

ΤΕΥΧΟΣ 29 • 07-09/2021

Δωρεάν με την Agenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΕΛΕΝΗ ΖΩΤΟΥ
ΒΑΘΙΑ ΜΕΛΕΤΗ
ΤΗΣ ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑΣ

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ

ΤΑ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΑ
ΑΝΑΧΩΜΑ ΣΤΗ
ΝΕΑ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ

ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΧΑΝΕΤΑΙ
Ο ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ
ΚΑΙ Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΜΕ 3,5 ΣΗΜΕΡΑ
Η ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ
ΜΟΝΟ ΚΑΛΥΤΕΡΗ
ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ





www.thegovernor.gr



34

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΦΕΡΝΕΙ Η ΝΕΑ ΚΑΠ

10

ΣΤΟΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
ΕΛΑΙΩΝΑ ΕΠΕΝΔΥΕΙ
Η ΙΣΠΑΝΙΑ

16

ΣΤΟ ΛΙΟΤΡΙΒΙ
ΤΟΥ ΤΡΙΜΗΝΟΥ
ΕΚΕΙ ΧΑΝΕΙ ΑΞΙΑ
ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

19

ΜΙΝΙ ΔΙΦΑΣΙΚΑ
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ ΓΙΑ
ΠΛΗΡΗ ΕΛΕΓΧΟ

21

ΕΛΑΜΨΑΝ ΣΤΗ Ν. ΥΟΡΚΗ
ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΤΗΣ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

22

ΣΕ ΠΕΝΤΕ ΧΡΟΝΙΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ
ΔΕΝΔΡΥΛΛΙΑ ΕΛΙΑΣ



08

Η ΑΓΝΩΣΤΗ ΗΠΕΙΡΟΣ
Πόσοι θα σκέφτονταν την Ήπειρο
δοκιμάζοντας στα τυφλά ένα
εξαιρετικό ΕVOO ελαιόλαδο;



27

ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ανάσες στα 3,60 ευρώ το κιλό για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
πριν τον νέο κύκλο ανόδου που φαίνεται να έρχεται το φθινόπωρο.



42

ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Διεκδικεί μερίδιο από τα πεντάστερα ξενοδοχεία, ο τουρισμός του
εγχώριου ελαιώνα, που δημιουργεί ένα πολύ ισχυρό νέο μοντέλο.

32

ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΕΣ

Μέχρι 100 εκατ. ευρώ από τις συνδεδεμένες διεκδικούν οι επιτραπέζιες ελιές.

46

ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...

Τέσσερις ετικέτες ελαιολάδου από Ήπειρο, Ηλεία, Μεσσηνία και Αττική



39

ΕΜΒΟΛΙΟ ΓΙΑ ΑΡΡΩΣΤΑ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ

Την αντιμετώπιση της Xylella φιλοδοξεί να επιτύχει η εταιρεία Invaio Sciences Inc. με τη δημιουργία νέου εργαλείου φυτοϋγείας υπό την μορφή «ένεσης» ενώ παράλληλα διερευνά την πιθανή εφαρμογή της για την καταπολέμηση και άλλων ασθενειών της ελιάς.

36

ΣΕ ΕΝΤΟΝΟ ΣΤΡΕΣ ΤΑ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΥΣΩΝΑ

54

ΕΛΥΣΕ ΤΟ... ΑΙΝΙΓΜΑ ΜΕ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟ ΥΓΕΙΑΣ Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΚΛΕΚΤΑ ΕΛΑΙΑ

56

ΣΤΟΥΣ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΠΟΠ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟΥ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Η ΕΛΕΝΗ ΖΩΤΟΥ

62

ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΛΙΑΣ KRINOS ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

66

ΕΝΑ ΚΟΜΜΑΤΙ ΜΗΛΟΥ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΙ Ο ΟΥΡΑΝΙΣΚΟΣ ΚΑΙ ΑΥΤΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ZAGORIN



INTERCOMM FOODS

Taste of Greece!



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

www.intercomm.gr



ΤΑ ΠΟΛΛΑ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΑ ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΤΑ ΓΙΑ ΚΑΛΟ;

Το ελληνικό ελαιόλαδο έχει χάσει πολύ χρόνο στο δρόμο για την κατάκτηση της υπεραξίας του κι αυτό λίγοι είναι αυτοί που το αμφισβητούν. Ο κατάλογος με τις αιτίες που έγινε αυτό είναι μακρύς και έχει επανειλημμένα και με πολλούς

τρόπος αναδειχθεί από τις στίλβες του Ελαίας Καρπός.

Μια απ' αυτές τις αιτίες βέβαια έχει να κάνει και με την αναρχία που υπάρχει στον τομέα της ελαιοποίησης.

Πολλά, μικρά, διάσπαρτα και χωρίς εγγενές ενδιαφέρον για τα θέματα της ποιότητας του παραγόμενου ελαιόλαδου τα ελαιουργία, καθιστούν αδύνατη την ομογενοποίηση της παραγωγής, τους αυστηρούς κανόνες ελέγχου των εισκομίσεων και τα πρωτόκολλα βάσει των οποίων πρέπει να γίνεται η έκθλιψη, όπως και η αποθήκευση του ελαιόλαδου.

Όποιος και αν είναι ο τρόπος που επιλέγεται για την αμοιβή του ελαιουργού, στην πράξη η δύναμη της ποσότητας

υπερισχύει έναντι της ποιοτικής διαβάθμισης του παραγόμενου προϊόντος. Ταυτόχρονα, η αταξία που δημιουργείται υπό την πίεση του χρόνου στις περιόδους αιχμής, δηλαδή κατά τη συγκομιδή, αφήνει πολλά περιθώρια για «αλημνείες», οι οποίες αδικούν τόσο το προϊόν όσο και τον παραγωγό.

Σημειωτέον ότι στο σημείο αυτό τα τελευταία χρόνια καταγράφεται περαιτέρω οπισθοχώρηση, ειδικά από τη στιγμή που περιορίστηκε δραστικά η εμβέλεια

των συνεταιριστικών οργανώσεων και έχει απαξιωθεί, συχνά και τεχνηέντως, η συνεταιριστική ιδέα.

Η άναρχη διασπορά των ελαιουργείων στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές σε συνδυασμό τις μεγάλες ελλείψεις στην οργανωτική δομή των περισσότερων εξ αυτών, καθιστούν πολύ δύσκολη υπόθεση τον επανασχεδιασμό της εθνικής πολιτικής στο ελαιόλαδο, για τον οποίο συχνά γίνεται λόγος.

Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι οι όποιες απόπειρες για την κατάκτηση ενός άλλου επιπέδου υπεραξίας γύρω από το ελληνικό ελαιόλαδο, ξεκινούν από πρωτοβουλίες οι οποίες συνδυάζουν όλα τα στάδια διαχείρισης του προϊόντος μέχρι το ράφι. Βεβαίως, το γεγονός ότι αυτές οι προσπάθειες στηρίζονται κατά βάση σε πολύ μικρής δυναμικότητας μονάδες ελαιοποίησης, δημιουργούν άλλου είδους θέματα αναφορικά με τη προσέγγιση του κρίσιμου όγκου που απαιτείται για την συνομιλία με την αγορά και δη με τη διεθνή εκδοχή της.

**Η ΔΙΑΦΘΩΡΩΣΗ ΤΩΝ
ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΩΝ
ΚΑΝΕΙ ΔΥΣΚΟΛΗ
ΜΙΑ ΝΕΑ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ
ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

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

Στέλα Προβελέγγιου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

Οργανική λίπανση και βιοδιέγερση για υγιή και γόνιμα ελαιόδεντρα



TRAINER

Τα φυτικά πεπτίδια αποτελούν την ιδανική λύση για αντιμετώπιση του αβιοτικού στρες και αύξηση της παραγωγής.



AUXYM

Πανίσχυρος βιοδιεγέρτης από τροπικά φυτά για ενίσχυση της καρπόδεσης, της ποιότητας και της συγκομιδής της ελιάς.



SCUDO

Υγρός γλυκονικός χαλκός για ενίσχυση της άμυνας ενάντια σε παθογόνους μύκητες και βακτήρια.



B-OLIVO

Η ιδανική πρόταση οργανικής λίπανσης σε μορφή πέλλετ, από κοπριά πουλερικών, φυσικών ορυκτών και βόριο.



ΕΥΦΟΡΗ ΓΗ

Εξαιρετικής ποιότητας κομπόστ για ενίσχυση της γονιμότητας και του ωφέλιμου μικροβιακού φορτίου του εδάφους.



Ο ΕΝΟΙΟΟΣ ΕΛΑΒΕ
ΧΩΡΑ ΓΙΑ 6η ΧΡΟΝΙΑ
ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ



ΔΕΙΓΜΑΤΑ
ΔΟΚΙΜΑΣΤΗΚΑΝ
ΣΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ



ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ
ΧΩΡΕΣ ΑΠΟ ΟΛΟ
ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



ΟΙ ΠΟΛΥΤΙΜΕΣ ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΩΤΙΣΣΑΣ JULIA

Ένα ΕΝΟΟ αποδεικνύει ότι βρισκόμαστε στο πρώτο γράμμα της αλφαβήτου γύρω από τις δυνατότητες που διαθέτει η χώρα στην παραγωγή μοναδικής προσωπικότητας ελαιολάδων.



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ενός πρόσφατου διερευνητικού ταξιδιού στην περιφέρεια της Ηπείρου επισκέφθηκα, μεταξύ άλλων, το εστιατόριο «Μπαχάρι» στο χωριό Βλαχέρνα της Άρτας. Για όσους δεν το γνωρίζουν η Βλαχέρνα βρίσκεται σε απόσταση... αυτοκινητιστικής αναπνοής από την πόλη της Άρτας και πιθανά τα επόμενα χρόνια να εξελιχθεί σε προάστιο της πόλης.

Η ιστορία του χωριού χάνεται στα βάθη των

αιώνων διατηρώντας μνημεία που στέκουν αγέρωχα στο πέρασμα των χρόνων. Η Παναγία της Βλαχέρνας αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα, καθώς ο χρόνος κατασκευής της τοποθετείται μεταξύ 10ου και 13ου μ.Χ. αιώνα.

Στο εξαιρετικό «Μπαχάρι» ωστόσο βρήκα μπροστά σε μία έκπληξη. Δοκιμάζοντας δύο από τα απίθανα πιάτα του Αθανάσιου Χρήστου σκέφτηκα πως θα έπρεπε να τα δοκιμάσω ξανά με την απαραίτητη προσθήκη ωμού ελαιολάδου.

Αρχικά υπήρχαν επιλογές που έκαναν την εξέλιξη της σκέψης ακόμα πιο ενδιαφέρουσα. Το εντυπωσιακότερο όλων ωστόσο ήταν η γνωριμία με το ΕΝΟΟ Julia. Παράγεται από Κονσερβολιά Άρτας (Χονδροελιά) και ο ελαιώνας βρίσκεται στη θέση Βίγλα της κτηματικής περιφέρειας Ζυγού Άρτας. Πρόκειται για μια λοφώδη περιοχή στα 330 μέτρα υψόμετρο με πλήρη ηλιοφάνεια, χαμηλή υγρασία και κατά κανόνα ξηρό καλοκαίρι. Το Julia δεν είναι ένα ακόμα ΕΝΟΟ. Διαθέτει ισχυρισμό υγείας και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που το καθιστούν, όχι μόνο ιδιαίτερο, αλλά ξεχωριστό. Το σημαντικότερο όμως όλων είναι πως αποτελεί την εμφιαλωμένη απόδειξη πως βρισκόμαστε μόνο στο πρώτο γράμμα της αλφαβήτου γύρω από τις δυνατότητες που διαθέτει η χώρα, από άκρη σε άκρη, στην παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας και μοναδικής προσωπικότητας ελαιολάδων. Αλήθεια, πόσοι θα έβαζαν στο μυαλό τους την Ήπειρο δοκιμάζοντας τυφλά ένα εξαιρετικό ΕΝΟΟ;

**ΑΛΗΘΕΙΑ, ΠΟΣΟΙ ΘΑ
ΕΒΑΖΑΝ ΣΤΟ ΜΥΑΛΟ
ΤΟΥΣ ΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ
ΔΟΚΙΜΑΖΟΝΤΑΣ
ΤΥΦΛΑ ΕΝΑ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΕΝΟΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ;**

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ

DOXYTYLIDIS

Μια επένδυση 10.000 ευρώ αρκεί για την αρχή τυποποίησης ελαιολάδου

Σε μια καλή χρονιά, η φεμαρμένη για το
ελαιολάδι της Σατίας της Κρήτης βράζει
για λαδά κοντά στους 11.000 τόνους.
Από αυτούς όμως μόνο...



Εκτεντικό εργαλείο για το τυποπώρι

Όπως σπάζει και με το κρεμ, η αλλαγή
πρωτότυπου τυποπώριτος διαμορφώνει σε νέες...



Μαζί με το κρεμ η ελαιοπώρι

Εκτεντικό εργαλείο για το τυποπώρι
κατασκευάζει πρώτος είναι της 2ης γενιάς...



Πολύτιμοι συστατικοί, όμως γρήγορα για τις ελαιοπώρι

Με προσοχή, γιατί όμως οι συστατικοί
πρωτότυποι είναι, ιδιαίτερα η αλλαγή...

Τώρα και **διαδικτυακά**

elaiaskarpos.gr



65%

του ελαιώνα
παραδοσιακές
φυτείες

1990

Άρδευση
& Μηχανική
συλλογή

Υπέρπυκνη
καλλιέργεια
τα τελευταία
15 χρόνια
Σεβίλλη -
Κόρδοβα



ΝΕΑ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗ ΣΤΟ ASSET ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Στα βήματα εκσυγχρονισμού του ισπανικού ελαιώνα εντός του μοντέλου της κυρίαρχης παραδοσιακής καλλιέργειας καλείται να πατήσει ο ελληνικός ελαιοκομικός τομέας. Καταλύτης, σύμφωνα με τους Ισπανούς, δεν είναι η επέκταση της υπέρπυκνης εντατικής καλλιέργειας αλλά ο στρατηγικός σχεδιασμός με όπλα την άρδευση και τη μηχανική συλλογή.

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ





Στροφή του παραγωγού στο κορυφαίο ποιοτικά Αγουρέλαιο

Πλεονέκτημα για τον Έλληνα ελαιοκαλλιεργητή

Στη χώρα μας επικρατούν κάποιοι μύθοι σχετικά με τον Ισπανικό ελαιώνα και τους λόγους πίσω από την εκρηκτική ανάπτυξη της Ιβηρικής την τελευταία εικοσαετία. Έτσι τα άλματα στην παραγωγή που έχουν φέρει τη χώρα στην πρώτη θέση της παγκόσμιας κατάταξης αποδίδονται στην αντικατάσταση του παραδοσιακού ελαιώνα από την υπέρπυκνη καλλιέργεια. Όσο συντηρείται αυτός ο μύθος, ο Έλληνας παραγωγός που δεν διαθέτει τις μεγάλες πεδινές εκτάσεις που απαιτεί η υπερεντατική καλλιέργεια τίθεται αυτόματα εκτός ανταγωνισμού. Αυτή η ερμηνεία όμως, σύμφωνα με τον Arturo García Angulo, καθηγητή στο Πανεπιστήμιο του Cadiz και CEO της εταιρείας παραγωγής και εμπορίας ελαιόλαδου Oleum Excelsus, δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα.

Οι αλλαγές που συντελέστηκαν στην Ισπανία έγιναν κυρίως εντός του μοντέλου του παραδοσιακού ελαιώνα που παραμένει αραιοφυτεμένος με μέγιστη πυκνότητα γύρω στα 13 δέντρα ανά στρέμμα. Ο εκσυγχρονισμός ήρθε κυρίως με δύο τρόπους. Πρώτον υιοθετήθηκε άρδευση, η οποία εκτίναξε και διπλασίασε την παραγωγή. Παράλληλα ο παραγωγός αξιοποίησε την τεχνολογία με τη χρήση δονητή αλλά και με σειρά άλλων μηχανη-



μάτων που αυξάνουν την παραγωγικότητα μειώνοντας το χρόνο συγκομιδής καθώς και τα εργατικά.

Λείπει από την Ελλάδα ο σχεδιασμός

Κυρίως όμως το Ισπανικό μοντέλο έχει ένα σημαντικό χαρακτηριστικό που λείπει εντελώς από τη χώρα μας και αυτό είναι ο σχεδιασμός. Έτσι, όπως αναφέρει ο κ. García Angulo, η Ισπανία αφού κατέκτησε την παραγωγικότητα τώρα στρέφεται με γρήγορα βήματα προς την ποιότητα. Σε αυτό το επίπεδο ο Έλληνας παραγωγός, αν υποθέσουμε ότι τα ανεπίσημα στοιχεία που τοποθετούν την παραγωγή του έξτρα στο 80% επί του συνόλου είναι αληθινά, διατηρεί ακόμη ένα πλεονέκτημα. Αυτό διότι στην Ισπανία ακόμη σημαντικό ποσοστό της παραγωγής που ανέρχεται στο 30% αποτελείται από ελαιόλαδο κατηγορίας λαμπάντε ενώ το υπόλοιπο 70% είναι έξτρα παρθένο ή παρθένο.

Πλν όμως αυτό το πλεονέκτημα μπορεί να αποδειχθεί πρόσκαιρο αν αναλογιστεί κανείς πόσο λίγα είναι τα σκαλιά που έχει να ανέβει ο Ισπανός παραγωγός μέχρι το ανώτερο επίπεδο ποιότητας. Έτσι η δομή του Ισπανικού ελαιώνα κατά τα παραδοσιακά πρότυπα και χωρίς αναδιάρθρωση είναι έτοιμη να υποστηρίξει παραγωγή premium προϊόντος αλλάζοντας απλά τον τρόπο ελαιοπαραγωγής και κυρίως υιοθετώντας πιο πρώιμη συγκομιδή και κατάλληλες πρακτικές ελαιοποίησης. Σε αυτή την κατεύθυνση όπως επισημαίνει ο κ. García Angulo αναγκάζουν τον παραγωγό να κινηθεί οι δυνάμεις της αγοράς καθώς συρρικνώνονται οι επιδοτήσεις της ΚΑΠ που είναι συχνά απαραίτητες για να διατηρηθεί η βιωσιμότητα των παραδοσιακών ελαιώνων.

Ο Arturo García Angulo (δεξιά) συμμετείχε στο 2ο Διεθνές Συνέδριο του Κέντρου Ελιάς Κρίνος.





ΑΡΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΟΝΗΤΕΣ ΤΑ ΚΛΕΙΔΙΑ ΤΟΥ ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ

Εξαίρεση αποτελεί στη Χαέν η υπέρπυκνη καλλιέργεια.

Η συζήτηση με τον κ. García Angulo αποκαλύπτει μια εικόνα του Ισπανικού ελαιώνα που δεν είναι γνωστή στη χώρα μας. Έτσι όπως εξηγεί το 65% του ελαιώνα αποτελείται από παραδοσιακές φυτείες με πυκνότητα έως 13 δέντρα ανά στρέμμα και μόλις την τελευταία δεκαπενταετία έχουν αρχίσει να αναπτύσσονται οι υπέρπυκνες καλλιέργειες κυρίως στις περιοχές της Σεβίλλης και της Κόρδοβα. Ενώ στη Χαέν που είναι το κέντρο της ελαιοπαραγωγής οι κλήροι είναι συχνά πολύ μικροί, κάτι που αποτελεί εμπόδιο για την εγκατάσταση υπέρπυκνης φυτείας. «Πολλοί μικροί παραγωγοί με περιορισμένες εκτάσεις δεν μπορούν να κάνουν την στροφή στην υπέρπυκνη διότι σε αυτό το μέγεθος η καλλιέργεια δεν θα ήταν βιώσιμη. Έτσι μπορεί να εγκαταλείψουν την παραγωγή εάν δεν υπάρξει συνέχιση της ενίσχυσης μέσω της νέας ΚΑΠ», θα πει ο κ. García Angulo.

Η μεγάλη στροφή στην παραγωγικότητα που έγινε στην Ιβηρική συντελέστηκε έτσι εντός του μοντέλου του παραδοσιακού ελαιώνα και ξεκίνησε από τη δεκαετία του 1990 όταν άρχισε να υιοθετείται η άρδευση. Παράλληλα εκσυγχρονίστηκε η συλλογή με εκμηχάνιση της συγκομιδής στην οποία σήμερα συχνά δεν

μπαίνει ανθρώπινο χέρι. «Σήμερα χρησιμοποιείται ευρέως ο δονητής και έχουν εγκαταλειφθεί τα ελαιοραβδιστικά ενώ για τη συλλογή του καρπού από το έδαφος αξιοποιούνται επίσης βελτιωμένα μέσα».

Μιλώντας για την οικογενειακή εκμετάλλευση ο κ. García Angulo θα πει «στην περίπτωση συγκομιδής με στόχο την παραγωγή αγουρέλαιου ο καρπός πέφτει μέσα σε ειδικά πανιά που μαζεύονται από γερανό και φορτώνονται σε ανοξείδωτους κάδους για τη μεταφορά στο ελαιοτριβείο. Στην περίπτωση συγκομιδής για λαμπάντε δεν στρώνονται πανιά και ο καρπός πέφτει στο έδαφος, μαζί με κλαδιά και φύλλα. Στη συνέχεια τα μαζεύει ειδικό μηχάνημα που σαρώνει το έδαφος και στη συνέχεια ρίχνει τον καρπό σε κάδους μες τον ελαιώνα». Με τη χρήση των μηχανημάτων έχει μειωθεί δραματικά ο χρόνος συγκομιδής. «Μαζεύουμε ακόμη και 120 δέντρα για αγουρέλαιο και πάνω από 200 ρίζες ανά ημέρα για την παραγωγή λαμπάντε. Για το αγουρέλαιο μαζεύουμε μόνο ό,τι είναι έτοιμο να πέσει από το δέντρο και αυτό παρά το γεγονός ότι αυξάνει σημαντικά το κόστος συλλογής καθώς χρειάζεται να ξαναμπούμε στο χωράφι για την ίδια ρίζα αργότερα μες τη σαιζόν», θα πει ο κ. García Angulo.

ΕΛΕΩ ΚΑΠ ΕΠΙΒΙΩΝΟΥΝ ΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ

Η επιδότηση είναι που μεταβάλλει τη ζημία σε χαμηλή κερδοφορία.

Παρά την αύξηση της παραγωγικότητας όμως οι παραδοσιακοί ελαιώνες αδυνατούν να παρακολουθήσουν τις εξελίξεις στην αγορά. Έτσι σύμφωνα με μελέτη που εκπόνησε ο κ. Garcia Angulo που συγκρίνει τις οικονομικές αποδόσεις των παραδοσιακών εκμεταλλεύσεων σε σχέση με τις πυκνές καλλιέργειες (20-120 δέντρα ανά στρέμμα) δείχνει ότι για έξι από τα δέκα τελευταία χρόνια οι παραδοσιακοί ελαιώνες καταγράφουν ζημίες που τους καθιστά μη ανταγωνιστικούς. Αιτία είναι ότι οι αραιοφυτεμένοι ελαιώνες έχουν υψηλότερα κόστη παραγωγής που ανέρχονται σε 2,18-3,52 ευρώ ανά κιλό ελαιόλαδου καθώς και χαμηλότερη παραγωγή που κυμαίνεται ανάμεσα σε 300-600 κιλά ανά στρέμμα ενώ και το ελαιόλαδο είναι συχνά κατηγορίας λαμπάντε. Σε αντίθεση η πυκνή καλλιέργεια καταγράφει κόστη της τάξης των 1,49-1,90 ευρώ ανά κιλό ελαιόλαδου και αποδόσεις της τάξης των 500-1.200 κιλών ανά στρέμμα. Ως αποτέλεσμα της

χαμηλότερης παραγωγικότητας οι παραδοσιακές καλλιέργειες είναι συχνά στο «κόκκινο». Σύμφωνα με τον ίδιο, «οι επιδόσεις των παραδοσιακών εκμεταλλεύσεων θα ήταν ακόμη χαμηλότερες αν αποτιμούσαμε το πραγματικό κόστος εργασίας που συνήθως υποτιμάται καθώς οι φροντίδες και η συγκομιδή γίνονται από μέλη της οικογένειας και δεν αποτυ-

ΤΟ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΥΝΗΘΩΣ ΥΠΟΤΙΜΑΤΑΙ ΚΑΘΩΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ

πώνεται στα οικονομικά στοιχεία», και συμπληρώνει «ο μόνος λόγος έτσι που ο Ισπανός παραγωγός δεν εγκαταλείπει την καλλιέργεια είναι η επιδότηση της ΚΑΠ που μεταβάλλει τη ζημία σε χαμηλή κερδοφορία».

«Έχουμε επιλέξει 1.240 αιωνόβια δέντρα για την παραγωγή αγουρέλαιου σε αριθμημένα μπουκάλια που δεν υπερβαίνουν τις 33.500 φιάλες», σημειώνει ο κ. Garcia Angulo.

Στους ελαιώνες της Oleum Excelsus στο Alto Guadalquivir

Ο κ. Garcia Angulo ξεκίνησε την παραγωγή αγουρέλαιου το 2008. «Συνειδητοποίησα ότι το αγουρέλαιο και η παραγωγή προϊόντος με πολύ υψηλή υπεραξία είναι μονόδρομος διότι η διαφορά ανάμεσα στο εξαιρετικά παρθένο και το λαμπάντε είναι μόλις 0,34 ευρώ ανά κιλό». Η στρατηγική στροφή προς το αγουρέλαιο που έκανε η Oleum Excelsus σύμφωνα με τον κ. Garcia Angulo αποτελεί ένδειξη ευρύτερης αλλαγής που συντελείται στον ελαιοκομικό τομέα της χώρας. «Σήμερα η Ισπανία κινείται πολύ γρήγορα προς το μοντέλο του ποιοτικού ελαιόλαδου και την εκμηχάνιση διότι αναγνωρίζουμε ότι πρέπει να μειώσουμε τα κόστη παραγωγής με δεδομένο και το γεγονός ότι μειώνονται τα κονδύλια της ΚΑΠ».



Τυροκόμος

ΕΡΧΕΤΑΙ 31 ΙΟΥΛΙΟΥ

ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA





ΤΟ ΛΙΟΤΡΙΒΙ ΤΟΥ ΤΡΙΜΗΝΟΥ **ΚΟΒΕΙ ΤΑ ΦΤΕΡΑ**

Από 2.000 έως 2.500 ελαιοτριβεία με μέση δυναμική τους 100 τόνους, ο κατακερματισμός στον ελληνικό κλάδο ελαιολάδου επικυρώνεται στο δεύτερο μισό του πυρήνα της παραγωγής, που είναι η ελαιοποίηση.



ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Ο χώρος που συνδέει τον παραγωγό με την αγορά, είναι το ελαιοτριβείο και στην ελληνική περίπτωση «παίζεται» η τύχη του προϊόντος σε μια «συστάδα» χωριών, λόγω της παλαιάς κοπής προσέγγισης από πλευράς ελαιοτριβείων που αναφέρουν παραγωγοί στο Ελαιάς Καρπός. Η διαπίστωση της προβληματικής ελαιοποίησης που γίνεται σε αρκετές περιπτώσεις δεν είναι νέα. Νέα είναι όμως η ένταση της αγωνίας που εκφράζεται από τις τάξεις δραστήριων παραγωγών, εν όψει της νομοτελειακής μετάβασης της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου στην εποχή της πράσινης βιωσιμότητας και της ποιότητας, καθώς και του εντεινόμενου ανταγωνισμού από παίκτες όπως η Τυνησία και το Μαρόκο. «Δουλεύω εδώ και χρόνια με βιολογικό αγουρέλαιο» αναφέρει παραγωγός από τη Μεσσηνία στο Ελαιάς Καρπός, «γιατί το ζητά η αγορά και παίρνω τουλάχιστον ένα ευρώ πάνω από τη μέση τιμή της αγοράς, όμως ακόμα δεν έχω καταφέρει να βγάλω το ελαιόλαδο που θέλω, γιατί δυσκολεύομαι να συνεργαστώ με τα ελαιοτριβεία της περιοχής» αναφέρει χαρακτηριστικά.

Η έλλειψη ανταγωνισμού ανάμεσα σε ελαιοτριβεία που βολεύονται με την τρίμηνη λειτουργία διατηρώντας παράλληλα «τίτλους ευγένειας» ελέω μακράς οικογενειακής παράδοσης, η διαμόρφωση τοπικών δικτύων διαπλοκής με μεσίτες-εμπόρους και καταστήματα εφοδίων, οι «διευκολύνσεις» πίστωσης σε παραγωγούς, κρατούν σε άλλες δεκαετίες εγκλωβισμένη την εγχώρια ελαιοπαραγωγή. Ενδεικτικό της κατάστασης είναι το γεγονός ότι όσοι παραγωγοί επέλεξαν τελικά το δρόμο του branding, των πιστοποιήσεων και της ποιότητας, υποχρεώθηκαν να επενδύσουν σε δικά τους μηχανήματα, προκειμένου να καταφέρουν να βγάλουν το τελικό προϊόν με το οποίο στη συνέχεια δοκίμασαν την τύχη τους στις αγορές.

Φυσικά και εδώ έγκειται ένα ζήτημα που σχετίζεται με τις μικρές ποσότητες και τη διαπραγματευτική ισχύ που συνεπάγονται αυτές όταν το ελληνικό ελαιόλαδο έρχεται αντιμέτωπο με τις διεθνείς αγορές. Υπό αυτήν την έννοια, ο δρόμος αυτός δεν μπορεί να δώσει τη λύση στο διαχρονικό πλέον ζήτημα των ελαιοτριβείων περιορισμένων δυνατοτήτων και συγκεκριμένης θεώρησης, που φαίνεται ότι κυριαρχούν στα περισσότερα παραγωγικά κέντρα. Μάλιστα όσο λιγότερο φαίνονται στο προσκήνιο περιοχές που διατηρούν και αυτές παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια με κρίσιμους όγκους που πνέζουν την αγορά, όπως η Κεντρική Ελλάδα, η Εύβοια, η Λέσβος, τόσο πιο συχνό είναι το φαινόμενο της μέτριας ελαιοποίησης. Με άλλα λόγια, πρόκειται για έναν ακόμα παράγοντα μη ανάπτυξης του ελληνικού ελαιολάδου.

Η έλλειψη ανταγωνισμού και η πάγια καχυποψία

«Ο κλάδος δεν αποτελείται αποκλειστικά από επαγγελματίες» παραδέχεται ο Δημήτρης Αναγνωστόπουλος, η οικογένεια του οποί-



ου διατηρεί ελαιολιβερά στη Μεσσηνία και διαθέτει στην αγορά το βραβευμένο brand ελαιολάδου One and Olive. «Αρκετοί έχουν βάλει ταβάνι στη δραστηριότητά τους και λειτουργούν δυο, τρεις μήνες το χρόνο και είναι ικανοποιημένοι από αυτό. Τώρα πώς διατηρούνται στην αγορά; Όλοι περιμέναμε ότι μετά από την κρίση θα είχε καθαρίσει κάπως το τοπίο. Πράγματι μερικοί βγήκαν από την αγορά, ωστόσο υπάρχουν ακόμα

Σε μια αγορά που πλέον έχει προχωρήσει σε διαχωρισμό των έξτρα παρθένων δεν χωρούν επιπολαιότητες και ερασιτεχνισμός

περιπτώσεις που πληρώνουν στο χέρι χωρίς παραστατικά, που ρίχνουν δικαιώματα για να μαζέψουν ποσότητες» περιγράφει ο ίδιος. Πράγματι, φαίνεται πως η λογική αυτή ενθαρρύνει την ελληνική παραγωγή να ακολουθήσει το δρόμο της μετριοτήτας και των φλύαρων ποσοτήτων. Ενεργοβόρα τριφασικά ελαιολιβερά με «φριτέζες» όπως σχολιάζουν αρκετοί, που αλλάζουν το νερό μια φορά την ημέρα και αφού μαυρίσει, έχοντας πλησιάσει θερμοκρασίες βρασμού

για να αυξηθεί η απόδοση του καρπού και που υποχρεώνουν τον παραγωγό να κρατά τον καρπό στο σακί για καμιά βδομάδα μέχρι να έρθει η σειρά του να παραδώσει, μη γνωρίζοντας τι θα παραλάβει από την άλλη άκρη της γραμμής παραγωγής. Η περιγραφή αυτή βρίσκεται στα μυαλά των περισσότερων παραγωγών και συντελεστών του κλάδου και στερεί τη διεκδίκηση τιμών, από μια αγορά που έχει προχωρήσει πλέον στον κανόνα της ψυχρής έκθλιψης και των διφασικών μηχανημάτων, τόσο στην Ιταλία, όσο και στην Ισπανία σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα του Ινστιτούτου Μεσογειακών Σπουδών η οποία καταγράφει την τάση αυτή. Διαφαίνεται πάντως και μια στροφή, σύμφωνα με τον Δημήτρη Αναγνωστόπουλο. «Όσο εισρέουν στον κλάδο άνθρωποι που η συγκυρία του έκανε να επιστρέψουν στην ιδιαίτερη πατρίδα τους, είτε είναι ελαιολιβερά είτε καλλιεργητές, αντιμετωπίζουν την όλη κατάσταση με περισσότερο επαγγελματισμό. Φέρνουν δηλαδή τη νοοτροπία που αναπτύσσουν σε άλλους κλάδους σε αυτό το παραγωγικό κομμάτι» παρατηρεί ο συνομιλητής μας. Σύμφωνα με τον ίδιο, όσο κορυφώνεται ο ανταγωνισμός που διαχωρίζει μεταξύ τους τα ελαιολιβερά και που δίνει περισσότερες επιλογές στους παραγωγούς, τόσο αυξάνονται οι πιθανότητες να αντιστραφεί το κλίμα αυτό.



Mini διφασικό για πλήρη έλεγχο

«Αν ήταν αυτοκίνητο, θα ήταν πόλης και όχι αγωνιστικό»,
λέει ο Κώστας Προβατάς από τον Κίσαβο

Με αυτοκίνητο πόλης, πρακτικό «αλλά όχι και να δοκιμάζει τον κόφτη στην πίστα των Μεγάρων όλη την ώρα» περιγράφει την επιλογή των mini ελαιοτριβείων ο Κώστας Προβατάς, ελαιοπαραγωγός από τον Κίσαβο. Ακριβώς αυτή η κατάσταση στα ελαιοτριβεία της χώρας, είναι που ώθησε ορισμένους παραγωγούς στην επένδυση σε «ατομικά» διφασικά μηχανήματα, που έχουν το μέγεθος μιας βιβλιοθήκης αλλά μπορούν να επεξεργάζονται μέχρι και 10 τόνους ελιές, όγκους δηλαδή που περιορίζονται σε επίπεδο οικοτεχνίας. Ένας από αυτούς είναι και ο κ. Προβατάς, ο οποίος έχει στο μυαλό του την επόμενη τα επόμενα χρόνια, ωστόσο πρώτα θέλησε να δοκιμάσει τις δυνατότητες του ελαιώνα του, ο

οποίος παράγει καρπό για επιτραπέζια χρήση κατά προτεραιότητα.

Ο ίδιος ασχολείται εδώ και τρία χρόνια με το εγχείρημα αυτό, όταν άκουσε πως γνωστός του αγόρασε ένα τέτοιο μηχάνημα. Δοκίμασε την ελαιοποίηση σε αυτόν και όπως σχολιάζει «ήταν ένα ελαιόλαδο που δεν είχα δοκιμάσει ξανά». Επενδύοντας στη συνέχεια, κατάφερε φέτος να παράξει ελαιόλαδο με οξύτητα 0,16% όπως αναφέρει στο ΕΙ. Ωστόσο, όπως εξηγεί, η επιλογή του μικρού μηχανήματος ελαιοποίησης δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να λύσει τα χέρια των δραστήριων ελαιοπαραγωγών, αφού δεν είναι φτιαγμένα για να λειτουργούν συνεχόμενα, εξ ου και η σύγκριση με τα αυτοκίνητα πόλης.



Ariston
GREEK FOR THE VERY BEST

Το έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο
εξαιρετικής ποιότητας
με τη λεπτή γεύση

ΧΑΛΥΒΑΣ VS ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ

ΕΠΙΒΑΡΥΝΕΙ Η ΑΝΟΔΟΣ

■ Τσιμπημένη κατά ένα ευρώ το κιλό είναι η τιμή του χάλυβα στην ευρωπαϊκή αγορά, έπειτα από ένα ράλι που έκανε η αγορά μέσα σε ένα εξάμηνο. Από τα δύο ευρώ το κιλό που ήταν τον Δεκέμβριο του 2020, πλέον διαπραγματεύεται στα τρία ευρώ το κιλό, με τις εισαγωγές από την Ασία που διαθέτει πιο ελκυστικές τιμές (πéριξ των 2,80 ευρώ το κιλό) να επιβαρύνονται από δασμούς 13% που καθιστούν ασύμφορη την εισαγωγή. Από τους τενεκέδες συσκευασίας, μέχρι νέες δεξαμενές αποθήκευσης, η ενίσχυση αυτή στην τιμή χάλυβα περνά στον ελαιοκομικό τομέα, όσο στην Ισπανία αναφέρονται ήδη δυσκολίες στις εταιρείες να προμηθεύσουν βιομηχανίες του χώρου και ελαιοκομικούς συνεταιρισμούς. Μάλιστα καταγράφονται και ανακατατάξεις, αφού στην αναζήτηση πιο ανταγωνιστικών τιμών πολυτελείς συνεργασίες έχουν σπάσει. Η αύξηση των τιμών στην Ιβηρική είναι της τάξης του 10% στην περίπτωση πρώτων υλών για την ελαιοποίηση και την αποθήκευση ελαιολάδου και φτάνει ακόμα και το 25% στην περίπτωση των τενεκέδων.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΟΣΟ Η ΕΥΡΩΠΗ ΚΟΒΕΙ ΚΙΛΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Ο ΥΠΟΛΟΙΠΟΣ ΠΛΑΝΗΤΗΣ ΜΟΙΑΖΕΙ ΝΑ ΜΗΝ ΤΟ ΧΟΡΤΑΙΝΕΙ

■ Χάνει μερίδια η ενδοκοινοτική κατανάλωση ελαιολάδου, την στιγμή που ανεβαίνουν τα ποσοστά για τον υπόλοιπο κόσμο, με την αντίφαση αυτή, δηλαδή να πέφτουν τα κιλά που καταναλώνουν οι κάτοικοι των χωρών που βρίσκονται δίπλα σε ελαιόδεντρα, να αποτελεί υπόθεση εργασίας σε έρευνα που εκπονεί το IOC. Η κατανάλωση ελαιολάδου παρουσίασε σημαντικές διακυμάνσεις με χρονιά ορόσημο την περίοδο 1990-91. Βασικό χαρακτηριστικό των διακυμάνσεων, είναι η αύξηση της κατανάλωσης σε χώρες εκτός Ε.Ε, η οποία έχει αυξηθεί σταθερά από περίπου 14% σε 30% της παγκόσμιας κα-

τανάλωσης. Από την άλλη πλευρά, η κατανάλωση στην ΕΕ μειώθηκε από το έτος καλλιέργειας 2004/05, από περίπου 70% του παγκόσμιου συνόλου σε 50% επί του παρόντος. Όταν η κατανάλωση άρχισε να μειώνεται στην ΕΕ, αυξήθηκε στον υπόλοιπο κόσμο. Η μελέτη του IOC επιχειρεί την κατανόηση των μεταβλητών που εμπλέκονται στην κατανάλωση και τι προκάλεσε την πτώση. Ως σήμερα, η μελέτη έχει καλύψει Ισπανία, Ιταλία και Ελλάδα, όπου η κατανάλωση έχει μειωθεί απότομα και πλέον εστιάζει στην Αργεντινή, την Αίγυπτο, την Τυνησία και την Ιορδανία προτού δημοσιευθεί ολοκληρωμένη το 2022.



ΙΣΧΥΣ ΕΝ ΤΗ ΕΝΩΣΕΙ ΙΟΚ & FAO ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟΣ Ο ΤΟΜΕΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

■ Σύμφωνα συνεργασίας κατά τη σύνοδο ολομέλειας της 113ης συνεδρίασης του Συμβουλίου των Μελών του IOC υπέγραψαν το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (IOC) και ο Οργανισμός Τροφίμων του ΟΗΕ (FAO). Η συμφωνία υπεγράφη από τον Abdellatif Ghedira, εκτελεστικό διευθυντή του IOC, και τον Mohammed Manssouri, Διευθυντή Επενδύσεων του FAO. Στο αντικείμενο της συμφωνίας ανάμεσα στα δύο θεσμικά όργανα, περιλαμβάνονται ενέργειες που τελικό στόχο έχουν να καταστεί ο τομέας της ελίας πιο παραγωγικός και βιώσιμος.

ΕΛΑΜΨΑΝ ΦΕΤΟΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

**ΑΥΞΗΣΗ 27% ΜΕ 126 ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΠΟΥ ΕΣΠΑΣΕ ΑΛΛΟ ΕΝΑ ΡΕΚΟΡ ΜΕ 99 ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΒΡΑΒΕΙΑ**

■ Τον υψηλότερο μέχρι στιγμής αριθμό επιτυχιών στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου της Νέας Υόρκης σκόραραν φέτος οι Έλληνες παραγωγοί, φέρνοντας στη χώρα 99 βραβεία στο σύνολο, και θέτουν έτσι τον πήχη υψηλότερα. Το υψηλό των 45 χρυσών και 54 ασημένιων βραβείων ξεπερνά κατά πολύ το προηγούμενο ρεκόρ των 70 βραβείων που κερδήθηκαν το 2020 από ελληνικές ετικέτες. Όπως σχολιάζουν οι διοργανωτές του διαγωνισμού, τόσο οι Κρητικοί παραγωγοί έδειξαν την ανταγωνιστικότητά τους, όσο και οι συνάδελφοί τους από την Πελοπόννησο, οι οποίοι κατάφεραν επίσης πολλές νίκες στον πιο διάσημο διαγωνισμό ποιότητας ελαιολάδου στον κόσμο. Η Πελοπόννησος, το νοτιότερο τμήμα της ηπει-

ρωτικής Ελλάδας, είναι ουσιαστικά ένας συνεχής ελαιώνας που φιλοξενεί περισσότερα από 30 εκατομμύρια ελαιόδεντρα. Όπως σημειώνει το Olive Oil Times, οι Έλληνες παραγωγοί έχουν κάνει μια αξιοσημείωτη στροφή προς τις σύγχρονες τεχνικές και μεθόδους στην παραγωγή ελαιολάδου τα τελευταία χρόνια και τέτοιες επιτυχίες δεν θα έπρεπε να εκπλήσσουν. Ενώ ο όγκος του ελαιολάδου που παρήχθη αυτή τη σεζόν στην Ελλάδα σχεδόν αντιστοιχούσε στους 275.000 τόνους της προηγούμενης περιόδου 2019/20, σύμφωνα με στοιχεία που δημοσίευσε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η υψηλή ποιότητα που επέτρεψε και ο καιρός φέτος, έδωσε ένα ακόμα προβάδισμα στους Έλληνες παραγωγούς να αφήσουν το στίγμα τους στο NYIOOC 2021.



**The first olive oil
worldwide certified
as Food Supplement**

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



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

www.pamako.gr



ΣΕ 5 ΧΡΟΝΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΔΕΝΔΡΥΛΛΙΑ ΕΛΙΑΣ ΗΔΗ ΣΤΑ ΠΡΩΤΑ ΦΥΤΩΡΙΑ ΤΟ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΑΠΟ ΤΩΝ ΕΛΓΟ

■ Σε πέντε χρόνια θα μπορεί σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του Σωτήρη Σαλή, Πρόεδρου της Ένωσης Φυτωριούχων Ελλάδας, να προμηθευτεί ο παραγωγός πιστοποιημένα δενδρύλλια για δέκα ποικιλίες ελιάς. Η διάθεση των δενδρυλλίων από εγκεκριμένα φυτώρια που θα λάβουν έγκριση από τις αρμόδιες αρχές του ΥΠΑΑΤ θα δώσει έτσι στον παραγωγό για πρώτη φορά τη δυνατότητα να επιλέξει πολλαπλασιαστικό υλικό που θα είναι πιστοποιημένα σύμφωνα με την ακριβή περιγραφή της ποικιλίας ενώ ταυτόχρονα θα τηρεί τις προδιαγραφές φυτοϋγείας. Υπενθυμίζεται ότι η παραγωγή πιστοποιημένων δενδρυλλίων ήταν πάγιο αίτημα της Ένωσης Φυτωριούχων Ελλάδας εδώ και δεκαετίες προκειμένου να διαφυλαχθούν τα συμφέροντα του παραγωγού αλλά να λυθούν προβλήματα αθέμιτου ανταγωνισμού στην αγορά πολλαπλασιαστικού υλικού. Η διαδικασία πιστοποίησης ωστόσο είναι πολύπλοκη και χρονοβόρα και βασίζεται στη δημιουργία προ-βασικού υλικού, δηλαδή δενδρυλλίων που φέρουν αποδεδειγμένα τα σωστά χαρακτηριστικά κάθε

ποικιλίας όπως αναφέρονται στην Εθνική Συλλογή Ελιάς. Έτσι με βάση γενετικό υλικό από τη Συλλογή παράγονται δενδρύλλια τα οποία καλλιεργούνται σε ελεγχόμενες συνθήκες ώστε να είναι απαλλαγμένα από ασθένειες και εξετάζονται επίσης δείγματα από φύλλα και καρπούς για να διαπιστώνεται ότι πληρούν τα κριτήρια της ποικιλιακής ταυτοποίησης για σειρά ετών.

Με μια απλή αίτηση

Τα φυτώρια που επιθυμούν σήμερα μπορούν μετά από απλή αίτηση από το Ινστιτούτο Ελιάς Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ να λάβουν το γενετικό υλικό με το οποίο μπορούν να παράγουν πιστοποιημένα δενδρύλλια ελιάς. Προϋπόθεση είναι να διαπιστωθεί από τα Τμήματα Αγροτικής Ανάπτυξης του ΥΠΑΑΤ ότι πληρούν τις απαραίτητες υποδομές οι οποίες κυρίως αναφέρονται σε ύπαρξη εντομοστεγούς κλωβού και αποστειρωμένων υλικών καλλιέργειας. Σύμφωνα με τον κ. Σαλή το βήμα θα είναι σημαντικό για την αύξηση της παραγωγικότητας των φυ-

τωρίων που μέχρι σήμερα βασίζονταν στην εισαγωγή βασικού υλικού από άλλες μεσογειακές χώρες. Έτσι παρατηρούνταν το φαινόμενο εισαγωγής μοσχευμάτων προβασικού υλικού Κορωνέικης ποικιλίας για την παραγωγή πιστοποιημένων δενδρυλλίων από ελληνικά φυτώρια. Η εισαγωγή όμως βασικού υλικού από άλλες χώρες έχει πλέον απαγορευθεί γεγονός που καθιστά την ύπαρξη πλέον εγχώριου υλικού ακόμη σημαντικότερη. Οι δέκα ποικιλίες για τις οποίες είναι πλέον διαθέσιμο κατάλληλο βασικό υλικό είναι 8 ελληνικές εμπορικές ποικιλίες (Αμφίσσης, Χονδρολιάς Χαλκιδικής, Κορωνέικη, Κουτσουρελιάς, Λιανολιά Κέρκυρας, Μεγαρίτικη, Στρογγυλολιά, Τσουνάτη) και 2 ισπανικές (Arbequine και Picual). Αξίζει να αναφερθεί ότι η ελιά είναι η πρώτη από τις δενδρώδεις καλλιέργειες που θα αποκτήσει πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό ενώ επιπλέον στο μέλλον αναμένεται να πιστοποιηθούν και οι ποικιλίες Καλαμών, Αδραμυτινή, Βαλανολιά, Θρούμπα, Γαϊδουρελιά.

ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

ΠΡΟΣ ΕΝΙΑΙΟ ΦΟΡΕΑ ΚΑΙ «ΠΓΕ ΚΡΗΤΗ» ΤΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟΡΡΙΦΘΗΚΕ Η ΕΝΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΕΒΙΤΕΛ ΣΤΟΝ ΟΡΟ ΤΗΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΟ ΝΗΣΙ

■ Την έγκριση του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης έλαβε ο φάκελος καταχώρησης της ονομασίας «Κρήτη» ως ΠΓΕ στο ελαιόλαδο σύμφωνα με το αίτημα της ΑΕΣ Ηρακλείου ΑΕ, του ΑΣ Μυλοποτάμου, του ΑΣ Χανίων και του Κρητικού Αγρού ΑΕΣ ΑΕ. Επόμενο στάδιο επί της διαδικασίας αποτελεί η οριστική έγκριση του φακέλου από την Κομισιόν, διαδικασία κατά την οποία έχουν τη δυνατότητα ενστάσεων και επιχειρήσεις τυποποίησης κρητικού ελαιολάδου που προέρχονται από χώρες του εξωτερικού και μέχρι στιγμής παραλαμβάνουν το προϊόν σε χυδόν μορφή. Υπενθυμίζεται ότι ένσταση επί του αιτήματος των Κρητικών και συγκεκριμένα επί της αποκλειστικής τυποποίησης στο νησί είχε καταθέσει ο ΣΕΒΙΤΕΛ, την οποία απέρριψε η Επιτροπή Ενστάσεων του υπουργείου. Σύμφωνα με τον Σταύρο Γαβαλά, πρόεδρο της ΑΕΣ Ηρακλείου, η Κρήτη βρίσκεται στην τελική ευθεία για τη συγκρότηση ενός ενιαίου φορέα όλων των «παλαιών» Συνεταιρισμών στο ελαιόλαδο.



«Η θέση μας είναι καταγεγραμμένη, ότι δηλαδή η τυποποίηση του ΠΓΕ Κρήτης θα πρέπει να γίνεται αποκλειστικά εδώ και την όποια υπεραξία δημιουργείται να την ωφεληθούν αποκλειστικά οι παραγωγοί της Κρήτης αλλά και η οικονομία του νησιού. Αυτή τη στιγμή

βρισκόμαστε στις τελικές λεπτομέρειες για τη συγκρότηση μίας νέας συνεταιριστικής οργάνωσης, η οποία θα τυποποιεί, θα εξαγει και θα εμπορεύεται το ελαιόλαδο ΠΓΕ Κρήτης» σημειώνει ο ίδιος. Στον νέο ενιαίο συνεταιριστικό φορέα θα συμμετάσχουν οργανώσεις από περιοχές όπως των Χανίων, του Ρεθύμνου, του Μυλοποτάμου, της Ιεράπετρας αλλά και η ΕΑΣ Μεραμβέλλου Λασιθίου. Σύμφωνα μάλιστα με τον κ. Γαβαλά, σε πρώτη φάση η συγκρότησή του θα γίνει αποκλειστικά από συνεταιρισμούς, χωρίς ωστόσο να αποκλείεται στη συνέχεια να προχωρήσει η σύμπραξη και με ιδιωτικές επιχειρήσεις, υπό την προϋπόθεση ότι αυτές θα τυποποιούν στο νησί.



Αν το ΣτΕ αποφανθεί υπέρ του αιτήματος των φορέων της Καλαμάτας, ήδη από την επερχόμενη συγκομιστική και εμπορική περίοδο 90.000 τόνοι περίπου ελιάς Καλαμών θα απολέσουν το εμπορικό τους πλεονέκτημα.

ΣΕ ΕΞΙ ΜΗΝΕΣ Η ΑΠΟΦΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

ΔΕΝ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΕΠΕΙΣΑΝ ΤΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΦΟΡΕΩΝ ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

■ Ούτε ζήτημα νομιμότητας αλλά ούτε οικονομική βλάβη από την πολυθρόλητη απόφαση Αποστόλου (331/20735/2018 – ΦΕΚ 648Β/26-2-2018) για την ελιά Καλαμών, μπόρεσαν να αποδείξουν οι προσφεύγοντες κατά της απόφασης φορείς της Μεσσηνίας, κατά τη διάρκεια συζήτησης του θέματος στο Συμβούλιο της Επικρατείας το πρωί της 1ης Ιουνίου 2021 σύμφωνα με

πληροφορίες. Οι προσφεύγοντες δια των νομικών τους εκπροσώπων ζήτησαν ξανά την ακύρωση της απόφασης, με την οποία, ως γνωστόν, από το 2018 και μετά αποσαφηνίζεται το καθεστώς διακίνησης της ποικιλίας ελιάς Καλαμών, με την εμπορική ονομασία Kalamata Olives ενώ η απόφαση του ΣτΕ δεν αναμένεται προτού παρέλθουν τουλάχιστον έξι μήνες. Σημειώνε-

ται ότι με βάση τα στοιχεία που προσκομίστηκαν από τους υπερασπιστές του θεσμοθετήματος Αποστόλου, προκύπτει ότι οι προσφεύγοντες και οι δραστηριοποιούμενοι στον κλάδο φορείς της Καλαμάτας δεν ζημιώθηκαν από την ΥΑ 332/20735/2018, αντίθετα, ο τζίρος που εμφανίζεται (στο ΠΟΠ) είναι μεγαλύτερος μετά το 2018, δηλαδή μετά τη θέσπιση της απόφασης.



ΣΕΡΙ ΒΡΑΒΕΥΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗ LEVANTES FARM ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

■ Με πλούσια συγκομιδή διακρίσεων σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου ξεκίνησε το 2021 για τη Levantes Family Farm, μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση, που ιδρύθηκε πριν από έξι χρόνια στα Περιβόλια Ν. Ευβοίας και σήμερα αποτελεί μια καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Πιο συγκεκριμένα η εταιρεία βραβεύθηκε στον διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου London IOOC με Ασημένιο Βραβείο Ποιότητας και Ασημένιο Βραβείο Συσκευασίας για το EVOO Levantes

Charm, ένα blend από Κορωνέικη και Λευκολιά. Επίσης με Ασημένιο Μετάλλιο Ποιότητας βραβεύθηκε στον Canada IOOC για το Levantes Flavour, ένα blend από ποικιλίες Κορωνέικη, Μεγαρίτικη και Χαλκιδικής και στον ίδιο διαγωνισμό Χρυσό και Ασημένιο Βραβείο αντίστοιχα για το Levantes Charm στις κατηγορίες Packaging Total Image και Packaging Label. Τέλος στο διεθνή διαγωνισμό του Βερολίνου ξεχώρισε στην Ποιότητα και το Design & Packaging το Levantes Grace, ένα blend από Κορωνέικη, Αργιελιά και Μεγαρίτικη.

ΠΡΩΤΙΕΣ ΣΤΗ ΘΡΑΚΗ

**ΞΕΧΩΡΙΣΑΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
ΜΑΚΡΗΣ ΚΑΙ ΜΑΡΩΝΙΤΙΚΗΣ**

■ Τη δυναμική που αποκτούν λιγότερο γνωστές ελληνικές ποικιλίες όπως η Μάκρης της Αλεξανδρούπολης και η Μαρωνίτικη αποτύπωσαν τα αποτελέσματα του φετινού 6ου Διαγωνισμού IOOC ΚΟΤΙΝΟΣ 2021, τον οποίο διοργάνωσε η Λέσχη Φιλίας. Στους μεγάλους νικητές ο «Κύκλωπας» του Αργύρη Κελίδη, το ελαιόλαδο Calypso, το Kopos Premium Edition αλλά και το Κτήμα Θεμιστοκλή. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση των διοργανωτών η ποιότητα της μεγαλύτερης πλειοψηφίας των υποβληθέντων δειγμάτων ήταν υψηλή ενώ συνολικά οι σημαίες της Ελλάδας, της Ισπανίας και της Πορτογαλίας κυματίζουν στις κορυφαίες θέσεις.



ΓΙΑ ΛΑΤΡΕΙΣ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

■ Το Faklaris Bio αποτελεί ένα premium extra virgin olive oil, «απόσταγμα» της εμπειριών της οικογένειας Φάκλαρη σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής του. Προέρχεται από τους οικογενειακούς ελαιώνες που ξεπερνούν τα 60 χρόνια ζωής και απευθύνεται στους λάτρεις της υγιεινής διατροφής. Χαρακτηριστικό του είναι η ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα και το έντονο φρουτώδες άρωμα της ελιάς που εμπλουτίζεται από τα αρώματα του τοπίου και αρωμάτων που θυμίζουν φρεσκοκομμένο γρασίδι, φρέσκα αρωματικά βότανα, των φύλλων ελιάς, τοματιάς και πράσινου τσαγιού. Στο στόμα η ιδιαίτερη πικάντικη γεύση του ισορροπείται θαυμάσια από το φρουτώδες, χαρίζοντας μακρά και επίμονη επίγευση.



ΣΤΟΥΣ ΓΑΡΓΑΛΙΑΝΟΥΣ

**ΑΠΟ ΤΟ 1997 ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΕΙΤΑΙ
Η ΠΟΛΥΒΡΑΒΕΥΜΕΝΗ ARISTON**

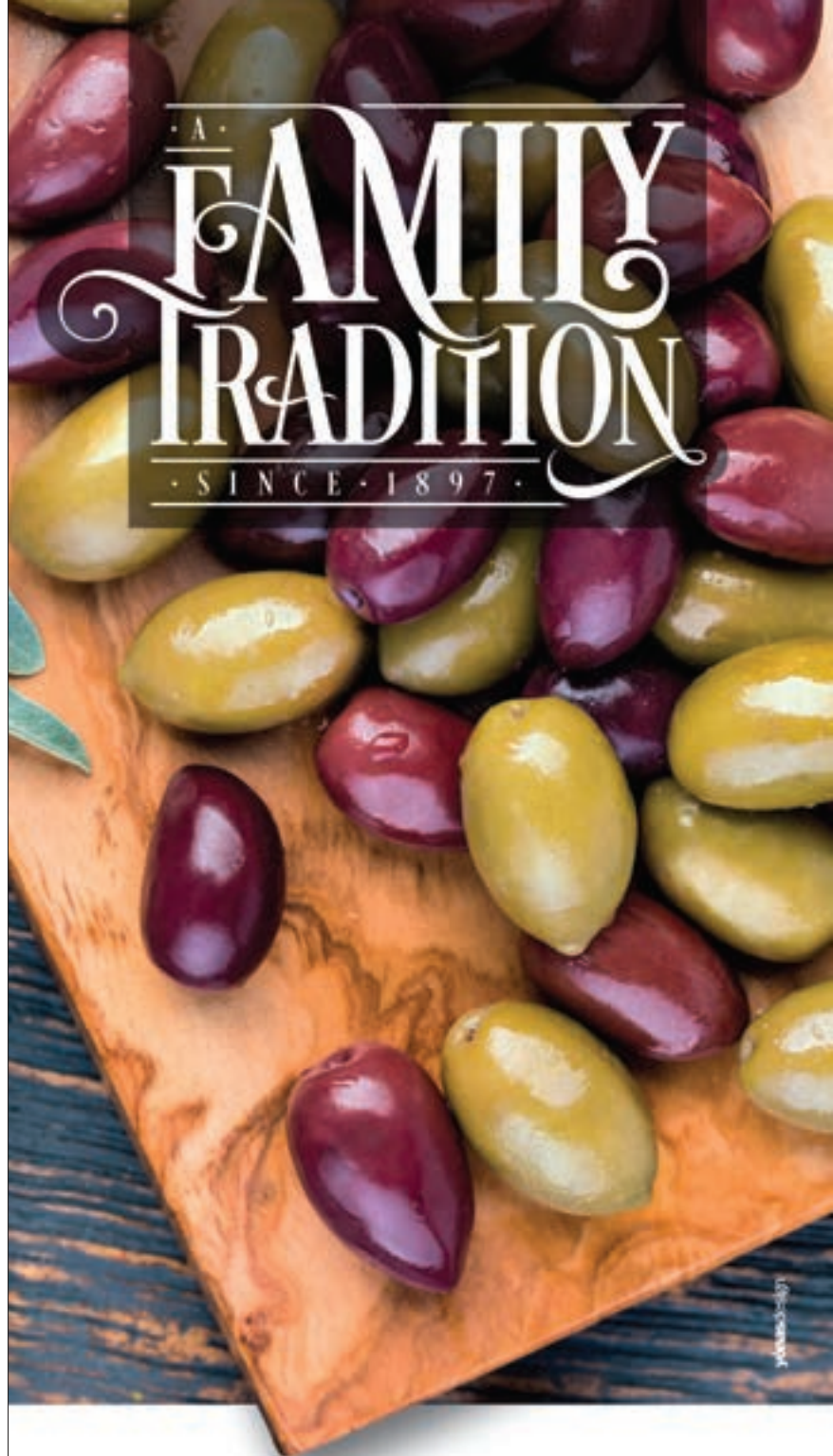
■ Η εταιρεία Ariston ξεκίνησε να δραστηριοποιείται το 1997 στους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας από την οικογένεια Δούκα. Στην αρχή εξάγοντας λάδι στην Αμερική. Το τόλμημα πέτυχε και έτσι δημιουργήθηκε αρχικά η Ariston Specialties. Η τεράστια αμερικανική αγορά και οι αυξανόμενες ανάγκες της, οδήγησαν τους ιδρυτές να δημιουργήσουν την Ariston Hellas, η οποία μπορεί να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση και να υποστηρίξει μια τόσο απαιτητική αγορά.

Η Ariston Hellas έχει σύγχρονες εγκαταστάσεις συσκευασίας έξτρα παρθένου ελαιολάδου, από δικούς της ελαιώνες και τοπικών συνεταιρισμών, βαλσαμικά ξύδια και άλλα τοπικά προϊόντα. Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη με CODEX ALIMENTARIUS, ΕΛΟΤ EN ISO 9001: 2015 και ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.



ΧΡΥΣΗ ΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

■ Δύο Χρυσά Βραβεία για τις υψηλές πολυφαινόλες και την υποστήριξη της έρευνας απέσπασε η E-LA-WON στη φετινή τελετή των βραβείων «Olympia Health & Nutrition Awards 2021». Το πρώτο αφορά το επετειακό ελαιόλαδο από Αγριελιά και Μποτσιακολιά και το Βιολογικό από Κορωνέικη και το δεύτερο για την υποστήριξη της έρευνας και αφορά το Premium ελαιόλαδο από Κουτσουρελιά και Κορωνέικη στη μάχη εναντίον της σκλήρυνσης κατά πλάκας.



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



Parthenon
Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

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



Ο ΑΘΗΙΟΟC 2021 πραγματοποιήθηκε στο Βιομηχανικό Μουσείο Ελαιουργίας του ΠΙΟΠ, ενώ αποτέλεσε συνδιοργάνωση της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου με την εταιρεία Vinetum.

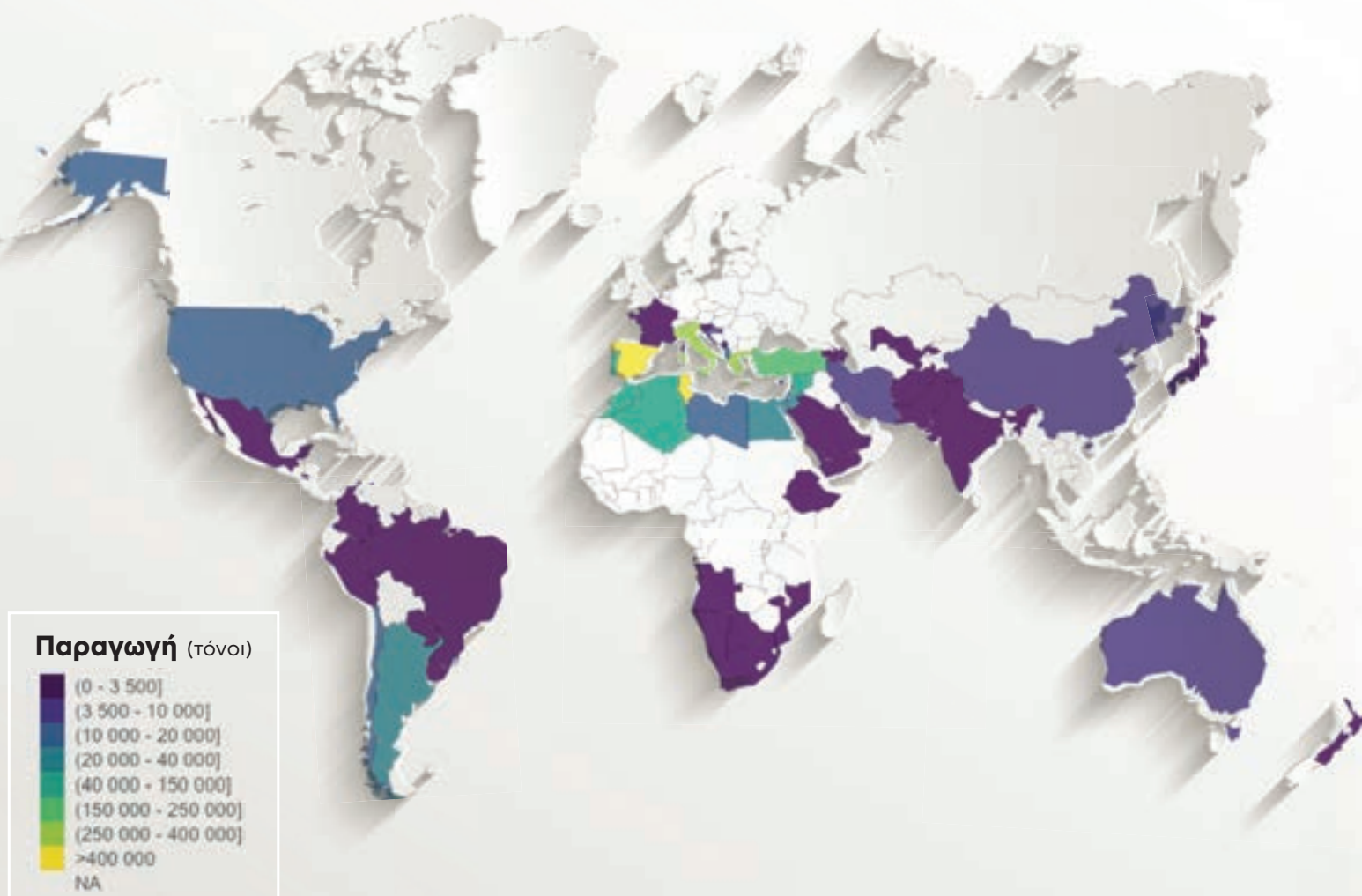


ΣΤΑΘΕΡΟ ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΜΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΘΗΙΟΟC 2021

■ Ένα ιταλικό ελαιόλαδο, το Cavallino Special από το Λιβόρνο της Τοσκάνης, απέσπασε φέτος το ειδικό βραβείο με την υψηλότερη βαθμολογία μεταξύ των 570 διαγωνιζομένων στον 6ο Διεθνή Διαγωνισμό Athena που έλαβε χώρα στη Λέσβο. Το βραβείο για το καλύτερο ελαιόλαδο στην Ελλάδα απέσπασε το Laurel & Flame από την Ηλεία. Πρόκειται για την 6η φορά που ο διεθνής διαγωνισμός με έδρα την Ελλάδα και με διεθνή κριτική επιτροπή διεξάγεται σε μία από τις πολυτές εμβληματικές ελαιοκομικές περιοχές της χώρας. Η Λέσβος, με τα 11 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, τις γηγενείς ποικιλίες Κολλοβή και Αδραμυτινή και την απaráμιλλη παράδοση στη βιομηχανική παραγωγή ελαιολάδου, ήταν φυσική επιλογή για την τέλεση του διαγωνισμού, το δε πρόγραμμα του επιφύλασσε στους κριτές μία πολυπλευρη γνωριμία με την τεράστια παράδοση του νησιού στην ελαιοκαλλιέργεια και την ελαιοπαραγωγή.

Φέτος στον ΑΘΗΝΑ συμμετείχαν 570 ελαιόλαδα απ' όλον τον κόσμο, τα οποία δοκίμασαν και αξιολόγησαν 25 κριτές από 12 χώρες, με βαθιά γνώση για το ελαιόλαδο, καθώς και με μεγάλη πείρα σε διεθνείς διαγωνισμούς. Οι εμπειρογνώμονες προέρχονταν από Αργεντινή, Βραζιλία, Γαλλία, Ην. Βασίλειο, ΗΠΑ, Ισπανία, Ισραήλ, Ιταλία, Μαρόκο, Πορτογαλία, Τουρκία και, φυσικά, Ελλάδα. Τα ελαιόλαδα προέρχονταν από 24 χώρες του Βορείου και του νοτίου ημισφαιρίου, το 52% ελληνικά και το 48% ξένα. Η αύξηση των συμμετοχών σε σχέση με πέρυσι ήταν της τάξης του 30%, ενώ ανάμεσα στους συμμετέχοντες βρίσκονταν πολλά από τα πιο γνωστά και καλύτερα ελαιόλαδα της υψηλής.

Ο επόμενος διαγωνισμός, σύμφωνα με τους διοργανωτές, θα λάβει χώρα στη Σητεία της Κρήτης.



Το διεθνές εμπόριο ανεβάζει στροφές

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Θετικές για την εξέλιξη των τιμών παραγωγού στατιστικές δίνει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (IOC), που δείχνουν το ενδοκοινοτικό εμπόριο ενισχυμένο κατά 3% συγκριτικά με την προηγούμενη περίοδο πέρυσι, όσο παράλληλα καταγράφει μια ανάκαμψη της ζήτησης για όλες τις κατηγορίες ελαιολάδου σε βασικές αγορές. Συγκεκριμένα, μέχρι και τον περασμένο Μάρτιο, οι εισαγωγές της Ρωσίας ενισχύθηκαν κατά 25%, του Καναδά κατά 18%, της Αυστραλίας κατά 16%, κατά 12% στις ΗΠΑ και κατά 5% στη Βραζιλία. Από την άλλη Ιαπωνία και Κίνα περιόρισαν τις αγορές τους κατά 14% και 1% αντίστοιχα. Φαίνεται μάλιστα ότι οι τιμές για το ελληνικό ελαιόλαδο δεν αποτυπώνουν μέχρι στιγμής την στροφή αυτή στις διεθνείς ισορροπίες του εμπορίου, αφού στα στοιχεία του IOC φαίνεται ότι οι Έλληνες παραγωγοί απολαμβάνουν τις χαμηλότερες τιμές στην Ευρώπη, στοιχείο που αποτυπώνουν και αντίστοιχες εκθέσεις σε βάθος δεκαετίας.

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Ελλάδα

270.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

115.000

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
(ΤΟΝΟΙ)ΚΕΡΚΥΡΑ
4,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟΜΕΣΣΗΝΙΑ
2,80
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟΛΑΚΩΝΙΑ
3,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟΚΡΗΤΗ
3,45
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΝΕΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΝΟΔΟΥ ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ

Διατηρεί τα πρόσφατα υψηλά η εγχώρια αγορά ελαιολάδου, παρά την αποχή της βιομηχανίας και των μεσιτών από πράξεις που αφορούν μεγάλες ποσότητες.

Με κατοχυρωμένα τα 3,50 με 3,60 ευρώ το κιλό στην εγχώρια αγορά, παρατηρήθηκε τις τελευταίες εβδομάδες ένα φρένο στην εμπορική κινητικότητα, που ωστόσο δεν αφήνει υπόνοιες για κόπωση. Άλλωστε και στα υπόλοιπα παραγωγικά κέντρα της Ευρώπης, έπειτα από ένα δυνατό ράλι κατά το πρώτο εξάμηνο του 2021, εκδηλώθηκε αντίστοιχη στασιμότητα, κάτι που για αρκετούς θεωρείται ως μια υγιής αντίδραση της αγοράς. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ, οι βιομηχανίες κάνουν αυτήν την περίοδο μια διαχείριση των αποθεμάτων που έχουν, για να αποφύγουν μεγάλες αγορές στο διαμορφωμένο εύρος τιμών, ωστόσο, όπως όλα δείχνουν, η αγορά ετοιμάζεται για νέα υψηλά στην επόμενη ελαιοκομική σεζόν.

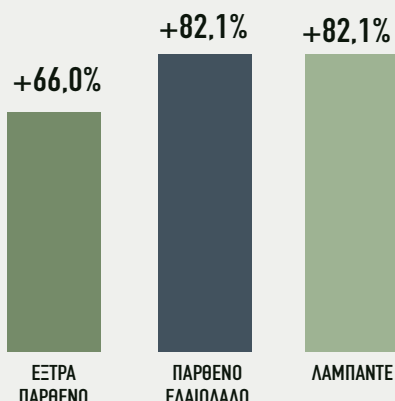
Πλέον η προσοχή πέφτει στα διαθέσιμα αποθέματα αλλά και στην επερχόμενη παραγωγή, η οποία όπως μεταφέρουν παραγωγοί στο Ελαίος Καρπός,

αναμένεται μειωμένη σε περιοχές βόρεια της Αττικής, λόγω του ανοιξιάτικου παγετού, καθώς και στην Κρήτη, λόγω έντονου καύσωνα. Στην Πελοπόννησο, η εικόνα από τα ελαιόδεντρα δείχνει πως η παραγωγή θα κυμανθεί στα επίπεδα του 2019, εφόσον δεν παρατηρηθούν ακραία καιρικά φαινόμενα τους επόμενους μήνες. Συνολικά δηλαδή αναμένεται μια παραγωγή χαμηλότερη των 270.000 τόνων που «μέτρησε» για το 2020 το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας. Υπό αυτή την έννοια, προδιαγράφεται για την επερχόμενη περίοδο ένας περιορισμός των αποθεμάτων, που θα μπορούσε να πυροδοτήσει τον επόμενο κύκλο ανόδου στην εσωτερική αγορά και στις γειτονικές, αφού και εκεί αναμένονται μετριασμένες παραγωγικές επιδόσεις. Ήδη φαίνεται πως η πρώτη ποιότητα των έξτρα παρθένων είναι μειωμένη και η αγορά θα ζοριστεί ώστε να καλύψει την ενισχυμένη ζήτηση.

ΔΕΝ ΣΠΑΕΙ Η ΓΡΑΜΜΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣΦΑΤΩΝ ΥΨΗΛΩΝ

Έπειτα από μια κοιλιά τριών εβδομάδων, αυτές τις ημέρες η αγορά στην Ισπανία έδειξε σημάδια ανάκαμψης, καλύπτοντας το χαμένο έδαφος όσο καθιστά σαφές ότι η επιστροφή σε πτωτικό κύκλο δεν συνιστά επιλογή.

ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΙΜΩΝ



Μηνύματα ανάκαμψης της ζήτησης εκφράζονται το τελευταίο διάστημα στην ισπανική αγορά, έπειτα από μια σύντομη αναχαίτιση του εμπορικού ενδιαφέροντος που ανέβασε τους προηγούμενους μήνες την κίνηση στα παραγωγικά κέντρα της Ιβηρικής. Η τιμή παραγωγού υποχώρησε από τα υψηλά των 3,35-3,40 που διαμορφώθηκαν μεσοσταθμικά στη βάση δεδομένων Poolred, αγγίζοντας τα χαμηλά των 3,29 λεπτών, πρωτού ανακάμψει πάνω από τα 3,30 ευρώ το κιλό για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα. Ενδιαφέρον παρουσιάζει πάντως η συντονισμένη δράση των βιομηχανιών στην Ιβηρική Χερσόνησο, που έσπευσαν να μεταφέρουν το ανεπαίσθητο κόστος γι' αυτές στις τιμές που πληρώνει ο καταναλωτής στο ράφι, επιχειρώντας να δείξουν πως επίπεδα τιμών που επιτρέπουν μια οριακή κερδοφορία για τους παραγωγούς «δεν είναι βιώσιμα» για την αγορά. Ωστόσο με τη ζήτηση να επιστρέφει και με τα δεδομένα για την επερχόμενη παραγωγή να δείχνουν μειωμένες ποσότητες, φαίνεται πως το εγχείρημα ανακοπής της τάσης ανόδου απέτυχε. Σε κάθε περίπτωση, το μήνυμα που επικοινωνείται στην ισπανική αγορά, αναφέρει σταθεροποίηση των τιμών στα πρόσφατα υψηλά και προοπτικές περαιτέρω ανόδου τους προσεχείς μήνες.

SEVILLA
3,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CATALUÑA
3,40
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CÓRDOBA
3,45
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

JAÉN
3,40
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ισπανία

1,4

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

542.000

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
(ΤΟΝΟΙ)

ΑΓΟΡΑ



Ιταλία

BARI
4,70

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

SIENA
8,10

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

PALERMO
5,10

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

RAGUSA
6,50

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

270.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

511.000

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
(ΤΟΝΟΙ)

ΣΤΑ 5,50 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΑΔΕΙΑΖΟΥΝ ΟΙ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ

Ενισχυμένες κατά 65% οι τιμές παραγωγού ελαιολάδου στην Ιταλία που προσεγγίζουν τα 5,50 ευρώ το κιλό σε ορισμένες περιπτώσεις, όσο εκφράζονται ανησυχίες για αισθητή μείωση της παραγωγής στη νέα σεζόν.

Την ανοδική κινητικότητα στην ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου, προοιωνίζουν αυτή την περίοδο οι εξελίξεις στη γειτονική Ιταλία, όπου οι τιμές παραγωγού έχουν διαμορφωθεί στα 4,70 με 5,50 ευρώ το κιλό, όταν την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι περιορίζονταν στα 4,30 ευρώ το κιλό. Τα επίσημα στοιχεία κάνουν λόγο για μια ενίσχυση των τιμών παραγωγού κοντά στο 65%, με τη βιομηχανία εμφιάλωσης να είχε προβεί τους πρώτους μήνες του έτους σε αγορές που στόχο είχαν να καλύψουν την αναμενόμενη τότε επιστροφή της ζήτησης από την εστίαση. Εκτιμήσεις από τη γειτονική αγορά, κάνουν λόγο για μειωμένη παραγωγή

στα βασικά παραγωγικά κέντρα της Απουλίας και της Καλαβρίας πέρυσι, με τις προοπτικές της επερχόμενης συγκομιδής να είναι επίσης αρνητικές για τα αναμενόμενα μεγέθη, αφού καλλιεργητικά ο καιρός της άνοιξης έβαλε εμπόδια. Από την άλλη, η περιοχή της Τοσκάνης φαίνεται ότι εξασφάλισε ικανοποιητική παραγωγή, περιορίζοντας τις ανάγκες των βιομηχανιών της περιοχής να εισάγουν από άλλες περιοχές. Πάντως και εκεί φαίνεται ότι το εμπορικό ενδιαφέρον έχει ατονήσει, με τις τιμές μάλιστα να υποχωρούν κατά 20 λεπτά σε ορισμένες αγορές, χωρίς ωστόσο να προκαλείται ανησυχία στους συνεταιρισμούς.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

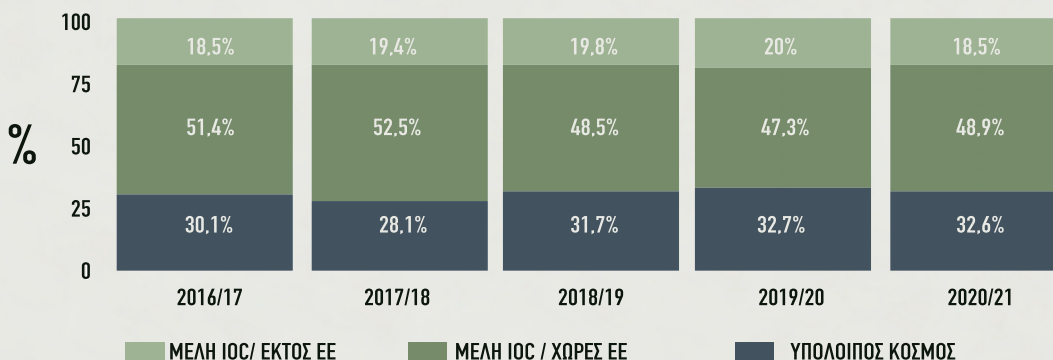
ΣΒΗΝΟΥΝ 200.000 ΤΟΝΟΙ ΑΠΟ ΤΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ

Σε πλήρη αντιστοιχία τα στοιχεία
της Κομισιόν με αυτά του ΙΟΚ

Υψηλότερη αναμένεται να είναι η παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου γύρω στους 3.211.000 τόνους, έναντι της παραγωγής που καταγράφει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, η οποία περιορίζεται σε 3,03 εκατ. τόνους για την περίοδο 2020/21. Πρόκειται για ένα έλλειμα της τάξης των 200.000 τόνων το οποίο «σβήνεται» από τα διαθέσιμα αποθέματα της Ευρώπης, σύμφωνα με στοιχεία της Κομισιόν τα οποία έρχονται σε πλήρη αντιστοιχία με εκείνα του ΙΟΚ. Οι εξαγωγές αναμένεται να ανέλθουν σε 1.132.000 τόνους, σημειώνοντας μείωση κατά 8,8 % σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Πρωτοπόροι στην παραγωγή είναι οι χώρες μέλη του ΙΟΚ, οι οποίες από μόνες τους θα παράγουν 2.834.000 τόνους, αντιπροσωπεύοντας 93,4 % της παγκόσμιας παραγωγής κατά το καλλιεργητικό έτος 2020/21. Η ευρωπαϊκή παραγωγή αναμένεται να ανέλθει σε 2.057.000 τόνους, δηλαδή να αυξηθεί κατά 7 % σε σχέση με το προηγούμενο έτος.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΑΓΟΡΑΜΕΡΙΔΙΑ ΧΩΡΩΝ
ΣΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΑΝΑ ΓΚΡΟΥΠ ΧΩΡΩΝ



ΑΚΑΡΠΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΖΗΤΗΣΗΣ ΔΙΝΟΥΝ ΤΙΜΗ ΣΕ ΑΜΦΙΣΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΩΝ

Ομαλοποιείται η αγορά από φθινόπωρο σύμφωνα με τους μεταποιητές.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Επειτα από μια διετία αποτελεσμάτων που εγκλώβισαν στα χαμηλά τον κλάδο με οριακές ή ακόμα και ζημιογόνες τιμές παραγωγού, όλα δείχνουν πως η αγορά επιτραπέζιας ελιάς ετοιμάζεται να εισέλθει στον κύκλο ανάκαμψης, που ήδη παρατηρείται στα υπόλοιπα αγροτικά προϊόντα. Εκτός από τη ζήτηση που επιστρέφει έπειτα από το άνοιγμα της εστίασης σε Ευρώπη και Ηνωμένες Πολιτείες, αγορές που απορροφούν πλέον του 70% των ελληνικών εξαγωγών επιτραπέζιας ελιάς και στις οποίες είχαν σημειωθεί ακυρώσεις παραγγελιών και μη ανανέωση συμβολαίων, έρχεται να προστεθεί στο μείγμα που σχηματίζεται ενόψει της νέας εμπορικής περιόδου και το φαινόμενο της ακαρπίας.

ΤΟ 70% ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΑΠΟΡΡΟΦΟΥΝ ΗΠΑ ΚΑΙ ΑΓΟΡΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Μικρή παραγωγή και επιστροφή της ζήτησης λοιπόν, αναμένεται ότι θα ενεργοποιήσουν το μηχανισμό της προσφοράς και της ζήτησης που δίνει ώθηση στις τιμές παραγωγού. Μια πρώτη εκτίμηση σε ό,τι αφορά στα εμπορικά δεδομένα της επερχόμενης περιόδου έκανε προ ολίγων ημερών ο πρόεδρος της ΔΟΕΠΕΛ, Γιώργος Ντούτσι-ας, ο οποίος παρατηρεί πως η αγορά αρχίζει να ομαλοποιείται και ότι από το φθινόπωρο 2021 θα οδηγηθεί στα κανονικά επίπεδα. Μιλώντας στην ετήσια τακτική συνέλευση της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Επιτραπέζιας Ελιάς, έκανε μια επισκόπηση των ελαιοκομικών περιόδων 2019/20 και 2020/21 ανά ποικιλία:

■ Ποικιλία Χαλκιδικής: Την περίοδο 2019/20 σημειώθηκαν προβλήματα μειωμένης παραγωγής από το χαλάζι που ενέσκηψε τον Ιούλιο 2019 που είχε σαν αποτέλεσμα τη σημαντική αύξηση των τιμών



παραγωγού αλλά και της διάθεσης/εξαγωγής του τελικού προϊόντος οφειλόμενη στις αυξημένες τιμές αλλά και στην πανδημία. Την περίοδο 2020/21 που διανύουμε η εσοδεία υπήρξε κανονική από πλευράς μεγέθους και ποιότητας. Η απορρόφηση του ελαιοκαρπου από τα χέρια των ελαιοπαγωγών ήταν ομαλή, όμως με οριακές τιμές παραγωγού.

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΩΝ ΚΥΜΑΙΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΥΨΗΛΟΤΕΡΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ 2019/2020

■ Ποικιλία Αμφίσσης: Την ελαιοκομική περίοδο 2019/20 η παραγωγή ήταν μέτρια. Η απορρόφηση του ελαιοκαρπου από τα χέρια των παραγωγών υπήρξε ομαλή, με τιμές μερικώς αυξημένες. Η διάθεση/εξαγωγή του προϊόντος δεν παρουσίασε προβλήματα. Η εσοδεία την περίοδο 2020/21 χαρακτηρίζεται ως μέτρια προς κανονική που κάλυψε τις ανάγκες της χώρας σε έτοιμο προϊόν.

■ Ποικιλία Καλαμάτα: Η διατάραξη της αγοράς του ημέτοιμου προϊόντος εσοδείας 2018/19 που ξεκίνησε τον Μάιο-Ιούνιο 2019, συνεχίστηκε και κατά τη διάρκεια της περιόδου 2019/20. Τα προβλήματα διάθεσης του ημέτοιμου προϊόντος από τα χέρια των ελαιοπαγωγών (μικρή ζήτηση/μεγάλη προσφορά) των δύο προηγούμενων ελαιοκομικών περιόδων 2018/19 και 2019/20, οδήγησε μεγάλο μέρος του ελαιοκαρπου εσοδείας 2020/21 ιδιαίτερα των λιγότερο εμπορεύσιμων μεγεθών, στην ελαιοποίηση.

Οι τιμές παραγωγού κατακρημνίσθηκαν και λόγω των αποθεμάτων δύο εσοδειών (2018/19 και 2019/20) που παρέμειναν στα χέρια των ελαιοπαγωγών, αλλά και λόγω της επιφυλακτικότητας των μονάδων μεταποίησης/εξαγωγής για την προμήθεια του προϊόντος, αφού λόγω Covid-19 ακυρώθηκαν παραγγελίες και ανεβλήθη η εκτέλεση συμβολαίων από πελάτες του εξωτερικού του κλάδου HoReca που απορροφά περίπου το 70% των εξαγωγών του προϊόντος. Οι τιμές παραγωγού κυμαίνονται σε ελαφρώς υψηλότερα επίπεδα σε σχέση με τις τιμές της περιόδου 2019/20, αλλά απέχουν από τα κανονικά επίπεδα τιμών.



ΤΡΑΚΤΕΡ ΕΙΔΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

- 4ΚΥΛΙΝΔΡΟΙ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ KOHLER ΚΑΙ ΚΥΒΟΤΑ ΙΠΠΟΔΥΝΑΜΕΙΣ 50, 75 ΚΑΙ 100 HP
- ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ 16Χ16 ΜΕ ΥΔΡΑΥΛΙΚΗ Η ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΡΕΘΕΡΣΑ
- ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ 3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ : AR, RS ΚΑΙ DUALSTEER ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΜΙΚΡΗ ΑΚΤΙΝΑ ΣΤΡΟΦΗΣ
- COMPACT ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

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



Για μικρούς ελαιώνες

Ειδικές ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ

Οι απώλειες που θα συνεχίσουν να μετράνε στη βασική ενίσχυση οι ελαιοπαραγωγοί μπορεί να θέσουν εκτός πληρωμών εκτάσεις κάτω των 8 στρμ.

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Ενα ειδικό καθεστώς ενίσχυσης που θα αναπληρώσει τις σοβαρές απώλειες στις βασικές πληρωμές της ελαιοκαλλιέργειας, καλείται να αναζητήσει η ομάδα που καταρτίζει

το εθνικό στρατηγικό σχέδιο για τη νέα ΚΑΠ. Αν και ακόμα είναι πολύ νωρίς να εκτιμηθούν με σαφήνεια οι επιπτώσεις που θα έχουν στην ελαιοκαλλιέργεια οι ανακατατάξεις στις άμεσες πληρωμές, εκτιμάται, πως όσοι καλλιεργούν μικρές εκτάσεις θα βρεθούν εξ ολοκλήρου εκτός πληρωμών στην ερχόμενη περίοδο. Ο λόγος; Με βάση τα όσα ισχύουν δεν χορηγούνται άμεσες ενισχύσεις σε γεωργούς όταν το συνολικό ποσό των προς καταβολή άμεσων ενισχύσεων δεν υπερβαίνει τα 250 ευρώ. Άρα ένας ελαιοκαλλιεργητής θα πρέπει να έχει περί τα 8-9 στρέμματα ελιάς για να λαμβάνει τσεκ. Σημειώνεται πως 57.000 ελαιοπαραγωγοί δηλώνουν έως 10 στρμ. ελιάς.

Τα παραπάνω βασίζονται σε εκτιμήσεις που ρίχνουν τον περιφερειακό μέσο όρο αξίας δικαιωμάτων από τα 34 ευρώ που είναι οι δενδρώδεις σε ποσό κάτω των 28 ευρώ, λόγω της μείωσης της βασικής ενίσχυσης. Τους φόβους αυτούς εκφράζει και ο ΣΕΔΗΚ, σε υπόνημά του σχετικά με τη νέα ΚΑΠ, ζητώντας να ισχύσει το ειδικό καθεστώς μικροκαλλιεργητών για



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΚΩΣΤΑ ΝΤΑΝΑ

τους ελαιοκαλλιεργητές την ερχόμενη περίοδο.

Αυτή την περίοδο πραγματοποιούνται διαβουλεύσεις ως προς τις λύσεις στήριξης ξεκινώντας από τις δυνατότητες που έχουν οι αρχές με τις πράσινες επιδοτήσεις (eco-schemes):

- 1.** Μία πρόταση είναι (έχει γίνει ήδη μία μελέτη περίπτωσης) για τη στήριξη των παραδοσιακών ελαιώνων σε ξηρικά αγροτεμάχια με ποσό 15 ευρώ το στρέμμα.
- 2.** Ενσωμάτωση υπολειμμάτων κλαδέματος από τα ελαιόδεντρα στο έδαφος με επανασχεδιασμό του αντίστοιχου Μέτρου που καταργήθηκε λόγω γνωμάτευσης του Μπενάκιου Φυτοπαθολογικού Ινστιτούτου. Ενίσχυση 14 ευρώ το στρέμμα.
- 3.** Στρεμματική ενίσχυση για την προώθηση της εφαρμογής μεμονωμένων σχεδίων λίπανσης στις ελαιοκαλλιέργειες.
- 4.** Στρεμματική ενίσχυση για την αξιοποίηση μεμονωμένων ή συλλογικών σχεδίων για βιομάζα φυτικής προέλευσης, όπου τα παράγωγα της ελιάς (ελαιοπυρίνας κ.λπ) είναι βασική πρώτη ύλη.



Η ενεργοποίηση του καθεστώτος της αναδιανεμητικής πληρωμής θα επιτρέψει στις μικρές εκμεταλλεύσεις να λαμβάνουν παραπάνω ενίσχυση ετησίως.

**250 ευρώ
ΟΡΙΟ**

για την καταβολή
άμεσων ενισχύσεων

**8-9 στρμ.
ΕΛΑΙΩΝΑ**

πρέπει να έχει ένας παραγωγός
για να λαμβάνει τσεκ

57.000

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

δηλώνουν έως 10 στρμ.
ελαιώνα σήμερα

38,6%

ΤΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ

απασχολεί στην Ελλάδα
η ελαιοκαλλιέργεια

Μέχρι 100 εκατ. ευρώ από τις συνδεδεμένες «διεκδικούν» οι επιτραπέζιες ελιές

Την προσθήκη της επιτραπέζιας ελιάς στις συνδεδεμένες με την έναρξη της νέας ΚΑΠ εξετάζει το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, όπως προκύπτει από τη συνάντηση που είχε ο υφυπουργός Γιάννης Οικονόμου με τον ΑΕΣ Στυλίδας την περασμένη εβδομάδα. Το ρεπορτάζ αναφέρει πως ήδη έχει γίνει προεργασία όπως για παράδειγμα είναι η περίπτωση της Κονσερβολιάς. Ωστόσο το να καλυφθούν 2 εκατ. στρέμματα με μία επιδότηση που θα πιάσει τόπο (π.χ. 50 ευρώ το στρέμμα), χρειάζεται σχεδόν το μισό μπάζει από τις συνδεδεμένες, γεγονός που θα ανακατέψει σε μεγάλο βαθμό την τράπουλα των νέων επιδοτήσεων. Από εκεί και πέρα δεν μπορεί να αποκλειστεί και μία οριζόντια ενίσχυση για όλες τις ποικιλίες.

Πώς θα γίνει χώρος για να μπει η ελιά στην ενίσχυση

Η ένταξη της επιτραπέζιας ελιάς υπολογίζεται πως θα χρειαστεί πάνω από 100 εκατ. ευρώ. Για να δημιουργηθεί ο δημοσιονομικός χώρος θα πρέπει να αφαιρεθούν προϊόντα. Στο «στόχαστρο» σύμφωνα με το ρεπορτάζ έχουν μπει μεταξύ άλλων τα προϊόντα που μπήκαν στη λίστα των συνδεδεμένων το 2017 επί υπουργίας Αποστόλου (ακρόδρυα, μήλα, κρόκος κ.α.) και υπο-εκτελεσμένα μέτρα όπως πορτοκάλι για χυμοποίηση, ροδάκινα για χυμοποίηση και σπρωτροφία. Παράλληλα αναμένεται αναθεώρηση για μια «πιο ορθολογική διανομή» όπως αναφέρει η ανάλυση SWOT της νέας ΚΑΠ όσον αφορά τη συνδεδεμένη στα βοοειδή που απορροφούν 33 εκατ. ευρώ. Από αυτές τις περιπτώσεις εκτιμάται «εξοικονόμηση» περί των 30-40 εκατ. . Ερωτηματικό παραμένει και το τι μέλλει γενέσθαι με τα ζαχαρότευτλα που απορροφούν 6,8 εκατ. ευρώ. Από εκεί και πέρα, είναι θέμα πολιτικής βούλησης κατά πόσο θα θέλουν οι ιθύνοντες να «πειράξουν» τη βασική ενίσχυση, καθώς αν αυξηθεί το μπάζει των συνδεδεμένων, θα γίνει οριζόντια περικοπή της αξίας των δικαιωμάτων.

Συγκεκριμένα: Σήμερα η Ελλάδα δίνει 185 εκατ. για συνδεδεμένες (εξαιρουμένου βάμβακος).

Για τη νέα ΚΑΠ έχει τη δυνατότητα να προσφέρει το 15%, δηλαδή μέγιστο 255 εκατ. για συνδεδεμένες, εκ των οποίων τα 34 εκατ. για πρωτεϊνούχες καλλιέργειες. Οπότε γύρω στα 70 εκατ. ευρώ, ακόμα και αν μείνουν όλα τα προϊόντα ως έχουν, μπορούν να πάνε στην ελιά.



A photograph of an olive grove in a dry, hilly landscape. The trees are green and leafy, casting shadows on the dry, brownish ground. In the background, there are rolling hills and a clear blue sky with scattered white clouds. The title text is overlaid on the upper half of the image.

ΘΕΡΜΙΚΟ & ΥΔΑΤΙΚΟ ΣΤΡΕΣ Φράγμα αντοχής

Πέρα από το δάκο που ανέπτυξε πρώιμα μεγάλους πληθυσμούς σε πολλές ελαιοπαραγωγικές περιοχές, οι καλλιεργητές έχουν να διαχειριστούν και το έντονο στρες που βιώνουν τα δέντρα από τον συνεχιζόμενο καύσωνα.

ΤΗΣ ΣΤΕΛΑΣ ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΟΡΤΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Με τη θερμοκρασία να φτάνει κατά τόπους τους 40°C και να διατηρείται στα επικίνδυνα αυτά επίπεδα για μεγάλα χρονικά διαστήματα, τα ελαιόδεντρα βρίσκονταν, και παραμένουν, κάτω από τον διττό κίνδυνο του θερμικού και υδατικού στρες.

Γενικά οι αβιοτικοί παράγοντες, όπως η θερμική καταπόνση που συνοδεύεται από έντονο στρες ξηρασίας, επιδρούν σε φυσιολογικές διεργασίες που είναι συνυφασμένες με την ανάπτυξη των φυτών (φωτοσύνθεση, διαπνοή, αναπνοή) εκτρέποντάς τες από τους κανονικούς ρυθμούς τους, ενώ ανάλογα με την ένταση και τη διάρκεια του στρες, μπορεί να παρατηρηθεί και καθυστέρηση ή αδυναμία του φυτού να αποκαταστήσει την φυσιολογική λειτουργία του. Αυτό το φαινόμενο για τον παραγωγό μεταφράζεται σε μειωμένη ευρωστία και παραγωγικότητα, καθώς και ξήρανση μέρους ή ολόκληρου του δέντρου.

Παρ' όλο που η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν έχει φτάσει τις κρίσιμες για την διάρρηξη των μεμβρανών (χλωροπλαστών) τιμές (46-47°C), οι παραγωγοί θα πρέπει να έχουν υπόψη τους ότι η φυλλική επιφάνεια έχει θερμοκρασία 4-8 βαθμούς υψηλότερη από αυτή του περιβάλλοντος. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να ενεργοποιούνται φυσιολογικές διεργασίες αντίστασης από το φυτό, όπως η σύνθεση πρωτεϊνών θερμικού σοκ ή θνητότητας των φύλλων, ήδη από την στιγμή που ο υδράργυρος ξεπεράσει τους 35°C. Η «υδατική καταπόνση» είναι ένας όρος που χρησιμοποιείται για να οριστεί η αδυναμία του φυτού να αναπληρώσει, μέσω της απορρόφησης νερού από το έδαφος, τις υδατικές απώλειες που προέκυψαν από την έντονη διαπνοή του. Παρ' ότι οι επιπτώσεις μια τέτοιας κατάστασης είναι συνήθως εντονότερες σε ξηρικούς ελαιώνες, το πρόβλημα δεν απουσιάζει πάντα από τους αρδευόμενους, ιδίως όταν δεν προσαρμόζονται αναλόγως οι προστιθέμενες ποσότητες νερού, όταν το έδαφος έχει μειωμένη ικανότητα συγκράτη-

σής του και όταν ο καύσωνας είναι παρατεταμένος. Ενώ η ελιά ως είδος έχει αποδείξει επανειλημμένα την αντοχή της στην λειψυδρία, οι μεγάλες περίοδοι ξηρασίας και υψηλών θερμοκρασιών μπορούν να κουράσουν τα δέντρα, να μειώσουν τη δραστηριότητα της φωτοσύνθεσης και να ζημιώσουν τους καρπούς. «Σιγά σιγά φοβάμαι ότι σπάει το φράγμα αντοχής των δέντρων και αρχίζουμε να αντιμετωπίζουμε τον κίνδυνο να προκληθεί διάρρηξη των ινών του καρπού και να σταφιδιάσει, ενώ αρνητικές επιπτώσεις ενδέχεται να έχουμε και στην ποιότητα του ελαιολάδου λόγω αύξησης του ιξώδους», αναφέρει ο ελαιοπαραγωγός Ευτύχης Ανδρουλάκης από τα Χανιά Κρήτης, μιλώντας στο «Ελαίος Καρπός».

Το μεγαλύτερο πρόβλημα στους ξηρικούς ελαιώνες

Οι μειωμένες βροχοπτώσεις της άνοιξης, οι όψιμοι παγετοί και ο πρώιμος καύσωνας του Μαΐου, έχουν βαλθεί να εξαντλήσουν από νωρίς τα φυτά, ενώ η μειωμένη καρπόδεση που καταγράφεται σχεδόν σε όλες τις περιοχές, συνοδεύεται πλέον και από αυξημένη καρπόπτωση, πέραν του αναμενόμενου, εξαιτίας της επημονής των ακραίων θερμοκρασιών.

«Το μεγαλύτερο πρόβλημα εντοπίζεται και πάλι στους ξηρικούς ελαιώνες όπου οι παραγωγοί πρέπει πλέον να δράσουν καθώς τα δέντρα έχουν καταπονηθεί αρκετά», τονίζει ο ερευνητής του Εργαστηρίου Ελαιοκομίας του «Ινστιτούτου Ελιάς και Υποτροπικών - ΕΛΓΟ Δήμητρα», Γιώργος Κουμπούρης.

Καολίνης, βιοδιεγέρτες και κλάδεμα το τρίπτυχο κατά του θερμικού στρες στην ελιά

Πολυδοκιμασμένη πρακτική μεταξύ των ελαιοκαλλιεργητών, με ευεργετικά αποτελέσματα για την προστασία των δέντρων από το θερμικό στρες, είναι ο ψεκασμός της κόμης με σκευάσματα καολίνης, ανθρακικού ασβεστίου και χαλκού. Ο καολίνης,



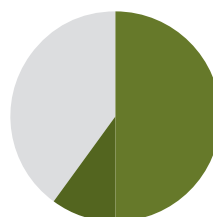
**ΑΝΘΕΚΤΙΚΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ**

ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

ΚΟΘΡΕΪΚΗ

ΑΜΥΓΔΑΛΟΛΙΑ

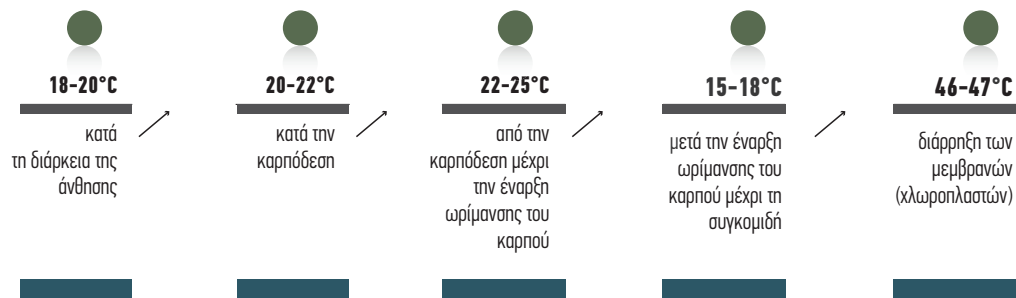
ΓΑΪΔΟΥΡΕΛΙΑ



**ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ
50-60%**

της έκτασης
του ελαιώνα
της Ελλάδας

ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΣΤΑΔΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ



Οι βιοδιεγέρτες ενισχύουν την ανεκτικότητα των δέντρων στα αβιοτικά στρες, βελτιώνουν την αποδοτικότητα χρήσης νερού και συμβάλλουν στην ταχύτερη αποκατάσταση μετά τον καύσωνα

γνωστός και για τη χρήση του κατά του δάκου, είναι αποτελεσματικός και κατά της θερμότητας, δημιουργώντας μία προστατευτική μεμβράνη στο φύλλο και μειώνοντας έτσι την εξάτμιση, την αύξηση της θερμοκρασίας του ιστού σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και, εν μέρει, αντανakλά την ηλιακή ακτινοβολία. Επιπροσθέτως, όλο και περισσότεροι είναι οι παραγωγοί εκείνοι που εμπιστεύονται τους βιοδιεγέρτες και τους εντάσσουν στα προγράμματα θρέψης τους, καθώς ενισχύουν την ανεκτικότητα των δέντρων στα αβιοτικά στρες, βελτιώνουν την αποδοτικότητα χρήσης νερού και συμβάλλουν στην ταχύτερη αποκατάσταση των λειτουργιών του φυτού μετά την παρέλευση του καύσωνα.

Το κλάδεμα είναι μια πρακτική κατά του θερμικού

στρες, που συνηθίζεται να εφαρμόζεται με μεγάλη επιτυχία από τους ελαιοπαραγωγούς στην Πελοπόννησο. Το θερινό αυτό ελαφρύ κλάδεμα-καθάρισμα σε συνδυασμό με έγκαιρη ζιζανιοκτονία (όχι με όργωμα ή φρεζάρισμα) για μείωση των απωλειών νερού, είναι καλλιεργητικές τεχνικές που μπορούν να δώσουν «ανάσα» στα ζορισμένα δέντρα.

Ευεργετική η στάγδην άρδευση

Τέλος, ευεργετική στη θερμορύθμιση των δέντρων είναι η επίδραση της άρδευσης, όπου είναι εφικτό, με τους γεωπόνους να συστήνουν περισσότερα ποτίσματα με μικρότερες ποσότητες νερού, σε απογευματινές-βραδινές ώρες, μέσω συστημάτων στάγδην, κατά προτίμηση, άρδευσης.

Σύμμαχος κατά του δάκου οι υψηλές θερμοκρασίες

Με τα ελαιόδεντρα να «φλερτάρουν» με τα όριά τους, λόγω του επίμονου καύσωνα, οι παραγωγοί φαίνονται προς το παρόν ευχαριστημένοι. Ο λόγος φαίνεται να είναι η μείωση στους πληθυσμούς του δάκου που έφεραν τα σαραντάρια. Με τις θερμοκρασίες άνω των 35°C να προκαλούν θανάτωση του καταστροφικού αυτού διπτέρου, και αυτές άνω των 28°C να δυσχεραίνουν τη δραστηριότητα και ωτοκία του, ο καύσωνας «εξαγόρασε» πολύτιμο χρόνο για τους ελαιοκαλλιεργητές, σε μια χρονιά με πολλά προβλήματα και πρώιμη έξαρση των προσβολών. Πέρα από τον δάκο, οι υψηλές θερμοκρασίες διέκοψαν και την επέλαση των μυκητολογικών ασθενειών όπως το γλοιοσπόριο. Για να διατηρήσουν οι παραγωγοί το πάνω χέρι, συνιστάται η άρδευση να γίνεται αργά το απόγευμα έως το βράδυ και να έχει σταματήσει τουλάχιστον 5 ώρες πριν σηκωθεί ο ήλιος, ώστε να μην υπάρχει έντονη εξατμισοδιαπνοή που φαίνεται ότι σε ορισμένες περιπτώσεις ενεργοποιεί τον παθογόνο μύκητα.

Τεχνολογία Ο TIPS για τα άρρωστα ελαιόδεντρα

Την αντιμετώπιση της Xylella φιλοδοξεί να επιτύχει η εταιρεία Invaio Sciences Inc. με τη δημιουργία νέου εργαλείου φυτοϋγείας υπό την μορφή «ένεσης» ενώ παράλληλα διερευνά την πιθανή εφαρμογή της για την καταπολέμηση και άλλων ασθενειών της ελιάς. Η εταιρεία που από την ίδρυσή της το 2018 έχει αντλήσει κεφάλαια άνω των 80 εκατ. ευρώ για την ανάπτυξη τεχνολογιών αιχμής για τη γεωργία αλλά και το περιβάλλον παρουσίασε τα πρώτα θετικά αποτελέσματα της τεχνολογίας Ο TIPS στο 2ο Διεθνές Συνέδριο Κέντρου Ελιάς Krinos που διοργανώθηκε διαδικτυακά στις 3-4 Ιουνίου.

Όπως ανέφερε στην παρουσίασή του ο Dimitri Verveire της Invaio, μετά τον πρώτο χρόνο δοκιμής της νέας εφαρμογής υπάρχει θετική ανταπόκριση στα δέντρα που δέχθηκαν το «εμβόλιο» τα οποία εμφανίζουν νέους πράσινους βλαστούς ανάμεσα στη νεκρωμένη κόμμη. Βέβαια η τεχνολογία απέχει ακόμη από το να γιατρέψει τα άρρωστα δέντρα αλλά το γεγονός ότι υποκαθιστά τον ψεκασμό σε συνδυασμό με το ότι μπορεί να εφαρμοστεί και σε άλλες καλλιέργειες αλλά και ότι έχει συμπληρωματικά περιβαλλοντικά οφέλη την καθιστούν συνολικά ενδιαφέρουσα λύση.

Θετικά τα πρώτα σημάδια

Η τεχνολογία που έχει εφαρμόσει η Invaio σε συνεργασία με 20 παραγωγούς στην περιοχή της Πούλια στην Ιταλία βασίζεται στην ένεση δραστικών ουσιών που μειώνουν το στρες και ενισχύουν την υγεία των δέντρων που έχουν προσβληθεί από Xylella. Η βελόνα μήκους λίγων μόλις εκατοστών και λεπτή σαν λεπίδα ξυραφιού τρυπά τον φλοιό και διοχετεύει με ακρίβεια μικρή ποσότητα της δραστικής ουσίας αποτελούμενης από χαλκό και ψευδάργυρο απευθείας μες τα αγγεία του δέντρου. Η λύση στηρίζεται σε εξατομικευμένη διάγνωση με βάση αλγόριθμους που συνυπολογίζουν το στάδιο προσβολής από την ασθένεια και σε συνδυασμό με την ηλικία του δέντρου αναπτύσσουν τη μοναδική «συνταγή» για κάθε ρίζα. Έχοντας εφαρμόσει την

τεχνολογία Ο Tips σε 700 δέντρα η εταιρεία σύμφωνα με τον ομιλητή εκτιμά ότι τα πρώτα δείγματα είναι ενθαρρυντικά «τα δέντρα έχουν νέους πράσινους βλαστούς ανάμεσα στην ξεραμένη κόμμη. Παράλληλα διαπιστώσαμε θετική μεταβολή σε μοριακούς δείκτες που σχετίζονται με τη μανιτόλη και την ολεωρωπείνη και δείχνουν ότι τα δέντρα βρίσκονται σε καλύτερη κατάσταση μετά τη θεραπεία», ανέφερε ο κ. Verveire.

Υποκαθιστά τον ψεκασμό

Όπως επεσήμανε ο ομιλητής η τεχνολογία δεν περιορίζεται μόνο στην αντιμετώπιση των συμπτωμάτων της Xylella αλλά μπορεί να έχει εφαρμογή για άλλες ασθένειες της ελιάς αλλά και άλλων καλλιεργειών όπως τα εσπεριδοειδή, τις μηλιές και το αμπέλι. Παράλληλα η τεχνολογία που υποκαθιστά τον ψεκασμό βοηθά στην εξοικονόμηση πόρων καθώς επιτρέπει μείωση της χρήσης δραστικής ουσίας η οποία διοχετεύεται σε μικρότερες ποσότητες αλλά με μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα απευθείας στα αγγεία του δέντρου. Επιπλέον σε αντίθεση με τον ψεκασμό δεν χρησιμοποιεί νερό, κάτι που είναι ζητούμενο στις Μεσογειακές χώρες. **ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ**



Ο Dimitri Verveire, PhD, Head of Europe, Invaio Group, συμμετείχε στο 2ο Διεθνές Συνέδριο Κέντρου Ελιάς Krinos.



Στην πρώτη γραμμή ξανά τα Φυτώρια Γ. Κωστελένου



Η εγκατάσταση του έρριζου «προβασικού υλικού» γίνεται σε γλάστρες μέσα σε γυάλινο θερμοκήπιο που διαθέτει εντομοστεγή κλωβό και προθάλαμο θετικής πίεσης.

Το πολλαπλασιαστικό υλικό είναι από τους σημαντικότερους συντελεστές επιτυχίας κάθε αγροτικής καλλιέργειας και ιδιαίτερα η ομοιομορφία του φυτικού υλικού, η γενετική σταθερότητα και η φυτοϋγειονομική καθαρότητα από εχθρούς και ασθένειες. Τα τελευταία χρόνια η αδυναμία ύπαρξης πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού στην Ελλάδα έγινε κατανοητή από την πολιτεία που πλέον καταβάλλει σημαντική προσπάθεια προς την κατεύθυνση αυτή μειώνοντας την απόσταση που τη χωρίζει από τις υπόλοιπες προηγμένες χώρες. Από αποτέλεσμα της όλης προσπάθειας είναι η έναρξη διάθεσης την άνοιξη του 2021 των πρώτων μοσχευμάτων ελιάς κατηγορίας «προβασικού υλικού» οκτώ ελληνικών και δύο ξένων ποικιλιών από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ στους Έλληνες φυτωριούχους.

Τα πρώτα φυτώρια που παρέλαβαν άριζα «προβασικά» μοσχεύματα ελιάς

Τα Φυτώρια Γ. Κωστελένου συγκαταλέγονται μεταξύ των πρώτων ελληνικών φυτωρίων που παρέλαβαν από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ άριζα «προβασικά» μοσχεύματα ελιάς για την παραγωγή πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού, τα οποία και τέθηκαν για ριζοβολία στις εγκαταστάσεις τους.

Τα Φυτώρια Γ. Κωστελένου θέλουν να ευχαριστήσουν όλους τους συντελεστές αυτής της πολύχρονης προσπάθειας που όχι μόνο θα βελτιώσει την ποιότητα του ελληνικού πολλαπλασιαστικού υλικού ελιάς προς όφελος των Ελλήνων ελαιοκαλλιεργητών αλλά και την αξιοπιστία συνολικά των ελληνικών φυτωρίων σε διεθνές επίπεδο.

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ / ΦΥΤΩΡΙΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η διαδικασία παραγωγής πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού ελιάς που ακολουθείται από τα Φυτώρια Γ. Κωστελένου είναι:

1. Παραλαβή άριζων μοσχευμάτων «προβασικού υλικού» από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και ριζοβολία τους στις εγκαταστάσεις μας στην περιοχή της Τροιζηνίας.
2. Εγκατάσταση του έρριζου «προβασικού υλικού» σε γλάστρες μέσα σε γυάλινο θερμοκήπιο που διαθέτει εντομοστεγή κλωβό και προθάλαμο θετικής πίεσης κατασκευασμένα γι' αυτόν ακριβώς το σκοπό και όχι σε απλά δικτυοκίπια εκτεθειμένα στις καιρικές συνθήκες.
3. Λήψη μοσχευμάτων από το «προβασικό υλικό» με σκοπό τη δημιουργία των «μπτρικών φυτειών».
4. Δημιουργία «μπτρικών φυτειών» σε γλάστρες με τελικό σκοπό τη λήψη εμβολίων και μοσχευμάτων.
5. Λήψη μοσχευμάτων και εμβολίων από τις «μπτρικές φυτείες» για την παραγωγή «πιστοποιημένων δενδρυλλίων».
6. Ανάπτυξη των «πιστοποιημένων δενδρυλλίων» σε διάφορα μεγέθη και διάθεσή τους τόσο στους Έλληνες ελαιοπαραγωγούς όσο και στη διεθνή αγορά.
7. Όλα τα παραγόμενα δενδρύλλια ελέγχονται από τις αρμόδιες υπηρεσίες και συνοδεύονται πάντοτε από Φυτοϋγειονομικά Διαβατήρια και Έγγραφα Προμηθευτή.





Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος







ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΤΟ ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ ΚΑΙ ΕΧΕΙ ΖΗΤΗΣΗ

Είτε τα τυποποιημένα πακέτα των 5άστερων θα εντάξουν τον ελαιοτουρισμό στα προγράμματά τους, είτε θα χάσουν μερίδια από ανερχόμενα αγροτόσπιτα πλάι από αρχαίους ελαιώνες ή θα συμβούν και τα δύο.

ΤΩΝ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ - ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Όπως και να 'χει, φαίνεται πως με μικρή προσπάθεια προώθησης και βασικό «μοχλό διαφήμισης» την από στόμα σε στόμα αφήγηση, οι περίπατοι σε αρχαίους ελαιώνες, η άσκηση, οι γευσιγνωσίες, μέχρι και η «αναδοχή» δέντρων αποκτούν σταθερά όλο και περισσότερους θιασώτες όσο αποτυπώνεται μια τάση ή έστω επιθυμία των τουριστών απομάκρυνση από τα αστικά κέντρα. Χωρίς να υπάρ-

χουν επίσημα στοιχεία και μετρήσεις, άνθρωποι στην Ελλάδα που δραστηριοποιούνται στον χώρο του ελαιολάδου και του αγροτουρισμού με επίκεντρο τον κόσμο της ελιάς, επιβεβαιώνουν την εντύπωση ότι οι τουρίστες, ειδικά μετά την πανδημία, αναζητούν κάτι «διαφορετικό, φυσικό και όχι τυποποιημένο» όπως σχολιάζει στην Agrenda ο Γιώργος Τζιανουδάκης, ελαιοπαραγωγός που διαθέτει στην αγορά το ελαιόλαδο της εκμετάλλευσής του με την ετικέτα Cretanthos.



**Η σχέση
αγροτικής
παραγωγής
και
τουρισμού
τώρα
ξεκινά να
αποτιμάται
στην
Ελλάδα
και έχει να
προσφέρει
πολλά**

Μόλις πέρυσι επέκτεινε στον αγροτουρισμό τα ενδιαφέροντα της επιχείρησής του, και όπως εξηγεί ο ίδιος, η ανταπόκριση του κόσμου ήταν μεγάλη. Αυτή την περίοδο δέχεται τουλάχιστον τρία τηλεφωνήματα σε εβδομαδιαία βάση για γκρουπ των έως οχτώ ατόμων που επιθυμούν να περιηγηθούν και να φιλοξενηθούν στο αγρόκτημά του. «Ψάχνουνε εμπειρίες αγροτουριστικής φύσης. Θέλουν να περπατήσουν, να δουν πρωτόγνωρες γι' αυτούς εικόνες που συνθέτει μια αγροτική εκμετάλλευση. Δεν τους καλύπτει το τυποποιημένο πακέτο των 5άστερων» εξηγεί ο κ. Τζιανουδάκης.

Πιο βάσιμα στοιχεία προκύπτουν από τη γειτονική Ιταλία, όπου η ετήσια έκθεση για τον τουρισμό στην «Χερσόνησο των Απέννινων» εκτιμά ότι αφενός οι τουρίστες θα ξεχυθούν με μεγαλύτερο «προϋπολογισμό» στα θέρετρα της χώρας, συγκριτικά με το 2020, αφετέρου ότι οι αποδράσεις προς την ύπαιθρο θα καταλάβουν το μεγαλύτερο μέρος του μπιάζει αυτού.

Για την ακρίβεια το 86% των τουριστών σύμφωνα με αυτή την έρευνα θα εστιάσουν στο φαγητό και το κρασί στις φετινές τους διακοπές, ενώ το 59% έχει εκδηλώσει ενδιαφέρον για διαμονή σε αγροκτήματα και αγροτουριστικά καταλύματα. Ενδιαφέρον έχει το γεγονός ότι καταγράφεται ενίσχυση στο τουριστικό ενδιαφέρον γύρω από το παραδοσιακό τρόφιμο, κάτι που σύμφωνα με τη μελέτη οδηγεί στο συμπέρασμα πως «οι αγρο-

τικές διακοπές θα μονοπωλήσουν φέτος».

Η Ελένη Ζώτου, από το Golden Tree στην Χαλκιδική, είδε από νωρίς φέτος, από τις πρώτες ημέρες άρσης των περιοριστικών μέτρων την άνοιξη, τις τουριστικές ροές να καταφθάνουν στον ελαιώνα της. «Μέσα στην επόμενη πενταετία, πιστεύω ότι ο αγροτουρισμός θα έχει εδραιωθεί» εκτιμά η ίδια. Προς το παρόν η εκμετάλλευση της κυρίας Ζώτου συνεργάζεται με ξενοδοχειακές μονάδες από την ευρύτερη περιοχή της Χαλκιδικής, οι οποίες στέλνουν ομάδες στον ελαιώνα της για να ζήσουν την εμπειρία του ελληνικού ελαιώνα, ωστόσο εξετάζει το ενδεχόμενο να στήσει και δικά της καταλύματα για να μπει πιο ενεργά στο χώρο της φιλοξενίας.

Ελαιοτουρισμός για όλες τις ηλικίες

Η κυρία Ζώτου διαπίστωσε αρχικά ότι υπάρχει ενδιαφέρον για ελαιοτουρισμό και είδε την απήχηση που είχε η συνεργασία της με τουριστικά πρακτορεία της περιοχής για τη διοργάνωση ξενάγησης στον ελαιώνα που ξεκίνησε το 2017. «Ειδικά τα παιδιά βίωναν με πολύ χαρά την ευκαιρία να παίξουν και να σκαρφαλώσουν στα αιωνόβια δέντρα. Ως αποτέλεσμα οι γονείς συχνά δήλωναν ενδιαφέρον να συμμετάσχουν σε παρόμοιες δραστηριότητες και την επόμενη χρονιά». Εκτός από την ξενάγηση για οικογένειες η Golden Tree παρέχει διαφορετικά πακέτα επίσκεψης ανάλογα με το προφίλ του ενδιαφερόμενου «οργανώνουμε ξενάγησης για ομάδες μεγαλύτερης



ηλικίας silver tourism σε ελαιώνες με μεγάλη προσβασιμότητα, κοντά σε τουαλέτες και χώρους που δεν απέχουν μεταξύ τους για να περιορίζεται το περπάτημα. Για πιο ενεργούς επισκέπτες έχουμε σχεδιάσει περιήγηση σε ελαιώνες μεγαλύτερου υψόμετρου καθώς και διαδρομές για ποδήλατο που ικανοποιούν την επιθυμία τους για άσκηση». Βλέποντας την προοπτική που είχε ο ελαιουρισμός η κυρία Ζώτου δημιούργησε το πρόγραμμα υιοθεσίας ενός δέντρου «ο ανάδοχος έχει τη δυνατότητα να συλλέξει τον καρπό από το δικό του δέντρο ενώ ένα ποσοστό του ελαιολάδου που παράγεται διατίθεται για δράσεις έρευνας για τις ιδιότητες του ελαιολάδου», θα πει η ίδια. Για την προαγωγή του προγράμματος υιοθεσίας αλλά και του ελαιουρισμού και της ελαιογαστρονομίας η κυρία Ζώτου μαζί με άλλους τέσσερις παραγωγούς από την Ελλάδα και την Κύπρο έχουν ιδρύσει δίκτυο με την ονομασία Golden Gift of Olive Tree. Στόχος όπως λέει είναι «να αποκτήσει το ελαιόλαδο να αποκτήσει ταυτότητα όπως και το κρασί και να αναγνωρίζουμε τη διαφορετικότητα αλλά και να παντρεύουμε το πιάτο μας με το ελαιόλαδο της επιλογής μας».

Μέσα στην πανδημία αναδείχθηκαν και άλλες δυνατότητες αξιοποίησης του ελαιώνα για δράσεις ευεξίας. «Μέσω διαδικτύου μεταδόθηκαν εικόνες γυμναστικής ανάμεσα στα δέντρα και τώρα εξετάζουμε τη δυνατότητα να διοργανώνουμε γιόγκα μες τη φύση με θέα στον Όλυμπο και το Άγιο Όρος», λέει η κυρία Ζώτου

και συμπληρώνει «η δύναμη της φύσης φέρνει γαλήνη και τα ελαιόδεντρά μας είναι κομμάτι της άγριας φύσης. Με τον ελαιώνα μπορεί κανείς να δει όχι μόνο τα συνηθισμένα ζώα του αγρού αλλά και γεράκια που πετούν σε απόσταση αναπνοής και βρίσκονται σε μεγάλους αριθμούς στη περιοχή μας». Πριν την πανδημία οι ελαιώνες της GoldenTree δέχονταν 100-120 επισκέψεις την εβδομάδα και περίπου 2.200 επισκέπτες το χρόνο. «Φέτος βλέπουμε μια σταδιακή ανάκαμψη, μέχρι σήμερα που διανύουμε την τρίτη εβδομάδα της σεζόν δεχθήκαμε 80 άτομα», καταλήγει η Ελένη Ζώτου. «Δεν είναι απλά μια τάση, υπάρχει ενδιαφέρον και αναπαύεται κανείς πάνω σε αυτό με επαγγελματισμό μπορεί να εξασφαλίσει θετικά αποτελέσματα για τον κλάδο του εγχώριου τουρισμού και του ελαιολάδου εν γένει» εκτιμά ο Σπύρος Δαφνής, από το ελαιόλαδο Governor που έδωσε κοσμοπολίτικο βάθος στην κερκυραϊκή Λιανολιά. Όπως σημειώνει ο ίδιος, η σχέση πρωτογενούς παραγωγής και τουρισμού, τώρα ξεκινά να αποτιμάται στην Ελλάδα και έχει να προσφέρει πολλά, αφού επιμπύκνει την σεζόν και διευρύνει το τουριστικό πακέτο, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα πελάτες στο εξωτερικό για τα αγροτικά προϊόντα του εκάστοτε τόπου.

Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Το καλοκαιρινό γευστικό μας ταξίδι περνά από τέσσερις εξαιρετικούς γευστικούς προορισμούς. Ξεκίνημα από την Ήπειρο και την σπάνια Κονσερβοηλιά. Στροφή προς την Πελοπόννησο και συγκεκριμένα την περιοχή της Ηλείας. Από εκεί κατηφορίζουμε για τη Μεσσηνία και συγκεκριμένα για την Στέρνα, με τελικό προορισμό την Αττική.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



JULIA EVOO ΓΙΟΥΛΙΑ ΑΝΤΩΝΙΟΥ

Παράγεται σε μια περιοχή άγνωστη στους πολλούς σε ό,τι αφορά τις επιδόσεις της στην ελαιοκαλλιέργεια. Ένα εξαιρετικά σπάνιο παρθένο ελαιόλαδο από 100% πράσινες ελιές, όπως συνηθίζουν να τις αποκαλούν στην περιοχή, Κονσερβοηλιές Άρτας. Ιδιαίτερα πλούσιο σε φαινόλες, διαθέτει επίσημα ισχυρισμό υγείας (health claim), καθώς και εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα. Οργανοληπτικά εντυπωσιάζει με σπάνια συνολική του αρμονία καθώς και με την ιδιαίτερα απαλή υφή του. Δεν πρόκειται για ένα λάδι που κινείται σε γραμμές υψηλών εντάσεων αλλά για ένα προϊόν που εκφράζει ισορροπία και ιδιαιτερότητα χαρακτήρα.



39/22 ΕΥΟΟ ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ GREAT STORIES

BALANCED GOUTIS ESTATE

Με στόχο την ισορροπία Μανάκι και Κορωνέικη συνδυάζονται και δημιουργούν ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που εκφράζει τα χαρακτηριστικά και των δύο ποικιλιών. Αποδίδει ντελικάτα αρώματα αλλιά και γεμάτο στόμα. Κυριαρχούν οι πράσινοι καρποί με ώριμη έκφραση.



Πρόκειται για ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται με ένταση στη λεπτομέρεια. Οργανοληπτικά κινείται μεταξύ των τυπικών γραμμών των υψηλών εντάσεων της ποικιλίας. Διαθέτει έντονα φυτικά και βοτανικά στοιχεία που οδηγούν εναρμονισμένα σε ένα χαρακτηριστικό τελείωμα. Και σε ό,τι αφορά το όνομά του, 39/22 είναι οι γεωγραφικές συντεταγμένες (πλάτος, μήκος) της Ελλάδας στον παγκόσμιο χάρτη.

ΛΑΔΙ ΒΙΩΣΑΣ ΕΥΟΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΝΙΚΟΛΑΪΔΗ

Διαθέτει έντονα φυτικά αρώματα όπως η φρέσκια πιπέρια και το γρασίδι που συνοδεύονται από στοιχεία φρέσκων λευκών ανθών και ορεινών βοτάνων. Οι υψηλές εντάσεις συνεχίζονται αντίστοιχα στον ουρανίσκο όπου και συμπληρώνουν εξαιρετικά την στιβαρή δομή του.



ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΩΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΝΟΙΓΕΙ ΝΕΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ

Πέντε χρόνια ερευνών χρειάστηκε το πρώτο ελαιόλαδο σε όλο τον κόσμο που πιστοποιείται ως συμπλήρωμα διατροφής και συνταγογραφείται νόμιμα, καθιερώνοντας την Τσουνάτη ελιά



Νόμιμα στα ράφια των φαρμακείων τεσσάρων πλέον χωρών -στις δύο αρχικές ετοιμάζονται να προστεθούν άλλες δύο- τοποθετείται το ελαιόλαδο Pamako από αρχαία κρητική Τσουνάτη ελιά ως επίσημο συμπλήρωμα διατροφής κάνοντας τους δημιουργούς του περισσότερο από ευτυχείς. Πρόκειται για το πρώτο ελαιόλαδο σε παγκόσμιο επίπεδο που πέτυχε κάτι τέτοιο, ως προϊόν επίμονου πειραματισμού τουλάχιστον πέντε ετών με τις δυνατότητες του Κρητικού ελαιώνα. Βέβαια η χα-

ρά του δημιουργού έγινε ακόμη μεγαλύτερη, όταν το προϊόν έφθασε τις 900 συνταγογραφήσεις, οι οποίες αφορούν ανθρώπους με διαφορετικούς τύπους ασθενειών. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε οκτώ μήνες από σήμερα θα δημοσιευτούν τα αποτελέσματα τριών διαφορετικών ερευνών, που βρίσκονται σε εξέλιξη στην Ελλάδα και το εξωτερικό, τα αποτελέσματα των οποίων είναι πραγματικά πολύ ενθαρρυντικά για τη δράση συγκεκριμένων φαινομένων του ελαιολάδου πάνω σε συγκεκριμένες μορφές ασθενειών. Είναι αλήθεια βέβαια ότι προς το παρόν δεν μπορούμε να μιλήσουμε για πλήρη θεραπεία αλλά σίγουρα ο στόχος έχει ε-

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 100 ΒΡΑΒΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΠΛΗΘΟΣ ΕΡΕΥΝΩΝ ΕΧΕΙ ΣΤΗ ΦΑΡΕΤΡΑ ΤΟΥ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΡΑΜΑΚΟ ΑΠΟ ΤΣΟΥΝΑΤΗ ΕΛΙΑ



Ευτύχης Ανδρουλάκης, δημιουργός του πολυβραβευμένου ελαιολάδου ΡΑΜΑΚΟ

πιτευχθεί σε ό,τι αφορά την πρόληψη και τη βελτίωση μιας ασθένειας σε πολύ μεγάλο ποσοστό. Είναι πραγματικά ελπιδοφόρο να βλέπεις το ελαιόλαδο, που είναι μία από τις καλύτερες τροφές, να γίνεται συμπλήρωμα διατροφής και να διατίθεται στα ράφια των φαρμακείων πολλών χωρών.

Την ίδια ώρα πολλά βραβεία όσον αφορά το οργανοληπτικό κομμάτι έρχονται από διάφορες χώρες και η ευθύνη για κάθε φιαλή, όπως η ευγνωμοσύνη για κάθε συνεργάτη, συνεχώς μεγαλώνει. Γι' αυτόν το λόγο με τον συνεργάτη μου Μιχάλη Μαράκα συνεχώς αναβαθμίζουμε το ελαιουργείο με δικές μας τεχνοτροπίες και σχεδίαση μηχανημάτων ώστε να μπορούμε να ανταποκριθούμε στις καινούργιες καιρικές συνθήκες και εκπλήξεις που επιφυλάσσει κάθε νέα ελαιοκομική σεζόν, ανοίγοντας για την κραταία Τσουνάτη νέους δρόμους στον ελαιοκομικό τομέα.



Έχεις το κλειδί

agronews.gr

ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

ΕΛΙΑ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Η Ευαγγελία Τσαγκούλη, Διευθύντρια Marketing και Διοίκησης της Intercomm Foods, κατά τη βράβευση της επιχείρησής ως «Διαμάντι της Ελληνικής Οικονομίας» για το 2021

Από τη Λάρισα σε περισσότερες από 60 χώρες

ΣΤΑ ΔΙΑΜΑΝΤΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΑΝΗΚΕΙ Η INTERCOMM FOODS

■ **ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΠΟΥ Η ΔΕΥΤΕΡΗ ΓΕΝΙΑ** επιχειρηματιών συμμετέχει ήδη στα πεπραγμένα της Intercomm Foods, η εταιρεία από τη Λάρισα συνεχίζει να διατηρεί τον αναπτυξιακό χαρακτήρα της, έχοντας υπερβεί τα 30 χρόνια διαδρομής. Πρόσφατα βραβεύτηκε στο πλαίσιο της εκδήλωσης επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2021» για την εξέλιξη της στο ελληνικό επιχειρείν, για τη συμβολή της στην απασχόληση καθώς και για την εξωστρέφειά της. Η Ευαγγελία Τσαγκούλη, διευθύντρια Marketing και διοίκησης, κλήθηκε να παραλάβει το βραβείο, εκπροσωπώντας την Intercomm Foods, στο πλαίσιο σχετικής εκδήλωσης. Τα πρώτα βήματα της Intercomm Foods πραγματοποιήθηκαν με την ίδρυσή της το 1990. Αρχικά δραστηριοποιήθηκε στην παραγωγή μαρμελάδας για λογαριασμό εταιρείας διανομών, υπό την επiketά Spin Span και αργότερα στράφηκε σε άλλες δραστηριότητες όπως η παραγωγή κομπόστας και η τυποποίηση της ελιάς. Η επιχείρηση πρωτοπορώντας προέβη το 1999 σε επένδυση για την εγκατάσταση ασπτικής γραμμής συσκευασίας φρούτων. Ακολούθησε η επένδυση στην ελιά, με την Intercomm να επιδιώκει από την πρώτη

στιγμή την καθιέρωση της ελληνικής ελιάς στα ράφια όσο το δυνατόν περισσότερων αλυσίδων του εξωτερικού. Σήμερα η επιχείρηση αποτελεί ηγετική δύναμη στον κλάδο της ελιάς μεταξύ των ελληνικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στο συγκεκριμένο προϊόν.

Χαρακτηριστικό της αναπτυξιακής της διαδρομής είναι το γεγονός ότι ο 2020 ο κύκλος εργασιών της ανήλθε σε 95 εκατ. ευρώ έναντι 86 εκατ. το 2019, ενώ αποτελεί μία επιχείρηση κατά 99% εξαγωγική, διατηρώντας αυτή τη στιγμή παρουσία σε περισσότερες από 60 χώρες του κόσμου. Διατηρεί ιδιόκτητες εγκαταστάσεις επιφάνειας 160.000 τ.μ. και επεξεργάζεται πράσινες ελιές Χαλκιδικής, Καλαμών αλλά και μαύρες Αμφίσσης. Ο συνολικός όγκος ελιάς που επεξεργάζεται ετησίως κυμαίνεται μεταξύ 25.000 και 30.000 τόνων. Έχει συνολικά τρία εργοστάσια παραγωγής,

δύο εξ αυτών με αποκλειστικό αντικείμενο την ελιά στο Κομπότι Άρτας καθώς και το ελαιουργείο της ΕΑΣ Λάρισας που απέκτησε το 2020. Διαθέτει ένα ακόμη εργοστάσιο στο Ομοροχώρι της Λάρισας, το οποίο δραστηριοποιείται τόσο στην επεξεργασία φρούτου, όσο και στην ελιά.





Ιδιόκτητο ελαιοτριβείο για την Παναιγιάλειο

**ΕΠΕΝΔΥΣΗ 5 ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ΕΥΡΩ ΓΙΑ
ΚΑΘΕΤΟΠΟΙΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

■ **ΣΕ ΜΙΑ ΚΙΝΗΣΗ** με την οποία καθετοποιεί την παραγωγή της στο ελαιόλαδο προχώρησε η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, όπως αναφέρει ο πρόεδρός της Θανάσης Σωτηρόπουλος (φωτό). Προς αυτή την κατεύθυνση δημιουργήσε το δικό της ιδιόκτητο ελαιοτριβείο, τα εγκαίνια του οποίου αναμένεται να γίνουν το φθινόπωρο. «Επιδίωξή μας είναι να έχουμε παρουσία σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας», λέει ο κύριος Σωτηρόπουλος. «Η επένδυση μαζί με τις κτιριακές εγκαταστάσεις για το νέο εργοστάσιο ανέρχεται στα 5 εκατ. ευρώ», συμπληρώνει. Στο ελαιόλαδο η Παναιγιάλειος Ένωση δραστηριοποιείται με την ετικέτα «Ελίκη», παράγοντας αποκλειστικά έξτρα παρθένο και βιολογικό ενώ αξ σημειωθεί ότι στο ελαιόλαδο για να καλύψει τις ανάγκες της οργάνωσης παραλαμβάνει ποσότητες και από τη Λακωνία.



Με ελιά και ελαιόλαδο η Lelia Foods του Υφαντή

**ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ
ΜΕ ΔΥΟ ΕΤΙΚΕΤΕΣ, ΤΙΣ LELIA ΚΑΙ ESTI**

■ **ΤΟ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ ΣΧΗΜΑ** της οικογένειας Υφαντή σε έναν ακόμα κλάδο, αυτόν του ελαιόλαδου αποτελεί η εταιρεία Λέλια Τρόφιμα, τα προϊόντα της οποίας τοποθετούνται αυτή τη στιγμή σε αρκετά καταστήματα σούπερ μάρκετ της ελληνικής αγοράς, αλλά και σε αρκετές χώρες του εξωτερικού. Στις κύριες ποικιλίες που επεξεργάζεται και τυποποιεί είναι η ελιά Καλαμών, η ΠΟΠ Θρούμπα Θάσου και οι Μαυροελιές από την Άμφισσα. Η εταιρεία τυποποιεί και συσκευάζει έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτας από Κορωνέικη, είτε από συμβατικές, είτε από βιολογικές καλλιέργειες. Ελαιόλαδο προμηθεύεται και από παραγωγούς της Μεσσηνιακής Μάνης, συσκευάζοντας επίσης έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Επιπλέον είναι πιστοποιημένη για την παραγωγή ΠΟΠ ελαιόλαδου από τη Σητεία της Κρήτης.

Η Λέλια Τρόφιμα κινείται με δύο ετικέτες στην αγορά. Αφενός με τις συσκευασίες ελιάς που φέρουν την ονομασία Lelia, αφετέρου με την ετικέτα esti υπό την οποία εκτός από ελιές σε βαζάκι παράγεται και το έξτρα παρθένο αλλά και το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο. Τα προϊόντα esti διακινούνται αυτή τη στιγμή σε περισσότερες από 20 χώρες του εξωτερικού. Στον τομέα των εξαγωγών τα προϊόντα esti διατίθενται σε χώρες όπως είναι το Ηνωμένο Βασίλειο, η Γερμανία, αλλά και σε χώρες των Εμιράτων όπως είναι το Ντουμπάι.



Στις κύριες ποικιλίες που επεξεργάζεται και τυποποιεί η Lelia Foods είναι η ελιά Καλαμών, η ΠΟΠ Θρούμπα Θάσου και οι Μαυροελιές από την Άμφισσα.

Ως ένα αγουρέλαιο
με υψηλά φρουτώδη
αρώματα και
ισορροπημένη
γεύση πικρού
και πικάντικου
περιγράφει το
ελαιόλαδό του Ranis
από Κουτσουρελιά
ο Σπύρος
Αναγνωστόπουλος.



Πίστη στην Κουτσουρελιά

ΑΠΟ ΤΑ ΕΦΟΔΙΑ ΣΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Ο ΣΠΥΡΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ



■ **ΓΕΩΠΟΝΟΣ** και ιδρυτής της Αγροφυτική Γεωργικά Εφόδια, ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος προχώρησε στην παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου από Κουτσουρελιά, μία ποικιλία που δεν κυκλοφορεί ευρέως ως μονοποικιλιακή. Η συγκομιδή της πρώτης ύλης γίνεται στην περιοχή της Χαλανδρίτσας, όπου η Κουτσουρελιά καλύπτει έκταση 26.500 τ. χλμ. και βρίσκεται στους πρόποδες του Ερύμανθου, σε περιοχή Natura 2000. Το ελαιόλαδο είναι πρώτης συγκομιδής και οι αποδόσεις είναι ιδιαίτερα περιορισμένες, γεγονός που αυξάνει εύλογα το κόστος προς την κατεύθυνση της παραγωγής ενός προϊόντος με υψηλά οργανοληπτικά και φαινορικά χαρακτηριστικά, σύμφωνα με τον επικεφαλής της Αγροφυτι-

κής. Η εταιρεία συσκευάζει το προϊόν δίνοντάς του την ονομασία Ranis. Η συνολική παραγωγή δεν υπερβαίνει τα 800 έως 900 κιλά σε ετήσια βάση, ενώ η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε 30 στρμ. «Η έκθλιψη γίνεται στο ελαιοτριβείο των Άγγελου και Τάσου Σπηλιωτόπουλου, οι οποίοι παράγουν αποκλειστικά Κουτσουρελιά. Επίσης, στην προσπάθεια συμβάλλουν με τις ειδικές τους γνώσεις οι Παναγιώτης Παπανικολόπουλος και Κωνσταντίνος Τσορώνης της εταιρείας Oliverse», σημειώνει ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος. Στόχος είναι η σταδιακή αύξηση της παραγωγής καθώς ήδη έχει γίνει η φύτευση 500 νέων δέντρων, ενώ βρίσκονται σε εξέλιξη οι διαδικασίες πιστοποίησης του προϊόντος ως βιολογικό.



Γνωστοί στη φιλόμουση κοινότητα της Θεσσαλονίκης οι παραγωγοί του premium αγουρέλαιου Thallon, Δημήτρης και Ανδρέας Τσικούρης.

Premium αγουρέλαιο έως 60 ευρώ/κιλό

ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΜΕ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΔΕΙΣ ΕΝΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΙΣΟΡΡΟΠΟΥΝ ΤΟ ΠΙΚΡΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ



■ **ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΠΕΡΑΣΕΙ** ούτε δύο χρόνια από τότε που ο Δημήτρης και ο Ανδρέας Τσικούρης, δύο αδέρφια από τη Χαλκιδική, και γνωστοί μουσικοί στη Θεσσαλονίκη, έκαναν τα πρώτα τους βήματα στο χώρο του premium ελαιολάδου, με το βιολογικό αγουρέλαιο Thallon, από Χονδρελιά Χαλκιδικής. Τα δύο αδέρφια, μεγαλωμένα στην Ορμυλία Χαλκιδικής, δεν μπορούσαν παρά να έχουν από την παιδική τους ηλικία τριβή με τη συγκεκριμένη ποικιλία ελιάς καθώς μέχρι το 2019 φρόντιζαν συστηματικά τα 90 στρέμματα της οικογένειας και παρέδιδαν σε εμπόρους τον καρπό με μια μέση τιμή πενταετίας γύρω στα 0,80 λεπτά το κιλό, σύμφωνα με υπολογισμούς του Δ. Τσικούρη. Όταν κάποια στιγμή μέτρησαν στο Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο της Αθήνας τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου που έφτιαχναν με τις ψιλές ελιές για το σπίτι, είδαν ότι το προϊόν τους εμπίπτει στην κατηγορία των εξαιρετικά premium ελαιολάδων. Το 2018 αποφάσισαν να μπουν στο χορό της αγοράς τυποποιημένου ελαιολάδου και ζύγισαν με επενδυτική ματιά κάθε τους κίνηση. «Θέλαμε να γίνει επαγγελματική δουλειά από την αρχή» λέει ο Δημήτρης, που αποτιμά σε περίπου 50.000 ευρώ την αρχική επένδυση.

Σε αυτό το στάδιο ανάπτυξης της επιχείρησης, εμφανίζονται 2 τόνοι αγουρέλαιο, με τις ελιές να μαζεύονται προς τα τέλη Σεπτεμβρίου και να χρειάζονται περίπου 10 κιλά καρπού για να παραχθεί 1 κιλό ελαιολάδου. Βασική αγορά για το προϊόν είναι η Β. Ελλάδα και η Γερμανία, ενώ εξαγωγές γίνονται σε Φιλανδία και Σουηδία. Οι δυνατότητες της εκμετάλλευσης βέβαια επιτρέπουν έως και 5 τόνους αγουρέλαιου, ενώ αν η αγορά το αποζητήσει ήδη κοντινοί βιοκαλλιεργητές ελιάς έχουν προσεγγίσει τα αδέρφια Τσικούρη για κάποια πιθανή συνεργασία. «Τώρα ξεκινάμε ουσιαστικά την προσπάθειά μας. Άλλωστε μόλις φέτος πήραμε και την πιστοποίηση της βιολογικής παραγωγής» σημειώνει ο Δημήτρης Τσικούρης. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**



Νίκη Γιαβρόγλου, Διευθύνουσα
Σύμβουλος Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια

Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια Έηυσαν το «Enigma» με ισχυρισμό υγείας

Να ανταποκριθεί στις καταναλωτικές απαιτήσεις της εποχής επιχειρεί με το Enigma η Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια, σύμφωνα με τη διευθύνουσα σύμβουλό της Νίκη Γιαβρόγλου.

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

Πρόκειται για ένα ελαιόλαδο με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες. Το κύριο χαρακτηριστικό του είναι ότι πρόκειται για προϊόν πλούσιο σε ελαιοκανθάλη. Θεωρήσαμε ότι λόγω της πανδημίας, κατά τη διάρκεια της οποίας ο κόσμος αναζητά προϊόντα διατροφής υψηλότερης ποιότητας, ήταν μία

ευκαιρία να αναδείξουμε το συγκεκριμένο αγαθό. Αποδεικνύεται ότι η Ελλάδα μπορεί να δημιουργήσει κάτι που είναι ακόμα καλύτερο από το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Για εμάς τα χαρακτηριστικά που παρουσιάζει το Enigma, που αποτελεί συνδυασμό από Κορωνέικη και ελιά Καλαμών, είναι μία ευκαιρία να παρουσιάσουμε το συγκεκριμένο ελαιόλαδο στη διεθνή αλλά και



στην ελληνική αγορά, παρά το γεγονός ότι οι Έλληνες δεν έχουν συνηθίσει να αγοράζουν προϊόντα με το τέτοιο ποιοτικό πρόσημο», εξηγεί η κυρία Γιαβρόγλου.

Συνεργασία με παραγωγό της Λακωνίας

Η Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια έχει επιλέξει να συνεργάζεται με έναν συγκεκριμένο παραγωγό στη Λακωνία. «Πρόκειται για έναν νέο άνθρωπο, ο οποίος μας έχει δείξει εμπιστοσύνη, ενώ και εμείς από την πλευρά μας εμπιστευόμαστε εκείνον. Μέλημά μας ήταν να εξασφαλίσουμε μία σταθερή συνεργασία αφενός για να κερδίσουμε σταθερή ποιότητα στο ελαιόλαδο, αφετέρου για να μπορούμε να ελέγξουμε τα ποιοτικά χαρακτηριστικά», αναφέρει η διευθύνουσα σύμβουλος της Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια. Πρόκειται για ένα πρώιμο ελαιόλαδο, το οποίο ξεκίνησε ήδη να διατίθεται σε καταστήματα delicatessen στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Στρατηγικό ενδιαφέρον για το ελαιόλαδο

Η Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια ξεκίνησε να δραστηριοποιείται το 1988 να τυποποιεί σπορέλαια από κραιβόσπορο, ηλίόσπορο, σογιόσπορο, δεδομένης της δραστηριότητας που διατηρεί η μητρική εταιρεία Μύλοι Σόγιας. Σύμφωνα με την κυρία Γιαβρόγλου το 2000 εισήλθε και στην τυποποίηση του ελαιολάδου, μία κατηγορία που προσέλκυσε στρατηγικά το ενδιαφέρον της επιχείρησης κατά κύριο λόγο στις

διεθνείς αγορές αλλά και στην Ελλάδα. Στην εγχώρια αγορά τυποποιεί ελαιόλαδο συχνότερα για λογαριασμό τρίτων με τη μορφή ιδιωτικής ετικέτας, ενώ στο εξωτερικό δραστηριοποιείται κυρίως με τη δική της ετικέτα. Διαθέτει όλες τις κατηγορίες που παράγονται από καρπό ελιάς από βιολογικό ελαιόλαδο έως και πυρηνέλαιο. Μεταξύ των ποικιλιών που επεξεργάζεται εκτός από την κορωνέικη είναι και η ΠΓΕ Λακωνία Αθηνολιά, ενώ εξάγει το 30% της παραγωγής της με παρουσία σε περίπου 40 χώρες. Ζητούμενο για την επιχειρηματία είναι να καταφέρει η εταιρεία της να διευρύνει την παρουσία της στα ράφια του εξωτερικού με επώνυμο συσκευασμένο ελληνικό ελαιόλαδο, δραστηριοποιούμενη τόσο στην ευρεία κατανάλωση, όσο και με πιο επιλεγμένα προϊόντα και προορισμό επιλεγμένα παντοπωλεία μεσογειακής διατροφής ή delicatessen καταστήματα.



Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια

~ **16** εκατ. ευρώ ο κύκλος εργασιών το 2020

~ **3.500** τόνοι η συνολική τυποποίηση ελαιολάδου το 2020

Αυτή την περίοδο η Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια επενδύει 1,8 εκατ. ευρώ για την προσθήκη νέων γραμμών παραγωγής.

Το δικό της χρυσό δέντρο δεν δίνει μόνο χυμό

Στους ελάχιστους παραγωγούς Αγουρέλαιου ΠΟΠ Χαλκιδικής συγκαταλέγεται η Ελένη Ζώτου, μία άοκνη βιοκαλλιεργήτρια, της οποίας όμως το όραμα δεν εξαντλείται στην επιχειρηματικότητα



ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Στην καταπράσινη Χαλκιδική στο χωριό Καλύβες Πολυγύρου σκαρφαλωμένοι σε υψόμετρο 700 μ. με θέα στο Άγιο Όρος και τον Όλυμπο βρίσκονται οι ελαιώνες της Ελένης Ζώτου. Η άοκνη βιοκαλλιεργήτρια είδε στο ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής μια ευκαιρία να αναπτύξει τη δική της επiketά Golden Tree και να αποκτήσει διαφοροποίηση που της εξασφαλίζει μια θέση στο ράφι. Συμμετέχοντας στο κίνημα «Χωρίς μεσάζοντες» αλλά και μέσα από την παρουν-

σία της στις λαϊκές μελέτησε πρώτα τα σημάδια της αγοράς για να σχεδιάσει την παραγωγή ώστε να ανταποκρίνεται στη ζήτηση. Το όραμά της δεν εξαντλείται μόνο στην επιχειρηματικότητα αλλά περιλαμβάνει δράσεις φιλανθρωπίας και συμβολής στην επιστημονική έρευνα που προσθέτουν μια σημαντική διάσταση αλληλεγγύης και κοινωνικής προσφοράς στο έργο της Golden Tree. Πέρα από το νόημα που δίνει στον προσωπικό της προορισμό της η κυρία Ζώτου υποστηρίζει ότι η επαφή με το χώρο της φιλαν-







Δύο ήταν οι βασικές αποφάσεις που έδωσαν κατεύθυνση στο εγχείρημά της Ελένης Ζώτου: Η επιλογή παραγωγής ΠΟΠ Αγουρέλαιου Χαλκιδικής καθώς και η υιοθέτηση της βιολογικής καλλιέργειας.

θρωπίας της πρόσφερε πολύτιμα μαθήματα για την επαγγελματική της εξέλιξη. Έτσι συνειδητοποίησε την ανάγκη εκπαίδευσης του καταναλωτή που σήμερα αγνοεί σε μεγάλο βαθμό το ποιοτικό ελαιόλαδο, τις δυνατότητες απόλαυσης αλλά και τους τρόπους συντή-

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ GOLDEN TREE ΣΗΜΕΡΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ 10-12 ΤΟΝΟΥΣ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΚΑΙ 3,5-5 ΤΟΝΟΥΣ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ

ρησης και χρήσης στη μαγειρική. Για να καλύψει αυτό το κενό, η ανήσυχη ελαιοπαραγωγός στράφηκε στον ελαιοτουρισμό τόσο ατομικά όσο και μες από τη δημιουργία επαγγελματικών δικτύων με αξιόλογα αποτελέσματα. Σήμερα πέρα από το χυμό της ελιάς η κυρία Ζώτου αξιοποιεί τη δύναμη της γαλήνης και της ομορφιάς που δημιουργούν τα αιωνόβια δέντρα για να μυήσει τους επισκέπτες στον κόσμο του ποιοτικού ελαιολάδου.

Ελαιώνες σε περιοχές NATURA

Οι ελαιώνες της κυρίας Ζώτου αποτελούνται από 120 στρέμματα φυτεμένα με Χονδροελιά Χαλκιδικής, τα οποία απέκτησε σταδιακά μετά από συστηματική έρευνα. «Δοκίμασα χωράφια σε όλη την περιοχή προτού αγοράσω 80 στρέμματα για τη δική μου παραγωγή. Η έκταση που καλλιεργώ που περιλαμβάνει και περιοχές NATURA προσπαθώ να βρίσκεται μακριά από άλλες συμβατικές εκμεταλλεύσεις για να διασφαλίζω προστασία από την έκπλυση και μεταφορά υπολειμμάτων εισροών στο βιολογικό μου ελαιώνα», θα πει. Δύο ήταν οι βασικές αποφάσεις που έδωσαν κατεύθυνση στο εγχείρημά της: Η επιλογή παραγωγής ΠΟΠ Αγουρέλαιου Χαλκιδικής καθώς και η υιοθέτηση της βιολογικής καλλιέργειας. «Η διαφοροποίηση ήταν σημαντική διάσταση γιατί ήθελα να αποφύγω τον ανταγωνισμό στα δύσκολα πρώτα στάδια της επχείρησης. Η Χαλκιδική είναι ελάχιστα γνωστή για το ελαιόλαδό της και μέχρι στιγμής είμαστε ελάχιστοι οι παραγωγοί ΠΟΠ Αγουρέλαιου στο νομό».



Πρώτα η ζήτηση, μετά το προϊόν

«Ξεκίνησα το 2012 και για ένα χρόνο πειραματιζόμουν συμμετέχοντας στα κινήματα στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο και στην Καλαμαριά. Εξαρχής κρατούσα συστηματικά σημειώσεις για τις πωλήσεις που έκανα από τις οποίες προέκυψε ότι υπάρχει ζήτηση για ελαιόλαδο που μπαίνει στη σαλάτα, κάτι που με οδήγησε να στραφώ στο Αγουρέλαιο. Ωστόσο παράλληλα είδα ότι ο μεγάλος όγκος των πωλήσεων αφορούσε εξαιρετικά παρθένο και ο καταναλωτής αγόραζε το Αγουρέλαιο σε μικρές φιάλες του ενός λίτρου. Έτσι κατάλαβα ότι πρέπει να δημιουργήσω δύο κατηγορίες προϊόντος, εξαιρετικά παρθένο και σε μικρότερες ποσότητες Αγουρέλαιο».

Επιχειρηματικότητα με κοινωνικό πρόσημο

Η κυρία Ζώτου συμπληρώνει την επιχειρηματική της δραστηριότητα με συμμετοχή σε δράσεις φιλανθρωπικού χαρακτήρα. «Μέσα από το κίνημα Χωρίς μεσάζοντες ήρθα σε επαφή με την Λέσχη Αρχιμαγείρων Β. Ελ-

λάδος με την οποία συνεργαστήκαμε για εκδηλώσεις σε πολλούς φιλανθρωπικούς συλλόγους όπως την πρωτοβουλία μπάσκετ με αμαξίδιο του Άρη Θεσσαλονίκης, το Χαμόγελο του Παιδιού». Η εμπειρία στην επαφή με το ευρύτερο κοινό ήταν πολύτιμη για να συνειδητοποιήσει ότι ο μέσος καταναλωτής γνωρίζει ελάχιστα για το ελαιόλαδο.

«Όταν μιλούσα στο κοινό για τη γεύση είδα ότι ο κόσμος δεν ξεχωρίζει το Αγουρέλαιο από το εξαιρετικά παρθένο. Έτσι ξεκίνησα να συμμετέχω σε εκπαιδευτικές δράσεις αλλά και να δέχομαι επισκέψεις μαθητών και σπουδαστών στον ελαιώνα όπου τους περιγράφω όλα τα στάδια παραγωγής του ελαιολάδου». Το όραμα της κυρίας Ζώτου για κοινωνική προσφορά την έχει οδηγήσει να συμβάλει και στην επιστημονική έρευνα για τις ιδιότητες του ελαιολάδου. Όλα άρχισαν τυχαία με την επίσκεψη του Dan Flynn, τότε Προέδρου του Κέντρου Ελιάς του Πανεπιστημίου Davis της Καλιφόρνια, στους ελαιώνες της ο οποίος ενδιαφέρθηκε για το ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής. «Τα αποτελέσματα

Το όραμα της κυρίας Ζώτου για κοινωνική προσφορά την έχει οδηγήσει να συμβάλει και στην επιστημονική έρευνα για τις ιδιότητες του ελαιολάδου.



της ανάλυσης έδειξαν το ελαιόλαδο είχε πολύ υψηλό φαινολικό περιεχόμενο».

Όσα ακολούθησαν από αυτό το σημείο δεν ήταν τυχαία. «Το ελαιόλαδό μας χαρτογραφήθηκε μέσα από το πρόγραμμα Aristoil που υλοποιεί ο Αναπληρωτής Καθηγητής Προκόπης Μαγιάτης του Καποδιστριακού Πανεπιστημίου ΕΚΠΑ και έλαβε το βραβείο Olympian Health and Nutrition Awards 2016 και 2017 στα πλαίσια του προγράμματος ARISTOIL. Σε αυτές τις συναντήσεις μας γνώρισαν και άλλοι ακαδημαϊκοί και από τότε έχουν προκύψει μια σειρά από επιστημονικές συνεργασίες». Η συμβολή στην έρευνα απαιτεί κόπο και χρόνο. «Ένα από τα πιο χρονοβόρα έργα αφορά στην αποστολή φύλλων ελιάς για την υποστήριξη έργου που εκπονεί η Μάγδα Τσολάκη, Καθηγήτρια στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο ΑΠΘ για τις πιθανές ευεργετικές δράσεις των εκχυλισμάτων από φύλλα ελιάς σε ασθενείς που πάσχουν από ήπια άνοια. Εδώ και πέντε χρόνια στέλνουμε κάθε δίμηνο περίπου 20 κιλά φύλλα που έχουν περάσει από προσεκτική επεξεργασία η οποία αναλώνει σημαντικό χρόνο». Η ανταμοιβή για την κυρία Ζώτου είναι ανιδιοτελής. «Είναι τιμή μας να βάζουμε ένα λιθαράκι στην προσπάθεια που αποτελεί για τους επιστήμονες αγώνα ζωής για να βελτιώσουν την ανθρώπινη υγεία».

Ελαιοτουρισμός για όλες τις ηλικίες

Η κυρία Ζώτου διαπίστωσε αρχικά ότι υπάρχει ενδιαφέρον για ελαιοτουρισμό, είδε την απήχηση που είχε η συνεργασία της με του-

ριστικά πρακτορεία της περιοχής για τη διοργάνωση ξενάγησης στον ελαιώνα που ξεκίνησε το 2017 (περισσότερα για τον ελαιοτουρισμό στη σελ. XXX). Βλέποντας την προοπτική που είχε ο ελαιοτουρισμός η κυρία Ζώτου δημιούργησε το πρόγραμμα υιοθεσίας ενός δέντρου: «Ο ανάδοχος έχει τη δυνατότητα να συλλέξει τον καρπό από το δικό του δέντρο ενώ ένα ποσοστό του ελαιολάδου που παράγεται διατίθεται για δράσεις έρευνας για τις ιδιότητες του ελαιολάδου», θα πει η ίδια. Μέσα στην πανδημία αναδείχθηκαν και άλλες δυνατότητες αξιοποίησης του ελαιώνα για δράσεις ευεξίας. «Μέσω διαδικτύου μεταδόθηκαν εικόνες γυμναστικής ανάμεσα στα δέντρα και τώρα εξετάζουμε τη δυνατότητα να διοργανώνουμε γιόγκα με τη φύση με θέα στον Όλυμπο και το Άγιο Όρος», θα πει η κυρία Ζώτου και συμπληρώνει «η δύναμη της φύσης φέρνει γαλήνη και τα ελαιόδεντρά μας είναι κομμάτι της άγριας φύσης».

Ισχυρή ανάκαμψη

Πριν την πανδημία οι ελαιώνες της Golden Tree δέχονταν περίπου 100-120 επισκέψεις την εβδομάδα και περίπου 2.200 επισκέπτες το χρόνο. «Φέτος βλέπουμε μια σταδιακή ανάκαμψη, μέχρι σήμερα που διανύουμε την τρίτη εβδομάδα της σαιζόν δεχθήκαμε 80 άτομα», θα πει καταλήγοντας η κυρία Ζώτου.

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΝΟΕΜΒΡΙΟ

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ



ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Εφικτούς στόχους που ελαχιστοποιούν τις ζημιές στην καλλιέργεια της ελιάς, αλλά και επίμονα προβλήματα που ανακόπτουν τη δυναμική των Ελλήνων παραγωγών όποτε επιχειρούν να τοποθετήσουν στην αγορά επώνυμα προϊόντα ελιάς και ελαιολάδου ανέδειξε το 2ο Διεθνές Συνέδριο Κέντρου Ελιάς που πραγματοποιήθηκε στις 3 και 4 Ιουνίου με χορηγό επικοινωνίας το Ελαιάς Καρπός. Κοινή πεποίθηση των συνέδρων είναι η παγκόσμια ευκαιρία που ξεδιπλώνεται για το ελαιόλαδο, αλλά και η παραγωγική υποχώρηση της Ελλάδας, τη στιγμή που ανεβάζουν ρυθμούς οι μεγάλοι ανταγωνιστές. Το Συνέδριο με θέμα «Ελαιοκομικός Τομέας: Αναζητώντας την καινοτομία – Ανακαλύπτοντας νέες τάσεις», που πραγματοποιήθηκε με τη συμμετοχή 35 διακεκριμένων ομιλητών από Ελλάδα, Η.Π.Α., Ισπανία, Αυστραλία, Ισραήλ και Βέλγιο, χαιρέτισε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Σπήλιος Λιβανός, ο οποίος υπογράμμισε ότι στόχος της κυβέρνησης είναι το ελληνικό ελαιόλαδο να γίνει συνώνυμο της ποιότητας.



ΓΕΩΡΓΙΑ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ

ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

► Στη σημασία που έχει η γεωργία ακριβείας αποτελώντας βασικό εργαλείο για ελαχιστοποίηση των προβλημάτων στην καλλιέργεια εστίασε ο δρ. Αθανάσιος Γκέρτσος, διευθυντής του Κέντρου Ελιάς Κρίνος, σε ενότητα του Συνεδρίου με αντικείμενο τις ορθές γεωργικές πρακτικές, την οποία συντόνισε ο εκδότης και διευθυντής της Agrenda και του Ελαιάς Καρπός, Γιάννης Πανάγος. Ο δρ. Γκέρτσος προσέγγισε τις βασικές παραμέτρους καλλιέργειας της ελιάς μεταξύ των οποίων είναι η άρδευση της ελιάς με νέα συστήματα, η οποία καθίσταται αποδοτικότερη σε σχέση με τις συμβατικές μεθόδους. Τόνισε δε, ότι «δεν μπορούμε να μιλάμε πλέον για λίπανση αλλά για θρέψη φυτών». Μία ακόμα παράμετρος στην οποία αναφέρθηκε είναι η φυτοπροστασία, σημειώνοντας ταυτόχρονα ότι «είμαι περήφανος για το 1 δισ. ευρώ σε έσοδα από εξαγωγές, αλλά όχι για το 0,5 δισ. ευρώ ζημιές που προέρχονται από τον δάκο και τις ασθένειες». Συμπλήρωσε ότι όλα τα προβλήματα μπορούν να ελαχιστοποιηθούν από νέες τεχνολογίες με επίκεντρο τη γεωργία ακριβείας και βασικό εργαλείο τα ψεκαστικά drones.

δρ. Αθανάσιος Γκέρτσος
Διευθυντής του
Κέντρου Ελιάς Κρίνος



ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ

► Στο παράδειγμα της Ιταλίας και πώς η συγκεκριμένη χώρα επικεντρώνοντας το ενδιαφέρον της στην ποιότητα έχει καταφέρει να πετύχει υψηλές τιμές στο ελαιόλαδο. αναφέρθηκε ο δρ. Κωνσταντίνος Χατζουλάκης, επιστημονικός σύμβουλος στην άρδευση και στην ελιά. Ο ίδιος τόνισε επίσης τη σημασία που έχει να σταθούμε ως χώρα στις τοπικές ποικιλίες, οι οποίες μπορούν να λειτουργήσουν ως η απάντηση στις ανταγωνίστριες παραγωγικές χώρες, αποτελώντας το συγκριτικό και παραγωγικό πλεονέκτημα για την Ελλάδα. Αυτό που προκύπτει επίσης είναι η ευκαιρία που παρουσιάζεται σε παγκόσμια κλίμακα, όπου τα τελευταία τριάντα χρόνια η παραγωγή και η κατανάλωση ελαιολάδου έχει αυξηθεί τουλάχιστον 95%, σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, εν αντιθέσει με τη χώρα μας που χάνει έδαφος στο σκέλος της παραγωγής. Τα δύο παραπάνω στοιχεία δείχνουν αφενός την αναπτυξιακή διαδρομή για το ελαιόλαδο παγκοσμίως και την προοπτική που παρουσιάζει το προϊόν, σε σύνδεση με την διαρκώς αναπτυσσόμενη τάση που υπαγορεύει η υγιεινή διατροφή.

δρ. Κωνσταντίνος Χατζουλάκης
Επιστημονικός σύμβουλος στην «Άρδευση και ελιά», πρώην διευθυντής του ΜΑΙΧ



ΑΠΟ ΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΑ ΣΤΟ ΡΑΦΙ

ΤΟ ΧΑΣΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑ

► Στα προβλήματα που προκύπτουν κατά την πορεία του προϊόντος από το χωράφι μέχρι το ράφι, εστίασε ο ο Κωνσταντίνος Λύρης, γεωπόνος MSc, MBA, εμπειρογνώμονας σε θέματα ελαιολάδου, δίνοντας βαρύτητα στην παραγωγή συσκευασμένου. Ωστόσο όπως ανέφερε κάθε χρόνο βγαίνουν στην αγορά περίπου 100 νέες ετικέτες, αποχωρούν οι 20 ένα χρόνο αργότερα και τρία χρόνια μετά μένουν στην αγορά μόλις 20 έως 30 από τις αρχικές ετικέτες. Για να μπορεί να πουλήσει το προϊόν του ο παραγωγός, θα πρέπει να δημιουργήσει μία ομάδα στην οποία ο καθένας θα πρέπει να γνωρίζει τι ακριβώς κάνει. «Ο άνθρωπος που κλαδεύει δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να πάρει το τηλέφωνο και να μιλήσει με έναν πελάτη. Θα πρέπει να γνωρίζει ποια είναι η αγορά στην οποία απευθύνονται αλλά και το αγοραστικό τους κοινό καθώς και να έχει γνώση του προϊόντος που έχει στα χέρια του, σε ποια κατηγορία ανήκει το λάδι που αλλά και σε ποιον μπορεί να το πουλήσει». Ως αντίδοτο σε αυτή την εικόνα πρότεινε να υπάρχει σαφής διαχωρισμός αρμοδιοτήτων σε μία ελαιουργική επιχείρηση.

δρ. Κωνσταντίνος Λύρης
Γεωπόνος MSc, MBA, εμπειρογνώμονας σε θέματα ελαιολάδου



Απο αριστερά:

δρ. Κωνσταντίνος Ρότσιος

Ακαδημαϊκός διευθυντής των προπτυχιακών προγραμμάτων του Perrotis College

Αλέξανδρος Γεωργιάδης

Πρόεδρος της οργανωτικής επιτροπής του Συνεδρίου και δωρητής του Κέντρου Ελιάς «Krinos»

δρ. Νίκος Κυρίτσος

Provost του Perrotis College

ΣΤΟ PERROTIS COLLEGE

ΠΛΗΡΗΣ ΥΠΟΤΡΟΦΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ

► Ένα πρότυπο εκπαιδευτικό και ερευνητικό κέντρο για την αναπτυσσόμενη βιομηχανία τροφίμων της Ελλάδας αποτελεί το Perrotis College, σύμφωνα με τον πρόεδρο της οργανωτικής επιτροπής του Συνεδρίου και δωρητή του Κέντρου Ελιάς «Krinos», Αλέξανδρο Γεωργιάδη, ο οποίος ανακοίνωσε ότι το Κέντρο «Krinos» θα προσφέρει από τη νέα ακαδημαϊκή χρονιά μία πλήρη υποτροφή στο Perrotis College σε σπουδαστή ή σπουδάστρια που ενδιαφέρεται να ασχοληθεί ιδιαίτερα με τον κλάδο της ελαιοκομίας. Από την πλευρά του, ο ακαδημαϊκός διευθυντής των προπτυχιακών προγραμμάτων του Perrotis College, Δρ.Κωνσταντίνος Ρότσιος, σημείωσε ότι «μονόπλευρες» προσεγγίσεις δεν επιλύουν τα προβλήματα που μαστίζουν τον αγροδιατροφικό κλάδο ενώ ο Provost του Perrotis College, δρ. Νίκος Κυρίτσος, τόνισε τη μεγάλη συμμετοχή στις εργασίες του Συνεδρίου.

LIVINGAGRO από 20 έως 22 Ιουλίου ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ



LIVINGAGRO

■ **ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΓΕΝΕΤΙΚΗΣ & Βιοτεχνολογίας** Οπωροκηπευτικών του Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτου Χανίων διοργανώνουν μια διαδικτυακή συνάντηση στις 20-22 Ιουλίου με παρουσιάσεις 15 λεπτών και συναντήσεις Business 2 Business (B2B) για την παρουσίαση καινοτομιών στους τομείς της ελαιοκομίας γενικά ή των βοσκότοπων σε παραγωγικούς φορείς, συνεταιρισμούς, αγροτικές επιχειρήσεις που αναζητούν λύσεις για την αντιμετώπιση προκλήσεων που αντιμετωπίζουν. Ο στόχος είναι η ενημέρωση και αλληλεπίδραση μεταξύ των φορέων που παράγουν τις καινοτομίες και αυτών που μπορούν δυνητικά να τις χρησιμοποιήσουν. Μέρος του προγράμματος LIVINGAGRO ENI CBC Med <http://www.enicbmed.eu/home> το οποίο συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (90%) και Εθνικούς Πόρους (10%), αυτές οι δωρεάν διαδικτυακές παρουσιάσεις και συναντήσεις θα πραγματοποιηθούν στα ελληνικά. Έλληνες δημιουργοί καινοτομιών, ερευνητές και επιχειρηματίες\ιδιωτικοί φορείς θα παρουσιάσουν εν συντομία ένα ευρύ φάσμα καινοτομιών που αφορούν τα ακόλουθα θέματα:

- Συγκαλλιέργεια σε ελαιώνες
- Γεωργία ακριβείας
- Μηχανήματα
- Προσδιορισμός οφέλους για την υγεία
- Έλεγχος ταυτότητας ελιάς και ελαιολάδου
- Προετοιμασία για την αλλαγή του κλίματος
- Επαναχρησιμοποίηση παραδοσιακών πρακτικών διαχείρισης αγροδασολιβάδων.



Περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις καινοτομίες θα είναι διαθέσιμες σε έναν Κατάλογο Καινοτομιών στην ιστοσελίδα του έργου <http://www.enicbmed.eu/projects/livingagro>. Εκτός από τις γενικές παρουσιάσεις, οι ενδιαφερόμενοι θα μπορούν να προγραμματίζουν άμεσες ιδιωτικές συναντήσεις (one on one) online με οποιοδήποτε δημιουργό κάθε καινοτομίας-b2b meetings.

Οι συμμετέχοντες

Οι αγρότες, οι ιδιοκτήτες ελαιωτριβείων, οι παραγωγοί και οι ερμιαλωτές ελαιολάδου, οι κτηνοτρόφοι, οι διανομείς, οι ιδιοκτήτες φυτωρίων, οι τεχνικοί εργαστηρίου, οι διαχειριστές εδάφους, οι γεωπόνοι, οι χονδρέμποροι, οι εκπρόσωποι εταιρειών ελαιολάδων, τα μέλη συνεταιρισμών, οι υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής και άλλα ενδιαφερόμενα άτομα καλούνται να εγγραφούν δωρεάν στις διαδικτυακές παρουσιάσεις και συζητήσεις με τους δημιουργούς των καινοτομιών.

Οι υπόλοιποι συνεργάτες του έργου εδρεύουν στην Ιταλία, στο Λίβανο και στην Ιορδανία. Ο ελληνικός εταίρος του έργου είναι το Τμήμα Γενετικής & Βιοτεχνολογίας Οπωροκηπευτικών στο Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (MAICH) <https://www.iamc.ciheam.org/>. Για όσους δεν μπορούν να παρευρεθούν στις συναντήσεις του Ιουλίου, θα υπάρξει μία επιπλέον συνάντηση στα Χανιά πριν το τέλος του 2021 (επιτρέποντας οι προϋποθέσεις και οι κανονισμοί λόγω COVID-19).





ΑΝΟΙΓΜΑ ΣΤΗΝ ΣΚΑΝΔΙΝΑΒΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΓΗΣ

■ Στην Εξαγωγική-Διαδικτυακή Δράση Τροφίμων και Ποτών «The Greek Nordic-Baltic Trade», που θα πραγματοποιηθεί από 15 Οκτωβρίου έως 15 Νοεμβρίου 2021, θα συμμετάσχει η Περιφέρεια Αττικής με επιχειρήσεις του αγροδιατροφικού της τομέα. Η «The Greek Nordic-Baltic Trade» αποτελεί μία στοχευμένη δράση εισόδου στην αγορά των Σκανδιναβικών χωρών μέσω της προώθησης όλων των συμβατικών και βιολογικών τροφίμων και ιδίως εκείνων των προϊόντων τα οποία καινοτομούν ως προς τη σύσταση ή τη συσκευασία, έχουν κάποιο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό, προσφέρουν κάποιο ιδιαίτερο όφελος για τον καταναλωτή κ.λπ.

19ο Πανελλήνιο Εντομολογικό Συνέδριο ΣΤΟ ΑΓΡΙΝΙΟ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ

■ Η Οργανωτική Επιτροπή του 19ου Πανελληνίου Εντομολογικού Συνεδρίου και η Εντομολογική Εταιρεία Ελλάδος ανακοινώνουν ότι οι εργασίες του 19ου Πανελληνίου Εντομολογικού Συνεδρίου θα πραγματοποιηθούν 5 με 8 Οκτωβρίου 2021 στο Αγρίνιο. Στο Συνέδριο θα παρουσιαστούν πρωτότυπες ερευνητικές εργασίες που καλύπτουν όλους τους κλάδους της βασικής και εφαρμοσμένης έρευνας της Εντομολογίας, Ακαρεολογίας και Νηματοδο-λογίας, καθώς και θέματα που άπτονται επίκαιρων εντομολογικών προβλημάτων. Στόχοι του Συνεδρίου είναι αφενός η παρουσίαση των νεότερων κατευθύνσεων της επιστημονικής έρευνας και της εφαρμογής των αποτελεσμάτων αυτής και αφετέρου η διάχυση της επιστημονικής γνώσης, η ανταλλαγή απόψεων, η συζήτηση μεταξύ επιστημόνων, ερευνητών και αντιπροσώπων των παραγωγικών κλάδων. Η Οργανωτική Επιτροπή θα προσπαθήσει να οργανώσει ένα ενδιαφέρον και όσο το δυνατόν άρτιο συνέδριο. Θα πρέπει να επισημανθεί ότι το 19ο Πανελλήνιο Εντομολογικό Συνέδριο θα πραγματοποιηθεί με την προϋπόθεση ότι οι υγειονομικές συνθήκες θα επιτρέψουν την ασφαλή διοργάνωσή του. Περισσότερες πληροφορίες θα είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του συνεδρίου που θα ανανεώνεται σταδιακά.



ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Ακόμα κι αν οι μεταρρυθμίσεις που έχει ανάγκη μια αγορά θεωρούνται αυτονόητες, οι αλλαγές είναι δύσκολο να προχωρήσουν στο βαθμό που κρίσιμοι συντελεστές της αγοράς βολεύονται με την κατάσταση. Στην περίπτωση του ελληνικού ελαιολάδου, οι βολεμένοι είναι πολλοί.

Είναι, πρώτοι απ' όλους, οι ιδιότυποι εξαγωγείς μη τυποποιημένου προϊόντος και οι τοποτηρητές τους. Οι μεγάλες μεταποιητικές μονάδες Ιταλίας και Ισπανίας, τις οποίες τα εν λόγω εμπορικά γραφεία αντιπροσωπεύουν, έχουν τεράστιο συμφέρον από τις συγκεκριμένες προμήθειες extra παρθένου από την Ελλάδα. Δεν φείδονται λοιπόν της ανάλογης αμοιβής στους διαμεσολαβητές. Αρκεί, οι τελευταίοι, να διατηρούν χαμηλά τις τιμές παραγωγού. Και το κάνουν με μεγάλη επιτυχία.

Είναι επίσης οι ελαιουργοί. Τα 2.369 ελαιουργεία που υπολογίζεται ότι διαθέτει η χώρα, είναι πολλά. Λόγοι οικονομικής επιβίωσης και μόνο, ενός τόσο μεγάλου αριθμού μεταποιητικών μονάδων, οδηγούν σε χαμηλής στάθμης υπηρεσίες, υποβάθμιση ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος και στρέβλωση του ανταγωνισμού. Αντίθετα, οι ειδικές συνθήκες που δημιουργούν τοπικά, απομακρύνουν από αυτό που υπαγορεύει η ζήτηση στην ελεύθερη αγορά.

Στη διατήρηση της «χαμηλής πτήσης» για το ελληνικό ελαιόλαδο συνέτεινε και το μοίρασμα της τράπουλας του τυποποιημένου στην εγχώρια αγορά. Το έχουμε πει, για περισσότερες από 5 δεκαετίες, τα πράγματα στη χώρα ήταν οριοθετημένα με δύο μεγάλες μονάδες τυποποίησης να διατηρούν κάτι παραπάνω από το 80% της αγοράς επώνυμου προϊόντος και να αφήνουν -συνειδητά θα λέγαμε- χώρο στον ανώνυμο τενεκέ.

Ο μόνος πραγματικά χαμένος απ' αυτή την υπόθεση, ήταν και παραμένει ο παραγωγός. Μόνο που είναι πολύ μικρός, απόλυτα απομονωμένος και εξαιρετικά ανοργάνωτος για να ανατρέψει τα δεδομένα. Είναι βέβαια καθοριστικός για να αφήνει τα πράγματα στην τύχη τους.



Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

TAX. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

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

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



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

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Ένα κομμάτι μήλο να καθαρίσει ο ουρανίσκος

Το αδιάβλητο στη διαδικασία αξιολόγησης ελαιολάδων μπορεί να εγγυηθεί μεταξύ άλλων και ένα κομμάτι μήλου. Κάπως πρέπει δηλαδή να καθαρίσει ο ουρανίσκος των κριτών προτού περάσουν από το ένα δείγμα στο επόμενο και, όπως έχει αποδειχθεί εμπειρικά, το νερό δεν είναι αρκετό. Είναι ένα εργαλείο σημαντικό στον κόσμο της γευσιγνώσιας, ενώ αποκτά και ένα στοιχείο ενδιαφέρουσας συνέργειας όταν το επιθυμητό αποτέλεσμα του καθαρού ουρανίσκου σε έναν διεθνούς εμβέλειας διαγωνισμό, επιτυγχάνεται μέσω της συνεργασίας με έναν αγροτικό συνεταιρισμό που αν μη τι άλλο ξέρει από μήλα.

Οι διοργανωτές του διαγωνισμού ελαιολάδου «ATHENA» που διοργανώθηκε φέτος στη Λέσβο απευθύνθηκαν στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ζαγοράς Πηλίου, ο οποίος με τη σειρά του, στο πλαίσιο του γενικότερου ενδιαφέροντος για την ανάπτυξη και προβολή του ελληνικού πρωτογενούς τομέα, προσέφερε μήλα για τις ανάγκες της διοργάνωσης.

Ακούστηκε πως οι κριτές και ιδιαίτερα οι ξένοι που δεν έχουν τόσο συχνά την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα μήλα της Ζαγοράς, εντυπωσιάστηκαν από τη μοναδική γεύση των μήλων «ZAGORIN».

Η διεθνής κριτική επιτροπή του διαγωνισμού, τελούσε υπό την προεδρία του Ισπανού José María Penco, ενώ τα μέλη της προέρχονταν από Ιταλία, Ηνωμένες Πολιτείες (Καλιφόρνια), Αργεντινή, Γαλλία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ισπανία, Ισραήλ, Πορτογαλία, Τουρκία, Βραζιλία, Ιαπωνία και φυσικά Ελλάδα.

Σε περιοχές όπως η Ζαγορά, στο Πήλιο, τυγχάνει οι δύο καλλιέργειες, ελιάς και μήλο, να συνυπάρχουν. Στην περιοχή αναπτύσσονται οι ελαιώνες από το ύψος της θάλασσας μέχρι το υψόμετρο των 300 περίπου μέτρων. Από εκεί και πάνω, ξεκινάνε οι ξακουστοί μπλεώνες, μέσα στους οποίους παράγονται τα φημισμένα μήλα «ZAGORIN». Οι παραγωγοί, που στη συντριπτική τους πλειοψηφία είναι και μέλη του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ζαγοράς Πηλίου, καλλιεργούν τα μήλα για εμπορικούς σκοπούς και τις ελιές κατά κύριο λόγο για την εξασφάλιση του απαραίτητου ελαιολάδου για το νοικοκυριό τους. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**





OLEA™

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ
ΦΥΤΩΡΙΑ

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

Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής
& ανάπτυξης δενδρύλλων και μοσχευμάτων.

Μακροχρόνιες ερευνητικές συνεργασίες με πανεπιστήμια
και ερευνητικά ιδρύματα.

Παρουσία στις διεθνείς αγορές.

Όλα μας τα δενδρύλλια και μοσχεύματα
συνοδεύονται από φυτοϋγειονομικό διαβατήριο.

Πωλήσεις από ένα (1) δενδρύλλιο.

Περισσότερες από
400 ποικιλίες
και υποκείμενα ελιάς

30 χρόνια εμπειρίας
στη σύγχρονη φυτωριακή παραγωγή



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

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

LEVANTES®
FAMILY FARM
*FROM OUR FAMILY
TO YOURS*



Η Levantes Farm σεβόμενη τη ισοπικιλότητα, καλλιεργεί με αγάπη και φροντίδα τη γη παράγοντας υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.

T. 210 6207185, 6948093002 | Email: info@levantesfarm.gr

www.levantesfarm.gr