

ΤΕΥΧΟΣ 27 • 01-03/2021
Δωρεάν με την Agenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΣΠΙΤΙΑ
ΚΕΡΔΙΖΟΥΝ ΣΤΟ ΡΑΦΙ

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

**ΟΙ ΓΕΡΜΑΝΟΙ
ΑΝΑΚΙΝΟΥΝ
ΤΙΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ**

ΜΗΝΥΜΑ Η ΕΞΑΓΟΡΑ
ΤΗΣ ΓΑΕΑ ΑΠΟ ZERTUS



ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 3 ΕΥΡΩ
**ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ
ΜΟΛΙΣ ΑΝΟΙΞΕΙ
Η ΕΣΤΙΑΣΗ**





INTERCOMM FOODS S.A.

PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS



Taste of Greece



Premium
Greek
Products



8° χλμ Λάρισας - Συκουρίου, 41500, Λάρισα, Τ.Θ. 1127
T: +30 2410 57.50.92, 57.50.93 | F: +30 2410 57.50.91, 57.55.03
olivesales@intercomm.gr | www.intercomm.gr



ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 27

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2021

10

ΑΛΛΑΖΕΙ

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
Η ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΜΠΛΟΚΗ
ΤΩΝ ΓΕΡΜΑΝΩΝ

14

ΝΕΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

PREMIUM ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΑΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
ΕΛΑΙΩΝΑ ΖΗΤΟΥΝ
ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ

16

ΜΟΝΤΕΡΝΑ

ΣΠΙΤΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΕΚΤΟΠΙΖΟΥΝ ΤΑ
ΕΔΡΑΙΩΜΕΝΑ ΤΖΑΚΙΑ

38

ΠΑΝΕΛ ΤΕΣΤ

ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

44

Η ΑΛΗΘΕΙΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΠΟΠ ΕΛΙΑ
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΣΕ ΜΙΑ
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



ΑΝΑΜΟΝΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Συγκρατεί την πίεση των
τιμών από την Ισπανία η μικρή
παραγωγή σε Ελλάδα και Ιταλία.



[Η ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΕΞΩΦΥΛΛΟΥ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΝΟΠΑΙΑ]

ΣΤΑ ΛΕΥΚΑ Ο ΕΛΑΙΩΝΑΣ

Το πέρασμα της κακοκαιρίας
«Λέανδρος» έντυσε στα λευκά
και τον ελαιώνα του Βιολογικού
Αγροκτήματος Ανοπαία στο όρος
Καλλίδρομο Φθιώτιδας.

20

ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΙΣ
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΚΑΠ

24

ΣΤΗΝΕΙ
ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟ
Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΜΕΡΩΝ
ΚΟΖΑΝΗΣ

25

ΣΤΟΝ
ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ ΤΟ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΑΒΙΑΣ

26

ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ
ΠΟΠ ΓΙΑ ΤΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΚΡΗΣ

50

ΠΟΤΕ ΚΛΑΔΕΜΑ
ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΙΟΝΟΠΤΩΣΗ
ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

60

ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ
ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΓΙΑ ΤΟ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

52

**ΤΑ ΑΠΑΝΤΑ
ΤΗΣ ΛΙΠΑΝΣΗΣ**

Τα μυστικά του κλασικού τρόπου
αλλά του μοντέρνου παντρέματος
άρδευσης και λίπανσης

66

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ

Ανοιχτές οι πλατφόρμες για
συμμετοχή των εταιρειών στους
διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου

58

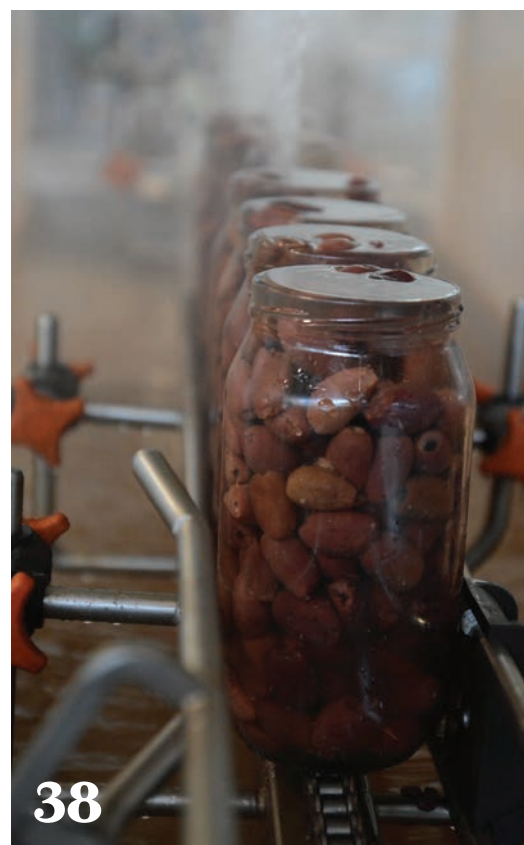
**ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...**

Τέσσερις ετικέτες ελαιολάδου από
Λέσβο, Μέγαρα, Ηλεία και Μεσσαρά



16

60



38



**COMPO
EXPERT**



COMPO EXPERT Ελλάς
ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΘΡΕΨΗ

 **Complesal[®]**

 **Easy Start[®]**

 **Basafer[®]**

 **NovaTec[®]**

 **Basfoliar[®]**

 **Fetrilon[®]**

 **Blaukorn[®]**

 **Vitanica[®]**

 **Basacote[®]**

 **Nexur[®]**

 **TerraPlus[®]** 

 **Floranid[®] Twin**

Αιγιάλειας 54, Τ.Κ. 15125, Μαρούσι Αττικής
Τ. +30 211 1769100 Φ. +30 211 1769150



www.compo-expert.gr
www.compoexperthellasnet.com

ΕΙΝΑΙ ΕΥΚΟΛΟ ΝΑ ΛΕΣ ΦΤΑΙΕΙ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ



Το πιο εύκολο είναι να λες ότι για τις χαμηλές τιμές στο ελαιόλαδο φταίει ο Έλληνας ελαιοπαραγωγός. Είτε γιατί δεν επιμελείται δεόντως τον ελαιώνα του, είτε γιατί φεύγει δαπανών καλλιεργητικής φροντίδας, είτε γιατί δεν διαθέτει τον απαιτούμενο εξοπλισμό, είτε γιατί δεν συλλέγει στο σωστό χρόνο τον καρπό του.

Στα παραπάνω θα μπορούσε να προστεθεί ακόμα ότι επιμένει στην ατομική δράση, δηλαδή δεν εμπιστεύεται τις συλλογικές δομές για την ανάπτυξη της παραγωγής, διαθέτει την παραγωγή του χωρίς παραστατικά και με τον τενεκέ στον κουμπάρο, δεν δίνει βάρος στην εκπαίδευση, την κατάρτιση και την εξέλιξη της τεχνογνωσίας και -για να ευλογήσουμε και τα γένια μας- ενδεχομένως να μην διαβάζει και να μην ενημερώνεται όσο χρειάζεται για τη δουλειά του.

Αυτό όμως είναι το εύκολο. Γιατί, δεν χρειάζεται πολύς κόπος να παριστάνεις τον έξυπνο και να ρίχνεις όλα τα βάρη σε ανθρώπους που ζουν και δραστηριοποιούνται σε απομακρυσμένες περιοχές, δεν βρίσκονται σε καθημερινή τριβή με τεχνοκράτες και θεωρητικά καταρτισμένους σ' αυτά τα θέματα, απέχουν πολύ από τα κέντρα των αποφάσεων και περνούν τον λίγο ελεύθερο χρόνο τους μπροστά στην τηλεόραση, έχοντας ως κύρια πηγή ενημέρωσης τα επαναλαμβανόμενα (θεματικά τουλάχιστον) δελτία ειδήσεων.

Τα πολιτισμένα κράτη και οι προοδευμένες κοινωνίες διακρίνονται όχι από την άνεσή τους να ρίξουν το ανάθεμα στους πολλούς και αδύναμους αλλά από την ευφυΐα τους να διαμορφώσουν τις συνθήκες εκείνες που θα βελτιώσουν τη θέση αυτών των ανθρώπων. Συνέβαινε και στη χώρα μας όσο η ελληνική κοινωνία χαρακτηριζόταν από μεγαλύτερη ομοιογένεια. Συμβαίνει όλο και λιγότερο από τη στιγμή που η οικονομική εξέλιξη απομάκρυνε τους ανθρώπους μεταξύ τους και συμβαίνει ελάχιστα από τη στιγμή που η οικονομική κρίση επαναφέρει επιτακτική την προσέγγιση... ο θάνατός σου η ζωή μου.

Η υπεύθυνη πολιτική αρχή σε πρώτη φάση, και όλοι οι βραχίονες μιας ευνομούμενης πολιτείας στη συνέχεια, οφείλουν να επαναπροσδιορίσουν την ευθύνη τους έναντι των αγροτών. Οφείλουν να αναλάβουν τις πρωτοβουλίες εκείνες που θα ξαναβάλουν σε κάποια σειρά τα πράγματα και στον τομέα της ελαιοπαραγωγής. Το έκαναν χώρες λιγότερο ανεπτυγμένες, με μικρότερη ιστορία στο προϊόν και που δεν ήταν μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Σίγουρα μπορεί και η Ελλάδα.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

el

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρुकέλη
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Στέλα Προβελέγγιου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Νατάσα Στασινού
Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου



— 6th edition —

ATHENA 2021

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2021,
τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που διεξάγεται στην Ελλάδα.

ΛΕΣΒΟΣ / 8-9-10 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr



VINETUM

© 210 766 0560

✉ info@vinetum.gr

ATHIOOC

ΕΝΑ ΦΩΣ

ΣΤΟ ΘΟΛΟ ΟΡΙΖΟΝΤΑ

Υπάρχουν στιγμές που μας γεμίζουν χαμόγελα και προσδοκίες. Όχι για κάτι μακρινό. Γι' αυτό που μπορεί κανείς να αγγίξει.

Τη χρονιά που ολοκληρώθηκε όλος ο πλανήτης δοκιμάστηκε. Βιώσαμε συνθήκες που κάποιοι είχαν γνωρίσει μόνο μέσα από τη μελέτη ιστορικών και ιατρικών

βιβλίων και ελάχιστοι είχαν φανταστεί. Προέκυψαν πρωτόγνωρες συνθήκες σε κάθε πτυχή της καθημερινότητας. Συνθήκες που δημιούργησαν και δημιουργούν νέες κοινωνικές συμπεριφορές και ταλαντεύουν σταθερά πρότυπα. Φτάνοντας στο κομμάτι της οικονομίας εύκολα παρατηρεί κάποιος πως σχεδόν όλοι οι κλάδοι έχουν πληγεί. Άλλοι λιγότερο και άλλοι περισσότερο. Άλλοι θα επανακτήσουν το εύρος εργασιών τους ταχύτερα κι άλλοι μέσω σημαντικών καθυστερήσεων.

Από τη φύση μου είμαι και παραμένω αισιόδοξος. Ωστόσο κατά την εορταστική περίοδο συνέβησαν δύο γεγονότα με επίκεντρο το ελαιόλαδο που ξεπερνούν την εκ φύσεως αισιόδοξη οπτική που με διακρίνει. Παραμονές Χριστουγέννων βρέθηκα σε δύο από τις σημαντικότερες και πιο ιστορικές κάβες των Αθηνών προκειμένου να δώσω δύο συνολικές παραγγελίες για αποστολές δώρων. Προς μεγάλη μου έκπληξη διαπίστωσα πως η γκάμα των προϊόντων των καταστημάτων είχε διανθιστεί με νέα προϊόντα. Μόνο που αυτήν τη φορά δεν επρόκειτο για κάποιο σπάνιο οινικό προϊόν από τον παγκόσμιο αμπελώ-

να αλλά για ελληνικά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα. Δεν πέρασαν λίγα λεπτά και βρέθηκα μπροστά σε κάτι που στο άμεσο παρελθόν θα φάνταζε ως ουτοπία. Εμφανίστηκε ένας ευγενικός, κομψός και επίμονος κύριος. Ήταν απεσταλμένος μιας εταιρείας του χώρου των κατασκευών με σκοπό να στείλει

κι αυτός δώρα εκ μέρους της. Ποιος θα πίστευε πριν από λίγα χρόνια πως η επιμονή των ερωτήσεων του δεν αφορούσε κάποιο κρασί αλλά τις επιλογές δώρων σε εξαιρετικής ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο;



ΟΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΠΙΟ ΑΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΙ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Ο ΜΕΣΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

3,11

ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ ΦΕΤΟΣ
Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ

3,14

ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ
Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

3,4%

ΜΕΙΟΝ ΣΤΗΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ 2019



ΦΥΤΩΡΙΑ ΧΡΗΣΤΟΥ Β. ΤΣΙΠΑ

Παράγουμε και διαθέτουμε 25 ποικιλίες ελιάς, ανώτατης ποιότητας
και ταυτοποίηση ποικιλιών από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ελιές • Εσπεριδοειδή • Οπωροφόρα • Φυστικές Αιγίνης Ποντίκις • Ροδιές



ΕΛΙΕΣ &
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ
ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ
ΑΠΟ 5 ΛΙΤΡΑ ΓΛΑΣΤΡΑ
ΕΩΣ 200 ΛΙΤΡΑ
ΓΛΑΣΤΡΑ



Τα φυτά μας συνοδεύονται με φυτοϋγειονομικά διαβατήρια και βεβαίωση από το Μπενάκιο
Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο πως δεν είναι προσβεβλημένα από φυτοπαθογόνους μύκητες

www.xtsipas.gr



ΚΑΜΑΡΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ Τ.Κ. 204 00
Τ: 27430 - 24.674 | Fax: 27430 - 26.955
e-mail: info@xtsipas.gr



ΟΙ ΓΕΡΜΑΝΟΙ ΑΛΛΑΖΟΥΝ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Η όρεξη των Γερμανών για ελαιόλαδο δυναμώνει και, όσο το επενδυτικό κενό στα παραγωγικά κέντρα της Ελλάδας παραμένει, γερμανικών συμφερόντων τυποποιητικές βρίσκουν χώρο για ανάπτυξη επιχειρηματικών συμφερόντων στον εγχώριο ελαιώνα

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Τον ρόλο του Ιταλού εμπόρου στην ελληνική αγορά ελαιολάδου έρχονται να διεκδικήσουν Γερμανοί μεσίτες και εκπρόσωποι μεγάλων αλυσίδων, οι οποίες μέχρι τώρα κάλυπταν τις ανάγκες τους στην Ιβηρική και την Ιταλική χερσόνησο. Πρόκειται βέβαια για μια διαδικασία που βρίσκεται υπό διαμόρφωση χρόνια τώρα, παρά το γεγονός ότι μόλις πρόσφατα ξεκίνησαν οι απευθείας συναλλαγές σε αξιοσημείωτους όγκους μεταξύ ελληνικών συνεταιριστικών οργανώσεων και γερμανικών εταιρειών. Ωστόσο η έλευση αυτή των Γερμανών, σύμφωνα με συνομιλητές του Ελαίως Καρπός, δεν θα έπρεπε να ιδωθεί ως μια απλή αντικατάσταση των Ιταλών από την ελληνική αγορά ελαιολάδου. Αυτό γιατί οι Γερμανοί μπαίνουν με την ενέργεια του νεοφώτιστου σε μια ήδη ώριμη αγορά και η μεθοδικότητα που τους χαρακτηρίζει υπαγορεύει την ταυτόχρονη ενσωμάτωση και γιγάντωση των διατροφικών τάσεων που υιοθετούν οι καταναλωτές της Κεντρικής Ευρώπης.

«Αυτό που εμείς εδώ θεωρούμε για βιολογικό, οι Γερμανοί το 'χουν σαν συμβατικό» σχολιάζει ο

Παναγιώτης Ντανάκας, ένας έμπειρος ελαιοπαραγωγός και διαχειριστής συνεταιρισμού στη Λακωνία. Έτσι, όσο οι Ισπανοί δουλεύουν με όπλο τη χαμηλή τιμή και τις μεγάλες ποσότητες, οι Γερμανοί θα αναζητήσουν την προστιθέμενη αξία στην ποιότητα και την εξειδίκευση, κάτι που όπως εκτιμούν, με λίγη προσπάθεια, μπορεί να εξασφαλίσει σε ικανοποιητικές ποσότητες ο ελαιώνας της Ελλάδας.

Είναι γνωστό άλλωστε ότι η Γερμανία κρύβεται πίσω από όλες τις νέες ποιοτικές τάσεις και διακρίσεις στην αγορά ελαιολάδου, δίνοντας έμφαση σε λεπτομέρειες που υπερβαίνουν το μέτρο της οξύτητας. Υψηλές πολυφαινόλες, μονοποικιλιακά ελαιόλαδα, χαμηλή υπολειμματικότητα και φυσικά βιολογική διαχείριση του ελαιώνα έρχονται να προστεθούν στην απαίτηση για χαμηλή οξύτητα, καθώς η αγορά ετοιμάζεται να υποδεχτεί τη νέα γερμανική ηγεμονία στον κλάδο.

Όσο λοιπόν η ελληνική αγορά ελαιολάδου παραμένει εγκλωβισμένη στη λογική του «χύμα», η εξέλιξη αυτή έρχεται σύμφωνα με αρκετούς να αναβαθμίζει και την τιμή παραγωγού αφού «ο Γερμανός ποτέ δεν λέει όχι σε υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη».

Ήδη την περασμένη άνοιξη, η ανάκαμψη στην εγχώρια αγορά ελαιολάδου που είχε βουλιάξει σε εύρος τιμών κάτω από τα 2,50 ευρώ το κιλό, συνέπεσε με τις αγορές γερμανικής αλυσίδας που υποχρεώθηκε σε αναζήτηση νέων προμηθευτών λόγω του αποκλεισμού της Ιταλίας. Όπως εξηγούν στο Ελαιάς Καρπός, άνθρωποι της αγοράς, τη δεδομένη στιγμή στην Ελλάδα δεν υπάρχουν ούτε οι υποδομές ούτε οι γνωριμίες για να διατηρηθούν τα κεκτημένα του 2020.

Από την άλλη όμως, φαίνεται ότι η χώρα της Β. Ευρώπης καταβάλλει προσπάθειες για να εδραιωθεί στο χώρο του τροφίμου και κατ' επέκταση στο ελαιόλαδο. Έτσι, δεν είναι καθόλου απίθανο στο κοντινό μέλλον, έπειτα και από την εμπειρία της περασμένης άνοιξης, οι Γερμανοί που διαθέτουν τυποποιτήρια και στην Ιταλία, να επιχειρήσουν μια παράκαμψη του Ιταλού μεσάζοντα στο ελαιόλαδο, προσεγγίζοντας απευθείας ελληνικούς συνεταιρισμούς.

Θα μπορούσε βέβαια να πει κανείς πως ήταν αναμενόμενο το ενδιαφέρον των Γερμανών για το ελαιόλαδο να εκφραστεί με αυτό τον τρόπο, ειδικά αν αναλογιστούμε ότι οι εισαγωγές ελαιολάδου της ισχυρότερης οικονομίας της Ευρώπης έχουν τριπλασιαστεί μέσα σε μια 20ετία. Στις αρχές του 2000, οι Γερμανοί κατανάλωναν 24.000 τόνους ετησίως, ενώ πλέον η ζήτηση για την εσωτερική αγορά έχει υπερτριπλασιαστεί, όσο ταυτόχρονα οι γερμανικές εταιρείες μπαίνουν και στο παιχνίδι των εξαγωγών. Μάλιστα όπως έγινε γνωστό το καλοκαίρι του 2020, οι γερμανικές εξαγωγές ελαιολάδου στο Ηνωμένο Βασίλειο ξεπέρασαν αυτές της Ελλάδας. Συγκεκριμένα, η Ελλάδα εξήγαγε 1,28 εκατ. κιλά ελαιολάδου αξίας 4,52 εκατ. λιρών, επίδοση σε ποσότητα και αξία χαμηλότερη κατά 4,6% και 16,1% από τις επδόσεις του 2018. Την ίδια περίοδο η Γερμανία κατάφερε να αυξήσει τις εξαγόμενες ποσότητες ελαιολάδου προς το Ηνωμένο Βασίλειο κατά 47,4%.

Ήδη η Γερμανία αποτελεί την κορυφαία αγορά βιολογικού ελαιολάδου στην Ευρώπη. Όσο λοιπόν οι συνολικές ει-

σαγωγές της Γερμανίας, παραμένουν σταθερές, το μερίδιο του έξτρα παρθένου ελαιολάδου ενισχύεται, ενδεικτικό ότι η χώρα στρέφεται πλέον στο υψηλής ποιότητας προϊόν. Το 2019 η χώρα εισήγαγε 71.000 τόνους ελαιολάδου αξίας 327 εκατ. ευρώ, με το 76% να αποτελεί έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Από την Ελλάδα οι επιπλέον ποσότητες

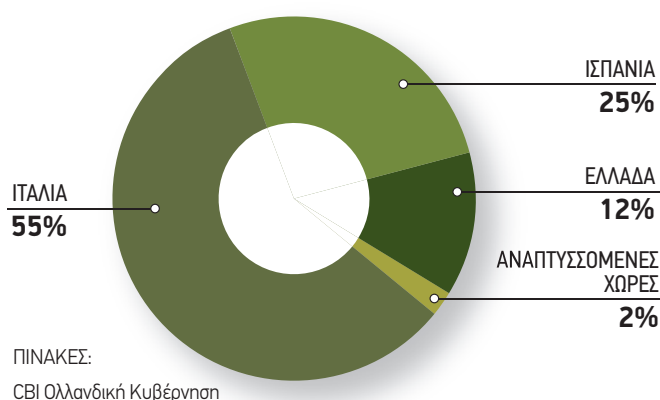
Η Ιταλία διατηρεί τον ρόλο του βασικού προμηθευτή με μερίδιο 55% το 2019. Ακολουθεί η Ισπανία με μερίδιο 25% και τρίτη έρχεται η Ελλάδα με μερίδιο 12%. Φαίνεται πάντως πως οι επιπλέον ποσότητες που προστίθενται στα γερμανικά ράφια προέρχονται από την Ελλάδα, η οποία παρουσιάζει την πιο ραγδαία ενίσχυση των μεριδίων της την τελευ-

ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΑΓΟΡΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΙ Η ΓΕΡΜΑΝΙΑ

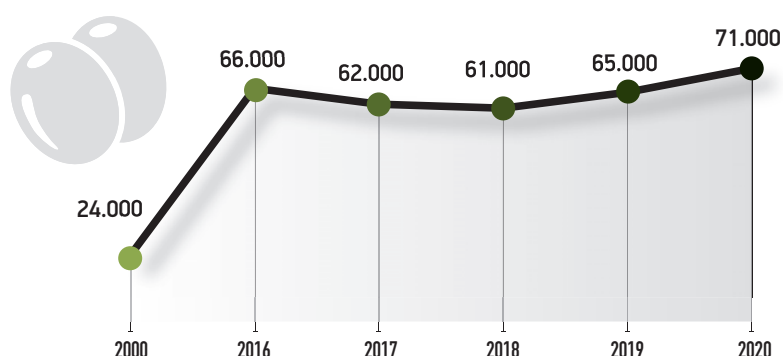
ταία τριετία, ξεπερνώντας πλέον τους 10.000 τόνους από τους 7,5 χιλιάδες που εξήγαγε το 2017.

Οι περισσότερες ποσότητες πωλούνται μέσω ιδιωτικών επικετών όπως είναι η Primadonna (της Lidl), η El Cantinelle and Cucina (της Aldi Süd), η Casa Morando (της Aldi Nord), η Aro (της Metro Cash & Carry), η REWE Feine Welt and ja! (της REWE), και η Edeka and Gut&Günstig (της Edeka). Σημειώνεται ότι οι περισσότερες προαναφερθείσες επικές αποτελούνται από μπλεντ με ελαιόλαδα από διάφορες χώρες. Στις κυριότερες ανεξάρτητες ξεχωρίζουν οι ιταλικές Bertolli και Carapelli, η ισπανική μεν, γερμανικών συμφερόντων δε Mazola, οι ελληνικές Minerva, Minos και Jordan, η ισπανική Ybarra και επίσης γερμανικών συμφερόντων La Espanola.

ΜΕΡΙΔΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ



ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ





ΜΕΣΩ ΤΗΣ GAEA Ο ΒΡΑΧΙΟΝΑΣ ΤΩΝ ΓΕΡΜΑΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Προάγγελος εξελίξεων η εξαγορά από την ιστορική Zertus το 2020

Με αγορές ελαιολάδου απευθείας από ελαιοτριβεία και τιμές κατά τι υψηλότερες από τον μέσο όρο που διαμορφώνει η αγορά, η Gaea είναι το κοντινότερο παράδειγμα της γερμανικής επέκτασης στην ελαιοκομία. Η με έδρα το Αμβούργο οικογενειακή εταιρεία Zertus επενδύει σε εταιρείες τροφίμων από το 1826 και τις τελευταίες δεκαετίες διεκδίκησε τη θέση της στο επιχειρηματικό στερέωμα επενδύοντας σε ετικέτες niche προϊόντων γαστρονομίας. Η είσοδός της στο ελαιόλαδο έγινε το 2015 με τη συμμετοχή στη ΓΑΙΑ τρόφιμα του Έλληνα επιχειρηματία Άρη Κεφαλογιάννη ενώ το 2020 ολοκλήρωσε την εξαγορά της εταιρείας. Από την άλλη τα ελαιόλαδα GAEA, με παρουσία στην αγορά από το 1995, συνέβαλαν με τη σειρά τους στην αναβάθμιση του ελληνικού ελαιολάδου τουλάχιστον σε επίπεδο μάρκετινγκ.

Αρχικά η εταιρεία έδωσε έμφαση στα ΠΟΠ ελαιόλαδα και στη συνέχεια στα μονοποικιλιακά. Αξίζει να αναφερθεί ότι συνέβαλε και στην καθιέρωση του γυάλινου μπουκαλιού, κάτι που αποτελεί και σήμερα πρόκληση για πολλές εταιρείες.

Ενώ όπως δείχνουν τα στοιχεία της αγοράς, στην Γερμανία οι περισσότερες εταιρείες του private label διαθέτουν blends από όλη τη Μεσόγειο, η GAEA βασίζει την παρουσία της εκεί, στη διάθεση αποκλειστικά ελληνικού ελαιολάδου. Αυτό σημαίνει ότι οι διακυμάνσεις στην παραγωγή τόσο σε επίπεδο ποσότητας, όσο και ποιότητας, φέρνουν σε «δύσκολη θέση» την εταιρεία, η οποία, σύμφωνα με το ρεπορτάζ, προσπαθεί να εδραιώσει σταθερές συνεργασίες με ελαιοτριβεία που βρίσκονται σε παραγωγικά κέντρα ενδιαφέροντος γι' αυτήν, ώστε να προωθούνται οι αξιώσεις της στην πρώτη ύλη.

Η ταχύτητα με την οποία εξελίσσεται το γερμανικό ενδιαφέρον στον τομέα του ελαιολάδου δεν αποκλείει στο προσεχές μέλλον να βρεθούν και άλλοι Γερμανοί στρατηγικοί επενδυτές σε ελληνικές εταιρείες, κάτι που ήδη συμβαίνει στις υπόλοιπες ελαιοπαραγωγικές χώρες. Από την άλλη, η προσέγγιση που επιχειρεί το γερμανικό κεφάλαιο στον ελληνικό ελαιώνα, αναμένεται ότι θα εντείνει και το ενδιαφέρον των μεγάλων αλυσίδων εστίασης της χώρας για ιδιωτική ετικέτα με ελληνική πρώτη ύλη, μέσα στο πλαίσιο του ανταγωνισμού.

Ελαιόλαδο με προέλευση παραδοσιακό ελαιώνα

Οι νέες συνθήκες που επικρατούν στην Ευρώπη
ωριμάζουν την ιδέα δημιουργίας μιας ξεχωριστής αγοράς

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Οσο η Γερμανία υποχρεώνει την αγορά ελαιολάδου στην υιοθέτηση ενός ακόμα πιο εξεζητημένου γαστρονομικά προφίλ, η πολιτική γραμμή των Βρυξελλών υποχρεώνει σε ένα πιο βιώσιμο μοντέλο παραγωγής το οποίο ταιριάζει ιδανικά στην παραδοσιακή ελαιοκομία. Τα νέα αυτά δεδομένα είναι ικανά να ενισχύσουν τη θέση του ελληνικού ελαιολάδου στις ευρωπαϊκές αγορές, αφού η πλειονότητα των εκμεταλλεύσεων της χώρας,

εμπίπτουν στο προφίλ του παραδοσιακού. Αλλά και από την Ιβηρική προωθείται ένα αίτημα που καλεί σε διαχωρισμό της αγοράς ελαιολάδου, ανάμεσα σε εκείνα που προέρχονται από παραδοσιακούς ελαιώνες σε μειονεκτικές περιοχές και σε εκείνα που αποτελούν προϊόν εντατικής και υπερνταντικής καλλιέργειας. Συγκεκριμένα, πληθαίνουν τα επιχειρήματα υπέρ της διαμόρφωσης μιας νέας «υπό-αγοράς», στην οποία θα διαπραγματεύονται έξτρα παρθένα ελαιόλαδα από παραδοσιακούς ελαιώνες, με υψηλότερες τιμές από αυτές που διαμορφώνει η υπερ-προσφορά από εκμεταλλεύσεις με βιομηχανικού τύπου προδιαγραφές. Πρόκειται για μια εξέλιξη που εφόσον δρομολογηθεί, αναμένεται ότι θα βελτιώσει τη θέση των Ελλήνων παραγωγών, αφού ως επί το πλείστον η ελαιοκομία στην Ελλάδα καλύπτεται από την ομπρέλα του παραδοσιακού πρότυπου παραγωγής. Μια προσθήκη στην φαρέτρα όσων προωθούν τη μεταρρύθμιση κατακερματισμού της αγοράς ελαιολάδου, η οποία έχει ξεκινήσει στην Ισπανία, συνιστά έκθεση του Πανεπιστημίου της Χαέν. Εκεί οι ερευνητές αποτυπώνουν μια πραγματικότητα που θέλει το κόστος παραγωγής ανά κιλό έξτρα παρθένου ελαιολάδου να ξεκινά από τα 1,73 ευρώ και να φτάνει τα 4 ευρώ. Με τη μέση τιμή του προϊόντος στα 2,55 ευρώ το κιλό, φαίνεται ότι μόνον οι πυκνές και υπέρπυκνες εκμεταλλεύσεις μπορούν να «κινήσουν» στις παρούσες συνθήκες.

**ΜΙΑ ΝΕΑ «ΥΠΟ-ΑΓΟΡΑ» ΖΗΤΟΥΝ ΟΙ
ΙΣΠΑΝΟΙ ΜΕ ΥΨΗΛΟΤΕΡΕΣ ΤΙΜΕΣ ΑΠΟ
ΑΥΤΕΣ ΤΗΣ ΕΝΤΑΤΙΚΗΣ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**



Luis Planas, υπουργός Γεωργίας της Ισπανίας

μαζί

ΧΤΙΖΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ
ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΣΑΣ

- Ολοκληρωμένες υπηρεσίες για την αύξηση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας
- Αειφόρος διαχείριση ελαιοκαλλιέργειας
- Διασφάλιση Ποιότητας ελαιολάδου
- Προϊοντική Διαφοροποίηση
- Οργάνωση και υποστήριξη ομάδων παραγωγών



GLOBAL G.A.P.



Proactive
Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

Ηράκλειο: Λεωφόρος Δημοκρατίας 97, Τηλ.: 2810 360814

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

info@proactive.com.gr

www.proactive.com.gr





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: HELLENIC FILEDS

Στα εγχώρια ράφια

Μοντέρνα σπίτια

Μπορεί η ιδιαίτερη συνθήκη της πανδημίας να έχει φρενάρει την εξέλιξη, όμως ήδη από το 2019 φαίνεται πως ο εγχώριος καταναλωτής άρχισε να στρέφεται σε λιγότερο κυρίαρχες και πιο ακριβές ετικέτες, που διαπρέπουν διεθνώς

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Τις προετοιμασίες για να «αλλάξουν τα ράφια τους» έχουν ξεκινήσει οι αλυσίδες λιανικής όπως μεταφέρουν στελέχη εταιρειών στο Ελαίος Καρπός, εισάγοντας το στοιχείο του πλουραλισμού. Την ίδια στιγμή και οι νεότεροι καταναλωτές φαίνεται ότι θέλουν να ξεφύγουν τόσο «από τον τενεκέ του χωριού», όσο και από τα εδραιωμένα τζάκια. Όπως μας εξηγούν άνθρωποι της αγοράς, από μόνο του το γεγονός ότι ο Έλληνας καταναλωτής, πρώτος παγκοσμίως και στην κατανάλωση ελαιολάδου, ζητά ποιοτικό έξτρα παρθένο προϊόν, λέει πολλά. Σε αυτό το στάδιο ανάπτυξης, τα μοντέρνα σπίτια του ελαιολάδου φαίνεται ότι έχουν εδραιώσει μια παράλληλη αγορά για το premium προϊόν τους που επεκτείνεται, όσο παράλληλα εκτοπίζουν τα εδραιωμένα «τζάκια».

Βαδίζοντας πλέον στα χνάρια του κρασιού, αυτός ο ισχυρός νέος πυρήνας των ελληνικών εταιρειών δείχνει να έχει την απαιτούμενη αυτοπεποίθηση για συνεχίσει τη μεταρρύθμιση, αφού όπως μεταφέρουν εκπρόσωποι των ανερχόμενων εταιρειών, «ούτως ή άλλως, οι προσπάθειές μας εντάθηκαν μέσα στα δύσκολα χρόνια της κρίσης, με ελάχιστη έως μηδενική χρηματοδότηση». Μάλιστα, όσο τα εγχειρήματα αυτά ωριμάζουν και οι επιχειρήσεις μεγεθύνονται έρχονται οι συνεργασίες με γειτονικούς παραγωγούς, που καλούνται πλέον να ακολουθήσουν το καλλιεργητικό μοντέλο που υπαγορεύει η ποιότητα και η στόχευση του premium τυποποιημένου προϊόντος. Υπάρ-

χει δηλαδή ένας συντονισμός των κρίκων παραγωγής που σιγά σιγά γίνεται κανόνας και έχει ως άμεσο αποτέλεσμα την ουσιαστική ενίσχυση της ποιότητας της πρώτης ύλης.

Απαγκίστρωση από την αντίληψη του χύμα

Με τις εξελίξεις αυτές στην ελληνική αγορά ελαιολάδου να λαμβάνουν μεγαλύτερες διαστάσεις, εντείνεται και ο ανταγωνισμός ανάμεσα στους τυποποιητές για εξασφάλιση πρώτης ύλης. Με όχημα τις εξαγωγές τυποποιημένου ελληνικού ελαιολάδου, διαμορφώνονται και οι συνθήκες αυτές που θα επιτρέψουν μια μερική έστω απαγκίστρωση των τιμών παραγωγού στη χώρα, από τις ισορροπίες που επιβάλλουν οι μεγάλοι τυποποιητές της Ισπανίας και της Ιταλίας, οι οποίοι λίγο έως πολλοί κάνουντας μεταξύ τους «συμφωνίες κυρίων» δρομολογούν το εύρος





Από το 2014 τα αδέλφια Παπαδέλλη στη Λέσβο έχουν ρίξει το βάρος της δουλειάς τους στο υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο.

Το πρώτο μονοποικιλιακό ελαιόλαδο από την ιδιαίτερη ποικιλία Λιανολιά Κέρκυρας έφερε στην ελληνική αγορά η οικογένεια Δαφνή.

τιμών που θα ακουστεί στην ευρωπαϊκή αγορά, μόλις δέσει ο καρπός στα δέντρα την άνοιξη.

Σπύρος Δαφνής: Στα χνάρια του κρασιού διαμορφώθηκε νέα αγορά

Για τον παραγωγό του πρώτου μονοποικιλιακού ελαιολάδου από Λιανολιά Κέρκυρας και του πρώτου ελαιολάδου που έφερε ένδειξη ισχυρισμού υγείας, Σπύρο Δαφνή, η τάση αυτή θα επιβιώσει και στο μεταξύ θα αλλάξει το καλλιεργητικό προφίλ αλλά και τον τρόπο κατανάλωσης. «Εντείνουμε τις προσπάθειές μας την τελευταία δεκαετία μέσα σε δύσκολες συνθήκες ανάπτυξης, σε καθεστώς υποχρηματοδότησης. Πολλοί μάλιστα ξεκίνησαν τότε. Ωστόσο αντέξαμε και με δεδομένο ότι η ποιότητα ανταμείβεται, η τάση που ξεκινήσαμε θα επιβιώσει» αναφέρει χαρακτηριστικά, θεωρώντας πως σε εκείνη την περίοδο τα μοντέρνα σπίτα άγγιξαν ένα κομβικό σημείο της ανάπτυξης. Ο ίδιος θεωρεί πως αυτή η νέα γενιά παραγωγών και το καινούργιο που φέρνει στην εγχώρια ελαιοκομία, έχει διαμορφώσει ήδη μια παράλληλη μικρή αγορά ελαιολάδου. «Λίγο έως πολύ, ακολουθούμε το μοντέλο και το δρόμο του κρασιού. Όλο αυτό μεταφράζεται σε ιδιαίτερα προϊόντα και για όσο συνεχίζεται η εξέλιξη αυτή, βελτιώνεται και η αντίληψη του Έλλη-

να καταναλωτή πάνω στο ελαιόλαδο» σημειώνει. Ο Σπύρος Δαφνής εντοπίζει τις βάσεις αυτής της διαδικασίας εξέλιξης της εγχώριας αγοράς στους ίδιους τους παραγωγούς. «Σε μια χώρα που καμώνεται ότι έχει ιστορικό δεσμό με το ελαιόλαδο, δεν ταιριάζει αυτό που γινόταν όλα αυτά τα χρόνια. Η αναμονή για τα άδεια βυτία από την Ιταλία, η χαμηλή τιμή που πληρώνεται ο παραγωγός, η αντιμετώπιση του προϊόντος δείχνουν το μονόδρομο της αναζήτησης της ποιότητας και της ταυτότητας». «Η απάντηση στο πού, ποιος, πότε έχει παράξει το προϊόν που εμφιαλώθηκε δίνουν ταυτότητα και διάρκεια στο ελληνικό ελαιόλαδο» καταλήγει ο ίδιος, θεωρώντας πως όλα αυτά είναι νέα για την Ελλάδα και ήρθαν για να μείνουν.

Χαράλαμπος Παπαδέλλης: Διαμορφώνεται κλίμα πλουραλισμού

Από το 2014 τα αδέλφια Παπαδέλλη στη Λέσβο έχουν ρίξει όλο το βάρος της δουλειάς τους στην παραγωγή υψηλής προστιθέμενης αξίας προϊόντων ελαιολάδου και τα οποία πλέον έχουν βρει θέση στα ράφια μεγάλων αλυσίδων. Μιλώντας στο Ελαιός Καρπός ο Χαράλαμπος Παπαδέλλης διακρίνει ένα κλίμα ενίσχυσης του πλουραλισμού στην εγχώρια αγορά, το οποίο όμως έχει φρενάρει εξαιτίας της πανδη-



μίας. Ο ίδιος διατηρεί την πίστη του στην εγχώρια αγορά και όπως υποστηρίζει, όσο αυτή μεγαλώνει, τόσο προσπάθειες καθετοποιημένων εκμεταλλεύσεων που φέρουν την υπογραφή του παραγωγού θα βρίσκουν θέση στα ελληνικά ράφια. Όπως εκτιμά, ήδη μερίδα καταναλωτών έχουν δείξει πως αναζητούν το πιο προσεγμένο και ποιοτικά αναβαθμισμένο ελαιόλαδο, ωστόσο προϋπόθεση για να ενταθεί η υφιστάμενη τάση, είναι να ενισχυθεί η αγοραστική δύναμη.

Νίκος Φιλιππίδης : Οι παλιοί παίκτες δεν μπορούν να μας ανταγωνιστούν

Ακόμα και η ελάχιστη ποιότητα που δύνανται οι παλιές καθιερωμένες εταιρείες να προσφέρουν στον καταναλωτή έχει ανέβει και αυτό οφείλεται στις αδιάκοπες προσπάθειες που στα πέτρινα χρόνια της κρίσης έχει καταβάλει ο συνεπής πυρήνας των ανερχόμενων εταιρειών. «Όλοι εμείς οι νέοι στο χώρο του ελαιολάδου το προκαλέσαμε αυτό» λέει ο Νίκος Φιλιππίδης της Hellenic Fields που τα τελευταία 15 χρόνια δραστηριοποιείται στο κομμάτι του «super premium» ελαιολάδου. «Το θέμα είναι» - σύμφωνα με τον ίδιο - «ότι ο καταναλωτής έχει άλλες γευστικές μνήμες που απέχουν από το πικρό, πικάντικο και αρωματικό προϊ-



ΙΕ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΑΜΑΚΙΟ

όν που προσφέρουμε εμείς». «Το λάδι του γνωστού από το χωριό είχε γευστικά ελαττώματα με αποτέλεσμα να μάθουμε όλοι ότι η καλή γεύση είναι αυτή που στην πραγματικότητα είναι λάθος» αναφέρει ο κ. Φιλιππίδης, που αντιλαμβάνεται πως το εξής χαρακτηριστικό διαμορφώνει ένα προβάδισμα στο όριο του αθέμιτου για τις καθιερωμένες εταιρείες, ώστε να μπορούν να ρίχνουν στην αγορά φθηνό προϊόν. «Έχουμε πλέον βρει κομμάτια της αγοράς που δεν καταδυναστεύουν οι παλιοί. Ποιοτικά εστιατόρια στην Αθήνα και τα άλλα αστικά κέντρα, σεφ υψηλής γαστρονομίας που έχουν εμπειρία και από το κρασί. Εκεί οι παλιοί παίκτες δεν μπορούν να ανταπεξέλθουν, την αγορά αυτή την κερδίζουμε» συμπληρώνει. Αυτή η τάση, αν και ανεκόπη από την πανδημία, υφίσταται, αλλάζει τα δεδομένα και εκπαιδεύει τους καταναλωτές, καταλήγει ο συνομιλητής μας, ωστόσο «όχι ακόμα σε βαθμό που θα μπορούσε να συντηρήσει όλα τα μοντέρνα σπίτια».

Στο super premium ελαιόλαδο δραστηριοποιείται εδώ και 15 χρόνια η Hellenic Fields με έδρα την Ολυμπία.

Η πολυβραβευμένη εταιρεία Κύκλωπας ταξιδεύει τον αρχαίο ελαιώνα της Μάκρης σε όλο τον κόσμο.

ΜΕΤΡΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΩΝ ΣΤΟΝ ΙΤΑΛΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

Με επενδύσεις και μέτρα στήριξης δεκάδων εκατομμυρίων ατσάλωνεται ο ιταλικός ελαιώνας τόσο για το υπόλοιπο της εμπορικής περιόδου, όσο και για τη γενικότερη αναπτυξιακή του προοπτική. Συνοπτικά, 140 εκατ. ευρώ διατίθενται με τη μορφή δανείων σε συνεταιρισμούς και ομάδες παραγωγών προκειμένου να αγοράσουν σε καλύτερες τιμές πρώτη ύλη αλλά και για να αναβαθμίσουν τις εγκαταστάσεις τους. Επιπλέον 50 εκατ. ευρώ έχουν εγκριθεί σε πρόγραμμα αναδιάρθρωσης του ελαιώνα της Απουλίας που έχει πληγεί τα τελευταία χρόνια έντονα από την εξάπλωση της Xylella. Επιπλέον, ενισχύσεις ύψους 5 εκατ. ευρώ ανακοινώθηκε πρόσφατα ότι θα κατανεμηθούν σε επιχειρήσεις του κλάδου, προκειμένου να διευκολυνθούν μέσω της μερικής ή πλήρους εξόφλησης τόκων σε τραπεζικά δάνεια που μπορεί να είχαν λάβει μέχρι και τα τέλη του 2018. Στο μεταξύ η γειτονική χώρα εστιάζει και στην ανάπτυξη των βιολογικών μεθόδων παραγωγής ελαιολάδου, με το ιταλικό υπουργείο να επενδύει το ποσό των 4,2 εκατ. ευρώ σε έρευνες με κύρους άξονες τη βελτιστοποίηση των βιολογικών προϊόντων, τη μείωση των ρύπων, τις καινοτομίες στην παραγωγή και στην επεξεργασία των προϊόντων.



ΝΕΑ ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΣΤΑ ΛΕΥΚΑ Ο ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ

ΠΙΟ ΗΠΙΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

Από την Ισπανία μέχρι την Πελοπόννησο και την Κρήτη, ντύθηκαν στα λευκά οι ελαιώνες με την κακοκαιρία που ενέσκηψε στα μέσα του Ιανουαρίου αλλού να προκαλεί ζημιές και να «αχρηστεύει» την ασυγκόμιστη παραγωγή και αλλού να υποχρεώνει τα δέντρα να ξεκουραστούν για λίγο, γεμίζοντας παράλληλα νερό τους ταμειυτήρες. Πιο εντυπωσιακές εικόνες καταφθάνουν από την Ισπανία, όπου η κακοκαιρία Φιλομένα, όπως τη βάφτισαν οι Ισπανοί μετεωρολόγοι, κάλυψε με 50 εκ. χιόνι τουλάχιστον 350.000 στρέμματα με ελιά στην Καταλωνία (φωτό επάνω) και στις βορειότερες περιοχές, με τις ζημιές να αφο-

ρούν τόσο τον ασυγκόμιστο καρπό, όσο και την επιβίωση των ίδιων των δέντρων. Μάλιστα η Ομοσπονδία Αγροτικών Συνεταιρισμών (FCAC) της Καταλονίας συσχετίζει την κατάσταση με τους ισχυρούς παγετούς του 2001, που κράτησαν πίσω για χρόνια την ανάπτυξη του ισπανικού ελαιώνα. Στην Ελλάδα η κακοκαιρία Λέανδρος έφερε επίσης συνθήκες παγετού, ωστόσο ο μεγάλος όγκος των καλλιεργούμενων εκτάσεων ελιάς διέφυγε του σοβαρού κινδύνου, με ήπιες ζημιές, έχοντας να αντιμετωπίσει θερμοκρασίες λίγο κάτω από το μηδέν (-2°C έως -6°C) και μέτριου όγκου και διάρκειας χιόνι.



ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΓΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΤΗΣ ΚΑΠ

Στον κατάλογο των προϊόντων που μπορούν να λαμβάνουν συνδεδεμένη ενίσχυση τη νέα περίοδο εντάχθηκε η επιτραπέζια ελιά ενώ στη χώρα μας υπολογίζεται πως καλλιεργούνται γύρω στα 1,5 εκατ. στρέμματα, σύμφωνα με στοιχεία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης. Για μία τέτοια έκταση θα πρέπει να δεσμευτεί ένα μεγάλο ποσοστό πόρων των συνδεδεμένων και αξίζει να σημειωθεί ότι οι ελληνικές αρχές δεν έχουν εκφράσει προς το παρόν σοβαρή διάθεση να «πειράξουν» τα 18 προϊόντα που απολαμβάνουν συνδεδεμένες μέχρι και σήμερα.

ΘΡΙΑΜΒΕΥΣΑΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΤΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΤΕΡΕΝ

**ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΟ TERRA CRETA GRAND CRU
ΠΟΥ ΚΑΤΕΛΑΒΕ ΤΗ ΘΕΣΗ «9» ΤΗΣ ΚΑΤΑΤΑΞΗΣ TOP100 EVOO**

Για ακόμα μια χρονιά δημοσιεύτηκε από την ανεξάρτητη Διεθνή Ένωση Συγγραφέων και Δημοσιογράφων Οίνου και Ποτών (World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits) η παγκόσμια λίστα «EVOO World Ranking 2020» η οποία συγκεντρώνει όλα τα ελαιόλαδα που διακρίθηκαν σε διεθνείς διαγωνισμούς τη χρονιά που πέρασε. Αν και επρόκειτο για μια δύσκολη χρονιά, οι ελληνικές εταιρείες τυποποίησης έξτρα παρθένου ελαιολάδου επέτυχαν τον εντυπωσιακό στόχο των 24 διακρίσεων στις 100 καλύτερες εταιρείες παγκοσμίως, όπως καταγράφεται στον πίνακα δεξιά. Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι στην λίστα των Top100 EVOO πρώτη ελληνική συμμε-

τοχή είναι το Terra Creta Grand Cru στη θέση 9 και δεύτερη το Terra Creta Estate Organic στη θέση 27. Συνολικά και σύμφωνα με τα στοιχεία της παγκόσμιας κατάταξης, συμπεριελήφθηκαν 13.342 δείγματα ελαιολάδου από 42 ελαιοπαραγωγικές χώρες και 1.605 εταιρείες, τα οποία έχουν διακριθεί σε 27 διεθνείς διαγωνισμούς. Αξίζει να σημειωθεί ότι αν και τα μέτρα αντιμετώπισης της πανδημίας δημιούργησαν προσκόμματα στην πραγματοποίηση των διαγωνισμών ελαιολάδου, σχεδόν η πλειοψηφία τους ολοκληρώθηκε κανονικά και το μόνο που έλειψε ήταν οι φαντασμαγορικές τελετές βράβευσης, τη θέση των οποίων πήρε η διαδικτυακή αποκάλυψη των αποτελεσμάτων.

	NO 2	LACONIKO
SAKELLAROPOULOS ORGANIC FARMS	NO 5	
	NO 8	HELLENIC AGRICULTURAL ENTERPRISES EPE
MEDITERRE EUROFOOD A.E.	NO 12	
	NO 13	TERRA CRETA A.E.
LIOKAREAS OLIVE OIL - OILIO EPE	NO 14	
	NO 23	HELLENIC FIELDS EPE
OLIX OIL EPE	NO 24	
	NO 37	OLYMPIAN GREEN INTERNATIONAL A.E.
AGROVIM A.E.	NO 44	
	NO 73	ANDROULAKIS EFTYCHIOS OLIVE OIL BOTTLING EPE
ELLORA FINE FOODS EPE	NO 99	
	NO 100	AMACS ADMINISTRATION MANAGEMENT CONSULTING SERVICES P.C.


seven ólea
Grower's Estate

Βιολογικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με ισχυρισμό υγείας

Η αγάπη μου για το ελαιόλαδο είναι αστείρευτη! Όταν αγαπάς αυτό που κάνεις, δείχνεις καρτερία. Σέβεσαι τη φύση και τα ελαιόδεντρα. Χαίρεσαι όταν τα βλέπεις ζωηρά και ανθισμένα. Άλλωστε, είναι κομμάτι του εαυτού μου!

Κάθε χρόνο αφήνω το αποτύπωμά μου, το οποίο ταξιδεύει στο σώμα των δέντρων και φθάνει στο ελαιόλαδο. Έτσι, δημιουργώ ένα προϊόν που συνοδεύει τις γευστικές προτιμήσεις όσων ψάχνουν κάτι μοναδικό! Κι αυτό αποτυπώνεται με πράξεις! Εφαρμόζω πρακτικές βιολογικής φροντίδας που ενισχύουν τους μηχανισμούς της φύσης. Που δυναμώνουν το έδαφος. Και με ένα πλούσιο έδαφος ξέρω ότι τα δέντρα μου θα μου δώσουν ως «ευχαριστώ» την καλύτερη σοδειά!

Ο παραγωγός,
Μάνος Κοκκινέλης



Arkalochori, 70300
Heraklion of Crete Hellas
T. 0030 698 135 8800

www.sevenolea.com



ΣΗΜΑ ΤΟ ΤΣΑΡΟΥΧΙ

**ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΟΡΤΑΣΜΟ ΤΩΝ 200
ΕΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ**

Μια ιδέα που προέκυψε από μια παλιά φωτογραφία του παππού Κωνσταντή του Γιάννη Καμπούρη, ο οποίος φορά τη στολή της Προεδρικής Φρουράς των Ευζώνων, οδήγησε στην παρουσίαση της επετειακής φιάλης ελαιολάδου της E-LA-WON. Με αυτό τον τρόπο και με το τσαρούχι ως σύμβολο της ελληνικής λεβεντιάς η εταιρεία συμμετέχει στον εορτασμό των 200 ετών (1821-2021) από την Ελληνική Επανάσταση. Όπως μάλιστα χαρακτηριστικά σημειώνει ο CEO της E-LA-WON, ήδη η «επετειακή φιάλη» έχει σταλεί στην ομογένεια, σ'Ελληνες της διασποράς, σε κυβερνητικά στελέχη καθώς και στην Πρόεδρο της Δημοκρατίας. Υπενθυμίζεται ότι το καινοτόμο blend EVOO από Αγριελιά και ελιές ποικιλίας Μποτσικολιά κέρδισε Platinum Βραβείο για τις υψηλές πολυφαινόλες του στον Berlin GOOA 2020 και Χρυσό Βραβείο υψηλού φαινολικού περιεχομένου στα Olympia Awards 2020.

ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΕ ΝΕΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

ΜΕ ΣΥΝΕΧΕΙΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΜΙΝΕΡΒΑ ΠΡΟΣ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Νέες αφίξεις σε υποσχόμενες προϊόντικές κατηγορίες προαναγγέλλουν πηγές με γνώση των εξελίξεων γύρω από τη Μινέρβα Ελαιουργική, με δεδομένη τη διάθεση των μετόχων και της διοίκησης της εταιρείας για την ανάπτυξη της το προσεχές διάστημα. Πρόσωπα με γνώση των εξελίξεων σημειώνουν χαρακτηριστικά ότι η εταιρεία έχει τη δυνατότητα να διαχειριστεί πολλά brands στο χώρο του τροφίμου, γεγονός που της προσφέρει την προοπτική περαιτέρω ανάπτυξης. Στο πλάνο της επενδυτικής ομάδας είναι να επεκταθεί και σε άλλες κατηγορίες τροφίμων πέρα από τις ήδη υπάρχουσες που εντάσσονται στο χαρτοφυλάκιο της όπως ελαιόλαδα, σπορέλαια, μαργαρίνη, βούτυρο, τυρί και ξύδι.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα των προθέσεων της επιχείρησης αποτελεί το λανσάρισμα τεσσάρων νέων κωδικών ντομάτας υπό την ετικέτα



«Χωριό», επεκτεινόμενη σε μία κατηγορία που μέχρι πρότινος δεν διέθετε παρουσία και ταυτόχρονα συνάπτοντας συνεργεία με τη Damavand, στην οποία συμμετέχουν επίσης οι επενδυτές του fund Diorama. Ας σημειωθεί ότι η νέα σειρά προϊόντων ντομάτας υπό την ετικέτα «Χωριό» της Μινέρβα περιλαμβάνει: Ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας, τριμμένες ντομάτες, ψιλοκομμένες ντομάτες και ντοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης. Μάλιστα, εκτός από τους κωδικούς ντομάτας, επίκειται και η παρουσίαση μέσω του λιανεμπορίου και νέων κωδικών ψυγείου.

Στο επίκεντρο των νέων λανσαρισμάτων από τη Μινέρβα είναι προϊόντα που συνάδουν με το προφίλ του ήδη υπάρχοντος χαρτοφυλακίου της, προχωρώντας ταυτόχρονα σε συνεργείες. Παράλληλα η επιχείρηση προχωρά σε διαρκείς επενδύσεις και βελτιώσεις της δυναμικότητας και στο εργοστάσιο του Σχηματαρίου, αλλά και στο εργοστάσιο των Ιωαννίνων. **Γ. ΛΑΜΠΡΗΣ**



Σε διαρκείς επενδύσεις και βελτιώσεις της δυναμικότητας και στο εργοστάσιο του Σχηματαρίου, αλλά και στο εργοστάσιο των Ιωαννίνων προχωρά η Μινέρβα.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΥΡΩΠΗ

ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΟ ΔΙΚΤΥΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΡΕΡΙΟΝ



Ένα πιστοποιημένο βιολογικό ελαιόλαδο απ' την Πρέβεζα, το όνομα του οποίου δεν θα μπορούσε να παραπέμψει σε κάτι άλλο παρά στον ίδιο τον τόπο που το παράγει, αναδεικνύει την εξαιρετική ποιότητα και την ξεχωριστή γεύση των προϊόντων της περιοχής. Η ισορροπία στα γευστικά χαρακτηριστικά του και η επίγευση άγριων λουλουδιών συνθέτουν την ιδιαιτερότητα του τοπικού προϊόντος ενώ η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη να τυποποιεί ελαιόλαδο με γεωγραφική ένδειξη ΠΓΕ ΠΡΕΒΕΖΑ

και επιδιώκει να τοποθετήσει το προϊόν της στη θέση που του αξίζει στην εγχώρια αλλά και τη διεθνή αγορά. Μάλιστα ο σταθερά εξωστρεφής προσανατολισμός της είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός δικτύου εμπορικών συνεργατών στην Κεντρική Ευρώπη. Στα προϊόντα της ανήκει και η βιολογική σειρά ελαιολάδων με γεύσεις που δημιουργείται με ανάμειξη του βιολογικού Eperion με βιολογικές βρώσιμες ύλες που η επιχείρηση προμηθεύεται από εξειδικευμένες διεθνείς επιχειρήσεις.



ΣΤΗΝΕΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΜΕΡΩΝ

ΜΙΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ ΤΗΣ ΛΙΜΝΗΣ ΠΟΛΥΦΥΤΟΥ

Ένα βήμα πριν αποκτήσει το δικό του τυποποιητήριο είναι ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ιμέρων Κοζάνης, που παράγει το πολυβραβευμένο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδό του, αξιοποιώντας πρώτη ύλη από τον αναπτυσσόμενο ελαιώνα της περιοχής πέριξ της Λίμνης Πολυφύτου. «Έχουμε τις άδειες για την ανέγερση του κτιρίου και υπάρχει εγκεκριμένο πρόγραμμα και για τον μηχανολογικό εξοπλισμό, με αποτέλεσμα να εκτιμού-

Ελαιόλαδο Ιμέρων



με πως έως τις αρχές του 2021 θα είναι έτοιμο», εξηγεί ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Δημήτρης Παπαδόπουλος, προσθέτοντας ότι «στόχος μας είναι η φετινή παραγωγή, που

αναμένεται να ξεπεράσει τους 150 τόνους, να τυποποιηθεί στις δικές μας εγκαταστάσεις». Η δραστήρια οργάνωση ελαιοκαλλιεργητών, που αριθμεί σήμερα περί τα 90 ενεργά μέλη, παράλληλα δρομολογεί επενδύσεις και στο ελαιοτριβείο της. **Α. ΔΙΑΜΗΣ**



Γιώργος Σακελλαρόπουλος

ΗΜΕΡΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΤΗΝ ΨΗΦΙΑΚΗ ΕΠΟΧΗ
ΤΗΣ ΛΕΣΧΗΣ «ΦΙΛΑΙΟΣ»

Με μια σειρά δράσεων από τις 16 έως τις 30 Νοεμβρίου 2020 η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου «Φιλαίος» γιόρτασε την Παγκόσμια Ημέρα Ελαιολάδου και Ελιάς, που τιμάται στις 26 Νοεμβρίου, εγκαινιάζοντας παράλληλα την είσοδό της στην ψηφιακή εποχή. Μεταξύ άλλων τα μέλη και οι φίλοι της Λέσχης είχαν την ευκαιρία, στο πλαίσιο του θεσμού «Ημέρες Ελαιολάδου & Ελιάς 2020», να παρακολουθήσουν τη «ζωντανή» ψηφιακή εκδήλωση «Ελιά: Η συμβολή της στην οικονομία, τη διατροφή, τον πολιτισμό και το περιβάλλον» με τη συμμετοχή διακεκριμένων επιστημόνων και τεχνοκρατών, μεταξύ των οποίων η καθηγήτρια Ιατρικής και Πρόεδρος του Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας Αντωνία Τριχοπούλου.



ΦΙΛΑΙΟΣ

...
λέσχη φίλων
ελαιολάδου
και ελιάς

ΡΕΚΟΡ ΔΙΑΚΡΙΣΕΩΝ ΕΦΕΡΕ ΤΟ 2020

Με πολλαπλές διακρίσεις τιμήθηκαν οι Βιολογικοί ελαιώνες Σακελλαρόπουλου στο EVOO World Ranking 2020 (EVOOWR) για την ποιότητα των ελαιοπλάδων τους. Συγκεκριμένα, βρέθηκαν στην 5η θέση στον κόσμο ανάμεσα σε 1.605 βραβευμένες, ελαιοπαραγωγικές εταιρείες από 42 χώρες ενώ παράλληλα 10 βιολογικά και gourmet ελαιοπλάδα τους κατατάχθηκαν στα «Ελαιοπλάδα της Χρονιάς 2020», ανάμεσα σε 13.342 παγκοσμίως βραβευμένες ετικέτες. Τέλος, τιμήθηκαν με τη 2η θέση στη παγκόσμια κατάταξη των ελληνικών εταιρειών, ανάμεσα σε 240 βραβευμένες εγχώριες εταιρείες.



ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΤΟΝ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ

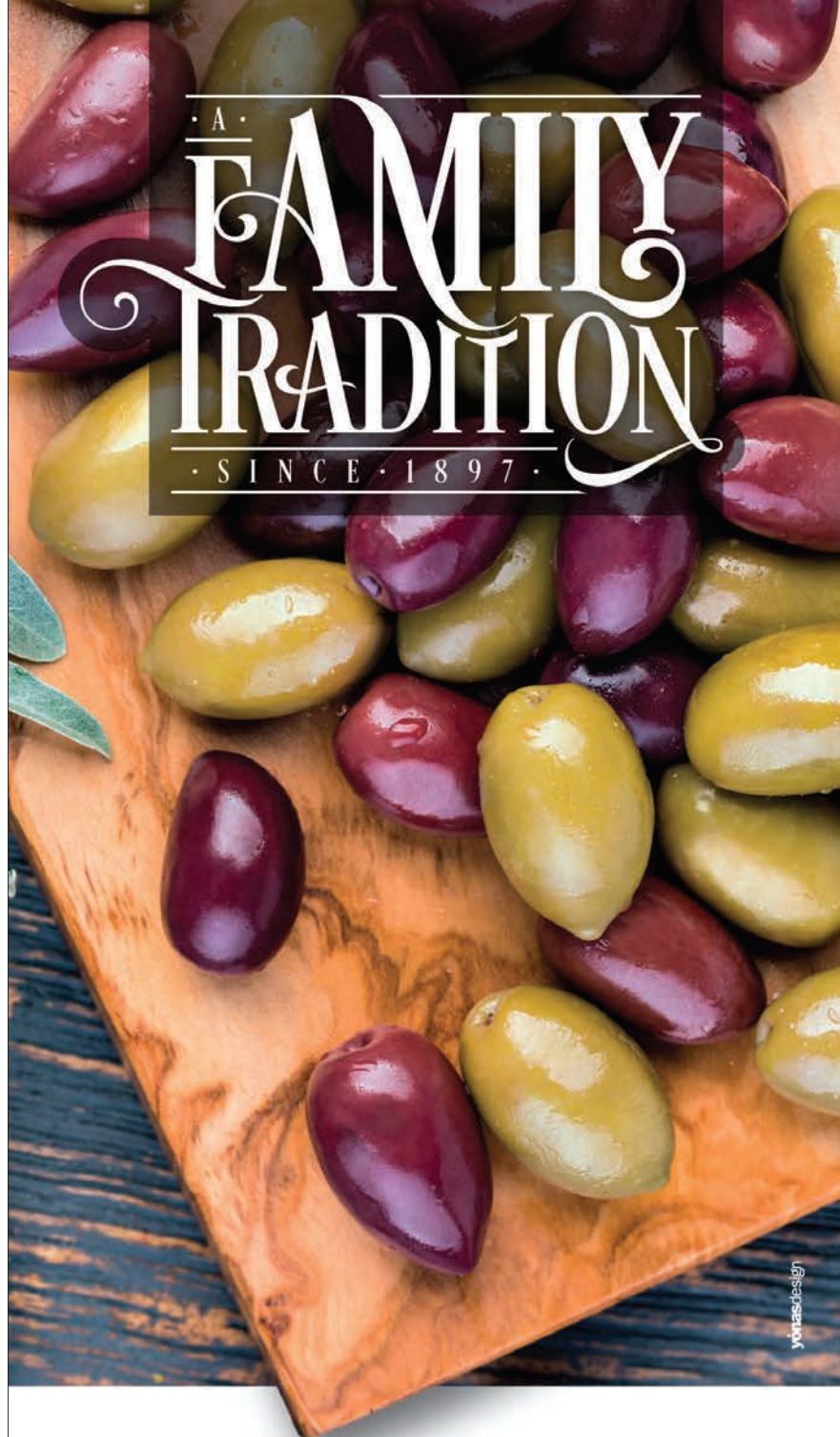
ΓΙΑ ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ ΕΠΩΝΥΜΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗΣ ΑΒΙΑΣ

Συμφωνία για την τοποθέτηση του επώνυμου ελαιόλαδου με την ετικέτα «Αβία» στα ράφια των Ελληνικών Υπεραγορών Σκλαβενίτη υπέγραψε ο Συνεταιρισμός Μικρής Μαντινείας & Αβίας. Η τοποθέτηση θα γίνει αρχικά σε 10 μεγάλα καταστήματα Σκλαβενίτης με προοπτική επέκτασης σε περισσότερα σημεία. Το προϊόν ως σήμερα διατίθεται στην εγχώρια αγορά κυρίως σε μικρότερα σημεία πώλησης και σε τοπικό επίπεδο, ενώ το μεγαλύτερο μέρος του εξάγεται κυρίως στην Ιταλία σε χύδην μορφή. Η παραγωγή προέρχεται από κτήματα του Δ. Καλαμάτας και της Δυτ. Μάνης με το 90% να παράγεται από τα μέλη του συνεταιρισμού και το υπόλοιπο 10% από συνεργαζόμενους παραγωγούς. **Γ. ΛΑΜΠΡΗΣ**



ΕΠΙΣΗΜΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ

Σε μια νέα εποχή εισέρχεται η ΔΟΕΠΕΛ η οποία αναγνωρίστηκε στις 10 Νοεμβρίου ως η επίσημη ελληνική Διεπαγγελματική Οργάνωση της επιτραπέζιας ελιάς. Στόχοι της ΔΟΕΠΕΛ είναι, μεταξύ άλλων ο σχεδιασμός και υλοποίηση εθνικής στρατηγικής για την επιτραπέζια ελιά και η δημιουργία βάσης δεδομένων με όλα τα πληροφοριακά στοιχεία για την άσκηση πολιτικής και την υλοποίηση της εθνικής στρατηγικής.



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



ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΠΟΠ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΚΡΗΣ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΘΡΑΚΗΣ ΠΟΥ ΚΑΤΟΧΥΡΩΝΕΙ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ



Δημοσιεύθηκε στις 10 Αυγούστου στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, ο Εκτελεστικός Κανονισμός με τον οποίο καταχωρείται στο Μητρώο Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (ΠΓΕ), η ονομασία «Ελαιόλαδο Μάκρης».

Πρόκειται για το πρώτο προϊόν της Θράκης που κατακτά την εν λόγω αναγνώριση, ενώ αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι κατά τη σχετική διαδικασία δεν υπήρξε καμία ένσταση ή αντίρρηση από κάποιο κράτος-μέλος της Ε.Ε.

Όπως σχετικά εξήγησε ο Πασχάλης Παπαδάκης, συνταξιούχος γεωπόνος, πρώην επικεφαλής της Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Έβρου και ένας εκ των βασικών συντελεστών που «έτρεξε» τη διαδικασία κατάρτισης του σχετικού φακέλου στην ΕΕ, χρειάστηκαν εντατικές προσπάθειες τριών και πλέον ετών για να ευοδωθεί η προσπάθεια. Μεταξύ των άλλων ενεργειών που έγιναν ήταν και η έρευνα στη βιβλιοθήκη της Κωνσταντινούπολης, προκειμένου να βρεθούν οι ιστορικές εκείνες μαρτυρίες που να πιστοποιούν ότι ο συγκεκριμένος ελαιώνας είναι ιστορικός και τα δέντρα του χρονολογούνται μέχρι και 3.000 χρόνια πίσω. Να σημειωθεί ότι ο ιστορικός ελαιώνας Μάκρης αριθμεί περί τα 220.000 δέντρα ηλικίας 2.000- 3.000 χρόνων και η ετήσια παραγωγή κυμαίνεται από ένα έως και τρία εκατομμύρια κιλά, ανάλογα με τη χρονιά.

ΑΓΓΙΖΕΙ ΤΑ 100 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΤΟ 2020 Η INTERCOMM

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

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται -με την ίδια δυναμική- στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα.

Στη Λάρισα από το 1990

Η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες της Ελλάδας, με τζίρο που το 2019 έφτασε τα 87 εκατ. , ενώ το 2020 αναμένεται να κλείσει κοντά στα 100 εκατ. ευρώ. Ας σημειωθεί ότι ανάμεσα στους εξαγωγικούς προορισμούς βρίσκονται πολλές χώρες της ΕΕ και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Ν. Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, το Περού και πολλές άλλες, με τον συνολικό αριθμό να ξεπερνά τις 70. Εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ παράλληλα η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.



ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΝΑ ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ

Από το Α στο Ω της παραγωγής ελαιολάδου



Βασισμένο στη γνώση και την εμπειρία του συγγραφέα του, Βασίλη Φραντζολά, η οποία αποκτήθηκε μέσα από τις εκατοντάδες σεμινάρια που οργάνωσε τα 15 τελευταία χρόνια στην Ελλάδα και το εξωτερικό, είναι το βιβλίο «Σύγχρονες Πρακτικές Ελαιοκομίας και Παραγωγής Ποιοτικού Ελαιολάδου». Επισκέψεις στις περισσότερες ελαιοπαραγωγικές χώρες, καθώς και προσωπικές επικοινωνίες του συγγραφέα με γνωστούς καθηγητές πανεπιστημίων και ερευνητικών ιδρυμάτων, της Ιταλίας και Ισπανίας, οι οποίοι δίδαξαν επί σειρά ετών στην Ελλάδα, προσκεκλημένοι των σεμιναρίων Oliveoilseminars.com, συμβάλλουν στη δημιουργία ενός εξαιρετικά πλούσιου περιεχομένου.

Για τον σύγχρονο παραγωγό

Το βιβλίο περιλαμβάνει μέσα στις 354 σελίδες, στην αρχή τα τέσσερα πλέον βασικά κεφάλαια της ελαιοκομίας (εκτός της φυτοπροστασίας) και στη συνέχεια, κατανεμημένη σε άλλα 24 κεφάλαια, όλη την ύλη που ενδιαφέρει έναν σύγχρονο ελαιοπαραγωγό, τη συγκέντρωση ε-

λαιολάδου στον καρπό και τις μεθόδους προσδιορισμού της, τη μηχανική συλλογή και μεταφορά των καρπών, αναλυτικά όλα τα στάδια ελαιοποίησης στο ελαιοτριβείο σύμφωνα με νέες τεχνικές και τις πλέον σύγχρονες τεχνολογίες που ήδη χρησιμοποιούνται στο εξωτερικό, καθώς και πολλά άλλα σχετικά κεφάλαια, όπως για παράδειγμα το φιλτράρισμα και τη συντήρηση του ελαιολάδου. Το βιβλίο αποτελεί στην πραγματικότητα και ένα βιωματικό έργο, στο οποίο δεν συναντάται η στεγνή, τυπική γλώσσα πολλών επιστημονικών συγγραμμάτων αλλά μία γλώσσα απολύτως κατανοητή από τη μεγάλη πλειοψηφία των αναγνωστών. Περιλαμβάνονται 130 φωτογραφίες και 140 πίνακες/διαγράμματα, ενώ οι 70 φωτογραφίες προέρχονται από το προσωπικό αρχείο του συγγραφέα και δημοσιεύονται για πρώτη φορά. Ένα απαραίτητο εργαλείο - οδηγός για ελαιοκαλλιεργητές, παραγωγούς, φοιτητές, γεωπόνους και ελαιοτριβεία, και «για όλους που θέλουν να πάνε μπροστά το θέμα του ελαιολάδου στη χώρα μας» σημειώνει χαρακτηριστικά ο ίδιος ο συγγραφέας.

Κυκλοφόρησε το βιβλίο

“Σύγχρονες τεχνικές Ελαιοκομίας και Παραγωγής ποιοτικού ελαιολάδου”

του Βασίλη Φραντζολά

Το βιβλίο μέσα στα 28 κεφάλαια και τις 354 σελίδες του καλύπτει σε βάθος όλα τα θέματα που ενδιαφέρουν τον σύγχρονο παραγωγό ελαιολάδου, γεωπόνους, ελαιοτριβεία και φοιτητές ΑΕΙ.

- Διαχείριση του εδάφους
- Άρδευση, λίπανση, κλάδεμα
- Μηχανική συλλογή και μεταφορά των καρπών
- Αναλυτική περιγραφή και οδηγίες για όλα τα στάδια παραγωγής στο ελαιοτριβείο

Και άλλες απαραίτητες γνώσεις που για πρώτη φορά περιέχονται σε Ελληνικό βιβλίο.

Τιμή: 65 € | Παραγγελίες: www.oliveoilseminars.com



ΑΓΟΡΑ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΠΟΛΥΠΑΘΗ & ΑΝΕΞΕΛΕΓΚΤΗ

Τις προτάσεις της για την ομαλή και έννομη λειτουργία των φυτωρίων πολλαπλασιαστικού υλικού καταθέτει, με επιστολή της στον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και άλλους φορείς, ομάδα περισσότερων από 40 φυτωριούχους, που εκπροσωπούνται από τον Χρήστο Τσιπά.



Σύμφωνα με την ομάδα φυτωριούχων που εκπροσωπούνται από τον Χρήστο Τσιπά, βασική τους επιδίωξη είναι η προμήθεια και διακίνηση υγιών φυτών απαλλαγμένων ιώσεων ή άλλων ασθένειών.

Οπως αναφέρεται στην επιστολή των φυτωριούχων «η αγορά έχει κατακλυστεί από μικροφυτωριούχους, οι οποίοι όχι μόνο δεν τηρούν τους κανόνες φυτουγείας και χρήση άνοσου πρωτογενούς υλικού αλλά και διακινούν φυτά χωρίς έλεγχο, παραστατικά και μη σύμφωνα με τους όρους του υγειούς ανταγωνισμού. Κίνητρό μας είναι να σας εκθέσουμε κάποιες προτάσεις οι οποίες κατά τη γνώμη μας πρέπει να τεθούν σοβαρά στην κρίση και διερεύνηση από τα αρμόδια όργανα των υπηρεσιών του ΥΠΑΑΤ, του ΚΕΠΠΥΕΛ, του Μπενάκειου Ινστιτούτου καθώς και κάθε άλλου εμπλεκόμενου φορέα. Γι' αυτό λοιπόν και θα θέλαμε να προτείνουμε:

1. Την αναθεώρηση και επανεξέταση όλων υφιστάμενων αδειών των επιχειρήσεων παραγωγής και διακίνησης πρωτογενούς και δευτερογενούς πολλαπλασιαστικού υλικού.
2. Το κάθε φυτώριο να διαθέτει κατ' ελάχιστο 10 στρέμματα καλλιεργήσιμου γηπέδου εκ των οποίων τουλάχιστον το 50% να αποδεικνύεται ότι είναι αμιγής ιδιοκτησία του ιδιοκτήτη.
3. Να είναι απαραίτητο η παραπάνω προγραφείσα μονάδα να διαθέτει εγκαταστάσεις υπό κάλυψη τουλάχιστον 3 στρμ. είτε θερμοκηπίου είτε εγκεκριμένου γι' αυτήν τη δουλειά διχτυοκηπίου ώστε να εξασφαλίζεται το δεδομένο της φυτουγείας και του άνοσου υλικού.
4. Αυστηρότατος έλεγχος στις μονάδες διατήρησης των μητρικών φυτειών οι οποίες θα πρέπει να βρίσκονται εντός εντομοστεγούς κλωβού ο οποίος θα διαθέτει τα κατάλληλα και ελεγμένα δίκτυα προστασίας. Αυτή την στιγμή ελάχιστα φυτώρια διαθέτουν αυτές τις πολύ σημαντικές προδιαγραφές ανάμεσα στα δεκάδες που λειτουργούν σε όλη την επικράτεια.
5. Θα πρέπει να υπάρχει αποδεδειγμένα μόνιμος σύμβουλος γεωπόνος ο οποίος θα υπογράφει για τις ορθές πρακτικές και την τήρηση όλων των κανονισμών στην

παραγωγή και διακίνηση πολλαπλασιαστικού υλικού.

6. Απαραίτητη η δήλωση ΟΣΔΕ και διασταύρωση αυτής από τις υπηρεσίες για τον έλεγχο των παράνομων και ανεύθυνων φυτωριούχων οι οποίοι δυστυχώς αριθμούνται περισσότεροι των νόμιμων!

7. Η διακίνηση φυτών από μη εγκεκριμένα φυτώρια, και η οποία είναι πολύ μεγάλη δυστυχώς στη χώρα, πέραν των κινδύνων που επιφυλάσσονται λόγω μη ελεγχόμενης φυτουγείας γίνεται και χωρίς τα νόμιμα παραστατικά με ό,τι αυτό συνεπάγεται για την απώλεια ΦΠΑ και φόρων που αναλογούν. Γίνεται λοι-

ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΕΞΕΤΑΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΩΝ ΑΔΕΙΩΝ ΖΗΤΟΥΝ ΟΙ ΦΥΤΩΡΙΟΥΧΟΙ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΤΟΥΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΑΡΜΟΔΙΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ

πόν σε αυτό το σημείο αντιληπτό το πόσο ζημιογόνα είναι αυτή η κατάσταση για την οικονομία μας και κάτι που αντίκειται στον υγιή ανταγωνισμό.

8. Να γίνει πανελλαδική σύσκεψη όλων των εμπλεκόμενων επιχειρηματιών και όχι μόνο κάποιων μεμονωμένων κατ' ευφημισμό συλλόγων ή συνεταιρισμών που απαρτίζονται από μικρό αριθμό μελών κατά κύριο λόγο άνευ προδιαγραφών, για να ακουστούμε και να αποφασίσουμε για τα περαιτέρω.

9. Να υπάρξει ένα ξεκάθαρο και πλήρως ελεγχόμενο εθνικό στρατηγικό σχέδιο δράσης στον τομέα παραγωγής και διακίνησης πολλαπλασιαστικού υλικού ώστε να μειωθούν στο ελάχιστο οι απειλές από ασθένειες που ήδη υφίστανται στη χώρα μας καθώς και των νέων που βρίσκονται προ των πυλών και πιθανώς να δημιουργήσουν ανυπολόγιστες ζημιές στον νευραλγικό πρωτογενή μας τομέα».



ΕΛΙΑ

Καλλιέργησε το μέλλον σου!

Για εγγυημένα αυξημένη απόδοση τουλάχιστον 15% και άριστη ποιότητα επέλεξε τα λιπάσματα νέας τεχνολογίας NUTRIMORE. Μην αφήνεις την καλλιέργεια της ελιάς στην τύχη.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: Μέλητος 9 & Κυδωνιών Τ.Κ. 171 21 Νέα Σμύρνη, Αθήνα / Τ: +30 210 9373770 -2
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ: Α. Άργος / Β. Βόλος / Γ. Καβάλα

www.gavriel.gr

POWERED BY AGROTAIN

NUTRIMORE

Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ 2019 - 2020

NUTRIMORE 20-6-14+B	NUTRIMORE 20-7-12+2MgO+B
NUTRIMORE 16-6-18+2MgO+B	NUTRIMORE 21-7-17+2MgO+TE
NUTRIMORE WINNERBOR	BOR AS
COMPLET KALI	FERTIPLANT BORON

ΑΠΟΠΥΡΗΝΩΣΗ ΚΑΙ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΚΡΑΤΟΥΝ ΖΩΝΤΑΝΟ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Φρουτώδη με ελάχιστο «5», μεγάλη πολυπλοκότητα και μαζί υψηλές φαινόλες, από τις υψηλότερες που μπορεί να βρει κανείς, που αντέχουν στο ράφι. Όλα αυτά το 2013 φάνταζαν πέραν των δυνατοτήτων μας...



*Ευτύχης
Ανδρουλάκης,
ένας παθιασμένος
Κρητικός και
δημιουργός του
πολυβραβευμένου
ελαιολάδου
ΡΑΜΑΚΟ, που
συνταγογραφείται
πλέον νόμιμα
ως συμπλήρωμα
διατροφής*

Πάνε επτά χρόνια φέτος από τότε που μαζί με τον Μιχάλη Μαρακά, συνεργάτη μου στο ελαιουργείο, βάλαμε ως στόχο να παράγουμε κάθε χρόνο βιολογικό ελαιόλαδο με ισορροπημένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ακόμα και σήμερα είναι πολύ δύσκολο να τα επιτύχουμε, αλλά μπορώ να πω πλέον ότι η φετινή χρονιά ήταν για τον ελαιώνα και το προϊόν μας μια από τις καλύτερες. Γιατί είναι δύσκολο; Γιατί δεν αρκεί να το πετύχεις, πρέπει το προϊόν να έχει και αντοχές. Η καλή δουλειά πρέπει να επαναλαμβάνεται και να αντέχει και στο ράφι. Είναι δύσκολο να είσαι βιολογικός παραγωγός, να δουλεύεις ξερικούς ελαιώνες, να αναζητάς υψηλές τιμές, όσο ταυτόχρονα παλεύεις με δικά σου μηχανήματα, αναπτύσσεις τις δικές σου πατέντες στο χωράφι, στο ελαιουργείο, στο τυποποιητήριο. Είναι δύσκολο να καταμετρήσεις τόσες μεταβλητές, που όμως τελικά αποτυπώνονται στις γκρίζες τρίχες που αυξάνονται κάθε χρόνο από την αγωνία και τον κόπο. Εδώ πονάει το ελληνικό ελαιόλαδο, στη διατηρησιμότητα. Τα μαθήματα που πήραμε από τους πειραματισμούς μας ήταν πολλά. Θα παραθέσω μερικά από τα πιο μεγάλα. Θα ξεκινήσω από μια παρατήρηση για τη διάρκεια ζωής του προϊόντος στο ράφι. Η αποπυρήνωση, ολική ή μερική, ανάλογα με το στάδιο ωριμότητας, την υγρασία του καρπού αλλά και την ποικιλία, μπορεί να δώσει τουλάχιστον δύο μήνες παραπάνω ζωής σε φυσιολογικές συνθήκες αποθήκευσης. Προϋπόθεση, να έχει φιλτραριστεί έγκαιρα μετά την παραγωγή. Στην Τσουνάτη, για παράδειγμα, σε στάδιο ωρίμανσης «2», σε ξερική βιολογική καλλιέργεια, όταν η αποπυρήνωση είναι κατά 50% και 50% (οδοντωτός) σπαστήρας, με μάλαξη 25 λεπτά στους 26°C παίρνουμε συνήθως ένα ελαιόλαδο με μεγάλη πολυπλοκότητα και φαινόλες πάρα πολύ υψηλές, με μεγάλη διάρκεια ζωής. Για να πάρουμε τα ίδια αποτελέσματα σε καρπό ωρίμανσης «4», πρέπει να κάνουμε αποπυρήνωση 90%, σπαστή-

ρα 10% και μάλαξη 15 λεπτά στους 24°C.

Τεράστιο ρόλο για τη διατηρησιμότητα στο ράφι παρατηρήσαμε ότι έχει η θερμοκρασία εισόδου του καρπού στον αποπυρηνωτή ή σπαστήρα αλλά και η θερμοκρασία του μηχανήματος. Φροντίζουμε η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ καρπού και μηχανήματος να μην ξεπερνάει τους 3°C και κατά την έξοδο να μην ανεβαίνει πάνω από 2°C από τη θερμοκρασία εισαγωγής. Γι' αυτό τα τελευταία τέσσερα χρόνια έχουμε εφαρμόσει ένα δικό μας σύστημα ψύξης καρπού ώστε τις πολύ θερμές ημέρες να μπορούμε να έχουμε τον καρπό σε θερμοκρασίες κάτω των 17°C όταν έχουμε θερμοκρασία 25°C.

Η ΒΑΣΙΚΗ ΙΔΕΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΟΣΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΖΟΜΑΣΤΕ ΣΕ ΑΥΤΑ ΠΟΥ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΦΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΝΑ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΖΟΜΑΣΤΕ

Μεγάλο ρόλο παίζει και το φιλτράρισμα. Από την κατάλληλη στιγμή, που είναι μία με τρεις ημέρες μετά την παραγωγή, και ανάλογα με τα διαφράγματα του ντεκαντέρ και τέλος τα bar και το είδος των φιλτράριων (g/m²) που χρησιμοποιούμε κατά το φιλτράρισμα μπορούμε να ελαχιστοποιήσουμε κατά πολύ την απώλεια φαινολών και φρουτώδους με αποτέλεσμα να αυξήσουμε τη διατηρησιμότητά του. Με το μεγαλύτερο νούμερο διαφραγμάτων (για το δικό μας decanter) συνήθως χρησιμοποιούμε το μικρότερο νούμερο (g/m²) φιλτράριων και πίεση 0,6 bar το πολύ.

Αυτό που πρέπει τελικά να σημειώσουμε είναι ότι ο πειραματισμός φέρνει και τα κατάλληλα αποτελέσματα όπως να είμαστε μετά από πέντε χρόνια ερευνών το πρώτο ελαιόλαδο παγκοσμίως που πιστοποιείται ως συμπλήρωμα διατροφής και συνταγογραφείται νόμιμα ενώ έχουμε λάβει συγχρόνως πάνω από 75 βραβεία.



Ευρώπη



Τα πρώτα βήματα στη νέα εποχή

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

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Ελλάδα

220.000 – 230.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

3,80

ΠΡΩΤΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ2,60-2,70
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ2,80-3,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ

ΛΑΚΩΝΙΑ

2,70-2,70
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ

ΜΟΝΟ ΑΝΟΔΙΚΑ ΔΙΝΟΥΝ ΦΟΡΑ ΟΙ ΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Μικρή διαθέσιμη παραγωγή με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά διαμορφώνουν το οπλοστάσιο συνεταιρισμών και παραγωγών για το υπόλοιπο της εμπορικής περιόδου στην αγορά, που βλέπει μόνο ενίσχυση τιμών.

Το κλίμα μιας συγκρατημένης αγοράς με διαθέσιμες ανοδικής κινητικότητα αποτυπώνουν οι πρώτες εξελίξεις της χρονιάς στα παραγωγικά κέντρα ελαιολάδου της Ελλάδας. Μια εκ των εξελίξεων είναι η προσέγγιση επιπέδου τιμών περίξ των 2,90 ευρώ στην Κρήτη που όλο το προηγούμενο διάστημα «έπαιζε» σταθερά στα 2,55 με 2,75 ευρώ για το πρώτης ποιότητας προϊόν. Εξέλιξη αποτελεί και μια πράξη στα 3 ευρώ στη Λακωνία, στο Συνεταιρισμό Μεταμόρφωσης, για μικρή ποσότητα με χαμηλές οξύτητες και μηδενικά υπολείμματα.

Κατά τ' άλλα μεγάλη μερίδα παραγωγών και συνεταιρισμών φαίνεται πως αποθηκεύουν, ευελπιστώντας σε ένα άνοιγμα της αγοράς με ορίζοντα την άνοιξη και το καλοκαίρι. Όπως εξηγούν άνθρωποι της αγοράς στο Ελαιάς Καρπός, αυτή η στασιμότητα

έγκειται στο γεγονός ότι και η βιομηχανία τυποποίησης διατηρεί μια διστακτικότητα σχετικά με το τι μέλλει γενέσθαι στις ευρωπαϊκές αγορές. Έτσι, βλέποντας και την απροθυμία των παραγωγών να συνεχίσουν σε πράξεις κάτω των 3 ευρώ, απλά προμηθεύονται μικρές ποσότητες, για να καλύψουν άμεσες ανάγκες. Κάπως έτσι διαμορφώνεται μια συνθήκη συσσώρευσης που μένει να εκτονωθεί σε ένα ανοδικό μομέντουμ με τιμές άνω των 3 ευρώ. Άλλωστε ήδη οι τιμές που πληρώνονται τώρα, βρίσκονται πιο κοντά στη δυναμική της Ισπανίας των 2,70 ευρώ, παρά της Ιταλίας των 4,70 ευρώ. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι όσο η λιανική παραμένει το βασικό κανάλι απορρόφησης του προϊόντος, δύσκολα σπάει η ατσάλινη γραμμή που επιβάλλουν οι μεγάλες αλυσίδες για φθηνό προϊόν.



Ισπανία

ΙΣΠΑΝΙΑ

1.450.000 – 1.500.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

148.000

ΠΩΛΗΣΕΙΣ
(ΤΟΝΟΙ/ΜΗΝΑ)350.000
ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

ΖΗΜΙΑ

ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ

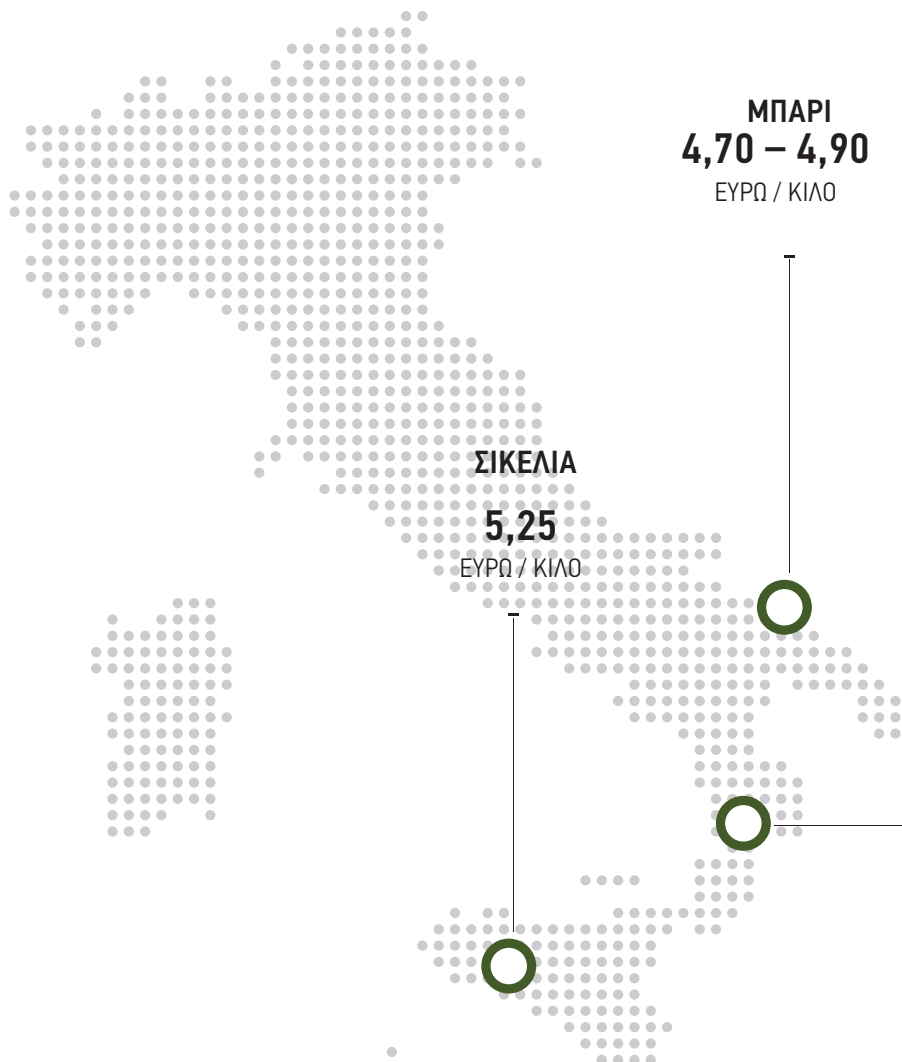
ΤΙΜΕΣ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)

ΑΒΑΝΤΑ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ

Με τις πωλήσεις να αγγίζουν ιστορικά υψηλά 148.000 τόνων μηνιαίως οι τιμές στην Ισπανία συγκράτησαν μεν την αναμενόμενη υποχώρηση, ωστόσο τα 2,70 ευρώ για την α' ποιότητα απέχουν από τις αξιώσεις των παραγωγών.

Η επιστροφή σε μεγάλο όγκο παραγωγής και η «ψήφος εμπιστοσύνης» που έδωσαν πολλοί παραγωγοί και συνεταιρισμοί στην πρώτη συγκομιδή οριοθετούν το τοπίο όπου κινείται η ισπανική αγορά. Από τη μια λοιπόν η χώρα της Ιβηρικής αναμένει μια μεγάλη παραγωγή που μπορεί να φτάσει τους 1,5 εκατ. τόνους. Υπενθυμίζεται βέβαια ότι την καλλιεργητική περίοδο 2019-20, οι 1,7 εκατ. τόνοι βάρυναν σημαντικά την ευρωπαϊκή αγορά με αποτέλεσμα οι τιμές να πιεστούν. Από την άλλη,

μέσα στο ευρύτερο πλαίσιο της επιχειρούμενης μεταρρύθμισης της αγοράς ελαιολάδου της χώρας με τον γνωστό δεκάλογο, αρκετοί ήταν αυτοί που επέλεξαν την πρώτη συγκομιδή με στόχο την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας ελαιολάδου. Έτσι, ενώ οι τιμές κυμάνθηκαν ανάμεσα στα 2,50 με 2,60 ευρώ για το έξτρα παρθένο, πολλοί συνεταιρισμοί πλήρωσαν μεταξύ των 2,70 και των 3 ευρώ για τα αγουρέλαια, ενώ ακούστηκαν και τιμές στα 3,20 ευρώ μέσα σε αυτό το πρώτο τέταρτο της εμπορικής περιόδου.



250.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

30%

ΜΕΙΩΣΗ

ΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΑΔΕΙΑΣΑΝ ΜΕΣΑ ΣΕ ΕΝΑ ΜΗΝΑ

Τα μηνύματα που έρχονται από την ιταλική αγορά δίνουν την εντύπωση μιας πραγματικότητας πανομοιότυπης με την ελληνική. Όλα θα κριθούν από την επανεκκίνηση της οικονομικής δραστηριότητας στους τομείς του τουρισμού και της εστίασης.

Η ιταλική αγορά διατηρεί ένα επίπεδο τιμών που σε ορισμένα παραγωγικά κέντρα υπερβαίνει τα 5 ευρώ το κιλό, με τη μέση τιμή να διαμορφώνεται στα 4,70 ευρώ το κιλό.

Πρόκειται για μια στασιμότητα της αγοράς που απλώνεται σε βάθος τριμήνου, παρά το γεγονός ότι η μικρή παραγωγή των 250.000 τόνων θα επέτρεπε υψηλότερες τιμές. Αυτό που επικαλέστηκε το εμπόριο ήταν τα υψηλά αποθέματα εξαιτίας της ανύπαρκτης απορρόφησης από την εστίαση σε συνάρτηση με την πολιτική χαμηλών τιμών που προωθούν μεγάλες αλυσίδες λιανικής της ευρωπαϊκής αγοράς. Πράγματι τον Νοέμβριο του

2020, τα αποθέματα ήταν 44,3% υψηλότερα σε σχέση με την αντίστοιχη περίοδο του 2019, ωστόσο η γειτονική χώρα έκλεισε το έτος με αποθέματα ενισχυμένα κατά 16,3% συγκριτικά με τις επιδόσεις της προηγούμενης εμπορικής χρονιάς.

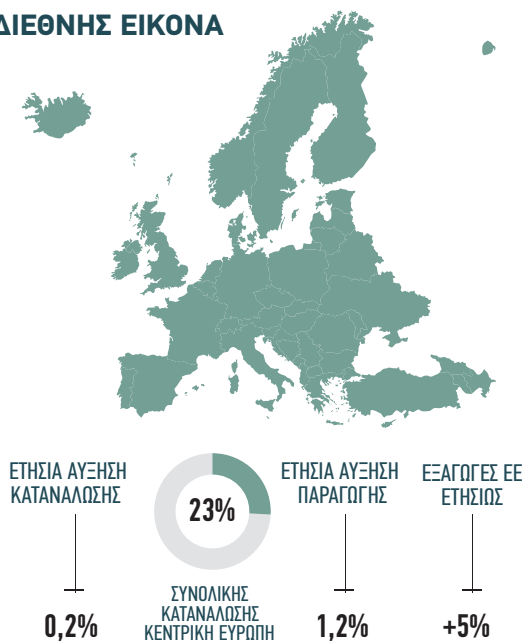
Με άλλα λόγια, η ψαλίδα στα αποθέματα κλείνει με εντυπωσιακά γρήγορους ρυθμούς όπως σχολιάζουν ιταλικά μέσα, με τους αναλυτές να εκτιμούν πως στο υπόλοιπο της σεζόν η αγορά δεν μπορεί παρά να ενισχυθεί, εφόσον τα περιοριστικά μέτρα χαλαρώσουν σταδιακά με τις βιομηχανίες να ξεκινούν την προετοιμασία για τις καλοκαιρινές παραγγελίες.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

Η χαμηλότερη μέση τιμή για την Ελλάδα

Σε βάθος δεκαετίας η ελληνική αγορά διαμόρφωσε την χαμηλότερη μέση τιμή στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο συγκριτικά με τις κεντρικές αγορές της Ιταλίας αλλά και της Ισπανίας. Έτσι, από το 2010 μέχρι το 2020, η ελληνική αγορά διαμόρφωσε μια μέση τιμή στα 2,68 ευρώ το κιλό, με την Ισπανία να κινείται στα 2,74 ευρώ το κιλό και την Ιταλία στα 4,16 ευρώ το κιλό, σύμφωνα με στοιχεία που συγκέντρωσε πρόσφατα το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (IOC). Στην τρέχουσα περίοδο, ενώ Ιταλία και Ισπανία καταγράφουν ενίσχυση της τιμής παραγωγού κατά 50% και 17,1% αντίστοιχα, η τιμή που καταγράφει το IOC για την Ελλάδα έχει υποχωρήσει κατά 1,1% σε σχέση με το 2019. Οι μέγιστες και οι ελάχιστες τιμές στην Ελλάδα ήταν 3,88 ευρώ και 1,82 ευρώ αντίστοιχα.

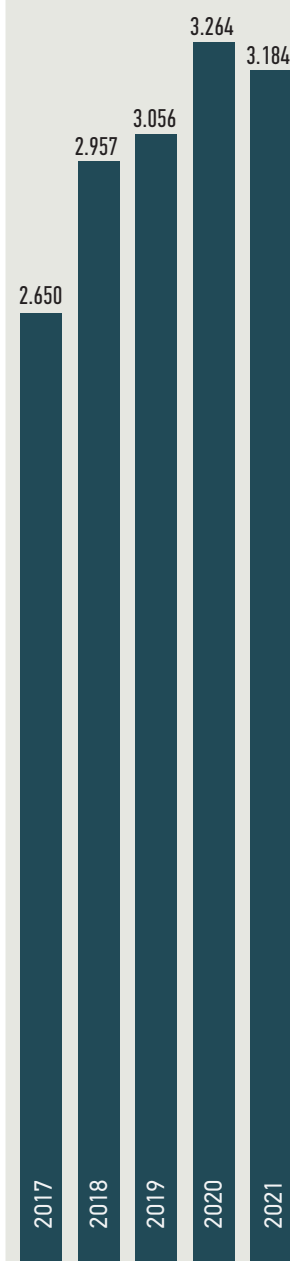
ΕΕ ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ



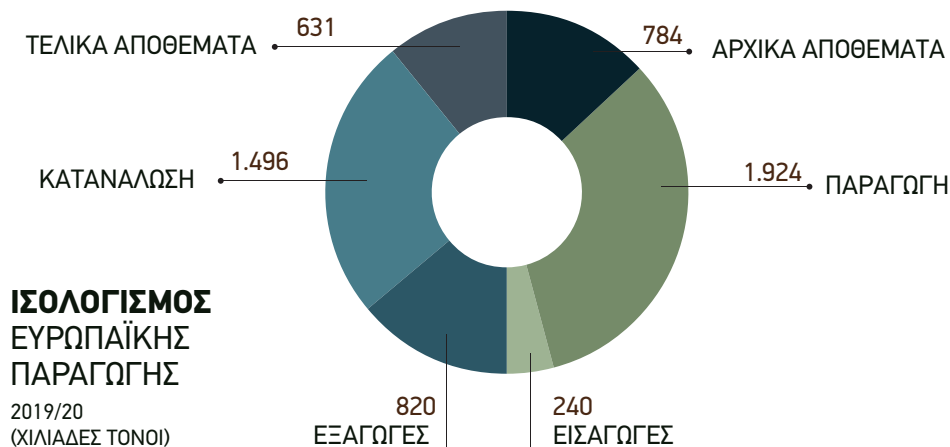
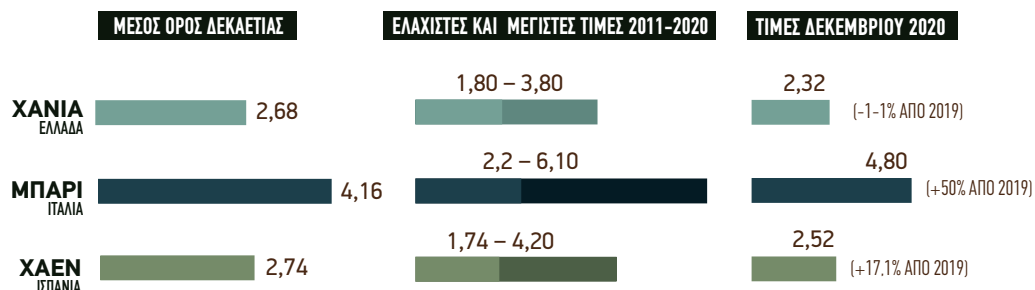
ΠΟΡΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

ΠΗΓΗ ΚΟΜΙΣΙΟΝ



ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙ Η ΚΑΛΑΜΩΝ ΣΤΥΦΗ ΓΕΥΣΗ ΑΦΗΣΕ Η ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Δυσκολίες αγοράς στις επιτραπέζιες τις πήγε στο ελαιοτριβείο

ΤΩΝ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ & ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Μια μικρή αποσυμφόρηση των περσινών αποθεμάτων ελιάς Καλαμών στρώνει το έδαφος στο εμπόριο για πιο έντονη δραστηριότητα το προσεχές διάστημα, ειδικά σε περίπτωση που ο νέος κύκλος κινητικότητας στην αγορά συμπέσει με το άνοιγμα της εστίασης. Από τον επόμενο μήνα, συνεπώς, παραγωγοί και συνεταιρισμοί αναμένουν τις πρώτες πράξεις του 2021 με βελτιωμένες τιμές, αφού προς το παρόν η αγορά δείχνει καθισμένη, με τις τιμές που πληρώνονται τα 200 τεμάχια να μην υπερβαίνουν τα 80 λεπτά.

Τόσο η φετινή παραγωγή που βρίσκεται στο πρώτο στάδιο ωρίμανσης στα βαρέλια των συνεταιρισμών, όσο και η περσινή διεκδικούν τα ίδια επίπεδα τιμών στο εμπόριο και αυτό παρά το γεγονός ότι η φετινή

παραγωγή ήταν μειωμένη, με τη μικροκαρπία να περιορίζει ακόμα περισσότερο τους διαθέσιμους εμπορεύσιμους όγκους. Την ίδια στιγμή, πολλοί ήταν οι παραγωγοί που επέλεξαν να ελαιοποιήσουν τη φετινή παραγωγή τους, ενώ και περσινά αποθέματα κατέληξαν στο ελαιοτριβείο.

Στα 0,70-0,80 ευρώ έκλεισε η σεζόν

Με μια μέση τιμή στα 0,70-0,80 ευρώ το κιλό και κάποια εργοστάσια να μην έχουν εξοφλήσει ακόμη τους παραγωγούς έκλεισε η σεζόν για την ελιά

**ΠΙΟ ΨΗΛΑ ΑΠΟ ΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ,
ΣΤΑ 92-93 ΛΕΠΤΑ, ΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ
ΤΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΑΒΑΛΑ**



ΙΦΟΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Χαλκιδικής, αφήνοντας μια μάλλον «στυφή» γεύση. «Σε αυτά τα επίπεδα τίθεται ζήτημα επιβίωσης για τους παραγωγούς», σχολίασε στο Ελαίος Καρπός ο Χρήστος Τσιπέλης, πρόεδρος του Αγροτικού Συλλόγου Ορμυλίας, όπου κάθε χρόνο παράγονται περί τους 20.000 – 25.000 τόνους προϊόντος. Η δραστήρια οργάνωση, που πρωτοστάτησε τον περασμένο Σεπτέμβριο στις αντιδράσεις για υψηλότερες τιμές από τη μεταποίηση, όχι μόνο δεν έριξε... λευκή πετσέτα από την αρνητική τροπή, που πήραν τα πράγματα το 2020, αλλά φαίνεται πείσμως από αυτή την εξέλιξη. «Ζητήσαμε από την ελληνική Επιτροπή Ανταγωνισμού να διερευνηθεί η πιθανότητα χειραγώγησης των τιμών εκ μέρους των μεταποιητών, διότι σε 10 λεπτά όλες οι βιομηχανίες κοινοποίησαν τιμοκαταλόγους και ήταν σχεδόν πανομοιότυποι», ανέφερε ο κ. ίδιος. Ανάλογες επαφές έγιναν από τον ΑΣ Ορμυλίας και στις Βρυξέλλες και, όπως υποστηρίζει ο κ. Τσιπέλης, είναι πιθανό στη συγκομιστική σεζόν το 2021 να επισκεφτεί τη Χαλκιδική κλιμάκιο της ΕΕ, ώστε να

παρακολουθήσει από κοντά την κατάσταση.

Ταυτόχρονα η οργάνωση συζητά και με άλλους αγροτικούς συλλόγους και συνεταιρισμούς στη Χαλκιδική και στην Καβάλα, για την καλύτερη ορ-



ΣΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ Η ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

γάνωσή τους ενόψει της επόμενης καλλιεργητικής περιόδου. «Εκεί, στις αρχές του καλοκαιριού, σχεδιάζουμε να βρεθούμε με τους συναδέλφους και, έχοντας και μια καλή εικόνα από την επικείμενη παραγωγή, να αποφασίσουμε τη στάση που θα κρατήσουμε», είπε.

eperion

*Από τη γη της Ηλείας
στο μπουκάλι του eperion*



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ
Α. ΣΠΥΡΟΥ
ΛΟΥΡΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ
Τ. +30 6944 840685





Ο παραγωγός ξέρει την αξία του προϊόντος που προσφέρει και ο μεταποιητής γνωρίζει την ποιότητα του προϊόντος που αγοράζει

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΕ ΔΙΚΟ ΤΗΣ ΠΑΝΕΛ ΤΕΣΤ

Ο κόσμος της ελιάς είναι συναρπαστικός. Προϊόν φυσικής ζύμωσης, όπως το κρασί, η ελιά είναι ένα ζωντανό τρόφιμο που πρέπει να μείνει στην άλμη οκτώ με δέκα μήνες για να αποκτήσει τη γεύση, το άρωμα και την τραγανότητα που επιτρέπει στον καταναλωτή να την απολαμβάνει με όλες σχεδόν τις αισθήσεις. Τώρα όμως η επιστήμη της Χημείας και της Μικροβιολογίας συναντά την τέχνη της γευσιγνωσίας για να ξεκλειδώσουμε με γνώμονα την οργανοληπτική αξιολόγηση τις ιδιότητες που κάνουν μια ελιά να διαφέρει από μια άλλη. Κατά το παράδειγμα του ελαιόλαδου η ελιά σήμερα σταδιακά αποκτά το δικό της πάνελ τεστ που επιτρέπει στον παραγωγό να ξέρει την αξία αυτού που προσφέρει αλλά και στον μεταποιητή να γνωρί-

ζει την ποιότητα αυτού που αγοράζει.

Πικρή, ξινή, αλμυρή, τραγανή είναι ορισμένα θετικά επίθετα που χρησιμοποιούν οι δοκιμαστές για να περιγράψουν τις ιδιότητες της ελιάς. «Στην αξιολόγησή μας ενδιαφέρει κυρίως να εντοπίσουμε αν υπάρχουν ελαττώματα και να εκτιμήσουμε τί ένταση έχουν», εξηγεί ο Στάθης Πανάγου, Αναπληρωτής Καθηγητής στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και προσθέτει «η μέθοδος που έχει αναπτύξει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας το 2011 στοχεύει να κατατάξει τις ελιές σε κατηγορίες ποιότητας. Έτσι προκειμένου να χαρακτηριστεί ως έξτρα που αποτελεί την ανώτερη κατηγορία πρέπει να μην υπάρχει ελάττωμα μεγαλύτερης έντασης του τρία».

«Η οργανοληπτική αξιολόγηση στην ελιά είναι ζήτημα εξαιρετικής σημασίας γιατί αφορά ένα από τα σημαντικότερα εξαγό-

Ο Στάθης Πανάγου,
Αναπληρωτής
Καθηγητής
στο Γεωπονικό
Πανεπιστήμιο
Αθηνών



μενα αγροτικά προϊόντα της ελληνικής γης», θα πει ο κ. Πανάγου και συμπληρώνει «η μέθοδος θα αποτελέσει παρακαταθήκη για όσους ασχοληθούν με την επιτραπέζια ελιά είτε σε επίπεδο παραγωγού, είτε ένωσης, μεταποιητικής μονάδας, εμπόρου είτε ακόμη και σε επίπεδο καταναλωτών».

Οι εκτροπές της ζύμωσης

Τι μπορεί να αποτελεί όμως ελάττωμα και κατά πόσο μπορεί να προσδιοριστεί αντικειμενικά; «Μπορεί ο καταναλωτής να προτιμά μια ελιά που είναι περισσότερο ή λιγότερο πικρή ή αλμυρή, όμως κανείς δεν θα προτιμήσει μια ελιά που έχει ελάττωμα. Εννοώντας ως ελάττωμα μια από τις ακόλουθες εκτροπές της ζύμωσης που δίνουν στην ελιά ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά, τη βουτυρίλα, παπουτσιλά ή δερματίλα ή την οσμή της σήψης», σημειώνει ο κ. Πανάγου. Σε κάθε περίπτωση βέβαια όπως τονίζει ο ίδιος «η ελιά παραμένει ένα υγιές τρόφιμο ακόμη και αν εμφανίσει ελάττωμα το οποίο υποβαθμίζει την ποιότητα χωρίς άλλες αρνητικές συνέπειες στην ασφάλεια του προϊόντος».

Όπως και στην περίπτωση του ελαιόλαδου τα



ελαττώματα δημιουργούνται μες από συγκεκριμένους μηχανισμούς που οφείλονται σε λάθη κατά την επεξεργασία της ελιάς. «Η ζύμωση της ελιάς είναι μικροβιολογικό φαινόμενο και όταν επικρατήσουν μικροοργανισμοί άλλοι από αυτούς που είναι επιθυμητοί η ζύμωση εκτρέπεται» εξηγεί ο κ. Πανάγου.

Για παράδειγμα, σύμφωνα με τον ίδιο «όταν η ελιά μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης και κατά τη διάρκεια της συντήρησης εάν εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες και η περιεκτικότητα της άλμης σε αλάτι είναι χαμηλότερη του επιθυμητού τότε είναι δυνατό να δημιουργηθεί το ελάττωμα της ζαπατερίας».

**Η ελιά
παραμένει
ένα υγιές
τρόφιμο
ακόμη
και αν
εμφανίσει
ελάττωμα
το οποίο
υποβαθμίζει
μόνο την
ποιότητα**

Η εξέταση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών

Γενικότερα, το πάνελ τεστ είναι η οργανοληπτική ανάλυση ενός προϊόντος, που γίνεται από μια ομάδα εκπαιδευμένων δοκιμαστών (γευσιγνώστων). Αυτή η ομάδα, αποκαλούμενη ως panel, καλείται να εξετάσει, αναλύσει ένα προϊόν ως προς τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Σε ό,τι αφορά την επιτραπέζια ελιά, ισχύει το πρότυπο του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου COI /T.20/doc.No.6/Rev.1/ Σεπτέμβριος 2017. Στο πλαίσιο του Καν. (ΕΚ)867/08 του προγράμματος ΟΕΦ της ΠΕΜΕΤΕ για την περίοδο 2012/2015, δημιουργήθηκε το Εθνικό Taste Panel υπό την εκπαίδευση και καθοδήγηση των Ευστά-

θιου Πανάγου, καθηγητού του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και Κώστα Τερτιβανίδη Προϊσταμένου του τμήματος Π.Ε της Π.Ε Θεσσαλονίκης. Ως αρνητικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ελιάς θεωρούνται:

Η αφύσικη (ελαττωματική) ζύμωση, που δημιουργεί την αίσθηση του σάπιου ή του βουτυρικού ή της «ζαπατερίας» (χαλασμένο δέρμα), η μούχλα, το μπαγιάτικο, το ταγγισμένο, το αποτέλεσμα από την υπερβολική παστερίωση ή αποστείρωση, η χαρακτηριστική «σαπουνίλα», η μεταλλική γεύση, η χωματίλα, η οσμή/γεύση που μοιάζει με κρασί ή ξύδι.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



«Όλες οι προσπάθειες αφορούν την πρόληψη» σημειώνει ο Δημήτρης Σκόνδρας, Χημικός Μηχανικός και Επιστημονικός Σύμβουλος του Κέντρου Ποιότητας της Ελιάς Ε.Ε.

ΚΡΙΣΙΜΟ ΓΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

Από την στιγμή που μπαίνει η επιτραπέζια ελιά στη δεξαμενή ως το ράφι απαιτείται απόλυτη προσοχή

Για να καλύψει την ανάγκη της αγοράς για αναβάθμιση της ποιότητας της ελιάς που αποτελεί ευρύτερα ζητούμενο, καθώς μαρτυρά και η υιοθέτηση πάνελ τεστ και για την επιτραπέζια, δημιουργήθηκε το 2019 μια νέα επιχείρηση, το Κέντρο Ποιότητας της Ελιάς Ε.Ε. Με έδρα εκεί που χτυπά η καρδιά της ελιάς Καλαμών, στην Αιτωλοακαρνανία, η επιχείρηση που συγκρότησαν το 2019 τέσσερις επαγγελματίες με μεγάλη εμπειρία στο χώρο της επιτραπέζιας ο Δημήτρης Σκόνδρας, Βασίλης Τόλης, Δημήτρης Δρόγγος και Χρήστος Δρόγγος, φαίνεται ότι έχει χτυπήσει «φλέβα». Η εξελιγμένη συμβουλευτική που παρέχει στους παραγωγούς κυρίως στο στάδιο της ζύμωσης που έχει κρίσιμες συνέπειες στην ποιότητα της ελιάς έχει δείξει πολλά υποσχόμενο δείγμα γραφής μειώνοντας εντυπωσιακά τις φύρες. Απόδειξη της απήχησης αποτελεί άλλωστε το γεγονός ότι ακόμη και στην πολύ κακή χρονιά που διανύει η επιτραπέζια λόγω κορωνοϊού οι παραγωγοί που εμπιστεύθηκαν φέτος το Κέντρο Ποιότητας της Ελιάς είναι σημαντικά περισσότεροι.

Το Κέντρο Ποιότητας της Ελιάς Ε.Ε. συνεργάστηκε κατά την πρώτη χρονιά λειτουργίας με περίπου 120 μεγαλοπαραγωγούς που αντιπροσωπεύουν με 4.000 τόνους γύρω στο 10% της παραγωγής ελιάς Καλαμών του νομού Αιτωλοακαρνανίας. Οι υπηρεσίες που παρέχει η επιχείρηση είναι η παρακολούθηση της ελιάς από την συγκομιδή αλλά κυρίως από τη στιγμή που μπαίνει

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΤΗ ΣΥΜΒΟΥΛΕΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ ΤΗΣ Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ «ΚΕΝΤΡΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΕΕ»

στη δεξαμενή και μέχρι να πουληθεί το προϊόν. Κατά τη διάρκεια της παραμονής στις δεξαμενές η ομάδα του Κέντρου Ποιότητας έκανε περίπου 25 επισκέψεις στους παραγωγούς παίρνοντας δείγμα και παρακολουθώντας παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν τη ζύμωση όπως είναι το pH, η διαθεσιμότητα θρεπτικών στοιχείων, τα οργανικά οξέα, θερμοκρασία και η συγκέντρωση NaCl (αλατιού).

Η ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΣΤΟΧΟΣ Η ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΦΥΡΑΣ

Συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ιχνηλάτησης

Όπως επισημαίνει ο Δημήτρης Σκόνδρας, Χημικός Μηχανικός και Επιστημονικός Σύμβουλος του Κέντρου Ποιότητας της Ελιάς Ε.Ε., «όλες οι προσπάθειες αφορούν στην πρόληψη. Από την αρχή φροντίζουμε να εξασφαλίσουμε ένα καλό περιβάλλον για να μπορέσουν οι λακτοβάκιλοι να κάνουν τη ζύμωση. Έτσι καταπολεμούμε τα εντεροβακτήρια που φέρνουν οι ελιές από το χωράφι και κατεβάζουμε το pH δημιουργώντας έτσι δυσμενές περιβάλλον για τους μικροοργανισμούς ώστε να μην μπορούν να υπερνικήσουν το λακτοβάκιλλο». Αποτέλεσμα του έργου της επιχείρησης ήταν η εντυπωσιακή μείωση της φύρας σε μηδενικά επίπεδα τη στιγμή που συννηθισμένα ποσοστά υποβαθμισμένης ποιότητας μπορεί να άγγιζαν και το 20% αλλά και το 40% της παραγωγής σε κακές χρονιές. Πιστοποιώντας την ποιότητα αλλά και την προέλευση της ελιάς η υπηρεσία που παρέχει η επιχείρηση καλύπτει και την ανάγκη εκσυγχρονισμού και υιοθέτησης συστήματος ιχνηλάτησης. Σήμερα σημαντικό τμήμα των μονάδων μεταποίησης, τυποποίησης και εμπορίας ελιάς δεν εφαρμόζουν συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ιχνηλάτησης σύμφωνα με διεθνή πρότυπα. Ακόμη όμως και στην περίπτωση των μεγαλύτερων και πλέον εκσυγχρονισμένων εργοστασίων οι ελιές που αναμειγνύονται στις δεξαμενές δεν προδιαγράφονται και η μόνη πληροφορία που συνοδεύει την παρτίδα είναι το όνομα του παραγωγού. Η υιοθέτηση συστήματος ιχνηλάτησης παράλληλα μπορεί να ελέγξει φαινόμενα ελληνοποιήσε-

ων. «Σε χρονιές όπως η περσινή που υπήρξαν φήμες εισαγωγής ελιάς Καλαμών από την Αίγυπτο ο ΕΦΕΤ θα μπορεί να είναι πιο αποτελεσματικός στους ελέγχους εάν οι ελιές κατά την παράδοση στο εργοστάσιο συνοδεύονταν από πιστοποιητικά προέλευσης και ποιότητας», εξηγεί ο κ. Σκόνδρας.

Παράλληλα η μείωση φύρας και η βελτίωση της ποιότητας θα αυξήσει την τιμή παραγωγού, εκτιμά ο κ.

ΑΥΞΑΝΕΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΕΝΑ ΦΥΛΛΟ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΟΥ ΘΑ ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ ΚΑΘΕ ΠΑΡΤΙΔΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

Σκόνδρας «παρέχοντας ένα φύλλο προδιαγραφών το οποίο θα συνοδεύει κάθε παρτίδα ο παραγωγός εκτιμούμε ότι θα μπορεί να διεκδικήσει πέντε λεπτά παραπάνω ανά κιλό». Το φύλλο περιλαμβάνει ενδεικτικά πληροφορίες σχετικά με τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, την οξύτητα, την αλατότητα, τις μηχανικές κακώσεις και το χρώμα του καρπού. Συνυπολογίζοντας έτσι το κόστος της υπηρεσίας που παρέχει το Κέντρο Ποιότητας της ελιάς που ανέρχεται στα τρία λεπτά το κιλό θα προκύψει ένα καθαρό οικονομικό όφελος για τον παραγωγό. Απόδειξη το γεγονός ότι στη «δύσκολη χρονιά και παρά την απογοήτευση που επικρατεί στον παραγωγό μας εμπιστεύτηκαν και δεύτερη χρονιά οι ίδιοι πελάτες αλλά και είκοσι νέοι παραγωγοί», καταλήγει ο κ. Σκόνδρας.



Το φύλλο προδιαγραφών περιλαμβάνει ενδεικτικά πληροφορίες σχετικά με τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, την οξύτητα, την αλατότητα, τις μηχανικές κακώσεις και το χρώμα του καρπού.



Έχεις το κλειδί



Ελιά Καλαμών

Όλη η αλήθεια

Ιχνηλατώντας την ιστορία εν αναμονή της εκδίκασης στο ΣτΕ της προσφυγής για το ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας», που ορίστηκε για τις 13 Απριλίου

ΤΟΥ ΗΛΙΑ ΗΛΙΑΣΚΟΥ*

Το τελευταίο χρονικό διάστημα γίνεται πολλή κουβέντα για το θέμα της ελιάς Καλαμών, την ονομασία της ποικιλίας και τις τιμές της. Άρθρα στον έντυπο και ηλεκτρονικό Τύπο, τηλεδιασκέψεις, τηλεοπτικές συνεντεύξεις και αναλύσεις, συναντήσεις και διασκέψεις εκπροσώπων της τοπικής και περιφερειακής αυτοδιοίκησης, εμπλοκή βουλευτών και εκπροσώπων ελαιοκομικών φορέων, μελέτες «ειδικών» και καθηγητών, επικλήσεις για παρέμβαση του ΥΠΑΑΤ σε ρόλο «μεσολαβητή».

Η Ελιά Καλαμών είναι αναμφισβήτητα ένα από τα εθνικά μας προϊόντα με επίσης εξαγωγές άνω των 200 εκατ. ευρώ, γεγονός που δεν επιτρέπει την άνεση ατέρμονων συζητήσεων. Οι παγκόσμιες αγορές είναι δυναμικές και οποιαδήποτε ελληνική ολιγοπώρια θα επιτρέψει στους διεθνείς ανταγωνιστές να καρπωθούν την τυχόν αποδυνάμωση των ελληνικών θέσεων. Επειδή η ανάλυση της ιστορίας είναι πάντοτε ο καλύτερος σύμβουλος για τον σχεδιασμό μίας στρατηγικής για το μέλλον, ας δούμε την εξέλιξη των γεγονότων σχετικά με το θέμα:

● Από τις αρχές του 20ού αιώνα η Ελλάδα ξεκίνησε τις εξαγωγές της ελιάς Καλαμών με την ονομασία «KALAMATA OLIVES». Το όνομα αυτό γίνεται παγκοσμίως γνωστό χάρη στις προσπάθειες των ελληνικών εξαγωγικών επιχειρήσεων και συνδέεται άρρηκτα με την Ελλάδα. Η προέλευση του προϊόντος ήταν κυρίως από τη Λακωνία, αλλά πήρε το όνομά του από το κοντινό λιμάνι εξαγωγής του και τους τοπικούς εμπόρους, την Καλαμάτα, διότι οι υποδομές στη χώρα την περίοδο εκείνη ήταν σχεδόν ανύπαρκτες.

● Το προϊόν διαγράφει επιτυχημένη πορεία στο εξωτερικό (90% εξάγεται) και το υπουργείο Γεωργίας το έτος 1979 με το Π.Δ. 221 που ισχύει μέχρι σήμερα, υποχρεώνει τις εξαγωγικές επιχειρήσεις ελιών ποικιλίας Καλαμών να την εξάγουν με την επισήμανση «CALAMATA» για να προστατευτεί διεθνώς η φήμη του ελληνικού προϊόντος.

● Το 1993 η ΕΑΣ Μεσσηνίας καταθέτει αίτηση για αναγνώριση του προϊόντος σαν ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) με την ονομασία «Ελιά Καλαμάτας» / «Elia Kalamatas». Στην αίτησή της η ΕΑΣ Μεσσηνίας αναφέρει ότι το όνομα της ποικιλίας του προϊόντος είναι «KALAMATA». Είναι μία περίοδος που το υπουργείο Γεωργίας κατακλύζεται από δεκάδες αιτήσεις για αναγνώριση από την ΕΕ ελληνικών προϊόντων σαν ΠΟΠ και ΠΓΕ, μιας και ο θεσμός είναι νέος για τα ευρωπαϊκά δεδομένα. Έτσι αδυνατεί να προβλέψει τις μελλοντικές επιπτώσεις που θα έχει η απόφασή του να προωθήσει στην ΕΕ τον φάκελο στον οποίο υπάρχει σύγχυση μεταξύ της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Elia Kalamatas) με το όνομα της ποικιλίας (KALAMATA). Η νέα ονομασία ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» / PDO «Elia Kalamatas» εγκρίνεται από την ΕΕ το 1996.

● Στις αρχές του 21ού αιώνα οι εξαγωγές του προϊόντος γνωρίζουν σημαντική αύξηση και φθάνουν τους 70.000 τόνους ετήσια με σήμανση Kalamata olives / Calamata olives, όπως προβλέπεται από το ισχύον Π.Δ. 221/79. Αντίθετα, οι εξαγωγές του ΠΟΠ «Elia Kalamatas» από τη Μεσσηνία δεν ξεπερνούν τους 350 /17 τόνους ετήσια (λιγότερο από το 0,5% της εγχώριας παραγωγής). Νέες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της ποικιλίας Καλαμών αναπτύσσονται ταχύτατα κυρίως στην Αιτωλοακαρνανία και τη Φθιώτιδα, ενώ και η Λακωνία συνεχίζει να αναπτύσσεται. Αντίθετα στον Ν. Μεσσηνίας η καλλιέργεια της ποικιλίας παραμένει σταθερή.

● Παράλληλα με την εντυπωσιακή ανάπτυξη των ελληνικών εξαγωγών με την ονομασία «Kalamata olives», αρχίζουν να εμφανίζονται τα πρώτα ανησυχη-

τικά σημάδια σε ευρωπαϊκές αγορές που πωλείται το προϊόν. Τα ελληνικά προϊόντα αρχίζουν να αποσύρονται από τα ράφια των supermarkets (S/Ms) της Ιταλίας, Σλοβενίας, Γερμανίας κ.α. και να αντικαθίστανται από ίδιας ονομασίας (Kalamata olives) τρίτων χωρών, εκτός Ε.Ε. Ο λόγος της απόσυρσης των ελληνικών προϊόντων είναι ότι δόθηκε το όνομα του προϊόντος (Kalamata olives) παραπέμπει στο προϊόν ΠΟΠ «Elia Kalamatas» και άρα δημιουργεί σύγχυση στους Ευρωπαίους καταναλωτές. Έρευνες που ακολουθούν αποκαλύπτουν ότι τουλάχιστον στην περίπτωση της Ιταλίας, ορισμένες αποσύρσεις από τα ράφια των S/ Ms προήλθαν έπειτα από «παρεμβάσεις» ενός Συλλόγου που δημιουργήθηκε στη Μεσσηνία για την προστασία των Μεσσηνιακών Προϊόντων (ΣΥΜΕΠΟΠ), που βλέποντας την καθίζηση του προϊόντος ΠΟΠ «Elia Kalamatas» αποφάσισε να «εκτοπίσει» τα Ελληνικά προϊόντα υπέρ των Μεσσηνιακών, ενώ στην ουσία τα μόνα ωφελημένα αποδείχθηκαν αυτά των Τρίτων χωρών.

● Ταυτόχρονα στην Ελλάδα μετά από πιέσεις μεμονωμένων φορέων της Μεσσηνίας, αρχίζουν να δημιουργούνται τεράστια προβλήματα σε αρκετές εξαγωγικές επιχειρήσεις της χώρας διότι κάποιες ΔΑΟΚ δεν επιτρέπουν τις εξαγωγές ελιών ποικιλίας Καλαμών (Kalamata olives), γεγονός που αναγκάζει την Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών, Τυποποιητών, Εξαγωγέων Επιτραπέζιων Ελιών (ΠΕΜΕΤΕ) να καταθέσει το 2013 Αίτημα Ακύρωσης του ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας», διότι όχι μόνο δεν λειτουργεί σύμφωνα με τον σκοπό για τον οποίο αναγνωρίστηκε, αλλά δημιούργησε ζημιά στους ελαιοπαραγωγούς και την εθνική οικονομία.

● Το ίδιο χρονικό διάστημα 2012-2014, η ΕΑΣ Μεσσηνίας (28/11/2012) κατέθεσε αίτηση Τροποποίησης Προδιαγραφών της ήδη καταχωρισμένης ονομασίας ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» με βασικό αίτημα την επέκταση της ζώνης του προϊόντος στους όμορους νομούς (Λακωνία, Αρκαδία, Ηλεία). Στις 8/12/2014 υποβλήθηκε νέο αίτημα από τον ΣΥΜΕΠΟΠ, το οποίο δεν στόχευε στην επέκταση της γεωγραφικής περιοχής στους όμορους νομούς, αλλά στην αλλαγή της ονομασίας σε «Ελιά Καλαμάτα» και την συσκευασία του προϊόντος εντός της γε-





ωγραφικής ζώνης της Μεσσηνίας. Στις 23/12/2014 υποβλήθηκε νέο αίτημα από την ΕΑΣ Μεσσηνίας με βασικό αίτημα την αλλαγή της ονομασίας σε «Ελιά Καλαμάτας Μεσσηνίας», συσκευασία εντός των ορίων της Μεσσηνίας και προδιαγραφές για τον έλεγχο της ποιότητας του προϊόντος. Επισημαίνεται ότι στις δύο τελευταίες αιτήσεις (8/12/014 από ΣΥΜΕΠΟΠ και 23/12/2014 από ΕΑΣ Μεσσηνίας) και οι δύο φορείς μνημονεύουν την συνεργασία τους και η αίτηση του ΣΥΜΕΠΟΠ αναφέρει ότι με την κίνηση τους αντικαθιστούν την /27 προγενέστερη αίτηση της ΕΑΣ Μεσσηνίας (28/11/2012). Αντίθετα η ΕΑΣ Μεσσηνίας αφού ενημερώθηκε για την υποβολή της αίτησης του ΣΥΜΕΠΟΠ, γνωστοποίησε ότι δεν γνώριζε ότι υποβλήθηκε αίτημα τροποποίησης προδιαγραφών από τον εκπρόσωπο του ΣΥΜΕΠΟΠ.

● Για να δώσει λύση στο πιο πάνω αλαλούμ από το οποίο γίνεται ξεκάθαρο όχι μόνο η αναξιοπιστία των εμπλεκόμενων φορέων του Ν. Μεσσηνίας αλλά και η πρόθεσή τους να ελέγξουν και την ονομασία ΠΟΠ (Elia Kalamatas) και την ονομασία της ποικιλίας (Kalamata olives), έρχεται η απόφαση Αποστόλου στις 26/2/2018 με την οποία εντάχθηκε στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών το «Kalamata» ως συνώνυμο της ποικιλίας Καλαμών. Η απόφαση αυτή ήταν αναμφισβήτητη σωστή και επανέφερε άμεσα την ομαλότητα στις ελληνικές εξαγωγές. Όχι όμως για πολύ...

● Το Μάιο του 2018 ο ΣΥΜΕΠΟΠ με τη συνδρομή της ΕΑΣ Μεσσηνίας και ελαχίστων μεταποιητικών μονάδων του Ν. Μεσσηνίας, προσφεύγει κατά της απόφασης του πρώην υπουργού ΑΑΤ Β. Αποστόλου. Κίνηση η οποία φανερώνει υστεροβουλία και υποστηρίζεται από σαθρά επιχειρήματα.

As τα δούμε αναλυτικά:

1 Οι εξαγωγικές επιχειρήσεις του Ν. Μεσσηνίας (η πλειοψηφία των οποίων είναι υπέρ της απόφασης Αποστόλου) δεν θίγονται με την ισχύουσα κατάσταση. Όποια επιχείρηση του Ν. Μεσση-

νίας θέλει, μπορεί να εξάγει το προϊόν ΠΟΠ «Elia Kalamatas» (οι ονομασίες ΠΟΠ δεν μεταφράζονται, αλλά ακολουθούν την λατινική γραφή τους), σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος. Επίσης μπορεί να εξάγει και προϊόν της ποικιλίας Καλαμών αναγράφοντας το διεθνώς καθιερωμένο Kalamata olives, όπως και οι υπόλοιπες επιχειρήσεις της χώρας. Με την προσφυγή τους οι φορείς της Μεσσηνίας θέλουν να μπλοκάρουν όλες τις υπόλοιπες εξαγωγικές επιχειρήσεις της χώρας από το να κάνουν χρήση του ονόματος της ποικιλίας «Kalamata olives», όπως έκαναν για περισσότερα από 100 χρόνια. Παράλληλα παρατηρήθηκαν ανεπιτυχείς προσπάθειες από Μεσσηνιακές επιχειρήσεις και Συνεταιρισμούς να καπλευτούν και τα δύο ονόματα (του ΠΟΠ και της ποικιλίας) για το προϊόν τους. Επιπλέον είναι πασιφανές ότι ωφελημένες από την ο μη γένοιο ευόδωση της προσφυγής θα είναι οι τρίτες ανταγωνίστριες χώρες, οι οποίες εκτός ΕΕ δεν δεσμεύονται για τη σήμανση και ονομασία των προϊόντων τους. Δηλαδή στις μεγαλύτερες διεθνείς αγορές ελιών Καλαμών εκτός Ε.Ε., όπως οι ΗΠΑ, Αραβικές χώρες, Αυστραλία, Καναδά, κλπ, οι ελληνικές επιχειρήσεις δεν θα μπορούν να εξάγουν Kalamata olives, ενώ οι αντίστοιχες τουρκικές, αιγυπτιακές, κ.λπ. δεν μπορούν να εμποδίσουν να κάνουν χρήση της ονομασίας αυτής. Παράλληλα είναι γνωστό ότι, επειδή η παραγωγή του Ν. Μεσσηνίας είναι μικρή, περίπου όλες οι επιχειρήσεις του Νομού προμηθεύονται μεγάλες ποσότητες ελιών Καλαμών από άλλους νομούς (κυρίως Αιτωλοακαρνανία, Λακωνία και Φθιώτιδα), αφήνοντας στην κρίση του καθενός τη σήμανση του προϊόντος τους όταν το διοχετεύουν στις διεθνείς αγορές.

2 Ισχυρίζονται οι προσφεύγοντες Μεσσηνίοι ότι η απόφαση Αποστόλου άνοιξε τις πόρτες και έδωσε κίνητρο για «δεκάδες χιλιάδες τόνων» εισαγωγές ελιών ποικιλίας Καλαμών και για «ελληνοποιήσεις». Μάλιστα ορισμένοι Μεσσηνίοι αρθρογράφοι για να εντυπωσιάσουν αναφέρουν ότι η Αίγυπτος είχε αλματώδη αύξηση πωλήσεων αιγυπτιακών επιτραπέζιων ελιών κατά 138,3% την περίοδο Μαρτίου-Αυγούστου 2020, υπονοώντας ότι η αύξηση αυτή αφορά ελιές Καλαμών! Χωρίς να εξετάζουν ποιές ποικιλίες ελιών αφορά αυτή η αύξηση, σε ποιές χώρες εισαγωγής απευθύνεται και χωρίς να αναφέρουν με ποια χρονική περίοδο γίνεται η σύγκριση της ανόδου. Και επιπλέον αναφέρουν ότι δήθεν μια εταιρεία της Αιγύπτου έκανε εξαγωγές πάνω από 10.000 τόνους ελιές Καλαμών στην Ελλάδα! Όλα τα ανωτέρω επιχειρήματα είναι ανακριβή. Η εισαγωγή αγροτικών προϊόντων είναι νόμιμη και για τις υποτιθέμενες «ελληνοποιήσεις» το βάρος της

απόδειξης είναι του καταγγέλλοντος. Σε περιόδους πολύ υψηλών τιμών του προϊόντος στην ελληνική αγορά, γίνονται περιορισμένες εισαγωγές φθηνότερων προϊόντων με σκοπό την επεξεργασία και επανεξαγωγή τους, εν γνώσει των τελικών αγοραστών για τη χώρα προέλευσής τους. Φυσικά ούτε λόγος για εισαγωγές του προϊόντος τον τελευταίο χρόνο (2020) λόγω των χαμηλών τιμών του στην Ελλάδα.

3 Οι προσφεύγοντες Μεσσήνιοι δήθεν κόπτονται για τους παραγωγούς ελιάς Καλαμών και ισχυρίζονται ότι η απόφαση Αποστόλου οδήγησε στην κατάρρευση των τιμών. Και πάλι ατύχησαν. Οι Έλληνες παραγωγοί του προϊόντος ξέρουν πολύ καλά ότι τα τελευταία 40 τουλάχιστον χρόνια που αναπτύχθηκε ραγδαία η καλλιέργεια της ελιάς Καλαμών, έχουν εισπράξει τιμές που τους κατατάσσουν στους πιο προνομιούχους Έλληνες αγρότες. Αυτό σίγουρα ισχύει στην Αιτωλοακαρνανία, στη Λακωνία και την Φθιώτιδα, πιθανώς όμως δεν ισχύει στον Νομό Μεσσηνίας διότι η έμφαση εκεί δίνεται στο ελαιόλαδο και όχι στις επιτραπέζιες ελιές Καλαμών. Υπήρξαν πάρα πολλές χρονιές τα τελευταία 40 χρόνια που οι μέσες τιμές του προϊόντος ήταν €1,50 έως €2,50 το

κιλό, αποφέροντας στους ελαιοκαλλιεργητές πολλαπλάσιες αποδόσεις του κόστους τους. Αυτό άλλαξε το καλοκαίρι του 2019 διότι παρά την καλή εσοδεία 2018/2019, οι τιμές του προϊόντος ξεκίνησαν τον Δεκέμβριο του 2018 από €1,50 το κιλό, αναρριχήθηκαν ταχύτατα και «εικονικά» (χωρίς να γίνονται ουσιαστικά εμπορικές πράξεις) μέχρι τα €2,50 το κιλό λόγω της εμπιστοσύνης που έδειξαν ορισμένοι παραγωγοί ελιάς Καλαμών σε δημοσιογραφικές πηγές αμφιβόλου αξιοπιστίας και σε εμπορομεσίτες

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 100 ΧΡΟΝΙΑ ΟΙ ΕΞΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΚΑΝΟΥΝ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ «ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES»

που αποθήκευαν το προϊόν επιδιώκοντας το εύκολο κέρδος, παραβλέποντας όμως το γεγονός ότι τα ετήσια εξαγωγικά συμβόλαια κλείνονται στην αρχή του έτους. Αποτέλεσμα ήταν ότι, όταν αργότερα οι ελαιοπαραγωγοί θέλησαν να πουλήσουν τα προϊόντα τους, η ζήτηση δεν υπήρχε διότι τα εξαγωγικά συμβόλαια δεν υλοποιήθηκαν και οι τιμές απο το καλο-

ΚΑΝΕ ΤΗΝ ΣΩΣΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗ



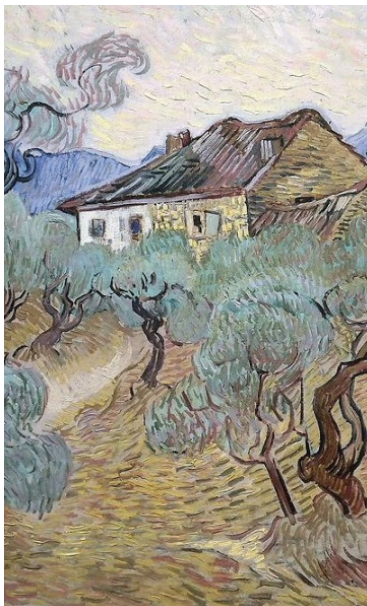
Για την λίπανση της ελιάς

Eleones® - neogran



καίρι και μετά υποχώρησαν σημαντικά. Επιπλέον η νέα ελαιοκομική περίοδος 2019/20 βρήκε την αγορά με πλεονάζοντα αποθέματα και η έλευση του κορωνοϊού τον Μάρτιο του 2020 φρέναρε τις όποιες εμπορικές εξελίξεις διότι η αγορά HORECA στην οποία απευθύνεται το 70% περίπου του προϊόντος σταμάτησε. Εκ των ανωτέρω συνάγεται ότι μόνο περιστασιακή μπορεί να χαρακτηριστεί η πτώση των τιμών κατά το τελευταίο έτος. Οι προοπτικές του ελληνικού προϊόντος παραμένουν θετικές δεδομένης της ποιοτικής υπεροχής του έναντι των ξένων ομοειδών, με την προϋπόθεση όμως ότι δεν θα υπάρξουν δυσάρεστες εκπλήξεις όπως θα ήταν η ανάκληση της απόφασης Αποστόλου στο ΣτΕ τον Απρίλιο 2021.

4 Οι προσφεύγοντες Μεσσήνιοι κατά την απόφασης Αποστόλου τονίζουν ότι η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης δεν κατοχυρώνεται ποτέ και πουθενά στον κόσμο με βάση την ποσότητα, αλλά με βάση τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που παράγεται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Το επιχείρημά τους για την ποσότητα είναι σωστό. Εξάλλου κανείς δεν τους εμποδίζει να εξάγουν ελιές ΠΟΠ «Ελιά Kalamatas» εφόσον ποσοτικά ανταποκρίνονται στην παραγωγή του Νομού και τις προδιαγραφές του προϊόντος. Αυτό όμως που αφορά την ποιότητα είναι έωλο διότι είναι κοινά αποδεκτό ότι το προϊόν του Ν. Λακωνίας υπερέχει σημαντικά σε σχέση με αυτό του Ν. Μεσσηνίας. Επιπλέον οι Λάκωνες ήταν κυρίως αυτοί που παραδοσιακά προμήθευαν το προϊόν τους για εξαγωγή μέσω του λιμανιού της Καλαμάτας. Επίσης δεν πρέπει να παραγνωρίζουμε ότι άλλες περιοχές όπως η Αιτωλοακαρνανία και η Φθιώτιδα (μαζί με τη Λακωνία) τις τελευταίες δεκαετίες επένδυσαν στο προϊόν και την ανάπτυξη του. Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι υπέρ της απόφασης Αποστόλου τάσσεται εκτός των θεσμικών φορέων ΔΟΕΠΕΛ (Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς) και ΠΕΜΕΤΕ, το σύνολο των φορέων των περιοχών που παράγουν ελιές Καλαμών όπως το Επιμελητήριο Αιτωλοακαρνανίας, Λακωνίας, οι Δήμοι Μεσολογίου, Αγρινίου, Στυλίδας, Κ. Βούρλων, Λοκρών και σύμφωνα με πληροφορίες έπονται και άλλες Περιφέρειες, Δήμοι και Επιμελητήρια που συνειδητοποιούν όσημα τα προβλήματα που θα προκύψουν σε περίπτωση ακύρωσης της.



5 Το αίτημα των προσφευγόντων Μεσσηνίων ότι πρέπει να γίνει διερεύνηση για την ύπαρξη πάσης φύσεως ευθυνών σε υπηρεσιακό επίπεδο του ΥΠΑΑΤ που οδήγησαν στην αναγραφή του όρου KALAMATA στο World Catalogue of Olive Varieties το 2000 ως συνώνυμο της ποικιλίας ελιάς ΚΑΛΑΜΩΝ, είναι αν μη τι άλλο υποκριτικό γιατί οι ίδιοι ήταν αυτοί που στην αίτησή τους το 1993 για αναγνώριση του ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» αναφέρουν ότι η ονομασία της ποικιλίας είναι KALAMATA. Δηλαδή αυτοί οι οποίοι σήμερα ζητούν την ανάκληση της απόφασης Αποστόλου με την οποία εντάχθηκε στον εθνικό κατάλογο το «Kalamata» ως συνώνυμο της ποικιλίας Καλαμών, είναι οι ίδιοι που το 1993 εγγράφως βεβαίωναν στην Ε.Ε. ότι το όνομα της ποικιλίας είναι «Kalamata». Στο σημείο αυτό θα πρέπει να υπενθυμίσουμε

ότι τα τελευταία 100 χρόνια η διακίνηση στις διεθνείς αγορές γινόταν με τη χρήση της ονομασίας KALAMATA olives και το Π.Δ. 221/79 έκανε υποχρεωτική τη χρήση της για τις εξαγωγές του. Επιπλέον η ονομασία της ποικιλίας KALAMATA συναντάται πολύ συχνά στην παγκόσμια βιβλιογραφία όπως: 1. Μανόλης Αλυγιάκης «Επεξεργασία και κονσερβοποίηση της Επιτραπέζιας Ελιάς» 1982. Γιώργος Μπαλατσούρας, «Η Επιτραπέζια Ελιά» 1992. A. Garrido Fernandez M.J. Fernandez Diez, M.R. Adams, «Table Olives» 1997 4. Ford Rogers «Olives» 2002 5. IOOC «Cooking with olives» 1994 6. IOOC «World Olive Encyclopaedia» 1996 7. IOOC «World Catalogue of Olive Varieties» 2000.

6 Ισχυρίζονται οι προσφεύγοντες Μεσσήνιοι ότι νοιάζονται τόσο για τους όμορους Νομούς (Λακωνία, Αρκαδία, Ηλεία), όσο και για τις ελληνικές εξαγωγές. Και εδώ όμως «άνθρακες ο θησαυρός» των ισχυρισμών τους. Στο τελευταίο αίτημα τροποποίησης που υπέβαλαν στο ΥΠΑΑΤ στις 29/9/2020, δεν περιλαμβάνεται γεωγραφική επέκταση στους όμορους νομούς του ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας», όπως είχαν ζητήσει το 2012 αλλά υπαναχώρησαν. Όσο για τις ελληνικές εξαγωγές είναι σίγουρο ότι σε περίπτωση ακύρωσης της απόφασης Αποστόλου, θα χαθεί σημαντικό μέρος από τα €200 εκατ. που αποφέρει η ποικιλία ετήσια, προς όφελος ανταγωνιστών τρίτων χωρών (εκτός Ε.Ε.).

7 Τέλος οι προσφεύγοντες Μεσσήνιοι αρέσκονται να ομιλούν για «αποκατάσταση της νομιμότητας». Ποιας νομιμότητας; Αυτής που τους βολεύει να κάνουν χρήση και της ονομασίας ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» και της ονομασίας της ποικιλίας «Kalamata olives»; Και να γράφουν στα παλαιότερα των υποδημάτων τους όλες τις άλλες περιοχές της Ελλάδας; Δηλαδή να μην μπορούν οι άλλες περιοχές να κάνουν χρήση της ονομασίας της ποικιλίας «Kalamata olives» όπως έκαναν τα 100 τουλάχιστον τελευταία χρόνια; Και όλα αυτά με μόνες κερδισμένες τις ξένες χώρες που παράγουν το προϊόν; Ντροπή! Συμπερασματικά βλέπουμε ότι ένα εθνικό θέμα όπως είναι αυτό της ελιάς Καλαμών, έχει πάρει διαστάσεις μικροκομματικής πολιτικής και τοπικισμού. Επιπλέον η διαχείρισή του αντί να γίνεται από Εθνικούς φορείς του προϊόντος, όπως είναι η ΔΟΕΠΕΛ με γνώση, εμπειρία και συμμετοχή όλων των κρίκων της αλυσίδας του προϊόντος (Συνεταιριστικές Οργανώσεις, Οργανώσεις Παραγωγών, μεταποιητές, εξαγωγείς) και από επαγγελματικούς φορείς όπως τα Επιμελητήρια που στοχεύουν στην ανάπτυξη της εθνικής οικονομίας και των εξαγωγών, σήμερα, άγεται και φέρεται από το-

πικούς Συλλόγους και «ειδικούς» αμφιβόλου γνώσης και αξιοπιστίας. Είναι κρίμα γιατί σε μια δυναμική περιοχή όπως της Μεσσηνίας, μια μικρή ομάδα ατόμων αποδεικνύεται κατώτερη των περιστάσεων και εκτίθεται διαρκώς δυσφημίζοντας την περιοχή τους.

* Συνταξιούχου Γεωπόνου

Για 13 Απριλίου ορίστηκε η εκδίκαση της προσφυγής

Στο Συμβούλιο της Επικρατείας αναμένεται να εκδικαστεί στις Απριλίου η προσφυγή για την ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας. Πρόκειται για τη χρόνια αντιδικία για το ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας και το εμπορικό σήμα Kalamata Olives ανάμεσα σε τοπικούς παράγοντες της Καλαμάτας και το σύνολο παραγωγών και μεταποιητικών μονάδων της χώρας που αντιπροσωπεύουν 90.000 τόνους παραγωγή και 65.000 τόνους εξαγόμενου προϊόντος.

ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΕΩΣ ΚΑΙ

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

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ

NEXOS ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ



ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

TIER 4i ΕΩΣ 112 HP

ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΑ REVERSHIFT

CAB / SPECIAL CAB / ΑΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ABEE
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσ/νίκης-Κιλκίς Τηλ. 2310 780866
Λάρισα: 5^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Λάρισας - Βόλου Τηλ. 2410 572420
Ορεστιάδα: Ιπποκράτους 69 Τηλ. 25520 21012
higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS





Ελαιόδεντρο

Κλάδεμα ποτέ μετά το χιόνι

Συστήνεται ψεκασμός με χαλκούχα σκευάσματα,
που θα δράσουν προστατευτικά ενάντια στις προσβολές
από παθογόνα βακτήρια σε πιθανές σχισμές του ξύλου

ΤΗΣ ΣΤΕΛΑΣ ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ

Η επέλαση της κακοκαιρίας «Λέανδρος» στη χώρα μας, με τις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες και τις εκτεταμένες χιονοπτώσεις που σημειώθηκαν, έβαλε σε κίνδυνο τις καλλιέργειες, ακόμα και αυτές που βρίσκονται στο θεωρητικά ανθεκτικό στάδιο του ληθάργου, όπως η ελιά. Έχει εντοπιστεί ότι τα μέρη του φυτού εμφανίζουν διαφορετικά επίπεδα ευπάθειας στις χαμηλές θερμοκρασίες, με τους ανθοφόρους οφθαλμούς, τα φύλλα και τους μικρούς βλαστούς να ζημιώνονται κάτω των -4°C , ενώ οι μεγαλύτεροι κλάδοι, οι βραχίονες, ο κορμός και το ριζικό σύστημα αντιμετωπίζουν προβλήματα σε θερμοκρασίες χαμηλότερες των -7 και -10°C .

Σε ήπιους παγετούς οι ζημιές περιορίζονται στην εμφάνιση ξήρανσης των κορυφών των ετήσιων βλαστών, πτώση των φύλλων και ελαφρύ σκίσιμο του φλοιού ενώ ισχυρά και μεγάλης διάρκειας φαινόμενα (-10 έως -12°C) μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα ακόμα και ολική καταστροφή του δέντρου. Μηχανικές βλάβες μπορούν να σημειωθούν στα δέντρα με σπάσιμο κλάδων λόγω του συσσωρευμένου όγκου χιονιού στην κόμη.

Και στις δύο περιπτώσεις η παραγωγή πλήττεται λόγω της καταπόνησης των ελαιόδεντρων και της απώλειας-καταστροφής ανθοφόρων οφθαλμών και ολόκληρων παραγωγικών μονάδων.

Μεταχείριση παγετόπληκτων δέντρων

Ανάλογα με το μέγεθος και την έκταση των ζημιών που προκλήθηκαν στον ελαιώνα, ο παραγωγός μπορεί να προβεί σε μερικές επεμβάσεις, για διαχείριση των επιπτώσεων και μείωση του κινδύνου περαιτέρω καταστροφής.

Ο ψεκασμός με χαλκούχα σκευάσματα, είναι ένα ιδιαίτερα σημαντικό μέτρο, ιδίως για τις ήπιες και μέτριες περιπτώσεις ζημιών. Μία τέτοια επέμβαση θα δράσει προστατευτικά ώστε να αποφευχθούν προσβολές από παθογόνα βακτήρια από τις σχισμές-πληγές του ξύλου που δημιουργήθηκαν από τον παγετό στα κλαδιά και τους κορμούς των ελαιόδεντρων. Τα κλαδέματα αμέσως μετά τους παγετούς θα πρέπει να αποφεύγονται και να πραγματοποιούνται αργότερα την άνοιξη με αφαίρεση των ζημιωμένων μερών του δέντρου (μέχρι τα σημεία αναβλάστησης). Πρώιμο κλάδεμα των παγετόπληκτων δέντρων ενδέχεται να οδηγήσει σε περαιτέρω ζημιά, καθώς οι φυτικοί ιστοί θα υποστούν μεγαλύτερη καταστροφή σε έναν επόμενο

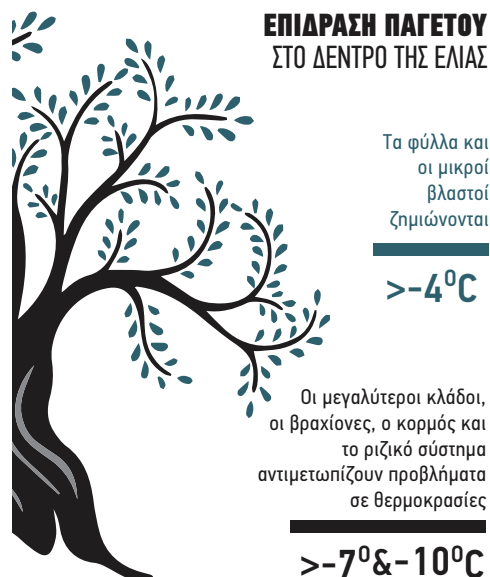
ανοιξιάτικο παγετό. Σε περιπτώσεις που έχουν προκληθεί σπασίματα κλάδων ή βραχιόνων από τα καιρικά φαινόμενα, συνιστάται λείανση των τομών και κάλυψή τους με ειδική αλοιφή, για να μειωθεί ο κίνδυνος προσβολών του ξύλου από παθογόνους μύκητες και βακτήρια.

Να προσαρμοστεί η λίπανση

Σε περίπτωση που κατά την περίοδο του χειμώνα και το κλάδεμα «καθαρίσματος» της άνοιξης, αφαιρεθεί από τα δέντρα μεγάλος όγκος παραγωγικών οργάνων (φύλλων και κλάδων), θα πρέπει να ληφθεί υπόψη από τον παραγωγό και να προσαρμοστεί το πρόγραμμα λίπανσης που θα πραγματοποιηθεί την άνοιξη, αναλόγως, αυξάνοντας κατά κύριο λόγο την ποσότητα αζωτούχου λιπάσματος. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να τονιστεί ότι η λίπανση αμέσως μετά τους παγετούς θα πρέπει να αποφεύγεται.

Προληπτικά μέτρα

Σε περιοχές όπου οι παγετοί είναι συνήθη φαινόμενα, οι ελαιοπαραγωγοί συνιστάται να λάβουν προληπτικά και προστατευτικά μέτρα για να αποφύγουν ή να μετριάσουν όσο το δυνατόν περισσότερο τις ζημιογόνες επιπτώσεις. Στο στάδιο της εγκατάστασης, ποικιλίες με υψηλότερη ανθεκτικότητα στο ψύχος θα πρέπει να προτιμούνται. Παραδείγματα τέτοιων ποικιλιών είναι: ελαιοποιήσιμες (Μαστοειδής, Μεγαρείτικη, Μαυρελιά, Αγουρομάνικο, Arbequina), επιτραπέζιες (Καρυδολιά, Κοθρέικη, San Francesco).



Άζωτο, Φώσφορος και Κάλιο στην υπηρεσία του ελαιώνα

ΤΗΣ ΣΤΕΛΑΣ ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ

Στους κόλπους των ελαιοπαραγωγών η λίπανση αποτελεί «ευαγγέλιο» για τη διασφάλιση της παραγωγής των καρπών και του ελαιόλαδου. Για την επίτευξη του ορθολογικού τρόπου λίπανσης, που αποτελεί βασικό εργαλείο για την μείωση του κόστους των εισροών, τον έλεγχο της παρεννιαυτοφορίας και τη διατήρηση της ευρωστίας και παραγωγικότητας των δέντρων, οι χημικές αναλύσεις δειγμάτων μπορούν να δώσουν τις κατευθυντήριες που χρειάζονται. Η μέθοδος της χημικής ανάλυσης των φύλλων (φυλλοδιαγνωστική) συνιστάται ως η βέλτιστη μέθοδος προσδιορισμού της περιεκτικότητας των θρεπτικών στοιχείων στα φύλλα του ελαιόδεντρου, κατά τις διάφορες φάσεις της βλάστησής του. Από τα 17 θρεπτικά στοιχεία που προσλαμβάνονται από το έδαφος, το άζωτο (N), το φώσφορο (P) και το κάλιο (K) απορροφώνται στις μεγαλύτερες ποσότητες και διαδραματίζουν τον πιο καθοριστικό ρόλο.

Η βασική λίπανση, που αποτελείται συνήθως από αυτά τα στοιχεία, γίνεται έως τα μέσα Φεβρουαρίου, ώστε τα δέντρα να έχουν στη διάθεσή τους όλα τα θρεπτικά για τη διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών και την έναρξη της βλάστησης. Πριν την εφαρμογή λίπανσεων είναι προτιμότερο να γνωρίζουμε τις φυσικές και χημικές ιδιότητες του εδάφους, όπως η σύσταση, η διαπερατότητα, το βάθος, το pH και η περιεκτικότητά του σε ασβέστιο και νερό. Αυτά τα χαρακτηριστικά εμπλέκονται στην περιεκτικότητα και απορροφησιμότητα των θρεπτικών στοιχείων από την καλλιέργεια.

Άζωτο, ο βασιλιάς

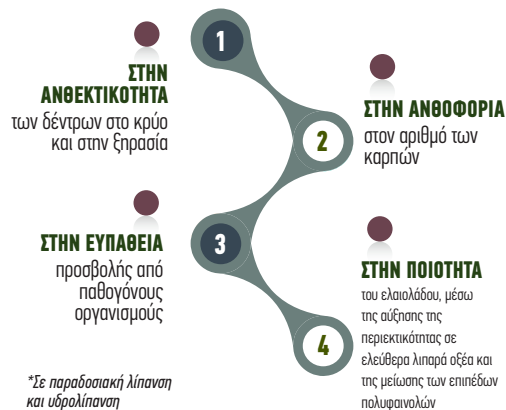
Ο «βασιλιάς» των θρεπτικών στοιχείων, που είναι απαραίτητος για τη βλάστηση και την παραγωγικότητα της ελιάς και καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες από τα ελαιόδεντρα, είναι το άζωτο (N). Το άζωτο διεγείρει την έκπτυξη και ανάπτυξη των βλαστών, των κλάδων, του κορμού και του ριζικού συστήματος των δέντρων. Μιλώντας με αριθμούς, υπολογίζεται ότι για μία ετήσια παραγωγή καρπών 80 κιλών ανά δέντρο, θα απαιτηθούν 400 γραμμάρια αζώτου για

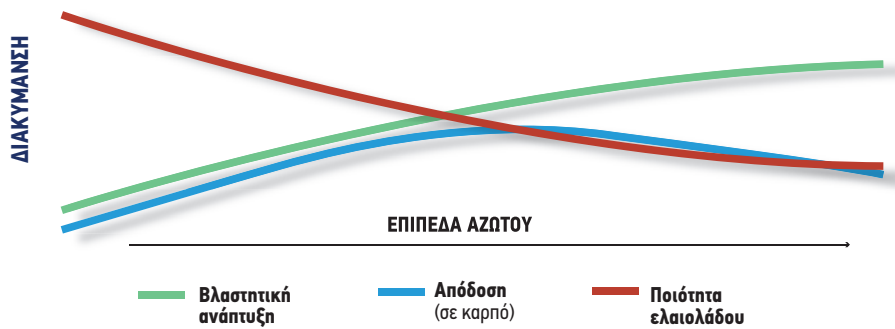
τους καρπούς, 300 γρ. για παραγωγή 20 κιλών νέου φυλλώματος και 100 γρ. για τα νέα ξυλώδη τμήματα. Η εφαρμογή της αζωτούχου λίπανσης συνιστάται να πραγματοποιείται σε δύο δόσεις, με τα 2/3 της ποσότητας (10-15 κιλά N ανά στρέμμα) πριν την έναρξη της νέας βλάστησης και την υπόλοιπη πριν την ανθοφορία.

Οι κανόνες της φωσφορούχου λίπανσης

Ο φώσφορος συμβάλλει στο σχηματισμό των ανθέων, την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και στη διαδικασία ωρίμανσης του ελαιόκαρπου. Φωσφορική λίπανση πρέπει να εφαρμόζεται όταν η περιεκτικότητα στα φύλλα είναι σε κρίσιμα επίπεδα ή παρατηρηθούν οπτικά συμπτώματα τροφοπενίας στα φύλλα κατά το χειμώνα-άνοιξη. Οι προστιθέμενες ποσότητες φωσφόρου να μην υπερβαίνουν το 1/3-1/5 του χορηγούμενου αζώτου. Σημαντικό είναι να αποφεύγεται η υπερβολική φωσφορούχος λίπανση, που θα έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση της ικανότητας του δένδρου για πρόσληψη καλίου, ασβεστίου, σιδήρου και βορίου. Τέλος το κάλιο (ή ποτάσιο) και το ασβέστιο αποτελούν στοιχεία ιδιαίτερης σπουδαιότητας για τη θρέψη της ελιάς. Συχνά μαζί με την καλιούχο λίπανση συνιστάται η χορήγηση και μικρή ποσότητας βόρακα, με το βόριο να αποτελεί στοιχείο σε έλλειψη στα ελληνικά χώματα. Τροφοπε-

ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΑΖΩΤΟΥΧΟΥ ΛΙΠΑΝΣΗΣ*





ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ ΣΤΗΝ ΑΖΩΤΟΥΧΟ ΛΙΠΑΝΣΗ

Η ετήσια παραγωγή 80 κιλών καρπού ανά δέντρο, απαιτεί 400 γρ. αζώτου για τους καρπούς, 300 γρ. για παραγωγή 20 κιλών νέου φυλλώματος και 100 γρ. για νέα ξυλώδη τμήματα

νία καλίου μειώνει την ανθεκτικότητα στο κρύο και ορισμένα παράσιτα, ενώ μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ανθοφορία, στο μέγεθος και στην περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι. Γενικά ανάγκη για καλιούχο λίπανση εμφανίζεται συχνότερα σε αβαθή, ελαφρά όξινα και ασβεστούχα εδάφη.

Το μοντέρνο «πάντρεμα» άρδευσης και λίπανσης

Γνωρίζοντας ότι η διασφάλιση ικανοποιητικών ποσοτήτων νερού για την καλλιέργεια είναι ικανή να βελτιώσει την πρόσληψη των θρεπτικών στοιχείων και να τετραπλασιάσει ακόμα την τελική απόδοση των δέντρων, ολοένα και περισσότερη παραγωγή, ιδιαίτερα σε εντατικοποιημένες εκμεταλλεύσεις, στρέφονται στην υδρολίπανση (fertigation).

Η υδρολίπανση μεταφράζεται ως η παροχή λίπανσης (θρεπτικών) μέσω του συστήματος στάγδην άρδευσης. Πέρα από το κόστος αρχικής εγκατάστασης, η μέθοδος αυτή παρουσιάζει πολλά πλεονεκτήματα σε σύγκριση με την παραδοσιακή μέθοδο προσθήκης στερεών λιπασμάτων στο έδαφος, με βασικότερο ότι επιτρέπει στον καλλιεργητή να ελέγχει πλήρως τα επίπεδα θρεπτικών ουσιών στο νερό άρδευσης ανά πάσα στιγμή και να προσαρμόζει τα επίπεδά τους ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης του δέντρου, την εποχή και το φορτίο των καρπών.

Πιο αποτελεσματική τροφοδοσία

Μελέτες δείχνουν ότι η εφαρμογή στάγδην άρδευσης-υδρολίπανσης συμβάλλει στη συγκέντρωση του ενεργού ριζικού συστήματος κοντά στην περιοχή που βρίσκονται οι σταλάκτες, με αποτέλεσμα την πιο αποτελεσματική και με λιγότερες απώλειες τροφοδοσία των δέντρων. Τα λιπάσματα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα συστήματα υδρολίπανσης είναι δύο ειδών: 1. στερεά κρυσταλλικά και 2. υγρά λιπάσματα. Τα κοκκώδη κρυσταλλικά έχουν καλύ-

τερη διαλυτότητα στο νερό και είναι καταλληλότερα για χρήση σε αυτά τα συστήματα. Παρά την ύπαρξη συμβατικών κοκκωδών λιπασμάτων με επίσης υψηλή υδατοδιαλυτότητα, η χρήση τους θα πρέπει να αποφεύγεται λόγω των αυξημένων υπολειμματικών στοιχείων που περιέχουν, οδηγώντας σε φράξιμο των μπεκ. Γενικότερα, προσοχή πρέπει να δίνεται στη σωστή αρχική διάλυση των λιπασμάτων και στην τακτική συντήρηση του αρδευτικού δικτύου για την αποφυγή συγκέντρωσης αλάτων (από τα λιπάσματα ή και το νερό) και φράξιμό του. Συνήθως η προσθήκη υγρού διαλύματος του λιπάσματος γίνεται σε ποσότητες 0,2-0,7 λίτρα ανά κυβικό λίτρο νερού. Η παροχή του λιπάσματος συνιστάται να γίνεται στη μέση του προγράμματος άρδευσης ώστε το τελικό καθαρό νερό να ξεπλένει το δίκτυο.

Φυσικό ντοπάρισμα με βιοδιεγέρτες

Φυσικά προϊόντα-ουσίες ή/και μικροοργανισμοί που έχουν τη δυνατότητα να ενισχύουν τις φυσικές φυτικές διεργασίες, την ευρωστία, ανθεκτικότητα και παραγωγικότητα των φυτών καθώς επίσης και την αποτελεσματικότητα των εισροών (π.χ. λιπάσματα) είναι οι βιοδιεγέρτες. Όλο και περισσότερες εταιρείες λιπασμάτων προσθέτουν στον κατάλογο των σκευασμάτων τους νέα προϊόντα με βιοδιεγέρτες συνιστώντας, για μέγιστα αποτελέσματα, τη συνδυαστική εφαρμογή τους (διαφυλλικά ή στη ριζόσφαιρα), με ένα προσαρμοσμένο πρόγραμμα λίπανσης.

Η επόμενη μέρα στην αζωτούχα λίπανση



Η ελιά (*Olea europaea* L.) είναι ένα φυτό αιωνόβιο, υποτροπικό, αειθαλές και ανεμόφιλο. Τα κύρια προϊόντα που παράγονται από την καλλιέργειά της είναι το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές. Καλλιεργείται σε ευρεία έκταση στις περιοχές του ελλαδικού χώρου (60% των συνολικών καλλιεργούμενων εκτάσεων), απασχολώντας ένα μεγάλο κομμάτι του αγροτικού πληθυσμού. Υπό ομαλές συνθήκες ο ετήσιος βιολογικός κύκλος της ελιάς διατρέχεται στα ακόλουθα στάδια:

1. Χειμερινός λήθαργος (αναστολή βλαστικής αύξησης)
2. Εαρινοποίηση (επίδραση χαμηλών θερμοκρασιών στη διαφοροποίηση των οφθαλμών)
3. Διαφοροποίηση οφθαλμών από τα μέσα του χειμώνα
4. Έναρξη νέας βλάστησης και άνθηση
5. Αρχική ανάπτυξη καρπών
6. Σκλήρυνση του πυρήνα
7. Καλοκαιρινή διάπαυση (αναστολή βλαστικής αύξησης).

Η διαφοροποίηση των οφθαλμών στην ελιά συμβαίνει το χειμώνα, στάδιο όπου σύμφωνα με αρκετές αναφορές είναι κρίσιμη η επάρκεια του αζώτου.

Το άζωτο (N) αποτελεί για την ελιά το σημαντικότερο από τα θρεπτικά στοιχεία που είναι απαραίτητα για τη βλάστηση και την παραγωγή της. Η επίτευξη υψηλών αποδόσεων, καθί-



σταται αδύνατη χωρίς την επάρκειά του.

Τι ακριβώς κάνει το άζωτο στην ελιά;

Ευνοεί τη βλάστηση, τη διαφοροποίηση των οφθαλμών, την καρπόδεση και τέλος την απόδοση. Η σημαντικότερη βέβαια επίδραση αφορά την αύξηση του ποσοστού των τελειών ανθέων. Η έλλειψη αζώτου στα κρίσιμα στάδια, οδηγεί σε μειωμένη καρποφορία ή σε παρανιαυτοφορία. Γίνεται επομένως κατανοητό πως οι λιπάνσεις αζώτου είναι ιδιαίτερα σημα-

ντικές, με δεδομένη την ιδιαίτερη βλαστική ανάπτυξη και καρποφορία της ελιάς. Συνεπώς, η επιλογή των αζωτούχων λιπασμάτων πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται η αποφυγή απωλειών αζώτου λόγω εξαέρωσης της αμμωνίας ή λόγω έκλυσης.

Η προσεκτικά σχεδιασμένη διαχείριση της αζωτούχας λίπανσης αποτελεί, στις μέρες μας, βασική προτεραιότητα ενός προγράμματος θρέψης της ελιάς.

Η Φυτοθρεπτική ABEE πρωτοστατεί και σε αυτόν τον τομέα, αναπτύσσοντας τη σειρά κοκκωδών λιπασμάτων NEON, ιδανική για χειμερινάτικές λιπάνσεις. Η σειρά NEON ενσωματώνει την καινοτόμα τεχνολογία PENXCEL που αποτελεί την τελευταία εξέλιξη προϊόντων με παρεμποδιστές αζώτου.

Τα προϊόντα NEON βασίζονται τόσο σε αναστολέα ουρεάσης (NBPT) για αποφυγή απωλειών αζώτου σε μορφή αέριας αμμωνίας, όσο και σε αναστολέα νιτροποίησης (DCD) για μείωση των απωλειών αζώτου λόγω έκλυσης. Έτσι με την εφαρμογή των λιπασμάτων NEON εξασφαλίζονται πολλαπλά καλλιεργητικά οφέλη. Συνιστάται η εφαρμογή του λιπάσματος να γίνεται σε απόσταση από τον κορμό και στη νοπή περιφέρεια της κόμης των δένδρων, όπως επίσης να γίνεται ενσωμάτωση του λιπάσματος αμέσως μετά την εφαρμογή, για την αποφυγή τυχών απωλειών.

Ο ελαιοκαλλιεργητής μπορεί να παρακολουθεί την αποτελεσματικότητα της αζωτούχας λίπανσης και να κάνει τις απαραίτητες διορθώσεις, ανάλογα με τις συστάσεις του γεωπόνου συμβούλου.



ΔΟΣΟΛΟΓΙΕΣ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τύπος	Ενδεικτικές δοσολογίες
NEON 25-7-20+0,3B+0,1Zn	2 - 4 κιλά ανά δένδρο
NEON 40-0-0+0,2B+0,1Zn+(12SO3)	2 - 3 κιλά ανά δένδρο

Βασίλης Κουτσούγερας, Γεωπόνος.

ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ NUTRIMORE

Με μια εφαρμογή όλες οι ανάγκες θρέψης της ελιάς

Η ελιά, ανθεκτική από τη φύση της, συχνά δημιουργεί τη λανθασμένη εντύπωση χαμηλών απαιτήσεων θρέψης. Υψηλές αποδόσεις όμως στην ελιά και καρποφορία κάθε χρόνο έρχονται μόνο μετά από επαρκή λίπανση.

Η εταιρεία GAVRIEL προτείνει τα λιπάσματα νέας τεχνολογίας Nutrimore, ενισχυμένα με Agrotain και εγγυάται αποτελεσματική λίπανση και αύξηση των αποδόσεων της ελιάς χωρίς σπατάλες.

Προτείνει Nutrimore 20-7-12+2MgO+B ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B κ.α. στη βασική λίπανση της ελιάς για κέρδος σε:

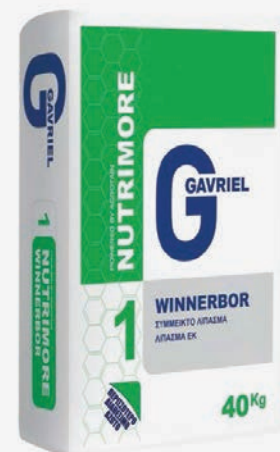
- Υψηλές μονάδες αζώτου με μηδενικές απώλειες που παρέχονται σε ιδανικό ρυθμό. Το άζωτο είναι καθοριστικό για τη διαφοροποίηση των οφθαλμών σε ανθοφόρους και βλαστοφόρους, άρα για τις αποδόσεις της επόμενης χρονιάς. Επίσης καθορίζει την τρέχουσα ανοιξιάτικη νέα βλάστηση. Ευνοεί την καλή ανθοφορία και την επιτυχημένη καρπώδεση ενώ παραμένει βασική προϋπόθεση για την υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα αλλά και το καλό μέγεθος του καρπού. Το άζωτο στα Nutrimore αποτελείται από ουρεϊκό άζωτο που προστατεύεται 100% από το Agrotain και ένα μέρος αμμωνιακό-σταθερό άζωτο. Αντίθετα κοινά blending λιπάσματα χάνουν τουλάχιστον το 40% του ουρεϊκού

αζώτου που περιέχουν τις πρώτες κιόλας ώρες μετά την εφαρμογή τους. Επίσης τα Nutrimore δεν περιέχουν νιτρικό άζωτο. Το νιτρικό άζωτο ξεπλένεται σε πολύ μεγάλο ποσοστό. Οι απώλειες του νιτρικού αζώτου λόγω έκπλυσης, γίνονται ακόμα εντονότερες κατά τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων. Με τα Nutrimore όσο άζωτο πληρώνει ο παραγωγός φτάνει στα ελαιόδεντρα αξιοποιώντας το λίπασμα 100%. Έτσι επιτυγχάνεται ομαλή και παρατεταμένη θρέψη εξασφαλίζοντας τέλεια ισορροπία βλάστησης -καρποφορίας και άρα μεγιστοποίηση της καρποφορίας και άρα της κερδοφορίας.

- Φώσφορο πάνω από 95% υδατοδιαλυτό. Η ελιά όπως και όλα τα υπόλοιπα δέντρα και φυτά, μπορούν να απορροφήσουν μόνο τον υδατοδιαλυτό φώσφορο που περιέχεται σε ένα λίπασμα. Οι επαρκείς μονάδες πλήρως απορροφήσιμου φωσφόρου που εμπεριέχονται στα Nutrimore βοηθούν στη βελτίωση της ποσότητας αλλά και της ποιότητας του παραγόμενου ελαιολάδου αλλά και την καλύτερη ωρίμανση των καρπών.

- Υψηλές μονάδες 100% υδατοδιάλυτου καλίου, για αυξημένο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα.

- Καινοτόμο μορφή βορίου DDP ή και ψευδαργύρου DDP που είναι 10 φορές πιο



ισχυρά από τις απλές μορφές ιχνοστοιχείων. Απορροφούνται στο 100% από τα δέντρα και έτσι επιτυγχάνεται άριστη γονιμοποίηση, καρπώδεση και άρα καρποφορία.

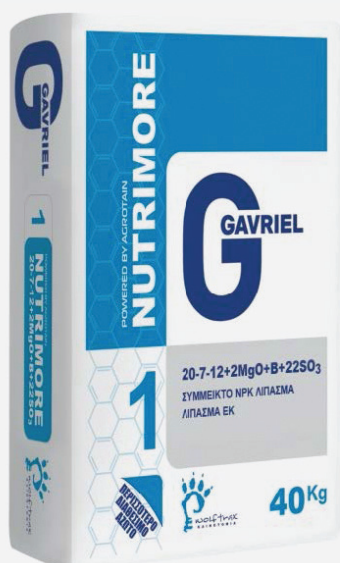
- Τέλος υπάρχει η δυνατότητα για επιλογή τύπων που παρέχουν μαγνήσιο, απαραίτητο στοιχείο για την παραγωγή χλωροφύλλης και τέλεια καρπώδεση.

Επιλέγοντας τον κατάλληλο τύπο Nutrimore οι ανάγκες θρέψης της ελιάς καλύπτονται με μία εφαρμογή. Τα κοστολόγια μειώνονται και οι αποδόσεις αυξάνονται. Όπως μάλιστα χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας GAVRIEL «στην ελιά δεν θέλει κόπο, θέλει Nutrimore».

Ιωάννα Καλκούκου

Γεωπόνος MSc - Εδαφολόγος

Υπεύθυνη Τμήματος Μάρκετινγκ GAVRIEL



	ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ - ΑΖΩΤΟΥΧΟΣ ΛΙΠΑΝΣΗ
	Nutrimore 20-7-12+2MgO+B ή 21-7-17+2MgO+B ή 21-7-17+2MgO+Fe+Zn ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B	Nutrimore N-PLUS 46-0-0 ή Nutrimore Winner 40-0-0+14.5 SO3 ή Nutrimore Winner BOR
ΕΛΙΑ ΒΡΩΣΙΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	3-5 kgr/ δέντρο	1-2 kgr/δέντρο
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	2-4 kgr/δέντρο	1-2 kgr/δέντρο
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΞΗΡΙΚΗ	2-3 kgr/δέντρο	1-2 kgr/δέντρο

Με «καθαρές» πρακτικές στο πλευρό της ελαιουργίας

Η ελαιουργία στη χώρα μας είναι μια βιομηχανία που ξεχωρίζει, χάρη στα πολύ υψηλής ποιότητας προϊόντα που παράγει. Για την επίτευξη και διατήρηση ενός πολύ υψηλού αποτελέσματος, ο καθαρισμός και η απολύμανση στην παραγωγική διαδικασία είναι ιδιαίτερα σημαντικός.

Φυσικά όταν μιλάμε για υγιεινή στην ελαιουργία, δεν μπορεί κάποιος να παραβλέψει τη σχέση και με την αύξηση παραγωγικότητας της εγκατάστασης, όταν εφαρμόζονται οι σωστές πρακτικές. Η Rolco Christeysns, είναι μια εταιρεία που υποσχεται και προσφέρει σωστές πρακτικές και προϊόντα με γνώμονα την επίτευξη βέλτιστης υγιεινής που αυξάνει την παραγωγικότητα και κατά συνέπεια την κερδοφορία της μονάδας, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα καλύτερη ποιότητα.

Αυτό επιτυγχάνεται καθώς αθροίζει τη «γνώση» δύο μεγάλων οργανισμών με εμπειρίες από την ελληνική αλλά και τη διεθνή αγορά –Ιταλία και Ισπανία– στην παραγωγή ελαιολάδου. Η Rolco είναι η μεγαλύτερη ελληνική βιομηχανία απορρυπαντικών και καθαριστικών με ιστορία στην ελληνική αγορά άνω των 65 χρόνων. Η Christeysns είναι κορυφαία ευρωπαϊκή εταιρεία επαγγελματικών προϊόντων και συστημάτων καθαρισμού με εξειδίκευση στο χώρο της βιομηχανίας τροφίμων με διεθνή εμπειρία άνω των 70 χρόνων. Μαζί, έχουν τη δυνατότητα να παρέχουν καινοτόμες λύσεις, προσφέροντας εξειδικευμένα προϊόντα και συστήματα, αλλά και τεχνογνωσία στη διαχείριση τεχνολογίας και εξοικονόμηση πόρων.

Πιο συγκεκριμένα, για να καλύψει τις ανάγκες του κλάδου της ελαιουργίας, δημιούργησε την σειρά προϊόντων Olive Industry Range, που αποτελείται από απορρυπαντικά, απολιπαντικά και απολυμαντικά υψηλής απόδοσης, συμβατά με διαφορετικά συστήματα εφαρμογής που καλύπτουν τις



ανάγκες όλης της παραγωγικής διαδικασίας. Για παράδειγμα, το Betechlor LDA, ένα αλκαλικό, χλωριωμένο απορρυπαντικό είναι ειδικά σχεδιασμένο για την απομάκρυνση οργανικής ύλης και υπολειμμάτων που βρίσκονται στους ζυμωτές, ενώ εξυγιαίνει. Στην ίδια λογική βρίσκονται και τα εξειδικευμένα μηχανήματα που διαθέτει η Rolco Christeysns. Το κινητό CIP B-TNK 4.8 για παράδειγμα

βοηθάει στην ελαχιστοποίηση των ρίσκων που συνδέονται με τον καθαρισμό των ζυμωτών, δεδο-

Η ΣΕΙΡΑ OLIVE INDUSTRY RANGE ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ, ΑΠΟΛΙΠΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ ΥΨΗΛΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

μένου ότι εξαλείφει την ανάγκη πρόσβασης του χειριστή στο εσωτερικό του μηχανήματος, βελτιστοποιώντας περαιτέρω τις εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης. <https://rolcochristeysns.gr/>





Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



www.agronews.gr

Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Το πρώτο γευστικό ταξίδι της νέας χρονιάς περνά από τέσσερις εξαιρετικούς γευστικούς προορισμούς. Ξεκίνημα από τη Λέσβο και τη σπάνια Βαλανολιά. Στροφή προς την Αττική και συγκεκριμένα την περιοχή των Μεγάρων. Από εκεί κατηφορίζουμε για την Πελοπόννησο και συγκεκριμένα για την Ηλεία, με τελικό προορισμό τη Μεσσαρά της Κρήτης.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



BIO EVOO

NIKOLAOU FAMILY

Πρόκειται για ένα βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται αποκλειστικά και μόνο μέσω μηχανικών μεθόδων. Οργανοληπτικά κινείται μεταξύ λεπτότητας και φινέτσας. Διαθέτει έντονα φυτικά και βοτανικά στοιχεία που οδηγούν εναλλασσόμενα σε ένα διακριτικό και σταθερό γευστικό τελείωμα. Δημιουργός του, η οικογένεια Νικολάου από τα Μέγαρα, η ενασχόληση της οποίας με το ελαιόλαδο μετρά περίπου δύο αιώνες, με το πρώτο ελαιοτριβείο να στήνεται το 1833.



MONAKRIVO BIO PREMIUM

ΜΟΝΟΠΑΤΙ ΑΕ

ΒΑΛΑΝΟΛΙΑ ΕΥΟΟ

MONOGRAM

Η σειρά Monogram αποτελείται από βιολογικά μονοποικιλιακά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από διαφορετικά μέρη της ελληνικής επικράτειας. Στόχος της σειράς είναι να αναδείξει τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας ιδιαίτερα όσον αφορά τις σπανιότερες ποικιλίες της χώρας. Εδώ έχουμε ένα ιδιαίτερο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την σπάνια ποικιλία Βαλανολιά της Λέσβου. Η Βαλανολιά διαθέτει χαρακτηριστικό σχήμα, που μοιάζει με βελανίδι, από το οποίο προκύπτει και το όνομά της. Το αρωματικό της μπουκέτο αποκαλύπτει περίπλοκα αρώματα φρέσκιας ντομάτας και μπαχαρικών.



Όλα ξεκινούν στο Γεράκι Ηλίδας. Εκεί συλλέγεται χειρωνακτικά η πρώτη ύλη Κορωνέικης, αφού έχει εφοδιαστεί με τη δύναμη και τη δυναμική που προσφέρουν οι ορεινοί και ημιορεινοί ελαιώνες. Πλούτος δύναμη, συμπύκνωση και υψηλές γευστικές εντάσεις.



Ε.ΘΟΣ OF CRETE

PREMIUM

ΜΑΡΚΟΣ KELLY

Πηγή των οραμάτων και των εμπνεύσεων του Μάρκου Kelly είναι ο οικογενειακός ελαιώνας των 40 στρεμμάτων. Εδώ έχουμε ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την ποικιλία Κορωνέικη, που διαθέτει τυπική έκφραση και αρωματικό βάθος.





Premium ελληνικό ελαιόλαδο

Επενδυτικό εργαλείο για το εστιατόριο

Όπως συνέβη και με το κρασί, η αλλαγή προφίλ του προϊόντος διαμορφώνει εκ νέου την πορεία του στον πιο φυσικό του χώρο

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΚΑΤΣΟΥΛΗ*

«**Ε**κεί που είσαι ήμουν κι εδώ που είμαι θα 'ρθεις», λέει ο σοφός λαός και αν το κρασί είχε λαλιά, ίσως έτσι να έλεγε στο ελαιόλαδο όσον αφορά τη θέση του στο εστιατόριο. Διότι κάποτε μία λίστα κρασιών με εύρος, ποικιλία και διαφορετικότητα δεν ήταν δεδομένη στα εστιατόρια. Ό,τι, δηλαδή, συμβαίνει σήμερα στους χώρους εστίασης με το ελαιόλαδο: Κατά κανόνα δεν προσφέρουν επιλογές διαφορετικών ελαιολάδων στους πελάτες τους. Δειλά-δειλά, όμως, εμφανίζονται και στην Ελλάδα εστιατόρια που επενδύουν σε αυτές, κάτι που στο μέλλον προβλέπεται να γίνει τάση και στη συνέχεια ίσως και δεδομένο, τουλάχιστον για τα καλά εστιατόρια. Διότι μία λίστα με διακεκριμένα ελαιόλαδα, την οποία σήμερα επιλέγουν μόνο λίγα και πρωτοπόρα εστιατόρια, μπορεί αύριο να αποτελεί όχι μόνο στοιχείο ανα-

βάθμισης των χώρων αυτών, αλλά και πόλο έλξης για τους πελάτες. Όπως ακριβώς συνέβη και με το κρασί. Τι άλλαξε τα δεδομένα στην Ελλάδα όσον αφορά το κρασί στο εστιατόριο; Μία σειρά πραγμάτων, ανάμεσα στα οποία ήταν οι επενδύσεις πρωτοπόρων επιχειρηματιών σε πρότυπα εστίασης του εξωτερικού, η ευρεία παρουσία διαφόρων κουζινών του κόσμου και στη χώρα μας, κάτι που κάποτε φάνταζε τουλάχιστον εξωτικό, η παρουσία οινοχόων σε εστιατόρια κ.ά. Αλλά πάνω απ' όλα η εμφάνιση όλο και περισσότερων εμφιαλωμένων κρασιών με όλο και υψηλότερη ποιότητα, από συνεχώς αυξανόμενους οινοπαραγωγούς νέας κοπής, στα πρότυπα του εξωτερικού, τα κρασιά των οποίων, ανάμεσα σε άλλα, δέχτηκαν διαφόρων ειδών διακρίσεις και αναγνωρίσεις (μετάλλια σε διαγωνισμούς, υψηλές βαθμολογίες εγνωσμένων κριτών κ.ά.). Αυτό, δηλαδή,



που συμβαίνει πια και στο χώρο του ελαιολάδου, το οποίο αποτελεί, όπως και το κρασί, μέρος της ιστορίας, της παράδοσης, αλλά και της εξέλιξης του Έλληνα. Με άλλα λόγια, η αλλαγή προφίλ του ίδιου του προϊόντος, του κρασιού, άλλαξε και διαμόρφωσε την πορεία του σε έναν από τους φυσικούς χώρους του, το εστιατόριο, το οποίο με τη σειρά του αξιοποίησε το κρασί για τη δική του αναβάθμιση. Θεωρείται, λοιπόν, απολύτως πιθανό το ίδιο να συμβεί και με το ελαιόλαδο.

Το ελαιόλαδο, ευτυχώς, δεν είναι απλώς μια λιπαρή ουσία, όπως το κρασί δεν είναι απλώς ένα αλκοολούχο ποτό. Αντίθετα, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και των δύο, εκτός από στοιχεία αξιολόγησης και βαθμολόγησής τους, αποτελούν και πρέπει να αποτελούν τους βασικούς λόγους επιλογής τους και τοποθέτησής τους στο τραπέζι, είτε αυτό είναι ενός εστιατορίου, είτε ακόμα και του σπιτιού μας. Το εστιατόριο, όπου άλλος φροντίζει για την εν λόγω επιλογή, είναι ο χώρος που θα ανοίξει το δρόμο και για το ελαιόλαδο, ώστε να γίνει και γι' αυτό ό,τι συνέβη με το κρασί. Για να αποκτηθεί συνείδηση πως διαφορετικά ελαιόλαδα ταιριάζουν με διαφορετικά πιάτα. Τα εστιατόρια που θα ανοίξουν το δρόμο αυτό θα έχουν βάλει ένα ακόμα λιθαράκι προς την αναβάθμιση και τη διαφοροποίησή τους.

Σε αυτό το πλαίσιο, ο διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου

ATHENA προσκάλεσε στην περσινή 5η διοργάνωσή του (που κατάφερε να τελέσει εν μέσω πανδημίας) τέσσερις διακεκριμένους Έλληνες σεφ, τον Νίκο Θωμά, τον Πάνο Ιωαννίδη, την Ντίνα Νικολάου και τον Γκίκα Ξενάκη, ως «guest tasters», με στόχο την προώθηση των premium ελαιολάδων στους χώρους υψηλής γαστρονομίας. Κάθε άλλο παρά τυχαίο είναι πως ο πρώτος εξ αυτών προχώρησε στη συνέχεια στη δημιουργία ενός Olive Oil Bar στο αθηναϊκό εστιατόριό του, Simul, με ελληνικά ελαιόλαδα που διακρίθηκαν στον Athena. Λίστα με ελαιόλαδα έχει δημιουργήσει και το πολύ γνωστό εστιατόριο Πεσκέσι στο Ηράκλειο της Κρήτης, ενώ κατάλογο με ελληνικά ελαιόλαδα σχεδιάζει και το Aleria στην Αθήνα. Είναι βέβαιο πως με τη λήξη της πανδημίας η εστίαση θα ενσωματώσει πολλές αλλαγές και ποιοτικές αναβαθμίσεις. Ανάμεσά τους εκτιμούμε πως βρίσκεται η δημιουργία καταλόγων ελαιολάδου («Greek Olive Oil List») με πρωταγωνιστές τα εμφιαλωμένα βραβευμένα ελαιόλαδα.

Από αριστερά:
Πάνος Ιωαννίδης,
Μαρία Κατσούλη,
Νίκος Θωμάς,
Ντίνα Νικολάου
και Γκίκας
Ξενάκης.

** Διευθύντριας του Athena International Olive Oil Competition*





Λάδι Βιώσας

Τρόπος να ζεις

Ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο το εκλεκτό ελαιόλαδο
από το Κεφαλόβρυσο Μεσσηνίας

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

Η διαδρομή ξεκίνησε πριν από δέκα χρόνια όταν η νεότερη γενιά της οικογένειας Νικολαΐδη κληρονόμησε εκτάσεις με ελαιόδεντρα στο Κεφαλόβρυσο Μεσσηνίας. Τρεις νέοι άνθρωποι δημιούργησαν τότε την εταιρεία Βιώσας, πα-

ράγοντας ελαιόλαδο υψηλής προστιθέμενης αξίας. Η επαφή με τον πρωτογενή τομέα προϋπήρχε, δεδομένου ότι η ελιά και η συγκομιδή της ανήκαν στην οικογενειακή παράδοση. «Ως απόφοιτος Μηχανικός Υπολογιστών στο Πολυτεχνείο εργάστηκα στην Ολλανδία και κατόπιν στην Ελλάδα. Αλλά και τα υπόλοιπα

Το Λάδι Βιώσας σε αριθμούς

5 τόνοι ετησίως παραγόμενες ποσότητες
1.500 μ. το υψόμετρο των ελαιώνων
99% της παραγωγής εξάγεται



ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΓΙΩΡΓΟΥ ΒΑΒΑΤΣΗ Η ΝΕΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΚΕΡΑΜΕΙΚΗ ΦΙΑΛΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙ ΒΙΩΣΑΣ, ΕΝΩ ΠΡΟΣΦΑΤΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΗΣΕ ΚΑΙ ΣΕ ΡΟΖ ΜΠΟΥΚΑΛΙ ΣΤΟΝ ΑΓΩΝΑ ΤΗΣ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΤΟΥ ΚΑΡΚΙΝΟΥ ΤΟΥ ΜΑΣΤΟΥ

μέλη που βρίσκονται στην ιδρυτική ομάδα διατηρούν αντίρροπους επαγγελματικούς δρόμους. Η αδερφή μου, Φώφη Νικολαΐδου, τρέχει το εγχείρημα στην Ολλανδία, όπου είναι και η βάση της, και η Μυρτώ Γραμματικάκη ενισχύει την εταιρεία στο σχεδιασμό και την προώθηση των προϊόντων», εξηγεί ο Βασίλης Νικολαΐδης, εκ των ιδρυτικών στελεχών. «Η ομάδα μας ενισχύεται στη διάρκεια του έτους, καθώς πολλοί είναι εκείνοι που προσέρχονται οικειοθελώς κατά την ελαιοσυγκομιδή για να βοηθήσουν». Σε ό,τι αφορά το ίδιο το προϊόν, ο συνδυασμός διαφορετικών ελαιότοπων της περιοχής του Κεφαλόβρυσου σε υψόμετρο 1.500 μ. αποδίδει σύμφωνα με τον επικεφαλής της επιχείρησης ένα διαφοροποιημένο αποτέλεσμα με έντονα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά, αναδύοντας αρώματα μπανάνας, πικράδα αλλά και πικάντικη γεύση.

Ο προσανατολισμός για το λάδι Βιώσας υπήρξε από την πρώτη στιγμή κατεξοχήν εξωστρεφής, καθώς το 99% των πωλήσεων πραγμα-

τοποιείται εκτός Ελλάδας. «Ήταν συνειδητή επιλογή μας από την πρώτη στιγμή να βγούμε εκτός συνόρων, καθότι ένα προϊόν με προστιθέμενη αξία και διαφοροποιημένο χαρακτήρα δύσκολα θα μπορούσε να επιβιώσει στην Ελλάδα, τόσο από οικονομικής όσο και από αισθητικής άποψης, σε μία αγορά, στην οποία τα περισσότερα σπίτια διαθέτουν εν αφθονία ελαιόλαδο», λέει ο Βασίλης Νικολαΐδης.

Οι συσκευασίες του Βιώσας απαντώνται σε ράφια delicatessen καταστημάτων, ενώ καταβάλλονται προσπάθειες εισόδου και στην αγορά του HoReCa. «Προμηθευόμαστε λάδι από διάφορους τοπικούς παραγωγούς της Μεσσηνίας, εξυπηρετώντας έναν διττό στόχο, αφενός να ενισχύσουμε τους εν λόγω παραγωγούς, αφετέρου να διευρύνουμε τον επιχειρηματικό μας προσανατολισμό και σε ένα ακόμη κανάλι της αγοράς υπό διαφορετική ετικέτα, στην οποία αναγράφεται ότι το προϊόν αποτελεί επιλογή του ελαιόλαδου Βιώσας», επισημαίνει ο κ. Νικολαΐδης.



Στην γκάμα περιλαμβάνονται επίσης δύο ελαιόλαδα τύπου agrumato με γεύση λεμόνι και πορτοκάλι σε περιορισμένη ποσότητα.



ΘΕΛΕΙ ΜΥΑΛΟ Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

«Όταν βλέπεις Χονδροελιά, θέλουμε θυμάσαι το Δολιανίτικο»
σημειώνει η φιλόδοξη παραγωγός Γεωργία Ζέρβα

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Στη ζωή πρέπει να δουλέψεις πολύ για να σε πούνε τυχερό. Αυτή η φράση συμπυκνώνει την ιστορία της οικοτεχνίας που έχουν δημιουργήσει η Γεωργία Ζέρβα και ο σύζυγός της Κώστας Μπουτσίανης που παράγει την ελιά «Δολιανίτικο» στα Κάτω Δολιανά Αρκαδίας. Μετά από δεκαπέντε χρόνια σταθερής παρουσίας στο χώρο της

επιτραπέζιας μεταποιημένης Χονδροελιάς έχει έρθει η μεγάλη συνεργασία με την αλυσίδα Σκλαβενίτη που βάζει το προϊόν σε νέα τροχιά στην εγχώρια αγορά. Ο δρόμος προς την επιτυχία της μικρομεσαίας οικοτεχνίας όμως ήταν στρωμένος με αγκάθια, υπομονετικούς και δημιουργικούς πειραματισμούς, προσήλωση στο στόχο της ποιότητας, διάρκεια στη στόχευση, εξωστρέφεια και μια ξεκάθαρη





ΑΠΟ ΤΟ 2006 ΑΝΕΠΤΥΞΑΝ ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΧΑΡΙΣΕΙ ΠΟΛΛΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

φιλοδοξία. Όπως αναφέρει η Γεωργία Ζέρβα «όταν βλέπεις Χονδροελιά θέλουμε να θυμάσαι το Δολιανίτικο, όταν ακούς Χονδροελιά να έχεις τη γεύση της ελιάς στο στόμα».

Και όλα αυτά στις κατάφυτες πλαγιές που κοιτάνε την πεδιάδα του Άστρους σε υψόμετρο 150 μ. όπου βρίσκονται τα 2.000 δέντρα ποικιλίας Χονδροελιάς από τις οποίες το ζευγάρι Ζέρβα και Μπουτσιάνης παράγουν 60 τόνους μεταποιημένης ελιάς. Από το 2006 ανέπτυξαν μια μοναδική συνταγή από βότανα και ελαιόλαδο που έχουν χαρίσει πολλές διακρίσεις στο προϊόν.

Ανοίγει δρόμο η εξωστρέφεια

Κλειδί στην επιτυχία, όπως αναφέρει η κυρία Ζέρβα, είναι η εξωστρέφεια και η επαφή με το κοινό. «Με βάση τα σχόλια επισκεπτών στις εκθέσεις πειραματιστήκαμε συστηματικά πριν οδηγηθούμε στη σημερινή συνταγή».

Με καταγωγή από αγροτική οικογένεια οι δύο επιχειρηματίες έκαναν τη διαφορά επενδύοντας από το 2006 στην παραγωγή μεταποιημένης ελιάς κάτι που εξασφάλιζε μια με-

γαλύτερη τιμή σε σχέση με τον μέσο όρο της υπόλοιπης περιοχής. «Εξαρχής στόχος μας ήταν να πουλάμε ωριμασμένη ελιά που μετά από 8 μήνες στην άλμη είχε τιμή πώλησης περίπου 3 ευρώ σε αντίθεση με την πράσινη ελιά που δίνεται για περίπου 1,2-1,5 ευρώ κατά μέσο όρο και όχι τη φετινή χρονιά που αποτελεί μια πολύ κακή χρονιά για τον παραγωγό», θα πει η Γεωργία Ζέρβα.

Σε Ελλάδα και εξωτερικό

Με στόχο τη διασπορά του ρίσκου οι δύο επιχειρηματίες μοιράζουν τις πωλήσεις τους στις αγορές Αθήνας, νησιών και εξωτερικού. «Επιδιώκουμε να εξάγουμε 40% σε Ν. Υόρκη, Τορόντο και Γερμανία» θα πει η κυρία Ζέρβα και συμπληρώνει «η πανδημία έχει δημιουργήσει πτώση 70% στα νησιά αλλά αισιοδοξούμε ότι θα έχουμε μια καλύτερη χρονιά».

Από τις 8 έως
τις 10 Απριλίου

ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΦΕΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ



Από τις 8 έως τις 10 Απριλίου 2021 θα πραγματοποιηθεί ο 6ος «Athena International Olive Oil Competition», σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση της εταιρείας επικοινωνίας και οργάνωσης εκθέσεων Vinetum. Η φετινή διοργάνωση θα φιλοξενηθεί στη Λέσβο που αποτελεί την τρίτη πιο σημαντική ελαιοκομική περιοχή της χώρας, με την υποστήριξη της Περιφέρειας Β. Αιγαίου, του Δήμου Δυτ. Λέσβου, του Εμπορικού Επιμελητηρίου Λέσβου και της Τράπεζας Πειραιώς. Την 25μελή διεθνή κριτική επιτροπή του Athena συνθέτουν γευσιγνώστες-δοκιμαστές διεθνούς εμπειρίας από την Αργεντινή, τη Βραζιλία, τη Γαλλία, τις ΗΠΑ, την Ισπανία, το Ισραήλ, την Ιταλία, την Κροατία, το Μαρόκο, τη Μεγάλη Βρετανία, την Πορτογαλία, την Τυνησία και, φυσικά, την Ελλάδα. Φέτος μάλιστα θα είναι η πρώτη φορά που στην επιτροπή θα συμμετάσχουν κριτές από το Νότιο Ημισφαίριο και το Μαρόκο, σε αναγνώριση της ραγδαίας ανάπτυξης της ελαιοκαλλιέργειας στα μέρη αυτά. Η συμμετοχή στον Athena 2021 και η έναρξη αποστολής δειγμάτων Vinetum είναι σε εξέλιξη μέσω της επίσημης ιστοσελίδας του διαγωνισμού www.athenaoliveoil.com.



Διεθνείς διαγωνισμοί ελαιοηλάδου

ΜΕ ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Με τη φιλοδοξία της ομαλής διεξαγωγής τους φαίνεται να κινούνται οι διοργανωτές των μεγαλύτερων διεθνών διαγωνισμών ελαιοηλάδου, οι οποίοι ήδη ορίσει ημερομηνίες και έχουν ανοίξει τις πλατφόρμες συμμετοχής. Από τους σημαντικότερους την αυλαία ανοίγει ο NYIOOC που τοποθετείται μεταξύ 15-20 Απριλίου και ακολουθούν τον Μάιο London IOOC (12-14 Μαΐου), EVO IOOC (17-19 Μαΐου), Japan IOOC ((17-19 Μαΐου) και στις 6 Ιουνίου ο TerraOlivo στο Ισραήλ.

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Ο μέσος όρος τιμών παραγωγού ελαιοηλάδου την τελευταία δεκαετία καταρρίπτει το μύθο που θέλει το ελληνικό ελαιοηλάδο να πιέζεται από τη δυνατότητα άλλων μεγάλων χωρών -ειδικότερα της Ισπανίας- να παράγουν φθηνά και να πωλούν φθηνότερα.

Στα 4,160 ευρώ το κιλό ο μέσος όρος δεκαετίας για την Ιταλία (Μπάρι), στα 2,742 για την Ισπανία (Χαέν) στα 2,687 για την Ελλάδα (Χανιά). Αλήθεια τι λέγει για όλα αυτά ο γκουρού του ελαιοηλάδου; Από τις στήλες του Ελαίας Καρπός θα δείτε να γράφουμε συχνά για την προοπτική βελτίωσης της τιμής του ελαιοηλάδου που παράγεται στην Ελλάδα, όχι γιατί μας αρέσει να καϊδεύουμε αυτιά αλλά γιατί έχουμε πίστη στις δυνατότητες του τόπου και στην προσπάθεια του Έλληνα.

Προφανώς και έχουμε κάτι άλλο στο νου μας, όταν αναφερόμαστε στο ελληνικό ελαιοηλάδο, από το προϊόν που δεν κατανέμεται με βάση τις ποιοτικές του προδιαγραφές, που δεν συντηρείται σωστά, που δεν ακολουθεί μια στρατηγική διάθεσης στην αγορά, που δεν τυποποιείται με βάση την ταυτότητά του που δεν χτίζει καθημερινά πάνω στο όνομά του. Γι' αυτό πιστεύουμε στην αξία του.

Κάποτε υπήρχαν οι γεωργικές εφαρμογές που καθοδούσαν τον παραγωγό, τώρα, σε πολλές περιοχές, τη θέση τους έχουν πάρει κάτι τυχάρπαστοι που παριστάνουν τους συμβούλους, που μοιράζουν τραπεζικές επιταγές με αντίκρισμα έναν «μαύρο κουβά» μόνο και μόνο για να βάλουν χέρι στα αναπτυξιακά προγράμματα, η κακοδιαχείριση των οποίων αφήνει τα πράγματα όπως είναι και τους παραγωγούς στο έλεος της «μαφίας» του προϊόντος.





ΔΙΠΛΟ «ΔΙΧΤΥ» ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΑΖΩΤΟΥ

Για αποφυγή απώλειας Αζώτου

Αναστολέας Ουρεάσης (NBPT) & Αναστολέας Νιτροποίησης (DCD)



PENXCEL
TECHNOLOGY
EcoAgro, USA






Knowledge grows

Yara Crop Nutrition

Γνώση καλλιεργειών
Συνδυασμός προϊόντων
Ορθή εφαρμογή



YaraMila®



YaraLiva™



YaraBela®



YaraVera®



YaraVita®

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

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