



ΕΛΙΑ και ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Τεύχος **6**
Φεβρουάριος **2015**

ISSN: 2241-9667

ΔΩΡΕΑΝ ΕΝΘΕΤΟ ΣΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ
ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΜΕ ΤΟ WINE TRAILS

Είναι vintage, με φίνια αρώματα και σώμα

Με αυτά τα στοιχεία επιλέγει να πησάρει το προϊόν του ο δαιμόνιος Ιταλός σερ αλτά και ηθοποιός Φελίπε Ματέι. Μόνο που δεν πρόκειται για κρασί αλτά για έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σελ. 50-51

Ακόμη σε αυτό το τεύχος

- 06** Το 6,80 ευρώ το λίτρο έπιασε το έξτρα παρθένο στην Ιταλία, ενώ στη χώρα μας η Περίο δίνει τον τόνο της αγοράς με τιμή στα 4,35 ευρώ το λίτρο
- 10** Ταξίδι στο μέλλον της ελαιοκαλλιέργειας ή στην Ανδαλουσία, όπου ο ελαιοτριβέας σπασαίνεται μοίστρος και δεν υπάρχουν πια ραβδιά και τσουβάκια στα χωράφια
- 45** Η αργή αλλά σταθερή ήδη από το 1970 παγκόσμια αύξηση της κατανάλωσης ελαιολάδου βγαίνει σήμερα πέρα από τα σύνορα των βορεινών ελαιοπαραγωγών χωρών
- 34** Συνέντευξη: Βιολογικό ελαιώνα όλο το Μόναχο Βέλτο η Ερρίνη Βασιλάνη, 5η γενιά της ελαιοπαραγωγικής οικογένειας με ιστορία που γυρίζει το χρόνο στα 1865
- 62** Παγκόσμιο Συνέδριο υπό την αιγίδα του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου στις εγκαταστάσεις του τυποποιτηρίου της εταιρείας να φιλοξενηθεί από 27 έως 29 Μαρτίου η ΕΑΕ Νεκίας

SULFOGROW®

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΛΙΠΑΣΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΟΥΛΦΟΥΡ ΕΛΛΑΣ

**ΠΟΛΥ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ
ΑΠΟ ΕΝΑ ΑΠΛΟ ΛΙΠΑΣΜΑ**

Με επικάλυψη
Στοιχειακού Οξείου!

✓ ΕΜΠΛΟΥΤΙΖΟΥΝ
ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ
ΜΕ ΣΤΟΙΧΕΙΑΚΟ
ΘΕΙΟ

✓ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΟΥΝ
ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ
ΤΩΝ ΩΦΕΛΙΜΩΝ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ
ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

✓ ΕΝΙΣΧΥΟΥΝ ΤΟ
ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟ ΚΑΙ
ΤΟ ΑΝΟΣΟΠΟΙΗΤΙΚΟ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΩΝ
ΦΥΤΩΝ

**Η δύναμη
του θειαφιού
στην υπηρεσία
του αγρότη**

✓ ΒΕΛΤΙΩΝΟΥΝ
ΤΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗ
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ

✓ ΚΙΝΗΤΟΠΟΙΟΥΝ
ΤΑ ΜΗ-ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ
ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ
(ΣΙΔΗΡΟ, ΦΩΣΦΟΡΟ,
ΑΣΒΕΣΤΙΟ, ΧΑΛΚΟ,
ΨΕΥΔΑΡΓΥΡΟ,
ΜΑΓΓΑΝΙΟ)

**με καινοτόμα προϊόντα
ΛΙΠΑΝΣΗΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ**

**ΑΞΙΟΛΟΓΗΜΕΝΑ
ΑΠΟ ΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**



ΣΟΥΛΦΟΥΡ ΕΛΛΑΣ

ΘΕΙΑΦΙ • ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ • LOGISTICS



ΓΡΑΦΕΙΑ: ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΑΘΗΝΩΝ 142 - 104 42 ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: 210 5245112, FAX: 210 5220858

www.sulphur.gr

Περιεχόμενα



10 Οδοιπορικό στην Ανδαλουσία με υποτροφία του IOC για τον Κώστα Τσαρώνη



6 Μια καλή και δέκα κακές χρονιές δεν αρμόζουν στο ποιοτικό ελληνικό ελαιόλαδο



54 Έντονη παρουσία στο εξωτερικό για το Μονάκριβο ελαιόλαδο

Νέα ΚΑΠ

16 Δεν επαρκούν τα 50 ευρώ/στρ. στην ελιά
Διορθώσεις επί των εθνικών επιδοτήσεων στη νέα ΚΑΠ ζητούν οι ελαιοπαραγωγοί της χώρας

Επικαιρότητα

21 Έλληνες και Βέλγοι μαζί στην προώθηση
Με σύνθημα «Find the Greek in me...»

23 Στήριξη της ΕΕ ζητά το κροατικό ελαιόλαδο
Αίτημα του ευρωβουλευτή Ivan Jakovčić

Επιχειρηματικά

48 Οι Αυστραλοί φυτεύουν ελαιώνες στις ΗΠΑ
Μαγνήτης η αυξημένη ζήτηση στη χώρα

49 Προβάρει συμβόλαιο ελαιολάδου η Ελπίς
Συμβολαιοκή γεωργία με τις ευλογίες της Unilever

Καλλιεργητικά

24 Πρώτα απ' όλα το κλάδεμα του δέντρου
Η πιο σημαντική διαδικασία για την ανάπτυξη των ελαιοδέντρων και την αύξηση της σοδειάς είναι ο τρόπος που γίνεται το κλάδεμα

27 Στα ύψη η ζήτηση πολυαπολαυστικού υλικού
Ζητούμενο η σωστή αντιμετώπιση ασθενειών

Τεχνολογία

30 Νέο, μικρό και τεχνικά άρτιο το TD4.70F
Καμία εργασία δεν πάει χαμένη με το TD4.70F της ολοκαίνουργιας σειράς TD4F της New Holland

Παρουσίαση - Προφίλ

52 Ολύμπιο ελαιόλαδο από την Πιερία
Ένα διεθνές αναγνωρισμένο ελαιόλαδο με επωνυμία «Λάδι των Θεών» Πανσάρουν το 22 μέλι της Ο.Π. Κάτω Αγιάνη Πιερίας

Ποιότητα

58 Πολλοποικιλιακοί τύποι ελαιόλαδου
Την τέχνη της σύνθεσης πολλοποικιλιακού ελαιόλαδου διερευνά η Ομάδα Γεωγενετικής του ΤΕΙ Πελοποννήσου

59 Διχάζει η αύξηση του ορίου καμπεστερότητας
Ανταυχίες για διευκόλυνση της νοθείας εκφράζει το IOC, απέναντι στην πρόταση της Αυστραλίας

Επιτραπέζια ελιά

60 Έλλειμμα στις ψιλές επιτραπέζιες ελιές
Τη φετινή σεζόν η εγχώρια αγορά κυριαρχείται κατά 90% από ποιοτικές και χοντρές ελιές

Εκδηλώσεις

65 Τον Απρίλη ο Διεθνής Διαγωνισμός Ν. Υόρκης
Θα πραγματοποιηθεί από 14-16 Απριλίου 2015

Αγορά

Ιστορική περίοδος ανόδου στις τιμές παραγωγού

38 Ευκαιρία ανόδου για το ελληνικό ελαιόλαδο το ράλι στις διεθνείς αγορές
Ανοδικά κινήθηκαν οι τιμές παραγωγού στις 3 κύριες ελαιοπαραγωγικές χώρες της ΕΕ (+60% στην Ισπανία, +103% στην Ιταλία και +21% στην Ελλάδα)

Ελληνική αγορά

40 Κερδισμένοι όσοι κράτησαν ελαιόλαδο
Οι συνθήκες της αγοράς θα συνεχίσουν να ευνοούν τις τιμές παραγωγού για όσους μπορούν να περιμένουν

Ιταλία

42 Διπλάσια τιμή παραγωγού από πέρσι
Στο 131,5% έφτασε η διαφορά στις τιμές του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου (premium) μεταξύ Ιταλίας και Ισπανίας

Ισπανία

43 Αύξηση 60% για τον Ισπανό καλλιεργητή
Υψηλότερη σε σχέση με πέρσι κατά 60% είναι τη φετινή χρονιά η τιμή παραγωγού στην Ισπανία, σύμφωνα με στοιχεία του IOC

34 Συνέντευξη Ειρήνη Βασιλάκη



Ειδικό ένθετο για την επιχειρηματική ελαιοκομία και τις αγορές

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ

Φανή Παννακοπούλου
Αλεξάνδρα Τζουβάνου

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Κρόκου
Πέλλα Λασιθιωτάκη
Ελένη Δούσκα
Γιάννης Τασσάκης
Γιώργος Κοντονής
Ελένη Ιωάννου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αθηνά Βέν
Σοφία Ιντζεβίδου
Βασιλική Κονόμου
Αγγελική Σγούρου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Ελισάβετ Μπουζαλάκου
Φαίη Καρλή

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

Editorial



Ζεστοί οι πρώτοι πυρήνες συλλογικής λειτουργίας στην ελαιοκαλλιέργεια

Η πορεία που ακολούθησαν φέτος οι τιμές παραγωγού του ελαιολάδου σε Ελλάδα, Ισπανία και Ιταλία απηχούν σε πολύ μεγάλο βαθμό τόσο τις παραγωγικές δυνατότητες όσο και τις ευρύτερες δομές της κάθε χώρας στο συγκεκριμένο προϊόν.

Μια προσεκτική ανάλυση της πορείας που παρουσίασαν λοιπόν οι τιμές παραγωγού δείχνει ότι για τους Ιταλούς η αύξηση προσέγγισε τον τελευταίο χρόνο το 90%, για τους Ισπανούς διαμορφώθηκε στο 60% και για τους Έλληνες περιορίστηκε στο 23%. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η σημαντική μείωση της παραγωγής σε Ιταλία και Ισπανία επέδρασε καταλυτικά στη διαμόρφωση των τιμών, την ίδια στιγμή όμως, μια ψύχραιμη ανάλυση των δεδομένων δείχνει ότι οι καλλιεργητές στην Ιταλία έχουν τον τρόπο να αξιοποιούν και προς όφελός τους τις αντίστοιχες συνθήκες αγοράς. Κι αυτό αντίθετα με ό,τι συμβαίνει στη χώρα μας, όπου την περασμένη χρονιά (2013-2014), παρ' ό,τι υπήρξε δραματική μείωση της παραγωγής, οι τιμές παραγωγού ελάχιστα έδειξαν να επηρεάζονται από το γεγονός αυτό.

Είναι βέβαιο ότι το κενό που παρατηρείται στη χώρα μας στη συγκρότηση και δράση των συλλογικών οργανώσεων των παραγωγών, ειδικά μετά την κατάρρευση κατ' ουσία των μεγάλων Ενώσεων και την εμβρυακή προς το παρόν παρουσία των κληδικών Ομάδων Παραγωγών, δεν αφήνει πολλή περιθώρια ανάπτυξης των απαραίτητων δομών που θα φέρουν το προϊόν στα ιταλικά πρότυπα. Αν θέλουμε να δούμε τα πράγματα πιο ξεκάθαρα, τις προηγούμενες δεκαετίες, θέματα που σχετίζονται με το κόστος του χρήματος, το μακροπρόθεσμο χαρακτήρα των επενδύσεων στη δημιουργία branding και την ανάγκη μακροπρόθεσμου σχεδιασμού που απαιτείται σ' αυτές τις περιπτώσεις, κράτησαν το ελληνικό extra παρθένο ελαιόλαδο σε απόσταση από τις μεγάλες διεθνείς αγορές. Αυτό τον καιρό και παρά την καταγεγραμμένη έλλειψη ρευστότητας, εκδηλώνονται ενδιαφέρουσες πρωτοβουλίες που διαμορφώνουν τους πρώτους πυρήνες συλλογικής λειτουργίας των καλλιεργητών, ενώ πληθαίνουν τα πετυχημένα παραδείγματα που δείχνουν το δρόμο στην υποστήριξη του branding. Αναμφίβολα, μια υγιής σχέση των Ομάδων Παραγωγών με ενδιαφέρουσες ιδιωτικές πρωτοβουλίες στον τομέα της προώθησης του ελαιολάδου έχει να δώσει πολλή στην ανάπτυξη του κλάδου προς όφελος όλων των συντελεστών.

Γιάννης Πανάγος

Εκδότης Διευθυντής



Δύο
δοκιμασμένοι
και αξιόπιστοι
τρόποι
δράσης



FLINT® MAX

Δώσε αξία στην καλλιέργειά σου

Με αποτελεσματική προστασία
στο Κυκλοκόνιο!

- Νέος Συνδυασμός Δράσεων:
 - Προστατευτική (trifloxystrobin)
και Θεραπευτική (tebuconazole)

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

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

Bayer CropScience

Bayer Ελλάς ΑΒΕΕ
Συγγρού 18-20, 151 25 Μαρούσι
Τηλ: 210 6166000
Fax: 210 6109100

www.bayercropscience.gr

Μια καλή και δέκα κακές χρονιές, δεν αρμόζουν στο ελληνικό ελαιόλαδο

Γεμάτη από καλούς αιωνούς είναι η ελαιοκομική περίοδος 2014-2015, καθώς περισσότερες από 100.000 οικογένειες ελαιοπαραγωγών -δηλαδή ένας στους τρεις Έλληνες αγρότες- συνεχίζουν να βλέπουν την εκτίναξη των τιμών του προϊόντος τους, ακόμα και κοντά στα 4,00 ευρώ το κιλό, απόρροια της κακής χρονιάς της Ισπανίας λόγω της ξηρασίας

Του Γιάννη Ζαχαρή*

Αντιθέτως, στην Ελλάδα υπήρξε αύξηση της παραγωγής -αποτέλεσμα των καλών καιρικών συνθηκών μετά από μια χρονιά (2013 -2014) μειωμένης παραγωγής. Μάλιστα δεν είναι τυχαίο ότι τα πρώτα συμβόλαια, τον περασμένο Οκτώβριο, είχαν αρχίσει να κλείνονται γύρω στα 3,40 -3,50 ευρώ όταν την προηγούμενη καλλιεργητική περίοδο είχαν πέσει κάτω από 3 ευρώ. Μέχρι στιγμής η τιμή παραγωγού έχει φθάσει, όπως προαναφέρθηκε, στα 4 ευρώ, ενώ στο βιολογικό άγγιξε και τα 4,30 ευρώ. Τα τριτάρια του καιρού στη Μεσόγειο άφησαν βέβαια τα σημάδια τους στις περιζήτητες ελληνικές ελιές, οι οποίες σάπισαν σε αρκετές περιοχές λόγω των συνεχών βροχοπτώσεων και της υγρασίας του εδάφους. Περισσότερο ευνοημένοι αποδεικνύεται ότι είναι όσοι καθυστέρησαν το μάζεμα



“
Βαθιές ρίζες
χρειάζεται κάθε
επιχείρηση για να
αναπτυχθεί ακόμη
πιο πολύ, όπως
ακριβώς και το
δέντρο της ελιάς

Μανόλης Μελαμπιανάκης

”

των ελιών, καθώς η ισπανική παραγωγή κινήθηκε σε ακόμα χαμηλότερα επίπεδα, των 600.000 τόνων έναντι των αρχικών προβλέψεων που μιλούσαν για κάτι πάνω από 800.000 τόνους. Η εξισορρόπηση έρχεται από την τετραπλάσια παραγωγή της Τυνησίας, 350.000 τόνους από 70.000 πέρυσι. Η παγκόσμια παραγωγή από τα 750 εκατ. λιόδεντρα προβλέπεται να μειωθεί σε 2,39 εκατ. τόνους ήτοι 25% κάτω από τα 3,19 εκατ. τόνους πέρυσι. Εντός συνόρων η παραγωγή εκτιμάται ότι είναι υπερδιπλάσια, πλέον των 300.000 τόνων.

Στροφή στη Συμβολαιοική Γεωργία

Η ελληνική γη έχει μακρά παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου. Η παραγωγή λαδιού είναι υψηλού κόστους, καθώς η συγκομιδή της απαιτεί πολλή εργασία. Η διατήρηση της παραδοσιακής μεθόδου συγκομιδής καθιστά άλτρωστε καλύτερο από πλεονάζουσας ποιότητας το ελληνικό λάδι. Οι ελαιοπαραγωγοί για να ανταποκριθούν στα αυξημένα έξοδα στράφηκαν στη Συμβολαιοική Γεωργία, ώστε να είναι σε θέση να καλύψουν τις ανάγκες τους χωρίς να «ρίξουν» την ποιότητα του προϊόντος.

Κοντά στους 1.000 τόνους από τη Μεσαρά

Η εταιρεία «Ευριπίδης», που δραστηριοποιείται στην περιοχή Πλώρα του Ηρακλείου Κρήτης από το 1969, είναι μια από τις παλαιότερες του κλάδου. Οι αδελφοί Μελαμπιανάκη βλέπουν την εταιρεία σαν το δέντρο της ελιάς, το οποίο για να αναπτυχθεί ακόμα πιο πολύ χρειάζεται βαθιές ρίζες. «Το μάζεμα της ελιάς ξεκίνησε τον Νοέμβριο», σημειώνει ο Μανόλης Μελαμπιανάκης λέγοντας ότι από τους 800 παραγωγούς που φροντίζουν τα λιόδεντρα στην περιοχή Μεσαρά φέτος αναμένουν να πάρουν κοντά στους 1.000 τόνους λάδι. Περισσότερο από το 85% εξάγεται σε Κορέα, Ιαπωνία, Κίνα, Αυστραλία, Ν. Ζηλανδία, Ιράν, Παναμά,



Η συμβοληαιακή γεωργία και το πρόβλημα της ρευστότητας

Περισσότερους από 14.000 τόνους πράσινης ελιάς Χαλκιδικής επεξεργάζεται η οικογενειακή επιχείρηση «ΔΕΑΣ», της οποίας το 100% των προϊόντων «elita» πωλούνται σε περισσότερες από 50 χώρες. Η συμβοληαιακή ήταν επιλογή της και όπως λέει ο Παύλος Δέας, «μας εξυπηρέτησε πολύ καθώς καλύφθηκε το πρόβλημα ρευστότητας».



“Ο εξαγωγέας πρέπει να βρει πώς θα καταφέρει να μεταφέρει τα αυξημένα κόστη στις απαιτητικές διεθνείς αγορές

Φρίντριχ Μπιάουσεϊ

”

Καναδά, Ρωσία, Ουκρανία, Πολωνία, Τσεχία, Βουλγαρία, Σκόπια, Σερβία, Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο και Αυστρία. Το έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο αρχίζει να κάνει έντονη την παρουσία του στην ευρωπαϊκή και στη διεθνή αγορά τη δεκαετία του '80. Σήμερα, πάνω από το 70% της ελληνικής παραγωγής είναι «εξαιρετικά παρθένο».

Αρκετά καλή χρονιά στο Ηράκλειο

Μακρά παράδοση στο λάδι έχει η κρητική εταιρεία «Μποτζάκης ΑΕ», 25 χιλιόμετρα έξω από το Ηράκλειο της Κρήτης, στο χωριό Αθάγι. Οι 1.000 παραγωγοί από τους οποίους προμηθεύονται το λάδι καταγράφουν ήδη τα τηλενεκτήματα που τους παρέχει το πρόγραμμα Συμβοληαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς διευκολύνοντάς τους κυρίως κατά την αγορά αγροεφοδίων και την κάλυψη των εργατικών που πληρώνουν κατά το μάζεμα και το κλάδεμα της ελιάς. Τα λιόδεντρα θα αποδώσουν πάνω από 1.500 τόνους λάδι, με το 50% να εξάγεται σε περισσότερες από 25 χώρες. Η φετινή χρονιά μπορεί να είναι «αρκετά καλή», αλλά ο πρόεδρος της εταιρείας Γεώργιος Μποτζάκης εκφράζει τους φόβους του για «το ενδεχόμενο να στραφούν οι καταναλωτές στο σπορέλαιο, λόγω της ανοδικής πορείας της τιμής του λαδιού».

Από τη Μάνη σε όλο τον κόσμο

Το παρθένο ελαιόλαδο κέρδισε τον Φρίντριχ Μπιάουσεϊ, ο οποίος στα τέλη της δεκαετίας του '70 ήρθε διακοπές στην Μάνη και δεν έφυγε ποτέ. Σήμερα τα προϊόντα της εταιρείας βρίσκονται στα ράφια μεγάλων βιολογικών αλυσίδων σε Γερμανία Alnatura, Dennere σε Γερμανία και Αυστρία, σούπερ μάρκετ Spar στην Αυστρία. Οι 300 παραγωγοί την προμηθεύουν με περισσότερους από 700 τόνους λάδι ετησίως. «Η άνοδος των τιμών της πρώτης ύλης, με όλα τα οφέλη για τον παραγωγό, δημι-



ουργεί μια αντικειμενική δυσκολία για τον εξαγωγέα, ο οποίος δεν έχει την δυνατότητα να μεταφέρει τα αυξημένα κόστη στις απαιτητικές αγορές του εξωτερικού» τονίζει ο Φέλιξ Μπλάουελ, δεύτερη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης.

Δεν ακολουθούν οι επιτραπέζιες

Την ανοδική πορεία του λαδιού δεν ακολουθούν οι επιτραπέζιες ελιές. Ο καρπός υπέστη φθορές από το χαλάζι, τις βροχές και την υγρασία. Η παγκόσμια παραγωγή επιτραπέζιων ελιών κινείται πτωτικά -κοντά στους 2,5 εκατ. τόνους. Οι ποικιλίες που κυριαρχούν στη χώρα είναι: Καθαμών που καλλιεργούνται σε Λακωνία, Μεσσηνία και Αιτωλοακαρνανία, Χαλκιδική με ονομασία προέλευσης, θρουμποελιά σε Αττική, Κρήτη και νησιά, καθώς και πράσινες, μαύρες και ξανθές ελιές σε Στερεά, Εύβοια και Θεσσαλία.

Έλεγχος της πρώτης ύλης

Το πρόγραμμα Συμβολαιοτικής επέλεξε μια από τις μακροβιότερες εταιρείες του χώρου. Η Γεωργούδης, που εδρεύει στη Β' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου, εξάγει τα προϊόντα της από το 1897 σε περισσότερες από 40 χώρες, από την Ευρώπη μέχρι τις ΗΠΑ και τον Καναδά. Το 90% της παραγωγής της, 3.000 με 4.000 τόνοι, προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας φθάνουν σε μεγάλες αλυσίδες παγκοσμίως, εκτός από τα προϊόντα με το brand name «Parthenon». «Απευθείας συνεργασία έχουμε με καλλιεργητές από την Αιτωλοακαρνανία, από τους οποίους αγοράζουμε ελιές Καθαμών. Στόχος είναι να ενταχθεί η ηθιοπική των ελαιοκαλλιεργητών, καθώς με την καθιέρωση της παραγωγής μπορούμε να ελέγχουμε την πρώτη ύλη» σημειώνει ο Διονέλιος Γεωργούδης.

Ολοκληρωμένη γεωργία

«Εξάγουμε το 98% της παραγωγής, γύρω στα 25.000 κιλά, σε 57 χώρες» επισημαίνει ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Θεσσαλικής «Intercomm Foods ΑΕ» Στέργιος Τσαγκούλης τονίζοντας ότι «μέσα από την συμβολαιοκή θα περιορίσουμε τα φυτοφάρμακα που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί, ώστε να τους κατευθύνουμε σε μια ολοκληρωμένη γεωργία».

Πολύ χαμηλό κόστος

Σημαντικός αριθμός παραγωγών, πάνω από 80, με μεγάλες εκτάσεις συμμετέχουν

ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Μποτζάκης ΑΕ Ηράκλειο
Ευριπίδης ΑΕ Ηράκλειο

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

Γεωργούδης ΑΕ Μαγνησία
Δέας ΑΕ Χαλκιδική
Intercomm Foods ΑΕ Λάρσα
ΑΣ Μεσολογγίου-Ναυπακτίας Αιτωλοακαρνανία
Κωνσταντόπουλος ΑΕ Πιερία
Αφοί Δαμουρά ΟΕ Μεσσηνία
Ροή ΑΕ Εύβοια

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ

Φρίντριχ Μπλάουελ & Σία ΕΠΕ Μεσσηνία

“Οι ελαιοπαραγωγοί στράφηκαν στη συμβολαιοκή γεωργία, ώστε να είναι σε θέση να καλύψουν τις ανάγκες τους, χωρίς να «ρίξουν» την ποιότητα του προϊόντος

”

στη Συμβολαιοκή της Πειραιώς από την Ε-ΑΣ Μεσολογγίου – Ναυπακτίας, που εξάγει το 100% της παραγωγής - 1.000 τόνους φέτος. Για τον πρόεδρό της Παν. Ζωγράφου είναι «Ο,τι καλύτερο εφαρμόστηκε στην αγροτική παραγωγή τα τελευταία χρόνια, με πολύ χαμηλό κόστος».

Δυναμική στις διεθνείς αγορές

«Η ελιά στο εξωτερικό έχει μια πολύ καλή δυναμική, που την ενισχύει η τάση προς τη μεσογειακή διατροφή, αλλά και ο τουρισμός», σημειώνει ο Λεωνίδας Κωνσταντόπουλος, πρόεδρος της εταιρείας Κωνσταντόπουλος ΑΕ - «OLYMP», η οποία δραστηριοποιείται από το 1956 στην επεξεργασία, μεταποίηση και συσκευασία διαφόρων ποικιλιών ελιάς, εκτός από το λάδι και την πάστα ελιάς που πρόσθεσε τα τελευταία χρόνια. Σήμερα συνεργάζεται με 5.000 παραγωγούς από διάφορες περιοχές της χώρας από τους οποίους αγοράζει γύρω στους 12.000 τόνους ελιές. ■



Με ειδική κάρτα οι αγορές από τα εφόδια μέχρι ενέργεια και εργατικά

***Γιάννης Ζαχαρίας,
Επικεφαλής τομέα
Συμβολαιοτικής Γεωργίας
της Πειραιώς**

Τις προσπάθειες των παραγωγών ενισχύει το πρόγραμμα Συμβολαιοτικής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς όπως επισημαίνει ο Γιάννης Ζαχαρίας, Επικεφαλής του τομέα Συμβολαιοτικής Γεωργίας της Τράπεζας, διευκρινίζοντας πως πρόκειται για μια κοινή συμφωνία μεταξύ παραγωγών και επιχειρήσεων εμπορίας, μεταποίησης. Σύμφωνα με τον κ. Ζαχαρή ο ελαιοπαραγωγός μέσω της ειδικής κάρτας, την οποία παραλαμβάνει χωρίς χρέωση, έχει ρευστό, με το χαμηλότερο επιτόκιο της αγοράς για να καλύψει το κόστος παραγωγής, από την αγορά των αγροτικών εφοδίων μέχρι την ενέργεια και τα εργατικά. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνει τον τελικό στόχο του, που είναι η καλύτερη ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.

Χρυσός ο χυμός, ρέει όμως σε μια σκουριασμένη αλυσίδα

Της Πέλλας Λασθιωτάκη

Πάνε τουλάχιστον 20 χρόνια από τότε που η Ελλάδα «κατάλαβε» ότι ο «χρυσός χυμός», το ελαιόλαδο, πρέπει επιτέλους να μπει σε φιάλες και να διακινείται τυποποιημένο στη διεθνή αγορά αντί για χύμα στην Ιταλία. Κι έχουν ακουστεί τα μύρια όσα από επίσημα χείρη (πρωθυπουργών, υπουργών, επικεφαλής φορέων) για την ανάγκη άντλησης της πραγματικής υπεραξίας του «εθνικού προϊόντος» από τις διεθνείς αγορές. Όμως σύμφωνα με τα πρόσφατα στοιχεία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το μερίδιο της διεθνούς αγοράς που κατέχει το ελληνικό ελαιόλαδο παραμένει καθηλωμένο στο 2% κατά το επτάμηνο του 2014, ελαφρώς αυξημένο σε σύγκριση με το αντίστοιχο διάστημα του 2013 που ήταν 1,8%, όμως μειωμένο σε σχέση με το 2012 που είχε ανέβει στο 2,1%. Σύμφωνα με τα ίδια στοιχεία μόλις το 10% των ποσοτήτων που εξάγονται βρίσκεται μέσα σε συσκευασίες. Κι όμως την ίδια ώρα η Τουρκία κατέχει ποσοστό 5,6% στα ράφια της διεθνούς αγοράς και βρίσκεται στην 3η θέση μετά την Ισπανία 51% και την Ιταλία 39%. Η Ισπανία μάλιστα τα τελευταία 15 χρόνια έχει κάνει άλματα παρατηρώντας τα «νιά» της αγοράς από την Ιταλία, αφού εξαγόρασε και μεγάλες ιταλικές επιχειρήσεις. Το ερώτημα είναι γιατί η Ελλάδα υστερεί; Γιατί, παρά τις μεγαλοστομίες, εξακολουθεί να... προχωρά σημειωτόν; Ο κλάδος δεν πάσχει από μελέτες, οι οποίες στο σύνολό τους υποδεικνύουν την ανάγκη να γίνει πιο ανταγωνιστικό το ελληνικό ελαιόλαδο. Οι ίδιες μελέτες κάνουν λόγο για αυξημένο κόστος παραγωγής του ελληνικού ελαιόλαδου, λόγω των υψηλών τιμών σε λιπάσματα κ.λπ., του πολυτεμαχισμένου αγροτικού κλήρου και του εξαιρετικά μεγάλου αριθμού ελαιουργείων και μικρών επιχειρήσεων. Επίσης, για δυσκολίες στην εισαγωγή νέων τεχνολογιών αλλά και για απαρχαιωμένες μεθόδους εμπορίας (π.χ. οι Ισπανοί παραγωγοί πουλάνε

ρό και όχι λίβιδο). Κατά συνέπεια, ακόμα κι όταν οι Έλληνες πουλάνε στις ίδιες τιμές με τους Ισπανούς, δεν αποκομίζουν ίσο κέρδος. Η ανάγκη λοιπόν για υψηλότερη, σε σύγκριση με την Ισπανία, τιμή παραγωγού, είναι μεγαλύτερη, ώστε να δίνονται κίνητρα στους Έλληνες να παράγουν μεγαλύτερες ποσότητες και αναβαθμισμένες ποιότητες.

Δεν πάσχει από επιδοτήσεις

Επίσης ο κλάδος δεν πάσχει από επιδοτήσεις! Κάθε άλλο μάλιστα... Έχει δαπανηθεί πακτωλός χρημάτων για την τυποποίηση του ελαιόλαδου, την προβολή και την προώθησή του. Είναι κοινό μυστικό ότι στις αποθήκες ελαιοπαραγωγικών περιοχών σπάζουν μηχανήματα τυποποίησης λαδιού τα οποία είχαν επιδοτηθεί το '90. Ακαθόριστοι οι περίφημες δράσεις των Οργανώσεων Ελαιοουργικών Φορέων (ΟΕΦ) με επιδοτήσεις της τάξεως των δεκάδων εκατομμυρίων, η προσφορά επιδοτήσεων μέσω του θεσμού «Κέρσας», ενώ αδέχαστο θα μείνει το «έτος ελαιολάδου» όπως είχε κηρυχθεί το 2006 από τον τότε πρωθυπουργό, πράγμα που εντελώς πρακτικά σήμαινε ότι μέσα σε μία χρονιά καταβλήθηκε ποσό περίπου 5 εκατ. ευρώ για δράσεις προβολής και προώθησης του «εθνικού προϊόντος». Κι όμως, οι εξαγωγές τυποποιημένου αποτελούν μόλις το 10% επί του συνόλου των εξαγωγών του προϊόντος. Κατά συνέπεια χρειάζεται έλεγχος της αποτελεσματικότητας των επιδοτήσεων, πράγμα που προφανώς και δεν έχει γίνει. Ο κλάδος δεν πάσχει και από ποιότητες! Αντιθέτως, οι σπάνιες εδαφοκλιματικές συνθήκες της χώρας μας αποδίδουν σημαντικές ποσότητες παρθένου ελαιόλαδου (τουλάχιστον 75% επί του συνόλου των περίπου 300.000 τόνων της μέσης ετήσιας παραγωγής). Το θέμα προκύπτει στη μετασυλλεκτική διαδικασία. Κι αυτό, διότι η συμπεριφορά κάθε «κρίκου της αλυσίδας» (παραγωγοί, ελαιοουργοί, έμποροι) απέναντι στο προϊόν, βάζει

το δικό της λιθαράκι στην αναβάθμιση ή την υποβάθμιση της ποιότητας. Και δεν είναι μόνο οι οξύττες τα βασικά χαρακτηριστικά. Τα οργανοληπτικά στοιχεία παίζουν ρόλο κι αυτά έχουν να κάνουν με σειρά θεμάτων όπως ο χρόνος έναρξης της ελαιοσυλλογής, η κοινή άλωση, η ύπαρξη πηλαστοκοποιτών στις εγκαταστάσεις των μονάδων, οι συνθήκες αποθήκευσης. Ναι, οι οξύττες στην Ελλάδα είναι χαμηλές. Όμως αν ο Γερμανός ή ο Ιάπωνας βρίσκει αλλού ίδιες οξύττες, αλλού καλύτερα οργανοληπτικά και χαμηλότερες τιμές, γιατί να μην τα προτιμήσει; Κατά το παρελθόν η χώρα μας δεν έπασχε από ισχυρές οργανώσεις (Ελαιοσυργική και Ενώσεις), αντίστοιχες με της Ιταλίας και της Ισπανίας. Με μία διαφορά: Οι ελληνικές δεν είχαν προσανατολιστεί στις εξαγωγές τυποποιημένου και προτιμούσαν τη λύση της εμπορίας χύμα. Ήταν άραγε απλά μία παράδειψη ή μήπως έχει να κάνει και με συμφέροντα; Σε αυτό μπορούν να απαντήσουν μόνο η Δικαιοσύνη και η Ιστορία. Επίσης στη χώρα μας, κατά το παρελθόν, τα τραπεζικά δάνεια για την εμπορία του λαδιού ήταν μια εύκολη υπόθεση. Όμως με μία διαφορά: Τα επιτόκια που συνήθως κυμαίνονταν γύρω στο 12% (έναντι του 2-3% στις ανταγωνιστικές χώρες) ασκούσαν πίεση στην ανταγωνιστικότητα του λαδιού και εξωθούσαν τις επιχειρήσεις για γρήγορη ανακύκλωση χρημάτων. Αυτό οδηγεί στην εμπορία χύμα. Διότι στο εμπόριο τυποποιημένου χρειάζεται στοκ 5-6 μηνών. Σήμερα οι δανειοδοτήσεις γίνονται πιο δύσκολα, όμως η απόκλιση των επιτοκίων μεταξύ της Ελλάδας και των ανταγωνιστικών χωρών εξακολουθεί να είναι υψηλή. Σε αυτό που πάσχει ο χώρος, είναι η διαμόρφωση και η τήρηση από τις κυβερνήσεις εθνικής πολιτικής για το «χρυσό και «συναισθηματοφόρο» προϊόν. Μια πολιτική που να περιλαμβάνει όλα τα στάδια από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση, που να ενθαρρύνει και να ελέγχει κάθε «κρίκο της αλυσίδας». ■

Σπουδάζοντας το ελαιόλαδο στην Ανδαλουσία

Δύο μήνες μετά το πέρας των πανεπιστημιακών σπουδών του στη γεωσιγνώσια ελαιολάδου στην Ανδαλουσία της Χαέν της Ισπανίας -με υποτροφία από το ΙΟΚ- ο Κώστας Τσορώνης, αποτυπώνει τις εμπειρίες του από την τετράμηνη παραμονή του στην παγκόσμια πρωτεύουσα του ελαιολάδου, όπως χαρακτηρίζεται η εν λόγω επαρχία, καθώς είναι αυτή με τη μεγαλύτερη παραγωγή ελαιολάδου παγκοσμίως

Επιμέλεια Μαρία Κρόκου

Όπως υπογραμμίζει ο κ. Τσορώνης, «κατά τους τέσσερις περίπου μήνες της διαμονής μου είχα την ευκαιρία εκτός από τα εντατικά μαθήματα στην τεχνολογία και γεωσιγνώσια ελαιολάδου, να επισκεφτώ και να ξεναγηθώ σε μια πηλητώρα από χωράφια με ελιές, ελαιοτριβεία, τυποποιτήρια, οργανισμούς ΠΟΠ, εργαστήρια αναλύσεων και ερευνητικά κέντρα στην Ανδαλουσία της Ισπανίας». Και συμπληρώνει σύμφωνα με το σχετικό δημοσίωμα στο «Θάρρος» της Μεσσηνίας «αυτές τις εμπειρίες και τα συμπεράσματά μου θα προσπαθήσω να μοιραστώ μαζί σας, να καταρρίψω κάποιους μύθους, καθώς και να αναδείξω τις παθογένειες του κλάδου, αλλά και τους στόχους και

τα βήματα που κρίνω ότι πρέπει να ακολουθηθούν στο σύνολο του ελαιοκομικού τομέα».

Πουθενά δεν υπάρχουν τα επαναγεμιζόμενα μπουκάλια

Συμπέρασμα νο. 1. Στην Ανδαλουσία αγαπούν το ελαιόλαδο, σέβονται όσους εργάζονται στον τομέα του ελαιολάδου και εκτιμούν τη διατροφική του αξία.

Μια από τις πρώτες θετικές εντυπώσεις μου ήταν η απουσία των γνωστών «λαδόξυδων» σε όλα τα επίπεδα της εστίασης: από τις καφετέριες έως τα gourmet εστιατόρια. Δεν συναντάς πουθενά επαναγεμιζόμενα μπουκάλια με χύμα ελαιόλαδο, παρά μόνο τυποποιημένο επώνυμο προϊόν. Μάλιστα τα περισσότερα ελαιόλαδα που προσφέρονται είναι υψηλής ποιότητας και δεν είναι καθόλου παράξενο σε κάποιους χώρους εστίασης να σου προσφέρουν 2 ή 3 διαφορετικά ελαιόλαδα, προκειμένου να είσαι εσύ αυτός που θα διαλέξεις με ποιο θα συνοδεύσεις το φαγητό σου. Οι εστιάτορες και οι σερβιτόροι γνωρίζουν και μπορούν να σε βοηθήσουν και να σου δώσουν χρήσιμες πληροφορίες για την «μάρκα», την προέλευση, την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της.

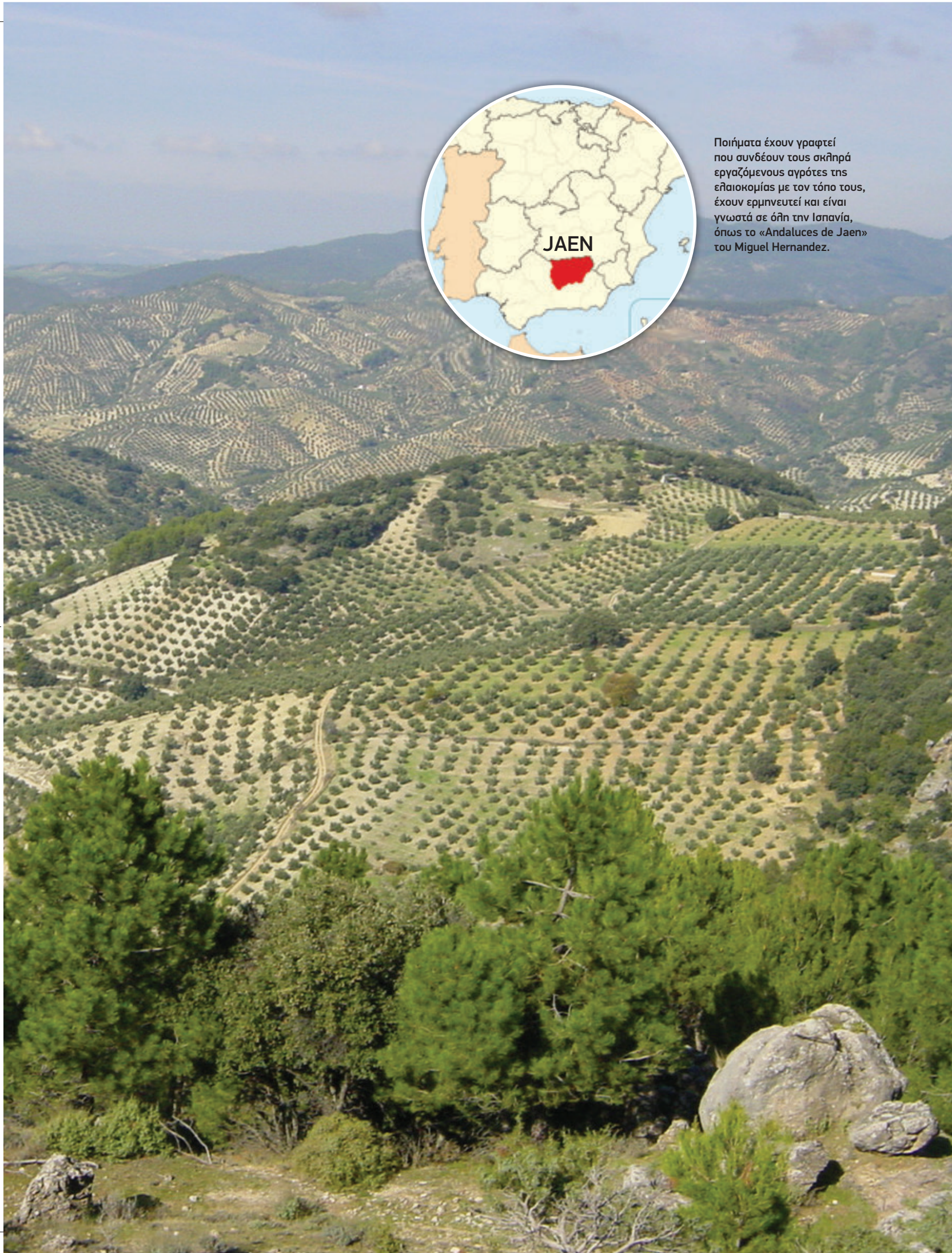
Το τυπικό πρωινό που σερβίρεται στην Ανδαλουσία και καταναλώνεται από όλες τις ηλικίες, από φοιτητές έως συνταξιούχους, θυμίζει το καλατάο που τρώγαμε μικρότεροι παλιά. Μια βάση από ψημένο ψωμί, με συμμμένη τομάτα, αλάτι και ελαιόλαδο, πάντοτε συσκευασμένο. Αν δεν είναι της αρεσκείας σου, δύσκολα θα βρεις μια εναλλακτική πρόταση.

Στον αντίποδα, σε μια πρόσφατη πανεπιστημιακή έρευνα βρέθηκε ότι η διατροφή των Ολλανδών φοιτητών είναι πιο κοντά στη μεσογειακή διατροφή από αυτή των Ελλήνων φοιτητών.



Ο κ. Τσορώνης, χημικός-ελαιολόγος, γεωσιγνώστης ελαιολάδου και μέλος της ομάδας Γεωσιγνώσιας ελαιολάδου Καθαμάτας, και η Βασιλική Ψηλού γεωπόνος-ελαιολόγος, είναι οι πρώτοι Έλληνες που αποφοίτησαν από το συγκεκριμένο διεθνές μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, που φέτος συμπλήρωσε 12 έτη λειτουργίας.





Ποιήματα έχουν γραφτεί
που συνδέουν τους σκληρά
εργαζόμενους αγρότες της
ελαιοκομίας με τον τόπο τους,
έχουν ερμηνευτεί και είναι
γνωστά σε όλη την Ισπανία,
όπως το «Andaluces de Jaen»
του Miguel Hernandez.

Σφύζουν από ζωή τα ερευνητικά κέντρα. Οι επιστήμονες προσανατολίζουν την ερευνά τους στην καινοτομία και τη βελτίωση της τεχνολογίας και όχι σε χημικές αναλύσεις ρουτίνας του ελαιολάδου. Με αυτό τον τρόπο, δε λειτουργούν ανταγωνιστικά στα ιδιωτικά εργαστήρια, που και αυτά έχουν μεγάλους όγκους εργασίας και προσφέρουν το δικό τους κομμάτι στην ποιότητα του ελαιολάδου.



Σεβασμός στην ελαιοκαλλιέργεια και τους εργαζόμενους στον κλάδο

Ο σεβασμός στην παράδοση της ελαιοκαλλιέργειας εκφράζεται στην Ανδαλουσία με ποικίλες μορφές. Για παράδειγμα, σε ένα κεντρικό πάρκο του Χαέν ως διακόσμηση δεσπόζουν οι μυλόπετρες ενός παλιού, παραδοσιακού ελαιοτριβείου.

Έχουν, επίσης, γραφτεί ποιήματα που συνδέουν τους σκληρά εργαζόμενους αγρότες της ελαιοκαμίας με τον τόπο τους, όπως το «Andaluces de Jaen» του Miguel Hernandez, που έχουν ερμηνευτεί και είναι γνωστά σε όλη την Ισπανία. Η εκτίμηση τους εκφράζεται και για τον ελαιοτριβέα. Δεν ονομάζεται «λιτρουβάρις», αλλά «μαέστρος του ελαιοτριβείου» και έχει τον απόλυτο έλεγχο και την εμπιστοσύνη στην λειτουργία του

ελαιοτριβείου. Ο μαέστρος έχει υψηλού επιπέδου τεχνικές γνώσεις, αθλή και θεωρητικές που ανανεώνονται κάθε χρόνο, αφού συμμετέχει σε σεμινάρια και εκπαιδεύσεις που οργανώνονται αποκλειστικά για ελαιοτριβείς. Τέλος, μπορείς να βρεις καταστήματα που εξειδικεύονται απόλυτα στην πώληση ισπανικών εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων υψηλής ποιότητας και μπορείς να διαλέξεις προϊόντα από μια μεγάλη ποικιλία είτε για το σπίτι σου είτε για δώρα.

Μύθος νο. 1. Το ισπανικό ελαιόλαδο είναι κατώτερης ποιότητας, σε σχέση με το ελληνικό, που είναι το καλύτερο παγκοσμίως.

Για να αποδομήσω αυτόν τον

μύθο, αρκεί να αναφέρω ότι στα 50 γευστιγνωστικά καλύτερα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα για τη χρονιά που μας πέρασε, σύμφωνα με τα αποτελέσματα του συνόλου των διεθνών διαγωνισμών, τα 40 είναι ισπανικά. Ελληνικό είναι μόνο 1 με καταγωγή την Μυτιλήνη. Από τα 40 αυτά, περίπου τα μισά είναι από την Ανδαλουσία και 10 από αυτά από την επαρχία του Χαέν. Βέβαια όταν αναφερόμαστε σε ελαιόλαδα που αποστέλλονται σε διαγωνισμούς, μιλάμε πάντα για τα κορυφαία ποιοτικά προϊόντα, που απολαμβάνουν υψηλές τιμές πώλησης. Δεν αναφερόμαστε στον μέσο όρο ή σε κατώτερες ποιότητες, που σίγουρα παράγονται στη χώρα και φυσικά πωλούνται σε κατώτερες τιμές.





Ορθές πρακτικές

Η αλυσίδα των ορθών πρακτικών που ακολουθούν οι Ισπανοί στον αγρό είναι: υγιή δέντρα, συλλογή ελιάς σε πολύ πρώιμο στάδιο, μάζεμα και μεταφορά στο ελαιοτριβείο με μεθόδους που επιφέρουν την μικρότερη δυνατή ταλαιπωρία και τραυματισμό στο φρούτο της ελιάς. Η συγκομιδή των ελιών γίνεται με τρόπους ώστε να εξασφαλίζουν όσο δυνατόν καλύτερα την ακεραιότητα του φρούτου της ελιάς. Κατά κύριο λόγο χρησιμοποιούνται μηχανήματα δόνησης ελιάς. Η δόνηση γίνεται στον κορμό της ελιάς και είναι πολλαπλών κατευθύνσεων. Η συγκομιδή με ράβδισμα είναι πολύ περιορισμένη και κυρίως με συμπληρωματικό ρόλο. Το κλάδεμα δεν γίνεται ταυτόχρονα με το μάζεμα της ελιάς, αλλά σε μεταγενέστερο χρόνο. Η μεταφορά του ελαιολάδου στο ελαιοτριβείο γίνεται κυρίως σε ρυμουλκούς χωρητικότητας 5 τόνων περίπου. Επίσης, τα μέσα μεταφοράς ελέγχονται για την καθαριότητα και απολύμανση τους. Οι ελιές μαζεύονται και μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο την ίδια μέρα. Τέλος, τα τσουβάκια έχουν πλέον καταργηθεί και αντικατασταθεί, καθώς μπορούν να δημιουργήσουν πολλά προβλήματα όπως: συμπίεση, τραυματισμό κ.λπ..

“ Η τεχνολογία του ελαιολάδου στη γειτονική Ισπανία προηγείται 10 με 15 χρόνια της αντίστοιχης ελληνικής

Έχουν απορροφηθεί και επενδυθεί μεγάλα κονδύλια για την έρευνα στη βελτίωση της τεχνολογίας και της ποιότητας του ελαιολάδου, με πολλὰ από τα χρήματα αυτά να έχουν όντως καταλήξει στην έρευνα

”



Οι ελιές μαζεύονται και μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο την ίδια μέρα και τα μέσα μεταφοράς ελέγχονται για την καθαριότητά τους.



Έρευνα, εκπαίδευση και εφαρμογή, το τρίπτυχο της επιτυχίας των Ισπανών

Η άποψη μου για το πώς τα κατάφεραν οι Ισπανοί είναι ότι τα αποτελέσματά τους βασίζονται στο τρίπτυχο: έρευνα, εκπαίδευση, εφαρμογή. Η τεχνολογία του ελαιολάδου στην Ισπανία προηγείται 10-15 χρόνια της ελληνικής. Έχουν απορροφηθεί και επενδυθεί μεγάλα κονδύλια για την έρευνα στη βελτίωση της τεχνολογίας και της ποιότητας του ελαιολάδου. Και νομίζω πολλά χρήματα από αυτά έχουν όντως καταλήξει στην έρευνα και όχι σε μελετητικά γραφεία, συνδέσμους, ΜΚΟ ή άλλες τσέπες. Τα ερευνητικά κέντρα σφυρίζουν από ζωή, είναι στελεχωμένα, διαθέτουν εκτάρια με «ζωντανές» καλλιέργειες και επιστήμονες με ειδικευση, γνώση και διάθεση να προσφέρουν. Επιπλέον, οι επιστήμονες προσανατολίζουν την έρευνά τους στην καινοτομία και στη βελτίωση της τεχνολογίας και όχι σε χημικές αναλύσεις ρουτίνας του ελαιολάδου. Με αυτό τον τρόπο, δε λειτουργούν ανταγωνιστικά στα ιδιωτικά εργαστήρια, που και αυτά έχουν μεγάλους όγκους εργασίας και προσφέρουν το δικό τους κομμάτι στην ποιότητα του ελαιολάδου. Η έρευνα με τη σειρά της περνάει στους άμεσα εμπλεκόμενους με το ελαιόλαδο: ιδιοκτήτες-καλλιέργητες,

μέλη αγροτικών συνεταιρισμών, ομάδες παραγωγών και Π.Ο.Π, ελαιοτριβείς σε πιο εκλαϊκευμένη μορφή με ημερίδες και σεμινάρια που διοργανώνονται. Σεμινάρια με αρχή και τέλος και που πραγματικά έχουν ένα αντικείμενο να παρουσιάσουν. Οι επιστήμονες αντιμετωπίζονται με σεβασμό, χωρίς καχυποψία και η συμβολή των εργαστηρίων αναλύσεων είναι πολύ σημαντική στην παραγωγή ποιοτικά ανώτερων ελαιολάδων. Εκτός από τις χημικές αναλύσεις για τη σύσταση του εδάφους και για την τελική ποιότητα του ελαιολάδου, εκτελείται και μια σειρά άλλων αναλύσεων, όπως για το στάδιο ωρίμανσης και την ελαιοπεριεκτικότητα του καρπού (που δείχνουν πότε είναι η σωστή περίοδος για τη συγκομιδή του) και οργανοληπτικές αναλύσεις για κάθε παρτίδα που επεξεργάζεται για να αποδοθούν τα σωστά χαρακτηριστικά της, να αποθηκευτεί στην κατάλληλη δεξαμενή, αλλά και να εντοπιστούν τυχόν προβλήματα και από πού προήλθαν. Η παράδοση τους στην ελαιοτεχνία δεν λειτουργεί ως φράγμα και δεν εμποδίζει να εφαρμοστούν εναλλακτικές και καινοτόμες τεχνολογίες σε μικρή ή μεγάλη κλίμακα και να είναι πρωτοπόροι.



“
Ο ραβδισμός
είναι εξαιρετικά
περιορισμένος
ως μέθοδος

Η ελιά αντιμετωπίζεται ως
φρούτο, γιατί έτσι είναι,
σύμφωνα με τη θεωρία των
Ισπανών. Μάλιστα, εκτός από
τον ραβδισμό, με την ίδια λογική
έχει αντικατασταθεί πλήρως και
η μεταφορά σε τσουβάλια και
γίνεται σε ρυμούλκες

”

Μια από τις πρώτες θετικές
εντυπώσεις μου ήταν η
απουσία των γνωστών
«λαδόξυδων» σε όλα τα
επίπεδα της εστίασης:
από τις καφετέριες έως
τα gourmet εστιατόρια.
Δεν συναντάς πουθενά
επαναγεμιζόμενα μπουκάλια
με χύμα ελαιόλαδο, παρά
μόνο τυποποιημένο επώνυμο
προϊόν.

Σε ελαιοτριβεία έως και 200 ετών

Τα γκρουπ των επισκεπτών του
ελαιοτουρισμού είναι συνήθως
10 ατόμων ή περισσότερων και
οι επισκέψεις μπορεί να είναι
μονοήμερες (με κόστος από
25 ευρώ) ή ως 3-4 ημέρες. Οι
τουρίστες έχουν τη δυνατότητα να
περιηγηθούν σε ελαιοτριβεία ηλικίας
έως και 200 ετών και να διαμείνουν
σε φάρμες και αγροικίες του 17ου
αιώνα, συνδυάζοντας πεζοπορία,
ποδηλασία ή ιππασία. Μια από
τις πιο σημαντικές διαδρομές
ονομάζεται «πράσινο δρόμος
του ελαιολάδου», είναι συνολικού
μήκους 112 χλμ και συνδέει το Χαέν
με την Κόρδοβα. Ο αριθμός των
ελαιοτουριστών εκτιμάται στους
110.000 για το έτος 2014 στην
Ανδαλουσία. Οι μελλοντικοί στόχοι
είναι η ανάδειξη του ελαιοτουρισμού
μέσω των τοπικών παραδόσεων,
της κουζίνας των ταυρομαχιών,
αλλά και των μνημείων πολιτιστικής
κληρονομιάς.

Προηγείται 10-15 χρόνια από την ελληνική η τεχνολογία του ελαιολάδου στην Ισπανία

Ως χαρακτηριστικά παραδείγματα της
διαφοροποίησης του ισπανικού ελαιο-
κομικού τομέα, χρησιμοποιώντας την
τεχνογνωσία και την τεχνολογία που
έχει αναπτυχθεί στα ερευνητικά κέντρα,
παρατίθενται τα παρακάτω:

1 Η εποχή συγκομιδής αξιολογείται
χρησιμοποιώντας το σύστημα
Άμπενκορ (Abencor system). Πρό-
κειται για ένα «ελαιοτριβείο τσέπης»
που αναπτύχθηκε στο Ινστιτούτο Ελαιο-
ών της Σεβίλλης. Το εν λόγω σύστημα
επιτρέπει την εξαγωγή ελαιολάδου από
πολύ μικρά δείγματα ελίων, ακόμα και
όταν αυτά δεν ξεπερνούν το ένα κιλό.
Αυτό το ελαιόλαδο μπορεί να χρησιμο-
ποιηθεί για να προσδιοριστεί η ελαιο-
περιεκτικότητα στο φρούτο της ελιάς,
η ευκολία εξαγωγής του ελαιολάδου
από το φρούτο (extractability), ακόμα
και για μια πρώτη οργανοληπτική
αξιολόγηση. Έτσι, οι καλλιεργητές δεν
καλούνται να μαζεύουν τις ελιές ανά-
λογα με την ημερολογιακή ημερομηνία,
αλλά με βάση τις παραπάνω μετρήσεις.
Επίσης, το στάδιο ωριμότητας του
φρούτου της ελιάς δεν προσδιορίζεται
από την ημερομηνία συγκομιδής, αλλά
κατά βάση από τον δείκτη ωριμότητας.
Η ημερομηνία συγκομιδής παρουσι-
άζει πολλά προβλήματα ως σημείο
αναφοράς, γιατί δε λαμβάνονται υπόψη
παράγοντες όπως: η πρώιμη ή όψιμη
ανθοφορία, ο βαθμός καρποφορίας, οι
κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής
που βρίσκεται η καλλιέργεια κ.ά.
Σημειώνεται ότι ο δείκτης ωριμότητας
βασίζεται στη σύγκριση των φρούτων
της ελιάς με ένα χρωματικό χάρτη
και θεωρείται πολύ πιο χρήσιμος ως
σημείο αναφοράς.

2 Η συγκομιδή του καρπού γίνεται με τρόπους ώστε να βάζουν την ακεραιότητά του, αλλά και του ίδιου του δέντρου στο μικρότερο δυνατό κίνδυνο. Η ελιά αντιμετωπίζεται σαν φρούτο, γιατί έτσι είναι, σύμφωνα με τη θεωρία των Ισπανών. Ο ραβδισμός είναι εξαιρετικά περιορισμένος ως μέθοδος. Με την ίδια λογική έχει αντικατασταθεί πλήρως και η μεταφορά σε τσουβάλια και γίνεται σε ρυμούλκες.

3 Ο παραγωγός πληρώνεται ανάλογα με την ποιότητα του καρπού της ελιάς που προσκομίζει στο ελαιοτριβείο, της ελαιοπεριεκτικότητας και της ποσότητας. Έτσι, στο ελαιοτριβείο γίνεται ο έλεγχος από τον «μαέστρο» και ανάλογα με την ποιότητα του φρούτου αποφασίζεται και η χρηματική αμοιβή του παραγωγού. Επίσης, γίνεται διαχωρισμός και οι ελιές διαφορετικής ποιότητας επεξεργάζονται ξεχωριστά. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στο ελαιοτριβείο να δουλεύει με συνεχόμενη ροή, και κατ' επέκταση και ο ποιοτικός καρπός να διαφοροποιείται τόσο στην επεξεργασία όσο και στην τιμή που πρόκειται να λάβει. Με τον ίδιο τρόπο γίνεται και ο οργανοληπτικός έλεγχος του ελαιολάδου, αμέσως μετά την παραγωγή και αποθηκεύεται σε διαφορετικές δεξαμενές ανάλογα με το γευστικό του προφίλ.

4 Κατά τη μάλαξη στο ελαιοτριβείο για την εξαγωγή του ελαιολάδου από το φρούτο της ελιάς, στις «δύσκολες» πάστες, προστίθεται μια μικρή ποσότητα ταρκ (σε ποσοστό έως και 1%). Είναι η μοναδική ουσία που επιτρέπεται να προστεθεί για την παραγωγή εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων. Το ταρκ, που χρησιμοποιείται, αυξάνει την ευκολία εξαγωγής του ελαιολάδου από το φρούτο (extractability).

5 Τα στάδια εισαγωγής νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας της ελαιοποίησης είναι αυστηρά καθορισμένα, όπως και η αντίστοιχη ποσότητα του νερού που προστίθεται.

6 Στη συντριπτική πλειονότητα των δεξαμενών αποθήκευσης του παραγόμενου προϊόντος χρησιμοποιείται το άζωτο ως μέσο συντήρησης. Σημειώνεται ότι το άζωτο απομακρύνει τον αέρα από το περιβάλλον, καταλαμβάνοντας τον χώρο του, με τρόπο τέτοιο ώστε να εμποδίζεται η οξείδωση. Το άζωτο χρησιμοποιείται επίσης και σε πολλά εμφιαλωτήρια ελαιολάδου κατά τη διάρκεια της διαδικασίας της εμφιάλωσης.

7 Τέλος, μια νέα τάση που εφαρμόζεται με αυξητικό ρυθμό στη γειτονική Ισπανία είναι το φιλτράρισμα του ελαιολάδου άμεσα (μέσα σε μόλις 12 περίπου ώρες) μετά την παραγωγή του και πριν αποθηκευτεί στις δεξαμενές και όχι φιλτράρισμα μετά την αποθήκευσή του και μάλιστα πριν την τυποποίηση. ■



Ο **ελαιοτουρισμός** αποτελεί σημαντικό εργαλείο για την αύξηση του εισοδήματος των ντόπιων παραγωγών και για την προώθηση του ελαιολάδου.



Ο ελαιοτουρισμός ως συμπληρωματικό εισόδημα

Στις επαρχίες Χαέν, Κόρδοβας και Σεβίλλης είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένος ο ελαιοτουρισμός. Πρόκειται για μια σχετικά νέα ιδέα θεματικού τουρισμού στην Ανδαλουσία, όπου οι επισκέπτες μέσα από τις «διαδρομές του ελαιολάδου» έχουν την ευκαιρία να εντυφλήσουν στο φυσικό περιβάλλον, την κουζίνα και την πολιτιστική κληρονομιά ενός τόπου. Είναι ένας νέος τύπος γαστρονομικού τουρισμού που θέλει να βαδίσει στα χνάρια του οινικού τουρισμού. Οι διαδρομές του ελαιολάδου προσφέρονται ώστε οι ντόπιοι παραγωγοί να συμπληρώσουν το εισόδημα τους από την ελαιοκομία. Προβάλλεται τόσο από τις τοπικές αρχές (δήμοι, περιφέρειες), όσο και από τους οργανισμούς Π.Ο.Π. (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), αλλά και από ιδιοκτήτες ελαιοτριβείων ή ελαιώνων. Οι προσφερόμενες υπηρεσίες μέσω του ελαιοτουρισμού συνήθως περιλαμβάνουν: επίσκεψη σε ελαιώνες, συγκομιδή ελαιοκάρπου, επίσκεψης σε ελαιοτριβεία (κυρίως παραδοσιακά) και μουσεία. Τέλος, οι δραστηριότητες αυτές μπορεί να συμπληρώνονται από γευμαγωγία τοπικών ελαιολάδων και αντιπροσωπευτικών πιάτων της περιοχής ή πιάτων gourmet με βάση το ελαιολάδο.



Ο ελαιοτριβέας ονομάζεται «μαέστρος του ελαιοτριβείου», έχει υψηλού επιπέδου τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις που ανανεώνονται κάθε χρόνο, αφού συμμετέχει σε σεμινάρια αποκλειστικά για ελαιοτριβείς.

Ελαιοκαλλιέργεια με 50 ευρώ/στρμ. δεν υφίσταται

Σε διορθώσεις προσβλέπουν οι ελαιοκαλλιεργητές της χώρας επί των εθνικών επιλογών της νέας ΚΑΠ, που βρίσκεται ήδη σε εξέλιξη, καθώς όπως υποστηρίζουν η υπουργική απόφαση που εκδόθηκε λίγες ημέρες πριν τις εκλογές (104/7056/22.1.15) για την διαδικασία χορήγησης των αμέσων ενισχύσεων, αδικεί τις εν λόγω εκμεταλλεύσεις καθώς με το καλημέρα χάνεται το 28% του τσεκ λόγω μεταφοράς κονδυλίων από τις δενδρώδεις στις αροτράιες καλλιέργειες

Της Μαρίας Γιουρουκέλη

Την ώρα που η ανταγωνίστρια Ιταλία στα πλαίσια της ΚΑΠ θέτει σε στρατηγική προτεραιότητα την ελαιοκαλλιέργεια, η Ελλάδα εφόσον η νέα πολιτική ηγεσία του υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης δεν προχωρήσει σε αλλαγές τότε οι ενισχύσεις της ελιάς της πρώτης ιστορικής επιδοτούμενης καλλιέργειας της χώρας, θα μειωθούν δραματικά και σε βάθος 5ετίας θα υπάρξει μείωση της τάξης του 53% «Ελαιοκαλλιέργεια με 50 ευρώ το στρέμμα δεν υφίσταται», τονίζουν με κάθε τόνο οι παραγωγοί, επιμένοντας σε ειδική στήριξη από τον δεύτερο πυλώνα και συγκεκριμένα μέσω του άξονα των γεωργό-περιβαλλοντικών μέτρων. Από τη σχετική απόφαση του πρώην υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, νυν Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, προκύπτει ότι το ποσοστό που κατανέμεται στις «Δενδρώδεις» καλλιέργειες είναι πολύ χαμηλό, την στιγμή που σε αυτές, εκτός της Ελιάς, με την ίδια απόφαση, εντάσσεται και πλήθος άλλων καλλιεργειών που μέχρι σήμερα δεν ελάμβαναν επιδοτήσεις, όπως τα Ακρόδρυα (Φιστικιές, Καρυδιές, Αμυγδαλιές κ.α.), οι Αμπελώνες (Σταφίδας, Οίνου και Επιτραπέζια), τα Εσπεριδοειδή, τα Πυρηνόκαρπα (Ροδάκινα, Βερικοκα) και Μηλοειδή (Αχλάδια, Μήλα) κ.α. Όπως είναι γνωστό βάσει του Ελαιοκαμικού Μητρώου μόνο οι ελαιώνες, καλύπτουν 10,5 εκατ. στρέμματα, με την προσθήκη όμως νέων καλλιεργειών, οι εκτάσεις της περιφέρειας «Δενδρώδεις» θα αυξηθούν σε τέτοιο βαθμό, ώστε ο

μέσος όρος που θα αναλογεί με βάση τα 470 εκατ. ευρώ που είχαν αρχικά ανακοινωθεί, μέσω του απερχόμενου υπουργού Γιώργου Καρασμάνη στη Βουλή, να είναι εξαιρετικά χαμηλός.

Τα ιστορικά δικαιώματα Την ίδια ώρα βάση για τον υπολογισμό των τελικών δικαιωμάτων των παιδιών δικαιούχων που θα προκύψουν μετά την τελική σύγκληση το 2020, θα είναι τα λεγόμενα «ιστορικά» δικαιώματα που ελάμβαναν οι καλλιεργητές το 2014. Τα δικαιώματα αυτά θα συγκλίνουν, δηλαδή θα αυξάνονται ή θα μειώνονται, με απώτερο στόχο να προσεγγίσουν για την περιφέρεια «δενδρώδεις καλλιέργειες», στην οποία υπάγεται και η καλλιέργεια της ελιάς, τον μέσο όρο της περιφέρειας που έχει εκτιμηθεί στα 50 ευρώ ανά στρέμμα. Αυτό συνεπάγεται τεράστιες μειώσεις στις ενισχύσεις παραγωγών, όπως της Κρήτης, που στην πλειοψηφία τους είναι ελαιοπαραγωγοί, και βάσει των ιστορικών δικαιωμάτων δικαιούνταν κατά μέσο όρο ενισχύσεις της τάξης των 152,9 ευρώ το στρέμμα.

Μέση μείωση άνω του 50% Παρότι, δεν έχουν ακόμη βγει αναλυτικά στοιχεία από το υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, παράγοντες του χώρου εκτιμούν ότι η μέση μείωση θα είναι άνω του 50%. Μάλιστα, λαμβάνοντας υπόψη ότι ο μέσος όρος των παιδιών δικαιωμάτων ήταν στα 152,9 ευρώ το στρέμμα και ότι η συνολική έκταση των ελαιώνων της



Ένα απλό παράδειγμα

Έστω ένας παραγωγός με 80 στρέμματα ελιάς, ο οποίος παίρνει επιδότηση 10.000 ευρώ:

- Ο παραγωγός το 2013 έπαιρνε 10.000 ευρώ επιδότηση
- Το 2014 θα πάρει 10.000 - 8,4% = 9.160 ευρώ (οριζόντια μείωση 840 ευρώ)
- Το 2015 με τη νέα ΚΑΠ θα πάρει 9.160 - 15% οριζόντια περικοπή - 5% από την ισόποση μείωση σύνολο 20% = 7.328 ευρώ (οριζόντια μείωση στα 1.832 ευρώ)
- Το 2016 θα πάρει 7.328 ευρώ - 5% = 6.961 ευρώ (μείωση 366,40 ευρώ)

Έτσι ο παραγωγός θα συνεχίσει να χάνει 5% ετησίως μέχρι το 2020

για να καταλήξει το 2020 να παίρνει 5.670,28 ευρώ.

Από το 2021 και μετά ο αγρότης θα παίρνει για 80 στρέμματα x 50 ευρώ/στρέμμα = 4.040 ευρώ επιδότηση.

2013
10.000
ευρώ
επιδότηση

2014
9.160
ευρώ

2015
7.328
ευρώ

2016
6.961
ευρώ



Στα 18 εκατ. ευρώ το φετινό κονδύλι για τη Δακοκτονία

Αυξημένο κατά ένα εκατ. ευρώ περίπου, σε ποσοστό 8%, είναι το φετινό κονδύλι για το πρόγραμμα της Δακοκτονίας, σύμφωνα με αποκλειστικές πληροφορίες. Βάσει της σχετικής απόφασης, που υπεγράφη και αναμένεται να δημοσιευτεί στη Διαύγεια εντός των ημερών, το ποσό για το πρόγραμμα του 2015 ανέρχεται στα 18,363 εκατ. ευρώ.

Τα χρήματα αυτά κατανέμονται στις Περιφέρειες της χώρας, προς κάλυψη δαπανών δακοκτονίας και σύμφωνα με την έκταση εφαρμογής του προγράμματος και την δυναμική των δακοπηθυσμών. Μάλιστα αφορούν δαπάνες προσωπικού, εργαζόμενων ψεκασμών και παγιδείας, προμήθεια υλικών από τις εταιρείες φυτοπροστατευτικών προϊόντων και λοιπές δαπάνες, οι οποίες ανατίθενται με διαγωνισμό.

Εν τω μεταξύ, μεγάλη καθυστέρηση σημειώνεται αναφορικά με την πληρωμή του περσινού προγράμματος, με τις οφειλές να ανέρχονται στα 750.000 ευρώ περίπου, λόγω έλλειψης πόρων και καθυστέρηση στην έναρξη της διαδικασίας πληρωμών από την προηγούμενη ηγεσία. Σημειώνεται, επίσης, ότι τους προηγούμενους μήνες είχε δοθεί προτεραιότητα στην αποπληρωμή προγραμμάτων δακοκτονίας χαμηλού προϋπολογισμού, ενώ έμειναν πίσω αυτά με μεγάλο προϋπολογισμό, όπως της Λέσβου, του Ηρακλείου και των Χανίων. Σημειώνεται ότι τα ποσά που δικαιούται κάθε Περιφέρεια αποδίδονται, όπως κάθε χρόνο, με χρηματικές εντολές του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης προς το Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων, σε βάρος του λογαριασμού «Κεντρικοί Αυτοτελείς Πόροι των Περιφερειών.

Η Ομάδα Παραγωγών Ολοκληρωμένης Διαχείρισης ελιάς στο νομό Χανίων προτείνει στην ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το ποσό της ενίσχυσης ανά ομάδα καλλιέργειών (αροτραίες-δενδρώδεις) να συναρτηθεί με το μόνο αντικειμενικό κριτήριο αυτό των ωρών εργασίας ανά στρέμμα.

Κρήτης που θα έχουν δικαιώματα θα είναι περίπου 80% της έκτασης του ελαιοκομικού Μητρώου (εκτιμάται περί τα 1.739.608 στρέμματα), υπολογίζεται ότι οι συνολικές απώλειες με τη νέα ΚΑΠ, αν εν τω μεταξύ, δεν αλλάξει κάτι θα είναι 1.740.000. $152,9 \times 0,8 \times 0,5 = 106$ εκατ. ευρώ κάθε χρόνο.

Παραπάνω από 30% οι απώλειες. Οι ελαιοκαλλιέργητες χαρακτηρίζουν «παραμύθι» το γεγονός ότι η μείωση της επιδότησης θα είναι μόνο 30%, βάσει των όσων έχει υποστηρίξει μέχρι τώρα ο Γενικός Γραμματέας Κοινοτικών Πόρων του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης Δημήτρης Μελλάς και ότι αυτό μάλιστα θα γίνει σε βάθος εξαετίας, διαιρεμένο σε έξι ισόποσες μειώσεις της τάξης του 5% έκαστη ετησίως.

Δυστυχώς, όπως λένε, τα πράγματα δεν είναι καθόλου έτσι διότι το υπουργείο στις μειώσεις δεν συμ-

περιλαμβάνει την οριζόντια μείωση της τάξης του 8,4% που ισχύει το 2014, έτος το οποίο θα παρθεί σαν βάση για τον υπολογισμό της ενιαίας ενίσχυσης του 2015.

Επίσης, σημειώνεται ότι από το 2015 με τη νέα Κοινή Αγροτική Πολιτική θα υπάρξει επιπλέον οριζόντια μείωση σε ποσοστό 15%. Έτσι, μέχρι να ισχύσει η δικλείδα της σταδιακής μείωσης του 30%, οι ελαιοπαραγωγοί θα έχουν χάσει ήδη σε ένα χρόνο ποσοστό 23% ($8,4\% + 15\%$) από τις οριζόντιες περικοπές.

Επιπλέον, σε αυτό το 23% θα πρέπει να προστεθεί και το 5% της σταδιακής ετήσιας μείωσης και έτσι καταλήγουμε το 2015 με το καθημέρα της νέας ΚΑΠ οι ελαιοπαραγωγοί να έχουν χάσει το 28% ($23\% + 5\%$) της επιδότησης. Σε βάθος πενταετίας, δηλαδή μέχρι το 2020, σύμφωνα με τους υπολογισμούς θα έχει σημειωθεί μείωση της επιδότησης της τάξης του $28\% + 25\% = 53\%$. ■



Ψηλά η ζήτηση, λίγα τα κονδύλια για δράσεις ΟΕΦ

«Μακρύς» ο δρόμος της αξιολόγησης για τα 71 προγράμματα ΟΕΦ που υποβλήθηκαν, όχι μόνο λόγω των διαθέσιμων κονδυλίων που δεν φτάνουν να τα καλύψουν, αλλά και των «άτυπων» διαδικασιών εξασφάλισης των εγγυητικών

Του Γιώργου Κοντονή

Προς αξιολόγηση έχουν σταλεί συνολικά 71 προγράμματα εργασίας ΟΕΦ προϋπολογισμού 88 εκατ. ευρώ, δηλαδή τα διπλάσια από τα διαθέσιμα κονδύλια ύψους 44,4 εκατ. ευρώ (33,3 εκατ. ευρώ κοινοτική συμμετοχή, 5,8 εκατ. ευρώ εθνική ενίσχυση και άλλα 5,3 εκατ. ευρώ ίδια συμμετοχή των φορέων) που προσφέρονται για την τριετία 2015-2018. Το μεγάλο θέμα κατά τη διάρκεια της υποβολής που αντιμετωπίσαν οι Οργανώσεις είναι οι εγγυητικές επιστολές (ύψους 110% της προκαταβολής) και γι αυτό τη «μερίδα του λέοντος», γύρω στα 22 εκατ. ευρώ, έχουν καταθέσει περί τις 15 ΟΕΦ οι οποίες συνεργάζονται με τη Gaia Επιχειρείν, η οποία είχε τον τρόπο να τους εξασφαλίσει τις απαιτούμενες εγγυητικές. Βέβαια αυτή η συνεργασία είναι άτυπη γιατί από την απόφαση προβλέπεται: Άρθρο 15 ΦΕΚ 194/Β'/2014- ότι δεν μπορεί να είναι σύμβουλος εταιρεία που έχει συμμετοχική σχέση με τον ενδιαφερόμενη οργάνωση. Όπως αναφέρετε συγκεκριμένα το άρθρο 15 στην παράγραφο 1.3: *Ειδικά για τα σχέδια συμβάσεων συμβούλων διαχείρισης των προγραμμάτων θα είναι τριετούς διάρκειας και θα υποβάλλονται στον Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε. προς έγκριση μέχρι τέλους Μαΐου 2015. Δεν γίνονται αποδεκτά σχέδια συμβάσεων με αναδόχους εταιρείες, μέλη ή μισθολογικά εξαρτώμενους από την οργάνωση, εφόσον εξαντλείται ο διαθέσιμος χρόνος απασχολήσεώς τους στην Ο.Ε.Φ.* Αυτό τελικώς που μένει να δούμε είναι ο τρόπος που θα αντιμετωπιστεί η σύμβαση αυτή στη πορεία, ποιές θα είναι οι κινήσεις των συγκεκριμένων ΟΕΦ για να μην φαίνεται η συνεργασία, και τι θα κάνει το Υπουργείο για να μην το δεχτεί ομάδα. Ως εκ τούτου, σύμφωνα με τον Σταυρόπουλο Κωνσταντίνου, προϊστάμενο του

τμήματος Ελαιοεργασίας και Επιτροπής Ελιάς του υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης το οποίο παραλαμβάνει και εξετάζει τους φακέλους πριν την τελική αξιολόγηση, αρκετά προγράμματα θα πρέπει να τροποποιηθούν κυρίως ως προς το ύψος της ενωσιακής ή/ και της εθνικής χρηματοδότησης και να επανυποβληθούν. Οι τροποποιητικές αποφάσεις της αρχής αξιολόγησης πρέπει να έχουν αποσταλεί στις ΟΕΦ έως τις 15 Μαρτίου, και εντός 15 ημερών θα πρέπει να γίνει η επανυποβολή των νέων τροποποιημένων προγραμμάτων εργασίας από τους φορείς στη Διεύθυνση Μ.Π.Ε.Τ.Φ.Π (Μεταποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Παραγωγής) του υπουργείου.

Αυτή τη στιγμή, οι φακέλοι των ΟΕΦ βάσει χρονοδιαγράμματος βρίσκονται στα χέρια της Κεντρικής Επιτροπής Οργανώσεων Ελαιοεργατικών Φορέων (Κ.Ε.Ο.Ε.Φ) η οποία έχει και τον τελικό λόγο για την απόρριψη ή έγκριση των προγραμμάτων βάσει των εξής κριτηρίων σύμφωνα με σχετική υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 194/Β'/2014):

- (I) τα κριτήρια που καθορίζονται από την παράγραφο 1 του άρθρου 6 του καν. (ΕΕ) 611/2014 της Επιτροπής όπως είναι για παράδειγμα η αξιολόγηση των προγραμμάτων που ενδεχομένως υλοποίησαν προηγούμενως οι δικαιούχοι οργάνωσεις.
- (II) το περιεχόμενο και τον προϋπολογισμό για το σύνολο των υποβληθέντων προγραμμάτων
- (III) τις αξιολογήσεις και τις σχετικές εισηγήσεις της Διεύθυνσης Μ.Π.Ε.Τ.Φ.Π. και των κατά περίπτωση Τ.Ε.Ο.Ε.Φ.
- (IV) το διαθέσιμο ύψος των κοινοτικών πόρων για την χρηματοδότηση, των υπό εξέταση προγραμμάτων εργασίας των Ο.Ε.Φ.
- (V) το εύλογο ή μη του ύψους των προβλεπόμενων σε κάθε πρόγραμμα εργασίας



δαπανών.

Στο τέλος η ΚΕΟΦ εισηγείται:

- i. τα προς έγκριση ως έχουν προγράμματα εργασίας
- ii. τα προς τροποποίηση προγράμματα εργασίας, ως προς το περιεχόμενο ή/και το ύψος της ενωσιακής ή/ και της εθνικής χρηματοδότησης, ορίζοντας και τις κατά περίπτωση απαιτούμενες τροποποιήσεις και
- iii. τα προς απόρριψη προγράμματα

εργασίας, αναφέροντας και τους κατά περίπτωση λόγους της απόρριψης. Η Διεύθυνση Μ.Π.Ε.Τ.Φ.Π. με βάση τις εισηγήσεις της Κ.Ε.Ο.Ε.Φ.:

- α)** ενημερώνει το αργότερο μέχρι 15 Μαρτίου, τις Ο.Ε.Φ. των οποίων τα προγράμματα εργασίας εγκρίθηκαν.
- β)** ενημερώνει άμεσα τις Ο.Ε.Φ. των οποίων τα προγράμματα πρέπει να τροποποιηθούν και να επανυποβληθούν, αναφέροντας τις σχετικές τροποποιήσεις που πρέπει να γίνουν. Οι Ο.Ε.Φ. των οποίων τα προγράμματα εργασίας χρήζουν τροποποίησης, επανυποβάλλουν νέα τροποποιημένα προγράμματα εργασίας εις τριμήν στη Διεύθυνση Μ.Π.Ε.Τ.Φ.Π. το αργότερο εντός 15 ημερών από την ενημέρωσή τους σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 7 του καν. (ΕΕ) 611/2014 της Επιτροπής. Σε περίπτωση που το πρόγραμμα δραστηριοτήτων υλοποιείται σε περισσότερους από ένα νομούς της χώρας, η Ο.Ε.Φ. υποχρεούται στο αντίγραφο που αποστέλλει στη Διεύθυνση Μ.Π.Ε.Τ.Φ.Π., να περιλαμβάνει σε ξεχωριστό φάκελο το μέρος του προγράμματος που υλοποιείται



σε κάθε περιφερειακή ενότητα.
γ) ενημερώνει σχετικά τις Ο.Ε.Φ. των οποίων τα προγράμματα δεν πληρούν τις προϋποθέσεις έγκρισης
Η Κ.Ε.Ο.Ε.Φ., κατόπιν σχετικής εισήγησης της Διεύθυνσης Μ.Π.Ε.Τ.Φ.Π., εξετάζει τα τροποποιημένα προγράμματα εργασίας για την ενσωμάτωση των τροποποιήσεων που τους είχαν υποδειχθεί. Σε περίπτωση μη ενσωμάτωσης των τροποποιήσεων που είχαν υποδειχθεί ή μη εμπρόθεσμης υποβολής του εισιγείου την απόρριψή τους.

Η Διεύθυνση Μ.Π.Ε.Τ.Φ.Π. σύμφωνα με τις εισηγήσεις της Κ.Ε.Ο.Ε.Φ.:

α) εισιγείται στον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την έκδοση των σχετικών αποφάσεων έγκρισης ή απόρριψης των προγραμμάτων εργασίας αναφέροντας και τους κατά περίπτωση λόγους απόρριψης
β) ενημερώνει μετά την έκδοση της ως άνω απόφασης τις Ο.Ε.Φ. των οποίων τα προγράμματα εργασίας εγκρίθηκαν ή απορρίφθηκαν και μεριμνά σε συνεργασία με τον Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε. για την αποδέσμευση ή τροποποίηση της εγγύησης που έχει συσταθεί σύμφωνα με το σημείο ζ) της παραγράφου 3 του άρθρου 7 του καν. (ΕΕ) 611/2014 της Επιτροπής.
γ) διαβιβάζει στον Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε. και στην αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ. από ένα αντίγραφο για κάθε εγκεκριμένο πρόγραμμα εργασίας. Σε περίπτωση που τα προγράμματα υλοποιούνται σε περισσότερους νομούς, η Δ.Α.Ο.Κ. αποστέλλει σε κάθε περιφερειακή ενότητα υλοποίησης το μέρος του προγράμματος που αντιστοιχεί.

Άρθρο 10 Διαδικασία χορήγησης προκαταβολής

Μετά την οριστική έγκριση των προγραμμάτων εργασίας και την υπογραφή της σύμβασης του άρθρου 9 της παρούσας, κάθε εγκεκριμένη Ο.Ε.Φ., δύναται να λάβει την πρώτη δόση της προκαταβολής, η οποία ισούται με το ένα δεύτερο (1/2) του 90% των προβλεπόμενων επιλέξιμων δαπανών του εγκεκριμένου προγράμματος εργασίας, μετά από την υποβολή σχετικής

αίτησης, θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής και το νόμιμο της εκπροσώπησης της, το αργότερο μέχρι 25 Μαΐου κάθε έτους εκτέλεσης του προγράμματος, στον Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε., με κοινοποίηση στη Δ.Α.Ο.Κ. στην οποία εδρεύει. Η αίτηση, προσαρμοσμένη στο σχέδιο δαπανών του οριστικά εγκεκριμένου προγράμματος, συνοδεύεται από τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

α) Αντίγραφο του εγκεκριμένου προγράμματος με τις τυχόν τροποποιήσεις του.

β) Εγγυητική επιστολή της Ο.Ε.Φ. ύψους 110% της αιτηθείσας πρώτης δόσης προκαταβολής.

γ) Παραστατικά έγγραφα νόμιμης εκπροσώπησης του φορέα (πληρεξούσιο έγγραφο ορισμού νόμιμου εκπροσώπου ή απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ο.Ε.Φ.).

δ) Πιστοποιητικό φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.

ε) Υπεύθυνη Δήλωση της Ο.Ε.Φ., αλλά και των μελών της Ο.Ε.Φ. στην περίπτωση των Ε.Ο.Π. και Δ.Ο. για τη συμμετοχή τους στην υλοποίηση του εγκεκριμένου προγράμματος, για τη μη μεταβολή των όρων έγκρισης της Ο.Ε.Φ. και για τη μη χρηματοδότηση από άλλο πρόγραμμα για τις ίδιες δράσεις.

στ) Βεβαίωση αναγνωρισμένου χρηματοπιστωτικού ιδρύματος για το άνοιγμα άτοκου λογαριασμού, στον οποίο θα κατατεθεί η χρηματοδότηση (ενωσιακή, εθνική και ίδια), ο οποίος θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για όλες τις οικονομικές πράξεις, που θα πραγματοποιηθούν στα πλαίσια υλοποίησης του εγκεκριμένου προγράμματος για κάθε έτος.

ζ) Χρονοδιάγραμμα της πορείας υλοποίησης του προϋπολογισμού του εγκεκριμένου προγράμματος ανά δραστηριότητα και κατηγορία δαπάνης, και

η) Κατάσταση δαπανών, η οποία περιλαμβάνει πίνακα προϋπολογισμού δαπανών και το ποσό της πρώτης δόσης της προκαταβολής, σε έντυπη και ηλεκτρονική μορφή, στην οποία εμφανίζονται οι προϋπολογισθείσες δαπάνες του προγράμματος ανά τομέα, δραστηριότητα και κατηγορία δαπάνης. ■

44,4 εκατ

Χρηματοδότηση της ΕΕ για την τριετία 2015-2018

5,8 εκατ

Εθνική χρηματοδότηση για την τριετία 2015-2018

71

Ο αριθμός των προγραμμάτων που έχουν πάει προς αξιολόγηση

Άρθρο 3 Επιλέξιμα μέτρα

α) στον τομέα της παρακολούθησης και της διαχείρισης της αγοράς στον κλάδο του ελαιολάδου και των ελιών όπως για παράδειγμα τη συγκέντρωση στοιχείων για τον κλάδο και την αγορά.

β) στον τομέα της βελτίωσης των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας με δράσεις όπως η ανάπτυξη ορθών γεωργικών πρακτικών ελαιοκαλλιέργειας.

γ) στον τομέα της βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας μέσω του εκσυγχρονισμού όπως είναι η βελτίωση των συστημάτων άρδευσης και των τεχνικών καλλιέργειας, η αντικατάσταση μη παραγωγικών ελαιόδεντρων με νέα ελαιόδεντρα και η κατάρτιση των παραγωγών σε νέες τεχνικές καλλιέργειας.

δ) στον τομέα της βελτίωσης της ποιότητας της παραγωγής ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών:

ε) στον τομέα της ικνηλασιμότητας, της πιστοποίησης και της προστασίας της ποιότητας του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών, ιδίως με ποιοτικό έλεγχο των ελαιολάδων που πωλούνται στους τελικούς καταναλωτές:

στ) στον τομέα της διάδοσης πληροφοριών σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνουν οι δικαιούχοι οργανώσεις για τη βελτίωση της ποιότητας ελαιολάδου και ελιών.



“

Μετά τον έλεγχο των δικαιολογητικών από τον Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε., σε κάθε Ο.Ε.Φ. καταβάλλεται, μέχρι 31 Μαΐου η πρώτη δόση προκαταβολής

Σύμφωνα με τη σχετική απόφαση, μετά την κατάθεση της εγγυητικής επιστολής ύψους 110% της προκαταβολής από τον ΟΕΦ στον ΟΠΕΚΕΠΕ, τότε ο Οργανισμός υποχρεούται να καταβάλει μέχρι 31 Μαΐου του 2015 την πρώτη δόση της προκαταβολής.

”

Ο κόσμος του ελαιολάδου

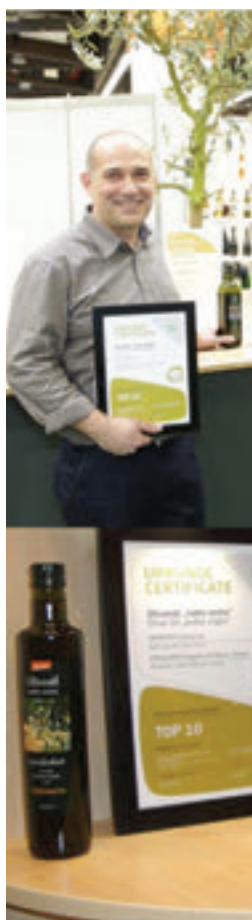
Επιμέλεια: Φανή Γιαννακοπούλου



Ξεχώρισαν στη φετινή Biofach τα βιολογικά της «Επίκουρος»

Περισσότεροι από 44.000 επισκέπτες από 136 χώρες και 2.348 εκθέτες βρέθηκαν στη μεγαλύτερη διοργάνωση βιολογικών τροφίμων του κόσμου, στη Νυρεμβέργη το διάστημα 11-14 Φεβρουαρίου. Ο λόγος για την Biofach 2015, όπου και πραγματοποιήθηκε γευστιγνωσία ελαιολάδου, βραβεύσεις και κριτική γεύσης στα καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου. Η έκθεση πραγματοποιείται κάθε χρόνο στη Νυρεμβέργη, ενώ φέτος είχε αύξηση επισκεπτών κατά 5%. Με δύο βραβεία και μία διάκριση έφυγε από τη Νυρεμβέργη η μεσσηνιακή επιχείρηση «Επίκουρος Βιολογικά Προϊόντα ΕΠΕ». Τη 2η θέση απέσπασε το έξτρα παρθένο ελαιόλαδό της «ΒΙΟ Επίκουρος», ενώ το ειδικής κατηγορίας «DEMETER Επίκουρος» κατέλαβε στην 7η θέση. Διακρίθηκε ακόμα και το «ΒΙΟ douce Επίκουρος», καταλαμβάνοντας τη 13η θέση μεταξύ των 30 καλύτερων προϊόντων της έκθεσης. Η επιχείρηση «Επίκουρος», που παράγει, τυποποιεί και εξάγει βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και βρώσιμες ελιές, καθώς και κρασιά εξάγει το ελαιόλαδό της σε 17 χώρες. Οι τρεις αυτές τιμητικές διακρίσεις της εταιρίας είναι πολύ σημαντικές καθώς στην Biofach λαμβάνουν μέρος όλα τα βιολογικά ελαιόλαδα που πωλούνται στην ευρωπαϊκή αγορά. Η επόμενη BIOFACH θα πραγματοποιηθεί από τις 10 έως τις 13 Φεβρουαρίου 2016 στη Νυρεμβέργη.

Πηγή: <http://www.epikouros.gr>



Διαπίστευση γευστιγνωσίας στο Εργαστήριο Ελαιόλαδου Καλαμάτας

Μέχρι το καλοκαίρι το Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου Ελαιόλαδου Καλαμάτας αναμένεται να λάβει διαπίστευση και στη γευστιγνωσία. Για το λόγο αυτό πραγματοποιήθηκε διήμερο εκπαιδευτικό σεμινάριο, 18-19 Φεβρουαρίου, με θέμα την οργανοληπτική αξιολόγηση του παρθένου ελαιόλαδου.

«Θα γίνουν άλλα 3-4 τέτοια σεμινάρια το επόμενο διάστημα», αναφέρει ο υπεύθυνος του Εργαστηρίου Παναγιώτης Κάταρης στην εφημερίδα «Ελευθερία» και προσθέτει ότι: «Στόχος είναι να δημιουργήσουμε μια ομάδα γευστιγνωσίας, ώστε το Εργαστήριο να διαπιστευθεί και στη γευστιγνωσία ελαιόλαδου. Η ομάδα του Εργαστηρίου θα έχει 16 γευστιγνώστες, οι οποίοι θα είναι γεωπόνοι, ελαιοτριβείς, τυποποιητές ή άλλα πρόσωπα που θα ενδιαφέρονται».

Πηγή: (<http://www.elefteriaonline.gr/>)



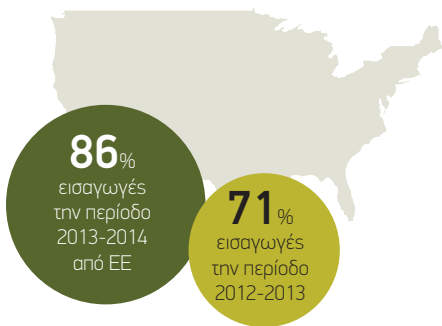
Ο δάκος έφαγε φέτος το ισπανικό ελαιόλαδο, λένε οι παραγωγοί της Ανδαλουσίας

Αιχμές για αδιαφορία της κρατικής μηχανής καθώς δεν παρείχε τα απαραίτητα μέτρα ελέγχου και φυτοπροστασίας για το δάκο αφήνοντας έτσι εκτεθειμένους τους ελαιοπαραγωγούς εκτόξευσαν οι εκπρόσωποι της UPA (Αγροτικής Ομοσπονδίας της Ανδαλουσίας), τονίζοντας ότι η ελληνική φυτοπροστασία είχε εν μέρει σαν αποτέλεσμα τη μείωση της φετινής ελαιοπαραγωγής της Ισπανίας. Συγκεκριμένα, στην περιοχή της Εξτρεμαδούρας, η παραγωγή έπεσε φέτος κατά 50%, δηλαδή μείωση 29.961 τόνων από πέραι. Επιπλέον, φέτος παρατηρήθηκε μία πτώση της

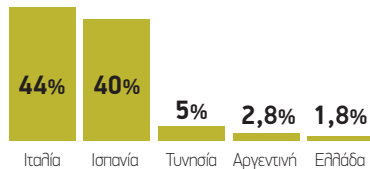
μέσης απόδοσης των καλλιεργειών της τάξης του 18% από 16% που ήταν το προηγούμενο έτος. «Είναι φανερό ότι οι περικοπές στα φυτοπροστατευτικά μέτρα συνετέλεσαν στο σχηματισμό των συνθηκών για μία καταστροφική παραγωγική χρονιά», δήλωσαν σχετικά εκπρόσωποι της UPA και συμπλήρωσαν, «οι παραγωγοί σε πολλές περιπτώσεις δεν εφάρμοσαν επαρκή φυτοπροστατευτικά μέτρα λόγω του αυξημένου κόστους, αλλά και για να μην επιβαρύνεται ο ελαιοκάρπος με χημικά υπολείμματα».

(Πηγή: Olive Oil Times)





**Οι εξαγωγείς χώρες
ελαιολάδου στις Η.Π.Α**



Πρώτος εισαγωγέας ελαιολάδου οι ΗΠΑ

Ως κορυφαίος εισαγωγέας ελαιολάδου μπορεί να χαρακτηριστεί η αμερικανική αγορά, σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (IOC). Στις Η.Π.Α. οι μεγαλύτερες εισαγωγές του προϊόντος προέρχονται από τις χώρες της Ε.Ε., ενώ το ελληνικό ελαιολάδο μέχρι στιγμής δεν έχει καταφέρει να κερδίσει μεγάλο μερίδιο. Συγκεκριμένα, την περίοδο 2013/2014 η Ελλάδα είχε ποσοστό μόλις 1,8% λόγω των προβλημάτων στην παραγωγή της προηγούμενης περιόδου. Την ίδια περίοδο οι εισαγωγές ελαιολάδου στις ΗΠΑ παρουσίασαν αύξηση σε ποσοστό 5% σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο φτάνοντας τους 312.557 τόνους. Από την Ε.Ε. οι εισαγωγές την περίοδο 2013-2014 έφτασαν στο 86%, αυξημένες από το '12-'13 που ήταν 71%. Την πρώτη θέση όσον αφορά τις εξαγωγές ελαιολάδου στις Η.Π.Α. έχει η Ιταλία (44%), την οποία ακολουθεί η Ισπανία με ποσοστό 40%. Στη συνέχεια, έρχεται η Τυνησία που είναι ο τρίτος μεγαλύτερος προμηθευτής ελαιολάδου στην αμερικανική αγορά (5%) και ακολουθεί η Αργεντινή (2,8%). (Πηγή: IOC)

Από το Πήλιο ταξιδεύει στις ΗΠΑ

Άνοιγμα στην Αμερική και συγκεκριμένα στη Νέα Υόρκη με εξαγωγή ελαιολάδου θα κάνει φέτος ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Πηλίου έπειτα από σχετική συμφωνία και επόμενο βήμα είναι και οι εξαγωγές στην Κίνα. Όσον αφορά την αγορά της Αμερικής, το πρώτο άνοιγμα εξαγωγών είχε γίνει πρόπερι με την εξαγωγή 15 τόνων ελαιολάδου. Η εξαγωγή θα φτάσει του 5 τόνους ελαιολάδου, το οποίο θα είναι χωρισμένο σε συσκευασίες 1, 3 και 5 λίτρων. (Πηγή: TAXYΔΡΟΜΟΣ)



Έλληνες και Βέλγοι στην προώθηση του ελαιολάδου

Ένα αφιέρωμα στο εξαιρετικό παρθένο ελαιολάδο, παρουσιάζει το σποτ «FIND THE GREEK IN ME» από τη μη κερδοσκοπική οργάνωση με έδρα το Βέλγιο, «A Discovering Network» (ADN). Για το σποτ συνεργάστηκαν Έλληνες και Βέλγοι. Αποτελεί μία παραγωγή που μπορεί να μεταδοθεί σε πολλές χώρες. Με συντελεστές τους: Γιάννη Αμπατζή-Σκηνοθέτη, Μήτσο Μαβρίδη-Μοντάζ, Χριστόφορο Γεωργούτσο-φώτο και λήψη



βίντεο, Ιωάννη Σαπρή-επιλογή μουσικής επένδυσης, Κατερίνα Τσιχλάκη και Θίσιβη Εκμεκτζόγλου-μέλη της οργάνωσης. Το ταξίδι ξεκινά από την Ελλάδα και την Κύπρο. Σκοπός, σύμφωνα με τους διοργανωτές είναι να αλληλξεί η εικόνα των ελληνικών και κυπριακών προϊόντων στο εξωτερικό και για το λόγο αυτό το ADN πραγματοποιεί εκδηλώσεις ευαισθητοποίησης.

Λίγα λόγια για το δίκτυο «A discovering Network»

Το δίκτυο ADN είναι ένα μη κερδοσκοπικό δίκτυο πολιτών που στηρίζεται χάρη στην εθελοντική συμμετοχή και στοχεύει στην προώθηση του πολιτισμού, της διατροφής, της γαστρονομίας και των ντόπιων μεσογειακών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των μη εδωδιμων ειδών και των παραδόσεων. Ο ιστότοπος του δικτύου δίνει τη δυνατότητα στις εταιρείες και τις υπηρεσίες να καταστήσουν τα προϊόντα τους γνωστά στο κοινό. Ο επισκέπτης του ιστοτόπου έχει στη διάθεσή του ένα αποτελεσματικό εργαλείο και μία αποτελεσματική πλατφόρμα για να βρούμε εύκολα, με ένα μόνο κλικ, Έλληνες εμπόρους και ελληνικά προϊόντα στο Βέλγιο, για να

Σκοπός της διαφημιστικής καμπάνιας, που διοργανώνει η ΜΚΟ «A Discovering Network» είναι να αλληλξεί η εικόνα των ελληνικών και των κυπριακών προϊόντων στο εξωτερικό. Το δίκτυο ADN προωθεί τον πολιτισμό, την υγιεινή διατροφή και τη γαστρονομία με βάση τα ντόπια μεσογειακά προϊόντα.

μοιράζεται τη ευρήματά του και να τους στηρίξει. Στόχος είναι τα ελληνικά προϊόντα να ταξιδέψουν και σε άλλες χώρες. Το 2015 οι χώρες στόχοι είναι οι εξής: Ολλανδία, Ελβετία, Γαλλία, Λουξεμβούργο και Αγγλία. Η διαδραστικότητα είναι ένα καίριας σημασίας στοιχείο του νέου ιστοτόπου, στον οποίο μπορεί ο τελικός χρήστης να ανεβάσει ελληνικά ευρήματα, δημιουργώντας μία διαδικτυακή βιβλιοθήκη προσβάσιμη σε όλους. Το σκεπτικό στο όλο δίκτυο είναι η διασύνδεση ατόμων, η ανταλλαγή πληροφοριών και η από κοινού συμμετοχή σε δράσεις. (Πηγή: www.adiscoveringnetwork.eu/)

ΠΡΟΘΕΣΜΙΕΣ



Μέχρι τις 15 Μαΐου οι αιτήσεις ενιαίας ενίσχυσης του ΟΣΔΕ 2015



Μέχρι 30 Απριλίου αιτήσεις μελισσοκόμων για τις δράσεις της νομαδικής μελισσοκομίας και της μετακίνησης κυψελών στις κατά τόπου Διευθύνσεις



Έως 30 Ιουνίου αιτήματα πρώτης πληρωμής για Σχέδια Βελτίωσης που έχουν εγκριθεί μέχρι τις 30 Σεπτεμβρίου του 2014



Παράταση μέχρι τις 30 Ιουνίου για την υλοποίηση έργων στο πρόγραμμα Μεταποίηση



Περιθώριο μέχρι τις 30 Σεπτεμβρίου 2015 θα έχουν οι αγρότες για την υποβολή των καταστάσεων πελατών-προμηθευτών του έτους 2014.

Παράταση έως 31 Δεκεμβρίου του 2016 για υλοποίηση έργων του Αναπτυξιακού



Έως 28 Φλεβάρη προτάσεις ενίσχυσης παραγωγών για προβολή στο εξωτερικό

www.agronews.gr

«Εξόρυξη» ελαιολάδου επιλέγει το Τέξας

Πέντε χρόνια μετά από τη μεγαλύτερη αύξηση των τιμών του πετρελαίου της τελευταίας δεκαετίας, η πρόσφατη απότομη πτώση στις τιμές του «μαύρου χρυσού» αναγκάζει τους Τεξανούς παραγωγούς να στραφούν σε άλλες επενδύσεις για να μην μετατραπεί η περιοχή σε «πόλη-φάντασμα». Τώρα 70 περίπου αγρότες – από 24 το 2008 – ευελπιστούν να επωφεληθούν από την αυξανόμενη «όρεξη» της Αμερικής για ελαιόλαδο, σημειώνει σε άρθρο του το πρακτορείο ειδήσεων Bloomberg. Μάλιστα, το 2013, Τεξανοί αγρότες φύτεψαν περίπου 500.000 ελαιόδεντρα, από 80.000 το 2008, σύμφωνα με το Συμβούλιο Ελαιολάδου του Τέξας (TOOC). Επίσης, το TOOC εκτιμά ότι περίπου 2 εκατ. δέντρα θα φυτευτούν την επόμενη χρονιά. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Τέξας δεν είναι μια παραδοσιακή ελαιοπαραγωγική περιοχή και πριν από 2 δεκαετίες δεν είχε καθόλου ελιές. Στα τέλη του 1990, η ελαιοκαλλιέργεια κέντρισε το ενδιαφέρον μιας μικρής μερίδας αγροτών της συγκεκριμένης αμερικανικής πολιτείας, καθώς όπως παρατήρησαν το κλίμα κεντρικά και νότια του Τέξας ήταν πολύ κοντά στο μεσογειακό που ευνοεί τα ελαιόδεντρα. Το ελαιόλαδο κατέφτασε πρώτα στην Καλιφόρνια στα τέλη της δεκαετίας του 1970, από Φραγκισκανούς μοναχούς, οι οποίοι το είχαν πάρει από Ισπανούς ιεραπόστολους. Η Καλιφόρνια παραμένει μέχρι και σήμερα η κύρια ελαιοπαραγωγική περιοχή των ΗΠΑ και πέριρ παράγει περίπου 13,24 εκατ. λίτρα, σύμφωνα με την AOOA. Το Τέξας παράγει μόλις γύρω στα 15.000 γαλόνια ελαιόλαδου (περίπου 56.781 λίτρα). Τέλος, το Τέξας πιθανόν να μην υπερκεράσει ποτέ την Καλιφόρνια σε όρους παραγωγής ελαιόλαδου, αλλά η τεξανή παραγωγή ελαιόλαδου έχει μόλις αρχίσει να διαγράφει τη δική της ιστορία. (πηγή: Bloomberg)



Oleo
revista.com

«Μεθυσμένο» με ρούμι

Ελαιόλαδο με ρούμι είχαν την ευκαιρία να γευτούν τα φετινά Χριστούγεννα οι Ισπανοί, σύμφωνα με την ισπανική ιστοσελίδα oleorevista, καθώς κυκλοφόρησαν για την εορταστική περίοδο 2.000 μπουκάλια σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. Πρόκειται για ένα νέο μοναδικό προϊόν, το οποίο προέκυψε από τη συνεργασία της Ron Barcelo Imperial (ποτοποιία) και της La Chinata (εταιρεία ελαιόλαδου). Μέσα από αυτή τη συνεργασία «γεννήθηκε» ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ποιότητας manzanilla cacerena, με έντονη γεύση και μεθυστικό άρωμα. (Πηγή: <http://www.oleorevista.com/?p=368565>)



Ιστορία 8.000 ετών δείχνει η αρχαιολογική σκαπάνη στο Ισραήλ

Ιστορία 8.000 ετών φαίνεται να έχει το μεσογειακό ελαιόλαδο, σύμφωνα με τα αποτελέσματα νέων ερευνών οι οποίες διεξήχθησαν στην περιοχή του Ισραήλ. Εξετάζοντας δείγματα αρχαίων αγγείων που βρέθηκαν το διάστημα 2011-2013 σε ανασκαφές, επιστημονική ομάδα από το Εβραϊκό Πανεπιστήμιό του Ισραήλ και την Ισραηλινή Αρχή Αρχαιοτήτων ανακάλυψε οργανικά υπολείμματα στο εσωτερικό τους τα οποία αποδείχθηκε ότι ανήκαν σε ελαιόλαδο. Τα ευρήματα αυτά σε συνδυασμό με τα επίσης πρόσφατα ευρήματα ενός υποθαλάσσιου νεολιθικού ελαιοτριβείου στην ακτή Kfar Samir του Ισραήλ που χρονολογήθηκε 6.500 ετών, αποτελούν τα τελευταία και αδιάσειστα στοιχεία για την χρήση του ελαιόλαδου έως και 8.000 χρόνια πίσω, στη θάλασσα της Μεσογείου. (Πηγή: Israel Journal of Plant Science)

Με Swarovsky στο μπουκάλι

Με ελαιοκομική οικογενειακή παράδοση 146 ετών ένα ισπανικό ελαιόλαδο από το 1868 κερδίζει επάξια τη θέση του στα ράφια των πολυτελών ειδών φαγητού. Ο λόγος για το έξτρα παρθένο Real Gold, που η συσκευασία του είναι στολισμένη με αληθινά Swarovsky. Προέρχεται από την ποιότητα «Carrasqueña» και είναι μια μοναδική γκουρμέ επιλογή παγκοσμίως. Το μπουκάλι των 750ml κοστίζει 279,99 δολλάρια (περίπου 224,36 ευρώ). (Πηγή: <http://www.ultralavish.com/products/>)





Ανεβαίνει τις Άλπεις η ελαιοκαλλιέργεια

Μία από τις συνέπειες της αύξησης της θερμοκρασίας είναι ότι τώρα είναι δυνατή η καλλιέργεια ελαιοδέντρων, είδος που προτιμά το ξηροθερμικό κλίμα, σε περιοχές όπου προηγουμένως ήταν αδιανόητο κάτι τέτοιο, όπως η Βαλτελίνα, μία περιοχή των Άλπεων στη Βόρεια Λομβαρδία (Ιταλία). Σύμφωνα με την Coldiretti, το 2014 στην Ιταλία θεωρείται η θερμότερη χρονιά από το 1880.

Το Πρόγραμμα Vertigreen εγγυάται την απαλλοτρίωση από τη βερτισιλίωση

Η παρουσίαση του Προγράμματος Vertigreen και το πώς μπορεί η συσκευή που αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του να βοηθήσει στην εύκολη, γρήγορη, αξιόπιστη και οικονομικά προσιτή ανίχνευση της Βερτισιλίωσης της ελιάς, ήταν το θέμα της ημερίδας που πραγματοποιήσε η ΕΔΟΕΕ την Τετάρτη 25 Φεβρουαρίου στα γραφεία της ΠΑΣΕΓΕΣ και παρουσία φορέων του ελαιοκομικού τομέα από την Ισπανία, την Ιταλία, την Πορτογαλία, τη Μεγ. Βρετανία και την Ολλανδία. Η ημερίδα στόχευσε επίσης στην ευαισθητοποίηση των ελαιοπαραγωγών για την ύπαρξη της ασθένειας του βερτισιλίου και για τις συνέπειές της στην ελαιοκαλλιέργεια. Η βερτισιλίωση της ελιάς προκαλείται από το μύκητα *Verticillium dahlia* που μπορεί να παραμείνει στο έδαφος για πολλά χρόνια ενώ παρατηρείται συνεχής επέκταση της γεωγραφικής εξάπλωσής του, προκαλώντας χιλιάδες εκατομμύρια ευρώ ετησίως από απώλειες καλλιεργειών. Η παρουσία του μύκητα προκαλεί το φράξιμο των αγγείων της ελιάς και την παρακώλυση μεταφοράς νερού με αποτέλεσμα, τη δραστηκή και γρήγορη ξήρανση



και σταδιακή νέκρωση των φύλλων και την αποψύλλωση της κόμης με πτώση και των μη προσβεβλημένων φύλλων. Έτσι, προκαλείται η σταδιακή αποπληξία και ο θάνατος του δέντρου και η μείωση των αποδόσεων σε όλα τα προηγούμενα στάδια της ασθένειας. Η γρήγορη ή προληπτική διάγνωση του βερτισιλίου επιτρέπει την έγκαιρη παρέμβαση, ωστόσο οι μέχρι σήμερα χρησιμοποιούμενες εργαστηριακές μέθοδοι απαιτούν χρόνο και εξειδικευμένο προσωπικό. Η συσκευή Vertigreen βοηθάει στην έγκαιρη πρόληψη και στην ελαχιστοποίηση των ζημιών που προκαλεί η ασθένεια, είναι φιλική προς το περιβάλλον και εγγυάται την απαλλοτρίωση από την βερτισιλίωση και την αύξηση των αποδόσεων της ελαιοκαλλιέργειας.



Επείγουσα στήριξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης για το ελαιόλαδο ζητά η Κροατία

Πρόταση ψηφίσματος για επείγοντα μέτρα στήριξης και την προώθηση του ευρωπαϊκού τομέα ελαιολάδου κατατέθηκε στις 18 Φεβρουαρίου από τον Κροάτη ευρωβουλευτή Ivan Jakovčić, της Συμμαχίας Φιλελευθέρων και Δημοκρατών για την Ευρώπη, με στόχο να αντιμετωπιστούν τα προβλήματα των παραγωγών από την χαμηλή περσινή σοδειά ελιάς και από τον ανταγωνισμό των πολυεθνικών. Αναλυτικά η πρόταση ψηφίσματος αναφέρει τα εξής: Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, έχοντας υπόψη το άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο α) της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, έχοντας υπόψη τα άρθρα 26, 27, 114 και 115 της ΣΛΕΕ, έχοντας υπόψη το άρθρο 133 του Κανονισμού του, **A.** λαμβάνοντας υπόψη ότι οι χώρες της ΕΕ από κοινού είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός στον κόσμο ελαιολάδου υψηλής ποιότητας- **B.** λαμβάνοντας υπόψη ότι το 2014 η κακοκαιρία και ο δάκος της ελιάς, ένα έντομο του οποίου οι προνύμφες εγκαθίστανται



στα ελαιοδέντρα, προκάλεσαν σημαντική ζημία στον ευρωπαϊκό τομέα του ελαιολάδου, με μείωση της παραγωγής σε ορισμένες ευρωπαϊκές χώρες πάνω από 50% σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος-

Γ. λαμβάνοντας υπόψη ότι η ζημία που υπέστησαν οι ευρωπαίοι ελαιοπαραγωγοί έχει οδηγήσει σε σημαντική αύξηση των τιμών-

Δ. λαμβάνοντας υπόψη ότι οι παραγωγοί εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου βρίσκονται αντιμέτωποι με το πρόβλημα του ανταγωνισμού από τις πολυεθνικές-

1. καλεί την Επιτροπή να λάβει όλα τα αναγκαία μέτρα για να αξιολογήσει, να προστατεύσει και να στηρίξει τον ευρωπαϊκό τομέα του ελαιολάδου, ειδικά σε σχέση με τις δυσμενείς περιστάσεις που παρατηρήθηκαν τον περασμένο χρόνο-

2. καλεί την Επιτροπή να δρομολογήσει τα αναγκαία μέτρα προστασίας των παραγωγών εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου από τον αθέμιτο ανταγωνισμό, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στην προστασία των καταναλωτών ελαιολάδου.



Κινητό ελαιοτριβείο μέσα σε φορτηγό στην Τουρκία

Το ελαιοτριβείο στα χωράφια φιλοδοξεί να φέρει η εταιρία παραγωγής ελαιολάδου, Nar Gourmet, καθώς με τη στήριξη του τουρκικού υπουργείου γεωργίας υλοποιεί ένα σχέδιο κινητής ελαιοπαραγωγής μέσω φορτηγών. Τοπικές ελιές από το Χατάι, τη Μερσίνα, την Αττάλεια, τη Μανίσα και το Αϊβαλί θα μπορούν να υποβληθούν σε επεξεργασία μέσα σε μόλις 2 ώρες μετά τη συγκομιδή με το νέο κινητό φορτηγό παραγωγής ελαιολάδου της εταιρείας. Το έργο έχει επίσης ένα διεθνή σκοπό: Έχει ως στόχο να συγκεντρώσει γενετικό υλικό από ντόπιες ποικιλίες ελιάς από τις προαναφερόμενες περιοχές της Τουρκίας και να τις προωθήσει διεθνώς.

Η Nar Gourmet έχει ηγετική θέση στην αγορά φυσικών προϊόντων, ιδίως σε μαρμελάδες και το ελαιόλαδο και τα εμπορικά της σήματα διανέμονται σε περισσότερα από 600 σημεία σε όλη την Τουρκία, καθώς επίσης εξάγονται σε χώρες όπως οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Ιαπωνία, η Κίνα και η Γερμανία. (Πηγή: Olive Oil Times)

Ο Ivan Jakovčić, της Συμμαχίας Φιλελευθέρων και Δημοκρατών για την Ευρώπη.





Κλάδεμα ελιάς Το ήμισυ του παντός

Η πιο σημαντική διαδικασία για την ανάπτυξη των ελαιόδεντρων και την αύξηση της παραγωγής ελαιόλαδου στις καλλιεργητικές περιόδους που θα ακολουθήσουν, είναι κατά κοινή ομολογία γεωπόνων και καλλιεργητών, ο τρόπος με τον οποίο γίνεται το κλάδεμα

Της Πέλλας Λασηθιωτάκη

Οι πρακτικές κλαδέματος αλληλίζουν από περιοχή σε περιοχή, πολλές φορές ανάλογα με την παράδοση που η μία γενιά αφήνει στην άλλη. Επιπλέον, τα τελευταία χρόνια, οι νέοι ελαιοπαραγωγοί επηρεάζονται σημαντικά από τα σεμινάρια που παρακολουθούν μέσω του ΕΛΓΟ Δήμητρα, των γεωπονικών πανεπιστημίων, των ΤΕΙ και των ερευνητικών ιδρυμάτων της χώρας. Έτσι, έχει πλέον διαμορφωθεί ο κλασικός τρόπος τον οποίο οι καλλιεργητές μπορούν να ακολουθούν για να πετύχουν τους στόχους τους. Τα εργαλεία που απαιτούνται είναι ένα μικρό κλαδευτικό αλυσοπρίονο, μικρό και μεγάλο πρίονι, ένα κλαδευτήρι χειρός και μία σκάλα. Για την προστασία τους οι κλαδευτές χρησιμοποιούν γάντια και προστατευτικά γυαλιά. Οι κλαδευτές χρειάζεται να απολυμαίνουν τακτικά τα εργαλεία που χρησιμοποιούν, για την αποφυγή της μετάδοσης ασθενειών. Ιδιαίτερως προσεκτικοί, στο θέμα της απολύμανσης, χρειάζεται να είναι μετά το κλάδεμα δέντρων με συμπτώματα ή ενδείξεις ασθένειας όπως ο βακτηριακός καρκίνος.

Πότε ξεκινά η διαδικασία

Για λόγους ευκολίας οι περισσότεροι ελαιοπαραγωγοί συνήθως



Οι καλλιεργητές μπορούν να συγκεντρώνουν τα υγιή κλαδιά μαζί με τα φύλλα τους και με ειδικά μηχανήματα να τα θρυμματίζουν σε πολύ μικρά κομμάτια για κομπόστ.

κλαδεύουν τα δέντρα τους αμέσως μετά τη συγκομιδή του ελαιόκαρπου. Οι γεωπόνοι πάντως συνιστούν το κλάδεμα να γίνεται στα τέλη του χειμώνα ή και αργότερα εάν υπάρχει ιστορικό παγετού. Σε κάποιες περιπτώσεις συνιστάται κλάδεμα της ελιάς και το καλοκαίρι, ιδιαιτέρως όταν η ξηρασία είναι έντονη και οι θερμοκρασίες υψηλές. Με τη μείωση του φυλλώματος τα ελαιόδέντρα δεν καταπονούνται και αναπτύσσουν καλύτερα τους καρπούς τους, ειδικά όταν πρόκειται για μη αρδεύόμενες καλλιέργειες. Ιδιαιτέρως προσεκτικοί χρειάζεται να είναι οι παραγωγοί στο ενδεχόμενο μετάδοσης ασθενειών κατά το κλάδεμα και για το λόγο αυτό δεν πρέπει να κλαδεύουν τις βροχερές ημέρες. Επίσης χρειάζεται να καλύπτουν τις μεγάλες τομές με ειδική αλοιφή.

Μικρά «μυστικά»

● Κάποιοι κλαδευτές, κατά το παρελθόν προτιμούσαν, ορισμένες επιλεγμένες από τους ίδιους χρονιές, να μειώνουν στο ελάχιστο το ξύλο των δέντρων αφήνοντας εξαιρετικά λίγο φύλλωμα «για να ξεκουραστεί το δέντρο». Κι αυτό, σύμφωνα με τις νέες πρακτικές, είναι λάθος. Το ζητούμενο είναι όπως προαναφέρθηκε, η ισορροπία.

● Το σχήμα του κλαδέματος χρειάζεται να είναι ακανόνιστο για να περνά μέσα στο δέντρο φως και αέρας. Η σφαιρική δομή του δέντρου δεν βοηθά στη διείσδυση του αέρα και του

Λανθασμένη πρακτική το κάψιμο των κλαδιών

Πολλοί καλλιεργητές αφότου συγκομίσουν τον καρπό των ελαιόδεντρών κατά τους χειμερινούς μήνες (τέλη Νοεμβρίου, αρχές Φεβρουαρίου) κλαδεύουν τα δέντρα, μαζεύουν σε σωρούς τα κομμένα κλαδιά και στη συνέχεια τα καίνε. Είναι μια συνήθεια αρκετών χρόνων, που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά. Ίσως οφείλεται στην αγωνία των καλλιεργητών να μην παραμένουν στους ελαιώνες κλαδιά δέντρων που είναι προσβεβλημένα από ασθένειες. Για τα υγιή δέντρα οι επιστήμονες επιμένουν ότι αυτή η τακτική είναι λανθασμένη. Οι ίδιοι λένε ότι τα κλαδιά που προέρχονται από δέντρα τα οποία έχουν προσβληθεί από ασθένειες, χρειάζεται πράγματι να καίγονται αμέσως. Ωστόσο, οι καλλιεργητές μπορούν να συγκε-

ντρώνουν τα υγιή κλαδιά μαζί με τα φύλλα τους και με ειδικά, όχι ακριβά, μηχανήματα να τα θρυμματίζουν σε πολύ μικρά κομμάτια. Με αυτά μπορούν να τροφοδοτούν κομπόστ για τη λίπανση των καλλιεργειών. Επίσης, μπορούν να τα σκορπίζουν μέσα στους ελαιώνες, ανάμεσα στα δέντρα, δημιουργώντας εδαφοκάλυψη κατά τους καλοκαιρινούς μήνες που κινδυνεύουν να υποστούν ζημιές οι κορμοί, ιδιαιτέρως των νεαρών ελαιόδεντρων. Η εδαφοκάλυψη είναι δυνατόν επίσης να γίνεται ταυτόχρονα με τη λίπανση με απώτερο στόχο να αυξηθεί η οργανική ουσία του εδάφους αλλά και να μειωθούν οι απώλειες της υγρασίας του. Η τακτική αυτή μπορεί να οδηγήσει και στη μείωση των ζιζανίων.

Χρειάζεται να κόβονται οι λεγόμενοι «παίμαργοι», δηλαδή οι βλαστοί που δεν καρποφορούν αλλά απορροφούν πολύτιμες ουσίες, όταν ξεκινάνε από το λαιμό του δέντρου.

φωτός, πράγμα που σημαίνει ότι ο ελαιόκαρπος δεν θα αναπτυχθεί τόσο όσο θα ήθελαν οι ελαιοπαραγωγοί. Ως γνωστόν, περισσότερο χοντρός είναι ο καρπός που βρίσκεται στα σημεία της κόμης του δέντρου που δέχεται πιο πολύ φως και αέρα. Κατά συνέπεια στο κλάδεμα ο καλλιεργητής χρειάζεται να προσέχει ώστε να φωτίζονται και να αερίζονται όσο το δυνατόν περισσότερα μέρη του ελαιόδέντρου.

● Χρειάζεται επίσης να κόβονται οι λεγόμενοι «παίμαργοι», δηλαδή οι βλαστοί που δεν καρποφορούν αλλά απορροφούν πολύτιμες ουσίες, όταν ξεκινάνε από το λαιμό του δέντρου.

● Βασικό μέλημα του καλλιεργητή κατά τη διαδικασία του κλαδέματος της ελιάς είναι η διευκόλυνση της συγκομιδής του ελαιόκαρπου. Κατά συνέπεια θα πρέπει να προσέχει ώστε το ύψος κάθε δέντρου να μην ξεπερνάει τα τέσσερα μέτρα.

● Εξαιρετικά προσεκτικοί χρειάζεται να είναι οι καλλιεργητές όταν κάνουν μεγάλες τομές. Πρέπει να τις έχουν σχεδιάσει καταρχήν στο μυαλό τους, για να μην σπάσουν το κλαδί και να αναγκαστούν να «τραβήξουν» ακόμα πιο πίσω τις τομές. Μπορούν να αρχίσουν πριν κόβοντας ένα τμήμα της διαμέτρου και μάλιστα λίγο πιο έξω από το σημείο που θα ήθελαν να κόψουν το κλαδί του δέντρου. Στη συνέχεια, μπορούν να συνεχίσουν το κόψιμο από την κάτω πλευρά του κλαδιού, μέχρι να συναντήσουν την πρώτη τομή στο επιθυμητό σημείο. ■

“

Ζητούμενο η αρμονική ισορροπία

‘Όπως λένε οι αγρότες που συμμετέχουν σε σεμινάρια αλληλ και διδάσκοντες γεωπόνοι, με το κλάδεμα επιτυγχάνεται η αρμονική ισορροπία μεταξύ κλαδιών, φυλλώματος, ριζικού συστήματος και καρπού. Όσο λιγότερο είναι το ξύλο, τόσο λιγότερες ουσίες καταναλώνει. Παράλληλα, το φύλλωμα χρειάζεται να περιορίζεται στο απαραίτητο, για να μην «τραβάει» θρεπτικές ουσίες, αλλά να τις αποδίδει στους καρπούς. Έτσι, θα περιοριστεί το φαινόμενο της καρποπώσης. Με το κλάδεμα αφαιρούνται τα ξηρά μέρη του δέντρου (και όσα έχουν χτυπηθεί από παγετό) και επέρχεται ισορροπία μεταξύ κόμης και ριζικού συστήματος.

”

Στρατηγική παγίδευση για προστιθέμενη αξία

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι υψίστης σημασίας σε κοινωνικο-οικονομικό επίπεδο για τις χώρες της Μεσογείου, που αποφέρουν το 94% της συνολικής παγκόσμιας αγοράς. Η αλόγιστη χρήση φυτοπροστατευτικών έχει οδηγήσει στην ανίχνευση υπολειμμάτων στο παραγόμενο προϊόν και στο περιβάλλον. Σύμφωνα με τη γεωπόνο της εταιρείας Δακοφάκα Μαρία Μπελενιώτη, τα τελευταία χρόνια έχουν ξεκινήσει μια, από κοινού προσπάθεια να μειωθεί η χρήση τους με βασική οδηγία του Διεθνούς Οργανισμού Βιολογικής και Ολοκληρωμένης Αντιμετώπισης (IOBC) την «υιοθέτηση μεθόδων σύμφωνα με τις οικονομικές, οικολογικές και τοξικολογικές απαιτήσεις με σκοπό τη διατήρηση των εχθρών κάτω από το οικονομικό κατώτατο όριο, δίνοντας προτεραιότητα σε φυσικούς περιοριστικούς παράγοντες-μεθόδους». Σαν αποτέλεσμα αυτού, η Μέθοδος Ολοκληρωμένης Φυτοπροστασίας (IPM) για την αντιμετώπιση των εχθρών της ελιάς έχει επικεντρωθεί στη βασική κατευθυντήρια στρατηγική της προσέλκυσης και θανάτωσης. Η αποτελεσματικότητα της χρήσης παγίδων ως σύστημα ολοκληρωμένης φυτοπροστασίας έχει τεκμηριωθεί με πλεονεκτήματα για τον παραγωγό, τον τυποποιητή - μεταποιητή και τον καταναλωτή.

Οφέλη για τον παραγωγό

- Μείωση των εισροών που χρησιμοποιούνται στην καλλιέργεια. Αν το σύστημα Ολοκληρωμένης Φυτοπροστασίας εφαρμοσθεί σωστά σε μία γεωργική εκμετάλ-

τευση, παρατηρείται μείωση στις χρησιμοποιούμενες ποσότητες φυτοπροστατευτικών ή λιπασμάτων χωρίς να επηρεαστεί ο όγκος παραγωγής ή η ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Κι αυτό επειδή η εφαρμογή της λίπανσης γίνεται με τις ακριβείς ποσότητες και στον ακριβή χρόνο που έχει ανάγκη η καλλιέργεια.

- Δημιουργία προστιθέμενης αξίας και ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος στο παραγόμενο γεωργικό προϊόν, ενώ συμβάλλει και στη διαφοροποίηση και την επώνυμη αναγνώριση της γεωργικής εκμετάλλευσης.

- Είναι απόλυτα εκλεκτικές και δεν σκοτώνουν τα ωφέλιμα έντομα, ενώ παρέχουν επιπλέον βοήθεια στον έλεγχο του δάκου.

- Προστασία του περιβάλλοντος και της σωματικής υγείας του παραγωγού μέσα από τη μείωση της χρήσης των φυτοπροστατευτικών.

Οφέλη για τον μεταποιητή

- Τα προϊόντα έχουν τη δυνατότητα να πιστοποιηθούν από ανεξάρτητο φορέα πιστοποίησης ως «ασφαλή για κατανάλωση - προέρχονται από πιστοποιημένη πρώτη ύλη».

- Εξασφαλίζει τη σταθερή προμήθεια πιστοποιημένων ελαιολάδων με συγκεκριμένες εμπορικές προδιαγραφές μέσω συμβολαιακής γεωργίας.

- Μπορεί να εισέλθει πιο εύκολα σε νέες και πιο απαιτητικές αγορές εφόσον χρησιμοποιεί πιστοποιημένα ελαιόλαδα ως πρώτη ύλη, γεγονός που δημιουργεί προστιθέμενη αξία και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο τελικό προϊόν.



Ασθένειες ελιάς στις τοπικές ποικιλίες

Με δεδομένη τη σημαντική διεθνή αύξηση της ζήτησης πολλαπλάσιαστικού υλικού, το οποίο θα έχει ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλά θα είναι συγχρόνως ασφαλές και υγιές, καθίσταται πολύ σημαντική η γνώση των φυτοπαθολογικών προβλημάτων των τοπικών ποικιλιών

Επιμέλεια: Ελένη Ιωάννου



Από εισήγηση των Επαμεινώνδα Παπλωματά και Ελευθέριου Τζάμου (φωτό) στην «3η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες» του ΓΠΑ, που πραγματοποιήθηκε στις 6 Φεβρουαρίου.





Αριστερά: Το κυκλοκόνιο απαιτεί καλλιεργητικές πρακτικές όπως κλάδεμα και αερισμό της κόμης, χαμηλή ΡΗ και αποφυγή υπερβολικών αμμωνιακών και ενδεχομένως καταστροφή των φύλλων στο έδαφος.

Στο κέντρο: Η καταστρεπτική εμφάνιση του παθογόνου *Xylella fastidiosa* σε ελαιώνες στη νότιο Ιταλία φαίνεται ότι μεταδίδεται με έντομα της οικογένειας Jassidae.

Δεξιά: Η ραγδαία αύξηση του μολυσματος λόγω συγκαλλιέργειας ή γειτνίασης των ελαιώνων με ετήσιους ευαίσθητους ξενιστές του παθογόνου (βαμβάκι, ντομάτα, πατάτα κ.ά.) και η μεγάλη επέκταση της άρδευσης έχουν μειώσει αισθητά την ανθεκτικότητα ανεκτικών ποικιλιών όπως της Καθαμών σε πολλές ελαιοκομικές περιοχές της χώρας όπως είναι η Αιτωλία, η Φωκίδα, η Φθιώτιδα.

Η ταχύτητα επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας εκτός της λεκάνης της Μεσογείου σε χώρες όπως Ιράν, Κίνα, Νότιο Αφρική, Νότιο Αμερική και Αυστραλία, που οφείλεται στην αύξηση της χρήσης του ελαιολάδου σε παγκόσμιο επίπεδο κατέστησε αναγκαία τη βαθιά γνώση των φυτοπαθολογικών προβλημάτων της ελιάς. Αυτή τη στιγμή, εκτός από τις πωλήσεις συσκευασμένων προϊόντων ελιάς, πραγματοποιείται και εμπορική διάθεση αυτόρριζων δενδρυλλίων σε όλο τον κόσμο με αποτέλεσμα να αυξάνεται σημαντικά η ζήτηση πολλαπλασιαστικού υλικού με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλά παράλληλα υγιές και ασφαλές με δεδομένη ανθεκτικότητα σε ασθένειες. Η ανθεκτικότητα των ποικιλιών που καλλιεργούνται σήμερα στη χώρα μας και ο τρόπος που αντιδρούν σε ασθένειες, είτε πρόκειται για ελαιοποιήσιμες ποικιλίες, είτε για ποικιλίες βρώσιμων ελιών, αποτελεί λοιπόν σημαντική παράμετρο της εμπορικής χρήσης της ελιάς. Από τις μυκητολογικές ασθένειες η πιο σοβαρή και καταστρεπτική για τους καρπούς της ελιάς στις ελαιοκομικές περιοχές όπου επικρατούν υψηλές υγρασίες θεωρείται το γλοιοσπορίο ή ανθράκωση. Στην Ελλάδα έγινε πρώτη γνωστή στην Κέρκυρα ως παστέλλα από το 1920. Αντίθετα με όσα πιστεύαμε έως τώρα για τα χαρακτηριστικά

συμπτώματα της ασθένειας, δηλαδή τη σήψη και μωμιοποίηση των καρπών, προσβάλλονται και τα άνθη και τα καρπία ευαίσθητων ποικιλιών. Εκτός από την αποδεδειγμένη ευαισθησία της Λιανολιάς Κερκύρας, τα τελευταία χρόνια το γλοιοσπορίο αποτέλεσε πρόβλημα για την Κορωνέικη και την Αμφίσσης-Κονσερβολιά, ενώ την τρέχουσα καλλιεργητική περίοδο για την Καθαμών στην Αιτωλία όπου προκάλεσε σοβαρή μείωση της παραγωγής σε επίπεδο που έφτασε και το 25%. Κάτω από συνθήκες υψηλής υγρασίας ή μετά από έντονες παρατεταμένες φθινοπωρινές και χειμερινές βροχοπτώσεις, τα παθογόνα του γλοιοσπορίου έχουν καταστρεπτική επίπτωση στην ελαιοκαλλιέργεια. Σύμφωνα με την επιδημιολογία της ασθένειας οι ψεκασμοί κυρίως με χαλκούχα θα πρέπει να γίνονται και αργά την άνοιξη και να μην περιορίζονται το φθινόπωρο και τις αρχές του χειμώνα.

Κυκλοκόνιο

Το διαδεδομένο σε όλο τον κόσμο κυκλοκόνιο με συμπτώματα τις κυκλικές και πρασινόμενες κηλίδες που συχνά περιβάλλονται από κιτρινωπό φωτοστέφανο, στα φύλλα και σπανιότερα σε καρπούς και ποδίσκους, απειλεί πυκνές φυτεύσεις ευαίσθητων ποικιλιών σε υγρές περιοχές, ελαιώνες και φυτώρια καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με εξαίρεση τα θερμά και ξηρά καλοκαίρια. Εκτός από την ιδιαίτερα ευαίσθητη

Λιανολιά Κερκύρας, οι λιγότερο ανεκτικές ποικιλίες είναι η Αμφίσσης, η Χονδρολιά στην Άρτα, η Κονσερβολιά στη Φθιώτιδα και στη Μαγνησία και η ποικιλία Χαλκιδικής. Το κυκλοκόνιο απαιτεί καλλιεργητικές πρακτικές όπως κλάδεμα και αερισμό της κόμης, χαμηλή ΡΗ και αποφυγή υπερβολικών αμμωνιακών και ενδεχομένως καταστροφή των φύλλων στο έδαφος. Οι χημικές επεμβάσεις αφορούν κυρίως χαλκούχα την περίοδο των υψηλών βροχοπτώσεων που συνδέονται με τη νέα βλάστηση φθινόπωρο και άνοιξη αλλά και βροχοπτώσεις αργά το χειμώνα.

Κερκοσπορίωση

Η κερκοσπορίωση έχει καταγραφεί επίσης τόσο στις μεσογειακές χώρες όσο και στις περισσότερες περιοχές στον κόσμο. Εμφανίζεται στην κάτω επιφάνεια των παλαιότερων φύλλων και προκαλεί έντονη φυλλόπτωση, ενώ προσβάλλει πράσινους και ώριμους καρπούς και προκαλεί σήψη και καρπόπτωση. Στη χώρα μας η σοβαρότητα της ασθένειας, που πλήττει κυρίως τις ποικιλίες Αμφίσσης, Χονδρολιά Άρτας, Κονσερβολιά και Χαλκιδικής, σχετίζεται με την επικράτηση ήπιων και υγρών καιρικών συνθηκών κατά τη διάρκεια της άνοιξης και του φθινοπώρου. Η ποικιλία Καθαμών στην Αιτωλία εμφανίζεται ως ευαίσθητη σε σπιρριζες όπως η αρμιλήρια ενώ η ποικιλία Κορωνέικη είναι εξαιρετικά ευαίσθητη

στην ασθένεια της Ίσκας με σήψεις στον κορμό και τους βραχίονες. Σύνηθες πρόβλημα για φυτώρια και πρόσφατα εγκατασταθέντες αρδευόμενους ελαιώνες όλων ανεξαιρέτως των ποικιλιών θεωρείται η προσβολή του λαιμού από τη φυτόφθορα ενώ η βερτισιλλίωση είναι η πιο καταστρεπτική ασθένεια παγκοσμίως γιατί δεν υπάρχουν μέσα και μέτρα αντιμετώπισής της. Οι ποικιλίες Αμφίσσης, Μεγαρίτικη και Χαλκιδικής είναι οι πλέον ευαίσθητες στη βερτισιλλίωση. Πρόσφατα η ραγδαία αύξηση του μολυσματος λόγω συγκαλλιέργειας ή γειτνίασης των ελαιώνων με ετήσιους ευαίσθητους ξενιστές του παθογόνου (βαμβάκι, ντομάτα, πατάτα κ.ά.) και η μεγάλη επέκταση της άρδευσης έχουν μειώσει αισθητά την ανθεκτικότητα ανεκτικών ποικιλιών όπως της Καθαμών σε πολλές ελαιοκομικές περιοχές της χώρας όπως είναι η Αιτωλία, η Φωκίδα, η Φθιώτιδα και η Μαγνησία. Η κοινότητα βακτηριολογική ασθένεια της ψυματώσης απειλεί περισσότερο την ποικιλία Κορωνέικη, γιατί ευνοείται από πληγές που προκαλούνται από χαλάζι, παγετό και εργαλεία κατά τη συγκομιδή με υγρό καιρό. Τέλος η καταστρεπτική εμφάνιση του παθογόνου *Xylella fastidiosa* σε ελαιώνες στη νότιο Ιταλία που φαίνεται ότι μεταδίδεται με έντομα της οικογένειας Jassidae, πρέπει να μας ανησυχήσει ιδιαίτερα και να ληφθούν άμεσα μέτρα αποφυγής διάδοσής του στη χώρα μας. ■



Χιόνια και παγετός βοηθούν για καλή σοδειά

Καθοριστικός παράγοντας για την εμπορική καλλιέργεια της ελιάς είναι η θερμοκρασία, η οποία έχει επίδραση στη βλάστηση, τη διαφοροποίηση των οφθαλμών και την καρποφορία. Μάλιστα, σύμφωνα με τους γεωπόνους, η ελιά δεν επιβιώνει σε θερμοκρασία κατώτερη των -12°C , χρειάζεται όμως μια περίοδο χαμηλών θερμοκρασιών για να γίνει διαφοροποίηση των οφθαλμών της και να παράγει καρπούς

Του Νικόλαου Μπαρτώκα, γεωπόνου, ΑΣ Ένωση Αγρινίου

Η ελάχιστη θερμοκρασία δεν πρέπει να πέφτει κάτω από -7°C , σε συνδυασμό πάντα με την ατμοσφαιρική και εδαφική υγρασία, την παρουσία ή έλλειψη ανέμων, την ποικιλία της ελιάς και τη βλαστική και υγιεινή κατάσταση των δένδρων, γιατί ζημιώνει την καλλιέργεια. Ωστόσο, η ζημιά από τον παγετό ποικίλλει από δέντρο σε δέντρο, ακόμα και του ίδιου ελαιώνα, ανάλογα με τη θρεπτική κατάστασή τους. Αν η πτώση της θερμοκρασίας είναι σταδιακή, τότε η ελιά μπορεί να αντέξει μέχρι -12°C χωρίς να ζημιωθεί. Ωστόσο, οι ανοιξιάτικοι παγετοί σε περιπτώσεις όψιμης άνθησης της ελιάς, προκαλούν σοβαρές ζημιές, και ενδέχεται να καταστρέψουν τους μόλις εκπτυσσόμενους οφθαλμούς. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση ή ακόμα και την ολική καταστροφή της προβλεπόμενης παραγωγής, η οποία θα «εκδηλωθεί» με την πτώση των εκπτυσσόμενων οφθαλμών.

Καρποφορία πάνω στους περσινοούς βλαστούς

Η ελιά καρποφορεί σε βλαστούς ηλικίας ενός έτους. Τον Μάιο, κατά τη διάρκεια της άνθησης, σχηματίζεται συγχρόνως η νέα βλάστηση, η οποία ανάλογα με τη ζωρότητα του δέντρου αποκτά μήκος

από λίγα εκατοστά μέχρι και 30-50 εκ. Πάνω σε αυτή τη βλάστηση τον Μάιο μήνα του επόμενου έτους θα δημιουργηθούν άνθη και στη συνέχεια καρποί. Αυτό σημαίνει ότι η ελιά καρποφορεί σε βλαστούς που σχηματίστηκαν το προηγούμενο έτος.

Οι πολύ ζωντροί βλαστοί (μεγάλου μήκους) δεν είναι καρποφόροι (έχουν μόνο βλαστοφόρους οφθαλμούς), οι λιγότερο ζωντροί (μήκους περίπου 15 εκ.) δίνουν ελάχιστους καρπούς (έχουν λίγους καρποφόρους οφθαλμούς), ενώ οι μικρού μήκους βλαστοί (μήκος μικρότερο από 10 εκ.) δίνουν πολλούς καρπούς καθώς όλοι οι οφθαλμοί τους είναι καρποφόροι.

Μετά τον Φεβρουάριο επάνω στους βλαστούς, που αναπτύχθηκαν κατά τον προηγούμενο Μάιο/ Ιούνιο, σχηματίζονται ανθοφόροι οφθαλμοί, οι οποίοι προήλθαν από βλαστοφόρους μέσα από τη διαδικασία της διαφοροποίησης. Δηλαδή, οι βλαστοφόροι οφθαλμοί εξελίσσονται σε ανθοφόρους, οι οποίοι δίνουν ανθοταξίες και τελικά καρπούς.

Σε τέσσερα στάδια η καρποφορία

Ο κύκλος καρποφορίας στην ελιά, ο οποίος ολοκληρώνεται σε τέσσερα στάδια, δηλαδή τη βλάστηση, τη διαφοροποίηση και την ανάπτυξη των ανθικών μερών, τη καρπώδηση και την ωρίμανση των καρπών, διαρκεί ένα χρόνο, σε



ΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΤΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ

Η ελιά σχηματίζει νέους βλαστούς
με ελάχιστη θερμοκρασία
10,5°C ως 11°C και μέση **15°C**

Οι καλύτερες θερμοκρασίες
κατά τη διάρκεια της
άνθισης είναι **18-20°C**

Οι καλύτερες θερμοκρασίες
κατά την καρπώδωση: **20-22°C**

Η άριστη θερμοκρασία
από την καρπώδωση
μέχρι την έναρξη
ωρίμασης του καρπού
κυμαίνεται από **22-25°C**

Η άριστη θερμοκρασία
από την έναρξη ωρίμασης
του καρπού μέχρι τη συγκομιδή
είναι **18°C** και η ελάχιστη **15°C**

αντίθεση με τα φυλλοβόλα σπρωφό-
ρα, των οποίων ο κύκλος αυτός διαρκεί
περίπου δύο χρόνια. Η ολοκλήρωση
κάθε σταδίου του κύκλου καρποφορίας
αποτελεί προϋπόθεση ομαλής εισόδου
στο αμέσως επόμενο στάδιο.

Ο σχηματισμός ανθοαξιών στην ελιά
γίνεται από τον Ιανουάριο έως τις αρχές
Ιουνίου. Η κρίσιμη περίοδος ανθο-
γονίας είναι οι μήνες Ιανουάριος και
Φεβρουάριος οπότε και μετατρέπεται
το μερίστωμα από βλαστικό σε ανθικό.
Από αρχές Μαρτίου περίπου, περίπου
2,5 μήνες πριν την ανθοφορία αρχίζουν
να εμφανίζονται στους οφθαλμούς οι
πρώτες μορφολογικές μεταβολές, που
οδηγούν στο σχηματισμό των ανθοαξι-
ών (διαφοροποίηση).

Υπάρχουν δύο τύποι ανθέων σε κάθε
ποικιλία, τα ερμαφρόδιτα (φυσιολογικά
ή τέλεια) σε ποσοστό 1-5% και τα στη-
μονοφόρα (στερή) σε ποσοστό 95-99%.
Μόνο τα ερμαφρόδιτα (τέλεια) άνθη
δίνουν καρπούς και το ποσοστό τους
είναι μεγαλύτερο όσο πληρέστερη είναι
η διαφοροποίηση των βλαστοφόρων
οφθαλμών σε ανθοφόρους.

Γενικά είναι η παραδοχή ότι μετά από
χρόνια και βαρυχειμνιά, ακολουθεί
καλή ανθοφορία και καρποφορία. Με-
ρικές όμως ποικιλίες ελιάς, μεταξύ των
οποίων η Κορωνέικη, η Μεγαρίτικη,
η Κέρκυρας, η Κοιλοθή και η Πατρών
καρποφορούν άφθονα σε περιοχές με

ήπιο κλίμα, όπου η μέση θερμοκρασία
τον χειμώνα δεν κατεβαίνει κάτω από
τους 10°C.

Η μη ικανοποίηση των αναγκών σε
χαμηλές θερμοκρασίες οδηγεί σε
στερή διαφοροποίηση των ανθοφόρων
οφθαλμών και επομένως σε μειω-
μένη καρπώδωση. Ποικιλίες ελιάς που
απαιτούν ψύχος για πολύ χρόνο, π.χ.
Χονδρολιά Χαλκιδικής και Αμφίσσης,
δεν είναι παραγωγικές σε περιοχές με
θερμό χειμώνα, όπως στα παραθαλάσ-
σια της Κρήτης.

Απαραίτητη η πλήρης διαφοροποίηση των οφθαλμών

Απαραίτητη προϋπόθεση για μια καλή
παραγωγή στην ελιά είναι να έχει
προηγηθεί πλήρης διαφοροποίηση
των ανθοφόρων οφθαλμών. Κάποιες
χρονιές, συνήθως προς το τέλος Μαρ-
τίου – αρχές Απριλίου (περίοδος που
βρίσκεται σε πρόοδο η διαφοροποίηση
των οφθαλμών), πνέουν νότιοι θερμοί
άνεμοι για μερικές ημέρες κυρίως
σε περιοχές της νότιας Ελλάδας, με
αποτέλεσμα να επικρατούν υψηλές
θερμοκρασίες κατά την περίοδο αυτή.
Οι θερμοί αυτοί άνεμοι επιταχύνουν την
έκπτυξη των οφθαλμών πριν να έχει
ολοκληρωθεί η διαφοροποίησή τους,
με αποτέλεσμα να είναι μειωμένη η
καρπώδωση στην άνθιση που προκύπτει
και επομένως μικρή η παραγωγή. ■

Με κακοκαιρία εν μέσω συγκομιδής μπήκε το 2015

«Θύματα» των βροχοπτώσεων, της χαλαζόπτω-
σης και των αέρεων έπεσαν ελαιόδεντρα σε
ολόκληρη τη χώρα στις αρχές του 2015. Τα δύο
σφοδρά κύματα κακοκαιρίας τον Ιανουάριο και
το Φεβρουάριο προκάλεσαν σημαντικά προ-
βλήματα σε ελαιοκαλλιέργειες ανά την Ελλάδα.
Δεκάδες στρέμματα με ελιές στη Μεσαρά της
Κρήτης καλύφθηκαν από τα νερά του Γεροπό-
ταμου, ο οποίος υπερχείλισε στην περιοχή του
Πετροκεφαλίου την Καθαρά Δευτέρα. Επιπλέον,
το χιόνι στις αρχές του έτους έφτασε μέχρι και
τις νότιες παραλίες της Κρήτης, που σπάνια
γνωρίζουν κακοκαιρία. Σύμφωνα με τους αγρό-
τες και τους γεωπόνους, το χιόνι λειτούργει
ευεργετικά για τους υδροφόρους ορίζοντες,
που αναμένεται να αποταμιεύσουν αρκετό νερό,
ενόψει του καλοκαιριού. Από την άλλη πλευρά
όμως, ζημιές αναμένονται στην ελαιοκαλλιέρ-
γεια καθώς τη χρονική στιγμή της κακοκαιρίας
δεν είχε ολοκληρωθεί η συγκομιδή.
Οι απώλειες ελαιοκάρπου στην Πελοπόννησο
γενικά κυμάνθηκαν, ανάλογα με την περιοχή,
από 10% έως και 35%. Το «χτύπημα» στην
ελαιοκαλλιέργεια επήλθε από το πάγωμα του
καρπού και την καρποπύση από τους αέρες.
Για παράδειγμα, απώλειες ελαιοκάρπου της τά-
ξης του 10-20% εκτιμά ότι έχει ο αντιπρόεδρος
των Βιοκαλλιεργητών Λακωνίας Τάσος Γκοι-
μης. Την ίδια ώρα, εκτιμήσεις για καρποπύση
γύρω στο 25% κάνει ο Νικήτατρας Χαροκόπος,
πρόεδρος της ΕΑΣ Ρεθύμνης.

Στα τέλη Ιανουαρίου, πυκνό χαλάζι σε μέγεθος
μικρού καρυδιού χτύπησε και τη Ζάκυνθο,
καλύπτοντας τα πάντα: δρόμους, αυλές, καλλι-
έργειες, χαντάκια και σκεπές σπιτιών. Καλλιέρ-
γειες καταστράφηκαν ολοσχερώς ενώ μεγάλες
ζημιές υπέστησαν και χιλιάδες ελαιόδεντρα. Οι
μεγαλύτεροι σε ηλικία δεν θυμούνται ανάλογη
περίπτωση τόσο ισχυρής χαλαζόπτωσης, με
εξάιρεση μία χρονιά όπου το φαινόμενο επανα-
λήφθηκε και προκάλεσε σημαντικές ζημιές στην
ελαιοπαραγωγή. Ωστόσο τόσο πυκνό χαλάζι
και σε τέτοιο μέγεθος δεν έχει εμφανιστεί ξανά,
αφού κυριολεκτικά διέλυσε τα ελαιόδεντρα που
δεν είχαν επάνω τους καρπό.



Δεν χάνει ούτε μία εργατοώρα

Με κινητήρα 65 ίππων που μπορεί να «γράψει» έως 600 ώρες εργασίας μέχρι το επόμενο σέρβις, σε συνδυασμό με το 80 λίτρων ντεπόζιτο και τη χαμηλή κατανάλωση καυσίμου, το TD4.70F της ολοκαίνουργιας σειράς TD4F της New Holland, υπόσχεται καμία εργατοώρα να μην πάει χαμένη

Επιμέλεια:
Γιώργος Κοντονής

Νέο στιλ και βελτιωμένα τεχνικά στοιχεία χαρακτηρίζουν το νέο μικρό TD4.70F της New Holland, που βασίζεται στα βραβευμένα TD4000F τα οποία με τη σειρά τους «έχτισαν» την επιτυχία τους πάνω στην ισορροπία μεταξύ απόδοσης, ευελιξίας και ευκολίας στη χρήση. Η νέα σειρά περιλαμβάνει ακόμα 2 μοντέλα που φτάνουν τους 88 ίππους: Τα TD4.80F και TD4.90F. Τα μοντέλα αυτά έχουν νέα υδραυλική ρεβέρσα, εξ ολοκλήρου επανασχεδιασμένη εργονομία και νέο στιλ, PTO που λειτουργεί με δυνατό σερβοκινητήρα, και εύκολη πρόσβαση στις υδραυλικές ενώσεις. Το TD4.70F έχει χαμηλό προφίλ και στενή γραμμή ενώ σύμφωνα με τη New Holland μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε συνθήκες και εδάφη και σε περιορισμένους χώρους. Είναι εξοπλισμένο με τετρακύλινδρο κινητήρα F5C τούρμπο intercooler, ο οποίος χρησιμοποιείται και στις σειρές T4F/NV, και έχει απόθεμα δύναμης και ροπής 46%, παρέχοντας ομαλή ισχύ σε όλες τις ταχύτητες. Επιπλέον, η χαμηλές 2.300 σ.α.λ μειώνουν το θόρυβο και τις δονήσεις εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη άνεση για το χειριστή. Όσον αφορά στα κιβώτια, η επιλογή 20x12 με έρπουσες είναι διαθέσιμη με μηχανική ρεβέρσα Syncro Shuttle™

μαζί με τη στάνταρ επιλογή 12x12. Είναι εύκολο στη χρήση και ιδανικό για «παίξιμο» με τις επιδόσεις ταχύτητας σε μία σειρά εφαρμογών για μέγιστη παραγωγικότητα.

Γρήγορη ενεργοποίηση του συστήματος φρένων

Το εξ ολοκλήρου επανασχεδιασμένο σύστημα φρένων σχεδιάστηκε για να βοηθήσει κυρίως όσους εργάζονται σε επικλινή εδάφη.

Η μικρότερη διαδρομή του πεντάλι και το βελτιωμένο σύστημα απόκρισης παρέχουν καλύτερη απόδοση στην πέδηση και στην ασφάλεια του χειριστή, ειδικά στις πηλές όπου η γρήγορη ενεργοποίηση είναι κομβική.

Παράλληλα, η επανασχεδιασμένη πλατφόρμα με προστασία ανατροπής, προσφέρει βολική διάταξη ελέγχου και καλύτερη εργονομία με τις περισσότερες αλλαγές να υπόσονται μεγαλύτερη άνεση και λειτουργικότητα. Τα πεντάλι φρένου και γκαζιού έχουν μεταφερθεί, οι υδραυλικοί μοχλοί βρίσκονται σε καλή απόσταση από το χέρι και το σέρβο PTO είναι τοποθετημένο για εύκολη χρήση. Ένας μεγαλύτερος αποθηκευτικός χώρος στο αριστερό χέρι του χειριστή βρίσκεται στα συν του μοντέλου. Επιπλέον το καπό, ο προφυλακτήρας και οι λεπτομέρειες στη πλατφόρμα έχουν επανασχεδιαστεί για να ταιριάζουν με τη γνωστή γραμμή των New Holland.



Εύκολα στη χρήση υδραυλικά και αποδοτικό PTO

Το TD4.70F είναι εξοπλισμένο με ξεχωριστές αντλίες τιμονιού και άλλων υδραυλικών, ενώ για απαιτητικές εργασίες μπορεί να ζητηθεί η 61 λίτρων/λεπτό αντλία MegaFlow™. Έως 4 οπίσθιες βαθβίδες συν 2 στη μέση μπορούν να λειτουργήσουν με χειριστήρια. Επιπλέον το χειριστήριο Lift-O-Matic™ της New Holland, επιτρέπει το ανεβοκατέβασμα των παρελκόμενων σε μία συγκεκριμένη θέση με το πάτημα ενός κουμπιού. Το οπίσθιο PTO στο τρακτέρ παίρνει μπρος μέσω ενός χειριστηρίου που βρίσκεται κάτω από το τιμόνι, ενώ βάση ενός μοχλού ο συμπλέκτης PTO επιτρέπει στο χειριστή να δώσει δύναμη προοδευτικά, κάτι που σημαίνει ότι μειώνεται η φθορά. Οι τρεις συνεχόμενες ταχύτητες: 540, 540E και η ταχύτητα

συγχρονισμένης πορείας, επιτρέπουν στο χειριστή να εργάζεται με ένα παρελκόμενο σε μειωμένες ταχύτητες κινητήρα, ρυθμίζοντας τις ανάλογα με τις συνθήκες του εδάφους. Γενικότερα ολόκληρη η νέα σειρά TD4F είναι ιδανική για όσους χρειάζονται ένα ευέλικτο και εύκολο στη χρήση μηχανήμα για μία σειρά εργασιών. Το συμπαγές τους μέγεθος, το στενό πλάτος και το χαμηλό προφίλ τα καθιστούν εξαιρετικά ευέλικτα και ιδανικά για ειδικές εφαρμογές. Όλες οι βελτιώσεις σκοπεύουν να δώσουν στην αγορά ένα οικονομικό τρακτέρ με μεγάλη άνεση και υψηλό βαθμό ευελιξίας, ιδανικό για τον ελαιοκλάδο. ■

Τα τρακτέρ της New Holland διαθέτει στην ελληνική αγορά η Π.Ι.Κοντέλλης ΑΕΒΕ (τηλ. 210/3408800)



Η πλατφόρμα έχει επανασχεδιαστεί προσφέροντας καλύτερη διάταξη στα χειριστήρια και στα πεντάλ γκαζιού και φρένου.

Έως 4 οπίσθιες βαθβίδες, συν 2 στη μέση διαχειρίζονται τα χειριστήρια.



Μπροστά του γίνονται όλα σκόνη

Ο καταστροφέας TSA / L μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε για το μπροστινό ή το πίσω μέρος του τρακτέρ με σκοπό να καταστρέψει τα φυτά και τα κλαδιά που προσφέρουν στον ελαιοώνα οργανική ουσία που την έχουν ανάγκη τα δέντρα. Όταν τοποθετείται στο μπροστινό μέρος, επιτρέπει το υλικό να τεμαχιστεί χωρίς να ποδοπατηθεί από τους τροχούς του τρακτέρ που ακολουθεί. Επιπλέον και άλλα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό με τον καταστροφέα στο πίσω μέρος του τρακτέρ για συνδυασμένη εργασία.



Ο καταστροφέας είναι εφοδιασμένος με φαριδιά σφυριά και άξονα διαμέτρου 17 εκατ.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

- ▶ Σασί ενισχυμένο με διπλή λαμαρίνα 5+4 χλστ. ηλεκτροστατικά βαμμένο
- ▶ Εξοπλισμένος με 4 ιμάντες

μετάδοσης κίνησης με δυνατότητα αυτόματης ρύθμισης των ιμάντων.

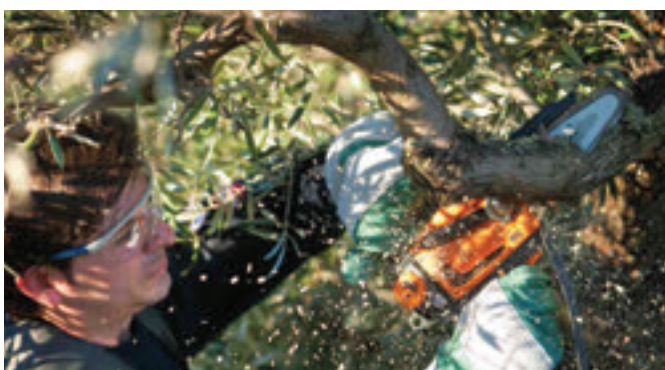
- ▶ Άξονας διαμέτρου 17 εκατ. εφοδιασμένος με φαριδιά σφυριά με ικανότητα κοπής κλαδιών διαμέτρου έως 8 εκατ.
- ▶ Προστατευτικές λάμες στο μπροστινό μέρος.
- ▶ Τιμόνι από κουρμπαραιστό κοιλοδοκό με βοηθητικό μπράτσο στήριξης εγκάρσια τοποθετημένο για μεγαλύτερη αντοχή.
- ▶ Υδραυλική μετατόπιση τιμονιού.
- ▶ Κύλινδρος διαμέτρου 17 εκατ. ρυθμιζόμενος στο πίσω μέρος με ξύστρα.

Ο καταστροφέας TSA /L διατίθεται στην ελληνική αγορά από την Παναγοτική Α.Ε.

Επιμέλεια: Γιώργος Κοντονής



Το αλυσσοπρίονο Selion M12 είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα αναπήδησης με ηλεκτρονική εκκίνηση ώστε να απενεργοποιείται σε περίπτωση πτώσης ή αναπήδησης.



Πάνω από όλα είναι η ασφάλεια

Το Selion M12 της Pellenc είναι ένα ελαφρύ κλαδευτικό αλυσσοπρίονο 1,7 κιλών με εξαιρετική ποιότητα κοπής και ευκολία χειρισμού. Το αλυσσοπρίονο είναι εξοπλισμένο με ηλεκτρικό μοτέρ Brushless χωρίς τριβή το οποίο γυρίζει με 5.200 στροφές/λεπτό αναπτύσσοντας μέγιστη ισχύ με τον ελάχιστο δυνατό όγκο. Επιπλέον το Selion M12, καταναλώνει 30% λιγότερο λάδι σε σχέση με ένα βενζινοκίνητο εργαλείο, ενώ ανάλογα με τον τύπο της μπαταρίας δύναται να βγάλει την εργασία μία ολόκληρης ημέρας χωρίς να χρειάζεται φόρτιση. Για τις εργασίες κλαδέματος προσφέρει εργονομική λαβή και γερό κράτημα και είναι ιδανικό για εργασίες κλαδέματος

μέχρι 15 εκατοστά στην ελαιοκομία και στην αμπελοργία.

Παράλληλα το αλυσσοπρίονο είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα αναπήδησης με ηλεκτρονική εκκίνηση: ο μηχανισμός αυτός θέτει στιγμιαία σε λειτουργία το ηλεκτρονικό φρένο αλυσίδας σε περίπτωση πτώσης ή αναπήδησης, ενώ είναι οκτώ φορές πιο ευαίσθητος από ένα φρένο αλυσίδας βενζινοκίνητου αλυσσοπρίονου.

Ευρεσιτεχνίες

- ▶ Ενσωματωμένο πτυσσόμενο κλειδί. Για τη χαλάρωση της αλυσίδας και για γρήγορη πρόσβαση στο πινιόν και στην αλυσίδα.
- ▶ Ηλεκτρονική διαχείριση της παροχής λαδιού. Το γρασάρισμα της αλυσίδας ρυθμίζεται σύμφωνα με την απαιτούμενη προσπάθεια.
- ▶ Αυτόματη ένταση της αλυσίδας. Ο οδηγός της αλυσίδας τοποθετείται σε ελατήριο που τεντώνει την αλυσίδα αυτόματα.
- ▶ Ηλεκτρονικό φρένο αλυσίδας. Το φρένο της αλυσίδας ενεργοποιείται στιγμιαία σε περίπτωση πτώσης ή αναπήδησης

Με 20 λίτρα προϊόντος ψεκάζει ένα στρέμμα

Εφοδιασμένοι με ηλεκτροστατικό σύστημα ψεκασμού, οι ειδικοί νεφελο-ψεκαστήρες μικρού όγκου Martignani εξασφαλίζουν την ομοιόμορφη διασπορά και κατανομή του ψεκαστικού υγρού, ενώ με 20 λίτρα διαλύματος δύνανται να ψεκαστεί έως και 1 στρέμμα παραγωγικού ελαιώνα.

Τα Ψεκαστικά Martignani, διαφοροποιούνται από όλα τα άλλα ψεκαστικά μηχανήματα, ως προς τον τρόπο παραγωγής των σταγονιδίων (χωρίς πίεση, με το ρεύμα του αέρα) τον τρόπο μεταφοράς των σταγονιδίων (σε ευθεία μετακίνηση με μεγάλη ταχύτητα) και τον ιονισμό των σταγονιδίων (τα σταγονίδια έλκονται από τα φυτά).

Οφέλη του ηλεκτροστατικού ψεκασμού
1. Ομοιομορφία διασποράς και κατανομής του ψεκαστικού υγρού.

2. Κάλυψη ολόκληρης της φυτικής μάζας, προς όλες τις κατευθύνσεις και

τις επιφάνειες των φυτικών τμημάτων .
3. Μηδενικές, σχεδόν, απώλειες από απορροή στο έδαφος και προς τον αέρα.

4. Εξοικονόμηση καυσίμων και χρόνου λειτουργίας των μηχανημάτων.

5. Ασφάλεια του ψεκαστή και των εργαζομένων (με το ηλεκτροστατικό

σύστημα μειώνονται κατά 70% τα σταγονίδια προς τον ψεκαστή)

Τα δικαιώματα παραγωγής και εμπορικής διακίνησης έχει η εταιρεία MARTIGNANI Ing.C. s.r.l. και την αποκλειστική διακίνηση στην Ελλάδα έχει η Εταιρεία Γ.ΧΙΓΚΑΣ Α.Β.Ε.Ε.



Οι νεφελοψεκαστήρες Martignani σύμφωνα με την εταιρεία μειώνουν:

- ▶ Τον όγκο του ψεκαστικού διαλύματος μέχρι 90%.
- ▶ Τα φυτοπροστατευτικά μέχρι 30%.
- ▶ Την ανθρώπινη εργασία μέχρι 60%.
- ▶ Την κατανάλωση καυσίμων από τα μηχανήματα, μέχρι 50%.

Ειδικά κατασκευασμένα για ελαιώνες δοντική «Σαύρα» της Sicma

Η αυτοκινούμενη δοντική «Σαύρα» B411 της Sicma αποτελεί τη νέα γενιά μηχανημάτων με πολύ χαμηλό ολικό ύψος (1 μέτρο) και μεγάλο μήκος του δοντικού βραχίονα (6,1 μέτρα). Έχει πολλές λειτουργίες και έχει κίνηση

θέσης της μπούμας μπροστά ακριβώς από τον χειριστή. Έτσι παρέχεται στον χειριστή άνεση και ευχέρεια, ιδίως κατά το πιάσιμο το καρπού.

▶ Προστασία στον καρπό που πέφτει και στον χειριστή, λόγω του μεγάλου



στους τέσσερις τροχούς και έχει κατασκευαστεί ειδικά για το μάζεμα ελαιόκαρπου, έτσι ώστε ο παραγωγός να επιτυγχάνει:

- ▶ Μεγάλη ευκινησία λόγω της ανεξάρτητης κίνησης στους τέσσερις τροχούς αλλά και του χαμηλού του ύψους.
- ▶ Πολύ καλή ορατότητα λόγω της

μήκους της μπούμας που επιτρέπει στο μηχανήμα να βρίσκεται έξω από την περιοχή πτώσης του καρπού κατά τη διάρκεια της δόνησης.

Η δοντική «Σαύρα» νέας γενιάς έκανε την πρώτη της εμφάνιση πρόσφατα από την Παναγοτική Α.Ε.Β.Ε στη ελληνική αγορά

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Γενικά

Κινητήρας: Kubota 66 CV-4 κυλίνδρων, υδρόψυκτος

Σασί: Σωληνοειδές μονομπλόκ

Κιβώτιο: Υδροστατικό, κίνηση στους 4 τροχούς με διεύθυνση στον πίσω άξονα

Χειρισμός: Τζόιστικ

Υδραυλικό σύστημα

Υδροστατική αντλία μετάδοσης

Υδραυλικό τιμόνι

Διαστάσεις (χλστ.)

Συνολικό πλάτος εργασίας: 1.900.

Συνολικό πλάτος με καλάθι:

2.200

Μέγιστο ύψος: 1.110

Μέγιστο μήκος: 4.150

Ύψος για μπροστινή εκφόρτωση: 2.400.

Διαστάσεις με την δοντική κεφαλή (χλστ.)

Συνολικό πλάτος: 1.600

Συνολικό μήκος με τον τηλεσκοπικό βραχίονα μαζεμένο: 4.300

Συνολικό μήκος με τον τηλεσκοπικό βραχίονα παρατεταμένο: 5.100

Μέγιστο ύψος τανάλης: 3.500





Οι καιροί επιβάλλουν ζώνες για βιοκαλλιέργεια

Ειδική φροντίδα χρειάζεται το ελληνικό ελαιόλαδο για να προωθηθεί τυποποιημένο στην αγορά, σύμφωνα με την Ειρήνη Βασιλάκη, γενική διευθύντρια και υπεύθυνη δημοσίων σχέσεων του Κτήματος Βασιλάκη. Για την κυρία του Μιραμπέλλο προστασία ελαιόλαδου σημαίνει καταπολέμηση του δάκου, ορθές καλλιεργητικές τακτικές και οικονομικά κίνητρα για τους παραγωγούς, ελέγχους στην έκθλιψη του ελαιόκαρπου, την αποθήκευση και την τυποποίηση του λαδιού, αλλά και εθνικού χαρακτήρα πρωτοβουλίες για την προβολή και την προώθησή του στη διεθνή αγορά

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ Στην Πέλλα Λασηθιώτακη

Η ίδια προτείνει να κηρυχθούν βιολογικής καλλιέργειας ολόκληρες περιοχές με ελαιώνες, όπως είναι το Μιραμπέλλο όπου οι αγρότες καλλιεργούν κυρίως ελιές. Όπως επισημαίνει, οι πωλήσεις του βιολογικού λαδιού διαρκώς αυξάνονται.

Μπορούμε να βάλουμε θετικό πρόσημο στη φετινή ελαιοπαραγωγική χρονιά;

Ναι, μετά την εξαιρετικά δύσκολη παραγωγική χρονιά 2013 – 2014 και βέβαια βάζουμε θετικό πρόσημο στη φετινή, καθώς οι ποσότητες και οι ποιότητες του ελαιόλαδου που παράχθηκε φέτος ήταν εξαιρετικές. Κυρίως όμως επειδή οι ελαιοπαραγωγοί είδαν να αμειβεται ο κόπος τους, καθώς και οι τιμές που δίνονται στους αγρότες είναι πολύ καλές. Ξέρετε, ο κόπος των παραγωγών πρέπει να αμειβεται για να ενθαρρύνονται να παράγουν αρκετό και

ποιοτικό προϊόν. Θα ήταν θετικό οι ίδιες τιμές να διατηρούνταν και τις επόμενες παραγωγικές περιόδους.

Η χρονιά πάει καλά στο θέμα των τιμών κυρίως λόγω της μείωσης στη διεθνή παραγωγή ελαιόλαδου. Τι θα γίνει όμως όταν αυξηθεί ξανά;

Το Μάιο θα διαπιστώσουμε σε μεγάλο βαθμό το ύψος της αναμενόμενης παραγωγής, από την ανθοφορία των ελαιόδεντρων που θα υπάρξει στις ελαιοπαραγωγικές χώρες. Μπορούμε να κάνουμε προβλέψεις, με την επιφύλαξη των καιρικών συνθηκών. Οι νοτιάδες, οι ανεμοθύελλες, το χαλάζι, οι παγετοί, μεταβάλλουν τις αρχικές προβλέψεις. Σχετικά με το θέμα των τιμών, η Ελλάδα με τις ποσότητες που διαθέτει και το ρόλο που έχει στη διεθνή αγορά, δεν μπορεί να τις επηρεάσει. Αυτό είναι αλήθεια. Όμως το ελληνικό ελαιόλαδο έχει ποιοτικού χαρακτήρα ιδιαιτερότητες και είναι δυνατόν να κατακτήσει μεγαλύτερο μερίδιο στη διεθνή

Σύντομο βιογραφικό ΕΙΡΗΝΗ ΒΑΣΙΛΑΚΗ

Η Ειρήνη Βασιλάκη ανήκει στην 5η γενιά της ελαιοπαραγωγικής οικογένειας, κόρη του σημερινού προέδρου του Δ.Σ. Μανώλη Βασιλάκη. Είναι γενική διευθύντρια και υπεύθυνη δημοσίων σχέσεων και αποτελεί τη διάδοχη κατάσταση μαζί με την αδερφή της Γεωργία και το σύζυγό της Γιώργο Μαρή. Τα παιδικά της χρόνια κύλησαν στους ελαιώνες του κτήματος και βίωσε την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου. Συνολικά το Κτήμα Βασιλάκη διαθέτει 220 στρέμματα με ελαιώνες, μέρος των οποίων είναι βιολογικής καλλιέργειας. Είναι απόφοιτος σχολής διοίκησης επιχειρήσεων ιδιωτικού καλλιεργίου και γνωρίζει άριστα την αγγλική γλώσσα. Μεταξύ των καθηκόντων της είναι ο συντονισμός των ξεναγήσεων στο επισκέψιμο ελαιοουργείο του Κτήματος.

αγορά. Αρκεί να υπάρξουν κάποιες προϋποθέσεις.

Ποιες λοιπόν είναι οι προϋποθέσεις για την προώθηση στην αγορά του ελληνικού ελαιόλαδου;

Η βασική προϋπόθεση είναι μία. Το ελληνικό ελαιόλαδο χρειάζεται να προστατευτεί. Εννός να προστατευθεί σε όλα τα επίπεδα. Καταρχήν από το δάκο της ελιάς, ώστε να είναι υψηλές οι παραχθείσες ποσότητες και ακόμα περισσότερο αναβαθμισμένες οι ποιότητες. Το σύστημα της δακοπροστασίας που ακολουθείται εδώ και χρόνια κατά κοινή ομολογία χρειάζεται σημαντικές αλλαγές για να γίνει περισσότερο αποτελεσματικό. Ακόμη εδώ και πολύ καιρό ότι το σύστημα αυτό θα αλλιάξει, όμως δεν έχουν γίνει βήματα. Το ελαιόλαδο προστατεύεται επίσης όταν οι αγρότες είναι εκπαιδευμένοι να ακολουθούν τις σωστές καλλιεργητικές τακτικές. Εμείς ως Κτήμα Βασιλάκη διαθέτουμε γεωπονικό τμήμα και δίνουμε τις απαραίτητες συμβουλές στους 3.500 ελαιοκαλλιεργητές με



Τα παιδικά χρόνια της Ειρήνης Βασιλάκη, 5ης γενιάς της ελαιοπαραγωγικής οικογένειας, κύλησαν στους ελαιώνες του κτήματος και βίωσε την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου.

“

Σε ένα ταξίδι μου στο Παρίσι εντυπωσιάστηκα από τη διαδραστική προβολή του μαροκινού ελαιολάδου που γινόταν στο αεροδρόμιο

Υπήρχαν σταντ, υπήρχαν μπάνερς και διάφοροι τρόποι σύγχρονοι που περνούσαν στους επισκέπτες όλη τη διαδικασία, από το δέντρο και τον καρπό μέχρι το λάδι και την κατανάλωση

”

Οικογενειακή παραγωγή από το 1865

Από το 1865 η οικογένεια Βασιλάκη παράγει ποιοτικό ελαιόλαδο στο κτήμα της που βρίσκεται στο Μιραμπέλλο Λασιθίου Κρήτης. Οι παραδοσιακοί, δοκιμασμένοι μέθοδοι καλλιέργειας και συγκομιδής που σέβονται τον καρπό και το περιβάλλον, σε συνδυασμό με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις έκθλιψης, τυποποίησης και αποθήκευσης, εγγυώνται την ανώτερη ποιότητα, την εκλεκτή γεύση και τη διατηρησιμότητα των πολυτιμών θρεπτικών αξιών. Το Κτήμα Βασιλάκη προσφέρει μεγάλη γκάμα εξαιρετικά παρθένων και βιολογικά εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων σε πολλή διαφορετικά ελκυστικά δοχεία και μεγέθη, καθώς και παραδοσιακά τοπικά προϊόντα, όπως επιτραπέζιες ελιές και τσιουδιά, που διατίθενται στην ελληνική και σε πολλές χώρες του εξωτερικού. Έχει αναπτύξει πλήρες σύστημα ιχνηλασιμότητας. Οι καταναλωτές μπορούν να ακολουθήσουν on line το «ταξίδι» του ελαιόκαρπου από τον αγρό και τον παραγωγό που προήλθε, τις ημερομηνίες έκθλιψης, χημική ανάλυση, πρώτες ύλες συσκευασίας μέχρι και το τελικό σημείο πώλησης μέσω ειδικού κωδικού που υπάρχει στις συσκευασίες (LOT Number).

Κτήμα Βασιλάκη

τους οποίους συνεργαζόμαστε ώστε να παράγουν ποιοτικό ελαιόλαδο. Αυτό θα μπορούσε να γίνει σε επίπεδο χώρας από τις δημόσιες υπηρεσίες. Οι αγρότες χρειάζονται επιστημονική και τεχνική υποστήριξη, για να μπορέσουν να διαθέσουν στην αγορά ποσότητες και ποιότητα. Και βέβαια όπως είπαμε χρειάζονται και ενθάρρυνση σε επίπεδο τιμών. Το ελαιόλαδο χρειάζεται επίσης προστασία και σε επίπεδο έκθλιψης του ελαιοκάρπου, αποθήκευσης, τυποποίησης και εμφιάλωσης, ώστε να διατηρείται η ποιότητά του. Ξέρουμε ότι η ποιότητα είναι το διαβατήριο για τις διεθνείς αγορές. Υπάρχουν αρκετές εταιρείες του χώρου που το έχουν κατανοήσει πολύ καλά και προσέχουν το προϊόν. Θα είχε όμως μεγάλο ενδιαφέρον να γίνονταν έλεγχοι συνολικά στον κλάδο της τυποποίησης του προϊόντος, να γίνονταν συστηματικοί έλεγχοι στις εγκαταστάσεις όλων των επιχειρήσεων του χώρου.

Ξέρουμε ότι είναι σχετικά εύκολο να παραχθεί ένα ποιοτικό προϊόν, όμως το δύσκολο είναι να προωθηθεί στη διεθνή αγορά με τη μορφή του τυποποιημένου...

Ναι, σίγουρα είναι δύσκολο! Κι ένας κούκος δεν φέρνει την άνοιξη, δηλαδή δεν μπορούν να αλλάξουν τα πράγματα μόνο οι δραστηριότητες των συνεπών εταιρειών του χώρου. Σε ένα ταξίδι μου στο Παρίσι εντυπωσιάστηκα από την προβολή του μαροκινού ελαιόλαδου που γινόταν στο αεροδρόμιο. Υπήρχαν σταντ, μπάνερς, διάφοροι τρόποι προβολής των ελαιόδεντρων του Μαρόκου και του ελαιόλαδου αυτής της χώρας. Περνούσαν στους επισκέπτες όλη τη διαδικασία, από το δέντρο και τον καρπό μέχρι το λάδι και την κατανάλωση. Υπάρχουν πολλοί τρόποι προβολής του συναλλαγματοφόρου,

Τμήμα από τις ιδιαίτερα σύγχρονες εγκαταστάσεις του Κτήματος Βασιλάκη.



Το Κτήμα Βασιλάκη διαθέτει μεγάλη γκάμα εξαιρετικά παρθένων και βιολογικά εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων, καθώς και παραδοσιακά τοπικά προϊόντα, όπως επιτραπέζιες ελιές και τσιουδιά, ενώ έχει τιμηθεί με μια μεγάλη σειρά διακρίσεων και βραβείων.





Επάνω: Μεγάλο πρόβλημα στην αύξηση των βιολογικών καλλιεργειών ελιάς, σύμφωνα με την κυρία Βασιλάκη, είναι ο πολυτεμαχισμένος αγροτικός κλήρος. Όμως το πρόβλημα αυτό μπορεί να λυθεί αν ολόκληρες περιοχές παράγουν βιολογικό λάδι.

εθνικού προϊόντος της χώρας μας, που θα μπορούσαν να βοηθήσουν τις επιχειρήσεις του κλάδου. Θα ήταν πολύ καλύτερα τα πράγματα για εμάς, εάν εφαρμόζονταν. Ελπίζω η νέα κυβέρνηση να κατανοήσει την ανάγκη διαμόρφωσης συγκεκριμένης πολιτικής για την αύξηση της παραγωγής, την προβολή και την προώθηση του προϊόντος. Αυτή η πολιτική χρειάζεται να ξεκινά από τη δακοπροστασία και να καταλήγει στην κατανάλωση του ελαιόλαδου.

Ποιοι είναι οι πιο αποτελεσματικοί τρόποι για μία εταιρεία να προωθήσει το προϊόν της στη διεθνή αγορά. Οι εκθέσεις, οι διμερείς επαφές, το διαδίκτυο;

Όλοι οι τρόποι έχουν τη δική τους συμμετοχή σε αυτή τη διαδικασία. Αρχικά η επιχείρηση χρειάζεται να εντοπίσει την αγορά «στόχο». Στη συνέχεια πρέπει να κάνει μία σοβαρή έρευνα αγοράς για να διαπιστώσει τις ιδιαιτερότητές της.

Ο σωστός τρόπος προσέγγισης φέρει αποτελέσματα. Επίσης χρειάζεται να δουλέψουν πολύ οι υπεύθυνοι της εταιρείας που θα έχουν αναλάβει

αυτό το project, να αξιοποιούν με ισορροπία όλα τα μέσα όπως εκθέσεις, διαδίκτυο, διμερείς επαφές και άλλα. Αρχικά οι παραγγελίες είναι μικρές κι αυτό είναι επόμενο. Όταν όμως οι πελάτες μένουν ικανοποιημένοι, οι πωλήσεις σταδιακά αυξάνονται. Η αγορά επιβραβεύει την ποιότητα.

Υπάρχει ζήτηση στο βιολογικό ελαιόλαδο;

Ναι, οι πωλήσεις βιολογικού ελαιόλαδου στη διεθνή αγορά διαρκώς αυξάνονται. Εμείς, ως εταιρεία, εξάγουμε τα προϊόντα μας σε 20 χώρες κι έχουμε επαρκή εικόνα. Το προϊόν αυτό πάει πολύ καλά. Είναι όμως κρίμα που δεν αυξάνονται αντίστοιχα και οι βιολογικές καλλιέργειες. Μεγάλο πρόβλημα στην αύξηση των βιολογικών καλλιεργειών ελιάς είναι ο πολυτεμαχισμένος αγροτικός κλήρος. Όμως το πρόβλημα αυτό μπορεί να λυθεί αν ολόκληρες περιοχές παράγουν βιολογικό λάδι.

Χρειάζεται να δοθούν κίνητρα στους παραγωγούς για να συμμετέχουν σε μία τέτοια διαδικασία. Εμείς, για παράδειγμα, στο Μιραμπέλλο, έχουμε

τους ελαιώνες σχεδόν μονοκαλλιέργεια. Έτσι, είναι σχετικά εύκολο να γίνει βιολογικός, μεγάλο μέρος του ελαιώνα της περιοχής μας.

Μπορούμε να ξεκινήσουμε πιλοτικά από ανάλογες περιοχές και πιστεύω ότι με τους κατάλληλους χειρισμούς θα έχουμε εξαιρετικά αποτελέσματα.

Η Κρήτη δεν φημίζεται για την παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς, αλλά εσείς διακινείτε στην αγορά αυτό το προϊόν. Δεν είναι όμως «χοντρολιά»...

Είναι μία άλλη ποικιλία, η «μουρατολιά». Πρόκειται για σπάνια ποικιλία που υπάρχει στην περιοχή μας, το Μιραμπέλλο. Σε κάθε εκατό κορωνίκες ελιές, υπάρχει μόνο μία «μουρατολιά», δηλαδή οι ποσοότητες που διαθέτουμε είναι μικρές. Αυτή η ποικιλία βρώσιμης ελιάς έχει μία ιδιαίτερη, εξαιρετική γεύση. Αξιοποιούμε μία οικογενειακή συνταγή με λάδι, ξύδι, αλάτι, νερό και βότανα. Δεν έχουμε γραμμή βιομηχανικής παραγωγής. Διαθέτουμε όμως ειδικό χώρο για αυτή την εργασία που γίνεται με τα χέρια. Η βρώσιμη ελιά της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι εξαιρετική!



Ιστορική χρονιά ανόδου στις τιμές παραγωγού για το ευρωπαϊκό ελαιόλαδο

Σημαντική αύξηση σημείωσαν οι τιμές παραγωγού στις τρεις κύριες ελαιοπαραγωγικές χώρες της ΕΕ (+60% στην Ισπανία, +103% στην Ιταλία και +21% στην Ελλάδα), στα τέλη Ιανουαρίου σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο, όπως αναφέρεται στην έκθεση του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (ΙΟΟ). Μάλιστα, οι πρωτοφανείς υψηλές τιμές παραγωγού των 6,260 ευρώ ανα μετρικό τόνο που διαμορφώθηκαν στην Ιταλία το Φεβρουάριο ενδέχεται να δώσουν περαιτέρω ώθηση στις τιμές και στις πωλήσεις του ελληνικού ελαιολάδου, δεδομένου ότι η ελαιοκομική περίοδος λήγει το Σεπτέμβριο και οι τελευταίες εμπορικές πράξεις είθισται να αποδίδουν τις καλύτερες τιμές. Επιπλέον, όσον αφορά το μέλλον των τιμών παραγωγού στην Ελλάδα, οι παράγοντες της αγοράς τονίζουν ότι η ζήτηση και η επόμενη ανθοφορία είναι από τις παραμέτρους που θα επηρεάσουν την περαιτέρω εξέλιξή τους.

Της Φανής Γιαννακοπούλου

Μεταξύ άλλων στην έκθεση του ΙΟΟ καταγράφονται οι εβδομαδιαίες κινήσεις στις τιμές παραγωγού για το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα και Τυνησία, αλλά και οι εβδομαδιαίες μεταβολές στις τιμές παραγωγού για το ραφινρισμένο ελαιόλαδο στην Ισπανία και την Ιταλία, όπως και οι μηνιαίες διακυμάνσεις των τιμών για τα δύο αυτά είδη ελαιολάδου. Όπως αναφέρει στην έκθεσή του το ΙΟΟ, το Συμβούλιο δεν κρίνει αν τα παρακάτω επίπεδα τιμών αντανακλούν την κατάλληλη ισορροπία μεταξύ του κόστους παραγωγής κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού και των τιμών που οι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν για να συνεχίσουν να καταναλώνουν ελαιόλαδο, αλλά είναι μέλημα όλων των παικτών να τις λάβουν υπόψη για τη μακροπρόθεσμη βιώσιμη ισορροπία και την ανάπτυξη του τομέα.

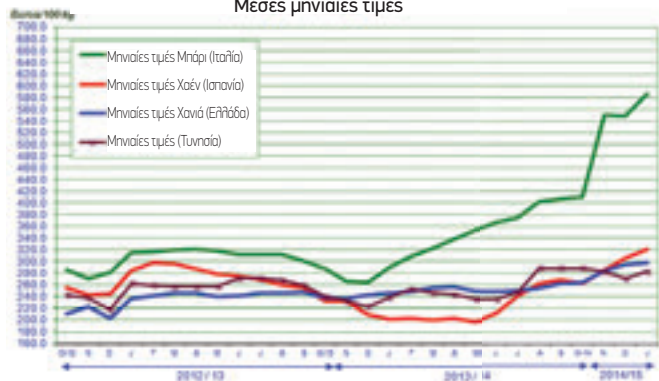
Οι τιμές ελαιοπαραγωγών στην ΕΕ και την Τυνησία

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο:

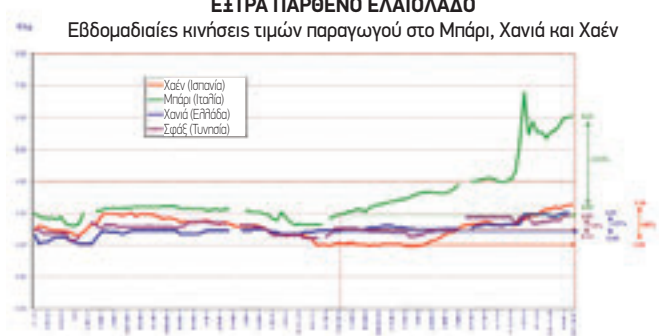
Ισπανία: Οι τιμές παραγωγού στην Ισπανία άρχισαν να ανεβαίνουν συνεχώς από το δεύτερο μισό του 2014. Μάλιστα, τη δεύτερη εβδομάδα του Δεκεμβρίου του 2014, έσπασε το φράγμα των 3 ευρώ και συνέχισε ανοδικά φτάνοντας τα 3,28 ευρώ το κιλό στα τέλη του Ιανουαρίου του 2015. Αυτό είναι και το υψηλότερο επίπεδο των περασμένων μηνών, και μάλιστα είναι 60% υψηλότερο από το ίδιο διάστημα πέρυσι και 67% πάνω από τη χαμηλότερη τιμή που είχε καταγραφεί το Μάιο του 2014 (1,96 ευρώ το κιλό) (Γράφημα 1).

Ιταλία: Τους τελευταίους μήνες, οι τιμές παραγωγού στην Ιταλία είχαν μια πολύ σαφή ανοδική τάση. Την εβδομάδα από 10-16 Νοεμβρίου 2014, έφτασαν στο υψηλότερο επίπεδο όχι μόνο των περασμένων μηνών αλλά και της τελευταίας δεκαετίας, αγγίζοντας τα

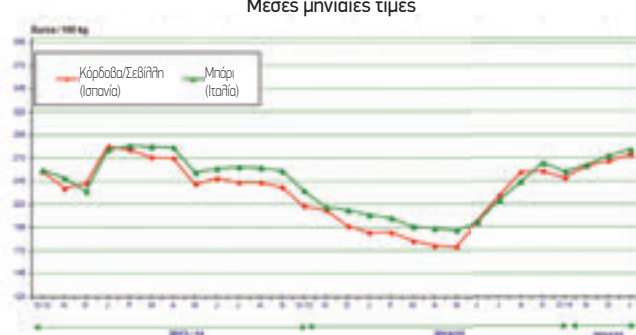
**Γράφημα 1: ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ
ΞΕΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**
Μέσες μηνιαίες τιμές



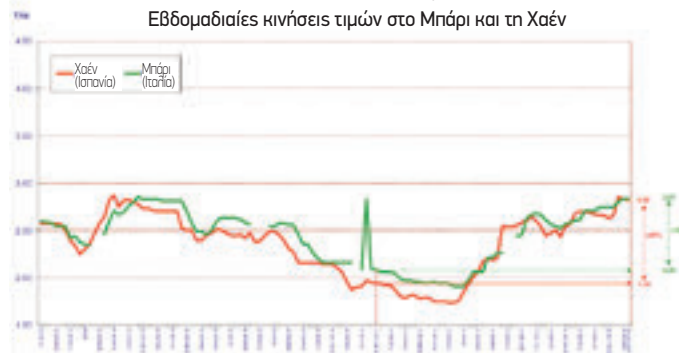
**Γράφημα 2: ΣΟΔΕΙΕΣ 2012/13, 2013/14 και 2014/15
ΞΕΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**
Εβδομαδιαίες κινήσεις τιμών παραγωγού στο Μπάρι, Χανιά και Χαέν



**Γράφημα 3: ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΕΙΣ ΤΙΜΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ
ΡΑΦΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**
Μέσες μηνιαίες τιμές



**Γράφημα 4: ΣΟΔΕΙΕΣ 2012/13, 2013/14 και 2014/15
ΡΑΦΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ**
Εβδομαδιαίες κινήσεις τιμών στο Μπάρι και τη Χαέν



6,79 ευρώ το κιλό. Μετά από μια μικρή πτώση τη δεύτερη εβδομάδα του Δεκεμβρίου 2014, οι τιμές επέστρεψαν στα υψηλά επίπεδα φτάνοντας τα 6,03 ευρώ το κιλό στο τέλος του Ιανουαρίου 2015. Σημείωσαν δηλαδή αύξηση 103% σε σχέση με πέρυσι και 128% σε σύγκριση με το χαμηλό επίπεδο που κατέγραψε το προϊόν τη δεύτερη εβδομάδα του Δεκεμβρίου 2013 (2,64 ευρώ το κιλό). Το Γράφημα 2 δείχνει πώς οι μηνιαίες τιμές του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου έχουν αλλιάξει τα τελευταία χρόνια.

Ελλάδα: Αφού διατηρήθηκαν σταθερά στα 2,51 ευρώ το κιλό το διάστημα Ιουλίου – Αυγούστου 2014, οι τιμές παραγωγού στην Ελλάδα κινήθηκαν ανοδικά για αρκετές εβδομάδες. Μετά την πτώση που σημείωσαν στις αρχές Οκτωβρίου, ανέβηκαν σε υψηλά επίπεδα για τους επόμενους τρεις μήνες και έσπασαν το φράγμα των 3 ευρώ το κιλό την τρίτη εβδομάδα του Ιανουαρίου 2015. Στα τέλη του περασμένου μήνα, έφτασαν τα 3,01 ευρώ

“Υψηλότερες κατά 21% σε σχέση με πέρυσι οι τιμές παραγωγού στην Ελλάδα

Μετά την πτώση που σημείωσαν οι τιμές στις αρχές Οκτωβρίου, ανέβηκαν σε υψηλά επίπεδα τους επόμενους τρεις μήνες και έσπασαν το φράγμα των 3 ευρώ το κιλό την τρίτη εβδομάδα του Ιανουαρίου 2015

”

το κιλό, σημειώνοντας μια αύξηση 21% σε σύγκριση με την ίδια περίοδο της προηγούμενης σεζόν.

Τυνησία: Προς τα τέλη του Δεκεμβρίου 2014, οι παραγωγοί της Τυνησίας πληρώνονταν με 2,73 ευρώ το κιλό για το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Οι τιμές έμειναν σταθερές για μερικές εβδομάδες, αλλά στη συνέχεια κινήθηκαν ανοδικά στα 2,93 ευρώ το κιλό στα τέλη του Ιανουαρίου 2015 (+16% σε σχέση με πριν από ένα χρόνο). Τους επόμενους μήνες θα είναι ενδιαφέρον να δούμε πως οι τιμές θα επηρεαστούν από τη διευκόλυνση που παρέχει η ΕΕ στη διακίνηση χωρίς εισαγωγικούς δασμούς τυνησιακού ελαιολάδου.

Ραφιναρισμένο ελαιόλαδο: Ενώ οι τιμές για το ραφιναρισμένο ελαιόλαδο στην Ιταλία κινούνταν παράλληλα με τις αντίστοιχες στην Ισπανία από τον Ιούνιο του 2014, σημείωσαν ρεκόρ την τρίτη εβδομάδα του Ιανουαρίου 2014 στα 2,83 ευρώ

το κιλό. Στην Ισπανία έπεσαν ελάχιστα τις τελευταίες δύο εβδομάδες το Σεπτεμβρίου 2014, έπειτα ανήλθαν στα 2,82 ευρώ το κιλό στα τέλη Ιανουαρίου 2015, σημειώνοντας άνοδο κατά 46% σε σχέση με την ίδια περίοδο την περσινή καλλιεργητική σεζόν. Ένα χρόνο μετά, διαμορφώθηκαν στα 2,84 ευρώ το κιλό (στο τέλος Ιανουαρίου του 2015), σημειώνοντας αύξηση 36%, αποκαθιστώντας τις ιταλικές τιμές στη συνθησισμένη θέση τους πάνω από τις ισπανικές τιμές. Στο τέλος Ιανουαρίου του 2015 η τιμή του ραφιναρισμένου ελαιολάδου και του έξτρα παρθένου ελαιολάδου στην Ισπανία διαφέρουν κατά 0,46 ευρώ το κιλό, με την τιμή των 2,82 ευρώ το κιλό για την πρώτη κατηγορία και των 3,28 ευρώ το κιλό για τη δεύτερη. Αντίστοιχα, στην Ιταλία η διαφορά στην τιμή μεταξύ των 2 κατηγοριών είναι σημαντικά μεγαλύτερη (στα 3,19 ευρώ το κιλό-Γράφημα 3). Να σημειωθεί ότι δεν υπάρχουν τιμές για την κατηγορία «ραφιναρισμένο ελαιόλαδο» στην Ελλάδα. ■

ΕΛΛΑΔΑ

Καθηλιεργεί τιμές-ρεκόρ η φετινή βεντέμα

Κλίμα για περαιτέρω άνοδο τιμών και πωλήσεων ελαιοθήλας των Ελλήνων παραγωγών δημιουργούν οι τιμές ρεκόρ στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στη γειτονική Ιταλία, που έφτασαν τα 6,26 ευρώ ανά μετρικό τόνο στα τέλη Φεβρουαρίου. Το γεγονός αυτό σύμφωνα με διεθνείς αναλυτές ενισχύεται και από το φετινό παγκόσμιο χαμηλό παραγωγής των τελευταίων 15 ετών

Της Αλεξάνδρας Τζουβάνου

Την ίδια ώρα στη χώρα μας οι τιμές για το έξτρα παρθένο χαμηλής οξύτητας 0,3, κινήθηκαν μέχρι στιγμής από 3,00 έως και τη φετινή τιμή ρεκόρ των 4,35 ευρώ το κιλό, με μέσο όρο περί τα 3,20 ευρώ το κιλό, ωστόσο παράγοντες της αγοράς εκτιμούν ότι υπάρχουν περιθώρια περαιτέρω ανόδου δεδομένου ότι η ελαιοκομική

περίοδος λήγει το Σεπτέμβριο και οι τελευταίες εμπορικές πράξεις είθισται να αποδίδουν τις καλύτερες τιμές. Γενικότερα, μέχρι τώρα οι τιμές για το παρθένο ελαιόλαδο κυμάνθηκαν στα 2,60-2,80 ευρώ, όσο πληρώνονταν πέρσι κατά μέσο όρο το έξτρα παρθένο, ενώ για το βιομηχανικής χρήσης ελαιόλαδο (5 γραμμών) οι τιμές βρίσκονται



“
Η αγορά στο έξτρα παρθένο
κυμάνθηκε σε σταθερά υψηλά
επίπεδα από 3 - 4,35 ευρώ/κιλό
Η φετινή σοδεία που έχει ολοκληρωθεί πλέον στις περισσότερες
περιοχές της χώρας, απέφερε στους παραγωγούς υψηλές τιμές
αλλά και καλή ποιότητα τελικού προϊόντος.
”

φέτος στα 2,00 ευρώ. Ιδιαίτερα από τον Οκτώβριο και μέχρι τις γιορτές των Χριστουγέννων, οι τιμές παραγωγού παρουσίασαν τις μεγαλύτερες ανοδικές τάσεις φτάνοντας στα 3 ευρώ το κιλό και σημειώνοντας αύξηση της τάξης του 21%, σύμφωνα με την έκθεση Ιανουαρίου, του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (IOC). Σημειώνεται ότι το IOC λαμβάνει ως περιοχική δείκτη τιμής τα Χανιά, ωστόσο είχαμε και τιμές που ξεπέρασαν τα 4 ευρώ μέσα στον Ιανουάριο, όπως στη συναλλαγή της Ο.Π. Κάτω Αγιάννης Πιερίας.

Ανταμειφθηκαν όσοι κράτησαν το ελαιόλαδο

Δεδομένης της επίμονης ζήτησης από τις αγορές του εξωτερικού και της αύξησης του 122% που είχε φέτος η Ελλάδα σε όγκο παραγωγής, συγκριτικά με πέρσι και η οποία επιβεβαίωσε τις εκτιμήσεις που μιλούσαν για παραγωγή 280.000-300.000 τόνων, οι τιμές κατάφεραν να κρατηθούν σε υψηλά επίπεδα από το Δεκέμβριο και ύστερα, ανταμειβοντας όσους δεν βιάστηκαν να πουλήσουν πριν τις γιορτές ή όσους είχαν την οικονομική δυνατότητα να περιμένουν, δεδομένης της έλλειψης ρευστότητας η οποία χαρακτήριζε τους παραγωγούς εξαιτίας της δύσκολης περσινής χρονιάς. Παρά τη συνήθη τακτική των ξένων εμπόρων που το τελευταίο διάστημα αραιώνουν τις συναλλαγές για να συμπιέσουν προς τα κάτω τις τιμές των Ελλήνων παραγωγών, την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές, οι τιμές διαμορφώνονται γύρω στα 3,30-3,40 ευρώ το κιλό για τη Πελοπόννησο και 3,00-3,10 για την Κρήτη, σύμφωνα με το παρατηρητήριο αγοράς ελαιολάδου του ΣΕΔΗΚ και μάλιστα χωρίς να έχουν σημειώσει πτωτικές τάσεις συγκριτικά με τους τελευταίους μήνες του 2014. Αξίζει να σημειωθεί ότι πέρσι την ίδια περίοδο οι τιμές κατά μέσο όρο κυμάνονταν 50-70 λεπτά χαμηλότερα. Χαρακτηριστικά είναι και η επισήμανση του παραγωγού Νίκου Λιάπη από τις Κροκεές Λακωνίας ο οποίος είπε ότι «Πολλοί παραγωγοί έχουν αποφασίσει να κρατήσουν το ελαιόλαδο γιατί πιστεύουν ότι οι τιμές θα ανέβουν κι άλλο αργότερα και δεν πουλάνε κάτω από τα 3,50 ευρώ» ενώ στην ίδια γραμμή στοιχίζονται και παραγωγοί από το Ζαρρό Ηρακλείου, σύμφωνα με δηλώσεις του ελαιοπαραγωγού Τσαγκράκη Μιχάλη, ο οποίος εξέφρασε την άποψη ότι οι τιμές μπορεί να ανέβουν κι άλλο το επόμενο διάστημα.

Τα χαμηλά παγκόσμια παραγωγής 15 ετών δημιουργούν ευκαιρίες

Σε χαμηλά 15 ετών θα φτάσει η παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου κατά 2.550.000 τόνους, μέχρι τη λήξη του φετινού καλλιεργητικού έτους που

ολοκληρώνεται το Σεπτέμβριο του 2015, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (IOC), γεγονός που διαμορφώνει συνθήκες ευκαιρίας καθώς θα σπρώξει τις ελλειμματικές αγορές Ισπανίας και Ιταλίας να στραφούν είτε στην Ελλάδα είτε στην Τυνησία για να καλύψουν τις ανάγκες τους σε ελαιόλαδο. Είναι χαρακτηριστικό ότι οι τιμές του έξτρα παρθένου στην Ιταλία έχουν φτάσει σε πρωτοφανή επίπεδα της τάξης των 6,26 ευρώ ο μετρικός τόνος ήδη μετά τα μέσα Φλεβάρη, σύμφωνα με στοιχεία του Bloomberg, κάτι που αποκαλύπτει τα επίπεδα της ζήτησης για καλό προϊόν. Στην Ισπανία, στα τέλη του Φλεβάρη οι τιμές διαμορφώθηκαν στα 2,70 ευρώ, σχηματίζοντας διαφορά με τις ιταλικές τιμές της τάξης του 131,5%. Το Δεκέμβριο 2014 η απόσταση τους ήταν ακόμα μεγαλύτερη κατά 176% υψηλότερες, σύμφωνα με το Bloomberg. «Βάσει της κατακόρυφης αύξησης των τιμών του ελαιολάδου στην Ιταλία, οι ευρωπαίοι πληθυσμοί που καθημερινά ακολουθούν τη μεσογειακή διατροφή θα πρέπει να στραφούν σε άλλες χώρες εκτός Ιταλίας και Ισπανίας για την αγορά ελαιολάδου», τονίζει ο Βίτο Μαρτιέλι, αναλυτής της Rabobank, προσθέτοντας ότι «Οι παραδοσιακοί καταναλωτές ελαιολάδου όπως είναι η Ιταλία και η Ισπανία μπορεί να αναζητήσουν φθηνότερο προϊόν από την Ελλάδα και την Τυνησία ή θα χρειαστεί να αρχίσουν να καταναλώνουν περισσότερο ηλιέλαιο». Αξίζει να σημειωθεί ότι στην Ισπανία η μέση ετήσια παραγωγή αντιστοιχεί σε 1,2 εκατ. τόνους ελαιόλαδο ενώ για τη φετινή χρονιά προβλέπεται μείωση έως και 30% που αντιστοιχεί σε παραγόμενο ελαιόλαδο περί τους 826.000 τόνους. Αντίστοιχα η

Ιταλία αντιμετωπίζει φέτος τη χειρότερη χρονιά που θυμούνται οι περισσότεροι παραγωγοί της, με απώλεια παραγωγής που μέχρι στιγμής εκτιμάται ότι θα φτάσει μόλις τους 302.500 τόνους, σύμφωνα με στοιχεία της Westfalia.

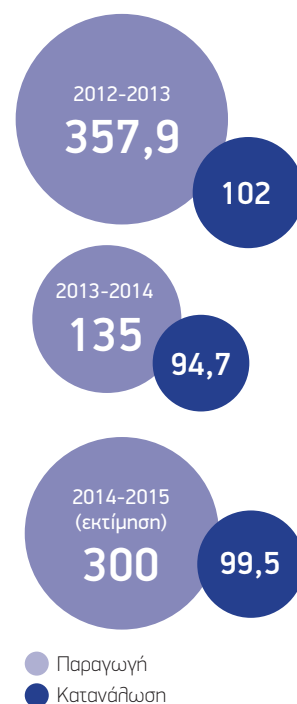
Το μέλλον των τιμών θα καθορίσει η ζήτηση και η νέα άνθιση

Όπως εύστοχα επισημαίνει ο κ. Νικόλαος Αντώνης από την ΕΑΣ Μεσσηνίας, το κατά πόσο οι τιμές θα κρατηθούν υψηλά και στη διάρκεια της άνοιξης και του καλοκαιριού, θα εξαρτηθεί και από το πώς θα ολοκληρωθεί η περίοδος της άνθισης της ελιάς (μέσα Απριλίου-Μαΐος) τόσο στη χώρα μας, όσο και στις υπόλοιπες ελαιοπαραγωγούς χώρες και κυρίως στην Ισπανία και την Ιταλία. Το ποσοστό άνθισης είναι ένα ένα από τα κριτήρια βάσει του οποίου καθορίζονται οι συναλλαγές με τους ξένους εμπόρους. Συγκεκριμένα, αναβάλλονται στο μεγάλο τους όγκο για την επόμενη καλλιεργητική σεζόν εάν το ποσοστό της επόμενης άνθισης είναι υψηλό οπότε προβλέπεται μεγάλη παραγωγή και χαμηλότερες τιμές, ενώ αντίθετα επισημαίνονται εάν η άνθιση παρουσιαστεί περιορισμένη και επομένως αναμένεται μικρότερη παραγωγή άρα και υψηλότερες τιμές. Φυσικά, η συνεχόμενη ζήτηση από τις ξένες αγορές θα επηρεάσει εξίσου την πορεία των τιμών, λαμβάνοντας υπόψη και τη προσφορά από τις άλλες ελαιοπαραγωγούς χώρες, όπως η Τυνησία. «Εται διαμορφώνεται ένα σύνθετο σκηνικό μέσα από το οποίο είναι δύσκολο κανείς να προβλέψει με ακρίβεια το μέλλον των τιμών», προσέθεσε ο κ. Νικόλαος Πουλιός. ■

Νέα δύναμη φέτος η Τυνησία

Μέσα σε δύο μόλις ημέρες, μεταξύ 7 και 9 Φεβρουαρίου, καλύφθηκε το επιτρεπόμενο μηνιαίο όριο αδαομολόγητου ελαιολάδου με χώρα προέλευσης την Τυνησία που η Ε.Ε. επέτρεψε να εισαχθεί, κατά παρέκκλιση του Ε.Κ.1918/2006. Ο νέος κανονισμός, προβλέπει την ελεύθερη εισαγωγή 9.000 τόνων ελαιολάδου μηνιαίως από Φεβρουάριο έως Μάρτιο και 8.000 τόνους αντίστοιχα από Απρίλιο έως και Οκτώβριο, διατηρώντας ωστόσο το σύνολο των εγκεκριμένων εισαγόμενων ποσοτήτων ελαιολάδου, στους 66.000 τόνους για το 2015, όπως και για τα προηγούμενα έτη. Η έκτακτη αυτή κίνηση, σύμφωνα με τον Επίτροπο Γεωργίας Φιλ Χόγκαν, «θα επιτρέψει στους Τυνησίους φορείς να λάβουν το μέγιστο κέρδος από τις αδαομολόγητες εξαγωγές ελαιολάδου προς την ΕΕ, αποκομίζοντας έτσι το μέγιστο κέρδος από την υψηλή τους φετινή παραγωγή». Σημειώνεται, τέλος, ότι η τυνησιακή παραγωγή φέτος ήταν 4ηλίσια από την περσινή, φτάνοντας στα επίπεδα της Ελλάδας, γύρω στους 300.000 τόνους, ενώ το 60-70% της παραγωγής της εξάγεται προς την ΕΕ.

Παραγωγή και κατανάλωση για την Ελλάδα (σε εκατ. τόνους)



Τιμές ελαιολάδου Ελλάδα (27-30 Νοεμβρίου 2015)

Έξτρα παρθένο	3,20
Παρθένο	2,70
Βιομηχανικής χρήσης (5 γραμμές)	2,00

Πηγή: πολλαπλασιάζει

Τρέχουσες τιμές Έλληνα παραγωγού (έξτρα παρθένο)

Λακωνία	3,30 – 3,40 ευρώ/κιλό
Α.Σ. Ανωγείων «Λακεδαιμόνας»	3,36
ΕΑΣ Κωσταντόπουλος (Μεσσηνίας)	3,10 – 3,15
Αργολίδα	3 – 3,10
Λέσβος	3,00
ΕΑΣ Πεζών	3,00
ΕΑΣ Ηρακλείου	3,10
Κρήτη	2,95 – 3,10

ΙΤΑΛΙΑ

Διπλάσια η τιμή στο ιταλικό έξτρα

Αύξηση της τάξεως του 103% κατέγραψε η τιμή παραγωγού για το έξτρα παρθένο τέλος Γενάρη σε σχέση με την αντίστοιχη περσινή στην Ιταλία, η παραγωγή της οποίας το 2014 βρέθηκε στα χαμηλότερα επίπεδα από το 1956

Της Μαρίας Κρόκου

Συγκεκριμένα, σύμφωνα με την τελευταία έκθεση του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, τέλος Ιανουαρίου η τιμή για τον Ιταλό παραγωγό διαμορφώθηκε στα 6,03 ευρώ το κιλό, μετά από μία σαφή ανοδική πορεία τους τελευταίους μήνες, ενώ αυτό το διάστημα η τιμή για το έξτρα παρθένο στην ιταλική αγορά βρίσκεται στα 6,05 ευρώ το κιλό. Αξίζει να σημειωθεί ότι η τιμή από τις 10 έως τις 16 Νοεμβρίου έφτασε στα 6,79 ευρώ το κιλό, στο υψηλότερο επίπεδο της περιόδου Οκτωβρίου-Νοεμβρίου '14, αλλήλ και της τελευταίας δεκαετίας. Παράλληλα, η τιμή για το ραφιναρισμένο ελαιόλαδο τέλος Ιανουαρίου στην Ιταλία σημείωσε αύξηση 36% απ' την περσινή χρονιά, που είχε βρεθεί στα 2,83 ευρώ το κιλό.

Σύμφωνα με τον Πιέτρο Σαντάλι, επικεφαλής του ιταλικού Συνεταιρισμού Ελαιοπαραγωγών Unagrol, «το 2014 όσον αφορά την ιταλική ελαιοπαραγωγή ήταν η χειρότερη χρονιά στην ιστορία», με αρκετούς παράγοντες της αγοράς να κάνουν λόγο για χαρακτηριστική χρονιά για τα έτη που ακολουθούν. Αξίζει να αναφερθεί ότι ο Ιταλός υπουργός Γεωργίας Μαουρίτσιο Μαρτίνα συναντήθηκε με τους περιφερειακούς επιτρόπους Γεωργίας και τους βασικότερους φορείς του κλάδου τέλος Ιανουαρίου προκειμένου να ενισχυθεί η στήριξη των ελαιοπαραγωγών λόγω της φετινής καταστροφικής χρονιάς εξαιτίας του δάκου, του βακτηρίου *Xylella fastidiosa* και των φρονιών, που έληξαν την καλλιέργεια. Ήδη ο κ. Μαρτίνα έχει διαθέσει ετήσιες προσαυξήσεις ύψους 70 εκατ. ευρώ έως το 2020 για τη βελτίωση της απόδοσης και της ποιότητας των ιταλικών ελαιώνων. ■

Τιμές Ιταλού παραγωγού (ευρώ/κιλό)

Προϊόν	02-15
Εξαιρετικά Παρθένο ελαιόλαδο	6,04
Λαμπάντε	2,34
Παρθένο ελαιόλαδο	3,98

ΠΗΓΗ: asajajaen.com

Ανά περιοχή

(23-2-2015)

Bari	5,87
Cagliari	5,80
Catania	6,40
Chieti	6,45
Reggio Calabria	6,50

ΠΗΓΗ: ISMEA

Η πιεσμένη αγορά ώθησε σε περιστατικά νοθείας ελαιολάδου

Σε αύξηση των περιστατικών νοθείας και εξαπάτησης των καταναλωτών αναφορικά με την ποιότητα του ελαιολάδου και την προέλευσή του, φαίνεται ότι οδήγησε η μεωμένη για φέτος, παγκόσμια παραγωγή, με πολλές μεγάλες ελαιοπαραγωγούς χώρες. Χαρακτηριστικά είναι τα αυστηρά μέτρα ασφαλείας που επέβαλε ο Ιταλός υπουργός γεωργίας Μαουρίτσιο Μαρτίνα στα λιμάνια και τα σημεία διακίνησης ελαιολάδου σε όλη τη χώρα, μετά από την ανίχνευση 452 «μη κανονικών» έξτρα παρθένων ελαιολάδων από τα 4.114 που ελέγχθηκαν από τις αρμόδιες υπηρεσίες της Ιταλίας, για τη σοδειά του 2014-'15, ποσοστό 9% των συνολικών δειγμάτων.

Αντίστοιχα, αμερικανικές και ιταλικές εταιρίες κολλοσσού, της διακίνησης και εμπορίας ελαιολάδου, κατέληξαν στο περιφερειακό δικαστήριο της Βορείου Καλιφόρνιας, μετά από κατηγορίες που δέχτηκαν για υποθέσεις νοθείας έξτρα παρθένου με ραφιναρισμένο ελαιόλαδο κτλ. Τέτοια περιστατικά σημειώθηκαν και στην Ισπανία, όπου διαπιστώθηκε από ελέγχους των αρμόδιων αρχών να κυκλοφορούν ετικέτες «έξτρα παρθένο» που δεν αντιστοιχούν στο πραγματικό περιεχόμενο των φιαλών αλλά σε υποδεέστερης κατηγορίας ελαιόλαδο, όπως περιέγραψε ο γενικός γραμματέας της Συντονιστικής Οργάνωσης Γεωργιών της Ανδαλουσίας, Μιγκέλ Λόπεζ.

“
Και τις κλοπές
έχουν να
αντιμετωπίσουν
οι γείτονες

Οι κλοπές στην Ιταλία αφορούν τόσο ελιές όσο και ολόκληρα βαρέλια με ελαιόλαδο λόγω των αυξημένων φετινών τιμών τους, στις οποίες οδήγησε η χαμηλή παραγωγή του 2014

”



Η τιμή του Ιταλού παραγωγού αυτές τις μέρες για το έξτρα παρθένο είναι 6,05 ευρώ/κιλό.

ΙΣΠΑΝΙΑ

“ Πάνω από 54% μειωμένη

παραγωγή ελαιοηλάδου, που προέβλεπαν οι αρχικές εκτιμήσεις, αναμένεται φέτος για τη μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγό χώρα παγκοσμίως

”

Ψηλότερα 60% πληρώθηκαν φέτος οι Ισπανοί

Σταθερή άνοδο παρουσίασαν οι τιμές παραγωγού για το ελαιόλαδο στην Ισπανία το δεύτερο μισό του 2014

Της Μαρίας Κρόκου

Σε αυτό καταλήγει -μεταξύ άλλων- η τελευταία έκθεση του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοηλάδου. Όπως αναφέρεται στην έκθεση, η τιμή για τον Ισπανό παραγωγό, κινούμενη ανοδικά στα μέσα Δεκεμβρίου, έφτασε τα 3,28 ευρώ το κιλό στο τέλος του Ιανουαρίου 2015, 60% υψηλότερα σε σχέση με την αντίστοιχη περσινή περίοδο και 67% παραπάνω σε σχέση με το χαμηλό-ρεκόρ του Μαΐου 2014, όταν η τιμή είχε φτάσει στο 1.96 ευρώ το κιλό. Σημειώνεται ότι αυτή την περίοδο η τιμή παραγωγού για το έξτρα παρθένο στην Ισπανία βρίσκεται στα 3,21 ευρώ το κιλό.

Ανοδική είναι και η πορεία για την

τιμή του ραφινρισμένου ελαιοηλάδου στην Ισπανία από τον Ιούνιο του 2014, ενώ τέλος Ιανουαρίου έφτασε τα 2,82 ευρώ το κιλό, 46% παραπάνω από την αντίστοιχη περσινή περίοδο. Την περίοδο αυτή (τέλος Ιανουαρίου) οι τιμές του ραφινρισμένου και του έξτρα παρθένου ελαιοηλάδου στην Ισπανία διέφεραν κατά 0,46 ευρώ το κιλό (2,82 ευρώ το κιλό η πρώτη κατηγορία και 3,28 ευρώ το κιλό η δεύτερη).

Η ανοδική πορεία των τιμών οφείλεται κυρίως στη χαμηλή ισπανική παραγωγή, που προβλέπεται ακόμα περισσότερο μειωμένη από τις προηγούμενες εκτιμήσεις, που έκαναν λόγο για μείωση σε ποσοστό 54% εξαιτίας

των ζημιών στην καλλιέργεια από τις πολύ υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού.

Δεδομένης της μειωμένης παραγωγής παγκοσμίως διεθνείς οικονομικοί αναλυτές προειδοποιούν πως η αύξηση των τιμών θα πλήξει περαιτέρω την κατανάλωση κυρίως στη Νότια Ευρώπη και πως οι καταναλωτές θα στραφούν σε υποκατάστατα.

Στον αντίποδα, η Τυνησία έσπασε ρεκόρ παραγωγής ελαιοηλάδου ανεβαίνοντας στη δεύτερη θέση στην κατάταξη με τις χώρες παραγωγής του προϊόντος, για το καλλιεργητικό έτος 2014-2015, κάτι που συμβαίνει για πρώτη φορά στα χρονικά. ■

Τιμές παραγωγού (ευρώ/κιλό)

Ποιοτική κατηγορία	19-02-15 έως 25-02-15
Έξτρα 0,8ο	3,22
Παρθένο 1ο	2,83
Λαμπάντε	2,68

Πηγή Poolred



Κατά 60% και 46% υψηλότερη η τιμή του Ισπανού παραγωγού για το έξτρα παρθένο και το ραφινρισμένο ελαιόλαδο αντίστοιχα, σε σχέση με το τέλος Γενάρη του 2013.



Η επόμενη δεκαετία στο ελαιόλαδο

Η ανάδειξη των συγκριτικών πλεονεκτημάτων του ελληνικού ελαιολάδου και σε τοπικό επίπεδο, και συγκεκριμένα στην περιοχή της Πιερίας, καθώς και ο κομβικός ρόλος του στην προώθηση του τουρισμού, αποτέλεσε το επίκεντρο της εσπερίδας που πραγματοποιήθηκε την Πέμπτη 26 Φεβρουαρίου στην Κατερίνη και η οποία διοργανώθηκε από εθνικούς αλλά και τοπικούς φορείς του ελαιολάδου και της γαστρονομίας

Επιμέλεια: Αλεξάνδρα Τζουβάνου



Επιστήμη οσμών και γεύσεων η ελαιοργία

Η κατανόηση από τους παραγωγούς της «ποιότητας αντίληψης» των καταναλωτών και η εξειδικευμένη τροποποίηση των παραγωγικών διαδικασιών προς την κατεύθυνση της μέγιστης ικανοποίησής τους, είναι το

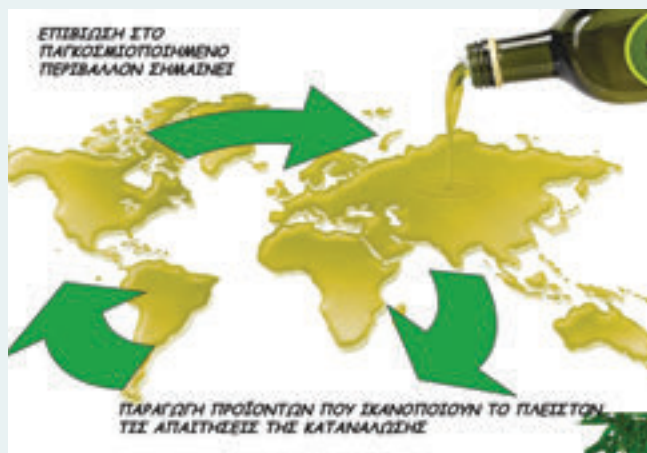


Βασίλης Καμβύσης.

σημαντικότερο βήμα για την επιβίωση του κλάδου του ελαιολάδου στο παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον. Όπως χαρακτηριστικά ανέφερε στην εισήγησή του ο χημικός Βασίλης Καμβύσης, διεθνώς διαπιστευμένος

γεωσιγνώστης ελαιολάδου και μέλος του ΔΣ του Φιλιάου, «ακόμη και αν χρησιμοποιήσετε ένα νέο, τελευταίου τύπου ελαιολάδι, και έναν ακόμη τελειότερο σπαστήρα, τον πιο εξελιγμένο μαλακτήρα, και το καλύτερο

ντεκάντερ, αλλά και ένα εξαιρετικό παγιοποιημένο που ελέγχει τα πάντα, με ηλεκτρονική ακρίβεια... Το πιθανότερο είναι να μην επιτύχετε, έτσι απλά την επιθυμητή ποιότητα, στο ελαιόλαδο που παράγετε...».



Γιώργος Οικονόμου, Γενικός Διευθυντής ΣΕΒΙΤΕΛ.

Μοναδική ευκαιρία να διεκδικήσει ένα μεγαλύτερο κομμάτι από μια πίτα που αυξάνεται διαρκώς, αποδίδοντας παράλληλα στον παραγωγό το μερίδιό της υπεραξίας που του αναλογεί, προσφέρουν στο ελληνικό ελαιόλαδο οι συνθήκες που διαμορφώνονται στη διεθνή αγορά. Όπως τόνισε στην παρέμβασή του ο διευθυντής του ΣΕΒΙΤΕΛ, Γιώργος

Μεγάλη ευκαιρία το άνοιγμα της παγκόσμιας αγοράς

Οικονόμου, η παγκόσμια ζήτηση αυξάνεται αργά αλλά σταθερά από τη δεκαετία του 1970. Ωστόσο, η εידωποιός διαφορά που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια έχει να κάνει με τη γεωγραφική επέκταση της κατανάλωσης σε αγορές που μέχρι πρόσφατα στερούνταν την κουλτούρα του ελαιολάδου: «Αν και μέχρι πριν λίγα χρόνια το κύριο βάρος της κατανάλωσης εστιαζόταν στις χώρες-παραγωγούς (εξ ου και ο χαρακτηρισμός «κλειστό») που αποδίδουμε στην παγκόσμια αγορά ελαιολάδου), πλέον η αυξανόμενη τάση των εξαγωγών καταδεικνύει μια δυναμική ανάπτυξης που εκτείνεται πέραν των συνόρων αυτών», ανέφερε χαρακτηριστικά. Για το λόγο αυτό, «βρισκόμαστε μπροστά σε μια μακρά

περίοδο αύξησης της ζήτησης» που συνιστά μια πρώτης τάξεως ευκαιρία για το επώνυμο ελληνικό ελαιόλαδο να διευρύνει τη διεθνή του παρουσία. Για να γίνει αυτό, βέβαια, όπως παραδέχτηκε και ο ίδιος, είναι απαραίτητη η ανάπτυξη συνεργειών και η υιοθέτηση μιας νέας εθνικής στρατηγικής εξωστρέφειας που θα «θεραπεύσει» τις χρόνιες παθολογίες του κλάδου. Αυτές αποτυπώνονται σε δύο αριθμητικά στοιχεία: Η Ελλάδα αν και τρίτη δύναμη δύναμη στην παγκόσμια παραγωγή με περίπου 132.000 τόνους το χρόνο κατά μέσο όρο, εξάγει μόλις το 6% αυτής (περίπου 10.000 τόνους) ως τυποποιημένο προϊόν. Το υπόλοιπο 34% (από το συνολικά 40% της συνολικής παραγωγής που εξάγεται) κατευθύνεται

σε χύμα μορφή στην Ιταλία όπου και αναμειγνύεται με ντόπιο ελαιόλαδο για να κυκλοφορήσει στη συνέχεια στην παγκόσμια αγορά ως... επώνυμο ιταλικό. Επιπλέον, από αυτό το 6% μόλις το 5% (ή, αλλιώς, το 2% της συνολικής παραγωγής) διατίθεται στα ράφια των σούπερ-μάρκετ και καταστημάτων delicatessen του εξωτερικού, που αποτελούν και το μεγάλο ζητούμενο. Οι περισσότερες ποσότητες κατευθύνονται είτε στις ομογενειακές αγορές είτε στη μαζική εστίαση όπου, κατά κανόνα, το προϊόν χάνει την ταυτότητά του. Ο κ. Οικονόμου χαρακτήρισε το θεσμό των ΠΟΠ ως την τελευταία μεγάλη ευκαιρία του ελληνικού ελαιολάδου: «Η Ε.Ε. τα θέσπισε προκειμένου να εξασφαλίσει στους αγρότες που τα παράγουν μια δίκαιη ανταμοιβή αλλά και να παράσχει μια εγγύηση στον καταναλωτή για προϊόντα ποιότητας που είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με τον τόπο παραγωγής τους».

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΑΝΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ

		Σε τόνους	
ΧΥΜΑ	110.000	Εντός Ε.Ε.	110.000
		Εκτός Ε.Ε.	-
			110.000
ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ	28.000	Εντός Ε.Ε.	12.000
		Εκτός Ε.Ε.	16.000
			28.000
		Σύνολο	138.000

ΔΙΚΤΥΟ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Πολιτική έξυπνης ανάπτυξης ο γαστρονομικός τουρισμός

Σύμφωνα με στοιχεία του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού, το 44% των τουριστών θεωρεί τις τοπικές διατροφικές συνήθειες ως ένα από τα πρωτεύοντα κριτήρια επιλογής του προορισμού. Έτσι οι επιστήμονες που μελετούν τις εξελίξεις στην τουριστική αγορά, συμφωνούν ότι μία από τις κυρίαρχες τάσεις στην ανάπτυξη του τουρισμού τα τελευταία χρόνια είναι η ένταξη της γαστρονομίας στο τουριστικό προϊόν.

Όπως ανέφερε στην εισήγησή της η πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Πι-

ερίας, Ευαγγελία Ξυτερά-Λάμπρου, ο γαστρονομικός τουρισμός ανήκει στην πολιτική έξυπνης ανάπτυξης, που δεν απαιτεί μεγάλες επενδύσεις σε πάγια και άλλα στοιχεία. Το βασικό προϊόν -καλό φαγητό και καλό ποτό- υπάρχει. Άρα δεν πρέπει να ανακαλύψουμε κάτι καινούργιο, απλώς να το διαμορφώσουμε και να το προβάλουμε ως τουριστικό προϊόν. Το μόνο που χρειάζεται είναι η κατάλληλη ανάπτυξη και εφαρμογή μιας στρατηγικής προώθησης, η οποία θα έχει ως στόχο της, τη δημιουργία ποιοτικών μορφών τουρισμού, τη δημιουργία υπεραξίας στον τουρίστα και την άμβλυνση της εποχικότητας της τουριστικής περιόδου.

Η γαστρονομία μπορεί να αποτελέσει ένα ιδιαίτερα πρόσφορο τουριστικό

προϊόν για την Ελλάδα, γιατί έχει μεγάλη ποικιλία πρώτων υλών και ανεξάντλητο πλούτο παραδοσιακών συνταγών. Τα σημεία διάθεσης του ελληνικού γαστρονομικού προϊόντος καλύπτουν επί της ουσίας όλο το εύρος των χώρων εστίασης. Η γαστρονομία έχει διπλή σημασία για την ανάπτυξη του ελληνικού τουρισμού:

- Αναβαθμίζει την ταξιδιωτική εμπειρία για όλους ανεξαιρέτως τους τουρίστες και αποτελεί σημαντικό πόλο έλξης για ειδικούς τουρίστες.
- Ο «γαστρονομικός πατριωτισμός» επιβραβεύεται οικονομικά, αφού τα καλά εστιατόρια τοπικής κουζίνας τυχάνουν δωρεάν προβολής, εξαφραγίζοντας πρόσθετη πελατεία, μεγαλύτερη σεζόν και, τελικά, κέρδη.



Ευαγγελία Ξυτερά-Λάμπρου
Πρ. Ένωσης Ξενοδόχων Πελοποννήσου.

Επιτακτική ανάγκη η εκκίνηση προγράμματος κλωνικής επιλογής



Δρ. Αναγνώστης Αργυρίου,
Ερευντής INEB-EKETA.

Ένα από τα βασικά δυνατό σημεία των ελληνικών προϊόντων ελιάς είναι οι ελληνικές ποικιλίες με ιστορία χιλιετιών. Στην Ελλάδα, λόγω της μοναδικής βιοποικιλότητας, καλλιεργούνται ποικιλίες μοναδικές στον κόσμο (π.χ. Καθαμών, Χαλκιδικής κ.λπ.) Πώς όμως μπορεί αυτή η βιοποικιλότητα ή διαφορετικότητα των ελληνικών ποικιλιών να συμβάλει στην βελτίωση της ανταγωνιστικότητας; Χρειάζεται ένα σχέδιο Έρευνας και Τεχνολογικής καινοτομίας για να υποστηριχτεί η διαφορετικότητα αυτή καθώς και η αναπτυξιακή προοπτική του κλάδου. Συνεπώς είναι αναγκαίες οι δράσεις όπως:

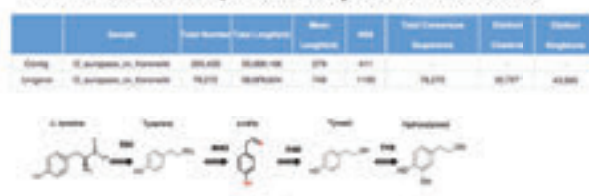
- I) Γνώση των ελληνικών ποικιλιών.

A. Μελέτες σχετικά με το γενετικό υλικό των ποικιλιών και χαρακτηρισμός των γονιδίων που σχετίζονται με ποιοτικά χαρακτηριστικά όπως το άρωμα, τον οργανοληπτικό χαρακτήρα, ταυτοποίηση των ενεργών συστατικών κάθε ποικιλίας, δημιουργία οργανοληπτικών προφίλ των ελαιολάδων των διαφόρων ποικιλιών με την χρήση εξειδικευμένων οργανοληπτικών μεθόδων. B. Μελέτες αντοχής σε βιολογικές (π.χ. αντοχή σε ασθένειες) και αβιοτικές (π.χ. ξηρασία) καταπονήσεις.

II) Δημιουργία πολλαπλασιαστικού υλικού. Το πολλαπλασιαστικό υλικό σήμερα δεν υπάρχει και θα πρέπει άμεσα να ξεκινήσει πρόγραμμα κλωνικής επιλογής τουλάχιστον για τις κυριότερες ελληνικές ποικιλίες ελιάς.

III) Βελτιστοποίηση των καλλιεργητικών επιδόσεων γηγενών και ξενικών ποικιλιών. Δημιουργία και επιλογή διάφορων πειραματικών/εμπορικών ελαιώνων σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας στις διάφορες υπάρχουσες περιφέρειες ή και νέες. Μελέτη της επίδρασης των κυριότερων καλλιεργητικών επεμβάσεων στα χαρακτηριστικά των σπουδαιότερων ελληνικών ποικιλιών: Νέα υποκείμενα, σχήματα διαμόρφωσης, καλλιεργητικές πρακτικές.

Αλληλούχηση της Olea europaea cv Koroneiki



Ανάλυση του DNA των εγχώριων ποικιλιών

Σε αυτά τα πλαίσια κινείται και η έρευνα που γίνεται από το Ινστιτούτο Εφαρμοσμένων Βιοεπιστημών (INEB) του Εθνικού Κέντρου Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης όπου με την χρήση τεχνολογιών ανάλυσης του DNA προσπαθεί να χαρακτηρίσει τις ελληνικές ποικιλίες ελιάς δίνοντάς τους μια γενετική ταυτότητα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την διάσωση, βελτίωση και αξιοποίηση τους σε διάφορα προγράμματα επιλογής.

Παράλληλα με τις ίδιες τεχνολογίες χαρακτηρίζει τους μικροοργανισμούς που αναπτύσσονται στη βρώσιμη ελιά για την αποτύπωση και ανάδειξη των χαρακτηριστικών τους. Το INEB θέλοντας να συμβάλει με την τεχνολογία του στις γονιδιωματικές τεχνολογίες στον κλάδο την ελαιουργίας έχει ήδη δημιουργήσει ένα δίκτυο ερευνητικών και παραγωγικών φορέων για την διάσωση και ανάδειξη ελληνικών ποικιλιών με στόχο την βελτίωση της ανταγωνιστικότητάς του κλάδου καθώς και δράσεις ενημέρωσης.

Δίκτυο γνώσης, έρευνας και μεταφοράς τεχνολογίας

Συνολικά βέβαια θα πρέπει να γίνει κατανοητό τόσο από την πολιτεία όσο και από τους φορείς του ελαιουργικού κλάδου αλλά και από τα ερευνητικά εκπαιδευτικά ιδρύματα ότι θα πρέπει να χαρακτηί μια κοινή στρατηγική έρευνας και καινοτομίας. Μάλιστα θα ήταν χρήσιμο να συσταθεί ένα Δίκτυο Γνώσης Έρευνας και μεταφοράς τεχνολογίας του Ελαιολάδου κατά τα πρότυπα άλλων Μεσογειακών χωρών. Ένα τέτοιο δίκτυο θα μπορούσε να προφέρει μια πλατφόρμα έρευνας και καινοτομίας στον κλάδο που θα βοηθούσε στην χάραξη στρατηγικής για τα επόμενα χρόνια.

Η ελαιοκαλλιέργεια ταιριάζει στην Πιερία



Δημήτρης Ρουκάς.

Η Π.Ε. Πιερίας αποτελεί μια ανερχόμενη δυναμικά περιοχή στον ελαιοκομικό τομέα τα τελευταία χρόνια, κατέχοντας τη δεύτερη θέση σε παραγωγή ελιάς στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, σύμφωνα με τα στοιχεία που παρουσίασε στην εισήγησή του ο Δημήτριος Ρουκάς, M.Sc. Τεχνολόγος Γεωπόνος. Ενώ η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί την πρώτη δενδρώδη καλλιέργεια στην Πιερία με 37.258 στρ. (2014). Μάλιστα πρέπει να σημειωθεί ότι μέσα από τις δράσεις της Αντιπεριφέρειας είναι πλέον στο χάρτη των ελαιοπαραγωγικών περιοχών. Τα τελευταία 9 χρόνια φυτεύτηκαν 6.138 στρμ. ελιές που αποτελούν το 1/6 του συνόλου των ελαιώνων της Πιερίας! Αυτή η ραγδαία αύξηση οφείλεται σε μεγάλο ποσοστό στην αναδιάρθρωση των καλλιεργειών μετά την εγκατάλειψη της καπνοκαλλιέργειας, αλλά και στην προσαρμοστικότητα της ελιάς. Οι νεόφυτοι ελαιώνες είναι συστηματικοί, συγκροτημένοι και αρδευόμενοι δίνοντας την δυνατότητα να έχουν αποδόσεις, σε ελαιόλαδο και βρώσιμη ελιά με πολύ καλή ποιοτικά χαρακτηριστικά. Οι παραγωγοί που ασχολούνται με την ελαιοκομία στην Π.Ε. Πιερίας ανέρχονται σε 8.223 (2011). Από τους παραπάνω παραγωγούς, το 65% έχει ελιές διπλής χρήσης, που συνήθως προορίζονται για παραγωγή ελαιολάδου μαζί με το 5% που

ασχολείται με καθαρά ελαιοποιήσιμες ελιές, συνολικά το 70% των παραγωγών να ασχολείται με την παραγωγή ελαιόλαδου και το 30% με τη βρώσιμη ελιά. Η παραγωγή ελαιολάδου κατά την περίοδο 2014-2015 ανήρθε σε 625.000 κιλά και ανταποκρίνεται σε εκτάσεις που φυτεύτηκαν πριν το 2009. Επίτακτη ανάγκη είναι να φυτεύονται ποικιλίες προσαρμοσμένες απόλυτα στις δικές μας κλιματολογικές συνθήκες. Μια τέτοια ποικιλία που έχει εγκλιματιστεί άριστα στο μικροκλίμα είναι η Σκοτινιώτικη ή αλλιώς λέγεται και Ντόπια Πιερίας (Σκοτίνας-Κοιλινδρού).



Ποικιλία	Χρήση	Περιεκτικότητα σε Λάδι	Ανθεκτικότητα σε Ψύχος	Βάρος καρπού
ΝΤΟΠΙΑ ΠΙΕΡΙΑΣ (ΚΟΛΙΝΔΡΟΥ-ΣΚΟΤΙΝΑΣ)	ΔΙΠΛΗ Λαδοελιά	Υψηλή =>22%	3 Ανθεκτική	4-5 γρ.
Μεσόκαρπη			Μεγάλη	



Νικόλαος Φωτιάδης, executive chef της Διοίκησης της Τράπεζας της Ελλάδος.

“
Για διαφορετική
χρήση κάθε
ποιοτική κατηγορία

Οι επαγγελματίες πρέπει να γνωρίζουν πάνω απ’ όλα τις ποιοτικές κατηγορίες του ελαιολάδου και τις χρήσεις τους

”

Μαζική εστίαση και τουρισμός

Η καλλιέργεια της ελιάς ήρθε από τα αρχαία χρόνια και ρίζωσε στην Πιερία. Το ελαιόλαδο έγινε αναπόσπαστο κομμάτι του τοπικού διατροφικού πολιτισμού. Άλλωστε η Πιερία έχει ένα μωσαϊκό ποικιλιών ηλούσιου και αυτό της δίνει την ευτυχία της γνώσης, της διαρκούς αλληλεπίδρασης και της ηλούσιας πολιτιστικής κληρονομιάς, σύμφωνα με την εισήγηση του Νικόλαου Φωτιάδη, executive chef της Διοίκησης της Τράπεζας της Ελλάδος, προέδρου ΙΕΓ και αντιπροέδρου ΙΝ.Γ.Α.Π.Ι. Σύμφωνα με τον ίδιο, η παραγωγή ελαιολάδου και βρώσιμης ελιάς εμφανίζει τα τελευταία χρόνια στην περιοχή οργανωμένες δυναμικές κινήσεις σε πολύ καλή κατεύθυνση. Εάν οι προσπάθειες αυτές συνδεθούν, συντονιστούν, εμπλουτιστούν και αναδειχθούν, τότε η Πιερία θα προβληθεί και ως γαστρονομικός τουριστικός προορισμός. Τα δύο Ινστιτούτα -Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού και Γαστρονομίας, και Γαστρονομίας Πιερίας- μπορούν και θα συνεργαστούν μεταξύ τους και με όλους τους φορείς του τόπου για να το πετύχουν. Για να γίνει όμως αυτό, αυτοί που αγοράζουν και χρησιμοποιούν το ελαιόλαδο (ο επαγγελματικός χώρος του τουρισμού, ξενοδοχεί, εστιατόρες, μάγειροι) θα πρέπει να γνωρίζουν πάνω απ’ όλα τις ποιοτικές κατηγορίες του ελαιολάδου και τις χρήσεις τους. Οι εστιατόρες, οι ξενοδοχεί είναι αυτοί που μπορούν να προσελκύσουν περισσότερο και «καλύτερο» τουρισμό σε συνεργασία και με τους επίσημους φορείς.



Αυστραλιανή απόβαση στις ΗΠΑ με λιόδεντρα και ελαιοτριβεία

Φλέβα χρυσού στην αμερικανική αγορά όπου η ζήτηση για ποιοτικό ελαιόλαδο χτυπάει «κόκκινο» την τελευταία τριετία έχουν εντοπίσει ξένοι ελαιοουργικοί όμιλοι και σπεύδουν να την εκμεταλλευτούν στήνοντας παραγωγικές βάσεις, από ελαιώνες μέχρι μεγάλες μονάδες εμφιάλωσης, στη χώρα

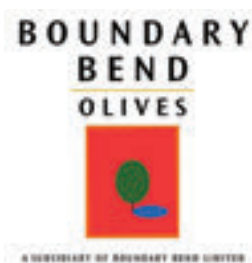
Του Γιάννη Τσασάκη

Τελευταίο παράδειγμα ο Αυστραλιανός όμιλος Boundary Bend Ltd ο οποίος προχωρά στη δημιουργία ενός δικτύου ελαιοτριβείων, εμφιαλωτηρίων αλλιά και ελαιώνων στην ευρύτερη περιοχή της Καλιφόρνια με στόχο την παραγωγή εντός τοπικού έξιτρα παρθένου ελαιολάδου που θα κερδίσει τις προτιμήσεις των Αμερικανών καταναλωτών. Η επιχείρηση που παράγει τις μπράντες Cobram Estate and Red Island ξεκίνησε ήδη τις διαδικασίες ανέγερσης –σε χώρο που μέχρι

πρότινος χρησιμοποιούσε τοπικός αντιπρόσωπος της John Deere– ενός ελαιοτριβείου με δυνατότητα επεξεργασίας 20 τόνων ελιάς την ώρα η οποία, μακροπρόθεσμα, θα αυξηθεί στους 50 τόνους την ώρα. Το κόστος της υπολογίζεται στα 20 εκατ. δολάρια και θα περιλαμβάνει επίσης εγκαταστάσεις εμφιάλωσης αλλιά και το πρώτο, όπως εμφατικά τονίζουν οι επικεφαλής της, πλήρως πιστοποιημένο εργαστήριο ελαιολάδου στις ΗΠΑ. Ο σχεδιασμός προβλέπει η μονάδα να είναι έτοιμη μέχρι το τέλος του Οκτώβρη ώστε να «προλάβει» τη φετινή καλλιεργητική σεζόν.

Η Boundary Bend ωστόσο είναι διατεθειμένη να επενδύσει και στον πρωτογενή τομέα, γι' αυτό και, πέραν των 4.000 στρεμμάτων που έχει ήδη στην κατοχή της, ανακοίνωσε ότι ενδιαφέρεται για την αγορά και τη φύτευση ελαιώνων καθώς επίσης και για τη σύναψη συμβολαίων με καλλιεργητές που θα μπορούσαν να της εξασφαλίσουν πρώτη ύλη. «Η αμερικανική αγορά ελαιολάδου αναπτύσσεται με γοργούς ρυθμούς και ο καταναλωτής στρέφεται πλέον όλο και περισσότερο στα προϊόντα υψηλής ποιότητας», δήλωσε σχετικά ο επικεφαλής της τοπικής θυγατρικής,

Άνταμ Ένγκλχαρτ. Συμπλήρωσε ότι η εταιρεία θα προχωρήσει άμεσα και στην αύξηση των ποσοτήτων που εισάγει από τη «μητρική» στην Αυστραλία οι εγκαταστάσεις της οποίας έχουν αθροιστικά δυνατότητα επεξεργασίας πάνω από 160 τόνων ελιάς την ώρα. Ο αυστραλιανός όμιλος είναι σχετικά «νέος» στην αγορά καθώς ιδρύθηκε το 1998, γρήγορα όμως κατάφερε να αποκτήσει σημαντικό μερίδιο στην παγκόσμια αγορά και αυτή τη στιγμή στην κατοχή του 2,2 εκατ. δέντρα, τα περισσότερα εκ των οποίων βρίσκονται στην πολιτεία Βικτόρια της



Ο Κώστας Κοιλυβάς έχει διατελέσει στο παρελθόν στέλεχος γνωστών πολυθενικών στα αναψυκτικά προτού στραφεί στο ελαιόλαδο.

Με ιδιωτικές πλάτες στην αγορά η ΕΑΣ Λέσβου

Ως όχημα που θα βάλει ξανά με αξιώσεις την ΕΑΣ Λέσβου στο παιχνίδι της αγοράς τυποποιημένου ελαιολάδου αντιμετωπίζουν στο νησί η συμφωνία με τον ιδιώτη επιχειρηματία Κώστα Κοιλυβά για τη σύσταση μιας νέας εταιρείας που θα λειτουργήσει ως εμπορικός βραχίονας της Ένωσης. Το κοινοπρακτικό σχήμα φέρει την επωνυμία ΛΕΣΕΛ Α.Ε. (Λεσβιακή Συνεταιριστική Ελαιόλαδο) και, όπως μαρτυρά η επωνυμία του, αποτελεί ουσιαστικά τη συνέχεια της ΕΑΣ Λέσβου στο εμπορικό σκέλος «κληρονομώντας» το δίκτυο των αντιπροσώπων καθώς και το

σύνολο των σημάτων της τελευταίας «Θεοφίλος», «Μυτιληνιώ», «Αιοιολικό» κ.α. Η συνεργασία των δύο πλευρών ξεκίνησε την άνοιξη του 2014 και, ύστερα από μια πρώτη «αναγνωριστική» περίοδο, πήρε επίσημη μορφή στα τέλη του 2014. Όπως λέει στην Agrenda ο πρόεδρος της ΕΑΣ Λέσβου, Αλέκος Γιατζόγλου, η εταιρεία ξεκίνησε να λειτουργεί από την 1η Ιανουαρίου 2015 με αρχικό μετοχικό κεφάλαιο 100.000 ευρώ τα οποία εισέφεραν εξ ημισείας (50.000 ευρώ έκαστος) οι δυο μέτοχοι. Η Ένωση φέρνει στο εγχείρημα την αξία των εμπορικών σημάτων της



Αυστραλίας.
Η Καλιφόρνια, από την άλλη, φαίνεται ότι εξελίσσεται σε.. θερμοκοιτίδα για την ανάπτυξη της αμερικανικής παραγωγής ελαιολάδου.
Το 2004 οι ελαιώνες στην περιοχή δεν ξεπερνούσαν τα 24.000 στρέμματα. Την περυσινή χρονιά το νούμερο αυτό είχε ανέβει στα 120.000 στρέμματα και η τάση αναμένεται να διατηρηθεί τα επόμενα χρόνια καθώς, όπως γράφει ο τοπικός Τύπος, οι νεόφυτοι ελαιώνες «ξεπηδούν» σαν τα μανιτάρια στην περιοχή... ■



Η Ελπίς είχε επιχειρήσει και το 1997 να εφαρμόσει συμβολαϊκή στο ελαιόλαδο κλείνοντας σχετικές συμφωνίες στη Μεσσηνία, ωστόσο το εγχείρημα δεν μακρομέρεσε.

ενώ ο Μυτιληνός επιχειρηματίας-που έχει διατελέσει στο παρελθόν στέλεχος γνωστών πολυεθνικών από τον κλάδο των αναψυκτικών-βάζει τα απαραίτητα κεφάλαια για να λειτουργήσει και, κυρίως, για να πραγματοποιηθούν οι αγορές πρώτης ύλης από τους παραγωγούς.
Σύμφωνα με τον κ. Γιαζιτζόγλου, τη φετινή σεζόν θα διατεθούν συνολικά περί τους 1.000 τόνους τυποποιημένου ελαιολάδου. Οι μεγαλύτερες ποσότητες κατευθύνονται στις αγορές του εξωτερικού και, πιο συγκεκριμένα, τη Γερμανία, τη Βέλγιο, τη Νότια Αφρική, την Ιαπωνία και την Κίνα. Οι εξαγωγές αποτελούν συνειδητή επιλογή καθώς στην ελληνική αγορά οι καθυστερήσεις πληρωμών από

τους λιανέμπορους φτάνουν ακόμα και τους... εννέα μήνες.
Για φέτος είχε προγραμματιστεί και είσοδος στη ρωσική αγορά το οποίο, κάτι όμως που πολύ δύσκολα θα επιτευχθεί λόγω έλλειψης των αναγκαίων ποσοτήτων. «Αντί για 8.000 τόνους συνολική παραγωγή που αναμέναμε, φαίνεται ότι δε θα ξεπεράσουμε τους 6.000 τόνους», σημειώνει ο κ. Γιαζιτζόγλου, προσθέτοντας ότι γι' αυτό το λόγο ο τζίρος της νέας εταιρείας φέτος θα κινηθεί λίγο πάνω από το 1 εκατ. ευρώ. «Η ζήτηση ξεπερνάει τους 1.750 τόνους, αν μπορούσαμε να την καλύψουμε εκτιμώ ότι θα υπερβαίναμε το 1,5 εκατ. ευρώ όμως αυτό δύσκολα θα γίνει φέτος», τονίζει.



Παίρνει μολύβι και χαρτί για τα συμβόλαια στο ελαιόλαδο η Ελπίς

Με τις ευλογίες της «μαμάς» Unilever αλλιώς και με φανερά την αγωνία το όλο εγχείρημα να στηθεί σε στέρεες βάσεις ώστε να μακρομερέψει προχωρά σταδιακά η Ελπίς στην υιοθέτηση της συμβολαϊκής πρακτικής και στο ελαιόλαδο.

Η απόφαση για επέκταση του προγράμματος που ήδη εφαρμόζεται στη βιομηχανική ντομάτα είναι ειλημμένη και, όπως λέει στο el o αντιπρόεδρος της εταιρείας, Γρηγόρης Αντωνιάδης, υπαγορεύεται από το διακηρυγμένο στόχο της πολυεθνικής μέχρι το 2020 όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί για την παραγωγή των προϊόντων της να προέρχονται από αειφόρες πηγές. «Στα τρόφιμα, εκτιμούμε ότι ο τρόπος να το διασφαλίσουμε αυτό είναι μέσω της συμβολαϊκής γεωργίας», τονίζει. Το πρώτο βήμα έγινε τη φετινή σεζόν με την εφαρμογή ενός πρότυπου συστήματος πλήρους ικνηλασιμότητας. Στο πρότζεκτ που ολοκληρώνεται το Μάρτιο συμμετείχαν πέντε ελαιοτριβεία από την Πελοπόννησο και τρία από την Κρήτη, μαζί και οι συνεργαζόμενοι με αυτά ελαιοκαλλιεργητές. Προέβλεπε την καταχώριση σε μια ηλεκτρονική βάση δεδομένων ολόκληρης της διαδρομής του προϊόντος από τον ελαιώνα μέχρι την παράδοσή του στο εργοστάσιο. Σε κάθε συμμετέχοντα παραγωγό, μάλιστα, είχε δοθεί μια ειδική κάρτα όπου καταγράφονταν ακόμα και οι ποσότητες και το είδος των εισροών που χρησιμοποιούνταν ώστε, μεταξύ άλλων, να υπάρχει και μια αποτύπωση του κόστους παραγωγής. Σύμφωνα με τον κ. Αντωνιάδη, το σύστημα αυτό θα αποτελέσει τη βάση για το πέρασμα στο επόμενο στάδιο που θα είναι η συμβολαϊκή γεωργία. Τουλάχιστον για την ώρα, η εταιρεία δε σχεδιάζει να κάνει χρήση των προγραμμάτων συμβολαϊκής τραπεζικής της Πειραιώς.



Ελαιόλαδο ωσάν κρασί στο μενού της επιτυχίας

Να «υποκληθούν» στα πέρατα του κόσμου στο ιερό δισκοπότηρο της φύσης, το ελαιόλαδο, αποφάσισε ο σεφ, γνώστης του ελαιολάδου, επιχειρηματίας και ηθοποιός Φελίπε Ματέι. Για να πετύχει το σκοπό του αυτό, αποφάσισε να δανειστεί στοιχεία από τη βιομηχανία οίνου...

Της Φανής Γιαννακοπούλου

Σαν να ήταν κρασί εμπορεύεται το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της εταιρείας του που προέρχεται από ιταλικούς και ισπανικούς ελαιώνες, ο πρώην σεφ του Τζέιμι Όλιβερ και ειδικός ελαιολάδου Φελίπε Ματέι. Το περιγράφει χρησιμοποιώντας όρους όπως vintage (παλαιωμένο), φίνα αρώματα και σώμα, τα οποία είναι δανεισμένα από τη βιομηχανία οίνου, αλλιά ισχύουν και για το ελαιόλαδο. Χρησιμοποιώντας όρους από μια ήδη ώριμη βιομηχανία επιτρέπει στους ανθρώπους να καταλάβουν γρήγορα και να συνδέσουν τα ελαιοκομικά προϊόντα με συγκεκριμένα συναισθήματα, υποστηρίζει ο πολυπράγμων Ματέι. Μετά την ολοκλήρωση των σπουδών του στο Γουίντσεστερ της Βρετανίας, ο Φελίπε Ματέι ξεκίνησε την επιχείρηση ελαιολάδου στα 23 του χρόνια «χωρίς ούτε ένα σεντς στην τσέπη του». Όμως, κατάφερε και απέκτησε «χρηματοδότηση μέσω των κεφαλαίων των προμηθευτών του», αναφέρει χαρακτηριστικά στη βρετανική εφημερίδα «The Guardian». Στόχος της επιχείρησής του είναι η διανομή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου και η εκπαίδευση σεφ που έχουν λάβει αστέρια Michelin αλλιά και του απλού κοινού στο ταίριασμα ελαιολάδων με τα φαγητά, όπως γίνεται και με το κρασί. Επίσης, διαφοροποιεί τα προϊόντα του, προτείνοντας διαφορετικά ελαιόλαδα για διαφορετικά πιάτα. Ο Ματέι πιστεύει ότι οι επιχειρηματίες θα πρέπει να αξιολογήσουν τη δυνατότητα εμπορίας των προϊόντων τους με την οικοδόμηση σε μια ήδη καθιερωμένη έννοια.

Το ελαιόλαδο στον οινικό κόσμο

Αντί της δημιουργίας μιας αγοράς με πάγκους στο δρόμο για να πουλήσει τα προϊόντα του, ο Ματέι εμπορεύεται τα ελαιόλαδα του απευθείας στους θιασώτες του κρασιού. Πλησίασε μεγάλες εταιρείες κρασιού όπως η Majestic Wine, εμφανίζοντας τα προϊόντα απευθείας στους πελάτες οι οποίοι ήταν ήδη πολύ πιθανό να ενδιαφέρονται για αυτά, εμπλουτίζοντας την εμπειρία τους με τις προτάσεις του για συνδυασμό πιάτων, ελαιολάδων και κρασιού πετυχαίνοντας περισσότερες πωλήσεις. Ουσιαστικά ο Φελίπε ακολούθησε κάποιες συμβουλές που έλαβε από τον πρώην επενδυτή της Dragons' Den,

τον Νταγκ Πίτσαρντ, για την εύρεση μιας επιχείρησης μεγαλύτερης από αυτόν που θα μπορούσε να επωφεληθεί.

«Γροθιά» στην απληστία των επιχειρήσεων

Ο Φελίπε πιστεύει ότι οι άνθρωποι πρέπει να ενημερωθούν σχετικά με τις δόλιες πρακτικές που επιβάλλονται από τις μεγάλες εταιρίες. Με κίνητρο αποκλειστικά το κέρδος, οι μεγάλες εταιρίες πωλούν επεξεργασμένα τρόφιμα που όμως περιέχουν επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία επίπεδα ζάχαρης, αλατιού και κορεσμένων λιπαρών, σημειώνει ο ίδιος. Στόχος του είναι να βοηθήσει το καταναλωτικό κοινό να επιδοθεί σε αθλητικές-συνειδητές αγορές υψηλής

ποιότητας (premium) ελαιολάδου αλλιά και να αναπτύξει καλές διατροφικές συνήθειες.

Μόνο από πράσινες ελιές

Στα ελαιόλαδα που πουλάει ο Ματέι επιλέγει τα πιο εύγευστα, τα πιο υγιεινά, αυτά που γίνονται από πράσινες ελιές σε αντίθεση με αυτά που γίνονται από τις υπερώριμες μαύρες ελιές, που συνήθως πωλούν τα σούπερ μάρκετ. Άλλος ένας σημαντικός γνώμονας στην επιλογή των ελαιολάδων που διακινεί είναι η συνεχής βράβειυσή τους σε διεθνείς διαγωνισμούς. Επίσης, επιλέγει ελαιόλαδα από διαφορετικές περιοχές, ποικιλίες και σε μέρη όπου η συγκομιδή γίνεται με το χέρι. ■



Η καινοτομία στον τρόπο προώθησης του ελαιολάδου διαχειρός του Φελίπε Ματέι έγκειται στο ότι προσπαθεί να εγκαθιδρύσει στις συνειδήσεις των καταναλωτών την εξής τριαδικότητα: ελαιόλαδο, φαγητό και κρασί. Για το λόγο αυτό προτείνει εύκολες συνταγές ταυριάζοντας το ελαιόλαδο με το κρασί.

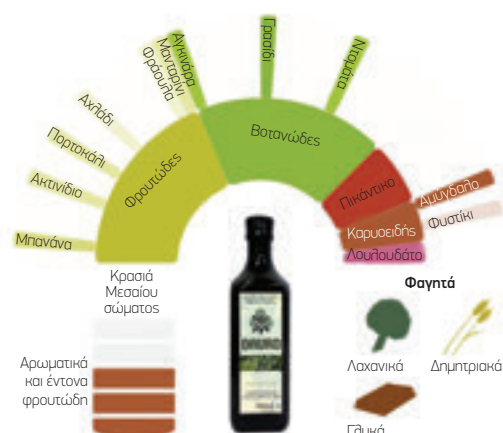


Μέσω της ιστοσελίδας του (<http://felipemattei.com>) προωθεί τη γευσίγνωσία ελαιολάδου όπως ακριβώς γίνεται και η γνωστή γευσίγνωσία του κρασιού.

Οραματιστής ενός καλύτερου φαγητού

Γεννημένος στις 30 Νοεμβρίου (σ.σ. δεν αναφέρεται πουθενά το έτος) με πορτογαλικές ρίζες, ξεκίνησε σαν σεφ στο πλευρό του διάσημου και στην Ελλάδα, τηλεοπτικού σεφ Τζέιμι Όλιβερ. Σύμφωνα με τον ίδιο στα 23 του χρόνια είχε πελάτες μεγάλης εταιρείες τροφίμων και σοκαρίστηκε από τις παρατηρητικές μεθόδους που χρησιμοποιούσαν για να πείσουν το κοινό να αγοράσει φθινό επεξεργασμένο φαγητό. Έτσι, αποφάσισε να ανακαλύψει το αυθεντικό ελαιόλαδο. Ταξίδεψε σε όλη σχεδόν την Ευρώπη και συναντήθηκε με περισσότερους από 1.000 ελαιοπαραγωγούς σε Ιταλία και Ισπανία, όπου τους παρουσίασε το σχέδιό του για την προώθηση του ελαιολάδου σαν να ήταν κρασί. Το σχέδιό του έδειξε στους παραγωγούς ότι θα έχει μακροπρόθεσμα οφέλη και έτσι συμφώνησε με 6 από αυτούς να τον στηρίξουν με ένα αρχικό κεφάλαιο χωρίς χρέωση. Ουσιαστικά αγοράζει και ξαναπουλά το ελαιόλαδο ή απλά δρα ως μεσολαβητής έναντι μιας προμήθειας. Στόχος του όταν έφτιαξε την επιχείρησή του στη Βρετανία (σ.σ. δεν αναφέρεται χρονιά) ήταν να ανταπθεί στο ανεύθυνο μάρκετινγκ των μεγάλων εταιρειών μέσω της προώθησης ενός υγιεινού τρόπου ζωής χάρη στις απλές συνταγές του (Bodily Simple™) με βάση το ελαιόλαδο.

Ταιριάζοντας το κρασί με το ελαιόλαδο και τα φαγητά



Πώς φτιάχνεται το ελαιόλαδο;





ΚΑΘΑΡΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ 5 ΛΙΤΡΑ e

Ελαιουργική Ισχύς εν τη ενώσει στην Πιερία

Ένα στοίχημα που πρέπει να κερδηθεί αποτελεί η παραγωγή ελαιολάδου για την Ένωση Παραγωγών Κάτω Αγιάνη Πιερίας. Η Πιερία είναι μια περιοχή με ανομοιομορφία στις ποικιλίες ελιάς, στοιχείο που επιβάρυνε έως τώρα τόσο την παραγωγή μεγαλύτερης ποσότητας, όσο και τη ζητούμενη ποιότητα



Επιμέλεια: Ελένη Ιωάννου

Η αδυναμία αυτή ξεπεράστηκε με την παροχή τεχνογνωσίας για την καλλιέργεια της ελιάς και χάρη στην πρωτοβουλία 7 ανθρώπων με το όραμα να δημιουργήσουν ποιοτικό ελαιολάδο υψηλών οργανοληπτικών προδιαγραφών στην Πιερία. Τα 22 μέλη της ομάδας παραγωγών έφτιαξαν ένα προϊόν με την επωνυμία «Λάδι των Θεών» και σύμβολο τον Όλυμπο ευνοούνται από ένα διεθνώς αναγνωρισμένο brand, από την άλητη όμως νιώθουν το βάρος μιας ευθύνης απέναντι σε ό,τι αντιπροσωπεύει ο τόπος καταγωγής του ελαιολάδου τους. Παραγωγοί από διάφορα σημεία του νομού Πιερίας συνέστησαν το 2010 την ομάδα που χωρίζεται σε δύο τμήματα, με την «πρώτη ταχύτητα» να λειτούργει αυστηρά σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου AGRO 2.1-2.2/3 που δίνει τα επιθυμητά αποτελέσματα οξύτητας. Τα υπόλοιπα μέλη αποτελούν τη «δεύτερη ταχύτητα» στην οποία οι

απαιτήσεις του προτύπου ακολουθούνται με μεγαλύτερη ελαστικότητα και που πρόκειται να εισχωρήσουν σταδιακά στην πρώτη «εφόσον πεισθούν ότι οι μέθοδοι του προτύπου πραγματικά αποδίδουν» όπως εξήγησε ο συντονιστής του όλου εγχειρήματος Βασίλειος Γκιρεμούλης. Συνολικά 320 μέλη συγχροτούν την ομάδα του ελαιολάδου «Το λάδι των Θεών» επικροτώντας την αντίληψη πως η εταιρική συνοχή και το συνεταιρίζεσθαι αποτελεί πηγή ασφάλειας και προόδου για τη γεωργική δραστηριότητα. Οι οικονομικές δυσκολίες που προέκυψαν στο ξεκίνημα της προσπάθειας αυτής αντιμετωπίστηκαν με την ένταξη της ομάδας στον Συνεταιρισμό της Ένωσης Παραγωγών Κάτω Αγιάνη Πιερίας με την ιδιότητα του ειδικού μέλους. Όπως ανέφερε στο el o Βασίλης Γκιρεμούλης «στην αρχή υπήρχαν και άλλα προβλήματα που αφορούσαν κυρίως την έλλειψη γνώσης της καλλιέργειας της ελιάς από τους παραγωγούς, όπως και την έλλειψη εμπιστοσύνης μεταξύ τους». Λύση στο πρόβλημα της έλλειψης χρημάτων

δόθηκε με χορηγίες του παραγωγού και ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου Αστέριου Γκριμούρα όπως και άλλων μελών της Ομάδας.

Οι παραγωγοί απέκτησαν γνώσεις σχετικά με τη σωστή καλλιεργητική φροντίδα, τη θρέψη, τη λίπανση και την αντιμετώπιση των ασθενειών της ελιάς μέσω θεωρητικής εκπαίδευσης κατά τη διάρκεια του χειμώνα που τους παρέχουν οι γεωπόνοι και μέλη της ομάδας, Αθανάσιος Ιγνατιάδης και Αθανάσιος Κατασμάτης, όπως και με προσωπική πρακτική εκπαίδευση την άνοιξη και το καλοκαίρι ξεχωριστά στον ελαιώνα του κάθε παραγωγού. Ωστόσο, οι οδηγίες για την καλλιεργητική φροντίδα και την αντιμετώπιση ασθενειών μεταβιβάζονται στα μέλη με προσωπική επαφή σε όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Οι πρακτικές αυτές έφεραν αύξηση παραγωγής που συγκριμένα έφτασε τους 19,5 τόνους την προηγούμενη χρονιά και την επίτευξη άριστης ποιότητας στο ελαιόλαδο που διαμόρφωσε τιμή παραγωγού τα 4,35 ευρώ το κιλό. Οι κόπτοι των παραγωγών αποζημιώθηκαν με την πραγματοποίηση συνολικών πωλήσεων 1.200 λίτρων έξτρα παρθένου ελαιολάδου. Συνολικά, οι ελιές, τόσο οι μεγαλύτερες των 35-40 χρόνων όσο και οι νεότερες φυτείες, καλύπτουν έκταση 225 στρεμμάτων ορεινών και ημιορεινών περιοχών.

Οι εξαγωγές του ελαιολάδου των Θεών θα ξεκινήσουν μόλις ολοκληρωθεί η νομική διαδικασία για την κατοχύρωση του ονόματος, στα τέλη του έτους. Ήδη



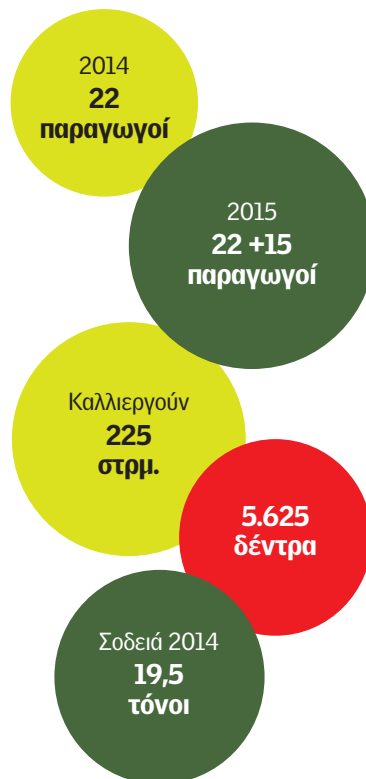
Βασίλειος Γκριμούλας, πρόεδρος Ομάδας Ελαιοπαραγωγών Ολοκληρωμένης Διαχείρισης της Ένωσης Κάτω Αγιάνην Πιερίας.

έχουν σταλεί δείγματα στη Σουηδία, την Κίνα και τη Σαουδική Αραβία με πολύ καλή ανταπόκριση. Η απόφαση να βασιστούν στην επιστημονική καθοδήγηση ειδικών στην ελαιοκαλλιέργεια αποτέλεσε σημείο αποφασιστικής σημασίας για την εξέλιξη της παραγωγής ελιάς από τον Συνεταιρισμό. Αντιμετωπίστηκαν ασθένειες και εχθροί της καλλιέργειας για τις οποίες υπήρχε προηγουμένως άγνοια και το κυριότερο, έγινε μια συλλογική αντιμετώπιση χάρη στην οποία περιορίστηκαν τα όποια εμπόδια.

Ιδρυτικά μέλη Ομάδας Παραγωγών Κάτω Αγιάνην Πιερίας

- Γκριμούλας Βασίλειος από το Παλιό Κεραμίδι
- Ιγνατιάδης Αθανάσιος Γεωπόνος από την Κατερίνη
- Κατασμάτης Αθανάσιος Γεωπόνος από την Κατερίνη
- Τάκος Ιωάννης από το Παλιό Κεραμίδι
- Καραματσούκης Στυλιανός από τον Κοθινδρό
- Τζήλας Κωνσταντίνος από τον Λόφο
- Μυλωνέρος Ιωάννης από την Λεπτοκαρυά
- Καπετανάκη Αικατερίνη από την Κατερίνη
- Γκριμούρας Αστέριος από την Σκοτία

Το Λάδι των Θεών σε αριθμούς



Παρουσίαση της Ομάδας της Πιερίας πραγματοποιήθηκε από τον Βασίλειο Γκριμούλα στην εσπερίδα «Ελαιόλαδο: Η επόμενη δεκαετία» που πραγματοποιήθηκε την Πέμπτη 26 Φεβρουαρίου στην Κατερίνη και η οποία διοργανώθηκε από εθνικούς αλλά και τοπικούς φορείς του ελαιολάδου και της γαστρονομίας.





Ζωή
Παναγιωτοπούλου:
«Παίρνουμε μέρος
σε εκθέσεις και
διαγωνισμούς τόσο
στην Ελλάδα όσο
και στο εξωτερικό.
Πιστεύουμε πως
με το σωστό
marketing θα
μπορέσουμε να
ανοιχτούμε στις
ξένες αγορές
δεδομένου ότι το
προϊόν μας μπορεί
να ξεχωρίσει».



Ο δρόμος προς τις ξένες αγορές έχει αφετηρία την Αρχαία Ήλιδα

Οι τρεις τύποι
ελαιολάδου του
Μονάκριβου,
Λίμνες,
Αφανούλτες και
βιολογικό, δεν
ξεπερνούν τις
0.4 μονάδες
οξύτητας ενώ
προχωρούν
άμεσα
διαδικασίες
πιστοποίησης.

Η νεοσύστατη εταιρεία Μονοπάτι από το Γεράκι Αμαλιάδος, όπου το 85% των κατοίκων ασχολείται με την παραγωγή ελαιολάδου, κάνει βήματα προς την ανταγωνιστικότητα με σύγχρονες συσκευασίες και αύξηση των μελών της

Της Ελένης Ιωάννου

Με προσεγμένη αισθητική που επικαιροποιεί τις αξίες ενός «μονάκριβου» για τον τόπο του ελαιολάδου, σηλίστηκαν τα τρία προϊόντα της πολυμετοχικής ΑΕ «Μονοπάτι» από το Γεράκι Αμαλιάδος-Αρχαίας Ήλιδας. Πρόκειται για τους τρεις τύπους extra παρθένου ελαιολάδου με την επωνυμία «Μονάκριβο»: το ελαιολάδο «Λίμνες» Κορωνέικης ποικιλίας κατά 100%, το «Αφανούλτες» που συνδυάζει την Κορωνέικη με την τοπική ποικιλία Ματολιά και τέλος, το premium βιολογικό ελαιολάδο. Την επιμέλεια της συσκευασίας όπως και την έμπνευση για την επιλογή του ονόματος του brand είχε η Πρόεδρος και Διευθύνουσα Σύμβουλος, Ζωή Παναγιωτοπούλου, σε συνεργασία με τη διαφημιστική εταιρεία Μολύβι που εδρεύει στο Χαλάνδρι. «Η σύγχρονη αγορά ελαιολάδου είναι πολύ ανταγωνιστική, επομένως έπρεπε να επι-

μεληθούμε κάθε πτυχή της εμπορικής διάθεσης του προϊόντος μας» εξηγεί η κυρία Παναγιωτοπούλου. Η σύσταση της πολυμετοχικής εταιρείας αυξήθηκε πρόσφατα φτάνοντας τα 153 μέλη ενώ το Δεκέμβριο του 2014 αναγνωρίστηκε και ως Ομάδα Παραγωγών με στόχο την ένταξή της στα προγράμματα ΟΕΦ για τη βελτίωση της ποιότητας της ελαιοκαλλιέργειας και την κατάρτιση των παραγωγών. Η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου φτάνει τους 500 τόνους, ενώ μέλη-μέτοχοι της Μονοπάτι ΑΕ είναι και οι ιδιοκτήτες των τεσσάρων ελαιοτριβείων της περιοχής όπου γίνεται η ελαιοποίηση του καρπού, όπως και ο ιδιοκτήτης του συσκευαστηρίου και ελαιοπαραγωγός δεύτερης γενιάς, Γεώργιος Κατσάντωνης. Οι παραγωγοί και οι πενταμελές ΔΣ δουλεύουν σε πυρετώδεις ρυθμούς με σκοπό μια δυνατή εξαγωγική πορεία. Η αρχή έχει γίνει με μια εισαγωγική εταιρεία στο Σικάγο βάσει γευστικών δοκιμών.

Στην Ελλάδα η διάθεση γίνεται μέσω 15 επιλεγμένων καταστημάτων, εστιατορίων και deli και του ηλεκτρονικού καταστήματος elenianna.com. «Πρώτο σε ζήτηση προϊόν από τα τρία είναι οι βραβευμένες Λίμνες λόγω του πλούσιου αρώματός τους» εξηγεί η Ζωή Παναγιωτοπούλου απεικονίζοντας στη συνέχεια τις βραβεύσεις των προϊόντων. Οι «Λίμνες» απέσπασαν το αργυρό βραβείο ποιότητας στον διεθνή διαγωνισμό Les Olivales 2014 στις Κάννες, και ακόμη δύο βραβεία, το Χρυσό Αριστείον Συνοδικής Εικόνας και το Αργυρό Αριστείον Ετικέτας και Περιέκτης Συσκευασμένου Ελαιολάδου στο διαγωνισμό ελαιολάδου της έκθεσης Ελαιοτεχνία 2014. Οι ημιορεινοί και ορεινοί ελαιώνες καλύπτουν 3.700 στρέμματα στην ευρύτερη περιοχή ενώ η παραγωγή γίνεται αποκλειστικά με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης σε επιλεγμένες ελιές που συλλέγονται με το χέρι. ■





Η Χριστίνα Μερκούρη προχώρησε στην αναζωογόνηση των ελαιώνων και κατάφερε τη σταδιακή μετατροπή τους σε επικερδή ελαιοπαραγωγική μονάδα.



Μια πολύτιμη κληρονομιά, οι ελιές στο Κτήμα Μερκούρη

Οι προσπάθειες ετών της ιδιοκτήτριας του Κτήματος επιβραβεύονται με διεθνείς διακρίσεις ενώ οι βιοδυναμικές μέθοδοι καλλιέργειας φέρνουν ασφαλή σοδειά και χαμηλή οξύτητα στο παραγόμενο ελαιόλαδο



Της Ελένης Ιωάννου

«Όταν ξεκίνησα στα κτήματα ήμουν πραγματικά αδαής σε ό,τι είχε σχέση με την καλλιέργεια της ελιάς», ομολογεί η Χριστίνα Μερκούρη των Ελαιώνων Μερκούρη στο Κορακοχώρι Ηλείας. Από τότε, δηλαδή από το 1983 που ξεκίνησε την εκ βάθρων αναζωογόνηση

του κτήματος έχει κυλήσει πολύ νερό στο αυλάκι, με το ελαιόλαδο Μερκούρη να κερδίζει το χρυσό βραβείο Biol στο Μπάρι της Ιταλίας και τη δημιουργό του να δέχεται τα συγχαρητήρια των υπευθύνων του εργαστηρίου Φαρμακοβιολογίας και Χημείας του Πανεπιστημίου Αθηνών για τα υψηλά επίπεδα του ελαιολάδου της σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη, δύο ωφέλιμες αντικαρκινικές

ουσίες που περιέχονται στο ελαιόλαδο. Τα 600 ελαιόδεντρα κορωνέικης ποικιλίας των Ελαιώνων Μερκούρη κληρονομιά του πατέρα της κυρίας Μερκούρη μετρούν 110 χρόνια ζωής καλύπτοντας 35 στρέμματα. Πρόκειται για ανανεωμένες υπεραιωνόβιες ελιές, από τις οποίες παράγεται το βιολογικό αγουρέλαιο του κτήματος, με επίπεδα οξύτητας μεταξύ 0,25-0,40%. «Φέτος

μετρήσαμε 0,30 μονάδες οξύτητας στο extrissimo ελαιόλαδό μας, ένα πραγματικό επίτευγμα για την ιδιαίτερα δύσκολη ελαιοσυγκομιδή χρονιά που πέρασε» εξηγεί η κυρία Μερκούρη. Οι βιοδυναμικές πρακτικές που ακολουθούνται στους Ελαιώνες ευθύνονται κατά μεγάλο βαθμό για την εξασφάλιση της καλής φρενίτης σοδειάς. Για την προστασία από την εμφάνιση δάκου η κυρία



Μερκούρη έχει καταργήσει εντελώς το πότισμα κάτι που επιτυγχάνεται και με την πρώιμη συγκομιδή που πραγματοποιείται μέσα στον Οκτώβριο και που ταυτόχρονα ενισχύει την καρποφορία των δέντρων. Σύμφωνα πάντα με τις αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας, οι ελιές στους Ελαιώνες δέχονται μόνο χλωρές λιπάνσεις, δηλαδή σπορά βίκου, μπιζελιού και τριφυλλιού χωρίς καμία άλλη εφαρμογή λίπανσης, ούτε καν οργανικών λιπασμάτων. Ταυτόχρονα, γίνεται προσπάθεια ώστε το μεγαλύτερο μέρος της συγκομιδής να γίνει με τα χέρια, ενώ οι ελιές μεταφέρονται την ίδια μέρα στο ελαιοτριβείο μέσα σε 20 κιβίους κλούβες για την αποφυγή ανεπιθύμητης πίεσης και την εξασφάλιση υγιούς καρπού.

«Είναι σημαντικό να τονίσουμε ότι



δεν χρησιμοποιούμε πλαστικά δίκτυα γιατί οι πλαστικοποιητές που περιέχουν διαλύονται και αφήνουν υπολείμματα που μεταφέρονται στη συνέχεια στο λάδι» εξηγεί η κυρία Μερκούρη και διευκρινίζει πως χώρες όπως η Γερμανία αλλά και χώρες της ασιατικής αγοράς έχουν θεσπίσει πολύ αυστηρούς ελέγχους για την ανίχνευση υπολειμμάτων πλαστικοποιητών. Η ύπαρξη των συγκεκριμένων ουσιών, υπήρξε αποτρεπτική για εξαγωγές ελαιολάδου για αρκετές ελληνικές εταιρείες.

«Οι χώρες όπου εξάγουμε το αγουρέλαιο Μερκούρη είναι η Γερμανία, η Ελβετία και παραδόξως η Ιταλία» προσθέτει η κυρία Μερκούρη. Στην εγχώρια αγορά πωλείται σε καταστήματα βιολογικών και delicatessen της Αθήνας και σε καταστήματα παραδοσιακών προϊόντων στο κοντινό Κατάκολο, ενώ οι μεγαλύτερες εγχώριες πωλήσεις σημειώνονται απρόσμενα στο νησί της Νάξου. Συγκεκριμένα το κατάστημα κεραμικής τέχνης L'Olivier στο Χαλκί Νάξου διαθέτει αποκλειστικά ελαιόλαδο από τους Ελαιώνες για την κάλυψη της ετήσιας ζήτησης μιας κοινότητας ξένων μόνιμων κατοίκων του νησιού.

Η συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις και διαγωνισμούς, τέλος, έχει κατά την κυρία Μερκούρη πολύ μεγάλη σημασία για να γνωρίσει το ευρύ κοινό τα προϊόντα ελιάς.

«Αυτό μου δίδαξε η διεθνής εμπειρία των τελευταίων περίπου 5 χρόνων. Προηγουμένως δεν πίστευα ότι έχει νόημα να ασχοληθεί κανείς με τέτοιου είδους διοργανώσεις, η συνέχεια όμως με διέψευσε». ■

Προσεχή σχέδια

Στα επόμενα σχέδια της δημιουργίας των Ελαιώνων Μερκούρη είναι οι βρώσιμες ελιές Καθαμών ανάλογα με την εξέλιξη της φύτευσης των ελιών της συγκεκριμένης ποικιλίας στο κτήμα που πραγματοποιήθηκε πριν από δύο χρόνια, ενώ φέτος θα ξεκινήσει η διάθεση του αγουρέλαιου σε φιάλη των 100 ml σε ξενοδοχεία και εστιατόρια, «φιάλη την οποία θα μπορεί να παίρνει μετά ο πελάτης σπίτι του» όπως γίνεται ήδη στην Ιταλία και την Ισπανία.

Σε πειραματικό στάδιο βρίσκεται η δημιουργία σαπουνιού ελαιολάδου με αρώματα εσπεριδοειδών. Ταυτόχρονα, η Χριστίνα Μερκούρη προετοιμάζει την πιο οργανωμένη αγροτουριστική λειτουργία του κτήματος, ώστε να είναι εφάμιλλη της ελληνικής φιλοξενίας.





Το διεθνές πρόγραμμα «Εξαιρετικά παρθένο πολυποικιλιακό ελαιόλαδο: Η τέχνη της σύνθεσης» πραγματοποιήθηκε τέλος Γενάρη σε Χανιά, Καθαμάτα και Αθήνα από την Ομάδα Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου του ΤΕΙ Πελοποννήσου.

«Πολυποικιλιακό» και όχι «blend»

Μέσω της συμμετοχής των ελαιολάδων τους σε συνθέσεις πολυποικιλιακών τύπων μπορούν να αναδειχτούν οι αρκετές ελληνικές ποικιλίες ελιάς, οι οποίες παρότι έχουν εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά, δεν έχουν βρει ακόμα τη θέση τους στην αγορά

Επιμέλεια: Μαρία Κρόκου

Αυτό τόνισε ο Βασίλης Δημόπουλος, επιστημονικός υπεύθυνος του Εργαστηρίου και της Ομάδας Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου του ΤΕΙ Πελοποννήσου, στο πλαίσιο του προγράμματος «Εξαιρετικά παρθένο πολυποικιλιακό ελαιόλαδο: η τέχνη της σύνθεσης», που διοργάνωσε η Ομάδα τέλος Γενάρη σε Χανιά, Καθαμάτα και Αθήνα. Στο πρόγραμμα αναλύθηκαν τα γευσιγνωστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά που χαρακτηρίζουν τις ελληνικές ποικιλίες με σκοπό τη σύνθεση νέων γεύσεων και αρωμάτων σε πολυποικιλιακά ελαιόλαδα και τη σταθερή παραγωγή τους σε κάθε ελαιοκομική περίοδο. Όπως τονίστηκε, «υπάρχουν αρκετές ποικιλίες περιορισμένης τοπικής αναγνωρισιμότητας, άγνωστες ακόμα και στους ειδικούς του ελαιόλαδου, που παρότι έχουν εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά δεν έχουν βρει τη θέση τους στην αγορά. Η περιβαλλοντική και πολιτιστική αναγκαιότητα διατήρησης των ποικιλιών αυτών επιβάλλει την προβολή και αξιοποίησή τους μέσα από μια νέα εμπορική προσέγγιση». Σύμφωνα με την Άννα Μηλιώνη, υπεύθυνη ποιότητας και επικοινωνίας του Εργαστηρίου, «παρότι η λέξη blend σημαίνει απλά «ανάμιξη ελαιολάδων», έχει αρνητική φόρτιση στον Έλληνα καταναλωτή και παραπέμπει σε νοθευμένο ή κακής ποιότητας προϊόν. Γι' αυτό εισάγουμε και θα προσπαθήσουμε να επιβάλουμε τη λέξη «πολυποικιλιακό» ελαιόλαδο που σημαίνει απλά την ανάμιξη και σύνθεση ελαιολάδων από διαφορετικές ποικιλίες ελιάς». «Πρέπει να ορίσουμε τι εννοούμε «κακό ελαιόλαδο». Αν εννοούμε ελαιόλαδο με πολύ χαμηλής έντασης

γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά, τότε, ναι, μπορούμε να το βελτιώσουμε με ένα άλλο που έχει πιο έντονα χαρακτηριστικά. Αν όμως υπάρχουν γευστικά ελαττώματα όπως οσμές μούργας, ταγγίσματος, κρυστάλλων ελαττώματος, ή άλλα προβλήματα που έχει προσδιορίσει η γευσιγνωστική δοκιμή, τότε η μίξη δεν θα φέρει ουσιαστικά αποτελέσματα. Το μόνο που θα πετύχει είναι να θυσιαστεί ένα καλό ελαιόλαδο για να δημιουργηθεί ένα μέτριο μίγμα. Σε καμιά περίπτωση, οι πρακτικές αυτές δεν συνδέονται με το πολυποικιλιακό ελαιόλαδο», σημειώνει ο κ. Δημόπουλος. Σύμφωνα με τον ίδιο, για την τελική σύνθεση ενός πολυποικιλιακού ελαιολάδου πρέπει να έχει αποφασιστεί αν επιδιώκεται η κάλυψη υπάρχουσας ή η δημιουργία νέας ανάγκης της αγοράς, να έχει εξασφαλιστεί σταθερή πρόσβαση στα ελαιόλαδα των διαφορετικών ποικιλιών και να υπάρχει η δυνατότητα συνεχούς αναπροσαρμογής της σύνθεσης ανάλογα με τις ετήσιες διακυμάνσεις των γευστικών χαρακτηριστικών των επιμέρους ελαιολάδων του πολυποικιλιακού. Όλα τα παραπάνω σημαίνουν: προσεκτική μελέτη της αγοράς, συνεργασία με ειδικούς γευσιγνώστες του ελαιόλαδου, δημιουργία σταθερών συνεργασιών για την προμήθεια των διαφορετικών ελαιολάδων και όλα αυτά σε μόνιμη βάση. Τέλος, όπως υπογραμμίζει, «με την εφαρμογή ενός πρωτοκόλλου καλλιιεργητικής τεχνικής που θα προσαρμόζεται κάθε χρόνο στις επικρατούσες συνθήκες μπορεί σε μεγάλο βαθμό να επιτευχθεί καλή σταθερότητα στα γευστικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου. Αυτό, όμως, προϋποθέτει συνεργασίες με ειδικούς και απόλυτο επαγγελματισμό σε όλα τα στάδια από το χωράφι μέχρι και το ελαιοτριβείο». ■



Ελεγχόμενη διακίνηση OliveToLive

Την εξασφάλιση ιδανικών συνθηκών από το σημείο παραγωγής ως το σημείο κατανάλωσης του ελαιολάδου επιτυγχάνει το νέο πρόγραμμα OliveToLive, που σχεδιάστηκε από το Πανεπιστήμιο της Φλωρεντίας, μετά από πρωτοβουλία του Ιταλού ελαιοπαραγωγού Πάολο Πασκάλη, της εταιρείας Villa Campestri της Φλωρεντίας και με χρηματοδότηση από την Ε.Ε. Το OliveToLive αποσκοπεί στη διατήρηση ιδανικών συνθηκών συντήρησης από την στιγμή που το ελαιόλαδο μπαίνει στο μπουκάλι, κάτι που επιτυγχάνει χρησιμοποιώντας την ολοκληρωμένη ικνηλασιμότητα και τον έλεγχο της έκθεσης του ελαιολάδου στο ηλιακό φως, το οξυγόνο και τις θερμοκρασιακές διακυμάνσεις κατά τη μεταφορά και συντήρησή του.



International Olive Council

Μήλον της έριδος η συγκέντρωση καμπεστερόλης στην 23η Συνεδρίαση του IOC και του Codex Alimentarius

Ασμφωνίες μεταξύ Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (IOC) και Επιτροπής του Codex Alimentarius εγέρσαν μεταξύ των δύο φορέων με αφορμή την 23η Συνεδρίαση που πραγματοποιήθηκε από το IOC, στη Μέλακα της Μαλαισίας στις 4 και 5 Φεβρουαρίου 2015, σχετικά με τα κριτήρια καθαρότητας και αυθεντικότητας που προσπαθούν από καινού να καθορίσουν για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Συγκεκριμένα, οι διαφωνίες προκλήθηκαν όταν η εκπροσώπηση της Αυστραλίας στον Codex, υποστηριζόμενη και από άλλες μη-παραδοσιακά ελαιοπαραγωγούς χώρες όπως οι ΗΠΑ, ο Καναδάς και η Νέα Ζηλανδία, κατέθεσε πρόταση με την οποία ζητούσε να αυξηθεί η επιτρεπόμενη συγκέντρωση καμπεστερόλης στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, συγκέντρωση που αποτελεί το βασικό κριτήριο που μέχρι σήμερα χρησιμοποιείται για τον ορισμό της καθαρότητας και αυθεντικότητας του ελαιολάδου, κάτι που είχε προτείνει και το 2013 ως απάντηση στο πρόβλημα της απόκλισης των δικών τους ελαιολάδων από τις επι-

τρεπόμενες τιμές στις εν λόγω συγκεντρώσεις. Ειδικότερα, στα ελαιόλαδα αυτών των χωρών η συγκέντρωση ξεπερνάει το όριο του 4%, φτάνοντας έως και το 4,8% σε καμπεστερόλη.

Αντιδρώντας στη πρόταση αυτή, το IOC εξέφρασε τις ανησυχίες του ότι κάτι τέτοιο θα δυσκόλευε σημαντικά τον εντοπισμό των περιπτώσεων νοθείας στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, επειδή το ανικνεύσιμο όριο καμπεστερόλης διαφόρων σπορελαίων είναι πολύ μεγαλύτερο σε σχέση με του ελαιολάδου. Μάλιστα, το IOC επεσήμανε ότι σαν απάντηση στη πρόταση του Codex, το 2013, είχε υιοθετηθεί το επιπλέον κριτήριο της συγκέντρωσης σιγμαστερόλης, προκειμένου αυτή να αποτελέσει δικλείδα ασφαλείας για όσα ελαιόλαδα προέρχονταν από τις χώρες αυτές και οι έλεγχοι τα θεωρούσαν νοθευμένα, λόγω της φυσιολογικά αυξημένης καμπεστερόλης που περιείχαν.

Αναθεώρηση ποιοτικών προτύπων

Στο πλαίσιο της συνάντησης, ελήφθησαν αποφάσεις για αλλαγές στις μεθόδους ποιοτικής ανάλυσης του ελαιολάδου. Αποφασίστηκε, μεταξύ άλλων, η τροποποίηση της μεθόδου οργανοληπτικής αξιολόγησης του ελαιολάδου και του προτύπου εμπορίας του IOC για τα ελαιόλαδα και πυρηνέλαια δηλαδή, μείωση του κατώτατου ορίου για το λιγνελαιϊκό οξύ στο 2,5% για τα έλαια που παράγονται από ελιές που συγκομίστηκαν σε πρώιμο βαθμό ωριμότητας.

Καλύτερες σε χρώμα και ποιότητα φέτος οι επιτραπέζιες ελιές

Ποιοτικότερες και μεγαλύτερες σε σχέση με πέρυσι είναι οι ελιές Άμφισσας, Χαλκιδικής και Καθαμών τη φετινή σεζόν, με τις ψιλές να εκλείπουν από την εγχώρια αγορά, η οποία κυριαρχείται έως και 90% από χοντρές ελιές. Αυτές ναι μεν έχουν καλύτερη τιμή αλλιά, από την άλλη, αντιμετωπίζουν σε αρκετές περιοχές πρόβλημα διάθεσης

Της Μαρίας Κρόκου

«Οι ελιές Καθαμών φέτος είναι ποιοτικά καλύτερες σε σχέση με την περσινή χρονιά», επισημαίνει ο αντιπρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λιβανατών, Ανέστης Μαυροειδής, καθώς «αφενός δεν παρουσιάστηκε δόκος αφετέρου η μειωμένη παραγωγή είχε ως αποτέλεσμα να παραχθεί χοντρός καρπός, ο οποίος μαύρισε πιο εύκολα και πιο γρήγορα». Ενδεικτικό είναι ότι «αρχή Νοεμβρίου, που ξεκίνησε η συγκομιδή, ήταν όλοι οι καρποί μαύροι, ενώ πέρυσι και μετά τις 15 Νοεμβρίου οι καρποί είχαν άσπρο και κόκκινο χρώμα», λέει χαρακτηριστικά ο κ. Μαυροειδής. Συγκεκριμένα, στην ευρύτερη περιοχή των Λιβανατών, όπου κανονικά παράγονται 6 εκατ. κιλά ελιές Καθαμών, τη φετινή σεζόν η παραγωγή αναμένεται στα 5 εκατ. κιλά, 15-20% μειωμένη από πέρυσι που κυμάνθηκε στα 7 εκατ. κιλά.

Για αυτή την ελιά (200 τεμάχια το κιλό) η τιμή παραγωγού βρίσκεται στο 1,30 ευρώ το κιλό (με μία απόκλιση 10 λεπτών ανάλογα με την κατηγορία), σημειώνοντας άνοδο κατά 0,20 λεπτά από το Δεκέμβριο που βρισκόταν στο 1,10 ευρώ το κιλό, ενώ αναμένεται εκ νέου άνοδος δεδομένου ότι πέρυσι, που η παραγωγή ήταν μεγαλύτερη, η τιμή έφτασε την άνοιξη στο 1,65-1,70 ευρώ το κιλό.

Δυσεύρετες οι ψιλές Άμφισσας
Καλύτερο χρωματισμό έχουν φέτος και οι ελιές Άμφισσας, η εμπορική



περίοδος των οποίων τελειώνει το Μάιο για τις μεγαλύτερες ποσότητες. Μάλιστα, η καλύτερη ποιότητα και το μεγαλύτερο μέγεθος χαρακτηρίζουν τόσο τις ελιές Άμφισσας, που παράγονται στη συγκεκριμένη περιοχή όσο και τις αντίστοιχες που παράγονται σε Αγρίνιο και Στυλίδα. Για όλες τις παραπάνω ελιές η τιμή παραλαβής από την ΕΑΣ Άμφισσας βρίσκεται στο «1,20-1,30 ευρώ το κιλό (110 τεμάχια το κιλό)», όπως επισημαίνει ο πρόεδρος της Ένωσης Ηλιάς Ήνρος, ενώ η τιμή που δίνουν οι έμποροι βρίσκεται στα 0,90-1 ευρώ το κιλό. Εδώ αξίζει να σημειωθεί ότι

πέρυσι οι τιμές παραγωγού ήταν 1,60-1,70 και 1,50 ευρώ το κιλό αντίστοιχα δεδομένης της υπερβολικά μειωμένης περσινής παραγωγής.

Οι χαμηλότερες φετινές τιμές σε σχέση με την περσινή χρονιά για τις ελιές αυτού του τεμαχισμού οφείλονται και στο ότι οι μεγαλύτερες ποσότητες (σχεδόν κατά 60%) της φετινής σοδειάς αφορούν ελιές αυτού του μεγέθους, ενώ οι ψιλές επιτραπέζιες ελιές Άμφισσας είναι δυσεύρετες. Έτσι, ενώ πέρυσι η μέση τιμή για τις τελευταίες, ήταν στο 1 ευρώ το κιλό, φέτος είναι στο 1,60. Παράλληλα, η τιμή για τις θρούμπες ελιές της περιοχής βρίσκεται στο 1,20-1,40 ευρώ το κιλό, σχεδόν 50% παραπάνω από την περσινή χρονιά, που ήταν στα 0,60-0,70.

Η φετινή έλλειψη ψιλών επιτραπέζιων ελιών (200-260 τεμάχια το κιλό) και όσον αφορά τις ελιές Χαλκιδικής «αποτελεί πρόβλημα», σύμφωνα και με τον παραγωγό Σάκη Κασσανώλη, καθώς πολλές χώρες οικονομικά αδύναμες προτιμούν αυτές τις ελιές δεδομένης της φτηνότερης τιμής τους και στη λιανική. Τη φετινή σεζόν το 80-90% των ελιών Χαλκιδικής είναι χοντρού μεγέθους και αντιμετωπίζουν σε μεγάλο ποσοστό πρόβλημα διάθεσης, ενώ πέρυσι το αντίστοιχο ποσοστό ήταν 30%, με τις μεσαίες και τις ψιλές ελιές να καλύπτουν από 30% της σοδειάς. Πέρυσι λόγω της μικρότερης παραγωγής σε σχέση με τη φετινή χρονιά η τιμή παραγωγού για την ελιά Χαλκιδικής ήταν στο 1,40-1,50 (110 τεμάχια το κιλό), ενώ φέτος το μεγαλύτερο ποσοστό έχει πουληθεί στο 1,10 ευρώ το κιλό. ■

“Για δεύτερη συνεχόμενη φορά η Ομάδα Παραγωγών «Σύνδεσμος Προώθησης Πιστοποιημένων Ελιάς Χαλκιδικής» θα συμμετέχει στην έκθεση DETROP

Ο Σύνδεσμος θα μεριμνήσει για την καλύτερη ενημέρωση καταναλωτών και επαγγελματιών του κλάδου, για την αξία της πιστοποιημένης ελιάς Χαλκιδικής, τα πλεονεκτήματα της διαδικασίας πιστοποίησης κατά AGRO 2 κ. ά.

”

Οι ενδοκοινοτικές συναλλαγές όσον αφορά την επιτραπέζια ελιά τον Οκτώβριο του '14, ήταν κατά 1% λιγότερες από τις αντίστοιχες του Οκτωβρίου '13, ενώ οι εισαγωγές από χώρες εκτός της Ε.Ε. ήταν κατά 34% περισσότερες, σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου.



Εισαγωγές επιτραπέζιων ελιών

Χώρες	Νοέμβριος 2013	Νοέμβριος 2014
Ρωσία	9073.0	8719.1
Αμερική	10396.0	10164.0
Εκτός ΕΕ/27	5459.0	-
Εντός ΕΕ/27	25216.0	-

Ελιά Καλαμών

(200 τεμάχια το κιλό)

Τιμή

Φεβρουάριος 2015: 1,30
Φεβρουάριος 2014: 1,40

Ελιά Άμφισσας

(110 τεμάχια το κιλό)

Τιμή

Φεβρουάριος 2015: 1,20-1,30
Φεβρουάριος 2014: 1,60 – 1,70 ευρώ

Ελιά Χαλκιδικής

(110 τεμάχια το κιλό)

Μέση Τιμή

Φέτος: 1,10
Πέρυσι: 1,40-1,50

Κονταρομαχίες για τη χρήση της ονομασίας «Ελιές Καλαμάτας»

Στο επίκεντρο της επικαιρότητας βρέθηκε πρόσφατα το ζήτημα της ΠΟΠ Ελιάς Καλαμών, καθώς ακούστηκαν αιτήματα εκ μέρους της ΠΕΜΕΤΕ για διεύρυνση της χρήσης του όρου «Ελιές Καλαμάτας» και εκτός των γεωγραφικών ορίων που ορίζει η ένδειξη ΠΟΠ, ενώ από την άλλη πλευρά οι τοπικοί παραγωγοί αλλιά και άλλοι παράγοντες του χώρου υποστηρίζουν ότι πρόκειται για επίθεση κατά του συστήματος ποιότητας ΠΟΠ-ΠΓΕ και για εσκεμμένο διαιωνισμό της σύγχυσης περί ονομασίας.

Στο πλαίσιο αυτό και με αφορμή την ανακοίνωση της ΠΕΜΕΤΕ, η οποία έκρουε τον κώδωνα του κινδύνου για περαιτέρω συρρίκνωση των εξαγωγών του εν λόγω προϊόντος εάν δεν επιτραπεί η ευρύτερη χρήση του όρου «Ελιές Καλαμάτας» και από άλλες γεωγραφικές περιοχές της χώρας, ο Παναγιώτης Αλευράς, Περιφερειακός Σύμβουλος και γεωπόνος είχε δώσει απάντηση στην ΠΕΜΕΤΕ με γραπτή επιστολή, στην οποία τόνιζε μεταξύ άλλων: «Είναι γνωστό ότι με τις γεωγραφικές ενδείξεις πιστοποιείται ο δεσμός μεταξύ μιας δεδομένης ποιότητας φήμης ή χαρακτηριστικού του προϊόντος και της γεωγραφικής προέλευσής του. Δεν κατοχυρώνονται δηλαδή ποικιλίες αλλά τοπωνύμια». Επιπλέον, αναφερόμενος στη χρήση της περίπτωσης της «Πράσινης Ελιάς Χαλκιδικής» ως παράδειγμα προς μίμηση για την «Ελιά Καλαμάτας», ο κ.Αλευράς τόνισε ότι «στην προκειμένη περίπτωση η ονομασία της ποικιλίας και της κατοχυρωμένης ως Π.Ο.Π. ταυτίζονται με τη λέξη Χαλκιδική, ενώ στην περίπτωση της επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών η ονομασία έχει κατοχυρωθεί ως ελιά Π.Ο.Π. Καλαμάτας και η ποικιλία ονομάζεται Καλαμών και όχι Καλαμάτας, όπως σκόπιμα θέλουν κάποιοι να αναφέρουν».

Εκδηλώσεις

2015

14 03

27 03



HEAS Νεμέας θα φιλοξενήσει στις εγκαταστάσεις της και συγκεκριμένα στο τυποποιητήριο ελαιολάδου το Παγκόσμιο Συνέδριο Ελαιολάδου το οποίο θα πραγματοποιηθεί από τις 27 έως τις 29 Μαρτίου του 2015.

Στο τυποποιητήριο της ΕΑΣ Νεμέας το «Παγκόσμιο Συνέδριο Ελαιολάδου»

Ως φιλικός χορηγός και ως συνέχεια της αίτησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος από το Ελληνικό Περιφερειακό Αναπτυξιακό Κέντρο (ΕΠΑΚ) στο πλαίσιο του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, η ΕΑΣ Νεμέας θα φιλοξενήσει στις εγκαταστάσεις της το Παγκόσμιο Συνέδριο Ελαιολάδου το οποίο θα πραγματοποιηθεί από τις 27 έως τις 29 Μαρτίου του 2015. Τη συγκεκριμένη διοργάνωση θα πλαισιώσουν εκθέσεις προϊόντων ελαιολάδου και λοιπών τοπικών προϊόντων, ειδικές εκδηλώσεις, εξειδικευμένες συζητήσεις που θα καλύπτουν όλο το φάσμα της παραγωγής, τυποποίησης, ελέγχου και προώθησης του προϊόντος, ομιλίες σημαντικών προσκεκλημένων με κύριο στόχο τη διεθνή ανάδειξη του προϊόντος του ελαιολάδου αλλά και ταυτόχρονα της ευρύτερης περιοχής της Νεμέας ως ένα σημαντικό κόμβο διακίνησης προϊόντων τοπικής και εθνικής προέλευσης.

Πλήθος προσκεκλημένων

«Θεωρούμε το συνέδριο αυτό εξαιρετικής σπουδαιότητας καθώς θα προσελκύσει πλήθος προσκεκλημένων και θα τονώσει το προϊόν του ελαιολάδου πανελλαδικά, αναδεικνύοντας ταυτόχρονα το συγκριτικό πλεονέκτημα που διαθέτει το ελαιόλαδο Νεμέας και βάζοντας τις κατάλληλες βάσεις για την περαιτέρω προώθησή του. Είστε όλοι προσκεκλημένοι να παρευρεθείτε και να στηρίξετε τη συγκεκριμένη διοργάνωση και αναμένουμε τα καλύτερα», αναφέρει στην ανακοίνωσή της, η υπεύθυνη του Γραφείου Τύπου του Συνεταιρισμού, κα. Αθηνά Γαστουνιώτη.

Μεσογειακή διατροφή στο επίκεντρο της 2ης Food Expo στο Metropolitan Expo

Στο καθολικό αίτημα της αγοράς για μια σύγχρονη και δυναμική έκθεση διεθνών προδιαγραφών με στόχευση στην επιχειρηματική αγορά, θα επιχειρήσει να απαντήσει η «2η Food Expo», η οποία θα πραγματοποιηθεί στις 14-15 Μαρτίου 2015, στο Metropolitan Expo στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος.

Στη 2η FOOD EXPO αναμένεται να συμμετάσχουν περισσότεροι από 500 εκθέτες από όλο τον κόσμο. Οι επισκέπτες της έκθεσης θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ένα πλήθος προγράμματα θεματικών εκδηλώσεων από εξειδικευμένους εισηγητές, με συνέδρια και ημερίδες που θα αφορούν κυρίως τις εξαγωγικές ευκαιρίες για τα ελληνικά προϊόντα. Μεταξύ των βασικών προϊόντων που θα έχουν την ευκαιρία να δουν και να γευτούν οι επισκέπτες της FOOD EXPO είναι τα εξής: Προϊόντα ΠΟΠ, ελαιόλαδο, μηχανήματα επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων και πολλά άλλα.

Τέλος, στα πλαίσιά της θα διεξαχθεί και το Διεθνές Forum για τη Μεσογειακή διατροφή. Περισσότερες πληροφορίες στην εταιρεία FORUM ΑΕ στο τηλ. 210 5242100, e-mail: magazines@forumsa.gr ή στην ιστοσελίδα: www.foodexpo.gr.



22 03

Επενδυτικές ευκαιρίες στην ιταλική SOL

Η διεθνής έκθεση για την ελιά και το ελαιόλαδο SOL, η οποία διεξάγεται 22-25 Μαρτίου 2015 στη Βερόνα της Ιταλίας, αποτελεί μία από τις κυριότερες διοργανώσεις για τον κλάδο της ελαιοκομίας, στα πλαίσια της οποίας διαγωνίζονται οι μεγαλύτερες εταιρείες του χώρου για την ανάδειξη της καλύτερης ποιότητας εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου. Επιπλέον, οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν την ίδια ημερομηνία στη Βερόνα τις εκθέσεις Vinitaly για το κρασί, και την Enolitech που αφορά την τεχνολογία στον τομέα της ελαιοκομίας και στον εξοπλισμό των οινοποιείων.

Τα «Ελαιόλαδα των Οινοποιών» δεσπόζουν στο φετινό Οινόγραμμα

07|03

Όλοι γνωρίζουμε την επιτυχία των ιταλικών ελαιολάδων στη διεθνή αγορά. Πολλά από αυτά -και μάλιστα μερικά από τα πιο ακριβά- ανήκουν σε αμπελοοικονομικές εκμεταλλεύσεις της Τοσκάνης, της Ουμβρίας, της Σικελίας κ.ά. συμβάλλοντας ουσιαστικά στον κύκλο εργασιών τους. Επιπλέον η παρουσία τους μέσα στην γκάμα των κρασιών ενός οινοποιείου προσδίδει σε αυτό επιπλέον κύρος (τονίζοντας τη σημασία της γεωγραφικής προέλευσης και της χειροποίητης, «artisanal», παραγωγής του), ενώ ταυτόχρονα μπορεί να ανοίξει και νέες αγορές για το κρασί. Δεν υπάρχει κανένας λόγος η παραγωγή ελαιολάδου υψηλής ποιότητας να μην γίνει, και στην Ελλάδα, τόσο μεταξύ των οινοποιών. Δεδομένης, μάλιστα, της τελειομανίας που γενικά διακρίνει τους Έλληνες οινοποιούς στη δουλειά τους, είναι βέβαιο πως τα ελαιολάδα τους θα είναι αρίστης ποιότητας (όπως συνέβη με όσους καταπίστηκαν με την παραγωγή τσίπουρου και άλλων αποσταγμάτων). Θέλοντας να συμβάλει στην ανάπτυξη της τάσης αυτής και να βοηθήσει τους οινοποιούς εκείνους που ήδη έχουν αρχίσει να παράγουν και να εμπορεύονται ελαιόλαδο, δημιουργήθηκε στο φετινό Οινόγραμμα ένα ομαδικό περίπτερο με τα «Ελαιόλαδα των Οινοποιών».

Οι επισκέπτες της έκθεσης θα έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν την ελαιοπαραγωγή των εξής οινοποιιών: Gentilini (Κεφαλονιά), Κτήμα Αϊβαλή (Νεμέα), Κτήμα Γράμψα (Ζάκυνθος), Κτήμα Θεοδωρακάκου (Λακωνία), Κτήμα Μανουσάκη (Χανιά), Κτήμα Μερκούρη (Ηλεία), Κτήμα Μηριντζίκη (Ηλεία), Κτήμα Παπαργυρίου (Κορινθία), Κτήμα Ρίρα (Αχαΐα), Οινοποιία Βρυσιώτη (Εύβοια), Οινοποιία Λαφαζάνη (Νεμέα) και Tsantali (Άγιον Όρος). Το περίπτερο θα στελεχώσει η κυρία Μαρία Κατσούλη, οινολόγος, γευσισγνώστης ελαιολάδου διαπιστευμένη από το Ε.Σ.Υ.Δ. (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης) και η μοναδική «Olive Oil Sommelier» της Ελλάδας. Επιπλέον, στο πλαίσιο της εβδομάδας κρασιού «Athens Wine Week» (1 με 8 Μαρτίου) που πραγματοποιείται μαζί με το Οινόγραμμα, θα οργανωθεί επαγγελματικού τύπου γευστική δοκιμή των ελαιολάδων αυτών και δείγνο αρμονίας φαγητού με τα κρασιά και τα ελαιόλαδα των οινοποιών σε εστιατόριο της πόλης.



09|03



Για 8η χρονιά έρχεται η Έκθεση Λακωνικών Προϊόντων στο Σύνταγμα

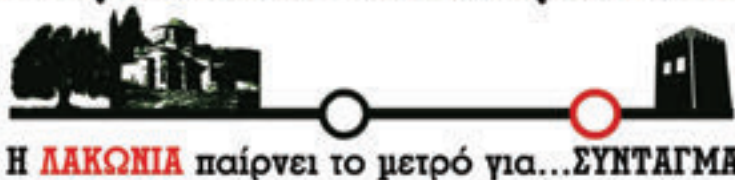
Για μια ακόμη χρονιά Λάκωνες παραγωγοί από κάθε γωνιά του νομού ετοιμάζονται να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους στην αίθουσα εκδηλώσεων του Μετρό, στην πλατεία Συντάγματος από τις 9 έως τις 11 Μαρτίου 2015. Οι προετοιμασίες για την 8η Έκθεση Λακωνικών Προϊόντων έχουν ήδη ξεκινήσει και αρκετοί νέοι εκθέτες θα συμμετέχουν στην έκθεση που έχει εξελιχθεί σε θεσμό και αναμένεται πάντοτε με μεγάλο ενδιαφέρον από το αθηναϊκό κοινό.

Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γευτούν και να προμηθευτούν βιολογικά και παραδοσιακά προϊόντα από τα Μέλη της Αστικής Μη Κερδοσκοπικής Εταιρείας «Γιορτή Ελιάς και Λαδιού», που έχει την ευθύνη της διοργάνωσης.

Ακόμα θα ενημερωθούν για τους τουριστικούς προορισμούς του νομού Λακωνίας από τα περίπτερα των Δήμων, αλλά και θα γνωρίσουν την πλούσια πνευματική «παραγωγή» του τόπου, αφού θα μπορέσουν να ξεφυλλίσουν βιβλία Λακώνων συγγραφέων για θέματα όπως ο τοπικός γαστρονομικός πολιτισμός, οι παραδοσιακές συνταγές, η ιστορία του νομού, τα ήθη και τα έθιμα και όχι μόνο.

Συνδιοργανωτές στη σημαντική αυτή προσπάθεια, είναι για μια ακόμη φορά οι Φορείς Τοπικής Αυτοδιοίκησης του νομού Λακωνίας.

Γιορτή Λακωνικών Προϊόντων



15 | 05



Χρυσά αριστεία στην «7η Ελαιοτεχνία»

Στο πλαίσιο της Μεσογειακής έκθεσης «ΕΛΑΙΟ-ΤΕΧΝΙΑ 2015» (15-17 Μαΐου 2015) η οποία είναι αφιερωμένη στην υγιεινή και σωστή διατροφή με ελαιόλαδο, σε συνεργασία με όλους τους φορείς του ελαιοκομικού τομέα, θα πραγματοποιηθεί ο 7ος διαγωνισμός εξαιρετικού παρθένου Ελαιόλαδου ΧΡΥΣΟ ΑΡΙΣΤΕΙΟΝ 2015 ο οποίος θα απονείμει τα βραβεία:

- ΧΡΥΣΟ ΑΡΙΣΤΕΙΟΝ 2015 – ποιότητας ελαιολάδου
- ΧΡΥΣΟ ΑΡΙΣΤΕΙΟΝ 2015 – συσκευασίας ελαιολάδου

Σκοπός του διαγωνισμού είναι:

α) Η προσπάθεια ενημέρωσης των ελαιοκαλλιεργητών, ελαιοπαραγωγών, ελαιοτριβέων, τυποποιητών και λιανοπωλητών οι οποίοι διαθέτουν νομίμως τυποποιημένο το προϊόν τους, να διατηρήσουν και να βελτιώσουν την ποιότητα του

επωνύμιου προϊόντος τους προωθώντας τη χρήση του ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας.

β) Η προώθηση της γνώσης της ιδιαίτερης αξίας και των υγιεινών / θρεπτικών ιδιοτήτων του ελαιόλαδου της Ελληνικής (και Μεσογειακής) διατροφής σε νέους καταναλωτές μικρής ηλικίας (σχοδεία), σε επαγγελματίες ζαχαροπλάστες, βιοτέχνες, ιδιαίτερα σε σχολές μαγειρικής γαστρονομίας και σε εστιατόρια τόσο στην Ελλάδα αλλά και στη διεθνή αγορά.

γ) Η προώθηση της διαφορετικότητας των ποικιλιών και της υψηλής ποιότητας των ελαιολάδων που παράγονται με σκοπό την αύξηση της γνώσης των γευστικών διαφορών τους.

Στον διαγωνισμό συμμετέχουν μόνο τυποποιημένα ελαιόλαδα που κυκλοφορούν νόμιμα στα καταστήματα λιανικής πώλησης. Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα: <http://eleotechnia.com/el/diagonismos-eleoladou/>



Στο Κατάκοβο της Ηλείας το 2ο Διεθνές Συνέδριο Ποιότητας

01 | 10

Το διάστημα από 1-4 Οκτωβρίου 2015, θα πραγματοποιηθεί το «2ο Συνέδριο Ποιότητας Ελαιολάδου» στο Κατάκοβο της Ηλείας. Σκοπός του είναι να συμβάλει στην ανάπτυξη και στην αναγνώριση της ποιότητας του ελαιολάδου και ιδιαίτερα του ελληνικού, με σύγχρονες τεχνολογικές μεθόδους συλλογής και μεταποίησης για την ανάδειξή της. Επίσης, επιθυμεί να αναδείξει τις τάσεις της διεθνούς αγοράς και τρόπους επίτευξής της, καθώς και να οργανώσει τοπικές και εθνικές μεθόδους για το ελαιόλαδο. Το Συνέδριο θα διεξαχθεί στο ξενοδοχείο «ΕΡΙΗΟΤΕΛ ΟΔΥΣΣΕΑΣ» στην αίθουσα «Καλυψώ» και παράλληλα με το Συνέδριο θα οργανωθεί η έκθεση για προϊόντα και υπηρεσίες στην ποιότητα ελαιολάδου και προσκαλούνται υποψήφιοι εκθέτες και χορηγοί να εκδηλώσουν ενδιαφέρον.

Τάσεις και προοπτικές αγορών

Οι θεματικές Ενότητες του Συνεδρίου θα εξετάσουν μεθόδους και τεχνικές βελτίωσης της ποιότητας του ελαιόλαδου, ικνηλασία, βιολογικό ελαιόλαδο, τάσεις και προοπτικές αγορών, συμβολή της ποιότητας του ελαιόλαδου στη διατροφή και την υγεία, θέματα τεχνολογίας και εξοπλισμού και παρουσίαση ερευνών από πανεπιστημιακούς φορείς γύρω από τα παραπάνω θέματα.

Ηλεκτρονικό CD εισηγήσεων

Ως επίσημη γλώσσα του Συνεδρίου ορίζεται η Ελληνική και η Αγγλική ενώ υπηρεσία διερμηνείας δεν θα υπάρχει. Σε όλους τους ομιλητές του Συνεδρίου θα χορηγηθεί βεβαίωση εισηγητή και θα δημοσιευθούν οι εισηγήσεις τους στο ηλεκτρονικό CD εισηγήσεων του «2ου Συνεδρίου ποιότητας Ελαιολάδου». Εξοδα μετακίνησης και διαμονής ομιλητών δεν θα καλυφθούν παρά μόνο εξοδα διατροφής κατόπιν επιλογής της Οργανωτικής Επιτροπής. Πληροφορίες για το Συνέδριο στον κ. Ευάγγελο Αγάλου στο e-mail: vagalos@otenet.gr ή p-y@otenet.gr και στο τηλέφωνο 2621042190.



14|04



Οι πιο διακεκριμένοι παγκοσμίως γευσιγνώστες τον Απρίλη δίνουν ραντεβού στη Νέα Υόρκη

Ο πιο σημαντικός διαγωνισμός και έκθεση για το ελαιόλαδο παγκοσμίως πρόκειται να διεξαχθεί στις 14-16 Απριλίου του 2015 στη Νέα Υόρκη για 2η συνεχή χρονιά. Οι πιο διακεκριμένοι γευσιγνώστες ελαιολάδου του πλανήτη συμμετέχουν κάθε χρόνο στον εν λόγω διαγωνισμό που θεωρείται ο απόλυτος τόπος συνάντησης και δικτύωσης για παραγωγούς ελαιολάδου πολύ υψηλής ποιότητας, εμπόρους, διακινητές και αγοραστές με πάνω από 700 συμμετοχές από 25 χώρες του κόσμου και 18 ειδικούς του ελαιοκομικού τομέα σε ρόλο παρουσιαστών.

Η διήμερη διοργάνωση λαμβάνει χώρα στο «Διεθνές Μέγαρο Γαστρονομίας» της Νέας Υόρκης ενώ το πρόγραμμα πλαισιώνεται και από ταυτόχρονες γαστρονομικές επιδείξεις και δοκιμές γευσιγνωσίας ελαιολάδου και εδεσμάτων σε ολόκληρη την πόλη.

Πίσω από τη μεγάλη διοργάνωση βρίσκεται ο Πρόεδρος του NYIOOC, Curtis Cord και ιδρυτής του γνωστού ενημερωτικού πόρταλ σε θέματα ελαιολάδου Olive Oil Times. Για πληροφορίες: <http://nyoliveoil.com/> ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στο e-mail: support@nyoliveoil.com

29|06



Τα βραβεία Mario Solinas θα απονεμηθούν στη Νέα Υόρκη στις 29 Ιουνίου.

Ανοιχτές οι αιτήσεις για τα βραβεία «Mario Solinas»

Τις προϋποθέσεις συμμετοχής στο Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου «Mario Solinas» για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα για την καλλιεργητική περίοδο 2014-2015 έχουν την ευκαιρία να δουν φορείς και ιδιώτες του ελαιοκομικού κλάδου στην ιστοσελίδα του IOC (<http://www.internationaloliveoil.org>), οι οποίοι μπορούν να στείλουν δείγματα μέχρι τις 22 Μαρτίου. Στόχος της διοργάνωσης είναι να ενθαρρύνει μεμονωμένους παραγωγούς, ενώσεις παραγωγών και τυποποιητών στις χώρες που παράγουν έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που εμφανίζει αρμονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αλά και να ενθαρρύνει τους καταναλωτές να αναγνωρίζουν και να εκτιμούν τις αισθητικές ιδιότητες αυτών των ελαιολάδων. Τα βραβεία για τους νικητές θα απονεμηθούν σε μια επίσημη τελετή βράβευσης που θα πραγματοποιηθεί κατά τη διάρκεια της έκθεσης Fancy Food Show στη Νέα Υόρκη στις 29 Ιουνίου 2015.



Παρεναιτοφορία

Δεν νομίζω ότι χρειαζόταν και πολύ μυαλό για να καταλάβει κάποιος ότι φέτος οι τιμές του ελαιολάδου θ' ανέβαιναν. Δεν διεκδικούμε λοιπόν δάφνες, εδώ στο el, για το γεγονός ότι φυσικά πριν από την έναρξη της περιόδου, μιλήσαμε καθαρά για τις προοπτικές που προδιαγράφονταν για τις τιμές παραγωγού, τονίζοντας μάλιστα στο τεύχος Οκτωβρίου 2014 ότι... το σύμπαν συνωμοτεί υπέρ του ελληνικού ελαιολάδου!

Αυτό που δεν ξέρω είναι πού θα 'πρεπε να κρυφτεί ο αυτοαποκαλούμενος και «Νέστορας του ελαιολάδου», ο οποίος, μέχρι τα Χριστούγεννα δεν έβλεπε λόγο αύξησης των τιμών παραγωγού στην εγχώρια αγορά, ενώ τώρα που έχουν πάρει οι εξελίξεις... αθάρνα (όπως ήlene στο χωριό μου), ψάχνει μπαλώματα!

Διακρίνω πάντως ένα «κανάλι» συντακτών περί τα ελαιοσυγκικά που έχει υποδεχθεί με πολύ «πόνο» την τελευταία αύξηση στις τιμές παραγωγού, προβάλλοντας το επιχείρημα ότι έτσι και οι τιμές στο ράφι ανέβουν οι καταναλωτές θα στραφούν σε υποκατάσταση του ελαιολάδου, δηλαδή στα σπορέλαια, και τότε η ζημιά για το προϊόν στις παγκόσμιες αγορές θα είναι μεγάλη!

Να το ξεκαθαρίσω κι αυτό. Το ελληνικό ελαιόλαδο δεν έχει να αντιμετωπίσει φόβο από την τελευταία ή και περαιτέρω αύξηση των τιμών, αντίθετα, αν είχε να φοβηθεί κάτι και τα στοιχεία δείχνουν πως αντιμετώπισε πρόβλημα σαν καλλιέργεια, αυτό είχε αφετηρία τις ιδιαίτερα χαμηλές τιμές των προηγούμενων χρόνων.

Ότι θα πρέπει να μουν τα πράγματα σε σειρά, ώστε το ελληνικό extra παρθένο να κατακτήσει τις υπερβολές του, δεν υπάρχει αμφιβολία. Ότι ο στόχος μπορεί να επιτευχθεί μόνο μέσα από τις κατάλληλες συνεργασίες, ώστε η πρώτη ύλη να μην είναι αποκομμένη από το τελικό προϊόν και την εικόνα που εισπράττει ο καταναλωτής, δεν το συζητάμε. Όμως, ότι η καλλιέργεια μπορεί να σταθεί στη χώρα με την παρούσα δομή και με τον παραγωγό να εισπράττει μόλις και μετά βίας 2 ευρώ, όταν οι Ιταλοί εισπράττουν τριπλάσια τιμή, αυτό να το ξεχάσουν!

Άλλωστε, όπως επισημαίνει στην τελευταία εμπειρισταμένη ανάλυσή του από την Πιερία, ο Μέγας Γεώργιος, η κατανάλωση ελαιολάδου παγκοσμίως καταγράφει μια αύξηση αργή αλλά σταθερή από το 1970 και εντεύθεν. Τον τελευταίο καιρό μάλιστα, παρατηρεί, υπάρχει μια δυναμική ενίσχυση της ζήτησης σε αγορές πέραν των παραγωγών χωρών.

Η παγκόσμια κατανάλωση είναι εκεί και μας περιμένει, είναι το δικό μου σκόδιλο, όταν, με βάση τα στοιχεία η Ελλάδα εξάγει περί το 40% του προϊόντος και απ' αυτό το 85% ή το 34% κατευθύνεται κύμα στην Ιταλία.

Αξιοσημείωτο είναι ότι το 15% της εξαγόμενης ποσότητας ή το 6% της παραγωγής που εξάγεται ως επώνυμο ελληνικό (10 χιλιάδες τόνοι) κατευθύνεται σε αγορές της ομογένειας, στη μαζική εστίαση, όπου χάνει την ταυτότητά του και στις αλυσίδες λιανικής.

ο Γερο-Λαδός

Το ελαιόλαδο ως αρχαίο φάρμακο

Τη διατροφή ως μέσο πρόληψης και θεραπείας των ασθενειών χρησιμοποιούσαν στην αρχαιότητα ο Γαληνός και οι υπόλοιποι γιατροί της σχολής του Ιπποκράτη, ενώ σε μεγάλο βαθμό οι πρακτικές τους μοιάζουν με αυτό που σήμερα ορίζουμε σαν μεσογειακή διατροφή. Θεωρούσαν, μάλιστα, ότι το ελαιόλαδο αύξανε τη θεραπευτική δράση των γευμάτων

Εμπέλεια: Φανή Γιαννακοπούλου

Η σημασία της πρόληψης

Στις ιατρικές πρακτικές της αρχαίας Ελλάδας πιθανολογείται ότι έχει τις ρίζες της η μεσογειακή διατροφή, σύμφωνα με έρευνα που δημοσιεύτηκε στο ξένο επιστημονικό περιοδικό *Journal of Ethnopharmacology*. Ο συγγραφέας του δημοσιεύματος, καθηγητής Wilkins του Πανεπιστημίου του Exeter και ειδικευμένος στην ιστορία των τροφίμων και της ιατρικής των Έλληνο-ρωμαϊκών πολιτισμών, αναφέρεται στις πρακτικές του Γαληνού από την Πέργαμο, οι οποίες μοιάζανε σε μεγάλο βαθμό με αυτές που προτείνει η σύγχρονη μεσογειακή διατροφή. Γεννημένος το 129 μ.Χ., ο Γαληνός υποστήριζε σθεναρά τη σημασία της πρόληψης ως μέθοδο θεραπείας.



Απλά γεύματα αλλά γευστικά

Ο Γαληνός ο οποίος διατελώντας προσωπικός γιατρός πολλών αυτοκρατόρων, έβλεπε τη διατροφή ισόξια της φαρμακευτικής θεραπείας. Όπως και οι υπόλοιποι γιατροί της Σχολής του Ιπποκράτη, δεν απέδιδε τις ανθρώπινες ασθένειες σε κάποιου είδους υπερφυσική αιτία ή θεική βούληση αλλά έδινε βάρος στη διατροφή και τη σημασία ενός απλού αλλά γευστικού γεύματος. Αυτό βασιζόταν στην αντίληψη ότι τα εξωτερικά χαρακτηριστικά ενός τροφίμου επιδρούν στο ανθρώπινο σώμα. Για παράδειγμα, εάν ένα φρούτο ή λαχανικό ήταν ισχυρό γευστικά, η έντονη αυτή γεύση αντανάκλασε τη θρεπτική του αξία. Έτσι, η προσθήκη καρυκευμάτων έγινε καθημερινή και συνήθης πρακτική της γαστρονομίας στο ελλαδικό χώρο και μάλιστα με ιδιαίτερα διαδεδομένη τη χρήση του ελαιολάδου και των ψαριών για αύξηση της θεραπευτικής δράσης των γευμάτων.



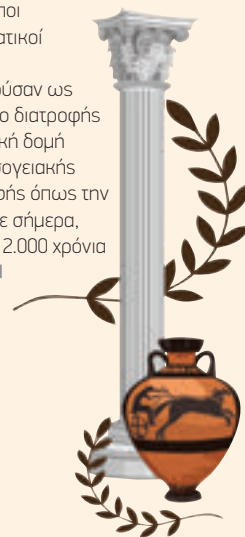
Πηγή νεότητας

Οι αρχαίοι πολιτισμοί πίστευαν ότι η κατανάλωση ελαιολάδου ευθύνεται για τη μακροζωία, τη δύναμη και τη νεότητα. Το χρησιμοποιούσαν και στο δέρμα τους για τις αναζωογονητικές ιδιότητές του. Πίστευαν ότι οι ιδιότητες που ενυπάρχουν στα ελαιόδεντρα, που τους επιτρέπουν να ζουν για χιλιάδες χρόνια, περιέχονταν στον καρπό και το λίκδι του δέντρου. Και ότι αυτές οι ιδιότητες θα μπορούσαν να μετακυλήσουν στους ανθρώπους που κατανάλωναν ελιές και το πολυτίμο έλαιο. Όταν ο λαός της αρχαίας Αθήνας ζήτησε από τον διάσημο Έλληνα φιλόσοφο Δημόκριτο, που ο θρύλος θέλει να είχε ζήσει περισσότερο από έναν αιώνα, να μάθει πώς να διατηρήσει την υγεία του και να ζήσει μια μακρά ζωή, αυτός απάντησε, «As κάνουν μπάνιο τα σωθικά μας στο μέλι και το σώμα μας εξωτερικά με ελαιόλαδο».



Κατάσταση ισορροπίας

Σύμφωνα με τον Wilkins, ο Γαληνός παρότρυνε τους ασθενείς του να προσθέτουν στο φαγητό τους μπαχαρικά όπως το τζίντζερ ή το πιπέρι, εάν μπορούσαν να τα αντέξουν γευστικά. Τα σωματικά υγρά και το επίπεδό τους στον οργανισμό του κάθε ατόμου είχε, σύμφωνα με τη Σχολή του Ιπποκράτη, σημασία για την επιλογή των κατάλληλων τροφίμων για τη διατροφή του. Η γενική ιδέα ήταν να κρατείται στον οργανισμό μία ισορροπία σωματικών υγρών προκειμένου το άτομο να έχει καλή υγεία. Οι διατροφικοί χειρισμοί ήταν μία πάγια τακτική προκειμένου να επανέλθουν οι όποιες ανωμαλίες στις ποσότητες των σωματικών υγρών, σε κανονική κατάσταση ισορροπίας. Το σκόρδο και το κρεμμύδι για παράδειγμα, το συνταγογραφούσαν ως αδυνατιστικό παράγοντα σε άτομα που τα σωματικά τους υγρά ήταν πολύ αυξημένα. Ο Γαληνός και οι υπόλοιποι ιπποκρατικοί γιατροί, υιοθετούσαν ως πρότυπο διατροφής τη βασική δομή της μεσογειακής διατροφής όπως την ξέρουμε σήμερα, σχεδόν 2.000 χρόνια μετά. ■



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΛΙΑΣ



Μικρός & Ευέλικτος Αυτοκινούμενος
Δονητής «B411»



Μεγάλος Αυτοκινούμενος
Δονητής «F3»



Παρελκόμενος Δονητής Τροχήλατος -
Προσαρμόζεται πίσω από το τρακτέρ -
Τηλεσκοπικός
«TR50»



Παρελκόμενος Δονητής
Προσαρμόζεται μπροστά από το τρακτέρ -
Τηλεσκοπικός
«T 2000 MINI»



VIGOLO

Καταστροφείς



Δονητική Χτένα Ελιάς



Αυτοκινούμενη Σκούπα
Συλλεκτική για Ελιά

ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΤΡΑΠΕΖΙΚΗ

ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ. ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ.

Πρώτη τράπεζα είσαι όταν ξέρεις να στηρίζεις κάθε ποιοτικό βήμα.

Το μεγαλύτερο βήμα εκσυγχρονισμού της πρωτογενούς παραγωγικής διαδικασίας στην Ελλάδα γίνεται πραγματικότητα.

- 14.500 παραγωγοί
- 105 κορυφαίες επιχειρήσεις με 12.500 εργαζομένους
- 1,2 δισ. εξαγωγές σε 54 χώρες
- 500 εκ. σε χρηματοδοτήσεις

Γιατί η Ελλάδα έχει ανάγκη
από περισσότερα πρώτα βήματα.

Σταθερή γιατί κινείται

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

www.piraeusbank.gr

