

ΤΕΥΧΟΣ 22 • 04-06/2019

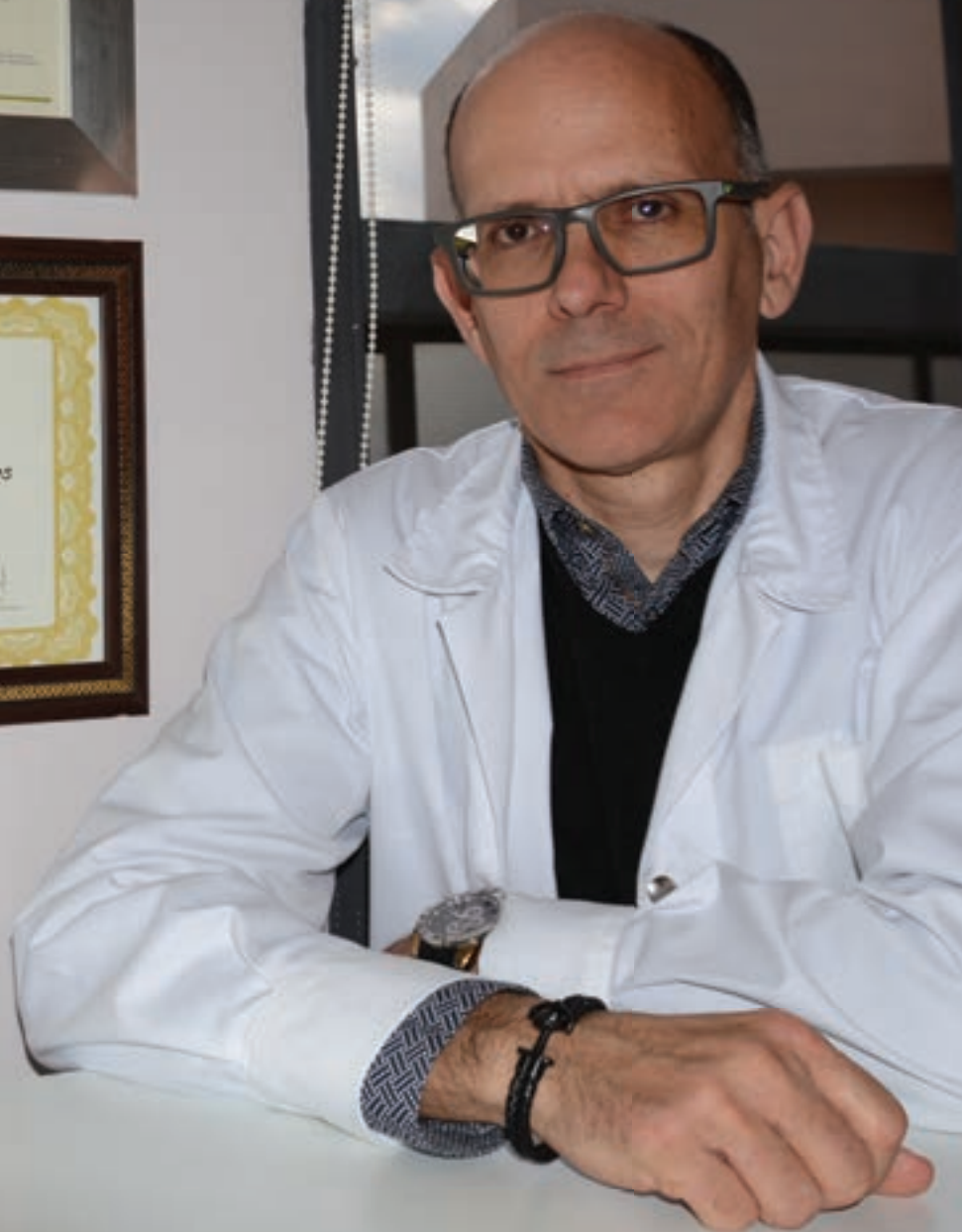
Διοργάνω με την Agenda η αυτοεξέλιξ με 4 ευρώ

ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΙΘΟΣ

el



ΜΑΝΩΛΗΣ ΣΑΛΙΒΑΡΑΣ
ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΞΕΚΛΕΙΔΩΝΕΙ
ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ

Ενάντια στο Γλοιοσπόριο & Κυκλοκόνιο της Ελιάς

ΑΓΡΥΟΣ, 2019



ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ

Σε φεταροεπιστημονικά προϊόντα για μόνιμο συνδυασμό με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση του, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα.
Αριθμός Μέσης Διαθεσιμότητας στην Αγορά: 50592/18-01-2017
Τηλ. Κέντρου Διεύθυνσεων: 210 779377



- Προληπτική και θεραπευτική δράση στο Κυκλοκόνιο και στο Γλοιοσπόριο της ελιάς
- Αντοχή στην έκπλυση από τη βροχή
- Τελευταίος ψεκασμός πριν τη συγκομιδή: 7 ημέρες
- Ευρωπαϊκά MRLs. Μπορεί να εφαρμοστεί σε επιτραπέζιες και ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ελιάς



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Επιδραστεί σε καύσιμα κατάποσης.
Προκαλεί ερεθισμό του δέρματος.
Προκαλεί σοβαρή οφθαλμική βλάβη.
Επιδραστεί σε καύσιμα κατάποσης.
Πολύ τοξικό για τους υδρόβιους οργανισμούς, με μακροχρόνιες επιπτώσεις.
Περιέχει 1,2-βενζοϊκόθιολ 3-σουλ.
Μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση.
Δια να αποφευχθεί κινδύνος για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης.

Η Arysta LifeScience είναι πλέον μέρος της UPL, δημιουργώντας ένα νέο Ηγέτη στην Παγκόσμια Γεωργία

Arysta LifeScience Ελλάς Α.Ε.
Ριζαρείου 16 | Χαλάνδρι | Τ.Κ: 15233 | Τηλ: 210 55 78 777
www.arystalifescience.gr

ελιάς

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 22

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2019

10

ΣΕ ΤΡΕΙΣ
ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ ΚΙΝΕΙΤΑΙ
Η ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

18

ΔΥΝΑΜΙΚΗ
ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ
ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
Η ΙΑΠΩΝΙΑ

18

ΦΑΟ ΚΑΙ ΕΤΑΑ
ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ
ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΤΗΣ ΤΥΝΗΣΙΑΣ

19

ΟΞΥΤΗΤΑ 0,5%
ΓΙΑ ΤΟ ΕΞΤΡΑ
ΠΑΡΘΕΝΟ ΘΕΛΟΥΝ
ΟΙ ΙΤΑΛΟΙ

26

ΥΠΕΡΠΥΚΝΗ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΕΛΙΑΣ: ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ
& ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



OLYMPIA AWARDS

Στις 12 Μαΐου στην Παλαιά
Βουλή η τελετή απονομής



ΑΠΟ ΜΙΚΡΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ ΤΑ ΚΑΛΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Τονίζει ο Κώστας Χριστοφοράκης
που πιστεύει ότι τη διαφορά κάνει
ο πειραματισμός στο ελαιόλαδο

14

**ΤΙΣ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ
ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΤΗΣ
ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
ΔΙΔΑΣΚΕΙ
Η ΑΚΡΑ ΜΟΡΕΑ**

21

**ΠΡΩΤΙΑ
ΣΕΒΙΤΕΛ ΣΤΟΝ
ΠΡΩΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΩΝ**

22

**ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ
ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΙΚΟΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ Ο ΑΣ
«ΘΕΡΜΑΣΙΑ ΔΗΜΗΤΡΑ»**

23

**ΑΣΠΙΔΑ ΓΙΑ
ΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΥΓΕΙΑ
ΟΙ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ**

24

**ΠΙΟ ΔΙΕΘΝΗΣ
ΑΠΟ ΠΟΤΕ
Ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΑΘΗΝΑ 2019**

25

**ΠΑΓΩΤΟ
ΜΕ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ
GOURMET EXHIBITION**

38

ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

Πρόβλημα ποιότητας στο
μοντέλο παραγωγής δημιουργεί
η μετασυσχετική διαδικασία

40

**ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Με τις εμπειρικές γνώσεις να
κρίνουν την τύχη του ελαιολάδου
η εκπαίδευση μοιάζει μονόδρομος

46

**ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...**

Έξι ετικέτες από Κρήτη, Ηλεία,
Κρανίδι Αργολίδας και Αττική





Muske/teer®

Υπερασπίζει το χωράφι

- Ευελιξία στην εφαρμογή
- Μεγάλη υπολειμματική δράση
- Έλεγχος δύσκολων ζιζανίων
- Έλεγχος της κόνυζας

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

ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΕΙΣ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ



Οι ελαιοπαραγωγοί της χώρας μας έχουν πολλούς λόγους να υποστηρίξουν καλλιεργητικά και να αναδείξουν παραγωγικά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της εγχώριας παραγωγής. Ένας εξ αυτών έχει να κάνει με το γεγονός ότι ο ανταγωνισμός στις premium ποιότητες και ειδικά εκεί όπου δύναται να τεκμηριωθεί ο λεγόμενος «σχυρισμός υγείας», ο ανταγωνισμός μοιάζει να είναι, προς το παρόν, πολύ μικρότερος, επομένως και πιο διαχειρίσιμος σε σχέση με ό,τι συμβαίνει στη διεθνή αγορά του extra παρθένου. Με περισσότερη δουλειά στο χωράφι και μεγαλύτερη προσοχή μετασυλλεκτικά, οι Έλληνες παραγωγοί δύνανται να απολαύσουν σημαντικά υψηλότερο εισόδημα απ' αυτό που εξασφαλίζουν οι «συμβατικές» ποιοτικές κατηγορίες. Ακολουθώντας μάλιστα τη συγκεκριμένη οδό, ίσως οι δυσκολίες στη διάθεση να είναι λιγότερες. Σημειωτέον ότι από το Δεκέμβριο του 2012 επιτρέπεται η αναγραφή στις συσκευασίες του ισχυρισμού υγείας βάσει του οποίου «οι πολυφαινόλες του ελαιολάδου συμβάλλουν στην προστασία των λιπιδίων του αίματος από το οξειδωτικό στρες στα πλαίσια μιας ποικίλης και ισορροπημένης διατροφής». Περισσότερα επ' αυτού θα βρείτε από τους ειδικούς στις σελίδες που ακολουθούν, απ' αυτή εδώ τη θέση η επισήμανση έχει να κάνει με το γεγονός ότι μια παραγωγική επιλογή αυτής της μορφής αξίζει τον κόπο.

**Ο ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΣΤΙΣ
PREMIUM ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ
ΜΟΙΑΖΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ,
ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΑΡΟΝ, ΠΟΛΥ
ΠΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΙΜΟΣ**

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

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

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου

Σύγχρονη
φυτοπροστασία

Priori® Top Αποδόσεις



Priori® Top

20/12,5 SC

syngenta.

syngenta.gr

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

Syngenta Hellas A.E.B.E.

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

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

ΠΡΩΤΑ ΕΙΝΑΙ Η ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Πέρα από υπερ-πολύτιμη τροφή το ελαιόλαδο αποτελεί έναν μοναδικά απέραντο λαβύρινθο αρωμάτων

Γυρνώντας 20 και πλέον χρόνια πίσω, φέρνω στο μυαλό τα πρώτα μαθήματα τεχνικού – επαγγελματικού οργανοληπτικού ελέγχου. Ανάμεσα στη

σπίθα και την παρατεταμένη σπογγώδη ένταση των στιγμών υπάρχει η χαρακτηριστικά ρητορική ερώτηση ενός συμφοιτητή που ακόμα και σήμερα αντηχεί στ' αυτιά μου συνδεόμενη κατά καιρούς με αντίστοιχες καταστάσεις.

«Εμένα πάντως κρασί μου μυρίζουν όλα. Κοιτάζω το ποτήρι ξανά και ξανά κι αναρωτιέμαι πού είναι όλα αυτά τα φρούτα και τα λουλούδια που περιγράφετε. Εγώ μόνο υγρό, κρασί, έχω στο ποτήρι μου. Αφού είναι εντός ορίων οι μετρήσεις τους, γιατί θα πρέπει να ψάχνω για... άλλα πράγματα».

Αν και κάποιοι το θεώρησαν αστείο, στην ουσία επρόκειτο για μια απόλυτα τραγελαφική παραδοχή. Πέρασαν τουλάχιστον τρία

ολόκληρα χρόνια μέχρι να πειστεί ο συγκεκριμένος φέρελπς εικοσάχρονος φοιτητής Οινολογίας πως ο οργανοληπτικός έλεγχος -η γευστική δοκιμή- όχι μόνο δεν είναι απλά ένα απαραίτητο περιοδικό δείγμα των τεχνολόγων στην αναλυτική ρουτίνα της καθημερινότητας, αλλά είναι άκρως πολλά περισσότερα.

Στα τρία και πλέον αυτά χρόνια χρειάστηκαν μερικές χιλιάδες γευστικών δοκιμών για να

αντιληφθεί ο συνάδελφος πως όσα είχαν συμβεί στην παραγωγή βήμα βήμα, βρίσκονταν τελικά μέσα στα ποτήρια του έχοντας αποκτήσει σταδιακά άλλες μορφές όπως, φρούτων, ανθών,

φυτών, κυπευτικών, μπαχαρικών κ.ο.κ.

Σήμερα, είκοσι και πλέον χρόνια μετά, ο ίδιος άνθρωπος δηλώνει πως ο οργανοληπτικός έλεγχος όχι μόνο άλλαξε άρδην τις σκέψεις του γύρω από την έννοια της ποιότητας σε όλα τα μεταποιητικά και μη προϊόντα αλλά αποτελεί τον μοναδικό κοινό τρόπο επικοινωνίας με κάθε άνθρωπο που βρίσκεται στην εξελικτική αλυσίδα των προϊόντων.

Αποτελεί την κοινή μας γλώσσα.



8-14

ΕΤΩΝ ΠΑΙΔΙΑ
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ
ΣΤΟΝ OLIVINUS

18

ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΠΡΩΤΙΣΤΑ
ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΤΟΝ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΑΙΟΑ

+140

ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΚΥΡΙΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ

**ΜΙΑ ΝΕΑ ΑΡΧΗ ΘΑ ΗΤΑΝ Η ΣΥΝΔΕΣΗ
ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ
ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΠΕΡΑΝ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ
ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΔΑΦΗ**



Επι... χωρίς ΑΛΦΑ δε γίνεται!

Η ολοκληρωμένη
πρόταση της
ΑΛΦΑ για
την καλλιέργεια
της ελιάς

Προϊόντα φυτοπροστασίας:

- **Lamdex** 2,5 WG • **Zulu** 10EC • **IKARUS** 2,5EC • **Trimanoc-R** 75 WG
- **Mavita** 250 EC • **Cuprofix ULTRA 40** WG • **Cuprofix DISPERSS** 20WG • **Meteor** TF

Προϊόντα θρέψης:

- **ΑΣΑΜΑΣ** • **Solaris** • **Duramax** • **Solaris FLOW**

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



ΑΛΦΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΕΦΟΔΙΑ ΑΕΒΕ
Εθνικής Αντιστάσεως 73, 152 31 Χαλάνδρι-Αθήνα
Τηλ.: 211 120 5570, Fax: 211 120 5572
Θεσ/νίκη: Τ.Θ. 343 ΤΚ 57008 Κωνία
Τηλ.: 2310-784931-6, Fax: 2310-780453
www.alfagro.gr



Μέλος του:





Τρέχει «με χίλια» ο τομέας της ελαιοκομίας σε Ισπανία και Πορτογαλία, την ώρα που Ελλάδα κι Ιταλία επιβραδύνουν και η Γαλλία μπαίνει ξανά στο κάδρο

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

ΤΡΕΙΣ ΦΩΝΕΣ

Όμοιες προσεγγίσεις ελαιοκομίας και μεγάλες επενδύσεις στον κλάδο, αποτελούν τα κοινά χαρακτηριστικά του κλάδου στις δύο χώρες της Ιβηρικής χερσονήσου, οι οποίες με όχημα αυτό το θετικό επενδυτικό κλίμα κατάφεραν την αναβάθμιση της παραγωγής τους τόσο με όρους ποιότητας όσο και ποσότητας. Την ίδια στιγμή, πιο ανατολικά, στην Ιταλία και στην Ελλάδα, η παραδοσιακή ελαιοκομία επιβραδύνει τους ρυθμούς ανάπτυξης του κλάδου, αφήνοντας πίσω τις δύο χώρες και ενισχύοντας την ευπάθεια της παραγωγής. Ανάμεσα σε αυτούς τους δύο πόλους, ωστόσο, η «μικρή Γαλλία» των 6.000 τόνων επιχειρεί μια ανάνηψη της ελαιοκομίας με όχημα την παράδοση και σκοπό

να αυξήσουν οι παραγωγοί τα εισοδήματά τους όπως επίσης και να γίνει πιο επικερδής η βιομηχανία ελαιολάδου στη χώρα. Στην Ιβηρική, η Ισπανία και η Πορτογαλία βλέπουν τις συγκομιδές τους να αυξάνονται χρόνο με το χρόνο για τα τελευταία 15 χρόνια. Την προηγούμενη χρονιά, οι δύο χώρες απόλαυσαν πλούσιες σοδειές με την Ισπανία να παράγει περί τους 1,8 εκατ. τόνους και την Πορτογαλία 115.000 τόνους. Οι αριθμοί αυτοί αντιπροσωπεύουν την τρίτη καλύτερη συγκομιδή για την Ισπανία και τη δεύτερη καλύτερη για την Πορτογαλία. Την ίδια στιγμή, Ιταλία και Ελλάδα βλέπουν τις ετήσιες παραγωγές τους να αποκλιμακώνονται κατά το ίδιο διάστημα, και παραδόξως με τον ίδιο ρυθμό. Έτσι και οι δύο χώρες σημείωσαν την τρίτη μικρότερη συγκομιδή τα τελευταία δέκα χρόνια.

ΕΛΚΥΣΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

Υποδομές και εκμοντερνισμός των
ελαιώνων στην Ιβηρική Χερσόνησο

Σύμφωνα με την καθηγήτρια στο τμήμα Γεωργίας και Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου της Μπολόνια, Τούλια Γκαλίνα Τόσι, πέρα από την κλιματική αλλαγή, που αναμφισβήτητα προκαλεί ακραία καιρικά φαινόμενα, σε πολλές περιπτώσεις κοινά ανάμεσα στην Απουλία και τη Δυτική Ελλάδα, οι δύο χώρες μοιράζονται και κοινές καλλιεργητικές μεθόδους, που εξηγούν μέχρι ένα βαθμό την ομοιότητα ως προς την πτωτική πορεία της παραγωγής. «Αυτή η τάση οφείλεται μάλλον στις παρόμοιες παραδοσιακές καλλιεργητικές προσεγγίσεις που μοιράζονται οι δύο χώρες», εξηγεί η ίδια συμπληρώνοντας «Ελλάδα και Ιταλία χαρακτηρίζονται από μια κατακερματισμένη παραγωγή, την οποία διαχειρίζονται μικρομεσαίοι αγρότες, ή ακόμα και μεγάλοι, που όμως δεν ακολουθούν συστήματα πυκνής ή υπέρ-πυκνης φύτευσης, όπως στην Ισπανία. Όπως εξηγεί, αυτή η κατακερματισμένη και παραδοσιακή παραγωγή της Ιταλίας και της Ελλάδας, συνδέεται και με την παραγωγή ΠΟΠ και ΠΓΕ, μονοποικιλιακών και υψη-



λής ποιότητας ελαιολάδων, ωστόσο συμβάλει ταυτόχρονα και σε όλο και πιο έντονες διακυμάνσεις ως προς την παραγωγή.

Αυξημένη παραγωγή

Στο άλλο άκρο της Ευρώπης, ο διευθύνων σύμβουλος της Sovena, της μεγαλύτερης αγροτικής επιχείρησης στην Πορτογαλία, Γιόργκε ντε Μελο, δήλωσε στο Olive Oil Times ότι τόσο η Ισπανία όσο και η Πορτογαλία μοιράζονται ελκυστικά επενδυτικά περιβάλλοντα, τα οποία έχουν οδηγήσει σε βελτιώσεις της ελαιοκομικής δραστηριότητας. «Ο κλάδος πήρε μια ώθηση στις δύο χώρες από ένα ελκυστικό περιβάλλον για επενδύσεις το οποίο δημιούργησε υποδομές και εκμοντερνισμό των ελαιώνων» υποστήριξε. «Η εισαγωγή νέων ποικιλιών και συστημάτων άρδευ-

**Όλο και
πιο έντονη
διακύμανση
στην
παραγωγή
σε Ελλάδα
και Ιταλία**

Ο ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ





σης οδήγησαν σε μια αυξημένη παραγωγή στις δυο γειτονικές χώρες» συνέχισε. Ο κ. ντε Μέλο αναφέρθηκε επίσης και στην επένδυση που οδήγησε στη δημιουργία του φράγματος στη λίμνη Αλκουέβα στην Πορτογαλία, η οποία επέτρεψε την καλλιέργεια ελαιόδεντρων με το σύστημα της υπέρπυκνης φύτευσης σε μια περιοχή που διαφορετικά δεν θα υπήρχαν περιθώρια καλλιέργειας της ελιάς. Στο μεταξύ στην Ισπανία, η διαδικασία της ελαιοκομίας προχωράει ακάθεκτη με νέες φυτεύσεις αλλά και εκμοντερνισμό των ελαιωτριβείων, δίνοντας τη δυνατότητα στη χώρα, σε μια καλή χρονιά, να ξεπεράσει ακόμα και τους 2 εκατ. τόνους, ενώ οι παράγοντες των εκεί αγορών εκτιμούν πως μέσα στα επόμενα πέντε χρόνια, η Πορτογαλία θα έχει γίνει η πέμπτη μεγαλύτερη παραγωγός στον κόσμο. Ο Χουαν Βιλλάρ, Ισπανός ειδικός στο ελαιόλαδο, υποστηρίζει πως αν δεν αλλάξουν οι διαδικασίες στην Ιταλία και την Ισπανία, και δεν γίνουν επενδύσεις, η παραγωγή θα συνε-

χίσει να μειώνεται. «Η Ελλάδα και η Ιταλία, σιγά σιγά, θα χάσουν τη βαρύτητά τους στον κλάδο», υποστήριξε στο Olive Oil Times.

Η Γαλλία επιστρέφει στην παράδοση

Πάντως στη Γαλλία η προσέγγιση στηρίζεται αποκλειστικά στην παράδοση με την αναβίωση που επιχειρείται να συμβάλει στη διατήρηση της φυσικής κληρονομιάς της χώρας. Εκεί οι ελαιώνες είναι περιοχές με φυτείες χαμηλής πυκνότητας (200-300 δέντρα ανά στρέμμα), χαμηλές έως μεσαίες αποδόσεις (5,5 - 11 τόνους ελιές ανά στρέμμα) και περιέχουν δέντρα με μέση ηλικία άνω των 25 ετών. Συνήθως δεν αρδεύονται και κλαδεύονται πιο φυσικά, κάτι που συχνά οδηγεί σε ακανόνιστη παραγωγή. Οι παραδοσιακοί ελαιώνες που βρίσκονται σε μεγάλες πλαγιές πρέπει να συλλέγονται με το χέρι, αναγκάζοντας τους παραγωγούς να επικεντρωθούν στην προστιθέμενη αξία των ελαιολάδων τους, για να αντισταθμίσουν το υψηλότερο κόστος παραγωγής.

Η Τούλια Γκαλίνα Τόσι, καθηγήτρια στο τμήμα Γεωργίας και Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου της Μπολόνια.

Ελλάδα και Ιταλία βελτιώνουν την ποιότητά τους

Αξίζει να σημειωθεί εδώ πως η μείωση της παραγωγής σε όγκο, δεν συνεπάγεται και σε απώλεια της ποιότητας και σε ιταλικό και ελληνικό ελαιόλαδο. Στην πραγματικότητα Ιταλία και Ελλάδα ακατάπαυστα βελτιώνουν την ποιότητά τους τα τελευταία δυο χρόνια, γεγονός που μαρτυρούν και οι βραβεύσεις των ελαιολάδων από τις χώρες αυτές σε διεθνείς διαγωνισμούς. «Με όρους ποιότητας, συναντάμε πολλά εξαιρετικά ελαιόλαδα, έξτρα παρθένα με διαφοροποιήσεις στη γεύση και ιδιαίτερα πλούσια σε πολυφαινόλες», υπογραμμίζει η Γκαλίνα Τόσι.

Ελαιοκομία Καλές πρακτικές

Όταν τρεις δραστήριοι εργάτες της ελιάς στη Μονεμβασιά αποφάσισαν πριν από εννιά χρόνια να παράξουν ελαιόλαδο, δήλωσαν πίστη σε μια κρίσιμη αρχή: Να ψάχνουν διαρκώς ποιες είναι οι καλύτερες πρακτικές για το δικό τους προϊόν

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ





Λέγεται πως ό,τι μετράς μπορείς και να το αλλάξεις. Σίγουρα αυτό ανταποκρίνεται στη φιλοσοφία της επιχείρησης Akra Morea που έχουν συστήσει τρεις δυναμικοί συνεργάτες για την παραγωγή βιολογικού και συμβατικού ελαιολάδου στη Μονεμβασιά. Η προσήλωσή τους στις βέλτιστες πρακτικές στο λιοστάσι και στο λιοτρίβι αλλά και η τήρηση λεπτομερούς ημερολογίου έχει βοηθήσει την ομάδα της Akra Morea που αποτελείται από τον Κώστα Χριστοφοράκη, τον Κώστα Πραματάρη και τον Γιάννη Μυριανθόπουλο να αποκτήσει σαφή εικόνα αλλά και αυτοπεποίθηση για το προϊόν που προσφέρει στον καταναλωτή. Έτσι το απλό έξτρα παρθένο που παράγεται από τα δέντρα Κορωνέικης και Αθηνολιάς περιέχει βάση μετρήσεων 540 βιοφαινόλες mg/kg και το ενισχυμένο περιέχει 800 mg/kg. Μέσα από τους πειραματισμούς οι τρεις συνεργάτες επιπλέον έχουν καταλήξει στο ιδανικό προφίλ ελαιολάδου που μπορεί να δώσει η γη της Μονεμβασιάς σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής και τις τεχνικές ελαιοποίησης που χρησιμοποιούν.

Έτσι όπως ισχυρίζεται ο Κώστας Χριστοφοράκης ο καταναλωτής που θα προτιμήσει το ελαιόλαδο που εμφανίζουν μπορεί να είναι βέβαιος ότι θα γευτεί κάθε φορά ένα λάδι με φρουτώδες πάνω από 4, πικρό πάνω από 3, και πικάντικο πάνω από 3,5.

1 Δροσερές και πράσινες οι ελιές στο λιοτρίβι

Για να μπορέσουν οι καρποί να δώσουν τις μέγιστες φαινόλες αλλά και αρώματα



η συγκομιδή στα κτήματα της Akra Morea ξεκινά ιδανικά όταν ο καρπός από πράσινος αρχίζει να γίνεται μωβ. Η συγκομιδή γίνεται παραδοσιακά με

τα χτένια που εξασφαλίζει ότι η ελιά θα διατηρήσει τη σφριγηλότητά της μέχρι το ελαιοτριβείο. Μετά τη συγκομιδή ο καρπός μπαίνει στο βανάκι που διαθέτει ψύξη όπου οι ελιές μπορεί να μείνουν περίπου μιάμιση ώρα μέχρι να φτάσουν στο ελαιοτριβείο. «Εάν έξω επικρατούν ψηλές θερμοκρασίες εμείς φροντίζουμε να κατεβάσουμε τη θερμοκρασία της ελιάς περίπου στους 16-17 βαθμούς» θα πει ο κ Χριστοφοράκης και συνεχίζει

«Κάθε μέρα τα μηχανήματα είναι πεντακάθαρα σαν να είναι η πρώτη τους χρήση»

«αλλά και όταν φτάνουν στο ελαιοτριβείο, φροντίζουμε να μειώσουμε τη θερμοκρασία του καρπού χρησιμοποιώντας τόσο κρύο νερό κατά την πλύση αλλά και το στέγνωμα».

2 Το ημερολόγιο πυξίδα στην ελαιοκαλλιέργεια

Το μυστικό της καλής ελαιοποίησης σύμφωνα με τον κ. Χριστοφοράκη βρίσκεται στην καλή καθαριότητα των μηχανημάτων και στην προσοχή στη λεπτομέρεια. «Κρατάμε ημερολόγιο για όλες τις συνθήκες της διαδικασίας παραγωγής: τη θερμοκρασία που επικρατεί έξω αλλά και μέσα στο λιοτρίβι, πόση ώρα μεσολάβησε για να έρθει ο καρπός στο ελαιοτριβείο, σε τι θερμοκρασία μπήκε στο σπαστήρα,



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

«Τα πολύ καλά ελαιόλαδα δεν μπορούν να βγουν παρά μόνο από μικρά ελαιοτριβεία που επιτρέπουν τον συνεχή πειραματισμό με την ελαιοποίηση»

τι απόδοση είχαμε στο φιλτράρισμα». Παρότι το ελαιοτριβείο μπορεί να δίνει έως και 400 κιλά τη μέρα στο Akra Morea επιλέγουν να θυσιάσουν την ποσότητα προκειμένου να διατηρήσουν πολύ υψηλά στάνταρντ που περιλαμβάνουν και σχολαστική καθαριότητα του εξοπλισμού. «Οι ποσότητες που μπορούμε να πάρουμε να ανέρχονται περίπου περίπου στα 100-150 κιλά λαδιού τη μέρα διότι ανάμεσα σε κάθε παρτίδα ελαιοποίησης μεσολαβεί πλύση. Στο τέλος της ημέρας ακολουθεί γενικό και αυστηρό πλύσιμο σε όλο το ελαιοτριβείο που μπορεί να διαρκέσει τέσσερις ώρες περίπου και περιλαμβάνει άνοιγμα των τυμπάνων του ντεκάντερ λύσιμο των σωληνώσεις. Τα μηχανήματα πρέπει κάθε μέρα να είναι πεντακάθαρα λες και είναι η πρώτη τους χρήση», θα πει ο κ. Χριστοφοράκης

3 Μεγάλα λάδια από μικρά ελαιοτριβεία

Τα πολύ καλά ελαιόλαδα δεν μπορούν να βγουν παρά μόνο από πολύ μικρά ελαιοτριβεία σύμφωνα με τον κ. Χριστοφοράκη που επιτρέπουν τον συνεχή πειραματισμό με τις συνθήκες ελαιοποίησης «Έτσι φέτος σκοπεύουμε να χρησιμοποιούμε καρ-

πό στην είσοδο του σπαστήρα ο οποίος θα είναι πλήρως στεγνός για να τον συγκρίνουμε με τον περυσινό καρπό που είχαν μειωθεί τα νερά σε 85%. Επίσης θα αλλάξουμε λίγο τη θερμοκρασία εισόδου της πάστας από το σπαστήρα στο μαλακτήρα», εξηγεί ο ίδιος. Εκτός από την ελαιοποίηση πειραματισμοί γίνονται και στην καλλιέργεια καθώς όπως συνεχίζει ο ίδιος «είδαμε ότι το λάδι που παράχθηκε από καρπό με υγρασία κάτω από 70% είχε μικρή μείωση στην απόδοση αλλά παρουσίασε θεαματική αύξηση του φρουτώδους».

4 Χαμηλές στροφές στο σπαστήρα και μικροί χρόνοι στη μάλαξη

Το ελαιοτριβείο Mori λειτουργεί με λεπιδωτό σπαστήρα και οι στροφές διατηρούνται σε πάρα πολύ χαμηλό αριθμό για να μην αυξάνει πολύ η θερμοκρασία κατά την άλεση η οποία ιδανικά σύμφωνα με τον κ. Χριστοφοράκη δεν πρέπει να ξεπερνά τους 19 βαθμούς.

Οι μαλακτήρες είναι κάθετοι κλειστού τύπου γεμίζουν από κάτω προς τα πάνω και έχουν βαλβίδα αποσυμπίεσης ούτως ώστε να αφαιρούν το οξυγόνο καθώς μπαίνει η πάστα. Η πάστα μένει μέσα στο μαλακτήρα μόλις 12 λεπτά, κάτι που ανα-

Το ντεκάντερ είναι τροποποιημένο ώστε να λειτουργεί σε μικρότερες μοίρες φυγοκέντρωσης κάτι που αυξάνει την απόδοση διαχωρισμού χωρίς να χρειαστεί να διατρέξει όλο τον άξονα του ντεκάντερ ή πάντα και χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιηθεί μεγάλη ποσότητα νερού. «Στη συνέχεια κατευθύνει μετά από τη φυγοκέντρωση ακολουθεί η έξοδος της διαδικασίας. Στο δικό μας ελαιοτριβείο δηλαδή παράγουμε το λάδι χωρίς τη μεσολάβηση διαχωριστήρα» θα πει ο κ. Χριστοφοράκης. Μετά το ντεκάντερ ακολουθεί το φιλτράρισμα με ισχυρά φίλτρα χαρτιού χρησιμοποιώντας το μέγιστο αριθμό φιλτροχαρτών που μπορεί να τοποθετηθούν στο μηχάνημα. Στη συνέχεια το λάδι δεν αποθηκεύεται άμεσα αλλά μπαίνει διαδοχικά σε δεξαμενές αφού ολοκληρωθούν τρία στάδια χημικών και οργανοληπτικών ελέγχων.

Μαθήματα ελαιοκομίας έλαβαν ο Κώστας Χριστοφοράκης και οι συνεργάτες του στην Τοσκάνη στην Ιταλία όπου γνώρισαν τις βέλτιστες πρακτικές ελαιοποίησης σε μικρά ελαιοτριβεία και «κόλλησαν το μικρόβιο» της παραγωγής ποιοτικού ελαιόλαδου καθώς και την επιθυμία να πάρουν κι αυτοί κομμάτι της δόξας του μοναδικού προϊόντος που είναι το ελαιόλαδο.



CARNADINE®

*Στοχευμένη προστασία
στην ελιά!*

για
► Πυρηνοτρήτη
► Δάκο

Carnadine® 200SL, συστατικό 20% S.F., 800g/L, 1000g/L & 2000g/L





ΠΡΟΣΟΧΗ
 Διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά.
 Πάντα φοράτε την κατάλληλη προστασία.
 Τα καύσιμα είναι επικίνδυνα για τον περιβάλλοντα χώρο και το υδάτινο περιβάλλον.
 Αποφύγετε το άμεσο έπαιγμα.
 Αποφύγετε την είσοδο στην αναπνοή.
 Το προϊόν είναι επικίνδυνο για τον άνθρωπο, τα ζώα και τον περιβάλλοντα χώρο.
 Το προϊόν είναι επικίνδυνο για τον περιβάλλοντα χώρο, ιδιαίτερα για τα ψάρια και τα κοίτα.
 Το προϊόν είναι επικίνδυνο για την υγεία των ζώων, ιδιαίτερα για τα βοοειδή και τα χοίρια.
 Τα καύσιμα είναι επικίνδυνα για τον περιβάλλοντα χώρο και το υδάτινο περιβάλλον.

© 2014 Carnadine® 200SL

ΦΑΟ ΚΑΙ ΕΤΑΑ

ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ ΣΤΑΘΕΡΑ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΤΥΝΗΣΙΑΣ

Για έναν τρίτο γύρο επενδύσεων μέσα στο πρώτο εξάμηνο του 2019 στην βιομηχανία ελαιολάδου της Τυνησίας προετοιμάζεται η Ευρωπαϊκή Τράπεζα Ανασυγκρότησης και Ανάπτυξης (ΕΤΑΑ) και ο Οργανισμός Τροφίμων (ΦΑΟ), έπειτα από την έγκριση του τρίτου σταδίου ενός πολυετούς σχεδίου ανάπτυξης στη χώρα αυτή. Αυτό το επόμενο στάδιο θα επικεντρωθεί στην αύξηση της ανταγωνιστικότητας του πράσινου χρυσού της χώρας της Β. Αφρικής, ενώ ταυτόχρονα θα επιχειρήσει να ενισχύσει το διεθνές προφίλ του ελαιολάδου της Τυνησίας, το οποίο γνωρίζει άνθηση τα τελευταία χρόνια μέσω κυρίως βιολογικής καλλιέργειας.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Η ΕΥΡΩΠΗ ΚΟΙΤΑΕΙ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΙΑΠΩΝΙΑ

ΜΙΑ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΟ ΤΟΜΕΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ-ΤΟΚΙΟ

Στην αύξηση κατά 18% των εισαγωγών ελαιολάδου στην Ιαπωνία μέσα στο πρώτο τρίμηνο της περιόδου 2018/19 εστιάζει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (ΙΟΚ), το οποίο καταγράφει τα μεγέθη αυτά στο δελτίο Μαρτίου, εκτιμώντας πως το 94% των συνολικών εισαγωγών ελαιολάδου που φτάνει στη χώρα, προέρχεται από την ΕΕ. Ειδικότερα, η Ισπανία είναι αυτή που διατηρεί τα ντρία της αγοράς, με το 58,8% των εισα-

γωγών για το 2017/18, ενώ ακολουθεί η Ιταλία με ποσοστό 33,3%. Το υπόλοιπο 7,3% μοιράζονται η Τουρκία, η Ελλάδα που έρχεται τέταρτη καθώς και η Πορτογαλία και η Τυνησία. Σύμφωνα με τα στοιχεία η Ιαπωνία απορροφά έναν σταθερό όγκο, ο οποίος συνεχώς αυξάνεται, καθιερώνοντάς την ως τον τέταρτο μεγαλύτερο εισαγωγέα ελαιολάδου παγκοσμίως, πίσω από τις ΗΠΑ, την ΕΕ και την Βραζιλία.



ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ PLMA

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ

Στην έκθεση ιδιωτικής ετικέτας PLMA (Europa Hall, F-5140) που θα διεξαχθεί στο Άμστερνταμ στις 21-22 Μαΐου συμμετέχει η Γεωργούδης ΑΕ. Εκεί θα παρουσιάσει νέα καινοτόμα προϊόντα με έμφαση σε νέες γεύσεις, καθώς και πρακτικές συσκευασίες που ενισχύουν τη χρήση της επιτραπέζιας ελιάς σε επίπεδο καταναλωτή.

ΚΑΤΕΒΑΖΟΥΝ ΟΞΥΤΗΤΕΣ ΟΙ ΙΤΑΛΟΙ

**ΣΤΙΣ 0,5 ΑΠΟ ΤΙΣ 0,8 ΓΡΑΜΜΕΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΝΑ ΚΑΤΕΒΑΣΕΙ ΤΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ**

Πρόθεση των Ιταλών είναι να μειωθούν τα περιθώρια νοθείας του προϊόντος, ανεβάζοντας παράλληλα την υπεραξία του, αφού κάτι τέτοιο εγγυάται υψηλότερη ποιότητα. Προκειμένου να καταστεί αυτό δυνατό, οι εκπρόσωποι του ιταλικού ελαιολάδου ζήτησαν την ενίσχυση των εμπορικών στάνταρτς του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας (IOC), ενώ οι δυο μεγαλύτεροι οργανισμοί εταιρειών ελαιολάδου από την Ιταλία, Coldiretti και Unaprol, οργάνωσαν πρόσφατα workshop στη Ρώμη, στο οποίο ο πρόεδρος της τελευταίας, David Granieri, παρουσίασε το αίτημα για την νέα κατηγορία έξτρα παρθένου. Βέβαια το παραπάνω σχέδιο δεν αναμένε-

ται να ολοκληρωθεί πριν από το 2025 αφού θα χρειαστεί να κινητοποιηθεί ολόκληρος ο μηχανισμός του IOC, και να επανεξεταστεί το αίτημα αυτό από το Συμβούλιο. Ειδικότερα, μια πιο συγκεκριμένη πρόταση θα πρέπει να παρουσιαστεί στο IOC, του οποίου τα μέλη θα πρέπει να προγραμματίσουν μια γενικότερη συζήτηση από την οποία θα προκύψει μια εντολή που θα μελετήσει ο γ.γ., ο οποίος έπειτα θα πρέπει να προτείνει την τελική πρόταση στην επόμενη διεθνή σύσκεψη του Συμβουλίου. Δεδομένου ότι η τελευταία Συμφωνία υπεγράφη τον Οκτώβριο του 2015, και τέθηκε σε ισχύ από τον Ιανουάριο του 2017, θα χρειαστούν επιπλέον 10 χρόνια από τότε, προτού αυτή ανανεωθεί σύμφωνα με το καταστατικό.



«Τα πρότυπα του IOC είναι ένα εργαλείο που εξελίσσεται για να καλύψει τις ανάγκες της αγοράς και τις απαιτήσεις για διαφάνεια και σεβασμού προς τους καταναλωτές», δήλωσε ο γ.γ. του IOC, Abdellatif Ghedira, ο οποίος κάλεσε τους Ιταλούς να παρουσιάσουν μια πιο ολοκληρωμένη πρόταση

Greek 
Natural Olives
ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΛΙΕΣ

SIOURAS
SINCE 1926

92 χρόνια στηρίζουμε τον Έλληνα ελαιοπαραγωγό



PROCESSING, PACKAGING AND TRADE OF OLIVES AND VEGETABLES



SIOURAS S.A.

A' INDUSTRIAL AREA OF VOLOS • 38500 VOLOS GREECE • T: +30 24210 91400-9 • F: +30 24210 91410 • E: siourasv@otenet.gr, sales@siouras.gr
www.siouras.gr





THE GOVERNOR

ΜΕ ΟΛΕΟΚΑΝΘΑΛΗ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΡΚΙΝΟΥ

Η ολεοκανθάλη ανήκει στα φυσικά φαινορικά σεκοίριδοειδή που απαντούν στο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ενώ σε νέες μελέτες καταγράφεται η αντικαρκινική της δράση. Σε αυτό συνηγορεί έρευνα του Πανεπιστημίου Monroe της Λουιζιάνα που δημοσιεύθηκε στο επιστημονικό περιοδικό «Nutrients» με τίτλο «Ολεοκανθάλη συνδυασμένη με λαπατινίδη, από κοινού στην αγωγή κατά του επιδερμικού αυξητικού παράγοντα-2 (HER-2), που είναι ένδειξη επιθετικού καρκίνου του μαστού σε δοκιμαστικό σωλήνα και σε ζωντανούς οργανισμούς», για τις ανάγκες της οποίας εξήχθη ολεοκανθάλη από το ελαιόλαδο «The Governor».

ΠΡΩΤΙΑ ΣΕΒΙΤΕΛ ΣΤΟΝ 1ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΩΝ

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΘΕΣΗ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΣΕΒΙΤΕΛ

Την πρώτη και δεύτερη θέση στον Εθνικό Διαγωνισμό Ομάδων Γευσιγνώστων Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου SAVANTES – Ελλάδα 2019 κατέκτησαν δύο ομάδες του Οργανοληπτικού Εργαστηρίου του ΣΕΒΙΤΕΛ. Στον εν λόγω Διαγωνισμό, ο οποίος πραγματοποιήθηκε στο χώρο του ΤΕΙ Καλαμάτας το Σάββατο 9 Μαρτίου, συμμετείχαν 15 τριμελείς ομάδες Ελλήνων γευσιγνώστων και τέσσερις γευσιγνώστες από Τουρκία και Σουηδία. Την πρώτη θέση κατέλαβε η Ομάδα

από Μέλη του Εργαστηρίου του ΣΕΒΙΤΕΛ αποτελούμενη από τους Νίκο Πολυχρονόπουλο, Γιάννη Αγγελή και Παύλο Παναγιωτόπουλο και τη δεύτερη θέση η Ομάδα από μέλη επίσης του Εργαστηρίου του ΣΕΒΙΤΕΛ αποτελούμενη από τους Έφρη Ζωντανού, Λυκούργο Πολυχρονόπουλο και Τάκη Δημητρακόπουλο. Οι δύο νικήτριες Ομάδες με τη διάκρισή τους εξασφάλισαν τη συμμετοχή τους στον αντίστοιχο Παγκόσμιο Διαγωνισμό τον Οκτώβριο στην Ισπανία.



**Perrotis College
krinos Olive Center**
AMERICAN FARM SCHOOL • THESSALONIKI • GREECE



Ο διευθυντής του Κέντρου Ελιάς Krinos και καθηγητής του τμήματος Διαχείρισης Αγρο-Περιβαλλοντικών Συστημάτων του Perrotis College, δρ. Αθανάσιος Γκέρτσος αναφέρθηκε στα συστήματα πυκνής φύτευσης.

WORKSHOP ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΙΑΣ KRINOS ΣΤΟ PERROTIS COLLEGE

Γευστική γνωριμία με ξένα πολυβραβευμένα ελαιόλαδα πρόσφερε στους Έλληνες παραγωγούς το Workshop Γευσιγνώστας Ελαιολάδου που πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις του εκπαιδευτικού κέντρου «Αλίκη Περωτή» του Perrotis College. Διοργανώθηκε από το Κέντρο Ελιάς Krinos σε συνεργασία με τον Athena International Olive Oil Competition και πλαισιώθηκε από ημερίδα για την καλλιέργεια, μεταποίηση και διατροφική αξία του ελαι-

ολάδου. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν δέκα πολυβραβευμένα ελαιόλαδα του εξωτερικού (κυρίως ιταλικής και ισπανικής παραγωγής, αλλά και από Τυνησία, Ισραήλ, Βραζιλία και Πορτογαλία) και να ενημερωθούν για τις παραμέτρους με τις οποίες βαθμολογούν οι γευστιγνώστες και οι κριτές σχετικών διαγωνισμών. Τη γευστιγνώση έκανε η διαπιστευμένη γευστιγνώστρια και διευθύντρια του ATHENAIIOC Μαρία Κατσούλη.



ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΟΤΙΝΟΣ 2019

Η ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΟΧΛΟΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΩΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Την επισήμανση αυτή έκαναν όλοι οι εισηγητές κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης απονομής των Βραβείων Ποιότητας Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου ΚΟΤΙΝΟΣ 2019, την Κυριακή 17 Μαρτίου, στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης Foodexpo Greece. Τα βραβεία, που αποτελούν διοργάνωση της Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου ΦΙΛΑΙΟΣ, παρουσίασε η Έφη Χριστοπούλου (φωτό επάνω), Χημικός Εμπειρογνώμων Ε. Ε. και Δ. Σ. Ε., Panel Supervisor Οργανοληπτικής Ομάδας ΣΕΒΙΤΕΛ, όπως και την αδιάβλητη διαδικασία που ακολουθεί ο Διαγωνισμός. Ο Βασίλης Καμ-

βύσης, Χημικός, Ελαιοποιοίς, Γευσιγνώστης, Μέλος Δ.Σ. ΦΙΛΑΙΟΣ, παρουσίασε τους 10 λόγους - και τρόπους - για τη διεκδίκηση και διατήρηση ενός βραβείου για το ελαιόλαδο. Μεταξύ των λόγων ανέφερε την αναβάθμιση της αξιοπιστίας της επιχείρησης, τη διασφαλισμένη δημοσιότητα και την υψηλότερη τιμή πώλησης του προϊόντος, ενώ ως σημαντικούς παράγοντες διασφάλισης του βραβείου και διατήρησής του ανέφερε τη σταθερότητα στην ποιότητα, την φερεγγυότητα της επωνυμίας του παραγωγού και την αποτελεσματική διοίκηση της επιχείρησης.



ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

**ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ
Ο ΑΣ ΘΕΡΜΑΣΙΑ ΔΗΜΗΤΡΑ**

Κορυφαίος πολυφαινολικός παραγωγός ελαιολάδου ο Α.Σ «Θερμασία Δήμητρα», όπως ανακοινώθηκε από τον καθηγητή της Φαρμακευτικής Σχολής Αθηνών, Προκόπη Μαγιάτη. Όπως διαπιστώθηκε από τις αναλύσεις του Εργαστηρίου της Φαρμακευτικής Σχολής, κατά τη φετινή περίοδο μειώθηκαν σχεδόν κατά 50% τα δείγματα με πολυφαινολικά ελαιόλαδα και αυτό λόγω της γενικότερης κακής ποιοτικής χρονιάς. Μοναδική εκπληκτική εξαίρεση αποτέλεσε η περιοχή της Θερμψίας - Ερμιονίδος, όπου όχι μόνο επαύξησε το ποσοστό της σε πολυφαινολικά ελαιόλαδα από το 40% πέρυσι, στο 65% φέτος, αλλά και το 27% αυτών είχε φαινόλες μεταξύ 500-1.000 mg/Kgr. Και όχι μόνο αυτό, αλλά από τα 25 δείγματα, επί του συνόλου των χωρών της ΕΕ που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα, που διαπιστώθηκε ότι φέρουν πολυφαινόλες άνω των 1.000 mg/kg τα τέσσερα δείγματα προέρχονται από ελαιοπαραγωγούς της «Θερμασίας Δήμητρας». Τα αποτελέσματα θα ανακοινωθούν επισήμως και κατά την απονομή των βραβείων Olympia Health & Nutrition Awards, η οποία θα πραγματοποιηθεί στις 12 Μαΐου 2019, στην Παλαιά Βουλή.



Ως περιοχή παραγωγής πολυφαινολικού ελαιολάδου καθιερώνεται η Ερμιονίδα.

ΑΣΠΙΔΑ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΔΙΑΓΓΕΙΑΚΑ ΝΟΣΗΜΑΤΑ Η ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

ΘΕΑΜΑΤΙΚΑ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΛΙΝΙΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ



Οι επιστήμονες εξέτασαν περισσότερους από 30 τύπους ελληνικών ελιών



Στην ομάδα επιστημόνων που τρέχουν τις μελέτες ο δρ. Προκόπης Μαγιάτης



Στον τρόπο παραγωγής εντοπίζεται η διαφορά στη συγκεντρώνει φαινόλης

Ομάδα Ελλήνων ερευνητών και επιστημόνων του Πανεπιστημίου Αθηνών, η οποία αποτελείται μεταξύ άλλων από τον δρ. Προκόπη Μαγιάτη, τη δρ. Ελένη Μέλλιου, καθώς και τη δρ. Μάρθα Σπυριδούλα Κατσαρού σε συνεργασία με το 401 Νοσοκομείο έ-

τρεξαν κλινική μελέτη πάνω στα οφέλη της κατανάλωσης του καρπού της ελιάς Καλαμών στην ανθρώπινη υγεία και συγκεκριμένα στο λιπιδαιμικό προφίλ και στα συμπτώματα των καρδιαγγειακών νοσημάτων. Τα αποτελέσματά της ήταν θεαματικά, ενώ αισι-

οδοξα είναι τα μηνύματα που λαμβάνονται και από δεύτερη έρευνα, που βρίσκεται σε εξέλιξη. Ας σημειωθεί ότι οι επιστήμονες εξέτασαν πάνω από 30 τύπους ελληνικών ελιών και τις κατέταξαν βάσει των ευεργετικών συστατικών τους, που ονομάζονται τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη (φαινόλες). Σύμφωνα με αναλύσεις η τυροσόλη και η υδροξυτυροσόλη κατά μέσο όρο βρίσκονται στις ελιές σε συγκεντρώσεις 134 mg και 244 mg ανά κιλό αντίστοιχα. Ιδιαίτερα όμως, οι βιολογικές Καλαμών «Βαλσαμικές» από τους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου βρέθηκε ότι έχουν 560 mg τυροσόλη και 1.300 mg υδροξυτυροσόλη. Δηλαδή πέντε φορές παραπάνω από τον μέσο όρο όλων των εμπορικών δειγμάτων επιτραπέζιων ελιών παγκοσμίως που έχουν αναλυθεί και μελετηθεί από το 2005 έως σήμερα.



ECO-TRAP

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

Αριθμός έγκρισης κυκλοφορίας: 1900 /30-10-2008



Προσοχή

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



ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε., ΧΗΜΙΚΗ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ

28ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών Λαμίας, 190 14 Αφίδνες,

Τηλ.: 22950 45100, e-mail: info@viorylagro.gr, www.viorylagro.gr



ΠΙΟ ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΠΟ ΠΟΤΕ

ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ 364 ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΑΠΟ 14 ΧΩΡΕΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Ο ΑΘΗΙΟΟΣ 2019 ΠΟΥ ΕΛΑΒΕ ΧΩΡΑ ΣΤΟ ΝΑΥΠΛΙΟ 18-20 ΜΑΡΤΙΟΥ

Η επιτροπή του 4ου Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου «Athena International Olive Oil Competition» (ΑΘΗΙΟΟΟ), απένειμε συνολικά 201 μετάλλια: 46 χάλκινα, 71 αργυρά, 76 χρυσά και 8 μεγάλα χρυσά, που είναι και η ύψιστη διάκριση (βαθμολογία 95/100 και πάνω). Καλύτερο ελαιόλαδο ανεδείχθη το ισπανικό Conde de Mirasol από την Κόρδοβα της Ανδαλουσίας από την ποικιλία Hojiblanca. Καλύτερο ελληνικό κρίθηκε το One & Olive από τη Μεσσηνία, που ήταν και το μοναδικό ελληνικό που κέρδισε μεγάλο χρυσό μετάλλιο (ας σημειωθεί ότι τα αποτελέσματα είναι αναρτημένα στην ιστοσελίδα www.athenaoliveoil.gr). Όπως σημειώνουν οι διοργανωτές του ΑΘΗΙΟΟΟ, το 2018 ήταν μία δύσκολη χρονιά για την ελαιοπαραγωγή, τόσο στην Ελλάδα όσο και σε πολλές άλλες χώρες και αυτό αντικατοπτρίζεται σε



μία μείωση των διακρίσεων κατά 17% σε σχέση με πέρυσι, για τον ίδιο περίπου αριθμό συμμετοχών. Η μείωση είναι ακόμη μεγαλύτερη, κατά 40%, στις διακρίσεις των ελληνικών ελαιολάδων, τα οποία φέτος απέσπασαν 27 χάλκινα, 32 αργυρά, 5 χρυσά και 1 μεγάλο χρυσό μετάλλιο. Σε ό,τι αφορά τις συμμετοχές στο διαγωνισμό εμφανίζουν μικρή αύξηση σε σχέση

Η τελετή απονομής του Athena θα πραγματοποιηθεί στις 20 Απριλίου στο Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία

με πέρυσι -ειδικά από την Ελλάδα (+8,5%), η οποία έφτασε στο 51% του συνόλου των συμμετοχών. Τα υπόλοιπα ελαιόλαδα, δηλαδή 179 δείγματα, προήλθαν από τις εξής χώρες: Αργεντινή, Γαλλία, Ισπανία, Ισραήλ, Ιταλία, Κροατία, Μαρόκο, Πορτογαλία, Σαουδική Αραβία, Σλοβενία, Τουρκία, Τυνησία και Χιλή. Αυτό, σε συνδυασμό με τη σύνθεση της κριτικής επιτροπής (1/3 Έλληνες κριτές, 2/3 ξένοι), καταδεικνύει το διεθνές χαρακτήρα του διαγωνισμού. Μετά από την Αθήνα, την Πύλο και τους Δελφούς, η επιλογή του Ναυπλίου συνδύασε ένα εμβληματικό κτίριο ως τόπο τέλεσης του διαγωνισμού (το Βουλευτικό, που ήταν η πρώτη Βουλή της σύγχρονης Ελλάδας) με την ανάδειξη του αργολικού ελαιώνα, των αρχαιοτήτων της περιοχής και του ίδιου του Ναυπλίου.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ

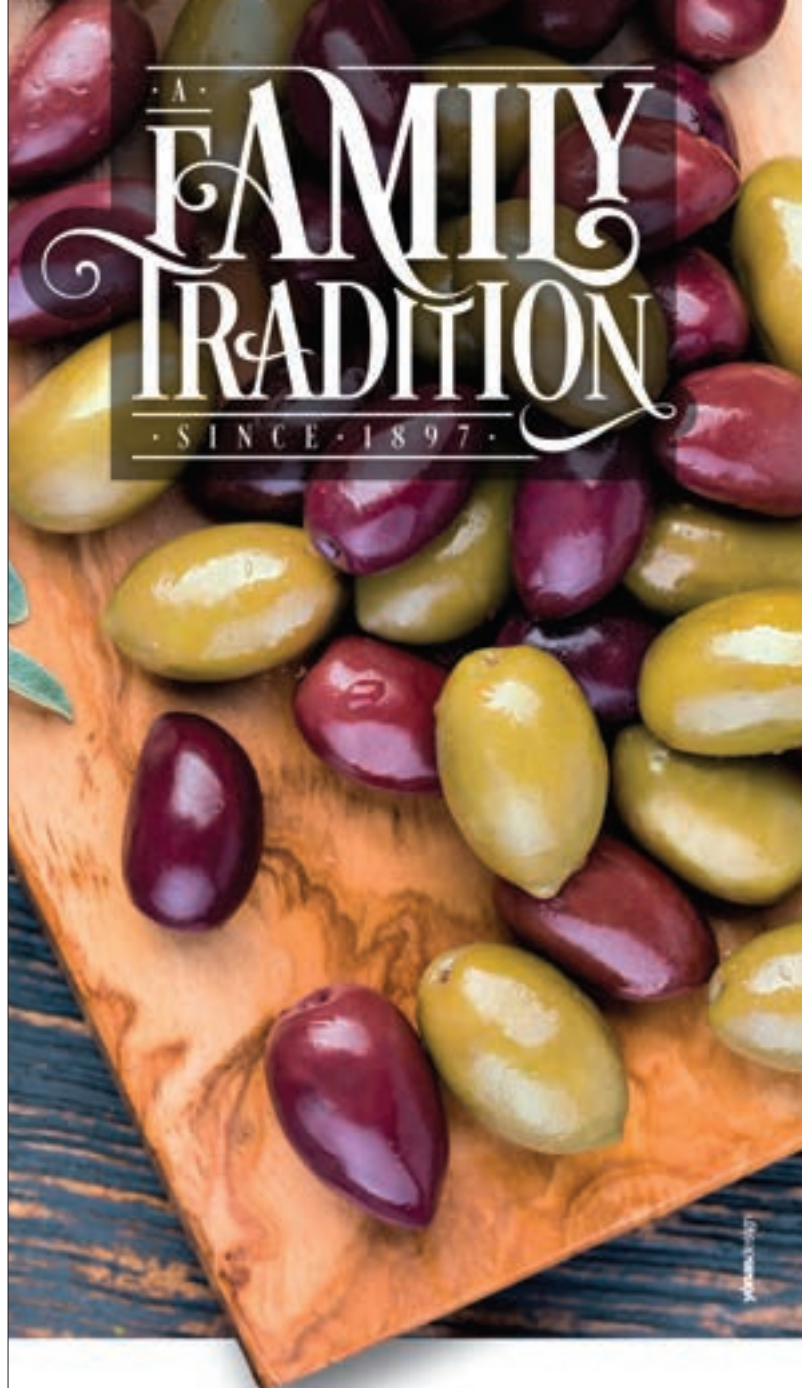
**ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΑ ΕΚΘΕΜΑΤΑ
ΤΗΣ 3ης GOURMET EXHIBITION**

Σοκολάτες σε διάφορες εκδοχές με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παγωτό από Αγουρέλαιο Χαλκιδικής, μονοποικιλιακά και blend ελαιόλαδα, ελιές, αλλά και πλήθος προϊόντων με προσθήκη λαδιού, όλα υψηλής ποιότητας, σε ιδιαίτερα καλαίσθητες συσκευασίες και με πολλά βραβεία στο «παλμαρές» τους, συνέθεσαν το «καλάθι» προϊόντων του ελαιοκομικού κλάδου στην 3η διεθνή Gourmet Exhibition.

Το ραντεβού των συνολικά 80 παραγωγών – τυποποιητών τροφίμων, απ' όλη την Ελλάδα, είχε δοθεί στη Θεσσαλονίκη, στην Αποθήκη Γ' του Λιμανιού της πόλης, το τριήμερο 6 - 8 Απριλίου και σε αυτό έδωσαν το «παρών» 20 ελαιοπαραγωγοί με μια πλειάδα κωδικών από τα προϊόντα τους. Αρκετά από αυτά, μάλιστα, όπως ενημερωθήκαμε μιλώντας με τους εκθέτες, έκαναν το εμπορικό τους «ντεμπούτο» στην 3η Gourmet Exhibition, που φιλοξένησε πολλούς εμπορικούς επισκέπτες, αλλά και το απαιτητικό κοινό της Θεσσαλονίκης.

Περιδιαβαίνοντας τους διαδρόμους του εκθεσιακού χώρου, είδαμε, ανάμεσα σε άλλα, το «Terra Creta Grand Cru», ένα φρουτώδες, πικάντικο μονοποικιλιακό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, από Κορωνέικη, το οποίο όπως μας είπε ο Μανόλης Καρπαδάκης, υπεύθυνος marketing και εξαγωγών, είναι ό,τι πιο νέο έχει κυκλοφορήσει η επιχείρηση. Η «E-lawow» του Γιάννη Καμπούρη μαζί με τα βραβευμένα ελαιόλαδά της παρουσίασε για πρώτη φορά τρία διαφορετικά είδη σαπουνιών (το ένα χειροποίητο), όλα με βάση το ελαιόλαδο, ενώ με όλη την γκάμα των προϊόντων της παρέστη και η Keleon, με την εκπρόσωπό της Δήμητρα Καραβιώτη να μας τονίζει πως μέσα στο 2019 η επιχείρηση προχώρησε στην παραγωγή εννέα διαφορετικών γεύσεων ελαιόλαδου, με χρήση ισόριθμων ενδημικών βοτάνων. Πρώτη κυκλοφορία και για τη μεσογειακή σοκολάτα Black Honey με berries της Cocosowa, του Γιώργου Ζαρζώνη, που αντικαθιστά σε μεγάλο βαθμό το βούτυρο κακάο με λάδι από την Κρήτη.

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



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



Parthenon

Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. • Ε' ΒΙΛΠΕ, 66100
Τηλ: 24250 24025, 24250 24201-2
Fax: 24250 24026 • info@olives.gr

ΓΡΑΜΜΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΜΙΛΑΕΙ

Από το 2004 που ξεκίνησαν οι φυτεύσεις υπέρπυκνης ελιάς έχει πέσει πολύ νερό στ' αυλάκι και από το 2008 που ξεκίνησαν οι συγκομιδές έχει χυθεί πολύ μελάνι...



**Κώστας
Αναστασόπουλος**
Τεχνολόγος
Γεωπόνος
Απόφοιτος ΑΓΣ

Τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της υπέρπυκνης καλλιέργειας ελιάς θα προσπαθήσουμε να συνοψίσουμε σε αυτό το άρθρο, γιατί στις μέρες μας αυτή η καλλιέργεια εκτός από το ότι είναι κερδοφόρα, είναι και σχετικά απλή.

Παραγωγή ελαιόδεντρων

Στην αρχή είχαμε τη γνωστή διαφωνία σχετικά με το αν αξίζει κάποιος να πληρώσει τα δικαιώματα για να αγοράσει κλώνο κατοχυρωμένο στο εξωτερικό ή φυτό μεταγλωμένο στην Ελλάδα, από ελληνικό φυτώριο. Λογικό είναι η ομάδα που ανέλαβε την αντιπροσωπεία συγκεκριμένου οίκου, να προωθήσει το πρώτο. Ευτυχώς υπάρχει σχετική ισπανική βιβλιογραφία, που αποδεικνύει ότι η ελεύθερη ποικιλία και ο κλώνος, έχουν ίδια απόδοση. Ενώ βέβαια δεν πρέπει να ξεχνά κανείς ότι η εισαγωγή φυτών από χώρες που έχουν πληγεί από *Xylella Fastidiosa*, εκτός από τους κινδύνους που επιφυλάσσουν για τον εισαγωγέα, επισύρουν και ποινές από το υπουργείο Γεωργίας, αν δεν τηρηθούν οι κανόνες καραντίνας.

Στο δεύτερο στάδιο, είχαμε τα φυτώρια-επιχειρήσεις που δεσμεύτηκαν να παρέχουν το μηχάνημα συγκομιδής στους πελάτες τους η καθεμία και τους απλούς φυτωριούχους που παρήγαγαν το φυτό (μόσχευμα) χωρίς καμία τεχνογνωσία για το υπόλοιπο κομμάτι.

Στο τελευταίο στάδιο, έχουμε μία οικογενειακή επιχείρηση -τρίτη γενιά ελαιοπαραγωγοί -με 15 έτη εμπειρίας στη γραμμική

καλλιέργεια ελιάς. Έχουν ταξιδέψει στην Ισπανία επανειλημμένα στο παρελθόν (La Boella, χωριό Arbeca, εγκαταστάσεις Todolino κ.α.), παράγουν ελληνικά φυτά στις ιδιότητες εγκαταστάσεις τους στην Κορινθία (Κιάτο & Ξυλόκαστρο), αναλαμβάνουν κάθε χρόνο -σε διάφορα σημεία της Ελλάδας όπως Θράκη, Μακεδονία, Θεσσαλία, Πελοπόννησο - τη συγκομιδή ελιάς με τα ιδιόκτητα μηχανήματα συγκομιδής. Η εμπειρία και η τεχνογνωσία ετών τους καθιστούν ικανούς στο χώρο. Είναι στη διάθεση οποιουδήποτε αγρότη ή επενδυτή επιθυμεί να ενημερωθεί.

**ΟΠΟΙΟΣ ΕΠΙΛΕΞΕΙ ΑΥΤΗ
ΤΗΝ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΠΡΕΠΕΙ
ΝΑ ΕΧΕΙ ΔΙΠΛΑ ΤΟΥ
ΕΜΠΕΙΡΟΥΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ**

Εγκατάσταση

Η εγκατάσταση δεν γίνεται ανάλογα με το σχήμα του αγροτεμαχίου, αλλά με κατεύθυνση Βορρά - Νότο, ώστε να μπορεί να στεγνώνει το υπέδαφος φυσικά (από τον ήλιο) και να μειωθούν οι πιθανότητες ανάπτυξης βλαβερών μικρο-οργανισμών.

Προετοιμασία ελαιώνα

Δεδομένου ότι τον τρίτο χρόνο μπαίνει σε παραγωγή, θα πρέπει να εφαρμόσουμε λίπανση ανάπτυξης μέχρι τον δεύτερο χρόνο και μετά λίπανση καρποφορίας. Αυτό γίνεται, διότι ενώ θέλουμε να παίρνουμε παραγωγή κάθε χρόνο (με το σω-

στό κλάδεμα) πρέπει να αποφύγουμε την ξυλοποίηση όσο γίνεται και να καθυστερήσουμε την ανανέωση της φυτείας που λαμβάνει χώρα μεταξύ 18ου και 20ού έτους. Το νερό που χρειάζεται είναι πολύ λιγότερο από άλλες ετήσιες καλλιέργειες (βαμβάκι, στάχυ, ρύζι κ.λπ.), σίγουρα όμως, δεν μπορεί να αποδώσει τα προβλεπόμενα, σε ξερικό περιβάλλον.

Συγκομιδή

Η συγκομιδή γίνεται με τα ιδιόκτητα μηχανήματά μας, με ένα πολύ χαμηλό κοστολόγιο για τον παραγωγό-επενδυτή. Έτσι μπορεί κάποιος να αποκτήσει τα πλεονεκτήματα της γραμμικής καλλιέργειας (χαμηλό κοστολόγιο, ποιοτικό ελαιόλαδο λόγω ανοξειδωτων κάδων, ανώτερη ποιότητα λόγω ταχύτητας ελαιοποίησης), χωρίς το υπέρογκο κόστος απόκτησης του μηχανήματος (200.000 - 250.000 ευρώ τιμή αγοράς).

Απόσβεση επένδυσης

Η συγκομιδή ξεκινάει από τον τρίτο χρόνο και τον πέμπτο έχει γίνει απόσβεση της αρχικής επένδυσης. Από τον όγδοο χρόνο, ο αγρότης επενδυτής έχει περάσει το στάδιο του break even και μπορεί πλέον να έχει καθαρές εισπράξεις για πάνω από μία δεκαετία. Υπενθυμίζουμε ότι ακόμα και σε περιόδους πτώσης της τιμής του ελαιολάδου (κοντά στα 2,00 ευρώ), το συνολικό κόστος παραγωγής με τις εισροές παραμένει μικρότερο του 1,00 ευρώ.

Διαχείριση καλλιέργειας

Κλείνοντας θα πρέπει να τονίσουμε, ότι όποιος επιλέξει να κάνει αυτού του τύπου την επένδυση, θα πρέπει να έχει δίπλα του έμπειρους συνεργάτες, οι οποίοι μπορούν να τον στηρίξουν σε όλα τα στάδια της εξέλιξης, από τη φύτευση μέχρι τη συγκομιδή ή και την εξαγωγή αν χρειαστεί.

**ΑΠΟ ΤΟΝ
ΟΓΔΟΟ ΧΡΟΝΟ
Ο ΑΓΡΟΤΗΣ
ΕΠΕΝΔΥΤΗΣ
ΕΧΕΙ ΞΕΠΕΡΑΣΕΙ
ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ
ΤΟΥ BREAK
EVEN ΚΑΙ ΕΧΕΙ
ΚΑΘΑΡΕΣ
ΕΙΣΠΡΑΞΕΙΣ**

**ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ
MARTIGNANI**

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



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

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ**

**NEXOS
ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ**



**ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ
ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ
3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ**

**ΤΙΣ 4i ΕΩΣ 112 HP
ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΑ REVERS SHIFT
CAB / SPECIAL CAB / ΑΨΙΔΑ**



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9^η αλμ. Πλευράς Εθν. Οδού Θεσσαλονίκης-Κιλίκης Τηλ. 2310 780866
Λάρισα: 5α αλμ. Πλευράς Εθν. Οδού Λάρισης – Βύσσου Τηλ. 2410 572420
Ορεστιάδα: Ιπποκράτους 69 Τηλ. 25520 21012
ghigas@ghigas.gr / www.ghigas.gr





ΦΑΙΝΟΛΕΣ ΓΝΩΣΗ & ΤΕΧΝΙΚΗ

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΣΠΑΣΤΗΡΑ

Η ποικιλία είναι μεν το Α και το Ω, αλλά στο ελαιόλαδο που προορίζεται για φαινόλες το «παιχνίδι» παίζεται στον σπαστήρα

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Λίγες φορές έχει αλλάξει θετικά η έρευνα την εικόνα ενός τρόφιμου, όσο στην περίπτωση των φαινολών που συνέβαλαν στο να καθιερωθεί το ελαιόλαδο ως σπάνιο τρόφιμο με προστατευτικές για την υγεία μας ιδιότητες, το οποίο δεν πρέπει να λείπει από κανένα τραπέζι. Σήμερα και καθώς για ολόκληρο τον πλανήτη τα καρδιαγγειακά νοσήματα έχουν εκτοξευθεί στην πρώτη θέση ως κίνδυνοι για την ανθρώπινη ζωή πάνω από κάθε άλλη αιτία, το ελαιόλαδο χάρη και στις φαινόλες αποκτά ειδική αξία ως σύμμαχος απέναντι στις ασθένειες της σύγχρονης ζωής. Στα δυνατά χαρτιά που διαθέτει ο παραγωγός είναι

η Κορωνέικη ποικιλία που από τη φύση της είναι προικισμένη με ψηλές φαινόλες. Δεν φτάνει όμως η ποικιλία αλλά χρειάζεται και γνώση και κατάλληλη φροντίδα στη συγκομιδή όσο και στην ελαιοποίηση κι αποθήκευση του ελαιολάδου που συχνά λείπει από την χώρα μας με αποτέλεσμα το δυναμικό της Κορωνέικης να μένει ακόμη αναξιοποίητο. Για τα μυστικά της παραγωγής ποιοτικού ελαιολάδου πλούσιου σε φαινόλες μιλά στο Ελαιάς Καρπός ο Μανώλης Σαλιβαράς, ιδιοκτήτης της Multichrom Lab, εταιρείας που με έδρα την Αθήνα εξειδικεύεται στον ποιοτικό έλεγχο του ελαιολάδου ενώ είναι και Επικεφαλής της Ομάδας Γευσιγνωστών στο Διεθνές Διαγωνισμό του Λονδίνου.



Οι φαινόλες υπάρχουν σε πολλά φρούτα λαχανικά στο φυτικό βασίλειο. Τι είναι αυτό που κάνει το ελαιόλαδο τόσο ξεχωριστό ανάμεσα στα άλλα τρόφιμα;

Η ιδιαιτερότητα του ελαιολάδου είναι ότι περιέχει μια ομάδα φαινολικών που ονομάζονται σεκοειριδοειδή που βρίσκονται μόνο στον καρπό της ελιάς και στο λάδι της. Οι περισσότερες φαινόλες που βρίσκονται στον καρπό βέβαια δεν είναι ίδιες με τα φαινολικά συστατικά του ελαιολάδου, απλά τα φαινολικά συστατικά του καρπού είναι η πρώτη ύλη με την οποία θα δουλέψουν ένζυμα που υπάρχουν μέσα στον καρπό της ελιάς κατά τη διάρκεια του σπασίματος του καρπού στον σπαστήρα και κατά τη μάλαξη, για να τα μετασχηματίσει στις φαινόλες που μπορούν να διαλυθούν και να ενωθούν με το λάδι.

Η ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΔΙΝΕΙ ΤΙΜΕΣ ΓΥΡΩ ΣΤΙΣ 400-500 MG/KG ΑΛΛΑ ΕΧΟΥΜΕ ΔΕΙ ΚΑΙ 800 MG/KG

Πόσο σημαντική είναι η ποικιλία για την παραγωγή ελαιολάδου με ψηλά φαινολικά συστατικά;

Η ποικιλία είναι το Α και το Ω στην παραγωγή ελαιολάδου με ψηλή συγκέντρωση φαινολικών συστατικών. Από τις ελληνικές ποικιλίες η Κορωνέικη, που είναι η πιο διαδεδομένη ποικιλία στην Ελλάδα, κατατάσσεται στις ποικιλίες με τις ψηλότερες τιμές σε φαινόλες που έχουμε δει να κυμαίνονται συνήθως γύρω στα

400 - 500 mg/kg ενώ άγγιξε σε μερικές περιπτώσεις και 800 mg/kg. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχουν κι άλλες ποικιλίες με ψηλά φαινολικά συστατικά. Δυστυχώς στη χώρα μας δεν έχει γίνει η απαραίτητη έρευνα για να γνωρίζουμε τι επιδόσεις μπορεί να έχει κάθε ποικιλία ελιάς όταν ελαιοποιηθεί σε ιδανικές συνθήκες ελαιοποίησης.

Υπάρχουν βέβαια και περιπτώσεις που θεωρούσαμε ότι μια ποικιλία δεν ήταν προικισμένη να δίνει ψηλές φαινόλες αλλά η πράξη έδειξε το αντίθετο. Έτσι για παράδειγμα θεωρούσαμε ότι η Μεγαρίτικη ως προς τα φαινολικά συστατικά δεν ξεπερνά τα 200 mg/kg. Αυτό που διαπιστώσαμε όμως από δείγματα όπου η ελαιοποίηση ήταν προσανατολισμένη στην παραγωγή ψηλών φαινολών και με συγκομιδή του καρπού σε πιο πρώιμα στάδια όσο είναι ακόμη πράσινος, ήταν ότι η Μεγαρίτικη μπορεί να δώσει φαινόλες ως και 600 mg/kg. Αν πιστεύουμε ότι η Μεγαρίτικη ή η ποικιλία Μανάκι δεν μπορούν να δώσουν στα λάδια φαινολικά συστατικά αυτό οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στο ότι αυτές οι ποικιλίες ωριμάζουν γρήγορα με αποτέλεσμα να μαζεύονται πολύ ώριμες, πράγμα που οδηγεί σε πολύ μειωμένη δυνατότητα δημιουργίας φαινολικών συστατικών μέσα στο ελαιόλαδο.

Μπορεί ο παραγωγός να επιτύχει ψηλές φαινόλες μαζί με πλούσια αρώματα και ποιο είναι το προφίλ του ελληνικού ελαιολάδου σε διεθνές επίπεδο;

Ο ελαιοτριβέας μπορεί να επηρεάσει με τον

ΑΡΩΜΑΤΑ Ή ΦΑΙΝΟΛΕΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΙΣΙΜΟ ΔΙΛΗΜΜΑ ΚΑΘΕ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

έλεγχο της θερμοκρασίας το φαινολικό αποτέλεσμα, όμως δεν μπορεί να πετύχει ψηλές φαινόλες μαζί με έντονα αρώματα. Η επιλογή ανάμεσα στις φαινόλες και τα αρώματα είναι ίσως από τα πιο κρίσιμα διλήμματα που έχει να αντιμετωπίσει ο παραγωγός αλλά και ο ελαιοτριβέας και είναι μια απόφαση που πρέπει να ληφθεί από τη στιγμή που θα μπει ο καρπός στο ελαιουργείο. Αυτό διότι, οι θερμοκρασίες που ενδείκνυνται για τα φαινολικά συστατικά είναι λίγο πιο υψηλές από το μέγιστο επίπεδο που μπορεί να δουλέψει ο ελαιουργός για να παράξει αρώματα.

Ετσι έρευνες έχουν δείξει γενικά ότι οι θερμοκρασίες που ενδείκνυνται για την παραγωγή ελαιολάδων πλούσιων σε αρώματα κυμαίνονται από 18 -24 °C ενώ αντίστοιχα για τη δημιουργία φαινολών βρίσκονται από 20 έως και 28 °C για ορισμένες ποικιλίες. Οι ελληνικές ποικιλίες όπως φαίνονται σήμερα μες από διεθνείς διαγωνισμούς μπορούν να πετύχουν πολύ καλά ποσοστά φαινολικών συστατικών και τα οποία αντικατοπτρίζονται και στην οργανοληπτική δοκιμή δηλαδή στην ένταση του πικρού και του πικάντικου μες το στόμα. Αντίθετα μειονεκτούν κυρίως στην ένταση και την πολυπλοκότητα του φρουτώδους δηλαδή των αρωμάτων.

Ποιες είναι οι καλλιεργητικές φροντίδες που μπορούν να δώσουν στον παραγωγό λάδι με υψηλές φαινόλες;

Είναι ξεκάθαρο σήμερα ότι όταν θέλουμε να παραξουμε ελαιοάδα σε ψηλά φαινολικά χαρακτηριστικά πρέπει ο καρπός τις περισσότερες φορές να μαζεύεται κυρίως πράσινος ή έως και μέχρι το στάδιο εκείνο της ωρίμανσης που ο χρωματισμός αλλάζει από πράσινο σε κίτρινο με λίγα μωβ στίγματα άλλα όχι πέρα από αυτό. Δεν πρέπει ο καρπός να μαυρίσει γιατί τότε η πτώση των φαινολικών συστατικών είναι μεγάλη. Επιπλέον ως προς την άρδευση βέλτιστη πρακτική είναι η μέτρια άρδευση κατά περίπτωση και η βοήθεια του δέντρου με νερό τις εποχές που το χρειάζεται.

Ποιες είναι οι προϋποθέσεις ελαιοποίησης στο στάδιο του σπαστήρα προκειμέ-



νου να πάρει τις φαινόλες που κάθε παραγωγός ζητά να επιτύχει;

Το στάδιο του σπαστήρα είναι κρίσιμο διότι εκεί γίνεται όλο το παιχνίδι και εκεί δημιουργούνται το 80% των αρωμάτων και των φαινολικών συστατικών ενώ στο μαλακτήρα αντίστοιχα δημιουργείται το υπόλοιπο 20%. Και παρόλα αυτά συνήθως δεν εστιάζουμε στις θερμοκρασίες που δημιουργούνται μες στον σπαστήρα παρότι είναι καθοριστικές και δεν πρέπει να ξεπερνούν τους 27 - 28°C για τη δημιουργία των φαινολών του ελαιολάδου. Είναι πάρα πολύ δύσκολο να ελέγξει ο παραγωγός τη θερμοκρασία στο σπαστήρα και διότι ο κύριος σπαστήρας που χρησιμοποιούμε στα ελληνικά ελαιοτριβεία είναι ο σφυρόμυλος που έχει το μειονέκτημα ότι ανεβάζει τη θερμοκρασία από 2-3 °C έως και 10 °C. Προσθέτοντας τη θερμοκρασία που δουλεύει ο σπαστήρας με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος που συχνά αγγίζει 25 και 30 °C. που επικρατεί τον Σεπτέμβριο έως και το Νοέμβριο, καταλαβαίνουμε ότι αναπτύσσεται θερμότητα που είναι απαγορευτική για τα φαινολικά συστατικά. Για να αντιμετωπιστεί το πρόβλημα της υψηλής θερμοκρασίας, αναπτύσσονται σπαστήρες που είναι ψυχόμενοι ενώ ορισμένοι παραγωγοί επεμβαίνουν και ψύχουν τον καρπό κατά τη μεταφορά στο ελαιοτριβείο. Ενώ οι Ισπανοί έχουν αρχίσει να μαζεύουν και να ελαιοποιούν νύχτα για να αξιοποιούν τις χαμηλές θερμοκρασίες που επικρατούν το βράδυ.

Μια λύση για τον έλεγχο και τον περιορισμό της θερμοκρασίας στο σπαστήρα είναι η αντι-

Για τη δημιουργία φαινολών στο ελαιοάδο ιδανικά η θερμοκρασία στην ελαιοποίηση δεν πρέπει να ξεπερνά τους 27 - 28°C



κατάσταση του σφυρόμυλου από σπαστήρες που λειτουργούν με δόντια ή με λεπίδες που έχουν το πλεονέκτημα ότι περιορίζουν τη άνοδο της θερμοκρασίας 1 - 2 °C. Το μειονέκτημά τους όμως είναι ότι δεν είναι τόσο παραγωγικοί σε αντίθεση με τους σφυρόμυλους που είναι πολύ αποδοτικοί. Έτσι στην πράξη οι ελαιοτριβείς για να εξυπηρετήσουν τους παραγωγούς που απαιτούν γρήγορη εξυπηρέτηση κατά τις περιόδους αιχμής επιλέγουν να χρησιμοποιούν σφυρόμυλους. Βέβαια και οι σφυρόμυλοι έχουν κάποια πλεονεκτήματα εφόσον μπορέσεις να ελέγξεις και να περιορίσεις την άνοδο της θερμοκρασίας διότι λόγω του πολύ έντονου κοψίματος του καρπού, να βοηθήσουν να αυξήσουν τα φαινολικά συστατικά. Άρα αν έχουμε μια ποικιλία η οποία είναι φτωχή σε φαινολικά συστατικά και εφόσον θέλουμε να τα αυξήσουμε είναι πολύ πιθανό να πρέπει να τη διαχειριστούμε κυρίως με σφυριά μήπως μπορέσουμε να βελτιώσουμε τα πικρά και τα πικάντικα στοιχεία.

Ποιες είναι οι αποφάσεις που έχει να πάρει κατά την ελαιοποίηση και ειδικότερα στο στάδιο του μαλακτήρα ο ελαιοτριβέας και πώς επηρεάζουν την περιεκτικότη-

τα του ελαιολάδου σε φαινόλες;

Στο στάδιο του μαλακτήρα ο παραγωγός έχει να ελέγξει τρεις αλληλένδετους παράγοντες, τη θερμοκρασία το χρόνο και το οξύγνο. Σε γενικές γραμμές όταν ανεβάζουμε το χρόνο στο μαλακτήρα πρέπει να δουλέψουμε με χαμηλότερες θερμοκρασίες ενώ όταν ανεβάζουμε τις θερμοκρασίες πρέπει να διαρκεί λιγότερο η μάλαξη. Κατά τη μάλαξη εκτίθεται η πάστα στο ατμοσφαιρικό οξύγνο, κάτι που αποτελεί μεγάλο πρόβλημα καθώς δημιουργεί οξειδώσεις που καταστρέφουν τα φαινολικά συστατικά. Για να το αποφύγουμε αυτό πρέπει να έχουμε κλειστούς μαλακτήρες ενώ ο ελαιοτριβέας πρέπει να αποφεύγει να ανοίγει το καπάκι για να βλέπει την πάστα. Πλέον υπάρχουν μαλακτήρες που είναι κάθετοι που διασφαλίζουν μεγαλύτερη προστασία από την οξείδωση καθώς και μαλακτήρες που μπορούν να λειτουργήσουν με τροποποιημένη ατμόσφαιρα ή με κενό αέρος.

3

Οι καλές συνθήκες φύλαξης διατηρούν τις φαινόλες

4

Οι φαινόλες προστατεύουν το λάδι στο χρόνο

«ΟΙ ΣΠΑΣΤΗΡΕΣ ΜΕ ΔΟΝΤΙΑ Ή ΜΕ ΛΕΠΙΔΕΣ ΓΕΝΙΚΑ ΔΙΝΟΥΝ ΚΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ»

Who is who

Ο Μανώλης Σαλιβαράς από το 1993 δραστηριοποιείται στο χώρο των εργαστηριακών αναλύσεων και των οργανοληπτικών δοκιμών ελαιολάδου. Έχει εκπαιδευτεί στην Τεχνολογία Τροφίμων στο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης και στη συνέχεια στο Πανεπιστήμιο του Σασκατσέτουαν στον Καναδά. Μετρά πάρα πολλές συμμετοχές ως εισηγητής κι εκπαιδευτής σε σεμινάρια ποιοτικού ελαιολάδου. Παράλληλα έχει συμμετάσχει ως επικεφαλής σε φεστιβάλ και διαγωνισμούς ελαιολάδου ενώ από το 2016 είναι επικεφαλής της ομάδας γευσιγνωστών του διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου του Λονδίνου.



Ευρώπη



Προσδοκίες στην Ευρώπη των αντιφάσεων

Οι πρώτοι μήνες του 2019 δείχνουν μια ασυνέπεια ως προς τις προσδοκίες αρκετών για την πορεία της φετινής εμπορικής περιόδου στο ελαιόλαδο. Αυτό συμβαίνει γιατί παρά τη μειωμένη παραγωγή σε Ιταλία και Ελλάδα και παρά το γεγονός ότι τα ποιοτικά ελαιόλαδα είναι ακόμη λιγότερα, οι πράξεις στη χώρα μας γίνονται με το σταγονόμετρο ενώ οι τιμές πιέζονται προς μια ευθυγράμμιση με τις τιμές της Ισπανίας των 1,8 εκατ. τόνων. Βέβαια και στην Ισπανία οι παραγωγοί δυσανασχετούν αφού καλούνται να πουλήσουν το προϊόν τους σε τιμή κάτω του κόστους αν και ήλπιζαν σε τιμές τουλάχιστον αντίστοιχες των περσινών, δεδομένης της γενικής εικόνας. Στην Ιταλία, τώρα, ο φετινός ελαιοκομικός πονοκέφαλος, μεταφράζεται με αργούς ρυθμούς σε ένα κοινωνικό πρόβλημα.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Ελλάδα

ΕΛΛΑΔΑ

180-200

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2018

(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

2019

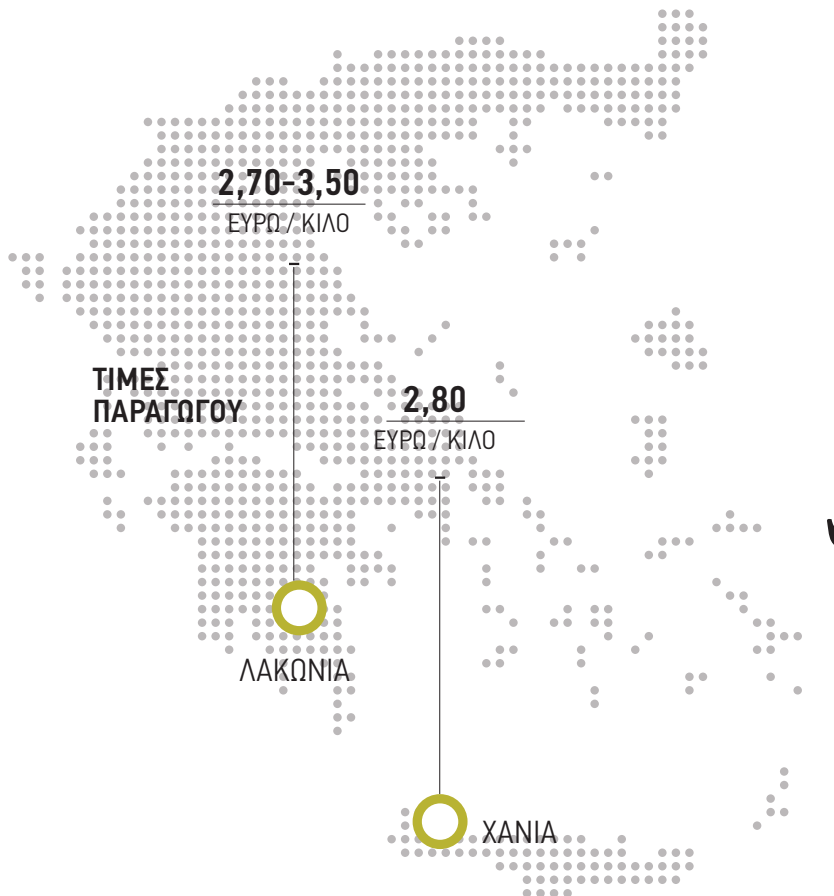
130

(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

2009

228,5

(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)



ΤΗΝ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙ Η ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΝΕΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Οι ελάχιστες
πράξεις
στην αγορά
ελαιολάδου, είναι
ίσως ο μόνος
λόγος που η τιμή
του προϊόντος
διατηρείται στα
ίδια επίπεδα

Ο χειμώνας ήταν ευνοϊκός για τα ελαιόδεντρα της χώρας και επιτρέπει υψηλές προσδοκίες για την επερχόμενη παραγωγή. Εδώ κρύβεται μια από τις υποψίες των παραγωγών, η οποία απαντά στο γεγονός ότι οι τυποποιητές του εξωτερικού δεν έχουν εκδηλώσει σχεδόν κανένα ενδιαφέρον για τα ελληνικά ελαιόλαδα από τις αρχές του έτους. «Ενώ υπάρχει έλλειψη, δεν μπορούμε να κατανοήσουμε τι γίνεται και δεν έχουν ξεκινήσει να ζητάνε ελαιόλαδο. Ίσως περιμένουν να δουν το δέσιμο σε Ελλάδα και Ιταλία τον Μάιο και για αυτό δεν ανοίγουν ακόμα τα χαρτιά τους», αναφέρει ο διευθυντής του Α.Σ Μολάων Πακίων,

Παναγιώτης Ντανάκας, συμπληρώνοντας πως στην περιοχή του δεν έχει ολοκληρωθεί καμία πράξη το τελευταίο δίμηνο.

Στα Χανιά, το ελαιόλαδο υποχώρησε στα 2,80 ευρώ ανά κιλό, με πηγές του Ελαιάς Καρπός να αναφέρουν πως στο προσεχές διάστημα αναμένεται να υπάρξει νέα διαμόρφωση των τιμών σε ακόμα πιο χαμηλά επίπεδα. Με το κόστος παραγωγής πάνω από τα 2 ευρώ ανά κιλό, το ενδεχόμενο ευθυγράμμισης των τιμών στα επίπεδα του ισπανικού, δεν αφήνει άλλα περιθώρια στην ελληνική παραγωγή πέραν της διαφοροποίησης σε ποιοτικότερους παράγοντες.

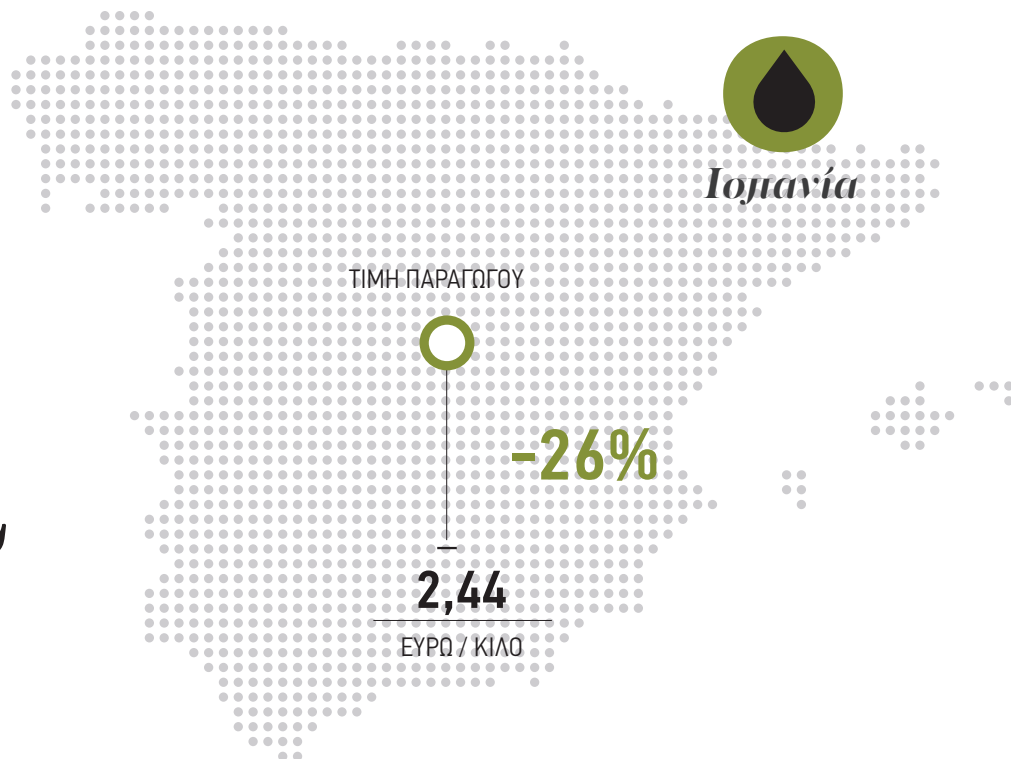
ΙΣΠΑΝΙΑ

1.800

ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

**ΤΙΜΕΣ**

(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



ΑΝΟΡΘΟΔΟΞΕΣ ΤΙΜΕΣ ΚΑΛΟΥΝ ΣΕ ΜΕΤΡΑ ΟΡΘΟΛΟΓΙΚΑ

Σε μια αξιοποίηση του θεσμικού πλαισίου της ΕΕ για τη διασφάλιση της ισορροπίας στην αγορά, εναποθέτουν τις ελπίδες τους ισπανικοί συνεταιρισμοί και παραγωγοί

Στην Ανδαλουσία όπου παράγεται και το 80% της συνολικής ισπανικής παραγωγής, οι αγροτικοί συνεταιρισμοί Asaja, COAG και UPA απαιτούν από την κυβέρνησή τους να ζητήσει από τις Βρυξέλλες την ενεργοποίηση του ιδιωτικής αποθεματοποίησης, ένα σύστημα που ενεργοποιήθηκε για τελευταία φορά το 2012, και προσφέρει κοινοτική οικονομική στήριξη ώστε να απομακρυνθεί προσωρινά ένα προϊόν από την αγορά και να ανακάμψουν οι τιμές. «Η κα-

τάσταση είναι μη βιώσιμη» αναφέρεται σε ανακοίνωση της COAG. Ωστόσο, προκειμένου να ενεργοποιηθεί ο μηχανισμός αυτός, απαιτείται η τιμή στην αγορά για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα να πέσει από τα 1,78 ευρώ ανά λίτρο. Πάντως οι ίδιοι συνεταιριστές υποστηρίζουν πως οι τιμές αναφοράς έχουν μείνει στάσιμες εδώ και πάνω από μια δεκαετία και πως άρα το μέτρο αυτό μπορεί να ενεργοποιηθεί «όταν ο τομέας καταγράφει σημαντικές οικονομικές απώλειες».



Ιταλία

ΙΤΑΛΙΑ

185.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

+37%

5,8

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

57%

ΜΕΙΩΣΗ

Η ΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟΚΤΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

Η μεγαλύτερη βιομηχανία του πολύπαθου ιταλικού νότου βρίσκεται σε μια πρωτοφανή κρίση της οποίας τα αποτελέσματα ακόμα δεν έχουν αποτιμηθεί στο σύνολό τους, υπογραμμίζει η εφημερίδα Repubblica

Μια τάση που απειλεί με μη ανατρέψιμα αποτελέσματα περιγράφεται σε δημοσιεύματα του ιταλικού Τύπου, αφού όπως προέκυψε από τα στοιχεία που έδωσε ο Coldiretti στο υπουργείο Ανάπτυξης, με τη συνοδεία των «πορτοκαλί γιλέκων», χιλιάδες οικογένειες στην ευρύτερη περιοχή της Απουλίας έχουν γονατίσει οικονομικά, μετά και από την κατά 65% κατακόρυφη μείωση της παραγωγής εκεί.

Η αλυσίδα τροφοδοσίας ελαιολάδου στην Ιταλία μετράει μέχρι στιγμής 100.000 χαμένες θέσεις εργασίας, αφού οι έντονες καιρικές συνθήκες αλλά και η Xylella έχουν βγάλει εκτός

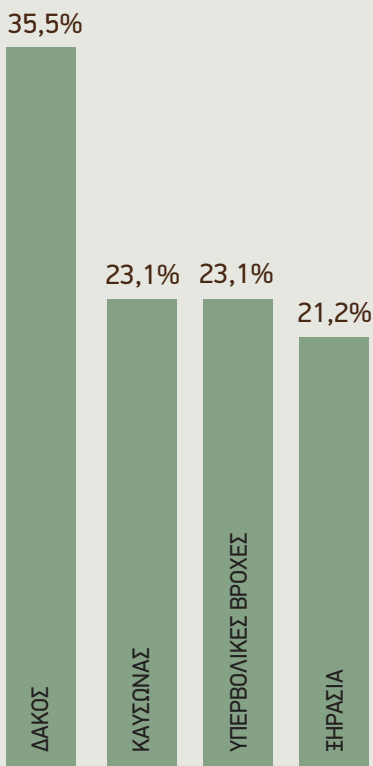
«προϋπολογισμού» 21 εκατ. φυτά, με ζημιές που ξεπερνούν τα 1,2 δις ευρώ. Παράλληλα 200 ελαιοτριβεία έχουν ήδη κλείσει, με άλλα 100 να οδεύουν στην πτώχευση. Ο Coldiretti ζητάει τώρα από τον πρωθυπουργό Τζουσέπε Κόντι να δεσμευτεί σε μια άμεση αντιμετώπιση της κατάστασης με κρατική παρέμβαση. Σε αυτήν την κατεύθυνση η κυβέρνηση έχει υποσχεθεί 300 εκατ. ευρώ σε πόρους που θα κατευθυνθούν προς αγρότες, ιδιοκτήτες ελαιοτριβείων και φυτωριούχους. Το ποσό αυτό έρχεται να προστεθεί στα 100 εκατ. που έχουν ήδη διατεθεί για τον σκοπό αυτό.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

Το κλίμα σηκώνει τους συνεπείς

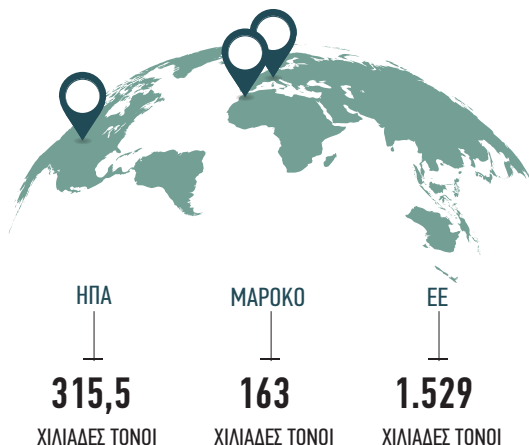
Στην Ελλάδα ο δάκος και το γλοισπόριο ταλαιπώρησαν τα ελαιόδεντρα, στη Γαλλία έβρεξε περισσότερο από όσο έπρεπε, στις ΗΠΑ ο καύσωνας ήταν το σημαντικότερο πρόβλημα. Ακόμα, στην Ισπανία και την Αυστραλία η ξηρασία χτύπησε, με την πρώτη να διασώζεται μέσω της άρδευσης που χρόνο με το χρόνο γίνεται δυσκολότερη. Τέλος στην Ιταλία, την ελαιοκομική περίοδο 2018-2019 συνέβησαν όλα τα παραπάνω. Σε δημοσκόπηση που πραγματοποίησε το oliveoiltimes.com, στην οποία ερωτήθηκαν 4.832 παραγωγοί σε 30 χώρες ανά τον κόσμο, πώς εξελίχθηκε η ελαιοκομική περίοδος 2018-2019, τα ακραία καιρικά φαινόμενα, οι αντιστάσεις και η ευαισθησία των ελαιόδεντρων σε αυτά, μονοπώλησαν τις απαντήσεις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

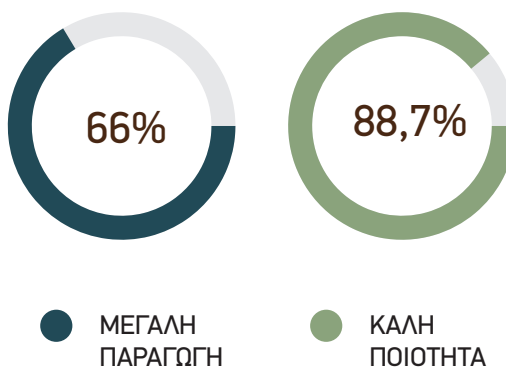


ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

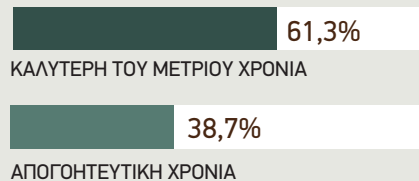
ΣΥΝΟΛΟ
2.950,5
ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ



ΟΓΚΟΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ



ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2018/19



ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΒΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΥΠΕΡΟΧΗ

Ο σκληρός ανταγωνισμός πιέζει την ελληνική ελιά Καλαμών να ξεπεράσει τον εαυτό της για να πληρωθεί

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Ζητούμενο παραμένει η εξασφάλιση υπεραξίας στην επιτραπέζια ελιά Καλαμών, που θα μπορούσε να αφενός να ανταποκριθεί στην απαιτητική και ακριβή παραγωγή του προϊόντος, αφετέρου στην καθιέρωση του προϊόντος στις συνειδήσεις των αγοραστών ως ενός premium προϊόντος που διαφέρει από εκείνα των ανερχόμενων ανταγωνιστών. Άλλωστε η διεύθυνση του ζητήματος της ονομασίας, και υπό την ομπρέλα του Kalamata Olives, πράγματι βοήθησε τις ελληνικές εξαγωγές, στο κομμάτι που αφορά τη διάθεση κρίσιμων προς επεξεργασία μεγεθών.

Οι τρεις αγωνίες

Βέβαια οι αγωνίες των εμπλεκόμενων στον κλάδο εκφράζονται πλέον σε τρία επίπεδα, με τους τυποποιητές του προϊόντος να εκφράζουν όλο και πιο ανοιχτά την ανάγκη σταθερότητας των προμηθειών και της προσβασιμότητας της εγχώριας παραγωγής στις διεθνείς αγορές. Οι

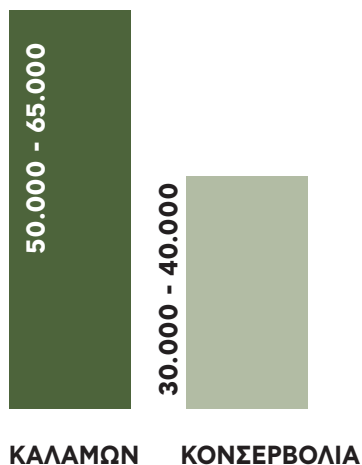
αγωνίες αυτές σε επίπεδο ποιότητας συνδέονται με την εκτεταμένη «πλημμυρή» αποθήκευση που χρόνο με το χρόνο εντείνεται ως φαινόμενο και με τους αυστηρότερους ελέγχους που επιβάλλουν αγορές ενδιαφέροντος όπως των ΗΠΑ και σχετίζονται με τις ενδείξεις υπολειμματικότητας. Το τρίτο θέμα έχει να κάνει με το πολλαπλασιαστικό υλικό, επιτραπέζιας ελιάς (Καλαμών κ.ά.), με την επάρκειά του, με την ποιότητά του και με τις εξαγωγές που καταγράφονται την στιγμή που οι Έλληνες καλλιεργητές δεν βρίσκουν τα φυτά που θέλουν.

Τίμιος συμβιβασμός

Το θέμα απασχόλησε ημερίδα που διοργάνωσε η Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς (ΔΟΕΠΕΛ) υπό την αιγίδα του Επιμε-

**ΤΟ ΖΗΤΗΜΑ ΤΗΣ
ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΡΙΧΝΟΥΝ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΟΙ ΗΠΑ**

ΜΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΛΑΔΑΣ (ΤΟΝΟΙ ΕΤΗΣΙΩΣ)



Λιπηρίου Λακωνίας το Σάββατο 30 Μαρτίου, στην αίθουσα του Επιμελητηρίου στο Γύθειο. Ένα από τα βασικά συμπεράσματα της ημερίδας ήταν η ανάγκη για έναν δίκαιο συμβιβασμό ανάμεσα σε παραγωγούς και μεταποιητές, κατά τον οποίο «οι παραγωγοί μπορούν να κάνουν λίγο ποιοτικότερα προϊόντα και η μεταποιητική βιομηχανία να πληρώνει λίγο καλύτερα τους παραγωγούς», όπως σχολίασε ο συντονιστής της συζήτησης, εκδότης και διευθυντής της Agrenda, Γιάννης Πανάγος.

Η ημερίδα στόχο είχε την ανάδειξη της ποιοτικής αναβάθμισης ενός προϊόντος που κατά ποσοστό 90% εξάγεται, όπως υποστήριξε ο πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ, Νέλος Γεωργούδης. «Η επιτραπέζια ελιά Καλαμών δεν μπορεί να είναι η φθηνότερη, αλλά δυστυχώς το κόστος καλλιέργειας στην Ελλάδα είναι ακριβότερο από αυτό της Ισπανίας και άλλων χωρών», συνέχισε ο ίδιος.

Εξαγωγές αξίας 450 εκατ. ευρώ

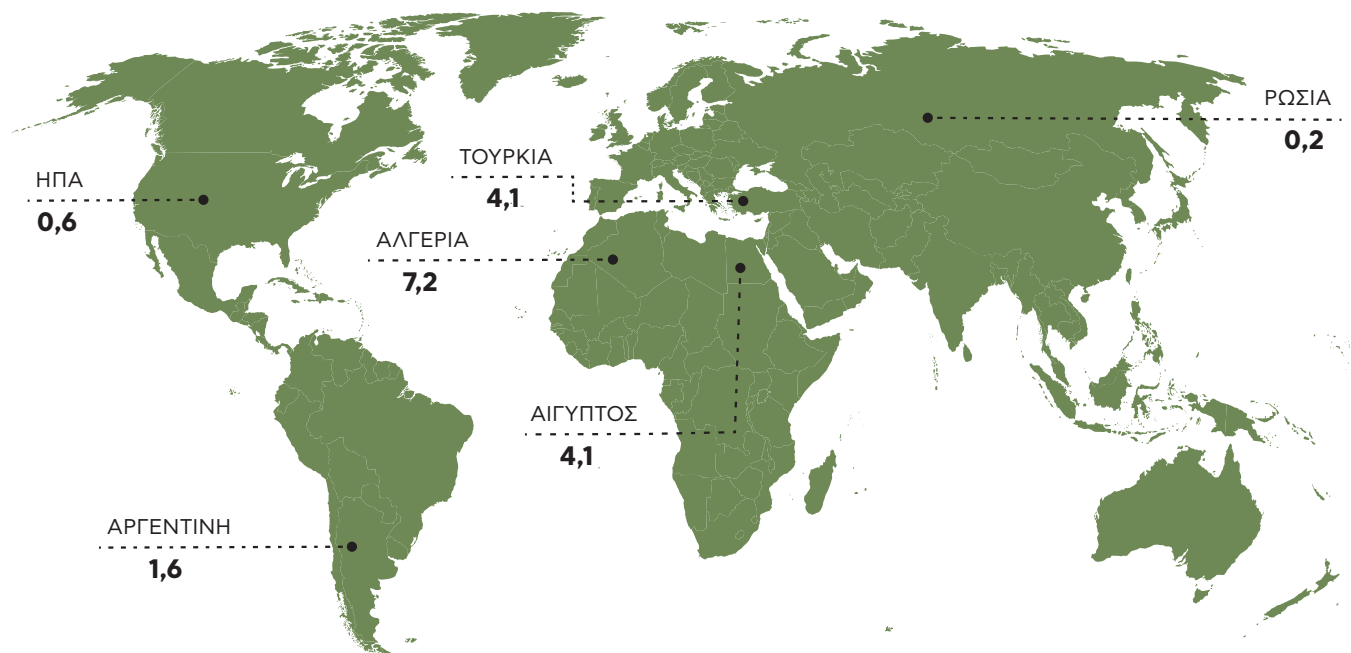
Όπως αναφέρθηκε στη συζήτηση, οι εξαγωγές επιτραπέζιων ελιών εξασφαλίζουν την εισαγωγή πλέον των 450 εκατ. ευρώ ετησίως, με τη χώρα να διατηρεί έναν ηγετικό ρόλο στις



ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Η ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

διεθνείς αγορές, όμως χωρίς την εξασφάλιση μεγάλων και κρίσιμων μεγεθών, είναι δύσκολο για το προϊόν «να χτυπήσει» τις μεγάλες αγορές. Μάλιστα, η επιχειρηματική δυναμική της ελιάς Καλαμών, της οποίας η παραγωγή αναμένεται να ξεπεράσει τους 100.000 τόνους μέσα στα επόμενα δέκα χρόνια, σύμφωνα με εκτιμήσεις του οικοδοσπότη και προέδρου της ΔΟΕΠΕΛ, Γιώργου Ντούτσια, εφόσον η παραγωγή είναι ποιοτική, αφήνει μεγάλα περιθώρια κέρδους.

ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΕΛΙΩΝ ΕΤΗΣΙΩΣ (ΚΙΛΑ)



Σεμινάρια ελαιολάδου

Το δύσκολο είναι να ξεμάθεις

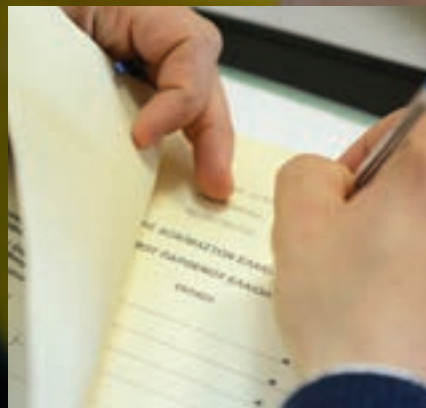
Με την τύχη του ελαιολάδου να κρίνεται από γενικές και εμπειρικές γνώσεις η εκπαίδευση στον ελαιοκομικό τομέα συνιστά εκέγγυο για το μέλλον του εγχώριου προϊόντος

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

«**Π**άντα πιστεύαμε ότι δεν είναι δυνατόν η χώρα μας με τόσο μεγάλη παραγωγή να μην έχει παραγωγούς εκπαιδευμένους να αναγνωρίζουν τουλάχιστον την ύπαρξη ελαττώματος στο προϊόν που παράγουν ή εμπορεύονται, παρόλο που ένα μικρό ελάττωμα το υποβιβάζει σε άλλη, υποδεέστερη κατηγορία, κάτι που δεν συμβαίνει με κανένα άλλο τρόφιμο», θα πει ο Βασίλης Φραντζολάς εξηγώντας τους λόγους που τον οδήγησαν να ξεκινήσει τα σεμινάρια ελαιολάδου. Σύμφωνα με τον ίδιο στην επίμονη προσπάθειά του ο συνεπής επαγγελματίας μένει συχνά μόνος του χωρίς επιπλέον να

μπορεί να αξιολογήσει τις «συμβουλές» που δέχεται από ποικίλες πηγές. Έτσι δεν μπορεί να γνωρίσει σε βάθος το προϊόν για το οποίο εργάζεται, δεν αντιλαμβάνεται πλήρως τις δυνατότητες που έχει ούτε και μπορεί να οδηγήσει τα πράγματα εκεί που θέλει. Σε αυτό το πλαίσιο εδώ και ορισμένα χρόνια διοργανώνονται από το Olive Oil Seminars σεμινάρια επαγγελματικού επιπέδου που εκπαιδεύουν παραγωγούς, ελαιοτριβείς και το ευρύτερο κοινό σε θέματα ποιότητας ελαιολάδου. Εισηγητές είναι έμπειροι, Έλληνες και αλλοδαποί καθηγητές, οι οποίοι παρέχουν σαφή και εστιασμένη πληροφόρηση. Στο πρόσφατο σεμινάριο συμμετείχε και η υπογράφουσα από το οποίο μεταφέρει εδώ την εμπειρία της.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





Συναρπαστικό ταξίδι με απαιτήσεις

Είναι Σάββατο πρωί και στην αίθουσα του σεμιναρίου βρίσκονται περίπου 35 άτομα που έχουν έρθει από όλη την Ελλάδα για να εκπαιδευτούν στη δοκιμή ελαιόλαδου. Στα θρανία κάθονται μαθητές πολύ διαφορετικών ηλικιών, γυναίκες και άντρες, που εργάζονται στην παραγωγή, ελαιοποίηση, τυποποίηση και εμπόριο ελαιόλαδου και μοιράζονται ένα κοινό στοιχείο, την αγάπη για το ελαιόλαδο και τη φιλοδοξία να ανέβουν ένα σκαλί πιο ψηλά. Μπροστά τους έχουν ένα καλάθι με έξι μπλε ποτηράκια δοκιμής τα οποία είναι αριθμημένα και περιέχουν τα δείγματα που θα δοκιμάσουν και θα κρίνουν. Ο συντονιστής της διαδικασίας, Μανώλης Σαλιβαράς, που έχει πολύχρονη εμπειρία στην οργανοληπτική αξιολόγηση θα είναι ο συνδετικός κρίκος ανάμεσα στους μαθητές και στη δασκάλα της δοκιμής Φραντσέσκα Ντε Ρίτις του ΟΝΑΟΟ, η οποία συμμετέχει μέσω Skype από την Ιταλία. Έχοντας την ευκαιρία να δοκιμάσουν πολλά δείγματα τα οποία κατά 90% προέρχονται από το εξωτερικό οι συμμετέχοντες «μπορούν να δουν πόσο ψηλά είναι ο πήχης στον διεθνή στίβο», θα πει ο κ. Φραντζολάς. Βέβαια πρώτο μέλημα για τους ανθρώπους της παραγωγής, όπως τονίζει ο ίδιος είναι «να μάθουν να βρίσκουν εάν το ελαιόλαδο έχει ελάττωμα. Σε δεύτερο στάδιο στόχος είναι να μπορούν να αναγνωρίσουν και να προσδιορίσουν το είδος του ελαττώματος», προσθέτει.

1

Παραγωγοί, ελαιοτριβείς και τυποποιητές είναι οι μαθητές

2

Όφελος από τη συμμετοχή είναι η δικτύωση με επαγγελματίες



«Πρώτο μέλημα είναι να μάθουν οι παραγωγοί να βρίσκουν αν το ελαιόλαδο έχει ελάττωμα»

Τα σεμινάρια «Δοκιμαστών ελαιόλαδου» σύμφωνα με τον Βασίλη Φραντζολά, διοργανωτή και εισηγητή σε θέματα ποιοτικού ελαιόλαδου, αποτελούν ένα συναρπαστικό ταξίδι αλλά παράλληλα η δουλειά που απαιτείται για να αλλάξουν οι αντιλήψεις είναι σκληρή. Βασικό παράδειγμα αφορά στην επιλογή του χρόνου συγκομιδής. «Πρέπει να αποσυνδέσουμε το χρώμα του καρπού από το στάδιο της ωρίμανσης κάτω από το φλοιό της ελιάς και αυτό σημαίνει πρακτικά ότι τις περισσότερες φορές η συγκομιδή πρέπει να γίνεται πιο νωρίς», θα πει ο κ. Φραντζολάς. Σήμερα η συλλογή του καρπού ξεκινά συνήθως όταν το χρώμα της ελιάς έχει γίνει μαύρο, όμως αυτό είναι λάθος, αφού «αυτό που πρέπει να μας καθοδηγεί είναι η ελαιοπεριεκτικότητα, την οποία μπορούμε να μετράμε εργαστηριακά για να βρούμε πότε θα έχει φτάσει στο μέγιστο βαθμό και να μην περιμένουμε να μαυρίσει ο καρπός».

Χωρίς καπετάνιο η ελαιοποίηση

Η παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου όπως και αυτή του κρασιού είναι ένα πολύπλοκο παιχνίδι στο οποίο πέρα από τις υποδομές εξίσου σημαντικό ρόλο παίζει και η γνώση των χειρισμών ειδικά στην κρίσιμη φάση της ελαιοποίησης. Όμως η τύχη του ελληνικού





νικού ελαιόλαδου είναι στον αέρα εφόσον οι υπεύθυνοι για τη λειτουργία των ελαιολαιολιτριβείων είναι κυρίως απαιδευτοί στα βασικά ζητήματα του έργου που επιτελούν.

Πιστοποίηση στους ελαιολιτριβείς

Η ελληνική πολιτεία δεν έχει προβλέψει καμία εκπαίδευση και πιστοποίηση για το χειρισμό του ελαιολιτριβείου. Με αποτέλεσμα όπως θα πει ο κ Φραντζολάς «να υπάρχουν τεράστια κενά όπως για παράδειγμα στην καθαριότητα των μηχανημάτων που βρίσκεται σε πολύ κακό επίπεδο. Στην Ελλάδα εκπαιδεύσαμε υποχρεωτικά όλους τους κρεοπώληδες για να κόβουν το κρέας με τον γαλλικό τρόπο κοπής. Αντίθετα οι περισσότεροι ελαιολιτριβείς προέρχονται από

επαγγέλματα που συχνά δεν έχουν σχέση με το ελαιόλαδο. Με αποτέλεσμα ακόμη και αυτοί που νομίζουν ότι παράγουν καλό ελαιόλαδο να αγνοούν πως πρέπει και πόσο πρέπει να καθαρίζουν τα μηχανήματα τα οποία πρέπει να πλένονται σχολαστικά στο εσωτερικό τους. Την ίδια στιγμή οι ελαιολιτριβείς στο εξωτερικό ονομάζονται μάστερ και είναι όπως ο καπετάνιος στο πλοίο που ο λόγος του δεν παίρνει αμφισβήτηση». Και συνεχίζει «το θέμα είναι πολύ σοβαρό και το είχα θέσει προσωπικά και στον πρώην υπουργό Αθ. Τσαυτάρη αλλά η πολιτεία δεν έχει πάρει κανένα μέτρο για να καταστήσει υποχρεωτική την εκπαίδευση και πιστοποίηση των υπευθύνων ελαιολιτριβείων».

3

Οι μαθητές κρίνουν ελαιόλαδα από την Ελλάδα και το εξωτερικό

4

Δεν χρειάζεται να έχει κανείς εμπειρία σε δοκιμή ελαιολάδου

**«Υπάρχουν τεράστια κενά
στην καθαριότητα των
μηχανημάτων των ελαιολιτριβείων»**

OLIVE OIL
SEMINARS
.COM

Η ύλη του σεμιναρίου

Το πρώτο τμήμα των σεμιναρίων «Δοκιμαστών ελαιόλαδου» που συνδιοργανώνεται σε συνεργασία με την Εθνική Ένωση Ιταλών Δοκιμαστών Ελαιόλαδου (ONA-OO) διαρκεί 48 ώρες αποτελείται από θεωρητική εκπαίδευση σε θέματα ποιοτικού ελαιόλαδου ενώ το δεύτερο τμήμα διαρκεί 17 ώρες και αφορά στην δοκιμή ελαιόλαδου.



1



2

Από τη θεωρία στην πράξη

Η απόφαση για τη συμμετοχή στο σεμινάριο μπορεί να σηματοδοτήσει σημαντικές νέες αλλαγές στο τρόπο λειτουργίας του παραγωγού και του ελαιοτριβέα. Όπως θα πει στο Ελαιάς Καρπός ο Γιάννης Μποτζάκης, ιδιοκτήτης της ελαιοουργίας «Φοινικιά» στο Ηράκλειο Κρήτης «μέσα από το σεμινάριο διαπίστωσα ότι πολλά θέματα που θεωρούνταν γενικά ως λεπτομέρειες έχουν μεγάλη σημασία για την ποιότητα του ελαιόλαδου, για παράδειγμα όσον αφορά στο χειρισμό του σπαστήρα και τι μπορούμε να κάνουμε για να περιορίσουμε την αύξηση της θερμοκρασίας που αναπτύσσεται μέσα στο μηχάνημα, ή επίσης όσον αφορά στην επίδραση του χρόνου μάλαξης στο παραγόμενο ελαιόλαδο ή σχετικά με το πλύσιμο του ελαιοκάρπου και των μηχανημάτων. Ναι μεν μπορεί να γνωρίζαμε ότι οι παράγοντες αυτοί παίζουν ρόλο αλλά δεν υπολογίζαμε πόσο μεγάλη είναι η ακρίβεια των χειρισμών που χρειάζεται και ότι και η παραμικρή αλλαγή μπορεί να κάνει μεγάλη ζημιά στην ποιότητα του ελαιόλαδου».

1

Στη δοκιμή κρίνεται το πικρό, το πικάντικο και το φρουτώδες

2

Η δοκιμή ξεκινά ζεσταίνοντας το ελαιόλαδο

3

Το λάθος στο λάδι μπορεί να γίνει μάθημα

Ως προς το κομμάτι της εκπαίδευσης στην δοκιμή του ελαιόλαδου όπως λέει ο κ. Μποτζάκης το δύσκολο κάποιες φορές είναι να «ξεμάθεις αρχικά αυτά που γνωρίζεις γιατί μερικές φορές το ελαιόλαδο που γνωρίζουμε και θεωρούμε ποιοτικό μπορεί να κρύβει ελαττώματα ή στην πραγματικότητα να

«Θεωρούμε συχνά καλό λάδι αυτό που έχουμε συνηθίσει να γεύομαστε»

μην διακρίνεται για τη γεύση ή τα αρώματά του. Δηλαδή θεωρούμε καλό λάδι συχνά αυτό που έχουμε συνηθίσει να καταναλώνουμε και απαιτείται προσπάθεια και εκπαίδευση προκειμένου να το αξιολογούμε από την αρχή και όπως πραγματικά είναι». Η εκπαίδευση του ελαιοτριβέα σε θέματα ποιότητας ελαιόλαδου δημιουργεί και ελπίδα για τον παραγωγό στο μέλλον προκειμένου να πληρώνεται για την ποιότητα του προϊόντος που παραδίδει. «Φεύγοντας από το σεμινάριο ελπίζω να μπορώ να αναγνω-



3

ρίσω ένα μειονέκτημα χαμηλής έντασης», θα πει ο κ. Μποτζάκης και συμπληρώνει «αυτό δεν σημαίνει ότι θα πάψω να αγοράζω ελαιόλαδα χαμηλότερης ποιότητας γιατί για όλα τα ελαιόλαδα υπάρχει και αντίστοιχη αγορά. Απλά θα ξέρω καλύτερα να αξιολογώ την ποιότητα και να κατηγοριοποιώ αλλά και να μην αναμειγνύω ελαιόλαδα διαφορετικής ποιότητας. Για το πολύ καλό ελαιόλαδο θα πρέπει να διαφοροποιούνται και οι συνθήκες αποθήκευσης αλλά και να γίνεται προσεκτικό φιλτράρισμα. Τελικά βέβαια πρέπει και ο παραγωγός να πληρώνεται διαφορετικά ανάλογα με την ποιότητα που προσφέρει για να έχει κίνητρο να διατηρήσει ή και να βελτιώσει την ποιότητά του. Δεν μπορεί να κατηγοριοποιούμε πλέον τα ελαιόλαδα μόνο στη βάση των χημικών τους αναλύσεων αλλά και με βάση τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά για να δίνεται στον παραγωγό η ανάλογη αμοιβή που θα δικαιολογεί και τον κόπο του».

Προσέλευση από όλη την Ελλάδα και από το εξωτερικό

Τα βασικά σεμινάρια που προσφέρονται από το Olive Oil Seminars ανήκουν σε τρεις κατηγορίες. Η πρώτη αφορά σε κατάρτιση πάνω σε θέματα του ελαιώνα ενώ η δεύτερη κατηγορία αφορά σε εξαγωγές και εκπαίδευση στη δοκιμή ελαιόλαδων ενώ η διάρκεια και στις δύο περιπτώσεις είναι οκτώωρη. Τα σεμινάρια δοκιμαστών ελαιό-



λαδου είναι η τρίτη κατηγορία της οποίας η διάρκεια είναι τετράμηνη. Εμβόλιμα γίνονται και πιο εξειδικευμένα σεμινάρια που εστιάζουν σε θέματα της παραγωγής όπως το κλάδεμα, η λίπανση, η άρδευση και ο δάκος ενώ αναμένονται να προστεθούν και νέες θεματικές ανάλογα με τη ζήτηση που εκφράζουν επαγγελματίες του κλάδου του ελαιόλαδου. «Στα σεμινάρια η προσέλευση είναι από όλη την Ελλάδα αλλά και από Έλληνες του εξωτερικού οι οποίοι στην πλειονότητά τους είναι εισαγωγείς ελαιόλαδου και ενδιαφέρονται να ενημερωθούν για τα προβλήματα του χώρου για να βελτιώσουν τις συνθήκες παραγωγής», θα πει ο κ Φραντζολάς. Στο σύνολο των σεμιναρίων που διοργανώνει το Olive Oil Seminars και που περιλαμβάνουν μια σειρά άλλων εκπαιδευτικών προγραμμάτων εκτός του Σεμιναρίου Δοκιμαστών Ελαιόλαδου μέχρι σήμερα έχουν καθίσει περισσότεροι από 1.750 μαθητές καθώς και εκπρόσωποι από 115 ελαιοτριβεία.

4

Ο Γιάννης Μποτζάκης του ελαιοτριβείου «Φοινικιά»

Πρώτο βήμα για τη συμμετοχή σε πάνελ

Η ολοκλήρωση του σεμιναρίου «Δοκιμαστών ελαιολάδου» μπορεί να αποτελέσει το πρώτο βήμα για τη συμμετοχή σε πάνελ. Αυτό διότι προϋπόθεση για τη συμμετοχή σε πάνελ είναι να περάσει κανείς τα τεστ του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου και τα οποία αποτελούν μέρος της εκπαίδευσης που παρέχεται στα πλαίσια του σεμιναρίου προκειμένου να διαπιστωθεί αν μπορεί κανείς να αντιληφθεί το πικρό ή τη γεύση.

Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Με αποδεδειγμένα οφέλη για την υγεία και πολλές μοναδικές γεύσεις, που μπορούν να απογειώσουν κάθε πιάτο υψηλών αξιώσεων, το ελληνικό ελαιόλαδο αναδεικνύεται σε πρωταγωνιστή της παγκόσμιας γαστρονομικής σκηνής ανοίγοντας ισχυρούς εμπορικούς δρόμους για το ελληνικό προϊόν. Σε αυτό το τεύχος το Ελαιάς Καρπός προτείνει έξι ετικέτες από σημαντικούς Έλληνες τυποποιητές ελαιολάδου από την Κρήτη, την Ηλεία, το Κρανίδι Αργολίδας και την Αττική.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

RHIZOMA ORGANIC ΠΟΠ ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Rhizoma, το οποίο χαρακτηρίζεται από το πλούσιο σε νότες φρούτων άρωμα ενώ η γεύση του είναι κομψή και με νότες αγκινάρας και φαρμακευτικά βότανα, θυμάρι και φρεσκοκομμένο χόρτο. Προέρχεται από ιδιόκτητο ελαιώνα με ποικιλία Μανάκι και έχει κατακτήσει πολλά διεθνή βραβεία.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ CRETANTHOS - ΡΕΘΥΜΝΟ

Από άγουρες ελιές με πιστοποίηση Ισχυρισμού Υγείας είναι το Βιολογικό Αγουρέλαιο Cretanthos, που παράγεται από Κορωνέικη ακολουθώντας μια πολύ συγκεκριμένη διαδικασία παραγωγής. Το ελαιόλαδο έχει χρυσοπράσινο χρώμα και χαρακτηρίζεται από μέτριο φρουτώδες, έντονο πικρό και έντονο πικάντικο.

ZIRO ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ZIRO SITIA

Αρώματα βοτάνων, φύλλων ντομάτας, πράσινης μπανάνας, σγκινάρας και φρεσκοκομμένου γρασιδιού, ιδανικοί δείκτες πικρού και φρουτώδους και πολύ χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το EVOO Ziro από Κορωνέικη που διακρίνεται για την περιεκτικότητά του σε τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη.

VERUS MANAKI ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ

Μονοποικιλιακό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ελαφρώς πράσινο χρώμα, έντονα φρουτώδη αλλιά και ισορροπημένη γεύση. Ένας φυσικός χυμό από ποικιλία Μανάκι που διακρίνεται για την πλούσια υφή και την αποδεδειγμένα υψηλή διατροφική αξία του.





Αέρινα εκφραστικό

Πραγματικό γευστικό αστέρι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Πεφταστέρι, έτοιμο να φωτίσει απλά αλλά και σύνθετα πιάτα. Αρωματικά επιδεικνύει στοιχεία φρέσκων λευκών ανθών και μεσογειακών βοτάνων, διαθέτει ιδιαίτερα απαλή υφή με επιπλέον νύξεις φρεσκοκομμένων μπαχαρικών.



ΠΕΦΤΑΣΤΕΡΙ

Γ. ΠΑΠΑΔΟΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ

Η φιλοσοφία που εσωκλείει το ελαιόλαδο Πεφταστέρι μέσα του είναι εξαιρετικά απλή αλλά ταυτόχρονα ιδιαίτερα επίπονη. Επιμονή στην ακεραιότητα της ποιότητας της πρώτης ύλης και απόδοσή της στο τελικό προϊόν. Για το λόγο αυτό, ακολουθούνται μόνο μηχανικές διεργασίες κατά την παραγωγή του προϊόντος.

Δομικά πολύπλοκο

Οι ποιοτικές ιδιότητες της ποικιλίας Ολύμπια δεν περιορίζονται μόνο στους δείκτες υγείας. Συμπυκνωμένα αρώματα φασκόμηλου, φύλλων ντομάτας, άγριας αγκινάρας και πράσινου μήλου, ακολουθούνται από μια αυστηρή και συμπυκνωμένη φαινολική δομή ικανή, σε μικρές ποσότητες, να απογειώσει ακόμη και απαιτητικές πρωτεΐνες.



OMPHACIUM ORGANIC PAPADOPOULOS OLIVE OIL

Προέρχεται από ελαιώνες πιστοποιημένους για την αποκλειστική βιολογική διαχείριση και παραγωγή. Ο καρπός συλλέγεται πρώιμα ενώ όλη η παραγωγική διαδικασία γίνεται σε θερμοκρασία δωματίου με επίκεντρο τη λεπτομέρεια. Μικρή ποσότητα παραγωγής σε αριθμημένες φιάλες.





Νέα απειλή από *Alternaria* Ζημιές στην Αιτωλοακαρνανία

Βασιλική
Καραπαπά,
γεωπόνος
του Τμήματος
Αγροτικής
Ανάπτυξης του
δήμου Αγρινίου

Σοβαρή απειλή μπορεί να αποτελέσει για την ποσότητα και την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου αλλά και της επιτραπέζιας ελιάς η ανάπτυξη ενός ακόμη νέου εχθρού της καλλιέργειας. Πρόκειται για τον μύκητα *Alternaria alternata* που ζημίωσε πέρσι για πρώτη φορά την παραγωγή στην Αιτωλοακαρνανία, σύμφωνα με την ομιλία της Βασιλικής Καραπαπά, γεωπόνου του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης του δήμου Αγρινίου, στο 20στό Πανελλήνιο Συνέδριο της Ελληνικής Ζιζανιολογικής Εταιρείας. Η ύπαρξη του εν λόγω μύκητα είναι γνωστή για δεκαετίες, μέχρι πρότινος όμως δεν δημιουργούσε προβλήματα, καθώς συμβίωνε αρμονικά με την ελιά, επιφυτικά, χωρίς δηλαδή να εισέρχεται στους ιστούς του φυτού.

Οι νέες καιρικές συνθήκες που επικρατούν



τα άνθη, ακόμη και τους καρπούς. Η προσβολή των οφθαλμών και των ανθέων στα οποία προκαλεί νεκρώσεις μπορεί να μειώσει δραστικά την παραγωγή, όπως και έγινε πέρσι σε περιοχές της Αιτωλοακαρ-

νανίας. Σήψη προκαλεί στους προσβεβλημένους καρπούς, αν και η έκταση της ζημίας εκεί μένει να εκτιμηθεί φέτος.

Βάση μελέτης που εκπονήθηκε από την ερευνητική ομάδα του Δημήτρη Τσιτσιγιάννη, αναπληρωτή καθηγητή Φυτοπαθολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, ο μύκητας ακολουθεί την τακτική του γλοιοσπορίου, δηλαδή εκτός από τις καταστροφές σε οφθαλμούς και ταξιανθίες, εισέρχεται στα άνθη που επιβιώνουν και διατηρείται μέσα τους σε λανθάνουσα κατάσταση. Έτσι θα έχει την ευκαιρία όταν οι συνθήκες γίνουν και πάλι ευνοϊκές να μολύνει τους ανεπτυγμένους καρπούς.

Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΕΙΝΑΙ ΜΕΓΑΛΗ ΚΑΙ Η ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΕΝΔΕΔΕΙΓΜΕΝΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΑΝΑΓΚΑΙΑ

τις τελευταίες καλλιεργητικές περιόδους όμως, δηλαδή η μετατόπιση των βροχοπτώσεων προς τους ανοιξιάτικους μήνες στους οποίους επικρατούν υψηλότερες θερμοκρασίες, έδωσαν χώρο στο μύκητα να πολλαπλασιαστεί, να εξαπλωθεί και να προσβάλει μέρη του φυτού όπως τους οφθαλμούς,

Ανοιξιάτικοι ψεκασμοί

Αρχικά, η εφαρμογή ανοιξιάτικων ψεκασμών με μυκητοκτόνα φαίνεται ότι θα φέρει αποτέλεσμα, χωρίς όμως να υπάρχουν ακόμη εγκεκριμένα σκευάσματα και όταν υπάρξουν μπορεί να είναι διαφορετικά από αυτά για το γλοιοσπόριο. Ίσως λοιπόν οι αλλαγές του καιρού να εισάγουν τους ανοιξιάτικούς ψεκασμούς με πάνω από μία δραστική ουσία, καθώς δίνεται χώρος σε προϋπάρχοντες μύκητες να προκαλέσουν ζημιές στην ποσότητα και ποιότητα της παραγωγής.

Τα χαλκούχα δεν αρκούν, το γλοιοσπόριο θέλει νέα όπλα



Δεν είναι αρκετά τα χαλκούχα σκευάσματα, στους δύο «παραδοσιακούς ψεκασμούς», σύμφωνα με τον γενικό διευθυντή της BASF Ελλάδος, Βασίλη Γούναρη, για το γλοιοσπόριο που υποστήριξε ότι εδώ «χρειάζονται νέα όπλα», προτάσσοντας τη λύση των στρομπιλουρίνων. Όπως έχουν δείξει τα πειράματα, οι στρομπιλουρίνες είναι μια ομάδα δραστικών ουσιών με μεγάλη αποτελεσματικότητα κατά του γλοιοσπορίου, όταν εφαρμόζονται με ανοιξιάτικους ψεκασμούς. Το Insignia WG της BASF είναι η μοναδική στρομπιλουρίνη με άδεια για το γλοιοσπόριο, υποστήριξε συγκεκριμένα ο κ. Γούναρης, κατά τη διάρκεια ημερίδας για την επιτραπέζια ελιά της ΔΟΕΠΕΛ που διεξήχθη στο Γύθειο τέλη Μαρτίου.

Ο κ. Γούναρης τόνισε τη στρατηγική σημασία της ελιάς για τη χώρα και σε αυτό το πλαίσιο μίλησε για πρότυπους αγρούς, οι οποίοι είναι επισκέψιμοι από το κοινό, που έχει δημιουργήσει η BASF σε συνεργασία με άλλες εταιρείες και φορείς. Στοχεύουν στην ανάδειξη της βέλτιστης φυτοπροστασίας και της δια-

χείρισης της ελιάς, αλλά και στην αειφορία, με σκοπό πάντα την αύξηση της ποιότητας της παραγωγής και την πιστοποίησή της.

Ολοκληρωμένο πρόγραμμα

Ο Δημήτρης Σέρβης, από το τμήμα Τεχνικής Ανάπτυξης και Υποστήριξης Προϊόντων Φυτοπροστασίας της BASF Ελλάς, ανέφερε στην ομιλία του πως στους αγρούς αυτούς εφαρμόζεται το ολοκληρωμένο πρόγραμμα

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

φυτοπροστασίας της BASF, ολοκληρωμένη διαχείριση στην άρδευση κάνοντας χρήση αισθητήρων Bosch, ορθολογική λίπανση, και νέα συστήματα παγίδευσης σε συνεννόηση με τις ΔΑΟΚ για το δάκο. Σκοπός είναι η

επίδειξη, η πιστοποίηση αλλά και η αναμετάδοση του διασφαλισμένα καλού αποτελέσματος της ολοκληρωμένης διαχείρισης.

Δημήτρης Σέρβης από το τμήμα Τεχνικής Ανάπτυξης και Υποστήριξης Προϊόντων Φυτοπροστασίας της BASF Ελλάς



Δράση μέσα σε 20 ημέρες

Όσον αφορά στον δάκο, ο κ. Γούναρης, τόνισε ότι η BASF καταβάλει προσπάθειες συνεχούς βελτίωσης των ελκυστικών μέσω έρευνας και έχει στα χέρια της προϊόντα που μπορούν να έχουν δράση μέχρι και 20 ημέρες.





Η σωστή δακοκτονία περιορίζει και το γλοιοσπόριο



Η αναδυόμενη ασθένεια του γλοιοσπορίου βρέθηκε στο μικροσκόπιο ειδικής ημερίδας στη Σπάρτη υπό την αιγίδα της ΕΑΣ Λακωνίας, με τον μύκητα να έχει βρει κατάλληλες συνθήκες ώστε να εξαπλωθεί, παίρνοντας μάλιστα νέα μορφή απειλώντας το ελαιόλαδο. Πιθανότατα οι αλλαγές στον καιρό και συγκεκριμένα η μετατόπιση των βροχοπτώσεων προς τους μήνες Μάρτιο και Απρίλιο έφεραν στο προσκήνιο το μύκητα, σύμφωνα με τον διευθυντή του Εργαστηρίου Φυτοπαθολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών Επαμεινώνδα Παπλωματά. «Τη χειρότερη κατάσταση στην Ελλάδα την έχουμε δει σε Αιτωλοακαρνανία – Ζάκυνθο. Το 2015 στη Ζάκυνθο εντοπίστηκε στα άνθη το πιο έντονο, πιο δυναμικό μικρόβιο «ξάδερφος» αυτού που γνωρίζαμε και προσβάλλει και τα άνθη. Στη νότιο Ιταλία έχει επεκταθεί και ήδη

ΑΝ ΚΑΝΕΙ ΤΟ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟ ΖΗΜΙΑ 1 ΚΑΙ Ο ΔΑΚΟΣ ΑΛΛΟ 1, ΜΑΖΙ ΚΑΝΟΥΝ ΖΗΜΙΑ 6, ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΗΛΑΔΗ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗ

δημιουργεί προβλήματα στην ελαιοπαραγωγή», ανέφερε ο κ. Παπλωματάς.

**Πολλοί απειλούν τη ζημία
η συνύπαρξη γλοιοσπορίου δάκου**

Η πρόωπη συγκομιδή και η άμεση έκθλιψη θα μπορούσε να αποδειχθεί εξαιρετικά ωφέλιμη για την ποιότητα όπως ανέφερε ο καθηγητής του ΓΠΑ, καθώς δεν θα υπάρχει τόσος χρόνος για το μικρόβιο να επεκταθεί. Όταν έχουμε πληγές στον ελαιόκαρπο, η ασθένεια εξελίσσεται πιο γρήγορα γι' αυτό και ο δάκος συμβάλλει στην ανάπτυξη επιδημίας. Τα σπόρια μεταφέρονται με το νερό στις πληγές όπου και μολύνουν γρήγορα τον καρπό. Ο μύκητας προσβάλλει τους

ΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΣΕ ΤΟΠΟΘΕΣΙΕΣ «ΓΟΥΡΝΕΣ» ΜΕ ΥΨΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ, ΥΨΗΛΗ ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΚΑΚΟ ΑΕΡΙΣΜΟ. ΜΕΓΑΛΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΕΧΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΤΑΚΤΙΚΟ ΚΛΑΔΕΜΑ

ώριμους καρπούς ή με τη νέα μορφή παραμένει στους άγουρους σε λανθάνουσα μορφή μέχρι να ξεκινήσουν να ωριμάζουν. Αυτό οφείλεται στην ελευρωπαΐνη, μια ουσία πικρή που διασπάται κατά την ωρίμανση. Στο σημείο όμως που υπάρχει πληγή από το δάκο, εμφανίζεται το φαινόμενο της τραυματικής ωρίμανσης, ωριμάζει δηλαδή ο καρπός τοπικά στο σημείο εκείνο, κάνοντας εφικτή την προσβολή. Αν ληφθεί υπόψη ότι ο δάκος, μεταφέρει επίσης σπόρια του μύκητα όταν πληγώνει τον καρπό καταλαβαίνουμε πως αποτελεί σημαντικό παράγοντα αύξησης της έντασης των προσβολών και της εξάπλωσης του γλοιοσπορίου. Ο δρ Παπλωματάς ανέφερε πως «αν κάνει το γλοιοσπόριο ζημιά 1 και ο δάκος άλλο 1, μαζί κάνουν ζημιά 6, υπάρχει δηλαδή αλληλεπίδραση».

Η σημασία του κλαδέματος

Η σύνδεση δάκου-γλοιοσπορίου είναι καθοριστική σύμφωνα με τον αναπληρωτή καθηγητή Ζωολογίας και Εντομολογίας του ΓΠΑ Διονύση Περδίκη, καθώς υπάρχουν περιπτώσεις ελαιώνων που με αποτελεσματική δακοκτονία κατάφεραν να περιορίσουν και το γλοιοσπόριο, εφόσον δεν υπήρχε δάκος να μεταφέρει το μόλυσμα και να κάνει πληγές. Οι ελαιώ-

νες δεν πρέπει να εγκαθίστανται σε τοποθεσίες «γούρνες» με υψηλές θερμοκρασίες, υψηλή σχετική υγρασία και κακό αερισμό. Μεγάλη σημασία έχει το τακτικό κλάδεμα για καλό φωτισμό και αερισμό των δέντρων αλλά και για αφαίρεση των μολυσμάτων. Προσοχή πρέπει να δοθεί στην καταστροφή με καύση των κλαδιών που αφαιρούνται. «Δεν πρέπει για κανένα λόγο να παραμείνουν κοντά στην καλλιέργεια γιατί τότε αντί για ελιές καλλιεργούμε γλοιοσπόριο για τον επόμενο χρόνο» επεσήμανε ο δρ Παπλωματάς. Η εφαρμογή δύο προληπτικών ψεκασμών με χαλκούχα στο τέλος του Οκτώβρη και στο τέλος του Νοέμβρη φαίνεται να αρκούν. Όσον αφορά τώρα το γλοιοσπόριο που προσβάλλει και τα άνθη, και μένει στον πράσινο καρπό σε λανθάνουσα μορφή, πρέπει να γίνει έρευνα για την αντιμετώπισή του στις συνθήκες και τις ποικιλίες της Ελλάδας. Κρίνοντας όμως από τις άλλες χώρες, ο δρ Παπλωματάς πρότείνει έναν ψεκασμό με χαλκούχα τον Απρίλιο, στην έναρξη της βλάστησης και έπειτα δύο με εγκεκριμένα μυκητοκτόνα, έναν στο «κρόκισμα» στις αρχές του Μαΐου, όταν δηλαδή έχουν ανοίξει το 10 με 15% των ανθέων και τον Οκτώβρη στην αλλαγή χρώματος από κόκκινο σε μαύρο.



Ορθή διαχείριση

Δεν πρέπει να περιμένουμε αποτέλεσμα μόνο από τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, αλλά και από τη διαχείριση σύμφωνα με τον Πάτροκλο Λινάρδο, υπεύθυνο πωλήσεων νότιας Πελοποννήσου της Bayer. Προτού φτάσουμε στο στάδιο της χημικής καταπολέμησης πρέπει να φροντίζουν οι παραγωγοί τη λίπανση, το σωστό κλάδεμα για αερισμό και φωτισμό ούτως ώστε να μπορέσει το δέντρο να ανταπεξέλθει στο μόλυσμα και στις καιρικές συνθήκες, καθώς το πρόβλημα του γλοιοσπορίου είναι απόρροια των βροχών. Σχετικά με το δάκο που μεγιστοποιεί την προσβολή από γλοιοσπόριο, υπάρχει τρόπος να χειριστεί. Υπάρχουν παγίδες και μοντέλα πρόβλεψης που μπορούν να μας δώσουν λύση. Για τους ψεκασμούς κάλυψης αλλά και τους δολωματικούς, ο κ. Λινάρδος αναφέρθηκε στο σκεύασμα Proteus το οποίο επιτρέπει ψεκασμό μέχρι και 14 ημέρες πριν τη συγκομιδή, το Biscaya, το Decis και το Profi (Decis Profi) που χρησιμοποιείται και από το υπουργείο για τις δακοκτονίες. Οι σωστές επικρατούσες συνθήκες στο χωράφι, η θερμοκρασία, η υγρασία, ο άνεμος, το είδος του μπεκ, η ώρα και ο τρόπος ψεκασμού μπορούν να δώσουν βέλτιστο αποτέλεσμα και οι λάθος μειωμένη αποτελεσματικότητα.





Τα ωφέλιμα έντομα *Psytalia* κατά του δάκου φέρνει το USDA

Αμερικανική τεχνογνωσία για τον έλεγχο των πληθυσμών του δάκου της ελιάς μέσω της βιολογικής αντιμετώπισής του, αναμένεται να έχουν στη διάθεσή τους το επόμενο χρονικό διάστημα οι Έλληνες ελαιοπαραγωγοί ενισχύοντας σημαντικά τη «φαρέτρα» τους στη μάχη που δίνουν για την καταπολέμηση ενός από

ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΠΟΥ ΘΑ ΔΟΘΕΙ ΤΟ «ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΩΣ» ΑΠΟ ΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΛΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΤΡΕΞΟΥΝ ΓΡΗΓΟΡΑ

τους σοβαρότερους εχθρούς της καλλιέργειας. Πρόκειται για δύο φυσικούς εχθρούς του ιδιαίτερα επιζήμιου εντόμου, οι *Psytalia a lounburyi* και *Psytalia humilis*, οι οποίοι έχουν δοκιμαστεί με μεγάλη αποτελεσματικότητα στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ, αλλά και στη Γαλλία και την περίοδο που διανύουμε εξετάζεται το ενδεχόμενο μεταφοράς τους και στην ελληνική ύπαιθρο.

Τη σχετική αποκάλυψη έκανε ο εντομολόγος Javid Kashefi, στέλεχος στο εργαστήριο βιολογικής καταπολέμησης εχθρών, ασθενειών και ζιζανίων των καλλιεργειών, που έχει ιδρύσει το αμερικανικό υπουργείο Γεωργίας στις εγκαταστάσεις της Αμε-

Αύξηση της ποιότητας

Ο κ. Kashefi ανέφερε ότι στην Καλιφόρνια, τα δύο παράσιτα έχουν κάνει εξαιρετική δουλειά στον έλεγχο των πληθυσμών του δάκου. «Δεν θέλω να μπω σε ποσοστιαίες προσεγγίσεις για την Ελλάδα, δεδομένου ότι οι συνθήκες εδώ είναι διαφορετικές, αλλά αν για παράδειγμα περιοριστεί ο πληθυσμός του δάκου κατά 15%-20% θα βελτιωθεί κατ' αντίστοιχο ποσοστό η ποιότητα του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου και των επιτραπέζιων ελιών», είπε χαρακτηριστικά.

ρικανικής Γεωργικής Σχολής, από το 1981. «Βρισκόμαστε σε επαφές με το Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο για να δούμε αν μπορούμε να τα φέρουμε και στην Ελλάδα», ανέφερε ο κ. Kashefi, εξηγώντας, ωστόσο, ότι είναι μια διαδικασία που θα πάρει χρόνο, καθώς το Μπενάκειο θα πρέπει να κάνει την ανάλυση ρίσκου και να εισηγηθεί στο υπουργείο και κατόπιν του ΥπΑΑΤ να λάβει την τελική του απόφαση.

Των
υψηλόβαθμων
στελεχών του
USDA ηγείται
η Chavonda
Jacobs – Young,
επικεφαλής
στην Υπηρεσία
Αγροτικής
Έρευνας



Νέα λύση για μύκητες ελιάς το Priori Top της Syngenta



Σύγχρονες ολοκληρωμένες λύσεις φυτοπροστασίας εναντίον των ασθενειών της ελιάς, με επίκεντρο το καινοτόμο προϊόν Priori Top 20/12.5 SC, παρουσίασε η Syngenta Hellas, το Μάρτιο στην Καλαμάτα.

Αποτελώντας ένα μείγμα δύο καταξιωμένων δραστικών, το Priori Top 20/12.5 SC έρχεται να απαντήσει στα πιο δύσκολα προβλήματα φυτοπροστασίας που μπορούν να προκύψουν στην ελιά και «να δώσει τις λύσεις που θα αποφέρουν Top αποδόσεις», σύμφωνα με τον Campaign Manager SPEC της Syngenta Hellas, Αβραμίδη Γιάννη. Ο κ. Αβραμίδης παράλληλα παρουσίασε μια σειρά από πειράματα που πραγματοποιήθηκαν στην περιοχή, με την Αναστασία Καζαντζίδου, Field Expert της εταιρείας, να τονίζει την αναγκαιότητα για σίγουρες και αποτελεσματικές λύσεις.

Η εκδήλωση ξεκίνησε με την ομιλία του διευθύνοντα συμβούλου και διευθυντή πωλήσεων της Syngenta Hellas, Γιώργου Ποντίκα. Ο κ. Ποντίκας, αναφέρθηκε στο διεθνές περιβάλλον φυτοπροστασίας και στη θέση της Syngenta μέσα σε αυτό, καθώς και στην ελληνική αγορά με τις ιδιαιτερότητες της και στο τρόπο που η Syngenta Hellas την προσεγγίζει.

Ανάγκη για ποιοτικό ελαιόλαδο

Στη σημαντικότητα της καλλιέργειας στην Ελλάδα καθώς και στην απαίτηση της διεθνούς αγοράς για ποιοτικό τελικό

Για τους πιο απαιτητικούς

Στην εκδήλωση που παρευρέθησαν περισσότεροι από 60 γεωπόνοι της περιοχής, ο διευθυντής Marketing της Syngenta Hellas, Κώστας Οικονομίδης (φωτό επάνω), αναφέρθηκε στις λύσεις που προσφέρει η εταιρεία δι-αχρονικά στην καλλιέργεια της ελιάς και στην έμφαση που δίνει σε αυτήν την εθνική καλλιέργεια, με επικέντρωση σε προϊόντα που θα δώσουν λύσεις στα προβλήματα ακόμη και του πιο απαιτητικού παραγωγού.

ΜΕΙΓΜΑ ΔΥΟ ΔΡΑΣΤΙΚΩΝ, ΤΟ PRIORI TOP 20/12.5 SC ΑΠΑΝΤΑ ΣΤΑ ΔΥΣΚΟΛΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ



προϊόν, είτε αυτό πρόκειται για ελαιόλαδο, είτε για βρώσιμη ελιά, επικεντρώθηκε κατά την ομιλία του,

ο επιθεωρητής Πωλήσεων της περιοχής, Γιώργος Παπούλιας.

Ακολούθως ο πωλητής της περιοχής Πάνος Πολίτης, αναφέρθηκε στη δική του εμπειρία ως γεωπόνος της εταιρείας αλλά και ως καλλιεργητής, καθώς και στις ιδιαιτερότητες της περιοχής.

Κατόπιν αυτού παρουσιάστηκε από τον Παρασκευόπουλο Αντώνη, διευθυντή της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης Τριφυλίας, η εργασία που έγινε σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών για το γλοιοσπόριο στην περιοχή.

Στοχευμένη εφαρμογή απαιτεί η διαφυλλική λίπανση

Η ελιά καλλιεργείται σε ευρεία έκταση, στις περισσότερες περιοχές του Ελλαδικού χώρου, και αποτελεί μια από τις βασικότερες καλλιέργειες για την ελληνική αγροτική οικονομία. Η ορθολογική διαχείριση της θρέψης της καλλιέργειας της ελιάς συντελεί στα εξής: Αυξημένη ανθοφορία-καρπώδεση, μέγεθος & ποιότητα καρπού - ανάπτυξη επαρκούς φυλλικής επιφάνειας - συνολική παραγωγή ελαιόκαρπου - σταθερότητα καρποφορίας - ποιότητα παραγωγής.

Οι διαφυλλικές λιπάνσεις συμπληρώνουν τη βασική λίπανση και δρουν ρυθμιστικά, ώστε το σύνολο της λιπαντικής φροντίδας να επιτυγχάνει τα βέλτιστα αποτελέσματα. Με τις διαφυλλικές λιπάνσεις, ιδιαίτερα κατά τα στάδια πριν, κατά και μετά την άνθηση (καρπώδεση), επιδιώκεται βελτίωση της ανθοφορίας

και της καρπώδεσης, με απώτερο στόχο την τελική αύξηση της παραγωγής.

Στοιχεία κλειδιά των διαφυλλικών εφαρμογών στην ελαιοκαλλιέργεια αποτελούν οι στοχευμένες εφαρμογές θρεπτικών στοιχείων, σε διακριτά στάδια και με συγκεκριμένες δόσεις εφαρμογής. Το Άζωτο σε μορφή άμεσα αξιοποιήσιμη από τους φυτικούς ιστούς σε συνδυασμό με υπολογισμένες ποσότητες Φωσφόρου, Καλίου & Ασβεστίου, μαζί με Βόριο & Ψευδάργυρο, ιχνοστοιχεία απολύτως απαραίτητα για την αύξηση της καρπώδεσης, αποτελούν τη βάση των προγραμματιζόμενων διαφυλλικών εφαρμογών.

Η χρήση οργανικών παραγόντων που δρουν επιβοηθητικά στις φυσιολογικές διεργασίες των φυτών, όπως εκχυλίσματα φυκιών και αμινοξέα, έχει σαν αποτέλεσμα την καλύτερη αξιο-

ποίηση των θρεπτικών στοιχείων καθώς και τον εφοδιασμό των ελαιόδεντρων με τους απαραίτητους φυσικούς ρυθμιστές ανάπτυξης που προάγουν την καρπώδεση-καρποφορία και κατ' επέκταση την τελική αυξημένη παραγωγή.



ΒΛΑΣΤΙΚΑ ΣΤΑΔΙΑ	ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΒΕΕ	ΔΟΣΗ ΑΝΑ ΤΟΝΟ ΨΕΚΑΣΤΙΚΟΥ ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ
ΕΝΑΡΞΗ ΒΛΑΣΤΗΣΗΣ ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΑΝΘΟΤΑΞΙΩΝ ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΤΩΝ ΑΝΘΙΔΙΩΝ ΣΤΙΣ ΤΑΞΙΑΝΘΙΕΣ ΚΡΟΚΙΑΣΜΑ	BEST 28-20-10 & STIM 82 MGX & AGROTOP BORO ZINC	5 KG 1 KG 1 KG
ΕΝΑΡΞΗ ΑΝΘΗΣΗΣ ΠΛΗΡΗΣ ΑΝΘΗΣΗ	MEGA KELP & PURAKELP	3 L 2 L
ΚΑΡΠΩΔΕΣΗ ΚΑΙ ΠΤΩΣΗ ΠΕΤΑΛΩΝ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ *	NITROZYME & FOLICAL 26	1 L 3 L

*ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΣΕ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ



BEST: Υδατοδιαλυτά λιπάσματα χαμηλού pH με ουρία χαμηλής διουρίας, αμινοξέα, ενεργοποιητές και Fe EDDHMA.



MEGA KEL P: Σύμπλοκο μακροστοιχείων και ιχνοστοιχείων με παράγοντες επιβοηθητικούς της ανάπτυξης των φυτών. Προϊόν Omnia



STIM 82 MGX: Υδατοδιαλυτή σκόνη L-Αμινοξέων 82% φυτικής προέλευσης από ενζυματική υδρόλυση, microgranular.



FOLICAL 26:

Σύμπλοκο ασβεστίου CaO 26% και φουλλικών οξέων. pH 2,5
Προϊόν Omnia



PURAKELP:

Υγρό εκχύλισμα του φύκου Durvillea Potatorum, περιέχει 17 διαφορετικά αμινοξέα, ιχνοστοιχεία καθώς και φυσικές αυξίνες IAA 150ppm και κυτοκίνες CY 25ppm.
Προϊόν Omnia



NITROZYME:

Φυσικές κυτοκίνες kinetin 400ppm.
Προϊόν Atlantic Laboratories Canada



AGROTOP BORO ZINC:

Μείγμα ιχνοστοιχείων microgranular. Περιέχει Βόριο (B) 10% και Ψευδάργυρος (Zn) 6,4%

ΤΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΛΙΠΑΣΜΑ για κάθε ελαιόδεντρο

Μια σειρά εξειδικευμένων κρυσταλλικών λιπασμάτων για την καλλιέργεια της ελιάς προσφέρει η Τεοfert με τη σφραγίδα της πολυεθνικής SQM. Η σειρά Speedfol Olive SP διαθέτει δύο διαφορετικούς εξειδικευμένους τύπους για κάθε στάδιο της καλλιέργειας της ελιάς με αποτέλεσμα την ισορροπημένη ανάπτυξη των ελαιόδεντρων. Τα λιπάσματα αυτά παρουσιάζουν εξαιρετική διαλυτότητα για διαφυλλική εφαρμογή, με άριστες α' ύλες και βέλτιστη καθαρότητα, επιτρέποντας τη μέγιστη χρήση από το δέντρο της ελιάς.

Olivo Primavera 25.10.17+1B+Te

Το Olivo Primavera συμβάλλει στη μείωση της ανθόρροιας, βελτιώνει σημαντικά την ποσότητα και την



TEOFERT

ποιότητα της γύρης και οδηγεί σε καλύτερη καρπόδεση. Συνιστάται για εφαρμογή πριν την έναρξη της ανθοφορίας και η δοσολογία εφαρμογής είναι 400-500 g/100 lt νερό.

Olivo K+B 12.0.42+2B+Te

Το Olivo K+B αυξάνει σημαντικά την περιεκτικότητα σε λάδι και το ποσοστό της σάρκας στον καρπό. Χάρη στη σύνθεσή του η παραγωγή μεγιστοποιείται και ιδιαίτερα τη χρονιά της παρανιαιοφορίας. Συνιστάται για εφαρμογή μετά το δέσιμο των καρπών, καθώς και κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης και ωρίμανσης των καρπών. Δοσολογία εφαρμογής: 0,5-1 kg/100 lt νερό.



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΣ

ΜΟΥΛΑΚΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ 20200
Τηλ.: 27420 29219 Fax: 27420 29218
url: www.anastasopoulos-nurseries.com
e-mail: info@anastasopoulos-nurseries.com

ΓΡΑΜΜΙΚΕΣ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

YouTube
vivaianastasopoulos
facebook
φυτώρια Αναστασάπουλος



Η Α.ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ ΕΕ ως εταιρία παραγωγής & εμπορίας δενδρυλλίων ελιάς, δενδρυλλίων φιστικιάς "Αιγίνης" και λοιπών καλλωπιστικών & εσπεριδοειδών φυτών, βρίσκεται κοντά σας εδώ και χρόνια εξυπηρετώντας όλη την Ελλάδα με φυτά άριστης ποιότητας και σε ανταγωνιστικές τιμές.

Για τη Βόρεια Ελλάδα ειδικότερα, μπορείτε να απευθυνθείτε στο **ΝΕΟ ΜΑΣ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ**. Θα μας βρείτε στο 22ο χλμ Θεσσαλονίκης – Καβάλας στην περιοχή του Άγιου Βασιλείου Θεσσαλονίκης.

Τηλέφωνα επικοινωνίας: 23940 51667 – 6976 764243.
e-mail: thessaloniki@anastasopoulos-nurseries.com

ΕΛΕΓΕΙΑ ΑΓΑΠΗΣ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Στην Αρχαία Ολυμπία η καλλιέργεια της ελιάς τραβάει χιλιάδες χρόνια πίσω. Τα τελευταία 100, όμως, ανάμεσα σε αρχαίους ναούς, γράφεται η ωδή του

Ανάμεσα στην Αρχαία Ολυμπία και τον ποταμό Αλφειό, αμφιθεατρικά χτισμένο στην πλαγιά του όρους Ζαχοβούνι και πολύ κοντά στον Ναό του Επικούριου Απόλλωνα, βρίσκεται το χωριό Καλλιθέα, ορμητήριο ενός μοναδικής ποιότητας έξτρα παρθένου ελαιολάδου, γνήσιου Κορωνέικου. Το κτήμα της οικογένειας Νικολούλια, βρίσκεται εκεί στην ορεινή Ολυμπία, εδώ και 100 χρόνια, με τα μέλη της να καλλιεργούν

όλο αυτό το διάστημα ελαιόδεντρα με τεχνογνωσία, αγάπη και σεβασμό στην παράδοση και την εύθραυστη φύση της τοποθεσίας.

«Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Elegia είναι αποτέλεσμα μεθοδικής επιστημονικής καλλιέργειας που βασίζεται στο πρότυπο αγροβιοδυναμικής διαχείρισης και διεξάγεται με την συνεργασία και επιστημονική ευθύνη του τμήματος Βιολογίας του Πανεπιστημίου Πατρών στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος «Ανάπτυξη του βιολογικού τρόπου καλλιέργειας φυτικών προϊόντων» υπό





Η ΑΓΡΟΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΔΗΩ

τις οδηγίες και τον έλεγχο μελών της ερευνητικής ομάδας του Πανεπιστημίου, πάντα όμως σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία, εμπειρία και παράδοση της οικογένειάς μας που περνά από γενιά σε γενιά» αφηγείται στο Ελαιάς Καρπός η Παναγιώτα Νικολούλια, παραγωγός του φρουτώδους αυτού ελαιολάδου. «Με ένα σύνολο αγροβιοδυναμικών πρακτικών ενεργοποιούμε όλες τις γνωστές αλληλεπιδράσεις μεταξύ των ελαιόδεντρων και άλλων βιολογικών οργανισμών του αγροτικού συστήματος, με στόχο την φυσική κάλυψη των αναγκών των ελαιόδεντρων σε θρεπτικά στοιχεία, όπως επίσης και την αντιμετώπιση των ανταγωνιστικών ειδών που μειώνουν την απόδοση και την ποιότητα», εξηγεί η ίδια.

Συγκομιδή με το χέρι

Η συγκομιδή της ελιάς αρχίζει στις αρχές Οκτωβρίου ώστε ο καρπός να διατηρεί υψηλά θρεπτικά στοιχεία, παρέχοντάς μας τη βεβαιότητα ότι θα έχουμε υψηλή περιεκτικότητα πολυφαινόλων κατά την ελαιοποίηση. Οι καρποί συλλέγονται με το χέρι, σε συνδυασμό με μηχανικές μεθόδους φιλικές προς τα ελαιόδεντρα και τον καρπό της ελιάς. Η παραγωγή του ελαι-

ολάδου γίνεται άμεσα μετά την συγκομιδή με την διαδικασία της ψυχρής έκθλιψης και μόνο με μηχανικές μεθόδους στο ελαιοτριβείο της οικογένειας στο χωριό Καλλιθέα

Δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι η υψηλή ποιότητα του Elegia το 2018 απέσπασε τέσσερα χρυσά και δύο ασημένια βραβεία στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς πιστοποιώντας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο την υψηλή ποιότητα του.

Η χειροποίητη ξύλινη συσκευασία

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Elegia είναι διαθέσιμο σε δύο μοναδικές γυάλινες φιάλες των 250ml και 500ml, ενώ η φιάλη των 250ml είναι διαθέσιμη και σε μοναδική χειροποίητη ξύλινη συσκευασία δώρου. Παράλληλα η εταιρεία έχει κυκλοφορήσει και ένα ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο – συμπλήρωμα διατροφής υψηλής διατροφικής αξίας με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες.

Μια σταλιά ελαιόλαδο σε κάθε γωνιά του κόσμου

Από 100% Κορωνέικη στους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας, ένα προϊόν καμωμένο με πολύ μεράκι και όραμα κατακτά τις διεθνείς αγορές



Πέρασαν τρία χρόνια από τότε που δύο νέες αδερφές, η Κατερίνα και η Φιλάνθη, ξεκίνησαν ένα μακρύ ταξίδι στον κόσμο του ελαιολάδου με όχημα την «STALIA». Από τότε, το προσωπικό άγγιγμα των δύο φιλόδοξων νεαρών κοριτσιών έχει φτάσει μέσω του προσεγγμένου προϊόντος τους σε αρκετές αγορές της Ευρώπης, ενώ αν και η μέχρι τώρα πορεία τους είναι μικρή, έχουν κατορθώσει πέρα από την καλή τους παρουσία στις αγορές αυτές, να αυξάνουν χρόνο με τον χρόνο τις εξαγωγές τους.

«Καλλιεργούμε τα κτήματα με τις ελιές μας στους Γαργαλιάνους της Μεσσηνίας. Το ελαιόλαδο είναι από 100% Κορωνέικη ποικιλία, μαζεμένο σχετικά πρώιμα με άμεση ψυχρή



έκθλιψη και φιλτράρισμα σε 5 μέρες. Έτσι παράγουμε ένα ελαιόλαδο υψηλότερης ποιότητας με έντονα αρώματα φρούτων και φρέσκου χορταριού και εξαιρετική, ισορροπημένη γεύση» αναφέρουν στο Ελαιάς Καρπός.

Παίρνοντας κουράγιο από τη θετική ανταπόκριση των αγορών, οι αδερφές Μπουγάτσου ευελπιστούν στο άνοιγμα περισσότερων αγορών, ενώ ονειρεύονται σε βάθος χρόνου την ανάπτυξη της εκμετάλλευσής τους με τέτοιο

Τα προϊόντα STALIA απευθύνονται και διατίθενται σε σημεία υψηλής γαστρονομίας και γούστου



τρόπο ώστε να τους επιτρέπει τη φιλοξενία στην περιοχή και στα κτήματά τους πελατών, συνεργατών και επισκεπτών, ώστε να μπορέσουν και αυτοί να ζήσουν όλες τις διαδικασίες της παραγωγής «για να μπορέσουν να συμμετέχουν και αυτοί στο όραμά μας και να εκφραστούν μέσα από αυτό», όπως χαρακτηριστικά δηλώνουν. Τα επόμενα βήματά τους είναι η διεύρυνση της γκάμας των προϊόντων τους με νέους κωδικούς και η ενδυνάμωση

της οικογενειακής τους επιχείρησης με ακόμα καλύτερη ποιότητα και διακρίσεις. Ταυτόχρονα συμμετέχουν σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις, όπου έχουν λάβει αρκετές και σημαντικές διακρίσεις.

Όραμα και αισθητική

«Θέλαμε η «STALIA να εκφράσει τις ιδέες και το όραμά μας μέσα από τις καλλιτεχνικές μας ενασχολήσεις, τις κλίσεις μας και την προσωπική δουλειά, χτίζοντας βήμα βήμα μόνες μας κάθε κομμάτι του επιχειρήματος» υποστηρίζουν. Η μία ανέλαβε κυρίως το σχεδιασμό και την αισθητική του προϊόντος εστιάζοντας στην εικόνα της επιχείρησης μεταξύ άλλων μέσα από το λογότυπο, τις συσκευασίες, τα φυλλάδια και το site. Η άλλη αδερφή επικεντρώθηκε στην υλοποίηση, την παραγωγή και την προώθηση στην αγορά, διεκπεραιώνοντας προσωπικά το κομμάτι της επικοινωνίας.

Καθημερινή τριβή στον ελαιώνα

Φυσικά πολύτιμη στάθηκε η συμμετοχή του πατέρα τους που εξακολουθεί να συμβάλλει κυρίως στη καλλιέργεια και την παραγωγική διαδικασία. Στην πορεία, με μεράκι και κόπο, κατάφεραν να εμπλουτίσουν τα όσα γνώριζαν για το ελαιόλαδο. Με την καθημερινή τριβή τόσο στον ελαιώνα όσο και στην απαιτητική αγορά του ελαιολάδου, αποκτούν εμπειρίες και γνώσεις που συνεχώς διευρύνονται πάνω στην καλλιέργεια, την διαδικασία παραγωγής, τη συσκευασία, την γευσιγνωσία. «Από αυτή την δύσκολη αλλά γόνιμη διαδρομή γεννήθηκε λοιπόν η STALIA. Θέλουμε να πιστεύουμε ότι το αποτέλεσμα θα αγγίξει πολλούς» αναφέρουν στο Ελαιάς Καρπός οι δυο νέες.



Ελιές Καλαμών

«Βάλσαμο» για την υγεία

Καλλιεργούνται με βιολογικό τρόπο, συλλέγονται με το χέρι και ζυμώνονται φυσικά. Ο λόγος για τις βιολογικές ελιές Καλαμών «Βαλσαμικές» που παράγονται στη Σπάρτη

Με επιταχυνόμενη επιτραπέζιων ελιών Καλαμών από τους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου στη Σπάρτη Λακωνίας, που εδώ και τρία συναπτά έτη κερδίζει την πρώτη θέση στο διαγωνισμό Aristoleo High Phenolic Olives Awards.

Η συνέπεια αυτή, σε ένα διαγωνισμό ο οποίος βραβεύει τις επιτραπέζιες ελιές που έχουν

τις υψηλότερες συγκεντρώσεις φαινολικών ενώσεων και συνεπώς έχουν ιδιαίτερη σημασία για την ανθρώπινη υγεία, οφείλεται σε μια άλλη συνέπεια, στην παρουσία και την επιμέλεια που δείχνουν οι παραγωγοί τους στον ελαιώνα. Όπως εξηγεί ο Νίκος Σακελλαρόπουλος (φωτό επάνω), Χημικός Μηχανικός M.Sc. και συνιδιοκτήτης των ελαιώνων Σακελλαρόπουλου, η τεράστια διαφορά στη συγκέντρωση οφείλεται «στην παραγωγή τους.



**SAKELLAROPOULOS
ORGANIC FARMING**



Η ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΠΕΝΤΕ ΜΟΝΟΝ ΑΠΟ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΕΛΙΕΣ, ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ 25 MG ΥΔΡΟΞΥΤΥΡΟΣΟΛΗΣ ΚΑΙ 10 MG ΤΥΡΟΣΟΛΗΣ

Δεν είναι ελιές μαζικής τεράστιας παραγωγής. Καλλιεργούνται με βιολογικό τρόπο. Συλλέγονται με το χέρι και ζυμώνονται εντελώς φυσικά. Σε κανένα στάδιο της παραγωγής δεν προστίθεται οποιοδήποτε σύνθετος χημικό συστατικό πέρα από αλάτι. Δεν παστεριώνονται, καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες κυριολεκτικά καταστρέφουν το μεγαλύτερο μέρος των ωφέλιμων ενώσεων που βρίσκονται στις ελιές, όπως οι φαινόλες».

Ο κ. Σακελλαρόπουλος συμπλήρωσε ότι «η διαδικασία παραγωγής τους διαρκεί περίπου 9 με 12 μήνες, και γίνεται απόλυτα φυσικά. Δεν καταστρέφουμε την επιδερμίδα τους, γεμίζοντάς τες με οποιοδήποτε συστατικό, παρακολουθούμε την πορεία τους με σύγχρονο εξοπλισμό και κάνουμε ελάχιστες παρεμβάσεις. Συνεχώς μελετάμε, εκπαιδευόμαστε επιστημονικά, πειραματιζόμαστε συνεργαζόμενοι με ερευνητές και εξελισσόμαστε. Έτσι, καταφέρνουμε να παράγουμε ελιές που, πέρα από την εξαιρετική γεύση τους,

ανήκουν στις φυσικές βιολογικές ελιές και συγκεκριμένα στα βιολογικά λειτουργικά τρόφιμα, τα οποία καταναλώνουμε όχι για να μας προσφέρουν αίσθηση κορεσμού αλλά για να βελτιώνουν παράλληλα την υγεία μας».

Πέντε φορές περισσότερες φαινόλες

Όλα αυτά έχουν μια σημασία, γιατί πρόσφατες έρευνες έρχονται και αναδεικνύουν τα σημαντικά οφέλη που προσφέρει η κατανάλωση των επιτραπέζιων ελιών στην ανθρώπινη υγεία. Ιδιαίτερα όμως, στις βιολογικές ελιές Καλαμών «Βαλσαμικές» από τους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, βρέθηκε ότι έχουν 560 mg ανά κιλό τυροσόλη και 1300 mg ανά κιλό υδροξυτυροσόλη, των ευεργετικών δηλαδή χαρακτηριστικών των ελιών, που ανήκουν στην ομάδα ενώσεων των φαινολών. Οι αναλογίες αυτές μεταφράζονται σε πέντε φορές περισσότερα συστατικά, από τον μέσο όρο όλων των εμπορικών δειγμάτων παγκοσμίως που έχουν αναλυθεί και μελετηθεί από το 2005 ως σήμερα.

11-13 Απριλίου

ΤΡΕΙΣ ΠΤΥΧΕΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ

Με έμφαση στην α) ποιότητα, β) την υγεία με γνώμονα τη φαινολική συγκέντρωση και τη γεύση, και γ) τον σχεδιασμό συσκευασίας εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου ο Διεθνής Διαγωνισμός που πραγματοποιείται 11-13 Απριλίου στο Λονδίνο. Σε ό,τι αφορά τη δεύτερη κατηγορία, θα πραγματοποιηθεί ειδική χημική ανάλυση που θα μετρήσει τα επίπεδα σε βασικές φαινόλες. Με βάση αυτές, τα δείγματα θα αξιολογηθούν σε κλίμακα από 0-100, που θα αποτελεί το 70% του συνολικού βαθμού. Ελαιόλαδο με περιεχόμενο σε φαινόλες 500 मिलीग्राम ανά κιλό θα λαμβάνει 65 μονάδες, ενώ 100 μονάδες θα δοθούν σε δείγματα με περιεχόμενο σε φαινόλη > 1500 μονάδων.



5-10 Μαΐου

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ



Στο Διεθνές Γαστρονομικό Κέντρο στο East Village της Νέας Υόρκης θα διεξαχθεί από τις 5 έως τις 9 Μαΐου ο Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου Νέας Υόρκης NYIOOC ενώ οι νικητές θα γίνουν γνωστοί σε απευθείας μετάδοση στις 10 Μαΐου. Στο πάνελ των κριτών εκπροσωπούνται: η Ελλάδα (από τον Κωνσταντίνο Λύρη και την Ελευθερία Γερμανάκη), η Ισπανία, η Ιταλία, η Γαλλία, η Κροατία, η Χιλή, η Αργεντινή, η Ιαπωνία, οι ΗΠΑ, η Τυνησία, η Βραζιλία.

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗΣ

Curtis Cord

Ο Curtis Cord ανέφερε σχετικά: «Στοχεύουμε ψηλότερα το 2019 για να τιμήσουμε την αφοσίωση των ελαιοπαραγωγών και με στόχο να-

γνωρίσει ο κόσμος μάρκες που πρέπει να είναι πρώτες στη λίστα του».

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Σομελιέ ελαιολάδου

Θα ακολουθήσει λίγες μέρες μετά (13-18/05), το Πρόγραμμα Πιστοποίησης για Σομελιέ Ελαιολάδου, στα πλαίσια του οποίου οι συμμετέχοντες θα μάθουν να αξιολογούν ελαιόλαδα. Θα περιλαμβάνει εκτίμηση χαρακτηριστικών της καλλιέργειας και συγκομιδής, ιστορικά στοιχεία, παρουσίαση περιοχών και ποικιλιών, προτάσεις για χρήσεις στη μαγειρική και τρόπους ενημέρωσης καταναλωτή. Θα χρησιμοποιηθούν ως βάση 100 δείγματα σχεδόν από κάθε περιοχή του κόσμου. Τα μαθήματα προσφέρονται και σε Σαν Φρανσίσκο (16-21/09) και Λονδίνο (20-25/01/2020).



04-05 Μαΐου

ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ RIEBEEK ΤΗΣ Ν. ΑΦΡΙΚΗΣ

Το μεγαλύτερο του είδους του φεστιβάλ στο Δυτικό Ακρωτήριο διοργανώνεται το πρώτο Σαββατοκύριακο του Μαΐου κάθε χρόνο (04-05/05) στο Δυτικό Riebeek και το Kasteel Riebeek συγκεντρώνοντας τη ντόπια ελαιοπαραγωγή, στην οποία συγκαταλέγονται τέσσερις από τους μεγαλύτερους ελαιοπαραγωγούς της χώρας, και όπου ζουν δύο αξιολογητές ελαιολάδου που έχουν εκπαιδευτεί στην Ιταλία. Το φεστιβάλ θα διεξαχθεί σε ελαιώνες, αμπελώνες, καταστήματα με λάδι και κρασί, αγορές. Θα σερβίρεται ταπενάντ, χειροποίητη μπίρα, συνοδεία ζωντανής μουσικής. Οι διοργανωτές προτείνουν επίσκεψη στο «Χρυσό Τρίγωνο για την Ελιά» που περιλαμβάνει το Kloovenburg, το Het Vloek Casteel και τη Μπουτίκ Ελαιολάδου.



15-18 Μαΐου

ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΤΗΣ ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑΣ

Από τις 15 μέχρι τις 18 Μαΐου θα διεξαχθεί η Διεθνής Έκθεση για το ελαιόλαδο και τις συναφείς επιχειρήσεις του κλάδου Exporliva στην πόλη Jaén, στην περιφέρεια της Ανδαλουσίας. Σε επιστημονικό συμπόσιο θα φιλοξενηθούν τέσσερα φόρουμ: Ελαιοτουρισμού, βιομηχανίας ελαιολάδου, τεχνολογίας και ποιότητας, κοινωνίας και οικονομίας. Θέματα που θα τεθούν είναι η μεταρρύθμιση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής, η ενδυνάμωση της εγχώριας κατανάλωσης και ο προσανατολισμός στις εξαγωγές, περιβαλλοντικές πτυχές και νέες μορφές επενδυτικών κεφαλαίων. Θα φιλοξενηθούν μηχανήματα, μοντέλα έξυπνης γεωργίας και τεχνολογία με αισθητήρες, λιπάσματα.

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Άραγε το ενδιαφέρον των αλυσίδων λιανικής σε θέματα ικνηλασιμότητας θα φέρει θεσμικές αλλαγές και ευκαιρία για ξεσκαρτάρισμα;

Σε λίγο καιρό οι διαγωνισμοί και τα βραβεία θα είναι περισσότεροι από τα ελαιόλαδα και τις ετικέτες τους. Καλοδεχούμενες λοιπόν οι υπηρεσίες που προσφέρουν οι πρόθυμοι διοργανωτές των διαδικασιών αξιολόγησης των διαφόρων σημάτων που κυκλοφορούν ή δεν κυκλοφορούν στην αγορά, ωστόσο χρειάζεται περισσότερη προσοχή και μεγαλύτερη υπευθυνότητα.

Σε κάποιους από τους κορυφαίους διαγωνισμούς, για παράδειγμα, το δείγμα της διαδικασίας αξιολόγησης δεσμεύει ολόκληρες δεξαμενές οι οποίες ελέγχονται μέχρι την τελευταία σταγόνα. Δεν συμβαίνει το ίδιο με όλους τους διαγωνισμούς, ενώ πληθαίνουν οι ενδείξεις ότι σε πολλές περιπτώσεις είναι άλλο το περιεχόμενο του προς αξιολόγηση δείγματος και άλλο αυτό του προϊόντος που κυκλοφορεί με την ίδια ετικέτα και σήμανση στην αγορά.

Δεν υπάρχει επίσης αμφιβολία ότι έχει μεγαλύτερη αξία ένα και μόνο βραβείο ενός μεγάλου και αναγνωρισμένου διεθνούς διαγωνισμού, από τις πολλές και μικρές διακρίσεις που διαμορφώνουν το λεγόμενο EVOO Ranking για το οποίο δηλώνουν συχνά υπερήφανοι οι διακριθέντες. Είναι βέβαιο ότι και σ' αυτό το πεδίο χρειάζεται πολλή δουλειά και ενδεχομένως κάποιος τρόπος πιστοποίησης των διαδικασιών που ακολουθούν οι βραβεύσεις.



Περπατώντας πίσω στους αιώνες στον ίδιο δρόμο της «Ιεράς Οδού»

Από το
τζαμί στον
Ελαιώνα
πίσω στον
Σόλωνα

Επί Σόλωνα, του μεγάλου νομοθέτη της Αρχαίας Αθήνας (639 – 559 π.Χ.), απαγορευόταν ρητά το ξερίζωμα περισσότερων από δύο ελαιοδέντρων τον χρόνο για κάθε ιδιοκτήτη. Τέτοια ήταν η αγωνία των Αθηναίων για το ιερό τους δέντρο. Αργότερα ήρθαν οι Πέρσες, το 480 π.Χ. και έκαψαν την ιερή ελιά στο Ερέχθειο, που λέγεται σύμφωνα με το μύθο ότι είχε φυτρώσει με το χτύπημα του κονταριού της θεάς Αθηνάς στο έδαφος. Από εκεί, άλλος μύθος θέλει να έχει βλαστήσει ένα κλαδί που έδωσε δώδεκα ελαιοδέντρα, ένα για κάθε μια από τις δώδεκα πύλες των Αθηνών. Μάλιστα από τη με-



**«Τι ήταν για μένα αυτός ο δρόμος πάντα σα δρόμος της Ψυχής»
ΓΡΑΦΕΙ Ο ΣΙΚΕΛΙΑΝΟΣ ΤΟ 1935**

ταφύτευση αυτών προέκυψε ο Ελαιώνας που περπάτησε το 1935 ο ποιητής Άγγελος Σικελιανός και πριν από αυτόν ο Σατωμπριάν. Ο τελευταίος δε, γράφει το 1806 στο Οδοιπορικό του:

«Η Αθήνα υψώνεται μέσα σε μια πεδιάδα, ζωσμένη από μια σειρά βουνών που καταλήγει στη θάλασσα. Από τη θέση που έβλεπα αυτή την πεδιάδα φαινόταν χωρισμένη σε τρεις ζώνες. Η πρώτη ζώνη... ήταν ακαλλιέργητη και σκεπασμένη ρείκια. Η δεύτερη, είχε χωράφια οργωμένα και νιοθερισμέ-

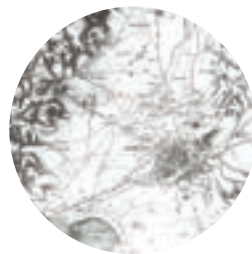
να. Κι η τρίτη, ήταν ένα μακρύ δάσος από λιόδεντρα, που απλωνόταν κάπως κυκλικά από τις πηγές του Ιλισού ως τους πρόποδες του Άνχεσμου κι ως το λιμάνι του Φαλήρου. Κυλάει ο Κηφισσός μέσ' απ' αυτό το δάσος, που γέρικο καθώς είναι, φαίνεται να ξεκινάει από την ελαία, που ξεπετάχτηκε από τη γη με πρόσταγμα της Αθηνάς... Μπήκαμε στον ελαιώνα... Σε λίγο είδαμε την κοίτη του Κηφισσού, ανάμεσα σε κορμούς λιόδεντρων, που τον ζώνανε γέρικες ιτιές... Βγαίνοντας από τον Ελαιώνα, κι εκεί που θα 'ταν ο εξωτερικός Κεραμεικός, βρήκαμε ένα περιτειχισμένο περιβόλι. Και χρειαστήκαμε ακόμα δρόμο μισής ώρας, για να φτάσουμε στην Αθήνα, διαβαίνοντας μέσα από τ' άχυρα των θερισμένων σιταριών».



Ο Σόλωνας ο Αθηναίος μεταρρύθμισε εκτός των άλλων την ελαιοκομία.



Οι Πέρσες έκαψαν την ιερή ελιά στο Ερέχθειο, το δώρο της Αθηνάς.



Το δάσος με τα λιόδεντρα της Αθήνας του ρομαντισμού.

Λιπάσματα διαφυλλικών εφαρμογών για την αύξηση της παραγωγής στην ελαιοκαλλιέργεια



Αύξηση της
παραγωγής



Βελτίωση της
καρπώδεσης



Αύξηση της
ελαιοπεριεκτικότητας



ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.

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

ELEGÍA

PREMIUM EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL



Βαρδουσίων 82 13675 Αχαρνές, Αττική Τ 210 2449614

www.elegia.gr