

el
ΕΛΙΑ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

**ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΤΑ ΠΡΩΤΑ
ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
ΠΑΓΩΣΑΝ ΤΑ
ΧΑΜΟΓΕΛΑ**

ΣΕΛ. 22-31

**ΓΙΩΡΓΟΣ
ΝΤΟΥΤΣΙΑΣ**

**ΓΕΝΝΗΜΕΝΗ
ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΕΣ
Η ΒΡΩΣΙΜΗ
ΕΛΙΑ**

ΣΕΛ. 46-49

ΕΡΓΑΛΕΙΟΘΗΚΗ ΟΟΣΑ

**ΕΠΟΜΕΝΟΣ
ΣΤΑΘΜΟΣ
Η ΑΓΟΡΑ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

ΣΕΛ. 6-9



proteus®

Για να τα βλέπεις
μόνο ζωγραφιστά...



Δύο δραστικές Δύο τρόποι δράσης Μία νέα τεχνολογία!

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

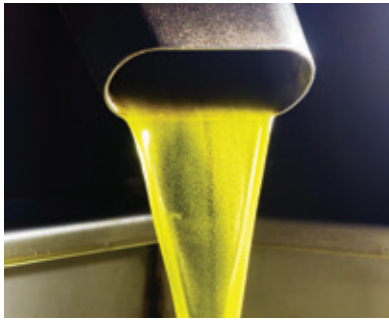
Πριν τη χρήση διαβάστε τις προειδοποιητικές φράσεις και τα σύμβολα που αναγράφονται στην ετικέτα.

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

Bayer

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

Περιεχόμενα



26 Αποκλειστικά στοιχεία για την παγκόσμια εικόνα της αγοράς



46 Συνέντευξη προέδρου ΔΟΕΠΕΛ, Γ. Ντούσια



61 Τεράστια η αύξηση της διεθνούς κατανάλωσης στην ελιά

Εργαλειοθήκη ΟΟΣΑ

6 Πώληση ελαιολάδου σε συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων και απελευθέρωση μειγμάτων προτείνει ο ΟΟΣΑ για την Ελλάδα

Συχνωνεύσεις

10 Με εξαγορές μικρών brands βλέπουν το μέλλον τους οι μεγάλοι παίκτες του ελληνικού ελαιολάδου

Ελαιόλαδο από αγριελιά

12 Δέκα ευρώ το κιλό έδωσε στους παραγωγούς των Μέσκιων Χανίων το εκλεκτό ελαιόλαδο αγριελιάς που μπήκε σε μπουκάλι

Θεσμικά

Σε ΑΤΜ μπαίνει το ελαιόλαδο

18 Δεν υφίσταται θεσμικό κώλυμα για το πιστοποιημένο προϊόν, σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία

Πρόγραμμα Νέων Αγροτών

20 Διπλή η έκταση που απαιτείται για την ένταξη των Νέων του 2016

Εργόσημο

21 Ένας μετακλητός εργάτης για κάθε 25 στρέμματα ελαιώνα

Αγορά

22 Οι πεσμένες κάτω από τα 3 ευρώ τιμές της Ισπανίας προσελκύουν τους Ιταλούς αγοραστές και ρίχνουν το ενδιαφέρον για ελληνικό προϊόν

Επιχειρήσεις

32 Σκόνη... για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων έκανε το ελαιόλαδο η πρωτοποριακή ARDUSTech

Καλλιεργητικά

38 Αποκαλυπτική η ανθοφορία των ελαιόδενδρων για την εξέλιξη της παραγωγής καρπού σε Ελλάδα, Ισπανία και Ιταλία

Επιτραπέζια ελιά

54 Κατεβάζει από το ράφι αρκετών χωρών του εξωτερικού ελληνικές επιτραπέζιες ελιές άριστης ποιότητας και ίδιες ουσιαστικά ποικιλίας το «στενό» ΠΟΠ Καλαμάτα

58 Πέρασε το ΠΟΠ και στις εκπυρηνωμένες ελιές για πρώτη φορά στην Ελλάδα η «Κονσερβοηλιά Στυλίδας»

60 Καλαμών και Άμφισσας οδηγούν την αγορά με υψηλές τιμές παραγωγού

56 Επανάσταση στην επιτραπέζια ελιά
φέρνει κλινική μελέτη για την Καλαμών



Ειδικό ένθετο
για την επιχειρηματική
ελαιοκομία και τις αγορές

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ
Αλέξανδρος Μπίκας

ΣΥΝΤΑΞΗ
Ελένη Δούσκα
Μαρία Κρόκου
Φανή Γιαννακοπούλου
Λεωνίδα Λιάμης
Γιώργος Κοντονής

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Αθηνά Βέν

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Ελισάβετ Μπουζαλάκου
Αναστασία Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ
Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

Editorial



Έπιασε ταβάνι το story telling, πάμε στο story doing

«Το story telling έφτασε στο όριό του, ώρα να πάμε στο story doing», υπογράμμισε πριν από λίγες μέρες, ο καταξιωμένος στη χώρα μας brand strategist, Χρήστος Κατσάνος, σημειώνοντας πως για να είναι ένα προϊόν gourmet, χρειάζεται να έχει ποιότητα στο προϊόν, στο μπουκάλι και στην εξυπηρέτηση.

Τα στοιχεία αυτά αναδείχθηκαν με τον καλύτερο τρόπο, όπως είπε, κατά τη διάρκεια της έκθεσης «1st Gourmet Olive Exhibition» που πραγματοποιήθηκε αυτές τις μέρες στη Θεσσαλονίκη.

Όπως ανέφερε ο ομιλητής, στην περίπτωση του ελληνικού ελαιολάδου και στις προσπάθειες για την εξωστρέφειά του, φτιάχτηκαν καλά προϊόντα, ειπώθηκε η ιστορία τους, ντύθηκε με ωραίες συσκευασίες, κέρδισε πολλά βραβεία, αλλιά από εδώ και εμπρός, είναι ώρα να πάμε στο άλλο επίπεδο.

Πλέον ο πελάτης είναι και συνεργάτης σου και γίνεται και πρεσβευτής σου, δηλώνει ο κ. Κατσάνος. Η ιδέα είναι ότι είσαι ξεχωριστός και μετά ότι είσαι και χρήσιμος. Μετά φτιάχνεις ένα προϊόν, το οποίο είναι ένα δείγμα του τελικού προϊόντος, το λεγόμενο και πρότυπο, και με αυτό κάνεις την έρευνα αγοράς. Αν αυτό ενδιαφέρει κάποιον, σε τι ποσότητες, σε τι τιμές κ.λπ. Κατόπιν πρέπει να δεις με τι εταιρεία θα χτίσεις το επιχειρηματικό project και εκεί είναι που η ιδέα ξεκινά να γίνει πραγματικότητα.

Με βάση τις σύγχρονες τάσεις, το business είναι αυτό που σε στέλνει μαζί με την ομάδα να δεις τι πρέπει να κάνεις. Το μάρκετινγκ, τονίζει με παρηγορία ο έμπειρος τεχνοκράτης, είναι ο τρόπος διαφοροποίησής σου μέσα στα επόμενα τρία χρόνια, ενώ το branding είναι η αντίληψη για το πώς θα ήθελες να είσαι μετά από 30 χρόνια και φυσικά δεν αποτελεί μια απλή τεχνική πώλησης.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
Αγροτικής
Ανάπτυξης
(ΠΑΑ 2014-2020)

PLAN
SALES
MANAGEMENT
VALUE
MARKETING
INNOVATION
ORGANIZATION
PROFIT
TACTICS
SALES
MOTIVATION
GROWTH
SYNERGY
SUCCESS
BUSINESS
STRATEGY
SALES
PLAN
DECISION
SOLUTION
BUSINESS
GROWTH
VALUE
ORGANIZATION
CREATIVITY
PLAN
SUCCESS
SYNERGY
TACTICS
CREATIVITY
SALES
SUCCESS
MANAGEMENT
PLAN
PROFIT
STRATEGY
SALES
MOTIVATION
SUCCESS
GROWTH
DECISION
PLAN
SALES

Ανάπτυξη και επενδύσεις
στα δικά σας μέτρα...

από την  foodstandard

www.foodstandard.gr | info@foodstandard.gr

Αθήνα: Υδρας 5, Χαϊάνδρι | **T** (+30) 210 61 31 172 | **F** (+30) 210 61 31 638

Καθαμάτα: Σπάρτης 34, Κεντρική Αγορά, 24 133 | **T** (+30) 27210 99 020

Βερολίνο: Pappelallee 78-79, 104 37

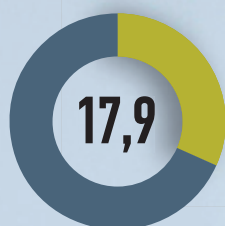


facebook.com/foodstandard

[@foodstandard](https://twitter.com/foodstandard)

youtube.com/user/FoodstandardSA

ΕΤΗΣΙΑ ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ΚΙΛΑ/ΑΤΟΜΟ)



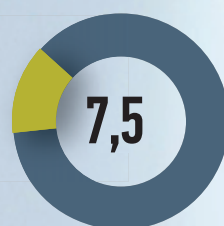
ΕΛΛΑΔΑ



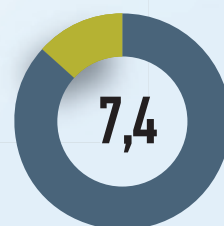
ΙΣΠΑΝΙΑ



ΙΤΑΛΙΑ



ΚΥΠΡΟ



ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ ΣΕ ΒΥΤΙΑ

ΜΕΤΑ ΤΟ ΓΑΛΑ ΨΗΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΗ ΟΟΣΑ

Ελαιόλαδο με το... βυτίο αντί του πεντάλιτρου και απελευθέρωση προσμείξεων έξτρα παρθένου με άλλα έλαια έχει η ατζέντα του ΟΟΣΑ για την Ελλάδα, ενώ η McKinsey προκρίνει συγκέντρωση παραγωγής και λιοτρίβια - μαμούθ με στόχο τη δημιουργία μεγέθους, για να μη χαθεί η υπεραξία

Του Αλέξανδρου Μπίκα

ΜΕ ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ για οικονομίες κλίμακος καταναλωτών, επιχειρήσεων εμπορίας και μεγαθηρίων του κλάδου εστίασης που προμηθεύονται μαζικά προϊόν, αλλά και αναφορές σε δυνατότητα αύξησης του εισοδήματος του Έλληνα αγρότη μέσω συγκέντρωσης της παραγωγής και τυποποίησης σε χέρια λίγων, αλλά ισχυρών, «κοστούμι»... γάλακτος και για το ελαιόλαδο φαίνεται ότι ράβει ο ΟΟΣΑ. Το αρμόδιο ωστόσο υπουργείο αποκλείει αλλαγές, διά στόματος του αναπληρωτή, Μάρκου Μπόλαρν, ο οποίος επιμένει πως η χώρα μας ποντάρει στην

ποιότητα, γι' αυτό και επιχορηγεί αντίστοιχες δράσεις.

Όπως και στην περίπτωση του γάλακτος, όπου αρχικά οι κυβερνήτες αντιστάθηκαν αλλά εν τέλει όχι, τα πάντα φαίνεται πως συνδέονται με την ανάγκη μεγάλων μεσογειακών παικτών να «ξεφορτώσουν» προϊόν στην Ελλάδα, αξιοποιώντας ενδεχομένως και τον «μύθο» γύρω από την ποιότητα της εγχώριας παραγωγής. Έτσι και τώρα κανείς δεν είναι σε θέση να εγγυηθεί πως ο πλούτος του ελαιολάδου δεν έχει μπει στο στόχαστρο μεγαλοσυμφερόντων του εξωτερικού. Βέβαια, επειδή πρόκειται για ένα εντελώς διαφορετικό προϊόν από το γάλα, κυρίως λόγω μειωμένης

ευπάθειας και δυνατότητας αποθήκευσης, οι παρεμβάσεις που εν τέλει μπορεί να γίνουν στην Ελλάδα, η οποία ανέκαθεν πουλά ποιότητα σε εσωτερικό και εξωτερικό, απαιτούν χειρισμούς «χειρουργικής ακρίβειας».

Στο πλαίσιο των χειρισμών αυτών, δεν αποκλείεται να εντάσσεται η περιώνυμη εργαλειοθήκη ΟΟΣΑ, η οποία συστήνει στη χώρα μας άρση συγκεκριμένων περιορισμών. Η πρώτη έχει να κάνει με τη δυνατότητα πώλησης ελαιολάδου σε εστιατόρια, καντίνες κ.λπ. σε συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων, αντίθετα με όσα ισχύουν σήμερα. Η δεύτερη, με την απελευθέρωση διακίνησης μειγμάτων

ελαιολάδου. «Δένουν» δε και οι δύο με τις προβλέψεις της πολυσυζητημένης μελέτης McKinsey. Η οποία προτείνει αύξηση των μεγεθών στον αγροτικό τομέα της Ελλάδας και ειδικά για το ελαιόλαδο μέσω (και) της λειτουργίας mega ελαιοτριβείων στις κατεχοχίν ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, πρόβλεψη που αντιβαίνει στα συμφέροντα χιλιάδων ντόπιων μικροελαιοτριβέων. Υπό προϋποθέσεις βέβαια αυτό μπορεί να λειτουργήσει θετικά για τους ελαιοπαραγωγούς, από την άποψη ότι δεν θα υφίσταται πλέον κίνδυνος να τους «μείνει στα χέρια» ή στην αποθήκη το προϊόν τους αδιάθετο.





Η χαμένη στην Ιταλία υπεραξία κάθε κιλού ελληνικού ελαιολάδου, που εξάγεται χύμα, μπορεί να ανακτηθεί μέσω μεγάλων σχημάτων που θα τυποποιούν και εξάγουν το προϊόν.

ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΜΕΓΑΛΗΣ ΚΛΙΜΑΚΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΕΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ Η ΥΠΕΡΑΞΙΑ

Συγκέντρωση τυποποίησης ελαιολάδου σε λίγα χέρια με μονάδες τοποθετημένες πλησίον των πηγών πρώτης ύλης (π.χ. Πελοπόννησος, Κρήτη), ώστε να μην χάνεται υπεραξία 1 ευρώ το κιλό, που καταλήγει στην Ιταλία προτείνει για τον ελαιοκομικό τομέα της Ελλάδας η έκθεση McKinsey.

Έτσι αντί των 1.200 ελαιοτριβείων, που λειτουργούν σήμερα, με ετήσια παραγωγή 500 τόνους το καθένα, δημιουργούνται προϋποθέσεις λειτουργίας για μόνο δυο mega-λιωτρίβια, δυναμικότητας 100-150.000 τόνων έκαστο. Αναλυτικά οι προβλέψεις της μελέτης:

- Η Ελλάδα είναι ο 3ος μεγαλύτερος παραγωγός ελαιολάδου και εξάγει το 60% της παραγωγής της χύδην στην Ιταλία. Με τον τρόπο αυτόν, όμως, χάνει υπεραξία που ανέρχεται σε €1 το κιλό και που εκμεταλλεύεται η Ιταλία, εξάγοντας ξανά το ελαιόλαδο συσκευασμένο.

- Αύξηση του ελληνικού παραγωγικού δυναμικού με ανάπτυξη 4-6 σύγχρονων μονάδων μεταποίησης και συσκευασίας μεγάλης κλίμακας, στρατηγικά τοποθετημένων κοντά στην πηγή πρώτης ύλης.

- Εξασφάλιση ισχυρής τοποθέτησης στις αγορές με «Εταιρεία Ελληνικών Τροφίμων» (ιδιωτική εταιρία ή ΣΔΙΤ) που θα φρόντιζε να εξασφαλίσει πρόσβαση στις σημαντικές εξαγωγικές αγορές.



Στην Ισπανία η νομοθεσία επιτρέπει διακίνηση συσκευασιών ελαιολάδου σε επιχειρήσεις εστίασης, ξενοδοχεία και καντίνες που ζυγίζουν από 44 έως 50 λίτρα.

Οι προβλέψεις της εργαλειοθήκης του ΟΟΣΑ για το ελαιόλαδο

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

■ Περιγραφή και σκοπός
Σύμφωνα με την ΥΑ 323902/200943, το μέγιστο μέγεθος συσκευασίας του ελαιολάδου που προορίζεται για κατανάλωση, δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 5 λίτρα. Εφόσον αυτή είναι ΥΑ και δεν υπάρχουν άλλοι επίσημοι λόγοι αιτιολόγησης αυτής της απόφασης, υποθέτουμε πως ο σκοπός αυτής της πρόβλεψης, είναι η εγγύηση ποιότητας και η προστασία καταναλωτών από το νοθευμένο ελαιόλαδο.

■ Ζημιά στον ανταγωνισμό
Η ευρωπαϊκή νομοθεσία παρέχει μεγαλύτερη ευελιξία στο θέμα, όταν το προϊόν πωλείται σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, καντίνες και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις. Ο Ευρωπαϊκός κανονισμός 29/2012 (Άρθρο 2), δίνει το δικαίωμα στα κράτη-μέλη να αποφασίσουν για τα μεγαλύτερα μεγέθη ως εξής: «Ωστόσο, για την περίπτωση που το λάδι προορίζεται για κατανάλωση σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες συλλογικές εγκαταστάσεις, τα κράτη-μέλη μπορούν να ορίσουν, πως η μέγιστη χωρητικότητα συσκευασίας να ξεπερνά τα 5 λίτρα, ανάλογα με τον

τύπο της επιχείρησης που θα πρέπει να εξυπηρετηθεί».

Η Ελλάδα δεν επιτρέπει να πωλείται ελαιόλαδο σε μεγαλύτερες συσκευασίες όταν απευθύνεται σε επιχειρήσεις. Επιπλέον, περιορίζοντας τη συσκευασία του ελαιολάδου στα 5 λίτρα, το κόστος της διανομής αυξάνεται. Ακολουθώντας, αυτό ίσως δημιουργήσει πρόβλημα στους επιχειρηματίες που ήθελαν να εξοικονομήσουν χρήματα αγοράζοντας ελαιόλαδο σε μεγαλύτερες ποσότητες. Για παράδειγμα, η Ισπανία επιτρέπει συσκευασίες 44-50 λίτρων για διανομή ελαιολάδου σε εστιατόρια, ξενοδοχεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις.

■ Συστάσεις και πλεονεκτήματα

Η πώληση ελαιολάδου σε συσκευασίες που ξεπερνούν σε χωρητικότητα τα 5 λίτρα θα πρέπει να επιτραπεί για διανομή σε εστιατόρια, ξενοδοχεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις. Γι αυτό το λόγο, ο μηχανισμός πρόβλεψης θα πρέπει να αποφασίσει τη δημιουργία συσκευασιών άνω των 5 λίτρων για αυτές τις χρήσεις και τις επιχειρήσεις. Η απελευθέρωση του μέγιστου ορίου των 5 λίτρων για συσκευασία θα αυξήσει την ποι-

κιλία παραγωγής και θα μειώσει το κόστος για τον αγοραστή που θέλει να αγοράσει μεγάλες ποσότητες του προϊόντος.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ

■ Περιγραφή και σκοπός
Σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση 323902/2009, παρ. 5, η παραγωγή μειγμάτων βρώσιμων λαδιών που αναμειγνύουν ελαιόλαδο με άλλα λάδια λαχανικών για κατανάλωση σε οικιακή χρήση, απαγορεύεται στην Ελλάδα. Καθώς προαναφέρθηκε, δεν υπάρχει επίσημη αιτιολογία και για αυτή την απόφαση και μπορούμε να υποθέσουμε πως ο σκοπός αυτού του κανονισμού είναι να διασφαλίσει την ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου και να το διαδώσει.

■ Ζημιά στον ανταγωνισμό
Η ευρωπαϊκή νομοθεσία δεν απαγορεύει την κυκλοφορία μειγμάτων ελαιολάδου με άλλων ειδών λάδια. Σύμφωνα με το Άρθρο 6 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 29/2012: «Τα κράτη-μέλη μπορούν να απαγορεύσουν την παραγωγή στην περιοχή τους μειγμάτων ελαιολάδου με άλλα λάδια λαχανικών, που αναφέρονται στην πρώτη υποπαράγραφο όταν πρόκειται για εσωτερική κατανάλωση. Ωστόσο, δεν μπορούν να απαγορεύσουν τη διαφήμιση τέτοιων προϊόντων στην περιοχή τους, όταν



αυτά έρχονται από ξένες χώρες ή δεν μπορούν να απαγορεύσουν την παραγωγή στην περιοχή τους τέτοιων μειγμάτων, όταν αυτά πρόκειται να εξαχθούν σε άλλο κράτος-μέλος ή να διαφημιστούν εκεί».

Επομένως, είναι η άποψή μας πως αυτή η πρόβλεψη εμποδίζει τους Έλληνες παραγωγούς από το να ανταγωνιστούν στην εγχώρια αγορά έναντι σε φθηνότερα εισαγόμενα λάδια (παραδείγματα χάρη για τηγάνισμα). Επιπλέον, ένας τέτοιος περιορισμός, μειώνει την ποικιλία των διαθέσιμων προϊόντων, ειδικά των φθηνότερων. Οι περιορισμοί που σπρώχνουν την ποιότητα των καθημερινών αγαθών σε ακραίως υψηλά επίπεδα, ίσως αδικούν τους καταναλωτές χαμηλού εισοδήματος που μπορεί να θέλουν να αγοράσουν προϊόν με ποιότητα χαμηλότερη από την επιτρεπόμενη. Περίπου 45 θέματα ποιότητας μπορεί να καλυφθούν με την υποχρέωση της αναγραφής αναλυτικής ετικέτας

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



προκειμένου να διαχωριστεί το ελαιόλαδο από τα μείγματα ή να υποδεικνύεται η παρουσία ελαιολάδου. Η ευρωπαϊκή νομοθεσία που δημιουργήθηκε γι αυτό το σκοπό, επικεντρώνεται στη σαφή αναγραφή ετικέτας του προϊόντος παρά στην

οριζόντια απαγόρευση μειγμάτων, λαμβάνοντας υπόψη το θέμα των πρακτικών μείξης με σεβασμό στην ποιότητα του προϊόντος. Η Ελλάδα, έχει τη μεγαλύτερη κατά κεφαλήν κατανάλωση (17,9 κιλά), με την Ισπανία ν' ακολουθεί με 12,6

κιλά, την Ιταλία 10,9 κιλά, την Κύπρο 7,5 κιλά. Παρ' όλα αυτά, η συνολική κατανάλωση μειώθηκε από 227.500 τόνους το 2010-2011 σε 208.000 το 2012-2013. Αυτή η μείωση, μπορεί να οφείλεται στην οικονομική κρίση και στο «χάσμα» ανάμεσα στο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας και σε κάποιο φθηνότερο προϊόν.

Αυτό σημαίνει πως ένα μείγμα με υψηλής περιεκτικότητας ελαιόλαδο και ενός λαδιού που είναι φθηνότερο από το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, θα ήταν πιο πιθανό να προτιμηθεί από τους καταναλωτές, αυξάνοντας τόσο την ποικιλία των διαθέσιμων προϊόντων όσο και τη δυνατότητα επιλογής των καταναλωτών.

■ Συστάσεις και πλεονεκτήματα

Η απαγόρευση μειγμάτων, θα πρέπει να καταργηθεί. Το όφελος, θα είναι μια ενισχυμένη ποικιλία προϊόντων και ίσως η δημιουργία φθηνότερων προϊόντων για τους καταναλωτές.

ΚΟΚΚΟΛΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΜΠΟΡΙΑ - ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

τάραιψα

ΤΗΛ.: 27350 71444 / ΚΙΝ. 6937 305891 www.kokkolis.com - e-mail: ckokkolis@gmail.com

ΕΞΑΓΟΡΑ ΜΙΚΡΩΝ BRANDS ΤΟ ΑΝΑΧΩΜΑ ΣΤΟΝ ΟΟΣΑ

ΧΤΙΖΟΥΝ ΑΜΥΝΕΣ ΜΕ ΣΥΓΧΩΝΕΥΣΕΙΣ ΟΙ ΜΕΓΑΛΟΙ ΠΑΙΧΤΕΣ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣ

Την ανάγκη για εξαγορές και συγχωνεύσεις επισημαίνουν τελευταία οι ντόπιοι μεγάλοι του ελαιολάδου, δυσανασχετώντας για την ραγδαία αύξηση των πολλών μικρών τυποποιητικών μονάδων στον κλάδο

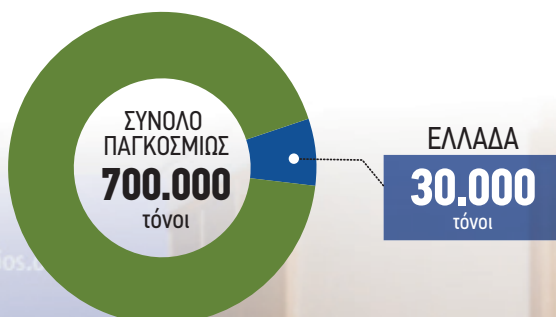
Του Αλέξανδρου Μπίκα

Η ώρα του
Ελληνικού Ελαιολάδου
για την αναγνώριση και αξιοποίηση
των πλεονεκτημάτων του

Αθήνα, 25 Απριλίου 2016



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Η ΣΠΟΥΔΗ τους φαίνεται να συνδέεται με την προσπάθεια που καταβάλλουν να «χτίσουν άμυνα» σε εταιρείες μαμούθ που βρίσκουν επενδυτικές ευκαιρίες στην ελληνική παραγωγή και επιδιώκουν είσοδο στην ελληνική αγορά, προτείνοντας λύσεις, τύπου McKinsey. Από την άλλη, οι παραγωγοί που περισσότερο επωφελούνται από τις εξελίξεις των τελευταίων χρόνων μάλλον αντιμετωπίζουν με καχυποψία τις καινούργιες παροτρύνσεις των ντόπιων τυποποιητών, επενδύοντας στην ποιότητα, στο μέτρο του δυνατού.

Το σκηνικό «σιγοντάρουν» τα μεγάλα περιθώρια για αύξηση των ποσοτήτων ελαιολάδου προς τυποποίηση (μόλις 30.000 είναι οι τόνοι ελαιολάδου που τυποποιούνται στη χώρα μας σε σύνολο 700.000 που διακινούνται διεθνώς), αλλά και άλλοι παράγοντες, που σχετίζονται αφενός με την τεράστια δυναμική των προϊόντων μας στο εξωτερικό και τα συνεχώς επεκτεινόμενα μερίδια, αφετέρου με το ολοένα και περισσότερο καλλιεργούμενο εγχωρίως κλίμα, για αναγραφή ισχυρισμών υγείας στο μπουκάλι. Σηματωρό γενικότερων ανακατατάξεων στον δυναμικό εξαγωγικά τομέα του ελαιολάδου και ειδικά του τυποποιημένου αποτέλεσε η κατά τα άλλα light εσπερίδα της Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου «Φίλιος», με τον πρόεδρο του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (ΣΕΒΙΤΕΛ), ευθαρσώς να ομολογεί ότι: «χωρίς συγχωνεύσεις, δεν πάμε πουθενά», φέρνοντας μάλιστα ως παράδειγμα, τι συμβαίνει σε άλλες χώρες της Ευρώπης.

Η αναφορά Αντωνιάδη μόνο τυχαία δεν μπορεί να είναι, καθώς ο ίδιος εκπροσωπεί θεσμικά τις τυποποιητικές βιομηχανίες ελαιολάδου της χώρας μας. Κουμπώνει εύστοχα δε, με το περιβόητο σχέδιο της αμερικανικής McKinsey, η οποία πρότεινε από το 2012 κινήσεις για την Ελλάδα, συγκέντρωση

ολόκληρης της παραγωγής στα χέρια πέντε-έξι εταιρειών, δένει εξίσου καλά με την επιχειρούμενη αποσάρθρωση (μέσω του πρόσφατου νομοθετήματος στη βουλή) καθετί συνεταιριστικού, καθώς επίσης έρχεται να μας θυμίσει, ότι ακόμη δεν έχει στεγνώσει το μελάνι από τις συμφωνίες άλλοτε κραταιών συνεταιριστικών οργανώσεων (Σητεία, Ηράκλειο) με ιδιώτες, για παραχώρηση των εμπορικών τους σημάτων. Κάπου εδώ υπεισέρχεται και το



“

Λάκωνες τυποποιητές επιβεβαιώνουν επισκέψεις εκπροσώπων funds σε ελαιοπαραγωγικές της Ελλάδας με σκοπό εξαγορές ελαιοτριβείων

κρίσιμο σημείο για τους Έλληνες ελαιοπαραγωγούς και τα μικρά brands, που χωρίς ίχνος καθόδηγησης παλεύουν να μείνουν ανταγωνιστικοί, διατρέχοντας κίνδυνο οι ίδιοι και όσοι εμπορεύονται το προϊόν τους, να ξεφουσκώσουν στην πορεία ή για παράδειγμα, ν' απορροφηθούν από άλλες μεγάλες εταιρείες, χάνοντας υπεραξίες ετών, έναντι πινακίου φακής.

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΜΕΣΚΛΩΝ ΧΑΝΙΩΝ

ΞΕΧΩΡΗ ΑΓΟΡΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΖΕΙ Η ΑΓΡΙΕΛΙΑ ΠΟΥ ΦΕΥΓΕΙ ΜΕ 10 ΕΥΡΩ

Με τιμή τριπλάσια από αυτή που καρπώνεται ο παραγωγός για το συμβατικό έξτρα παρθένο μπήκε στο μπουκάλι το ελαιόλαδο αγριελιάς, έπειτα από πρωτοβουλία του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μεσκλών Χανίων, δημιουργώντας μια ακόμα, πολλά υποσχόμενη, τάση, για το δυναμικό αυτό προϊόν της ελληνικής γης

Του Αλέξανδρου Μπίκα

Η ΑΓΡΙΕΛΙΑ φύτεται σε όλη την Ελλάδα αλλά ειδικά στα Χανιά και στην περιοχή ευθύνης του πρωτοβάθμιου συνεταιρισμού, τα περισσότερα λιοστάσια ήταν πριν από χρόνια φυτεμένα με αγριελιές. Πολλές από αυτές με το πέρασμα των δεκαετιών, μεταπολεμικά μπολιάστηκαν σε Τσουνάτες και Κορωνέικες από τους ιδιοκτήτες τους, για να μπορούν να δώσουν αρκετό ελαιόλαδο, δηλαδή να γίνουν πιο παραγωγικές.

Οι πρόσφατες ωστόσο πυρκαγιές που έπληξαν, σε αρκετά τμήματα τους εκεί ελαιώνες έκαψαν πολλές ρίζες, με αποτέλεσμα να χαθούν τα μπολιάσματα και οι ελιές, όταν άνοιξαν εκ νέου, να γίνουν και πάλι αγριελιές. Κάπως έτσι μπήκε η ιδέα στους ανθρώπους του Συνεταιρισμού Μεσκλών, να αξιοποιήσουν παραγωγικά αυτό το δεδομένο, να παράξουν ελαιόλαδο αγριελιάς, που σημειωτέον δεν κινδυνεύει από δάκο και εν συνεχεία να το τυποποιήσουν. Για να γίνει η τυποποίηση, έτρεξε συνεργασία με την εταιρεία ABEA, με δεδομένο ότι το προϊόν που παράγεται από τις άγριες ελιές είναι άριστο, εξαιρετικής ποιότητας, αλλά λίγο.

«Κάναμε μία πρώτη πειραματική προσπάθεια για δύο χρόνια που είχε θετικά αποτελέσματα. Από φέτος πιστεύω ότι θα μπορούμε να παράξουμε για τυποποίηση περισσότερα από 1.000 κιλά», επισημαίνει ο πρόεδρος του συνεταιρισμού Μανούσος Βουλγαράκης. Στόχος των διοικούντων, που ενημερώνουν τακτικά τους 250 παραγωγούς-μέλη του για τις τεχνικές λεπτομέρειες της καλλιέργειας αγριελιάς, είναι για τη χρονιά που έρχεται να προχωρήσουν σε τρεις αλέσεις, Νοέμβριο, Δεκέμβριο και Γενάρη. Σημειωτέον ότι πρόσφατα στην περιοχή βρέθηκαν επιστήμονες του Εργαστηρίου Φαρμακολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, προκειμένου να πάρουν δείγματα και να διαπιστώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Παράλληλα, ο συνεταιρισμός ακολουθεί τη διαδικασία της ικνηλασιμότητας, έτσι ο καταναλωτής γνωρίζει επ' ακριβώς από ποιον παραγωγό και με ποιες συνθήκες παράχθηκε.

ΠΡΙΜ 10 ΕΥΡΩ ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ

Επιδότηση 10 ευρώ για κάθε δέντρο που εντάσσεται σε σχετικό ευρωπαϊκό πρό-



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΑΓΡΙΕΛΙΑ ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ



Το παραγόμενο ελαιόλαδο αγριελιάς, σύμφωνα με τον κ. Βουλγαράκη, ξεχωρίζει από άποψη ποιότητας, γεύσης, καθώς επίσης για το καθαρό και διαυγές χρώμα του.

γραμμα που υλοποιεί η ομάδα παραγωγών του συνεταιρισμού Μεσκλών, παίρνει κάθε παραγωγός, στο πλαίσιο κινήτρων που παρέχει η ομάδα σε αγρότες. Το ποσό αυτό, σε συνδυασμό με την εξαιρετικά υψηλή τιμή παραγωγού των 10 ευρώ ανά κιλό παραγόμενου ελαιολάδου που προσφέρει ο συνεταιρισμός συνιστούν ένα ισχυρότατο δέλεαρ για τους ελαιοπαραγωγούς της περιοχής, οι οποίοι στην πλειοψηφία τους είχαν μολιάσει στο παρελθόν τις αγριελιές, σε Τσουνάτη και Κορωνέικη.

Το παραγόμενο ελαιόλαδο αγριελιάς, σύμφωνα με τον κ. Βουλγαράκη, ξεχωρίζει από άποψη ποιότητας, γεύσης, καθώς επίσης για το καθαρό και διαυγές χρώμα του. Σημειωτέον ότι τα 10 κιλά ελαιοκάρπου αγριελιάς δίνουν μόλις 1 κιλό ελαιόλαδο, όταν

μόλις 4 κιλά Κορωνέικης, αποδίδουν 1 κιλό συμβατικού προϊόντος.

ΑΝΕΓΓΙΧΤΗ ΑΠΟ ΔΑΚΟ

Ένα από τα πλεονεκτήματα της αγριελιάς είναι ότι δεν πλήττεται από δακοπληθυσμούς, σύμφωνα με όσα ανέφερε στο ΕΙ ο πρόεδρος του ΑΣ Μεσκλών, Μανούσος Βουλγαράκης, που μαζί με τους υπόλοιπους της διοίκησης πήραν την πρωτοβουλία μέσω της ομάδας παραγωγών, να προχωρήσουν στην πρώτη τυποποίηση του συγκεκριμένου προϊόντος, πριν από δυο χρόνια.

Αξίζει να σημειωθεί πως λόγω του ότι ακόμη το ελαιόλαδο αγριελιάς παράγεται σε μικρές ποσότητες, διτίθεται μόνον στην τοπική αγορά, εξηγεί στο ΕΙ η Χριστίνα Καπνισάκη, Υπεύθυνη Μάρκετινγκ της συνεργαζόμενης εταιρείας ΑΒΕΑ.

ΒΕΛΤΙΩΝΕΙ ΤΑ ΛΙΠΙΔΙΑ

Αντίθετα με τις θρεπτικές ιδιότητες του έξτρα παρθένου ελαιολάδου καθώς και τις επιδράσεις του στην υγεία του ανθρώπου, οι οποίες έχουν διερευνηθεί και συνεχίζουν να διερευνώνται επιστημονικά, δεν υπάρχουν δεδομένα σχετικά με την επίδραση του ελαιολάδου από αγριελιά στον άνθρωπο. Εντούτοις, μία ομάδα ερευνητών (Μ. Belarbi κ.ά.) μελέτησε τις επιδράσεις του ελαιολάδου από αγριελιά στα λιπίδια του πλάσματος.

Τα αποτελέσματα της έρευνας δημοσιεύτηκαν στο επιστημονικό περιοδικό Agric Food Chem. Οι ερευνητές θέλησαν να μελετήσουν την επίδραση της παρατεταμένης πρόσληψης ελαιολάδου από αγριελιά στο λιπιδαιμικό προφίλ του ανθρώπου.

Στα πλαίσια του project έδωσαν σε 40 υγιή άτομα ηλικίας (ηλικίας 27,9 ± 3,85 χρόνια), να καταναλώσουν αγριόλαδο για ένα μήνα και συνέκριναν τα αποτελέσματα με άτομα από την ίδια περιοχή που δεν το κατανάλωναν.

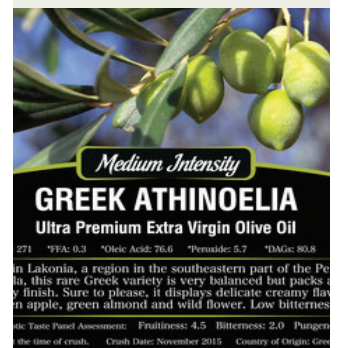
Τα αποτελέσματα είχαν ως εξής: Η ουρία του πλάσματος, η κρεατινίνη και συγκεντρώσεις ουρικού οξέος και γλυκόζης δεν είχαν κάποια σημαντική διαφορά, στο τέλος της μελέτης, μεταξύ αυτών που κατανάλωναν ελαιόλαδο από αγριελιά και αυτών που δεν κατανάλωναν.

Αντίθετα, στα άτομα που κατανάλωναν αγριόλαδο καταγράφηκαν σημαντικές μειώσεις στη συγκέντρωση τριγλυκεριδίων του πλάσματος (-24,8%, $P < 0,05$), της ολικής χοληστερόλης (-12,13%, $P < 0,05$), καθώς και της κακής χοληστερόλης (LDL-C) (-24,39% $P < 0,05$). Ταυτόχρονα, οι συγκεντρώσεις της καλής χοληστερόλης (HDL-C) παρουσίασαν σημαντική αύξηση (17,94% $P < 0,05$) στα άτομα που κατανάλωναν το συγκεκριμένο ελαιόλαδο, σε σχέση με την ομάδα που δεν κατανάλωνε.

Επομένως, φαίνεται ότι το αγριόλαδο μπορεί να βελτιώσει σημαντικά το προφίλ λιπιδίων του πλάσματος σε υγιή άτομα που το καταναλώνουν.

ΣΥΓΓΕΝΕΥΕΙ ΜΕ ΤΟ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ

Η σπάνια ποικιλία Αθηνοελιά, που είναι γνωστή και ως Αθηνναϊκή αλλά και με τις ονομασίες Ματσολιά ή Μαστοειδής, Μουρτολιά και Τσουνάτη, καλλιεργείται από τα αρχαία χρόνια στην Ελλάδα. Πρόκειται για μια στενόφυλλη ελιά με μικρούς έως μεσαίους καρπούς με μεγάλη ανάπτυξη τα δέντρα της αλλά με μέτρια παραγωγή. Απαιτεί καλό έδαφος και καλλιεργητικές φροντίδες (λίπασμα, καθαρίσμα χόρτων κ.λπ.) και είναι αρκετά ανθεκτική στο κρύο. Παράγει κάθε δύο χρόνια καρπό, ανθίζει μετά τα μέσα Μαΐου, έχει όψιμη ωρίμανση Δεκεμβρίου-Ιανουαρίου και είναι η μόνη ποικιλία που καλλιεργείται και υψόμετρο μέχρι 1.000 μ. Τα δέντρα της φτάνουν τα 10 μέτρα ύψος και έχουν μυτερά φύλλα. Ο καρπός είναι κωνικός, λίγο καμπουρωτός, χρώματος μαύρο ή μαύρος-μωβ όταν είναι ώριμος με περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο 20-30%. Πολλοί τη θεωρούν ποικιλία μεικτής χρήσης, δίνει όμως ελαιόλαδο εκλεκτής ποιότητας λεπτόρευστο και με κεκριμπαρένιο χρώμα. Σε περιοχές με πρώιμους παγετούς η συγκομιδή γίνεται νωρίτερα, από τα μέσα Νοεμβρίου, δίνοντας εξαιρετικής ποιότητας αγουρέλαιο το οποίο μπορεί να καταναλωθεί από τον επόμενο Απρίλιο.





ΜΕ 4 ΑΠΟ ΤΑ 17 ΒΡΑΒΕΙΑ

Στη 2η θέση στο διαγωνισμό της Νέας Υόρκης η Αυστραλία

Όταν οι περισσότεροι άνθρωποι σκέφτονται το ελαιόλαδο, το μυαλό τους πηγαίνει στη Μεσόγειο. Όμως η εικόνα αυτή μπορεί σύντομα να αλλάξει, καθώς στον διεθνή ελαιοκομικό χάρτη απαιτεί μια θέση και η Αυστραλία. Μάλιστα, τα 4 από τα συνολικά 17 πρώτα βραβεία στο διεθνή ελαιοκομικό διαγωνισμό της Νέας Υόρκης (NYIOOC 2016), απονεμήθηκαν σε αυστραλέζικα ελαιόλαδα έτσι η χώρα βρέθηκε στη 2η θέση πίσω από την Ιταλία. Σύμφωνα με δημοσίευμα της ιστοσελίδας «Olive Oil Times», «η Αυστραλία προκάλεσε δονήσεις». Συνολικά συμμετείχε με 23 ελαιόλαδα και απέσπασε 4 κορυφαία, 4 χρυσά και 3 ασημένια μετάλλια, με ποσοστό επιτυχίας 48%, που αποτελεί και το υψηλότερο στην ιστορία του NYIOOC. Σε σύγκριση με την Ελλάδα που συμμετείχε με 180 από τα οποία διακρίθηκαν μόλις 20, το ποσοστό επιτυχίας είναι 11%.

ΓΙΑ ΤΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

Μένει το 18μηνο στην ετικέτα

Κατά του προτεινόμενου νομοσχεδίου της ΕΕ που προβλέπει κατάργηση του 18μηνου στην ετικέτα του έξτρα παρθένου ξεσηκώθηκαν στα τέλη Μάρτη αγρότες στο Μπάρι μετά από κάλεσμα της Coldiretti. Το νομοσχέδιο σκοπεύει να τροποποιήσει άρθρο όπου «η αποθηκευτική περίοδος μες στην οποία τα παρθένα ελαιόλαδα διατηρούν τις ιδιότητές τους με την προϋπόθεση ότι βρίσκονται σε κατάλληλες συνθήκες, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 18 μήνες».



ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΑΠΟ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ

ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΜΕ 32 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

Συνολικά 32 εκατ. ευρώ μέσω περιφερειακών κεφαλαίων από τα προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης θα επενδυθούν έως το 2017 ώστε να οργανωθεί από την αρχή ο ελαιοκομικός τομέας», ανακοίνωσε στις αρχές Απριλίου 2016 ο Ιταλός υπουργός Γεωργίας, Μαουρίτσιο Μαρτίνα. Στο σχέδιο που θα τεθεί σε εφαρμογή από τα τέλη καλοκαιριού στόχος είναι η αύξηση της εγχώριας παραγωγής έξτρα παρθένου ελαιολάδου και ελιών, η προώθηση ελαιοκομικών προϊόντων και η

οργάνωση της εθνικής εφοδιαστικής αλυσίδας. Επιπλέον, θα στηριχτούν και οι εξής δράσεις:

- Αύξηση της παραγωγής ελιών και έξτρα παρθένου ελαιολάδου, χωρίς να ενταθεί η πίεση στους φυσικούς πόρους.
- Προώθηση έρευνας.
- Πρωτοβουλίες για το «Made in Italy».
- Αναβίωση ντόπιων ποικιλιών επιτραπέζιων ελιών σε νέες μηχανοποιημένες εγκαταστάσεις.
- Προώθηση της συγκέντρωσης και της οικονομικής οργάνωσης των φορέων του τομέα.



Στο 14ο Διαγωνισμό Κλαδέματος στην Ιταλία, στον οποίο συμμετείχαν πάνω από 30 αγρότες, νικήτής αναδείχθηκε ένας αγρότης, μόλις 30 χρονών, ο Ρικάρντο Μακάρι, που ασχολείται με το κλάδεμα από 13 ετών.



ΕΡΕΥΝΑ ΜΕΣΩ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΩΝ

Διεθνής κρίχτης η ιταλική προέλευση για την επιλογή αγοράς ελαιολάδου

Στην πρώτη θέση όσον αφορά τη φήμη που έχουν στο εξωτερικό οι κύριες ελαιοπαραγωγικές μεσογειακές χώρες βρίσκεται η Ιταλία, ακολουθούν Ισπανία, Ελλάδα και Πορτογαλία. Ενώ σε Ευρώπη και Ασία πιο διάσημη είναι η ελαιοπαραγωγή της Ισπανίας. Αυτό προκύπτει από έρευνα του ιταλικού παρατηρητηρίου Extract (το οποίο το έφτιαξε η Unaprol, η μεγαλύτερη οργάνωση των Ιταλών ελαιοπαραγωγών), σχετικά με το καταναλωτικό προφίλ και τις γνώσεις

των καταναλωτών γύρω από το ελαιόλαδο. Πιο αναλυτικά, έπειτα από μια σειρά 1.214 συνευξενών που πραγματοποιήθηκαν στα πλαίσια της διεθνούς έκθεσης EXPO Milan 2015 από 3-8 Οκτωβρίου 2015 αποκαλύπτεται ότι: 86% των συμμετεχόντων ήξεραν ή τουλάχιστον είχαν ακούσει για το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με τις ΗΠΑ να βρίσκονται στην κορυφή με ποσοστό 98%, ενώ το χαμηλότερο ποσοστό καταγράφτηκε στην Ασία (76%) και ειδικότερα στην Κίνα.

ΣΙΜΟΝ ΛΕΒΙ

«ΕΦΥΓΕ» ΣΤΑ 85 ΤΟΥ Ο ΠΡΩΗΝ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΙΟΟ

Μεγάλη είναι η κληρονομιά που άφησε πίσω του για τον ελαιοκομικό κλάδο ο καθηγητής Δρ Σιμόν Λεβί, ο οποίος απεβίωσε στις 24 Απριλίου 2016 σε ηλικία 85 ετών. Ο Λεβί βοήθησε να φυτευτούν και να καλλιεργηθούν αμέτρητα ελαιόδεντρα σε όλο τον κόσμο για περισσότερο από 4 δεκαετίες ενώ για πολλά χρόνια δίδαξε στο Volcani Institut. Γεννήθηκε το 1931 στο Βερολίνο και διετέλεσε πρόεδρος του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (ΙΟΟ) από το 2000-2008.



ECO-TRAP

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

Αριθμός έγκρισης κυκλοφορίας: 1900 /30-10-2008



BIORYL A.E., ΧΗΜΙΚΗ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ
28ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών Λαμίας, 190 14 Αφιδνες,
Τηλ.: 22950 45100, e-mail: info@viorylagro.gr, www.viorylagro.gr



Προσοχή

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



1η GOURMET OLIVE EXHIBITION

Από τη Θεσσαλονίκη στα ντελικατέσεν όλου του κόσμου

Εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα, σε λουσάτες συσκευασίες, που έσμιγαν ενίοτε τις ελιές με bitter σοκολάτα ή κρασί και τα high premium εξαιρετικά παρθένα αβογύδια και ελαιόλαδα, με κάθε λογής βότανα και αρωματικά φυτά, ήταν ορισμένες από τις επιλογές που έκαναν παρέλαση στην 1η Gourmet Olive Exhibition από τις 20 μέχρι τις 22 Μαΐου, στον πολιτιστικό χώρο Lab'Attoir στη Θεσσαλονίκη. Δικαιολογώντας απολύτως τον τίτλο της έκθεσης, 55 εκθέτες -μικροί παραγωγοί- από όλη την Ελλάδα, σύστησαν τα εκλεκτά προϊόντα τους στους εκατοντάδες επισκέπτες. Η παρουσία των 22 εμπορικών επιχειρήσεων από Ευρώπη και Αυστραλία, έδωσε την ευκαιρία στους συμμετέχοντες να διερευνήσουν τη διεύρυνση των διεθνών δραστηριοτήτων τους. «Πρόκειται για αγοραστές που τροφοδοτούν delicatessen, εξειδικευμένα e-shops, όπως και σημεία πώλησης μεσογειακών προϊόντων», μας εξήγησε η Παυλίνα Χαρισιάδου, υπεύθυνη εκθετών της διοργάνωσης.

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



Οι επισκέπτες της έκθεσης είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν τις ελαιογευσιγνωσίες γνωστών σεφ.



Η 1η Gourmet Olive Exhibition διοργανώθηκε με την αιγίδα του Δήμου Θεσσαλονίκης και του ΣΕΒΕ και με την υποστήριξη της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής, και της ΔΟΕΠΕΛ.



Οι οργανωτές, ετοιμάσαν ένα πλούσιο πρόγραμμα, με επιστημονική ημερίδα, bar γευσιγνωσίας και βραβεία κοινού.

Η 1η Gourmet Olive Exhibition φιλοδοξεί να καταστεί θεσμός για τον κλάδο.



ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΙΛΑΙΟ

ΔΙΠΛΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΚΥΚΛΩΠΑΣ ΣΤΟ «ΙΟΟΣ ΚΟΤΙΝΟΣ 2016»

Συνολικά 52 ελαιόλαδα από 17 νομούς της χώρας και 11 ποικιλίες συμμετείχαν στο διαγωνισμό οργανοληπτικής αξιολόγησης εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΙΟΟΣ Κοτίνος 2016» που διοργάνωσε η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου Φίλιος και στην οποία χορηγοί επικοινωνίας ήταν το ΕΙ και το Agronews. Η βράβευση των 21 ελαιολάδων που ξεχώρισαν έγινε τη Δευτέρα 25 Απριλίου 2016, στο ξενοδοχείο Divani Caravel, στην Αθήνα, μετά το πέρας της εσπερίδας με θέμα: «Η ώρα του ελληνικού ελαιολάδου για την αναγνώριση και αξιοποίηση των πλεονεκτημάτων του».

Το 85% των αρχικών δειγμάτων αφορούσαν έξτρα παρθένο προϊόν και προχώρησαν στο



διαγωνισμό, ενώ τα 7 είχαν έντονα φρουτώδη ένταση, σύμφωνα με τους διοργανωτές.

Το χρυσό και το ασημένιο βραβείο για την κατηγορία έντονο φρουτώδες απονεμήθηκε στο αγουρέλαιο «Κτήματα Κύκλωπας» και στο Αγουρέλαιο Κύκλωπας Ελαιοτριβείο (Κύκλωπας Ελαιοτριβείο Αργύρη Κελίδη ΑΕ) αντίστοιχα. Το χρυσό στην κατηγορία μεσαίο φρουτώδες έλαβε το «Olympus Olive Oil» της Λιόντος Ανδρέας & Σία Ο.Ε.

Σημειώτέον ότι βραβεύσεις και έπαινοι δόθηκαν σε όλους τους συμμετέχοντες, ενώ όπως σημειώθηκε όλα τα ελαιόλαδα θα μπορούσαν να διαθέτουν ισχυρισμούς υγείας στο μπουκάλι τους. Αναλυτικά όλα τα αποτελέσματα είναι διαθέσιμα στην ιστοσελίδα: <http://www.filaios.org/>

NEXOS ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ



ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI

ΤΟ ΜΟΝΟ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ

ΕΩΣ 90% ΜΕΙΩΣΗ ΨΕΚΑΣΤΙΚΟΥ ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ
ΕΩΣ 50% ΜΕΙΩΣΗ ΚΑΥΣΙΜΟΥ
ΕΩΣ 30% ΜΕΙΩΣΗ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ
ΕΩΣ 50% ΜΕΙΩΣΗ ΕΡΓΑΤΙΚΩΝ

3 CAB / SPECIAL CAB / ΑΨΙΔΑ

ΕΚΔΟΣΕΙΣ

24 μηχανική / ηλεκτροδραυλική ρεβέρσα
x 24 REVERSHIFT

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ABEE
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

9^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσ/νίκης-Κιλκίς
Τ.Κ. 57008 Ιωνία Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310 780 866 Fax. 2310 782 217
email: higas@higas.gr / www.higas.gr

CLAAS

ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΘΕΣΜΙΚΗ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΣΕ ΑΤΜ'S ΜΠΑΙΝΕΙ ΤΟ ΕΠΩΝΥΜΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Πολύτιμη λύση για όσους παραγωγούς, ομάδες, συνεταιρισμούς και ιδιωτικές εταιρείες του χώρου αδυνατούν να προωθήσουν στην αγορά επώνυμο προϊόν μπορεί να αποτελέσουν οι αυτόματες πωλήσεις

Του Αλέξανδρου Μπίκα

ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ άλλων ανεπτυγμένων χωρών με παράδοση στην ελαιοκομία, όπως η Ιταλία, η Ισπανία, αλλά και άλλων, όπως η Γερμανία, που δεν έχουν καθόλου παραγωγή φαίνεται πως ετοιμάζεται να ακολουθήσει η Ελλάδα, όσον αφορά τις αυτόματες πωλήσεις ελαιολάδου. Ήδη, όπως αποκαλύπτει σήμερα το ΕΙ, υπάρχει ενδιαφέρον από παραγωγούς και φορείς για αγορά τέτοιου είδους μηχανημάτων, τα οποία είτε εισάγονται, είτε κατασκευάζονται στην Ελλάδα, με σκοπό να «λύσουν τα χέρια τους», σε σχέση με τα προβλήματα διάθεσης.

Στην ανάπτυξη και εκδήλωση τέτοιου είδους ενδιαφέροντος έχουν συντελέσει τα μέγιστα, τα καθ' όλα επιτυχημένα παραδείγματα συνεταιριστικών οργανώσεων, σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, που τοποθέτησαν μηχανήματα αυτόματων πωλήσεων στα κέντρα των πόλεων. Όπως επίσης και το γεγονός πως η ευρωπαϊκή νομοθεσία, όπως επισημαίνει στο ΕΙ, ο Νέστορας Τυροβούζης, από την εταιρεία Vending Hellas με έδρα την Θεσσαλονίκη, η οποία και κάνει εισαγωγές πιστοποιημένων αυτόματων πωλητών ελαιολάδου από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, επιτρέπει την πώληση τυποποιημένου ελαιολάδου,

ασφαλώς πιστοποιημένου. Απαγορεύει την ίδια ώρα, την πώληση χύμα προϊόντος, που μπαίνει σε τενεκέ, για να πωληθεί χέρι με χέρι σε άλλες περιπτώσεις, όπως είναι εύκολο ν' αντιληφθεί κανείς.

ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Παρά το γεγονός ότι οι αυτόματοι πωλητές που έρχονται από το εξωτερικό στη χώρα μας διαθέτουν την απαραίτητη πιστοποίηση, συμβαδίζοντας με την κοινοτική νομοθεσία, που διέπει την αυτόματη διάθεση προϊόντων, από τα αποκαλούμενα και ως ΑΤΜ's, το ίδιο δεν συμβαίνει με τα ελληνικά μηχανήματα, φέρνοντας εμπόδια σε όσους τα κατασκευάζουν, αλλά και σε όσους θέλουν να τα προμηθευτούν από ελληνικές εταιρείες, επισημαίνουν κατασκευαστές.

ΜΕ 7.500 ΕΥΡΩ ΠΑΙΡΝΕΙΣ ΠΩΛΗΤΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Σε προσιτά για τη μέση ομάδα παραγωγών ή ιδιωτική εταιρεία εμπορίας ελαιολάδου, επίπεδα κυμαίνεται το κόστος για την προμήθεια ενός αυτόματου πωλητή, εγκεκριμένου και με την απαραίτητη πιστοποίηση.

Μάλιστα τα συγκεκριμένα μοντέλα





Με καθυστέρηση αρκετών ετών διαφαίνεται και στη χώρα μας ανάπτυξη τέτοιων μεθόδων πώλησης, που εξασφαλίζουν άκοπη προώθηση και με μειωμένο εργατικό κόστος, δεδομένου ότι δεν απαιτείται πρόσληψη εργαζόμενου.

ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΥ

Να ενταχθούν δράσεις χρηματοδότησης αυτόματων πωλητών, αν όχι μεμονωμένα, έστω με την προϋπόθεση προσθήκης σε ευρύ δίκτυο πωλήσεων ζητούν από κυβέρνηση και αρμόδιο υπουργείο, με αφορμή την κουβέντα που έχει ανοίξει για τον Αναπτυξιακό, οι εμπλεκόμενοι στον κλάδο.

που κυκλοφορούν στην αγορά της Ελλάδας, χωρίζονται σε δυο είδη, φιλικά στην χρήση για τον ιδιοκτήτη και τον καταναλωτή.

Το πρώτο περιλαμβάνει κερματοδέκτη και χαρτοδέκτη, στο οποίο πρώτα ο καταναλωτής εισάγει τα χρήματα και μετά αγοράζει όσο προϊόν θέλει, ενώ στο τέλος της αγοράς το μηχανήμα δίνει και χαρτάκι με όλες τις πληροφορίες και την ποσότητα του προϊόντος.

Το δεύτερο αποτελείται μόνο από διανομέα (χωρίς κερματοδέκτη) και ο ιδιοκτήτης μπορεί να εισάγει όσο προϊόν θέλει, ενώ το μηχανήμα παρέχει χαρτάκι με barcode, όλες τις πληροφορίες αλλά και το ποσό που οφείλει να καταβάλλει ο αγοραστής στο ταμείο του καταστήματος.

Σημειωτέον ότι για προστασία ο αυτό-

ματος πωλητής είναι εξοπλισμένος με GSM συναγερμό, σε περίπτωση πτώσης του ρεύματος ή εξάντληση του προϊόντος που περιέχει, στην προκειμένη περίπτωση του ελαιολάδου, του ηλιελαίου κ.λπ.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΩΣ 640 ΛΙΤΡΑ ΜΕ 8 ΜΟΝΑΔΕΣ

Μεγάλες δυνατότητες παρέχει στον ιδιοκτήτη συγκεκριμένο μηχανήμα, δεδομένου, ότι κάθε μονάδα έχει χωρητικότητα έως και 80 λίτρα προϊόντος, ενώ υπάρχει δυνατότητα συνένωσης έως και 8 μονάδων μαζί, με την συνολική χωρητικότητα να αγγίζει τα 640 λίτρα προϊόντος.

Αξίζει να σημειωθεί πως από τις εταιρείες του κλάδου, που εισάγουν τέτοιου είδους μηχανήματα παρέχε-

ται στους αγοραστές η δυνατότητα τοποθέτησης και εκπαίδευσης, καθώς απαιτούνται ειδικές γνώσεις. Μάλιστα ανάλογα με το είδος της συνεργασίας και τη συμφωνία της εταιρείας με τον αγοραστή, η εκπαίδευση μπορεί να είναι και δωρεάν.

Εξίσου σημαντική υποστήριξη, τεχνικής φύσης, εγγυώνται οι εταιρείες, μετά την τοποθέτηση του μηχανήματος, με σκοπό την χωρίς προβλήματα λειτουργία καθ' όλη τη διάρκεια του 24ώρου και στόχο, όπως λένε, να μην χαθεί ούτε ένας πελάτης που θα θέλει να πάρει προϊόν, αλλά δεν θα μπορεί λόγω βλάβης.

ΕΝΤΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΝΕΑΡΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ

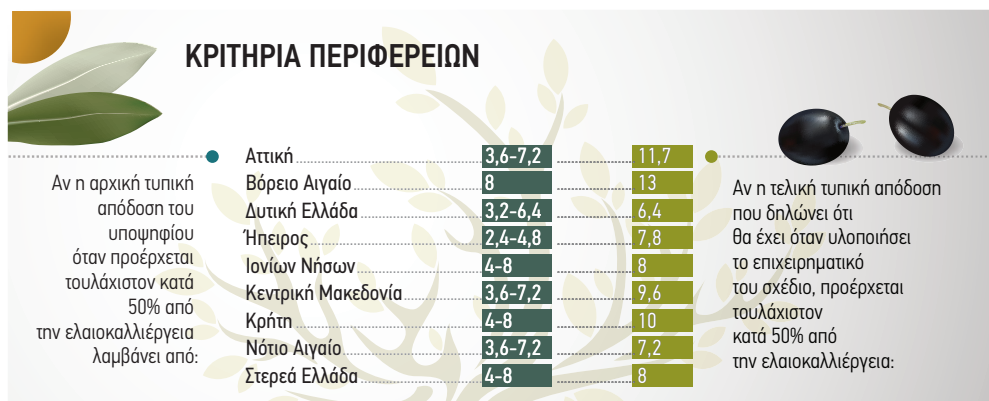
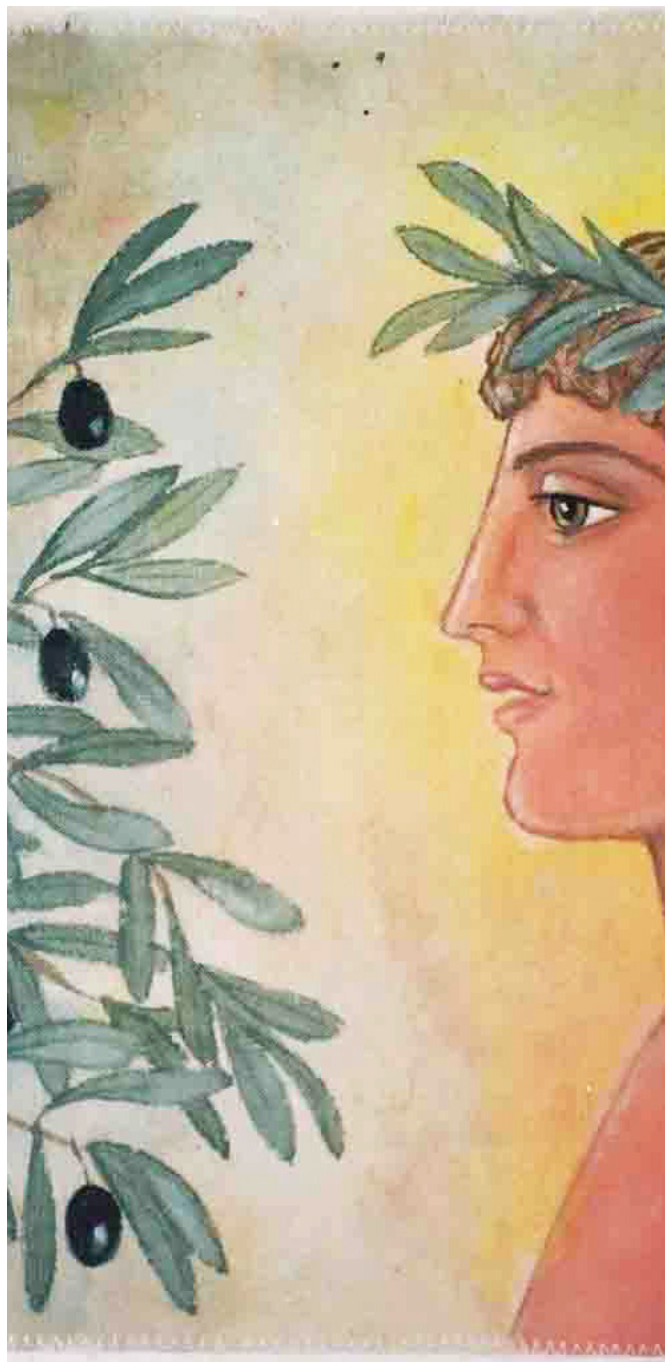
ΜΕ ΤΗ ΔΙΠΛΗ ΕΚΤΑΣΗ Η ΕΝΤΑΞΗ ΝΕΩΝ ΤΟΥ 2016

Από τα 20 στρέμματα στα 42,5 για τη λαδολιά και από τα 16 στρέμματα στα 27 για τη βρώσιμη, ανεβαίνει το ελάχιστο όριο για ένταξη των ελαιοκαλλιεργητών στο Πρόγραμμα των Νέων Αγροτών του 2016

Του Γιώργου Κοντονή

Σχεδόν διπλάσιες σε σχέση με την προηγούμενη προγραμματική περίοδο, προκύπτουν οι απαιτήσεις για τις εκτάσεις που πρέπει να δηλώσουν οι υποψήφιοι Νέοι Γεωργοί, καθώς διαμορφώνονται στα 42,5 στρέμματα για λαδολιές και στα 27 στρέμματα για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών. Επιπλέον και σύμφωνα με τις τελευταίες πληροφορίες, προκύπτει ότι θα προσμετρηθεί ως «τυπική απόδοση» και το 50% της παραγωγικής δυναμικότητας των νεαρών ελαιόδεντρων. Πιο συγκεκριμένα ως αποτέλεσμα της κατάργησης των Μονάδων Ανθρώπινης Εργασίας (ΜΑΕ) για τον υπολογισμό του ελάχιστου ορίου ένταξης του Νέου Γεωργού, όσον αφορά τις επιτραπέζιες ελιές, τα ελάχιστα στρέμματα από τα 16 ανεβαίνουν 27 και για

τις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες, η ελάχιστη έκταση από τα 20 στρέμματα ανεβαίνει στα 42,5. Όσον αφορά τη μοριοδότηση, ο τομέας της ελαιοκομίας φαίνεται ευνοημένος και πιάνει σχετικά εύκολα το ελάχιστο όριο των 45 μονάδων που απαιτείται για να λάβει το πριμ πρώτης εγκατάστασης ο υποψήφιος. Συγκεκριμένα η ελιά ως κύρια καλλιέργεια (ελαιοποιήσιμη και βρώσιμη), καθώς ανήκει στα φυτά «ανθεκτικά στην κλιματική αλλαγή», λαμβάνει αρχική βαθμολογία από 8,8 έως 11 μονάδες, ανάλογα με το μερίδιο που πιάνει στον τζίρο του καλλιεργητή. Παράλληλα σύμφωνα με τα κριτήρια που έδωσαν στη δημοσιότητα οι Περιφέρειες, η ελιά προμοδοτείται όπως φαίνεται από τον παρακάτω πίνακα.



Το ποσό ενίσχυσης των Νέων Αγροτών για τους ελαιοκαλλιεργητές διαμορφώνεται στα 17.000 ευρώ. Το ποσό αυτό αυξάνεται κατά 2.500 ευρώ, εφόσον η περιοχή μόνιμης κατοικίας των αρχηγών των εκμεταλλεύσεων βρίσκεται σε περιοχές ορεινές ή μειονεκτικές ή σε μικρά νησιά (νησιά μέχρι και 3.000 κατοίκους πληθυσμό) ή συνδυασμό αυτών των κατηγοριών περιοχών.



Ένας μετακλητός εργάτης γης από Τρίτη χώρα σε 25 στρέμματα ελιές

Του Αλέξανδρου Μπίκα

Για κάθε 25 στρέμματα με ελιές βρώσιμες ή προς ελαιοποίηση αντιστοιχεί ένας μετακλητός εργάτης γης από Τρίτη χώρα, όπως ορίζει σχετική υπουργική απόφαση 24990/366 ΦΕΚ Β 1092/10.6.2015, με την αντιστοιχία καλλιεργήσιμης έκτασης ανά εργαζόμενο για τη μετάκληση αγρεργατών που θα εργαστούν εξαρτημένα ή εποχιακά.

Να σημειωθεί πως μόνο εφόσον δεν έχουν εξαντληθεί τα αριθμητικά όρια μετακλητών εργατών γης και ο ενδιαφερόμενος αγρότης επικαλείται αντικειμενική αδυναμία για απασχόληση εργατών γης με έγκυρες συμβάσεις, θα δικαιούται (ο αγρότης), να ζητήσει από τον Συντονιστή της Αποκεντρωμένης Διοίκησης την έγκριση κατ'εξαίρεση απασχόλησης παράτυπα διαμενόντων πολιτών τρίτων χωρών. Για την αποφυγή μάλιστα καταστροφικών συνεπειών, κάθε αγρότης θα μπορεί να δηλώνει την απασχόληση τόσο των αλλοδαπών εργατών, όσων δικαιολογεί το είδος της καλλιέργειας και η καλλιεργούμενη έκταση, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα αντιστοίχισης καλλιέργειών - θέσεων εργασίας (ΥΑ 24990/366 ΦΕΚ Β 1092/10.6.2015).

Αυτό αναφέρεται σε έγγραφη απάντηση του υπουργού Εργασίας, Γιώργου Κατρούγκαλου, προς τον βουλευτή της Δημοκρατικής Συμπαράταξης, Βασίλη Κεγκέρογλου, αναφορικά με την απασχόληση σε αγροτικές εργασίες παράτυπα διαμενόντων στην Ελλάδα, μεταναστών.

Σημειώτεον ότι οι αγρότες που ακολουθούν την ανωτέρω διαδικασία εξαιρούνται από την επιβολή κυρώσεων του ν. 4052/2012 για την απασχόληση παράτυπα διαμενόντων πολιτών Τρίτων χωρών, δεδομένου ότι ενεργούν με άδεια της διοίκησης, και σύμφωνα με την ισχύουσα και στο «διοικητικό δίκαιο αρχή, ότι σε περιπτώσεις ανωτέρας βίας ο διοικούμενος μπορεί να μην εκπληρώσει νόμιμη υποχρέωση (η οποία εν προκειμένω συνίσταται στην μη απασχόληση παράτυπα διαμενόντων αλλοδαπών).

Οι παράτυπα διαμένοντες αλλοδαποί που θα απασχολούνται σε εργασίες πρωτογενούς αγροτικής δραστηριότητας κατά την έννοια του άρθρου 30 του ν. 4331/2015 θα ασφαλιζονται στον Οργανισμό Γεωργικών Ασφαλίσεων με εργόσημο, κατ'εφαρμογή του άρθρου 27 ν. 2639/1998 και του άρθρου 20 ν. 3863/2010.

“

Κάθε αγρότης θα μπορεί να δηλώνει την απασχόληση τόσο των αλλοδαπών εργατών, όσων δικαιολογεί το είδος της καλλιέργειας και η έκταση



Οι παράτυπα διαμένοντες αλλοδαποί θα ασφαλιζονται στον Οργανισμό Γεωργικών Ασφαλίσεων με εργόσημο.

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ (ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ)

	ΛΑΚΩΝΙΑ	ΜΕΣΣΗΝΙΑ	ΧΑΝΙΑ	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	ΑΧΑΪΑ	ΚΟΡΙΝΘΙΑ
2016	3,18-3,13	3,10-3,20	3,10	3,00	2,90-2,95	2,90
2015	3,40	3,30-3,40	3,10	3,50-3,60	2,90-2,95	2,80-2,90

ΤΟ ΙΣΠΑΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΚΑΤΩ ΑΠ' ΤΑ 3 ΕΥΡΩ, ΠΡΟΣΕΛΚΥΣΕ ΤΟΥΣ ΙΤΑΛΟΥΣ

ΑΙΣΘΗΤΗ Η ΠΙΕΣΗ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ

Υποτονικό είναι το ενδιαφέρον για το ελληνικό ελαιόλαδο, ειδικά από πλευράς Ιταλών αγοραστών, εδώ και έναν μήνα περίπου, συμπαρασύροντας και τις τιμές, που σημειώνουν υποχώρηση σχεδόν σε όλες τις περιοχές, με τις τιμές στη Λακωνία να κινούνται εδώ και 2 εβδομάδες καθοδικά από τα 3,20 ευρώ το κιλό. Η υποχώρηση ξεκίνησε απ' τη στιγμή που οι Ισπανοί βγήκανε στην παγκόσμια αγορά το 1ο δεκαήμερο του Μάη –αργότερα από άλλες σεζόν- και συνεχίζεται, καθώς οι πεσμένες κάτω απ' τα 3 ευρώ τιμές της Ισπανίας προσελκύουν τους Ιταλούς αγοραστές

Της Μαρίας Κρόκου

ΕΝΑΣ ΑΚΟΜΑ παράγοντας που οδήγησε στη μείωση του αγοραστικού ενδιαφέροντος απ' την Ιταλία που εν πολλοίς καθορίζει την πορεία του ελληνικού ελαιολάδου είναι η εικόνα της ανθοφορίας για τη νέα σεζόν σε βασικές ελαιοπαγωγικές περιοχές της Ελλάδας και της Ιταλίας, σύμφωνα με παράγοντες του κλάδου, που υποστηρίζουν ότι και στην Ισπανία αν και η περίοδος της καρπώσεως εξελιχθεί ομαλά, θα μιλάμε για μεγάλη παραγωγή το '16-'17. Ωστόσο, οι ισπανικοί συνεταιρισμοί τονίζουν ότι έπεται μία «μέτρια» στην καλύτερη περίπτωση χρονιά.

«Το κακό είναι ότι το χαμηλό αγοραστικό ενδιαφέρον μας βρίσκεται με αρκετές ποσότητες ελαιολάδου απούλητες, τουλάχιστον 40% της

παραγωγής, πολύ περισσότερο από άλλες χρονιές», λέει χαρακτηριστικά ο γραμματέας του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μολάων Πακίων, Παναγιώτης Ντανάκας. Κι αυτό καθώς οι παραγωγοί δεν προχωρούσαν σε πωλήσεις, με αποτέλεσμα λόγω και της μειωμένης αγοραστικής ζήτησης, μετά το Πάσχα να μην έχει γίνει καμία πράξη, συμπληρώνει ο κ. Ντανάκας. Η υποχώρηση της ζήτησης φάνηκε και στις τιμές στους παραγωγούς που εδώ και 2 εβδομάδες έχουν παρουσιάσει κάμψη στη Λακωνία, καθώς στις τελευταίες δημοπρασίες μέχρι την Τετάρτη 25 Μαΐου που γράφονταν αυτές οι γραμμές, στις 17 Μαΐου και στις 20 Μαΐου το έξτρα παρθένο πουλήθηκε αντίστοιχα έναντι 3,17-3,18 και 3,13 ευρώ το

ΕΛΛΑΔΑ

**Μέση τιμή παραγωγού Λακωνία**
(ευρώ το κιλό)ΜΑΡΤΙΟΣ
2016

3,28

ΑΠΡΙΛΙΟΣ
2016

3,33

ΜΑΙΟΣ
2016

3,17

κιλό, με αρκετούς να κάνουν εκτιμούν περαιτέρω πτώση των τιμών στην περιοχή.

«Μία κάμψη παρατηρούνταν συνήθως τον Μάιο, αλλά αυτή φέτος έγινε απότομα, όταν μετά την ανακοίνωση της παραγωγής της Ισπανίας, που ήταν υψηλότερη απ' τις αρχικές προβλέψεις, οι Ιταλοί σταμάτησαν να φορτώνουν πολλά βυτία», σχολιάζει ο τυποποιητής και εξαγωγέας απ' τη Μεσσηνία, Παναγιώτης Γκούμας.

«Απότομα έπεσε η τιμή μετά το Πάσχα, στα 2,90 ευρώ το κιλό, από 3,15 που ήταν προηγουμένως», τονίζει ο παραγωγός από την Αιγιάλεια, Αρίστος Αλεξανδρόπουλος.

Στο ίδιο μοτίβο, στην Αχαΐα παρατηρείται σταδιακή πτώση των

“

**Βλέποντας την
ανθοφορία σε
βασικές περιοχές
της καλλιέργειας σε
Ελλάδα και Ιταλία, οι
Ιταλοί αγοραστές δε
δείχνουν ενδιαφέρον
για το προϊόν, τη
στιγμή που στη
Λακωνία το 40%
είναι απούλητο**

τιμών τις τελευταίες 15 μέρες, που το ελαιόλαδο πωλείται στα 2,90-2,95 ευρώ το κιλό απ' τους παραγωγούς και λόγω του ότι έχει αρχίσει να ανεβαίνει η οξύτητα του. «Φέτος εξαιτίας των capital controls οι παραγωγοί προχωρούν σε σταδιακές παραδόσεις 100-150 κιλών ελαιολάδου με αποτέλεσμα να αυξάνεται το κόστος για τον Συνεταιρισμό, καθώς κάθε παραλαβή ελέγχεται όσον αφορά την οξύτητα κτλ.», επισημαίνει ο διευθυντής υπηρεσιών του Ελαιοκομικού Αγροτικού Συνεταιρισμού Πατρών, Ν. Καρπάνος.

«ΤΟ ΒΥΤΙΟ ΕΚΑΤΣΕ, ΑΛΛΑ ΚΡΑΤΑΕΙ Η ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ»

Παράλληλα, στο Ηράκλειο Κρήτης, όπου οι περισσότερες πο-

σότητες έχουν πουληθεί, οι τιμές στους παραγωγούς είναι στα 3 ευρώ το κιλό από 3,10 που ήταν την προηγούμενη εβδομάδα, λέει στο «ΕΛ» ο Μιχάλης Καμπιτάκης, μέλος του Δ. Σ. της Ομοσπονδίας Αγροτικών Συνεταιρισμών του νομού. Σύμφωνα με τον ίδιο, είναι μεν απίθανο οι τιμές για το ελαιόλαδο να φτάσουν τα περσινά 3,80-4 ευρώ το κιλό, αλλά είναι αναμενόμενο να κρατηθούν στα 3 ευρώ που είναι τώρα.

«Παρόλο που το βυτίο έχει κάτσει, η ζήτηση, γενικότερα, για το ελαιόλαδο στην περιοχή δεν έχει μειωθεί και σε αυτό συνέβαλε τόσο η τυποποίηση όσο και οι τμηματικές πωλήσεις από πλευράς παραγωγών, σε αντίθεση με παλαιότερα», εξηγεί ο κ. Καμπιτάκης.

ΜΗΔΕΝΙΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ
ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΣΕΖΟΝ

ΘΑ ΕΞΑΝΤΛΗΘΕΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΩΣ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΙΣΠΑΝΙΑ

Σε διόρθωση των τιμών παραγωγού στην Ισπανία οδήγησαν οι βεβαιασμένες πωλήσεις από πλευράς τους αρχές Μαΐου, παρότι οι διαθέσιμες ποσότητες είναι πολύ χαμηλότερες σε σχέση με τις τελευταίες 4 σεζόν

Της Μαρίας Κρόκου

ΕΤΣΙ, ΕΝΩ, σύμφωνα με τον Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (I.O.C.), την τελευταία εβδομάδα του Απριλίου οι τιμές παραγωγού ήταν στα 3,16 ευρώ το κιλό για το έξτρα παρθένο κατά μέσο όρο, από τις 29 Απριλίου έως τις 5 Μαΐου, ήταν στα 2,98 ευρώ το κιλό και αυτή την εβδομάδα στα 2,95-2,96.

Όσον αφορά την εμπορική σεζόν του ελαιολάδου, αυτή έφτασε σε επίπεδα ρεκόρ, σύμφωνα με την Ένωση Νέων Αγροτών της Ισπανίας. Σύμφωνα με τα τελευταία στοιχεία της Ένωσης, έως τον ερχόμενο Σεπτέμβριο οι εμπορικές συναλλαγές ισπανικού ελαιολάδου μπορεί να αντιστοιχούν σε πάνω από 1,4 εκατ. τόνους, με αποτέλεσμα τα αποθέματα να αναμένεται να είναι μηδενικά πριν τη νέα σεζόν, η οποία φαίνεται, επίσης, ότι θα αντιμετωπίσει σημαντική έλλειψη βροχοπτώσεων. Η σεζόν του '15-'16 είχε ξεκινήσει με ασήμαντα αποθέματα, με αποτέλεσμα τη μείωση των εμπορευόμε-

νων ποσοτήτων τον Οκτώβριο και τον Νοέμβριο. Όμως, από το Δεκέμβριο, αντιστράφηκε η εικόνα, με τις εμπορικές συναλλαγές να φτάνουν τους 118.000 τόνους τον μήνα τους τελευταίους 5 μήνες.

ΜΕΧΡΙ «ΜΕΤΡΙΑ» Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Λόγω δηλαδή της καλής εμπορικής πορείας του ελαιολάδου έως τώρα, καθώς τον Απρίλιο οι πωλήσεις ήταν οι καλύτερες των τελευταίων χρόνων, οι αγροτικές ενώσεις αναμένουν πολύ μικρά αποθέματα στο τέλος της σεζόν. Αξίζει να αναφερθεί ότι παρά τις βροχοπτώσεις του Μαΐου, ακόμα παρατηρείται σημαντική ανομβρία, γύρω στα 100 λίτρα σε σχέση με τις βροχοπτώσεις μίας κανονικής σεζόν.

Ως εκ τούτου, πολλοί Ισπανοί συντελεστές του κλάδου εκτιμούν ότι η επόμενη παραγωγή δε θα είναι «πολύ φορτωμένη» λόγω και των χαμηλών

Τιμή Ισπανών
παραγωγών
(ευρώ το κιλό)
25 Μαΐου 2016

Έξτρα παρθένο
2,95

Παρθένο
2,78

Λαμπάντε
2,73

θερμοκρασιών αρχές Μαΐου που σταμάτησαν τον βλαστικό κύκλο και καθυστέρησαν την ανθοφορία.

Η παραγωγή φέτος ήταν γύρω στους 1.394.000 τόνους (530.000 στην Χαέν και 1.117.000 στην Ανδαλουσία), κατά 67% αυξημένη από πέρυσι, που ήταν η πιο θερμή χρονιά στην Ισπανία, εκτοξεύοντας μεν τον τουρισμό της, αλλά προκαλώντας μία σειρά προβλήματα στους παραγωγούς λόγω της ξηρασίας.

Απ' τη φετινή παραγόμενη ποσότητα περίπου 279.400 τόνοι αντιστοιχούν στις πωλήσεις στην ισπανική αγορά, κατά 11% παραπάνω από την περσινή σεζόν και 369.500 τόνοι στις εξαγωγές, χαμηλότερα κατά 19% σε σχέση με πέρυσι.

Οι διαθέσιμες ποσότητες τώρα ίσα που φτάνουν για να καλύψουν τη ζήτηση και δεν είναι πιθανό και η επόμενη παραγωγή να είναι κάτι παραπάνω από μέτρια, αν και σαφέστερη εικόνα θα υπάρχει στο τέλος Ιουνίου.

Πηγή: poolred.com



ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ
ΕΠΕΣΤΡΕΨΕ ΔΥΝΑΜΙΚΑ Η ΙΤΑΛΙΑ

ΤΕΛΕΙΑ Η ΣΕΖΟΝ ΠΟΥ ΠΕΡΑΣΕ

Την ηγετική της θέση στον τομέα του ελαιολάδου ανέκτησε η Ιταλία φέτος, καθώς η ελαιοπαραγωγή της όχι μόνο επέστρεψε στη συνηθισμένη ποσότητα, αλλά, επίσης, ήταν και υψηλής ποιότητας, όπως φάνηκε και από τον Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου της Ν. Υόρκης, όπου οι γείτονες κέρδισαν τα περισσότερα βραβεία

Της Μαρίας Κρόκου

«ΦΕΤΟΣ ο καιρός ήταν καλός και μπορεί να πει κανείς ότι ήταν μία τέλεια σεζόν», λέει χαρακτηριστικά ο Alessandro Donati από την Doro83, που βρίσκεται στην περιοχή Moricone. Όσον αφορά τα ποιοτικά αποτελέσματα, πολλοί επιχειρηματίες του κλάδου υποστηρίζουν ότι σε αυτά συνέβαλε το πολύ σωστό κλάδεμα και η χρήση

φυσικών μεθόδων, αλλά και η χρήση της τελευταίας λέξης της τεχνολογίας, όσον αφορά τον εξοπλισμό των ελαιοτριβείων.

Ενδεικτική της καλής φετινής σεζόν για το ιταλικό ελαιόλαδο είναι η άνοδος των τιμών στους παραγωγούς, που αρχές Μαΐου ήταν στα 3,65 ευρώ το κιλό κατά μέσο όρο για το έξτρα παρθένο, ενώ τέλος Απριλίου στα 3,55, σύμφωνα με το I.O.C.

Βέβαια, να σημειωθεί ότι οι τιμές αυτές είναι χαμηλότερες κατά 38% και 40% αντίστοιχα σε σχέση με την περσινή σεζόν. «Η συγκομιδή του '14 ήταν η πιο δύσκολη όλων των εποχών», ομολογούν οι παραγωγοί, «σε αντίθεση με την περασμένη».

«Αν και μια μείωση της παραγωγής δεν είναι ανησυχητική για την αγορά, το '14-'15 ήταν καταστροφική», λένε παράγοντες της αγοράς, καθώς το '15 παρατηρήθηκαν σκαμπανεβάσματα, με την τιμή στην χονδρική για το ιταλικό ελαιόλαδο να σημειώνει αύξηση κατά 14% το χειμώνα του '15-'16.

Παγκόσμια παραγωγή '16-'17

3*
ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ

Αποθέματα
στο άνοιγμα σεζόν
'16-'17
297.000
τόνοι

Τα 2^α
χαμηλότερα
απ' το 1990

* Εκτίμηση

Πηγή: agra-net.com

Π.Γ.Ε. ΛΑΚΩΝΙΑ

ΦΙΛΑΙΟΣ®

από τη Σπάρτη



POC/1034-11632.07 EL 40-0-53



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΚΘΕΛΕΣ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται
απ' ευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

8^ο χλμ. Ε.Ο. Μολάων - Μονεμβασίας
Συκέα Λακωνίας Τ.Κ. 23052
Τ +30 27320 71830 & 71215
Φ +30 27320 71097
Ε info@kasell.gr



ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

www.kasell.gr



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗ ΖΗΤΗΣΗ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΚΤΟΣ ΙΟC ΧΩΡΕΣ

Τα αποθέματα της τάξεως των 273.500 τόνων με τα οποία ξεκινά η επόμενη σεζόν σε συνδυασμό με την παγκοσμίως αυξημένη παραγωγή αλλά και τις προβλέψεις για άνοδο της κατανάλωσης στις εντός και εκτός ΙΟC χώρες, φαίνεται να δίνουν τον τόνο για την επερχόμενη εμπορική περίοδο στο ελαιόλαδο. Το «ΕΙ» παρουσιάζει κατ' αποκλειστικότητα τα στοιχεία της Συμβουλευτικής Επιτροπής του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (ΙΟC)

Του Γιώργου Κοντονή

ΙΣΟΖΥΓΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2013/2014 ΚΑΙ 2015/2016 (σε χιλιάδες τόνους)

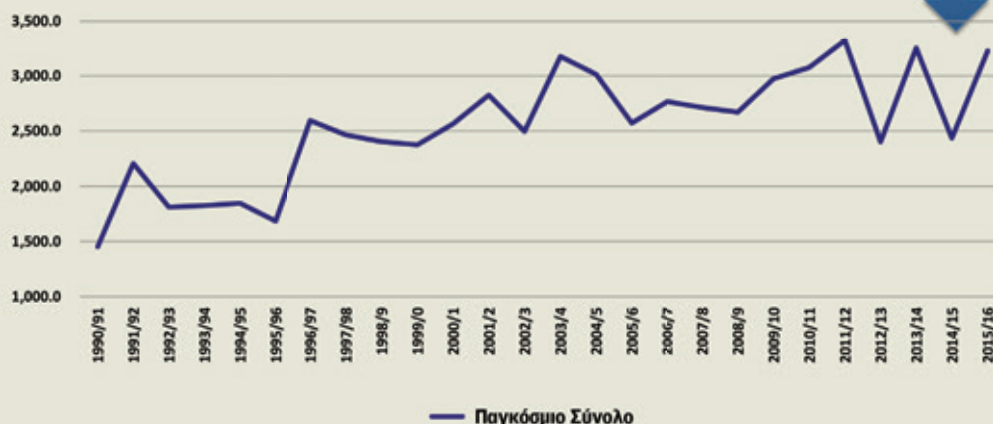
Αρχικά αποθέματα	743.0	332.0
Παραγωγή	2435.0	3225.5
Εισαγωγές	917.0	823.5
Κατανάλωση	2846.5	3012.5
Εξαγωγές	916.5	763.0
Τελικά αποθέματα	332.0	605.5
Αποθέματα/ Εξαγωγές-Εισαγωγές	-411.0 / -0.5	273.5 / -60.5



47TH MEETING OF THE
ADVISORY COMMITTEE

Tehran (Iran), 16 May 2016

Παραγωγή ελαιολάδου (σε 1.000 τόνους)



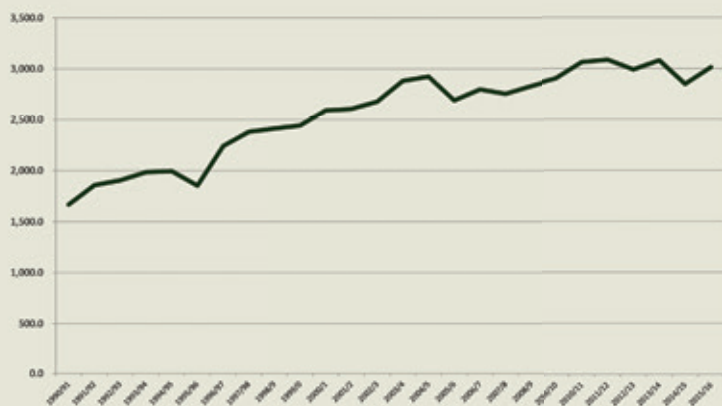
Οι εκτιμήσεις για την παγκόσμια παραγωγή της περιόδου 2015/2016 μιλάνε για αύξηση της τάξεως του 32% σε σχέση με εκείνη της περιόδου 2014/2015.

Παραγωγή ελαιολάδου (σε 1.000 τόνους)

Παραγωγή ελαιολάδου	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15 (prov.)	2015/16 (est.)
Χώρες ΕΕ, εκ των οποίων:	2395.1	1461.7	2482.5	1434.5	2287.0
Ισπανία	1615.0	618.2	1781.5	842.2	1390.0
Ιταλία	399.2	415.5	463.7	222.0	470.0
Ελλάδα	294.6	357.9	132.0	300.0	310.0
Πορτογαλία	76.2	59.2	91.6	61.0	99.3
Άλλες χώρες (ΙΟΚ) εκ των οποίων:	653.5	684.0	514.0	810.5	635.5
Τυνησία	182.0	220.0	70.0	340.0	140.0
Τουρκία	191.0	195.0	135.0	160.0	143.0
Μαρόκο	120.0	100.0	130.0	120.0	130.0
Αλγερία	39.5	66.0	44.0	69.5	73.5
Αργεντινή	32.0	17.0	30.0	6.0	25.0
Ιορδανία	19.5	21.5	19.0	23.0	29.0
Χώρες εκτός ΙΟΚ, εκ των οποίων	272.5	256.0	255.5	190.0	303.0
Συρία	198.0	175.0	180.0	105.0	215.0
Αυστραλία	15.5	9.5	13.5	19.5	18.0
Παλαιστίνη	15.5	15.5	17.5	24.5	22.0
Χιλή	21.5	28.0	15.0	15.5	16.5
Σύνολο	3321.1	2401.7	3252.0	2435.0	3225.5

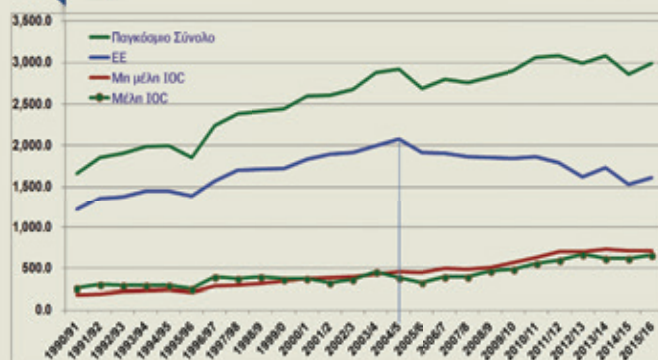
Αυξημένη κατά 790.000 τόνους σε σχέση με την περίοδο 2014/2015 θα είναι η παραγωγή ελαιολάδου φέτος, φτάνοντας τους 3.225.500 τόνους. Το 70% της παραπάνω απόδοσης οφείλεται στην αυξημένη παραγωγή στην Ισπανία, ενώ οριακή άνοδος κατά 3,3% θα σημειώσει το 2015/2016 η ελληνική παραγωγή, φτάνοντας τους 310.000 τόνους από τους 300.000 τόνους το 2014/2015.

Εξέλιξη της παγκόσμιας κατανάλωσης την τελευταία 25ετία (σε 1.000 τόνους)



Διαρκώς αύξουσα βαίνει κατά τη διάρκεια της τελευταίας 25ετίας η παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου, δείχνοντας τάσεις σταθεροποίησης κοντά στο επίπεδο των 3.000.000 τόνων τα τελευταία 10 χρόνια, σύμφωνα με τον πίνακα του IOC.

Κατανάλωση ελαιολάδου (σε εκατ. τόνους)



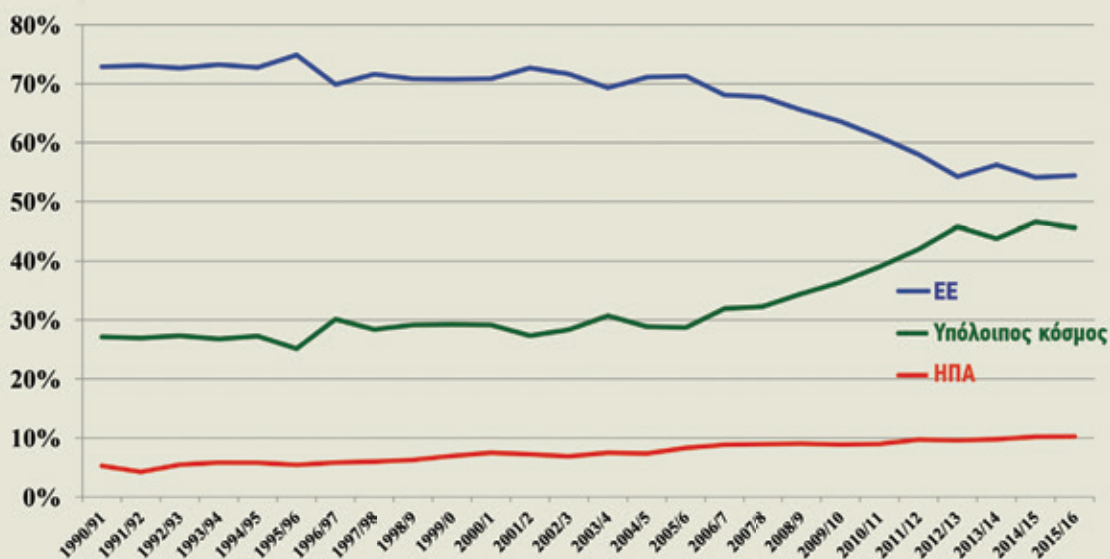
Φτάνοντας στο ανώτερο σημείο της την περίοδο 2004/2005 η κατανάλωση ελαιολάδου εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) φαίνεται να βρίσκεται σε καθοδική τάση. Ενδιαφέρον έχει το γεγονός ότι ενώ παρατηρείται μέχρι τότε μία κοινή τάση ανάμεσα στην παγκόσμια κατανάλωση και την ευρωπαϊκή, η παγκόσμια κατανάλωση συνεχίζει την ανοδική της πορεία μέχρι το 2016. Έτσι, φαίνεται σαφώς ότι οι χώρες εκτός ΕΕ εξελίσσονται σε ολοένα και σημαντικότερη κινητήρια δύναμη της παγκόσμιας κατανάλωσης για το προϊόν.

Κατανάλωση ελαιολάδου (σε 1.000 τόνους)

Παραγωγή ελαιολάδου	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Χώρες ΕΕ, εκ των οποίων:	1790.0	1621.0	1731.0	1540.0	1639.0
Ισπανία	574.0	486.9	524.8	492.2	500.0
Ιταλία	610.0	550.0	641.1	521.0	605.8
Ελλάδα	200.0	180.0	140.0	130.0	140.0
Γαλλία	112.0	113.1	110.6	92.9	103.0
Πορτογαλία	78.0	74.0	75.0	70.0	70.0
Deficit producers	8.8	8.6	17.0	13.7	16.5
Non-producers	207.2	208.4	222.5	220.2	203.7
Άλλες χώρες (IOC) εκ των οποίων:	462.0	506.0	443.0	471.0	489.5
Τουρκία	150.0	150.0	105.0	125.0	124.0
Μαρόκο	122.0	129.0	120.0	120.0	120.0
Αλγερία	42.5	60.5	48.5	64.5	72.5
Τυνησία	35.0	40.0	37.0	30.0	35.0
Χώρες εκτός IOC, εκ των οποίων	531.0	538.0	562.5	509.5	571.5
Συρία	135.5	160.5	170.5	126.0	170.5
ΗΠΑ	300.0	287.0	301.5	290.0	308.0
Αυστραλία	40.0	37.0	37.0	37.0	37.5
Σαουδική Αραβία	16.0	21.0	22.0	22.0	22.0
Παλαιστίνη	13.5	13.5	15.0	17.0	16.0
Χώρες μη παραγωγού ελαιολάδου	302.5	324.0	339.0	326.0	312.5
Βραζιλία	68.0	73.0	72.5	66.5	66.5
Καναδά	39.5	37.0	40.5	37.5	38.5
Ιαπωνία	43.0	51.0	54.0	59.0	60.0
Ρωσία	24.0	27.0	30.0	19.0	21.0
Κίνα	40.0	39.0	32.0	31.0	31.0
Μεξικό	11.5	14.0	14.0	17.0	14.0
Ελβετία	13.5	13.5	13.5	14.0	14.0
Σύνολο	3085.5	2989.0	3075.5	2846.5	3012.5

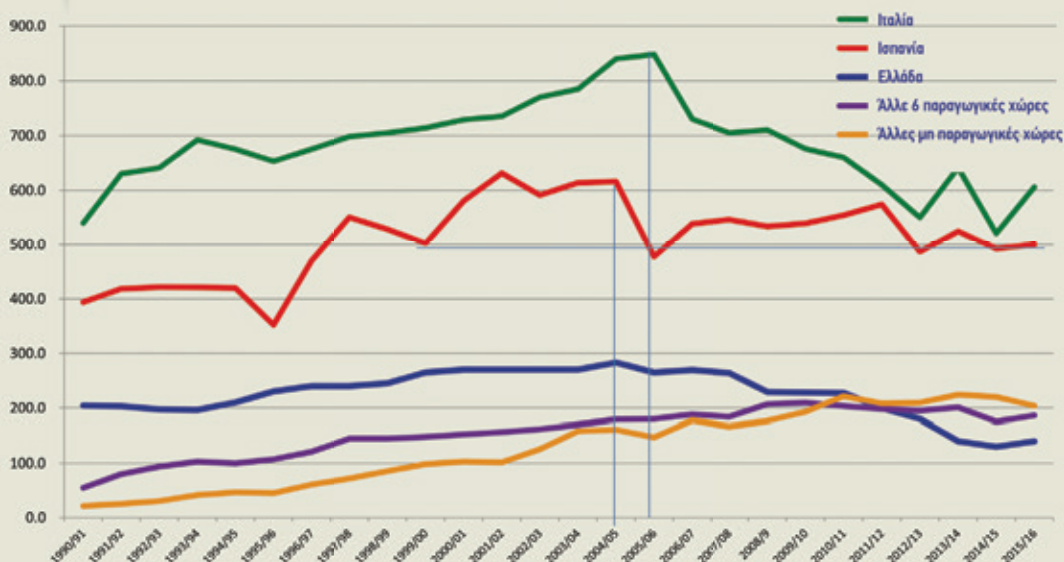
Αυξημένη κατά 166.000 τόνους φτάνοντας τους 3.012.500 αναμένεται να διαμορφωθεί την περίοδο 2015/2016 η παγκόσμια κατανάλωση, χαμηλότερη κατά 213.000 τόνους σε σύγκριση με την παγκόσμια παραγωγή. Το 50% της αύξησης στην παγκόσμια κατανάλωση αναμένεται να οφείλεται από στην Ιταλία (αύξηση κατά 84.000 τόνους).

Κατανάλωση ελαιολάδου (σε εκατ. τόνους)



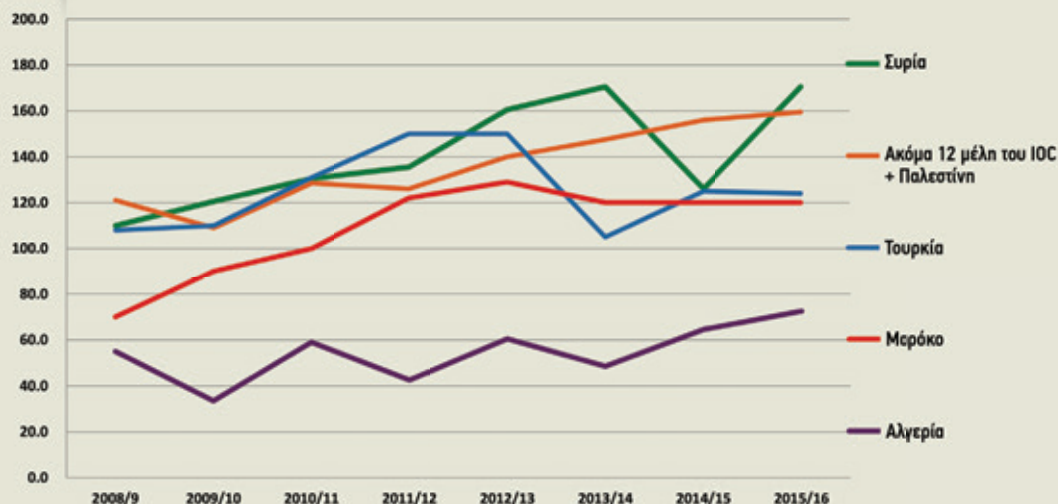
Προς το 50-50 φαίνεται να οδεύει η παγκόσμια κατανάλωση, μεταξύ ΕΕ και υπόλοιπου κόσμου. Παρόλο που σταθερά η ΕΕ κατείχε περίπου το 70% της παγκόσμιας κατανάλωσης μέχρι το 2004.

Λεπτομέρειες για την κατανάλωση εντός ΕΕ (σε 1.000 τόνους)



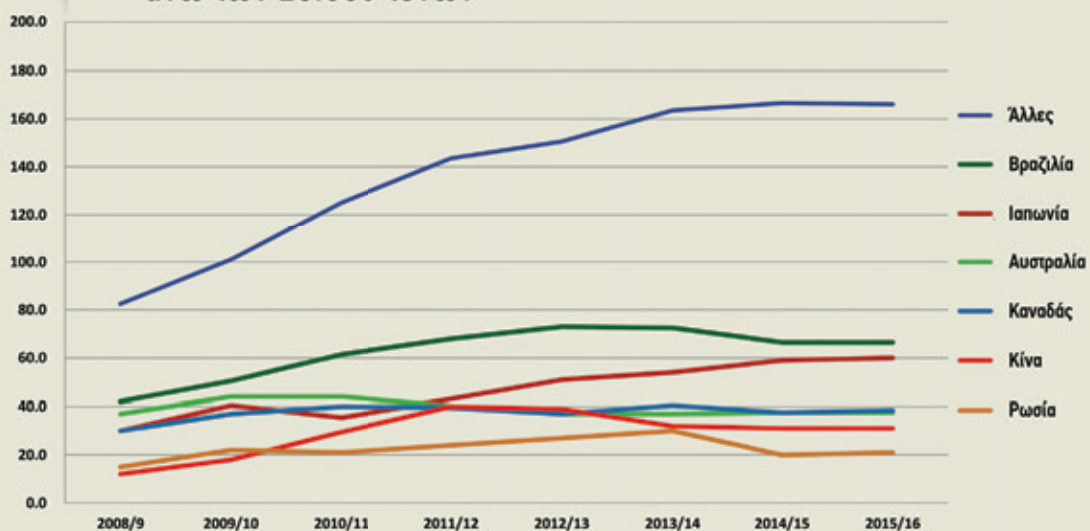
Τη μείωση της κατανάλωσης στην ΕΕ οδηγεί κυρίως η αγορά της Ιταλίας και της Ισπανίας, στις οποίες θα οφείλεται περίπου το 67% της ευρωπαϊκής κατανάλωσης για την περίοδο 2015/2016.

Αναδυόμενες χώρες στην κατανάλωση (σε 1.000 τόνους)



Προοπτικές για σημαντική αύξηση στην κατανάλωση ελαιολάδου παρουσιάζουν οι Συρία και Αλγερία σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου. Σε σταθερή τροχιά φαίνεται να κινούνται Τουρκία και Μαρόκο.

Πρόσφατη εξέλιξη της κατανάλωσης σε χώρες εκτός IOC άνω των 25.000 τόνων



Το 18% της παγκόσμιας κατανάλωσης και το 9,3% της παγκόσμιας παραγωγής αντιπροσωπεύουν οι χώρες εκτός Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (IOC), αυξάνοντας σταθερά τα μερίδιά τους ανά τα έτη. Οι πιο σημαντικές χώρες από την πλευρά της κατανάλωσης σύμφωνα με το διάγραμμα είναι οι Βραζιλία και Κίνα.

Ελαιόλαδο: Αλλαγές στην κατανομή των παγκόσμιων εισαγωγών

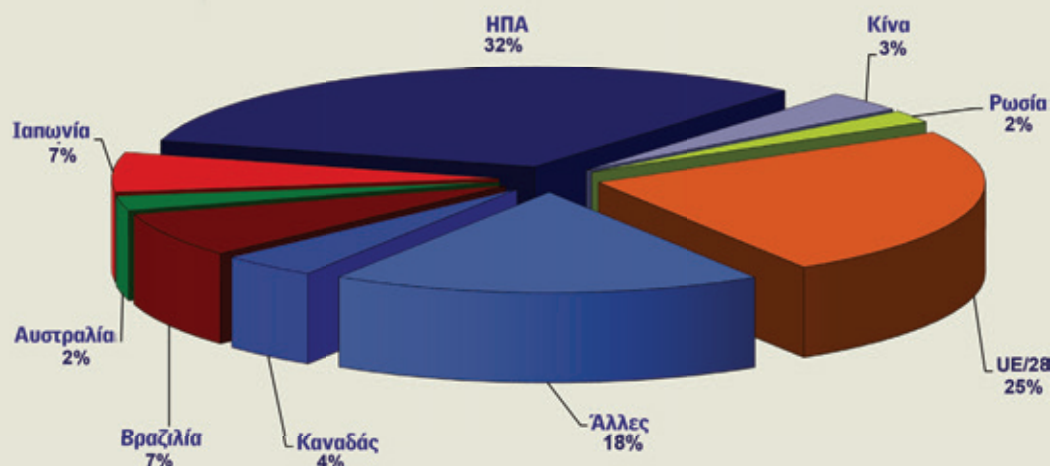


Από το 45-55 προ 25ετίας, στο 80-20 ορίζεται πλέον η κατανομή των εισαγωγών ανάμεσα στα μέλη του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (ΙΟΚ) και των υπόλοιπων χωρών. Έτσι φαίνεται ότι οι χώρες ΙΟΚ έχουν κάνει σημαντικά βήματα προς την αυτονομία τους σε παραγωγή και κατανάλωση, ενώ παράλληλα η ζήτηση συνεχίζει να αυξάνεται με μεγαλύτερο ρυθμό από την παραγωγή στις χώρες εκτός ΙΟΚ.



Από τις ΗΠΑ φαίνεται να προέρχεται περίπου το 1/3 των παγκοσμίων εισαγωγών σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου.

Εισαγωγές Ελαιολάδου 2014/2015



Τα παραπάνω στοιχεία δεν έχουν εγκριθεί μέχρι τη σύνοδο του Νοεμβρίου 2016 και είναι πιθανό να αλλάξουν.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ARDUStech

Ο ΥΓΡΟΣ ΧΡΥΣΟΣ ΕΓΙΝΕ... ΣΚΟΝΗ

Το ελαιόλαδο σε σκόνη κατάφεραν να μετατρέψουν ο Βασίλης Σιώρος (τεχνολόγος τροφίμων) μαζί με τον Άκη Καπέτα (πολιτικό μηχανικό) της εταιρείας ARDUStech, που δραστηριοποιείται στη βιομηχανία λειτουργικών τροφίμων και ποτών από το 2015, ανοίγοντας έτσι νέα κανάλια διανομής του

Της Φανής Γιαννακοπούλου

ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ παραγωγική διαδικασία (τεχνολογία μικροενθυλάκωσης) το ελαιόλαδο μπορεί να μετατραπεί σε στερεή μορφή (σκόνη ή και ταμπλέτα) και να αποτελέσει συστατικό άλλων τροφίμων, διατηρώντας το άρωμα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Στη συνέχεια μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο στη βιομηχανία τροφίμων (για τον εμπλουτισμό των τελικών προϊόντων με υγιεινές λιπαρές ουσίες και να συμβάλει έτσι στη μείωση των βλαβερών trans λιπαρών), όσο και στη βιομηχανία φαρμάκων και συ-

μπληρωμάτων διατροφής. Με αφετηρία το ελληνικό ελαιόλαδο σε στερεή μορφή (Greek olive oil powder), στόχος της ARDUStech είναι η δημιουργία καινοτόμων ελληνικών προϊόντων που θα ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης αγοράς διεθνώς, για λύσεις και προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας. «Σε πιλοτική φάση θα έχουμε μικρές ποσότητες τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρίου και τέλη του 2016 θα έχουμε πιο μαζική παραγωγή. Η παραγωγή γίνεται σε μονάδα στην Ολλανδία, καθώς ακόμα δεν υπάρχει στη χώρα μας σχετική τεχνολογία, αλλά φιλοδοξούμε μέσα στην επόμενη 5ετία να φτιάξουμε μια μονάδα και στην Ελλάδα, όπου θα δημιουργηθούν 15-20 νέες θέσεις εργασίας και

η έδρα της θα είναι κοντά στα κέντρα παραγωγής αγροδιατροφικών προϊόντων», αναφέρει στο *ΕΙ* ο Βασίλης Σιώρος.

Μέχρι στιγμής έχουν ετοιμάσει 8 διαφορετικούς κωδικούς μικροενθυλακωμένου ελαιολάδου, που διαφέρουν, είτε γιατί έχουν διαφορετικές ιδιότητες ανάλογα με το τρόφιμο στο οποίο είναι προορισμένο να μπουν, είτε γιατί είναι διαφορετικές ποικιλίες ελαιολάδου (εξαιρετικά παρθένο, παρθένο, βιολογικού κ.λπ.).

Στα πρώτα τους βήματα στο ελαιόλαδο τους βοήθησαν παραγωγοί από την Κρήτη που τους χορήγησαν δωρεάν την πρώτη ύλη, ενώ ενδιαφέρον έχουν δείξει και βιοκαλλιεργητές ελιάς από τη Σπάρτη που θέλουν να δημιουργήσουν καινοτόμα προϊόντα.



METROPOLIS Free Press



Στο premium ελαιόλαδο η ακριτική Μαρώνεια

Νέα σχέδια για τη δημιουργία ιδιόκτητου τυποποιητηρίου, που θα του επιτρέψει να περιορίσει δραστικά τα λειτουργικά του κόστη, αλλά και για τον εμπλουτισμό της γκάμας με μικρότερες συσκευασίες ενεργοποιεί ο Ελαιοκομικός Συνεταιρισμός Μαρώνειας στη Ροδόπη.

Προτεραιότητα στα πλάνα του, όπως σημείωσε στο *ΕΙ* το μέλος της διοίκησής του, Νίκος Αγγελίδης, έχει η ανανέωση της εμπορικής του παρουσίας, με την προσθήκη δύο

νέων συσκευασιών υψηλής αισθητικής, με αγουρέλαιο πολύ υψηλής ποιότητας, οι οποίες παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά στην εκδήλωση Synergeia στη Θράκη για premium «γωνιές» της αγοράς.

Η νέα σειρά φέρει τη διακριτική ετικέτα «LIVE – Maronia's Estate Greek Extra Virgin Olive Oil» και λανσάρεται σε φιάλη των 200 ml και των 500 ml αντίστοιχα, ενώ η τοποθέτησή του επιχειρείται σε επιλεγμένα τουριστικά σημεία, delicatessen και αγορές του εξωτερικού. Με δεδομένο ότι πρόκειται για την πρώτη απόπειρα του Συνεταιρισμού να μπει σε



«Ουσιαστικά, ανοίγεται ένα καινούργιο κανάλι διανομής στη B2B αγορά για το ελληνικό ελαιόλαδο. Δίνεται η δυνατότητα να μπει το προϊόν στα ξηρά μείγματα (έτοιμα γεύματα, πχ. σούπες, έτοιμες ζύμες για πίτσα). Και μιας και Οργανισμός Ελέγχου Φαρμάκων και Τροφίμων (FDA) των ΗΠΑ έχει δώσει περιθώριο μέχρι το 2019 στις βιομηχανίες τροφίμων για να καταργήσουν ή να αντικαταστήσουν τα trans λιπαρά, απόφαση που εξετάζεται και σε επίπεδο ΕΕ, δημιουργείται μιας πρώτης τάξεως ευκαιρία για το ελληνικό ελαιόλαδο σε σκόνη», τονίζει ο κ. Σιώρος.

αυτό το ιδιαίτερα απαιτητικό κομμάτι της αγοράς, η σκέψη της διοίκησης είναι να πάει φέτος σε μια περιορισμένη, δοκιμαστική, σειρά των νέων εμπορικών της προτάσεων και εφόσον κριθεί επιτυχημένη κίνηση, τότε να υπάρξει μαζικότερη παραγωγή. Για το λόγο αυτό, έχουν εμφιαλωθεί από μόλις 250 φιάλες, στη κάθε μια από τις δύο νέες προτάσεις, οι οποίες συσκευάζονται σε χειροποίητα κουτιά κατασκευασμένα από παλαιωμένο ξύλο οξιάς, καθένα εκ των οποίων έχει τη δική του «ατέλεια». Οι τιμές με τις οποίες λανσάρεται η κάθε συσκευασία, κινούνται για τα μεν 200 ml στα 9 ευρώ (χονδρική) και στα 500 ml στα 15 ευρώ. Στο επόμενο διάστημα θα κυκλοφορήσει μια ακόμη συσκευασία, σε δοχείο inox 3 λίτρων. **ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**

Proactive A.E.

Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

Η Proactive A.E. - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων είναι εταιρία συμβουλευτικών υπηρεσιών & μελετών, που παρέχει ολοκληρωμένες υπηρεσίες στρατηγικού σχεδιασμού, ανάπτυξης και καινοτομίας σε επιχειρήσεις και οργανισμούς από το 2004.

Περισσότερα από **288.000**
πιστοποιημένα στρέμματα

Περισσότεροι από **16.500**
πιστοποιημένοι παραγωγοί

Περισσότερες από **200** μελέτες
Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας

Περισσότερες από **180** μελέτες
ένταξης επιχειρήσεων σε επιχορηγούμενα
χρηματοδοτικά προγράμματα

Περισσότερα από **50** σχέδια μάρκετινγκ
& προγράμματα προώθησης εξαγωγών

• Ολοκληρωμένη Διαχείριση Καλλιεργειών & Ασφάλεια Τροφίμων



• Οργάνωση και ανάπτυξη ειδικών προγραμμάτων φυτοπροστασίας

• Περιβαλλοντική Διαχείριση



• Ένταξη σε Χρηματοδοτούμενα Επενδυτικά Προγράμματα



• Μελέτες καταχώρησης προϊόντων ως ΠΟΠ, ΠΓΕ

• Προγράμματα Εκπαίδευσης & Κατάρτισης στην Αγροτική Ανάπτυξη & Ασφάλεια Τροφίμων

• Ανάπτυξη Εξαγωγών

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας www.proactive.com.gr
για να ενημερωθείτε για τις υπηρεσίες μας στον αγροτικό τομέα.

Proactive e-farming

- ✓ Καινοτόμο ηλεκτρονικό σύστημα ψηφιακής παρακολούθησης της πρωτογενούς παραγωγής που αναπτύχθηκε από την Proactive A.E.
- ✓ Βραβευμένο λογισμικό Business IT Excellence (BITE) Awards 2015.



Λεωφ. Δημοκρατίας 97, 71306 Ηράκλειο Κρήτης
Τ: 2810360814, F: 2810360772
E: info@proactive.com.gr, www.proactive.com.gr

Από τις χώρες
του μαύρου χρυσού,
το Ντουμπάι και
το Άμπου Ντάμπι,
το καινοτόμο χρυσό
ελληνικό ελαιόλαδο,
E-LA-WON GOLD,
της OLIVELAWON,
το οποίο απευθύνεται
σε ένα παγκόσμιο
κοινό υψηλών
καταναλωτικών
απαιτήσεων, τώρα
βάζει πλώρη
για Ρωσία

Της Φανής Γιαννακοπούλου



*Το E-LA-WON δεν είναι μόνο
παρθένο ελαιόλαδο
είναι και φάρμακο*



«Είμαι παρών σε όλα τα στάδια παραγωγής, από την συγκομιδή, την ελαιοποίηση, μέχρι και την αποθήκευση και τη διακίνηση», λέει στο *El* ο κ. Καμπούρης.

Η μεγάλη αγάπη για την αγροτική ζωή, οι παιδικές αναμνήσεις από την Ίμβρο, οι εμπειρίες του λιομαζώματος και η επιμονή στην παράδοση ήταν οι λόγοι που οδήγησαν στη δημιουργία της εταιρείας OLIVELAWON και του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου E-LA-WON, αναφέρει στο *el* ο Διευθύνων Σύμβουλος της OLIVELAWON, Ιωάννης Καμπούρης, και προσθέτει: «καλλιεργούμε περί τα 10.000 λιόδεντρα και η παραγωγή μας ξεπερνά τους 90 τόνους με συνεργαζόμενους παραγωγούς».

Ακόμα ένας λόγος που κάνει το E-LA-WON να ξεχωρίζει είναι ότι ανταποκρίνεται στις νέες απαιτήσεις των καταναλωτών που αναζητούν ελαιοάδα με υψηλές φαινόλες, όπως η ελαιοκανθάλη.

Με αφορμή τις ιδιότητες του αυτές το E-LA-WON βραβεύεται στις 2 και 3 Ιουνίου στην Αρχαία Ολυμπία στο παγκόσμιο συνέδριο ελαιολάδου από τη διεθνή επιστημονική επιτροπή ελαιοκανθάλης ως ένα από τα ελαιοάδα με υψηλές φαινολικές ουσίες.

Όσον αφορά την ιδιαίτερη ονομασία του ελαιολάδου του αποκαλύπτει ότι προκύπτει από τη συλλαβογραφική απόδοση της ελληνικότητας λέξης ΕΛΑΙΟΝ στη Γραμμική Γραφή Β' εδώ και 3.500 χρόνια. «Κοιτάξαμε πίσω για να πάμε μπροστά. Θελήσαμε να αναδείξουμε αυτά τα προϊόντα έχοντας ως σημείο αναφοράς την ιστορία μας, την παράδοσή μας-τη μοναδική. Γι' αυτό και η επιλογή», τονίζει ο ίδιος.



Το ελαιοάδο E-LA-WON κατέκτησε το Χρυσό Μετάλλιο τον Ιούνιο 2015 στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό «Terra Olivo» του Ισραήλ και το Αργυρό Μετάλλιο τον Απρίλιο 2015 στον Διεθνή Διαγωνισμό «Olive Japan» στο Τόκιο

«Το ελληνικό ελαιοάδο υπερέχει ποιοτικά γι' αυτό και έχει εξαιρετικές προοπτικές στο χώρο της παγκόσμιας αγοράς ελαιολάδου και μπορεί να ξεχωρίσει από τη μαζική παραγωγή της Ισπανίας και το μάρκετινγκ της Ιταλίας με σύμμαχο την ποιότητα και το ντι-

ζαίν του», λέει ο Διευθύνων Σύμβουλος της OLIVELAWON.

Βέβαια, το όλο εγχείρημα δεν είναι εύκολο. «Είναι δύσκολο να οργανώσει κανείς ένα σταθερό δίκτυο διακίνησης προσανατολισμένο στο εξωτερικό επειδή η αγορά των τροφίμων μοιάζει με κινούμενη άμμο την ώρα που οι διανομείς απαιτούν σταθερή ποιότητα και επάρκεια», σημειώνει ο κ. Καμπούρης.

Για την ώρα η OLIVELAWON παράγει αποκλειστικά το ελαιοάδο E-LA-WON από κορωνέικη ποικιλία, αλλά στα άμεσα σχέδιά τους είναι να συμπεριλάβουν επιτραπέζιες ελιές και χειροποίητο σαπούνι από ελαιοάδο.

Παράλληλα, αξίζει να σημειωθεί ότι αν και η εταιρεία μετρά ήδη πάνω από 2 χρόνια ζωής κερδίζει συνεχώς βραβεία σε διεθνείς και ελληνικούς διαγωνισμούς και συμμετέχει ενεργά σε εκθέσεις, όπου ο κ. Καμπούρης διαπιστώνει το αυξανόμενο ενδιαφέρον των ξένων για το ελληνικό ελαιοάδο.

Τα προϊόντα E-LA-WON διατίθενται σε επιλεγμένα ντελικατέσεν και ξενοδοχεία, τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και σε χώρες της ΕΕ. Κυρίως Αγγλία, Γερμανία, και ακολουθώντας Βέλγιο, Ελβετία και Ολλανδία αλλά και στη δυναμική αγορά των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων. Να σημειωθεί, τέλος, πως όλη η δραστηριότητα υποστηρίζεται ηλεκτρονικά μέσω της ιστοσελίδας τους, ενώ επόμενοι σταθμοί τους είναι η Αμερική και η Ιαπωνία.

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΜΕΣΩ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ

Η ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΤΟΥ ΕΠΩΝΥΜΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Στα ράφια των γκουρμέ, ευρωπαϊκών και αμερικανικών, καταστημάτων φιγουράρει κερδίζοντας συνεχώς καταναλωτές το έξτρα παρθένο ελληνικό λάδι, το οποίο άρχισε να κάνει έντονη την παρουσία του στη διεθνή αγορά τη δεκαετία του '80.

Η ΕΛΛΑΔΑ έχει μακρά παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου. Πάνω από το 70% της παραγωγής είναι «εξαιρετικά παρθένο». Κι αυτό γιατί οι Έλληνες ελαιοπαραγωγοί δεν κάνουν σκόνη στην ποιότητα. Παραμένουν πιστοί στην παράδοση και συνεχίζουν να «ραβδίζουν» τις ελιές μαζεύοντάς τις με τα χέρια, για να διατηρούν την οξύτητα σε χαμηλά επίπεδα.

Τη διατήρηση της παράδοσης, την υψηλή ποιότητα των προϊόντων και την απόκτηση ενός ισχυρού brand name στη διεθνή αγορά συνεπικουρεί

η Τράπεζα Πειραιώς μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας. Μια κοινή συμφωνία μεταξύ παραγωγών και επιχειρήσεων, συνεταιρισμών, ομάδων παραγωγών εμπορίας - μεταποίησης. Ο ελαιοπαραγωγός μέσω της ειδικής κάρτας, την οποία παραλαμβάνει χωρίς χρέωση, έχει ρευστό, με το χαμηλότερο επιτόκιο της αγοράς για να καλύψει το κόστος παραγωγής, από την αγορά των εφοδίων μέχρι την ενέργεια και τα εργατικά. Η κάρτα, που λειτουργεί ως ρευστό, δίνει το πλεονέκτημα στον αγρότη

να πετύχει καλύτερες τιμές κατά την αγορά των αγροεφοδίων.

Οι επιχειρήσεις, συνεταιρισμοί, ομάδες παραγωγών έχουν επίσης δυνατότητα πρόσβασης σε ρευστότητα για την έγκαιρη πληρωμή του προϊόντος που αγοράζουν από τους παραγωγούς, προσαρμόζονται ευκολότερα στις αυστηρές προδιαγραφές των αγορών και διασφαλίζουν την ποιότητα σε όλη την αλυσίδα από το χωράφι ως το ράφι, που πλέον έχει ξεπεράσει τα εθνικά σύνορα, όπως μαρτυρά η εμπειρία «6» ελληνικών εταιρειών

που έχουν ενταχθεί στη Συμβολαιακή Γεωργία και Κτηνοτροφία.

ΜΠΟΤΖΑΚΗΣ ΑΕ

Αρωμα έξτρα παρθένου ελαιολάδου φιγουράρει για δεύτερη χρονιά στα ράφια των αμερικανικών καταστημάτων. Γύρω στους 300 τόνους της κρητικής εταιρείας Μποτζάκη τοποθετήθηκαν πέρυσι στα ράφια των πιο φημισμένων ντελικατέσεν της Αμερικής. Η συμφωνία της εταιρείας με την τρίτη -παγκοσμίως- μεγαλύτερη εταιρεία εισαγωγών, την αμερικανική



ΜΠΛΑΟΥΕΛ

Το ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο κέρδισε τον Αυστριακό Φρίντριχ Μπλάουελ στα τέλη του '70, όταν ως φοιτητής ήρθε διακοπές στην Ελλάδα. Σήμερα τα προϊόντα της εταιρείας βρίσκονται στα ράφια μεγάλων βιολογικών αλυσίδων σε Γερμανία, Alnatura, Dennere σε Γερμανία και Αυστρία, σούπερ

μάρκετ Spar στην Αυστρία ενώ οι 300 παραγωγοί της περιοχής την προμηθεύουν με περισσότερους από 700 τόνους. «Η άνοδος των τιμών της α' ύλης, με όλα τα οφέλη για τον παραγωγό, δημιουργεί μια δυσκολία για τον εξαγωγέα, ο οποίος δεν έχει τη δυνατότητα να μεταφέρει τα

αυξημένα κόστη στις απαιτητικές αγορές του εξωτερικού» τονίζει ο Φέλιξ Μπλάουελ, δεύτερη γενιά. Η δραστηριοποίηση της επιχείρησης από το 1980 συνοδεύθηκε από την υιοθέτηση του σήματος "Mani®" και λίγο αργότερα από την είσοδο στη βιολογική καλλιέργεια.





Η εταιρεία Μποτζάκης προμηθεύεται κάθε χρόνο πάνω από 1.500 τόνους από 1.000 παραγωγούς του Ηρακλείου. Το 50% της παραγωγής εξάγεται σε πάνω από 25 χώρες.

κή Costco και τον εκπρόσωπο της διανομέα Τάσο Χρονόπουλο, «τρέχει» από τις αρχές του 2015. Το ΠΟΠ Πεζά έστρα παρθένο, με άλλη επωνυμία, βρίσκεται στα ράφια των Fortnum & Mason του Λονδίνου από το Νοέμβριο του 2013.

ΑΛΜΠΑΝΤΑΚΗΣ Ι. & ΣΙΑ ΟΕ

Η οικογενειακή επιχείρηση Cretan Olive Mill των αδελφών Αλμπαντάκη ξεκίνησε το 1966 στο χωριό Καλέσα του Ηρακλείου και οι επίγονοί τους συνεχίζουν το έργο των ιδρυτών. Από το 2009 η CretanOliveMill έχει παρουσιάσει εμπορικά brands στην αγορά (Αγρελιά, Κρητικοί Ελαιώνες κ.ά.) τα οποία έχουν βραβευτεί σε πανελλήνιους και διεθνείς διαγωνισμούς, αυξάνοντας της εμπορική παρουσία της εταιρείας.

ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΑΕ ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ

Η εξαγωγική δραστηριότητα της οικογενειακής επιχείρησης «Κολυμπάρι ΑΕ» ξεκίνησε από την Ιταλία. «Το προϊόν άρχισε να εξάγεται χύμα στη γείτονα. Αλλά τα τελευταία χρόνια στέλνουμε όσο πιο πολύ μπορούμε τυποποιημένο» τονίζει ο Ν. Μιχελάκης. Η ελληνική εταιρεία εμφανίζει το λάδι με το χρυσοπράσινο χρώμα και το φρουτώδες άρωμα σε μικρά γυάλινα μπουκάλια πριν φθάσει στα ράφια των μεγαλύ-

τερων σούπερ μάρκετ και ντελικατέσεν της Ευρώπης, της Αμερικής, της Ασίας και της Αυστραλίας. Από τους 800 τόνους που προμηθεύτηκε πέρυσι από τους 800 παραγωγούς το 90% εξάγεται. Η εταιρεία παράγει το ΠΟΠ Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης και ΠΓΕ Χανίων, καθώς και βιολογικό. Πρόσφατα λάνσαρε και δύο πρωτοποριακά προϊόντα της σειράς «Fresh & Fruity»: Το ΠΟΠ Κολυμβάρι και το βαλσάμικο ξίδι Κρήτης, σε σπρέι.



ΕΥΡΙΠΙΔΗΣ ΑΕ

Τα πελώρια ελαιόδεντρα στις βόρειες υπώρειες των Αστερουσίων της Κρήτης δίνουν το εξαιρετικά παρθένο λάδι της εταιρείας Ευριπίδης, το οποίο απολαμβάνουν καταναλωτές από Ευρώπη, Ασία, Αμερική και Ωκεανία. Σήμερα εξάγει πάνω από το 85% της παραγωγής. Μεγαλύτεροι πελάτες είναι η Αυστραλία και ο Καναδάς, με την κάθε χώρα να απορροφά κάπου 200 τόνους. «Η αγορά του λαδιού έχει προοπτικές υπό προϋποθέσεις. Το προϊόν πρέπει να είναι τυποποιημένο και όχι χύμα για να έχει υψηλή προστιθέμενη αξία» επισημαίνει ο Μανώλης Μελαμπανάνκης. Η «Ευριπίδης» δραστηριοποιείται στην Πλώρα του Ηρακλείου Κρήτης από το 1969.

ΕΑΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Σχεδόν 150 τόνους ελαιολάδου έδωσαν οι 680 ελαιοπαραγωγοί του νομού την τελευταία χρονιά στην ΕΑΣ Κορινθίας, που λειτουργεί από το έτος 1919.

Το σύνολο της παραγωγής συσκευάζεται στο υπερσύγχρονο τυποποιητήριο που δημιουργήθηκε το 2007. Περίπου το 70%, με την επωνυμία «Κορινθία Χώρα» και «Λαΐς», εξάγεται σε 15 χώρες.

«Το τελευταίο προϊόν που λανσάρει η Ένωση Κορινθίας», όπως επισημαίνει ο υπεύθυνος στον τομέα του ελαιολάδου Δημήτρης Καλλάρης, «είναι μια κασετίνα δώρου με δυο φιάλες των 500 γρ. από το Κορινθία Χώρα, 100% ποικιλία Μανάκι, και το Λαΐς από Μανάκι και Κορωνέικη».



ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ ΘΕΛΟΥΝ ΚΙ ΑΛΛΕΣ ΒΡΟΧΕΣ
ΓΙΑ ΜΙΑ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΚΑΛΕΣ
ΟΙ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΤΗΣ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ

ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΚΑΡΠΟ ΒΛΕΠΕΙ Η ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Για μια μειωμένη ή μέτρια παραγωγή το '16-'17 κάνουν λόγο οι πρώτες ενδείξεις, της ανθοφορίας, σε Αχαΐα, Αιγιαλεία, Μεσσηνία, Κορινθία, σύμφωνα με τα λεγόμενα ελαιοπαραγωγών στο «ΕΙ», αν και σαφέστερη εικόνα θα έχει διαμορφωθεί στα μέσα Ιουνίου. Την ίδια στιγμή, τα δημοσιεύματα του ιταλικού Τύπου αναφέρουν ότι οι ενδείξεις της ανθοφορίας είναι καλές στη γείτονα χώρα έως τώρα, πρόβλεψη στην οποία αποδίδεται από αρκετούς Έλληνες συνεταιριστές το μειωμένο αγοραστικό ενδιαφέρον των Ιταλών εμπόρων για το ελληνικό ελαιόλαδο. Επίσης, στην ελληνική αγορά έχει διαρρεύσει η πληροφορία ότι η ανθοφορία στην Ισπανία εξελίσσεται καλά χάρη στις τελευταίες βροχοπτώσεις. Από την άλλη, όμως, συντελεστές του κλάδου της Ισπανίας δηλώνουν σε αντίστοιχα ρεπορτάζ στη χώρα τους ότι οι βροχές υπολείπονται του μέσου όρου μίας νορμάλ χρονιάς

ΣΥΜΦΩΝΑ με τις δηλώσεις των Ισπανών, παρά τις βροχοπτώσεις, που σημειώθηκαν το Μάιο, ακόμα παρατηρείται σημαντική ανομβρία, που υπολογίζεται στα 100 λίτρα βροχής σε σχέση με τις βροχοπτώσεις μίας κανονικής σεζόν. Όπως τονίζει ο υπεύθυνος του τομέα στην Ένωση Νέων Αγροτών (UPA), David Erice, οι βροχές την άνοιξη βελτίωσαν κατά πολύ την κατάσταση στους ελαιώνες, αλλά αυτές είναι ακόμα λιγότερες σε σύγκριση με το μέσο όρο μίας κανονικής χρονιάς. Γι' αυτό, εκτός από τον Μάιο, και «ο Ιούνιος, είναι πολύ κρίσιμος για να υπάρξει έγκυρη εκτίμηση για την εξέλιξη της καρπώσεως και την επόμενη παραγωγή», προσθέτει ο κ. Erice. Σύμφωνα με τον γενικό γραμματέα της Ένωσης των Αγροτικών και Κτηνοτροφικών Οργανώσεων της Jaén, Juan Luis Ávila, «δεν είναι πιθανό η επόμενη σεζόν να δώσει μία παραγωγή παραπάνω από «μέτρια».

Σε αυτό συνηγορούν και άλλοι συντελεστές της ισπανικής αγοράς, στηρίζοντας την εκτίμησή τους στις χαμηλές θερμοκρασίες αρχές Μαΐου που διέκοψαν τον βλαστικό κύκλο και οδήγησαν στην καθυστέρηση της ανθοφορίας. Την ίδια ώρα, στη Μεσσηνία λόγω της αυξημένης φετινής παρα-

“

«Η καλή βεντέμα ανθεί και δένει το Μάη, λέμε στην Κρήτη», μας μεταφέρει ο παραγωγός απ' τα Χανιά, Ανδρέας Κουλετάκης, ο οποίος επισήμανε ότι η φετινή ανθοφορία έχει διαρκέσει 2-3 μήνες, διπλάσιο σχεδόν διάστημα από άλλες χρονιές

γωγής σε σχέση με μία κανονική χρονιά, είναι πολύ πιθανό η επόμενη παραγωγή, του '16-'17, να είναι μειωμένη, καθώς, «εκτός απροόπτου οι ελιές μία χρονιά δίνουν παραγωγή και μία όχι», επισημαίνουν οι καλλιεργητές.

Ωστόσο, στην Κορινθία «αν και η παραγωγή του '15-'16 ήταν μειωμένη, αυτή του '16-'17 φαίνεται ότι θα είναι «μέτρια», σύμφωνα με τις πρώτες ενδείξεις», υπογραμμίζει ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αγ. Βασιλείου, Μιχάλης Βαρδάκας.

Επίσης, στην Αχαΐα η μέχρι τώρα εικόνα δείχνει ότι η σοδειά του '16-'17 θα είναι μέτρια, περίπου

10-15% μειωμένη σε σχέση με τη φετινή, που ήταν σε καλά επίπεδα. «Μειωμένη από μία κανονική σεζόν λόγω κυρίως της ανομβρίας φαίνεται ότι θα είναι η επόμενη ελαιοπαραγωγή και στην Αιγιάλεια, όπου φέτος η σοδειά ήταν μεγαλύτερη σε σχέση με τα 2 τελευταία έτη», αναφέρουν παραγωγοί απ' την περιοχή.

ΑΝΑΚΑΜΨΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΠΗΛΙΟ ΚΑΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Από την άλλη, αυξημένη σε σχέση με τις 2 προηγούμενες χρονιές αναμένεται η επικείμενη σοδειά στο Πήλιο, όπου η ανθοφορία εξελίσσεται ικανοποιητικά, καθώς οι βροχές την άνοιξη και η υγρασία ευνόησαν τα δέντρα. Να σημειωθεί, βέβαια, ότι τα 2 προηγούμενα χρόνια παρουσιάστηκε ακαρπία στην περιοχή και ελάχιστη παραγωγή.

Τέλος, στο Ηράκλειο η επόμενη παραγωγή φαίνεται ότι θα είναι ελαφρώς υψηλότερη από μία κανονική σεζόν, σε αντίθεση με τη φετινή που ήταν μειωμένη κατά 30-40%. Έτσι, και «η ποιότητα αναμένεται καλή, καθώς όταν έχει ποσότητα δεν έχει πολλές προσβολές από δάκο», λέει ο Μιχάλης Καμπιτάκης, απ' την Ομοσπονδία Αγροτικών Συνεταιρισμών του νομού.

ΜΕ ΤΡΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΣΕ ΚΑΡΠΟ ΚΑΙ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ

Το Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου Χανίων ολοκλήρωσε την «Μελέτη της επίδρασης του σκευάσματος Amino 16 της ΕΒΥΠ Ε.Ε. στην ανθοφορία, θρέψη και ποιότητα των παραγόμενων καρπών και ελαιολάδου». Οι αποδόσεις στις οποίες κατέληξε είναι έως 10% μεγαλύτερες για τον καρπό και έως 18% μεγαλύτερες για το ελαιόλαδο λόγω αύξησης και της ελαιοπεριεκτικότητας. Τα πιο πάνω αποτελέσματα επιτυγχάνονται, σύμφωνα με την εταιρεία, με τρεις εφαρμογές εύκολες και οικονομικές που συνδυάζονται με όλα τα φυτοπροστατευτικά και προϊόντα θρέψης



που χρησιμοποιούνται στην ελιά. Η πρώτη εφαρμογή γίνεται με 50 ml/δέντρο Amino16 από το τέλος Ιανουαρίου μέχρι τα μέσα Φεβρουαρίου για αποτελεσματικότερη διαφοροποίηση των οφθαλμών. Η δεύ-

τερη με 50 ml/δέντρο Amino16 με B & Zn, την άνοιξη πριν την άνθηση για καλύτερη καρπώδεση και συγκράτηση των καρπών προσθέτοντας και τα απαραίτητα στην ελιά ιχνοστοιχεία Βόρειο και Ψευδάργυρο. Η τρίτη 50 ml/δέντρο Amino16 το καλοκαίρι κατά την σκλήρυνση του πυρήνα της ελιάς, για καλύτερες αποδόσεις τόσο σε καρπό όσο και σε ελαιόλαδο.

ΒΑΚΤΗΡΙΟ ΚΑΡΑΝΤΙΝΑΣ

ΑΥΞΑΝΕΤΑΙ ΣΤΑ 100 ΜΕΤΡΑ Η ΑΚΤΙΝΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΣ XYLELLA

ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ, πιο αυστηρά μέτρα προστασίας των ελαιόδεντρων από το καταστροφικό βακτήριο καραντίνας, τη γνωστή πλέον σε όλους *Xylella fastidiosa*, υιοθέτησαν πρόσφατα τα κράτη μέλη. Με αφορμή τις τελευταίες εξελίξεις με την «επέλαση» της *Xylella* στην περιοχή της Απουλίας καθώς και το γεγονός ότι έχουν υπάρξει νέα κρούσματα περιμετρικά της μολυσμένης περιοχής του Λέτσε, από τη λήψη των προηγούμενων έκτακτων μέτρων, αποφασίστηκε να αυξηθεί η ακτίνα της περιοχής που βρίσκεται σε καραντίνα έτσι ώστε να αποφευχθεί αποτελεσματικότερα η περαιτέρω εξάπλωση του βακτηρίου. Τα μέτρα, μάλιστα, κρίθηκαν απαραίτητα, αν υπολογιστεί το γεγονός ότι η εξάπλωση του παθογόνου είναι ιδιαίτερα εύκολη καθώς πραγματοποιείται με αφίδες και ακρίδες, με αποτέλεσμα να απειλεί άμεσα και τις κοντινές ελαιοπαραγωγούς περιοχές.

Ειδικότερα, στις 12 Μαΐου, ο γενικός εισαγγελέας αξιολόγησε ως έγκυρη την απόφαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για εκρίζωση όλων των φυτών σε ακτίνα 100 m από τα μολυσμένα ελαιόδενδρα. Μάλιστα, τα νέα μέτρα αφορούν τα εξής:

- Στην μολυσμένη περιοχή, τα φυτά που έχουν πληγεί απομακρύνονται μόνο εάν είναι κοντά σε εγκεκριμένα φυτώρια ή καλλιέργειες πολιτιστικού, κοινωνικού ή επιστημονικού ενδιαφέροντος.

- Στη νεκρή ζώνη (με ακτίνα 10 χλμ) απομα-

κρύνονται σε ακτίνα 100 μέτρων τα μολυσμένα φυτά (αν υπάρχουν) και όλα τα φυτά ξενιστές. Το φαινόμενο με την ονομασία «σύνδρομο ταχείας παρακμής της ελιάς» είναι ασθένεια η οποία πλήττει από το 2013 τους ελαιώνες της νότιας Ιταλίας. Ο οργανισμός *Xylella fastidiosa*, στον οποίο πιθανολογείται ότι οφείλεται το συγκεκριμένο φαινόμενο, είναι βακτήριο το οποίο περιλαμβάνεται στον κατάλογο των επιβλαβών οργανισμών καραντίνας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Υπάρχει μεγάλος κίνδυνος εξαπλώσεως λόγω της επικινδυνότητάς του για πολλά φυτά, καλλιεργούμενα και αυτοφυή. Για τον σκοπό αυτό, η Επιτροπή εξέδωσε την απόφαση 2015/789 επιβάλλοντας την υλοτόμηση των ελιών που έχουν προσβληθεί από τον οργανισμό *Xylella fastidiosa*, καθώς και όλων των φυτών-ξενιστών που βρίσκονται σε ακτίνα 100 μέτρων γύρω από το προσβληθέν φυτό. Ωστόσο, υπενθυμίζεται ότι πολλοί Ιταλοί αγρότες, προσέφυγαν στα ιταλικά δικαστήρια τα οποία υπέβαλαν στο Δικαστήριο της Ευρωπαϊκής Ένωσης ερωτήματα σχετικά με τη νομιμότητα της αποφάσεως της Επιτροπής. Στις 12 Μαΐου 2016 ο γενικός εισαγγελέας προτείνει στο Δικαστήριο να απαντήσει ότι η απόφαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής να απαιτήσει από τα κράτη μέλη να καταστρέφουν όλα τα φυτά σε ακτίνα 100 μέτρων από τα φυτά που έχουν μολυνθεί από το βακτήριο *fastidiosa* *Xylella* είναι έγκυρη.



ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ 698 ΕΠΟΧΙΚΩΝ ΦΕΤΟΣ

ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ ΤΕΤΟΙΑ ΕΠΟΧΗ ΧΤΥΠΑ Ο ΔΑΚΟΣ

Ο δάκος είναι αναμφισβήτητα ο μεγαλύτερος εχθρός της ελιάς, για την αντιμετώπιση του οποίου κινητοποιείται ολόκληρος κρατικός μηχανισμός από τα τέλη της άνοιξης μέχρι και το τέλος του φθινοπώρου, μέσω των προγραμμάτων δακοκτονίας

Της Ελένης Δούσκα

ΤΟ ΦΕΤΙΝΟ ΚΟΝΔΥΛΙ για το πρόγραμμα ανέρχεται μεν στο περσινό μπάτζετ των 18.363.755,70 ευρώ, αλλά με τελείως διαφορετικά ποσά ανά περιφέρεια και «δικαιολογεί» προσλήψεις 689 εποχικών για την αντιμετώπιση των αναγκών στις Περιφερειακές Ενότητες, αρμόδιες κατά τύπους Διευθύνσεις. Το προσωπικό αυτό θα απασχοληθεί ως εξής: Οι τομείς δακοκτονίας μέχρι 5,5 μήνες, το δε εργατοτεχνικό προσωπικό διαφόρων ειδικοτήτων τα 190 άτομα για 1,38 μήνες (έως 34 ημερομίσθια ανά άτομο για χρονικό διάστημα 6,5 μηνών) και τα 349 για 2,43 μήνες (έως 60 ημερομίσθια ανά άτομο για χρονικό διάστημα 6,5 μηνών) η δε απασχόληση τους θα γίνει εντός του χρονικού διαστήματος από την ημερομηνία πρόσληψης μέχρι 30-11-2016.

Ως γνωστό πρόκειται για ένα είδος μονόφαγο, με 3 ως 4 γενεές το έτος, ενώ σε περιοχές με ήπιους χειμώνες ενδεχομένως να παρουσιαστούν περισσότερες από μία μορφές ταυτόχρονα. Οι ζημιές που προκαλούνται στον καρπό της ελιάς, οφείλονται στα νύγματα τα οποία ανοίγουν τα θηλυκά άτομα πάνω στον καρπό προκειμένου να εναποθέσουν τα αυγά τους. Από τα αυγά αυτά θα προκύψουν οι νεαρές

προνύμφες οι οποίες ανοίγουν στοές εντός του μεσοκαρπίου και τρέφονται από αυτό.

Η συννηθέστερη μέθοδος καταπολέμησης του είναι η χημική, ενώ δοκιμάστηκαν επίσης και βιολογικοί μέθοδοι όπως είναι η εξαπόλυση φυσικών εχθρών και οι μαζικές εξαπολύσεις στειρωμένων με ακτινοβολία δάκων.

ΕΠΕΜΒΑΣΗ ΣΤΑ 20 ΑΤΟΜΑ ΑΝΑ ΠΑΓΙΔΑ

Στην καταπολέμηση του δάκου, συνίσταται να γίνεται παρακολούθηση της πορείας του ενήλικου πληθυσμού με τις γνωστές γυάλινες δακοπαγίδες, όπου τοποθετείται ως ελκυστικό, υδατικό διάλυμα φωσφορικού ή θειικού αμμωνίου 2% και σε ορισμένες περιπτώσεις και διάλυμα υδρολυμένης πρωτεΐνης 4%. Συνήθως τοποθετούνται γύρω στις 50 παγίδες ανά 1.000 δέντρα, προκειμένου να γίνει ασφαλής καταμέτρηση των θηλυκών και των αρσενικών ατόμων που παγιδεύονται.

Εάν ο αριθμός των ενήλικων ατόμων κυμαίνεται από 5 ως 20 άτομα ανά παγίδα και για διάστημα 5 ημερών, συνίσταται να γίνει ψεκασμός. Εκτός όμως από την καταμέτρηση των ενήλικων ατόμων στις γυάλινες παγίδες,



“

**Από αρχές Ιουνίου
συνιστάται ένας
προληπτικός
δολωματικός
ψεκασμός,
με σκοπό την
προσέλκυση
και θανάτωση
των ενήλικων
ατόμων πριν αυτά
ωοτοκήσουν στον
ελαιοκάρπο**

συνίσταται να γίνεται και εκτίμηση του ποσοστού προσβολής του ελαιοκάρπου. Αυτό γίνεται με δειγματοληψίες καρπών που μαζεύονται περιφερειακά από τυχαία δέντρα και εύρεση των γόνιμων νυγμάτων. Όταν το ποσοστό γόνιμης προσβολής είναι 5% για τις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ή 2-4% για τις επιτραπέζιες, συστήνεται να διενεργείται ψεκασμός.

Τα φάρμακα που χρησιμοποιούνται για τους ψεκασμούς είναι κυρίως οργανοφωσφορικά σε αναλογία 0,3%, και διενεργούνται από κάθε ελαιοπαραγωγό χωριστά, ιδιαίτερα σε περιοχές που δεν εφαρμόζεται πρόγραμμα δακοκτονίας.



Περιορισμός σε
υδατικές απώλειες



Προστασία από το Δάκο



**Τώρα με έγκριση
για το Δάκο**

Surround®

**3πλή
προστασία**

Προστατεύει από το **Δάκο**, τις **υψηλές θερμοκρασίες**, την **ηλιακή ακτινοβολία** και περιορίζει τις υδατικές απώλειες



Σκεύασμα κατάλληλο για χρήση σε βιολογική γεωργία



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. Αριθμός Έγκρισης Κυκλοφορίας: 14565 - 16/5/2016

Surround® Ένα ενδιαφέρον σκεύασμα για την ελαιοκαλλιέργεια

Χαρακτηριστικά και Ιδιότητες του προϊόντος

Το Surround®WP αποτελεί ένα καινοτόμο προϊόν από ειδικά επεξεργασμένο καολίνη [φρυγμένος (calcined)] για αποκλειστική χρήση στην γεωργία ως προϊόν προστασίας από την θερμική καταπόνηση και την ηλιακή ακτινοβολία και ως φυτοπροστατευτικό προϊόν. Είναι προϊόν πολυετούς έρευνας του αμερικανικού Υπουργείου Γεωργίας (USDA) και της εταιρείας Engelhard που αναζητούσαν μία διαφορετική, εναλλακτική προσέγγιση στην αντιμετώπιση προβλημάτων προστασίας των καλλιεργειών. Λόγω των ειδικών του χαρακτηριστικών και της αποτελεσματικότητάς του ο συγκεκριμένος επεξεργασμένος καολίνης καταχωρήθηκε το 2008 στο Παράρτημα I (Annex I) της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 91/414, ως απωθητικό εντόμων. Στη χώρα μας το σκεύασμα Surround®WP της Tessenderlo Chemie, Βελγίου, περιεκτικότητας 95% β/β στον ως άνω ειδικό καολίνη, είχε μέχρι πρόσφατα έγκριση κυκλοφορίας σαν φυτοπροστατευτικό προϊόν για την αντιμετώπιση της ψύλλας της Αχλαδιάς. Στις 16-5-2016 το ίδιο προϊόν επανεγκρίθηκε υπό την ονομασία Surround WP Crop Protectant και διέυρυνση του φάσματος δράσης στο δάκο της ελιάς και στο αμπέλι κατά του θρίπα. Ο καολίνης που είναι καταχωρημένος στο Παράρτημα I της οδηγίας 91/414/EOK ως φυτοπροστατευτικό προϊόν (Surround) χαρακτηρίζεται από εξαιρετική καθαρότητα (99,98%), απουσία ανειπιθύμητων προσμίξεων και μέγεθος και σχήμα κόκκων που να εξασφαλίζουν καλή αιωρηματικότητα του σκευάσματος που θα παραχθεί.

Surround®WP και προστασία των φυτών από υψηλές θερμοκρασίες και ηλιακή ακτινοβολία

Με τον ψεκασμό του Surround®WP το φυτό καλύπτεται από ένα άσπρο φιλμ το οποίο αποτρέπει τα ηλιοεγκαύματα. Παρόλο που θα μπορούσε να υποθέσει κανείς ότι η ύπαρξη του φιλμ επί της φυλλικής επιφάνειας θα εμποδίζει την λειτουργία της φωτοσύνθεσης, ερευνητικές εργασίες απέδειξαν ότι όχι μόνο την επιτρέπει αλλά και την αυξάνει αφού αντανάκλα τις βλαβερές υπέρυθρες και υπεριώδεις ακτινοβολίες αυξάνοντας έτσι τη δέσμευση του άνθρακα. Το ηλιακό φως, λόγω του λευκού χρώματος του φιλμ, αντανακλάται ακόμα και στα σημεία που καλύπτονται από την σκιά άλλων φύλλων και το φυτό παίρνει την απαραίτητη ηλιακή ακτινοβολία για να πραγματοποιήσει την διαδικασία της φωτοσύνθεσης. Έχει βρεθεί μάλιστα ότι, με την εφαρμογή του Surround®WP αυξάνεται η συγκέντρωση των σακχάρων στο φυτό (προϊόντα φωτοσύνθεσης). Με τον ψεκασμό Surround®WP στην κόμη του δέντρου οι θερμοκρασίες γίνονται χαμηλότερες το φυτό δεν καταπονείται και δεν εμφανίζει υπερβολικές απώλειες νερού. Για τον ίδιο λόγο τα στομάτια αργούν να κλείσουν το απόγευμα, με αποτέλεσμα να παρατείνεται η διαδικασία της φωτοσύνθεσης.

Αντιμετώπιση της θερμικής και υδατικής καταπόνησης στην ελιά

Είναι γνωστό ότι η έλλειψη νερού και το στρες από υψηλές θερμοκρασίες μπορούν να μειώσουν την ποσότητα και την ποιότητα του ελαιοκάρπου και του ελαιολάδου. Η ελιά θεωρείται και είναι ένα δένδρο που μέσα από μια μακρά περίοδο έχει προσαρμοστεί σημαντικά σε περιβάλλοντα με υψηλές θερμοκρασίες, ηλιακή ακτινοβολία και συνθήκες έλλειψης νερού όπως της χώρα μας. Κατά τους Chartzoulakis et al. (1999) και Connor (2005) τα φυτά της ελιάς στην προσπάθειά τους να προστατεύσουν το μηχανισμό της φωτο-

σύνθεσης, έχουν αναπτύξει ένα σύνολο "αμυντικών" προσαρμοστικών μηχανισμών που τους επιτρέπουν να διατηρούν μέχρι κάποιο βαθμό τη σπαργή των κυττάρων τους και να ελέγχουν το μηχανισμό της διαπνοής. Σύμφωνα με μελέτη του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών σχετικά με την επίδραση «ανακουφιστικών» παραγόντων στην ανάπτυξη και φωτοσυνθετική δραστηριότητα ποικιλιών ελιάς υπό υδατική καταπόνηση διαπιστώθηκε ότι το Surround®WP κατά την περίοδο υψηλών θερμοκρασιών και υδατικής καταπόνησης βοήθησε τα δένδρα να διατηρήσουν το φωτοσυνθετικό τους ρυθμό, προστάτευσε τις χλωροφύλλες και βοήθησε στη διατήρηση της περιεκτικότητας των φύλλων σε νερό. Σύμφωνα με μελέτη του Πανεπιστημίου της Cordoba παύει η φωτοσύνθεση του ελαιοδένδρου όταν η θερμοκρασία ξεπεράσει τους 36°C. Αυτό σε συνδυασμό και με έλλειψη επάρκειας αρδευτικού νερού μπορεί να επιφέρει δραματική μείωση των αποδόσεων αλλά και των ποιοτικών παραμέτρων της ελιάς (σταθερότητα άρωμα, συντήρηση, μαλακώματα κ.λπ.). Το Surround®WP χρησιμοποιείται εμπορικά στην χώρα μας για την διαχείριση του θερμικού στρες και της υδατικής καταπόνησης στην ελιά. Σε μετρήσεις αλλά και σε μια σειρά δοκιμαστικών εφαρμογών το Surround®WP αύξησε το μέσο βάρος των καρπών καθώς και την ελαιοπεριεκτικότητα. Τέλος μείωσε σημαντικά φυσιολογικές ασθένειες της ελιάς όπως τα μαλακώματα (soft nouse κ.λπ.).

Παρεμπόδιση των εντομολογικών προσβολών από το δάκο της ελιάς

Το Surround®WP πέραν της χρήσης για προστασία από την θερμική καταπόνηση και την ηλιακή ακτινοβολία έχει μελετηθεί και έχουν δημοσιευτεί πολλές εργασίες σε έγκυρα επιστημονικά περιοδικά για την προστασία που προσφέρει από σοβαρούς εντομολογικούς εχθρούς και ιδιαίτερα του δάκου. Συγκεκριμένα όταν τα έντομα ακουμπήσουν το λευκό φιλμ που σκεπάζει την ψεκασμένη επιφάνεια των φυτών μαζεύουν στα εξωτερικά τους όργανα (κεραίες, πόδια, πτέρυγες) κόκκους Surround®WP, οι οποίοι τους δημιουργούν αναστάτωση και τα ωθούν να απομακρυνθούν από την επιφάνεια αυτή. Με τον τρόπο αυτό το Surround®WP δρα απωθητικά και ερεθιστικά στα έντομα με αποτέλεσμα να:

- Εμποδίζει την πρόσληψη τροφής και την ωοθεσία.
- Αλλάζει την εικόνα του ξενιστή (Camouflaging). Με την αλλαγή του χρωματισμού του χάνεται από τους εχθρούς το πλεονέκτημα της αναγνώρισης του φυτού ξενιστή.
- Περιορίζει την περιοχική κίνησης και δραστηριότητας των εντόμων.
- Για την πρόσφατη επανέγκριση του Surround WP κατά του δάκου της ελιάς στη Νότια Ευρωπαϊκή ζώνη πραγματοποιήθηκαν 12 πειράματα σε ελαιώνες της Ισπανίας, Γαλλίας, Ιταλίας και Ελλάδας με αποτελεσματικότητα που έφτασε μέχρις 100%.

Η πρόταση χρήσης του Surround®WP στην ελιά είναι να ψεκάζεται καθολικά με την έναρξη εναπόθεσης των αυγών του δάκου στους καρπούς. Δόση: 3 κιλά / 100 λίτρα νερό, και με μέγιστη δόση ανά εφαρμογή τα 3 κιλά Surround®WP ανά ψεκαζόμενο στρέμμα ελαιώνα. Μέγιστος Αριθμός εφαρμογών ανά καλλιεργητική περίοδο Τέσσερις (4). Ημέρες πριν την συγκομιδή: Δεν απαιτείται. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στην Βιολογική Γεωργία. Δεν αφήνει χημικά υπολείμματα στο καρπό και στο ελαιολάδο.



Επίδειξη θρυμματισμού των υπολειμμάτων κλαδέματος.



Επίδειξη τεχνικής ενσωμάτωσης χορτοδοτικών φυτών σε ελαιώνες.

ΔΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η συνεχής βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου δίνει στο προϊόν συγκριτικά πλεονεκτήματα που το διαφοροποιούν από τον ανταγωνισμό και αυξάνουν την προστιθέμενη αξία του. Φυσικά αυτό προϋποθέτει αρχικά την κατάρτιση και εκπαίδευση των παραγωγών από εξειδικευμένους συμβούλους, ώστε να αποκτήσουν τις γνώσεις και τις τεχνικές δεξιότητες που είναι απαραίτητες για την ανάπτυξη και εφαρμογή συστημάτων ορθής γεωργικής πρακτικής για την ολοκληρωμένη διαχείριση των καλλιεργειών τους.

Στη συνέχεια, η ανάπτυξη και εγκατάσταση συστημάτων για την ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και για την πλήρη ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος, προσδίδουν στις επιχειρήσεις που τα εφαρμόζουν (ελαιουργεία και τυποποιτηρία) ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα, ώστε να στοχεύουν σε νέες αγορές τόσο του εσωτερικού, όσο και του εξωτερικού. Σε αυτό το πλαίσιο, η εταιρεία

«Proactive A.E. - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων», σε συνεργασία με Ελαιοκομικούς Φορείς και Αγροτικούς Συνεταιρισμούς της Κρήτης, υλοποιεί μεγάλο αριθμό ποικίλων δράσεων που έχουν ως στόχο τη βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, από το κωράφι έως και τον τελικό καταναλωτή. Ενδεικτικά, για την καλλιεργητική περίοδο 2015-2016 η «Proactive A.E. - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων» έχει υλοποιήσει τις παρακάτω δράσεις που αφορούν τη βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου:

- Διεξαγωγή σεμιναρίων κατάρτισης παραγωγών στον αγρό.
- Πρακτική εκπαιδευτική επίδειξη για την εγκατάσταση ελαιώνα και τον εμβολιασμό ελαιοδέντρων με τη μέθοδο του ενοφθαλμισμού.
- Επίδειξη τεχνικής ενσωμάτωσης χορτοδοτικών φυτών σε ελαιώνες
- Επίδειξη θρυμματισμού των υπολειμμάτων κλαδέματος.
- Πρακτική Επίδειξη Εναλλακτικών



Εγκατάσταση ελαιώνα - Εμβολιασμός ελαιοδέντρων με τη μέθοδο του ενοφθαλμισμού.

Τεχνικών Καταπολέμησης του Δάκου.

- Σχεδιασμός, ανάπτυξη και εγκατάσταση συστημάτων ορθής γεωργικής πρακτικής, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου Agro 2.1-2.2.
- Εγκατάσταση λογισμικού ολοκληρωμένης ψηφιακής οργάνωσης και διοίκησης συστημάτων παραγωγής αγροτικών προϊόντων και τροφίμων (Proactive e-farming).
- Σχεδιασμός, ανάπτυξη, εγκατά-

σταση και πιστοποίηση συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων σε ελαιουργεία και τυποποιτηρία ελαιολάδου (ISO 22000:2005, FSSC 22000).

- Σχεδιασμός, ανάπτυξη, εγκατάσταση και πιστοποίηση συστημάτων Ιχνηλασιμότητας (ISO 22005:2007).

#PUBLICAWARDS
www.gourmetoliveexhibition.com

WINNER
2016

1ST GOURMET
LIVE
EXHIBITION
& delicacies



ΚΡΙΣΙΜΟ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΠΡΩΤΑ ΘΑ ΠΙΣΤΕΥΕΙ Η ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ ΤΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΘΑ ΠΕΙΣΕΙ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ στον Γιάννη Πανάγο

Η αναβάθμιση της εικόνας της επιτραπέζιας ελιάς στο εξωτερικό αλλά και το εσωτερικό αποτελεί σύμφωνα με τον πρόεδρό της Γιώργο Ντούτσια, τον βασικό στόχο της αντίστοιχης Διεπαγγελματικής, που κλείνει μόλις ένα έτος από την αναγνώρισή της, μια εποχή που χρονικά συμπίπτει με τη διαχείριση του φλέγοντος για τον κλάδο θέμα του ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας». Σύμφωνα με ίδιο, «τα βασικά που πρέπει να φροντίσουμε σαν χώρα είναι η αύξηση της εγχώριας παραγωγής και η καλύτερη διάρθρωσή της που θα έχει σαν αποτέλεσμα αυξημένο αγροτικό εισόδημα, και η άρση των αντικινήτρων στις εξαγωγικές επιχειρήσεις, ενώ διατηρεί επίκαιρο το αίτημα για τη δημιουργία Μπτρώου Μεταποιητικών Μονάδων προσαρμοσμένου στις ιδιαιτερότητες του προϊόντος.

Ποιοι λόγοι επέβαλαν τη δημιουργία της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Επιτραπέζιας Ελιάς και ποιοι είναι οι κεντρικοί της στόχοι;

Η έλλειψη κεντρικού φορέα που να διαθέτει την τεχνογνωσία ώστε να συσπειρώνει και να εκπροσωπεί αναλογικά και αποτελεσματικά τους απασχολούμενους με τον κλάδο των επιτραπέζιων ελιών (πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή τομέα) για την προάσπιση των συμφερόντων ενός στρατηγικού για την εθνική οικονομία εξαγωγικού προϊόντος και ισχυροποίησης της θέσης του στις αγορές. Ο εθνικός φορέας με διευρυμένες αρμοδιότητες που εκπροσωπεί αποτελεσματικά τον κλάδο αποτελούσε όραμα ετών για τους απασχολούμενους ελαιοπαραγωγούς και επιχειρήσεις, ενώ η δημιουργία του προβλέπεται να αποτελέσει εφελκτήριο για:

- Την ισχυροποίηση της θέσης της επιτραπέζιας ελιάς στις αγορές,
 - Τον καλύτερο συντονισμό και προάσπιση των συμφερόντων των φορέων και επιχειρήσεων που απασχολούνται σε όλο το φάσμα της παραγωγής, τυποποίησης και εξαγωγής του προϊόντος και
 - Την αναβάθμιση της εικόνας της επιτραπέζιας ελιάς στο εξωτερικό και το εσωτερικό.
- Στις βασικές προτεραιότητες της ΔΟΕΠΕΛ εντάσσονται η ανταπόκριση στις διεθνείς προκλήσεις και τον ανταγωνισμό, με ενδυνάμωση της θέσης της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς και όχημα τη φυσικότητα, η αξιοποίηση του ελληνικού σήματος, η διασύνδεση με τον τουρισμό και την εστίαση αλλά και η καλλιέργεια σχέσεων με τα ευρωπαϊκά κέντρα λήψης αποφάσεων.

Υπάρχουν κάποια οργανωτικά ζητήματα τα οποία θα πρέπει να διευθετηθούν ή είσατε ήδη έτοιμοι να αναλάβετε δράση;

Η Διεπαγγελματική κλείνει ένα χρόνο από την αναγνώρισή της και έχει σχετική οργανωτική επάρκεια, η οποία θα συμπληρώνεται με την ανάπτυξή της.

Λέγεται ότι η διάταξη του Άρθρου 34 στο νόμο 4384/2016 που αφορά στις Διεπαγγελματικές Οργανώσεις δεν διευκολύνει και πολύ την κατάσταση. Ποια είναι η γνώμη σας;

Το Άρθρο 34 του νόμου είναι πολύ γενικό και δεν μπορεί να καταλήξει κανείς αν διευκολύνει

ή όχι τη δημιουργία Διεπαγγελματικών. Θα αναμένουμε την Υπουργική Απόφαση για την εξειδίκευση του Άρθρου ώστε να κρίνουμε.

Δώστε μας ένα περίγραμμα της δραστηριότητας που αναπτύσσεται γύρω από την επιτραπέζια ελιά αυτά τα χρόνια. Κατ' αρχήν ποια είναι η καλλιέργησιμη έκταση και πώς μοιράζεται μεταξύ των διαφόρων ποικιλιών;

Οι επιτραπέζιες ποικιλίες αντιπροσωπεύουν (περίπου) το 25% του ελληνικού ελαιώνα (40 εκατ. ελαιόδενδρα). Το σύνολο της έκτασης επιτραπέζιων ανέρχεται σε 2.450.000 στρέμματα, εκ των οποίων η «Χαλκιδική» καταλαμβάνει 500.000 στρέμματα, η «Καλαμάτα» 625.000 και η «Κονσερβολιά» 1.325.000 στρέμματα. Με τις επιτραπέζιες ποικιλίες ασχολούνται 62.000 ελαιοκομικές εκμεταλλεύσεις και 100 επιχειρήσεις επεξεργασίας, μεταποίησης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας.

Ποια είναι κατά τη γνώμη σας η ποικιλία που δίνει τη μεγαλύτερη υπεραξία και το ανάλογο πέρασμα της εγχώριας επιτραπέζιας στις αγορές;

Η «Καλαμάτα» (Kalamata Olives), η οποία σταδιακά τα τελευταία χρόνια αντικατέστησε τον ιστορικό ελληνικό εμπορικό τύπο Greek black olives και αποτελεί την κορωνίδα των φυσικών μαύρων εμπορικών τύπων όπου η χώρα μας έχει την πρωτοκαθεδρία και τη φήμη. Εξάγονται 50.000 τόνοι κατ' έτος, αλλά και η «Χαλκιδική», η οποία σε ποσότητα υπερέχει στις εξαγωγές (διπλάσια, 90.000 τόνοι) και διαθέτει παγκόσμιο συγκριτικό πλεονέκτημα το μέγεθος του καρπού.

A close-up portrait of Giorgos Noutsias, an older man with grey hair and a beard, looking slightly to the left. He is wearing a dark suit jacket and a blue and white striped shirt. The background is a soft-focus green and yellow.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΝΤΟΥΤΣΙΑΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ
ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ
ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ
ΕΛΙΑΣ

Γίνεται πολλή συζήτηση για την ελιά Καλαμών. Τονίζεται μάλιστα από ορισμένες πλευρές πως αυτό στάθηκε και η αφορμή για την επίσευση των διαδικασιών δημιουργίας της Διεπαγγελματικής. Πώς έχει η υπόθεση;

Ευχής έργον που σήμερα υπάρχει ένας φορέας που κάνει σοβαρές προτάσεις και για την επίλυση του προβλήματος. Όπως είναι γνωστό, υπάρχει σύγχυση στην ονοματολογία των εμπορικών τύπων επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας «Καλαμάτα» (Kalamata olives) που αντιπροσωπεύουν ετησίως 50.000 τόνους εξαγωγής, αξίας 200 εκατ. ευρώ, και του ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» /

PDO «Ela Kalamatas» που αντιπροσωπεύει τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας «Καλαμάτα» μόνο του Ν. Μεσσηνίας, ήτοι 200 τόνοι.

Οι συζητήσεις για τη δημιουργία - ίδρυση Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Επιτραπέζιας Ελιάς ξεκίνησαν το 2006 μεταξύ εκπροσώπων των παραγωγών και των μεταποιητικών - εμπορικών επιχειρήσεων, οι οποίες κατέληξαν στην ίδρυση της ΔΟΕΠΕΛ το Μάιο του 2015. Ο μακρύς χρόνος των συζητήσεων προέκυψε από το γεγονός ότι οι άνθρωποι που συμμετείχαμε στις συζητήσεις για την ίδρυση της Διεπαγγελματικής επιδιώκαμε την εκπροσώπηση των διαφόρων τομέων από εκπροσώπους πρωτοβάθμιων φορέων από τις μεγαλύτερες περιφέρειες καλλιέργειας επιτραπέζιων ποικιλιών ελιάς της χώρας, ώστε η Διεπαγγελματική να έχει αμεσότερη σχέση με τα



Το όνομα της ποικιλίας «Kalamata olives» θα πρέπει να ξεκαθαρίζει ότι πρόκειται για τον εμπορικό τύπο της ποικιλίας. Δηλαδή να προστεθεί η λέξη «variety» και το brand να γίνει «Kalamata olives variety»

«ΓΕΝΝΗΘΗΚΑ ΚΑΤΩ ΑΠ' ΤΟ ΔΕΝΔΡΟ»

Σαν τεχνοκράτης και παραγωγός αφιερώσατε και συνεχίζετε να αφιερώνετε χρόνο στην επιτραπέζια ελιά. Πώς εξελίσσεται αυτή η σχέση και τι θα θεωρούσε ως δικαίωση των προσπαθειών του ο Γιώργος Ντούτσιας;

Γεννήθηκα «κάτω από το δένδρο». Η οικογένειά μου κλείνει 100 χρόνια (από το 1917) την παραγωγή ελαιόκαρπου επιτραπέζιας ποικιλίας στη Στυλίδα και στον Αγ. Κωνσταντίνο Φθιώτιδας, που αγοράζονταν για την εξαγωγή. Σπούδασα γεωπόνος στο ΑΠΘ και πραγματοποιήσα διδακτορικές σπουδές πάνω στη μεταποίηση του προϊόντος στη Γαλλία. Έγινα στέλεχος της Ελαιουργικής (εμπειρογνώμονας στην επιτραπέζια) από το 1978 και από το 1986 ανέλαβα και την οικογενειακή - ελαιοκομική εκμετάλλευση. Από το 2005 μετά την αφυπηρέτησή μου ξεκίνησα τη βιολογική διαχείριση της οικογενειακής-ελαιοκομικής εκμετάλλευσης και ως σήμερα παράγω βιολογικές επιτραπέζιες ελιές. Θα ήθελα τους πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή (τομείς) του προϊόντος να τους δω σε αгаστή συνεργασία για την περαιτέρω προώθησή του σε αγορές υψηλού εισοδήματος, ώστε ο ελαιοπαραγωγός να μπορεί με οικονομική άνεση να επενδύει στο προϊόν εφαρμόζοντας καλλιεργητικές μεθόδους ακριβείας, φιλικές προς το περιβάλλον που θα αυξήσουν περαιτέρω τις εξαγωγές της χώρας και το εισόδημά του.

φυσικά μέλη (ελαιοπαραγωγούς και επιχειρηματίες).

Σαν άνθρωπος που έχει αφιερώσει τη ζωή του στην ελιά, αλλά και σαν πρόεδρος της οργάνωσης θα έχετε κάποια πρόταση για την επίλυση του θέματος. Μπορείτε να μας την περιγράψετε;

Οι ελαιοπαραγωγοί της επιτραπέζιας ποικιλίας «Καλαμών/Καλαμάτα» και οι εξαγωγείς, από τη δεκαετία του '30 καθιέρωσαν το brand name «Kalamata olives» το οποίο υιοθέτησε η ελληνική πολιτεία με το Π.Δ. 221/1979 «περί τυποποίησης, συσκευασίας και ποιοτικού ελέγχου των προς εξαγωγή προοριζόμενων επιτραπέζιων ελαίων». Στο εν λόγω Π.Δ. η Πολιτεία υποχρεώνει τους Έλληνες εξαγωγείς από το 1979, να εξάγουν τις ελιές ποικιλίας «Καλαμών» με την ονομασία «Calamata olives», δηλαδή το όνομα της ποικιλίας στην εξωτερική αγορά καθορίστηκε από την ίδια την Πολιτεία.

Έχουμε δυο έννοιες:

α) το τοπωνύμιο που έγινε ΠΟΠ «Ελιά Καλαμάτας» / PDO «Elia Kalamatas» (που σημαίνει ελιά από την περιοχή της Καλαμάτας) και αντιπροσωπεύει σήμερα 200 τόνους ετησίως και β) το όνομα της ποικιλίας «Kalamata olives» (brand name) που αντιπροσωπεύει 50.000 τόνους εξαγωγή και που θα πρέπει να ξεκαθαρίζει ότι πρόκειται για τον εμπορικό τύπο της ποικιλίας. Δηλαδή να προστεθεί η λέξη «variety» και το brand name να γίνει «Kalamata olives variety». Έτσι ακριβώς συνέβη και πρόσφατα (2012) με το ίδιο πρόβλημα που προέκυψε με τους εμπορικούς τύπους της ποικιλίας «Χαλκιδική» και επελύθη συμβιβαστικά.

Πείτε μας κάποια πράγματα για τη δομή του κλάδου στον τομέα της μεταποίησης.

Η μεταποίηση (δευτερογενής τομέας)



Πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή τομείς του προϊόντος σε αгаστή συνεργασία απαιτεί η ανάπτυξη του κλάδου της επιτραπέζιας ελιάς.



συγκεντρώνει επιχειρήσεις που διαθέτουν μονάδες επεξεργασίας και παρασκευής επιτραπέζιων ελίων.

Οι υφιστάμενες μονάδες διαθέτουν ικανοποιητική υλικοτεχνική υποδομή, η οποία καλύπτει οπωσδήποτε την πρώτη μεταποίηση του προϊόντος. Δηλαδή:

- Υποδοχή πρώτης ύλης (ελαιόκαρπου)
- Ξεπίκρισμα
- Ζύμωση
- Ωρίμανση

- Συντήρηση, δηλαδή την παρασκευή των ονομαστών ελληνικών εμπορικών τύπων επιτραπέζιας ελιάς.

Σημαντικό μέρος των παραπάνω μονάδων, διαθέτουν εξειδικευμένη υλικοτεχνική υποδομή και στελεχιακό δυναμικό και για τη δευτερογενή μεταποίηση του προϊόντος, δηλαδή την παρασκευή: Τσακιστών, Χαρα-

κών, Εκπυρνωμένων, Γεμιστών με διάφορα γεμίσματα, Ροδελών κ.λπ. Οι μονάδες αυτές επίσης διαθέτουν σύγχρονες γραμμές συσκευασίας, σε συσκευασίες καταναλωτή με παστερίωση ή/και αποστείρωση, υπό κενό ή τροποποιημένη ατμόσφαιρα κ.λπ. και διαθέτουν στην αγορά μεγάλη γκάμα κωδικών του προϊόντος.

Τι αντιπροσωπεύουν αυτή τη στιγμή οι ιδιωτικές επιχειρήσεις και τι οι συνεταιρισμοί;

Στη επεξεργασία, μεταποίηση, τυποποίηση, συσκευασία και εμπορία του προϊόντος, οι ιδιωτικές επιχειρήσεις του κλάδου αντιπροσωπεύουν περίπου το 84% της αγοράς και οι συνεταιριστικές επιχειρήσεις το υπόλοιπο 16%.



Η καθετοποίηση μικρών μονάδων μέχρι τον τελικό καταναλωτή συνήθως είναι θνησιγενής. Οι ομαδοποιημένοι παραγωγοί με σοβαρά κρίσιμα μεγέθη θα μπορούσαν ενδεχομένως να φθάσουν και μέχρι τον τελικό καταναλωτή, σύμφωνα με τον κ. Ντούτσια.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι στην επιτραπέζια ελιά αναπτύσσονται και εξειδικευμένες επιχειρήσεις κυρίως delicatessen προϊόντων για πολύ απαιτητικούς πελάτες; Υπάρχουν περιθώρια σ' αυτή την κατηγορία;

Πράγματι στο χώρο της επιτραπέζιας ελιάς αναπτύσσονται μεταποιητικές επιχειρήσεις που παράγουν και εμπορεύονται κυρίως προϊόντα delicatessen για πολύ απαιτητικούς πελάτες. Υπάρχουν ωστόσο και περιθώρια ανάπτυξης σ' αυτή την κατηγορία, υπό προϋποθέσεις κατά την άποψη μου:

I. Κατ' αρχήν ότι όταν ξεκινά σε οποιοδήποτε αναπτυξιακή διαδικασία πρέπει να διαθέτει κρίσιμο μέγεθος,

II. οι μικρές καθετοποιημένες μονάδες

στον κλάδο των επιτραπέζιων ελιών πρέπει να φθάνουν μέχρι την πρώτη μεταποίηση. Δηλαδή παραγωγή ελαιόκαρπου εξαιρετικής ποιότητας και στη συνέχεια επεξεργασία μέχρι την πρώτη μεταποίηση, δηλαδή ξηκίρισμα, ζύμωση, ωρίμανση, συντήρηση, ώστε το προϊόν να λάβει τα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν τον εμπορικό του τύπο και

III. η καθετοποίηση μικρών μονάδων μέχρι τον τελικό καταναλωτή συνήθως είναι θνησιγενής. Οι ομαδοποιημένοι παραγωγοί με σοβαρά κρίσιμα μεγέθη θα μπορούσαν ενδεχομένως να φθάσουν και μέχρι τον τελικό καταναλωτή.

Να μιλήσουμε πιο διεξοδικά για τον εξαγωγικό προσανατολισμό του κλάδου; Πού φθάνει η ελληνική επιτραπέζια και ποια είναι τα οικονομικά μεγέθη αυτής της προσπάθειας;

Το (περίπου) 85% του παρασκευασμένου - έτοιμου προϊόντος εξάγεται σε περισσότερες από 100 χώρες, με αξία περίπου 450 εκατ. ευρώ ετησίως. Το πρώτο αγροτικό - εξαγωγικό προϊόν της χώρας. Με ανοδική τάση, οι εξαγωγές διπλασιάστηκαν τα τελευταία δέκα χρόνια (από 85.000 το 2005, σε 170.000 το 2014).

Ποια θα βλέπατε σαν τα μεγαλύτερα εμπόδια στην περαιτέρω ενίσχυση της επιχειρηματικότητας και της εξαγωγικής προσπάθειας στον κλάδο;

Οι συμφωνίες που περιορίζουν τις αγορές, ενώ παραπέμπουν στο μακρινό παρελθόν. Οι αγορές πρέπει να είναι ανοιχτές ώστε να «καλπάζουν» οι εξαγωγές της χώρας. Οι ελληνικές ποικιλίες επιτραπέζιων ελιών εξάγονται σε περισσότερες από 100 χώρες, με -περίπου- 450 εκατ. ευρώ ετησίως. Ποιο άλλο προϊόν εξάγεται σε τόσες χώρες; Ο κλάδος της επιτραπέζιας ελιάς έχει -σχεδόν αποκλειστικά- εξαγωγικό χαρακτήρα.

Τα βασικά που πρέπει να φροντίσουμε σαν χώρα είναι η αύξηση της εγχώριας παραγωγής και η καλύτερη διάρθρωσή της που θα έχει σαν αποτέλεσμα αυξημένο αγροτικό εισόδημα, η βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος και η άρση των αντικινήτρων στις εξαγωγικές επιχειρήσεις. Οι εξαγωγές δεν επηρεάζονται μόνο από την κρίση αλλά και από άλλους εξωγενείς παράγοντες όπως :

• Οι μειωμένες εσοδείες λόγω ακαρπ-

ας (τρεις φορές στο τελευταίο διάστημα των έξι ετών, 2009, 2013, 2015),

• Ο αρνητικός αντίκτυπος στις διεθνείς αγορές από τις προσφορές για το ίδιο προϊόν σε υψηλές ή χαμηλές τιμές,

• Η έλλειψη ρευστότητας καθώς οι τράπεζες έχουν περιορίσει τις χρηματοδοτήσεις,

• Το υψηλό κόστος ενέργειας,

• Η σφικτή κατάσταση που δημιουργήθηκε στις εξαγωγές, καθώς «πάγωσαν» οι μεταφορές με την εφαρμογή των capital controls και φυσικά

• Οι υψηλές και συνεχώς μεταβαλλόμενες φορολογικές και άλλες επιβαρύνσεις παραγωγών και επιχειρήσεων, το «πάγωμα» της επιστροφής ΦΠΑ στους παραγωγούς και στις εξαγωγικές επιχειρήσεις και η υπερβολική ελληνική γραφειοκρατία.

Θεωρείτε ότι χρειάζεται ένας ολοκληρωμένος σχεδιασμός για την περαιτέρω ανάπτυξη της καλλιέργειας στην επιτραπέζια ελιά και πώς θα οριοθετούσατε εσείς μια τέτοια πρωτοβουλία;

Χρειάζεται οπωσδήποτε ολοκληρωμένος σχεδιασμός και εθνική στρατηγική για το προϊόν και το κενό αυτό έρχεται να το καλύψει η ΔΟΕΠΕΛ. Όσον αφορά στον πρωτογενή τομέα, απαιτείται η συνδρομή της Πολιτείας με όλα τα μέσα και εργαλεία που διαθέτει:

- Στην ομαδοποίηση των παραγωγών,
- Στη δημιουργία πραγματικών και όχι πλασματικών Ομάδων Ολοκληρωμένης Διαχείρισης που θα παράγουν και θα μπορούν να διαθέσουν πιστοποιημένο προϊόν,
- Στην αύξηση των εκτάσεων βιολογικής διαχείρισης,
- Στη δημιουργία υποδομών των ομάδων για την ομαλοποίηση της σχέσης προσφοράς - ζήτησης και
- Στην επίλυση δυσλειτουργιών στην πληρωμή με εργόσημο ΟΓΑ από τους παραγωγούς.

Όσον αφορά στον δευτερογενή τομέα, παραμένει συνεχώς επίκαιρο το αίτημα του κλάδου για τη δημιουργία Μητρώου Μεταποιητικών Μονάδων επιτραπέζιων ελιών προσαρμοσμένου στις ιδιαίτερες του προϊόντος.

Όσον αφορά στον τριτογενή τομέα άρση όλων των γραφειοκρατικών εμποδίων στις εξαγωγές και προικοδότηση του τομέα με φτερά ώστε απερίσπαστος να προωθηθεί το προϊόν στην παγκόσμια αγορά.

Ο κλάδος της επιτραπέζιας

ΕΛΛΑΔΑ

2^η

ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΧΩΡΑ
ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

200.000

* έτοιμο προϊόν

ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



εηλιάς με αριθμούς



8%

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



62.000+
ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ



100+

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



{Καλλιέργεια, συλλογή,
επεξεργασία, διακίνηση,
μεταποίηση, τυποποίηση,
εμπορία (διακίνηση και εξαγωγή)}



85%+

ΕΞΑΓΩΓΕΣ

9,2%

ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ
ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

€ 450+
εκατ.

ΜΕΓΕΘΟΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΔΙΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ
ΕΞΑΓΩΓΩΝ
ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ

10ετία



100+

ΧΩΡΕΣ



Συνολικό τζίρο πάνω από
400 εκατ. ευρώ, παραγωγή
ανώτερη των 170.000
τόνων σε ετήσια βάση
αντιπροσωπεύουν οι 46
επιχειρήσεις – μέλη
της Διεπαγγελματικής
Οργάνωσης
Επιτραπέζιας Ελιάς
(ΔΟΕΠΕΛ), εξάγοντας
προϊόν σε Ηνωμένες
Πολιτείες (33%),
Γερμανία (20%) και
Ηνωμένο Βασίλειο (10%)



ΠΡΩΤΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΝΑ ΑΝΟΙΞΟΥΝ ΝΕΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

ΜΕ ΤΖΙΡΟ ΜΙΣΘ ΔΙΣ ΑΝΟΙΞΕ ΦΤΕΡΑ ΤΟ FOODCLUSTER ΔΘΕΠΕΛ

Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Επιτραπέζιας Ελιάς αντιπροσωπεύει έναν από τους ισχυρότερους κλάδους της εξαγωγικής οικονομίας στην Ελλάδα σήμερα, ενισχύοντας έτσι την εκπροσώπηση του σε εθνικό και διεθνές επίπεδο.

Ο εθνικός φορέας με διευρυμένες αρμοδιότητες που εκπροσωπεί τον κλάδο αποτελούσε όραμα ετών για τους απασχολούμενους ελαιοπαραγωγούς και επιχειρήσεις της επιτραπέζιας ελιάς, ενώ η δημιουργία του προβλέπεται



να αποτελέσει εφαλτήριο για:

- Την ισχυροποίηση της θέσης της επιτραπέζιας ελιάς στις διεθνείς αγορές
- Τον καλύτερο συντονισμό και προσπάθεια των συμφερόντων των φορέων και επιχειρήσεων που απασχολούνται σε όλο το φάσμα της παραγωγής, τυποποίησης και εξαγωγής του προϊόντος
- Την αναβάθμιση της εικόνας της επιτραπέζιας ελιάς στο εξωτερικό και το εσωτερικό



Οι συμμετέχοντες στην ΔΟΕΠΕΛ αντιπροσωπεύουν παραγωγή 75.000 τόνων ελιάς Χαλκιδικής, 45.000 τόνων Καλαμών, 45.000 τόνων Κονσερβολιάς και 5.000 επιπλέον τόνους επιτραπέζιου προϊόντος άλλων ποικιλιών.

Σύμφωνα με τα σημερινά δεδομένα, ο κλάδος της επιτραπέζιας ελιάς:

- Εξάγει το 85% της εγχώριας παραγωγής στις διεθνείς αγορές
- Αποτελεί την 2η εξαγωγική χώρα παγκοσμίως
- Αθροίζει περισσότερους από 60.000 ελαιοπαραγωγούς και αντιστοίχως περισσότερες από 100 επιχειρήσεις
- Έχει τζίρο 450 εκατ. ευρώ

Σημειωτέον πως στην ΔΟΕΠΕΛ, που ήδη υπέβαλε τον φάκελο αναγνώρισής της ως Εθνική από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, την εποπτεύουσα αρχή, συμμετέχουν τόσο ο τομέας της παραγωγής με ομάδες παραγωγών και συνεταιρισμούς, όσο και η μεταποίηση η οποία συμπεριλαμβάνει τις οργανωμένες μονάδες της επεξεργασίας, μεταποίησης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας του έτοιμου προϊόντος.

Στις βασικές προτεραιότητες της Διεπαγγελματικής εντάσσεται η ανταπόκριση στις διεθνείς προκλήσεις και τον ανταγωνισμό με ενδυνάμωση της θέσης της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς και όχημα τη φυσικότητα, η αξιοποίηση του ελληνικού σήματος, η διασύνδεση με τον τουρισμό και την εστίαση, αλλά και η καλλιέργεια σχέσεων με τα ευρωπαϊκά κέντρα λήψης αποφάσεων.

Όπως τόνισε σχετικά σε γεύμα εργασίας παρουσία δημοσιογράφων ο Πρόεδρος της ΔΟΕΠΕΛ Δρ. Γιώργος Ντούτσιος: «Δραστηριοποιούμαστε σε έναν κλάδο που κάνει τη χώρα μας υπερήφανη στον κόσμο. Όσοι ασχο-

Περιφέρειες παραγωγής επιτραπέζιων ποικιλιών ελιάς

Χαλκιδική	
τάση	↑
τόνοι	123.000
παραγωγοί	13.000+
δέντρα	10.000.000

Καλαμάτα (Καλαμών)	
τάση	↑
τόνοι	70.000
παραγωγοί	13.500+
δέντρα	10.000.000



Πράσινες (Χαλκιδική, Κονσερβολιά)	
τάση	↑
τόνοι	77.000
παραγωγοί	34.500+
δέντρα	20.000.000

Κονσερβολιά	
τάση	↑
τόνοι	77.000
παραγωγοί	34.500+
δέντρα	20.000.000

Άλλες	
τάση	↑
τόνοι	6.000
παραγωγοί	1000+
δέντρα	1.000.000

“
Έντεκα προϊόντα με Προστασία Γεωγραφικών Ενδείξεων έχει υπό τη σκέπη της η Διεπαγγελματική

λούμαστε με την επιτραπέζια ελιά, από τους παραγωγούς μέχρι τους συνεταιρισμούς και τις επιχειρήσεις είχαμε ένα κοινό όραμα: να τοποθετήσουμε το προϊόν μας στη θέση που του αξίζει και να εργαστούμε προς μια κοι-

νή κατεύθυνση: την ισχυροποίηση της θέσης ενός προϊόντος που δικαίως θεωρείται ως ο εθνικός μας θησαυρός».

ΚΛΕΙΝΕΙ ΕΝΑ ΧΡΟΝΟ

Η ΔΟΕΠΕΛ) συστάθηκε στις 5 Μαΐου 2015, ανταποκρινόμενη στην επιτακτική ανάγκη δημιουργίας εξειδικευμένου θεσμικού φορέα επιτραπέζιας ελιάς, που θα διαθέτει τεχνογνωσία και θα συσπειρώνει τον κλάδο.

Σκοπός είναι η αποτελεσματική και αντιπροσωπευτική εκπροσώπησή του για την προάσπιση των συμφερόντων ενός στρατηγικού για την εθνική οικονομία, εξαγωγικού προϊόντος και την ισχυροποίηση της θέσης του στις διεθνείς αγορές. Η ΔΟΕΠΕΛ είναι νομικό ΝΠΙΔ μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα.

ΜΙΑ ΣΤΡΕΒΛΩΣΗ ΑΠΕΙΛΕΙ 50.000 ΤΟΝΟΥΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

ΧΑΝΕΙ ΡΑΦΙΑ Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΛΟΓΩ ΤΟΥ ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

Το «στενό» ΠΟΠ Καλαμάτας κατεβάζει από το ράφι αρκετών χωρών του εξωτερικού ελληνικές επιτραπέζιες ελιάς άριστης ποιότητας και ίδιας ουσιαστικά ποικιλίας. Από την πλευρά τους, οι μεταποιητές ζητούν είτε κατάργηση στο καθεστώς ΠΟΠ, είτε ρύθμιση από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, ώστε οι ελιές ίδιας ποικιλίας που παράγονται εκτός Μεσσηνίας, να μην αντιμετωπίζονται ως προϊόντα κατώτερα των ΠΟΠ

Του Αλέξανδρου Μπίκα



ΗΔΗ ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ του χώρου μετρούν απώλειες πελατών σε χώρες όπως η Ιταλία, η Γαλλία, η Σκανδιναβία αλλά και γραφειοκρατικά προβλήματα από συγκεκριμένους υπαλλήλους ελληνικών τελωνείων, που υλοποιούν κατά γράμμα το νόμο, απαγορεύοντας έτσι σε πολλές περιπτώσεις τις εξαγωγές μεγάλων φορτίων.

Το οξύμωρο είναι πως το συγκεκριμένο ΠΟΠ προϊόν αντιπροσωπεύει παραγωγή μόλις 200-300 τόνων ετησίως, την ώρα που σε άλλες περιοχές (π.χ. Στερεά και Δυτική Ελλάδα κ.λπ.) παράγονται πάνω από 50.000 τόνοι ελιάς ίδιας ποικιλίας.

Οι δυσχέρειες που δημιουργεί στις εξαγωγικές επιχειρήσεις και κατ' επέκταση σε χιλιάδες ελαιοπαραγωγούς με έδρα άλλες, πλην της Μεσσηνίας περιοχές, ο κανονισμός που διέπει από το 1993 το ΠΟΠ προϊόν ελιάς «Καλαμάτας», κυριάρχησαν στο «μενού» συνάντησης γνωριμίας που οργάνωσε η Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς (ΔΟΕΠΕΛ), την Τετάρτη, στο ξενοδοχείο Χίλτον.

Χαρακτηριστική ως προς το κλίμα ήταν η τοποθέτηση του Γιώργου Ντούτσια, προέδρου της οργάνωσης, ο οποίος σημείωσε πως λόγω του κανονισμού που δεν αλλάζει και μικροσυμφερόντων, «πάνε χαμένοι» ουσιαστικά πάνω από 50.000 τόνοι επιτραπέζιες ελιές.

«Το ΠΟΠ στη Μεσσηνία με το όνομα «Ελιές

ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΣΤΕΛΝΕΙ ΣΤΗΝ ΑΛΒΑΝΙΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΜΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ

Διεξόδους σε γειτονικές χώρες, με σκοπό τη μείωση του κόστους παραγωγής που έχει εκτοξευτεί σε δυσθεώρητα ύψη εξαιτίας των απαντώντων φορολογικών επιβαρύνσεων αναζητούν και οι μεταποιητών επιτραπέζιας ελιάς. Πληροφορίες του ΕΙ αναφέρουν πως εκτός των εταιρειών τροφίμων και όχι μόνο που ιδρύουν παραρτήματα σε γειτονικά κράτη, με σκοπό την εμπορία, αρκετοί μεταποιητές στέλνουν μεγάλες ποσότητες βρώσιμης ελιάς για γέμισμα με κάποιο υλικό (π.χ.

αμύγδαλο, λεμόνι κ.λπ.) στην Αλβανία ή τη Βουλγαρία, καθώς εκεί τα εργατικά κόστη δεν έχουν καμιά σχέση με αυτά της Ελλάδας, όπως επίσης και οι φορολογικοί συντελεστές. Μετέπειτα, αν οι ελιές δεν φύγουν από εκεί για κάποια ευρωπαϊκή ή μη χώρα, επανεισάγονται στην χώρα μας από τις ίδιες εταιρείες, μπαίνουν σε συσκευασίες και επαναπωλούνται στις αγορές του εξωτερικού, όπου συνήθως γίνονται ανάρπαστες. Αξίζει να σημειωθεί πως ανα-

φορικά με τους παράγοντες που συμβάλλουν στη δραστηριοποίηση ελληνικών επιχειρήσεων στην Αλβανία, η κα Π. Λάρδα, επικεφαλής του Γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων στα Τίρανα, επισημαίνει ότι οι στενές εμπορικές σχέσεις οφείλονται στη γεωγραφική εγγύτητα των δύο χωρών και το μεταναστευτικό ρεύμα Αλβανών προς την Ελλάδα όπως και η εξοικείωση των κατοίκων της χώρας με τα ελληνικά προϊόντα και τον ελληνικό τρόπο ζωής.



Υπάρχουν ντόπιες εταιρείες που λόγω εξοπλισμού δεν μπόηκαν στον πειρασμό να στείλουν έξω καρπό.

Καλαμάτας» έγινε το 1993. Όμως οι ελιές της ποικιλίας Καλαμάτας εξάγονταν εδώ και πολλά χρόνια στο εξωτερικό με το όνομα «Kalamata olives». Οι ξένοι καταναλωτές έμαθαν εδώ και 80 χρόνια τις ελιές με την ονομασία Καλαμάτα και σήμερα έχει μεγάλη δυναμική στις εξαγωγές. Η παραγωγή ΠΟΠ όμως δε μπορεί να ξεπεράσει τους 2.000 τόνους και οι εξαγωγές είναι περίπου 200 – 300 τόνους με την ξένη ονομασία «PDO Elies Kalamatas», δήλωσε ο ίδιος, για να προσθέσει, ότι «αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να υπάρχουν προβλήματα με αυτές τις ονομασίες, αφού δεν επιτρεπόταν να δοθεί ένα όνομα που να δημιουργεί πρόβλημα στο ΠΟΠ».

Τι προβλέπει ο κανονισμός του 1993 Σημειωτέον ότι όπως αναφέρεται στον σχετικό κανονισμό, «η ένδειξη ελιά «ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Καλαμών που καλλιεργείται στο Νομό Μεσσηνίας και εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

Η ελιά Καλαμών καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Μεσσηνίας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό Καλοκαίρι. Η ελιά Καλαμών καλλιεργείται σε εδάφη αργιλοαμμώδη έως πετρώδη, σε πεδινές ή επικλινείς περιοχές».

ΚΑΠΕΛΟ ΠΛΗΡΩΝΟΥΝ ΟΙ ΕΞΑΓΩΓΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟ ΤΕΛΩΝΕΙΟ ΜΕΙΩΜΕΝΟΥ ΩΡΑΡΙΟΥ

Πρόσθετο χαράτσι πάνω από 100 ευρώ ανά κοντέινερ με επιτραπέζιες ελιές που στέλνουν στο εξωτερικό υποχρεούνται να πληρώνουν οι εξαγωγικές εταιρείες του κλάδου, λόγω του μειωμένου ωραρίου βάσει του οποίου δουλεύουν εδώ και λίγες μέρες τα τελωνεία σε όλη τη χώρα. Παράγοντες της εγχώριας αγοράς επιτραπέζιας ελιάς χαρακτηρίζουν «αχρείαστο» και χωρίς λογική το μέτρο, που υιοθέτησε η κυβέρνηση με αιφνιδιαστική απόφαση του υπουργού Οικονομικών, Ευκλείδη Τσακαλώτου, ο οποίος επέβαλε στα τελωνεία, ακόμη και σε αυτό του Πειραιά, μειωμένο ωράριο κατά τέσσερις ώρες (την τελευταία τριετία έκλειναν 21.00 το βράδυ, τώρα κλείνουν στις 17.00 το απόγευμα).

Μπορεί η επιβάρυνση να φαντάζει μικρή ανά κοντέινερ, όπως εξηγούν στο ΕΙ εξαγωγείς, ωστόσο αυτό δεν είναι το μοναδικό πλήγμα που επιφέρει το μέτρο στον κλάδο. Καθώς πλέον υφίστανται ταλαιπωρία κυρίως οι εξαγωγικές εταιρείες με έδρα στην περιφέρεια, μιας και είθισται τα φορτηγά τους να φορτώνονται πρωί για να φτάσουν απόγευμα στα τελωνεία.

Το θέμα αποκτά κρίσιμες διαστάσεις, καθώς η απόφαση, που δημοσιεύθηκε ήδη στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, αφορά και το μεγαλύτερο τελωνείο της χώρας και ένα από τα μεγαλύτερα της Μεσογείου, το Ε΄ Πειραιά. Από αυτό περνούν όλα τα εμπορευματοκιβώτια που εξάγονται διά θαλάσσης από τους προβλήτες Ι, ΙΙ και ΙΙΙ του ΟΛΠ.





ΠΡΩΤΗ ΚΛΙΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΑΠΟΚΑΛΥΠΤΕΙ

«BOMBA» ΜΕ ΑΝΤΙ- ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΟΙ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

Επανάσταση στον ελαιοκομικό τομέα με άμεσα και μακροπρόθεσμα οφέλη για τον παραγωγό και τις επιχειρήσεις του χώρου φέρνει η πρώτη κλινική μελέτη με επιτραπέζιες ελιές Καλαμών που έγινε στην Ελλάδα από τη Φαρμακευτική Σχολή ως προς την προστασία του καρδιαγγειακού συστήματος. Τα στοιχεία της μελέτης, μερικά από τα οποία αποκαλύπτει κατ' αποκλειστικότητα το ΕΙ, είναι εξόχως εντυπωσιακά, αποδεικνύοντας ότι εκτός του ελαιολάδου και οι βρώσιμες ελιές μπορούν να πάρουν πόντους υπεραξίας και συνεπώς τιμής μέσω των ισχυρισμών υγείας

Των Λεωνίδα Λιάμπη
& Αλέξανδρου Μπίκα

Σύμφωνα με πληροφορίες μετά τη δημοσιοποίηση, πριν μερικούς μήνες, σε ξενοδοχείο της Αθήνας μελέτης που έγινε στις ΗΠΑ, σχετικά με τις ευεργετικές επιδράσεις του ελαιολάδου στην υγεία των καταναλωτών, μια νέα -αυτή τη φορά για τις επιτραπέζιες ελιές- πιστοποιεί τα οφέλη στην υγεία των ανθρώπων που τις καταναλώνουν.

Κατά τις ίδιες πληροφορίες σε δείγματα ελιάς από διάφορες περιοχές της Ελλάδας (μέσα σε αυτές σίγουρα της Πελοποννήσου) ανιχνεύθηκαν υψηλότατα ποσοστά τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης, δυο αντιοξειδωτικών ουσιών, που έχει αποδειχθεί επιστημονικά ότι έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες, προστατεύοντας το καρδιαγγειακό σύστημα.



γειακό σύστημα.

Σε αρκετά από τα δείγματα που ελήφθησαν από ελαιώνες της Πελοποννήσου μάλιστα, τα ποσοστά των δυο αυτών ουσιών που βρέθηκαν ήταν πολύ πάνω από το μέσο όρο εμπορικών δειγμάτων ελιών που συμπεριελήφθησαν στη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο Πανεπιστήμιο Αθηνών και δημοσιεύθηκε στο J. Agric. Food Chem.

Σημειωτέον πως την ευθύνη της έρευνας έχουν ο επίκουρος καθηγητής τμήματος Φαρμακογνωσίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, Προ-

ΚΑΨΟΥΛΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, πλούσιο σε φαινόλες, σε μορφή κάψουλας, που θα παραπέμπει ευθέως σε ισχυρισμούς υγείας, οι οποίοι θα σπριζονται και σε ιατρικές μελέτες, θα λανσάρουν σύντομα ελληνικές φαρμοκοβιομηχανίες.

Σχετική αναφορά έκανε, στην ίδια εκδήλωση, ο Προκόπης Μαγιάτης, τονίζοντας χαρακτηριστικά πως «το ελαιόλαδο είναι ένα προϊόν που κινείται μεταξύ του τροφίμου και του φαρμάκου. Υπάρχουν ουσίες του, οι οποίες είναι ευεργετικές για

την υγεία των ανθρώπων, τις οποίες δεν βρίσκουμε πουθενά αλλού». Όπως εξήγησε, τέτοιες είναι οι ελαιοκανθάλη, ελαιαίνη, ελευρωπαίνη και λιγκοστροσίδη οι οποίες έχουν αντιφλεγμονώδεις και αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Πρόσφατα, πρόσθεσε, το Φαρμακευτικό Τμήμα του ΕΚΠΑ ανακάλυψε και μία νέα ουσία που ονομάστηκε ελαιοκορωνάλη, προς τιμήν της πιο διαδεδομένης ελληνικής ποικιλίας, της Κορωνέικης. Σύμφωνα με επιστημονικές έρευνες η ελαιοκανθάλη, έχει

αντιφλεγμονώδη δράση ανάλογη της ιβουπροφαίνης, ενώ έχει αξιοποιηθεί για την καταπολέμηση ασθενειών όπως είναι η ρευματοειδής αρθρίτιδα, αλλά και η οστεοαρθρίτιδα. Σε έρευνες που έχουν γίνει σε πειραματόζωα διαπιστώθηκε ότι δρα ανασταλτικά στο Alzheimer, τον καρκίνο και εμποδίζει και τη δημιουργία θρόμβων. Η ελαιοκανθάλη είναι υπεύθυνη για την αίσθηση καψίματος στο λαιμό που είναι χαρακτηριστική του αγουρέλαιου, ενώ η ελαιαίνη είναι η πιο ισχυρή αντιοξειδωτική ουσία.

κόπης Μαγιάτης, και η ερευνήτρια του τμήματος Φαρμακογνωσίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ελένη Μέλιου.

Τα ευρήματα της μελέτης θ' ανακοινωθούν, εκτός απρόοπτου στη διάρκεια του τρίτου Διεθνούς Συνεδρίου Ελαιοκανθάλης, που θα πραγματοποιηθεί στις 2-3 Ιουνίου 2016, στην πόλη της Αρχαίας Ολυμπίας, με ευθύνη της Διεθνούς Εταιρείας Ελαιοκανθάλης (OIS).

Ποσοστά τυροσόλης και υδροτυροσόλης σε ελιές Καλαμών

	Παλιά μελέτη	Νέα μελέτη
Τυροσόλη	134 mg/g	Πάνω από 800 mg/g
Υδροτυροσόλη	244 μg/g	Πάνω από 1.500 μg/g

Greek 
Natural Olives
ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΛΙΕΣ

celebrating **90 YEARS** *of excellence*
SIOURAS
SINCE 1926



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





ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΕΡΑΣΕ ΤΟ ΠΟΠ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΕΚΠΥΡΗΝΩΜΕΝΕΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΕΣ Η ΣΤΥΛΙΔΑ

Του Αλέξανδρου Μπίκα

Μ' ΕΝΑΝ ΣΜΠΑΡΟ δυο τρυγόνια έπιασαν στον Αγροτικό Ελαιουργικό Συνεταιρισμό Στυλίδας, καθώς και διατήρησαν τις προδιαγραφές που επιτάσσει το ΠΟΠ, αλλά και έβαλαν νέο προϊόν εκπυρηνωμένης «Κονσερβολιάς Στυλίδας» στο ράφι, για να ικανοποιήσουν το καταναλωτικό κοινό που τις ζητά.

Ειδικότερα, σύμφωνα με τις επικαιροποιημένες προδιαγραφές, πρόκειται για το πρώτο ΠΟΠ εκπυρηνωμένης επιτραπέζιας ελιάς στην Ελλάδα, το οποίο μπορεί να είναι συσκευασμένες ελιές ολόκληρες ή εκπυρηνωμένες, διατηρώντας παράλληλα τις προδιαγραφές του ΠΟΠ.

Σύμφωνα με τον Χρήστο Καραδήμο, Διευθυντή της Οργάνωσης Παραγωγών: «Το βήμα για την τροποποίηση ήταν αναγκαίο να γίνει, καθώς η ζήτηση για την εκπυρηνωμένη ελιά αυξάνει συνεχώς και έχει ξεπεράσει το 70%

της συνολικής επιτραπέζιας ελιάς. Ο Συνεταιρισμός Στυλίδας εξάγει ολόκληρες και εκπυρηνωμένες ελιές σε χώρες όπως: ΗΠΑ, Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Ηνωμένο Βασίλειο, Γερμανία, Βουλγαρία κ.ά.». Σημειώτεον πως η παραλαβή, επεξεργασία και τυποποίηση των ελιών γίνεται στη υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής στη ΒΙ.ΠΕ Λαμίας, και είναι πιστοποιημένη με διεθνή συστήματα ποιότητας, υγιεινής, ασφάλειας, ικνηλασιμότητας προϊόντων και περιβαλλοντικής διαχείρισης, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα ISO 9001:2000, ISO 22000:2005, FSSC, ISO 14001. Επιπλέον η οργάνωση διαθέτει από το 2008 μέχρι σήμερα πιστοποιημένο σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης ελαιοκαλλιέργειας κατά AGRO 2.1 & 2.2.

Όπως εξηγεί από την πλευρά του ο Γιάννης Καλτσός, Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας συμβούλων PROTYPON, η οποία έχει αναλάβει

τον πλήρη σχεδιασμό και ανάπτυξη των συστημάτων ποιότητας:

«Ο Συνεταιρισμός διαθέτει μια άρτια οργάνωση πλήρως προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις των σύγχρονων προτύπων πιστοποίησης, ξεκινώντας από την εφαρμογή του συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στον ελαιώνα και φθάνοντας σε όλα τα στάδια μεταποίησης και συσκευασίας του τελικού προϊόντος. Η πλήρης καθετοποίηση της παραγωγής μέσω του συστήματος ικνηλασιμότητας, η ελεγχόμενη παραγωγή του προϊόντος από την ομάδα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και ο τεκμηριωμένος έλεγχος του προϊόντος σε όλα τα στάδια επεξεργασίας μέχρι και την τελική τυποποίησή του, αποτελούν το διαβατήριο για την είσοδο του προϊόντος στις απαιτητικές αγορές του εξωτερικού».

ΜΕ ΤΟ BRAND ELISTI ΟΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Οι τελικές συσκευασίες του συνε-



Ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στυλίδας ιδρύθηκε το 1949.



ταιρισμού φέρουν την εμπορική ονομασία «ELISTI» και είναι ελιές πράσινες ολόκληρες και εκπυρνωμένες ΠΟΠ σε συσκευασίες των 250 γρ., 350 γρ., 500 γρ., 1 κιλού, 5 κιλών και 10 κιλών σε γυάλινες και πλαστικές συσκευασίες καθώς και λευκοσιδηρά δοχεία.

ΤΥΠΟΥ ΑΜΦΙΣΣΗΣ

Με την επώνυμη επιτραπέζια ελιά «ΠΟΠ Κον-

σερβολιά Στυλίδας» ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στυλίδας πρωτοπορεί στις αγορές, αφού η «Κονσερβολιά Στυλίδας» (τύπου Αμφίσσης) γνωστή για τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες, αποτελεί κατ' αποκλειστικότητα το μοναδικό προϊόν που παράγει, εμπορεύεται και μεταποιεί ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στυλίδας, από το 1949, έτος ίδρύσής του, ως και σήμερα.

Η Οργάνωση Παραγωγών εδρεύει στο Νομό Φθιώτιδας και αποτελεί σημείο αναφοράς στην αγορά των επιτραπέζιων ελιών καθώς είναι η μοναδική συνεταιριστική οργάνωση που τυποποιεί και εμπορεύεται την επιτραπέζια ελιά ΠΟΠ (Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης) με την ονομασία «Κονσερβολιά Στυλίδας ΠΟΠ».

Χρήστος
Καραδήμος,
Διευθυντής
της Οργάνωσης
Παραγωγών



WHO IS WHO

Ο Συνεταιρισμός απασχολεί συνολικά 18 άτομα μόνιμο προσωπικό και 30 εποχιακό. Επιπλέον υλοποιεί προγράμματα εργασίας των ΟΕΦ με την Άξιον Αγροτική μέσα από τα οποία προχωρά συνεχώς στην τεχνολογική αναβάθμιση των εγκαταστάσεών του, αλλά και στη συνεχή βελτίωση των ποιοτικών μεθόδων παραγωγής του προϊόντος με μοναδικό σκοπό την καλύτερη αξιοποίηση των προϊόντων των μελών του. Διαθέτει υπερσύγχρονη μεταποιητική μονάδα δυναμικότητας 5.000 τόνων, ενώ σε ετήσια βάση μεταποιεί κατά μέσο όρο 4.000 τόνους ελαιοκάβρου που παραλαμβάνεται από τους παραγωγούς της. Η συνολική έκταση της μονάδας ανέρχεται σε 26.000 τ.μ. ενώ διαθέτει υπερσύγχρονα μηχανήματα συσκευασίας, αποτελώντας έτσι τη μεγαλύτερη συνεταιριστική μονάδα στον τομέα της επιτραπέζιας ελιάς, ενώ είναι ο μεγαλύτερος

από άποψη μελών - παραγωγών με πλέον των 1.600 μελών.



ΦΥΣΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΚΟ ΕΔΑΦΟΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ

5-5-5 +70% ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΟΥΣΙΑ

ΧΡΗΣΗ		
ΕΙΔΟΣ ΚΑΛΗΘΕΤΕΙΑΣ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΕΠΟΧΗ ΧΡΗΣΗΣ
Ελιά	200 - 400 kg/στρέμμα	Χειμώνας
Αμπέλι	150 - 250 kg/στρέμμα	Χειμώνας
Πατάτα	200 - 300 kg/στρέμμα	Κατά το όργωμα
Κηπευτικά Θερμοκηπίου	200 - 400 kg/στρέμμα	Πρίν τη σπορά
Υγαιβρία κηπευτικά	200 - 300 kg/στρέμμα	Κατά το όργωμα

ΣΥΝΘΕΣΗ			
Οργανική ουσία	70-80%	Σίδηρος (Fe)	0,5%
Αζώτο (N)	4-6%	Μαγγάνιο (Mn)	0,07%
Φώσφορος (P ₂ O ₅)	3-5%	Ψευδάργυρος (Zn)	0,05%
Κάλι (K ₂ O)	4-6%	Βόριο (Bo)	0,005%
Ασβέστιο (CaCO ₃)	3-4%	Χαλκός (Cu)	0,005%
Μαγνήσιο (Mg)	0,9%	Υγρασία	13-16%
		pH	7

ΦΥΣΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΚΟ ΕΔΑΦΟΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΑΠΟ ΚΟΠΡΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ "ΠΙΝΔΟΣ"
Ροδοτόπι Ιωαννίνων Τ.Κ. 455 00, Ιωάννινα Τ.Θ. 1089, Τ.Κ. 451 10,
Τηλ.: (26510) 57.500 - 6, Fax: (26510) 57.510, 57.576
e-mail: lipasmata@pindos-apsi.gr • www.pindos-apsi.gr

25 KG
ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ

ΑΝΕΒΑΣΜΕΝΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΛΙΕΣ ΤΗΣ ΑΜΦΙΣΣΑΣ

ΣΥΝΕΧΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

Σε υψηλές τιμές παραγωγού τόσο για την ελιά Καλαμών όσο και για την Άμφισσα έχει οδηγήσει το έντονο ενδιαφέρον φέτος λόγω της μειωμένης παραγωγής τους, η οποία για την Άμφισσα παρατηρήθηκε 2η συνεχόμενη σεζόν. Στον αντίποδα, για την επεξεργασμένη ελιά Χαλκιδικής η ζήτηση δεν είναι ζωηρή

Της Μαρίας Κρόκου

«**ΕΩΣ ΚΑΙ** τις 24 Μαΐου οι τιμές στους παραγωγούς για τις Καλαμών ήταν 1,65 ευρώ το κιλό σκούπα μέχρι τα 320 κομμάτια», επισημαίνει ο παραγωγός από το Γεράκι Λακωνίας, Δημήτρης Κόντος, χαρακτηρίζοντας τις τιμές «αρκετά καλές» και τη ζήτηση αισθητή εδώ και τουλάχιστον ενάμιση μήνα. Βέβαια, γίνονται πράξεις και στα 1,70 ευρώ το κιλό αλλά αφορούν λίγες ποσότητες. «Φέτος όποιος ήθελε να πουλήσει, το έκανε άμεσα, χωρίς να χρειάζεται να περιμένει, σε αντίθεση με πέρυσι που για ένα 20ήμερο είχε παρατη-

ρηθεί μηδενική ζήτηση και διακοπή των πράξεων», λέει χαρακτηριστικά ο κ. Κόντος.

Σύμφωνα με τον ίδιο, την ίδια περίοδο πέρυσι οι τιμές στους παραγωγούς ήταν 1,30-1,40 ευρώ το κιλό. Η ζήτηση για την ελιά Καλαμών αυξάνεται συνεχώς στο εξωτερικό και ειδικά στις ΗΠΑ, ενώ σε λίγα χρόνια αναμένεται να μπουν στην παραγωγή ελιές από νέες καλλιέργειες που έχουν φυτευτεί τα τελευταία χρόνια και από αναδιαρθρώσεις λαδοελιών που έχουν γίνει υπέρ των επιτραπέζι-

ων Καλαμών στους πρόποδες του Πάρωνα.

ΚΑΛΕΣ ΤΙΜΕΣ ΕΦΕΡΕ Η ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΑΜΦΙΣΣΑΣ

Καλή εμπορική σεζόν ήταν έως τώρα η φετινή και για την ελιά Άμφισσας, με τη ζήτηση γι' αυτή να είναι έντονη, ειδικά από την Ιταλία. Ως εκ τούτου, η τιμή που έδωσε η ΕΑΣ Άμφισσας στους παραγωγούς είναι 1,60 ευρώ το κιλό για τα 110 τεμάχια, πάνω από 30% αυξημένη σε σχέση με πέρυσι που η αντίστοι-



Ποικιλία
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ



100 χιλ.
τόνοι
έτοιμο προϊόν

ΕΞΑΓΩΓΕΣ



92%

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ

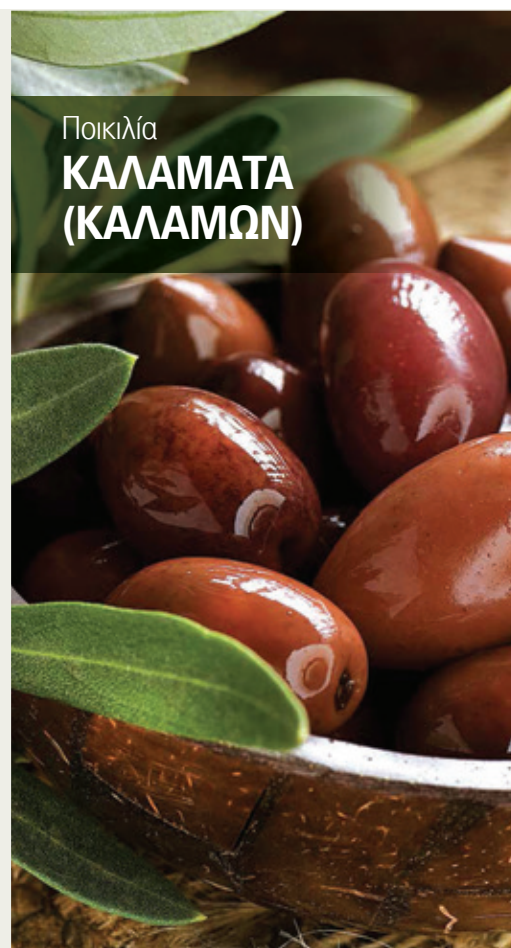


13.000+

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



46



Ποικιλία
**ΚΑΛΑΜΑΤΑ
(ΚΑΛΑΜΩΝ)**

ΠΑΡΑΓΩΓΗ



55 χιλ.
τόνοι
έτοιμο προϊόν

ΕΞΑΓΩΓΕΣ



85%

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ



13.500+

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



42

ΤΕΡΑΣΤΙΑ Η ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ

Στο πικ της έφτασε η παγκόσμια κατανάλωση επιτραπέζιας ελιάς το '15-'16 σε σχέση με την τελευταία 25ετία, σύμφωνα με στοιχεία που δημοσίευσε το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου τον προηγούμενο μήνα. Ειδικότερα, τη φετινή σεζόν η αύξηση της παγκόσμιας κατανάλωσης επιτραπέζιας ελιάς είναι της τάξης του 173% από το 1990-1991, δηλαδή αυτή αυξήθηκε κατά 2,8 φορές τα τελευταία 25 έτη. Οι μεγαλύτερες αυξήσεις παρατηρήθηκαν στα κράτη-μέλη του Ι.Ο.Ε., τα οποία είναι και κορυφαίες ελαιοπαραγωγικές χώρες. Συγκεκριμένα, οι πρώτες χώρες στην κατανάλωση επιτραπέζιας ελιάς ήταν οι: ΗΠΑ, Αίγυπτος, Τουρκία, Αλγερία, Ισπανία, Ιταλία, Συρία, Βραζιλία, Ιράν, Γαλλία και Ρωσία. Επίσης, αύξηση σχεδόν 70%, κατέγραψε το '15-'16 η κατανάλωση επιτραπέζιας ελιάς στα κράτη-μέλη της Ε.Ε., που διαμορφώθηκε στους 591.000 τόνους.

χη ήταν 1,20 ευρώ το κιλό. Φέτος, εκτός του ότι η παραγωγή ήταν μειωμένη, όπως συνέβη και την περσινή σεζόν, οι μεγαλύτερες ποσότητες ήταν χοντρού μεγέθους (στη συντριπτική τους πλειονότητα, 110-140 τεμάχια το κιλό), σε αντίθεση με άλλες χρονιές που υπήρχε όλο το φάσμα των μεγεθών.

Να σημειωθεί ότι όσον αφορά την επόμενη σεζόν, αυτή φαίνεται «καλύτερη σε σχέση με τα δύο προηγούμενα χρόνια», σύμφωνα

με τους παραγωγούς.

Αντιθέτως, «η παραγωγή της Καλαμών το '16-'17 μάλλον θα είναι μικρότερη από του '15-'16, που ήταν σε ικανοποιητικά επίπεδα στη Φθινοπωρινή», λέει ο παραγωγός απ' τις Λιβανότες, Νίκος Λάμπρου.

Μειωμένη παραγωγή Καλαμών αναμένεται για το '16-'17 και στη Λακωνία λόγω της πολύ μεγάλης φυλλόπτωσης από κυκλοκόνιο και της μεγάλης ζέσης το χειμώνα αναφέρουν οι παραγωγοί, προσθέ-



ΠΗΓΗ: ΔΙΕΘΝΗΣ

τοντας, ωστόσο, ότι σε 10-15 μέρες θα έχει διαμορφωθεί καλύτερη εικόνα για την επόμενη χρονιά.

Αντίστροφη είναι η εικόνα για την ελιά Χαλκιδικής, η οποία το '15 είχε μειωμένη παραγωγή και φέτος φαίνεται ότι θα έχει περισσότερη. Να σημειωθεί ότι η τιμή παραγωγού για αυτή την ελιά ήταν 1 ευρώ για τα 110 τεμάχια το κιλό, ενώ για τις επεξεργασμένες ελιές Χαλκιδικής είναι τώρα στα «1,20-1,25 ευρώ για τα 110 τεμάχια το κιλό με αποτέλεσμα

με το ζόρι να καλύπτεται το κόστος παραγωγής τους», υπογράμμισε ο πρόεδρος της ΕΑΣ Πολυγύρου, Ευάγγελος Ευαγγελινός. Να αναφερθεί ότι πέρυσι την ίδια περίοδο οι αντίστοιχες τιμές ήταν 1,30-1,35 ευρώ το κιλό.

Αξίζει να επισημανθεί ότι σε έναν βαθμό στη Χαλκιδική ξεπατώνουν ελιές και βάζουν βερικοκιές λόγω και των μεγαλύτερων απαιτήσεων της ελιάς σε νερό σε σχέση με την καλλιέργεια του βερικούκου.



Ποικιλία ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ



60 χιλ.
τόνοι
έτοιμο προϊόν

ΕΞΑΓΩΓΕΣ



85%

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ



34.500+

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



42



ΔΙΕΘΝΗΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ



200 χιλ.
τόνοι

ΕΞΑΓΩΓΕΣ



85%

ΧΩΡΕΣ

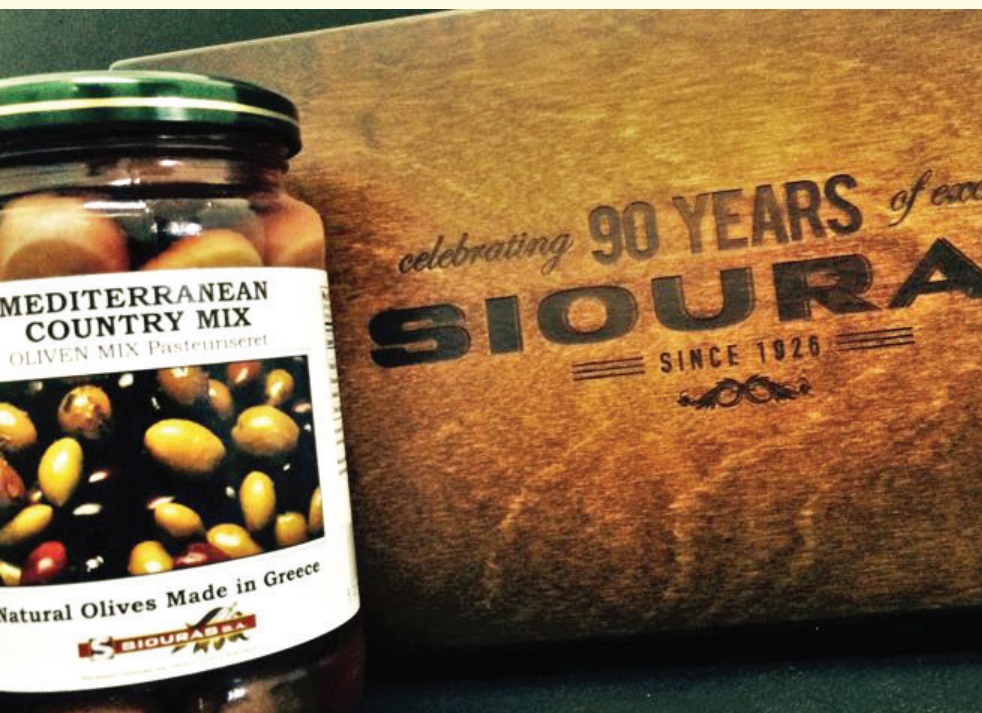


100

ΤΖΙΡΟΣ



450 εκατ.
ευρώ



Έναν αιώνα η Σιούρας Α.Ε. στηρίζει την ντόπια παραγωγή ελιάς

Ο βασιλιάς της επιτραπέζιας ελιάς από την Αγριά του Βόλου,
με τζίρο 22 εκατ. ευρώ, κλείνει 90 χρόνια δυναμικής
παρουσίας στέλνοντας προϊόν σε κάθε γωνιά του πλανήτη

Της Φανής Γιαννακοπούλου

Με το 95% του τζίρου της να προέρχεται από την έντονη εξαγωγική της δραστηριότητα, καθώς έχει αδιάλειπτη παρουσία σε περισσότερες από 45 χώρες σε όλο τον κόσμο (Ευρώπη, Καναδά, ΗΠΑ, Αυστραλία, Ασία και Αραβικές χώρες), η ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.Β.Ε. είναι μια υγιής βιομηχανία που όχι μόνο άντεξε στην κρίση, αλλά δυνάμωσε σημειώνοντας αυξημένα κέρδη το 2015.

Παράλληλα, συνεχίζει να στηρίζει τους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεται σταθερά εδώ και πολλά χρόνια και βοηθά τόσο στην κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη

του τόπου, προσφέροντας εργασία σε πολλές ελληνικές οικογένειες όσο και στην προβολή και την προώθηση της ιδίας της Ελλάδας στο εξωτερικό μέσω της συμμετοχής σε κλαδικές εκθέσεις και με την τοποθέτηση των προϊόντων τους σε σημαντικές ξένες εταιρείες. Για την ακρίβεια, αγοράζει ελιές από παραγωγούς από όλες τις ελαιοκομικές περιοχές της Ελλάδος, (Χαλκιδική, Εύβοια, Φθιώτιδα, Αιτ/νία, Λακωνία, Μαγνησία, Άρτα, Αρκαδία κ.λπ).

Η βιομηχανία που δραστηριοποιείται από το 1926 στη Μαγνησία στον κλάδο της επεξεργασίας ελαιών και τυπο-

**Η εταιρεία που απασχολεί
σήμερα 80 άτομα παρουσίασε το
2015 αυξημένο κύκλο εργασιών
που ξεπέρασε τα 22 εκατ. ευρώ**



Η εταιρεία έχει ήδη
σε εξέλιξη επενδυτικό
σχέδιο (Μέτρο 123Α
Αλ. Μπαλατζής) αξίας
1.050.000 εκατ. ευρώ
για μηχανολογικό
εξοπλισμό και βελτίωση
υποδομών.



ποίησης προϊόντων της, έκλεισε φέτος τα 90 της χρόνια και πραγματοποίησε μια λαμπερή εκδήλωση παρουσία του επιχειρηματικού κόσμου της περιοχής και εκπροσώπων φορέων.

Ο Πρόεδρος του Δ.Σ. Αντ. Σιούρας, παρουσιάζοντας μέσα από την ομιλία του μια επιχειρηματική διαδρομή που αγγίζει έναν αιώνα, τόνισε ότι το όραμα της εταιρείας παραμένει αμετάβλητο, σταθερό, ίδιο με εκείνο της πρώτης μέρας που ιδρύθηκε η εταιρεία ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.Β.Ε.: «κορυφαία ποιότητα, εξυπηρέτηση υψηλής απόδοσης, γρήγορη παράδοση, 'value for money' και ένα φιλικό προς το περιβάλλον εργοστάσιο». Και πρόσθεσε ότι τα στοιχεία εκείνα που τους οδηγούν στη συνεχή ανάπτυξη είναι τα εξής: «Μεράκι, σκληρή δουλειά, πατριархική φροντίδα, αγάπη για την ελιά, ειλικρίνεια στις εμπορικές σχέσεις και τις συναλλαγές, καθαρή και έντιμη συνεργασία με τους παραγωγούς, επένδυση σε σύγχρονο εξοπλισμό, εκπαιδευμένο προσωπικό και πάνω από όλα η συσσώρευση εμπειρίας».

ΑΝΑΣΑ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑΣ Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ

Συνέχισε την ομιλία του ο κ. Αντ. Σιούρας, τονίζοντας ότι: «ο αγροτικός τομέας μπορεί να παράξει εκπληκτικής ποιότητας εμπορεύματα. Με την άριστη τυποποίηση και τη σωστή προβολή, μπορεί να κατακτήσουν αγορές σε όλο τον κόσμο προσφέροντας έσοδα και ανάσες ρευστότητας που τόσο έχουμε ανάγκη».

«ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ» ΟΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Από την πλευρά του, ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας στην Σιούρας Α.Γ.Β.Ε., μέλος της οικογένειας, Χάρης Σιούρας, Χημικός Μηχανικός, τόνισε στο ΕΙ την ανάγκη προσαρμογής της εταιρείας στις διεθνείς απαιτήσεις στον τομέα της υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και για το λόγο αυτό έχουν όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις (ISO 22000 FSSC, BRC, IFS, ISO 9001), οι «οποίες αποτελούν το "διαβατήριό", πλέον, για τις απαιτητικές αγορές του εξωτερικού».

ΕΠΩΝΥΜΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΘΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Μαύρες ελιές, ελιές χωρίς κουκούτσι, ελιές Καλαμών κομμένες σε φέτες, Ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι, πράσινες ελιές με μπαχάρι, σκόρδο και αμύγδαλο κομμένες σε φέτες, Ξηρές ελιές είναι μερικά μόνο από τα προϊόντα της ΣΙΟΥΡΑΣ Α.Γ.Β.Ε. Όλες οι ελιές είναι διαθέσιμες σε διάφορες συσκευασίες: μεταλλικά-πλαστικά δοχεία, γυάλινα βάζα. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα προϊόντα αυτά εξάγονται με private labels, υπό την επωνυμία ΣΙΟΥΡΑΣ BRAND ή και Selia (προκύπτει από το Siouras και Ελιά).

Εκδηλώσεις

2016

02|06

28|05



Η Αρχαία Ολυμπία φιλοξενεί το 3ο Διεθνές Συνέδριο OIS

Στην πόλη της Αρχαίας Ολυμπίας θα πραγματοποιηθεί το 3ο Διεθνές Συνέδριο της Εταιρείας Ελαιοκανθάλης (OIS) στις 2-3 Ιουνίου. Μερικά από τα σημαντικότερα μυστικά στην έρευνα του ελαιολάδου, στη διατροφή, τη γαστρονομία και τη δημοσιογραφία θα βρίσκονται εκεί για να παρουσιάσουν τις τελευταίες ανακαλύψεις και ειδήσεις. Το συνέδριο θα λάβει χώρα στην αίθουσα της Διεθνούς Ολυμπιακής Επιτροπής, που χωρά 450 άτομα. Η είσοδος είναι ελεύθερη αλλά χρειάζεται προεγγραφή και θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας προσέλευσης.

Για περισσότερες πληροφορίες:
Αθην. Γκαδανίδη - aristoleo.com@gmail.com



29|05

Στην Κίνα η Διεθνής Έκθεση Βρώσιμων Ελαίων και η Ελαιοτεχνία 2016

Η 10η Διεθνής Έκθεση Βρώσιμων Ελαίων και Ελαιολάδου (IOE 2016) θα πραγματοποιηθεί στην πόλη Κουανγκτσόου νότια της Κίνας το διάστημα από 29 Ιουνίου έως 1η Ιουλίου 2016, μαζί με την Ελαιοτεχνία 2016.

Το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (IOC) στηρίζει από το 2014 την IOE με σκοπό τη διοργάνωση συνεδρίων, παρουσιάσεων και λοιπών δραστηριοτήτων για την τυποποίηση της αγοράς του ελαιολάδου στην Κίνα αλλά και για να δημιουργηθεί μια επαγγελματική πλατφόρμα για παραγωγούς και εξαγωγείς ελαιολάδου υψηλών προτύπων στην αγορά της Κίνας.

Πληροφορίες για την Έκθεση IOE 2016:
www.ioechina.org



CAPTAIN
VASSILIS
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ
ΒΑΣΙΛΗΣ

Διημερίδα προώθησης μεσσηνιακών εξαγωγών από το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη

Στην προώθηση των αγροτικών εξαγωγών της Μεσσηνίας αποσκοπεί η διημερίδα που διοργανώνει, για 3η χρονιά, το Ίδρυμα «Καπετάν Βασίλη» και το Ίδρυμα Γεωργία και Βικτωρίας Καρέλλας. Η διημερίδα πραγματοποιείται από 27 έως 28 Μαΐου στο συνεδριακό χώρο του ξενοδοχείου Filoxenia, στην Καλαμάτα, με την υποστήριξη του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων και του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας.

Στόχος της διημερίδας παράλληλα με την υποστήριξη και την προώθηση των εξαγωγών, είναι η ενημέρωση των παραγωγών και μεταποιητών της Μεσσηνίας σχετικά με τις δυνατότητες και τις προοπτικές εξαγωγών αγροτικών διατροφικών προϊόντων. Παράλληλα θα γίνει και δικτύωση με μεγάλους ξένους αγοραστές.

Κατά το θεωρητικό μέρος της διημερίδας θα γίνει ενημέρωση μεταξύ άλλων για την ποιότητα των προϊόντων, τις εξαγωγικές προοπτικές, θέματα marketing και για τις νέες τάσεις της αγοράς. Παράλληλα θα πραγματοποιηθούν τέσσερα workshops με σκοπό την περαιτέρω ανάλυση βασικών θεμάτων σχετικά με τις εξαγωγές. Τις ενημερωτικές εργασίες της διημερίδας θα παισιάζουν απευθείας επιχειρηματικές συναντήσεις και επαφές (B2B meetings) των Ελλήνων συμμετεχόντων με τους επιχειρηματίες από το εξωτερικό.



Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα:
<http://www.cvf.gr/> και στο
Επιμελητήριο Μεσσηνίας
στο τηλ.: 27210 62218,
Email: kalamatacvb@messinianchamber.gr ή ώρες
εκτός γραφείου στο κινητό:
6986689093.

28 | 05



Παρενιαυτοφορία

Ένα από τα προβλήματα που καλείται να αντιμετωπίσει σε ορατό μάλιστα χρόνο ο τομέας της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου έχει να κάνει με τα 2.200 ελαιοτριβεία που βρίσκονται διάσπαρτα σε όλη τη χώρα και διαμορφώνουν με τον δικό τους τρόπο τα ποιοτικά στάνταρ του προϊόντος στη χώρα μας.

Σημειώνεται ότι στην Ισπανία που όχι μόνο είναι πολλαπλάσια σε έκταση χώρα αλλά θεωρείται πλέον και αδιαφιλονίκητη πρώτη δύναμη παγκοσμίως στο ελαιόλαδο, τα ελαιοτριβεία δεν είναι περισσότερα από 300 και φυσικά ακολουθούν αυστηρότερες προδιαγραφές στον τρόπο που λειτουργούν.

Στην Ελλάδα, τα χιλιόμετρα πολύ μικρά και αμφιβόλου τεχνολογικής αξίας και οργάνωσης ελαιοτριβεία είναι κατάλοιπο μιας εποχής όπου οι ελαιώνες ήταν σχεδόν αυτοφύεις και οι δυνατότητες μεταφοράς του ελαιοκάρπου σχεδόν ανύπαρκτες. Οι περισσότερες μονάδες έχουν μάλιστα αναφορά στο πρώτο μισό του περασμένου αιώνα και με μικρές βελτιώσεις συνεχίζουν να λειτουργούν μέχρι σήμερα.

Όλο αυτό το δίκτυο ελαιουργείων δεν έχει καμιά απολύτως σχέση με τις συνθήκες του σήμερα, με την προσβασιμότητα των ελαιώνων από μεταφορικά μέσα, με τη γενικότερη εικόνα που παρουσιάζει το οδικό δίκτυο στην περιφέρεια και με τις τεράστιες δυνατότητες που εξασφαλίζει η τεχνολογία και στον τομέα της ελαιοποίησης.

Άλλωστε, η παγκόσμια ζήτηση του προϊόντος είναι προσαρμοσμένη ακριβώς σ' αυτές τις δυνατότητες και κάθε απόπειρα διάθεσης ελαιολάδου που δεν καλύπτει επαρκώς τα νέα διεθνή στάνταρ είναι καταδικασμένη να αποτύχει.

Προς αποφυγήν παρεξηγήσεων, ο παραπάνω σχολιασμός δεν έχει σχέση με το πνεύμα των προτάσεων του ΟΟΣΑ και τις ιδέες για τη δημιουργία 2-3 μεγάλων, πολύ μεγάλων, μονάδων στις ελαιοπαραγωγές περιοχές που θα δραστηριοποιηθούν συστηματικά και στην τεχνολογική επεξεργασία του προϊόντος (ραφινάρισμα).

Αυτό είναι κάτι το διαφορετικό, δεν έχει να κάνει με το extra παρθένο ελαιόλαδο, δηλαδή τον πραγματικό χυμό της ελιάς, και μπορεί να αντιμετωπιστεί υπό διαφορετικό πρίσμα για άλλου είδους δραστηριότητα. Αναφέρομαι στη μεγάλη ποιοτική κοιλάδα που κάνει το ελαιόλαδο, μετά το χωράφι και πριν μπει στο μπουκάλι. Εδώ υπάρχει πρόβλημα, έχει να κάνει με τη δομή, οργάνωση και τεχνολογία των ελαιουργείων και είναι κάτι που δεν κρύβεται πίσω από κανένα καλαίσθητο μπουκάλι και πίσω από καμιά γεωγραφική ένδειξη.

ο γερολαδός



WWW.ARISTIONAWARDS.CO.UK

LONDON IOOC 2017

Στο Λονδίνο για 2η χρονιά διεθνής διαγωνισμός ποιότητας και συσκευασίας

Ο διεθνής διαγωνισμός εξαιρετικού παρθένου Ελαιολάδου, London IOOC 2017, θα πραγματοποιηθεί στην πρωτεύουσα του Ηνωμένου Βασιλείου, το Λονδίνο, τον Απρίλιο του 2017. Εκεί θα απονεμηθούν τα εξής βραβεία:

■ London IOOC 2017, βραβεία Ποιότητας ελαιολάδου
■ London IOOC 2017, βραβεία Συσκευασίας ελαιολάδου
Σκοπός του διαγωνισμού είναι:

α) Η προσπάθεια ενημέρωσης των ελαιοκαλλιεργητών, ελαιοπαραγωγών, ελαιοτριβέων, τυποποιητών και λιανοπωλητών οι οποίοι διαθέτουν νομίμως τυποποιημένο το προϊόν τους, να διατηρήσουν και να βελτιώσουν την ποιότητα του επωνύμου προϊόντος τους προωθώντας την χρήση του ελαιολάδου υψηλής ποιότητας σε όλη την γκάμα των πεδίων χρήσης και κατανάλωσής του.

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

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

Πρόεδρος της 8μελούς επιτροπής αξιολόγησης ο Κος Μανώλης Σαλιβαράς με εξειδικευμένη επιστημονική κατάρτιση και μακρόχρονη εμπειρία στη γευσιγνωσία, τις συμβουλές και τον ποιοτικό έλεγχο του ελαιολάδου.

Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα:
<http://www.aristionawards.co.uk/el/diagonismi/>

Στον διαγωνισμό συμμετέχουν μόνο τυποποιημένα ελαιόλαδα που κυκλοφορούν νόμιμα στα καταστήματα λιανικής πώλησης.



ΤΗ ΝΕΟΛΙΘΙΚΗ ΕΠΟΧΗ ΞΕΚΙΝΑ Η ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

ΑΠ' ΤΑ ΒΑΘΗ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ Ο ΕΡΩΤΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ ΠΕΛΑΓΟΣ

Μεγάλη η κληρονομιά των κατοίκων του προϊστορικού Αιγαίου στη σύγχρονη ελαιοκομική παράδοση των νησιών μας

Της Φανής Γιαννακοπούλου

ΑΓΡΙΕΛΙΑ ΣΤΟ ΑΙΓΑΙΟ

Ηλικίας 50-60.000 ετών φαίνεται πως είναι τα απολιθωμένα φύλλα ελιάς που έφεραν στο φως πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες στα νησιά Σαντορίνη και Νίσυρο, σύμφωνα με τις σύγχρονες μεθόδους χρονολόγησης. Ωστόσο, τα πρώτα στάδια εκμετάλλευσης της ελιάς από τους κατοίκους του προϊστορικού Αιγαίου δεν έχουν ακόμα διερευνηθεί πλήρως. Πιστεύεται, όμως, ότι τουλάχιστον από τη Νεολιθική εποχή, μαζί με τους βρώσιμους καρπούς διαφόρων δέντρων, πραγματοποιείτο ευκαιριακά η συλλογή των καρπών της αγριελιάς (*Olea europaea oleaster*). Από τους τελευταίους μάλιστα αιώνες της περιόδου αυτής διαθέτουμε και τα παλαιότερα έως τώρα δείγματα γύρης ελιάς, από Κρήτη, Πελοπόννησο και Στερεά Ελλάδα.



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Η ανάπτυξη της ελαιοκομίας είχε ως αποτέλεσμα τη μεγάλη οικονομική ανάπτυξη που γνώρισαν τα νησιά του Βορείου Αιγαίου στα τέλη του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ού αιώνα, καθώς από τη μία τα προϊόντα της ελιάς (λάδι, πυρήνας, σαπούνι) αποτελούσαν αγαθά ιδιαίτερης οικονομικής αξίας και από την άλλη υπήρχε μία ιδιαίτερη εμπορική σχέση βασισμένη σ' αυτά τα αγαθά με τις ακτές της Μικράς Ασίας και την Κωνσταντινούπολη. Μάλιστα, ακόμα και σήμερα ο ελαιοκομικός κλάδος έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στην οικονομία των περισσότερων νησιών. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η Λέσβος που η συμβολή της ελαιοπαραγωγής στο ΑΕΠ της κυμαίνεται από 3,6% μέχρι 15% ανάλογα με την ελαιοκομική περίοδο.



ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ Ο ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΣ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

Τα 11 εκατομμύρια λιόδεντρα της Λέσβου (σε σύνολο 83,5 εκατ. σ' όλη την Ελλάδα), απλωμένα σε 450.000 στρέμματα γης (29% της συνολικής έκτασης του νησιού και 79% της καλλιεργήσιμης γεωργικής γης), που παράγουν κατά μέσο όρο 25.000 τόνους ελαιόλαδο το χρόνο επιβεβαιώνουν την κυριαρχία της ελαιοπαραγωγής σε αυτό το νησί του Βορείου Αιγαίου. Πιο αναλυτικά, σε κάθε κάτοικο της Λέσβου αναλογούν 113 δέντρα όταν στη Σάμο αναλογούν 40, στην Κρήτη 35, στην Πελοπόννησο 12, στην Ελλάδα 9, στην Ιταλία 3, στην Ισπανία 5. Η Λέσβος με το 1% πληθυσμού δίνει το 7-8% της ελληνικής παραγωγής. Σ' αυτό το νησί καλλιεργούνται κυρίως οι ποικιλίες Κολοβή που καλύπτει το 65% των ελαιώνων, η μικρασιάτικη Αδραμυτιανή που καλύπτει το 30% και η Λαδολιά που καλύπτει το 5%.



ΛΙΟΤΡΙΒΕΙΑ ΣΤΟ ΒΟΡΕΙΟ ΑΙΓΑΙΟ

Ο αριθμός των ελαιουργείων που λειτουργούν στην Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου ανέρχεται σε 107. Από αυτά 71 βρίσκονται στη Λέσβο, 14 στη Χίο, 13 στη Σάμο και 9 στην Ικαρία. Τα περισσότερα από τα ελαιουργεία παρουσιάζουν σχετικά μικρή δυναμικότητα (μεταξύ 1,5 και 2,5 τόνων ελιάς ανά ώρα εργασίας), είναι διάσπαρτα στο χώρο, ενώ σε ποσοστό περίπου 75% βρίσκονται εντός οικισμών. Ο κυρίαρχος τύπος ελαιουργείου είναι ο φυγοκεντρικός. Εξαίρεση αποτελούν 4 μόνον ελαιουργεία σε Χίο και Ικαρία τα οποία χρησιμοποιούν τον κλασσικό τρόπο διαχωρισμού του ελαιολάδου με πρέσα. Στη Λέσβο το 55% των ελαιουργείων είναι συνεταιριστικά, σε αντίθεση με τα υπόλοιπα νησιά που σχεδόν όλα τα ελαιουργεία είναι ιδιωτικά.





Η Syngenta
προσφέρει
διαμονή

5



στις ελιές σας

Για ολοκληρωμένες
και καινοτόμες λύσεις
φυτοπροστασίας
στην καλλιέργεια της ελιάς
αναζητήστε το έντυπό μας
στα κατά τόπους
γεωπονικά καταστήματα
ή επισκεφθείτε
την ιστοσελίδα μας
www.syngenta.gr

syngenta®

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

**Σκανάρετε το QR Code
με το κινητό σας**

για να διαβάσετε ή να κατεβάσετε
στον υπολογιστή σας το έντυπό μας



ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κάρτα
Αγρότη



Η γη σου δεν μπορεί να περιμένει.

Κάλυψε τις ανάγκες της παραγωγής σου σήμερα με την «Κάρτα Αγρότη».

Η Τράπεζα Πειραιώς δημιούργησε την «Κάρτα Αγρότη» ειδικά για εσένα, τον παραγωγό που δικαιούται αγροτικές επιδοτήσεις. Έλα τώρα στο κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς που συνεργάζεσαι, για να αποκτήσεις την κάρτα σου και:

- Χρηματοδότησε τις αγορές για την παραγωγή σου.
- Εξόφλησέ την με την ετήσια επιδότηση.

Πληροφορίες και όροι στα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς και στο www.piraeusbank.gr/karta-agroti

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

