

ΤΕΥΧΟΣ 15 - 09/2017 - ISSN: 2241 9667  
Δωρεάν με την Agenda ή οπισθεκάλως με 4 ευρώ



# ελαΐας

## ΚΑΡΠΟΣ

### ΟΤΑΝ ΠΑΙΡΝΩ ΦΟΡΑ

ΣΕ ΠΛΕΟΝΕΚΤΙΚΗ ΘΕΣΗ  
Η ΕΛΛΑΔΑ • ΔΙΕΘΝΩΣ  
ΛΕΙΠΕΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

5 ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ  
ΤΗΝ  
ΕΙΔΑΝ  
ΑΛΛΙΩΣ

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΕΠΩΝΥΜΟ  
ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ  
ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ





# Muske/teer®



## Υπερασπίζει το χωράφι

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

**Bayer**

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

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

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

# ΕΛΑΪΑΣ

## ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 15

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2017



### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

• **08** Ανακατανομές στον ελαιοκομικό χάρτη της λεκάνης της Μεσογείου, αλλά και παγκοσμίως, από την απόφαση της Τουρκίας να προχωρήσει σε εκριζώσεις ελαιόδεντρων

• **12** Με οφέλη στην ανθρώπινη υγεία και την αποφυγή καρδιοπαθειών συνδέεται η κατανάλωση μαύρης σοκολάτας, που έχει εμπλουτιστεί με έξτρα παρθένο

• **15** Τον πόλεμο στις ισπανικές ελιές έχει κηρύξει τελευταία ο πλανιπάρχης Ντόναλντ Τραμπ, που διέταξε έρευνα σε σχέση με τις εξαγωγικές πρακτικές των Ισπανών

• **16** Για το έλλειμμα εκπαίδευσης στο ελαιόλαδο στην Ελλάδα, αναφέρεται σε άρθρο του ο Βασίλης Φραντζολάς, ενώ ο Τάκης Ντανάκας, κάνει προβλέψεις για τη νέα σεζόν

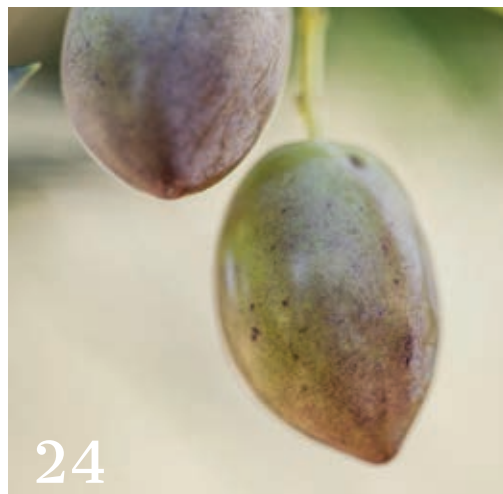
• **19** Ανοδικό τέμπο διαμορφώνεται στην αγορά του έξτρα παρθένου ελαιολάδου, με το περσινό προϊόν να πιάνει τιμή 4,28 ευρώ στη δημοπρασία των Μολάων

• **24** Συγκρατημένη αισιοδοξία για την πράσινη ελιά επικρατεί στην βόρεια Ελλάδα, αφού οι έμποροι έχουν δεσμευτεί για καλύτερες τιμές από πέρσι

42



24



46



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

27

**Ισχνά τα αποθέματα**  
για τις Καλαμών, πριν την αρχή

29

**Το Νοέμβριο τα Σχέδια**  
Βελτίωσης, μετά Leader για Λισοτρίβια

32

**Όλα τα απαραίτητα εργαλεία**  
που χρειάζεται ο ελαιοπαραγωγός  
για την συγκομιδή ελαιοκάρπου  
της νέας σεζόν που ξεκινά στο  
προσεχές χρονικό διάστημα

37

**Οι απαραίτητοι ψεκασμοί**  
για την ελιά, τόσο την επιτραπέζια  
που απειλείται από το  
γλοιοσπόριο, όσο και την λαδολιά

42

**Ελαιόλαδο από ελιές χωρίς**  
πυρήνα η νέα μόδα στην Ιταλία

44

**Η εταιρεία Terra Creta**  
συνεργάζεται με ξενοδοχεία

46

**Οι νέοι κανόνες διακίνησης**  
και εμπορίας ελαιολάδου, που  
θα τεθούν σε ισχύ από τον  
Ιανουάριο του 2018, ευνοούν  
το τυποποιημένο προϊόν

48

**Τι χρειάζεται να κάνει ο**  
παραγωγός επιτραπέζιας ελιάς,  
για να εμπορευτεί νόμιμα και  
χωρίς πρόβλημα το προϊόν

52

**Γνωστοί οινοποιοί αποφάσισαν**  
να στραφούν στο ελαιόλαδο

54

**Τέσσερις προτάσεις**  
γευστικών ελαιολάδων

56

**Το ελαιόλαδο Cretatbos είναι**  
ένα έξτρα παρθένο βιολογικό  
προϊόν υψηλής ποιότητας, με  
φορέα πιστοποίησης την ΔΗΩ.

60

**Ο Βασίλης Μαρλαντίς που**  
έφτιαξε ντοκυμαντέρ για το  
ελαιόλαδο Μεσοπνίας, μας  
μιλάει για την πρωτοβουλία  
του αυτή

**ελαιας**  
ΚΑΡΠΟΣ

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  
Γιώργος Κοντανής  
Φανή Γιαννακοπούλου  
Λεωνίδας Λιάμης  
Μαρίνα Σκοπελίτου

### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αθηνά Βέη, Βασιλική Κονόμου

### ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής  
Νατάσα Στασινού

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**  
Sykaris graph

el

**ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN**

# Καλλιεργούμε τη **σιγουριά**

Στην INTERAMERICAN καλλιεργούμε  
τη σιγουριά και την ασφάλεια.

Προστατεύουμε την επιχειρηματική  
δραστηριότητα στον Αγροτικό Τομέα.

Είμαστε δίπλα σας, για να σας βοηθήσουμε  
να αντιμετωπίσετε τους κινδύνους της εργασίας  
σας και να διασφαλίσουμε το αγροτικό σας  
εισόδημα.

Σας προσφέρουμε ασφαλιστική κάλυψη ειδικά  
σχεδιασμένη για τον αγροτικό τομέα και  
σύμφωνα με τις δικές σας ανάγκες.



Αγροτικά κτίρια



Θερμοκήπια



Γεωργικά μηχανήματα



Φυτική παραγωγή



Ζωικό Κεφάλαιο



Οχήματα



Αστική ευθύνη



Μεταφορές

## Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN  
στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ.: 210 946 2223

e-mail: [agro@interamerican.gr](mailto:agro@interamerican.gr)

[www.interamerican.gr/agro](http://www.interamerican.gr/agro)

Η Interamerican είναι μέλος της **achmea**



# Κύριοι, Πέρασαν 15 Άγωνα Χρόνια

του ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

**Χ**ρειάστηκε να περάσουν 15 άγωνα, επί της ουσίας, χρόνια από την πρώτη ίδρυση της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Ελιάς και Ελαιολάδου, προκειμένου το όλο ζήτημα να επανεκτιμηθεί. Την τελευταία 5ετία μάλιστα η οργάνωση βρέθηκε στα όρια της αυτοκατάρνησης, ενώ μπήκαν στο μεταξύ τα πρώτα θεμέλια για ξεχωριστή διεπαγγελματική στον κλάδο της ελιάς (ΔΟΕΠΕΛ). Τώρα, αρχίζουν ξανά οι συζητήσεις για την αναβίωση και επαναλειτουργία αυτής σε υγιείς, όπως λέγεται, βάσεις.

Η εξέλιξη είναι θετική. Το γεγονός ότι, έστω και με μεγάλη καθυστέρηση, δείχνουν να έχουν ωριμάσει οι συνθήκες για μια γνήσια διεπαγγελματική οργάνωση σε έναν κλάδο αιχμής, όπως είναι αυτός του ελαιολάδου, αναμφίβολα είναι στοιχείο ενθαρρυντικό. Είναι γνωστός πάλι ότι η λειτουργία των θεσμών και των νόμων μιας πολιτείας, καθορίζει σε πολύ μεγάλο βαθμό την κοινωνική και οικονομική ανάπτυξη ενός τόπου.

Ειδικά ο τομέας του ελαιολάδου έχει ζωντανό μπροστά του το παράδειγμα της Ισπανίας, η παγκόσμια ηγεμονία της οποίας στο συγκεκριμένο προϊόν, αποδίδεται στο υψηλό επίπεδο οργάνωσης σε όλα τα επίπεδα, δηλαδή τους συνεταιρισμούς, την ιδιωτική βιομηχανία, τις εξαγωγικές επιχειρήσεις και φυσικά την αντίστοιχη Διεπαγγελματική Οργάνωση της χώρας (ξεχωριστή από την αντίστοιχη της ελιάς).

Σύμφωνα με τους καλά γνωρίζοντες τις δομές οργάνωσης στη χώρα της Ιβηρικής στο συγκεκριμένο τομέα, οι παραπάνω κλάδοι έχουν την υποστήριξη αλλά και την σιδερένια πειθαρχία που προέρχεται από την κεντρική κυβέρνηση και τις αυτόνομες περιφέρειες, χωρίς να αποσιωπά κανείς το σημαντικό ρόλο των τραπεζών, όπως και των λοιπών συντελεστών (εισροές – μηχανήματα κ.α) της εν λόγω αγοράς.

Στην Ελλάδα, ακόμα και η πρόσφατη ιστορία δείχνει ότι αυτά που χωρίζουν τους ελαιοκαλλιεργητές από τις μεταποιητικές μονάδες και τις εξαγωγικές επιχειρήσεις είναι θεαματικά λιγότερα από

αυτά που τους ενώνουν. Η αργοκίνητη πρόοδος ή και οπισθοδρόμηση κάποιες περιόδους στην Ελλάδα, σε σχέση με την εικόνα ταχύτατης ανάπτυξης σε άλλες χώρες της Μεσογείου και ιδιαίτερα στην Ισπανία και την Ιταλία, αποδίδεται ακριβώς σ' αυτή την έλλειψη συνεννόησης και συνεργασίας. Σήμερα, όλοι αντιλαμβάνονται, ότι η συνεργασία δεν μπορεί να υπαγορεύεται στενά από την ανάγκη υλοποίησης κάποιων κοινοτικών προγραμμάτων (κατά βάση προβολής).

Η συνεργασία οφείλει να υπηρετεί την βιώσιμη ανάπτυξη όλων των κρίκων της παραγωγικής αλυσίδας γι' αυτό, όσοι υψώνουν εμπόδια σ' αυτή την προσπάθεια, έχουν μεγάλη ευθύνη απέναντι στις επόμενες γενιές.

Γιάννης Πανάγος  
Εκδότης Διευθυντής



Η θρέψη είναι η λύση



ΚΟΚΚΩΔΗ ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ  
ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΑ ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ  
ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ  
ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΘΡΕΨΗΣ  
ΟΡΓΑΝΟΧΗΜΙΚΑ ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ  
ΦΥΤΟΧΩΜΑΤΑ



UNIQUE  
30-6-16+0,3B



NEW BOR  
18-6-12+2MgO+0,25B



BAILER OLIVE  
20-5-15+0,5B



SLOWTEC TRILOGY  
21-7-14+0,3B

Δίνουμε λύσεις στην λίπανση της Ελιάς

ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε. ΛΙΠΑΣΜΑΤΩΝ - ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

ΕΔΡΑ: ΘΕΣΗ ΤΖΑΒΕΡΔΕΛΑ • 13310 ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΑ • Τ.Θ. 46025 • ΤΗΛ.: 210 5591126-8 • FAX: 210 5591127

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 80ο ΧΛΜ. Ε.Ο. ΑΘΗΝΩΝ-ΚΟΡΙΝΘΟΥ • 20100 ΙΣΘΜΟΣ

e-mail: info@phytothreptiki.gr • www.phytothreptiki.gr



## Η Τουρκία ξεχώνει λαδολιές, η Αίγυπτος σκέφτεται φυτεύσεις

**Τ**εκτονικές αλλαγές στον ελαιοκομικό χάρτη της λεκάνης της Μεσογείου, κυρίως όσον αφορά στον τελικό όγκο παραγωγής κομίζει η απόφαση της Τουρκίας, από τη μια να σταματήσει την επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας, που άρχισε την προηγούμενη δεκαετία, μέσω στοχευμένων προγραμμάτων φυτεύσεων κι από την άλλη να προχωρήσει σε μαζικές εκριζώσεις ελαιόδεντρων.

Αυτό αναφέρουν αποκλειστικές πληροφορίες που περιήλθαν σε γνώση του *el* και κάνουν λόγο για τον «κορεσμό» που επήλθε στην γείτονα, όσον αφορά στην ελαιοκαλλιέργεια, «δένουν» δε και με όψιμο ενδιαφέρον (είχε γράψει το *el* σε προηγούμενο φύλλο), Τούρκων να αγοράσουν εκτάσεις και λιοτριβία στην Ελλάδα, επενδύοντας στην ελληνική υπεραξία.

Η απόφαση αυτή των Τούρκων μοιάζει αιφνιδιαστική, ειδικά σε ένα έτος, όπως το 2017, όπου οι εξαγωγείς τους επέτυχαν το 42% των εξαγωγών ελαιόλαδου που πραγματοποίησαν τους πρώτους δυο μήνες, να είναι στην Ισπανία και την Ιταλία που θεωρούνται πρώτοι στο κόσμο στην παραγωγή και

το εμπόριο του προϊόντος. Σημειωτέον ότι σχεδόν δέκα χρόνια πριν η Τουρκία ξεκίνησε μια σοβαρή προσπάθεια επέκτασης της ελαιοκαλλιέργειας, με τη φύτευση στο χρονικό διάστημα από το 2008-2015 παραπάνω από 1.290.000 νέων στρεμμάτων. Δυναμικά σκέπτεται να μπει η Αίγυπτος στο ελαιόλαδο, μετά το Ιράν

Στον αντίποδα, σε νέες φυτεύσεις λαδολιάς σκέπτεται να επενδύσει το επόμενο διάστημα η Αίγυπτος, που αυτή την ώρα αποτελεί μετρήσιμο μέγεθος, μόνον σε παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς.

Προς αυτή την κατεύθυνση, Αιγύπτιοι επισκέφτηκαν πρόσφατα επιτυχημένο ελαιοκομικό συνεταιρισμό στο νομό Λακωνίας, με σκοπό να ανταλλάξουν απόψεις και να ρωτήσουν να μάθουν για την καλλιέργεια, από τους πρωτοπόρους του είδους.

Την ίδια ώρα, επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας σε 60.000.000 στρέμματα που εκτείνονται σε 24 επαρχίες της χώρας μέχρι το 2026 από τα 1.600.000 στρέμματα που ήταν το 2016, επιχειρεί η κυβέρνηση του Ιράν, παρά τις κλιματολογικές δυσκολίες.

Μερικοί από τους νέους ελαιώνες

έχουν μέγεθος από 3.000 – 20.000 στρέμματα. Οι επαρχίες που καλλιεργείται η ελιά είναι το Kerman και το Siraz στα νότια, το Golestan, Tarom, North khorasan στο βορρά και το Pam στα ανατολικά.

Ωστόσο, λόγω οριακών συνθηκών (άγονα εδάφη, υψηλές θερμοκρασίες, έλλειψη νερού και τεχνογνωσίας) η παραγωγικότητα είναι χαμηλή. Για την επίτευξη του στόχου η ιρανική κυβέρνηση έχει προσκαλέσει εμπειρογνώμονες από τις ελαιοκομικές χώρες.





Οι Αιγύπτιοι παραγωγοί αναζητούν τεχνογνωσία στην Ελλάδα και πιο συγκεκριμένα σε συνεταιρισμούς.

Μεταξύ αυτών και ο Δρ Κωνσταντίνος Χατζουλάκης, που επισκέφθηκε το Ιράν συμμετείχε σε ομάδα εργασίας για την αξιολόγηση περιοχών για ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας αλλά και βελτίωσης της παραγωγικότητας με εφαρμογή προγραμμάτων άρδευσης. Σύμφωνα με το Διευθυντή του προγράμματος ελαιοκομίας του Ιράν Μ. Ramezani οι κύριοι στόχοι της επέκτασης της ελαιοκαλλιέργειας είναι η αξιοποίηση και η διατήρηση των φυσικών πόρων (έδαφος και νερό) και η μείωση της εξάρτησης από την εισαγωγή φυτικών ελαίων, που αντιπροσωπεύει το 90% των εγχώριων αναγκών. Στο Ιράν καλλιεργούνται κυρίως οι ντόπιες ποικιλίες Zard, Roghani και Mari και για τις υπερεντατικές φυτείες η ισπανική Arbequina και η δική μας Κορωνέϊκη. Μετά το 2000 έχουν εισάγει ποικιλίες από την Ιταλία, Ελλάδα, Συρία και Ισπανία. Κάποιες έχουν αναπτυχθεί με επιτυχία, ιδιαίτερα η δική μας Κονσερβολιά. Η φύτευση ελαιοδέντρων συνεχίζει να είναι ανοδική, αφού επιδοτείται από την κυβέρνηση, αλλά και λόγω της πολύ υψηλής τιμής του ελαιολάδου 8-10 € (ανάλογα με την περιοχή παραγωγής), που παίρνει ο Ιρανός αγρότης σε σχέση με το μέσο εισόδημα στη χώρα.

Η σημερινή παραγωγή ελαιολάδου στο Ιράν φτάνει τους 6.500 τόνους ενώ η κατανάλωση ξεπερνά τους 18.000 τόνους ετησίως.



**Parthenon®**

Since 1897

# 120 χρόνια δίπλα στους παραγωγούς επιτραπέζιας ελιάς



Ευχαριστούμε για τη στήριξή σας στην προσπάθειά μας να εξάγουμε την ελληνική γεύση σε κάθε γωνιά του πλανήτη.

**ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.** • Β' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου • Τηλ: 24250 24025,  
24250 24201-2 • Fax: 24250 24026 • [info@olives.gr](mailto:info@olives.gr)  
[www.olives.gr](http://www.olives.gr)

# Νέα Ειδήσεις

Επιμέλεια:  
Μαρίνα Σκοπελίτου,  
Φανή Γιαννακοπούλου



## ΦΙΛΑΙΟΣ

### Επανεκλογή για Διβάρη

**Ε**πανεκλογή του Βαγγέλη Διβάρη στην προεδρία της λέσχης Φίλειος έδειξαν οι αρχαιρεσίες της 11ης Ιουλίου. Μεταξύ των νεοεκλεγέντων Μελών του νέου Διοικητικού Συμβουλίου είναι η Αντωνία Τριχοπούλου, καθηγήτρια και Πρόεδρος του Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας, ο Νικόλαος Καρατζάς, καρδιολόγος, και ο Λεωτέρης Λαζάρου, σεφ. Ο επανεκλεγής πρόεδρος επεσήμανε ότι «στο νέο Διοικητικό Συμβούλιο συμμετέχουν σημαντικές προσωπικότητες που όλοι μαζί θα εργαστούμε για την προβολή και προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου και όσων το υπηρετούν - παραγωγούς, ελαιοτριβείς, τυποποιητές, εξαγωγείς».

## ΑΣ ΓΑΡΓΑΛΙΑΝΩΝ

### Στον αέρα η πώληση του σε Αμερικανούς

**Κ**όλλησε η πώληση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Γαργαλιάνων, καθώς ο Αμερικανός επενδυτής που είχε συμφωνήσει να κάνει την εξαγορά διεμήνυσε στην διοίκηση της οργάνωσης, ότι επιθυμεί να αλλάξει την αρχική συμφωνία.

Ο εκπρόσωπος των Αμερικανών αγοραστών, δικηγόρος κ. Ε. Μαργαρίτης, εξήγησε πως η αλλαγή στην πρόταση οφείλεται στο γεγονός πως το επιχειρηματικό ρίσκο είναι πάρα πολύ μεγάλο για τον επενδυτή. Μιλώντας για τη νέα πρόταση τόνισε ότι «υποβάλλεται, από τη στιγμή που δεν ολοκληρώθηκε το μνημόνιο συνεργασίας. Δεν ολοκληρώθηκε ο έλεγχος εντός 40 ημερών και μάλιστα δόθηκαν και 31.000 ευρώ εκτός προσυμφώνου. Η ισοτιμία δολαρίου δεν βοήθησε, καθώς

από το 1 προς 1 πήγε στο 1,2, που σημαίνει πως από τα 2.800.000 δολάρια που ήταν το αρχικό ποσό αγοράς το ποσό εκτοξεύτηκε στα 3.600.000 δολάρια».

Ο ίδιος ζήτησε να ληφθεί ομόφωνη απόφαση στην γενική συνέλευση της Δευτέρας 4 Σεπτεμβρίου, προκειμένου να καταβληθούν τα 1.000.000 ευρώ, να δοθούν τα χρήματα για τα λειτουργικά έξοδα για να ξεκινήσει η μονάδα και εντός 6 μηνών να δοθούν τα υπόλοιπα 669.000 ευρώ με εξασφάλιση.

Η εξασφάλιση σημαίνει πως σε περίπτωση που δεν δοθούν τα χρήματα από τον επενδυτή, τότε ο συνεταιρισμός παίρνει πίσω το κτήριο χωρίς να επιστρέψει το 1.331.000 ευρώ που θα έχει καταβληθεί, ενώ θα αναλάβει και την πληρωμή του δανείου στην τράπεζα.

Στη διάρκεια της συνέλευσης οι παραγωγοί απνύθυναν πολλές ερωτήσεις στο προεδρείο και τους νομικούς συμβούλους των δύο πλευρών, ωστόσο αυτό που φάνηκε είναι πως ο χρόνος πιέζει. Στο σημείο εκείνο έγινε πρόταση από το προεδρείο να γίνει μια νέα ψηφοφορία για το αν δέχονται τα μέλη τη νέα συμφωνία.

## ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ *παρευρισκόμενων*

Ωστόσο υπήρξαν αντιδράσεις από τους παρευρισκόμενους, καθώς θεώρησαν ότι η συνέλευση είχε σαν μοναδικό θέμα την ενημέρωση και όχι τη λήψη απόφασης. Μάλιστα, ακούστηκε πως σε περίπτωση που προχωρήσει η ψηφοφορία θα προσβάλουν την οποιαδήποτε απόφαση πάρει η γενική συνέλευση.



## ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ

### Αντιπυρική ζώνη από ελαιόδεντρα

Την ανάπτυξη ελαιώνων σε δασικές περιοχές ως ένα εναλλακτικό μέσο προστασίας από τις πυρκαγιές εξετάζουν οι χώρες της Μεσογείου μετά το ισχυρό πύρινο πλήγμα που δέχθηκαν φέτος το καλοκαίρι. Μετά την απογραφή των απωλειών, που στην Πορτογαλία έφτασε τα 141.000 εκτάρια και στην Ελλάδα στα 15.000, αναζητήθηκαν λύσεις αντιμετώπισης των πυρκαγιών που κυρίως προκαλούνται από αστραπές, εμπρησμούς, ανθρώπινη αμέλεια ή ανεπαρκή διαχείριση των δασών. Στην περιοχή Var της επαρχίας Alpes-Côte d'Azur της νοτιοανατολικής Γαλλίας, όπου φέτος έχουν σημειωθεί 398 πυρκαγιές και χάθηκαν 3.562 εκτάρια, οι αγρότες μαζί με την πολιτική ηγεσία συζητούν ήδη τη δυνατότητα φύτευσης περισσότερων ελαιώνων και αμπελώνων για την προστασία των γεωργικών εκτάσεων από τη ξηρασία και τις δασικές πυρκαγιές. Επιπλέον, η δημιουργία στρωμάτων εκκαθαρισμένων εκτάσεων μεταξύ δασών και γεωργικών εκτάσεων είναι ένας τρόπος για την αποτροπή της εξάπλωσης των πυρκαγιών.

## ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

### Προστασία με φυτεύσεις

Φυλλάδιο που δημοσιεύθηκε από το κράτος της Βικτώρια, στην Αυστραλία, περιελάμβανε το ελαιόδενδρο στον κατάλογο των προτεινόμενων μέτρων αντιμετώπισης πυρκαγιάς, ενώ στην ίδια περιοχή φυτεύτηκαν πολλά ελαιόδεντρα. Το ελαιόδενδρο είναι ένα ανθεκτικό φυτό και θεωρείται ότι έχει ιδιότητες επιβράδυνσης της πυρκαγιάς.

### Απώλειες αγροτικών εκτάσεων λόγω πυρκαγιών (2017)

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

**141.000**  
εκτάρια

ΕΛΛΑΔΑ

**15.000**  
εκτάρια

Περιοχή Var  
της επαρχίας  
Alpes-Côte d'Azur  
της Ν.Α. Γαλλίας

**398**  
ΠΥΡΚΑΓΙΕΣ

ΑΠΩΛΕΙΑ  
**3.562**  
εκτάρια



ΔΙΧΤΥΑ ΠΕΡΙΣΥΛΛΟΓΗΣ &  
ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

ΑΓΙΟΙ ΔΕΚΑ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ  
ΤΗΛ.: 28920 31103 • FAX: 28920 31838  
E-mail: info@olivenet.gr

[www.olivenet.gr](http://www.olivenet.gr)



**Προϊόν υψηλής ποιότητας.** Το πιο ενισχυμένο της αγοράς με την καλύτερη ελεγμένη ποιότητα παρθένου μονόκλωνου νήματος, βάση διεθνών προδιαγραφών. Δεν ξεπλώνει, δε σκίζεται, δε συρρικνώνεται. Έχει μεγάλη ελαστικότητα και είναι το πιο αξιόπιστο ελαιοδίκτυο στα χέρια του ελαιοπαραγωγού!



**Νέο προϊόν, πρωτοποριακό** και απευθύνεται κατά κύριο λόγο στον παραγωγό συλλογής ελαιοκάρπου, διότι παρέχει μεγάλη αντοχή στη χρήση 100% αερισμό για τη μη οξείδωση του ελαιοκάρπου και τη μη επιβάρυνση του ελαιοπλάσματος. Αντοχή στο χρόνο, φιλικό προς το περιβάλλον, φιλικό και εξυπηρετικό στη χρήση.

**TUV**  
AUSTRIA  
HELLAS  
EN ISO 9001:2008



- Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες είναι μη τοξικές και δεν επηρεάζουν τα προϊόντα που έρχονται σε επαφή.
- Οι διαστάσεις ποικίλουν ανάλογα τις ανάγκες του καταναλωτή.

[www.deltagraphix.gr](http://www.deltagraphix.gr)



## OLIVE YOU Η ΠΕΜΕΤΕ στις ΗΠΑ

Από το Summer Fancy Food Show, την μεγαλύτερη εμπορική έκθεση τροφίμων και ποτών στη Β. Αμερική, που φέτος πραγματοποιήθηκε από τις 25-27 Ιουνίου στη Νέα Υόρκη, ξεκίνησε η καμπάνια OLIVE YOU, European Table Olives. Πρόκειται για το ζετές προωθητικό πρόγραμμα της Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών - Τυποποιητών - Εξαγωγέων Επιτραπέζιων Ελιών (ΠΕΜΕΤΕ) με τη συγχρηματοδότηση της ΕΕ που στόχο έχει την αύξηση της ζήτησης της ευρωπαϊκής επιτραπέζιας ελιάς και την ανάπτυξη των εξαγωγών στις αγορές - στόχους των ΗΠΑ και του Καναδά.

Κάτω από την «ομπρέλα» της καμπάνιας, η ΠΕΜΕΤΕ και 7 εταιρίες-μέλη της συμμετείχαν στο Summer Fancy Food Show με μία σειρά από σύγχρονα περίπτερα, με κομψή ενιαία οπτική ταυτότητα που αναδείκνυε το σύγχρονο προφίλ του προϊόντος.

Περισσότεροι από 2.000 εισαγωγείς και επαγγελματίες των κλάδων διανομής και HoReCa επισκέφθηκαν τα περίπτερα «OLIVE YOU, European Table Olives» γνωρίζοντας τις ποικιλίες των ευρωπαϊκών επιτραπέζιων ελιών, ενώ παράλληλα πληροφορήθηκαν για τα ποιοτικά και γευστικά χαρακτηριστικά τους δοκιμάζοντας νέους εμπορικούς τύπους από τις δημοφιλέστερες ποικιλίες. Αντίστοιχα μεγάλος αριθμός επισκεπτών ανταποκρίθηκε απαντώντας στο ερωτηματολόγιο της καμπάνιας, με αποτέλεσμα την συλλογή χρήσιμων πληροφοριών για τις γνώσεις και την τάση της αγοράς των ΗΠΑ.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το «Summer Fancy Food Show», συγκέντρωσε φέτος περισσότερους από 40.000 επισκέπτες και συμμετέχοντες. Σε σχετική ανακοίνωσή της η ΠΕΜΕΤΕ ανέφερε «Η παρουσίαση της καμπάνιας «OLIVE YOU, European Table Olives» στη «Summer Fancy Food Show» 2017 στέφθηκε με επιτυχία, καθώς επιτεύχθηκαν οι στόχοι της ενημέρωσης των επισκεπτών και της πραγματοποίησης επαγγελματικών συναντήσεων με σκοπό στην εδραίωση και περαιτέρω ανάπτυξη των εμπορικών συμφωνιών.

## ΕΠΟΜΕΝΑ ΒΗΜΑΤΑ καμπάνιας

Στη συνέχεια, το «OLIVE YOU, European Table Olives» θα προσεγγίσει δημοσιογράφους, chefs, foodies, έμπορους λιανικής και καταναλωτές όλων των ηλικιών σε ΗΠΑ και Καναδά, μέσα από διαφημιστικές και προωθητικές ενέργειες με στόχο την περαιτέρω εξοικείωση του κοινού με τις διατροφικές αξίες και την φυσική ωρίμανση του προϊόντος.

## ΑΣΠΙΔΑ ΥΓΕΙΑΣ

### Σοκολάτα ελαιολάδου

Με τη μείωση του κινδύνου καρδιαγγειακών παθήσεων συνδέεται η μαύρη σοκολάτα, η οποία έχει εμπλουτιστεί με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, σύμφωνα με τα αποτελέσματα ιταλικής έρευνας που παρουσιάστηκαν στο συνέδριο της Ευρωπαϊκής Εταιρείας Καρδιολογίας (ESC) από τον επικεφαλής της έρευνας, Δρ. Ροσέλα Ντι Στέφανο, καρδιολόγο στο Πανεπιστήμιο της Πίζας. Μετά από δοκιμές 28 ημερών, οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι η σοκολάτα με ελαιόλαδο συνδέεται σημαντικά με την αύξηση της καλής χοληστερόλης και τη μείωση της αρτηριακής πίεσης σε σύγκριση με την αρχική τιμή.

## ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

### Εξαιρετικό πρόσδετο

Ο Δρ. Ντι Στέφανο, επικεφαλής της έρευνας: «Μικρές ημερήσιες μερίδες μαύρης σοκολάτας με πρόσθετες φυσικές πολυφαινόλες από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο συνδέονται με βελτιωμένο προφίλ καρδιαγγειακού κινδύνου».



## THE OLIVE FARM

# Παρθενική... εμφάνιση Καναδά



**Το αγρόκτημα**  
βρίσκεται στην κοιλάδα  
Φούλφορντ



**Ο Τζορτζ και Σέρι**  
Μπράουν ιδρυτές της  
«The Olive Farm».



**Η πρώτη σοδειά** του  
κτήματος παρήχθη τον  
Δεκέμβριο του 2016

είχαν αγοραστεί από την Τοσκάνη και την Καλιφόρνια και σταλθεί με πλοίο στον Καναδά. Βεβαίως τίποτα δεν ήρθε εύκολα γι' αυτό το πρωτοποριακό ζευγάρι. Ακόμη και οι ίδιοι δεν πίστευαν αρχικά ότι θα τα καταφέρουν. Οι συζητήσεις επί του θέματος κράτησαν 10 χρόνια μέχρι τη στιγμή που ανακάλυψαν την κοιλάδα Φούλφορντ.

«Σε όποιον κι αν απευθυνθήκαμε, είτε μας έκλεισε το τηλέφωνο είτε γέλαγε, λέγοντας: «Δεν μπορείς να το κάνεις εκεί!»,» περιγράφει ο κ. Μπράουν στην ιστοσελίδα [oliveoiltimes.com](http://oliveoiltimes.com). Δυσκολεύτηκε πολύ μέχρι να βρει κάποιον να απαντήσει στα e-mails του σχετικά με την αγορά ελαιόδεντρων και τη μεταφορά τους στον Καναδά. «Είναι σκληρό, μερικές φορές, να είσαι ένας Καναδός καλλιεργητής ελιάς», συμπληρώνει ο ίδιος.

**Τ**ο όνειρο της δημιουργίας ενός ελαιώνα στον Καναδά απαιτεί πάνω απ' όλα δύο πράγματα: Πάθος και Υπομονή. Αυτό αναφέρουν στην ιστοσελίδα της εταιρείας τους με την επωνυμία «The Olive Farm», ο Τζορτζ και Σέρι Μπράουν. Οι Μπράουν είναι οι άνθρωποι που παρήγαγαν το πρώτο 100%

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στον Καναδά. Στα 73 εύφορα εκτάρια του κτήματός τους στην κοιλάδα Φούλφορντ στη Βρετανική Κολομβία έχουν δημιουργήσει έναν ελαιώνα 3000 περίπου δέντρων που τον Δεκέμβριο 2016 έδωσε την πρώτη σοδειά. Η πρώτη αυτή σοδειά απαιτούσε δουλειά 4,5 ετών. Οι ποικιλίες ελιάς

## Ειδικό λίπασμα για την Ελιά με Μαγνήσιο και Βόριο

- ✓ ΛΙΠΑΣΜΑ ΕΙΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ
- ✓ ΑΡΙΣΤΗ ΑΝΑΛΟΓΙΑ ΑΖΩΤΟΥ - ΦΩΣΦΟΡΟΥ - ΚΑΛΙΟΥ
- ✓ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΑΓΝΗΣΙΟ ΚΑΙ ΒΟΡΙΟ ΠΟΥ ΒΟΗΘΟΥΝ ΣΤΗΝ ΚΑΡΠΟΔΕΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ
- ✓ ΑΖΩΤΟ ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΟΥΡΙΚΗ ΚΑΙ ΑΜΜΩΝΙΑΚΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΞΕΠΛΕΝΕΤΑΙ ΕΥΚΟΛΑ
- ✓ ΜΕ ΤΗΝ ΓΝΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΗΣ ΖΙΚΟ Α.Ε.
- ✓ ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ:  
2-3kg / Δένδρο (για μεγάλα δένδρα)  
0,5kg / Δένδρο (για μικρά δένδρα)

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στους τοπικούς συνεργάτες.

**ZIKO A.E.**  
30 χρόνια  
κοντά στον Έλληνα αγρότη

# Eleones

**22-5-11 + 2MgO + 0,3B**

[www.ziko.gr](http://www.ziko.gr)

ΣΥΜΜΕΙΚΤΟ ΛΙΠΑΣΜΑ

ΛΙΠΑΣΜΑ Ε.Κ.

ΒΙΠΕ ΣΙΝΔΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΤΗΛ.: 2310 796026, 2310 799727 • FAX.: 2310 796664 • email: [info@ziko.gr](mailto:info@ziko.gr)



## ΙΤΑΛΙΑ

### *Το ελαιόλαδο γίνεται παγωμένη απόλαυση*

**Π**αγωτό με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυτή είναι η νέα τάση που προωθούν οι Ιταλοί, το έθνος που ξέρει όσο λίγα από καλό παγωτό. Επανεισημμένες προσπάθειες αντικατάστασης των παραδοσιακά χρησιμοποιούμενων λιπαρών ουσιών με το ελαιόλαδο εντοπίζει η ιστοσελίδα [oliveoiltimes.com](http://oliveoiltimes.com) στη γειτονική χώρα. Το πρώ-

το παράδειγμα έρχεται από το προάστιο και της Ρώμης, Σεντροσέλε, και το κατάστημα πώλησης παγωτού, Gelato Giulivo, το όνομα του οποίου παίζει με τις ιταλικές λέξεις giulivo και ulivo, που σημαίνει αντίστοιχα χαρούμενος και ελαιόδεντρο.

«Οι γεύσεις των παγωτών μας είναι φρέσκες και μεστές, ενώ αφήνουν μία ανάλαφρη αίσθηση στο στόμα», αναφέρει ο Αντρέα Καστιλιόνε, εκ των ιδιοκτητών του καταστήματος. «Με υλικά το ελαιόλαδο από ένα αγρόκτημα στην περιοχή Σαμπίνα του Λάτσιο, το κόμμι χαρουπιού, που χρησιμοποιείται ως πηκτικό μέσο και τη φρουκτόζη που αντικαθιστά τη σακχαρόζη, μειώσαμε κατά 30% τις θερμίδες και να δημιουργήσαμε ένα προϊόν “ευεξίας”», λέει ο κ. Καστιλιόνε.

## ΠΑΓΩΤΟ

### *Με άρωμα απ’ την Απουλία*

Ο Αθessάντρο Λεό από την Απουλία, ένας από τους 36 φιναλίστ του Παγκόσμιου Διαγωνισμού Παγωτού στο Ρίμινι, δημιούργησε μια συνταγή με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της ποικιλίας Coratina. «Το παγωτό μου αντιπροσωπεύει μία ολόκληρη περιοχή», παρατηρεί ο κ. Λεό. «Μέσα από την «τέχνη του παγωτού» θέλω να μιλήσω για την Απουλία και την περιοχή μου το Corato».

# Ισπανικές ελιές στο μάτι του Τραμπ

**Σ**το στόχαστρο τις ισπανικές ελιές φαίνεται να βάζει ο Αμερικανός πρόεδρος Ντόναλντ Τραμπ, δρομολογώντας έρευνα για το αν η Ισπανία εφαρμόζει πρακτικές ντάμπινγκ στις ελιές που εξάγονται στην αμερικανική αγορά. Μάλιστα, η έρευνα πιθανότατα να οδηγήσει σε δασμολογικές ποινές, εγείροντας κίνδυνο να πληγούν και οι ελληνικές εξαγωγές, καθώς η χώρα μας είναι δεύτερη στις εξαγωγές επιτραπέζιων ελιών στις ΗΠΑ, όπως μεταδίδει το Bloomberg.

Τον Ιούνιο, το υπουργείο Εμπορίου (DOC) των ΗΠΑ διενήργησε έρευνα αναφορικά με τον αθέμιτο ανταγωνισμό από Ισπανούς παραγωγούς, ύστερα από σχετική αναφορά που υπέβαλαν καλλιεργητές στην Καλιφόρνια. Συγκεκριμένα, υποστήριξαν ότι οι ισπανικές ελιές πωλούνταν σε χαμηλότερες τιμές στις ΗΠΑ εν συγκρίσει με την εγχώρια αγορά. Η απόφαση του υπουργείου θα εξαρτηθεί



με κριτήριο το αν οι επιδοτήσεις στο πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) της ΕΕ διαστρεβλώνουν το εμπόριο. Από την πλευρά τους, οι ευρωπαϊκές αρχές και οι αγροτικοί συνεταιρισμοί αναφέρουν ότι η πρακτική αυτή είναι σύμφωνη με τους κανόνες του

Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου. Από τη μεριά της η Κομισιόν παρακολουθεί στενά τις αμερικανικές διαδικασίες αντιντάμπινγκ. «Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή συμμετέχει ως ενδιαφερόμενο μέρος στις έρευνες, παρέχοντας την απαραίτητη υποστήριξη.

**Greek**   
**Natural Olives**  
 ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΛΙΕΣ

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

90 χρόνια στηρίζουμε τον Έλληνα ελαιοπαραγωγό



PROCESSING, PACKAGING AND TRADE OF OLIVES AND VEGETABLES



**SIOURAS S.A.**

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





# Παιδεία & Ελαιόλαδο: ώρα αποφάσεων

του **ΒΑΣΙΛΗ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ\***

**Ό**σο κι αν φαίνεται σαν απίθανο, είναι πέρα για πέρα αληθινό: σε μία χώρα, την Ελλάδα, όπου φοιτούν 500.000 φοιτητές και παράγονται 300.000 τόννοι ελαιολάδου, δεν παρέχεται καμία απολύτως εκπαίδευση για το προϊόν, σε καμία από τις εκατοντάδες σχολές ΑΕΙ ή τα ΤΕΙ. Το Ελαιόλαδο είναι το μοναδικό, σημαντικό, αγροτικό προϊόν το οποίο έχει αφαιρεθεί στην τύχη του. Για όσους τομείς η βιομηχανία τροφίμων ενδιαφέρθηκε για την δημιουργία στελεχών, το Κράτος όμως φρόντισε και δημιούργησε σχολές πολυετούς φοίτησης: γάλα, τυρί, κρασιά, ψάρια. Δημιούργησε ακόμη και κρατικές σχολές κρεοπωλών, όχι όμως ελαιολάδου... Για τις ελιές και το ελαιόλαδο, υπάρχουν 120.000.000 λιόδεντρα και 800.000 άτομα που ασχολούνται με αυτά. Για τα ελαιόδεντρα παρέχονται στους γεωπόνους γενικευμένες γνώσεις που βρίσκονται διάσπαρτες στα πλαίσια των σπουδών για τις δενδρώδεις καλλιέργειες και τα φυτά. Πέρσι στο πρόγραμμα των Ανοικτών Ακαδημαϊκών Μαθημάτων στο ΓΠΑ, δεν υπήρχε κανένα μάθημα για το ελαιόλαδο ή τις βρώσιμες ελιές, σε αντίθεση με άφθονη λαχανοκομία, κτηνοτροφία, οινολογία και μηρυκαστικά. Η λέξη ελαιοτριβείο, αντικείμενο σήμερα τεχνολογικής έρευνας και ανάπτυξης, δεν διδάσκεται σε κανένα μάθημα στους γεωπόνους, χημικούς, κ.λπ. Αρχικά, η εγχώρια ζήτηση δεν είχε ποτέ απαιτήσεις για ελαιόλαδο με υψηλές γευσιγνωστικές προδιαγραφές. Η έννοια της αίσθησης του πικρού και του πικάντικου που αντιλαμβανόμαστε

στα φρέσκα ελαιόλαδα, τα αγουρέλαια, ήταν και παραμένει ένα μάλλον αρνητικό στοιχείο για την επιλογή ελαιολάδου. Με τη νέα αρχή στις εξαγωγές τυποποιημένων ελαιολάδων από το 2010, όπου πλέον έγινε αντιληπτό τι σημαίνει ανταγωνισμός, και με την μόδα των διαγωνισμών, υπήρξε αναγκαστική γνωριμία μας με ελαιόλαδο του ισπανικού και ιταλικού ελαιώνα, οπότε τα πράγματα άρχισαν να αλλάζουν. Οι παραγωγοί επιζητούν πλέον καλύτερα ελαιόλαδα, πλουσιότερα σε φρουτώδεις γεύσεις, με μεγαλύτερη ένταση σε πικρό και πικάντικο, δηλαδή σε πολυφαινόλες.

τικά χαρακτηριστικά των ελαιολάδων τους. Αξιόπιστες απαντήσεις μπορούν να δοθούν μόνον μέσα από τα πανεπιστήμια, την έρευνα και την συστηματική μελέτη των ποικιλιών. Η ανάπτυξη τεχνολογίας παραγωγής ελαιολάδου απαιτεί γνώσεις από διαφορετικά γνωστικά πεδία, γι' αυτό η εξέλιξη των συστημάτων ελαιοποίησης στο εξωτερικό γίνεται με την ενεργό συμμετοχή των πανεπιστημίων, που αμείβονται αδρά για την στοχευμένη έρευνα. Παράδειγμα τέτοιας συνεργασίας είναι η ανάθεση από την σουηδική Alfa Laval στο πανεπιστήμιο της Perugia, όπου

## Η Ισπανική Jaen αποτελεί εξαιρετικό παράδειγμα ίδρυσης πανεπιστημίου με κινητήριο δύναμη το ελαιόλαδο, για να το ακολουθήσουμε και εμείς.

Αυτό όμως απαιτεί γνώσεις τεχνολογίας παραγωγής ελαιολάδου, πειραματισμό, έρευνα. Αυτά όμως για να επιτευχθούν σε μόνιμη κι όχι ευκαιριακή βάση, απαιτούν γνώσεις πανεπιστημιακού επιπέδου. Δεν υπάρχει δυστυχώς, ούτε ένα επιστημονικό άρθρο π.χ. για το πότε ολοκληρώνεται η συγκέντρωση ελαιολάδου στον καρπό στις ελληνικές ποικιλίες ή για το είδος των φαινολών κάθε ποικιλίας. Ποιος γνωρίζει με επιστημονικό τρόπο, την βέλτιστη εποχή για να δώσουν εξαιρετικά ελαιόλαδα, π.χ. η Μαυρολιά Μεσσηνίας, ή η Μεγαρείτικη ή το Μανάκι; Πότε η Κορωνέικη της Μάνης, των Χανίων ή της Σητείας; Πρόκειται για τις ίδιες ποικιλίες, αλλά με διαφορε-

τη ομάδα του Maurizio Servili, μελέτησε και ανέπτυξε το νέο σύστημα ταχείας θέρμανσης ελαιοζύμης, το οποίο καταργεί την χρονοβόρο και ενεργοβόρο μάλαξη. Η κατάσταση αυτή δεν δικαιολογεί άλλη καθυστέρηση. Πρέπει να γίνει μία πανεπιστημιακή επιπέδου διετής μεταπτυχιακή Σχολή Ελιάς και Ελαιολάδου, με την συμμετοχή και ξένων καθηγητών, στο κέντρο μιας ελαιοπαραγωγικής περιοχής, όπως η Καλαμάτα, η οποία διαθέτει ήδη ίσως ένα τμήμα του επιστημονικού δυναμικού το οποίο απαιτείται (ΤΕΙ Καλαμάτας), καθώς και πολλά και καλά ελαιοτριβεία.

**\*Δοκιμαστής και Σύμβουλος Ποιότητας Ελαιολάδου**

# debia

ΕΛΑΙΟΡΑΒΔΙΣΤΙΚΟ

Είναι πολύ ελαφρύ

Δεν έχει κραδασμούς

Δεν πετάει τις ελιές μακριά

Δεν μπλέκει στα κλαδιά

Δεν πληγώνει τα δένδρα

Δεν πληγώνει τους  
ανθοφόρους οφθαλμούς



Το δεξί σας χέρι στην ελαιοσυλλογή

ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΕΦΟΔΙΑ  
**geoteco**



# Πάνω από τα 4 ευρώ στο ξεκίνημα οι τιμές φρέσκου ελαιολάδου

του ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΝΤΑΝΑΚΑ\*

**Γ**ια την περιοχή του νομού Λακωνίας και ειδικά για τους Μολάους η περσινή υπήρξε για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και κατ' επέκταση τους ελαιοπαραγωγούς, μια μέτρια χρονιά.

Παρ' όλα αυτά, λόγω της υψηλής εμπορικής τιμής αποδείχθηκε εν τέλει κερδοφόρα για τον παραγωγό. Αυτό μαρτυρά και το γεγονός, ότι τα αποθέματα έξτρα παρθένου κατά το μήνα Σεπτέμβριο του τρέχοντος έτους είναι, από άποψη ποσότητας, τα λιγότερα από κάθε άλλη χρονιά.

Η σεζόν που διανύσαμε πάλι, οφείλω να παρατηρήσω, ότι παρά τα προβλήματα που παρατηρήθηκαν στην αρχή της, έδωσε από τον Ιανουάριο του 2017 ποιοτικά άριστο προϊόν και χαμηλές οξύτητες, στοιχεία που συνετέλεσαν, ώστε το αγοραστικό ενδιαφέρον από ξένες χώρες (Ιταλία), να παραμένει ζωηρό.

Όσον αφορά τώρα στην επερχόμενη ελαιοκομική περίοδο, εκτιμώ ότι δεν θα είναι η αναμενόμενη από άποψη όγκου, με βάση τα πρώτα στοιχεία της ανθοφορίας, ωστόσο σε γενικές γραμμές εκτιμάται ότι θα είναι ικανοποιητική.

Στα θετικά της περιόδου που διανύουμε συμπεριλαμβάνεται και το θέμα του δάκου. Γιατί λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που επικράτησαν το περασμένο διάστημα και ιδίως το καλοκαίρι, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι οι δολωματικοί ψεकाσμοί πραγ-

ματοποιήθηκαν στο νομό Λακωνίας, για πρώτη φορά, στο χρονικό σημείο που έπρεπε, δεν φαίνεται ως ώρα να υπάρχει προσβολή.

Ο μόνος αρνητικός παράγοντας, την συγκεκριμένη χρονική περίοδο, έχει να κάνει με το πρόβλημα της έλλειψης βροχοπτώσεων σε ένα μεγάλο κομμάτι του νομού Λακωνίας (και σε καμιά περίπτωση σε όλη), με αποτέλεσμα οι παραγωγοί να αναγκάζονται να ποτίζουν ακόμα και τώρα.

Όσον αφορά στις πρώτες συζητήσεις

οιωνοί και από το εξωτερικό για το ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αφού υπάρχουν προβλήματα στην λεκάνη της Μεσογείου και στις βασικές ελαιοπαραγωγικές χώρες, λόγω της ξηρασίας, αλλά όχι μόνον. Για παράδειγμα, η Ιταλία αντιμετωπίζει μεγάλα προβλήματα λόγω της ξηρασίας, αλλά και της Xylella, που έχει καταστρέψει ένα μεγάλο μέρος του ελαιώνα στην περιοχή της Απουλίας.

Η Ισπανία πάλι, θέλει προσοχή, γιατί είναι η χώρα με την μεγαλύτερη πα-

---

**Ο μόνος αρνητικός παράγοντας σήμερα έχει να κάνει με την έλλειψη βροχοπτώσεων, σε ένα μεγάλο κομμάτι του νομού Λακωνίας.**

---

για τις τιμές παραγωγού στο φρέσκο ελαιόλαδο, φαίνεται τούτη την στιγμή να υπάρχει αγοραστικό ενδιαφέρον από την γειτονική Ιταλία, με αποτέλεσμα να θεωρείται πιθανό οι τιμές στο ξεκίνημα να είναι πάνω από τα 4 ευρώ το κιλό.

Τα πρώτα βέβαια δείγματα για το εύρος τιμών παραγωγού στο φρέσκο ελαιόλαδο, το Αγουρέλαιο ποικιλίας Αθηνοελιάς Λακωνίας, θα τα έχουμε τις πρώτες δέκα ημέρες του ερχόμενου Οκτωβρίου, δηλαδή σε ένα περίπου μήνα, από σήμερα, από την περιοχή των Αγίων Αποστόλων Λακωνίας.

Θετικό διαφαίνονται πάντως οι πρώτοι

ραγωγή και συνηθίζει να μην σταματά ποτέ να δίνει ανακριβή στοιχεία για το ύψος της σοδειάς της, τουλάχιστον μέχρι τον Ιανουάριο ή τον Φεβρουάριο κάθε έτους.

Από την άλλη, τέλος, ερωτηματικό παραμένει τί θα συμβεί με τις παραγωγές στην Τυνησία και το Μαρόκο, που παραμένουν «άγνωστοι Χ» ως ώρα τουλάχιστον, ενώ την ίδια ώρα ακούγεται έντονα ότι η Τουρκία προχωρά σε εκριζώσεις ελαιόδεντρων, γεγονός που θα έχει άμεσο αντίκτυπο στον όγκο της παραγωγής της.

**\*Υπεύθυνος Εμπορίας ΑΣ Μολάων**

# Επιμένει ανοδικά



Τιμή 4,28 ευρώ το κιλό έπιασαν 70 τόνοι περσινού πακωνικού έξτρα παρθένου σε δημοπρασία του ΑΣ Μοθών την Τρίτη.

**Λ**ίγο ακόμα ψηλότερα βλέπουν προς το παρόν οι τιμές παραγωγού στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η πρώτη εικόνα πριν ανοίξει η νέα ελαιοκομική περίοδος 2017-18 αφήνει περιθώρια για διατήρηση των τιμών παραγωγού σε ένα επίπεδο ανάλογο αυτών που έδωσε η προηγούμενη χρονιά. Η κατάσταση στις ελαιοπαραγωγικές ζώνες, η αδύναμη καρποφορία σε Ισπανία και Ιταλία, είτε λόγω ξηρασίας είτε λόγω ασθενειών (Xylella) και οι μέχρι στιγμής κρατούσες τιμές αγοράς, καλλιεργούν ένα κλίμα εφυσχασμού για τη συνέχεια. Στο εσωτερικό, κανείς δεν μπορεί να παραβλέψει τις φθορές από τον καύσωνα, τις απότομες εναλλαγές της θερμοκρασίας, τον δάκο (αν και πιο λίγες απ' ότι πέρσι), το χαλάζι σε αρκετές ζώνες,

τις φωτιές, αλλά κυρίως το γεγονός ότι τα αποθέματα είναι λιγότερα από κάθε άλλη χρονιά, λόγω της ιδιαίτερα χαμηλής περσινής παραγωγής. Τα στοιχεία αυτά, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι παραμένει άσβεστο το ενδιαφέρον των Ιταλών για ποιοτικό προϊόν και η Τουρκία, όπως αποκαλύπτει σήμερα το e1, προχωρά σε μαζικές εκριζώσεις ελαιόδεντρων, επιδιώκοντας σταδιακή απεμπλοκή, συνηγορούν, ότι το ελληνικό ελαιόλαδο θα διατηρήσει το περσινό κεκτημένο. Ερωτηματικό, την ίδια ώρα, παραμένει ο όγκος παραγωγής μας, αφού η θεαματική εικόνα στην ανθοφορία, δεν φαίνεται να μεταφράζεται σε αντίστοιχη παραγωγή. Βέβαια, ικανοποιητική παραγωγικά χρονιά περιμένει η Πελοπόννησος, μέτρια η Κρήτη, η Στερεά και η Δυτική Ελλάδα και σαφώς ελλειμματική ο ελαιώνας της Λέσβου.

## 20 Ελλάδα

Αναμένεται ικανοποιητική σοδειά, αλλά όχι αυτή που προμηνύει η ανθοφορία.

## 22 Ιταλία

Μεγάλες οι ζημιές στον ιταλικό ελαιώνα από την κακοκαιρία και τις ασθένειες.

## 21 Ισπανία

Θεωρείται βέβαιη, με βάση την μέχρι τώρα εικόνα μια σημαντική πτώση της ετήσιας παραγωγής

## ΕΛΛΑΔΑ

# Με 4,60 το πρώτο Αγουρέλαιο

**Μ**ε τιμές άνω των 4 ευρώ σε όλες σχεδόν τις ελαιοκομικές ζώνες «βγήκε» το καλοκαίρι, ενώ πληροφορίες του ει θέλουν τον ΑΣ Αγίων Αποστόλων Λακωνίας να έχει συνάψει ήδη συμφωνία για πώληση Αγουρέλαιου που θα παραχθεί από 26 Σεπτεμβρίου έως 10 Οκτωβρίου, στην τιμή των 4,60 ευρώ. Το δικό τους ρόλο στην διαμόρφωση των τιμών φαίνεται πως παίζουν για μια ακόμα χρονιά και οι ζημιές από τις χαλαζοπτώσεις και τις ανεμοθύελλες που έπληξαν πρόσφατα ελαιοπαραγωγικές περιοχές της δυτικής Ελλάδας, όπως η Αιτωλοακαρνανία, η Ηλεία και η Αχαΐα, της Πελοποννήσου, της Μακεδονίας, των Ιονίων Νήσων και της Θεσσαλίας.

## Πελοπόννησος

Πιο συγκεκριμένα τώρα και με βάση το ρεπορτάζ, από τις κύριες ελαιοπαραγωγικές ζώνες της χώρας, ακόμα και σε περιοχές, όπως ο νομός Μεσσηνίας, όπου κινούνταν σαφώς χαμηλότερα όλους τους προηγούμενους μήνες απαρχής σεζόν, οι τιμές για το ποιοτικό ελαιόλαδο (0,3 βαθμούς) ξεπέρασαν το καλοκαίρι τα 4 ευρώ το κιλό, τάση που διατηρείται και στις αρχές του Σεπτεμβρίου.

Στην περιοχή των Γαργαλιάνων, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός «Ελαιώνας», που παρεμβαίνει στην αγορά, συγκεντρώνοντας ελαιόλαδο, εξασφάλιζε τον Ιούλιο, μια τιμή στα 4,10 ευρώ το κιλό. Σε χορό αυξήσεων μπήκε καθυστερημένα εξάλλου και η Λέσβος, με τις τιμές να «σκαρφαλώνουν» στα 3,75 ευρώ το κιλό, για πρώτη φορά, από την έναρξη της εφετινής περιόδου, τον Ιούλιο, ενώ στη Λακωνία, που διατηρεί την

## ΚΡΗΤΗ



### Κουρεμένη σοδειά

Λόγω δάκου στην Κρήτη

Δεν ξεπέρασε τους 55.000 τόνους η παραγωγή ελαιολάδου στην Κρήτη, κατά την προηγούμενη ελαιοκομική περίοδο 2016-2017, λόγω καύσωνα και δάκου.

### Μέτρια παραγωγή

Αναμένεται φέτος

Η ερχόμενη ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη, σύμφωνα με φρέσκιες εκτιμήσεις των ΔΑΟΚ αηλιά και άλλων πηγών του ΣΕΔΗΚ, δεν θα ξεπεράσει τους 85.000 τόνους.

### Γενική βεντέμα

Στο 70% και αν το 2018

Ο ΣΕΔΗΚ αναμένει τη φετινή παραγωγή υψηλότερη μεν από πέρσι, αλλιά καθόλου κοντά στο ύψος των 120.000 τόνων μίας γενικής βεντέμας στο νησί.

«πρωτοκαθεδρία» σε επίπεδο προσόδων του παραγωγού, οι τιμές αγγίζουν σήμερα τα 4,22 ευρώ το κιλό. Ιδιαίτερη δυναμική διατηρεί το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στην περιοχή της Κρήτης, με ανώτερη τιμή παραγωγού, αυτή την στιγμή, τα 4,20 ευρώ ανά κιλό.

## Κρήτη

Όπως εξήγησε ο πρόεδρος της ΕΑΣ Ηρακλείου Ανδρέας Στρατάκης «οι ποσότητες που έχουν απομείνουν είναι ελάχιστες», έκανε παράλληλα λόγο για «ικανοποιητική νέα παραγωγή», ενώ προέβλεψε πως η τιμή εκκίνησης του ελαιολάδου «θα είναι πάνω από 3,50 ευρώ».

Αξίζει να σημειωθεί ότι οι μέσες τιμές στην συγκεκριμένη ζώνη αφορούν τιμές από 3,60 έως 3,90 ευρώ το κιλό, σύμφωνα με στοιχεία που επικαλείται στην ιστοσελίδα του ο Σύνδεσμος Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης, ενώ αναμένεται μια παραγωγή της τάξης των 80.000 τόνων, μέτρια δηλαδή, αν αναλογιστεί κανείς ότι η Κρήτη μπορεί να δώσει και 120.000 τόνους.

Εν τω μεταξύ, κάθε προηγούμενη τιμή ξεπέρασε, το παρθένο ελαιόλαδο «Θεϊκό

Όλυμπος», φτάνοντας τα 5,43 ευρώ το κιλό, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση της ομάδας ελαιοπαραγωγών ολοκληρωμένης διαχείρισης της ένωσης παραγωγών του συνεταιρισμού Κάτω Αγιάνην Πιερίας. Να σημειωθεί ότι η τιμή διάθεσης του έξτρα παρθένου ελαιολάδου «Θεϊκό Όλυμπος» είχε ξεκινήσει στα 4,56 ευρώ το κιλό, για πολύ λίγη ποσότητα. Όμως, η περισσότερη ποσότητα (90%) του ελαιολάδου της ομάδας πουλήθηκε στις 5,43 ευρώ το κιλό, όπως καταλήγει η ανακοίνωση της οργάνωσης.



Μόνο αύξηση σημείωσε η τιμή του έξτρα παρθένου μέσα στο καλοκαίρι.

## ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΓΕΑ

# Συν 8% φέτος η διεθνής σοδειά

**Σ**τους 2.937.631 τόνους αναμένεται να φτάσει η παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου τη σεζόν 2017/2018, σημειώνοντας μια μέτρια αύξηση κατά 8,2% από την προηγούμενη περίοδο, σύμφωνα με στοιχεία του Τμήματος Μελετών Ελαιολάδου του Κέντρου Αριστείας Ελαιολάδου της GEA Westfalia που παρουσίασε ο επικεφαλής του Ραφαήλ Καρδένας στις 11 Σεπτεμβρίου 2017.

## Ισπανία

Μόλις 1,2 εκατ. τόνους



Οριακή μόνο αύξηση κατά 1,3% σε σχέση με πέρσι θα σημειώσει η παραγωγή της Ισπανίας, φθάνοντας τους 1.298.700 τόνους.

Ωστόσο, η Ισπανία μ' αυτόν τον όγκο θα διατηρήσει την 1η θέση στη διεθνή παραγωγή ελαιολάδου, σύμφωνα με τις προβλέψεις της GEA. Στην Ισπανία, σύμφωνα με το έγκυρο PoolRed, η τρέχουσα μέση τιμή για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο βρίσκεται σταθερά από τις αρχές Σεπτεμβρίου στα 3,80 ευρώ το κιλό.

## Τυνησία

Στρέφεται σε νέες αγορές



Η Τυνησία, τη σεζόν 2017/2018 θα φτάσει στην 4η θέση διεθνώς με μια πρωτοφανή αύξηση παραγωγής καθώς θα αγγίξει τους 202.900 τόνους, με βάση τις προβλέψεις της GEA. Στο ίδιο μήκος κύματος και ο Διευθύνων Σύμβουλος του Εθνικού Συμβουλίου Ελαιολάδου (ΟΝΗ) της χώρας, Τσόκρι Μπειχούτ, ο οποίος ανακοίνωσε στις 6 Σεπτεμβρίου ότι φέτος θα ξεπεράσουν το μέσο όρο της τελευταίας 5ετίας, ήτοι τους 190.000 τόνους και θα κινηθούν κοντά στους 200.000 τόνους. Επιπλέον, ο ίδιος τόνισε ότι θα στραφούν σε νέες αγορές, όπως ο Καναδάς, οι



Η τουρκική λίρα βοηθά τις εξαγωγές.



Σε νέες αγορές επεκτείνεται η Τυνησία.

ΗΠΑ, η Κίνα, η Ρωσία και η Ινδία και θα αφήσουν τις παραδοσιακές αγορές όπως Ισπανία και Ιταλία.

## Πορτογαλία Νέες φυτεύσεις



Η Πορτογαλία θα καταλάβει την 6η θέση σημειώνοντας άνοδο 20% τη σεζόν 2017/2018. Η GEA σημειώνει ότι οι νέες φυτεύσεις ελαιώνων τα τελευταία 5 χρόνια στην Πορτογαλία θα οδηγήσουν σε σταθερή παραγωγή άνω των 100.000 τόνων και φέτος αναμένεται να υπερβεί το ιστορικό ρεκόρ των 109.100 τόνων της σεζόν 2015/2016 και θα φτάσει τους 112.800 τόνους. Σύμφωνα με τον Ραφαήλ Καρδένας της GEA, οι υποδομές και οι επενδύσεις που πραγματοποιήθηκαν στην περιοχή Αλεντέζου είναι το κλειδί για τη σταθερή ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια στην ελαιοπαραγωγή της Πορτογαλίας.



Ραφαήλ Καρδένας, Gea Westfalia.

## Τουρκία

Με σύμμαχο τη φτηνή λίρα



Στην 5η θέση για τη σεζόν 2017/2018 θα βρεθεί

η Τουρκία με παραγωγή 200.400 τόνους, σύμφωνα με τη GEA. Πρόκειται για αύξηση 13,2% από πέρσι. Αξίζει να σημειωθεί ότι σύμφωνα με μελέτη του τουρκικού πρακτορείου ειδήσεων Anadolu Agency που αξιοποιεί στοιχεία του κέντρου ελαιολάδου και εξαγωγών της Τουρκίας (EZZIB) οι συνολικές εξαγωγές ελαιολάδου της γειτονικής χώρας το διάστημα Νοέμβριος 2016-Ιούλιος 2017 αυξήθηκαν κατά 288% σε σύγκριση με το ίδιο διάστημα πέρσι και έφτασαν σε αξία τα 136 εκατ. δολάρια.

«Το γεγονός ότι οι κύριοι ανταγωνιστές μας εξαγωγήν σε ευρώ που είναι πιο ισχυρό από το δολάριο ευνόησε τις τουρκικές εξαγωγές ελαιολάδου», υποστηρίζει ο Χακάν Οζντόλγκουν, πρόεδρος του τουρκικού συνδέσμου εξαγωγέων ελαιολάδων στις ΗΠΑ.

## ΙΤΑΛΙΑ

# Σχεδόν στο μισό η παραγωγή σε Ούμπρια και Καλαβρία

**Τ**ις πρώτες επίσημες εκτιμήσεις για άνοδο της παραγωγής ελαιολάδου της Ιταλίας για τη σεζόν 2017/2018 –που θα σηματοδοτήσει την αντιστροφή του κλίματος που είχε διαμορφωθεί το 2016/2017 μιας και η ιταλική σοδειά δεν είχε ξεπεράσει τους 200.000 τόνους– παρουσίασε στις 6 Σεπτεμβρίου στη Ρώμη ο Εθνικός Οργανισμός γεωσιγνώσεως ελαιολάδου της Ιταλίας, Assaggiatori Onaoo, που όμως δεν αντίκει στους παραγωγικούς φορείς της χώρας. Από την άλλη πλευρά, η ιταλική αγροτική ένωση Coldiretti εκτιμά ότι ως αποτέλεσμα των ακραίων καιρικών συνθηκών θα είναι μειωμένη η παραγωγή, χωρίς ωστόσο να μπορεί ακόμη να προσδιορίσει το ακριβές ύψος της.

Ειδικότερα, σύμφωνα με δημοσίευμα του ιταλικού πρακτορείου ειδήσεων ANSA, ο Assaggiatori Onaoo υποστηρίζει ότι η ιταλική παραγωγή ελαιολάδου το 2017/2018 θα φτάσει τους 280.000 τόνους. Επιπλέον,



αναλυτικά, η Coldiretti υποστηρίζει ότι η παραγωγή της Ιταλίας θα είναι ακόμη πιο χαμηλά φέτος, σε σύγκριση με πέρσι, λόγω του «τρελού» καιρού που σημειώθηκε κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και ιδιαιτέρως τον Αύγουστο. Συγκεκριμένα, σημειώθηκαν σφοδρές καταιγίδες και χαλαζοπτώσεις σε αγροτεμάχια που είχαν πληγεί πρωτίστως από τη Ξηρασία. Οι θερμοκρασίες ήταν υψηλότερες από τους 39 βαθμούς Κελσίου, ενώ η μέση βροχόπτωση ήταν κάτω από το 62,3% οδηγώντας σε μια κρίση νερού ιστορικών διαστάσεων σε εθνικό επίπεδο, όπως παρατηρεί η Coldiretti. Ο πρόεδρος της Coldiretti, Ρομπέρτο Μονκάλβο αναφέρει χαρακτηριστικά: «πρέπει να αναπτύξουμε μια νέα κουλτούρα πρόληψης, αν θέλουμε να διατηρήσουμε την ποιοτική γεωργία. Πρέπει να αναδιοργανωθούμε και να συλλέγουμε το βρόχινο νερό».

## Ανοδικά οι τιμές στο Μπάρι

Όσον αφορά τη μέση τιμή του εξτρα παρθένου ελαιολάδου στις 5 Αυγούστου στην Ιταλία ανέβηκε στα 5,56 ευρώ το κιλό, σημειώνοντας μια άνοδο κατά 46,8% σε σχέση με πριν από ένα χρόνο, σύμφωνα με τα στοιχεία του ιταλικού ινστιτούτου Ismea. Τέλος, όπως σημειώνει η Coldiretti, η αγορά εμπορευμάτων στο Μπάρι, η οποία είναι η πιο αντιπροσωπευτική σε εθνικό επίπεδο, δείχνει ανοδικές τάσεις για την τιμή του ελαιολάδου.



## ΤΙΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ (ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ)



«Πρέπει να συλλέγουμε το βρόχινο νερό», ανέφερε ως μέτρο πρόληψης της Ξηρασίας ο πρόεδρος της Coldiretti, Ρομπέρτο Μονκάλβο (ο εικονιζόμενος).

εκτιμά ότι η αύξηση αυτή των 80.000 τόνων θα προέλθει από την περιοχή της Απουλίας, η οποία αντιπροσωπεύει το 40%-50% της συνολικής παραγωγής της χώρας. Ωστόσο, στην κεντρική Ιταλία η Ξηρασία σε συνδυασμό με τον καύσωνα και τις βροχοπτώσεις έπληξαν κατά τόπους τον όγκο παραγωγής των εξής περιοχών: Τοσκάνη, Μάρκε, Ούμπρια και Λάτιο.

## Πτώση 40% στην Καλαβρία και 50% στην Ούμπρια

Μείωση της παραγωγής ελαιολάδου φέτος

στο 35-40% αναμένουν οι ελαιοπαραγωγοί από την περιοχή της Καλαβρίας με τις απώλειες -λόγω της Ξηρασίας και των υψηλών θερμοκρασιών - σε αξία να αγγίζουν τα 310 εκατ. ευρώ, όπως αναφέρει η ιταλική εφημερίδα La Stampa. Την ίδια ώρα, οι βροχοπτώσεις μείωσαν περίπου κατά 50% την παραγωγή ελαιολάδου στην Ούμπρια, σύμφωνα με εκτιμήσεις της Coldiretti. Συνολικά, στα 2 δια. ευρώ υπολογίζονται οι ζημιές που υπέστησαν τα 2/3 του αγροτικού κλάδου της χώρας από την πρωτοφανή Ξηρασία, με βάση την Coldiretti. Πιο

## ΣΕ ΠΥΡΙΝΟ ΚΛΟΙΟ

Αξίζει να σημειωθεί ότι, εκτός από τα θερμικά κύματα που επηρέασαν τη νότια Ευρώπη μέσα στο καλοκαίρι, δασικές πυρκαγιές που προκλήθηκαν από τον ξηρό και τον ζεστό καιρό κατέκαψαν τις ιταλικές περιφέρειες της Καμπανίας, της Καλαβρίας, της Απουλίας και της Τοσκάνης αλλα και τμήματα της Ελλάδας, της Ισπανίας, της Πορτογαλίας και της Κροατίας.

## ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

# Το ελαιόλαδο ανά τον κόσμο

**A**πό τα 115 εκατ. στρέμματα ελαιώνων που διασκορπίζονται σε 5 ηπείρους θα προκύψει ελαιοπαραγωγή περίπου 20,3 εκατ. τόνων την επόμενη σεζόν, σύμφωνα με τη μελέτη Τμήματος Μελετών Ελαιολάδου του Κέντρου Αριστείας Ελαιολάδου της ΓΕΑ. Επιπλέον, οι 6 από τους 7 μεγάλους παραγωγούς (Ισπανία, Ελλάδα, Ιταλία, Τυνησία, Τουρκία και Πορτογαλία), θα αντιπροσωπεύουν φέτος το 85,27% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου, έναντι του 83,49% πέρσι. Όσον αφορά τις τιμές κατά μέσο όρο, σύμφωνα με τη ΓΕΑ, θα κινηθούν γύρω από τα 4 ευρώ το κιλό με ανοδικές τάσεις που θα οφείλονται στις μεταβαλλόμενες καιρικές συνθήκες που κατά τόπους μείωσαν την παραγωγή.

## Καλιφόρνια (ΗΠΑ)

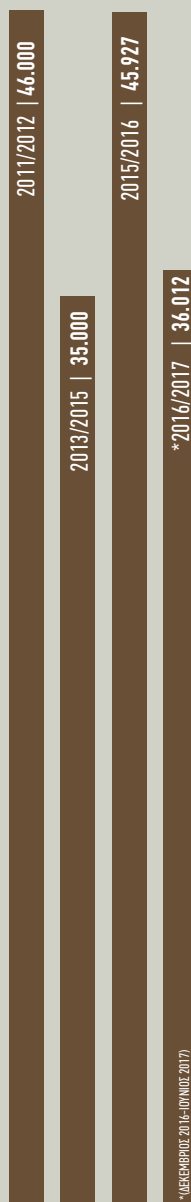
Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΦΤΑΣΕ ΣΤΗΝ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ ΤΟΝ 18ο ΑΙΩΝΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΙΣΠΑΝΟΥΣ ΙΕΡΑΠΟΣΤΟΛΟΥΣ



Υπολογίζεται ότι προστίθενται 1.400 στρέμματα με ελιές κάθε χρόνο ως το 2020.

ΠΗΓΗ: WWW.COOC.COM

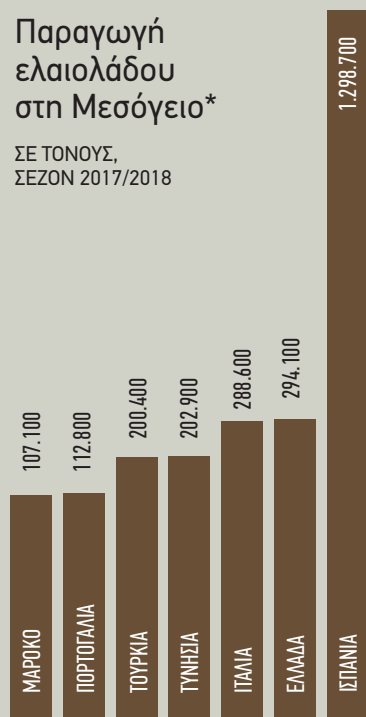
## Εισαγωγές Κίνας (σε τόνους)



ΠΗΓΗ: IOC

## Παραγωγή ελαιολάδου στη Μεσόγειο\*

ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ, ΣΕΖΟΝ 2017/2018



\* ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΓΕΑ, ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2017

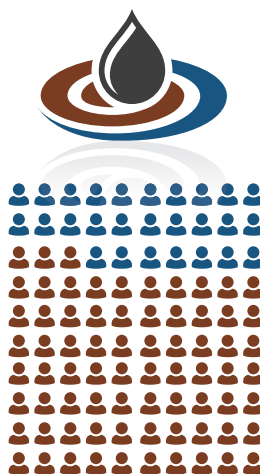
## Κατανάλωση

Σε μια μόνο γενιά, η παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου σχεδόν διπλασιάστηκε

**73%**

τελευταία 25 χρόνια

καθώς άλλαξε η διατροφή των πολιτών σε πολλές χώρες (Ιαπωνία, Βραζιλία, Ρωσία, ΗΠΑ, Βρετανία, Γερμανία).

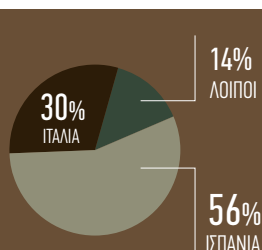


ΠΗΓΗ: COLDIRETTLT

## Αγορά Ρωσίας

Η Ισπανία κυριαρχεί στη ρωσική αγορά ελαιολάδου με μερίδιο 56%, ακολουθεί η Ιταλία με μερίδιο 30%.

ΠΗΓΗ: ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN Y INVERSIONES



# ΚΕΦΑΤΗ ΦΕΤΟΣ Η ΒΡΩΣΙΜΗ

ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΜΠΙΚΑ

## Θετικοί οιωνοί διαμορφώνονται στην αγορά βρώσιμης ελιάς από το εμπορικό μπά- σιμο τρίτων χωρών

Κρούσεις από μεγαλέμπορους γειτονικών και όχι μόνον τρίτων χωρών δέχονται τις τελευταίες ημέρες παραγωγοί και μεσίτες επιτραπέζιας ελιάς (Χαλκιδικής, τοπικές ποικιλίες, αλλά και Καλαμών που έπεται), για πρώτη φορά στα χρονικά.

Με την συγκομιδή να έχει ήδη ξεκινήσει σε ορισμένες ποικιλίες βρώσιμης ελιάς (π.χ. στο Πήλιο) και σε Χαλκιδική- Καβάλα να αναμένεται σύντομα (για της Χαλκιδικής), ενώ ακολουθεί η Καλαμών τέλη Οκτωβρίου σε Πελοπόννησο, Στερεά και Δυτική Ελλάδα, οι πληροφορίες λένε ότι τα δεδομένα στην αγορά όσον αφορά στις τιμές παραγωγού, θα είναι, την τρέχουσα εμπορική περίοδο, διαφορετικά σε σχέση με πέρσι. Κι αυτό γιατί στην ζήτηση για τυποποιημένο προϊόν από χώρες της ΕΕ, των ΗΠΑ κ.λπ. έρχεται τώρα να προστεθεί το ενδιαφέρον των συγκεκριμένων εμπόρων από τρίτες χώρες για νωπό προϊόν.

Ήδη, λέει το ρεπορτάζ, μεγαλέμποροι από την γειτονική Αλβανία με «ζεστό χρήμα» απευθύνθηκαν σε μεμονωμένους παρα-

γωγούς και μεσίτες της βόρειας Ελλάδας, για να αγοράσουν επιτραπέζια ελιά, ωστόσο καλό είναι οι παραγωγοί να το σκεφτούν καλύτερα αν θα πουλήσουν χύμα, αφού μπορεί μεν πρόσκαιρα να έχουν έσοδα από την συναλλαγή, αλλά μετέπειτα θα χάσουν σε υπεραξία.

Εξίσου μεγάλο καταγράφεται το ενδιαφέρον από εμπόρους ευρωπαϊκών χωρών και του Ισραήλ για τις πράσινες ελιές, αφού ήδη οι παραγγελίες, για παράδειγμα στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Πηλίου - Βόρειων Σποράδων αγγίζουν τους 500 τόνους. Η συγκομιδή από τους παραγωγούς ξεκίνησε και ο συνεταιρισμός παραλαμβάνει προϊόν, ενώ εκτιμάται ότι η τελική τιμή πώλησης θα κυμανθεί σε ιδιαίτερα ικανοποιητικά επίπεδα.

### Ιδιαίτερα ποιοτική αναμένεται η παραγωγή

Η φετινή παραγωγή πράσινης ελιάς στην περιοχή του Πηλίου αναμένεται πως θα είναι ιδιαίτερα ποιοτική, καθώς σύμφωνα με τον πρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Πηλίου Γ. Διανελλάκη «σε αυτό συνετέλεσαν οι ευεργετικές βροχοπτώσεις του τελευταίου διαστήματος, καθώς και το γεγονός ότι δεν υπάρχει προσβολή του καρπού από δάκο και πυρηνοτρίτη».

Η οργάνωση έχει ήδη προχωρήσει σε συμφωνίες με εμπόρους από Ιταλία, Αυστρία, βαλκανικές χώρες και Ισραήλ για την παράδοση 350 τόνων πράσινων ελαιών, καθώς





Ο εκδότης της Agrenda Γιάννης Πανάγος συζητά τις τρέχουσες εξελίξεις στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς με στελέχη εταιρειών του χώρου



νται κάποιες π

και 150 τόνων βιολογικής καλλιέργειας. «Είναι εξαιρετικά δύσκολο να συγκομιστούν αυτές οι ποσότητες στην περιοχή του Πνλίου και για την κάλυψη των παραγγελιών, θα προχωρήσουμε σε συμφωνίες για την προμήθεια πράσινων ελαιών από τις περιοχές της Καβάλας και Χαλκιδικής» επισήμανε ο κ. Διανελλάκης. Επίσης, προσέθεσε ότι «οι τιμές για τους παραγωγούς πράσινης ελιάς θα είναι ιδιαίτερα ικανοποιητικές και θα καταβάλλεται προκαταβολή έως 50% περίπου», ενώ τις επόμενες ημέρες κλιμάκια του Α.Σ. Πνλίου- Β. Σποράδων θα τους ενημερώσουν για τις ευνοϊκές συνθήκες που διαμορφώνονται φέτος στην εμπορία του προϊόντος.

### Ξεκάθαρο πλαίσιο για εξαγωγές νωπού προϊόντος ζητά η Διεπαγγελματική

«Το ενδιαφέρον τρίτων χωρών για νωπό ελληνικό επιτραπέζιο προϊόν είναι σε γνώση της Διεπαγγελματικής Επιτραπέζιας Ελιάς (ΔΟΕΠΕΑ)», όπως δήλωσε στο el ο πρόεδρος της Γιώργος Ντούτσιος. Ο ίδιος ζητά από την ελληνική πολιτεία και τις αρμόδιες Αρχές «αυστηρότερους ελέγχους στις εξαγωγές νωπού προϊόντος στα σύνορα, αλλά και ξεκάθαρο πλαίσιο στον κώδι-



Δεν έχει αντοχή η Χαλκιδικής

κα που διέπει τις εξαγωγές τέτοιου είδους προϊόντων», ώστε να αποφευχθούν φαινόμενα «παραοικονομίας», όπως κατέληξε.

### Τιμές από τους εμπόρους περιμένει η Χαλκιδική

Συγκρατημένα αισιόδοξα ετοιμάζονται να μπουν στο μάζμα της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής οι αγρότες της βόρειας Ελλάδας, που περιμένουν να δουν στην πράξη τις υποσχέσεις των εμπόρων στην συνάντηση της Νέας Ποτίδαιας, για στήριξη των τιμών, κατά τη νέα εμπορική περίοδο 2017-2018. Η αφετηρία από την οποία ξεκινούν οι αγρότες, για 1,10-1,20 ευρώ το κιλό, στα 110 τεμάχια, γνωρίζοντας πως τα αποθέματα είναι λίγα και η ζήτηση ζωνρή, μοιάζει περισσότερο από ποτέ ρεαλιστικός στόχος. Σε κάθε περίπτωση, ασφαλή συμπεράσματα θα εξαχθούν σε νέα σύσκεψη που θα γίνει με τους εκπροσώπους των μεταποιητών, εντός των ημερών, λέει στο el ο πρόεδρος του Α.Σ. Αγίου Μάμα, Ελπιδοφόρος Καραθανάσης.

### Οι επόμενες ημέρες θα είναι καθοριστικές

Εκ των βασικών πρωταγωνιστών της προσπάθειας για τη συσπείρωση των αγροτών

-κάτι που έλειψε όλα τα προηγούμενα χρόνια- αλλά και για τη διάνοιξη διαύλου συνεννόησης με τη μεταποίηση, ο συνομιλητής μας στάθηκε στο πολύ καλό κλίμα, στο οποίο διεξήχθη η πρώτη σύσκεψη των δύο πλευρών στις 25 Αυγούστου.

«Δεν περιμέναμε να πάει τόσο καλά. Τους εξηγήσαμε ότι αν ισχύσουν πάλι οι περσινές τιμές πολλοί παραγωγοί δεν θα μπορέσουν να καλλιεργήσουν σωστά. Θα αποφύγουν τη φυτοπροστασία, τη λίπανση, την άρδευση και τα κλαδέματα και ότι αυτό θα είναι σε βάρος και της μεταποίησης, γιατί έτσι δε θα βρίσκει ποιοτικό προϊόν. Το θετικό είναι ότι παραδέχθηκαν πως τα 0,80 ευρώ το κιλό, που πήραμε πέρυσι στα 110 τεμάχια, ήταν χαμηλή τιμή και ότι η φετινή θα είναι καλύτερη», είπε χαρακτηριστικά ο κ. Καραθανάσης, ενώ ικανοποίηση εξέφρασε και ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Σημάντρων Βαγγέλης Μισανλίδης.

### Τα «θέλω» των παραγωγών

Η τιμή της ελιάς δεν ήταν το μόνο θέμα που μπήκε στο τραπέζι. Όπως λέει ο πρόεδρος του ΑΣ Νέων Φλογιτών Παύλος Γιαλαγκολίδης «Ζητήσαμε η διαφορά ανά σκάλα να μειωθεί στα 5 λεπτά το κιλό, από 10 σήμερα, να γίνεται ταχύτερα και με καλύτερο τρόπο η εξόφλησή μας και να αναρτάται τιμοκατάλογος πριν τη συγκομιδή». Σύμφωνα με τον ίδιο, οι μεταποιητές και οι έμποροι έθιξαν θέματα, όπως η ύπαρξη υπολειμματικότητας στο προϊόν από τη χρήση παράνομων φυτοπροστατευτικών, που αποτελεί αιτία να επιστρέφονται παραγγελίες, η δράση των παραμάγαζων που μεταποιούν ελιά και την πουλάνε «μαύρα», αλλά και η ανάγκη να βρεθεί τρόπος να προσδιορίζεται κάθε φορά ποιό είναι το ύψος της παραγωγής, ώστε να μπορούν κι εκείνοι να καθορίζουν τη στάση τους με βάση πραγματικά δεδομένα και να οργανώνουν την εμπορική τους πολιτική.

### Οι τσουχεροί φόροι θα φέρουν ψηλή τιμή

«Ανεξάρτητα από το πού θα πάει η παγκόσμια αγορά, φέτος η τιμή της πρώτης ύλης στην πράσινη ελιά Χαλκιδικής, πρέπει να είναι καλύτερη από πέρυσι, όχι όμως στα νούμερα που διακινούν διάφοροι κομήτες», τονίζει ο Στέργιος Τσαγκούλης, πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Intercomm Foods, μιας από τις μεγαλύτερες εταιρείες του κλάδου μεταποίησης και εμπορίας επιτραπέζιας ελιάς.

Μιλώντας στο el ο ισχυρός άνδρας της Intercomm Foods, δεν έκρυψε πως πρέπει να υπάρξει στήριξη της παρα-

γωγή στην πράσινη ελιά Χαλκιδικής, αλλά, όπως εξήγησε «αυτό θα πρέπει να αποφασιστεί σε συνάρτηση αφενός με την ποιότητα και τις ποσότητες που θα παραχθούν φέτος, καθώς φαίνεται πως θα πάμε σε πάνω από 100.000 τόνους ίσως κι 120.000 τόνους κι αφετέρου με τις συνθήκες στη διεθνή αγορά, διότι η ελληνική ελιά κατά κόρον πωλείται στο εξωτερικό». Στο πλαίσιο αυτό ο κ. Τσαγκούλης ξεκαθάρισε πως στη σύσκεψη που πραγματοποιήθηκε με τους παραγωγούς προ ημερών, «έγινε μια καλή κουβέντα, ακούσαμε τις προτάσεις τους, αλλά τιμές δεν ορίσαμε. Δεν είναι τόσο απλά τα πράγματα, ιδίως αν δεν έχουμε εικόνα από την συγκομιδή. Οι τιμές ξέρετε δεν βγαίνουν γύρω από ένα τραπέζι. Δεν πρέπει να ξεχνάμε πως όλα είναι θέμα προσφοράς και ζήτησης. Παρόλα αυτά η Intercomm Foods, όπως δήλωσα και ενώπιον των εκπροσώπων των ελαιοπαραγωγών, έχει την πρόθεση να δώσει φέτος καλύτερη τιμή. Πόσο θα είναι αυτή, δεν μπορώ να πω ακόμη».

### Για βελτίωση, λένε όλοι

Ανάλογη θέση διατύπωσε κι ο Γιώργος Κωνσταντόπουλος αντιπρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ και ανώτατο στέλεχος της «Κωνσταντόπουλος ΑΕ», επίσης μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες στην Ελλάδα.

«Σίγουρα θα υπάρξει μια μικρή βελτίωση στην τιμή. Αναγνωρίζουμε ότι έχει προκύψει ένα θέμα με τη φορολογία και θέλουμε να τους στηρίξουμε γιατί είναι οι συνεργάτες μας. Μάλιστα αυτή θα είναι και η εισήγησή μου στη συνεδρίαση του συμβουλίου της ΠΕΜΕΤΕ», δήλωσε στο *el* ο κ. Κωνσταντόπουλος.

Ωστόσο κι ο αντιπρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ κατέστησε σαφές πως υπάρχουν και κάποιες παράμετροι που πρέπει να ληφθούν



Υψηλή ζήτηση για ψιλή ελιά

υπόψη, πριν ανακοινωθεί η όποια τιμή. «Δεν λειτουργούμε αυτοτελώς. Πριν πάρουμε την οποιαδήποτε απόφαση θα πρέπει να δούμε τί κάνει κι ο ανταγωνισμός. Η Ισπανία διαθέτει ένα ομοειδές προϊόν, όχι τόσο ποιοτικό όπως η πράσινη ελιά Χαλκιδικής, αλλά επειδή έχουμε τους ίδιους πελάτες, θα πρέπει να μπορούμε να δικαιολογήσουμε την όποια αύξηση επιχειρήσουμε να βάλουμε στο προϊόν. Αλλιώς κινδυνεύουμε να προτιμήσουν το ισπανικό και τελικά να χάσουμε αγορές που με κόπο έχουμε κερδίσει», σημείωσε.

### Ελάχιστα τα αποθέματα για την ελιά Καλαμών

Ιδανικές συνθήκες για μια ακόμη σεζόν αρχίζουν να διαμορφώνονται, την ίδια ώρα, στην αγορά της ελιάς ποικιλίας Καλαμών, μετά την εντυπωσιακή περσινή χρονιά, όπου οι τιμές παραγωγού ξεπέρασαν σε ορισμένες περιπτώσεις τα 3 ευρώ το κιλό, ανεξαρτήτως μεγέθους στο «τελείωμα» για τα «μαύρα» και 1,80 για τα «πράσινα», με το μεγαλύτερο μέρος των αποθεμάτων να «εξαφανίζεται».

Αυτή την στιγμή, το ρεπορτάζ από τις βα-

σικές ζώνες (Αιτωλοακαρνανία, Πελοπόννησος, Φθιώτιδα), λέει ότι οι πράξεις είναι εξαιρετικά περιορισμένες και αφορούν πωλήσεις μεγάλων αποθηκευμένων ποσοτήτων συστηματικών καλλιεργητών, οι οποίοι ποντάρουν πολλά στην πώληση του προϊόντος, στο τέλος κάθε σεζόν.

Αξίζει να σημειωθεί, ότι ενώ η ζήτηση από το εξωτερικό μένεται, μικρότερες φθορές αναμένουν οι παραγωγοί από το γλοιοσπόριο, λόγω της ζέστης και των λιγότερων βροχοπτώσεων, σε σύγκριση με πέρσι.

Ωστόσο, δεν λείπουν οι ζημιές στα λιοστάσια πολλών περιοχών από τον καύσωνα, την εναλλαγή της θερμοκρασίας το καλοκαίρι, τις χαλαζοπτώσεις, αλλά και τις φωτιές (Ηλεία και Μεσσηνία).

Οξύτερα προβλήματα αντιμετωπίζουν, αναφέρουν πληροφορίες του *el*, για παράδειγμα ελαιοπαραγωγοί στο νομό Φθιώτιδας, αφού η εναλλαγή των καιρικών συνθηκών και ιδίως οι απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας τον Ιούνιο, τον Ιούλιο και τον Αύγουστο «έρεψαν» τον καρπό, που αυτή την στιγμή έχει πάρει ικανό μέγεθος και «αναμένει» το μάζεμα τον ερχόμενο Νοέμβριο.



Υποσχέσεις για καλή τιμή



# BEER & BRUNCH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο τεύχος  
έρχεται τον Οκτώβριο  
με την cAgrenda*



# Έστω κι αργά

ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ • ΣΧΕΔΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ

**ΝΟΕΜΒΡΙΟ ΤΑ ΣΧΕΔΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ** και μετά  
τα Leader για επενδύσεις σε ελαιοτριβεία,  
τυποποιτήρια, πυρηνελαιουργεία κόστους έως  
300.000 ευρώ με δικαιούχους αγρότες, δείχνει  
ο προγραμματισμός των διαχειριστικών αρχών

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ





## ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΝ έχει την υπομονή

**Σ**ε προτεραιότητα παρά τη μεγάλη καθυστέρηση, βρίσκονται τα Σχέδια Βελτίωσης, με τα υπόλοιπα προγράμματα να πηγαίνουν παραπίσω, μέχρι να πραγματοποιηθεί η προκήρυξη για το σημαντικότερο επενδυτικό Μέτρο των αγροτών μέχρι το 2020. Οι τελευταίες πληροφορίες κάνουν λόγο για έτοιμη υπουργική απόφαση που πρέπει όμως να περάσει πρώτα από το στάδιο της διαβούλευσης, κάτι που θα πραγματοποιηθεί μέσα στο Σεπτέμβριο. Ως εκ τούτου, το πρόγραμμα Μεταποίησης για αγρότες που έχει ενσωματωθεί στα Leader, βλέπει τέλος του 2017, παρά το γεγονός ότι είναι σχεδόν όλα έτοιμα ώστε να προκηρυχθεί από τις διαχειριστικές αρχές. Μάλιστα, η Μεταποίηση, σύμφωνα με πληροφορίες του «ΕΛ» ίσως να είναι και το μόνο πρόγραμμα για ιδιωτικές επενδύσεις από τα Leader που θα προλάβει να προκηρυχθεί μέσα στο έτος καθώς έχει ήδη δημοσιευθεί το κανονιστικό του πλαίσιο.

### Σχέδια Βελτίωσης

Για τους ελαιοπαραγωγούς και τις Ομάδες Παραγωγών ελιάς και ελαιολάδου, τα καινούργια Σχέδια Βελτίωσης (Μέτρο 4.1.1) θα επιδοτούν νέες φυτεύσεις ελαιοδέντρων, αγορά μηχανημάτων και κατασκευή αποθηκών. Δικαιούχοι είναι μόνο οι επαγγελματίες αγρότες και τα συλλογικά σχήματα που έχουν αναγνωρισθεί σύμφωνα με το θεσμικό πλαίσιο που δημοσιεύτηκε

στο ΦΕΚ 601/Β'/2017. Το ύψος της ενίσχυσης ορίζεται στο 50% για όλες τις Περιφέρειες (εκτός μικρών Νησιών και Αττικής). Ωστόσο για τις παρακάτω κατηγορίες δικαιούχων το ποσοστό αυτό διαμορφώνεται προς τα πάνω ως εξής:

- Γεωργοί σε ορεινές περιοχές και σε περιοχές που αντιμετωπίζουν φυσικά ή άλλα ειδικά μειονεκτήματα: 60%.
- Συλλογικές επενδύσεις στο σύνολο των περιοχών: 60%
- Γεωργοί οι οποίοι δεν έχουν υπερβεί το 41ο έτος της ηλικίας και διαθέτουν επαρκή επαγγελματικά προσόντα ή β) είναι δικαιούχοι μέτρων Νέων Γεωργών την τελευταία 5ετία: 60% γενικά και 70% σε Ανατολική Μακεδονία-Θράκη και Ήπειρο.

Το σύνολο της γεωργικής εκμετάλλευσης πρέπει να έχει περιληφθεί στην Ενιαία Δήλωση Εκμετάλλευσης κατά το προηγούμενο (2016) και κατά το τρέχον (2017) έτος υποβολής της αίτησης στήριξης προς ένταξη στη Δράση 4.1.1. από τον υποψήφιο δικαιούχο. Επίσης, η γεωργική εκμετάλλευση πρέπει να έχει ελάχιστο μέγεθος παραγωγικής δυναμικότητας (εκφρασμένη ως τυπική απόδοση) τα 8.000 ευρώ, σύμφωνα με την τελευταία Ενιαία Δήλωση Εκμετάλλευσης. Ενδεικτικά για ελαιώνα που έχει δηλωθεί στο ΟΣΔΕ του 2017 για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών αυτό μεταφράζεται

σε 27 στρέμματα. Για ελαιώνα με κατεύθυνση την παραγωγή ελαιολάδου, απαιτούνται περίπου 42 στρέμματα συστηματικού ελαιώνα. Για τις εκμεταλλεύσεις φυσικών και νομικών προσώπων ο προϋπολογισμός του Σχεδίου Βελτίωσης, μπορεί να ανέλθει έως τις 200.000 ευρώ. Ο εν λόγω προϋπολογισμός μπορεί να ανέβει στις 300.000 ευρώ, με την προϋπόθεση ότι η τυπική απόδοση της εκμετάλλευσης, σύμφωνα με την τελευταία Ενιαία Δήλωση Εκμετάλλευσης, ανέρχεται τουλάχιστον στο 25 % του αιτούμενου προϋπολογισμού. Οι ενδιαφερόμενοι πάντως θα πρέπει να γνωρίζουν ότι μεγάλη σημασία φέτος θα έχουν τα κριτήρια βαθμολογίας, πριν γίνει





Ελιές και ελαιόλαδο, σύμφωνα με τον αναθεωρημένο πίνακα βαθμολογίας, είναι τομείς προτεραιότητας και λαμβάνουν απευθείας 12 μόρια στα Σχέδια Βελτίωσης.

οποιαδήποτε αίτηση δεκτή. Πρώτον γιατί υπάρχει ένα όριο των 45 βαθμών που θα πρέπει να «πιάσουν» οι αιτούντες, και δεύτερον γιατί αναμένεται οι αιτήσεις να ξεπεράσουν κατά πολύ τον διαθέσιμο προϋπολογισμό (περί των 250 εκατ. ευρώ), οπότε εδώ όποιος συγκεντρώνει τη μεγαλύτερη βαθμολογία θα εγκρίνεται, όπως έγινε για παράδειγμα στους Νέους Αγρότες στην προκήρυξη του 2016. Αξίζει να σημειωθεί ότι επιτραπέζιες ελιές και ελαιόλαδο, σύμφωνα με τον αναθεωρημένο πίνακα βαθμολογίας, είναι τομείς προτεραιότητας και λαμβάνουν απευθείας 12 μόρια. Επιπλέον 8 μόρια εξασφαλίζονται επίσης, αν κάποιος επενδύσει στη φύτευση νέων δέντρων και άλλα 5 μόρια, αν χτίσει και έναν αποθηκευτικό χώρο για το προϊόν του. Περισσότερες λεπτομέρειες και η οριστικοποίηση των παραπάνω, θα γίνει κατά την πρόσκληση του Μέτρου.

### Μεταποίηση και εμπορία

Αυτή την περίοδο μέχρι τις 2 Οκτωβρίου είναι ανοιχτή για αιτήσεις η Μεταποίηση. Η δράση (4.2.1) αφορά πολύ μικρές, μικρές, μεσαίες επιχειρήσεις κατά την έννοια της σύστασης 2003/361/



ΕΚ της Επιτροπής. Είναι επιλέξιμη κάθε μορφή επιχείρησης που έχει υποχρέωση τήρησης βιβλίων Β΄ ή Γ΄ κατηγορίας, με εξαίρεση τις επιχειρήσεις που λειτουργούν υπό τη μορφή της κοινωνίας, της εταιρείας αστικού δικαίου και της κοινοπραξίας. Ενισχύονται μόνο έργα άνω των 600.000 ευρώ, ενώ τα ελαιοτριβεία είναι επιλέξιμα, με εξαίρεση δράσεις ιδρυσής τους.

Μέχρι τέλος του έτους αναμένεται να εκδοθεί στα πλαίσια των προγραμμάτων Leader, η ενίσχυση για την Μεταποίηση αγροτικών προϊόντων με δικαιούχους τους αγρότες. Μάλιστα αν το έργο



των ενδιαφερόμενων δεν ξεπερνά τα 200.000 ευρώ, τότε το ποσοστό ενίσχυσης ορίζεται στο 65%.

### Θρυμματιστές για ελαιόκλαδα

Μέσα στο φθινόπωρο του 2018 προγραμματίζεται να προκηρυχθούν οι δράσεις 4.4.4 «Αγορά θρυμματιστή ελαιοκλάδων» και η δράση 10.1.6 ««Διαχείριση φυτικών υπολειμμάτων των κλαδεμάτων στην ελαιοκαλλιέργεια». Η πρώτη δράση, επιδοτεί 100% την αγορά θρυμματιστή και η δεύτερη δίνει ενίσχυση 14 ευρώ ανά στρέμμα για τα έξτρα μεροκάματα που χρειάζεται ο θρυμματισμός.

# Olivion

Συγκομιδή του 100% των ελιών  
ανεξαρτήτου ποικιλίας ή ωρίμανσης  
υπόσχεται το ελαιораβδιστικό της Pellenc  
**ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ**

**Τ**

ο Olivion είναι η νέα ηλεκτρονική χτένα δόνησης για τη συγκομιδή ελιάς. Λειτουργεί με μπαταρία ιόντων-λιθίου, πολλαπλών χρήσεων, της σειράς Pellenc ή με μετατροπέα για μπαταρία 12V (τύπου αυτοκινήτου). Η σειρά περιλαμβάνει ένα μοντέλο με σταθερή ράβδο 2,3 μέτρων (Olivion P230) και ένα μοντέλο με τηλεσκοπική ράβδο (Olivion T220/300).

Επιπλέον, το Olivion έγινε ακόμα πιο απλό στη χρήση. Διαθέτει ένα μόνο διακόπτη που του παρέχει συνεχόμενη λειτουργία, ενώ η συντήρησή του έχει επίσης απλοποιηθεί. Η χτένα είναι κεκλιμένη σε δύο θέσεις. Ο δακτύλιος σύσφιξης είναι από αλουμίνιο, ενώ η τηλεσκοπική ράβδος διαθέτει ένα νέο σύστημα σύσφιξης. Όπως υποστηρίζει η κατασκευάστρια εταιρεία, το Olivion είναι το πιο γρήγορο εργαλείο της κατηγορίας του, με ταχύτητα 4 έως και 8 φορές μεγαλύτερη από τη χειρωνακτική συγκομιδή, διατηρώντας το δέντρο σε καλή κατάσταση. Επιπλέον, είναι το πιο ελαφρύ (2,5 κιλά με σταθερή ράβδο και 3,2 κιλά με τηλεσκοπική) και το πιο ισχυρό εργαλείο (380W). Σημειώνεται εδώ, ότι το Olivion επιτρέπει τη συγκομιδή 100% των ελιών, ανεξαρτήτου ποικιλίας ή ωρίμανσης.

*Τα εργαλεία της Pellenc, διαθέτει στην  
ελληνική αγορά, η εταιρεία  
Agrotech S.A*



# Συγκομιδή με τεχνογνωσία Stihl

του ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΜΠΙΚΑ

*Τα ραβδιστικά Stihl αυξάνουν την αποδοτικότητα της εργασίας και είναι χρήσιμα για την ελαιοκομία αλλά και στη συγκομιδή καρυδιών, αμυγδάλων, φιστικιών, κλπ. Τα μηχανήματα αυτά χωρίζονται σε δύο κατηγορίες, σε αυτά που η μηχανική ενέργεια του κινητήρα μετατρέπεται σε δόνηση και σε αυτά που η ενέργεια κινεί δύο χτένια. Τα βασικά τους πλεονεκτήματά σύμφωνα με την εταιρεία, είναι η σημαντική μείωση του κόστους χρήσης, υψηλή παραγωγικότητα και υποδειγματική συγκομιδή, χωρίς τραυματισμό των κλαδιών και των καρπών. Δίνονται επιλογές ανάμεσα σε βενζινοκίνητα, επαναφορτιζόμενα ή σύστημα KOMBI.*

Ενα ελαιοραβδιστικό που ξεχωρίζει από την γκάμα προϊόντων της Stihl, είναι το επαναφορτιζόμενο SPA 65. Το μηχανήμα αυτό διαθέτει 2 χτένια με 4 ακτίνες από ανθρακονήματα έκαστο με μεγάλο ανοιχτό χώρο ενδιάμεσο για την καλύτερη απόδοση συγκομιδής. Επιπλέον οι

ακτίνες από ανθρακονήματα αλλάζουν πολύ εύκολα, σύμφωνα με τη Stihl. Επιπλέον, η ταχύτητα κίνησης στο ελαιοραβδιστικό ελέγχεται πλήρως από το γκάζι και είναι ειδικά σχεδιασμένο για άνετη εργασία. Αξίζει να σημειωθεί εδώ, ότι το μηχανήμα είναι συμβατό με όλες τις επαναφορτιζόμενες



μπαταρίες και φορτιστές Stihl. Στο βασικό εξοπλισμό περιλαμβάνεται η ισχυρή μπαταρία ιόντων λιθίου με 76 Wh AP 100.

Η μπαταρία μπορεί να φορτιστεί εκατοντάδες φορές χωρίς καμία επίδραση μνήμης, σταθερή δύναμη σε ολόκληρη τη διάρκεια λειτουργίας.

Ο ηλεκτροκινητήρας Stihl (EC) δεν διαθέτει ψήκτρες και δεν απαιτεί συντήρηση, σύμφωνα με την κατασκευάστρια εταιρεία, επιτρέποντας την αδιαβάθμητη ρύθμιση της ταχύτητας κοπής και το σταθερό αριθμός στροφών, ακόμα και υπό φορτίο, χάρη στη ρύθμιση της ηλεκτρονικής μονάδας Stihl EC.

## Πρόγραμμα απόσυρσης

Μέχρι τις 30 Νοέμβριο «τρέχει» το φθινόπωρο πρόγραμμα απόσυρσης σε αλυσοπρίονα και μηχανήματα ελαιοκομίας από τη Stihl. Η εταιρεία καλεί τους ενδιαφερόμενους να φέρουν το παλιό τους μηχανήμα οποιασδήποτε μάρκας και σε οποιαδήποτε κατάσταση ώστε να πάρουν ένα από τα επιλεγμένα αλυσοπρίονα και μηχανήματα ελαιοκομίας Stihl με όφελος απόσυρσης 20% και σε κάποιες περιπτώσεις ακόμη μεγαλύτερο. Στο νέο 20σέλιδο φθινοπωρινό φυλλάδιο Stihl βρίσκονται αναλυτικές πληροφορίες για τα μηχανήματα που συμμετέχουν στο πρόγραμμα απόσυρσης. Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα της εταιρείας: [www.stihl.gr](http://www.stihl.gr). Όποιος το επιθυμεί πάντως μπορεί να κάνει τις αγορές του και ηλεκτρονικά στα 100 online καταστήματα στο [www.stihl-shop.gr](http://www.stihl-shop.gr).

## GEOTECO

### Το δεξί χέρι του παραγωγού στην ελαιοσυλλογή

Τη μεγαλύτερη δυνατή απόδοση σε συνδυασμό με πολύ ξεκούραστη χρήση με αποτέλεσμα τη διευκόλυνση της συγκομιδής προσφέρει η βέργα παλμικής κίνησης σύμφωνα με όλες τις σχετικές μελέτες. Ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά το μοντέλο Debla της Geoteco, είναι, σύμφωνα με τον κατασκευαστή του, κατάλληλο για όλες τις ποικιλίες ελαιόδεντρων, ενώ έχει υψηλή επίπεδα παραγωγικότητας της τάξης των 110-150 κιλών ανά ώρα.

Ο σωλήνας είναι κατασκευασμένος από αλουμίνιο, με άξονα ευρωπαϊκού αλουμινίου, που περιστρέφεται πάνω σε ρουλιό ενώ πρόκειται για την ελαφρύτερη βέργα της αγοράς.

Σε ό,τι αφορά την κεφαλή, έχει 2 σφαίρες με 14 ραβδιά, ενώ η κάθε μια σφαίρα κινείται ανεξάρτητα.

Η κεφαλή εισέρχεται στα πιο πυκνά τμήματα του δέντρου, χωρίς να μπλέκει με τα κλαδιά. Χάρη στην παλμική κίνηση και στο μαλακό υλικό των ελαστικών ραβδιών δεν προκαλεί ζημιά στα κλαδιά, τα φύλλα, τους ανθοφόρους οφθαλμούς και στους καρπούς.

Το μοτέρ των 12 volt κατασκευάζεται με υλικά υψηλής ποιότητας. Έχει εύκαμπτο καλώδιο σιλικόνης 15 μ.

**Τα μηχανήματα Debla διαθέτει στην Ελλάδα η Geoteco**





## Ανθεκτικά υλικά ελαιοσυλλογής

Προϊόντα υψηλής ποιότητας και ενισχυμένα με παρθένο μονόκλωνο νήμα, βάσει διεθνών προδιαγραφών, τα ελαιοδίκτυα της Σ. Φανουράκης & ΣΙΑ ΟΒΕΕ-Olivenet αποτρέπουν το ξήλωμα, το σκίσιμο και τη συρρίκνωση. Κατασκευασμένα σε όλα τους τα στάδια στο εργοστάσιο της Olivenet στην Ελλάδα, «αποτελούν τα πιο αξιόπιστα ελαιοδίκτυα στα χέρια του καταναλωτή», όπως αναφέρει η εταιρεία, στα χέρια του καταναλωτή. Από την άλλη, το δικτυωτό σακί της εταιρείας που βρίσκεται στο χώρο από το 1990 είναι ένα νέο, πρωτοποριακό προϊόν και απευθύνεται κατά κύριο λόγο στη παραγωγή συλλογής ελαιόκαρπου, διότι παρέχει μεγάλη αντοχή στη χρήση, 100% αερισμό για τη μη οξείδωση του ελαιόκαρπου και τη μη επιβάρυνση του ελαιόλαδου. Επιπλέον έχει αντοχή στο χρόνο ενώ είναι φιλικό προς το περιβάλλον.

## Λίπανση ελιάς με προτάσεις της Teofert

της **ΕΛΕΝΗΣ ΔΟΥΣΚΑ**

Μία ολοκληρωμένη σειρά λίπανσης για την καλλιέργεια της ελιάς προσφέρει η Teofert. Οι προτάσεις της εταιρείας περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων τα σύνθετα πλήρη λιπάσματα ALZABOR 20.6.16+0,3B και PIAMAX ΕΛΑΙΑ 18.5.12+0,3B, τα αζωτούχα λιπάσματα DIAMON 33.0.0(12S)+0,3B και S-AS 20,6.0.0+0,2B και τα διαφυλλικά σκευάσματα. Την γκάμα των διαφυλλικών αποτελούν μεταξύ άλλων η σειρά εξειδικευμένων κρυσταλλικών σκευασμάτων για την καλλιέργεια της ελιάς SPEEDFOL OLIVE SP και το MOLIBORO.

Για διαφυλλικές εφαρμογές ξεχωρίζουν τα SPEEDFOL OLIVE SP που αποτελούν εξειδικευμένα κρυσταλλικά λιπάσματα για την καλλιέργεια της ελιάς της πολυεθνικής εταιρείας SQM, η οποία ηγείται στο χώρο των υδατοδιαλυτών λιπασμάτων. Η σειρά SPEEDFOL OLIVE SP διαθέτει 2 τύπους (25.10.17+1B+TE και 12.0.42+2B+TE) για διαφορετικά στάδια της καλλιέργειας της ελιάς με αποτέλεσμα την ισορροπημένη ανάπτυξη των ελαιοδέντρων. Σύμφωνα με την εταιρεία Teofert, τα SPEEDFOL OLIVE SP μειώνουν την ανθόροια, συμβάλλουν στην καλύτερη καρπώδηση, αυξάνουν σημαντικά την περιεκτικότητα σε λάδι και το ποσοστό της σάρκας στον καρπό. Αυξάνουν την παραγωγή και ιδιαίτερα την χρονιά της παρανιαυτοφορίας.

### Σύνθετα πλήρη λιπάσματα

Όσον αφορά τα σύνθετα πλήρη λιπάσματα που προσφέρει η Teofert, το ALZABOR 20.6.16 + 0,3B είναι ένα εξειδικευμένο λίπασμα για τις ανάγκες της ελιάς με ιδανική αναλογία N-P-K και προσθήκη βορίου για αυξημένη και ποιοτική παραγωγή. Περιέχει σταθεροποιημένο N του ALZON 46, καθώς και αμμωνιακής & ουρικής μορφής, επιτυγχάνοντας τη μέγιστη διαθεσιμότητα αζώτου από την 1η μέρα εφαρμογής του και εξασφαλίζοντας την για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το PIAMAX ΕΛΑΙΑ 18.5.12 + 0,3B είναι σταθεροποιημένο λίπασμα N-P-K με προσθήκη βορίου. Περιέχει παρεμποδιστές νιτροποίησης της SKW Piesteritz που εξασφαλίζουν τη μέγιστη διαθεσιμότητα N σε όλη τη διάρκεια της καλλιέργειας της ελιάς και την άριστη αξιοποίησή του.



**TEOFERT**

# Εξειδικευμένο πλήρες λίπασμα ειδικό για ελιά. Περιέχει ALZON



Λίπασμα ειδικό για την ελιά με την ιδανική αναλογία των απαραίτητων θρεπτικών στοιχείων (N, P, K, B, S) που εξασφαλίζει μέγιστες αποδόσεις και άριστη ποιότητα!

Το Alzabor περιέχει σταθεροποιημένο άζωτο του ALZON 46, καθώς επίσης και άζωτο αμμωνιακής και ουρικής μορφής συνδυαζόμενο με την ενδεδειγμένη ποσότητα θείου. Έτσι εξασφαλίζει την απρόσκοπτη διαθεσιμότητα αζώτου από την 1η ημέρα εφαρμογής του και για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά από αυτήν.

Το Alzabor συμβάλλει σημαντικά και ουσιαστικά στην ποιοτική βελτίωση της παραγωγής και την αύξηση της απόδοσής της τόσο σε λάδι όσο και σε καρπό (βρώσιμες ελιές).

**TEOFERT**

*γνωρίζουμε τη θρέψη*

Εθνικής Αντιστάσεως 57Α, 152 31 Χαλάνδρι, Αθήνα

☎ 210 6752836 ☎ 210 6715519

[www.teofert.gr](http://www.teofert.gr)



[www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)



**ΤΟΝ ΥΠ' ΑΡΙΘΜΟΝ  
ΕΝΑ ΚΙΝΔΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΦΕΤΙΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
ΑΠΟΤΕΛΕΙ  
ΤΟ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟ**

# ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟΙ ΨΕΚΑΣΜΟΙ

**Ο**ι κλιματολογικές συνθήκες που επικράτησαν το καλοκαίρι, με υψηλές θερμοκρασίες και χαμηλή σχετική υγρασία δεν ευνόησαν την ανάπτυξη προσβολών στις ελιές, ωστόσο οι γεωπόνοι συστήνουν μια σειρά από καλλιεργητικά μέτρα που θα μειώνουν την υγρασία και θα ευνοούν στον καλύτερο φωτισμό και αερισμό των δέντρων και του ελαιώνα γενικότερα. Σύμφωνα με τις κατά τόπους αρμόδιες Διευθύνσεις, οι συλλήψεις στο δίκτυο παγίδευσης όσον αφορά τους εντομολογικούς εχθρούς όπως δάκος, πυρηνοτρήτης, ρυγχίτης κ.λπ. κυμαίνονται σε μέτρια επίπεδα, ενώ τα πρώτα σημάδια από κυκλοκόνιο και γλοιόσποριο δείχνουν μειωμένη έκταση εμφάνισης. Στις αρχές φθινοπώρου, σε κάθε περίπτωση, προτείνονται προληπτικές επεμβάσεις με χαλκούχα σκευάσματα που θα εμποδίσουν την ανάπτυξη μυκητολογικών ασθενειών και επανάληψη μετά από 20-25 ημέρες ή αναλόγως των συνθηκών (μετά από βροχή).

**ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΔΟΥΣΚΑ**



Ο φθινοπωρινός ψεκασμός για το κυκλοκόνιο απαιτεί καλή διαβροχή του φυλλώματος.

Ειδικότερα, όσον αφορά τα κυκλοκόνιο, οι γεωπόνοι του Περιφερειακού Κέντρου Προστασίας Φυτών Αχαΐας αναφέρουν ότι η καταπολέμησή του είναι προληπτική και ξεκινάει όταν επικρατήσουν ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες για την εμφάνισή του, με φθινοπωρινό ψεκασμό, ο οποίος είναι πολύ σημαντικός δεδομένου ότι αυτή η εποχή θεωρείται ιδιαίτερα κρίσιμη περίοδος μόλυνσης.

Σημειώτέον ότι πρόκειται για μυκητολογική ασθένεια, η οποία δημιουργεί σημαντική μείωση της ελαιοπαραγωγής έως και ακαρπία, λόγω φυλλόπτωσης, ανθόρροιας, καρπόπτωσης και εξασθένησης των δέντρων.

Αναφορικά με τα συμπτώματα, ο μύκητας προσβάλλει φύλλα και ποδίσκους των ταξιανθιών και σπανιότερα τους καρπούς της ελιάς. Τα περισσότερα συχνά και εμφανή συμπτώματα εκδηλώνονται στα φύλλα, όπου και προκαλούνται οι μεγαλύτερες ζημιές. Η ασθένεια στα φύλλα εμφανίζει γκριζοκάστανες κηλίδες που στη συνέχεια γίνονται κυκλικές με χλώρωση (κιτρίνισμα). Ο μύκητας επιβιώνει κυρίως πάνω στα προσβεβλημένα φύλλα που παραμένουν στο δένδρο.

Οι μολύνσεις λαμβάνουν χώρα όλο το χρόνο εφόσον επικρατούν συνθήκες υψηλής ατμοσφαιρικής υγρασίας (σχηματισμός δρόσου ή βροχής) σε συνδυασμό με χαμηλές θερμοκρασίες, με άριστη τους 10-20°C. Για την πραγματοποίηση των μολύνσεων είναι απαραίτητη η βροχή ή η πολύ

υψηλή υγρασία και σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες (6-12°C).

Οι μολύνσεις γίνονται κυρίως το φθινόπωρο, αλλά και τον χειμώνα εφόσον είναι ήπιος επίσης και την άνοιξη εφόσον επικρατεί βροχερός και υγρός καιρός.

### Απαραίτητοι οι θεραπευτικοί ψεκασμοί για το κυκλοκόνιο

Όσον αφορά την αντιμετώπιση του κυκλοκόνιου στην ελιά, σύμφωνα με τους γεωπόνους, αυτή βασίζεται σε προληπτικούς και θεραπευτικούς ψεκασμούς των δέντρων, με τα κατάλληλα σκευάσματα (χαλκούχα, βορδιγάλιο πολτό κ.α.). Συνήθως αρκούν δυο ψεκασμοί, ο πρώτος πρέπει να γίνεται αρχές φθινοπώρου πριν τις βροχές και ο δεύτερος αρχές της άνοιξης. Ο φθινοπωρινός ψεκασμός είναι καθοριστικός για την εξέλιξη της ασθένειας. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται κατά τον ψεκασμό στην



καλή διαβροχή του φυλλώματος από το ψεκαστικό υγρό και στις υγρές – ανήλιες περιοχές που υπάρχει παρατεταμένη διαβροχή των φύλλων το πρωί (πρωινή δροσιά) και οι φυτείες δεν αερίζονται (πυκνοφυτεμένοι και ακλάδευτοι ελαιώνες). Επομένως, συνιστάται στους παραγωγούς που οι ελαιοκαλλιέργειές τους έχει διαπιστωθεί ότι έχουν προσβληθεί από κυκλοκόνιο, να πραγματοποιήσουν φθινοπωρινούς ψεκασμούς για την αντιμετώπιση της ασθένειας λόγω των βροχοπτώσεων και της αυξημένης σχετικής υγρασίας που επικρατούν αυτή την περίοδο. Ψεκαστικά μέσα με μεγάλη πίεση για καλή διαβροχή της πυκνής φυλλώσας είναι αποτελεσματικότερα. Σε κάθε περίπτωση οι παραγωγοί πρέπει να εφαρμόζουν πιστά τις οδηγίες χρήσης των φυτοπροστατευτικών προϊόντων έτσι όπως ενημερώνονται από τους κατά τόπους γεωπόνους και αναγράφονται στην ετικέτα του σκευάσματος.

### Η υψηλή υγρασία φέρνει γλίοισποριο και πρόωρη πτώση του ελαιοκάρπου

Μείωση της σχετικής υγρασίας στο περιβάλλον των δέντρων της ελιάς με κατάλληλο κλάδεμα για αερισμό της κόμης και προληπτικούς ψεκασμούς με χαλκούχα μυκητοκτόνα συσπίνουν οι γεωπόνοι για την αντιμετώπιση του γλίοισποριου, τώρα το φθινόπωρο που ο καρπός αρχίζει να ωριμάζει. Αν, μάλιστα, οι καιρικές συνθήκες που θα επικρατήσουν (βροχές, υψηλή υγρασία) είναι ευνοϊκές για το μύκητα, οι γεωπόνοι των κατά τόπους Περιφερειακών Κέντρων τονίζουν στους καλλιεργητές ότι θα χρειαστεί και δεύτερος ψεκασμός μετά από 25 περίπου ημέρες. Προτείνεται επίσης η συλλογή-απομάκρυνση του πεσμένου στο έδαφος καρπού, διότι αποτελεί πηγή μόλυνσης για το επόμενο έτος.

Το γλίοισποριο οφείλεται στο μύκητα *Gloeosporium olivarum*, ο οποίος προσβάλλει κυρίως τους καρπούς όταν πλησιάζουν στην ωρίμανση ή όταν είναι ώριμοι και αποτελεί ένα σοβαρό πρόβλημα για την παραγωγή, προκαλώντας χαρακτηριστική σήψη (συρρίκνωση).

Η ασθένεια εμφανίζεται όταν ο καρπός αλλάζει χρώμα, αποκτά σκούρες κηλίδες που με ευνοϊκές συνθήκες υγρασίας επεκτείνονται, καλύπτοντας ολόκληρο τον καρπό. Τότε οι καρποί πέφτουν στο έδαφος ή αν παραμείνουν στο δέντρο, αποσθαρνώνονται και συρρικνώνονται.

Η βασική αιτία εκδήλωσης της νόσου είναι η αυξημένη υγρασία.

Οι ελιές που προσβάλλονται πέφτουν πρόωρα μειώνοντας την απόδοση της συγκομιδής και στο στάδιο της ελαιοπαραγωγής παρά-

γουν ένα κοκκινωπό λάδι χαμηλής ποιότητας, πολύ θολό και με υψηλό βαθμό οξύτητας. Επιβάλλεται η συλλογή-απομάκρυνση του πεσμένου στο έδαφος καρπού, γιατί αποτελεί πολύ σημαντική πηγή μόλυνσης για το επόμενο έτος.

### Τα μέτρα αντιμετώπισης του παθογόνου είναι:

- Μείωση της σχετικής υγρασίας στο περιβάλλον των δένδρων με κατάλληλο κλάδεμα για αερισμό της κόμης
- Προληπτικοί ψεकाσμοί με χαλκούχα μυκητοκτόνα, ιδιαίτερα τις βροχερές περιόδους
- Ψεκασμός μέχρι απορροής με χαλκούχο μυκητοκτόνο αμέσως μετά τη συγκομιδή με ράβδισμα

Να σημειωθεί ότι τα χαλκούχα σκευάσματα για το γλοιοσπόριο της ελιάς έχουν μορφή βρέξιμης σκόνης ή βρέξιμων κόκκων (Βορδιγάλειος Πολτός, Οξυχλωριούχος χαλκός, Υδροξειδίο του Χαλκού, Θεϊκός Τριβασικός Χαλκός κλπ). Στις περιοχές που υπάρχει πρόβλημα συνιστώνται 3-4 ψεκασμοί με χαλκούχο σκευάσμα, 2 στις αρχές του φθινοπώρου πριν την έναρξη των βροχών και 1-2 στις αρχές της άνοιξης όταν τα νέα φύλλα αποκτήσουν μήκος 2 εκ.

Όσον αφορά τις διάφορες ποικιλίες ελιάς, η

Χονδρολιά Αγρινίου είναι ιδιαίτερα ευπαθής ενώ η Κορωνέικη παρουσιάζει σχετική ανοχή.

### Συνδυασμένη αντιμετώπιση πυρηνωτρίτη με ρυγχίτη

Συνδυασμένη καταπολέμηση με τον πυρηνωτρίτη, αμέσως μετά την ολοκλήρωση της καρπόδεσης με εγκεκριμένο για την καλλιέργεια εντομοκτόνο συστήνουν οι γεωπόνοι για τους ελαιώνες που διαπιστώνονται σοβαρές προσβολές από ρυγχίτη το προηγούμενο έτος

Σε περιπτώσεις, ειδικότερα, που δεν έχουν γίνει εφαρμογές συστήνεται εντατική επιθεώρηση των ελαιώνων για την έγκαιρη αντιμετώπιση των εντόμων κυρίως στην επόμενη χρονιά. Ο ρυγχίτης (*Rhynchites cribripennis*) είναι ένα μικρό κολεόπτερο μήκους 5-6 εκ. με χαρακτηριστικό ρύγχος. Ολοκληρώνει μια γενεά σε 2 χρόνια, διαχειμάζει ως ανεπτυγμένη προνύμφη στο έδαφος τον πρώτο χειμώνα και ως τέλειο στο έδαφος το δεύτερο χρόνο. Τα τέλεια αυτά βγαίνουν από το έδαφος Απρίλιο-Μάιο και φτάνουν στο φύλλωμα όπου τρέφονται για λίγες εβδομάδες από τα τρυφερά φύλλα και τις κορυφές των νεαρών βλαστών. Όταν δημιουργηθούν οι καρποί τρέφονται απ' αυτούς, τρυπώντας με το ρύγχος τη σάρκα και προκαλούν

πρώιμη καρπώπωση.

Τον Ιούλιο-Αύγουστο, αφού ανοίγει μία οπή μέχρι το ενδοκάρπιο (πυρήνα) τοποθετεί με τον ωθέτη ένα αυγό, το οποίο σε 10 ημέρες εκκολάπτεται και η νεαρή προνύμφη ορύσσει στοά που φτάνει στο σπέρμα το οποίο τρώει. Οκτώβριο-Νοέμβριο οι προνύμφες έχουν ολοκληρώσει την ανάπτυξή τους, εγκαταλείπουν τον καρπό και μπαίνουν στο έδαφος όπου παραμένουν ως το τέλος του επόμενου θέρους ή αρχές φθινοπώρου οπότε νυμφώνεται. Την επόμενη άνοιξη βγαίνουν τα τέλεια.

### Καταπολέμηση της κερκόσπορας μαζί με το κυκλοκόνιο

Η κερκόσπορα είναι ένας μύκητας που προσβάλλει φύλλα, μίσχους, άνθη και ανθικά στέλεχη προσβάλλοντας ώριμους και μη καρπούς. Ειδικότερα, στους πράσινους καρπούς προκαλεί καστανές κηλίδες ενώ στις ώριμες ελιές κηλίδες ανοιχτότερου χρώματος. Την ίδια ώρα, στα φύλλα παρατηρείται χλώρωση κατά τόπους, όπου αργότερα οι περιοχές αυτές θα νεκρωθούν. Η καταπολέμηση του εν λόγω μύκητα γίνεται με μυκητοκτόνα, τα οποία συνήθως έχουν ταυτόχρονη δράση και κατά του κυκλοκόνιου.

Όπως αναφέρουν οι γεωπόνοι, η κερκόσπορα

## NEXOS ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ



ΙΔΑΝΙΚΟΣ  
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
+  
ΑΠΟΔΟΣΗΣ

## ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI



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



Tier 4i έως 112hp

ΝΕΟΙ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ



24 μηχανική / ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα  
x 24 REVERSHIFT

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ  
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ  
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

9<sup>ο</sup> 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



Ο αριθμός συλλήψεων του δάκου δεν συσχετίζεται με το μέγεθος του πληθυσμού και το βαθμό προσβολής του καρπού. Εμπειρικά, συνίσταται επέμβαση όταν οι συλλήψεις ξεπερνούν τις 5.

εμφανίζει περιοχές με σκούρο μεταχρωματισμό μόνο στην κάτω επιφάνεια των παλαιότερων φύλλων, ενώ αντίστοιχα στην επάνω επιφάνεια των προσβεβλημένων φύλλων, κίτρινες ακανόνιστες κηλίδες εξελίσσονται σε ξηράνσεις και τα φύλλα πέφτουν.

Τα συμπτώματα της ασθένειας είναι σοβαρότερα όταν ο καιρός είναι υγρός, ενώ τονίζεται ότι η υψηλή σχετική υγρασία του φθινοπώρου και οι βροχές ευνοούν νέες μολύνσεις. Τέλος, να σημειωθεί ότι αν και μέχρι σήμερα η ποικιλία Κορωνέικη (ψιλολιά) θεωρούνταν σχετικά ανθεκτική στην κερκόσπορα, πλέον αποδεικνύεται ευαίσθητη. Ευπαθείς ποικιλίες είναι η Θρουμπολιά, Άμφισσας, Τσουνάτη, Καλαμών.

### Με τις βροχές ξεκινά η περίοδος μολύνσεων από την καρκίνωση

Με την έναρξη της περιόδου των βροχών που συνοδεύονται από ανέμους, οι οποίοι προκαλούν ελαφρές πληγές στους κλαδίσκους της ελιάς αρχίζουν και οι μολύνσεις από το βακτήριο *Pseudomonas savastanoi* που προκαλεί καρκινώματα στους βλαστούς και κλάδους της ελιάς, πληγές από όπου μπορεί να εισέλθει το παθογόνο.

Η μόλυνση από την καρκίνωση γίνεται μέσω πρόσφατων πληγών που προκαλούνται

κατά τη συλλογή του ελαιοκάρπου, με το κλάδεμα, με καλλιεργητικά εργαλεία, από χαλάζι και παγετό καθώς και από μη καλά επουλωμένες ουλές που δημιουργούνται με την πτώση των φύλλων. Η ασθένεια ευνοείται από βροχερό καιρό και η ποικιλία Κορωνέικη είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη.

Αφαίρεση και κάψιμο των προσβεβλημέ-

## ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ ΜΙΑ ΠΑΓΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΔΑΚΟ ΑΝΑ 30 ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ

ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΣΥΛΛΗΨΕΙΣ ΟΙ ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΙ ΨΕΚΑΣΜΟΙ

νων τμημάτων των δένδρων. Όταν η προσβολή εντοπίζεται στον κορμό και σε μεγάλους βραχίονες, συνιστάται αφαίρεση των όγκων με κοφτερό μαχαίρι και επάλειψη της πληγής με πυκνό βορδιγάλαιο πολτό. Οι εργασίες αυτές να γίνονται το καλοκαίρι και οπωσδήποτε με ξηρό καιρό.

Αμέσως μετά τη συγκομιδή, το κλάδεμα ή καθαρίσμα των δένδρων καθώς και μετά από παγετό ή χαλάζι, να γίνεται ψεκάσμος με χαλκούχο σκεύασμα. Να αποφεύγεται η συλλογή του καρπού με ραβδισμό.

### Δολωματικοί ψεκάσμοι για την αντιμετώπιση του δάκου

Το σοβαρότερο πρόβλημα που έχουν να αντιμετωπίσουν κάθε χρόνο οι ελαιοπαράγωγοι είναι ο δάκος, ο οποίος τους καλεί να βρίσκονται σε συνεχή επαγρύπνηση προκειμένου να «σώσουν» όχι μόνο τη σοδειά αλλά και τα δέντρα τους.

Περισσότερο προσβάλλονται επιτραπέζιες ποικιλίες που αρδεύονται καλά και ύστερα οι ελαιοποιήσιμες και οι ξηρικές και εκτός από τις σημαντικές απώλειες που προκαλούνται από την πρόωρη καρπόπτωση και την υποβάθμιση της ποιότητας των καρπών, χαμηλότερης ποιότητας είναι και το παραγόμενο ελαιόλαδο γιατί αυξάνεται η οξύτητά του και αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, αφού το έντομο τρέφεται από τη σάρκα του καρπού.

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς και καθολικούς ψεκάσμούς, οι οποίοι όμως για να είναι αποτελεσματικοί πρέπει να γίνονται στον κατάλληλο χρόνο και, όπου είναι δυνατό, σε ομαδική βάση.

Η παρακολούθηση του πληθυσμού του εντόμου είναι απαραίτητη για τον προσδιορισμό του χρόνου εμφάνισης του δάκου και για τις διακυμάνσεις του πληθυσμού του, μέχρι την συγκομιδή. Είναι επίσης κρίσιμη και για την έγκαιρη έναρξη των ψεκασμών. Στον ελαιώνα τοποθετούνται διάφοροι τύποι παγίδων με μία ή περισσότερες ελκυστικές πηγές (φερομονικές, χρωματικές).

Συνήθως τοποθετείται μία παγίδα ανά 30 δέντρα. Κάθε 5 ημέρες συνίσταται αλλαγή του διαλύματος και καταμέτρηση των εντόμων που έχουν συλληφθεί. Ο αριθμός συλλήψεων στις παγίδες δεν συσχετίζεται με το μέγεθος του πληθυσμού καθώς και με τον βαθμό προσβολής του καρπού. Εμπειρικά, συνίσταται επέμβαση όταν ανά πενήνήμερο οι συλλήψεις ξεπερνούν τις 5.

Με βάση τις συλλήψεις στις παγίδες γίνεται δολωματικοί ψεκάσμοι, από το έδαφος, (μεμονωμένα σε έναν ελαιώνα αλλά καλύτερα και πιο αποτελεσματικά είναι να γίνονται σε όλη την περιοχή) που σκοτώνουν τα ενήλικα πριν προλάβουν να ωοτοκήσουν στους καρπούς. Ο δολωματικός ψεκάσμος ξεκινά όταν η ελιά αποκτήσει μέγεθος που ο δάκος μπορεί να εναποθέσει αυγό και όταν αρχίζει η σκλήρυνση του πυρήνα της ελιάς. Συνήθως εφαρμόζονται 1-2 θερινόι ψεκάσμοι και 2-3 φθινοπωρινοί ψεκάσμοι ανάλογα με την ένταση της προσβολής.

**PELLENC**

# Η ελευθερία του κλαδέματος

*Vision*



**+ Μπαταρία 150**  
• Αυτονομία : Μέχρι 9 ώρες  
• Βάρος : < 845 γρ.  
**790€** ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.

**+ Μπαταρία 250**  
• Αυτονομία : Μέχρι 15 ώρες  
• Βάρος : < 1,7 κιλά.  
**950€** ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.

**+ Μπαταρία 250 και M12**  
• Αυτονομία : Μέχρι 12 ώρες  
• Βάρος μπαταρίας : < 1,7 κιλά.  
**1650€** ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.

**Ανακαλύψτε την νέα γενιά του δενδροκομικού ψαλιδιού.**

*Prunion*



**+ Μπαταρία 150P**  
• Αυτονομία : Μέχρι 9 ώρες  
• Βάρος : < 850 γραμ.  
**890€** ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.

**+ Μπαταρία 250**  
• Αυτονομία : Μέχρι 12 ώρες  
• Βάρος : < 1,7 κιλά  
**990€** ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.

**+ Μπαταρία 250 και M12**  
• Αυτονομία : Μέχρι 9 ώρες  
• Βάρος μπαταρίας : < 1,7 κιλά  
**1690€** ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.



[www.pellenc.com.gr](http://www.pellenc.com.gr)

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 8ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018  
ΛΑΡΙΣΑ: 6ο ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΣΑΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 661995, 2410 660960  
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1ο ΧΛΜ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27755  
[info@agrotechniki.gr](mailto:info@agrotechniki.gr), [www.agrogroup.gr](http://www.agrogroup.gr), [www.pellenc.com.gr](http://www.pellenc.com.gr)



**AGROTECH** S.A.  
ΝΕΟΚΑΤΟΙΚΗ - ΜΕΣΣΟΛΟΝΓΙΟΝ  
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ

Οι τιμές ισχύουν από τις 01/10/2015 ως τις 31/03/2016 κατόπιν διαθεσιμότητας στους κατά τόπους αντιπροσώπους.

# Ελαιόλαδο ΑΝΕΥ ΠΥΡΗΝΑ Η ΝΕΑ ΜΟΔΑ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Ξεκίνησαν απ' την Αρχαία Ρώμη, ενώ προσφάτως άρχισαν να χτίζουν καριέρα στην παραγωγή ελαιολάδου. Οι απύρνες ελιές, «denocciolati» κατά το ιταλικότερον, θεωρούνται πολύτιμη πρώτη ύλη στην Ιταλία. Το ερώτημα είναι αν μπορεί το ελαιόλαδο «denocciolati» να κατακτήσει το ευρύ κοινό ή αν είναι γραφτό να παραμείνει ένα προϊόν για λίγους;

**Γ**ια την Αναλίσσα Τορτσίλι του αγροκτήματος Il Molino στην Ούμπρια, η ενασχόλησή με το παραγόμενο από απύρνες ελιές ελαιόλαδο ξεκίνησε μετά από κάποια μαθήματα γευστιγνώσιας που παρακολούθησε το 2002. «Εκτίμησα πραγματικά αυτό τον τύπο ελαιολάδου, με την αισθητά πιο φίνα γεύση. Το ελαιόλαδο DOP Tuscia από απύρνες ελιές αποτελεί πλέον τη ναυαρχίδα των προϊόντων μας» αναφέρει η ίδια στο [oliveoiltimes.com](http://oliveoiltimes.com).

Ο Αντονίνο Μενέλα από το Σαλέρνο, ένας ακόμη παραγωγός με μακρά ιστορία στο ελαιόλαδο «denocciolati», πιστεύει ακράδαντα ότι αυτός ο τύπος υπερτερεί τόσο στη σύσταση όσο και στη γεύση από τα συμβατικά. Ωστόσο, αυτή δεν είναι μία άποψη καθολικά αποδεκτή.

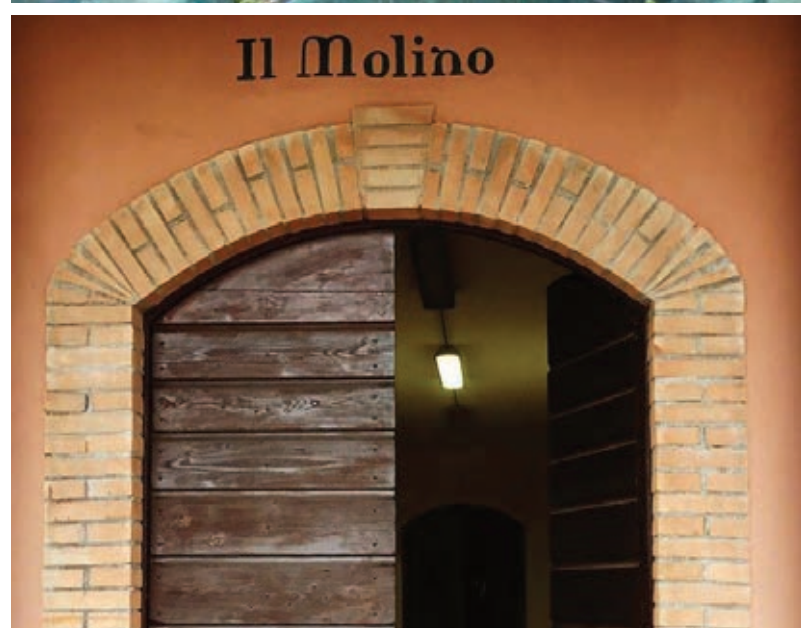
Έρευνα του Πανεπιστημίου της Φότζια, απέδειξε ότι η αφαίρεση του πυρήνα δεν επηρεάζει τις τιμές οξύτητας και υπεροξειδίων, αλλά μόνο αυξάνει τη συγκέντρωση φαινολικών ενώσεων. Επιπλέον, βάσει των ευρημάτων η συγκεκριμένη πρακτική αυξάνει τις C6 ακόρεστες αλδεϋδες στη σύσταση του ελαίου ενισχύοντας το γευστικό προφίλ συγκριτικά με τα συμβατικά προϊόντα.

Η ανάγκη επιπρόσθετου μηχανολογικού εξοπλισμού και η συνακόλουθη αύξηση του κόστους αλλά και η μείωση των αποδόσεων σε σχέση με τη παραδοσιακή διαδικασία είναι δύο σημεία στα οποία μειονεκτεί η νέα πρακτική. Στην παραδοσιακή

διαδικασία τα θραύσματα του πυρήνα διασπών τα κύτταρα του πολτού, κάνοντας τη διαδικασία του διαχωρισμού του ελαίου από το νερό ευκολότερη. Άλλο ένα εμπόδιο που έχει να αντιμετωπίσει το προϊόν είναι η μικρή αναγνωρισιμότητά του αλλά και η αυξημένη τιμή του. «Έχουμε βρει μία αγορά για το προϊόν μας» αναφέρει η κ. Τορτσίλι. «Αυτοί οι πελάτες θεωρούν τα «denocciolati» πιο εύεπτα και φρουτώδη. Ωστόσο, είναι πιθανόν αυτός ο τύπος να παραμείνει ένα εξειδικευμένο προϊόν για λίγους».

Όποιο και αν είναι τελικά το εμπορικό μέλλον του ελαιολάδου από απύρνες ελιές, από τεχνικής απόψεως σημειώνεται σημαντική πρόοδος στον τομέα. Ιδιαίτερα με τις μηχανές μερικής αφαίρεσης του πυρήνα. Μάλιστα καταγράφεται μια αύξηση στους παραγωγούς, ειδικά από την Απουλία της Ιταλίας, που υιοθετούν αυτή την τεχνολογία, καθώς η μερική αφαίρεση του πυρήνα (γύρω στο 60%) αφήνει το ποσοστό που χρειάζεται για να μην χαθούν τα πλεονεκτήματα της παραδοσιακής μεθόδου. Έρευνα του Φότζια έδειξε ότι οι μύλοι που χρησιμοποιούν αυτόν τον εξοπλισμό δεν καταγράφουν μείωση στην απόδοση ενώ εκμεταλλεύονται τα υπολείμματα πυρήνων.

Έρευνα του Πανεπιστημίου της Φότζια απέδειξε ότι το ελαιόλαδο από απύρνες ελιές έχει πιο έντονη φρεσκάδα, γεύση και άρωμα από τα συμβατικά ελαιόλαδα.



# Τουρίστες μαθαίνουν το έξτρα παρθένο Κρήτης

**Η** Terra Creta ιδρύθηκε το 2001 από δύο Κρητικούς με βαθιά γνώση και μακρά εμπειρία στο χώρο του ελαιολάδου. Φιλοσοφία των ιδρυτών είναι εξαρχής να κάνει γνωστό το επώνυμο ελληνικό ελαιόλαδο.

Ο εξαγωγικός προσανατολισμός της ελληνικής εταιρείας, η οποία έγινε γνωστή για το ελαιόλαδο της σε περισσότερες από 40 χώρες ως The Treacable Olive Oil Company, παραμένει σταθερός. Οι εξαγωγές της σε Γερμανία, Βέλγιο, Γαλλία, Φινλανδία και άλλες χώρες αντιπροσωπεύουν το 95% της ετήσιας παραγωγής της.

«Η περσινή χρονιά ήταν αρκετά δύσκολη. Τα τριτάρια του καιρού επέφεραν απώλειες ακόμα και της τάξης του 70% κατά τόπους» τονίζει ο γενικός διευθυντής της TerraCreta, κ. Φώτης Σουσαλής προβλέποντας ότι «Τη νέα σεζόν 2017 -2018 επιστρέφουμε σε σχεδόν φυσιολογικά επίπεδα. Ποιοτικά το λάδι θα είναι έως και πολύ καλό».

Ακρογωνιαίος λίθος της ποιότητας της Terra Creta είναι οι τέσσερις αρχές της: εργαστηριακές αναλύσεις, οργανοληπτική αξιολόγηση για τη διαπίστωση των φυσικών αρωμάτων και της πλούσιας γεύσης, αυστηρή διαδικασία ελέγχου με ανάλυση κάθε σταγόνας για να εξασφαλίζονται τα υψηλότερα επίπεδα ασφάλειας για τον καταναλωτή, καθώς και θρεπτικά στοιχεία, όπως βιταμίνη Ε και ισχυ-

ρά αντιοξειδωτικά σε υψηλό επίπεδο.

Με το έξτρα παρθένο και το βιολογικό ελαιόλαδο της η TerraCreta «επικοινωνεί» το χαρακτήρα της κρητικής γης. Μέσα από την υψηλή ποιότητα των προϊόντων της το λάδι της Μεγαλονήσου ξεχωρίζει στα πέρατα της γης.

Οι πλέον των 1.200 παραγωγών της ευρύτερης περιοχής του Κολυμβαρίου προμηθεύουν κάθε χρόνο την εταιρεία με την κορωνίδα ποικιλία. Μια μονοποικιλιακή

καλλιέργεια σε υψόμετρο από 5 έως 300 μέτρα. Στο Κολυμβάρι τα λιόδεντρα, που σήμερα συμπληρώνουν από μισό αιώνα και μέχρι πολλές εκατοντάδες έτη ζωής, βρήκαν το ιδανικό μικροκλίμα για να δώσουν τους εξαιρετικούς καρπούς τους. Το 20% της παραγωγής είναι προϊόν βιολογικής καλλιέργειας.



## Το Πρόγραμμα

Συμβολαϊακής Τραπεζικής  
Ξενοδοχείων της Τράπεζας  
Πειραιώς ενισχύει τον  
εξαγωγικό προσανατολισμό του  
αγροτικού τομέα συμβάλλοντας  
στην αναγνωρισιμότητα των  
προϊόντων της ελληνικής γης.



## Η κρητική εταιρεία

TerraCreta προωθεί  
από φέτος τις μη  
επαναγεμιζόμενες φιάλες  
λαδιού στα εστιατόρια.





## Στρώνοντας το ελληνικό τραπέζι

**Μοναδική γευστική εμπειρία** έχουν οι τουρίστες που επισκέπτονται την Κρήτη. Το ελαιόλαδο της κρητικής εταιρίας TerraCreta σερβίρεται στις μονάδες DomesofElounda, EloundaBlueHotel και PleiadesLuxuriousVillas της Κρήτης του ξενοδοχειακού ομίλου “LedraHotelsandVillas” της οικογένειας Σπανού.

**Ο όμιλος** “LedraHotelsandVillas” χρησιμοποιεί το πιστοποιημένο ελαιόλαδο της χανιώτικης TerraCreta, που αξιοποιώντας τη χρήση και την προβολή αυτή, γίνεται γνωστό σε πελάτες των τριών μονάδων.

**Μια συμφωνία** εμπνευσμένη από την Τράπεζα Πειραιώς μέσω του Προγράμματος Συμβολαϊκής Τραπεζικής Ξενοδοχείων. Το πρόγραμμα ενισχύει τον εξαγωγικό προσανατολισμό του αγροτικού τομέα, υποστηρίζοντας και χρηματοδοτώντας τις εξωστρεφείς επιχειρήσεις με σκοπό την ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας των προϊόντων.

**Η Τράπεζα παρέχει** δυνατότητα χρηματοδότησης σε ξενοδοχειακές μονάδες για να προμηθευτούν επώνυμα πιστοποιημένα προϊόντα από επιχειρήσεις και συνεταιρισμούς ενταγμένους στο Πρόγραμμα Συμβολαϊκής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας.

Το κυριότερο προϊόν της TerraCreta ήταν εξαρχής το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης, το οποίο έχει αποσπάσει περισσότερα από 11 βραβεία στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

«Φέτος προωθήσαμε πολύ τις μη επαναγεμιζόμενες φιάλες λαδιού στα εστιατόρια. Ημασταν έτοιμοι από πέρυσι και τη φετινή τουριστική σεζόν πήγε καλά» σημειώνει ο κ. Σουσαλής αναφερόμενος στην υποχρεωτική χρήση επώ-

νυμων συσκευασιών μιας χρήσης από 1.1.2018. Την τρέχουσα χρονιά η εταιρεία κυκλοφόρησε τη βιολογική κρέμα βαλσαμικό, ενώ προωθεί δυναμικά και τη σειρά συσκευασμένων ελιών. Ο καταναλωτής που αγοράζει ένα μπουκάλι λαδιού της TerraCreta μπορεί να δει δορυφορικά τον ελαιώνα από τον οποίο μαζεύτηκαν οι ελιές. Μπαίνοντας στην ιστοσελίδα [www.terracreta.gr](http://www.terracreta.gr) και εισάγοντας τον «Lot» αριθμό της συσκευασίας, ο καταναλωτής

βρίσκει τις λεπτομέρειες παραγωγής. Από τον ελαιώνα μέχρι το ράφι.

Ο καταναλωτής επιλέγει μεταξύ των προϊόντων της εταιρείας, από το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, το εξαιρετικό παρθένο ΠΟΠ Κολυμβάρι, το βιολογικό εξαιρετικό παρθένο μέχρι τα ανώτερης ποιότητας κατηγορίας O,2 Platinumlowacidity και EarlyHarvest, καθώς και βαλσαμικό ξύδι, κρέμα βαλσαμικού ξυδιού και ελιές.

### Πάνω από 1.200 παραγωγοί

της ευρύτερης περιοχής του Κολυμβαρίου προμηθεύουν κάθε χρόνο την TerraCreta με την καρωνέικη ποικιλία. Μια μονοποικιλιακή καλλιέργεια σε υψόμετρο από 5 έως 300 μέτρα.



### Τα ελληνικά προϊόντα

γίνονται γνωστά στους καταναλωτές της υφρής.





Τους καινούργιους  
κανόνες διακίνησης-  
εμπορίας ελαιολάδου  
και επιτραπέζιας  
ελιάς παρουσιάζει  
σήμερα το el.

# Κανόνες εστίασης

ΜΟΝΟ  
ΣΕ ΣΦΡΑΓΙΣΤΑ  
ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ  
ΑΠΟ ΤΟ 2018  
ΤΟΥ ΑΛ. ΜΠΙΚΑ



Dinner d'honneur Chef Auguste Escoffier  
1836-1935  
Université de Boston  
15 Avril 2015  
Programme certificat Culinaire

\*\*\*



Le Menu

La Reception

le caviar et saumon fume au croustillant

Le Diner

le consommé double de volaille aux diabloin et brunoise

la soufflé d'escrevisses a la florentine

salade fraîcheur en cuillère, cresson aux kiwi et poire

le grande tournedos rossini

La Dessert



Πολλοπλά τα οφέλη από το νέο κώδικα, τόσο στην καταπολέμηση της νοθείας, όσο και στην ανάπτυξη.

**Α**πό την 1η Ιανουαρίου του 2018 κάθε είδους έλαιο που προορίζεται στον τελικό καταναλωτή για επιτραπέζια χρήση θα διατίθεται αποκλειστικά και μόνο μέσω σφραγισμένων μη επαναγεμιζόμενων συσκευασιών ή συσκευασιών μιας χρήσης και σε καμιά περίπτωση μέσω ασφράγιστων μπουκαλιών. Μάλιστα, οι συσκευασίες θα διατίθενται από το κατάστημα και θα φέρουν τις απαιτούμενες επισημάνσεις, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Αυτή είναι η πιο βασική αλλαγή της νομοθεσίας που δίπτει την «Διάθεση ελαιολάδων και σπορέλαιων» και αποτυπώθηκε στην «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.)», μέσω απόφαση

του υπουργού Ανάπτυξης, η οποία δημοσιεύτηκε στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, πριν από λίγες ημέρες.

### Πιο αναλυτικά, οι ανανεωμένοι κανόνες ΔΙΕΠΠΥ έχουν ως εξής:

ΕΝΟΤΗΤΑ 4.8

ΕΛΑΙΑ - ΕΛΙΕΣ - ΛΙΠΗ

Άρθρο 39

Εμπορία ελαιολάδου προς τελικό καταναλωτή

Α. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

1. Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος (ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) εμπίπτει η εμπορία σε επίπεδο λιανικού εμπορίου του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, του παρθένου ελαιολάδου, του ελαιολάδου-αποτελούμενου από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα και του πυρηνελαίου, όπως αυτά ορίζονται με βάση τον Κανονισμό ΕΕ 29/2012 και στο σημείο 1 στοιχείο α) και β) και στα σημεία 3 και 6 του παραρτήματος VIII του Κανονισμού (ΕΕ) 1308/2013 όπως ισχύει και της εκάστοτε ισχύουσας

εθνικής νομοθεσίας.

2. Οι διατάξεις της παρούσας απόφασης εφαρμόζονται επίσης και στις απευθείας πωλήσεις ελαίων της παραγράφου 1 από τους παραγωγούς και ελαιουργούς προς τον τελικό καταναλωτή.

Β. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τη συσκευασία και επισήμανση των προϊόντων της περίπτωσης (Α) και τον τρόπο παρουσίασής τους στον τελικό καταναλωτή, εφαρμόζεται η εκάστοτε ενωσιακή (Καν ΕΕ 1169/11 όπως ισχύει) και εθνική νομοθεσία (κοινή υπουργική απόφαση 323902/09 όπως ισχύει).

2. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο ως κάτωδι:

Α. Για μη αναγραφή ενδείξεων, χίλια ευρώ (1.000€) ανά κωδικό προϊόντος

Β. Για ελλιπή αναγραφή ενδείξεων, πεντακόσια ευρώ (500€) ανά κωδικό προϊόντος

Γ. Για ανακριβή-παραπλανητική αναγραφή ενδείξεων, τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000€) ανά κωδικό προϊόντος.

Γ. ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ

1. Επί όλων των παραστατικών εμπορίας και διακίνησης των προϊόντων που εμπίπτουν στην ως άνω περίπτωση (ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ), προοριζόμενων για τον τελικό καταναλωτή, εκτός από τα άλλα υποχρεωτικά στοιχεία σύμφωνα με το άρθρο 13 του ν. 4177/2013, αναγράφεται

και η ονομασία του είδους του ελαιολάδου, όπως αυτή ορίζεται στην ισχύουσα εθνική νομοθεσία.

2. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο ως κάτωδι:

Α. Για μη έκδοση / κατοχή παραστατικών εμπορίας και διακίνησης αξίας μέχρι χίλια ευρώ (1.000€), χίλια πεντακόσια ευρώ (1.500€) ανά παράβαση.

Β. Για μη έκδοση / κατοχή παραστατικών εμπορίας και διακίνησης αξίας χιλίων ένα ευρώ και άνω (1.001€), τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000€) ανά παράβαση.

Γ. Για ελλιπή αναγραφή των προβλεπόμενων ενδείξεων, χίλια ευρώ (1.000€) ανά παραστατικό.

Δ. Για ανακριβείς-παραπλανητικές ενδείξεις στα εκδιδόμενα παραστατικά εμπορίας και διακίνησης τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000€), ανά παραστατικό.

### Άρθρο 40 Εμπορία βρώσιμων σπορέλαιων προς τελικό καταναλωτή

Α. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

## Πάταξη της νοθείας

Η πιο βασική αλλαγή στους κανόνες Διακίνησης και Εμπορίου (ΔΙΕΠΠΥ), θα συμβάλει στον περιορισμό της χύμα κατανάλωσης ελαιολάδου στην Ελλάδα και στην προσπάθεια για πάταξη της νοθείας στο ελαιόλαδο, δώλωσε με αφορμή την θεσμοθέτηση του μέτρου που ζητάγε η αγορά, ο Γενικός Γραμματέας Εμπορίου, Αντώνης Παπαδεράκης.



### Γνώση καταναλωτή

Η χρήση τυποποιημένου ελαιολάδου στα τραπέζια των εστιατορίων, με την επωνυμία και τις απαραίτητες επισημάνσεις, επιβάλλεται, ούτως ώστε ο καταναλωτής να γνωρίζει τι προϊόν του σερβίρουν, αν πρόκειται για ένα ή άλλο τύπο ελαίου.

### Επιπλέον τυποποίηση

Σύμφωνα με τον Γενικό Γραμματέα Εμπορίου Αντώνη Παπαδεράκη, με την εφαρμογή του συγκεκριμένου μέτρου περίπου 10.000 τόνοι έξτρα παρθένο ελαιολάδου θα μπουν στην διαδικασία της τυποποίησης και δεν θα διατίθενται χύμα.

## Πολλά τα οφέλη από την ρύθμιση

Η ρύθμιση που βάζει τέλος από 1.1.2018 στην κατανάλωση χύμα ελαιολάδου στα εστιατόρια εκτιμάται ότι θα ενισχύσει τους αγρότες και τις εταιρείες τυποποίησης ελαιολάδου.

### Κλάδος εστίασης

Ωφελημένος μπορεί να εξέλθει και ο κλάδος της εστίασης (εστιατόρια κ.λπ.) από το εν λόγω μέτρο, καθώς είναι βέβαιο πως θα ενισχυθεί το κύρος κάθε επιχείρησης.

### Άγνωστο το κόστος

Κάθε επιχείρηση εστίασης θα μπορεί να χρεώνει τη φιάλη μιας χρήσης. Σημειωτέον πως παρόμοια μέτρα εφαρμόζονται ήδη σε όλα τα άλλα ελαιοπαραγωγά ευρωπαϊκή κράτη και συγκεκριμένα στην Ισπανία και στην Πορτογαλία από το 2013, στην Ιταλία από το 2014 και στην Κύπρο.



1. Τα σε ρευστή κατάσταση βρώσιμα σπορέλαια προσφέρονται στον τελικό καταναλωτή (μεμονωμένοι καταναλωτές, εστιατόρια, καντίνες, νοσοκομεία και άλλες επιχειρήσεις μαζικής εστίασης) μόνο προσυσκευασμένα σε καινούργιο κλειστό περιέκτη.

2. Οι περιέκτες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο 1, πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της σχετικής ενωσιακής νομοθεσίας, ( Καν ΕΕ 1935/2004 ) και να είναι ερμητικά κλεισμένοι με τρόπο που η εξαγωγή του περιεχομένου τους να μην είναι δυνατή, παρά μόνο με διάρρηξη του πώματος.

3. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο, ως κάτωθι:

Α. Για παράβαση της παραγράφου 1, δύο χιλιάδες ευρώ (2.000 ευρώ) ανά κωδικό προϊόντος.

Β. Για μη αναγραφή ενδείξεων, χίλια ευρώ (1.000 ευρώ) ανά κωδικό προϊόντος.

Γ. Για ελλιπή αναγραφή ενδείξεων, πεντακόσια ευρώ (500 ευρώ) ανά κωδικό προϊόντος.

Δ. Για ανακριβή-παραπλανητική αναγραφή ενδείξεων, τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000 ευρώ) ανά κωδικό προϊόντος.

Β. ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙ-

ΝΗΣΗΣ

1. Επί όλων των παραστατικών εμπορίας και διακίνησης των βρώσιμων σπορέλαιων, αναγράφονται όλα τα υποχρεωτικά στοιχεία σύμφωνα με το άρθρο 13 του ν. 4177/2013.

2. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο ως κάτωθι: Α. Για μη έκδοση / κατοχή παραστατικών εμπορίας και διακίνησης αξίας μέ-

### Τυποποίηση και ποιότητα

Το υπουργείο Οικονομίας και Ανάπτυξης πέρασε το συγκεκριμένο μέτρο, σε μια προσπάθεια να υποστηρίξει την τυποποίηση του έξτρα παρθένου ελαιολάδου και να διασφαλίσει την ποιότητα.

### Υπεραξία

Σύμφωνα με τον ΓΤ Εμπορίου, η ρύθμιση θα ευνοήσει τους παραγωγούς, οι οποίοι θα κερδίσουν την υπεραξία του προϊόντος κι εάν το θελήσουν θα μπορέσουν να το τυποποιήσουν και μόνοι τους.



### Απασχόληση

Μεταξύ άλλων των αλλων από το μέτρο, εκτιμάται ότι θα ωφεληθεί και η απασχόληση, αφού θα προκύψουν νέες θέσεις εργασίας σε τυποποιητήρια.





Σε συσκευαστήρια ελαιοπλάδου και ελιάς απαγορεύεται η κατοχή υλικών συσκευασίας με ενδείξεις τρίτων επιχειρήσεων συσκευασίας οποιουδήποτε ελαιού, εφόσον αυτές δεν συσκευάζουν για λογαριασμό εκείνων.

χοι χίλια ευρώ (1.000€), χίλια πεντακόσια ευρώ (1.500€) ανά παράβαση.

Β. Για μη έκδοση / κατοχή παραστατικών εμπορίας και διακίνησης αξίας χιλίων ένα ευρώ και άνω (1.001€), τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000€) ανά παράβαση.

Γ. Για ελλιπή αναγραφή των προβλεπόμενων ενδείξεων, χίλια ευρώ (1.000€) ανά παραστατικό.

Δ. Για ανακριβείς-παραπλανητικές ενδείξεις στα εκδιδόμενα παραστατικά εμπορίας και διακίνησης τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000€), ανά παραστατικό.

## Άρθρο 41 Διακίνηση και Εμπορία Ελαίων μεταξύ παραγωγών - τυποποιητών και χονδρεμπόρων

1. Όλα τα σε ρευστή κατάσταση βρώσιμα έλαια (ελαιόλαδα, πυρηνέλαια και σπορέλαια) επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά, πλην του τελικού καταναλωτή όπως ορίζεται στα άρθρα 39 και 40, σε μορφή χύμα, από τις επιχειρήσεις παραγωγής τους και χονδρικής διακίνησής τους υπό τις προϋποθέσεις των παραγράφων 2 και 3 του παρόντος άρθρου.

2. Η χύμα εμπορία και διακίνηση των προϊόντων της παραγράφου 1 του παρόντος, γίνεται υποχρεωτικά με:

Α. περιέκτες από υλικό που προορίζεται να έρδει σε επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή (Καν. ΕΚ. 1935/2004) και εθνική νομοθεσία (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών) όπως εκάστοτε ισχύουν και Β. βυτιοφόρα οχήματα κατάλληλα για τη διακίνηση τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής νομοθεσίας τροφίμων και με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων, συνοδευμένα με τα προβλεπόμενα παραστατικά που πιστοποιούν την ποιότητα των σε ρευστή κατάσταση βρώσιμων ελαίων (όπως αυτά ορίζονται στην παράγραφο 1 του παρόντος) και διασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, καθώς και την ασφάλεια των καταναλωτών.

3. Οι περιέκτες με τους οποίους διατίθενται τα έλαια της παραγράφου 1, πρέπει να είναι ασφαλισμένοι με διακριτική σφραγίδα ή σφραγιζόμενο πόμα του συσκευαστή, κατά τρόπο ώστε η εξαγωγή του περιεχομένου τους να μην είναι δυνατή, παρά μόνο με διάτρηση τους ή με καταστροφή της ασφαλιστικής σφραγίδας ή του πόματός τους.

4. Και στις δύο βάσεις των περιεκτών, πρέπει να αναγράφεται με ισομεγέθη κεφαλαία ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα ύψους τουλάχιστον πέντε (5) εκατοστών του μέτρου, η ονομασία του περιεχομένου ελαιού σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και με όμοια γράμματα ύψους τουλάχιστον 2 εκατοστών του μέτρου, η επωνυμία και η ακριβής διεύθυνση του προμηθευτή (παραγωγός, ελαιοτριβείο, εργοστάσιο).

5. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο δύο χιλιάδων ευρώ (2.000€) ανά παράβαση.

## Άρθρο 42 Διάθεση ελαιοπλάδων και σπορέλαιων

1. Απαγορεύεται η αποσυσκευασία των βρώσιμων σπορέλαιων που κυκλοφορούν σε κλειστή συσκευασία και η πώληση τους χύμα από οποιονδήποτε βιομήχανο, βιοτέχνη, χονδρέμπορο ή λιανοπωλητή.

2. Απαγορεύεται για οποιονδήποτε λόγο η παράβαση ή αποσφράγιση από τους χονδρεμπόρους ή λιανοπωλητές των συσκευασιών που περιέχουν ελαιολάδο ή πυρηνέλαιο και η χύμα προσφορά του περιεχομένου στην κατανάλωση. Στις περιπτώσεις παράβασης των παραπάνω παραγράφων εφαρμόζονται οι περί δεσμεύσεων δι-



Ο Αντώνης Παπαδεράκης, Γενικός Γραμματέας Εμπορίου, Υπουργείο Οικονομίας, Ανάπτυξης & Τουρισμού.



ατάξεις του άρθρου 49.

3. Το ελαιόλαδο που προορίζεται για την παρασκευή γευμάτων σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες ή άλλες παρόμοιες εγκαταστάσεις, μπορεί να διακινείται για το σκοπό αυτό εκτός από τη συσκευασία χωρητικότητας έως 5 λίτρων, για το σκοπό αυτό και σε συσκευασίες των 10, 20, 25 έως και 50 λίτρων.

4. Από την 1-1-2018, το κάθε είδους έλαιο που προορίζεται στον τελικό καταναλωτή για επιτραπέζια χρήση, κατόπιν του σταδίου της παρασκευής του γεύματος στην κουζίνα των καταστημάτων του άρθρου 69 της παρούσας, πρέπει να διατίθεται αποκλειστικά και μόνο μέσω σφραγισμένων μη επαναγεμιζόμενων συσκευασιών ή συσκευασιών μιας χρήσης που, θα διατίθενται από το κατάστημα και θα φέρουν τις απαιτούμενες επισημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

5. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο ως κάτωθι:

Α. Για παράβαση της παραγράφου 1, δύο χιλιάδες ευρώ (2.000€) ανά παράβαση

Β. Για παράβαση της παραγράφου 2, δύο χιλιάδες ευρώ (2.000€) ανά παράβαση.

Γ. Για παραβάσεις των παραγράφων 3 και 4, πεντακόσια ευρώ (500€) ανά παράβαση.

### Άρθρο 43 Ειδικότερες Υποχρεώσεις

1. Στις επιχειρήσεις συσκευασίας ελαιολάδου, ελαιών, σπορελαίων και πυρηνελαίων, απαγορεύεται η κατοχή υλικών συσκευασίας με ενδείξεις τρίτων επιχειρήσεων συσκευασίας οποιουδήποτε ελαίου εφόσον αυτές δεν συσκευάζουν για λογαριασμό εκείνων (εργασίες φασόν).

2. Οι ελαιοτριβείς υποχρεούνται όπως, σε εμφανές

μέρος του ελαιοτριβείου, να έχουν αναρτημένο τιμοκατάλογο, στον οποίο θα αναγράφονται τα εισπραττόμενα εκδελτιπικά δικαιώματα. Τα δικαιώματα αυτά μπορούν να είναι σε αξία ανά χιλιόγραμμο εκδελτιζόμενου ελαιοκάρπου, είτε σε ποσοστό επί του παραγόμενου ελαιολάδου.

3. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο ως κάτωθι:

Α. Για παραβάσεις της παραγράφου 1, δύο χιλιάδες ευρώ (2.000€) ανά παράβαση.

Β. Για παραβάσεις της παραγράφου 2, χίλια ευρώ (1.000€) ανά παράβαση.

### Άρθρο 44 Διακίνηση και εμπορία επιτραπέζιων ελιών

1. Στα προβλεπόμενα παραστατικά εμπορίας και διακίνησης των ελιών αναγράφονται, πέραν των άλλων προβλεπόμενων στοιχείων και οι εξής ενδείξεις:  
Α. Η κατηγορία του εμπορικού τύπου των ελιών (π.χ. φυσικές, επεξεργασμένες κ.λπ.) σύμφωνα με

το άρθρο 3 του π.δ. 221/1979 όπως ισχύει.

Β. Η ποικιλία του είδους (π.χ. ποικιλία Κονσερβολιά, ποικιλία Καλαμών, ποικιλία Χαλκιδικής κ.λπ.)

Γ. Ελιές Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) / Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ενδείξης (ΠΓΕ) ή Βιολογικά Παραγόμενες Ελιές, κατά περίπτωση.

Δ. Η κατηγορία μεγέθους των ελιών, σύμφωνα με το αρ. 7 του π.δ. 221/1979 όπως ισχύει.

Ε. Οι ελιές μαυρισμένες με οξείδωση ονομάζονται: Ελιές μαυρισμένες με οξείδωση σε άλμη όταν προορίζονται για κατανάλωση εντός της Ελλάδας ή Μαύρες ελιές σε άλμη όταν προορίζονται να διατεθούν σε αγορές εκτός της Ελλάδας. Οποιαδήποτε άλλη ονομασία οδηγεί σε παραπλάνηση του καταναλωτή.

Συντηρούνται, διακινούνται και παρουσιάζονται στον τελικό καταναλωτή σε ερμητικά σφραγισμένα μέσα συσκευασίας με θερμική αποστείρωση.

2. Στους παραβάτες επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο ως κάτωθι:

Α. Για μη έκδοση / κατοχή παραστατικών εμπορίας και διακίνησης αξίας μέχρι χίλια ευρώ (1.000 ευρώ), χίλια πεντακόσια ευρώ (1.500 ευρώ) ανά παράβαση.

Β. Για μη έκδοση / κατοχή παραστατικών εμπορίας και διακίνησης αξίας χιλίων ένα ευρώ και άνω (1001 ευρώ), τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000 ευρώ) ανά παράβαση.

Γ. Για μη αναγραφή ενδείξεων στα προβλεπόμενα παραστατικά, τρεις χιλιάδες ευρώ (3.000 ευρώ) ανά παραστατικό.

Δ. Για ελλιπή αναγραφή ενδείξεων στα προβλεπόμενα παραστατικά, χίλια ευρώ (1.000 ευρώ) ανά παραστατικό.

Ε. Για ανακριβή-παραπλανητική αναγραφή ενδείξεων στα προβλεπόμενα παραστατικά, τρεις χιλιάδες (3.000 ευρώ) ευρώ ανά παραστατικό.

# 5 Οινοποιεία Ξέρουν από Λάδι

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο έχει πολλά κοινά με το εξαιρετικό κρασί. Και τα δύο είναι περίπλοκα, συνδυάζονται με τα φαγητά δημιουργώντας μοναδικούς γευστικούς συνδυασμούς και παράγονται εδώ και αιώνες.

Επιπλέον, πολλές φορές μοιράζονται και κάτι ακόμα: την ίδια έδρα παραγωγής. Αυτό συμβαίνει κυρίως σε Ιταλία, Πορτογαλία και Κορσική.

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

**Α**φενός οι εδαφοκλιματικές συνθήκες (ζεστές και ξηρές μέρες και δροσερές νύχτες, πετρώδη, λιγότερο εύφορα εδάφη που κάνουν τα αμπέλια και τα ελαιόδεντρα ισχυρότερα, καθώς προσπαθούν να προσεγγίσουν τα θρεπτικά συστατικά και το νερό που απορροφάται από το υπέδαφος) και αφετέρου η κουλτούρα της Μεσογειακής διατροφής, όπου στη βάση της βρίσκονται το ελαιόλαδο και το κρασί εξηγούν γιατί τα οινοποιεία «παντρεύουν» την παραγωγή οίνου και ελαιολάδου. Αυτό σημειώνει ο Νίκολας Κόλμαν, έμπειρος γευστιγνώστης και κριτής στο διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου της Νέας Υόρκης (NYIOOC) στην ιστοσελίδα Vinepair. Μάλιστα, ο ίδιος παρουσιάζει 5 οινοποιεία που ξεχωρίζουν και στην παραγωγή τυποποιημένου ελαιολάδου.

## VALENTINI

**Σπάνιο όπως το κρασί του  
Αμπρούτσο, νότια Ιταλία**

Ο κορυφαίος Ιταλός οινοπαραγωγός που παράγει κρασιά από τις φημισμένες ιταλικές ποικιλίες Trebbiano (λευκό) και Montepulciano (κόκκινο) στο Αμπρούτσο έχει και ελαιώνες και όλα τα καλά εστιατόρια της περιοχής σερβίζουν μόνο το ελαιόλαδο Valentini στα τραπέζια τους. Όμως, αν και το ελαιόλαδο του δεν είναι τόσο ακριβό όσο τα κρασιά του, θεωρείται όμως εξίσου σπάνιο και γι' αυτό όσοι θέλουν να το γευτούν θα πρέπει να ταξιδέψουν στο Αμπρούτσο.

## ESPORÃO

**Αποκλειστικά μονοποικιλιακό  
Αλεντέχου και Ντουέρο, Πορτογαλία**

Ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς ξηρού πορτογαλικού κρασιού είναι το οινοποιείο Esporão, το οποίο έχει κτήματα και εγκαταστάσεις νότια στην περιοχή Αλεντέζου και βόρεια στο Ντουέρο της Πορτογαλίας. Εκτός από την ευρεία γκάμα των κρασιών του, εδώ και 40 χρόνια το Esporão παράγει και μια γνωστή σειρά ελαιολάδων. Τα περισσότερα παράγονται στις εγκαταστάσεις τους στο Αλεντέζου, στο Herdade do Esporão, αλλά μερικά φτιάχνονται και στο Ντουέρο. Αυτό που κάνει ξεχωριστά τα ελαιόλαδα του Esporão είναι ότι παράγονται από μόνο από τοπικές ποικιλίες.

## CASTELLO DI ALBOLA

**Γεμάτη και φρουτώδη γεύση  
Κιάντι, Ιταλία**

Το γραφικό οινοποιείο Castello di Albola είναι κτισμένο στους λόφους Κιάντι που βρίσκονται ανάμεσα από Τοσκάνη, Φλωρεντία, Σιένα και Αρέτσο. Είναι περιτριγυρισμένο τόσο από αμπελώνες όσο και από ελαιώνες. Τα κτήματα βρίσκονται στο πιο ψηλό σημείο στο Κιάντι και από εκεί απορρέει η φρεσκάδα και η οξύτητα των κρασιών του αλλά και η ιδανική ωρίμανση των ελιών του. Το ελαιόλαδό του φτιάχνεται από τις εξής ποικιλίες: Frantoio, Moraiolo, και Leccino που του προσδίδουν γεμάτη και φρουτώδη γεύση.

## DOMAINE DE MARQUILIANI

**Η 2η γενιά έκανε τη διαφορά  
Aghione, Κορσική**

Το οινοποιείο, Domaine de Marquilliani, βρίσκεται στην ανατολική ακτή της Κορσικής στο χωριό Aghione και είναι γνωστό στον κόσμο του κρασιού για τις φυσικές μεθόδους οινοποίησης τοπικών και διεθνών ποικιλιών. Όμως, όταν η οινοποιός Άννα Άλμαρικ αποφάσισε να ασχοληθεί με το οινοποιείο του πατέρα της τη δεκαετία του '90, αποφάσισε να εστιάσει στην αναβίωση των κτημάτων που είχαν ελιές και αμυγδαλιές. Το ελαιόλαδο του Domaine de Marquilliani φτιάχνεται από την ποικιλία Ghjermana και είναι ευρέως γνωστό ως το καλύτερο της Κορσικής και παράγεται με την ίδια φιλοσοφία όπως τα κρασιά του κτήματος.

## PLANETA

**Πιπεράτα από την Αίτνα  
Σικελία, Ιταλία**

Τα κρασιά του οινοποιείου Planeta είναι από τα πιο γνωστά που έχει να επιδείξει η Σικελία. Έχει 6 κτήματα σ' όλες τις αμπελοοικονομικές περιοχές της Σικελίας (όπως γύρω από το ενεργό ηφαίστειο Αίτνα). Το ελαιόλαδό του παράγεται από ελαιώνες στην περιοχή Menfi, όπου είχε αρχικά ξεκινήσει το οινοποιείο. Συνολικά το Planeta παράγει 3 ελαιόλαδα από τις κλασσικές ποικιλίες της Σικελίας Cerasuolo, Biancolilla, και Nocellara del Belice. Σύμφωνα με τον Νικόλας Κόλμαν τα ελαιόλαδα του Planeta είναι φρουτώδη και πιπεράτα.



Marcelo Scofano / Esporão



Castello di Albola / Itália



Planeta / Itália

# Ελαιόλαδο

Προτάσεις γευστικών εμπειριών

*Τέσσερις προτάσεις για επιλεκτικούς, ψαγμένους καταναλωτές έξτρα παρθένου ελαιολάδου φιλοξενεί σήμερα στις σελίδες του το ΕΙ. Πρόκειται για προϊόντα απaráμιγτης αισθητικής όσον αφορά στην συσκευασία τους, που απευθύνονται τόσο στους ντόπιους καταναλωτές, όσο και σε εκείνους του εξωτερικού.*

ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΜΠΙΚΑ

## ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ST.OLIVE

Το St.olive είναι ένα premium έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που οι δημιουργοί του ήθελαν να τονίσουν την ιδιαιτερότητα του προϊόντος τους και το οποίο απευθύνεται σε ένα κοινό, επιλεκτικό. Η συσκευασία των 500 ml κοστίζει 19 ευρώ.



## Η ΝΕΑ VERSION ΤΟΥ ΠΑΛΛΑΔΑ

Η γκάμα του Κρητικού  
ελαιολάδου που μπήκε  
πρώτα σε ατομικά  
φιαλίδια, εμπλουτίστηκε  
και διατίθεται πλέον σε  
συσκευασίες των 250, 500  
και 750 ml.

## Κ/ΚΑΡΡΑ ΤΟ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ

Εκ των πιο ιδιαίτερων  
συσκευασιών ελαιολάδου  
με τιμή... ακριβού αρώματος  
το Κ/Καρρα. Πρόκειται για  
δύο μέρη που ενώνονται  
στη μέση και αποτελούν  
καινοτομία που έρχεται  
από τον Ωρωπό. Η απλή  
συσκευασία των 500ml  
κοστίζει 85 ευρώ.

## ΛΑΚΩΝΙΚΗ EULOGIA

Οι μαύρες συσκευασίες για  
τα ελαιόλαδα της Eulogia  
of Sparta παραπέμπουν  
είτε σε ακριβά ποτά, είτε σε  
παλαιωμένα αποστάγματα.  
Τα προϊόντα της Eulogia  
ξεκινούν την διαδρομή  
τους στην αγορά μόλις το  
2012, αλλά μαγνητίζουν  
ήδη τους καταναλωτές.





# Άνθος Κρητικό

Το ελαιόλαδο της εταιρείας Cretanthos είναι έξτρα παρθένο βιολογικό υψηλής ποιότητας, με φορέα πιστοποίησης την ΔΗΩ. Γεννιέται σε ελαιώνες που βρίσκονται σε περιοχή χαρακτηρισμένη ΠΟΠ, από άνδρες ελιές, ποικιλίας Κορωνέικης που συλλέγονται άγουρες, την στιγμή που πρέπει.





**Σ**την παραγωγή τυποποιημένων ελαιολάδων με «ψαγμένη» συσκευασία που «ευωδιάζουν Κρήτη» στις αγορές του κόσμου και απευθύνονται σε καταναλωτές με άποψη, γνώση και γούστο εστιάζει την γενικότερη φιλοσοφία της η Cretanthos, που ξεκίνησε να δραστηριοποιείται εμπορικά το 2013. Αντικείμενο της εταιρείας που διευθύνει ο Γιώργος Λ. Τζιανουδάκης είναι η τυποποίηση και εμπορία ντόπιων προϊόντων υψηλής ποιότητας. Ως αρχιτέκτων εσωτερικών χώρων, ο νεαρός μάνατζερ επιμελείται προσωπικά το «προφίλ» των

συσκευασιών. Η τυποποίηση γίνεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στα Αγγελιανά Μυλοποτάμου Ρεθύμνου. ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία διαθέτει ιδιόκτητους ελαιώνες που δίνουν ένα μέρος από το τυποποιημένο ελαιόλαδο, ενώ το «υπόλοιπο προμηθευόμαστε από επιλεγμένους πιστοποιημένους παραγωγούς». Όπως τονίζει στο ΕΙ ο Γιώργος Τζιανουδάκης «τα δέντρα λιπαίνονται με κοπριά και ποτέ δεν ψεκάστηκαν με εντομοκτόνα, ο δε καρπός αλέθεται σε πιστοποιημένα ελαιουργεία σε 27 °C και το προϊόν αποθηκεύεται σε ανοξείδωτα δοχεία με αδρανοποίηση Αζώτου». Ως εκ τούτου, το ελαιόλαδο

Cretanthos κυκλοφορεί με χημικούς δείκτες πολύ αυστηρότερους από τους προβλεπόμενους από την νομοθεσία, (πχ η μέγιστη οξύτητά του είναι 0,4 “). Οι πολλαπλές του δε πιστοποιήσεις αποτελούν εγγύηση (Δ.Η.Ω-Βιολογικό Προϊόν, ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ-Κρητικό Προϊόν, ISO 22000, ISO 14001, AGRO-CERT-ΠΟΠ, λέει ο ίδιος, καθώς «έχει αποσπάσει πολλαπλές διακρίσεις μέσα σε τρία μόλις χρόνια (Χάλκινο Αριστείο Eleotecnia 2015, Χάλκινο Βραβείο LONDON IOOC 2016, ασημένιο βραβείο Taste Awards Athens 2016, Ασημένια διάκριση πολυφαινολικού ελαιόλαδου ARISTOLEO AWARDS



2017, Ασημένιο βραβείο LONDON IOCC 2017)». Συνολικά η εταιρεία παράγει έξι διαφορετικούς κωδικούς έξτρα παρθένου και ανανεώνεται διαρκώς. «Ξεκινήσαμε με το ελαιόλαδο και στο άμεσο μέλλον θα ακολουθήσουν κι άλλα «ιδιαίτερα» κρητικά προϊόντα», τονίζει ο υπεύθυνος της εταιρείας. Να σημειωθεί ότι το πρώιμης συγκομιδής ελαιόλαδο, κυκλοφορεί με ισχυρισμό υγείας (432/2012 Eur. regulation) λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες. Δεν είναι τυχαίο μάλιστα ότι η Περιφέρεια Κρήτης και η Περιφερειακή Διεύθυνση Ρεθύμνου το προσφέρουν στους καλεσμένους τους

σαν πολύτιμο δείγμα Κρητικής γεύσης.

Το Cretanthos διατίθεται σε 110 σημεία, ήτοι σε επιλεγμένα delicatessen, σε ξενοδοχεία και εστιατόρια πολυτελείας Κρήτης, Μυκόνου, Σαντορίνης, Χαλκιδικής, Κέρκυρας κλπ, σε μαγαζιά τουριστικού ενδιαφέροντος, ενώ πωλείται και ως εταιρικό δώρο. Παράλληλα, γίνονται εξαγωγές σε ΗΠΑ, Ιαπωνία, Εμιράτα, Γερμανία, Ολλανδία και Βέλγιο, ενώ γίνονται συζητήσεις για εξαγωγές σε Γαλλία, Κύπρο και Αγγλία. Στο πλαίσιο της εξωστρέφειας, η εταιρεία συμμετέχει τρία χρόνια τώρα στην FOOD EXPO, στην Έκθεση Κρητικών προϊόντων, σε Forum Κρητικών Προϊόντων σε Ηράκλειο και

Χανιά και σε μεγάλες εκθέσεις εξωτερικού όπως ANUGA, SIAL κ.λπ. μέσω της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της οποίας είναι μέλος. Σχετικά με την φιλοσοφία της εταιρείας, όπως εξηγεί ο Γιώργος Τζιανουδάκης «χρησιμοποιούμε όλα τα social media, αξιοποιώντας το ηλεκτρονικό εμπόριο και σε λίγες μέρες θα είναι έτοιμη η αναβαθμισμένη πλατφόρμα πωλήσεων». Παράλληλα, όπως λέει: «δίνουμε μεγάλη σημασία σε νέα καινοτόμα προϊόντα στα οποία εργαζόμαστε αυτό το διάστημα. Ερχόμαστε σε συνεργασία με επιστήμονες και επαγγελματίες που είναι κορυφαίοι στην ειδικότητά τους και «κάνουμε σχολείο» κοντά τους».

# Βασίλης Μαρλαντής

Η καταγραφή και προβολή του τρόπου παραγωγής του μεσσηνιακού ελαιολάδου αλλά και της ιστορίας των ανθρώπων που το παράγουν είναι ένας από τους στόχους που κατέκτησε...

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

*Ο 17χρονος  
κινηματογραφιστής  
από την Καλαμάτα  
μιλά στο Ελαίος  
Καρπός για το  
ντοκιμαντέρ του «The  
Olive Oil of Messinia»  
και την ανάγκη του  
να προβάλλει σε όλο  
τον κόσμο τη θετική  
πλευρά της χώρας μας*

**Ο** Βασίλης Μαρλαντής από την Καλαμάτα είναι ένας νέος που αγαπά την τέχνη του video, ονειρεύεται να δουλέψει στην Αμερική και βλέπει ξανά και ξανά τις ταινίες του Νόλαν αναλύοντας τα πλάνα του. Μέσα στο 2017 αυτός ο «μοντέρνος» νέος αναμένεται να ολοκληρώσει το πρώτο μεγάλο ντοκιμαντέρ του με τίτλο «The Olive Oil of Messinia» καταφέροντας έτσι να κατακτήσει τη θέση του καλύτερου πρεσβευτή ενός τόσο παραδοσιακού προϊόντος, όπως το υγρό χρυσάφι της Μεσσηνίας, το ελαιόλαδο.

**As ξεκινήσουμε από το νέο μεγάλο εγχείρημα, το ντοκιμαντέρ «The Olive Oil of Messinia».**

**Πείτε μας λίγα πράγματα γι' αυτό;**  
Το ντοκιμαντέρ ασχολείται με το βασικότερο προϊόν της αγροτικής οικονομίας της περιοχής μου, που δεν είναι άλλο από το ελαιόλαδο. Παρουσιάζει τόσο τον τρόπο καλλιέργειας και παραγωγής του όσο και τη μεγάλη διατροφική του αξία. Θα διαθέτει αγγλικούς υπότιτλους, καθώς απευθύνεται και στο διεθνές κοινό και η διάρκειά του είναι 25 λεπτά. Για την υλοποίησή του μάλιστα αναζητήσα χρηματοδότηση από την ιστοσελίδα συμ-

μετοχικής χρηματοδότησης Kickstarter.com. Το συγκεκριμένο project το δουλεύω εδώ και 2 χρόνια ταξιδεύοντας σε διάφορα σημεία της Μεσσηνίας και τελικά θεωρώ τον εαυτό μου τυχερό και ευγνώμων που κατάφερα να βρω σπώνσορες και να κάνω το όνειρό μου πραγματικότητα. Τώρα αναμένω κάποια επιπλέον χρηματοδότηση για να προσθέσω τους αγγλικούς υπότιτλους.

**Τι μπορεί να ωθήσει ένα τόσο νέο παιδί να ασχοληθεί με ένα κομμάτι της αγροτικής παραγωγής και το ελαιόλαδο εν προκειμένω;**

Ένωσα ότι ήρθε η ώρα να κάνω κάτι που θα βοηθήσει τη χώρα μου. Όταν οι άνθρωποι στο εξωτερικό ακούνε για την Ελλάδα, στο μυαλό τους έρχονται έννοιες όπως η οικονομική κρίση, η διαφθορά και οι δυσκολίες στη διαχείριση του προσφυγικού προβλήματος. Ωστόσο, παράλληλα η γη μας μπορεί να προσφέρει πολλά. Η ταινία μου έχει ως στόχο να αναδείξει ακριβώς αυτή τη θετική πλευρά που συνήθως παραμελούν τα ΜΜΕ. Για να γίνει αυτό το «The Olive Oil of Messinia» καταγράφει τη διαδικασία της παραγωγής ενός εκ των





Από την απονομή του πρώτου βραβείου στον Βασίλη Μαρλαντή, και άλλους δύο μαθητές, στον διαγωνισμό δημιουργίας τηλεοπτικού σποτ για τον Δήμο Καλαμάτας.

διασημότερων συστατικών της μεσογειακής κουζίνας, καθώς και την ιστορία και την καθημερινότητα των ανθρώπων που το παράγουν.

#### **Τι πιστεύετε ότι κάνει το ελαιόλαδο της Μεσσηνίας να ξεχωρίζει από τα άλλα;**

Το ελαιόλαδο της Μεσσηνίας είναι ευρέως γνωστό για την ποιότητά του, την οποία οφείλει στις εξαιρετικές ελιές της ποικιλίας Κορωνέικη που παράγονται στην περιοχή. Στη Μεσσηνία, η τέχνη της παραγωγής ελαιολάδου περνά από γενιά σε γενιά και έχει πλέον γίνει μέρος της ελληνικής κληρονομιάς. Παρόλο που ο τόπος μας παράγει μόνο 45 χιλιάδες τόνους ελαιολάδου ετησίως, ποσοστό που αντιπροσωπεύει περίπου

το 13% της εθνικής παραγωγής, μπορούμε να μιλάμε για ένα από τα καλύτερα ελαιόλαδα, που απολαμβάνει διεθνή αναγνώριση. Επομένως, θεωρώ ότι θα ήταν ντροπή, αν η ιστορία αυτού του εθνικού θησαυρού έμενε ανεπίσημη.

#### **Που σχεδιάζεται να προωθήσετε και να προβάληται τη νέα σας αυτή δουλειά;**

Σκέφτομαι να στείλω το «The Olive Oil of Messinia» σε διάφορα φεστιβάλ φαγητού σε όλο τον κόσμο για να μάθει ο κόσμος για την Ελλάδα και το μεσσηνιακό ελαιόλαδο. Δηλαδή, να μάθει πόσο ευεργετικό μπορεί να είναι για την υγεία του ανθρώπου και πόσο ποιοτικά ανώτερο είναι σαν προϊόν. Και φυσικά μέσα από την προβολή της

παραγωγικής διαδικασίας να μάθει πως φτιάχνεται ένα καλό ελαιόλαδο.

#### **Μετά από τόση έρευνα και ενασχόληση δύο ετών με το θέμα, ποιο είναι εκείνο το στοιχείο που σας εντυπωσίασε περισσότερο;**

Παρότι μεγάλωσα στην Καλαμάτα, οι γνώσεις μου για το ελαιόλαδο ήταν περιορισμένες. Τους τελευταίους μήνες, κάνοντας έρευνα για το ντοκιμαντέρ μου, έμαθα πάρα πολλά. Το μεσσηνιακό ελαιόλαδο ειδικότερα έχει μία τόσο μακρά ιστορία, ξεκινώντας από την Αρχαία Ελλάδα και φτάνοντας στο σήμερα, γεγονός που είναι πράγματι εκπληκτικό. Ωστόσο, αυτό που προσωπικά με εντυπωσίασε περισσότερο είναι η διαδικασία παραγωγής του, την οποία αξίζει πραγματικά να τη γνωρίσουν όλοι. Και μιλάω ιδιαίτερα για τον παραδοσιακό τρόπο. Όχι αυτόν με τα νέα μηχανήματα που υπάρχουν τώρα, αλλά τον παλιό και λιγότερο γνωστό. Βασική που επιδίωξη ήταν να επικεντρωθώ σε αυτόν, να τον καταγράψω και να τον διασώσω.

#### **Αξίζει να σημειωθεί ότι το ντοκιμαντέρ για το μεσσηνιακό ελαιόλαδο δεν αποτελεί την πρώτη σας προσπάθεια να προβάλητε τον τόπο σας.**

Το καλοκαίρι του 2016 τελείωσα ένα από τα μεγαλύτερα project μου. Δημιούργησα το δικό blog με το όνομα «Minds Of Now» και μαζί με τον φίλο μου Alex Muresan, από τη Γαλλία, καταφέραμε να βρούμε σπόνσορες, υποστηρικτές και συνεργάτες για να δημιουργήσουμε το «24 Hours In», ένα video που προβάλλει το πόσο ενεργή είναι η πόλη της Καλαμάτας και πόσα πολλά πράγματα μπορείς να κάνεις εκεί. Το τρίλεπτο αυτό video αναμένεται να προβληθεί το επόμενο διάστημα. Πριν από μερικά χρόνια επίσης, είχα κερδίσει την πρώτη θέση στον τοπικό διαγωνισμό δημιουργίας τηλεοπτικού σποτ για την Καλαμάτα και είχα βραβευτεί από το Δήμο.

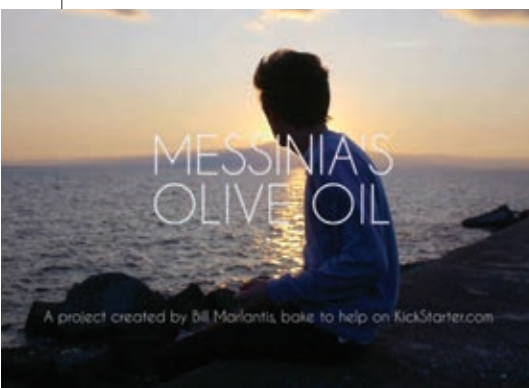
#### **Άρα η τέχνη του video είναι ο δικός σας τρόπος για να προβάληται ότι πιστεύετε ότι έχει αξία;**

Το βίντεο για μένα είναι ο πιο εύκολος και άμεσος τρόπος να μοιραστείς κάτι με τους άλλους, μία εμπειρία για παράδειγμα, ενώ παράλληλα είναι ένα άκρως ψυχαγωγικό μέσο. Από μικρός μου άρεσε η τεχνική πλευρά οποιασδήποτε τέχνης. Όταν το καλοκαίρι του

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ**

### **Του νεαρού κινηματογραφιστή**

Ο Βασίλης Μαρλαντής είναι γεννήθηκε το 1999 και κατάγεται από την Καλαμάτα. Ασχολείται από τα 12 του χρόνια με την τέχνη του video και έχει το δικό του κανάλι στο YouTube. Έχει γυρίσει ταινίες μικρού μήκους και έχει εξασκηθεί ως βοηθός της αδερφής του σε αρκετά μεγάλα διαφημιστικά projects, όπως της Adidas. Έχει βραβευτεί, μαζί με άλλους δύο μαθητές, με το πρώτο βραβείο στον διαγωνισμό δημιουργίας τηλεοπτικού σποτ του Δήμου Καλαμάτας. Έχει το δικό του blog, το «Minds Of Now», στο οποίο μπορεί να βρει κανείς στοιχεία για τη δουλειά του καθώς και το video «24 Hours In», όπου προβάλεται με τον καλύτερο και πιο νεανικό τρόπο η πόλη της Καλαμάτας. Το 2017 ολοκλήρωσε το πρώτου μεγάλο ντοκιμαντέρ για το μεσσηνιακό ελαιόλαδο με τίτλο «The Olive Oil of Messinia».



Το ντοκιμαντέρ «The Olive Oil of Messinia» καταγράφει τη διαδικασία της παραγωγής ενός εκ των διασημότερων συστατικών της μεσογειακής διατροφής, καθώς και την ιστορία και την καθημερινότητα των ανθρώπων που ασχολούνται με την παραγωγή του.

2011 είδα την αδελφή μου να κάνει ένα βίντεό της, είπα να αρχίσω και εγώ. Πήρα το κινητό μου και κάποιους φίλους και άρχισα να φτιάχνω μικρού μήκους ταινίες για να προβάλλω συναισθήματα τα οποία εγώ πίστευα ότι έχουν κάποιο ενδιαφέρον για το κοινό.

**Ποιοι είναι οι άνθρωποι που στήριξαν την ομοιολογούμενως εντυπωσιακή για το νεαρό της ηλικίας σας πορεία;**

Οι γονείς μου φυσικά οι οποίοι έχουν μεγάλη κατανόηση, αλλά και οι αδελφές μου οι οποίες είναι αρκετά μεγαλύτερές μου, ζουν στο εξωτερικό και έχουν ανοίξει νέους ορίζοντες για εμένα.

**Φαντάζομαι ότι έφθασαν έχετε ξεκινήσει τόσο δυναμικά, τα σχέδια σας για το μέλλον θα είναι εξίσου μεγάλα και δυνατά;**  
Στην Ελλάδα η τέχνη του video δεν

έχει αναπτυχθεί πάρα πολύ γι' αυτό μάλλον και εγώ θα αναγκαστώ να μεταναστεύσω. Στόχος μου είναι να φτάσω στην Αμερική και να κάνω τις δικές μου ταινίες και να επικοινωνήσω κάποιες από τις ιδέες μου στον κόσμο. Όνειρό μου είναι γίνω διευθυντής φωτογραφίας και να μπορώ να ζω απ' αυτό που αγαπώ, φτιάχνοντας και βοηθώντας σε μικρά και μεγάλα projects ή ακόμα και ταινίες.



#### ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΑΞΙΑΣ ΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Σκοπός των διαγωνισμών είναι η προσθήκη αξίας στα ελαιόλαδα, καθώς οι νικητές έχουν την δυνατότητα να επικοληθήσουν το λογότυπο του βραβείου πάνω στην ετικέτα του προϊόντος τους και έτσι νατύχουν μεγαλύτερη αναγνωσιμότητα από εμπόρους και καταναλωτές.



**ΛΟΝΔΙΝΟ 13/4**

## Ο ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το «London International Health Olive Oil Competitions 2018» αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους διαγωνισμούς παγκοσμίως για την ποιότητα και τη συσκευασία του ελαιολάδου. Αντιπροσωπευτικά δείγματα έξτρα παρθένου ελαιολάδου από όλες τις χώρες και πλείους ταξιδεύουν ως τη Βρετανία προκειμένου να συμμετάσχουν στο διαγωνισμό που θα διεξαχθεί από τις 13 έως 15 Απριλίου 2018 στο Λονδίνο. Κριτές από διαφορετικές χώρες, με γνώση και εξειδίκευση θα κρίνουν το σύνολο του κάθε προϊόντος, δεν θα περιοριστούν μόνο στην ποιότητα ή στην εικόνα, αλλά

θα συνυπολογίσουν και τα δύο. Στις επιτροπές αξιολόγησης συμμετέχουν και Έλληνες, με μεγάλη εμπειρία, όπως είναι ο Μανώλης Σαλιβαράς και ο Προκόπης Μαγιάτης. Ο Διαγωνισμός θα απονεμίσει τα βραβεία «London Health Olive Oil Awards» στους παραγωγούς ελαιολάδου που θα λάβουν μέρος στις εξής κατηγορίες:

#### Ποιότητα

Σκοπός είναι η πρωτοκαθεδρία ετικετών (brands). Η γρήγορη προσέγγιση της ανάπτυξης του προϊόντος και του εμπορικού σήματος είναι το κλειδί.

#### Ισχυρισμός υγείας

Πρωτοβουλία που προσδοκεί να ανεβάσει πολύ ψηλά τον πήχη για την ανάδειξη των ελαιολάδων με ισχυρισμό υγείας σαν προϊόν υπερτροφής στις διεθνείς αγορές.

#### Συσκευασία

Η ετικέτα είναι ισχυρό εργαλείο προώθησης για επικοινωνία για τα προϊόντα και για την επιτυχία της εταιρείας, εγχώρια και στο εξωτερικό.

Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα:  
<http://www.londonoliveoil.com/>

#### ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

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

## ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 27/9

## Όλη η Πελοπόννησος σε μια έκθεση

**Ρ**αντεβού με τον επιχειρηματικό κόσμο της Πελοποννήσου δίνει από τις 27 Σεπτεμβρίου ως την 1η Οκτωβρίου η έκθεση «ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ EXPO». Ως αποστολή έχει τη δημιουργία ενός αγροτικού τομέα που θα είναι ευνοϊκός και εκπαιδευτικός για κάθε επαγγελματία του χώρου. Η Έκθεση προβάλλει την καινοτομία, την εξωστρέφεια, την ενεργητικότητα της Ελληνικής Επιχείρησης και προάγει την εμπορική ανταγωνιστικότητα. Ένας τομέας της έκθεσης θα αφορά το ελαιόλαδο και την ελιά και θα παρουσιαστούν ελαιουργικά, ελαιοραβδιστικά μηχανήματα, μηχανήματα τυποποίησης ελαιολάδου, είδη εμφιάλωσης, ελαιοδίκτυα συγκομιδής και φυτώρια. Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα: <http://peloponnisosexpo.gr/>



## ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ ΕΡΧΕΤΑΙ Η ΑΝΥΓΑ

## 1 Διεθνής Έκθεση

Είναι η μεγαλύτερη επαγγελματική έκθεση τροφίμων και ποτών καθώς προσελκύει το μεγαλύτερο αριθμό εκθετών και επισκεπτών από όλο τον κόσμο, δίνοντας έτσι την ευκαιρία στους συμμετέχοντες να γευτούν και να γνωρίσουν χιλιάδες προϊόντα.

## 2 Η 34η διοργάνωση

Πραγματοποιείται κάθε δυο χρόνια στην Κολωνία της Γερμανίας. Φέτος η Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών Anuga 2017, θα πραγματοποιηθεί από τις 7 έως τις 11 Οκτωβρίου, όπου επαγγελματίες από όλο τον κόσμο θα την επισκεφθούν.

## 3 Προβολή &amp; δοκιμή ελαιολάδου

Παρουσιάζονται πάνω από 200 ελαιόλαδα από όλο τον κόσμο. Οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν ελαιόλαδα από διαφορετικά μέρη προέλευσης και οι ειδικοί να τους αποκαλύψουν τα μυστικά του ελαιολάδου.

## 4 Ηχηρή ελληνική συμμετοχή

Η Ελλάδα βρίσκεται εδώ και πολλά χρόνια μέσα στις δέκα μεγαλύτερες συμμετοχές στη Διεθνή Έκθεση Anuga. Το 2015 συμμετείχαν 279 ελληνικές επιχειρήσεις, ενώ φέτος αναμένεται η συμμετοχή της Ελλάδας να είναι ακόμη πιο ηχηρή.

## 5 Οι 10 εμπορικές εκθέσεις

Αφορούν: τρόφιμα, κατεψυγμένα προϊόντα, κρέας, λαχανικά και φρούτα, γαλακτοκομικά, αρτοσκευάσματα, ποτά, κρασί, αφεψήματα, εξοπλισμό για μαζική εστίαση και βιολογικά προϊόντα.

## 6 Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας

Στην έκθεση θα λάβει μέρος η Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, με σκοπό την ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας, την ανάδειξη αγροτικών τοπικών προϊόντων και τη διεύρυνση των δραστηριοτήτων των επιχειρήσεων του αγροδιατροφικού τομέα.





## Παρενιοαυτοφορία

**Το γεγονός ότι οι υψηλές θερμοκρασίες και η παρατεταμένη ξηρασία** δεν άφησαν πολλά περιθώρια φέτος στο δάκο να κάνει τη ζημιά δεν σημαίνει ότι το σύστημα δακοκτονίας που εφαρμόζεται εδώ και χρόνια στη χώρα μας δεν είναι βαριά άρρωστο, πράγμα που σημαίνει ότι απαιτεί γενναίες παρεμβάσεις στην κατεύθυνση να επιτυγχάνεται ένα καλύτερο αποτέλεσμα, ει δυνατόν και με μικρότερο κόστος για την πολιτεία.

**Κατ' αρχήν, καλό είναι να καταλάβουμε ότι η δακοκτονία δεν είναι μια δουλειά για μικροκομματική εκμετάλλευση και για προσλήψεις εποχικών υπαλλήλων.** Είναι ένας τρόπος προστασίας της ελαιοκαλλιέργειας, με στόχο την αύξηση των αποδόσεων και την βελτιστοποίηση της ποιότητας του ελληνικού ελαιολάδου. Αυτό με τη σειρά του θα φέρει υπεραξίες στο προϊόν, θα επιδράσει ενισχυτικά στην εθνική οικονομία και θα επί της ουσίας θα αποσβέσει το όποιο κόστος αυτής της παρέμβασης.

**Οι ιθύνοντες έχουν άλλον ένα χειμώνα μπροστά τους να βρουν τον τρόπο** ώστε η δακοκτονία στη χώρα μας να καταστεί αποτελεσματική και τα χρήματα του Έλληνα φορολογούμενου να πίνουν τόπο. Η αίσθησή μου είναι ότι η συζήτηση έχει ανοίξει, το θέμα είναι πόσο πολιτικό θάρρος υπάρχει και τι αντιστάσεις προβάλλονται από τους έχοντες επί αυτού συμφέρον.

**Για να βοηθήσουμε λίγο πάντως τους φέροντες την πολιτική ευθύνη** των αποφάσεων, να αναφέρουμε ότι το ελαιόλαδο αντιστοιχεί στο 9% της αξίας της αγροτικής παραγωγής, η καλλιέργεια εκτείνεται σε 10 εκατομμύρια στρέμματα περίπου και το προϊόν προσφέρει εισόδημα σε 600.000 οικογένειες.

**Σημειώτέον ότι τα τελευταία 25 χρόνια η παγκόσμια ελαιοπαραγωγή** έχει διπλασιαστεί από 1,5 εκατομμύριο τόνους το 1990 σε 3 εκατομμύρια τόνους σήμερα. Το μεγάλο άλμα το πέτυχε η Ισπανία που καλύπτει σήμερα περίπου το 40% της παγκόσμιας παραγωγής. Τουρκία, Τυνησία, Μαρόκο και Συρία αύξησαν επίσης το ποσοστό τους από 25% σε 35%, ενώ παραδοσιακές δυνάμεις παραμένουν η Ιταλία και η Ελλάδα με 14% και 11% αντίστοιχα.

*ο γερολαδός*



## ΙΤΑΛΙΑ 15/4

# Γευσιγνωσία ελιάς στην έκθεση SOL & AGRIFOOD

**Α**πό τις 15 έως και τις 18 Απριλίου 2018, η διεθνής έκθεση SOL για την ελιά και το λάδι θα διεξαχθεί στην Βερόνα, η οποία αποτελεί πόλο έλξης για κάθε επαγγελματία που θέλει να βρίσκεται στο κέντρο των εξελίξεων αλλά και για τις εταιρείες που θέλουν να αυξήσουν τις πωλήσεις τους καθώς και γι' αυτούς που θέλουν να επιβεβαιώσουν την κυρίαρχη θέση τους στην αγορά. Οι επισκέπτες της έκθεσης θα έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν την καλύτερη ποιότητα εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου. Παράλληλα την έκθεση SOL & AGRIFOOD, θα λάβουν χώρα και οι εκθέσεις: VINITALY, η οποία είναι η διεθνής έκθεση για το κρασί και τα ποτά γενικότερα ENOLITECH, η οποία σχετίζεται με την τεχνολογία στο κρασί και το λάδι και αποτελεί την κατάλληλη ευκαιρία για τις εταιρείες να προωθήσουν την παραγωγή τους αλλά και να παρουσιάσουν τα νέα προϊόντα και τις τεχνολογίες τους. AGRIFOOD, κατά

την οποία γίνεται η προώθηση και η εξαγωγή ποιοτικών αγροτικών προϊόντων. Στο πλαίσιο της έκθεσης θα πραγματοποιηθούν οι θεματικές ενότητες «Διεθνές σημείο συνάντησης» και «Δοκιμές Γεύσεων» αλλά και συνέδρια καθώς και ο διεθνής διαγωνισμός για το ελαιόλαδο. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε την επίσημη ιστοσελίδα της έκθεσης SOL & AGRIFOOD: <http://www.solagrifood.com/en/index/home/>



# Τρακτέρ ειδικών καλλιεργειών



## Διαστάσεις

- Η νέα σειρά προσφέρει λύσεις για κάθε ειδική καλλιέργεια
- Για οπωρώνες, χαμηλού προφίλ, αμπελουργικά και στενά αμπελουργικά μοντέλα
- Εκδόσεις με καμπίνα και πλατφόρμα
- Ειδικά κατασκευασμένο για να ταιριάζει παντού

## Υδραυλικά

- Τα καλύτερα υδραυλικά της κατηγορίας
- Έως 3 αντλίες και 122,5 λίτρα /λεπτό, σας δίνουν τη δύναμη της επιλογής
- Έως 8 οπίσθια χειριστήρια και 7 προαιρετικά για τοποθέτηση στη μέση

## Άνεση/Καμπίνα

- Έξτρα φαρδιά καμπίνα για τα 5GF και 5GN
- Νέοι ηλεκτροϋδραυλικοί χειρισμοί SCV
- Χειρισμός ακριβείας των υδραυλικών παρελκόμενων
- Εργονομική καμπίνα για περισσότερο χώρο
- Έξυπνοι χειρισμοί
- Έξτρα στενή καμπίνα για τα 5GV

## Ακτίνα στροφής

- Μειωμένη σε 3,4 μέτρα
- Γρήγορη στροφή στα κεφάλαια
- Ευελιξία μέσα στις καλλιέργειες
- Αποδοτικό μέσο στο χωράφι

## Δύναμη

- Diesel κινητήρες προδιαγραφών Stage IIIA
- «Τρέχει» έως 500 ώρες μεταξύ της αλλαγής λαδιών
- Βέλτιστη ψύξη για καλύτερη απόδοση
- Μεγάλη δύναμη έλξης του οπίσθιου φορτωτή-3.100 κιλά
- Μηροσπινά υδραυλικά και μηροσπινά PTO εκ του εργοστασίου

## Προσαρμοσμένα για κάθε τύπο ειδικής καλλιέργειας

Γνωρίστε την πιο ολοκληρωμένη σειρά λύσεων για ειδικές καλλιέργειες: τη σειρά John Deere 5G. Τα 5GF είναι τα τέλεια τρακτέρ για όλες τις δουλειές, με εφαρμογή σε φαρδύς αμπελώνες και οπωρώνες. Τα χαμηλού προφίλ 5GL είναι σχεδιασμένα για οπωρώνες με χαμηλά κλαδιά και αμπελώνες με τη μορφή κληματαριάς. Τα 5GV είναι η επιλογή για υπερ-στενούς αμπελώνες. Συμπαγή και ευέλικτα, τα 5GN είναι ειδικά διαμορφωμένα για αμπελώνες και οπωρώνες με στενές γραμμές μεταξύ των 5GF και των 5GV. Πατάνε απαλά στο χώμα και οικονομικά στα καύσιμα, διαθέτουν όλα την κατάλληλη ισχύ για να φροντίζουν ένα μεγάλο εύρος καθημερινών εργασιών. Διαλέξτε μεταξύ μία μεγάλης ποικιλίας επιλογών και ρυθμίσεων για να ικανοποιήσετε την κάθε σας ανάγκη.



**JOHN DEERE**

**AGROTECH**<sub>S.A.</sub>  
Hellas - Greece

ΜΠΟΖΑΤΣΙΔΗΣ – ΜΗΤΣΙΟΛΙΔΗΣ ΑΕ  
ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 8ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018  
ΛΑΡΙΣΑ: 6ο ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΣΑΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 661995, 2410 660960  
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1ο ΧΛΜ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27755  
E-mail/Web: info@agrotechniki.gr, www.agrogroup.gr, www.johndeeredistributor.gr

JohnDeere.com

**STIHL®**

**VIKING®**

# ΑΠΟΣΥΡΣΗ

Σε επιλεγμένα αλυσσοπρίονα και ελαιοραβδιστικά!

SPA 65 Επαναφορτιζόμενο  
ελαιοραβδιστικό

**775 €**

Αναζητήστε το 20σέλιδο  
φυλλάδιο με φθινοπωρινές απίστευτες τιμές!  
Ισχύς φυλλαδίου: 01/09/2017 έως 30/11/2017

**ANDREAS STIHL A.E.**

ΤΑΤΟΪΟΥ 45, ΑΧΑΡΝΕΣ ΑΤΤΙΚΗΣ Τ.Κ. 136 77 • ΤΗΛ.: 210 800 2500, FAX: 210 800 2290  
website: [www.stihl.gr](http://www.stihl.gr) • e-mail: [a.stihl@stihl.gr](mailto:a.stihl@stihl.gr)