

ΤΕΥΧΟΣ 24 • 10-12/2019

Δωρεάν με την Agenda ή οπισθολόγ με 3 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ

el



ΠΑΣΑ ΑΝΟΔΟΥ ΔΙΝΕΙ Ο ΤΡΑΜΠ

ΕΚΤΟΣ ΑΓΟΡΑΣ
300.000 ΤΟΝΟΙ
ΙΣΠΑΝΙΚΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

ΕΥΧΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΑ Η ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΑΜΥΝΑ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ,
ΜΕ ΚΑΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ
ΑΡΧΙΖΕΙ Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΑΜΩΝ

ΦΩΤΗΣ ΣΟΥΣΑΛΗΣ
Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ
ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΠΕΡΑ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΤΗΣ ΚΟΡΩΝΕΪΚΗΣ





ΕΛΙΑ

Καλλιέργησε το μέλλον σου!

Μάθε για τις νέες επιστημονικές πρακτικές για υψηλή απόδοση και ποιότητα. Μην αφήνεις την καλλιέργεια της ελιάς στην τύχη.

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

www.gavriel.gr

POWERED BY AGROTAIN

NUTRIMORE

Η ΚΟΥΡΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ 2019 - 2020

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

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 24

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2019

10

ΕΚΤΟΣ

ΑΓΟΡΑΣ 300.000 ΤΟΝΟΙ
ΙΣΠΑΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΕΛΕΩ ΙΔΙΩΤΙΚΗΣ
ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

16

Ο MARCELLO

SCOCCI, ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΤΗΣ
ΣΧΟΛΗΣ ΔΟΚΙΜΑΣΤΩΝ
ΤΟΥ ΟΝΑΟΟ, ΕΠΙΛΕΓΕΙ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

28

ΦΡΕΣΚΟ

ΠΡΑΣΙΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΖΗΤΑ ΤΟ FACEBOOK
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ
FAUSTO BORELLA

45

ΕΞΤΡΑ ΣΤΟ 0,5

ΘΕΛΟΥΝ ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ ΧΩΡΙΣ
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

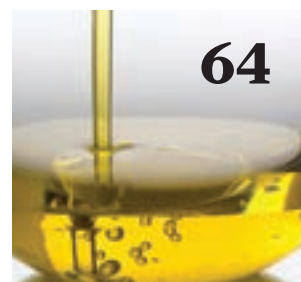
46

ΜΕΙΩΣΤΕ ΤΟ
ΧΡΟΝΟ ΖΩΗΣ ΣΤΟ ΡΑΦΙ
ΓΙΑ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΤΟ
ΚΕΦΑΛΙ ΣΑΣ ΗΣΥΧΟ
ΛΕΝΕ ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



64



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΥΓΕΙΑ

Στους Δελφούς από 1η έως 4
Δεκεμβρίου το 2nd Yale Sym-
posium on Olive Oil & Health

23



ΑΥΣΤΗΡΗ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ

Καλεί τις μεγαλύτερες εταιρείες
να χρησιμοποιούν 100% ντόπιο
ελαιόλαδο και να το αναγράφουν
στην ετικέτα του προϊόντος

22

**ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ
ΠΟΛΕΜΟΣ ΣΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

22

**ΑΔΙΚΗ
ΕΙΣΦΟΡΑ ΣΕ
ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΑ
ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙ
Η ΠΕΜΕΤΕ**

25

**ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ
ΘΡΙΑΜΒΕΥΣΑΝ ΣΤΗΝ
ANUGA 2019**

26

**ΣΤΟ FUND
DECA DIORAMA ΠΕΡΑΣΕ
Η ΜΙΝΕΡΒΑ ΕΝΑΝΤΙ
45,1 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ**

27

**ΑΠΟΣΥΡΕΤΑΙ
ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΗΣ ΓΑΕΑ Ο ΑΡΗΣ
ΚΕΦΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ**

55

**ΠΕΡΑΣΕ ΤΑ
ΣΥΝΟΡΑ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΑΣ
Η ΧΥΛΕΛΛΑ FASTIDIOSA, ΣΕ
ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ Η ΕΥΡΩΠΗ**

52

ΠΡΟΒΛΗΜΑ Η ΥΓΡΑΣΙΑ

Κυκλοκόνιο, κερκόσπορα και
καρκίνωση απειλούν τον ελαιώνα
και θέλουν ψεκασμούς

56

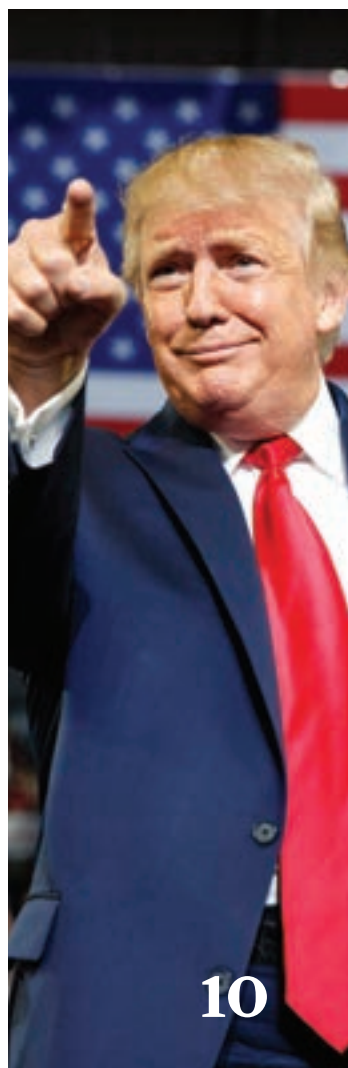
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

«Σύγχρονες τεχνικές για τη
μηχανική συλλογή της ελιάς» σε
ένα workshop του Β. Φραντζολά

48

**ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ...**

Έξι επικέτες από Αγτική, Ήπειρο,
Χανιά και Πελοπόννησο



25



62



Η καινοτομία στους χαλκούς έφτασε!

Cu
Oxychloride

Cu
Hydroxide

Το καινοτόμο μείγμα
υδροξειδίου και
οξυχλωριούχου χαλκού
για την καταπολέμηση
πλήθους ασθενειών που
εξασφαλίζει άμεση και
μακράς διάρκειας δράση

 **Coprantol® Duo**
28 WG

syngenta.

www.syngenta.gr

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

Syngenta Hellas A.E.B.E.
Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 153 49, τηλ. 210 66 66 612-3

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

ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΤΡΑΜΠ ΗΡΘΕ ΚΑΙ Η ΚΟΜΙΣΙΟΝ



Κανείς δεν μπορεί να χαίρεται με τις αλλοπρόσαλλες κινήσεις Τραμπ στο διεθνές εμπόριο. Την ίδια στιγμή βέβαια κανείς δεν έχει την πολυτέλεια να απαξιώνει αποφάσεις, οι οποίες επιδρούν καταλυτικά στις αγορές, δημιουργώντας, άλλοτε μεγάλα προβλήματα και σε κάποιες περιπτώσεις σημαντικές ευκαιρίες.

Τις τελευταίες δύο εβδομάδες, την απόφαση Τραμπ για επιβολή δασμών 25% στο ισπανικό ελαιόλαδο και στις ισπανικές επιτραπέζιες ελιές, ακολούθησε η επίσπευση έγκρισης από την πλευρά της Ευρωπαϊκής Επιτροπής του αιτήματος που είχαν υποβάλει οι ισπανικοί συνεταιρισμοί, αναφορικά με την αποθεματοποίηση 300.000 τόνων ελαιόλαδου της κατηγορίας λαμπάντε.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι και οι δύο αυτές αποφάσεις διαμορφώνουν συνθήκες για καλύτερο πλαισίωμα του ελληνικού ελαιόλαδου, όπως και των εγχώριων επιτραπέζιων ελιών στη μεγάλη αγορά των ΗΠΑ.

Βεβαίως, τίποτα και πάλι δεν είναι εύκολο. Πρώτον, γιατί, η αμερικανική αγορά είναι μια δύσκολη αγορά με ιδιαίτερες απαιτήσεις. Λέγεται π.χ. ότι και μετά τους δασμούς οι Ισπανοί βγαίνουν φθηνότεροι, τουλάχιστον στις επιτραπέζιες ελιές. Δεύτερον γιατί, τυχόν απώλειες συμβολαίων των Ισπανών στις ΗΠΑ θα μετατοπίσει το ενδιαφέρον τους σε άλλες αγορές για τις οποίες οι εγχώριοι εξαγωγείς δίνουν μάχη.

Οι ευκαιρίες πάντως είναι μπροστά μας, αν ληφθεί υπ' όψη ότι η Ελλάδα είναι έτοιμη να συγκομίσει φέτος μια μεγάλη παραγωγή με ιδιαίτερα υψηλή ποιότητα. Με δεδομένο μάλιστα ότι οι διεθνείς τιμές δείχνουν να ισορροπούν σε ένα ενδιαφέρον επίπεδο, ίσως ελαφρά πιο χαμηλά από πέρυσι, το ελληνικό ελαιόλαδο θα μπορούσε να κάνει θραύση. Άλλωστε, πρώτη φορά, μετά από καιρό ο εξαγωγικός προσανατολισμός των εύρωστων επιχειρήσεων, διευκολύνεται χρηματοδοτικά και από τις τράπεζες. Για να γίνει η ευκαιρία αποτέλεσμα, χρειάζεται πάντως συνεργασία. Στο ελαιόλαδο ο δρόμος της επιτυχίας περνάει μέσα από την υπεραξία. Τενεκές στην εγχώρια αγορά και χύμα λάδι στην Ιταλία, ίσον στασιμότητα.

Στην επιτραπέζια ελιά το θέμα είναι λίγο διαφορετικό. Η μόδα των τελευταίων ετών οι παραγωγοί να αποθηκεύουν το προϊόν, βάζοντας τον πήχη της τιμής στα ύψη, συχνά γυρίζει σε μπουμερανγκ. Το μυστικό βρίσκεται στην έντιμη συνεργασία. Κι αυτή την εποχή τα πράγματα δείχνουν αρκετά πιο ώριμα.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

el

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρुकέλη
Σοφία Σπύρου
Ελισσαίος Ιωάννης Μανιάτης
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Δανάη Λάζαρη

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στasiνού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαιας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιόλαδου



**COMPO
EXPERT®**

ΑΥΤΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΛΙΑ



είναι καρπός συνεργασίας

μεταξύ του παραγωγού, της ελληνικής γης και των λιπασμάτων COMPO EXPERT,
που έδωσαν σε κάθε στάδιο ανάπτυξης τα εφόδια για μια εξαιρετική σοδειά.

 Complestal® Olea

Κοκκώδες λίπασμα για πλήρη θρέψη, με όλα τα θρεπτικά στοιχεία καθώς και βόριο, σίδηρο και ψευδάργυρο.

 NovaTec® Suprem

Κοκκώδες σταθεροποιημένο λίπασμα με όλα τα θρεπτικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία.

 NovaTec® 21-7-12(+B)

Κοκκώδες σταθεροποιημένο λίπασμα που περιέχει όλα τα θρεπτικά στοιχεία και βόριο.

 Novatec® Solub Olivo

Σταθεροποιημένη θειική αμμωνία με βόριο.

 NovaTec® 40

Επιφανειακό, 100% σταθεροποιημένο, αζωτούχο λίπασμα μακράς διάρκειας, που περιέχει και θείο.

 Basfoliar® Primavera SP

Διαφυλλική προανθική εφαρμογή για πλούσια ανθοφορία και αυξημένη καρπώδεση.

 Basfoliar® Olivo SP

Διαφυλλική εφαρμογή κατά το "γέμισμα" του καρπού και αυξημένο μέγεθος και περιεκτικότητα σε λάδι.

 Basfoliar® Avant Natur

Αμινοξέα φυτικής προέλευσης και αμινόγραμμα που ταιριάζει στις ανάγκες της ελιάς.

 Nutribor®

Μείγμα ιχνοστοιχείων με έμφαση στο βόριο. Περιέχει επίσης άζωτο, μαγνήσιο και θείο. Ιδανικό για τις ανάγκες της ελιάς.

 Basfoliar® Zn flo

Εναιώρημα ψευδαργύρου για την καλύτερη ανθοφορία.

 Basfoliar® B flo

Εναιώρημα βορίου, ενισχύει την ανθοφορία και την καρπώδεση. Για υψηλότερες αποδόσεις.

COMPO EXPERT Ελλάς

ΝΕΑ ΕΙΚΟΝΑ. ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ. ΙΔΙΕΣ ΑΞΙΕΣ.



Αιγυλιείας 54 - Μαρούσι Αττικής, Τ.Κ. 15125

Τ. +30 211 1769100 F. +30 211 1769150

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

ΝΕΑ ΔΕΚΑΕΤΙΑ & ΔΕΙΧΝΟΥΝ ΟΛΑ ΠΡΙΜΑ

Ο χρόνος έχει κατά καιρούς πολλά προσωνύμια όπως γιατρός, δικαστής, γητευτής κ.ά. Πάνω απ' όλα όμως είναι αδίστακτος και κυνικός

Βρισκόμαστε λιγότερες από ενενήντα ημέρες πριν από το κατώφλι της εισόδου μιας ολοκαίνουργιας δεκαετίας. Οι ανακατατάξεις που φαίνονται πως θα δημιουργηθούν, από την αρχή ως το τέλος της, θα δώσουν μια τελείως νέα μορφή στον παγκόσμιο χάρτη τόσο της ελίας όσο και του ελαιολάδου. Σε αυτό το σημείο έχει ιδιαίτερη σημασία να τονιστεί πως μία νέα δύναμη που θα απασχολήσει τη νέα δεκαετία τις κλασικές, όσον αφορά τις μορφές παραγωγής, είναι το Ιράν. Δίχως καμία περιστροφή στο άκουσμα μιας αντίστοιχης υποψίας πριν από δέκα και πλέον χρόνια οι περισσότεροι άνθρωποι της ελίας και του λαδιού έβαζαν τουλάχιστον τα γέλια. Κι όμως, κάποιοι πλέον το εξετά-



ζουν και επενδυτικά.

Κατά τη διάρκεια διαδοχικών αλλαγών θετικών, αρνητικών και συνδυασμών υπάρχουν πάντα τόσο σημαντικές ευκαιρίες όσο και αντίστοιχες παγίδες. Έτσι, ο ελληνικός κόσμος του ελαιολάδου βρίσκεται πολύ κοντά στο να πέσει σε μία παγίδα που έχει στην πραγματικότητα στήσει ο ίδιος στον εαυτό του. Πιο συγκεκριμένα με τη διαρκή άνοδο των ετήσιων επισκεπτών και την οριακά μη ολοκληρωτική άγνοια στον τουρισμό και την εστίαση γύρω από οργανοληπτικά θέματα ελαιολάδου, η χώρα κινδυνεύει να αποκτήσει τη

φήμη του αδιάφορου. Καλές οι αγορές του εξωτερικού αλλά θεμέλια πρέπει να ξεκινά κάποιος να χτίζει πρώτα στο σπίτι και μετά στο εξωτερικό. Στον αντίποδα τώρα, μια εξαιρετική ποιοτικά χρονιά με σχετική επάρκεια,

όπως προδιαγράφεται η φετινή για το πλείστον των ελαιοπαραγωγικών περιοχών, δίνει στους περισσότερους τη δυνατότητα να περάσουν το κατώφλι της νέας δεκαετίας με δυναμισμό και αισιοδοξία. Πώς θα βαδίσουν όμως;

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΕΣ ΘΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΝ ΣΤΗ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑ. Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΕΣΒΕΥΤΗΣ



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

1

Νο1 KABA
ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ,
Η HEDONISM

10

ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
ΦΙΓΟΥΡΑΡΟΥΝ
ΣΤΗ ΛΙΣΤΑ ΤΗΣ

0

ΚΑΝΕΝΑ ΑΠΟ
ΑΥΤΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



www.agronews.gr



ΛΟΓΩ ΤΡΑΜΠ ΤΟ 3 ΓΙΝΕΤΑΙ 4;

Χαραμάδες ευκαιριών ανοίγουν για την Ελλάδα οι πρόσθετοι δασμοί (25%) των ΗΠΑ σε ισπανικό ελαιόλαδο και επιτραπέζιες ελιές σε συνδυασμό με την απόσυρση 300.000 τόνων

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Δύο εξελίξεις λίγο πριν την ουσιαστική έναρξη της παραγωγής ελαιολάδου στην Ελλάδα, έρχονται να διαμορφώσουν ένα ευνοϊκό περιβάλλον στην αγορά, που θα μπορούσε να αναβαθμίσει τη θέση του εγχώριου προϊόντος σε χώρες-στόχους, παρασύροντας ανοδικά και την τιμή του. Έτσι, από την μια η επιβάρυνση με 25% των εξαγωγών ισπανικού ελαιολάδου στις Ηνωμένες Πολιτείες σε συσκευασίες κάτω των 18 κιλών και από την άλλη η επισπευση έγκρισης από την πλευρά της Ευρωπαϊκής Επιτροπής του αιτήματος που είχαν υποβάλει οι ισπανικοί συνεταιρισμοί, αναφορικά με την αποθεματοποίηση 300.000 τόνων ελαιόλαδου της κατηγορίας λαμπάντε, στρώνουν το έδαφος για τον ελληνικό κλάδο.

Να σημειωθεί βέβαια ότι τίποτε δεν είναι τόσο εύκολο όσο φαίνεται, καθώς, εφόσον πράγματι οι Ισπανοί χάσουν μερίδια στις ΗΠΑ, αυτό θα σημαίνει αυτομάτως ότι θα μετατοπιστεί το ενδιαφέρον τους σε άλλες αγορές για τις οποίες οι εγχώριοι εξαγωγείς δίνουν μάχη. Παράλληλα ήδη οι Ισπανοί βγαίνουν φθηνότεροι στην αγορά των ΗΠΑ, ενώ σύμφωνα με πληροφορίες του Ελαιάς Καρπός, ήδη έχουν γίνει δεσμεύσεις για απορρόφηση της διαφοράς που προ-

κύπτει εξαιτίας των δασμών από τις ισπανικές βιομηχανίες, οι οποίες δεν θέλουν να χάσουν τα μερίδιά τους και στο μέλλον.

Εφόσον οι δασμοί κρατήσουν για πάνω από δύο χρόνια, τόσο το ελαιόλαδο όσο και οι επιτραπέζιες ελιές από την Ελλάδα, μπορούν να πλασαριστούν με καλύτερες προοπτικές στη μεγάλη αγορά των ΗΠΑ. Έτσι, μέσω μιας επιθετικής προωθητικής καμπάνιας οι ελληνικές εταιρείες μπορούν να διεκδικήσουν μερίδια στην αμερικανική αγορά απευθείας από τις αντίστοιχες μικρές ισπανικές. Σύμφωνα με τον Μανώλη Καρπαδάκη από την Terra Creta, η χώρα θα πρέπει «να εκμεταλλευτεί την κατάσταση και να αναπτύξει μια επιθετική καμπάνια προβολής του ελληνικού επώνυμου τυποποιημένου και αυθεντικού ελαιολάδου». Σημαντικό είναι να μην χαθούν σε τρύπες τα προγράμματα προώθησης που θα διευκόλυναν ουσιαστικά τις προσπάθειες, την αναγκαιότητα των οποίων επισημαίνουν συνεχώς οι πρεσβείες σε χώρες στόχους για το εθνικό προϊόν.

Ο άλλος δίαυλος για αύξηση των πωλήσεων είναι η Ιταλία, που φυσικά εδώ χάνεται ελέω χύμα, η προστιθέμενη αξία της τυποποίησης. Είναι σίγουρο πως οι Ιταλοί θα σπεύσουν να κερδίσουν το χαμένο μερίδιο των Ισπανών, και

προκειμένου να αυξήσουν τον όγκο των blends τους, θα στραφούν στα ελληνικά ελαιόλαδα. Μάλιστα, μια ειδήση που πέρασε στα ψιλά γράμματα, είναι το γεγονός ότι και το ιταλικό ελαιόλαδο ενδέχεται να αντιμετωπίσει δασμούς, εφόσον η συσκευασία του προϊόντος δεν μπορεί να πιστοποιήσει πως η χώρα προέλευσης του ελαιολάδου δεν είναι η Ισπανία, σύμφωνα με δηλώσεις του γενικού διευθυντή της Ένωσης Ελαιολάδου Βορείου Αμερικής, Joseph Profaci.

Υπάρχουν βέβαια και πιο συγκρατημένοι αναφορικά με τις δυνατότητες που ανοίγονται στην αμερικανική αγορά. Σε μια πιο ψύχραιμη προσέγγιση, προβαίνει ο Άρης Κεφαλογιάννης, ο οποίος υποστηρίζει πως η ευκαιρία είναι «περιορισμένη», κάνοντας μια εκτίμηση αύξησης των πωλήσεων της Ελλάδας κοντά στο 10 με 15%, το πολύ.

«Η Τυνησία και η Ιταλία θα είναι οι πιο κερδισμένες, αφού έχουν καλύτερα αντανακλαστικά. Η Ιταλία το κάνει δεκαετίες, ενώ η Τυνησία τα τελευταία δύο χρόνια έχει καταβάλει σημαντικές προσπάθειες ώστε να προωθήσει το ελαιόλαδό της στις ΗΠΑ. Η κορύφωση των προσπαθειών της συνέπεσε με την εξέλιξη αυτή» εξηγεί ο κ. Κεφαλογιάννης. Σύμφωνα με τον ίδιο, «τις ευκαιρίες για να τις εκμεταλλευτείς, πρέπει να βρίσκεσαι σε πλεονεκτική θέση στα δίκτυα διανομής». Δυστυχώς η Ελλάδα υστερεί σε αυτό το κομμάτι, ενώ αντιθέτως η Τυνησία έχει κατευθύνει όλες τις προσπάθειες προς τα εκεί. Όπως μάλιστα ανέφερε ο κ. Κεφαλογιάννης «ξέρω προσωπικά περίπτωση που καλύφθηκε από συγκεκριμένο δίκτυο διανομής το κενό της Ισπανίας από τυνησιακή εταιρεία».

Το κυνήγι στην αγορά των ΗΠΑ

Τα τελευταία στοιχεία από την αμερικανική αγορά, φωτογραφίζουν μέχρι έναν βαθμό το κυνήγι που γίνεται εκεί από τις εταιρείες ελαιολάδου της

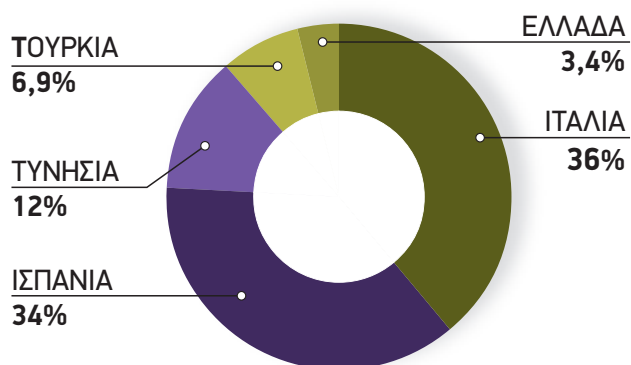
Μεσογείου. Σύμφωνα με τα στοιχεία για το 2018, οι εισαγωγές ελαιολάδου στις ΗΠΑ υπολογίζονται στα 1,48 δισ. δολάρια. Μέχρι τον Αύγουστο του 2019, ο συνολικός τζίρος έφτασε τα 875 εκατ. δολάρια, όταν το αντίστοιχο διάστημα πέρυσι ξεπέρασε τα 1 δισ. Πρόκειται για μια μείωση 14,27%. Η λίστα με τους κορυφαίους προμηθευτές ελαιολάδου των Ηνωμένων Πολιτειών αποτελείται από την Ισπανία, την Ιταλία, την Τυνησία και την Τουρκία, ενώ η Ελλάδα συμπληρώνει την πεντάδα. Από το εμπόριο αυτό, η Ισπανία πέτυχε τζίρο 341,22 εκατ. δολάρια, η Ιταλία 340,69 εκατ. δολάρια, η Τυνησία 68,58 εκατ. δολάρια, η Τουρκία 32,86 εκατ. δολάρια και η Ελλάδα 31,26 εκατ., συντηρώντας ένα 3,4% του συνολικού τζίρου.

ΚΑΙ ΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΔΑΣΜΟΥΣ ΑΝ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΔΕΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

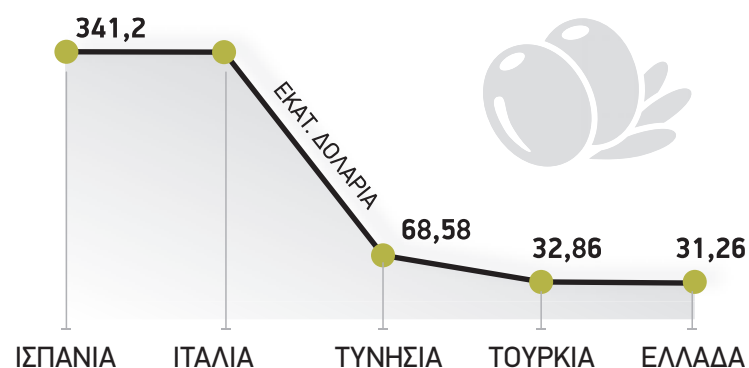
Οι Ισπανοί παραγωγοί διαμαρτύρονται στη Μαδρίτη

Το ντόμινο εξελίξεων που ακολούθησε την ανακοίνωση της λίστας με των δασμών που ετοίμασε το υπουργείο Εμπορίου των ΗΠΑ (USTR) με αφορμή τη διαμάχη ανάμεσα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και την Ουάσιγκτον για αθέμιτες επιδοτήσεις στην Airbus, επιδοτήσεις που αδίκnσαν την αμερικανική Boeing, είδε τη μέση τιμή ελαιολάδου στην Ισπανία να πέφτει από τα 2,25 στα 2,05 λεπτά ανά κιλό. Αυτό ήταν η σταγόνα που ξεχείλισε το ποτήρι για τους Ισπανούς παραγωγούς, οι οποίοι πριν από λίγες μέρες συγκεντρώθηκαν στους δρόμους της Μαδρίτης, διαμαρτυρόμενοι για την υφιστάμενη κατάσταση.

ΜΕΡΙΔΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΗΠΑ



ΑΞΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΙΣ ΗΠΑ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΑΥΓΟΥΣΤΟ 2019





Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ ΕΧΕΙ ΤΗ ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΤΙΣ ΗΠΑ

Μεγαλύτερες οι δυνατότητές της στη Βόρεια Αμερική,
αλλά ελλοχεύουν κίνδυνοι σε άλλες αγορές

Δασμοί 25% έρχονται να προστεθούν στον ήδη επιβαρυνμένο τιμοκατάλογο ισπανικών επιτραπέζιων ελιών, οι οποίες άλλωστε βρίσκονται στο στόχαστρο του αμερικανικού υπουργείου Εμπορίου εδώ και σχεδόν δύο χρόνια. Δεδομένης της έντονης παρουσίας των ελληνικών επιχειρήσεων στην αγορά της επιτραπέζιας ελιάς στις Ηνωμένες Πολιτείες, οι δυνατότητες εδώ διαφαίνονται μεγαλύτερες. Ωστόσο ενέχει και εδώ ο κίνδυνος οι Ισπανοί να ρίξουν και άλλο τις τιμές τους και κυρίως να διεκδικήσουν άλλες αγορές στις οποίες οι Έλληνες εξαγωγείς δίνουν μάχες για την παρουσία τους. Παράλληλα, όπως με το ελαιόλαδο, έτσι και εδώ, τα εμπόδια των Ισπανών δεν είναι ανυπέρβλητα, αφού διατηρούν την δυνατότητα να στέλνουν χύμα προϊόν στις ΗΠΑ που θα τυποποιείται εκεί, προσφέροντας ικανοποίηση και στον πρόεδρο Τραμπ, ο οποίος θεωρητικά επιχειρεί με τη δασμολογική πολιτική του να φέρει και θέσεις εργασίας στη χώρα του. Παράλληλα, ήδη ισπανικοί κολοσσοί έχουν αγοράσει μερίδια αμερικανικών

εταιρειών επιτραπέζιας ελιάς, διευκολύνοντας με τον τρόπο αυτό τις δουλειές τους.

Σε κάθε περίπτωση πάντως τα αντανάκλαστικά των ελληνικών επιχειρήσεων επιτραπέζιων ελιών είναι περισσότερο ακονισμένα και οι περισσότεροι ενδιαφερόμενοι αναγνωρίζουν πως πρόκειται για μια θετική εξέλιξη.

Διατροφική τάση το greek salad

Εδώ ας σημειωθεί πως η αμερικανική αγορά, σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Ζούκα της Amalthia SA, είναι πιο ενδιαφέρουσα για την βιομηχανία, ακόμα και από την ευρωπαϊκή. «Η ευρωπαϊκή αγορά είναι κορεσμένη. Αντιθέτως ο Αμερικανός ανακάλυψε καθυστερημένα την ελιά, οπότε αυτό αφήνει περισσότερα περιθώρια», εξηγεί ο ίδιος. Άλλωστε το λεγόμενο «greek salad» συνιστά διατροφική τάση στις ΗΠΑ σύμφωνα με τον κ. Ζούκα, που επισημαίνει πως η ελιά είναι βασικό συστατικό τόσο της χωριάτικης σαλάτας, όσο και της μεσογειακής διατροφής εν γένει.

Διεπαγγελματική

Ψάχνοντας εθνικό σχέδιο

Χωρίς κατεύθυνση και χάνοντας την μπάλα
με την ενεργητική τελειοποίηση

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Οι συνθήκες για μια δυναμική εξωστρέφεια του ελληνικού ελαιολάδου έχουν διαμορφωθεί έπειτα από τα αναχώματα που υψώνονται στην αγορά των ΗΠΑ για το ανταγωνιστικό ισπανικό, αλλά και την κίνηση της Κομισιόν να αποσυμφορήσει την αγορά της Ισπανίας με την ιδιωτική αποθεματοποίηση 300.000 τόνων ελαιολάδου. Ωστόσο τα αντανakλαστικά της ελληνικής βιομηχανίας φαίνεται να μην είναι σε

θέση να εκμεταλλευτούν πλήρως την κατάσταση. Αυτό γιατί ο εγχώριος κλάδος βρίσκεται εδώ και καιρό σε μια κατάσταση θεσμικής ανασυγκρότησης, αναζητώντας παράλληλα να ορίσει εκ νέου την στρατηγική του. Σε αυτό το πλαίσιο τίθεται εκ νέου το ζήτημα της ενεργητικής τελειοποίησης από εκπροσώπους της βιομηχανίας, που εκτιμούν ότι θα βοηθούσε την ανάπτυξη του κλάδου η εισαγωγή ελαιολάδου από Τρίτες χώρες με στόχο την ανάμειξη για τη δημιουργία ελαιολάδων χαμηλότερης ποιότητας από το εξαιρετικά παρθένο που θα προορίζεται για επανεξαγωγή.

Η αυτόματη απάντηση όσων δραστηριοποιούνται και επενδύουν αποκλειστικά στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, είναι ότι «κάτι τέτοιο δεν θα έπρεπε να μας απασχολεί καθόλου», όπως δηλώνει ο Άρης Κεφαλογιάννης της GAΕΑ, εξηγώντας πως όσο προσπαθεί κανείς να οικοδομήσει ένα προφίλ ποιότητας στις αγορές του εξωτερικού, δεν μπορεί παράλληλα να βγαίνει σε αυτές και με λιγότερο ποιοτικά προϊόντα.

Με την άποψη αυτή συντάσσονται και οι άνθρωποι της Terra Creta, με τον Μανώλη Καρπαδάκη να υποστηρίζει ότι «ελληνικό ελαιόλαδο είναι το έξτρα παρθένο και με αυτό πρέπει να πορευτούμε στις ξένες αγορές». Την άποψη αυτή έρχεται να συμπληρώσει και ο Φώτης Σούσαλης, Γενικός Διευθυντής της

**ΤΟ ΖΗΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΗΣ
ΤΕΛΕΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΙΘΕΤΑΙ ΑΠΟ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**





Ο Πρόεδρος της
Διεπαγγελματικής Ελαιολάδου,
Μανώλης Γιαννούλης

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

εταιρείας, στην εφ' όλης της ύλης συνέντευξή του (σελ. 30-34), ο οποίος υποστηρίζει πως «η ενεργητική τελειοποίηση δεν μπορεί να βοηθήσει την εξέλιξη του κλάδου στο στάδιο ανάπτυξης που βρισκόμαστε ως χώρα. Στην ενεργητική τελειοποίηση ο κύριος στόχος είναι να παράξεις ένα προϊόν με χαμηλό κόστος. Είναι πολύ πιο εύκολο να κάνεις ένα τέτοιο βήμα σε περιοχές όπως η Βόρεια Ιταλία όπου οι αγορές εξαγωγών είναι πολύ κοντά παρά στην Κρήτη ή στην Πελοπόννησο. Εκτός αυτού στη φάση που είμαστε μάλλον θα δημιουργήσει ένα ομιχλώδες τοπίο πάνω στο τι κάνουν οι Έλληνες τελικά. Επομένως προς το παρόν δεν θεωρώ ότι μπορεί να προωθήσει τα συμφέροντα του κλάδου. Ίσως σε 20 χρόνια όταν οι ποσότητες του ελαιολάδου δεν φτάνουν, θα ήταν μια επιλογή, αυτό όμως είναι πολύ μακριά από τη σημερινή πραγματικότητα και μια τέτοια συζήτηση δεν είναι της παρούσης».

Το στρατηγικό σχέδιο

Περιγράφοντας έναν τομέα σε κρίση και χωρίς κατεύθυνση οι βασικοί φορείς του ελαιοκομικού τομέα της χώρας, οι οποίοι σε ειδική ημερίδα με τίτλο «Ανοιχτός Διάλογος για το Ελληνικό Ελαιόλαδο», συναντήθηκαν στο αμφιθέατρο του Εθνικού Ιδρύματος

Ερευνών το καλοκαίρι με στόχο τη συνδιαμόρφωση ενός Στρατηγικού Σχεδίου για την ελαιοκομία και το ελαιόλαδο.

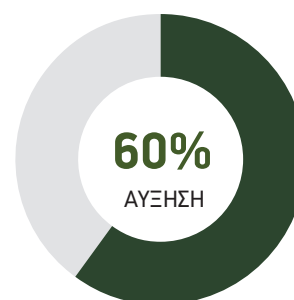
Εκεί ήταν που επανήλθε στην επικαιρότητα το ζήτημα της ενεργητικής τελειοποίησης, που προβλέπει την εισαγωγή χαμηλής ποιότητας, λαμπάντε, ελαιολάδου, με σκοπό την επεξεργασία και την επανεξαγωγή του. Ειδικότερα, από την πλευρά της βιομηχανίας τυποποίησης, ο Γρηγόρης Αντωνιάδης, πρόεδρος του ΣΕΒΙΤΕΛ, έφερε στο τραπέζι τέσσερα ζητήματα που απασχολούν τον κλάδο του. Αυτά είναι η παρακράτηση, η ιχνηλασιμότητα, η ενεργητική τελειοποίηση και η πάταξη του χύμα ελαιολάδου. «Ημασταν εσωστρεφείς όλα αυτά τα χρόνια. Δεν υπάρχουν πλέον διέξοδοι. Στόχος είναι να πουλήσουμε» υποστήριξε στη συνέχεια, ανοίγοντας το ζήτημα της ενεργητικής τελειοποίησης. Εξηγώντας τη θέση του, υποστήριξε πως το κάνουν και οι Ιταλοί και οι Ισπανοί, με τους δεύτερους να έχουν επίσης πλεόνασμα στην παραγωγή τους, οι οποίοι ωστόσο προχωρούν σε νόμιμες και τυπικές εισαγωγές ελαιολάδου προκειμένου να μπορέσουν να διατηρήσουν σημαντικές για αυτούς εξαγωγικές αγορές. Ο κ. Αντωνιάδης ανέφερε πως αποτελεί πάγια θέση του η θεσμοθέτηση της δυνατότητας αυτής στα λαμπάντε ελαιόλαδα.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

130.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΕΞΑΓΩΓΕΣ

ΤΥΠΟΠΟΗΜΕΝΩΝ

30.000
ΤΟΝΟΙ



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

ΑΝ ΘΕΛΕΙΣ PREMIUM BLEND

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

«**Π**άντα λέω ότι η παράδοση είναι εχθρός της ποιότητας. Διότι αν εξακολουθούμε να κάνουμε τα πάντα με τον τρόπο που γίνονταν στο παρελθόν, ποτέ δεν θα επιτύχουμε την ποιότητα. Στην Ελλάδα τις τελευταίες δεκαετίες υπήρξε αυτή η κρίσιμη αλλαγή γενιάς, υπήρξε αυτή η επιθυμία για βελτίωση και τα αποτελέσματα είναι σήμερα αντιληπτά γιατί πλέον οι μεγάλοι όγκοι ελληνικού ελαιολάδου είναι υψηλής ποιότητας» σημειώνει χαρακτηριστικά ο Marcello Scoccia, αντιπρόεδρος και επικεφαλής της Σχολής Δοκιμαστών του ιταλικού Εθνικού Οργανισμού Δοκιμαστών Ελαιόλαδων, που αποτελεί το πρώτο σχολείο στον κόσμο για τη διάδοση της δοκιμής ελαιόλαδου. Σύμφωνα με τον κ. Scoccia, ο οποίος παράλληλα εργάζεται και ως master blender, το ελληνικό ελαιόλαδο παίζει σημαντικό ρόλο στη δημιουργία των προφίλ των προϊόντων που ζητούν οι διεθνείς αγορές. Ειδικά μάλιστα σε ό,τι αφορά τα δικά του blends, έχει αφιερώσει μεγάλο μέρος της προσοχής του στην Πελοπόννησο και την Κρήτη και στις ποικιλίες Κορωνέικη και Αθηνολιά «επειδή αυτές συμβάλλουν στη δημιουργία ενός ελαιολάδου με αρώματα χόρτου, το οποίο σε αντίθεση με πολλά άλλα πικρά και πικάντικα έχει έναν ισορροπημένο και ήπιο χαρακτήρα», σημειώνει με έμφαση.

Marcello Scoccia, αντιπρόεδρος και επικεφαλής της Σχολής Δοκιμαστών του ιταλικού Εθνικού Οργανισμού Δοκιμαστών Ελαιόλαδων



Πέρα από την ιδιότητά σας ως Αντιπροέδρου, επικεφαλής του πάνελ και της Σχολής Δοκιμαστών του Ιταλικού Εθνικού Οργανισμού Δοκιμαστών Ελαιόλαδων (ONAOO), έχετε μεγάλη δραστηριότητα και ως αγοραστής ελαιολάδων. Σε ποιες χώρες και για πόσα χρόνια εργάζεστε ως αγοραστής και ποια ήταν η σχέση σας με την ελληνική αγορά;

Από το 1986 άρχισα να εργάζομαι με δύο ιδιότητες ως δοκιμαστής και επιλογέας ελαιολάδων και μέχρι σήμερα συνεχίζω να είμαι δοκιμαστής και master blender. Επιπλέον, κατά τη διάρκεια αυτών των 33 ετών, ενεργούσα σαφώς και ως αγοραστής που ψάχνει για ελαιόλαδα σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Κατά τα τελευταία 33 χρόνια, αφιέρωσα σαφώς μεγάλο μέρος του χρόνου και της προσοχής μου στην Ελλάδα, επειδή το ελληνικό ελαιόλαδο, ειδικά για εκείνους που εργάζονται ως master blender, παίζει σημαντικό ρόλο στη δημιουργία των προφίλ των προϊόντων που ζητούν οι διεθνείς αγορές. Για το λόγο αυτό επικεντρώθηκα πολύ στην Πελοπόννησο και στην Κρήτη εστιάζοντας είτε στην Κορωνέικη ή την Αθηνολιά που έχουν διαδραματίσει βασικό ρόλο στα μείγματα που φτιάχνω. Αυτές οι ποικιλίες συμβάλλουν στη δημιουργία ενός ελαιολάδου με αρώματα χόρτου, το οποίο σε αντίθεση με πολλά άλλα πικρά και πικάντικα ελαιόλαδα έχει έναν ισορροπημένο και ήπιο χαρακτήρα. Στο χώρο μας γνωρίζουμε πολύ καλά ότι θεωρούμε μεν ότι το πικρό και το πικάντικο είναι θετικά πράγματα, αλλά αν βρίσκονται σε μεγάλη

ένταση το λάδι δεν εκτιμάται από τον καταναλωτή. Το κύριο πλεονέκτημα της Κορωνέικης είναι ότι παράγει ένα φρουτώδες ελαιόλαδο που συνδυάζει πράσινα αρώματα και τόνους αγκινάρας, ενώ δεν έχει ένταση στα πικρά που δεν αρέσουν σε πολλούς καταναλωτές.

Τι αλλαγές παρατηρείτε στον τομέα του ελαιολάδου στην Ελλάδα τα τελευταία 10 χρόνια;

Αυτό που έχω δει στην Ελλάδα τα τελευταία 10 χρόνια είναι μια πολύ μεγάλη βελτίωση όσον αφορά στα ελαιοτριβεία. Τα παραδοσιακά έχουν αντικατασταθεί σε μεγάλο βαθμό από πιο σύγχρονες υποδομές και έχω δει επίσης μεγάλη βελτίωση σε ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής, ώστε η συγκομιδή γίνεται νωρίτερα και οι καρποί να είναι πιο πράσινοι. Διαπίστωσα επίσης μια μεγαλύτερη προσοχή στην καθαριότητα των ελαιοτριβείων που έχει βελτιώσει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Συνολικά μπορούμε να πούμε ότι αυτές οι τάσεις που καταγράφηκαν στην Ελλάδα εμφανίστηκαν αντίστοιχα σε όλες τις χώρες παραγωγής ελαιολάδου στη Μεσόγειο, όπως για παράδειγμα στην Τυνησία ή το Μαρόκο. Αλλά στην Ελλάδα η αλλαγή που παρατηρώ είναι είναι βαθύτερη και αφορά στη γενικότερη κουλτούρα του ελαιολάδου που έχει αλλάξει τα τελευταία 15-20 χρόνια και οδήγησε στην άνοδο της ποιότητας των ελαιολάδων. Υπάρχει στις μέρες μας περισσότερη συνειδητοποίηση, διότι υπάρχει πολύ περισσότερη κατάρτιση και οι παραγωγοί και οι ελαιοτριβείς είναι πρόθυμοι να διαφοροποιηθούν από τις πρακτικές του παρελθόντος και να πειραματιστούν. Πάντα λέω



ΚΑΛΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΧΘΕΙ ΟΠΟΥΔΗΠΟΤΕ ΣΤΗ ΓΗ

ότι η παράδοση είναι εχθρός της ποιότητας. Διότι αν εξακολουθούμε να κάνουμε τα πάντα με τον τρόπο που γίνονταν στο παρελθόν και δεν τολμούμε να απομακρυνθούμε από την παράδοση, ποτέ δεν θα επιτύχουμε την ποιότητα. Στην Ελλάδα τις τελευταίες δεκαετίες υπήρξε αυτή η κρίσιμη αλλαγή γενιάς, υπήρξε η επιθυμία για βελτίωση και τα αποτελέσματα είναι αντιληπτά.

Η αύξηση της ποιότητας που καταγράφεται σταθερά στην Ελλάδα αλλά και σε άλλες χώρες της Μεσογείου έχει μεταφραστεί σε αύξηση της τιμής ;

Υπήρξε μια σχετικά μέτρια μεταβολή της τιμής αλλά οι προσπάθειες των παραγωγών και όλων των συμμετεχόντων δεν αμείφθηκαν. Αλλά αυτό είναι ένα γενικότερο πρόβλημα του ελαιολάδου με την έννοια ότι είναι ένα από τα τρόφιμα που παρουσιάζει στασιμότητα στην τιμή τα τελευταία χρόνια. Εκτός από τις αυξήσεις που παρατηρούνται τα έτη εκείνα κατά τα οποία η παραγωγή είναι μειωμένη. Η νοοτροπία ότι το κόστος των 3-4 ευρώ το λίτρο είναι μεγάλο σε σχέση με όλο τον κόπο που γνωρίζουμε ότι καταβάλλεται δεν είναι ρεαλιστική. Συχνά μάλιστα λέω ότι το ελαιόλαδο είναι ένα από τα προϊόντα διατροφής με τη χαμηλότερη σχετική τιμή. Αλλά αυτή η αύξηση των τιμών εκτιμώ ότι θα πραγματοποιηθεί μόλις ο καθένας συνειδητοποιήσει ότι η ποιότητα βελτιώνεται και ότι το ελαιόλαδο ακόμα πωλείται σε χαμηλή τιμή. Εν τω μεταξύ όμως πρέπει να κατοχυρώσουμε και να διατηρήσουμε την ποιότητα στα σημερινά επίπεδα και κατά τη γνώμη μου με την πάροδο του χρόνου θα βρούμε τρόπους να διεκδικήσουμε αύξηση της τιμής και να προσφέρουμε στους παραγωγούς τα αντίστοιχα κίνητρα για να παράγουν ελαιόλαδο καλής ποιότητας.

Ο κόσμος του ελαιόλαδου έχει μεταβληθεί ριζικά και καμία σχέση δεν έχει με τον διεθνή ανταγωνισμό της προηγούμενης δεκαετίας. Ποιες χώρες βλέπετε να είναι οι πιο δυναμικοί νέοι παίκτες και ποιες είναι οι μεγαλύτερες αλλαγές;

Οι χώρες που έκαναν τα μεγαλύτερα βήματα και εκεί όπου καταγράφηκαν οι περισσότερες βελτιώσεις ειδικά στη φάση των ελαιотριβείων και στην τυποποίηση είναι το Μαρόκο και η Τυνησία. Επιπλέον αυτό συνδέεται επίσης με μια αλλαγή στις υποδομές που έχουν χτιστεί στην Τυνησία και το Μαρόκο, καθώς τα παλιά ελαιотριβεία, που κάποτε αποτελούσαν τον κανόνα, σήμερα είναι πολύ λίγα και τα περισσότερα νέας τεχνολογίας. Μια άλλη σημαντική αλλαγή έχει συμβεί σε επίπεδο παραγωγής, καθώς πολλές από τις νέες φυτείες είναι υπέρπυκνες, οι οποίες επίσης έχουν επηρεάσει και τα είδη των ποικιλιών. Για να σας δώσω ένα παράδειγμα η Arbequina, που ιστορικά θεωρούμε ως ισπανική ελιά, ή ακόμα η Κορωνέικη σήμερα απαντάται σε μεγάλο βαθμό στο Μαρόκο και την Τυνησία.

Η Κορωνέικη είναι μία από τις ποικιλίες όπως η Arbequina και η Arbosana, που ούσα κατάλληλη για υπέρπυκνη εξακολουθεί να αναπτύσσεται γρήγορα στις χώρες αυτές. Πριν από δέκα χρόνια ήταν σχεδόν αδύνατο έως παράλογο να υπάρξει μαροκινό ελαιόλαδο από την Κορωνέικη. Σήμερα, όμως, ο κόσμος του ελαιόλαδου έχει αλλάξει σημαντικά, έτσι η Κορωνέικη δεν αποτελεί πλέον καθαρά ελληνική ποικιλία. Όσον αφορά τις προοπτικές των χωρών αυτών είναι αλήθεια ότι η υπέρπυκνη έχει περιορισμούς διότι απαιτεί πολύ νερό.

Όμως τα αρδευτικά έργα που έχουν γίνει έχουν αφενός αντιμετωπίσει την έλλειψη νερού αφετέρου η αλλαγή του κλίματος έφερε και κάποιες βροχές που κάποτε δεν έφταναν στο Μαρόκο και την Τυνησία. Ένας άλλος περιορισμός που θα αντιμετωπίσουν όμως οι χώρες αυτές είναι στην παραγωγή βιολογικού ελαιόλαδου, διότι οι υπέρπυκνες φυτεύσεις απαιτούν εντατική διαχείριση.

Για το λόγο αυτό, θα είναι δύσκολο να διαδοθεί το βιολογικό στις χώρες της Β. Αφρικής.

Αντίθετα από την Ιταλία, στην Ελλάδα λείπουν τα μικρά ελαιοτριβεία και το λάδι παράγεται σε λιотρίβια μεσαίου μεγέθους. Είναι δυνατόν να παραχθούν πολύ ποιοτικά ελαιόλαδα από ελαιοτριβεία μεσαίου ή και μεγάλου μεγέθους;

Δεν είναι το μέγεθος του ελαιοτριβείου που καθορίζει την ποιότητα αλλά η προσοχή και οι καλές πρακτικές σε όλη την αλυσίδα. Τα ελαιοτριβεία μέσου μεγέθους μπορούν επίσης να παράξουν προϊόν υψηλής ποιότητας όπως αποδεικνύει και η περίπτωση της Ισπανίας. Η Ισπανία με μεγαλύτερα ελαιοτριβεία σε σχέση με την Ιταλία και την Ελλάδα διαθέτει μονάδες που κάνουν πολύ μεγάλους όγκους, αλλά δίνουν τη μέγιστη προσοχή στην ποιότητα από το στάδιο του φρούτου έως την καθαριότητα των μηχανημάτων και την αποθήκευση.

Αν ρωτήσει κανείς τον Έλληνα παραγωγό ποια χώρα παράγει το καλύτερο ελαιόλαδο θα απαντήσει ότι είναι η Ελλάδα. Ισχύει ότι το καλό ελαιόλαδο μπορεί να παραχθεί μόνο σε περιοχές που διαθέτουν παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια;

Πρέπει να εγκαταλείψουμε τη νοοτροπία που λέει ότι το καλό ελαιόλαδο παράγεται σε ορισμένες περιοχές του πλανήτη. Το καλό ελαιόλαδο μπορεί να παραχθεί οπουδήποτε. Μπορούμε να έχουμε εξαιρετικό προϊόν στην Καλιφόρνια ή στη Ν. Αφρική. Η ποιότητα συνδέεται μόνο με τις σωστές πρακτικές σε όλη την αλυσίδα παραγωγής. Αν το λάδι παράγεται με όλες τις σωστές προδιαγραφές, από τη συλλογή έως και όλα τα στάδια επεξεργασίας της ελιάς θα έχουμε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Επομένως όλες οι περιοχές διαθέτουν το δυναμικό να παράγουν ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας.

Ως Αντιπρόεδρος του ιταλικού Εθνικού Οργανισμού Δοκιμαστών Ελαιόλαδων (ΟΝΑΟΟ) έχετε μια εποπτική ματιά στη διάδοση του ελαιόλα-



δου στις παγκόσμιες αγορές. Ποιες είναι οι χώρες εκείνες που «διψάνε» για να το γνωρίσουν;

Η εμπειρία μας τα τελευταία χρόνια δείχνει ότι μεγάλη ζήτηση για εκπαίδευση στη δοκιμή και αξιολόγηση του ελαιόλαδου υπάρχει στην Άπω Ανατολή και ειδικά στην Κίνα, την Ταϊβάν και την Ιαπωνία. Επίσης, έχουμε δει σίγουρα πολύ μεγάλο ενδιαφέρον για την κατάρτιση στον τομέα της ελαιουργίας στις ΗΠΑ, διότι σε κάθε περίπτωση το ελαιόλαδο εκεί παρουσιάζει ισχυρή ανάπτυξη.

Πόσο σημαντικό είναι για τον παραγωγό να ταξιδεύει και να επισκέπτεται λιοστάσια και λιοτρίβια σε άλλες ελαιοπαραγωγές χώρες;

Θεωρώ πολύ σημαντικό για τον παραγωγό να ταξιδεύει και να βλέπει με τα ίδια του τα μάτια πώς παράγεται το ελαιόλαδο σε άλλες χώρες. Γι' αυτόν το λόγο ως ΟΝΑΟΟ, τα τελευταία 20 χρόνια, έχουμε κάνει οργανωμένες επισκέψεις για επαγγελματίες του κλάδου. Διοργανώνουμε έτσι ομάδες 20-30 ατόμων και τους συνοδεύουμε σε σημαντικές χώρες παραγωγής όπως η Πορτογαλία, η Ισπανία και η Ελλάδα. Διότι γνωρίζοντας και ανακαλύπτοντας πώς δουλεύουν άλλοι μπορεί κανείς να μάθει από πρώτο χέρι και να αντιγράψει καλές πρακτικές που θα τον βοηθήσουν.

Από την ίδρυσή της το 1983, η ΟΝΑΟΟ διοργάνωσε προγράμματα κατάρτισης απευθυνόμενα σε ερασιτέχνες αλλά και σε επίδοξους επαγγελματίες, στα οποία έχουν συμμετάσχει πάνω από 15.000 άτομα.

Το πρώτο σχολείο στον κόσμο για τη διάδοση της δοκιμής ελαιολάδου

Ο Εθνικός Οργανισμός Δοκιμαστών Ελαιόλαδων (ΟΝΑΟΟ: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) της Ιταλίας είναι το πρώτο σχολείο στον κόσμο για τη διάδοση της δοκιμής ελαιόλαδου που δημιουργήθηκε από την Ένωση Ιταλικών Εμπορικών Επιμελητηρίων. Ιδρύθηκε στην πόλη της Ιμπερία της Ιταλίας το 1983 από το τοπικό εμπορικό επιμελητήριο και από μια ομάδα έμπειρων δοκιμαστών με τη δέσμευση να διατηρήσει, να ενισχύσει και να προστατεύσει την τέχνη της παραγωγής ελαιολάδου ως σημαντική τεχνογνωσία και πολιτιστική κληρονομιά. Η ομάδα εκπαιδευτών του ΟΝΑΟΟ είναι επαγγελματίες που έχουν αφιερώσει και εξακολουθούν να αφιερώνουν μεγάλο μέρος της δουλειάς τους στα μαθήματα που διδάσκουν στη Σχολή του ΟΝΑΟΟ.



Με επίκεντρο επιχειρήσεις ελαιολάδου

Επενδυτικά εργαλεία υπέρ εξωστρέφειας

Καλές διεθνείς πρακτικές παρουσίασε σε ένα workshop
η Ευρωπαϊκή Τράπεζα Ανασυγκρότησης και Ανάπτυξης (EBRD)

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Απουσία ρευστότητας, ελλείψεις σε χρηματοδοτικά εργαλεία, καθυστερημένη και δύσκολη πρόσβαση σε αυτά είναι μερικά μόνο από τα ζητήματα που προβάλλουν οι ελληνικές μικρομεσαίες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα του ελαιολάδου, όταν η συζήτηση έρχεται στην προσπάθειά τους να κάνουν ένα άνοιγμα στις διεθνείς αγορές. Σε αυτή ακριβώς την ανάγκη εστίασε το workshop που διοργάνωσε η Ευρωπαϊκή Τράπεζα Ανασυγκρότησης και Ανάπτυξης (EBRD) παρουσιάζοντας και προωθώντας καλές διεθνείς πρακτικές από Έλληνες και διεθνείς εμπειρογνώμονες. Ειδικότερα, στο Domotel Kastri στη Νέα Ερυθραία, τη Δευτέρα 29 Σεπτεμβρίου, χρηματοπιστωτικά ιδρύματα παρουσίασαν σε ενδιαφερόμενους τα εργαλεία που έχουν στη διάθεσή τους προκειμένου να διευκολύνουν το έργο τους.

Εκεί, ο Κωνσταντίνος Χριστοδούλου, Senior Director,

Τραπεζική Μικρών Επιχειρήσεων κι Επαγγελματιών της Τράπεζας Πειραιώς, δήλωσε πως η Τράπεζα έχει πρόθεση χρηματοδότησης της αγοράς, παρουσιάζοντας μερικά από τα εργαλεία αυτά όπως το ΤΕΠΙΧ II, το COSME, το Innofin αλλά και το πρόγραμμα «Εξωστρέφεια» σε συνεργασία με τον ΟΑΕΠ.

Ο Παναγιώτης Λέκκας, πρόεδρος του ΔΣ της CNL Capital, παρουσίασε στη συνέχεια εναλλακτικές μορφές χρηματοδότησης ενώ κατόπιν αυτών ακολούθησε η παρουσίαση του Αλέξανδρου Κελαϊδίτη από την Flexin, στην οποία ανέπτυξε τις δυνατότητες ρευστότητας που προσφέρει σε μικρές επιχειρήσεις το factoring. Από την EBRD, η Δήμητρα Παπανδρέου ανέλυσε τις δυνατότητες που έχει η Τράπεζα Ανασυγκρότησης στην παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών σε μικρομεσαίες επιχειρήσεις, οι οποίες μπορούν να διευκολύνουν και τη διαδικασία χρηματοδότησης από κάποιο ίδρυμα ή τράπεζα. Νωρίτερα παρουσιάστηκε η υφιστάμενη κατάσταση της



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



εγχώριας αγοράς και συζητήθηκαν οι προοπτικές για το ελληνικό ελαιόλαδο σε συνάρτηση με τις αυξανόμενες διεθνείς και εγχώριες ευκαιρίες. Ο Dr Giovanni Martellini, εκπρόσωπος της κοινοπραξίας «Oliveti d'Italia» υποστήριξε πως το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο είναι μια εξαιρετική ευκαιρία για όλες τις μεσογειακές χώρες. Ο ίδιος ανέπτυξε την κατάσταση που επικρατεί στη γείτονα, τονίζοντας πως στα ιταλικά ράφια δεν υπάρχει παρθένο ελαιόλαδο, παρά μόνο έξτρα παρθένο. Ωστόσο, όλες οι ετικέτες με ιταλικό ελαιόλαδο προσφέρουν πλέον αποκλειστικά μείξεις ελαιολάδων από όλη την Ευρώπη, υποχρεώνοντας έτσι τους Ιταλούς καταναλωτές σε μια αντίστοιχη προσαρμογή των γευστικών ικανοτήτων τους. Μάλιστα, σχολιάζοντας το ότι το ελληνικό ελαιόλαδο είναι αρκετές φορές φθηνότερο από το τυνησιακό, στάθηκε στην έκπληξη που του προκαλεί η κατάσταση αυτή, για να καταλήξει πως είναι καλύτερο για τους Ιταλούς καταναλωτές αλλά και για τους Έλληνες τυποποιητές, το ελληνικό ελαιόλαδο να φτάνει στην Ιταλία τυποποιημένο.

Τον δρόμο που ακολουθεί η Πορτογαλία προς τις διεθνείς αγορές ανέλυσε η Mariana Matos, γενική γραμματέας του Συνδέσμου Ελαιολάδου Πορτογαλίας, Casa de Azeite, εξηγώντας πως αυτό που ενδιαφέρει τη χώρα της είναι η προστιθέμενη αξία και όχι οι χύμα πωλήσεις. Όπως εξήγησε, ανέκαθεν στο επίκεντρο της λογικής της πορτογαλικής παραγωγής βρισκόταν η τυποποίηση, ενώ

η λύση του χύμα προέκυψε τα τελευταία χρόνια, όταν η χώρα της Ιβηρικής αύξησε τη δυναμικότητά της.

Δεν έχουν γίνει προσπάθειες «υπεραξίας»

Ένα ελληνικό παράδειγμα που παρουσιάστηκε είναι αυτό της Terra Creta, όπου ο υπεύθυνος εξαγωγών της εταιρείας, Μάρκος Πολάκης, ξεκαθάρισε πως αυτό που πρέπει να έχει μια επιχείρηση είναι μια σαφής στόχευση. Η εφαρμογή ορθών καλλιεργητικών πρακτικών είναι αυτή που επιτρέπει στην κρητική εταιρεία «την παραγωγή διαφορετικών γευστικών προφίλ, που εξασφαλίζουν προστιθέμενη αξία, ειδικά για μια χώρα που έρχεται με καθυστέρηση στο κορεσμένο ράφι των διεθνών αγορών». Ορμώμενος από τον κ. Πολάκη, ο Στέλιος Δρυς, διευθύνων σύμβουλος της Food Standard, εξήγησε πως η έμφαση στη ποιότητα ήδη από τον ελαιώνα είναι «το κλειδί του σωστού branding» και υποστηρίζοντας στη συνέχεια ότι «η Ελλάδα δεν έχει φτιάξει ακόμα το δικό της μοντέλο παραγωγής». «Δεν έχουμε καταβάλει σοβαρές προσπάθειες στην εξασφάλιση προστιθέμενης αξίας και έτσι δουλεύουμε με μονοψήφιο ποσοστό κέρδους» κατέληξε ο ίδιος.

Από αριστερά:
Μάρκος Πολάκης,
υπεύθυνος
εξαγωγών
Terra Creta,
Κωνσταντίνος
Χριστοδούλου,
Senior Director,
Τράπεζα Πειραιώς,
και Δήμητρα
Παπανδρέου
Principal Manager
EBRD.



εξαγωγές παρθένου
το έτος 2018



εξαγωγές παρθένου
το έτος 2017



εξαγωγές παρθένου
το έτος 2016

300.000 ΤΟΝΟΙ ΕΚΤΟΣ**ΙΣΠΑΝΙΑ: ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΩΣ ΣΤΗΝ
ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ**

Μέσω Φιλ Χόγκαν τη Δευτέρα 14 Οκτωβρίου η Κομισιόν έδωσε πράσινο φως στον Ισπανό υπουργό Γεωργίας για εφαρμογή του μέτρου της ιδιωτικής αποθεματοποίησης στην Ισπανία. Η είδηση έρχεται μερικές ημέρες έπειτα από την ανακοίνωση των αμερικανικών δασμών στα ισπανικά ελαιόλαδα, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα στην αγορά να βελτιώσει αφενός τις τιμές του ελαιολάδου και αφετέρου να προβεί σε καλύτερους χειρισμούς, ενόψει των επιβαρύνσεων στις εξαγωγές προς τις ΗΠΑ που θα εφαρμοστούν από τις 18 Οκτωβρίου. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ, η ελληνική αγορά βλέπει με καλό μάτι την παραπάνω εξέλιξη εκτιμώντας πως το μέτρο αυτό θα έχει θετική επίδραση και στην τιμή του εγχώριου προϊόντος. Αν και μέχρι την στιγμή που γράφονταν αυτές οι γραμμές δεν ήταν γνωστές σημαντικές λεπτομέρειες, η ιδιωτική αποθεματοποίηση θα αφορά κατά πάσα πιθανότητα χαμηλής ποιότητας ελαιόλαδα τα οποία θα αποσυρθούν από την αγορά με κονδύλια που θα διατεθούν σε συνεταιρισμούς και ελαιοτριβεία, που αποθηκεύοντας τις ποσότητες αυτές θα επαναφέρουν μια ισορροπία στην αγορά.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

**ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΠΟΛΕΜΟΣ ΣΤΟΥΣ ΚΟΛΠΟΥΣ ΤΟΥ ΙΟΥ****ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΚΗΔΕΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΚΑΤΑΓΓΕΛΟΥΝ ΙΣΡΑΗΛ ΚΑΙ ΙΤΑΛΙΑ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΠΡΟΣΦΑΤΕΣ ΑΡΧΑΙΡΕΣΙΕΣ**

Με ένα ιδρυτικό μέλος-χώρα του IOC, το Ισραήλ, να μην αναγνωρίζει το αποτέλεσμα των πρόσφατων αρχαιρεσιών και την επανεκλογή του Τυνήσιου γενικού διευθυντή Abdellatif Ghedira, και την Ιταλία να κάνει λόγο για μεθοδεύσεις που γίνονται με τις πλάτες της Τυνησίας, προς όφελος της ισπανικής βιομηχανίας, η αξιοπιστία του διεθνούς οργανισμού δέχεται ένα ισχυρό πλήγμα. Σε ό,τι αφορά το Ισραήλ το γεγονός ότι οι εκλογές έλαβαν χώρα στο Μαρόκο, μια χώρα με την οποία δεν έχει επίση-

μους διπλωματικούς δεσμούς, οδήγησε σε μία σειρά άστοχων κινήσεων που μπέρδεψαν την υπόθεση, η οποία μάλιστα ακόμη δεν έχει επίσημα ξεκαθαριστεί. Την ίδια ώρα στην Ιταλία υποστηρίζεται ότι πολυεθνικές εταιρείες με συμφέροντα σε Τυνησία και Μαρόκο φρόντισαν την παραμονή του Ghedira ώστε οι δικοί του άνθρωποι να αναλάβουν την προώθηση του ελαιολάδου στον Αραβικό κόσμο και γίνεται πολύς λόγος για απομάκρυνση της χώρας από τον Οργανισμό.

**ΚΑΤΑΓΓΕΛΕΙ Η ΠΕΜΕΤΕ****ΑΔΙΚΗ ΕΙΣΦΟΡΑ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ**

Μια αντανταυξιακή και άδικη επέκταση εισφοράς σε πάσης φύσης χρηματοδοτικές συμβάσεις καταγγέλλει η Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών-Τυποποιητών και Εξαγωγέων επιτραπέζιων ελιών (ΠΕΜΕΤΕ). Ειδικότερα, σύμφωνα με το άρθρο 63 του Ν.4607/2019 (ΦΕΚ 65/24.4.2019) επεκτάθηκε η επιβολή της εισφοράς του άρθρου 1 του Ν.128/1975 στα χρηματοδοτικά ιδρύματα (η οποία ως γνωστόν ισχύει για όλες τις χορηγήσεις πιστώσεων από Τράπεζες - Πιστωτικά Ιδρύματα) και στις πάσης φύσης χρηματοδοτικές συμβάσεις (leasing, factoring, κλπ). «Υπενθυμίζουμε ότι το θέμα της κατάργησης της εισφοράς του Ν.128/1975 αποτελεί πάγιο αίτημα της ΠΕΜΕΤΕ και άλλων εξαγωγικών φορέων» αναφέρει η σχετική ανακοίνωση της Ένωσης, επισημαίνοντας παράλληλα ότι στο άρθρο 1 του Ν.128/1975 αναφέρεται και η επιστροφή διαφορών τόκων «εις εξαγωγικούς επιχειρήσεις», ώστε αυτές να είναι σε θέση να ανταγωνιστούν ομοειδείς επιχειρήσεις και κλάδους του εξωτερικού.

ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΑΥΣΤΗΡΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΣΤΗΝ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ

ΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ 100% ΝΤΟΠΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΓΙΑ ΝΑ ΤΟ ΑΝΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ

Κανόνες στην τυποποίηση των ελαιολάδων της αποφάσισε να εφαρμόσει το λόμπι ελαιολάδου της Καλιφόρνια με τη λογική ότι περισσότερες πληροφορίες στην ετικέτα ισούνται με μεγαλύτερες τιμές ελαιολάδου. «Όσο περισσότερο εντυφούν οι καταναλωτές στο συγκεκριμένο προϊόν, τόσο περισσότερο θα διαβάσουν την ετικέτα» υποστηρίζει ο συνιδιοκτήτης της San Miguel Olive Farm, Richard Meisler. Έτσι, οι μεγάλες εταιρείες ελαιολάδου της Καλιφόρνια καλούνται από τη νέα ελαιοκομική περίοδο να χρησιμοποιούν 100% ελαιόλαδο αποκλειστικά παραγόμενο στην Καλιφόρνια, προκειμένου να είναι σε θέση να κολλάνε πάνω στη φιάλη ετικέτες που αναγράφουν ότι πρόκειται για καλιφορνέζικο ελαιόλαδο. Επιπλέον

πάνω στη συσκευασία θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος, με ορισμένους παραγωγούς να αντιδρούν θεωρώντας πως είναι καλύτερο να αναγράφεται η ημερομηνία συγκομιδής του προϊόντος. Θα υπάρχουν και άλλες τεχνικές πληροφορίες όπως συμβουλές αποθήκευσης. «Θα κοστίζει λίγο περισσότερο, όμως αξίζει τον κόπο, αφού βελτιώνει την εμπειρία του καταναλωτή» υποστηρίζει ο ίδιος. Σε ό,τι αφορά μάλιστα την ημερομηνία λήξης, αξίζει να αναφερθεί ότι συνήθως στην Καλιφόρνια αναγραφόταν η ημερομηνία συγκομιδής, αφού η ημερομηνία λήξης εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, με τους ενδιαφερόμενους τώρα να έχουν να διαλέξουν ανάμεσα στους 12 και τους 18 μήνες.



ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI

ΤΑ ΜΟΝΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΕΩΣ ΚΑΙ

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

Ο ΙΔΑΝΙΚΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
+
ΑΠΟΔΟΣΗΣ

NEXOS ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ



ΝΕΟΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

3 ΕΚΔΟΣΕΙΣ

TIER 4i ΕΩΣ 112 HP

ΜΗΧΑΝΙΚΗ / ΗΛΕΚΤΡΟΥΔΡΑΥΛΙΚΗ
ΡΕΒΕΡΣΙΑ REVERSHIFT

CAB / SPECIAL CAB / ΑΨΙΔΑ



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

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

CLAAS



ΓΙΑ ΤΗΝ STALIA

ΝΕΕΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Με ένα Χρυσό Μετάλλιο Ποιότητας αλλά και Μετάλλιο Καλύτερης Συσκευασίας διακρίθηκε το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Stalia, που παράγεται στους Γαργαλιάνους, στον ιδιαίτερα απαιτητικό διεθνή διαγωνισμό Terra Olivo 2019, που πραγματοποιήθηκε στο Ισραήλ στις αρχές Ιουνίου 2019. Λίγο νωρίτερα μέσα στον Μάιο ξεχώρισε στον διεθνή διαγωνισμό EVO IOOC 2019 και βραβεύτηκε με Χρυσό Μετάλλιο, ενώ και επί ελληνικού εδάφους κατέκτησε τιμητική διάκριση στον IOOC Kotinos 2019.

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΣΤΗΝ ANUGA

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΠΑΦΕΣ ΜΕ ΕΝ ΔΥΝΑΜΕΙ ΑΓΟΡΑΣΤΕΣ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Δυναμικό «παρών» στη διεθνή έκθεση Anuga, που έλαβε χώρα από τις 5 έως τις 9 Οκτωβρίου στην Κολωνία, έδωσε τόσο το ελληνικό ελαιόλαδο, όσο και η επιτραπέζια ελιά με την «νηρη» παρουσία της Πανελλήνιας Ένωσης Μεταποιητών Τυποποιητών Εξαγωγέων Επιτραπέζιων Ελιών (ΠΕΜΕΤΕ), για δεύτερη φορά, με την καμπάνια «OliveYouEuropeanTableOlives». Παρουσίαση των προϊόντων στους πολυάριθμους επισκέπτες της έκθεσης και σημαντικές εμπορικές επαφές με πελάτες και με εν δυνάμει αγοραστές από όλο τον κόσμο έφεραν τους συμμετέχοντες πιο κοντά στους εξαγωγικούς στόχους τους. Η παρουσία τους σκόπευε να αναδείξει το σύγχρονο προφίλ των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών, να πληροφορήσει τους επισκέπτες για

την ποιότητα και το άρωμά τους, καθώς και να δοκιμάσει νέους εμπορικούς τύπους των πιο δημοφιλών ποικιλιών. Παράλληλα, το εκπαιδευμένο προσωπικό της καμπάνιας Olive You κατέγραψε τις αντιλήψεις και τις καταναλωτικές συνήθειες των επισκεπτών ως προς τις ελιές, μέσω ερωτηματολογίων, ώστε να συγκεντρωθούν χρήσιμες πληροφορίες για τις τάσεις της αγοράς στη Γερμανία και σε άλλες χώρες της ΕΕ. Σημειώνεται ότι στη φετινή Anuga πραγματοποίησε διήμερη επίσκεψη και ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Μάκης Βορίδης, ο οποίος και επισκέφθηκε τα περίπτερα των ελληνικών εταιρειών επιτραπέζιας ελιάς, μεταξύ των οποίων αυτά της Σιούρας ΑΕ, Κωνσταντόπουλος ΑΕ και Γεωργούδης ΑΕ.



Το ενδιαφέρον του υπουργού Μάκη Βορίδη προσέλκυσαν τα περίπτερα των ελληνικών εταιρειών επιτραπέζιας ελιάς.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΦΥΤΑ ΜΕ ΜΠΛΕ ΤΑΜΠΕΛΑΚΙ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ 2019

ΑΠΟ ΤΗ ΜΗΤΡΙΚΗ ΦΥΤΕΙΑ ΕΛΙΑΣ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ Η HELLENIC PLANTS

Στη δημιουργία της πρώτης γενετικά πιστοποιημένης μητρικής φυτείας ελιάς στην Ελλάδα προχώρησε η εταιρεία Hellenic Plants. Σε συνεργασία με την Παγκόσμια Τράπεζα Γενετικού Υλικού Ελιάς της Ισπανίας και του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Κόρδοβα και όπως αναφέρει ο επικεφαλής της Σωτήρης Σαλής, η εταιρεία εισήγαγε προ-βασικό (αρχικό) πολλαπλασιαστικό ελιάς, το πολλαπλασίασε και εγκατέστησε βασικό πιστοποιημένο υλικό ελιάς ανώτατης ποιότητας και πιστοποίησης. Σημειώνεται ότι η εισαγωγή του υλικού έγινε με φυλλοφόρα μοσχεύματα, υπό την εποπτεία των εγχώριων αρμόδιων αρχών και πολλαπλασιάστηκε και εγκλιματίστηκε σε εξειδικευμένες εγκαταστάσεις, όπως προβλέπει η νομοθεσία. Μετά την ολοκλήρωση όλων των απαραίτητων ελέγχων από τις αρμόδιες αρχές ξεκίνησε πλέον η διαδικασία παραγωγής πιστοποιη-



μένου βασικού πολλαπλασιαστικού υλικού ελιάς με «μπλε» ταμπελάκι ενώ τα πρώτα πιστοποιημένα φυτά θα είναι έτοιμα για διάθεση εντός της ελληνικής αγοράς μέσα στο 2019. Στην ταυτότητα των φυτών, όπως προβλέπει η νομοθεσία, αναγράφονται η ποικιλία, ο συγκεκριμένος κλώνος που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή, η ημερομηνία παραγωγής του και όλες οι απαραίτητες πληροφορίες που αφορούν τη διάρκεια παραγωγής αλλά και τις ακριβείς ενέργειες που πραγματοποιήθηκαν για την παραγωγή του. Η παραγωγή του πιστοποιημένου υλικού πραγματοποιείται με αγενή πολλαπλασιασμό με μοσχεύματα για τη διασφάλιση των χαρακτηριστικών του κλώνου και όχι με εμβολιασμό ενώ η ταυτοποίηση όλων των ελληνικών ποικιλιών έχει πραγματοποιηθεί γενετικά με μοριακές μεθόδους σε συνεργασία με το ΓΠΑ.



ΤΡΙΑ ΧΡΥΣΑ ΑΣΤΕΡΙΑ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ

**ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΑΥΤΗΝ ΤΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ
ΤΟ «ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΝ» ΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ**

Για άλλη μια φορά σάρωσε τις διακρίσεις σε διεθνή διαγωνισμό η εταιρεία Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου και αυτή τη φορά ο λόγος για τα Great Taste Awards, τον διεθνή φήμη διαγωνισμό γευσιγνωσίας, που διοργανώνεται από τον οίκο «Guild of Fine Food» από το 1995 μέχρι σήμερα. Συμμετέχοντας με το ελαι-

όλαδο «Συλλεκτικόν» τιμήθηκε με 3 Χρυσά Αστέρια στην κατηγορία των Flavored Enoos, αποτελώντας το πρώτο ελληνικό ελαιόλαδο που κατακτά την ύψιστη διάκριση σε αυτή την κατηγορία ενώ για τη διοργάνωση του 2019 είναι το μοναδικό ελληνικό με την ύψιστη βράβευση σε όλες τις κατηγορίες ελαιολάδων.



ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ

Με την υψηλότερη βράβευση επιτραπέζιων ελιών, ελληνικών και ξένων, παγκοσμίως στα Great Taste Awards 2019 τιμήθηκαν οι Τέλιες και οι Λεμονένιες Βιολογικές ελιές των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου από την Σπάρτη. Μάλιστα, όπως σημειώνει η ίδια η εταιρεία, για

να γίνει κατανοητός ο βαθμός δυσκολίας των βραβεύσεων, αναφέρεται πως δεν υπήρξε βράβευση με 3 Χρυσά Αστέρια στην κατηγορία των επιτραπέζιων ελιών και μόνο οι δύο αυτές ετικέτες βραβεύθηκαν με 2 Χρυσά Αστέρια.

ΣΤΗ DIORAMA Η ΜΙΝΕΡΒΑ

**ΜΕ ΤΟ ΤΙΜΗΜΑ ΤΗΣ ΕΞΑΓΟΡΑΣ ΝΑ
ΑΝΕΡΧΕΤΑΙ ΣΤΑ 45,1 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ**

Τη μεταβίβαση του 100% του μετοχικού κεφαλαίου της Μινέρβα Ελαιουργικών Επιχειρήσεων και Τροφίμων ΑΕ στην εταιρεία Mirties Enterprises Company Limited, θυγατρική της Diorama Investments SICAR SA, ανακοίνωσε η PZ Cussons Plc. Διαχειρίστρις της Diorama έχει οριστεί η Deca Investments Α.Ε.Δ.Ο.Ε.Ε. Υπενθυμίζεται ότι η διαδικασία πώλησης της εταιρείας, η οποία από το 1977 ανήκει στον διεθνή όμιλο ελληνικών συμφερόντων Peterson Zochonis, ξεκίνησε πριν από τρεις μήνες. Στην κούρσα της διεκδίκησης είχε μπει και η βιομηχανία ζυμαρικών Μέλισσα Κίκιζας, η πρόταση της οποίας δεν καρποφόρησε. Τα τελευταία χρόνια, η εταιρεία προχώρησε σε μεγάλες επενδύσεις και εξαγορές, με πιο πρόσφατη την απόκτηση του brand Ξύδι ΤΟΠ από την πολυεθνική Pernod Ricard και λίγα χρόνια πριν έκανε την είσοδό της σε νέες κατηγορίες, όπως τα τυροκομικά με αιχμή την φέτα με τη σειρά Χωριό. Κατά την τελευταία οικονομική χρήση που έκλεισε στις 31 Μαΐου 2019, ο κύκλος εργασιών της Μινέρβα ανήλθε σε 50,1 εκατ. και τα κέρδη EBITDA σε 3,8 εκατ. Να σημειωθεί ότι παρά την οικονομική κάμψη η εταιρεία συνέχισε τις επενδύσεις σε παραγωγικές εγκαταστάσεις και εκσυγχρονισμό που πλησίασαν τα 6 εκατ. Επίσης η Μινέρβα, εκτός από την εσωτερική αγορά, έχει παρουσία και στις διεθνείς αγορές, με τις εξαγωγές της να καλύπτουν ποσοστό άνω του 12% του συνολικού κύκλου εργασιών.





ΑΡΗΣ ΚΕΦΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ

**ΑΠΟΣΥΡΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΑΕΑ,
ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΣΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΣΧΗΜΑ
ΠΟΥ ΑΝΑΠΤΥΣΣΕΙ ΤΗ ΣΤΟΑ ΑΡΣΑΚΕΙΟΥ**

Να αποσυρθεί από τη διοίκηση της ΓΑΕΑ, διατηρώντας ωστόσο μετοχική συμμετοχή, ετοιμάζεται ο Άρης Κεφαλογιάννης, προκειμένου να αφοσιωθεί στα νέα επιχειρηματικά του ενδιαφέροντα, που αφορούν την ανάπτυξη της Στοάς Αρσακείου, η οποία αναμένεται να αρχίσει να λειτουργεί στο τέλος του 2020. Ο κ. Κεφαλογιάννης συμμετέχει στο επιχειρηματικό σχήμα που έχει αναλάβει το εγχείρημα της Στοάς, για την οποία σύμφωνα με πληροφορίες σε πρώτη φάση θα διατεθούν 12 εκατ. ευρώ για τη διαμόρφωση και τη λειτουργία των χώρων που στεγάζει. Στόχος στη συνέχεια είναι η δημιουργία αγροφάρμας. Αυτήν τη στιγμή η εταιρεία που μισθώνει την Στοά Αρσακείου βρίσκεται σε διαδικασία σχεδιασμού, ενώ ήδη έχει λάβει τις απαιτούμενες άδειες για την έναρξη των εργασιών, κάτι που αναμένεται να συμβεί σε σύντομο χρονικό διάστημα.

«ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ» Η CRETAN MILL

Μια ακόμα επιχειρηματική διάκριση για την Cretan Mill, μέλος του Όμιλου Εταιρειών Αλππαντάκης, η οποία τον Ιούλιο βραβεύτηκε για ακόμα μια χρονιά ως ένα από τα «Διαμάντια της Ελληνικής Οικονομίας» στην εκδήλωση επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2019». Η Cretan Mill Almpantakis ως μία από τις δυναμικότερες και ταχύτερα αναπτυσσόμενες ελληνικές επιχειρήσεις στο χώρο του ελαιολάδου με τη συγκεκριμένη βράβευση επιβεβαιώνει ότι η επιχειρηματική της δραστηριότητα συνδέεται με υγιή αναπτυξιακή πορεία. Το βραβείο παρέλαβε ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας, Μιχάλης Αλππαντάκης.



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



Parthenon
Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

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

ΦΡΕΣΚΟ ΠΡΑΣΙΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΖΗΤΑ ΤΟ FACEBOOK

Το μόνο που λείπει είναι ένα χέρι να εξέρχεται από την οθόνη του υπολογιστή ή το κινητό τηλέφωνο και να προσφέρει μια σταγόνα ελαιόλαδο, που μόλις έχει πιεστεί



*Fausto Borella,
πρόεδρος της
Ακαδημίας
Maestrod'olio*

Ηρθε η ώρα να συγκομίσουμε και στα social media, καθώς το μάζμα της ελιάς έχει εξελιχθεί από μια έντονη εργασία σε κάτι που συχνά γιορτάζεται στα κοινωνικά μέσα. Είναι πια ο συνήθης τρόπος για να μάθουμε αν ο παραγωγός και η επιχείρησή του έχει μπει στον ελαιώνα. Μπορούμε να περάσουμε απλά μερικά λεπτά στα κοινωνικά μέσα ενημέρωσης και μοιάζει να έχουμε τηλεμεταφερθεί σε ένα από τα ελαιοτριβεία, όπου το βίντεο δείχνει μια πυκνή και πολύχρωμη ροή φρεσκοπιεσμένου ελαιολάδου, με έντονο θόρυβο από τους μύλους και τους διαχωριστές.

Όταν άρχισα να μαθαίνω για τον κόσμο του ελαιολάδου, πριν από δεκαοκτώ χρόνια μαζί με τον Luigi Veronelli, ένας από τους βασικούς λίθους της προσέγγισης του ήταν η συλλογή της ελιάς στο σωστό χρόνο. Ούτε πολύ άγουρη, ούτε πολύ ώριμη. Εδώ και χρόνια, πολλοί παραγωγοί με επιμέλεια ωθούν την τάση αυτή, ξεκινώντας τη συγκομιδή και προλαβαίνοντας τους καρπούς όσο είναι ακόμα πρώιμοι, παρά το τίμημα της πιθανής απώλειας στην απόδοση και τον κίνδυνο ενός ίσως ενοχλητικά πικρού λαδιού στον ουρανίσκο. Διάφανα μπουκάλια χρησιμοποιούνται συχνά, επειδή είναι συνώνυμα με την οπτική ευχαρίστηση, και βοηθούν τον παραγωγό να δείξει με υπερηφάνεια τους καρπούς του. Για τον έμπειρο καταναλωτή είναι προτιμότερη η επιλογή ενός σμαραγδένιου ελαιολάδου, που είναι ομολογουμένως πολύ πιο ελκυστικό ενός ωχρού κίτρινου.

Στην Ιταλία, φαίνεται ότι υπάρχουν περισσότεροι από 850.000 ελαιοκαλλιεργητές, οι οποίοι μοιράζονται περίπου 250 εκατομμύρια δέντρα. Αυτό το έτος παρατηρείται μια αύξηση της παραγωγής στην Ιταλία κατά 89% σε σύγκριση με το 2018, με παραγωγούς από τον πλούσιο ιταλικό Νότο αλλά και περιοχές της Τοσκάνης και της Κεντρικής Ιταλίας. Από την άλλη, όμως, ενώ υπάρχουν λίγο λιγότεροι από ένα εκατομμύριο παραγωγοί, αν έπρεπε να απαριθμήσω από όλους, αυτούς που στην πράξη πρωτοστατούν κάθε χρόνο ώ-

στε να φέρουν εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο στα τραπεζία, θα είχα λιγότερους από 200 με 300 ελαιοκαλλιεργητές για να αναφέρω.

Ταυτόχρονα, οι 43 ΠΟΠ και οι 4 ΠΓΕ εξακολουθούν να επηρεάζουν ελάχιστα την εθνική αγορά και, ως συνήθως, έχουμε εισαγωγές ελαιολάδου μεταποιημένου στη Βόρεια Ευρώπη, το οποίο βγαίνει στο ράφι σε εξευτελιστικές τιμές. Γνωστές αλυσίδες σούπερ μάρκετ πωλούν ένα λίτρο ελαιολάδου για λιγότερο από 3 ευρώ. Μια τέτοια τιμή κανονικά δεν θα έπρεπε να υπάρ-

**ΑΝ ΟΙ ΕΙΚΟΝΕΣ ΠΟΥ ΑΝΕΒΑΙΝΟΥΝ
ΣΤΑ SOCIAL ΒΟΗΘΟΥΝ ΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ
ΝΑ ΚΑΤΑΝΟΗΣΟΥΝ ΤΟΝ ΚΟΠΟ ΠΟΥ
ΑΠΑΙΤΕΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΤΟΤΕ ΜΠΡΑΒΟ!**

χει στην αγορά, πόσο μάλλον να χρησιμοποιείται χάριν διαφήμισης, όταν λαμβάνει κανείς υπόψη τις προσπάθειες ποιοτικής καλλιέργειας ελιάς από τους παραγωγούς. Πρόκειται για εξαπάτηση του καταναλωτή. Το πρόβλημα φυσικά είναι επίσης ότι ο τελικός αγοραστής δεν έχει κατανοήσει ακόμα τη διαφορά μεταξύ ενός ελαιολάδου που κοστίζει λίγο, και τελικά υποβαθμίζει τη μαγειρική του, και ενός φρέσκου πράσινου, αρωματικού και με μια ελαφρά πικρότητα. Αυτό το ελαιόλαδο, το οποίο ο παραγωγός κυκλοφόρησε με υπερηφάνεια στο Facebook ή το Instagram, είναι το ελαιόλαδο που πρέπει να επιλεγεί, γιατί είναι το πραγματικό και το υγιεινό.

Εάν οι εικόνες που ανεβαίνουν στα κοινωνικά δίκτυα και μέσα μπορέσουν να βοηθήσουν τους νέους να κατανοήσουν την αξία και τον κόπο ενός ελαιολάδου πραγματικά εξαιρετικής ποιότητας και από εκείνη τη στιγμή αποφασίσουν να το επιλέγουν και να το αναζητούν, τότε όλοι μαζί θα πρέπει να ευχαριστήσουμε τους πρωτοστάτες αυτής της εκστρατείας.



ΑΓΡΟΤΗΣ
της χρονιάς



ΘΑ ΕΙΣΑΙ ΕΣΥ
Ο ΕΠΟΜΕΝΟΣ;



ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΥΠΟΨΗΦΙΟΤΗΤΩΝ

30/10/2019

Δηλώστε συμμετοχή: www.agrotistisxronias.gr

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

Agrenda

ΜΕΓΑΣ
ΧΟΡΗΓΟΣ



Knowledge grows

ΧΟΡΗΓΟΙ



Eurobank

AGROTECH



INTERAMERICAN



«Στην Terra Creta το βιολογικό ελαιόλαδο αποτελεί το 20% των πωλήσεων και υπάρχουν περιπτώσεις που αποτελεί το όχημά μας για να μπούμε σε νέες αγορές» σημειώνει χαρακτηριστικά ο Φώτης Σούσαλης.



Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

«**Σ**την Ελλάδα βασιζόμαστε κυρίως στην Κορωνέικη, που είναι μεν εξαιρετική ποικιλία αλλά μπαίνουμε σε εποχή όπου ο καταναλωτής ζητάει τη διαφορετικότητα. Το πρόβλημά μας είναι ότι όλα αυτά τα χρόνια είμαστε πάρα πολύ καλοί στην Ελλάδα στο να παράγουμε ένα σπάνταρντ ελαιόλαδο. Όμως σπάνταρντ σε μεγάλες ποσότητες και σαφώς χαμηλότερες τιμές αρχίζουν και παράγουν και άλλοι. Θεωρώ ότι ο πειραματισμός με τις ποικιλίες μπορεί να μας βοηθήσει πολύ», αναφέρει μεταξύ άλλων ο Γενικός Διευθυντής της Terra Creta, Φώτης Σούσαλης, στη συνέντευξή του στο Ελαιάς Καρπός - El. Περιγράφοντας την ελληνική βιομηχανία ελαιολάδου ο κ. Σούσαλης επισημαίνει μια εσωστρεφή εικόνα, αφού όπως ο ίδιος σημειώνει «εστιάζουμε στο πώς θα είμαστε καλύτεροι από τους υπόλοιπους για να πάρουμε ένα μεγαλύτερο κομμάτι και να μοιράσουμε ξανά την πίτα. Ενώ κανονικά θα πρέπει να κοιτάμε πώς θα μεγαλώσουμε την πίτα». Αναφερόμενος δε στη συζήτηση που έχει ανοίξει για την ενεργητική τελειοποίηση, παρατηρεί χαρακτηριστικά ότι «στη φάση που είμαστε μάλλον θα δημιουργήσει ένα ομιχλώδες τοπίο πάνω στο τι κάνουν οι Έλληνες τελικά. Επομένως προς το παρόν δεν θεωρώ ότι μπορεί να προωθηθεί τα συμφέροντα του κλάδου».

Ο Κανονισμός ορίζει το κατώφλι οξύτητας του

εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου στο 0.8%. Όμως μήπως στην πράξη αυτό το όριο είναι πολύ ψηλό και η αγορά θέτει πιο αυστηρά κριτήρια; Στην πραγματικότητα σήμερα δεν θεωρείται καλό ελαιόλαδο αυτό που έχει οξύτητα στους 0.8%, διότι κάτι τέτοιο δεν συμβαδίζει με τον τρόπο που κινείται η βιομηχανία, η τυποποίηση και με αυτά που απαιτούνται από τον Κανονισμό. Εφόσον το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο απαιτείται να παραμείνει χωρίς ελάττωμα σε όλη τη διάρκεια της ζωής του, αυτό αναγκαστικά οδηγεί την αγορά να αποκτήσει αυστηρότερα κριτήρια αξιολόγησης. Επιπλέον ας μην ξεχνάμε ότι η οξύτητα είναι ένας παράγοντας αλλά δεν είναι πλέον ο βασικός τρόπος καθορισμού της ποιότητας, γιατί σιγά σιγά χάνει τη βαρύτητά του ως μονάδα μέτρησης έναντι του πάνελ τεστ και της γευστικής δοκιμής. Πάντως γεγονός είναι ότι φέτος είδαμε να αυξάνεται η διαφορά τιμής ανάλογα με το βαθμό οξύτητας και στο μέλλον θεωρώ ότι το φαινόμενο θα γίνει όλο και πιο έντονο. Προφανώς υπάρχουν και ορισμένες περιπτώσεις που αφορούν γρήγορες πωλήσεις και καταναλώσεις και στις οποίες μπορείς να καλύψεις τις ανάγκες της αγοράς με ένα ελαιόλαδο οξύτητας 0.8% αλλά γενικώς πλέον θεωρούμε ότι ελαιόλαδα πάνω από 0.5% δεν μπορούν να αντέξουν στο μπουκάλι διότι ξεκινάνε να δείχνουν γευστικά ελαττώματα εντός της διάρκειας ζωής. Εκτιμώ ότι τα επόμενα χρόνια θα δούμε ότι οι τυποποιητές θα αρχίσουν να αποφεύγουν τα



ελαιόλαδα με οξύτητα πάνω από 0.6%.

Όσον αφορά στη δική μας θέση εμείς πλέον μιλάμε στο 0.5% δεν μπορούμε να μιλήσουμε σε μεγαλύτερα νούμερα, οπότε ο παραγωγός πρέπει να κινηθεί προς τα εκεί αλλιώς θα απολαμβάνει ένα πολύ χαμηλότερο έσοδο για τη δουλειά που έκανε. Ο άλλος τρόπος που μπορεί να αντιμετωπιστεί ο Κανονισμός από τον παραγωγό είναι να μικρύνει ο χρόνος διάρκειας του προϊόντος, που και αυτό παρατηρείται τα τελευταία χρόνια, δηλαδή ο χρόνος διάρκειας μειώθηκε από το αρχικό διάστημα των 24 μηνών στους 12 και μετά στους 10 ενώ τώρα ορισμένες εταιρείες υποθετούν 8 μήνες ως χρόνο διάρκειας ζωής.

Πώς κρίνετε την πρωτοβουλία για κατοχύρωση νέας κατηγορίας εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου με βαθμούς οξύτητας στους 0.3% βαθμούς;

Όσον αφορά το εξτρίσιμο ή μια άλλη κατηγορία υπερεξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, είμαι κάθιστα αντίθετος στο ενδεχόμενο νομοθέτησης νέων χαμηλών ορίων ως κριτήριο ποιότητας. Θεωρώ ότι περισσότερη νομοθεσία δεν θα βοηθήσει να πουλήσουμε περισσότερο ελαιόλαδο. Σήμερα η βιομηχανία ελαιολάδου παρουσιάζει μια εσωστρεφή εικόνα, δηλαδή εστιάζουμε στο πώς θα είμαστε καλύτεροι από τους υπόλοιπους για να πάρουμε ένα μεγαλύτερο κομμάτι και να μοιράσουμε ξανά την πίτα. Ενώ κανονικά θα πρέπει να κοιτάμε πώς θα μεγαλώσουμε την πίτα. Γιατί, ας μην κρυβόμαστε, το ελαιόλαδο όσον αφορά σε αγορές εκτός Μεσογείου, είναι ακόμη ένα προϊόν που απευθύνεται στους λίγους.

Ο Κανονισμός για την οργανοληπτική αξιολόγηση επιβραβεύει τα ελαιόλαδα με έντονα χαρακτηριστικά, δυνατό φρουτώδες, πικρό και πικάντικο. Είναι όμως έτοιμος ο καταναλωτής να επιβεβαιώσει με την επιλογή του τα ποιοτικά ελαιόλαδα;

Υιοθετήσαμε έναν Κανονισμό πριν τον ζητήσει η αγορά. Θα έπρεπε ίσως να έχουμε εκπαιδεύσει την αγορά, να γίνουμε καλύτεροι και μετά να νομοθετήσουμε αυτό το επίπεδο ποιότητας που μπορούμε να προσφέρουμε. Αυτή τη στιγμή νιώθω πολλές φορές ότι βάζουμε τρικλοποδιά στον εαυτό μας. Σε μια βιομηχανία τροφίμων που είναι τα πάντα υπερ-επεξεργασμένα θα έπρεπε να δίνουμε περισσότερη έμφαση στο ότι το ελαιόλαδο είναι από τη φύση του ένα εξαιρετικά υγιεινό προϊόν με υψηλή βιολογική αξία είτε μιλάμε για επίπεδο οξύτητας 0.3%, είτε 0.5% ή 0.8% χωρίς αυτό βέβαια να σημαίνει ότι δεν υπάρχει διαφοροποίηση ανάμεσά τους.

Η παραγωγή ελαιόλαδου με υψηλή συγκέντρωση φαινολών έχει γίνει ένα νέο ζητούμενο για τον Έλληνα παραγωγό την τελευταία δεκαετία. Έχει

προοπτικές η ανάδειξη των φαινολών ως ποιοτικό κριτήριο του ελαιολάδου και θεωρείτε ότι οι φαινόλες μπορεί να είναι ένα δυνατό πάτημα για την προώθηση του ελληνικού προϊόντος;

Σίγουρα είναι θετική εξέλιξη ότι οι φαινόλες έχουν κατοχυρωθεί από την έρευνα ως ευεργετικές ουσίες για τον ανθρώπινο οργανισμό. Κατά πόσο αυτό θα μπορέσει να γίνει γνωστό και εύπεπτο στον καταναλωτή όμως είναι ένα διαφορετικό ζήτημα και βλέπω ότι η υπόλοιπη βιομηχανία εκτός Ελλάδος δεν έχει επικεντρωθεί σε αυτό το χαρακτηριστικό. Νομίζω ότι Ισπανοί και Ιταλοί δεν βλέπουν ότι μπορούν να πιάσουν μεγάλους όγκους πωλήσεων αναδεικνύοντας τις φαινόλες. Ίσως δηλαδή θεωρούν το ελαιόλαδο που διαθέτει υψηλό επίπεδο φαινολών αποτελεί ένα προϊόν για μικρούς θύλακες εξειδικευμένων προϊόντων που καταλαμβάνουν μικρά τμήματα της αγοράς. Το οποίο βέβαια αφήνει χώρο για μικρότερες εταιρείες να αναπτυχθούν και να στραφούν σε αυτό που λέμε «λειτουργικό τρόφιμο». Απλά το ερώτημα είναι πόσο γρήγορα μπορεί να μεγαλώσει αυτή η αγορά για να αποκτήσει ένα ευρύτερο ενδιαφέρον.

Γιατί θεωρείτε ότι δεν χρησιμοποιείται περισσότερο ο ισχυρισμός υγείας φαινολών από τους παραγωγούς και τις επιχειρήσεις εμπορίας ελαιολάδου;

Επικρατεί ασάφεια γύρω από τη μέτρηση και κατοχύρωση των φαινολών που δρα ανασταλτικά στην υιοθέτηση του ισχυρισμού υγείας. Δηλαδή, δεν έχει διευκρινιστεί επαρκώς σε διεθνές επίπεδο ποια είναι η μέθοδος στην οποία θα μπορούσαμε να βασίσουμε αυτό τον ισχυρισμό υγείας και σκεφτείτε ότι όταν το προϊόν φεύγει και πάει σε αγορά του εξωτερικού, δεν γνωρίζουμε ποια μπορεί να είναι η μέθοδος ελέγχου που επιλέγει η αρμόδια αρχή. Ο ΕΦΕΤ έχει βέβαια βγάλει ένα πόρισμα και καθορίζει ότι η μέθοδος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί είναι η HPLC. Αυτό όμως δεν είμαι σίγουρος ότι είναι ο τρόπος που το αντιλαμβάνονται και άλλες υπηρεσίες στην ΕΕ.

Θα μπορούσαν να υπάρχουν αλλά δυστυχώς το ελαιόλαδο δεν διαθέτει κατοχυρωμένους ισχυρισμούς υγείας εκτός από τις φαινόλες και ο λόγος είναι ότι δεν έχουμε ασχοληθεί αρκετά. Για παράδειγμα τα Ω3 έχουν επτά ισχυρισμούς υγείας, εμείς έχουμε έναν και δεν έχουμε καταφέρει να τον εκμεταλλευτούμε όπως πρέπει. Το ελαιόλαδο διαθέτει πολύ δυνατό πλεονέκτημα διότι όχι μόνο υπάρχουν πολλές μελέτες που κατοχυρώνουν τη βιολογική του αξία αλλά και επειδή παράλληλα δεν υπάρχουν και



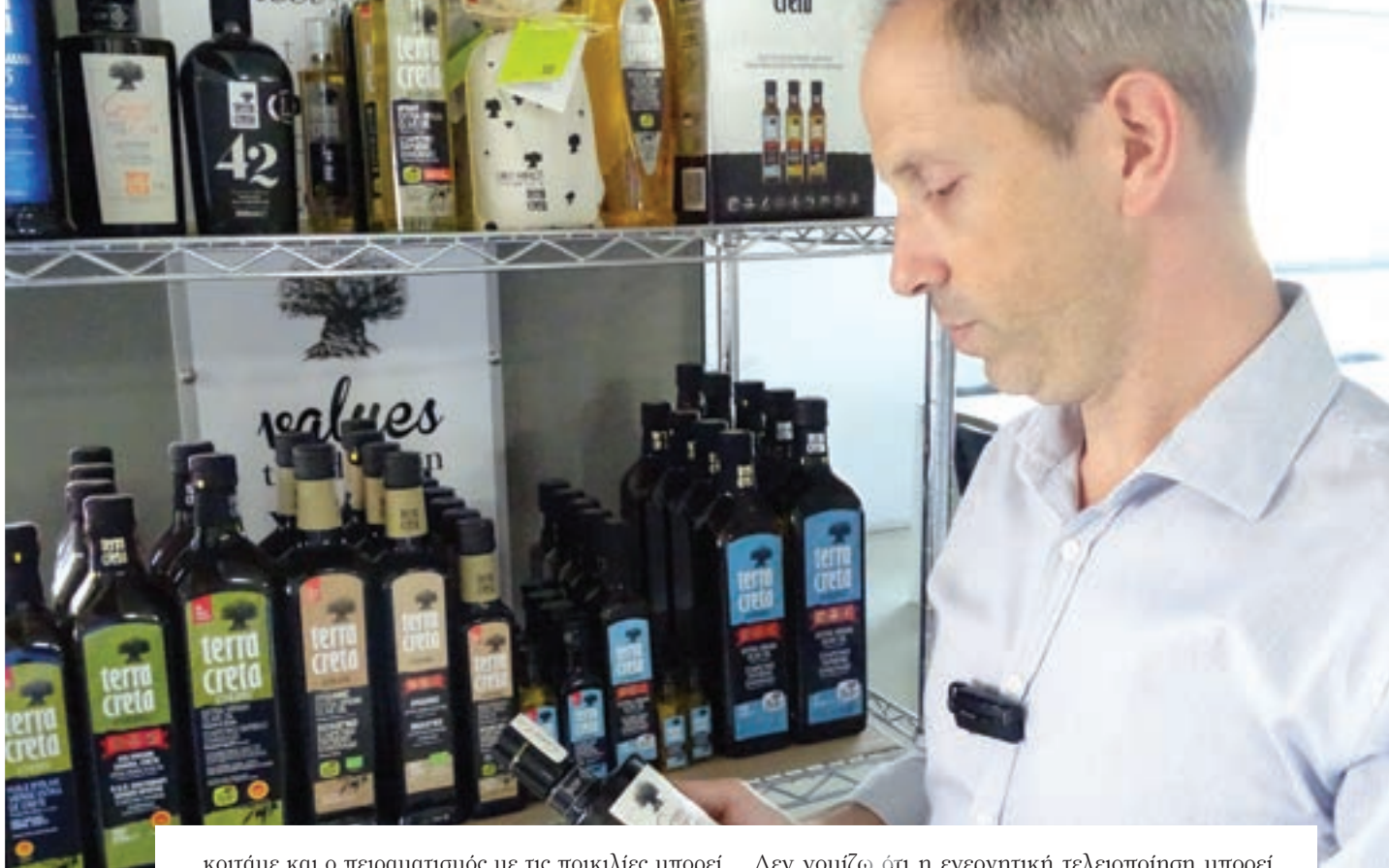
μελέτες που να υποστηρίζουν το αντίθετο. Διότι είναι πολλές οι περιπτώσεις τροφών που ενώ μέρος των μελετών υποστηρίζουν τις θετικές τους ιδιότητες υπάρχουν άλλες που υποστηρίζουν ότι δεν βοηθάνε πάντα στην υγεία. Η έννοια του λειτουργικού τρόφιμου μπορεί να βοηθήσει να καθιερώσει τη φήμη του ελαιολάδου στους καταναλωτές που δεν το γνωρίζουν και ίσως φοβούνται να το δοκιμάσουν γιατί έχουν συνηθίσει να καταναλώνουν άλλα τρόφιμα ή το θεωρούν πολύ ακριβό για να το επιλέξουν σε σχέση με άλλα λιπαρά. Βέβαια δεν βλέπω πώς θα μπορεί να διατεθούν 3.000.000 τόνοι ή και 500.000 τόνοι ως λειτουργικά τρόφιμα, αλλά σίγουρα όλη αυτή η συζήτηση μπορεί να βοηθήσει.

Στην Ιταλία αξιοποιούνται και βρίσκονται στην παραγωγή πολλές ντόπιες ποικιλίες ελιάς. Στην Ελλάδα βρισκόμαστε στα πρώτα βήματα χαρτογράφησης του γενετικού υλικού της ελιάς. Θεωρείτε ότι οι ντόπιες ποικιλίες μπορούν να δώσουν ποιοτικό πλεονέκτημα στο ελληνικό ελαιόλαδο;

Θεωρώ ότι η αξιοποίηση περισσότερων ντόπιων ποικιλιών μπορεί να βοηθήσει πάρα πολύ το ελληνικό ελαιόλαδο, διότι στην Ελλάδα βασίζμαστε κυρίως στην Κορωνέικη, που είναι μεν εξαιρετική ποικιλία αλλά μπαίνουμε σε χρόνια όπου ο καταναλωτής ζητάει διαφορετικότητα. Το πρόβλημά μας είναι ότι όλα αυτά τα χρόνια είμαστε πάρα πολύ καλοί στην Ελλάδα στο να παράγουμε ένα στάνταρντ ελαιόλαδο. Αυτό όμως αρχίζει και αλλάζει, διότι στάνταρντ ελαιόλαδο σε μεγάλες ποσότητες και σαφώς χαμηλότερες τιμές αρχίζουν και παράγουν και άλλοι, όπως Β. Αφρική, Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία. Θεωρώ ότι ο δρόμος προς την ποιότητα πέρα από το προϊόν στάνταρντ, το καθημερινό, είναι η κατεύθυνση στην οποία πρέπει να

«Στην Terra Creta έχουμε πειραματιστεί με τις ποικιλίες, έχουμε κι ένα ελαιόλαδο με 42 διαφορετικές ποικιλίες από τον πειραματικό ελαιώνα του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ» αναφέρει ο κ. Σούσαλης.





κοιτάμε και ο πειραματισμός με τις ποικιλίες μπορεί να μας βοηθήσει πολύ. Εμείς στην Terra Creta έχουμε πειραματιστεί με τη διαφορετικότητα των ποικιλιών, έχουμε κι ένα ελαιόλαδο με 42 διαφορετικές ποικιλίες από τον πειραματικό ελαιώνα του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Θεωρώ επίσης ότι μες από τη διαδικασία εξερεύνησης ποικιλιών αναπτύσσουμε την τεχνογνωσία μας, αρχίζουμε να πειραματιζόμαστε με διαφορετικές παραμέτρους, κάτι που θα μας βοηθήσει και στην Κορωνέικη.

Ποιος είναι ο απολογισμός της πορείας του βιολογικού και του ΠΟΠ ελαιολάδου και ποιες είναι οι μελλοντικές τους προοπτικές;

Με τον τρόπο που είμαστε οργανωμένοι είμαστε αναγκασμένοι να στρεφόμαστε προς το ποιοτικό προϊόν και τη διαφορετικότητα. Οπότε η βιολογική καλλιέργεια έχει να δώσει αξία και το βιολογικό είναι σίγουρα ένα προϊόν που αναπτύσσεται γρηγορότερα από άλλες κατηγορίες ελαιολάδου. Οι πωλήσεις του βιολογικού είναι αυξανόμενες κάθε χρόνο και μάλιστα γρηγορότερα απ' ό,τι οι υπόλοιπες πωλήσεις μας. Το σήμα ΠΟΠ στο ελαιόλαδο έχει επίσης βοηθήσει πάρα πολύ, έχει δώσει σαφή υπεραξία στο προϊόν. Είναι αρκετές οι περιοχές που έχουν στα μάτια των καταναλωτών μια θέση που τους δίνει μια αυξημένη τιμή, οπότε ο θεσμός είναι πετυχημένος. Ενώ βλέπουμε επίσης ότι και στο εξωτερικό υπάρχει αύξηση στη ζήτηση για ΠΟΠ προϊόντα.

Έχει εκφραστεί από εκπροσώπους της βιομηχανίας η άποψη ότι θα βοηθούσε την ανάπτυξη του κλάδου η εισαγωγή ελαιολάδου από Τρίτες χώρες με στόχο την ανάμειξη για τη δημιουργία ελαιολάδων χαμηλότερης ποιότητας από το εξαιρετικά παρθένο που θα προορίζεται για επανεξαγωγή. Θέλετε να το σχολιάσετε;

Δεν νομίζω ότι η ενεργητική τελειοποίηση μπορεί να βοηθήσει την εξέλιξη του κλάδου στο στάδιο ανάπτυξης που βρισκόμαστε ως χώρα. Στην ενεργητική τελειοποίηση ο κύριος στόχος είναι να παράξεις ένα προϊόν με χαμηλό κόστος. Είναι πολύ πιο εύκολο να κάνεις ένα τέτοιο βήμα σε περιοχές όπως η Βόρεια Ιταλία όπου οι αγορές εξαγωγών είναι πολύ κοντά παρά στην Κρήτη ή στην Πελοπόννησο. Εκτός αυτού στη φάση που είμαστε μάλλον θα δημιουργήσει ένα ομιχλώδες τοπίο πάνω στο τι κάνουν οι Έλληνες τελικά. Επομένως προς το παρόν δεν θεωρώ ότι μπορεί να προωθήσει τα συμφέροντα του κλάδου. Ίσως σε 20 χρόνια όταν οι ποσότητες του ελαιολάδου δεν φτάνουν, θα ήταν μια επιλογή, αυτό όμως είναι πολύ μακριά από τη σημερινή πραγματικότητα και μια τέτοια συζήτηση δεν είναι της παρούσης.

Who is who

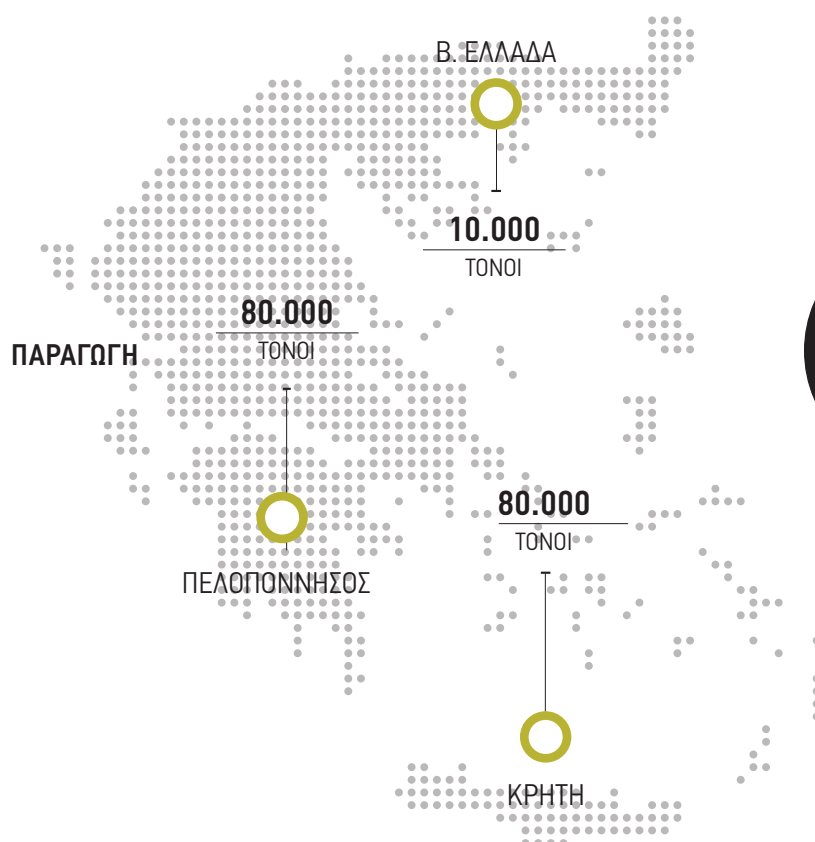
Ο Φώτης Σούσαλης γεννήθηκε στη Ν. Αφρική από Έλληνες μετανάστες. Μεγάλωσε στη Λήμνο και σπούδασε στο ΑΠΘ Γεωπόνος με εξειδίκευση στην Επιστήμη Τροφίμων. Μετά την αποφοίτησή του έκανε μεταπτυχιακό στο University of Reading UK στο Food Technology - Quality Assurance. Εργάστηκε για λίγα χρόνια σε εταιρεία πτηνοτροφικών προϊόντων στην Αγγλία πριν επιστρέψει στην Ελλάδα. Ξεκίνησε την εργασία του στην Terra Creta το 2015 ως υπεύθυνος ποιότητας και μετέπειτα ως Export Manager και από το 2016 είναι General Manager. Παράλληλα κατέχει τη θέση του Αντιπροέδρου στον ΣΕΒΙΤΕΛ.



Μια εμπορικά εύθραυστη χρονιά

Από μόνη της η ανάκαμψη της παραγωγής ποιοτικά και ποσοτικά, είναι αρκετή για να ενισχύσει το ηθικό των παραγωγών σε Ελλάδα, Ιταλία και Πορτογαλία. Η νέα ελαιοκομική περίοδος βρίσκει την ευρωπαϊκή αγορά όμως σε μια κατάσταση σύγχυσης. Τα ισπανικά αποθέματα από την περασμένη χρονιά, σε συνδυασμό με την εξέλιξη των αμερικανικών δασμών 25% στο ισπανικό ελαιόλαδο, γίνονται άλλοθι για τη μείωση των τιμών στην Ιβηρική, κάτι που κατά κανόνα παρσέρνει τις τιμές και στις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες. Από την άλλη, φαίνεται πως η Ευρώπη είναι σε θέση να βρει εναλλακτικές αγορές κυρίως στην Ασία, ενώ αισιόδοξη είναι η Κομισιόν πως η κατανάλωση θα ανακάμψει και στο εσωτερικό της. Στην περίπτωση της χώρας μας, πάντως, αυτό που έχει σημασία σύμφωνα με παραγωγούς, είναι η παρουσία σταθερής ζήτησης στην αγορά.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

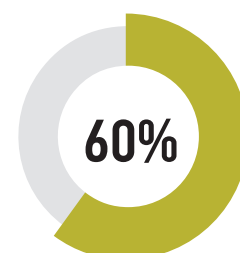


ΠΡΩΤΗ ΠΡΑΞΗ
3,80
ΕΥΡΩ ΑΝΑ ΚΙΛΟ



Ελλάδα

300.000
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2019
(ΤΟΝΟΙ)

ΑΥΞΗΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η ΣΤΑΘΕΡΗ ΡΟΗ ΤΟ ΖΗΤΟΥΜΕΝΟ ΣΕ ΕΝΑ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΕΤΟΣ

Τον Νοέμβριο αναμένεται να ξεκινήσει η βασική παραγωγή, με τα νέα ελαιόλαδα να είναι σαφώς πιο ποιοτικά και να βρίσκουν την αγορά με ελάχιστα αποθέματα

Τα ελαιοτριβεία στις περισσότερες περιοχές της χώρας θα ξεκινήσουν τις εργασίες ελαιολαδοποίησης μετά τις 15 Νοεμβρίου, καθιστώντας τη φετινή εμπορική χρονιά 2019/2020, περισσότερο όψιμη σε σχέση με πέρυσι και αφήνοντας παράλληλα περισσότερα περιθώρια εξάντλησης των αποθεμάτων.

Αυτό που κυρίως ενδιαφέρει τους παραγωγούς είναι η παρουσία σταθερής ζήτησης στην αγορά, με την τιμή του προϊόντος να έρχεται δεύτερη. «Θεωρώ ότι θα έχουμε μικρότερη αγοραστική ζήτηση από τα προηγούμενα χρόνια, αφού η παραγωγή θα είναι αυξημένη και στην Ιταλία», αναφέρει ο Παναγιώτης Ντανάκας, διευθυντής του ΑΣ Μολάων Πακίων. Στο μεταξύ συνεχίζονται οι πράξεις στα περσινά ελαιόλαδα, με τιμή παραγωγού κοντά στα 3,10 ευρώ ανά κιλό.

Να σημειωθεί πως μέχρι τώρα η πρώτη πράξη για φετινό ελαιόλαδο σημειώθηκε από τον ΑΣ Αγ. Αποστόλων, στα 3,80 ευρώ ανά κιλό, τιμή μειωμένη κατά 50 λεπτά σε σχέση με την αντίστοιχη πρώτη πράξη της περιόδου 2018-2019. Σύμφωνα με πρόσφατη έκθεση της Κομισιόν, η ελληνική παραγωγή αναμένεται να είναι κατά 60% αυξημένη σε σχέση με πέρυσι και περίπου 11% πάνω από το μέσο όρο των τελευταίων ετών, προσεγγίζοντας τους 300.000 τόνους. Ο καιρός φέτος ταλαιπώρησε ελάχιστα τους παραγωγούς, με τους ψεκασμούς λόγω δάκω να είναι σαφώς περιορισμένοι σε σχέση με πέρυσι, ενώ η ποιότητα του καρπού φαίνεται άψογη. Αυτό που μένει τώρα σύμφωνα με αρκετούς, είναι ορισμένες βροχές, οι οποίες θα βελτιώναν ακόμα περισσότερο την ποιότητα.



Ισπανία

42%

ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΙΣΠΑΝΙΑ

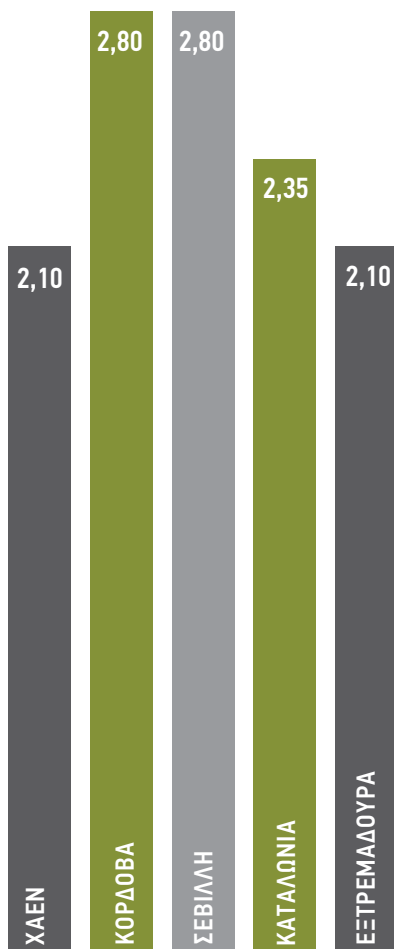
1.250.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2019

(ΤΟΝΟΙ)

ΤΙΜΕΣ

(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



ΥΠΟΤΟΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΧΑΜΗΛΩΝ ΕΠΙΔΟΣΕΩΝ

Η νέα εμπορική χρονιά βρίσκει την Ισπανία σαστισμένη από τους αμερικανικούς δασμούς και τους παραγωγούς μακριά από τους ελαιώνες τους, να διαδηλώνουν στους δρόμους της πρωτεύουσας για τις χαμηλές τιμές

Κάτω από τα 2,10 λεπτά ανά κιλό έχει πέσει η τιμή του έξτρα παρθένου ελαιολάδου στην Ισπανία, εγκαινιάζοντας τη νέα εμπορική περίοδο με διαδηλώσεις από την πλευρά των παραγωγών αλλά και μια αμνηχανία από την πλευρά της κυβέρνησης, η οποία προς το παρόν δεν ξέρει πώς να διαχειριστεί τη νέα κατάσταση που διαμόρφωσαν οι αμερικανικοί δασμοί 25% στα ισπανικά ελαιόλαδα. Από την άλλη το εμπόριο δείχνει περισσότερο συντονισμένο με τους σχεδιασμούς του για υποχώρηση των τιμών σε επίπεδα που να μην προκαλούν την παρέμβαση της Κομισιόν, συντηρώντας την τιμή του προϊόντος από τα 2,05 μέχρι τα 2,25 λεπτά ανά κιλό, για τις έξτρα παρθέ-

νες ποσότητες. Αυτό επιτυγχάνεται και με πολύ αργούς ρυθμούς απορρόφησης ποσοτήτων από την αγορά.

Τα αποθέματα γίνονται ήδη πιεστικά για τους παραγωγούς, ενώ χώρα αναμένει σύμφωνα με τις πρώτες εκτιμήσεις μια παραγωγή ανάμεσα στους 1,3 με 1,35 εκατ. τόνους για την περίοδο 2019-2020.

Σε κάθε περίπτωση, αυτό που χαρακτηρίζει την τελευταία περίοδο της εμπορικής χρονιάς 2018-2019, ήταν η απότομη πτώση των τιμών τις τελευταίες εβδομάδες του Σεπτεμβρίου, όταν η τιμή για το έξτρα παρθένο έφτασε τα επίπεδα των 2 ευρώ ανά κιλό, όταν την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι ήταν στα 2,34 ευρώ ανά κιλό.



ΠΡΩΤΗ ΠΡΑΞΗ
ΣΙΚΕΛΙΑ

4,80
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

350.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2019
(ΤΟΝΟΙ)

175.000

ΑΠΟΘΕΜΑ 2018
(ΤΟΝΟΙ)

175%

116%

52%

ΑΠΟΥΛΙΑ

ΚΑΛΑΒΡΙΑ

ΚΑΜΠΑΝΙΑ

ΤΟ ΜΥΣΤΗΡΙΟ ΕΝΟΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΣ 175.000 ΤΟΝΩΝ

Για μια εύθραυστη χρονιά προετοιμάζονται στην Ιταλία, αφού ενώ η παραγωγή θα ανακάμψει, τα αποθέματα της προηγούμενης χρονιάς, προετοιμάζουν για σταθεροποίηση των τιμών λίγο κάτω από τα 5 ευρώ ανά κιλό, σε ένα αισιόδοξο σενάριο

Με το ζόρι άγγιξε τους 175.000 τόνους η παραγωγή ελαιολάδου στην Ιταλία την χρονιά 2018-2019, ωστόσο φέτος παρουσιάστηκαν σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία του SIAN, του επίσημου κρατικού συστήματος αγροτικής βάσης δεδομένων, αποθέματα ίσα με την παραγωγή αυτή. Αυτά τα στοιχεία που δύσκολα μπορούν να εξηγηθούν με την κοινή λογική, σε συνδυασμό με παράξενες προσφορές έξτρα παρθένου ελαιολάδου κοντά στα 2,60 ευρώ ανά κιλό σε μεγάλες αλυσίδες λιανικής, προϊδεάζουν τους παραγωγούς για το τι μπορεί να ακολουθήσει φέτος, που η παραγωγή στη χώρα αναμένεται να αυξηθεί κατά 80% περίπου. Συγκεκριμένα, η παραγωγή της Ιταλίας αναμένεται

να κυμανθεί σε επίπεδα ανάμεσα στους 300.000 με τους 330.000 τόνους για το 2019-2020, με την συγκομιδή να ξεκινά προς τα τέλη του Οκτωβρίου.

Μάλιστα μόνο στην Απουλία, η αύξηση της παραγωγής, παρά τα προβλήματα της Xylella, θα αγγίξει το 175%. Τα πρώτα ελαιόλαδα της χρονιάς βγήκαν σε περιοχές της Σικελίας, οι οποίες παραδοσιακά, για εμπορικούς σκοπούς, ξεκινούν ήδη από τον Σεπτέμβριο, με την πρώτη πράξη να κλείνει στα 4,80 ευρώ ανά κιλό.

Το σημαντικό για τους Ιταλούς αυτή την στιγμή είναι η ποιότητα της παραγωγής, με τον ελαιώνα να μην έχει παρουσιάσει κανένα ανησυχητικό δείγμα, όπως για παράδειγμα ο δάκος.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

Προς αναζήτηση νέων αγορών

Ανάκαμψη αναμένεται στην παραγωγή ελαιολάδου το 2019-2020 στην Ιταλία, την Ελλάδα και την Πορτογαλία, ενώ υπολογίζεται μικρότερη συγκομιδή στην Ισπανία, σύμφωνα με την έκθεση για τις αγροτικές αγορές της ΕΕ, από την Κομισιόν. Στην έκθεση, η συνολική παραγωγή ελαιολάδου της ΕΕ υπολογίζεται να φτάσει περί τους 2,1 εκατ. τόνους. Οι εξαγωγές ελαιολάδου αναμένεται να σημειώσουν μια μείωση κατά 6,2%, λόγω του αμερικανικού δασμού στο ισπανικό ελαιόλαδο. Η Κομισιόν ωστόσο παραμένει αισιόδοξη για την πορεία των εξαγωγών στις υπόλοιπες αγορές του πλανήτη πέραν των ΗΠΑ, αισιοδοξία που πηγάζει από την επιτυχή επέκταση στις ασιατικές αγορές. Έτσι, αναμένονται εξαγωγές 610.000 τόνων, με μεγάλες παραγγελίες από Ιαπωνία, Κίνα και Βραζιλία.

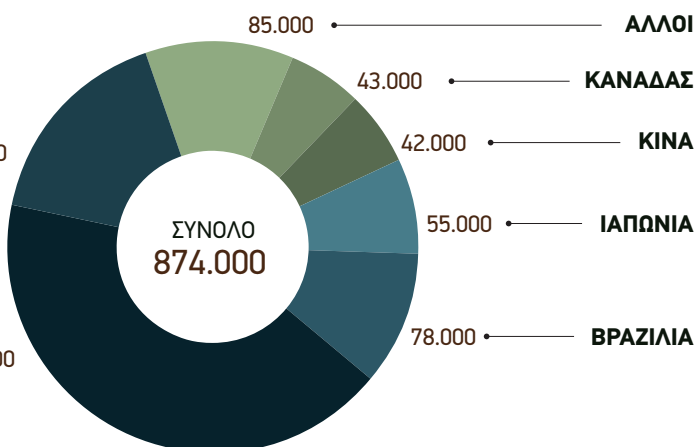
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΞΑΓΩΓΕΣ	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ	ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
-9,2%	-6,2%	+11%	-26%

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
2018/19

ΕΕ | 28 — 121.500

ΗΠΑ — 310.000



ΙΣΠΑΝΙΑ — 525.000

ΙΤΑΛΙΑ — 500.000

ΗΠΑ — 315.000

Σ. ΑΡΑΒΙΑ — 27.000

ΒΡΑΖΙΛΙΑ — 78.000

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ — 75.000

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
2018/19ΕΞΑΓΩΓΕΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
2018/19
(ΤΟΝΟΙ)

573.000

130.000

ΣΥΝΟΛΟ
844.000

Ε.Ε

ΤΥΝΗΣΙΑ

ΤΟΥΡΚΙΑ

ΜΑΡΟΚΟ

ΗΠΑ

ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΕΝΟΙ ΟΙ ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΟΙ ΠΙΟ ΩΡΙΜΟΙ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΩΝ

Καλή παραγωγή και μικρές προσβολές από τον δάκο δείχνουν να διαμορφώνουν ισορροπία στην αγορά λίγο πριν τη συγκομιδή

ΤΩΝ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ & ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Σε καλύτερο περιβάλλον εξελίσσεται αυτήν τη χρονιά η συναλλακτική σχέση των παραγωγών με το εμπόριο και τη μεταποιητική βιομηχανία στις επιτραπέζιες ελιές. Σε γενικές γραμμές η παραγωγή είναι καλή, με εξαίρεση ίσως κάποια τοπικά καιρικά φαινόμενα που άφησαν ζημιές (π.χ. Χαλκιδική), δάκος και γλοιοσπόριο δεν δούλεψαν όσο τον περασμένο χρόνο και γενικά οι ποιότητες σε όλες τις ποικιλίες είναι καλές. Την ίδια στιγμή, τα παθήματα των μεταποιητών από προηγούμενες χρονιές τους κάνουν να δείχνουν πιο ώριμοι και να βγαίνουν με πιο επεξεργασμένες τιμές που δείχνουν να αντιλαμβάνονται και τη θέση του παραγωγού. Αυτό που φαίνεται να διαταράσσει κάπως το κλίμα είναι η εκτεταμένη αποθεματοποίηση στην οποία επιδίδονται κυρίως μεγάλοι παραγωγοί και μεσάζοντες και η οποία δυσκολεύει τις παραλαβές προϊόντος από τη μεταποιητική βιομηχανία στον κατάλληλο χρόνο. Σημειωτέ-

ον ότι το θέμα αυτό έχει ανοίξει εδώ και κάποια χρόνια και για τις πράσινες ελιές (Χαλκιδικής και Κονσερβοελιά Αμφίσσης) δυσκολεύοντας στην ουσία τη θέση της βιομηχανίας. Αρκεί να αναφερθεί ότι στη Χαλκιδική, ενώ η συγκομιδή έχει ολοκληρωθεί, οι παραδόσεις ποιοτικού προϊόντος στη μεταποιητική βιομηχανία, γίνονται με το σταγονόμετρο. Κάπως έτσι, το 1,50 ευρώ για τις καλές ποιότητες φθάνει σε κάποιες περιπτώσεις το 1,60 -1,80. Αντίστοιχα η πράσινη της Αμφίσσης παίζει μεταξύ 0,90 και 1,20 κατά μέσο όρο. Με βάση τα παραπάνω, όλο το παιχνίδι μεταφέρεται τώρα στην ελιά Καλαμών και λιγότερο τη μαύρη της Αμφίσσης, όπου τον περασμένο χρόνο είχαμε το

**Η ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΗ ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ
ΔΥΣΚΟΛΕΥΕΙ ΤΙΣ ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ ΤΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ**



ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

παράδοξο οι τιμές να πέσουν την άνοιξη, λόγω της μεγάλης αποθεματοποίησης και της χαμηλότερης αντίστοιχα ζήτησης από τη μεταποιητική βιομηχανία. Λέγεται ότι αυτό είχε ως αποτέλεσμα, μέχρι και σήμερα να καταγράφονται αδιάθετα αποθέματα (παραγωγών και μεσαζόντων) από την προηγούμενη καλλιεργητική περίοδο.

Τα χαλαζόπληκτα πάνε για ελαιοποίηση

Λίγο πριν το κλείσιμο της συγκομιδής για την ελιά Χαλκιδικής η τιμή για το καθαρό προϊόν στην περιοχή της Ορμυλίας και των Βραστών, βρίσκεται στο 1,50 ευρώ το κιλό, τα 110 καθαρά τεμάχια, ενώ στις υπόλοιπες περιοχές που έχουν χαλαζοχτυπηθεί για τα σημαδεμένα οι παραγωγοί παίρνουν 60 λεπτά. Παράλληλα σύμφωνα με το ρεπορτάζ αρκετές ποσότητες δίνονται από τους παραγωγούς για ελαιοποίηση. Την ίδια ώρα η τιμή για την Κονσερβολιά Αμφίσσης έφθασε τα 1,30 ευρώ ανά κιλό για τα 110 τεμάχια, με τη συγκομιδή που βρίσκεται

στο 70% αυτές τις μέρες, να ολοκληρώνεται μέχρι τα τέλη του Οκτωβρίου. Από άποψη όγκου, αν και δεν είναι ακόμη σαφής η ποσότητα του προϊόντος, παραγωγοί και μεταποιητές είναι ικανοποιημένοι από τη φετινή χρονιά, η οποία έρχεται έπειτα από μια φτωχή παραγωγή για το 2018/19. Τα δέντρα φέτος μπόρεσαν να αναπτύξουν καρπό και να τον διατηρήσουν, ενώ σε αντίθεση με την Χαλκιδική δεν προέκυψαν υψηλής έντασης καιρικά φαινόμενα τα οποία θα μπορούσαν να υποβαθμίσουν την ποιότητα της ελιάς.



ΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΕΝΤΑΣΗΣ ΦΑΙΝΟΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΕΚΥΨΑΝ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ ΑΝΑΣΤΑΤΩΣΑΝ ΤΗ ΡΟΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Just taste...eat!



SIOURAS

ESTABLISHED 1926

**For us olives are not just a snack,
they are the life of a meal!**

Olives and Vegetables Processing, Packaging and Trade

A' Volos Industrial Area, 385 00, Volos, Greece / T: +30 24210 91400-9, F: +30 24210 91410
E: siourasv@otenet.gr, info@siouras.gr, www.siouras.gr





Το σύνολο των φυσικοχημικών και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών συνθέτουν τη συνολική αξία ενός ελαιολάδου

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΠΙΑ ΜΟΝΟ Η ΟΞΥΤΗΤΑ

Παλαιότερα επικρατούσε η αντίληψη ότι η ποιότητα του ελαιόλαδου εκφράζεται και ταυτίζεται μόνο με την οξύτητα. Αυτή η νοοτροπία όμως είναι λάθος γιατί η ποιότητα προσδιορίζεται και από άλλα φυσικοχημικά αλλά ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια και από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το ελαιόλαδο εξάλλου κρίνεται κυρίως από τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά που αισθάνεται, μυρίζει και γεύεται στο πιάτο του ο καταναλωτής. Όταν συνδυαστούν όλα τα κριτήρια, συνθέτουν τη συνολική αξία, που αναζητεί και επιβραβεύει με την επιλογή του ο τυποποιητής, ο έμπορος και τελικά ο καταναλωτής. Σήμερα όμως η αγορά δείχνει να κινείται με πιο γρήγορους ρυθμούς ενώ όπως υποστηρίζουν παράγοντες, υπάρ-

χουν ισχυρές ενδείξεις ότι για την αγορά το εξαιρετικά παρθένο που μπορεί να ανταποκριθεί στο σύνολο των κριτηρίων διαθέτει οξύτητα μικρότερη από 0.8% ενώ τα ελαιόλαδα που προτιμά κινούνται πολύ χαμηλότερα σε επίπεδα 0.5%. παρότι ο Κανονισμός της ΕΕ 2658/1991 που προσδιορίζει τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου θέτει το κατώφλι οξύτητας στο 0.8%. «Όσο πιο πολύ αυξάνεται η οξύτητα, τόσο πιο επηρεπές γίνεται το ελαιόλαδο στην οξειδωση, γι' αυτό και λέμε ότι σε οξύτητα πάνω από 0.5% είτε από την αρχή έχουν κάποια θέματα ιδίως στα οργανοληπτικά ή είναι πιο πιθανό να εμφανίσουν ελάττωμα ή να οξειδωθούν σε σχέση με τα ελαιόλαδα με οξύτητα χαμηλότερη του 0.5%» θα πει ο Μανώλης Σαλιβαράς ιδιοκτήτης της Multichrom Lab, εταιρείας που με έδρα την Αθήνα εξειδικεύ-

ΜΕ ΤΟ ΝΕΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ Η ΜΕΤΡΗΣΗ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΔΥΟ ΔΕΚΑΔΙΚΩΝ, ΠΟΥ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΟΤΙ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΤΟ 0.81 ΔΕΝ ΘΕΩΡΕΙΤΑΙ ΠΙΑ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

**Σε οξύτητα
πάνω από
0.5%,
είναι πιο
απίθανο το
ελαιόλαδο
να μείνει
έξτρα
παρθένο
στο χρόνο
ζωής του**

εται στον ποιοτικό έλεγχο του ελαιολάδου ενώ είναι και επικεφαλής της Ομάδας Γευσιγνώστών στο Διεθνή Διαγωνισμό του Λονδίνου. Ο ίδιος συμπληρώνει: «Επίσης ένας λόγος που η αγορά προτιμά να μην κάνει πράξεις με ελαιόλαδα που η οξύτητά είναι μεγαλύτερη του 0.6% είναι ότι πολλοί έμποροι και τυποποιητές γνωρίζουν ότι θα κρατήσουν το ελαιόλαδο από λίγους έως και αρκετούς μήνες πριν το διαθέσουν».

Επιπλέον καθώς η οργανοληπτική αξιολόγηση αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη βαρύτητα ως κριτήριο ποιότητας η επιλογή των ελαιολάδων καθοδηγείται και από τον εμπειρικό κανόνα ότι τα ελαιόλαδα με οξύτητα πάνω από 0.5% δεν διαθέτουν χαρακτηριστικά εξαιρετικού παρθένου. Αυτό βέβαια δεν είναι απόλυτο γιατί όπως υποστηρίζουν οι ειδικοί υπάρχουν πολλά ελαιόλαδα που ενώ στην αρχή της ζωής τους διαθέτουν πολύ χαμηλή οξύτητα ωστόσο τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά είναι πολύ χαμηλά. Αντίθετα υπάρχουν περιπτώσεις ελαιολάδων με οξύτητα σε επίπεδα μεγαλύτερα του 0.5% που ωστόσο διαθέτουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που πληρούν τις προϋποθέσεις του έξτρα. Βέβαια όπως επισημαίνουν οι ειδικοί ακόμη και μέσα στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου διαφέρουν πολύ τα ελαιόλαδα ως προς τη συμπεριφο-

ρά τους μέσα στο χρόνο. Έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η περίπτωση ελαιολάδων τα οποία στην αρχή της ζωής τους είχαν οριακή οξύτητα να συνεχίζουν να παραμένουν στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου μετά από ένα χρόνο, αν και κάτι τέτοιο όπως εξηγούν είναι σχετικά δύσκολο. Κατά κανόνα, όπως σημειώνει ο κ Σαλιβαράς «ελαιόλαδα με οξύτητα σε επίπεδα ανάμεσα στο 0.6-0.8% ακόμη και να διαθέτουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που τα κάνουν εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα παρόλαυτά σίγουρα τόσο λόγω της οξύτητας όσο και λόγω της οργανοληπτικής τους ποιότητας ο χρόνος ζωής τους είναι καταδικασμένος να είναι πολύ μικρότερος και η πιθανότητα μες τη διάρκεια ζωής του το προϊόν να αλλάξει κατηγορία είναι μεγάλη».

Υπάρχει χώρος στο ράφι και για την οξύτητα κοντά στο 0.8%

Το γεγονός ότι η αγορά γίνεται πιο απαιτητική όσον αφορά στην οξύτητα του εξαιρετικά παρθένου δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχει χώρος στο ράφι για εξαιρετικά παρθένα στο κατώφλι του 0.8%. Σύμφωνα με τον Γιάννη Μποτζάκη ιδιοκτήτη της εταιρείας «Φοινικιά» στο Ηράκλειο Κρήτης «πάντα υπήρχε μια τάση από ορισμένη μερίδα εμπόρων και τυποποιητών που απευθύνονται σε ειδικές ομάδες με υψηλά γευστικά κριτήρια να έχουν ένα σπέσιαλ έως 0.3-0.4% αλλά επίσης να διαθέτουν επίσης

κωδικούς ελαιολάδου που είναι μεν έξτρα αλλά έχει ψηλότερη οξύτητα γύρω στο 0.7% και τιμολογείται φθηνότερα. Ταυτόχρονα υπάρχουν κι αγορές που θέλουν λάδι με χαμηλότερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όχι μόνο λόγω τιμής αλλά και της πιο ήπιας γεύσης. Αυτές οι αγορές βρίσκονται συνήθως εκτός ΕΕ αλλά υπάρχουν μερίδια αγορών εντός της Ευρώπης. Για παράδειγμα η Γερμανία είναι πολύ αυστηρή αγορά αλλά υπάρχει ένα μέρος της αγοράς που ζητά και έξτρα χαμηλότερης ποιότητας».



Ο Γιάννης Μποτζάκης του ελαιοτριβείου «Φοινικιά» (κάτω δεξιά)

ΕΞΤΡΑ ΣΤΟ 0.5% ΘΕΛΟΥΝ ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Δεν συμφέρει την Ελλάδα που έχει αποκλίσεις στα φυσικοχημικά αλλά καλύτερα οργανοληπτικά

Σε διεθνές επίπεδο η Ισπανία έχει δείξει ενδιαφέρον να μεταβληθεί και να οριστεί το κατώφλι οξύτητας στους 0.5%. Αυτό βέβαια έχει εκδηλωθεί έως τώρα μόνο στα πλαίσια συναντήσεων είτε στο επίπεδο του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου είτε σε επίπεδο των διακρατικών συναντήσεων στις Βρυξέλλες και δεν έχει λάβει ευρύτερες διαστάσεις. Όπως αναφέρει ο κ. Σαλιβαράς «Ισπανοί εκπρόσωποι έχουν δηλώσει επιθυμία να μειωθούν τα όρια στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της ποιότητας και σε αντάλλαγμα να μην εφαρμόζεται η οργανοληπτική δοκιμή. Κάτι τέτοιο συμβαδίζει και εκφράζει τα συμφέροντα των Ισπανών που έχουν ακόμα μεγάλους όγκους λαδιών που ενώ έχουν άριστα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ποιότητας, δηλαδή οξύτητες, συντελεστές K, αριθμό υπεροξειδίων, όμως υστερούν στα οργανοληπτικά».

Ο λόγος που το ισπανικό ελαιόλαδο καταγράφει χαμηλότερες επιδόσεις στα οργανοληπτικά συνδέεται με τη βιομηχανική κλίμακα παραγωγής του ισπανικού μοντέλου. Έτσι κατά τη διάρκεια της συγκομιδής ο καρπός συλλέγεται πολύ γρήγορα και ξαφνικά συγκεντρώνεται μεγάλη ποσότητα ελιάς έξω από

τα ελαιοτριβεία τα οποία δεν μπορούν να ανταποκριθούν και να αλέσουν τους μεγάλους όγκους σε μικρά χρονικά διαστήματα. Με αποτέλεσμα ο καρπός να μένει συσσωρευμένος και να ανάβει κάτι που δημιουργεί οργανοληπτικά προβλήματα στο ελαιόλαδο. «Από την άλλη πλευρά στην Ελλάδα δεν μας συμφέρει μια αλλαγή στον Κανονισμό σαν αυτή που επιδι-

ΤΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΙΣΠΑΝΙΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΑ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ώκουν οι Ισπανοί διότι έχουμε αντίθετη εικόνα όσον αφορά στην παραγωγή ελαιόλαδου. Δηλαδή έχουμε μεγάλες αποκλίσεις όσον αφορά στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ποιότητας αλλά αντίθετα στα οργανοληπτικά δεν έχουμε τόσα θέματα όσα έχουν οι Ισπανοί μιλώντας βέβαια για τους κύριους όγκους παραγωγής», σημειώνει ο κ. Σαλιβαράς.

ΜΕΙΩΣΤΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΤΟ ΚΕΦΑΛΙ ΣΑΣ ΗΣΥΧΟ

Ειδικά για τα δύσκολα ελαιόλαδα που έχουν
οριακές τιμές οξύτητας και οργανοληπτικών

Παράγοντες της αγοράς αναφέρουν στο «Ελαιάς Καρπός - ΕΙ» ότι έχουν αρχίσει να εκδηλώνονται πρωτοβουλίες για μείωση του χρόνου διάρκειας του ελαιόλαδου ως αποτέλεσμα της αυξημένης απαίτησης της αγοράς για ακόμη πιο ποιοτικά έξτρα παρθένα. Παρόλα αυτά όπως υποστηρίζουν αυτό δεν αποτελεί ευρύτερη τάση στα ελαιόλαδα που είναι προς ευρεία κατανάλωση και ο χρόνος διάρκειας ζωής παραμένει σήμερα κυρίως στους 12-14 μήνες. Βέβαια υπάρχουν περιπτώσεις αλυσίδων που αυστηροποιούν τις προδιαγραφές μειώνοντας τους χρόνους διάρκειας ζωής ακόμη και σε 8 μήνες αλλά παράλληλα υπάρχουν και αντίθετα παραδείγματα.

Έτσι όπως αναφέρουν υπάρχουν σούπερ μάρκετ στο εξωτερικό που ζητούν από τους τυποποιητές να ανεβάζουν τη διάρκεια ζωής στους 24 μήνες. Αυτό άλλωστε συμβαδίζει με την εκτίμηση των ειδικών ότι ένα πολύ καλό ελαιόλαδο που συντηρείται σωστά μπορεί να διατηρήσει την ποιότητά του έως και δύο χρόνια.

Στο μέλλον όμως, όπως αναφέρουν στο «Ελαιάς Καρπός - ΕΙ» παράγοντες της αγοράς, θα μπορούσαν να επικρατήσουν μικρότεροι χρόνοι διάρκειας ζωής, ειδικότερα για τα δύσκολα ελαιόλαδα που έχουν οριακές τιμές οξύτητας και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Όπως σημειώνει ο κ. Σαλιβαράς «από τη στιγμή που έχει γίνει πιο σημαντικώ

το οργανοληπτικό προφίλ του προϊόντος ολοένα και περισσότερα λάδια μεσαίας ή και οριακής ποιότητας θα διεκδικούν ένα χώρο στο ράφι έστω και με μειωμένο χρόνο ζωής με τον οποίο δεν θα μεταβληθούν σημαντικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά» και συμπληρώνει «πάρα πολλές φορές έρχο-

ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΙΟΘΕΤΗΣΕΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ 8 ΜΗΝΩΝ

νται έμποροι και τους τυποποιητές και με ρωτάνε τι χρόνο ζωής να βάλουν.

Γενικά συμβουλεύω να μειώσουν τους χρόνους ζωής για να μην έχουν προβλήματα. Επειδή όμως το λέω δεν αποτελεί και ευρύτερη τάση, τουλάχιστον όχι ακόμα. Στο μέλλον όμως θα μπορούσε να επικρατήσουν μικρότεροι χρόνοι διάρκειας ζωής, ειδικότερα για τα ελαιόλαδα που βρίσκονται στο όριο της κατηγορίας. Αν κάποιος πιάσει πάντως για να μειωθεί ο χρόνος διάρκειας πάντως θα είναι τα σούπερ μάρκετ για να μην έχουν στα ράφια λάδια για μεγάλα χρονικά διαστήματα που μπορεί να αποδειχθούν εκτός των ορίων του κανονισμού ποιότητας σε πιθανό έλεγχο».



Ο Μανώλης Σαλιβαράς, ιδιοκτήτης της Multi-chrom Lab και επικεφαλής της Ομάδας Γευσιγνωστών στο Διεθνή Διαγωνισμό του Λονδίνου

agronews.gr



Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή

 **Agronews**

Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Το γευστικό ταξίδι αυτού του τεύχους καλύπτει ένα πολύ μεγάλο κομμάτι του ελλαδικού χώρου. Πρώτη στάση η Δυτική Αττική και συγκεκριμένα η περιοχή των Μεγάρων. Από εκεί βορειοδυτικά και συγκεκριμένα στην πολλά υποσχόμενη Ήπειρο. Στη συνέχεια μια στάση στα Χανιά της Κρήτης κι από εκεί επιστροφή στη Πελοπόννησο, ανατολικά αλλά και δυτικά..

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



BIO

ΝΙΚΟΛΑΟΥ FAMILY

Η Οικογένεια Νικολάου δραστηριοποιείται στην ελιά και το ελαιόλαδο περισσότερα από εκατό χρόνια. Το έτος ιδρύσεώς της είναι το 1875, κάτι που πολλοί λίγοι μπορούν να επιδείξουν τόσο στον ελληνικό, όσο και στον ευρωπαϊκό χώρο. Το BIO είναι ένα βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται αποκλειστικά και μόνο μέσω μηχανικών μεθόδων. Οργανοληπτικά κινείται σε λεπτές και φινετσάτες γραμμές με έντονα τόσο τα φυτικά όσο και τα βοτανικά στοιχεία που οδηγούν σε ένα διακριτικό και σταθερό τελείωμα.



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

KONAKIS OLIVE OIL

Στους πρόποδες του Ζαλόγγου, στο 23ο χλμ. της εθνικής οδού Πρέβεζας-Ιωαννίνων, σε μια περιοχή γεμάτη αρχαίες μνήμες, ιστορία και πολιτισμό, έχει την έδρα της η εταιρεία Κονάκης. Αναμφίβολα ένα εξαιρετικά ισορροπημένο προϊόν, που κινείται σε πράσινες νότες ισορροπίας.

ΘΥΡΕΑ

ARISTON ARCADIA COOPERATIVE

Αποκλειστικά από καρπό που παράγεται στην περιοχή Θυρέα Αρκαδίας στα 400 μ. υψόμετρο στην ανατολική ακτή της Πελοποννήσου παράγεται το ομώνυμο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Εξαιρετικά ισορροπημένο με έντονα τα φρουτώδη αποτυπώματα σε μύτη και στόμα.

MONASTERY

TERRA CRETA

Το εξαιρετικό αυτό παρθένο ελαιόλαδο προέρχεται από τους ελαιώνες της Ιεράς Μονής Χρυσosκαλιτίτσας, οι οποίοι βρίσκονται στα δυτικά παράλια του νομού Χανίων καθώς και στην περιοχή της Ελαφονήσου. Ιδιαίτερα διακριτικό τόσο αρωματικά, όσο και γευστικά.



Ελαιόλαδο



Πολύπλοκα εκρηκτικό

Πολυδιάστατο αρωματικά και ταυτόχρονα τυπικό προσφέρει σε όποιον το δοκιμάσει μια καλή ευκαιρία να ανακαλύψει τη στιβαρή δομή και την εκρηκτική προσωπικότητα της ποικιλίας. Αρώματα και γεύσεις, αγκινάρας, μπαχαρικών και φρέσκων βοτάνων οδηγούν σε μια έντονη και μακριά επίγευση.



BITTER GRAY

GOUTIS ESTATE

Ο Γιώργος Γκουτής δεν κρύβει ούτε την απέραντη αγάπη του για τον τόπο καταγωγής του, την Ηλεία, ούτε βέβαια και την αφοσίωσή του στο πολύπλοκο ελαιόλαδο ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας. Αυτοί οι δύο άξονες συνθέτουν και τη φιλοσοφία της εταιρείας.

Ισορροπία και φινέτσα

Ένα 100% οργανικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ελαιώνες της Αρχαίας Ολυμπίας. Οργανοληπτικά ξεδιπλώνει ένα επίμονο γαϊτανάκι αρωμάτων και γεύσεων που ξεκινά με φυτικές νότες, περνά από έντονες πυρηνόκαρπες νύξεις φρούτων χαρίζοντας ένα επίμονο τελείωμα μπαχαρικών.



ΜΥΘΟCΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ ΠΓΕ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ OLIVE MILL

Ένα ακόμα εξαιρετικό προϊόν αποκλειστικά μηχανικής επεξεργασίας από την εταιρεία Παπαδόπουλος.

Παράγεται αποκλειστικά από πιστοποιημένους οργανικούς ελαιώνες με στόχο τόσο την υψηλή ποιότητα όσο και την έκφραση της τυπικότητας της περιοχής.





Κυκλοκόνιο

Ξεφεύγει με την υγρασία

Προληπτικός ψεκασμός και καλός αερισμός και φωτισμός του φυλλώματος των ελαιοδένδρων δρουν ανασταλτικά στον κίνδυνο προσβολής από κυκλοκόνιο, που μπορεί να προκαλέσει πολύ σημαντική μεγάλη μείωση στον όγκο παραγωγής των ελαιοδέντρων

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ-ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ

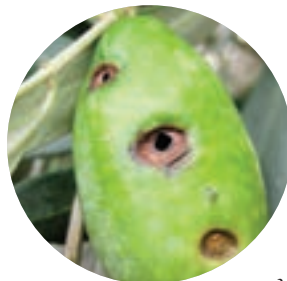


Ο βροχερός και υγρός καιρός αποτελεί ιδανικό πεδίο δράσης για τον μύκητα που προκαλεί το κυκλοκόνιο, με την ένταση της ασθένειας να επηρεάζεται όχι μόνο από το ύψος και τις ημέρες βροχής, αλλά και από την πολύ υψηλή υγρασία, όπως σε περιπτώσεις διαβροχής του φυλλώματος με τη μορφή δροσιάς ή ομίχλης.

Για τους παραπάνω λόγους το αραίωμα του φυλλώματος στα πυκνά δένδρα για τη δημιουργία συνθηκών καλού αερισμού και φωτισμού κρίνεται καίριας σημασίας σύμφωνα με τους γεωπόνους του Περιφερειακού Κέντρου Προστασίας Φυτών & Ποιοτικού Ελέγχου Βόλου, όπως και ο φθινοπωρινός ψεκασμός με χαλκούχα σκευάσματα, των οποίων η εφαρμογή χρειάζεται να επαναληφθεί μετά από βροχή.

Άριστες θερμοκρασίες ανάπτυξης του μύκητα είναι οι 16-20°C σύμφωνα με τους ειδικούς και οι προσβολές πραγματοποιούνται συνήθως την άνοιξη και το φθινόπωρο. Κατά το χειμώνα συμβαίνουν εφόσον ο καιρός είναι ήπιος (θερμοκρασίες 3-5°C). Εντονότερες προσβολές εμφανίζονται σε ελαιώνες που βρίσκονται σε υγρές και κλειστές περιοχές, καθώς επίσης και σε ελαιώνες πυκνής φύτευσης, καθώς εκεί διευκολύνεται η συγκέντρωση υγρασίας και η δημιουργία ιδανικών συνθηκών για την εξάπλωση και ανάπτυξη του μύκητα. Οι καιρικές συνθήκες του φθινοπώρου ευνοούν τη δραστηριότητα του παθογόνου.

Ο μύκητας αυτή την εποχή προσβάλλει κυρίως τα φύλλα, τους μίσχους των φύλλων, τους ποδίσκους των καρπών και σπανιότερα τους καρπούς. Εμφανίζεται κυρίως στην επάνω επιφάνεια των φύλλων προκαλώντας σε αυτά χαρακτηριστικές στρογγυλές τεφροκαστανές κηλίδες, που περιβάλλονται από καστανόμαυρες ζώνες. Οι κηλίδες στους μίσχους των φύλλων και στους ποδίσκους των καρπών είναι στενόμακρες και επίσης τεφροκαστανές. Σύμφωνα με τους γεωπόνους του Περιφερειακού



Κέντρου Προστασίας Φυτών & Ποιοτικού Ελέγχου Ηρακλείου, οι ποικιλίες Θρουμπολιά, Καλαμών, Άμφισσας και Τσουνάτη είναι ευπαθείς στη μυκητολογική προσβολή, με την Κορωνέικη (ψηλολιά) να είναι περισσότερο ανθεκτική. Επιπλέον, οι ειδικοί από τις αρμόδιες

υπηρεσίες του Ηρακλείου εφιστούν την προσοχή στη συνιστώμενη δόση και στο χρόνο αναμονής μέχρι τη συγκομιδή κατά την εφαρμογή των μυκητοκτόνων και προτρέπουν τους παραγωγούς να επιλέξουν κατάλληλα σκευάσματα για να αποφευχθεί η παρουσία υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών προϊόντων στο ελαιόλαδο.

Μαζί έρχεται και η κερκόσπορα

Άλλη μία σημαντική μυκητολογική ασθένεια που σε συνδυασμό με το κυκλοκόνιο προκαλούν πρόωρη φυλλόπτωση είναι η κερκόσπορα της ελιάς. Στην κάτω επιφάνεια των προσβεβλημένων από κερκόσπορα φύλλων της ελιάς εμφανίζεται μεταχρωματισμός σκούρου χρώματος που μπορεί να μπερδευτεί από κάποιον μακροσκοπικά με καπνιά, ενώ στην πάνω επιφάνεια εμφανίζονται χλωρωτικές ή κίτρινες κηλίδες που νεκρώνονται με αποτέλεσμα έντονη φυλλόπτωση πιο μετά κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας, την άνοιξη και το καλοκαίρι. Στους άωρους καρπούς ο μύκητας αυτός προκαλεί καστανές κηλίδες, ελαφρά βυθισμένες, ενώ στους ώριμους η συνένωση των γειτονικών κηλίδων προκαλεί σήψη. Συχνά οι μολύνσεις συνυπάρχουν με έντονες προσβολές ακαρέων Eriophyidae.

Για την προστασία των ελαιοδέντρων από φθινοπωρινές προσβολές συστήνεται και εδώ προληπτικός ψεκασμός με χαλκούχα μυκητοκτόνα που έχουν ταυτόχρονη δράση και κατά του κυκλοκονίου, όπως συστήνουν οι αρμόδιοι στις φυτοϋγειονομικές υπηρεσίες του Ηρακλείου. Μεγαλύτερη ανάγκη προστασίας έχουν ελαιώνες που βρίσκονται σε περιοχές υγρές ή πεδινές με ανεπαρκή αερισμό όπως



Οι ψεκασμοί με χαλκούχα σκευάσματα για το κυκλοκόνιο και τις άλλες εποχιακές μυκητολογικές ασθένειες, προστατεύουν την καλλιέργεια και από βακτηριακές μολύνσεις

και ελαιώνες πυκνής φύτευσης, καθώς η ύπαρξη και διατήρηση υψηλής υγρασίας βοηθά στην ανάπτυξη και αυτού του μυκητολογικού εχθρού.

Από πληγές το βακτήριο της καρκίνωσης

Κυρίως παράσιτο πρόσφατων πληγών είναι το παθογόνο βακτήριο *Pseudomonas savastanoi*, το οποίο ευθύνεται για την ασθένεια της καρκίνωσης στην ελιά, με τους καλλιεργητές να πρέπει συνεχώς να εστιάζουν στην αποτροπή της εισόδου του βακτηρίου σε οποιαδήποτε πληγή του δέντρου, είτε αυτή προκαλείται από τα ραβδίσματα κατά τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου, το κλάδεμα, το χαλάζι, τον παγετό ή τις ουλές από την πτώση των φύλλων. Οι μολύνσεις απαιτούν βροχερό και δροσερό καιρό καθώς και τη βοήθεια του ανέμου.

Έτσι, σύμφωνα με τους γεωπόνους του Περιφερειακού Κέντρου Προστασίας Φυτών & Ποιοτικού Ελέγχου Βόλου, συνιστάται ο καθαρισμός των ελαιοδένδρων από τα προσβεβλημένα μέρη που πρέπει να αφαιρούνται και να καίγονται, να μην διενεργείται κατά τη διάρκεια βροχερών και ιδιαίτερα υγρών περιόδων και να διενεργείται καλλίτερα κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών.

Ακόμη, συστήνεται όταν επικρατεί βροχερός και υγρός καιρός να αποφεύγεται η συλλογή του ελαιοκάρπου με ράβδισμα των δένδρων καθώς και το κλάδεμα, ιδίως σε ελαιώνες που έχουν προσβολή καρκίνωσης ή γειτονεύουν με προσβεβλημένους. Επισημαίνεται πως οι ψεκασμοί με χαλκούχα

σκευάσματα για το κυκλοκόνιο και τις άλλες εποχιακές μυκητολογικές ασθένειες, προστατεύουν την καλλιέργεια και από βακτηριακές μολύνσεις, καθώς δεν αφήνουν το βακτήριο να εισέλθει ζωντανό στις πληγές. Ο ψεκασμός των δένδρων με χαλκούχα σκευάσματα θα πρέπει να γίνεται αμέσως μετά από το κλάδεμα, καθώς και μετά από χαλαζόπτωση και παγετό ή άλλες περιπτώσεις στις οποίες δημιουργούνται πληγές. Σε περίπτωση εγκατάστασης νέου ελαιώνα πρέπει να φυτεύονται δενδρύλια υγιή, τα οποία να προέρχονται από πιστοποιημένα φυτώρια, έτσι ώστε να μην βρίσκεται ήδη μέσα τους το βακτήριο.

Ευπαθείς ποικιλίες

Στο κυκλοκόνιο οι πιο ευπαθείς ποικιλίες είναι οι Θρουμπολιά, Καλαμών, Άμφισσας και Τσουνάτη. Η Κορωνέϊκη είναι πιο ανθεκτική ενώ αντίθετα είναι πολύ ευαίσθητη στο βακτήριο της καρκίνωσης. Μεγάλη ανάγκη προστασίας από την κερκόσπορα έχουν ελαιώνες που βρίσκονται σε περιοχές υγρές ή πεδινές με ανεπαρκή αερισμό, όπως και ελαιώνες πυκνής φύτευσης.

Σε επιφυλακή για την Xylella Fastidiosa



Στα κορυφαία παράσιτα καραντίνας της νέας λίστας που συντάχθηκε από το συνεργατικό κέντρο έρευνας (JRC) της Ευρωπαϊκής Ένωσης βρίσκεται το βακτήριο Xylella Fastidiosa, ο εχθρός της ελιάς που έχει ήδη σκοτώσει χιλιάδες ελαιόδεντρα στη Ν. Ιταλία και εξελίσσεται σε εφιάλτη για τους ελαιοκαλλιεργητές όλου του κόσμου, με τις φυτοϋγειονομικές υπηρεσίες της Ελλάδας να δίνουν μάχη να το κρατήσουν εκτός συνόρων.

Η λίστα απαριθμεί 20 παράσιτα καραντίνας ως παράσιτα προτεραιότητας για τις δυνητικές οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις τους στη γεωργία και τη δασοκομία της ΕΕ και συντάχθηκε σύμφωνα με νέα μεθοδολογία που εξασφαλίζει μεγαλύτερη «βαρύτητα» στα αποτελέσματα ενώ δημοσιεύθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Η νέα μεθοδολογία δείχνει ότι το βακτήριο Xylella Fastidiosa, το παράσιτο με τις μεγαλύτερες επιπτώσεις στις γεωργικές καλλιέργειες, συμπεριλαμβανομένων των φρούτων, έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει ετήσιες απώλειες παραγωγής 5,5 δισ. ευρώ, επηρεάζοντας το 70% των ελαιόδεντρων άνω των 30 ετών και το 35% των νεότερων, 11% των εσπεριδοειδών, 13% αμυγδαλιών και μεταξύ 1-2% της παραγωγής σταφυλιών σε ένα σενάριο πλήρους διασποράς σε ολόκληρη την ΕΕ.

Αυτό θα έθετε σε κίνδυνο περίπου 300.000 θέσεις εργασίας σε όλη την Ευρώπη που συμμετέχουν επί του

παρόντος στην παραγωγή αυτή.

Εκτός από τις άμεσες επιπτώσεις στην παραγωγή, τα παράσιτα έχουν σημαντικές έμμεσες επιπτώσεις στους ανάντη ή κατάντη οικονομικούς τομείς.

Ανάμεσα στις κορυφαίες απειλές στον κατάλογο που δημοσιεύθηκε στις 11 Οκτωβρίου, εκτός από το βακτήριο Xylella Fastidiosa που επηρεάζει τα ελαιόδεντρα, τα αμύγδαλα, τα αμπέλια και τα εσπεριδοειδή μεταξύ άλλων σημαντικών καλλιεργειών, βρίσκεται και το ιαπωνικό σκαθάρι, το Citrus Black Spot, το

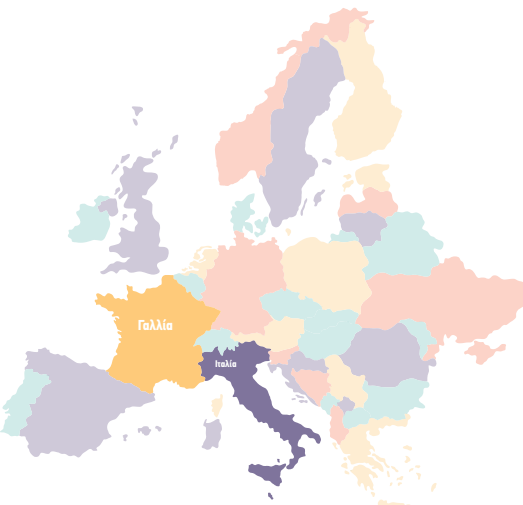
Το βακτήριο Xylella Fastidiosa επηρεάζει κυρίως τα ελαιόδεντρα, τα αμύγδαλα, τα αμπέλια και τα εσπεριδοειδή.

ΤΟ ΠΑΡΑΣΙΤΟ ΤΗΣ XYLELLA ΕΧΕΙ ΤΗ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΕΤΗΣΙΕΣ ΑΠΩΛΕΙΕΣ 5,5 ΔΙΣ. ΕΥΡΩ

πρασίνισμα των εσπεριδοειδών και το ασιατικό σκαθάρι με το μακρύ κέρα. Η συμπερίληψη αυτών των παρασίτων στον ευρωπαϊκό κατάλογο επιβλαβών οργανισμών σημαίνει υποχρεώσεις για τα κράτη μέλη όσον αφορά ενημερωτικές εκστρατείες, ενισχυμένες έρευνες, σχέδια έκτακτης ανάγκης, σχέδια προσομοίωσης και σχέδια δράσης για την εκρίζωση.

Πέρασε τα σύνορα της Γαλλίας

Τον εντοπισμό δύο μολυσμένων από Xylella διακοσμητικών ελαιόδεντρων ανακοίνωσε το υπουργείο Γεωργίας της Γαλλίας αναφέροντας ότι θα προβεί στο ξερίζωμα όλων των ευάλωτων φυτών σε ακτίνα πέντε χιλιομέτρων.



Εκτινάζσσεται το κόστος συγκομιδής με τα δίκτυα στο έδαφος

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

Το πρώτο βήμα για τη μείωση του κόστους παραγωγής στο ελαιόλαδο, πρέπει να γίνει με τη μείωση του κόστους συγκομιδής, καθώς είναι κάτι άμεσο και επιτεύξιμο με τα υπάρχοντα μηχανήματα, σύμφωνα με τα συμπεράσματα που εξήχθησαν από τις τοποθετήσεις του σεμιναρίου «Σύγχρονες τεχνικές για τη μηχανική συλλογή της ελιάς». Στο σεμινάριο που πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 5 Οκτωβρίου στην Αθήνα, κύριος εισηγητής του οποίου ήταν ο καθηγητής Franco Famiani από το πανεπιστήμιο της Περούτζια, παρουσιάστηκαν αναλυτικά όλα τα μηχανήματα που κυκλοφορούν στην αγορά για συλλογή ελαιοκάρπου, αλλά το μήνυμα ήταν ένα, αν οι ελιές πέσουν κάτω, το κόστος εργατικών εκτινάζσσεται. Η εφαρμογή της λεγόμενης «ομπρέλας», που τυλίγει το δέντρο και συλλέγει τον καρπό που πέφτει ή άλλων μηχανημάτων που συλλέγουν τον καρπό με παραπέτα χωρίς να τον αφήνουν να πέσει στο έδαφος, μπορούν να μειώσουν δραστικά τα κόστη συγκομιδής, περιορίζοντας παράλληλα κατά πολύ και τον

ΤΟ ΡΑΒΔΙΣΤΙΚΑ ΧΕΙΡΟΣ ΜΑΖΙ ΜΕ ΟΜΠΡΕΛΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΚΑΡΠΟΥ ΥΠΟΣΧΟΝΤΑΙ ΥΨΗΛΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ

απαιτούμενο χρόνο, με αποτέλεσμα το ελαιόλαδο που θα προκύψει θα έχει την ποιότητα που θέλει ο παραγωγός, αυτή που έχει προγραμματίσει και όχι αυτή που «έκατσε» λόγω καθυστέρησης στη συγκομιδή εκατοντάδων ελαιόδεντρων.

Τρεις κατηγορίες μηχανολογικού εξοπλισμού

Τρεις είναι οι μεγάλες κατηγορίες μηχανολογικού εξοπλισμού για τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου, οι δονητές κορμού που συνοδεύονται από ομπρέλα συλλογής (δύο εργάτες), οι μηχανές χειρός με δόνηση ή χτένια (σημειώθηκε πως τα καλύτερα αποτελέσματα φέρνει το Olivium της Pellene) και δίκτυα (>6 εργάτες) και τα μηχανήματα συγκομιδής υπέρπυκνης φύτευσης, ο «καβαλάρης» (straddle) ή νεώτερα μηχανήμα-

ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ FAMIANI ΕΔΕΙΞΕ ΠΩΣ ΜΕ 7 ΕΥΡΩ ΤΗΝ ΩΡΑ ΜΕΡΟΚΑΜΑΤΟ ΚΑΙ 3,5 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΣΥΜΦΕΡΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΔΟΝΗΤΗ ΜΟΝΟ ΑΝ ΤΑ ΔΕΝΤΡΑ ΕΧΟΥΝ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 15 ΚΙΛΑ ΚΑΡΠΟ ΤΟ ΕΝΑ, ΑΛΛΙΩΣ ΣΥΜΦΕΡΟΥΝ ΤΑ ΜΗΧΑΝΑΚΙΑ

τα για υπέρπυκνη φύτευση σε σειρές μεγαλύτερου πλάτους, όπως το «Athena». Τα μηχανήματα υπέρπυκνης διαθέτουν πλατφόρμες με παραπέτα για να συλλέγουν τον καρπό και οι δονητές κορμού ομπρέλες. Με δεδομένο ότι στην πλειοψηφία τους οι ελαιώνες της χώρας μας δεν είναι υπέρπυκνοι, λόγος γίνεται για την εντατική καλλιέργεια όπου οι επιλογές είναι ο δονητής κορμού με ομπρέλα και οι μηχανές χειρός.

Προγραμματισμένο στήσιμο ελαιώνα για χρήση δονητή κορμού

Οι συνδυασμοί που μπορούν να προκύψουν είναι πολλοί. Δονητής με ομπρέλα και μηχανές χειρός για ποικιλίες που είτε μαζεύονται νωρίς είτε έχουν γενετικά μεγάλη απαιτούμενη δύναμη για αποκόλληση του καρπού, όπως είναι η Κορωνέικη. Μηχανές χειρός με ομπρέλα χωρίς δονητή είτε γιατί δεν συμφέρει λόγω κόστους απόκτησης του δονητή, είτε γιατί τα δέντρα δεν έχουν το κατάλληλο σχήμα μόρφωσης για χρήση δονητή, είτε γιατί η κλίση του εδάφους δεν είναι κατάλληλη. Να σημειωθεί πως ένας ελαιώνας πρέπει να στηθεί από την πρώτη μέρα με συγκεκριμένο τρόπο, αν επιθυμία του παραγωγού είναι να προχωρά σε συλλογή με δονητή κορμού. Τα νέα δέντρα πρέπει να υποστυλώνονται σε χοντρούς απόλυτα κατακόρυφους και

λείους πασσάλους με καλό δέσιμο και να κλαδεύονται έτσι ώστε να σχηματιστεί κατακόρυφος κορμός, ομαλός, χωρίς εξογκώματα και διακλαδώσεις, με ύψος 1-1,2 μ. πάνω από την επιφάνεια του εδάφους κι από εκεί και πέρα να συνεχίζουν οι βραχίονες με μικρή γωνία προς τον κορμό.

Στο 80% η απόδοση του δονητή

Όμως ο κάθε παραγωγός χρειάζεται κάποιο διαφορετικό συνδυασμό, γι' αυτό πρέπει να υπολογίσει τα έξοδα και τα έσοδα ανάλογα με το δικό του χωράφι, όπως επώθηκε στο σεμινάριο. Η τιμή του ελαιολάδου, η τιμή του μεροκάματου, το πόσο φορτωμένα είναι τα δέντρα, η εποχή που θέλει ο παραγωγός να συγκομίσει και πολλά άλλα πρέπει να ληφθούν υπ' όψη για να βρεθεί η συμφέρουσα σε χρήματα λύση συγκομιδής.

Μελέτη του καθηγητή Famiani που δίνει παραδείγματα σε συγκεκριμένες περιπτώσεις έδειξε πως με 7 ευρώ την ώρα μεροκάματο και 3,5 ευρώ το κιλό το ελαιόλαδο, συμφέρει σε χρήματα η χρήση δονητή μόνο αν τα δέντρα έχουν πάνω από 15 κιλά καρπό το ένα, αλλιώς συμφέρουν τα μηχανάκια. Αν το ελαιόλαδο έχει καλή τιμή, συμφέρουν τα μηχανάκια ή συνδυασμός με δονητή, καθώς δεν πρέπει να χαθεί καθόλου από την παραγωγή, με τον δονητή να πιάνει 80% απόδοση συγκομιδής.



Μέχρι και θάνατο δέντρων προκαλούν οι λανθασμένοι χειρισμοί

Η δημιουργία εκτεταμένων πληγών σε μεγάλους κλάδους, κλαδίσκους, αλλά και στον κορμό των δέντρων είναι το κύριο αρνητικό αποτέλεσμα που μπορεί να προκύψει από λανθασμένους χειρισμούς κατά τη μηχανική συλλογή του ελαιοκάρπου. Οι πληγές αποτελούν πύλη εισόδου για μύκητες και βακτήρια όπως αυτό της καρκίνωσης. Μάλιστα σε περιπτώσεις που αφαιρείται όλο το φλοιόμα περιμετρικά σε ένα σημείο κάποιου κλαδίσκου, βραχίονα ή κορμού, προκαλείται θάνατος στο τμήμα μετά την πληγή. Κάνοντας χρήση δονητή κορμού, η δύναμη πρέπει να είναι ειδικά ρυθμισμένη για τα δέντρα της καλλιέργειας, καθώς μεγαλύτερη πίεση σε συνδυασμό με πιο μαλακή κατάσταση του φλοιού του δέντρου μπορούν να ξεφλουδίσουν τον κορμό στο σημείο πρόσδεσης του δονητή. Αυτό αποβαίνει μοιραίο για το δέντρο, καθώς ο φλοιός αποτελεί το τμήμα μέσω του οποίου μετακινούνται τα φωτοσυνθετικά προϊόντα στο φυτό από και προς τις ρίζες.

Υλικά ελαιοσυλλογής της HELLAGRO® για συγκομιδή και συσκευασία ελαιόκαρπου

Η HELLAGRO ΑΕ είναι από τις λίγες εταιρείες που διαθέτει πιστοποιημένα υλικά ελαιοσυλλογής, κατασκευασμένα με τις πλέον σύγχρονες προδιαγραφές. Η εταιρεία παρέχει ελαιόδχτα Duromesh και Olivagro, ελαιόδχτα μόνιμης στρώσης Permamesh, γκρι ελαιόπανα ONE 525, καθώς και σακιά ιούτης με ρίγες, υφαντά σακιά πολυπροπυλενίου RED-3 (γκρι τρίγυα) και πράσινα δικτυωτά σακιά.

Ελαιόδχτα Duromesh και Olivagro

Τα επώνυμα ελαιόδχτα της HELLAGRO® Duromesh και Olivagro, ξεχωρίζουν για την πυκνή τους πλέξη, με κόμπους, καθώς και για την περιμετρική πράσινη ούγία που διαθέτουν. Αυτά τα χαρακτηριστικά εξασφαλίζουν μεγαλύτερη αντοχή των δικτύων, αποτρέπουν το δίπλωμα στις άκρες ενώ διευκολύνεται η σταθερή τους τοποθέτηση σε κάθε τύπο χωραφιού. Είναι διαθέσιμα σε διάφορες διαστάσεις, από μικρές 4x6 & 4x8 μέχρι 8x12 & 8x14 cm, ώστε να καλύπτουν κάθε σύστημα φύτευσης. Οι ενισχυμένες πλευρές διευκολύνουν το χειρισμό των δικτύων κατά τη μετακίνη-



σή τους, διαθέτουν σταθεροποιητές έναντι της UV ακτινοβολίας ενώ δεν περιέχουν τοξικές ουσίες που μπορεί να αλλοιώσουν τη σύσταση και την ποιότητα των καρπών.

Ελαιόδχτα μόνιμης στρώσης Permamesh

Τα ελαιόδχτα μόνιμης στρώσης Permamesh προορίζονται για τοποθέτηση σε ελαιώνες όπου η συγκομιδή γίνεται με φυσική πτώση των ελιών μέσω της ωρίμανσης και του αέρα. Παράγονται από πολυαιθυλένιο υψηλής πυκνότητας με σταθεροποίηση έναντι της UV ακτινοβολίας, που τα καθιστά ιδανικά για μακροχρόνια τοποθέτηση.

Ελαιόπανα ONE 525

Τα γκρι ελαιόπανα ONE 525 της HELLAGRO® παράγονται από άριστης ποιότητας πολυπροπυλένιο, πυκνής ύφανσης που εξασφαλίζει εξαιρετική μηχανική αντοχή, με συνεχές πλέξιμο χωρίς παραφασάδες και ανοίγματα, ενώ διαθέτουν διπλό στρίψωμα στις τέσσερις πλευρές ώστε να μην ανοίγει η πλέξη.

Υφαντά σακιά πολυπροπυλενίου RED-3

Όσον αφορά τη συσκευασία και τη μεταφορά των ελαιόκαρπων, η HELLAGRO® προ-

σφέρει σακιά πολυπροπυλενίου RED-3 γκρι χρώματος με κόκκινες ρίγες, στριφωμένα, ώστε να μην ξηλώνονται. Διαθέτουν πυκνή πλέξη που διασφαλίζει ασφαλή μεταφορά και αποθήκευση των καρπών.

Σακιά ιούτης με ρίγες

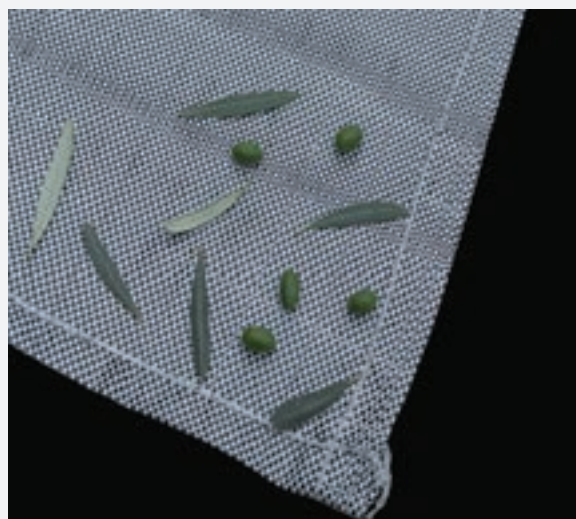
Τα σακιά ιούτης με κόκκινες ή μπλε ρίγες είναι ιδιαίτερα ανθεκτικά, στριφωμένα, επιτρέπουν στο προϊόν να αναπνέει, ενώ παράλληλα το προστατεύουν από μικροτραυματισμούς λόγω της μαλακής υφής που έχει το συγκεκριμένο υλικό κατασκευής.

Πράσινα δικτυωτά σακιά

Τέλος η εταιρεία προσφέρει δικτυωτά σακιά από ίνα πολυαιθυλενίου (μεισινέζα) σε πράσινο χρώμα. Τα συγκριμένα προσφέρουν εξαιρετικό αερισμό στους καρπούς, ενώ η πυκνή πλέξη τους προστατεύει τους καρπούς από τραυματισμούς. Τα σακιά ιούτης και τα υφαντά διατίθενται σε χωρητικότητες 40, 50, 60 και 70 κιλών, ενώ τα δικτυωτά για 50 κιλά. Τα ποιοτικά και επώνυμα προϊόντα της εταιρείας HELLAGRO® διασφαλίζουν τη σωστή, ασφαλή και απροβλημάτιστη συλλογή των καρπών, με ελεγμένες προδιαγραφές ποιότητας και χωρίς απώλειες σε υλικό ή σε καρπούς.

Κωνσταντίνος Κρασάς,

Group Product Manager, Γεωπόνος ΓΠΛΑ



ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ NUTRIMORE

Αυξημένες αποδόσεις στον ελαιώνα

Η ελιά, ανθεκτική από τη φύση της, συχνά δημιουργεί τη λανθασμένη εντύπωση ότι έχει χαμηλές απαιτήσεις θρέψης. Υψηλές αποδόσεις όμως έρχονται μόνο με επαρκή λίπανση.

● Το Άζωτο είναι καθοριστικό για τη διαφοροποίηση των οφθαλμών σε ανθοφόρους και βλαστοφόρους, άρα για τις αποδόσεις της επόμενης χρονιάς. Επίσης καθορίζει την τρέχουσα ανοιχιάτικη νέα βλάστηση. Ευνοεί την καλή ανθοφορία και την επιτυχημένη καρπόδεση ενώ παραμένει βασική προϋπόθεση για την υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα αλλά και το καλό μέγεθος του καρπού. Θα πρέπει να αποφεύγονται λιπάσματα που περιέχουν νιτρικό άζωτο το οποίο εμφανίζει απώλειες 40-50% τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων, ενώ οι παραδοσιακά πρώιμες λιπάνσεις στην ελιά επιδεινώνουν την κατάσταση.

● Επάρκεια Καλίου εξασφαλίζει μεγάλο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα.

● Το Μαγνήσιο, βασικό δομικό συστατικό της χλωροφύλλης, επιδρά άμεσα στη φωτοσύνθεση. Έλλειψη μαγνησίου επηρεάζει την ανάπτυξη των δένδρων και

μειώνει τις τελικές αποδόσεις.

● Το Βόριο τέλος είναι αναντικατάστατο στοιχείο για την ελιά, καθώς συμβάλλει στο σχηματισμό των ανθέων και επηρεάζει τη γονιμοποίηση και συνεπώς την καρπόδεση. Σε σοβαρές τροφопενίες παρατηρείται αυξημένη καρπόπτωση και παραμόρφωση των καρπών.

Η λύση ακούει στο όνομα Nutrimore

Η εταιρεία Γαβριήλ προτείνει τα λιπάσματα αυξημένης αποδοτικότητας Nutrimore και εγγυάται αποτελεσματική λίπανση με μικρές απώλειες και αύξηση των αποδόσεων της ελιάς χωρίς σπατάλες. Προτείνει συγκεκριμένα Nutrimore 20-7-12+2MgO+B ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B κ.ά. στη βασική λίπανση της ελιάς για κέρδος σε:

● Υψηλές μονάδες αζώτου με μηδενικές απώλειες που παρέχονται σε ιδανικό ρυθμό. Το άζωτο στα Nutrimore αποτελείται από ουρεϊκό άζωτο που προστατεύεται 100% από το Agrotain και ένα μέρος αμμωνιακό-σταθερό άζωτο. Δεν περιέχουν νιτρικό άζωτο το οποίο και παρουσιάζει μεγάλες απώλειες λόγω έκπλυσης, φαινόμενο έντονο ιδιαίτερα κατά τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων. Με τα Nutrimore όσο άζωτο πληρώνει κανείς φτάνει στα ελαιόδεντρα. Ταυτόχρονα



επιτυγχάνεται ομαλή και παρατεταμένη θρέψη εξασφαλίζοντας τέλεια ισορροπία βλάστησης - καρποφορίας.

● Φώσφορο πάνω από 95% υδατοδιαλυτό που είναι πλήρως διαθέσιμος για τα δέντρα. Αφομοιώσιμος από τα φυτά είναι ο υδατοδιαλυτός φώσφορος.

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

● Δυνατότητα για επιλογή τύπων που συνδυάζουν άζωτο, φώσφορο, και κάλιο με βόριο με την καινοτόμο μορφή ddr που είναι 10 φορές πιο ισχυρό από τις υπόλοιπες μορφές βορίου και απορροφάται στο 100% από τα δέντρα για επιτυχημένη γονιμοποίηση και αυξημένη καρποφορία ή και μαγνήσιο για παραγωγή χλωροφύλλης και τέλεια καρπόδεση. Με τη χρήση των λιπασμάτων Nutrimore οι ανάγκες θρέψης της ελιάς καλύπτονται με μία εφαρμογή ενώ την ίδια ώρα τα κοστολόγια μειώνονται και οι αποδόσεις στον ελαιώνα αυξάνονται.

Ιωάννα Καλκούκου

Γεωπόνος MSc - Εδαφολόγος

Υπεύθυνη Τεχνικού Τμήματος Γαβριήλ



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



Hellenic Fields

Με τη δύναμη της ελληνικής γης

Δύο παιδικό φίλοι που επιμένουν με ευλάβεια
στις αρχές της βιολογικής γεωργίας

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΔΑΝΑΗ ΛΑΖΑΡΗ

Στην Αρχαία Σκιλλουντία, ένα μικρό χωριό, δίπλα στην Αρχαία Ολυμπία, στον τόπο που γέννησε τους Ολυμπιακούς Αγώνες, αποφάσισαν δύο παιδικό φίλοι, ο Νικόλας Φιλιππίδης και ο Γιώργος Μόφορης, να ενώσουν τις δυνάμεις τους σε μία επαγγελματική πορεία,

έχοντας έναν κοινό σκοπό: Την καλλιέργεια και ανάδειξη ενός μοναδικού, πλούσιου σε θρεπτική αξία θησαυρού γεύσης, του ελαιολάδου. Συνεργάτιδες τους, οι 4.000 Κορωνέικες ελιές τους, αγέρωχες, ανέγγιχτες από ανθρώπου χέρι, πανέμορφες, ηλικίας έως και 100 ετών.

«Τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρ-



ΔΙΑΣΦΑΛΙΖΕΤΑΙ Η ΤΕΛΕΙΑ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ, ΑΡΩΜΑΤΩΝ, ΟΞΥΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ena
ena

by HELLENIC
FIELDS

θένου ελαιολάδου αποδεικνύονται θαυματουργά για τη ζωή των ανθρώπων. Όσο οι συνεχείς επιστημονικές έρευνες το επιβεβαιώνουν, τόσο περισσότερο παθιαζόμαστε και συνδέουμε τη ζωή μας με αυτό το μοναδικό δέντρο» σημειώνουν οι δύο δημιουργοί.

Μια σειρά μοναδικών προϊόντων

«Είμαστε οι ίδιοι ελαιοπαραγωγοί, παρέχοντας όλες τις εγγυήσεις για την ανώτερη ποιότητα των ελαιολάδων μας. Η βαθιά γνώση μας για τις παραδοσιακές τεχνικές σε συνδυασμό με τις σύγχρονες οικολογικές και αειφόρες πρακτικές και ο συνεχής ποιοτικός έλεγχος, μας επέτρεψαν να δημιουργήσουμε μια σειρά μοναδικών προϊόντων» συμπληρώνουν οι ίδιοι. «Άλλωστε στην Hellenic Fields εμπνεόμαστε από τη δύναμη της ελληνικής γης, επιμένουμε με ευλάβεια στις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, σεβόμαστε την ισορροπία της φύσης και σε κάθε βήμα της παραγωγής μας την προστατεύουμε. Κάθε ελαιώνας μας εί-

ναι μοναδικός και η φροντίδα του απαιτεί μοναδική προσέγγιση. Φροντίζουμε τους ελαιώνες μας, προσαρμοζόμενοι στις απαιτήσεις τους, ώστε να αποφεύγουμε τις ασθένειες, τη χορήγηση περιττών λιπασμάτων ή φαρμάκων. Ακολουθούμε Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης παραμένοντας πιστοί στις βασικές μας αξίες: Αειφορία, ανώτερη ποιότητα, υψηλή θρεπτική αξία και μοναδική γεύση» τονίζουν οι ίδιοι. «Εργαζόμαστε σε όλα τα στάδια παραγωγής και ως άγρυπνοι ελεγκτές μπορούμε να εγγυηθούμε πως κάθε προϊόν «ena ena» είναι πλούσιο σε θρεπτική αξία, μοναδικό σε γεύση και άρωμα και απολύτως απαλλαγμένο από κάθε βλαβερή ουσία. Απόδειξη αποτελούν οι 14 διακρίσεις μέσα στο 2018 από τους σημαντικότερους διαγωνισμούς και οι πολλαπλές διακρίσεις μέσα στο 2019, μεταξύ των οποίων Ασημένιο Biol 2019 για το Organic, Ασημένιο και Χάλκινο ATHIOOC 2019 για το Ultra Superior και το Wild Oregano αντίστοιχα και Χάλκινο στο Los Angeles για το LemonThyme.



Amalthia SA

**Από το Αιτωλικό
στα πέρατα της Γης**





Η Βάνα Ζούκα
μαζί με τον
αδερφό της
Κωνσταντίνο,
συνεχίζουν το
έργο του πατέρα
τους, Αθανάσιου
Ζούκα.

ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Με δυναμική παρουσία σε 26 διαφορετικές χώρες, η Amalthia SA, η έδρα της οποίας δεν εγκατέλειψε ποτέ το Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού, όπου έκανε το 1965 τα πρώτα της βήματα, παρασκευάζει και εμπορεύεται επιτραπέζιες ελιές Χαλκιδικής, Καλαμών, πράσινες και μαύρες, με έναν τζίρο κοντά στα 15 εκατ. ευρώ.

Τα πράγματα γίνονται πιο αισιόδοξα για την πορεία των ελληνικών εξαγωγών επιτραπέζιας ελιάς, όταν μια από τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις στον τομέα της ελιάς, η Amalthia SA βάζει ως άμεσο στόχο της να καθιερώσει στις διεθνείς αγορές το επώνυμο ελληνικό προϊόν.

Αυτήν την στιγμή, οι ποσότητες που εξάγει η Amalthia SA, ανάμεσα σε private label παραγγελίες και σε κιβώτια με την ετικέτα της εταιρείας είναι μοιρασμένες, όμως η ηγεσία της εταιρείας ευελπιστεί να αλλάξει αυτό στο προσεχές μέλλον.

Η αλήθεια είναι πως δύσκολα βρίσκει κανείς επώνυμες ελληνικές επιτραπέζιες ελιές και ελαιόλαδο σε εντυπωσιακές ποσότητες στις αγορές του εξωτερικού. Είναι ένα ζήτημα που έχει γραφτεί και συζητηθεί πολλές φορές και που επείγει να διευθετηθεί αφού η προστιθέμενη αξία των γευστικών και παραδοσιακών αυτών προϊόντων απορροφάται από ξένες βιομηχανίες. «Το σχέδιό μας είναι μέσα από συνεχείς εκσυγχρονισμούς των εγκαταστάσεων και των πρακτικών που ακολουθούμε, να ετοιμάζουμε συσκευασίες που φτάνουν απευθείας στον καταναλωτή και όχι βιομηχανικές, χάνοντας έτσι την υπεραξία της δουλειάς μας. Θέλουμε να φτάνουν τα προϊόντα μας πιστοποιημένα, ασφαλή και ανταγωνιστικά στα ράφια των ξένων αγορών», αναφέρει

στο Ελαιάς Καρπός, η Βάνα Ζούκα, που μαζί με τον αδερφό της Κωνσταντίνο, συνεχίζουν το έργο του πατέρα τους, Αθανάσιου Ζούκα.

Όπως σημειώνουν οι επικεφαλής της εταιρείας, η συμμετοχή σε μεγάλες διεθνείς εκθέσεις αποτελεί βασική τους μέριμνα και πρώτος στόχος τους αποτελεί η αγορά των ΗΠΑ, όπου βλέπουν μεγαλύτερα περιθώρια διείσδυσης της μεσογειακής διατροφής.

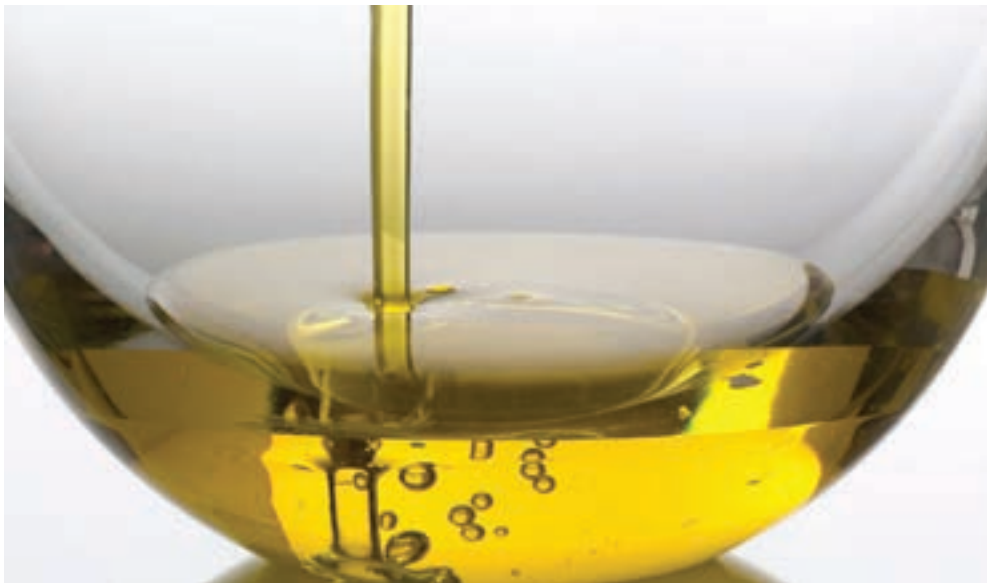
Η συνεργασία με τον Σκλαβενίτη

Η επιχείρηση, που διαχειρίζεται περίπου 6,5 εκατ. κιλά ελιάς ετησίως, είναι κατά 95% εξαγωγική ενώ στην ελληνική αγορά μέρος της παραγωγής φτάνει στους καταναλωτές μέσω μιας συνεργασίας με την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, «μια συνεργασία που ανεβαίνει», όπως μας αναφέρει η κυρία Ζούκα.

Η παρουσία μιας τέτοιας εταιρείας έχει σίγουρα θετικό αντίκτυπο στην τοπική οικονομία ανοίγοντας σε διατηρώντας δεκάδες θέσεις εργασίας, ενώ το γεγονός ότι ο δανεισμός της είναι ελάχιστος αφού ανέκαθεν στηριζόταν στα δικά της κεφάλαια, της επέτρεψε να ανταπεξέλθει στις δυσκολίες της οικονομικής ύφεσης των προηγούμενων ετών, αλλά και το σημαντικότερο, «να κρατά τους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεται, ευχαριστημένους», όπως μας εξηγεί ο Κωνσταντίνος Ζούκας, «αφού πληρώνονται στην ώρα τους».

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΤΟ 2019**2ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ YALE**

Το Ευρωπαϊκό Πολιτιστικό Κέντρο Δελφών θα φιλοξενήσει μεταξύ 1ης και 4 Δεκεμβρίου το 2nd Yale Symposium on Olive Oil & Health μετά την επιτυχία του πρώτου που έλαβε χώρα το περασμένο έτος στο New Haven του Connecticut. Το Συμπόσιο αποτελεί μια ευκαιρία για να συναντηθούν επαγγελματίες, διεθνείς επιστήμονες, ακαδημαϊκοί και ιδιωτικοί φορείς από όλο τον κόσμο για να προσφέρουν μια ολοκληρωμένη εικόνα της ελιάς και των προϊόντων της και να συντονίσουν την προσπάθεια περαιτέρω ερευνών και προώθησης των οφελών της στην υγεία. Τελικός στόχος θα είναι η ανάπτυξη συνεργασιών μεταξύ επαγγελματιών και φορέων.

**ΩΣ 28/10 ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ****LONDON IOOC 2020**

23 έως 25 Απριλίου

Ο Διαγωνισμός Ελαιολάδου του Λονδίνου (London Olive Oil Competitions - LOOC) είναι και αυτή τη χρονιά, από 23 έως 25 Απριλίου, αφιερωμένος στην ποιότητα, τα οφέλη στην υγεία και το design των συσκευασιών του ελαιολάδου. Στόχοι του θεσμού είναι η ενημέρωση των ελαιοπαραγωγών, επιχειρηματιών και εμπόρων σχετικά με την ανάγκη διατήρησης των προϊόντων σε υψηλή, ανταγωνιστική ποιότητα, η προώθηση της ιδέας ότι η ποιότητα του ελαιολάδου είναι άμεσα συνδεδεμένη με τα οφέλη στην υγεία.

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Ποιότητα, υγεία, συσκευασία

Οι θεματικές ενότητες του Διαγωνισμού Ελαιολάδου του Λονδίνου είναι τα Βραβεία Ποιότητας για το Έξτρα

Παρθένο Ελαιόλαδο 2020, τα Βραβεία συσκευασίας για το Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο 2020 και τα Βραβεία Ισχυρισμού Υγείας για το Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο 2020. Η τελετή απονομής των βραβείων στους νικητές θα πραγματοποιηθεί στις 24 Μαΐου 2020 στο DoubleTree by Hilton Hotel London - Docklands Riverside. Για εγγραφές μέχρι τις 28 Οκτωβρίου παρέχεται 20% έκπτωση στο κόστος συμμετοχής, η οποία μπορεί να καταχωρηθεί από την επίσημη ιστοσελίδα.

ΠΟΛΛΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ

Πολλαπλές βραβεύσεις

Ας σημειωθεί ότι ο London IOOC 2018 είχε προσελκύσει 398 συμμετοχές από 22 χώρες, με την Ελλάδα να έχει σημαντική εκπροσώπηση με πολλές νέες εταιρείες συσκευασμένου ελαιολάδου και πολλά βραβεία σε όλες τις κατηγορίες.



ΜΟΝΠΕΛΙΕ ΓΑΛΛΙΑ

ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η SITEVI

Η έκθεση-ορόσημο για τον εξοπλισμό και την τεχνογνωσία στους κλάδους της αμπελουργίας-οινοποιίας, της ελαιοκομίας και των οπωροκηπευτικών θα πραγματοποιηθεί φέτος για 29η χρονιά 26-28 Νοεμβρίου 2019, στο Εκθεσιακό Πάρκο του Μοντελιέ της Γαλλίας. Ας σημειωθεί ότι η προηγούμενη διοργάνωση του 2017 προσέλκυσε 57.000 επαγγελματίες επισκέπτες, 1.100 εκθέτες από 25 χώρες, με μια αύξηση κατά 19% των διεθνών εκθετών, που προέρχονταν από 65 χώρες. Φυσικά και φέτος στο πλαίσιο της διοργάνωσης θα απονεμηθούν Βραβεία Καινοτομίας για πρωτοποριακά μηχανήματα, προϊόντα, τεχνικές και υπηρεσίες που έφεραν τομή στον κλάδο τους, η τελετή απονομής των οποίων έχει προγραμματιστεί για τις 27 Νοεμβρίου. Στο πλαίσιο της 29ης διοργάνωσης, προγραμματίζονται πολλά συνέδρια και εργαστήρια ειδικά για τον κλάδο της ελιάς.



IFEMA 2020

ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

Η ισπανική εταιρεία Pomona Keepers S.L, σε συνεργασία με την τράπεζα GlobalCaja και μια έμπειρη ομάδα συνεργατών, διοργανώνουν έναν από τους μεγαλύτερους διεθνείς θεσμούς που είναι αφιερωμένοι αποκλειστικά στο ελαιόλαδο στις 18 και 19 Μαρτίου στη Μαδρίτη. Κάθε χρόνο η έκθεση αυτή αποτελεί τόπο συνάντησης για επαγγελματίες του ελαιολάδου, με 4.000 επισκέπτες και επίδειξη 1.000 προϊόντων από 47 χώρες, και στόχο την ενημέρωση και γνωριμία με το κοινό, το άνοιγμα σε νέες αγορές και την προώθηση των εξαγωγών προς τους κυριότερους αγοραστές ελαιολάδου από όλο τον κόσμο.

ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΜΑΚΡΥΣ Ο ΔΡΟΜΟΣ

...και δύσκολος, όπως λέει και το λαϊκό άσμα. Τελικά, όσο δύσκολο ήταν να ξεφύγεις από τις δύο μεγάλες αδερφές (Ελαΐς και Μινέρβα), άλλο τόσο είναι να βρεις άκρη με τα εκατοντάδες ανίψια.

Στην εσωτερική αγορά συνεχίζει να κυριαρχεί ο τενεκές του κουμπάρου και η φθηνότερη ετικέτα στο ράφι, ενώ στις μεγάλες διεθνείς αγορές παίζει πολύ μεγάλο ρόλο ο όγκος και η δυνατότητα να τροφοδοτεί κανείς τις μεγάλες αλυσίδες με σταθερή ποιότητα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Αυτό λοιπόν, είναι αδύνατο προφανώς να το κάνουν οι μικρές μπράντες (ανίψια) που ξεφυτρώνουν σαν τα μανιτάρια, με μεγάλες φιλοδοξίες, όταν ξέρουμε ότι δεν το κατάφεραν ακόμα και μεγάλοι συνεταιρισμοί, που λειτούργησαν για χρόνια στη χώρα μας, με πολλές βέβαια παθογένειες.

Από την άλλη πλευρά, η έλλειψη κεφαλαίων των εδώ ενδιαφερομένων σε συνδυασμό με τα καλά στημένα δίκτυα εμπόρων που διαθέτουν οι ξένοι τυποποιητές, είναι στοιχεία που συνεχίζουν να στέλνουν, ακόμα και το πολύ υψηλής ποιότητας ελληνικό ελαιόλαδο, προς επεξεργασία δυτικότερα.

Στην επιτραπέζια ελιά τα πράγματα είναι κάπως ευκολότερα, οι μεταποιητικές και εξαγωγικές μονάδες δείχνουν πολύ πιο έμπειρες, ωστόσο εκεί χρειάζεται πολλή δουλειά για να γίνει πράξη η συνεργασία μεταξύ αγροτών και βιομηχάνων.

Η αποθεματοποίηση είναι ένας μοχλός πίεσης, η κατάχρησή του, όμως, υπάρχει κίνδυνος, να σκοτώσει την αγελάδα που και οι δύο πλευρές αρμέγουν.



Η Κεντρική Ευρώπη ήξερε το ελαιόλαδο πριν ακόμη οι Έλληνες χτίσουν τον Παρθενώνα

Η ακριβής χρήση για βρώση ή καλλωπισμό παραμένει άγνωστη

ΤΗΣ ΔΑΝΑΗΣ ΛΑΖΑΡΗ

Πρόσφατα στη Βουργουνδία η αρχαιολογική σκαπάνη έφερε στο φως 99 κεραμικά σκεύη του 6ου αιώνα π.Χ., με υπολείμματα από κερύ μελισσας, μπίρα, κρασί, κεχρί, γάλα και ελαιόλαδο. Πρόκειται για μια σημαντική ανακάλυψη, αφού δείχνει πως τελικά οι κάτοικοι των περιοχών αυτών, όπου η ελιά δεν ευδοκιμεί, ήταν εξοικειωμένοι με τα προϊόντα της, αιώνες πριν οι Ρωμαίοι αποφασίσουν να ταβάλουν με τους Γαλάτες και τους Γερμανούς, φέρνοντας αναγκαστικά μαζί τους μεσογειακές γεύσεις και εμπόριο μαζί με τον πόλεμο.

Σύμφωνα με μελέτες, οι Κέλτες ξεκίνησαν για πρώτη φορά εκείνη την περίοδο εμπορικές συναλλαγές με λαούς της



υπάρχουν στα περισσότερα από αυτά, αποδεικνύοντας ότι χρησιμοποιούνταν από τον Κέλτικο λαό. Η ακριβής χρήση του, για καλλωπισμό ή βρώση, παραμένει ακόμα άγνωστη, πιθανότατα όμως η ανακάλυψη αυτή αποτελεί απόδειξη της παλαιότερης μέχρι τώρα εμφάνισης του ελαιολάδου βόρεια του μεσογειακού χώρου.

Οι αρχαίοι Κέλτες αποίκισαν σε περιοχές της Κεντρικής Ευρώπης κατά την πρώιμη Εποχή του Σιδήρου. Αρχίζοντας συναλλαγές με τις μεσογειακές κοινότητες, στις οποίες η χρήση της ελιάς πηγαίνει βαθιά στην ιστορία, άρχισαν να υιοθετούν όχι μόνο αγαθά, αλλά και παραδόσεις, όπως οι γιορτές κρασιού. Αυτό όμως που δεν ήταν μέχρι τώρα γνωστό είναι ότι το ελαιόλαδο ήταν μεταξύ των αγαθών αυτών.

Η πιο αρχαία εμφάνιση ελαιολάδου βόρεια της περιοχής της Μεσογείου είναι στη σημερινή Βουργουνδία

Μεσογείου, μέσω του λιμανιού της Μασσαλίας, στη Γαλλία. Παντός είδους μεσογειακά αγαθά άρχισαν να διακινούνται μέσα σε ελληνικούς και ιταλικούς αμφορείς στην κεντρική Ευρώπη, ανάμεσα τους κρασί και ελαιόλαδο.

Από τα 99 σκεύη, τα 16 φαίνεται να είχαν εισαχθεί και τα υπόλοιπα κατασκευαστεί από τους ίδιους, με ίχνη ελαιολάδου να



Οι ερευνητές πίστευαν ότι οι Ρωμαίοι έφεραν την ελιά στην Κεντρική Ευρώπη



Στη Βουργουνδία βρέθηκαν 99 κεραμικά σκεύη του 6ου αιώνα π.Χ.



Η χρήση της ελιάς στη Μεσόγειο εμφανίζεται ήδη από την 6η χιλιετία π.Χ.

NEON

Κοκκώδη λιπάσματα με διπλό αναστολέα Αζώτου
ΕΙΔΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΛΙΠΑΝΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ
Αναστολέας Ουρεάσης NBPT & Νιτροποίησης DCD



Αποτελεσματική
διείσδυση του
αναστολέα στον κόκκο



Αυξημένη
αποδοτικότητα
του αναστολέα



Βελτιστοποίηση
της Αζωτούχου
λίπανσης



PENXCEL
TECHNOLOGY
EcoAgro, USA



ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.

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



OLIVAgro DUROMESH® PERMAMESH®

ΕΛΑΙΟΔΙΧΤΑ DUROMESH, OLIVAGRO & PERMAMESH

Τα δίκτυα ελαιοσυλλογής της HELLAGRO® είναι κατασκευασμένα από 100% παρθένο πολυαιθυλένιο υψηλής πυκνότητας (HDPE), διαθέτουν UV προστασία και φέρουν χρωματιστή ενισχυμένη ούγια ώστε να αποφεύγεται το σχίσιμο και να εξασφαλίζεται η εύκολη τοποθέτηση, χρήση και μετακίνηση των δικτύων.

www.hellagro.gr

Λεωφ. Βουλιαγμένης 6, 16675 Γλυφάδα

Τηλ: 210 9635564, Fax: 210 5584315, E-mail: info@hellagro.gr



ΕΛΑΙΟΠΑΝΑ ONE525

Τα πανιά ελαιοσυλλογής της HELLAGRO® παράγονται από άριστης ποιότητας 100% παρθένο πολυπροπυλένιο (PP), είναι μονοκόμματα, έχουν ενίσχυση περιμετρικά και δε γλιστρούν.



ΣΑΚΙΑ ΕΛΑΙΟΣΥΛΛΟΓΗΣ

Μεγάλη ποικιλία σε σακιά συσκευασίας ελιάς διαφόρων τύπων όπως δίκτυωτά, υφαντά, πολυπροπυλενίου (γκρι 3ριγα), καθώς και γιούτινα, σε διάφορες διαστάσεις και χωρητικότητες.



HELLAGRO®
QUALITY • VALUE • INNOVATION