

ΤΕΥΧΟΣ 20 • 11/2018-01/2019
Δωρεάν με την Agenda ή αυτατελώς με 4 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

**ΧΤΙΖΕΙ ΠΡΟΦΙΛ
ΑΝΑΛΟΓΑ
ΤΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ**





Ελιά και ελαιόλαδο,

αξίες ανεκτίμητες και μοναδικές, άρρηκτα συνδεδεμένες με την Ελληνική Γη...

Με σεβασμό στις διαχρονικές αξίες η Bayer δίνει απαντήσεις στις σύγχρονες ανάγκες του Έλληνα παραγωγού!



Η Bayer προσφέρει τις πιο ολοκληρωμένες λύσεις με την αιχμή της τεχνολογίας στην φυτοπροστασία!

Ανακάλυψε τώρα την μεγαλύτερη γκάμα προϊόντων στην Ελληνική αγορά.



Bayer Ελλάς ΑΒΕΕ
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας
Σωρού 18-20, 151 25 Μαρούσι
Τηλ: 210 6166000
Fax: 210 8109100
www.cropscience.bayer.gr

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

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

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ

ΤΕΥΧΟΣ 20

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2018

08

**ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ
ΑΠΟ ΤΟΝ ΔΙΕΘΝΗ
ΤΥΠΟ ΔΙΝΟΥΝ ΤΟ
ΣΤΙΓΜΑ ΤΗΣ ΦΕΤΙΝΗΣ
ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΗΣ ΣΕΖΟΝ**

12

**ΓΕΝΝΟΥΝ ΕΛΑΙΩΝΕΣ
ΟΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΕΩΝΕΣ
ΤΗΣ ΦΛΟΡΙΝΤΑ**

14

**ΔΙΨΑΕΙ ΓΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η ΑΓΟΡΑ
ΚΑΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΤΟ ΞΕΡΟΥΝ**

28

**ΣΕ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ 14
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ**

30

**ΣΕ ΚΡΗΤΗ ΚΑΙ
ΛΑΚΩΝΙΑ ΤΟ 67% ΤΩΝ
ΚΟΝΔΥΛΙΩΝ ΑΠΟ ΤΑ ΝΕΑ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΟΕΦ**

32

**ΣΤΟ ΚΑΔΡΟ ΦΙΛΟΔΟΞΩΝ
ΕΠΕΝΔΥΤΩΝ ΤΟ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

34

**ΜΟΝΟ ΟΙ ΕΠΙΜΟΝΟΙ ΘΑ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΟΥΝ ΣΩΣΤΑ
ΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ ΤΟΥΣ,
ΛΕΕΙ Ο ΝΙΚΟΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



42

52



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΠΕΡ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι πιο σημαντικές εταιρείες
στον εξοπλισμό ελαιοσυλλογής

54



ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΑ ΜΕΓΕΘΗ ΚΑΙ ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΣΟΔΕΙΑ

Τα πρώτα στοιχεία από τη
συγκομιδή της ελιάς Καλαμών
που ήταν 20 μέρες πρόωμη

20
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΤΟ 82%
ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΟΥ
ΕΙΣΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗ ΒΡΑΖΙΛΙΑ

20
ΧΥΛΕΛΛΑ ΔΙΑΓΝΩΣΤΗΚΕ
ΣΕ ΔΕΝΔΡΥΛΛΙΑ ΠΟΥ
ΕΙΣΗΧΘΗΣΑΝ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΙΣΠΑΝΙΑ ΣΤΟ ΒΕΛΓΙΟ

21
ΑΠΕΡΡΙΨΕ ΤΗΝ
ΠΡΟΣΦΥΓΗ ΚΑΤΑ ΤΗΣ
DEOLEO ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ
ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟ

21
ΣΤΑΣΙΜΗ
Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΔΩ
ΚΑΙ 15 ΧΡΟΝΙΑ

22
Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΛΙΤ
ΤΩΝ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ ΣΕ
ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

22
ΕΦΥΓΕ ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ
Ο ΟΡΑΜΑΤΙΣΤΗΣ ΤΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ
ΣΤΑΘΗΣ ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ

23
ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΜΕ
ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ ΓΙΑ
ΤΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΔΡΟΜΟΙ
ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ»

24
ΑΝ ΔΕΝ ΕΙΣΑΙ ΣΤΗ ΣΙΑΛ,
ΔΕΝ ΕΙΣΑΙ ΠΟΥΘΕΝΑ
ΒΡΟΝΤΟΦΩΝΑΣΑΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ

42
ΑΡΕΤΕΣ ΚΙ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ
ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Αποκαλύπτει η γευστιγνώσία
δείχνοντας δρόμους στον παραγωγό

57
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ
ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ
Ετοιμάζει ο Συνεταιρισμός της
Μεσσηνίας στο brand Oliveland

66
Ο ΒΕΖΟΥΒΙΟΣ ΔΙΕΣΩΣΕ
Ένα ρωμαϊκό κελάρι ελαιολάδου
που γράφει ξανά την ιστορία



46



64

ελαιίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση
για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς
και ελαιολάδου

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 Γιουρουκίλη
Σοφία Σπύρου
Ελένη Δούσκα
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Αλίκη Χουλιάρα

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Βασιλική Κονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Μαυρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
NONSTOP

el



Σκοράρει πάντα!

Ο αξιόπιστος φίλος σου ενάντια στο κυκλοκόνιο της ελιάς,
όποτε και αν το εφαρμόσεις. Πριν, κατά και μετά την προσβολή!



syngenta.

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

www.syngenta.gr

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



Παντός καιρού οι συνεπείς εργάτες της ελιάς

του **ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ**

Η ιστορία της ελιάς και του ελαιολάδου είναι πολύ μεγάλη, για να διαταράσσεται από συγκυριακά ζητήματα, όπως είναι π.χ. η ελλιπής καταπολέμηση του δάκου, η ευκαιριακή προσέγγιση της αγοράς από μια μειοψηφία επιχειρήσεων ή ακόμα η λάθρα είσοδος στη Συμβουλευτική και οι λάθος συμβουλές από επιτηδείς, οι οποίοι συχνά υπονομεύουν αντί να προάγουν τη συλλογική δράση στον κλάδο.

Ως γνωστόν, η ελιά ήταν πάντοτε συνδεδεμένη με την περιοχή της Μεσογείου, καθώς οι ερευνητές επιβεβαιώνουν την ύπαρξη ελαιόδενδρων τα τελευταία 5.000 χρόνια. Αρκετά νωρίς, μάλιστα, προκύπτει και η ανάγκη των πληθυσμών να θέσουν υπό τον έλεγχό τους την καλλιέργεια, καθώς το ελαιόλαδο είχε γίνει μέρος της διατροφής των λαών της περιοχής.

Η Κρήτη πιθανολογείται ως το πρώτο μέρος της Μεσογειακής λεκάνης στο οποίο ξεκίνησε η εξημέρωση του δένδρου. Στο Κολυμβάρι και συγκεκριμένα στο χωριό «Άνω Βούβες» υπάρχει ένα από τα παλιότερα καλλιεργούμενα ελαιόδενδρα στον κόσμο ηλικίας 2.500 ετών. Τα αρχαιολογικά ευρήματα επιβεβαιώνουν ότι

ο πρώτος σημαντικός πολιτισμός του νησιού, ο Μινωικός, όχι μόνο βάσιζε την οικονομία του στην αγροτική παραγωγή αλλά είχε και διευρυμένες εμπορικές σχέσεις με άλλες περιοχές της Αν. Μεσογείου, ανταλλάσσοντας αγροτικά προϊόντα, με σημαντικότερο εξ αυτών το ελαιόλαδο.

Στη Μυκηναϊκή Εποχή, η ελιά και το ελαιόλαδο εμφανίζονται ως κομμάτι της καθημερινότητας του τοπικού πληθυσμού και της ευρύτερης περιοχής της Ν. Ελλάδας. Η αποκωδικοποιημένη γραφή των Μυκηναίων και οι νέες επιστημονικές μέθοδοι ανάλυσης υπολειμμάτων αμφορέων έρχονται να επιβεβαιώσουν τις χρήσεις του ελαιολάδου τις οποίες απλώς άφηναν να εννοηθούν τα παλαιότερα ευρήματα.

Ακόμα εντονότερη είναι η παρουσία της ελιάς στην Κλασική Περίοδο, όπου αναδεικνύεται ο συμβολισμός της με τα στεφάνια ελιάς των Ολυμπιακών Αγώνων.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι κατά τη διάρκεια των αιώνων, η ελιά δεν έπαψε να παίζει το ρόλο της στη ζωή και την οικονομία των πληθυσμών της Μεσογείου και φυσικά των Ελλήνων. Μάλιστα, οι συναλλαγές αγροτικών προϊόντων στον κύκλο των χωρών της περιοχής εντατι-

κοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια των μεγάλων αυτοκρατοριών. Η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία προώθησε τις εγχρήματες συναλλαγές και η διακίνηση αγροτικών προϊόντων αποτέλεσε μέσο συσσώρευσης πλούτου. Σε εκείνη την εποχή μπορεί να τοποθετηθεί και η επέκταση της διακίνησης των προϊόντων ελιάς σε περιοχές εκτός της Μεσογειακής Λεκάνης. Επιπλέον, ο αυξανόμενος αστικός πληθυσμός προκάλεσε την ανάγκη περισσότερων εισαγωγών, για να αποτραπεί η πιθανότητα έλλειψης για τις πόλεις.

Από τα παραπάνω προκύπτει ότι η ζωή κάνει κύκλους, η αγορά του ελαιολάδου και της ελιάς έχει κατά καιρούς τα πάνω της και τα κάτω της, ωστόσο ο χρόνος δικαίώνει όλους όσοι προσεγγίζουν με πίστη το προϊόν και εργάζονται με συνέπεια για την ενίσχυση της υπεραξίας του.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής



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: Μέλιτος 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 AGROSTAIN

NUTRIMORE

Η ΚΟΥΡΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ 2019 - 2020

NUTRIMORE 20-4-14+B	NUTRIMORE 20-7-12+2MgO+B
NUTRIMORE 16-4-18+2MgO+B	NUTRIMORE 21-7-17+2MgO+TE
NUTRIMORE WINNERBOR	BOR AS
COMPLET KALI	FERTIPLANT BORON



Ο λόγος του βασιλιά

Ρυθμιστής της αγοράς το ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας, που την ώρα που βρίσκεται σε έλθειψη, μετράει περισσότερα από ποτέ κλεισμένα συμβόλαια

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Με τις χώρες της Μεσογείου να προσπαθούν, από τον πρώτο κιάλας μήνα της ελαιοκομικής περιόδου, να διαμορφώσουν και να εφαρμόσουν την στρατηγική τους, μια μάλλον «περιέργη χρονιά», όπως τη χαρακτηρίζουν τα διεθνή μέσα, αναμένεται να αποδειχθεί η φετινή στις αγορές ελαιολάδου. Αυτά που θα δώσουν φέτος τον ρυθμό είναι αφενός η μειωμένη παραγωγή σε παγκόσμια κλίμακα, η οποία υπολογίζεται χαμηλότερη κατά 300.000 τόνους σύμφωνα με τις πρώτες εκτιμήσεις του IOOC, αφε-

τέρου τα ζητήματα ποιότητας που εμφανίζονται σε Ιταλία και Ελλάδα. Εξαιρέση στον κανόνα αποτελεί η Ισπανία, η οποία περιμένει μια «ιστορική χρονιά», όπως τη χαρακτηρίζει ο δημοσιογράφος Miguel Angel Contreras από τη Χαέν. Πράγματι τα ελαιόδεντρα της Ισπανίας δείχνουν να είναι φορτωμένα, επιτρέποντας στη χώρα να είναι αυτή που θα έχει τον πρώτο λόγο στη διαμόρφωση της παγκόσμιας αγοράς. «Το στοίχημα θα είναι να τοποθετηθεί στις αγορές με τρόπο τέτοιο που θα εξασφαλίσει μια δίκαιη τιμή για τον παραγωγό», αναφέρει ο ίδιος. Στην Ιταλία, οι ενώσεις παραγωγών

έχουν ανησυχήσει από τη μειωμένη παραγωγή, γνωρίζοντας πως το κενό στην αγορά τους θα καλύψουν τα εισαγόμενα και φθηνότερα ελαιόλαδα, κάτι που θα πιέσει τις τιμές. Η Coldiretti, μάλιστα, ζητά από την ιταλική κυβέρνηση να γίνει προτεραιότητα της η δημιουργία ενός εθνικού σχεδίου και στοχοποιεί τις εισαγωγές από την Τυνησία, υποστηρίζοντας πως είναι ελαιόλαδο κακής ποιότητας που πιέζει τους Ιταλούς να μειώσουν τις τιμές τους. Η τελευταία δείχνει να αναζητά ακόμα τη θέση της στην Ευρώπη, με τη μικρή ωστόσο παραγωγή της και την «επίθεση» από γαλλικά και ιταλικά μέσα.



ΤΟ ΧΡΗΜΑΤΙΣΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΝΟΤΣ ΔΙΕΘΝΗ ΤΥΠΟ

Σε μια προσπάθεια αποτύπωσης των πρώτων εντυπώσεων της φετινής ελαιοκομικής περιόδου συγκεντρώσαμε ορισμένα δημοσιεύματα από τον διεθνή Τύπο, τα οποία μπορούν να αναγνωστούν παράλληλα με την κατάσταση των βασικών αγορών. Όλα δείχνουν πως η φετινή αγορά διψάει και θα αγωνιστεί να εξασφαλίσει ελαιόλαδα με χαμηλές οξύτητες, αφού ο δάκος άφησε το στίγμα του φέτος το καλοκαίρι και είναι διατεθειμένη να πληρώσει το τίμημα. Αυτό μαρτυρά και η επίμονη παρουσία Ιταλών αγοραστών στις επαρχίες της Ισπανίας και της Ελλάδας. Την ίδια στιγμή, όπως μεταδίδει η βρετανική Daily Mail, η τιμή του ελαιολάδου στα ράφια του HB, έχει ήδη διπλασιαστεί από τις αρχές Οκτωβρίου, γεγονός που μαρτυρά πως οι αγορές αντιδρούν κιόλας στις εξελίξεις, με τους Ισπανούς να επαναδιαπραγματεύονται την εμπορική τους φιλοσοφία, με αιχμή του δόρατος αυτή τη φορά πιο δίκαιες για τους παραγωγούς τους τιμές.



ΣΩΡΕΙΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΑΣΤΑΘΗΣ ΚΛΑΔΟΣ ΣΤΗΝ ΤΥΝΗΣΙΑ

■ ■ ■ εκίνησε στις αρχές Νοεμβρίου η συγκομιδή στην Bir Ali Ben Khélifa και αναμένεται πολύ μικρότερη σε σύγκριση με την περσινή. Με την ελαιοκομία να αποτελεί το βασικό εισόδημα για τις οικογένειες της περιοχής, τα οικονομικά προβλήματα έχουν είδη αρχίσει να αποτυπώνονται. Εκτός από τη μικρή, λόγω ξηρασίας αλλά και λόγω της περσινής καλής χρονιάς παραγωγή, η αστάθεια στις τιμές θα δυσκολέψει φέτος τους Τυνήσιους ελαιοπαραγωγούς. Ένα ακόμα πρόβλημα είναι η προώθηση του προϊόντος στο εξωτερικό. Αρκετοί κατηγορούν για ολιγογρία την κυβέρνηση, η οποία παραμένει όμηρος στα χέρια ισχυρών μονοπωλίων από το εσωτερικό της χώρας και από τη Γαλλία, η οποία είναι ο βασικός διαχειριστής του προϊόντος στο εξωτερικό. Η πραγματικότητα δείχνει πως γαλλικά μέσα δυσφημίζουν το τυνησιακό ελαιόλαδο ώστε να απαξιωθεί διεθνώς και να πέσει η τιμή του. Η εσωτερική κατανάλωση συνιστά ένα ακόμα πρόβλημα».

موقع الصحفيين التونسيين
بصفاقس JS

ΤΥΝΗΣΙΑ

Ιστοσελίδα της πόλης Σφαξ

Όλη η παραγωγή της χώρας περνάει από το λιμάνι της Σφαξ, και καταγράφεται στα τοπικά μέσα.



ΕΞΑΙΤΙΑΣ ΤΟΥ ΔΑΚΟΥ

ΠΑΡΘΕΝΑ ΚΑΙ ΟΧΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΑ

Σημαντικά μειωμένη είναι φέτος η παραγωγή και συνέβαλε σε αυτό ο δάκος, ο οποίος προσέβαλε μέχρι και το 50% των ελιών. Ωστόσο η μικρή παραγωγή δεν είναι κάτι νέο. Ακόμα και τις καλές χρονιές μπορούμε να καλύψουμε μόνο τις μισές παραγγελίες με το δικό μας ελαιόλαδο», αναφέρει ο Alberto Amoroso, πρόεδρος της Abruzzese Association Frantoiani. Την ίδια στιγμή, επίσης στην Ιταλία, ο Mario Nasuti από την Nasuti Srl που διατηρεί ελαιοτριβείο στη Madonna del Carmine αναφέρει: «Μέχρι πριν από λίγο καιρό, μερικές περιοχές έδειχναν να είχαν αποφύγει τον κίνδυνο του δάκου γιατί είχαν εφαρμόσει καίριες πρακτικές και δραστικά μέτρα. Σήμερα όμως, φαίνεται πως αντιμετωπίζουμε το ίδιο πρόβλημα σε εθνικό επίπεδο, μειωμένη παραγωγή εξαιτίας του δάκου, που επηρεάζει και την ποιότητα. Τα νέα ελαιόλαδα είναι καλά, όμως τις περισσότερες φορές δεν έχουμε στα χέρια μας εξαιρετικά παρθένο, αλλά παρθένο».



ΙΤΑΛΙΑ

Τοπικό site ενημέρωσης

Η παραγωγή ελαιολάδου τέτοιες μέρες απασχολεί όλα τα τοπικά μέσα ενημέρωσης της Ιταλίας.

ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

ΙΤΑΛΟΙ ΑΓΟΡΑΣΤΕΣ ΨΑΧΝΟΥΝ Α' ΥΛΗ

Η Ισπανία διατηρεί φέτος τα νύια στο παιχνίδι των διεθνών τιμών ελαιολάδου, λόγω της μεγάλης της παραγωγής. Το ρυθμό στη φετινή εμπορική περίοδο δίνουν από τη μια το μειωμένο καταναλωτικό ενδιαφέρον στο εσωτερικό της και από την άλλη η ανάγκη για ποιοτικό ελαιόλαδο σε μεγάλες ποσότητες από την Ιταλία. Η δεύτερη είναι δεσμευμένη τόσο από τις δικές της εσωτερικές ανάγκες, τις οποίες φέτος, λόγω μέτριας ποιοτικά και μικρής ποσοτικά παραγωγής, θα δυσκολευτεί να καλύψει, όσο και από τα συμβόλαια που έχουν κλείσει εδώ και μήνες οι μεγάλες ιταλικές εταιρείες, τα οποία αδυνατούν να εκπληρώσουν. Μάλιστα, αυτές τις μέρες βρίσκονται στην Ισπανία Ιταλοί αγοραστές, οι οποίοι είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν 3,50 και 3,70 ευρώ ανά κιλό για καλό ελαιόλαδο είτε φετινό είτε περσινό, το οποίο ωστόσο δεν μπορούν να βρουν. Σε αυτό συμβάλει και ο κακός καιρός στην Ισπανία, αφού βροχοπτώσεις άφησαν κατά τρεις εβδομάδες πίσω τη συγκομιδή».



ΙΣΠΑΝΙΑ

Διαδικτυακό πόνταλ για τα έλαια

Καθημερινή ενημέρωση σε θέματα που αφορούν τα διάφορα φυτικά έλαια και το ελαιόλαδο.

ΣΤΙΣ 5.200 ΛΙΡΕΣ Ο ΤΟΝΟΣ

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΗΜΕΡΑ ΕΧΟΥΝ ΕΚΤΟΞΕΥΘΕΙ

Οι τιμές στο ελαιόλαδο αναμένεται να εκτοξευθούν εξαιτίας του κακού καιρού και των πυρκαγιών. Ήταν αναμενόμενο ότι η παραγωγή θα ήταν μικρότερη από την περσινή, ωστόσο Ιταλοί και Έλληνες έρχονται αντιμέτωποι με μια συγκομιδή μέχρι και 60% μειωμένη ανά περιοχή. Στην Ιταλία παγωνιές στην αρχή της χρονιάς χτύπησαν για τα καλά τα ελαιόδεντρα, ενώ καταστροφικές πυρκαγιές στην Τοσκάνη έκαψαν χιλιάδες δέντρα. Στο λιανεμπόριο, οι τιμές έχουν ήδη εκτοξευθεί από τις 2.600 λίρες (3.000 ευρώ) ο τόνος, στις 5.200 (6.000 ευρώ), παρά τη μεγάλη παραγωγή που αναμένεται στην Ισπανία». Την ίδια ώρα στην Τουρκία, στην ιστοσελίδα Haberturk ενώσεις παραγωγών κάνουν λόγο για περίεργα παιχνίδια διαμαρτυρόμενες πως τα μέλη τους έρχονται σε δύσκολη οικονομικά κατάσταση, λόγω του γεγονότος ότι υποχρεώνονται να πουλούν φτηνά, ενώ βλέπουν το προϊόν τους να φτάνει στην αγορά σε πολύ υψηλές τιμές.



ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΙΑ

Καθημερινή εφημερίδα

Μια από τις πιο διαβασμένες ποιότητας ύλης εφημερίδες του Ηνωμένου Βασιλείου.

Στη Φλόριντα ελπίζουν με ελιές

Σε μια Πολιτεία των ΗΠΑ, που μέχρι σήμερα είναι σχεδόν συνώνυμη με την... «πορτοκαλάδα», τα δέντρα με εσπεριδοειδή πεθαίνουν και η ελαιοκαλλιέργεια εδραιώνεται με τη σθεναρή υποστήριξη των επιστημόνων

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ: ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Σε ένα μικρό νησί 140 στρεμμάτων στην Groveland της Φλόριντα, ο Keith Keogh σχεδιάζει να φυτέψει ελιές εκεί που κάποτε τα εσπεριδοειδή κυριαρχούσαν στο τοπίο. «Θα ξεκινήσουμε καλλιεργώντας επιτραπέζιες. Θα συνεχίσουμε με αυτές που δεν έχουν την ποιότητα ούτε την εμφάνιση των επιτραπέζιων, και θα προορίζονται για ελαιόλαδο» μεταφέρει στο Olive Oil Times ο κ. Keogh, ένας πρώην σεφ της Disneyland. Ανάλογα με την ποιότητα που θα έχουν οι ελιές, το ελαιόλαδο είτε θα τοποθετηθεί σε δοχεία ή θα διοχετευθεί για χρήση σε καλλυντικά, συμπληρώνει ο ίδιος. Η καλλιέργεια ελαιόδεντρων στη Φλόριντα δεν είναι καινούργια υπόθεση. Οι Ισπανοί εισήγαγαν ελαιόδεντρα στην Πολιτεία του Ηλίου το 1700 και σύμφωνα με το Γραφείο Γεωργίας της Φλόριντα, υπάρχουν σήμερα περισσότερα από 1.600 στρέμματα, που τα κατέχουν καλλιεργητές για εμπορική χρήση, με περισσότερα από 80 να ανήκουν σε ανθρώπους ως χόμπι στις αυλές τους.

ΦΥΤΕΙΕΣ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ Η ΑΣΘΕΝΕΙΑ ΤΟΥ ΠΡΑΣΙΝΙΣΜΑΤΟΣ

Μείωση κατά 75% σε 20 χρόνια

Η προσπάθεια του Keogh μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν μοντέλο για να μάθουμε τι ρόλο ενδέχεται να παίξουν τα ελαιόδεντρα στο γεωργικό μέλλον της Φλόριντα. Πριν να είναι σε θέση να φυτέψει ελαιόδεντρα στο νησί Hunt, ο κ. Keogh ξεκα-

θαρίζει τα παλιά δέντρα με εσπεριδοειδή που πεθαίνουν, πολλά από τα οποία έχουν πληγεί από μια ασθένεια γνωστή ως «πρασίνισμα των εσπεριδοειδών». Μεταδίδεται από τα έντομα και έχει προκαλέσει αναστάτωση στη Φλόριντα από τη στιγμή που εμφανίστηκε στα μέσα του 2000.

Σύμφωνα με το Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ, η παραγωγή εσπεριδοειδών έχει μειωθεί περισσότερο από 75% στη Φλόριντα τις δύο τελευταίες δεκαετίες – μια σοβαρή μείωση για την πολιτεία που είναι σχεδόν συνώνυμη με την... πορτοκαλάδα. «Υπάρχει ανάγκη για διαφορετική καλλιέργεια. Όταν κοιτάζει κανείς με προσοχή στη Βόρεια Αφρική και σε άλλα μέρη της Μεσογείου όπου καλλιεργούνται ελιές, παρατηρεί ένα αρμώδες και υψηλό σε ασβέστη τύπο εδάφους. Το χρώμα του νησιού, κατά κάποιο τρόπο, μου το θυμίζει αυτό» λέει ο κ. Keogh. Ο ίδιος δεν είναι ο μόνος που πιστεύει ότι οι ελιές έχουν τη δυναμική να μεγαλώσουν καλά στη Φλόριντα. Ερευνητές του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνια έχουν περάσει τα τελευταία πέντε χρόνια διερευνώντας αυτό το ζήτημα και κάνοντας πειράματα. Ο Keogh σχεδιάζει να καλλιεργήσει κυρίως ελιές τύπου Arbequina. Θα πειραματιστεί ακόμη με τις ποικιλίες Manzanilla και Mission αλλά σε πολύ μικρότερες ποσότητες.

Η Φλόριντα δεν έχει το ιδανικό κλίμα για να καλλιεργηθούν ελιές. Η θερμοκρασία σπάνια είναι αρκετά ψυχρή για το αναγκαίο χρονικό διάστημα που θα επέτρεπε στα δέντρα να μείνουν ανεργά ώστε στη συνέχεια να δώσουν

καρπούς. Παρόλα αυτά, ο κ. Keogh υπογράμμισε ότι για προβλήματα όπως αυτό, όσοι ασχολούνται με τις ελιές πρέπει να είναι εφευρετικοί.

«Έχει να κάνει με το να καταλάβουμε τι χρειάζεται για να εξασφαλίσουμε την καλύτερη ποιότητα. Δεν πρέπει να προβούμε σε αντιγραφή ή μίμηση του τι υπάρχει ήδη γιατί πρόκειται για διαφορετικό μέρος με άλλο κλίμα και ιδιαίτερη σύσταση εδάφους» σημειώνει ο ίδιος.

ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΕΝΑΣ ΤΟΜΕΑΣ ΣΕ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Ζητούμενο η εφευρετικότητα

Η καλλιέργεια των ελιών είναι μόνο το ήμισυ της μάχης. Το να καταστούν οικονομικά βιώσιμες τόσο για τους αγρότες όσο και για την πολιτεία αποδεικνύεται πολύ πιο απαιτητικό, όπως αποτυπώνεται στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Γεωργίας της Φλόριντα, όπου κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή. «Είμαστε ακόμη στο στάδιο της έρευνας στη Φλόριντα» σημείωσε ο Πρόεδρος της Ένωσης Ελιάς της Φλόριντα Μάικλ Γκαρσία στην Orlando Sentinel. «Μπορεί κανείς να φυτέψει ελιές εδώ αλλά όχι αρκετές ώστε να έχουμε ένα αναπτυγμένο τομέα». «Μπορούμε να παράξουμε ελαιόλαδο. Το ερώτημα είναι αν θα έχουμε μικρές φάρμες με υψηλής ποιότητας ελιές ή φάρμες υψηλής πυκνότητας. Χρειάζε-ται να περιμένουμε».



Ο Keith Keogh σχεδιάζει να φυτέψει ελιές στο νησί Hunt.



Τα εσπεριδοειδή έχουν μειωθεί κατά 75% στη Φλόριντα.



Η επιστημονική κοινότητα υποστηρίζει τη φύτευση ελαιώνων.

Το βιολογικό έχει μέλλον

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

**Σε μια πενταετία
από 20.000 στους
120.000 τόνους**

Το βιολογικό ελαιόλαδο και οι ελιές εντός της χώρας δεν αποτελούν μαζικό προϊόν αλλά θεωρούνται εκλεκτά τρόφιμα. Αυτό συμβαίνει επειδή ο παραγωγός τοποθετεί την τιμή του προϊόντος ψηλότερα από το συμβατικό για να αντιμετωπίσει τα ψηλά κόστη παραγωγής στη βιολογική καλλιέργεια, που δεν μπορεί να είναι εντατική και έχει σχετικά συχνά μικρότερες αποδόσεις. Ο ανταγωνισμός που δέχεται όμως το βιολογικό προϊόν με βάση την τιμή είναι ψηλός επειδή εντός της χώρας υπάρχουν ελαιόλαδα υψηλής ποιότητας σε σχετικά χαμηλές τιμές. Επιπλέον όσο σημαντικό τμήμα της εγχώριας ζήτησης καλύπτεται από τη διακίνηση ελαιόλαδου στον γνωστό ανώνυμο τενεκέ οι επιδόσεις του βιολογικού θα είναι πολύ μικρότερες σε σχέση με τις πραγματικές δυνατότητες του προϊόντος. Εκτός της χώρας όμως οι όροι της αγοράς είναι διαφορετικοί. Με εξαίρεση τις αγορές της Ιταλίας και της Ισπανίας και άλλων μεγάλων ελαιοπαραγωγών χωρών όπου η κουλτούρα της ελαιοκαλλιέργειας είναι βαθιά ριζωμένη, το ελαιόλαδο αλλά και η ελιά αποτελούν γενικά ένα εκλεκτό τρόφιμο και όχι βασικό συστατικό της διατροφής, καταναλώνονται σε μικρές ποσότητες και συσκευάζονται σε μικρές ως πολύ μικρές συσκευασίες. Ο καταναλωτής που είναι πρόθυμος να πληρώσει τη διαφορά της τιμής είναι αυτός που ενδιαφέρεται κυρίως για τα οφέλη που έχει για την υγεία η Μεσογειακή Διατροφή που ολοένα κερδίζει έδαφος παγκοσμίως. Για τον συνειδητοποιημένο καταναλωτή λοιπόν η

διαφορά της τιμής του βιολογικού από το συμβατικό ελαιόλαδο και την βρώσιμη ελιά είναι μικρή εφόσον τα καταναλώνει και τα δύο σε πολύ μικρές ποσότητες ως φυσικό «φάρμακο» αλλά και επειδή του προσφέρουν μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες.

ΔΙΨΑΕΙ Η ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ Οι Έλληνες παραγωγοί το ξέρουν

Και αυξάνουν συνεχώς την παραγωγή τους

Άλλωστε η δίψα της αγοράς για βιολογικά προϊόντα είναι φανερή αν δει κανείς τα οικονομικά στοιχεία. Η αγορά οργανικών τροφίμων στην ΕΕ σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα στοιχεία που κοινοποίησε η Κομισιόν για το 2016 παρουσίασε αύξηση κατά 47% για το διάστημα 2012-2016 και η αξία της ανέρχεται σήμερα σε 30 δις ευρώ. Η άνοδος που καταγράφουν τα στοιχεία οφείλεται στην αύξηση της κατανάλωσης που σε μεγάλο βαθμό αντιστοιχεί σε αγορές εκτός ΕΕ, και κυρίως στις ΗΠΑ, στον Καναδά αλλά και στην Κίνα. Ενώ εντός της ΕΕ οι μεγαλύτερες αγορές για οργανικά τρόφιμα είναι η Γερμανία και η Γαλλία που αντιπροσωπεύουν αξία της τάξης των 16 εκατ. ευρώ. Συνειδητοποιώντας ότι το βιολογικό προϊόν έχει μέλλον οι Έλληνες παραγωγοί προσαρμόζονται στις απαιτήσεις της αγοράς. Το βιολογικό ελαιοκομικό δυναμικό της Ελλάδας έχει σημειώσει αύξηση από 20.000 τόνους σε 120.000 μέσα σε μια πενταετία αντιπροσωπεύοντας το 8,7% μέσου όρου της παραγωγής βρώσιμης και ελαιοποιήσιμης ελιάς της περιόδου 2013-2017 σε εθνικό επίπεδο. Επιπλέον, όπως υποστηρίζουν γνώστες του θέματος, το βιολογικό λάδι και η ελιά έχουν προοπτική και στην εγχώρια αγορά, με δεδομένο ότι ο σημερινός τζίρος του προϊόντος βρίσκεται σε πολύ χαμηλά αρχικά επίπεδα, γεγονός που αφήνει περιθώρια για περαιτέρω ανάπτυξη. Βέβαια προκειμένου η βιολογική



ελαιοκαλλιέργεια να γίνει βιώσιμη και να δρέψει την υπεραξία που κρύβει το προϊόν χρειάζεται αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, σοβαρή οικονομική επένδυση και μεράκι. Το γεγονός ότι είναι μια καλλιέργεια που είναι σχετικά εύκολο να υλοποιηθεί δεν εξασφαλίζει την επιτυχία ούτε αρκεί για να φέρει το απαραίτητο οικονομικό αποτέλεσμα που είναι το ζητούμενο για κάθε γεωργική εκμετάλλευση.

ΠΡΟΙΚΙΣΜΕΝΗ ΕΙΝΑΙ Η ΕΛΛΑΔΑ

Παραγωγή μικρής κλίμακας

Υψηλής ποιότητας το εγχώριο προϊόν

Η Ελλάδα έχει βασικά πλεονεκτήματα στην παραγωγή βιολογικού ελαιόλαδου κι ελιάς. Το δέντρο της ελιάς άριστα προσαρμοσμένο στο ελληνικό περιβάλλον προσφέρεται για οργανική καλλιέργεια. Ταυτόχρονα, όπως λένε παράγοντες της αγοράς, το βιολογικό ταιριάζει στο μοντέλο ποιοτικής παραγωγής μικρής κλίμακας που χαρακτηρίζει την Ελλάδα. Με δεδομένο ότι η ζήτηση για οργανικό ελαιόλαδο κι ελιά κινείται σε χαμηλότερα επίπεδα μια μικρομεσαία επιχείρηση με το σχετικά χαμηλό τonaζ που διαθέτει μπορεί να ανταποκριθεί καλύτερα στις απαιτήσεις της αγοράς. Για μια μικρομεσαία επιχείρηση όπως είναι το μεγαλύτερο τμήμα των ελληνικών επιχειρήσεων η αγορά του βιολογικού ελαιόλαδου κι ελιάς,



όπως λένε παράγοντες της αγοράς, έχει προοπτική με προϋπόθεση η εταιρεία να έχει εξαγωγικό προσανατολισμό. Αυτό εξάλλου μαρτυρούν και τα προβλήματα στις συνεργασίες με εγχώρια καταστήματα λιανικής βιολογικών προϊόντων που παρουσιάζουν κάμψη τα τελευταία χρόνια. «Αντίθετα οι παραγγελίες του εξωτερικού είναι μεγαλύτερες, πιο βιώσιμες καθώς διαθέτουν καλύτερο προγραμματισμό σε βάθος εξαμήνου, κάτι που προσφέρει μεγαλύτερη ασφάλεια και αντισταθμίζει το ρίσκο που αντιμετωπίζουμε ως ΜΜΕ με μικρή δυνατότητα πιστώσεων», θα πει ο Γιώργος Τζιανουδάκης, διευθύνων της εταιρείας Cretanthos.

ΧΤΙΖΟΥΝ ΜΕΛΛΟΝ ΟΙ ΧΗΜΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Αξίζει να εξαγάγεις, ή έπει η αγορά

Κρίσιμη είναι η στρατηγική μάρκετινγκ

Απαραίτητοι για την επιβίωση στην αγορά βιολογικού ελαιόλαδου όπως επισημαίνει ο κ. Τζιανουδάκης είναι οι σχολαστικοί χημικοί έλεγχοι που μπορούν να «ανεβάσουν ή να ριξουν» μια επιχείρηση. Επίσης ζωτικής

«Κάνουμε με δική μας πρωτοβουλία προληπτικά πιο αυστηρούς χημικούς ελέγχους απ' ό,τι ορίζει ο νόμος», αναφέρει ο Γιώργος Τζιανουδάκης, διευθύνων της εταιρείας Cretanthos με βάση το Ρέθυμνο.

Οι παραγγελίες του εξωτερικού διαθέτουν καλύτερο προγραμματισμό σε βάθος εξαμήνου, κάτι που προσφέρει μεγαλύτερη ασφάλεια στις επιχειρήσεις, τονίζει ο κ. Τζιανουδάκης.

σημασίας για την επιτυχία μιας εταιρείας εμπορίας βιολογικού ελαιόλαδου είναι το μάρκετινγκ «Μας απορροφά σημαντικά ποσά που είναι υπολογίσιμο κόστος για μια ΜΜΕ αλλά το επαγγελματικό μάρκετινγκ μας προφυλάσσει από λάθη», θα πει ο κ. Τζιανουδάκης.

Για να ανοίξεις όμως τις πρώτες πόρτες στο βιολογικό, όπως σημειώνει ο ίδιος, πέρα ένα καλό αρχικό προϊόν χρειάζεται στρατηγική για να προσαρμοστείς στο ρυθμό μιας δυναμικά εξελισσόμενης αγοράς. «Ξεκινήσαμε ως εταιρεία που διέθετε αποκλειστικά βιολογικό αλλά στην πορεία ο πελάτης μας ζήτησε εκτός από το οργανικό προϊόν που διατίθεται σε μπουκάλια των έως και 500 ml, να προσφέρουμε μεγαλύτερη συσκευασία και χαμηλότερα τιμολόγια. Αναπτύξαμε λοιπόν και προσθέσαμε και συμβατικό. Όμως εκτιμούμε ότι η ζήτηση για τη μικρή συσκευασία του βιολογικού θα αυξηθεί στο μέλλον και γι' αυτό επιλέγουμε να καλλιεργούμε οργανικά όλα τα λιοστάσια. Όταν έρθει η κατάλληλη στιγμή θα είμαστε έτοιμοι να πιστοποιήσουμε μεγαλύτερο τμήμα της παραγωγής για να αυξήσουμε τις πωλήσεις του βιολογικού ελαιόλαδου», θα πει ο κ. Τζιανουδάκης.

Α.Γ.ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ ΑΒΕΕ

ΠΩΜΑΤΑ - ΦΙΑΛΕΣ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



όταν η Ελιά.... γίνεται Λάδι

**Πώματα Βιδωτά
Αλουμινίου
με ρυθμιστή ροής λαδιού**

Τα πώματα αυτά αντί παρεμβάσματος
φέρουν ρυθμιστή ροής για το λάδι
και παράγονται στις εξής διαστάσεις:
31.5X24mm & 35X24mm



Α.Γ. ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ ΑΒΕΕ

ΛΕΩΦ. ΚΡΥΟΝΕΡΙΟΥ 118 , 145 68 ΚΡΥΟΝΕΡΙ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΤΗΛ:210 8161202 • FAX:210 8161280 • E-mail:info@coropoulis.gr • www.coropoulis.gr

Μπορεί να δώσει όσο και η συμβατική με κόπο και υπομονή

Η βιολογική καλλιέργεια δεν είναι απαραίτητο να έχει μικρότερες αποδόσεις από τη συμβατική, σύμφωνα με τον Γιώργο Ντούτσια, Πρόεδρο της Διεπαγγελματικής Επιτραπέζιας Ελιάς (ΔΟΕΠΕΛ) και βιοκαλλιεργητή με μεγάλη πείρα, αρκεί να δίνονται οι κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες στη θρέψη. Προϋπόθεση όμως για να καρπίσει το βιολογικό λιοστάσι είναι να γίνουν σοβαρές οικονομικές επενδύσεις που μάλιστα δεν δίνουν στον παραγωγό αποτελέσματα άμεσα αλλά μπορεί να υλοποιηθούν ακόμα και σε βάθος πενταετίας. «Η δράση των λιπάνσεων της βιολογικής είναι αργή και σταδιακή και λειτουργεί σε βάθος χρόνου. Αντίθετα με τη συμβατική λίπανση που εφαρμόζεται μονομιάς ή προστίθεται στο σύστημα άρδευσης η βιολογική καλλιέργεια έχει πολύ πιο σύνθετες απαιτήσεις και παράλληλα οι ποσότητες λιπάσματος που χρειάζεται το βιολογικό λιοστάσι είναι πολύ μεγαλύτερες. Το συνολικό κόστος της εδαφοβελτίωσης μπορεί να είναι και τριπλάσιο σε σχέση με τη συμβατική καλλιέργεια», θα πει ο κ. Ντούτσιας και συμπληρώνει «γι' αυτό είναι σωστό το βιολογικό προϊόν να έχει καλύτερη τιμή για να μπορέσει και ο βιοκαλλιεργητής να καλύψει τις δαπάνες του».

ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΤΗΝ ΑΕΙΦΟΡΙΑ Φυσική αναγέννηση

Να πλησιάσει το λιοστάσι το δάσος

Η εδαφοβελτίωση στη βιολογική καλλιέργεια όπως εξηγεί ο κ. Ντούτσιας ακολουθεί τη φιλοσοφία της ολοκληρωμένης διαχείρισης και στόχο έχει να επιτύχει την αειφορική λειτουργία του ελαιώνα. Αυτό συνεπάγεται την προσεκτική συγκομιδή όλων των προϊόντων του ελαιώνα που περιλαμβάνουν εκτός από το χρήσιμο καρπό της ελιάς και



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

τα άλλα προϊόντα που δεν είναι άμεσα χρήσιμα στον άνθρωπο όπως τα κλαδιά και τη χλωρίδα που σκεπάζει το έδαφος του ελαιώνα. «Στη βιολογική καλλιέργεια προσπαθούμε να αφήσουμε το σύστημα ανέπαφο και να πλησιάσουμε τη λειτουργία ενός φυσικού οικοσυστήματος όπως είναι για παράδειγμα το δάσος. Κάθε επέμβαση και υλοτόμηση στο δάσος γίνεται μετά από προσεκτικό μαρκάρισμα που κάνουν οι δασολόγοι δίνοντας την ευχέρεια στο οικοσύστημα να αναγεννηθεί. Έτσι και στη βιολογική καλλιέργεια στόχος είναι να μην απομακρύνονται τα φυσικά προϊόντα του ελαιώνα που μπορούν να βελτιώσουν τη δομή και την ποιότητα του εδάφους αν μείνουν στο ίδιο το λιοστάσι», αναφέρει ο κ. Ντούτσιας. Σύμφωνα με τις αρχές της αειφορικής διαχείρισης ο κ. Ντούτσιας επισημαίνει ότι το σημαντικό είναι να γίνεται συστηματική βελτίωση

Οι απαιτήσεις της βιολογικής σε ποσότητες λιπάσματος είναι πολύ αυξημένες προκειμένου να πλησιάσει τις ποσότητες απόδοσης της συμβατικής καλλιέργειας.

του εδάφους σε βάθος χρόνου «από την ένταξη του αγροκτήματος στη βιολογική καλλιέργεια το 2005 προσθέτω ως βελτιωτικό στο λιοστάσι τα θρυμματισμένα υπολείμματα από το ετήσιο κλάδεμα των δέντρων συστηματικά και για κάθε χρονιά. Επίσης στο έδαφος μένει και το κομμένο χορτάρι από τις 10 περίπου χορτοκοπές κατ' έτος». Παράλληλα με την αειφορική διαχείριση της βιομάζας του ελαιώνα ο κ. Ντούτσιας έχει μεγάλη εμπειρία στη χρήση εδαφοβελτιωτικών ουσιών όπως το biozol, κοπριές από νομαδικές προβατοτροφίες κοπριά από κότες βιολογικής εκτροφής σε μορφή pellets. Βέβαια και η επιλογή της κοπριάς όπως επισημαίνει απαιτεί κόπο και εργατικά χέρια διότι «πρέπει να την στρωματώσεις ώστε να ενεργοποιηθεί πλήρως και να την απλώσεις στην κατάλληλη περιοχή». Στη βελτίωση του εδάφους βοηθούν και οι μικροζύμες επιπλέον που περιέχουν βακτήρια τα οποία ενεργοποιούν στοιχεία από την οργανική ουσία των υπολειμμάτων του ξύλου και του φύλλου που απομένουν στο έδαφος μετά το κλάδεμα και να τα μετατρέπουν σε στοιχεία που είναι προσλήψιμα από τη ρίζα. Αυτό που ανεβάζει όμως πολύ το κόστος όπως θα πει ο κ. Ντούτσιας είναι ότι «χρειάζονται μεγάλες ποσότητες λιπασμάτων στη βιολογική. Για παράδειγμα όσον αφορά στην κοπριά σε pellets απαιτούνται 7 κιλά ανά δέντρο για τις νεαρές ελιές ενώ η δόση για μεγάλα δέντρα φτάνει και 18 κιλά» σημειώνει ο ίδιος.

debia

ΕΛΑΙΟΡΑΒΔΙΣΤΙΚΟ

Είναι πολύ ελαφρύ

Δεν έχει κραδασμούς

Δεν πετάει τις ελιές μακριά

Δεν μπλέκει στα κλαδιά

Δεν πληγώνει τα δένδρα

Δεν πληγώνει τους
ανθοφόρους οφθαλμούς



το δεξί σας χέρι στην ελαιοσυλλογή

ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΕΦΟΔΙΑ
geoteco

Ειδήσεις ^{ελαίας}

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΧΥΛΕΛΛΑ ΣΤΟ ΒΕΛΓΙΟ

Σε εισαγόμενα από την Ισπανία δενδρύλλια

Κατά τη διάρκεια ελέγχου ρουτίνας σε μια εμπορική φυτωριακή εταιρεία στη Δυτική Φλάνδρα η Βελγική Κρατική Υπηρεσία για την Ασφάλεια της Διατροφικής Αλυσίδας διέγινωσε την ασθένεια σε δέντρα που εισήχθησαν από την Ισπανία και συνοδεύονταν από φυτοϋγειονομικά διαβατήρια, σύμφωνα με τη Βελγική Ένωση Φυτωριούχων. Η αρμόδια υπηρεσία δεν χαρακτηρίζει την περίπτωση ως κρούσμα, αφού δεν βρέθηκαν φορείς της ασθένειας γύρω από τα δέντρα, ενώ η βελγική επιχείρηση έχει ήδη καταστρέψει όλα της τα ελαιόδεντρα.

ΣΤΟ 1% ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΡΙΔΙΟ

Από την Ευρώπη το 82% του ελαιολάδου που μπαίνει στη Βραζιλία

Την τελευταία εικοσαετία, η εισαγωγή ελαιολάδου στη Βραζιλία ακολουθεί ανοδική πορεία, ενώ την τελευταία σεζόν 2017/2018 σημείωσε αύξηση κατά 28%, αγγίζοντας τους 76.816,6 τόνους. Μάλιστα το 82% του ελαιολάδου προέρχεται από την ΕΕ.

Ωστόσο το μερίδιο του ελληνικού ελαιολάδου στη βραζιλιάνικη αγορά, δεν ξεπερνά το 1% του συνόλου των ευρωπαϊκών εξαγωγών. Τα παραπάνω αναδεικνύει η έκθεση του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (ΙΟΟC) για τον Οκτώβριο, όπου η Βραζιλία αποτελεί την «τιμώμενη» χώρα. Ας σημειωθεί ότι μόνο οι ΗΠΑ και η Ιταλία εισάγουν περισσότερο ελαιόλαδο από τη Βραζιλία, ενώ η κατανάλωση στη χώρα της Λ. Αμερικής μεγαλώνει συνεχώς. Επίσης σε ό,τι αφορά την εγχώρια παραγωγή, τα στοιχεία δείχνουν σταθερή αύξηση, όμως και πάλι αυτή κα-

λύπτει λιγότερο από 1% από το ελαιόλαδο που καταναλώνουν οι Βραζιλιάνοι. Σε ό,τι αφορά τα μερίδια, στην Πορτογαλία αντιστοιχεί το 59% του ελαιολάδου που εξάγει η ΕΕ στη Βραζιλία, ενώ ακολουθεί η Ισπανία με 16% και η Ιταλία με 6%. Το υπόλοιπο 18% προέρχεται από την Αργεντινή σε ποσοστό 10%, τη Χιλή 7% και άλλες χώρες κατά 1%.

Υπενθυμίζεται ότι οι εισαγωγές ελαιολάδου στη Βραζιλία είχαν αγγίξει τους 73.000 τόνους το 2012/2013, αλλά έπεσαν αισθητά το 2015 στο πλαίσιο της κρίσης της οικονομίας της χώρας.

Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι όπως προκύπτει από τα στοιχεία του ΙΟΟC, αύξηση σημείωσαν και οι εισαγωγές ελαιολάδου από τον Καναδά, ο οποίος από Οκτώβριο 2017 μέχρι Αύγουστο 2018, εισήγαγε 16% περισσότερο ελαιόλαδο απ' ό,τι την αντίστοιχη περίοδο την προηγούμενη χρονιά.



ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟ ΤΩΝ ΗΠΑ

Απέρριψε προσφυγή κατά Deoleo

Στις 8 Νοεμβρίου 2018, στο επαρχιακό δικαστήριο των ΗΠΑ για την περιφέρεια της Κολούμπια, δέχτηκε την πρόταση της ισπανικής εταιρείας Deoleo να απορρίψει σε βάρος της αγωγή για παραπλανητική εμπορική πρακτική. Συγκεκριμένα, λίγες μέρες μετά από τη δημοσίευση της απόφασης ενός διακανονισμού αξίας 7 εκατ. δολαρίων για μια αγωγή κατά της Deoleo που χρονολογείται από τον Μάρτιο του 2018, ο ενάγων Kevin Fahey άνοιξε εκ νέου τον φάκελο της υπόθεσης, κατηγορώντας τον ισπανικό κολοσσό πως το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο της Bertoli, μιας εταιρείας της Deoleo, εξακολουθεί να μην είναι αυτό που ισχυρίζεται ότι είναι, δηλαδή ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Υπενθυμίζεται ότι ως μέ-



Ο πρόεδρος της Deoleo, Pierluigi Tosato

ρος του διακανονισμού του Μαρτίου του 2018, η Bertoli συμφώνησε να διασφαλίσει ότι το «Made in Italy» σήμαινε ακριβώς το να συσκευάζει το προϊόν της σε ένα γυάλινο πράσινο μπουκάλι και να εφαρμόζει αυστηρότερα πρωτόκολλα δοκιμών κατά

τη διαδικασία εμφιάλωσης. Ο Fahey υποστήριξε τον ισχυρισμό του ότι το ελαιόλαδο Bertoli χρησιμοποιεί παραπλανητικές πρακτικές σε ένα μπουκάλι ελαιόλαδο που αγόρασε το 2018 αποκλειστικά βάσει μιας μελέτης του 2010 για την ποι-

ότητα του ελαιόλαδου που διενήργησε το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια, Davis. Το δικαστήριο χαρακτήρισε «ανεπαρκή επί της ουσίας» τον ισχυρισμό αυτόν που στηρίζεται σε μια τόσο παλιά μελέτη και μεθοδολογία για την αξιολόγηση του ελαιόλαδου, υποστηρίζοντας πως δεν συνιστούν μια έγκυρη υποστήριξη για τον ισχυρισμό κατά της Deoleo.

Περιορισμένες κλίμακας η έρευνα του 2010

Μάλιστα το δικαστήριο υποστήριξε πως ακόμα και η έρευνα του 2010 ήταν περιορισμένης κλίμακας και ταυτόχρονα δεν πληρούσε τις υποδείξεις του ΙΟΟC, ενώ άλλωστε σε αυτήν το τότε προϊόν της Bertoli, απέτυχε απλώς στη γευστηγόνο δοκιμασία, αλλά κατατάχθηκε στην κατηγορία εξαιρετικά παρθένο.

ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ

Στάσιμη εδώ και 15 χρόνια η κατανάλωση ελαιολάδου

Παρά τα 1,2 δις περισσότερα στόματα που υπάρχουν στον πλανήτη συγκριτικά με το 2003, η κατανάλωση ελαιολάδου έχει παραμείνει αμετάβλητη, σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας. Το 2003, η κατά κεφαλήν ετήσια κατανάλωση προσέγγιζε τα 391ml, όσο δηλαδή ήταν και το 2017, τη χρονιά με τα τελευταία διαθέσιμα στοιχεία. Σύμφωνα με τον εκδότη του Olive Oil Times, Curtis Cord, παρά τις έρευνες για τα οφέλη του ελαιολάδου στην υγεία, παρά τις τάσεις στα κοινωνικά δίκτυα που προβάλλουν την υγιεινή διατροφή, πολλοί άνθρωποι ακόμα και σήμερα, γνωρίζοντας τα πα-

στο ελαιόλαδο. Αυτό γιατί, παράλληλα με όλα αυτά, πλήθος δημοσιευμάτων στον Τύπο αλλά και η περίφημη έρευνα του UC Davis το 2010, για απάτες και προσμειξεις στα εισαγόμενα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα (έρευνα που έγινε κατά παραγγελία των ελαιοπαραγωγών της Καλιφόρνια), τους καθιστά διστακτικούς απέναντι στο προϊόν. «Η αλήθεια είναι», γράφει ο κ. Cord, «ότι οι περισσότεροι καταναλωτές, δεν γνωρίζουν ουσιαστικά τι γεύση πρέπει να έχει το ελαιόλαδο, όμως πλέον μπορεί κανείς να έχει πρόσβαση σε μια πληθώρα από ποιοτικά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, με μεγαλύτερη ευκολία από ποτέ».





ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ YALE

Η παγκόσμια ελίτ των ερευνητών σε συνέδριο για το ελαιόλαδο

Με 26 ομιλητές που μοιράστηκαν το βήμα του συνεδρίου που διοργανώθηκε στη Σχολή Δημόσιας Υγείας του Γέιλ, στις 3 Οκτωβρίου, αναδείχθηκε κάθε πτυχή που συνδέεται με το ελαιόλαδο, όπως είναι τα οφέλη στην υγεία και την διατροφική του αξία, η εμπορική προώθηση του αλλά και η εκπαίδευση γύρω από αυτό, τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, καθώς και οι τρόποι οργανοληπτικής αξιολόγησής του. Διοργανωτές του συνεδρίου ήταν ο επιστήμονας και βοηθός ερευνητής Τάσος Κυριακής και ο καθηγητής Βασίλης Βασιλείου.



Οι ομιλητές, οι οποίοι κατέφθασαν από σχεδόν όλες τις ελαιοπαραγωγές χώρες του κόσμου, συμπεριλαμβανομένης της Ελλάδας, είχαν στη διάθεσή τους 20 με 40 λεπτά για να θέσουν τα ζητήματα αυτά, ενώ απώτερος στόχος της συνάντησης ήταν να τονιστεί η ανάγκη δημιουργίας ενός ερευνητικού κέντρου στην πανεπιστημιούπολη του Νιου Χέβεν στο Κονέκτικατ. Μάλιστα αρκετές φωνές στήριζαν την πρόταση το διήμερο συνέδριο να λάβει χώρα στην Ελλάδα, την επόμενη χρονιά, και την μεθεπόμενη στην Ισπανία.

ΣΤΗΡΙΞΗ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΖΗΤΑ Ο ΚΕΓΚΕΡΟΓΛΟΥ

Επιστημονική επιτροπή που θα ερευνήσει τα αίτια των ζημιών στην ελαιοκαλλιέργεια δίνει ο Στ. Αραχωβίτης

Στην Ολομέλεια της Βουλής, συζητήθηκε στις 9 Νοεμβρίου η επίκαιρη ερώτηση του Γραμματέα της Κ.Ο και Βουλευτή Ηρακλείου Β. Κεγκερόγλου, προς το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης ώστε να στηριχθούν οι ελαιοπαρα-

γωγοί που τρία χρόνια τώρα έχουν μειωμένη παραγωγή και εισόδημα. Έτσι ζήτησε από τον αρμόδιο υπουργό μέτρα και δράσεις ενώ πρότεινε τη σύσταση επιστημονικής επιτροπής. Ο κ. Αραχωβίτης άφησε να εννοηθεί ότι η

Κρήτη δεν θα λάβει αποζημιώσεις από το πρόγραμμα κρατικών ενισχύσεων, αφού όπως είπε δεν υπάρχει συγκεκριμένο ζημιογόνο αίτιο, αν και η ζημία έχει περάσει το κατώφλι του 30% που προβλέπει ο σχετικός Κανονισμός.

ΣΤ. ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ

Ο οραματιστής της επιτραπέζιας ελιάς

Έφυγε από τη ζωή σε ηλικία 90 ετών ο Στάθης Γεωργούδης, π. πρόεδρος της παλαιότερης (από το 1897) εξαγωγικής εταιρείας επιτραπέζιων ελιών Γεωργούδης Α.Ε., αφήνοντας πίσω του ένα πολύ σημαντικό έργο τόσο ως δυναμικός επιχειρηματίας, όσο και ως εξαίρετος άνθρωπος.

Άξιος συνεχιστής της οικογενειακής παράδοσης, ανέλαβε τα νήια της εταιρείας στα τέλη της δεκαετίας του 1940 και υπήρξε πρωτοπόρος στην εφαρμογή νέων τεχνολογιών επεξεργασίας των επιτραπέζιων ελιών στη χώρα μας και οραματιστής για την εξάπλωση της καλλιέργειας του προϊόντος.

Ανέπτυξε πλούσια κοινωνική και συνδικαλιστική δραστηριότητα, διέτελε για πολλά χρόνια Πρόεδρος του Συλλόγου Εξαγωγέων Ελαιών Βόλου, Μέλος του ΔΣ της ΠΕΜΕΤΕ από της ιδρύσεως της το 1970, καθώς και του ΠΣΕ. Διακρίθηκε σε όλη του τη ζωή όχι μόνο για το μεγάλο πάθος του για τη δουλειά του, αλλά κυρίως για τον μοναδικό τρόπο που επικοινωνούσε και αγαπούσε τους ανθρώπους.



Ο Στάθης Γεωργούδης, πατέρας του Νέστου Γεωργούδη, προέδρου της ΠΕΜΕΤΕ

Ένα ερευνητικό δίκτυο

Εκκίνηση για τους «Δρόμους της Ελιάς»



Ο επιστημονικός
συντονιστής της δράσης
δρ. Αθ. Μολασιώτης



Με Κορωνέικη και
Χονδρολιά Χαλκιδικής
ξεκινά το πρόγραμμα



Ο Γ. Οικονόμου του
ΣΕΒΙΤΕΛ στην παρουσίαση
του προγράμματος

Τα δομικά προβλήματα της εγχώριας ελαιοκομίας, όπως την αδυναμία ελέγχου πολλαπλασιαστικού υλικού, την αντιμετώπιση ενσωμάτωσης καινοτομιών και τεχνολογίας στην πρωτογενή παραγωγή, όπως και τη γενικότερη υστέρηση μεταφοράς επιστημονικής γνώσης σε αυτήν, θα προσπαθήσει να αντιμετωπίσει το ερευ-

νητικό δίκτυο «Οι Δρόμοι της Ελιάς», μια πρωτοβουλία του υπουργείου Παιδείας σε συνεργασία με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, η οποία παρουσιάστηκε την Πέμπτη 25 Οκτωβρίου. Υπενθυμίζεται ότι το συγκεκριμένο εθνικό ερευνητικό δίκτυο συστάθηκε από τον τομέα Έρευνας και Καινοτομίας του υπουργείου Παιδείας

ας τον Απρίλιο του 2018. Συγκεκριμένα, όπως υποστήριξε ο επιστημονικός συντονιστής της δράσης δρ. Αθανάσιος Μολασιώτης, «τα δομικά προβλήματα της ελαιοκομίας συντελούν στην απώλεια υπεραξίας ενός ευρώ ανά κιλό περίπου αφού το 60% του ελληνικού προϊόντος εξάγεται στην Ιταλία χύμα και την υπεραξία του εκμεταλλεύεται η γείτονα που το εξάγει ξανά συσκευασμένο». Σε ό,τι αφορά το πρώτο υποέργο για τη γενετική και γονιδιοματική ανάλυση ελληνικών ποικιλιών, ο συντονιστής δρ. Ιωάννης Γανόπουλος ανέφερε πως οι στόχοι του είναι μεταξύ άλλων «ο γενετικός χαρακτηρισμός των ελληνικών ποικιλιών με τη χρήση φαινοτυπικών και μοριακών δεικτών και η ολιστική αλληλούχιση του γονιδιώματος των δύο εμβληματικών ποικιλιών που είναι η Κορωνέικη και η Χονδρολιά Χαλκιδικής».

Greek Natural Olives

ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΛΙΕΣ

SIOURAS

SINCE 1926



92 χρόνια στηρίζουμε τον Έλληνα ελαιοπαραγωγό



PROCESSING, PACKAGING AND TRADE OF OLIVES AND VEGETABLES



SIOURAS S.A.

A INDUSTRIAL AREA OF VOLOS • 38500 VOLOS GREECE • T: +30 24210 91400-9 • F: +30 24210 91410 • E: siourasv@otenet.gr, sales@siouras.gr
www.siouras.gr





Καθοριστική ήταν η παρουσία στην SIAL, για τις επιχειρήσεις πρώτης γραμμής με εξαγωγικό πρόσημο όπως η Olympe (κάτω αριστερά), η Intercomm Foods (κάτω δεξιά) και η Elawon (αριστερά).



SIAL PARIS 2018

Ηχηρή παρουσία ελληνικού ελαιολάδου και ελιάς

Αν δεν είσαι στη SIAL, δεν είσαι «πουθενά». Η φράση αυτή ευπώθηκε κατά κόρον τόσο από Έλληνες όσο και από ξένους εμπορικούς εταίρους της βιομηχανίας τροφίμων, που βρέθηκαν το πενθήμερο 21-25 Οκτωβρίου στο Παρίσι, για να δηλώσουν με περίπτερο ή και ως απλοί επισκέπτες το παρών στο κορυφαίο εκθεσιακό δίκτυο παγκοσμίως, που αναγνωρίζεται επίσης ως παρατηρητής «πρώτης γραμμής» των τάσεων και των καινοτομιών σε κάθε γωνιά της υψηλίου. Εξάλλου, το γεγονός ότι από την έκθεση πέρασαν πάνω από 160.000

επισκέπτες σημαίνει πολλά, με τα επιχειρηματικά deals, να δίνουν ακόμη μεγαλύτερη ζωντάνια στους 7.000 εκθέτες, μεταξύ των οποίων και πολλές ελληνικές εταιρείες ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς.

Τις εντυπώσεις έκλεψε η καμπάνια «Olive You»

Κέρδισε τις εντυπώσεις και εδραίωσε εμπορικές συμφωνίες η καμπάνια «Olive you, European Table Olives from Greece» στο πλαίσιο της διεθνούς έκθεσης τροφίμων Sial 2018, στο Παρίσι. Κάτω από την

ομπρέλα του προωθητικού προγράμματος που τρέχει η Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών - Τυποποιητών-Εξαγωγέων Επιτραπέζιων Ελιών, οι 7 εταιρείες-μέλη της ΠΕΜΕΤΕ συμμετείχαν στη σημαντική αυτή διεθνή έκθεση με μία σειρά από σύγχρονα περίπτερα, με κομψή ενιαία οπτική ταυτότητα που αναδείκνυαν το σύγχρονο προφίλ των ευρωπαϊκών επιτραπέζιων ελιών από την Ελλάδα. Μάλιστα, περισσότεροι από 2.000 εισαγωγείς και επαγγελματίες των κλάδων διανομής και HoReCa, το διάστημα 21-25 Οκτωβρίου επισκέφθηκαν τα περίπτερα Olive You.

Κοκκώδη λιπάσματα σχεδιασμένα για την αύξηση της παραγωγής στην ελαιοκαλλιέργεια



Αύξηση της
καρπώδεσης



Αύξηση της
παραγωγής



Αύξηση της
ελαιοπεριεκτικότητας



ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.

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



Οι γραμμές και ο άσσος στο ελαιόλαδο

του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ Χ. ΜΕΛΛΟΥ*

Ακόμη ηχεί στ' αυτιά μου, στο λιοτρίβι με τα αλώνια του παππού μου και του πατέρα μου, να λένε οι ελαιοπαραγωγοί «λάδι άσσος», ικανοποιημένοι και εννοώντας ότι είχε οξύτητα ένα βαθμό, διότι το προϊόν τους ήταν άριστης ποιότητας. Από τότε κύλησε καιρός, τα φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία κατέλαβαν τη θέση των παλαιών και τον «άσσο» τον αντικατέστησαν οι «γραμμές». Πλέον, για να χαρακτηριστεί εξαιρετικό παρθένο, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,8 δέκατα. Όμως δεν είναι αρκετό ούτε αυτό. Είναι πιθανό ένα ελαιόλαδο, αν και είναι αποδεκτό στις χημικές αναλύσεις του, να χάνει το χαρακτηρισμό ως «εξαιρετικό παρθένο», διότι δεν πληροί τα γευστιγνωστικά κριτήρια και υστερεί σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Δειλά την τελευταία τριετία και πλέον δυναμικά κατά την τρέχουσα ελαιοκομική περίοδο εμφανίστηκε η ποιοτική διάκριση και εντός του φάσματος κριτηρίου εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου (δηλαδή κάτω του ορίου 0,8 οξύτητας). Και ίσως αυτό να περνούσε αθόρυβως αν δεν είχε οικονομικό αντίκτυπο. Όσο χαμηλότερη οξύτητα τόσο μεγαλύτερη τρέχουσα τιμή. Οι ελαιοπαραγωγοί είδαν καχύποπτα αυτή τη διάκριση και διατυπώνουν ευθέως την μορφή ότι πρόκειται για ένα ακόμη τέχνασμα των εμπόρων για συμπίεση των τιμών. Ίσως να έχουν δίκιο. Όμως η αλήθεια, πρέπει να αναζητείται κάπου στη μέση. Αφενός πρέπει να γίνει δεκτό το αυτονόητο, δηλαδή ότι ο έμπορος επιδιώκει τη μεγιστοποίηση και διασφάλιση του κέρδους του, μειώνοντας την κατά το δυνατότερον έκθεσή του στον επιχειρηματικό κίνδυνο. Αφετέρου, όμως, το καταναλωτικό κοινό και η επιστήμη, η οποία με τη σειρά της

επηρεάζει τις επιλογές του προς την κατεύθυνση των ερευνητικών αποτελεσμάτων της, ανεβάζουν τον πήχη των ποιοτικών προσδοκιών. Έτσι δημιουργείται μια τάση-ανάγκη στην αγορά για το πρώτο ανάμεσα στα πρώτα, ένα premium-crem de la crem προϊόν. Αποτέλεσμα, η διάκριση τιμών με εξειδικευμένα κριτήρια και μεταξύ των εξαιρετικών παρθένων. Θα προβληματιστεί κάποιος ευλόγως: «Μα! Τι πρόβλημα μπορεί να έχει ένα ελαιόλαδο με οξύτητα μικρότερη των 0,8;» Το βασικότερο είναι ότι ελαιόλαδα με οξύτητα στο ελαιοτριβείο 0,6 δεκάτων και άνω, που αγγίζουν το όριο του 0,8,

νείες, έχει κατά κανόνα χαμηλή οξύτητα μικρότερη του 0,4 ακόμη και του 0,3. Το ποιοτικό πλεονέκτημα ενός τέτοιου ελαιολάδου είναι διπλό. Αφενός έχει μεγαλύτερη αντοχή στο χρόνο και υπό συνθήκες ιδανικής φυλάξεως διατηρείται ως έχει και τον επόμενο χρόνο και από την άποψη αυτή είναι ασφαλής πρώτη ύλη για τον έμπορο, τον τυποποιητή και τον τελικό καταναλωτή. Αφετέρου είναι πλούσιος σε πολυφαινόλες, χαρακτηριστικό που οι καταναλωτές, λόγω των επιστημονικών ερευνών, αποζητούν. Τέλος, τα πολυφαινολικά ελαιόλαδα έχουν τη δυνατότητα να φέρουν στην επικέτα τους ισχυρισμό

Την ποιοτική διάκριση του ελαιολάδου στο φάσμα κάτω του ορίου 0,8 οξύτητας είδαν καχύποπτα οι παραγωγοί και τη θεώρησαν τέχνασμα των εμπόρων

έχουν αυξημένη διακινδύνευση και λόγω εγγενών παραγόντων να υπερβούν το όριο και να μεταπέσουν σε κατώτερη ποιοτική κατηγορία. Επίσης, όταν έχουν παραχθεί από ώριμο ελαιοκάρπο που έχει προσβληθεί από δάκο ή ακόμη χειρότερα από γλοιοσπόριο, ακόμη και αν η οξύτητα είναι μεταξύ 0,5-0,8 είναι βέβαιο ότι κατά το χρόνο αποθηκεύσεως όχι μόνο αυτή θα αυξηθεί αλλά το οργανοληπτικό ελάττωμα (δυσοσμία, επίγευση λάσπης ή χρώματος) εξαιτίας του γλοιοσπορίου θα καταστρέψουν κυριολεκτικώς και όποια άλλη ποσότητα αναμειχθεί με αυτό. Αντιθέτως, τον άγουρο καρπό δεν έχουν προλάβει να τον «μολύνουν» οι ασθέ-

υγείας που έχει αναγνωριστεί από την ΕΕ, δηλαδή ότι υπό προϋποθέσεις έχουν ευεργετικά αποτελέσματα στην υγεία. Εν κατακλείδι, ας εναρμονιστούμε με τα επιστημονικά πορίσματα, ας αφουγκραστούμε την αγορά και ας προσαρμοστούμε βελτιώνοντας στο μέγιστο την ποιότητα του προϊόντος μας. Εμείς στο Συνεταιρισμό μας, διαθέτοντας η περιοχή μας ούτως ή άλλως ένα εξαιρετικό «ΠΟΠ Κρανιδίου», το έχουμε κάνει πράξη και για το λόγο αυτό οι συνεταιριστές μας ακόμη και μέχρι τώρα απολαμβάνουν από τις υψηλότερες τιμές παραγωγού σε πανελλήνιο επίπεδο.

*Προέδρου ΑΣ «Θερμασία Δήμητρα»



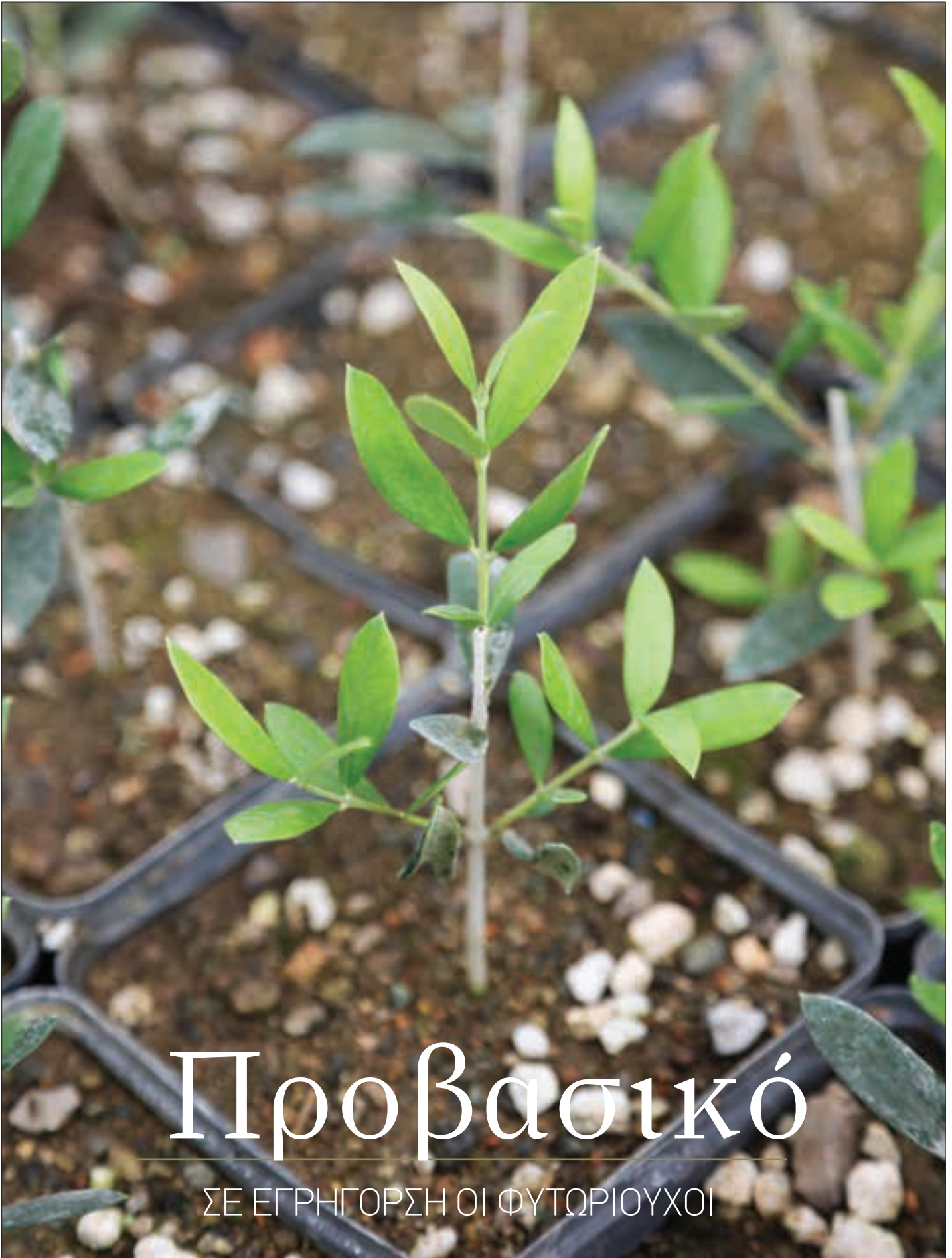
alzabor neo-N

Νέα σύνθεση με ALZON neo-N

Εθνικής Αντιστάσεως 57Α, 152 31 Χαλάνδρι, Αθήνα
☎ 210 6752836 ☎ 210 6715519 www.teofert.gr
facebook.com/TEOFERT/

TEOFERT

γνωρίζουμε τη θρέψη

A close-up photograph of a young olive sapling (Olea europaea) growing in a black plastic nursery tray. The plant has a thin, light-colored stem and several pairs of small, elongated, green leaves. The soil in the tray is dark brown and contains small white perlite granules. Other similar saplings are visible in the background, slightly out of focus.

Προβασικό

ΣΕ ΕΓΡΗΓΟΡΣΗ ΟΙ ΦΥΤΩΡΙΟΥΧΟΙ

Η διαδικασία πιστοποίησης για 14 ποικιλίες ελιάς βρίσκεται σε εξέλιξη στο Ινστιτούτο Ελιάς Υποτροπικών φυτών και Αμπέλου του ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ στα Χανιά, κάτι που οι Έλληνες φυτωριούχοι παρακολουθούν με προσοχή αλλά και επιφύλαξη, καθώς η πρόσφατη εξαγγελία του υπουργείου για παροχή πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού θα μπορούσε να ικανοποιήσει το διαχρονικό αίτημά τους. Επιφύλαξη βέβαια γιατί «είναι ίσως η μοναδική μας ευκαιρία ύπαρξης και ισότιμης επιβίωσης με τις άλλες ανταγωνίστριες χώρες» όπως δήλωσε στο περιοδικό Ελαιάς Καρπός, ο πρόεδρος της Ένωσης Φυτωριούχων Ελλάδος (ΕΦΕ), Σωτήρης Σαλής, μη όντας σίγουρος για το κατά πόσο το πρόγραμμα αυτό θα καταφέρει να υλοποιηθεί. Ακόμα, προκαλεί ερωτήματα το πότε θα είναι έτοιμο τελικά το προβασικό υλικό στα Χανιά, αλλά και με ποιον τρόπο και σε τι ποσότητες θα μπορέσει να διατεθεί στα φυτώρια, προκειμένου αυτά να προχωρήσουν στην παραγωγή πιστοποιημένου υλικού. Πάνω σε αυτό, τον πρώτο λόγο έχει ο ΕΛΓΟ, ο οποίος εφόσον κρίνει πως αδυνατεί να ολοκληρώσει την παραγωγή σε ποσότητες που να ικανοποιούν τις ανάγκες της αγοράς, μπορεί να απευθυνθεί σε ιδιώτη.

Ζητούμενο παραμένει και ο τρόπος συντήρησής του. Πάντως ο ΕΛΓΟ - Δήμητρα διαβεβαιώνει τους φυτωριούχους πως μέχρι το τέλος του έτους θα είναι έτοιμο, ωστόσο οι τελευταίοι εκτιμούν πως πιθανόν θα καθυστερήσει. Για όσο καιρό πάντως δεν έχουν στα χέρια τους πιστοποιημένο υλικό, και με βάση τη νομοθεσία που ισχύει τώρα σε κοινοτικό επίπεδο, η διακίνηση των φυτών είναι απαγορευμένη εκτός των συνόρων της χώρας.

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΤΟΝ ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΤΑΛΟΓΟ

Προαπαιτούμενο η πιστοποίηση

Σε δεύτερο στάδιο, θα πρέπει να προχωρήσει και η καταγραφή των ελληνικών ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο, κάτι το οποίο είναι αδύνατο να συμβεί, αν δεν υπάρξει πρώτα πιστοποίηση, όπως ενημερώνει ο κ. Σαλής. Όσο πάντως αυτό καθυστερεί, παραμονεύει ο κίνδυνος «κλοπής» εμπορικών ελληνικών ποικιλιών ελιάς, όπως συνέβη και με



Σωτήρης Σαλής, πρόεδρος ΕΦΕ

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

την Κορωνέικη 1-38.

«Χωρίς μητρικό υλικό δεν υπάρχει διακίνηση και παραγωγή. Είναι κάτι που έπρεπε να υπάρχει στην Ελλάδα εδώ και 30 χρόνια. Πρωταρχικής σημασίας πράγμα είναι το υλικό που υπάρχει τώρα να οργανωθεί να πιστοποιηθεί και να μπει στην παραγωγή», αναφέρει ο κ. Σαλής.

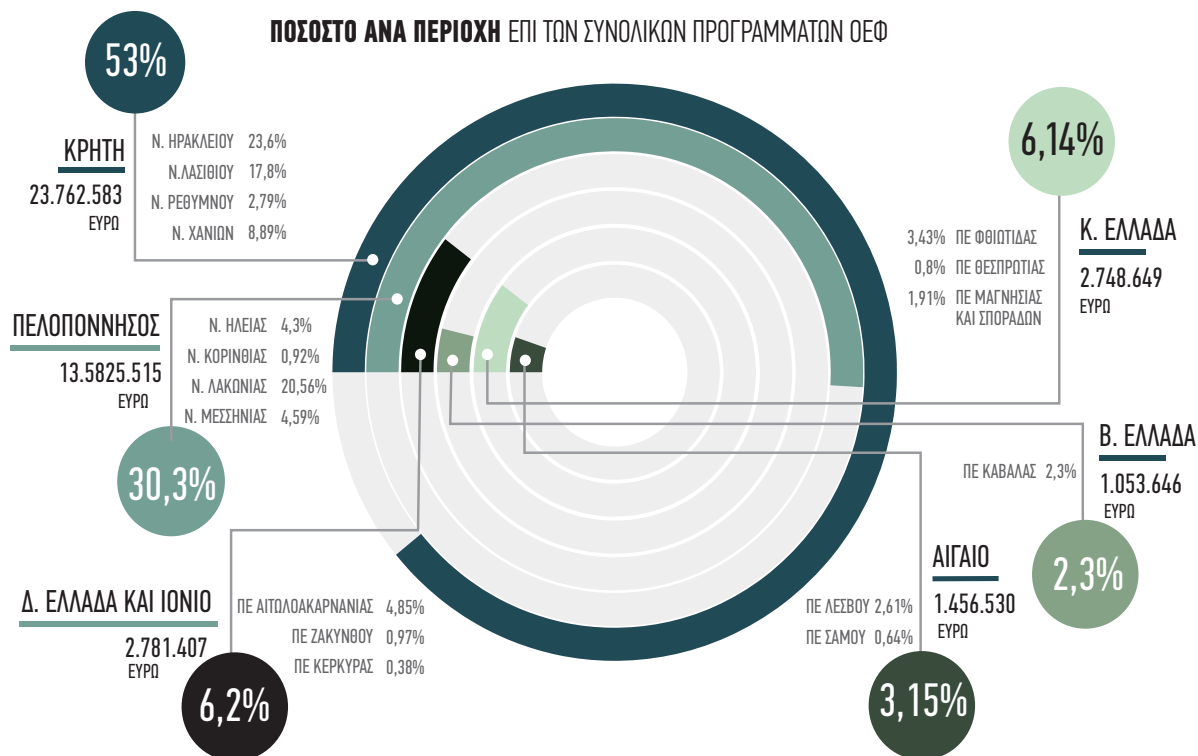
Μετά την ολοκλήρωση και των τελευταίων σχετικών ελέγχων το υλικό που θα προκύψει στις φυτείες στα Χανιά, θα είναι στη διάθεση των φυτωριούχων έτσι ώστε να μπορεί και στην Ελλάδα να παραχθεί ανώτερης κατηγορίας πολλαπλασιαστικό υλικό ελιάς. Κάθε φυτωριούχος δηλαδή θα πρέπει να προμηθευτεί τέτοιο υλικό και να δημιουργήσει τα δικά του βασικά μητρικά φυτά. Ταυτόχρονα βρίσκεται σε εξέλιξη και ο έλεγχος για την ποικιλιακή ταυτότητα των ποικιλιών. Οι προϋποθέσεις που θα πρέπει να πληρούν οι φυτωριούχοι για να μπορούν να εγκαταστήσουν βασικά μητρικά φυτά σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία περιλαμβάνουν το να είναι εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Πολλαπλασιαστικού Υλικού σαν φυτωριακές επιχειρήσεις τύπου Α, καθώς και να είναι εγγεγραμμένοι στο Φυτοϋγειονομικό Μητρώο. Ακόμα θα πρέπει να διατηρούν τα φυτά σε εντομοστεγή δικτυοκίτια σε γλάστρες ή στο έδαφος σε απολυμασμένο υπόστρωμα ή σε απομονωμένες περιοχές. Τα φυτά θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη σήμανση έτσι ώστε να αποδεικνύεται η αρχική τους προμήθεια,

ενώ θα επιτρέπεται αύξηση του αριθμού των φυτών για μία γενεά και μόνο με μόσχευμα. Τέλος θα πρέπει να τηρείται σχετικό αρχείο όπου θα φαίνονται οι απαραίτητοι έλεγχοι ενώ είναι απαραίτητο να παίρνονται τα κατάλληλα μέτρα φυτοπροστασίας.

ΥΛΙΚΟ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ

Εγγύηση για Έλληνες καλλιεργητές

Η ΕΦΕ θεωρεί ότι «επιτέλους μετά από προσπάθειες ετών φτάνουμε στο ζητούμενο δηλαδή στον επαγγελματισμό και στη σοβαρότητα της ελληνικής παραγωγής, όπως συμβαίνει σε όλες τις αναπτυγμένες αλλά και αναπτυσσόμενες χώρες», όπως υποστήριξε ο κ. Σαλής. Σύμφωνα με τον ίδιο, αυτό είναι προς όφελος όλων των φυτωριούχων αφού το υλικό που θα παράγεται, πιστοποιημένο ή CAC, θα είναι υλικό ανώτερης ποιότητας δίνοντας σημαντικές εγγυήσεις στους Έλληνες καλλιεργητές. «Τέλος η ΕΦΕ από μέρους της παρακολουθεί την πορεία προς την ολοκλήρωση της προσπάθειας έχοντας από τη μια εμπιστοσύνη στις υπηρεσίες της χώρας μας και από την άλλη φοβούμενη τον κακό μας εαυτό», ανέφερε χαρακτηριστικά. Μεταξύ των ποικιλιών που επιλέχθηκαν για πιστοποίηση είναι οι πλέον εμπορικές, Κορωνέικη, Μεγάρων, Μανάκι, Πατρινή, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, Καλαμών, Αδραμηνινή, Δαλυνολιά, η Αρμπεκιά και η Πικουλά.



ΚΛΕΙΣΤΗ η γεωγραφία των ΟΕΦ

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Ενα πολύ καλό εργαλείο για την αντιμετώπιση και την επίλυση διαρθρωτικών αδυναμιών και ζητημάτων εθνικής εμβέλειας και σημασίας, τόσο του ελαιοκομικού τομέα όσο και του ελαιολάδου ειδικότερα, μπορούν να αποτελέσουν τα προγράμματα των Οργανώσεων Ελαιοκομικών Φορέων (ΟΕΦ). Εντούτοις, σύμφωνα με τη Διεπαγγελματική Ελαιολάδου, συχνά δεν εξυπηρετούν εθνικές προτεραιότητες και ανάγκες αλλά την ικανοποίηση τοπικού χαρακτήρα ισορροπιών. Σε ό,τι αφορά τη νέα περίοδο εγκρίθηκαν τον περασμένο Αύγουστο από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης τα ΟΕΦ για την τριετία 2018-2021. Μερίδιο στο συνολικό κονδύλι των ΟΕΦ, που ανέρχεται σε περίπου 45 εκατ. ευρώ, εξασφάλισαν 92 οργανώσεις.

Το 67% σε Κρήτη και Λακωνία

Από τον πίνακα προκύπτει ότι η πλέον ωφελημένη από την κατανομή των πόρων των ΟΕΦ είναι η Κρήτη που έλαβε συνολικά κονδύλια της τάξης

των 23.762.583 ευρώ που αντιστοιχούν στο 53% των συνολικών κονδυλίων των προγραμμάτων των ΟΕΦ. Οι νομοί που έλαβαν το μεγαλύτερο μερίδιο του προϋπολογισμού είναι κατά τάξη μεγέθους ο νομός Ηρακλείου (10.578.184 ευρώ), ο νομός Λασιθίου (7.958.621 ευρώ), ο νομός Χανίων (3.976.073 ευρώ) και ο νομός Ρεθύμνου (1.249.705 ευρώ). Η Πελοπόννησος έλαβε συνολικά κονδύλια της τάξης των 13.582.515 ευρώ που εκπροσωπούν το 30,3% επί του συνόλου των προγραμμάτων των ΟΕΦ. Εκτός του νομού Λακωνίας (9.193.359 ευρώ) που έλαβε το δεύτερο μεγαλύτερο μερίδιο στους πόρους των ΟΕΦ σε εθνικό επίπεδο, οι υπόλοιποι νομοί δηλαδή οι νομοί Μεσσηνίας (2.052.787 ευρώ), Κορινθίας (412.359 ευρώ) και Ηλείας (1.923.830 ευρώ) συγκεντρώνουν μαζί ένα μερίδιο της τάξης του 9,8% επί του συνόλου του προϋπολογισμού των ΟΕΦ. Όσον αφορά στη Δυτική Ελλάδα και το Ιόνιο ενισχύσεις έλαβαν τέσσερις οργανώσεις παραγωγών της Περιφερειακής Ενότητας (ΠΕ) Αιτωλοακαρνανίας (2.172.095 ευρώ) καθώς και μια της ΠΕ Ζακύνθου (436.581

ευρώ) και της ΠΕ Κέρκυρας (172.731 ευρώ). Το συνολικό ποσό που έλαβαν οι έξι οργανώσεις ανέρχεται σε 2.781.407 ευρώ που αντιπροσωπεύει το 6,2% επί του συνόλου των προγραμμάτων ΟΕΦ. Στη Βόρεια Ελλάδα έχουν να λάβουν από κονδύλια των ΟΕΦ δύο οργανώσεις παραγωγών της ΠΕ Καβάλας με το συγκεκριμένο ποσό να ανέρχεται σε 1.053.646 ευρώ που αντιπροσωπεύει 2,3% επί του συνόλου των πόρων των προγραμμάτων των ΟΕΦ. Οι πόροι των προγραμμάτων ΟΕΦ που αντιστοιχούν στην Κεντρική Ελλάδα ανέρχονται σε 2.748.649 ευρώ που εκπροσωπούν το 6,14% επί του συνολικού κονδυλίου των προγραμμάτων και συγκεκριμένα ΠΕ Φθιώτιδας (1.535.746 ευρώ), ΠΕ Θεσπρωτίας (358.105 ευρώ) και ΠΕ Μαγνησίας και Σποράδων (854.798 ευρώ). Τέλος στην περιοχή του Αιγαίου πόρους από τον προϋπολογισμό των ΟΕΦ έλαβαν τέσσερις ομάδες παραγωγών της ΠΕ Λέσβου (1.168.597 ευρώ) και μία της ΠΕ Σάμου (287.933 ευρώ) με το ποσό να ανέρχεται σε 1.456.530 ευρώ που εκπροσωπεί το 3,15% επί του συνόλου των ΟΕΦ.

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Κράχτης το συνεταιριστικό ελαιόλαδο στην περιουσία των Οργανώσεων

ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Η υπεραξία του ελληνικού ελαιολάδου και οι προοπτικές εμπορίας του, τόσο στην εγχώρια όσο και τη διεθνή αγορά, αποτελούσε ανέκαθεν πρόκληση για τις επιχειρήσεις που ήθελαν να εμπλακούν με τον κλάδο της αγροδιατροφής. Για το λόγο αυτό και οι ελαιοουργικές ενώσεις έχουν μπει ουκ ολίγες φορές στο κάδρο φιλόδοξων επιχειρηματιών ειδικά τα τελευταία χρόνια που τα οικονομικά προβλήματα τις έχουν καταστήσει εύκολους στόχους προς εξαγορά. Η ΕΑΣ Ηρακλείου με το παράδειγμα Αλμπαντάκη, ο Συνεταιρισμός Γαργαλιάνων με την Deoleo και η Ένωση Πεζών με την ΕΛΓΕΚΑ ΑΕ αποτελούν τρανταχτά παραδείγματα οργανώσεων που λόγω των περιουσιακών στοιχείων τους αποτέλεσαν φιλέτα για ιδιώτες. Βέβαια αυτές οι εξελίξεις σχετίζονται άμεσα με την αβεβαιότητα που υπάρχει στο θέμα της περιουσίας των συνεταιρισμών, η οποία φαίνεται να επανέρχεται στο προσκήνιο για τους επιτελείς του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, που αναζητούν, σύμφωνα



Την καλή εποχή τα Tetra Pak της ΕΑΣ Πεζών ξεπερνούσαν τους 4.000 τόνους σε κρασί κι ελαιόλαδο.

με το ρεπορτάζ του «Ελαίας Καρπός» μια νομική φόρμουλα, που θα δίνει προτεραιότητα σε ενεργούς και παραγωγικούς συνεταιρισμούς και ομάδες παραγωγών να χρησιμοποιούν -με ενοίκιο- τις υποδομές των ανενεργών και υπό εκκαθάριση συνεταιρισμών. Τελευταία εξέλιξη αποτελεί η δήλωση του υπουργού Σταύρου Αραχωβίτη στην

ομιλία του στην Πανελλήνια Σύσκεψη Οινοποιοτικών Συνεταιρισμών στα γραφεία της ΚΕΟΣΟΕ, το μεσημέρι της Δευτέρας 12 Νοεμβρίου, ο οποίος ανέφερε πως σχετικά με τα χρέη των συνεταιρισμών θα υπάρξει διακανονισμός, αποκλείοντας μάλιστα την εκποίηση της περιουσίας των οργανώσεων λέγοντας ότι αποτελεί «περιουσία γενεών».

Σύμφωνα με όσα μας αναφέρουν υπηρεσιακά στελέχη του υπουργείου η προοπτική εκμετάλλευσης της περιουσίας των συνεταιρισμών από άλλες ομάδες παραγωγών θα δώσει στις παραγωγικές οργανώσεις τη δυνατότητα πρόσβασης σε φθινό πάγιο κεφάλαιο και εγκαταστάσεις οι οποίες θα τις βοηθήσουν να μειώσουν το κόστος λειτουργίας τους, ενώ παράλληλα θα επιταχυνθεί η διαδικασία εκκαθάρισης των ανενεργών συνεταιρισμών.

ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ Στον έλεγχο Αλμπαντάκη Ένα deal με ορίζοντα 20ετίας

Στον έλεγχο των εταιρειών Αλμπαντάκη πέρασε μεγάλο μέρος του εργοστασίου της Ένωσης Ηρακλείου. Φαίνεται πως η ιστορική συνεταιριστική οργάνωση, τα χρέη της οποίας φθάνουν μέχρι την... Αμερική, υποχρεώθηκε από τις τράπεζες σε συμφωνία με τη γνωστή στην Κρήτη εταιρεία του τομέα της





Ο Μιχάλης Αλμπαντάκης της The Cretan Olive Mill

τυποποίησης και εμπορίας ελαιολάδου. Σύμφωνα με όσα έχουν γίνει γνωστά, το deal έχει ορίζοντα εικοσαετίας και η συνεργασία των δύο πλευρών αφορά το προϊόν του ελαιολάδου. Η Ένωση Ηρακλείου διαθέτει τη σύγχρονη μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου, οι εγκαταστάσεις της οποίας βρίσκονται στη ΒΙΠΕ Ηρακλείου, ενώ ο όμιλος Αλμπαντάκης αναλαμβάνει την προώθηση του προϊόντος αξιοποιώντας τις γνώσεις και την εμπειρία πολλών ετών. Απ' ό,τι φαίνεται μάλιστα στο εξής η Ένωση θα δυσκολευτεί πολύ να επιβιώσει οικονομικά, καθώς τα μόνα της έσοδα θα προέρχονται από την ενεργοποίηση των δικαιωμάτων. Ο Μιχάλης Αλμπαντάκης είναι ένας επιχειρηματίας, ο οποίος ξεκίνησε σαν υπάλληλος της ΕΑΣ Ηρακλείου και έφτασε σήμερα να θέσει υπό τον έλεγχό του το μεγάλο εργοστάσιο της Ένωσης και ό,τι αξιόλογο σε επίπεδο βιομηχανικών υποδομών είχε δημιουργήσει η Οργάνωση στα καλά χρόνια για τους αγρότες και τους συνεταιρισμούς. Εκτός από το επιχειρηματικό δαιμόνιο που κρύβει μέσα του ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της «Alμπαντάκης – The Cretan Olive Mill», υπάρχει και μια οικογενειακή προϊστορία, στον τομέα της ελαιουργίας της οποίας οι ρίζες φθάνουν πίσω στο 1866. Επί των ημερών του ωστόσο, ανασυγκροτήθηκε το πρώτο εργοστάσιο της οικογένειας στα Καλέσσα και στη συνέχεια εξαγοράστηκαν άλλα δύο, στη Ροδιά και το Πετροκέφαλο.

ΣΤΗΝ DEOLEO

Όλη η παραγωγή των Γαργαλιάνων

Σε δίκτυο συμφερόντων της μεγάλης ισπανικής εταιρείας ελαιολάδου Deoleo περνάει, όπως όλα δείχνουν, η εμπορική διαχείριση της παραγωγής που θα συγκεντρώνει, αν όλα πάνε καλά, ο Συνεταιρισμός Γαργαλιάνων στη Μεσσηνία. Ως γνωστόν, ο συνεταιρισμός, εδώ και δύο χρόνια έχει διακόψει τη λειτουργία του, λόγω οικονομικών προβλημάτων και αναζητούσε κάποιον χρηματοδότη που θα του επιτρέψει να κρατηθεί στη ζωή. Στελέχη της Deoleo διαβεβαιώνουν το Ελθαίς Καρπός ότι δεν πρόκειται για κάποια εξαγορά αλλά για εμπορική συμφωνία, η οποία θα εξασφαλίζει στην ισπανικών συμφερόντων εταιρεία το σύνολο της παραγωγής ελαιολάδου που θα είναι σε θέση να συγκεντρώνει ο Συνεταιρισμός. Σημειώτεον ότι η παραγωγή που συγκεντρώνει τις καλές εποχές ο εν λόγω συνεταιρισμός υπολογίζεται περί τους 1.000 τόνους, όταν οι αγορές ελαιολάδου των Ισπανών από την Ελλάδα ξεπερνούν τις 15.000 τόνους.

ΕΑΣ ΠΕΖΩΝ

Σε συμφωνία με την ΕΛΓΕΚΑ

Ρύθμιση και διαγραφή χρεών

Άλλη μια συνεταιριστική οργάνωση με τεράστια ιστορία, η Ένωση Πεζών πήρε κάποιους μήνες πριν το δρόμο της ιδιωτικοποίησης, με το πρόσχημα της διάσωσης. Οι τελευταίες πληροφορίες ήθελαν την εμπορική λειτουργία της να περνάει στο εξής στην εισηγμένη στο χρηματιστήριο της Αθήνας ΕΛΓΕΚΑ ΑΕ, μια εταιρεία που δραστηριοποιείται με δυσκολίες απ' ό,τι φαίνεται στη διανομή τροφίμων. Η εξέλιξη πάντως που κάνει πολλούς να αναρωτούνται είναι μήπως μέσα απ' αυτή την ιδιότυπη συμφωνία

γίνεται προσπάθεια για τη διάσωση και της ΕΛΓΕΚΑ, της οποίας η χρηματιστηριακή αξία έχει συρρικνωθεί στα 5,8 εκατ. . Ειδικότερα η συμφωνία που υπογράφηκε μέσα στον Αύγουστο προβλέπει μια ρύθμιση των χρεών της Ένωσης προς την Πειραιώς, που προσεγγίζουν τα 34 εκατ., με διαγραφή της τάξεως των 7 εκατ. Υπενθυμίζεται ότι η Ένωση Πεζών είχε ενταχθεί στο άρθρο 99 και επί δύο χρόνια έκανε προσπάθειες διαπραγμάτευσης για τη σωτηρία της πριν καταλήξει στη συμφωνία. Πρόκειται για έναν από τους ιστορικότερους συνεταιρισμούς, που δραστηριοποιείται από το 1933 με δύο βασικά προϊόντα: το κρασί και το ελαιόλαδο.



ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ο ΝΙΚΟΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ είναι γεννημένος το 1989 στην Κίσαμο Χανίων, όπου και μεγάλωσε. Από μικρός ήταν κοντά στην οικογενειακή επιχείρηση, την εταιρεία ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ ΕΕΕ, μια αμιγώς εξαγωγική επιχείρηση παραγωγής, εμπορίας και τυποποίησης ελαιολάδου με παρουσία σε 38 χώρες. Στα 18 ανέβηκε στην Αθήνα για να σπουδάσει στο Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, από το οποίο πήρε και το μεταπτυχιακό του. Στη συνέχεια γύρισε στα Χανιά και είναι υπεύθυνος πωλήσεων και μάρκετινγκ της εταιρείας.

Το ελαιόλαδο είναι δουλειά πλήρους απασχόλησης

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η ενασχόληση με το ελαιόλαδο δεν μπορεί πλέον παρά να είναι μια εργασία πλήρους απασχόλησης, αφού μόνο οι πιο επίμονοι και προσεκτικοί παραγωγοί θα μπορέσουν να καταφέρουν να αντλήσουν από τον ελαιώνα τους ελαιόλαδο αρκετό τόσο από άποψη ποσότητας όσο και ποιότητας που θα επιτρέπει την παραμονή τους στον κλάδο. Την ίδια στιγμή, τα περιθώρια προώθησης του ελληνικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές είναι πολλή, ακριβώς λόγω της ανεπαρκούς διαχείρισης και διάθεσης του προϊόντος όλα αυτά τα χρόνια. Η λογική του χύμα είναι πιο αναχρονιστική από ποτέ, και μια νέα γενιά παραγωγών και επιχειρηματιών είναι αποφασισμένη να ανατρέψει αυτήν την κατάσταση.

‘Όντας νέος άνθρωπος τι είναι αυτό που σας έστρεψε στον κλάδο του ελαιολάδου και τι θα προσπαθήσετε να επιδιώξετε;

‘Όταν τελείωσα το μεταπτυχιακό στην ΑΣΟΕΕ, είδα μια πολύ μεγάλη προοπτική σε ένα προϊόν το οποίο για εμένα ποιοτικά διαφοροποιείται σε μεγάλο βαθμό, όπως είναι το ελληνικό ελαιόλαδο. Υπήρχε η βάση και οι υποδομές στην εταιρεία από την εμπειρία των μεγαλύτερων, και θεώρησα ότι είναι μια τεράστια ευκαιρία να αυξήσουμε την παρουσία του ελληνικού ελαιολάδου έχοντας παρουσία σε πολλές εκθέσεις από μικρή ηλικία. Το 2006 ήμουν 17 χρονών όταν πήγα στην πρώτη έκθεση. Είδα ότι το ελληνικό ελαιόλαδο από τις περισσότερες μεγάλες αγορές του εξωτερικού απουσιάζει, οπότε μια χώρα η οποία έχει ως βασικό αγροτικό προϊόν το ελαιόλαδο και δεν έχει κατορθώσει ακόμη να μπορέσει να το διαθέσει τυποποιημένο προσδίδοντάς του υπεραξία στις διεθνείς αγορές, μου έδωσε να καταλάβω ότι υπάρχει πολύ μεγάλη προοπτική ώστε να αυξήσουμε αυτό το μερίδιο. Κάνουμε μια οργανωμένη προσπάθεια και νομίζω ότι σιγά σιγά και η ποσότητες οι οποίες εμείς εξάγουμε και οι υπόλοιπες εταιρείες, που γί-

νονται σοβαρές προσπάθειες από πολλές εταιρείες στον κλάδο, δίνει σιγά σιγά τα αποτελέσματα που θέλουμε. Και πάλι όμως έχουμε πάρα πολύ δρόμο μπροστά μας και η ποσότητα είναι τέτοια σε μια μέση παραγωγή της Ελλάδας, που οι προοπτικές για να εξαχθεί επιπλέον λάδι τυποποιημένο και ταυτόχρονα να μειωθούν οι χύμα εξαγωγές είναι τεράστιες. Η Ελλάδα αυτή τη στιγμή εξάγει περίπου 40.000 τόνους τυποποιημένο ελαιόλαδο ετησίως, όταν σε μια χρονιά μέση οι εξαγωγές χύμα ελαιολάδου μπορεί να υπερβαίνουν τους 100-120 χιλιάδες τόνους.



Με ποιον τρόπο θα μπορούσε η Ελλάδα να εκμεταλλευτεί τις διεθνείς συγκυρίες;

Η χώρα μας για να καρπωθεί τα οφέλη των πιθανών θετικών γι' αυτήν γεωπολιτικών συγκυριών θα πρέπει να εφαρμόσει οργανωμένες και συλλογικές προσπάθειες προώθησης των προϊόντων της (με ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα, όπως η ελιά και το ελαιόλαδο) στις αγορές στόχους. Σε αυτό το σημείο μιας και προέρχομαι από μια τουριστική περιοχή όπως είναι τα Χανιά θα ήθελα να επισημάνω ότι ο τουρισμός μπορεί να αποτελέσει τον βασικό πυλώνα προώθησης των ελληνικών αγροδιατροφικών προϊόντων. Έχουμε 32.000.000 ανθρώπους ετησίως που έρχονται

για να απολαύσουν τις ομορφιές της χώρας μας και να κάνουν τις διακοπές τους. Είναι λοιπόν στο χέρι μας να τους κάνουμε να γνωρίσουν τα ποιοτικά προϊόντα μας και να γίνουν οι καλύτεροι πρεσβευτές τους στις διεθνείς αγορές. Χαρακτηριστικό παράδειγμα συλλογικής και οργανωμένης δράσης προς αυτή την κατεύθυνση είναι η πρωτοβουλία με το σήμα Κρήτη της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης Περιφέρειας Κρήτης.

Υπάρχουν αλλαγές που αξίζει να γίνουν στην εγχώρια παραγωγή;

Παλιότερα η καλλιέργεια ελαιολάδου ήταν μια δευτερεύουσα εργασία για αρκετούς παραγωγούς. Οι παραγωγοί όμως θα πρέπει να ενημερωνόμαστε συνεχώς για την βελτίωση πρακτικών ελαιοκαλλιέργειας με στόχο την αύξηση της ποιότητας του προϊόντος. Ο ελαιώνας θέλει πολύ μεγάλη φροντίδα για να έχει την επιθυμητή ποιότητα και ποσότητα κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, οπότε ουσιαστικά έχει γίνει μια full time εργασία. Σταδιακά πηγαίνουμε προς αυτήν την κατεύθυνση. Οι παραγωγοί που θα μείνουν και θα ασχοληθούν με το ελαιόλαδο θα πρέπει να αφιερώνουν μεγάλο κομμάτι του χρόνου τους σε αυτό, σε όλη τη διάρκεια της αγοράς και για αυτό το λόγο είναι πολύ σημαντικό το κομμάτι της τιμής στο οποίο θα πουλούν το προϊόν έτσι ώστε να μπορούν να παραμείνουν στην καλλιέργεια. Θετικό είναι ότι όλο

και περισσότεροι νέοι άνθρωποι ασχολούνται με την ελαιοκαλλιέργεια, έχοντας όρεξη και νέες ιδέες. Για να συνεχιστεί όμως αυτό θα πρέπει η ζήτηση και κατ' επέκταση η τιμή του προϊόντος να είναι τέτοια που να αποφέρει εισόδημα ικανό να ανταμείψει αξιοπρεπώς την σκληρή προσπάθεια τους.

Τι ζητάνε οι ξένοι πελάτες;

Κάθε αγορά έχει τις δικές της ιδιαιτερότητες στις οποίες πρέπει να προσαρμοζόμαστε και να ανταποκρινόμαστε έχοντας ως κοινή συνισταμένη την έμφαση στην ποιότητα των προϊόντων μας, την διαφοροποίηση στη συσκευασία και την εν γένει πελατοκεντρική προσέγγιση της εταιρείας μας.



Ελλάδα

ΕΛΛΑΔΑ

240.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)

ΤΙΜΗ ΦΡΕΣΚΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ2,75 - 4,10
ΕΥΡΩ - ΚΙΛΟΠΡΩΤΗ ΠΡΑΞΗ
ΧΡΟΝΙΑΣ4,30
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ2,70
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

29% ↓

Χωρίζει στα δύο την αγορά η οξύτητα, κερδισμένοι οι επίμονοι

Οι πρώτες δοκιμές του φετινού ελαιολάδου άφησαν μια πικρή γεύση στους παραγωγούς των περισσότερων περιοχών της χώρας, οι οποίες δοκιμάστηκαν φέτος έντονα από τον δάκο και το γλοιοσπόριο, ωστόσο αρκετοί ευελπιστούν πως στην πορεία και όσο η συγκομιδή προχωράει, τα πράγματα θα αλλάξουν. Ήδη στο δήμο Μονεμβασιάς, ενώ από την αρχή της συγκομιδής οι οξύτητες κυμαίνονταν στις 0,6-0,9 γραμμές, τις τελευταίες μέρες ο καρπός που φτάνει στα ελαιοτριβεία της περιοχής έχει χαμηλότερες οξύτητες, στις τρεις και τέσσερις γραμμές. Στον φετινό κανόνα υπάρχουν και οι εξαιρέσεις. Αφενός η ζώνη της Αθηναιοελιάς ξεκίνησε την περίοδο με τιμή στα 4,30 ευρώ ανά κιλό, αφετέρου στην Ερμιονίδα έγιναν οι πρώτες πράξεις της χρονιάς στα 3,90 ευρώ ανά κιλό.



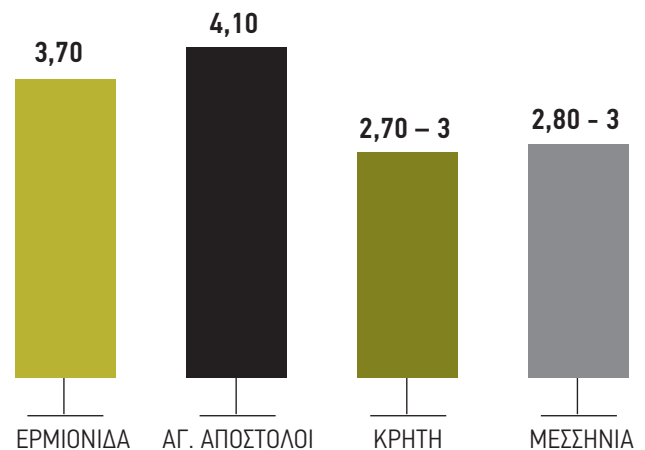
Μέχρι τα Χριστούγεννα αρκετοί είναι αυτοί οι οποίοι εκτιμούν πως οι τιμές για τα ποιοτικά ελαιόλαδα θα ανέβουν. Η μέχρι τώρα εικόνα από τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες δείχνει πως κάτι τέτοιο είναι πολύ πιθανό, δεδομένων των ελλείψεων σε καλά ελαιόλαδα. Έτσι, στην Ελλάδα με σταθερές τιμές συνεχίζονται οι πράξεις σε Λακωνία και Ερμιονίδα, οι οποίες κυμαίνονται από τα 3,70 μέχρι τα 4,10 ευρώ ανά κιλό, σε ελαιόλαδα με οξύτητα μέχρι τις 0,4 γραμμές. Ωστόσο στα περισσότερα σημεία της χώρας ο δάκος και το γλοισπόριο αλλά και οι υψηλές θερμοκρασίες έχουν αφήσει το στίγμα τους στην φεινή παραγωγή. «Όσο μπαίνουμε στην ελαιοκομική περίοδο σε συνδυασμό με το ότι δεν βρίσκονται εύκολα ποιοτικά ελαιόλαδα φέτος, ευελπιστούμε πως στο επόμενο δεκαήμερο θα φτάσουμε άνετα στο 3,80 ευρώ ανά κιλό τουλάχιστον», αναφέρει ο πρόεδρος του ΔΣ του Συνεταιρισμού «Θερμασία Δήμητρα», Κωνσταντίνος Μέλλος. Ταυτόχρονα στην περιοχή της Νότιας Λακωνίας, η παραγωγή, η οποία έχει μπει πλέον και στην ποικιλία της Κορωνέικης, διατηρεί τα 4,10 ευρώ ανά κιλό, σύμφωνα με τον Πρόεδρο του Α.Σ. Αγίων Αποστόλων, Παναγιώτη Μπατσάκη.

«Προχωράμε το ίδιο όλο αυτό το διάστημα. Πουλάμε το ελαιόλαδο πριν βρει από το ελαιοτριβείο»,

“

«Φέτος θα βγούνε λίγες ποσότητες με ποιοτικά ελαιόλαδα. Πλέον θα πληρώνεται κανείς σύμφωνα με τη δουλειά που κάνει, το προϊόν και την ποιότητα. Όλα στο ίδιο τσουβάλι δεν γίνεται να χωρέσουν», υποστήριξε ο κ. Μπατσάκης

ΤΙΜΕΣ ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ (ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ)



ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Μπατσάκης, σημειώνοντας πως «όποιος έχει καλή ποιότητα θα πληρωθεί».

Ζητάνε δείγματα οι Ιταλοί

Στον δήμο Μονεμβασιάς, ο πρώτος καρπός με χαμηλές οξύτητες δεν βγήκε παρά μετά το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου, σύμφωνα με τον διευθυντή του ΑΣ Μολάων - Πακίων, Παναγιώτη Ντανάκα, ο οποίος ανέφερε ακόμα πως ενώ μέχρι τότε αναζητούσαν οι άνθρωποι του συνεταιρισμού αγοραστές, πλέον οι ιταλικές εταιρείες επισκέπτονται το εργοστάσιο ζητώντας δείγματα. Οι Μεσσήνιοι ελαιοπαραγωγοί πληρώνονται στα έξτρα παρθένα ελαι-

όλαδα, ανάλογα με την ποιότητα, από 3 ευρώ ανά κιλό για χαμηλές οξύτητες μέχρι και 2,80 ευρώ ανά κιλό. Ωστόσο για τα παρθένα και τα υποβαθμισμένα παρθένα ελαιόλαδα οι τιμές αυτές είναι χαμηλότερες. Οι τιμές που έχουν ανακοινωθεί στην Κρήτη κυμαίνονται από τα 2,75 μέχρι τα 3 ευρώ ανά κιλό, ωστόσο μέχρι τη στιγμή που γράφονταν αυτές οι γραμμές, δεν έχουν σταθεροποιηθεί ακόμα. «Αν συνεχιστεί η ανομβρία και οι ζέστες, η ζημιά θα γίνει μεγαλύτερη», δηλώνει ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Ζαρού, Εμμανουήλ Ρομπογιαννάκης, συμπληρώνοντας πως αν στην πορεία βελτιωθεί η ποιότητα του ελαιολάδου, οι τιμές θα ανέβουν.



Ιταλία

ΤΙΜΗ

5,19-7

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΙΤΑΛΙΑ

265.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)

ΑΠΟΥΛΙΑ

87.000 ΤΟΝΟΙ

-58% ▼

ΣΙΚΕΛΙΑ

39.000 ΤΟΝΟΙ

-25% ▼

ΚΑΛΑΒΡΙΑ

47.000 ΤΟΝΟΙ

-34% ▼

Για κατάρρευση του κλάδου κάνει λόγο ο ιταλικός Τύπος

Σε ιστορικά χαμηλά επίπεδα φέρνουν την παραγωγή στη γείτονα τα περισσότερα δημοσιεύματα στα ιταλικά μέσα ενημέρωσης. Οι παράγοντες της αγοράς υπογραμμίζουν την ανάγκη αναβάθμισης του σχεδιασμού για την προστασία της ιταλικής παραγωγής ελαιολάδου, η οποία κινδυνεύει τόσο από τις αλλαγές στο κλίμα, όσο και από τις εισαγωγές και τις επανεξαγωγές.

Οι περισσότερες ελαιοκομικές περιοχές αναμένουν μια μείωση στην παραγωγή τους πάνω από 40%, με το ελαιόλαδο «made in Italy» να κινδυνεύει περισσότερο από ποτέ από τις αλλαγές του κλίματος, αφού φέτος πρώτα πάγωσε τα ελαιόδεντρα, μετά τα ξέρανε και λίγες ημέρες πριν από την έναρξη της συγκομιδής, ξερίζωσε με ισχυρούς ανέμους ορισμένα από τα πιο αρχαία στην περιοχή της Απουλίας. Τα παραπάνω υπογραμμίζει η Coldiretti, η μεγαλύτερη οργάνωση αγροτών της Ευρώπης, η οποία υποστηρίζει πως τα προβλήματα αυτά στην παραγωγή, εφόσον δεν αντιμετωπιστούν θα έχουν καταστροφικές συνέπειες μακροπρόθεσμα. Η οργάνωση υποστηρίζει

πως αυτό σε συνδυασμό με την αύξηση των εισαγωγών, κυρίως από την Τυνησία απειλούν τους Ιταλούς παραγωγούς. Ωστόσο υπάρχει και αντίλογος. Ο Luigi Manfra, καθηγητής Οικονομικών από το πανεπιστήμιο της Ρώμης, ισχυρίζεται πως ο όγκος ελαιολάδου από την Τυνησία είναι πολύ μικρός σε σχέση με αυτόν της Ισπανίας και της Ελλάδας, ενώ η διαφορά στην τιμή δεν ξεπερνά το 0,5%. Σύμφωνα με τον καθηγητή, το βασικό πρόβλημα του ιταλικού κλάδου ελαιολάδου, είναι η διάθεση στην αλυσίδα του εγχώριου ελαιολάδου, το οποίο εφόσον επιλυθεί, θα δώσει μια εναλλακτική στους παραγωγούς ώστε να μην υποχρεώνονται να μειώνουν τις τιμές τους.

ΙΣΠΑΝΙΑ

1.550.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)



Ισπανία

ΕΞΑΓΩΓΕΣ
ΠΡΟΣ ΙΤΑΛΙΑ 2017

394.000

ΤΟΝΟΙ

ΤΙΜΕΣ

(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Χρυσώνει το χάπι για τον παραγωγό

Η πρόσφατη οριακή αύξηση των τιμών στην Ισπανία, από τα 2,60 ευρώ ανά κιλό στα 2,80-2,75 λεπτά, δεν προδιαγράφει την τελική τιμή παραγωγού.

Ο καιρός ήταν ιδανικός καθ' όλη τη διάρκεια της προετοιμασίας για τους Ισπανούς παραγωγούς, αν εξαιρέσει κανείς το γεγονός ότι οι βροχές από τα μέσα Οκτωβρίου μέχρι και τις αρχές Νοεμβρίου καθυστέρησαν την συγκομιδή, ωστόσο ήταν ωφέλιμες για τις ελιές. Ολόκληρος ο Οκτώβριος πέρασε με τα ελαιοτριβεία κλειστά, ενώ μέχρι τη στιγμή που γράφονταν αυτές οι γραμμές, σχεδόν καμία ελαιοκομική περιοχή της χώρας δεν είχε βγάλει τα πρώτα ελαιόλαδα της χρονιάς, γεγονός που άφησε έναν αντίκτυπο στην αγορά. Η έλλειψη γενικά ελαιολάδου, οδήγησε σε πράξεις ακόμα και των 2,90 ευρώ ανά κιλό για περσινά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, ενώ Ιταλοί έμποροι αναζητούσαν «απελπισμένα» καλά ελαιόλαδα με τιμές που έφταναν ακόμα και τα 3,50 ευρώ ανά κιλό.

Για την ισπανική βιομηχανία ωστόσο, οι τιμές αυτές είναι απαγορευτικές, αφού αρκετοί παράγοντες του εμπορίου έχουν ήδη μεταφέρει τις χαμηλές τιμές του δεύτερου μισού της προηγούμενης ελαιοκομικής σεζόν, στη νέα, προσπαθώντας να χρυσώσουν το χάπι για τους παραγωγούς με αυτήν την μικρή άνοδο που γνώρισαν οι τιμές στις αρχές του Νοεμβρίου, και θα δι-αρκέσουν μέχρι να μπουκ στην αγορά όλα τα ελαιοτριβεία της χώρας.

Η κατάσταση αυτή διαμορφώνει μια αγορά η οποία κινείται με δυο τιμές, από την μια η άμεση ανάγκη για καλά ελαιόλαδα δίνει ένα πάτημα για καλές τιμές, από την άλλη οι τιμές των μελλοντικών συμβολαίων, οι οποίες κυμαίνονται στα 2,75 – 2,80 ευρώ ανά κιλό.



Τυνησία

ΤΙΜΗ
(ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ)

3,94 - 4,24

ΤΥΝΗΣΙΑ

120.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)

ΜΠΕΤΖΑ

29,500

ΤΟΝΟΙ

ΜΠΙΡ ΑΛΙ
ΜΠΕΝ
ΚΕΛΙΦΑ

8.000

ΤΟΝΟΙ

Βλέπει εχθρούς σε διεθνείς αγορές

Να εκμεταλλευτεί την μεγάλη ζήτηση σε καλό ελαιόλαδο θέλει η κυβέρνηση της Τυνησίας, η οποία εκτιμά πως δεν μπορεί να εξάγει τόσο ελαιόλαδο όσο θα επιθυμούσε, παρά τις προσπάθειές της να το αναβαθμίσει ποιοτικά, με μια στροφή προς τη βιολογική καλλιέργεια.

Τα παραπάνω υποστήριξε ο Σαμίρ Ταγίμπι, υπουργός Γεωργίας της Τυνησίας, σε συνέντευξη που παραχώρησε σε τυνησιακή εφημερίδα, τονίζοντας πως χώρες οι οποίες αντιμετωπίζουν προβλήματα με την δική τους παραγωγή, η οποία θα είναι φέτος μειωμένη, δεν θα ήθελαν να δουν στις διεθνείς αγορές τυποποιημένο τυνησιακό ελαιόλαδο. «Αντιμετωπίζουμε έναν πόλεμο στον τομέα του ελαιολάδου. Παρόλα αυτά, υπερασπιζόμαστε το ελαιόλαδό μας», ανέφερε ο υπουργός. Επιπλέον υποστήριξε πως η χώρα του θα μπορούσε να εξάγει περισσότερο ελαιόλαδο, αφού εντοπίζει μια μεγάλη ζήτηση για αυτό,

ειδικά για το βιολογικό, εκτιμώντας πως γίνονται σημαντικά βήματα για την στροφή της εγχώριας παραγωγής προς την βιολογική καλλιέργεια.

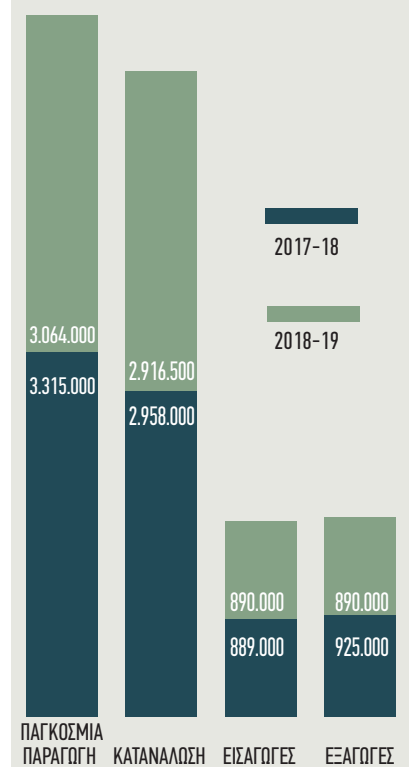
Υπενθυμίζεται πως και η Τυνησία θα γνωρίσει σημαντική μείωση στην παραγωγή της. Η τιμή παραγωγού στην οποία θα διατεθεί τους επόμενους μήνες το ελαιόλαδό της θα κυμανθεί ανάμεσα στα 13-14 τυνησιακά δηνάρια δηλαδή 3,94 - 4,24 ευρώ ανά κιλό, σύμφωνα με δημοσιεύματα του εγχώριου Τύπου. Ωστόσο σε ισπανικά μέσα ενημέρωσης, η μέση τιμή για το Τυνησιακό ελαιόλαδο κατά τις πρώτες μέρες του Νοεμβρίου δεν ξεπερνά τα 2,55 ευρώ ανά κιλό.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

Παραγωγή με κενό 300.000 τόνων

Μειωμένη κατά 7,6% στους 3.064.000 τόνους εκτιμά την παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου για την νέα ελαιοκομική περίοδο 2018/2019, το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΙΟΕ). Η ευρωπαϊκή ελαιοπαραγωγή, υπολογίζεται αυξημένη κατά 1,1% στους 2.207.000 τόνους, όταν η περσινή ήταν 2.183.000, με την Ισπανία να ευθύνεται για την διατήρηση στα ίδια περίπου επίπεδα με αυτά της προηγούμενης χρονιάς. Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του ΙΟΕ, η παγκόσμια κατανάλωση θα ανέλθει στους 2.916.500 τόνους, όταν πέρυσι ήταν 2.958.000 τόνοι.

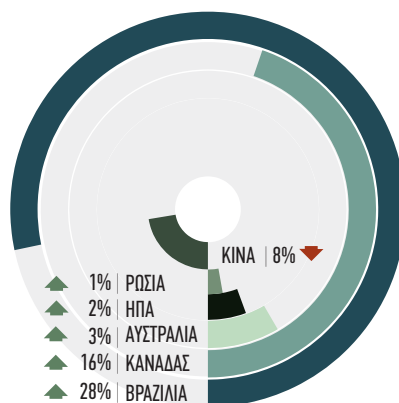
Εκτιμήσεις παγκόσμιας παραγωγής



ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ



ΙΣΠΑΝΙΑ	ΕΛΛΑΔΑ	ΤΥΝΗΣΙΑ
394.000 ΤΟΝΟΙ	77.000 ΤΟΝΟΙ	33.000 ΤΟΝΟΙ

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2017 – ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2018

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΕ ΓΙΑ ΤΟ 2018



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

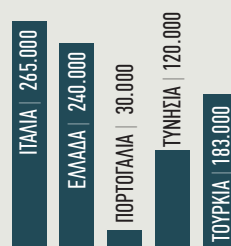
2018/2019

(ΤΟΝΟΙ)

ΙΣΠΑΝΙΑ | 1.550.000

ΣΥΝΟΛΙΚΑ
2.207.000

1,1%



ΔΥΟ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΖΗΤΟΥΜΕΝΑ

Η οργανοληπτική
αξιολόγηση θέτει
μόνο δύο ερωτήματα:
Εάν το ελαιόλαδο
διαθέτει ελαττώμα και
ποιας έντασης.



Πυξίδα στο λιοστάσι η γευσίγνωσία

Η γευσίγνωσία αποκαλύπτει
αρετές και ελαττώματα που
έχουν τα ελαιόλαδα και
αδυνατούν να καταγράψουν
οι χημικές αναλύσεις. Και
στις δύο περιπτώσεις η
οργανοληπτική αξιολόγηση
έχει να δώσει κρίσιμες
πληροφορίες για το
ελαιόλαδο στον παραγωγό.

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ



Σήμερα είναι πλέον γνωστό ότι η ανθρώπινη όσφρηση και γεύση ξεπερνούν σε ακρίβεια τα μηχανήματα και μπορούν να αποκαλύψουν μυστικά του ελαιόλαδου που έως πρόσφατα παρέμεναν άγνωστα. Αυτό βέβαια δεν μειώνει την ανάγκη για χημικές αναλύσεις, οι οποίες είναι απαραίτητες για τη διάκριση των ελαιολάδων με βάση τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά. Εκείνο όμως που είναι σημαντικό είναι ότι οι ουσίες που σχετίζονται με τα ελατώματα του ελαιόλαδου είναι δύσκολο να ανιχνευτούν μόνο με χημικές αναλύσεις. Επιπλέον επειδή οι ουσίες αυτές είναι πάρα πολλές ενώ βρίσκονται και σε πολύ μικρές ποσότητες -αλλά και επειδή ο συνδυασμός τους είναι αυτός που δίνει το αρνητικό αποτέλεσμα- ο ρόλος του δοκιμαστή γίνεται απαραίτητος σαν συνδετικός κρίκος ανάμεσα στον

παραγωγό και τον καταναλωτή που βοηθά να γνωρίσουμε τη γλώσσα του ελαιολάδου. Αν ένα γεωργικό προϊόν έχει το δυναμικό που διαθέτει το ελληνικό κρασί, αυτό είναι σήμερα το ελαιόλαδο. Για να ακολουθήσει τα βήματα του κρασιού, όμως, πρέπει η ταυτότητά του να πάψει να είναι αγνοημένη. Η εξερεύνηση σε όλα τα στάδια της παραγωγής, από την καλλιέργεια ως την ελαιοποίηση και την απόλαυση, πρέπει να γίνει κεντρικό ζήτημένο, να προκληθούν συζητήσεις γύρω από την κοιλτούρα του, τις ποιότητες, τις λεπτές εκφράσεις του.

Η αξία της γευσιγνωσίας για τον παραγωγό

Στον κόσμο των γευσιγνωστών η αξιολόγηση του ελαιόλαδου γίνεται με βάση τον διεθνή κώδικα που

περιλαμβάνει ο Κανονισμός 2658/1991 και το Διεθνές Ελαιοκομικό Συμβούλιο ώστε να προσδιοριστούν κατά ενιαίο τρόπο σε ολόκληρη την Κοινότητα τα χαρακτηριστικά των διαφόρων τύπων ελαιόλαδου. «Η λογική της γευσιγνωσίας είναι καταρχάς να ξεχωρίσει τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα από όλες τις υπόλοιπες κατηγορίες αλλά και να δώσει μια σειρά από επιπλέον πληροφορίες για τα χαρακτηριστικά που κάνουν ένα έξτρα παρθένο μοναδικό. Έτσι το πικρό και το πικάντικο θα δώσει στοιχεία για τα επίπεδα φαινολών και για τη διατηρησιμότητα του ελαιόλαδου. Ενώ το μπουκέτο των αρωμάτων που μπορεί να υπάρχουν στο φρουτώδες είναι αυτό που κάνει ένα ελαιόλαδο ξεχωριστό», θα πει ο Βασίλης Δημόπουλος, Αναπληρωτής Καθηγητής του ΤΕΙ Πελοποννήσου και Επικεφαλής του Εργαστηρίου και της Ομάδας Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου



Καλαμάτας του ΤΕΙ Πελοποννήσου. Από την άλλη πλευρά, ακόμη και για τα ελαιόλαδα που κατατάσσονται σε κατώτερες κατηγορίες η γευστική γνώση μπορεί να δώσει στοιχεία που είναι χρήσιμα στον παραγωγό «Παρά το γεγονός ότι ο νόμος περιορίζεται να εντοπίζει αν υπάρχει ελάττωμα και σε ποια ένταση και δεν δίνει σημασία στο είδος του ελαττώματος που εκδηλώνεται, εμείς φροντίζουμε να δώσουμε μια πλήρη περιγραφή της ανάλυσης στον παραγωγό. Γνωρίζοντας το ελάττωμα που έχει προκύψει από κακές πρακτικές είτε στο λιοστάσι είτε στο ελαιοτριβείο μπορεί να μάθει από τα λάθη του και να βελτιώσει την ποιότητα την επόμενη φορά», συμπληρώνει ο ίδιος.

Η ποικιλία δίνει χρόνο ζωής

Βέβαια ακόμη και τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα μπορεί να κρύβουν ελαττώματα που θα τους στερήσουν χρόνο ζωής. «Ένα ελαιόλαδο μέσα του κρύβει όλες τις ουλές από πιθανές κακές πρακτικές του παρελθόντος όπως για παράδειγμα αν ήταν σάπιος ο καρπός, αν εξετέθη πολύ στο οξυγόνο, αν η θερμοκρασία κατά τη μάλαξη ήταν πολύ υψηλή και είτε το αποτέλεσμα είναι αναγνωρίσιμο άμεσα και ανιχνεύεται στην οργανοληπτική αξιολόγηση είτε κρύβεται σαν ένα είδος ωρολογιακής βόμβας. Το πότε μπορεί να εκραγεί ο ωρολογιακός μηχανισμός και να αποκαλυφθούν τα ελαττώματα που μπορεί να κρύβει ένα ελαιόλαδο είναι δύσκολο να

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

1 ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι ίση με 0 και η διάμεση τιμή για το φρουτώδες είναι > 0

2 ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι > 0 , χωρίς όμως να υπερβαίνει το 3,5, και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι μεγαλύτερη του 0

3 ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΛΑΜΠΑΝΤΕ

η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων υπερβαίνει το 3,5 ή η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι $< 3,5$ και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι ίση με 0

το προβλέψει κανείς καθώς σχετίζεται και με τις συνθήκες συντήρησης και το κατά πόσο εκτίθεται σε επιπλέον πέσεις κατά την αποθήκευσή του προϊόντος», εξηγεί ο κ. Δημόπουλος.

Σε μεγάλο βαθμό ο χρόνος ζωής του ελαιόλαδου καθορίζεται και από την ποικιλία της ελιάς και η Κορωνέικη, για παράδειγμα είναι προορισμένη για να ζει πολύ. Όταν η ένταση του πικρού και του πικάντικου είναι από μεσαία ως υψηλή, το ελαιόλαδο έχει οξειδωτική σταθερότητα και με σωστές συνθήκες συντήρησης μπορεί να διατηρηθεί

ΔΟΚΙΜΗ ΑΠΟ ΠΑΝΕΛ

Τα μέλη του πάνελ εκπαιδεύονται και αξιολογούνται διαρκώς στη δοκιμή ελαιολάδου.

πολύ περισσότερο στο χρόνο από ένα λάδι χαμηλής έντασης», θα πει η Άννα Μπλιώνη, Υπεύθυνη Ποιότητας και Επικοινωνίας του Εργαστηρίου. Έτσι συχνά όταν φτιάχνονται πολυποικιλιακά ελαιόλαδα χρησιμοποιούν την Κορωνέικη ως βάση και την αναμειγνύουν με πιο ντελικάτα ελαιόλαδα ήπιες έντασης ώστε να πετύχουν το αποτέλεσμα που θέλουν.

Εκτός από την Κορωνέικη μεγάλη σταθερότητα στο χρόνο ανάμεσα στις ελληνικές ποικιλίες έχουν και η Χονδροελιά Χαλκιδικής, η Νερουιτάνα, η Λιανολιά Κέρκυρας. Ενώ από τις ισπανικές ποικιλίες μεγάλη οξειδωτική σταθερότητα δίνει η Picual από τις ιταλικές η Coratina, ενώ και η αμερικανική Mission δίνει καλά αποτελέσματα στο χρόνο», συμπληρώνει η ίδια. Όπως διευκρινίζει βέβαια ο κ. Δημόπουλος δεν αρκεί η ποικιλία για να δώσει μεγάλη διάρκεια ζωής στο ελαιόλαδο «Προϋπόθεση για να διατηρηθεί το ελαιόλαδο της Κορωνέικης ή κάθε άλλης ποικιλίας είναι να δοθούν οι άριστες φροντίδες σε όλα τα στάδια της καλλιέργειας και της ελαιοποίησης του καρπού. Εάν δεν τηρηθούν όλες οι απαραίτητες συνθήκες από το χωράφι ως τη συσκευασία δεν θα μπορέσει να έχει το μέγιστο χρόνο ζωής το τελικό προϊόν».

Κορωνέικη: Μια ποικιλία, χαράζει πολλές διαδρομές

Το ελαιόλαδο που μπορεί να παραχθεί από την Κορωνέικη ποικιλία στις ελληνικές συνθήκες όταν όλα έχουν γίνει σωστά από την καλλιέργεια ως την ελαιοποίηση και την αποθήκευση, έχει συγκεκριμένες πρότυπες αναλογίες και ένταση του φρουτώδους ως προς το πικρό και το πικάντικο. «Με βάση την κλίμακα του 10 το παραγόμενο ελαιόλαδο από την Κορωνέικη θα διαθέτει φρουτώδες με ένταση 4,5, πικρό γύρω στο 3,5 και πικάντικο γύρω στο 4,2. Επιπλέον τα κύρια αρώματα της Κορωνέικης είναι πράσινο φρεσκοκομμένο χορτάρι, πράσινη μπανάνα, βότανα, αγκινάρα, τομάτα, χαμομήλι και ξηροί καρποί. Τα αρώματα διαφοροποιούνται αρκετά με το χρόνο συλλογής του καρπού και αυτό δίνει μια επιπλέον δυνατότητα για διαφοροποίηση του ελαιόλαδου. Υπάρχουν δηλαδή πολλές ευκαιρίες και πάρα πολλές διαδρομές που μπορεί

κανείς να επιλέξει για να φτιάξει ένα ελαιόλαδο από Κορωνέικη ποικιλία που να έχει μοναδικά χαρακτηριστικά», θα πει ο κ. Δημόπουλος.

Συχνά όμως τα ελαιόλαδα που προσελκύουν το ευρύ κοινό σε αγορές του εξωτερικού εκτός της λεκάνης της Μεσογείου είναι αυτά που έχουν ήπιο χαρακτήρα και χαμηλό οργανοληπτικό προφίλ. «Συνήθως το ελαιόλαδο που προωθείται στη μαζική κατανάλωση σε χώρες που δεν διαθέτουν την κουλτούρα της Μεσογειακής διατροφής έχει χαμηλότερα γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά. Οι λαοί αυτοί είναι εξοικειωμένοι με έλαια ήπιου προφίλ όπως είναι τα σπορέλαια και ξαφνιάζονται από τη δριμύτητα του ελαιόλαδου. Έτσι τα ελαιόλαδα που διακρίνονται για τον έντονο οργανοληπτικό χαρακτήρα απευθύνονται σε συνειδητοποιημένους καταναλωτές που αναζητούν νέες γαστρονομικές εμπειρίες», θα πει ο κ. Δημόπουλος.



ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ

Ο Βασίλης Δημόπουλος είναι Αναπληρωτής Καθηγητής του ΤΕΙ Πελοποννήσου και Επικεφαλής του Εργαστηρίου και της Ομάδας Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας.



ομάδα
γευσιγνωσίας
ελαιολάδου
καλαμάτας
Τ.Ε.Ι. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΜΕ 14 ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΕΣ
ΠΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΣΕ
ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗ ΒΑΣΗ

Το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας του ΤΕΙ Πελοποννήσου που λειτουργεί από το 2011 διαθέτει υποδομές και εξοπλισμό σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιόλαδου. Στο Εργαστήριο λειτουργεί η Ομάδα Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας, η οποία απαρτίζεται από 14 γευσιγνώστες εκπαιδευμένους σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα, που συμμετέχουν σε εθελοντική βάση και αξιολογούνται ανά τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να βεβαιώνεται η ικανότητά τους να δίνουν κρίση για τις ποιότητες του ελαιόλαδου. Οι υποδομές, η ομάδα γευσιγνωστών και η διαδικασία αξιολόγησης είναι διαπιστευμένα κατά το πρότυπο ISO 17025 από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης για τη διενέργεια δοκιμών και την έκδοση εκθέσεων γευσιγνωστικής ανάλυσης ελαιόλαδων σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιόλαδου για τη γευσιγνωστική ανάλυση παρθένων ελαιόλαδων. Η αξιοπιστία του Εργαστηρίου ελέγχεται και αναβαθμίζεται διαρκώς με τη συμμετοχή σε διεθνείς διεργαστηριακές δοκιμές. Το 2014 διακρίθηκε για τα αποτελέσματά του στις διεργαστηριακές δοκιμές που διοργανώθηκαν από το American Chemists' Oil Society (AOCS). Το Εργαστήριο συνεργάζεται με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου μέσω συγχρηματοδοτούμενων προγραμμάτων για την προώθηση της γευσιγνωσίας του ελαιόλαδου και πρόσφατα και της επιτραπέζιας ελιάς.

ΘΕΛΕΙ ΠΛΑΝΟ

Η ΟΡΘΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΔΟΥΣΚΑ

**ΑΥΞΗΜΕΝΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
ΣΕ ΑΖΩΤΟ & ΚΑΛΙΟ ΜΕ ΤΟΝ
ΦΩΣΦΟΡΟ ΝΑ ΜΠΑΙΝΕΙ ΚΑΘΕ
ΧΡΟΝΟ ΣΕ ΜΙΚΡΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ,
ΚΑΘΟΡΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ
ΚΑΡΠΟΥΣ ΜΑΓΝΗΣΙΟ & ΒΟΡΙΟ**

Οι αποδόσεις ενός ελαιώνα επηρεάζονται από πολλούς παράγοντες μεταξύ των οποίων την τοπογραφία του, τη διαμόρφωσή του, τον τρόπο καλλιέργειάς του, την ποικιλία, την ηλικία των δέντρων, την απόδοση της προηγούμενης περιόδου, τη δυνατότητα άρδευσης, τις γεωργικές πρακτικές του παραγωγού αλλά και τη θρεπτική κατάσταση των δέντρων. Ο αριθμός των καρπών ανά δέντρο, το μέγεθός τους και το βάρος τους είναι τα κριτήρια που καθορίζουν την επερχόμενη παραγωγή τόσο των επιτραπέζιων, όσο και των ελαιοποιήσιμων ποικιλιών. Η ισορροπημένη θρέψη στον ελαιώνα είναι απαραίτητη για την εξασφάλιση αποδόσεων σε διαφορετικές καλλιεργητικές περιόδους. Περιορίζοντας το φαινόμενο της παρεννιαυτοφορίας με τη συνεισφορά και της θρέψης, μεγιστοποιούνται η απόδοση και η κερδοφορία του παραγωγού.

Σε κάθε περίπτωση, ο παραγωγός καλείται να επιλέξει το κατάλληλο λίπασμα και να καθορίσει την ποσότητα, ώστε να μειωθεί το κόστος από την αλόγιστη χρήση. Στόχος είναι να εξασφαλιστεί στα δέντρα τις θρεπτικές ουσίες που έχουν ανάγκη την κατάλληλη εποχή ώστε να αποφύγει συμπτώματα είτε τροφопενίας, είτε περίσσειας, ενώ ταυτόχρονα φροντίζει να βελτιώσει και τη γονιμότητα του εδάφους αυξάνοντας το ποσοστό της οργανικής ουσίας.

Βασική & Επιφανειακή λίπανση

Η βασική λίπανση της ελιάς ξεκινάει τον Δεκέμβριο και διαρκεί έως τα μέσα Φεβρουαρίου, με στόχο τα δέντρα να «προμηθευτούν» όλα τα θρεπτικά στοιχεία και ειδικότερα το Άζωτο που είναι απαραίτητο για τη διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών και την έναρξη της βλάστησης.

Ειδικότερα σε ξηρικούς ελαιώνες με τη βασική λίπανση προστίθεται σε μια δόση όλη η ποσότητα του λιπάσματος. Στην περίπτωση αρδευόμενου ελαιώνα προτείνεται το 1/3 του συνολικού Αζώτου και του Κάλιου να εφαρμόζονται τμηματικά σε μεταγενέστερα στάδια, ενώ συνιστάται η χρήση υψηλής ποιότητας σύνθετων NPK με τύπους απόλυτα προσαρμοσμένους στις ειδικές θρεπτικές απαιτήσεις της καλλιέργειας.

Στους αρδευόμενους ελαιώνες για να καλυφθούν επαρκώς οι θρεπτικές ανάγκες των καρπών, οι γεωπόνοι συνιστούν να γίνεται επιφανειακή αζωτούχος λίπανση και άρδευση του ελαιώνα αμέσως μετά την ολοκλήρωση της καρπόδεσης, δηλαδή τον Ιούνιο. Κατά την επιφανειακή λίπανση χορηγείται στην καλλιέργεια το υπόλοιπο 1/3 του απαιτούμενου Αζώτου.



Τα σημαντικότερα θρεπτικά στοιχεία

Το Άζωτο ασκεί καθοριστική επίδραση στη βλάστηση και την παραγωγή των δέντρων και αποτελεί το σημαντικότερο θρεπτικό για την καλλιέργεια της ελιάς. Ο Φώσφορος, αν και συμμετέχει σε πλήθος φυσιολογικών λειτουργιών των δέντρων δεν αποτελεί κρίσιμο παράγοντα για τους ξηρούς ελαιώνες. Αντίθετα στους αρδευόμενους και στις βρώσιμες ποικιλίες πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη μέριμνα στη φωσφορούχο λίπανση, καθώς επηρεάζει τον αριθμό, το μέγεθος, το βάρος και την ωρίμανση των καρπών.

Το Κάλιο είναι αναντικατάστατο στοιχείο για το ελαιόδεντρο, καθώς η ανεπάρκειά του μειώνει άμεσα την παραγωγή και επιδρά αρνητικά στην ποιότητα και την ελαιοπεριεκτικότητα των καρπών. Τέλος το Βόριο σχετίζεται άμεσα με τη γονιμότητα του ελαιώνα και είναι το σημαντικότερο ιχνοστοιχείο στο ελαιόδεντρο, καθώς η έλλειψή του αποτελεί την πλέον απαντώμενη τροφопενία της ελιάς.

Στους ελαιώνες βρώσιμης ελιάς για την αύξηση του μεγέθους και του βάρους των καρπών, την αύξηση των ολικών διαλυτών στερεών και την ομοιόμορφη ωρίμανση συνιστάται εκτός από την αζωτούχο λίπανση του Ιουνίου να εφαρμόζεται και όψιμη με Άζωτο και Κάλιο κατά την ταχεία αύξηση των καρπών τον Αύγουστο.

Στη διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών

Η κρίσιμη περίοδος κατά την οποία τα ελαιόδεντρα πρέπει να έχουν στη διάθεσή τους το απαιτούμενο Άζωτο είναι από τις αρχές Φεβρουαρίου έως τα μέσα Ιουνίου, όταν γίνεται η διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών, η ανάπτυξη των ανθέων και η καρπόδεση. Ωστόσο όμως επάρκεια Αζώτου και μετά την καρπόδεση, θα δώσει καλό μήκος νέας βλάστησης και ικανοποιητική καρποφορία την επόμενη χρονιά.

Στους μη ποτιστικούς ελαιώνες, η αζωτούχα κυρίως λίπανση, γίνεται από Ιανουάριο έως Μάρτιο, ώστε το δέντρο να εκμεταλλευτεί τις χειμωνιάτικες βροχές. Δεδομένου όμως ότι τα αζωτούχα λιπάσματα ξεπλένονται εύκολα, συνιστάται να ρίχνονται στο έδαφος την εποχή που το δέντρο μπορεί να τα απορροφήσει γρήγορα και κατά προτίμηση να επιλέγονται λιπάσματα βραδείας αποδόσμησης. Την ίδια περίοδο να γίνει και ανάλογη χορήγηση Βορίου και Σιδήρου για καλύτερη καρπόδεση.

Σε αρδευόμενους ελαιώνες, όμως, συνιστάται η τμηματική εφαρμογή των λιπασμάτων, ένα μέρος των οποίων πρέπει να εφαρμόζεται στις αρχές της άνοιξης στα



πλαίσια της βασικής λίπανσης με κοκκώδη λιπάσματα και τα υπόλοιπα κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, ανάλογα με τις απαιτήσεις των δέντρων. Μετά την καρπόδεση χρειάζονται δύο τουλάχιστον λιπάνσεις με ισορροπημένα λιπάσματα τύπου 20-20-20 και μία λίπανση με αρκετή ποσότητα Καλίου την περίοδο αύξησης του καρπού.

Άζωτο: Το σπουδαιότερο στοιχείο

Το Άζωτο αποτελεί για την ελιά το σπουδαιότερο στοιχείο και επηρεάζει άμεσα τόσο τη βλάστηση όσο και την καρποφορία της, ενώ έμμεσα μπορεί να επηρεάσει και το βαθμό παρενιαυτοφορίας των δέντρων. Η αντίδραση των ελαιόδεντρων στη χορήγηση Άζωτου είναι ιδιαίτερα εμφανής σε εδάφη χαμηλής γονιμότητας και όταν η εδαφική

υγρασία δεν αποτελεί έντονο περιοριστικό παράγοντα. Έτσι, ανάλογα με τη γονιμότητα του εδάφους και την εδαφική υγρασία, συνιστάται επίσης χορήγηση 500-1.500 γρ. αζώτου ανά δέντρο ή 5-15 κιλά αζώτου ανά στρέμμα (1 κιλό N = 5 κιλά περίπου θειικής αμμωνίας, 3 κιλά νιτρικής αμμωνίας, 4 κιλά ασβεστούχου αμμωνίας ή 2 κιλά ουρίας).

Φωσφόρος

Σπάνια παρατηρείται έλλειψη του θρεπτικού αυτού στοιχείου στα ελαιόδεντρα και συνήθως δεν είναι αναγκαία η τακτική φωσφορική λίπανσή τους, ιδιαίτερα όταν επί σειρά ετών χορηγούνται σύνθετα λιπάσματα του τύπου 11-15-15. Έτσι, δεν είναι σκόπιμη η χορήγηση Φωσφόρου: 1) Σε ελαιώνες που στο παρελθόν έγινε άφθονη φωσφορική λίπανση (είτε στα ίδια τα ελαι-

Τα ελαιόδεντρα χρειάζονται σχεδόν κάθε χρόνο λίπανση με Άζωτο, Φωσφόρο και Κάλιο, γι' αυτό χρησιμοποιούνται συνήθως σύνθετα κοκκώδη ή οργανοχημικά λιπάσματα σε pellets ή υδατοδιαλυτά, σε μορφή σκόνης.

όδεντρα, είτε σε προηγούμενες καλλιεργείες) πριν την εγκατάσταση των δένδρων. 2) Σε ελαιώνες που λόγω ανεπαρκούς εδαφικής υγρασίας δέχονται μόνο μικρές ποσότητες αζώτου. Δεν αποκλείεται όμως να είναι χρήσιμη η φωσφορική λίπανση σε ελαιώνες που δεν δέχθηκαν στο παρελθόν Φωσφόρο (ιδιαίτερα αν τα δέντρα καλλιεργούνται σε όξινα εδάφη ή σε εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο). Το ίδιο ισχύει και για ελαιώνες που φυτεύτηκαν σε αβαθή, άγονα εδάφη από πρόσφατη εκχέρωση, καθώς και για νέους ελαιώνες (1-10 ετών) στους οποίους γίνεται άρδευση και χορηγείται κάθε χρόνο άφθονο Άζωτο.

Κάλιο

Η ελιά είναι ιδιαίτερα απαιτητική στο στοιχείο αυτό. Είναι γνωστό ότι σε χρονιές υψηλής παραγωγής μεγάλες ποσότητες Καλίου απομακρύνονται με το συγκομιζόμενο ελαιόκαρπο και το κλάδεμα. Για μέγιστη παραγωγή και άριστη ποιότητα, η ελιά χρειάζεται τακτική καλιούχο λίπανση, ιδιαίτερα σε ελαιώνες στους οποίους για πολλά χρόνια δεν έχει χορηγηθεί το στοιχείο. Το ύψος της καλιούχου λίπανσης θα πρέπει να καθορίζεται με βάση το ύψος της αζωτούχου.

Σε ελαιώνες, στους οποίους στο παρελθόν δεν έγινε καλιούχος λίπανση, καλό είναι για μερικά χρόνια να δοθεί Κάλιο σε ποσότητα διπλάσια από το χορηγούμενο Άζωτο. Μετά από χρονιές πολύ υψηλής καρποφορίας, καλό είναι να αυξήσουμε πάλι τη δόση του Καλίου για συμπλήρωση των αποθεμάτων των ελαιόδεντρων.

ΚΡΙΣΙΜΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ ΑΠΟ ΑΡΧΕΣ ΦΛΕΒΑΡΗ ΩΣ ΜΕΣΑ ΙΟΥΝΙΟΥ

**ΤΟΤΕ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ
ΑΝΘΟΦΟΡΩΝ ΟΦΘΑΛΜΩΝ, Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ
ΤΩΝ ΑΝΘΩΝ ΚΑΙ Η ΚΑΡΠΟΔΕΣΗ**



Συσκευή ελαιοπεριεκτικότητας

SpectraStar

Η μόνη που εμπιστεύονται
οι επαγγελματίες



- 🌿 Κατάλληλη για ελαιόκαρπο, ελαιοπυρήνα, ελαιόλαδο, άλευρα ζωοτροφές, δημητριακά κ.α.
- 🌿 Σε δευτερόλεπτα είναι γνωστό το λάδι, η υγρασία, η πρωτεΐνη, η τέφρα κ.α.
- 🌿 Μηδέν κόστος λειτουργίας από μη εξειδικευμένο προσωπικό
- 🌿 Χωρίς αναλώσιμα

Η επιστήμη της θρέψης απογειώνει τον ελαιώνα

Ιδιαίτερες απαιτήσεις σε άζωτο, κάλιο, μαγνήσιο και βόριο έχει η καλλιέργεια της ελιάς με τις λιπάνσεις αζώτου να είναι ιδιαίτερα σημαντικές σε ό,τι αφορά τη βλαστική ανάπτυξη και την καρποφορία. Η ορθολογική διαχείριση της θρέψης συντελεί στα εξής: Μέγεθος και ποιότητα καρπού, Ανάπτυξη επαρκούς φυλλικής επιφάνειας, Συνολική παραγωγή ελαιοκάρπου, Σταθερότητα καρποφορίας και Ποιότητα παραγωγής. Η Φυτοθεραπευτική ABEE διαθέτει μια ολοκληρωμένη πρόταση βασικής λίπανσης της ελιάς, που βασίζεται σε νέες τεχνολογίες για την κάλυψη των λιπαντικών αναγκών της ελαιοκαλλιέργειας με μείωση των απωλειών θρεπτικών στοιχείων. Ως αποτέλεσμα έρχονται η αύξηση της αποτελεσματικότητας της λίπανσης και η μείωση του κόστους.

Σειρές Neon και Unique

Η σειρά Neon ενσωματώνει την καινοτόμα τεχνολογία PENXCEL που αποτελεί την τελευταία εξέλιξη προϊόντων με παρεμποδιστές αζώτου. Τα κοκκώδη λιπάσματα Neon περιέχουν αναστολέα ουρεάσης (NBPT) για αποφυγή απωλειών Αζώτου σε μορφή αέριας αμμωνίας και αναστολέα νιτροποίησης (DCD) για μείωση των απωλειών αζώτου λόγω έκπλυσης. Έτσι με την εφαρμογή των λιπασμάτων Neon τα οφέλη είναι πολλαπλά.

Η προσεκτικά σχεδιασμένη διαχείριση της αζωτούχου λίπανσης αποτελεί, στις μέρες μας, βασική προτεραιότητα ενός προγράμματος θρέψης. Η Φυτοθεραπευτική ABEE πρωτοστατεί και σε αυτόν τον τομέα, αναπτύσσοντας τη νέα σειρά κοκκωδών λιπασμάτων Unique με αναστολέα ουρεάσης NBPT. Τα κοκκώ-



δη λιπάσματα Unique ενσωματώνουν την τεχνολογία PENXCEL που βασίζεται στη διείσδυση του αναστολέα βαθιά και σταθερά στον κόκκο του λιπάσματος, εξασφαλίζοντας αυξημένη αποτελεσματικότητα παρεμπόδισης.

Ειδικό κοκκώδες λίπασμα New-Bor

Σύμφωνα με τη Φυτοθεραπευτική, το New-Bor έχει σχεδιαστεί για να καλύψει με ιδανικό τρόπο τις ιδιαίτερες λιπαντικές απαιτήσεις της ελιάς, εξασφαλίζοντας ισορροπημένο εφοδιασμό με άζωτο, κάλιο και βόριο. Περιέχει σε ιδανικές αναλογίες όλα τα απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία προσφέροντας ισορροπημένη λίπανση της ελαιοκαλλιέργειας. Εφαρμόζεται σε ελαιόδενδρα από Νοέμβριο έως Μάρτιο ανάλογα με την περιοχή, την ποικιλία, τις κλιματολογικές συνθήκες, αλλά και τις ειδικές τοπικές πρακτικές. Συνιστάται η διασπορά του λιπάσματος σε απόσταση από τον κορμό και στη νοτινή περιφέρεια της κόμης των δένδρων. Συνιστάται επίσης η ενσωμάτωσή του αμέσως μετά την εφαρμογή για την αποφυγή τυχόν απωλειών.

Η ορθολογική βασική λίπανση της ελαιοκαλλιέργειας αποσκοπεί σε: Ισορροπημένη λίπανση αζώτου - φωσφόρου - καλίου - μαγνησίου & βορίου, Διατήρηση της ισορροπίας ανθοφορίας - καρπώσεως και βλάστησης, Αύξηση παραγωγής, Μειωμένες απώλειες Αζώτου, Οικονομία στη λίπανση και Προστασία του περιβάλλοντος.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΛΕΣΗ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΗ SPECTRASTAR

Τα τελευταία χρόνια αρκετές επενδύσεις έχουν παρατηρηθεί στα ελληνικά ελαιοτριβεία που περιλαμβάνουν εκσυγχρονισμό του μηχανολογικού



εξοπλισμού, εφαρμογή πιστοποιήσεων, επεκτάσεις δυναμικότητας κ.ά. Παρόλ'αυτές τις σημαντικές και ακριβές αλλαγές, μια σειρά από προβλήματα επιμένουν όπως το υψηλό εκθλιπτικό δικαίωμα, η χαμηλή ανταγωνιστικότητα, το υψηλό κόστος άλεσης, η υποβάθμιση της ποιότητας του ελαιολάδου λόγω αναμονής του καρπού, η επέμβαση των ελαιοκαλλιεργητών στη διαδικασία άλεσης (αύξηση θερμοκρασίας) κ.ο.κ. Το αποτέλεσμα είναι αυξημένα λειτουργικά κόστη που εξαφανίζουν κάθε πλεονέκτημα. Θα μπορούσαμε να φανταστούμε ένα τέλειο ελαιοτριβείο, το οποίο θα είχε 25% χαμηλότερο εκθλιπτικό δικαίωμα και παρόλα αυτά θα αυξάνονταν τα κέρδη του. Θα μπορούσε να πληροφορήσει τους ελαιοκαλλιεργητές για το πότε να μαζέψουν τις ελιές τους και θα μείωνε την αναμονή του πελάτη του αφού θα τον εξυπηρετούσε πλήρως σε 10 λεπτά. Θα είχε 35% χαμηλότερα λειτουργικά έξοδα και με τον ίδιο εξοπλισμό θα μπορούσε να βγάλει 20% περισσότερο λάδι, χωρίς επιπλέον κόστος. Το λάδι που θα έβγαζε θα είχε καλύτερη ποιότητα γιατί η άλεση θα γινόταν αυθημερόν και θα ήταν σε θέση να πιστοποιεί κάθε στιγμή την καλή λειτουργία του εξοπλισμού. Δεν χρειάζεται πια να το φανταστούμε γιατί είναι πραγματικότητα. Δεκάδες ελαιοτριβεία σε Ηράκλειο, Μεσσηνία, Λακωνία, Χανιά, Ηλεία, Λασιθί, Λέσβο και Ρέθυμνο έχουν προχωρήσει και λειτουργούν την οικονομική άλεση με συσκευή ελαιοπερικτικότητας SpectraStar, τη μόνη συσκευή που εμπιστεύονται οι επαγγελματίες. Ο ελαιοκαλλιεργητής μαζεύει τις ελιές του και το βράδυ πηγαίνει στο ελαιοτριβείο όπου οι ελιές καθαρίζονται, ζυγίζονται και λαμβάνεται ένα δείγμα, το οποίο αναλύεται στη SpectraStar. Σε ένα λεπτό μαθαίνει το λάδι που έχει ο καρπός του και μέσα σε 10 λεπτά τελειώνει με την άλεση αφού πάρει το τιμολόγιο. Με αυτόν τον απλό τρόπο, ο παραγωγός ωφελείται από χαμηλό δικαίωμα, το ελαιοτριβείο από μικρότερο λειτουργικό κόστος και το προϊόν από καλύτερη ποιότητα λόγω της αυθημερόν άλεσης.



Το όνομα της υπεροχής στην ελαιοκαλλιέργεια

Τα ελαιόδεντρα έχουν υψηλές απαιτήσεις αζώτου και καλίου. Ο φώσφορος προτείνεται να μπαίνει συστηματικά σε μικρή ποσότητα κάθε χρόνο. Τέλος το μαγνήσιο και το βόριο είναι καθοριστικά για την αύξηση της παραγωγής και την ποιότητα των καρπών.

Αλλά ας τα πάρουμε τα πράγματα με τη σειρά. Το άζωτο είναι καθοριστικό για τη διαφοροποίηση των οφθαλμών σε ανθοφόρους και βλαστοφόρους, άρα προδιαγράφει τις αποδόσεις της επόμενης χρονιάς.

Επίσης καθορίζει την τρέχουσα ανοιξιάτικη νέα βλάστηση. Ευνοεί την καλή ανθοφορία και την επιτυχημένη καρπώδεση ενώ παραμένει βασική προϋπόθεση για την υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα αλλά και το καλό μέγεθος του καρπού. Επάρκεια καλίου σημαίνει μεγάλο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα. Το μαγνήσιο, από την άλλη, επηρεάζει την ανάπτυξη των ελαιοδένδρων και αυξάνει 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 καρπώδεση. Σε σοβαρές τροφοπενίες του παρατηρείται αυξημένη καρπώπωση και παραμόρφωση των καρπών.

Η Γαβριήλ προτείνει 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. Τα NUTRIMORE 20-7-12+ 2MgO+B ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B ή 21-7-17+2MgO +TE ή WINNER BOR στη βασική λίπανση της ελιάς προτείνονται για κέρδος και υψηλές αποδόσεις γιατί παρέχουν:

● **Υψηλές μονάδες αζώτου με μηδενικές απώλειες.** Τα Nutrimore περιέχουν ουρεϊκό άζωτο που προστατεύεται 100% από το Agrotain. Δεν περιέχουν νιτρικό άζωτο το οποίο και παρουσιάζει μεγάλες απώλειες λόγω έκπλυσης, φαινόμενο έντονο ιδιαίτερα κατά τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων, το οποίο οι παραδοσιακά πρώιμες λιπάνσεις στην ελιά επιδεινώνουν. Ταυτόχρονα επιτυγχάνεται ομαλή και παρατεταμένη θρέψη εξασφαλίζοντας τέλεια ισορροπία βλάστησης - καρποφορίας. Αντίθετα τα χημικά λιπάσματα περιέχουν υψηλό ποσοστό νιτρικού αζώτου, που πάει χαμένο και τα δέντρα δεν προλαβαίνουν να απορροφήσουν.

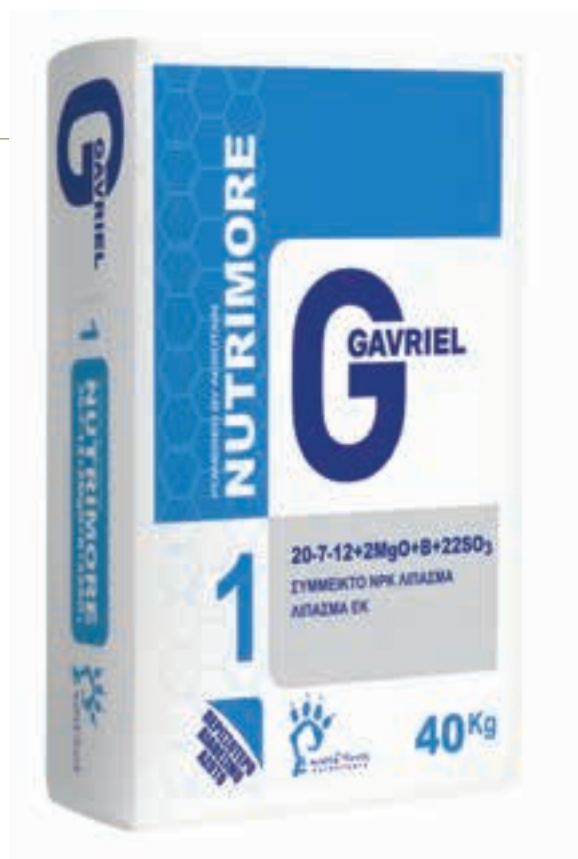
● **Φώσφορο πάνω από 95% υδατοδιαλυτό που είναι πλήρως διαθέσιμος για τα δέντρα.** Αφομοιώσιμος από τα φυτά είναι ο υδατοδιαλυτός φώσφορος και δυστυχώς πολλά λιπάσματα περιέ-

χουν φώσφορο που είναι μόνο 50-70% υδατοδιαλυτός.

● **Υψηλές μονάδες 100% υδατοδιαλυτού καλίου για αυξημένο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα.** Διατίθενται τύποι θειϊκού και χλωριούχου καλίου ανάλογα με το έδαφος που θα εφαρμοστούν. Βόριο σε καινότομο μορφή DDP-Wolf Trax που καλύπτει όλους τους κόκκους του λιπάσματος και εί-

ναι δέκα φορές πιο ισχυρός σε σχέση με τα κοινά ιχνοστοιχεία, για άριστη καρπώδεση. Σύμφωνα με την εταιρεία Γαβριήλ, με τα Nutrimore οι ανάγκες θρέψης της ελιάς καλύπτονται με μία εφαρμογή μιας και δίνεται η δυνατότητα για επιλογή τύπων που συνδυάζουν άζωτο, φώσφορο, κάλιο και βόριο για επιτυχημένη γονιμοποίηση και αυξημένη καρποφορία ή και μαγνήσιο για παραγωγή χλωροφύλλης και τέλεια καρπώδεση. Επίσης η σχέση κόστους-αποτελέσματος βρίσκεται σε άριστη αναλογία. Ο παραγωγός επιτυγχάνει αποτελεσματική θρέψη και τα ελαιόδεντρα το ανταποδίδουν με αυξημένη παραγωγή και βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά των καρπών και του ελαιόλαδου αυξάνοντας κατά πολύ την κερδοφορία.

ΚΑΛΚΟΥΝΟΥ ΙΩΑΝΝΑ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ MSc –
ΕΔΑΦΟΛΟΓΟΣ
-ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ
MARKETING



ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

NUTRIMORE

20-7-12+2MgO+B
ή 20-6-14+B
ή 16-6-18+2MgO+B
ή 21-7-17+2MgO+TE

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ – ΑΖΩΤΟΥΧΟΣ ΛΙΠΑΝΣΗ

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

Η επόμενη μέρα

Η μάλαξη είναι μια απαραίτητη διαδικασία για την εξαγωγή του ελαιολάδου αλλά εμπεριέχει και κινδύνους για την ποιότητα του τελικού προϊόντος διότι βασίζεται σε δύο παράγοντες που αποτελούν και εχθρούς της ποιότητας: Τη θερμοκρασία και το οξυγόνο του αέρα (οξειδώσεις).

Ο Protoreattore του ιταλικού ομίλου Pieralisi αποτελεί το μέλλον στη διαδικασία προετοιμασίας της ελαιοζύμης, που θα αντικαταστήσει πολύ σύντομα τους κλασικούς μαλακτήρες, όπως αναφέρει η εταιρεία αλλά και όλοι οι ελαιοουργοί που ήδη χρησιμοποιούν αυτή την τεχνολογία.

Η Pieralisi, δραστηριοποιούμενη στην Ελλάδα σε εξοπλισμούς ελαιοτριβείων με πλήρη γκάμα μηχανημάτων και για περισσότερα από 40 χρόνια, είναι ο μεγαλύτερος κατασκευαστής παγκοσμίως στο συγκεκριμένο αντικείμενο και συνεχώς εισάγει πρωτοπόρες τεχνολογίες με σταθερή προσήλωση στο δίπολο «καλύτερο και περισσότερο ελαιολάδο».

Η καινοτομία εντοπίζεται στη βασική επεξεργασία που επιτυγχάνεται με απουσία αέ-

ρα, εξαλείφοντας κάθε κίνδυνο έκθεσης της ελαιοζύμης σε ακατάλληλες θερμοκρασίες και οξειδώσεις. Η απολύτως ελεγχόμενη θερμοκρασία (max 28°C), σε ελάχιστο χρόνο (1,5min) και με τη βοήθεια και της εφαρμοζόμενης πίεσης συμβάλλει στο να γίνονται όλα άμεσα και χωρίς απώλειες.

Ο όμιλος Pieralisi διαπιστώνει εντυπωσιακή επέκταση στην ελληνική αγορά όσον αφορά στην πρωτοποριακή τεχνολογία μάλαξης Protoreattore που εγκατέστησε σε ελληνικά ελαιοτριβεία τις τελευταίες τρεις ελαιοκομικές περιόδους.

ΜΙΚΡΟΣ ΟΓΚΟΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ
Καταναλώνει λιγότερη ενέργεια
Ιδανικό για τις ελληνικές συνθήκες

Τα πλεονεκτήματα του μηχανήματος είναι λειτουργικά και προσαρμοσμένα στο ποιοτικότερο προϊόν, καθώς ο Protoreattore πραγματοποιεί τη μάλαξη σε λιγότερο από το ένα τρίτο σε σχέση με τους κλασικούς μαλα-

κτήρες. Ο όγκος του μηχανήματος είναι πολύ μικρός και για την εγκατάστασή του στο ελαιοουργείο απαιτείται μόλις ο μισός χώρος. Κάτι παρόμοιο συμβαίνει και με την ηλεκτρική ενέργεια, αφού οι μετρήσεις δείχνουν ότι ο Protoreattore καταναλώνει πολύ λιγότερο ρεύμα σε σχέση με τα παραδοσιακά τύπου μηχανήματα μάλαξης.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΟΦΟΣ

Το ποιοτικότερο προϊόν είναι αποτέλεσμα του υψηλότερου κατά 30% επιπέδου πολυφαινολών και της προστασίας από τους κινδύνους λόγω της υπερέκθεσης της ελαιοζύμης σε θερμοκρασίες και οξειδώσεις κατά τη διαδικασία εξαγωγής. Ο όμιλος Pieralisi αποφάσισε τη στρατηγική προώθηση του Protoreattore στην ελληνική αγορά ταυτόχρονα με την ιταλική και μετά από πολυετή έρευνα σε ελαιοουργεία της Ισπανίας.

Η απόφαση αυτή βασίζεται στη βαρύτητα που κατέχουν οι δύο αγορές στην παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου και τη συνεχώς αυξανόμενη απαίτηση για υψηλότερη ποιότητα ελαιολάδου προς κατανάλωση.

Η προώθηση περιελάμβανε την εγκατάσταση του μαλακτήρα σε ελληνικά ελαιοτριβεία και τη λειτουργία του σε πραγματικές συνθήκες παραγωγής, δίπλα-δίπλα με τους κλασικούς μαλακτήρες, ώστε να γίνουν οι μετρήσεις και να αποδειχθούν στην πράξη τα πλεονεκτήματα της καινοτόμου τεχνολογίας.

Η εταιρεία επίσης συμμετείχε ενεργά σε ενημερωτικά συνέδρια σχετικά με την ελαιοπαραγωγή, απευθυνόμενη σε ελαιοουργούς που είναι προσαρμοσμένοι στην αναζήτηση της καινοτομίας που θα συμβάλει στην ανώτερη ποιότητα ελαιολάδου και την μείωση του κόστους της επένδυσής τους.

Η ίδια αναφέρει ότι η ανωτέρω κατηγορία ελαιοργών αυξάνεται με ενθαρρυντικούς για τη βελτίωση του εθνικού μας προϊόντος ρυθμούς.

Ταχύτητα

Μηδενικές οξειδώσεις

Οι βασικές διεργασίες της μάλαξης περιλαμβάνουν τη συνένωση ελαιοσταγονιδίων σε μεγαλύτερα και το σπάσιμο των ελαιοκυττάρων που περιέχουν ελαιολάδο. Ως απαραίτητη διαδικασία έρχεται και η αύξηση της ρευστότητας του ελαιολάδου μέσω της θερμοκρασίας, πετυχαίνοντας καλύτερο διαχωρισμό. Με τον Protoreattore και πιο συγκεκριμένα λόγω της εφαρμοζόμενης πίεσης οι δύο πρώτες διεργασίες της μάλαξης που είναι μηχανικές (αργή ανάμειξη) γίνονται άμεσα. Η αύξηση της ρευστότητας πραγματοποιείται σε ελάχιστο χρόνο και με πολύ μικρή έκθεση της ελαιοζύμης σε θερμό περιβάλλον.



Ο όμιλος αποφάσισε τη στρατηγική προώθηση του Protoreattore στην ελληνική αγορά ταυτόχρονα με την ιταλική και μετά από πολυετή έρευνα σε ελαιοουργεία της Ισπανίας. Η απόφαση αυτή βασίζεται στη βαρύτητα που κατέχουν παγκοσμίως οι δύο αγορές.

ΑΠΟ 2 ΕΥΡΩ ΤΟ 200ΑΡΙ ΞΕΚΙΝΗΣΕ Η ΚΑΛΑΜΩΝ

ΤΩΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ & ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Εμπορεύσιμα μεγέθη και ικανή ποσότητα σοδειάς, δείχνει η συγκομιδή της επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών που αναμένεται να ολοκληρωθεί μέχρι τα μέσα Δεκεμβρίου. Την ίδια ώρα η ζήτηση στην αγορά παραμένει ισχυρή, ειδικά στην ελιά Χαλκιδικής όπου φέτος η παραγωγή ήταν λιγότερη από τη μισή

Η συγκομιδή της επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών φέτος ήταν πρόωπη, έως και 20 μέρες σε ορισμένες περιοχές, και αναμένεται να φτάσει τους 20.000 τόνους στη Λακωνία, τους 35.000 στην Αιτωλοακαρνανία και τους 8.000-10.000 τόνους στη Φθιώτιδα, σύμφωνα με τα στοιχεία που άντλησε το Ελαιόκαρπος από τη ΔΟΕΠΕΛ. Οι πρώτες πράξεις γι' αυτήν την εμπορική περίοδο έγιναν στα 2 ευρώ το 200άρι, ωστόσο είναι ακόμα νωρίς για μια ξεκάθαρη εκτίμηση του πώς θα κινηθούν οι τιμές. Υπενθυμίζεται ωστόσο ότι πέρυσι κυμάνθηκαν περίπου στα ίδια επίπεδα με τις φετινές πρώτες πράξεις, ίσως και λίγο παραπάνω, που πληρώθηκαν τα «χοντρά» περσινά κομμάτια.

Η αγορά πληρώνει τα καλά μεγέθη

Σε μια συνολική μάλιστα εκτίμηση της εγχώριας αγοράς επιτραπέζιας ελιάς θα μπορούσε να πει κανείς ότι κινείται καλύτερα του αναμενόμενου, καθώς η ζήτηση παραμένει ισχυρή, ενώ οι αποδόσεις των ελαιώνων υπολείπονται σημαντικά. Ειδικά στην ελιά Χαλκιδικής, όπου η παραγωγή φέτος ήταν λιγότερη από τη

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

**Πρώιμη
συγκομιδή**

Η συγκομιδή της
επιτραπέζιας ελιάς
Καλαμών φέτος ήταν
πρώιμη, έως και 20 μέρες
σε ορισμένες περιοχές.



μισή, οι μεταποιητικές μονάδες που δραστηριοποιούνται στο προϊόν έδειξαν από την αρχή τη διάθεσή τους να καλοπληρώσουν το προϊόν (μέχρι 1,60 ευρώ). Άλλωστε η χαμηλή καρπόδεση οδηγούσε εξ αρχής σε μεγάλο μέγεθος καρπών, κάτι το οποίο άφηνε περιθώρια και στους βιομήχανους να κάνουν παιχνίδι. Αυτό το οποίο δυσκολεύει πάντως τα πράγματα είναι η «αποθεματοποίηση» την οποία επιχειρούν πολλοί παραγωγοί, δηλαδή η αποθήκευση του προϊόντος σε δικές τους δεξαμενές, κάτι το οποίο, σύμφωνα με τη βιομηχανία, αντιβαίνει στο γράμμα του νόμου, αφού συνιστά μια πρώτη μεταποίηση και δυσκολεύει πολύ σε θέμα ροής και ποιότητας τη δουλειά τους.

Έως 1,60 ευρώ η πράσινη Χαλκιδικής

Είναι λίγοι οι παραγωγοί, που, παρά το «ράλι» που έκανε η τιμή της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, μπορούν να δηλώσουν ικανοποιημένοι από τη φετινή δύσκολη καλλιεργητική σεζόν. Η σοδειά αποδείχθηκε, τελικώς, ακόμη πιο μικρή από ό,τι αρχικώς είχαν υπολογίσει οι ελαιοκαλλιεργητές του νομού, σε σημείο ώστε σε κάποια κτήματα δεν άξιζε τον κόπο να μπουν να συγκομίσουν. Η έλλειψη αυτή, βέβαια, ήταν που πυροδότησε και τον έντονο ανταγωνισμό πλειοδοσίας τιμών μεταξύ των μεταποιητών, οι οποίοι χρειάστηκε να προσφύγουν σε αγορές προϊόντος και στην Καβάλα για να καλύψουν τις ανάγκες τους. Σημειώνεται ότι εκεί καλλιεργούνται πάνω από 20.000 στρέμματα ελιάς ποικιλίας Χαλκιδικής και η σοδειά, φέτος, ήταν κατάτι μεγαλύτερη από πέρυσι.

«Ήταν μια πολύ περίεργη χρονιά. Για κάποιους λίγους, που η ζαριά ήταν καλή και είχαν τα δέντρα τους καρπιά, τα κέρδη φέτος ήταν μεγάλα, για τη συντριπτική πλειονότητα όμως εξελίχθηκε σε μια πολύ μέτρια σεζόν» ανέφερε στο Ελαιάς Καρπός ο πρόεδρος του Αγροτικού Συλλόγου Ορμυλίας, Θανάσης Τσικούρης, προσθέτοντας πως «όσοι είχαν πολλά στρέμματα και ήταν στους άτυχους που δεν είχαν παραγωγή φέτος, μπήκαν μέσα».

Προκειμένου δε να καταδείξει το μέγεθος των απωλειών που κατέγραψε η φετινή παραγωγή, ο έμπειρος καλλιεργητής είπε ότι στα κτήματά του ενώ συνήθως η σοδειά κινείται στους 50 τόνους, συγκομίστηκαν μόλις 10 τόνοι και αντίστοιχα σε δύο άλλες περιπτώσεις οι παραγωγοί ανέμεναν 150 και 100 τόνους, αλλά πήραν τελικά από 70 και 65 τόνους.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΟΙ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Στο υπουργείο ήρθε ξανά το θέμα «ΠΟΠ Καλαμάτα»

«Συμφωνήστε εσείς και το υπουργείο θα στηρίξει τη θέση σας» φέρεται, σύμφωνα με τον Γιώργο Κόκκινο του ΟΠ Νηλέα, να είπε ο υπουργός Σταύρος Αραχωβίτης στους Μεσσηνίους ελαιοπαραγωγούς που επισκέφθηκαν την Τρίτη 13 Νοεμβρίου το υπουργείο. Οι ελαιοπαραγωγοί, που συνοδεύονταν από την τοπική βουλευτή ΣΥΡΙΖΑ, Παναγιώτα Κοζομπόγλη, έθεσαν στον κ. Αραχωβίτη τα θέματα της φετινής μειωμένης και υποβαθμισμένης λόγω δάκου παραγωγής, των τιμών και του ΠΟΠ Καλαμάτας, για το οποίο ο υπουργός δήλωσε στο Ελαιάς Καρπός ότι υπάρχουν τέσσερις προτάσεις για την τροποποίηση του πλαισίου για την ΠΟΠ Καλαμών, οι οποίες θα συμπληχθούν σε μία, χωρίς όμως να δώσει περισσότερες λεπτομέρειες. Από την πλευρά του ο πρόεδρος της Ομάδας Παραγωγών «Νηλέας», Γιώργος Κόκκινος μιλώντας μετά τη σύσκεψη στη Βάθη ανέφερε: «Το ΠΟΠ Καλαμάτας στην ελιά έχει γίνει γόρδιος δεσμός

για τον κλάδο αφού υπάρχουν αρκετά προβλήματα». Και πρόσθεσε: Συμφωνήσαμε να συνεργαστούμε όλοι οι φορείς προκειμένου να μπει σε μια τροχιά η ελιά Καλαμάτας. Πρόθεσή μας είναι λειτουργήσει σωστά το ΠΟΠ. Αυτό που θα κάνουμε τώρα είναι να γυρίσουμε στη Μεσσηνία να συγκαλέσουμε μια ευρεία σύσκεψη όλων των φορέων και να καταλήξουμε σε μια πρόταση».

Εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο

Στη σύσκεψη συζητήθηκε και το θέμα της ανάκλησης της απόφασης του υπουργείου (που έχει πάρει ΦΕΚ τον περασμένο Φλεβάρη) με την οποία πραγματοποιήθηκε εγγραφή της Ελιάς Καλαμάτας στον Εθνικό Κατάλογο ως συνώνυμο ποικιλίας ελιάς. Οι συμμετέχοντες στη σύσκεψη τόνισαν ότι η απόφαση αυτή «αποτελεί παραπλάνηση του καταναλωτή» και αποφάσισαν να ζητήσουν επίσημα την ανάκλησή της.

ΜΕ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟ ΥΓΕΙΑΣ

Ελαιόλαδο από χοντρολιές Καλαμών

ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Ελαιόλαδο από χοντρολιές της ποικιλίας «Καλαμών», την πρώτη ύλη του ομώνυμου ΠΟΠ στις επιτραπέζιες ελιές, αποφάσισε να παράξει φέτος ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Καλαμάτας. Πρόκειται ουσιαστικά για ένα ελαιόλαδο υψηλής διατροφικής αξίας με πολλά οφέλη για την υγεία. Τα στελέχη του Συνεταιρισμού ορμώμενα από τη μελέτη του αναπληρωτή καθηγητή του Πανεπιστημίου Αθηνών, Προκόπη Μαγιάτη, στο πλαίσιο του προγράμματος Aristoil, για τα οφέλη στην υγεία από τη βρώσιμη ελιά Καλαμών, αποφάσισαν να αξιοποιήσουν τον πλούτο της Μεσογειακής γης, παράγοντας από τις ελιές Καλαμών, ελαιόλαδο που έχει αυξημένο ποσοστό σε πολυφαινόλες, υπερτερώντας από τα κοινά ελαιόλαδα στις υγειοπροστατευτικές ιδιότητες. Αν και η παραγωγή στις χοντρολιές δεν είναι μεγάλη (κυμαίνεται γύρω στους 2.000 τόνους ετησίως στη Μεσσηνία), το ελαιόλαδο που παράγεται από αυτές είναι υψηλής διατροφικής αξίας με ισχυρισμό υγείας (Health Claim) για τον ανθρώπινο οργανισμό. «Υπάρχει μια διεθνής τάση για ποιοτικό ελαιόλαδο με πολλαπλά οφέλη στην υγεία», επισημαίνει σε δηλώσεις του ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Μιχάλης Αντωνόπουλος.

Αξιοποιώντας τις τελευταίες ιατρικές και διατροφικές έρευνες οι διεθνείς αγορές προσανατολίζονται σε ελαιόλαδα με υψηλά στάνταρντ ποιότητας και πολυφαινόλες, παράγοντας ουσιαστικά ελαιόλαδα-φάρμακα για τον οργανισμό. Αυτήν

Όσο λοιπόν, πιο άγουρος είναι ο καρπός, τόσο υψηλότερες ποσότητες σε φαινόλες δίνει στο λάδι, σύμφωνα με τις έρευνες. Οι άνθρωποι του Αγροτικού Συνεταιρισμού Καλαμάτας εκτιμούν ότι φέτος θα παραχθεί 1 τόνος ελαιόλαδο από

χοντρολιές, και θα μπει μέσα σε μπουκαλία των 750ml, εμπλουτίζοντας τη νέα σειρά OLIVELAND που το καλοκαίρι λάνσαρε ο Αγροτικός Συνεταιρισμός, καθώς έκανε rebranding στα προϊόντα του. Η παραγωγή του λοιπόν θα είναι περιορισμένη, λόγω της περιορισμένης ποσότητας χοντρολιών, και αυτό αυξάνει και την τιμή του.

Όπως δήλωσε ο Μιχάλης Αντωνόπουλος, το νέο ελαιόλαδο-φάρμακο από ελιές ΠΟΠ Καλαμών ετοιμάζεται να κυκλοφορήσει στην αγορά τις επόμενες ημέρες, σε συσκευασία των 750ml με τιμή 10 ευρώ. Σύμφωνα με τον Μιχάλη Αντωνόπουλο, μπορεί κάποιος από πολύ μικρή ποσότητα -μόλις μια κουταλιά ελαιόλαδο- να πάρει

τη διεθνή τάση θέλησε να αξιοποιήσει και ο Συνεταιρισμός, παράγοντας ελαιόλαδο από άγουρη χοντρολιά και όχι πλήρους ωρίμανσης. Η χοντρολιά βρίσκεται δηλαδή σε πρώιμο στάδιο ωρίμανσης και αυτό γιατί σύμφωνα με τις έρευνες, όταν η ελιά Καλαμών έχει ωριμάσει κατά 60%, τότε έχει και τις περισσότερες πολυφαινόλες που την καθιστούν προϊόν υγείας.

όλες εκείνες τις ευεργετικές ουσίες για τον οργανισμό. Να σημειωθεί τέλος ότι φέτος οι προβλέψεις για την παραγωγή ελαιολάδου στην περιοχή δεν είναι ευοίωνες καθώς οι πρώτες εκτιμήσεις κάνουν λόγο για μειωμένη παραγωγή, αλλά και για πλήγμα στην ποιότητα του ελαιολάδου λόγω του δάκου και των ασθενειών που έπληξαν τις ελιές.



Έως 1,60 ευρώ η ελιά Χαλκιδικής

Αν και η παραγωγή φέτος ήταν λιγότερη από τη μισή, η χαμηλή καρπώδεια οδήγησε σε μεγάλο μέγεθος καρπών, κάτι το οποίο άφηνε περιθώρια και στους βιομήχανους.



Το 200άρι ξεκίνησε από τα 2 ευρώ

Εμπορεύσιμα μεγέθη και ικανή ποσότητα σοδειάς, δείχνει η συνημιδιά της επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών που αναμένεται να ολοκληρωθεί μέχρι τα μέσα Δεκεμβρίου.

Επιτραπέζιες ελιές ΤΡΕΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΕΣ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η εταιρεία Latrovalis and Co είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, η οποία εδώ και τρεις γενιές επεξεργάζεται κάθε ποικιλία ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς, στο εργοστάσιό της στις Σέρρες, από όπου ξεκινούν τα τελικά προϊόντα με προορισμό τις διεθνείς αγορές. Στόχος της επιχείρησης, να ταυτίσει το brand name της με την επιτραπέζια ελιά

Το 1983 ο Δημήτρης Λατρόβαλης, εξοικειωμένος με τους πατροπαράδοτους τρόπους επεξεργασίας ελιών, ξεκίνησε να παρασκευάζει επιτραπέζιες ελιές, για την αναζήτηση των οποίων έκανε τα αδύνατα δυνατά. Αυτές τις επεξεργαζόταν στο σπίτι του, το οποίο είχε μετατρέψει σε εργαστήριο, και τις πουλούσε κάθε Τρίτη, στην υπαίθρια αγορά των Σερρών.

Λίγοι μήνες χρειάστηκαν προτού καθιερωθεί σε όλες τις λαϊκές αγορές των Σερρών και των γειτονικών πόλεων. Στο διάστημα αυτό κατάφερε να αναπτύξει σχέσεις εμπιστοσύνης με τους πελάτες του, οι οποίοι μάλιστα αρκετές φορές του ζητούσαν ειδικές παραγγελίες για τους συγγενείς τους, μετανάστες στο εξωτερικό.

Σιγά σιγά η ζήτηση άρχισε να ξεπερνά τις δυνατότητες της παραγωγής στο ερασιτεχνικό σπιτικό εργαστήριο. Τότε, ο Βασίλης Λατρόβαλης, ο μοναχογιός του Δημήτρη, οδήγησε τον Οκτώβριο του 1996 το πρώτο φορτηγό, φορτωμένο με εκλεκτές ελιές, μέσα από τις πύλες του εργοστασίου που μόλις είχε ανοίξει, λίγο έξω από τις Σέρρες. Ο ίδιος, βοηθούσε όσο ήταν ακόμα μαθητής, τον πατέρα του και αναλαμβάνοντας την οικογενειακή επιχείρηση, έβαλε ως στόχο την επέκταση της επιχείρησης, γεγονός που κατάφερε, δίνοντάς της

την εικόνα που έχει σήμερα.

Πλέον η τρίτη γενιά της οικογένειας ετοιμάζεται να αναλάβει την επιχείρηση. Είναι τα εγγόνια του παππού Δημήτρη, ο Δημήτρης, η Εύη, η Χρύσα και η μικρότερη αδερφή, Θεοδώρα, τα οποία την έχουν μετατρέψει σε μια σχεδόν αποκλειστικά εξαγωγική εταιρεία, με το 95% της παραγωγής να φτάνει στις περισσότερες ευρωπαϊκές αγορές, τη Ρωσία, τις αραβικές χώρες και πλέον τις ΗΠΑ, που μάλιστα η εδραίωση στην αγορά αυτή, αποτελεί τον νέο στόχο της ομάδας των τεσσάρων αδελφιών.

Οι εξαγωγές ξεκίνησαν από τα Βαλκάνια, και σύντομα έφτασαν τις αγορές της υπόλοιπης Ευρώπης και της Μέσης Ανατολής, καθώς «γίνονταν γνωστά από στόμα σε στόμα», όπως δήλωσε στο περιοδικό Ελαίας Καρπός η Θεοδώρα Λατρόβαλη, ενώ τα τελευταία δυο χρόνια η εταιρεία επιβεβαιώνει τις διαθέσεις εξωστρέφειας με την παρουσία της σε διεθνείς εκθέσεις, με πιο πρόσφατη τη SIAL στο Παρίσι.

Πρόσφατα η εταιρεία ολοκλήρωσε μια νέα επένδυση και πλέον μπορεί να εξυπηρετήσει τις απαιτήσεις των πελατών της με όλη την γκάμα των συσκευασιών.



Εκτός από επιτραπέζιες
ελιές Καλαμών, Αμφίσσης,
Πράσινες Χαλκιδικής,
αλλά και των υπόλοιπων
ελληνικών ποικιλιών, η
εταιρεία παρασκευάζει και
πάστες ελιάς.

Το ελληνικό snack pack που μεταμόρφωσε την ελιά

Ενα 100% φυσικό, χωρίς καθόλου συντηρητικά, προϊόν, που αποτελεί αποτέλεσμα дуόμιση χρόνων έρευνας του Ποιοτικού και Ερευνητικού Τμήματος της GAEA σε συνεργασία με το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου είναι η πρώτη στον κόσμο συσκευασία ελιών σε snack pack, σε Προστατευτική Ατμόσφαιρα, χωρίς καθόλου υγρά και με τη μικρότερη περιεκτικότητα σε αλάτι στον κόσμο (3%). Αξίζει να σημειωθεί ότι η μελετημένη συσκευασία αποτελείται από ένα ειδικό αεροστεγές υλικό, που εμποδίζει την είσοδο οξυγόνου και προσφέρει ένα χρόνο επιπλέον διάρκεια ζωής στο ράφι.

ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Υγεία κι εύκολη μεταφορά

Ιδανικό σνακ για ενήλικες και παιδιά

Πρόκειται για μία καινοτομία που «μεταμορφώνει» την ελιά σε ένα υγιεινό σνακ προσαρμοσμένο στον σύγχρονο και μοντέρνο τρόπο ζωής, εύκολο προς μεταφορά και άμεση κατανάλωση, που μπορεί να βρει πολλές εφαρμογές. Επιπρόσθετα, λόγω της απόλυτης φυσικότητάς του και της εύκολης μεταφοράς του, το καθιστούν ιδανικό για ένα καθημερινό σνακ για παιδιά. Οι ελιές σε snack pack της GAEA μέσα σε σύντομο διάστημα από το λανσάρισμά τους στις διεθνείς αγορές, έλαβαν πολλές διεθνείς βραβεύσεις για την καινοτομία τους.

ΓΑΙΑ, Η ΜΗΤΕΡΑ ΓΗ

Ένα ελληνικό brand

Μια σειρά εκλεκτών προϊόντων

Ιδρυτής και Διευθύνων Σύμβουλος της Gaea, που ιδρύθηκε το 1995, είναι ο Άρης Κεφαλογιάννης. Το όνομά της προέρχεται από τη Γαία, τη Μητέρα-Γη της αρχαίας ελληνικής μυθολογίας, σύμβολο γονιμότητας και ευημερίας. Και το όραμά της, σύμφωνα με τους ανθρώπους της, είναι να φέρει τον κόσμο πιο κοντά στην ελληνική μεσογειακή διατροφή, προτείνοντάς του μια σειρά από εκλεκτά ελληνικά προϊόντα που έχουν ως βάση το



Η Gaea πέτυχε να διαφοροποιήσει τη χρήση της ελιάς και από ορεκτικό ή συστατικό μαγειρικής να τη «μεταμορφώσει» σε ένα υγιεινό σνακ, με πολλές εφαρμογές.



Ιδρυτής και Διευθύνων Σύμβουλος της Gaea, που ξεκίνησε το 1995, είναι ο Άρης Κεφαλογιάννης.

ελαιόλαδο. Στην γκάμα των προϊόντων της ανήκουν εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ/ΠΓΕ), ελιές, spreads & dips, πατέ, σάλτσες μαγειρικής και άλλες ελληνικές σπεσιαλιτέ, καθώς και από μια πλήρη γκάμα βιολογικών προϊόντων. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία και τα προϊόντα της έχουν στο ενεργητικό τους δεκάδες βραβεύσεις για την ποιότητα, την καινοτομία, την κοινωνική εταιρική ευθύνη και την ανάπτυξη μέσα στο διεθνές επιχειρηματικό περιβάλλον.





Χαβιάρι ελαιολάδου made in Serres

Πέρλες ελαιολάδου, οι οποίες θυμίζουν σε όψη το χαβιάρι, είναι η δημιουργική ιδέα που έρχεται από το Σιδηρόκαστρο Σερρών και την Ευ Γαία του Νεκτάριου Ταφλανίδη, μια εταιρεία που παράγει βιολογικό ελαιόλαδο ήδη από το 2009. Μάλιστα η πρώτη ύλη για το... χαβιάρι προέρχεται από τον ιδιόκτητο ελαιώνα της εταιρείας των 1.400 ελαιόδεντρων και είναι ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «χαρμάνι» από τις ποικιλίες Κορωνέικη, Πετροελιά, Μεγαρίτικη και Χαλκιδική. «Το ελαιόλαδο μετατρέπεται σε χαβιάρι χάρη στη φυτική ζελατίνη “αγάρ-αγάρ” που προέρχεται από εκχύλιση φυκιών», εξήγησε στο Ελαιο Καρπός ο επικεφαλής της Ευ Γαία, σημειώνοντας πως «χρησιμοποιήσαμε τη σφαιροποίηση, μια τεχνική της μοριακής γαστρονομίας, που μας επιτρέπει να παράξουμε γρήγορα και οικονομικά τις πέρλες, με αποτέλεσμα το προϊόν να μπορεί να γίνει εμπορικό και να βγει στην αγορά». Όσοι και εγένετο καθώς οι πέρλες της Ευ Γαία κυκλοφο-

ρούν σε τέσσερις εκδοχές, σκέτες, με λεμόνι, θυμάρι και τσίλι ενώ προσφέρονται για food styling σε σαλάτες και κυρίως σε κρύα πιάτα, αναδεικνύοντας το ελληνικό ελαιόλαδο σε πρωταγωνιστή στα πιάτα των σεφ παγκοσμίως αλλά και των φίλων των γκουρμέ γεύσεων. Μάλιστα ως σημειωθεί ότι το προϊόν παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στο ελληνικό κοινό, στη διάρκεια της 2η Gourmet Olive Exhibition, που πραγματοποιήθηκε μεταξύ 5 και 7 Μαΐου 2017 στη Θεσσαλονίκη.

ΣΤΟΝ ΠΛΑΝΗΤΗ ΤΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ Ταξίδι στο Wageningen Νικήτρια η σερραϊκή Ευ Γαία

Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία Ευ Γαία με το χαβιάρι της διακρίθηκε στο ετήσιο «Agri-Food Masterclass» που υποστηρίζεται από την Ολλανδική πρεσβεία στην Αθήνα και τον οργανισμό StartLife, και θα έχει τη δυνατότητα να συμμετάσχει στο πρόγραμμα

υποστήριξης που θα λάβει χώρα στο Wageningen για 4-6 εβδομάδες. Υπενθυμίζεται ότι StartLife τα τελευταία 6 χρόνια βοήθησε περισσότερες από 200 νεοφυείς επιχειρήσεις να αναπτύξουν καινοτομίες ενώ η έδρα της είναι στην περιοχή Food Valley, της οποίας κέντρο είναι το Wageningen University & Research, ένα από τα διακεκριμένα ευρωπαϊκά ερευνητικά κέντρα στο χώρο της διατροφής, της γεωργίας και των επιστημών υγείας.



Το χρυσό δέντρο βρήκαν στα Μεσκλά



*Ένα καλά φυλαγμένο
μυστικό της ελληνικής γης,
την Αγριελιά, αποφάσισαν
να εκμεταλλευτούν οι
καλλιεργητές του ΑΣ
Μεσκλών Χανίων, για
να παράξουν το λάδι όπως
μόνο η ίδια η φύση ξέρει
να το δίνει*

Αφορμή στάθηκαν οι μεγάλες πυρκαγιές που έπληξαν την περιοχή των Μεσκλών στα Χανιά πριν από πέντε χρόνια. Οι ελαιοπαραγωγοί είδαν την περιουσία τους να χάνεται, αλλά σύντομα συνειδητοποίησαν πως από τις καμένες ρίζες άνηζαν οι Αγριελιές. Τα δέντρα που μπόλιαζαν οι γονείς και παππούδες τους σε Τσουνάτες και Κορωνέικες. Τότε πήραν την απόφαση να αναβιώσουν την Αγριελιά, το «χρυσό δέντρο» που δεν προσβάλλεται από το δάκο. Και ξεκίνησε η εκμετάλλευση του δέντρου που τους έδινε η ίδια η φύση, χωρίς μπόλιασματα. Πέρασαν μια περίοδο ερευνών και διαπιστώνοντας

τα πλεονεκτήματα πήραν τη μεγάλη απόφαση: «Να παράγουμε το λάδι που μας δίνει η ίδια η φύση», όπως μας λέει ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Μεσκλών Μανούσος Βουλγαράκης προσθέτοντας ότι «Η Αγριελιά πλεονεκτεί έναντι όλων των άλλων ποικιλιών, καθώς δεν προσβάλλεται από δάκο και παράγεται χωρίς ψεκασμούς και λιπάσματα».

Κίνητρο για τους παραγωγούς αποτέλεσε και η ένταξη στο Αναπτυξιακό Πρόγραμμα 618/2014, το οποίο προβλέπει επιδότηση δέκα ευρώ για κάθε δέντρο. Έτσι ξεκίνησαν την παραγωγή ελαιολάδου από Αγριελιά σε συνεργασία με την ΑΒΕΑ.

«Το λάδι που παράγουμε είναι άριστης ποιότητας. Τυποποιείται και διατίθεται

από την ΑΒΕΑ ακόμα και στο εξωτερικό» μας ενημερώνει ο κ. Βουλγαράκης προσθέτοντας «Μπορεί για κάθε κιλό λαδιού να απαιτείται τριπλάσια ποσότητα σε σχέση με τις άλλες ποικιλίες, δηλαδή θέλουμε δέκα κιλά ελιές, αλλά και η τιμή πώλησης είναι τριπλάσια, αφού η τιμή παραγωγού φθάνει στα δέκα ευρώ το κιλό. Το προϊόν που παράγουμε έχει καθαρό και διαυγές χρώμα, ξεχωρίζει σε ποιότητα και γεύση». Το λάδι της Αγριελιάς έχει γίνει ανάρπαστο, σύμφωνα με τον κ. Βουλγαράκη που σημειώνει: «Πολλοί το χρησιμοποιούν για φαρμακευτικούς σκοπούς, καθώς μειώνει τη χοληστερίνη».

Σε δικό τους μπουκάλι η Αθηνοελιά

Τα 250 μέλη του Συνεταιρισμού προχώρησαν από φέτος στην τυποποίηση με δικό τους μπουκάλι της Αθηνοελιάς, ενώ στα άμεσα επενδυτικά τους σχέδια είναι και ο εκσυγχρονισμός της ελαιουργικής μονάδας. Στα επενδυτικά σχέδια και τον εξαγωγικό προσανατολισμό των ελαιопαραγωγών συνδράμει η Τράπεζα Πειραιώς με το πρόγραμμα της Συμβολαιακής Γεωργίας δίνοντάς τους ανάσα ρευστότητας και στόχο τη διατήρηση της ποιότητας. Και στην περίπτωση των ελαιοκαλλιεργητών από τα Μεσκλά η ποιότητα είναι η υψηλότερη, καθώς το προϊόν παράγεται χωρίς καμία παρέμβαση, ψεκασμούς και λιπάσματα. Στόχος σε κάθε περίπτωση της Τράπεζας Πειραιώς είναι το ελληνικό ελαιόλαδο να παραμείνει το ισχυρό brand name στη διεθνή αγορά ανεβάζοντας την αξία του στο διεθνές χρηματιστήριο ελαιολάδου και το κυριότερο να καρπωθεί η χώρα την υπεραξία του «χρυσού υγρού». Άλλωστε το ελαιόλαδο αποτελεί σημαντικό κομμάτι της ελληνικής οικονομίας, καθώς καλύπτει πάνω από το 10% της αξίας της αγροτικής παραγωγής.

Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας

Η Συμβολαιακή Γεωργία αποδεικνύεται το στήριγμα του ελαιοπαραγωγού. Αν και το ζητούμενο από πλευράς αγρωτών και επιχειρήσεων ήταν η ρευστότητα, η Τράπεζα Πειραιώς, με βάση το συμβόλαιο που συνάπτει ο γεωργός με τον Συνεταιρισμό εξασφαλίζει πέραν της χρηματοδότησης, την πώληση και την πληρωμή της παραγωγής συμβάλλοντας στη δημιουργία σχέσεων εμπιστοσύνης μεταξύ όλων των συμμετεχόντων στην αγροδιατροφική αλυσίδα. Η χρηματοδότηση από την Πειραιώς των παραγωγών και των επιχειρήσεων/συνεταιρισμών αποσκοπεί στην παραγωγή ποιοτικών-ανταγωνιστικών προϊόντων,



Από τα λιοστάσια της Κρήτης το ελληνικό λάδι φθάνει στα ράφια των γκουρμέ καταστημάτων της Αμερικής, της Αυστραλίας, της Κίνας, της Ιαπωνίας, της Ευρώπης, τονίζει ο Μανούσος Βουλγαράκης.

με σύγχρονες προδιαγραφές, καινοτόμα, αναγνωρίσιμα τόσο στην εθνική όσο και στη διεθνή αγορά.

Πώς λειτουργεί η Συμβολαιακή; Ο γεωργός συνάπτει μια συμφωνία με Συνεταιρισμό/επιχείρηση υπογράφοντας ένα ιδιωτικό συμφωνητικό στο πλαίσιο του προγράμματος, όπου θα παραδώσει την ελιά. Η Τράπεζα παρέχει ρευστό στον αγρότη μέσω της Κάρτας Συμβολαιακής Γεωργίας, με την οποία καλύπτει τα έξοδα της εκμετάλλευσής του (αγορά πετρελαίου, ασφαλιστικές εισφορές, την έκδοση εργοσήμου για την πληρωμή εργατών γης κ.λπ.). Για την επιχείρηση, η Τράπεζα εγκρίνει κεφάλαιο κίνησης ειδικού σκοπού το οποίο είναι διαθέσιμο μόνο όταν έρχεται ο χρόνος εξόφλησης των παραγωγών. Οι αγροτικές επιχειρήσεις και συνεταιρισμοί που μετέχουν στο Πρόγραμμα διατηρούν σημαντικά πλεονεκτήματα, όπως η εξασφάλιση ρευστότητας, ώστε να συνεχίσουν να απορροφούν την καλής ποιότητας πρώτη ύλη και από την άλλη να αναπτύξουν την εξαγωγική τους δραστηριότητα, να προάγουν τα επενδυτικά τους σχέδια και άλλους εταιρικούς σκοπούς. Συνάμα, υποστηρίζεται η δυνατότητα της επιχείρησης για καλύτερο ταμειακό προγραμματισμό, ελαχιστοποίηση του διαχειριστικού κόστους, βελτίωση της οργάνωσης και διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος σε όλη την αλυσίδα.



ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

Ελαιόλαδο και υψηλή γαστρονομία

Οι μέρες του ελαιόλαδου επιστρέφουν στο Παρίσι για τέταρτη χρονιά από 14 - 18 Ιανουαρίου, στο Maison Metropole. Η Emmanuelle Dechelette, που είχε την ιδέα της διοργάνωσης αυτής της ετήσιας εκδήλωσης, και η ομάδα της θα επιλέξουν τριάντα δείγματα ελαιόλαδου παραγωγών από όλο τον κόσμο. Το ελαιόλαδο του κάθε παραγωγού θα χρησιμοποιηθεί στη συνέχεια σαν βάση για ένα πιάτο που θα επιμεληθεί επαγγελματίας σεφ σε κορυφαίο παρισινό εστιατόριο. Κατά τη διάρκεια του διαγωνιστικού μέρους, κάθε παραγωγός θα διεκδικήσει τρία βραβεία: Για τη συνολική ποιότητα του ελαιόλαδου, την καλύτερη εμφιάλωση και την ετικέτα. Θα υπάρχουν δύο μέρη: α) το προκριματικό, από όπου τα καλύτερα έξι που θα επιλεγούν, θα περάσουν β) στην τελική φάση.



ΑΠΟ ΤΡΙΧΩΝΙΔΑ ΕΩΣ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

1 Βιολογική καλλιέργεια

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος «Οι φίλοι του Μουσείου Ορεινής Τριχωνίδας» διοργανώνει το Σάββατο 1η Δεκεμβρίου στην Ανάληψη Τριχωνίδας σεμινάριο με θέμα «Βιολογική Καλλιέργεια Ελιάς & άλλων Προϊόντων» με κεντρική ομιλήτρια την ερευνήτρια του Πανεπιστημίου Πατρών Αθηνά Θεοδωρακοπούλου.

2 Εκπαίδευση ειδικών

Στο Bloomsbury, West End του Λονδίνου, από 20-25 Ιανουαρίου 2019 θα πραγματοποιηθεί η επόμενη συνάντηση του Προγράμματος Πιστοποίησης για Sommelier Ελαιόλαδου. Πρόκειται για διεθνές πρόγραμμα που επιμελούνται

από κοινού το Εκπαιδευτικό Εργαστήριο των Olive Oil Times και το Διεθνές Κέντρο Γαστρονομίας.

3 London IOOC 2019

Ο διεθνής διαγωνισμός ποιότητας ελαιολάδου του Λονδίνου θα πραγματοποιηθεί από τις 12 έως τις 14 Απριλίου. Σημαντικό κομμάτι του διαγωνισμού, εκτός από την ποιότητα και τη συσκευασία, είναι η βράβευση των ελαιολάδων με ισχυρισμό υγείας. Δείγματα γίνονται δεκτά μέχρι 9 Απριλίου.

4 New York IOOC 2019

Στις 10 Μαΐου θα λάβει χώρα φέτος ο παγκόσμιος

διαγωνισμός υψηλής ποιότητας ελαιόλαδου NYIOOC στη Νέα Υόρκη, με την Ελλάδα την περσινή χρονιά να έχει αποσπάσει 53 βραβεία, αριθμός ρεκόρ στον περίφημο αυτό διαγωνισμό παγκόσμιας εμβέλειας. Η πλατφόρμα συμμετοχών είναι ήδη ανοιχτή και θα γίνουν δεκτές οι πρώτες 1.000 αιτήσεις.

5 Κότινος από τη Λέσχη Φίλιαος

Μέχρι το Φεβρουάριο μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να υποβάλλουν συμμετοχές στο φετινό διαγωνισμό, που διοργανώνει η ΦΙΛΑΙΟΣ, για τη βράβευση των καλύτερων ποιοτικά επώνυμων τυποποιημένων εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων τρέχουσας εσοδείας.





Άνοιξαν οι αιτήσεις συμμετοχής για τον Athena IOOC 2019

Στην Κρήτη θα φιλοξενηθεί ο 4ος διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου «Athena International Olive Oil Competition» (ATHIOOC) που διοργανώνει η εταιρεία Vinetum. Ο ATHIOOC 2019 θα διεξαχθεί 18 – 20 Μαρτίου 2019 στο Ηράκλειο με τη συμμετοχή Ελλήνων και ξένων κριτών διεθνούς εμβέλειας. Μάλιστα, σύμφωνα με τη διοργανώτρια εταιρεία, μετά την περσινή, ιδιαίτερα επιτυχημένη τέλεση του διαγωνισμού στους Δελφούς με τη συμμετοχή 359 δειγμάτων, ο «Athena» αναμένεται να συγκεντρώσει φέτος ακόμα περισσότερες συμμετοχές τόσο από την Ελλάδα όσο και απ' όλες τις σημαντικές ελαιοπαραγωγικές χώρες και περιοχές του κόσμου. Εναρκτήρια ημερομηνία υποβολής δηλώσεων συμμετοχής, μέσω της ιστοσελίδας του διαγωνισμού ήταν η



Δευτέρα 5 Νοεμβρίου 2018. Ο Athena είναι ο μοναδικός διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου της Ελλάδας και οργανώνεται κάθε χρόνο σε διαφορετική ελαιοπαραγωγική περιοχή της χώρας με στόχο την ανάδειξη του ελληνικού ελαιώνα. Μετά την Αθήνα, τη Μεσσηνία και τους Δελφούς, σειρά έχει το Ηράκλειο Κρήτης με το μεγαλύτερο αριθμό ΠΟΠ ελαιολάδων της χώρας και σημαντικό όγκο παραγωγής. Εξίσου σημαντικός είναι και ο αρχαιολογικός πλούτος της περιοχής, που συναποτελεί κίνητρο για την επιλογή. Ο ATHIOOC 2019 πραγματοποιείται υπό την αιγίδα και με την υποστήριξη της Περιφέρειας Κρήτης.

Πληροφορίες
στα info@vinetum.gr
και 210 766 0560



Παρενιαυτοφορία

Παρακολουθώ με ενδιαφέρον την προσπάθεια ορισμένων να δώσουν τη δική τους γραμμή στην αγορά, όχι για να βοηθήσουν τους παραγωγούς, με τους οποίους άλλωστε ουδέποτε τους συνδέει κάτι, αλλά για να αποδείξουν ότι το στοίχημα της «πτώσης» στο οποίο μονίμως ποντάρουν, κάποια στιγμή, θα μπορούσε και να τους δικαιώσει!

Δυσκολεύονται βλέπετε να αντιληφθούν ότι η αγορά αλλάζει. Ότι σήμερα στο ελαιόλαδο, εκτός από τις τρεις γραμμές ή τους τρεις βαθμούς, υπάρχουν ποικιλίες, νέοι τρόποι καλλιέργειας που οδηγούν σε διαφορετικό παραγωγικό αποτέλεσμα, υπάρχουν νέοι τρόποι έκθλιψης και τυποποίησης των οποίων η υπεραξία δεν ενσωματώνεται στα διεθνή χρηματιστήρια.

Άλλωστε, οι ενδιαφερόμενοι για την εγχώρια παραγωγή είναι τόσο πολλοί πλέον που δύσκολα θα μπορούσαν να «χωρέσουν» σε ένα μέσο όρο, όπου κινούνται οι παραδοσιακές δυνάμεις του κλάδου. Όσο όμως δυσκολεύει η δουλειά των αυτόκλητων καθοδηγητών, τόσο βελτιώνεται η διαπραγματευτική θέση του παραγωγού, ο οποίος έχει πλέον επιλογές, αρκεί να θέλει να ενταχθεί σε ένα άλλο πλαίσιο, με λιγότερη... αγανάκτηση.

Είναι λοιπόν σαφές ότι για τους παραγωγούς που δούλεψαν από νωρίς και με δική τους ευθύνη για την καταπολέμηση του δάκου δεν υπάρχει μειωμένη παραγωγή, ούτε υποβαθμισμένη ποιότητα. Υπάρχει συστηματική προσπάθεια περιορισμού των επιπτώσεων με βάση αυτό που υπαγορεύουν τα αντίστοιχα γεωπονικά - επιστημονικά μοντέλα.

Για να το πω διαφορετικά, υπάρχει μια πιθανότητα, μέσα από την κατάρρευση των συνεταιρισμών, ο αγρότης να βγει κερδισμένος. Ήδη, εκεί που μιλούσαμε για δύο μεγάλους ιδιώτες τυποποιητές και δύο οργανώσεις, τώρα έχουν ξεφυτρώσει περί τις 300 μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις οι οποίες καθίστανται εν δυνάμει αγοραστές, διαχειριστές και διακινητές της παραγωγής σε άμεση σχέση με τους παραγωγούς.

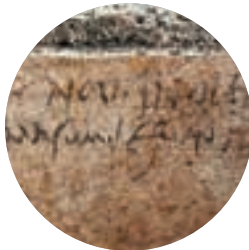
Από μόνο του αυτό, είναι μια δύναμη για τον παραγωγό. Δεν αφορά βέβαια όλους, έχει να κάνει ωστόσο με εκείνους που διαβάζουν τα μηνύματα των καιρών και έχουν συνειδητοποιήσει τη δύναμή τους. Αυτούς τους παραγωγούς προετοιμάζει υπομονετικά η Agrenda και το «Ελαίος Καρπός», αυτούς τους αγρότες έχει ανάγκη η εθνική οικονομία και η ελληνική κοινωνία.

ο γερολαδός

Ένα ρωμαϊκό κελάρι ελαιολάδου διέσωσε η έκρηξη του Βεζούβιου



Η επιγραφή του
ελαιόλαδου υποδεικνύει
την ύπαρξη κελαρίου.



Με κάρβουνο είναι
γραμμένη η επιγραφή που
βρέθηκε στο Regio V.



Ο Μ. Osanna είναι
διευθυντής Αρχαιολογικού
Πάρκου της Πομπηίας.

Στις 17 Οκτωβρίου πήραν [κάτι] στο (ή από) το κελάρι του ελαιολάδου» φαίνεται να λέει η επιγραφή που αποκαλύφθηκε σε έναν τοίχο στον «Κήπο», στην περιοχή Regio V των ανασκαφών της Πομπηίας. «Ήταν σίγουρα ένα είδος σημείωσης από κάποια υπηρεσία που προοριζόταν να έχει μια περιορισμένη

χρονική διάρκεια» επεσήμανε η Giulia Ammannati, καθηγήτρια Λατινικής Παλαιογραφίας στο Scuola Normale Superiore της Πίζας, περιγράφοντας ουσιαστικά ένα αρχαίο σημείωμα τύπου «πιστοίτ», και πράγματι ένα μέρος του σχολιασμού φαίνεται να έχει διαγραφεί σαν να έχει λήξει η προθεσμία της υπενθύμισης.

«Το κομμάτι που λείπει πιθανότατα αναφέρεται στο κελάρι που φυλασσόταν το ελαιόλαδο», παρατηρεί η Ammannati. «Ίσως πραγματοποιήθηκε κάποια πληρωμή σε σχέση με την αποθήκη. Και είναι ενδιαφέρον να σημειωθεί η χρήση της λέξης *proma*, που συνήθως χρησιμοποιείται ως επίθετο και σπάνια ως ουσιαστικό, όπως συνέβη εδώ, ορίζοντας το (*cella*) *olearia proma*, που σημαίνει το κελάρι του ελαιολάδου». Τέτοιου είδους επιγραφές θεωρούνται χρήσιμες γιατί μας επιτρέπουν να ανακτήσουμε λέξεις που σπάνια έως καθόλου βρίσκουμε στους αρχαίους συγγραφείς, όπως τεχνικοί όροι και λέξεις που χρησιμοποιούνται στην καθημερινότητα. «Επειδή έχουμε σχεδόν αποκλειστικά λογοτεχνικά κείμενα από την αρχαιότητα, αυτές οι επιγραφές είναι πολύτιμες, καθώς μας φέρνουν πίσω στη χρήση της καθομιλουμένης γλώσσας», πρόσθεσε η Ammannati.

Ο αρχαιολογικός χώρος της Πομπηίας είναι ένα αξιόλογο εργαλείο για τον προσδιορισμό του τρόπου ζωής και καθημερινότητας στην αρχαιότητα, ιδιαίτερα την περίοδο της Pax Romana. Με την έκρηξη του Βεζούβιου στην Καμπανία, το 79 π.Χ. τα παχιά στρώματα τέφρας που έθαψαν τα κοντινά χωριά, λόγω έλλειψης αέρα και υγρασίας, διατήρησαν ανέπαφα στο χρόνο αναριθμητά αντικείμενα. Μεταξύ των οποίων και το παλαιότερο μπουκάλι ελαιολάδου, το οποίο παρουσιάστηκε στη Νάπολη. Τις τελευταίες εβδομάδες, το ελαιόλαδο και η ιστορία του έρχεται πάλι στο φως, μέσω της Giulia Ammannati, καθηγήτριας Λατινικής Παλαιογραφίας στο Scuola Normale Superiore της Πίζας, έπειτα από πρόσκληση του Γενικού Διευθυντή του Αρχαιολογικού Πάρκου της Πομπηίας, Massimo Osanna, για την αξιολόγηση μιας επιγραφής που βρέθηκε σε έναν τοίχο στον «Κήπο», στην περιοχή Regio V. Σύμφωνα με την Ammannati, η ημερομηνία της έκρηξης του Βεζούβιου αναγραφόταν με κάρβουνο σε ένα σημείο του σπιτιού που πιθανώς ανακαινιζόταν κατά τη στιγμή της έκρηξης. Η μετάφραση της επιγραφής θα ήταν: «Στις 17 Οκτωβρίου πήραν [κάτι] στο (ή από) το κελάρι του ελαιολάδου»,



αποκαλύπτοντας στην ουσία την ύπαρξη αποθήκης όπου βρισκόταν το ελαιόλαδο. «Ενδέχεται το κρασί και άλλα τρόφιμα να φυλάσσονταν στο πίσω μέρος του σπιτιού. Και τώρα πρέπει να το ανακαλύψουμε», αναφέρει στο twitter ο Massimo Osanna, όπου ανακοίνωσε την αποκάλυψη. Σύμφωνα με τους ειδικούς, το κάρβουνο, υλικό που ξεθωριάζει κι είναι ευθραυστό, δεν μπορούσε να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα. Επομένως, δεν υπάρχει αμφιβολία πως γράφτηκε τον Οκτώβριο του 1979, μόλις μια

εβδομάδα πριν την καταστροφή. «Με την εξέλιξη της έρευνας, μπορούμε να αναγνωρίσουμε τη βαρύτητα του ευρύματος, διότι χάρη σε μια σειρά αποδεικτικών στοιχείων, καταλήγουμε στο ότι η έκρηξη έγινε στις 24 Οκτωβρίου, και όχι στις 24 Αυγούστου, όπως είχε θεωρηθεί», αποκάλυψε η Ammannati. Και τα αρχαιολογικά ευρήματα, ανάμεσα στα οποία υπήρχαν ρόδια και μούρα, που δεν παράγονται το καλοκαίρι, επιβεβαιώνουν πως το γεγονός συνέβη το φθινόπωρο του 79 π.Χ.



ZIKO A.E.
ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ - ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ



Eleones

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

Ειδικό λίπασμα για την Ελιά με Μαγνήσιο και Βόριο

www.ziko.gr

Υλικά Ελαιοσυλλογής

Το επώνυμο Υλικά
Ελαιοσυλλογής της HELLAGRO,
είναι κατασκευασμένο
σύμφωνα με τις αυστηρότερες
Ευρωπαϊκές Προδιαγραφές

Στη HELLAGRO σας προσφέρουμε λύσεις
για κάθε εφαρμογή στην Ελαιοσυλλογή,
με προϊόντα υψηλής ποιότητας και αντοχής



Ελαιόδεχτα
DUROMESH



Ελαιόδεχτα
OLIV Agro



Τρίριγα σακιά
RED3



Ελαιόπανο
Q&E



Γιούτινα
σακιά

www.hellagro.gr

Λεωφ. Βουλιαγμένης 6, 16675 Γλυφάδα, Τηλ: 210 9635564, Fax: 210 5584315



HELLAGRO