

ΤΕΥΧΟΣ 34 • 09-11/2022

Διοργανών με την Agenda ή ούτως ή άλλως με 3 ευρώ  
ISSN: 2653-8784



# ελαιάς

## ΚΑΡΠΟΣ



ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ  
**Βιολογικοί ελαιώνες  
και αναβαθμίδες  
στη φροντίδα της ΚΑΠ**

ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ  
ΠΟΤΕ ΠΙΟ ΚΟΝΤΑ  
**ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΤΩΝ 5 ΕΥΡΩ  
Η ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ**







**INTERCOMM  
FOODS**

**30**<sup>YEARS</sup>  
of experience

**LOCALLY  
GROWN,  
NATIONALLY  
LOVED!**

Η Intercomm Foods SA ιδρύθηκε το 1990 και εδρεύει στην Λάρισα σε ιδιόκτητους χώρους, διοίκησης, παραγωγής και αποθήκης συνολικής έκτασης 160.000τμ2. Είναι η μεγαλύτερη εξαγωγική μεταποιητική επιχείρηση βρώσιμης ελιάς και συγκαταλέγεται ανάμεσα στις μεγαλύτερες βιομηχανίες μεταποιημένων φρούτων (κομπόστες βερίκοκο, ροδάκινο) της ελληνικής αγοράς. Το μόνιμο προσωπικό της εταιρείας υπερβαίνει τα 500 άτομα και κατά τους καλοκαιρινούς μήνες της καμπάνιας φρούτου απασχολεί και εποχιακούς εργαζομένους, συνολικά 500-1000 άτομα με απόλυτο σεβασμό στην τήρηση του εργασιακού κώδικα. Σήμερα κάτω από την ομπρέλα της Intercomm Foods AE λειτουργούν 4 εργοστάσια. Τα εργοστάσια φρούτου και ελιάς στα Ομορφοχώρι Λάρισας, το εργοστάσιο ελιάς στις παλιές εγκαταστάσεις της ΕΑΣ Λάρισας και το εργοστάσιο ελιάς στο Κομπότι Άρτας. Οι βρώσιμες ελιές με τα σήματα Delphi, Smile, Ionis, σύντομα και το brand Lariths, αλλά και ιδιωτικής ετικέτας (PL), καλύπτουν το 65% των συνολικών πωλήσεων της εταιρίας. Το ασηπτικό ροδάκινο-βερίκοκο και οι κομπόστες φρούτων σε λευκοσίδηρο κουτί και βάζο αποτελούν το 35% των πωλήσεων. Το 99% των συνολικών προϊόντων εξάγεται σε 75 χώρες και σε περισσότερους από 500 πελάτες.

8<sup>th</sup> km Larissa - Sykourio, Larissa, Greece  
T: +30 2410 575092-3, F: +30 2410 575091  
email: [oliveport@intercomm.gr](mailto:oliveport@intercomm.gr)



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





10

**ΝΕΑ ΣΟΔΕΙΑ**

ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ ΤΟΥ «BUSINESS AS USUAL» ΦΕΡΝΟΥΝ ΟΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΕΡΧΕΤΑΙ Η ΝΕΑ ΣΟΔΕΙΑ

© ΣΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΤΟΥ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ ΦΙΛΟΣΦΕΙΝΕΙΤΑΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΛΙΟΚΑΡΠΟΣ

14

**ΕΡΓΑΤΙΚΑ ΧΕΡΙΑ**

ΔΥΣΕΥΡΕΤΑ ΚΑΙ ΑΚΡΙΒΑ ΦΕΤΟΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

16

**ΝΕΑ ΚΑΠ 2023-2027**

ΤΟ ΜΕΓΙΣΤΟ PRIM ΣΕ ΜΙΚΡΟΥΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΜΕ ΑΝΑΒΑΘΜΙΔΕΣ

18

**ΜΑΕΣΤΡΟ ΟΛΕΑΡΙΟ**

ΠΛΑΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΣ ΤΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΕ Η ΙΤΑΛΙΑ

21

**ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ**

ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Η ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΚΥΑ



49

**ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ**

Όταν το απολύτως απαραίτητο στη διατροφή συνδυάζεται ιδανικά με την πολυτέλεια



20

**ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES**

Οριστικό τέλος στις παλιωδίες διοικητικών και δικαστικών αρχών με το εμπορικό σήμα «Kalamata Olives» δίνει η απόφαση Γεωργαντά



26

**Ο ΜΑΝΩΛΗΣ ΣΑΛΙΒΑΡΑΣ ΚΑΙ Ο ΔΙΕΘΝΗΣ BERLIN GOOA**

Ένα πλατινένιο μετάλλιο δεν ανοίγει αυτόματα την πόρτα της αγοράς για έναν παραγωγό σύμφωνα με τους ειδικούς της αγοράς ελαιολάδου





## 46

### ΕΛΑΙΟΥΤΡΙΒΕΙΟ ΚΑΡΑΜΠΟΤΣΟΥ

Στρατηγική επέκταση στο τυποποιημένο ελαιόλαδο για την εταιρεία με έδρα το Αμπελόφυτο Μεσσηνίας



## 22

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ BRUSCHETTA ΗΤΑΝ Η ΦΕΤΤΟΥΝΤΑ

Χωρίς ντομάτα ο αρχαίος πρόγονος του εμβληματικού ιταλικού εδέσματος



Ο Gordon Ramsay και... ο τενεκές του

## 36

### ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Χωρίς αποτέλεσμα η συνάντηση της 1ης Σεπτεμβρίου μεταξύ παραγωγών και μεταποιητών επιτραπέζιας πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, γεγονός που επιτείνει το κλίμα αβεβαιότητας που επικρατεί για τις φετινές τιμές στο προϊόν κι επιδεινώνεται από τη μεγάλη έλλειψη εργατικών χεριών, σε μια χρονιά που αναμένει πολύ καλή παραγωγή

## 20

**ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ**  
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΔΗΜΟΥ Β. ΚΥΝΟΥΡΙΑΣ ΜΕ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ - ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ

## 24

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**  
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΩΤΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ

## 38

**ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ**  
ΚΡΙΣΙΜΟ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΩΝ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

## 42

**ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ**  
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ «ΕΛΙΑ ΜΑΚΡΗΣ»

## 48

**ΕΤΙΚΕΤΕΣ**  
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ ΑΠΟ ΑΧΑΙΑ, ΛΑΚΩΝΙΑ, ΗΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΕΒΕΖΑ





In South Evia in a place named Perivolia, lies, Levantes olive groves, filled with olive trees, vines and fabulous fragrant wild lavender bushes.

  
**LEVANTES.  
FAMILY FARM**  
FROM OUR FAMILY  
TO YOURS

Our family cultivate with abundant love these precious olive trees, always with bio methods, and produce excellent extra olive oils, that according the olive variety are packaged into different colorful bottles





# EDITORIAL



**Σ**τη νέα εμπορική περίοδο που πλησιάζει, το ελληνικό ελαιόλαδο έχει μπροστά του μια ακόμα ευκαιρία. Σε αντίθεση με την εικόνα μειωμένης παραγωγής που προβλέπεται για την Ισπανία και την Ιταλία, στην Ελλάδα η καρποφορία δείχνει να εξελίσσεται καλά, κάτι που αναμένεται να αποτυπωθεί και στο τελικό προϊόν.

Γιατί μιλάμε για ευκαιρία; Η απάντηση είναι, γιατί βελτιώνεται σε σημαντικό βαθμό η διαπραγματευτική θέση των Ελλήνων παραγωγών και προσφέρεται η δυνατότητα να αναδειχθούν όχι μόνο τα ποσοτικά αλλά και τα ποιοτικά στοιχεία της εγχώριας παραγωγής. Εφόσον βέβαια, λειτουργήσουν στοιχειωδώς οι κανόνες της αγοράς.

Σε περιόδους μεγάλης παραγωγής, τουλάχιστον από τις χώρες της Μεσογείου, αυτό είναι πιο δύσκολο. Οι εναλλακτικές που έχουν στη διάθεσή τους οι μεγάλοι παίκτες είναι περισσότερες και τα περιθώρια διαπραγμάτευσης εκ μέρους των φορέων που διαχειρίζονται το ελληνικό ελαιόλαδο στενά. Ένα σοβαρό θέμα είναι, επίσης, ποιοι είναι οι φορείς που διαχειρίζονται την εγχώρια παραγωγή ελαιόλαδου, ποιον εκπροσωπούν και αν είναι σε θέση να ασκήσουν αποτελεσματική διαπραγμάτευση.

Ως γνωστόν, το εκτόπισμα των κλασικών οργανώσεων παραγωγών έχει περιοριστεί. Δεν υπάρχει κεντρική οργάνωση, όπως ήταν παλιότερα η Ελαιουργική, δεν υπάρχουν βέβαια και αξιόλογες Ενώσεις, όπως ήταν παλιότερα το Ηράκλειο και η Μεσσηνία. Το τι έφταιξε γι' αυτό, δεν είναι της παρούσης. Τώρα, το θέμα είναι πώς αποτυπώνεται η θέση των παραγωγών, τι περιθώρια διαπραγμάτευσης έχουν οι πολύ μικρές τοπικές οργανώσεις (συνεταιρισμοί ή Ομάδες Παραγωγών).

Εκεί όπου υπάρχει ολοκληρωμένη διαχείριση, προφανώς υπάρχει ένα μεγαλύτερο περιθώριο αναζήτησης της υπεραξίας και επιστροφής μέρους αυτής στον παραγωγό. Εκεί που δεν υπάρχει τυποποίηση και βαρύ όνομα ταυτότητας (branding) τα πράγματα είναι πολύ οριακά. Οι συλλογικοί φορείς και οι οργανώσεις συγκέντρωσης του ελαιόλαδου έχουν ως πρώτη προτεραιότητα την κάλυψη των δικών τους λειτουργικών εξόδων, αποδίδοντας αυτό που μένει στους παραγωγούς. Το σκεπτικό είναι λάθος εξαρχής και η παθογένεια τους εγχειρήματος δεδομένη. Αν μιλάμε για ευκαιρία, αυτή έχει να κάνει με την προτροπή και υποστήριξη των καταξιωμένων, έστω και μικρότερων οργανώσεων, για έναν πιο ολοκληρωμένο ρόλο στη διαχείριση της παραγωγής. Σε μια χρονιά που διεθνώς οι συνθήκες συνηγορούν στη ζήτηση του ελαιόλαδου, το ρίσκο της τυποποίησης και διάθεσης επώνυμου προϊόντος υπεραξίας είναι μικρότερο. Εφόσον, για κάποιους τουλάχιστον, υπάρχουν υποδομές, αυτό που κατά βάση χρειάζεται, είναι επαρκής χρηματοδότηση. Κι εδώ, βέβαια, έχουν πεδίο δόξης και οι τράπεζες και το κράτος. Και φυσικά τα οφέλη θα είναι πολύ μεγαλύτερα απ' αυτά που έδωσαν πριν από δύο χρόνια οι κορωνοενισχύσεις.

**ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ  
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ  
ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΕΓΑΛΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ  
ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΤΗΣ ΥΠΕΡΑΞΙΑΣ**

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**  
Εκδότης Διευθυντής

**ελαίας**  
ΚΑΡΠΟΣ

## ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

## ΕΚΔΟΤΗΣ/

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ**

**ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ**

**ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**

Γιάννης Παναγός

## ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γουρουκέλη

## ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος  
Σοφία Σπύρου  
Γιώργος Κοντολής  
Λεωνίδας Λιάμης  
Γιώργος Λαμπίρης

## ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**

Παναγιώτης Αραβαντινός

## ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Ειρήνη Βλάχου  
Σταύρος Κοντός  
Παναγιώτα Καζαντζή

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου  
Σπύρος Αλεξίου

## ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

## ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

## ΕΚΤΥΠΩΣΗ

**ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ  
ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α.Ε.

**ελαίας**  
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία  
και τις αγορές ελιάς και ελαιόλαδου



Σχέσεις με τις δυνατότερες ρίζες.  
Συνεργασίες με τους καλύτερους καρπούς.

**Μια ιστορία 65 ετών στον κλάδο επεξεργασίας ελιάς.**

Χιλιάδες μικρά κεφάλαια ποιότητας και συνέπειας,  
γραμμένα από όλους τους αγρότες και συνεταιρισμούς  
που συνεργαζόμαστε στενά.

Σχέσεις εμπιστοσύνης, που μας βοηθούν να μεγαλώνουμε,  
ταξιδεύοντας τη γεύση αυτού του ευλογημένου καρπού  
σε όλον τον κόσμο.

Για όλα όσα μας προσφέρουν,  
**ένα μεγάλο "ευχαριστώ" από καρδιάς, και από ελιάς!**





# ΑΠΟΨΗ

## Οι υψομετρικές γράφουν και τιμές

Πόσο ουσιαστική μπορεί να είναι μια αύξηση τιμών που βασίζεται μόνο στη σχέση προσφοράς και ζήτησης;



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

**Η**ταν μέσα Σεπτεμβρίου του 2015. Η εξαμελής παρέα είχε διαβεί τον χρονικό Ρουβίκωνα κατά πολύ. Όμως, καθώς η συζήτηση περιστρεφόταν γύρω από τις οργανοληπτικές προεκτάσεις που έχουν οι διαφορετικές θερμοκρασίες στα στάδια ελαιοποίησης αγουρέλαιου Νεμουτιάνας, το «λάδι» κρατούσε για τα καλά αναμμένη τη

### Το επόμενο μεγάλο εφόδιο των ελληνικών ελαιώνων εντοπίζεται στις υψομετρικές διαφορές

συζήτηση. Ξαφνικά και με χαρακτηριστικό γοργό βηματισμό εμφανίστηκε ως από μηχανής θεός ο ιδιοκτήτης της ταβέρνας οι «ΚΕΝΤΑΥΡΟΙ», στο χωριό Φολόη της ορεινής Ηλείας, με μερικά δείγματα ελαιολάδου και μας προέτρεψε να τα δοκιμάσουμε. Μετά τη δοκιμή και το σύντομο σχολιασμό που ακολούθησε τέθηκε το ερώτημα: «Κύριοι ως επαγγελματίες πόσα χρήματα θα αξιωνάτε ανά λίτρο για κάθε ένα από τα πέντε δείγματα;». Αφού πήρε τις τριάντα απαντήσεις, ίδιες κατά τα δύο τρίτα, χαμογέλασε



χαρακτηριστικά και μονολόγησε «χαίρω πολύ, Γιάννης. Δυστυχώς δεν αρκεί από μόνη της η ποιοτική αξιολόγηση για να αξιώσει κάποιος πέντε και έξι ευρώ το λίτρο για το ΕΥΟΟ του». Όταν οι ρόλοι αντιστράφηκαν και βρεθήκαμε να ρωτάμε σε ποιους άνηκαν τα δείγματα που μόλις είχαμε δοκιμάσει, οι εκπλήξεις συνεχίστηκαν: «Εδώ είναι ταβέρνα, κύριοι, όχι γραφείο πληροφοριών. Το επαγγελματικό απόρρητο προφανώς δεν επιτρέπει να σας πω. Για να μην δημιουργήσετε τρίτο... ομηρικό έπος, θα σας πω απλά πως δεν είναι δικά μου. Η ερώτηση σας είναι κοντόφθαλμη υπάρχουν πάρα πολλά αντίστοιχα δείγματα εκεί έξω».

Επτά χρόνια μετά τα λόγια του Γιάννη Μαρκόπουλου φαίνεται πως θα επαληθευτούν πανηγυρικά αρχής γενομένης από φέτος. Εδώ ωστόσο θα πρέπει να τεθεί ένα δομικό ερώτημα: Πόσο ουσιαστική, κοιτάζοντας το αύριο, μπορεί να είναι μια αύξηση τιμών που βασίζεται μόνο στη σχέση προσφοράς και ζήτησης; Αν κάποιος θέλει να διακρίνει το επόμενο μεγάλο εφόδιο των ελληνικών ελαιώνων, θα πρέπει να το αναζητήσει στις υψομετρικές διαφορές.



200  
ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΝ  
Η ΠΕΡΣΙΝΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ



+ 40%  
Η ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ  
ΦΕΤΙΝΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ



+70%  
ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ  
ΩΣ ΕΥΟΟ



# Νέα εποχή στους δολωματικούς ψεκασμούς ενάντια στο δάκο

## Exirel<sup>®</sup> Bait

Εντομοκτόνο

Εντομοκτόνο επαφής και στομάχου για την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς

- Νέος τρόπος δράσης
- Υψηλή προστασία
- Μεγάλη διάρκεια





Με ανταγωνιστικά *extrissima*

# Πλήρης βεντέμα

Στρατηγική διαχείριση του ελαιολάδου απαιτεί η φετινή χρονιά, με βασικές παραμέτρους την αύξηση της εγχώριας σοδειάς και του κόστους παραγωγής αλλά και την καλή αφετηρία της αγοράς εξαιτίας της χαμηλής παραγωγής στην ΕΕ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

**Α**θροιστικά οι παραγωγές Ελλάδας, Ιταλίας, Ισπανίας και Πορτογαλίας, για τη νέα ελαιοκομική περίοδο, οριακά προσεγγίζουν τον τόνάζ που μάζεψε στις δεξαμενές της πέρυσι η Ισπανία (περίπου 1,5 εκατ. τόνοι). Η σύγκριση αυτή είναι ενδεικτική της μεγάλης ανατροπής που ξεδιπλώνεται την περίοδο αυτή στην ευρωπαϊκή παραγωγή ελαιολάδου, με την Ελλάδα να αποτελεί τη μοναδική χώρα στο μπλοκ των ελαιοπαραγωγών που κυνηγά -σύμφωνα με τις εκτιμήσεις- αύξηση της τάξης του 40% για τη φετινή σοδειά. Ειδικά στην κατηγορία των έξτρα παρθένων ελαιολάδων, η ξηρασία που έπληξε τον μεσογειακό ελαιώνα -πλην του ελληνικού- αφήνει λίγα περιθώρια για ικανοποιη-

τικές ποσότητες σε *extrissima* ελαιόλαδα, με την εγχώρια παραγωγή να αποκτά και εδώ ένα σημαντικό προβάδισμα. Η πιάτσα έχει βουίξει ότι οι Ισπανοί θα έχουν πολύ λίγα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα. Δεν είναι τυχαίο ότι παρά την παρουσία κάποιων αποθεμάτων στις δεξαμενές της Ισπανίας και της Ιταλίας, οι μεσίτες ήδη βρίσκονται στα παραγωγικά κέντρα της Ελλάδας για διερευνητικές συζητήσεις με συνεταιρισμούς και το σενάριο των 5 ευρώ στα αγουρέλαια, είναι πιο κοιντό από ποτέ άλλοτε. Όμως η συνθήκη έρχεται να ευνοήσει και το επώνυμο ελληνικό ελαιόλαδο, αφού η «πλήρης βεντέμα» σε συνδυασμό με τα αυξημένα κοστολόγια για εξασφάλιση πρώτης ύλης στις ανταγωνίστριες χώρες, δίνουν ένα σαφές ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στα εγχώρια brands.

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Εργάτες  
γης  
**60-65**  
ΕΥΡΩ



Τιμή  
**4,70 -5,00**  
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ



Αύξηση  
παραγωγής  
**40%**



Μείωση  
παραγωγής ΕΕ  
**30-40%**



Κόστη  
παραγωγής  
**+ 40-50%**









**Τ**έσσερις είναι οι κυρίαρχοι άξονες που πλαισιώνουν τη νέα ελαιοκομική περίοδο, οι οποίοι παράλληλα υπαγορεύουν πως η φετινή χρονιά προϋποθέτει μια διαφορετική προσέγγιση από πλευράς παραγωγών, τόσο στο πεδίο της τιμολόγησης της σοδειάς τους, όσο και στις φροντίδες στον ελαιώνα μετά το μάζεμα. Τα αντιφατικά δεδομένα της παραγωγής στην Ελλάδα και την υπόλοιπη Ευρώπη είναι το ένα στοιχείο. Το δεύτερο στοιχείο έχει να κάνει με την καλή αφετηρία της αγοράς. Ένας τρίτος παράγοντας έχει να κάνει με τα εργατικά, αφού πέραν των αυξήσεων στα μεροκάματα, υπάρχει και δυσκολία εξασφάλισης αρκετών και ικανών χεριών για το μάζεμα. Η τέταρτη παράμετρος έχει να κάνει με τα υψηλά κόστη παραγωγής, τόσο για την επερχόμενη σοδειά, όσο και για την επόμενη φάση φροντίδων, αφού δεν διαφαίνεται στον ορίζοντα κάποια αποκλιμάκωση στα ενεργειακά και κατ'επέκταση στις τιμές των εισροών και ιδίως της θρέψης. Η διαχείριση που θα γίνει

λοιπόν, χρειάζεται να λάβει υπόψην της τόσο την αυξημένη δαπάνη -περίπου 40 με 50% την υπολογίζουν έμπειροι παραγωγοί συγκριτικά με τον μέσο όρο της πενταετίας- όσο και το μοτίβο που θα μπορούσε να ακολουθήσει η αγορά σχετικά με τις τιμές. Να σημειωθεί ότι ήδη τα συμβόλαια που έχουν πέσει στην ισπανική αγορά, προσεγγίζουν τα 4,20 ευρώ το κιλό για συμβατικά, με την τάση να

### Το κόστος συγκομιδής ανά στρέμμα διαμορφώνεται φέτος στα 300 με 325 ευρώ έναντι των 250 ευρώ πέρυσι

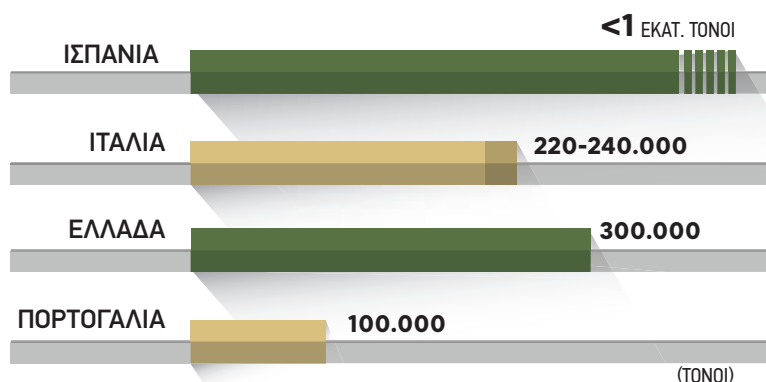
διατηρείται ανοδική, ενώ ήδη τα ίδια συμβόλαια κέρδισαν περίπου 30 λεπτά μέσα σε λίγες ημέρες. Στις ζυμώσεις για τις τιμές των αγουρέλαιων στην Ελλάδα, υπάρχουν περιπτώσεις συνεταιρισμών που επιχειρούν να κλείσουν όσο το δυνατόν περισσότερες ποσότητες στις τιμές εκκίνησης, εκτιμώντας ότι με το τονάζ να αυξάνεται, μια έστω και μικρή κοιλιά κατά τους χειμερινούς μήνες είναι αναπόφευκτη.

### Φέτος ενδείκνυται πρόωμη συγκομιδή

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο και με τα δέντρα στις περισσότερες περιοχές της χώρας να είναι φορτωμένα, αρκετοί είναι και οι παραγωγοί που σκέφτονται να προβούν σε πρόωμη συγκομιδή, για να εξασφαλίσουν τις υψηλές τιμές που διαφαίνονται για την αρχή της περιόδου αλλά και για να διευκολύνουν τη ροή στα ελαιοτριβεία. Πρόκειται για ακόμα μια έκφανση της στρατηγικής που αναπτύσσουν ορισμένοι καλά οργανωμένοι παραγωγοί για τη φετινή χρονιά.

Μια διαφορετική προσέγγιση από πλευράς παραγωγών, τόσο στο πεδίο της τιμολόγησης της σοδειάς, όσο και στις φροντίδες στον ελαιώνα μετά το μάζεμα.

### ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΗΝ Ε.Ε







# OLEA™

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ  
ΦΥΤΩΡΙΑ

Παγκόσμιο σημείο αναφοράς  
για τις **ελληνικές ποικιλίες ελιάς**.

Υπεράσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής  
& ανάπτυξης δενδρύλλων και μοσχευμάτων.  
Μακροχρόνιες ερευνητικές συνεργασίες με πανεπιστήμια  
και ερευνητικά ιδρύματα.  
Παρουσία στις διεθνείς αγορές.

Όλα μας τα δενδρύλλια και μοσχεύματα  
συνοδεύονται από φυτούγειονομικό διαβατήριο.

Πωλήσεις από ένα (1) δενδρύλλιο.

Περισσότερες από  
**400 ποικιλίες**  
και υποκείμενα ελιάς

**30 χρόνια εμπειρίας**  
στη σύγχρονη φυτωριακή παραγωγή



Επιστημονικοί Υπεύθυνοι:  
Κωστέλενος Γιώργος Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΠΘ  
Βλασάκη Ευαγγελία Τεχν. Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΤΕΙΘ  
Κωστέλενος Δημήτριος Γεωπόνος (ΦΠ) ΔΠΘ

Γαλατάς Τροιζηνίας, τ.κ. 18020  
τ +30 22980-35418 / 35338  
[www.kostelenosfytoria.gr](http://www.kostelenosfytoria.gr)  
[info@kostelenosfytoria.gr](mailto:info@kostelenosfytoria.gr)



# Λίγα και ακριβά τα εργατικά χέρια

Ήδη έντονο το πρόβλημα στη Χαλκιδική με την εκκίνηση της συγκομιδής της επιτραπέζιας πράσινης ελιάς

**Β**ασική παράμετρος στη φετινή χρονιά είναι και τα εργατικά χέρια. Αν και τα μεροκάματα δείχνουν αυξημένα, με τα συνεργεία να ζητούν από 65 μέχρι 70 ευρώ το κεφάλι έναντι των 50 που ζητούσαν πέρυσι για εργάτες γης, που είναι και δυσεύρετοι. Αν υποθέσει κανείς ότι μια καλή ομάδα 10 ατόμων, μαζεύει περί τα 80 σακιά, το κόστος συγκομιδής ανά στρέμμα διαμορφώνεται φέτος στα 300 με 325 ευρώ έναντι των 250 ευρώ πέρυσι.

Πάντως, πάνω σε ένα λεπτό στρώμα πάγου φαίνεται ότι βαδίζει η συλλογική ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου, με τη συνθήκη των τελευταίων μηνών, να υπαγορεύουν από τη μια ενίσχυση της τιμής παραγωγού, ωστόσο από την άλλη προβάλλονται ανησυχίες για την προοπτική της κατανάλωσης σε ένα ασταθές οικονομικά περιβάλλον πληθωρισμού και ακρίβειας.

Ο νους έμπειρων παραγωγών ανατρέχει σε αντίστοιχες περιόδους κατά τις οποίες οι τιμές παραγωγού βρέθηκαν στην άνω πλευρά του εύρους, όπως το 2017, χρονιά κατά την οποία η σεζόν ξεκίνησε με 4,60 ευρώ στους Αγίους Αποστόλους, ή το 2015, όταν και πάλι οι μικρές παραγωγές στην υπόλοιπη Ευρώπη, είδαν την μέση τιμή του έξιτρα παρθένου να διατηρείται πάνω από τα 6 ευρώ το κιλό για αρκετές εβδομάδες στην Ιταλία. Και τις δύο σχετικά κοντινές περιόδους, διαδέχτηκαν σεζόν με έντονες πιέσεις και χαμηλές πτήσεις στην αγορά, με τη βιομηχανία και τις στατιστικές της Κομισιόν να επικαλούνται «μείωση της κατανάλωσης λόγω υψηλών τιμών».

Οι ανησυχίες αυτές, στη δεδομένη περίοδο και ενόψει της επερχόμενης παραγωγής, δεν προσφέρονται σε καμία περίπτωση ως μοχλός πίεσης των τιμών παραγωγού, αφού ως γνω-

στόν τα αποθέματα τις περσινής περιόδου εξαντλούνται ενώ οι σοδειές στην υπόλοιπη Ευρώπη δείχνουν κατακόρυφη πτώση. Ήδη η κινητικότητα στα παραγωγικά κέντρα της Ελλάδας είναι αυξημένη ενώ πέρα από τους συνήθεις εγχώριους και ξένους μεσίτες, παρουσιάζονται νέα πρόσωπα που διεκδικούν ποσότητες από τη νέα σοδειά.

## Εκπτώσεις πριν ανοίξει η αγορά

Διαχειριστές σε συνεταιρισμούς που βγαίνουν νωρίς στην αγορά και φέτος επιζητούν ξεπούλημα της παραγωγής πριν καλά καλά ανοίξουν τα ελαιοτριβεία στην υπόλοιπη Ευρώπη. Η στρατηγική αυτή, σύμφωνα με τη Mintec, παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, αφού δείχνουν διατεθειμένοι να προχωρήσουν «σε εκπτώσεις» πάνω στα σενάρια που ακούγονται στην αγορά, για να κλείσουν το μεγαλύτερο μέρος, αν όχι όλο, της αναμενόμενης σοδειάς τους μια και καλή, πριν η πίεση της συγκομιδής προσφέρει συνθήκες διόρθωσης.



### Το ελληνικό παράδειγμα

Ενδεικτική είναι η περίπτωση του Συνεταιρισμού Αγ. Αποστόλων στη Λακωνία. Αν και τα 5 ευρώ το κιλό για τα αγουρέλαια ακούγονται ρεαλιστικά φέτος, οι συνεταιριστές προωθούν τα 4,70 ευρώ, με την προϋπόθεση να φύγει σχεδόν όλη η παραγωγή των 2.000 τόνων που αναμένουν. Πέρυσι, η αγορά άνοιξε για αυτούς στα 4,20 ευρώ, για να υποχωρήσει η τιμή έπειτα από 10 ημέρες στα 3,80 και στη συνέχεια στην περιοχή των 3,50 ευρώ κάτι που έδωσε μια μέση τιμή στα 3,70 με 3,80 για το ελαιόλαδο των συνεταιριστών.



Kyle Holland, αναλυτής της Mintec

**Η κινητικότητα στα παραγωγικά κέντρα της Ελλάδας είναι αυξημένη με νέα πρόσωπα να διεκδικούν μερίδιο**





**SIVANTO**  
prime

# ΕΞΕΛΙΞΗ σε Αρμονία με τη Φύση



ΤΩΡΑ  
και στην  
ελιά



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

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

Bayer Ελλάς ΑΒΕΕ  
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας  
Συρού 18-20, 15125 Μαρούσι  
Τηλ: 210 6186000

[www.cropscience.bayer.gr](http://www.cropscience.bayer.gr)  
[www.sivanto.bayer.com](http://www.sivanto.bayer.com)





ΝΕΑ ΚΑΠ 2023-2027

# ΣΤΙΣ ΠΕΖΟΥΛΕΣ ΠΕΡΝΑΕΙ Η ΣΤΗΡΙΞΗ

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ



## Το μέγιστο πριμ άμεσων ενισχύσεων ύψους 90 ευρώ/στρμ. σε μικρούς βιολογικούς ελαιώνες με αναβαθμίδες

Με οριζόντια μείωση στα ελαιοκομικά δικαιώματα που υπολογίζεται κοντά στο 14%, ξεκινάει η νέα προγραμματική περίοδος. Ύστερα επέρχεται η σύγκλιση (70%) το 2023, με το μέγιστο ποσό που θα δικαιούνται οι ελαιοπαραγωγοί στο τσεκ το 2026, να φτάνει τα 40 ευρώ το στρέμμα (δικαιώματα 29 ευρώ συν αναδιανεμητική 11 ευρώ για εκμεταλλεύσεις 10-40 στρεμμάτων). Από εκεί και πέρα, οι κάτοικοι ορεινών περιοχών και μειονεκτικών θα λαμβάνουν και εξισωτική ύψους 12 ευρώ και 8,8 ευρώ αντίστοιχα. Όσον αφορά τους βιολογικούς ελαιώνες, αυτοί θα λαμβάνουν συν 50 ευρώ το στρέμμα άμεση ενίσχυση από το νέο πρασίνο (διατήρηση), ενώ οι ενδιαφερόμενοι για μετατροπή σε βιολογικά, θα πρέπει να περιμένουν να ανοίξει το ΠΑΑ για προκήρυξη. Πολλά κουβέντα «σπκωνει» για το αν το νέο πρασίνο τελικά θα είναι σε θέση να ισοφαρίσει τις απώλειες σε ενισχύσεις, καθώς ένα πριμ των 25 ευρώ/στρέμμα στις δενδρώδεις (ζώνες οικολογικές εστίασης) θα πάει μόνο στο 10% των εκτάσεων. Από την άλλη, οι ελαιώνες σε αναβαθμίδες, θα λάβουν επιπλέον 25 ευρώ το στρέμμα από το νέο πρασίνο. Μένει τώρα το εγκεκριμένο σχέδιο για να τελεσφορήσουν τα παραπάνω.

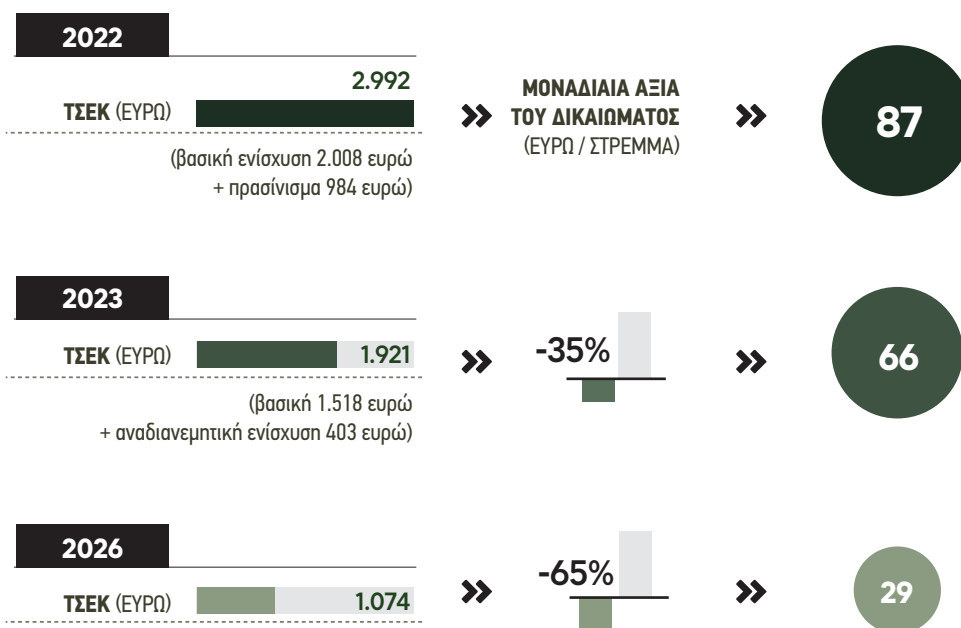
### «Δεν χρήζει ιδιαίτερης μεταχείρισης η ελιά»

Οι 232.825 ελαιοκομικές εκμεταλλεύσεις της χώρας (στοιχεία 2019) κατανέμονται ως εξής:

- σε ετεροεπαγγελματίες μέχρι 63 ετών, ποσοστό 38%
- σε ετεροεπαγγελματίες άνω των 63 ετών, ποσοστό 24%
- σε συνταξιούχους του ΟΓΑ, ποσοστό 18% και
- σε επαγγελματίες αγρότες, ποσοστό μόνο 20%.

Τα παραπάνω στοιχεία παρέθεσε ο γενικός γραμματέας του ΥΠΑΑΤ, Κωνσταντίνος Μπαγινέτας, υποστηρίζοντας ότι η ελιά δεν απαιτεί ιδιαίτερη μεταχείριση από τον Πυλώνα άμεσων ενισχύσεων, εφόσον έχει και τα τομεακά να στηρίζεται.

### Παραγωγός με 37 στρέμματα ελιάς και 2,3 δικαιώματα





## ΙΑΠΩΝΙΑ

### ΟΛΟΕΝΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΔΙΕΘΝΗ ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

■ Σταθερή παρουσία στη διεθνή σκηνή του premium ελαιολάδου έχει εδραιώσει τα τελευταία χρόνια η Ιαπωνία, κάνοντας πρόσφατα την έκπληξη και εξασφαλίζοντας τέσσερα Χρυσά και δύο Ασημένια μετάλλια στον διαγωνισμό της Νέας Υόρκης για τρίτη συνεχόμενη χρονιά. Η ελαιοκαλλιέργεια είναι πολύ καινούρια υπόθεση στη χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου, κάτι το οποίο μαρτυρούν άλλωστε και οι λεπτοί κορμοί των δέντρων, στις φωτογραφίες των βασικών εταιρειών που δραστηριοποιούνται στο πεδίο, όπως είναι η Olive Hatake ή η Agri Olive Shodoshima (AOS). Οι βασικές αγορές που απορροφά το μικρό τονάζ ελαιολάδου που παράγεται στα νησιά της χώρας, εντοπίζονται στις μεγαλουπόλεις του Τόκιο και του Κιότο. Ωστόσο, ορισμένα brands κυνηγούν διεθνή καταξίωση με παρουσία σε χώρες όπως η Γαλλία, η Κίνα και το Βιετνάμ. Σημειώνεται ότι η Ιαπωνία απλώνεται ανάμεσα στην πολική ζώνη στο Βορρά και την υποτροπική στο Νότο της, με την ελαιοκαλλιέργεια να καθίσταται «μπελαλίδικη» υπόθεση και τους σχολαστικούς Ιάπωνες παραγωγούς να κάνουν την πρώτη διαλογή του καρπού ήδη πάνω στο δέντρο.



# ΝΕΑ ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ARGALI - GREEK ORGANIC OLIVE OIL

## «ΜΑΕΣΤΡΟΙ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ»

### ΜΕ ΘΕΣΜΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

■ Τη θεσμική αναγνώριση του όρου τεχνίτης του ελαιολάδου «maestro oleario» στα ιταλικά, διαδέχεται τώρα ένα πλάνο κατάρτισης και εκπαίδευσης των 4.470 ελαιοτριβέων της γειτονικής χώρας, με χρηματοδότηση από την Πολιτεία σε σχεδιασμό των συνδικαλιστικών οργανώσεων του κλάδου. Στόχος είναι η βελτίωση και η πλαισίωση των ποιοτικών γνωρισμάτων του ελαιολάδου μέσα από μια θεσμοθετημένη εκπαιδευτική διαδικασία που εστιάζει στα ελαιοτριβεία, μέσω της οποίας θα διευκολύνονται πιστοποιήσεις που ξεφεύγουν από

τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου και εκτείνονται μέχρι και την περιβαλλοντική βιωσιμότητα του τελικού προϊόντος. Παράλληλα, αναμένεται η προκήρυξη ενός επενδυτικού μέτρου αναβάθμισης των ελαιοτριβείων που θα στηρίξει το εγχείρημα. Πάντως, η αρχή έγινε με την αναγνώριση ως ξεχωριστού επαγγελματικού τίτλου του Maestro Oleario. Σε πρώτη φάση, τον τίτλο μπορούν να κατοχυρώσουν ελαιοτριβείς στα χωριά της Απουλίας, ωστόσο είναι θέμα χρόνου η επέκτασή σε όλες τις εμβληματικές ζώνες.



## ΠΑΡΑΠΛΑΝΕΙ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

### ΟΧΙ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΙΠΕ Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΑΡΧΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

■ Ήρθαν αργά οι αλλαγές στον αλγόριθμο του Nutriscore, του συστήματος που προωθεί η Κομισιόν για την ενιαία σήμανση των τροφίμων στην Ε.Ε, το οποίο αρχικά «αδικούσε» ως προς τη βαθμολογία του εμβληματικά τρόφιμα της μεσογειακής διατροφής, την ώρα που «πριμοδοτούσε» βαριά βιομηχανικά επεξεργασμένα τρόφιμα και σνακ. Ήδη σε πρόσφατη απόφασή της η Ιταλική Αρχή Ανταγωνισμού, AGCM, απαγόρευσε τη χρήση του NutriScore και αναγκάζει τις μεγάλες αλυσίδες των σούπερ μάρκετ να αποσύρουν αυτό το σύστημα επισήμανσης στα τρόφιμα που εμπορεύονται σε όλη τη χώρα. Η αρχή έγινε από τα ιταλικά Carrefour.



## ΧΑΜΕΝΑ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ΣΤΟ ΒΥΤΙΟ

**ΤΟ 64,67% ΤΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΩΝ ΣΥΝΟΛΙΚΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΤΕΥΘΥΝΘΗΚΕ ΤΟ 2021 ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ ΑΓΟΡΑ**

■ Μικρά ποσοστά τυποποίησης, η διευκόλυνση του τενεκέ αλλά και η διαχρονική «ασφάλεια» του χύμα συνθέτουν τον χάρτη βάσει του οποίου καλούνται να κινηθούν στην αγορά οι Έλληνες παραγωγοί ελαιολάδου, με τα βυτία που αναχωρούν από το λιμάνι της Πάτρας, να μεταφέρουν μαζί τους εκατοντάδες εκατ. ευρώ σε χαμένη προστιθέμενη αξία.

Τελευταία αφορμή για επανεκκίνηση του διαλόγου, έκθεση του Γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων στο Μιλάνο, σύμφωνα με την οποία, το 64,67% της αξίας των συνολικών εξαγωγών ελαιολάδου της Ελλάδας και το 75,88% του συνολικού όγκου εξαγωγών κατευθύνθηκε το 2021 στην ιταλική αγορά, ωστόσο αν και οι Ιταλοί φαίνεται

πως καταναλώνουν ή έστω διαχειρίζονται χιλιάδες τόνους ελληνικού ελαιολάδου, στα ράφια τους δεν εντοπίζεται ούτε σταγόνα επώνυμου προϊόντος.

Η Ελλάδα αποτελεί τον δεύτερο μεγαλύτερο προμηθευτή της Ιταλίας σε ελαιόλαδο, με το μερίδιο της να ανέρχεται στο 22% περίπου, όσο η Ισπανία με ένα απόλυτο 61,5% είναι ο νούμερο 1 προμηθευτής της ιταλικής βιομηχανίας ελαιολάδου με πρώτη ύλη. Συγκεκριμένα, η αξία των εξαγωγών ελαιολάδου από την Ελλάδα στην Ιταλία διαμορφώθηκε το 2021 σε 345,5 εκατ. ευρώ, αυξημένη κατά 16,33% σε σύγκριση με το 2020, ενώ ο όγκος των εξαγωγών διαμορφώθηκε σε 111.610 τόνους από 132.844 τόνους το 2020, καταγράφοντας πτώση 15,98%.



# KOCIDE®

## 2000 35WG

Ο κατάλληλος χαλκός  
για την καταπολέμηση  
του γλοιοσπορίου



Καθιερώνουμε αξία  
Δημιουργούμε φυτοπροστασία

Αριθμός Πάσης Διαπίστευσης στην Αγορά (ΑΑΔΑ): 80799 / 24-12-2018

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

**Κ&Ν ΕΥΦΥΜΙΑΔΗΣ ΜΑΒΕΕ**

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης, Τ.Β. 48, Τ.Κ. 570 22 Σίνδος, Θεσσαλονίκη, Τηλ: 2310 568656, Φαξ: 2310 798423, E-mail: info@efthymiadis.gr ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Η.ΕΛΛΑΔΟΣ 1ο χλμ Ολυμπιακού Στάδιου, Τ.Β. 13, Τ.Κ. 190 03, Μαρκόπουλο Αττικής, Τηλ: 22990 63830/63840, Φαξ: 22990 63348, E-mail: infoathens@efthymiadis.gr

www.efthymiadis.gr



K&N Efthymiadis



Υπενθυμίζεται ότι εξαγωγές της επιτραπέζιας ελιάς ποικιλίας Καλαμών ξεπερνούν ετησίως τους 73.000 τόνους ενώ του εμπορικού τύπου ΠΟΠ φτάνει τους 277 τόνους.



Γιώργος Γεωργαντάς

## ΤΕΛΟΣ ΣΤΙΣ ΧΡΟΝΙΕΣ ΠΑΛΙΝΩΔΙΕΣ ΤΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES

ΜΕ ΑΠΟΦΑΣΗ ΓΕΩΡΓΑΝΤΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

■ Οριστικό τέλος στις παλινωδίες διοικητικών και δικαστικών αρχών με το εμπορικό σήμα «Kalamata Olives» και δικαίωση της ιστορίας που θέλει να είναι άλλο η ποικιλία Kalamata / Kalamon και άλλο το ΠΟΠ της Καλαμάτας, δίνει με απόφαση που υπέγραψε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Γιώργος Γεωργαντάς, μετά από εισήγηση της Τεχνικής Επιτροπής Πολλαπλασιαστικού Υλικού. Επί της ουσίας, η απόφαση δίνει τη δυνατότητα στις ελληνικές επιχειρήσεις μεταποίησης και εξαγωγής ελιάς ποικιλίας Καλαμών, να κινούνται χωρίς τυπικά κωλύματα, κάνοντας χρήση του σήματος «Kalamata Olives». Η απόφαση αφήνει για μια ακόμα φορά εκτεθειμένους, εκείνους τους λίγους που προσπάθησαν να καπηλευθούν την ποικιλία, περιορίζοντας την καλλιέργεια και την τυποποίησή της στα στενά όρια μιας μικρής περιοχής της Μεσσηνίας.

Η ανακοίνωση του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης αναφέρει: «Μετά την έκδοση της με αριθμό 1149/2022 απόφασης του Συμβουλίου της Επικρατείας, που ακύρωσε την με αριθμό 331/20735/7.2.2018 απόφαση του ΥπΑΑΤ (Β' 648), ως μη νομίμως αιτιολογημένη

λόγω έλλειψης της ουσιαστικής τεχνικής κρίσης των αρμοδίων οργάνων, ο Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Γιώργος Γεωργαντάς προέβη, ύστερα από τη θετική εισήγηση της αρμόδιας Τεχνικής Επιτροπής Πολλαπλασιαστικού Υλικού (ΤΕΠΥ), σε εκ νέου έκδοσή της (ΦΕΚ Β/4641/2-9-2022). Ειδικότερα, μετά από αίτημα του διατηρητή της φυτικής ποικιλίας ελιάς με την ονομασία «KALAMON», δηλαδή του Ινστιτούτου Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου, η ανωτέρω Επιτροπή στις 9/8/2022 κατά πλειοψηφία γνωμοδότησε για την εκ νέου καταχώρηση της ονομασίας «ΚΑΛΑΜΑΤΑ/ΚΑΛΑΜΑΤΑ» στο μητρώο ποικιλιών ως συνωνύμου της ποικιλίας ελιάς «ΚΑΛΑΜΩΝ/ΚΑΛΑΜΟΝ», λόγω συνδρομής των προϋποθέσεων της παρ.1 του άρθρου 42 του ΕΚ 1151/2012, δεδομένου ότι η προηγούμενη ακυρωθείσα απόφαση είχε εκδοθεί χωρίς την προβλεπόμενη από το άρθρο 6 του ν. 1564/1985 γνωμοδότηση της αρμόδιας Επιτροπής. Πολιτική επιλογή του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης είναι η στήριξη των ΠΟΠ/ΠΓΕ και όλων των εμβληματικών προϊόντων της χώρας μας». **Γ. ΠΑΝΑΓΟΣ**

## ΑΝΟΙΧΤΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΟ ΑΣΤΡΟΣ

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΔΗΜΟΥ Β. ΚΥΝΟΥΡΙΑΣ ΜΕ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ - ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ

■ Την ίδρυση και τη λειτουργία ανοιχτής Ακαδημίας Ελαιοκομίας στο Άστρος προωθεί ο δήμος Βόρειας Κυνουρίας σε συνεργασία με τον Οργανισμό Νέα Γεωργία - Νέα Γενιά, προσβλέποντας στην εκπαίδευση των αγροτών με στόχο την ενίσχυση και βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής. Ήδη το αίτημα κατατέθηκε και με σχετική επιστολή στην Περιφέρεια Πελοποννήσου και στο Εμπλεκτήριο Αρκαδίας. Σύμφωνα με το δήμαρχο της περιοχής Γιώργο Καμπύλη, «η ελαιοκομία αποτελεί τη σημαντικότερη αγροτική δραστηριότητα για την περι-

οχή, μαζί με την καλλιέργεια καστανιάς και η παραγωγή ελαιόλαδου μπορεί να ξεπεράσει τους 3.000 τόνους. Την ίδια στιγμή, στη χώρα μας καταγράφονται τα μικρότερα ποσοστά εκπαιδευμένων αγροτών σε επίπεδο ΕΕ, αποτελώντας τα πιο αδύναμα συστήματα μεταφοράς τεχνολογίας πάνω στον κλάδο της αγροδιατροφής». Την πρόθεση να συνδράμει, οικονομικά και επιστημονικά, η Περιφέρεια Πελοποννήσου την υλοποίηση Ανοικτής Ακαδημίας Ελαιοκομίας στο Άστρος, εξέφρασε ο περιφερειάρχης Παναγιώτης Νίκας. **Γ. ΛΑΜΠΡΗΣ**



## ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Η ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΧΕΤΙΚΗΣ ΚΥΑ

■ Σε φάση υλοποίησης βρίσκεται από το υπουργείο Τουρισμού σε συνεργασία με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης η νομοθετική παρέμβαση για την καθιέρωση σήματος Επισκέψιμου Ελαιοτριβείου -με τη διαβούλευση της σχετικής ΚΥΑ να έχει ολοκληρωθεί στις 2 Σεπτεμβρίου. Τα τρία νέα σήματα -μαζί με τα αντίστοιχα για τα Επισκέψιμα Ζυθοποιεία και τα Επισκέψιμα Τυροκομεία- έρχονται να συμπληρώσουν το Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου και Αγροτουρισμού, που χορηγείται ήδη. Σύμφωνα με την ΚΥΑ, στις ελάχιστες απαιτούμενες προδιαγραφές ορίζονται οι εξής:

α) Μεμονωμένα ή συνδυαστικά, χώρος υποδοχής και αναμονής



επισκεπτών, αίθουσα γευστικής δοκιμής ελαιολάδου από βαρέλι ή/και φιάλη (γευσιγνωσία), αίθουσα πολλαπλών χρήσεων, χώρος τοποθέτησης, παρουσίασης προϊόντων, χώρος εκδηλώσεων. β) Ανάρτηση σε εμφανές σημείο κάτοψης του ελαιοτριβείου με καταγεγραμμένους, αποτυπωμένους και σημασμένους τους χώρους, που είναι προσβάσιμοι στους επισκέπτες. Σήμανση για μέγιστο αριθμό επισκεπτών. γ) Ορισμός υπευθύνου για υποδοχή, φιλοξενία και ξενάγηση. δ) Πινακίδα στην είσοδο του ελαιοτριβείου με τις ώρες λειτουργίας και ημέρες επίσκεψης. ε) Τοποθέτηση του «Σήματος Επισκέψιμου Ελαιοτριβείου» στην είσοδο και ανάρτηση στην ιστοσελίδα της, κλπ. **Γ. ΔΑΜΠΡΗΣ**



Το σήμα Επισκέψιμου Ελαιοτριβείου, που θα ισχύει για 5 έτη, διασφαλίζει επισκεψιμότητα σε χώρους όπου λειτουργεί ελαιοτριβείο.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΔΑΣΚΑ ΟΛΙΒΕ ΟΙΛ THE VALLEY OF MUSES





## ΦΕΤΤΥΝΤΑ Ο ΑΡΧΑΙΟΣ ΡΩΜΑΙΟΣ ΠΡΟΓΟΝΟΣ ΤΗΣ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΥΡΙΟ ΚΟΛΑΤΣΙΟ ΣΤΟ ΛΙΟΤΡΙΒΙ

■ Μια φέτα ψημένο στα κάρβουνα ψωμί, λίγο σκόρδο τριμμένο πάνω στην τραγανή επιφάνεια, λίγο αλάτι και μπόλικο φρέσκο ελαιόλαδο. Είναι ένα από τα κλασικά «πάτα» που ετοιμάζονται στα παραδοσιακά ελαιοτριβεία της χώρας, για να συγκρατήσουν την πείνα παραγωγών και ελαιοτριβέων κατά τη διαδικασία ελαιοποίησης του καρπού. Στην Τοσκάνη, η απλή αυτή συνταγή έχει όνομα, το λένε «Fettunta», το τρώνε κυρίως το Νοέμβριο, όταν η ελαιοκομική περίοδος βρίσκεται σε πλήρεις ρυθμούς και πρόσφατα αποκτά διεθνή δυναμική λόγω της υπερβολικής απλότητας και

έντονης γεύσης του σε ολόκληρο τον κόσμο. Με λίγη έρευνα σε διαδικτυακές εγκυκλοπαίδειες, μαθαίνει κανείς ότι είναι μια συνταγή που χρονολογείται στους ρωμαϊκούς χρόνους και μάλλον είναι ο μεγάλος ξάδερφος της τυπικής μπρουσκέτας που βρίσκει κανείς στους καταλόγους κάθε εστιατορίου που σερβίρει ιταλική κουζίνα. Συχνά, αποτελεί μια πιο απλή εκδοχή της μπρουσκέτας, η οποία εξελίχθηκε με την προσθήκη περισσότερων υλικών. Στα λατινικά, η σύνθετη λέξη προκύπτει από το «fetta» που σημαίνει κομμάτι και «-unta» που σημαίνει «με λάδι».



## ΕΛΙΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΙΕΚΔΙΚΟΥΝ ΒΡΑΒΕΙΟ  
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

■ Τη συνεργασία τους στη δημιουργία ενός καινοτόμου προϊόντος, με το όνομα Ελιές Καλαμών Φούρνου ή αλλιώς Kalamata Baked Olives, εγκαινιάζουν οι εταιρείες Green Land co-farming και Mamellada με τη συμμετοχή του προϊόντος στο Διαγωνισμό Καινοτομίας που πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι. Οι Kalamata Baked Olives πέρασαν στο τελικό στάδιο αξιολόγησης και θα είναι μέρος του SIAL Innovation Selection 2022. Τόσο η Ιουλία Σπρογιάννη από την Green Land Co-farming όσο και η Ελένη Μποζαντζή από την Mamellada δηλώνουν ενθουσιασμένες και ιδιαίτερα υπερήφανες για το γεγονός ότι οι Ελιές Καλαμών Φούρνου έχουν λάβει μία τέτοια διάκριση διεθνούς βελγνεκούς.



## ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

■ Για μία ακόμη χρονιά η «ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.», μια από τις πιο δυναμικά αναπτυσσόμενες εξαγωγικές εταιρείες συμμετέχει στην 29η Διεθνή Έκθεση Τροφίμων SIAL που θα διεξαχθεί στο Παρίσι στις 15 έως 19 Οκτωβρίου. Με πρώτη παρουσία της στην 12η SIAL το 1986, έκτοτε εκθέτει συνεχώς τις επιτραπέζιες ελιές PARTHENON, καθιστώντας την από τους παλιότερους Έλληνες εκθέτες στο Παρίσι. Με πενήντα και πλέον χρόνια εμπειρίας, η SIAL αποτελεί θεσμό στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών και είναι η μεγαλύτερη Διεθνής Έκθεση Τροφίμων – Ποτών στον κόσμο.





## ΠΕΝΤΕ ΓΕΝΙΕΣ ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΕΝΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟ

■ Η ιστορία του οικογενειακού ελαιολιβερίου ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Μ.& Θ. ΑΒΕΕ, στην Ανδρούσα Μεσσηνίας, ξεκίνησε το 1904 και εδώ και πέντε γενιές η οικογενειακή γνώση και παράδοση συνεχίζεται με στόχο την παραγωγή υψηλής ποιότητας εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, Κορωνέικης ποικιλίας. Με το πέρασμα του χρόνου, κάθε γενιά επενδύει στην τεχνολογία, ενώ μόλις το 2020 έγινε νέα αναβάθμιση και εγκατάσταση υπερσύγχρονων μηχανημάτων. Με στόχο η παράδοση, η γνώση και η γεύση του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου να γίνουν βίωμα στους επισκέπτες της Μεσσηνίας, το 2018 με έδρα το οικογενειακό ελαιολιβείο, στην Ανδρούσα Μεσσηνίας ξεκίνησαν οι δράσεις ελαιoturισμού, οι διαδρομές της ελιάς και του ελαιολάδου ([www.theoliveroutes.com](http://www.theoliveroutes.com)). Οι επισκέπτες ξεναγούνται σε ελαιώνες με αιωνόβια δέντρα για να μάθουν για την ιστορία και καλλιέργεια της ελιάς, τις τοπικές ποικιλίες Κορωνέικη και Καλαμών και για την παραγωγή των προϊόντων τους. Τους μίνες της συγκομιδής οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να συμμετέχουν στο μάζεμα της ελιάς. Στη συνέχεια επισκέπτονται το υπερσύγχρονο αλλά και το παραδοσιακό ελαιολιβείο της οικογένειας, το οποίο έχει αναπαλαιωθεί διατηρώντας τα μηχανήματα και το χαρακτήρα εκατοντάδων ετών. Μέσα στο παραδοσιακό ελαιολιβείο βρίσκεται και η αίθουσα γευσιγνωσίας, ενώ το εργαστήριο γευσιγνωσίας μυεί τους επισκέπτες στα γευσιγνωστικά ποιοτικά χαρακτηριστικά της Κορωνέικης, αλλά και σε διαφορετικές ποικιλίες από όλη την Ελλάδα συνδυασμένα πάντα με τοπικές παραδοσιακές γεύσεις. Σήμερα το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αMessiniako, εξάγεται σε περισσότερες από 10 χώρες, ενώ το ελαιολιβείο και ο οικογενειακός ελαιώνας προσελκύουν εκατοντάδες επισκέπτες και είναι επισκέψιμοι όλο το χρόνο.



MESSINIAKO



Από το 1904 μαζί!

Messiniako - The Olive Routes

Extra Virgin Olive Oil - Kalamata Olives - Olive oil tours - Local Life Experiences

Ανδρούσα Μεσσηνίας, Τ.Κ. 24013 | Τ. 6937101215

Email: [info@messiniako.gr](mailto:info@messiniako.gr) - [theoliveroutes@gmail.com](mailto:theoliveroutes@gmail.com)

[www.messiniako.gr](http://www.messiniako.gr) | [www.theoliveroutes.com](http://www.theoliveroutes.com)





# Οργανοληπτική αξιολόγηση πρώτα από τον παραγωγό...

Η ικανότητα να κάνει ο ίδιος ο παραγωγός μια αξιόπιστη οργανοληπτική αξιολόγηση, είναι ένας απαραίτητος κρίκος στην παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου. Και αυτό μπορεί να επιτευχθεί μόνο μέσω κατάλληλης εκπαίδευσης.

ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ\*



\*Ο Βασίλης Φραντζολάς, δοκιμαστής, σύμβουλος ποιότητας ελαιολάδου, συγγραφέας, είναι επικεφαλής των OliveOilSeminars.

**Δ**εν είναι δυνατόν να παράγεται ένα -οποιοδήποτε- βρώσιμο προϊόν και να μην έχει ο ίδιος ο παραγωγός μία αξιόπιστη άποψη γνώμη για το προϊόν που παράγεται, σε κάθε φάση της παραγωγής αλλά αργότερα στη διάρκεια της ζωής του. Στο ελαιόλαδο -σε αντίθεση με το κρασί- ο χρόνος είναι ένας κρίσιμος παράγοντας που επιδρά πάντοτε αρνητικά στην ποιότητα, αλλοιώνοντας γρήγορα τα χαρακτηριστικά του, σε σημείο μάλιστα να αλλάζει και η κατάταξη σε ποιοτική κατηγορία με συνακόλουθο τη μείωση της εμπορικής του αξίας. Και μάλιστα όσο υψηλότερης ποιότητας είναι το ελαιόλαδο, τόσο πιο πολύ «αντιστέκεται» στις αλλαγές μέσα στο χρόνο, αλλά όταν είναι μέσης ή χαμηλότερης ποιότητας τα πράγματα εξελίσσονται αρνητικά πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν δεν βρίσκεται αποθηκευμένο σε ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης (δηλαδή, σε 15-16 °C, όχι αέρας, όχι φως). Πρέπει να τονιστεί ότι μία «επίσημη», έγκυρη οργανοληπτική αξιολόγηση μπορεί να γίνει μόνο από μία ομάδα εκπαιδευμένων δοκιμαστών ελαιολάδου (πάνελ δοκιμαστών). Βέβαια ένας «εκπαιδευμένος δοκιμαστής» ελαιολάδου, ο οποίος επί τέσσερις μήνες δοκιμάζει 150-200 επιλεγμένα δείγματα πολλών διαφορετικών ποικιλιών ελιάς από την Ελλάδα ή το εξωτερικό, έχει αποκτήσει τελικά μια πολύτιμη εμπειρία και είναι πλέον σε θέση να εκφέρει αξιόπιστη άποψη για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός ελαιολάδου.

Η σωστή οργανοληπτική αξιολόγηση από τον ίδιο τον παραγωγό υπηρετεί δύο κύριους σκοπούς. Πρώτον να μπορεί να αξιολογεί το προϊόν που παράγει αμέσως μόλις παράγεται και να προβαίνει άμεσα -ακόμα και στη γραμμή παραγωγής- σε διορθωτικές κινήσεις. Η σημαντικότερη φάση όμως για την αξιολόγηση του ελαιολάδου βρίσκεται στους μήνες που ακολουθούν. Είναι γνωστό πλέον ότι οι ιδιαίτερες συνθήκες που βρίσκεται αποθηκευμένο το ελαιόλαδο παίζουν κρίσιμο ρό-

λο για την μετέπειτα εξέλιξη του. Αποθηκευμένο σε δεξαμενή; Ναι, αλλά η δεξαμενή έχει σύστημα παροχής αζώτου ώστε να αποκλείεται η είσοδος οξυγόνου, του μεγάλου εχθρού; Κάθε παρτίδα που τυποποιείται με διαφορά 2-3 μηνών συνήθως έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά, γι' αυτό και όλες οι μεγάλες εταιρείες τυποποίησης ελαιολάδου έχουν δικά τους καλά εκπαιδευμένες ομάδες (πάνελ) δοκιμαστών για τον συνεχή έλεγχο του προϊόντος που παραλαμβάνουν και που στη συνέχεια τυποποιούν. Η εκπαίδευση ενός δοκιμαστή ελαιολάδου επικεντρώνεται κατά 70-80% στα ελαττώματα του προϊόντος, χύμα ή τυποποιημένου. Αυτό το κομμάτι της εκπαίδευσης στοχεύει όχι μόνο στην αναγνώριση ενός ή δύο ή και τριών ελαττωμάτων που μπορεί να βρίσκονται σε ένα δείγμα. Βασικός στόχος είναι ο προσδι-

## Σκοπός είναι ο προσδιορισμός των αιτίων που δημιούργησαν το ελάττωμα και οι κινήσεις ώστε να μην εμφανιστεί ξανά

ορισμός των αιτίων που δημιούργησαν το (τα) ελάττωμα. Είναι προφανής η μεγάλη αξία αυτής της γνώσης και εμπειρίας. Είναι σημαντικό να ξέρουμε σε τι οφείλεται το κάθε ένα ελάττωμα ώστε να κάνουμε διορθωτικές κινήσεις για να μην εμφανιστεί μια επόμενη φορά. Τα σεμινάρια Εκπαίδευσης Δοκιμαστών Ελαιολάδου ξεκίνησαν να οργανώνονται προ 6 ετών και στη χώρα μας και από την αρχή υπήρξαν πολλές συμμετοχές από μικρές ή μεγάλες εταιρείες παραγωγής ή τυποποίησης. Η διοργάνωσή τους γίνεται από τον Βασίλη Φραντζολά, τα OliveOilSeminars και την Ιταλική Εθνική Ένωση Δοκιμαστών Ελαιολάδου (ΟΝΑΟΟ). Η επόμενη 6η Σειρά εκπαιδευτική χρονιά (2023-24) ξεκινά την Παρασκευή 10.2.2023 και θα ολοκληρωθεί μετά από 65 ώρες εκπαίδευσης την Κυριακή 20.5.2023. Συμμετοχές -πληροφορίες 210-8086565.

OLIVE OIL  
SEMINARS  
.COM



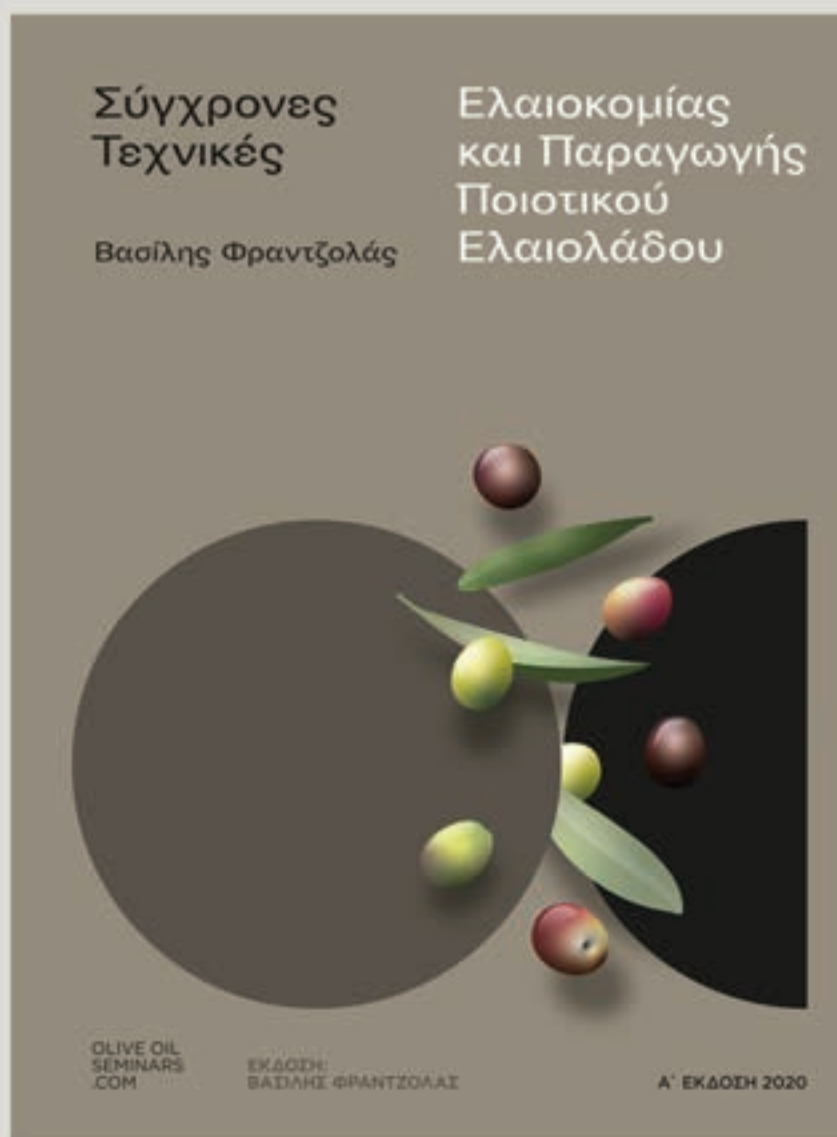
# Το πλέον σύγχρονο βιβλίο Ελαιοκομίας και Παραγωγής Ποιοτικού Ελαιολάδου

Απαραίτητο για την παραγωγική εκμετάλλευση  
του ελαιώνα μέχρι και την τυποποίηση του ελαιολάδου

Στις 372 σελίδες κατανεμημένες σε 30 κεφάλαια περιέχονται οι σύγχρονες γνώσεις που χρειάζεται κάθε μικρός ή μεγάλος παραγωγός για την παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου.

Είναι ένα απόλυτα απαραίτητο βιβλίο κατάλληλο για να δώσει σε βάθος την πληροφόρηση που χρειάζονται παλαιοί και νέοι παραγωγοί, φοιτητές και γεωπόνοι οι οποίοι ενδιαφέρονται να μάθουν σε βάθος τις σύγχρονες τεχνικές για παραγωγικό κλάδεμα, την πλέον αποδοτική λίπανση και οικονομική άρδευση, τον πλέον κατάλληλο χρόνο συλλογής και διαχείρισης των καρπών, τεχνικές και λεπτομέρειες λειτουργίας των συμβατικών αλλά και των μηχανημάτων νέας γενιάς του ελαιοτριβείου, την αποθήκευση και τυποποίηση του ελαιολάδου.

**Τιμή 49€ - έκπτωση 20% για παραγγελίες**  
από το e-shop <https://www.oliveoilseminars.com/shop/>  
ή τηλεφωνικά 210-8086565









Μανώλης Σαλιβαράς

# Η αγορά λατρεύει τα αργυρά & χάλκινα μέταλλα

Δεν είναι πάντα έτοιμος ο καταναλωτής να δεχθεί τα πολύ έντονα ελαιόλαδα με τους ειδικούς να επισημαίνουν ότι ένα πλατινένιο μέταλλο δεν ανοίγει αυτόματα την πόρτα της αγοράς για έναν παραγωγό

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

**Φ**έροντας μαζί του την εμπειρία του Multichrom Lab, ενός από τα μεγαλύτερα εργαστήρια στην Ελλάδα, διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης και με παρουσία 30 χρόνων στον ποιοτικό έλεγχο ελαίων, ο Μανώλης Σαλιβαράς, ένας ερευνητής, εκπαιδευτής και γευσισγνώστης, που έχει ταυτίσει το όνομά του με το ποιοτικό ελαιόλαδο, επέλεξε τη Γερμανία και συγκεκριμένα το Βερολίνο, μια καθαρά εισαγωγική αγορά ελαιολάδου, για τη δημιουργία του δικού του διαγωνισμού. Η διεθνής διοργάνωση Berlin GOOA, που γεννήθηκε εν μέσω πανδημίας το 2020, σύμφωνα με τον κ. Σαλιβαρά, φιλοδοξεί να «μιλήσει» τη γλώσσα του ευρύ κοινού και να βοηθήσει τον παραγωγό να ενταχθεί στην αγορά. Άλλωστε όπως ο ίδιος επισημαίνει, ο καταναλωτής δεν είναι πάντα έτοιμος να δεχθεί τα πολύ έντονα και ιδιαίτερα ελαιόλαδα, αντίθετα, όπως έχει επιτυχημένα επισημάνει ο καθηγητής Agustí Romero, του ισπανικού Ινστιτούτου Έρευνας και Τεχνολογίας στην Αγροδιατροφή IRTA, «η αγορά τελικά λατρεύει τα χάλκινα και τα αργυρά μέταλλα ενός διαγωνισμού ελαιολάδου».





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

**Τι σας παρακίνησε και πώς ξεκινήσατε να δημιουργήσετε ένα νέο διαγωνισμό ελαιόλαδου;**

Έχοντας συμμετάσχει και ως Panel Leader σε διεθνείς διαγωνισμούς ήθελα να δημιουργήσω ένα διαγωνισμό με ανθρώπους που έχουν συνδέσει τη ζωή τους κι έχουν επιστημονική κατάρτιση στον κλάδο του ελαιόλαδου. Έτσι στη μεγάλη τους πλειονότητα οι κριτές μας έχουν σπουδάσει πάνω σε αντικείμενο συναφές με το ελαιόλαδο όπως είναι η επιστήμη των Τροφίμων κι αρκετοί εργάζονται στον κλάδο της έρευνας με θέμα το ελαιόλαδο ή τον ποιοτικό έλεγχο. Επέλεξα το Βερολίνο διότι στόχος μου είναι να έχουμε παρουσία σε αγορά εισαγωγών όπως είναι η Γερμανία παρά σε χώρες παραγωγής. Αυτό διότι τελικά η αποστολή του διαγωνισμού είναι να βοηθήσει τους παραγωγούς να βρουν το δρόμο τους μες την αγορά.

**Τι παραπάνω προσφέρει ο Διαγωνισμός του Βερολίνου από τους άλλους διαγωνισμούς;**

Ως ιδιοκτήτης της Multichromlab φέρνω την εμπειρία ενός από τα μεγαλύτερα εργαστήρια στην Ελλάδα. Αξίζει εδώ να αναφερθεί ότι το πάνελ της Multichromlab έχει αναγνωριστεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου ενώ έχει αποσπάσει δύο φορές το βραβείο του American Oil Chemists Society καταλαμβάνοντας την πρώτη και δεύτερη θέση σε διαφορετικές χρονιές για την αξιοπιστία των αποτελεσμάτων του. Άλλο στοιχείο που διαφοροποιεί το Βερολίνο είναι ότι προωθούμε πολύ ενεργητικά τους νικητές ενώ προβάλλουμε μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και τους δοκιμαστές του διαγωνισμού. Σημαντικό είναι επίσης ότι λόγω του συστήματος ελέγχου των δειγμάτων αλλά και των αποτελεσμάτων που δίνουν οι κριτές υπάρχει σχεδόν μηδενική αμφισβήτηση των αποτελεσμάτων.

**Ποιος είναι ο απολογισμός των τριών πρώτων χρόνων του διαγωνισμού; Με πόσες εγγραφές και δείγματα ελαιόλαδων ξεκινήσατε και πώς έχει διαμορφωθεί η συμμετοχή έως σήμερα;**

Η υποδοχή του Διαγωνισμού από το κοινό ξεπέρασε τις προσδοκίες μου και είδαμε τον αριθμό των δειγμάτων να αυξάνεται από 560 σε 760 και 890 στα τρία πρώτα έτη διεξαγωγής. Σήμερα ο Διαγωνισμός είναι

**Οι συμμετέχοντες αναγνωρίζουν ότι παίρνουν αυτό που τους αναλογεί με βάση την αντικειμενική κατάταξη των ελαιολάδων που στέλνουν**

ο τρίτος κατά σειρά σε παγκόσμιο επίπεδο με βάση τον αριθμό δειγμάτων που δέχθηκε αυτήν τη χρονιά. Αξίζει εδώ να σημειωθεί ότι σημαντική είναι η συμμετοχή δειγμάτων από εταιρείες εισαγωγής ελαιόλαδου στη Γερμανία, κάτι που επιβεβαιώνει ότι ήταν εύστοχη η επιλογή της χώρας διεξαγωγής.

**Τι ποσοστό των συμμετοχών βραβεύονται;**

Στόχος του Διαγωνισμού είναι να βοηθά τα ελαιόλαδα που μπορούν να σταθούν στη διεθνή αγορά να βρουν το δρόμο τους μες τα κανάλια διανομής και βραβεύεται περίπου 65% των δειγμάτων. Υπάρχουν διαγωνισμοί που επιβραβεύουν πολύ μικρό αριθμό κορυφαίων ελαιόλαδων και δίνουν την εύκαιρα στους λίγους άριστους των άριστων να μετρήσουν τις δυνάμεις τους όπως ο Mario Solinas. Όμως παράλληλα γνωρίζουμε ότι ο καταναλωτής και η αγορά δεν είναι πάντα έτοιμοι να δεχθούν τα πλέον έντονα ελαιόλαδα, αντίθετα όπως έχει επιτυχημένα πει ο Agustí Romero «η αγορά λατρεύει τα χάλκινα και τα



αργυρά», Θεωρώ ότι υπάρχει χώρος και εξυπηρετούν και οι δύο τύποι διαγωνισμών το ελαιόλαδο, ο καθένας από τη δική του σκοπιά. Εμείς φιλοδοξούμε να μιλάμε τη γλώσσα του ευρύ κοινού διότι προσπαθούμε να βοηθήσουμε τον παραγωγό να ενταχθεί στην αγορά.

#### **Πως επηρέασε η πανδημία τον Διαγωνισμό;**

Ο Berlin GOOA είναι παιδί του Covid και οι συνθήκες στις οποίες λειτούργησε έχουν παίξει καθοριστικό ρόλο στη μορφή που έχει πάρει. Αρχικά αναγκαστήκαμε να τον διεξάγουμε υβριδικά αλλά στην πορεία καταλήξαμε ότι η λειτουργία της δοκιμής εξ αποστάσεως έχει σημαντικά πλεονεκτήματα. Αυτό διότι γιατί μας δίνει την ευκαιρία να εξετάζουμε ως διοργανωτές και δρώντας ως κεντρικός panel leader όλα τα αποτελέσματα της αξιολόγησης κάθε κριτή ένα προς ένα, κάτι που δεν γινόταν απαραίτητα στην περίπτωση που η αξιολόγηση πραγματοποιείται με διά ζώσης παρουσία. Επιπλέον το γεγονός ότι κάθε κριτής εξετάζει από μόνος του το δείγμα με συγκέντρωση και ειδικά αν έχει τη δυνατότητα να βρίσκεται σε περιβάλλον εργαστηρίου δοκιμής, όπως οι περισσότεροι δοκιμαστές μας, είναι πολύ σημαντικό.

#### **Ποιες είναι οι κατηγορίες των βραβείων που απονέμει και πόσες διακρίσεις προσφέρει στους συμμετέχοντες ο Berlin GOOA;**

Υπάρχουν τέσσερις κατηγορίες βραβείων, πλατινένιο, χρυσό, αργυρό και χάλκινο για τα επιμέρους στελέχη του διαγωνισμού που αφορούν σε ελαιόλαδα συμβατικά, βιολογικά και με υψηλά φαινολικά συστατικά. Στα βραβεία της Συσκευασίας και αυτό για την Καινοτομία η βράβευση γίνεται με κλίμακα τριών αστεριών.

#### **Ο χρόνος ανακοίνωσης των βραβείων είναι πιο**

#### **μεγάλος από το συνηθισμένο διάστημα. Γιατί παρατηρείται αυτή η καθυστέρηση;**

Έχουμε συνειδητά επιλέξει να συνεργαζόμαστε με μικρότερο αριθμό κριτών. Με βάση τον αριθμό των δειγμάτων θα μπορούσαμε να συνεργαζόμαστε με 30 δοκιμαστές και από μια σκοπιά ο αυξημένος αριθμός των κριτών εκλαμβάνεται ως ένδειξη κύρους. Ωστόσο πιστεύουμε ότι ο μικρότερος αριθμός μας δίνει τη δυνα-

#### **Η λειτουργία της δοκιμής εξ αποστάσεως μας έδωσε τη δυνατότητα ως διοργανωτές να εξετάζουμε όλα τα αποτελέσματα ένα προς ένα**

τότητα πιο σφιχτής διαχείρισης της διαδικασίας αξιολόγησης με επιπλέον ελέγχους και δικλείδες ασφαλείας που ενισχύουν την αξιοπιστία των αποτελεσμάτων.

#### **Ποιοι είναι οι επόμενοι σταθμοί στην πορεία του διεθνούς διαγωνισμού του Βερολίνου και τι αναμένετε για την επόμενη χρονιά;**

Λόγω πανδημίας δεν μπορέσαμε να διοργανώσουμε εκδήλωση για την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού. Εφόσον οι συνθήκες το επιτρέπουν την ερχόμενη χρονιά στόχος μας είναι να φιλοξενήσουμε σε κεντρικό χώρο του Βερολίνου ένα γεύμα στο οποίο θα μπορέσουν να συναντηθούν και να αλληλοεπιδράσουν όσοι συμμετέχοντες, βραβευμένοι και μη, επιθυμούν να παραβρεθούν αλλά και απλοί καταναλωτές. Πιστεύουμε επιπλέον ότι σε μια τέτοια εκδήλωση θα δείξουν ενδιαφέρον να συμμετάσχουν και γερμανικές εταιρείες εισαγωγής ελαιολάδων, κάτι που θα δώσει την ευκαιρία σε παραγωγούς να γνωριστούν και να δημιουργήσουν επαφές με επιχειρήσεις του κλάδου στη Γερμανία.

#### **Ισχυρή επιστημονική κατάρτιση, το ατού του Berlin GOOA**

Ο Μανώλης Σαλιβαράς από το 1993 δραστηριοποιείται στο χώρο των εργαστηριακών αναλύσεων και των οργανοληπτικών δοκιμών ελαιολάδου. Έχει εκπαιδευτεί στην Τεχνολογία Τροφίμων στο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης και στη συνέχεια στο Πανεπιστήμιο του Saskatchewan στον Καναδά. Μετρά πάρα πολλές συμμετοχές ως εισηγητής κι εκπαιδευτής σε σεμινάρια ποιοτικού ελαιολάδου. Παράλληλα έχει συμμετάσχει ως επικεφαλής σε φεστιβάλ και διαγωνισμούς ελαιολάδου, από το 2016 υπήρξε επικεφαλής της ομάδας γευσιγνωστών του διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου του Λονδίνου ενώ το 2020 ίδρυσε στο Βερολίνο τον Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου Berlin GOOA, στον οποίο συμμετέχουν άνθρωποι που έχουν συνδέσει τη ζωή τους και έχουν ισχυρή επιστημονική κατάρτιση στον κλάδο του ελαιολάδου.





ΑΓΟΡΑ

ΜΙΑ ΑΝΑΣΑ ΑΠΟ ΤΑ 5 ΕΥΡΩ

ΦΕΤΟΣ ΚΑΝΕΙ

ΠΑΙΧΝΙΔΙ

ΤΟ

Πανίσχυρη η δυναμική της εγχώριας παραγωγής στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο λόγω των προβλημάτων ποιότητας που αναμένεται να έχει προκαλέσει η ξηρασία στις ανταγωνίστριες ευρωπαϊκές χώρες

ΕΛΛΗΝΙΚΟ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



**Η** φετινή συνθήκη στην παραγωγή ελαιολάδου της Ευρώπης, έρχεται να ευνοήσει ιδιαίτερα την ελληνική σοδειά, αφού είναι η μόνη χώρα που δεν αντιμετωπίζει τα προβλήματα ξηρασίας που αποδεδεικνύουν τις προοπτικές παραγωγής σε Ιταλία, Ισπανία και Πορτογαλία. Ήδη τα αποθέματα της προηγούμενης ελαιοκομικής περιόδου διαμορφώνουν μέση τιμή στην Ισπανία πάνω από τα 4 ευρώ το κιλό, κάτι που σημαίνει ότι για τα ιδιαίτερα ελαιόλαδα παραδοσιακών ελαιώνων της Ιβηρικής, η αγορά πληρώνει ήδη τιμές που βρίσκονται στην περιοχή των 4,30 ευρώ το κιλό. Στο επίπεδο 4,50 - 4,60 ευρώ βρίσκεται και η μέση τιμή στα εμπορικά κέντρα της Ιταλίας, όσο στην ελληνική αγορά το εμπόριο επιμένει να πληρώνει έως 4,20 ευρώ το κιλό τις τρεις γραμμές. Ζητούμενο σε αυτήν τη συγκυρία, είναι να εξασφαλιστούν τιμές κοντά στα 5 ευρώ το κιλό για τα αγουρέλαια της νέας περιόδου στις ζώνες της χώρας που βγαίνουν πρώτες στην αγορά, κάτι που θα διευκόλυνε την υπόθεση διεκδίκησης υψηλότερων τιμών και για την βασική πα-



**Δεν έχουν αναφερθεί ιδιαίτερα προβλήματα για ασθένειες, με εξαίρεση τον πληθυσμό του δάκου στην Κρήτη, όπου οι παραγωγοί τρέχουν πλέον αυτόνομα ψεκασμούς**

Rafael Sánchez de Puerta,  
πρόεδρος της ισπανικής  
ένωσης συνεταιρισμών  
ελαιολάδου Cooperativas  
Agro-alimentarias



ραγωγή που αναμένεται να μπει στις δεξαμενές το Νοέμβριο. Η χώρα αναμένει μια παραγωγή κοντά στους 300.000 τόνους, σύμφωνα με τις πιο πρόσφατες εκτιμήσεις που δείχνουν ανάκαμψη της τάξης του 40% από τους 215.000 τόνους που έδωσε το 2021. Από την άλλη, στην Ισπανία δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο η παραγωγή να υποχωρήσει κάτω από τους 1 εκατ. τόνους, έναντι των 1,5 εκατ. πέρυσι, σύμφωνα με τον Rafael Sanchez de Puerta, πρόεδρο της ισπανικής ένωσης συνεταιρισμών ελαιολάδου Cooperativas Agro-alimentarias. Σημαντικά μειωμένη αναμένεται και η ιταλική παραγωγή.

Σε αυτές τις συνθήκες, αυτό που προβληματίζει ιδιαίτερα στα παραγωγικά κέντρα ελαιολάδου της Ελλάδας, είναι η εξασφάλιση ικανού αριθμού εργατών γης. Τόσο στην Πελοπόννησο όσο και στην Κρήτη, αναφέρονται σημαντικές ελλείψεις σε εργάτες ενόψει της περιόδου συγκομιδής, κάτι που περιπλέκει σημαντικά την υπόθεση για τους παραγωγούς.

Σημειώνεται ότι η ελληνική παραγωγή ελαιολάδου προέρχεται από μια χρονιά που διέψευσε τις προσδοκίες των παραγωγών. Αν και οι προϋποθέσεις για διατήρηση των τιμών ελαιολάδου στην περιοχή των 4 ευρώ είχαν σχηματιστεί πέρυσι τον Οκτώβριο, η αγορά σύντομα υποχώρησε ακόμα και κάτω από τα 3,50 ευρώ και παρέμεινε εκεί μέχρι και τον περασμένο Ιούλιο που ανέκαμψε. Αυτό, σε μια συνθήκη υψηλού κόστους παραγωγής κατά την οποία τα περισσότερα αγροτικά εμπορεύματα σημείωσαν αξιόλογα ράλι ανόδου, είχε ως αποτέλεσμα να φέρει στα όρια της την ελαιοκαλλιέργεια. Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η εξέλιξη της τιμής στην κατηγορία των ραφιναρισμένων ελαιολάδων, αφού δείχνει να έχει παγιωθεί η περιορισμένη διαθεσιμότητα καλαμποκέλαιου και ηλιέλαιου στην ευρωπαϊκή αγορά, κάτι που έχει ωθήσει αρκετές βιομηχανίες προς το ελαιόλαδο.



## ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΚΕΡΚΥΡΑ  
4,20  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ  
3,80  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ  
4.20  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ  
3,70  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

300.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
2022/23  
(ΤΟΝΟΙ)

40%

ΑΥΞΗΣΗ

## ΦΕΤΟΣ ΟΛΑ ΕΙΝΑΙ ΑΛΛΙΩΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ 5ΕΥΡΟΥ ΣΤΑ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΑ

Από πλεονεκτική θέση ξεκινάει αυτήν τη φορά για τη διεθνή αγορά το ελληνικό ελαιόλαδο, κάτι που αναμένεται να επιβεβαιωθεί στη ζήτηση των πρώτων ημερών για τα αγουρέλαια

Πιο κοντά από ποτέ άλλοτε τα τελευταία χρόνια βρίσκεται η εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου στη διεκδίκηση τιμών κοντά στη ζώνη των 5 ευρώ το κιλό, τουλάχιστον για τα ποιοτικά αγουρέλαια της χρονιάς. Η περιορισμένη παραγωγή στην υπόλοιπη Ευρώπη, σε συνδυασμό με τα υψηλά κόστη παραγωγής που εντοπίζονται σε ολόκληρη την αλυσίδα αξίας του προϊόντος, διαμορφώνουν μια συνθήκη που διευκολύνει τη διεκδίκηση υψηλότερων επιπέδων τιμών συγκριτικά με την περσινή χρονιά, κατά την οποία τα πρώτα αγουρέλαια της χρονιάς έφυγαν με 4,20 ευρώ το κιλό. Ήδη σε αυτά τα επίπεδα διαπραγματεύονται περσινά αποθέματα σε άλλα παραγωγικά κέντρα της Ιβηρικής και της Ιταλίας, στην οποία μάλιστα, η μέση τιμή των βιολογικών ελαιολάδων ήδη έχει σπάσει το φράγμα των 5 ευρώ το κιλό. Υπό αυτήν την έννοια και σε συνδυ-

ασμό με την συγκυρία του φθηνού ευρώ, που διευκολύνει τις εξαγωγές σε ΗΠΑ, η νέα ελαιοκομική περίοδος διαθέτει όλα τα φόντα για υψηλές τιμές που θα αποκαταστήσουν εν μέρει και τον αντίκτυπο που είχαν στα εισοδήματα των παραγωγών οι χαμηλές πτήσεις που σημείωσε η αγορά τον περασμένο χειμώνα, αφήνοντάς τους εκτεθειμένους σε υψηλά καλλιεργητικά έξοδα χωρίς οικονομικό αντίκρισμα.

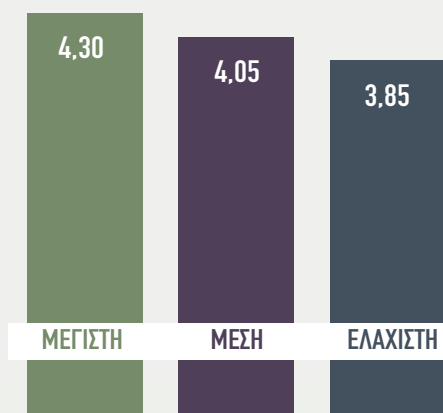
Προς το παρόν, το μόνο που ανησυχεί είναι ο πληθυσμός του δάκου, ιδίως στην Κρήτη και το άνοιγμα που αφήνει στο γλοιοσπόριο. Αν και η χρονιά είναι όψιμη, δεν αποκλείεται αρκετοί παραγωγοί να επισπεύσουν τη συγκομιδή, ιδίως στη Λακωνία, προκειμένου να αποφευχθεί συμφόρηση στα ελαιοτριβεία αλλά και για να προλάβουν τις καλές τιμές στην αρχή της περιόδου.



# ΓΡΑΦΟΥΝ ΗΔΗ 4,50 ΕΥΡΩ ΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΙΣΠΑΝΙΑΣ

Ήδη στη χώρα της Ιβηρικής έχει σπάσει η αντίσταση των 4,0 ευρώ

## ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Τιμή-στόχο τα 4,50 ευρώ το κιλό έχουν ορίσει οι μεγάλοι συνεταιρισμοί της Ισπανίας για τη νέα ελαιοκομική περίοδο, σε μια φιλοδοξία που έρχεται να συναντήσει την άνω πλευρά του εύρους τιμών που δίνουν για φέτος πιο συντηρητικές εκτιμήσεις. Ήδη η ισπανική αγορά έχει πατήσει τα 4 ευρώ το κιλό ως μέση για τα αποθέματα των ξητρα παρθένων ελαιολάδων της περιόδου 2021/22, ενώ μέσα σε λίγες ημέρες, ενισχύθηκαν κατά 35 λεπτά τα συμβόλαια για τα πρώτα ελαιοάδα της νέας ελαιοκομικής περιόδου που θα ρίξει στην αγορά η Πορτογαλία τον προσεχή Νοέμβριο, σε μια εξέλιξη που διαμορφώνει την τιμή εκκίνησης πάνω από τα 4,15 ευρώ το κιλό στα συμβατικά ξητρα παρθένα.

Οι εκτιμήσεις συντελεστών της ισπανικής αγοράς, οι οποίοι προεξοφλούν πως η αγορά για τα συμβατικά ξητρα παρθένα ελαιοάδα της ιβηρικής, δύσκολα θα υποχωρήσει από τη ζώνη των 4 ευρώ το κιλό, εξαιτίας της ξηρασίας. Σε συνδυασμό με τα μοντέλα της Κομισιόν που εκτιμούν διατήρηση των συνθηκών ξηρασίας στη δυτική Μεσόγειο μέχρι και το Νοέμβριο, ο Rafael Sanchez de Puerta, πρόεδρος της ένωσης συνεταιρισμών ελαιολάδου Cooperativas Agro-alimentarias, δεν αποκλείει η ισπανική παραγωγή να βρεθεί κάτω από τους 1 εκατ. τόνους έναντι των 1,5 εκατ. πέρυσι.



Ισπανία

1,49

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2021/22  
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

950.000

ΝΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
2021/22  
(ΤΟΝΟΙ)

SEVILLA  
4,15  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CATALUÑA  
3,60  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CÓRDOBA  
4,10  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

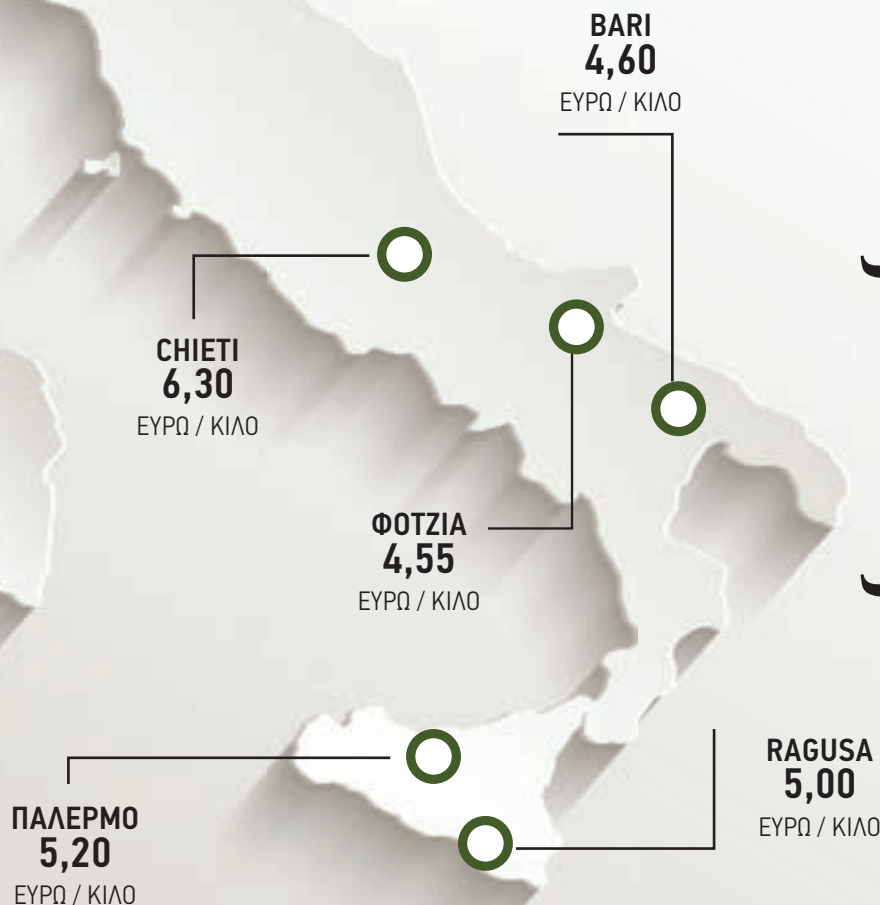
JAÉN  
3,90  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



## ΑΓΟΡΑ



Ιταλία



**315.000**

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
2021  
(ΤΟΝΟΙ)

**230.000**

ΝΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
(ΤΟΝΟΙ)

## ΕΠΟΧΗ ΚΥΝΗΓΙΟΥ ΚΗΡΥΣΣΕΙ Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Αποθέματα υπάρχουν υποστηρίζουν οι ανακοινώσεις του κλάδου στην Ιταλία, ωστόσο τα δημοσιεύματα θέλουν τη βιομηχανία να έχει κηρύξει εποχή κυνηγιού για καλά έξτρα παρθένα

Δεν είναι μόνο οι εκτιμήσεις για χαμηλή σοδειά σε Ιταλία και Ισπανία, αυτό που φαίνεται να έχει αναστατώσει τον κλάδο ελαιολάδου στη γειτονική Ιταλία. Το μείγμα καθίσταται πλέον πιο εκρηκτικό και εξαιτίας της ενεργειακής κρίσης, με τα ελαιοτριβεία να έχουν ήδη ξεκαθαρίσει πως θα περάσουν μια αύξηση της τάξης του 30% στα κοστολόγια τους προκειμένου να καλύψουν τα λειτουργικά τους έξοδα. Αυτή η «τέλεια καταιγίδα» που περιγράφουν δημοσιεύματα στον ιταλικό Τύπο θέλει μια παραγωγή που μετά βίας θα αγγίξει τους 230.000 τόνους, αρκεί να ελαιοποιηθεί το σύνολο των ποσοτήτων καρπού που είναι σε θέση να δώσει φέτος ο ελαιώνας της χώρας.

Παρά την σπάνια συγκυρία μικρής προσφοράς, η γραμμή των συσκευ-

αστηρίων, θέλει να συγκρατήσει στην περιοχή των 4,30 ευρώ το κιλό τη μέση τιμή της πρώτης ύλης για τη νέα εμπορική περίοδο, κάτι που σημαίνει ότι ακόμα και αν υπάρξει μια εκκίνηση από αρκετά υψηλότερες τιμές, σύντομα, αξιοποιώντας το φαινόμενο «harvest pressure» (πίεση της συγκομιδής) σύμφωνα με την ορολογία των χρηματιστηρίων εμπορευμάτων στις ΗΠΑ, θα επιχειρήσουν μια συγκράτηση των τιμών. Με άλλα λόγια, δεν αποκλείεται η κοινή γραμμή των συσκευαστηρίων σε Ισπανία και Ιταλία να δοκιμάσουν να αλλοιώσουν τις προοπτικές που διαφαίνονται στην ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου, αν και οι οργανώσεις παραγωγών (Coldiretti) ήδη έχουν ξεκαθαρίσει ότι στη φετινή σοδειά δεν ενδείκνυται για εκπτώσεις.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

# ΜΕ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟ ΤΟΝΑΖ Η ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΣΕΖΟΝ

Η κατανάλωση ελαιολάδου στην ΕΕ φαίνεται ότι συνεχίζει να αυξάνεται

Οι ελλείψεις για τη νέα περίοδο θεωρούνται δεδομένες στα περισσότερα εμπορικά κέντρα της Ευρώπης, κάτι που φέρνει σε ιδιαίτερα πλεονεκτική θέση την ελληνική παραγωγή. Ο Κάλ Χόλαντ, αναλυτής της Mintec, εταιρείας αναλύσεων αγοράς, είναι πεπεισμένος πως η αγορά θα κινηθεί σε ένα εύρος με χαμηλά τα 3,80 ευρώ το κιλό για όσο τα ελαιοτριβεία της Ισπανίας θα βρίσκονται στο πικ της παραγωγής και θα μπορούσε να υπερβεί τα 4,25 ευρώ για τις πρώτες ποσότητες και καθώς τα αποθέματα θα περιορίζονται. Οι ευρωπαϊκές παραγωγές αναμένονται κάτω των 100.000 τόνων στην Πορτογαλία (άνω του 50% μείωση), κάτω των 1 εκατ. τόνων στην Ισπανία και κάτω των 240.000 τόνων στην Ιταλία. Από την άλλη, η Ελλάδα αναμένει μια αξιόλογη αύξηση της παραγωγής. Καταλύτης πάντως για τη βιωσιμότητα του κλάδου εν γένει θα είναι και η συντήρηση της κατανάλωσης στα επίπεδα των τελευταίων ετών.



2,300

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

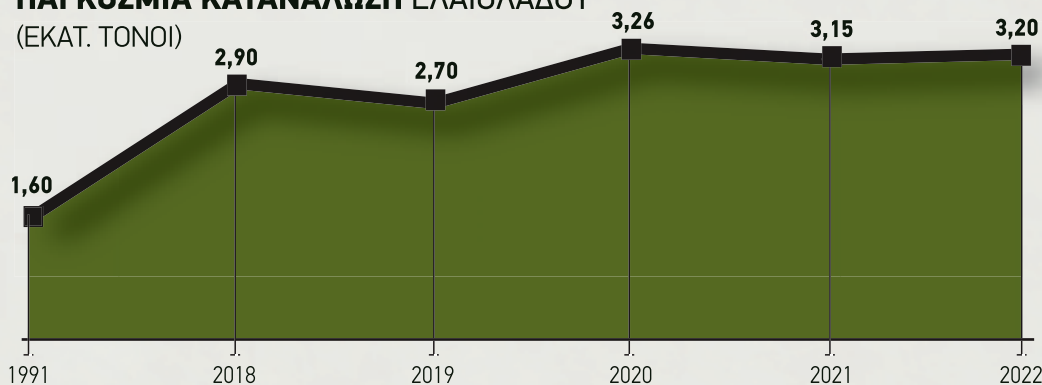
1,125

ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΧΩΡΕΣ

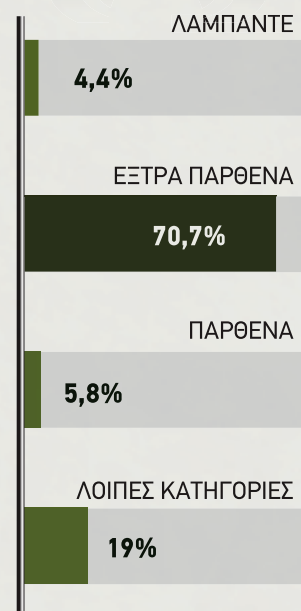
3,378

ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ

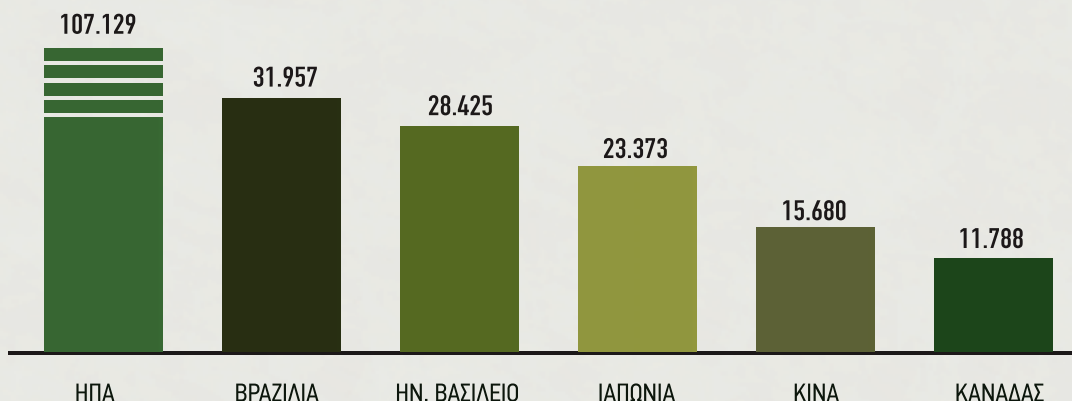
## ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



## ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΕ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ



## ΒΑΣΙΚΟΙ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ (ΤΟΝΟΙ)





# ΧΩΡΙΣ ΣΤΟΚ ΣΤΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΤΕΣ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟ Η ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Λογική τιμή εκκίνησης τα 1,50-1,60 ευρώ λένε οι καλλιεργητές πράσινης ελιάς

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

**Χ**ωρίς αποτέλεσμα ολοκληρώθηκε η συνάντηση μεταξύ παραγωγών και μεταποιητών επιτραπέζιας πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, διατηρώντας το κλίμα αβεβαιότητας που επικρατεί για τις φετινές τιμές στο προϊόν κι επιδεινώνεται από τη μεγάλη έλλειψη εργατικών χεριών, σε μια χρονιά όπου η παραγωγή είναι βέβαιο πως θα ξεπεράσει τους 100.000 τόνους. Οι παραγωγοί επέμειναν πως το «κατώφλι» πρέπει να είναι η περσινή τιμή, των 1,50-1,60 ευρώ το κιλό για την πρώτη ποιοτική κατηγορία των 110 τεμαχίων, για να ισοφαρίσουν την εκτίναξη του κόστους, ενώ οι μεταποιητές αρνήθηκαν να τοποθετηθούν πριν διαμορφώσουν μια εικόνα για το τονάζ και τον τεμαχισμό της φετινής παραγωγής, αλλά και για τη ζήτηση. Πράγμα που σημαίνει πως στο ευνοϊκό σενάριο ότι οι πρώτοι τιμοκατάλογοι από τη μεταποίηση δεν θα πρέπει να αναμένονται πριν παρέλθει μια εβδομάδα από την έναρξη της συγκομιδής της ελιάς, δηλαδή μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Το ραντεβού είχε κλειστεί για την Κυριακή 11 Σεπτεμβρίου, έπειτα από πρωτοβουλία ελαιοκομικών συλλόγων του νομού, με επικεφαλής την τοπική οργάνωση της Ορμύλιας, όπου και πραγματοποιήθηκε η μάζωξη. Από αυτή, ωστόσο, απείχαν όλοι οι μεγάλοι «παίκτες» που καθορίζουν το πώς θα εξελιχθεί η αγορά -γεγονός που προκάλεσε δυσαρέσκεια στις τάξεις των αγροτικών

συλλόγων- πλην της ΔΕΑΣ, η οποία πλαισιώθηκε από άλλους 5-6 μικρότερους μεταποιητές. Στο τραπέζι της -φιλολογικής, όπως εξελίχθηκε- συζήτησης τα μέλη της αντιπροσωπείας των οργανώσεων παραγωγών «κατέβασαν» πρόταση της γενικής συνέλευσής τους, που είχε πραγματοποιηθεί το βράδυ της Τετάρτης 7 Σεπτεμβρίου, στην Ορμύλια, για τιμή που θα κινείται στα περίπου 1,60 ευρώ το κιλό, όπως πληρώθηκε και πέρυσι. Το βασικό επιχείρημα των αγροτών για την υποστήριξη του αιτήματός τους είναι πως φέτος το κόστος παραγωγής έχει εκτροχιαστεί. Όπως επιτόθηκε από τα 600 ευρώ το στρέμμα που ήταν πέρυσι, έχει υπερβεί τα 800 ευρώ, ενώ και τα έξοδα για τα συλλεκτικά φέτος αναμένεται να είναι αυξημένα.

«Επικαλούνται, επίσης, την ενεργειακή κρίση, λέγοντας πως πυροδοτεί αβεβαιότητα στις αγορές και θα είναι μεγάλο ρίσκο να δώσουν υψηλές τιμές, γιατί δεν γνωρίζουν πώς θα εξελιχθεί η ζήτηση. Το έχουν κάνει και στο παρελθόν και μας πήραν τις ελιές με 1,0 ευρώ το κιλό», αναφέρει ο ο πρόεδρος του ΑΕΣ Καλυβών, Θανάσης Χαλάτης, ο οποίος σημειώνει πως «αν δεν υπήρχε ζήτηση δεν θα δημιουργούσαν νέες υποδομές για αύξηση της χωρητικότητας των δεξαμενών τους, για να υποδεχθούν το υψηλότερο φετινό τονάζ. Άλλωστε στις αποθήκες τους δεν υπάρχει ίχνος αποθεμάτων, καθώς πέρσι η παραγωγή ήταν μικρή».

## ΓΙΑ ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΝΟΥΝ ΛΟΓΟ ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Το ραντεβού είχε κλειστεί για την Κυριακή 11 Σεπτεμβρίου, έπειτα από πρωτοβουλία ελαιοκομικών συλλόγων του νομού, με επικεφαλής την τοπική οργάνωση της Ορμύλιας, όπου και πραγματοποιήθηκε η μάζωξη. Από αυτή, ωστόσο, απείχαν όλοι οι μεγάλοι «παίκτες» που καθορίζουν το πώς θα εξελιχθεί η αγορά -γεγονός που προκάλεσε δυσαρέσκεια στις τάξεις των αγροτικών

### ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΑΓΟΡΑ ΕΛΙΑΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ 2022



# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΣΤΙΣ 26 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ



# ΝΕΟ ΟΠΛΟ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΔΑΚΟΥ

Το 2022 αποτέλεσε για όλους εμάς στην FMC μια χρονιά ορόσημο, καθώς το Υπ.Α.Α&Τ ενέκρινε το εντομοκτόνο Exirel® Bait για χρήση με δολωματικούς ψεκασμούς εναντίον του δάκου της ελιάς. Το Exirel® Bait περιέχει τη νεοφανή δραστική ουσία cyazotpyr® (cyantraniliprole), που αποτελεί τη μοναδική εγκεκριμένη δραστική ουσία εναντίον του δάκου της ελιάς, η οποία δρα στο μυϊκό σύστημα του εντόμου.

Το cyazotpyr® προσδέεται ισχυρά στους υποδοχείς ρυανοδίνης που βρίσκονται στα μυϊκά ινίδια των μυών των εντόμων και προκαλεί την ανεξέλεγκτη εξάντληση των αποθεμάτων ασβεστίου (Ca<sup>++</sup>). Τα διαδοχικά συμπτώματα που προκαλεί είναι η άμεση διακοπή της διατροφής του εντόμου, ο γενικός λήθαργος, η παράλυση, μεταχρωματισμοί και εν τέλει η θανάτωσή του.

Παράλληλα, η ελιά αποτελεί τη μεγαλύτερη σε έκταση καλλιέργεια της Ελλάδας με το νούμερο 1 εξαγωγίμο προϊόν της χώρας μας. Αντίκει στους βασικούς πυλώνες της Ελληνικής οικονομίας, και αποτελεί τη βασική πηγή εισοδήματος για σημαντικό μέρος των Ελλήνων παραγωγών προσφέροντας ευκαιρίες απασχόλησης σε χιλιάδες συμπολίτες μας. Όπως είναι γνωστό, ο δάκος αποτελεί τον σημαντικότερο εντομολογικό εχθρό της ελιάς. Εμφανίζεται κάθε χρόνο, σε όλες τις περιοχές, σε όλες τις ποικιλίες και οι απώλειες που μπορεί να προκαλέσει στην παραγωγή ενδέχεται να φτάσουν και το 80%. Περισσότερο προσβάλλονται επιτραπέζιες ποικιλίες που αρδεύονται καλά και ακολουθούν οι ελαιοποιήσιμες και οι ξηρικές. Εκτός από τις σημαντικές απώλειες που προκαλούνται από την πρόωρη καρπόπτωση και την αλλοίωση της ποιότητας των συγκομιζόμενων καρπών, λόγω του ότι το έντομο τρέφεται από τη σάρκα του καρπού, υποβαθμίζεται και η ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου γιατί αυξάνεται η οξύτητά του και αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Τέλος είναι συχνό φαινόμενο οι σπές εισόδου του δάκου στους καρπούς να αποτελούν και διόδους εισόδου μυκήτων, με αποτέλεσμα εκδήλωση δευτερογενών μολύνσεων (π.χ. από γλοιοσπόριο) που υποβαθμίζουν ακόμα παραπάνω ποιοτικά και ποσοτικά την παραγωγή.

Για τον επιτυχή έλεγχό του, υπό φυσιολογικές συνθήκες απαιτού-



νται 4-6 εφαρμογές εντομοκτόνων σε ετήσια βάση, συνδυάζοντας ψεκασμούς καλύψεως και δολωματικούς (είτε με το πρόγραμμα κρατικής δακοκτονίας, είτε με ιδιωτική πρωτοβουλία). Πιθανή αποτυχία στην καταπολέμησή του οδηγεί με μαθηματική ακρίβεια σε τρομερές απώλειες τόσο σε ποσότητα, όσο και σε ποιότητα παραγωγής δημιουργώντας ένα πολύ μεγάλο πλήγμα στο εισόδημα και την ψυχολογία των ελαιοπαραγωγών.

## Ανθεκτικοί πηθυσμοί δάκου

Τα τελευταία χρόνια η καλλιέργεια της ελιάς σε επίπεδο διαθέσιμων εντομοκτόνων βίωσε μια περίοδο με αλληπάλληλες αποσύρεις δραστικών ουσιών (π.χ. dimethoate, phosmet, beta cyfluthrin κ.λπ.), ενώ την ίδια ώρα, όπως καταγράφεται με λεπτομέρεια και στην ιστοσελίδα galanthos.gr, σε αρκετές περιοχές της χώρας,

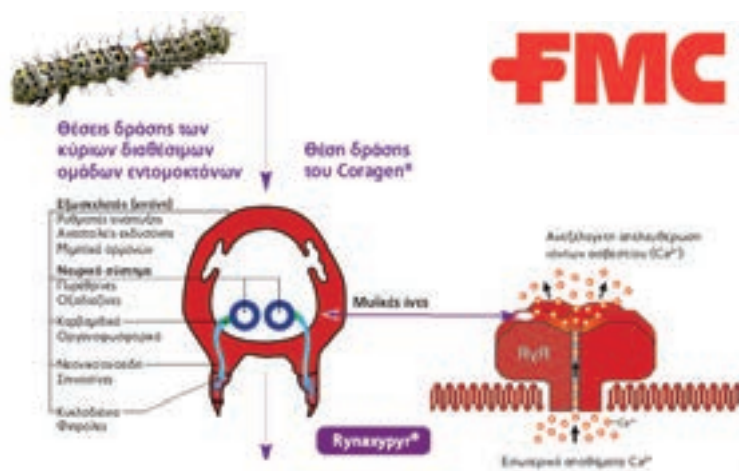
έχουν καταγραφεί και ανθεκτικοί πληθυσμοί δάκου σε εντομοκτόνα άλλων ομάδων όπως είναι για παράδειγμα οι πυρεθρίνες.

Αυτήν ακριβώς τη χρονική στιγμή, η έγκριση του εντομοκτόνου Exirel® Bait δίνει τη δυνατότητα ένταξης ενός νέου «όπλου» στη φαρέτρα όλων των εμπλεκόμενων με την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς. Αντίκει σε μια νέα χημική ομάδα δράσης, η οποία ποτέ δεν έχει χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν εναντίον του δάκου, εμφανίζει υψηλή αποτελεσματικότητα και διαθέτει σύγχρονο περιβαλλοντικό και τοξικολογικό προφίλ για τον χρήστη και τα ωφέλιμα αρπακτικά.

Με βάση την έγκρισή του, η προτεινόμενη δόση είναι 7,5 κ.εκ./στρέμμα σε συνδυασμό με το προσελκυστικό ENTOMELA (60 γρ./στρμ.). Επιτρέπονται έως 3 εφαρμογές ανά καλλιεργητική περίοδο με ελάχιστο μεσοδιάστημα τις 7 ημέρες. Το διάστημα της τελευταίας επέμβασης πριν τη συγκομιδή έχει καθοριστεί στις 7 ημέρες. Για την ορθή διαχείριση ανθεκτικότητας, συστήνεται το Exirel® Bait, να χρησιμοποιείται σε εναλλαγή με εντομοκτόνα άλλων ομάδων με διαφορετικό τρόπο δράσης.

Το Exirel® Bait αποτελεί την πλέον σύγχρονη πρόταση της FMC για την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς μέσω δολωματικών ψεκασμών. Συνδυάζοντας μοναδικά χαρακτηριστικά όπως νέο τρόπο δράσης (IRAC Group 28), υψηλή αποτελεσματικότητα και μεγάλη εκλεκτικότητα στα ωφέλιμα, αναμένουμε να αποτελέσει ένα σημαντικό εργαλείο, αναπόσπαστο κομμάτι κάθε προγράμματος καταπολέμησης του δάκου μέσω δολωματικών ψεκασμών.

Κλείνοντας είναι σημαντικό να προσθέσουμε πως στο φάκελο που έχει κατατεθεί για το προϊόν σε ζωνικό επίπεδο συμπεριλαμβάνονται και οι ψεκασμοί καλύψεως ενάντια στο δάκο της ελιάς.





Δεδομένης της κρίσιμης κατάστασης στην οποία έχει περιέλθει η ελιά σε ό,τι αφορά στην καταπολέμηση του δάκου, αποτελεί δέσμευση για εμάς πως θα καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια, ώστε αυτή η επέκταση χρήσης να γίνει πραγματικότητα το συντομότερο δυνατόν.

### Κατά παρέκκλιση άδεια έως 30 Νοεμβρίου

Ύστερα από σχετική αίτηση του ΑΟΕΣΤ Τυμπακίου, η εταιρεία μας προσκομίζοντας μέρος των διαθέσιμων στοιχείων του φακέλου του προϊόντος, βοήθησε και στη χορήγηση της κατά παρέκκλιση άδειας διάθεσης στην αγορά για το Exirel® Bait για την αντιμετώπιση του δάκου της ελιάς με ψεκασμούς φυλλώματος, εντός των Περιφερειακών Ενοτήτων Φθιώτιδας, Λασιθίου, Ηρακλείου, Χανίων, Αργολίδας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Βοιωτίας, Κορινθίας, Λακωνίας, Λαρίσης, Χαλκιδικής, Ροδόπης Καβάλας και Αιτωλοακαρνανίας. Η χρήση του με ψεκασμούς φυλλώματος επιτρέπεται για την περίοδο από 05/08/2022-εως 30/11/2022.

Η δόση εφαρμογής του Exirel® Bait με ψεκασμούς καλύψεως είναι 50-75 κ.εκ σκευάσματος ανά 100 λίτρα νερό, με όγκο ψεκαστικού υγρού 70-120 λίτρα/στρέμμα. Οι εφαρμογές αρχίζουν από την περίοδο που ο ελαιόκαρπος έχει μέγεθος ίσο με το 20% του τελικού του μεγέθους, μέχρι την πλήρη ωρίμανση. (BBCH 72-89). Επιτρέπονται μέχρι δύο (2) εφαρμογές με 10-14 μέρες μεσοδιάστημα. Ο μέγιστος αριθμός εφαρμογών του σκευάσματος ανά καλλιεργητική περίοδο και με τους δύο τρόπους εφαρμογής (δολωματικοί ψεκασμοί και ψεκασμοί κάλυψης) έχει καθοριστεί στους τρεις (3). Το εντομοκτόνο Exirel® Bait της FMC αποτελεί μια λύση που ήρθε για να εδραιωθεί στην προσπάθεια του Έλληνα ελαιοπαραγωγού να καταπολεμήσει αποτελεσματικά τον δάκο και να οδηγηθεί σε μια συγκομιδή ανταγωνιστική και με υψηλή εμπορική αξία.

**Κώστας Αναγνώστου**  
Τμήμα Marketing FMC

## Το Romeo αποτρέπει τη μόλυνση των φυτών από τις ασθένειες

Ένα πολύ σημαντικό προϊόν για τη φυτοπροστασία είναι το ROMEO, που εισάγει



μια νέα δυνατότητα στην αντιμετώπιση των ασθενειών, αποτρέποντας τη μόλυνση των φυτών από τις ασθένειες. Αποτελεί, σύμφωνα με το δημιουργό του, τον πρώτο ενεργοποιητή διασυστηματικής αμυνας των μηχανισμών των φυτών με ζύμες.

Το ROMEO περιέχει τη δραστική ουσία CEREVISANE, η οποία παράγεται από τα κυτταρικά τοιχώματα του *Saccharomyces cerevisiae* στέλεχος LAS 117 με μια ειδική τεχνολογία αφυδάτωσης.

Κύρια συστατικά της δραστικής είναι χιτίνη, μαννάνες, γλυκάνες και συγγενή πολυμερή (σάκχαρα και πρωτεΐνες). Ανακαλύφθηκε στα ερευνητικά εργαστήρια της εταιρείας Lesaffre R & D και είναι κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας.

Οι μελέτες που πραγματοποιήθηκαν σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο του Μπάρνι έδειξαν ότι το Romeo μπορεί να διεγείρει πολλούς από τους μηχανισμούς που διέπουν τη διασυστηματική αντοχή. Αποτέλεσμα της ανάπτυξης της διασυστηματικής αντοχής από το ROMEO είναι η ενεργοποίηση και η παραγωγή μεγάλης ποικιλίας ουσιών όπως φυσικών μυκητοκτόνων (φυτοαλεξίνες και PR πρωτεΐνες), δομικών στοιχείων (όπως η λιγνίνη, σουμπερίνη, καλλόζη) και η συσσώρευση ενεργών μορφών οξυγόνου. Έτσι το ROMEO ασκεί πίεση και αντιμετωπίζει τα παθογόνα σε πολλά επίπεδα υποστηρίζοντας την πιο σύγχρονη στρατηγική αυξημένης αντοχής.

Αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό καθιστά το ROMEO ένα σκευάσμα με πολύ μεγάλη ευελιξία, ικανή να στηρίξει αμυντικές στρατηγικές μεγάλου εύρους παθογόνων. Η εφαρμογή του ROMEO επιτρέπει στο φυτό να έχει το χρόνο να αυξήσει την αμυντική του

ετοιμότητα και να είναι δραστικό κατά των μυκήτων, δημιουργώντας ένα πολύ εχθρικό περιβάλλον

για την εγκατάσταση και πολλαπλασιασμό του παθογόνου (υψηλή αμυντική ικανότητα).

### «Βοηθήστε τις ελιές σας να αντισταθούν στο γλοιοσπόριο»

- Στοχεύουμε στα στάδια που είναι ευαίσθητος ο καρπός της ελιάς (αλλαγή χρώματος - ωρίμανση ή τραυματική ωρίμανση καρπού).
- Προσβολή που μπορεί να προέλθει τόσο από άμεσες όσο και από λανθάνουσες εστίες μόλυνσης. Η δράση του ROMEO σε αυτήν την κρίσιμη φάση παίζει θεμελιώδη ρόλο στη διαχείριση αυτού του παθογόνου. Αφού δια-

σφαλίζει διπλή προληπτική δράση κατά του παθογόνου που αναπτύσσεται ή επιχειρεί να διασπείρει και να εισέλθει τα κυτταρικά τοιχώματα του φυτού. Συνοψίζοντας τα οφέλη από την χρήση του ROMEO στην αντιμετώπιση του γλοιοσπορίου στην ελιά

- Ενεργοποιεί άμεσα πολλούς και διαφορετικούς

μηχανισμούς του φυτού.

- Η δράση που δεν επηρεάζεται από καιρικές συνθήκες.

- Με όριο πριν τη συγκομιδή την μια ημέρα, δεν αφήνει χημικά υπολείμματα σε καρπό και λάδι.

- Μπορεί να συνδυαστεί με προϊόντα χαλκού και λοιπών IPM μυκητοκτόνων στην καταπολέμηση των ασθενειών.

- Αποτελεί πολύτιμο εργαλείο διαχείρισης ανθεκτικότητας.

- Είναι ευκόλοχρηστο και οικονομικό.

- Πολύ καλή συνδυαστικότητα.

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την επίστα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα. Α.Α.Δ.Α.: 11112/ 01-04-2020 (Υπ.απόφ.τροπ. φάσματος δράσης: 4165/115541/ 04-05-2022)

**Παπαποστόλου Κώστας**  
Γεωπόνος / Διευθυντής Τεχνικής  
Υποστήριξης & Μάρκετινγκ



## Πρόληψη των ασθενειών της ελιάς με το KOCIDE 2000 35WG

Το φθινόπωρο αποτελεί τη σημαντικότερη εποχή όσον αφορά στην πρόληψη των ασθενειών της ελιάς. Η έναρξη

της περιόδου των βροχοπτώσεων, σε συνδυασμό με την αυξημένη σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας αλλά και την πτώση της θερμοκρασίας, δημιουργεί τις κατάλληλες συνθήκες για την απελευθέρωση μολυσμάτων από τους μύκητες που προκαλούν τις διάφορες ασθένειες της ελιάς.

Τα μολύσματα αυτά είναι τα σπόρια των μυκήτων που παράγονται είτε από την αγενή είτε από την εγγενή αναπαραγωγή τους. Η απελευθέρωσή τους οδηγεί σε μολύνσεις που δύνανται να υποβαθμίσουν ή ακόμα και να μηδενίσουν την παρούσα παραγωγή των δέντρων ενώ αποτελούν και τα μολύσματα που θα διαχειμάσουν και θα προκαλέσουν εκ νέου μολύνσεις την ερχόμενη άνοιξη, όταν οι συνθήκες είναι και πάλι ιδανικές.

Δύο από τις σημαντικότερες ασθένειες της ελιάς που πρέπει να προληφθούν την περίοδο αυτή είναι το Γλοιοσπόριο και το Κυκλοκόνιο. Το Γλοιοσπόριο, που προκαλείται από τους μύκητες του γένους *Colletotrichum* sp., ζημιώνει κυρίως τους καρπούς της φετινής καλλιεργητικής περιόδου ενώ το Κυκλοκόνιο, που προκαλείται από το μύκητα *Spilocaea oleagina*, προσβάλ-



λει περισσότερο τα φύλλα κατά την επόμενη άνοιξη και μπορεί να προκαλέσει σημαντική φυλλόπτωση.

Οι μήνες του Σεπτεμβρίου και του Οκτωβρίου, ανάλογα με την περιοχή, είναι οι κατάλληλοι μήνες για την εφαρμογή ψεκασμών με σκοπό την πρόληψη των μολύνσεων από τους μύκητες αυτούς. Η K&N Ευθυμιάδης Μ. ΑΒΕΕ, για τους ψεκασμούς αυτούς, προτείνει τη χρήση του χαλκούχου μυκητοκτόνου σκευάσματος KOCIDE 2000 35WG.

### Το KOCIDE 2000 35WG:

- Είναι ένα σκεύασμα υψηλής ποιότητας και αποτελεσματικότητας.
- Είναι εύκολο στη χρήση.
- Διαλύεται εύκολα στο βυτίο χωρίς προδιάλυση.
- Έχει πολύ εξαιρετική καλυπτικότητα.
- Είναι σταθερό κατά την αποθήκευση.

Η χρήση του KOCIDE 2000 35WG κρατάει τα δέντρα υγιή, προλαμβάνει τις μολύνσεις από τα σπόρια των μυκήτων και έτσι εξασφαλίζει υψηλή και ποιοτική παραγωγή τόσο την παρούσα καλλιεργητική περίοδο όσο και την επόμενη.

**Ανδρέας Γιαννόπουλος**  
Υπεύθυνος Ανάπτυξης Καλλιεργειών |  
Ελιά, Εσπεριδοειδή και Μηδική |  
K&N Ευθυμιάδης Μ. ΑΒΕΕ





# Επιλογή ήμερων ή εμβολιασμένων δενδρυλλίων ελιάς

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ Δ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΥ\*



**Η** επιλογή του τρόπου πολλαπλασιασμού των δενδρυλλίων ελιάς έχει να κάνει με την παραγωγικότητα των δένδρων αλλά και την επιβιώσή τους σε τυχόν καταστροφές όπως π.χ. οι πυρκαγιές στην Ηλεία, τη Β. Εύβοια κ.α. Ειδικά στις οριακές περιοχές ελαιοκαλλιέργειας τα ελαιόδεντρα που πρόκειται να φυτευτούν επιβάλλεται να είναι ήμερα διότι μόνο τότε μπορούν να επιβιώσουν, να αναγεννηθούν και σε 3 έως 4 χρόνια να είναι και πάλι σε παραγωγή. Σήμερα η πλέον σύγχρονη μέθοδος πολλαπλασιασμού ήμερων δένδρων ελιάς είναι με φυλλοφόρα μοσχεύματα στην υδρονέφωση. Τα πλεονεκτήματα είναι:

- Παρουσιάζουν τη μεγαλύτερη δυνατή ομοιομορφία όσο αφορά την ανάπτυξη και την παραγωγή.
- Αναπτύσσονται ταχύτερα από τα εμβολιασμένα.
- Εισέρχονται νωρίτερα σε καρποφορία.
- Κινδυνεύουν λιγότερο από ολοσχερή καταστροφική λόγω πυρκαγιάς, παγετού κ.λπ.
- Είναι κατάλληλα για πυκνά ή υπέρπυκνα γραμμικά σχήματα καλλιέργειας εντατικής μορφής που απαιτούν συχνά κλαδέματα.
- Μπορούν να παραχθούν δενδρύλλια σε πολύ μικρά μεγέθη ικανά να μεταφερθούν μαζικά με χαμηλό κόστος. Επιπλέον:

- Έχουν μικρότερο κόστος παραγωγής και κατ' επέκταση μικρότερο κόστος αγοράς.
- Υπάρχει η δυνατότητα παραγωγής μεγάλων αριθμών ομοιομορφών και ομοιογενών δενδρυλλίων.
- Έχουν μικρότερο κόστος συντήρησης στον αγρό από τα εμβολιασμένα, γιατί δεν χρειάζονται να τους αφαιρούνται οι αγριελιές που συνήθως αναπτύσσονται στα εμβολιασμένα ελαιόδεντρα.
- Στερούνται των κάθε είδους επιδράσεων των υποκειμένων που συχνά επηρεάζουν αρνητικά τα αγρονομικά χαρακτηριστικά των καλλιεργούμενων ποικιλιών.
- Καθιστούν πιο εύκολη την ενδοποικιλιακή επιλογή παραγωγικότερων, ανθεκτικότερων, πρωιμότερων κ.λπ. κλώνων.

Αντίθετα μάλιστα με όσα υποστηρίζουν οι υπέρμαχοι των εμβολιασμένων δενδρυλλίων ελιάς έχει αποδειχθεί στην πράξη ότι οι ήμερες ελιές από υδρονέφωση:

- Αναπτύσσονται εξίσου καλά, αν όχι καλύτερα από τις εμβολιασμένες, επιζούν για αιώνες και παραμένουν ισχυρά, παραγωγικά και ακμαία δένδρα.
- Δεν παρουσιάζουν ιδιαίτερη ευπάθεια ή ευαισθησία, σε σύγκριση με αντίστοιχες εμβολιασμένες σε εχθρούς και ασθένειες.
- Δεν παρουσιάζουν καμία ιδιαίτερη ευπάθεια ή ευ-

αισθησία σε σύγκριση με αντίστοιχες εμβολιασμένες στο ψύχος ή στις υψηλές θερμοκρασίες. Τις περισσότερες φορές μάλιστα είναι πιο ανθεκτικές στο ψύχος.

- Καρπίζουν νωρίτερα από τις εμβολιασμένες και συχνά δίνουν καρπό από το δεύτερο έτος.

Όσο αφορά τη μορφή και την ευρωστία του ριζικού συστήματος των ήμερων δένδρων από υδρονέφωση σε σύγκριση με τα εμβολιασμένα, δεν διαφέρουν διότι:

- Η μορφή και ο τρόπος ανάπτυξης του ριζικού συστήματος της ελιάς επηρεάζεται από τη φύση του εδάφους και όχι από τη μέθοδο πολλαπλασιασμού.
- Το ριζικό σύστημα της ελιάς σε πλήρη ανάπτυξη διαμορφώνεται κατά τον ίδιο τρόπο, ανεξάρτητα από την τεχνική παραγωγής των δενδρυλλίων.

- Η ελιά δεν αναπτύσσει κάθετο ριζικό σύστημα, όπως άλλα καρποφόρα, αλλά επιφανειακό, το οποίο φτάνει συνήθως μέχρι τα 80 έως 100 εκ. βάθος.

Θα πρέπει επίσης να τονιστεί ότι σήμερα υπάρχει πολύ μεγάλη εμπειρία, καθώς ο πολλαπλασιασμός της ελιάς με ήμερα τμήματα εφαρμόζεται από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι τις ημέρες μας όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε πάρα πολλές περιοχές του κόσμου (Ευρώπη, Β. Αφρική, Μέση Ανατολή, Αμερική, Αυστραλία).

Ως μειονεκτήματα της μεθόδου πολλαπλασιασμού της ελιάς με φυλλοφόρα μοσχεύματα στην υδρονέφωση μπορούν να θεωρηθούν :

- Το υψηλό κόστος των εγκαταστάσεων παραγωγής (θερμοκήπια, θερμάνσεις, υδρονεφώσεις κτλ.).
- Το υψηλό επίπεδο τεχνογνωσίας που απαιτείται να έχουν οι φυτωριούχοι.
- Η μεγάλη ταχύτητα ανάπτυξης των δενδρυλλίων στον αγρό, διότι κάτω από πολύ συγκεκριμένες συνθήκες και προϋποθέσεις, όπως είναι π.χ. το επιφανειακό ρηχό φύτεμα σε συνδυασμό με βροχή και ισχυρούς ανέμους, τα καθιστά ευάλωτα στο πλάγιασμα.
- Η δυνατότητα παραγωγής πολύ μικρών και φθηνών δενδρυλλίων τα οποία χρειάζονται αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες.

\*Γεωπόνου -  
Φυτωριούχου -  
Ερευνητή





ΣΥΝΤΑΓΗ, ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ FOOD STYLING - ΦΩΤΟΓΡΑΦΗΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΟΒΑΡΑΣ (CHEF DE CUISINE, SALONICA RESTAURANT - ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ PALACE)  
INSTAGRAM: @TSOVARASDIMITRIS



ΠΟΙΚΙΛΙΑ  
ΜΑΚΡΗΣ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ  
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ	<b>5,0 - 5,5</b>
ΠΙΚΡΟ	<b>3,5 - 4,0</b>
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ	<b>3,5 - 4,0</b>

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ



ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ



ΜΗΛΟ



ΠΡΑΣΙΝΟ  
ΑΜΥΓΔΑΛΟ



ΤΡΟΠΙΚΑ  
ΦΡΟΥΤΑ



ΧΑΜΟΜΗΛΙ

# Ελιά Μάκρης

## Το αστέρι του Βορρά

**Κομψά αρώματα καλοκαιρινών λουλουδιών και καθαρή μεταξένια γεύση χαρακτηρίζουν τα ελαιόλαδα της ποικιλίας «Ελιάς Μάκρης», που καλλιεργείται στον βορειότερο ελαιώνα της Ελλάδας, στην Αλεξανδρούπολη**

**Η** καλλιέργεια της ποικιλίας «Ελιά Μάκρης» εντοπίζεται στην περιοχή του Δήμου Αλεξανδρούπολης του Νομού Έβρου. Σε αυτή την περιοχή, που αποτελεί το βορειότερο σημείο της Ελλάδας και ένα από τα βορειότερα σημεία της Ευρωπαϊκής ηπείρου όπου καλλιεργείται η ελιά, καλλιεργούνται περίπου 360.000 ελαιόδεντρα της γηγενούς ποικιλίας. Φέρει καρπούς μεσαίου μεγέθους, ολοστρόγγυλους, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο για παραγωγή ελαιόλαδου, όσο και για παραγωγή επιτραπέζιων-βρώσιμων ελιών (διπλής χρήσης). Η ποικιλία Μαρώνας θεωρείται «αδερφάκι» της Ελιάς Μάκρης.

### Καθαρή, μεταξένια γεύση

Τα υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας «Μάκρης» αναδύουν κομψά αρώματα καλοκαιρινών λουλουδιών και διακρίνονται για την καθαρή, μεταξένια γεύση τους.

Παρουσιάζουν πλούσια φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 5,0 - 5,5 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από

ντελικάτη πικρή γεύση (3,5 - 4,0) και πικάντικη αίσθηση μέτριας έντασης (4,0 - 4,5). Εντυπωσιάζουν με την καλή ισορροπία των γευστικών τους χαρακτηριστικών.

### Πράσινα και πιο ώριμα αρώματα

Οι νότες που διακρίνονται αντιστοιχούν τόσο σε πράσινα αρώματα: λουλούδια, μήλο, πράσινο αμύγδαλο, όσο και σε πιο ώριμα: τροπικά φρούτα και χαμομήλι.

### Γευστικά παντρέματα

Η πηγή αναφοράς μας για τα γευστικά παντρέματα κάθε ποικιλίας είναι το βιβλίο «Manual de cata y maridaje del aceite de oliva» των Marino Uceda, M Paz Aguilera, Isabel Mazzucchelli, που λογίζεται ως το πιο εξειδικευμένο βιβλίο για το pairing του ελαιολάδου. Η μεθοδολογία του αναφέρεται στις εντάσεις του φρουτώδους, πικρού και πικάντικου και σύμφωνα με αυτή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε έξι κατηγορίες. Προσαρμόζοντας τις γευστικές εντάσεις στις ελληνικές ποικιλίες το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας Μάκρης κατατάσσεται στην κατηγορία: Πολύπλοκο Γλυκό Φρουτώδες.

### ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ



ΦΡΕΣΚΑ  
ΖΥΜΑΡΙΚΑ



ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ  
ΣΟΥΠΕΣ



ΨΗΤΑ  
ΚΟΚΚΙΝΑ  
ΚΡΕΑΤΑ



ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ  
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



ΓΕΜΙΣΤΕΣ  
ΝΤΟΜΑΤΕΣ



ΣΑΛΑΤΕΣ  
ΜΕ ΦΑΚΕΣ





Κωνσταντίνος Τσορώνης

*Συνιδρυτές της  
συμβουλευτικής ομάδας  
Oliverse, μοιτοποιημένοι  
γεωοιγνώστες ελαιολάδου  
και κριτές σε διεθνείς  
διαγωνισμούς ποιότητας.*



*Με την ομάδα τους, την  
τελευταία γενιά έχουν  
διοργανώσει δεκάδες  
σεμινάρια γεωοιγνώστας  
ελαιολάδου σε όλη την  
Ελλάδα με εξειδίκευση στις  
τεχνικές του food pairing  
του ελαιολάδου.*

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος  
(a.k.a. Γαστροναύτης)

## Konos Olive Hill

**Η** οικογένεια Μιχελή δραστηριοποιείται στην καλλιέργεια και παραγωγή ελιάς στο λόφο Κώνο, λίγα χιλιόμετρα έξω από την Αλεξανδρούπολη προς Μάκρη, από το 1935. Δένδρα υπεραιώνια, καθώς και νεότερης ηλικίας αποτελούν τη βάση του ελαιώνα. Τα τελευταία 5 χρόνια τα εγγόνια Αδαμίδα έλαβαν τη σκυτάλη και καθετοποίησαν όλες τις ελαιοκομικές διεργασίες, σύγχρονο διφασικό ελαιοτριβείο, χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης, τυποποίησης, καθώς και υποδομές για ξεναγήσεις. Στόχος τους είναι η διάδοση της ποικιλίας Μάκρης σε όλο της το φάσμα. Η εταιρεία έχει αναπτύξει μια πλούσια σειρά από προϊόντα ελαιολάδου και φυσικής επιτραπέζιας ελιάς.



**«Εσπρεσάκι» γαρίδας** με φρέσκια τρούφα  
και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

### Υλικά:

- 1 κιλό γαρίδες •
- 2 μέτρια κρεμμύδια •
- 1 «κεφάλι» σκόρδο •
- 1 γλυκό τσίλι •
- Λίγο τζιντζερ •
- Λίγη φρέσκια τρούφα •
- 3 ώριμες ντομάτες •
- 1 αστεροειδή γλυκάνισο •
- 2 καρότα •
- 1 σφηνάκι κονιάκ •
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο •
- Konos Filoso •
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι •

### Εκτέλεση:

- Καθαρίζουμε τις γαρίδες και αφήνουμε μόνο την ψίχα.
- Τα κεφάλια και το κέλυφος τα αντίζουμε στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μαζί με τα ψιλοκομμένα λαχανικά μας.
- Αφού σβήσουμε με κονιάκ προσθέτουμε τις ντομάτες και βάζουμε ζωμό όσο να καλυφθούν τα κελύφη.
- Αφού πάρει βράση ξαφρίζουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 25 λεπτά.
- Σουρώνουμε το ζωμό μας, προσθέτουμε λίγη φρέσκια τρούφα και δοκιμάζουμε στην γεύση.
- Προσθέτουμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και σερβίρουμε.
- Στο τέλος, ψήνουμε τις γαρίδες στο γκριλ με λίγο αλάτι, πιπέρι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και τους προσθέτουμε λίγο ξύσμα λεμονιού.



## Ταλιατέλες με λαχανικά, προσούτο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

### Υλικά

- Φρέσκιες ταλιατέλες •
- 2 σκελίδες σκόρδο •
- 1 καρότο •
- 1 ποτηράκι λευκό κρασί •
- Φρέσκα λαχανικά για το ζωμό (κρεμμύδι, καρότο, κόκκινη πιπεριά, σέλινο, αλάτι και πιπέρι)
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Konos Nocturnal Harvest (νυχτερινής συγκομιδής)
- Λίγο προσούτο σε λεπτές φέτες (προαιρετικά) •
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι •

### Εκτέλεση:

- Σε ένα τηγανάκι σοτάρουμε δύο σκελίδες σκόρδο, ένα καρότο κομμένο μπρινουάζ.
- «Σβήνουμε» με το λευκό κρασί.
- Αφού εξατμιστεί το κρασί, προσθέτουμε ζωμό που έχουμε ετοιμάσει με τα φρέσκα λαχανικά.
- Όταν πάρει βράση, προσθέτουμε μία μερίδα ζυμαρικά.
- Μόλις είναι έτοιμο και έχει βράσει, «δένουμε» τη σάλτσα με λίγο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρουμε.

Καλή όρεξη





Ελαιοτριβείο Καραμπότσου

# Μαυρολιά, η έκφραση της premium Μεσσηνίας

Με όχημα τη νέα ετικέτα μονοποικιλιακού ελαιόλαδου FRESKO Organic EVOO από Μαυρολιά η εταιρεία Καραμπότσος Α.Ν. Γεώργιος κάνει ένα άνοιγμα σε premium προϊόντα προστιθέμενης αξίας

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

**Α**ν και έως πρόσφατα η Μαυρολιά της Μεσσηνίας αποτελούσε μια σχετικά άσημη ποικιλία, διαθέτει ωστόσο τα χαρακτηριστικά εκείνα που μπορούν να συνθέσουν ένα ιδιαίτερα δυνατό αφήγημα. Παρά το ότι παράγεται σε σημαντικές ποσότητες στη Μεσσηνία ήταν έως πρόσφατα παρεξηγημένη διότι μαζευόταν υπερ-ώριμη. Η εικόνα της ωστόσο

άλλαξε όταν ο καρπός άρχισε να συλλέγεται νωρίτερα με αποτέλεσμα να ξεδιπλώνει έναν μοναδικό ντελικάτο χαρακτήρα. Σήμερα αποτελεί την κορωνίδα του μάρκετινγκ της εταιρείας Καραμπότσος Α. Ν. Γεώργιος με έδρα το Αμπελόφυτο Μεσσηνίας, η οποία βλέπει σε αυτήν ένα όχημα που μπορεί να υπηρετήσει τόσο το συμφέρον της επιχείρησης όσο και των παραγωγών αλλά και της περιοχής. Οι οικογενειακοί ελαιώνες από τους οποίους πα-

ράγεται το μονοποικιλιακό ελαιόλαδο FRESKO Organic EVOO Μαυρολιά βρίσκονται σε επικλι- νή εδάφη με υψόμετρο 280-300 μ. στην περιοχή Αμπελόφυτο Μεσσηνίας. Για την σχετικά άγνω- στη ποικιλία της Μαυρολιάς ο Αναστάσης Καρα- μπότσος, εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς, εξηγεί ότι ήταν έως πρόσφατα παρεξηγημένη. «Οι ελιές ήταν τόσο ώριμες κατά τη συγκομιδή που οι σά- κοι μες τους οποίους τις μετέφεραν στο ελαιουρ- γείο έσταζαν. Επιπλέον λόγος για τον οποίο δεν εί- χε ενδιαφέρον είναι ο χαμηλός χρόνος ζωής που χαρακτηρίζει την ποικιλία». Όταν όμως ορισμένοι παραγωγοί άρχισαν μαζεύουν νωρίτερα, η Μαυ- ρολιά άρχισε να ξεδιπλώνει ελκυστικά και άγνω- στα έως τότε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

#### Χειρισμοί και ποικιλία κάνουν τη διαφορά

«Δίνει ελαιόλαδο πιο στρογγυλεμένο και ντελι- κάτο με πιο ήπιο πικρό και πικάντικο από την Κο- ρωνέικη. Όταν προέρχεται από άγουρο καρπό, η Μαυρολιά έχει φρουτώδες από άγουρο αμύγδαλο, ελαφρά αρώματα από πράσινη μπανάνα, τροπι- κά φρούτα και ελαφρύ βουτυράτο σώμα. Όσο ωρι- μάζει ο καρπός, γίνεται πιο έντονο το βουτυράτο στο στόμα και αναπτύσσει ώριμα φρουτώδη όπως είναι λουλούδια καθώς και πιο έντονα τροπικά φρούτα», θα πει ο κ. Καραμπότσος. Για να πάρουν τα αντιπροσωπευτικά χαρακτηριστικά της ποικιλί- ας, όπως εξηγεί ο ίδιος, ελαιοποιούν με χαμηλότε- ρη θερμοκρασία και χρόνους μάλαξης ενώ εφαρ- μόζουν και πιο ψιλή κοπή μέσα στον σπαστήρα.

Στο χαρτοφυλάκιο των προϊόντων της εταιρεί- ας Καραμπότσος Α.Ν.Γεώργιος η σειρά FRESKO Organic EVOO αντιπροσωπεύει μια νέα φιλοσο- φία μάρκετινγκ που περιστρέφεται γύρω από την έννοια του premium προϊόντος και ο κύριος λό- γος γι' αυτό δεν είναι η κερδοφορία. Άλλωστε συ-



γκριτικά με το σύνολο της παραγωγής που εμπο- ρεύεται η εταιρεία και η οποία ανέρχεται σε 1.200 τόνους η ποσότητα του FRESKO Organic EVOO Μαυρολιά, που σήμερα δεν ξεπερνά τους 2,5-3 τό- νους, είναι ελάχιστη. Κίνητρο είναι αντίθετα η συ- νειδητοποίηση ότι το μέλλον βρίσκεται στο εμφια- λωμένο προϊόν με διαφοροποιημένη ταυτότητα. «Η αγορά κινείται προς την ανάδειξη premium προϊόντων. Το FRESKO αποτελεί όχημα για να αξιοποιήσουμε το διαφορετικό που έχει να δώσει η περιοχή μας για να το μετατρέψουμε σε εργα- λείο μάρκετινγκ το οποίο θα υπηρετήσει το συμ- φέρον των παραγωγών, της περιοχής και το δικό μας», εξηγεί ο κ. Καραμπότσος.

**Από φέτος η εταιρεία συνεργάζεται με το μοντέλο της συμβολαιακής γεωργίας με 50 βιο-καλλιεργητές.**

### Στρατηγικό άνοιγμα στο τυποποιημένο ελαιόλαδο

Η παραγωγή του FRESKO εντάσσεται στο ευρύτερο στρατηγικό άνοιγμα της επιχεί- ρησης στο τυποποιημένο ελαιόλαδο. Μέσα στην τελευταία τριετία το ποσοστό του εμφιαλωμένου προϊόντος της εταιρείας που δραστηριοποιείται στην παροχή υπηρε- σιών ελαιοποίησης, τη διαχείριση αποθεμάτων, την εμφιάλωση και εμπόριο εκτοξεύ- θηκε 50-60% για να αποτελέσει σήμερα το 10-20% του συνολικού όγκου των πωλήσεων.





# Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Βρισκόμαστε στην πρώτη στροφή του φθινοπώρου, ένα βήμα πριν την έναρξη της φετινής συγκομιδής. Η εξωστρέφεια του κόσμου της ελιάς παραμένει σε πλήρη εξέλιξη αφού η εγχώρια τουριστική περίοδος συνεχίζεται απρόσκοπτα. Ανάμεσα σε δεκάδες εξαιρετικά δείγματα, που διεκδικούν τη δική τους θέση στο τραπέζι, παρουσιάζουμε τέσσερις ετικέτες με υψηλή εκφραστικότητα και μοναδικότητα στο χαρακτήρα τους.

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:** ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



## PRESTIGE ORGANIC EVOO PRESTIGE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Με έντονα πράσινα και πικάντικα στοιχεία εκφράζεται η Κορωνέικη ποικιλία στο βιολογικό εξαιρετικό παρθένο μονοποικιλιακό ελαιόλαδο Prestige. Οι ελαιώνες βρίσκονται στο νομό Αχαΐας, η συγκομιδή γίνεται περί τα μέσα Οκτωβρίου και η έκθλιψη του καρπού είναι αποκλειστικά ψυχρή. Η βραβευμένη -από την πρώτη χρονιά κυκλοφορίας της το 2021- σε διεθνείς διαγωνισμούς ετικέτα διακρίνεται και για τη συσκευασία της, όπου απεικονίζονται οι κυματισμοί του νερού, οι ακτίνες του ήλιου, τα ύψη και τα βάθη από τα βουνά, όλα στο χάος και ταυτόχρονα όλα σε αρμονία σχηματίζοντας τις γραμμές της γης.



## KOUROS OF ZEUS KALAMON ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΧΡΗΣΤΑΚΟΥ

### ΡΟΙΕΜΑ ORGANIC ΚΤΗΜΑ ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΥ

Ένα υψηλής διατροφικής αξίας και χαμηλής οξύτητας βιολογικό ελαιόλαδο που γεννήθηκε σε έναν ελαιώνα της γης του Αμβρακικού Κόλπου είναι το Ποίημα, το οποίο διατίθεται σε αριθμημένες συσκευασίες. Η ιστορία του πηγάζει πίσω στο 2004 όταν ο Βασίλης Ρούσσας κληρονόμησε τη γη από τους γονείς του. Σήμερα το «Κτήμα Μοσχόπουλου» με τον ελαιώνα Κορωνέικης ακολουθεί τα αυστηρά πλαίσια της βιοκαλλιέργειας με απόλυτο σεβασμό στο οικοσύστημα.



Χυμό ελιάς ποικιλίας Καλαμών πλούσιο σε φαινόλες που συγκομίστηκε με το χέρι την κατάλληλη στιγμή προσφέρει η ετικέτα Kouros of Zeus Kalamon. Πρόκειται για μια πρωτοποριακή ελαιοποίηση από την οικογένεια Χρηστάκου, η οποία μετράει πέντε γενιές στην ελαιοκαλλιέργεια στις Κροκεές Λακωνίας.

### ΕΡΤΑΕΧΟΣ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΜΕ ΒΡΩΣΙΜΑ ΦΥΛΛΑ ΧΡΥΣΟΥ MELIRA

Καταφέρνει να συνδυάζει το απολύτως απαραίτητο στη διατροφή με την πολυτέλεια καθώς το Αγουρέλαιο, ακρογωνιαίος λίθος της ελληνικής και μεσογειακής διατροφής, συναντά τον 24 καρατίων βρώσιμο χρυσό δημιουργώντας μοναδικές γευστικές εμπειρίες. Προέρχεται από τη μοναδική ποικιλία Νεμουτιάνα της οποίας τα ελαιόδεντρα δεσπόζουν στις ορεινές περιοχές γύρω από την Αρχαία Ολυμπία και η συγκομιδή των καρπών γίνεται χειρωνακτικά. Είναι ιδανικό και για ωμή κατανάλωση, καθώς έχει έντονο φρουτώδες άρωμα, στιβαρή δομή και μακρά επίγευση με έντονο πικάντικο χαρακτήρα.







**Π**όθος και παράσημο είναι η αγορά του Λονδίνου για κάθε μικρό τυποποιητή ελαιολάδου είτε βρίσκεται στη Λακωνία, τη Μεσσηνία και την Κρήτη, είτε στην Τοσκάνη, την Σικελία ή την Ανδαλουσία και το Alentejo. Η παρουσία ενός ελαιολάδου στα γκουρμέ πολυκαταστήματα της παγκόσμιας μητρόπολης, προϋποθέτει σοβαρή δουλειά σε κάθε στάδιο της παραγωγής, από τον ελαιώνα, μέχρι την φιάλη, τα social skills και την στρατηγική μάρκετινγκ του παραγωγού.

## Ο τενεκές του Ramsay

Υπό αυτή την έννοια, ο σεφ Gordon Ramsay, μιλώντας πρόσφατα για τον μυστικό προμηθευτή ελαιολάδου του, άφησε άναυδους τους foodies ανά τον κόσμο. Τουρκικό ελαιόλαδο και μάλιστα σε τενεκέ! Ίσως ένα από τα πιο απρόσμενα «αδειάσματα» των απαιτητού τυποποιητών premium ελαιολάδου, από μια κορυφαία περσόνα της μαγειρικής

κοινότητας. Όπως ανέφερε στο κανάλι του στο Youtube, ο Βρετανός σεφ ψωνίζει ελαιόλαδο σε ένα κατάστημα ηλεκτρονικών συσκευών στο Ανατολικό Λονδίνο, το οποίο διατηρεί ένας τουρκικής καταγωγής γνωστός του. Πρόκειται για ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, το οποίο παράγεται στα κτήματα του... «γνωστού» του Ramsay και τα φροντίζει εδώ και αιώνες η οικογένειά του. Ο καρπός ελαιοποιείται σε παλιό ελαιοτριβείο με πέτρινο μύλο, όπως θα περιγράψει, μαρτυρώντας ότι τελικά μια αφήγηση αυθεντικότητας είναι πιο πειστική από μια ευφάνταστη ετικέτα και δεκάδες αυτοκόλλητα βραβεύσεων και διακρίσεων. Θα έλεγε κανείς πως τελικά «ο τενεκές του γνωστού», το Νο 1 σε πωλήσεις «brand» στην Ελλάδα -σύμφωνα με αμέτρητες μελέτες του ΕΛΓΟ Δήμητρα και της ΕΛ-ΣΤΑΤ-, αποκτά διεθνή αναγνωρισιμότητα. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

## ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Η διαφορά ανάμεσα σε ένα κράτος που στέκεται αρωγός στην οικονομική ανάπτυξη και σε ένα κομματικό κράτος που τσαλαβουτάει στο δημόσιο χρήμα με μόνη έννοια την προσέλευση της λαϊκής ψήφου θα μπορούσε να αποτυπωθεί με το ακόλουθο παράδειγμα.

**ΑΝ ΘΕΣ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΕΙΣ** τους ελαιοκαλλιεργητές, τους διευκολύνεις να οργανωθούν σε συλλογικά σχήματα και στη συνέχεια υποστηρίζεις τις οργανώσεις τους να δημιουργήσουν υποδομές, να μπουν στις αγορές και να κατακτήσουν υπεραξίες προς όφελος φυσικά και των παραγωγών.

**ΣΗΜΕΡΑ**, ακόμα και οι οργανώσεις που διαθέτουν υποδομές για να διαχειριστούν ολοκληρωμένα, δηλαδή μέχρι του τελικού επώνυμου προϊόντος, τουλάχιστον το 50% (σε κάποιες περιπτώσεις και το 100%) της παραγωγής των μελών τους ή της περιοχής τους, περιορίζονται σε ένα μικρό ποσοστό της τάξεως του 10%, επειδή ακριβώς δεν διαθέτουν τα απαιτούμενα κεφάλαια.

**ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ** παράδειγμα αυτή τη στιγμή, η ΕΑΣ Λακωνίας. Μια οργάνωση που έχει υποστεί όσο λίγες την πολεμική ιδιωτικών και προσωπικών συμφερόντων και η οποία έχει μείνει ωστόσο όρθια και θα μπορούσε να διαδραματίσει τεράστιο ρόλο για το Λακωνικό ελαιόλαδο, δίνοντας ανάλογο στίγμα υπέρ των παραγωγών σε όλη την Ελλάδα.

 **γερολαδάς**



# Κατάνα

(Κατάνα)

Η **ΕΠΩΝΥΜΗ** και **ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΛΥΣΗ** για  
**ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ με ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ!**

2 τμχ Katana® 50 γρ. = Μία Συμμετοχή\*  
στη **ΜΕΓΑΛΗ ΚΛΗΡΩΣΗ** για



# 10 ΚΛΑΔΕΥΤΙΚΑ ΑΛΥΣΟΠΡΙΟΝΑ!



\*Για αγοράς από 1.09.2022 έως 28.02.2023.

Για τους όρους συμμετοχής μπορείτε να απευθυνθείτε στα συνεργαζόμενα καταστήματα γεωργικών φαρμάκων ή στο [www.hellafarm.gr](http://www.hellafarm.gr)

Τα φυτοπροστασιακά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα τις ετικέτες και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση. Α.Α.Δ.Α.: 70.161 (Υ.Α. Τροποποίησης 6601/64442/2.10.2017)





— ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ —  
**Οικογενειακή  
 Παράδοση**  
 από το 1897

Με ιστορία 125 χρόνων και βασικό γνώμονα την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων, την χρήση μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας, η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει καταφέρει να γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε πάνω από 50 χώρες.

**Parthenon**®

since 1897



and growing...



ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.  
 Β' ΒΙΠΕ, Βόλου  
 τηλ: 24250 24025  
 info@olives.gr

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