

ΤΕΥΧΟΣ 41 • 05-07/2024  
Δωρεάν με την Agenda ή απαστελέως με 3 ευρώ  
ISSN: 2653-8784



M.E.T. 230251

# ελαιίας

## ΚΑΡΠΟΣ



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ  
**Η ποικιλία πρέσβειρα  
της εγχώριας παραγωγής  
αποδίδει και υπέρπυκνη**



ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ  
**Η ζήτηση στο ράφι  
μειώνει τα αποθέματα  
και ανεβάζει τις τιμές**





**INTERCOMM FOODS S.A.**  
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

*Taste of Greece!*



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

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





21

**ΜΕ ΔΑΚΟΠΑΓΙΔΕΣ ECO-SCHEMES 1 ΕΚΑΤ. ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ**  
 ΜΙΑ ΔΡΑΣΗ ΠΟΥ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ  
 ΘΑ ΣΥΝΔΥΑΣΤΕΙ ΑΡΙΣΤΑ ΩΣ ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΜΕ ΤΑ ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΟΙΛΟΝΕ®]

10

**1993-2024**  
 ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΧΑΜΗΛΗ ΠΤΗΣΗ  
 ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ  
 ΕΔΩ ΚΑΙ 30 ΧΡΟΝΙΑ  
 ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

14

**ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ**  
 ΕΝΑΣ ΠΟΛΕΜΟΣ 30 ΕΤΩΝ  
 ΕΦΘΑΣΕ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ  
 ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΣΤΕ

17

**ΜΗΤΡΩΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΩΝ**  
 ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΑΥΓΕΝΑΚΗ  
 ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΕΣ  
 ΜΟΝΑΔΕΣ

18

**ΧΥΛΕΛΛΑ**  
 ΔΥΟ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΕ  
 ΣΟΒΑΡΗ ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ  
 ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ



48

**Ο ΠΛΟΥΤΟΣ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ**  
 Κορωνέικη ποικιλία διά χειρός της  
 οικογένειας Πάσσαλη στη Ρόδο



40

**ΘΙΑΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΑΥΡΑ**  
 Η σπάνια ποικιλία του Ιονίου, που για πολλούς ταυτίζεται με την ελιά  
 του Οδυσσέα, δίνει ιδιαίτερα ελαιόλαδα με πολύπλοκο φρουτώδες μπουκέτο



20

**ΣΤΗ VELTIA ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΣΕΒΙΤΕΛ**  
 Στην οικογένεια εργαστηριακών αναλύσεων της Veltia (Labs for Life) πέρασε  
 το Οργανοληπτικό Εργαστήριο του ΣΕΒΙΤΕΛ το οποίο επικεντρώνεται τα  
 τελευταία 12 χρόνια στην οργανοληπτική αξιολόγηση παρθένων ελαιολαδων.





### 32

#### ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Ανοίγει δρόμους στις απαιτητικές διεθνείς αγορές



### 24

#### ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΑ 8 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΤΟ ΕΣΤΡΑ

Πριν λίγο καιρό το αγοραστικό ενδιαφέρον είχε παγώσει, όμως η εποχική ζήτηση για εξαγωγές επανήλθε και αναμένεται ένα καλοκαίρι με αρκετές πράξεις



### 19

#### ΕΜΠΟΔΙΑ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΘΕΤΕΙ ΤΟ NUTRISCORE

«Το ελαιόλαδο δεν θα πάρει ποτέ σίμανση Α στη διατροφική ετικέτα Nutri-Score, καθώς το μόνο μακροθρεπτικό συστατικό του είναι τα λιπαρά, δήλωνε ο επιδημιολόγος Serge Hercberg Hercberg, επινοητής του συστήματος, στο ισπανικό πρακτορείο EFE. Μια δήλωση που επιβεβαιώνεται και στην πράξη δικαιώνοντας όσους έκαναν λόγο για υπονόμηση από το εν λόγω σύστημα διατροφικής αξιολόγησης εμβληματικών προϊόντων της μεσογειακής διατροφής.

### 18

#### ΙΤΑΛΙΚΗ ΠΡΩΤΙΑ ΣΤΟΝ ΝΥΓΙΟΣ 2024

Η ΙΤΑΛΙΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΕ 97 ΧΡΥΣΑ ΚΑΙ 50 ΑΣΗΜΕΝΙΑ ΒΡΑΒΕΙΑ, ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΑΛΛΗ ΧΩΡΑ

### 22

#### ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΕΚΠΥΡΗΝΩΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΟΤΙΝΟΣ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΩΝ

### 36

#### ΘΕΡΜΙΚΟ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΚΟ ΣΤΡΕΣ

ΑΣΥΝΗΘΙΣΤΑ ΥΨΗΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΕΧΟΥΝ ΣΤΕΡΗΣΕΙ ΩΡΕΣ ΨΥΧΟΥΣ ΑΠΟ ΤΑ ΔΕΝΤΡΑ

### 42

#### ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΚΑΛΥΠΤΕΙ ΤΟ 50% ΤΗΣ ΕΚΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ ΚΑΙ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΜΕΝΑ ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ ΤΟ ΣΚΗΠΤΡΟ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ



— 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 65 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)



# EDITORIAL



**Σ**ε μια χρονιά που συνοδεύτηκε από πρωτοφανή μείωση της παραγωγής ελαιολάδου διεθνώς και ένταση της καταναλωτικής ζήτησης ακόμα και σε χώρες που δεν διαθέτουν προϋστορία στο προϊόν, η διαχείριση της όλης κατάστασης στην Ελλάδα θα μπορούσε να χαρακτηριστεί απογοητευτική. Το ενδιαφέρον των ιθυνόντων, θα έλεγε κανείς ότι περιορίστηκε τον τελευταίο καιρό στην παθητική καταγραφή των τιμών που παρουσίαζε το προϊόν στο ράφι, χωρίς μάλιστα να εκδηλώνεται στοιχειωδώς κάποια φροντίδα για την καλύτερη διαχείριση της εγχώριας παραγωγής, με ανάλογη φυσικά υποστήριξη των καλλιεργητών και των μεταποιητικών επιχειρήσεων του κλάδου.

Λαμβανομένης υπόψη της σοβαρής μείωσης της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου που υπολογίζεται πάνω από 40%, το πιο μεγάλο θέμα που κλήθηκαν να αντιμετωπίσουν οι επιχειρήσεις του κλάδου, ήταν η χρηματοδότηση. Αυξημένη τιμή παραγωγού, σημαίνει περισσότερα κεφάλαια για την κάλυψη των αναγκών των μεταποιητικών μονάδων σε πρώτη ύλη. Πρόσβαση στα αναγκαία κεφάλαια για την ανάπτυξη της δραστηριότητας, σε συνθήκες υψηλής ζήτησης, θα μπορούσε να φέρει περισσότερες ευκαιρίες προσέγγισης νέων αγορών και μάλιστα με όρους ποιότητας και υπεραξίας.

Ενδεχομένως στην πράξη να μην είναι τόσο απλά τα πράγματα, καθώς η μεγάλη διακύμανση των τιμών του προϊόντος τον τελευταίο χρόνο συνοδεύεται από αυξημένο ρίσκο, ειδικά σε ένα ξαφνικό πισωγύρισμα της αγοράς. Ωστόσο, τέτοιες ευκαιρίες εδραίωσης του επώνυμου ελληνικού ελαιόλαδου σε κρίσιμες αγορές δεν παρουσιάζονται κάθε μέρα.

Πέραν αυτού, πολιτικά υπεύθυνοι και εν γένει συντελεστές του κλάδου, μετά την εμπειρία της τελευταίας εμπορικής περιόδου, οφείλουν να επανεξετάσουν, ενδεχομένως και από μηδενική βάση, το μέλλον της ελαιοκαλλιέργειας και του προϊόντος που λέγεται ελαιόλαδο στην Ελλάδα.

Όπως αναφέρει συχνά στα πονήματά του ο δάσκαλος του ελαιολάδου, Βασίλης Φραντζολάς, το πρώτο ζητούμενο γύρω από το προϊόν σ' αυτή τη χώρα, είναι η εκπαίδευση.

Η ελιά αποτελεί τη μεγαλύτερη και μάλιστα με διαφορά καλλιέργεια στη χώρα μας με περισσότερα από 140 εκατομμύρια δένδρα, για έναν κλάδο (ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς) που απασχολεί περισσότερα από 180.000 άτομα.

Ακόμα και να το ήθελε, η Ελλάδα δεν έχει πολυτέλεια να υποτιμήσει την ελαιοκαλλιέργεια. Αντίθετα, η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση για το προϊόν διεθνώς, προσφέρει μια πρώτης τάξεως ευκαιρία επανακαθορισμού της στάσης της χώρας με ζητούμενο, την αύξηση των αποδόσεων, την περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας, την κατοχύρωση της ταυτότητας και την ενίσχυση της υπεραξίας του ελαιόλαδου που παράγεται σ' αυτόν τον τόπο. Το πώς, το έχουν δείξει τα τελευταία χρόνια οι Ισπανοί.

## Η ΜΕΓΑΛΗ ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΟΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ ΧΡΟΝΟ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΥΞΗΜΕΝΟ ΡΙΣΚΟ

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**  
Εκδότης Διευθυντής

**ελαιας**  
ΚΑΡΠΟΣ

Τριμηνιαία ειδική έκδοση για την ελαιοκομία και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου

**ελαιας**  
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

### ΓΡΑΦΟΥΝ

Μαρία Γιουρουκέλη  
Σοφία Σπύρου  
Γιάννης Ρούπας  
Βασιλική Μαντά  
Γιώργος Κοντονής  
Ελένη Δούσκα  
Λεωνίδας Λιάμης

### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

### ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Πολύνα Γεωργαγγέλη

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαπετροπούλου

### ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

### ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

### ΕΚΤΥΠΩΣΗ

**ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ  
ΕΚΔΟΣΕΙΣ  
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ



# Διαρκής προστασία από τον Δάκο

Το Karate Trap<sup>®</sup> B είναι παγίδα προσέλκυσης και θανάτωσης που προσφέρει διαρκή προστασία από τον δάκο στην καλλιέργεια της ελιάς με τη μέθοδο της μαζικής παγίδευσης. Προσφέρει ισορροπημένη και επίμονη απελευθέρωση των ελκυστικών και υψηλή και διαρκή αποτελεσματικότητα.



**Karate Trap<sup>®</sup> B**

**syngenta.**



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα. ΜΑΔΑ: 14778 / 12.07.2021

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

Ακολουθήστε μας:   @syngentahellas

**Syngenta Hellas**

**Μονοπρόσωπη Α.Ε.Β.Ε.**

Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 153 49

τηλ. 210 66 66 612-3

ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη

τηλ. 2310 796 940-3



# ΑΠΟΨΗ

## Γνώση και απόλαυση είναι το ελαιόλαδο

Μαζί με την ενημέρωση η οργανοληπτική ευχαρίστηση μεταφέρει την επιθυμία για ελαιόλαδο στον πυρήνα της αγοράς



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

**Σ**ε λίγες μέρες ξεκινά το καλοκαίρι και ημερολογιακά. Η τουριστική περίοδος ωστόσο βρίσκεται σε εξέλιξη και σε σπειροειδή ανερχόμενη κίνηση εδώ και καιρό, με ορισμένες περιοχές όπως η Αθήνα ή η Θεσσαλονίκη, η Ολυμπία, οι Δελφοί κ.ά. να μην έζησαν ουσιαστικά περίοδο τουριστικής

### Χρειαζόμαστε άλματα που απαιτούν και ταυτόχρονα θεμελιώνουν στιβαρές βάσεις, συμβάλλοντας στην εξωστρέφεια

ανάπαυλας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Η αύξηση της τουριστικής κινητικότητας και η επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου αποτελούν δύο εξαιρετικές ευκαιρίες για να γίνουν συντονισμένα άλματα προόδου γύρω από την ελιά και το ελαιόλαδο. Άλματα που απαιτούν αλλά και ταυτόχρονα θεμελιώνουν στιβαρές βάσεις, συμβάλλοντας καθοριστικά στην εξωστρέφεια και την αναγνωρισιμότητα. Άλματα που ξεπερνούν τις στερείες, αν όχι απολιθωμένες, βλέψεις για αύξηση της κατανάλωσης και των πωλήσεων. Θα ήταν λοιπόν πολλά περισσότερα από μια



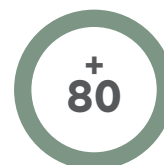
πετυχημένη δράση η κατά τόπους ενημέρωση των επισκεπτών για τις ελληνικές ποικιλίες ελιάς, τις υποπεριοχές που καλλιεργούνται εντός μιας περιοχής, την ιστορικότητα της καλλιέργειάς τους καθώς και τη συμβολή τους στην καθημερινή ζωή των κατοίκων, τη γεύση και τη μοναδικότητα των ιδιοτήτων που συνοδεύουν κάθε ποιοτική ή γεωγραφική ομάδα προϊόντων. Κάπως έτσι, άλμα άλμα κι όχι βήμα βήμα, θα μπορούσαν το ελληνικό ελαιόλαδο και οι ελληνικές ελιές να αποκτήσουν τόσους πρεσβευτές στο εξωτερικό όσοι και οι επισκέπτες της χώρας σε ετήσια βάση. Εδώ να αξίζει να υπογραμμιστεί πως η ενημέρωση από μόνη της δεν αρκεί για να είναι ολοκληρωμένη η εμπειρία. Θα πρέπει να συνοδεύεται κι από την αντίστοιχη οργανοληπτική ευχαρίστηση τόσο σε εκπαιδευτικό-γευσιγνωστικό, όσο και σε καθημερινό επίπεδο απόλαυσης. Έτσι αντί να παίζει κάποιος κυνηγητό στις αγορές του εξωτερικού μεταφέρει την επιθυμία στον πυρήνα τους.



ΤΙΜΗ ΛΙΤΡΟΥ  
ΕΝΤΟΣ ΕΕ  
2023-2024



ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ  
ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ  
ΤΟ ΙΣΠΑΝΙΚΟ



ΕΥΘΟ ΠΑΡΑΓΕΙ  
Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ  
ΕΛΑΙΩΝΑΣ



# ΕΛΑΪΑΣ

## ΚΑΡΠΟΣ



[elaiaskarpos.gr](http://elaiaskarpos.gr)



1993-2024

# Σαν να μην πέρασε μια μέρα

Την ίδια «χαμηλή πτήση» φαίνεται να ακολουθεί εδώ και 30 χρόνια το ελληνικό ελαιόλαδο, ένα προϊόν που βρίσκεται στην «καρδιά» της εγχώριας πρωτογενούς παραγωγής, χωρίς να έχει όμως την τύχη που του αναλογεί

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

**Ε**δώ και 30 χρόνια οι συντελεστές του κλάδου της ελαιοκομίας καταγράφουν επίμονα τις ίδιες πάνω-κάτω αδυναμίες. Δεν φαίνεται να διαμορφώνονται ωστόσο συνθήκες για τη δημιουργία μιας άλλης δυναμικής γύρω από το προϊόν και επόμενως, όροι βιώσιμης ανάπτυξης σε όλο το φάσμα της αλυσίδας αξίας. Έτσι, 30 χρόνια μετά τις αγωνιώδεις προσπάθειες του αείμνηστου Κρητικού, Νίκου Ψυλλάκη, πρωτοστάτη της Κορωνέικης, υπηρέτη της ελιάς και γενικού γραμματέα (εκείνη την εποχή) στο υπουργείο Γεωργίας, προς την κατεύθυνση της ανασυγκρότησης του κλάδου και εισόδου στην αγορά της Αμερικής (για το ελληνικό ελαιόλαδο), θα μπορούσε να πει κανείς ότι σχεδόν όλα βρίσκονται στον ίδιο παρονομαστή.

## Η εικόνα τον τελευταίο χρόνο

Τον τελευταίο χρόνο για παράδειγμα, δηλαδή το 2023, με μια ιδιαίτερα χαμηλή παραγωγή ελαιόλαδου της τάξεως των 150.000 τόνων, η κατανομή παραμένει πεισματικά η ίδια. Πιο συγκεκριμένα, περί τους 17.000 τόνους τυποποιημένου προϊόντος οδηγήθηκαν στην εσωτερική κατανάλωση, 45.000 τόνοι τυποποιημένου κάλυψαν τις εξαγωγές, 50.000 τόνοι ήταν η αυτοκατανάλω-

ση (ο γνωστός τενεκές) και γύρω στους 38.000 τόνους ήταν αυτό που λέμε εξαγωγές χύμα ελαιόλαδου. Έτσι σε μια χρονιά με τεράστια παγκόσμια ζήτηση για extra παρθένο ελαιόλαδο και με τις τιμές να φθάνουν σε δυσθεώρητα επίπεδα, οι υπάρχουσες δομές διαχείρισης της εγχώριας παραγωγής όχι μόνο δεν κατάφεραν να αποσπάσουν αξιόλογα νέα μερίδια στις διεθνείς αγορές αλλά αντίθετα άφησαν μεγάλα περιθώρια «διαρροής» χύμα ελαιόλαδου προς τους καθιερωμένους «πελάτες», από χώρες όπως σε Ιταλία και Ισπανία.

Μάλιστα, οι ειδικές συνθήκες που επικράτησαν στην αγορά κατά την τελευταία ελαιοκομική περίοδο, είχαν ως αποτέλεσμα να περιοριστεί έτι περαιτέρω η δραστηριότητα των μικρών σημάτων (νέα σπίτια, κυρίως καθετοποιημένης παραγωγής) και να τεθεί για μια ακόμα φορά σε κίνδυνο η προσπάθεια ενίσχυσης της υπεραξίας στο ελληνικό ελαιόλαδο. Να αναφερθεί εδώ ότι οι προσπάθειες αυτές είναι αρκετά φρέσκιες και στην πλειονότητά τους έχουν ξεκινήσει στον απόηχο της μεγάλης οικονομικής κρίσης που πέρασε η χώρα μετά το 2010.

Πράγμα που σημαίνει ότι και οικονομικές τους αντοχές είναι περιορισμένες.

Να αναφερθεί ακόμα ότι η προσπάθεια ανασυγκρότησης του ελαιοκομικού κλάδου στην Ισπανία, η οποία δεν διέφερε πολύ από την Ελλάδα τη δεκαετία του '90, ξεκίνησε αποφασιστικά







**2023**  
**150.000**  
ΤΟΝΟΙ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
(ΤΟΝΟΙ)

●  
**ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ**  
**ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ**

**17.000**

└── ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ─┘

●  
**ΕΞΑΓΩΓΕΣ**

**45.000**

●  
**ΑΥΤΟΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ**

**50.000**

└── ΧΥΜΑ ─┘

●  
**ΕΞΑΓΩΓΕΣ**  
**ΧΥΜΑ**

**38.000**

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΙΣ ΗΠΑ ΠΟΥ ΔΗΜΟΣΙΕΥΘΗΚΑΝ ΤΟ 1993

ΠΙΝΑΚΑΣ 2 ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΙΣ ΗΠΑ ΚΑΤΑ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΥΣΗΣ (ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΤΟΝΝΟΥΣ) ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ - ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ)												
ΠΡΟΕΛΥΣΗ	83/84	84/85	85/86	86/87	87/88	88/89	89/90	90/91	91/92 *	ΜΕΡΙΔΙΟ ΑΓΟΡΑΣ %		
										83/84	ΜΟ 89/90-90/91	91/92
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ	17	67	82	46	116	99	16	1.129	101	0,0	0,6	0,1
ΙΣΠΑΝΙΑ	10.615	11.244	11.347	12.784	15.395	15.465	16.849	16.431	10.537	26,4	17,1	11,7
ΓΑΛΛΙΑ	857	272	338	480	350	381	539	310	140	2,1	0,4	0,2
ΕΛΛΑΣ	568	750	803	1.324	754	1.230	1.244	906	1.740	1,4	1,1	1,9
ΙΤΑΛΙΑ	25.248	26.205	33.867	43.555	54.783	62.761	71.822	76.052	69.480	62,8	76,1	77,4
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	527	480	585	569	658	605	704	917	562	1,3	0,8	0,6
ΛΟΙΠΕΣ ΧΩΡΕΣ ΕΟΚ	35	30	58	34	317	40	12	33	34	0,1	0,0	0
ΑΛΓΕΡΙΑ	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0,0	0	0
ΜΑΡΟΚΟ	0	0	0	0	0	0	0	620	2.345	0	0,3	2,6
ΤΥΝΗΣΙΑ	1.300	1.474	2.937	2.140	2.160	1.252	1.306	3.402	1.708	3,2	2,4	1,9
ΤΟΥΡΚΙΑ	1.033	1.121	2	2.106	26	1.504	86	1.466	2.967	2,6	0,8	3,3
ΚΑΝΑΔΑΣ	9	4	63	6	24	16	1	31	1	0,0	0	0

πριν από 20 χρόνια περίπου για να καταστήσει σήμερα τη χώρα της Ιβηρικής, παγκόσμια ηγέτιδα του ελαιόλαδου. Αντίθετα στην Ελλάδα, ο χορός των αποτυχημένων πρωτοβουλιών αναβάθμισης του κλάδου καλά κρατεί. Με ωφελημένους βέβαια τους ευκαιριακούς μεταπράτες και κάποιες, πολύ λίγες, ελαιοκομικές επιχειρήσεις, που, λόγω ειδικών προνομίων, έχουν καταφέρει

ρισμοί κάθισαν στο ίδιο τραπέζι και συζήτησαν τις προοπτικές μιας από κοινού εκστρατείας στα «βαθιά νερά» απαιτητικών αγορών. Αποφάσισαν, ως πρώτο βήμα και συνέστησαν Επιτροπή η οποία ανέλαβε τον σχεδιασμό μιας κατάλληλης και αποτελεσματικής σύμφωνα με τις πρώτες ενδείξεις εθνικής στρατηγικής για την προώθηση του επώνυμου ελληνικού ελαιολάδου. Η προσπάθεια του ΟΠΕ και των τριών επαγγελματικών οργανώσεων μπορεί -άσχετα από το τελικό αποτέλεσμα- ν' αποτελέσει τον πλότο για άλλες κατηγορίες εθνικών προϊόντων, όπως το κρασί στο οποίο επικρατεί ακόμη ελληνοελληνικός εξαντλητικός ανταγωνισμός τιμών που υποβαθμίζει την εικόνα του στην αγορά του εξωτερικού κ.ά».

### Σε αντίθεση με την πρόοδο που επετεύχθη στην Ελλάδα σε 30 χρόνια, η Ισπανία μέσα σε 20 χρόνια κατέστη ηγέτιδα του κλάδου

να καθιερωθούν κατά κύριο λόγο στην εγχώρια αγορά και μόνο τα τελευταία χρόνια στο διεθνή στίβο.

#### Η εικόνα του 1993

Τι έγραφαν όμως για το συγκεκριμένο θέμα, πριν από 30 χρόνια, οι καλοί συνάδελφοι Φιλτώ Μυρτσίδου και Θάνος Μπολέτης, με άρθρο τους στο πετυχημένο περιοδικό Τρόφιμα και Ποτά;

«Η πρώτη ολοκληρωμένη προσπάθεια προώθησης του ελληνικού ελαιολάδου στις αγορές του εξωτερικού βρίσκεται σε εξέλιξη τους τελευταίους μήνες. Η πρωτοβουλία ανήκει στον ΟΠΕ και τις τρεις επαγγελματικές οργανώσεις των τυποποιητών ελαιολάδου: τον ΣΕΒΙΤΕΛ, τον ΕΣΒΙΤΕ και τον ΣΑΣΟΤΕ. Πρωτοβουλία που ήταν επιβεβλημένη, άλλωστε, εφ' όσον η έλλειψη εθνικής στρατηγικής για την αποτελεσματικότερη προώθηση του επώνυμου ελληνικού τυποποιημένου ελαιολάδου στη διεθνή αγορά δημιούργησε σωρεία προβλημάτων στους παραγωγούς και τους εμπόρους του προϊόντος τα τελευταία χρόνια. Από την άλλη πλευρά οι εξελίξεις στη διεθνή αγορά του ελαιολάδου έπεισαν τους τυποποιητές ότι βρίσκονται ένα μόλις βήμα πριν από τη διαμόρφωση συνθηκών τέτοιων οι οποίες στη συνέχεια θα επιδέχονται μόνο οριακές μεταβολές. Έτσι για πρώτη φορά το κράτος, οι ιδιώτες έμποροι ελαιολάδου και οι συνεται-



**Οι προσπάθειες πολλές οι επιτυχίες λίγες**  
Ο Γιώργος Οικονόμου, του ΣΕΒΙΤΕΛ, πρώτος τότε, πρώτος και τώρα





# Συσκέψεις τότε και τώρα

«**Ε**νημερωτική συνάντηση των μελών της Επιτροπής για την προώθηση του ελληνικού τυποποιημένου ελαιολάδου με τους τυποποιητές ελαιολάδου πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 16 Ιανουαρίου 1993 στα γραφεία του Οργανισμού Προώθησης Εξαγωγών. Στη συνάντηση παραβρέθηκε και ο γενικός γραμματέας του υπουργείου Γεωργίας κ. Νίκος Ψυλλάκης, ελαιοπαραγωγός ο ίδιος και μέλος του συνεταιρισμού Κολυμβαρίου - ο μόνος συνεταιρισμός ο οποίος έχει καταφέρει να τοποθετήσει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγει σε πολλά σημεία πώλησης σε αρκετές πολιτείες της Αμερικής. Παραβρέθηκε επίσης και ο πρόεδρος του ΟΠΕ κ. Κ. Τασούλας, ο οποίος στήριξε με το ενδιαφέρον του όλη αυτή την προσπάθεια της Επιτροπής. Η συμμετοχή των τυποποιητών ελαιολάδου στη συνάντηση δεν θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ικανοποιητική, δεδομένου ότι από τους 250 περίπου τυποποιητές παραβρέθηκαν μόνο πενήντα».

## Ο αείμνηστος Γ. Ψυλλάκης

«Ο γ.γ. Γ. Ψυλλάκης επεσήμανε ότι το υπουργείο προωθεί προς υπογραφή σχετικό Προεδρικό Διάταγμα, που προβλέπει τις προϋποθέσεις για την κυκλοφορία ελαιολάδου ονομασίας προελεύσεως κατά τα πρότυπα του κρασιού. Τόνισε επίσης την πρόθεση της κυβέρνησης να επανατοποθετήσει γεωργικούς συμβούλους στις πρεσβείες, με σκοπό να αναλάβουν το δύσκολο έργο της προώθησης των αγροτικών προϊόντων μας στις ξένες αγορές».



Κ. Τασούλας



Γ. Ψυλλάκης

# Ελαιώνιον

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο  
Κορωνέικης Ποικιλίας

100%  
Μονοποικιλιακό  
100%  
Κορωνέικο



www.agrovim.gr







# Απαλλαγμένη βαρών η Καλαμών

## Χωρίς χαραμάδες η απόφαση του ΣτΕ

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

**Σ**ε λεωφόρο δυναμικής ανάπτυξης με περαιτέρω ισχυροποίηση της παρουσίας του στη διεθνή αγορά, εισέρχεται ο κλάδος της επιτραπέζιας ελιάς, μετά την οριστική διευθέτηση του θέματος «ονοματοδοσίας» της ελιάς Καλαμών από το Συμβούλιο της Επικρατείας στις αρχές Απριλίου 2024.

Η εν λόγω απόφαση που είναι βεβαίως και τελεσίδικη, κλείνει άπαξ δια παντός την εκκρεμοδικία αναφορικά με την αξιοποίηση της εγχώριας ποικιλίας Καλαμών, παρέχοντας τη δυνατότητα στις τυποποιητικές μονάδες και εξαγωγικές επιχειρήσεις του κλάδου ανά την επικράτεια, να διακινούν το προϊόν της συγκεκριμένης ποικιλίας με την εμπορική ονομασία Kalamata Olives.

Το Ανώτατο Δικαστήριο απέρριψε εξ ολοκλήρου τις αιτήσεις των «Καλαματιανών», δικαιώνοντας το σύνολο των εγχώριων συντελεστών του κλάδου που εργάζεται συστηματικά εδώ και έναν αιώνα περίπου για την ενίσχυση της υπεραξίας του προϊόντων και την καθιέρωση της ταυτότητάς του στη διεθνή αγορά.

Πιο συγκεκριμένα, με 7μελή σύνθεση του Δ' Τμήματος, Πρόεδρος την Σπυριδούλα Χρυσικοπούλου και εισηγήτρια την Κωνσταντίνα Κονιδισιώτου, στην οποία είχε παραπεμφθεί η υπόθεση από τον Ιανουάριο του 2023, το Συμβούλιο της Επικρατείας απέρριψε την προσφυγή που είχε γίνει από έναν στενό κύκλο συμφερόντων, ο οποίος περιστρέφεται γύρω από το ΠΟΠ Καλαμάτας και κατ' επέκταση δικαίωσε το 98%+ των Ελλήνων ελαιοπαραγωγών κι εξαγωγέων ελιάς Καλαμών/Καλαμάτα/Kalamata.

Κρίνεται έτσι οριστικά ότι η ονομασία «Kalamata Olives» με την οποία εξήγαγαν οι Έλληνες εξαγωγείς επιτραπέζιων ελιών από τις αρχές του 20ού αιώνα, νόμιμα καταχωρίστηκε ως συνώνυμο της ποικιλίας Καλαμών. Μια δικαίωση που ήρθε μετά από 6 χρόνια δικαστικής διαμάχης και διασφαλίζει πλέον ότι οι εξαγωγές του προϊόντος που αποφέρουν πάνω από 250.000.000 ευρώ ετησίως, θα συνεχιστούν απρόσκοπτα.

### Κάποιοι, πάντως, δεν ήνε να καταλάβουν

Κόντρα στις δικαστικές αποφάσεις αλλά και στην ίδια τη λογική που λέει ότι «δεν κόβεις το κλαδί

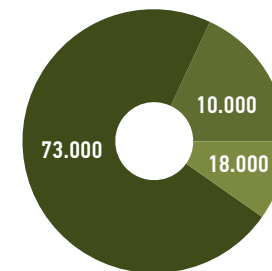
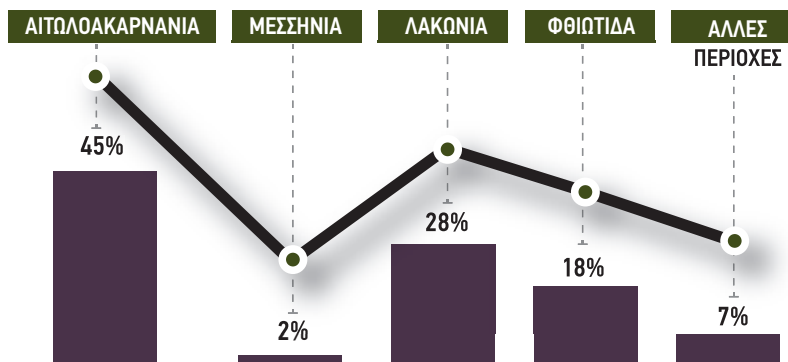
### Το Συμβούλιο της Επικρατείας δικαίωσε το 98% των Ελλήνων ελαιοπαραγωγών και εξαγωγέων ελιάς Καλαμών/Kalamata Olives

στο οποίο κάθεται», φαίνεται πως συνεχίζουν να βαδίζουν συγκεκριμένοι τοπικοί παράγοντες της Μεσσηνίας, ορισμένοι εκ των οποίων δείχνουν να «επενδύουν» ατέρμονα στο στίβο της μικροπολιτικής, αξιοποιώντας επίμονα και μεθοδικά τη συγκεκριμένη διαμάχη προς άγραν ψήφων.

Το κακό είναι ότι αυτή η διελκυστίνδα παρασύρει κάποιες φορές και υπεύθυνα κυβερνητικά στελέχη, τα οποία, στην προσπάθειά τους να ισορροπήσουν σε αντίρροπες δυνάμεις και κυρίως να μην «σπάσουν αυγά», ειδικά όταν πρόκειται για πέσεις στελεχών από τον ίδιο πολιτικό χώρο, οδηγούνται σε λάθη.



## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΟΣΗΛ



- ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ
- ΕΤΗΣΙΑ ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
- ΦΥΡΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

Ένα τέτοιο απόπημα θα μπορούσε να είναι, η απάντηση που έδωσε πριν λίγο καιρό στη Βουλή (2 Μαΐου 2024), ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Λευτέρης Αυγενάκης, σε ερώτηση που είχε καταθέσει από τις 15 Μαρτίου, δηλαδή πριν από την έκδοση της απόφασης του ΣτΕ (1η Απριλίου 2024), ο βουλευτής Μεσσηνίας της Νέας Δημοκρατίας, Περικλής Μαντάς.

Ο βουλευτής, μην έχοντας ακόμα γνώση της απόφασης του ΣτΕ και ενδεχομένως για να προλάβει μια απορριπτική απόφαση για τους προσφεύγοντες στη δικαιοσύνη συντοπίτες του, επανέρχεται στο θέμα της απόφασης

«Επί της εν λόγω αίτησης ακύρωσης», αναφέρει στην απάντησή του ο κ. Αυγενάκης, «δημοσιεύθηκε η υπ' αριθ. 4428/2-4-2024 απόφαση του Δ' Τμήματος του ΣτΕ, με την οποία απορρίπτεται η αίτηση ακύρωσης. Το πλήρες κείμενο της απόφασης με το σκεπτικό του Δικαστηρίου δεν έχει ακόμη αναρτηθεί». Επισημαίνεται μάλιστα ότι «η ονομασία «ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES» δεν αφορούσε και δεν αφορά γεωγραφική περιοχή παραγωγής των καρπών της ποικιλίας ΚΑΛΑΜΩΝ, αλλά ένδειξη της ποικιλίας προέλευσής τους, ήδη από το 1954».

### Εντύπωση προκαλεί η απάντηση του υπουργού Λευτέρη Αυγενάκη σε ερώτηση του βουλευτή Μεσσηνίας της ΝΔ Περικλή Μαντά

1773/251445/01-09-2022 (ΦΕΚ 4641/Β/02-09-2022), γνωστή και ως Απόφαση Γεωργαντά, με την οποία το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης προχώρησε σε νέα και οριστική καταχώριση του όρου «Καλαμάτα» ως συνώνυμου της ποικιλίας επιτραπέζιας ελιάς «Καλαμών», επικαλούμενος πολλά από τα επιχειρήματα που έθετε και η προσφυγή στο Ανώτατο Δικαστήριο.

Εντύπωση ωστόσο κάνει η απάντηση του υπουργού. Ο κ. Αυγενάκης, αν και ενήμερος πλέον για την απόφαση του ΣτΕ, την οποία και επικαλείται στην απάντησή του, καταφεύγει σε «ρητορικές ακροβασίες» οι οποίες ανοίγουν «νέες χαραμάδες» γύρω από την όλη διαχείριση του θέματος, συντηρώντας την παραφιλολογία και διαιωνίζοντας τις ανησυχίες του κλάδου, ακόμα και όταν για όλα αυτά υπάρχει τελεσίδικη δικαστική απόφαση.

### Το σημείο που περιπλέκει τα πράγματα

Στην απάντηση Αυγενάκη αναφέρεται: «Επιπροσθέτως πρέπει να σημειωθεί ότι εάν κατά τους ελέγχους που διενεργεί ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ διαπιστωθεί χρήση της ένδειξης «Ελιά Καλαμάτας» ή άλλων όρων με άμεση ή έμμεση αναφορά στην προστατευόμενη ένδειξη π.χ. «ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES» από μη πιστοποιημένη επιχείρηση, καταγράφει το γεγονός ως παράβαση και ενημερώνει εγγράφως την επιχείρηση προκειμένου να προβεί στις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες. Η παράβαση παραπέμπεται προς επιβολή κυρώσεων στην Α' Βάθμια Επιτροπή Εξέτασης Παρατυπιών και Παραβάσεων».



# Δέσμευση για Μητρώο Συσκευαστηρίων

Κατά τη διάρκεια συνάντησης του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης με εκπροσώπους παραγωγικών φορέων της Αιτωλοακαρνανίας

Τη δέσμευση του υπουργείου να προχωρήσει το ταχύτερο δυνατόν στη σύσταση «Μητρώου Συσκευαστηρίων Επιτραπέζιων Ελιών» ανέλαβε πριν από λίγες μέρες, κατά τη διάρκεια συνάντησης με εκπροσώπους παραγωγικών φορέων της Αιτωλοακαρνανίας, ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Λευτέρης Αυγενάκης. Οι πληροφορίες θέλουν τον υπουργό να αναλαμβάνει τη σχετική δέσμευση, απαντώντας σε σχετικά στον επιχειρηματία της ελιάς και πρόεδρο της ΠΕΜΕΤΕ, Κώστα Ζούκα, ο οποίος αναφέρθηκε στην πρόταση που έχει καταθέσει η Οργάνωση από τις αρχές του 2023, με στόχο να διευκολύνει τον αποτελεσματικό έλεγχο της δραστηριότητας που ασκούν οι μεταποιητικές μονάδες του κλάδου. Σημειώτεον ότι το σχετικό υπόμνημα είχε κατατεθεί με Αριθμό Πρωτοκόλλου 23004/17 Ιανουαρίου 2023, μετά από συνάντηση με τον προηγούμενο υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, Γιώργο Γεωργαντά και έκτοτε παραμένει σε εκκρεμότητα.

## Στη σχετική επιστολή μάλιστα, αναφέρεται:

Αξιότιμε Κύριε Υπουργέ,  
Σε συνέχεια συνάντησης μας στις 11/1/2023 κατά την οποία -μεταξύ και άλλων θεμάτων- συζητήθηκε και η σύσταση «Μητρώου Συσκευαστηρίων Επιτραπέζιων Ελιών», ακολουθούν οι προτάσεις και παρατηρήσεις μας για το σχετικό θέμα. Υπενθυμίζεται ότι η σύσταση «Μητρώου Συσκευαστηρίων Επιτραπέζιων Ελιών», όπως συμβαίνει και σε άλλα αγροτικά προϊόντα, θα εξασφαλίσει τη διακίνηση ασφαλών και ποιοτικών τελικών προϊόντων επιτραπέζιας ελιάς, τη διαφάνεια κατά την εμπορική διακίνηση του προϊόντος, τη βιώσιμη επιχειρηματικότητα και

τον υγιή ανταγωνισμό, καθώς και την προστασία των Ελλήνων αγροτών. Προτείνεται μάλιστα ο αυστηρός έλεγχος του προϊόντος:

- κατά την διακίνηση του στην εσωτερική και ευρωπαϊκή αγορά,
- των εξαγωγών του στις Τρίτες χώρες και
- των εισαγωγών του, με έμφαση στην σήμανση κατά την διακίνηση τους στην εσωτερική αγορά και την επανεξαγωγή τους.

## Κριτήρια εγγραφής

Σε ό,τι αφορά τη θέσπιση κριτηρίων εγγραφής στο «Μητρώο Συσκευαστηρίων Επιτραπέζιων Ελιών» θα είναι απόλυτα εναρμονισμένα με την εκάστοτε ισχύουσα ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων, την νόμιμη δραστηριότητα και το ασφαλισμένο προσωπικό κάθε επιχείρησης συσκευασίας επιτραπέζιων ελιών, ώστε να μην «νομιμοποιηθούν» επι-

Κώστας Ζούκας



Λευτέρης Αυγενάκης

χειρήσεις συσκευασίας του προϊόντος που δεν εφαρμόζουν τους υποχρεωτικούς κανόνες για την ασφάλεια τροφίμων, αναφέρεται σχετικά στην επιστολή της ΠΕΜΕΤΕ προς το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης σε συνέχεια συνάντησης στις 11 Ιανουαρίου 2023 όπου συζητήθηκε το σχετικό θέμα.

**Δεν θα νομιμοποιηθούν οι επιχειρήσεις που δεν εφαρμόζουν τους υποχρεωτικούς κανόνες για την ασφάλεια των τροφίμων**

## XYLELLA

### ΔΥΟ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΕ ΣΟΒΑΡΗ ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

■ Δύο νέες ιταλικές ποικιλίες ελαιόδεντρων που θα χρησιμοποιηθούν σε μολυσμένες περιοχές ανακοίνωσε η Περιφέρεια της Απουλίας σε συνάντηση που έγινε στην Ιταλία για να συζητηθεί η πρόοδος της αναγέννησης των ελαιόδεντρων που έχουν πληγεί από το βακτήριο *Xylella fastidiosa*. Ο λόγος για τις Lecciana και η Leccio del Cornio, που έχουν κεντρίσει το ενδιαφέρον των ερευνητών.

Η Lecciana είναι μια ποικιλία που γεννήθηκε από τη διασταύρωση Leccino και Arbosana, προερχόμενη από το Πανεπιστήμιο του Μπάρι και την Agromillora και προορίζεται για ελαιώνες με φράχτες. Η Leccio del Cornio είναι κατάλληλη για ελαιοκαλλιέργεια υψηλής πυκνότητας διαδεδομένη στην κεντρική-βόρεια Ιταλία. Κατά τη συνάντηση έγιναν γνωστά τα στοιχεία για την αναφύτευση στις προσβεβλημένες περιοχές. Έτσι, από τα 222 εκατ. ευρώ που ζητήθηκαν, έχουν διατεθεί τα 80 εκατ. εκ των οποίων τα 50 εκατ. έχουν ήδη δεσμευτεί και τα 9 εκατ. έχουν δαπανηθεί. «Ο χρόνος κυλάει και δεν υπάρχουν οριστικά επιστημονικά στοιχεία για θεραπείες ή επιστημονικές λύσεις», τόνισε ο πρόεδρος της Περιφέρειας της Απουλίας, Luca Lazzaro, ο οποίος τόνισε ότι η παραγωγή ελιών σε μία από τις ζώνες Xylella κοστίζει έως και 50% περισσότερο από ό,τι σε εκείνες που βρίσκονται μακριά. **B. MANTA**



Ο πρόεδρος της Περιφέρειας της Απουλίας, Luca Lazzaro

# ΝΕΑ

## ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ



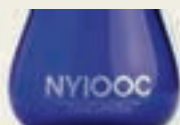
## ΕΚΤΟΣ UNESCO ΜΕΝΕΙ «Η ΘΑΛΑΣΣΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΛΙΕΣ» ΑΠΕΣΥΡΕ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΟΝ ΣΧΕΤΙΚΟ ΦΑΚΕΛΟ Η ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑ

■ Η Ανδαλουσία απέσυρε επίσημα την υποψηφιότητα του «Mar de Olivos» (Θάλασσα Ελιών) - ή The Olive Grove Landscapes of Andalusia, όπως είναι επισήμως γνωστό - από την Unesco, δύο μήνες πριν την 46η σύνοδο της Επιτροπής Παγκόσμιας Κληρονομιάς.

Η απόφαση να αφαιρεθεί το εμβληματικό τοπίο των 15 εκατομμυρίων στρεμμάτων από τον κατάλογο Μνημείων Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO ήρθε μετά από διαμαρτυρίες 8.500 ελαιοκαλλιεργητών, οι οποίοι φοβήθηκαν ότι το εν λόγω καθεστώς θα τους επιβάρυνε με πρόσθετους κανονισμούς και θα παρεμπόδιζε την κερδοφορία τους.

Η Asaja Cordoba και άλλοι συνεταιρισμοί γιόρτασαν την απόφαση, επισημαίνοντας ότι οι υπάρχοντες κανονισμοί της ΕΕ και οι καλές γεωργικές πρακτικές είναι αρκετοί για τη διατήρηση των ελαιώνων. Πολλοί υποστηρίζουν, ωστόσο, την αναβίωση της υποψηφιότητας, συμπεριλαμβανομένου του Luis Planas, υπουργού Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων της Ισπανίας, ο οποίος ανέφερε σε διεθνή μέσα ότι η απόσυρση θα είναι «προσωρινή». Παρά τις αντιδράσεις, η συζήτηση για την αναγνώριση συνεχίζεται, με το Πανεπιστήμιο της Jaén να επισημαίνει ότι η ευκαιρία αυτή δεν πρέπει να χαθεί.

**ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ**



## ΙΤΑΛΙΚΗ Η ΠΡΩΤΙΑ ΣΤΗ Ν. ΥΟΡΚΗ

ΜΙΑ ΔΥΣΚΟΛΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΠΟΥ ΕΔΩΣΕ 97 ΧΡΥΣΑ ΜΕΤΑΛΛΙΑ

■ Την πρωτιά για άλλη μια χρονιά κατέκτησαν οι Ιταλοί ελαιοπαραγωγοί στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Ελαιοπλάδου NYIOOC 2024, εξασφαλίζοντας 97 Χρυσά και 50 Ασημένια Βραβεία, περισσότερα από οποιαδήποτε άλλη συμμετέχουσα χώρα. Οι κριτές απένειμαν το 68% από τις 217 ιταλικές ετικέτες που υποβλήθηκαν στον διαγωνισμό. Αν και αυτά τα αποτελέσματα υπογραμμίζουν την ποιότητα των ιταλικών εξαιρετικά παρθένων ελαιοπλάδων, το μέτριο ποσοστό επιτυχίας δεν προκάλεσε έκπληξη, καθώς οι νικητές παραγωγοί αντιμετώπισαν μια πολύ δύσκολη συγκομιδή.



## ΕΜΠΟΔΙΑ ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΘΕΤΕΙ ΤΟ NUTRISCORE «ΠΑΤΩΝΟΥΝ» ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

■ «Το ελαιόλαδο δεν θα πάρει ποτέ σήμανση Α στη διατροφική ετικέτα Nutri-Score, καθώς το μόνο μακροθρεπτικό συστατικό του είναι τα λιπαρά, δήλωσε ο επιδημιολόγος Serge Hercberg Hercberg, επινοητής του συστήματος, στο ισπανικό πρακτορείο EFE. Μια δήλωση που επιβεβαιώνεται και στην πράξη δικαιώνοντας όσους έκαναν λόγο για υπονόμευση από το εν λόγω σύστημα διατροφικής αξιολόγησης εμβληματικών προϊόντων της μεσογειακής διατροφής. Αξίζει να σημειωθεί ότι στη Γαλλία, χώρα εμπνευστή της εν λόγω πολύχρωμης διατροφικής ετικέτας, μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ έχουν ήδη τοποθετήσει το



σηματάκι -που αξιολογεί από το Α (άριστη επιλογή) μέχρι το Ε (χειρότερη επιλογή)- προϊόντα όπως το ελαιόλαδο και η Φέτα, κατατάσσοντάς τα στις μέτριες ή όχι καλές επιλογές.

Το γεγονός αυτό καυτηριάζει ο πρόεδρος της Ένωσης Ηρακλείου Σταύρος Γαβαλάς, ο οποίος όπως λέει αν εφαρμοστεί καθολικά στην ΕΕ θα αλλάξει τις διατροφικές συνήθειες, τονίζοντας πως πρέπει να βρεθεί τρόπος και να χτιστούν συμμαχίες με Ιταλία και Ισπανία -καθώς και τα προϊόντα τα δικά τους επηρεάζονται- ώστε να αποτραπεί ή τουλάχιστον να ανατραπεί αυτή η βαθμολογία από το ελαιόλαδο και τη Φέτα. **Μ.ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ**



- Δοχεία τυροκομικών
- Δοχεία τουριστών
- Δοχεία ελαιών
- Δοχεία ελαιολάδων
- Δοχεία μελιού
- Δοχεία λιπαντικών



## ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.

Κατασκευή ειδών συσκευασίας από Λευκοσίδηρο

7ο χιλ. Π.Ε.Ο. Καβάλας - Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 1357, Τ.Κ. 64100, Καβάλα  
Τηλ.: 2510. 326325 - 2510. 326253 - 2510. 326256 - Φαξ: 2510. 326236



Από αριστερά πρόεδρος του ΣΕΒΙΤΕΛ, Κωνσταντίνος Κουτσιούμπης ο πρόεδρος της Veltia, Θύμης Ευθυμιάδης, ο Διευθύνων της Veltia, Αλέξανδρος Γιαννούσιος και ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής Ελαιόλαδου, Μανώλης Γιαννούλης

## ΣΤΗ VELTIA ΤΟ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΣΕΒΙΤΕΛ ΝΕΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΑΝΟΙΓΟΝΤΑΙ ΜΕ ΣΤΟΧΟ ΤΗ ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΤΟΥ

■ Στην οικογένεια εργαστηριακών αναλύσεων της Veltia (Labs for Life) πέρασε το Οργανοληπτικό Εργαστήριο του ΣΕΒΙΤΕΛ το οποίο επικεντρώνεται τα τελευταία 12 χρόνια στην οργανοληπτική αξιολόγηση παρθένων ελαιολάδων. Η επίσημη μεταβίβαση του εργαστηρίου, κατ' ουσίαν της ομάδας (panel) που βρίσκεται πίσω από τη συγκεκριμένη δραστηριότητα, έγινε σε ειδική εκδήλωση - συνέντευξη στο χώρο που φιλοξενεί μέχρι τώρα το Εργαστήριο. Στην παρουσίαση του εγχειρήματος το λόγο είχαν ο πρόεδρος της Veltia, Θύμης Ευθυμιάδης, ο πρόεδρος του ΣΕΒΙΤΕΛ, Κωνσταντίνος Κουτσιούμπης, ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής Ελαιόλαδου, Μανώλης Γιαννούλης, και ο Διευθύνων της Veltia Αλέξανδρος Γιαννούσιος. Όπως αναφέρθηκε από τους ομιλητές, το εν λόγω εργαστήριο ήταν ιδέα του Παναγιώτη Καραντώνη, γενικού διευθυντή τότε του Συνδέσμου Τυποποιητών Ελαιολάδου (ΕΣΒΙΤΕ), και άρχισε να λειτουργεί το 2012, ενώ στη συνέχεια, το 2017, η συγχώνευση ΕΣΒΙΤΕ - ΣΕΒΙΤΕΛ έφερε το εργαστήριο στον διευρυμένο ΣΕΒΙΤΕΛ. Ψυχή του Εργαστηρίου υπήρξε όλα αυτά τα χρόνια η Έφη Χριστοπούλου, πρώην



Τιμώμενο πρόσωπο της εκδήλωσης η Έφη Χριστοπούλου

στέλεχος του υπουργείου Εμπορίου, έχοντας το συντονισμό και την ευθύνη της ομάδας γευστιγνώστων που έκανε τις οργανοληπτικές αναλύσεις, πετυχαίνοντας αναγνώριση τόσο εντός της χώρας, όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Στην κυρία Χριστοπούλου, ως τιμώμενο πρόσωπο της εκδήλωσης, απονεμήθηκε τιμητική πλακέτα για την προσφορά της στο Εργαστήριο. Τόσο ο πρόεδρος,

Θύμης Ευθυμιάδης, όσο και ο Διευθύνων της Veltia, Αλέξανδρος Γιαννούσιος, αναφέρθηκαν στις νέες δυνατότητες που ανοίγονται για το εργαστήριο στη «μεγάλη αγκαλιά» της Veltia, ενώ δεσμεύθηκαν για τη συνέχιση της προσφοράς του στον κλάδο του ελαιόλαδου.

### Ιδρύθηκε το 2012

Να σημειωθεί ότι το Οργανοληπτικό Εργαστήριο του ΣΕΒΙΤΕΛ ιδρύθηκε το 2012 από τον Ελληνικό Σύνδεσμο Βιομηχανιών και Τυποποιητών Ελαιολάδου - ΕΣΒΙΤΕ. Από το 2017, με την συγχώνευση των δύο Συνδέσμων ελαιολάδου, υπό την ομπρέλα του ΣΕΒΙΤΕΛ, το Εργαστήριο μεταφέρθηκε σε ειδικό χώρο στα γραφεία του ΣΕΒΙΤΕΛ και λειτουργεί πλέον ως «Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης παρθένων ελαιολάδων ΣΕΒΙΤΕΛ». Το Οργανοληπτικό Εργαστήριο του ΣΕΒΙΤΕΛ είναι διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) και αναγνωρισμένο από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (ΔΣΕ). Συμμετέχει επίσης, σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ, στις κατ' έφεση εξετάσεις παρθένων ελαιολάδων.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ





## ΜΕ ΔΑΚΟΠΑΓΙΔΕΣ ECO-SCHEMES 1 ΕΚΑΤ. ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΕΛΑΙΩΝΩΝ ΠΟΥ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ ΘΑ ΣΥΝΔΥΑΣΤΕΙ ΑΡΙΣΤΑ ΩΣ ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΜΕ ΤΑ ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ

■ Επιλογή που φάνηκε να κερδίζει μία μεγάλη μερίδα ελαιοπαραγωγών, αποτέλεσε η ανάρτηση δακοπαγίδων, με τη δέσμευση 1 εκατ. στρεμμάτων στα πλαίσια των eco-schemes. Θεωρείται πως η πλειοψηφία αυτών των στρεμμάτων συνδυάστηκε με τη δράση για τα καλοκαιρινά κλαδέματα (5,7 εκατ. στρέμματα δενδροκαλλιεργειών εντάχθηκαν). Ως εκ τούτου, οι ελαιώνες πληρώθηκαν από τα eco-schemes ένα ποσό ύψους 33,6 ευρώ το στρέμμα από τις δύο αυτές δεσμεύσεις, ωστόσο, είχαν και τα έξοδα για την αγορά των δακοπαγίδων που επιβάρυναν τον προϋπολογισμό τους.

Για τις φετινές αιτήσεις ΟΣΔΕ θεωρείται βέβαιο πως μία μεγάλη μερίδα ελαιοπαραγωγών θα «κλικάρει» ξανά τις παραπάνω επιλογές.

Πάντως η βιολογική ελιά πληρώθηκε με 30 ευρώ το στρέμμα από τα eco-schemes (348.000 στρέμματα εντάχθηκαν), γεγονός που δημιούργησε αρκετά παράπονα στους δικαιούχους.

Σημειώνεται εδώ πως η ελαιοκαλλιέργεια έχει υποστεί επίσης πλήγμα από την σταδιακή κατάργηση των ιστορικών δικαιωμάτων που διατηρούσαν αρκετοί, και μέσω αυτών λάμβαναν τα τελευταία χρόνια υψηλή επιδότηση και στο πρασίσιμα.

**Αναλυτικότερα οι ελαιώνες μπορούν να ενταχθούν το 2024 κυρίως στις εξής δράσεις eco-schemes:**

■ Δράση 4: Θρυμματισμός υπολειμμάτων και εφαρμογή

κομπούστ: Η επιδότηση πληρώθηκε με 5,9 ευρώ το στρέμμα με την ΚΑΠ να ορίζει τιμή 11,2 ευρώ. Συνολικά 1 εκατ. στρέμματα δενδροκαλλιεργειών εντάχθηκαν σε αυτή τη Δράση το 2023, εκ των οποίων και πολλοί ελαιώνες.

■ Δράση 6.ΣΤ: Πολλαπλά καλοκαιρινά κλαδέματα: Πρόκειται για τη δράση όπου εντάχθηκαν τα περισσότερα στρέμματα δενδροκαλλιεργειών, συνολικά 5,7 εκατ. Πληρώθηκαν οι δεσμεύσεις το 2023 με 7,8 ευρώ το στρέμμα αντί για τα 17,5 ευρώ που όριζε το στρατηγικό σχέδιο της ΚΑΠ.

■ Δράση 6.Ι: Ειδική Θρέψη: Οι δεσμεύσεις ειδικής θρέψης για την εφαρμογή λιπασμάτων βραδείας αποδέσμευσης ή με παρεμποδιστή ή βιοδιεγερτών πληρώθηκαν με 3,8 ευρώ ανά στρέμμα. Η συμμετοχή δενδροκαλλιεργειών εδώ ήταν αρκετά μεγάλη και έφτασε τα 980.000 στρέμματα. Το στρατηγικό σχέδιο της ΚΑΠ ορίζει επιδότηση για τα λιπάσματα 6 ευρώ το στρέμμα.

■ Δράση 6.ΙΓ: Δακοπαγίδες: Οι δακοπαγίδες συγκεντρώνουν το μεγαλύτερο ενδιαφέρον με 1 εκατ. στρέμματα ελαιοκαλλιεργειών να πληρώνονται με 26 ευρώ το στρέμμα (35 ευρώ όριζε το ΣΣ ΚΑΠ). Το πιο πιθανό είναι και φέτος να συγκεντρώσει πολλούς ελαιοπαραγωγούς.

■ Δράση 9: Βιολογικά: Η διατήρηση στη βιολογική γεωργία συνεχίζεται και φέτος. Η ελιά πληρώθηκε με 30 ευρώ το στρέμμα αντί για 50.



Ο πρόεδρος της ΠΕΑΣΟΕΠΕ Ανέστης Μαυροειδής, σε στιγμιότυπο με τον Κυριάκο Μητσοτάκη

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: [HTTPS://WWW.WILLIAM.GR/](https://www.william.gr/)

## ΠΡΩΤΟ ΔΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΑΣΟΕΠΕ

Με σύνθημα «Η Ισχύς εν τη ενώσει», ιδρύθηκε η Πανελλήνια Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών και Οργανώσεων Επιτραπέζιας Ελιάς - ΠΕΑΣΟΕΠΕ, η οποία σύμφωνα με ανακοίνωσή της σκοπεύει να συνεργαστεί με θεσμοθετημένα όργανα της Πολιτείας, με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και την ΔΟΕΠΕΛ, ώστε να διεκδικήσει λύσεις στα προβλήματα της πρωτογενούς παραγωγής του προϊόντος «μακριά από κόμματα και χρώματα». Το καταστατικό ίδρυσης δημοσιεύτηκε στις 6 Μαρτίου, ενώ στις 24 Μαρτίου στο Μεσολόγγι, συστάθηκε σε σώμα το πρώτο Διοικητικό Συμβούλιο ως εξής:

Πρόεδρος **Μαυροειδής Ανέστης** (Α.Σ. Λιβανατών Φθιώτιδος ΚΥΝΟΣ)

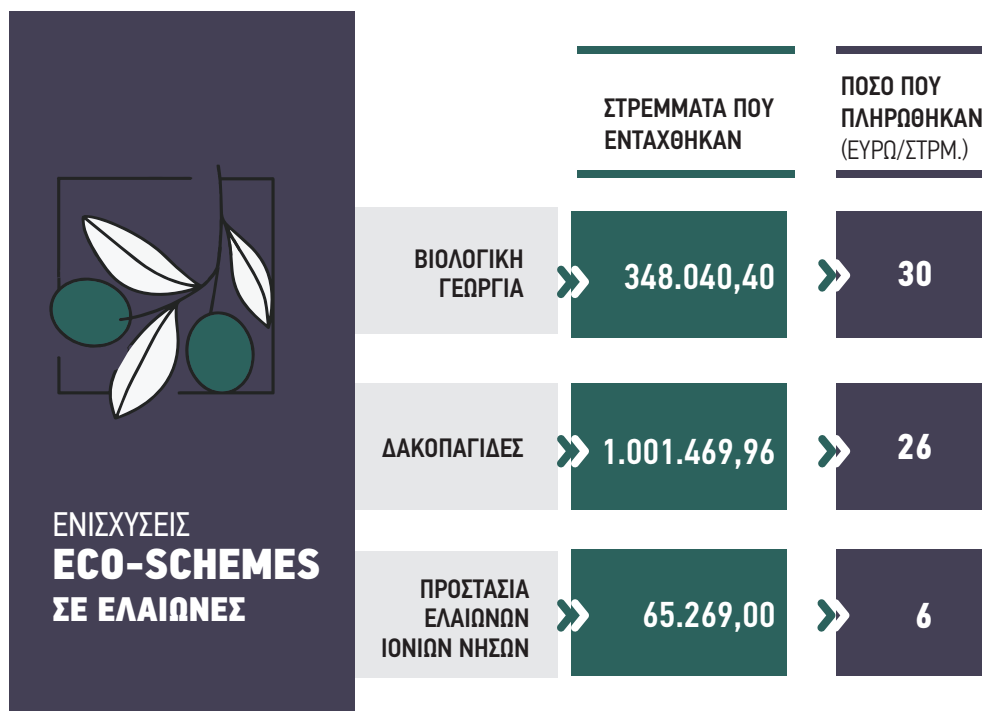
Αντιπρόεδρος: **Μπαϊτάς Αθανάσιος** (Α.Σ. Αρχαία Ωλένεια Αιτ/νίας STAMNA OLIVES)

Γραμματέας: **Μιχαηλίδης Στυλιανός** (Α.Σ. Γερακίου Λακωνίας)

Ταμίας: **Σιαδήμας Κωνσταντίνος** (Α.Σ. Αιτωλία Μεσολόγγι)

Μέλη: **Βλάχος Χρήστος** (Ο.Π. Κυνουρίας Αρκαδίας) **Ευαγγελινός Δημήτρης** (Βιολινία Όλινθος Χαλκιδικής) **Παπασιάκας Περικλής** (Α.Σ. Καινούργιου Αιτωλοακαρνανίας) **Χαντζησάββας Χαράλαμπος** (Ο.Π. Αγίου Ανδρέα Καβάλα) **Χαλάπης Αθανάσιος** (Α.Ε.Σ. Καλύβες Χαλκιδικής)

Στη συνεδρίαση που ακολούθησε παρέστησαν και απεύθυναν χαιρετισμό οι Θανάσης Μαυρομάτης Αντιπεριφερειάρχης Δυτικής Ελλάδας, Δημήτρης Ράπτης, Αντιδήμαρχος ΙΠ. Μεσολογίου, και ο Κώστας Ζούκας, Πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ. **Γ. ΡΟΥΠΑΣΠΕ**






## ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ SYNGENTA ΜΕ ΤΟΝ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

■ Τη συνεργασία της με τον ΕΛΓΟ - Δήμητρα (Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών φυτών και Αμπέλου) ανακοίνωσε η Syngenta Hellas. Στο πλαίσιο αυτής, η Syngenta προσφέρει την απαραίτητη φυτοπροστασία στον ελαιώνα του ΕΛΓΟ -Δήμητρα στα Χανιά, καθορίζοντας παράλληλα από κοινού δράσεις για τη βελτίωση της καλλιέργειας και φυτοπροστασίας της ελιάς στην περιοχή αλλά και σε ολόκληρη την Κρήτη. Οι κοινές δράσεις θα περιλαμβάνουν ενημερώσεις, field days, digital farming και στενή συνεργασία με σκοπό την εξεύρεση λύσεων για την καλλιέργεια καθώς και άλλες δράσεις. Η συνεργασία έχει ως στόχο την αρωγή του Έλληνα παραγωγού ελιάς για ποιοτική και ποσοτική αναβάθμιση του τελικού του προϊόντος καθώς και τη συνεργασία μεταξύ μιας R&D εταιρείας με πολλά προϊόντα στην καλλιέργεια της ελιάς και ενός ανεξάρτητου φορέα, προκειμένου να λαμβάνει ο Έλληνας παραγωγός τη μέγιστη γνώση στην εξεύρεση λύσεων στην καλλιέργειά του. **Γ. ΡΟΥΠΑΣ**

## ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΕΚΠΥΡΗΝΩΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ

ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΟΤΙΝΟΣ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΩΝ



■ Ένα καινοτόμο πρόγραμμα με τίτλο «Παραγωγή ελαιόλαδου και παραπροϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με εκπυρήνωση του ελαιόκαρπου πριν την έκθλιψη» και ακρωνύμιο «ΚΟΤΙΝΟΣ» υλοποιείται με την συνεργασία τεσσάρων πανεπιστημίων και τριών αγροτικών – ελαιοβιομηχανικών επιχειρήσεων της Ελλάδας με στόχο τη διερεύνηση της παραγωγής ελαιόλαδου μετά από εκπυρήνωση του καρπού της ελιάς. Μελέτες έχουν δείξει ότι η μέθοδος αυτή μπορεί να οδηγήσει στην παραγωγή λαδιού με καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και υψηλότερες συγκεντρώσεις αντιοξειδωτικών ενώσεων, καθώς με την εκπυρήνωση αποφεύγεται η οξείδωσή τους από ένζυμα που

βρίσκονται στο κουκούτσι. Επιπλέον, η εκπυρήνωση επιτρέπει την καλύτερη αξιοποίηση του συνόλου των παραπροϊόντων, γεγονός που υπερκαλύπτει τη μειωμένη απόδοση ελαιόλαδου. Το έργο υλοποιείται σε τρεις περιοχές της χώρας (Κρήτη, Λέσβος, Ηλεία) που χαρακτηρίζονται από μεγάλη ελαιοπαραγωγή και παρουσιάζουν διαφορές ως προς τις ποικιλίες ελιάς (Κορωνέικη, Χονδρολιά, Κολοβή, Αδραμυτινή, Κολιρέικη). Εξετάζεται η ποιότητα των λαδιών για τις διαφορετικές αυτές ποικιλίες καθώς και η δυνατότητα αξιοποίησης των παραπροϊόντων ως καύσιμο και ζωοτροφή. Επικεφαλής του έργου είναι το Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο με τον πρώην Καθηγητή Νίκο Κατσαράκη. **Β. ΜΑΝΤΑ**





Ο Δημήτρης Πτωχός, Περιφέρειάρχης Πελοποννήσου, ο Θεόδωρος Βερούτης, Αντιπεριφερειάρχης Λακωνίας, ο Μιχάλης Βακαλόπουλος, Δήμαρχος Σπάρτης, και ο Γιάννης Παναρίτης, Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Λακωνίας, με τον Κωνσταντίνο Στεργίδη, Πρόεδρο του ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC, και τη Μαρία Κατσούλη, Διευθύντρια του ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC.

## ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΣΤΙΓΜΗ ΤΟΥ

ΦΕΡΝΟΥΝ ΓΙΑ ΑΚΟΜΗ ΜΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC

■ Με ισχυρή διεθνή παρουσία, που επικυρώνει τη δύναμη της Ελλάδας στο παγκόσμιο ελαιικό σπέρωμα, πραγματοποιήθηκε για μία ακόμη χρονιά ο διεθνής διαγωνισμός Athena International Olive Oil Competition, που φέτος διεξήχθη στη Σπάρτη, 25 με 27 Απριλίου, πάντα με διεθνή κριτική επιτροπή. Αν και η καλλιεργητική περίοδος 2023/24 ήταν ιδιαίτερα δύσκολη σε όλες σχεδόν τις χώρες όπου καλλιεργείται η ελιά, με επιπτώσεις τόσο ποσοτικές όσο και ποιοτικές, η συμμετοχή φέτος στον Athena κρίνεται ικανοποιητική, με αύξηση στον αριθμό των δειγμάτων κατά 2% και συνολικό αριθμό δειγμάτων που αξιολογήθηκαν τα 535. Τα ελαιόλαδα που αξιολογήθηκαν προήλθαν από

23 χώρες, με το ποσοστό των ελληνικών δειγμάτων να βρίσκεται στο 38%.

Με κριτές προσωπικότητες παγκόσμιας εμβέλειας και με τα 2/3 τους να προέρχονται από 13 χώρες του Βόρειου και του Νότιου ημισφαιρίου και το 1/3 από την Ελλάδα, η τριήμερη διαδικασία αξιολόγησης κατέληξε σε 364 μετάλλια, εκ των οποίων τα 105 σε ελληνικά ελαιόλαδα.

### Από Coratina το Καλύτερο Ελαιόλαδο

Καλύτερο ελαιόλαδο του διαγωνισμού ανακηρύχθηκε το καλιφρονέζικο Marcum Coratina της εταιρείας Marcum Olive, από την ποικιλία ελιάς Κορατίνα, που καλλιεργείται στην περιοχή Σαν Λού-

ις Ομπίσπο. Καλύτερο ελληνικό ελαιόλαδο για φέτος κρίθηκε το Κρίσσα από τα Χανιά, της εταιρείας Cretan Heritage, από την ποικιλία Τσουνάτη, που θεωρείται η αρχαιότερη ποικιλία ελιάς της Κρήτης. Με συνεχή ανοδική πορεία στις βραβεύσεις, είναι η πρώτη φορά που ελαιόλαδο από την εν λόγω ποικιλία εξασφαλίζει στον Athena IOOC Διπλό Χρυσό Μετάλλιο, δηλαδή βαθμολογία πάνω από 95%. Πρόκειται για μία ακόμα διάκριση για μία λιγότερο διαδεδομένη ελληνική ποικιλία ελιάς -στην Κρήτη καλλιεργείται σε ποσοστό κάτω του 10%. Κάτι ανάλογο έχει συμβεί και στο παρελθόν στο διαγωνισμό Athena IOOC, με τις ποικιλίες Ολυμπία (Νεμουτιάνα), Τσαμπιδοελιά και Χονδροελιά Άρτας.



Η ομάδα κριτών του ΑΘΗΝΑ 2024, στο άγαγμα του Λεωνίδα στη Σπάρτη







**ΟΡΙΑΚΑ ΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ**

**ΞΑΝΑ ΠΑΝΩ**

**ΑΠΟ 8 ΕΥΡΩ**

**ΤΟ**

**Μαζική προώθηση προϊόντος στο ράφι, δίχως σημαντικά αποθέματα, φέρνουν ένα απρόβλεπτο ανοδικό ρεύμα στις τιμές εν αναμονή των εκτιμήσεων για τη νέα σοδειά**

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ



**Η**ταν Φεβρουάριος όταν έπεσαν οι πρώτες χορταστικές βροχές στην Ανδαλουσία, δίνοντας αφορμή στο εμπόριο να ξεκινήσει ένα ήπιο αλλά επίμονο κύμα διόρθωσης στις τιμές, μέχρι και κάτω από 7 ευρώ το κιλό για το έξτρα και 5,7 ευρώ για το κοινό παρθένο στην Ισπανία. Τους μήνες Φεβρουάριο και Μάρτιο, ήταν το διάστημα κατά το οποίο ξεκίνησε να συσχευάζεται η πρώτη ύλη που είχε αγοραστεί Δεκέμβριο και Ιανουάριο, όταν δηλαδή οι τιμές είχαν σημειώσει τις κορυφές τους. Αρκετοί τότε προέβλεψαν πως θα επέλθει επιτέλους κόπωση στο ευρύ κοινό και η κατανάλωση θα υποχωρήσει μαζικά.

Οι ειδικοί όμως έκαναν λάθος. Η Ισπανία δικαιολόγησε ξανά τον χαρακτηρισμό ως το «σημείο αναφοράς» του τομέα και κράτησε τις πωλήσεις στα ίδια ή και καλύτερα επίπεδα, διαμορφώνοντας νέες συνθήκες στις οποίες έπρεπε πλέον η αγορά να προσαρμοστεί. Στις 30 Απριλίου, τα ισπανικά αποθέματα υπολογίζονταν σε 577.000 τόνους, με τις πωλήσεις (ελαιοτριβεία και τυποποιητές) να διαμορφώνονται και τον Απρίλιο σε περίπου 105.000 τόνους αν συνυπολογιστούν και οι ει-

σαγωγές. Πέρυσι, μόνο τον Αύγουστο υπήρξε επιβράδυνση των πωλήσεων, με αποτέλεσμα πλέον να διαμορφώνεται μία συνθήκη επικίνδυνης πίεσης των αποθεμάτων. Βέβαια, ο μηχανισμός προσφοράς και ζήτησης θα δράσει ώστε να υπάρξει νέο σημείο ισορροπίας το οποίο θα είναι σε υψηλότερο σημείο από ότι σήμερα, ειδικά αν η κατανάλωση αντέξει και τον Μάιο. Πλέον οι τιμές στο έξτρα έχουν σπάσει ξανά ανοδικά τα 8 ευρώ το κιλό. Μέσα σε όλα αυτά, αναμένονται και οι πρώτες εκτιμήσεις για την καρπόδεση μέσα στον Ιούνιο, που θα παίξουν και αυτές ρόλο στη διαμόρφωση της νέας κατάστασης. Ως μία χρονιά που αφήνει πίσω ισχυρή παρακαταθήκη για το μέλλον του ελαιοκομικού τομέα θα μπορούσε να περιγράψει κάποιος την σεζόν που ολοκληρώνεται τους επόμενους μήνες. Η παγκόσμια παραγωγή φέτος ανέρχεται σε 2,49 εκατ. τόνους, σημαντικά χαμηλότερη από τους 2,81 εκατ. τόνους της κατανάλωσης που προβλέπουν οι ειδικοί της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, πιέζοντας για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά τα αποθέματα σε εξαιρετικά χαμηλά επίπεδα. Παρά την επίμονη αύξηση των τιμών σε ιστορικά επίπεδα και κόντρα στο κλίμα φόβου που καλλιεργήθηκε σχετικά με τα καρτελάκια στα ράφια της λιανικής, η αγορά ελαιολάδου άντεξε τους κλυδωνισμούς και οι καταναλωτές ανταποκρίθηκαν στις προσδοκίες των παραγωγών. Η αύξηση έως 50% των τιμών στο ράφι μεταφράζεται την 2023/24 σε απώλειες μόλις μερικών εκατοντάδων χιλιάδων τόνων σε πωλήσεις και κυρίως σε στροφή περισσότερο προς χαμηλότερες ποιότητες ελαιολάδου παρά άλλων σπορέλαιων.



**Η αύξηση έως 50% των τιμών στο ράφι μεταφράζεται σε απώλειες μόλις μερικών εκατοντάδων χιλιάδων τόνων σε πωλήσεις και κυρίως σε στροφή προς χαμηλότερες ποιότητες**



Ο υπουργός Γεωργίας της Ισπανίας Luis Planas

σαγωγές. Πέρυσι, μόνο τον Αύγουστο υπήρξε επιβράδυνση των πωλήσεων, με αποτέλεσμα πλέον να διαμορφώνεται μία συνθήκη επικίνδυνης πίεσης των αποθεμάτων.

Βέβαια, ο μηχανισμός προσφοράς και ζήτησης θα δράσει ώστε να υπάρξει νέο σημείο ισορροπίας το οποίο θα είναι σε υψηλότερο σημείο από ότι σήμερα, ειδικά αν η κατανάλωση αντέξει και τον Μάιο. Πλέον οι τιμές στο έξτρα έχουν σπάσει ξανά ανοδικά τα 8 ευρώ το κιλό. Μέσα σε όλα αυτά, αναμένονται και οι πρώτες εκτιμήσεις για την καρπόδεση μέσα στον Ιούνιο, που θα παίξουν και αυτές ρόλο στη διαμόρφωση της νέας κατάστασης. Ως μία χρονιά που αφήνει πίσω ισχυρή παρακαταθήκη για το μέλλον του ελαιοκομικού τομέα θα μπορούσε να περιγράψει κάποιος την σεζόν που ολοκληρώνεται τους επόμενους μήνες. Η παγκόσμια παραγωγή φέτος ανέρχεται σε 2,49 εκατ. τόνους, σημαντικά χαμηλότερη από τους 2,81 εκατ. τόνους της κατανάλωσης που προβλέπουν οι ειδικοί της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, πιέζοντας για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά τα αποθέματα σε εξαιρετικά χαμηλά επίπεδα. Παρά την επίμονη αύξηση των τιμών σε ιστορικά επίπεδα και κόντρα στο κλίμα φόβου που καλλιεργήθηκε σχετικά με τα καρτελάκια στα ράφια της λιανικής, η αγορά ελαιολάδου άντεξε τους κλυδωνισμούς και οι καταναλωτές ανταποκρίθηκαν στις προσδοκίες των παραγωγών. Η αύξηση έως 50% των τιμών στο ράφι μεταφράζεται την 2023/24 σε απώλειες μόλις μερικών εκατοντάδων χιλιάδων τόνων σε πωλήσεις και κυρίως σε στροφή περισσότερο προς χαμηλότερες ποιότητες ελαιολάδου παρά άλλων σπορέλαιων.

## ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΚΕΡΚΥΡΑ  
8,20  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΑΧΑΪΑ  
7,80  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ  
7,90  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ  
8,50  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ  
8,10  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

140.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
2023/2024  
(ΤΟΝΟΙ)

40.000

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ  
(ΤΟΝΟΙ)

## ΠΡΟΣ ΤΑ 9 ΕΥΡΩ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΤΟ ΛΙΓΟΣΤΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

Πριν λίγο καιρό το αγοραστικό ενδιαφέρον είχε παγώσει, όμως η εποχική ζήτηση για εξαγωγές επανήλθε και αναμένεται ένα καλοκαίρι με αρκετές πράξεις

Σοφά φαίνεται πως έπραξε η συντριπτική πλειοψηφία των παραγωγών ελαιολάδου τη φετινή εμπορική περίοδο, διαθέτοντας την πολύ χαμηλή σοδειά των 140.000 τόνων σε τιμές κοντά στα υψηλά του Ιανουαρίου (8,5 με 9,5 ευρώ). Το σκηνικό των τελευταίων εβδομάδων, με την αναθέρμανση της αγοράς στην Ισπανία, δίνει επίσης την ευκαιρία σε όσους κράτησαν ελαιόλαδο να πετύχουν καλές τιμές για τους περίπου 40.000 τόνους που φυλάσσονται σε δεξαμενές. Πλέον η εγχώρια αγορά κινείται πάνω από τα 8,0 ευρώ και πιο κοντά θα έλεγε κανείς στα 9,0 ευρώ το κιλό για τα ποιοτικά έξτρα. Η διασπορά μικρών ποσοτήτων ανά την επικράτεια καθιστά αναμενόμενες και τις εύλογες διαφορές στις τιμές. Μπορεί, για παράδειγμα, στη Λακωνία να υπάρχουν συνεταιρισμοί που πληρώνουν σήμερα 8,50 ευρώ τους παραγωγούς για αγορά εξααιρε-

τικού παρθένου με άριστα οργανοληπτικά, όμως στη Μεσσηνία ακόμα δεν έχει καταγραφεί πράξη πάνω από τα 8 ευρώ. Κοντά στα υψηλά της Λακωνίας βρίσκεται η Κέρκυρα, όπου το εμπόριο στέλνει συνήθως καρβιές στην Ιταλία και προπθεύεται ποσότητες με 8,20 ευρώ για τις τρεις γραμμές.

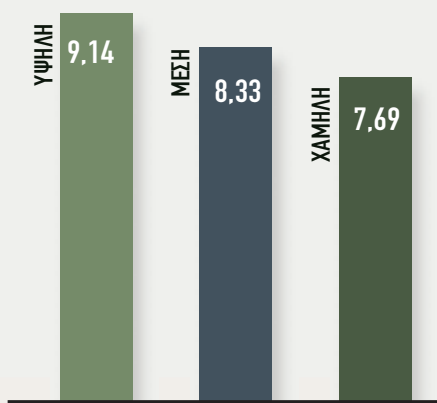
Το σημαντικό είναι πως ενώ νωρίτερα στη σεζόν, το αγοραστικό ενδιαφέρον ήταν υποτονικό λόγω τιμών (σχεδόν 200.000 ευρώ για ένα βυτίο τον Ιανουάριο), πλέον τα αποθέματα αρχίζουν να μαζεύονται επικίνδυνα, ενώ οι πωλήσεις στη λιανική διατηρούνται σε ανεκτούς ρυθμούς παρά τις τιμές. Επίσης, η Ιταλία δεν έχει επαρκείς ποσότητες έξτρα για να βγάλει το καλοκαίρι και έτσι πλέον οι αγοραστές είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν τα λιγοστά ελληνικά βυτία σε τιμές ανήκουστες για καλοκαιρινή περίοδο.



# ΤΑ ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΦΕΡΝΟΥΝ ΛΟΓΙΚΗ ΑΝΟΔΟ

Δικλείδα ασφαλείας στην εξάντληση του στοκ η άνοδος των τιμών

## ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Σαν πολύ να βιάστηκε το εμπόριο τον Μάρτιο να ρίξει τις προσφερόμενες τιμές στο ελαιόλαδο, ποντάροντας στην ψυχολογία της ανθοφορίας και την αναμενόμενη τότε απότομη μείωση της κατανάλωσης. Όμως, οι πωλήσεις (ελαιοτριβείων και τυποποιητών) στην Ισπανία διατηρήθηκαν σε κάτι παραπάνω από αξιοπρεπή επίπεδα τους τελευταίους μήνες (80-85.000 τόνους το μήνα συν 10-20.000 τόνους εισαγόμενο), υποχρεώνοντας το εμπόριο να ψαχτεί για πρώτη ύλη. Η αυξημένη ζήτηση έφερε την αγορά του έξτρα παρθένου από τα χαμηλά των 7,10 ευρώ στα τέλη Μαρτίου, στα 8,00-8,30 ευρώ το κιλό την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές με καθαρά αυξητική τάση. Με αυτό τον ρυθμό πωλήσεων, τα αποθέματα της Ισπανίας (577.000 τόνοι) κινδυνεύουν να εξαντληθούν μέσα Σεπτέμβριο. Να σημειωθεί πως καμία άλλη χώρα στη Μεσόγειο δεν διαθέτει πολλά αποθέματα, με αποτέλεσμα η ζήτηση για το ισπανικό ελαιόλαδο να ισχυροποιηθεί στις αρχές καλοκαιριού. Την ώρα που το ελαιόλαδο ζει δεύτερη νιότη μέσα στην εμπορική περίοδο 2023/24, τα σενάρια για την επόμενη σοδειά δίνουν και παίρνουν. Οι πρώτες δειλές εκτιμήσεις μέσα απ' τα δόντια, κάνουν λόγο για αναμενόμενη παραγωγή άνω των 1 εκατ. τόνων, αν και αξιόπιστα δεδομένα θα υπάρξουν μέσα στον Ιούνιο, όταν και θα μείνει στα δέντρα μόνο ο υπό διαμόρφωση καρπός.



Ισπανία



850.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
2023/24  
(ΤΟΝΟΙ)

577.000

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ  
(ΤΟΝΟΙ)

## ΑΓΟΡΑ



Ιταλία

ΜΠΑΡΙ  
9,50-9,65  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΕΣΚΑΡΑ  
10,00-12,00  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΑΛΕΡΜΟ  
9,30-9,50  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΤΑΡΑΝΤΑΣ  
7,90-8,40  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

324.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
2023/2024  
(ΤΟΝΟΙ)

175-190

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ  
(ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ)

# ΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΜΕ ΤΟ ΛΙΓΟ ΕΞΤΡΑ ΝΑ ΚΡΑΤΑΕΙ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΑ ΤΟ 9 ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ

Η ανεπάρκεια στις ποσότητες του έξτρα υποχρεώνει τους Ιταλούς να κάνουν στροφή στην προμήθεια κοινών παρθένων ελαιολάδων εν μέσω τουριστικής σεζόν

Χαλάει το πλάνο των Ιταλών τυποποιητών για φθηνότερες εισαγωγές έξτρα παρθένου ελαιολάδου από Τουρκία και Τυνησία, ενώ επαρκείς ποσότητες δεν έχει να προσφέρει ούτε η Ελλάδα. Στη χώρα υπάρχει σκληρό μπρα ντε φερ μεταξύ οργανωμένων συνεταιρισμών και εμπόρων, αφού οι παραγωγοί αρνούνται να δώξουν τα καλά έξτρα σε τιμές κάτω από 8,5 - 9 ευρώ (χωρίς ΦΠΑ), ενώ σε μερικά κέντρα όπως το Μπάρι και η Πεσκάρα, οι τρεις γραμμές με άριστα οργανοληπτικά και χωρίς υπολείμματα αγγίζουν τα 11 με 12 ευρώ.

Μέσα σε αυτό το πρωτόγνωρο πλαίσιο, οι Ιταλοί κρατούν στάση αναμονής. Τα στοιχεία Απριλίου που δημοσιεύτηκαν στις 21 Μαΐου, δείχνουν πως

ναί μεν η χώρα διαθέτει αξιόλογα αποθέματα έξτρα παρθένου (147.246 σε σύνολο 180.347 τόνων χύμα), ωστόσο η Ιταλία βασίζεται στις εξαγωγές της και τα αποθέματά της την υποχρεώνουν σε ρυθμό πωλήσεων το πολύ 35.000 τόνων το μήνα. Επίσης, από Μάιο έως Οκτώβριο η τουριστική σεζόν αλλάζει το ρυθμό κατανάλωσης του έξτρα παρθένου και ευνοεί το κοινό παρθένο. Αρκετά εστιατόρια και τουριστικά σημεία πώλησης θα συνεχίσουν να προμηθεύονται έξτρα, όμως φέτος αναμένεται και μία αύξηση στην χρήση του κοινού παρθένου και ραφινέ, αφού δεν υπάρχουν άλλες χώρες να την προμηθεύσουν έξτρα. Η Τουρκία ακόμη δεν επιτρέπει εξαγωγές ενώ τα αποθέματα της Τυνησίας εξαντλούνται γρήγορα.



# ΒΛΕΠΕΙ 365.000 ΤΟΝΟΥΣ ΑΠΟΘΕΜΑ Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

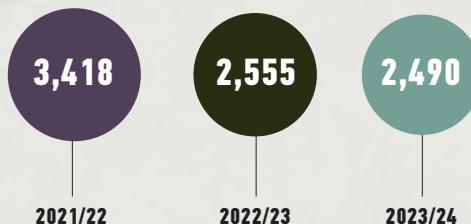
Μειωμένη έως 28% η διαθεσιμότητα του προϊόντος στην Ευρωπαϊκή Ένωση

**Χ**αμηλότερες αποδόσεις κατά 26% συγκριτικά με το μέσο όρο πενταετίας και μία μικρή αύξηση 7% στις παραγόμενες ποσότητες για την 2023/24 υπολογίζει η Κομισιόν. Επίσης, η διαθεσιμότητα ελαιολάδου, δηλαδή το άθροισμα παραγωγής, αποθεμάτων και εισαγωγών μείον εξαγωγών και κατανάλωσης, υπολογίζεται 5% κάτω σε σχέση με τη περσινή χρονιά και επίσης 28% κάτω συγκριτικά με το μέσο όρο πενταετίας. Όσον αφορά τα αποθέματα, οι εκτιμήσεις της Κομισιόν είναι αισιόδοξες, αφού υπολογίζει πως 30 Σεπτεμβρίου θα παραμείνουν στις δεξαμενές περί τους 365.000 τόνους ελαιολάδου, εκ των οποίων οι 200.000 τόννοι στην Ισπανία. Όσον αφορά την κατά κεφαλή κατανάλωση, προβλέπεται σε 2,6 κιλά ελαιολάδο, δηλαδή μειωμένη κατά 19,2% σε σχέση με το μέσο όρο πενταετίας.

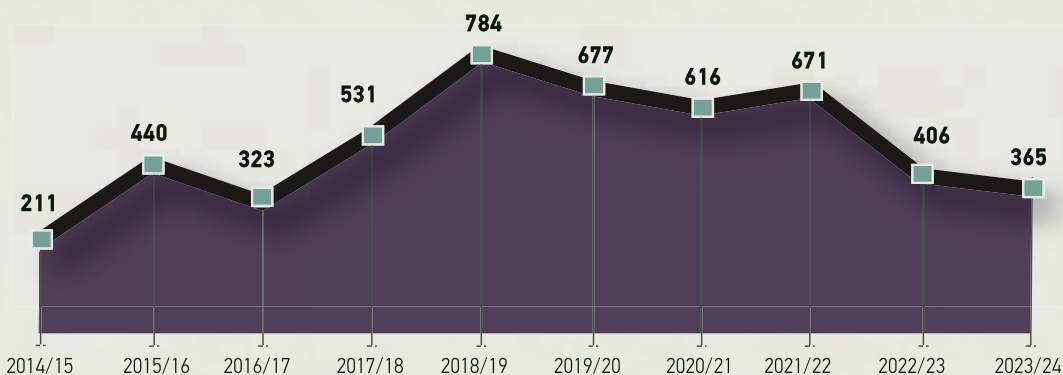


**ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ**  
(ΤΟΝΟΙ)

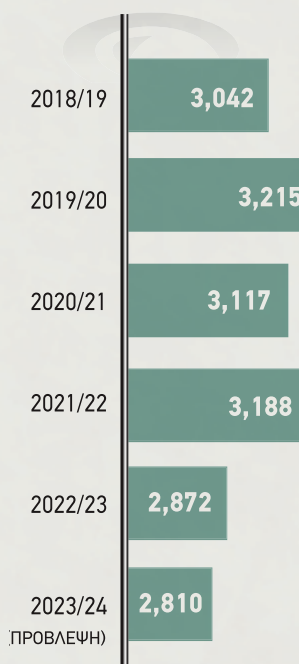
**ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ**  
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



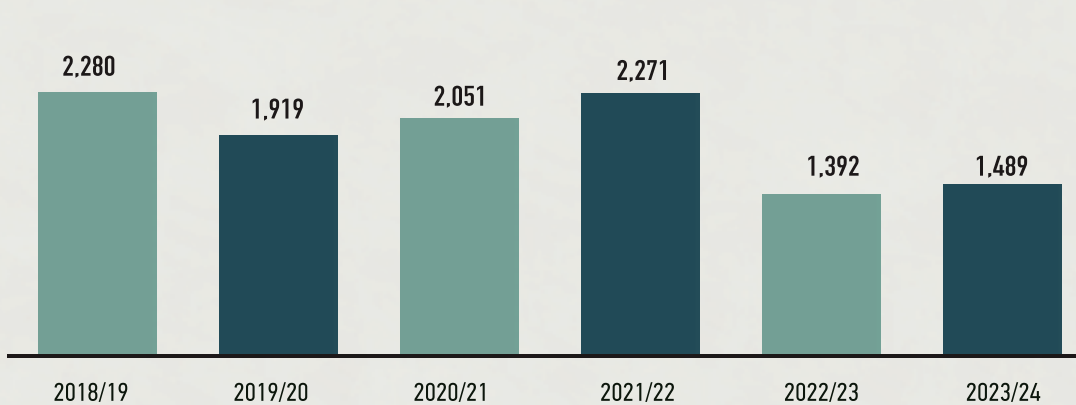
**ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ (2015-24)**



**ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΔΙΕΘΝΩΣ 2019-2024**  
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



**ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΕ 2019-2024** (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



# ΠΕΡΙΖΗΤΗΤΗ Η ΝΕΑ ΣΟΔΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΕΛΙΑΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Καλά τα σημάδια στους ελαιώνες μέχρι στιγμής, σε 10-15 μέρες η καρπόδεση

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

**Υ**ψηλή αναμένεται να είναι η ζήτηση για τη φετινή πράσινη επιτραπέζια ελιά Χαλκιδικής. Η μειωμένη έως και 90% περσινή παραγωγή, οδήγησε εμπόρους και μεταποιητές να «σκουπίσουν» από νωρίς τα αποθέματα για

να ανταποκριθούν στο πελατολόγιό τους, κάνοντας, εκ προοιμίου, περιζήτητο το προϊόν, ενόψει της συγκομιδής του Σεπτεμβρίου. Το ζητούμενο βέβαια είναι η διαφανόμενη, προς ώρας, καλή παραγωγή φέτος να επιβεβαιωθεί και στην πράξη, διότι τα «τερτίπια» του καιρού έχουν, πλέον, πολλαπλασιαστεί, συνεπεία της κλιματικής μεταβολής και οι παραγωγοί εμφανίζονται επιφυλακτικοί, μέχρι να βάλουν τη σοδειά στα τελάρα και τη μεταφέρουν στις μεταποιητικές επιχειρήσεις.

«Είμαστε πολύ μπερδεμένοι. Φαίνεται πως πάμε καλά, αλλά ακόμη δεν μπορούμε να είμαστε σίγουροι. Θα χρειαστούν τουλάχιστον άλλες 10-15 ημέρες για να έχουμε καθαρή εικόνα σε σχέση με την καρπόδεση. Αλλά και πάλι, μέχρι το Σεπτέμβριο υπάρχει να διανυθεί πολύς δρόμος. Τα ψάρια είναι ακόμη βαθιά μέσα στη θάλασσα», λέει ο Ελπίδοφορος Καραθανασόπουλος, παραγωγός από τον Άγιο Μάμα. Συμπληρώνει δε, πως «η ανθοφορία

δεν είναι super όπως φαινόταν αρχικά, μιλάμε για μέτρια προς καλή κατάσταση, ωστόσο θέλει λίγο υπομονή ακόμη για να δούμε πώς θα συμπεριφερθούν τελικώς τα δέντρα». Για περίεργη χρονιά, με τρεις διαφορετικές ανθοφορίες κι αρκετά καλή προς το παρόν καρπόδεση, τουλάχιστον στην πε-

ριοχή του, κάνει λόγο ο παραγωγός Νίκος Αρβανίτης από το χωριό Νέα Τένεδος. «Περιμένουμε εκεί γύρω στις αρχές Ιουνίου, όταν ο καρπός θα έχει μέγεθος ρεβιθιού, να δούμε τι ποσοστό θα παραμείνει πάνω στα ελαιόδεντρα» τονίζει και δεν κρύβει την αγωνία του για το τι μπορεί να επιφυλάσσουν οι επόμενοι μήνες σε σχέση με την πιθανότητα πρόκλησης ζημιών από ενδεχόμε-

νες έντονες βροχοπτώσεις ή χαλαζοπτώσεις, δεδομένης της κλιματικής αλλαγής.

## Ο ήπιος χειμώνας έχει επηρεάσει τα δέντρα

Παρόμοιους προβληματισμούς, για την εξέλιξη της φετινής χρονιάς στην ελαιοκαλλιέργεια εκφράζει κι ο Φιλοκλής Γκότσιας, πρόεδρος στον Α.Σ. Σημάντρων. Όπως λέει η καλλιέργεια στο νομό είναι κατά 20 με 30 ημέρες πρόωμη φέτος, λόγω του ήπιου χειμώνα κι αυτό έχει επηρεάσει τα δέντρα ως προς την ανθοφορία και την καρπόδεση. «Κάθε

**ΕΠΙΦΥΛΑΚΤΙΚΟΙ  
ΕΜΦΑΝΙΖΟΝΤΑΙ  
ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ  
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ  
ΜΕ ΤΑ ΤΕΡΤΙΠΙΑ  
ΤΟΥ ΚΑΙΡΟΥ**





**«Το θέμα είναι να κρατηθεί και η τιμή σε ένα ικανοποιητικό επίπεδο για τον παραγωγό, για να μπορεί και να έχει νόημα να συνεχίσει να καλλιεργεί τον ελαιώνα του**

μέρα βλέπουμε κάτι διαφορετικό στα κτήματά μας» εξηγεί και διευκρινίζει πως ελαιώνες σε χωριά όπως η Ορμύλια, η Όλυθος και οι Καλύβες, είναι σε καλύτερη μοίρα από στα Σήμαντρα ή την Πορταριά. Εφόσον, πάντως, εξελιχθούν όλα ομαλά, η φετινή σοδειά, όπως εκτιμά ο έμπειρος συνομιλητής μας, μετά και την εκτεταμένη περσινή ακαρπία, νομοτελειακά θα παρουσιάσει υψηλή ζήτηση από τη μεταποίηση και το εμπόριο. «Το θέμα είναι να κρατηθεί και η τιμή σε ένα ικανοποιητικό επίπεδο για τον παραγωγό, για να μπορεί να συνεχίσει να καλλιεργεί», τόνισε ο κ. Γκότσιας, σημειώνοντας πως τα μεγάλα σκαμπανεβάσματα που παρατηρούνται χρονιά με τη χρονιά

στις τιμές, δεν βοηθούν προς την κατεύθυνση αυτή. Η ανισορροπία αυτή, εξάλλου, δεν ευνοεί και τη μεταποίηση. Ειδικά το άλμα, στα έως και 2,30 ευρώ το κιλό, που έκανε η τιμή για τις ελιές της σεζόν του 2023, προκάλεσε σοβαρά προβλήματα. «Εμπορικά η χρονιά 2023-24 δεν έχει εξελιχθεί καλά. Η πρώτη ύλη που αγοράσαμε πέρυσι ήταν πανάκριβη, με αποτέλεσμα να ζοριστούμε ναβάλουμε το προϊόν στην αγορά και κάποιοι πελάτες να χαθούν, στρεφόμενοι σε αγορές με πιο φθινό προϊόν όπως η Αίγυπτος», τονίζει ο Παύλος Δέας, ιδιοκτήτης της ομώνυμης τοπικής μεταποιητικής επιχείρησης, προσθέτοντας πως «μη ξεχνάμε πως η ελιά δεν είναι προϊόν πρώτης ανάγκης για τον καταναλωτή».

**60 YEARS**  
**SIAL**  
INSPIRE FOOD BUSINESS

Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**LEMON ON  
THE CAKE\***



\* «Lemon on the Cake» το λεμόνι στο επίκεντρο της έκθεσης! Η SIAL Paris γιορτάζει τα 60 χρόνια από την ίδρυσή της.

Ραντεβού στο [sialparis.com](http://sialparis.com)

Η ΚΑΡΤΑ ΕΙΣΟΔΟΥ

**-50%**  
ΕΚΠΤΩΣΗ

**ΠΑΡΙΣΙ — 19-23 Οκτωβρίου 2024**

Κατερίνα Μανάλη

Κωνσταντίνος Μητσακάκης

# Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΕ PREMIUM ΑΓΟΡΕΣ

Το ισχυρό εμπορικό πλεονέκτημα που έδωσε η εφαρμογή Αναγεννητικής γεωργίας στο ελαιόλαδο που παράγει η Ομάδα Παραγωγών στην οποία συμμετέχει, περιγράφει ο πρώτος Έλληνας ελαιοπαραγωγός που έλαβε τη σχετική πιστοποίηση

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ



εν υπάρχει μόνο μία οδός αλλά ο αγρότης που θέλει να εφαρμόσει Αναγεννητική γεωργία μπορεί να επιλέξει πολλούς τρόπους καθώς και να αναλάβει διαφορετικά επίπεδα δέσμευσης για να πετύχει το στόχο του. Σε γενικές γραμμές η Αναγεννητική γεωργία στηρίζεται στην εξισορρόπηση των θρεπτικών συστατικών, την αύξηση της βιοποικιλότητας πάνω και κάτω από την επιφάνεια του εδάφους και την ελαχιστοποίηση της παρέμβασης στο έδαφος. Αντίθετα μάλιστα με τη βιολογική καλλιέργεια στην Αναγεννητική δεν απαγορεύεται η χρήση λιπασμάτων ή φυτοπροστατευτικών.

Μετά την πρόσφατη δημιουργία σχετικής πιστοποίησης από την Cosmocert το Ελαιάς Καρπός συνομιλίες με τον ελαιοπαραγωγό Κωνσταντίνο Μητσακάκη που είναι ο πρώτος παραγωγός που την έλαβε στη χώρα μας. Με μεγάλη εμπειρία στη βιολογική καλλιέργεια και ειδικό ενδιαφέρον για την προστασία της βιοποικιλότητας ο Κωνσταντίνος Μητσακάκης εξηγεί ότι η Αναγεννητική θέτει λογικές απαιτήσεις ενώ τα πρώτα αποτελέσματα είναι ήδη πολύ θετικά. Στις δε εξαγωγές της ετικέτας premium ελαιόλαδου Two Fields που παράγει η ΟΠ, όπου συμμετέχει, η Αναγεννητική Πιστοποίηση αποδείχθηκε ισχυρό εμπορικό πλεονέκτημα, βοηθώντας την ετικέτα με τονάζ περί τους 20 τόνους να ανοίξει πόρτες εστιατορίων υψηλής προβολής και διε-

θνούς εμβέλειας στο Λονδίνο όπου διοχετεύεται αποκλειστικά όλο το προϊόν εδώ και έξι χρόνια.

## Τρία διαφορετικά επίπεδα πιστοποίησης

Τεχνολόγος Γεωπόνος κατ' ειδικευση ο κ. Μητσακάκης άρχισε να μετατρέπει σε βιολογικό τον αγρό 35 στρεμμάτων που παρέλαβε από τον πατέρα και παππού του το 2019 στη Ζάκρο Λασιθίου. Σύμφωνα βέβαια με τις προδιαγραφές του πιστοποιητικού της Cosmocert δεν είναι υποχρεωτικό να είναι κανείς βιοκαλλιεργητής ενώ υπάρχουν τρία διαφορετικά επίπεδα πιστοποίησης, από το βασικό έως το ανώτερο. Πρώτο βήμα είναι η συγκρότηση φακέλου που καταγράφει τον αγρό και καταρτίζεται με πληροφορίες για τις πρακτικές καλλιέργειας. Καθώς αναφέρει ο κ. Μητσακάκης στην αρχή κάθισε σε ένα τραπέζι με την ομάδα της Cosmocert και προσδιόρισαν τις πρακτικές που θα υιοθετούσε. «Για τη βασική πιστοποίηση πρέπει να εφαρμόσεις υποχρεωτικά κριτήρια καθώς και δύο κρίσιμα, όπως λέγονται. Έτσι υπάρχει μια λίστα με 25 δράσεις από τις οποίες πρέπει υποχρεωτικά να εφαρμόσεις τις 15, κάτι που στην πράξη δεν είναι τόσο δύσκολο», θα πει ο ίδιος.

## Απαραίτητη η αποτύπωση της βιοποικιλότητας

Στην περιγραφή του αγρού, πέρα από το μέγεθος και την τοποθεσία, περιλαμβάνεται και η αποτύπωση της βιοποικιλότητας. «Έτυχε να έχω εργαστεί για μια δε-





Σήμερα η ετικέτα Two Fields πωλείται προς 15 λίρες ανά κιλό και έχει μπει σε κουζίνες διάσημων Λονδρέζικων εστιατορίων.





καετία στον Βοτανικό Κήπο Διομήδους κι έτσι είχα επαρκή γνώση των άγριων φυτών που συναντώνται στον αγρό μου. Στο παρελθόν μάλιστα είχα φροντίσει να αφήνω ωφέλιμα φρύγανα όπως η κόνιζα που προσελκύει έντομα που παρασιτούν στο δάκο. Σήμερα υπάρχουν περίπου 25-30 είδη άγριας χλωρίδας, κάτι

## Η βελτίωση φαίνεται άμεσα στην πρωίμηση της ανθοφορίας, στο φρούτο που συγκρατεί περισσότερη υγρασία και στη διατηρησιμότητά του ως το ελαιουργείο

που περιλήφθηκε στο φάκελο της πιστοποίησης», θα πει ο κ. Μπτσακάκης.

### Εξορθολογισμός της άρδευσης

Σημαντικό κριτήριο για την Αναγεννητική πιστοποίηση είναι ο εξορθολογισμός και η μείωση της χρήσης νερού. «Στο παρελθόν χρησιμοποιούσα σταλάκτες για να ποτίζω τα δέντρα μόνο σε ένα μέρος του ελαιώνα. Το υπόλοιπο που βρισκόταν σε κλίση το πότιζα με πολλές κοπιές, δηλαδή διέκοπτα και στραγγάλιζα το νερό στην κατηφόρα για να μπορεί να ανέβει πιο πάνω με πίεση. Στα πλαίσια της μετάβασης στην Αναγεννητική υπολόγισα με ακρίβεια πόσα λίτρα χρειάζεται κάθε

δέντρο και έκοψα τον αγρό στα δύο και έβαλα παντού σταλάκτες. Σήμερα ποτίζω με μία κοπιά κάθε μισό του χωραφιού και μείωσα τις ώρες ποτίσματος από 36 σε 22 ανά περίπου 40 ημέρες», θα πει ο κ. Μπτσακάκης.

### Διαχείριση εδάφους, λίπανση, φυτοπροστασία

Άλλο υποχρεωτικό σκέλος της διαδικασίας πιστοποίησης για Αναγεννητική είναι η διαχείριση εδάφους και η ελάχιστη καλλιέργεια καθώς και η φυτοκάλυψη. Επίσης η μόνη υποχρέωση ως προς τη λίπανση και τη φυτοπροστασία για να λάβει κανείς την πιστοποίηση είναι να καταγράφονται συστηματικά οι πρακτικές που εφαρμόζονται χωρίς να προσδιορίζονται συγκεκριμένες μέθοδοι ή σκευάσματα. Υποχρεωτικό από την άλλη πλευρά προκειμένου να λάβει κανείς τη βασική πιστοποίηση είναι να εφαρμόζονται τουλάχιστον δύο αναγεννητικές πρακτικές από μια λίστα δεκαοκτώ επιλογών καθώς και να κάνει εδαφοδιαγνωστικές αναλύσεις αλλά και οπτικούς ελέγχους του εδάφους.

### Οικονομικά βιώσιμη η Αναγεννητική

Ο κ. Μπτσακάκης μετά από τον πρώτο χρόνο εφαρμογής αναγεννητικών πρακτικών υποστηρίζει ότι παρατηρεί ήδη θετικά αποτελέσματα. «Το έδαφος, τα δέντρα και η ελιά φαίνονται ήδη πιο υγιή χωρίς να έχω κάνει πολλά πράγματα. Τα σημάδια της βελτίω-



Ο Κωνσταντίνος Μητσακάκης μετά από τον πρώτο χρόνο εφαρμογής αναγεννητικών πρακτικών υποστηρίζει ότι παρατηρεί ήδη θετικά αποτελέσματα.



σες φαίνονται στην προώθηση της ανθοφορίας, στο ίδιο το φρούτο που συγκρατεί περισσότερη υγρασία και στη διατηρησιμότητά του μέχρι να φτάσει στο ελαιουργείο. «Ποτίζοντας όσο και άλλοι παραγωγί η ελιά περιέχει περισσότερη υγρασία κάτι που είναι σημαντικό κατά τη μάλαξη. Συνολικά εκτιμώ ότι έχει βελτιωθεί η υγεία του οικοσυστήματος κάτι που σημαίνει ότι τα δέντρα είναι πιο ανθεκτικά σε προσβολές και αντιξοές συνθήκες», αναφέρει ο ίδιος. Ως προς το κόστος εφαρμογής, ο κ. Μητσακάκης εξηγεί ότι όχι μόνο είναι βιώσιμη αλλά η στροφή στην

Αναγεννητική μείωσε το κόστος καλλιέργειας. Συγκεκριμένα ο εξορθολογισμός και η μείωση χρήσης νερού έφερε σημαντική εξοικονόμηση. «Η δαπάνη για άρδευση μειώθηκε κατά 50% από 3.000 σε περίπου 1500 ευρώ», θα πει ενώ και οι λιπάνσεις στοιχίζουν πολύ λιγότερο. «Χρησιμοποιώ βιοδιασπώμενες και κάνω διαφυλλικές εφαρμογές με άζωτο, κάλλιο, μαγνήσιο, βόρεο και ασβέστιο. Παράλληλα εφαρμόζω τσάι κομποστ με υλικά που φτιάχνω ο ίδιος και έχω μειώσει τις δαπάνες λίπανσης από 4000 σε περίπου 150 ευρώ», εξηγεί ο ίδιος.

Από τις αναγεννητικές πρακτικές ο κ. Μητσακάκης έχει επιλέξει μεταξύ άλλων την εφαρμογή ενεργών μικροοργανισμών και τη δημιουργία ανεμοφρακτών και φυτικών φρακτών.

## Η ζήτηση ξεπέρασε τους 35 τόνους αλλά καλύψαμε μόλις 20

Όλα ξεκίνησαν με πρωτοβουλία των Βρετανών αδερφών Harry και William Rolph που βρέθηκαν στη Ζάκρο επειδή αγόρασαν σπίτι και μπήκαν στην παραγωγή ελαιόλαδου. Στη συνέχεια δημιουργήθηκε μια ομάδα έξι παραγωγών με τους Harry Rolph, Κων/νο Μητσακάκη, Χάρη Ζουριδάκη, Θεοδ. Γαλανόπουλο, Μιχ. Τζουανάκη και Γιώργο Τσικαλάκη. Αρμοδιότητα του William Rolph ήταν με έδρα το Λονδίνο η προώθηση του προϊόντος στη Ho.Re.Ca. «Ο William χτύπησε πόρτες εστιατορίων που ενδιαφέρονται για την ηθική παραγωγή τροφής» θα πει ο κ. Μητσακάκης. Σήμερα η ετικέτα τους Two Fields πωλείται προς 15 λίρες ανά κιλό και έχει μπει σε κουζίνες διάσημων λονδρέζικων εστιατορίων όπως των Ottolenghi, Tillingham, Brawn και Rochelle Canteen.





## Ο ΠΡΩΙΜΟΣ ΚΑΥΣΩΝΑΣ

# ΣΤΡΕΣΑΡΕΙ ΤΑ ΔΕΝΤΡΑ

Ασυνήθιστα υψηλές για την εποχή θερμοκρασίες έχουν στερήσει ώρες ψύχους στα περισσότερα είδη δέντρων και εκφράζονται φόβοι ότι ίσως «ναρκοθετηθεί» η φάση της καρπόδεσης και κατ' επέκταση η ελαιοπεριεκτικότητα των καρπών από θερμικό και υδατικό στρες



## ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ

**Κ**αθοριστικές στην παραγωγικότητα της ελιάς, τις λειτουργίες και τη διαδικασία διαφοροποίησης των οφθαλμών σε άνθη ήταν φέτος οι κλιματολογικές συνθήκες του χειμώνα, οι οποίες δεν κάλυψαν τις ιδιαίτερες απαιτήσεις των δέντρων σε χαμηλές θερμοκρασίες ούτε σε βαθμούς, ούτε σε διάρκεια. Τα ελαιόδεντρα ανταποκρίθηκαν στις ασυνήθιστα υψηλές για την εποχή θερμοκρασίες με σχετική πρωιμότητα ενώ οι θερμοί νότιοι άνεμοι και οι απότομες εναλλαγές της θερμοκρασίας επηρέασαν την ομαλή εξέλιξη της άνθησης, προσδίδοντας ανομοιομορφία και φαινόμενα διαταραχής στη μορφολογική εξέλιξη των ανθοαξιών. Όσο αυξάνεται ο χρόνος επίδρασης και οι διακυμάνσεις συνθηκών μη ευνοϊκών στην ευαίσθητη περίοδο της ανθοφορίας και της καρπόδεσης, ο διττός κίνδυνος του θερμικού και υδατικού στρες παραμονεύει.

Γενικά, η ελιά δεν επιβιώνει σε θερμοκρασίες κάτω των  $-12^{\circ}\text{C}$ , χρειάζεται όμως μια περίοδο ψύξης για να διαφοροποιήσει τα άνθη της και κατ' επέκταση να βελτιώσει την ποιότητα του ελαιολάδου. Θερμοκρασίες σταθερές  $<7^{\circ}\text{C}$  ή  $>15^{\circ}\text{C}$  μπορούν να αναστείλουν την καταβολή των ανθέων, ενώ θερμοκρασίες χειμώνα πάνω από  $20^{\circ}\text{C}$ , για 2-3 εβδομάδες, μπορεί να εμποδίσουν την έξοδο των ανθοφόρων οφθαλμών από το λίθαργο. Προκειμένου να ανταπεξέλθουν στις δυσμενείς καιρικές συνθήκες, τα ελαιόδεντρα αναπτύσσουν αμυντικούς μηχανισμούς που τους επιτρέπουν να εγκλιματίζονται σε υψηλότερες θερμοκρασίες, μειώνοντας σημαντικά την ικανότητα απορρόφησης νερού και θρεπτικών συστατικών. Οι παραγωγοί θα πρέπει να έχουν υπόψη τους ότι η φυλλική επιφάνεια έχει θερμοκρασία 4-8

βαθμούς υψηλότερη από αυτή του περιβάλλοντος. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να ενεργοποιούνται φυσιολογικές διεργασίες αντίστασης από το φυτό, όπως η σύνθεση πρωτεϊνών θερμικού σοκ ή θνητότητας των φύλλων, ήδη από την στιγμή που ο υδράργυρος ξεπεράσει τους  $35^{\circ}\text{C}$ . Οι πιο σημαντικές βλάβες ωστόσο, λόγω υψηλών θερμοκρασιών προκαλούνται συχνά από πρώιμα κύματα καύσωνα, καθώς τα φυτά δεν έχουν προλάβει να αναπτύξουν πλήρως τους μηχανισμούς άμυνας.

### Η λειψυδρία μπορεί να «κουράσει» τα δέντρα ακόμη και σε αρδευόμενους ελαιώνες

Το δέντρο της ελιάς έχει αποδείξει επανειλημμένα μεγάλες αντοχές στην λειψυδρία, οι οποίες οφείλονται σε ανατομικές προσαρμογές και φυσιολογικούς μηχανισμούς που του επιτρέπουν να αντέχει σε πολύ δύσκολες συνθήκες. Ωστόσο, τυχόν σημαντική έλλειψη εδαφικής υγρασίας επί διάστημα εβδομάδων κατά τις φάσεις άνθησης και καρπόδεσης, μπορεί να «κουράσει» τα δέντρα, να μειώσει τη δραστηριότητα της φωτοσύνθεσης και να ζημιώσει τους καρπούς. Παρ' ότι οι επιπτώσεις μιας τέτοιας κατάστασης είναι συνήθως εντονότερες σε ξηρικούς ελαιώνες, το πρόβλημα δεν απουσιάζει πάντα από τους αρδευόμενους, ιδίως όταν δεν προσαρμόζονται αναλόγως οι προστιθέμενες ποσότητες νερού, όταν το έδαφος έχει μειωμένη ικανότητα συγκράτησής του και όταν ο καύσωνας είναι παρατεταμένος. Με επαναφορά της κανονικής υγρασίας στο έδαφος, είτε με βροχόπτωση είτε με άρδευση, επανέρχονται σταδιακά, εντός ολίγων ημερών, το μέγεθος και η όψη του καρπού, χωρίς όμως να γίνεται επανεκκίνηση της ελαιογένεσης, εφόσον έχει μεσολαβήσει διάστημα ισχυρού υδατικού στρες 3-4 εβδομάδων.

### ΘΕΡΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΝΑ ΣΤΑΔΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

(°C)

18-20

Κατά τη διάρκεια της άνθησης

20-22

Κατά την καρπόδεση

22-25

Από την καρπόδεση μέχρι την έναρξη ωρίμανσης του καρπού

15-18

Μετά την έναρξη ωρίμανσης του καρπού μέχρι τη συγκομιδή



## ΔΑΚΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ  
**ΨΕΚΑΣΜΟΥ**

**5-7**

ΕΝΤΟΜΑ  
ανά παγίδα  
και  
ανά εβδομάδα

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ  
ΜΕ ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΥΣ  
ΨΕΚΑΣΜΟΥΣ

Εφαρμογή  
σε κάθε  
3<sup>ο</sup> ελαιόδεντρο

Ψεκάζεται  
το βόρειο μέρος  
του δέντρου

Επανάληψη  
ψεκασμού  
σε 10-15 μέρες

ΑΠΟΦΥΓΗ  
ΚΑΘΟΛΙΚΩΝ  
ΨΕΚΑΣΜΩΝ ΔΙΟΤΙ:

Σκοτώνονται και  
ωφέλιμα έντομα

Υψηλότερο  
οικονομικό κόστος

Επιβάρυνση  
του περιβάλλοντος

Υπολείμματα  
εντομοκτόνων στο προϊόν



## Επιδέξιους χειρισμούς απαιτεί ο δάκος

Ο δάκος αποτελεί μακράν το πιο επιζήμιο έντομο στην ελληνική γεωργία, με τις νεαρές προνύμφες του εντόμου να διατρέφονται από τον καρπό οδηγώντας σε πρόωρη καρπόπτωση και μείωση της παραγωγής. Αν δεν ληφθούν έγκαιρα τα κατάλληλα προφυλακτικά μέτρα, η ζημιά είναι δυνατόν να υπερβεί το 50-60%, επιφέροντας ποσοτικές και ποιοτικές απώλειες στο παραγόμενο ελαιόλαδο, εξαιτίας κυρίως της αύξησης της οξύτητας και αλλοίωσης των οργανοληπτικών του ιδιοτήτων.

Στη χώρα μας το έντομο αντιμετωπίζεται με δολωματικούς ψεκασμούς που περιέχουν πρωτεΐνες και οργανοφωσφορικά φάρμακα. Η εφαρμογή του δολώματος γίνεται είτε με μηχανοκίνητα ψεκαστικά μέσα είτε με χειροκίνητους ψεκαστήρες. Με τους δολωματικούς ψεκασμούς επιδιώκεται η θανάτωση των ακμαίων του δάκου, πριν τα θηλυκά εναποθέσουν τα αυγά τους στον ελαιόκαρπο. Η επιτυχής αποτελεσματικότητα των ψεκασμών απαιτεί ποσοστό καρποφορίας άνω του 30%. Ψεκα-

σμοί καλύψεως με χημικά εντομοκτόνα δεν συστήνονται σε ελαιοποιήσιμες ποικιλίες κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, διότι υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ανίχνευσης υπολειμμάτων και ανάπτυξης ανθεκτικότητας.

Τα τελευταία χρόνια κερδίζει έδαφος η προσπάθεια βιολογικής καταπολέμησης του δάκου ακόμα και σε ελαιώνες που δεν είναι πιστοποιημένοι για βιολογική καλλιέργεια. Η αντιμετώπιση μπορεί να γίνει προς δύο κατευθύνσεις, είτε με τη χρήση προληπτικών παγίδων, είτε με τη βοήθεια φυσικών εχθρών του εντόμου. Στη φύση υπάρχουν διάφορα είδη ωφέλιμων εντόμων (παραιοειδή ή αρπακτικά) που προσβάλλουν το δάκο στα διάφορα στάδια του βιολογικού του κύκλου. Αυτά έχουν απομονωθεί σε χώρες του εξωτερικού, εκτρέφονται σε μεγάλους πληθυσμούς και πωλούνται σε ελαιοκαλλιεργητές που θέλουν μία φυσική λύση στο πρόβλημά τους. Ωστόσο, οι φυσικοί εχθροί μπορούν να περιορίσουν τον πληθυσμό μόνο κατά 20%.

### Σύμμαχος κατά του εντόμου οι υψηλές θερμοκρασίες

Ο δάκος αναπτύσσεται σε 3-5 γενιές ετησίως, ανάλογα με την περιοχή και τις επικρατούσες κλιματικές συνθήκες. Η πρώτη γενιά εμφανίζεται την άνοιξη, ωστόσο, το καλοκαιρινό σκηνικό και οι υψηλές θερμοκρασίες που ήδη «φλερτάρουν» με τα όρια των ελαιόδέντρων, μπορούν να «εξαγοράσουν» πολύτιμο χρόνο για τους ελαιοκαλλιεργητές. Θερμοκρασίες άνω των 35°C προκαλούν θανάτωση και στείρωση του καταστρεπτικού αυτού διπτέρου, ενώ αυτές άνω των 28°C δυσχεραίνουν τη δραστηριότητα και ωτοκόκια του. Ακόμη και σε περίπτωση πρώιμης πτώσης των ελαιοκάρπων μέχρι τον Αύγουστο από δραστηριότητα του εντόμου, αυτό δεν αποτελεί ποσοτική ζημιά, μιας και το ελαιόδεντρο αναπληρώνει την απώλεια μέχρι και σε ποσοστό 10% μέσω της αύξησης του βάρους αλλά και της ελαιοπεριεκτικότητας των υπόλοιπων καρπών. Το φθινόπωρο, η αναπλήρωση αυτή φθάνει σε ποσοστό μέχρι 5% καθώς οι πληθυσμοί αρχίζουν να αυξάνονται.





## Με Αναγεννητική στρατηγική η Syngenta στον ελαιώνα

Το πλήρες χαρτοφυλάκιο της Syngenta για την αντιμετώπιση πληθώρας ασθενειών που πλήττουν τους ελληνικούς ελαιώνες παρουσίασε η εταιρεία σε ειδική εκδήλωση στις αρχές Απριλίου στην Καλαμάτα. Περισσότεροι από 80 γεωπόνοι παρακολούθησαν την εκδήλωση, η οποία ξεκίνησε με την ομιλία του Προέδρου και Διευθύνοντος Συμβούλου της Syngenta Hellas, Γιώργου Ποντίκα (φωτό δεξιά), ο οποίος αναφέρθηκε στο διεθνές περιβάλλον της φυτοπροστασίας και στα νέα δύσκολα μονοπάτια της γεωργίας στο ευρωπαϊκό και παγκόσμιο περιβάλλον. «Στρατηγικός στόχος της Syngenta είναι να μεταμορφώσει τη γεωργία, τόσο με βιολογικές, όσο και χημικές ή ψηφιακές τεχνολογίες που αυξάνουν την παραγωγικότητα με περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά βιώσιμο τρόπο. Εξίσου σημαντικός στόχος είναι να βοηθήσει τους παραγωγούς να αντιμετωπίσουν την κλιματική αλλαγή και να τους ωθήσει να συμμετέχουν στην προσπάθεια για μια πραγματικά αναγεννητική γεωργία», θα εξηγήσει και ο Διευθυντής Marketing και Τεχνικού Τμήματος της Syngenta Hellas, Κώστας Οικονομίδης.

### Με έγκριση και στο γλοιοσπόριο το Priori Top και το Score 25

Τη σημασία στη χρήση των δύο προϊόντων Priori top και Score 25 EC για την ολοκληρωμένη διαχείριση του γλοιοσπορίου



με ψεκασμούς λίγο πριν την ανθοφορία για το rriori και πριν την συγκομιδή για το Score τόνισε ο Marketing Manager SPEC Ιωάννης Αβραμίδης. Οι δραστικές Azoxystrobin και Difenoconazole που περιέχονται στα δύο αυτά προϊόντα είναι εξαιρετικά αποτελεσματικές αλλά ταυτόχρονα αλληλοσυμπληρώνονται όσον αφορά την κίνηση τους αλλά και τη δράση τους.

### Στα eco-schemes το Karate Trap B

Δυνατό χτύπημα κατά των εντόμων αποτελεί το Karate Trap B, ένα νέο εργαλείο προσέλκυσης και θανάτωσης των εντόμων με τη μέθοδο της μαζικής παγίδευσης. Οι παγίδες είναι «ready to use» και μπορούν να τοποθετηθούν επάνω στο δέντρο, ενώ βασικό πλεονέκτημα είναι ότι το φυτοπροστατευτικό προϊόν είναι εξαιρετικά

αποτελεσματικό αλλά ταυτόχρονα δεν έρχεται και σε επαφή με τον καρπό. Ο Ιωάννης Αβραμίδης, Marketing Manager, πρότεινε την τοποθέτηση των παγίδων περίπου Μάιο – Ιούνιο για το δάκο και να διατηρούνται πάνω στο δένδρο για 150 ημέρες.

### No 1 Βιοδιεγέρτης το Isabion

Τα όπλα της Syngenta για την επόμενη γενιά στους βιοδιεγέρτες με πολλαπλά οφέλη για την καλλιέργεια της ελιάς, παρουσίασε ο Παναγιώτης Κωστίκας, Biologicals & FVC Market Development Manager Mediterranean BA στη Syngenta, ξεκινώντας με τον «νούμερο 1 βιοδιεγέρτη παγκοσμίως» όπως είτε, το Isabion. Το Isabion χρησιμοποιείται εδώ και χρόνια στην ελιά και σε άλλες δενδροκομικές καλλιέργειες, όπως και στα κηπευτικά, με πολύ σημαντικά οφέλη.

### Το πρώτο βιολογικό μυκητοκτόνο της Syngenta τώρα και στην ελιά

Εξίσου αποτελεσματικό μεταξύ άλλων και για το γλοιοσπόριο, το Taegro είναι το πρώτο βιολογικό μυκητοκτόνο της Syngenta, ιδανικό σε προγράμματα με στόχο τη μείωση των υπολειμμάτων στο τελικό προϊόν. Ο κ. Κωστίκας προτείνει την εφαρμογή του Taegro για το γλοιοσπόριο, τόσο σε βιολογικούς, όσο και σε συμβατικούς ελαιώνες, πριν τη συγκομιδή ή μεταξύ των χειρών, με O PHI και υψηλή αποτελεσματικότητα.





**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ  
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

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

ΠΟΙΚΙΛΙΑ  
**ΘΙΑΚΗ**

**ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ**



ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΟ  
ΧΟΡΤΑΡΙ



ΒΟΤΑΝΑ



ΠΡΑΣΙΝΟ  
ΜΗΛΟ



ΤΡΟΠΙΚΑ  
ΦΡΟΥΤΑ



ΑΜΥΓΔΑΛΟ



# Θιακή ποικιλία

# Η Θάλασσα

# μέσα της

Η σπάνια ποικιλία του Ιονίου, που για πολλούς ταυτίζεται με την ελιά του Λαέρτη και του Οδυσσέα, δίνει ιδιαίτερα ελαιόλαδα με πολύπλοκο φρουτώδες μπουκέτο και... θαλασσινή αύρα

**Η** ελιά Θιακή, γνωστή ως Θιακό αλλά και Ανωπσάνα, είναι εξαπλωμένη σχεδόν σε ολόκληρη την Ιθάκη, ως αποτέλεσμα της «Περί ελαιών διάταξης» που εξέδωσαν οι Ενετοί το 1754 με σκοπό την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας. Παράλληλα βέβαια καλλιεργείται και σε άλλους επτανησιακούς τόπους, την Κεφαλονιά και την Κέρκυρα κυρίως, στην Ιθάκη όμως χρονολογείται από πολύ παλιότερα. Από την Οδύσσεια ακόμα, η ελιά υπήρξε σημάδι αναγνωριστικό του νησιού και η Θιακή πιθανολογείται ότι είναι η ποικιλία του Λαέρτη και του Οδυσσέα.

Συγκαταλέγεται στις μικρόκαρπες ποικιλίες ελιάς και ο καρπός έχει σχήμα ωσειδές-κυλινδρικό και σχηματίζει μικρή θηλή. Τα υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας «Θιακή» παρουσιάζουν μεσαίας έντασης, πολύπλοκα αρώματα, που κινούνται γύρω στο 4,0 - 4,5 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από διακριτική πικρή γεύση (3,0 - 3,5) και πικάντικη αίσθηση μέτριας έντασης (4,0 - 4,5). Μάλιστα ο βιωματικός ταξιδιωτικός διαδικτυακός οδηγός TasteAtlas αποθεώ-

νει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της Κεφαλονιάς και το κατατάσσει στην 8η θέση ανάμεσα στα ελληνικά ελαιόλαδα. Σε ό,τι αφορά τις αρωματικές νότες που διακρίνονται αντιστοιχούν τόσο σε πράσινα αρώματα: φρεσκοκομμένο χορτάρι, βότανα και πράσινο μίλο, όσο και σε πιο ώριμα: τροπικά φρούτα και αμύγδαλο.

## Θεωρία πίσω από τα «γευστικά παντρέματα»

Η πηγή αναφοράς μας 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 από το παραπάνω βιβλίο αναφέρεται στις εντάσεις του φρουτώδους, πικρού και πικάντικου και σύμφωνα με αυτή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε 6 κατηγορίες. Εμείς στην Oliverse, με σεβασμό στην παραπάνω μεθοδολογία, έχουμε προσαρμόσει τις γευστικές εντάσεις στις ελληνικές ποικιλίες και επιπλέον αναλύουμε και τις αρωματικές νότες των ποικιλιών. Σύμφωνα με την παραπάνω θεωρία το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας «Θιακή» κατατάσσεται στην κατηγορία: Πολύπλοκο Ισορροπημένο Φρουτώδες.

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ



ΑΡΝΙ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ  
ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΣΤΑΦΙΔΑ



ΧΤΑΠΟΔΟΣΟΥΠΑ



ΦΕΤΕΣ ΣΦΥΡΙΔΑΣ  
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



ΤΣΙΓΑΡΙΔΙΑ ΜΕ  
ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ



ΡΟΒΑΝΙ  
ΙΘΑΚΗΣ



Κωνσταντίνος Τσορώνης

«Συνιδρυτές της συμβουλευτικής ομάδας Oliverse, αναγνωρισμένοι γεωγνώσιες ελαιολάδου και κριτές σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας»



Η Oliverse δραστηριοποιείται στους τομείς: της προβολής της γαιορονομίας του ελαιολάδου, της ανάδειξης των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών των Ελληνικών ποικιλιών ελαιολάδου, της ανάπτυξης και προώθησης του ελαιοτουρισμού και του branding ελαιοκομικών προϊόντων».



Παναγιώτης Παπανικολόπουλος (a.k.a. Γαστροναύτης)

## Αετός Ιθάκη

Το 2021 ο Robin και η Sarah εγκατέλειψαν τις δουλειές τους στο Ηνωμένο Βασίλειο, μπίκαν σε ένα τροχόσπιτο και ξεκίνησαν για την Ιθάκη. Στις απότομες πεζούλες του βουνού «Αετός» ανακάλυψαν ξανά έναν αρχαίο ελαιώνα, που είχε εγκαταλειφθεί πριν από δεκαετίες από την οικογένεια του Robin. Τώρα, μετά από πολλές σεζόν που πέρασαν φροντίζοντας προσεκτικά τα δέντρα, είναι έτοιμοι να προσφέρουν ένα υψηλής ποιότητας ψυχρής έκθλιψης, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται μόνο από ελιές ποικιλίας «Θιακό». Με αυτό το ελαιόλαδο, ελπίζουν να αποτίσουν φόρο τιμής στην Ιθάκη και στα ξεχωριστά ελαιόδεντρα που φυτρώνουν εκεί. Με αυτό τον τρόπο, ίσως με το χρόνο καλλιεργηθούν ξανά πολλοί περισσότεροι από τους ιστορικούς ελαιώνες της Ιθάκης.



### Σαλάτα Κόκκινη Άνοιξη

#### Υλικά

- 12-16 τεμ. γαρίδες Ιονίου ή γάμπαρη Αμβρακικού ή Κοιλιάδας
- 4-6 τεμ. παντζάρια ψητά / παντζάρι τουρσί κοτσάνια
  - 250 γρ. νερό/ 250 γρ. μηλόξυδο/ 18 γρ. αλάτι/ 65 γρ. ζάχαρη/ 1 σκελίδα σκόρδο/ σπόρους κόλιανδρο/ πιπέρι/ σινάπι/ μάραθο/ 1 δαφνόφυλλο
- Φράουλες 12-16 τεμ. • Αλάτι -Πιπέρι
- Μάραθος ή δυόσμος 1-2 κλαράκια
  - Θιακό ΕVOO • Λεμόνι
- Πέταλα από γεράνι ή τριαντάφυλλο 1-2 τεμ. • Αμύγδαλα λευκά 12-16 τεμ.

#### Εκτέλεση:

Ξεχωρίζετε τα κοτσάνια για το τουρσί και τα τρυφερά φύλλα για τη σαλάτα. Κόβετε τα κοτσάνια σε φέτες 0,5 εκ. και τα βάζετε σε αποστειρωμένο βάζο. Φέρνετε τα υλικά για το πικλόζουμο σε βρασμό και με το μείγμα ζεστό σκεπά τα κοτσάνια να σκεπαστούν καλά και κλείνετε με καπάκι.

Αλατίζετε τα παντζάρια και μαγειρεύετε σε γάστρα στο φούρνο μέχρι να καραμελώσουν τα σάκχαρα τους. Ξεφλουδίζετε πιέζοντας ελαφρά με τα δάχτυλα και κόβετε σε κομμάτια σε μέγεθος μπουκιές. Παράλληλα καθαρίζετε τις γαρίδες. Αφαιρείτε το κεφάλι και κρατάτε την πανοπλία και το εντεράκι. Κόβετε σε μπουκιές δύο εκατοστών το σώμα της γαρίδας, τοποθετείτε σε σκεύος και καρυκεύετε με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, χυμό λεμόνι και ελαιόλαδο να μαριναριστούν για λίγα λεπτά. Πλένετε και κόβετε τις φράουλες στα δύο ή τέσσερα τις μεγαλύτερες και κρατάτε για το τελείωμα. Ξεχωρίζετε τα πέταλα από τα λουλούδια και μερικές κορυφές μάραθο. Σε βαθύ πιάτο τοποθετείτε τα κομμάτια παντζάρι. Στη συνέχεια για κάθε παντζάρι σε αναλογία ένα κομμάτι γαρίδα, ένα κομμάτι φράουλα, ένα τουρσί, ένα αμύγδαλο, κ.λπ. ώστε κάθε μπουκιά να έχει όλα τα υλικά. Περιχύνετε γενναϊόδωρα με Θιακό.



## Σπαγγέτι Πράσινη άνοιξη

## Υλικά:

- 500 γρ. σπαγγέτι χοντρό ή άλλο ξηρό ζυμαρικό
  - 1-2 τεμ. κολοκυθάκια
  - 1-2 τεμ. σπαράγγι
  - 1 τεμ. μαραθόριζα
- 2-3 τεμ. φρέσκο κρεμμύδι
  - 100 γρ. αρακάς
- Σκόρδο • 2-3 τεμ. αγκινάρες
- 100 γρ. φασολάκια πράσινα
  - Πράσινη καυτερή πιπεριά
- Μάραθος/ δυόσμος/ κόλιανδρο / μαϊντανός/ αρμπαρόριζα
- Λεμόνι ακέρωτο χυμός και ξύσμα
  - Θιακό ΕΝΟΟ • Αλάτι

## Εκτέλεση:

Κόβετε όλα τα λαχανικά. Διαλέγετε ένα φαρδύ σκεύος να χωράνε σε μια στρώση. Τοποθετείτε σε μέτρια εστία, προσθέτετε ελαιόλαδο, τη μια σκελίδα σκόρδο και λίγη καυτερή πιπεριά. Μαγειρεύετε πολύ απαλά για 3-4 λεπτά και προσθέτετε όλα τα λαχανικά για 5 λεπτά. Σβήνετε με τον χυμό λεμόνι και συνεχίζετε για δύο λεπτά. Προσθέτετε τα ψιλοκομμένα μυρωδικά, ανακατεύετε, δοκιμάζετε. Παράλληλα σε άλλη κατσαρόλα σε αλατισμένο νερό βράζετε τα σπαγγέτι, τα στραγγίζετε και μεταφέρετε στο σκεύος με το ραγού των λαχανικών. Ανακατεύετε για 1-2 λεπτά προσθέτοντας λίγο από το νερό βρασμού αν χρειαστεί ώστε η υγρασία με το ελαιόλαδο να δέσουν σαν κρέμα. Σε αυτό το στάδιο τρίβετε τη δεύτερη σκελίδα σκόρδο πάνω από τα ζυμαρικά και προθέτετε το ξύσμα λεμόνι. Ραντίζετε με λίγο ακόμα «Θιακό» και απολαμβάνετε.



ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ : ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ ΜΕΓΚΟΥΛΑΣ - ΣΕΦ ΚΑΙ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΡΟΜΟ D' ORO  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΑΡΚΟΣ ΚΥΠΡΙΑΝΟΣ

## Dr Kavvadia: Organic farm & Extra Virgin Olive Oil

Ο δρ. Καββαδίας ήταν ορθοπαιδικός που έζησε στην Κέρκυρα πριν από πολλά χρόνια. Το μεγαλύτερο πάθος του γιατρού ήταν να παράγει ελαιόλαδο από τον υπεραιώνιο ελαιώνα του, από τις τοπικές ποικιλίες της «Λιανολιάς» και του «Θιακού». Πάντα πίστευε ότι το υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο που παράγεται σωστά αποκτά τις θεραπευτικές ιδιότητες του φαρμάκου. Σήμερα, η βιολογική φάρμα Dr. Κανναδία διευθύνεται από τον εγ-

γονό του γιατρού, Απόστολο. Ο Απόστολος ξεκίνησε από εκεί που ο παππούς του σταμάτησε, φτιάχνοντας ελαιόλαδο με τον ίδιο τρόπο και συνεχίζοντας την παράδοση της φροντίδας του ελαιώνα. Όλοι οι ελαιώνες είναι βιολογικά πιστοποιημένοι, καλλιεργούνται με τον πιο φυσικό τρόπο, ώστε να παραχθεί ένα χειροποίητο, βραβευμένο ελαιόλαδο. Η βιολογική φάρμα του δρ. Καββαδία είναι ανοιχτή για περηγήσεις και γευσιγνωσίες, προσφέροντας διαμονή και χαλάρωση.



ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

# ΠΟΛΥΤΙΜΗ ΚΑΙ ΩΣ ΔΙΕΘΝΗΣ

Καλύπτει το 50% της έκτασης του ελληνικού ελαιώνα και δικαιολογημένα διεκδικεί το σκήπτρο της εγχώριας βασίλισσας. Την ίδια στιγμή η Κορωνέικη ποικιλία εμφανίζει πολύ υψηλές επιδόσεις στον παγκόσμιο στίβο της ελαιοπαραγωγής ενώ προκαλεί ενδιαφέρον και για υπέρπυκνη φύτευση

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ**

**Μ**ια ποικιλία ελιάς με εξαιρετικά χαρακτηριστικά για την παραγωγή ελαιολάδου είναι η Κορωνέικη με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της να ανταποκρίνονται στις επιθυμητές αναλογίες -φρουτώδες πάνω από 5, πικρό στην κλίμακα 3-4 και πικάντικο στο εύρος 4-5- όταν παράγεται με τις σωστές συνθήκες. Σύμφωνα μάλιστα με την Άννα Μπλιώνη του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας «η Κορωνέικη έχει ήπια αρώματα που δεν περιλαμβάνουν γλυκές νότες από τροπικά φρούτα ή λουλούδια και δίνει μια μέση ποσότητα πολυφαινόλων. Γι' αυτό ένα χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι ότι δεν θα αναδειχθεί πάνω από τη γεύση του πιάτου την οποία συμπληρώνει ευχάριστα και δεν θα απογοητεύσει όπως και να την μεταχειριστείς στην κουζίνα». Ιδιαίτερα εξαπλωμένη στην περιοχή της Πελοποννήσου, των νησιών του Αιγαίου και στη Κρήτη, όπως προαναφέρθηκε η μικρόκαρπη ποικιλία που ξεχωρίζει για την καλή προσαρμογή της σε ξηρές εκτάσεις και την υψηλή αντοχή της στο κυκλοκόνιο, κατατάσσεται με τις δυνατότητές της τον παγκόσμιο ελαιώνα, αρκεί να αναφερθεί ότι στη διοργάνωση του Athena IOOC το 2023 το κορυφαίο ελαιόλαδο από την ποικιλία Κορωνέικη παγκοσμίως ήταν βραζιλιάνικο.

αφιέρωμα









# Ωδή στην εύφορη γη της Μεσσηνίας

**Το brand Mesimeri είναι μια ιδέα που μέσα της αγκαλιάζει τις μυρωδιές, τις γεύσεις και τις αναμνήσεις της παιδικής ηλικίας των εμπνευστών της**

**Κ**ρατώντας την ισορροπία ανάμεσα σε φρουτώδες, πικρό και πικάντικο, με άρωμα από φύλλα ντομάτας, φρεσκοκομμένο χορτάρι, φύλλα ελιάς, βότανα και ξηρούς καρπούς, το EVOO Mesimeri αποτελεί την προσπάθεια των δημιουργών του να αναδειχθεί ο τόπος τους. Εμπνευστές του εγχειρήματος ο Κώστας Σπυρόπουλος και η Αγγελική Μαρκοπούλου, που καλλιέργησαν τα οικογενειακά κτήματα με

## ΕΝ ΑΡΧΗ... ΗΤΑΝ ΤΟ ΧΡΥΣΟ



**Η ΠΡΩΤΗ ΣΟΔΕΙΑ** του brand Mesimeri, αυτή του 2021, έφερε το πρώτο βραβείο, το οποίο ήταν μάλιστα Χρυσό και προήλθε από τον Διεθνή Διαγωνισμό του Καναδά.

απόλυτα φυσικό τρόπο χωρίς τη χρήση χημικών λιπασμάτων ή φυτοπροστατευτικών. Ένας γιος αγρότη, απόφοιτος Γαλλικής Φιλολογίας, και μια Χημικός Μηχανικός, διευθυντικό στέλεχος μεγάλης πολυεθνικής εταιρείας παγκόσμιου βελπνεκούς, το 2021 ένωσαν τις δυνάμεις τους και πραγματοποίησαν το όνειρό τους. Να καλλιεργήσουν τα οικογενειακά κτήματα και να εμ-

φιαλώσουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο του τόπου τους. Ο καρπός συλλέγεται με προσοχή, αποθηκεύεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές με σύστημα αζώτου και εμφιαλώνεται σε σκούρο μπουκάλι, ώστε τα θρεπτικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά να μένουν αναλλοίωτα.



Το Mesimeri είναι μια γνήσια προσπάθεια των δημιουργών του να αναδειχθεί ο τόπος τους, η πλούσια, εύφορη Μεσσηνιακή γη.



# Φυσικός χυμός ελιάς ρέει στον ιερό τόπο

**Κορυφαία προϊόντα διατροφής από την Αρχαία Ολυμπία σε κάθε σημείο του κόσμου» είναι το όραμα της οικογένειας Καράμπελα, με αιχμή την τέταρτη γενιά**

σορροπημένο οργανοληπτικό προφίλ, με μέτρια ένταση φρωτώδους άρωμα και ένα μέτριο πικρό και πικάντικο στοιχείο, χαρακτηρίζουν το πολυβραβευμένο μονοποικιλιακό βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από Κορωνέικη της εταιρείας The Olive Temple με έδρα Αρχαία Ολυμπία. Δέσμευση των δημιουργών, της οικογένειας Καράμπελα, και συγκεκριμένα του Αλέξη, του Φρατζέσκο και της μητέρας τους Franca Magrini, που αποτελεί και έναν από τους πρωτοπόρους στην Ελλάδα σε δράσεις αγροτουρισμού προσελκύοντας 50.000 επισκέπτες το χρόνο, είναι να μην επιβα-

ρύνεται το περιβάλλον σε όλη την παραγωγική διαδικασία από το χωράφι μέχρι το τελικό προϊόν. Σημειώνεται ότι τα προϊόντα με την υπογραφή «The Olive Temple», είναι οργανωμένα σε δύο πλήρεις συλλογές: Την, περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame», για τους λάτρεις των γευστικών εντάσεων, και την πιο προσιτή «Olympian Myth», για καθημερινή απόλαυση.

## Ιδιόκτητος ελαιώνας 5.000 δέντρων με βιολογική καλλιέργεια

Στους ιδιόκτητους ελαιώνες των 180 στρεμμάτων της οικογένειας που βρίσκονται στους λόφους και

την κοιλάδα της Αρχαίας Ολυμπίας, φιλοξενούνται 5.000 ελαιόδεντρα της τοπικής ποικιλίας «Τσαμπιδολιά», των εμβληματικών ποικιλιών «Κορωνέικη» και «Καλαμών» και της ποικιλίας «Κολιρέικη». Φροντίζονται υποδειγματικά, ποτίζονται αυτόματα στο σύνολό τους και καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της οργανικής γεωργίας, παράγοντας καρπό βιολογικά πιστοποιημένο και οργανοληπτικά ισορροπημένο. Δίπλα στους ελαιώνες βρίσκεται το υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο της οικογένειας που σχεδιάστηκε με τη βοήθειά της, ακριβώς στα μέτρα της περιοχής και των ποικιλιών που διάλεξαν και αξιοποιείται αποκλειστικά για τις δικές τους ανάγκες και της ομάδας παραγωγών τους.

## ΑΡΙΣΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

**ΣΤΟΧΟΣ** το άριστο τελικό αποτέλεσμα σε κάθε παράμετρο του φυσικού χυμού που παράγεται, από το φρωτώδες και το πικάντικό του, μέχρι τα αρώματα και την απολαυστικά πολυεπίπεδη επίγευση αλλά και τις υγειοπροστατευτικές πολυφαινόλες.



Τέταρτη γενιά της οικογένειας ο Αλέξης (φωτό) και ο Φραντσέσκο, που επέστρεψαν στον τόπο τους για να καλλιεργήσουν τον «σπόρο» που φύτεψαν οι γονείς τους, Δημήτρης Καράμπελας και Franca Magrini.



# Ο πλούτος της Ρόδου περνάει μέσα από τον ελαιώνα της

## Διά χειρός της οικογένειας Πάσσαλη

**Φ**ρουτώδης χαρακτήρας και ντελικάτη γεύση με πολύ καλές ισορροπίες πικρού και πικάντικου χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Alexandros Olive Grove. Παράγεται από ελαιόδεντρα ποικιλίας Κορωνέικη στη Ρόδο με ιδιαίτερη φροντίδα σε όλη την παραγωγική διαδικασία. Η συγκομιδή γίνεται στις αρχές Νοεμβρίου και η ελαιοποίηση γίνεται την ίδια μέρα με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης, ώστε να διατηρηθούν αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.

Παραγωγός ο Αλέξανδρος Πασσάλης, ιδιοκτήτης του ελαιώνα που φύτεψε ο συνονόματος παππούς του στην παραλία Θεολόγου Ρόδου, μέσα στην περιοχή όπου σήμερα βρίσκεται η ξενοδοχειακή επιχείρηση της οικογένειας. Έτσι, όπως σημειώνει ο ίδιος, προέκυψε και το όνομα «Alexandros Olive Grove» με την πρώτη εμφιάλωση να γίνεται το 2012. Από τότε η πορεία του brand είναι ανοδική και έχει αποσπάσει βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης ενώ το εστιατόριο RODI Pure Deli που δημιούργησε η οικογένεια δίπλα στο ξενοδοχείο, πραγματοποιεί πολύ συχνά γευσιγνωσίες ελαιολάδου.



### ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

**ΤΟ ΝΗΣΙ** της Ρόδου, εκτός από κορυφαίος τουριστικός προορισμός, μπορεί να παράγει και εκλεκτά αγροτικά προϊόντα.

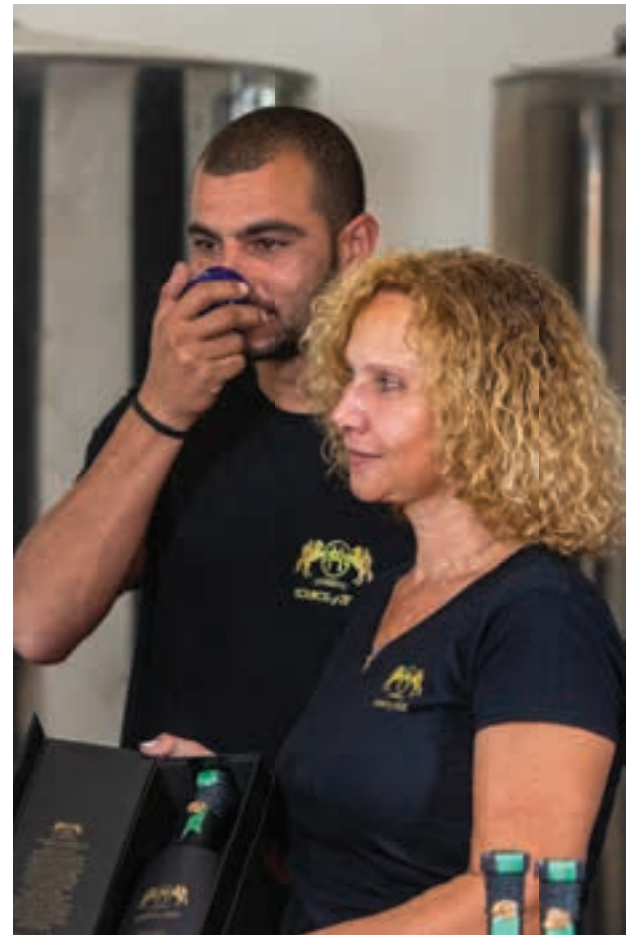


Αλέξανδρος Πασσάλης, η τρίτη γενιά της οικογένειας





Ο Ευθύμιος Χριστάκος με τη μητέρα του Βιολέττα Ζαγοραίου



## Οικογενειακή ιστορία στο εκλεκτό ελαιόλαδο

**Οι Κροκεές αναπνέουν τον καθαρό αέρα του Ταϊγέτου, αγκαλιάζονται από την αύρα του Λακωνικού κόλπου που μαζί με το πλούσιο υπέδαφος αποτελούν τις συνισταμένες για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου της οικογένειας Χριστάκου**

Η εμβληματική Κορωνέικη, συνώνυμη της Ελλάδας, δίνει εντελώς άλλες γεύσεις και εντάσεις, ανάλογα με το μικροκλίμα και τα χρώματα που τη φιλοξενούν. Ο ελαιώνας της οικογένειας Χριστάκου γεννάει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με την παράδοση να συνεχίζεται και στη νεότερη γενιά με εκπρόσωπο τον Ευθύμιο Χριστάκο. Με αγάπη, αφοσίωση και αυταπάλη αφιέρωσε τη ζωή του στην καλλιέργεια των οικογενειακών ελαιώνων, αποκτώντας έτσι τις γνώσεις όλης της διαδρομής του ελαιολάδου. Στο πλευρό του βρίσκεται η οικογένειά του, που στηρίζει αυτό το δύσκολο εγχείρημα. Εμπνευσμένος από τη μυθολογική ιστορία των Διόσκουρων, προστάτες των Κροκεών, και με την πολύτιμη συνεργασία με την εταιρία

### KOUROS OF ZEUS

#### ΣΤΙΣ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

του brand ανήκουν ελαιόλαδα από την σπάνια αρχαία Σμερτολιά αλλά τη θρυλική Καλαμών ως πηγή φυσικού χυμού.



Dasc Branding δημιούργησε το «Kouros of Zeus». Επιλέγοντας τον καρπό σε πρώιμο στάδιο ωρίμανσης, με την ελαιοποίηση να γίνεται σε ψυχρή έκθλιψη, πέτυχε να διατηρήσει τη χαμηλή οξύτητα και τις υψηλές πολυφαινόλες, εξασφαλίζοντας τη μοναδικότητα ενός εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, περιορισμένης παραγωγής. Αποθηκεύεται με προσοχή σε ανοξειδωτές δεξαμενές με άζωτο, στο ιδιόκτητο τυποποιητήριο πιστοποιημένο με ISO 22000, διατηρώντας με αυτό τον τρόπο, την άριστη ποιότητά του, από την στιγμή της ελαιοποίησης μέχρι την τυποποίησή του. Ο πολύτιμος αυτός χυμός συσκευάζεται σε ιδιαίτερες και πολυτελείς συσκευασίες.



## ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Έμφαση στις νέες γεύσεις στην επιτραπέζια ελιά



Με σκοπό την περαιτέρω ενίσχυση της παρουσίας της στις διεθνείς αγορές, η Γεωργούδης ΑΕ με ιστορία άνω των 125 ετών στη μεταποίηση και εξαγωγή επιτραπέζιας ελιάς θα συμμετάσχει στη διεθνή έκθεση τροφίμων PLMA που θα διεξαχθεί στο Άμστερνταμ στις 28-29 Μαΐου καθώς και στη Summer Fancy Food Show, που θα διεξαχθεί στη Νέα Υόρκη από 23-25 Ιουνίου. Στις εκθέσεις θα παρουσιά-

σει νέα καινοτόμα προϊόντα με έμφαση σε νέες γεύσεις, καθώς και πρακτικές συσκευασίες που ενισχύουν τη χρήση της επιτραπέζιας ελιάς σε επίπεδο καταναλωτή.

## ΕΞΗΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ Η SIAL

Παρουσιάζει το μέλλον της βιομηχανίας τροφίμων

Η κορυφαία παγκόσμια έκθεση καινοτομίας στον τομέα των τροφίμων και ποτών πρόκειται να γιορτάσει την 60οστή της επέτειο από τις 19 Οκτωβρίου έως τις 23 Οκτωβρίου 2024 στο εκθεσιακό κέντρο Paris Nord Villepinte, στο Παρίσι.

Η επετειακή αυτή διοργάνωση αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία για τους επαγγελματίες του κλάδου να ανατρέξουν στις «επαναστατικές» καινοτομίες των τελευταίων 60 ετών και παράλληλα να σκιαγραφήσουν το μέλλον της βιομηχανίας τροφίμων.

Η SIAL Paris 2024 είναι έτοιμη να φιλοξενήσει πάνω από 7.500 εκθέτες από 130 χώρες, με 75% των εμπορικών επισκεπτών να είναι διεθνείς επισκέπτες. Αποτελώντας θεσμό στη βιομηχανία τροφίμων παγκοσμίως, η επερχόμενη διοργάνωση



υπόσχεται να αναδειχθεί στο απόλυτο σημείο συνάντησης για καινοτόμους από όλον τον κόσμο, «ηγέτες σκέψης» και λήπτες αποφάσεων. Για πέντε μέρες, το οικοσύστημα του τομέα των τροφίμων θα κινείται σε ρυθμούς SIAL, με δραστηριότητες που αποτυπώνουν την ουσία του κόσμου της γαστρονομίας, να λαμβάνουν χώρα τόσο εντός του εκθεσιακού χώρου, όσο και σε ολόκληρο το Παρίσι.

Μεταξύ των highlights της έκθεσης, ανήκει η νέα διάταξη των περιπτέρων των εκθετών, για τη βέλτιστη εμπειρία των επισκεπτών. Η SIAL αναφέρει χαρακτηριστικά ότι 80% των επισκεπτών είχαν εκφράσει την επιθυμία τα περιπτερά να είναι οργανωμένα ανά κατηγορία προϊόντος, προκειμένου να διευκολυνθεί η περιήγησή τους στο χώρο.

## ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Τα χρόνια περνούν, όμως για το ελληνικό ελαιόλαδο πολλά μένουν ίδια. Δεν μπορώ να μην αναφερθώ σε ένα πόνημα Επιτροπής που είχε αναλάβει, το μακρινό 1993, να βοηθήσει τις ελληνικές εξαγωγές ελαιόλαδου στις ΗΠΑ.

**Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ** μόνη της, έλεγε, δεν πουλάει. Η ποιότητα θα πρέπει να συνδυασθεί με αποτελεσματική πολιτική προώθησης του προϊόντος και όσο το δυνατόν πιο ανταγωνιστική πολιτική τιμών.

**ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟ**Y να μπει στην αγορά ένα καινούργιο brand name ελαιολάδου θα πρέπει απαραίτητα να υπάρξει συνεργασία του εξαγωγέα με τρεις παράγοντες της αγοράς των ΗΠΑ που είναι ο εισαγωγέας, ο broker και ο διανομέας. Ο ρόλος του εισαγωγέα είναι προφανής.

**Ο ΡΟΛΟΣ** του broker εμφανίζεται καταλυτικός. Είναι ο παράγοντας κλειδί για την τοποθέτηση του προϊόντος στο ράφι. Είναι δυνατόν να εξαντληθεί τη στιγμή που επιτυγχάνεται το κλείσιμο μιας συμφωνίας ή να συνεχισθεί με τη στήριξη του προϊόντος στο ράφι. Το κόστος για την τοποθέτηση μπορεί να φθάσει και τα 150.000 δολάρια.

**Ο ΤΡΙΤΟΣ** παράγοντας που είναι καθοριστικός για την εξαγωγή ελαιολάδου στις ΗΠΑ είναι η ύπαρξη του κατάλληλου δικτύου διανομής. Η συνέπεια και η συνέχεια είναι δύο πράγματα που παίζουν κρίσιμο ρόλο για μία πετυχημένη παρουσία στην αγορά





# Όλα όσα χρειάζεστε για την καλοκαιρινή Θρέψη της Ελιάς!

- ✓ Αύξηση της Παραγωγής
- ✓ Προστασία από το Θερμικό & Υδατικό stress

## Nodius F-Kin<sup>®</sup>

Υπερδραστήριο μίγμα Οργανικών Μεταβολικών Καταλυτών, Καρβοξυλικών οξέων, Αμινοξέων και Ιχνοστοιχείων, οργανικά ενεργοποιημένα με τον παράγοντα E<sup>2</sup>DA\*. Ιδανικό και εξαιρετικά αποτελεσματικό για την αύξηση του μεγέθους και του βάρους των καρπών, μέσω ενίσχυσης των κυτταροδιαρρέσεων.







## Gravital<sup>®</sup> Energy

Στοιχειακός Βιοενεργοποιητής Πυρίτιου, εξαιρετικής αποτελεσματικότητας και υψηλής διαθεσιμότητας ορθοφωσφορικού οξέος. Αυξάνει τη φωτοσύνθεση και την Αποτελεσματικότητα Χρήσης Νερού και Θρεπτικών στοιχείων ακόμα και σε συνθήκες αβιοτικού και βιοτικού stress μειώνοντας τις αρνητικές επιπτώσεις του.



## XGel<sup>®</sup> activ Ruby

Σύνθετο Υπερουμπικνωμένο προϊόν Λειτουργικής Θρέψης Καλλιεργειών<sup>®</sup> σε μορφή θιζατροπικού Gel, πλούσιο σε Κάλιο, με Βιοδιαθέσιμο Πυρίτιο Τεχνολογίας E-PerForm<sup>®</sup> και Μαγνήσιο, ενεργοποιημένο με την τεχνολογία E<sup>2</sup>DA\*.

Εναρξη Καρπόδεσης (καρπός μεγέθος σκαγιού)	Πριν την Εναρξη Εξηροθερμικών συνθηκών (15 Μαΐου - 15 Ιουνίου)	Αύξηση Καρπού (20 Ιουλίου - 10 Αυγούστου)	Αύξηση Καρπού (10-20 Σεπτεμβρίου)
			
Nodius F-Kin <sup>®</sup> (1 L/1000 L)	Gravital <sup>®</sup> Energy (18 kg/1000 L)	XGel <sup>®</sup> activ Ruby (3 L/1000 L) + Gravital <sup>®</sup> Energy (18 kg/1000 L)	XGel <sup>®</sup> activ Ruby (3 L/1000 L) + Gravital <sup>®</sup> Energy (18 kg/1000 L)
*Σε περιοχές με καρπόδεση κοντά σε Εξηροθερμικές συνθήκες το Nodius F-Kin <sup>®</sup> εφαρμόζεται μαζί με το Gravital <sup>®</sup> Energy			

• Να χρησιμοποιείται με ασφαλή τρόπο. • Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα του προϊόντος πριν από τη χρήση. • Προσοχή στις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα της ετικέτας.





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

**Μια ιστορία 68 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!**

