

ΤΕΥΧΟΣ 43 • 09-12/2024  
Δωρεάν με την Agenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ  
ISSN: 2653-9794  
M.E.T. 230251



# ελαίας

## ΚΑΡΠΟΣ



ΜΕ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΝΑ ΜΗΝΑ  
Συντηρείται η αγορά πάνω  
από τα 7 ευρώ το κιλό,  
ομαλά για τη νέα σοδειά

ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ ΩΣ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ  
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2024

ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

3<sup>ο</sup> χλμ Ε.Ο. Κατερίνης - Λάρισας, Τ: 23510 47000

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



NYWorld





18

**ΜΙΑ ΝΕΑ ΤΑΣΗ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ**  
 ΜΕ ΕΝΑΝ ΦΡΟΝΤΙΣΜΕΝΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΑ ΕΛΑΙΩΝΑ  
 ΚΑΙ ΦΙΛΟΔΟΞΟ ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ Η ΝΕΑ ΣΟΔΕΙΑ

18

**ΣΤΗΝ ΕΚΚΙΝΗΣΗ**  
 ΑΠΟ 7 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΟΜΑΛΑ  
 ΠΡΟΣ ΝΕΑ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ  
 ΤΟ ΕΓΧΩΡΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

24

**ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ**  
 ΒΙΩΣΙΜΗ Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ  
 ΜΟΝΟ ΑΝ ΤΙΜΗ ΦΤΑΣΕΙ ΤΑ  
 1,70 ΕΥΡΩ ΤΑ 110 ΤΕΜΑΧΙΑ,  
 ΛΕΝΕ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

16

**ΨΗΦΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ**  
**ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ**  
 ΣΤΟ ΜΥΔΑΤΑ ΑΠΟ 1η  
 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ  
 Η ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗ

16

**ECO SCHEMES**  
 ΜΕ 18 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΓΙΑ  
 ΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ Η ΜΗΧΑΝΙΚΗ  
 ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ



47

**Ο ΠΛΟΥΤΟΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ**  
 Σκουτάρι, ένα ΕΝΟΟ από τη Μαρία  
 Σγουρού και τον Ανάργυρο Βάρδα



15

**ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΥΛΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗ**  
 Ερευνητικές μελέτες δείχνουν ότι οι ενδογενείς πολυφαινόλες των φύλλων  
 ελιάς μπορούν να αυξήσουν την ποιότητα και διάρκεια ζωής του ελαιολάδου.



38

**ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΦΩΤΕΙΝΗ ΤΡΙΠΙΝΤΗΡΗ**  
 Τι συζήτηση για την ελιά σε νέα βάση θέτει η μεγάλη πρόκληση της  
 κλιματικής αλλαγής, που τοποθετεί σε πρώτο πλάνο το ελαιόδεντρο, σύμφωνα  
 με τη διοργανώτρια του διεθνούς συνεδρίου Elia Lesvos Confest.



34

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΑΝΑΚΙ**  
Μια ποικιλία που ξεχωρίζει για τη γλυκύτητά της



14

**ΜΟΝΙΜΗ Η ΜΕΙΩΣΗ ΤΟΥ ΦΠΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ**

Στο 2% από 1ης Οκτωβρίου και 4% από 1ης Ιανουαρίου 2025 θα βρίσκεται ο Φόρος Προστιθέμενης Αξίας στο ισπανικό ελαιόλαδο, αποφάσισε η κυβέρνηση



44

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΡΗΤΗΣ**

Σε ένα τοπίο κατάφυτο σε ποσοστό της τάξης του 40% από ελαιόδεντρα, τα οποία ξεπερνούν τα 40 εκατομμύρια, ο κρητικός ελαιώνας βρίσκει την απαρχή του στα βάθη των αιώνων και το μέλλον του στα χέρια ανήσυχων παραγωγών με οργανωμένους ελαιώνες και υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία.

26

**ΚΑΡΑΔΟΚΕΙ ΤΟ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟ ΤΗΝ ΠΙΟ ΚΡΙΣΙΜΗ ΕΠΟΧΗ ΣΕ Ο,ΤΙ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΩΝ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ, ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ**

17

**ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΠΟΠ ΕΛΙΑ ΚΟΛΟΒΗ ΛΕΣΒΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ Β. ΑΙΓΑΙΟΥ ΚΑΙ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ**

14

**ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΝΕΑ ΦΟΡΜΟΥΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΕΠΤΥΞΑΝ ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ**

50

**GOLDEN OLIVE ΣΤΟΥΣ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΗΣ «FOOD & DRINKS BY DETROP», Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**



— 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



εν υπάρχει αμφιβολία ότι αυτό τον καιρό η αγορά του ελαιολάδου βρίσκεται σε κομβικό σημείο διεθνώς. Η σοδειά στις χώρες της Μεσογείου, που συγκεντρώνουν ιστορικά ένα κρίσιμο μέγεθος της διεθνούς παραγωγής, μοιάζει να είναι καλύτερη σε σχέση με την προηγούμενη διετία, ωστόσο τα αποθέματα που υπάρχουν δεν εξασφαλίζουν την πλήρη ομαλοποίηση της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο οι πράξεις που γίνονται σε καλά ελαιόλαδα της προηγούμενης χρονιάς επιμένουν να συντηρούνται σαφώς πάνω από τα 7 ευρώ το κιλό, ωστόσο αρκετά κάτω από την κορυφή των 10 ευρώ το κιλό που κυριάρχησε για το μεγαλύτερο μέρος του 2023. Πιθανή επιβίωση των μέχρι σήμερα προβλέψεων παραγωγής στη Μεσόγειο θα πιάσει λίγο ακόμα τις τιμές παραγωγού, ενώ, αντίθετα, οποιαδήποτε υποχώρηση της παραγωγής από αυτά τα επίπεδα θα συντηρήσει τις τιμές εκεί που βρίσκονται σήμερα, ενδεχομένως και λίγο ψηλότερα.

Για την Ελλάδα πάντως δεν είναι αυτό το ζήτημα. Ο ελαιώνας και η ελαιοπαραγωγή στη χώρα κινδυνεύουν από το σοβαρό έλλειμμα στρατηγικής για το προϊόν και τον κλάδο. Η ισχυρή άνοδος των τιμών κατά την τελευταία διετία, μπορεί να ωφέλησε συγκυριακά τους ελαιοκαλλιεργητές, μάλλον όμως αποδυνάμωσε τις όποιες προσπάθειες για καλύτερη τύχη του ελληνικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές. Τα λεγόμενα «μικρά σπίτια», δηλαδή οι προσπάθειες που έχουν ξεκινήσει τα τελευταία δέκα-δεκαπέντε χρόνια και επικεντρώνονται στο υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο με προσανατολισμό τις διεθνείς

αγορές, «σκόρπισαν» σαν χάρτινοι πύργοι. Την ίδια στιγμή, οι μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου, τουλάχιστον για τα ελληνικά δεδομένα, όχι μόνο δεν μπόρεσαν να εκμεταλλευτούν τα όποια κενά άφηναν οι διεθνείς παίκτες λόγω ανεπάρκειας πρώτης ύλης αλλά βρέθηκαν να χάνουν και δικές τους θέσεις στα ράφια των μεγάλων αλυσίδων λιανικής (επικαλούνται την άνοδο των τιμών).

Ποια είναι η εθνική στρατηγική για τη συνέχεια; Πώς θα αντεπεξέλθει το ελληνικό ελαιόλαδο σε πιθανή πίεση των αγορών όταν οι καιρικές συνθήκες αποκατασταθούν (αν βεβαίως αποκατασταθούν) και εισρεύσουν και πάλι στις διεθνείς αγορές ελαιόλαδα κάθε είδους και από κάθε άκρη του πλανήτη; Οι γνώστες υποστηρίζουν πως ειδικά το ελαιόλαδο δεν έχει άλλο δρόμο στην περίπτωση της Ελλάδας από αυτόν της υψηλής ποιότητας, της ξεκάθαρης ταυτότητας και της υψηλής προστιθέμενης αξίας. Για να εξασφαλιστούν όλα αυτά, δεν αρκεί το ανάγλυφο μεσογειακό τοπίο της χώρας και η ιστορία του τόπου. Χρειάζεται να γίνουν συντονισμένες προσπάθειες, κατ' αρχήν στη βελτίωση της καλλιεργητικής φροντίδας των ελαιώνων, δεύτερον στις μεθόδους ελαιοποίησης (ταχεία και σωστή μεταφορά των ελιών και ψυχρή έκθλιψη) και τρίτον πολλή δουλειά στον τομέα του branding, όχι τόσο από τους «μικρούς» που μάχονται αλλά κυρίως από τους «μεγάλους» που εύκολα ξεστρατίζουν.

## ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΙΝΔΥΝΕΥΟΥΝ ΑΠΟ ΤΟ ΣΟΒΑΡΟ ΕΛΛΕΙΜΜΑ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ  
Εκδότης Διευθυντής

ελαίας  
ΚΑΡΠΟΣ

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

ελαίας  
ΚΑΡΠΟΣ

### ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

### ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ  
ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ

### ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

Γάννης Παναγός

### ΓΡΑΦΟΥΝ

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

### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

### ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

### ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

### ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

### ΕΚΤΥΠΩΣΗ

### ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ  
ΕΚΔΟΣΕΙΣ  
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ



ΑΓΑΠΑΜΕ ΤΟ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΠΟΛΥ.



# ΑΠΟΨΗ

## Όλος ο κόπος της χρονιάς είναι χαρά μιας μέρας

Όσος κόπος έγινε μέσα στη χρονιά και όση γνώση έχει συσσωρευτεί από τις προηγούμενες βγαίνουν στον ελαιώνα



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

**Κ**άθε χρόνο τέτοια εποχή όλος ο παραγωγικός κόσμος της ελιάς και του ελαιολάδου διακατέχεται από έντονα, ανάμεικτα και αναμφίβολα συγκρουόμενα συναισθήματα. Ένας πρωτοπόρος ελαιοπαραγωγός στην Πελοπόννησο, πριν από πέντε χρόνια,

**Η χαρά της συγκομιδής επιστρέφει σε όλους λίγη ή πολλή από την καταπιεσμένη ζωογόνο παιδικότητά τους**

περιέγραψε τα συναισθήματα που βιώνει αντίστοιχα με αυτά που είχε την πρώτη φορά που έδωσε εξετάσεις στο πανεπιστήμιο. Όπως χαρακτηριστικά είχε πει «είναι μοναδικό. Από τη μια υπάρχει ανυπομονησία σε τέτοιο βαθμό που δεν σε χωράει ο τόπος κι από την άλλη υπάρχει η αγωνία πως κάτι ακόμα θα μπορούσε να έχει προετοιμάσει κάποιος ή και για να μην ξεχαστεί κάποια σημαντική μεν λεπτομέρεια δε». Θυμάμαι χαρακτηριστικά πως προχωρώντας η συζήτηση, το πρόσωπό του δεν σταμάτησε λεπτό να ακτινοβολεί



και τα μάτια του να χαμογελούν ακόμα κι όταν θεώρησε πως θα μοιραζόταν μαζί μας ένα από τα μικρά-μεγάλα μυστικά της ζωής σύμφωνα με το ίδιο. «Όταν φτάσει η ώρα της συγκομιδής, δεν υπάρχει χώρος και χρόνος για δικαιολογίες, δεν υπάρχει χώρος και χρόνος για ψέματα. Όσος κόπος έγινε πραγματικά μέσα σε μια, εύκολη, βατή, δύσκολη, ή και πρωτόγνωρη, καλλιεργητική περίοδο βγαίνει στο προσκήνιο κι αντίστοιχα όση γνώση και μελέτη συσσωρεύτηκε συμμετέχοντας στις προηγούμενες καλλιεργητικές περιόδους, απλά όλα αυτά συνοδεύουν κι αυτές τις φετινές δράσεις». Έχοντας μοιραστεί αυτές τις τοποθετήσεις, οι περισσότεροι άνθρωποι της ελιάς έχουν συμφωνήσει προσθέτοντας ο κάθε ένας τη μοναδική δική του πινελιά πάντα με ένα βαθύ χαμόγελο να διαγράφεται στα μάτια τους. Ωστόσο, το πρώτιστο που μπορώ να διακρίνω ξεκάθαρα μέσα σε όλα αυτά είναι πως η χαρά της συγκομιδής επιστρέφει σε όλους λίγη ή πολλή από την καταπιεσμένη ζωογόνο παιδικότητά τους. Ας τη χαρούμε και ας την απολαύσουμε λοιπόν...

250

ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ  
ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ  
Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

3η-4η

ΘΕΣΗ ΣΕ  
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ

40%

ΠΕΡΙΠΟΥ  
ΕΠΙΠΛΕΟΝ  
ΑΠΟ ΠΕΡΥΣΙ



Η εποχή του κλαδέματος και της φροντίδας των ελαιόδεντρων έφτασε και η Husqvarna έχει λύσεις που θα κάνουν την εργασία της ελαιοκομίας εύκολη, γρήγορη και αποτελεσματική. Η Husqvarna συνδυάζει την μοντέρνα τεχνολογία, τον σεβασμό στο περιβάλλον αλλά και την πολύχρονη εμπειρία της προκειμένου να δίνει λύσεις

ακόμα και στις πιο απαιτητικές επαγγελματικές εργασίες όπως η φροντίδα της ελιάς. Κορυφαίες λύσεις αποτελούν και τα μηχανήματα μπαταρίας για το κλάδεμα, ενώ το βιολογικό λάδι λάμας και αλυσίδας καθιστά τις εργασίες σας σε βιολογικές καλλιέργειες ασφαλείς και αποτελεσματικές για τον καρπό.



### ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΚΛΑΔΕΥΤΙΚΟ ΑΛΥΣΟΠΡΙΟΝΟ HUSQVARNA T535i XP

Κλαδευτικό αλυσοπρίοιο μπαταρίας, ιδανικό για απαιτητικούς χρήστες που θέλουν ένα ελαφρύ, εξαιρετικά εύχρηστο αλυσοπρίοιο με υψηλή αντοχή και απόδοση. Διαθέτει ισχύ αντίστοιχη βενζινοκίνητου κλαδευτικού 35 cm<sup>2</sup>, εξαιρετική εργονομία για άνετη εργασία και υψηλή ταχύτητα αλυσίδας. Μοτέρ χωρίς ψήκτρες για υψηλή και σταθερή ροπή και μειωμένες ανάγκες συντήρησης.



### ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΚΟΝΤΑΡΟΑΛΥΣΟΠΡΙΟΝΟ 530iP4

Επαγγελματικό κονταροαλυσοπρίοιο μπαταρίας που μπορεί να φτάσει έως 2,50m. Το μοτέρ στην κεφαλή κοπής εξασφαλίζει απόδοση κοπής υψηλότερη αντίστοιχου βενζινοκίνητου. Το μοτέρ χωρίς ψήκτρες προσφέρει υψηλή και σταθερή ροπή για μειωμένες ανάγκες συντήρησης. Μέγιστη απόδοση και αντοχή με χαμηλό βάρος, εξαιρετική εργονομία και αθόρυβη λειτουργία για χρήση σε οποιαδήποτε σημείο και οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας.

### ΛΑΔΙ ΛΑΜΑΣ & ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΒΑΣΗΣ HUSQVARNA X-GUARD BIO

Το φυτικής βάσης λάδι λάμας και αλυσίδας HUSQVARNA® X-Guard Bio προσφέρει εξαιρετικές αποδόσεις. Είναι ταχέως βιοδιασπώμενο και ιδανικό για τη βιολογική καλλιέργεια ελιάς καθώς δεν ανιχνεύονται υπολείμματα λιπαντικού στον καρπό. Το λιπαντικό είναι έτοιμο για χρήση ακόμα και μετά από μεγάλη περίοδο αποθήκευσης. Προσφέρει έως και 35% μεγαλύτερη προστασία από την οξείδωση σε σύγκριση με τα κοινά λιπαντικά φυτικής προέλευσης, μειώνοντας έτσι το ρίσκο αποκόλλησης της αλυσίδας από την λάμα. Είναι ιδιαίτερα φιλικό προς το περιβάλλον και τον άνθρωπο σε σύγκριση με τα κοινά λιπαντικά λάμας και αλυσίδας. Διατηρεί τη ρευστότητά του σε ένα μεγάλο εύρος θερμοκρασιών και διατηρεί τις λιπαντικές του ιδιότητες μέχρι τους -15°C, προσφέροντας προστασία στον κοπτικό εξοπλισμό από τη φθορά υπό οποιαδήποτε συνθήκες.



ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ HUSQVARNA

**ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕΒΕ**

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΑΘΗΝΩΝ 92, Τ.Κ. 10442, ΑΘΗΝΑ | Τ: +30 210 51 93 100



[www.papadopoulos.com.gr](http://www.papadopoulos.com.gr) - [www.husqvarna.com/gr](http://www.husqvarna.com/gr)



[HusqvarnaHellas](https://www.facebook.com/HusqvarnaHellas)



[HusqvarnaHellas](https://www.instagram.com/HusqvarnaHellas)



[info@papadopoulos.com.gr](mailto:info@papadopoulos.com.gr)



[HusqvarnaHellas](https://twitter.com/HusqvarnaHellas)



# Ο κλάδος στην Ελλάδα Ψάχνει στρατηγούς το ελαιόλαδο

Την κατοχύρωση της υπεραξίας του μέσω ενός πανίσχυρου brand αναζητά το εγχώριο ελαιόλαδο, μια συνθήκη που δεν έχουν ακόμη καταφέρει να εκπληρώσουν ούτε οι μετρημένοι στα δάχτυλα του ενός χεριού μεγάλοι οίκοι, εκμεταλλεόμενοι την υψηλή ποιότητα του προϊόντος και τις διεθνείς συγκυρίες

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

**Σ**ε αναζήτηση παικτών που θα δώσουν περαιτέρω ισχυρή ώθηση στις εξαγωγές της εγχώριας παραγωγής τυποποιημένου ελαιόλαδου, μοιάζει να βρίσκεται, ειδικά τα τελευταία χρόνια, ο κλάδος, καθώς οι συνθήκες στη διεθνή αγορά παρουσιάζουν μεγάλο ενδιαφέρον, η εξέλιξη των τεχνολογιών διευκολύνει την όλη διαδικασία και ως γνωστόν στην Ελλάδα παράγεται κάθε χρόνο ένας αξιόλογος όγκος υψηλής ποιότητας προϊόντος (extra παρθένο), το οποίο μέχρι τώρα, από πλευράς υπεραξίας τουλάχιστον, δεν βρίσκει την τύχη που του αξίζει.

Με άλλα λόγια, αν εξαιρέσει κανείς τις προσπάθειες που γίνονται για την κατοχύρωση υπεραξίας

στο ελληνικό ελαιόλαδο από τα λεγόμενα «μικρά σπίτια» των «ιδεολόγων» του κλάδου και οι οποίες δεν αρκούν για να... γυρίσει ο τροχός, θα μπορούσε να πει κανείς, στη «μεγάλη εικόνα», οι παίκτες που στοιχίζονται είναι μετρημένοι στα δάχτυλα του ενός χεριού και μάλιστα χωρίς τη συγκρότηση που απαιτείται για την κατοχύρωση στη διεθνή σκηνή, ενός πανίσχυρου brand, αντάξιου της ποιότητας της εγχώριας παραγωγής.

Είναι κάτι παραπάνω από σίγουρο ότι Ισπανία και Ιταλία, δηλαδή οι χώρες που διατηρούν την πρωτοκαθεδρία διεθνώς στο ελαιόλαδο, εκτός του ότι διαθέτουν ισχυρές επιχειρηματικές οντότητες ιδιωτικού και συνεταιριστικού χαρακτήρα, έχουν αξιοποιήσει σε πολύ μεγάλο βαθμό και το προϊόν

20%

ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ  
ΠΡΟΪΟΝ

70%

ΠΗΓΑΙΝΕΙ  
ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΗ

10%

ΠΡΟΣ  
ΙΔΙΟΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ





## Οι πληροφορίες θέλουν τις ποσότητες ελαιολάδου που εμφιαλώθηκαν κατά την τελευταία ελαιοκομική περίοδο στην Ελλάδα να μην ξεπερνούν τους 20.000 τόνους, όταν προ τριετίας είχαν ξεπεράσει τους 40.000

που παράγεται στην Ελλάδα. Έχουν δηλαδή βρει τον τρόπο ώστε ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής που παραλαμβάνουν από την Ελλάδα να ενισχύει επί της ουσίας τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου που τυποποιούν και εξάγουν με τη δική τους επωνυμία και χωρίς αναφορά στη χώρα προέλευσης της πρώτης ύλης. Όσο παρέχεται αυτή η δυνατότητα, οι εδώ συντελεστές του κλάδου, ανεξαρτήτως μεγέθους και οραματισμού, δύσκολα θα μπορέσουν να αλλάξουν την εικόνα της καταναλωτικής κοινότητας διεθνώς για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της εγχώριας παραγωγής.

### Το αναξιοποίητο «παράθυρο ευκαιρίας»

Στην Ελλάδα, οι εδώ δραστηριοποιούμενοι στον κλάδο δεν μπόρεσαν να αξιοποιήσουν ούτε το «παράθυρο ευκαιρίας» που δημιουργήθηκε στην παγκόσμια αγορά κατά την τελευταία διετία, ως αποτέλεσμα της δραματικής μείωσης της παραγωγής στις χώρες της Μεσογείου και ειδικά σε Ισπανία και Ιταλία. Αντίθετα, σ' αυτή την ιδιάζουσα συγκυρία, η Ελλάδα, όχι μόνο δεν διεύρυνε την εξαγωγική της δραστηριότητα σε τυποποιημένο ελαιόλαδο εγνωσμένης ταυτότητας αλλά, αντίθετα, υποχρεώθηκε να μειώσει σχεδόν στο μισό το προϊόν που πέρασε για τυποποίηση. Πιο συγκεκριμένα, οι πληροφορίες θέλουν τις ποσότητες ελαιολάδου που εμφιαλώθηκαν κατά την τελευταία ελαιοκομική περίοδο στην Ελλάδα να μην ξεπερνούν τους 20.000 τόνους, όταν προ τριετίας περίπου είχαν

ξεπεράσει τους 40.000 τόνους. Αυτό σημαίνει ότι στη χώρα μας, οι μεγάλες ιδιωτικές επιχειρήσεις του κλάδου (οι συνεταιρισμοί έχουν χάσει εδώ και χρόνια το παιχνίδι της τυποποίησης) δεν κατάφεραν να αποσπάσουν κάποιο αξιόλογο μερίδιο από την εγχώρια παραγωγή που φεύγει σε χύμα μορφή προς την Ισπανία και την Ιταλία. Αντίθετα, τα στοιχεία δείχνουν ότι περιορίσαν ακόμα περισσότερο το μερίδιό τους, ακόμα και ως ποσοστό της πρωτογενούς παραγωγής που είχε προς διάθεση αυτά τα δύο χρόνια η Ελλάδα.

Η απάντηση που έρχεται από τους ηγέτες του κλάδου, είναι ότι, η άνοδος των τιμών του ελαιόλαδου από το χωράφι μέχρι το ράφι, οδήγησε σε μείωση της κατανάλωσης, τέτοια που να μην αφήνει περιθώρια κατάκτησης νέων θέσεων από την εγχώρια βιομηχανία τυποποιημένου και επώνυμου προϊόντος. Οι εγχώριες ετικέτες, τονίζουν, έβγαιναν πολύ ψηλά από πλευράς τιμής, για να μπορούν να καλύψουν τα όποια κενά υποχρεώνονταν να αφήσουν (λόγω ανεπάρκειας πρώτης ύλης) οι συντελεστές του κλάδου παγκοσμίως.

Στην πραγματικότητα πάντως, οι αιτίες αυτής της αδυναμίας (επέκτασης) είναι πολλές και θα πρέπει να αναζητηθούν μεταξύ άλλων τόσο στη συγκρότηση των εγχώριων «μεγάλων επιχειρήσεων» του κλάδου σε ό,τι αφορά υποδομές και στρατηγική ενδυνάμωσης της παρουσίας διεθνώς, καθώς και στην οικονομική καχεξία που συνοδεύει τις περισσότερες εξ αυτών, ειδικά όταν πρόκειται για κινή-



**Η απάντηση που έρχεται από τους εγχώριους ηγέτες στον κλάδο του ελαιολάδου, είναι ότι η άνοδος των τιμών από το χωράφι μέχρι το ράφι οδήγησε σε σοβαρή μείωση της κατανάλωσης**

σεις επέκτασης οι οποίες θα επιβάλλεται να δρομολογηθούν σε σφιχτό χρόνο. Άλλωστε, εξετάζοντας κάποιος προσεκτικά τον καθένα ξεχωριστά από τους λεγόμενους «μεγάλους ομίλους» του κλάδου, είναι εύκολο να διαπιστώσει ότι, κανείς εξ αυτών δεν διαθέτει τα κύρια χαρακτηριστικά και τις προϋποθέσεις που απαιτούνται για μια ολοκληρωμένη, δυναμική και με σαφές μακροχρόνιο πλάνο, παρουσία στις διεθνείς αγορές. Άλλοι μπλέκουν το ελαιόλαδο με τις μαργαρίνες, άλλοι επικεντρώνουν το ενδιαφέρον τους στις εισαγωγές σπορέλαιων, άλλοι μετρούν ξανά και ξανά το μέρισμα του μετόχου και άλλοι δεν έχουν κανένα περιθώριο για οικονομικά ανοίγματα, καθώς ήδη αντιμετωπίζουν προβλήματα ρευστότητας.

### Ένας νέος ισχυρός όμιλος

Επίσης τον τελευταίο καιρό, η ένωση δυνάμεων γύρω από τρία υφιστάμενα εταιρικά σχήματα με την είσοδο του SMERemediumCap, δηλαδή του fund που έχει επικεφαλής τον τραπεζίτη Νίκο Καραμούζη και του Inspiring Earth στο μετοχικό κεφάλαιο μιας νέας νομικής οντότητας, κίνησε κάπως τα λιμνάζοντα ύδατα στον κλάδο, ωστόσο είναι πολύ νωρίς για να βγουν συμπεράσματα. Υπενθυμίζεται ότι με βάση τα μέχρι στιγμής δεδομένα, έχει συσταθεί μια κοινή εταιρεία η οποία θα αποκτήσει πλειοψηφικό πακέτο στις εταιρείες «Λατζιμάς Α.Ε.», «Ελαια Σπτείας - LASITIA Α.Ε.» και «Olympian Green International Α.Ε.», δημιουργείται ένας νέος ισχυρός όμιλος στα προϊόντα ελαιόλαδου. Η συνέχεια επί της οθόνης...

### Η ιδιαίτερη περίπτωση της εταιρείας Agrovim

Με εξαίρεση ίσως την ΑΓΡΟΒΙΜ, μια καθαρά ελληνική εταιρεία η οποία είναι επικεντρωμένη στο ελληνικό ελαιόλαδο, έχοντας μάλιστα συνάψει συμβάσεις με περισσότερους από 7.000 ελαιοπαραγωγούς, δύσκολα θα μπορούσε να εντοπίσει κανείς την εταιρεία ή τον όμιλο που μπορεί σ' αυτή τη φάση να κάνει τη διαφορά για το ελληνικό ελαιόλαδο.



Eliama  
daily value



ELLI'S FARM FAMILY PRODUCTS

ΑΓ. ΒΑΡΒΑΡΑ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ | ΤΗΛ. 2894022004 | EMAIL: ellisfarm@gmail.com

[www.ellis-farm.com](http://www.ellis-farm.com)

## ΜΟΡΦΗ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

**ΔΙΝΟΥΝ ΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ ΣΤΟ  
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

■ Ως μια υγιεινή εναλλακτική λύση στο βούτυρο και τη μαργαρίνη παρουσιάζεται μια νέα φόρμουλα για επάλειψη με βάση το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που ανέπτυξαν ομάδες ερευνητών από το Biomedical Research Centre in Network (CIBER), το Πανεπιστήμιο της Σαραγόσα και το Centre for Energy, Environmental & Technological Research (CIEMAT). Η νέα φόρμουλα αποτελείται κατά 75% από ΕΥΟΟ και περιλαμβάνει μόνο φυτικά προϊόντα, κατάλληλα για vegans. Η νέα αυτή σύνθεση είναι ιδανική για μαγειρικά παρασκευάσματα που απαιτούν στερεά λίπη, τα οποία είναι συνήθη στις δυτικές χώρες και αναμένεται ως εκ τούτου να διευκολύνουν την ενσωμάτωσή του ΕΥΟΟ στη δυτική διαίτα. Η ομάδα επεσήμανε ότι αυτή η πρόταση θα ήταν επίσης κατάλληλη για vegan και χορτοφάγους, που δεν καταναλώνουν βούτυρο και πολλά είδη μαργαρίνης, καθώς δεν περιέχει ίχνη προϊόντων ζωικής προέλευσης και ότι η σύνθεσή της δεν περιλαμβάνει τη χρήση συντηρητικών, πρόσθετων και τυποποιημένα αλλεργιογόνα. Όπως τόνισε ο Jesus de la Osada, καθηγητής στο Πανεπιστήμιο της Σαραγόσα, «τα μόνα συστατικά είναι το ΕΥΟΟ και το βούτυρο κακάο, και τα δύο προϊόντα βιολογικής προέλευσης και χωρίς χημική μετατροπή υδρογόνωσης που παράγει trans λιπαρά οξέα». **B. MANTA**



Η νέα αυτή σύνθεση είναι ιδανική για μαγειρικά παρασκευάσματα που απαιτούν στερεά λίπη, τα οποία είναι συνήθη στις δυτικές χώρες.

# ΝΕΑ

## ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Luis Planas,  
υπουργός  
Γεωργίας  
Ισπανίας

## ΜΟΝΙΜΗ Η ΜΕΙΩΣΗ ΤΟΥ ΦΠΑ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

**ΠΟΝΤΑΡΟΥΝ ΠΟΛΛΑ ΟΙ ΙΣΠΑΝΟΙ ΣΤΗΝ ΑΝΑΚΑΜΨΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ**

■ Στο 2% από 1ης Οκτωβρίου και 4% από 1ης Ιανουαρίου 2025 θα βρίσκεται ο Φόρος Προστιθέμενης Αξίας στο ελαιόλαδο, όπως αποφάσισε η ισπανική κυβέρνηση σε συνέχεια αντίστοιχης πρωτοβουλίας που προέβλεπε τον προσωρινό μηδενισμό του ΦΠΑ στα προϊόντα ελαιόλαδου από την 1η Ιουλίου. Το προσωρινό λοιπόν μέτρο αποκτά μόνιμο χαρακτήρα, καθώς οι Ισπανοί ποντάρουν πολλά στην τάχιστα επαναφορά της κατανάλωσης στα προ 2023/24 επίπεδα, δηλαδή των 3,1 με 3,2 εκατ. τόνων σε παγκόσμιο επίπεδο. Να σημειωθεί εδώ πως οι Ισπανοί καταναλώνουν παραπάνω από 500.000 τόνους ελαιόλαδου σε ετήσια βάση, αποτελώντας διαχρονικά την πρώτη χώρα

σε κατά κεφαλήν κατανάλωση.

Το ελαιόλαδο απαλλάσσεται από τον ΦΠΑ έως την 1η Οκτωβρίου μετά από διάταγμα που εξέδωσε η ισπανική κυβέρνηση τον περασμένο Ιούνιο, κείμενο που καθόριζε επίσης μείωση του ΦΠΑ στο ελαιόλαδο και τα ζυμαρικά στο 2% μεταξύ των μηνών Οκτωβρίου και Δεκεμβρίου. Αν δεν υπήρχε νομοθετική μεταρρύθμιση, ο ΦΠΑ θα έπρεπε να αυξηθεί στο 7,5% από τον Ιανουάριο του 2025, αλλά με αυτή τη μεταρρύθμιση, το ελαιόλαδο θα έχει φόρο 4% όπως το ψωμί, το γάλα ή τα αυγά. «Αυτά τα μέτρα ήταν πολύ αποτελεσματικά, παρά την πίεση της αγοράς», σημείωσε ο υπουργός Γεωργίας Luis Planas.



## ΤΡΙΑΝΤΑ ΝΕΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

**ΣΤΑ ΑΙΩΝΟΒΙΑ ΔΕΝΤΡΑ ΤΗΣ ΑΡΑΓΟΝΙΑΣ**

■ Μια σημαντική ανακάλυψη έλαβε χώρα στην αυτόνομη κοινότητα της Ισπανίας, Αραγωνία, όπου ερευνητική ομάδα εντόπισε 30 νέες ποικιλίες ελιάς ανάμεσα στα αιωνόβια δέντρα της περιοχής. Περαιτέρω έρευνα βρίσκεται σε εξέλιξη για να προσδιοριστούν τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών και να εντοπιστεί εάν κάποια θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ελαιολάδου σε εμπορική κλίμακα. Το έργο συντονίστηκε από τον οργανισμό Olivos de Aragón, σε συνεργασία με πέντε διαφορετικές ερευνητικές ομάδες.

## ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΥΛΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗ

**ΑΥΞΑΝΟΥΝ ΤΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΤΟΥ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ, ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΟΥΝ ΙΤΑΛΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ**

Ερευνητικές μελέτες δείχνουν ότι οι ενδογενείς πολυφαινόλες των φύλλων ελιάς μπορούν να αυξήσουν την εξαρτώμενη από τη συγκέντρωση ποιότητα και διάρκεια ζωής του ελαιολάδου. Όπως αναφέρουν οι ειδικοί, τα φύλλα πρέπει να αναμειγνύονται με τον κατσίγαρο (υπολείμματα ελιάς μετά το σπάσιμο του καρπού που περιλαμβάνουν σάρκα, πυρήνα και φλοιό) και στη συνέχεια να τοποθετούνται στη χοάνη εισόδου του ελαιοτριβείου, πριν το πλύσιμο και να ακολουθούν ολόκληρο τον κύκλο επεξεργασίας, ακριβώς όπως οι ελιές.

Η ποσότητα των φύλλων που μπορεί να χρησιμοποιηθεί κυμαίνεται από 1% έως 5%, με πρόσφατες μελέτες να υποδεικνύουν ότι η προσθήκη 1% έως 2,5% προσφέρει την καλύτερη σχέση ποιότητας/τιμής. Ενσωματώ-

νοντας φύλλα ελιάς στην επεξεργασία, μπορεί να επιτευχθεί αύξηση της απόδοσης του ελαιολάδου κατά 20% με 1% φύλλων, ενώ με 2% έως 5% η αύξηση μπορεί να φτάσει το 35%-40%. Σύμφωνα με τις μελέτες, η προσθήκη φύλλων ελιάς τροποποιεί επίσης το οργανοληπτικό προφίλ του ελαιολάδου, επιηρεάζοντας χαρακτηριστικά όπως το χρώμα και η γεύση. Παρά τις διακυμάνσεις στα αποτελέσματα λόγω ποικιλίας και ποσοστού φύλλων, οι περισσότερες συμφωνούν ότι η ενσωμάτωσή τους βελτιώνει τη θρεπτική αξία και τη διατήρηση του ελαιολάδου. Υπενθυμίζεται ότι σε σύγκριση με τα περισσότερα βρώσιμα έλαια, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο έχει γενικά χαμηλότερη ευαισθησία στην οξείδωση και αρκετά μεγάλη διάρκεια ζωής, 12-18 μήνες. **ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ**





Σε πρώτο χρόνο (προαιρετικά μέχρι 30 Νοεμβρίου, υποχρεωτικά από 1η Δεκεμβρίου) το θεσμικό πλαίσιο αγγίζει επιχειρήσεις παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας ελαιοκάρπου και ελαιολάδου.

## ΨΗΦΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ

ΣΤΟ ΜΥΔΑΤΑ ΑΠΟ 1η ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ ΘΑ ΔΗΛΩΝΕΤΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ Η ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗ

■ Σε εφαρμογή τίθεται σταδιακά (σε δύο φάσεις) μέσα στο επόμενο διάστημα το ψηφιακό δελτίο αποστολής στην πλατφόρμα myDATA, για την παρακολούθηση της διακίνησης όλων των αγαθών σε πραγματικό χρόνο, η οποία θα αφορά και την αγροτική παραγωγή, με μόνη εξαίρεση τους αγρότες ειδικού καθεστώτος ΦΠΑ και φυσικά πρόσωπα που πωλούν προϊόντα ή υπηρεσίες ευκαιριακά (συναλλαγές έως 10.000 ευρώ). Σε πρώτο χρόνο (προαιρετικά μέχρι 30 Νοεμβρίου, υποχρεωτικά από 1η Δεκεμβρίου) το θεσμικό πλαίσιο (Α' Φάση) αγγίζει επιχειρήσεις παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας ελαιοκάρπου και ελαιολάδου και στη συ-

νήχεια (προαιρετικά μέχρι 31 Μαρτίου 2025, υποχρεωτικά από 1η Απριλίου 2025) όλες τις υπόλοιπες αγροτικές επιχειρήσεις.

Άνθρωποι με γνώση της αγοράς, θεωρούν πως δεν είναι τυχαία η επιλογή του ελαιολάδου ως το πρώτο αγροτικό προϊόν στο οποίο θα εφαρμοστεί το ηλεκτρονικό δελτίο. Εδώ και χρόνια συζητείται εκτενώς αν και δεν «προχωράει» για διάφορους λόγους το μνημιαίο ισοζύγιο εμπορίας και διάθεσης ελαιολάδου, καθώς δεν υπήρχε σαφή εικόνα για τις ποσότητες που παρέμεναν στις δεξαμενές των ελαιοτριβείων. Αν εφαρμοστεί σωστά και καθολικά το ηλεκτρονικό δελτίο, θα μειωθούν σημαντικά τα περιστατικά «άκο-

πων» ποσοτήτων και θα υπάρξουν για πρώτη φορά οι αναγκαίες προϋποθέσεις για ορθό σύστημα ιχνηλασιμότητας αλλά και απόσυρσης του ανώνυμου τενεκέ. Η Α' Φάση εφαρμογής του ψηφιακού Δελτίου Αποστολής περιλαμβάνει: ■ Έκδοση παραστατικών ■ Διαβίβαση δεδομένων στο myDATA και ενημέρωση του λίπτη ■ Δυνατότητα ελέγχου των διακινήσεων κατά τη διάρκεια αυτών με τη σάρωση QR Code που απεικονίζονται στα παραστατικά διακίνησης. Η Β' Φάση περιλαμβάνει: ■ Ψηφιακή παρακολούθηση φορτώσεων/ μεταφορτώσεων ■ Παραλαβή παραστατικών και αγαθών με τη σάρωση QR Code των παραστατικών διακίνησης. **Γ. ΡΟΥΠΙΑΣ**

## ΠΡΙΜ ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑΣ ΜΕ 18 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΘΕΛΟΥΝ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΟΥΝ ΔΑΚΟΠΑΓΙΔΕΣ

■ Την ένταξη των ελαιώνων στην ενίσχυση έως 18,3 ευρώ το στρέμμα της δράσης «Μηχανική ζιζανιοκτονία», προβλέπει η 4η τροποποίηση του θεσμικού πλαισίου για τα οικολογικά σχήματα (ΦΕΚ 4821/Β'/2024). Πρόκειται για μία προσθήκη, η οποία δίνει τη δυνατότητα στους ελαιοπαραγωγούς να συνδυάσουν τη συγκεκριμένη δράση με τα θερινά κλαδέματα και ουσιαστικά να απαλλαγούν από την υποχρέωση προσκόμισης τιμολογίων για τη λήψη της επιδότησης οικολογικών σχημάτων. Σε αντίθετη περίπτωση οι ελαιοπαραγωγοί θα πρέπει να επιλέξουν με τα θερινά κλαδέματα τη δράση της ιδιωτικής δακοκτονίας, που θέτει ως υποχρέωση την αγορά δακοπαγίδων κάτι που έχει έξοδα, αλλά και σαφώς μεγαλύτερη επιδότηση. Ως εκ τούτου οι αγρότες καλούνται να υπολογίσουν τι τους συμφέρει έχοντας υπόψη τους τα εξής:

■ Η αγορά και εφαρμογή δακοπαγίδων πληρώθηκε το 2023 με ποσό ύψους 26 ευρώ το στρέμμα, με το μέγιστο προβλεπόμενο ποσό να έχει οριστεί στα 35 ευρώ/στρέμμα.

■ Η περίπτωση της μηχανικής ζιζανιοκτονίας πληρώθηκε το 2023 με ποσό ύψους 8,4 ευρώ το στρέμμα, με μέγιστο προβλεπόμενο ποσό τα 18,3 ευρώ. Φαίνεται λοιπόν πως η μέγιστη ενίσχυση είναι σχεδόν διπλάσια στις δακοπαγίδες, ωστόσο έχει ως προαπαιτούμενο την αγορά τους και την προσκόμιση των σχετικών τιμολογίων, γεγονός που βάζει σε έξοδα τους παραγωγούς σε πρώτη φάση. Από την άλλη κανείς δεν είναι σε θέση να γνωρίζει ποια θα είναι η τελική πληρωμή. Αρκεί να αναφερθεί πως η τιμή επιδότησης της μηχανικής ζιζανιοκτονίας μειώθηκε στην πληρωμή κατά 54% σε σχέση με την ενδεικτική και για τις δακοπαγίδες μειώθηκε μόλις 25%. **Γ. ΚΟΝΤΟΝΗΣ**



## ΕΤΟΙΜΟΣ Ο ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΠΟΠ ΚΟΛΟΒΗ ΕΛΙΑ ΛΕΣΒΟΥ

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ Β. ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΚΑΙ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ

■ Ολοκληρώθηκε και επίσημα ο φάκελος που θα κατατεθεί στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και στην ΕΕ για να χαρακτηριστεί ΠΟΠ προϊόν η ποικιλία ελιάς «Κολοβή ελιά Λέσβου». Ο φάκελος περιλαμβάνει την έρευνα που ολοκλήρωσε το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο με το οποίο συνεργάζεται η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου και η οποία καταδεικνύει τα παραδοσιακά αλλά και τα οργανοληπτικά στοιχεία που δικαιολογούν τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ της ντόπιας ελιάς. Όπως δήλωσε σε τοπικά μέσα ο διευθυντής Αγροτικής Οικονομίας της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου Γιώργος Λαγουτάρης το επόμενο διάστημα ο καθηγητής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Σέρκος Χαρατσιουγιάν που είναι και αντιπρόεδρος του Παγκόσμιου Οργανισμού Τροφίμων θα μεταβεί στη Λέσβο όπου θα δώσει περισσότερες λεπτομέρειες για αυτήν τη διεκδίκηση.

### Τα προϊόντα των νησιών του Β. Αιγαίου

Σημειώνεται ότι η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου προχώρησε σε προγραμματική σύμβαση με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, όπου αρχικά η έρευνα αφορούσε τρία προϊόντα, στη συνέχεια όμως αποφασίστηκε να εξετάσει μια σειρά προϊόντων των νησιών και αν συγκεντρώνουν τα χαρακτηριστικά να διεκδικήσουν τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ-ΠΓΕ. Μετά λοιπόν από την σύνταξη φακέλου για τη Σαρδέλα Καλλονής Λέσβου, το Μελί Άναμμα Ικαρίας, το Άνυδρο ντοματάκι Χίου, των οποίων οι φάκελοι ήδη έχουν κατατεθεί και αναμένεται η έγκριση της ΕΕ, ήρθε η σειρά της ελιάς Κολοβής Λέσβου. **ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ**



Οι ελαιώνες της Κολοβής ελιάς, η οποία ονομάζεται και Μυτιληνιά, καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί της Λέσβου.

# σκητάρι

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ΄  
ΠΑΡΘΕ΄ΝΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ΄ ΕΛΑΙΟ΄ΛΑΔΟ



Kamari PB3, Kritsa PQ 72051,  
Lasithi, Crete, Greece.  
Tel: 0030 6979 693412  
Email: [info@skoutarioliveoil.com](mailto:info@skoutarioliveoil.com)

[www.skoutarioliveoil.com](http://www.skoutarioliveoil.com)

[skoutarioliveoil](https://www.facebook.com/skoutarioliveoil) [skoutari\\_bio\\_olive\\_oil](https://www.instagram.com/skoutari_bio_olive_oil)





**ΠΡΩΙΜΗ ΦΕΤΟΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗ**

# **ΑΠΟ 7 ΕΥΡΩ ΟΜΑΛΑ ΠΡΟΣ ΝΕΑ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ**

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

**ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ**



οκιμάστηκε και αποδείχτηκε ισχυρός απ' τα θεμέλια ο ελαιοκομικός τομέας κατά την τελευταία διετία, δείχνοντας στην πράξη πως μπορεί να ρυθμίσει εσωτερικά το έσοδο του κάθε παραγωγικού συντελεστή με βάση την κάνουλα της προσφοράς, διατηρώντας την παγκόσμια κατανάλωση (2,7 εκατ. τόνων βάσει Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας) σε αποδεκτά επίπεδα, ήτοι μείον 8% έως 13% έναντι της πληθωρικής χρονιάς 2021/22, όταν σταθμίσει κανείς τη μειωμένη διαθεσιμότητα. Όσον αφορά τις τιμές, σε πείσμα της (ισπανικής) παραφλολογίας των τελευταίων 15 μηνών, δεν προβλέπεται απότομη μείωση των τιμών από τα 7,5 στα 4,5 ευρώ το κιλό και κάπως έτσι δεν δικαιολογείται κανένας πανικός από μεριάς παραγωγών για πρώτη συγκομιδή με αντίστοιχα χαμηλότερες αποδόσεις. Τα ελαιοτριβεία που «άνοιξαν» 20 Σεπτέμβρη σε Τυννσία και Πορτογαλία επεξεργάζονται καρπό από στρατηγικές υπερεντατικές και υπερπρώιμες φυτεύσεις, των οποίων το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται για να «λαδώσει» η αγορά στα πρώτα της βήματα μέσα Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου μαζί με τα συνολικά αποθέματα των 350.000 τόνων, στη Μεσό-



### **Η μεγαλύτερη ανάγκη των Ιταλών λοιπόν φέτος αποτελεί περισσότερο το τυράκι στη φάκα και όχι πραγματικά ευκαιρία για το ελληνικό ελαιόλαδο**



Ο υπουργός Γεωργίας της Ιταλίας Francesco Lollobrigida

γειο, τα οποία φτάνουν, ίσα ίσα για να βγει ο επόμενος μήνας. Τα συμβόλαια γι' αυτή την πρώτη ύλη έχουν υπογραφεί από Ιούνιο και Ιούλιο μήνα σε ένα εύρος από 5,5 έως 6,5 ευρώ. Κοιτώντας το σήμερα, η αγορά έχει προσωρινά σταθμεύσει στο εύρος 6,5 με 7,5 ευρώ τόσο στην Ισπανία, όσο και στην Ελλάδα, κυρίως λόγω της έλλειψης πρώτης ύλης στη γειτονική Ιταλία, η οποία σημειωτέον περιμένει μια «θλιβερή» σοδειά της τάξης των 200-220.000 τόνων, σε μια χρονιά που η παγκόσμια παραγωγή αναμένεται να προσεγγίσει ή να σπάσει λίγο ανοδικά τους 3 εκατ. τόνους. Με άλλα λόγια, το γηγενές ιταλικό ελαιόλαδο θα αποτελεί μέχρι 7,3% της παγκόσμιας παραγωγής, ενώ η χώρα διακινεί ιστορικά το 20% με 25% των ποσοτήτων. Η μεγαλύτερη ανάγκη των Ιταλών λοιπόν φέτος αποτελεί περισσότερο το τυράκι στη φάκα και όχι πραγματικά ευκαιρία για το ελληνικό ελαιόλαδο. Μπορεί να ακούγεται κλισέ, όμως ο Έλληνας παραγωγός καλείται «σήμερα» να γίνει και πωλητής του προϊόντος του, ώστε να βάλει στην τσέπη του και εν συνεχεία να επενδύσει εκ νέου το εισόδημα από τη μεγέθυνση της αξίας της σοδειάς του. Ειδικά τώρα που τα τελευταία δύο χρόνια έγιναν οι αναγκαίες γεωπονικές επεμβάσεις και τα δέντρα έχουν δεχτεί φροντίδες, ενώ η Πολιτεία κινείται προς την κατεύθυνση της ιχνηλασιμότητας, συντρέχουν για πρώτη φορά οι προϋποθέσεις για εκ νέου οργάνωση της «τάξης πραγμάτων» στο ελαιόλαδο με την ελπίδα να πάψουμε πλέον να είμαστε η ανώνυμη δεξαμενή της Ιταλίας. Μια καλή αρχή ίσως να ήταν η αναγνώριση ενός τυποποιημένου «τενεκέ» σε μερίδες μικρότερες των 16 λίτρων.

## ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

**ΚΕΡΚΥΡΑ**  
**6,70-6,90**  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

**ΑΧΑΪΑ**  
**6,50-6,80**  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

**ΜΕΣΣΗΝΙΑ**  
**6,90-7,10**  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

**ΛΑΚΩΝΙΑ**  
**7,20-7,50**  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

**ΚΡΗΤΗ**  
**6,90-7,10**  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

**240.000**

ΕΚΤΙΜΗΣΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
2024/25  
(ΤΟΝΟΙ)

**25.000**

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ  
(ΤΟΝΟΙ)

# ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΒΑΖΟΥΝ ΠΡΟΣΗΜΟ ΣΤΗ ΦΕΤΙΝΗ ΧΡΟΝΙΑ

Γύρω από τα 6 ευρώ θα παίξει η τιμή παραγωγού από Νοέμβριο, όλοι θέλουν και περιμένουν ένα κρατικό μηνιαίο ισοζύγιο

Χρονιά κεφάλαιο για την ελληνική ελαιοκομία είναι αυτή που ανατέλλει τυπικά από 1η Οκτωβρίου, κατά τη διάρκεια της οποίας αναμένονται θεσμικές πρωτοβουλίες για την κατάρτιση ενός αρχικού ισοζυγίου πωλήσεων-αποθεμάτων (όπως σε Ισπανία και Ιταλία) καθώς και η ενσωμάτωση του ηλεκτρονικού δελτίου αποστολής στην καθημερινότητα των ελαιοτριβείων από 1η Δεκέμβρη, προς σταδιακή επίτευξη ιχνηλασιμότητας στην παραγωγή. Παράλληλα, η αγορά θα κινηθεί εύλογα σε επίπεδα τιμών χαμηλότερα από τα περσινά, όμως με τις παραχθείσες ποσότητες στο συν 50% σε σχέση με την 2023/24, ενισχύοντας τελικά τα έσοδα των παραγωγών.

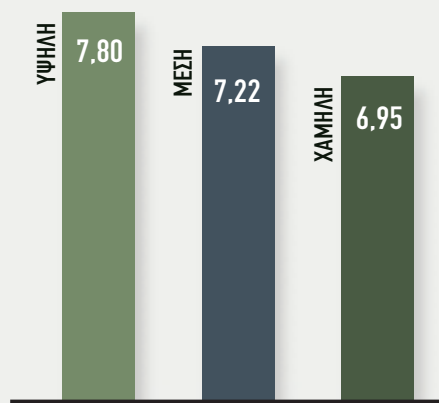
Κοινώς, ένας μέσος παραγωγός που πέρυσι έβγαλε 5.000 κιλά ελαιόλαδο και πούλησε στα 8 ευρώ, είχε έσοδο 40.000 ευρώ, ενώ φέτος

με 7.500 κιλά και τιμή (ενδεικτικά) στα 6 ευρώ, είναι σε θέση να εισπράξει περισσότερα χρήματα και να συντηρήσει τον ελαιώνα, ο οποίος την τελευταία διετία λόγω υψηλών τιμών, γνώρισε μία απότομη αύξηση του γεωπονικού ενδιαφέροντος, βάζοντας τις βάσεις για καλύτερες σοδειές και μείωση της σημασίας του φαινομένου παρενιαυτοφορίας. Το ιταλικό ενδιαφέρον για κάποιες προμήθειες έξτρα παρθένου και οι μικροποσότητες που αγοράζει η εγχώρια βιομηχανία τυποποίησης, συντηρούν την αγορά στα 6,90 με 7,60 ευρώ το κιλό για την ώρα, ανάλογα την περιοχή. Τα πρώτα συνεργεία συγκομιδής δουλεύουν ήδη πάντως στις πρώιμες ζώνες της Μαυρολιάς και της Αθηνοελιάς, ενώ ταχύτερα αναμένεται η πρώτη πράξη της χρονιάς, λογικά από τον ΑΕΣ Αγίων Αποστόλων.

# ΚΡΑΤΑ ΤΑ 7 ΕΥΡΩ ΜΕΧΡΙ 10 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ Η ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ομαλή η διόρθωση προς τη νέα ισορροπία από μέσα Οκτωβρίου

## ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Σα μια παγωμένη γουλιά νερό έπεται από καλοκαιρινό περίπατο ανέμενε τη φετινή σοδειά η ισπανική αγορά, με την αναμενόμενη παραγωγή 1,3 εκατ. τόνων (+53%) να επιτρέπει και περισσότερο προϊόν να βγει στην αγορά αλλά και τα έσοδα του αγρότη να αυξηθούν. Η χρονιά 2023/24 αφήνει παρακαταθήκη έναν πανίσχυρο κλάδο που απέδειξε τη τελευταία διετία πως μπορεί να ρυθμίσει εσωτερικά το έσοδα του κάθε παραγωγικού συντελεστή, διατηρώντας την τελική κατανάλωση σε αποδεκτά επίπεδα (-10% έναντι της 2021/22 αν αναλογιστεί κανείς τη μειωμένη διαθεσιμότητα). Μπορεί για την ώρα το...χρηματιστήριο της Χαέν να κρατά το έξτρα παρθένο στα 7,40 με 7,60 ευρώ το κιλό, το παρθένο στα 6,70-6,90 ευρώ και το λαμπάντε στα 6,50 με 6,80 ευρώ, όμως κανείς δεν είναι σε θέση ακόμη να προβλέψει με σχετική ακρίβεια το νέο επίπεδο ισορροπίας όταν αρχίσει να ρέει άφθονος ο υγρός χρυσός από Νοέμβριο.

Οι κουβέντες όμως που έχουν κατά καιρούς ειπωθεί και η προσπάθεια χειραγώγησης της αγοράς τον Ιούλιο, καταδεικνύουν το εύρος μέσα στο οποίο θα «κάτσει η μπίλια» προς το τέλος του έτους. Οι μεν «ειδικοί» έχουν προκαθορίσει ως δίκαιη τιμή τα 4,5 με 5,00 ευρώ, ενώ αντίστοιχα η διόρθωση του Ιουλίου σταμάτησε σχετικά απότομα στα 6,4-6,6 ευρώ το κιλό, σημείο στο οποίο οι έχοντες απόθεμα δεν ήταν διατεθειμένοι να πουλήσουν. Αν κάτι δείχνουν τα νούμερα αυτά, είναι πως λογικά το 2024 θα βγει με το έξτρα παρθένο μεταξύ 5,7 και 6,3 ευρώ το κιλό, προς ικανοποίηση όλων.



Ισπανία

1.300.000

ΕΚΤΙΜΗΣΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
2024/25  
(ΤΟΝΟΙ)

≈180.000

ΤΕΛΙΚΑ  
ΑΠΘΕΜΑΤΑ  
30 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ  
(ΤΟΝΟΙ)



## ΑΓΟΡΑ



Ιταλία

ΜΠΑΡΙ  
9,00-9,20  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΕΣΚΑΡΑ  
9,60-12,00  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΑΛΕΡΜΟ  
8,90-9,10  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΤΑΡΑΝΤΑΣ  
8,00-8,40  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

220.000

ΕΚΤΙΜΗΣΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
2024/25  
(ΤΟΝΟΙ)

40-50%

ΜΕΙΩΣΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## ΣΕ ΑΛΛΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΛΕΩ ΚΑΚΗΣ ΣΟΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗΣ ΖΗΤΗΣΗΣ

Μια κακή παραγωγική χρονιά με υψηλές ανάγκες από τη βιομηχανία, δείγμα πως φέτος οι Ιταλοί θα ψαχτούν να εισάγουν πολύ (ελληνικό) ελαιόλαδο

Η Ιταλία καλείται να αντιμετωπίσει φέτος μια αρνητική πραγματικότητα στο χωράφι, ούσα η μόνη χώρα σε ευρωπαϊκό επίπεδο με μειωμένη από έτος σε έτος παραγωγή. Συγκεκριμένα, οι τελευταίες εκτιμήσεις κατεβάζουν την ιταλική σοδειά στο όριο των 200.000 τόνων, ίσως και λίγο παραπάνω, μετά από μια συγκριτικά δυνατή παραγωγή 350.000 τόνων.

Η ξηρασία αποδεκατίζει εδώ και δύο χρόνια το δυναμικό των ελαιόδεντρων, ενώ σταδιακά γίνεται ακόμη και λόγος ακόμη και για σταδιακή εγκατάλειψη των ξερικών κτημάτων στη Σικελία.

Ήδη από φέτος, οι τοπικές τιμές στην ιταλική χερσόνησο είχαν μια μεγάλη απόκλιση στην κατηγορία του έξτρα παρθένου, κάτι που σημαί-

νει πως τη σεζόν 2024/25, οι ιταλικές τιμές θα είναι ακόμη πιο μακριά από το μέσο επίπεδο στην υπόλοιπη Μεσόγειο, αρχής γενομένης από το 2025. Για την ώρα, αγορές όπως το Μπάρι και το Παλέρμο έχουν ανακτήσει τα 9 ευρώ και συνεχίζουν να κινούνται ανοδικά, παρά τη λογική πίεση που ασκεί η αναμονή της νέας σοδειάς, ενώ πιο «προσγειωμένες» αγορές όπως ο Τάραντας, παίζουν στα 8,40 με 8,80 ευρώ το κιλό.

Πάντως, οι ελλείψεις στην ιταλική αγορά είναι μεγάλες, τα συμβόλαια τρέχουν και η χώρα χρειάζεται να εισάγει άλλους 50-60.000 τόνους έξτρα παρθένο πριν βγει ο Οκτώβριος. Άλλωστε, πάνω στη σημαντική ζήτηση από την Ιταλία «πατάει» η μεσογειακή αγορά και συντηρεί τις τιμές πάνω από τα 7 ευρώ στο έξτρα παρθένο.

## ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

# ΟΥΤΕ 12% Η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΛΟΓΩ ΤΙΜΗΣ

Οι αναφορές περί στροφής στα σπορέλαια στερούνται αποδείξεων

**Ε**νδεικτικά της διεθνούς τάσης για μεγαλύτερη ζήτηση ελαιόλαδου είναι τα ευρήματα του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας (ΔΟΕ) για τις επιδόσεις της κατανάλωσης. Όπως αναφέρεται στα προσωρινά στοιχεία του ΔΟΕ, η μείωσή της από χρονιά σε χρονιά (2023/24 σε σύγκριση με την 2022/23) είναι μόλις 130.000 τόνοι πρώτης ύλης, παρά τη σημαντική αύξηση της τιμής παραγωγού από τα 5 στα 8 ευρώ μεσοσταθμικά το κιλό. Συγκριτικά με την ποσοτικά πληθωρική 2021/22, η κατανάλωση είναι μεν 500.000 τόνοι κάτω, όμως αν αναλογιστεί κανείς την οργανική μείωση λόγω διαθεσιμότητας -η οποία συγκλίνει στο 28% κάτω με τους μέσους όρους 5ετίας- τότε αποδεικνύεται μαθηματικά πως η «στροφή» στα σπορέλαια αφορά μόλις το 8-12% της παραγωγής.



**ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ**  
(ΤΟΝΟΙ)

2,555

2022/23

2,490

2023/24

3,000

2024/25\*

\*Εκτίμηση συντάκτη

**ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ**  
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

INTERNATIONAL EXPO  
**FOOD & DRINKS**  
by **Detrop** **HELEXPO**

**1-3.11.2024**

**Golden Olive**

- **3rd OLIVE TROPHIES 2024**  
Διεθνείς διαγωνισμοί Table olives trophy & Olive oil trophy
- **2nd EVOO IN GASTRONOMY**  
Τελετή απονομής διακρίσεων σε εστιατόρια που αναδεικνύουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- **OLIVE OIL BAR 2024**  
Γευσίγνωση εξαιρετικών παρθένων ελαιόλαδων

**ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ**

**ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**



**Eat locally, think globally**



foodanddrinks-expo.gr

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

HE TINA ΑΓΓΛΙΑ

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ **HELEXPO**



# ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΠΟ ΤΑ 1,70 ΕΥΡΩ ΛΕΝΕ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΕΛΙΑΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Με βάση την εξέλιξη της συγκομιδής ένα 40% θα πάει για ελαιοποίηση

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

**Σ**ε μια κίνηση καλής θέλησης από τη μεταποίηση, ώστε να δοθούν άλλα τουλάχιστον 10 έως 20 λεπτά το κιλό στην κατηγορία των 110 τεμαχίων, για να ανέβει η μέση τιμή σε βιώσιμα επίπεδα, προσβλέπουν πλέον οι παραγωγοί επιτραπέζιας πράσινης ελιάς Χαλκιδικής. Το κλίμα είναι πολύ βαρύ, καθώς οι τιμοκατάλογοι που αναρτούν με καθυστέρηση οι μεταποιητές και με «ταβάνι» τα 1,50 ευρώ το κιλό για τη «σκάλα» των 110 τεμαχίων, αποτέλεσαν μεγάλη «ψυχρολουσία». Την αρχή έκαναν τρία μικρομεσαία εργοστάσια από την Ορμύλια και τη σκυτάλη πήραν αμέσως μετά δύο από τους μεγαλύτερους «παίκτες» του κλάδου, η Olymρ της οικογένειας Κωνσταντόπουλου και η Δέας, με τους τιμοκαταλόγους τους να αποκλίνουν ελαφρώς, κυρίως στις σκάλες των 140 έως 160 τεμαχίων, στις οποίες ορισμένοι «κατεβαίνουν» κατά 10 λεπτά το κιλό, ανά κατηγορία και άλλοι κατά 15 λεπτά το κιλό. Με τα τωρινά δεδομένα, ωστόσο, στις τάξεις των παραγωγών κυριαρχεί η απογοήτευση και συνδυαστικά με τα χαρακτηριστικά της παραγωγής, οι ανακοινωθείσες τιμές χαρακτηρίζονται ως μη

ικανοποιητικές. Όπως επισημαίνουν οι άνθρωποι της αγοράς, στην καλύτερη περίπτωση οι ποσότητες φέτος που ανήκουν στην πρώτη ποιοτική κατηγορία των 110 τεμαχίων δεν ξεπερνούν το 30%, ένα άλλο 40% αφορά στις «σκάλες» των 140 έως 160 τεμαχίων ανά κιλό και το υπόλοιπο 40% είναι ψιλές ελιές που κατατάσσονται στις κατηγορίες

από 170 έως και 240 τεμάχια, που σημαίνει πως πολλές ποσότητες δεν θα πάνε για επιτραπέζιες.

Υπό το πρίσμα αυτό, ειδικά στα χωριά του δήμου Προποντίδας, όπου παραδοσιακά οι επιτραπέζιες ελιές ωριμάζουν περίπου 7-10 ημέρες πιο νωρίς από την υπόλοιπη Χαλκιδική και φέτος, λόγω των προβλημάτων που αντιμετώπισαν με την άρδευση, τα μεγέθη είναι μικρά, η μέση τιμή

βαριά - βαριά υπολογίζεται στα 1,10 ευρώ το κιλό και ουσιαστικά στον παραγωγό δεν θα μείνει τίποτε. Ακόμη, όμως και σε μεγάλα ελαιοχώρια του νομού όπως ο Άγιος Μάμας, οι Καλύβες ή η Ορμύλια που μπόρεσαν να ποτίσουν τα κτήματά τους, η εικόνα δεν είναι πολύ καλύτερη και οι εκτιμήσεις κάνουν λόγο για στήσιμο όχι πάνω από το 1,20 ευρώ το κιλό. «Όταν το κόστος παραγωγής, ειδικά με τα πολλαπλά φετινά ποτίσματα, αγγίζει πλέον το 1 ευρώ το κιλό, με στήσιμο στο 1,10 και 1,20 ευρώ το κιλό, δεν μπορούμε να είμαστε ικανοποιημένοι. Αντιλαμβανόμαστε πως τα 2 ευρώ που διεκδικούσαμε αρχικά είναι όνειρο απατηλό, αλλά ελπίζουμε πως όσο προχωράμε τη συγκομιδή, οι μεταποιητές θα δουν πως τα μεγάλα τεμάχια είναι λίγα και θα αναθεωρήσουν», ανέφερε ο Θανάσης Χαλάτης, πρόεδρος του ΑΣ Καλυβών και εκτίμησε πως η μέχρι τώρα εικόνα από την πορεία της συγκομιδής δείχνει ότι τουλάχιστον 20% της παραγωγής δεν θα είναι εμπορεύσιμο ως επιτραπέζια και θα οδηγηθεί για λάδι. Ως εκ τούτου, σύμφωνα με τον έμπειρο παραγωγό, εάν η τιμή για τα 110 τεμάχια ανέβει στα 1,70 ευρώ το κιλό, ο μέσος όρος της χρονιάς θα προσεγγίσει τα 1,40 ευρώ το κιλό και θα δώσει οικονομική ανάσα στους ελαιοπαραγωγούς.

**ΤΑ ΜΕΓΕΘΗ  
ΦΕΤΟΣ ΕΙΝΑΙ  
ΜΙΚΡΑ ΜΕ  
ΤΟ 40% ΤΗΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
ΨΙΛΕΣ ΕΛΙΕΣ**





Για να έχεις το  
κεφάλι σου  
ήσυχο...

**FMC** | An Agricultural  
Sciences Company



# Exirel<sup>®</sup> Bait

powered by  
**CYAZYPYR<sup>®</sup>**  
active ingredient

- Νέος τρόπος δράσης
- Υψηλή προστασία
- Μεγάλη διάρκεια
- Εναρμονισμένα MRL  
σε Ευρώπη & Αμερική

Εντομοκτόνο επαφής και στομάχου, με νέο τρόπο δράσης, για την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς με ψεκασμούς κάλυψης\* και δολωματικούς.

\* Αριθ. πρωτ.: 1073/27096-04.06.2024 Περίοδος χρήσης: από 15-06-2024 έως 13-10-2024

**FMC ΧΗΜΙΚΑ ΕΛΙΑΣ ΜΕΠΕ**  
Λεωφόρος Α. Συγγρού 348, Κτίριο Β  
TK 17674, Τηλ.: 211 1963941

**ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.** Τα φεταροτυταεπικά 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.

©2024 FMC Corporation. All Rights Reserved. FMC, the FMC logo and all brand names, company names, service marks, logos and trade names of FMC or its subsidiaries, affiliates or licensors are trademarks or registered trademarks of FMC Corporation or its suboid /aries, affiliates or licensors in the U.S. and other countries.



ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟ, Ο ΥΠΟΥΛΟΣ ΕΧΘΡΟΣ

# ΚΑΡΑΔΟΚΕΙ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

Τη πιο κρίσιμη εποχή σε ό,τι αφορά την πρόληψη των ασθενειών της ελιάς, αποτελεί το φθινόπωρο, που δημιουργεί τις κατάλληλες συνθήκες για την απελευθέρωση μολυσμάτων από τους μύκητες όπως το καταστροφικό γλοιοσπόριο

## ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ

**T**ο φθινόπωρο αποτελεί ίσως τη σημαντικότερη εποχή όσον αφορά στην πρόληψη των ασθενειών της ελιάς, καθώς η έναρξη της περιόδου των βροχοπτώσεων, σε συνδυασμό με την αυξημένη σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας αλλά και την πτώση της θερμοκρασίας, δημιουργεί τις κατάλληλες συνθήκες για την απελευθέρωση μολυσμάτων από τους μύκητες που προκαλούν οικονομικά σημαντικές ασθένειες στον ελαιώνα. Ένας εξ αυτών, το γνωστό σε όλους γλοιοσπόριο ή παστέλλα, καρδοκεί στα ελαιοχώραφα από την περίοδο της ανθοφορίας, παραμένοντας σιωπηλός πάνω στο δέντρο έτοιμος να κάνει το ντεμπούτο του. Ο μύκητας ευνοείται σε θερμοκρασίες μεταξύ 12 - 25°C, και σε συνδυασμό με τις ανοιξιάτικες βροχοπτώσεις και την άνοδο της θερμοκρασίας που επικρατούν την περίοδο μεταξύ Απριλίου - Μαΐου εξαπλώνεται ραγδαία. Οι προσβολές περιορίζονται μόνο σε άνθη και φύλλα, τα οποία αποκτούν ελαφρώς καστανοκόκκινο χρωματισμό, ενώ όσον αφορά τους πράσινους, ανώριμους καρπούς, μπορεί να μην έχει προς το παρόν την ικανότητα να τους μολύνει, ωστόσο δημιουργεί λανθάνουσες προσβολές στο εσωτερικό τους. Οι καρποί που κινδυνεύουν να μολυνθούν είναι αυτοί που βρίσκονται στο στάδιο της ωρίμανσης ή έχουν πλήρως ωριμάσει και έχουν αποκτήσει το μωβ χρώμα τους. Η προσβολή του ελαιοκάρπου από εχθρούς, όπως ο δάκος, μπορεί να αποτελεί προαιρετικό παράγοντα εκδήλωσης της ασθένειας, καθώς ο μύκητας μπορεί να προσβάλει και ώριμους καρπούς, οι οποίοι δεν έφεραν κανένα τραυματισμό, εξίσου αποτελεσματικά με καρπούς που έχουν προηγουμένως τραυματιστεί, είτε από νύγματα δάκου, είτε από

χτυπήματα κατά τη διαδικασία της συγκομιδής. Σε ποικιλίες με επιμήκεις καρπούς, όπως η Καλαμών, η σήψη ξεκινά συνήθως από το κορυφαίο άκρο και επεκτείνεται στην υπόλοιπη επιφάνεια.

### Μουμιοποιημένοι καρποί και οδονκλήρωτική απόβλητα παραγωγής

Η μόλυνση από τον παθογόνο μύκητα μπορεί να συμβεί σε όλα τα στάδια ανάπτυξης του ελαιοκάρπου, από την εμφάνιση των ανθέων έως και την ωρίμανση. Η ανθοφορία είναι το πιο κρίσιμο στάδιο για την εγκατάσταση και την εξάπλωση του μύκητα, με τη μεταφορά του μολύσματος να ευνοείται ιδιαίτερα από τον αέρα και τις σταγόνες βροχής. Στο τέλος του καλοκαιριού, που η θερμοκρασία αρχίζει να μειώνεται και ιδιαίτερα στις αρχές του φθινοπώρου, με τις πρώτες φθινοπωρινές βροχοπτώσεις, ενεργοποιείται η λανθάνουσα μορφή του μύκητα και η ασθένεια αρχίζει να αναπτύσσεται στους άγουρους καρπούς. Τα πρώτα συμπτώματα είναι ορατά όταν ο καρπός αλλάζει χρώμα, όπου αποκτά χαρακτηριστικές σκούρες κηλίδες που υπό ευνοϊκές συνθήκες υγρασίας επεκτείνονται, καλύπτοντας τον ολόκληρο. Από τους προσβεβλημένους καρπούς, αυτοί που παραμένουν στο δέντρο, αποσαθρώνονται και συρρικνώνονται, δίνοντας τη χαρακτηριστική όψη μούμιας. Οι ελιές που προσβάλλονται και πέφτουν πρόωρα μειώνουν με τη σειρά τους την απόδοση της συγκομιδής και στο στάδιο της ελαιοπαραγωγής παράγουν ένα κοκκινωπό λάδι χαμηλής ποιότητας, πολύ θολό και με υψηλό βαθμό οξύτητας. Επιβάλλεται η απομάκρυνση του πεσμένου στο έδαφος καρπού, γιατί αποτελεί τη βασική εστία μόλυνσης του επόμενου έτους.

## ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟΥ



## ΧΡΟΝΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΨΕΚΑΣΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟΥ



ΛΗΘΑΡΓΟΣ



ΚΡΟΚΙΑΣΜΑ



ΑΝΘΟΦΟΡΙΑ



ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΡΠΟΥ



ΣΠΑΣΙΜΟ ΧΡΩΜΑΤΟΣ



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΣΤΑΔΙΟ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
ΕΛΙΑΣ

2 ψεκασμοί: 1ος στο κρόκιασμα,  
2ος στο 10% μεγέθους καρπού

1-2 ψεκασμοί στην άνθηση μέχρι  
και το δέσιμο του καρπού

1-3 ψεκασμοί συντήρησης μέχρι τη συγκομιδή  
ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες  
και τον χρόνο συγκομιδής

## Κλαδέματα και προληπτικοί ψεκασμοί

Η πρόληψη και καταπολέμηση του γλοιοσπορίου αποτελεί κρίσιμη διαδικασία για την προστασία των ελαιοδέντρων, ιδιαίτερα στις περιοχές όπου η ασθένεια ενδημεί. Ένα από τα πιο αποτελεσματικά μέτρα είναι η μείωση της υγρασίας μέσω φθινοπωρινών κλαδεμάτων, τα οποία επιτρέπουν καλύτερο αερισμό. Η αφαίρεση κλάδων με μωμιοποιημένους καρπούς καθώς και η ελαφριά κατεργασία του εδάφους για ενσωμάτωση τυχόν υπολειμμάτων είναι ύψιστης σημασίας. Πολλές φορές, μάλιστα, συνιστάται η πρόωπη συγκομιδή για την αποφυγή δευτερογενών μολύνσεων στους ώριμους καρπούς.

Για τη χημική καταπολέμηση γίνεται εφαρμογή προληπτικών ψεκασμών που τείνουν να έχουν τα καλύτερα ποσοστά αντιμετώπισης της ασθένειας. Ο σημαντικότερος ψεκασμός, ο οποίος συμπίπτει με τα αρχικά μολύσματα, ξεκινά την άνοιξη και ιδιαίτερα κατά το κρόκιασμα των ταξιανθιών. Σε περιοχές που έχουν υψηλή πίεση προσβολής γλοιοσπορίου συνιστάται

επιπλέον επέμβαση στο νεαρό καρπίδιο, αμέσως μετά την καρπόδεση. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται σε περίπτωση που έχει επικρατήσει βροχόπτωση σε ελαιώνα που ήδη αντιμετωπίζει την ασθένεια, γεγονός που απαιτεί τη χρήση θεραπευτικών μυκητοκτόνων.

Στις αρχές του φθινοπώρου, πριν ξεκινήσουν οι πρώτες βροχές και πέσει η θερμοκρασία, συστήνεται ένας επιπλέον ψεκασμός με σχολαστική «κάλυψη» όλης της κόμης των ελαιοδέντρων. Εφόσον κριθεί απαραίτητο και ανάλογα με τις περιβαλλοντικές συνθήκες (υγρασία, θερμοκρασία) που θα επικρατήσουν, οι ψεκασμοί θα επαναληφθούν μετά από περίπου ένα μήνα και σε διάστημα 15-20 ημερών πριν τη συγκομιδή. Σκευάσματα που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση του παθογόνου είναι ο βορδιγάλειος πολτός, ο οξυχλωριούχος χαλκός και οι στρομπλουρίνες. Η χημική καταπολέμηση του γλοιοσπορίου γίνεται και για την αντιμετώπιση του κυκλοκόνιου, που ευνοείται από παρόμοιες συνθήκες ανάπτυξης.

## Γλοιοσπόριο και κυκλοκόνιο κόβουν αποδόσεις στις ελιές

Ένα μεγάλο ποσοστό ελαιοπαραγωγών δεν δίνει μεγάλη σημασία στο κυκλοκόνιο, διότι θεωρεί ότι δεν κάνει ζημιά στο δέντρο ή δεν τη γνωρίζει. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη μειωμένη παραγωγή του καρπού στο φυτό και κατ' επέκταση στο εισόδημα του παραγωγού. Τα πιο συχνά φαινόμενα εκδηλώνονται στα φύλλα, στους μίσχους των φύλλων και στους ποδίσκους των ανθέων, ταξιανθιών και καρπών με κηλίδες επιμήκειες και τεφροκαστανές. Η έντονη φυλλόπτωση προκαλεί μείωση της φυλλικής επιφάνειας και εξάντληση του δέντρου, καθώς και εμφάνιση μερικών «άδειων» κλάδων. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση της ικανότητας του δέντρου να δημιουργήσει καρποφόρα όργανα. Συχνά, δε, παρατηρούμε τα δέντρα αυτά να ανθίζουν, αλλά να μην «δένουν» καρπό. Η ασθένεια λαμβάνει μεγαλύτερη έκταση όσο περνούν τα χρόνια, εφόσον δεν γίνεται η κατάλληλη αντιμετώπιση.



## Γλοιόσποριο ελιάς και η λύση από την K&N Ευθυμιάδης

**ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΕΣ** ασθένειες της ελιάς αποτελεί το γλοιόσποριο. Μεγάλος όγκος ελαιουργικών προϊόντων χάνεται κάθε χρόνο λόγω των αποτελεσμάτων της προσβολής ελαιώνων από την ασθένεια αυτή.

Η μείωση της παραγωγής είναι τόσο ποσοτική, αφού οι προσβεβλημένοι καρποί πέφτουν στο έδαφος, όσο και ποιοτική, αφού στην επιτραπέζια ελιά οι καρποί καθίστανται μη εμπορεύσιμοι, ενώ στην ελαιοποιήσιμη το λάδι που παράγεται έχει υψηλή οξύτητα και είναι πολύ χαμηλής ποιότητας.

Η περίοδος που διανύουμε είναι πολύ σημαντική όσον αφορά στην καταπολέμηση του γλοιόσποριου, αφού οι κλιματικές συνθήκες (υψηλή υγρασία, βροχοπτώσεις και θερμοκρασία 20-28 °C) ευνοούν την απελευθέρωση των κονιδίων του μύκητα και τη βλάστησή τους. Αυτό ισχύει για όλα τα ήδη που είναι παρόντα στον ελληνικό χώρο (*C. acutatum*, *C. Clavatum* και *C. gloeosporioides*). Παράλληλα η παρουσία οπών ωθεσίας από τον δάκο, ο οποίος επίσης ευνοείται από τις συνθήκες αυτές, μπορεί να εντείνει και να επιταχύνει την ανάπτυξη της ασθένειας.

Για το λόγο αυτό συστήνονται προληπτικοί ψεκασμοί με κατάλληλα φυτοπροστατευτικά σκευάσματα, τα οποία έχουν υψηλή αποτελεσματικότητα και μικρό διάστημα τελευταίου ψεκασμού πριν τη συγκομιδή (PHI).

Η K&N Ευθυμιάδης προτείνει τη χρήση του προληπτικού και θεραπευτικού μυκητοκτόνου MEVALONE CS. Το MEVALONE CS είναι ένα μείγμα δραστικών ουσιών που λόγω της καινοτόμου μορφής τυποποίησης του σκευάσματος (μικροκάψουλες ζυμομύκητα - τεχνολογία SUSTAINED), απελευθερώνονται σταδιακά και όταν χρειάζεται.

Όταν δηλαδή οι συνθήκες είναι κατάλληλες για τη βλάστηση των κονιδίων του γλοιόσποριου. Παράλληλα, έχει μικρό PHI (7 ημέρες), δεν λερώνει τους καρπούς, και μπορεί να εφαρμοστεί και στη βιολογική γεωργία, ενώ λόγω του πολυθεσικού τρόπου δράσης των δραστικών ουσιών του είναι κατάλληλο εργαλείο για τη διαχείριση της ανθεκτικότητας.

Η χρήση του MEVALONE CS την περίοδο αυτή δίνει λύση στο πρόβλημα του γλοιόσποριου και οδηγεί στην παραγωγή ελαιουργικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και αξίας.

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



## Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΛΥΣΗ ΕΝΑΝΤΙΑ ΣΤΟ ΓΛΟΙΟΣΠΟΡΙΟ

- ✓ Υψηλή αποτελεσματικότητα με μεγάλη διάρκεια δράσης λόγω της τεχνολογίας Sustained™.
- ✓ Προληπτική και θεραπευτική Δράση.
- ✓ Δε πεκιάζει τους Καρπούς.
- ✓ Κατάλληλο για χρήση και στη βιολογική γεωργία σύμφωνα με τους Καν. (ΕΕ) 2021/1165 και Καν. (ΕΕ) 2018/848, όπως κάθε φορά ισχύουν.
- ✓ Δραστικές ουσίες καταχωρημένες στο Παρ. IV του Καν. 396/2005 (δεν απαιτείται καθορισμός MRLs).
- ✓ Άριστο εργαλείο για χρήση σε Προγράμματα Διαχείρισης της Ανθεκτικότητας.

Αριθμός Άδειας Διάθεσης στην Αγορά (ΑΑΔΑ): 60467/17-07-2015

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.

Από την K&N ΕΥΘΥΜΙΑΔΗΣ ΑΒΕΕ



Καλύτερη λύση αξία  
Ανεκμευρέσιμη βιωσιμότητα!

www.efthymiadis.gr



K&N Efthymiadis

## Εξοπλισμός συγκομιδής απόλυτος σύμμαχος του παραγωγού

■ Η περίοδος της συγκομιδής της ελιάς έχει ήδη ξεκινήσει με τους αγρότες να δίνουν πραγματική «μάχη» με το χρόνο και το κόστος, ώστε να πετύχουν την καλύτερη χρονική στιγμή για τον τύπο του ελαιολάδου που επιθυμούν να παράγουν. Σε αυτό τον αγώνα ο καλύτερος σύμμαχος είναι η σύγχρονη τεχνολογία μέσω των λύσεων που προσφέρουν οι γνωστοί οίκοι εξοπλισμού συγκομιδής.

### Συγκομιδή με Albatros 33V της Zanon

Η ιταλική ZANON, που γιορτάζει φέτος 60 χρόνια παράδοσης στην παραγωγή γεωργικών μηχανημάτων, προσφέρει μέσα από μια πλούσια γκάμα από ελαιοραβδιστικά, αλυσοπρίονα, κονταροαλυσοπρίονα, ψαλίδια κλαδέματος, θρυμματιστές κλαδιών και αξεσουάρ, μια ολιστική προσέγγιση και λύση για



την περιποίηση και τη συγκομιδή της ελιάς. Η περίοδος της συγκομιδής για την ελιά είναι εδώ και τα ελαιοραβδιστικά με βέργες από ανθρακόνημα της ZANON, είναι ιδιαίτερα διαδεδομένα σε όλες τις ελαιοπαραγωγικές χώρες. Ειδικά το τηλεσκοπικό ελαιοραβδιστικό

**Albatros 33V της ZANON** είναι εξοπλισμένο με ένα πατενταρισμένο σύστημα αντίθετης κίνησης των ανθρακονημάτων που μειώνει την εκτόξευση των ελιών και ταυτόχρονα ελαχιστοποιεί τους κραδασμούς. Μια ιδέα που προέρχεται από την κίνηση του γλάρου.

Ο συνδυασμός του τηλεσκοπικού κονταριού με εύρος μήκους 2,10 – 3,40 μέτρα και του κωνικού σχήματός του διευκολύνει την είσοδο του μηχανήματος στο φύλλωμα της ελιάς και επιτρέπει στο χρήστη να φτάνει στα ψηλότερα μέρη της. Το ισχυρό μοτέρ 600 Watt χωρίς ψήκτρες (brushless), οι δύο ταχύτητες εργασίας, το μόλις 2,4 κιλά βάρος και η απόδοση 80-150 κιλά την ώρα συνθέτουν το απόλυτα αξιόπιστο εργαλείο συγκομιδής ελιάς που καλύπτει τις απαιτήσεις κάθε σύγχρονου αγρότη. Διατίθεται με μετατροπέα 33V / 12V DC για τροφοδοσία από μπαταρία 12V.



### Δονητής ελιάς SC605 της Cifarelli

Η συγκομιδή της ελιάς έχει ήδη ξεκινήσει για τον Ευρωπαϊκό Νότο και οι προβλέψεις είναι αισιόδοξες για τη φετινή παραγωγή. Στην ανησυχία που προκαλούν οι δυσκολίες στην εξεύρεση εργατικού δυναμικού, τη λύση έρχεται να δώσει η Cifarelli, η ιταλική δύναμη στον επαγγελματικό εξοπλισμό για τη συγκομιδή καρπών. Η χρήση δονητή ελιάς κερδίζει ολοένα και περισσότερο έδαφος στον ελαιοκομικό κλάδο, καθώς πανευρωπαϊκές δοκιμές αποφαίνονται ότι η χρήση τους στη συγκομιδή αποφέρει καλύτερα αποτελέσματα τόσο από ποσοτικής, όσο και από ποιοτικής πλευράς.

Η Cifarelli είναι ο εφευρέτης του δονητή ελιάς, δημιουργός της τεχνολογίας μέσω της οποίας η περιστροφική κίνηση του κινητήρα και ενός μεταβαλλόμενου μήκους άξονα με κεφαλή δόνησης, μεταδίδει υψηλής συχνότητας και μικρής διαδρομής παλινδρόμηση στο κλαδί της ελιάς,

χωρίς να τραυματίζει το δέντρο. Με τη μέθοδο αυτή ο καρπός πέφτει στο έδαφος.

**Ο δονητής SC605 της Cifarelli**, εξ ολοκλήρου κατασκευασμένος στην Ιταλία, διαθέτει εργονομικό σχεδιασμό. Το **μόλις 11,3 κιλά βάρος** του, τον κάνει ιδιαίτερα φιλικό προς το χρήστη. Η ισχύς και η ανθεκτικότητα που προσφέρει ο κινητήρας Cifarelli C5 κυβισμού 52cc, με 2.8hp ιπποδύναμη, ο τηλεσκοπικός άξονα μήκους 1,65-3,15μ. και η περιστρεφόμενη λαβή γκαζιού με αποσβεστήρες κραδασμού εξασφαλίζουν αποτελεσματική και γρήγορη συγκομιδή. Τα χαρακτηριστικά αυτά τον καθιστούν τον απόλυτο σύμμαχο για επαγγελματική και παρατεταμένη χρήση. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο δονητής SC605 είναι ιδανικός για τις ελιές, αλλά και άλλους καρπούς, όπως αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια, κάστανα, φιστίκια, κλπ.





## ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ!

ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟ  
ΕΛΑΙΟΡΑΒΔΙΣΤΙΚΟ  
ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ  
**ALBATROS 33V**



- Καινοτομία
- Ποιότητα
- Απόδοση
- Αντοχή
- Σύγχρονος  
σχεδιασμός

Η Ιταλική Zanon, με μια ιστορία σχεδόν 60 χρόνων στην παραγωγή γεωργικών μηχανημάτων, κατέχει ηγετική θέση στον κλάδο. Με έμφαση στην καινοτομία και στην ποιότητα, διαθέτει ένα ευρύ προϊοντικό χαρτοφυλάκιο προϊόντων μπαταρίας, από ελαιораβδιστικά έως αλυσοπρίονα και ψαλίδια κλαδέματος, έχοντας πάντα ως γνώμονα την κάλυψη των αναγκών τόσο του επαγγελματία, όσο και του ερασιτέχνη.



MADE IN ITALY



## Ο ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ ΤΟΥ ΔΟΝΗΤΗ ΕΛΙΑΣ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ  
ΔΟΝΗΤΗΣ ΕΛΙΑΣ  
**SC605**



- Εργονομία
- Καινοτομία
- Κορυφαία απόδοση

Η Cifarelli, η Ιταλική δύναμη στον επαγγελματικό εξοπλισμό για την συγκομιδή καρπών με εξαγωγές σε πάνω από 80 χώρες παγκοσμίως, επενδύει στη συνεχή βελτίωση της παραγωγής της. Στις άνω των 7000 τ.μ. εγκαταστάσεις της στην Ιταλία κατασκευάζει εξ'ολοκλήρου προϊόντα υψηλών προδιαγραφών για τον επαγγελματία, πάντα προσηλωμένη στην ποιότητα, την τεχνολογική ανάπτυξη και την καινοτομία.



**ΠΑΝΤΕΛΗΣ  
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕΒΕ**  
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Η εταιρεία Παντελής Παπαδόπουλος Α.Ε.Β.Ε. εισάγει και διανέμει στην ελληνική αγορά τα προϊόντα Zanon & Cifarelli, προσφέροντας στους επαγγελματίες εργαλεία υψηλών προδιαγραφών για μια αποτελεσματική και άνετη εργασία.

Λ. Αθηνών 92, Τ.Κ. 10442, Αθήνα | Τ: +30 210 51 93 100



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



PantelisPapadopoulosSA



[info@papadopoulos.com.gr](mailto:info@papadopoulos.com.gr)



Παντελής Παπαδόπουλος Α.Ε.Β.Ε.



## Καινοτόμα υλικά ελαιοσυλλογής από τη Hellagro: Αποδοτικότητα και προστασία του καρπού

**Η ΕΛΑΙΟΣΥΛΛΟΓΗ** αποτελεί μια κρίσιμη φάση της ελαιοπαραγωγικής διαδικασίας, κατά την οποία η ποιότητα και η ποσότητα του καρπού εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τα υλικά συγκομιδής και συσκευασίας.

Στη σύγχρονη γεωργία, τα υλικά ελαιοσυλλογής έχουν εξελιχθεί σημαντικά όσον αφορά στα τεχνικά τους χαρακτηριστικά, προσφέροντας λύσεις που βελτιώνουν την αποδοτικότητα και διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του προϊόντος.

### Ανθεκτικότητα και αντοχή

Τα προϊόντα της HELLAGRO, όπως τα ελαιόδισκα Duromesh, Olivagro και Permamesh, αλλά και τα ελαιόπανα ONE525 είναι σχεδιασμένα να αντέχουν σε διάφορες κλιματικές συνθήκες, όπως δυνατοί άνεμοι, βροχές και υψηλές θερμοκρασίες.

Χάρη στην ανθεκτικότητά τους, οι παραγωγοί μπορούν να βασίζονται σε αυτά πετυχαίνοντας συνεχή συγκομιδή, χωρίς τον κίνδυνο



φθοράς των υλικών και απώλειας καρπών.

### Ευκολία χρήσης και εργονομία

Η HELLAGRO δίνει ιδιαίτερη έμφαση στη διάθεση υλικών με εύκολη διαχείριση, όπως τα διχτυωτά σακιά VERRET και τα υφαντά RED3. Τα προϊόντα αυτά είναι ελαφριά και εύχρηστα, κάνοντας τη συσκευασία πιο γρήγορη και αποδοτική, ενώ παράλληλα μειώνουν τον χρόνο εργασίας, διευκολύνοντας τους εργάτες.

### Προστασία του καρπού και διατήρηση της ποιότητας

Η σωστή διαχείριση του καρπού είναι απαραίτητη για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου.

Τα γιούτινα σακιά JOOT3 που κατασκευάζονται από φυσικές πρώτες ύλες, προσφέρουν ιδανική προστασία του καρπού από τραυματισμούς κατά τη συγκομιδή, διατηρώντας υψηλή την ποιότητά του και κατ' επέκταση του παραγόμενου ελαιολάδου.

### Αειφορία και περιβαλλοντική ευαισθησία

Με τις σύγχρονες απαιτήσεις για βιώσιμη γεωργία, η HELLAGRO φροντίζει τα προϊόντα της να είναι φιλικά προς το περιβάλλον. Πολλά από αυτά είναι ανακυκλώσιμα ή κατασκευασμένα από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, συμβάλλοντας στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της ελαιοπαραγωγής.

*Για περισσότερες πληροφορίες και ζήτηση προσφοράς, μπορείτε να επισκεφθείτε το Link <https://www.hellagro.gr/product-categories/georgika-efodia/elaiosyllogi/>*





# ΕΛΑΪΑΣ

## ΚΑΡΠΟΣ



ΚΑΙ **διαδικτυακά**

 elaiaskarpos  
issuu

   elaiaskarpos.gr

 Newsletter

## ΜΑΝΑΚΙ



### ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

#### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΑΚΙ

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ 5.5 - 6.0

ΠΙΚΡΟ 3.5 - 4.0

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ 4,5

### ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ



ΝΤΟΜΑΤΑ



ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ



ΠΡΑΣΙΝΟ  
ΜΗΛΟ



ΚΑΡΥΔΙ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΑΚΙ  
**ΔΙΚΟ ΤΗΣ  
 FAN CLUB**

Έντονα φρουτώδη αρώματα, διακριτικό πικρό και πικάντικο μέτριας έντασης χαρακτηρίζει τα υψηλής ποιότητας ελαιόλαδα από Μανάκι, μια ποικιλία που ξεχωρίζει για τη γλυκύτητά της και γίνεται ιδιαίτερα δημοφιλής στους καταναλωτές χωρών που έχουν αδυναμία σε γλυκές παρασκευές με ελαιόλαδο

ΤΟΥ **ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ**

**Μ**ανάκι (*Olea europaea* var. *minor rotunda*) ή Κοθρέικη, αλλά και Γλυκομανάκι, Γλυκομανακολιά και Κορινθιακή, μια ποικιλία με καρπούς μεσαίου μεγέθους, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο για παραγωγή ελαιολάδου, όσο και για παραγωγή επιτραπέζιων-βρώσιμων ελιών (διπλής χρήσης). Καλλιεργείται στις ΠΕ Κορινθίας, Αργολίδας, Αρκαδίας (περιοχή Κυνουρίας), Φθιώτιδας, Φωκίδας και στα νησιά του Αργοσαρωνικού Πόρο και Σπέτσες. Το σχήμα των καρπών είναι στρογγυλό-ωοειδές, χωρίς θηλή και βάρος 3,0 με 5,5 γραμμάρια. Η ωρίμανση - συγκομιδή των καρπών της αρχίζει από τα μέσα Οκτωβρίου και τελειώνει στις αρχές Δεκεμβρίου και η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 18% - 25%. Αναπτύσσεται καλά σ' όλα τα εδάφη ακόμα και στα άγονα-πετρώδη αλλά αποδίδει όμως πολύ καλύτερα σε σχετικά γόνιμα εδάφη που συγκρατούν αρκετή υγρασία. Προτιμά εδάφη με pH 7-8, αντέχει όμως και στα ελαφρά όξινα εδάφη και παρουσιάζει επίσης σχετικά καλή αντοχή στην αλατότητα του εδάφους.



ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΟ  
 ΓΡΑΣΙΔΙ

## Υψηλή ποιότητα & γαστρονομία

# Κάθε ελαιώνας, άλλο προφίλ

Στα χέρια ανήσυχων παραγωγών η ποικιλία Μανάκι αποτελεί ανερχόμενη δύναμη στο ελληνικό ελαιόλαδο



1

### CORINTO EVOO

Το Corinto παράγεται από επιλεγμένες ελιές ποικιλίας Μανάκι, οι οποίες ελαιολαδοποιούνται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης. Αποτελεί δημιουργία της ομώνυμης εταιρείας με έδρα την Κόρινθο, η οποία ελαιολαδοποιεί αποκλειστικά ελιές Μανάκι, μια ποικιλία άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή της Κορινθίας, με όλη τη διαδικασία παραγωγής, από τη συγκομιδή μέχρι την τυποποίηση, να έχει σχεδιαστεί με στόχο την ανάδειξη των ιδιοτήτων της ποικιλίας.



2

### VERUS MANAKI

Ελαφρώς πράσινο χρώμα, έντονα φρουτώδες αλλά και ισορροπημένη γεύση. Ένας φυσικός χυμός από Μανάκι που διακρίνεται για την πλούσια υφή και την υψηλή διατροφική αξία του. Παράγεται στις εγκαταστάσεις της «Μεσογειακοί Ελαιώνες» Υιοί Νικ. Πρίφτη Ο.Ε. στην Παιανία, που αποτελεί τη συνέχεια μιας οικογενειακής επιχείρησης που δραστηριοποιούνταν από το 1870 στα Μεσόγεια.



3

### OLEOSOPHIA EARLY HARVEST

Η οικογένεια Μαγγίνα στο Καλέντζι Κορινθίας καλλιεργεί και παράγει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της, ποικιλίας Μανάκι, εδώ και τρεις γενιές, με τα πιο πρόσφατα βήματα να την φέρουν στο προσκήνιο ως μία δυναμική και βραβευμένη επιχείρηση με ευρύ κοινό στην Ελλάδα και το εξωτερικό.



4

### SOLIGEIA CLASSIC

Η πρώτη ύλη συλλέγεται από ελαιώνες που βρίσκονται στην Σολυγεία Κορινθίας, καλλιεργούνται με φυσικές μεθόδους και ελαιολαδοποιούνται με τη μέθοδο ψυχρής έκθλιψης στο οικογενειακό ελαιοτριβείο. Κάθε μπουκάλι σφραγίζεται με την πολυετή παράδοση και εμπειρία της εταιρείας Markellos εξασφαλίζοντας ένα προϊόν υψηλής ποιότητας και χαμηλής οξύτητας.



5

### SEPTEMBER HARVEST

Το ελαιοτριβείο και το τυποποιτήριο της Iatridis Estate έχουν έδρα στα Προσίλια Αρκαδίας στην Κοινότητα Δολιανών και είναι πιστοποιημένα για παραγωγή ελαιολάδου βιολογικής καλλιέργειας. Η Iatridis Estate έχει αναπτύξει μια γκάμα με εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από Μανάκι, η οποία εκτός από το September Harvest, περιλαμβάνει μονοποικιλιακό Μανάκι επιλεγμένης σοδειάς και μονοποικιλιακό Μανάκι πρώιμης συγκομιδής.

## ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΜΑΝΑΚΙ ΠΡΟΣΤΙΘΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΓΚΑΜΑ ΤΟΥ LEVANTES FARM

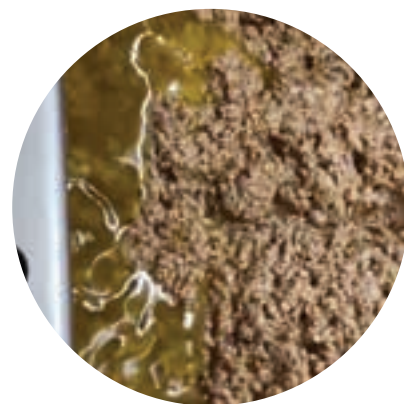
Στο πλαίσιο του σχεδιασμού της φετινής παραγωγής της η Levantes Farm αποφάσισε την προσθήκη στην γκάμα της αρωματικού ελαιολάδου με βάση το Μανάκι και άρωμα τρούφας λευκής και μαύρης σε συσκευασίες των 350ml και 50ml. Στόχος η διέγερση τόσο των διακρίσεων στους διεθνείς και εντόπιους διαγωνισμούς ελαιόλαδου και στη διεθνή αγορά όπου ήδη η εταιρεία εξάγει σε πλήθος χωρών σε Ευρώπη, ΗΠΑ και Αφρική.

Όπως όλες οι ποικιλίες που καλλιεργεί η εταιρεία (Κορωνέικη, Μεγαρείτικη και Καλαμών όσο περισσότερες από τις επιτραπέζιες ελιές), έτσι και το Μανάκι συλλέγεται και τυποποιείται ξεχωριστά. Παρουσιάζει έντονο χρυσοκιτρινοπράσινο χρώμα ανάλογα με το χρόνο ωρίμανσης του καρπού και μία ιδιαίτερη γλυκύτητα ανάλογη της ωριμότητας του καρπού και του χρόνου συλλογής. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Levantes Farm, επιδιώκεται η έναρξη της

συλλογής όταν το χρώμα του καρπού αρχίζει να γίνεται κιτρινοκίτρινος οπότε και στη γεύση συνυπάρχουν το πικρό με τα αρώματα και τη χαρακτηριστική γλυκύτητα που βγάζει το Μανάκι.

### Πλούσια και καθαρή η φετινή παραγωγή

Σε ό,τι αφορά τη φετινή συγκομιδή και μετά από μία περυσινή χρονιά περιορισμένης παραγωγής, η Levantes Farm αντιμετώπισε όπως πολλοί από τους ελληνικούς ελαιώνες, ακραίες συνθήκες λειψυδρίας με κίνδυνο την επανάληψη της ελλιπούς ετήσιας παραγωγής. Παρ' όλες τις αντιξοότητες και δεδομένου ότι οι ελαιώνες της είναι αρδευόμενοι και η καλλιέργεια γίνεται με αυστηρά βιολογικά κριτήρια αυτήν τη στιγμή, ένα μήνα πριν την ελαιοκομιδή, οι άνθρωποι της εταιρείας αναμένουν μία πλούσια και καθαρή παραγωγή. Συγκεκριμένα όλες οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στους ελαιώνες της Levantes



Μάλαξη ελαιοκάρπου Μανάκι στο ελαιοτριβείο Levantes

Farm, περιλαμβανομένης και της ποικιλίας Μανάκι ιδιαίτερα διαδεδομένης στην Εύβοια, παρουσιάζουν ικανοποιητική καρποφορία που υπόσχεται εκτός απρόοπτου ανάλογου βαθμού ελαιοποίησης. Το ελαιόλαδο παράγεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο, το οποίο βρίσκεται μέσα στο χώρο των ελαιώνων, γεγονός που επιτρέπει ταχύτερη άλεση όχι μεγαλύτερη των 4-5 ωρών από τη συλλογή.

[www.levantesfarm.gr](http://www.levantesfarm.gr) | [info@levantesfarm.gr](mailto:info@levantesfarm.gr)

LEVANTES  
FAMILY FARM  
FROM OUR FAMILY  
TO YOURS



## Φωτεινή Τιρπιντήρη

# Πρώτα το δέντρο

## μετά ο καρπός

Τη συζήτηση για την ελιά σε νέα βάση θέτει η μεγάλη πρόκληση της κλιματικής αλλαγής, που τοποθετεί σε πρώτο πλάνο το ελαιόδεντρο, σύμφωνα με τη διοργανώτρια του διεθνούς συνεδρίου Elia Lesvos Confest. «Πρώτα μιλούσαμε για τον καρπό και μετά για το δέντρο. Σήμερα πια μιλάμε για τη συμβολή του ελαιόδεντρου στη διάσωση του πλανήτη και μετά για την ελιά και το ελαιόλαδο» σημειώνει η Φωτεινή Τιρπιντήρη

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

«**Η**δη από το 2019 η UNESCO ανακήρυξε Παγκόσμια Ημέρα της Ελιάς την 26η Νοεμβρίου, ακριβώς για τη συμβολή του ελαιόδεντρου στον πλανήτη» αναφέρει χαρακτηριστικά η Φωτεινή Τιρπιντήρη, η οποία τελεί χρέη προέδρου στον πολιτιστικό σύλλογο «Ελαίας Νήσος Λέσβος». Η ίδια μάλιστα συμπληρώνει ότι το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας έδωσε το σλόγκαν «αν θέλεις να υποστηρίξεις το σπίτι μας που είναι ο πλανήτης, φύτεψε ένα δέ-

ντρο ελιάς». Με το δεδομένο βέβαια της αύξησης της παγκόσμιας κατανάλωσης ελαιολάδου, η κυρία Τιρπιντήρη επισημαίνει ότι η επόμενη μεγάλη πρόκληση, και για την επιστημονική κοινότητα, είναι να συνδεθεί όλη αυτή η αρχέγονη δύναμη του ελαιόδεντρου με τα τελικά προϊόντα του, την αγορά και το πιάτο του καταναλωτή. Αυτός είναι και ο πυρήνας της διοργάνωσης Elia Lesvos Confest, η οποία στρέφει τα τελευταία δύο χρόνια το διεθνές ενδιαφέρον στο νησί της Λέσβου, όπου λαμβάνει χώρα με νηχρές συμμετοχές και πλούσιο πρόγραμμα.





### **Ποιες είναι κατά τη γνώμη σας οι κύριες προκλήσεις στην επικοινωνία του ελαιολάδου;**

Μια μεγάλη πρόκληση είναι η συνεχής ενημέρωση, ώστε να μπορούμε να έχουμε την πλέον επικαιροποιημένη πληροφόρηση πάνω στα θέματα του ελαιολάδου και αυτό αφορά τους εμπλεκόμενους σε όλα τα στάδια παραγωγής και αξιοποίησης του προϊόντος. Πρέπει η πληροφόρηση να φτάνει μεθοδευμένα και στοχευμένα στον παραγωγό, στον διατροφολόγο, στον γιατρό, στον επιστήμονα, στον καταναλωτή, στην εστίαση αλλά και στα σχολεία για να αναφέρω μερικά παραδείγματα. Εδώ όμως θα σταθούμε λιγάκι και στην παιδεία που έχουμε να κατανοούμε και να ανταποκρινόμαστε σε αυτό που θα μας δώσει η γνώση. Πόσο ανοιχτοί είμαστε να θέλουμε να πάρουμε νέα και επικαιροποιημένη γνώση και να μην κάνουμε ό,τι λέει ο παππούς μας ή να θεωρούμε ότι εμείς τα ξέρουμε όλα. Εκείνο που λείπει είναι η ευαισθησία μας προς τη γνώση. Όταν ακούμε ότι γίνονται ημερίδες, ημερίδες, συνέδρια, πρέπει να τα παρακολουθούμε. Παράλληλα είναι και θέμα παιδείας και σε αυτό έχουμε να μάθουμε από άλλες χώρες. Έτσι, όπως ανέφερε η Francesca Rocchi στο Συνέδριο, οι Ιταλοί πήδη από το νήπιο αφιερώνουν μία ώρα την ημέρα στη γαστρονομία μυώντας τα



### **Στην Ιταλία από νήπια τα παιδιά καλλιεργούν συνείδηση της αξίας του ελαιόδεντρου και μούνται στη γαστρονομία του ελαιολάδου**

παιδιά στο ελαιόλαδο και καλλιεργώντας συνείδηση της αξίας του δέντρου.

#### **Τι μάθατε από την πρώτη στη δεύτερη διοργάνωση και πώς εξελίχθηκε το σκεπτικό του ELIA Lesvos Confest;**

Το πρώτο ELIA Lesvos Confest, όπως ήταν και αναμενόμενο, μας έδωσε πολλές νέες γνώσεις σε όλες τις θεματικές που αναπτύχθηκαν, δημιούργησε συνεργασίες και αναγνώριση για το υψηλό επίπεδο διοργάνωσης. Καλλιέργησε επίσης επικοινωνία με σημαντικούς ανθρώπους του ελαιολάδου που μας βοήθησαν τη δεύτερη φορά να πάμε λίγο παραπέρα. Η δεύτερη διοργάνωση ήταν πιο εμπλουτισμένη και πιο διαδραστική. Εκτός από τους πανεπιστημιακούς μας ομιλητές είχαμε και νέους παραγωγούς, καλλιεργητές, επιχειρηματίες, αλλά είχαμε και τις ομιλί-

ες παρουσιάσεις των διακεκριμένων σεφ μας, οι οποίοι αναφέρθηκαν στο πάθος τους για τη συμβολή του ελαιόλαδου στην υγεία μας. Και βέβαια ήταν καθοριστική η τελευταία ημέρα όπου έλαβε χώρα μια διαδραστική γαστρονομική εμπειρία. Η τέταρτη μέρα ήταν μια ημέρα αφιερωμένη στην εμπειρία της γαστρονομίας και τη σημασία της εντοπιότητας και της βιωσιμότητας. Εκεί οι σεφ Βασίλης Λεωνίδου, Φάνης Μαϊκαντής, Γιάννης Τσιβουράκης, Άννα Κανάκη και Στράτος Ιωσφελλης μαγείρεψαν με τοπικά προϊόντα, σε συνεργασία με τον Συνεταιρισμό Γυναικών Παρακοίλων και εθελοντές. Στην εκδήλωση που φιλοξενήθηκε στον υπαίθριο χώρο του Μουσείου Βρανά παρουσίασαν πιάτα τα οποία κάνουν το σωστό rating ελαιολάδου με τα συγκεκριμένα προϊόντα, εμπνευσμένα από τις τοπικές παραδόσεις και με έμφαση στην εποχικότητα των υλικών. Ήταν μια καταπληκτική ημέρα που μπορούμε να πούμε ότι μέσα σε ένα τρίωρο δημιούργησαν μοναδικές στιγμές για όλους τους συμμετέχοντες. Έτυχε μάλιστα να είναι κοντά μας εκτός από εκπροσώπους του χώρου των γραμμάτων και των επιστημών από την UNESCO, της Εφορείας Αρχαιοτήτων και 40 influencers που συμμετείχαν και απόλαυσαν τις δημιουργίες των σεφ. Οι σεφ που αξίζει να σημειωθεί δεν γνωρίζονταν. Γνωρίστηκαν ακριβώς την προηγούμενη μέρα, αλλά το πάθος τους να επικοινωνήσουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο τους έφερε κοντά.





**Ποια ήταν η διάδραση με την τοπική κοινω-  
νία; Ανταποκρίθηκαν στην πρόσκληση οι πα-  
ραγωγοί και ποιος ήταν ο αντίκτυπος;**

Το Φεστιβάλ είχε μεγάλη απήχηση στη Λέσβο, ήταν μεγάλος ο αντίκτυπος. Προβληματίστηκαν, συμμετείχαν πάρα πολλοί και για να υλοποιηθεί αυτή η εκδήλωση ήταν όλοι κοντά μας. Είχε και

**Το ελαιόλαδο είναι το μαγικό συστατικό που  
μπορεί να δημιουργήσει ένα θεματικό πιάτο  
ή πραγματικά να το καταστρέψει**

επιτυχία, βέβαια, γιατί είχε σημαντική συμμετοχή. Όμως θα μπορούσαν και θα έπρεπε να είναι ακόμη περισσότεροι. Διότι οι καλλιεργητές στο νησί μας είναι πάρα πολλοί. Μην ξεχνούμε ότι η Λέσβος είναι μια νήσος με 11 εκατομμύρια ελαιόδεντρα. Μια πρόκληση που αντιμετωπίζει ο ελαιοκομικός τομέας στην Ελλάδα σήμερα είναι ότι η επιστημονική γνώση δεν φτάνει στον παραγωγό. Από τους βασικούς λόγους που γίνεται τοπικά το Φεστιβάλ ELIA Lesvos Confest είναι για να ωφελήσει τους παραγωγούς του νησιού που είναι η τρίτη σημαντικότερη ελαιοπαραγωγική περιοχή της χώρας. Είναι ακριβώς για να συναντηθούν οι ειδικοί που φέρουν τις επιστημονικές γνώσεις και οι μεγάλοι επιχειρηματίες που καθορίζουν τις τύχες του προϊόντος στη

διεθνή αγορά, να έρθουν κοντά με τον καλλιεργητή και να τον βοηθήσουν.

**Ποιες ήταν οι θεματικές του φετινού Φεστιβάλ;**

Για να έχουμε μια το κατά δύναμη σφαιρική γνώση των ζητημάτων που σήμερα αφορούν την ελιά διακεκριμένοι Έλληνες και κι επιστήμονες από το εξωτερικό, επιχειρηματίες και γνώστες του αντικειμένου συνέβαλαν στη διαμόρφωση των θεματικών του συνεδρίου μας. Κεντρικές θεματικές ήταν ο πολιτισμός της ελιάς με ομιλίες που αναφέρθηκαν σε παραδόσεις, ήθη, έθιμα και ιστορία άλλη ενότητα αφορούσε στο ελαιόλαδο ως σύμμαχο στην υγεία με αναφορές μεταξύ άλλων στη δράση του ελαιολάδου σε νευροεκφυλιστικές ασθένειες και την έρευνα πάνω στην αντικαρκινική δράση των φαινολών αλλά και την παρουσία προϊόντων ελιάς στο φαρμακείο. Επιπλέον δόθηκε έμφαση στο ρόλο του ελαιόλαδου στη γαστρονομία με αναφορές στα olive oil bars, την επικοινωνία του ελαιόλαδου στην εστίαση, στο περιβάλλον ενώ άλλη θεματική εξέτασε την αξία του ελαιόλαδου στην προώθηση του τουρισμού και την τάση του ελαιοτουρισμού όπου ομιλητές από την Ιταλία, Ισπανία και τη Λέσβο ανέδειξαν θέματα σχετικά με βέλτιστες πρακτικές και νέες στρατηγικές. Τέλος δόθηκε βήμα σε παραγωγούς του νησιού που αναφέρθηκαν στην παράδοση της ελαιοκαλλιέργειας μες το χρόνο και κλείσαμε με μια μοναδική διαδραστική γαστρονομική εμπειρία εντοπιότητας και βιωσιμότητας.

**Υπάρχει μία ξεκάθαρη τάση για την ανάπτυξη  
του ελαιοτουρισμού. Τι μπορεί να προσφέρει  
στον σύγχρονο άνθρωπο των πόλεων αυτή η  
επανασύνδεση με τη φύση και το ελαιόδεντρο;**

Είναι γεγονός ότι ο τουρισμός είναι μια βιωματική εμπειρία που με ολιστική προσέγγιση μας ταξιδεύει σε πολλά μονοπάτια του πολιτισμού της ελιάς, τα οποία συνδέονται με το περιβάλλον, την υγεία, τον πρωτογενή τομέα και τη γαστρονομία, την ιστορία και την οικονομία, αλλά και την προσωπική εμπειρία του καλλιεργητή και του μόχθου του. Εμείς στο νησί μας έχουμε δύο Μουσεία Ελαιοτριβεία κι ένα μεγάλο αριθμό επισκέψιμων ελαιοτριβείων. Ενώ το 1880 δημιουργήθηκαν στη Λέσβο ατμοκίνητα ελαιοτριβεία τα οποία σηματοδότησαν τη βιομηχανική επανασταση στον τομέα της ελαιοπαραγωγής του νησιού, συμβάλλοντας στην οικονομική ανάπτυξη και τον εκσυγχρονισμό της παραγωγής ελαιόλα-

δου. Έχουμε δυο μαρμάρινες γούρνες όπου εκεί τοποθετούσαν το ελαιόλαδο και το πατούσαν για να μπορέσουν να πάρουν το λάδι οι οποίες εκτίθενται στο Μουσείο Βρανά. Στο τελευταίο συνέδριο στο Βατικανό το 2022 προβληματίστηκαν οι επιστήμονες πώς θα συνδέσουν ακριβώς αυτή την κληρονομιά του ελαιόδεντρου, απέναντι στην οποία είμαστε ευαισθητοποιημένοι όλη η Μεσόγειος με το ολοένα και μεγαλύτερο κοινό που καταναλώνει ελαιόλαδο παγκοσμίως. Είναι προβληματισμοί της επιστήμης, γιατί πρέπει μέσα από όλη αυτή τη διαδρομή να συνδεόμαστε από την κληρονομιά και τις ρίζες μας μέχρι και το περιβάλλον που είναι η επιβίωσή μας.



## Οφείλουμε την επιτυχία του δεύτερου ELIA Lesvos Confest στις συνέργειες όλων των συντελεστών που τόλμησαν το καινούργιο

**Βλέπουμε μια έντονη αναζήτηση των σεφ για να παντρέψουν την παράδοση της ελληνικής κουζίνας με νέα δημιουργικά στοιχεία. Πόσο μακριά θεωρείτε ότι είναι οι Έλληνες σεφ από το να ενσωματώσουν το ποιοτικό ελληνικό ελαιόλαδο και να το προσφέρουν σε μια ολοκληρωμένη ελκυστική γαστρονομική πρόταση στον πελάτη του εστιατορίου τους.**

Έχουν γίνει σημαντικές προσπάθειες και με επιτυχία από μερικούς σεφ και επιχειρηματίες για την ανάδειξη και τοποθέτηση του ελαιολάδου στο επίπεδο που του αντιστοιχεί με εμπνευσμένους συνδυασμούς συνταγών, τοπικές και φρέσκιες πρώτες ύλες. Οι προσπάθειες αυτές πληθαίνουν κάθε μέρα αλλά έχουμε και πολλά ακόμα που πρέπει να κάνουμε. Για παράδειγμα, πόσοι μπορούν να μας μιλήσουν για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε ένα εστιατόριο; Και αυτός όμως ήταν ο στόχος του δεύτερου ELIA Lesvos Confest. Με το event της γαστρονομίας να αντιληφθούμε πόσο είναι σημαντικός αυτός ο συνδετικός κρίκος που ενώνει τον πρωτογενή τομέα και το πιάτο μας.

Σε επιλεγμένα εστιατόρια οι επισκέπτες μπορούν να βρουν πλέον ένα μενού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που περιγράφει κάθε ποικιλία ελιάς και τόπο προέλευσης, καθώς και αξιόλογες τεχνικές παραγωγής, αλλά και ξεχωριστές γεύσεις και αρώματα. Μπορεί επίσης να περιλαμβάνει πληροφορίες για το ταίριασμα ελαιολάδου που χρησιμοποιούνται στην προε-

τοιμασία κάθε πιάτου. Ορισμένα εστιατόρια και ξενοδοχεία προσφέρουν πλέον καθοδηγούμενες γευσιγνωσίες ελαιολάδου, τα οποία διαθέτουν μία προσεκτικά επιλεγμένη επιλογή υψηλής ποιότητας. Γιατί το ελαιόλαδο είναι πραγματικά το μαγικό συστατικό που μπορεί να δημιουργήσει ένα θεαματικό πιάτο ή πραγματικά να το καταστρέψει. Για να το εκτιμήσουν πλήρως αυτό, οι επισκέπτες πρέπει να εκπαιδευτούν στη γεύση και να αναγνωρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Καθώς λοιπόν αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός εστιατορίων και ξενοδοχείων που δίνουν προτεραιότητα στη χρήση και την παρουσίαση εξαιρετικών ελληνικών παρθένων ελαιολάδων, όλο και περισσότεροι τουρίστες μπορούν να γίνουν πρεσβευτές στις χώρες καταγωγής τους για ένα από τα πιο σημαντικά παραδοσιακά προϊόντα στη διάσημη και υγιεινή ελληνική μεσογειακή διατροφή.

## Προς το επόμενο ELIA Lesvos Confest

Αναφερόμενη στην επόμενη διοργάνωση του ELIA Lesvos Confest, η κυρία Τριπιντήρη αναφέρει: «Στόχος μας είναι να διοργανώσουμε και το τρίτο ELIA Lesvos Confest. Παράλληλα σχεδιάζουμε διάφορες δράσεις που προάγουν τον πολιτισμό της ελιάς και μια σκέψη μας είναι να φέρουμε τη γαστρονομική εμπειρία του ελαιολάδου πιο κοντά στον κόσμο του yachting που είναι ένας δυναμικά εξελισσόμενος τομέας του τουρισμού στη χώρα μας».

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ **ΝΟΕΜΒΡΙΟ** ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ



# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



# ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΡΗΤΗΣ ΜΕΛΛΟΝ & ΙΣΤΟΡΙΑ ΑΝΤΑΜΑ

Σε ένα τοπίο κατάφυτο σε ποσοστό της τάξης του 40% από ελαιόδεντρα, τα οποία ξεπερνούν τα 40 εκατομμύρια, ο κρητικός ελαιώνας βρίσκει την απαρχή του στα βάθη των αιώνων και το μέλλον του στα χέρια ανήσυχων παραγωγών με οργανωμένους ελαιώνες και υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ**

**Π**αρακαταθήκη και ταυτόχρονα μοχλό ανάπτυξης αποτελεί, διαχρονικά, η ελαιοκαλλιέργεια για το νησί της Κρήτης, η οποία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την κοινωνία, τον πολιτισμό και την οικονομία της περιοχής. Σε ένα τοπίο κατάφυτο σε ποσοστό της τάξης του 40% από ελαιόδεντρα, τα οποία ξεπερνούν τα 40 εκατομμύρια, ο κρητικός ελαιώνας βρίσκει την απαρχή του στην Εποχή του Λίθου, αναπτύσσεται στη Μινωική εποχή, όπως αποκαλύπτουν πολλαπλά αρχαιολογικά ευρήματα, απλώνει ρίζες του στην Ενετοκρατία ενώ η παραδοσιακή διαρρύθμισή του φτάνει και στις πολλαπλές νεότερες φυτεύσεις, στις οποίες η Κορωνέικη ποικιλία κυριαρχεί. Φυσικά ανεξάντλητος είναι και ο πλούτος των τοπικών ποικιλιών με την πανάρχαια Τσουνάτη, την ιδιαίτερη Χονδρολιά και τη Θρουμπολιά του Ρεθύμνου να ανοίγουν, στα χέρια ανήσυχων παραγωγών, νέους δρόμους στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Μνημειακά ελαιόδεντρα, οργανωμένοι ελαιώνες, σύγχρονα επισκέψιμα ελαιοτριβεία, βραβευμένες ετικέτες εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων, είναι μερικές από τις εικόνες που ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο και καθιστούν το νησί πόλο έλξης και για την ταχέως αναπτυσσόμενη τάση του ελαιοτουρισμού με όλα τα οφέλη που μπορεί να προσφέρει στην τοπική αλλά και την εθνική οικονομία.

ελαιοτριβεία



## Από το Κολυμβάρι Χανίων στην κορυφή του κόσμου

**Κρητική γη, ένας τόπος με πλούσια ιστορία και παράδοση, έχει αναδείξει στο πέρασμα των αιώνων προϊόντα μοναδικής ποιότητας. Ένα από αυτά είναι αναμφίβολα το ελαιόλαδο.**

**Η** Terra Creta, με έδρα την καρδιά της Κρήτης, συνεχίζει την αποστολή να διατηρήσει ζωντανή αυτή την παράδοση, παράγοντας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο κορυφαίας ποιότητας. Φέτος η Terra Creta συστήνεται ξανά, με το επίσημο λανσάρισμά της στην ελληνική αγορά, επαναπροσδιορίζοντας όσα γνωρίζαμε για το ελαιόλαδο.

Η Terra Creta διαθέτει ένα υπερσύγχρονο ελαιοποιείο όπου η κάθε λεπτομέρεια έχει σημασία. Με την εγγύηση της Ακαδημίας Ελιάς Terra Creta και των Κρητικών παραγωγών της, η εταιρεία δεσμεύεται όχι απλά

για το καλύτερο αλλά για το εξαιρετικό όπου με πίστη στην ελληνική γη, παράγει αποκλειστικά 100% ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Η ελαιοποίηση γίνεται μέσα σε 12 μόνο ώρες από την παραλαβή του ελαιόκαρπου, διασφαλίζοντας έτσι τη μέγιστη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου. Η επιλογή της Κορωνέικης ποικιλίας και η συσκευασία σε γυάλινα ή μεταλλικά δοχεία είναι μερικές από τις πρακτικές που

### ΙΣΤΟΡΙΑ ΑΓΑΠΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΗ

**Η Terra Creta** είναι κάτι παραπάνω από μια εταιρεία παραγωγής ελαιολάδου. Είναι μια ιστορία αγάπης για τη γη, την παράδοση και την ποιότητα. Με κάθε φιάλη ελαιολάδου που παράγει, η Terra Creta μας προσκαλεί να απολαύσουμε την αυθεντική γεύση της Κρήτης.



συμβάλλουν στην εξαιρετική ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Η ποιότητα του ελαιολάδου Terra Creta έχει αναγνωριστεί διεθνώς, με το Grand Cru να κατακτά την πρώτη θέση ως το πιο πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας στον κόσμο για 5η συνεχή χρονιά και την Terra Creta να αποτελεί τον πιο πολυβραβευμένο παραγωγό ελληνικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Κορωνέικης ποικιλίας. Το μοναδικό γευστικό προφίλ του Grand Cru, με την πολύ χαμηλή οξύτητα και τις αρμονικές νότες φρέσκων πράσινων αμυγδάλων, λουλουδιών και εσπεριδοειδών, του οποίου η γεύση συμπληρώνεται από πράσινο πιπέρι, αγκινάρα και βότανα, το καθιστά ένα εξαιρετικό παράδειγμα της καινοτόμου προσέγγισης της Terra Creta στην καλλιέργεια και παραγωγή ελαιολάδου υψηλής ποιότητας.



Η έμπνευση της νέας εικόνας της Terra Creta προέρχεται από την Ελιά των Βουβών, ένα από τα αρχαιότερα ελαιόδεντρα στον κόσμο, που ριζώνει εδώ και χιλιετίες κοντά στο ιδιόκτητο ελαιοποιείο στο Κολυμβάρι Χανίων.





«Ασπίδα» που προστατεύει την υγεία, όπως εκείνη που προστατεύει τον ερωτευμένο Ερωτόκριτο στις μάχες για την αγαπημένη του, γίνεται η καθημερινή κατανάλωση του ΕVOO «Σκουτάρι» των παραγωγών Μαρίας Σγουρού και Ανάργυρου Βάρδα.



## Ελαιόλαδο, ένα ταξίδι που δεν τελειώνει ποτέ

**Έναν από τους καλύτερους περιέκτες για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αποτελεί ο κυλινδρικός χαρτονένιος ασκός, η καινοτόμα συσκευασία των 3 λίτρων που έφεραν στην αγορά οι δημιουργοί του Skoutari Olive Oil**

Ένα ταξίδι στον μαγικό κόσμο του ελαιολάδου πραγματοποιούν η Μαρία Σγουρού και ο Ανάργυρος Βάρδας αναλαμβάνοντας τους οικογενειακούς ελαιώνες στην Κριτσά Λασιθίου και βάζοντας στόχο να παράξουν ένα ελαιόλαδο που θα ξεχώριζε όχι μόνο για τη γεύση και τα αρώματά του, αλλά και για τις ευεργετικές του ιδιότητες. Έτσι, το 2020 γεννήθηκε το «Σκουτάρι» από Κορωνέικη ποικιλία. Ένα βιολογικό ΕVOO, πρώιμη συγκομιδή, πλούσιο σε πολυφαινόλες. Παράγεται στο σύγχρονο ελαιουργείο της οικογένειας Κοκολάκη, που υποστηρίζει με ζήλο την προσπάθεια των παραγωγών αναβαθμίζοντας συνεχώς τον εξοπλισμό του, σε συνεργασία με το Οργανοληπτικό Εργαστήριο Κρήτης και την Oliveverse που είναι υπεύθυνοι για τον αυστηρό έλεγχο ποιότητας, αποκλειστικά από τους επισκέψιμους ελαιώνες της οικογένειας Βάρδα. Διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα, σε επιλεγμένα καταστήματα, εστιατό-

### SKOUTARI OLIVE OIL

**ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ** οι ελαιώνες ξεκινούν από το ιστορικό χωριό της Κριτσάς, τον τόπο καταγωγής και διαμονής της οικογένειας, σε ένα υψόμετρο 350 μ. και φτάνουν μέχρι το Καβούσι, όπου βρίσκεται το μεγαλύτερο μέρος των υπεραιώνόβιων δέντρων.



ρια και ξενοδοχεία στην Ελλάδα και τη διεθνή αγορά, έχοντας στο σύντομο αυτό διάστημα αποσπάσει πολλαπλές διακρίσεις από καταξιωμένους διεθνείς διαγωνισμούς. Φυσικά επειδή το ταξίδι στο ελαιόλαδο δεν τελειώνει ποτέ, οι αντίστοιχοι δημιουργοί στην προσπάθειά τους να διασώσουν και να διαδώσουν μια από τις αρχαιότερες ποικιλίες ελιάς, τη Χονδρολιά Κρήτης ή Θρουμπολιά, που τείνει να εξαφανιστεί στο νησί, λάνσαραν στις αρχές του 2024 το νέο μωβ «Skoutari», από Χονδρολιά, το οποίο διατίθεται σε πολύ περιορισμένη ποσότητα και μόνο στη συσκευασία των 60ml, ενώ μέσα στη χρονιά παρουσίασαν τον καινοτόμο κυλινδρικό ασκό των 3 λίτρων, ο οποίος εκτός από το ότι προφυλάσσει από το ηλιακό φως, δεν επιτρέπει την είσοδο του αέρα, καθώς αδειάζει σταδιακά, εξασφαλίζοντας μακροβιότητα για το προϊόν, αφού δεν έρχεται σε επαφή με το οξυγόνο.

## Παγκόσμια αναγνώριση για το Eliama

**Με δύο ετικέτες premium εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων η Elli's Farm κάθε χρόνο αποσπά παγκόσμια αναγνώριση σε διαγωνισμούς ποιότητας ελαιολάδου**

**Η** Elli's Farm, μια οικογενειακή επιχείρηση από την Αγ. Βαρβάρα στο Ηράκλειο της Κρήτης, έχοντας παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου αποφάσισε το 2016 να προχωρήσει στην τυποποίησή του, έχοντας ήδη δείγματα για την υψηλή ποιότητα του προϊόντος της. Από τότε τα ελαιόλαδα της Elli's Farm κατακτούν παγκόσμια αναγνώριση, καθώς κάθε χρόνο βρίσκονται στο βήθρο έγκριτων διεθνών διαγωνισμών. Πλέον η Elli's Farm παράγει δύο ετικέτες εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων. Το Eliama d.v. Premium, ένα EVOO χαμηλής οξύτητας, το οποίο διακρίνεται για την έντονη φρουτώδη του γεύση καθώς και για την ισορροπία και πολυπλοκότητά του, ενώ συνδυάζεται υπέροχα με πράσινη σαλάτα και λαχανικά. Επίσης το Eliama d.v. Gold ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, εξαιρετικά πρόωμης συγκομιδής, η οποία ξεκινάει μέσα Σεπτεμβρίου και ολοκληρώνεται συνήθως τις πρώτες ημέρες του Οκτωβρίου. Το Eliama d.v. Gold χαρακτηρίζεται για την έντονη πικρή και πικάντικη γεύση του, καθώς και για την υψηλή περιεκτικότητά του σε πολυφαινόλες. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε πολυφαινόλες το Eliama d.v. Gold επιλέχθηκε το 2018, από το «Παγκόσμιο Κέντρο Ελιάς για την Υγεία», για τη συμμετοχή του σε κλινική μελέτη σε ασθενείς με σκλήρυνση κατα πλάκας. Η μελέτη διενεργήθηκε με την συνεργασία του ΑΠΘ και του Πανεπιστημίου Κύπρου, με το Eliama d.v. Gold να γίνεται το πρώτο κρητικό ελαιόλαδο που έχει συμμετάσχει ποτέ σε κλινική μελέτη.

### «ΤΟ ΜΟΝΟΠΑΤΙ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΜΑΣ»



«Για εμάς, το υψηλής ποιότητας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δεν είναι απλώς ένα τρόφιμο υψηλής αξίας, αλλά το μονοπάτι της ζωής μας», αναφέρουν οι άνθρωποι της Elli's Farm.





# Agrenda

# 50.000

Αναγνώστες σε μία εβδομάδα



Δύναμη στην ενημέρωση  
και ηλεκτρονικά

## Totals

166,515

IMPRESSIONS

50,334

READS

00:01:45

AVG. READ TIME

0

CLICKS

48

DOWNLOADS



Agrenda



Agronews.gr



Newsletter

## ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΙ Η ΕΛΙΑ ΣΤΗΝ FOOD @ DRINKS BY DETROP 2024

Από 1-3 Νοεμβρίου στο Διεθνές  
Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης

Στους πρωταγωνιστές της διεθνούς έκθεσης «FOOD @ DRINKS by Detrop», που θα λάβει χώρα από 1-3 Νοεμβρίου στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης, ανήκουν η ελιά και το ελαιόλαδο μέσω του θεματικού αφιερώματος Golden Olive.

Όπως αναφέρεται σχετικά από τους διοργανωτές, σε ειδικά σχεδιασμένο χώρο εντός του Περιπέτερου 15 της FOOD @ DRINKS, οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από όλη την Ελλάδα, να εκπαιδευτούν στη γευσιγνωσία και να τα απολαύσουν με τις δοκιμές του food pairing, στο 2ο Olive Oil Bar που θα λειτουργεί και τις τρεις ημέρες της έκθεσης. Καθοδηγητές στο «ταξίδι της γεύσης», θα είναι ο «Γαστροναύτης» Παναγιώτης Παπανικολόπουλος και ο Κωνσταντίνος Τσορώνης, Χημικός – Ελαιολόγος, που αποτελούν τη συμβουλευτική ομάδα Oliveverse.

### 3ο Olive Trophies 2024

Στο πλαίσιο της έκθεσης και για τρίτη συνεχόμενη χρονιά θα πραγματοποιηθούν οι διεθνείς διαγωνισμοί Olive Trophies 2024 (Table Olive Trophy



@ Olive Oil Trophy), που αποτελούν οργάνωση και συνεργασία της ΔΕΘ-HELEXPO με την Επιστημονική Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου @ Ελιάς – ΦΙΛΑΙΟΣ. Σε αυτούς μπορούν να συμμετέχουν τυποποιητικές, εμπορικές και εξαγωγικές επιχειρήσεις του ελαιολάδου, αλλά και της επιτραπέζιας ελιάς, οι οποίες δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα ή το εξωτερικό.

### EVOO in Gastronomy, για δεύτερη χρονιά

Παράλληλα η ΦΙΛΑΙΟΣ θα τιμήσει για δεύτερη συνεχή χρονιά τα εστιατόρια που εργάζο-

νται συστηματικά για την ανάδειξη του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, μέσα από τις εξειδικευμένες λίστες ή την ποικιλία των εμφιαλωμένων ελαιολάδων των εστιατορίων τους. Κάθε εστιατόριο θα λάβει την τιμητική διάκριση της ΦΙΛΑΙΟΣ ως αναγνώριση της προσπάθειας που καταβάλλει, προκειμένου τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα του τόπου να αποκτήσουν τη θέση που αρμόζει στο χώρο της εκλεπτυσμένης γαστρονομίας. Η τελετή απονομής των διακρίσεων θα πραγματοποιηθεί το Σάββατο 2 Νοεμβρίου 2024 στο lounge του θεματικού σαθονιού Golden Olive στο Περίπετρο 15.

## ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Όταν κανείς δεν θέλει να μετακινηθεί από αυτό που ξέρει και από αυτό που κάνει, πολλές φορές παραλείποντας τα σπουδαιότερα, τότε δεν είναι εύκολο τα πράγματα να πάνε μπροστά.

**ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ** και ειδικότερα στο θέμα του ελαιολάδου, κανείς επί της ουσίας δεν θέλει να αλλάξουν θεαματικά τα πράγματα, γι' αυτό και χρόνια τώρα γινόμαστε όλοι μας στο ίδιο έργο θεατές.

**ΟΙ ΑΓΡΟΤΕΣ** γιατί έτσι έχουν μάθει, οι διακινητές του χύμα γιατί μ' αυτό έχουν μάθει να ζουν, οι μεγάλοι τυποποιητές γιατί φοβούνται μην καθεί η ισορροπία (άλλωστε οι μέτοχοί τους και μ' αυτό είναι ικανοποιημένοι) και οι αρχές, τούτέστιν οι πολιτικοί, γιατί δειλιάζουν, όπως πάντα, μπροστά στις όποιες αντιδράσεις.

**ΚΑΠΩΣ ΕΤΣΙ**, ένα δένδρο κι ένας καρπός με την ιστορία και τη σημασία (οικονομική και κοινωνική) της ελιάς δεν έχει βρει το ρόλο του στην παραγωγική αλυσίδα, ούτε τη θέση του στις διεθνείς αγορές.

**ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΥΖΗΤΗΣΕΙΣ**, μεταξύ των οποίων και η τελευταία στο Βιστηρικτικό Επιμελητήριο της Αθήνας, υπό την αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, καταλήγουν σε ανασήματα περί της ανάγκης εξωστρέφειας, χωρίς αρχή, μέση και τέλος. Και το τυποποιημένο ελαιόλαδο έχει υποχωρήσει στο 20% της όλο και μικρότερης χρόνου με το χρόνο εγχώριας παραγωγής.





**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)

Ελαιόλαδο από την Καρδιά  
της Ελληνικής Γης



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 1626 κλμ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 350 06,  
Άγιος Κωνσταντίνος, Τ. 22350 91 081

ΓΡΑΦΕΙΑ/ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ: Κόδρον 10, 154 51, Νέο Ψυχικό,  
Αθήνα, Τ. 210 32 49 085

[nutria@nutria.gr](mailto:nutria@nutria.gr) - [www.nutria.gr](http://www.nutria.gr)



[nutriaoliveoil/](https://www.facebook.com/nutriaoliveoil/)



[tonis\\_elaiolado](https://www.instagram.com/tonis_elaiolado)

**Nutria**

Με σεβασμό στη διατροφή σας