

ΤΕΥΧΟΣ 42 • 07-09/2024

Διατίθεται με την Αγορά ή αυτοτελώς με 3 ευρώ

ISSN: 2653-8784



M.E.T. 230251

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
Συντονισμένη δράση
του εμπορίου για κάτω
από 7 ευρώ τον Οκτώβριο

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

ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

3^ο χλμ Ε.Ο. Κατερίνης - Λάρισας, Τ: 23510 47000

www.konstolymp.gr



NYWorld





22

ΜΕΧΡΙ 7,5 ΕΥΡΩ Η ΤΙΜΗ ΣΤΟ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

ΠΑΡΑ ΤΗ ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ ΠΡΟΣ ΤΑ 7 ΕΥΡΩ, ΘΑ ΥΠΑΡΞΟΥΝ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΛΙΓΕΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΕΣ ΠΑΡΤΙΔΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΣΤΡΑ

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ FALCONI]

10

ΠΟΠ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΗΜΑ,
ΠΟΥ ΟΝΟΜΑΖΕΤΑΙ ΠΟΠ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

18

ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ
ΣΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ
ΜΕ ΜΗΔΕΝΙΚΟ ΦΠΑ
ΤΟΠΟΘΕΤΕΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
Η ΙΣΠΑΝΙΑ

18

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΟΕΦ
ΕΩΣ 30 ΙΟΥΛΙΟΥ ΔΕΚΤΕΣ
ΟΙ ΑΙΤΗΣΕΙΣ

19

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΙ
ΥΔΡΟΓΟΝΑΝΘΡΑΚΕΣ
ΑΜΕΣΗ ΑΠΕΙΛΗ Η ΣΥΖΗΤΗΣΗ
ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΟΡΙΑ



44

245 ΕΝΟΟ

Εμπορικό πλεονέκτημα για τα αδέρφια Δάβαρη η διαφορετικότητα της ποικιλίας Κλωνάρα



16

ΟΜΙΛΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΓΕΝΝΙΕΤΑΙ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Νέες προϋποθέσεις ανάπτυξης στον κλάδο του ελαιολάδου, δημιουργεί η ενδιαφέρουσα συνένωση που τρέχει το fund, SMERC του Νίκου Καραμούζη



14

Ο ΛΑΘΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΤΟΥ ΠΟΠ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Σύμφωνα με την Εύη Ψούνου Προδρόμου που μαζί με το σύζυγό της Γιάννη Προδρόμου είναι παραγωγός της ετικέτας Yannis Limited PDO η περίπτωση του ΠΟΠ Χαλκιδική αποτελεί παράδειγμα μιας χαμένης ευκαιρίας.



43

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΖΩΡΤΖΗ

Ένα βραβευμένο blend πρώιμης συγκομιδής



46

ΦΟΥΛ ΕΝΤΑΣΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΚΑΛΑΜΩΝ

Μια ποικιλία παγκόσμιας διάδοσης με πολύ ξεχωριστό χαρακτήρα, είναι η Ελιά Καλαμών, που, αν και φημίζεται για την επιτραπέζια χρήση της, εντούτοις δίνει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με υψηλή συγκέντρωση φαινολών



20

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΙΜΑΚ ΑΓΡΟ | ΛΥΔΑ ΜΕ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Ένα νέο συνεργατικό βήμα ξεκινά μεταξύ του Ινστιτούτου Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και της πολυεθνικής εταιρείας θρέψης φυτών Timac Agro | ΛΥΔΑ με σκοπό να δώσει λύσεις και να φέρει την καινοτομία στην καλλιέργεια της ελιάς. Βασικός στόχος αποτελεί η αρωγή του Έλληνα παραγωγού ελιάς και η συστηματική ενημέρωσή του.

18

ΕΝΟ ΙΟΟΣ 2024 ΣΤΟΥΣ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΟΥ ΦΕΤΙΝΟΥ 9ου ΔΙΕΘΝΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΕΝΟ ΙΟΟΣ ITALY TO ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

28

ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΦΗΝΕΙ ΠΙΣΩ ΤΗΣ ΤΗ ΑΚΑΡΠΙΑ ΑΛΛΑ ΒΡΙΣΚΕΙ ΤΗ ΛΕΙΨΥΔΡΙΑ Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

30

ΚΟΣΤΙΖΕΙ Ο ΔΑΚΟΣ ΑΝ ΔΕΝ ΛΗΦΘΟΥΝ ΕΓΚΑΙΡΑ ΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΠΡΟΦΥΛΑΚΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ Η ΖΗΜΙΑ ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΟΝ ΝΑ ΥΠΕΡΒΕΙ ΤΟ 50-60%

36

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΛΕΣΒΟΣ Η «ΕΛΑΙΟΦΥΤΟΣ» ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ ΛΕΣΒΟΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΝΕΙ ΤΟ 20% ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΚΑΙ ΕΛΙΑ... Πορείες κοινές και αλληλένδετες!



Ένα από τα πιο σημαντικά δώρα της φύσης στον άνθρωπο

Διαχρονικά ύψιστης διατροφικής αξίας και πάντα «σύγχρονη»

Παρακολουθώντας τις πολλαπλές απαιτήσεις της σύγχρονης κατανάλωσης, επιχειρούμε να κατανοήσουμε σφαιρικά τις νέες προκλήσεις. Να διερευνήσουμε τις εναλλακτικές ενέργειες, να υιοθετήσουμε πρακτικές που θα αυξήσουν τη δυναμικότητα και θα ενισχύσουν την μετάβαση της επιχείρησής σε ένα πιο σύγχρονο και προσαρμοσμένο στις σημερινές ανάγκες εμπορικό περιβάλλον.

Επιχειρούμε με στόχο πάντα τη διατήρηση της ισχυρής ταυτότητάς μας, της ταυτότητας «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» στη σύγχρονη διεθνή αγορά και ακολουθούμε σταθερές στρατηγικές διαρκούς επένδυσης

- στο ανθρώπινο δυναμικό μας
- στον τεχνολογικό εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις μας
- στη μετάβαση σε υιοθέτηση πρακτικών φιλικών προς το περιβάλλον,
- στη σταθερή ποιότητα των προϊόντων μας,
- στην αξιόπιστη και μακροχρόνια σχέση με τους προμηθευτές μας και τους ελαιοπαραγωγούς,
- αλλά και στην ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων αξιοποιώντας όχι μόνο την ελιά, αλλά ακόμη και τα παραπροϊόντα της... έχουν κι αυτά αξία!

Διατηρούμε συνεργασίες με ερευνητικούς οργανισμούς, όπως Ανώτατα Εκπαιδευτικά Πανεπιστημιακά Ιδρύματα, προκειμένου να εξελίξουμε και να ενισχύσουμε το προϊόντικό μας χαρτοφυλάκιο, να συνδεθούμε άμεσα με την επιστημονική γνώση που θα συμβάλει στην ανάπτυξη νέων τεχνολογιών επεξεργασίας/συντήρησης των επιτραπέζιων ελιών.

Στόχος μας: Να αναδειχτεί στο μέγιστο δυνατό βαθμό και σε κάθε γωνιά του πλανήτη η ελληνική επιτραπέζια ελιά.

Η πολύτιμη αυτή φυσική τροφή κι ένα από τα ισχυρότερα εξαγωγίμα ελληνικά προϊόντα.

#OlivesWeLove
AMALTHIA SA

ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.

Βιομηχανικές και Εμπορικές Επιχειρήσεις Αγροτικών Προϊόντων

Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού • ΤΚ. 30400

Τηλ. 26320 22516 • Fax. 26320 22983

Email. info@amalthia.com.gr

Website. www.amalthia.com.gr



EDITORIAL



Κατά την τελευταία ελαιοκομική περίοδο έχει γίνει πολλή συζήτηση για τη δραματική μείωση που υπήρξε στην εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου. Ακολουθώς έγιναν και αρκετά εκτεταμένες αναλύσεις για τις τιμές του προϊόντος στο ράφι, όπως και για το κατά πόσο αυτό επηρέασε την άνοδο του πληθωρισμού στα τρόφιμα.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι αποφεύχθηκε μεθοδικά οποιαδήποτε αναφορά ακόμα και στο ενδεχόμενο αποζημίωσης των ελαιοκαλλιεργητών για την απώλεια παραγωγής που εκ των πραγμάτων είχαν, παρά το γεγονός ότι η ασφάλιση των ελαιώνων στον ΕΛΓΑ είναι υποχρεωτική και η τεκμηρίωση μιας τέτοιας αποζημίωσης έχει βάσιμα επιχειρήματα.

Έτσι, ενώ είναι κοινά αποδεκτό ότι η μείωση των αποδόσεων στην ελαιοκαλλιέργεια ήταν καθαρά αποτέλεσμα των ιδιαίτερων καιρικών συνθηκών οι οποίες επικράτησαν, ειδικά κατά τη φάση της καρπώσεως, οι επιτελείς του ΕΛΓΑ στις περισσότερες περιοχές απέφυγαν επιμελώς να ανοίξουν τη διαδικασία υποβολής αιτημάτων αποζημίωσης.

Οι ιθύνοντες στην Ελλάδα επικαλούνται συχνά και με μεγάλη άνεση την κλιματική κρίση ως αφορμή για τις μεταρρυθμίσεις που θα πρέπει να δρομολογηθούν και σε ό,τι αφορά στην αγροτική παραγωγή, γίνονται όμως ιδιαίτερα δύσπιστοι όταν η συζήτηση φθάνει στις αποζημιώσεις των παραγωγών και τις υποχρεώσεις του ΕΛΓΑ προς αυτή την κατεύθυνση.

Σε κάθε περίπτωση, η προσαρμοστικότητα στις διαμορφούμενες συνθήκες με εμβάθυνση της γνώσης του παραγωγού γύρω από την καλλιέργεια παραμένει το πρώτο ζητούμενο.

Το δεύτερο ζητούμενο είναι η αξιόπιστη και αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος ασφάλισης της αγροτικής παραγωγής, ώστε να αμβλύνονται οι επιδράσεις των ακραίων καιρικών φαινομένων και να παρέχεται στους αγρότες ο απαραίτητος χρόνος προσαρμογής στις νέες συνθήκες.

Η ελαιοκαλλιέργεια παρουσιάζει αναμφίβολα ιδιαίτερη ευαισθησία στην καιρική αλληλουχία των τελευταίων ετών. Και μόνο ο τριπλασιασμός της τιμής παραγωγού κατά την προηγούμενη ελαιοκομική περίοδο, ως αποτέλεσμα της σημαντικής μείωσης της παραγωγής ελαιόλαδου διεθνώς, είναι δηλωτικός της υποχώρησης που υπήρξε στις αποδόσεις των ελαιώνων. Ειδικά στη λεκάνη της Μεσογείου, οι κλιματολογικές συνθήκες που κλήθηκαν να αντιμετωπίσουν οι παραγωγοί στις περισσότερες των περιπτώσεων, ήταν εξαιρετικά δύσκολες.

Ωστόσο, το θέμα αποζημίωσης των ελαιοπαραγωγών έμεινε κυριολεκτικά στην αφάνεια. Χωρίς να καλλιεργείται η αντιπαλότητα στις τάξεις των παραγωγών, θα πρέπει να αναφερθεί, όμως, ότι με όση ευκολία καταγράφονται τα συμβάντα και καταβάλλονται οι αποζημιώσεις όταν πρόκειται για τα πυρηνόκαρπα της Πέλλας και της Ημαθίας, τόσο δύσκολο αποδεικνύεται να ανοίξει οποιαδήποτε συζήτηση για αποζημιώσεις στην καλλιέργεια της ελιάς. Μήπως τελικά ο όρος «αιωνόβια» που αποδίδεται στο συγκεκριμένο δένδρο το «εξαιρεί» από τις αποζημιώσεις;

**ΜΗΠΩΣ ΤΕΛΙΚΑ Ο ΟΡΟΣ
«ΑΙΩΝΟΒΙΑ» ΠΟΥ ΑΠΟΔΙΔΕΤΑΙ
ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ ΤΗΝ «ΕΞΑΙΡΕΙ»
ΑΠΟ ΑΠΟΖΗΜΙΩΣΕΙΣ;**

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box

Εκδοτική Α.Ε.

Νίκης 24,

Σύνταγμα, 105 57

Τηλ: 2103232905,

Fax: 2103232967

E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ

ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

Γιάννης Παναγός

ΓΡΑΦΟΥΝ

Μαρία Γιουρουκέλη

Σοφία Σπύρου

Γιάννης Ρούπας

Βασιλική Μαντά

Γιώργος Κοντονής

Ελένη Δούσκα

Λεωνίδα Λιάμης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ

ΕΚΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

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

Karate[®]
25 χρόνια
η σταθερή σου
επιλογή!

 **Karate[®]**
with Zeon technology 1,5 CS

 **Karate[®] 10CS**
with Zeon technology

 **Karate Trap[®] B**

syngenta[®]



Τα φαινοπροστατευτικά 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.
ΑΑΔΑ: Karate[®] 1,5CS: 14321/07-2009 | Karate[®] 10CS: 1094/30-5-2009
Karate Trap[®] B: 14719 / 12-07-2021

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.Π.Ε.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη

τηλ. 2310 796 940-3

ΑΠΟΨΗ

Μια εφήμερη ματιά σε ένα αιωνόβιο δέντρο

Από έναν βασικό σχεδιασμό για την επόμενη ημέρα του φαίνεται να απομακρύνεται όλο και περισσότερο ο κλάδος της ελιάς



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Βρισκόμαστε στα μέσα του φετινού καλοκαιριού, λίγα βήματα πριν την τελευταία στροφή, πριν την κορδέλα έναρξης της φετινής συγκομιδής. Η αλήθεια είναι πως οι περισσότεροι άνθρωποι της ελιάς, απ' άκρη σ' άκρη της χώρας, μιλούν με έναν σχετικό ενθουσιασμό για

Όλα αυτά επιβεβαιώνουν πόσο ευάλωτος παραμένει ο κλάδος και πόσο απέχει από την εκτίμηση των πραγματικών δυνατοτήτων του

τη νέα παραγωγική χρονιά. Αυτή δείχνει να είναι η συνισταμένη μεταξύ ανθρώπων που καλλιεργούν σε διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες ακόμα και διαφορετικές ποικιλίες. Ωστόσο, όποιος θελήσει να μελετήσει ελαφρά βαθύτερα αυτό τον αναδυόμενο σχετικό ενθουσιασμό, εύκολα μπορεί να διαπιστώσει πως είναι ετερόκλητος. Έτσι, πολλοί θέτουν ως πρότυπο το θέμα των τιμών, άλλοι το θέμα των ποσοτήτων παραγωγής και κάποιοι προβληματίζονται γύρω από τα ενδεχόμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά τόσο των ελιών



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΜΙΑ ΕΛΙΑ

όσο και των ελαιολάδων. Στη συντριπτική τους πλειοψηφία οι ετερόκλητες αυτές προσεγγίσεις χαρακτηρίζονται και διακατέχονται από μια κάποια «αίσθηση» και πιθανά από μια κάποια «διάδοση». Είναι πραγματικά ελάχιστες οι περιπτώσεις όπου οι φετινές θερμές εκτιμήσεις βασίζονται στην ανάλυση και τη σύγκριση δεδομένων, ανεξάρτητα με τον παράγοντα που θεωρεί κάποιος πρότυπο. Είναι δε, ακόμα λιγότερες οι περιπτώσεις όπου κάποιος επιχειρηματολογεί, προς οποιαδήποτε κατεύθυνση, βασιζόμενος σε στοιχεία. Όλο αυτό δημιουργεί και καλλιέργει επιπλέον αβεβαιότητα σε ένα αναμφίβολα ασταθές περιβάλλον. Όλα αυτά επιβεβαιώνουν πόσο ευάλωτος παραμένει ο κλάδος, πόσο μακριά απέχει από την εκτίμηση των πραγματικών δυνατοτήτων του αλλά και πόσο απομακρύνεται μέρα με την ημέρα από ένα βασικό σχεδιασμό για την επόμενη μέρα. Οι ελιές είναι υπεραιώνobia δέντρα. Δικαιούμαστε τελικά να τις προσεγγίζουμε μέσα από μια και μόνο εφήμερη ματιά;



ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ Η ΕΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟ
2021/22



ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ Η ΕΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΤΟ 2022/23



ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ Η ΕΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΤΟ 2023/24



Επαγγελματικά
Οχήματα

This is new
This is strength
This is Amarok



**Νέες ειδικές AWARD εκδόσεις
με πλούσιο εξοπλισμό
και προνομιακές τιμές από 35.600€***

Το απόλυτο premium όχημα της κατηγορίας του.
Κυριαρχεί σε κάθε δρόμο, εντυπωσιάζει σε κάθε στιγμή.
Αυτό είναι το νέο Amarok.

*Χωρίς Φ.Π.Α. Ισχύει για περιορισμένο αριθμό αυτοκινήτων.

5 ΧΡΟΝΙΑ
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΗ
ΕΓΓΥΗΣΗ

Kosmocar
Επίσημος Εισαγωγέας

Μέση κατανάλωση: 8,8 – 10,3 lt/100 km. Μέσες εκπομπές CO₂: 230 – 269 gr/km (κύκλος WLTP)

volkswagen-commercial-vehicles.gr

ΠΟΠ Ελαιόλαδο

Εργαλείο στα σωστά χέρια

Τους λόγους πίσω από την επιτυχία αλλά και ενίοτε την αποτυχία του απαιτητικού εγχειρήματος, που λέγεται ΠΟΠ ελαιόλαδο, φωτίζουν τρεις δημιουργοί, που συμφωνούν ότι με το ΠΟΠ δεν χτίζεις εμπορική πολιτική αλλά ανοίγεις δρόμους τόσο για την υπόλοιπη γκάμα σου, όσο και για όλους τους παραγωγούς της περιοχής σου

ΚΕΙΜΕΝΟ **ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ**

Για να εξηγήσουν την αξία των προϊόντων ΠΟΠ και ειδικά την περίπτωση του ελαιολάδου, που είναι ένα από τα πιο επιτυχημένα τρόφιμα ΠΟΠ, κάποιοι ερευνητές αναφέρονται στην περίφημη πυραμίδα των ανθρώπινων αναγκών του Αβραάμ Μάσλοου. Η πυραμίδα είναι μια θεωρία ψυχολογίας που κατηγοριοποιεί τις ανθρώπινες ανάγκες σε πέντε επίπεδα που καλύπτουν τις ανάγκες της επιβίωσης, ασφάλειας και σταθερότητας, κοινωνικές ανάγκες ανήκειν, εκτίμησης, σεβασμού και αναγνώρισης και ανάγκες αυτοπραγμάτωσης. Καθώς οι βασικές ανάγκες της ζωής καλύπτονται, οι άνθρωποι επιδιώκουν την ικανοποίηση των ανώτερων επιθυμιών. Τα ΠΟΠ τρόφιμα ως κατ' εξοχήν ποιοτικά, που είναι διαπιστωμένα εκλεκτά, ασφαλή αλλά και προϊόντα με κύρος έχουν τη δυνατότητα να ικανοποιήσουν όχι μόνο τις βασικές αλλά και ανώτερες ανάγκες που περιγράφει ο Μάσλοου.

Η εμπειρία σε ένα σημαντικό βαθμό επιβεβαιώνει ότι η σήμανση ΠΟΠ επιτρέπει στον Έλληνα παραγωγό να διεκδικήσει κομμάτι της υπεραξίας που διαθέτουν τα εκλεκτά ελαιόλαδα λόγω των ξεχωριστών χαρακτηριστικών τους. Έτσι ανάμεσα στα 32 ΠΟΠ

ελαιόλαδα που υπάρχουν στη χώρα μας είναι πολλές οι περιπτώσεις που έχουν καταφέρει να μπουν σε εκλεκτά ράφια αποζημιώνοντας τον παραγωγό για τα επιπλέον κόστη παραγωγής τους. Ωστόσο υπάρχουν και περιπτώσεις ΠΟΠ που δεν έχουν γνωρίσει αντίστοιχη επιτυχία. Το Ελαιάς Καρπός συνομίλησε με τρεις παραγωγούς ΠΟΠ ελαιόλαδου, τον Αντώνη Μπλιαράκη του Grelia, τη Βάλια Κελίδου της Κύκλωπας και την Εύη Προδρόμου του Yannis Olive Grove.

Grelia Sitia PDO

Η ετικέτα Grelia Sitia PDO είναι από τις περιπτώσεις που αποδεικνύουν ότι η σήμανση που πιστοποιεί την εντοπιότητα μπορεί να αποτελέσει ένα πολύ δυνατό χαρτί στα χέρια του παραγωγού. Το ΠΟΠ Σητεία έχει καθιερώσει ένα μερίδιο στην αγορά των premium ελαιολάδων η οποία ζητά σταθερά το προϊόν και είναι διατεθειμένη να πληρώσει παραπάνω. Σημαντικό πλεονέκτημα σύμφωνα με τον Αντώνη Μπλιαράκη δημιουργό της ετικέτας Grelia είναι ότι έχει διακριτά και εύκολα αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά. Έτσι το Grelia Sitia PDO είναι πιο απαλό και ήπιο κάτι που προτιμά ο μέσος καταναλωτής που δεν είναι εξοικειωμένος με το αδρό και έντονο ελαιόλαδο.

32

32 ΠΟΠ/ΠΓΕ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

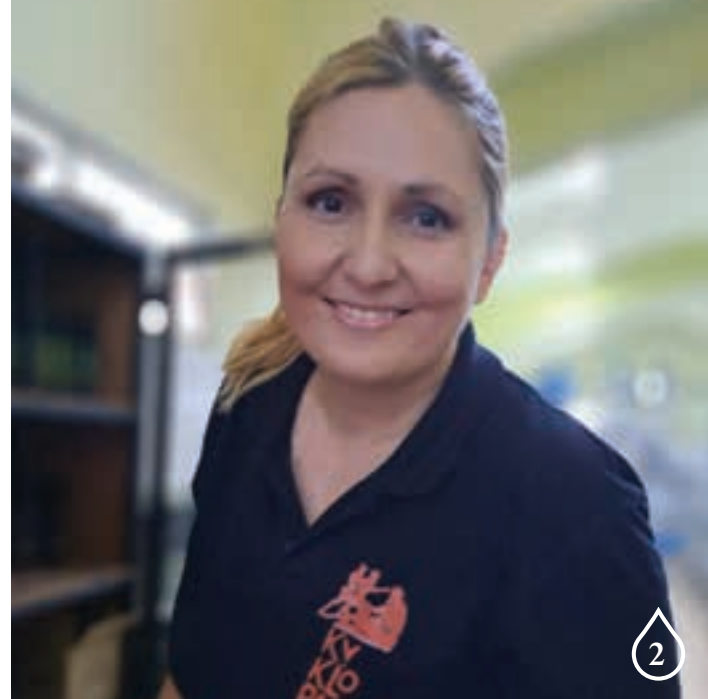
**11**

11 ΠΟΠ/ΠΓΕ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ





1



2

Μπορεί η παραγωγή ΠΟΠ προϊόντος να συνεπάγεται μεγαλύτερα κόστη λόγω της γραφειοκρατίας και των ελέγχων, ωστόσο αποφέρει εν τέλει και οικονομικό όφελος διότι διατίθεται σε αρκετά ψηλή τιμή



Η υποδοχή του προϊόντος ήταν εξαρχής πολύ θετική «υπάρχουν αγορές όπως η Σκανδιναβική που εκφράζουν ξεκάθαρη ζήτηση για το ΠΟΠ Σπτεία. Μας έχει συμβεί να μας προσεγγίσουν πελάτες ακριβώς επειδή διαθέταμε προϊόν ΠΟΠ, ανοίγοντας έτσι τις πόρτες ώστε μετά να διαθέσουμε και τα υπόλοιπα ελαιόλαδα», θα πει ο Αντώνης Μπλιαράκης. Σήμερα το ΠΟΠ Σπτεία Grelia βρίσκεται σε 30 χώρες, κυρίως σε delicatessen, ενώ διατίθεται σε συσκευασίες από 100 ml αλλά και 1,5 lt για να καλύψει την γκάμα των αναγκών της αγοράς.

Βέβαια, όπως διευκρινίζει, μια ετικέτα ΠΟΠ Σπτεία δεν μπορεί να αποτελέσει βάση για να χτίσει ο παραγωγός εμπορική πολιτική αλλά πρέπει να είναι ένα από τα στοιχεία μιας γκάμας. «Το ΠΟΠ έχει ρίσκο διότι ακριβώς παράγεται σε μια οριοθετημένη περιοχή και είναι ευάλωτο σε αντίξοες συνθήκες. Δεν θα έλεγα ότι έχουμε ως τώρα βρεθεί εκτεθειμένοι χωρίς να μπορούμε να εξυπηρετήσουμε μια συμφωνία αλλά ωστόσο δεν είναι ένα προϊόν πάνω στο οποίο θα φιλοδοξούσαμε να χτίσουμε κάτι μεγάλο» θα πει ο κ. Μπλιαράκης.

ΠΟΠ Μάκρης Κύκλωπας

Η υποδοχή του Ages ΠΟΠ Μάκρης της Κύκλωπας η οποία πρωτοστάτησε στην κατοχύρωση της ποικιλίας ως ΠΟΠ, ήταν πολύ θερμή. «Παράγουμε περιορισμένες ποσότητες που διατίθενται σε αριθμημένες φιάλες και απορροφώνται όλες. Φέτος εμφιαλώσαμε 1.200 φιάλες από τις οποίες έχουν απορροφηθεί ήδη οι μισές», αναφέρει η κυρία Κελίδου. Το σημαντικότερο εμπορικό πλεονέκτημα του Ages ΠΟΠ Μάκρης σύμφωνα με την κυρία Κελίδου είναι ότι δημιουργεί αναγνωρισιμότητα για την ποικιλία Μάκρης η οποία ωφελεί και δημιουργεί θετική διαφήμιση για όλα τα προϊόντα της εταιρείας. «Στηρίζοντας το ΠΟΠ Μάκρης αναδείξαμε τον τόπο μας που ήταν ο πρωταρχικός μας σκοπός. Ωστόσο η δημιουργία του ΠΟΠ Μάκρης που πιστοποιεί ότι η ποικιλία διαθέτει μοναδικά χαρακτηριστικά βοηθά όλη την γκάμα των προϊόντων», αναφέρει. Η διαφήμιση της ποικιλίας και οι εμπορικές προοπτικές που δημιουργεί αποτελούν και εν δυνάμει αποζημίωση για τα ρίσκα. «Η ποικιλία Μάκρης δεν είναι και τόσο αποδοτική ενώ είναι και ευάλωτη σε ασθένειες», σημειώνει η ίδια.

«Τα κόστη που συνεπάγεται η γραφειοκρατία και η πιστοποίηση δεν είναι αυτά που ανεβάζουν το κόστος όσο η πολυτελής φιάλη του προϊόντος», θα πει η κυρία Κελίδου. Παρόλα αυτά η τιμή είναι τέτοια που τελικά αφήνει καθαρό κέρδος για την Κύκλωπας. Η δημιουργία του ΠΟΠ Μάκρης όπως αναφέρει η κυρία Κελίδου ανοίγει παράλληλα προοπτικές και για άλλους μικρούς παραγωγούς της περιοχής.

Πόσο συμφέρει το Ages

«Τα κόστη που συνεπάγεται η γραφειοκρατία και η πιστοποίηση δεν είναι αυτά που ανεβάζουν το κόστος όσο η πολυτελής φιάλη του προϊόντος», θα πει η κυρία Κελίδου. Παρόλα αυτά η τιμή είναι τέτοια που τελικά αφήνει καθαρό κέρδος για την Κύκλωπας. Η δημιουργία του ΠΟΠ Μάκρης όπως αναφέρει η κυρία Κελίδου ανοίγει παράλληλα προοπτικές και για άλλους μικρούς παραγωγούς της περιοχής.



1

Αντώνης Μπλιαράκης, δημιουργός Grelia ΠΟΠ Σπτεία

2

Βάγια Κελίδου από το Ελαιοτριβείο Κύκλωπας

ΕΡΧΕΤΑΙ...



Feel the change.

TO NEO REX4 DYNAMIC.

BLUE ICON



Το πολυαναμενόμενο Landini Rex4 DYNAMIC έρχεται.

Σχεδιασμένο για να πρωταγωνιστεί.

Με ανάρτηση καμπίνας, ανάρτηση εμπρόσθιου άξονα, ρομποτικό κιβώτιο ταχυτήτων RoboShift, προηγμένο σύστημα οδήγησης ADS. Νέο στυλ Landini Blue Icon.

Landini Rex4 DYNAMIC : Νικητής του βραβείου Tractor Of The Year 2024

Landini

Passion for Innovation.



Landini is a trademark of Agri Tractors S.p.A.



landini-tractors.gr

Η Εύη Ψούνου Προδρόμου που μαζί με τον σύζυγό της Γιάννη Προδρόμου είναι παραγωγό της ετικέτας Yannis Limited PDO.



Ο λάθος φάκελος στέρνησε την επιτυχία από το ΠΟΠ Χαλκιδική

Αντίθετα με την επιτυχία που έχουν γνωρίσει τα ΠΟΠ ελαιόλαδα Σπείρας και Μάκρης η περίπτωση του ΠΟΠ Χαλκιδική αποτελεί παράδειγμα μιας χαμένης ευκαιρίας, καθώς σήμερα έχει μείνει τελευταία μόνο η επιχείρηση Yannis Olive Grove που το παράγει. Αυτό παρά το γεγονός ότι δεν υπολείπεται των άλλων ελαιόλαδων ούτε σε ποιότητα αλλά ούτε και σε δυναμική στην αγορά: «Είναι πολύ ποιοτικό προϊόν ενώ διαθέτει και υψηλά επίπεδα φαινολών και η υποδοχή που είχε ήταν πολύ θερμή. Η επκέτα αντιπροσώπευε το 30% του συνολικού όγκου παραγωγής με το τονάζ να ανέρχεται σε 15 τόνους», θα πει η Εύη Ψούνου Προδρόμου που μαζί με το σύζυγό της Γιάννη Προδρόμου είναι παραγωγό της ετικέτας Yannis Limited PDO. Ωστόσο 12 χρόνια μετά την είσοδό του στην αγορά το 2012 σύμφωνα με την κυρία Προδρόμου το ΠΟΠ Χαλκιδική «ψυχωραγεί».

Κύριο εμπόδιο στην εμπορική προώθησή του είναι ο σύντομος χρόνος διάρκειας ζωής που προβλέπεται από τις προδιαγραφές του ΠΟΠ με όριο τους 9 μήνες. Επιπλέον δεν επιτρέπεται το φιλτράρισμα και επιβάλλεται ένα μεγάλο διάστημα δύο μηνών αναμονής στη

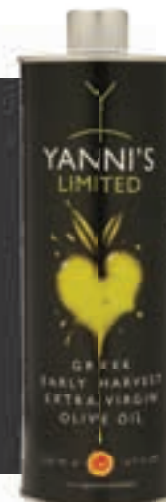
δεξαμενή για να καθιζήσει το ίζημα, κάτι που μειώνει ακόμη περισσότερο τη διάρκεια στο ράφι. «Ειδικά αν μιλάμε για εξαγωγή στην Αμερική, είναι πολύ δύσκολο να πείσεις πελάτες να το αγοράσουν», θα πει η κυρία Προδρόμου και συμπληρώνει «μετά από ειδική συνεννόηση ο φορέας πιστοποίησης επέτρεψε να παρατείνουμε το χρόνο ζωής στους 12 μήνες σε ιδανικές

«Έχουμε βρεθεί να είμαστε ανταγωνιστές του εαυτού μας. Τα υπόλοιπα ελαιόλαδά μας έχουν 18 μήνες διάρκεια ζωής και είναι φιλτραρισμένα»

συνθήκες αλλά και αυτό το διάστημα παραμένει πολύ σύντομο». Παράλληλα και το όνομα του προϊόντος είναι εξαιρετικά δυσνόητο «Οι άνθρωποι που σχεδίασαν το φάκελο ήταν επιστήμονες του κλάδου αλλά όχι άνθρωποι της αγοράς. Έτσι εξηγείται ότι όρισαν το όνομα του προϊόντος στα Αγγλικά PDO Angourelaiou Halkidikis το οποίο δεν μπορεί να καταλάβει ούτε να θυμηθεί ένας ξένος», θα πει η κυρία Προδρόμου.

«Έχουμε μείνει τελευταίοι αλλά θα συνεχίσουμε»

Στον κακό σχεδιασμό του φακέλου επιπλέον προστέθηκαν από το 2019 μια σειρά αρνητικών συγκυριών που οδήγησαν την Yannis Olive Grove να διακόψει την παραγωγή του. «Η πανδημία και στη συνέχεια το χαλάζι και η ακαρπία μας οδήγησαν να μην διαθέσουμε ΠΟΠ Χαλκιδική μετά το 2019. Θα εξακολουθήσουμε να προσπαθούμε να το παράγουμε. Έχουμε άλλωστε μείνει οι τελευταίοι και μόνοι που παράγουμε ΠΟΠ Χαλκιδική, όλοι οι άλλοι παραγωγοί έχουν εγκαταλείψει» καταλήγει η κυρία Προδρόμου.



Για να έχεις το
κεφάλι σου
ήσυχο...

FMC | An Agricultural
Sciences Company



Exirel[®] Bait

powered by
CYAZOPYR[®]
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 ΕΛΛΑΣ ΜΕΠΕ
Λεωφόρος Α. Συγγρού 348, Κτίριο Β, ΤΚ 17674
Τηλ.: 211 1983941, www.fmcHELLAS.gr
ΑΡ. ΓΕΜΗΕ: 455701000

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ. 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.

©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 subsidiaries, affiliates or licensors in the U.S. and other countries.



Όμιλος ισχύος στο ελαιόλαδο

Νέες προϋποθέσεις ανάπτυξης στον κλάδο του ελαιολάδου, δημιουργεί η ενδιαφέρουσα συνένωση που επιχειρείται στα επιχειρηματικά σχήματα Λατζιμάς Α.Ε., Lasitia Α.Ε. και Olympian Green International Α.Ε. με καταλύτη το fund, SMERC του πρώην τραπεζίτη Νίκου Καραμούζη

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Επικεφαλής του fund SMERemediumCap είναι ο Νίκος Καραμούζης.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι το ελληνικό ελαιόλαδο έχει ανάγκη από μεγαλύτερα σχήματα τα οποία θα μπορέσουν να διαδραματίσουν έναν ρόλο, τόσο στην αναβάθμιση της ταυτότητάς του, όσο και στη συγκέντρωση κρίσιμων όγκων για την ενίσχυση της διαπραγματευτικής θέσης στις διεθνείς αγορές. Το κατά πόσο αυτές οι τόσο διαφορετικές επιχειρηματικές οντότητες θα μπορέσουν να βρουν κοινό βηματισμό σε μια αγορά η οποία δεν λειτουργεί με τους πλέον διαφανείς όρους και στην οποία κυριαρχούν «μεγάλες

δυνάμεις» Ισπανικών και Ιταλικών οίκων, παραμένει ζητούμενο. Ωστόσο, το παρόν εγχείρημα έχει ενδιαφέρον. Συγκεκριμένα, όπως αναφέρει σχετική ανακοίνωση, «οι όμιλοι SMERemediumCap και Inspiring Earth ενώνουν τις δυνάμεις τους για τη δημιουργία ενός νέου, ισχυρού ομίλου στον κλάδο του ελληνικού ελαιολάδου. Η κοινή εταιρεία θα αποκτήσει το πλειοψηφικό πακέτο των εταιρειών Λατζιμάς Α.Ε., Έλαια Σπείρας-LASITIA Α.Ε. και Olympian Green International Α.Ε.». Μέσω της ένωσης των εταιρειών θα διαμορ-



«Είμαστε αισιόδοξοι για την είσοδό μας σε έναν κλάδο, στον οποίο η χώρα μας έχει σταθερή και σημαντική παγκόσμια παρουσία» δήλωσε σχετικά ο Νίκος Καραμούζης

φωθούν σημαντικές συνέργειες τόσο σε επίπεδο διαμόρφωσης κόστους, όσο και στην ευέλικτη εμπορική πολιτική μιας μεγάλης γκάμας προϊόντων. Ο νέος Όμιλος διαθέτει πολυετείς συμφωνίες που εξασφαλίζουν πρόσβαση στις ποιοτικότερες και σημαντικότερες παραγωγές ελαιολάδου της Κρήτης (Ρέθυμνο, Σητεία) και της Πελοποννήσου. Κύριος στόχος του νέου Ομίλου είναι η επέκταση της επώνυμης ετικέτας στην ελληνική και ευρωπαϊκή αγορά αλλά και η περαιτέρω ανάπτυξη στις αγορές της Β. Αμερικής (ΗΠΑ, Καναδά), της Ν. Αμερικής (Βραζιλία), της Ασίας (Ιαπωνία) και της Ωκεανίας, που είναι και οι περιοχές με τις μεγαλύτερες παγκοσμίως εισαγωγές ελαιολάδου.

Η επένδυση ανέρχεται σε 10 εκατ. ευρώ, ενώ η δύναμη των νέων κεφαλαίων και των επιπρόσθετων τραπεζικών χρηματοδοτήσεων θα υποστηρίξει την επίτευξη των στρατηγικών στόχων του ομίλου για γεωγραφική εξάπλωση, ανάπτυξη συμπληρωματικών προϊόντων, καθιέρωση με συνεργασίες και επενδύσεις στις στοχευόμενες αγορές και εταιρείες για την αύξηση του κύκλου εργασιών. Το

SMERemediumCap ως πλειοψηφών μέτοχος της κοινής εταιρείας θα διασφαλίσει την πρόσβαση σε νέα χρηματοδοτικά εργαλεία και δανειακά κεφάλαια, ενώ το management του νέου ομίλου θα αναλάβουν τα στελέχη της «Inspiring Earth» με Διευθύνοντα τον Κων. Αντωνόπουλο.

Εταιρείες με τεχνογνωσία και διακρίσεις

Η «Λατζιμάς Α. Ε.» έχει έδρα το Ρέθυμνο, διαθέτει πλήρη και καθιερωμένη παραγωγική υποδομή και πρόσβαση σε ιδιόκτητους ελαιώνες. Η «Ελαια Σητείας-LASITIA A.E.» ιδρύθηκε πριν από τέσσερα χρόνια, τυποποιεί και εμπορεύεται το δριζύι ελαιόλαδο Π.Ο.Π. Σητείας από τους αγροτικούς συνεταιρισμούς της περιοχής και διαθέτει εγκαταστάσεις εμφιάλωσης με δυνατότητα τυποποίησης 90 τόνων ημερησίως. Η «Olympian Green International A.E.» τυποποιεί εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τη Δυτική Πελοπόννησο με έμφαση στο ελαιόλαδο Π.Γ.Ε. Ολυμπίας. Βρίσκεται μεταξύ των πέντε ελληνικών brands με τις περισσότερες βραβεύσεις και διακρίσεις κύρους, έχοντας αποσπάσει πάνω από 60 διεθνή βραβεία.



Το management του νέου Ομίλου θα αναλάβει η **Inspiring Earth**.

ΕVO IOOC ITALY

**ΜΕ 88 ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΚΑΙ
60 ΜΕΤΑΛΛΙΑ Η ΕΛΛΑΔΑ**

■ Στους πρωταγωνιστές του φετινού 9ου διεθνούς διαγωνισμού EVO IOOC Italy στην Καλαβρία της Ιταλίας βρέθηκε το ελληνικό ελαιόλαδο. Τετρακόσια ογδόντα έξι εξαιρετικά παρθένα και αρωματισμένα ελαιόλαδα ήταν ο αριθμός των συμμετοχών που βραβεύτηκαν και 25 έμπειροι γευστιγνώστες από 11 χώρες αξιολόγησαν τις 671 συμμετοχές που υποβλήθηκαν από 28 χώρες, συμπεριλαμβανομένων 592 εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων και 79 αρωματισμένων.

Η Ιταλία υπέβαλε τις περισσότερες συμμετοχές και ήταν η χώρα με τις περισσότερες βραβεύσεις, με 185 συμμετέχουσες ετικέτες και 139 μετάλλια. Ακολούθησε η Τουρκία με 102 ετικέτες και 77 μετάλλια. Οι Βραζιλιάνοι παραγωγοί συμμετείχαν με 69 ετικέτες, εκ των οποίων οι 63 βραβεύτηκαν. Διαγωνιζόμενη με 88 ετικέτες, η Ελλάδα έλαβε 60 μετάλλια, ακολουθούμενη από την Ισπανία, η οποία συμμετείχε με 56 ετικέτες και συγκέντρωσε 38 μετάλλια. Αξίζει να σημειωθεί ότι κατά τη διάρκεια της τελετής βράβευσης, οι διοργανωτές αποκάλυψαν στοιχεία σχετικά με τα διαγωνιζόμενα προϊόντα. Το 30% των συμμετοχών ήταν βιολογικά και ήταν ΠΟΠ ή Π-ΓΕ. Περισσότερο από το 55% των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων ήταν μείγματα δύο ή περισσότερων ποικιλιών, ενώ οι μονοποικιλίες αντιστοιχούσαν σχεδόν στο 45% του συνόλου, καλύπτοντας περισσότερες από 180 ποικιλίες. **B. MANTA**



ΝΕΑ ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ



ΜΗΔΕΝΙΣΕ ΟΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΝ ΦΠΑ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η ΚΥΒΕΡΝΗΣΗ SANCHEZ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΟΥΛΙΟ

■ Στην ομάδα των ειδών πρώτης ανάγκης με μηδενικό ΦΠΑ τοποθετεί μόνιμα το ελαιόλαδο η κυβέρνηση του Pedro Sanchez στην Ισπανία. «Η κεντροαριστερή κυβέρνηση της Ισπανίας αποφάσισε να μηδενίσει τον ΦΠΑ στο ελαιόλαδο» δήλωσε 21 Ιουνίου στο AFP το υπουργείο Οικονομικών της Ισπανίας. «Είναι ένα εξαιρετικό νέο για όλους τους Ισπανούς», σχολίασε η εκπρόσωπος της κυβέρνησης Pilar Alegria, σε συνέντευξη στο τηλεοπτικό δίκτυο Antena 3. Εκτός από το να «ανακουφίσει το πορτοφόλι των Ισπανών», συνέχισε, ο μηδενισμός του ΦΠΑ στο ελαιόλαδο θα ε-

πιτρέψει να «υποστηρίξουμε τον κλάδο της ελαιοπαραγωγής και να συνεχίσουμε να ενθαρρύνουμε την κατανάλωση ενός προϊόντος τόσο σημαντικού για τη χώρα μας». Η κυβέρνηση είχε ήδη μειώσει τον ΦΠΑ στο ελαιόλαδο από το 10% στο 5% το 2023 στο πλαίσιο των μέτρων κατά της αύξησης των τιμών των τροφίμων. Η Ισπανία, που προμηθεύει σχεδόν το 50% του συνόλου του ελαιολάδου παγκοσμίως, είναι μαζί με την Ελλάδα οι πρώτες χώρες στην κατανάλωση αυτού του προϊόντος, με σχεδόν 14 λίτρα να αντιστοιχούν σε κάθε πολίτη ετησίως, σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας.



ΕΩΣ ΤΙΣ 30 ΙΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΝΤΑΞΗ ΣΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΟΕΦ

■ Έως τις 30 Ιουλίου καλούνται οι Οργανώσεις Ελαιουργικών Φορέων (ΟΕΦ) να υποβάλουν αίτηση για ένταξη στα επιχειρησιακά προγράμματα ελιάς και ελαιολάδου, σύμφωνα με το θεσμικό πλαίσιο που ορίζει πως πρώτο έτος εφαρμογής θα είναι το 2024. Σύμφωνα με τη σχετική απόφαση, η χρονική διάρκεια των επιχειρησιακών Προγραμμάτων θα είναι τέσσερα έτη με πρώτο έτος εφαρμογής το 2024 και η συνδρομή της Ε.Ε για την περίοδο 2024-2027 ανέρχεται σε 10.666.000 ευρώ για κάθε οικονομικό έτος.

ΑΜΕΣΗ ΑΠΕΙΛΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΤΑ ΥΠΟ ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΟΡΙΑ ΣΤΟΥΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥΣ ΥΔΡΟΓΟΝΑΝΘΡΑΚΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΚΛΑΔΙΩΝ



■ Κεφαλαιώδες ζήτημα που απαιτεί την άμεση και συντονισμένη δράση Πολιτείας, θεσμικών φορέων και παραγωγών ελαιολάδου αποτελεί η προσαρμογή της ελληνικής ελαιοκομίας στα δεδομένα που φέρνουν στο προσκήνιο τα νέα πρότυπα και όρια στα εισαγόμενα ελαιόλαδα σε αρωματικούς υδρογονάνθρακες παραφινελαίων ή αλλιώς γνωστούς και ως ΜΟΑΗ. Τόσο ο ΣΕΒΙΤΕΛ όσο και η ΕΔΟΕ έχουν τοποθετήσει το ζήτημα στην κορυφή της ατζέντας τους και ζητούν μέσω ανακοίνωσης επείγουσα συνάντηση με τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, Κώστα Τσιάρα, τονίζοντας την ανάγκη για την λήψη μέτρων για τα προβλήματα

που επηρεάζουν τη συνολική παραγωγή, εμπορία και εξαγωγή του εθνικού μας προϊόντος. Στο θέμα των ΜΟΑΗ εντοπίζεται σημαντικό έλλειμμα ενημέρωσης των παραγωγών. Τα νέα όρια (που κάποιες χώρες ήδη είχαν υιοθετήσει όμως πλέον υπάρχει ισχυρή πίεση ώστε να αποκτήσουν από 1η Ιανουαρίου 2025 στην ΕΕ επίσημη ισχύ), ύψους 2 ppm (10 ppm για το πυρηνέλαιο) κινδυνεύουν να αποκλείσουν πολλά από τα ελληνικά ελαιόλαδα (εξαιρετικά παρθένα, παρθένα και μειονεκτικά καθώς και τα πυρηνέλαια) από την ευρωπαϊκή αλλά και την εξωκοινοτική αγορά. Οι εξελίξεις καθιστούν αναγκαία την ενημέρω-

ση των ελαιοπαραγωγών για την τήρηση των ορθών πρακτικών κατά την συγκομιδή του ελαιοκάρπου, με την μη χρήση ακατάλληλων λιπαντικών στα μηχανήματα ελαιοσυλλογής και γιούτινων σακίων συλλογής του καρπού και με πιθανή καθιέρωση ηλεκτρικών ελαιοραβδιστικών.

Για το εν λόγω θέμα οι φορείς θεωρούν ως επιβλημένη την ανάγκη άμεσης συνεργασίας με τον ΕΦΕΤ και το ΓΧΚ, για παρακολούθηση του θέματος, παράλληλα με εκπροσώπηση μέσω της ΜΕΑ Βρυξελλών και την δημιουργία κοινού μετώπου με τις λοιπές ελαιοπαραγωγικές χώρες. **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΙΑΣ**



CARNADINE®

Στοχευμένη Προστασία από Δάκο & Πυρηνοτρήτη

✓ Διασυστηματική Σράση
✓ Μεγάλη Διάρκεια

Nufarm

Carnadine® 20SL
Αρτοποιημένο 20% β/β, ΑΑΔΑ 14467/31-05-2018

Το φυτόπροστατικό προϊόντα κα χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα το εγχειρίδιο και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τη τοπική/εθνική φορεία και ελεγκτική. Τηλ. Κέντρο Αποκρίσεων: 210 7763777



K&N
EARTH MATTERS

Καλλιεργούμε αξία
Διανομευούμε βιωσιμότητα

K&N ΕΥΘΥΜΙΑΔΗΣ Μ.ΑΒΕΕ

ΒΙΛΠΕΘ ΣΙΜΑΔΕ Τ.Θ. 48, 570 22 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, Τηλ.: 2310 568656, Fax: 2310 796423 • E-mail: info@efthymiadis.gr
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΑΘΗΝΩΝ: 1ο χλμ. οδού Ολυμπιακού Ικονομικού, Τ.Θ. 13, 190 03 Μαρκοπούλου Αττικής
Τηλ.: 22990 63830, Fax: 22990 63346 • E-mail: info@thess@efthymiadis.gr

K&N Efthymiadis

www.efthymiadis.gr

ΜΕ ΣΥΜΠΡΑΞΕΙΣ Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΕΛΙΑΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΟΡΓΑΝΩΣΕ Η INTERCOMM FOODS S.A ΣΤΑ ΝΕΑ ΜΟΥΔΑΝΙΑ



■ Οι προκλίσεις βιωσιμότητας που παρουσιάζει η καλλιέργεια και η ανάπτυξη της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής βρέθηκαν στο επίκεντρο εσπερίδας στα Ν. Μουδανιά Χαλκιδικής. Στην εκδήλωση, που διοργάνωσε η Intercomm Foods S.A, με θέμα τη «Σύμπραξη Μεταποιητικού Τομέα και Πρωτογενούς Παραγωγής» για την πράσινη ελιά Χαλκιδικής, συνεργάτες της εταιρείας στην περιοχή, αλλά και πολλοί παραγωγοί από Χαλκιδική και Καβάλα, είχαν την ευκαιρία να ανταλλάξουν σκέψεις για ένα βιώσιμο μέλλον του προϊόντος. Ο Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας, Γεώργιος Μπραϊμής, παρουσίασε την 30ετή επιτυχημένη εξαγωγική πορεία της Intercomm Foods S.A., και αναφέρθηκε στην πολύ γρήγορη επαναλειτουργία του εργοστασίου μετά το καταστροφικό πέρασμα του Daniel στις 9 Σεπτεμβρίου 2023. Τόνισε το γεγονός ότι η εταιρεία με τη στήριξη όλων είναι πάλι έτοιμη για μια εξαιρετική χρονιά.

Στην ιδιαίτερη και ευαίσθητη διαδικασία επεξεργασίας της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, η οποία την κάνει μοναδική σε όλο τον κόσμο, αναφέρθηκε ο Αλέκος Λιακατάς, Διευθυντής Παραγωγής Ελιάς επί 25 χρόνια της Intercomm Foods S.A. Από την πλευρά, του ο Στέργιος Τσιμπούκης, Διευθυντής Αγοράς Α΄ Ύλης, της Intercomm Foods S.A. ευχαρίστησε τους επί 25 χρόνια συνεργάτες του μεσίτες και παραγωγούς για την πάντοτε αγαστή συνεργασία τους, παρόλες τις εκάστοτε δυσκολίες που φέρνει η κάθε σεζόν. Ο Γεώργιος Μπάρδας, γεωπόνος και πρόεδρος της εταιρείας Γεωργικών Φαρμάκων PLANTDIRECT, ανέλυσε τις νέες τάσεις διαχείρισης ορθολογότερης και βιώσιμης εκμετάλλευσης της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, ενώ ο Αθανάσιος Λιοδίδης, Senior Manager Συμβολαιακής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς, παρουσίασε τα πλεονεκτήματα της Συμβολαιακής Τραπεζικής της Τράπεζας. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ TIMAC AGRO | ΛΥΔΑ ΜΕ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

■ Ένα νέο συνεργατικό βήμα ξεκινά μεταξύ του Ινστιτούτου Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και της πολυεθνικής εταιρείας θρέψης φυτών Timac Agro | ΛΥΔΑ με σκοπό να δώσει λύσεις και να φέρει την καινοτομία στην καλλιέργεια της ελιάς. Βασικός στόχος αποτελεί η αρωγή του Έλληνα παραγωγού ελιάς και η συστηματική ενημέρωσή του. Η εταιρεία Timac Agro | ΛΥΔΑ αποφάσισε να προχωρήσει σε χορηγία που αφορά τη δωρεάν προσφορά προϊόντων θρέψης φυτών, όπως κοκκώδη λιπάσματα και βιοδιεγέρτες, για τις ανάγκες των πειραματικών ελαιώνων με 3.000 ελαιόδεντρα του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ στα Χανιά. Τα προϊόντα αυτά θα διατεθούν στο Ινστιτούτο από τον συνεργάτη και διανομέα της Timac Agro | ΛΥΔΑ στην Κρήτη, την AgriSc – Decoexper S.A., μια εταιρεία με πολυετή εξειδίκευση και εμπειρία στο διεθνές και εγχώριο εμπόριο. Η συνεργασία περιλαμβάνει σειρά κοινών δράσεων, κύριο πυρήνα των οποίων η ανανέωση των ελαιώνων και η υποστήριξη του παραγωγού στη Κρήτη. **Γ. ΡΟΥΠΑΣ**

ΑΝΟΙΧΤΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΚΑΔΙΑ

ΥΠΟΓΡΑΦΗΚΕ Η ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΚΗ
ΣΥΜΒΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ

■ Με σύμπραξη του Δήμου Βόρειας Κυνουρίας και του Επιμελητηρίου Αρκαδίας ξεκινά η λειτουργία της Ανοιχτής Ακαδημίας Ελαιοκομίας, όπως δήλωσαν από κοινού ο Δήμαρχος Βόρειας Κυνουρίας Γιώργος Καμπύλης, ο Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Αρκαδίας Γιάννης Τρουπής και ο Δημήτρης Βολουδάκης, Διευθυντής κατάρτισης «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά», που αποτελεί Ιδρυματική Δωρεά του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, σε συνέντευξη Τύπου στο τέλος Ιουνίου, κατά τη διάρκεια της οποίας υπογράφηκε η σχετική προγραμματική σύμβαση. «Για το Επιμελητήριο είναι πρόκληση και τιμή να στηρίζουμε δράσεις για τον πρωτογενή τομέα που είναι η ατμοσφαιρική για τη μεταποίηση και το εμπόριο και προσφέρει οφέλη σε όλα μας τα μέλη» δήλωσε μετα-

ξύ άλλων ο κ. Τρουπής ενώ δεν παρέλειψε να αναφέρει ότι η πρόταση για την Ακαδημία Ελαιοκομίας του Αντιδήμαρχου Βόρειας Κυνουρίας κ. Πάνου Καμπουρολιά, έτυχε ομόφωνης αποδοχής από το Δημοτικό Συμβούλιο Βόρειας Κυνουρίας και της Διοίκησης του Επιμελητηρίου Αρκαδίας. Ιδιαίτερη έμφαση έδωσε στην ανάγκη επιμόρφωσης- κατάρτισης των επαγγελματιών του πρωτογενούς τομέα, σημειώνοντας: «λόγω κλιματικής αλλαγής πρέπει να προετοιμαστούμε για το μέλλον, για τις ανάγκες και τις προκλήσεις που αυτό θα φέρει, ώστε η ποιότητα των το-

Ο πρόεδρος του Επιμελητηρίου Αρκαδίας Γιάννης Τρουπής (δεξιά) έδωσε ιδιαίτερη έμφαση στην ανάγκη επιμόρφωσης- κατάρτισης των επαγγελματιών του πρωτογενούς τομέα.

πικών προϊόντων να παραμένει στην κορυφή». Παράλληλα ο κ. Τρουπής σημείωσε ότι στη Βόρεια Κυνουρία, τα τελευταία χρόνια, δεσπόζει η καλλιεργήσιμη ελιά και το ελαιόλαδο, η οποία είναι σημαντική εισροή χρημάτων που στηρίζει το τοπικό ΑΕΠ. **ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ**



PROTOULIS MASTER OLIVE OIL MAKERS

4ης Γενιάς Ελαιοπαραγωγοί

Η Protoulis είναι μόνη καθιερωμένη μονάδα στο νησί της Λέσβου που διαθέτει τρεις μονάδες παραγωγής. Στο Μεγαλοχώρι Πλωμαρίου, στον Τρίγωνα Πλωμαρίου και στο Σκόπελο Γέρας.

Έχοντας τον πλήρη έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας, καθώς και μία ευρεία γκάμα προϊόντων, καταφέρνει κάθε χρόνο να διακρίνεται για την υψηλή ποιότητα προϊόντων που παράγει.

Οι περισσότερες από 65 διακρίσεις σε διαγωνισμούς πιστοποιούν τη λειτουργία της με συνέπεια, συνέπεια και σοβαρότητα.


PROTOULIS
MASTER OLIVE OIL MAKERS



ΠΟΛΕΜΟΣ ΝΕΥΡΩΝ ΕΝ ΟΨΕΙ 2024/2025

ΔΙΟΡΘΩΝΕΙ ΠΡΟΣ 7 ΕΥΡΩ

ΤΟ

**Πολεμικές τακτικές με αθετήσεις συμφωνιών
ώστε να διορθώσει η τιμή στο έξτρα παρθένο
σε επίπεδα Νοεμβρίου από αρχές Αυγούστου**

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΤΟΥ **ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ**

Εβδομάδες εμφανούς χειραγώγησης περνάει ο ελαιοκομικός τομέας, με τους «ενδιαφερόμενους» να αναβάλλουν κάθε εβδομάδα τις αγορές τους ακόμη και με ζημιά για τους ίδιους, κρατώντας ωστόσο τους έχοντες απόθεμα στην πρίζα. Η προσπάθεια έγκειται στο να ζυγίσουν δεδομένα και προθέσεις, ανιχνεύοντας έτσι το ελάχιστο επίπεδο τιμών στο οποίο είναι διατεθειμένα να πουλήσουν τα ελαιοτριβεία και οι συνεταιριστικές ενώσεις ενόψει νέας χρονιάς.

Για την ώρα, στην Ισπανία το έξτρα παρθένο υποχωρεί σε ένα εύρος από 6,80 έως 7,30 ευρώ το κιλό, το παρθένο μεταξύ 6,30 και 6,70 ευρώ, ενώ το λαμπάντε ισορροπεί πλέον με την τιμή πρώτης ύλης από άλλες χώρες στο 5,90 με 6,30 ευρώ το κιλό.

Με το στάδιο σχηματισμού πυρήνα να έχει ολοκληρωθεί σε όλη τη Μεσόγειο, οι αρχικές εκτιμήσεις για μια φυσιολογική παραγωγή σταδιακά επιβεβαιώνονται παρά τα εκτεταμένα φαινόμενα ανομβρίας από τα μέσα της άνοιξης, ενώ τα αποθέματα ελαιολάδου συνεχίζουν να μειώνονται με γρήγορους ρυθμούς, κρατώντας το προηγούμενο διάστημα τις τιμές παραγωγού σε πολύ υψηλά για



Η μεγάλη εικόνα στην αγορά έδειχνε λοιπόν αρχές Ιουλίου πως έρχεται μια καλύτερη σοδειά, την ώρα που οι τιμές παρέμεναν σε υψηλά επίπεδα λόγω μικρού αποθέματος



Ignacio Silva, CEO της Deoleo

την εποχή επίπεδα, στα 7,50-8,50 ευρώ για το έξτρα.

Η μεγάλη εικόνα στην αγορά έδειχνε λοιπόν αρχές Ιουλίου πως έρχεται μια καλύτερη σοδειά, την ώρα που οι τιμές παρέμεναν σε υψηλά επίπεδα λόγω μικρού αποθέματος. Οι μεγάλοι παίκτες κυρίως στην Ισπανία, αποφάσισαν να παίξουν ένα διαφορετικό παιχνίδι για να μπουν 1η Οκτωβρίου στη νέα χρονιά με ευνοϊκότερους για τους ίδιους όρους.

Μπορεί, για παράδειγμα, βάσει πραγματικών αναγκών και συμβολαίων η Ιταλία να χρειάζεται να εισάγει 150.000 τόνους έξτρα παρθένο και 30.000 τόνους λαμπάντε μέχρι 30 Σεπτεμβρίου, ωστόσο η μόνη χώρα που έχει σοβαρές ποσότητες να δώσει είναι η Ισπανία, όπου η «αγορά» (συνεταιρισμοί - βιομηχανία) έχει ήδη αποφασίσει να διώξει το οριακό απόθεμά της σε τιμές Νοεμβρίου ώστε να πέσει γρήγορα η τιμή στο ράφι στα 8 ευρώ για το έξτρα και να εξαντληθεί με κάθε κόστος και το ταχύτερο δυνατό το «αλμυρό» απόθεμα της 2023/24. Καθώς λοιπόν η Ισπανία διατηρεί το 70-75% των αποθεμάτων πλέον στη Μεσόγειο, οι υπόλοιπες μικρότερες αγορές -μεταξύ των οποίων και η Ελλάδα- μένουν θεατές να παρακολουθούν μια ευρωπαϊκή αγορά σε διόρθωση δίχως πολλές πράξεις, λες και κανείς δεν χρειάζεται ελαιολάδο.

Τουλάχιστον στην Ελλάδα, βάσει ρεπορτάζ, οι έχοντες απόθεμα είναι επαγγελματίες άνθρωποι που δεν έχουν ανάγκη για λόγους επιβίωσης τους 1-3 τόνους έκαστος που κρατούν κατά μέσο όρο στις δεξαμενές και οι οποίοι είναι διατεθειμένοι να ρισκάρουν ένα ακόμη προσωρινό ανοδικό γύρισμα, το οποίο όμως δεν διαφαίνεται στον ορίζοντα.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΑΓΟΡΑ



Ελλάδα

>200.000

ΤΟΝΟΥΣ
Η ΣΟΔΕΙΑ

ΜΕΧΡΙ 7,5

ΕΥΡΩ
ΤΟ ΕΞΤΡΑ

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ
5-10.000
ΤΟΝΟΙ

ΜΥΤΙΛΗΝΗ
10-15.000
ΤΟΝΟΙ

ΗΛΕΙΑ
20-25.000
ΤΟΝΟΙ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ
65-70.000
ΤΟΝΟΙ

ΛΑΚΩΝΙΑ
30-35.000
ΤΟΝΟΙ

ΚΡΗΤΗ
60-70.000
ΤΟΝΟΙ

ΜΕΧΡΙ 7,5 ΕΥΡΩ ΤΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 200.000 ΤΟΝΟΥΣ Η ΣΟΔΕΙΑ

Παρά τη διόρθωση του Ιουλίου, θα υπάρξουν κάποιες ευκαιρίες το επόμενο διάστημα για τις λίγες και αξιόλογες παρτίδες ελληνικού έξτρα

Δεδομένη είναι η αρνητική επίπτωση της επίμονης ξηρασίας που πλήττει τη νότια Ελλάδα στην επερχόμενη ελαιοπαργωγή, η οποία άλλωστε είναι σημαντικά πρόωμη, άρα και πιο ευαίσθητη. Όμως, δεν επιβεβαιώνεται το καταστροφικό σενάριο για ελαιοπαργωγή αντίστοιχη με της 2023/24, καθώς οι ελιές έχουν φυσική προδιάθεση για καλύτερη παραγωγή φέτος, με την ανομβρία και την ανυπαρξία χειμώνα να μην επιτρέπουν ωστόσο η καλή καρποφορία να ξεδιπλώσει το 100% του δυναμικού της (βλ. γράφημα επάνω).

Μπορεί η πλειοψηφία των ελαιόδεντρων να συγκεντρώνεται στη Νότια Ελλάδα, ωστόσο η «καλή» χρονιά της παρειαυτοφορίας δίνει το δικαίωμα σε μικρότερες ζώνες όπως αυτή της Μυτιλήνης, να δώσουν το κάτι παραπάνω και να κάνουν την έκπληξη. Για την

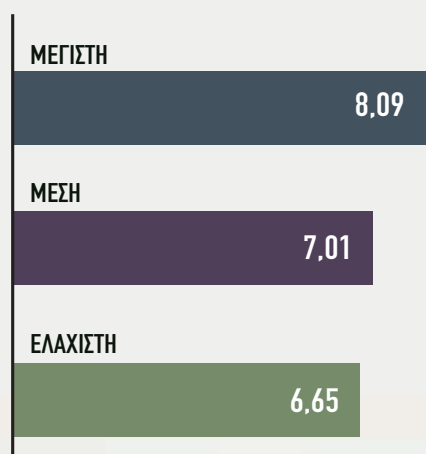
ώρα, η αγορά στο έξτρα παρθένο έχει βρει το νέο σημείο ισορροπίας της στα 7-7,5 ευρώ. Πάνε σχεδόν 25 μέρες που το αγοραστικό ενδιαφέρον βαίνει μειούμενο στη Μεσσηνία.

Εσχάτως, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Γλυφάδας έκλεισε 14,5 τόνους ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτας στα 7,50 ευρώ και 7 τόνους έξτρα παρθένου ελαιολάδου στα 7 ευρώ, τα οποία αγόρασε Έλληνας έμπορος. Παρόμοιες τιμές ακούγονται στην Κρήτη. Δίχως πράξεις πέρασαν οι τελευταίες 15 μέρες στη Λακωνία. Πάντως, οι Ιταλοί διψούν για ελαιόλαδο και παρά την διόρθωση στην Ισπανία προς τα 7 ευρώ, θα υπάρξουν ευκαιρίες το επόμενο διάστημα για τις λίγες και αξιόλογες παρτίδες ελληνικού έξτρα που παραμένουν στις δεξαμενές σε Μεσσηνία και Κρήτη.

ΣΥΜΦΩΝΙΕΣ ΚΥΡΙΩΝ ΠΡΟΣ ΜΕΙΩΣΗ ΤΙΜΗΣ «ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΟ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ»

Απόθεμα Οκτωβρίου αγορασμένο στα 6 ευρώ το κιλό θέλει η βιομηχανία

ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Να εξαφανίσει πριν τις 30 Σεπτεμβρίου από δεξαμενές και ράφια λιανικής όλο το «ακριβό» ελαιόλαδο της σεζόν 2023/24 επιχειρεί συντονισμένα ο ισπανικός κλάδος, με πρόσχημα την τσέπη του καταναλωτή που «δεν αντέχει» αλλά και την καλή παραγωγικά χρονιά που διαφαίνεται. Η αγορά στην Ισπανία διορθώνει εδώ και 15 μέρες προς τα 6,80-7,30 για το έξτρα παρθένο, στα 6,30-6,70 για το παρθένο και στα 5,90 με 6,20 για το λαμπάντε, δίχως σημάδια σταθεροποίησης για την ώρα. Από την άλλη, αρκετοί ιδιώτες γεωπόνοι αλλά και πρόθυμοι «εκπρόσωποι» της βιομηχανίας τυποποίησης κατακλύζουν τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης με αναφορές για παραγωγή 1,7 εκατ. τόνων, όταν οι θεσμικοί φορείς και οι έχοντες χαρτοφυλάκιο στην Ιβηρική δεν μιλούν ανοιχτά για πάνω από 1,3 εκατ. τόνους παραγωγή. Η διαφορά αυτή των 400- 500.000 τόνων είναι ιδιαίτερα σημαντική, καθώς σε μια αγορά όλων κι όλων 3 εκατ. τόνων, οι μέσες τιμές διαμορφώνονται τελείως διαφορετικά και πολύ πιο χαμηλά όταν η προσφορά επιτρέπει τη διαμόρφωση στρατηγικού αποθέματος, κάτι που μπορεί να γίνει με την Ισπανία στους 1,8 εκατ. τόνους. Από την άλλη, αν όντως επιβραιωθεί το σενάριο των 1,2-1,3 εκατ. τόνων, παραγωγοί και ελαιοτριβεία θα βρίσκονται σε πολύ καλύτερη διαπραγματευτική θέση. Πάντως, εδώ και 15 μέρες κλείνονται ήδη τα πρώτα συμβόλαια για Νοέμβριο στο έξτρα παρθένο από υπερεντατικούς ελαιώνες σε ένα εύρος από 6 έως 6,5 ευρώ το κιλό, από παραγωγούς οργανωμένους οι οποίοι βγάζουν κοστολόγιο σε μία μέση χρονιά στα 4 ευρώ το κιλό. Παρόμοιες τιμές ακούγονται από Χαέν και Κόρδοβα.



ΑΓΟΡΑ



Ιταλία

ΜΠΑΡΙ
9,00-9,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΕΣΚΑΡΑ
10,00-12,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

250-270

ΕΚΤΙΜΗΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
2024/25
(ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ)

ΠΑΛΕΡΜΟ
8,80-9,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΤΑΡΑΝΤΑΣ
8,50-9,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

130.000

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
(30 ΙΟΥΝΙΟΥ)
(ΤΟΝΟΙ)
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

ΕΛΛΕΙΜΜΑ 175.000 ΤΟΝΩΝ ΜΠΛΟΦΑΡΕΙ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΓΙΑ ΕΠΑΡΚΕΙΑ

Για τον Ιούλιο οι Ιταλοί αγοράζουν ελαιόλαδο από την Ισπανία, ωστόσο Ιταλοί μεσίτες θα επισκεφτούν τους Γαργαλιάνους και τα Χανιά Αύγουστο και Σεπτέμβριο για αγορές έξτρα

Η Ιταλία χρειάζεται κάθε μήνα για εγχώριες ανάγκες και εξαγωγές γύρω στους 60.000 τόνους. Στις 30 Ιουνίου διέθετε συνολικά (χύμα και τυποποιημένο) 179.416 τόνους, οι οποίοι αρκούν οριακά μέχρι να ανατείλει ο Σεπτέμβριος. Ωστόσο, επειδή καμία αγορά δεν επιθυμεί να βρεθεί με μηδενικά αποθέματα εν μέσω περιόδου σύνδεσης δύο εκστρατειών, η χώρα βρίσκεται σε άμεση ανάγκη εισαγωγής 110.000 τόνων, ενώ ιδανικά χρειάζεται 175.000 τόνους. Η μόνη χώρα που έχει να προσφέρει αυτές τις ποσότητες είναι η Ισπανία, η οποία πλέον παίζει τον ρόλο της Τυνησίας, προσφέροντας στην ιταλική βιομηχανία παρθένα στα 6,5 ευρώ και έξτρα παρθένα ελαιόλαδα στο όριο των 7 ευ-

ρώ. Το τυνησιακό ελαιόλαδο έχει σχεδόν εξαντληθεί, ενώ πέφτει και ακριβό στους Ιταλούς στα 7,30-7,50 ευρώ, δεδομένης της ευκολίας με την οποία μπορεί να εισάγει ισπανικό ελαιόλαδο σε χαμηλότερη τιμή. Βέβαια, μπορεί οι Ιταλοί να αγοράζουν ελαιόλαδο από την Ισπανία για τον Ιούλιο, ωστόσο οι Ιταλοί μεσίτες θα επισκεφτούν τους Γαργαλιάνους και τα Χανιά Αύγουστο και Σεπτέμβριο για αγορές έξτρα. Πάντως, οι τιμές που δίνονται από διάφορα εμπορικά κέντρα στην Ιταλία, είναι κάτι παραπάνω από ονομαστικές, αφού με εξαίρεση κάποια ΠΟΠ που πάνε καρφί Αμερική, κανείς δεν θα αγοράσει ελαιόλαδο «περσινής» χρονιάς στα 9-10 ευρώ.

Η απάντηση
στις
σημερινές
προκλήσεις



Κυβότα



M5002 Narrow: Κορυφαία απόδοση - αξιοπιστία - οικονομία

Νέα σειρά δένδροκομικών με: ROPS - 74-94-107 hp, CAB - 74-87-96-106-115 hp

- Κινητήρας V3800 4κύλινδρος
- Φάση καυσαερίων V
- Κιβώτιο 6 ταχυτήτων με Hi-Lo (36/36)
- Στροφή με το σύστημα Bi-Speed
- Ηλεκτροϋδραυλική ρεβέρσα
- Ηλεκτροϋδραυλική ενεργοποίηση PTO
- Σταθεροποιητής στροφών κινητήρα
- 2 μνήμες στροφών κινητήρα

For Earth, For Life
Κυβότα



Αθήνα: Ιερά Οδός 96-104, Τηλ.: 210 3499333, Ανταλλακτικά: 210 3499452

Θεσ/νίκη: 6ο χλμ. Θεσ/νίκης-Κατερίνης Τηλ.: 2316012080 Ανταλλακτικά: 2316012083

www.elxis-petropoulos.gr

Email: sales.kubota@petropoulos.com

Follow us kubotaGreece

ΑΦΗΝΕΙ ΠΙΣΩ ΤΗΝ ΑΚΑΡΠΙΑ ΑΛΛΑ ΒΡΙΣΚΕΙ ΜΠΡΟΣΤΑ ΤΗ ΛΕΙΨΥΔΡΙΑ Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Μέτρια προς καλή χρονιά σε επίπεδο παραγωγής σχεδόν για όλη τη Χαλκιδική

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Το «νερό, νεράκι» έχουν αρχίσει, ήδη, να λένε οι ελαιοπαραγωγοί στη Χαλκιδική, όσο και στην Καβάλα, τα δύο βασικά παραγωγικά κέντρα της πράσινης επιτραπέζιας «ελιάς Χαλκιδικής», σε μια χρονιά που, παρόλα αυτά, δείχνει, για την ώρα, ότι αφήνει πίσω της την περσινή ακαρπία κι επιστρέφει σε κανονικότητα, όσον αφορά το προσδοκώμενο τονάζ.

«Αν εξαιρέσουμε τα σοβαρά προβλήματα που έχουν ξεκινήσει, ήδη, να παρατηρούνται σε σχέση με την επάρκεια του αρδευτικού νερού, θα λέγαμε πως η φωτογραφία της στιγμής παραπέμπει σε μια χρονιά που θα είναι μέτρια προς καλή σε επίπεδο παραγωγής σχεδόν για όλη τη Χαλκιδική, πλην ίσως κάποια χωριά όπως τα Σήμαντρα και η Τρίγλια, όπου ακούμε πως υπάρχει ένα θέμα με την καρπόδεση», αναφέρει ο παραγωγός Δημήτρης Ευαγγελινός από το χωριό Όλυθος.

Το άγχος των παραγωγών, ωστόσο, είναι τι θα γίνει από εδώ και πέρα. Η παρατεταμένη ανομβρία, σε συνδυασμό με τις υψηλές για την εποχή θερμοκρασίες, προκαλεί ανησυχία για την εξέλιξη των ελαιώνων, καθώς οι ανάγκες για ποτίσματα έχουν πολλαπλασιαστεί, πιέζοντας τη στάθμη των υδάτων, σε πολλές γεωτρήσεις, σε πολύ χαμηλά επίπεδο.

«Αυτό που συμβαίνει φέτος είναι πρωτοφανές. Οι

γεωτρήσεις μπήκαν σε λειτουργία από τον Απρίλιο κι έχουν ήδη τρεις μήνες που δουλεύουν ασταμάτητα, γιατί είχαμε βροχές. Οι στάθμες έχουν υποχωρήσει ανησυχητικά, ενώ στις γεωτρήσεις που είναι πιο κοντά στη θάλασσα προκύπτει και πρόβλημα υφαλμύρωσης. Κάνουμε την προσευχή μας πάνω από τη γεώτρηση να βρέξει, γιατί τι θα γίνει τον Αύγουστο;» διερωτάται ο κ. Ευαγγελινός, υπενθυμίζοντας πως ειδικά η επιτραπέζια πράσινη ελιά Χαλκιδικής είναι ιδιαίτερα υδρόφιλη και υπολογίζεται πως οι ανάγκες της σε νερό ξεκινούν από τα 200 λίτρα το δέντρο, τον Απρίλιο, για να φτάσουν στα 1.200 λίτρα τον Αύγουστο, με την κορύφωση των υψηλών θερμοκρασιών του καλοκαιριού.

Για κανονική χρονιά πάει και η Καβάλα

Ανάλογη εικόνα παρατηρείται με την καλλιέργεια και στην Καβάλα σε σχέση με την επιτραπέζια πράσινη ελιά Χαλκιδικής. «Μολονότι οι αρχικές προβλέψεις έκαναν λόγο για υπερπαραγωγή, καθώς την άνοιξη η ανθοφορία ήταν πολύ πλούσια, η φύση εν τέλει είχε άλλα σχέδια. Παρόλα αυτά, όσα καρπόδεσαν είναι αρκετά και θα μεγαλώσει και ο καρπός ικανοποιητικά, οπότε θα έλεγα πως πάμε για μια κανονική χρονιά», εξηγεί η Μαρία Αναστασιάδου, στέλεχος της ΕΑΣ Καβάλας, προσθέτοντας πως οι ζέστες έχουν ζορίσει πολύ τα δέντρα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ YIANNIS'S OLIVE GROVE!




ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



και **διαδικτυακά**

 elaiaskarpos
issuu

   elaiaskarpos.gr

 Newsletter



ΕΛΛΙΠΗΣ ΘΩΡΑΚΙΣΗ ΕΛΑΙΩΝΑ

ΚΟΣΤΙΖΕΙ Ο ΔΑΚΟΣ

Αν δεν ληφθούν έγκαιρα τα κατάλληλα προφυλακτικά μέτρα από τον παραγωγό, η ζημιά είναι δυνατόν να υπερβεί το 50-60%, επιφέροντας ποσοτικές και ποιοτικές απώλειες στο παραγόμενο ελαιόλαδο.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ

Αν και η φετινή χρονιά της οποίας η παραγωγή, εφόσον δεν υποστεί κάποια σοβαρή ζημιά από ασυνήθιστες ακραίες καιρικές συνθήκες, αναμένεται κάπως καλύτερη από την περσινή, φαίνεται να διατρέχει υψηλότερους κινδύνους για δακοπροσβολές. Και αυτό γιατί οι υψηλότερες θερμοκρασίες που εξώθησαν σε πρόωρη άνθηση τα δέντρα, σίγουρα θα συντελέσουν και σε πρωιμότερη εμφάνιση ακμαίων του δάκου της προηγούμενης περιόδου που διαχείμασαν σχετικά αλώβητα λόγω του ήπιου χειμώνα που προηγήθηκε. Για το δάκο -πρόκειται για ολομετάβολο έντομο- όσο υπάρχει ενεργός καρπός πάνω στα δέντρα συνυπάρχουν όλα τα στάδια και οι μορφές του στον ελαιώνα. Πολλαπλασιάζεται γεωμετρικά, γεννώντας από 200-300 αυγά και μπορεί μέχρι τα μέσα της περιόδου να δημιουργήσει δεσκατομμύρια απογόνους και να καταστεί πλέον πανίσχυρος και ανεξέλεγκτος. 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, ιδίως τους θερινούς μήνες. 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. Μάλιστα, φέτος και για πρώτη φορά η Λήμνος εντάσσεται στις περιοχές που υλοποιούν προγράμματα δακοκτονίας ύστερα από αιτήματα των αγροτών, επισημαίνοντας τη σοβαρότητα του προβλήματος στο νησί.

Σε ποσοστό καρποφορίας άνω του 30% επιτυχείς οι δολωματικοί ψεκασμοί

Αναμφισβήτητο ο δάκος είναι ένα από τα πιο δύσκολα καταπολεμήσιμα έντομα. Στο παρελθόν, έχουν δοκιμαστεί πειραματικά αρκετοί βιολογικοί τρόποι αντιμετώπισής του, ωστόσο έως τώρα οι περισσότεροι έχουν κριθεί ως μη ικανοποιητικοί. 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.

Στις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες

Η επιτυχής αποτελεσματικότητα των ψεκασμών απαιτεί ποσοστό καρποφορίας άνω του 30%. Ψεκασμοί καλύψεως με χημικά εντομοκτόνα δεν συστήνονται σε ελαιοποιήσιμες ποικιλίες κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, διότι υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ανίχνευσης υπολειμμάτων και ανάπτυξης ανθεκτικότητας. Γενικότερα, σωστή εφαρμογή δολωματικών ψεκασμών σημαίνει να ψεκάζεται μέρος του εσωτερικού της κόμης των δένδρων, να τηρούνται σωστά οι δόσεις του ελκυστικού και του εντομοκτόνου, να ρυθμίζεται σωστά η πίεση στο ψεκαστικό μέσο. Επιπλέον, για να αποκλειστούν τυχόν μεταναστεύσεις του πληθυσμού, είναι σημαντικό στους δολωματικούς ψεκασμούς να μην αφήνονται απέκαστα μεγάλα τεμάχια ελαιώνων. Η διάρκεια κάθε ψεκασμού σε μία περιοχή καλό θα είναι να διενεργείται σε όσο το δυνατόν λιγότερο χρόνο.

ΔΑΚΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ



ΚΡΙΤΗΡΙΑ
ΨΕΚΑΣΜΟΥ

5-7

ΕΝΤΟΜΑ

ανά παγίδα και
ανά εβδομάδα

1

Εφαρμογή
σε κάθε
3ο
ελαιόδεντρο

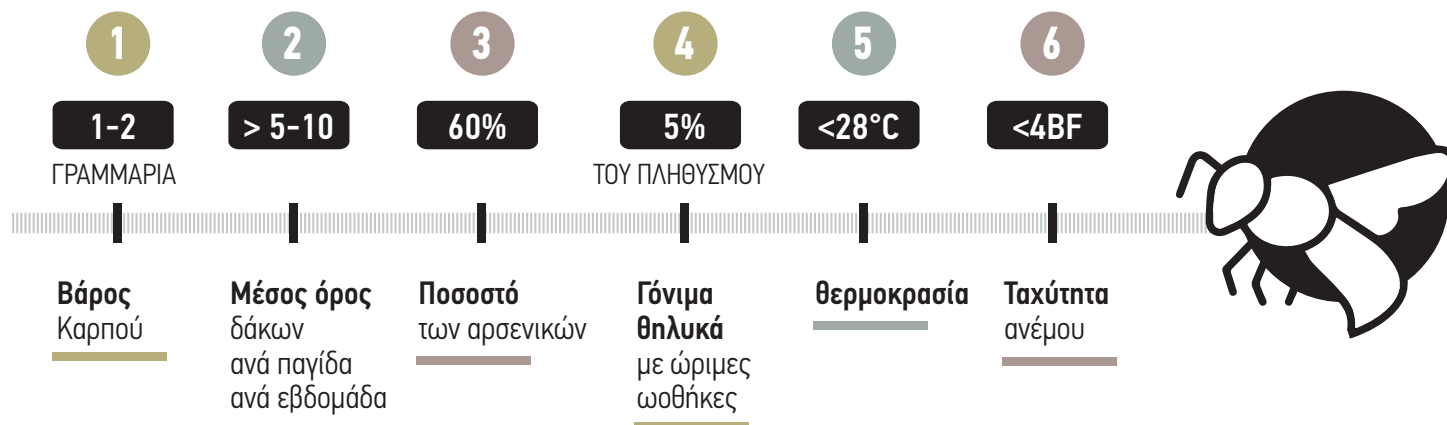
2

Ψεκάζεται
το βόρειο
μέρος του
δέντρου

3

Επανάληψη
ψεκασμού
σε 10-15
μέρες

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΩΤΟΥ ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΔΑΚΟΥ



Τακτικοί έλεγχοι και δολωματικοί ψεκασμοί

Ο δάκος της ελιάς αρχίζει να γίνεται κύριο θέμα συζήτησης, ειδικά κατά τους θερινούς μήνες, όμως κάθε χρονιά είναι διαφορετική, γιατί αλλάζουν και οι παράμετροι που επηρεάζουν τους πληθυσμούς του. Οι υψηλές θερμοκρασίες αυτή την περίοδο περιορίζουν αρκετά τη δράση του. Ωστόσο, χρειάζεται προσοχή, γιατί οι συνθήκες μπορεί να διαφέρουν τοπικά στα διάφορα μικροπεριβάλλοντα που συναντάμε σε κάθε μεγάλη περιοχή, ενώ η αύξηση της σχετικής υγρασίας τις βραδινές και πρωινές ώρες ευνοούν τη γρήγορη δραστηριοποίησή του και τη δημιουργία τοπικών εστιών δακοπροσβολής. Για την αποτελεσματική αντιμετώπιση του δάκου, απαιτείται συστηματική παρακολούθηση του ελαιώνα και η εφαρμογή δολωματικών ψεκασμών.

Η κατάλληλη περίοδος για τον πρώτο ψεκασμό είναι όταν ο καρπός έχει μέγεθος ρεβιθίου ή βάρος 1-2 γραμμαρίων και έχει ξεκινήσει η πύξη του πυρήνα. Πρέπει επίσης, να ληφθούν υπόψη τα κριτήρια πληθυσμού,

όπως ο μέσος όρος των δάκων ανά παγίδα να είναι μεγαλύτερος από 5-10 ανά εβδομάδα, το ποσοστό των αρσενικών να είναι περίπου 60% καθώς και τα γόνιμα θηλυκά με ώριμες ωοθήκες να είναι τουλάχιστον το 5% του πληθυσμού. Σε περιοχές στις οποίες από τα υπάρχοντα στοιχεία προηγούμενων ετών υπάρχει ιστορικό υψηλών πληθυσμών, είναι πολύ πιθανόν να χρειαστεί επανάληψη του πρώτου γενικού ψεκασμού ή εφαρμογή τοπικών ψεκασμών σε εστίες εφόσον, παρατηρείται αύξηση των συλληφθέντων ακμαίων. Ο χρόνος έναρξης για τους επόμενους ψεκασμούς καθορίζεται κυρίως από το ύψος του πληθυσμού του δάκου, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και την ποικιλία της ελιάς. Οι ειδικοί αναφέρουν ότι εντοπίζονται λιγότεροι δάκοι στις βρώσιμες και μεγαλόκαρπες ποικιλίες, περισσότεροι στις ελαιοποιήσιμες και μικρόκαρπες. Το ποσοστό καρποφορίας επηρεάζει επίσης τον αριθμό των δάκων, με μεγαλύτερη καρποφορία να συνδέεται με μεγαλύτερους πληθυσμούς του εντόμου.

Από Ιούνιο έως Σεπτέμβριο η ανάρτηση δακοπαγίδων

Ένας εναλλακτικός τρόπος αντιμετώπισης του δάκου, βέβαια με αρκετά πιο ήπια δράση, είναι αυτός της μαζικής παγίδευσης. Με τη μέθοδο της μαζικής παγίδευσης επιδιώκεται η σύλληψη όσο το δυνατόν μεγαλύτερου αριθμού ενήλικων εντόμων, ώστε να μειωθεί ο πληθυσμός του εχθρού σε επίπεδα που δεν προκαλούν οικονομική ζημιά στην καλλιέργεια. Ο συνδυασμός στην ίδια παγίδα ελκυστικών τροφής, φύλου και χρώματος είναι καταλληλότερος όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν σε προγράμματα μαζικής παγίδευσης. Ωστόσο, πρέπει να σημειωθεί πως σε περιοχές στις οποίες υπάρχουν υψηλοί πληθυσμοί δάκου, η εν λόγω τεχνική δε βρέθηκε μέχρι σήμερα να αποτελεί αυτοδύναμη μέθοδο καταπολέμησης, ακόμα και όταν εφαρμόζεται σε μεγάλες εκτάσεις. Σε περιπτώσεις μικρής αποτελεσματικότητας, απαιτούνται συμπληρωματικά μέτρα για επαρκή προστασία της παραγωγής, όπως αύξηση της πυκνότητας των παγίδων ή δολωματικοί ψεκασμοί κυρίως σε εστιακές περιοχές με υψηλή πυκνότητα πληθυσμού του δάκου.





ECO-TRAP

Παγίδα για τον δάκο (*Bactrocera oleae*)
με την τεχνική προσέλκυσης και θανάτωσης



Η λύση σου στον δάκο

Ετοιμόχρηστο δόλωμα deltamethrin
0,0187% β/β με φερομόνη
και ελκυστικό τροφής



Σύμφωνα με τους κανονισμούς Καν. (Ε.Ε) 2018/848 και Καν. (Ε.Ε) 2021/1165
για την βιολογική γεωργία. Πιστοποίηση από την ΔΗΩ.

Ο ΔΑΚΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΗΣ Κ&Ν ΕΥΘΥΜΙΑΔΗΣ

Πολύτιμο εργαλείο στα χέρια των καλλιεργητών το Carnadine 20SL

Παρ' όλο που η φετινή χρονιά χαρακτηρίζεται από υψηλές θερμοκρασίες και θα περίμενε κανείς να μην δραστηριοποιείται ο Δάκος, σε διάφορες περιοχές της χώρας πραγματοποιούνται συλλήψεις ακμαίων στις παγίδες παρακολούθησης.

Για το λόγο αυτό, κρίνεται αναγκαία η καταπολέμηση του εντόμου σε αυτήν τη χρονική στιγμή και στις περιοχές όπου υπάρχει δραστηριότητα, έτσι ώστε να προστατευτεί η παραγωγή και να περιοριστούν οι προσβολές το επόμενο χρονικό διάστημα.

Ο Δάκος (Δίπτερα, *Bactrocera oleae*)

Ο Δάκος είναι μικρό δίπτερο (4-5mm). Διαχειμάζει ως ρυρα στο έδαφος αλλά και ως ακμαίο σε κρυμμένες θέσεις στο δέντρο. Την άνοιξη, από τις χρυσαλίδες προκύπτουν τα ακμαία τα οποία πραγματοποιούν τις πρώτες ζημιές στην καλλιέργεια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Τα θηλυκά ωοτοκούν εντός του καρπού με τον φωθόπη. Σε κάθε καρπό τοποθετούν ένα αυγό ενώ το κάθε θηλυκό μπορεί να γεννήσει ως και 250 αυγά. Από το αυγό προκύπτει η προνύμφη του εντόμου η οποία τρέφεται από τη σάρκα του καρπού. Όταν υπάρχουν οι κατάλληλες συνθήκες νυμφώνεται μέσα στον καρπό απ' όπου στη συνέχεια εξέρχεται από την οπή εξόδου το ακμαίο της επόμενης γενιάς. Έχει 3-5 γενιές τον χρόνο οι οποίες μπορούν να αλληλοκαλύπτονται. Το εύρος θερμοκρασιών για την ωοτοκία του Δά-



κου είναι 20-28°C με βέλτιστη τους 24°C, ενώ σε παρατεταμένες θερμοκρασίες πάνω από 35°C τα έντομα θανατώνονται και έτσι μειώνεται ο πληθυσμός τους.

Η ζημιά που μπορεί να προκαλέσει μπορεί να ανέλθει στο 80% της παραγωγής, ενώ οι προσβεβλημένοι καρποί καθίστανται μη εμπορικοί. Το λάδι το οποίο προκύπτει από μολυσμένους καρπούς έχει υψηλή οξύτητα και είναι υποβαθμισμένης ποιότητας. Εκτός από την άμεση ζημιά, ο Δάκος μπορεί να οδηγήσει και σε έμμεση ζημιά των καρπών, αφού οι οπές φωθοσείας και εξόδου απο-

τελούν σημεία εισόδου παθογόνων μυκήτων όπως το Γλοιοσπόριο και η Μακροφόμα, ειδικά όταν επικρατούν συνθήκες υψηλής σχετικής υγρασίας στην ατμόσφαιρα.

Η πρόταση της Κ&Ν Ευθυμιάδης

Λαμβάνοντας υπόψη τα προαναφερθέντα, για την καταπολέμηση του Δάκου η Κ&Ν Ευθυμιάδης προτείνει την εφαρμογή του Carnadine 20SL. Η εμπειρία των τελευταίων ετών έχει καθιερώσει το διασυστηματικό εντομοκτόνο επαφής και στομάχου Carnadine 20SL ως ένα πολύτιμο και μοναδικό εργαλείο στις επιλογές των καλλιεργητών ελιάς. Η χρήση του έχει εξασφαλίσει στους παραγωγούς, ελαιώνες απαλλαγμένους από Δάκο και συντελεί στην παραγωγή ελαιουργικών προϊόντων κορυφαίας ποιότητας και απόδοσης.

Πλεονεκτήματα του Carnadine 20SL

- Διασυστηματική και διελεσματική κίνηση
- Γρήγορη δράση, μεγάλη διάρκεια
- Καταπολέμηση σε όλα τα στάδια ανάπτυξης του εντόμου, από προνύμφη σε ενήλικο
- Ευκολία διάλυσης και δοσομέτρησης
- Συνδυαστικότητα με τα περισσότερα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και προϊόντα θρέψης.

Ανδρέας Γιαννόπουλος -
Υπεύθυνος Ανάπτυξης Καλλιεργειών
Ελιάς, Εσπεριδοειδή και Μηδική
Κ&Ν Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ





ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ

Η ΕΛΙΑ ΧΤΙΖΕΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ

Έντεκα εκατομμύρια ελαιόδεντρα που απλώνουν τον ίσκιό τους σε περίπου 460 χιλιάδες στρέμματα και «δένουν» στα κλαριά τους 100.000 τόνους καρπό το χρόνο, που σταλάζουν 20.000 τόνους ελαιόλαδο. Αυτή είναι η «ελαιόφυτος» ακόμη και σήμερα Λέσβος, η οποία συγκεντρώνει το 20% της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ**

Δύο είναι οι βασικές ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στο νησί της Λέσβου. Η μία, η λεγόμενη Κολοβή, Βαλανολιά ή Μυτιληνιά, καταλαμβάνει το 65% των ελαιώνων προς τα νότια και νοτιοανατολικά, και η άλλη, γνωστή ως Αδραμυτινή ή Φραγκολιά, γνωστή και ως Αϊβαλιώτικη, διεκδικεί μερίδιο 30% σε αμιγείς ελαιώνες, στο βόρειο και βορειοανατολικό τμήμα της Λέσβου. Κι όσο κι αν η τεχνολογία έχει αλλάξει, προς όφελος της ποιότητας του λαδιού και του μόχθου του ανθρώπου, υπάρχουν κι αυτά που μένουν καθησυχαστικά όμοια, χιλιετίες τώρα: Τα γλυπτά κορμιά με τον σταχτή φλοιό, τα φυλλαράκια που ασημίζουν με το παραμικρό θρόισμα και οι μαύροι καρποί που γυαλίζουν σαν χάντρες στο χώμα. Αξίζει να σημειωθεί ότι πολλά βραβευμένα ελληνικά ελαιόλαδα έχουν βγει από αυτό τον αχανή ελαιώνα με το μικροκλίμα του τόπου να ευνοεί μια συνεπή και άψογη εναλλαγή των εποχών, επιτρέποντας την καλλιέργεια της ελιάς χωρίς πολλές καιρικές επιπλοκές και επιβαρύνσεις.

* Με στοιχεία από τον ιστότοπο <https://www.vranasmuseum.gr>

αφιέρωμα







Mitira στη Λέσβο σημαίνει μητέρα

Μια φιλόδοξη προσπάθεια δημιουργίας του ελαιολάδου που κάθε μητέρα θα ήθελε να δώσει στο παιδί της

Μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα, απαλή γεύση, αρωματικό, ελαφρύ και γλυκόπιτο, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Mitira προκύπτει από τη μείξη των δυο ποικιλιών του νησιού της Λέσβου, της Αδραμυτινής και της Κολοβής. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον ελαιώνα της οικογένειας Καράλη, που χρονολογείται από τις αρχές του 1900 και βρίσκεται σε ένα μικρό λόφο

ΟΛΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ



Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ του ελαιώνα είναι βιολογική, με πιστοποίηση από το 2000 και η έκθλιψη του καρπού γίνεται σε πιστοποιημένο ελαιοτριβείο για βιολογικά στη Μυτιλήνη.

κοντά στο λιμάνι της Μυτιλήνης με ασβεστολιθικό υπόστρωμα.

Η καλλιέργεια είναι βιολογική, με πιστοποίηση από το 2000 και η έκθλιψη του καρπού γίνεται από τη συλλογή πρώιμων ελιών λόγω της χαμηλής οξύτητας που παράγουν και πραγματοποιείται σε πιστοποιημένο ελαιοτριβείο για βιολογικά ελαιόλαδα στη Μυτιλήνη. Ακολουθείται η μέθοδος της ψυχρής έκθλιψης, ώστε να διατηρηθούν οι ωφέλι-

μες αντιοξειδωτικές ουσίες και τα θρεπτικά στοιχεία του ελαιολάδου.

«Καλλιεργούμε με σεβασμό τα δένδρα μας και προσφέρουμε την ίδια αγάπη στη γη μας, που μας το ανταποδίδει απλόχερα με τον καλύτερο καρπό της» σημειώνουν χαρακτηριστικά οι άνθρωποι της εταιρείας.



Εμπνευσμένο από το έργο του Λέσβιου λαϊκού ζωγράφου Θεόφιλου το θέμα της συσκευασίας του ελαιολάδου Mitira

Ελαιόλαδο από τον ιερό τόπο της βιο-ελιάς

Στις δύσβατες βουνοπλαγιές του Μεγαλοχωρίου με υψόμετρο 670 μ. όπου ο ανθρώπινος παράγοντας είναι δύσκολο να παρέμβει ευδοκιμεί ιδιαίτερα η βιο-ελιά

Η Protoulis είναι 4ης γενιάς οικογενειακή επιχείρηση, διαθέτει περισσότερα από 700 στρέμματα ορεινών και ημιορεινών ελαιώνων στην ευρύτερη περιοχή του Πλωμαρίου. Ειδικά στις δύσβατες βουνοπλαγιές του Μεγαλοχωρίου με υψόμετρο 670 μ. όπου ο ανθρώπινος παράγοντας είναι δύσκολο να παρέμβει ευδοκιμεί ιδιαίτερα η βιο-ελιά. Η ιδιαιτερότητα του ελαιολάδου της Protoulis οφείλεται σε διάφορους παράγοντες αλλά κυρίως στη μοναδικότητα της ποικιλίας της περιοχής Κολοβή, αλλά και την

εμπειρία-τεχνογνωσία περισσότερων από 60 χρόνων.

Τα υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία της, εδρεύουν στον Τρίγωνο, στο Μεγαλοχώρι και στον Σκόπελο Γέρας, έχοντας συνολικά δυναμικότητα ψυχρής έκθλιψης 12 τόνους την ώρα. Η ελαιοποίηση πραγματοποιείται κάτω από αυστηρά πρωτόκολλα με σκοπό το καλύτερο ποιοτικά προϊόν.

Σήμερα η εταιρεία έχει καταφέρει να εξάγει το ελαιόλαδο της σε 13 χώρες ανά τον κόσμο ενώ αριθμοί περισσότερες από 65 διακρίσεις σε πα-

γκόσμιους έγκριτους διαγωνισμούς από το 2002.

Ταυτόχρονα επενδύει συνεχώς στο ανθρώπινο δυναμικό στελεχώνοντας το επιτελείο της με έμπειρους επαγγελματίες κάθε ειδικότητας.

Το μεράκι, η αγάπη και η εμπειρία για το ελαιόλαδο έχουν ωθήσει την εταιρεία να αναπτύξει ακόμη ένα νέο project τα τελευταία χρόνια, αυτό του αγροτουρισμού. Στο πετρόκτιστο παραδοσιακό ελαιοτριβείο του Τρίγωνα, εφαρμόζεται ένα άκρως εκπαιδευτικό και διαδραστικό πρόγραμμα ξεναγήσεων για επισκέπτες ώστε να περιηγηθούν σε ένα χώρο όπου η ιστορία και το παρόν συνυπάρχουν αρμονικά.

ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΣΤΟ ΠΕΤΡΟΧΤΙΣΤΟ

παραδοσιακό ελαιοτριβείο του Τρίγωνα Λέσβου, εφαρμόζεται ένα άκρως εκπαιδευτικό και διαδραστικό πρόγραμμα ξεναγήσεων επισκέπτες.



Η ιδιαιτερότητα του ελαιολάδου της Protoulis οφείλεται σε διάφορους παράγοντες, στη μοναδικότητα της ποικιλίας Κολοβή, αλλά και την εμπειρία-τεχνογνωσία περισσότερων από 60 χρόνων.



Κολοβή ποικιλία από επιλεγμένους ελαιώνες του Πλωμαρίου

Ιθύνων νους ο Κωνσταντίνος Κολυβάς

Πλούσια απαλή υφή και φρουτώδης γεύση σε απόλυτη ισορροπία με την πικράδα και τις νότες πιπεριού που βγάζει η Κολοβή ποικιλία χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Premium ΠΓΕ της Lesvos Gold®. Η πρώτη ύλη για τη βραβευμένη διεθνώς ετικέτα αποτελεί προϊόν πρώιμης συγκομιδής από επιλεγμένα κτήματα στο Πλωμάρι, με δέντρα που βρίσκονται σε υψόμετρο 300 έως 350 μέτρων. Η ελαιοποίηση γίνεται με τη διαδικασία της ψυχρής έκθλιψης, εξασφαλίζοντας ότι η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 27°C, με την εταιρεία παραγωγής, Aegean Agrofood, να πραγματοποιεί πολλαπλές δοκιμές ποιότητας σε όλα τα στάδια της διαδικασίας. Ιθύνων νους ο Κωνσταντίνος Κολυβάς, που αποφάσισε να επεκτείνει την δραστηριότητά του από την εμπορική δραστηριότητα στην παραγωγή και τυποποίηση έξτρα παρθένου ελαιολάδου με στόχο την ανάδειξη της τοπικής ποικιλίας της Λέσβου, της Κολοβής Διατηρώντας προγενέστερα συνεργασία με την ΕΑΣ Λέσβου, στη συνέχεια εισήλθε στην τυποποίηση έξτρα παρθένου με τρεις διαφορετικές κατηγορίες προϊόντων. Η πρώτη από αυτές, είναι η υψηλότερη ποιοτικά κατηγορία υπό την ονομασία «Lesvos Gold» με οξύτητα κάτω του 0,3, το οποίο έχει λάβει σειρά βραβείων σε διεθνείς διαγωνισμούς.



ΚΟΛΟΒΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

ΣΤΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ χαρακτηριστικά της Κολοβής ποικιλίας είναι η πικρότητα ενώ το ελαιόλαδο είναι πικάντικο με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες.



Με οξύτητα κάτω από 0,3 το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Lesvos Gold»



Συνεταιριστική ιστορία στο εκλεκτό ελαιόλαδο

Οι ορεινοί αιωνόβιοι ελαιώνες της περιοχής που έχουν σαν βάση δέντρα αγριελιάς, η συμπαγής Ομάδα παραγωγών και η τήρηση των υψηλών προδιαγραφών κατά την καλλιέργεια και την ελαιοποίηση παράγουν ένα αυθεντικό και υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο με εξαιρετική γεύση και άρωμα

Πλούσια φρουτώδη αρώματα, απαλή πικρή γεύση, μέτρια πικάντικη αίσθηση αλλά και το βελούδινο άγγιγμα που υπόσχεται το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από ποικιλία Κολοβή προσφέρει το βραβευμένο στον διεθνή διαγωνισμό Athena IOOC, Alpha Plus. Πρόκειται για ένα συνεταιριστικό ελαιόλαδο, δημιουργία του Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Ακρασίου, ένα ημιορεινό χωριό στα βόρεια του Πλωμαρίου περιτριγυρισμένο με ελαιόδεντρα, όπου δημιουργούνται ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή ελαιολάδου. Πρόκειται για σύγχρονη και επισκέψιμη παραγωγική μονάδα, που εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ιχνηλασιμότητας τροφίμων ISO 22005:2007 πιστοποιημένο από την TÜV Austria, σύστημα Διαχείρισης σύμφωνα με τα

ALPHA PLUS

Μεταξύ των διακρίσεων του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Alpha Plus του Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Ακρασίου είναι το Χρυσό Μετάλλιο στον Athena IOOC 2022.



Πρότυπα AGRO 2-1: 2008 & AGRO 2-2/3: 2009 και πιστοποίηση από τον Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών ΔΗΩ.

Η ιστορία του Συνεταιρισμού ξεκινάει πριν από έναν αιώνα περίπου, τη δεκαετία του 1920, την περίοδο μετά τη Μικρασιατική καταστροφή, όπου οι οικονομικές συνθήκες ήταν ιδιαίτερα δύσκολες και ο αγώνας για τον επιούσιο αποτελούσε καθημερινή έγνοια για μεγάλο μέρος του πληθυσμού της χώρας. Σήμερα η Οργάνωση αριθμεί 130 ενεργά μέλη. Διαθέτει ιδιόκτητο ελαιοτριβείο καθώς και δεξαμενές αποθήκευσης ελαιολάδου. Εκτός από τα μέλη του εξυπηρετεί στις εγκαταστάσεις του και παραγωγούς της ευρύτερης περιοχής, παρέχοντάς τους μια σειρά υπηρεσιών σε όλα τα στάδια της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγικής διαδικασίας.

Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Ανάμεσα σε δεκάδες εξαιρετικά δείγματα, που διεκδικούν τη δική τους θέση στο πάνθεον του ελληνικού ελαιολάδου, παρουσιάζουμε τέσσερις ετικέτες με υψηλή εκφραστικότητα και μοναδικότητα στο χαρακτήρα τους. Ποικιλία Αμφίσσης από το Πήλιο, Κορωνέικη από την Ερμιόνη Αργολίδας και δύο blends από τη Νέα Αγχίαλο Μαγνησίας και τη Λέσβο κάνουν τη διαφορά στα χέρια δραστήριων ελαιοπαραγωγών που επιχειρούν -και τα καταφέρνουν.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ



PHILION ELAION ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΞΑΝΘΑ

Ένα limited προϊόν με διαυγές χρυσοπράσινο χρώμα, διακριτικά ισορροπημένη φρουτώδη και πικρή γεύση, αρώματα ξηρών καρπών αμυγδάλου, καρυδιού και άγριων βοτάνων που προσδίδουν δροσιά με σταδιακά αυξανόμενη ένταση του πικάντικου, είναι το EVOO Philion Elaion. Δημιουργός η Χριστίνα Ξανθά, η οποία ανέλαβε τα οικογενειακά κτήματα βιολογικής καλλιέργειας στη Ν. Αγχίαλο. Οι ελαιώνες βρίσκονται σε μικρή απόσταση από τη θάλασσα αλλά και σε υψόμετρο 250 μέτρων. Εκεί καλλιεργούνται ελιές Καλαμών και Κορωνέικης ποικιλίας με τη χρήση βιολογικών σκευασμάτων, λιπασμάτων και ζεόλιθου.



OLVIA ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΖΩΡΤΖΗ

BLACK ROCK ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΟΛΙΩΤΗ

Βραβευμένο βιολογικό Αγουρέλαιο από ελιά Αμφίσσης και ελαιώνα της Οικογένειας Βολιώτη που επιβλέπει ο «Μαύρος Βράχος», το βουνό των Κενταύρων, δίνοντας και το όνομα και στην ετικέτα «Black Rock». Ένα περίπλοκο ελαιόλαδο, με σήμα κατατεθέν τη γεύση του και τις εξαιρετικές φαρμακευτικές του ιδιότητες. Πρόκειται για ακόμη μια νέα παραγωγική προσπάθεια της οικογενειακής επιχείρησης, που αναδεικνύει την προσήλωσή της για δημιουργία και καινοτομία.



Ενα βραβευμένο blend πρώιμης συγκομιδής βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγεται στη Λέσβο από τις ποικιλίες Αδραμυτινή και Κολοβή. Ο ιδιαίτερος τρόπος καλλιέργειας καθώς και η περιορισμένη ποσότητα παραγωγής, προσδίδουν μοναδικά χαρακτηριστικά όπως η υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και η ισορροπία στις οργανοχημικές του ιδιότητες.

SINGLE ESTATE ΙΛΙΟΚΑΣΤΡΟ ΟΟΤΟΡΙΑ

Νότες ντομάτας και φρεσκοκομμένο γρασίδι που συνδυάζονται απόλυτα με τα άγρια βότανα αναδεικνύοντας έναν πικάντικο χαρακτήρα προσφέρει το μονοποικιλιακό από Κορωνέικη ελαιόλαδο της Οοτορία. Πολυβραβευμένο στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας, το Οοτορία Organic Single Estate Ιλιοκαστρο λαμβάνει την πρώτη ύλη για τη δημιουργία του από το κτήμα Ηλιοκαστρο στην Ερμιόνη Αργολίδας.



Ελαιόλαδο 245

Με γερὰ θεμέλια το διεθνές μέλλον της Κλωνάρας

Σημαντικό εμπορικό πλεονέκτημα αποτελεί για τα αδέρφια Δάβαρη με έδρα την Παιανία η διαφορετικότητα της ποικιλίας Κλωνάρα που προσφέρει το βραβευμένο βιολογικό ΕVOO 245

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Την είσοδο στην αγορά της ετικέτας του έξτρα παρθένου 245 το 2019 προγραμματίζε ο Γιώργος Δάβαρης με συστηματικότητα μαζί με τον αδερφό του Κώστα ήδη από το 2014. Για να φτάσει να ανταποκρίνεται στις αξιώσεις premium ελαιολάδου ο κ. Δάβαρης εκπαιδεύτηκε παρακολουθώντας τα Olive Oil Seminars του Βασίλη Φραντζολά. Έχοντας κατακτήσει αυτοπεποίθηση πάνω στα θέματα της καλλιέργειας δρομολόγησε σταδιακά αλλαγές στις πρακτικές αλλάζοντας τις φροντίδες που έδινε ο πατέρας του ως τότε στα ελαιόδεντρα. «Τα πρώτα χρόνια τα ελαιόλαδα παρουσίαζαν ελάττωμα και δεν μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως εξαιρετικά παρθένα. Ακόμη και όταν πληρούσαν τις προϋποθέσεις του έξτρα διατηρούνταν μόλις δύο μήνες», θα πει ο κ. Δάβαρης. Για να βελτιώσουν την ποιότητα του ελαιόλαδου τα δύο αδέρφια έδωσαν έμφαση στη μεταχείριση του καρπού ενώ άλλαξαν και τις πρακτικές κλαδέματος. «Δώσαμε προσοχή ώστε να μην πατάμε τις ελιές στη συγκομιδή, αντικαταστήσαμε τα τσουβάλια με ανοιχτά τελάρα των 20-25 κιλών ενώ αρχίσαμε να καθαρίζουμε τον καρπό από ξένα σώματα πριν μπει στα τελάρα.

Με τη βοήθεια ενός μηχανήματος που λειτουργεί με φτερωτή πετάμε πλέον όλες τις χτυπημένες ελιές, τα φύλλα και τα κλαδάκια πριν μπει ο καρπός στην κλούβα. Έτσι διασφαλίζουμε ότι το ποσοστό χλωροφύλλης έρχεται σχεδόν στο μηδέν και ο επιμηκύνεται ο χρόνος ζωής του ελαιολάδου ενώ μειώνονται οι πιθανότητες να ανέβει η οξύτητα. Επιπλέον σταματήσαμε να κλαδεύουμε μαζί με τη συγκομιδή διότι οι αναλύσεις έδειχναν υπολειμματικότητα από λάδια του αλυσσοπρίνου ενώ αντικαταστήσαμε τα βενζινοκίνητα ελαιοραβδιστικά με μηχανήματα με μπαταρία», θα πει.

Σύμμαχος στην ποιότητα το ελαιοτριβείο

Στην παραγωγή του premium 245 συμβάλλει και η σωστή ελαιοποίηση που γίνεται στο ελαιοτριβείο Παπαχρήστου στα Σπάτα. «Το ελαιοτριβείο, που διαθέτει ξεχωριστή γραμμή παραγωγής για βιολογικό ελαιόλαδο, εφαρμόζει σχολαστικά κανόνες καθαριότητας. Κάθε φορά που μπαίνει νέος παραγωγός στη βιολογική γραμμή σταματάνε και καθαρίζονται τα μηχανήματα» θα πει ο κ. Δάβαρης. Όσον αφορά στην αναλογία καρπού προς ελαιόλαδο ο ίδιος αναφέρει ότι «έχουμε φτάσει από 3 κιλά καρπού προς ένα κιλό ελαιόλαδο έως και έντεκα προς ένα».

245
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Κώστας Δάβαρης

Στο 245 τα φρουτώδη βρίσκονται στο 6,5 και τα πικρά και πικάντικα βρίσκονται 5,1 και 5,3 αντίστοιχα.



Η διαφορετική ποικιλία Κλωνάρα

Σημαντικό εμπορικό πλεονέκτημα αποτελεί σύμφωνα με τον ίδιο η διαφορετικότητα της ποικιλίας Κλωνάρα που διαθέτει όλα τα χαρακτηριστικά της Μεγαρίτικης και καλλιεργείται στα Μεσόγεια όπου βρίσκονται οι ελαιώνες του 245. «Στην αρχή δεν είχα πιστέψει στην ποικιλία όμως έλαβα πολύ θετικά σχόλια από τουρίστες που τη δοκίμαζαν σε χώρο γευσισγνωσίας στην Πλάκα», αναφέρει ο κ. Δάβαρης. Το ελαιόλαδο 245, που διατίθεται σε βιολογικό και συμβατικό, έχει αποσπάσει βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η Αττική κρίβει παγίδες

Με μεγάλη εμπειρία στις πωλήσεις ποτών στην Ελλάδα ο Γιώργος Δάβαρης καταρχάς επέλεξε να τοποθετήσει το προϊόν σε καταστήματα στην Αττική συμπεριλαμβανομένης της Πλάκας. Ωστόσο οι όροι τροφοδοσίας των τουριστικών καταστημάτων αποδείχθηκαν δύσκολοι. «Ο μεγαλύτερος βραχνάς είναι ότι οι παραγγελίες είναι μικρές σε σύντομα χρονικά διαστήματα. Αποδείχθηκε ότι τα logistics της μεταφοράς του προϊόντος στα καταστήματα του κέντρου ήταν πολύ ακριβά», εξηγεί ο κ. Δάβαρης. Η δυσκολία διανομής στην Αθήνα οδήγησε στην απόφαση να στραφεί σε εξαγωγές. Σήμερα το 245 EVOO βρίσκεται σε τέσσε-

ρις χώρες στην Αυστρία, Γερμανία, Βέλγιο και Αγγλία με τις εξαγωγές να αντιπροσωπεύουν ποσοστό 90% των πωλήσεων το 2023. Στην θετική ανταπόκριση της αγοράς συνέβαλε και η τιμολογιακή πολιτική της επιχείρησης. «Επέλεξα να κρατήσω τις τιμές πολύ ανταγωνιστικές, έτσι για το Βιολογικό η τιμή πόρτας ανά λίτρο ανέρχεται στα 9 ευρώ», αναφέρει ο κ. Δάβαρης. Προκειμένου να μειώσει το κόστος παραγωγής ο ίδιος επέλεξε να προμηθεύεται απευθείας τα υλικά συσκευασίας από την Ιταλία στοκάροντας για περίπου μια τριετία.

Blend Κλωνάρα με Ασπρολιά

«Καλλιεργούμε και 140 στρμ. αμπέλι με Σαββατιανό ωστόσο η καλλιέργεια είναι ζημιογόνος. Έτσι κάθε χρόνο αντικαθιστούμε 5-10 στρέμματα σταφύλι με την ελιά», θα πει ο κ. Δάβαρης και συνεχίζει «στις νέες φυτεύσεις έχω συμπεριλάβει και ποικιλία Ασπροελιάς διότι με ενδιαφέρει να δημιουργήσω blend με Κλωνάρα για να παράγω ένα προϊόν σπάνιο», καταλήγει ο ίδιος.



Γιώργος Δάβαρης

Ελιά Καλαμών

Φουλ ένταση αλλά και υγεία

Μια ποικιλία παγκόσμιας διάδοσης με πολύ ξεχωριστό χαρακτήρα, είναι η Ελιά Καλαμών, που, αν και φημίζεται για την επιτραπέζια χρήση της, εντούτοις δίνει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με υψηλή συγκέντρωση φαινολών

Η ελιά Καλαμών (*Olea europaea var. ceratocarpa*), μια ποικιλία με παγκόσμια αναγνώριση, στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στις Περιφερειακές Ενότητες Λακωνίας, Μεσσηνίας, Αρκαδίας, Αιτωλοακαρνανίας και Φθιώτιδας. Κατά τα τελευταία χρόνια μάλιστα η καλλιέργειά της επεκτείνεται στη Θεσσαλία, την Ήπειρο και τη Μακεδονία.

Με συνώνυμα τους όρους Αετονυχολιά, Νυχάτη, Τσιγκελολιά και Κορακολιά, η ελιά Καλαμών είναι μια ποικιλία μεγαλόκαρπη, οι καρποί της οποίας έχουν κωνικό σχήμα, χωρίς θηλή και είναι κυρτοί προς τη μια τους πλευρά. Πρόκειται για μια μοναδική ποικιλία με πολύ ξεχωριστό χαρακτήρα, που δίνει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με υψηλή συγκέντρωση φαινολών. Οι φαινόλες είναι αντιοξειδωτικές ενώσεις, πολύτιμες για την υγεία του ανθρώπινου οργανισμού επειδή διατηρούν την ισορροπία των ελεύθερων ριζών και εμποδίζουν την εμφάνιση του οξειδωτικού στρες. Το οξειδωτικό στρες έχει συνδεθεί με τη γήρανση και με περισσότερες από 100 διαφορετικές ασθένειες. Το έντονο οργανοληπτικό προφίλ των ελαιολάδων από ελιά Καλαμών

θα μπορούσε να δυσκολέψει έναν άπειρο καταναλωτή, καθώς παρουσιάζουν πλούσια φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 5,0 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από μέτρια-δυνατή πικρή γεύση (4,5 - 5,0) και πικάντικη αίσθηση υψηλής έντασης (5,0 - 5,5).

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 έξι κατηγορίες. Εμείς στην Oliveverse, 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 Καλαμών κατατάσσεται στην κατηγορία: Πολύπλοκο Πικρό Φρουτώδες.



ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΚΑΛΑΜΩΝ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ	5,0
ΠΙΚΡΟ	4,5 - 5,0
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ	5,0 - 5,5

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ



ΦΥΛΛΑ
ΕΛΙΑΣ



ΑΓΚΙΝΑΡΑ



ΝΤΟΜΑΤΑ



ΑΜΥΓΔΑΛΟ



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ



ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ
ΚΑΠΑΜΑ



ΚΑΓΙΑΝΑΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ
ΚΑΙ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ



ΦΑΣΟΛΑΔΑ
ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ



ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ
ΦΡΙΚΑΣΕ



«ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ» ΠΙΤΖΑ
ΜΕ ΕΛΙΕΣ



Κωνσταντίνος Τσορώνης

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



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



Παναγιώτης Παπανικολόπουλος (a.k.a. Γαστροναύτης)

Sparta Spirit

Η εταιρεία εδρεύει στο Δαφνί Λακωνίας, 20 χλμ. νότια της Σπάρτης, μια περιοχή ευρέως γνωστή για την ποιότητα των προϊόντων της. Κύριοι τομείς δραστηριότητας είναι η παραγωγή, τυποποίηση και διάθεση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και μελιού. Οι ιδιόκτητοι ελαιώνες μετρούν πάνω από 4.500 δέντρα και το ιδιόκτητο μελισσοκομείο πάνω από 120 μελισσοσμήνη. Επίσης, διαθέτει συσκευασμένα και άλλα προϊόντα, όπως ελιές Καλαμών και πάστα ελιάς Καλαμών. Η εταιρεία εξάγει σε χώρες σε όλο τον κόσμο, τόσο στην Ευρώπη (Αυστρία, Γερμανία, Γαλλία κ.α.) όσο και εκτός (Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, Ην.Βασίλειο, Ν. Κορέα, Σαουδική Αραβία κ.α.). Πρωταρχικός στόχος είναι η προσαρμογή στις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού, το οποίο αναζητά υψηλής ποιότητας υγιεινά προϊόντα.



Φάβα με λάδι άγριου σκόρδου κάπαρη και μυρωδικά

Υλικά

Για τη φάβα:

- 300 γρ φάβα
- 1 λίτρο νερό
- 1 κρεμμύδι
- 1 καρότο
- 1 κλωνάρι θυμάρι
 - Αλάτι
 - Πιπέρι

- 150 γρ εξ. π. ελαιόλαδο «craft enoo»
- 50 γρ. χυμός λεμόνι

Για το λάδι άγριου σκόρδου:

- 200 γρ. φύλλα άγριου σκόρδου
- 400 γρ εξ. π. ελαιόλαδο «craft enoo»

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε τη φάβα με το νερό και τα λαχανικά. Μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά περίπου για 30-

40 λεπτά μέχρι η φάβα να μαλακώσει. Στη συνέχεια αφαιρούμε τα λαχανικά και σουρώνουμε τη φάβα, έτσι ώστε να μην έχει καθόλου νερό. Χρησιμοποιώντας ένα thermomix ή κάποιο μπλέντερ χτυπάμε τη φάβα μέχρι να γίνει πούρες και προσθέτουμε το λεμόνι και το εξ. π. ελαιόλαδο σιγά-σιγά, όπως όταν φτιάχνουμε μαγιονέζα. Στη συνέχεια, για να φτιάξουμε το λάδι του άγριου σκόρδου, ζεσταίνουμε το εξ. π. ελαιόλαδο μέχρι να φτάσει τους 100 βαθμούς και βάζουμε μέσα τα φύλλα του σκόρδου. Στη συνέχεια χτυπάμε με ένα μπλέντερ μέχρι να γίνει ένα πράσινο ενιαίο μείγμα και το σουρώνουμε κρατώντας το λάδι μόνο.

Σε ένα πιάτο σερβίρουμε τη φάβα και στη συνέχεια γαρνίρουμε με το λάδι άγριου σκόρδου, λίγη κάπαρη και μυρωδικά της αρεσκείας μας.

Μαυρομάτικα φασόλια με λάδι μαϊντανού και χταπόδι**Υλικά:**

Για τα φασόλια:

- 100 γρ. μαυρομάτικα φασόλια
- 2 λίτρα νερό
- 1 φρέσκο κρεμμύδι
- 10 γρ. μαϊντανός
- 30 γρ εξ. π. ελαιόλαδο «omfakion»
- 10 γρ ξύδι μήλου
- Αλάτι • Πιπέρι
- 1 κόκκινη πιπεριά

Για το λάδι μαϊντανού:

- 200 γρ. φύλλα μαϊντανού
- 400 γρ εξ. π. ελαιόλαδο «omfakion»

Για το χταπόδι:

- 1 χταπόδι
- 1 καρότο
- 1 κρεμμύδι
- 200 γρ. λευκό κρασί
- 1 φύλλο δάφνης

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε τα φασόλια μέχρι να μαλακώσουν και στη συνέχεια τα σουρώνουμε και τα κρυώνουμε. Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά μας και φτιάχνουμε μια κρύα σαλάτα βάζοντας το εξ. π. ελαιόλαδο, το ξύδι τα μυρωδικά και τα λαχανικά μαζί με τα φασόλια.

Στη συνέχεια φτιάχνουμε το λάδι μαϊντανού. Ζεσταίνουμε το εξ. π. ελαιόλαδο μέχρι να φτάσει τους 100 βαθμούς και βάζουμε μέσα τα φύλλα του μαϊντανού. Στη συνέχεια χτυπάμε με ένα μπλέντερ μέχρι να γίνει ένα πράσινο ενιαίο μείγμα και το σουρώνουμε κρατώντας το λάδι μόνο.

Για το χταπόδι κόβουμε σε μικρά κομμάτια τα λαχανικά και τα σοτάρουμε με λίγο εξ. π. ελαιόλαδο, στη συνέχεια βάζουμε το χταπόδι και σβήνουμε αμέσως με το κρασί. Σκεπάζουμε με ένα καπάκι και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για μία ώρα. Όταν δούμε ότι είναι έτοιμο το χταπόδι, το βγάζουμε και κόβουμε τα πλοκάμια του.

Στο πιάτο μας βάζουμε ένα πλοκάμι και δίπλα βάζουμε τη σαλάτα από τα φασόλια, στο τέλος βάζουμε το αρωματικό λάδι μαϊντανού.



ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ: ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΠΑΥΛΟΣ, 1 ΑΣΤΕΡΙ MICHELIN, EXECUTIVE CHEF ΤΟΥ GALLINA RESTAURANT ATHENS
Η ΦΩΤΟΓΡΑΦΗΣΗ ΕΓΙΝΕ ΣΤΟ KAPSALIANA VILLAGE HOTEL

ΕΩΣ ΤΕΛΟΣ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ Η ΕΛΙΑ ΕΧΕΙ ΤΙΣ ΛΙΓΟΤΕΡΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΓΙΑ ΝΕΡΟ

ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΓΙΑ ΕΛΛΕΙΜΜΑΤΙΚΗ ΑΡΔΕΥΣΗ

Προσφέροντας λύσεις στη μειωμένη διαθεσιμότητα αρδευτικού νερού και προάγοντας τη βέλτιστη παραγωγή ελαιώνων η Περιφέρεια Κρήτης ανακοινώνει νέες κατευθυντήριες γραμμές για την ελλειμματική άρδευση ελιάς. Σύμφωνα με την ανακοίνωση, από το στάδιο σκλήρυνσης του πυρήνα έως το τέλος Αυγούστου, η ελιά έχει τις λιγότερες ανάγκες σε νερό, ενώ η ορθή διαχείριση της άρδευσης μπορεί να εξασφαλίσει υψηλή παραγωγικότητα και υγιή ανάπτυξη των δέντρων. Οι καλλιέργητες καλούνται να αποφεύγουν την άσκοπη υπερβολική άρδευση και να διαχειρίζονται σωστά τις ποσότητες νερού.

Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται:

Η καλλιέργεια της ελιάς στη Κρήτη ενδείκνυται, καθώς ταιριάζει στις κλιματικές και εδαφικές συνθήκες, ενώ μπορεί να είναι παραγωγική ακόμα και όταν δεν αρδεύεται. Ωστόσο, για να έχει υψηλή παραγωγή απαιτεί εξασφάλιση ικανοποιητικής υγρασίας, ιδιαίτερα κατά την ξηρή περίοδο του καλοκαιριού.

Σε περίπτωση μειωμένης διαθεσιμότητας νερού (ξηρές περιόδους), θα πρέπει να εφαρμόζεται ελλειμματική άρδευση. Ελλειμματική άρδευση σημαίνει μείωση της αρδευτικής δόσης σε ποσοστό που εξαρτάται από την καλλιέργεια και το στάδιο ανάπτυξης. Πρακτική που όταν εφαρμόζεται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης της καλλιέργειας όχι μόνο δεν έχει αρ-

νητικές επιπτώσεις στην απόδοση της καλλιέργειας αλλά δύναται να βελτιώσει ποιοτικά χαρακτηριστικά των καρπών και του παραγόμενου ελαιόλαδου. Η ελλειμματική άρδευση δεν σημαίνει σε καμία περίπτωση μείωση της παραγωγής, αλλά εφαρμογή της κατάλληλης ποσότητας νερού στα στάδια κατά τα οποία η καλλιέργεια χρειάζεται οπωσδήποτε νερό. Με τον τρόπο αυτόν, πετυχαίνουμε βέλτιστη παραγωγή εξοικονομώντας ταυτόχρονα και νερό.

Ελλειμματική άρδευση δεν σημαίνει μείωση παραγωγής

Εφαρμόζοντας ελλειμματική άρδευση, οι αρδευτικές ανάγκες στα αναπτυγμένα ελαιόδεντρα μπορούν να μειωθούν στις ενδεικτικές τιμές των 120-160 m³/στρέμμα/έτος. Οι ποσότητες άρδευσης αποτελούν μια εκτίμηση και αυτό γιατί η ακρίβεια στη δόση και τη συχνότητα άρδευσης καθορίζονται με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της κάθε περιοχής, τον τύπο του εδάφους (ελαφρύ, μέσο, βαρύ), την ηλικία των ελαιόδεντρων και τον χρόνο της προηγούμενης άρδευσης. Παράλληλα η εφαρμογή στάγδην άρδευσης, καθώς και η ετήσια συντήρηση του δικτύου άρδευσης μπορούν να βελτιστοποιήσουν τη χρήση του νερού άρδευσης κυρίως σε περιοχές με μειωμένη διαθεσιμότητα νερού.



ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Θα μπορούσε να μου πει κάποιος γιατί ανέβηκε τόσο πολύ η τιμή στο ελαιόλαδο τον τελευταίο χρόνο; Εξ όσων γνωρίζω, η άνοδος της τιμής αποδίδεται στη μείωση της παραγωγής. Τα διαθέσιμα στοιχεία δείχνουν μείωση της εγχώριας παραγωγής τουλάχιστον στο 50%. Που σημαίνει ότι σε πολλές περιπτώσεις, η μείωση της παραγωγής έφτασε ακόμα και το 100%.

ΑΚΟΥΣΑΤΕ να δοθεί κάποια αποζημίωση για τις ελιές; Απ' ό,τι φαίνεται, οι αρμόδιες αρχές και οι υπηρεσίες του ΕΛΓΑ κρύβονται πίσω από την παρεννιαυτοφορία. Ωστόσο, αποτελεί κοινό μυστικό ότι οι περυσινές αποδόσεις δεν εξηγούνται από το φαινόμενο της παρεννιαυτοφορίας. Η μείωση των αποδόσεων ήταν πολύ μεγαλύτερη.

Η ΑΙΣΘΗΣΗ που υπάρχει γενικότερα, πάντως, είναι ότι η ελαιοκαλλιέργεια είναι η πλέον αδικημένη σε ό,τι αφορά στις αποζημιώσεις. Η διαδικασία υποβολής αιτήσεων αποζημίωσης από τους παραγωγούς παραμένει μια άκρως σφικτή διαδικασία και στις λίγες περιπτώσεις, που αυτό καθίσταται εφικτό, οι εκτιμήσεις γίνονται με μεγάλη αργοπορία και η αυστηρότητα των εκτιμητών εξαντλείται.

ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ απ' ό,τι φαίνεται η γενική γραμμή της κεντρικής υπηρεσίας. Γιατί υπάρχουν και κάποιοι προϊστάμενοι περιφερειακών διευθύνσεων που αποδεικνύονται βασιλικότεροι του βασιλέως! Όπως, για παράδειγμα, ένας επόπτης στην περιοχή της Αχαΐας, ο οποίος κάνει τις αναγγελίες όταν αυτός θέλει και κανονίζει τις εκτιμήσεις όπως αυτός νομίζει. Μήπως θα ήταν πιο αποτελεσματικός αν είχε υπό την εποπτεία του τα ροδάκινα της Πέλλας;

 **YeroLadas**



INTERCOMM FOODS S.A.
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

Taste of Greece!



8th km Larissa - Sykourio, Larissa, Greece, T: +30 2410 575092-3, F: +30 2410 575091, email: olivexport@intercomm.gr

www.intercomm.gr



— ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ —
**Οικογενειακή
 Παράδοση**
 αμιο 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