

Αγαπητοί Φίλοι και  
Συμπατριώτες μου,

με τα newsletters που θα αποστέλλονται κάθε εβδομάδα, ελπίζω να λαμβάνετε χρήσιμες πληροφορίες για θέματα που αφορούν τον ελαιοκομικό κλάδο και ενημέρωση σχετικά με τις δράσεις που έγιναν στα πλαίσια του προγράμματος που υλοποιούμε σε συνεργασία με την Περιφέρεια Β. Αιγαίου. Το πρόγραμμα αυτό μας επέτρεψε να έχουμε επιστημονική τεκμηρίωση για το βιοδραστικό περιεχόμενο του ελαιολάδου μας και όλα τα συστατικά που αναδεικνύουν την εξαιρετική ποιότητα των ποικιλιών ελιάς του Βορείου Αιγαίου. Έτσι, αποκτήσαμε νέα ισχυρά εργαλεία marketing που ενισχύουν τη διεθνή αναγνωρισιμότητα του ελαιολάδου, διευκολύνουν τις εξαγωγές αλλά και τις πωλήσεις με καλύτερες τιμές αγοράς, κάτι εντελώς απαραίτητο στην τρέχουσα συγκυρία.

Στη διάθεσή σας.



**Νικόλαος Θωμαΐδης**  
Καθηγητής Αναλυτικής  
Χημείας στο Εθνικό και  
Καποδιστριακό  
Πανεπιστήμιο Αθηνών

11/6/2020

Τεύχος 10

## Η ιστορία της ελιάς

Στα χρόνια του Βυζαντίου ένα μεγάλο μέρος από τη συνολική παραγωγή ελαιολάδου προερχόταν από ελαιώνες που υπήρχαν στα Χριστιανικά μοναστήρια.

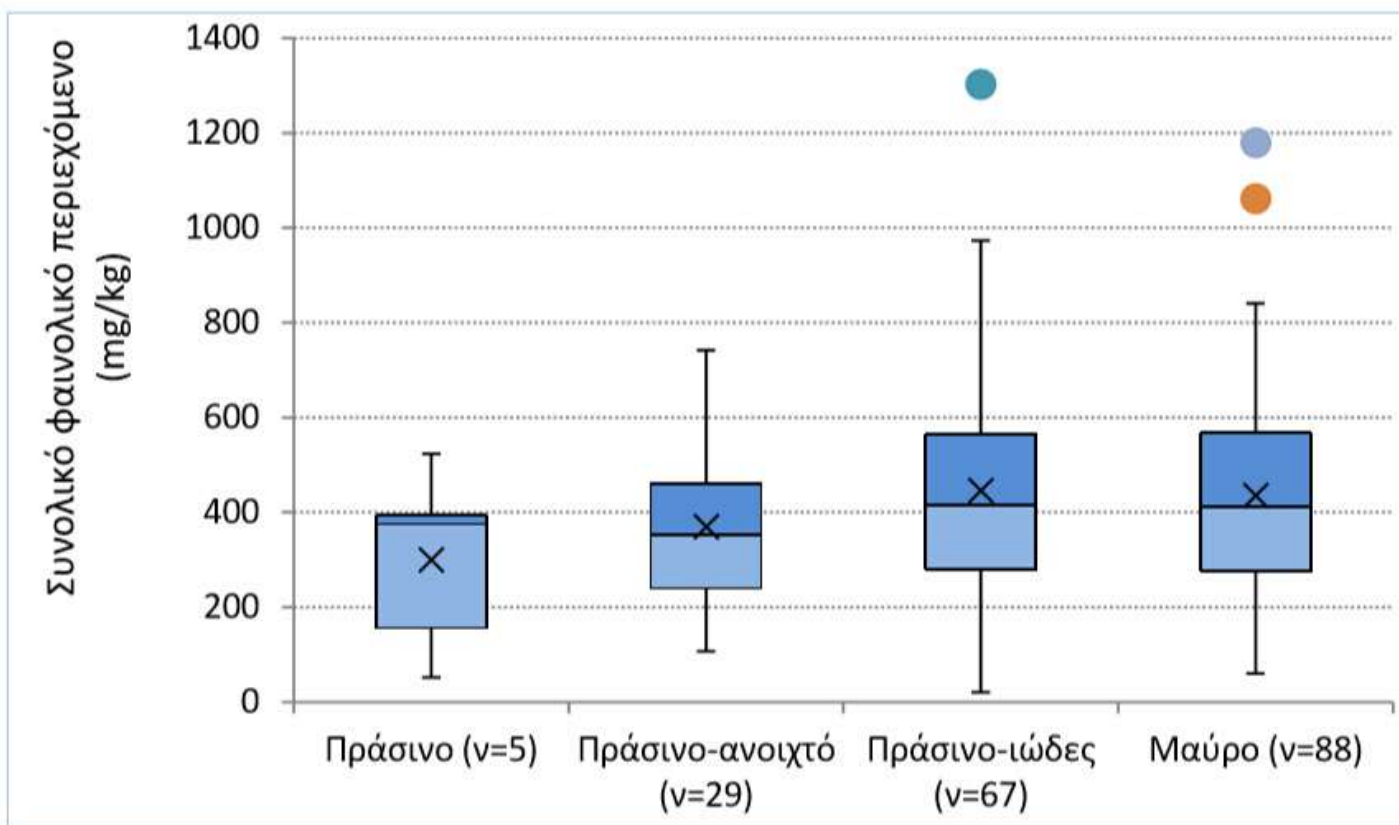
Η διακίνηση του προϊόντος ακολουθούσε τα πανάρχαια πρότυπα: γινόταν με ειδικούς αμφορείς που φορτώνονταν στα γλῶϊα και οδηγούνταν προς τα μεγάλα αστικά κέντρα ή όπου αλλού υπήρχε αυξημένη ζήτηση.

Η ανάγκη για φως (φωτισμός ναών, ανακτόρων, οικιών), παράλληλα με τις υπόλοιπες χρήσεις του, δημιούργησε όλο και μεγαλύτερες ανάγκες, τόσο που η Αυτοκρατορία ήταν διαρκώς ελλειμματική σε ελαιόλαδο.

Έτσι δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι, παρ' ότι έκανε τη μεγαλύτερη εξαγωγή ελαιολάδου στον κόσμο, συχνά οι αρχές απαγόρευαν την εξαγωγή του.

# Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου

Στο Διάγραμμα 1 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο συναρτήσει του βαθμού ωρίμανσης του ελαιοκάρπου λαμβάνοντας υπόψη το χρώμα του κατά τη συγκομιδή, (πράσινο ανοιχτό, πράσινο, πράσινο-ιώδες, μαύρο) για το σύνολο των νησιών Β. Αιγαίου.



Διάγραμμα 1

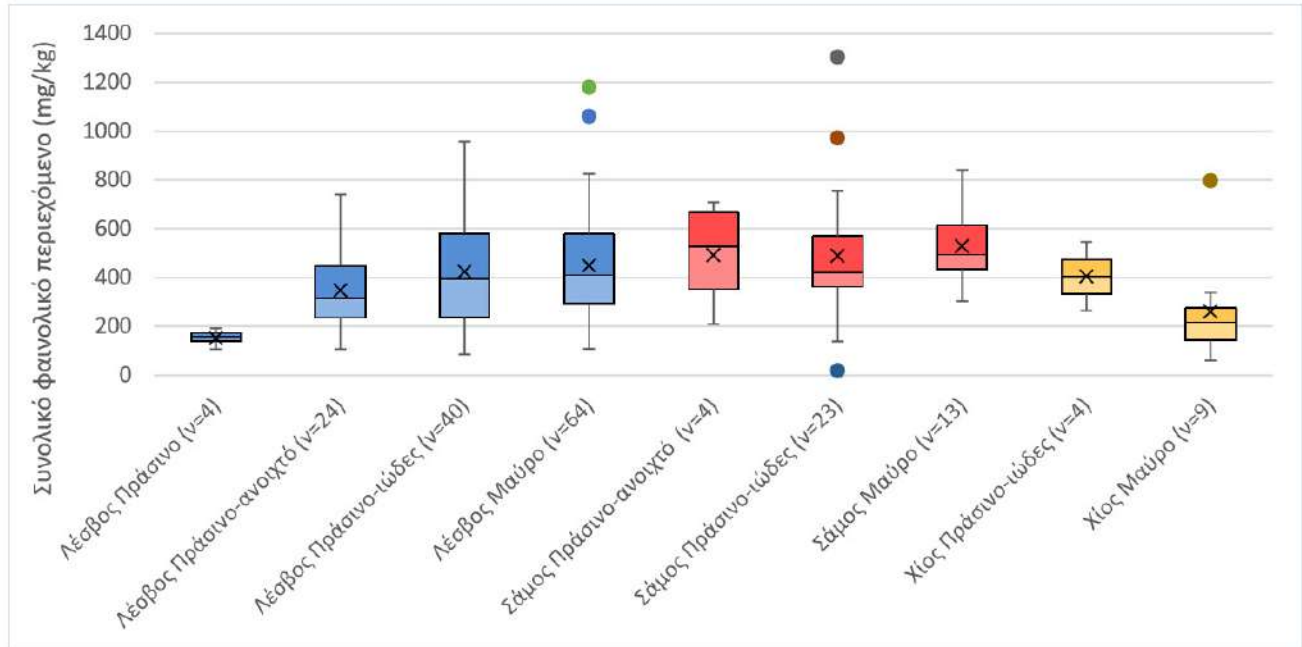
Στον Πίνακα 1 φαίνονται στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου.

|                        | Διάμεση τιμή (mg/kg) | Μέσος όρος (mg/kg) | Τυπική απόκλιση (mg/kg) | Εύρος (mg/kg) |
|------------------------|----------------------|--------------------|-------------------------|---------------|
| Πράσινο (n=5)          | 376                  | 300                | 191                     | 52-523        |
| Πράσινο-ανοιχτό (n=29) | 352                  | 370                | 176                     | 107-741       |
| Πράσινο-ιώδες (n=67)   | 415                  | 446                | 240                     | 20-1304       |
| Μαύρο (n=88)           | 411                  | 436                | 220                     | 61-1180       |

Πίνακας 1

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι μέσοι όροι των ελαιολάδων που προέρχονται από συγκομιδή σε διαφορετικά στάδια ωρίμανσης δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά στο σύνολό τους. Στο Διάγραμμα 1 φαίνεται ότι ο αριθμός των δειγμάτων είναι περιορισμένος (ιδιαίτερα στις κατηγορίες πράσινο-ανοικτό και πράσινο).

Στο Διάγραμμα 2 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο με βάση το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου για κάθε νησί του Β. Αιγαίου (όπου υπήρχε ικανοποιητικός αριθμός δειγμάτων για κάθε κατηγορία).



**Διάγραμμα 2**

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι μέσοι όροι για τα ελαιόλαδα κάθε νησιού δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά στο σύνολο των κατηγοριών. Ασφαλή στατιστικά συμπεράσματα δε μπορούν να εξαχθούν λόγω του περιορισμένου αριθμού δειγμάτων σε κάθε κατηγορία.

Στον Πίνακα 2 αναγράφονται στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου για κάθε νησί του Β. Αιγαίου.

|                               | Διάμεση τιμή (mg/kg) | Μέσος όρος (mg/kg) | Τυπική απόκλιση (mg/kg) | Εύρος (mg/kg) |
|-------------------------------|----------------------|--------------------|-------------------------|---------------|
| Λέσβος Πράσινο (n=4)          | 385                  | 362                | 152                     | 156 - 523     |
| Λέσβος Πράσινο-ανοικτό (n=24) | 315                  | 349                | 166                     | 107 - 741     |
| Λέσβος Πράσινο-ιώδες (n=40)   | 394                  | 425                | 230                     | 85 - 957      |
| Λέσβος Μαύρο (n=64)           | 411                  | 450                | 218                     | 108 - 1180    |
| Σάμος Πράσινο-ανοικτό (n=4)   | 527                  | 493                | 232                     | 208 - 709     |
| Σάμος Πράσινο-ιώδες (n=23)    | 421                  | 490                | 271                     | 20 - 1304     |
| Σάμος Μαύρο (n=13)            | 494                  | 529                | 157                     | 303 - 841     |
| Χίος Πράσινο-ιώδες (n=4)      | 404                  | 405                | 122                     | 265 - 547     |
| Χίος Μαύρο (n=9)              | 217                  | 261                | 219                     | 61 - 797      |

**Πίνακας 2**

# Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο κατά του καρκίνου του παχέος εντέρου

Ερευνητές του Τμήματος Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου της Jaén στην Ισπανία ανέδειξαν ένα ακόμη ευεργετικό αποτέλεσμα της κατανάλωσης του έξτρα παρθένου ελαιολάδου αλλά και την υπεροχή του έναντι άλλων φυτικών ελαίων. Στη συγκεκριμένη μελέτη ανέλυσαν πώς τα φυτικά έλαια επιδρούν στη διαμόρφωση της βακτηριακής χλωρίδας του εντέρου, διότι έχει βρεθεί ότι η συγκέντρωση ορισμένων βακτηρίων στο έντερο επηρεάζει την πιθανότητα εμφάνισης καρκίνου στο παχύ έντερο.

Τα πειράματα έγιναν σε ποντικούς που τρέφονταν είτε με λάδι καρύδας, ή ηλιέλαιο ή έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Από το πείραμα προέκυψε ότι και οι τρεις κατηγορίες λαδιών προκάλεσαν αλλαγές στη σύσταση της μικροβιακής χλωρίδας. Όσον αφορά το λάδι καρύδας και το ηλιέλαιο, τα αποτελέσματα έδειξαν ότι η κατανάλωσή τους δημιουργεί μία μικροβιακή ανισορροπία που ευνοεί την εμφάνιση φλεγμονής, η οποία αυξάνει με τη σειρά της και την πιθανότητα εμφάνισης καρκίνου του παχέος εντέρου. Από την άλλη πλευρά, η κατανάλωση εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου οδήγησε στο αντίθετο αποτέλεσμα αφού η αναδιαμόρφωση της σύστασης της μικροβιακής χλωρίδας που προκάλεσε είχε αντιφλεγμονώδη δράση. Επομένως μπορεί να θεωρηθεί ένας προστατευτικός παράγοντας κατά της εμφάνισης καρκίνου του παχέος εντέρου.

Πηγή: [olivenews.gr](http://olivenews.gr)



## Athena International Olive Oil Competition 2020

Η 5η διοργάνωση του διεθνή διαγωνισμού ελαιολάδου Athena θα πραγματοποιηθεί στον Πύργο Πετρέζα, στα Σπάτα και όχι στη Λέσβο που ήταν ο αρχικός τόπος διοργάνωσης. Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί από τις 11 έως τις 13 Ιουνίου, με τα καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου να διεκδικούν Διπλό Χρυσό, Χρυσό, Αργυρό και Χάλκινο βραβείο, καθώς και ένα από τα 12 ειδικά βραβεία. Οι νικητές αναμένεται να ανακοινωθούν στις 22 Ιουνίου. Σημειώνεται ότι από το 2016 ο Athena έχει διεξαχθεί σε 4 διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας: Αθήνα, Πύλο, Δελφούς και Ναύπλιο. Ο λόγος που ο διαγωνισμός αλλάζει κάθε χρόνο τόπο διεξαγωγής είναι η εξυπηρέτηση του εξής στόχου των διοργανωτών: να αναδειχθεί σταδιακά, μέσω και του Athena, όλος ο ελληνικός ελαιώνας και ο πλούτος των γηγενών ποικιλιών ελιάς της χώρας. Ωστόσο φέτος, λόγω των έκτακτων συνθηκών που έχει δημιουργήσει η πανδημία του κορωνοϊού, ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί στην Αθήνα.

## Κλιματική αλλαγή

Ο Μάιος ήταν ο πιο ζεστός που έχει καταγραφεί ποτέ στον πλανήτη, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή υπηρεσία Κοπέρνικος για την κλιματική αλλαγή, η οποία υπογράμμισε ότι σημειώθηκαν θερμοκρασίες πολύ πάνω από το κανονικό.

Εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής που προκαλούν οι εκλύσεις αερίων του θερμοκηπίου η θερμοκρασία της Γης έχει ήδη αυξηθεί κατά ένα βαθμό Κελσίου σε σχέση με την προβιομηχανική περίοδο προκαλώντας ακραία καιρικά φαινόμενα όπως ξηρασία, καύσωνες και πλημμύρες.

Θερμοκρασίες πολύ υψηλές, πάνω από 10 βαθμούς Κελσίου από το συνηθισμένο, σημειώθηκαν στη Σιβηρία, με αποτέλεσμα το λιώσιμο των πάγων νωρίτερα από ποτέ.

Το 2019 ήταν η δεύτερη πιο ζεστή χρονιά που έχει καταγραφεί, μετά το 2016, και οι ειδικοί αναμένουν ότι η παγκόσμια μέση θερμοκρασία θα σπάσει νέο ρεκόρ την επόμενη πενταετία (2020-2024).

Πηγή: [ypaithros.gr](http://ypaithros.gr)

## Μνημειακά δέντρα της Αρχαίας Ελλάδας



Υπάρχουν ελαιόδεντρα σε διάφορα μέρη του κόσμου που έχουν συνδέσει την παρουσία τους με τη μυθολογία, την ιστορία, τη θρησκεία, τις παραδόσεις και τον πολιτισμό των τοπικών κοινωνιών.

Η ηλικία αυτών των δέντρων προσμετράται σε χιλιετηρίδες. Συνήθως το ανάγλυφο του κορμού τους έχει μια ιδιαίτερη όψη που μαρτυρά την πολυκύμαντη πορεία της ζωής τους και δίκαια μπορούν να ονομαστούν μνημειακά.

Η **Ελιά της Ακρόπολης** είναι το διασημότερο ελαιόδεντρο στον κόσμο. Αυτό που βλέπουμε σήμερα δεν είναι το δέντρο που τιμήθηκε από τους ευσεβείς Αθηναίους πριν από 2,500 χρόνια αλλά βρίσκεται στο ίδιο περίπου σημείο με το πρωτότυπο. Σύμφωνα με τον μύθο αναμετρήθηκε η Αθηνά με τον Ποσειδώνα για να πάρει την Αθήνα υπό την προστασία της. Πρόσφερε στους Αθηναίους ένα δέντρο ελιάς που αποτελούσε υπόσχεση για πλούτο και δόξα. Ο Ποσειδώνας που έταζε στους Αθηναίους ότι θα τους κάνει θαλασσοκράτορες θύμωσε που προτίμησαν το δώρο της Αθηνάς και τους καταράστηκε να μην έχουν ποτέ αρκετό νερό. Και έτσι ξεκίνησε το πρόβλημα της λειψυδρίας που ταλαιπωρούσε την πόλη.

Από την πρώτη ελιά της Αθηνάς θεωρείται πως βλάστησαν όλα τα άλλα ελαιόδενδρα της ελληνικής γης. Από την ελιά αυτή δημιουργήθηκαν οι δώδεκα ελιές της Ακαδημίας του Πλάτωνος, που αντιστοιχούν στις δώδεκα πύλες της. Σύμφωνα με το μύθο, ήταν κλώνοι της Ιερής Ελιάς της Αθηνάς. Από αυτές δημιουργήθηκε ο περίφημος Ελαιώνας των Αθηνών, που έδωσε και το όνομά του στην περιοχή. Η «ιερή ελαία» κάηκε όταν τα στρατεύματα του Ξέρξη στα μέσα Σεπτεμβρίου του 480 π.Χ. πυρπόλησαν τα οικοδομήματα της Ακρόπολης.





Η **Ελιά του Πλάτωνα**, κάτω από τον ίσκιο της οποίας πιστεύεται ότι δίδασκει ο μεγάλος φιλόσοφος αποτελεί μια ακόμη ιστορική ελιά. Το ελαιόδεντρο αυτό, απομεινάρι των δενδροστοιχιών της Ακαδημίας που αναφέρει ο Αριστοφάνης στις «Νεφέλες», εκριζώθηκε από κτύπημα κάποιου λεωφορείου το 1976. Το ξύλο του μεταφέρθηκε και διατηρείται στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Η **Ελιά του Πεισίστρατου** έχει ηλικία 2.500 έτη. Φυτεύτηκε την περίοδο που ήταν τύραννος ο Πεισίστρατος (560-527 π.Χ). Βρίσκεται στο νομό Αττικής δίπλα από την εκκλησία των Αγίων Αναργύρων και την έχουν ανακηρύξει διατηρητέο μνημείο της φύσης.

Ο Πεισίστρατος επί της τυραννίας του έδωσε εντολή στους ακτήμονες πολίτες να φυτέψουν όσον το δυνατόν περισσότερα ελαιόδεντρα, για αυτό το λόγο θεωρείται ότι είναι εκείνος που έκανε γνωστή την ελιά ως παραγωγικό δέντρο. Έτσι, εκείνη την εποχή η Αττική μετατράπηκε σε έναν απέραντο ελαιώνα.

Είναι ακόμα επιβλητική και καρπερή παρά τις "βαναυσότητες" που έχει υποστεί στο πέρασμα των αιώνων. Ειδικοί, τη φροντίζουν και την προστατεύουν από ασθένειες και πλήθος κόσμου την επισκέπτεται καθημερινά.



# Ανθρακικό αποτύπωμα ελαιοκομίας Λέσβου



Το ανθρακικό αποτύπωμα ορίζεται ως το σύνολο των εκπομπών του αερίου του θερμοκηπίου ( $\text{CO}_2$ ,  $\text{CH}_4$ ,  $\text{N}_2\text{O}$  κ.α) που προκαλούνται άμεσα ή έμμεσα από ένα άτομο, οργανισμό, εκδήλωση ή προϊόν.

Το ανθρακικό αποτύπωμα ενός προϊόντος όπως το λάδι στην προκειμένη περίπτωση είναι το συνολικό διοξείδιο του άνθρακα ( $\text{CO}_2$ ) και τα υπόλοιπα αέρια του θερμοκηπίου τα οποία εκπέμπονται κατά τη διάρκεια ζωής (κύκλο ζωής) του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής του, της χρήσης του και της τελικής απόρριψής του.

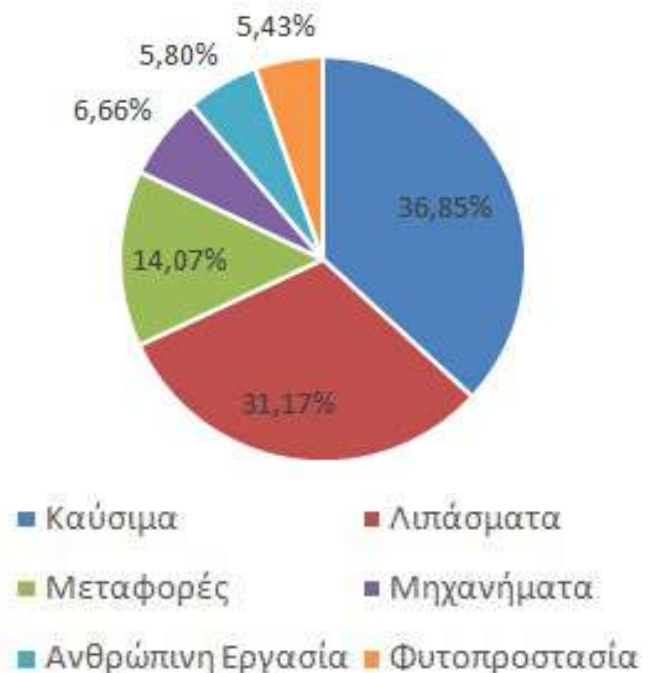
Σε μελέτες που πραγματοποιήθηκαν από το τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης υπολογίστηκε το ανθρακικό αποτύπωμα του λεσβιακού ελαιόλαδου και για τις τρεις καλλιεργούμενες ποικιλίες του νησιού (αδραμυτινή, κολοβή και λαδολιά) σε σύγκριση μάλιστα βιολογικής και συμβατικής μεθόδου.

Οι εργασίες που εξετάστηκαν και αναλύθηκαν ενεργειακά είναι η κατεργασία του εδάφους, το κλάδεμα, η λίπανση, η αντιμετώπισης εχθρών, η συγκομιδή και η τοποθέτηση-απομάκρυνση ελαιόδιχτων.

Η «λαδολιά» βρέθηκε να έχει τις χαμηλότερες εκπομπές αερίων θερμοκηπίου ακολουθούμενη από την «κολοβή» και τέλος την «αδραμυτινή». Επίσης, τα βιολογικά συστήματα παρουσιάζουν χαμηλότερες εισροές σε σχέση με το συμβατικά. Συγκριτικά με άλλες περιοχές της Ελλάδος τα αποτελέσματα έδειξαν μικρότερο ανθρακικό αποτύπωμα για τους ελαιώνες της Λέσβου απ' ότι με Πελοπόννησο ή Κρήτη, όπου η καλλιέργεια είναι εντατικότερη.

Με τον υπολογισμό του αποτυπώματος μπορεί να γίνει η περιβαλλοντική πιστοποίηση του προϊόντος, από διεθνώς αναγνωρισμένους φορείς. Η πιστοποίηση του ελαιολάδου αποσκοπεί στην απόκτηση οικολογικού σήματος το οποίο θα συνοδεύει το προϊόν και το καθιστά ανταγωνιστικό στις διεθνείς αγορές, δίνοντας του παράλληλα και την ανάλογη προστιθέμενη αξία.

## Ενεργειακή κατανομή εργασιών (Ποικιλία Λαδολιά)



Σέντας Ευστράτιος  
Γεωπόνος ΑΠΘ, GIS MSc  
Γεωτεχνικές Μελέτες Βουκλαρής Νικηφόρος

# Πώς θα ξεχωρίστε από τον ανταγωνισμό



Ζούμε σε μια εποχή όπου οι περισσότεροι κάνουν copy-paste, κοιτάζουν τι κάνουν οι ανταγωνιστές και προσπαθούν να αντιγράψουν. Με αυτόν τον τρόπο όμως το περισσότερο που μπορεί να πετύχει μια επιχείρηση είναι να φτάσει μέχρι το ίδιο επίπεδο που έφτασε ο ανταγωνιστής. Ο σκοπός είναι να ανακαλύψει η επιχείρηση πρακτικές και στρατηγικές που θα την φέρουν μπροστά από τον ανταγωνισμό.

Όσοι σκέφτονται ότι θα δημιουργήσουν προϊόντα για όλους, τελικά δημιουργούν προϊόντα για κανέναν. Διότι όταν το κοινό είναι η «μάζα» πρέπει να λάβουμε σοβαρά υπόψη ότι κατακλύζεται από πολλές διαφορετικές επιλογές, από υπερπληθώρα προϊόντων με «μοναδικά χαρακτηριστικά» και «σε καλύτερη τιμή». Στα μάτια των πελατών οι διαφορές είναι ή πολύ μικρές ή δεν υπάρχουν και τα προϊόντα τους φαίνονται ίδια.

Για να ενδιαφερθούν οι καταναλωτές για ένα συγκεκριμένο brand, θα πρέπει να προσφέρει κάτι διαφορετικό που θα μείνει στο μυαλό τους. Για παράδειγμα, σκεφτείτε ότι επισκεφτήκατε ένα ξενοδοχείο και προσπαθήστε να φέρετε στο μυαλό σας μια ωραία εμπειρία. Στις περισσότερες περιπτώσεις δεν έρχεται τίποτα στον νου αφού η καθαριότητα, οι ευγενικοί εργαζόμενοι, το γρήγορο check in και το ωραίο πρωινό θεωρούνται δεδομένα. Το απλά καλό, τον μέσο όρο, το κοινότυπο ο καταναλωτής το βρίσκει παντού.

Για να ξεχωρίσει ένα brand πρέπει να προσφέρει μια μοναδική εμπειρία, που σίγουρα δεν είναι η χαμηλή τιμή! Η χαμηλή τιμή είναι το πιο αδύναμο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα γιατί πάντα θα υπάρχει ένας «Κινέζος» που θα πουλάει φτηνότερα. Συνεπώς για να ξεχωρίσετε πρέπει:

- 1) Να κάνετε αυτά που δεν κάνουν οι άλλοι,
- 2) Στοχεύστε σε συγκεκριμένο κομμάτι της αγοράς και μη φτιάχνετε προϊόντα για όλους,
- 3) Διαφοροποιηθείτε ουσιαστικά αλλά με ευστροφία, ώστε το διαφορετικό που θα επιτύχετε να μην μπορεί να αντιγραφεί εύκολα από άλλους,
- 4) Αυξήστε την πιστότητα των πελατών προσφέροντάς τους προϊόντα και υπηρεσίες που δύσκολα θα μπορούν να βρουν αλλού,
- 5) Ανακαλύψτε την καινοτομία, θα τη βρείτε αν δε φοβηθείτε να κινηθείτε στα όριά σας χωρίς να σας νοιάζει η αβεβαιότητα.





Ιταλική φοκάτσια με ελιές



Τηγανιτές ελιές



Σπανακοψωμάκια με πάστα ελιάς



Γλυκό κουταλιού ελιάς



Palmiers με πάστα ελιάς

"Εξειδικευμένη έρευνα προώθησης  
ελαιολάδου και προϊόντων ελιάς Βορείου  
Αιγαίου μέσω ανάδειξης του βιοδραστικού  
περιεχομένου και των ιδιαίτερων  
χαρακτηριστικών ποιότητας"



Έργο της Περιφέρειας Β. Αιγαίου & του Ε.Κ.Π.Α.  
με τη συμμετοχή του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και του  
Πανεπιστημίου Αιγαίου