

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



2/7/2020

Τεύχος 12

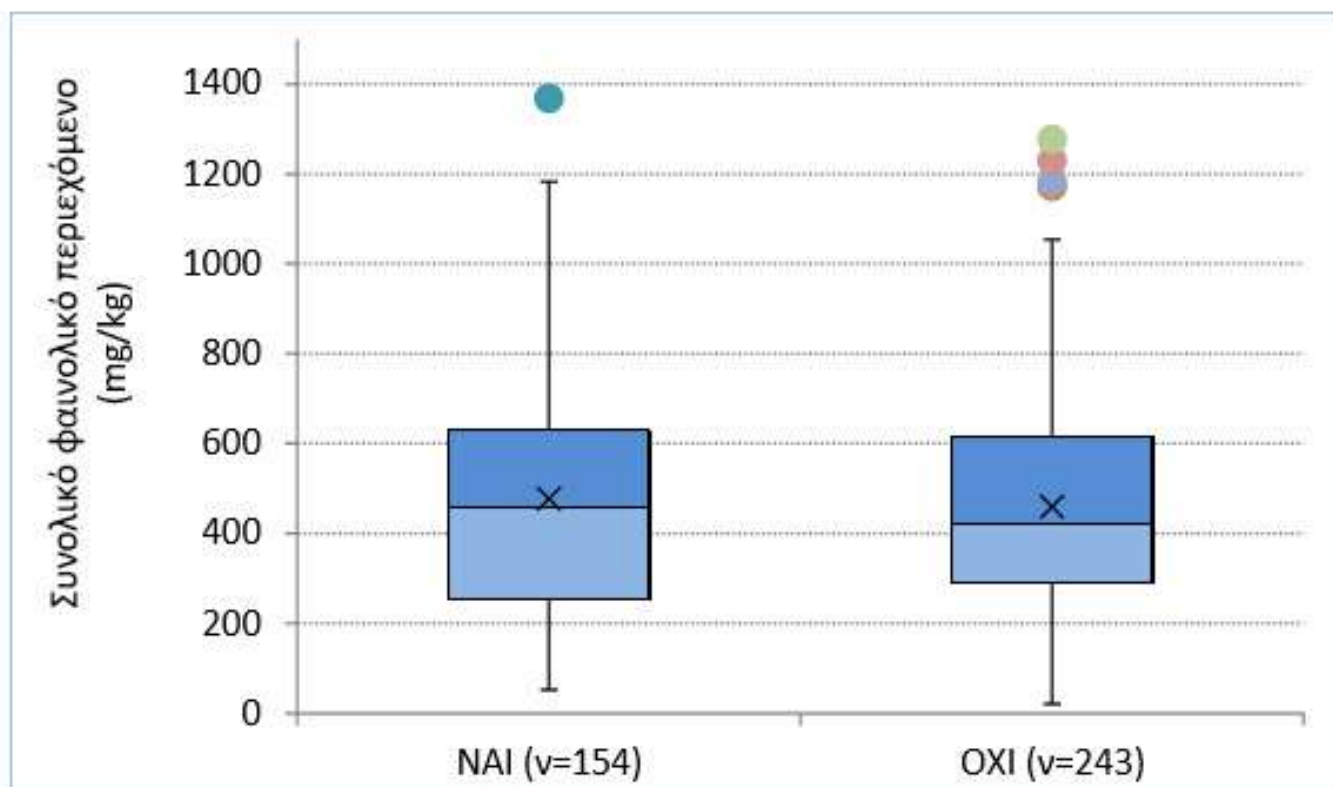
Η ιστορία της ελιάς

Μετά το Βυζάντιο έρχεται το τέλος της «καλής περιόδου» για την ελαιοκαλλιέργεια. Το ελαιόλαδο αποκτά ξανά την παλιά του αίγλη στην εποχή των Σταυροφοριών. Γύρω στο 13ο αιώνα, το εμπόριο του ελαιόλαδου μετατρέπεται ξανά σε κερδοφόρα επιχείρηση. Οι εξελίξεις στην Οθωμανική Αυτοκρατορία βοήθησαν στην ανάπτυξη του εμπορίου και διευκόλυναν την ανάπτυξη των θαλάσσιων μεταφορών. Το λάδι άρχισε να βρίσκει ανοιχτούς δρόμους προς τη δυτική Ευρώπη. Την εποχή εκείνη δόθηκε έμφαση στη μαγειρική χρήση του ελαιόλαδου που ήταν άγνωστη ως τότε στις μη ελαιοπαραγωγικές περιοχές αλλά και στη σαπωνοποιία. Κατά το 18ο αιώνα σχεδόν όλες οι ποσότητες εξαγονταν στη Μασσαλία που είχε εξελιχθεί σε δυναμικό βιομηχανικό κέντρο παραγωγής σαπουνιού.

Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση την προσθήκη νερού κατά τη μάλαξη



Στο Διάγραμμα 1 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο συναρτήσει της προσθήκης ή μη νερού κατά τη μάλαξη για το σύνολο των νησιών Β. Αιγαίου. Αξίζει να σημειωθεί, ότι η ποσότητα νερού που προστέθηκε στο μαλακτήρα θεωρείται αμελητέα σε σχέση με τη συνολική ποσότητα του ελαιοκάρπου. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι σε 500 kg ελαιοκάρπου προστέθηκαν 10 L νερού.



Διάγραμμα 1

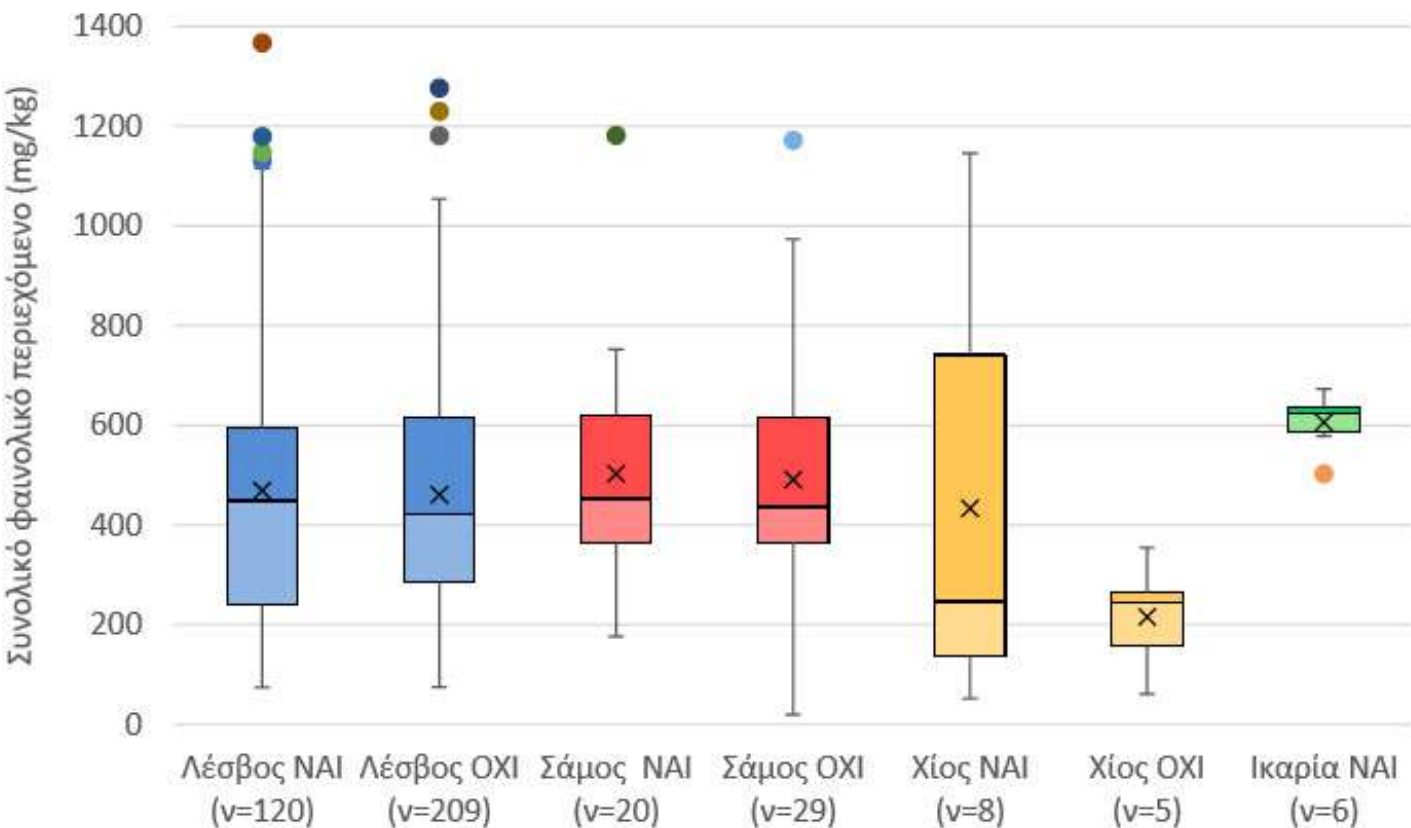
Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι, για την προσθήκη ή μη νερού κατά τη μάλαξη, δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά, έχοντας παρόμοιες τιμές συνολικού φαινολικού περιεχομένου.

Στον Πίνακα 1 φαίνονται οι στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση την προσθήκη νερού κατά τη μάλαξη στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
NAI (v=154)	457	477	269	52-1368
OXI (v=243)	421	460	231	20-1277

Πίνακας 1

Στο Διάγραμμα 2 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο για το κάθε νησί ξεχωριστά, λαμβάνοντας υπόψη την προσθήκη ή μη, νερού κατά τη μάλαξη.



Διάγραμμα 2

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά στα νησιά της Λέσβου και της Σάμου. Για τα υπόλοιπα νησιά, ο αριθμός δειγμάτων δεν ήταν ικανοποιητικός για την εξαγωγή ασφαλούς στατιστικού συμπεράσματος, παρόλα ταύτα περιλαμβάνονται στο διάγραμμα για λόγους απεικόνισης.

Στον Πίνακα 2 αναγράφονται στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση τη χρήση ή όχι νερού κατά τη μάλαξη για κάθε νησί του Β. Αιγαίου

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
Λέσβος NAI (v=120)	449	469	273	74 - 1368
Λέσβος OXI (v=209)	422	461	234	75 - 1277
Σάμος NAI (v=20)	453	503	221	176 - 1182
Σάμος OXI (v=29)	436	492	251	20 - 1172
Χίος NAI (v=8)	247	434	401	52 - 1146
Χίος OXI (v=5)	244	216	112	61 - 355
Ικαρία NAI (v=6)	623	606	59	503 - 673

Πίνακας 2

Άνοιξαν οι δηλώσεις συμμετοχής για την ANUGA 2021

Άνοιξαν οι συμμετοχές για τη μεγαλύτερη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών, Anuga 2021, που θα πραγματοποιηθεί 9-13 Οκτωβρίου 2021 στο Εκθεσιακό Κέντρο της Κολωνίας, με την περίοδο πρόωρης κράτησης να είναι μέχρι 30/09/2020.



Δέκα ειδικές εκθέσεις λαμβάνουν χώρα κάτω από τη στέγη της Anuga. Πολλά προϊόντα εκτίθενται, ανάμεσά τους ελαιόλαδο και επιτραπέζιες ελιές. Η Ελλάδα είναι μέσα στο Top5 των χωρών, που συμμετέχουν, καθώς το 2019 η χώρα πραγματοποίησε την ισχυρότερη, ιστορικά, συμμετοχή της, ενώ όπως όλες οι διεθνείς εμπορικές εκθέσεις, έτσι και η Anuga, θα διαδραματίσει καθοριστικό ρόλο στην εποχή μετά τον κορονοϊό, παρουσιάζοντας λύσεις και τάσεις για ένα επιτυχημένο μέλλον στον κλάδο των τροφίμων και ποτών.

Κάλεσμα του Ισραηλινού Zwi Willinger σε ελληνικές εταιρείες

Κάλεσμα σε ελληνικές εταιρείες τροφίμων-ποτών κάνει ο Zwi Willinger, ιδιοκτήτης της ισραηλινής εισαγωγικής εταιρείας WilliFood, για να κάνουν γνωστά τα προϊόντα τους στους καταναλωτές της χώρας.

Σημειώνεται ότι η Will-Food εισάγει σημαντικές ποσότητες ελληνικών προϊόντων, όπως γιαούρτι Μεγάλα, γιαούρτι Δέλτα, τυρί Κολιός, ελιές Καλαμάτας και πολλά άλλα.

Σύμφωνα με πηγές από το Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων της Ελλάδας στο Τελ Αβίβ, ο Zwi Willinger πρότεινε τη διοργάνωση εβδομάδας ελληνικών προϊόντων στις αλυσίδες σούπερ μάρκετ, όπου αυτός προωθεί προϊόντα και την οργάνωση παράλληλων εκδηλώσεων.

Παράλληλα, προτίθεται να αναλάβει τη διαφημιστική προβολή των εκδηλώσεων με δικές του δαπάνες, ενώ ζήτησε επίσης, αφενός να προσφερθούν δωρεάν εισιτήρια της Aegean για μετάβαση στην Ελλάδα, όσων ισραηλινών καταναλωτών αγοράσουν ελληνικά προϊόντα και συμμετέχουν σε σχετική κλήρωση, αφετέρου να υπάρξει συνδρομή του ΕΟΤ σε προσφορά σχετικών προγραμμάτων φιλοξενίας. Στόχος για την υλοποίηση της συγκεκριμένης δράσης είναι να οριστικοποιηθεί το πλάνο μέχρι την 5η Ιουλίου, ώστε να ξεκινήσει στο δεύτερο δεκαήμερο του Ιουλίου.

Πηγή: fnb daily

Η Ελλάδα κύριος προμηθευτής της Κύπρου σε ελαιόλαδο

Ο κύριος προμηθευτής της Κύπρου σε ελαιόλαδο είναι η Ελλάδα, που σταθερά τα τελευταία πέντε χρόνια αντιπροσωπεύει ποσοστό 85-90% των συνολικών κυπριακών εισαγωγών ελαιόλαδου σε αξία, με το αντίστοιχο ποσοστό το 2019 να ανέρχεται στο 88%, που μεταφράζεται σε 877.649 κιλά, συνολικής αξίας 2.847.136 ευρώ, σύμφωνα με στοιχεία της Κυπριακής Στατιστικής Υπηρεσίας. Η μέση αξία του ελληνικού ελαιόλαδου στην κυπριακή αγορά ανήλθε στα 3,20 ευρώ ανά κιλό.

Πηγή: sedik.gr



Στο διεθνή διαγωνισμό Athena Olive Oil 2020 τα ελαιόλαδα της Λέσβου απέσπασαν πολλά βραβεία. Αλλά κι ένα σαμιώτικο ελαιόλαδο διακρίθηκε, λαμβάνοντας χρυσό μετάλλιο. Πρόκειται για την εταιρία Agasto olive oil, που οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται σε έναν ελαιώνα στη νότια Σάμο, πιστοποιημένες με τις πιο αυστηρές προδιαγραφές περιβαλλοντικής διαχείρισης.

Είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, δημιουργήθηκε από το Θωδωρή Χαρμπή, ο οποίος είναι γεωπόνος, απόφοιτος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Είναι παντρεμένος με την Κατερίνα Τράκη κι έχει δύο γιούς, το Θεμιστοκλή και το Μάριο-Ραφαήλ. Από το 1995 εργάζεται στον Ενιαίο Οινοποιητικό Αγροτικό Συνεταιρισμό Σάμου και σήμερα κατέχει τη θέση του Διευθυντή Παραγωγής.

Παράλληλα εργάζεται ως σύμβουλος γεωργικών εκμεταλλεύσεων σε θέματα ανάπτυξης. Είναι βιοκαλλιεργητής, συμμετείχε από το 2001 στη σύσταση της Ομάδας Βιοκαλλιεργητών Σάμου και εργάστηκε για χρόνια ως σύμβουλος βιολογικής γεωργίας. Το 2015 ολοκλήρωσε την ίδρυση τυποποιητηρίου ελαιολάδου και η επιχείρηση ξεκίνησε τη λειτουργία της το 2016.

Τυποποιεί εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης σε γυάλινη φιάλη 500 ml και 750 ml καθώς και σε μεταλλικό δοχείο 5 λίτρων. Η κύρια όμως παραγωγική κατεύθυνση της επιχείρησης αφορά την τυποποίηση βιολογικού ελαιολάδου σε γυάλινη φιάλη 250 ml, 500 ml και 750 ml καθώς και σε μεταλλικό δοχείο 3 λίτρων.

Στους ιδιόκτητους ελαιώνες αλλά και στους ελαιώνες των μελών της ομάδας βιοκαλλιεργητών που συνεργάζονται με την επιχείρηση, εφαρμόζονται από το 2001 οι αρχές της βιολογικής γεωργίας και ελέγχεται κάθε βήμα της παραγωγικής διαδικασίας από το χωράφι ως την τελική συσκευασία. Η επιχείρηση διαθέτει πιστοποίηση ISO 22000 και πιστοποίηση για την παραγωγή και τυποποίηση βιολογικού ελαιολάδου. Το Agasto - Organic Extra Virgin Olive Oil συμμετείχε στο διαγωνισμό Great Taste 2017, κι έλαβε ένα αστέρι. Τα προϊόντα διακινούνται, μέσω συνεργατών, σε αγορές του εξωτερικού (Ηνωμένο Βασίλειο, Γαλλία, Λουξεμβούργο και Τσεχία) και σε επιλεγμένα καταστήματα στο εσωτερικό της χώρας.



Σύμφωνα με τον κ. Χαρμπή «Ο στόχος μας είναι να διατηρήσουμε και να βελτιώσουμε ακόμη περισσότερο την ποιότητα των προϊόντων μας ώστε να σταθεροποιήσουμε την παρουσία μας στις ήδη υπάρχουσες αγορές αλλά και να τα προωθήσουμε σε νέες αγορές.



Το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στο Βόρειο Αιγαίο είναι το αυξημένο μεταφορικό κόστος και η έλλειψη καθημερινής ακτοπλοϊκής σύνδεσης με το κέντρο.

Η παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου απαιτεί επιστημονική γνώση, εμπειρία, συνεχή επιμόρφωση, μεράκι και πολλή προσπάθεια. Αυτή είναι η στρατηγική της ομάδας του agasto. Η προώθηση ενός ποιοτικού προϊόντος βασίζεται στην επιλογή σωστού ονόματος, αντιπροσωπευτικού της φιλοσοφίας που έχει η κάθε επιχείρηση και βέβαια στο σωστό marketing. Το μικροκλίμα των νησιών του Αιγαίου είναι ιδανικό για την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων. Δεν αρκεί όμως μόνο το μικροκλίμα.



Χρειάζεται γνώση, συνεχή επιμόρφωση και κατάρτιση των εμπλεκόμενων στην παραγωγική διαδικασία και βέβαια πολλή δουλειά. Δεν υποτιμούμε την εμπειρία των παλιών ελαιοκαλλιεργητών αλλά προσπαθούμε να την παντρέψουμε με τη σύγχρονη επιστημονική γνώση.

Πιστεύουμε στη συνεργασία των παραγωγικών φορέων με τη δημόσια διοίκηση αλλά όταν η κρατική παρέμβαση είναι ανεπαρκής, προσπαθούμε να συμπληρώσουμε μόνοι μας τα κενά. Υπάρχουν οικονομικά κίνητρα αλλά μας στεναχωρεί να ακούμε δημόσιους λειτουργούς να μιλούν για απορρόφηση κοινοτικών κονδυλίων, όταν θα έπρεπε να σχεδιάζουν την αξιοποίησή τους.



Η πολιτεία έχει τη δυνατότητα να κάνει πολλά περισσότερα για τις επιχειρήσεις και ειδικά αυτές που δραστηριοποιούνται στις νησιωτικές περιοχές παρέχοντας τεχνική στήριξη και εξειδικευμένα αναπτυξιακά εργαλεία.»

Όσον αφορά στο όραμα της επιχείρησης, ο κ. Χαρμπής δήλωσε: «Ο στόχος είναι η αξιοποίηση της τοπικής παραγωγής ελαιολάδου στο νησί της Σάμου. Η βράβευση του agasto organic δεν αποτελεί για μας δικαίωση, αποτελεί απλώς επιβεβαίωση ότι βρισκόμαστε στη σωστή πορεία. Συνεχίζουμε....»

Ας μάθουμε για τον ΕΛΓΑ....



Το τελευταίο χρονικό διάστημα στο νησί μας ένα από τα θέματα της επικαιρότητας που απασχολούν τον αγροτικό κόσμο είναι οι αποζημιώσεις από τον ΕΛΓΑ στο φυτικό κεφάλαιο και συγκεκριμένα στις ελιές.

Η αρχή έγινε με τις αποζημιώσεις που έλαβαν οι ελαιοπαραγωγοί σε περιοχές του Πλωμαρίου και της Γέρας. Σε αυτές τις περιοχές ο ΕΛΓΑ αποζημίωσε ελαιοπαραγωγούς λόγω ανεμοθύελλας λίγο μετά την έναρξη της ελαιοκομικής περιόδου 2019-2020. Αξίζει να τονιστεί ότι αυτό το είδος της αποζημίωσης (ανεμοθύελλας) προβλέπεται από τον ΕΛΓΑ. (Σημείωση: για τον ΕΛΓΑ ανεμοθύελλα είναι άνεμοι πάνω από 8 μποφόρ).

Για να είμαστε αντικειμενικοί αυτή η περίπτωση έχει "δύσκολη οικονομική τεκμηρίωση" σε καλλιέργεια όπως η ελιά (ελιές μαζεύεις και από κάτω...)

Το καιρικό φαινόμενο έλαβε χώρα σε πολλές περιοχές του νησιού και όχι μόνο σε Πλωμάρι και Γέρα. Λόγω όμως της πυκνότητας του ελαιώνα στις δύο παραπάνω περιοχές η ζημιά ήταν κάτι παραπάνω από εμφανής. Σ' αυτές τις περιοχές ΕΤΥΧΕ να υπάρχουν ανταποκριτές του ΕΛΓΑ ή Πρόεδροι Συνεταιρισμών ή μεγαλοπαραγωγοί που ξέρουν τη λειτουργία του ΕΛΓΑ και αμέσως έστειλαν αίτημα στον ΕΛΓΑ. Ο ΕΛΓΑ όπως κάνει πάντα συμβουλευτήκε τα στοιχεία καταγραφής από τους μετεωρολογικούς σταθμούς και στη συνέχεια έστειλε τον επόπτη -συνάδελφο Γεωπόνο- που έκανε την πρώτη αυτοψία και έδωσε το πράσινο

φως για να γίνει αναγγελία ζημιάς στις συγκεκριμένες περιοχές. Αυτό σήμανε και την έναρξη υποβολής αιτήσεων από τους ελαιοπαραγωγούς στις Κοινότητες των περιοχών Γέρας και Πλωμαρίου. Οι αιτήσεις αφορούσαν ΜΟΝΟ χωριά τις δύο περιοχές! Το πως κινήθηκαν οι ελαιοπαραγωγοί και οι ανταποκριτές του ΕΛΓΑ σε άλλες περιοχές του νησιού είναι δική τους ευθύνη. Και για να πούμε την αλήθεια ελάχιστοι πίστευαν ότι θα εγκρίνει ο ΕΛΓΑ απώλεια ελαιοκάρπου λόγω ανεμοθύελλας. Σπάνια ο ΕΛΓΑ αποζημιώνει την ελαιοκαλλιέργεια. Και αυτό γιατί είναι από τις ανθεκτικές δενδρώδεις καλλιέργειες.

Ο ΕΛΓΑ λοιπόν ενέκρινε τις περισσότερες αιτήσεις που είχαν υποβληθεί στις δύο περιοχές και κατέβαλε συνολικό ποσό 1,4 εκατ ευρώ σε 1600 περίπου άτομα (850 ευρώ περίπου ο μέσος όρος αποζημίωσης ανά παραγωγό).



Από τα μικρότερα ποσά ανά παραγωγό σε σχέση με άλλες περιοχές. Μόλις έγινε γνωστή η έγκριση πληρωμής ξεσηκώθηκαν όσοι δεν πήραν χρήματα....όσοι δεν ενημερώθηκαν γι' αυτή τη δυνατότητα! Μπορεί να έχουν κάποιο δίκιο αλλά πρέπει να ξέρουμε όλοι τι δικαιώματα έχουμε και τι υποχρεώσεις. Εδώ ακριβώς αποκαλύφθηκε το κενό ενημέρωσης που υπάρχει σχετικά με τη λειτουργία του ΕΛΓΑ.

Η συζήτηση για τον ΕΛΓΑ δεν σταμάτησε εκεί... Οι υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας το μήνα Μάιο (αφορούν τη νέα ελαιοκομική περίοδος 2020-2021) άνοιξαν νέο κύκλο συζητήσεων για το αν θα υπάρξει αποζημίωση από τον ΕΛΓΑ στους ελαιοπαραγωγούς στη Λέσβο. Διαβάσαμε πολλές δηλώσεις ειδικών και μη ειδικών... Ήρθε κλιμάκιο του ΕΛΓΑ, έγιναν πολιτικές παρεμβάσεις. Για το θέμα υπήρξε για άλλη μια φορά εντελώς λανθασμένη προσέγγιση και καλλιεργήθηκαν λανθασμένες ελπίδες στον κόσμο.

Αν κάποιος ανατρέξει στον κανονισμό λειτουργίας του ΕΛΓΑ, θα καταλάβει... α) Ο ΕΛΓΑ δεν αποζημιώνει προβλήματα και καταστροφές που έχουν σχέση με την ανθοφορία. Η καταβολή αποζημίωσης σ' αυτές τις περιπτώσεις μπορεί να γίνει είτε από το πρόγραμμα Κρατικών Οικονομικών Ενισχύσεων (πρώην ΠΣΕΑ) είτε από το πρόγραμμα de minimis της Ευρωπαϊκής Ένωσης. β) Ο κανονισμός του ΕΛΓΑ για αποζημίωση από υψηλές θερμοκρασίες αφορά τιμή ίση ή μεγαλύτερη των 40 βαθμών Κελσίου. Είναι η θερμοκρασία του αέρα που πρέπει να καταγράψουν οι μετεωρολογικοί σταθμοί ώστε να βγει αναγγελία ζημιάς.

Τέτοια θερμοκρασία δεν είχε καταγραφεί στη Λέσβο. Επομένως για αυτούς τους δύο λόγους δεν υπάρχει καμία περίπτωση αποζημίωσης από τον ΕΛΓΑ. Ο μόνος δρόμος να υπάρξει αποζημίωση για την ανθοφορία είναι να υποβληθεί σε συνεργασία με τις υπηρεσίες και το Υπουργείο φάκελος για αποζημίωση από το πρόγραμμα Κρατικών Ενισχύσεων.

Κάτι τέτοιο είναι δύσκολο -και για πολιτικούς λόγους καθώς είναι πολλές οι ελαιοκομικές περιοχές της χώρας μας- και για επιστημονικούς λόγους καθώς θέλει εξαντλητική τεκμηρίωση.

Εν κατακλείδι τόσο οι ανταποκριτές του ΕΛΓΑ στους δύο Δήμους του νησιού μας όσο και οι ελαιοπαραγωγοί πρέπει να μάθουν πως λειτουργεί ο ΕΛΓΑ.

Η παρουσία Γεωπόνων στους Δήμους μπορεί να λύσει πολλές απορίες. Οι Δήμοι πρέπει να εκπαιδεύσουν και να επεκτείνουν το δίκτυο ανταποκριτών του ΕΛΓΑ.

Είναι πολλές οι αναφορές από χωριά της Λέσβου όπου οι ελαιοπαραγωγοί συναντούν την αδιαφορία των ανταποκριτών του ΕΛΓΑ....

Ο ΕΛΓΑ δεν πρέπει να είναι στα μάτια των παραγωγών ούτε το «ίδρυμα» που δίνει επιδόματα ούτε ο «απόμακρος» οργανισμός που δεν αποζημιώνει ποτέ το νησί μας. Κάθε αποζημίωση του ΕΛΓΑ ακολουθεί όσα ορίζει ο κανονισμός λειτουργίας του οργανισμού. Ας μάθουμε για τον ΕΛΓΑ ώστε να ξέρουμε τι δικαιούμαστε και τι όχι.



Δεϊλόγκος Γρηγόρης
Γεωπόνος Μελετητής

Η ελαιοκαλλιέργεια στην Λέσβο



Για να μπορέσουμε να καταλήξουμε σε σωστά συμπεράσματα για την ελαιοκαλλιέργεια της Λέσβου πρέπει να καταγράψουμε και να αναλύσουμε την σημερινή κατάσταση. Η σωστή ανάλυση χωρίς καμία διάθεση κρητικής θα χρησιμεύει στις σωστές λύσεις ή όποιες βελτιώσεις.

Όλοι οι σχετικοί του χώρου το μόνο θέμα που συζητούν είναι η τιμή του ελαιολάδου. Οι ιδιοκτήτες ελαιοκτημάτων, ιδιοκτήτες καλλιεργητές, καλλιεργητές, εργολάβοι (κισιμτζίδες) είναι οι κατηγορίες που διαμορφώνουν αυτούς που ασχολούνται με την ελαιοσυγκομιδή και απασχόληση του ελαιώνα. Οι ιδιοκτήτες είτε συμμετέχουν είτε ενοικιάζουν τα κτήματα τους. Οι καλλιεργητές και οι εργολάβοι είναι άνθρωποι που νοικιάζουν κτήματα από άλλους, ιδιαίτερα από ηλικιωμένους ή από Έλληνες της διασποράς.

Συνήθως οι ενοικιαστές είναι οικονομικοί μετανάστες με αρκετά χρόνια στην Λέσβο με καλά

χαρακτηριστικά παραγωγικότητας αλλά όχι ιδιαίτερης τεχνικής κατάρτισης για τον ελαιώνα και κάποιοι ντόπιοι μεσήλικες. Ένα τμήμα, ιδιαίτερα σε ορεινές περιοχές, είναι εγκαταλελειμμένο είτε γιατί οι ιδιοκτήτες του δεν κατοικούν στο νησί είτε γιατί υπάρχουν πολλοί ιδιοκτήτες. Μπορεί να απαντήσουν όμως πόσο είναι το λειτουργικό κόστος, πόσο το κόστος συλλογής και τελικά το κόστος παραγωγής και πόσο χρόνο χρειάζεται να επενδυθεί για να υπάρχει αποτέλεσμα?

Το ελαιόκτημα πρέπει να το βλέπει ο διαχειριστής του σαν μία οικονομική μονάδα που περιλαμβάνει πάγια, μέσα παραγωγής και εργασία. Τα έσοδα της οικονομικής μονάδας είναι τα προϊόντα της καλλιέργειας, βρώσιμες ελιές και ελαιόλαδο, ευρωπαϊκές επιδοτήσεις-ενισχύσεις (δικαιώματα, εξισωτική, στρεμματική, εάν είναι βιολογικό το κτήμα επιπλέον ενίσχυση κλπ). Υπάρχει και η πιθανότητα είσπραξης κάποιου ενοικίου εάν χρησιμοποιηθεί στο κτήμα σαν βοσκότοπος. Τα έξοδα είναι ο χρόνος απασχόλησης, ενοικίου, φάρμακα, μηχανήματα, μετακινήσεις, ασφαλιστικές εισφορές, εφορεία κλπ. Η διαφορά των εσόδων μείον εξόδων μας δίνει έναν αριθμό. Αυτός ο αριθμός αν διαιρεθεί με τα στρέμματα του καλλιεργητή θα δούμε πόσο είναι το κέρδος ή η ζημιά ανά στρέμμα. Επίσης θα μπορούμε να δούμε ένα υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης με επεμβάσεις ή όχι και να συγκρίνουμε την θέση μας, δηλαδή κέρδος ανά στρέμμα με υπόλοιπες περιοχές της χώρας ή της Ευρώπης ή του κόσμου.

Αφού πάρουμε υπ' όψιν τα παραπάνω, σε συνδυασμό με δεδομένα όπως οργάνωση αγορών, μάρκετινγκ, τεχνολογία, μηχανικές καλλιέργειες, νέα καταναλωτική νοοτροπία, μετακίνηση πληθυσμών, ιδεών, κλιματολογική αλλαγή, δημογραφικό, κόστος ζωής, βιοτικό επίπεδο, τότε θα μπορέσουμε να κατανοήσουμε τι προσαρμογές θα χρειαστεί ο Λεσβιακός Ελαιώνας.

Σημειολογία, brand και διαφήμιση



Σημειολογία είναι η επιστήμη που ασχολείται με τη σημασία των συμβόλων. Το graphic design είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη σημειολογία και παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στη μεταφορά του μηνύματος που θέλει το brand να επικοινωνήσει στον πελάτη και να γίνει κατανοητό.

Το οπτικό νεύρο του σύγχρονου ανθρώπου έχει πλέον εξασκηθεί στο να δέχεται εκατοντάδες οπτικά μηνύματα καθημερινά, προερχόμενα από τηλεοπτικά προγράμματα, καλλιτεχνικά έργα και κυρίως από τις διαφημίσεις. Η διαφήμιση βρίσκεται σε άμεση συνάρτηση με τη σημειολογία. Σκοπός της διαφήμισης είναι κυρίως να επενδύει τα προϊόντα με αξία σημαντική, συμβολική. Στη διαφήμιση τα σημεία χρησιμοποιούνται με τρόπο που να πείθουν, αφού η πρόθεσή της είναι να συνδέσει την επιθυμία με τα προϊόντα και τις υπηρεσίες και να παγιώσει γύρω από τα εμπορικά σήματα (brands) θετικά συναισθήματα.

Πρωταγωνιστικό ρόλο παίζει η εικόνα, καθώς αυτή είναι που κατ' αρχήν αιχμαλωτίζει το βλέμμα, ωστόσο εξίσου σημαντική θέση κατέχει και το κείμενο που συχνά τη συνοδεύει. Τα χρώματα έχουν μια συμβολική λειτουργία, η οποία συνδέεται στο μέγιστο βαθμό με τα πολιτιστικά δεδομένα της εποχής και της περιοχής, που δημιουργήθηκαν. Το χρώμα ως μέσο μετάδοσης πληροφορίας ή διέγερσης συναισθημάτων αποτελεί βασικό επικοινωνιακό εργαλείο με ευρεία χρήση στη διαφημιστική γλώσσα. Ωστόσο, το ίδιο χρώμα σε διαφορετικές κουλτούρες ερμηνεύεται και παραπέμπει σε διαφορετικούς συμβολισμούς. Έτσι το λευκό στο δυτικό πολιτισμό σημαίνει αθωότητα και καθαρότητα, αναφέρεται στο κενό, το άπειρο και το ανεξήγητο, ενώ χρησιμοποιείται για να εκφράσει την απόλυτη σιωπή. Στην Άπω Ανατολή το λευκό θεωρείται χρώμα πένθους, κάτι που στη Δύση συμβολίζεται αντιθέτως με το μαύρο χρώμα. Για να κατανοήσουμε πόσο σημαντικό είναι το χρώμα θα αναφερθούμε στις διαφημίσεις των τσιγάρων Silk Cut με τη χρήση του μωβ χρώματος, το οποίο έγινε εξίσου αναγνωρίσιμο με την επωνυμία του προϊόντος και τελικά ταυτίστηκε με αυτό. Κατά τον ίδιο τρόπο, αν σε μια εικόνα κυριαρχεί το κόκκινο και στην άκρη της ένα ποτήρι με αναψυκτικό, αμέσως θα σκεφτούμε την Coca-Cola, ακόμα κι αν η επωνυμία αυτή δεν είναι πουθενά εμφανής στην εικόνα.

Το σχήμα που θα κυριαρχεί στη διαφήμιση είναι εξαιρετικής σημασίας, έτσι ένας κύκλος ή μια καμπύλη γραμμή είναι πιο φιλικά από το τρίγωνο, που συνήθως χρησιμοποιείται για να επικοινωνήσει κίνδυνο. Η γραμματοσειρά μέσα από το διάκενο των χαρακτήρων και το σχήμα τους παίζει ρόλο στην άμεση και αποτελεσματική μεταφορά του μηνύματος.

Συνεπώς, όταν θελήσετε να δημιουργήσετε λογότυπο, να κάνετε μια συσκευασία ή να μεταφέρετε το brand σας στον ψηφιακό κόσμο, θα πρέπει αυτά τα τέσσερα στοιχεία να χρησιμοποιηθούν σωστά.



Ελαιόλαδο με βότανα



Τα βότανα καλύτερα να
είναι φρέσκα.

Τοποθετούνται σε γυάλινα
μπουκάλια με πώμα για 2-3 εβδομάδες.
Διαφορετικά θερμαίνουμε το λάδι με τα υλικά
σε χαμηλή θερμοκρασία
για κάποια ώρα και το
χρησιμοποιούμε άμεσα.



"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