

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



8/10/2020

Τεύχος 20

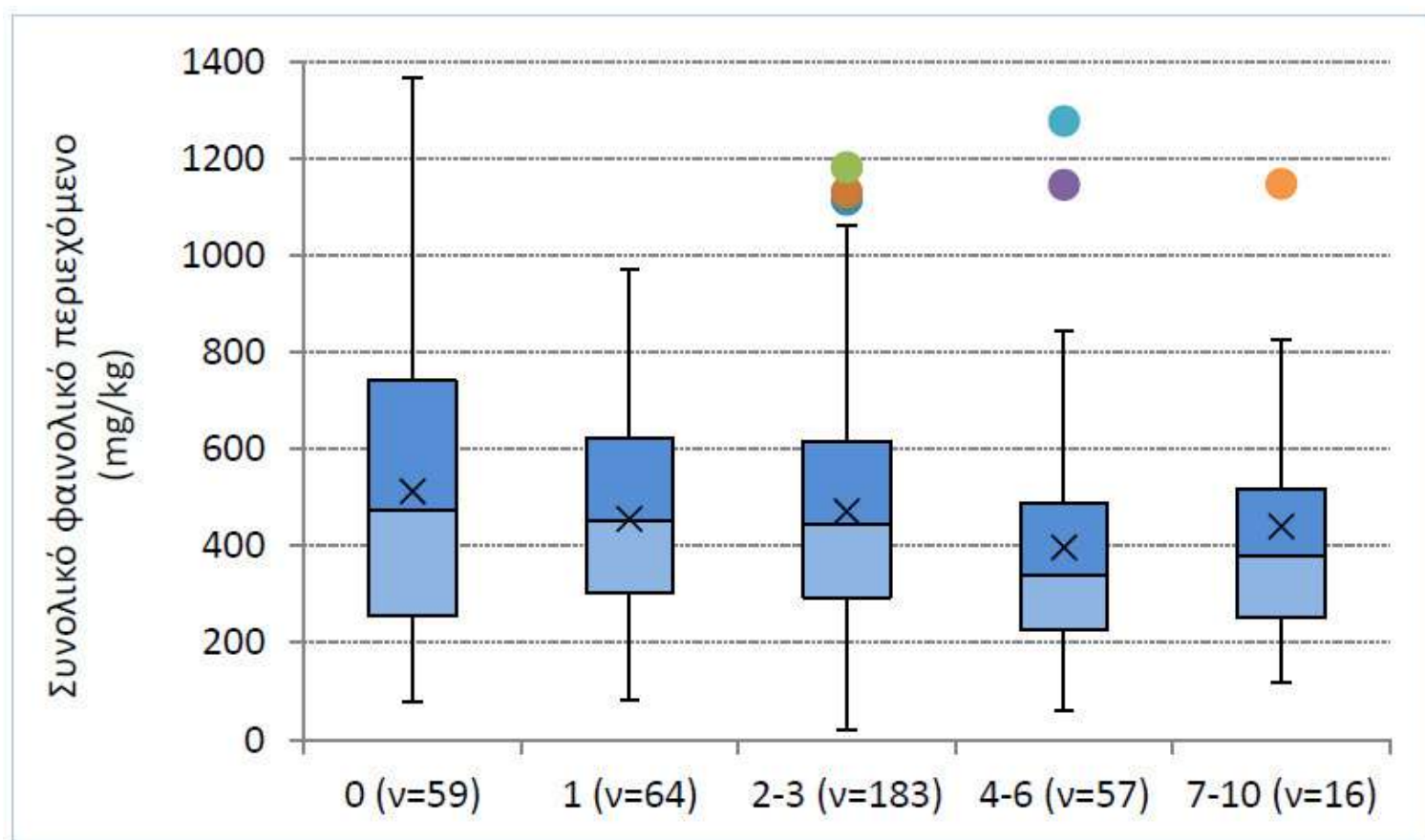
Η ιστορία της ελιάς

Από το 4000 π.Χ. ήταν γνωστή η χρήση του ελαιολάδου για θεραπευτικούς σκοπούς. Ο Αριστοτέλης μελέτησε το ελαιόδεντρο και ανήγαγε την καλλιέργεια του σε επιστήμη. Ο Σόλων (639-559 π.Χ.) πρώτος νομοθέτησε την προστασία του. Ο Όμηρος το παρομοίασε με υγρό χρυσό. Ο Ιπποκράτης, ο πατέρας της Ιατρικής, το περιγράφει σαν το τέλειο θεραπευτικό. Ο Διοσκουρίδης ονομάζει το ελαιόλαδο προς την εν υγεία χρήσιν άριστον. Αναφέρει ποικίλες θεραπευτικές ιδιότητες κατά του έρπητος και της άψθας. Αναφέρει επίσης ότι το ελαιόλαδο από τις άγριες ελιές είναι στυπτικό και ευεργετικό για τις κεφαλαλγίες.

Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση το χρονικό διάστημα από τη συγκομιδή μέχρι την ελαιοποίηση



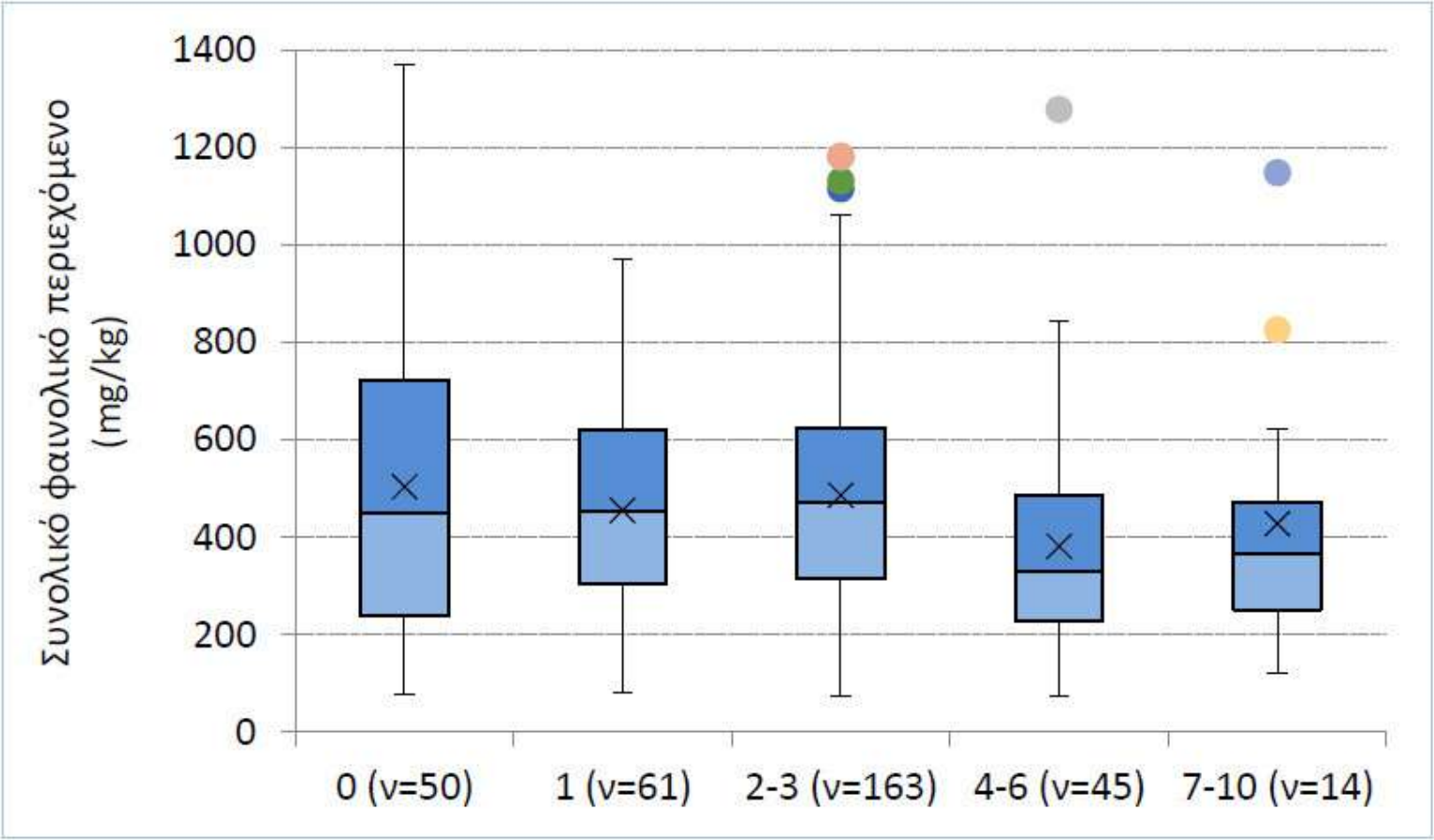
Για τη μελέτη της επίδρασης του χρονικού διαστήματος από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου μέχρι την ελαιοποίηση, κατασκευάστηκε διάγραμμα για το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο λαμβάνοντας υπόψη τις ημέρες που μεσολάβησαν μέχρι την παραγωγή του ελαιολάδου. Η μελέτη έγινε για το σύνολο των νησιών Β. Αιγαίου.



Διάγραμμα συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση τις ημέρες από τη συγκομιδή μέχρι την ελαιοποίηση στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι μέσοι όροι για το χρονικό διάστημα 0, 1 και 2-3 ημερών δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά μεταξύ τους, όπως και το χρονικό διάστημα 4-6 και 7-10 ημερών στη μεταξύ τους σύγκριση. Συμπεραίνεται ότι τα ελαιόλαδα που παράγονται εντός 3 ημερών από τη συγκομιδή τους διαφοροποιούνται από εκείνα που παράγονται μετά το πέρας των 3 αυτών ημερών. Επισημαίνεται επίσης ότι τα ελαιόλαδα που παρήχθησαν σε σύντομο χρονικό διάστημα από τη συγκομιδή τους (έως 3 ημέρες) παρουσιάζουν υψηλότερο συνολικό φαινολικό περιεχόμενο σε σύγκριση με τα υπόλοιπα ελαιόλαδα, των οποίων η παρατεταμένη καθυστέρηση ως προς την ελαιοποίησή τους είχε αρνητική επίδραση στη διαμόρφωση του βιοδραστικού τους περιεχομένου.

Κατασκευάστηκε επίσης διάγραμμα για το νησί της Λέσβου ξεχωριστά, με βάση το χρονικό διάστημα από τη συγκομιδή μέχρι την ελαιοποίηση (καθώς τα υπόλοιπα νησιά δε παρείχαν ικανοποιητικό αριθμό δειγμάτων για το σύνολο των παραμέτρων-ημέρων που μελετήθηκαν).



Διάγραμμα συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση τις ημέρες από τη συγκομιδή μέχρι την ελαιοποίηση για το νησί της Λέσβου

Τα αποτελέσματα επιβεβαίωσαν τα συμπεράσματα που εξήχθησαν με τη μελέτη στο σύνολο των νησιών. Έτσι, καταφαίνεται ότι η ελαιοποίηση εντός των πρώτων 3 ημερών από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου δίνει ελαιόλαδο με υψηλότερο συνολικό φαινολικό περιεχόμενο.

Στον ακόλουθο πίνακα φαίνονται οι στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση τις ημέρες από τη συγκομιδή μέχρι την ελαιοποίηση για το νησί της Λέσβου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
0 ημέρες (v=50)	450	503	310	78 - 1368
1 ημέρα (v=61)	454	454	213	82 - 970
2-3 ημέρες (v=163)	474	486	233	75 - 1181
4-6 ημέρες (v=45)	330	382	241	74 - 1277
7-10 ημέρες (v=14)	368	428	276	120 - 1148



Είκοσι Ελληνικές εξαγωγικές εταιρίες έχουν ήδη επιβεβαιώσει τη συμμετοχή τους στην πρώτη διαδικτυακή έκθεση Ελληνικών Τροφίμων και Ποτών, της FMS - Food Market Show 2020, που διοργανώνει η Great Exhibitions στις 8-11 Δεκεμβρίου 2020. «Έχοντας ξεκινήσει την διαφημιστική εκστρατεία στα επαγγελματικά και κοινωνικά δίκτυα στις 10 πρώτες επιλεγμένες χώρες στόχους η ανταπόκριση των αγοραστών είναι αξιοσημείωτη για τον κλάδο των Ελλήνων εκθετών» όπως σημειώνεται σε ανακοίνωση.

Σημαντικός αριθμός των ενδιαφερόμενων είναι από τις Η.Π.Α και την Ευρώπη. Για περισσότερες πληροφορίες για την συμμετοχή οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να καλούν στο τηλ.: 210 7755080 και email: info@greatexhibitions.gr

Η έκθεση τελεί υπό την αιγίδα του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου, του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων και του Συνδέσμου Εξαγωγέων Κρήτης.

Πηγή: agrocapital.gr

International Green Week 2021

Σε ένα αποκλειστικά B2B event (B2B διεθνείς συναντήσεις), που θα πραγματοποιηθεί από τις 18 έως τις 22 Ιανουαρίου 2021, μετατρέπεται η Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Αγροτικών Προϊόντων με απευθείας πώληση στο κοινό, International Green Week 2021, η οποία αντιπροσωπεύεται στην Ελλάδα και την Κύπρο από το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο. Η σχετική πρωτοβουλία του Εκθεσιακού Οργανισμού αποτελεί απόρροια της εξάπλωσης της πανδημίας, ενώ λαμβάνει υπόψη της το γενικότερο πλαίσιο σε ό,τι αφορά τις εξελίξεις σχετικά με τον Covid-19 αντιμετωπίζοντας με αίσθημα ευθύνης ζητήματα ασφάλειας και δημόσιας υγείας. Το νέο format της International Green Week 2021 θα περιλαμβάνει πέντε πλούσιες ημέρες επιχειρηματικών συζητήσεων, οι οποίες θα εστιάζουν στους εμπορικούς επισκέπτες από όλο τον κόσμο, με σκοπό να παραμείνει ανοιχτός ο δίαυλος επικοινωνίας μεταξύ των επιχειρήσεων του κλάδου. «Ως ζωτικό μέρος της οικονομίας, ο τομέας των τροφίμων και της γεωργίας αντιμετωπίζει νέες προκλήσεις. Στόχος μας είναι να βρούμε λύσεις και να διαμορφώσουμε το μέλλον. Στην International Green Week 2021 θέλουμε να δημιουργήσουμε μια πλατφόρμα διαλόγου για τη γεωργική πολιτική», δήλωσε χαρακτηριστικά ο Διευθυντής της έκθεσης, Lars Jaeger. Αξίζει να σημειωθεί ότι η International Green Week πραγματοποιείται ετησίως στο Βερολίνο από το 1926 και κατατάσσεται στις καλύτερες εκθέσεις του κλάδου της, καθώς είναι μια από τις λίγες διοργανώσεις στη Γερμανία με απευθείας πώληση στο κοινό. Η επόμενη International Green Week έχει προγραμματιστεί να λάβει χώρα από τις 21 έως τις 30 Ιανουαρίου 2022.

Food Expo 6-9/3/2021

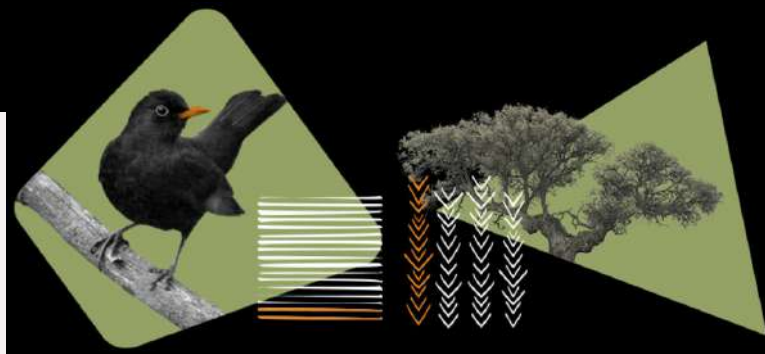
Στόχος της διοργανώτριας εταιρείας είναι, παρά τις δύσκολες συνθήκες που έχει δημιουργήσει παγκοσμίως η πανδημία, να εξασφαλίσει έναν διεθνή χαρακτήρα για την έκθεση αλλά και να δώσει στους εκθέτες τη δυνατότητα να διευρύνουν τις εξαγωγικές τους δράσεις και να αναπτύξουν περαιτέρω το δίκτυό τους και εκτός των ελλαδικών συνόρων. Οι διεθνείς αγοραστές, είναι ιδιοκτήτες και σημαντικά στελέχη σε μεγάλες αλυσίδες supermarket και mini markets, σε παραδοσιακά παντοπωλεία και delicatessen, χώρους μαζικής εστίασης, ξενοδοχεία, ενώ είναι και ιδιοκτήτες ή chefs σε εστιατόρια με ελληνική και μεσογειακή κουζίνα. Η επίσκεψή τους στην έκθεση, τους δίνει την δυνατότητα να ενημερωθούν για όλα τα τελευταία νέα και τα καινούρια προϊόντα και φυσικά να πραγματοποιήσουν B2B meetings με τους Έλληνες και ξένους εκθέτες για να επιλέξουν ανάμεσα στους καλύτερους της αγοράς



Πίσω από το ελαιόλαδο Blackbird βρίσκεται μια οικογενειακή, καθιερωμένη μονάδα παραγωγής ελαιόλαδου. Το ελαιοτριβείο, με παράδοση από το 1900, ανήκε στον παππού Γιάννη Κανέλλο. Οι μετέπειτα γενιές το κληρονόμησαν και το ανανέωσαν τεχνολογικά. Σήμερα πρόκειται για ένα πλήρως εκσυγχρονισμένο διφασικό ελαιουργικό συγκρότημα 3ης γενιάς που λειτουργεί σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς εφαρμόζοντας σύστημα ποιότητας ISO 22000 καθώς και τις προδιαγραφές της αρμόδια Διεύθυνσης Βιομηχανίας, Ενέργειας και Φυσικών Πόρων, ενώ παράλληλα είναι πιστοποιημένο για την παραγωγή βιολογικού και ΠΓΕ ελαιολάδου.



Σύμφωνα με τον κ. Κανέλλο: "Η ελιά είναι ζωντανός οργανισμός. Ως εκ τούτου, χρειάζεται φροντίδα, ένστικτο, υπομονή, επίβλεψη κι έμπειρη διαχείριση ώστε να μην αλλοιωθούν τα χαρακτηριστικά του καρπού (βιολογικά και θρεπτικά) στη σοδειά και επεξεργασία του. Λαμβάνοντας υπόψη την εμπειρία τριών γενεών, τον άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό και τις βέλτιστες συνθήκες επεξεργασίας και αποθή-



κευσης διαθέτουμε το τυποποιημένο ελαιόλαδο BLACKBIRD Natural Treasures. Επιβράβευση της συνεχούς προσπάθειάς μας για βελτιστοποίηση της ποιότητας είναι η κατάκτηση βραβείων ποιότητας διεθνούς εμβέλειας επί σειρά ετών."



Το ελαιόλαδο διατίθεται και στις τρεις κατηγορίες: βιολογικό εξαιρετικό παρθένο, εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο, σε διάφορους περιέκτες ώστε να καλύπτουν όλες τις απαιτήσεις.

Τα προϊόντα BLACKBIRD διανέμονται σε διάφορες χώρες της Ευρώπης όπως στη Γερμανία, Τσεχία, Γαλλία, Αγγλία καθώς και σε διάφορα σημεία πώλησης στην εγχώρια αγορά. Στόχος είναι η διεύρυνση των πωλήσεων τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο.

Στην ερώτηση για τον βαθμό δυσκολίας στον τομέα των εξαγωγών, ο κ. Κανέλλος απάντησε: "Για να το κατορθώσει κανείς δεν είναι τόσο απλό ακόμη κι αν έχει καταφέρει να αποδείξει ότι παράγει προϊόν σταθερής ποιότητας και ποσότητας. Εδώ παίζει μεγάλο ρόλο το branding και το marketing. Ένα καλά στημένο branding

αποτελεί όπλο στη φαρέτρα του marketing. Ο σωστός σχεδιασμός και των δύο σε συνδυασμό με επιμονή και υπομονή θεωρώ ότι μπορεί να εκτοξεύσουν τις πωλήσεις των τυποποιημένων λεσβιακών ελαιολάδων. Πρόκειται όμως για πολύ δαπανηρά εργαλεία και συχνά είτε παρακάμπτονται είτε χρησιμοποιούνται ημιτελώς χωρίς να πετυχαίνεται ο τελικός στόχος.



Όσον αφορά στην κατάσταση στον πρωτογενή τομέα, ο κ. Κανέλλος δήλωσε: "Σήμερα η κατάσταση του πρωτογενή τομέα στη Λέσβο και γενικότερα στην Ελλάδα δεν είναι πολύ καλή.

Η μακροχρόνια εγκατάλειψη του ελαιώνα, οι καιρικές συνθήκες, το αυξημένο κόστος παραγωγής λόγω ανάγλυφου και οι ολοένα και χαμηλότερες τιμές στο χύμα ελαιόλαδο χειροτερεύουν την κατάσταση χρόνο με το χρόνο.

Οι ασθένειες μαστίζουν τα ελαιόδενδρα ενώ κάνουν την εμφάνισή τους και νέοι εχθροί με ιδιαίτερη επικινδυνότητα όπως για παράδειγμα η xylella, η δακοκτονία δεν είναι πλέον αποτελεσματική και οι ορθές καλλιεργητικές πρακτικές τείνουν να εξαλειφτούν λόγω κόστους.

Μονόδρομος για να μπορέσουμε να αντισταθούμε σε όλα αυτά είναι να κατορθώσουμε να αυξήσουμε τις εξαγωγές τυποποιημένου ελαιολάδου ώστε το μόνο χύμα ελαιόλαδο που θα διακινείται να είναι το λαμπάντε και οι τιμές στον παραγωγό να δια-

μορφώνονται με βάση τις τιμές πώλησης τυποποιημένου ελαιολάδου και όχι του χύμα.

Μια τέτοια προσπάθεια απαιτεί σχεδιασμό και συντονισμένη προσπάθεια όχι μόνο των παραγωγών, ελαιουργών, τυποποιητών αλλά και από την πολιτεία, η οποία πρέπει να είναι έμπρακτος υποστηρικτής της προσπάθειας και γενικός συντονιστής.



Ένα παράδειγμα τέτοιας συντονισμένης προσπάθειας είναι και το χρηματοδοτούμενο από τη Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου πρόγραμμα με επιστημονικά υπεύθυνο τον κ. Θωμαΐδη.

Στο πρόγραμμα αυτό συμμετείχε το ελαιοτριβείο μας μέσω πλήθους συνεργαζόμενων παραγωγών που παρέδιδαν το ελαιόλαδό τους προς ανάλυση. Μέσω του προγράμματος έμαθαν λεπτομέρειες για το προϊόν που παράγουν, για τα ποιοτικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και για το βιοδραστικό του περιεχόμενο και μπορούν πλέον επιστημονικά να το στηρίξουν.

Εξάλλου είναι γνωστό ότι λεσβιακές ποικιλίες και κυρίως η κολοβή δεν είχαν σχεδόν καθόλου μελετηθεί. Έτσι τους δόθηκε η δυνατότητα να αποκρυσταλλώσουν απόψεις σχετικά με μεθόδους καλλιέργειας και συγκομιδής για βέλτιστη ποιότητα. Παράλληλα μέσω της διάχυσης της πληροφορίας το πρόγραμμα συμβάλλει στη παγκόσμια καταξίωση και διαφήμιση της ταυτότητας του λεσβιακού ελαιολάδου."

Πληροφορίες για τα προϊόντα BLACKBIRD θα βρείτε στην ιστοσελίδα: www.blackbird.gr



Έλαιο δενδρολίβανου



Υλικά

- 1 ματσάκι δεντρολίβανο
- 1 κούπα ελαιόλαδο



Εκτέλεση

Βγάλτε τα φύλλα του δενδρολίβανου από τα κλωνάρια και συνθλίψτε τα με ένα γουδοχέρι ή κόψτε τα με ένα μαχαίρι.

Σε μία μικρή κατσαρόλα βάλτε νερό να ζεσταίνεται σε μεσαία θερμοκρασία, από πάνω τοποθετήστε ένα γυάλινο μπολ (bain marie), σιγουρευτείτε ότι το μπολ δεν αγγίζει το νερό. Ρίξτε μέσα στο μπολ το ελαιόλαδο και τα φύλλα του δεντρολίβανου. Καθώς το έλαιο θερμαίνεται ανακατέψτε μερικές φορές το μίγμα.

Όταν το ελαιόλαδο ζεσταθεί αρκετά, απομακρύνετε από την φωτιά, σουρώνετε και το έλαιο δενδρολίβανου είναι έτοιμο.

Εφαρμογή

Απλώστε το στα μαλλιά και το τριχωτό της κεφαλής κάνοντας μασάζ και αφήστε το σαν μάσκα για μερικές ώρες ή για όλη την νύχτα. Στη συνέχεια λουστείτε κανονικά.

Σαν έλαιο κατά της κυτταρίτιδας, απλώστε το στα προβληματικά σημεία και κάντε πολύ καλό μασάζ μέχρι να απορροφηθεί.



Το δεντρολίβανο:

- Δρα κατά της τριχόπτωσης
- Ενδυναμώνει, τονώνει και ενυδατώνει τα μαλλιά.
- Σκουραίνει τα μαλλιά, ειδικά τις άσπρες τρίχες.
- Έχει αντισηπτική και αντιβακτηριδιακή δράση.
- Στην αρωματοθεραπεία είναι τονωτικό και προσφέρει ενέργεια.
- Δρα κατά της κυτταρίτιδας.

Πώς θα ξεκινήσω μια στρατηγική για εξαγωγές



Όλοι γνωρίζουμε ότι το ελαιόλαδό μας είναι εξαιρετικό. Όταν όμως έρχεται η ώρα να βάλουμε αυτή την υπέροχη πρώτη ύλη σε συσκευασία και να εξάγουμε το τελικό συσκευασμένο προϊόν, τα πράγματα δυσκολεύουν. Όπως είναι γνωστό, ο καταναλωτής αγοράζει ένα προϊόν με βάση το αν του αρέσει ή όχι η συσκευασία. Αν του αρέσει και το περιεχόμενο, θα αγοράσει το προϊόν ξανά. Συνεπώς ένα κακό προϊόν σε καλή συσκευασία έχει πολλές πιθανότητες να επιτύχει, τουλάχιστον στην πρώτη πώληση ενώ ένα εξαιρετικό προϊόν σε κακή συσκευασία, δεν έχει απολύτως καμία πιθανότητα αγοράς.

Για να προχωρήσει κάποιος σε εξαγωγές πρέπει να κάνει μια έρευνα των ξένων αγορών. Το internet βοηθάει ώστε πολύ εύκολα και γρήγορα να πάρει πληροφορίες για τις καταναλωτικές συνήθειες των ξένων καταναλωτών καθώς και για τον διεθνή ανταγωνισμό.

Στη συνέχεια θα πρέπει να δημιουργήσει μία ετικέτα για το προϊόν του και ένα brand name. Η επιλογή του ονόματος του προϊόντος είναι πολύ σημαντική διαδικασία. Θα πρέπει να είναι εύκολο ώστε να μπορεί να διαβαστεί και να απομνημονευθεί από τους ξένους καταναλωτές. Στην Ελλάδα συχνά χρησιμοποιείται το επίθετο του ιδιοκτήτη ως brand name αλλά σε ξένες χώρες μπορεί να προφέρεται πολύ δύσκολα και να οδηγήσει στην αποτυχία.

Η ετικέτα παίζει σπουδαίο ρόλο. Αν δεν υπάρχει η οικονομική δυνατότητα να ανατεθεί η δημιουργία της σε εταιρεία Marketing, θα πρέπει να καθοδηγηθεί πολύ καλά ο γραφίστας. Τέλος, θα πρέπει να γίνει έρευνα για την τιμή πώλησης του προϊόντος. Βασικός στόχος είναι η τιμή να είναι ανταγωνιστική και να αποφέρει το μέγιστο δυνατό κέρδος.

ελιές bonsai



"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