

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



13/11/2020

Τεύχος 24

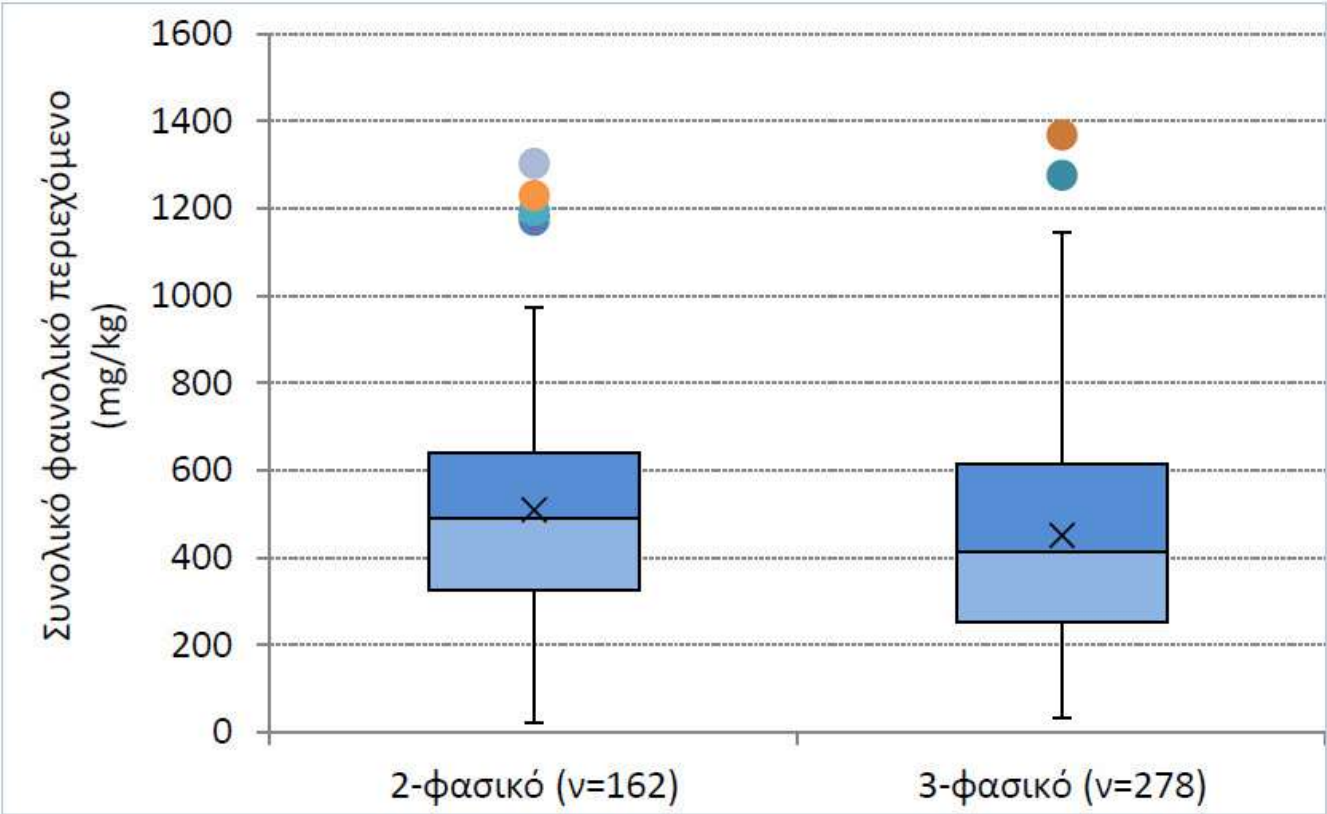
Η ιστορία της ελιάς

Η καλλιέργεια της ελιάς και η χρήση του ελαιολάδου ήταν μια από τις κυριότερες ασχολίες των κατοίκων των Βυζαντινών χρόνων. Την εποχή αυτή, την διοικητική μέριμνα της παραγωγής και της διανομής του ελαιολάδου την είχαν κυρίως τα μεγάλα μοναστήρια. Το ελαιόλαδο αποτελούσε είδος πολυτελείας, δεν ήταν προσιτό σε όλους και η κατανάλωσή του ποικίλει κυρίως κατά την κοινωνική διαστρωμάτωση. Τα εύπορα στρώματα, βασιλείς, ευγενείς, ιερείς, αζιωματούχοι, διέθεταν το λάδι σε όλες του τις δυνατές χρήσεις και βεβαίως και στη διατροφή τους. Πάντως για την πλειοψηφία του πληθυσμού, ιδιαίτερα για τις περιοχές που δεν ευδοκμεί η ελιά, το λάδι απουσίαζε παντελώς από την καθημερινή διατροφή.

Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα φυγοκέντρισης του ελαιοτριβείου



Για τη μελέτη της επίδρασης του συστήματος φυγοκέντρισης του ελαιοτριβείου στη διαμόρφωση της ποιότητας του ελαιολάδου, ως προς το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο, κατασκευάστηκε το ακόλουθο διάγραμμα. Η μελέτη έγινε για το σύνολο των νησιών Β. Αιγαίου.



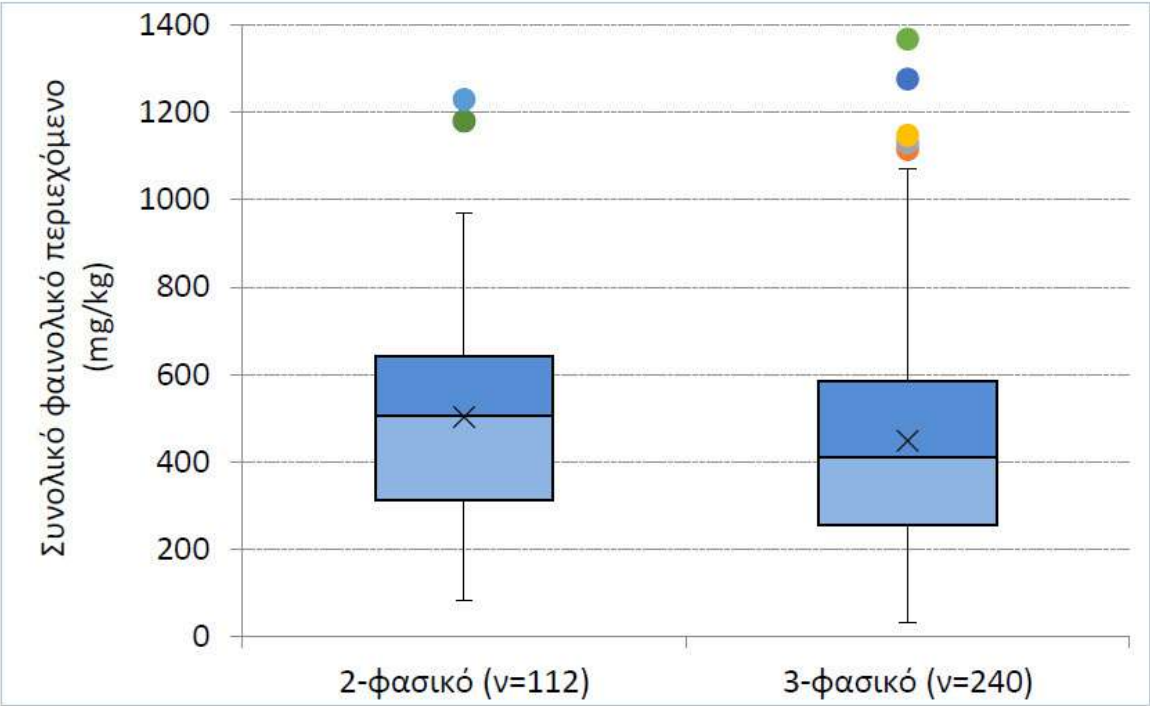
Διάγραμμα συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα του ελαιοτριβείου μάλαξης στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι διαφέρουν στατιστικά. Οι τιμές ωστόσο του συνολικού φαινολικού περιεχομένου παρουσιάζουν τιμές παραπλησίες και στα δύο συστήματα φυγοκέντρισης. Η εξαγωγή ασφαλούς συμπεράσματος από την ανωτέρα σύγκριση είναι δύσκολη και επίφοβη καθώς τα συστήματα φυγοκέντρισης, αν και τυπικά κατατάσσονται στην ίδια κατηγορία (διφασικά, τριφασικά), ουσιαστικά διαφέρουν ως προς τον τρόπο λειτουργίας τους από νησί σε νησί.

Στον παρακάτω πίνακα φαίνονται οι στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα του ελαιοτριβείου μάλαξης στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
2-φασικό (n=183)	490	509	252	20-1304
3-φασικό (n=278)	412	450	252	32-1368

Κατασκευάστηκε επίσης το ακόλουθο διάγραμμα για το νησί της Λέσβου, το οποίο ήταν το μοναδικό που είχε δείγματα ελαιολάδου προερχόμενα από τις δύο διαφορετικές κατηγορίες συστήματος φυγοκέντρησης (διφασικό και τριφασικό).



Διάγραμμα συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα του ελαιοτριβείου για το νησί της Λέσβου

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά. Παρατηρείται επίσης ότι ο μέσος όρος τιμών συνολικού φαινολικού περιεχομένου είναι υψηλότερος στην περίπτωση του διφασικού συστήματος φυγοκέντρησης, σε σύγκριση με το αντίστοιχο τριφασικό.

Στον ακόλουθο πίνακα φαίνονται οι στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα του ελαιοτριβείου για το νησί της Λέσβου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
2-φασικό (n=112)	505	503	242	82 - 1230
3-φασικό (n=240)	410	448	249	32 - 1368





Ξεκίνησε την τυποποίηση η νέα εταιρεία παραγωγής και επεξεργασίας προϊόντων Roots Premium Foods, που αποτελεί το νέο επιχειρηματικό βήμα του Γιώργου Δ. Σπέντζου, της γνωστής οικογένειας από τα Αλλαντικά Θράκη και τα Σπέντζος & delicatessen.

Ο ίδιος τονίζει ότι, “πρόκειται για ελληνικά προϊόντα, καθώς αρχή μας είναι να στηρίζουμε τους Έλληνες αγρότες”.

Η Roots Premium Foods διαθέτει δικές της εκτάσεις, ενώ συνεργάζεται με Έλληνες παραγωγούς για την παραγωγή των προϊόντων που ενδιαφέρουν: ελαιόλαδο, ελιές, όσπρια, μέλι, αποξηραμένα φρούτα και διάφορα είδη ξηρών καρπών, όπως αμύγδαλα και φυστίκια Αιγίνης.

Η διάθεση των προϊόντων θα ξεκινήσει αρχικά σε delicatessen και καταστήματα τροφίμων σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Λάρισα και Ηράκλειο Κρήτης, ενώ σύντομα η εταιρεία θα ξεκινήσει και τις εξαγωγές.

“Συζητάμε με αμερικανική αλυσίδα super market, η οποία έχει σχεδόν 100 καταστήματα, μεταξύ άλλων σε • Φλόριντα • Νέα Υόρκη • Βοστώνη”, αναφέρει ο κ. Σπέντζος, συμπληρώνοντας ότι τα προϊόντα θα είναι στα ράφια πριν το τέλος του έτους.

Υπογραμμίζει ότι είναι στα σκαριά συζητήσεις και με καταστήματα λιανικής στη Γερμανία και στο Βέλγιο, για όλη τη γκάμα των προϊόντων.

Τα εστιατόρια του μέλλοντος

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης είναι βασικοί πελάτες για πολλούς ελαιοπαραγωγούς. Διεθνώς όλα τα εστιατόρια προσπαθούν προσαρμοστούν στις νέες συνθήκες που δημιουργήσε ο Covid-19. Η σφραγισμένη συσκευασία ελαιολάδου στο τραπέζι θα είναι πλέον απαραίτητη αλλά θα υπάρχουν και τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- **Hands Free:** Η ασφάλεια των πελατών και των εργαζομένων επιβάλλει να είναι όλα «hands free». Έτσι, λοιπόν, από τις πόρτες, τα χερούλια, τον φωτισμό, το menu, όλα θα είναι ψηφιακά ή αυτόματα.
- **Dine in & Off Premises:** Το menu των εστιατορίων, καθώς επίσης και οι παραγγελίες, θα γίνονται από απόσταση. Έτσι, τα εστιατόρια θα διαθέτουν applications και η πληρωμή θα γίνεται ηλεκτρονικά.
- **Handwashing Stations:** Εκτός από τα αντισηπτικά, τα μεγάλα εστιατόρια ήδη χρησιμοποιούν «σταθμούς» πλυσίματος χεριών. Με αυτό τον τρόπο, ο πελάτης, όταν μπαίνει στο κατάστημα, μετακινείται σε αυτό ή βγαίνει από αυτό, θα μπορεί να πλύνει τα χέρια του.
- **Απολύμανση προσωπικού:** Αποτελεί ήδη πραγματικότητα η συχνή απολύμανση εσωτερικών και εξωτερικών χώρων. Η τάση στην αγορά είναι να απολυμαίνονται και οι υπάλληλοι ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Πριν την έναρξη της βάρδιας τους, ενδιάμεσα αυτής και στο τέλος της.
- **Flexible Kitchens:** Ο κορονοϊός συνεπάγεται μειωμένα έσοδα για τους ιδιοκτήτες εστιατορίων. Έτσι, λοιπόν, οι κουζίνες του μέλλοντος θα είναι πιο φιλικές στο περιβάλλον. Θα χρησιμοποιούν πράσινη ενέργεια, όχι μόνο για να μειωθεί το οικολογικό αποτύπωμα των αλυσίδων εστίασης, αλλά για να μειωθούν επίσης τα κόστη.
- **Απομακρυσμένες αποθήκες:** Η αποθήκευση των προϊόντων αναμένεται να γίνεται σε μέρη μακριά από την κουζίνα και όχι κοντά σε αυτήν, όπως συμβαίνει συχνά σήμερα. Με αυτό τον τρόπο, αποφεύγονται οι πιθανότητες μόλυνσης, που ίσως προέλθει από τα προϊόντα, που αποθηκεύονται.

Αγροτικός Συνεταιρισμός Μήθυμνας

Ο συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 1928 αλλά ήταν σε μορφή διπλή, δηλαδή ήταν ο αγροτικός-κτηνοτροφικός συνεταιρισμός που ασχολούνταν μόνο με τα ζώα και ο ελαιοργικός που ασχολούνταν μόνο με το ελαιόλαδο. Το 1960 συνενώθηκαν και έγινε ενιαίος συνεταιρισμός. Αριθμεί 211 εγγεγραμμένα μέλη. Τα 120 μέλη είναι ελαιοπαραγωγοί και κάποιοι από αυτούς ασχολούνται και με την κτηνοτροφία ενώ τα υπόλοιπα μέλη είναι αποκλειστικά κτηνοτρόφοι. Όπως δήλωσε ο γραμματέας του συνεταιρισμού, Θεόδωρος Βαβούκος: «Η δύναμη της περιοχής μας δεν είναι τόσο μεγάλη όπως σε άλλα

κεφαλοχώρια του νησιού, για παράδειγμα η Αγία Παρασκευή, το Πλωμάρι κλπ. Ο μέσος όρος είναι περίπου 2000 μόδια κάθε χρόνο σανελαιοτριβείο με την ανάλογη παραγωγή, δηλαδή περίπου 150 τόνους λάδι. Το εργοστάσιο είναι ιδιόκτητο, ανακαινίστηκε και εκσυγχρονίστηκε το 2007. Διαθέτει δικούς του δεξαμενικούς χώρους γύρω στους 120 τόνους αποθηκευτικούς χώρους με μια ωριαία παραγωγή γύρω στους 3,5 τόνους την ώρα. Προσπαθούμε να εξυπηρετούμε τον παραγωγό άμεσα, μέσα στη μέρα που θα φέρει τις ελιές, το πολύ να καθυστερήσουμε μια μέρα, αν συμβεί κάτι που δεν είναι στο χέρι μας να το αντιμετωπίσουμε.



Κάποιοι παραγωγοί ασχολούνται με τη βιολογική καλλιέργεια και έχουμε τη δυνατότητα να βγάζουμε και βιολογικά λάδια. Το μεγαλύτερο μέρος του προϊόντος μας προωθείται στη Μυτιλήνη, σε κάποιους ιδιώτες. Παλιότερα είχαν γίνει κάποιες κινήσεις ώστε να φτιάξουμε δικό μας τυποποιητήριο αλλά λόγω παραγωγής, που μια χρονιά έχεις, δύο δεν έχεις δεν το τολμήσαμε. Ωστόσο, είμαστε ανοιχτοί σ' αυτή την ιδέα για το μέλλον. Η ποικιλία ελιάς είναι η αδραμυτιανή και 30% των ελαιώνων είναι ποτιστικοί λόγω της λιμνοδεξαμενής που υπάρχει εδώ. Μπαίνουμε κατά καιρούς σε κάποια προγράμματα που μας βοηθάνε, το σίγουρο όμως είναι ότι χρειάζεται πολλή δουλειά.



Διαθέτουμε και ένα πρατήριο στο οποίο προσπαθούμε να έχουμε κυρίως λεσβιακά προϊόντα και αυτό είναι μια βοήθεια για τα μέλη μας. Τα προϊόντα είναι από γυναικίους συνεταιρισμούς αλλά και ιδιώτες, έχουμε πέντε με έξι είδη ελαιολάδου, από παραγωγούς προμηθευόμαστε ζυμαρικά κλπ. Χρειάζεται στήριξη ο τομέας του ελαιολάδου στον τόπο μας, η αγορά γίνεται σενεχώς και πιο ανταγωνιστική. Το πρόγραμμα στο οποίο είναι υπεύθυνος ο Νικόλαος Θωμαΐδης, καθηγητής Αναλυτικής Χημείας του ΕΚΠΑ πιστεύω ότι θα βοηθήσει πολύ το νησί μας και το μέλλον του λεσβιακού ελαιολάδου»



Η σημασία του Αζώτου (N) στην ελιά



Το άζωτο αποτελεί για την ελιά το σπουδαιότερο στοιχείο και επηρεάζει άμεσα τόσο στη βλάστηση όσο και την καρποφορία της. Έμμεσα, μπορεί να επηρεάσει και το βαθμό παρενιαυτοφορίας των δένδρων. Η αντίδραση των ελαιόδενδρων στη χορήγηση αζώτου είναι ιδιαίτερα εμφανής σε εδάφη χαμηλής γονιμότητας και όταν η εδαφική υγρασία, δεν αποτελεί έντονο περιοριστικό παράγοντα.

Ανάλογα με την εδαφική υγρασία, συνιστάται ετήσια χορήγηση αζώτου 500-1500 γρ N/δένδρο (1 κιλό N = 5 κιλά περίπου θεϊκής αμμωνίας, 3 κιλά νιτρικής αμμωνίας, 4 κιλά ασβεστούχου αμμωνίας ή 2 κιλά ουρίας). Σε μη αρδευόμενους ελαιώνες η ετήσια βροχόπτωση και η διαθέσιμη εδαφική υγρασία παίζουν βασικό ρόλο στον καθορισμό του ύψους της αζωτούχου λίπανσης:

A) Σε περιοχές με μέση ετήσια βροχόπτωση κάτω από 400 mm, η χορήγηση αζώτου πρέπει να γίνεται με προσοχή. Για τις περιοχές αυτές έχει προταθεί χορήγηση 100 γρ N/δένδρο /100mm βροχής (ή 1 κιλό N/στρέμμα /100 mm βροχής).

B) Σε περιοχές με μέση ετήσια βροχόπτωση 400-700 mm, η χορηγούμενη ποσότητα αζώτου μπορεί να αυξάνεται αναλογικά μέχρι 1500γρ N/δένδρο.

Γ) Σε περιοχές με ετήσια βροχόπτωση πάνω από 700 mm ή αρδευόμενους ελαιώνες, χορηγείται άζωτο ανάλογα με τη γονιμότητα του εδάφους, μέχρι 1500 N/δένδρο.

Ο ελαιοκαλλιεργητής μπορεί να παρακολουθεί την αποτελεσματικότητα της αζωτούχου λίπανσης και να κάνει τις απαραίτητες διορθώσεις:

- Από το μήκος της ετήσιας βλάστησης . Αν αυτό δεν είναι ικανοποιητικό θα πρέπει να αυξήσει την ποσότητα αζώτου, εφόσον δεν συντρέχουν άλλοι λόγοι (ασθένειες,ζημιά ριζών,κ.λ.π) Αν το μήκος της ετήσιας βλάστησης είναι υπερβολικό, θα πρέπει να μειώσει την ποσότητα αζώτου.

- Με φυλλοδιαγνωστική. Η αζωτούχος λίπανση προσαρμόζεται ώστε η περιεκτικότητα των φύλλων σε άζωτο να είναι το χειμώνα μέσα στα όρια 1,6-1,8 %.

Κρίσιμη περίοδος κατά την οποία τα ελαιόδεντρα πρέπει να έχουν στη διάθεσή τους το απαιτούμενο άζωτο είναι από τις αρχές Μαρτίου έως τον Ιούνιο,όπου γίνεται η διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών και η εξέλιξή τους σε καρπούς.

Σε ξηρικούς ελαιώνες,η αζωτούχος λίπανση γίνεται με την προσθήκη στο έδαφος του αζωτούχου λιπάσματος την περίοδο Δεκεμβρίου-Φεβρουαρίου, ώστε το άζωτο να είναι διαθέσιμο στην κρίσιμη περίοδο. Στην Ανατολική Ελλάδα (λίγες βροχοπτώσεις) η χορήγηση θα πρέπει να γίνεται στην αρχή της περιόδου αυτής,ενώ στη Δυτική προς το τέλος.

Η χορήγηση αζώτου στα κρίσιμα στάδια μπορεί να γίνει με διαφυλλική λίπανση. Καλά αποτελέσματα έχει δώσει η ουρία σε αραίωση μέχρι 3-4 %.

Η διαφυλλική λίπανση είναι ιδιαιτέρως αποτελεσματική σε ξηρικούς ελαιώνες στους οποίους η απορρόφηση αζώτου μέσω των ριζών είναι πολύ περιορισμένη.

Ελένη Ταμπούκου
Τεχνολόγος Γεωπόνος, MSc

Στρατηγική marketing-Γιατί να την εφαρμόσει μια επιχείρηση



Πολλές επιχειρήσεις στην Ελλάδα δεν έχουν πλάνο marketing για την επιχείρησή τους. Είναι δηλαδή σαν να ανεβαίνουν σε ένα καράβι που δεν διαθέτει πυξίδα και χάρτη. Ξέρουν πού θέλουν να φτάσουν αλλά ενδιάμεσα θα βιώσουν όσα και ο πολύπαθος Οδυσσέας. Όμως, μια επιχείρηση πρέπει να φτάνει στο στόχο της με τη μέγιστη δυνατή ασφάλεια και με το μικρότερο κόστος.

Στην ουσία το πλάνο marketing είναι ένα «εγχειρίδιο χρήσης», θα μπορούσαμε να πούμε, με το οποίο προγραμματίζονται μεθοδικά οι μελλοντικές δράσεις της επιχείρησης. Βοηθά την επιχείρηση να θέτει ρεαλιστικούς στόχους, μέσα από τον εντοπισμό νέων δυνητικών ευκαιριών αλλά και την πρόβλεψη μελλοντικών απειλών, που θα μπορούσαν να ανατρέψουν τον σχεδιασμό της. Συντελεί στην εξοικονόμηση πόρων και αυξάνει την παραγωγικότητα του προσωπικού, καθώς αυτό πλέον ξέρει τι είναι σημαντικό να κάνει και τι αποτελεί χάσιμο χρόνου.

-Το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνει μια επιχείρηση είναι να προσδιορίσει το κοινό στο οποίο απευθύνεται. Πρέπει να γνωρίζει τι προϊόντα χρησιμοποιεί μέχρι σήμερα, από πού τα αγοράζει, πόσα ξοδεύει, ποια social media χρησιμοποιεί (π.χ. οι μεγαλύτεροι προτιμούν το facebook, οι νεότεροι το instagram) ή τι πρόβλημα αντιμετωπίζει με τα προϊόντα που αγοράζει ήδη. Πρέπει να προσδιοριστεί απόλυτα η αγορά στόχος, καθώς και οι ανάγκες τις οποίες η επιχείρηση επιχειρεί να ικανοποιήσει.

-Στη συνέχεια πρέπει να προσδιοριστούν απόλυτα τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και αυτά που το διαφοροποιούν από τον ανταγωνισμό. Η επιχείρηση θα πρέπει να ορίσει το πρωτότυπο ή καινοτόμο που έχει να προσφέρει, ώστε να βελτιώσει τη διείσδυση και την αποτελεσματικότητα των μηνυμάτων που επιλέγει να περάσει στο κοινό της.

-Τα επικοινωνιακά εργαλεία που θα χρησιμοποιήσει η επιχείρηση θα πρέπει επίσης να προσδιοριστούν με ακρίβεια ώστε να μπορέσει να προσεγγίσει το κατάλληλο κοινό. Θα χρειαστεί ένα κατάλληλο website, κατάλληλα κείμενα, λογότυπο, σωστή διαφήμιση ώστε να επικοινωνηθούν τα στοιχεία που αποτελούν έκφραση του προϊόντος καθώς και το όραμα της επιχείρησης.

Η ελιά στην τέχνη



Ρωμαϊκό ψηφιδωτό από την
Καρχηδόνα



Τοιχογραφία στο ανάκτορο της Κνωσού



Μικρογραφία σε βυζαντινό χειρόγραφο:
ελαιοσυλλογή με ραβδισμό και μάζεμα του καρπού από το έδαφος



Ψηφιδωτό στον τρούλο του ιερού ναού της

Αγίας Σοφίας στη Θεσσαλονίκη

Στην Αναγέννηση οι
απεικονίσεις της ελιάς
συνδέονται με
θρησκευτικά θέματα.
Gioto: Η φυγή στην
Αίγυπτο



"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