

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



20/11/2020

Τεύχος 25

Η ιστορία της ελιάς

Στα νησιά του Αιγαίου, στην Κρήτη και σε άλλες θαλάσσιες περιοχές φυλάσσουν το λάδι από το καντήλι του Αγίου Νικολάου και όταν φουρτουνιάσει η θάλασσα ρίχνουν μερικές σταγόνες στο νερό ώστε να γαληνέψει. Αυτή είναι μια συνήθεια που διατηρείται από την αρχαιότητα.

Οι ναυτικοί για να αποκρούσουν και να αμβλύνουν τη δύναμη των κυμάτων, σε περιόδους σφοδρής θαλασσοταραχής, κρεμούσαν μικρά σακιά γεμάτα ελαιόλαδο τα οποία τα τρυπούσαν με χοντρή βελόνα έτσι ώστε να στάζει το λάδι αργά μπροστά στην πρύμη του καραβιού.

Στη Σύμη οι σφουγγαράδες χρησιμοποιούσαν το λάδι για να εμποδίζουν την κατάποση του νερού την ώρα που βουτούσαν στα βαθιά για σφουγγάρια.

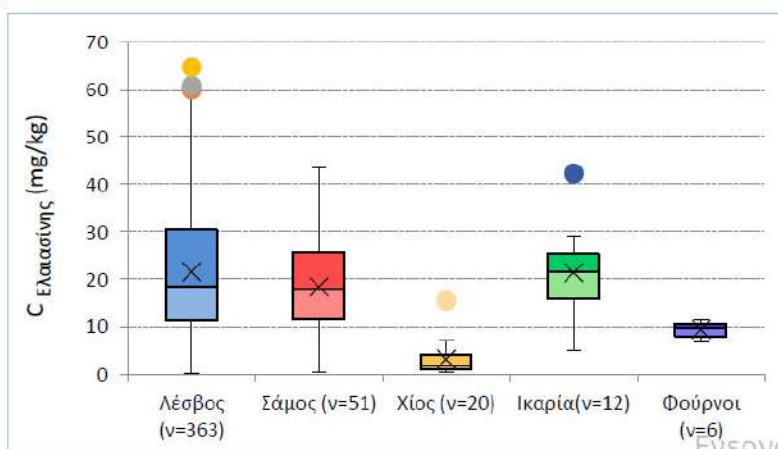
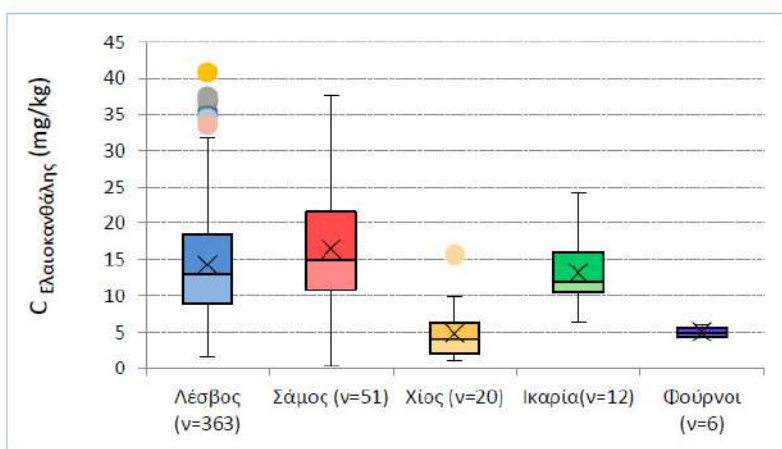
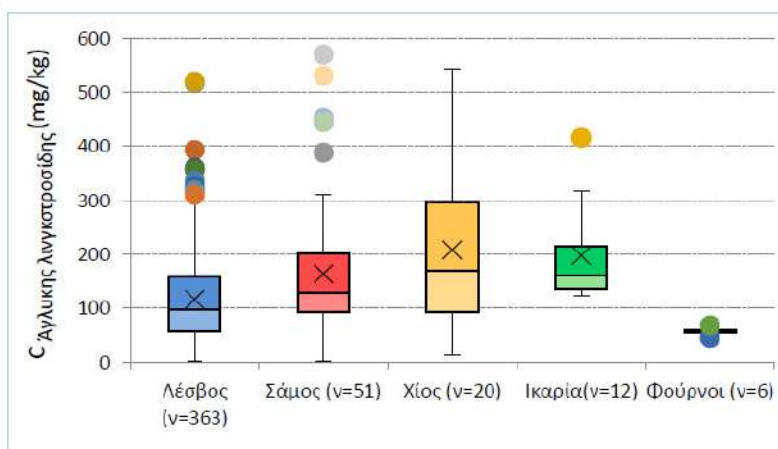
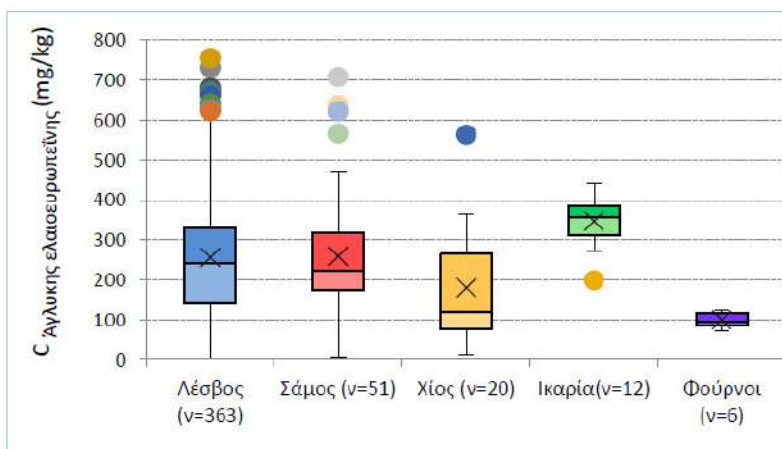
Φαινολικές ενώσεις ισχυρισμού υγείας

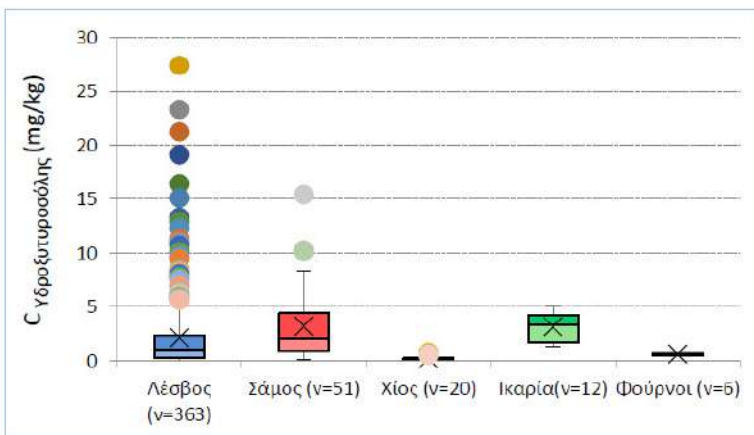
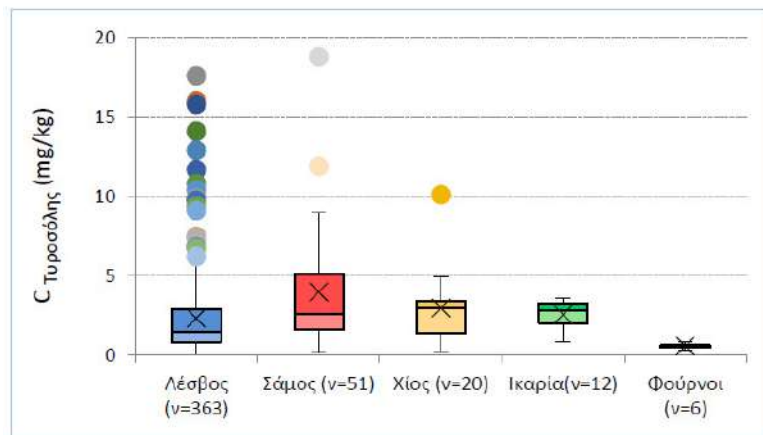
Από τις φαινολικές ενώσεις που ανιχνεύθηκαν στα δείγματα επιλέχθηκαν να μελετηθούν πιο διεξοδικά οι ενώσεις του ισχυρισμού υγείας στις οποίες συγκαταλέγονται οι εξής: άγλυκη ελαιοευρωπείνη, άγλυκη λινγκστροσίδη, ελαιοκανθάλη, ελαιασίνη, τυροσόλη, υδροξυτυροσόλη. Η επιλογή έγινε, καθώς αυτές οι ενώσεις παρουσιάζουν μεγαλύτερη διακύμανση στις τιμές τους μεταξύ των δειγμάτων και συγχρόνως έχουν ευεργετικές ιδιότητες που τις καθιστούν ωφέλιμες για την ανθρώπινη υγεία.

Συγκεκριμένα, σύμφωνα με την οδηγία της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (European Food Safety Authority, EFSA), οι ευεργετικές ιδιότητες του ελαιολάδου οφείλονται σε φαινολικές ενώσεις, οι οποίες συμβάλλουν στην προστασία των λιπιδίων του αίματος από το οξειδωτικό στρες. Ο ισχυρισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για ελαιόλαδα που περιέχουν τουλάχιστον 5 mg της υδροξυτυροσόλης και των παραγώγων της (π.χ. σύμπλοκο ελαιοευρωπείνης και τυροσόλης) ανά 20 g ελαιολάδου (δηλαδή 250 mg/kg).

Διακύμανση ενώσεων ισχυρισμού υγείας με βάση τη γεωγραφική προέλευση

Για τη διάκριση των δειγμάτων με βάση τη γεωγραφική τους προέλευση, κατασκευάστηκαν τα ακόλουθα διαγράμματα για τις επιμέρους ενώσεις.



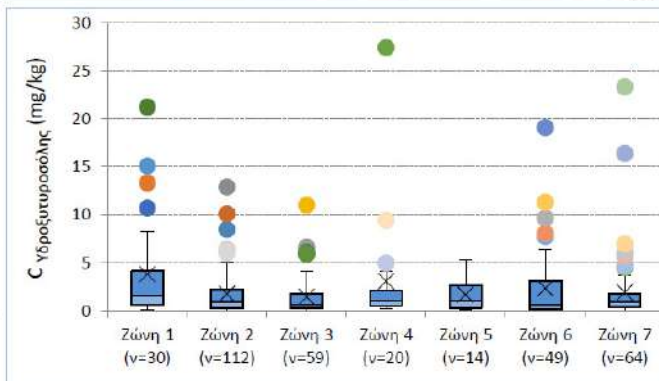
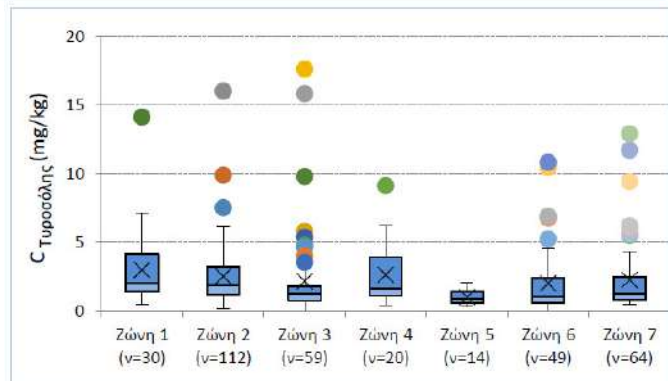
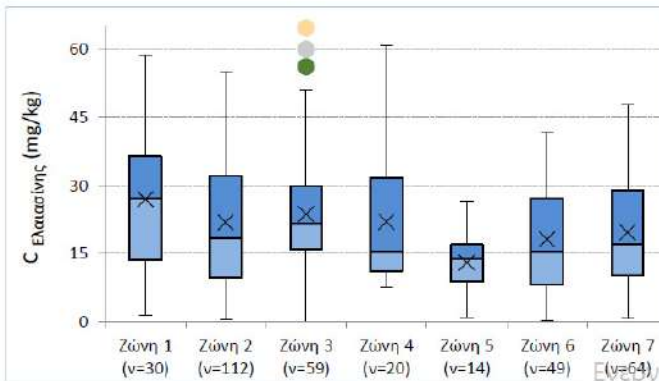
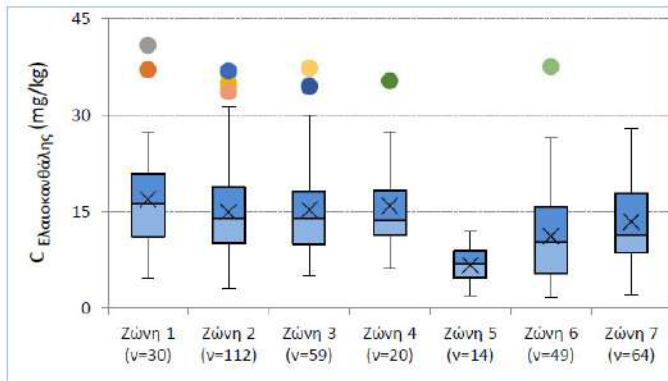
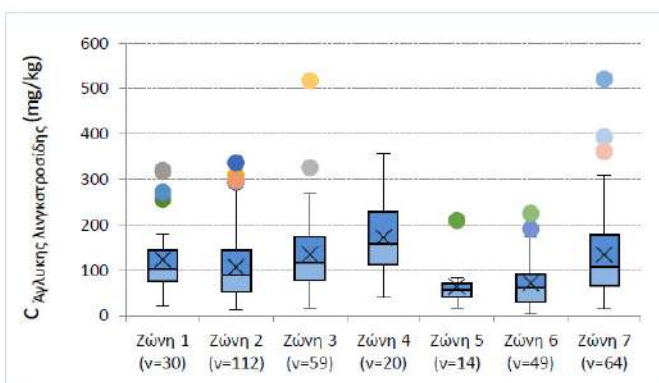
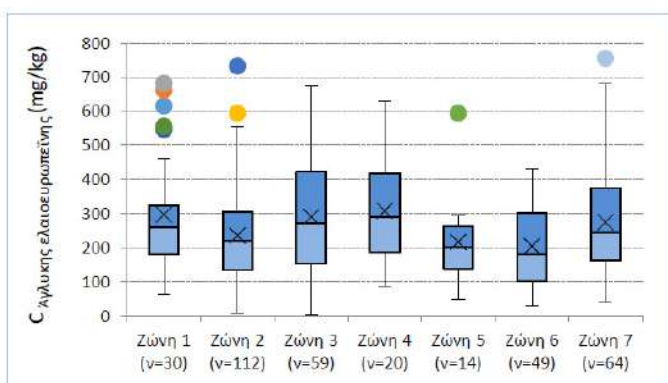


Διαγράμματα ενώσεων ισχυρισμού υγείας στα νησιά Β. Αιγαίου με βάση τη γεωγραφική προέλευση

Για το σύνολο των ενώσεων ισχυρισμού υγείας, παρατηρήθηκε ότι για το νησί της Λέσβου υπάρχουν μεμονωμένα δείγματα, που εκτρέπονται του μέσου όρου, τα οποία και παρουσιάζουν ιδιαίτερα υψηλές τιμές στις συγκεκριμένες φαινολικές ενώσεις.

Διακύμανση ενώσεων ισχυρισμού υγείας με βάση τις ζώνες δειγματοληψίας στη Λέσβο

Στα παρακάτω διάγραμμα φαίνονται οι ενώσεις που μελετήθηκαν σε σχέση με τις επτά ζώνες στις οποίες χωρίστηκε το νησί της Λέσβου.



Παρατηρήθηκε ότι η ζώνη 5 διαφέρει στατιστικά σημαντικά από τις υπόλοιπες ζώνες, παρουσιάζοντας τις χαμηλότερες τιμές συγκέντρωσης φαινολικών ενώσεων.



Το 1ο εκθεσιακό γεγονός μετά από το κενό εκθεσιακό έτος 2020 λόγω covid-19 διοργανώνεται στις 8-11 Δεκεμβρίου 2020 από την Great Exhibitions. Οι στόχοι είναι:

- Προβολή νέων και καινοτόμων προϊόντων σε ένα διευρυμένο διεθνές αγοραστικό κοινό
- Διεύρυνση και ανάπτυξη επαφών με αγοραστές σε εθνικό και διεθνές επίπεδο σε 4 μέρες
- Εμπορικές B2B συναντήσεις με δυνατότητα αποστολής δειγμάτων
- Συνάντηση με αγοραστές-κλειδιά με αγοραστική δύναμη για την προώθηση, διοχέτευση και απορρόφηση προϊόντων στην αγορά
- Εξοικείωση με σύγχρονους και έξυπνους τρόπους προβολής και προώθησης προϊόντων στην μετά covid-19 εποχή
- Ψηφιακή δικτύωση με επαγγελματίες αγοραστές από την ασφάλεια του χώρου σας, χωρίς ανάγκη ταξιδιών.

Ο σημαντικότερος αριθμός αγοραστών προέρχεται από 55 και πλέον χώρες μέχρι σήμερα, όπως Αυστραλία, Αυστρία, Βέλγιο, Βραζιλία, Βουλγαρία, Γαλλία, Γερμανία, Ελλάδα, Εσθονία, ΗΑΕ, ΗΠΑ, Ιαπωνία, Καναδάς, Κουβέιτ, Κύπρος, Ολλανδία, Ουγγαρία, Παναμάς, Πολωνία, Ρουμανία, Ρωσία, Σερβία, Σιγκαπούρη και πολλές άλλες.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στον ακόλουθο σύνδεσμο:

<https://greatexhibitions.gr/el/news/eterika-nea/item/432-fms-food-market-show-2020>

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ-ΑΥΞΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΜΕΡΙΔΙΟ ΑΓΟΡΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΗ Μ. ΒΡΕΤΑΝΙΑ_

Η Ελλάδα φαίνεται να ενισχύει τη θέση της, με το μερίδιό της να αυξάνεται κατά 2,3 ποσοστιαίες μονάδες σε σχέση με το αντίστοιχο περυσινό εξάμηνο. Σε αυτή την αύξηση συνέβαλαν δύο παράγοντες:

- Η μείωση της μέσης τιμής του ελαιολάδου από £3,9 σε £3,4 το κιλό
- Το πρώτο εξάμηνο περιλαμβάνει την εφαρμογή των μέτρων περιορισμού για την αντιμετώπιση της πανδημίας, που οδήγησε τους Βρετανούς σε μαζικές αγορές προϊόντων.

Σημειώνεται πως το Ηνωμένο Βασίλειο το 2019 εισήγαγε 23,6 χιλ. τόνους εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, αξίας £72,4 εκατ. Η κυριότερη αγορά εισαγωγής είναι η Ιταλία, που κυριαρχεί στην αγορά επώνυμων ελαιολάδων και καταγράφει μερίδιο άνω του 49%. Ακολουθεί η Ισπανία με μερίδιο αγοράς 40,5%. Τρίτη στην κατάταξη και πολύ μακριά από τις δύο προηγούμενες χώρες είναι η Ελλάδα, με μερίδιο αγοράς 4,5%, η οποία εμπορεύεται από τα ακριβότερα ελαιόλαδα.

Η Ελλάδα στην κατηγορία των μη παρθένων ελαιολάδων έχει αμελητέο μερίδιο. Κυριαρχεί η Ισπανία με 78% της αγοράς και ακολουθεί η Ιταλία με 19%. Ωστόσο, το πρώτο εξάμηνο του τρέχοντος έτους αυξήθηκαν οι εισαγωγές μη παρθένων ελαιολάδων σε σχέση με το αντίστοιχο περυσινό διάστημα:

- Σε όγκο 23% • Σε αξία 10%, • 16,8 χιλ. τόνοι για £34,6 εκατ.

Η παρουσία του ελληνικού ελαιολάδου στο Ηνωμένο Βασίλειο είναι κατακερματισμένη, με μεγάλη όμως ποικιλία επώνυμων και μη προϊόντων, κυρίως σε μεσαίους και μικρούς χονδρεμπόρους.

Αξιοσημείωτη είναι η μικρή παρουσία ελληνικών επώνυμων προϊόντων από μεγάλες αλυσίδες λιανικής, οι οποίες διαθέτουν κυρίως προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας εμφιαλωμένα στην Ελλάδα.

Το γραφείο ΟΕΥ Λονδίνου εκτιμά ότι οι οικονομικές συνέπειες της πανδημίας καθιστούν τους καταναλωτές πιο προσεκτικούς.

Ελαιοτριβείο Βασίλειος Κοκκινοφόρος

Η κατασκευή του ελαιοτριβείου ξεκίνησε το 1840 και ολοκληρώθηκε το 1850. Το ξεκίνησε η οικογένεια Γιαννέλη, το συνέχισαν τα παιδιά της οικογένειας, μετά ο πατέρας του Βασίλη Κοκκινοφόρου μπήκε ως εταίρος με ποσοστό 25% και από το 1995 ανήκει πλήρως στον Βασίλη Κοκκινοφόρο. Το ελαιοτριβείο βρίσκεται στη Μόρια, είναι κτισμένο με παραδοσιακούς πέτρινους τοίχους και έτσι εξασφαλίζεται θερμομόνωση (το καλοκαίρι η θερμοκρασία στις αποθήκες δεν ξεπερνά τους 18°). Τα μηχανήματα είναι ολοκαίνουρια και η αποθηκευτική δύναμη των δεξαμενών είναι 300 τόνοι. Όλες οι δεξαμενές και οι γραμμές μεταφοράς του ελαιολάδου στις αποθήκες είναι ανοξείδωτες, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατό καλύτερη ποιότητα. Το ελαιοτριβείο είναι πιστοποιημένο με ISO και HSSP ενώ για την παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου φέρει

πιστοποίηση από την εταιρία Δ.Η.Ω.

Ο κ. Κοκκινοφόρος τυποποιούσε το ελαιόλαδό του με την ονομασία Aeolian Gold. Στη συνέχεια εγκατέλειψε αυτή την προσπάθεια διότι, όπως λέει ο ίδιος: «Τυποποιούσα έξτρα παρθένο και βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Όμως θεώρησα ότι η αγορά είναι δύσκολη, αφού απαιτούνται γνώσεις marketing, τις οποίες εγώ δεν έχω. Επίσης, ήταν δύσκολη η συνεργασία με τα καταστήματα, τα οποία δούλευαν με επιταγές έξι και επτά μηνών. Ο παραγωγός χρειάζεται άμεσα τα χρήματα, δεν γίνεται να περιμένει τόσους μήνες. Εμείς όταν πάμε στα καταστήματα και ψωνίζουμε πληρώνουμε μετρητά, ο παραγωγός γιατί να παίρνει τα χρήματα με τόση καθυστέρηση; Πιστεύω ότι πρέπει να αναλάβουν ειδικοί στο marketing να μας βοηθήσουν, πρέπει να κάνουν επαφές και συμφωνίες, να βρεθεί αγορά



Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στον ακόλουθο σύνδεσμο:

<https://www.youtube.com/watch?v=mvCnjSW01iw>



διότι εκεί είναι η δυσκολία. Κυκλοφορούν ελαιόλαδα από Ισπανία και Ιταλία με πολύ χαμηλές τιμές. Ο καταναλωτής ενδιαφέρεται για την τιμή και παίρνει εξευγενισμένα ελαιόλαδα, χωρίς καν να ξέρει τι είναι. Το ελληνικό ελαιόλαδο είναι ακριβότερο αλλά είναι πολύ καλύτερο. Ιδιαίτερα η δική μας ελιά, η Κολοβή δεν υπάρχει πουθενά στον κόσμο. Η κορωνέικη υπάρχει στην Κρήτη, στην Πελοπόννησο, στην Ιταλία, στο Μαρόκο, στην Τυνησία, στην Αργεντινή, στην Αυστραλία μέχρι και στην Καλιφόρνια. Στην ανάδειξη της Κολοβής συμβάλει ουσιαστικά η έρευνα του Νικόλαου Θωμαΐδη, καθηγητή της Αναλυτικής Χημείας του ΕΚΠΑ. Θα πρέπει όλοι να τον στηρίξουμε στην προσπάθειά του. Όπως έγινε με τη μαστίχα Χίου και τον κρόκο Κοζάνης που είναι μοναδικά προϊόντα, κάτι ανάλογο πρέπει να γίνει και με την Κολοβή. Δυστυχώς όλα τα χρόνια όσοι διοικούν και είναι υπεύθυνοι, φαίνεται να αδιαφορούν, δεν έχουν αναδείξει το ελαιόλαδό μας παρόλο που είναι μοναδικό προϊόν από μοναδική ποικιλία ελιάς. Θα ήταν καλά να υπάρχουν υπεύθυνοι για την προώθηση του ελαιολάδου αλλά αυτά είναι θέματα της Περιφέρειας. Ακόμη και σε προγράμματα υστερούμε πολύ σε σχέση με άλλες ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Κρήτη και η Πελοπόννησος. Εγώ ήμουν για δεκαπέντε χρόνια Πρόεδρος των ελαιοτριβέων, τότε οι συνεταιρισμοί δεν ήταν μαζί μας, τώρα τελευταία γίνονται κάποια βήματα αι πλησιάζουν κι αυτοί

προς τον ιδιωτικό φορέα.»

Για τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ως ελαιοτριβέας και ελαιοπαραγωγός ο κ.

Κοκκινοφόρος δήλωσε: «Ως ελαιοτριβέας στράφηκα στη φερτάρδευση. Ωστόσο, δεν καταλαβαίνω πώς γίνεται τα απόβλητα να είναι τοξικά και να μην μπορεί να τα διαχειριστεί η φύση. Ο κασίγαρος θεωρείται ιδιαίτερα επιβαρυντικός για το περιβάλλον λόγω των πολυφαινολών, που όπως



είναι γνωστό, όταν πέφτουν στο νερό δεσμεύουν το οξυγόνο και το στερούν από τους ζωντανούς οργανισμούς. Ωστόσο, εξετάστηκε η ποιότητα του νερού του κόλπου Γέρας από το γερμανικό πανεπιστήμιο της Λειψίας, έγινε μια μελέτη από το πανεπιστήμιο Αιγαίου και αποδείχτηκε η καθαρότητα του νερού και ότι δεν συνέβη καμία διατάραξη στον πληθυσμό των ψαριών. Μάλιστα, αποτελούσε την κύρια τροφή τους. Και αναρωτιέμαι, εμείς παίρνουμε πρόστιμα διότι μολύνουμε, οι Τούρκοι από απέναντι πού πετάνε τον κασίγαρο; Στη θάλασσα του Αιγαίου ακριβώς απέναντί μας. Αυτοί δεν ρυπαίνουν και ρυπαίνουμε εμείς;

Με την ελαιοπαραγωγή ασχολείται η σύζυγός μου πλέον, τα βασικά προβλήματα είναι η χαμηλή τιμή του ελαιολάδου και η έλλειψη νερού. Αυτή τη χρονιά δεν έχει πολλές ελιές λόγω του καύσωνα του περασμένου Μαΐου και όλα υπολειτουργούν. Λόγω covid-19 λαμβάνουμε όλα τα μέτρα προστασίας, όλοι φορούν μάσκες, ο κόσμος έρχεται κατόπιν ραντεβού και διαθέτουμε παντού αντισηπτικά.»

Το όραμα του κ. Κοκκινοφόρου για την επιχείρησή του είναι: «Να το αφήσω καθαρό από όλες τις απόψεις και να το παραδώσω στα παιδιά μου. Έχω ξεκινήσει με τον δεύτερο γιο μου να συνεργάζομαι άριστα. Για να πετύχεις στη δουλειά αυτή πρέπει να είσαι ερωτευμένος, να έχεις γνώσεις και να είσαι τίμιος. Αν λείπει κάτι από αυτά, θα αποτύχεις!»

Που οφείλονται οι τροφοπενίες; Φυλλοδιαγνωστική εξέταση για πρόληψη και αντιμετώπιση



Οι τροφοπενίες στα δέντρα αποτελούν από τους σημαντικότερους παράγοντες κακής ανάπτυξης και χαμηλής παραγωγής ή παραγωγής υποβαθμισμένων προϊόντων. Με τον όρο τροφοπενία νοείται η έλλειψη θρεπτικών συστατικών με την εμφάνιση διαφόρων χρωμάτων στα φύλλα όπως κίτρινο πορτοκαλί ή καφέ. Επίσης σε περίπτωση έλλειψης ασβεστίου τα φύλλα εμφανίζονται καχεκτικά και ζαρωμένα. Οι λόγοι εμφάνισης τροφοπενιών είναι:

- 1) Η χρήση λάθος μορφής λιπασμάτων.
- 2) Το υψηλό pH του εδάφους και η υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο που δεν επιτρέπει τη λήψη από το δέντρο φωσφόρου, σιδήρου, ψευδαργύρου και βορίου.
- 3) Ο κορεσμός σε ένα θρεπτικό συστατικό. Χαρακτηριστικές τροφοπενίες εμφανίζονται σε μαγνήσιο και φωσφόρο μετά από προσθήκη περίσσειας καλίου.
- 4) Ασθένειες δέντρων και μυκητιάσεις.
- 5) Κακή επιλογή εδάφους για συγκεκριμένες καλλιέργειες. Για παράδειγμα καλλιέργεια καρυδιάς σε πολύ αργιλώδες έδαφος ή σε έδαφος με ποσοστό ανθρακικού ασβεστίου >25%.
- 6) Ηλικία δέντρου και κακές καλλιεργητικές τεχνικές. Οι τροφοπενίες των φυτών οφείλονται στην έλλειψη θρεπτικών συστατικών που είναι αναγκαία για το φυτό. Υπάρχουν μερικά θρεπτικά στοιχεία που είναι απαραίτητα για τα φυτά και

άλλα που είναι δευτερεύουσας σημασίας. Απουσία απαραίτητου θρεπτικού στοιχείου μπορεί να προκαλέσει διαταραχές στην ανάπτυξη, στην αύξηση και στην αναπαραγωγή των φυτών. Τα ανόργανα θρεπτικά, ανάλογα με την κινητικότητά τους μέσα στο φυτό, διακρίνονται σε ευκίνητα και δυσκίνητα. Τα συμπτώματα έλλειψης ενός ευκίνητου στοιχείου εμφανίζονται πρώτα στα παλαιότερα φύλλα του φυτού, ενώ τα αντίστοιχα ενός δυσκίνητου στα νεότερα φύλλα. Η διαχείριση μιας τροφοπενίας γίνεται είτε με χορήγηση του θρεπτικού που λείπει είτε με αύξηση της διαθεσιμότητας του γύρω από την ρίζα.

Τα συμπτώματα μιας τροφοπενίας εμφανίζονται διαφορετικά σε κάθε φυτό. Η ακριβέστερη μέθοδος για την διαπίστωση οποιασδήποτε τροφοπενίας είναι η φυλλοδιαγνωστική. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν κάποια τυπικά σημάδια που μπορούν να μας δώσουν μια αρκετά καλή εικόνα για την έλλειψη που αντιμετωπίζει το φυτό.



Μια ωραία συσκευασία αποτελεί εργαλείο marketing



Πληροφορίες σχετικά με τους κανονισμούς και τα υλικά συσκευασίας θα βρείτε στους παρακάτω ιστότοπους:

-Τεχνική Γραμματεία Βιομηχανίας **ggb.gr**,

-Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων

<http://www.mindev.gov.gr/>

-Σύνδεσμος Βιομηχανιών Παραγωγής Υλικών και Συσκευασίας

<https://www.pac.gr/>

Όλο και σημαντικότερος είναι ο ρόλος της συσκευασίας του προϊόντος σήμερα. Ειδικά αν αναλογιστεί κανείς ότι το 70% των αποφάσεων αγοράς γίνονται στο σημείο πώλησης, η πρόκληση για μια συσκευασία που ξεχωρίζει, γίνεται όλο και πιο έντονη. Η συσκευασία αποτελεί κομμάτι της συνολικής επωνυμίας και μέσο διαφήμισης. Ο καταναλωτής έλκεται από μια ελκυστική συσκευασία, δεν είναι επομένως παράτολμο να πει κανείς ότι η συσκευασία μπορεί να λειτουργήσει και σαν πωλητής για την επιχείρηση αλλά και ως εργαλείο marketing.

Μια επιχείρηση σχεδιάζοντας τη συσκευασία των προϊόντων της θα πρέπει να λάβει υπόψη της τους εξής παράγοντες πριν αποφασίσει: Τεχνικά χαρακτηριστικά: σχεδιασμός, σχήμα, υλικά κατασκευής, ευκολία και σταθερότητα στις διαδικασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης, διακίνησης, αποθήκευσης και έκθεσης, προσαρμογής στους επίσημους κανόνες και νομοθετικές ρυθμίσεις Ελκυστικότητα: μέγεθος, σχήμα, κατάλληλος χρωματισμός, σφραγίδα ποιότητας και σχεδιασμός ετικέτας (επιγραφής)

Στοιχεία ταυτότητας: σχήμα, χρώμα, ετικέτα, σήμα κατατεθέν Πληροφορίες: περιγραφή προϊόντος, σύνθεση περιεχομένου, οδηγίες χρήσης

Ένα ωραίο σχέδιο, με υλικά ποιότητας θα ελκύσει την προσοχή του καταναλωτή για να δει και να εξετάσει από κοντά το προϊόν, που είναι ένα από τα βήματα μέχρι να αποφασίσει την αγορά του. Η συσκευασία του προϊόντος θα πρέπει αμέσως να κερδίσει την προσοχή του καταναλωτή για να το διακρίνει, δηλαδή η συσκευασία οφείλει να βοηθήσει τον καταναλωτή για να:

- Ξεχωρίσει το προϊόν ανάμεσα σε άλλα ανταγωνιστικά
- Τραβήξει το ενδιαφέρον του ώστε να μάθει περισσότερα για το προϊόν
- Βρει εύκολα τις πληροφορίες για το περιεχόμενο της συσκευασίας
- Πείσει τον καταναλωτή να το αγοράσει.

Όσο πιο απλό είναι το σχέδιο της συσκευασίας τόσο πιο ελκυστική και σύγχρονη είναι. Κατά το σχεδιασμό ορίστε ένα ισχυρό στοιχείο που να έχει άμεση σχέση με την ταυτότητα του προϊόντος και αποφύγετε την υπερβολή και τη περιπλοκότητα σε γραφικά στοιχεία. Περιορίστε τις πληροφορίες στις απολύτως απαραίτητες με ευανάγνωστη γραμματοσειρά. Να είστε σύντομοι και ουσιαστικοί. Βεβαιωθείτε ότι τα σχέδια, οι γραφιστικές παραστάσεις, τα χρώματα και οι εικόνες που χρησιμοποιείτε υποστηρίζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και ότι αποτελούν ενιαία εικόνα.

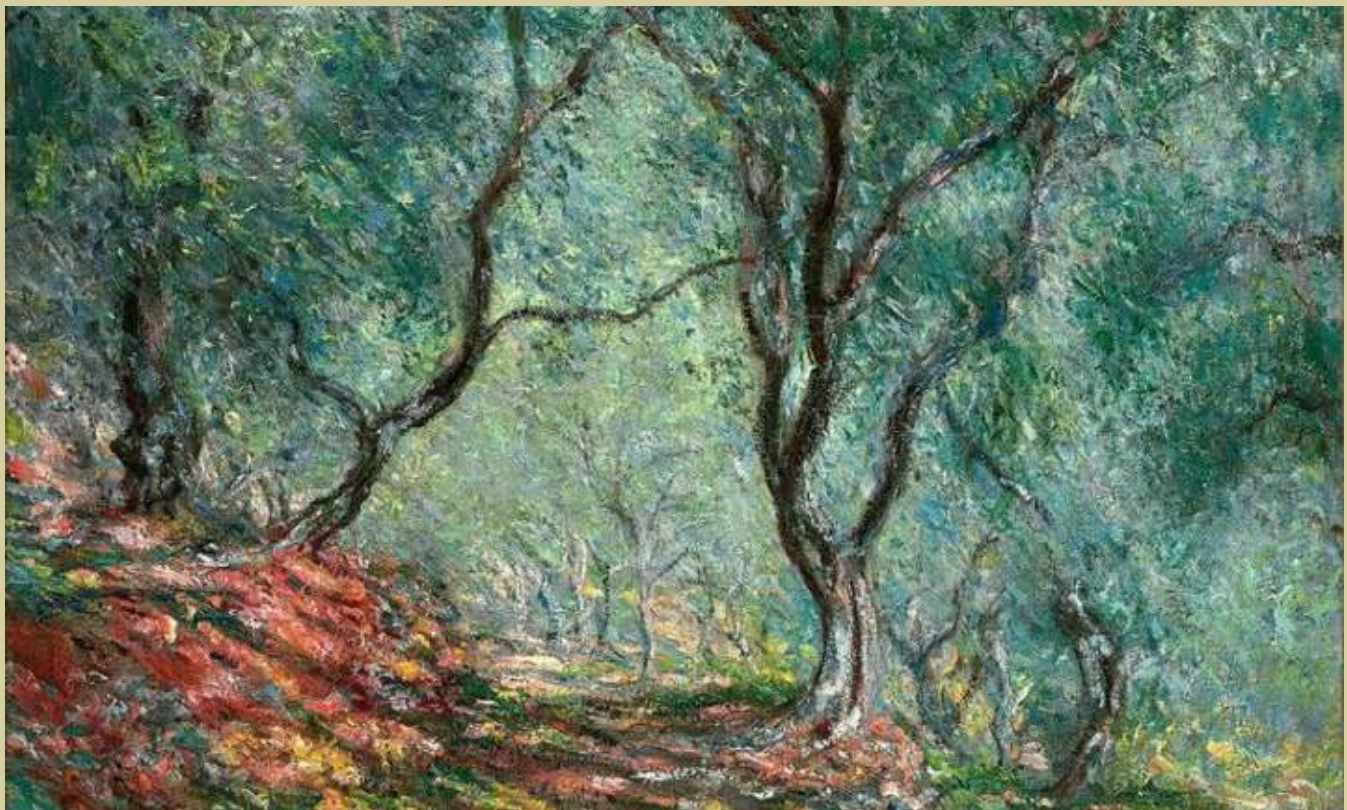
ελιά και ζωγραφική



Άποψη της Ακρόπολης από τον Ελαιώνα, 1917,
Μηλιάδης Στέλιος (πινακοθήκη της Βουλής)



Βάρναλης Ιωακείμ-Τοπίο με ελιές



Olive Tree Wood in the Moreno Garden – Claude Monet



"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