

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



4/6/2020

Τεύχος 9

Η ιστορία της ελιάς

Σε όλες τις θρησκείες η ελιά και το λάδι είχαν και έχουν σπουδαίο ρόλο.

Η εβραϊκή θρησκεία συνέδεσε την επαρκή παραγωγή ελαιολάδου με την
θεία εύνοια ενώ
στην ιουδαϊκή λατρεία το λάδι
αποτελούσε μέρος των προσφορών προς
τον Δημιουργό.

Στη χριστιανική πίστη το ελαιόλαδο
χρησιμοποιείται σε τρία μυστήρια: το
βάπτισμα,

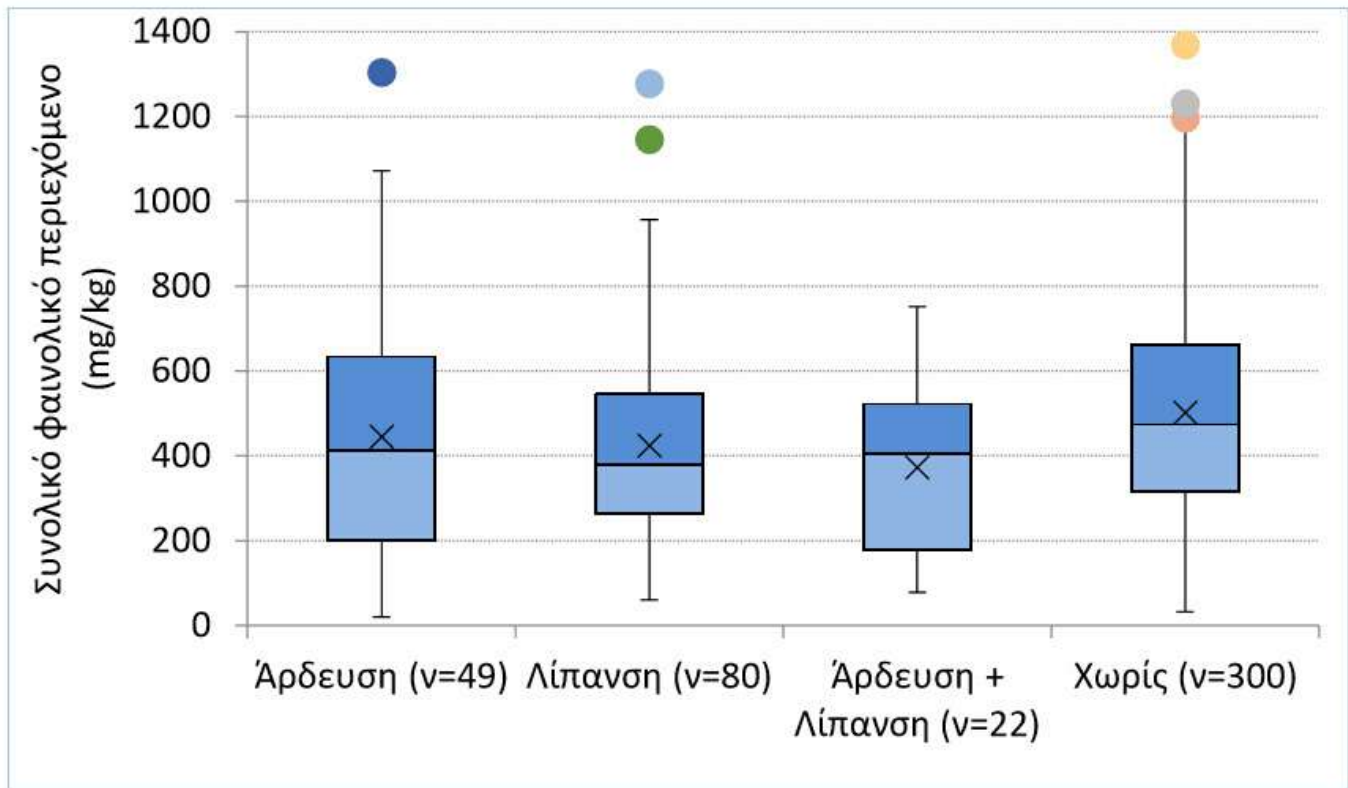
το χρίσμα και το ευχέλαιο. Οι πιστοί
διατηρούν αναμμένο
καντήλι με τη χρήση ελαιολάδου
μπροστά στις εικόνες του σπιτιού και
μυρώνονται

με λάδι από καντήλι που καίει μπροστά
σε εικόνες που θεωρούνται
θαυματουργές.

Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση τις καλλιεργητικές φροντίδες



Στο Διάγραμμα 1 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο λαμβάνοντας υπόψη την εφαρμογή ή μη κάποιας καλλιεργητικής φροντίδας (άρδευση ή/και λίπανση του ελαιόδεντρου) για το σύνολο των νησιών Β. Αιγαίου.



Διάγραμμα 1

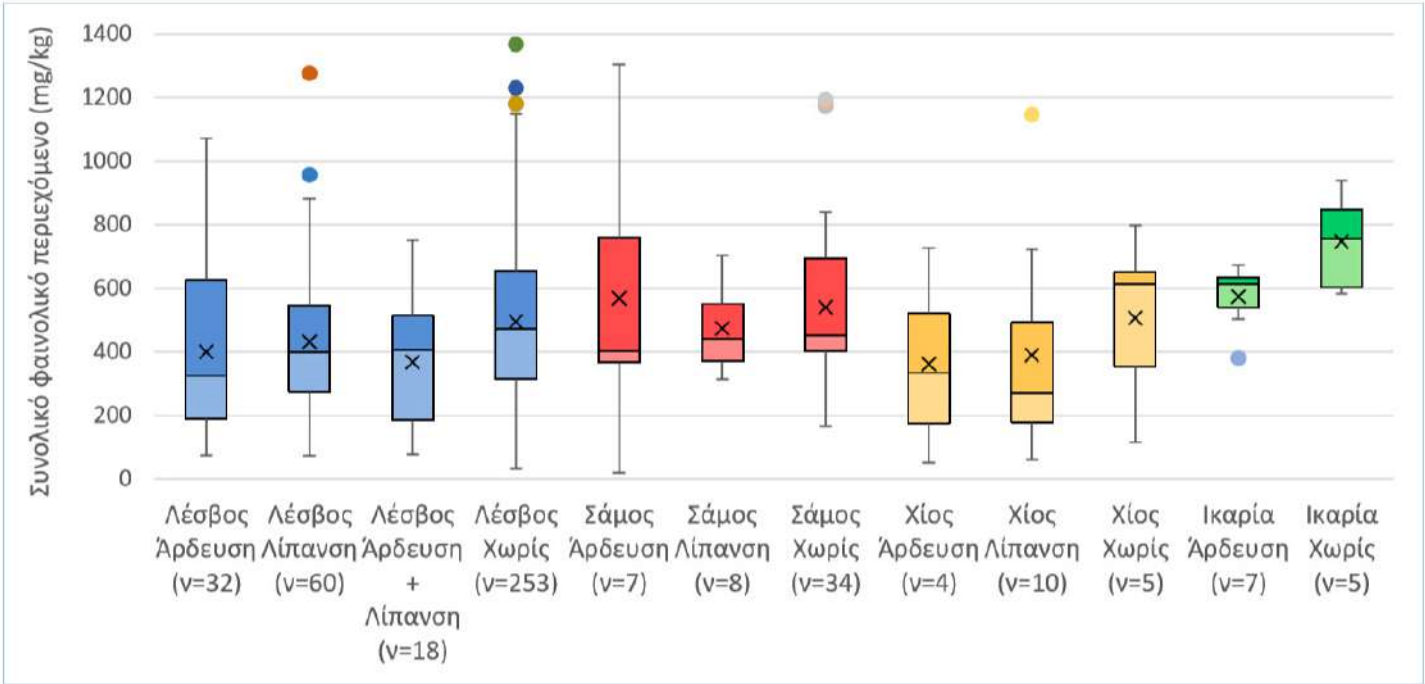
Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι μέσοι όροι για τα ελαιόλαδα που προέρχονται από δέντρα στα οποία εφαρμόστηκε άρδευση, λίπανση ή και ο συνδυασμός των δύο καλλιεργητικών φροντίδων δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά. Αντίθετα, εκείνα στα οποία δεν εφαρμόστηκε κάποια καλλιεργητική φροντίδα διαφέρουν από τις υπόλοιπες κατηγορίες και φαίνεται να παρουσιάζουν το υψηλότερο συνολικό φαινολικό περιεχόμενο.

Στον Πίνακα 1 φαίνονται στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση τις καλλιεργητικές φροντίδες στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
Άρδευση (n=49)	411	445	286	20-1304
Λίπανση (n=80)	380	424	235	61-1277
Άρδευση+Λίπανση (n=22)	405	372	220	78-751
Χωρίς (n=300)	474	502	250	32-1368

Πίνακας 1

Στο Διάγραμμα 2 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο με βάση τις διαφορετικές πρακτικές καλλιεργητικής φροντίδας για κάθε νησί ξεχωριστά.



Διάγραμμα 2

Τα αποτελέσματα πιστοποίησαν εκ νέου ότι οι μέσοι όροι των δειγμάτων που προέρχονται από ελαιόδεντρα με κάποιου είδους καλλιεργητική φροντίδα (άρδευση ή/και λίπανση) διαφέρουν στατιστικά από εκείνα χωρίς κάποια καλλιεργητική φροντίδα, επικεντρώνοντας στο νησί της Λέσβου. Επίσης, τα ελαιόδεντρα στα οποία δεν έχει εφαρμοστεί κάποια καλλιεργητική φροντίδα παράγουν ελαιόλαδο με υψηλότερο συνολικό φαινολικό περιεχόμενο σε σύγκριση με τις υπόλοιπες κατηγορίες. 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 τις καλλιεργητικές φροντίδες στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου.

	Διάμεση τιμή (mg/Kg)	Μέσος όρος (mg/Kg)	Τυπική απόκλιση (mg/Kg)	Εύρος (mg/Kg)
Άρδευση (n=49)	411	445	286	20-1304
Λίπανση (n=80)	380	424	235	61-1277
Άρδευση+Λίπανση (n=22)	405	372	220	78-751
Χωρίς (n=300)	474	502	250	32-1368
Χίος Άρδευση (n=4)	335	362	294	52-727
Χίος Λίπανση (n=10)	271	390	331	61-1146
Χίος Χωρίς (n=5)	613	506	271	115-797
Ικαρία Άρδευση (n=7)	613	574	101	380-673
Ικαρία Χωρίς (n=5)	758	747	154	583-939

Πίνακας 2

Άρχισε η γευσιγνωσία της επιτραπέζιας ελιάς



Ο οργανοληπτικός έλεγχος του ελαιολάδου είναι απαραίτητο κριτήριο για την αξιολόγηση της ποιότητάς του. Από το 2011 το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας έχει επίσης θεσπίσει αντίστοιχη οδηγία για την επιτραπέζια ελιά. Σε αντίθεση όμως με το ελαιόλαδο, ο οργανοληπτικός έλεγχος της επιτραπέζιας ελιάς δεν είναι ακόμη επίσημο κριτήριο της ποιότητάς της.

Κατά τη γευσιγνωστική ανάλυση της επιτραπέζιας ελιάς λαμβάνονται υπόψη τρεις κατηγορίες χαρακτηριστικών. Η πρώτη κατηγορία είναι αυτά που αντιλαμβάνεται κανείς με τη μύτη, τα οσφραντικά χαρακτηριστικά. Τα δεύτερα είναι αυτά που αντιλαμβανόμαστε με τη γλώσσα, τα γευστικά. Τα τρίτα είναι αυτά που αισθανόμαστε στο στόμα, τα κιναισθητικά. Από τις τρεις κατηγορίες των χαρακτηριστικών μόνο η ύπαρξη οσφραντικού χαρακτηριστικού δηλώνει υποβάθμιση της ποιότητάς τους.

Τα ελαττώματα στην επιτραπέζια ελιά οφείλονται στην ποιότητα του καρπού και σε κακές πρακτικές κατά την επεξεργασία της. Εάν ανοίγοντας το βάζο μυρίσετε τις ελιές και σας έρχεται στον νου μυρωδιά από ταγκισμένο βούτυρο ή νομίζετε πως έχετε βάλει τη μύτη σας μέσα σε παπούτσια, ή, ακόμη χειρότερα, σας έρχεται μια οσμή σαν να περάσατε δίπλα από χώρο συγκέντρωσης λυμάτων, τότε οι ελιές έχουν γευσιγνωστικό και άρα ποιοτικό πρόβλημα.

Η επιτραπέζια ελιά σύμφωνα με τη γευσιγνωστική της ανάλυση χωρίζεται σε τέσσερις κατηγορίες. Οι κατηγορίες καθορίζονται από την ένταση του ελαττώματος σε μια δεκάβαθμη κλίμακα και, σε αντίθεση με το ελαιόλαδο, όλες οι κατηγορίες επιτρέπουν την ύπαρξη ελαττώματος. Η πρώτη κατηγορία ονομάζεται εξαιρετική, στην οποία οι ελιές μπορούν να έχουν ένα μικρής έντασης οσφραντικό ελάττωμα. Καθώς αυξάνεται η ένταση του ελαττώματος, οι ελιές αντίστοιχα κατηγοριοποιούνται ως «πρώτη επιλογή», «δεύτερη επιλογή» και «ελιές ακατάλληλες». Οι τρεις γεύσεις που αξιολογούν την επιτραπέζια ελιά είναι το αλμυρό, το πικρό και το όξινο. Αντίστοιχα υπάρχουν τρεις αισθήσεις που αντιλαμβανόμαστε με το στόμα. Αυτές είναι η σκληρότητα, η τραγανότητα και η ινώδης σύσταση. Η παρουσία και η ένταση των γευστικών και κιναισθητικών χαρακτηριστικών εξαρτώνται από την ποικιλία της ελιάς και τον τρόπο επεξεργασίας της. Παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα είναι συνδεδεμένη ιστορικά, πολιτιστικά και οικονομικά με την επιτραπέζια ελιά, τρώμε ελάχιστη ποσότητα. Στατιστικά αναφέρεται ότι τρώμε 1,2 κιλά τον χρόνο, ενώ στην Αλβανία αντίστοιχα καταναλώνονται 11 κιλά ανά άτομο.

Πηγή: kathimerini.gr

Αυξητική πορεία στις εξαγωγές

Οι εξαγωγές αγροδιατροφικών προϊόντων άντεξαν στους κραδασμούς της κρίσης του SARS-CoV-2, με το ελαιόλαδο να... ξεπουλά στις ξένες αγορές!

Σύμφωνα με τον ΣΕΒΕ, συνολικά οι εξαγωγές τροφίμων και ποτών αυξήθηκαν τον Μάρτιο κατά 72,5 εκατ. ευρώ (συγκριτικά με τον περυσινό Μάρτιο). Μεγαλύτερες αυξήσεις σε αξία καταγράφηκαν σε δημητριακά (82,3%), λίπη και έλαια (53%), προϊόντα αλευροποιίας (43,5%) και ακολουθούν λαχανικά, νωπά φρούτα και καρποί, παρασκευάσματα με βάση τα δημητριακά, το κρέας και το ψάρι, γαλακτοκομικά κ.λπ.

Οι ενδείξεις έως και το πρώτο δεκαπενθήμερο του Μαΐου έδειξαν ότι οι εξαγωγές φρούτων και λαχανικών διατηρούν αυξητική πορεία και εάν δεν υπάρξουν ζημιές, λόγω καιρικών συνθηκών, έχουν προοπτικές για ρεκόρ 10ετίας.

Πηγή: tovima.gr



PROTOULIO

MASTER OLIVE OIL MAKERS

Το πρώτο ελαιολαδο της οικογένειας Πρωτούλη ιδρύθηκε το 1975 από τον Γιάννη Πρωτούλη. Βασικός στόχος ήταν η διαρκής βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος και η απόλυτη διαφάνεια της επιχείρησης. Αυτοί είναι δύο βασικοί παράγοντες για τη βιωσιμότητα και την ανάπτυξη της επιχείρησης. Σε συνδυασμό με τη φύση των ελαιώνων και την ποικιλία των ελιών τα προϊόντα διακρίθηκαν και έχουν λάβει πολλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Ο Κώστας Πρωτούλης συνεχίζει σήμερα την οικογενειακή παράδοση και όπως λέει ο ίδιος: «Επενδύοντας σε εξοπλισμό, τεχνογνωσία και νέες πρακτικές, πιστεύω πως έχουμε καταφέρει να κερδίσουμε την εμπιστοσύνη τόσο των παραγωγών όσο και των πελατών μας, οι οποίοι μας εμπιστεύονται και μας στηρίζουν ανιδιοτελώς από τα πρώτα χρόνια της δραστηριοποίησης μας στον χώρο».

Θέτοντας την ερώτηση αν υπάρχει κάποιο μυστικό για την επιτυχία των προϊόντων, ο Κ. Πρωτούλης απάντησε: « Η εταιρεία μας δραστηριοποιείται κυρίως στον χώρο του τυποποιημένου ελαιόλαδου. Θέλοντας να αναδείξουμε όμως τα ποιοτικότερα ελαιόλαδα

που παράγονται, αποφασίσαμε να υποδιαιρέσουμε αυτές τις κατηγορίες με κλίμακα. Λαμβάνοντας υπόψη τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του (οξύτητα, χρώμα, αρώματα, περίοδος συγκομιδής κ.α.), δημιουργήσαμε μία ευρεία σειρά προϊόντων για κάθε προτίμηση. Συνοπτικά οι κατηγορίες που τα διαχωρίσαμε είναι τα:

- α) Premium προϊόντα (Protoleo, AEGAEA PGI, AEGAEA BIO PGI),
- β) Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ΠΓΕ Λέσβος (Aegean Gold PGI LESVOS),
- γ) Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο βιολογικό ΠΓΕ Λέσβος (Aegean Gold BIO PGI LESVOS),
- δ) Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο (Aegean Gold) και φυσικά το παρθένο ελαιόλαδο Aegean Gold κυρίως μαζικής χρήσης, για επιχειρήσεις HORECA.



Όπως προανέφερα βασικό μας μέλημα είναι η ποιότητα. Έχουμε την τύχη η Λέσβος και ειδικά η περιοχή του Πλωμαρίου (όπου βρίσκονται και τα ιδιόκτητα 500 στρέμματα ελαιώνων και βιο-ελαιώνων μας), να διαθέτει τη μοναδική ποικιλία ελιάς Κολοβή. Το έδαφος αφήνεται απαλλαγμένο από αλλοίωση επιτρέποντας έτσι στην άγρια βλάστηση να αναπτυχθεί δίπλα στα ελαιόδεντρα. Το ελαιόλαδό μας αντανakλά αυτή την ελευθερία μέσα από τα αρώματα του δεντρολίβανου, του θυμαριού, της ρίγανης κλπ. Επιπλέον οι δύσβατες περιοχές επιτρέπουν



την ανάπτυξη της βιοελιάς αφού καθιστούν αδύνατη τη μηχανική χρήση. Συνδυάζοντας αρμονικά και τις τρεις ποικιλίες που υπάρχουν στο νησί (Κολοβή, Αδραμυτιανή, Λαδοελιά), καταφέραμε να δημιουργήσουμε ένα ελαιόλαδο με χρυσοπράσινα φωτεινά χρώματα και με πλούσιες φρουτώδεις γεύσεις. Παράλληλα, επενδύουμε συνεχώς σε μηχανικό εξοπλισμό και τεχνογνωσία τηρώντας ευλαβικά τους αυστηρούς κανόνες της ορθής ελαιοποίησης (συγκομιδή, έκθλιψη, αποθήκευση). Με τον συνδυασμό όλων των παραπάνω παραγόντων, ήρθαν τα επιθυμητά αποτελέσματα και κατά συνέπεια, τα βραβεία σε έγκριτους διεθνείς διαγωνισμούς που καθιερωμένα έχουμε συμμετοχή τα τελευταία χρόνια, αποδεικνύοντας έτσι και τη χρονιότητα της διατήρησης των υψηλών επιπέδων ποιότητας των προϊόντων μας».



Από 2002 που η Protoulis ξεκίνησε την τυποποίηση του προϊόντος, έθεσε ως βασικό στόχο την αύξηση των εξαγωγών. Αυτή τη στιγμή δραστηριοποιείται σε περίπου 15 χώρες από την Κεντρική και Βόρεια Ευρώπη, Νότια Αφρική και Ασία. Η εταιρία εστιάζει στον συγκεκριμένο τομέα, καθώς το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και οι ευεργετικές λειτουργίες του ακόμα και σήμερα παραμένουν άγνωστες σε πολλές χώρες του κόσμου.



Οι δυσκολίες είναι πολλές και ο ανταγωνισμός παγκοσμίως πολύ μεγάλος. Όπως λέει ο κ. Πρωτούλης «οι τιμές που δίνονται από χώρες όπως π.χ. η Τυνησία (που είναι μία πεδινή χώρα), είναι αδύνατο να τις ανταγωνιστεί η Ελληνική αγορά όπου η συγκομιδή είναι πολύ πιο δύσκολη και δαπανηρή, οδηγώντας όλο και περισσότερους ελαιοπαραγωγούς να εγκαταλείπουν τη γεωργία. Επιπλέον, δυσεύρετο έχει γίνει το προσωπικό για να ασχοληθεί με τον πρωτογενή τομέα. Οι απαιτήσεις των προδιαγραφών που πρέπει να πληροί το προϊόν στον δυτικό κόσμο είναι πάρα πολλές και οι τιμές πώλησης δεν συνάδουν με αυτές. Όλο αυτό είναι ένα σύμπλεγμα δυσκολιών που για να ξεπεραστούν γίνεται ένας διαρκής και δύσκολος αγώνας που πρέπει να κερδίζουμε για να παραμένουμε «ζωντανοί». Πιστεύω πως κάθε εταιρεία, όσο καλό κι αν είναι το προϊόν που παράγει, έχει ανάγκη την ενίσχυση της επικοινωνιακής της προσπάθειας και την ενίσχυση του brand της, χρησιμοποιώντας ως βασικά εργαλεία το marketing και τη διαφήμιση. Όλοι γνωρίζουμε ότι ο καταναλωτής για να λάβει την απόφαση να αγοράσει ένα προϊόν, έχει προηγουμένως δεχθεί μία υποσυνείδητη επίθεση από διαφημίσεις διαμορφώνοντάς του μία λανθασμένη σύνδεση κάποιου προϊόντος με μία συγκεκριμένη επωνυμία. Συνεπώς αν μια επιχείρηση δεν ενισχύσει το brand της, είναι καταδικασμένη να παραμένει σε χαμηλά επίπεδα αναγνωρισιμότητας και κατ' επέκταση πωλήσεων».



Για την κατάσταση στον πρωτογενή τομέα, ο κ. Πρωτούλης δήλωσε: « Αυτό είναι ένα μείζον πρόβλημα που με κάθε ευκαιρία θίγω. Όπως προανέφερα πολλοί παραγωγοί εγκαταλείπουν ολοένα και περισσότερο τον πρωτογενή τομέα. Οι ελάχιστες παροχές που δίνονται πλέον από τη πολιτεία, ο μεγάλος όγκος εισαγωγών κάθε λογής προϊόντων από οποιαδήποτε χώρα του κόσμου και τα ελάχιστα κίνητρα που υπάρχουν, απομακρύνουν τους νέους από τη καλλιέργεια. Δεν είναι τυχαίο μάλιστα, πως ο μέσος όρος ηλικίας των ανθρώπων που ασχολούνται με τη γεωργία είναι άνω των 50 ετών. Επίσης τα τελευταία χρόνια ο χώρος της ελαιοκομίας βάλλεται από αλλεπάλληλα προβλήματα. Η κλιματική αλλαγή καθώς και τα έντονα και συχνά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι ελαιώνες με τον δάκο, το γλοιοσπόριο και άλλες ασθένειες, έχουν ως αποτέλεσμα τα ελαιόδεντρα να μην αποφέρουν τα αναμενόμενα ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά. Ωστόσο ευκαιρίες υπάρχουν στον πρωτογενή τομέα, αρκεί να απομυθοποιηθεί η λανθασμένη νοοτροπία των γονέων πως πετυχημένος επαγγελματίας γίνεται όποιος ασκεί μόνο δουλειά γραφείου και ωθήσουν τους νέους που έχουν έφεση στη χειρωνακτική εργασία και κατ' επέκταση στη καλλιέργεια της γης. Αυτό όμως δεν είναι αρκετό. Θα πρέπει και η πολιτεία δημιουργώντας ένα κατάλληλο θεσμικό πλαίσιο,

να προστατέψει και να ωθήσει ένα τέτοιο εγχείρημα, που στόχο θα έχει την προτροπή και τη μέγιστη βοήθεια προς τους νέους αγρότες». Ο κ. Πρωτούλης συμμετείχε στο έργο της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου και Ε.Κ.Π.Α. με επιστημονικά υπεύθυνο τον κ. Θωμαΐδη, καθηγητή Αναλυτικής Χημείας. Για τη συγκεκριμένη δράση δήλωσε: « Είχα την τύχη να συνεργαστώ με έναν εξαιρετο επιστήμονα, τον κ. Θωμαΐδη. Ο καθηγητής κατάφερε να αποδείξει επιστημονικά, όλα αυτά που τόσα χρόνια, δειλά όλοι εμείς (ανεπίσημα) συζητούσαμε, σχετικά με τις ιδιαιτερότητες του ελαιόλαδου της Λέσβου και της ποικιλίας της ελιάς μας. Οι κατευθύνσεις αλλά και οι επιστημονικές αποδείξεις που κατάφερε ο κ. Θωμαΐδης και η επιστημονική ομάδα του να συγκεντρώσουν, μας έδωσε ένα σημαντικό εργαλείο στην προσπάθεια προώθησης του προϊόντος, προβάλλοντας εμπειριστατωμένα πλέον τις ωφέλειες, τις ευεργετικές λειτουργίες και τη μοναδικότητα του ελαιόλαδου μας. Προϋπόθεση όμως για να αξιοποιήσουμε όλες αυτές τις ωφέλειες, είναι να καταφέρουμε να παράγουμε σε μεγάλο ποσοστό έναν υγιή καρπό που θα ανταποκρίνεται σε όλα αυτά τα επιστημονικά δεδομένα. Σε αυτό το σημείο, και με τη δυνατότητα που μου δίνεται από αυτό το βήμα, θα ήθελα να ευχαριστήσω προσωπικά τον κ. Θωμαΐδη για την πολύτιμη προσφορά του».





Η οικογένεια μου βρίσκεται και θα εξασφαλίσουμε πως και οι επόμενες γενιές θα βρίσκονται στη πρώτη γραμμή αυτής της προσπάθειας. Κλείνοντας, θα ήθελα να αναφέρω πως μακροχρόνιος στόχος μας είναι να καταφέρουμε να δημιουργήσουμε μερικά ακόμα προϊόντα, προερχόμενα κατά βάση από τους ελαιώνες της Λέσβου που θα συμβάλουν εξίσου στην υγεία του ανθρώπινου οργανισμού και θα είναι φιλικά προς το περιβάλλον. Τέλος κάτι τέτοιο πιστεύουμε πως θα δώσει επιπλέον κίνητρο σε όλους τους εμπλεκόμενους με την ελαιοκομία, μέσω της υπεραξίας που θα αποκτήσουν τα ελαιόδεντρα ως πρώτη ύλη».

Το όραμα της οικογένειας Πρωτούλη είναι να κερδίσει ένα στοίχημα, και να προσθέσει ένα λιθαράκι ακόμη στην οικοδόμηση της εικόνας του Λεσβιακού ΕΝΟΟ σε όλο τον κόσμο. «Θέλουμε να συνεχίσουμε την πορεία μας στον δρόμο που χαράξαμε λαμβάνοντας το Χρυσό βραβείο εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου στον 1ο πανελλήνιο διαγωνισμό το 2004 καθώς και το Χρυσό βραβείο εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου στον διεθνή διαγωνισμό Mario Solinas της Ισπανίας το 2007. Το Λεσβιακό ΕΝΟΟ ήταν το στολίδι που βρέθηκε σε μια μορφή λασπώδους πέτρας μόνο για να μετατραπεί σε ένα λαμπρό διαμάντι από τα χέρια κάποιου άλλου. Όραμα μας λοιπόν, είναι να διασφαλίσουμε πως αυτό θα πάψει να συμβαίνει και εμείς οι ίδιοι θα είμαστε αυτοί που θα ελέγχουμε το δικό μας μοναδικό προϊόν.



Ελιά και εμπόριο



Το δέντρο της ελιάς είναι αιωνόβιο και φτάνει σε ύψος 10 – 15 μέτρα. Οι ρίζες της σε άφορα χώματα φθάνουν σε βάθος 5 – 10 μέτρα, αλλά σε εύφορα χώματα μεγαλώνουν απρόσεχτα και με το πέρασμα του χρόνου και τη διάβρωση του εδάφους μένουν έκθετες στον αέρα.

Προτιμά τις παραθαλάσσιες περιοχές στις οποίες οι αλλαγές της θερμοκρασίας δεν είναι μεγάλες και απότομες. Οι μικρές θερμοκρασίες αλλά και οι πολύ μεγάλες όταν συνοδεύονται από ξηρούς ανέμους προξενούν φθορές στο δέντρο.

Η ελιά είναι δυνατόν να αναπτυχθεί σε φτωχά και ξηρά χώματα και το γεγονός αυτό επιτυγχάνει τη μακροβιότητα και τη διατήρηση της παραγωγικότητας της.

Σε μια σειρά ετών παραγωγής ενός ελαιώνα διακρίνεται μεγάλη διακύμανση στο ύψος της παραγωγής. Αυτό συμβαίνει διότι ενώ κάποια δέντρα του ελαιώνα καρπίζουν άφθονα μια χρονιά, άλλα του ίδιου ελαιώνα δίνουν τον ίδιο χρόνο μικρή σοδειά.

Άλλες φορές πάλι, όλα τα δέντρα του ελαιώνα ή τα πιο πολλά αποδίδουν άφθονα ακόμα και δύο συνεχόμενες χρονιές. Έτσι συναντάμε μεγάλες διακυμάνσεις στην παραγωγή του ελαιώνα ανά ένα ή δύο έτη. Το φαινόμενο αυτό έχει άμεση επίδραση στις ετήσιες τιμές παραγωγού τόσο στο ελαιόλαδο όσο και στη βρώσιμη ελιά λόγω των διακυμάνσεων της προσφερόμενης ποσότητάς τους στην αγορά.

Η Ελλάδα κατέχει την τρίτη θέση ως μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο, με την Ιταλία στη δεύτερη, και την Ισπανία στην πρώτη θέση. Οι ελαιώνες της καλύπτουν το 14% της καλλιεργήσιμης γης, κρίνοντας την ποιότητα του ελαιόλαδου η Ελλάδα κατατάσσεται πρώτη στον κόσμο, καθώς σύμφωνα με στοιχεία του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποιήσεως Ελαιόλαδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.), πάνω από το 70% της Ελληνικής παραγωγής ελαιόλαδου είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Η επιτραπέζια ελιά κατέχει το 80% των εξαγωγών ενώ η λαδοελιά μόλις το 9% της αξίας.

Σήμερα στη χώρα μας, ο κανόνας που ισχύει είναι εξαγωγές χύμα ελαιόλαδου. Η χώρα μας στο σύνολο, εξάγει μεγάλες ποσότητες παρθένου ελαιόλαδου, το οποίο όμως πουλιέται ως χύμα ελαιόλαδο σε Ιταλικές κυρίως βιομηχανίες. Οι βιομηχανίες αυτές το μεταχειρίζονται ως βελτιωτικό στα διαφόρων ειδών ελαιόλαδα που παράγουν και το προβάλλουν στο εμπόριο τυποποιημένο ως Ιταλικό, με επακόλουθο η χώρα μας να έχει ένα πολύ μικρό μερίδιο στο εμπόριο ως επώνυμο τυποποιημένο παρθένο ελαιόλαδο. Οι εξαγωγές Ελληνικού ελαιόλαδου σε μορφή χύμα ισοδυναμούν σε ποσοστό 90% των συνολικών εξαγωγών ελαιόλαδου της χώρας. Στις εξαγωγές παρθένου ελαιόλαδου, η Ελλάδα καταλαμβάνει πάλι την τρίτη θέση ακολουθώντας όμως αυτή την φορά την Ισπανία δεύτερη και την Ιταλία, πρώτη. Στον κλάδο του ελαιόλαδου ο μεγάλος κυρίαρχος και στις εξαγωγές και στις εισαγωγές είναι η Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό είναι απόλυτα λογικό αφού στις τάξεις της έχει τα τρία μεγαλύτερα εξαγωγικά κράτη (Ελλάδα, Ιταλία, Ισπανία).

Επιχειρηματικότητα και ηγεσία



Μια από τις σημαντικότερες λειτουργίες για την επιβίωση και τη μακροχρόνια ανάπτυξη μιας επιχείρησης είναι ο προγραμματισμός και η χάραξη στρατηγικής. Συνεπώς, ο επιχειρηματίας καλείται να διαδραματίσει και τον ρόλο του ηγέτη. Οι ηγετικές ικανότητές του θα κρίνουν την επιτυχία των σχεδίων του. Η στρατηγική θα υλοποιηθεί από τους ανθρώπους της επιχείρησης.

Ως ηγεσία θεωρείται η ικανότητα ενός ατόμου να επηρεάζει άλλα άτομα προκειμένου να εργαστούν πρόθυμα και αποδοτικά για την υλοποίηση ενός στόχου. Ο ηγέτης μεταδίδει τον ενθουσιασμό του για την επίτευξη του στόχου, εμπνέει τα άτομα της ομάδας του όταν αυτά αποθαρρύνονται και τους δίνει δύναμη να επιτύχουν τον σκοπό τους. Συνήθως οι όροι ηγεσία και διαχείριση (management) συγχέονται και θεωρούνται συνώνυμοι. Όμως, όποιος είναι διαχειριστής (manager) δε σημαίνει ότι είναι και ηγέτης (leader) και το αντίστροφο. Η διαχείριση δίνει έμφαση στην εκτέλεση του έργου ώστε να επιτευχθούν οι στόχοι της επιχείρησης ενώ η ηγεσία δίνει έμφαση στη διαπροσωπική συμπεριφορά των ατόμων σε ένα ευρύτερο πεδίο. Ο διαχειριστής κάνει τα πράγματα σωστά αλλά ο ηγέτης κάνει τα σωστά πράγματα.

Πρόσφατες έρευνες έδειξαν πως ορισμένα χαρακτηριστικά όπως ευφυΐα, πειθαρχία, αυτοκυριαρχία, αποφασιστικότητα, ικανότητα επικοινωνίας, δέσμευση, αυτοπεποίθηση, η εσωτερική ανάγκη για δημιουργικότητα και επιτυχία, σχετίζονται με την ηγεσία. Πολύ μεγάλο ρόλο στην επιτυχία του ηγέτη παίζει η συναισθηματική νοημοσύνη διότι μπορεί να κατανοεί τα δικά του συναισθήματα αλλά και των υφισταμένων του με απώτερο σκοπό την υψηλότερη απόδοση της ομάδας του. Κάποιες άλλες μελέτες κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι οι ηθικές αξίες, η ειλικρίνεια, η αξιοπιστία, η συνεχής προώθηση της ανάπτυξης, οι διαπροσωπικές σχέσεις και η ομαδική εργασία είναι αυτά που μετρούν πιο πολύ για την επιτυχία.

Η ηγεσία διακρίνεται σε δύο βασικούς τύπους:

- 1) Ηγεσία προσανατολισμένη στο αποτέλεσμα: περιλαμβάνει τις ενέργειες του ηγέτη για να ολοκληρώσει το έργο (καταμερισμός εργασίας στους υφισταμένους, προγραμματισμός και οργάνωση των εργασιών που πρέπει να γίνουν, επίβλεψη και αξιολόγηση απόδοσης).
- 2) Ηγεσία προσανατολισμένη στον εργαζόμενο: περιλαμβάνει τις ενέργειες του ηγέτη με τις οποίες συνεργάζεται με τους υφισταμένους και το είδος του ενδιαφέροντος που δείχνει για αυτούς. Οι ηγετικοί τρόποι συμπεριφοράς διακρίνονται σε: 1) αυταρχικός, 2) δημοκρατικός, 3) ανθρωπιστικός, 4) αδιάφορος, 5) πειστικός.



Ελαιόδεντρα
στην
περιοχή της
Χαραμίδας

"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