

NEWSLETTER

30



ΕΛΙΑ-Ο ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΤΟΥ ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Κάθε εβδομάδα κοντά σας με χρήσιμες πληροφορίες!

21 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2021



Για να δείτε όλα τα newsletters
πατήστε



Μπορείτε να ακολουθήσετε τη
σελίδα facebook Ελιά-ο
θησαυρός του Β. Αιγαίου
πατώντας



Αρχισυντάκτρια: Χαρά Ζήκα
Χημικός, Δρ Φαρμακευτικής,
Δημοσιογράφος

 6932951019

 xarazika@gmail.com



Νικόλαος Θωμαΐδης
Καθηγητής Αναλυτικής Χημείας στο Εθνικό και
Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

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.



το ελαιόδενδρο



ο ελαιόκαρπος



το ελαιόλαδο

Η ιστορία της ελιάς

Η ιστορία του ελαιόδενδρου και ο ρόλος του στη μεσογειακή διατροφή χάνονται στα βάθη του χρόνου. Τις πρώτες γραπτές πληροφορίες για την εκμετάλλευση της ελιάς μας δίνουν οι διάσημες πινακίδες της Γραμμικής Β, τα πρώτα γραπτά μνημεία της ελληνικής γλώσσας, που ανακαλύφθηκαν στην Κνωσό, την Πύλο και τις Μυκήνες.

Η Γραμμική Β, η πρώτη γραφή της ελληνικής γλώσσας, χρησιμοποιήθηκε σε όλη τη διάρκεια της μυκηναϊκής περιόδου (1700-1300 π.Χ.).

Η αποκρυπτογράφηση των ιδεογραμμάτων αυτής της γραφής μας έδωσε πολύτιμες πληροφορίες για τη χρήση του ελαιόλαδου στην καθημερινή ζωή και τις θρησκευτικές τελετές, καθώς και το ρόλο του στο εμπόριο και τις βιοτεχνικές ασχολίες.

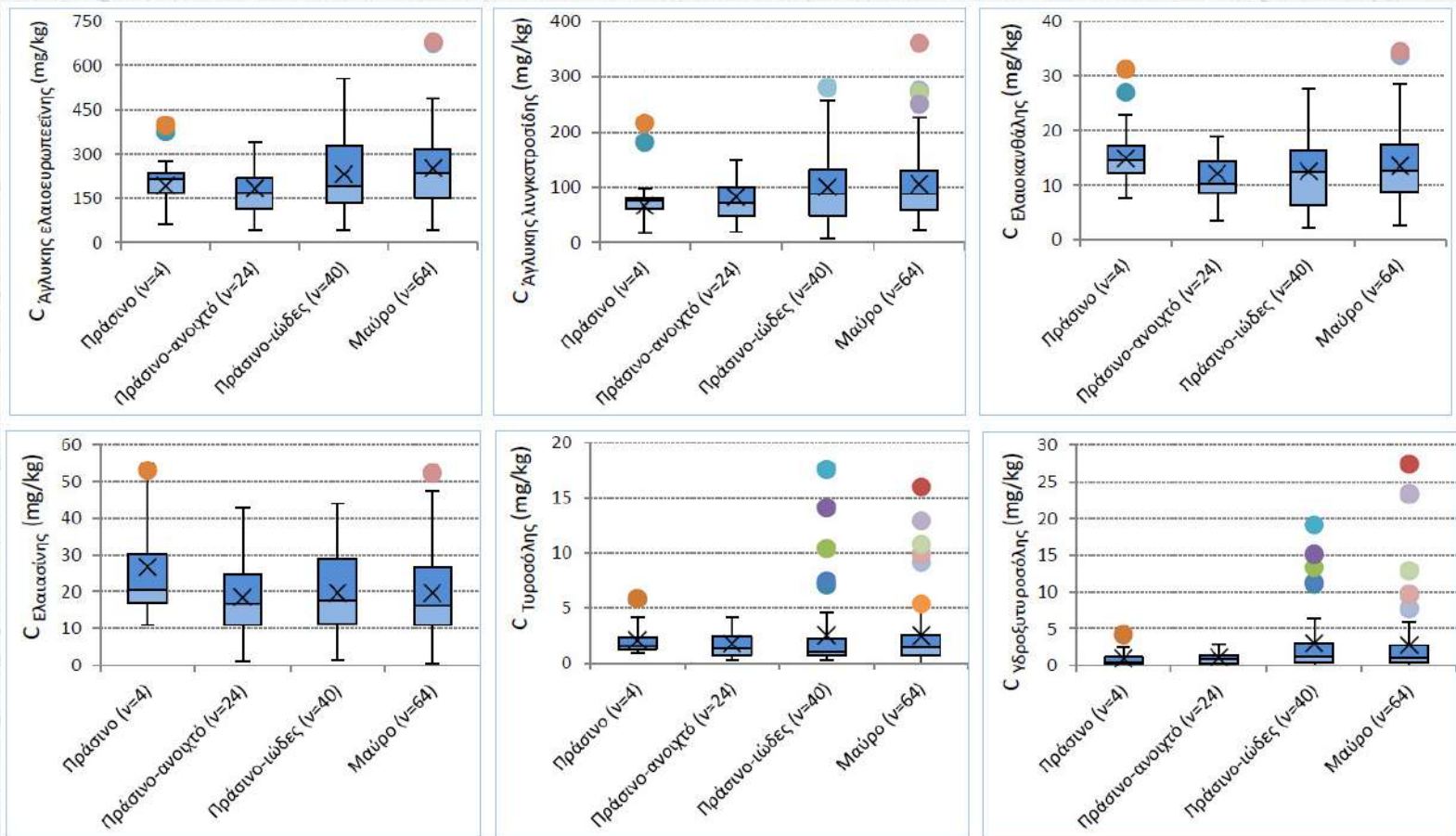
Το ιδεόγραμμα του ελαιόδενδρου το συναντάμε στις πινακίδες της Γραμμικής Α, αλλά ο σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δέντρου, του ελαιόλαδου και του καρπού γίνεται για πρώτη φορά στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β.

Διακύμανση ενώσεων ισχυρισμού υγείας με βάση το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ
ΕΡΓΟΥ

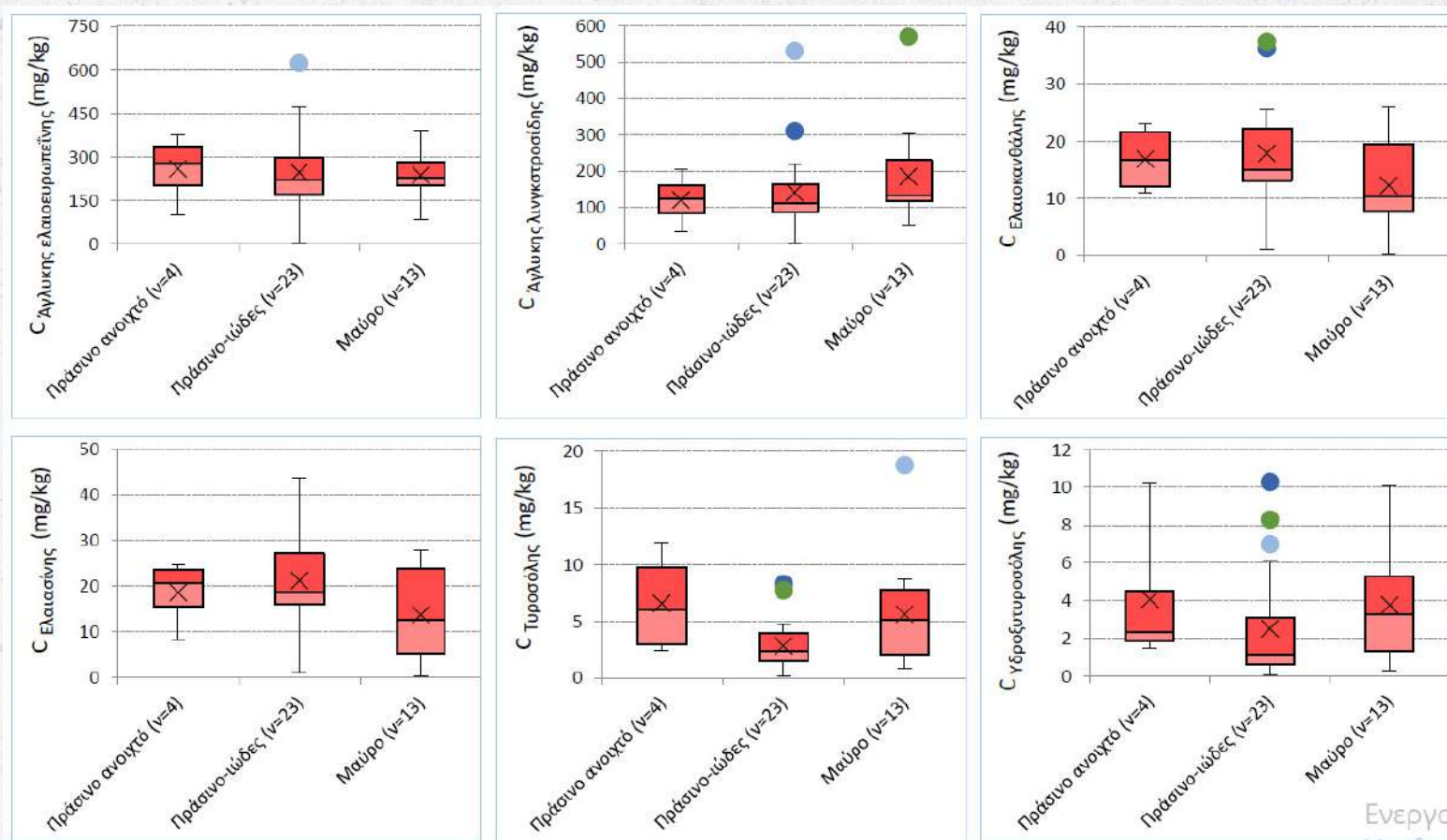
Κατασκευάστηκαν διαγράμματα για τις ενώσεις ισχυρισμού υγείας συναρτήσει του βαθμού ωρίμανσης του ελαιοκάρπου, λαμβάνοντας υπόψη το χρώμα του κατά τη συγκομιδή (πράσινο, πράσινο ανοιχτό, πράσινο-ιώδες, μαύρο), για τα νησιά Λέσβος και Σάμος (Διάγραμμα 1 και 2 αντίστοιχα). Για το νησί της Λέσβου, το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου δε φαίνεται να επηρεάζει την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου, ως προς τη διαμόρφωση των μεμονωμένων φαινολικών ενώσεων, καθώς τα αποτελέσματα έδειξαν ότι δεν υπάρχει στατιστικά σημαντική διαφορά στους μέσους όρους της κάθε κατηγορίας ωρίμανσης.

Α. Λέσβος



Διάγραμμα 1. Διάγραμμα ενώσεων ισχυρισμού υγείας στη Λέσβο με βάση το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου

Β. Σάμος



Διάγραμμα 2. Διάγραμμα ενώσεων ισχυρισμού υγείας στη Σάμο με βάση το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου

Για το νησί της Σάμου, το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου δε φαίνεται να επηρεάζει την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου, ως προς τη διαμόρφωση των μεμονωμένων φαινολικών ενώσεων. Στα παραπάνω διαγράμματα παρουσιάζονται κάποιες διακυμάνσεις σε επιμέρους ενώσεις (ελαιοκανθάλη, τυροσόλη, υδροξυτυροσόλη), αλλά ο αριθμός των δειγμάτων είναι αρκετά μικρός για την εξαγωγή ασφαλών συμπερασμάτων.



H Tzortzis olive oil company κατατάσσεται στην 21η θέση από τις 241 επιχειρήσεις της Ελλάδας

Μια σημαντική διάκριση ξανά για τον Μιχάλη Τζωρτζή και την επιχείρησή του. Η σχετική δημοσίευσή του στο facebook ήταν πραγματικά συγκινητική!



Eleon Olvia

6 ώρ. · 🌐

Ιανουάριος 2021.

Το Όλβια στα καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου για το 2020 σύμφωνα με τον φορέα παρακολούθησης των διαγωνισμών ποιότητας WR EVOO.

Πόσο θα ήθελα να βρεθώ με τους προγόνους μου. Να αντικρίσω τον προπάππου μου και τον παππού μου. Αυτούς, που με πάθος, μεράκι, αγάπη και συνέπεια, καλλιέργησαν την γη και ανέθρεψαν τα ελαιόδεντρα. Που έζησαν από την ελιά και την λάτρεψαν. Να τους δείξω ότι και εγώ με τον πατέρα μου, αφού βάλαμε πολύ μεράκι και αφιερώσαμε ατελείωτο χρόνο, καταφέραμε να γίνει σύγχρονη εξαγωγική επιχείρηση παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου αυτό που εκείνοι ξεκίνησαν πριν 100 χρόνια.

Πόσο θα ήθελα να δω την έκφραση στο πρόσωπό τους, την στιγμή που θα τους έλεγα ότι την χρονιά που μόλις ολοκληρώθηκε, το ελαιόλαδο μας...το δικό μας Όλβια, έφτασε στην ποιοτική κορυφή του κόσμου. Να τους πω ότι σύμφωνα με την καταγραφή του World Ranking EVOO από 27 επίσημους παγκόσμιους διαγωνισμούς ποιότητας, με συμμετοχές από 42 χώρες, από 1.605 επιχειρήσεις του κλάδου, και με 13.342 διαγωνιζόμενα συσκευασμένα ελαιόλαδα, βρεθήκαμε στη 128η θέση. Πως είμαστε η 21η από 241 επιχειρήσεις της Ελλάδος στην κατάταξη.

Να τους πω ότι η Tzortzis olive oil company, έχει θέση δίπλα στους παγκόσμιους κολοσσούς τυποποίησης ελαιολάδου και τους βλέπει στα ίσα...



EVOO WORLD RANKING				
http://www.evoo.worldranking.org/_EN/ran_soc_pais.php				
19	MFSA - Oleagrovos	Greece	4	9
20	Nikolaos Ailamakis & Co. - Terra Zakros	Greece	7	7
21	Tzortzis Michael	Greece	6	2
22	Stakia Bougetsos Konstantinos	Greece	6	9
23	Tsouderos Ltd.	Greece	5	6

EVOO WORLD RANKING				
http://www.evoo.worldranking.org/_EN/ran_evoo.php				
SANTO ROSE Flavored Orange - Lemon - Thyme Olive Oil				
127	Hilmi Yildirim Ltd. Sti.	Hilmi Yildirim Memecik	Memecik	Turkey
128	Tzortzis Michael	Olvia Organic	Blend	Greece
129	Frantoio Franco S.R.L.	Franci Villa Magra	Blend	Italy
130	Azienda Agricola Cosmo di Russo a	Caieta Itrana	Itrana	Italy



http://www.evoo.worldranking.org/_EN/ran_evoo.php





olive

FAMILY ESTATE & PRODUCTS

Ο Ελαιώνας στο Σίγρι

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Η περιοχή του Σιγρίου είχε ερημοποιηθεί. Σε κομμάτι αυτής της άγονης γης, δημιουργείται ένας ελαιώνας, μεταμορφώνοντας τον τόπο, με την έμπνευση, το όραμα, το πάθος, και την αγάπη του ιδιοκτήτη του για το Σίγρι, το περιβάλλον και την υγεία. Αυτά ήταν ο λόγος που συνέλαβε την ιδέα, σε αυτήν την άγονη γωνιά του νησιού, να δοθεί το παράδειγμα ότι ο άνθρωπος μπορεί αντί να καταστρέφει, να δημιουργεί, πάντα με γνώμονα την αειφορία.

Η αρχική ιδέα ήταν να φυτευτούν διάφορα καρποφόρα δέντρα και να γίνει γόνιμη η γη.

Η ελιά χρειάζεται λιγότερο νερό σε σχέση με τις άλλες καλλιέργειες, είναι πιο ανθεκτική και ταιριάζει περισσότερο στις συνθήκες του τόπου. Είναι δέντρο αιωνόβιο, αειθαλές, περιορίζει το αποτύπωμα του διοξειδίου του άνθρακα, 40.000

ελαιόδεντρα που νεοφυτεύτηκαν στο Σίγρι, σβήνουν το αποτύπωμα του διοξειδίου του άνθρακα που αφήνουν 2.000 άνθρωποι. Ελαττώνει τις εκπομπές αερίων θερμοκηπίου. Προστατεύει το έδαφος με τις ρίζες του από την απογύμνωση. Με την σκίαση των δέντρων, μειώνεται η θερμοκρασία και η ένταση του αέρα. Το έδαφος γίνεται γόνιμο, αναζωογονώντας τη χλωρίδα και την πανίδα του χωριού. Εφ' όσον επιλέγεται η ελιά σαν καλλιέργεια, πρέπει να γίνει με ιδανικές και σύγχρονες πρακτικές. Ακολουθούμε ορθές γεωργικές τεχνικές, που συμβάλλουν σημαντικά στην μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Επιλέγονται διαφορετικές ποικιλίες διότι η κάθε μια έχει να προσφέρει κάτι ξεχωριστό. Αποκτούμε εμπειρία για την ανάπτυξη και καλλιέργεια της ελιάς. Κάθε ζωντανός οργανισμός πρέπει να αντιμετωπίζεται όπως ένας ζωντανός άνθρωπος



Έχουμε μάθει ό,τι μας προσφέρει η γη και η θάλασσα, να το επιστρέφουμε στην γη. Για παράδειγμα, αξιοποιούμε τα φύκια Ποσειδωνίας, τα κλαδιά των κλαδεμάτων μας και οργανική κοπριά, συνθέτοντας το κομπόστ λίπανσης. Τα χόρτα τα σπάμε και τα αφήνουμε να λειτουργούν ως λίπασμα και μονωτικό στρώμα. Ένα κομπόστ που αποπνέει τα αρώματα της βρεγμένης γόνιμης γης. Ένα πολυποικιλιακό κτήμα με τις καλύτερες

ντόπιες, ελληνικές και μεσογειακές ποικιλίες. Ένας ελαιώνας που λαμβάνει φροντίδα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους από άριστους επιστήμονες και στελέχη, όπως γεωπόνους, καθηγητές της δακοπροστασίας, κορυφαίους Έλληνες χημικούς για την ποιότητα και τα αρώματα του ελαιόλαδου, με διεθνή εμβέλεια και δράση. Ειδικά εκπαιδευμένους κλαδευτές, επιμελώς καταρτισμένο προσωπικό.



ΑΕΙΦΟΡΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

- Το πολυποικιλιακό κτήμα
- Το κομπόστ από τα ίδια υλικά του κτήματος
- Καινοτομία στον τρόπο παράγωγης του ελαιόλαδου
- Οικότοπος για διάφορα πουλιά και ζώα

ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ

Καινοτόμα τεχνολογία στην Ευρώπη (διφασική εγκατάσταση MORI-TEM)
Εφαρμόζεται γραμμική παράγωγή. Διατηρούμε σε όλα τα μηχανήματα και στάδια παραγωγής ελεγχόμενη θερμοκρασία.
Ελαχιστοποιούμε τη χρήση νερού, προκειμένου

να μην απομακρύνονται τα αντιοξειδωτικά του ελαιόλαδου, οι πολυφαινόλες, και άλλα ευαίσθητα συστατικά υψηλής διατροφικής σημασίας.

Κορυφή της καινοτομίας είναι η γραμμική παραγωγή, με κυλινδρικούς και κάθετους μαλακτήρες, ρυθμιστές και ειδικό ψηφιακό προγραμματισμό, κάθε ελιά έχει ακριβώς την ίδια διαδρομή και την ίδια διαδικασία παράγωγής με τις ελιές της ίδιας ποικιλίας και της ίδιας ωριμότητας.

Το Ελαιοτριβείο μας έχει μνήμη. Αναγνωρίζει τον βαθμό ωρίμανσης και την ποικιλία της ελιάς και διαμορφώνει τις βέλτιστες συνθήκες παραγωγής αναλόγως. Το ελαιόλαδο φυλάσσεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, όπου υπάρχει αυτόματο

δίκτυο ψύξης-θέρμανσης, ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία στους 17 βαθμούς Κελσίου. Η ελεύθερη επιφάνεια της δεξαμενής πληρείται με άζωτο, ώστε να αποφεύγεται η οξείδωση.

Μηχανή Τυποποίησης.

Κατά την συσκευασία του ελαιόλαδου, γίνεται έγχυση αζώτου, ώστε να αποφεύγεται η οξείδωση ακόμα και μέσα στο εκάστοτε δοχείο. Επιπλέον, υπάρχει η δυνατότητα να προστεθούν διάφορα εκχυλίσματα από βότανα, φρούτα, λαχανικά, μπαχαρικά για εμπλουτισμό του ελαιόλαδου με γεύσεις και οσμές, αλλά και για να προσδίδουμε ισχυρισμούς υγείας και πρόσθετης διατροφικής αξίας.

Το Ελαιοτριβείο στο Σίγρι είναι ένα μεγάλο γεγονός, με έμφαση στην πρότυπη καινοτομία, την βιομηχανική ανάπτυξη και εξέλιξη της ελαιουργίας του νησιού μας.

Ένα Boutique olive mill υψηλής αρχιτεκτονικής σχεδίασης, υλοποιημένο με αισθητική ευαισθησία και καλαισθησία από τον ιδιοκτήτη του και τους μηχανικούς-αρχιτέκτονες του.

Μια παραγωγική μονάδα που δίνει εργασία, χτίζει την τεχνογνωσία γύρω από την καλλιέργεια, ελαιοποίηση, τυποποίηση και προώθηση του ελαιόλαδου. Μια μεγάλη επένδυση, με ανταγωνιστική δυναμική και εξαγωγικό προσανατολισμό, ένα κτήμα που δεσπόζει.

Αποτελεί σταθμό εκπαίδευσης και επισκεψιμότητας, πόλο έλξης Πανεπιστημίων και θεματικού ενδιαφέροντος για την ελιά, την καλλιέργεια και παράγωγή της, την αξία του ελαιολάδου στην καθημερινή διατροφική μας συνήθεια.

Διεθνής προβολή και προσέλευση.

Ένα σημείο αναφοράς που προάγει με κύρος και σύγχρονη τεχνική τεκμηρίωση τον πολιτισμό και την ιστορία της Ελιάς της Λέσβου διεθνώς. Ιστορία που έχτισε σε σημαντικές χρονικές περιόδους τον πολιτισμό και την οικονομία του νησιού.

Προβολή του τόπου, του νησιού, της χώρας. Εναλλακτική καινοτομία, Αειφόρος Ανάπτυξη. Μοχλός οικονομικής προοπτικής και κοινωνικής εξέλιξης.

Διφασική καινοτόμα τεχνολογία. ΆΘΕΡΜΟ Ελαιόλαδο.

"Ο Υγρός Χρυσός". www.sigriolivemill.health





ol' eve

FAMILY ESTATE & PRODUCTS

Περισσότερες πληροφορίες για τα
προϊόντα μπορείτε να βρείτε στον ιστότοπο:
www.ol-eve.com

Προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης (Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε.)

Γράφει ο Στρατής Σέντας, Γεωπόνος ΑΠΘ, GIS MSc,
Γεωτεχνικές Μελέτες Βουκλαρής Νικηφόρος



Η πολιτική της Ε.Ε. για την ποιότητα αποσκοπεί στην προστασία της ονομασίας συγκεκριμένων προϊόντων με σκοπό την προβολή των μοναδικών τους χαρακτηριστικών, τα οποία συνδέονται με τη γεωγραφική τους προέλευση καθώς και με την παραδοσιακή τεχνογνωσία.

Βασικός στόχος αποτελεί η διαφοροποίηση της γεωργικής παραγωγής για την προώθηση προϊόντων που παρουσιάζουν αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά, ώστε να βελτιωθεί παράλληλα και το γεωργικό εισόδημα του παραγωγού.

Δύο βασικές πιστοποιήσεις ποιότητας είναι οι γεωγραφικές ενδείξεις Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε., οι οποίες μετατρέπουν ένα παραδοσιακό προϊόν σε προϊόν με αξία.

Τι σημαίνει όμως Π.Ο.Π. και τι Π.Γ.Ε. και ποιες οι διαφορές τους;



Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Είναι οι ονομασίες που ταυτοποιούν ένα προϊόν
-το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο,

περιοχή ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις χώρα
-του οποίου όλα τα στάδια παραγωγής πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

-του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.



Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.)

Είναι οι ονομασίες που ταυτοποιούν ένα προϊόν
-το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα

-του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

-του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση.

Πρακτικά η διαφορά μεταξύ των σημάνσεων αναφέρεται σε ένα ή περισσότερα στάδια της

διαδικασίας παραγωγής του τροφίμου τα οποία συνήθως είναι τρία:

α) πρώτες ύλες

β) η μεταποίηση τους

γ) η τυποποίηση (ωρίμανση, εμφιάλωση κτλ).

Στα προϊόντα που χαρακτηρίζονται ως Π.Ο.Π. και τα τρία στάδια της διαδικασίας πρέπει να λαμβάνουν χώρα σε οριοθετημένη περιοχή, ενώ στα Π.Γ.Ε., τα δύο από τα τρία στάδια γίνονται στην οριοθετημένη περιοχή (έτσι, πχ στο ελαιόλαδο Λέσβου ΠΓΕ, οι ελιές πρέπει να προέρχονται από ελαιώνες που βρίσκονται στη Λέσβο, η ελαιοποίηση πρέπει να γίνει σε επιχειρήσεις που είναι ενταγμένες στο Μητρώο Πιστοποιημένων Επιχειρήσεων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. στη Λέσβο, αλλά η εμφιάλωση μπορεί να γίνει και αλλού.

Αυτή την στιγμή στην Ελλάδα υπάρχουν 11 είδη βρώσιμων ελιών (10 Π.Ο.Π. και 1 Π.Γ.Ε.) και 33 ελαιόλαδα (21 Π.Ο.Π. και 12 Π.Γ.Ε.) χαρακτηρισμένα ως Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε., τα οποία όμως καλύπτουν μόνο το 2% της συνολικής αξίας του παραγόμενου ελαιόλαδου στην Ελλάδα.

Όσον αφορά το ελαιόλαδο οι επιχειρήσεις που είναι ενταγμένες στο Μητρώο Πιστοποιημένων Επιχειρήσεων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. (ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ

ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ - Τήρηση Μητρώων Πιστοποιημένων Επιχειρήσεων (elgo.gr)) στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ είναι:

- ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΑ 321 επιχειρήσεις
- ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 207 επιχειρήσεις
- ΕΜΠΟΡΙΑ (ΦΑΣΟΝ) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 131 επιχειρήσεις
- ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ / ΧΥΜΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ 6 επιχειρήσεις
- ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΕΛΙΕΣ 65 επιχειρήσεις

Δυστυχώς υπάρχουν περιπτώσεις όπως το ελαιόλαδο Άγιος Ματθαίος Κέρκυρας (Π.Γ.Ε.) και οι ελιές Θρούμπα Χίου (Π.Ο.Π.), οι οποίες παρά την λήψη της πιστοποίησης δεν έχουν πουλήσει καθόλου προϊόντα έως σήμερα.

Προϊόντα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, όπως είναι τα ελληνικά ελαιόλαδα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε., έχουν τη δυνατότητα να επιτύχουν αυξημένη ζήτηση, εφόσον αποτελούν αξιόπιστα, ευρέως αναγνωρίσιμα προϊόντα λόγω του λογότυπου (τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο και διεθνές επίπεδο), πετυχαίνοντας υψηλότερες τιμές, υψηλότερη απασχόληση και εισόδημα και συνεπώς οικονομίες κλίμακας με διεθνή ανταγωνιστικότητα.



Το μέλλον του λεσβιακού ελαιώνα



Γράφει ο Άγγελος Μουζάλας, Ελαιοπαραγωγός

Με τη δομή του λεσβιακού ελαιώνα όπως είναι σήμερα, το εργατικό δυναμικό και τα εκτατικά συστήματα καλλιέργειας στα πλαίσια μιας διεθνοποιημένης αγοράς θεωρώ ότι είναι υπερβολή να υπάρχουν πάνω από δέκα ελαιοτριβεία στο νησί μας. Αλλά δεν εννοώ τα ελαιοτριβεία ως έχουν σήμερα, σαν ευκαιριακά μαγαζιά που λειτουργούν δύο με τρεις μήνες τον χρόνο, εννοώ ότι μπορούν να γίνουν δέκα εταιρίες που θα έχουν εξαγωγικό χαρακτήρα. Δηλαδή να είναι εταιρίες εμπορίας ελαιολάδου, επεξεργασίας ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς, ώστε να έχουν μια συνέπεια, χαρακτήρα και προσδιορισμό.

Αυτό όμως προϋποθέτει μια αλλαγή λογικής και νοοτροπίας. Δηλαδή δεν νοείται να έχω έναν αλευρόμυλο, για παράδειγμα, και να αλέθω ανά δύο τσουβάλια πελάτη. Ο αλευρόμυλος αγόραζε ένα τάνκερ 10000 τόνων σιτάρι, είχε τον μυλωνά, τον χημικό και έφτιαχναν τα χαρμάνια για να βγάλουν το τελικό προϊόν. Δεν μπορεί λοιπόν κάποιος σήμερα που αλέθει σαν ένα ελαιοτριβείο να περιμένει να του πάει ένας τρία τσουβάλια, ο άλλος τριάντα τσουβάλια και να έχει απαίτηση και από θέμα κοστολογίου και από θέμα ποιότητας.

Η Ιταλία, η Ισπανία και κάποια τμήματα της Ελλάδας έχουν λύσει αυτή τη μέθοδο με έναν απλό τρόπο. Στα ελαιοτριβεία του εξωτερικού δεν αλέθεις, πας τις ελιές στην πόρτα, γίνεται ανάλυση περιεκτικότητας ελαιολάδου στην ελιά, εξετάζονται τα οργανοληπτικά συστατικά, οξύτητα κλπ. Συνεπώς, όταν πας εκατό κιλά ελιές σου λέει ότι σ' αυτή την ποιότητα εγώ στο αγοράζω τόσο. Δεν εμπλέκεται ο καλλιεργητής ο οποίος είναι για να καλλιεργεί το κτήμα του, ο ρόλος του σταματά την ώρα που έχει μαζέψει τις ελιές. Από εκεί και μετά είναι άλλο επάγγελμα.

Η τεχνολογία αυτή πήγε να εφαρμοστεί στη Λέσβο αλλά αντέδρασαν σε τοπικό επίπεδο. Ενώ νομίζουν ότι κάτι κερδίζουν έτσι, κάνουν πολύ μεγάλη ζημιά στον εαυτό τους. Ο καλλιεργητής πρέπει να πουλάει τις ελιές του και όχι το λάδι του. Γιατί ελιές παράγει, δεν παράγει λάδι. Άρα, θα έπρεπε να είναι λίγα ελαιοτριβεία και να έχουν τη δυναμική να καθορίζουν οι ελαιοτριβείς πώς θα αλέθουν τις ελιές τους και όχι το αντίστροφο, δηλαδή να καθορίζει ο πελάτης πώς θα αλέθει το ελαιοτριβείο.

Πιστεύω ότι είναι διψήφια η διαφορά στο κόστος παραγωγής άρα κατά ένα μέρος θα ωφελούνταν και ο παραγωγός στην τελική τιμή του προϊόντος και επιπλέον θα πετύχαινε μια πολύ καλή ποιότητα το ελαιοτριβείο. Διάβασα πριν καιρό ότι οι Ιταλοί με τους Ισπανούς προσπαθούν να επανακαθορίσουν τον προσδιορισμό του έξτρα παρθένου, δηλαδή από το 0,8 να κατέβει στο 0,5. Αν αυτό το πετύχουν, τινάζεται στον αέρα ο λεσβιακός ελαιώνας διότι το λεσβιακό ελαιόλαδο κυμαίνεται από το 0,4 ως το 0,7. Άρα θα πρέπει να επαναπροσδιοριστεί το marketing για το ελαιόλαδο της Λέσβου. Για να γίνουν αυτές οι κινήσεις, θα πρέπει να έχεις μια κλίμακα τέτοια που να σου επιτρέπει από θέμα κοστολογίου να κινηθείς.

Αν έχω μια αποθήκη 1000 ή 2000 τόνων πώς θα βγω στη διεθνή αγορά; Αν βγω με χαμηλό τονάζ σημαίνει ότι θα δημιουργήσω μια ανοδική αγορά χωρίς να είμαι βιώσιμος.

Άρα τα σαράντα ελαιοτριβεία θα πρέπει να γίνουν 8-10, να υπάρχει μια γεωγραφική αντιπροσώπευση. Όσο κι αν ακούγεται αυτό υπερβολικό, ήδη γίνονται κάποιες κινήσεις εδώ στη Λέσβο από άτομα που έχουν χρήματα, ποντάρουν στο ελαιόλαδο με πολύ λογικό πρωτόκολλο και φιλοσοφία φτιάχνοντας μια ωραία ιστορία με εξαγωγικό προσδιορισμό, οι ίδιοι άνθρωποι αναγκαστικά και μονόπλευρα θα



ανακτήσουν μονοπωλιακά την αγορά.

Άρα είτε το λέω εγώ είτε από μόνη της η αγορά θα καταλήξει στα 8-10 ελαιοτριβεία διότι τα υπόλοιπα δεν θα είναι βιώσιμα. Η εποχή των χαρισματικών επιδοτήσεων έχει τελειώσει. Άρα θα πάμε σε μια λογική ότι όποιος έχει το δίκτυο θα καθορίζει τα πάντα. Με μικρά μαγαζάκια δεν θα υπάρχει αγορά.

Είναι προτιμότερο να δεις τι έρχεται και να προλάβεις να αφήσεις κάτι παρά να μείνεις μέσα και να υποστείς τη ζημιά, γιατί το έζησα ως οικογενειακή εμπειρία και στοίχισε πάρα πολλά στην επόμενη γενιά. Θα πρέπει να δει κάποιος τα δεδομένα που υπάρχουν σήμερα και τα προγράμματα, αν έχουν κάποια λογική εκσυγχρονισμού. Για παράδειγμα, ένας φίλος μου ήταν υπεύθυνος επαγγελματικού προσανατολισμού παιδιών. Καθοδήγησε κάποια παιδιά του νησιού μας από κτηνοτροφικές οικογένειες, τα παιδιά πήγαν στο Μέτσοβο, απέκτησαν μια δυνατή εμπειρία και τεχνοτροπία και σήμερα παράγουν από τα καλύτερα τυριά όχι μόνο της Λέσβου αλλά και όλης της Ελλάδας.

Δεν γίνεται παραδοσιακά και μόνο ή μόνο από κληρονομικό δικαίωμα να έχεις κέρδη σήμερα. Η αγορά έχει αλλάξει και αν δεν έχεις μια

ικανοποιητική ποσότητα από πίσω με μια ικανοποιητική ομάδα, δεν είσαι βιώσιμος. Και η αγορά τιμωρεί ακαριαία.

Είναι γνωστό ότι υπάρχουν διακρατικές συμφωνίες για το ελαιόλαδο μεταξύ Ισπανίας Μαρόκου, όπως υπάρχουν και μεταξύ Ελλάδας και Αιγύπτου για τα ψαροκάικα. Οι Αιγύπτιοι έρχονται με μια ειδική σύμβαση και κάτι ανάλογο θα μπορούσε να ισχύει και για το ελαιόλαδο. Δηλαδή, θα μπορούσε η Ελλάδα να έρθει σε επαφή με μια χώρα που δεν τίθενται θέματα εθνικής ασφαλείας, όπως συμβαίνει με την Τουρκία. Θα μπορούσε να έρθει σε επαφή με χώρες που έχουν σχέση με ελαιοκαλλιέργεια και να παίρνει φθηνό εργατικό δυναμικό στην ίδια λογική που υπάρχει με τα ψαροκάικα. Εγώ σαν κτηματίας ή μια ομάδα κτηματιών φέρνουμε άτομα, για τα οποία εγγυόμαστε το ποινικό μητρώο τους καταβάλλοντας μια εγγύηση στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων και την εισπράττουμε τη μέρα που αποχωρούν από τη χώρα. Με αυτά τα άτομα δημιουργούμε μια υπεραξία, η οποία μένει στον τόπο. Διότι αυτή τη στιγμή δεν έχουμε εργατικό δυναμικό, οι περισσότεροι εργάτες είναι Αλβανοί και οι τιμές που ζητάνε είναι υπερβολικές σε σχέση με το τελικό προϊόν.



Δεν γίνεται να είμαστε βιώσιμοι με αυτά τα κοστολόγια. Μηχανική καλλιέργεια δεν έχουμε, οπότε θα πρέπει να αποκτήσουμε λίγα εργοστάσια για να έχουμε μεγάλη ποσότητα για να μπορέσουν αυτές οι εταιρίες να ασχοληθούν σοβαρά με το marketing ώστε να καθορίσουν τις τιμές και την ποιότητα. Επίσης θα πρέπει να υπάρχει ένα συμπιεσμένο κόστος από την πλευρά της παραγωγής και της καλλιέργειας.

Η Ελλάδα θα μπορούσε να φέρει άτομα από την Αίγυπτο, την Τυνησία ή το Μαρόκο, τα οποία δεν θα μείνουν εδώ. Η σύμβαση λέει ότι εγώ ως κτηματίας μπορώ να φέρω δέκα άτομα με 3000 εγγύηση για τον καθένα, δηλαδή σύνολο 30000. Άρα για να πάρω πίσω τα λεφτά μου αυτοί θα πρέπει να επιστρέψουν στη χώρα τους. Επομένως δεν τίθεται θέμα

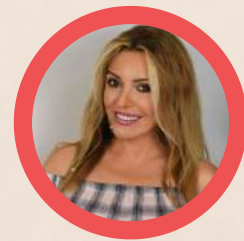
ούτε εθνικής ασφάλειας, ούτε μίξης πληθυσμών.

Αυτά είναι θέματα ρεαλιστικής οικονομικής πολιτικής. Διαφορετικά θα δαιμονοποιούμε τον καπιταλισμό και το κεφάλαιο, θα παίρνουν οι Αλβανοί 50 ευρώ μεροκάματο για να μαζεύουν ελιές και το κέρδος του παραγωγού είναι μηδαμινό και φορολογητέο. Εκεί εντοπίζεται η παθογένεια του λεσβιακού ελαιώνα.

Επειδή υπάρχουν δύο εταιρίες στη Λέσβο που καθετοποιούνται, θα αρχίσουν να συγκεντρώνουν ένα πολύ μεγάλο τμήμα της αγοράς. Αν δείξουν συνέπεια απέναντι στον καλλιεργητή, τότε πιθανότατα θα δούμε το επόμενο βήμα που λέγεται συμβολαιακή γεωργία, η οποία αποτελεί μια από τις σημαντικότερες τάσεις της σύγχρονης αγροτικής παραγωγής σε παγκόσμιο επίπεδο.



Το blogging είναι απαραίτητο για εταιρίες και brands



Γράφει η Χαρά Ζήκα, Digital Marketer



Με το διαδίκτυο έχουμε πλέον στα χέρια μας τη δύναμη να μαθαίνουμε τα πάντα γρήγορα και στοχευμένα. Το μόνο που χρειαζόμαστε είναι μια συσκευή και μία σύνδεση. Όλοι είμαστε online και ψάχνουμε πληροφορίες για αυτά που μας ενδιαφέρουν. Έτσι, ένα brand μπορεί να αναδειχθεί όταν έχει ως στόχο να είναι εκεί, όταν το κοινό αναζητά πληροφορίες.

Η λειτουργία ενός ενεργού blog προσδίδει αξία και ο πελάτης είναι πιθανότερο να εμπιστευτεί την επιχείρηση. Με λίγα λόγια το blogging είναι ο τρόπος για να αποδείξετε πως γνωρίζετε όσα λέτε και εκπροσωπείτε.

Στη συγγραφή των άρθρων σας ή των δημοσιεύσεών σας θα πρέπει να προστίθενται οι κατάλληλες λέξεις-κλειδιά (keywords), ώστε να φέρνουν τον ιστότοπο της εταιρίας ψηλά στις αναζητήσεις της Google.

Ιδιαίτερη σημασία έχει ο τίτλος του blog post, ο οποίος θα πρέπει να είναι κατανοητός και να μην ξεπερνά τους 60 χαρακτήρες. Η αρθρογραφία είναι ένα από τα εργαλεία του digital marketing με σκοπό τη γνωστοποίηση ενός brand. Η συστηματική παραγωγή περιεχομένου φέρνει την επιχείρηση στις οθόνες των καταναλωτών σας με άμεσο τρόπο, δίνοντας τις πληροφορίες που αναζητούν.

Φυσικά η γνωστοποίηση του brand σας δεν συμβαίνει άμεσα. Χρειάζεται να αφιερώσει κανείς χρόνο, να έχει υπομονή και να συνδυάσει κι άλλες ενέργειες. Το blogging έχει ως αποτέλεσμα μεγαλύτερη κίνηση στην ιστοσελίδα, κι αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση των πωλήσεων.

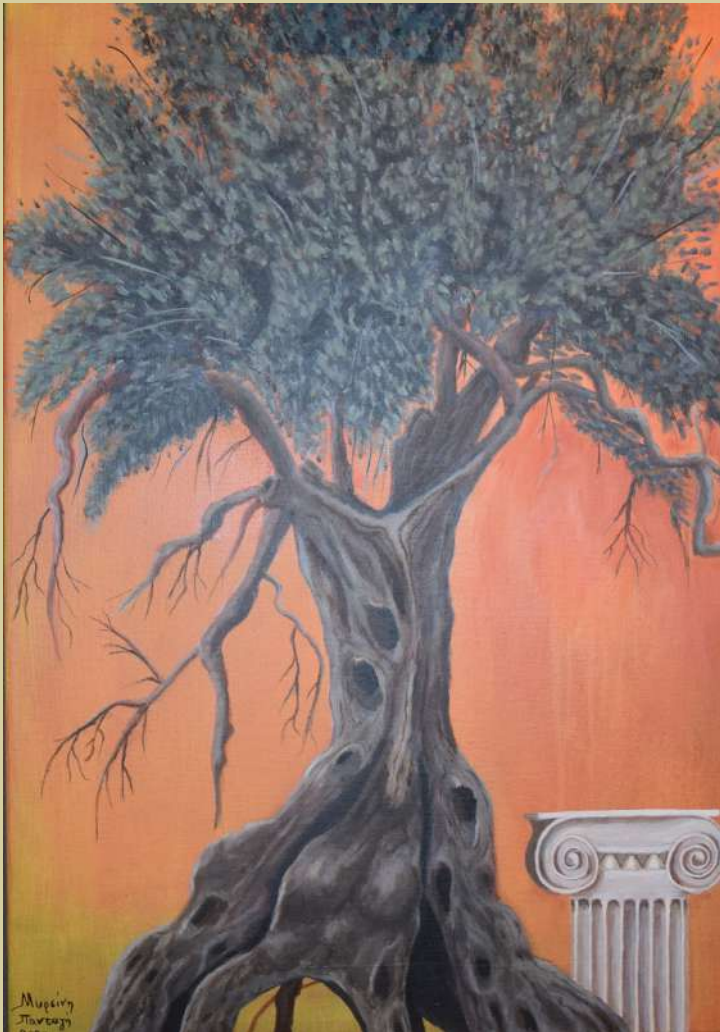
Το blog είναι καλύτερα να είναι ενσωματωμένο πάνω στην ιστοσελίδα διότι θα αυξηθεί η κίνησή της και θα έρθουν πιο γρήγορα αποτελέσματα. Αντίθετα, αν είναι ξεχωριστό και ο αναγνώστης θελήσει να μάθει περισσότερα για το brand, θα πάει στην ιστοσελίδα και πιθανότατα να μη συνεχίσει το "ταξίδι" του και να χαθεί από δυνητικός πελάτης.

Κάθε άρθρο στο blog έχει ένα μοναδικό URL που αφήνει το δικό του ψηφιακό αποτύπωμα στο διαδίκτυο. Έτσι, το blogging, σε αντίθεση με τις διαφημίσεις, μπορεί να φέρνει συνεχώς νέους επισκέπτες στην ιστοσελίδα εντελώς ανέξοδα.

Πίνακες σε έκθεση ζωγραφικής στη Μυτιλήνη



Τσέλεκας



Μυρσίνη Πανταζή



Ορφανίδου Δήμητρα



Βουλγαράκη Μαρία

**"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**