



Το υγρό «χρυσάφι» της Ελλάδας με την παγκόσμια φήμη

Η παραγωγή, οι εξαγωγές, οι κλοπές και τα οφέλη στην υγεία



Τα τελευταία αποτελέσματα της πενταετούς έρευνας σχετικά με τα οπωροφόρα δέντρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) δείχνουν ότι η έκταση που καλλιεργείται με ελαιόδεντρα στην ΕΕ ανήλθε σε περίπου 46 εκατομμύρια στρέμματα το 2018. Οκτώ κράτη μέλη της ΕΕ είχαν ελιές που υπερέβησαν το όριο των 10.000 στρεμμάτων.

Η Ισπανία (55%) και η Ιταλία (23%) ανηππροσώπευαν πάνω από τα τρία τέταρτα της συνολικής έκτασης της ΕΕ με ελαιόδεντρα, ακολουθεί η Ελλάδα (15%) και η Πορτογαλία (7%).

Τα τέσσερα άλλα κράτη μέλη παραγωγής ελαιόκαρπου που καλύπτονται από την έρευνα (Γαλλία, Κροατία, Κύπρος και Σλοβενία) ανηππροσώπευαν μαζί το 1% της συνολικής έκτασης της ελιάς της ΕΕ.

Το σύνολο του ελληνικού ελαιώνα εκτιμάται ότι ξεπερνάει σήμερα τα 132.000.000 ελαιόδεντρα με μέσο όρο παραγωγής, τα προηγούμενα χρόνια, μεταξύ των 250.000-300.000 τόνων **ελαιόλαδου**. Ειδικόι στην ελαιοκομία, πανεπιστημιακοί ερευνητές, μελετητές των ελληνικών γενοτύπων ελιάς, γεωπόνοι, παραγωγοί, τυποποιητές και εξαγωγείς ελαιόλαδου που μίλησαν στο πλαίσιο της έρευνας του Αθηναϊκού-Μακεδονικού Πρακτορείου Ειδήσεων επισήμαναν ότι για κάθε μια ρίζα ελιάς που φυτεύεται σήμερα, ένα παραγωγικό δέντρο εγκαταλείπεται ή χάνεται από την ελληνική καλλιέργεια.

Στο Πανεπιστημιακό Αγρόκτημα της Θέρμης Θεσσαλονίκης φοιτητές του τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτελείου φύτεψαν πρόπερσι έναν γραμμικό ελαιώνα 12 στρεμμάτων με ποικιλίες της ελληνικής «Κορωνέικης» και της ισπανικής Arbeguina και σε λίγο καιρό αναμένουν να δώσουν καίριες απαντήσεις για το μέλλον και τις προοπτικές της ελληνικής ελαιοκομίας.

«Όταν ο γραμμικός μας ελαιώνας καρπίσει (έχουν φυτευτεί σειρές και με ελιές Χαλκιδικής) θα "καρπίσουν" μαζί και αρκετά συμπεράσματα για την γραμμική καλλιέργεια της ελιάς στην Ελλάδα. Χρειαζόμαστε διαρκείς μελέτες σε όλα τα επίπεδα και πρέπει να παρθούν αποφάσεις για το πού θα κατευθυνθούμε στην καλλιέργεια της ελιάς και στην παραγωγή ελαιόλαδου» επισημαίνει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο καθηγητής Γεωπονίας του ΑΠΘ, Δημήτρης Γερασόπουλος, που συντονίζει τα προγράμματα μελέτης της ελιάς καθώς και τον πιλοτικό ελαιώνα στο Πανεπιστημιακό Αγρόκτημα της Θέρμης.

Από την πλευρά του ο γεωπόνος-ερευνητής και φυτωριούχος στον Πόρο Τροιζηνίας Γεώργιος Κωστελένος μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ σχολιάζει τις εκτιμήσεις για πώση της παραγωγής **ελαιόλαδου** και ελιάς το 2018, ενώ ο διευθυντής του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιόλαδου (ΣΕΒΙΤΕΛ) Γιώργος Οικονόμου μιλάει για τους λόγους που η τιμή του ελαιόλαδου παραμένει σε υψηλά επίπεδα.

Μέσα από την έρευνα και μελέτη της καταγραφής ξεπηδά πάντως ο τεράστιος γενετικός και θαυμαστός πλούτος που διαθέτει η Ελλάδα στην πιο μακραίωνη δενδρώδη καλλιέργεια της Μεσογείου.

Ο κ. Κωστελένος έχει καταγράψει έως το 2011 περίπου 80 ποικιλίες ελιάς στην Ελλάδα προσθέτοντας τα τελευταία χρόνια άλλες 40 (ποικιλίες και υποείδη).

Πρόσφατα ωστόσο το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥπΑΑΤ) μέσω του Ινστιτούτου Ελιάς Χανίων-ΕΛΓΟ Δήμητρα κυκλοφόρησε -για πρώτη φορά- ένα Εγχειρίδιο Μορφολογικών Χαρακτηριστικών Ποικιλιών Ελιάς με στοιχεία για 31 ποικιλίες και δεδομένα από μετρήσεις που πραγματοποιήθηκαν στο Ινστιτούτο για πάνω από 20 χρόνια.

Είτε είναι, είτε δεν είναι η περιοχή πρωτοεμφάνισης η καλλιέργεια της ελιάς και η κουλτούρα της έχει βγει έξω από τα όρια της Μεσογείου.

Περιγράφοντας την παγκόσμια αγορά του ελαιόλαδου και της ελαιοκομίας ο γεωπόνος-ερευνητής, πρώην διευθυντής Ινστιτούτου Ελιάς και σήμερα τεχνικός σύμβουλος σε θέματα ελαιοκομίας Κωνσταντίνος Χατζουλάκης, επικαλούμενος στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας αναφέρει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ότι «την 25ετία 1992-2016 η παγκόσμια παραγωγή ελαιόλαδου αυξήθηκε κατά 77,5% και η κατανάλωσή του κατά 76,7% με παράλληλη αύξηση της ζήτησης του extra παρθένου ελαιόλαδου».

Οι ελαιώνες στην **Ελλάδα** καλύπτουν το 60% του καλλιεργούμενου εδάφους. Ο μεγαλύτερος αριθμός ελαιόδεντρων σύμφωνα με την ΕΛΣΤΑΤ βρίσκεται στη Μεσσηνία (13,5 εκατομμύρια), στον νομό Ηρακλείου (13,3 εκατομμύρια) και στην Λακωνία (10,9 εκατομμύρια). Στους νομούς Λέσβου, Χανίων, Ηλείας, Φθιώπιδας, Εύβοιας, Μαγνησίας, Αιτωλοακαρνανίας, Κέρκυρας κι Αχαΐας ο συνολικός αριθμός των ελαιόδεντρων είναι 46,4 εκατομμύρια.

Η Ελλάδα είναι πρώτη στην παραγωγή μαύρης ελιάς ενώ η μεγαλύτερη ιδιαιτερότητα της είναι το υψηλό ποσοστό εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου που παράγει και το οποίο προσεγγίζει το 82% της παραγωγής ενώ σε ορισμένες περιοχές ξεπερνάει και το 90%.

Ωστόσο όπως λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο δρ Γεωπονίας και επιστημονικός υπεύθυνος του Συνδέσμου Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης, Γ. Μιχελάκης, «η πτώση της παραγωγής ελαιόλαδου ποσοτικά ειδικά στην Κρήτη είναι σαφής τα τελευταία χρόνια» και θα πρέπει να ληφθούν θαρραλέα μέτρα για το υγρό χρυσάφι της Ελλάδας.

Παρόλα αυτά το ελληνικό ελαιόλαδο διακρίνεται σε παγκόσμιους διαγωνισμούς με το ελληνικό βιολογικό ελαιόλαδο από τους ελαιώνες Σακελλαρόπουλου να κατέχει τα περισσότερα διεθνή βραβεία.

Το ελαιόλαδο όμως έχει και θεραπευτικές ιδιότητες και όπως λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο ομότιμος καθηγητής του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης στο τμήμα Ελαιόλαδου-Λιπαρών Υλών της Τεχνολογίας Τροφίμων, Απ. Κυριτσάκης, «το ελαιόλαδο δρα κατά των επιβλαβών ελεύθερων ριζών συμβάλλει στην αντιμετώπιση του οξειδωτικού στρες, το οποίο είναι αυτό που συνδέεται με 50 ίσως και 100 ασθένειες».

Ελπίδα και Προοπτική για την ελληνική ελαιοκομία

Ο πιλοτικός γραμμικός ελαιώνας 12 στρεμμάτων που φύτεψαν πρόπερσι στο Πανεπιστημιακό Αγρόκτημα της Θέρμης Θεσσαλονίκης οι φοιτητές του τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτελείου, δεν έχει... κωδική ονομασία.

Θα μπορούσε ίσως να ονομαστεί «Ελπίδα και Προοπτική», καθώς οι πυκνές σειρές με ποικιλίες της ελληνικής «Κορωνέικης» και της ισπανικής Arbeguina που φροντίζουν οι φοιτητές, σε λίγο καιρό μπορούν να δώσουν ορισμένες από τις καίριες απαντήσεις για το μέλλον και τις προοπτικές της ελληνικής ελαιοκομίας.

«Όταν ο γραμμικός μας ελαιώνας καρπίσει (έχουν φυτευτεί σειρές και με **ελιές** Χαλκιδικής) θα "καρπίσουν" μαζί και αρκετά συμπεράσματα για την γραμμική καλλιέργεια της ελιάς στην Ελλάδα. Χρειαζόμαστε διαρκείς μελέτες σε όλα τα επίπεδα και πρέπει να παρθούν αποφάσεις για το πού θα κατευθυνθούμε στην καλλιέργεια της ελιάς και στην παραγωγή ελαιόλαδου» επισημαίνει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο καθηγητής Γεωπονίας του ΑΠΘ, Δημήτρης Γερασόπουλος, που συντονίζει τα προγράμματα μελέτης της ελιάς καθώς και τον πιλοτικό ελαιώνα στο Πανεπιστημιακό Αγρόκτημα της Θέρμης.

Οι νέοι γραμμικοί ελαιώνες που φυτρώνουν στην Καβάλα, την Πιερία, την Λοκρίδα, την Πελοπόννησο και σε άλλες περιοχές, ο προβληματισμός πολλών νέων ελαιοπαραγωγών για τις μειώσεις καλλιέργειας και πιμών, οι παλιές δομές στην ελαιοκομία που δεν έχουν βελπωθεί κυρίως εξαιτίας της δεκαετούς κρίσης και της εξοικονόμησης των αγροτικών νοικοκυριών, ώθησαν τον καθηγητή και τους συνεργάτες του να συμμετέχουν σε νέα προγράμματα που στοχεύουν στη βελτίωση κι ανάπτυξη της ελληνικής ελαιοκομίας.

Το προσεχές διάστημα ο κ. Γερασόπουλος και οι συνεργάτες του θα συμμετάσχουν σε ένα ακόμη πρόγραμμα, με εταιρους μεταποιητές της Χαλκιδικιώτικης πράσινης ελιάς, στοχεύοντας στη μελέτη-παραγωγή ποιοτικότερων προϊόντων, στο εξαγωγίμο (κι ακριβό στην τιμή του) αγουρέλαιο της Χαλκιδικής και σε νέο καλλιεργητικό πρότυπο για τη σταθεροποίηση της ετήσιας παραγωγής στη χερσόνησο.

«Χρειαζόμαστε αναδιοργάνωση με τη χρήση νέων τεχνολογιών. Γεωργία ακριβείας, drones-αεροπλανάκια, σκανάρισμα του εδάφους για τις ασθένειες και τις ποικιλίες, δημιουργία ζωνών επιτήρησης, εξορθολογισμό της διαχείρισης του νερού στις περιοχές που ο τουρισμός αναπτύσσεται μαζί με την ελαιοκομία, άρδευση με ηλεκτρονικό τρόπο, δίκτυο δακτοπροστασίας... Να επεκτείνουμε τον ελληνικό ελαιώνα... Μέσα ακόμα και στο σύμπλεγμα των παλιών κι αρχαίων ελαιώνων να προχωρήσουμε με συστήματα τεχνολογίας έτσι όπως έκαναν ανταγωνίστριες χώρες, η Ισπανία και η Ιταλία, και διπλασίασαν την παραγωγή τους με δυναμικούς ελαιώνες» εξηγεί στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Γερασόπουλος.

«Ο προσανατολισμός στην ποιότητα είναι μονόδρομος» προσθέτει ο πρώην διευθυντής του Ινστιτούτου Ελιάς Κρήτης, Κωνσταντίνος Χαριτζουλάκης. «Δεν μπορούμε να ανταγωνιστούμε τη μαζική ισπανική παραγωγή παρθένου **ελαιόλαδου**. Χρειαζόμαστε δικό μας σχέδιο και στρατηγική για την ελαιοκομία...» επισημαίνει.

Όλα τα στοιχεία δείχνουν ότι ο κλάδος των εθνικών προϊόντων, του ελαιόλαδου και της ελιάς, των καρπών που διατρέχουν το φυτικό DNA της Ελλάδας δέχεται «απανωτά χτυπήματα» κι από πολλές πλευρές και παρά τις λάμπεις αισιοδοξίας, που καταγράφονται συχνά-πυκνά για τη δυναμική και την εξαιρετική ποιότητα τους, η Ελλάδα χάνει σημαντικό έδαφος στο παγκόσμιο εμπόριο του ελαιόλαδου

Πάνω από 3.000-4.000 άτομα στρέφονται κάθε χρόνο στην ελαιοκομία

Μπορεί να παρατηρείται στροφή της... τρίτης γενιάς στην ελαιοκομία, δηλαδή νέων και καταρτισμένων ανθρώπων που αναλαμβάνουν τους παραδοσιακούς ελαιώνες των παππούδων-πατεράδων και φυτεύουν και νέες εκτάσεις, δημιουργούν μικρές μονάδες τυποποίησης, νέα προϊόντα και ισχυρό brand name στο εξωτερικό. Μπορεί τα τελευταία χρόνια να παρατηρείται επέκταση του ελληνικού ελαιώνα και στη Θεσσαλία ή ακόμα και περιοχές μακριά από την θάλασσα, στα ενδότερα της (ψυχρότερης) ηπειρωτικής χώρας όπως στα Ίμερα των Σερβίων Κοζάνης (2.000 στρέμματα 50.000 ελαιόδεντρα). Μπορεί να καταγράφεται αύξηση του βιολογικού **ελαιόλαδου** και ελιάς προϊόντων ΠΟΠ, ωστόσο, το «ισοζύγιο εισροών-εκροών» στην παραγωγή κλίνει προς την πλευρά των εκροών και σίγουρα χωρίς να μπορεί να υπερπηδήσει το πλαίσιο, έτσι όπως το είχε ορίσει μελέτη του 2015 της Εθνικής Τράπεζας, η οποία προέβλεπε μείωση του ποσοστού του ελληνικού ελαιόλαδου στην παγκόσμια συμμετοχή κάτω από το 6%.

Στα θετικά στοιχεία και στις «ριπές» αισιοδοξίας που καταγράφονται, η στροφή μορφωμένων ατόμων στην ελαιοκομία υπολογίζεται σε πάνω από 3.000-4.000 ετησίως, αριθμός που αναμένεται να αυξηθεί με την ίδρυση νέων Γεωπονικών Σχολών, καθώς θα προσθέσουν περίπου άλλους 2.000-3.000 διπλωματούχους κι ένα ποσοστό αυτών θα ασχοληθεί με την χρυσοφόρα καλλιέργεια του «ιερού δένδρου» και της παραγωγής του ελαιόλαδου, η ζήτηση για το οποίο σύμφωνα με το Διεθνές Γραφείο Ελαιοκομίας θα συνεχίσει να αυξάνεται μέχρι το 2030.

Μεγάλη πτώση της παραγωγής ελαιόλαδου και ελιάς το 2018

Η μεγάλη πτώση της παραγωγής ελαιόλαδου-ελιάς στη χρονιά που πέρασε χαρακτηρίζεται συγκυριακή για την ελληνική ελαιοκομία, «η γραμμή της οποίας όμως έχει πια κλίση προς τα κάτω» αναφέρει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο γεωπόνος-ερευνητής και φυτωριούχος στον Πόρο Τροιζηνίας Γεώργιος Κωστελένος, σχολιάζοντας εκτιμήσεις που κάνουν λόγο για την πιο δύσκολη χρονιά των τελευταίων 50 χρόνων αλλά και τον κίνδυνο να χάσει η Ελλάδα (από την Τυνησία), την 3η θέση που κατέχει παγκοσμίως πίσω από την Ισπανία και Ιταλία στην παραγωγή ελαιόλαδου.

Βάσει των πλέον πρόσφατων εκτιμήσεων η χρονιά «κλείνει» με μείωση παραγωγής του ελληνικού ελαιόλαδου μεγαλύτερη της αρχικής πρόβλεψης του -30%, που ισοδυναμεί με μετριοπαθείς υπολογισμούς με 180.000 τόνους ή με 220.000 τόνους σύμφωνα με κάποια πρώτα στοιχεία υπηρεσιών του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι άσχημες καιρικές συνθήκες που επικράτησαν την περασμένη χρονιά, το γλοιοσπόριο και ο δάκος που «χτύπησαν» τις περισσότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας θεωρούνται οι καθοριστικότεροι παράγοντες για τις απώλειες.

Κατά έναν... μαγικό τρόπο όμως, οι τιμές δεν εμφανίζουν συνακόλουθη δραματική μείωση για την τσέπη της... ελαιοκομίας και των 450.000 οικογενειών της. Κι αυτό πιθανόν οφείλεται στη σταθερότητα των εξαγωγών παρθένου ελαιόλαδου, στη μεγάλη ζήτηση του ελληνικού ελαιόλαδου και πάλι από την Ιταλία, η οποία επίσης βίωσε πέρυσι λόγω και τους «τρομερού» βακτηρίου *xylella fastidiosa* μεγάλες καταστροφές ακόμη και στους μεγάλους ελαιώνες της Απουλίας. Ένας ακόμη παράγοντας που δεν παρέσυρε τις ευρωπαϊκές τιμές σύμφωνα με τον διευθυντή του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιόλαδου (ΣΕΒΙΤΕΛ), Γιώργο Οικονόμου, είναι η γιγαντιαία παραγωγή της Ισπανίας που ίσως φτάνει και τους 1,6 εκατ. τόνους, ενώ υπήρχαν κι αποθέματα 1,5 εκατ. τόνων, αλλά και οι άμεσες ή έμμεσες εξαγωγές της Τυνησίας στην ΕΕ. Όλα αυτά μαζί λειτούργησαν σαν συγκοινωνούντα δοχεία στην ευρωπαϊκή και παγκόσμια αγορά...».

Μείωση στην τυποποίηση, αύξηση στις εξαγωγές

Ειδικά στον τομέα τυποποίησης ελαιόλαδου οι ελληνικές εξαγωγές έφτασαν τους 35.000 τόνους, εμφανίζοντας αύξηση 10%, ενώ του τυποποιημένου για την εσωτερική αγορά, βρίσκονται στους 45.000 τόνους, με μείωση περίπου 10%, μείωση που ακολουθεί την κατανάλωση του extra παρθένου από τα [ελληνικά νοικοκυριά](#) κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης. Πριν από λίγες ημέρες το Ινστιτούτο Εξαγωγικών Ερευνών του ΣΕΒΕ γνωστοποίησε ότι η σημαντική βελτίωση που παρατηρείται στις εξαγωγικές επιδόσεις των προϊόντων οφείλεται σε μεγάλο ποσοστό στο παρθένο ελαιόλαδο.

Οι εξαγωγές του παρθένου ελαιόλαδου έφτασαν τα 530 εκατ. ευρώ, σημειώνοντας αύξηση κατά 117 εκατ. ευρώ, με τη μεταβολή αυτή να οφείλεται κυρίως στην ενίσχυση των εξαγωγών προς την Ιταλία (κατά 82 εκατ. ευρώ). Αν σε αυτές τις εξαγωγές προστεθούν κι αυτές της επιτραπέζιας ελιάς και τα άλλα παράγωγα ελαιόλαδου - ελιάς, η επίδοση ίσως προσεγγίσει την μέση ετήσια των εξαγωγών της πενταετίας (800-900 εκατ. ευρώ) και μάλλον δεν μπορεί να ειπωθεί «άσχημη» για μια χώρα που πέρασε μια κακή χρονιά στην παραγωγή της. «Υπήρξαν και περιοχές που κατά μέσο όρο πέτυχαν και καλύτερη τιμή σε κάποιες κατηγορίες...» σημειώνει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Οικονόμου.

Έχουμε γεωανάγλυφο αντίστοιχο της Ιταλίας που παράγει ποιοτικό λάδι, αλλά... μιμούμαστε την Ισπανία σε χαμηλό κόστος.

«Κάθε χρόνο κάνουμε ένα βήμα προς και... εννιά πίσω» υποστηρίζει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Κωστελένος «και συζητάμε για το ένα βήμα». Προσθέτει ότι η Ελλάδα δεν έχει ούτε μία έδρα Ελαιοκομίας και στερείται «καθαρόαιμους ελαιοκόμους», έως τώρα δεν γινόταν επίσημη καταγραφή γενετικού υλικού αλλά και ότι μένουμε, πίσω, στις νέες καλλιέργειες.

Υπάρχουν δύο μεγάλες σχολές ελαιοκομίας στον κόσμο. Η ισπανική που την ακολουθούν κι άλλες χώρες και η ιταλική. Η ισπανική χαρακτηρίζεται από μαζικές φυτεύσεις ποικιλιών που μπορούν να καλλιεργηθούν (με 5-6 μόνο ποικιλίες) υπερεντατικά, μαζικά, μηχανικά, στο μισό κόστος και να παράγουν φθινό ελαιόλαδο. Η ιταλική, λόγω του γεωανάγλυφου, δεν μπορεί να καλλιεργήσει όπως η Ισπανία, αλλά αξιοποιεί το γενετικό της πλούτο παράγοντας εξειδικευμένο ακριβό ελαιόλαδο.

Η Ελλάδα έχει αντίστοιχο γεωμορφολογικό ανάγλυφο με την Ιταλία αλλά προσπαθεί να μιμηθεί την Ισπανία στο μειωμένο κόστος... Μπορούμε -προσθέτει ο κ. Κωστελένος- και πρέπει να καλλιεργήσουμε όσο το δυνατόν μεγαλύτερο αριθμό ποικιλιών για να έχουμε ξεχωριστές ιδιότητες στα ελαιόλαδά μας, αλλά σήμερα ο αριθμός των καλλιεργήσιμων ποικιλιών συρρικνώνεται με την ποικιλία «Κορωνέικη» να κυριαρχεί στην καλλιέργεια κατά 45%, να ακολουθεί η «Καλαμών» κατά 20% και το υπόλοιπο ποσοστό καλλιεργειών καταλαμβάνουν 10 ποικιλίες (ελληνικές τοπικές και εισαγόμενες). «Δεν αξιοποιούμε όλες μας τις δυνάμεις.

Παράγουμε ελαιόλαδο σε πολύ στενό εύρος για να μπορέσουμε να ανταγωνιστούμε την Ιταλία που έχει σωρεία ποικιλιών. Η Ιταλία που έχτισε ισχυρό brand name ελαιόλαδου σε όλον τον κόσμο με τις ξεχωριστές ποικιλίες ελιάς (χρησιμοποιώντας και το ελληνικό extra παρθένο) έχει την πιο διαδεδομένη ποικιλία της μόλις στο 9% του ιταλικού ελαιώνα» υποστηρίζει ο κ. Κωστελένος.

Ογδόντα συν 40 ποικιλίες ελιάς, που πέφτουν κι αντικείμενο... κλοπής

Μέσα από την έρευνα και μελέτη της καταγραφής ξεπηδά ο τεράστιος γενετικός και θαυμαστός πλούτος που διαθέτει η Ελλάδα στην πιο μακραίωνη δενδρώδη καλλιέργεια της Μεσογείου.

Ο κ. Κωστελένος έχει καταγράψει έως το 2011 περίπου 80 ποικιλίες **ελιάς** στην Ελλάδα προσθέτοντας τα τελευταία χρόνια άλλες 40 (ποικιλίες και υποείδη). Αναφερόμενος σε άγνωστες ποικιλίες επισημαίνει στο ΑΓΕ-ΜΠΕ ότι ο ελαιώνας Σερρών διαθέτει πέντε γηγενείς ποικιλίες, η Χαλκιδική 5-6, η Ημαθία μία, η Πιερία δύο, η Τσαριτσάνη Ελασσόνας εννέα.

Τονίζει ότι το «μη καταγεγραμμένο υλικό γίνεται εύκολα αντικείμενο εκμετάλλευσης άλλων όπως η "Κορωνέικη 138" που πωλείται από Ισπανούς φυτωριούχους στην Αμερική. Αν κάποιος σου αφαιρεί μια τέτοια εμβληματική ποικιλία, πόσο δύσκολο είναι να σου "κλέψει" μια ποικιλία που δεν την έχεις καταγράψει;» διερωτάται.

«Το παιχνίδι στην ελαιοκομία», προσθέτει, «ελέγχεται απ' αυτούς που δημιουργούν το γενετικό υλικό. Το βλέπουμε σε άλλες καλλιέργειες. Φοβάμαι να μην συμβεί και στην ελιά...».

Πρόσφατα ωστόσο το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης μέσω του Ινστιτούτου Ελιάς Χανίων - ΕΛΓΟ Δήμητρα κυκλοφόρησε (πρώτη φορά) ένα Εγχειρίδιο Μορφολογικών Χαρακτηριστικών Ποικιλιών Ελιάς με στοιχεία για 31 ποικιλίες και δεδομένα από μετρήσεις που πραγματοποιήθηκαν στο Ινστιτούτο για πάνω από 20 χρόνια.

Στο ίδιο Ινστιτούτο στα Χανιά διατηρείται η Εθνική Συλλογή Ποικιλιών Ελιάς που περιλαμβάνει 118 ποικιλίες, (45 ελληνικές και 73 ξένες ποικιλίες) ενώ έχει ανακοινωθεί από το ΥΠΑΑΤ ότι μέχρι τέλος του χρόνου θα υπάρχουν και πιστοποιημένες ποικιλίες πολλαπλασιαστικού υλικού της ελιάς.

Καμία άλλη δένδρως καλλιέργεια δεν είναι τόσο εξαπλωμένη στον ελλαδικό χώρο και κανένα άλλο προϊόν όπως η ελιά δεν υπήρξε τροφός των Ελλήνων και του πολιτισμού της Ελλάδας διά μέσω των αιώνων. Η ελιά υπήρχε στην Ελλάδα από την εποχή της σύγκρουσης των θεών, του Ποσειδώνα και της Αθηνάς ή ως δώρο της θεάς προς τους Μινωίτες. Ο κ. Κωστελένος μετά από μελέτη σε ελιά της Νάξου υποστηρίζει ότι αυτή εξημερώθηκε πριν από 6.000 χρόνια και η Ελλάδα είναι το κέντρο εξημέρωσής της στη Μεσόγειο.

Η ελιά «ταξιδεύει» στην Αμερική και την Ασία

Είτε είναι, είτε δεν είναι η περιοχή πρωτοεμφάνισης η καλλιέργεια της ελιάς και η κουλτούρα της έχει βγει έξω από τα όρια της Μεσογείου.

Περιγράφοντας την παγκόσμια αγορά του ελαιόλαδου και της ελαιοκομίας ο γεωπόνος-ερευνητής, πρώην διευθυντής Ινστιτούτου Ελιάς και σήμερα τεχνικός σύμβουλος σε θέματα ελαιοκομίας Κωνσταντίνος Χατζουλάκης, επικαλούμενος στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας αναφέρει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ότι «την 25ετία 1992-2016 η παγκόσμια παραγωγή ελαιόλαδου αυξήθηκε κατά 77,5% και η κατανάλωσή του κατά 76,7% με παράλληλη αύξηση της ζήτησης του extra παρθένου ελαιόλαδου. Αυτό συνέβη γιατί χώρες που δεν είχαν επαφή με το ελαιόλαδο, άρχισαν να αναγνωρίζουν τις ευεργετικές ιδιότητες του στην υγεία και τη διατροφή και γρήγορα "έμαθαν στο καλό λάδι" αυξάνοντας τις εισαγωγές τους, όπως είναι η Κίνα και η Ρωσία.

Η Κίνα για παράδειγμα, το 2000 δεν εισήγαγε και σήμερα εισάγει πάνω από 65.000 τόνους λάδι. Η Βραζιλία καταναλώνει κατώτερης ποιότητας κι από το 2007 οι μεγαλύτερες ποσότητες που καταναλώνει είναι extra παρθένο. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα τα πράγματα ν' αλλάξουν...».

Σήμερα οι χώρες που έχουν πάρει σοβαρά την ελαιοκομία παράγουν **ελαιόλαδο** χαμηλής οξύτητας και η συγκριτική διαφορά έχει μετατοπιστεί στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη χρήση φυτοφαρμάκων κα.

«Η Ελλάδα τις δεκαετίες 1980 και 1990 με τις ορθές πρακτικές και ποικιλίες είχε ένα καλό όνομα στην αγορά. Ένα ελαιόλαδο που το ήθελαν όλοι για να δημιουργήσουν τα brand τους και κυρίως οι Ιταλοί» προσθέτει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Χατζουλάκης.

Δυστυχώς, σημείωσε, «στην Ελλάδα δεν είχαμε συγκεκριμένη πολιτική, ενώ οι άλλες μεσογειακές χώρες έκαναν μεγάλες προσπάθειες στην αύξηση της ελαιοκομίας. Η Ισπανία που παρήγαγε 650.000 τόνους με 4-5% extra παρθένο, έθεσε ένα 15ετές πλάνο από το 1992 να βελτιώσει την ποιότητα και να διπλασιάσει την παραγωγή. Σήμερα παράγει κατά μέσο όρο 1.400.000 τόνους.

Πέρυσι είχε 1.650.000 τόνους εκ των οποίων το extra παρθένο ήταν 35% δηλαδή όση είναι η ζήτηση για extra παρθένο σε παγκόσμιο επίπεδο! Αντίστοιχα προγράμματα έκανε και η Τυνησία, η οποία το 1992 είχε κάτω του μετρίου ποιότητα. Έφτασε φέτος τους 280.000 τόνους πλησιάζοντας τον ετήσιο μέσο όρο παραγωγής της Ελλάδας και η τιμή του extra παρθένου της είναι στο μέσο όρο υψηλότερη της ελληνικής».

Όλες οι ελαιοπαραγωγικές χώρες και ιδιαίτερα οι μεσογειακές τα τελευταία χρόνια σύμφωνα με τον κ. Χατζουλάκη έχουν ανοδική πορεία στην παραγωγή τους, εκτός της Ιταλίας, η οποία είναι προσανατολισμένη στην ποιότητα. «Έφτιαξε την δεκαετία

του 1980 ισχυρά brand name χρησιμοποιώντας ελληνικά λάδια και σήμερα προσπαθεί να διατηρήσει αυτά τα ελαιόλαδα.

Έτσι ο παραγωγός στην Ιταλία σήμερα πληρώνεται κατά μέσο όρο με 5,5-6 ευρώ το κιλό. Σήμερα η Ιταλία επιλέγει μεγάλες ποσότητες από την Τυνησία λόγω και της περιορισμένης χρήσης φυτοφαρμάκων...» υποστηρίζει στο ΑΓΕ-ΜΠΕ ο κ. Χατζουλάκης.

Με φιλόδοξα σχέδια τα τελευταία χρόνια αύξησαν την παραγωγή τους για να καλύψουν την εσωτερική ζήτηση ή για να μεγαλώσουν τα μερίδια τους στις διεθνείς αγορές κι άλλες μεσογειακές χώρες όπως Αλγερία, Μαρόκο, Αλβανία, Κροατία, Ιορδανία, Συρία (πριν τον πόλεμο) και Τουρκία, η οποία από 60.000 τόνους έφτασε πέρυσι να παράγει 180.000 τόνους.

«Η Ελλάδα είναι η μόνη χώρα που παρουσιάζει πτωτική τάση στην παραγωγή ελαιόλαδου. Από κορυφαία χώρα στην ποιότητα και στην ποσότητα χάνουμε και στα δύο και δυστυχώς δεν ανησυχούμε» λέει ο κ. Χατζουλάκης.

Στην παραγωγή ελαιόλαδου-ελιάς έχουν μπει κι άλλες χώρες του Νοτίου Ημισφαιρίου (Αργεντινή, Χιλή, Περού, Ουρουγουάη, Αυστραλία, Κίνα, Ινδία κ). «Από τις τεχνικές επισκέψεις μου τα τελευταία 10 χρόνια» λέει ο κ. Χατζουλάκης «σε Κίνα (καλλιεργούνται σήμερα 57.000 εκτάρια), Πακιστάν, Ιράν, Αίγυπτο, εκτιμώ ότι οι συνθήκες για την ελαιοκομία εκεί είναι οριακές.

Λόγω των κλιματολογικών συνθηκών και των τεχνολογικών εξελίξεων (νέες ποικιλίες και μέθοδοι) είναι δύσκολο αυτές οι χώρες να δημιουργήσουν δυναμικούς κλάδους ελαιοπαραγωγής.

Μεσοπρόθεσμα δεν θα διαταράξουν τις ισορροπίες προσφοράς - ζήτησης, καθώς ότι παράγουν σε ελαιόλαδο θα κατευθύνεται στην συνεχώς διευρυνόμενη εσωτερική αγορά τους. Όμως το σημαντικότερο είναι ότι η ανάπτυξη της καλλιέργειας έχει φυτέψει σ' αυτές την κουλτούρα του παρθένου ελαιόλαδου.

Σαν χώρα θα πρέπει να αξιοποιήσουμε την παροχή τεχνικής υποστήριξης με την υπογραφή διακρατικών συμφωνιών κι αντάλλαγμα την αγορά ελληνικών προϊόντων όπως κάνουν ήδη Ισπανία, Ιταλία και Ισραήλ. Εάν δει κανείς τις νεαρές Κινέζες πώς προσθέτουν μια σταγόνα λάδι στα παραδοσιακά νουντλς θα καταλάβουν τι εννοώ για τη δύναμη του ελληνικού ελαιόλαδου...».

Οι ΗΠΑ, ο Τ. Τζέφερσον και η Κορνήικη ελιά

Οι ΗΠΑ που εισάγουν ετησίως πάνω από 350.000 τόνους ελαιόλαδου είναι μια ξεχωριστή περίπτωση για τις ελληνικές εξαγωγές. Η ιστορία της αμερικανικής ελαιοκομίας γυρίζει το ρολόι του χρόνου στο 1770 όταν ο Τ. Jefferson είχε επιχειρήσει να καλλιεργήσει ελιές στο κτήμα του στο Σάρλοτσβιλ της Βιρτζίνια παρά το απρόσφορο κλίμα.

Αργότερα σύμφωνα με στοιχεία (από την αλληλογραφία του National Geographic) οργάνωσε φυτείες στη Ν. Καρολίνα και στην Τζόρτζια και τις συμπεριελάμβανε στα σημαντικότερα επιτεύγματά του. Οι προσπάθειές του δεν είχαν το επιθυμητό αποτέλεσμα αλλά αισιοδοξούσε μέχρι τέλους ότι τα λίγα ελαιόδεντρα που είχαν επιζήσει θα πολλαπλασιάζονταν.

Κι ενώ οι Αμερικανοί έχουν ψηλά στη διατροφική τους ατζέντα το ελληνικό ελαιόλαδο και την ελιά, στην Καλιφόρνια καλλιεργούνται 20.000 εκτάρια με ποικιλίες Manzanillo, Mission, Arbeguina, Arbosana και Κορωνέικη με πλήρη μηχανοποίηση και συνολική παραγωγή 6.400 τόνων εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδου.

Δύο καθηγητές, ο Τάσος Κυριακίδης από την Κύπρο και ο Βασίλης Βασιλείου από την Εύβοια, κάνουν προσπάθειες στις ΗΠΑ για τη δημιουργία ενός Διεθνούς Ινστιτούτου ελαιόλαδου υπό την αιγίδα του Πανεπιστημίου του Γέιλ και με στόχους όπως είναι ο συντονισμός πανεπιστημιακών ομάδων-ερευνητικών κέντρων κι οργανισμών του ελαιόλαδου, την προώθηση του μηνύματος ότι το λάδι ελιάς είναι απαραίτητο για την υγεία και τη ζωή, την ανταλλαγή εμπειριών πρακτικών και τεχνικών στο χωράφι και στην ελαιοποίηση.

60% των καλλιεργούμενων εκτάσεων στην Ελλάδα καλύπτεται από ελαιώνες

Οι ελαιώνες στην Ελλάδα καλύπτουν το 60% του καλλιεργούμενου εδάφους. Ο μεγαλύτερος αριθμός ελαιόδεντρων σύμφωνα με την ΕΛΣΤΑΤ βρίσκεται στη Μεσσηνία (13,5 εκατομμύρια), τον νομό Ηρακλείου (13,3 εκατομμύρια) και την Λακωνία (10,9 εκατομμύρια). Στους νομούς Λέσβου, Χανίων, Ηλείας, Φθιώτιδας, Εύβοιας, Μαγνησίας, Αιτωλοακαρνανίας, Κέρκυρας κι Αχαΐας ο συνολικός αριθμός των ελαιόδεντρων είναι 46,4 εκατομμύρια.

Η Ελλάδα είναι πρώτη στην παραγωγή μαύρης ελιάς, ενώ η μεγαλύτερη ιδιαιτερότητα της είναι το υψηλό ποσοστό εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου που παράγει και το οποίο προσεγγίζει το 82% της παραγωγής, ενώ σε ορισμένες περιοχές ξεπερνάει και το 90%. Η Κρήτη και η Πελοπόννησος παράγουν το 74% του ελληνικού ελαιόλαδου. Η Κρήτη εξακολουθεί να είναι περισσότερο παραγωγική με ποσοστό περίπου στο 39%, αλλά με καθοδικές τάσεις και η Πελοπόννησος με 35%. Ακολουθούν λοιπή Στερεά και Εύβοια 10%, νησιά του Αιγαίου 4%, Ιονίου 3%, Μακεδονία 3%, Θεσσαλία 2%, Ήπειρος 2%, Θράκη 1% και Απτική 1%.

Η Κρήτη χάνει τις ελιές της;

Κατά τον δρ Γεωπονίας και επιστημονικό υπεύθυνο του Συνδέσμου Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης, Νίκος Μιχελάκης, δύο είναι σήμερα οι μεγαλύτεροι κίνδυνοι για το κρητικό αλλά και για το σύνολο του ελληνικού ελαιόλαδου στον τομέα της παραγωγής:

- Ο κίνδυνος υποβάθμισης της υψηλού επιπέδου ποιότητας που είχαμε ως χώρα (95% και άνω έξτρα παρθένο) εξαίτιας κυρίως της αδυναμίας για ριζική αντιμετώπιση του προβλήματος του δάκου.
- Η μειωμένη τιμή που παρατηρείται στα ποιοτικά ελαιόλαδα.

«Η πτώση της παραγωγής ελαιόλαδου ποσοτικά ειδικά στην Κρήτη είναι σαφής τα τελευταία χρόνια» απάντησε ο κ. Μιχελάκης σε σχετική ερώτηση. Από τα στοιχεία της παραγωγής της τελευταίας 15ετίας προκύπτει μια μέση πτώση της τάξεως των 5,5 χιλ. τόνων ανά έτος.

Βασικοί λόγοι η εγκατάλειψη της καλλιέργειας ελαιώνων των ορεινών και ημιορεινών περιοχών και η μη αποζημίωση των απωλειών από ΕΛΓΑ και ΠΣΕΑ που προκάλεσαν ακραίες καιρικές συνθήκες», λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Μιχελάκης.

Σύμφωνα με τον κ. Μιχελάκη απαιτούνται: Πρώτον, ειδικά προγράμματα στήριξης των παραδοσιακών ελαιώνων των ορεινών και ημιορεινών περιοχών λόγω της ιδιαίτερης περιβαλλοντικής και κοινωνικής αξίας τους και δεύτερον αναθεώρηση αρκετών άρθρων των ΕΛΓΑ ώστε να καλύπτει και τις ζημιές από καύσωνες η ξηρασία κατά την Άνοιξη που προκαλούνται στην νότια Ελλάδα.

Το κρητικό λάδι είναι μονίμως στο στόχαστρο των Ιταλικών εταιριών τυποποίησης και όπως είπε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο επιστημονικός υπεύθυνος του ΣΕΔΗΚ «το φαινόμενο της εξαγωγής χύμα από την Κρήτη, αλλά και στην υπόλοιπη χώρα συνεχίζεται σχεδόν με τον ίδιο ρυθμό. Οι εξαγωγές σε χύμα την τελευταία 10ετία αποτελούν το 75% του συνόλου των εξαγωγών ελαιόλαδου. Γίνονται κυρίως στην Ιταλία, αλλά τελευταία χύμα άρχισαν να αγοράζουν σε μεγάλες ποσότητες και η Γερμανία και οι ΗΠΑ!».

Οι εξαγωγές τυποποιημένου λαδιού από την Κρήτη, είναι κατά μέσο όρο γύρω στις 9.000 τον/έτος και αυξάνονται με ένα ρυθμό περίπου 1.000 τον/έτος, που είναι απογοητευτικός. Η αύξηση των εξαγωγών τυποποιημένου απαιτεί την δημιουργία μεγάλων μονάδων τυποποίησης, κυρίως Συνεταιριστικών, αλλά και ιδιωτικών, οι οποίες να μπορούν να έχουν μειωμένο ανά μονάδα προϊόντος, κόστος προβολής και διακίνησης.

Στην Ελλάδα υπάρχουν σήμερα, σύμφωνα με τα στοιχεία του ΥΠΑΑΤ, 641 τυποποιητικές επιχειρήσεις από τις οποίες 133 βρίσκονται στην Κρήτη. Έτσι ο μέσος όρος δυναμικότητας τους πχ στην Κρήτη είναι σήμερα 210 τόνοι/έτος. Και αν ακόμη εξήγαγαν τυποποιημένο όλο το ελαιόλαδο, δηλαδή και το χύμα, η μέση δυναμικότητά τους θα ήταν 278 τόνοι /έτος που και πάλι είναι απαγορευτική για κάλυψη εξόδων προβολής και διακίνησης.

Έτσι, οι μικρές επιχειρήσεις τυποποίησης και εξαγωγής επειδή δεν αντέχουν το κόστος προβολής απευθύνονται αναγκαστικά σε mini markets και όχι μεγάλες αλυσίδες διανομής.

Η διόρθωση της κατάστασης απαιτεί μέτρα πολιτικής για ενίσχυση μεγάλων, κυρίως Συνεταιριστικών, μονάδων οι οποίες θα πρέπει να εξάγουν με συμμετοχή των παραγωγών και στις δαπάνες τυποποίησης (με την προσφορά του προϊόντος τους χωρίς άμεση πληρωμή) αλλά και στην υπεραξία της τυποποίησης. Συνεταιρισμοί που λειτουργούν χωρίς εποπτεία και όπως οι ιδιώτες, αγοράζοντας από τους παραγωγούς λάδι για να το πουλήσουν μετά τυποποιημένο, είναι καταδικασμένοι να αποτύχουν.

Θαρραλέα μέτρα, λύσεις και προτάσεις για το «υγρό χρυσάφι» της Ελλάδας

«Από αυτά που αναφέρθηκαν προκύπτει ότι για τη βελτίωση της κατάστασης απαιτούνται ριζικά και θαρραλέα μέτρα και όχι εμβολιαστικές λύσεις για πρόσκαιρη αντιμετώπιση» λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Μιχελάκης αναφερόμενος σε μέτρα για την αντιμετώπιση των σημαντικότερων προβλημάτων.

Στο επίπεδο της παραγωγής και ποιότητας επισημαίνει τη «ριζική αναδιοργάνωση της δακοκτονίας και αναθεώρηση των Κανονισμών του ΕΛΓΑ και ΠΣΕΑ, την επιχορήγηση διατήρησης των παραδοσιακών ελαιώνων υψηλής περιβαλλοντικής και κοινωνικής αξίας και την κατασκευή έργων υποδομής αγροτικής οδοποιίας και άρδευσης».

Για τον τομέα της διάθεσης εκτιμά ότι χρειάζεται η επιχορήγηση μεγέθυνσης και εκσυγχρονισμού Συνεταιριστικών μονάδων που θα λειτουργούν με εποπτεία και

διαφάνεια. Πώληση χύμα ελαιόλαδου με διαγωνισμούς και τυποποιημένου με συμμετοχή των παραγωγών στις δαπάνες και τα κέρδη, καθώς και πλήρη στατιστική παρακολούθηση της διακίνησης ελαιόλαδου. Καταγραφή των ποσοτήτων που παράγονται και διακινούνται από τα ελαιοτριβεία μέχρι τα τυποποιητήρια και τις επιχειρήσεις κατανάλωσης.

«Να δοθεί προτεραιότητα προσοχής στην καλλιέργεια και κατόπιν στην καινοτομία» συνιστά μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ η καθηγήτρια Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων του ΑΠΘ Μαρία Τσιμίδου. «Όλοι γνωρίζουν πχ το αυγολέμονο και λαδολέμονο της ελληνικής κουζίνας, αλλά στην παραγωγή αυτό το προϊόν δεν έχει κατοχυρωθεί.

Δείτε τι χάνουμε... Στην Ελλάδα δεν έχουμε συνέχεια. Λειτουργούμε αποσπασματικά έτσι που τελικά ο μεγάλος μας ανταγωνιστής είναι ο εαυτός μας. Πρέπει να δούμε το μπόι μας και που στοχεύουμε σε μια εθνική και περιφερειακή πολιτική της ελιάς - ελαιόλαδου και των προϊόντων τους» πρόσθεσε.

Η ίδια μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ καταλήγει ότι «στην ελαιοκομία πρέπει με επιστημονική γνώση να επιλέξουμε ποιες ποικιλίες θα κρατήσουμε, ποιες θα αξιοποιήσουμε.

Να γίνουν ειδικές μελέτες για τις αυτόχθονες ποικιλίες. Να προσέξουμε την εισαγωγή του α-ταυτοποίητου πολλαπλασιαστικού υλικού και την *xylella fastidiosa* την μεγάλη απειλή της ελιάς.

Να μειώσουμε τον αριθμό των ελαιοτριβείων στη χώρα με καλύτερη διαχείριση των αποβλήτων τους και να αυξηθεί η τυποποίηση από μικρές μονάδες που θα φεύγει στο εξωτερικό συσκευασμένο».

Παγκόσμιο ρεκόρ βραβείων κατέχει ελληνικό βιολογικό λάδι από την Λακωνία - Στόχος φέτος να ξεπεράσει τα 100 διεθνή βραβεία

Οι Βιολογικοί ελαιώνες Σακελλαρόπουλου από την Λακωνία (πρόποδες Ταΰγετου) είναι μια κάθετη επιχείρηση ελαιοκομίας εκτός συναγωνισμού στην Ελλάδα και στο εξωτερικό!

Το βιολογικό λάδι που παράγεται από τους συγκεκριμένους ελαιώνες εξάγεται εξ ολοκλήρου εδώ και 25 χρόνια. Με την ασυναγώνιστη σύστασή του συμμετέχει σε όλους σχεδόν τους διεθνείς διαγωνισμούς στην Ευρώπη και τις ΗΠΑ και λόγω των αλληπάλληλων βραβεύσεων του, έχει καταστεί ο πιο ισχυρός «πρεσβευτής» του ελληνικού ελαιόλαδου στο εξωτερικό, ενώ η παρουσία του είναι η πιο αποδοτική διαφήμιση για την ελληνική ελαιοκομία.

Μέσα σε 7 μόλις χρόνια (από το 2012) τα ελαιόλαδα των «ελαιώνων Σακελλαρόπουλου» έχουν αποσπάσει συνολικά 91 βραβεία με τελευταίο, το Magestic Blend Flavoured Enoo που αναδείχθηκε πέρυσι το καλύτερο ελαιόλαδο στην κατηγορία Contimento Flavoured Enoo (παγκόσμια κατάταξη του World Ranking Enoo 2018) συναγωνιζόμενο άλλα ελαιόλαδα από 30 χώρες. Ήταν η πρώτη φορά που η Ελλάδα βρέθηκε μ' αυτό το λάδι, πρώτη, στην παγκόσμια κατάταξη.

«Ο στόχος» λέει μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο δημιουργός των βιολογικών ελαιώνων, Γιώργος Σακελλαρόπουλος, «είναι να ξεπεράσουμε τα 100 βραβεία». Αυτό όμως που αποφεύγει να... αναλύσει είναι πόσο έχει «ματώσει» για την κορυφή, τις δυσκολίες, για την προσεκτική - επιμελημένη και λεπτομερή οργάνωση στην παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς, για τα διαφορετικά ελαιόλαδα με διαφορετικούς βαθμούς ωρίμανσης ελαιόκαρπου, στη συσκευασία, για το κόστος, την επιστημονική διερεύνηση στην υψηλή ποιότητα, για την προετοιμασία συμμετοχής στους διαγωνισμούς.

Είναι χαρακτηριστικό ότι η πρώτη συμμετοχή σε διαγωνισμό έγινε 20 χρόνια μετά τη δημιουργία του ελαιώνα.

Μάλιστα ο κ. Σακελλαρόπουλος φρονίζει να συμμετέχει σε διαγωνισμούς παγκοσμίου επιπέδου μόνο για ελαιόλαδο κι όχι για την εμφάνιση, design, εμφιάλωση κτλ όπου συμμετέχουν πολλές χώρες κι ανταγωνίζεται παραγωγούς από Τοσκάνη, Σικελία, Ανδαλουσία επιδιώκοντας κάθε χρόνο τις υψηλές βαθμολογίες (πόντους) που οδηγούν αθροιστικά στην πρωτιά της παγκόσμιας κατάταξης.

Σήμερα πολλοί επώνυμοι ελαιοπαραγωγοί-επιχειρηματίες έχουν στρέψει το ενδιαφέρον τους και στην... υψηλή ελληνική γαστρονομία και μεσογειακή διατροφή οικοδομώντας συνεργασίες με γνωστούς και λιγότερο γνωστούς σεφ στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Όπως λέει ο κ. Σακελλαρόπουλος «συνεργαζόμαστε με 20 σεφ στην Ελλάδα και περισσότερους από 20 στο εξωτερικό, ενώ έχουμε πελατολόγιο με επιλεγμένους χώρους εστίασης κυρίως του slow food και συνεργάτες στο εξωτερικό που ασχολούνται με το raw food και την μοριακή γαστρονομία διαμορφώνοντας έτσι προϊόντα που έχουν ζήτηση στην γαστρονομία, όπως πχ ελιές με ούζο!».

«Πιστεύω στη δύναμη των λειτουργικών τροφίμων και το μέλλον της ελιάς και του ελαιόλαδου περνάει μέσα από αυτά. Δεν θα μπορέσει η Ελλάδα να συναγωνιστεί με κάτι άλλο. Και κει δίνουμε εμείς βάση. Είμαστε άλλωστε και οι πρώτοι που κυκλοφορήσαμε βιολογικό αγουρέλαιο στην ελληνική αγορά το 1994» αναφέρει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ.

Οι ελιές Καλαμών του συγκεκριμένου ελαιώνα με την χαρακτηριστική ονομασία «Βαλσαμικές» μελετήθηκαν από το ΕΚΠΑ και το 401 Στρατιωτικό νοσοκομείο και η πρώτη κλινική μελέτη σε 20 υγιείς εθελοντές, όπως ανακοινώθηκε στο «Συνέδριο Διεθνούς εταιρίας Ελαιοκανθάλης» στην αρχαία Ολυμπία, λόγω της υψηλής τυροσόλης και της υδροξυτυροσόλης που περιέχουν αύξησαν σε ποσοστό 95% την καλή χοληστερόλη(HDL) επηρεάζοντας καθοδικά την κακή (LDL), καθοριστικοί παράγοντες στα καρδιαγγειακά νοσήματα.

«Ο μέσος όρος αυτών των δυο συστατικών παγκοσμίως στις ελιές είναι 134 mg/kg και 244 mg/kg. Στις συγκεκριμένες ελιές ανιχνεύτηκαν τιμές έως και 2000 mg τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης και των παραγώγων τους!

Η εξήγηση που δόθηκε είναι ότι οι συγκεκριμένες βιολογικές ελιές συλλέγονται με το χέρι, δεν υπόκεινται σε καμία χημική επεξεργασία, παρά μόνο στη φυσική ζύμωση-ωρίμανση» σημειώνει ο κ. Σακελλαρόπουλος. «Με πέντε μόνο ελιές μας καθημερινά ένας οργανισμός υπερκαλύπτει την συνιστώμενη ημερήσια δόση».

Την περίοδο αυτή διεξάγεται μία δεύτερη διευρυμένη μελέτη στοχευμένη και πάλι στο λιπιδαιμικό προφίλ. Γίνεται σε τρία ελληνικά νοσοκομεία, σε 100 συνολικά ασθενείς-

εθελοντές, οι οποίοι καταναλώνουν πέντε από τις συγκεκριμένες ελιές κάθε μέρα. Πανεπιστήμια των ΗΠΑ όπως και οι Ισπανοί αναμένουν με ενδιαφέρον τα αποτελέσματα τα οποία πρόκειται να ανακοινωθούν σύντομα.

Ελαιόλαδο εναντίον 100 ασθενειών

Τα τελευταία 2-3 χρόνια οι έρευνες για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου και κυρίως οι φαινόλες βρίσκονται στο επίκεντρο μελετών για το πόσο ωφέλιμες είναι στον ανθρώπινο οργανισμό. Δεν είναι λίγοι μάλιστα οι ειδικοί επιστήμονες που επισημαίνουν ότι η ελληνική ελαιοκομία πρέπει να αναδείξει περισσότερο αυτό το ισχυρό ατού που διαθέτει.

Η αξία των φαινολών ώθησε τον καθηγητή του ΑΠΘ Δημήτριο Γερασόπουλο να μελετήσει την διαδικασία μεταποίησης - ελαιοποίησης σε ελαιοτριβεία για να διαπιστώσει ότι στην κάθετη φυγοκέντριση τα νερά που περίσσευαν μαζί με λίγη «σάρκα» ελιάς, ήταν πλούσια σε φαινόλες προτείνοντας έτσι στους ελαιοπαραγωγούς να τα επιστρέφουν στην διαδικασία για να εμπλουτίσουν το τελικό ελαιόλαδο με υψηλότερα ποσοστά του πολύτιμου αυτού συστατικού.

Ελαιόλαδα ισχυρά σε αντιοξειδωτικές ουσίες για την μεσογειακή διατροφή που κερδίζει ολοένα έδαφος σε όλο τον κόσμο ενταγμένα στο παγκόσμιο ρεύμα της χρήσης λειτουργικών τροφίμων που αντανάκλα εξ ολοκλήρου σχεδόν στην γνωστή φράση του Ιπποκράτη «φάρμακό σας ας γίνει η τροφή σας και η τροφή σας ας γίνει φάρμακο σας».

Ο ομότιμος καθηγητής του ΑΤΕΙ - Θεσσαλονίκης στο τμήμα Ελαιόλαδου-Λιπαρών Υλών της Τεχνολογίας Τροφίμων, Απ. Κυριτσάκης, ασχολείται εδώ και πολλά χρόνια με την προώθηση της αξίας του ελαιόλαδου στον κόσμο. Έχει γράψει επίσης βιβλία για το ελαιόλαδο κι έχει ταξιδέψει στην Αμερική και σε άλλες χώρες για το προβάλλει το «θαύμα» της Ελλάδας και της Μεσογείου.

Ως πρόεδρος του Ελληνικού Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες- παράρτημα Υγείας και Αγροτικών Τροφίμων μιλάει επί ώρες για τα πολύτιμα συστατικά του: Την ελαιοκανθάλη, την ελαιασίνη, την ελευρωπαίνη, τις βιταμίνες, τις φαινόλες και τις δεκάδες αντιοξειδωτικές ουσίες του που δρουν προληπτικά και ευεργετικά για τον ανθρώπινο οργανισμό.

«Το ελαιόλαδο δρα κατά των επιβλαβών ελεύθερων ριζών συμβάλλει στην αντιμετώπιση του οξειδωτικού στρες και το οξειδωτικό στρες είναι αυτό που συνδέεται με 50 ίσως και 100 ασθένειες» τονίζει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Κυριτσάκης.

Σε ένα από τα βιβλία του που κυκλοφορεί στην αγγλική γλώσσα και συνέγραψε με την σύζυγό του Ελευθερία Καραμεσίνη, επισημαίνουν την τροφική, θρεπτική και βιολογική αξία για τον ανθρώπινο οργανισμό και εξηγούν γιατί το ελαιόλαδο συγκαταλέγεται στη λίστα των 10 ωφελιμότερων ειδών διατροφής. Ο ίδιος προσέχει στο extra παρθένο ελαιόλαδο περισσότερο το... άρωμα και το χρώμα απ' ό,τι άλλα γνωστά χαρακτηριστικά πχ την οξύτητα.

«Είναι ένας φυσικός φρουτοχυμός» λέει ο κ. Κυριτσάκης «αλλά υπάρχει γι' αυτόν έλλειμμα ενημέρωσης και προβολής. Δείτε μόνο τι γίνεται σήμερα με τη διαφήμιση (δύο εισαγόμενων προϊόντων) του μουρουνέλαιου και του υαλουρονικού οξέος.

Η Ελλάδα έχει έλλειμμα προβολής στο εξωτερικό για το ελαιόλαδο και ως χώρα έχει την ανάγκη να μιλούν οι ειδικοί για την δύναμή του, αυτοί που το γνωρίζουν καλά από το δέντρο έως την κατανάλωση και τη χημεία του.

Χρειαζόμαστε μεγαλύτερη προβολή, συμμετοχή σε εκθέσεις του εξωτερικού... Να μην περιμένουμε τους Ιταλούς για την παραγωγή. Είμαστε καλοί και άριστοι στην παραγωγή του, αλλά πρέπει να το αποδεικνύουμε.

Ας το εμπεδώσουμε. Είναι τρόφιμο, αποτελεί τη βάση φαρμάκων, είναι ελιξίριο υγείας και μακροζωίας. Είναι πλέον στο DNA της παράδοσης, των εξαγωγών και της οικονομίας...».

Πριν από λίγο καιρό ο κ. Κυριτσάκης παρουσίασε νέα δεδομένα για τα πολύτιμα συστατικά του ελαιόλαδου τονίζοντας τη σημασία του για την μακροζωία.

Λάδι ελιάς κατά των γηρατειών

Η πρόωγη γήρανση συνδέεται με το οξειδωτικό στρες γιατί προκαλεί μείωση του μήκους των τελομερών στα χρωματοσώματα του ανθρώπου. Όμως οι φαινόλες της καλής ποιότητας ελαιόλαδου παρεμποδίζουν αυτή την μείωση και συμβάλλουν στη φυσιολογική γήρανση. Ακόμη η υδροξυτυροσόλη (μία από τις φαινόλες) που συναντάται στο ελαιόλαδο ενεργοποιεί το ένζυμο τελομεράση το οποίο αυξάνει το μήκος των πολυμερών επιδρώντας έτσι θετικά στην μακροζωία.

Οι έρευνες που έχουν γίνει για τα οφέλη του ελαιόλαδου από το 1970 έως σήμερα υπολογίζονται σε περισσότερες από 2.000.

Για τους Έλληνες τα συμπεράσματα των ερευνών αναφορικά με την υγεία έλκουν μεγαλύτερο ενδιαφέρον. Ανάμεσα σε Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, που παράγουν τις μεγαλύτερες ποσότητες στον κόσμο οι Έλληνες είναι αυτοί που το καταναλώνουν περισσότερο. Σύμφωνα με στοιχεία του North American Olive Oil Association, οι Έλληνες καταναλώνουν 24 lt/άτομο κατά μέσο όρο, οι Ισπανοί 15 lt/άτομο και οι Ιταλοί 13 lt/άτομο.

Η χρήση του ελαιόλαδου έχει ερευνηθεί στη διατροφή (ωμό και στο μαγείρεμα) ενώ χρησιμοποιείται ευρέως στην παρασκευή φαρμάκων και καλλυντικών, ως βασικό συστατικό στην δημιουργία ιαμάτων σε συνδυασμό με αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά (χαρακτηριστικότερο αυτών το βαλσαμόλαδο), στην σαπωνοποιία και παλιότερα ως καύσιμο.

Παιδική ηλικία, ανάπτυξη, αθλητισμός, χολή, δέρμα, καρδιά και χοληστερίνη

Οι έρευνες έχουν συνδέσει την ωφελιμότητα του ελαιόλαδου στην ανάπτυξη εγκεφάλου-σκελετού κατά την παιδική ηλικία, με την αθλητική δραστηριότητα (διατροφή αθλητή και έντονη άσκηση), με το πεπτικό σύστημα (καταπραΰνοντας

μάλιστα πολλά εντερικά σύνδρομα), από το 1887 θεωρείται θεραπευτικό κατά της χολολιθίασης, προστατεύει το δέρμα από την ηλιακή ακτινοβολία και τα εγκαύματα κι έχει δεκάδες άλλες χρήσεις.

Το λάδι της ελιάς είναι η κύρια πηγή διατροφικού λίπους στη μεσογειακή διατροφή και επιδημιολογικές έρευνες την περασμένη δεκαετία για τις ιδιότητες των μονοακόρεστων λιπιδίων έδειξαν ότι προστατεύει από τις καρδιαγγειακές παθήσεις, αυξάνοντας την καλή χοληστερίνη και μειώνοντας την «κακή».

Μία απ' αυτές στο Parc de Recerca Biomedica de Barcelona έδειξε ότι όσοι καταναλώνουν τακτικά ελαιόλαδο έχουν πολύ λιγότερες πιθανότητες να αναπτύξουν καρδιαγγειακές νόσους-εγκεφαλικό επεισόδιο. Τακτική πρόσληψη ελαιόλαδου βοηθά στη μείωση φλεγμονής, ενδοθηλιακής δυσλειτουργίας (εσωτερικά τοιχώματα αγγείων, θρόμβωσης μεταβολισμού των υδατανθράκων), βοηθά στην πρόληψη της οξείας παγκρεατίτιδας, προστατεύει το συκώτι, από την ελκώδη κολίτιδα κι από την νόσο Αλτσχάιμερ.

Για τον καρκίνο μια παλιότερη έρευνα του καθηγητή Δ. Τριχόπουλου, της Σχολής Δημόσιας Υγείας του Χάρβαρντ είχε καταλήξει ότι οι γυναίκες που καταναλώνουν ελαιόλαδο περισσότερο από μία φορά ημερησίως έχουν 25% λιγότερες πιθανότητες να παρουσιάσουν καρκίνο του μαστού, έναντι εκείνων που καταναλώνουν σπανίως. Στη Μεσόγειο που παρατηρείται μεγάλη κατανάλωση ελαιόλαδου υπάρχουν χαμηλές συχνότητες ορισμένων μορφών καρκίνου (μαστού, ωοθηκών, ενδομήτριου).

Για τον σακχαρώδη διαβήτη, σε κλινικές παρατηρήσεις το λάδι ελιάς φαίνεται ότι έχει δυναμικό ρόλο στην διατήρησή του σε χαμηλά επίπεδα κυρίως σε άτομα που δεν εξαρτώνται από την ινσουλίνη.

Ανάμεσα στις μελέτες που έχουν γίνει υπάρχει και αυτή της Α' Πανεπιστημιακής Καρδιολογικής κλινικής του Πανεπιστημίου Αθηνών που διαπίστωσε πως μπορεί να αυξήσει τα επίπεδα της τεστοστερόνης και να μειώσει την στυτική δυσλειτουργία, ενώ άλλες μελέτες κατέληξαν ότι συμβάλλει στη θεραπεία του έλκους του στομάχου και του δωδεκαδάκτυλου και διευκολύνει την απορρόφηση του ασβεστίου.

Ως προϊόν διατροφής οι ειδικοί γευσιγνώστες και οι εμπειρογνώμονες ελαιόλαδου - όπως η δοκιμάστρια παρθένων ελαιόλαδων Ειρήνη Κοκολάκη- δεν παύουν να τονίζουν ότι το ελαιόλαδο έχει και μια άλλη ιδιαιτερότητα.

Είναι το μόνο τρόφιμο βάση κανονισμού του οποίου η ποιοτική κατηγορία (εξαιρετικό παρθένο, παρθένο, λαμπάντε) και η εμπορική του αξία είναι άμεσα συνδεδεμένα με το οργανοληπτικό του προφίλ (γεύση-αρώματα).

Δηλαδή ανίχνευση-περιγραφή μέτρηση θετικών κι αρνητικών ιδιοτήτων του παρθένου ελαιόλαδου γίνεται από εκπαιδευμένους δοκιμαστές χρησιμοποιώντας τις ανθρώπινες αισθήσεις.

Με το όρο premium, χαρακτηρίζονται ορισμένα έξτρα Παρθένα ελαιόλαδα χαμηλής οξύτητας, που πληρούν μια σειρά εξαιρετικά υψηλών προϋποθέσεων από τη συγκομιδή μέχρι και την εμφιάλωσή τους.

30 ΠΟΠ-ΠΓΕ ελαιόλαδα και 11 ΠΟΠ-ΠΓΕ βρώσιμης ελιάς

Το έδαφος, το μικροκλίμα μιας περιοχής, οι ποικιλίες, οι μικρές παραλλαγές, η ποιότητα του νερού, οι θερμοκρασίες, ο τρόπος συλλογής κι έκθλιψης κι ένα σωρό άλλοι παράγοντες επηρεάζουν τα τελικά προϊόντα της ελαιοκομίας, το άρωμα, το χρώμα, την οξύτητα.

Όλες οι θετικές διαφοροποιήσεις έχουν δημιουργήσει ελληνικά ελαιόλαδα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που κάνουν τη διαφορά έναντι των άλλων εγχώριων και ξένων που έχουν κατοχυρωθεί στον κατάλογο προϊόντων Προστατευόμενης Προστασίας Προέλευσης(ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης(ΠΓΕ). Μέχρι σήμερα στον κατάλογο του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων συμπεριλαμβάνονται περίπου 30 ελαιόλαδα ΠΟΠ-ΠΓΕ και 11 είδη ελιάς.

Το μεγάλο τους όφελος με αυτόν τον χαρακτηρισμό είναι εξαγωγή και υψηλότερες τιμές. Ο τελευταίος φάκελος που έχει υποβληθεί στην ΕΕ για την προσθήκη ενός νέου ελληνικού προϊόντος στο Μητρώο προϊόντων ΠΟΠ είναι το ελαιόλαδο της Νέας Μάκρης του Έβρου, στην ΒΑ άκρη του Ελληνικού Ελαιώνα.

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Μάκρης Έβρου, Δημοσθένη Χατζηνικολάου η Επιτροπή ζήτησε για τον προσδιορισμό ΠΟΠ πρόσθετα στοιχεία τα οποία ήδη έχουν σταλεί. «Η ονομασία ΠΟΠ θα μας προσφέρει ένα ισχυρό εργαλείο για την προώθηση στις αγορές εσωτερικού και εξωτερικού.

Το ελαιόλαδό μας θα αποκτήσει μεγαλύτερη αναγνωρισιμότητα και θα προσθέσει επίσης ένα κίνητρο να αυξηθούν τα μέλη του Συνεταιρισμού, αλλά και να ασχοληθούν και περισσότεροι νέοι με την ελαιοκομία στην περιοχή του Έβρου», λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κ. Χατζηνικολάου.

Ο μεγαλύτερος ανταγωνιστής του ελαιόλαδου στην ελληνική αγορά για διατροφικές χρήσεις στην κουζίνα και στη σύνθεση των τροφίμων παραμένουν τα σπορέλαια, ενώ η νοθεία του ελαιόλαδου, που συχνά αναμειγνύεται με σπορέλαια και χρωστικές για να πωληθεί κατόπιν χύδην, είναι διαχρονικό φαινόμενο που παρά τα τσουχτερά πρόστιμα και τις συλλήψεις παραμένει μεγάλο αγκάθι στην ελληνική αγορά και τη δημόσια υγεία.

Έρευνα του Πανελληνίου Κέντρου Οικολογικών Ερευνών ΠΑΚΟΕ το 2017, μετά από 3.000 καταγγελίες για νοθευμένα τρόφιμα, τις δειγματοληψίες κι εργαστηριακές αναλύσεις διαπίστωσε, στα ελαιόλαδα, νοθεία που έφτασε σε ποσοστό 75% των δειγμάτων κι αυτή αφορούσε ελαιόλαδα που αναφέρονταν ως πυρηνέλαια, λάδια πολυκαιρισμένα με άσχημες οσμές αναμειγμένα με λάδια νέας σοδειάς που κυκλοφορούσαν στην αγορά σαν ελαιόλαδα, ενώ παρατηρήθηκε η ύπαρξη καρκινογόνων χρωστικών σε ποσοστό 31% των δειγμάτων!