

ΤΕΥΧΟΣ 26 • 07-09/2020

Δωρεάν με την Agrenda ή αυτοτελώς, με 3 ευρώ

ISSN: 2241 9667

ελαιΐας

ΚΑΡΠΟΣ



Η Ελευθερία
Γερμανάκη είναι
επικεφαλής του
εργαστηρίου του
ΑΣ Ρεθύμνου.



ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ

ΞΕΜΑΘΟΥΜΕ

...ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΘΟΥΜΕ

Να αλλάξει τη νοοτροπία των παραγωγών της Κρήτης σε ό,τι αφορά τον τρόπο που διαχειρίζονται το προϊόν τους επιχειρεί εδώ και αρκετά χρόνια το εργαστήριο του ΑΣ Ρεθύμνου. Ψυχή της επικοινωνίας με τους παραγωγούς η Ελευθερία Γερμανάκη

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Η Ελευθερία Γερμανάκη δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Ασχολείται με το ελαιόλαδο εδώ και 30 χρόνια, έχει συμμετάσχει στα panels των μεγαλύτερων διεθνών διαγωνισμών και τα τελευταία 10 χρόνια είναι επικεφαλής του εργαστηρίου του ΑΣ Ρεθύμνου, όπου αναλύεται το σύνολο σχεδόν της ελαιοπαραγωγής της Κρήτης. Τίποτε απ' όλα αυτά, ωστόσο, δεν αποτελεί το μεγαλύτερο επίτευγμά της. Η πιο ουσιαστική προσφορά της έγκειται στο γεγονός ότι κατάφερε μαζί με τους συνεργά-

τες της να αλλάξει τη νοοτροπία των τοπικών παραγωγών, μέσα από τη συμβουλευτική υποστήριξη που προσφέρει το εργαστήριο του ΑΣ Ρεθύμνου. «Ζούμε μαζί με τον παραγωγό και τον καθοδηγούμε στη διαχείριση του προϊόντος του. Ποιες βελτιώσεις μπορούν να γίνουν στην ελαιοποίηση και το blending; Σε ποια αγορά μπορεί να κατευθυνθεί το κάθε προϊόν; Αξίζει να συμμετάσχει σε κάποιον διαγωνισμό; Σε αυτά και πολλά ακόμα ερωτήματα μπορούμε να δώσουμε απαντήσεις», αναφέρει η κυρία Γερμανάκη στη συνέντευξή της στο Ελαιάς Καρπός.

Τι ποσοστό της παραγωγής μας θεωρείτε ότι θα μπορούσε να αποτελέσει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο;
Οι κλιματολογικές συνθήκες και το ανάγλυφο της χώρας μας αποτελούν τη βάση για τη δημιουργία ποιοτικού ελαιολάδου. Αξίζει να σημειωθεί ότι έχουμε την υψηλότερη ποιότητα προϊόντος στον αγρό. Η Ελλάδα μπορεί να παράγει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε ποσοστό 85%. Δυστυχώς, όμως, έχουμε στα χέρια μας χρυσό και τον μεταχειριζόμαστε σαν γυαλί.

Πού εντοπίζετε, κυρίως, τα προβλήματα στη διαχείριση του προϊόντος;

Λόγω άγνοιας και λόγω αδυναμίας σε κάποιες περιπτώσεις δεν εφαρμόζονται σωστές πρακτικές είτε στο σύνολο, είτε σε τμήματα της αλυσίδας διαχείρισης του ελαιοκάρπου και του ελαιολάδου με αποτέλεσμα να παρατηρούμε ποιοτική υποβάθμιση στο τελικό προϊόν, η οποία θα μπορούσε να είχε αποφευχθεί με πολύ μικρό κόστος. Προβλήματα μπορούν να εντοπιστούν σε όλα τα στάδια. Από την καλλιέργεια και τη συγκομιδή μέχρι την ελαιοποίηση, την αποθήκευση και την τυποποίηση. Επί παραδείγματι, η συγκομιδή στις περισσότερες περιοχές γίνεται πολύ αργά. Χρειάζεται επιστημονική προσέγγιση για να βρει κανείς τον σωστό χρόνο ωρίμανσης σε συνάρτηση με την απόδοση.

Σε τι κατάσταση βρίσκονται τα ελαιοτριβεία μας;

Τα ελαιοτριβεία μας προσανατολίζονται κυρίως στην ποσότητα. Έτσι στην καλύτερη περίπτωση καθαρίζονται μια φορά κάθε βράδυ. Ωστόσο, για να διασφαλιστεί η ποιότητα, τα μηχανήματα θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε παρτίδα. Φέτος, η περισσότερη ζημία στην κρητική παραγωγή έγινε κατά τη διάρκεια της ελαιοποίησης. Ο καρπός είχε προσβληθεί από το δάκο και πολλές καλές παρτίδες χάθηκαν, γιατί πριν από αυτές είχαν περάσει κακές παρτίδες. Επίσης, πρόβλημα δημιουργεί το γεγονός ότι το ελαιόλαδο αποθηκεύεται βάσει της οξύτητας, με αποτέλεσμα να αναμειγνύονται κακής ποιότητας ελαιόλαδα με εξαιρετικά παρθένα.

Πιστεύετε ότι το ελληνικό ελαιόλαδο χάνει έδαφος σε σχέση με τον ανταγωνισμό;

Ανταγωνιστές μας, όπως η Πορτογαλία, η Κροατία και η Τουρκία, μπήκαν στην αγορά εξαρχής με ποιοτικά προϊόντα. Εμείς παραμένουμε ακόμα πιστοί στην παράδοση. Έχουμε μάθει να κάνουμε πράγματα όπως οι παππούδες μας. Ενώ υπάρχουν περιπτώσεις κατά τις οποίες οι προηγούμενες γενιές δεν αφήνουν τους νέους παραγωγούς να εφαρμόσουν όσα υποδεικνύουν οι επιστήμονες. Τελικά, πρέπει ξεμάθουμε για να μάθουμε! Με βάση την εμπειρία μου από τους διαγωνισμούς, μπορώ να πω ότι ο ανταγωνισμός από τις νέες χώρες είναι σημαντικός. Είναι θέμα χρόνου να μείνουμε πίσω και να γί-



Η Ελλάδα με την υψηλότερη ποιότητα στον αγρό μπορεί να παράγει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε ποσοστό 85%.

νουμε οι μοναχικοί καβαλάρηδες που θα λένε ότι κάποτε ήταν πρώτοι. Ακόμη και όσον αφορά την ποσότητα, φέτος μας ξεπέρασε η Τυνησία καταλαμβάνοντας την τρίτη θέση, η οποία μέχρι πρότινος μας ανήκε.

Η ποιοτική αναβάθμιση είναι λοιπόν μονόδρομος και σε αυτή στοχεύει η συμβουλευτική που παρέχει το εργαστήριό σας στους παραγωγούς. Ποια είναι η διαδικασία που ακολουθείτε;

Αναλύουμε τις παρτίδες, αξιολογούμε το ποιοτικό τους προφίλ και όταν εντοπίζουμε προβλήματα δίνουμε τις κατάλληλες οδηγίες. Η συμβουλευτική που παρέχουμε αφορά κυρίως τα στάδια συγκομιδής, ελαιοποίησης, αποθήκευσης και τυποποίησης, όπου εντοπίζονται τα κυριότερα προβλήματα. Όταν ο παραγωγός μπαίνει στη διαδικασία αξιολόγησης των παρτίδων του, επί σειρά ετών, μπορεί να διορθώσει τυχόν εσφαλμένους χειρισμούς και να βελτιώσει την ποιότητα.

Άρα η συνεργασία με τον παραγωγό είναι συνεχής;

Η επαφή μας είναι καθημερινή. Μόλις αρχίσει η παραγωγή, ξεκινούν να μας στέλνουν δείγματα από κάθε παρτίδα. Μας τα στέλνουν το πρωί με το ΚΤΕΛ, ακόμα και από την άλλη μεριά της Κρήτης, και μέσα σε δύο ώρες θα έχουν αποτελέσματα. Έτσι, ξέρουν πώς θα πρέπει να διαχειριστούν το προϊόν τους.

Ποιο είναι το προφίλ των παραγωγών που επιθυ-

Όταν ο παραγωγός μπαίνει στη διαδικασία αξιολόγησης των παρτίδων του, επί σειρά ετών, ωφελείται η ποιότητα.

μούν να λάβουν συμβουλευτική υποστήριξη:

Είναι κυρίως νεότεροι σε ηλικία παραγωγοί που θέλουν να χτίσουν ένα καλύτερο μέλλον για το προϊόν τους. Είναι επαγγελματίες αγρότες, ή και όχι, ελαιουργοί και τυποποιητές, που αντιλαμβάνονται ότι υπάρχουν αδυναμίες και θέλουν να τις εξαλείψουν.

Πόσο εύκολο είναι να αλλάξει κανείς τον τρόπο με τον οποίο έχει συνηθίσει να δουλεύει;

Δεν είναι εύκολο και χρειάζεται ανοιχτό μυαλό. Θέλει συνέχεια και συνέπεια. Έχουμε συνδέσει την ελιά με το άμεσο χρήμα, ή αλλιώς με το χύμα προϊόν, το οποίο δεν έχει ταυτότητα και δεν επιστρέφει υπεραξία. Όσοι επενδύσουν στο προϊόν θα δουν αποτελέσματα. Όχι αύριο το πρωί. Χρειάζονται τουλάχιστον πέντε χρόνια για να αρχίσει να αποδίδει. Όπως κάθε επιχείρηση.

Πέρα από το κομμάτι της παραγωγής, η συμβουλευτική επεκτείνεται και στο στυλ των προϊόντων;

Ναι. Βέβαια, εγώ προσωπικά πιστεύω στην καλή και σταθερή ποιότητα, όπως αυτή ορίζεται από τη νομοθεσία και την αγορά. Όχι όπως την ορίζει ο καθένας. Ενώ εμείς παραμένουμε προσκολλημένοι στη λογική της οξύτητας, λόγω της παραγωγής χύμα προϊόντος, οι ανταγωνιστές μας κάνουν άλματα στην ποιότητα.

Έχει βρει η Κορωνέικη τη θέση που της αξίζει, ως μονοποικιλιακό ελαιόλαδο, στον διεθνή ανταγωνισμό;

Πιστεύω πως όχι. Η ελληνική Κορωνέικη διαφέρει από εκείνη άλλων χωρών. Διαθέτει έντονο χόρτο, είναι πιο ντελικάτη, πιπεράτη, σπριτόζα και δυνατή. Το πράσινο δεν είναι ώριμο αλλά ούτε και πεσμένο. Χρειάζεται όμως εμπειρία και επιστημονική για να αναδείξουμε αυτόν το μοναδικό χαρακτήρα της.

Αξίζει να στραφούμε στρατηγικά σε ελαιόλαδα με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινολικά στοιχεία;

Το σημαντικό είναι να παράγουμε ελαιόλαδα με ισορροπημένα χαρακτηριστικά. Δηλαδή να υπάρχει ισορροπία στο πικρό, το πικάντικο και το φρουτώδες στοιχείο. Υπάρχει μια αγορά που μπορεί να πληρώσει το φαινο-

λικό ελαιόλαδο αλλά δεν είναι δυνατόν οι 300.000 τόνοι της εγχώριας παραγωγής να στραφούν σε αυτό.

Επιστρέφοντας στη συμβουλευτική, ποια θεωρείτε ότι είναι τελικά η συνεισφορά του εργαστηρίου σας;

Θεωρώ ότι τα τελευταία χρόνια έχει γίνει δουλειά, η οποία έχει αλλάξει τον ρου της ιστορίας του ελαιολάδου στο νησί. Σταθμός υπήρξε, φυσικά, και ο Παγκρήτιος Διαγωνισμός Ελαιολάδου. Ήταν μια ιδέα του εργαστηρίου μας, που έφτασε σε ευήκοα ώτα της Περιφέρειας. Τα τελευταία πέντε χρόνια, που διεξάγεται ο διαγωνισμός έχει αγκαλιαστεί από όλους τους τυποποιητές του νησιού και έχει συμβάλει στη βελτίωση της ποιότητας. Επιπλέον, οι παραγωγοί μας «ξεφοβήθηκαν» και άρχισαν να συμμετέχουν στους πιο απαιτητικούς διαγωνισμούς του κόσμου. Φτάσαμε, λοιπόν, στο σημείο όπου τα 10 από τα 14 ελληνικά ελαιόλαδα, που έχουν ξεχωρίσει στον EVOO World Ranking, έχουν ξεκινήσει από το εργαστήριό μας.

Η φετινή διοργάνωση πώς εξελίχθηκε;

Η πανδημία δεν θα μπορούσε να αφήσει ανεπηρέαστο τον Παγκρήτιο Διαγωνισμό. Ενώ λοιπόν είχε προγραμματιστεί για τον Μάρτιο, πραγματοποιήθηκε τελικά τον Ιούλιο. Στις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου μας όπως κάθε χρόνο, τηρώντας όλα τα μέτρα ασφαλείας. Το αξιοσημείωτο βέβαια είναι ότι παρά τα προβλήματα, λόγω του κορωνοϊού, αλλά και τις ιδιαιτερότητες της προηγούμενης ελαιοκομικής περιόδου για την Κρήτη, οι συμμετοχές κρατήθηκαν σε πολύ καλό επίπεδο, με τα δείγματα να φτάνουν τα εξήντα.

Κλείνοντας, σε ποιο ερευνητικό πεδίο πιστεύετε ότι θα πρέπει να επενδύσουμε για να βελτιώσουμε το επίπεδο της εγχώριας ελαιοπαραγωγής;

Χρειάζεται να χαρτογραφήσουμε τις ποικιλίες. Να καταγράψουμε τα τυπικά τους χαρακτηριστικά, χημικά και οργανοληπτικά, τα αρώματά τους και το πώς συμπεριφέρονται σε κάθε τόπο. Όλα αυτά μπορούμε να τα συγκεντρώσουμε σε έναν τόμο, ο οποίος θα αποτελεί εγχειρίδιο αναφοράς για τον γενετικό πλούτο της ελιάς.

Παρά την κρίση και τις ιδιαιτερότητες της περιόδου για την Κρήτη, τα δείγματα στον Παγκρήτιο έφτασαν τα εξήντα.

Τα 10 από τα 14 ελληνικά ελαιόλαδα, που έχουν ξεχωρίσει στον διαγωνισμό EVOO World Ranking, έχουν ξεκινήσει από το εργαστήριό μας.

Who is who

Η Ελευθερία Γερμανάκη, που από το 1986 εργάζεται πάνω στην ανάπτυξη του αγροτικού τομέα, έχει πτυχίο Γεωπονίας και σήμερα είναι υπεύθυνη διαχείρισης, ποιότητας και τεχνική υπεύθυνη στο Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου του ΑΣ Ρεθύμνου « Ένωση». Παράλληλα και μεταξύ πληθώρας άλλων δραστηριοτήτων συμμετέχει ως έμπειρος κριτής σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου. Το 2015 ανέπτυξε τον Παγκρήτιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης και ως σήμερα είναι συντονίστρια του διαγωνισμού και υπεύθυνη της ομάδας δοκιμαστών. Πρόσφατα, σε συνεργασία με το Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο, ασχολείται με δράσεις έρευνας αλλά και εκπαίδευσης γύρω από την ελαιοκομία και την ποιότητα του ελαιολάδου.