

Πρακτικά της συνάντησης με μέλη τη Συμβουλευτικής Επιτροπής (Advisory Board) του προγράμματος, 12 Αυγούστου 2010

Η συνάντηση με τη συμβουλευτική επιτροπή του ευρωπαϊκού προγράμματος INFOIL (LIFE08 INF/GR/000581), έλαβε χώρα την Πέμπτη 12 Αυγούστου 2010, στις εγκαταστάσεις του Ινστιτούτου Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών, στα Χανιά. Στη συνάντηση συμμετείχαν εκπρόσωποι από τους εταίρους του προγράμματος, Πολυτεχνείο Κρήτης και Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων.

Τα μέλη της Συμβουλευτικής Επιτροπής (Advisory Board) που παραβρέθηκαν στη συνάντηση ήταν:

1. Δρ Απόστολος Κυριτσάκης, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης-Καθηγητής
2. Γεώργιος Δημητριάδης, Σύνδεσμος παραγωγών Βιολογικών προϊόντων νομού Χανίων-πρόεδρος και Ομάδα βιοκαλλιεργητών νομού Χανίων «υνί πιρούνι»-μέλος
3. Καρεφυλλάκης Δημήτρης, Δ/νση Αγρ. Ανάπτυξης Νομού Χανίων-γεωπόνος.

Πριν την πραγματοποίηση της συνάντησης, στα μέλη του “Advisory Board”, είχε αποσταλεί το σχέδιο για το πλάνο ενεργειών (action plan) προώθησης της οικολογικής παραγωγής.

Πραγματοποιήθηκε σύντομη συνολική παρουσίαση σχετικά με το σχέδιο για το προαναφερόμενο πλάνο ενεργειών.

Ακολούθησε συζήτηση, ανταλλαγή απόψεων και έγιναν προτάσεις σχετικά με τις υπόλοιπες δράσεις του προγράμματος.

Τα σημαντικότερα θέματα-προτάσεις, συμπεράσματα της συνάντησης, αναφέρονται επιγραμματικά παρακάτω:

1. Διερεύνηση για τη συμμετοχή (προσθήκη στο πλάνο προώθησης) στις εξής εκδηλώσεις
 - Γιορτή λαδιού & ελιάς στον Δήμο Θεσπιέων, Ελαιοθέστια”, Αγρίνιο, “Καλοκαίρι 2011 & 2012
 - Γιορτή οικολογικής γεωργίας, Ορμυλία Χαλκιδικής, Καλοκαίρι 2010, 2011
2. Διανομή ενημερωτικού υλικού ή ερωτηματολογίου, στους επιβάτες των τουριστικών λεωφορείων, που επισκέπτονται τη πρότυπη μονάδα παραγωγής ελαιόλαδου “Biolea” για ξενάγηση-εκπαίδευση
3. Η Ιχνηλασιμότητα έχει ιδιαίτερη σημασία για την τυποποίηση
4. Κανονισμός σχετικά με την ετικέτα στις συσκευασίες ελαιολάδου: είναι σημαντικό να γίνεται πιστή τήρηση
5. Θέματα σχετικά με νοθεία-έλεγχο: χρειάζεται συστηματικός έλεγχος
6. Αξιοπιστία-έλεγχος των εταιρειών πιστοποίησης (ΔΗΩ, ΒΙΟΕΛΛΑΣ κ.α.)
7. Καθαριότητα ελαιουργείων, θερμοκρασία κατά την εξαγωγή του ελαιολάδου, νερό που χρησιμοποιείται: να τηρούνται και να ελέγχονται οι κανόνες για σωστή λειτουργία των ελαιουργείων.
8. Να εφαρμόζονται τα πρότυπα πιστοποίησης HACCP, ISO στα ελαιουργεία
9. Προϋποθέσεις για ποιοτικό παρακράτημα: να γίνει καλύτερη ενημέρωση και αξιοποίηση

10. Πρότυπες μονάδες ελαιουργείων, Ελαιοτριβείο «Κύκλωπας Α.Ε.», Μάκρη Αλεξανδρούπολης, που απέσπασε το πρώτο βραβείο γεύσης, 4ο Φεστιβάλ Ελαιόλαδου και Ελιάς, 12, 13 & 14 Μαρτίου 2010, Πειραιάς
11. Πρότυπες μονάδες τυποποίησης ελαιολάδου στα Χανιά
12. Ποιοτικές κατηγορίες ελαιολάδου: να γίνουν γνωστές στον καταναλωτή
13. Προβολή ελαιόλαδου με πολυμέσα όπως μεγάλες οθόνες σε κεντρικά σημεία κ.α.
14. Προβολή ελαιόλαδου μέσω συνταγών, ενημέρωση φορέων υγείας κ.α.
15. Ενημέρωση για την αξία του ελαιολάδου στο τηγάνισμα: υπάρχει άγνοια του καταναλωτή
16. Animation παιχνίδι με φιλοπεριβαλλοντικούς στόχους
17. Αξιοποίηση δεδομένων-αποτελεσμάτων από δημοσιευμένες μελέτες, όπως στοιχεία από ερωτηματολόγια στους καταναλωτές για το ελαιόλαδο, στα πλαίσια άλλων προγραμμάτων
18. Αγορές ελαιόλαδου στο εξωτερικό: Μελέτη και διερεύνηση των απαιτήσεων, Σημεία πώλησης ελαιόλαδου στο εξωτερικό
19. Η παρουσία του Ελληνικού Ελαιολάδου σε διεθνή περιοδικά (π.χ. "Food and Wine", "Saver", σχετικά με θέματα διατροφής, αγροτικής παραγωγής να είναι συνεχής
20. «Κρητικό σύμφωνο ποιότητας» με σκοπό την διάσωση, προβολή και διάδοση του προτύπου της Κρητικής Διατροφής: να γίνει συνδυασμός των ενεργειών για την επίτευξη του στόχου του με σχετική ενημέρωση για τη βιολογική και θρεπτική αξία του ελαιόλαδου.
21. Ενημερωτική ημερίδα σε ελαιουργούς: κρίνεται απαραίτητη η διοργάνωση από σχετικό φορέα πριν την ελαιοκομική περίοδο, λόγω της ιδιαίτερης σημασίας στην παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου.
22. Οργάνωση σεμιναρίου σε καθηγητές-δασκάλους του εξωτερικού-εσωτερικού σχετικά με την παραγωγή ελαιολάδου με φιλοπεριβαλλοντικές μεθόδους. Τα σεμινάρια θα περιλαμβάνουν θεωρητική- πρακτική εκπαίδευση (στον αγρό, ελαιουργείο) καθώς και ξενάγηση.
23. Εκπαίδευση στους ξεναγούς: να επισημανθούν τα ευεργετικά αποτελέσματα της κατανάλωσης ελαιόλαδου από Φιλοπεριβαλλοντικά Συστήματα Διαχείρισης
24. Ταινία για ελαιόλαδο: μπορεί να είναι πολύ χρήσιμη για την ενημέρωση του κοινού (Έλληνες, ξένους)
25. Μελέτη παραδείγματος επιτυχημένων ομάδων παραγωγών που εφαρμόζουν φιλοπεριβαλλοντικά συστήματα διαχείρισης όπως η ομάδα «υνί, πιρούνη»
26. Χρήση άλλων παραδειγμάτων αιεφόρου παραγωγής εκτός του ελαιόλαδου π.χ. το κάστανο, για την προώθηση των φιλοπεριβαλλοντικών συστημάτων διαχείρισης
27. Μελέτη σχετικών εργασιών-ερευνών από το UC Davis college:
<http://caes.ucdavis.edu/research/>

Για παράδειγμα: Frankel, E. N.; Mailer, R. J.; Shoemaker, C. F.; Wang, S. C.; Flynn, J. D. , July 2010, Tests indicate that imported "extra virgin" olive oil often fails International and USDA standards - UC Davis Olive Center.

Για τα προαναφερόμενα θέματα προτάθηκε ότι πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη έμφαση σε ενημέρωση των εμπλεκόμενων.

Η συνάντηση ολοκληρώθηκε στις 14:30 και ακολούθησε γεύμα.

Παρουσιάζονται φωτογραφίες με τους συμμετέχοντες στην συνάντηση.

