

Γενικές πληροφορίες Σημεία Επαφής

Το πρόγραμμα INFOIL συγχρηματοδοτείται από τη Γενική Διεύθυνση Περιβάλλοντος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, LIFE. Η διάρκεια του προγράμματος είναι 3 χρόνια και συμμετέχουν οι παρακάτω φορείς:



**ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ΤΜΗΜΑ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ (Συντονιστής δικαίουχος)**
Δρ. Γεώργιος Α. Παπαδάκης
Τηλ: +30 28210 37316
Fax: +30 28210 37541
Email: gpap@dpem.tuc.gr



**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ «ΔΗΜΗΤΡΑ»,
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΧΑΝΙΩΝ,
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ & ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗΣ
ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ**
Δρ. Ιωάννης Μετζιδάκης
Τηλ: +30 28210 83434
Email: imetzis@nagref-cha.gr
www.nagref-cha.gr

**ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΔΥΤΙΚΗΣ
ΕΛΛΑΔΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.**
Υπεύθυνος: Παναγιώτης Παρασκευόπουλος
Τηλ: +30 26210 37146
Email: panpar@aepde.gr

**ΚΟΙΝΩΦΕΛΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
ΔΗΜΟΥ ΠΛΑΤΑΝΙΑ**
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δρ. Μανούσος Βολάνης
Τηλ: +30 28213 41000
Email: volanis@nagref-cha.gr
www.platanias.gr/municipalit

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ: www.infoil.tuc.gr
ΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΥΛΗ: www.infoil.gr



Οδηγίες προς τον καταναλωτή

- Επιλέξτε μικρές συσκευασίες τυποποιημένου ελαιολάδου, ώστε να διατηρούνται αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του.
- Λάβετε υπόψη πως η διατηρησιμότητα του προϊόντος είναι μέχρι 18 μήνες από την ημερομηνία τυποποίησης, σε κατάλληλες συνθήκες και εξαρτάται από τον τρόπο διατήρησης (μέσο, συνθήκες).
- Το πάμα της φιάλης ή του δοχείου πρέπει να είναι σφραγισμένο και ερμητικά κλεισμένο (ασφάλεια γνησιότητας).
- Η συσκευασία είναι σημαντικό να είναι φιλική προς το περιβάλλον και ασφαλής για το προϊόν. Σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανονισμούς επιτρέπονται οι φιάλες από υλικό PET-πλάστικό κατάλληλο για τρόφιμα, το γυαλί και τα λευκοσιδηρά δοχεία χωρητικότητας έως 5 λίτρων.
- Η εμπορική διακίνηση χύμα ελαιολάδου δεν επιτρέπεται από το νόμο, γιατί δεν πληροί τις προϋποθέσεις διασφάλισης του καταναλωτή.
- Ελέγξτε αν οι συνθήκες φύλαξης του ελαιολάδου στο ράφι είναι οι κατάλληλες: να μην εκτίθεται στο φως και σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Διατηρείστε το ελαιόλαδο που αγοράζετε σε σκοτεινό (φωτοοξειδωση) και δροσερό χώρο (8-16 οC.), χωρίς οσμές.
- Χρησιμοποιείτε στο σπίτι όσο το δυνατόν μικρότερες συσκευασίες, για να μην έρχεται το ελαιόλαδο σε επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα (οξειδωση). Είναι βασικό να κλείνετε τη φιάλη μετά τη χρήση.
- Τα πολύτιμα συστατικά του ελαιολάδου είναι ευπαθή και είναι αναγκαίο να λαμβάνεται μέριμνα, ώστε να διατηρηθούν αναλλοίωτα, από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου έως την κατανάλωση του ελαιολάδου.
- Λάβετε υπόψη τις αρνητικές οργανοληπτικές ιδιότητες (μούχλα, μούργα, μεταλλικό, ταγγό κ.α.).
- Να είστε ενήμεροι ότι αυξάνει διαρκώς ο αριθμός των επιχειρήσεων που πιστοποιούνται κατά ISO για τις διαδικασίες παραγωγής τους, αλλά και για άλλες παραμέτρους (π.χ. μικρό περιβαλλοντικό αποτύπωμα κ.λ.π.).

infoIL

Πρωτοβουλία αειφόρων προτύπων
παραγωγής και κατανάλωσης
με παράδειγμα το ελαιόλαδο

ζωή σε κάθε σταγόνα!

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ



LIFE 08 INF/GR/000581

Αποτύπωση Γνώμης Καταναλωτών



Δείγμα μεγαλούπολης κατέδειξε:

- Το 44% των καταναλωτών εμφανίζεται να γνωρίζει τη Βιολογική Αξία του ελαιολάδου ενώ το μεγαλύτερο μέρος, 74% γνωρίζει την θρεπτική αξία του
- Η πλειοψηφία του δείγματος εμφανίζεται να γνωρίζει για το Βιολογικό Ελαιόλαδο (67%), ενώ για το ελαιόλαδο που παράγεται με το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης μόλις το 19% γνωρίζει τι είναι.
- Όταν οι καταναλωτές ρωτήθηκαν αν είναι διατεθειμένοι να πληρώνουν περισσότερο για πιστοποιημένο Βιολογικό ελαιόλαδο, το 49% εμφανίζεται πρόθυμο να επιλέγει προϊόντα Βιολογικού Ελαιολάδου με μεγαλύτερο κόστος υπό την προϋπόθεση της πιστοποίησης
- Οι καταναλωτές εμφανίζονται δυσαρεστημένοι αναφορικά με τον Έλεγχο στην πρωτογενή παραγωγή και την ποιότητα των προϊόντων, αλλά και γενικότερα με την ενημέρωση σχετικά με τα προϊόντα που παράγονται από το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και την Βιολογική Γεωργία. Το 82% των καταναλωτών ισχυρίζεται ότι δεν υπάρχει επαρκής έλεγχος ενώ το 94% υποστηρίζει ότι δεν υπάρχει επαρκής ενημέρωση
- Σε σύγκριση με το Βιολογικό ελαιόλαδο και το ελαιόλαδο που παράγεται με το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης σε σχέση με το Συμβατικό, το 39% του δείγματος θεωρεί ότι είναι καλύτερης ποιότητας, το 35% ασφαλέστερο, το 27% πιο υγιεινό και μόλις το 8% ίδιο με το συμβατικό.

Φιλοπεριβαλλοντικά συστήματα παραγωγής

Τα προϊόντα που προέρχονται από Φιλοπεριβαλλοντικά Συστήματα Παραγωγής επιδιώκεται να μην έχουν υπολείμματα από επιβλαβείς χημικές ουσίες και παράγονται με καλλιεργητικές τεχνικές που δεν υποβαθμίζουν την ποιότητα του εδάφους και γενικότερα το περιβάλλον.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ



Η Βιολογική Γεωργία είναι ένας τρόπος διαχείρισης της γεωργικής εκμετάλλευσης, που συνεπάγεται αυστηρούς περιορισμούς στη χρήση εισροών και κυρίως χημικών λιπασμάτων και γεωργικών φαρμάκων.

Η βιολογική καλλιέργεια στην Ελλάδα παρουσιάζει συγκριτικά πλεονεκτήματα που οφείλονται:

- Στις ήπιες κλιματολογικές συνθήκες
- Στο ανάγλυφο του εδάφους
- Στο νησιωτικό χαρακτήρα της χώρας
- Στη μικρότερη ρύπανση από αγροχημικά
- Στην οικογενειακή μορφή των εκμεταλλεύσεων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

- Σεβασμός των φυσικών οικοσυστημάτων με την διατήρηση της γενετικής τους **ποικιλομορφίας**
- Υποστήριξη των βιολογικών κύκλων του αγροοικοσυστήματος, με σεβασμό στους μικροοργανισμούς του εδάφους, τη χλωρίδα, την πανίδα (στην οποία περιλαμβάνονται και ωφέλιμα έντομα), στις καλλιέργειες και στα εκτρεφόμενα ζώα
- Βελτίωση της **γονιμότητας των εδαφών**
- Ορθολογική χρήση των **φυσικών πόρων**
- Εξασφάλιση **εκτροφής ζώων** με σεβασμό στις συνθήκες διαβίωσής τους
- Εκτίμηση του αποτελέσματος της αλληλεπίδρασης των καλλιεργητικών τεχνικών με το **οικολογικό και κοινωνικό περιβάλλον**
- Τα φυτά που καλλιεργούνται βιολογικά περιέχουν **λιγότερο νερό** και περισσότερα θρεπτικά στοιχεία και βιταμίνες
- Οι φυσικές μέθοδοι βιολογικής καλλιέργειας δεν ρυπαίνουν τους **υδάτινους πόρους**.

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ



Η Ολοκληρωμένη Διαχείριση αποτελεί μία λογική προσέγγιση διαχείρισης ολόκληρης της γεωργικής εκμετάλλευσης, που συνδυάζει την οικολογική φροντίδα ενός ποικιλόμορφου και υγιούς περιβάλλοντος με τις οικονομικές απαιτήσεις της γεωργίας. Στόχος της αποτελεί η εξασφάλιση της συνεχούς παραγωγής υγιεινών και οικονομικά προσιτών τροφίμων.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

- Προϊόντα με **σήμανση ποιότητας** / Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι μη πιστοποιημένων
- Αύξηση **παραγωγικότητας, αποδοτικότητας και κερδοφορίας** της γεωργικής εκμετάλλευσης που χρησιμοποιεί με αποτελεσματικό τρόπο τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τηρεί ελλειπή μέτρα ελέγχου εχθρών και ασθενειών
- **Σταθερή και αξιόπιστη απόδοση** της παραγωγής
- **Μείωση κόστους παραγωγής**
- **Προστασία της υγείας** των παραγωγών από την ανεξέλεγκτη χρήση των εισροών
- Διείσδυση σε **νέες αγορές** στην Ελλάδα και το εξωτερικό που απαιτούν πλέον πιστοποιημένα προϊόντα (αλυσίδες supermarkets), οι οποίες αναγνωρίζουν και είναι διατεθειμένες να πληρώσουν την ποιότητα
- «Αναγνωρισμένη» στροφή στην παραγωγή και διακίνηση **ασφαλών και πλήρως ελεγχόμενων**, για τον καταναλωτή, **προϊόντων** αυξάνοντας κατ' αυτόν τον τρόπο την ελκυστικότητα και ανταγωνιστικότητά τους
- Αναβαθμισμένη φιλοπεριβαλλοντική διαχείριση που διασφαλίζει το γεωργικό **περιβάλλον για τις επόμενες γενιές** με σεβασμό και διατήρηση των ωφέλιμων οργανισμών, της πανίδας και χλωρίδας και των υδάτινων πόρων
- Προσαρμογή στα νέα δεδομένα μιας σύγχρονης και **ποιοτικής ευρωπαϊκής γεωργικής πρακτικής**

