

Πρωΐηση αιφόρων προτύπων παραγωγής και κατανάλωσης: το παράδειγμα του ελαιολάδου – INFOIL



Διμηνιαία Εφημερίδα – Τεύχος 15^ο (Δεκέμβριος 2012)

«Πιλοτική εφαρμογή Φιλοπεριβαλλοντικών Συστημάτων Παραγωγής στην περιοχή του Δ. Μουσούρων»

Το Πρόγραμμα **INFOIL** (LIFE08 INF/GR/000581) υλοποιείται στα πλαίσια της Κοινοτικής πρωτοβουλίας LIFE – Πληροφόρηση και Επικοινωνία με στόχο τη διάχυση της πληροφόρησης και την αύξηση της ευαισθητοποίησης στην πρωΐηση αιφόρων προτύπων παραγωγής και κατανάλωσης με παράδειγμα το ελαιολάδο, με σκοπό την ελαχιστοποίηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων ειδικά σε περιοχές με υψηλή παραγωγή ελαιολάδου. Μέσω της πρωΐησης αυτής, στόχος είναι η ανάδειξη της ανάλυσης του κύκλου ζωής (Life Cycle Assessment, LCA) κατά τη διαδικασία παραγωγής και κατανάλωσης με σκοπό την αναγνώριση αλλά και την πρόληψη των περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

Συμμετέχοντες Φορείς:

- Πολυτεχνείο Κρήτης – Τμ. Μηχανικών Παραγωγής και Διοίκησης
- Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛΓΟ) «ΔΗΜΗΤΡΑ» - Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων
- Αναπτυξιακή Εταιρία Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας Α.Ε. Ο.Τ.Α.
- Κοινοφελής Επιχείρηση Δήμου Πλατανιά

Ένας από τους βασικούς στόχους του Προγράμματος INFOIL είναι να ενημερώσει τους παραγωγούς, που αποτελούν και ομάδα-στόχος του Έργου, για τα οφέλη από την παραγωγή ελαιολάδου με φιλοπεριβαλλοντικές μεθόδους τόσο ως προς την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος, τα οικονομικά οφέλη που μπορούν να έχουν μακροχρόνια αλλά και την βιωσιμότητα της καλλιέργησιμης γης τους. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο εντάχθηκε μια πιλοτική εφαρμογή Φιλοπεριβαλλοντικών Συστημάτων Παραγωγής στην περιοχή του Δ. Μουσούρων, που αποτελεί και έναν από τους εταίρους του Προγράμματος. Δύο ομάδες των 15 παραγωγών ανά ομάδα με την καθοδήγηση εξειδικευμένου γεωπόνου εφάρμοσαν στην ελαιοπαραγωγή τους κανόνες της Βιολογικής Καλλιέργειας και της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης αντίστοιχα. Πραγματοποιήθηκαν εδαφικές αναλύσεις σε συγκεκριμένα αγροτεμάχια πριν την εφαρμογή των φιλοπεριβαλλοντικών πρακτικών αλλά και μετά ώστε να υπάρχει συγκριτική μελέτη των εδαφολογικών αναλύσεων. Επίσης στη συγκεκριμένη περιοχή πραγματοποιήθηκαν ενημερωτικές ημερίδες και εκπαιδευτικά σεμινάρια για παραγωγούς από το INFOIL με στόχο την πληροφόρηση και κατάρτιση των παραγωγών γύρω από αυτά τα συστήματα. Τα αποτελέσματα από την συγκριτική μελέτη των εδαφολογικών αναλύσεων, τη μελέτη των καταγεγραμμένων στοιχείων στα ημερολόγια των παραγωγών, τις συζητήσεις και την ανταλλαγή απόψεων κατά τη διάρκεια των ενημερωτικών ημερίδων και σεμιναρίων, θα αποτελέσουν το περιεχόμενο ενός ενημερωτικού φυλλαδίου του Προγράμματος το οποίο θα εκδοθεί το επόμενο χρονικό διάστημα και θα αποτελέσει βασικό παραδοτέο του INFOIL.



Αναπτυξιακή
Εταιρία
Περιφέρειας
Δυτικής
Ελλάδας
(ILEIAKI)

Κοινοφελής
Επιχείρηση
Δήμου
Πλατανιά
(P-MUDE)

Εκπαιδευτική εκδήλωση και συγκομιδή ελαιώνα του Πάρκου Διάσωσης Χλωρίδας & Πανίδας του Πολυτεχνείου Κρήτης στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος INFOIL

Το Πάρκο Διάσωσης Χλωρίδας & Πανίδας του Πολυτεχνείου Κρήτης σε συνεργασία με το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα INFOIL στο οποίο συντονιστής είναι επίσης το Πολυτεχνείο Κρήτης, διοργάνωσαν την Τρίτη 27 Νοεμβρίου 2012 στις 9:00 το πρωί, τη συγκομιδή του ελαιώνα του Πάρκο με την βοήθεια της Ε΄ τάξης του Δημοτικού Σχολείου Γαλατά Χανίων. Σκοπός αυτής της δράσης ήταν η βιωματική επαφή των παιδιών με τον ελαιώνα, η γνώση των φιλοπεριβαλλοντικών πρακτικών στην καλλιέργεια, της συγκομιδής της ελιάς και της παραγωγής του ελαιολάδου, προκειμένου να προωθηθεί η ιδέα της φιλοπεριβαλλοντικής και ολοκληρωμένης διαχείρισης.

Η εκδήλωση ξεκίνησε στις 9:00 π.μ στην αίθουσα εκδηλώσεων του Πάρκου, με την ζωντανή παρουσίαση ειδικά διαμορφωμένης για τα παιδιά αυτής της ηλικίας και την προβολή επιλεγμένων θεματικών εικόνων από τον κ. Δρ. Ιωάννη Μετζιδάκη. Έγινε μια ιστορική αναδρομή της ελιάς και τα παιδιά ενημερώθηκαν για τα οφέλη του ελαιολάδου που παράγεται με φιλοπεριβαλλοντικές μεθόδους. Ο κ. Μετζιδάκης απάντησε σε απορίες των παιδιών και μέσα από τον διάλογο προσπάθησε να αναδείξει και να γίνουν κατανοητές οι έννοιες της αιφορίας και του κύκλου ζωής των προϊόντων.



Το Πρόγραμμα INFOIL μοίρασε στα παιδιά μπλουζάκια με τυπωμένο το slogan και το logo του ως αναμνηστικό δώρο από την εκδήλωση αυτή. Κατόπιν και αφού τους προσφέρθηκε από το Πρόγραμμα κολατσιό επισκέφτηκαν το ελαιοτριβείο της Αγ. Τριάδας Χανίων. Εκεί οι μαθητές ανα ομάδες των 5 ατόμων και με την καθοδήγηση του υπεύθυνου του ελαιοτριβείου, παρακολούθησαν όλα τα στάδια από τα οποία περνάει ο καρπός της ελιάς, από το στάδιο καθαρισμού, πολτοποιήσης μέχρι να πάρει την τελική μορφή του ελαιολάδου. Με την επίσκεψη τέλος στον ειδικό χώρο τυποποίησης του ελαιοτριβείου, ολοκληρώθηκε η βιωματική επαφή των παιδιών με τον ελαιώνα και με όλα τα στάδια της επεξεργασίας της ελιάς μέχρι το τελικό προϊόν της το ελαιόλαδο, πάντα βέβαια μέσα στο πλαίσιο των φιλοπεριβαλλοντικών πρακτικών.

Η εκδήλωση αυτή παρουσιάστηκε με ειδικό αφιέρωμα και φωτογραφίες σε τοπική εφημερίδα ενώ παράλληλα παρουσιάστηκε και σε κεντρικό δελτίο ειδήσεων τοπικού καναλιού.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα:

www.infoil.gr & www.infoil.tuc.gr



ζωή σε κάθε σταγόνα!



Εκπαιδευτική εκδήλωση και συγκομιδή ελαιώνα του Πάρκου Διάσωσης Χλωρίδας & Πανίδας του Πολυτεχνείου Κρήτης στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος INFOIL

Στη συνέχεια οι μαθητές είχαν την ευκαιρία να βιώσουν τα ίδια την εμπειρία της συγκομιδής ελιάς και από την θεωρία να συμμετέχουν και αυτά στη διαδικασία αυτή με την χρήση μεθόδων και πρακτικών φιλικών προς το περιβάλλον. Μαζί με τους συνεργάτες του προγράμματος και με την καθοδήγηση πάντα του κ. Μετζιδάκη, τα παιδιά συμμετείχαν ενεργά και με ενθουσιασμό σε όλα τα στάδια της ελαιοσυγκομιδής.



Κατόπιν και αφού τους προσφέρθηκε από το Πρόγραμμα κολατσιό επισκέφτηκαν το ελαιοτριβείο της Αγ. Τριάδας Χανίων. Εκεί οι μαθητές ανά ομάδες των 5 ατόμων και με την καθοδήγηση του υπεύθυνου του ελαιοτριβείου, παρακολούθησαν όλα τα στάδια από τα οποία περνάει ο καρπός της ελιάς, από το στάδιο καθαρισμού, πολτοποίησης μέχρι να πάρει την τελική μορφή του ελαιολάδου. Με την επίσκεψη τέλος στον ειδικό χώρο τυποποίησης του ελαιοτριβείου, ολοκληρώθηκε η βιωματική επαφή των παιδιών με τον ελαιώνα και με όλα τα στάδια της επεξεργασίας της ελιάς μέχρι το τελικό προϊόν της το ελαιόλαδο, πάντα βέβαια μέσα στο πλαίσιο των φιλο-περιβαλλοντικών πρακτικών.

Η εκδήλωση αυτή παρουσιάστηκε με ειδικό αφιέρωμα και φωτογραφίες σε τοπική εφημερίδα ενώ παράλληλα παρουσιάστηκε και σε κεντρικό δελτίο ειδήσεων τοπικού καναλιού.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα:

www.infoil.gr & www.infoil.tuc.gr

Ισπανική εκστρατεία για την εισαγωγή του ελαιολάδου στην εστίαση

Στην Ισπανία καταβάλλονται συνεχείς προσπάθειες για την εισαγωγή του ελαιολάδου στις επιχειρήσεις Εστίασης και την χρήση του στο τηγάνισμα αντί των σπορέλαιων. Μερικές από τις πιο πρόσφατες δράσεις που οργανώνονται τόσο από το Κράτος όσο και από τις ενδιαφερόμενες Οργανώσεις Ελαιοπαραγωγών και Τουριστικών Επιχειρήσεων είναι οι ακόλουθες.

Έρευνα για τα οφέλη του ελαιολάδου στο τηγάνισμα

Με στόχο την επιστημονική τεκμηρίωση ότι το ελαιόλαδο στο τηγάνισμα είναι υγιεινότερο αλλά και φθηνότερο από άλλα λάδια, διεξάγεται ειδική έρευνα στην Ισπανία από τις εταιρείες Monva και την Citolina (Κέντρο Τεχνολογίας της Ελαιοκομίας) με την υποστήριξη της Περιφέρειας της Ανδαλουσίας που θα καλύψει ποσό €11.700 (32%) των δαπανών της.

Η έρευνα στην Ισπανία ασφαλώς είναι σκόπιμο και αναγκαίο να επαναληφθεί και επικαιροποιηθεί και στην χώρα μας και ιδιαίτερα στην Κρήτη από Ερευνητικά και Πανεπιστημιακά ιδρύματα. Το MAIX αλλά και το TEI Διατροφής και Διαιτολογίας Κρήτης που έκαναν παλαιότερα προσπάθειες πρέπει να τις επικαιροποιήσουν και να τις δημοσιοποιήσουν.

Γαστρονομικές διαδρομές ελαιολάδου στις Βαλεαρίδες

Ειδικές γαστρονομικές διαδρομές για το ελαιόλαδο έχουν χαρτογραφηθεί και προβάλλονται από ειδική Ιστοσελίδα στα πλαίσια του προγράμματος «Ελαιοτουρισμός στην Μαγιόρκα» (Oleotourismo Mallorca) που οργανώνει το Υπουργείο Γεωργίας της Ισπανίας.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει δραστηριότητες που προφέρουν στους επισκέπτες την ευκαιρία να περιηγηθούν ελαιώνες και χώρους που συνδέονται με τον πολιτισμό της ελιάς και παράλληλα να απολαύσουν φαγητά μαγειρεμένα με ελαιόλαδο των νησιών αυτών.

Μενού με Ελαιόλαδο σε Εστιατόρια της Μαδρίτης

Στα πλαίσια Συνεδρίου Γαστρονομίας Ελαιολάδου που οργανώθηκε πρόσφατα στη Μαδρίτη, οργανώθηκε και εκστρατεία ανάδειξης του ελαιολάδου στις επιχειρήσεις εστίασης. Στην εκστρατεία συμμετείχαν 50 εστιατόρια της πόλης της Μαδρίτης και των γύρω περιοχών τα οποία προσφέρουν για αρκετές βδομάδες ειδικά μενού με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Απαγόρευση επαναπληρούμενων φιαλιδίων ελαιολάδου στα τραπέζια ταβερνών από την ΕΕ

Τα επαναπληρούμενα φιαλιδίων ελαιολάδου που χρησιμοποιούνται πάνω στα τραπέζια των Ταβερνών, προανατολίζεται να απαγορευτεί με σχετικό Κανονισμό από τον επόμενο χρόνο η Ευρωπαϊκή Ένωση.

Στόχος του μέτρου είναι να εξασφαλίσει την ποιότητα, την ταυτότητα αλλά και την μη υποβάθμιση των ελαιολάδων που εκτίθενται σε ανοικτά, διαφανή και ανώνυμα μπουκάλια, για αρκετές μέρες πάνω στα Τραπέζια των ταβερνών. Και αυτό γιατί όπως είναι γνωστό οι παράγοντες που επηρεάζουν και οξειδώνουν (υποβαθμίζουν γευστικά) το ελαιόλαδο, είναι η θερμοκρασία, ο φωτισμός και η επαφή του με τον αέρα.

Πηγή:

<http://www.flashnews.gr/page.ashx?pid=3&aid=116308&cid=312>



Για περισσότερα άρθρα και πληροφορίες επισκεφτείτε το *portal* στη διεύθυνση

www.infoil.gr