



ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΞΕΝΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ
Γραφείο
Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων

Νέα Υόρκη, 28 Απριλίου 2017

5^{ος} Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου Νέας Υόρκης (Νέα Υόρκη, 27/4/2017)

Πραγματοποιήθηκε στις 27 Απριλίου 2017 η τελετή απονομής των βραβείων του 5^{ου} Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου Νέας Υόρκης (“New York International Olive Oil Competition 2017 – NYIOOC 2017”), ενώπιον κοινού άνω των 200 ατόμων, αποτελούμενου από ειδικούς του χώρου του ελαιολάδου, όπως παραγωγούς, εμπόρους, διανομείς, chefs, δημοσιογράφους του ειδικού τύπου κ.ά.

Η τελετή μεταδόθηκε και απευθείας, μέσω διαδικτύου.

Ο διαγωνισμός διήρκησε τέσσερις ημέρες, κατά τη διάρκεια των οποίων 15-μελής κριτική επιτροπή, αποτελούμενη από κριτές από τις Η.Π.Α, την Ελλάδα, την Τυνησία, τη Βενεζουέλα, την Ιταλία, την Ισπανία, τη Γαλλία, την Ιαπωνία, την Αργεντινή, την Αυστραλία και την Τουρκία πραγματοποίησαν τυφλή δοκιμή γεύσης και όσφρησης 910 διαφορετικών ετικετών ελαιολάδου, προερχόμενων από 27 διαφορετικές χώρες.

Τη χώρα μας εκπροσώπησαν στην κριτική επιτροπή ο κ. Κώστας Λύρης, γεωπόνος, πιστοποιημένος γευσισγνώστης ελαιολάδου και η κα Ελευθερία Γερμανάκη, διαπιστευμένη γευσισγνώστρια και διευθύντρια του οργανοληπτικού εργαστηρίου της Ένωσης του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ρεθύμνης.

Την παρουσίαση των αποτελεσμάτων και την απονομή των βραβείων πραγματοποίησε ο κ. Curtis Cord, πρόεδρος του διαγωνισμού και εκδότης του εγνωσμένου κύρους περιοδικού “*Olive Oil Times*”.

Ο κ. Cord αναφέρθηκε αρχικά στη σημασία του διαγωνισμού, ως του μεγαλύτερου στο είδος του παγκοσμίως, καθώς και στη συνεχώς αυξανόμενη σημασία του ελαιολάδου, ως αναπόσπαστου μέρους της διατροφής όλο και μεγαλύτερου αριθμού καταναλωτών παγκοσμίως, γεγονός που καταδεικνύεται από την αυξημένη φετινή συμμετοχή διαγωνιζομένων, παρά το γεγονός ότι η περσινή χρονιά ήταν δύσκολη για τους παραγωγούς, με αποτέλεσμα την πτώση, κατά 30%, της παγκόσμιας παραγωγής. Αναφέρεται, για λόγους σύγκρισης, ότι στον περσινό διαγωνισμό συμμετείχαν 820 ετικέτες, από 26 χώρες.

Ο κ. Cord υπογράμμισε επίσης τη διαπίστωση ότι κάποιοι παραγωγοί φαίνεται να έχουν εξασφαλίσει τη συνταγή της επιτυχίας (“locked-in on a winning formula”), γεγονός που αποδεικνύεται από τις επαναλαμβανόμενες επιτυχίες τους, καθώς και τη συνεχώς αυξανόμενη συμμετοχή, τόσο σε επίπεδο εταιρειών/παραγωγών, όσο και σε επίπεδο χωρών.

Σε ότι αφορά στα αποτελέσματα του διαγωνισμού σταχυολογούμε τα ακόλουθα:

- 1) Τα ιταλικά ελαιόλαδα απόσπασαν, για τρίτη συνεχόμενη χρονιά, τη μερίδα του λέοντος των βραβείων, αφού βραβεύτηκαν 124 έξτρα παρθένα ελαιόλαδα ιταλικής προέλευσης, ήτοι 63% του συνόλου των ιταλικών ελαιολάδων που συμμετείχαν (198 συμμετοχές).

- 2) Τη δεύτερη θέση, με μικρή διαφορά από τα ιταλικά, απόσπασαν τα ισπανικά ελαιόλαδα, εκ των οποίων βραβεύτηκαν 110, ήτοι 65% του συνόλου των ισπανικών που συμμετείχαν (168 συμμετοχές).
- 3) Την τρίτη θέση απόσπασαν τα αμερικανικά ελαιόλαδα, προέλευσης Καλιφόρνιας, εκ των οποίων βραβεύτηκαν 71, ήτοι 48% του συνόλου των αμερικανικών που συμμετείχαν (147 συμμετοχές)
- 4) Η χώρα μας κατατάχθηκε στην τέταρτη θέση, αποσπώντας 47 βραβεία, ήτοι 36% των ελληνικών ελαιολάδων που συμμετείχαν στο διαγωνισμό (131 συμμετοχές).
 Η φετινή επίδοση συνιστά σημαντική βελτίωση έναντι των επιδόσεων του παρελθόντος έτους (2016), κατά το οποίο είχαν διακριθεί μόλις 20 ελληνικές ετικέτες, σε σύνολο 180 συμμετοχών, ήτοι ποσοστό μόλις 11% το συνόλου (Το 2015 είχε βραβευτεί το 22% του συνόλου των ελληνικών συμμετοχών).
- 5) Συνολικά, βραβεία απόσπασαν 463 ετικέτες, 149 περισσότερες από την περσινή χρονιά, γεγονός που αποδεικνύει τη συνεχή βελτίωση τόσο στις μεθόδους παραγωγής, όσο και – κυρίως– στις μετασυλλεκτικές διαδικασίες έκθλιψης και τυποποίησης.

Υπογραμμίζεται ιδιαίτερος ο συνεχώς εντεινόμενος ανταγωνισμός, με τον αριθμό των ελαιολάδων που αποσπών βραβεία να προέρχεται από όλο και ευρύτερο φάσμα χωρών, μεταξύ των οποίων συμπεριλαμβάνονται και χώρες άνευ, μέχρι πρόσφατα, ουδεμίας παράδοσης στην παραγωγή του εν λόγω προϊόντος, όπως η Πορτογαλία, η Σλοβενία, η Νότιος Αφρική, η Κροατία, η Ουρουγουάη, το Μαρόκο, η Βραζιλία, οι Η.Π.Α., η Τουρκία, η Κίνα κ.ά., γεγονός που καταδεικνύει με τον πλέον εναργή τρόπο τη συνεχώς εντεινόμενη διείσδυση του ελαιολάδου στις διατροφικές συνήθειες όλο και ευρύτερων τμημάτων του παγκόσμιου πληθυσμού.

Σε κατ'ιδίαν συνομιλία μας με τον κ. Cord, ο τελευταίος μας υπογράμμισε τη σημαντική πτώση του αριθμού των ελληνικών συμμετοχών, την οποία αποδίδει στην απογοήτευση και κόπωση Ελλήνων παραγωγών, οι οποίοι, μετά από αλλεπάλληλες συμμετοχές τους στο διαγωνισμό, δεν κατάφεραν να διακριθούν, αφ'ης στιγμής δεν κατέβαλαν στο χρονικό διάστημα που μεσολάβησε μεταξύ των διαγωνισμών ουδεμία προσπάθεια να βελτιώσουν το προϊόν τους και να το καταστήσουν πιο ανταγωνιστικό. Τουναντίον, όσοι παραγωγοί επέμειναν στη συμμετοχή τους στο διαγωνισμό, βελτιώνοντας παράλληλα το προϊόν τους, κατάφεραν να διακριθούν, γεγονός που αποδεικνύει ο αυξημένος αριθμός των ελληνικών επιτυχιών, παρά τη μείωση του αριθμού των συμμετοχών.

Σε ερώτηση που απευθύναμε στον κ. Λύρη, έναν εκ των κριτών του διαγωνισμού, για τις σταθερά χαμηλές επιδόσεις των ελληνικών ελαιολάδων έναντι των αντίστοιχων ιταλικών και ισπανικών, απέδωσε την υστέρηση αυτή σε παράγοντες όπως η απροθυμία των Ελλήνων παραγωγών να συμβουλευτούν ειδικούς για τη βελτίωση των μετασυλλεκτικών διαδικασιών κατά τη διαδικασία παραγωγής του προϊόντος (έκθλιψη, συσκευασία, αποθήκευση κ.λ.π.), αφενός λόγω απόλυτης πεποίθησής τους ότι κατέχουν στο έπακρο τις απαραίτητες γνώσεις στο αντικείμενό τους, αφετέρου λόγω απροθυμίας τους να καταβάλλουν το απαραίτητο χρηματικό τίμημα πρόσληψης ειδικών που θα τους υποδείξουν τρόπους βελτίωσης του προϊόντος τους. Προς επίρρωση της θέσης του αυτής ανέφερε τη θεαματική βελτίωση των ισπανικών ελαιολάδων, τα οποία πριν από 20 περίπου έτη ήταν χειρίστης ποιότητας, επέτυχαν όμως στη συνέχεια, λόγω συστηματικής και οργανωμένης προσπάθειας από κρατικούς φορείς, παραγωγούς και εξειδικευμένα επιστημονικά εργαστήρια, να συγκαταλέγονται πλέον ανάμεσα στα κορυφαία παγκοσμίως, αμέσως μετά τα ιταλικά.

Ιδιαίτερης μνείας χρήζουν επίσης οι επιστημόνες του κ. Λύρη ότι ο ίδιος διαβλέπει, εντός των προσεχών 10 ετών, αλματώδη βελτίωση των τουρκικών ελαιολάδων και απόσπασης από μέρους τους σημαντικότητας ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος, λόγω συνεπούς και συστηματικής προσπάθειας που γίνεται στη γειτονική χώρα, τόσο από το δημόσιο, όσο και από τον ιδιωτικό τομέα, για τη βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων.

Σε συνομιλία μας με την κ. Γερμανάκη σχετικά με τις χαμηλές εν γένει επιδόσεις των ελληνικών ελαιολάδων, ανέφερε και η ίδια ως παράγοντα την απροθυμία των Ελλήνων παραγωγών να συμβουλευτούν ειδικούς του χώρου. Η ίδια θεωρεί ότι αυτή καθαυτή η ελληνική πρώτη ύλη (ελαιόκαρπος) είναι κορυφαίας ποιότητας, αλλά πολύ μεγάλο μέρος της ποιότητάς αυτής απολύεται στο ελαιοτριβείο, λόγω κυρίως επιμολύνσεων κατά τη διαδικασία έκθλιψης.

Υπογράμμισε ότι τα ελληνικά ελαιόλαδα είναι άρτια ως προς τα χημικά τους συστατικά, αδικούνται ωστόσο, κυρίως λόγω υποδεέστερης γεύσης, μη επαρκούς διαύγειας και ενίοτε δυσάρεστης οσμής, ιδιότητες που με τη σειρά τους αποδίδονται σε ιζήματα και ακαθαρσίες που συσσωρεύονται κατά την παραγωγική διαδικασία στο ελαιοτριβείο. Οι ιδιότητες όμως αυτές, της γεύσης, της όσφρησης και της όψης είναι και οι καθοριστικές για τη διάκριση ενός ελαιολάδου, τόσο σε διαγωνιστικό, όσο και σε εμπορικό επίπεδο και θα πρέπει, ως εκ τούτου, να βελτιωθούν από μέρους των Ελλήνων παραγωγών.

Πλέον ενδεικτικό στοιχείο της απροθυμίας ή/και άγνοιας των Ελλήνων παραγωγών να συμβουλευτούν ειδικούς στην παραγωγή ελαιολάδου είναι το γεγονός ότι στην Ιταλία υφίστανται 300 εξειδικευμένα οργανοληπτικά εργαστήρια, στην Ισπανία 200, ενώ στη χώρα μας μόλις 3.

Ωστόσο, η κ. Γερμανάκη, φάνηκε αισιόδοξη για την πορεία των ελληνικών ελαιολάδων, τεκμηριώνοντας την αισιοδοξία της αυτή με την όλο και μεγαλύτερη προθυμία των Ελλήνων παραγωγών να επιμορφωθούν οι ίδιοι και να βελτιώσουν το προϊόν τους, απευθυνόμενοι σε ειδικούς, γεγονός που αποδεικνύεται από τη συνεχώς βελτιούμενη ποιότητα των ελαιολάδων που συμμετέχουν στον Παγκρήτιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου που διοργανώνεται ετησίως στην ιδιαίτερη πατρίδα της, την Κρήτη.

Από μέρους μας θα θέλαμε να επισημάνουμε τη συνεχή, θεαματική βελτίωση της συσκευασίας των ελληνικών ελαιολάδων, τα οποία πλέον διαθέτουν ιδιαίτερα πρωτότυπες και ευρηματικές συσκευασίες, καθώς επίσης, σε ότι αφορά στην αμερικανική αγορά, τη μεγαλύτερη παγκοσμίως, το συνεχώς εντεινόμενο ανταγωνισμό, τόσο ποσοτικά, όσο και ποιοτικά, από τα αμερικανικά ελαιόλαδα, κυρίως προέλευσης Καλιφόρνιας. Ειδικότερα, τα τελευταία απέσπασαν, όπως προαναφέρθηκε, 71 βραβεία, ήτοι 48% εκ του συνόλου 147 αμερικανικών συμμετοχών, έναντι 50 βραβείων πέρσι που αντιπροσώπευαν το 41% εκ συνόλου 121 συμμετοχών. Αναφέρεται επιπροσθέτως, ότι τα αμερικανικά ελαιόλαδα καλύπτουν πλέον το 7% περίπου της εγχώριας κατανάλωσης έναντι μόλις 1% πριν 10 περίπου έτη.