

ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

**Ο.Ε.Φ. ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΗΣ
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ
ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΤΡΙΕΤΙΑΣ 2018 - 2021**



Η Ευρωπαϊκή Ένωση χρηματοδοτεί από το 2003 μέχρι και το 2021 τριετή προγράμματα εργασίας για Οργανώσεις Ελαιουργικών Φορέων (ΟΕΦ), συνολικού τριετούς προϋπολογισμού 33 εκατ. ευρώ.

ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΟΓΩΝ 

Τα βασικά πλεονεκτήματα των προγραμμάτων ΟΕΦ

- ✓ Αξιοποίηση χρήσιμων δραστηριοτήτων επ' ωφέλειας των παραγωγών και των οργάνώσεων που τους εκπροσωπούν
- ✓ Υψηλό ποσοστό χρηματοδότησης έως και 87,5%
- ✓ Εκταμίευση προκαταβολών σε συγκεκριμένες ημερομηνίες χωρίς καθυστερήσεις ή κίνδυνο μη καταβολής

Η ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε. αποφάσισε να υλοποιήσει ένα πρόγραμμα εργασίας την τριετία 2018 - 2021, επενδύοντας:

- ✓ τόσο στον πρωτογενή τομέα

Με την εφαρμογή Συστημάτων Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Ελαιοκαλλιέργειας και πιστοποίησης των παραγωγών μελών της κατά AGRO 2-1:2019 & AGRO 2-2:2019

ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ



- ✓ όσο και στον δευτερογενή τομέα

Με την προμήθεια απαραίτητου μηχανολογικού εξοπλισμού και την βελτίωση, εκσυγχρονισμό και πιστοποίηση των εγκαταστάσεων της σύμφωνα με διεθνή πρότυπα ποιότητας καθιστώντας την ανταγωνιστική όσο μόνο σε εθνικό αλλά και διεθνές επίπεδο.

Την τριετία 2018 - 2021 η **ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε.** υλοποίησε ένα πρόγραμμα εργασίας συνολικού προϋπολογισμού **479.445 ευρώ**,

το οποίο συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση, την Ελλάδα καθώς και από ίδια κεφάλαια.

ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ 

Στόχος και αυτής της τριετίας ήταν η

- ✓ Η παροχή **ποιοτικών υπηρεσιών** στους παραγωγούς μέλη της
- ✓ Η διανομή **χρηστικού εξοπλισμού** ελαιοκαλλιέργειας
- ✓ Η **διασφάλιση της ποιότητας** των παραγόμενων προϊόντων

ΤΟΜΕΑΣ Β:

**Βελτίωση των περιβαλλοντικών
επιπτώσεων
της ελαιοκαλλιέργειας**

Βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας

■ Σύστημα Εποχιακής Παρατήρησης του Δάκου (ΣΕΠΔ)

- ✓ Σχεδιάστηκε αναπτύχθηκε και εφαρμόστηκε Σύστημα Εποχιακής Παρατήρησης του Δάκου το οποίο παρέχει ακριβή πληροφόρηση, στους συμμετέχοντες στην δράση ελαιοπαραγωγούς μέλη της Οργάνωσης, ως προς τους τρόπους παρακολούθησης του πληθυσμού του δάκου, την επισήμανση του οικονομικού ορίου επέμβασης ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης του εντόμου, την εφαρμογή των απαιτήσεων των κανόνων πολλαπλής συμμόρφωσης και τις φιλοπεριβαλλοντικές πρακτικές (μηχανικές, καλλιεργητικές και βιολογικές) αντιμετώπισής του.

Βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας

■ Σύστημα Εποχιακής Παρατήρησης του Δάκου (ΣΕΠΔ)

- ✓ Πραγματοποιήθηκε μια σειρά εργασιών υπαίθρου, για την αρχική εγκατάσταση δακοπαγίδων τύπου Mc Phail (σε αναλογία 1 παγίδα/1000 δέντρα στα πρότυπα του κρατικού προγράμματος δακοκτονίας που εφαρμόζεται ανά περιφέρεια) και στην συνέχεια την πλήρωση τους με το ενδεδειγμένο ελκυστικό υγρό και την καταγραφή μιας σειράς δεδομένων. Στόχος η όσο το δυνατόν μεγαλύτερη εκτατικά κάλυψη των αγροτεμαχίων της ΟΕΦ και η έγκαιρη έκδοση οδηγιών αντιμετώπισης του εντόμου.

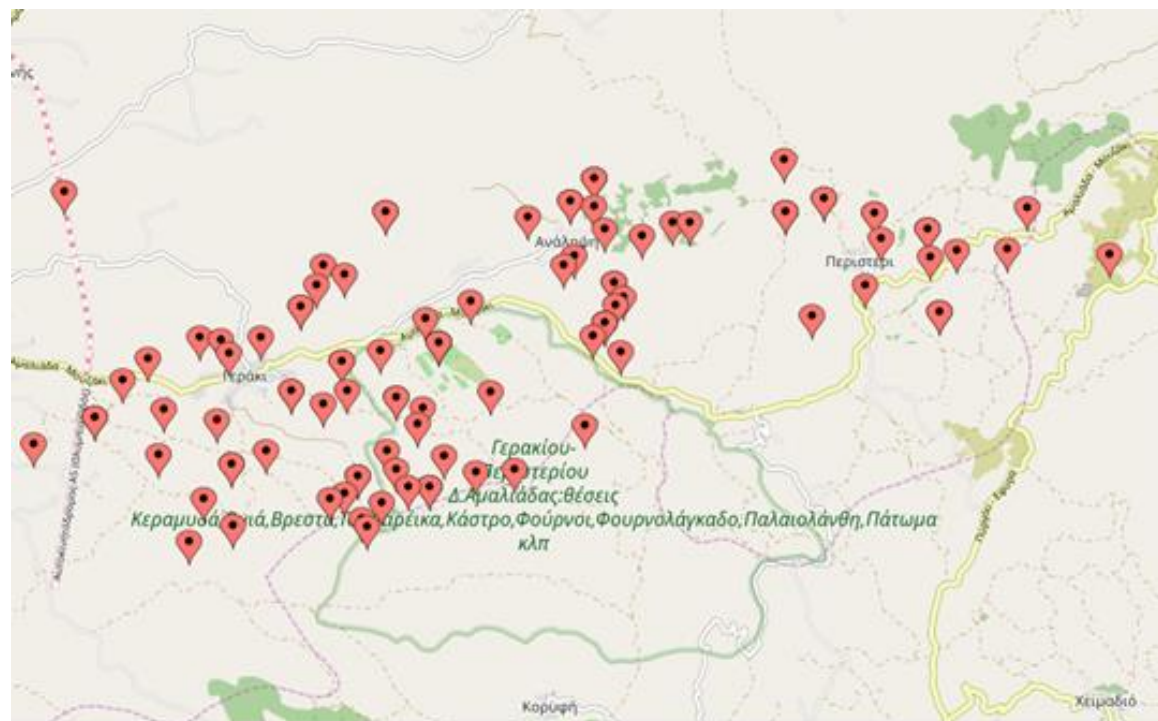
- ✓ Αποτελέσματα: Ανάπτυξη και εφαρμογή Συστήματος Εποχιακής Παρατήρησης του Δάκου (ΣΕΠΔ) για **168** παραγωγούς.



Βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας

■ Σύστημα Εποχιακής Παρατήρησης του Δάκου (ΣΕΠΔ)

Ενδεικτική αποτύπωση των σημείων δακοθεσίας εμφανίζονται στην κάτωθι εικόνα //Θέσεις παγίδων



Βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας

■ Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Ελαιοκαλλιέργειας

Σκοπός της δραστηριότητας αυτής ήταν ο σχεδιασμός, ανάπτυξη, εφαρμογή και πιστοποίηση Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Ελαιοκαλλιέργειας (ΣΟΔ) κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να πληρούνται όλες οι απαιτήσεις των εθνικών προτύπων **AGRO 2-1: 2019 & AGRO 2-2:2019** με στόχο την πιστοποίηση των συμμετεχόντων στην δράση ελαιοπαραγωγούς μέλη της Οργάνωσης.



Βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας

■ Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Ελαιοκαλλιέργειας

Κύρια χαρακτηριστικά Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Ελαιοκαλλιέργειας:

- ✓ **Λειτουργικό και αποτελεσματικό**
- ✓ Περιλαμβάνει όλες τις **ενέργειες και δραστηριότητες** της Ομάδας των Παραγωγών που σχετίζονται με την παραγωγική διαδικασία
- ✓ Ανταποκρίνεται πλήρως στις **ανάγκες** της Ομάδας και τη **φιλοσοφία** της Διοίκησης
- ✓ Έχει ως στόχο τη **βελτίωση** των παραγόμενων προϊόντων και την αύξηση του βαθμού **ικανοποίησης** των πελατών
- ✓ Έχει ως στόχο την **μεγιστοποίηση** του οικονομικού οφέλους για τον παραγωγό

Βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της ελαιοκαλλιέργειας

■ Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Ελαιοκαλλιέργειας

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ 

Για το Σύστημα Διαχείρισης
σύμφωνα με τα Πρότυπα
AGRO 2-1 : 2008 & AGRO 2-2/3 : 2009

Τεκμηριώθηκε και βεβαιώνεται μέσω των Διαδικασιών της TÜV AUSTRIA, ότι η

ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε. (ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ)
Γεράκι Αμαλιάδας
272 00 ΗΛΕΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ

Εφαρμόζει ένα Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στην Γεωργική Παραγωγή σε συμφωνία με τα
παραπάνω Πρότυπα για το ακόλουθο Πεδίο Εφαρμογής:

**ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΛΙΑΣ (ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ: 168, ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ:
5.464,4).**

Αριθ. Εγγράφης Πιστοποιητικού: **06016003**
Τα πιστοποιητικά συνοδεύονται από Παράρτημα 13 το οποίο αναφέρονται
αναλυτικά τα στοιχεία των παραγωγών που εμπλέκουν στο πεδίο εφαρμογής

Ισχύει έως: 2022-03-28
Αρχική πιστοποίηση: 2016-03-30


Νικόλαος Σιφνίτης
Διευθυντής Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης και Προϊόντων
Οργανισμός Πιστοποίησης
TÜV AUSTRIA

Αθήνα, 2019-03-29
Έκδοση: 4

Η παρούσα Πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την Διαδικασία Επιδείνωσης και Πιστοποίησης
της TÜV AUSTRIA και επιτηρείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

TÜV AUSTRIA HELLAS
Λ. Μεσογείων 429
Τ.Κ. 153 43 Αθήνα, Ελλάδα
www.tuv.austriahellas.gr


Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων



Η τριετία 2018-2021 έκλεισε με την επιτυχή πιστοποίηση **168** παραγωγών μελών της ΟΕΦ σύμφωνα με το πρότυπο Ολοκληρωμένης Διαχείρισης AGRO 2-1:2019 & AGRO 2-2:2019 από ανεξάρτητο πιστοποιητικό φορέα.

ΤΟΜΕΑΣ Γ:

**Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της
ελαιοκαλλιέργειας μέσω του
εκσυγχρονισμού**

Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας

■ Κατάρτιση των παραγωγών σε νέες τεχνικές καλλιέργειας.

- ✓ Σκοπός: σχεδιασμός, ανάπτυξη και διεξαγωγή μιας σειράς εκπαιδευτικών προγραμμάτων κατάρτισης των παραγωγών, σε νέες τεχνικές καλλιέργειας και στην εφαρμογή φιλοπεριβαλλοντικών τεχνικών για την προστασία του περιβάλλοντος.
- ✓ Κατά την διάρκεια των παρουσιάσεων διανεμήθηκε στους παραγωγούς εκπαιδευτικό υλικό με τα θέματα που συζητήθηκαν ,ερωτηματολόγια για την αξιολόγηση των εκπαιδεύσεων καθώς και κλαδευτικός εξοπλισμός & τεμάχια ελαιοσυλλεκτικών εδάφους για τις ανάγκες της κατάρτισης.
- ✓ Προμήθεια Ηλεκτρονικού υπολογιστή συνοδευόμενο από εκτυπωτή και λογισμικό για την καταχώρηση δεδομένων και εκτύπωση των οδηγιών προς τους παραγωγούς
- ✓ Διανομή σετ εξοπλισμού φυτοπροστασίας στους παραγωγούς – μέλη της ΟΠ
- ✓ Προμήθεια ελαιοσυλλεκτικών εδάφους και διανομή κλαδευτικού εξοπλισμού στους παραγωγούς για τις ανάγκες των καταρτίσεων



Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας

- **Κατάρτιση των παραγωγών σε νέες τεχνικές καλλιέργειας.**
- ✓ **Πιο συγκεκριμένα κατά το 1^ο & 2^ο έτος υλοποίησης του προγράμματος πραγματοποιήθηκε κατάρτιση των παραγωγών με θέματα:**
 - ☐ Εφαρμογή εναλλακτικών τεχνικών λίπανσης
 - ☐ Κατεργασία εδάφους
 - ☐ Βιολογικές μέθοδοι φυτοπροστασίας
 - ☐ Κλάδεμα



Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας

- Κατάρτιση των παραγωγών σε νέες τεχνικές καλλιέργειας.

- ✓ Κατά το 3^ο έτος υλοποίησης του προγράμματος πραγματοποιήθηκε κατάρτιση με θέμα:
 - ❑ Πρακτικές Μείωσης Ανθρακικού Αποτυπώματος

- Και στην συνέχεια θα ακολουθήσει το σεμινάριο με θέμα:
 - ❑ Διαχείριση ποιότητας και ασφάλειας ελαιοκάρπου

Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας

■ Εφαρμογή αρχών βιώσιμης διαχείρισης ελαιοκαλλιέργειας

- ✓ Σκοπός της δραστηριότητας αυτής ήταν ο σχεδιασμός, ανάπτυξη και εφαρμογή μιας σειράς **εκπαιδευτικών προγραμμάτων θεωρητικών και πρακτικών** επιδείξεων, στους συμμετέχοντες στην δράση ελαιοπαραγωγούς μέλη της Οργάνωσης, πάνω στις αρχές βιώσιμης διαχείρισης ελαιοκαλλιέργειας.
- ✓ Κατά την διάρκεια των παρουσιάσεων διανεμήθηκε στους παραγωγούς εκπαιδευτικό υλικό με τα θέματα που συζητήθηκαν αλλά και ερωτηματολόγια για την αξιολόγηση των εκπαιδεύσεων.



Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας

■ Εφαρμογή αρχών βιώσιμης διαχείρισης ελαιοκαλλιέργειας

Πιο συγκεκριμένα πραγματοποιήθηκε κατάρτιση των παραγωγών με θέματα:

- ✓ Αρχές εναλλακτικής διαχείρισης
- ✓ Ενίσχυση Βιοποικιλότητας
- ✓ Υδατικό Αποτύπωμα Ελαιοκαλλιέργειας
- ✓ Αρχές Διαχείρισης Ενέργειας

Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας

■ Φωτογραφικό υλικό εκπαιδεύσεων



Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας

■ Εξώφυλλα εκπαιδευτικού υλικού



ΤΟΜΕΑΣ Δ:

**Βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής
ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών**

Βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών

■ Προμήθεια και διανομή εξοπλισμού ελαιοκαλλιέργειας

Η μέθοδος συγκομιδής και τα μέσα τα οποία χρησιμοποιούνται από τους παραγωγούς επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου που τελικώς θα παραχθεί και εν γένει της ελαιοκαλλιέργειας

Στόχος της Διοίκησης μέσω του εγκεκριμένου προγράμματος αποτέλεσε η προμήθεια χρήσιμου εξοπλισμού ο οποίος θα διανεμήθηκε διαδοχικά στους παραγωγούς μέλη της Οργάνωσης, όπως:

- ✓ εξοπλισμός κλαδέματος
- ✓ εξοπλισμός συγκομιδής
- ✓ εξοπλισμός μεταφοράς και προσωρινής αποθήκευσης



Βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών

Η Οργάνωση, μέσω του προγράμματος προχώρησε στον εκσυγχρονισμό των υποδομών της ενισχύοντας το αρχικό στάδιο της επεξεργασίας του ελαιολάδου :

- **Προμήθεια δεξαμενών ιχνηλασιμότητας για την αποθήκευση ελαιόλαδου**

ΤΟΜΕΑΣ Ε:

**Ιχνηλασιμότητα, πιστοποίηση και
προστασία της ποιότητας του ελαιολάδου
και των επιτραπέζιων ελιών, ιδίως με
ποιοτικό έλεγχο των ελαιόλαδων που
πωλούνται στους τελικούς
καταναλωτές.**

Εγκατάσταση συστημάτων ποιότητας

- **Εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22005:2007**

ΟΡΙΣΜΟΣ: Γενικά ως Ιχνηλασιμότητα, ορίζεται η διαδικασία πιστοποίησης ιστορικού, τοποθεσίας ή εφαρμογής ενός υλικού, μέσω τεκμηριωμένων καταγραφών.

Η Οργάνωση παράγει, τυποποιεί και διαθέτει στην αγορά ελαιόλαδο.

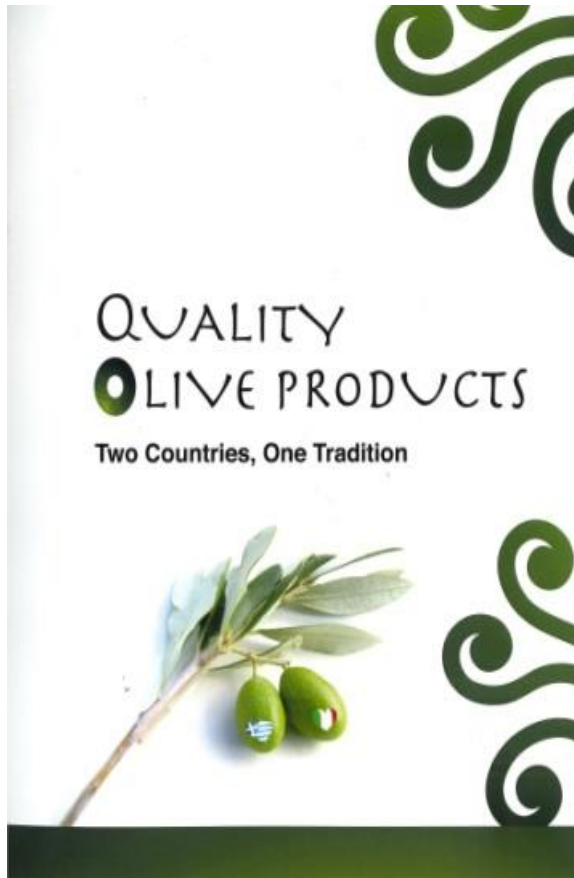


Εγκατάσταση συστημάτων ποιότητας

- Εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22005:2007

Στο πλαίσιο αυτό η εταιρεία **ΑΞΙΟΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ** προχώρησε στη δημιουργία και εγκατάσταση ενός σύγχρονου συστήματος ιχνηλασιμότητας σε διευρωπαϊκή συνεργασία με την Ένωση Οργανώσεων Ελαιοπαραγωγών Ιταλίας - ITALIA OLIVICOLA το οποίο εφαρμόζεται στη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου καθώς και στην μονάδα τυποποίησης βρώσιμης ελιάς της Οργάνωσης.

Ενιαίο φυλλάδιο με γενικό σύνθημα QUALITY OLIVE PRODUCTS Two countries One tradition, στο οποίο γίνεται λόγος για την έννοια της ιχνηλασιμότητας, για την ελληνοϊταλική συνεργασία καθώς και για τα βασικά χαρακτηριστικά των πιο σημαντικών ελληνικών και ιταλικών ποικιλιών ελιάς



Traceability

Traceability is a system that allows us to trace each single step of the production process of a food product from the field back to the field, where everything started. We can also trace every component introduced in the production process including man and secondary packaging. The traceability system usually involves the food to trace, who produced it, how and through what process it took its shape. This is extremely important for many reasons: the first of which is Safety. Should anything go wrong with a food, traceability is able to find in a very short time, where and by whom it was produced, under what circumstances, the companies involved in the producing and selling, and to whom it was sold. Inevitable measures can therefore be taken in order to withdraw the product from the market, should that be necessary to protect consumers' health. The Organizations of Producers did not stop there but went all the way. Traceability requires a lot of effort from the producers in terms of work and investment. Additionally, the producers need to undergo many checks by national Authorities and Certification Bodies. Nevertheless, it's worth their effort since once certified, the producers and their organizations can claim documented Quality and Authenticity of their product as well as Reduced Environmental Impact of their production processes.

Finally, traceability allows the geographical origin of a product to be checked. Why is it so important? Italy and Greece have many things in common, they do share the same sea, have similar climates and gorgeous landscapes. Their territories, thus, cultivated and reared, express a great biodiversity and consequently a great variety of food products, all pillars of the Mediterranean diet, UNESCO's intangible heritage, renowned worldwide for its positive effect on human health. Olive oil is the strongest pillar. Landscapes are scattered with olive trees of different varieties. Hundreds of olive tree cultivars are nurtured among the two countries, each one different from the other and able to give both to olive oil different tastes and flavours. Olive oil can be sweet, bitter, spicy, fruity and show an incredible range of different aromas depending on the olive varieties they come from. This represents a unique richness and a great opportunity for perfect food combinations. Meat, fish, vegetables, soups and pastas, rice and cooked food they all have the oil that perfectly matches and completes the dish.



GREEK Varietal Olive Oil Characteristics

KORONIKI
KORONIKI is the principal Greek variety and accounts for 60% of total production since it can be cultivated up to 500m. Nevertheless each region boasts of subtle differences both in aroma and in taste. The Koroniki Extra Virgin produced from its golden green fruit usually have an intense character. Full result, are sometimes bitterish and have a strong peppery taste particularly when early harvested. Olives are used in order to ensure high polyphenol content. The aroma of freshly cut grass, grass and green leaves are very strong and depending on the region green apples or pear and artichoke. KORONIKI olive oil may vary a lot but they are usually paired with grilled meats and meats, grilled chicken, freshly steamed bread with butter, strong tasting sea fish and vegetable dishes.

ATHINOLA
ATHINOLA or Tsounelli is a strong variety which can be cultivated up to 1,000m and is cultivated on the mountainous areas of Crete and central Peloponnese. The fruit of ATHINOLA is small but rich in olive oil and is also used to produce green cracked table olives. The quality of the Extra Virgin produced is very high and mild in all its characteristics. Its rich fullness is combined with a well-balanced bitterness and peppery taste. It is highly valued because it also gives soft olive oils, much softer than the Koroniki Extra Virgin even when the fruit is not fully ripe and therefore high in polyphenols. ATHINOLA olive oil could be called the golden medium. It is a versatile olive oil that can be happily paired with almost everything.

MANARI
MANARI or Manavali is a sturdy variety which prevails in central Greece and northwestern Peloponnese. It can be cultivated even on steep slopes and soil of course does better in average soil. MANARI gives the sweetest olive oil of all other Greek varieties. The fruit is small and roundish and average in olive oil rendering. The flavour of its Extra Virgin olive oil is mild to the palate with light bitterness, pleasing brightness of green grass blades enriched with a touch of almond and artichoke. This is a very productive variety and very sought after but it is produced in much less quantities than Koroniki. MANARI due to its sweetness goes well with oysters dressed with butter and rice and fresh water fish and steaks with spices.

ITALIAN Varietal Olive Oil Characteristics

CORATINA
Coratina is one of the most widespread varieties in Puglia, the most productive region in terms of olive oil production. It is a late variety with consistent production and high oil yield, whose name is linked to its geographical origin, the town of Corinto in the province of Bari. Coratina oil has a strong character because of its very high content of polyphenols (natural antioxidants) with consequent strong bitter and spicy taste and an intense fruity aroma with a prevailing hint of almond and sometimes of fresh grass/hay and artichoke. Such characteristics make olive oil containing the Coratina variety very suitable for meat and intensely flavoured dishes.

CAROLEA
Widespread throughout the south of Italy, Carolea is one of the main varieties of Calabria, the second region, after Puglia, for olive oil production. It is a dual-purpose variety which can be therefore used for the production of both table olives and olive oil. It is a variety with alternating production and high oil yield. The organoleptic profile of the Carolea oil is characterized by a medium level of bitterness, bitterness and spiciness, with pleasant rancidness (oxidation) and light hint of fresh almond, artichoke and tomato. It is ideal in combination with a wide range of different foods, from salads to meat and desserts.

BIANCOLELLA
Biancolella is a cultivar mostly cultivated in Sicily. It is a local variety that has high but alternating productivity and low oil yield. It has a clear fruity taste, with a well-balanced level of bitterness and spiciness. This variety can be found as monovarietal oil or combined in blends. Fresh grass, artichoke, almond and tomato are the characteristic flavours. Biancolella olive oil is excellent for seasoning fish or vegetable dishes, and can also be used for treating salads as it effectively replaces butter or seed oil.

FRANTOIO
Frantoio is a variety grown mostly in Umbria, Marche and Tuscany. It has high and consistent productivity and medium oil content. It is also appreciated for its adaptability. The oil has a well-balanced level of bitterness, spiciness and bitterness, medium-intense levels with a prevailing hint of fresh almond and light sensations of grass / oat and artichoke. Suggested food combination are those with the typical Tuscan-gastromony: like bruschetta, soups and meat.

Greco-Italian cooperation

For more than a decade, the Italian recognized Organizations of Producers, members of Italia Olivicola, and numerous Greek recognized Organizations of Producers, clustered around Asion Agro Ltd, have been cooperating closely to a common traceability project for olive oil and table olives that is certified according to the norm UNI ISO 22005:06. Today, more POs, clustered under Agron Sa, have joined the original group of Greco-Italian cooperatives in the common effort for traceability. Food Traceability became compulsory in the E.U. in 2002 in order to ensure food safety but the Greco-Italian common system goes far beyond this first goal. The system secures the quality of traced olive oil and table olives to consumers all over the globe while also ensuring sheer transparency of the production processes. Also, within the system, checks on the application of the best agricultural practices play a key role in the protection of the environment during the production of olive oil and table olives. A further advantage of the Greco-Italian Traceability system lays within the certainty of the products geographical origin as 100% Italian and 100% Greek.



Εγκατάσταση συστημάτων ποιότητας

- **Εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22005:2007**

Κατά την τριετία η Οργάνωση ολοκλήρωσε όλα τα επιμέρους στάδια υλοποίησης ανά έτος προκειμένου να διενεργηθεί επιθεώρηση για την πιστοποίηση του Συστήματος Ιχνηλασιμότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22005:2007.

ΤΟΜΕΑΣ ΣΤ:

Διάδοση πληροφοριών σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνουν οι δικαιούχες οργανώσεις για τη βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών.

Ενέργειες προβολής και ενημέρωσης

- **Διάδοση Πληροφοριών για το έργο των Οργανώσεων Ελαιουργικών Φορέων**
- ✓ Σκοπός της δραστηριότητας αυτής ήταν ο σχεδιασμός, εκπόνηση και υλοποίηση μιας σειράς ενεργειών δημοσιότητας για την προβολή των δράσεων - υπηρεσιών οι οποίες υλοποιήθηκαν, με κάθε πρόσφορο μέσο προκειμένου να γίνουν γνωστά τα αποτελέσματα τα οποία απορρέουν από την υλοποίηση ενός τέτοιου προγράμματος σε ένα ευρύ κοινό.
- ✓ Η εταιρεία **ΑΞΙΟΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ** σε συνεργασία με την Διοίκηση της Οργάνωσης προχώρησε κατά τη διάρκεια της τριετίας 2018-2021 σε μία σειρά ενεργειών διάδοσης.

Ενέργειες προβολής και ενημέρωσης

■ Διάδοση Πληροφοριών για το έργο των Οργανώσεων Ελαιουργικών Φορέων

Ενδεικτικά:

- ✓ Δημιουργία εταιρικής ταυτότητας
- ✓ Εκπόνηση απολογιστικού εντύπου



- **Διάδοση Πληροφοριών για το έργο των Οργανώσεων Ελαιοουργικών Φορέων**

✓ Δημοσιότητα – Καταχώρηση σε Τύπο / Ιστοσελίδα



Olivenews.gr

H ΜΟΝΟΠΑΤΙ αναζητά με τα προγράμματα ΟΕΦ και την τριετία 2018-2021

18 Ιαν 2019

Επιστροφή

Εξελίξεις

Αγορά

Οικονομία

Προϊόντα

Επιχειρήσεις

Φορέτες

Εκδόσεις

Επιστροφή

Τεχνολογία

ΕΚ

Νομικά

Επιχειρήσεις

Ιστορία

Πολιτικές

Κοινωνία

Πολιτικές

Αναζήτηση

Χρήσιμα Links

10 Ιαν 2019 - 10:20

Βίντεο εκδόσεων

Η ΜΟΝΟΠΑΤΙ συνεχίζει με τα προγράμματα ΟΕΦ και την τριετία 2018-2021

ΔΤ

Άλλα λόγια για τον Συνεταρμό

Η Οργάνωση Παραγωγών - ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε. αποτελεί μια πρωτοβουλία των ελαιουργικών μέλη της Χώρας της Οργάνωσης Παραγωγών είναι η τοπική κοινότητα Γερσακίου της δημοτικής ενότητας Αμυγδαλάς του Δήμου Ύδρας της περιφερειακής ενότητας Ήλιδας της περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας.

Η ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε. συστάστηκε το 2013 από την πρωτοβουλία 42 ελαιουργώνων. Η εντατική δουλειά και η μεγάλος ενθουσιασμός της Οργάνωσης Παραγωγών στην τοπική κοινωνία οδήγησαν σε αύξηση του μετοχικού κεφαλαίου και της δημοτικότητας ενός συμπαγούς συνόλου 168 ελαιουργώνων. Τα στελέχη που καλλιεργούνται από τους ελαιουργικούς είναι 5.200, ενώ τα ελαιόδεντρα τους είναι περίπου 93.000. Η Οργάνωση Παραγωγών παρέχει τυποποίηση και διαθέτει στα όργανά της ελαφότομο πρώτο ελαιόδοχο, κυρίως Κορινθιακή ποικιλία. Επαγγελματίες ειδικοί της Οργάνωσης Παραγωγών είναι η ουσιαστική στήριξη των ελαιολαοκρατών, η μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων από την ελαιολαοκρατία, η αναβάθμιση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος καθώς και η ασφαλεία του τελικού καταναλωτή.

Το φάσμα δραστηριοτήτων της Οργάνωσης αφορά στα ακόλουθα:

- Συγκέντρωση ελαιόλαδου
- Έκλυση - άσκηση ελαιόλαδου
- Τυποποίηση ελαιόλαδου
- Γνωστική υποστήριξη και καθοδήγηση των παραγωγών από καταρτισμένο προσωπικό

Το 2018 των προαναφερθέντων δραστηριοτήτων της Οργάνωσης εξειδικεύονται στις ενότητες υλοποιούμενες ως εξής:

- στα κεντρικά γραφεία του συνεταρμού 80 μ² στα κεντρικά γραφεία στα Γερσακιά Αμυγδαλάς στα οποία διαθέτουν κύριο συνεισφέροντες, στέλεχος προβάλλει 2 ηλεκτρονικούς υπολογιστές και 2 εκτυπωτές
- στα ελαιουργεία στα οποία εξειδικεύονται οι ελαιουργοί μέλη της Ο.Ε.Φ.
- στα τυποποιητήρια στα οποία εξειδικεύονται οι ελαιουργοί μέλη της Ο.Ε.Φ.

[illegible]

**Το σύνολο του προγράμματος ολοκληρώθηκε με πλήρη
απορρόφηση του εγκεκριμένου προϋπολογισμού της
Οργάνωσης Παραγωγών**

ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΟΓΩΝ 

Σας ευχαριστώ πολύ για την προσοχή σας