



**Κ.Α.Σ.Ε.Α.Α.**

Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών  
Επιδαύρου-Λιμηράς Λακωνίας

Παρουσίαση

Κοινοπραξίας Συνεταιρισμών

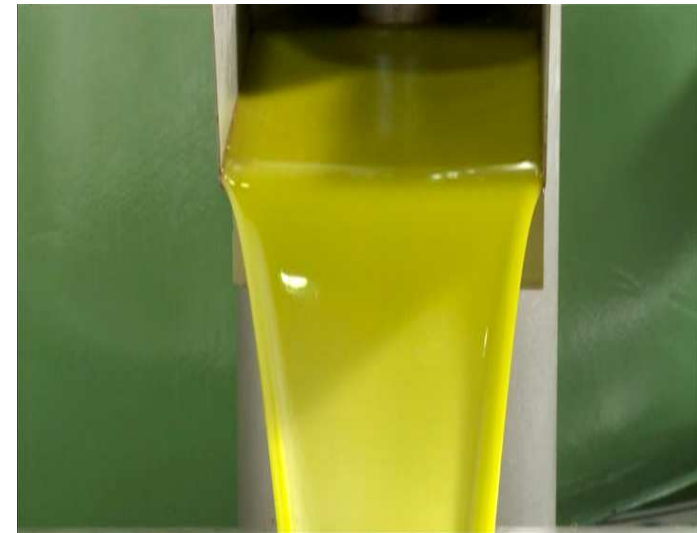
Επιδαύρου Λιμηράς

Φεβρουάριος 2012

# Δομή παρουσίασης



- Η Εταιρία
- Παραγωγή
- Ποικιλίες Δήμου Μονεμβασίας
- Το ελαιόλαδο
- Προϊόντα και συσκευασίες
- Περιβάλλον και υγεία
- Γενικά περί ελαιόλαδου
- Logistics



# Η Εταιρία



- Η Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας, σε συντομογραφία Κ.Α.Σ.Ε.Λ.Λ., ξεκίνησε τη δραστηριότητα της το 2002.
- Η εταιρία μας παράγει, συσκευάζει και διακινεί έξτρα παρθένο ελαιόλαδο εκλεκτής ποιότητας. Για το σκοπό αυτό διαθέτει στο δυναμικό της μία σύγχρονη τυποποιητική μονάδα, 9 υπερσύγχρονα και αναβαθμισμένα ελαιοτριβεία και 3.500 περίπου ελαιοπαραγωγούς.
- Στόχος της Κ.Α.Σ.Ε.Λ.Λ. είναι η προώθηση του ποιοτικού έξτρα παρθένου ελαιόλαδου «Φίλαιος» στα κανάλια διανομής των αγορών του εξωτερικού.



# Η Εταιρία



- Οι χώρες στις οποίες εξαγούμε αυτή τη στιγμή, είναι η Αμερική, ο Καναδάς, η Κίνα, η Αυστραλία, η Νότια Αφρική, η Ολλανδία, η Γερμανία, η Σουηδία και η Γαλλία.
- Τα κεντρικά μας γραφεία μαζί με τη μονάδα τυποποίησης βρίσκονται στη Συκιά Λακωνίας του Δήμου Μονεμβασίας στη Νοτιοανατολική Πελοπόννησο ενώ τα ελαιοτριβεία της είναι τοποθετημένα σε ακτίνα περίπου 10Km, περιμετρικά της μονάδας τυποποίησης. Εικόνες 1 & 2 .



Εικόνα 1



Εικόνα 2

**\*Εικόνα 1:** Γενική άποψη του Ελλαδικού χώρου. Με έντονο μπλε σημειώνεται το γεωγραφικό διαμέρισμα της Πελοποννήσου.

**\*\*Εικόνα 2:** Γενική άποψη της Πελοποννήσου. Με έντονο κόκκινο εμφανίζεται ο Δήμος Μονεμβασίας στο κέντρο του οποίου βρίσκεται η Συκιά.



# Παραγωγή



- Η ευρύτερη περιοχή του Δήμου Μονεμβασίας αποτελεί ιδανικό τόπο για την καλλιέργεια της ελιάς από την αρχαιότητα.
- Το τοπικό μικροκλίμα, η σύσταση των εδαφών και η αναλογία των ποικιλιών Κορωνέικη και Αθηνολιά σε συνδυασμό με την εμπειρία των ελαιοπαραγωγών, την πρώιμη συλλογή με το χέρι, την ψυχρή έκθλιψη αλλά και την σύγχρονη τεχνολογία εγγυώνται τα μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιολάδου μας.
- Η ετήσια παραγωγή έξτρα παρθένου ελαιολάδου αγγίζει κατά μέσο όρο στους 6.000 τόνους με μέγιστο εγγυημένο επίπεδο οξύτητας 0,5%. Πολύ συνοπτικά οι διαδικασίες που λαμβάνουν χώρα για την παραγωγή του έξτρα παρθένου ελαιολάδου μας είναι:



# Παραγωγή



■ Η καλλιέργεια των ποικιλιών Κορωνέικη και Αθηνολιά που πραγματοποιείται στα ορεινά και τα πεδινά της Νοτιοανατολικής Πελοποννήσου (εφαρμογή AGRO 2.1 & 2.2)

■ Η συγκομιδή του ώριμου ελαιοκάρπου με τη βοήθεια μηχανικών μέσων (Εικόνα 3).

■ Η μεταφορά του συγκομισμένου ελαιοκάρπου στο τέλος της ημέρας, από το χωράφι στο ελαιοτριβείο.

■ Στο ελαιοτριβείο ο καρπός καθαρίζεται και συνθλίβεται (εφαρμογή ISO22000) σε θερμοκρασίες μικρότερες των 28°C με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης (cold extraction). (Εικόνες 4 & 5)



Εικόνα 3



Εικόνα 4

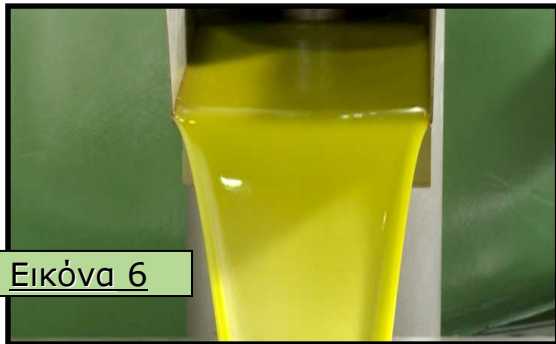


Εικόνα 5

# Παραγωγή



■ Ακολουθεί η μεταφορά του παραγόμενου ελαιολάδου (Εικόνα 6) με τη βοήθεια ανοξειδωτης δεξαμενής από το ελαιοτριβείο στο τυποποιητήριο της εταιρίας μας.



Εικόνα 6

■ Το ελαιόλαδο φτάνει στη μονάδα τυποποίησης και εκεί αποθηκεύεται πάλι σε ανοξειδωτες δεξαμενές (Εικόνα 7) κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και μηδενική υγρασία.



Εικόνα 7



Εικόνα 8

■ Στη συνέχεια φιλτράρουμε το ελαιόλαδο και προχωρούμε στην τυποποίηση του (εφαρμογή ISO22000). Η μονάδα τυποποίησης μας έχει τη δυνατότητα εμφιάλωσης έως και 3.000 φιαλών ανά ώρα (Εικόνα 8).



# Οι ποικιλίες του Δήμου Μονεμβασίας

## Αθηνολιά



■ **Η Αθηνολιά** περιγράφηκε για πρώτη φορά από τον Αναγνωστόπουλο το έτος 1930 ως *Olea europea* var. *Mamillaris* sub. *Minima*. Η ποικιλία αυτή είναι γνωστή και με τα ονόματα Μουρτολιά στο Λασήθι και Τσουνάτη στη περιοχή των Χανίων. Η κοινή της ονομασία είναι Μαστοειδής.

■ Είναι ποικιλία που μόνο στη περιοχή του **Δήμου Μονεμβασίας** καλλιεργείται συστηματικά και σε ορισμένες περιοχές του μάλιστα και κατά αποκλειστικότητα. Είναι γνωστή για τον έντονο αρωματικό και φρουτώδη χαρακτήρα που προσδίδει στο ελαιόλαδο που παράγεται από την έκθλιψη της. Ωριμάζει πρώιμα κι έτσι και η συγκομιδή της τελειώνει αρκετά νωρίς, τέλος Νοεμβρίου με αρχές Δεκεμβρίου για τα δεδομένα της περιοχής.

■ Η πρώιμη συγκομιδή της μειώνει το ποσοστό Δακοπροσβολής καθώς και τις προσβολές του καρπού από άλλες μυκητολογικές ασθένειες που μπορεί να προκύψουν από τις πρώτες φθινοπωρινές βροχοπτώσεις και οι οποίες αποτελούν παράγοντα ποιοτικής υποβάθμισης του ελαιοκάρπου. Ως αποτέλεσμα όλων των παραπάνω δίνει υγιή καρπό και κατ' επέκταση εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας.



# Οι ποικιλίες του Δήμου Μονεμβασίας

## Κορωνέϊκη



- Η **Κορωνέϊκη** έχει περιγραφή από τους Ευελπίδη και Κρίμπα ως *Olea europea* var. *Mastoids* και από τον Αναγνωστόπουλο ως *Olea europaea* var. *Microcarpa*. Η ίδια ποικιλία είναι γνωστή κι ως Ψιλολιά, Κρητικιά, Λαδολιά, Κορώνη, Βάτσικη και Λιανολιά.
- Τα πολλά ονόματα της, τα οφείλει η ποικιλία στη μεγάλη εξάπλωση της ανά τα διάφορα γεωγραφικά διαμερίσματα της χώρας και το διάφορο (συνήθως μικρό) μέγεθος του καρπού που ποικίλει ανάλογα με τις εδαφικές και κλιματικές συνθήκες καθώς και τις καλλιεργητικές φροντίδες. Σοβαρό πλεονέκτημα της είναι η σταθερή καρποφορία και η υψηλή απόδοση (30-150kg/δένδρο).
- Η ωρίμανση της αρχίζει νωρίς τον Οκτώβριο και τελειώνει αργά τον Δεκέμβριο ενώ η συγκομιδή της μπορεί να ξεκινήσει μετά το 1ο Δεκαήμερο του Γενάρη, αποφεύγοντας έτσι την όψιμη δακοπροσβολή και τους πρώιμους παγετούς. Το διαχωριζόμενο ελαιόλαδο είναι το εκλεκτότερο όλων των ποικιλιών με υπέροχο έντονο άρωμα και πικάντικη γεύση.



# Το ελαιόλαδο



# Το ελαιόλαδο



- Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «**Φίλαιος**» είναι το προϊόν λακωνικών ελαιοκάρπων των ποικιλιών «Κορονέικη» (80%) και «Αθηνολιά» (20%).
- Το ελαιόλαδο παράγεται την ημέρα της συγκομιδής με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και φυλάσσεται σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας κάτω από αυστηρό έλεγχο υγιεινής και με την υποστήριξη σύγχρονου εξοπλισμού.
- Οι ιδανικές κλιματικές συνθήκες σε συνδυασμό με το ευνοϊκό έδαφος επιτρέπουν στους παραγωγούς να ακολουθούν τις παραδοσιακές τεχνικές αξιοποιώντας παράλληλα τις σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας της ελιάς.
- Το αποτέλεσμα της όλης διαδικασίας είναι η παραγωγή ενός προϊόντος εξαιρετικής ποιότητας με μέτρια φρουτώδη γεύση, χρυσοπράσινο χρώμα και ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα κάτω του 0,5%.



# Το ελαιόλαδο

## Προϊόντα και συσκευασίες



### Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Φίλαιος

■ Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος» διατίθεται στις κάτωθι συσκευασίες:

- Δοχείο λευκοσιδήρου 5lt και 3lt (βλέπε εικόνα 9)
- Φιάλη PET 1lt



Εικόνα 9



# Το ελαιόλαδο

## Προϊόντα και συσκευασίες

### Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Φίλαιος

- Φιάλη γυάλινη τετράγωνη (marasca) 1lt, 750ml, 500ml, 250ml και 60ml (βλέπε εικόνα 10)
- Φιάλη γυάλινη στρογγυλή (dorica) 750ml, 500ml και 250ml



Εικόνα 10



# Το ελαιόλαδο

## Προϊόντα και συσκευασίες

### Βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Φίλαιος

- Το βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος» συσκευάζεται αποκλειστικά και μόνο σε γυάλινη φιάλη 500ml dorica (βλέπε εικόνα 11).
- Τέλος η εταιρεία μας μπορεί να σας προμηθεύσει σ' όλες τις παραπάνω συσκευασίες και με προϊόντα δικής σας ιδιωτικής ετικέτας.



Εικόνα 11

