

ΗΠΑ

Στο στόχαστρο της FDA τα αλκοολούχα αναψυκτικά

➤ Με την απαγόρευση των αλκοολούχων αναψυκτικών που περιέχουν καφεΐνη απείλησε η Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) στις ΗΠΑ εάν οι εταιρείες παραγωγής δεν καταφέρουν να αποδείξουν ότι είναι πλήρως ασφαλή. Τα ποτά αυτά είναι είτε χυμοί, είτε αναψυκτικά με καφεΐνη, και με περιεκτικότητα έως και 10% σε αλκοόλ. Είναι αρκετά δημοφιλή μεταξύ των φοιτητών στα αμερικανικά κολλέγια και πολύ συχνά οδηγούν σε μέθη, προκαλώντας δραματικά γεγονότα με ποινικές κυρώσεις, όπως είναι τα αυτοκινητιστικά ατυχήματα ή η σεξουαλική παρενόχληση.

Η περιεκτικότητα καφεΐνης στα συγκεκριμένα ποτά δημιουργεί την ψευδαίσθηση αντοχής στο αλκοόλ και συχνά προωθούνται με διαφημίσεις σε ηλεκτρονικά δίκτυα κοινωνικών επαφών, όπως είναι το Twitter. Το κέντρο επιστημών για το δημόσιο συμφέρον (Center of Science in the Public Interest CSPI), μια μη κυβερνητική οργάνωση

προάσπισης των συμφερόντων των πολιτών, επιδοκίμασε ένθερμα την απόφαση της FDA, τονίζοντας ότι επί χρόνια ασκούσε πιέσεις για να πείσει τις αρχές να διερευνήσουν το ζήτημα. Το CSPI είχε ασκήσει αγωγή εναντίον της εταιρείας MillerCoors για το μάρκετινγκ ενός προϊόντος της και εν τέλει ανάγκασε τη διοίκηση να αποσύρει το εμπόρευμα.

Σε συνέντευξη Τύπου, ο αναπληρωτής επίτροπος της FDA Τζόσουα Σάρφστεϊν, δήλωσε ότι η μαζική κατανάλωση αυτών των αναψυκτικών – ποτών προκαλεί επιθετική συμπεριφορά. Επιπροσθέτως, σε επίσημη ανακοίνωση του CSPI αναφέρεται ότι «πολλά χρόνια, οι ομοσπονδιακές αρχές επέδειξαν αδιαφορία στο ενδεχόμενο επικινδυνότητας αυτών των προϊόντων, τα οποία έχουν ομοιότητες με τα κοινά, μη αλκοολούχα αναψυκτικά και κεντρίζουν το ενδιαφέρον των νέων. Σύμφωνα με την νομοθεσία



Εξηγήσεις από τις εταιρείες για την ασφάλεια των αλκοολούχων αναψυκτικών ζήτησε η FDA

των ΗΠΑ, κάθε εταιρεία οφείλει να αποδείξει ότι τα συστατικά που χρησιμοποιεί στα προϊόντα της είναι ασφαλή αναλόγως με την κατηγορία στην οποία εντάσσονται. Και όπως επισημαίνει ο κ. Σάρφστεϊν, «η FDA πρέπει να βεβαιωθεί ότι ο συνδυασμός αλκοόλ και καφεΐνης είναι ασφαλής». Θετικός ως προς τη δυναμική προσέγγιση της FDA ήταν, επίσης, ο γενικός εισαγγελέας

της πολιτείας του Κονέκτικατ, Ρίτσαρντ Μπλούμενθαλ, καθώς ήταν ένας από τους ανθρώπους που προσέφυγαν στον οργανισμό. «Η μάχη που δώσαμε ενάντια της κυκλοφορίας των αλκοολούχων αναψυκτικών έπεισε κάποιες εταιρείες, αλλά υπάρχουν άλλες που επιμένουν στην προώθηση τους».

Ισπανία

Φάρμα πρωτοπόρος στο βιολογικό χαβιάρι

➤ Περισσότερο από ποτέ, οι ιχθυοκαλλιέργειες οξύρυγχου του ψαριού από το οποίο εξάγεται το χαβιάρι αποκτούν μεγάλη σημασία καθώς το συγκεκριμένο ψάρι είναι πλέον δυσεύρετο, λόγω της υπεραλιεύσης του.

Φάρμες οξύρυγχου υπάρχουν στην Ευρώπη, τις ΗΠΑ, όπως και στο Άμπου Ντάμπι, το Ισραήλ, την Ουρουγουάη και την Κίνα. Σύμφωνα με επίσημα στοιχεία, ο αριθμός των οξύρυγχων μπελούγκα έχει μειωθεί την τελευταία 20ετία κατά 90%.

Οι περισσότερες φάρμες καταφεύγουν στη χρήση ορμονών που επιτρέπουν την ταχύτερη ωρίμανση των θηλυκών. Σημειωτέον ότι υπό φυσιολογικές συνθήκες, τα αρσενικά από τα

θηλυκά δεν ξεχωρίζουν έως το όγδοο ή το ένατο έτος της ηλικίας τους. Σε ηλικία ωρίμανσης φθάνουν μόνον εάν περάσουν 15 ή 20 χρόνια. Η φάρμα οξύρυγχου της Riofrío στη Γρανάδα της Ισπανίας, είναι η μοναδική που πληρεί τις προϋποθέσεις βιολογικής καλλιέργειας. Στη φάρμα της Riofrío υπάρχουν 98.000 οξύρυγχοι που μπορούν να αναπτυχθούν σε άριστες συνθήκες και τρέφονται αναλόγως της ηλικίας τους.

Η συλλογή του χαβιάρι είναι μια πολύ λεπτή διαδικασία. Μια πρώιμη σοδειά σημαίνει ότι τα αβγά μπορεί να είναι στεγνά, διότι δεν θα έχουν απορροφήσει το λίπος από την κοιλιά του ψαριού. Μια καθυστερημένη σοδειά οδηγεί σε

ένα παραποιημένο αποτέλεσμα που μπορεί να μην μοιάζει με χαβιάρι.

Το ισπανικό χωριό Riofrío κατοικείται από το 300 άτομα και διαθέτει 14 εστιατόρια, αποτελώντας ένα προορισμό για τους φανατικούς της γαστρονομίας. Η φάρμα δεν αξιοποιεί μόνον το χαβιάρι αλλά και κάθε άλλο μέρος του οξύρυγχου μετά τη «θυσία» του. Το λάδι που παράγεται από το ψάρι χρησιμοποιείται από φαρμακευτικές εταιρείες για την κατασκευή συμπληρωμάτων διατροφής ή καλλυντικών και το δέρμα του αγοράζεται από εταιρείες γυναικείων αξεσουάρ, καθώς ο οξύρυγχος είναι μακρινός συγγενής των καρχαριών.



Οι Ισπανοί είναι οι πρώτοι που εφάρμοσαν μεθόδους για παραγωγή βιολογικού χαβιάρι

Λιανική Υποχωρούν οι τιμές τις σαμπάνιας

➤ Παλιότερα οι κίνδυνοι για τους παραγωγούς σαμπάνιας περιοριζόνταν στις άσχημες καιρικές συνθήκες, τη φυλλοξήρα ή...τη κατοχή των Ναζί. Σήμερα προστίθεται στη λίστα μια ακόμη απειλή: η πώση των πωλήσεων στις μεγαλύτερες αγορές σαμπάνιας του εξωτερικού. Ιδιαίτέρως στις ΗΠΑ, τη Βρετανία και την Ιαπωνία. Όλα φαίνονταν ότι θα κυλούσαν ομαλά στον κόσμο της σαμπάνιας μέχρι που άρχισαν να σκάνε οι φούσκες στις τιμές των ακινήτων, προ τριετίας, οδηγώντας τις μεγαλύτερες οικονομίες του κόσμου σε συγχρονισμένη και βαθιά ύφεση.

Για το πρώτο εξάμηνο του έτους, τα έσοδα από τις πωλήσεις σαμπάνιας της Remy Cointreau μειώθηκαν κατά 42% στα 53,19 εκατ. δολάρια, κυρίως, λόγω της μειωμένης ζήτησης στις ΗΠΑ. Η LVMH Moët Hennessey Louis Vuitton, ο όμιλος ειδών πολυτελείας που κατέχει τις μάρκες σαμπάνιας Moët & Chandon και Veuve Clicquot, ανακοίνωσαν πτώση πωλήσεων οίνου και αλκοολούχων ποτών κατά 18% μέσα στο πρώτο εννεάμηνο

του έτους. Οι πωλήσεις στη Βρετανία υποχώρησαν κατά 33% και στις ΗΠΑ κατά 43% την ίδια περίοδο.

Μάλιστα, πριν ένα μήνα, κυκλοφόρησαν φήμες που ήθελαν τον όμιλο αλκοολούχων ποτών Diageo να υποβάλει πρόταση για την εξαγορά των πιο ακριβών τίτλων σαμπάνιας της LVMH. Αν και καμία από τις δυο πλευρές δεν επιβεβαίωσε τις φήμες, ο διευθύνων σύμβουλος της Diageo, Πωλ Ουάλας, ο οποίος ήδη ελέγχει το 34% της μονάδας οινοπνευματωδών ποτών της LVMH, είχε εκδηλώσει τον περασμένο Αύγουστο ενδιαφέρον για την εξαγορά του υπολοίπου ποσοστού.

Οπότε τόσο οι Γάλλοι εξαγωγείς, όσο οι έμποροι στη λιανική αγορά προετοιμάζονται για γενναίες εκπώσεις ακόμη και στις πιο εξεζητημένες κατηγορίες του αφρώδους οίνου που προέρχεται από τη μέκκα των σταφυλιών, την περιοχή της Σαμπάνιας. Και αυτό διότι θέλουν να επωφεληθούν από την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Για παράδειγμα,



Φθηνότερη θα είναι φέτος η σαμπάνια στα ράφια

η αλυσίδα καταστημάτων στη Νέα Υόρκη Sherry-Lehmann Wine προσφέρει μια εορταστική κούτα με την La Grande Dame της Veuve Clicquot, χρονίας 1998, στην τιμή των 130 δολαρίων από τα 150 δολάρια ένα χρόνο πριν.

Ακόμη και στη Γαλλία, που είναι ούτως ή άλλως η μεγαλύτερη αγορά σαμπάνιας, η αλυσίδα σουπερ μάρκετ Carrefour σχεδιάζει να πουλήσει το προϊόν στην αγορά ευρείας κατανάλωσης έναντι 10

ευρώ το μπουκάλι. Ένα χρόνο πριν, η τιμή έφθανε τα 12 ευρώ. «Το κλισέ ότι ο κόσμος πίνει σαμπάνια ακόμη και στις κακές στιγμές είχε επικρατήσει», λέει στους New York Times ο Ρόμπερτ Τζόσεφ, υπεύθυνος στην εξειδικευμένη έκδοση Wine Business International του οίκου Meininger. «Αλλά το χαρακτηριστικό αυτής της ύφεσης είναι ότι οι καταναλωτές επιστρέφουν σε ένα μοντέλο λιτού τρόπου διαβίωσης», καταλήγει.

Έλεγχοι

Δέσμευση φορτίου τουρκικών αχλαδιών

➤ Κατόπιν οδηγιών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για τη διενέργεια εντατικών ελέγχων σε φορτία αχλαδιών από τη Τουρκία, διαπιστώθηκε ότι η εταιρεία «Λιμπαντζής Α.Ε.» εισήγαγε 19

τόνους αχλάδια εκ των οποίων 8 τόνοι βρίσκονται ακόμη στα ψυγεία του εισαγωγέα και 11 τόνοι διατέθηκαν ήδη στη αγορά. Οι 8 τόνοι δεσμεύτηκαν άμεσα και λήφθηκε σχετικό δείγμα το οποίο εστάλη για κατεπείγουσα ανάλυση

στο Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο. Στα αχλάδια υπήρχε θετική ένδειξη για υπολείμματα του φυτοφαρμάκου amitraz σε επίπεδα υψηλότερα του επιτρεπτού. Η αρμόδια διεύθυνση φυτοπροστασίας του Υπουργείου Αγροτικής

Ανάπτυξης και Τροφίμων, κάλεσε το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου Πειραιά να διερευνήσει άμεσα τα σημεία διάθεσης και να προχωρήσει στη δέσμευση των 11 τόνων που βρίσκονται στη αγορά.

id

ΓΡΑΦΕΙΑ

Λεωφ. Συγγρού 110,
117 41 Αθήνα (4ος όρ.)
Τηλ.: 210 9240 748,
Fax: 210 9242 650

e-mail: info@triaina.com
www.triaina.com

Εκδότης

Νίκος Κ. Κορόβηλας
Σύμβουλος Έκδοσης
Κυριάκος Ν. Κορόβηλας
Αρχισυντάκτης
Κώστας Πλιάκος
Τμήμα Σύνταξης
editor@triaina.com

Art Director

Παναγιώτης Βγενόπουλος
p.vgenopoulos@triaina.com
Τμήμα Επικοινωνίας
marketing@triaina.com
Υπεύθυνη Διαφήμισης
Κατερίνα Γκίτσιπ
k.gitsi@triaina.com

Υπεύθυνη Κυκλοφορίας

Ζωή Φίλιππα - Κορόβηλα
z.filippa@triaina.com
Υπεύθυνη Λογιστηρίου
Νίκη Γαβαλά

© Copyright 2009 Τρίαινα
Εκδοτική



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ιδιοκτήτης
ΤΡΙΑΙΝΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ
N. ΚΟΡΟΒΗΛΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Βρετανία Εξαιρετικές επιδόσεις στο κρασί

Κάποτε το καλό κρασί βρετανικής παραγωγής ακούγονταν τόσο παράλογο όσο οι μπανάνες Γερμανίας. Ωστόσο, οι επιδράσεις της κλιματικής αλλαγής, δηλαδή του φαινομένου του θερμοκηπίου, στις Βρετανικές Νήσους είναι αισθητές σε τέτοιο βαθμό που προτρέπει πολλούς οινοποιούς να καλλιεργήσουν αμπέλια. Υπάρχουν, σήμερα, 416 αμπελώνες στη Βρετανία, από την Ουαλία μέχρι την ευρύτερη περιφέρεια του Λονδίνου. Μέσα στην τελευταία πενταετία, η γη που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια κρασιού έχει διπλασιαστεί. Μάλιστα, ένας από τους μεγαλύτερους αμπελώνες στη χώρα απέχει μόλις 40 χιλιόμετρα από το Λονδίνο.

Όπως επισημαίνουν οι ειδικοί, η

ποιότητα του βρετανικού κρασιού έχει αναβαθμιστεί, ικανοποιώντας και τα πιο απαιτητικά γούστα. Όταν οι ηγέτες των G20 επισκέφθηκαν το Λονδίνο τον περασμένο Απρίλιο, η πρωθυπουργική οικεία στην οδό Ντάουνινγκ Στριτ τους προσέφερε αφρώδες οίνο βρετανικής παραγωγής, το Nyetimber Blanc, χρονιάς 1998. Ο οινοπαραγωγός Σπύαρτ Σμιθ κέρδισε βραβείο για το κρασί που παράχθηκε πέρυσι μετά από μόλις τρία χρόνια καλλιέργειας. Το 2008, η παραγωγή του αριθμούσε 400 μπουκάλια και το 2009 ελπίζει να φθάσει τα 2.500.

Ο Ρίτσαρντ Σέλεϊ, επίτιμος καθηγητής γεωλογίας στο Imperial College του Λονδίνου, ήταν αυτός που είχε συμβουλέψει τον οινοπαραγωγό Άντριαν



Οι Βρετανοί οινοπαραγωγοί φιλοδοξούν να ανταγωνιστούν τους Γάλλους συναδέλφους τους

Ουάιτ να καλλιεργήσει 300.000 αμπελοκλήματα στα νότια της Αγγλίας, σε μια περιοχή που ουδείς θα το είχε σκεφθεί νωρίτερα. Αλλά, ο κ. Σέλεϊ βρήκε ότι η σύσταση και η περιεκτικότητα του χώματος έμοιαζε με το έδαφος στην περιοχή της Σαμπανίας, στη Γαλλία.

Αποδείχτηκε ότι είχε απόλυτο δίκιο. Οι ποικιλίες που παράγονται στην Σαμπανία, δηλαδή τα Chardonnay, Pinot Noir και Pinot Meunier, αποδίδουν εκπληκτικά και στη Βρετανία, με αποτέλεσμα οι ειδικοί να μπερδεύουν το αφρώδες οίνο με την σαμπάνια.



ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Η ΠΙΟ ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Καινοτομία στη συσκευασία τροφίμων...

- Γίνεται «Κάθετη» Vertical και «Οριζόντια» Flowpack όποτε το θελήσετε !!!
- Χειροκίνητη, Ημι-Αυτόματη ανάλογα με την ανάγκη της παραγωγής σας.
- Είναι η Οικονομικότερη και Αποτελεσματικότερη της αγοράς.
- Πάει (με τα ροδάκια της) όπου την χρειάζεστε.
- Τη λένε CRIMA και θα είναι Κρίμα να μην την αποκτήσετε !!!!!!!

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Μέγιστο πλάτος ρόλλου φιλμ	mm	1000
Ελάχιστες διαστάσεις σακούλας (Π x Μ x Υ)	mm	30 x 40 x 0
Μέγιστες διαστάσεις σακούλας (Π x Μ x Υ)	mm	280 x ∞ x 150
Παραγωγικότητα		18-20 πακέτα / λεπτό
Εγκατεστημένη ισχύς	Kw	3,00
Διαστάσεις μηχανής (Π x Μ x Υ)	mm	800 x 1000 x 1400



www.vamvacas.gr



BAMBACAS ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Α.Ε.

ΠΕΙΡΑΙΑΣ • Δ. Μουτσοπούλου 103 • Τ.Κ. 185 41 • Καμίνια • Τηλ.: 210 4208700 • Fax: 210 4209517 • e-mail: info@vamvacas.gr

ΚΟΡΩΠΙ • ΘΗΒΑ • ΠΑΤΡΑ • ΛΑΡΙΣΑ • ΙΩΑΝΝΙΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΚΡΗΤΗ • ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ • ΡΟΥΜΑΝΙΑ



ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

*** ΓΕΝΙΚΑ** καλή θα μπορούσε να χαρακτηριστεί η φετινή χρονιά για τους αμπελουργούς, καθώς στις περισσότερες των περιπτώσεων οι κλιματολογικοί παράγοντες ήταν ευνοϊκοί. Τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά που επηρέασαν την εσοδεία 2009 ήταν η αρκούντως βροχερή χειμερινή περίοδος και το ήπιο καλοκαίρι χωρίς καύσωνες και με ισχυρά μελτέμια, παράγοντες οι οποίοι συνδυάστηκαν στην πορεία με τα ακόλουθα δεδομένα : α) την σχετική οψιμότητα της ωρίμανσης, β) την κατά τόπους αύξηση της παραγωγής, σε κάποιες περιπτώσεις έως 20% και γ) τις βροχοπτώσεις του Σεπτεμβρίου οι οποίες οδήγησαν σ' έναν δύσκολο τρύγο σε πολλές περιοχές. Η Σαντορίνη έφθασε στην κορυφή των τελευταίων χρόνων, το ίδιο και η Ρόδος, η Πάρος, η ορεινή Αιγιάλεια, το Μέτσοβο, ενώ η Αταλάντη, η Ζίτσα, το Άγιο Όρος, η Μαρώνεια, η Δράμα, η Σάμος έχουν ισοδύναμη ποιότητα με το 2008. Οι δυσκολίες ήταν περισσότερες στην Βόρειο Ελλάδα, στην Νότια για τις ερυθρές ποικιλίες που τρυγήθηκαν μετά τις 15 Σεπτέμβρη. Ιδιαίτερα η αμπελουργική ζώνη της Νεμέας επλήγη από πολλαπλό κύμα βροχοπτώσεων με αποτέλεσμα να τρυγηθεί μέρος μόνον της παραγωγής και ειδικότερα τα αμπέλια εκείνα με τις μικρότερες αποδόσεις και τις καλύτερες στραγγίσεις εδαφών.

ΗΠΑ

Κοπάδια αγελάδων κατά παραγγελία

➤ Προ μιας τριετίας, η τεχνολογία βοήθησε τους κτηνοτρόφους να παρέμβουν στη φύση και συγκεκριμένα στην αναπαραγωγή των αγελάδων, ούτως ώστε να γεννιούνται περισσότερα θηλυκά απ' ότι αρσενικά. Έτσι θα μπορούσαν να μεγιστοποιήσουν την παραγωγή τους, παρεμβαίνοντας στη σύσταση του σπέρματος του ταύρου. Ωστόσο, η χρονική στιγμή δεν θα μπορούσε να πιο ακατάλληλη. Οι γαλακτοβιομηχανίες διανύουν περίοδο κρίσης, με τις τιμές να έχουν υποχωρήσει σε τόσο χαμηλά επίπεδα που οι αγρότες πωλούν πλέον το γάλα σε τιμές χαμηλότερες του κόστους παραγωγής. «Είναι πολύ απλό», εξηγεί ο Τόνι Ντι Σκοτ στους New York Times που διαθέτει 4.200 αγελάδες, «έχουμε πολλά κοπάδια, με έναν πλούσιο πληθυσμό νεογνών, και η προσφορά αυξάνεται από μια στιγμή στην άλλη». Η αύξηση της παραγωγής είναι



Υπερπληθυσμός αγελάδων στις ΗΠΑ

τόσο μεγάλη που η αμερικανική ομοσπονδία γαλακτοπαραγωγών προσφέρει οικονομικά κίνητρα για να μειωθεί ο αριθμός των κοπαδιών μέσα από τα σφαγεία. Από τον Ιανουάριο, έχουν «εκτελεστεί» 230.000 αγελάδες σε όλη τη χώρα. Λόγω, όμως, της προαναφερόμενης τεχνολογικής μεθόδου, ο πληθυσμός των αγελάδων

αναμένεται να έχει αυξηθεί κατά 161.000 μέσα στο επόμενο έτος, με κίνδυνο διπλασιασμού της αναπαραγωγής το 2011. Αλλά, οι Αμερικανοί αγρότες δεν έχουν πλέον την πολυτέλεια να αυξήσουν τα κοπάδια τους διότι η παραγωγή θα αχρηστευθεί λόγω και της οικονομικής κρίσης, η οποία έχει οδηγήσει σε μείωση της ζήτησης.

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ



Στο T&Π Ιανουαρίου

Κύριο Θέμα:

Τα Προϊόντα της Χρονιάς

Επίσης θα παρουσιάσει:

Εστίαση 1: Αρτοποιήματα

Εστίαση 2: Γλυκιά Αγορά

Εργοστάσιο: Με το κλειδί στο χέρι

Λιανεμπόριο: Franchising & Convenient stores

Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου & παράδοση υλικού
5 Δεκεμβρίου 2009



ΤΡΙΑΙΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων στο 210 9240748

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Διαφημιστείτε
στη νέα εβδομαδιαία
ηλεκτρονική έκδοση του
ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ
και εντυπώστε
το μήνυμά σας
σε πάνω από
4.500 παραλήπτες
επαγγελματίες του κλάδου

Επικοινωνήστε μαζί μας στο:
sales@triaina.com
Τηλ.: 210 9240748



UNILEVER

Άγωνα η πρόσκληση ενδιαφέροντος

➤ Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας διερεύνησης της αγοράς για την ενδεχόμενη πώληση των ελαιολάδων, των σπορελαίων, των μαγειρικών λιπών και των τοματικών προϊόντων της εταιρίας, και μετά την αξιολόγηση των προσφορών σημαντικού αριθμού ενδιαφερομένων εταιριών από την ελληνική και διεθνή

αγορά, που συμμετείχαν στη διαδικασία, η Unilever αποφάσισε να μην προχωρήσει στην πώληση. Οι συγκεκριμένες κατηγορίες προϊόντων θα συνεχίσουν για τα επόμενα χρόνια να παράγονται, να διακινούνται και να υποστηρίζονται από την ίδια την εταιρία, όπως ακριβώς συνέβαινε μέχρι σήμερα

Εκδήλωση

Η Θεσσαλονίκη καλωσορίζει το Beaujolais nouveau

➤ Με αφορμή την άφιξη του Beaujolais nouveau 2009, το γαλλικό ινστιτούτο Θεσσαλονίκης και η ΓΕΝΚΑ και με τη συνεργασία του γενικού προξενείου της Γαλλίας στη Θεσσαλονίκη, οργανώνουν εκδήλωση για το άνοιγμα του πρώτου μπουκαλιού της νέας σοδειάς, την Πέμπτη 19 Νοεμβρίου, ώρα 20.30, στην αίθουσα εκδηλώσεων του Γαλλικού Ινστιτούτου Θεσσαλονίκης (Λεωφόρος Στρατού 2Α). Την τρίτη Πέμπτη του Νοέμβρη κάθε χρόνο,

το άνοιγμα του πρώτου μπουκαλιού Beaujolais της νέας σοδειάς γιορτάζεται με εκδηλώσεις σε όλο τον κόσμο. Η φετινή εκδήλωση στη Θεσσαλονίκη στοχεύει παράλληλα στο να αναδείξει τη δράση του συλλόγου γονέων, κηδεμόνων και φίλων ατόμων με προβλήματα όρασης και πρόσθετες αναπηρίες «Η ΑΜΥΜΩΝΗ». Το κόστος για τη συμμετοχή στην εκδήλωση είναι τρία ευρώ και τα έσοδα θα διατεθούν υπέρ της ΑΜΥΜΩΝΗΣ.

ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

* **ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ** ενισχύσεις ύψους 4,5 εκατομμυρίων ευρώ ενέκρινε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή για την Ελλάδα, προκειμένου να χρηματοδοτηθεί για την νέα αμπελουργική περίοδο 2009-2010 το πρόγραμμα εκρίζωσης αμπελώνων και εγκατάλειψης της αμπελοκαλλιέργειας. Σημειώνεται ότι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε μόνο το 50% των αιτήσεων που υποβλήθηκαν από του αμπελουργούς της κοινότητας για τη συμμετοχή τους στο φετινό πρόγραμμα

* **ΕΙΚΟΣΙ** τρία χρόνια μετά το πυρηνικό ατύχημα στον πυρηνικό σταθμό του Τσερνομπίλ τα επίπεδα της μόλυνσης από ραδιενεργό καίσιο σε ορισμένα αγροτικά προϊόντα εξακολουθούν να υπερβαίνουν τα μέγιστα επιτρεπόμενα όρια. Για το λόγο αυτό η Ευρωπαϊκή Επιτροπή αποφάσισε να παρατείνει για ακόμη μια δεκαετία, μέχρι τις 31 Μαρτίου του 2020, τα όρια και τις προϋποθέσεις εισαγωγής αγροτικών προϊόντων και τροφίμων από τρίτες εκτός Κοινότητας χώρες αγροτικών .

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT
80,04 \$/βαρέλι

ΣΙΤΑΡΙ
5,87 \$/bu (Δεκέμβριος '09)

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
4,14 \$/bu (Δεκέμβριος '09)

ΖΑΧΑΡΗ
23,30 \$/bu (Οκτώβριος '09)

ΒΟΟΕΙΔΗ
85,00 \$/lb (Οκτώβριος '09)

ΕΚΠΟΜΠΕΣ CO²
0,1499 €/τόνο (Νοέμβ. '09)

Κλείσιμο 18/11/09
Euronext-Liffe & CBOT

ICCAT

«Όχι» στην απαγόρευση της αλιείας τόνου

➤ Για ακόμη μια φορά η Διεθνής Επιτροπή για της Διατήρηση του Τόνου του Ατλαντικού (ICCAT) είπε «όχι» στην απαγόρευση της αλιείας του γαλαζόπερου τόνου. Ωστόσο μείωσε κατά ένα τρίτο τις ποσοστώσεις μετά και από τις πιέσεις της επιστημονικής κοινότητας που τα τελευταία δύο χρόνια καλούσε για μείωση στα επίπεδα των 8.000 -13.000 τόνων ετησίως. Στη σύνοδο της ICCAT που πραγματοποιήθηκε την περασμένη εβδομάδα στη Βραζιλία αποφασίστηκε τον επόμενο χρόνο η αλιεία γαλαζόπερου τόνου



Ούτε φέτος θα απαγορευτεί η αλιεία γαλαζόπερου τόνου

να περιοριστεί στους 13.500 τόνους. Η απόφαση προκάλεσε απογοήτευση σε περιβαλλοντικές που υποστηρίζουν ότι η μείωση των ποσοστώσεων το μόνο που θα κάνει θα είναι να αυξήσει την παράνομη αλιεία. Σύμφωνα με εκτιμήσεις

οργανώσεων και επιστημόνων, αν η αλιεία συνεχιστεί με την ίδια ένταση όπως σήμερα, ο τόνος θα εξαφανιστεί από τη Μεσόγειο μέχρι το 2012, ενώ μέχρι το 2048 θα έχει εξαφανιστεί εντελώς και από τον Ατλαντικό.