



DISSEMINATION ACTIVITIES ABOUT THE PROJECT ECOIL IN SIAL 2006 INTERNATIONAL EXHIBITION IN PARIS

Paris, Sunday 22 – Thursday 26 October 2006

The SIAL 2006 International Exhibition for Food Industry Professionals took place in Paris on 22 – 26 October 2006. The SIAL exhibition is considered to be the “global food marketplace” since there is an international showcase representative of all the market's sectors: 5,300 exhibitors from 99 countries. From SMEs, accounting for 70% of exhibitors, to the big multinational groups, which account for 30%.

Mr. Sousalis Fotis represents the AGRIPOL and TUC partners of the ECOIL project through the participation of TERRA CRETA S.A., a cretan company that is activated in the production, trade, and export of olive oil and traditional Cretan products, in the SIAL 2006 international exhibition.

In the SIAL 2006 Mr. Sousalis presented the ECOIL project to the participants of the exhibition with the following means:

- Distribution of the ECOIL leaflets found in the 1st and 2nd Progress Report of the project. More specifically there were distributed 100 copies from the ECOIL leaflet in English, found in the Deliverable 4 of the 1st Progress Report and also 70 copies of the LCA leaflet in English found in the Deliverable 5 of the Interim Report.
- Presentation in MS Powerpoint, covering all the aspects of the ECOIL project, its objectives and a part from the results of the project, was repeatedly presented with a laptop at the kiosk of the TERRA CRETA S.A. in the Greek sector of SIAL exhibition.
- Announcement of the International ECOIL Congress that took place on 30 October 2006 and distribution of the Congress Agenda found in Deliverables 16 of the Final Report and the draft Guidelines for the Eco-Production of Olive Oil that derived from the ECOIL project.

Some representative documentary material and publications are presented in the following figures 1 to 6.

22-26 OCT. 2006

PARC DES EXPOSITIONS - PARIS NORD VILLEPENTE - FRANCE

SUNDAY 22 - 25 OCT. 2006 : 9H-18H THURSDAY 26 OCT. : 9H-17H

SIAL 2006

The Global Food Marketplace

5 jours pour alimenter le monde

votre diffère

PARIS, la capitale mondiale de l'agroalimentaire à l'ère de vos préoccupations

- **Rencontrez et faites des affaires avec plus de 5 200 professionnels** de l'agroalimentaire en provenance de 100 pays
- **Trouvez vos meilleurs fournisseurs** dans les 15 secteurs produits et dans les 4 halls consacrés aux produits du monde et de ses régions.
- **Découvrez les nouvelles tendances alimentaires** et les créateurs de valeur pour votre grande distribution et consommation hors domicile : restauration et commerce spécialisés, alternatifs, commerce entre industriels,
- **Dynamisez vos linéaires** avec un large choix de nouveaux produits proposés par des fournisseurs internationaux
- **Diversifiez vos menus**, trouvez les produits en RHD proposés par 1 exposant agréé, faites des démonstrations sur SIAL et de conseils nutritionnels sur le terrain
- **Développez de nouveaux partenariats** et faites germer de nouvelles idées d'affaires pour élargir vos gammes.

Sur www.sial.fr commentez gratuitement votre participation

- Trouvez les exposants répondant à vos besoins par secteurs, pays, régions...
- Consultez le programme d'animations et de conférences
- Inscrivez-vous à des visites de magasins

Accès

► **Voiture** Autoroute A1 ou A3 sortie A104 : Parc des Expositions de Paris Nord Villepente, ZI Paris Nord II. Suivre Accès visiteurs.

► **RER Ligne B**
De Paris : direction Roissy CDG, station Parc des Expositions.
De Roissy Aéroport CDG : direction Paris, station Parc des Expositions.
De l'aéroport d'Orly : Orlyval jusqu'à Anthony, puis RER B, direction Roissy CDG, station Parc des Expositions.

► **En TGV** 50 villes de France desservent Roissy Aéroport CDG puis RER B : direction Paris, station Parc des Expositions

► **SNCF** Commandez vos billets par fax : 33 (0)1 49 68 56 31

Agences de voyages

Des réductions pour votre transport en avion et en train vous sont proposées sur présentation de ce document original à nos agences de voyages.

ARTOURS
Tél. : + 33 (0)1 46 24 42 77, Fax : + 33 (0)1 46 24 00 04
www.artours.fr/prog/sial.htm

JETSET
Tél. : + 33 (0)1 56 64 11 00
www.jetsetexpo.com
reservation@jetsetexpo.com

Getting there

► **By car** Motorway A1 or A3 exit A104 signposted Parc des Expositions de Paris Nord Villepente, ZI Paris Nord II. Follow "Accès visiteurs".

► **RER Line B**
From Paris: direction Roissy CDG, aligné at Parc des Expositions.
From Roissy CDG airport: direction Paris, aligné at Parc des Expositions.
From Orly airport: Orlyval to Anthony, then RER B, direction Roissy CDG, aligné at Parc des Expositions.

► **By TGV** high-speed trains from 50 French cities to Roissy CDG airport then RER B: direction Paris, aligné at Parc des Expositions

► **SNCF** Order your discount vouchers by fax: +33 (0)1 49 68 56 31

Travel agencies

Benefit from discounted air and rail fares by presenting this original document on booking.

ARTOURS
Phone : + 33 (0)1 46 24 42 77, Fax : + 33 (0)1 46 24 00 04
www.artours.fr/prog/sial.htm

JETSET
Phone : + 33 (0)1 56 64 11 00
www.jetsetexpo.com
reservation@jetsetexpo.com

SIAL 2006
1, rue du Parc - FRANCE
92593 Levallois-Perret Cedex
Tél : + 33 (0)1 49 68 54 99
Fax : + 33 (0)1 49 68 56 31
www.sial.fr

EXPOSITION www.sial.fr

SIAL, un salon du Réseau Exposition

22-26 OCT. 2006

PARC DES EXPOSITIONS - PARIS NORD VILLEPENTE - FRANCE

SIAL 2006

The Global Food Marketplace

5 jours pour alimenter le monde

votre diffère

PARIS, la capitale mondiale de l'agroalimentaire à l'ère de vos préoccupations

- **Rencontrez et faites des affaires avec plus de 5 200 professionnels** de l'agroalimentaire en provenance de 100 pays
- **Trouvez vos meilleurs fournisseurs** dans les 15 secteurs produits et dans les 4 halls consacrés aux produits du monde et de ses régions.
- **Découvrez les nouvelles tendances alimentaires** et les créateurs de valeur pour votre grande distribution et consommation hors domicile : restauration et commerce spécialisés, alternatifs, commerce entre industriels,
- **Dynamisez vos linéaires** avec un large choix de nouveaux produits proposés par des fournisseurs internationaux
- **Diversifiez vos menus**, trouvez les produits en RHD proposés par 1 exposant agréé, faites des démonstrations sur SIAL et de conseils nutritionnels sur le terrain
- **Développez de nouveaux partenariats** et faites germer de nouvelles idées d'affaires pour élargir vos gammes.

Sur www.sial.fr commentez gratuitement votre participation

- Trouvez les exposants répondant à vos besoins par secteurs, pays, régions...
- Consultez le programme d'animations et de conférences
- Inscrivez-vous à des visites de magasins

Accès

► **Voiture** Autoroute A1 ou A3 sortie A104 : Parc des Expositions de Paris Nord Villepente, ZI Paris Nord II. Suivre Accès visiteurs.

► **RER Ligne B**
De Paris : direction Roissy CDG, station Parc des Expositions.
De Roissy Aéroport CDG : direction Paris, station Parc des Expositions.
De l'aéroport d'Orly : Orlyval jusqu'à Anthony, puis RER B, direction Roissy CDG, station Parc des Expositions.

► **En TGV** 50 villes de France desservent Roissy Aéroport CDG puis RER B : direction Paris, station Parc des Expositions

► **SNCF** Commandez vos billets par fax : 33 (0)1 49 68 56 31

Agences de voyages

Des réductions pour votre transport en avion et en train vous sont proposées sur présentation de ce document original à nos agences de voyages.

ARTOURS
Tél. : + 33 (0)1 46 24 42 77, Fax : + 33 (0)1 46 24 00 04
www.artours.fr/prog/sial.htm

JETSET
Tél. : + 33 (0)1 56 64 11 00
www.jetsetexpo.com
reservation@jetsetexpo.com

Getting there

► **By car** Motorway A1 or A3 exit A104 signposted Parc des Expositions de Paris Nord Villepente, ZI Paris Nord II. Follow "Accès visiteurs".

► **RER Line B**
From Paris: direction Roissy CDG, aligné at Parc des Expositions.
From Roissy CDG airport: direction Paris, aligné at Parc des Expositions.
From Orly airport: Orlyval to Anthony, then RER B, direction Roissy CDG, aligné at Parc des Expositions.

► **By TGV** high-speed trains from 50 French cities to Roissy CDG airport then RER B: direction Paris, aligné at Parc des Expositions

► **SNCF** Order your discount vouchers by fax: +33 (0)1 49 68 56 31

Travel agencies

Benefit from discounted air and rail fares by presenting this original document on booking.

ARTOURS
Phone : + 33 (0)1 46 24 42 77, Fax : + 33 (0)1 46 24 00 04
www.artours.fr/prog/sial.htm

JETSET
Phone : + 33 (0)1 56 64 11 00
www.jetsetexpo.com
reservation@jetsetexpo.com

SIAL 2006
1, rue du Parc - FRANCE
92593 Levallois-Perret Cedex
Tél : + 33 (0)1 49 68 54 99
Fax : + 33 (0)1 49 68 56 31
www.sial.fr

EXPOSITION www.sial.fr

SIAL, un salon du Réseau Exposition

Figure 1: The participation of TERRA CRETA S.A. in the SIAL 2006 Exhibition in Paris



Figure 2: The kiosk of TERRA CRETA S.A. in the SIAL 2006 exhibition



Figure 3: The poster prepared for the ECOIL Congress in Chania on 30 October 2006 in the kiosk of TERRA CRETA S.A.



Figure 4: On the poster is the website of ECOIL for online informations about the ECOIL project



Figure 5: General view of the TERRA CRETA S.A. kiosk

Terra Creta gibt sich kreativ

Kolymbari / Chania, 16. November: Terra Creta S.A. aus Chania (Marke „o(h)live“) war zum diesjährigen SIAL nach Paris mit einer Neuheit (vor allem für den US-Markt) erschienen: Olivenöl in der Spray-Flasche: „One calory per spray“ – eine Kalorie pro Spritzer, so der Slogan. Die Innovation erlaubt dem Verbraucher, seine Kalorienzufuhr selbst zu dosieren. Das qualitätsorientierte Unternehmen hält zwei weitere Asse bereit, die seine Kompetenz unterstreichen. So arbeitet Creta Terra mit der Polytechnischen Universität von Creta in Chania zusammen an der Entwicklung eines „Life Cycle Assessment“ zur Bemessung von Umweltfaktoren, die den Lebenszyklus von Olivenöl beeinflussen. Zum anderen gelang es Terra Creta, so Fotis Suousalis, der Qualitäts- und Exportmanager des Unternehmens, das Rückverfolgbarkeitssystem auf digitaler Basis zu erweitern, in dem nun alle Schritte der Produktion erfasst werden und der Endverbraucher künftig im Internet über die Lot-Nr. per Mouseklick und Google Earth selbst überprüfen kann, woher sein Olivenöl kommt. Auf den Flaschenetiketten erfährt der Verbraucher anhand von sechs Parametern, wie hoch die Qualität des betreffenden Öls ist. Die Angaben betreffen Rückstände wie Pestizide, Plastizide (Weichmacher, sog. Phthalate), Schwermetalle, Lösungsmittel und organoleptische Bewertungen. Derzeit befindet sich die Produktion im Industriegebiet von Chania. Für 2007 ist der Umzug nach Kolymbari geplant. Die in West-Kreta gelegene EU-geschützte Ursprungsregion Region Kolymbari (auch mit „v“ Kolymbari geschrieben) ist weltberühmt für ihre Qualität. 90 Prozent der hier erzeugten Olivenölmengen von jährlich insgesamt zwischen 10 000 und 15 000 t entsprechen der höchsten Qualitätsstufe „Extra Vergine“. Terra Creta, die bei dem vom „Feinschmecker“ veranstalteten „Internationalen Wettbewerb 2005“ unter 600 Bewerbungen den 1. Preis erhielt, arbeitet mit zwei Ölmühlen, beliefert von 650 Olivenbauern. Jahresproduktion sind ca. 700 t. Vermarktet wird in erster Linie Extra Natives Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau mit dem EU-Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung Kolymbari“ und konventionelles Olivenöl der gleichen Qualitätsstufe sowie extra natives Olivenöl mit G.g.A. Chania. js

Auf direktem Weg zum Kunden

Lukullus behauptet sich als die Nummer Eins im Markt – Analysen verschlingen

Sitia, 16. November: Hauptimporteur des kretischen Olivenöls aus Sitia-Lassithi nach Deutschland ist die Lukullus GmbH Import-Export, Erlensee (bei Hanau). Im vergangenen Jahr 2005 erreichte das Unternehmen die größte prozentuale Importsteigerung kretischer Produkte nach Deutschland.

Wie Geschäftsführer Manfred Heinsch berichtet, genießt Lukullus das Vertrauen großer deutscher Lebensmittelketten wie Aldi (über HMF Food), Rewe, Norma, Edeka, Netto, Plus u.a. Der 54-jährige, der sich seit 2001 mit dem Export von kretischem Olivenöl befasst und ein großer Freund der Insel ist, ist der Auffassung, dass die Nachfrage nach Produkten aus Ostkreta in den nächsten Jahren stark steigen wird.

Das mit dem Spediteur Thomaids, Frankfurt, eng zusammenarbeitende Unternehmen Lukullus wickelt sein Geschäft seit 1. Oktober 2006 nur noch auf dem direkten Weg ex factory ab. Ein Umladen in Athen mit allen damit behafteten Risiken und Mehrkosten entfällt seither und auch die Transportkosten reduzieren sich den Angaben zufolge auf 15 Cent pro Flasche.

Manfred Heinsch, der sein Öl von der Union der Agrargenossenschaften von Sitia bezieht, die mit ca. 10 000 angeschlossenen Erzeugern der größte griechische Produzent von P.D.O. Olivenöl (Protected Designation of Origin = ge-

schützte Ursprungsbezeichnung g.U.) ist, weiß warum: „95 Prozent des hier gewonnenen Olivenöls entsprechen der höchsten Güteklasse Nativ Extra.“

○ Im Test 10/2005 hat Lukullus mit dem in Sitia produzierten Olivenöl „Bancetto“ (drittes Öl im Bericht) mit dem Ergebnis „Gut“ abgeschnitten.

○ Im Test 05/2006 schnitt Lukullus mit dem ebenfalls in Sitia produzierten Olivenöl „Daidalos“ (drittes Öl im Bericht) mit der Bewertung „Gut“ ab.

Wie der Importeur-Exporteur aus Erlensee weiterhin klarstellt, wird „Daidalos“ über Aldi Nord vertrieben, Olivenöl vom Kloster Toplou über Rewe und Norma.

Auf PDO Sitia entfielen vergangenes Jahr ca. 5 000 bis 6 000 t, in diesem Jahr sind es 10 000 bis 12 000 t.

Für Heinsch, der mittlerweile sein gesamtes Geschäft (auch Aldi) auf PDO-Qualität umstellen will, ist Sitia das Premium-Öl, während Italien das Preiseinstiegsprodukt verkörpert. Die hervorragende Bodenbeschaffenheit und das besondere Klima Sitias tragen zur Herstellung des hoch-

wertigsten K...

wert liegt z... Heinsch... eigenes Qu... die entspre... nimmt, bev... geliefert wi... sich eigene... letzten Jahr... Jahr waren... ro, die hier... Olivenöl-Sp... auch 10 Cer... keine Schw... Lukullus... ten seines... Heinsch de... an die Bör... sogar an die... letzten Jah... rungen sei... das Griech... dern auch... dann haben... nen in die... Haupt... Deutschla... Österreich... britannien... griechisch... nen Angab... Jahr, was... ausmache... Lukullus n... garn), Pfla... jaöl aus U... Österreich... Generalve... ten Sonne... und betrie... italienisch



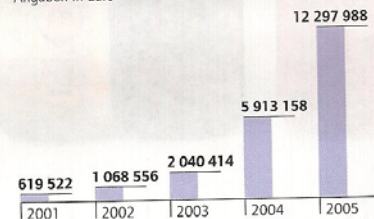
Foto: LZ-Archiv

Extra Virgin: Der Säuregehalt der höchsten Qualitätsstufe erlaubt 0,2 bis 1,0.

Olivenöl-Exporte der Region von Sitia

Insgesamt (abgefüllt in Flaschen)

Angaben in Euro



Quelle: Union von Sitia

davon über die deutschen LEH

Angaben in Tonnen

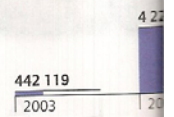


Figure 6: Publication in German magazine about TERRA CRETA S.A. and the participation of Mr. Sousalis in the SIAL 2006 Exhibition. Reference to the cooperation with the ECOIL project.