



**Ο.Ε.Φ.
Α.Σ. ΑΓΓΕΛΙΑΝΩΝ**

**ΔΡΑΣΗ «Γ.ΙΙ.1. ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ
ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟ»**

(ΚΑΝ. (ΕΕ) 611/2015)



Ο.Ε.Φ. Α.Σ. ΑΓΓΕΛΙΑΝΩΝ

Σκοπός της δράσης της εκπαίδευσης:

η διάδοση της γνώσης και της πληροφορίας για τις νέες τεχνικές καλλιέργειας της ελιάς στους ελαιοπαραγωγούς του Α.Σ. Αγγελιανών.

Στόχος της δράσης της εκπαίδευσης:

η βιώσιμη διαχείριση της ελαιοκαλλιέργειας με καινοτόμες πρακτικές οι οποίες αφενός αυξάνουν τις αποδόσεις και αφετέρου ελαχιστοποιούν τις αρνητικές συνέπειες της ελαιοκαλλιέργειας στο περιβάλλον.

«Όπως η γη, όσο γόνιμη κι αν είναι δεν μπορεί να κάμει τίποτα χωρίς καλλιέργεια, έτσι και ο νους, χωρίς εκπαίδευση δεν μπορεί να δώσει καλό καρπό.»

Πλούταρχος



**1^η ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ
ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ 1^{ου} ΕΤΟΥΣ
ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ**

**ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: 04/12/ 2015



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Τα θέματα που θα αναπτυχθούν κατά την εκπαιδευτική συνάντηση είναι:

- Αναγνώριση βαθμού ωρίμανσης ελαιοκάρπου
- Επίδειξη εναλλακτικών τεχνικών συγκομιδής
- Επίδειξη μέσων και πρακτικών μεταφοράς του ελαιοκάρπου στο ελαιουργείο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ

Από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Π.Ε Ρεθύμνου.
Ημερομηνία έκδοση Σεπτέμβριος 2015

Ξεκινάει τη Δευτέρα 7 Σεπτεμβρίου ο δεύτερος ή τρίτος –κατά περίπτωση- δολωματικός ψεκασμός για την καταπολέμηση του Δάκου της ελιάς σε περιοχές του νομού.

Αναλυτικά:

ΔΗΜΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ

Δ.Ε Γεροποτάμου

Όλες οι τοπικές κοινότητες και οι οικισμοί της Δημοτικής Ενότητας Γεροποτάμου

Δ.Ε Κουλούκωνα

Όλες οι τοπικές κοινότητες και οι οικισμοί της Δημοτικής Ενότητας Κουλούκωνα

ΔΗΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ

Όλες οι τοπικές κοινότητες και οι οικισμοί της Δημοτικής Ενότητας Ρεθύμνου με εξαίρεση της ΤΚ Καστέλλου, Κούμων , Πρασσιών και τον οικισμό Γάλλου.

Δ.Ε Αρκαδίου

Όλες οι τοπικές κοινότητες και οι οικισμοί της Δημοτικής Ενότητας Αρκαδίου

ΔΗΜΟΣ ΑΝΩΓΕΙΩΝ

Δ.Ε Ανωγείων

Οι ελαιοκαλλιεργητές θα πρέπει να έχουν ανοιχτά τα κτήματά τους και να παρακολουθούν την εφαρμογή του ψεκασμού.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί σε περιοχές με χαμηλά ποσοστά καρποφορίας (ποσοστά 25% μιας πλήρους εσοδείας) ή μεμονωμένους ελαιώνες με υψηλά ποσοστά καρποφορίας, με δεδομένο ότι σε αυτές τις περιοχές η αποτελεσματικότητα των δολωματικών ψεκασμών είναι περιορισμένη, οπότε οι παραγωγοί ίσως χρειαστεί να εφαρμόσουν ψεκασμούς κάλυψης.

Προκειμένου να αποφευχθεί η παρουσία υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων στο ελαιόλαδο θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εγκεκριμένα φυτοπροστατευτικά και να τηρούνται τα χρονικά διαστήματα μεταξύ της εφαρμογής του τελευταίου ψεκασμού και της έναρξης συλλογής του

ελαιοκάρπου, σύμφωνα με την ετικέτα του φυτοπροστατευτικού. Επίσης, με ευθύνη του εργολάβου θα πρέπει να αναρτηθούν στον πίνακα ανακοινώσεων κάθε ΤΚ ανακοινώσεις με τις ακριβείς τοποθεσίες που θα ψεκάζονται καθημερινά κατά τη διάρκεια του ψεκασμού.

Η διάρκεια του ψεκασμού δεν θα είναι μεγαλύτερη των οκτώ ημερών.

Υπενθυμίζεται ότι η εφαρμογή των ψεκασμών αναστέλλεται σε περίπτωση που η θερμοκρασία υπερβεί τους 28°C, όταν βρέχει και όταν πνέουν μεγάλης εκτάσεως άνεμοι άνω των 5 Μποφώρ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Ηρακλείου. Ημερομηνία έκδοσης 11ος/2015.

Από τις 12 Νοεμβρίου 2015 μπορεί να ξεκινήσει η συλλογή του ελαιόκαρπου στο νομό Ηρακλείου, με εξαίρεση ορισμένες αγροτικές περιοχές πέντε δήμων που θα αρχίσει στις 18, επειδή η δακοκτονία ολοκληρώθηκε αργότερα. Η εισφορά δακοκτονίας, να σημειωθεί, έχει οριστεί στα 3 λεπτά ανά κιλό ελαιόλαδου.

Σε ελαιώνες με υψηλό ποσοστό καρποφορίας όπου η συγκομιδή μπορεί να γίνει όψιμα, αν επικρατήσουν ήπιες καιρικές συνθήκες, ενδέχεται να υπάρξουν ικανοί δακοπληθυσμοί που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιές στον ελαιόκαρπο. Καλούνται επομένως οι παραγωγοί να ελέγχουν σε τακτά χρονικά διαστήματα τα ελαιόδεντρα και τον ελαιόκαρπό τους και να μεριμνούν οι ίδιοι για την προστασία τους από το δάκο χρησιμοποιώντας μόνο εγκεκριμένα φυτοπροστατευτικά προϊόντα πάντα σε συνεννόηση με τους τοπικούς γεωπόνους. Αυτοί θα τους υποδείξουν την καταλληλότερη μέθοδο καταπολέμησης, η οποία θα πρέπει να συνδυάζει την αποτελεσματικότητα με τη μικρότερη δυνατή επιβάρυνση στο προϊόν, στον χρήστη και στο περιβάλλον.

Σε κάθε περίπτωση οι όποιοι ψεκασμοί απαιτηθούν πρέπει να γίνονται όταν οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν (χωρίς άνεμο ή βροχή), ενημερώνοντας έγκαιρα τους περίοικους και τηρώντας υποχρεωτικά τις αποστάσεις από ειδικές περιοχές. Τονίζεται ότι θα πρέπει να τηρηθούν αυστηρά οι ημέρες αναμονής πριν από τη συγκομιδή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα του χρησιμοποιηθέντος φαρμάκου. Επισημαίνεται ότι για την παραγωγή ελαιόλαδου που θα χαρακτηριστεί ως Π.Ο.Π. απαγορεύεται η καταπολέμηση του δάκου με ψεκασμούς καλύψεως.

Παρακαλούνται οι ελαιοτριβείς της Π.Ε. Ηρακλείου να ακολουθήσουν το χρονοδιάγραμμα που υποδεικνύεται από την υπηρεσία για την έναρξη της λειτουργίας των μονάδων τους, ώστε να αποφευχθούν τυχόν προβλήματα ύπαρξης υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων στο ελαιόλαδο. Παράλληλα για το ελαιοκομικό έτος 2015-2016 η εισφορά δακοκτονίας ανέρχεται στα 0,03 € ανά κιλό ελαιόλαδου. Υπενθυμίζεται ότι, όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος θα πραγματοποιηθούν δειγματοληπτικοί έλεγχοι σε όλη την ΠΕ Ηρακλείου σε επίπεδο παραγωγού για τον προσδιορισμό των υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων στο ελαιόλαδο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΚΑΙ ΣΩΣΤΗΣ ΕΚΘΛΙΨΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Χανίων.
Ημερομηνία έκδοσης 10ος 2015.

- **Στους Ελαιώνες**

Εφαρμογή ορθής γεωργικής πρακτικής. Ειδικότερα προσέχουμε για:

- Τήρηση κανόνων ορθής χρήσης φυτοπροστατευτικών (ημερομηνία από την τελευταία εφαρμογή έως την συλλογή.
- Αποφυγή διασποράς η καύσης πλαστικών υλικών, τα οποία συλλέγουμε για ανακύκλωση η ασφαλή αποθήκευσή τους.
- Συγκομιδή χωρίς τραυματισμούς του καρπού της ελιάς. Αποφεύγουμε να πατάμε πάνω στον ελαιόκαρπο. Αποφεύγουμε τη συμπίεση των ελιών εντός των σάκκων.
- Η μεταφορά των ελιών στο ελαιοτριβείο να γίνεται μέσα σε γιούτινους σάκκους η σε παραγωγικές κλούβες.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΑΙ η χρήση Πλαστικών Τσουβαλιών.

- Προγραμματίζουμε την ελαιοσυλλογή σε συνεννόηση με το ελαιοτριβείο για γρήγορη έκθλιψη του ελαιοκάρπου.
- Ελαιόπανα και πλαστικά εξαρτήματα των ελαιοραβδιστικών να πληρούν τα όρια της νομοθεσίας για τους φθαλικούς εστέρες (καν.(ΕΚ) 10/2011).

- **Στα ελαιοτριβεία**

1. Πριν την έκθλιψη

- Οι ελιές να αποθηκεύονται σε αεριζόμενο χώρο προστατευμένες από βροχή.
- Τα μέσα αποθήκευσης να είναι σάκοι γιούτινοι η παραγωγικές κλούβες η μεγάλα πλαστικά κιβώτια επαρκώς αεριζόμενα.
- **ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΑΙ ΑΥΣΤΗΡΑ η χρήση Πλαστικών Τσουβαλιών**, Καθότι η χρήση τους Αναιρεί όλες τις Πιστοποιήσεις, Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων (Βάσει των προδιαγραφών του ΕΦΕΤ).
- Κατά την αποθήκευσή του ο ελαιόκαρπος υφίσταται υδρόλυση (λιπόλυση) δηλαδή απελευθέρωση λιπαρών οξέων από τα τριγλυκερίδια.

– Η υδρόλυση έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της οξύτητας την υποβάθμιση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου και την μείωση της εμπορικής του αξίας.

- Η υδρόλυση (μικροβιακή και ενζυματική) ευνοείται από περιβάλλον αυξημένης θερμοκρασίας παρουσίας τραυμάτων στους καρπούς της ελιάς και παρουσίας νερού. για το λόγο αυτό οι καρποί της ελιάς πρέπει να διατηρούνται χωρίς να αυξάνεται η θερμοκρασία τους και να μην βρέχονται.

– Οι περιέκτες διατήρησης πρέπει όπως προαναφέραμε να είναι οι γιούτινοι σάκκοι (Καννάβινοι) η ακόμη καλύτερα αποτελέσματα θα έχουμε κατά τη διατήρηση του ελαιοκάρπου σε πλαστικές κλούβες η παλετοκιβώτια που προσφέρουν καλύτερο αερισμό.

2. Κατά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου

– Εφαρμογή ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής από το ελαιοτριβείο. Οι εγκαταστάσεις των ελαιοτριβείων να είναι σύμφωνες με το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II του Καν.(Ε.Κ.)852/04.

- Τα ελαιοτριβεία να εγκαταστήσουν σύστημα αυτοελέγχου (διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, άρθρο 5 του Καν.(ΕΚ) 852/04) με καταγραφή διαφόρων παραμέτρων της παραγωγικής διαδικασίας.

– Η θερμοκρασία της ελαιοζύμης κατά την μάλαξη να μην ξεπερνά τους 27c γιατί καταστρέφονται τα πτητικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου στα οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό του άρωμα και αυξάνεται η περιεκτικότητα του σε κηρούς.

- Σημειώνεται ότι για την τεκμηρίωση της ένδειξης «εξαγωγή εν ψυχρώ», (άρθρο 5 παρ.β του καν.(ΕΚ) 1019/2002),κατά την τυποποίηση του ελαιολάδου, απαιτείται η τήρηση αρχείου θερμοκρασιών, (κάτω των 27° C), στις οποίες λαμβάνονται τα ελαιόλαδα (Απόφαση ΥΠΑΑΤ αρ.323902/18-9-2009 άρθρο 3 παρ.3 σημεία 3α, 3β, 3βi,3βii).

- Οι πλαστικοί σωλήνες και οι περιέκτες ελαιολάδου να μην έχουν στην σύνθεσή τους πλαστικοποιητές φθαλικούς εστέρες (οδηγία 2007/19 Ε.Κ. και Κανονισμός 1935/06) γιατί οι ουσίες αυτές μεταναστεύουν από τους σωλήνες η τους περιέκτες στο ελαιόλαδο και ανιχνεύονται κατά την χημική ανάλυση του ελαιολάδου.

- Σε αυτά περιλαμβάνεται και ο πλαστικός σωλήνας που χρησιμοποιείται κατά την μεταφορά του ελαιολάδου στα σπίτια των ελαιοπαραγωγών. Για όλα τα πλαστικά υλικά που χρησιμοποιούνται σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής ελαιολάδου (ελαιοσυλλογή, μεταφορά, έκθλιψη) να

ζητείται από τους πωλητές πιστοποίηση ως προς την μη παρουσία στην σύνθεσή τους φθαλικών εστέρων ως πλαστικοποιητών Τροφίμων.

- **Αποθήκευση ελαιολάδου.**

- Το ελαιόλαδο να αποθηκεύεται σε δεξαμενές, κατάλληλους για λιπαρά τρόφιμα (Οδηγία Ε.Κ. 2007/19), σε συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και προστατευμένο από παρουσία οξυγόνου. Για ελαιόλαδα Προστασίας Ονομασίας Προέλευσης, και για τα ελαιόλαδα για τα οποία θα τυποποιηθούν (ΕΛ στη φιάλη) να υπάρχει πλήρης ιχνηλασιμότητα, και η αποθήκευση να γίνεται υποχρεωτικά σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

– Ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί όψιμα και εμφανίζουν υψηλότερο Κ να αποθηκεύονται χωριστά και να προωθούνται στην αγορά νωρίτερα από ελαιόλαδα παραχθέντα πρώιμα που εμφανίζουν χαμηλότερο Κ.

– Οι χώροι και οι ανοξειδωτες δεξαμενές τυποποιητηρίων, συνεταιρισμών και ελαιοτριβείων παρέχουν καλύτερες συνθήκες αποθήκευσης του ελαιολάδου από τις αποθήκες των παραγωγών.

– Οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης του ελαιολάδου να εφαρμόζουν ορθή υγιεινή και αποθηκευτική πρακτική, και εγκαθιστούν διαδικασία η διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, που προβλέπονται από τα άρθρα 4 και 5 του Καν.(Ε.Κ.)852/2004. Να εγκαθιστούν επίσης σύστημα ιχνηλασιμότητας του άρθρου 18 του Καν.(ΕΚ)178/2002.

Καταλήγοντας τονίζει ότι «η Υπηρεσία θα επιβλέπει για την εφαρμογή των παραπάνω με τακτικούς ελέγχους και είναι στην διάθεση των ενδιαφερομένων για κάθε περαιτέρω πληροφορία».

Οδηγίες για την παραγωγή καλής ποιότητας ελαιολάδου

Από το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών & Ποιοτικού Ελέγχου Ηρακλείου Κρήτης. Ημερομηνία έκδοσης 10ος/2014)

Οδηγίες για την παραγωγή καλής ποιότητας ελαιόλαδου κατά την ελαιοσυλλογή και αποθήκευση περιέχει σε επιστολή του το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου Ηρακλείου Κρήτης, Τμήμα Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου.

Σύμφωνα με όσα αναφέρει η ανακοίνωση με την ευκαιρία της έναρξης της ελαιοκομικής περιόδου και αφού σας ευχηθούμε καλή ελαιοσυλλογή, θα θέλαμε να σας συστήσουμε να δώσετε προσοχή στα παρακάτω που αφορούν την παραγωγή καλής ποιότητας ελαιολάδου:

1. Η συλλογή του ελαιοκάρπου να ξεκινήσει μετά τις ημερομηνίες που ορίζουν οι κατά τόπους Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής.
2. Ο ελαιοκάρπος θα πρέπει να βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας (μαύρο-ιώδες χρώμα).
3. Ο καρπός που μαζεύεται με δίχτυα (χονδρολιές), δεν θα πρέπει να αφήνεται στα δίχτυα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι σημαντικό ο καρπός να ελαιοποιείται όσο το δυνατόν συντομότερα από την συλλογή του (επιθυμητή αυθημερόν άλεση). Κατά την συγκομιδή να αποφεύγονται οι τραυματισμοί του ελαιοκάρπου.
4. Τα μέσα συλλογής και μεταφοράς (δίχτυα, σακιά, τελάρα) θα πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
5. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου και η αποθήκευση του πριν την ελαιοποίηση θα πρέπει να γίνεται σε χώρο δροσερό και καλά αεριζόμενο. Η μεταφορά με διάτρητα πλαστικά τελάρα είναι προτιμότερη σε σχέση με τους σάκους. Εφόσον χρησιμοποιούνται σάκοι θα πρέπει να είναι υφασμάτινοι και όχι νάιλον και να τοποθετούνται όρθιοι.
6. Πριν την άλεση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η καθαρότητα του ελαιοκάρπου (αποφύλλωση και πλύσιμο με άφθονο καθαρό νερό).
7. Διατηρούμε την θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης χαμηλά, κάτω των 32°C, (και για ελαιόλαδα ΠΟΠ κάτω των 27°C).
8. Η αποθήκευση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε καθαρό χώρο, σε κατάλληλα μέσα, σε χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς άμεση έκθεση στον ήλιο ή σε πηγή θέρμανσης και ξεχωριστά για κάθε ποιότητα. Να λαμβάνονται μέτρα

πρόληψης για την αποφυγή επιμόλυνσης (από: βενζίνη, πετρέλαιο υγραέριο, χημικά και άλλες πτητικές ουσίες). Μετά από 1-2 μήνες θα πρέπει το ελαιόλαδο να μεταγγίζεται για την αφαίρεση της “καθούρας”. Τα δοχεία συσκευασίας μεταφοράς και αποθήκευσης θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή, αεροστεγή – κλειστά και γεμάτα για να περιορισθεί η οξείδωση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου Αχαΐας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, εξέδωσε το ακόλουθο ενημερωτικό δελτίο για την συγκομιδή ελιάς και την παραγωγή ελαιολάδου. Ημερομηνία έκδοσης 11^{ος} 2013.

1. Χρόνος ελαιοσυλλογής

Στις επιτραπέζιες ποικιλίες, η συλλογή του καρπού γίνεται μετά τη συμπλήρωση της αύξησης του μεγέθους τους και οπωσδήποτε πριν αρχίσει το «μαλάκωμα» της σάρκας και η μείωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των καρπών.

Στις ελαιοποιήσιμες ελιές, η συλλογή αρχίζει με την αλλαγή του χρώματος από πράσινο - κίτρινο σε πράσινο - ιώδες και κλιμακώνεται, ανάλογα με τις συνθήκες, μέχρι την πλήρη ωρίμανση των καρπών. Η συλλογή νωρίτερα ή αργότερα δίνει λάδι υποβαθμισμένης ποιότητας. Επιπλέον, η καθυστερημένη συγκομιδή πιθανόν να προκαλέσει μείωση της καρποφορίας του επόμενου έτους.

Δέντρα με χαμηλό φορτίο συγκομίζονται νωρίτερα σε σχέση με τα φορτωμένα δένδρα. **Σε περίπτωση χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων πρέπει να τηρείται το χρονικό περιθώριο που προβλέπεται πριν τη συγκομιδή.**

2. Κατά τη συγκομιδή

Οι πληγές που δημιουργούνται κατά το κλάδεμα ή το ράβδισμα για τη συγκομιδή του ελαιόκαρπου εφόσον συνοδεύονται από βροχή είναι πολύ επικίνδυνες για μολύνσεις των δέντρων από καρκίνωση, συνεπώς πρέπει να αποφεύγεται το κλάδεμα και ο ραβδισμός των δέντρων με βροχερό καιρό. Επιπλέον ο τραυματισμός του ελαιόκαρπου κατά τη συλλογή υποβαθμίζει την ποιότητα του λαδιού, ιδιαίτερα αν καθυστερήσει η ελαιοποίηση.

3. Μετά τη συγκομιδή

Οι καλές συνθήκες χειρισμού του ελαιόκαρπου από τη συγκομιδή μέχρι την κατανάλωση είναι μεγάλης σημασίας και μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά την ποιότητα του ελαιολάδου.

4. Συσκευασία - μεταφορά

Η παραμονή του ελαιόκαρπου για μεγάλο χρονικό διάστημα μέχρι την ελαιοποίηση σε συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας και φτωχού αερισμού υποβαθμίζει πάρα πολύ την ποιότητα του ελαιόλαδου.

Συνιστάται η χρήση διάτρητων σάκων από φυτικές ίνες ή δίχτυ, γιατί επιτρέπουν τον αερισμό και παρεμποδίζουν ανάπτυξη μυκήτων μούχλας. Ακόμα καλύτερα είναι τα πλαστικά τελάρα, ιδίως για τις επιτραπέζιες ελιές. **Οι πλαστικοί σάκοι εμποδίζουν τον αερισμό, μεταφέρουν οσμές και τοξικά υπολείμματα (ιδιαίτερα όταν επαναχρησιμοποιούνται) και συντελούν στην υποβάθμιση της ποιότητας του ελαιόλαδου.**

Οι σάκοι να τοποθετούνται σε στοίβες χαμηλού ύψους σε στεγασμένο, δροσερό και καλά αεριζόμενο χώρο, μέχρι την έκθλιψη του καρπού.

5. Στο ελαιουργείο

Συνιστάται να γίνεται προγραμματισμός της παράδοσης καρπού σε συνεννόηση με το ελαιουργείο, ώστε να γίνεται η έκθλιψη του ελαιόκαρπου το συντομότερο δυνατό. Προτείνεται η επιλογή ελαιουργείου να γίνεται βάσει των παρακάτω προδιαγραφών κατασκευής και λειτουργίας:

- συνθήκες υψηλής καθαριότητας
- μηχανήματα από ανοξείδωτα υλικά
- αποφυγή παρατεταμένης μάλαξης της ελαιοζύμης και επαφή της με τον αέρα
- τήρηση χαμηλών θερμοκρασιών
- χρήση κατά το δυνατόν λιγότερου νερού για αποφυγή απομάκρυνσης των φυσικών αντιοξειδωτικών
- τήρηση μέτρων κατά την έκθλιψη βιολογικού ελαιοκάρπου (χωρικός και χρονικός διαχωρισμός).

6. Αποθήκευση - Συντήρηση του ελαιόλαδου

Η συντήρηση του ελαιόλαδου θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα μέσα, προτιμώνται ανοξείδωτα, λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία και σε αποθήκες με χαμηλές θερμοκρασίες (επιθυμητή θερμοκρασία μικρότερη των 18°C).

Το φως και το οξυγόνο μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές αλλοιώσεις στο λάδι, συνεπώς τα δοχεία συσκευασίας θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή και αεροστεγή. Ιδιαίτερα θα πρέπει να αποφεύγεται η

πλαστική συσκευασία ή οποία είναι δυνατόν να προκαλέσει κατακράτηση των πτητικών συστατικών του λαδιού και υποβάθμιση των γευστικών και αρωματικών ιδιοτήτων του. Επιπλέον πρέπει να γίνεται προστασία στην αποθήκη και από δυσάρεστες οσμές (μούχλα, καπνός, φάρμακα) που μπορούν να απορροφηθούν από το ελαιόλαδο.

Ο χρόνος συντήρησης του ελαιολάδου, μειώνεται όταν η αρχική του ποιότητα είναι χαμηλή.

7. Διαχείριση φυτικών υπολειμμάτων

Είναι δυνατόν να γίνει χρήση των υγιών φυτικών υπολειμμάτων σαν εδαφοβελτιωτικό, (κοπή, κάλυψη εδάφους, ενσωμάτωση) καθώς και για παραγωγή ενέργειας (οικιακή θέρμανση). Συνιστάται ελαχιστοποίηση καύσης, με χρήση μόνο για τα άρρωστα.

8. Διαχείριση απορριμμάτων καλλιέργειας

Να μην εγκαταλείπονται στο χωράφι υλικά συσκευασίας λιπασμάτων ή φαρμάκων. Να φυλάσσονται σε προστατευμένους χώρους τα αχρησιμοποίητα φυτοπροστατευτικά προϊόντα.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Από το Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ». Ημερομηνία έκδοσης 11^{ος} 2014 Χανιώτικα Νέα.

Το στάδιο της ελαιοπαραγωγής που ο αγρότης προσέχει λιγότερο, ενώ παίζει σπουδαίο ρόλο στην ποιότητα του ελαιολάδου είναι η συγκομιδή. Η συγκομιδή του καρπού γίνεται κατά κανόνα με βάση την παράδοση π.χ. κάθε χρόνο τον Δεκέμβριο ή με βάση τη διαθεσιμότητα των εργατών ή και του ιδιοκτήτη του ελαιώνα, όταν αυτός πρέπει να πάρει άδεια από την εξωγεωργική του δουλειά.

Ο ελαιόκαρπος είναι αρχικά πράσινος και στη συνέχεια κίτρινος, ιώδης, μαύρος. Η ποσότητα ελαιολάδου αυξάνεται όσο ο καρπός ωριμάζει. Αυτή η διαδικασία γίνεται με μεγαλύτερο ρυθμό όταν το φθινόπωρο έχουμε ηλιοφάνεια και υψηλή θερμοκρασία αλλά και διαθεσιμότητα νερού. Έτσι από ποσοτικής απόψεως αξίζει να περιμένουμε την πλήρη ωρίμανση του καρπού και να μαζεύουμε όταν όλοι οι καρποί είναι μαύροι. Όμως, στους υπερώριμους καρπούς υποβαθμίζεται η ποιότητα γιατί χάνονται κάποια πολύτιμα συστατικά. Επειδή στόχος μας πρέπει να είναι η καλύτερη δυνατή ποιότητα του ελαιολάδου, είναι προτιμότερο να μαζεύουμε τους καρπούς όταν είναι κίτρινοι ή ιώδεις οπότε και αυτά τα συστατικά βρίσκονται σε μεγαλύτερες συγκεντρώσεις.

Σε έναν ελαιώνα, οι καρποί των δέντρων με μικρή παραγωγή ωριμάζουν νωρίτερα, ακολουθούν οι καρποί των μεσάτων δέντρων και αργότερα ωριμάζουν οι καρποί στα φορτωμένα δέντρα. Έτσι, αν μαζέψουμε ξεχωριστά τις τρεις κατηγορίες δέντρων θα πετύχουμε το ιδανικό αποτέλεσμα. Αυτός ο τρόπος θα αυξήσει το κόστος συγκομιδής γιατί οι εργάτες θα πρέπει να μετακινούνται περισσότερο μέσα στο χωράφι και προτείνεται μόνο όταν η βελτίωση της ποιότητας που θα πετύχουμε μπορεί να μεταφραστεί και σε υψηλότερη τιμή πώλησης του προϊόντος.

Οι περισσότεροι αγρότες έχουν ελαιόδεντρα σε πολλά αγροτεμάχια σε διαφορετικές περιοχές. Το ιδανικό στάδιο συγκομιδής δεν είναι ίδιο σε όλα τα χωράφια. Έτσι κατά κανόνα, στους ορεινούς ελαιώνες οι καρποί ωριμάζουν αργότερα συγκριτικά με τους πεδινούς ελαιώνες της ίδιας περιοχής λόγω χαμηλότερων θερμοκρασιών. Οπότε κανονίζουμε τη συγκομιδή κάθε ελαιώνα αντίστοιχα. Επίσης, σε ένα ελαιώνα σε μια βουνοπλαγιά οι καρποί ωριμάζουν

νωρίτερα από γειτονικούς πεδινούς ελαιώνες με τον ίδιο τύπο εδάφους, γιατί λόγω της στράγγισης του εδάφους, αυτό ζεσταίνεται πιο εύκολα από τον ήλιο. Σημαντική προώμιση στην ωρίμανση του καρπού προκαλεί η έκθεση του χωραφιού στον ήλιο. Έτσι, πρώτα συγκομίζουμε ελαιώνες με νότια έκθεση και αργότερα ελαιώνες με βορινή έκθεση. Είναι πολύ σημαντικό να μην ανακατεύουμε καρπό διαφορετικής ποιότητας. Σε ένα χωράφι μπορεί τα δέντρα να έχουν άριστο καρπό ενώ σε ένα άλλο ο καρπός να είναι υποβαθμισμένος λόγω έντονης προσβολής από δάκο. Αν ελαιοποιήσουμε μαζί την παραγωγή των δύο χωραφιών θα χάσουμε την ποιότητα του καλού χωραφιού και θα πάρουμε ελαιόλαδο ενδιάμεσης οξύτητας αλλά χαμηλής ποιότητας γιατί τα μειονεκτήματα του προσβεβλημένου καρπού θα παραμείνουν στο λάδι.

Όταν τα δέντρα έχουν διψάσει πολύ το καλοκαίρι, οι καρποί μπορεί να μεταχρωματιστούν σε ιώδες και να φουσκώσουν με την απορρόφηση νερού αμέσως μετά τις πρώτες βροχές. Αυτή η αλλαγή δεν σημαίνει ότι έχουν ωριμάσει. Στην πραγματικότητα, η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι μικρή. Θα χρειαστεί να μεσολαβήσει ένα διάστημα λίγων εβδομάδων με ηλιοφάνεια για να συνεχιστεί η δημιουργία λαδιού και να προχωρήσουμε στη συγκομιδή. Σε αρκετά σύγχρονα ελαιουργεία υπάρχουν συσκευές μέτρησης της ελαιοπεριεκτικότητας σε μικρό δείγμα καρπού μέσα σε λίγα λεπτά. Έτσι θα μπορούσε ένας αγρότης να πάρει λίγο καρπό από το χωράφι, να μετρήσει πόσο λάδι έχει και στη συνέχεια να αποφασίσει πότε θα προχωρήσει στη συγκομιδή για να έχει τον άριστο συνδυασμό ποσότητας και ποιότητας ελαιολάδου. Για κάποιες περιοχές της Κρήτης υπάρχουν διαθέσιμες αρκετές μετρήσεις και συγκεκριμένες οδηγίες από πρόσφατη μελέτη (Μετζιδάκης, 2008. Προσδιορισμός του Κατάλληλου Χρόνου Συγκομιδής των Ελαιοποιήσιμων Ελιών. ΕΟΠ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ στο πλαίσιο του Καν 2080/05).

Ο ιδανικός τρόπος συγκομιδής για την ποιότητα είναι με τα χέρια αλλά λόγω του υψηλού κόστους πρακτικά μπορούμε να επιλέξουμε το ραβδισμό των δέντρων. Ο χειριστής του ραβδιστικού μηχανήματος πρέπει να αδειάζει το κάθε κλαδί με ένα πέρασμα και να μην κάνει κύκλους γύρω από το δέντρο ξανά και ξανά για να αποφύγουμε το πάτημα του καρπού που έχει πέσει κάτω γιατί αυτό οδηγεί σε σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας.

Σε ορισμένες περιοχές, η συγκομιδή του καρπού γίνεται μετά τη φυσική πτώση του σε πλαστικά δίχτυα που είναι απλωμένα στο έδαφος. Σε αυτή την περίπτωση παρατηρείται σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας, πρώτον γιατί ο καρπός που πέφτει είναι κατά κανόνα προχωρημένης ωριμότητας, δεύτερον

γιατί έρχεται σε επαφή με χώμα και άλλα υλικά και τρίτον γιατί παραμένει πάνω στα δίκτυα αρκετές μέρες έως τη συγκομιδή. Για να παραχθεί καλύτερο λάδι πρέπει η συγκομιδή να γίνει με ραβδισμό ή τουλάχιστον να μαζεύουμε τους καρπούς από τα δίκτυα κάθε βδομάδα.

Για να μην υποβαθμιστεί η ποιότητα του καρπού προτείνεται η μεταφορά του μέσα σε τελάρα ή υφασμάτινα σακιά γιατί ο καρπός αερίζεται και διατηρείται καλύτερα η ποιότητα του. **Στα πλαστικά σακιά, λόγω της έλλειψης αερισμού, ο καρπός ζεσταίνεται και υποβαθμίζεται σημαντικά. Επίσης, καλό είναι να μην χρησιμοποιούμε μεγάλα σακιά για να περιορίσουμε τη συμπίεση του καρπού.** Για τον ίδιο λόγο, καλό είναι να μη σωριάζουμε πολλά σακιά το ένα πάνω στο άλλο στην καρότσα του αγροτικού οχήματος ή στην αναμονή στο ελαιοτριβείο. Η μεταφορά του ελαιόκαρπου και η επεξεργασία του στο ελαιουργείο πρέπει να γίνεται την ίδια μέρα της συγκομιδής. Το να αποθηκεύουμε σακιά με ελαιόκαρπο μερικές μέρες μετά τη συγκομιδή για να μαζευτεί μεγάλη ποσότητα και μετά να προχωρήσουμε στην ελαιοποίηση έχει καταστροφικές συνέπειες στην ποιότητα του ελαιολάδου.

Βασική προϋπόθεση για να ανταμειφθεί ο κόπος του αγρότη είναι το ελαιόλαδό του να εμφιαλωθεί με ταυτότητα ή να συγκεντρωθεί σε μια δεξαμενή με ελαιόλαδα ίδιας ποιότητας έτσι ώστε να μπορεί να διαπραγματευθεί η ομάδα παραγωγών την καλύτερη δυνατή τιμή έχοντας μια αξιόλογη ποσότητα ελαιολάδου στη διάθεσή της. Μπορεί να υπάρχουν παραδείγματα πετυχημένων μεμονωμένων παραγωγών αλλά η διέξοδος για την πλειοψηφία των αγροτών βρίσκεται στην οργάνωση σε ομάδες.