

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΚΡΗΤΗΣ

ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



TECHNOLOGICAL
EDUCATIONAL
INSTITUTE *of* CRETE

DEPARTMENT *of* CROP SCIENCE

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

**«ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ:
Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΘΡΟΥΜΠΙΑΣ»**



ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ-ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2012

ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

ΚΑΘ.

ΚΑΘ.

ΚΑΘ.

**ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΩΝ
ΚΑΛΛΕΡΓΕΙΩΝ ΤΟΥ ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ**

Όλο το έργο για την ολοκλήρωση της πτυχιακής μου εργασίας είναι αφιερωμένο στους γονείς μου, που όλα αυτά τα χρόνια ήταν δίπλα και με στήριζαν σε κάθε μου απόφαση.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα διατριβή εντάχθηκε στο εργαστήριο денτροκομίας του τμήματος φυτικής παραγωγής, της Σχολής Γεωπονίας, του ΤΕΙ Κρήτης. Αυτή τη στιγμή που το έργο έχει ολοκληρωθεί, θα ήθελα να ευχαριστήσω την καθηγήτρια Ταβερναράκη Νίκη για την ευκαιρία που μου έδωσε να πραγματοποιήσω την πτυχιακή μου διατριβή και να προσπαθήσω να φέρω σε πέρας ένα, όπως αποδείχθηκε, δύσκολο έργο.

Επιπρόσθετα, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους εκείνους που προθυμοποιήθηκαν να απαντήσουν στα ερωτηματολόγια που αφορούσαν όλο το φάσμα που καλύπτει την ελιά θρούμπα, από τη διαδικασία της παραγωγής, μέχρι και το σημείο της διάθεσης στους καταναλωτές.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	6
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ.....	7
ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	9
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	10
1.1. Η ιστορία της ελιάς.....	10
1.2. Η ελιά μέσα από τη μυθολογία.....	14
1.3. Βοτανικά χαρακτηριστικά ελιάς.....	16
1.4. Οικολογικό περιβάλλον της ελιάς.....	18
1.4.1. Κλίμα.....	18
1.4.2. Νερό	22
1.5. Μέθοδοι συγκομιδής.....	22
1.5.1. Συλλογή με τα χέρια από το έδαφος.....	22
1.5.2. Συλλογή με άρμεγμα.....	23
1.5.3. Συλλογή με ραβδισμό.....	23
1.5.4. Συλλογή με μηχανικά μέσα.....	24
1.6. Ποικιλίες ελιάς.....	25
1.7. Ποικιλίες βρώσιμων- επιτραπέζιων ελιών στην Ελλάδα.....	26
1.7.1. Κοσνερβολιά.....	26
1.7.2. Νυχάτη Καλαμών.....	27
1.7.3. Ελιά Χαλκιδικής ή Γαϊδουρολιά.....	28
1.7.4. Μεγαρίτικη.....	28
1.7.5. Θρουμπολιά.....	29
1.7.6. Μανάκι – Κοθρέϊκη.....	29
1.7.7. Καρυδολιά.....	30
1.7.8. Ελιά Ηγουμενίτσας.....	30
1.8. Χαρακτηριστικά καρπού επιτραπέζιας ελιάς.....	30
1.9. Ελιές με την ένδειξη ΠΟΠ.....	33
1.10. Ελιά ποικιλίας Θρούμπα.....	34
1.11. Σκοποί της πτυχιακής εργασίας.....	36

2. ΘΑΣΟΣ.....	38
2.1. Γεωγραφία Θάσου.....	38
2.2. Κλίμα.....	39
2.3. Καλλιεργητικές τεχνικές.....	40
2.3.1. Λίπανση.....	40
2.3.2. Κλάδεμα.....	41
2.3.3. Φυτοπροστασία.....	41
2.3.4. Συγκομιδή.....	42
2.4. Συνολική παραγωγή ελιάς Θρούμπας.....	42
3. ΡΕΘΥΜΝΟ.....	43
3.1. Γεωγραφία.....	43
3.2. Κλίμα.....	45
3.3. Καλλιεργητικές τεχνικές.....	46
3.3.1. Διαχείριση εδάφους.....	47
3.3.2. Λίπανση.....	48
3.3.3. Κλάδεμα.....	49
3.3.4. Φυτοπροστασία.....	50
3.3.5. Συγκομιδ.....	50
3.3.6. Συνολική παραγωγή ελιάς Θρούμπας.....	51
4. ΧΙΟΣ.....	52
4.1. Γεωγραφία Χίου.....	52
4.2. Κλίμα.....	53
4.3. Καλλιεργητικές τεχνικές.....	54
4.4. Συνολική παραγωγή ελιάς Θρούμπας.....	55
5. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	57
5.1. Αποτελέσματα.....	57
5.1.1. Νομοθετικά πλαίσια.....	57
5.1.2. Κατά τόπους αποτελέσματα καλλιεργητών.....	62
5.1.3. Συγκεντρωτικά αποτελέσματα καλλιεργητών.....	76
5.1.4. Επεξεργασία καρπού.....	83
5.2. Συμπεράσματα.....	87
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	91
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	93
Νομοθετικά πλαίσια.....	93
Συνηντεύξεις.....	101

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η χώρα μας είναι μια κατεξοχήν ελαιοπαραγωγική χώρα με τεράστιο όγκο παραγωγής ελιάς ο οποίος αποτελεί μεγάλο ποσοτικά μέρος της συνολικής αγροτικής παραγωγής της Ελλάδας, καθώς ευνοείται από τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή της Μεσογείου οι οποίες με τη σειρά τους ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του ελαιόδεντρου. Υπάρχουν μεγάλο εύρος ποικιλιών οι οποίες διακρίνονται ανάλογα με το μέγεθος του πυρήνα σε μικροπύρηνες, μεσοπύρηνες και μακροπύρηνες. Στην δεύτερη κατηγορία, δηλαδή στις μεσοπύρηνες εντάσσεται και η ποικιλία της θρουμπολιάς. Η θρουμπολιά καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, στην Εύβοια, στην Καβάλα, στην Λέσβο, στο Ηράκλειο, στο Ρέθυμνο, στις Κυκλάδες και τα Δωδεκάνησα. Σε τρεις περιπτώσεις έχει πάρει την ένδειξη Π.Ο.Π (προστατευμένη ονομασία προέλευσης), και πιο συγκεκριμένα στη Θάσο, στη Χίο και στην Αμπαδιά Ρεθύμνου.

Ανάμεσα στις τρεις περιπτώσεις υπάρχουν πολλές διαφορές σε όλα τα στάδια (τρόπος καλλιέργειας, συλλογής, προδιαγραφών προϊόντος, διάθεση, ...) οι οποίες ορίζονται από νομοθετικά πλαίσια και διατάξεις. Περισσότερα κοινά εμφανίζουν το Ρέθυμνο με τη Χίο, ενώ εμφανίζεται αρκετά διαφορετική η περίπτωση της Θάσου.

Εκτός από τη νομοθετική έρευνα, έγινε και επιτόπια, προσπαθώντας να καταγράψουμε και να μελετήσουμε όλες εκείνες τις διαφορές, θεωρητικές ή πρακτικές, που εφαρμόζονται σε κάθε τοποθεσία όπου καλλιεργείται η θρουμπολιά με την ένδειξη Π.Ο.Π, από το αρχικό στάδιο της παραγωγής μέχρι και αυτό της τυποποίησης και της προώθησης στην αγορά. Ποιο συγκεκριμένα εξετάσαμε τον τρόπο καλλιέργειας, συλλογής, μεταφοράς και επεξεργασίας (διαδικασία διαλογής-καθαρισμού της ελιάς, κυρίως επεξεργασίας, συσκευασίας και προώθησης στην αγορά). Τέλος, προσεγγίζοντας τα προβλήματα υποδομών και αξιοποίησης του συγκεκριμένου προϊόντος, εντοπίσαμε σημαντικές διαφορές που παρουσιάζει η Χίος σε σχέση με την Θάσο και το Ρέθυμνο, με αποτέλεσμα οι απώλειες να είναι σημαντικές για την τοπική αγορά.

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

“ Εάν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δεις να σου απομένουν μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι. Που σημαίνει: με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις .”

Οδυσσέας Ελύτης.

1.1. Η ιστορία της ελιάς.

Ελιά! Σύμβολο ειρήνης, σοφίας, γονιμότητας, ευημερίας, τύχης, νίκης. Τρέφει, συντηρεί, προστατεύει, τονώνει, θεραπεύει, εμπνέει. Η ελιά θεωρείται ευλογημένο δένδρο. Ο καρπός της τρώγεται μετά από επεξεργασία και από αυτήν παράγεται το ελαιόλαδο. Το φύλλα της γίνονται τροφή ζώων. Το ξύλο της χρησιμοποιείται ως καύσιμη ύλη και στην ξυλογλυπτική. Δικαιολογημένη είναι λοιπόν η θέση της στην ιστορία και στη μυθολογία των λαών της Μεσογείου.



Εικόνα 1: Η ελιά αναφέρεται και στην Παλαιά Διαθήκη: ο Νώε άφησε ένα περιστέρι να πετάξει έξω από την κιβωτό και αυτό επέστρεψε με ένα κλαδί ελιάς στο στόμα του. Γι αυτό και η ελιά θεωρείται σύμβολο της Σοφίας και της Ειρήνης.

Η ελιά είναι ένα από τα αρχαιότερα καλλιεργούμενα δένδρα στον κόσμο, το οποίο υπάρχει πριν την ανακάλυψη της γραφής και σήμερα θεωρείται ο κυριότερος εκπρόσωπος της Μεσογειακής βλάστησης. Η καλλιέργεια του δέντρου τη ελιάς χάνεται στα βάθη των αιώνων και έχει προηγηθεί ως δραστηριότητα της καταγραφής της ιστορίας από τον άνθρωπο. Η ιστορία της ελιάς αρχίζει πριν την επινοήση της γραφής, πριν 7000 χρόνια στην περιοχή της Μεσογείου και κυρίως στην ανατολική Μεσόγειο.

Οι ιστορικοί θεωρούν πιθανότερο τόπο προέλευσης τις περιοχές της Συρίας και της Μικράς Ασίας των οποίων οι βουνοπλαγιές είναι κατάφυτες, αλλά και από διάφορες παραστάσεις στα αγγεία και τους μύθους στην ιστορία των λαών που ζουν γύρω από την Μεσόγειο. Απολιθωμένα λείψανα του γένους ελαία βρέθηκαν σε στρώματα της τριτογενούς διάπλασης της νότιας και μέσης Ευρώπης και της βόρειας Αμερικής. Η άποψη ότι πρόκειται για ιθαγενές δέντρο της Ασίας της, της Ευρώπης και της βόρειας Αφρικής δεν φαίνεται να ευσταθεί. Πιθανότατα η παρουσία της στις εν λόγω ηπείρους να οφείλεται στην διασπορά των καρπών της από διάφορα πτηνά.

Ωστόσο, σχετικά με την καταγωγή και την προέλευση της ελιάς, έχουν διατυπωθεί διάφορες απόψεις τις οποίες αξίζει να αναφέρουμε.

Για παράδειγμα, ο A. de Candolle, στη μελέτη του << Οι ρίζες των καλλιεργούμενων φυτών >>, θεωρεί ως πιθανότερο τόπο προέλευσης τη Συρία και τη Μικρά Ασία. Η θεωρία στηρίζεται στην ύπαρξη μεγάλων εκτάσεων στις περιοχές αυτές με άγριες ελιές. Ωστόσο το συμπέρασμα του δε μπορεί να θεωρηθεί ασφαλές, αφού δάση με άγριες ελιές βρέθηκαν και στη νότια Κρήτη, αλλά και στην Ισπανία και τη νότια Ιταλία, ιδιαίτερα στη Σικελία.

Σύμφωνα με πρόσφατη ανακοίνωση του καθηγητή Ευάγγελου Βενιζέλου, Δ/ντή του Ινστιτούτου Γεωλογίας και Παλαιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, από τα τοιχώματα της Καλδέρας, προέρχονται απολιθώματα φύλλων ελιάς (*Olea europaea*), ιδιαίτερα σπανία για το χώρο της Μεσογείου, ηλικίας περίπου 50.000 με 60.000 ετών. Την εποχή αυτή επικρατούσαν στο χώρο του Αιγαίου ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη αυτής της πολύ σπάνιας και εξαιρετικού ενδιαφέροντος παλαιοχλωρίδας.

Άλλοι ερευνητές υποστηρίζουν ότι η ελιά καλλιεργήθηκε συστηματικά από τους σημιτικούς λαούς και από εκεί διαδόθηκε στη Κύπρο, το Μαρόκο, την Τυνησία.



Εικόνα 2: Απολιθώματα φύλλων ελιάς, ηλικίας 50000-60000 ετών από τα τοιχώματα της ηφαιστειακής καλδέρας στην Σαντορίνη.

Ο Θεόφραστος αναφέρεται συχνά στην παρουσία του δέντρου ελιάς στην Κυρηναϊκή χερσόνησο, τη νότια Ιταλία, τη Συρία και την Αίγυπτο, από την πλευρά της θάλασσας: << ε□ν δε□ τῆ Κυρηναία κυπάρισσος και ε□λαιάι τε κάλλιστα και ε□λαιον πλείστον>> (Φυτ. Ιστορ., Βιβλ Δ□ , 3)

Στη Συρία ο ίδιος συγγραφέας περιγράφει πολλούς και πλούσιους ελαιώνες, αλλά και στην Αραβία και την Αίγυπτο: <<... Τῆς δέ ἐρυθρᾶς καλούμενης ἐν τῆ Ἀραβία μικρόν ἐν μὲν τῆ γῆ δένδρον οὐδεν φύεται, ἐν δε τῆ θαλάττῃ φύεται, καλοῦσι δε αὐτὰ δάφνην και ἐλάαν. Εστὶ δε ἡ μὲν δάφνη ο□μοία τῆ α□ρία, ἡ δε ε□λάα... καρπὸν ἔχει παραπλήσιον δάκρυον ἐξ οὗ οι□ ιατροὶ φάρμακον ἐναιμον συντιθέασι... Ἐν δε τῷ κόλπῳ τῷ καλουμένῳ Ἡρώων, ἐφ ὃν καταβαίνουσιν οι□ ἐξ Αι□γύπτου, φύται μὲν δάφνη τε και ε□λάα και θύμος...>>. (Ακαδημία Αθηνών, “ Ωδή στην ελιά ”)



Εικόνα 3: Προτομή που παραπέμπει στον Θεόφραστο στη Ρώμη της Ιταλίας

Ακόμη ο Διόδωρος ο Σικελιώτης σε ένα από τα έργα του περιγράφει τη χώρα των Καρχηδόνιων να βρίθκει από αμπέλια, ελαιόδεντρα και άλλα οποροφόρα δέντρα.

Το 1951, τέλος, ο Α. Αναγνωστόπουλος, σε ανακοίνωση του στην Ακαδημία Αθηνών, υποστήριξε ότι η ελιά είναι γηγενές δέντρο της Κρήτης και αυτό ενισχύεται όχι μόνο από τα αρχαιολογικά και παλαιοβοτανικά δεδομένα, αλλά και από την επικράτηση της ελληνικής ρίζας του ονόματος του δέντρου στις λατινογενείς γλώσσες, <<olive>>.



Εικόνα 4: Η αρχαιότερη ελιά στον κόσμο, στο χωρίο Βούβες στα Χανιά.

1.2. Η ελιά μέσα από τη μυθολογία.

Κατά την ελληνική παράδοση, η πρώτη ελιά φυτεύτηκε στην ακρόπολη, από τη θεά Αθηνά, στο ναό του Ερεχθείου Μορίου Διός και έτι ονομάστηκε Μορέα ελιά. Άλλοι όμως λένε ότι έχει σχέση με την Κρήτη και συγκεκριμένα με την Κνωσό, Φαιστό, Ζάκρος.

Λέγεται ότι ήταν δώρο της θεάς Αθηνάς στους κάτοικους της πόλης της Αθήνας, όταν φιλονίκησε με τον Θεό Ποσειδώνα, για το όνομα της πόλης των Αθηνών. Εκείνοι, σαν ένδειξη ευγνωμοσύνης, έδωσαν το όνομα της πόλης τους και αυτή τους δίδαξε την καλλιέργεια της ελιάς. Οι αθηναίοι στα νομίσματα τους απεικόνιζαν την Αθηνά με στεφάνι ελιάς στο κράνος της και ένα αμφορέα με λάδι ή ένα κλαδί ελιάς.



Εικόνα 5: Ασημένιο τετράδραχμο, με τη γλαύκα να στέκεται πάνω σε αμφορέα και την Αθηνά με διακοσμημένη περικεφαλαία.

Στα παλάτια της Κνωσού υπήρχαν περισσότερα από 1000 δωμάτια. Σύμφωνα με τη μυθολογία, στα υπόγεια του παλατιού ζούσε φυλακισμένος ο Μινώταυρος, το τέρας με κεφάλι ταύρου και σώμα ανθρώπου. Εκεί υπήρχαν ελεύθερες ελαιothήκες όπου φυλασσόταν το λάδι. Μέσα σε αυτές υπήρχαν στέρνες από πέτρα, όπου τοποθετούσαν το λάδι, για να κατακαθίσουν τα διάφορα ξένα στοιχεία που υπήρχαν μέσα του (αυτή είναι μια πρωτόγονη μέθοδος απόσταξης του λαδιού). Όταν καθάριζε το λάδι, το μετέφεραν με μία ειδική κουτάλα σε πιθάρια, όπου και αποθηκευόταν. Οι Κρήτες μετά το έκαναν εμπόριο.



Εικόνα 6: Πιθάρια αποθήκευσης λαδιού στην Κνωσό.

Στην ακαδημία υπήρχαν οι 12 ιερές ελιές, οι μόριαι και ο ιερός ελαιώνας, από τον οποίο προερχόταν το λάδι που έδιναν, ως έπαθλο, στους νικητές των Παναθηναίων. Με κλάδο ελιάς ήταν στεφανωμένο το χρυσελεφάντινο άγαλμα του Διός στην Ολυμπία, έργο του Φειδία και ένα από τα 7 θαύματα του αρχαίου κόσμου. Προστάτης των ιερών ελαιοδέντρων ήταν ο Δίας, “ ο Μόριος Ζευς ”. Τα στηρίγματα της στοάς του Παρθενώνα πατούσαν σε υψηλά βάζα με ανάγλυφη παράσταση την ιερή ελιά της Αθηνάς στον κόσμο της οποίας ελισσόταν ένα φίδι.

Το ρόπαλο του Ηρακλή ήταν φτιαγμένο από αγριελιά. Όταν ο Ηρακλής ολοκλήρωσε τους 12 άθλους του, έφερε από τη χώρα των Υπερβορείων (μυθικός λαός που πίστευαν ότι κατοικούσε πέρα από τον Βορρά ή στον ουρανό), βλαστάρι ελιάς και το φύτεψε στην Ολυμπία. Με τα κλαδιά της ελιάς αυτής, στεφάνωναν τους νικητές ολυμπιονίκες. Στο ναό της Ήρας, στην αρχαία Ολυμπία, υπήρχε μια ελιά, από την οποία έφτιαχναν τον κότινο (στεφάνι αγριελιάς), με τον οποίο στεφάνωναν τους ολυμπιονίκες και τους έδιναν και μια φιάλη ελαιολάδου, ως αναγνώριση νίκης. Στους ολυμπιακούς αγώνες της Αθήνας το 2004, στεφάνωσαν τους νικητές, πάλι με κότινους, όπως και στα αρχαία χρόνια.

Ιερό δέντρο για τους Έλληνες άλειψαν τα σώματα τους και τα μαλλιά τους με λάδι ελιάς, για περιποίηση και υγεία. Κατά την ελληνική παράδοση, με την γέννηση ενός παιδιού φύτευαν μια ελιά και όταν το παιδί γινόταν 6 χρονών, η ελιά άρχιζε να δίνει τους καρπούς της. (Ακαδημία Αθηνών, “ Δημοσιεύματα του κέντρου ερεύνης της Ελληνικής λαογραφίας, Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα ”)

1.3. Βοτανικά χαρακτηριστικά της Ελιάς

Η καλλιεργούμενη ελιά ανήκει στην οικογένεια *Oleaceae* και στο γένος *Olea*. Το επιστημονικό όνομα της είναι *Olea europaea*. Στην οικογένεια αυτή ανήκουν 20 γένη και 180 είδη. Διαθέτει ποικιλίες με 46 χρωμοσώματα.

Σύμφωνα με την παρακάτω ταξινόμηση στην οικογένεια *Oleaceae*, ανήκουν ενδεικτικά τα είδη: **1. Καρπός σαρκώδης:** *Olea*, *Ligustrum*, *Chionanthus*. **2. Καρπός ξηρός:** *Fraxinus*, *Syringa*, *Forsythia*.

Η ελιά είναι ένα είδος υποτροπικό, αείφυλλο και αιωνόβιο. Αποκτά ύψος 15-20 μέτρων, ή αναπτύσσεται σε θαμνώδη μορφή. Οι καλλιεργούμενες ελιές με το κλάδεμα, αποκτούν ύψος 4-5 μέτρα. Στα νησιά βλέπουμε και ελαιώνες με χαμηλότερα δέντρα, διότι εφαρμόζεται συχνότερα το αναγεννητικό κλάδεμα και λόγω των φτωχών εδαφών. Το ξύλο της είναι ανθεκτικό στα διάφορα παράσιτα και αν το υπέργειο τμήμα νεκρωθεί, νέα βλάστηση αναγεννάτε από τον λαιμό ή τις ρίζες του δέντρου.

Ο κορμός σε νεαρά δέντρα είναι λείος σταχτοπράσινος και αργότερα παίρνει ακανόνιστη αύξηση και γίνεται ανώμαλος με πολλά εξογκώματα και κοιλότητες. Τα φύλλα είναι λογχοειδή, λειόχειλα, δερματώδη, πράσινα στην επάνω επιφάνεια και τεφρόχροα στην κάτω.



Εικόνα 7: Φύλλα ελιάς και από τις δύο πλευρές.

Οι οφθαλμοί είναι μικροί. Οι ανθοφόροι διακρίνονται δύσκολα σε σχέση με τους βλαστοφόρους. Τα άνθη φέρονται σε βοτρυώδεις ταξιανθίες, που δημιουργούνται στις μασχάλες αντίθετων φύλλων. Οι ταξιανθίες συνήθως σχηματίζονται συνήθως από βλαστούς της προηγούμενης περιόδου, αλλά και από λανθάνοντες οφθαλμούς που

βρίσκονται σε βλαστούς ηλικίας 1 έως 2 ετών. Τα άνθη είναι περίγυνα, μικρά, κιτρινόλευκα με βραχύ κυπελλοειδή κάλυκα και τετραπέταλη στεφάνη. Τα δύο ανθικά μέρη, ο κάλυκας και η στεφάνη, σχηματίζουν ένα κώδωνα, ο οποίος φέρει στο εσωτερικό του δύο βραχείς στήμονες και ένας ύπερο. Ο ύπερος αποτελείται από μία δίχωρη ωοθήκη, ένα βραχύ στύλο και ένα διπλό κεφαλωτό στίγμα. Τα άνθη της ελιάς δεν περιέχουν πάντοτε ανεπτυγμένα όλα τα ανθικά μέρη. Συνήθως ατροφεί ο ύπερος και για το λόγο αυτό, το είδος θεωρείται ανδρομόνοικο και έχουμε δύο ειδών άνθη:

- Τα τέλεια, όταν περιέχουν ανεπτυγμένους τους στήμονες και τον ύπερο.
- Τα ατελή, που λέγονται και στημονώδη, διότι περιέχουν ανεπτυγμένους, μόνο τους στήμονες. Σε αυτή την περίπτωση ο ύπερος ατροφεί και δεν είναι ικανός να γονιμοποιηθεί και να αναπτυχθεί σε καρπό.

Η αναλογία τέλειων και ατελών ανθέων ποικίλει ανάλογα με την ποικιλία και τις επικρατούσες, κάθε χρονιά, περιβαλλοντικές συνθήκες. Ο μηχανισμός, ο οποίος προκαλεί την ατροφία στον ύπερο δεν είναι τελείως γνωστός. Πάντως, η παρουσία ατελών ανθέων σε πολλές ποικιλίες ελιάς συνδέεται με καταστάσεις ελλείψεως νερού και θρεπτικών στοιχείων στο δέντρο. Ο κανονικός ύπερος περιέχει δύο καρπόφυλλα, από τα οποία το καθένα περιέχει δύο σπερμοβλάστες ανατροπές, ικανές να γονιμοποιηθούν και να αναπτυχθούν. Συνήθως όμως μία μόνο σπερμοβλάστη γονιμοποιείται και εξελίσσεται σε σπέρμα μέσα στον καρπό, οι άλλες τρεις εκφυλίζονται πολύ νωρίς. Με την εξέλιξη του ζυγωτή σε έμβρυο, έχουμε την ανάπτυξη των τοιχωμάτων της ωοθήκης σε καρπό.

Ο καρπός της ελιάς είναι δρύπη και σχηματίζεται όπως και στα πυρηνόκαρπα (ροδακινιά, βερικοκιά, δαμασκηνιά και αμυγδαλιά), από ιστούς των καρπόφυλλων. Τα τοιχώματα της ωοθήκης δίνουν ιστούς, που γρήγορα διαφοροποιούνται σε τρία στρώματα:

- Τον φλοιό, που αποτελείται από μια σειρά επιδερμικών κυττάρων με παχιά εφυμενίδα και συνιστούν το εξωκάρπιο.
- Τη σάρκα, όπου κατά την ωρίμανση γίνεται η ελαιογένεση και αποτελεί το μεσοκάρπιο.

- Και τον σκληρό πυρήνα, ο οποίος αποτελείται από λιθώδη κύτταρα, που συνιστούν το ενδοκάρπιο.

Τα εξωτερικά κύτταρα του ενδοκαρπίου κατά την ωρίμανση συρρικνώνονται και σχηματίζουν χαρακτηριστικές γλυφές, οι οποίες πολλές φορές χρησιμοποιούνται για την διάκριση των ποικιλιών. Μέσα στον πυρήνα περικλείεται με λεπτό κάλυμμα το σπέρμα, το οποίο, αποτελείται από το αμυλώδες ενδοσπέρμιο, τις κοτυληδόνες, το ριζίδιο και το βλαστίδιο.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ριζών βρίσκεται σε βάθος 60-70 εκ. οι χονδρές ρίζες συνήθως απαντώνται στα πρώτα 20 εκ. σε ξηρές περιοχές το ριζικό σύστημα επεκτείνεται και μπορεί να καλύψει επιφάνεια έως 7-8 φορές μεγαλύτερη από τη φυλική. Αν το έδαφος είναι βαρύ, τότε οι θυσσανώδεις ρίζες βρίσκονται πιο κοντά στην επιφάνεια. Σε αμμώδη και γενικά ελαφριά εδάφη, το ριζικό σύστημα αναπτύσσεται πάρα πολύ. Το ριζικό σύστημα μια ελιάς που προέρχεται από σπόρο μέχρι τον 3^ο-4^ο χρόνο αναπτύσσεται κατακόρυφα, αλλά στη συνέχεια και οι κατακόρυφες ρίζες αντικαθίστανται από άλλες, πιο πλάγιες. (Κωνσταντίνος Ποντίκης, *'' Ελαιοκομία''*)

1.4. Οικολογικό περιβάλλον της ελιάς

Το οικολογικό περιβάλλον της ελιάς αποτελούν το κλίμα, το ανάγλυφο του εδάφους, το έδαφος και το νερό. (Κυριτσάκης Α. *'' Η επιτραπέζια ελιά και η επεξεργασία της''*)

1.4.1. Κλίμα

Η εμπορική καλλιέργεια της ελιάς περιορίζεται σε δύο ζώνες, τη ζεστή εύκρατη και την υποτροπική, μεταξύ 30°C και 45°C βορείου και νοτίου πλάτους. Σε ψηλότερα πλάτη η καλλιέργεια της ελιάς δεν είναι δυνατή, γιατί τα ελαιόδεντρα καταστρέφονται, λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών του χειμώνα. Μία θερμοκρασία -10.5°C μέχρι -12°C μπορεί να προκαλέσει σημαντικές ζημιές στα ελαιόδεντρα, που βρίσκονται σε ηλικία πλήρους καρποφορίας. Σε χαμηλότερα πλάτη, η ελιά αναπτύσσεται μόνο βλαστικά. Η αδυναμία της να καρποφορήσει, οφείλεται στην έλλειψη επαρκούς χειμερινού ψύχους, που είναι απαραίτητο για την διαφοροποίηση

των οφθαλμών και το σχηματισμό των ανθέων της. Μπορεί όμως να καρποφορήσει και στις περιοχές αυτές, αν ικανοποιήσει τις ανάγκες της σε ψύχος. Αυτό μπορεί να συμβεί σπάνια και μόνο σε περιοχές με μεγάλο υψόμετρο.

Θερμοκρασία

Οι περιοχές όπου αναπτύσσεται η ελιά, μπορεί να έχουν μια ετήσια θερμοκρασία 15°C-20°C. Η απόλυτη μέγιστη θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 40°C χωρίς να προκαλέσει ζημιές, αλλά η ελάχιστη θερμοκρασία δεν πρέπει να πέσει κάτω από τους -7°C, γιατί οι χαμηλότερες από αυτή θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές στα δέντρα. Οι αντοχές του δέντρου εξαρτώνται και από άλλους παράγοντες όπως είναι η απότομη πτώση της θερμοκρασίας, η χρονική διάρκεια του παγετού, η παρουσία ή η έλλειψη ανέμων, η ατμοσφαιρική υγρασία, η βλαστική κατάσταση των δέντρων, η υγιεινή κατάσταση του δέντρου, η εδαφική υγρασία, η ποικιλία, οι καιρικές συνθήκες προ του παγετού κ.α.

Οι χαμηλές, μέχρι 0°C, θερμοκρασίες δεν προκαλούν σοβαρή ζημιά στον ελαιόκαρπο. Σε αυτή την περίπτωση, ο ελαιόκαρπος συρρικνώνεται, αλλά η συρρίκνωση δεν είναι μόνιμη και ο καρπός επανακτά την άνοιξη την φυσιολογική του σπαργή, αν δε μεσολαβήσουν παγετοί. Σε χαμηλότερες όμως θερμοκρασίες, μέχρι -2°C διάρκειας μιας ώρας, ο ελαιόκαρπος συρρικνώνεται μόνιμα. Ο πράσινος καρπός είναι πιο ευαίσθητος από τον μαύρο και λαμβάνει ένα χακί χρώμα μετά τον παγετό. Οι παγωμένοι καρποί, ανεξαρτήτως χρώματος δεν είναι κατάλληλοι για κονσερβοποίηση παρά μόνο για ελαιοποίηση. Στον παρακάτω πίνακα δίνονται τα θερμικά κριτήρια της ελιάς.

Στάδια βλάστησης	Θερμοκρασίες
Ληθαργική περίοδος	-10°C έως -12°C
Διακοπή ληθαργικής περιόδου	-5°C έως -7°C
Διακοπή βλαστήσεως	9°C έως 10°C
Ανάπτυξη ταξιανθιών	14°C έως 15°C
Άνθηση	18°C έως 19°C
Καρπόδεση	21°C έως 22°C

Αναστολή βλάστησης	35°C έως 38°C
Κίνδυνος εγκαυμάτων	> 40

Βροχή

Οι πιο καλές ελαιοκομικές περιοχές χαρακτηρίζονται από ακανόνιστες βροχοπτώσεις. Τα ελαιόδεντρα κατά τους ξηρούς μήνες εφοδιάζονται με νερό από το έδαφος. Επομένως οι βροχοπτώσεις και η εδαφική υγρασία, αποτελούν παράγοντες, που επηρεάζουν την καρποφορία της ελιάς. Σε εδάφη με κατάλληλη υδατοχωρητικότητα η ελιά καρποφορεί ικανοποιητικά ως ξηρική και όταν ακόμα η ετήσια βροχόπτωση δεν ξεπερνά τα 200mm. οι περιπτώσεις αυτές χαρακτηρίζονται ως ακραίες και τα δέντρα για να δώσουν ικανοποιητικές σοδιές πρέπει να δεχθούν ειδικές επεμβάσεις, όπως είναι το αυστηρό κλάδεμα κ.α. Οι ποσότητα του αποθηκευμένου νερού στο έδαφος εξαρτάται από τις βροχοπτώσεις της περιόδου Ιανουαρίου- Μαΐου.

Υγρασία

Η υγροσκοπική κατάσταση της ατμόσφαιρας πρέπει να είναι ελαφρώς ξηρή. Γιατί η αυξημένη ατμοσφαιρική υγρασία ευνοεί την ανάπτυξη επιβλαβών για την ελιά, εντόμων και μυκήτων. Η έλλειψη εδαφικής υγρασίας το καλοκαίρι προκαλεί προσωρινή συρρίκνωση στον ελαιόκαρπο και μερικές φορές πτώση αυτού.

Ομίχλη

Η ομίχλη θεωρείται επιζήμια κατά την ανθοφορία της ελιάς, γιατί προκαλεί ανθόρροια λόγω της ατελής γονιμοποίησης των ανθέων της.

Χαλάζι

Το χαλάζι δεν προκαλεί μόνο σοβαρές ζημιές στη βλάστηση και στον καρπό της ελιάς, αλλά ευνοεί και την ανάπτυξη του βακτηρίου της φυματίωσης, με τη δημιουργία πληγών πάνω στα διάφορα βλαστικά όργανα του δέντρου. Για αυτό συνιστάται να αποφεύγεται η καλλιέργεια της ελιάς σε χαλαζόπληκτες περιοχές.

Χιόνι

Το χιόνι συνήθως προκαλεί σπάσιμο κλαδιών και βραχιόνων, κυρίως, όταν τα δέντρα είναι ακλάδευτα ή φέρουν μεγάλο φορτίο.

Άνεμοι

Οι ζεστοί και ξηροί άνεμοι αλλά και οι ψυχροί έως υγροί κατά την περίοδο της ανθοφορίας της ελιάς επηρεάζουν αρνητικά την καρποφορία της. Σε τέτοιες περιπτώσεις δεν έχουμε καλή καρπόδεση.

Ανάγλυφο εδάφους

Οι ελαιώνες που φυτεύονται σε επίπεδες τοποθεσίες και περιλαμβάνονται από λόφους δεν είναι μόνο εκτεθειμένοι σε παγετούς της άνοιξης, αλλά διατρέχουν και κίνδυνο να υποστούν σοβαρές ζημιές κατά την περίοδο του χειμώνα, όταν σημειωθεί παγετός. Επομένως η επιλογή μια κατηφορικής τοποθεσίας, που καταλήγει σε επίπεδη επιφάνεια, όπου τα ψυχρά ρεύματα διαφεύγουν εύκολα, αποτελεί θέση κατάλληλη για την εγκατάσταση ελαιώνα. Επίσης κατάλληλες θεωρούνται και οι επίπεδες τοποθεσίες, που δε σημειώνονται παγετοί ή δε διέρχονται ψυχρά ρεύματα αέρα.

Εδαφος

Η ελιά αναπτύσσεται ικανοποιητικά σε ευρεία ποικιλία εδαφικών τύπων, από τα βαθιά γόνιμα εδάφη των πεδιάδων έως τα αβαθή, άγονα, ξηρά εδάφη των λόφων. Επίσης αναπτύσσεται βλαστικά και καρποφορεί ικανοποιητικά σε μετρίως όξινα ή αλκαλικά εδάφη. Η ελιά ανέχεται εδάφη, όπου πολλές άλλες δενδρώδεις καλλιέργειες αποτυγχάνουν, αλλά σε διαρκώς υγρά εδάφη ή σε εδάφη με pH 5.8 ή μεγαλύτερο παρουσιάζουν αδύνατη βλάστηση. Για αυτό συνιστάται να αποφεύγονται τα κακώς αποστραγγισμένα εδάφη ή πολύ αλκαλικά εδάφη. Αναπτύσσεται πολύ καλά σε εδάφη σχετικός πλούσια σε ασβέστιο και βόριο. Κατάλληλα θεωρούνται και εκείνα που δεν περιέχουν πάνω από 10% γύψο και 1 γραμμάριο χλωριούχο νάτριο ανά χιλιόμετρο εδάφους.

1.4.2. Νερό

Η ελιά αν και θεωρείται ανθεκτική στην ξηρασία, δίνει μεγαλύτερες σοδιές και καλύτερης ποιότητας προϊόντα, όταν ποτίζεται. Είναι πιο ανθεκτική σε αλατούχα νερά σε σχέση με πολλές άλλες δενδρώδεις καλλιέργειες. Πιο συγκεκριμένα μπορούμε να πούμε, πως νερά πολύ αλατούχα και ακατάλληλα για δενδρώδεις καλλιέργειες θεωρούνται κατάλληλα για το πότισμα της ελιάς. Το νερό που περιέχει μέχρι 3ppm βόρειο, θεωρείται κατάλληλο για την ελιά, ενώ εκείνο που πάνω από 40 ppm νιτρικά άλατα προκαλεί ζωνηρή βλάστηση και ανώμαλη καρποφορία. Ακατάλληλο για πότισμα θεωρείται το νερό εκείνο που περιέχει πάνω από 2 γραμμάρια χλωριούχο νάτριο ανά χιλιόγραμμο νερού.

1.5. Μέθοδοι συγκομιδής

Οι εφαρμοζόμενες μέθοδοι συγκομιδής είναι οι εξής: α) με τα χέρια από το έδαφος, β) με άρμεγμα, γ) με ράβδισμα και δ) με μηχανικά μέσα. (Ιωάννης Ν. Θέριος, *''Ελαιοκομιά''*)

1.5.1. Με τα χέρια από το έδαφος.

Η μέθοδος αυτή ενδείκνυται, όταν ο καρπός υπερωριμάσει και πέσει στο έδαφος. Η μέθοδος αυτή δεν θεωρείται καλή γιατί: α) το παραγόμενο λάδι είναι καλύτερης ποιότητας λόγω του ότι ο καρπός πέφτει σε προχωρημένο στάδιο ωριμότητας κατά το οποίο το λάδι έχει χάνει τις οργανοληπτικές του ιδιότητες, β) το κόστος συλλογής είναι μεγάλο λόγω της μικρής απόδοσης εργασίας και του αυξημένου αριθμού συλλόγων και γ) η οξύτητα του λαδιού είναι αυξημένη λόγω της μακράς παραμονής των καρπών στο έδαφος. Χρησιμοποιείται όπου τα δέντρα είναι ψηλά.



Εικόνα 8: συγκομιδή ελαιόκαρπου με τα χέρια

1.5.2. Συλλογή με άρμεγμα.

Με τη μέθοδο αυτή ο εργάτης στέκεται στο έδαφος ή πάνω σε σκάλα και μαζεύει τους καρπούς πάνω από τα δέντρα με τα χέρια. Στη συνέχεια τις τοποθετεί σε ειδικό δοχείο που είναι κρεμασμένο πάνω του. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί, αν ο καρπός προορίζεται για κονσερβοποίηση συνήθως η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται όταν ο καρπός συγκομίζεται πράσινο με σκοπό την κονσερβοποίηση. Κάποιες φορές οι καρποί αφήνονται να πέσουν στο έδαφος πάνω στα ελαιόπανα. Η απόδοση εργασίας είναι κάπως ψηλότερη σε σχέση με την προηγούμενη μέθοδο.



Εικόνα 9: συλλογή ελαιοκάρπου με άρμεγμα

1.5.3. Συλλογή με ραβδισμό.

Η μέθοδος αυτή απαιτεί ειδικό ειδικευμένο προσωπικό. Ο εργάτης, ραβδίζει τα κλαδιά που έχουν ελιές προσεκτικά, αποφεύγοντας να προκαλέσει τραύματα, που διευκολύνουν την εμφάνιση της φυματίωσης. Οι καρποί πέφτουν πάνω στα ελαιόπανα. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε σακιά ή παλαιτοκιβώτια, αφού πρώτα απομακρυνθούν τα φύλλα. Σχετικά με τις άλλες μεθόδους, αυτή είναι υψηλότερη όσον αφορά την απόδοση.



Εικόνα 10: συλλογή ελαιοκάρπου με ράβδισμα

1.5.4. Συλλογή με μηχανικά μέσα.

Κατά καιρούς έχουν δοκιμαστεί πολλά συστήματα μηχανικής συγκομιδής της ελιάς αλλά κανένα μέχρι σήμερα δεν έχει δώσει ικανοποιητικά αποτελέσματα. Το κυριότερο από τα συστήματα αυτά είναι το σύστημα δονήσεως, που ασκείτε στους πρωτεύοντες και δευτερεύοντες βραχίονες του δέντρου. Οι δονήσεις έχουν ως αποτέλεσμα την πτώση του καρπού.



Εικόνα 11: Συλλογή με σύστημα δόνησης

1.6. Ποικιλίες ελιάς.

Η καλλιέργεια της ελιάς όπως προαναφέραμε έχει ξεκινήσει πολλές χιλιάδες χρόνια πριν, σε διάφορα μέρη και όπως είναι φυσικό κάτω από διαφορετικές εδαφικές και κλιματικές συνθήκες. Κάτι που έχει ως φυσικό επακόλουθο να έχουμε μεγάλο εύρος ποικιλιών, οι οποίες προσαρμόζονται στις αντίστοιχες εδαφοκλιματικές συνθήκες της κάθε περιοχής.

Οι σημερινές ποικιλίες της ελιάς προήλθαν από τα δέντρα της αγριελιάς. Σε παγκόσμια κλίματα υπολογίζεται ότι υπάρχουν σχεδόν 600 διαφορετικές ποικιλίες, κάτι που αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα στην ταξινόμηση τους, κάτι που ενισχύεται και από τις διαφορετικές ονομασίες που προσδίδουν στους τύπους καλλιέργειας της, αν και η ποικιλία παραμένει η ίδια. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η Κορωνεϊκή που συναντάται ως Λανολιά, Κρητικιά, Κωροσιά, Κωλόσι κ.α.

Για τη διάκριση των καλλιεργούμενων ποικιλιών της ελιάς έχουν χρησιμοποιηθεί κατά καιρούς, διάφοροι χαρακτήρες, όπως είναι το μέγεθος των φύλλων, το σχήμα και το μέσο βάρος των καρπών, το σχήμα των πυρήνων καθώς και ο αριθμός και το βάθος των γλυφών αυτών. Επίσης, στη διάκριση των ποικιλιών έχει παίξει ρόλο η σχέση σάρκας του καρπού προς τον πυρήνα και η μέση παραγωγή σε συνδυασμό φυσικά με τη γενικότερη εμφάνιση του ελαιοδέντρου.

Όλοι όμως οι προαναφερθέντες χαρακτήρες δεν είναι σταθεροί και δεν αποτελούν πάντοτε αξιόπιστα κριτήρια, γιατί επηρεάζονται εκτός από τον παράγοντα ποικιλία και από τους περιβαλλοντικούς παράγοντες που αφορούν στο έδαφος και στο κλίμα που καλλιεργούνται οι ποικιλίες. Έτσι, το 1980 έγιναν προσπάθειες, από τον καθηγητή Ποντική και τους συνεργάτες του, να χρησιμοποιηθούν στην περιγραφή και ταξινόμηση των ποικιλιών ελιάς, βιοχημικές μέθοδοι με κύριο πλεονέκτημα ότι επιτρέπουν τον καθορισμό της γενετικής συνθέσεως ενός οργανισμού, ανεξάρτητα των περιβαλλοντικών επιδράσεων, με αποτέλεσμα ο μελετητής να απαλλάσσεται από κρίσεις βασισμένες σε φαινοτυπικά χαρακτηριστικά.

Για την καλύτερη περιγραφή, αλλά κυρίως για την αξιολόγηση των ποικιλιών, λαμβάνονται υπόψιν τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

1. Το μέγεθος του δέντρου
2. Η μορφή και ο τρόπος βλάστησης

3. Η προσαρμοστικότητα σε διάφορες συνθήκες του περιβάλλοντος
4. Η ανθεκτικότητα ή η ευπάθεια σε ασθένειες ή έντομα
5. Η μορφολογία των φύλλων
6. Το ποσοστό τέλειων ανθέων και το ποσοστό καρπόδεσης
7. Τα παραγωγικά χαρακτηριστικά του δέντρου (ποιότητα και ποσότητα απόδοσης)
8. Η μορφολογία και η ωρίμανση του καρπού
9. Η καταλληλότητα για μηχανική συγκομιδή
10. Ευαισθησία στις εδαφοκλιματικές συνθήκες

Επιπλέον, στην αξιολόγηση των ποικιλιών που προορίζονται για παραγωγή βρώσιμης ελιάς λαμβάνονται υπόψιν τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

1. Το μέγεθος του καρπού
2. Η σχέση σάρκας/ πυρήνα
3. Η υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα
4. Η μικρή ελαιοπεριεκτικότητα
5. Η τραγανότητα της σάρκας
6. Ο αποχωρισμός του πυρήνα από τη σάρκα
7. Η λεπτή επιδερμίδα του καρπού

(Αλυγζιάκης Ε. "Επεξεργασία και κονσερβοποίηση επιτραπέζιας ελιάς")

1.7. Ποικιλίες Βρώσιμων- Επιτραπέζιων ελιών στην Ελλάδα

Οι βασικότερες ποικιλίες βρώσιμων επιτραπέζιων ελιών που παράγονται στην Ελλάδα είναι:

1.7.1 Η Κοσνερβολιά

Η πιο διαδομένη επιτραπέζια ποικιλία στη χώρα μας. Αποτελεί το 60% της συνολικής παραγωγής στην Ελλάδα και καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην κεντρική Ελλάδα και σε άλλες περιοχές. Μοιάζει με την ισπανική Manzanilla, ποικιλία μεσόκαρπη μέχρι αδρόκαρπη (αρκετά μεγάλος καρπός) μήκους 2-3 εκ. και 2-2,5 εκ. πάχους το σχήμα τη είναι στρογγυλό μέχρι και ωοειδές. Σάρκα συμπαγής αλλά σχετικά ελλειμματική σε λιπαρές ουσίες και ζυμώσιμα συστατικά. Η επιδερμίδα της

ελιάς αυτής είναι λεπτή και ελαστική, αλλάζει σταδιακά χρώμα και φτάνει το μαύρο στην υπερωρίμανση της. Ωριμάζει από τα μέσα Νοέμβρη- τέλη Δεκέμβρη. Όταν προορίζεται για την παραγωγή πράσινης ελιάς ισπανικού τύπου η συλλογή γίνεται δύο μήνες νωρίτερα.



Εικόνα 12: Κονσερβολιά

1.7.2. Νυχάτη Καλαμών (ΠΟΠ)

Η Νυχάτη Καλαμών ή ελιά Καλαμάτας είναι ίσως η πιο εξαιρετική επιτραπέζια ποικιλία προσαρμοσμένη στο μικροκλίμα και στα εδάφη της Μεσσηνίας από όπου διαδόθηκε και στη Λακωνία. Στις δύο αυτές περιοχές πραγματοποιείται και η κυριότερη καλλιέργεια της. Μεσόκαρπη με κυλινδρικό σχήμα που θυμίζει στην ράγα της ποικιλίας σταφυλιού ‘‘Αετονύχι’’, σάρκα πολύ συμπαγής με περιεκτικότητα λαδιού γύρω στο 25% και αρκετά ζυμώσιμα συστατικά. Η σχέση σάρκας/πυρήνα είναι 7,5:1 ήτοι 87% σάρκα. Η επιδερμίδα του ώριμου καρπού αποκτά βαθύ μαύρο χρώμα, η ωρίμανση γίνεται τον Νοέμβρη και παρατείνεται σε περίπτωση υπερπαραγωγής. Ποικιλία αρκετά ανθεκτική στην προσβολή του δάκου. Το ευνοϊκό κλίμα, η ηλιοφάνεια, ο μικρός κλήρος που επιτρέπει στον παραγωγό να περιποιείται με αγάπη και φροντίδα κάθε δέντρο, είναι τα στοιχεία που βοηθούν στο να μαζεύεται ο ελαιόκαρπος στο σωστό βαθμό ωρίμανσης, δίνοντας άριστη ποιότητα, όπως σημειώνει το Υπουργείο Γεωργίας ενώ κάνει λόγο για προϊόν με τεράστια δύναμη.



Εικόνα 13: Ελιές Καλαμών

1.7.3. Ελιά Χαλκιδικής ή Γαϊδουρολιά

Ποικιλία διπλής χρήσης αδρόκαρπη, περισσότερο και από την Κονσερβολιά, με βάρος του καρπού που φτάνει και τα 14 γραμμάρια. Το κιλό απαρτίζεται από 120-140 καρπούς και η σχέση σάρκας/πυρήνα είναι 9 μέρη σάρκα και ένα κουκούτσι. Σχήμα κυλινδροκωνικό που καταλήγει σε θηλή. Η σάρκα δεν είναι συμπαγής και υστερεί στην περιεκτικότητα ζυμώσιμων συστατικών. Η ποικιλία αυτή, που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Χαλκιδική, μοιάζει αρκετά με την ιταλική *Ascolana tenera*. Κατά την ωρίμανση το χρώμα της επιδερμίδας περνάει διαδοχικά από το πράσινο στο αχυροκίτρινο, στο ρόδινο και τελικά στο ξεθωριασμένο ερυθρόμαυρο, πότε μαύρο. Ο προορισμός είναι παραγωγή ελιών ισπανικού τύπου και λαδιού.



Εικόνα 14: Ελιές Χαλκιδικής

1.7.4. Μεγαρίτικη

Ποικιλία διπλής χρήσης. Μικρόκαρπη. Η πιο ανθεκτική στην ξηρασία αλλά και με μεγάλη ευαισθησία στην δακοπροσβολή. Καλλιεργείται στην Αττική, στην Βοιωτία,

στην Κορινθία, στην Ακροναυπλία και στην Κυνουρία. Κυλινδροκωνικό σχήμα καρπού με μικρή κάμψη. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελιών ξηράλατος και πράσινων τσακιστών σε άλμη.



Εικόνα 15: Ελιά Μεγαρίτικη

1.7.5. Θρουμπολιά

Ποικιλία μικρόκαρπη διπλής χρήσης, μοναδική για την ιδιότητα της να ξεπικρίζει στο δέντρο με την ωριμότητα κατά την οποία παίρνει χαλκοπράσινο χρώμα. Το τελικό προϊόν είναι γνωστό σαν ελιά Θρούμπα. Καλλιεργείται στην Αττική, Βοιωτία, νησιά Αιγαίου και Κρήτη. Σχήμα κυλινδρικό του καρπού με μικρή κλίση. Παραλλαγή της θρουμπολιάς καλλιεργείται στην Θάσο αλλά δεν ξεπικρίζει στο δέντρο. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελιάς ξηράλατος.



Εικόνα 16: Ελιές θρούμπες

1.7.6. Μανάκι – Κοθρέϊκη

Ποικιλία διπλής χρήσης, καλλιεργείται κυρίως στη Φωκίδα και σε μερικές περιοχές της Πελοποννήσου. Μικρόκαρπη με σχήμα σφαιρικό ως ωοειδές και βάρος 2-4 γρ. ο κάθε καρπός. Η σάρκα είναι συμπαγής και το χρώμα του ώριμου καρπού μαύρο,

σχετικά πιο έντονο από εκείνο της Κονσερβολιάς. Δίδει γευστικά ένα καλό προϊόν και σε τρίτες χώρες.



Εικόνα 18: Ελιά Μανάκι ή Κοθρέϊκη

1.7.7. Καρυδολιά

Ποικιλία διπλής χρήσης με σφαιρικό σχήμα του καρπού. Θεωρείται κλώνος της Κονσερβολιάς και καλλιεργείται αποκλειστικά στην Εύβοια κυρίως διάσπαρτη στους ελαιώνες.

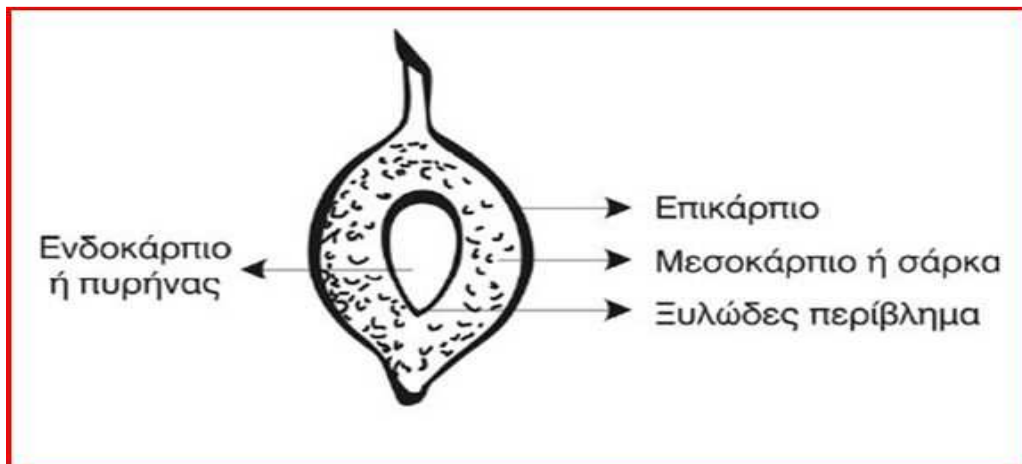
1.7.8. Ελιά Ηγουμενίτσας

Ποικιλία μεσόκαρπη διπλής χρήσης. Καλλιεργείται στην περιοχή της Ηγουμενίτσας, Παραμυθιάς, Πρέβεζας, Φιλιπιάδας, κλπ.

1.8. Χαρακτηριστικά καρπού επιτραπέζιας ελιάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι δρύπη με σχήμα ωοειδές που συχνά καταλήγει σε μυτερό άκρο. Η διαφορά με τις άλλες δρύπες εντοπίζεται στη χημική σύσταση. Ο ελαιόκαρπος χωρίζεται σε τρία μέρη, στο επικάρπιο, στο μεσοκάρπιο και ενδοκάρπιο.

(Κωνσταντίνος Ποντίκης, "Ελαιοκομιά")



Εικόνα 149: σχήμα και δομή καρπού ελιάς

Το επικάρπιο ή επιδερμίδα ή μεμβράνη αποτελεί το 1,5-3,5% του βάρους του καρπού. Το μεσοκάρπιο ή σάρκα αποτελεί το 70-90% του καρπού, ενώ το ενδοκάρπιο ή πυρήνας αποτελεί το υπόλοιπο μέρος του καρπού. Το ενδοκάρπιο αποτελείται από το σκληρό ξυλώδες τμήμα που περιέχει συνήθως ένα και πολύ σπάνια δύο ενδοσπέρμια. Τα κύρια συστατικά της σάρκας είναι το νερό, το έλαιο, τα σάκχαρα, οι πρωτεΐνες, οι δομικοί πολυσακχαρίτες, οι τανίνες, οι χρωστικές, τα οργανικά οξέα, διάφορα φαινολικά συστατικά και τα ανόργανα συστατικά.

Από την παγκόσμια παραγωγή ελαιοκάρπου ετησίως, μόνο ένα μικρό μέρος καταναλώνεται ως βρώσιμη ελιά. Η Ελλάδα βρισκόταν στην δεύτερη θέση των παραγωγών κρατών παγκοσμίως κατά την περίοδο 1999-2003 με ετήσια παραγωγή 100.000 τόνους προϊόντος (Εθνική Στατιστική Υπηρεσία). Πρώτη ήταν η Ισπανία που είναι και η κύρια παραγωγός χώρα βρώσιμης ελιάς. Επειδή το ένα τρίτο περίπου της παραγόμενης ποσότητας εξάγεται, αξίζει να δοθεί ιδιαίτερη σημασία στη βελτίωση της ποιότητας της βρώσιμης ελιάς, καθώς αποτελεί σπουδαίο προϊόν για την οικονομία της χώρας.

Αν και δεν υπάρχει σαφής διάκριση μεταξύ ελαιοποιήσιμων και των επιτραπέζιων ποικιλιών ελιάς, έχουν καθιερωθεί ορισμένα κριτήρια για τον χαρακτηρισμό του καρπού των ποικιλιών βρώσιμης ελιάς. Αυτά είναι:

1. Το μεγάλο σχετικά μέγεθος του καρπού και κυρίως αναλογία βάρους της σάρκας προς το βάρος του πυρήνα, που πρέπει να είναι όσο το δυνατό μεγαλύτερη και κυμαίνεται από 5:1 έως και 12:1.

2. Η μικρότερη δυνατή περιεκτικότητα της σάρκας σε έλαιο, που δεν πρέπει να είναι υψηλότερη από 20% (η υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα επιδρά δυσμενώς στην υφή και το άρωμα του τελικού προϊόντος).
3. Η μεγαλύτερη δυνατή περιεκτικότητα της σάρκας σε ζυμώσιμους υδατάνθρακες (σάκχαρα), οι οποίοι ζυμώνονται προς γαλακτικό οξύ, που μαζί με το μαγειρικό αλάτι και την αναεροβίωση (αποκλεισμός αέρα) συντηρεί το προϊόν.
4. Η τραγανή σάρκα που συμβάλει στη διατήρηση της συνεκτικότητας του καρπού κατά τα διάφορα στάδια της επεξεργασίας του.
5. Ο εύκολος αποχωρισμός του πυρήνα από τη σάρκα κατά την μάσηση του τελικού προϊόντος ή κατά την εκτυρήνωση του καρπού όταν ο τελευταίος πρόκειται να γεμισθεί με πιπεριά, αντζούγια, αμύγδαλο ή άλλη φυτική ύλη.
6. Η λεπτή ή μετρίου πάχους επιδερμίδα, που μπορεί να είναι ανθεκτική στις αντιξοότητες, στις οποίες θα εκτεθεί ο καρπός στον ελαιώνα ή κατά την επεξεργασία.

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι κατηγορίες μεγέθους καρπού βρώσιμης ελιάς.

Όνομασία	Αριθμός καρπών/ κιλό
Super mammoth	91-100
Mammoth	101-110
Super colossal	111-120
Colossal	121-140
Giant	141-160
Extra jumbo	161-180
Jumbo	181-200
Extra large	201-230
Large	231-260
Superior	261-290
Brilliant	291-320
Fine	321-350
Bullets	>351

1.9. Ελιές με την ένδειξη ΠΟΠ.

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) διέπονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ο οποίος αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006.

Ο έλεγχος και η πιστοποίηση των Προϊόντων Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και των Προϊόντων Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), έχει ανατεθεί, σύμφωνα με την Κοινή Υπουργική Απόφαση 261611/22-03-2007(ΦΕΚ 406Β/22-03-2007) και την τροποποίηση αυτής, στον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ).

«Ονομασία προέλευσης»: το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από τη συγκεκριμένη περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή τη συγκεκριμένη χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

«Γεωγραφική ένδειξη »: το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου: που κατάγεται από την εν λόγω περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή την εν λόγω χώρα, του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή, του οποίου η παραγωγή ή /και η μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Στον παρακάτω πίνακα βλέπουμε τον κατάλογο προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) και προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) στα πλαίσια του κανονισμού της ΕΟΚ αριθ. 510/06 του Συμβουλίου.

1	Ελιά Καλαμάτας	ΠΟΠ	440304/ 11-11-1993 (ΦΕΚ 871/26-11-93)
2	Κονσερβολιά Αμφίσσης	ΠΟΠ	317746 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)
3	Κονσερβολιά Άρτας	ΠΓΕ	317713 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)
4	Κονσερβολιά Αταλάντης	ΠΟΠ	317713 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)
5	Κονσερβολιά Ρόβιων	ΠΟΠ	317713 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)
6	Κονσερβολιά Στυλίδας	ΠΟΠ	317748 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 23/18-01-94) & 318848 / 21-8-2008 (ΦΕΚ 1725 / 28-8-2008)
7	Θρούμπα Θάσου	ΠΟΠ	315781 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)
8	Θρούμπα Χίου	ΠΟΠ	315800 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)
9	Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνου	ΠΟΠ	444281 / 23-12-1993 (ΦΕΚ 955/31-12-93)
10	Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου	ΠΓΕ	317712 / 14-01-1994

1.10. Ελιά ποικιλίας Θρούμπα.

Η Θρουμπολιά φέρει συνωνυμίες όπως Θρούμπα, Θασίτικη (Θάσος), Χονδρολιά (Εύβοια), Ντόπια ή Λαδολιά (Αττική και Βοιωτία), Χουρμάδα (Χίος), Καλολιά (Λέσβος), Ασκούδα, Ξανθολιά, αλλά και Ρεθεμνιώτικη. Πρόκειται για μια από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες της χώρας μας, καθώς καλλιεργείται στη Χίο, Σάμο, Νάξο, Κυκλάδες, Κρήτη, Δωδεκάνησα, Αττική, Εύβοια, Χαλκιδική, Θάσο, Ρόδο, Σκύρο και αλλού.

Μπορεί να καλλιεργηθεί σε υψόμετρο μέχρι 700 μέτρα. Είναι δέντρο απαιτητικό σε εδαφική υγρασία και ψύχος. Ευδοκμεί σε εδάφη βαθιά και γόνιμα, ενώ για να αποδώσει έχει ανάγκη από καλλιεργητικές φροντίδες. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι δε καρποφορεί σε ξηροθερμικές περιοχές ή σε χρονιές ξηρασίας (απαιτήσεις σε βροχομετρικό ύψος 400-800 mm) και έχει αρκετά μειωμένη καρπόδεση αν κατά τη διάρκεια της άνθησης πνέουν θερμοί νότιοι άνεμοι. Αναπτύσσεται σε μέτριο έως μεγάλο δέντρο ορθόκλαδο, ύψους 5-10 μέτρων. Φέρει φύλλα πράσινα στην

άνω επιφάνεια και φαιοπράσινα στην κάτω, μήκους $5,69 \pm 0,51$ cm και πλάτους $1,24 \pm 0,67$ cm. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό, με μέσο βάρος 3,3 γρ. και φέρει θηλή. Ο πυρήνας έχει τη μια πλευρά ελαφρά κυρτώμενη, σχήμα παρόμοιο με του καρπού, με μέσο βάρος 0,53 γρ, εννιά αβαθείς γλυφες και φέρει ακίδα στην κορυφή. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα του καρπού είναι 12:1. Η θρουμπολιά είναι ποικιλία διπλής χρήσης. Έτσι αξιοποιείται για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας, καθώς η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φθάνει έως 28%. Επιπρόσθετα, παράγει, με φυσικό τρόπο πάνω στο δέντρο καρπούς για την Παρασκευή του εμπορικού τύπου επιτραπέζιων ελιών 'θρούμπες'.

Οι καρποί όταν ακόμα βρίσκονται στο δέντρο, χάνουν μέρος της υγρασίας τους με κατάλληλες συνθήκες το φθινόπωρο, κατά το μήνα Οκτώβριο, προσβάλλονται από το μύκητα *Phoma oleae*. Ο μύκητας αυτός διασπά την πικρή ουσία ελευρωπαίνη και υπερωριμάζει τον καρπό δίνοντας του ξανθό χρώμα και γλυκιά γεύση. Οι συνθήκες που ευνοούν τη φυσική αυτή κονσερβοποίηση είναι υψηλή υγρασία και η κανονική θερμοκρασία του φθινοπώρου. Σημειώνεται ότι οι ελιές που έχουν προσβληθεί από το μύκητα δεν είναι κατάλληλες για ελαιοποίηση.

Η συλλογή του καρπού γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή το άπλωμα ελαιόπανων και στη συνέχεια μόλις πέσει ο καρπός, συγκομίζεται με τα χέρια και τοποθετείτε σε τσουβάλια, είτε σε τελάρα των 25 κιλών. Η περίοδος συγκομιδής αρχίζει τον Οκτώβρη και τελειώνει κάποιες φορές τον Μάρτη, ανάλογα την παραγωγή και τις καιρικές συνθήκες.

Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου, μετά τη συλλογή του, για την παραγωγή του εμπορικού τύπου ελιών θρούμπες είναι η ακόλουθη: αρχικά ξεπλένεται καλά, με νερό υπό πίεση για την απομάκρυνση του χώματος και των άλλων ξένων υλών και έπειτα, απλώνεται στον ήλιο για μερική αποξήρανση. Στη συνέχεια, προστίθεται μικρή ποσότητα αλατιού (περίπου 3%) αποκλειστικά και μόνο για να βελτιωθούν οι οργανοληπτικές του ιδιότητες. Το τελευταίο συμβαίνει γιατί οι ελιές τύπου θρούμπα μπορεί να συσκευαστούν και να διατηρηθούν χωρίς αλάτι, μέσα σε λάδι καλής ποιότητας. Οι θρούμπες μάλιστα που συντηρούνται με αυτόν τον τρόπο, εκτιμώνται ιδιαίτερα από άτομα που πάσχουν από υπέρταση και διαταραχές της καρδιάς και των νεφρών. Τέλος, πρόκειται για ποικιλία πολύ ευπαθή στο κυκλοκόνιο *Cycloconium oleaeginun*. (Γεώργιος Δ. Μπαλατσούρας, ' ' *Η επιτραπέζια ελιά, ποικιλίες, χημική*

σύσταση, εμπορικοί τύποι, ποιοτικά χαρακτηριστικά, συσκευασία, εμπορία. '')



Εικόνα 20: Σταφιδιασμένες ελιές ποικιλίας Θρούμπα

Μέχρι σήμερα 3 περιοχές στην Ελλάδα έχουν πάρει την ένδειξη ΠΟΠ για την ελιά ποικιλίας Θρούμπας που καλλιεργούν. Αυτές είναι οι Χίος, η Θάσος και το Ρέθυμνο. Παρακάτω θα δούμε αναλυτικά τα Υπουργικά διατάγματα που κατοχυρώνουν αυτή την ονομασία.

1.11. Σκοποί της Πτυχιακής Εργασίας.

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι να προσπαθήσουμε να δούμε, να καταγράψουμε, να ερευνήσουμε και να μελετήσουμε και κυρίως να εμβαθύνουμε τις γνώσεις μας για όλες εκείνες τις διαφορές, είτε θεωρητικές είτε πρακτικές που εφαρμόζονται σε κάθε τοποθεσία όπου καλλιεργείται η θρουμπολιά με την ένδειξη Π.Ο.Π, στον τρόπο καλλιέργειας από το αρχικό στάδιο της παραγωγής μέχρι και αυτό της τυποποίησης και της προώθησης στην αγορά. Ποιο συγκεκριμένα θα δούμε τον τρόπο και μέθοδο συλλογής, τα μέσα μεταφοράς όπου μπαίνουν οι ελιές για να πάνε στο εργοστάσιο επεξεργασίας, όλες εκείνες τις διαδικασίες που πραγματοποιούνται για την διαλογή-καθαρισμό της ελιάς, τον τρόπο που συσκευάζονται και προωθούνται στην αγορά αλλά και τις διαφορές που παρουσιάζουν γευστηγνωστικά. Τέλος αναλύουμε τα προβλήματα υποδομών και αξιοποίησης του συγκεκριμένου αντικείμενου που αντιμετωπίζει η Χίος καθώς σε σχέση με την Θάσο

και το Ρέθυμνο διαφέρει στο συγκεκριμένο αντικείμενο με αποτέλεσμα οι απώλειες να είναι σημαντικές για την τοπική αγορά.

2. ΘΑΣΟΣ

2.1. Γεωγραφία Θάσου

Η νήσος Θάσος βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, αντίκρυ από τις ακτές της Ανατολικής Μακεδονίας. Το μήκος των ακτών της φτάνει τα 115 χλμ. και η επιφάνεια του εδάφους της απλώνεται σε 378,84 τετρ. χλμ. Μια απόσταση 18 ναυτικών μιλίων τη χωρίζει από την Καβάλα και μόλις 6 μίλια από την Κεραμωτή και το Αεροδρόμιο της Καβάλας. Διοικητικά η Θάσος υπάγεται στην περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, ενώ στα όρια του νησιού εκτείνονται ο ομώνυμος δήμος και η ομώνυμη περιφερειακή ενότητα. Έδρα του νησιού είναι ο Λιμένας. Το νησί είναι κατάφυτο και η ξυλεία αποτελεί ένα από τα κύρια εισοδήματα των Θασίων, όπως και η εξόρυξη μαρμάρου, ο τουρισμός, το λάδι, οι ελιές, το μέλι κ.ά. Ελιές, πεύκα, πλατάνια, έλατα, φλαμουριές, κέδρα, κρانيές και άλλα ήμερα και άγρια δένδρα καλύπτουν τους μικρούς κάμπους μέχρι τις κορφές των βουνών. Έχει περίπου 14.000 κατοίκους.

Η Θάσος είναι νησί του Βόρειου Αιγαίου. Είναι ορεινός τόπος και η ψηλότερη κορυφή της είναι το Ψαριό ή Υψάριον (1.203 μ.). Η πρόσβαση, όμως, είναι εύκολη χάρη στους δασικούς δρόμους. Χαρακτηρίζεται από πλούσιους κάμπους με ελαιόδεντρα. Από την αρχαιότητα ήταν γνωστή για το πλούσιο υπέδαφός της σε σίδηρο, χρυσό και στο κατάλευκο μάρμαρό της. Στον παρακάτω πίνακα θα δούμε τα δημοτικά διαμερίσματα που ανήκουν στη δήμο Θάσου.

Δήμοι- δημοτικά διαμερίσματα	Έκταση	Πληθυσμός	Χαρακτηρισμός ΟΟΣΑ	Εδαφική κλίση
Δήμος Θάσου	380,1	13.765		
Θάσος	22,8	3.140		Ορεινή/Νησιώτικη
Θεολόγος	114,3	1.748	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη
Καλλιράχη	23,2	1.282	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη
Λιμενάρια	56,6	2.452	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη
Μαριές	42,3	559	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη
Παναγία	20,1	849	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη

Ποταμιά	23,1	1.262	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη
Πρίνος	37,9	1.361	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη
Ραχώνι	29,4	720	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη
Σωτήρας	10,4	392	Αγροτική	Ορεινή/Νησιώτικη

Πίνακας 1: δημοτικά διαμερίσματα Θάσου.

2.2. Κλίμα

Ο καιρός στη Θάσο είναι καλός όλο το χρόνο, στα πλαίσια του εύκρατου μεσογειακού κλίματος του νησιού (αρκετά δροσερό κλίμα το καλοκαίρι και πολύ ήπιο χειμώνα). Ο καιρός είναι σε γενικές γραμμές πιο ψυχρός από τα υπόλοιπα νησιά του αιγαίου, λόγω της γεωγραφικής θέσης του νησιού. Ο χειμώνας είναι σχετικά βροχερός και η θερμοκρασία αρχίζει να ανεβαίνει από τον Απρίλιο, με την άνοιξη να είναι γενικά ήπια και ηλιόλουστη. Το καλοκαίρι καθώς και κατά το μεγαλύτερο μέρος του φθινόπωρου ο καιρός είναι ζεστός χωρίς όμως η θερμοκρασία να γίνεται ανυπόφορη, μιας και η ατμόσφαιρα, λόγω της σχετικής έλλειψης υγρασίας, δεν είναι αποπνικτική. Ο Ιπποκράτης μάς έχει αφήσει πολύτιμες καταγραφές για το θασιακό κλίμα, όταν για 3 χρόνια διέμενε στο νησί τον 5ο αιώνα π.Χ. Στο βιβλίο *Επιδημίες Α* δηλώνει ότι στη Θάσο «γενικά ο χειμώνας έμοιαζε με άνοιξη».

Για να έχουμε μια πιο ακριβή εικόνα του καιρού στο νησί της Θάσου, θα δούμε παρακάτω τα στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού που βρίσκεται στο Δασαρχείο του νησιού και καταγραφή τα τοπικά καιρικά στοιχεία από τη δεκαετία του '60.

- Η μέση ετήσια θερμοκρασία του αέρα είναι 15,7 °C
- Η μέση θερμοκρασία του αέρα τον πιο θερμό μήνα του χρόνου είναι 26,5 °C
- Η μέση θερμοκρασία του αέρα τον πιο ψυχρό μήνα του χρόνου είναι 6,3 °C
- Η μέση μέγιστη θερμοκρασία του θερμομέτρου μήνα φτάνει τους 31,5 °C
- Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής φτάνει τα 782,8 χιλιοστά
- Το μέσο ύψος βροχής του Ιουνίου, Ιουλίου, Αυγούστου είναι 71,5 χιλιοστά.



Εικόνα 1: Χάρτης της Θάσου

2.3. Καλλιεργητικές τεχνικές

Η καλλιέργεια της ελιάς στη Θάσο αποτελεί σχεδόν παράδοση. Όλες οι οικογένειες έχουν τη δυνατότητα να παράγουν το λάδι της χρονιάς τους. Ωστόσο η ανάγκη του κόσμου για κατανάλωση του συγκεκριμένου προϊόντος λόγω της εξαιρετικής ποιότητάς του, έθεσε τις βάσεις για τη δημιουργία εντατικών καλλιεργειών με σκοπό να καλυφθεί η ζήτηση.

2.3.1. Λίπανση

Η λίπανση αποτελεί ένα σημαντικό μέρος της διαχείρισης του ελαιώνα στη Θάσο, που στοχεύει στην καλή διατήρηση της καλής γονιμότητας και της φυσικής κατάστασης του εδάφους του ελαιώνα. Η δομή του εδάφους και η υφή του έχουν άμεση επίδραση στην συγκράτηση του νερού, στον αερισμό του και επιδρούν στην ανάπτυξη των ριζών καθώς και στην ανάπτυξη των ωφέλιμων μικροοργανισμών. Για τη λίπανση χρησιμοποιούνται χλωρές λιπάνσεις οργανικά υλικά (ζωικές και φυτικές κοπριές (κομπόστες). Στις πεδινές περιοχές που είναι ποτιστικές ακολουθείται συστηματικά:

- Χειμώνας: βασική λίπανση (σύνθετα λιπάσματα 11-15-15)
- Άνοιξη : επιφανειακή λίπανση με αζωτούχα λιπάσματα κυρίως στις αρδευόμενες περιοχές και λίπανση με θειική αμμωνία και φωσφορική μετά από το τέλος της συλλογής του καρπού.

Στη Θάσο πολλοί καλλιεργητές ασχολούνται με την βιολογική καλλιέργεια της

θρούμπας. Σε αυτήν την περίπτωση, χρησιμοποιούνται χλωρές λιπάνσεις οργανικά υλικά (ζωικές και φυτικές κοπριές (κομπόστες), επεξεργασμένα φύκια, στάχτη, φύλλα, υπολείμματα ξύλου κλπ.), ενώ περιοδικά μπορεί να απαιτηθεί η προσθήκη μικρών ποσοτήτων φωσφόρου ή καλίου σε μορφές που επιτρέπονται από τον κανονισμό 2092/91.

2.3.2. Κλάδεμα

Το κλάδεμα μαζί με την άρδευση και τη φυτοπροστασία, συνεισφέρει σε σημαντικό βαθμό στην παραγωγικότητα του ελαιώνα. Στη καλλιέργεια της ελιάς το κλάδεμα αποτελεί μια από τις κύριες και απαραίτητες καλλιεργητικές εργασίες, γιατί με αυτό εξασφαλίζεται η κανονική καρποφορία και η μακροζωία του ελαιόδεντρου, καλύτερο ισοζύγιο βλάστησης, καρποφορίας και ρύθμιση της παρενιαυτοφορίας των ελαιοδέντρων, ο περιορισμός των απαιτήσεων σε θρεπτικά στοιχεία, η ανανέωση των δένδρων, η αποφυγή ασθενειών και η καλύτερη αντιμετώπιση των εχθρών της ελιάς, η συγκομιδή με μεγαλύτερη ευκολία. Το κλάδεμα πραγματοποιείται όταν αυτό είναι αναγκαίο, ενώ θα πρέπει να αφαιρείται ότι περιττό και όχι ότι βολεύει.

2.3.3. Φυτοπροστασία

Για την καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών χρησιμοποιούνται γεωργικά φάρμακα και αφορά: α) το κυκλοκόνιο (*Cycloconium oleaginum*) β) πυρηνοτρήτης (*Prays oleelus*), ανθόβια γενιά 4-8 ημέρες πριν την ανθοφορία, καρπόβια γενεά τέλη Ιουνίου- αρχές Ιουλίου. γ) λεκάνια στο μέσα Αυγούστου.

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς στο 100% του συνόλου των ελαιοδέντρων του νομού Θάσου, των οποίων ο καρπός χρησιμοποιείται για την παραγωγή ελιά θρούμπα Θάσου. Η δακοκτονία ενεργείται υπό την απόλυτη επίβλεψη της αρμόδιας αρχής.

Σε ότι αφορά την καταπολέμηση των ζιζανίων, αυτή επιτυγχάνεται με την ελεύθερη βόσκηση των αιγοπροβάτων, κάτι που αποτελεί και παραδοσιακό τρόπο σε όλες τις περιοχές τις χώρας. Όταν η ανάπτυξη των ζιζανίων είναι μεγάλη τότε χρησιμοποιούνται μηχανικά μέσα για την απομάκρυνση τους. Η χημική καταπολέμηση είναι μηδαμινή.

2.3.4. Συγκομιδή

Η συγκομιδή του καρπού στη Θάσο, είναι πολύ σημαντική διαδικασία καθώς η αξιοποίηση του καρπού και η χρηματικές απολαβές που θα αποκομίσουν, αποτελεί ένα από τα βασικότερα ετήσια εισοδήματα των κατοίκων του νησιού. **Σε αντίθεση με άλλες περιοχές της χώρας, στη Θάσο δεν περιμένουν να πέσει ο καρπός από το δέντρο ύστερα από τη φυσιολογική του ωρίμανση και την αποκόλληση, αλλά εφαρμόζεται η τεχνική του ραβδίσματος.** Είναι μία μέθοδος που εφαρμόζεται κυρίως στα κορωνέικα ελαιόδεντρα όπου και εκεί ακολουθείται η διαδικασία του ραβδίσματος. Η συγκομιδή κρατάει σχεδόν 4-6 μήνες, αρχής γενομένης από τα τέλη του μήνα Οκτώβρη ή αρχές Νοέμβρη. Κάτω από τα δέντρα, απλώνονται ελαιόπανα, και στη συνέχεια με ραβδιστικά μηχανήματα, εξαναγκάζεται ο καρπός να πέσει. Στις άκρες της ραβδιστικής βέργας βρίσκεται μία παλλόμενη χτένα, η οποία δεν τραυματίζει τον καρπό και το δέντρο.

2.4. Συνολική παραγωγή ελιάς Θρούμπας

Στο νησί της Θάσου, η καλλιέργεια και η εμπορική εκμετάλλευση της θρούμπας είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένη, που σε ορισμένες περιπτώσεις αποτελεί την κύρια επαγγελματική απασχόληση του πληθυσμού. Ιδιαίτερα την τελευταία εικοσαετία με τον χαρακτηρισμό της με τη την ένδειξη ΠΟΠ, η ενασχόληση του ανθρώπινου δυναμικού έχει γίνει εντατικότερη.

Ο ετήσιος μέσος όρος παραγωγής ελιάς θρούμπας Θάσου, ανέρχεται στους 5.000 με 6.000 τόνους. Από αυτούς ένα 30%, δηλαδή σχεδόν 2.000 τόνοι προορίζονται για την παραγωγή βρώσιμης ελιάς και οι υπόλοιποι 4.000 τόνοι αποφέρουν το ελαιόλαδο.

3. Ρέθυμνο

3.1. Γεωγραφία

Η περιοχή του Ρεθύμνου όπου καλλιεργούνται οι ελιές θρούμπες με την ένδειξη ΠΟΠ, είναι η Αμπαδιά Αμαρίου. Ο αμπαδιώτικος ελαιώνας, τοποθετείται στην επαρχία Αμαρίου του νομού Ρεθύμνης. Η επαρχία Αμαρίου βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα του νομού, αποτελεί την επαρχία με τη μικρότερη έκταση (περίπου 272 τ.χλμ) εκ των οποίων το 1/3 είναι καλλιεργήσιμη και περιλαμβάνει τους πρώην δήμους Συβρίτου και Κουρητών, που πλέον έχουν γίνει ένας ενιαίος δήμος Αμαρίου. Ειδικότερα, ο αμπαδιώτικος ελαιώνας βρίσκεται στο νότιο τμήμα της επαρχίας Αμαρίου και περιλαμβάνει όλους τους οικισμούς του πρώην δήμου Κουρητών με έδρα το Φουρφουρά και μερικούς οικισμούς που βρίσκονται στο νοτιοανατολικό τμήμα του πρώην δήμου Συβρίτου.

Οικισμοί/ Χωριά	Δημοτικά διαμερίσματα	Πληθυσμός	Εδαφική κλίση
Φουρφουράς	Φουρφουρά	508	Ορεινό
Βυζάρι	Βυζαρίου	88	Πεδινό
Πετροχώρι	Πετροχωρίου	153	Ορεινό
Κουρούτες	Κουρουτών	124	Ορεινό
Αγ. Ιωάννης	Αγ. Ιωάννη	109	Ημιορεινό
Αγ. Παρασκευή	Αγ. Παρασκευής	88	Πεδινό
Αποδούλου	Αποδούλου	205	Ημιορεινό
Νίθαυρη	Νίθαυρης	320	Ορεινό
Βαθιακό	Νίθαυρης		Ορεινό
Πλάτανος	Πλατάνου	504	Ορεινό
Ρίζικας	Αποδούλου		Ημιορεινό
Σάτα	Αποδούλου		Ημιορεινό
Αρδακτος	Λοχριάς		Ορεινό
Λοχριά	Λοχριάς	302	Ορεινό

Λαμπιώτες	Λαμπιωτών	96	Ορεινό
Μάντρες	Αποδούλου		Ημιορεινό
Πλατάνια	Πλατανίων	206	Ορεινό
Αμάρι	Αμαρίου	288	Ορεινό
Οψιγιάς	Αμαρίου		Ορεινό
Άνω Μέρος	Άνω Μέρους	358	Ορεινό
Δρυγιάς	Άνω Μέρους		Ορεινό
Χορδάκι	Άνω Μέρους		Ορεινό
Βισταγή	Βισταγής	262	Ορεινό
Μονή Ασωμάτων	Βισταγής		Ορεινό
Μοναστηράκι	Μοναστηρακίου	209	Ορεινό

Πίνακας 1: Οικισμοί που συμπεριλαμβάνονται στον Αμπαδιώτικο ελαιώνα.

Εδαφική κλίση	Αριθμός δ.δ	Ποσοστό
Ορεινό	12	74%
Ημιορεινό	2	26%
Πεδινό	2	26%

Πίνακας 2 : Υψομετρική κατανομή των δ.δ του αμπαδιώτικου ελαιώνα.

Στο βορειοδυτικό τμήμα του αμπαδιώτικου ελαιώνα περιλαμβάνονται τα δημοτικά διαμερίσματα Άνω Μέρους, Αμαρίου, Μοναστηρακίου, Πετροχωρίου και Βυζαρίου ενώ στο νοτιοανατολικό άκρο τα χωριά Λοχριά και Άρδακτος (Δ.Δ Λοχριάς). Στα βόρεια βρίσκεται τα δημοτικά διαμερίσματα Βισταγής και Πλατανίων, και στα νότια οι οικισμοί Ρίζικας, Σάτα (Δ.Δ Αποδούλου). Στον ελαιώνα περιλαμβάνονται και άλλα χωριά (πίνακας 1) τα οποία βρίσκονται διάσπαρτα από το Βορειοδυτικό έως το νοτιοανατολικό τμήμα του.

Από γεωμορφολογικής άποψης ο αμπαδιώτικος ελαιώνας τοποθετείται μεταξύ των ορέων Ψηλορείτη και Κέδρου στην κοιλάδα του Αμαρίου και το έδαφος του χαρακτηρίζεται για το εξαιρετικά έντονο ανάγλυφο, περιλαμβάνοντας κυρίως ορεινές

και ημιορεινές γεωγραφικές ζώνες. Πιο συγκεκριμένα στο βορειοδυτικό τμήμα του οροπεδίου όπου περιλαμβάνεται ο αμπαδιώτικος ελαιώνας υψώνεται ο Ψηλορείτης (ή Ίδη) με την ψηλότερη κορυφή να είναι ο Τίμιος Σταυρός (2.456 μ). Νοτιοδυτικά του ελαιώνα και σχεδόν παράλληλα με τον Ψηλορείτη, υψώνεται το σημαντικά μικρότερο σε όγκο όρος Κέδρος (υψόμετρο 1.777 μ) το οποίο προεκτείνεται στα βόρεια με τις κορυφές Σωρός (1186μ) και Φορτέτσα (658 μ).

3.2. Κλίμα

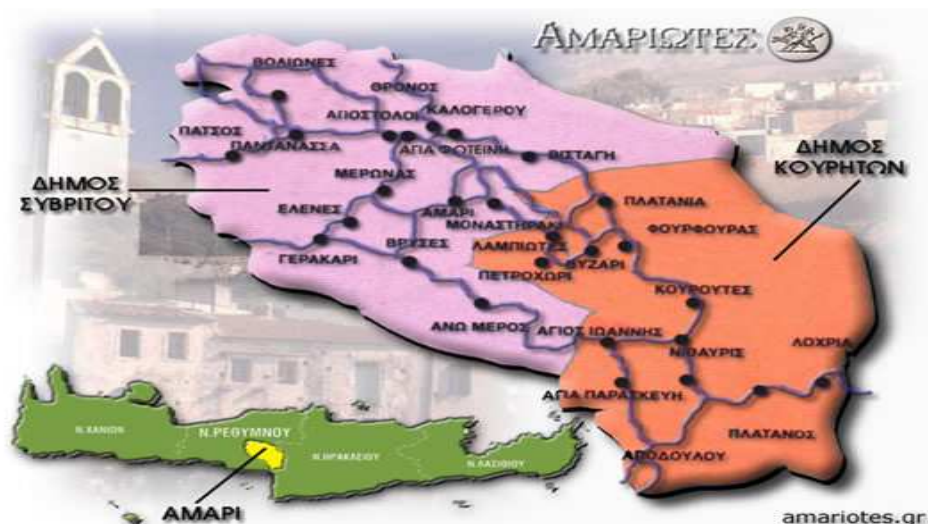
Περιλαμβάνοντας κυρίως ορεινές και ημιορεινές περιοχές, και μέσο υψόμετρο της περιοχής τα 400 περίπου μέτρα από το επίπεδο της θάλασσας, ο αμπαδιώτικος ελαιώνας χαρακτηρίζεται με κλίμα μετρίως ηπειρωτικό, χωρίς ωστόσο να χάνει το μεσογειακό του ταπεραμέντο. Κατά συνέπεια το κλίμα είναι ήπιο και αρκετά ισορροπημένο με μαλακούς χειμώνες και δροσερά σχετικά καλοκαίρια.

Τα καλοκαίρια η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 33°C, ενώ τους χειμώνες η θερμοκρασία σπανίως κατεβαίνει κάτω από τους 0°C και όταν αυτό γίνεται δεν διατηρείται πάνω από 2-3 ημέρες. Το τελευταίο χαρακτηριστικό παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην δυναμική και ευρωστία των ελαιώνων διότι ουσιαστικά εξαλείφει τις πιθανότητες εμφανίσεις παγετών στην περιοχή, οι οποίοι είναι σχετικά σπάνιοι. Παράλληλα, άλλα ακραία καιρικά φαινόμενα όπως το χαλάζι σπανίζει σε όλη την περιοχή. Οι χιονοπτώσεις υπάρχουν και καλύπτουν περιοχές του αμπαδιώτικου ελαιώνα. Όμως η σύντομη διάρκεια τους σε συνδυασμό με την αυξημένη γενικά ηλιοφάνεια δεν προκαλεί ζημιές στα ελαιόδεντρα (πχ σπάσιμο βραχιόνων λόγω βάρους) εκτός από κάποιες μεμονωμένες περιπτώσεις.

Αντιθέτως, η χιονόπτωση δημιουργεί ένα μονωτικό στρώμα που σε πολλές περιπτώσεις προστατεύει τους ελαιώνες από τους έντονους ξηρούς βοριάδες που μαστιάζουν κατά διαστήματα την περιοχή. Ο ελαιώνας λόγω της ιδιαίτερης γεωμορφολογικής του θέσης που βρίσκεται μεταξύ των ορεινών όγκων Ψηλορείτη και Κέδρου δημιουργεί ένα στενό πέρασμα στις ανερχόμενες και κατερχόμενες αέριες μάζες με άμεση συνέπεια σχετικά ισχυροί άνεμοι να επηρεάζουν κατά διαστήματα την ευρύτερη περιοχή σε όλη τη διάρκεια του χρόνου με κυρίαρχους τους δυνατούς βόρειους ξηρούς ανέμους και δευτερευόντως τις νότιες θερμότερες αέριες μάζες.

Το επίπεδο βροχοπτώσεων είναι γενικά υψηλό και κυμαίνεται από 500 - 1000mm σε μέση ετήσια βάση. Η κατανομή του νερού κυμαίνεται ουσιαστικά το χρονικό διάστημα Νοεμβρίου – Μαρτίου ενώ δεν αποκλείονται και κάποιες βροχοπτώσεις τους υπόλοιπους μήνες. Η υγρασία αν και διατηρείται γενικά σε αυξημένα επίπεδα λόγω του συνδυασμού αρκετών βροχοπτώσεων και υψηλής πυκνής βλάστησης παραταύτα μετριάζεται σε αρκετές ζώνες από τους βόρειους ανέμους που όπως αναφέρθηκε ανωτέρω πνέουν στην ευρύτερη περιοχή.

Στην περιοχή του αμπαδιώτικου ελαιώνα καλλιεργούνται συνολικά περίπου 337.000 ελαιόδεντρα, το 90% των οποίων είναι ποικιλίας χονδρολιά, ενώ το υπόλοιπο 10% τσουνάτη και κορωνέικη. Η συντριπτική πλειοψηφία των ελαιώνων είναι ξηρική καλλιέργεια ενώ πολύ μικρό ποσοστό είναι αρδευόμενη.



Εικόνα 15: Χάρτης επαρχίας Αμαρίου

3.3. Καλλιεργητικές τεχνικές.

Όπως συμβαίνει σε κάθε απομακρυσμένη περιοχή της περιφέρειας έτσι και στην ευρύτερη περιοχή του αμπαδιώτικου ελαιώνα η εσωτερική μετανάστευση του πληθυσμού και ειδικά του νεανικού προς τα μεγάλα αστικά κέντρα, έχει επηρεάσει καθοριστικά την ενασχόληση με την καλλιέργεια τις ελιάς, με αποτέλεσμα η πλειοψηφία των αγροκτημάτων του αμπαδιώτικου ελαιώνα να οδηγείται σταθερά προς

σταδιακή εγκατάλειψη.

Κατά συνέπεια, οι καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται κατά τα τελευταία χρόνια από το λιγιστό πλέον ενεργό αγροτικό δυναμικό είναι όλο και περισσότερο περιορισμένες.

3.3.1. Διαχείριση εδάφους.

Συγκεκριμένα, η διαχείριση του εδάφους των ελαιώνων που αφορά και μία από τις κυριότερες καλλιεργητικές πρακτικές του αμπαδιώτικου ελαιώνα συνίσταται στη μηχανική κατεργασία. Οι βασικότεροι λόγοι εφαρμογής είναι η βελτίωση των φυσικών χαρακτηριστικών του εδάφους (βελτίωση υγρασίας, αερισμού, χαλάρωση και θρυμματισμό σβόλων), η καταστροφή των ετήσιων ή πολυετών ζιζανίων και η ενσωμάτωση των λιπασμάτων. Αντίθετα με τη μηχανική κατεργασία η μέθοδος της ακαλλιέργειας δηλαδή της εφαρμογής χημικών σκευασμάτων για την αντιμετώπιση των δυσεξόντων κυρίως ζιζανίων είναι εξαιρετικά περιορισμένη και δεν προτιμάται από τους ελαιοπαραγωγούς.

Η πρακτική αυτή εφαρμόζεται εποχιακά όταν συντρέχουν οι κατάλληλες συνθήκες (έδαφος στο ρώγο του κλπ), μία ή δύο το πολύ φορές ανά καλλιεργητική περίοδο και ανά δύο ή τρία χρόνια. Συνηθίζεται η πρώτη φορά να είναι την περίοδο του φθινοπώρου πριν ξεκινήσουν οι έντονες και συνεχείς βροχοπτώσεις, για τον αερισμό και τον θρυμματισμό των εδαφικών συσσωματωμάτων με σκοπό την καλύτερη απορρόφηση του βρόχινου ύδατος. Η δεύτερη εφαρμογή πραγματοποιείται την ανοιξιάτικη ή και καλοκαιρινή περίοδο για την αντιμετώπιση των αυτοφυών ζιζανίων. Βασικός σκοπός είναι η εξόντωση των ενοχλητικών ζιζανίων, τα οποία στερούν θρεπτικά συστατικά και νερό από την ελιά και αποτελούν ξενιστές εντομολογικών εχθρών και ασθενειών και αφετέρου ο καθαρισμός του εδάφους, προετοιμάζοντας το χώρο για το άπλωμα των δικτύων ελαιοσυλλογής στο τέλος της καλοκαιρινής περιόδου.

Για την εφαρμογή της μηχανικής κατεργασίας των εδαφών του αμπαδιώτικου ελαιώνα χρησιμοποιούνται κυρίως ο καλλιεργητής, το υνιοφόρο άροτρο και λιγότερο η φρέζα. Τα εν λόγω μηχανικά μέσα αν και αντιμετωπίζουν τα προβλήματα της έντονης κλίσης και της πετρώδους σύστασης των περισσότερων εδαφών

χρησιμοποιούνται στην πλειοψηφία των αγροτεμαχίων. Ωστόσο στα ελαιοτεμάχια που παρουσιάζουν ιδιαίτερα μεγάλη κλίση (> 10-12%) ή είναι ιδιαίτερα δυσπρόσιτα για τα μηχανικά μέσα κατά κανόνα δεν γίνεται καμιά μηχανική κατεργασία και σε ελάχιστες περιπτώσεις χρησιμοποιείται ο παραδοσιακός τρόπος κατεργασίας των εδαφών δηλαδή το όργωμα με υνί και μουλάρι.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι τα τελευταία χρόνια η μηχανική κατεργασία των εδαφών της περιοχής, αφενός εφαρμόζεται σε αραιότερα χρονικά διαστήματα, περίπου ανά 2-4 χρόνια και αφετέρου σε όλο και λιγότερα αγροτεμάχια δίδοντας ευκρινώς το στίγμα της φθίνουσας ενασχόλησης.

3.3.2. Λίπανση

Η λίπανση των ελαιοδέντρων αποτελεί επίσης μια σημαντική καλλιεργητική πρακτική των παραγωγών της περιοχής. Είναι ζωτικής σημασίας έχοντας άμεσο αντίκτυπο στην παραγωγικότητα των ελαιοδέντρων αφού η ελιά είναι δέντρο που απαιτεί αρκετό άζωτο σε ετήσια βάση και για να μπορέσει να αναπτύξει ετήσιους βλαστούς μέτριας ζωηρότητας (10-20 cm μήκος) οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την καρποφορία του ελαιοδέντρου.

Όμως αν και ζωτικής σημασίας, όπως και η μηχανική κατεργασία των εδαφών αλλά και όλες οι λοιπές καλλιεργητικές πρακτικές εφαρμόζονται ολοένα και λιγότερο. Το συνεχώς αυξημένο κόστος αγοράς των ανόργανων σύνθετων λιπασμάτων σε συνδυασμό με τη χαμηλή τιμή πώλησης του ελαιοκάρπου έχει οδηγήσει στην συνεχώς μειωμένη χρήση τους με άμεση συνέπεια να επηρεαστεί και η παραγωγικότητα του ελαιώνα.

Ωστόσο οι εναπομείναντες παραγωγοί την εφαρμόζουν τόσο με τη μορφή της ανόργανης όσο και της οργανικής λίπανσης. Η ανόργανη λίπανση εφαρμόζεται με τη χρήση σύνθετων αζωτούχων λιπασμάτων η οποία όμως τα τελευταία χρόνια εφαρμόζεται όλο και λιγότερο, ανά 2-3 χρόνια. Παράλληλα, και περισσότερο συχνά, περίπου κάθε χρόνο ή ανά 2 χρόνια, εφαρμόζεται οργανική λίπανση με χρήση χωνεμένης κοπριάς αιγοπροβάτων που είναι διαθέσιμη λόγω και του αυξημένου πληθυσμού αιγοπροβάτων που εκτρέφεται στην περιοχή του Αμαρίου.

Τα τελευταία χρόνια η ενσωμάτωση των λιπασμάτων με τη χρήση μηχανικών μέσων δεν εφαρμόζεται κυρίως για λόγους μείωσης κόστους με συνέπεια να κυριαρχεί η επιφανειακή οργανική όσο και ανόργανη λίπανση, οι οποίες όταν αυτές εφαρμόζονται, αυτό γίνεται κατά την φθινοπωρινή κυρίως περίοδο.

Την ίδια περίοδο αλλά σε πολλή περιορισμένη έκταση και σε μεμονωμένα αγροτεμάχια παρατηρείται συγκαλλιέργεια με χειμερινά ψυχανθή κυρίως φυτά, γεγονός που μαρτυρά την περιορισμένη χρήση εφαρμογής χλωρής λίπανσης των ελαιώνων.

3.3.3. Κλάδεμα

Σε ότι αφορά το κλάδεμα, τα ελαιόδεντρα του αμπαδιώτικου ελαιώνα, η συντριπτική πλειοψηφία των οποίων είναι ποικιλίας θρουμπολιάς, είναι κατά κανόνα ακλάδευτα με ύψος κόμης που ξεπερνά τα 10-15 μέτρα και ορθόκλαδης ανάπτυξης δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο τοπίο υψηλής αισθητικής αξίας.

Οι παραγωγοί της περιοχής πραγματοποιούν μετά τη συλλογή του καρπού κατά μέσο όρο ανά 2-3 έτη κλαδέματα καρποφορίας τα οποία αποσκοπούν κυρίως στην αφαίρεση ξερών κλάδων, στην περιφέρεια και στο εσωτερικό της κόμης. Οι λαίμαργοι βλαστοί που αναπτύσσονται στους βραχίονες και τους κλάδους απομακρύνονται όταν αυτοί δεν επιλέγονται ως αντικαταστάτες ενώ παράλληλα αφαιρούνται οι τυχόν άρρωστοι ή ασθενικοί κλαδίσκοι.

Σημαντική εργασία του κλαδέματος καρποφορίας είναι η αφαίρεση ή σύντμηση της ορθόκλαδης βλάστησης στο κέντρο της κόμης του ελαιόδεντρου, μιας δύσκολης και επίπονης διαδικασίας λόγω της σχετικής τάσης της ποικιλίας θρουμπολιάς για ορθόκλαδη ανάπτυξη. Σκοπός είναι η βελτίωση του αερισμού και της εισόδου των ηλιακών ακτινών, παράγοντες απαραίτητοι για την διατήρηση και βελτίωση της υγείας και την παραγωγικότητας των δέντρων.

Οι παραγωγοί ολοκληρώνουν της εργασίες κλαδέματος με τον καθαρισμό της περιφέρειας στη βάση του κορμού όταν αυτή καλύπτεται με λαίμαργους βλαστούς και παραφυάδες.

Στον Αμπαδιώτικο ελαιώνα πολύ μικρό ποσοστό των ελαιόδέντρων έχει ανανεωθεί με μέτριο κλάδεμα των βραχιόνων γεγονός που οφείλεται κυρίως στην συναισθηματική αξία που δένει τους παραγωγούς με τα ελαιόδεντρα, την μικρή

ικανότητα αναβλάστησης και στο αυξημένο εργατικό δυναμικό που απαιτείται.

3.3.4. Φυτοπροστασία

Σχετικά με τη φυτοπροστασία στον Αμπαδιώτικο ελαιώνα όπως και γενικότερα στην Κρήτη, ο σημαντικότερος εχθρός των ελαιοκάρπου είναι ο δάκος. Την ευθύνη για την αντιμετώπιση του έχει η Διεύθυνση Αγροτικής ανάπτυξης του νομού η οποία οργανώνει κάθε χρόνο συνεργεία δακοκτονίας που απαρτίζονται και από έμπειρους τοπικούς παραγωγούς. Τα συνεργεία στήνουν ένα δίκτυο παρακολούθησης του πληθυσμού με αντίστοιχες παγίδες και όταν ο πληθυσμός είναι υψηλός πραγματοποιούν δωλοματικούς ψεκασμούς με μηχανικά μέσα στα αγροτεμάχια. Ωστόσο, λόγω της μεγάλης έκτασης και του έντονου ανάγλυφου της περιοχής (δύσβατες περιοχές) παρατηρούνται κατά περιόδους παράπονα των παραγωγών για πλημμελή εφαρμογή η οποία επηρεάζει δυσμενώς την παραγωγή τους.

Εκτός από τον δάκο, η περιοχή μελέτης δεν παρουσιάζει άλλα σημαντικά προβλήματα από εντομολογικούς εχθρούς και κατά συνέπεια δεν εφαρμόζονται χημικές επεμβάσεις. Αντίθετα, για την αντιμετώπιση μυκητολογικών ή βακτηριολογικών ασθενειών, οι παραγωγοί πραγματοποιούν σποραδικά περιορισμένες χημικές επεμβάσεις με ψεκασμούς χαλκούχων σκευασμάτων για την αντιμετώπιση του κυκλοκόνιου. Επιπλέον, παρόμοια σκευάσματα χρησιμοποιούνται πολύ περιορισμένα, μετά από την διενέργεια κλαδεμάτων και ειδικά κατόπιν (της σπάνιας) εκδήλωσης ακραίων φαινομένων (παγετός ή χαλάζι).

Η αντιμετώπιση των ζιζανίων πραγματοποιείται εκτενώς με την βόσκηση των αιγοπροβάτων, μια δραστηριότητα με ιδιαίτερη σημασία για την αγροτική ζωή της περιοχής. Σε αρκετές περιπτώσεις, όπως αναφέρθηκε και ανωτέρω, η αντιμετώπιση πραγματοποιείται και με την μηχανική εδαφοκατεργασία, ενώ η ακαλλιέργεια, ήτοι χημική ζιζανιοκτονία εφαρμόζεται σε εξαιρετικά περιορισμένο βαθμό.

3.3.5. Συγκομιδή

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου αποτελεί την κορωνίδα των καλλιεργητικών πρακτικών της περιοχής αφού συλλέγουν τον πολυπόθητο ελαιοκάρπο για τον οποίο έχουν κοπιάσει όλους τους προηγούμενους μήνες. Στην πλειονότητα των περιπτώσεων

η συγκομιδή γίνεται με το άπλωμα πλαστικών δικτύων και σε πολύ μικρότερο βαθμό απευθείας από το έδαφος, το οποίο προϋποθέτει να διατηρείται καθαρό από βλάστηση. Πριν τη συλλογή, προηγείται η φυσική πτώση του καρπού από το ελαιόδεντρο, ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της ποικιλίας θρουμπολιάς που αποτελεί και την κυρίαρχη ποικιλία του αμπαδιώτικου ελαιώνα. Στην περίπτωση που δεν απλώνονται δίκτυα η συγκομιδή γίνεται είτε με τα χέρια, είτε με τη χρήση χειροκίνητου μηχανήματος (σκατζόχοιρος) ο οποίος συλλέγει τον καρπό από το έδαφος με έναν ακιδοφόρο κύλινδρο και τον συγκεντρώνει σε ένα παρελκόμενο καλάθι. Η συγκομιδή καλύπτει ένα μεγάλο κομμάτι της καλλιεργητικής περιόδου ξεκινώντας χρονικά από το Σεπτέμβριο μέχρι και την άνοιξη. Μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα ο καρπός συλλέγεται συνολικά περίπου τρεις φορές, ανά 2-3 μήνες.

3.4. Συνολική παραγωγή ελιάς Θρούμπας

Ο αμπαδιώτικος ελαιώνας λόγω της έκτασης των ελαιώνων, της κυρίαρχης ποικιλίας χονδρολιάς (Θρούμπα) και του κλίματος που τον χαρακτηρίζει ήταν στο παρελθόν γνωστός για την παραγωγή σημαντικής ποσότητας ελαιοκάρπου εξαιρετικής ποιότητας που προορίζονταν τόσο για ελαιόλαδο όσο και για επιτραπέζια ελιά.

Η παραγωγή της ξακουστής επιτραπέζιας ελιάς που παράγεται από καρπό χονδρολιάς κυμαίνονταν παλιότερα σε περίπου 200.000 κιλά και προορίζονταν η περισσότερη ποσότητα για εμπόριο και η υπόλοιπη (περίπου το 1/3) για ιδιοκατανάλωση. Τα τελευταία χρόνια η παραγόμενη ποσότητα σε επιτραπέζια ελιά έχει συρρικνωθεί σε περίπου 70.000 κιλά (δηλαδή μείωση μεγαλύτερη από 50%) και η οποία προορίζεται κυρίως για ιδιοκατανάλωση.

Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια η παραγωγή ελαιοκάρπου παρουσιάζει σταθερά φθίνουσα πορεία. Η γήρανση του πληθυσμού και η ταυτόχρονη φυγή των νέων στα αστικά κέντρα, η δυσκολία εφαρμογής καλλιεργητικών επεμβάσεων λόγω έντονου ανάγλυφου σε συνδυασμό με μειονεκτήματα της ποικιλίας χονδρολιάς (έντονη παρενιαντοφορία, συγκομιδή με χέρια ή πανιά σχεδόν όλο το χρόνο), το υψηλό κόστος εισροών (λιπάσματα κλπ) του εναπομείναντος εργατικού δυναμικού και κυρίως η χαμηλή τιμή διάθεσης προϊόντος είναι οι παράγοντες που έχουν οδηγήσει στην εγκατάλειψη της καλλιέργειας με συνέπεια την σταδιακή συρρίκνωση της παραγωγής.

4. ΧΙΟΣ

4.1. Γεωγραφία Χίου

Η Χίος είναι νησί του Βορειοανατολικού Αιγαίου σε πολύ μικρή απόσταση από τις Μικρασιατικές ακτές. Αποτελεί το πέμπτο σε έκταση νησί της Ελλάδος, μετά την Κρήτη, την Εύβοια, την Ρόδο, και την Λέσβο, με έκταση 900 τ.χιλ και με μήκος ακτών που φτάνουν περίπου τα 200 χιλιόμετρα. Βόρεια συνορεύει με την Λέσβο, Νότια με την Σάμο και την Ικαρία, Δυτικά με τα Ψαρά, και Ανατολικά με τις Οινούσες

Περιμετρικά της Χίου συναντάμε βραχονησίδες και μικρά νησάκια. Απέναντι από τον όρμο Παντουκίος στα Βορειοανατολικά του νησιού βρίσκεται το ερημικό νησάκι Άγιος Στέφανος. Απέναντι από τον οικισμό Πυργιά, και ανάμεσα με τις Οινούσες, συναντάμε τα Πρασονήσια. Απέναντι από το Ακρωτήριο Παραπάντα βρίσκεται το νησάκι Γλαστριά. Νότια από το Γλαστριά και ανάμεσα με το Πρασονήσι βρίσκεται το ερημικό νησάκι Στροβίλη. Στα Βορειοανατολικά και ανάμεσα σε δυο Όρμους, της Παραπάντας και των Καρδαμύλων απλώνεται το νησάκι Μαργαρίτη. Στα βόρεια του νησιού απέναντι από τον Κέραμο βρίσκεται ένα νησάκι, το Κέρτης. Στα δυτικά του νησιού και βόρεια από τον Όρμο Έλατα βρίσκονται τρία νησάκια, το Πελαγόνησο, το Νησάκι, και ο Άγιος Στέφανος. Στα νότια, απέναντι από την παραλία Βρουλίδια και το Ακρωτήριο Ουρά συναντάμε το νησάκι Βενέτικο. Στα Ανατολικά της Χίου απέναντι από τις ακτές του Τσεσμέ βρίσκεται το μικρό ερημωμένο νησάκι Πασπαργός.

Γεωμορφολογικά η Χίος είναι κατά κύριο λόγο ορεινή, με έντονο ανάγλυφο και με κάποιες λίγες πεδινές εκτάσεις που τις συναντάμε μόνο στα νότια και τα ανατολικά. Στο βόρειο τμήμα, που είναι και το κυρίως ορεινό, βρίσκεται το βουνό Πελιναίο, με ψηλότερη κορυφή τον Άγιο Ηλία (1297 μέτρα). Άλλοι ορεινοί σχηματισμοί είναι το Όρος (1126 μέτρα), η Αμάνη στα Βορειοδυτικά (809 μέτρα), το Αίπος Ανατολικά (448 μέτρα), και το Προβάτειο Όρος ή Προβατάς (773 μέτρα) στα κεντρικά ηπειρωτικά του νησιού. Στα βόρεια θα συναντήσουμε και τα δυο φαράγγια. Το φαράγγι Γιόσωνα σε απόσταση 32 χιλιομέτρων, βόρεια της πόλης, και το φαράγγι των Καμπιών (48 χιλιόμετρα από την Χίο). Οι πιο αξιοσημείωτες πεδινές εκτάσεις είναι ο Κάμπος της Χίου, όπου καλλιεργούνται εσπεριδοειδή, ο Κάμπος της Καλαμωτής στον νότο, και του Βολισσού στα βορειοδυτικά. Στην Χίο αν και δεν

έχουμε ποτάμια συναντάμε αρκετούς χειμάρρους όπως ο Παρθένης κοντά στην πόλη και ο Κατράκης που διασχίζει την λεκάνη της Καλαμωτής. Σημαντικό ρόλο στην γεωμορφολογική διαμόρφωση του νησιού αποτέλεσε το ηφαίστειο του Εμπορειού και το σεισμικό ρήγμα νότια της Χίου με κατεύθυνση το χωριό Θολοποτάμι.

Δήμος	Έκταση (στρέμματα)	Πληθυσμός
Αγίου Μήνα	13.049	2.686
Αμανής	38.000	2.688
Ιωνίας	48.272	4.650
Καμποχώρων	50.571	3.154
Καρδάμυλων	182.480	2.920
Μαστιχοχωρίων	211.687	4.744
Οινουσσών		1.050
Ομηρούπολης	155.015	7.335
Χίου	145.890	51.936
Ψαρών	13.456	450

Πίνακας 1: Δήμοι Νομού Χίου πριν το σχέδιο Καποδίστρια

Μετά το σχέδιο Καποδίστρια και με την εφαρμογή του σχεδίου Καλλικράτης, στην νησί της Χίου υπάρχουν 3 δήμοι, οι οποίοι είναι: Δήμος Χίου, Δήμος Οινουσσών και Δήμος Ψαρών. Η Περιφερειακή Ενότητα Χίου αποτελείται από τα νησιά Χίος, Ψαρά, Αντίγαρα και Οινούσσεσ. Διοικητικά, μαζί με τα νησιά Οινούσσεσ και Ψαρά, αποτελεί το νομό Χίου με πληθυσμό που φθάνει τους 52.600 κατοίκους σύμφωνα με την απογραφή του 2011.

4.2. Κλίμα

Το κλίμα της Χίου είναι Μεσογειακό με κύρια χαρακτηριστικά του τα ζεστά ξηρά καλοκαίρια και τους δροσερούς ήπιους χειμώνες. Η περίπτωση εμφάνισης

ακραίων καιρικών φαινομένων είναι πολύ σπάνια τόσο κατά την περίοδο του χειμώνα όσο και την περίοδο του καλοκαιριού, με τα επίπεδα της υγρασίας να είναι υψηλά καθ' όλη την διάρκεια του έτους και με μέση τιμή που αγγίζει το 62%. Ιδιαίτερο γνώρισμα του νησιού, όπως και των άλλων νησιών του Βορειοανατολικού Αιγαίου, είναι τα υψηλά ποσοστά ηλιοφάνειας και τα μικρά επίπεδα βροχόπτωσης αντίστοιχα. Οι θερμοκρασίες δεν έχουν ακραίες αυξομειώσεις, με την μέση ελάχιστη να κυμαίνεται κατά κανόνα από 6-12 °C και την μέση ανώτερη από 29-35 °C. Οι άνεμοι που φυσούν στο νησί είναι κυρίως βόρειοι- βορειοανατολικοί και σπανιότερα νότιοι.



Εικόνα 1: Χάρτης Χίου

4.3. Καλλιεργητικές τεχνικές

Η καλλιέργεια της ελιάς θρούμπας στη Χίο δεν έχει πρωταγωνιστικό ρόλο, λόγω του ότι η πλειονότητα των κατοίκων, έχουν στραφεί σε δύο βιομηχανίες που αποτελούν εδώ και πολλούς αιώνες την κύρια πηγή εσόδων για τους κατοίκους του νησιού. Αυτές είναι η ναυτιλία και η γνωστή σε όλους μας αλλά και παγκοσμίως διαδεδομένη μαστίχα Χίου.

Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα οι καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται κατά τα τελευταία χρόνια από το λιγοστό πλέον ενεργό αγροτικό δυναμικό είναι όλο και περισσότερο περιορισμένες.

4.4. Συνολική παραγωγή ελιάς θρούμπας

Η ελαιοκαλλιέργεια είναι η σπουδαιότερη καλλιέργεια του νομού Χίου από την άποψη των καλλιεργούμενων εκτάσεων, αφού οι ελιές καλύπτουν ποσοστό 45,15% της Γεωργικής γης του νομού. Από τα 75.000 στρέμματα που καλλιεργούνται με ελιά στο νομό Χίου τα 62.390 ή ποσοστό 83,19% καλλιεργούνται σε τέσσερες δήμους, τους δήμους Αμανής, Ιωνίας, Καρδαμύλων και Μαστιχοχωρίων. Τη μεγαλύτερη συγκέντρωση παρουσιάζει η ελαιοκαλλιέργεια κατά σειρά στους δήμους Καρδαμύλων όπου ποσοστό 93,19% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά, στο δήμο Αμανής όπου ποσοστό 63,82% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά, στο δήμο Ιωνίας όπου ποσοστό 56,54% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά, στο δήμο Ομηρούπολης όπου ποσοστό 55,57% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά στο δήμο Καμποχώρων όπου ποσοστό 36,47% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά, στο δήμο Μαστιχοχωρίων όπου ποσοστό 25,72% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά, στο δήμο Χίου όπου ποσοστό 11,44% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά, και στο δήμο Αγίου μηνά όπου ποσοστό 10,52% της γεωργικής γης του δήμου καλλιεργείται με ελιά. Τέλος στους δήμους Οινουσσών και Ψαρών δεν καλλιεργείται η ελιά. Σύμφωνα με στοιχεία του ελαιοκομικού μητρώου στο νομό Χίου ο αριθμός των ελαιοκαλλιεργητών ανέρχεται στους 7.200 που καλλιεργούν 1.050.000 δέντρα ελιάς σε μία ισοδύναμη έκταση 62.000 στρεμμάτων έναντι 75.000 στρεμ. που δηλώθηκαν. Δηλαδή η μέση ελαιοκομική εκμετάλλευση ανέρχεται στα 8,61 στρεμ. έναντι 13 στρεμ, περίπου της μέσης ελαιοκομικής εκμετάλλευσης της Ελλάδας. Ο αριθμός των αγροτεμαχίων ανέρχεται στα 79.200, δηλαδή αναλογούν 11 αγροτεμάχια ανά ελαιοκομική εκμετάλλευση με μέση έκταση 8,61 στρέμματα ανά εκμετάλλευση.

Από τα καλλιεργούμενα ελαιόδέντρα περίπου το 50% είναι σε κανονικούς ελαιώνες και καλύπτουν έκταση 35.000 περίπου στρεμμάτων και τα υπόλοιπα βρίσκονται διάσπαρτα σε ολόκληρο το νησί. Τα διάσπαρτα δέντρα βρίσκονται κυρίως σε διάφορες καλλιέργειες όπως εσπεριδοειδών και λαχανικών ειδών. Η ελιά καλλιεργείται στο νομό Χίου ως ξηρική, αφού μόνο το 1% περίπου του αριθμού των ελαιοδέντρων αρδεύεται και μάλιστα αυτά που βρίσκονται διάσπαρτα μέσα σε αρδευόμενες εκτάσεις εσπεριδοειδών ή λαχανόκηπων.

Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι η Θρούμπα Χίου που καλύπτει ποσοστό 95% περίπου των ελαιοδέντρων (70.000 στρεμ. περίπου) και οι ποικιλίες, Κορωνέικη Μανάκι, και άλλες ποικιλίες σε πολύ μικρό αριθμό δέντρων, όπως οι ποικιλίες βρώσιμης ελιάς Καλαμών, Αμφίσσης, Βόλου, κλπ που καλύπτουν το υπόλοιπο 5% περίπου (5.000 στρεμ. περίπου).

Η παραγωγή της επιτραπέζιας ελιάς Θρούμπας κυμαίνεται από έτος σε έτος μεταξύ των 70 και των 150 τόνων. Από την ποσότητα αυτή το μεγαλύτερο ποσοστό που μπορεί να φτάσει και το 80%, περίπου, χρησιμοποιούνται για ιδιοκατανάλωση των ελαιοκαλλιεργητών καθώς και των στενών συγγενών τους, ενώ η υπόλοιπη ποσότητα διατίθενται στο εμπόριο. Με το εμπόριο ουσιαστικά ασχολείται ένας μόνο έμπορος, ο οποίος εξάγει κυρίως στη Νέα Υόρκη όπου ζει ελληνικό στοιχείο και δη Χιώτες μετανάστες που καταναλώνουν κυρίως αυτήν την βρώσιμη ελιά. Η ελιά Θρούμπα Χίου πωλείται χονδρικώς αμέσως μετά τη συγκομιδή της τοποθετημένη σε τελάρα με τα οποία αποστέλλεται στις αγορές των Αθηνών και της Θεσσαλονίκης. Η ετήσια μέση παραγωγή τα τελευταία χρόνια έχει μειωθεί σημαντικά. Αυτό οφείλεται και στο ότι σημαντικές εκτάσεις με ελιές που εκτιμώνται στο 10% - 15 % έχουν εγκαταλειφθεί ή λόγω απουσίας των ιδιοκτητών στην υπόλοιπη Ελλάδα και στο εξωτερικό ή λόγω γήρανσης των ιδιοκτητών τους ή λόγω μη συγκομιδής ενός μέρους του ελαιοκάρπου από τους ιδιοκτήτες λόγω υψηλού κόστους της συγκομιδής που υπερβαίνει κατά πολύ την αξία της μεταπώλησης του καρπού.

Ένα σημαντικό ποσοστό των ελαιοπαραγωγών συγκομίζουν ελαιοκάρπο για να παράγουν τις αναγκαίες οικιακές ποσότητες, για να καλύψουν τις ανάγκες τους για δύο χρόνια και την υπόλοιπη παραγωγή δεν τη συγκομίζουν, γιατί λόγω της έλλειψης εργατικών χεριών και των υψηλών ημερομισθίων η συγκομιδή δεν είναι οικονομικός συμφέρουσα. Το κόστος μόνο της συγκομιδής του ελαιοκάρπου είναι πολύ μεγαλύτερο από την αξία του βρώσιμου καρπού που παίρνει τελικά ο παραγωγός. Εκτιμάται ότι κατά τα έτη της μεγάλης παραγωγής το 20 - 30% της παραγωγής ελαιοκάρπου δεν συγκομίζεται.

5. Αποτελέσματα και συζήτηση

5.1. Αποτελέσματα

Σε αυτό το κεφάλαιο θα δούμε και θα συγκρίνουμε, μέσα από τις απαντήσεις που δόθηκαν και από την έρευνα, όλες εκείνες τις διαφορές, είτε θεωρητικές είτε πρακτικές που εφαρμόζονται μεταξύ των παραγωγών στο ίδιο μέρος παραγωγής, αλλά και ξεχωριστά σε κάθε μια από τις τρεις τοποθεσίες όπου καλλιεργείται η θρουμπολιά με την ένδειξη Π.Ο.Π από το αρχικό στάδιο της παραγωγής μέχρι και αυτό της τυποποίησης και της προώθησης στην αγορά.

5.1.1. Νομοθετικά πλαίσια.

Αν και κανείς θα περίμενε ότι όσον αφορά το νομοθετικά πλαίσια, οι προϋποθέσεις και οι κανόνες θα ήταν κοινές και για τις τρεις περιοχές καλλιέργειας την ελιάς θρούμπας, δηλαδή για τη Θάσο, τη Χίο και το Ρέθυμνο, αυτό δε συμβαίνει. Παρατηρούμε ότι τα νομοθετικά πλαίσια που αφορούν τη Χίο και το Ρέθυμνο είναι σε μεγάλο ποσοστό όμοια, σε σχέση με αυτό της Θάσου που παρουσιάζει κάποιες διαφοροποιήσεις σε σχέση με τα άλλα δύο. Πιο συγκεκριμένα:

Περιοχές καλλιέργειας

Στις διατάξεις των νομοθετικών πλαισίων, στο κεφάλαιο που αφορά τις περιοχές καλλιέργειας, παρατηρούμε ότι στη Θάσο η διάταξη επιτρέπει την καλλιέργεια και εκμετάλλευση του προϊόντος, σε όλη την έκταση του νησιού. Αυτό δε συμβαίνει από την άλλη και στις άλλες δύο περιοχές όπου αναφέρονται συγκεκριμένοι δήμοι, δημοτικά διαμερίσματα και κοινότητες.

Καλλιεργητικές συνθήκες

Στην κατηγορία που αφορά τις καλλιεργητικές συνθήκες τα δεδομένα διαφέρουν. Από το νομοθετικό πλαίσιο που αναφέρεται στη Θάσο απουσιάζει το κεφάλαιο που αναφέρεται στις συνθήκες που πρέπει να επικρατούν στην περιοχή

καλλιέργειας, αλλά και τα χαρακτηριστικά του εδάφους όπου βρίσκονται τα ελαιόδεντρα. Από την άλλη, σε ότι αφορά την Χίο και το Ρέθυμνο αναφέρεται ότι η θρούμπα καλλιεργείται σε περιοχές με ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Σε ότι έχει να κάνει το έδαφος, στη Χίο τα εδάφη καλλιέργειας χαρακτηρίζονται ασβεστολιθικά, κάτι που δε συμβαίνει στην περίπτωση του Ρεθύμνου. Η μόνη κοινή αναφορά σε ότι έχει να κάνει με το έδαφος είναι η επάρκεια σε μεγάλο βαθμό, αργίλου και οξείδια του σιδήρου.

Λίπανση

Στην κατηγορία που αφορά τη λίπανση, οι διατάξεις παρουσιάζουν διαφορές μεταξύ τους.

Στη Χίο οι επιτρεπόμενες μορφές λιπάνσεως είναι οι ακόλουθες: **1)** 0,5 μονάδες αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή νιτρικής αμμωνίας, **2)** 0,5 μονάδες καλίου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή φωσφορικής αμμωνίας, **3)** 0,2 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή φωσφορικής αμμωνίας και **4)** Οργανική λίπανση μπορεί να γίνεται με κοπριά σε ποσότητα περίπου 20 κιλών ανά δένδρο.

Στην περιοχή του Ρεθύμνου, αναφέρονται οι ίδιες ποσότητες με τη διαφορά ότι οι 0,5 μονάδες καλίου, πρέπει να έχουν τη μορφή νιτρικού καλίου και όχι φωσφορικής αμμωνίας όπως αναγράφεται στο νομοθετικό πλαίσιο που αφορά τη Χίο.

Στη Θάσο τώρα, το νομοθετικό πλαίσιο και συγκεκριμένα η παράγραφος που αναφέρεται στη λίπανση, είναι κατά πολύ διαφορετική σε σχέση με τις άλλες. Εδώ παρατηρούμε ότι δίνεται άλλη οδηγία για τη λίπανση του χειμώνα, άλλη για την ανοιξιάτικη περίοδο και άλλη μετά το πέρας της συλλογής του καρπού. Το χειμώνα η λίπανση πρέπει να γίνεται με λιπάσματα τύπου 11-16-15. Την άνοιξη οι καλλιεργητές πρέπει να λιπαίνουν με αζωτούχα κυρίως λιπάσματα στις αρδευόμενες περιοχές ενώ μετά το τέλος συλλογής του καρπού ακολουθεί λίπανση με θειική και φωσφορική αμμωνία.

Συλλογή

Στη διαδικασία της συλλογής τα νομοθετικά πλαίσια είναι σαφής για τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να γίνει η συγκομιδή του ελαιοκάρπου, αλλά μόνο για την περιοχή

της Χίου και του Ρεθύμνου. Συγκεκριμένα αναφέρει ότι η συλλογή γίνεται με τη χρήση ελαιοδικτύων, κάθε 3 έως 5 ημέρες και αφού έχει πέσει φυσιολογικά ο καρπός στο έδαφος, στα στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του. Σε ότι αφορά την Θάσο το νομοθετικό πλαίσιο αναφέρει μόνο πως η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με τα χέρια, χωρίς να διευκρινίζει την εποχή και τον τρόπο τον οποίο θα πέσει ο ελαιοκάρπος, δηλαδή μηχανικά ή μετά από φυσιολογική ωρίμανση, κάτι που όπως θα δούμε παρακάτω το εκμεταλλεύονται οι παραγωγοί του νησιού.

Προδιαγραφές καρπού

Οι προδιαγραφές που απαιτείται να έχει ο καρπός της ελιάς είναι συγκεκριμένος. Η Θάσος και το Ρέθυμνο έχουν ίδιες προδιαγραφές ως προς το βάρος σε σχέση με τον καρπό της Χίου, το βάρος του οποίου έχει μεγαλύτερο εύρος, σύμφωνα με όσα αναφέρει το κατά τόπους νομοθετικό πλαίσιο. Πιο αναλυτικά:

Χίος: Ο καρπός είναι κανονικού μεγέθους, κυλινδρικός, με επιμήκη πυρήνα και στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης παρουσιάζει συρρικνωμένη επιδερμίδα. Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 2 και 3 γραμμαρίων.

Θάσος: Ο καρπός είναι κυλινδροκωνικός ελαφρά κεκαμμένος και καταλήγει σε μικρή θηλή. Το βάρος του κυμαίνεται από 1 έως 5 γραμμάρια, η σάρκα κυμαίνεται από 79-84% του όγκου του καρπού, ο πυρήνας από 13-18% και ο φλοιός από 3-5%, στο δε κιλό αντιστοιχούν από 290 - 320 τεμάχια.

Ρέθυμνο: Ο καρπός είναι κυλινδρικός με επιμήκη πυρήνα Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 2 και 3 γραμμαρίων, του δε πυρήνα από 0.5 έως 0.8 γραμμαρίων και οι μέσες διαστάσεις του καρπού είναι 20x12 χιλιοστά του μέτρου, ενώ του πυρήνα 15x8χιλιοστά του μέτρου.

Καταπολέμηση του δάκου

Για την καταπολέμηση του δάκου το νομοθετικό πλαίσιο κάνει τις ίδιες αναφορές και για τους 3 τόπους παραγωγής. Αναφέρει ότι η καταπολέμηση πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

Ελαιόκαρπος

Σε αυτήν την κατηγορία, όπως και στην προηγούμενη, δεν εντοπίζεται κάποια διαφορά, σύμφωνα με όσα αναφέρεται στο νομοθετικό πλαίσιο του εκάστοτε τόπου παραγωγής. Αναφορικά αναγράφεται ότι ο καρπός δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο. να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

Μεταφορά ελαιοκάρπου

Στην κατηγορία που αναφέρεται στην μεταφορά του ελαιοκάρπου υπάρχει μια διαφοροποίηση στη χωρητικότητα που πρέπει να έχουν τα τελάρα, στην περιοχή του Ρεθύμνου σε σχέση με τη Χίο και τη Θάσο. Στις δύο τελευταίες αναφέρεται ότι η μεταφορά πρέπει να γίνεται με πλαστικά τελάρα βάρους 20 έως 25 κιλών ή ψάθινα κοφίνια. Στο Ρέθυμνο αναφέρει ότι η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 kg.

Παρουσία του μύκητα

Στην παρουσία του μύκητα που απαιτείται στο ελαιόδεντρο, γίνεται εκτενέστερη αναφορά στο νομοθετικό πλαίσιο που αναφέρεται στη Θάσο, ενώ στις άλλες δύο περιοχές η αναφορά είναι η ίδια. Στη Θάσο γίνεται αναφορά και για την μετέπειτα διαδικασία επεξεργασίας. Συγκεκριμένα:

Χίος – Ρέθυμνο: Η ποικιλία θρούμπα παρουσία του μύκητα **Phoma Oleae** χάνει την πικρή της γεύση, λόγω υδρόλυσης της ελαιοπικρίνης. Έτσι σχηματίζονται φυσικές επιχρισμένες ελιές πάνω στα ελαιόδεντρα. αποκτώντας ευχάριστη γλυκιά γεύση, χωρίς καμιά ανθρώπινη επεξεργασία, πλην της διαλογής.

Θάσος: Η ποικιλία θρούμπα. παρουσία του μύκητα **Phoma Oleae** χάνει την πικρή της γεύση λόγω υδρόλυσης της ελαιοπικρίνης. Ο καρπός συλλέγεται από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του ακόμη και υπερώριμος. Έπειτα πλένεται, ταξινομείται κατά μέγεθος και προστίθεται χονδρά αλάτι σε περιεκτικότητα 30 - 40% κατ' όγκον, όταν το προϊόν τοποθετηθεί σε δεξαμενές για ωρίμανση. Μετά πάροδο 30 - 40 ημερών έχει επιτευχθεί η ωρίμανση και το προϊόν είναι έτοιμο για να διοχετευθεί στην κατανάλωση, αφού εκτεθεί στον αέρα για οξείδωση και βελτίωση του χρώματος .

Διάθεση

Στη διάθεση του προϊόντος στην αγορά υπάρχουν μεγάλες διαφοροποιήσεις, σε ότι έχει να κάνει το βάρος που θα έχουν οι συσκευασίες και στο υλικό από το οποίο πρέπει να είναι φτιαγμένες.

Χίος: Οι ελιές ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν στην αγορά διατίθενται σε πλαστικά τελάρα ή σακούλες βάρους 5 ως 10 κιλών.

Θάσος: Οι ελιές -ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ- Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν στην αγορά διατίθενται εν ξηρό σε λευκοσιδηρά δοχεία των 5 και 13 κιλών.

Ρέθυμνο: Οι ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν στην αγορά διατίθενται σε πλαστικά τελάρα των 5 έως 10 κιλών ή πλαστικές σακούλες των 5 κιλών συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια ανά 4.

Λογότυπος

Οι διατάξεις που αφορούν το λογότυπο της κάθε περιοχής δεν παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις καθώς έχουν να κάνουν με το εμπορικό κομάτι και τα όσα θα αναφέρει η ετικέτα της συσκευασίας κάτι το οποίο είναι καθορισμένο από άλλους φορείς.

Χίος: Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ. του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: XI - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Θάσος: Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ, του ΠΑ 81/93 για τις ελιές -ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ- Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΘΑ -αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Ρέθυμνο: Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 παρ.·7 σημείο στ, του ΠΔ. 81 /1993 για τις ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑ- ΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» Π.Ο.Π.

αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: AM - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας /δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

5.1.2. Κατά τόπους αποτελέσματα συνεντεύξεων καλλιεργητών

Σε αυτή την ενότητα θα μελετήσουμε και θα αναλύσουμε τις απαντήσεις και τις διαφορές στην καλλιέργεια αλλά και στη μετέπειτα επεξεργασία (στη Χίο) που υπάρχουν σε κάθε μια περιοχή καλλιέργεια της ελιάς θρούμπας σύμφωνα με όλα όσα απάντησαν οι ελαιοκαλλιεργητές στο ερωτηματολόγιο που κλήθηκαν να απαντήσουν.

Χίος

Ποικιλίες ,περιοχές καλλιέργειας, κλιματολογικές συνθήκες

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Στο ερώτημα που αφορά και την καλλιεργούμενη ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της θρούμπας και οι 3 παραγωγοί απάντησαν ότι τα ελαιόδεντρα τους ανήκουν στην ποικιλία που τοπικά τις ελιές τις αποκαλούν κουρμάδες. Οι συγκεκριμένες μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε για την παραγωγή ελαιολάδου είτε για απευθείας κατανάλωση.

Σε ποιες περιοχές του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές?

Όλες οι καλλιέργειες βρίσκονται στο νότιο τμήμα του νησιού. Τα εδάφη που βρίσκονται τα δέντρα ποικίλουν. Συναντάμε εδάφη με ελαφριά κλίση, μέχρι και εδάφη διαμορφωμένα σε αναβαθμίδες, ενώ από την άλλη δεν υπάρχουν σημεία όπου να μην υπάρχει καμία κλίση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι?

Σε όλες τις περιοχές παρατηρούμε ότι επικρατεί ένας ήπιος χειμώνας, που ξεκινάει από τον Οκτώβρη και τελειώνει το Μάρτη, με κανονικά για την εποχή επίπεδα βροχών, υψηλή υγρασία και θερμοκρασίες από 6°C μέχρι 12°C, που σε κάποιες περιπτώσεις

μπορεί να φτάσει η ανώτερη στους 20°C και ελάχιστη στους 1°C - 2°C αλλά για πολύ σύντομο χρονικό διάστημα της τάξης των 2 ημερών.

Καλλιεργητικές φροντίδες

Τι είδος λίπανσης χρησιμοποιείται και σε ποια χρονική περίοδο?

Σε όλες τις περιπτώσεις χρησιμοποιείτε η κοπριά των αιγοπροβάτων για την λίπανση των δέντρων που θεωρείται και βιολογική, ενώ δύο στους τρεις καλλιεργητές λιπαίνουν με αμμωνία. Όλες οι επεμβάσεις γίνονται μετά το τέλος της συγκομιδής του καρπού.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Τα ελαιόδεντρα ποτίζονται μόνο όταν είναι μικρά με συχνότητα 2 φορές το μήνα. Από τη στιγμή που θα μεγαλώσουν δε χρειάζονται παραπάνω πότισμα και αρκούνται σε αυτό της βροχής.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλάδεμα πραγματοποιείτε κάθε δύο χρόνια από όλους τους παραγωγούς στα ελαιόδεντρα. Το κλάδεμα που γίνεται είναι καρποφορίας, διαδικασία που γίνεται μετά το τέλος της συγκομιδής του καρπού. Στα γερασμένα δέντρα γίνεται κλάδεμα ανανέωσης.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια καταπολεμούνται με γλοσκοπτικά και με τα κοπάδια των προβάτων, αν και η αλήθεια είναι πως δεν είναι τόσα πολλά με αποτέλεσμα σπάνια να χρειάζονται τα μηχανήματα αφού τα τρώνε τα ζώα.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Κανένας καλλιεργητής δεν πραγματοποιεί άλλη καλλιεργητική φροντίδα και αρκούνται στο κλάδεμα κάθε δύο χρόνια.

Φυτοπροστασία

Η καταπολέμηση του δάκου με ποιους τρόπους επιτυγχάνεται?

Υπεύθυνη αρχή για την καταπολέμηση του δάκου είναι η διεύθυνση και γεωργίας του νησιού και οι αρμόδιοι γεωπόνοι που την απαρτίζουν. Οι ψεκασμοί γίνονται και επίγεια με τη βοήθεια των τρακτέρ. Προβληματισμός υπάρχει στον συγκεκριμένο τομέα, καθώς λόγω τις οικονομικής κρίσης, αποτέλεσμα είναι να μειωθούν και τα κονδύλια που είχα προορισμό την κρατική δακοκτονία.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Γενικά δεν πραγματοποιείται καμία άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια από τους παραγωγούς.

Συγκομιδή

Ποια εποχή συγκομίζεται τον καρπό (μήνας);

Σε όλες τις περιοχές η συγκομιδή ξεκινάει το μήνα Νοέμβρη και μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 5 μήνες φτάνοντας ακόμα και το Μάρτιο, ενώ κυρίως τελειώνει το Φεβρουάριο, κάτι που εξαρτάται από την το μέγεθος της παραγωγής, αλλά και τις κλιματολογικές συνθήκες.

Με ποια κριτήρια συγκομίζεται;

Το μοναδικό κριτήριο που απαιτείται για να συγκομισθεί ο καρπός, είναι αυτός να πέσει στο έδαφος, σε τέτοια ποσότητα ώστε να γίνει μία καλή συγκομιδή, κάθε φορά.

Με πιο τρόπο γίνεται η συλλογή των ελιών από το έδαφος;

Για τη συλλογή του καρπού από το έδαφος, αρχικά στρώνονται δίχτυα όπου πάνω σε αυτά θα πέσει ο καρπός από το δέντρο και εν συνεχεία μαζεύονται με τα χέρια.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο και σε τι ποσοστό είναι καλές για συσκευασία και κατανάλωση;

Η ελάχιστη παραγωγή ξεκινάει από τα 80 κιλά και μπορεί να φτάσει έως και 120 κιλά το μέγιστο. Κατά μέσο όρο κάθε ελαιόδεντρο στη Χίο μπορεί να δώσει και 100 κιλά καρπό.

Μεταφορά και επεξεργασία

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Σε όλες τις περιπτώσεις ο καρπός μεταφέρεται σε ιδιωτικό χώρο για να μπει στο αλάτι. Η μεταφορά γίνεται με κλούβες και σπάνια σε τσουβάλια καθώς εκεί οι φθορές είναι μεγαλύτερες.

Μετά τη συλλογή γίνεται άλλη επεξεργασία για ζύμωση;

Μετά τη συλλογή όλοι παραγωγοί μεταφέρουν τον καρπό σε ιδιωτικό τους χώρο και τον τοποθετούν σε στρώσεις μέσα σε άλμη.

Πόσο κρατάει αυτή η διαδικασία;

Η διαδικασία αυτή της ζύμωσης κρατάει 4 εβδομάδες, μέχρι και ένα μήνα το μέγιστο.

Τι ποσοστό του καρπού είναι ικανό για προώθηση και κατανάλωση;

Σε αυτό το σημείο έχουμε μικρή διαφοροποίηση όσον αφορά τις απαντήσεις που έδωσαν οι παραγωγοί. Το ποσοστό φθορών φτάνει στην πρώτη περίπτωση το 3%, στη δεύτερη το 5%, ενώ στην τρίτη περίπτωση φτάνει μέχρι και το 10%, δηλαδή το ποσοστό του καρπού που είναι ικανό για κατανάλωση είναι 97%, 95% και 90% αντίστοιχα στην κάθε περίπτωση. Αξίζει να παρατηρήσουμε ότι τις μεγαλύτερες φθορές τις αντιμετωπίζει ο παραγωγός, ο οποίος κάποιες φορές μεταφέρει τον καρπό σε τσουβάλια και όχι σε κλούβες, που όπως είχαμε προαναφέρει προκαλούν λιγότερες φθορές στον καρπό. Από την άλλη ο παραγωγός που πραγματοποιεί τη μεταφορά του καρπού αποκλειστικά με κλούβες έχει απώλειες του 2% με 3%.

Πώς συσκευάζεται ο καρπός και σε τι συσκευασία;

Ο καρπός δε συσκευάζεται σε καμία των περιπτώσεων που αναφέραμε καθώς η πώληση του προϊόντος γίνεται χύμα. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης μπαίνει σε μικρά βαρέλια των 18-20 κιλών και μεταφέρεται στον έμπορο.

Πιο είναι το κόστος για αυτή τη διαδικασία;

Σε όλες τις περιπτώσεις, και από τη στιγμή που η μοναδική επεξεργασία που υποβάλλεται ο καρπός, είναι η εισαγωγή του σε αλάτι, το μοναδικό κόστος είναι η τιμή του αλατιού που θα χρησιμοποιηθεί στα δοχεία.

Σε τι τιμή δίνεται την ελιά τα τελευταία χρόνια;

Οι παραγωγοί δίνουν τον καρπό από 1.20 ευρώ μέχρι και 1.50 ευρώ που είναι η πιο συνηθισμένη τιμή. Από εκεί και πέρα στο ράφι φτάνει να πωλείτε από 3.70 μέχρι και 4 ευρώ το κιλό.

Προβλήματα παραγωγής- προτάσεις αντιμετώπισης

Ο καθένας λειτουργεί και προωθεί την παραγωγή του ατομικά ή με κάποιον συνεταιριστικό τρόπο;

Ο κάθε παραγωγός στο νησί της Χίου λειτουργεί ατομικά, καθώς δεν υπάρχει κάποιος συνεταιρισμός για την καλύτερη οργάνωση και αξιοποίηση του προϊόντος.

Οι ελιές δίνονται με την ένδειξη ΠΟΠ;

Λόγο της ελλιπής οργάνωσης, δεν υπάρχει κάποιο συσκευαστήριο στο νησί που τα συσκευάζει και να τυποποιεί τον καρπό με αποτέλεσμα οι ελιές να δίνονται χύμα στα εμπορικά καταστήματα, χωρίς την ένδειξη ΠΟΠ.

Υπάρχει ζήτηση από το εξωτερικό η περιορίζεται εντός των συνόρων;

Λόγο της μη αξιοποίησης του καρπού αλλά και της μικρής παραγωγής, η διάθεση της ελιάς περιορίζεται αποκλειστικά εντός των συνόρων του νησιού.

Από το 1994 που υπάρχει αυτή η ένδειξη ΠΟΠ για τις ελιές γιατί δεν υπήρξε καλύτερη οργάνωση έτσι ώστε να υπάρχουν μεγαλύτερα οφέλη για το προϊόν;

Ο παράγοντας που έπαιξε καθοριστικό ρόλο στη μη αξιοποίηση του προϊόντος, είναι οι άλλοι τομείς απασχόλησης που υπάρχουν στο νησί. Αυτοί είναι, το κατεξοχήν σήμα κατατεθέν προϊόν του νησιού, δηλαδή η γνωστή σε όλους μας αλλά και παγκόσμιος μαστίχα Χίου. Είναι ένα προϊόν το οποίο απασχολεί σχεδόν όλο το ανθρώπινο δυναμικό του νησιού, αφού είναι πολύ επικερδές και υπάρχει πολύ καλή οργάνωση και αξιοποίηση της πρώτης ύλης. Πέραν της μαστίχας, στο νησί έχει αναπτυχθεί ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια και ο κλάδος της ναυτιλίας. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα πολλοί κάτοικοι να ακολουθήσουν τον εύκολο και επικερδή δρόμο της ενασχόλησης τους με τη ναυτιλία από οποιοδήποτε πόστο. Ρόλο επίσης έπαιξε η κρατική αδιαφορία και η μηδαμινή ενημέρωση σε τοπικό επίπεδο, σε ότι έχει να κάνει με την ενημέρωση του κοινού. Χαρακτηριστικό είναι, ότι παρόλο που η ένδειξη ΠΟΠ για την θρούμπα Χίου υπάρχει από το 1994, κανείς δεν έχει ενδιαφερθεί να προχωρήσει στη συσκευασία και αξιοποίηση της ελιάς, κάτι που σημαίνει, ότι υπάρχει κίνδυνος να χαθεί η ένδειξη ΠΟΠ, αφού σύμφωνα με το νομοθετικό πλαίσιο, πρέπει να αξιοποιηθεί το προϊόν μέσα σε 20 χρόνια, δηλαδή μέχρι το 2014, αλλιώς αναστέλλεται αυτόματα η συγκεκριμένη ένδειξη.

Η σημερινή του αξιοποίηση σας ικανοποιεί; Αν όχι γιατί και ποια προβλήματα αντιμετωπίζει;

Κανένας από τους παραγωγούς δεν είναι ικανοποιημένος με τη σημερινή αξιοποίηση της θρούμπας. Πρώτα από όλα είναι η τιμή πώλησης που διαθέτουν τον καρπό, σε συνάρτηση με το μόχθο εργασίας που απαιτείται για τη συγκομιδή του. Αξιοπρόσεκτο στοιχείο είναι ότι κάνουν και ένα είδος αυτοκριτικής καθώς είναι κοινά παραδεκτό πως τα πράγματα θα ήταν τελείως διαφορετικά αν είχε δημιουργηθεί από τους ίδιους ένας συνεταιριστικός φορέας που θα αποσκοπούσε στην καλύτερη αξιοποίηση της ελιάς.

Η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει την καλλιέργεια σας και σε ποιους τομείς;

Η καλλιέργεια έχει επηρεαστεί σε ότι αφορά την τιμή διάθεσης του καρπού στον έμπορο. Όπως σε όλα τα προϊόντα έτσι και στην ελιά λόγω της οικονομικής κρίσης

και καταστάσεις που βιώνουμε, οι τιμές στο ράφι. των καταστημάτων έχουν μειωθεί, κάτι που συνεπάγεται και με μείωση της τιμής που πρέπει να δώσουμε εμείς τον καρπό.

Τι θα προτείνετε για να την ανάπτυξη του συγκεκριμένου τομέα παραγωγής;

Για την ανάπτυξη του τομέα παραγωγής της θρούμπας, όλοι οι παραγωγοί προτείνουν, να ενεργοποιηθεί ο κρατικός μηχανισμός έτσι ώστε να υπάρχει μια επαρκής ενημέρωση κυρίως προς τους νέους οι οποίοι αντιμετωπίζουν σοβαρό πρόβλημα στις μέρες μας, όσον αφορά την εύρεση εργασίας. Η ενημέρωση θα πρέπει να ξεκινάει ακόμα και από τα σχολεία μέσα από το μάθημα του επαγγελματικού προσανατολισμού. Επίσης όλοι συμφωνούν στη δημιουργία συνεταιριστικών οργανώσεων με σκοπό την καλύτερη αξιοποίηση της ελιάς, καθώς όπου υπάρχει μία οργανωμένη προσπάθεια, τα αποτελέσματα είναι καλύτερα στην τελική απόδοση του εκάστοτε προϊόντος.

Θα συνιστούσατε σε ένα νέο άνθρωπο να ασχοληθεί με το συγκεκριμένο επάγγελμα;

Με την υπάρχουσα κατάσταση, οι παραγωγοί είναι αρνητικοί σε μία μελλοντική ενασχόληση των νέων με την καλλιέργεια και την τυποποίηση της ελιάς. Αν όμως στο μέλλον όλο το εγχείρημα λειτουργήσει πάνω σε σωστές βάσεις και υπάρχει ενδιαφέρον και όρεξη για αυτό θα το συνιστούσαν καθώς ο πρωτογενής τομέας παραγωγής είναι κάτι που με την υπάρχουσα κατάσταση μπορεί να αποφέρει ικανοποιητικά κέρδη, και να αποτελέσει το μέλλον του τόπου.

Θάσος

Ποικιλίες ,περιοχές καλλιέργειας, κλιματολογικές συνθήκες

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Όλοι οι παραγωγοί της Θάσου καλλιεργούν θρούμπα Θάσου για την παραγωγή της θρούμπας.

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Τα ελαιόδεντρα των ερωτηθέντων καλλιεργητών βρίσκεται στον οικισμό Πρίνος, του δήμου Θάσου και στο δημοτικό διαμέρισμα Ραχωνίου. Ο Πρίνος είναι οικισμός χτισμένος κοντά στο κέντρο του νησιού, σε κοντινή απόσταση και από την θάλασσα, και χαρακτηρίζεται παραλιακός. Το έδαφος του χαρακτηρίζεται πεδινό και ημιορεινό σε άλλα σημεία με κλίση. Το Ραχώνι, βρίσκεται στο βορειοδυτικό κομμάτι του νησιού. Η περιοχή έχει χαρακτηριστεί από την ΕΟΚ ως ορεινή και νησιωτική.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι;

Σε όλες τις περιοχές το χειμώνα, υπάρχουν πολλές βροχοπτώσεις, χιόνι και πολύ κρύο. Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από 2°C μέχρι 14°C, και ελάχιστο χρονικό διάστημα, ενδέχεται ο υδράργυρος να πέσει και κάτω από τους 0°C. Το καλοκαίρι χαρακτηρίζεται ξηροθερμικό. Έχουμε κανονικές για την εποχή θερμοκρασίες, που σε ορισμένες περιπτώσεις φτάνουν τους 39°C. Στην Θάσο υπάρχει μικροκλίμα το οποίο μπορεί να αποφέρει 2 μικρές περιόδους βροχοπτώσεων.

Καλλιεργητικές φροντίδες

Λιπαίνετε; Τι είδος λίπανση χρησιμοποιείτε και πότε;

Όλοι οι καλλιεργητές χρησιμοποιούν φύκια για τη λίπανση των ελαιόδεντρων, καθώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βιολογικό. Ακόμα λιπαίνουν με κοπριά αιγοπροβάτων, που σε ορισμένες περιπτώσεις έχει κομποστοποιηθεί. Τέλος γίνεται χρήση σκευασμάτων βιοδυναμικής γεωργίας, οργανικών και ιχνοστοιχείων.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Πότισμα γίνεται κατά την καλοκαιρινή περίοδο, από αρχές Ιουνίου μέχρι τέλος Αυγούστου. Κατά μέσο όρο, πότισμα πραγματοποιείτε μία φορά κάθε μήνα, από 6 έως 8 ώρες, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Για τη διαδικασία αυτή χρησιμοποιούνται συστήματα μπεκ.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλάδεμα πραγματοποιείτε στις περισσότερες περιπτώσεις κάθε δύο χρόνια, κάνοντας κλάδεμα καρποφορίας και αφαίρεσης ξηρών τμημάτων των δέντρων. Άλλη μέθοδος που εφαρμόζεται είναι το ετήσιο κλάδεμα του δέντρου. Τον πρώτο χρόνο κάνουμε βαρύ κλάδεμα αφαιρούνται τα ξερά μεγάλα τμήματα και την επόμενη χρονιά πραγματοποιούμε ελαφρύ κλάδεμα, αφαιρώντας τα λεπτά κλαδιά.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Σε όλες τις καλλιέργειες τα ζιζάνια καταπολεμώνται με αιγοπρόβατα, είτε με χλοοκοπτικά όταν είναι ανάγκη. Το φαινόμενο της ζιζανιοκτονίας με χρήση φυτοφαρμάκων είναι σπάνιο έως μηδαμινό.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Δε πραγματοποιείτε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα από κανένα καλλιεργητή.

Φυτοπροστασία

Η καταπολέμηση του δάκου πώς γίνεται;

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται κυρίως με τους δωλοματικούς ψεκασμούς που πραγματοποιεί η ένωση γεωργίας του νησιού. Τα τελευταία χρόνια λόγω έλλειψης κονδυλίων οι ίδιοι οι παραγωγοί να χρησιμοποιούν αυτοσχέδιες δακοπαγίδες χρησιμοποιώντας μεγάλα πλαστικά μπουκάλια νερού του 1,5 λίτρου, κάνοντας δώδεκα τρύπες σε τέτοιο ύψος ώστε στο μπουκάλι να χωράει ένα λίτρο μείγματος θειικής αμμωνίας, ουρίας και νερού όπου η αναλογία είναι 2-2-1 έτσι ώστε το χρώμα που θα πάρει να είναι στο χρώμα της μπύρας. Επιπλέον υπάρχουν και πολλοί καλλιεργητές που ραντίζουν με πύριθρο το οποίο επιτρέπεται καθώς σύμφωνα με μελέτες εντός δέκα ημερών η ουσία έχει φύγει από τον οργανισμό των δέντρων.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Οι δύο στους τρεις καλλιεργητές πραγματοποιούν επεμβάσεις για την καταπολέμηση

του πυρηνοτρίτη χρησιμοποιώντας Decis 2,5. Η επεμβάσεις γίνονται στην έναρξη της άνθισης και αμέσως μετά τη κομπόδεση, μεταξύ ωοθεσίας και εκκόλαψης των αβγών. Ακόμα μέσω του κλαδέματος καταπολεμείτε το λεκάνιο.

Συγκομιδή

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Η διαδικασία της συγκομιδής, αρχίζει από τέλη Οκτώβρη και μέσα Νοέμβρη και τελειώνει στα τέλη του Ιανουαρίου μέχρι αρχές Φεβρουαρίου, κάτι που εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε;

Για να συγκομισθεί ο καρπός της ελιάς, θα πρέπει να έχει πάρει ένα χαρακτηριστικό ιώδες – μαύρο χρώμα και να έχει σταφιδιάσει. Σε ορισμένες περιπτώσεις χρησιμοποιούνται τα λιπόμετρα για να εκτιμηθεί το ποσοστό του λαδιού. Κάτι που όμως δεν είναι τόσο αντιπροσωπευτικό στην εκτίμηση του τελικού αποτελέσματος.

Πώς γίνεται η συλλογή των ελιών;

Σε σύγκριση με τις υπόλοιπες περιοχές στην Ελλάδα, στη Θάσο εφαρμόζεται διαφορετική διαδικασία για την συλλογή της ελιάς. Ενώ μέχρι σήμερα παραδοσιακά οι καλλιεργητές περίμεναν να πέσει ο καρπός στο δίχτυ και στη συνέχεια να συγκομισθεί με τα χέρια, στη Θάσο χρησιμοποιούν ραβδιστικά μηχανήματα πεπιεσμένου αέρα, όπου στην άκρη βρίσκεται μία διπλή παλλόμενη χτένα που δεν τραυματίζει το δέντρο και τον καρπό. Στη συνέχεια και εφόσον πέσει ο καρπός στα ελαιόπανα, ακολουθείτε η παραδοσιακή μέθοδος συγκομιδής με το χέρι.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Μετά τη συγκομιδή ο καρπός μεταφέρεται σε τελάρα των 25 κιλών, άλλοτε σε ιδιωτικό χώρο, αν ο ίδιος ο καλλιεργητής είναι συγχρόνως και τυποποιητής, αλλιώς μεταφέρεται στο εργοστάσιο της ένωσης που θα πραγματοποιήσει την διαδικασία της επεξεργασίας και της τυποποίησης.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Η ποσότητα του καρπού που θα αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο εξαρτάται από την τοποθεσία που βρίσκεται και από το πόσο μεγάλο είναι ηλικιακά. Αν το δέντρο βρίσκεται στον κάμπο μπορεί να δώσει από 80-100 κιλά. Από την άλλη αν το έδαφος είναι σε πλαγιά, το εύρος του καρπού κυμαίνεται από 30-60 κιλά. Υπάρχουν και άλλα μεγαλύτερα ηλικιακά δέντρα 100 χρόνων τα οποία μπορούν να αποφέρουν έως και 150 κιλά ελιές. Η μέση παράγωγη κυμαίνεται στα 80 κιλά.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Οι τιμές αρχίζουν από 1,10 και 1,25 ευρώ το κιλό και φτάνουν το μέγιστο μέχρι και 1,45 ευρώ ανάλογα την ποιότητα του καρπού.

Προβλήματα- προτάσεις αντιμετώπισης

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια της ελιάς στα τελευταία χρόνια της οικονομικής κρίσης, προτάσεις.....)

Ένα από τα προβλήματα που επικεντρώνονται οι παραγωγοί της Θάσου είναι ο οικονομικός τομέας. Στην τιμή του ελαιοκάρπου αναφέρουν πως λόγω της χαμηλής τιμής που πιάνει κάθε έτος, αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα για την ανάπτυξη της καλλιέργειας της θρούμπας, αφού σε συνάρτηση με τα έξοδα που απαιτούνται κάθε χρόνο το καθαρό κέρδος δεν αφήνει πολλά περιθώρια καθώς σε πολλές οικογένειες αποτελεί το κύριο ετήσιο εισόδημα τους. Ακόμα γίνεται αναφορά στο παραεμπόριο της ελιάς, δηλαδή ελιές οι οποίες αν και δεν είναι κατηγορίας θρούμπα με ένδειξη ΠΟΠ, βαπτίζονται έτσι και προωθούνται στην αγορά, καθώς δεν υπάρχει έλεγχος πιστοποίησης σε αυτό τον τομέα. Η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει και την δακοκτονία λόγω έλλειψης κονδυλίων και μείωσης του εργατικού δυναμικού των περιφερειών. Οι προτάσεις που κάνουν αναφέρονται στην μείωση του ΦΠΑ στο κομμάτι που αφορά τα εφόδια που απαιτούνται. Ακόμα γίνεται πρόταση μέσα από προωθητικές ενέργειες, ο κόσμος να μάθει τα πλεονεκτήματα και τα χαρακτηριστικά εκείνα της συγκεκριμένης ποικιλίας που θα την κάνει ανταγωνιστική και στις εκτός Ελλάδας αγορές.

Ρέθυμνο

Ποικιλίες ,περιοχές καλλιέργειας, κλιματολογικές συνθήκες

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Όλοι οι παραγωγοί καλλιεργούνε χονδρολιές για την παραγωγή της θρούμπας. Την ονομασία μπορούμε να την συναντήσουμε και σταφιδολιές, τσουνάτες, αλατσολιές ή και ψαρολιές.

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές; (ορεινή, πεδινή, με κλίση..... αυτό θα το ψάξεις εσύ μετά)

Όλες οι περιοχές που καλλιεργούνται στο Ρέθυμνο βρίσκονται στην περιοχή του αμπαδιώτικου ελαιώνα, που εντάσσεται στο δήμο Αμαρίου. Η περιοχή έχει χαρακτηριστεί ορεινή και τα εδάφη έχουν μία ελαφριά κλίση. Το μικρότερο υψόμετρο είναι 360 μέτρα και το υψηλότερο 550 μέτρα.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι?(Αυτό θα το ψάξεις εσύ, στο διαδίκτυο)

Στις περιοχές τις Αμπαδιάς, επικρατεί ένας ήπιος χειμώνας, με πολλές βροχές και λίγες χιονοπτώσεις. Οι μέγιστες θερμοκρασίες φτάνουν τους 20°C κατά τόπους και η ελάχιστες στους 0°C έως και -2°C αλλά για λίγο χρονικό διάστημα. Το καλοκαίρι χαρακτηρίζεται από ξηρασία, και θερμοκρασίες που χαρακτηρίζονται φυσιολογικές για την εποχή. Το εύρος που κυμαίνονται είναι από 25°C μέχρι και 33°C.

Καλλιεργητικές φροντίδες

Λιπαίνετε; Τι είδος λίπανση χρησιμοποιείτε και πότε;

Για τη λίπανση όλοι οι καλλιεργητές χρησιμοποιούν κατά κύριο λόγο κοπριά από τα αιγοπρόβατα που ήδη διαθέτουν. Πέραν της κοπριάς, χρησιμοποιούν σκευάσματα αμμωνίας, αζωτούχα λιπάσματα 11-15-15 ή σύνθετα λιπάσματα 16-16-16. Η λίπανση πραγματοποιείται μετά το τέλος της περιόδου όπου συγκομίζεται ο καρπός.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Λόγο των υψηλών ποσοστών βροχοπτώσεων και της μεγάλης ηλικίας των ελαιόδεντρων κανείς καλλιεργητής δεν μπαίνει στη διαδικασία του ποτίσματος.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλάδεμα γίνεται κάθε δύο χρόνια, και περιλαμβάνει κλάδεμα καρποφορίας και αφαίρεση των ξερών τμημάτων του δέντρου.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Η καταπολέμηση των ζιζανίων γίνεται σε μεγάλο βαθμό από τα αιγοπρόβατα της περιοχής, και σε κάποιες περιπτώσεις αν χρειαστεί χρησιμοποιούνται και χλοοκοπτικά μηχανήματα.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Δεν γίνεται κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα στα δέντρα της ελιάς.

Φυτοπροστασία

Η καταπολέμηση του δάκου πώς γίνεται;

Υπεύθυνη για την καταπολέμηση του δάκου είναι η διεύθυνση γεωργίας Ρεθύμνου, μέσα από τους δωλοματικούς ψεκασμούς που πραγματοποιεί.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Σύμφωνα με τις απαντήσεις που έδωσαν οι ερωτηθέντες, δεν αντιμετωπίζουν πρόβλημα με κάποιο άλλο εχθρό ή ασθένεια, παρά μόνο πολύ σπάνια, σε περασμένα περιόδους που οι ελιές είχαν προσβληθεί από κυκλοκόνιο, και η καταπολέμηση του γινόταν με τη χρήση βορδιγάλειου πολτού.

Συγκομιδή

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Ο καρπός αρχίζει να συγκομίζεται το Νοέμβρη και φτάνει μέχρι τέλη Μαρτίου, κάτι που εξαρτάται από το μέγεθος της παραγωγής και από τις καιρικές συνθήκες που θα επικρατούν στην περιοχή.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε; (παραδοσιακά, άλλα.....)

Το μοναδικό κριτήριο για να συλλέξουν οι παραγωγοί τον καρπό, είναι αυτός να έχει πέσει σε ικανοποιητική ποσότητα στο έδαφος.

Πώς γίνεται η συλλογή των ελιών;

Η συλλογή της ελιάς από το έδαφος γίνεται με τον κατεξοχήν παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή με τη χρήση ελαιόπανων, τα οποία στρώνονται στο έδαφος στην αρχή της περιόδου, και στη συνέχεια μόλις πέσει ο καρπός σε αυτά η συγκομιδή γίνεται με τα χέρια.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Σε όλες τις περιπτώσεις, αμέσως μετά τη συγκομιδή ο καρπός μεταφέρεται κυρίως με κλούβες και λιγότερο με σακιά, στο εργοστάσιο της ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Ρεθύμνου, όπου και γίνεται η επεξεργασία του προϊόντος.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Κατά μέσο όρο στην Αμπαδιά Ρεθύμνου, κάθε ελαιόδεντρο δίνει 80 με εκατό κιλά ελιάς.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Η τιμή της ελιάς τα 3 τελευταία χρόνια παρουσιάζει μια σταθερότητα. Αρχίζει με το 1,20 ευρώ και φτάνει μέχρι και το 1,40 ανάλογα την ποιότητα και το μέγεθος.

Προβλήματα- προτάσεις αντιμετώπισης

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια στα τελευταία χρόνια της κρίσης)

Το σημείο που επικεντρώθηκαν όλοι οι καλλιεργητές, είναι η τιμή που έχει το κιλό του καρπού. Φτάνουν μάλιστα σημείο να αναρωτηθούν αν αξίζει πλέον κανείς να μπει στη διαδικασία να συγκομίσει τον καρπό, σε σχέση με τα οφέλη που θα έχει, καθώς αν συνυπολογιστούν και τα εργατικά χέρια με τον μόχθο εργασίας, το αποτέλεσμα θα είναι απογοητευτικό. η καλλιέργεια έχει επηρεαστεί και από την οικονομική κρίση, αφού στα πλαίσια των περικοπών, έχουν ‘κοπεί’ και χρήματα τα οποία προοριζόταν για τη δακοκτονία. Υπάρχει η πρόταση, το κράτος να ενισχύσει τον τομέα της ελιάς, για να δώσει κίνητρο στους νέους όχι μόνο να ασχοληθούν με αυτό, αλλά και να γυρίσουν στο χωριό, αφού τα τελευταία χρόνια η επαρχία Αμαρίου, αποτελείτε από ηλικιακά μεγάλες ομάδες πληθυσμού.

5.1.3. Συγκεντρωτικά αποτελέσματα συνεντεύξεων καλλιεργητών

Σε αυτήν την ενότητα, θα καταγράψουμε τις διαφορές που υπάρχουν από τόπο σε τόπο, με βάση τις απαντήσεις που έδωσαν οι καλλιεργητές των τριών περιοχών, - δηλαδή της Χίου, της Θάσου και του Ρεθύμνου- στο ερωτηματολόγιο που τους ζητήθηκε να απαντήσουν.

Ποικιλίες

Σε όλες τις περιοχές το κοινό όνομα που συναντάμε είναι η λέξη θρούμπα. Κατά τόπους υπάρχουν πολλές παραλλαγές ως προς την ονομασία της. Στο Ρέθυμνο την αποκαλούν χοντρολιά, σταφιδολιά, αλατσολιά και ψαρολιά. Στη Χίο είναι γνωστή με την ονομασία κουρμάδα, ενώ στη Θάσο τη συναντάμε σαν θρούμπα Θάσου.

Περιοχή	Ονομασία
Ρέθυμνο	Χοντρολιά, σταφιδολιά, αλατσολιά, ψαρολιά
Χίος	Κουρμάδα
Θάσος	Θρούμπα Θάσου

Πίνακας 1: Κατά τόπους ονομασίες θρούμπας

Περιοχές καλλιέργειας

Οι εδαφικές συνθήκες που επικρατούν στις καλλιέργειες της ελιάς σε κάθε περιοχή διαφέρουν. Στη Χίο τα εδάφη έχουν μία ελαφριά κλίση, υπάρχουν εδάφη με αναβαθμίδες μέχρι και επίπεδη επιφάνεια. Στη Ρέθυμνο οι ελιές καλλιεργούνται σε ορεινά εδάφη με ελαφριά κλίση, ενώ τέλος στη Θάσο το έδαφος είναι πεδινό, μέχρι ημιορεινό.

Περιοχή	Εδαφικές συνθήκες
Ρέθυμνο	Ορεινά εδάφη, ελαφριά κλίση
Χίος	Ελαφριά κλίση, αναβαθμίδες, επίπεδη επιφάνεια
Θάσος	Πεδινά και ημιορεινά εδάφη.

Πίνακας 2: Κατά τόπους εδαφικές συνθήκες

Κλιματολογικές συνθήκες

Σε όλες τις περιοχές παρατηρείται να επικρατεί ένα μεσογειακό κλίμα που χαρακτηρίζει τη χώρα μας. Στο Ρέθυμνο οι θερμοκρασίες το χειμώνα κυμαίνονται μεταξύ -2°C και 20°C , ενώ το καλοκαίρι αρχίζουν από 25°C και φτάνουν στους 33°C . Στη Χίο έχουμε θερμοκρασίες το χειμώνα από 1°C - 20°C και το καλοκαίρι κυμαίνονται μεταξύ 27°C και 35°C . Τέλος στη Θάσο το χειμώνα οι θερμοκρασίες αρχίζουν από 0°C και φτάνουν τους 14°C και το καλοκαίρι αντίστοιχα 27°C μέχρι 39°C . Σε όλες τις περιοχές έχουμε βροχοπτώσεις σε κανονικά για την εποχή επίπεδα και λίγες χιονοπτώσεις.

Περιοχές	Χειμώνας	Καλοκαίρι
Ρέθυμνο	-2°C μέχρι 20°C	25°C μέχρι 33°C
Χίος	1°C μέχρι 20°C	27°C μέχρι 35°C
Θάσος	0°C μέχρι 14°C	27°C μέχρι 39°C

Πίνακας 3: Κατά τόπους θερμοκρασίες την περίοδο του χειμώνα και του καλοκαιριού

Λίπανση

Στη λίπανση, το κοινό χαρακτηριστικό που έχουν όλες οι περιοχές είναι η χρησιμοποίηση κοπριάς αιγοπροβάτων. Κάθε περιοχή χρησιμοποιεί πέραν της κοπριάς και άλλα προϊόντα για λίπανση. Στη Χίο χρησιμοποιούν σκευάσματα αμμωνίας. Στη Θάσο έχουν μεγαλύτερη ποικιλία λιπασμάτων, για τη λίπανση χρησιμοποιούν φύκια, σκευάσματα βιοδυναμικής γεωργίας, ιχνοστοιχεία και οργανικά. Στο Ρέθυμνο πέραν της κοπριάς, χρησιμοποιούν σκευάσματα αμμωνίας, αζωτούχα λιπάσματα 11-15-15 ή σύνθετα λιπάσματα 16-16-16.

Περιοχές	Λίπανση
Ρέθυμνο	Κοπριά, σκευάσματα αμμωνίας, αζωτούχα λιπάσματα 11-15-15, σύνθετα λιπάσματα 16-16-16
Χίος	Κοπριά, σκευάσματα αμμωνίας
Θάσος	Κοπριά, φύκια, σκευάσματα βιοδυναμικής γεωργίας, ιχνοστοιχεία, οργανικά

Πίνακας 4: πίνακας λιπάνσεως ανά περιοχή

Πότισμα

Ο τρόπος ποτίσματος διαφέρει σε κάθε πε σε κάθε περιοχή κυρίως ως προς τη συχνότητα. Στο Ρέθυμνο δεν πραγματοποιείται πότισμα, στη Χίο οι καλλιεργητές ποτίζουν κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού 2 φορές το μήνα, εφόσον τα ελαιόδεντρα είναι μικρής ηλικίας, ενώ τέλος στη Θάσο πότισμα γίνεται 1 φορά το μήνα ανεξαρτήτως ηλικίας του δέντρου.

Περιοχές	Πότισμα
Ρέθυμνο	Δεν πραγματοποιείται
Χίος	2 φορές το μήνα την περίοδο του καλοκαιριού, σε μικρά δέντρα
Θάσος	1 φορά το μήνα την περίοδο του καλοκαιριού

Πίνακας 5: Πότισμα ελαιόδεντρων

Ζιζανιοκτονία

Και στις τρεις περιοχές καλλιέργειας της θρούμπας η ζιζανιοκτονία γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο χωρίς την εφαρμογή σκευασμάτων. Αυτή είναι με τα αιγοπρόβατα που διαθέτει η οικογένεια ή κτηνοτρόφοι από τις γύρω περιοχές, που μέσω της ελεύθερης βόσκησης τρώνε τα ζιζάνια, είτε με χλοοκοπτικά μηχανήματα σε περίπτωση που τα αιγοπρόβατα δεν καταναλώσουν τα ζιζάνια που υπάρχουν.

Φυτοπροστατευτικές ενέργειες

Για την καταπολέμηση του δάκου, υπεύθυνη είναι η τοπική διεύθυνση γεωργία του νομού. Λόγο όμως της οικονομικής κρίσης που βιώνουμε, έχει ως αποτέλεσμα να μην επαρκούν τα συνεργεία και το εργατικό δυναμικό για την καταπολέμηση του δάκου. Για αυτόν το λόγο οι παραγωγοί της Θάσου εφαρμόζουν και δικές τους μεθόδους δακοκτονίας. Αυτές είναι διάλυμα θειικής αμμωνίας, ουρίας και νερού σε πλαστικά μπουκάλια του 1,5 λίτρου σε αναλογία 2-2-1, ενώ κάποιοι άλλοι χρησιμοποιούν πύριθρο.

Περαιτέρω φυτοπροστατευτικές ενέργειες γίνονται στη Θάσο και το Ρέθυμνο, ενώ στη Χίο δεν παρατηρείτε κάποια άλλη ενέργεια για καταπολέμηση κάποιας ασθένειας. Στη Θάσο οι παραγωγοί χρησιμοποιούν Decis 2,5 για την καταπολέμηση από τον πυρηνοτρήτη και για την καταπολέμηση του λεκανίου κάνουν κλάδεμα. Στο Ρέθυμνο το μόνο πρόβλημα που αντιμετωπίζουν είναι με το κυκλοκόνιο για την καταπολέμηση του οποίου χρησιμοποιούν βορδιγάλειο πολτό.

Περιοχές	Ασθένεια	Φυτοπροστατευτικές ενέργειες
Ρέθυμνο	Κυκλοκόνιο	Βορδιγάλειος πολτός
Χίος	Δεν παρατηρείται	Δεν πραγματοποιείται
Θάσος	Πυρηνοτρήτης	Decis 2,5
	Λεκάνιο	Κλάδεμα

Πίνακας 7: ασθένειες και φυτοπροστατευτικές ενέργειες

Κλάδεμα

Η διαδικασία του κλαδέματος που εφαρμόζεται σε όλες τις περιοχές είναι η ίδια με την διαφορά ότι στη Θάσου εφαρμόζουν και ένα δεύτερο τρόπο κλαδέματος. Αυτός είναι το κλάδεμα του δέντρου κάθε χρόνο, με την πρώτη χρονιά να αφαιρούνται τα μεγάλα τμήματα της ελιάς, ενώ τη δεύτερη μόνο τα λεπτά ξερά τμήματα. Το κοινό κλάδεμα που γίνεται και στις τρεις περιοχές είναι αυτό που πραγματοποιείται κάθε δύο χρόνια και περιλαμβάνει καρποφορίας. Σε μεγάλα γερασμένα δέντρα γίνεται κλάδεμα ανανέωσης όταν είναι αναγκαίο.

Περιοχές	Συχνότητα κλαδέματος	Είδος κλαδέματος
Ρέθυμνο	Κάθε 2 χρόνια	Καρποφορίας
Χίος	Κάθε 2 χρόνια	Καρποφορίας
Θάσος	Κάθε 2 χρόνια	Ανανέωσης και καρποφορίας
	Κάθε χρόνο	1 ^{ος} χρόνος: Βαρύ κλάδεμα (μεγάλα τμήματα) 2 ^{ος} χρόνος: Ελαφρύ κλάδεμα (λεπτά ξερά κλαδιά)

Πίνακας 8: συχνότητα και είδος κλαδέματος

Συγκομιδή

Σε όλες τις περιοχές η συγκομιδή του καρπού αρχίζει μέσα φθινοπώρου και τελειώνει στα τέλη του χειμώνα. Στη Θάσο σε σύγκριση με το Ρέθυμνο και τη Χίο η περίοδος συγκομιδής είναι μικρότερη. Ενώ στις δύο τελευταίες περιοχές αρχίζει το Νοέμβρη και τελειώνει το μήνα Μάρτιο, στη Θάσο η συγκομιδή ξεκινάει περί τα τέλη Οκτώβρη και τελειώνει στα μέσα του Φλεβάρη. Αυτό συμβαίνει γιατί ενώ στις άλλες περιοχές για να αρχίσει η συγκομιδή ο καρπός πρέπει να πέσει φυσιολογικά από το δέντρο, στη Θάσο χρησιμοποιούν ραβδιστικά μηχανήματα.

Περιοχές	Περίοδος συγκομιδής
Ρέθυμνο	Νοέμβρης μέχρι Μάρτης
Χίος	Νοέμβρης μέχρι Μάρτης
Θάσος	Οκτώβρης μέχρι Φλεβάρης

Πίνακας 9: Περίοδος συγκομιδής ελαιοκάρπου

Κριτήρια συγκομιδής- συλλογή καρπού

Στη Χίο και στο Ρέθυμνο το μοναδικό κριτήριο συγκομιδής του καρπού, είναι αυτός να αποκολληθεί φυσιολογικά από το δέντρο. Στην Θάσο, πραγματοποιείται ράβδισμα για το πέσιμο του καρπού. Παλαιότερα εφαρμοζόταν και η μέθοδος του αρμέγματος, κάτι που όμως δε φαίνεται να γίνεται στις μέρες μας. Για να είναι λοιπόν σε θέση να συγκομισθεί ο καρπός, πρέπει να έχει πάρει ένα χαρακτηριστικό μαύρο-ιώδες χρώμα που να συνοδεύεται με ένα ανάλογο σταφίδιασμα. Άλλη μέθοδος αξιολόγησης είναι η χρήση λιπόμετρου, η οποία όμως δεν είναι αξιόπιστη με αποτέλεσμα να μην εφαρμόζεται σε μεγάλη κλίμακα. Σε όλες τις περιοχές, τέλος, η συγκομιδή γίνεται με τα χέρια, αφού πρώτα ο καρπός πέσει στα ελαιόπανα που έχουν στρωθεί κάτω από την ελιά.

Περιοχές	Κριτήρια συγκομιδής
Ρέθυμνο	Πέσιμο καρπού
Χίος	Πέσιμο καρπού
Θάσος	Μαύρο-ιώδες χρώμα καρπού, σταφίδιασμα

Πίνακας 10: κριτήρια συγκομιδής ελαιοκάρπου

Μεταφορά

Ο χώρος όπου θα μεταφερθεί ο καρπός μετά τη συγκομιδή εξαρτάται από την μετέπειτα επεξεργασία της ελιάς. Στη Χίο ο καρπός μεταφέρεται σε ιδιωτικό χώρο όπου θα μπει σε άλμη και στη συνέχεια θα προωθηθεί στην αγορά. Στη Θάσο και το Ρέθυμνο ο καρπός μεταφέρεται στα εργοστάσια όπου θα γίνει η μηχανική επεξεργασία του καρπού μέχρι και την τυποποίηση του. Σε όλες τις περιπτώσεις ο καρπός μεταφέρεται με τελάρα και σπάνια με τσουβάλια για να μειώνονται οι φθορές.

Περιοχές	Σημείο μεταφοράς
Ρέθυμνο	Εργοστάσιο ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Ρεθύμνου
Χίος	Ιδιωτικός χώρος
Θάσος	Εργοστάσιο ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Καβάλας ή ιδιωτικό εργοστάσιο.

Πίνακας 11: σημεία μεταφοράς καρπού μετά τη συγκομιδή

Παραγωγή σε κιλά

Ο μέσος όρος παραγωγής σε κιλά για κάθε ελαιόδεντρο, κυμαίνεται μεταξύ 80-120 κιλά σε κάθε περιοχή. Στη Θάσο αναφέρθηκε ότι σε κάποιες περιοχές εξαρτάται και από την κλίση που θα έχει το έδαφος και την ηλικία του δέντρου. Σε περίπτωση που τα ελαιόδεντρα βρίσκονται σε πλαγία, αυτά αποφέρουν κατά μέσο όρο 30-60 το κάθε ένα, ενώ υπάρχουν και ελαιόδεντρα μεγάλης ηλικίας όπου μπορεί και να δώσουν μέχρι και 150 κιλά καρπό. Κατά μέσο όρο στη Θάσο και το Ρέθυμνο το κάθε δέντρο αποφέρει 80-100 κιλά καρπό, ενώ στη Χίο η μέση παραγωγή ανέρχεται στα 80-120 κιλά σε κάθε ελαιόδεντρο.

Περιοχές	Παραγωγή σε κιλά
Ρέθυμνο	80-100 κιλά/ δέντρο
Χίος	80-120 κιλά/ δέντρο
Θάσος	80-100 κιλά/ δέντρο

Πίνακας 12: Μέση παραγωγή ελαιοκάρπου ανά δέντρο

Τιμή παράγωγου

Η τιμή την οποία δίνει ο παραγωγός το κιλό της ελιάς σε όλες τις περιοχές κυμαίνεται στα ίδια επίπεδα. Στη Χίο ο καρπός διατίθεται χύμα κυρίως σε super market με την τιμή να είναι μεταξύ 1.20 και 1.50 ευρώ το κιλό. Στο Ρέθυμνο η τιμή αρχίζει από το 1.20 μέχρι και 1.40 ευρώ ανάλογα το μέγεθος και την ποιότητα του καρπού, κάτι το οποίο ισχύει και στη Θάσου όπου οι τιμές είναι μεταξύ 1.10 και 1.45 ευρώ.

Περιοχές	Τιμή κιλού ελαιοκάρπου
Ρέθυμνο	1.20€μέχρι 1.40€
Χίος	1.20€μέχρι 1.50€ (σε άλμη)
Θάσος	1.10€μέχρι 1.45€

Πίνακας 13: Τιμή κιλού ελαιοκάρπου

5.1.4. Επεξεργασία του καρπού

Σε αυτήν την ενότητα θα παρουσιαστούν οι διαφορές που υπάρχουν στον τρόπο επεξεργασίας, αλλά και στις μετέπειτα μεθόδους αξιολόγησης και προώθησης του καρπού, από τη στιγμή που θα φύγει από τον παραγωγό και θα πάει στο εργοστάσιο. Η σύγκριση θα αφορά κυρίως τη Θάσο και το Ρέθυμνο και λιγότερο τη Χίο αφού στις δύο πρώτες περιοχές υπάρχει οργανωμένο σύστημα επεξεργασίας.

Ποσοστό φθορών καρπού

Σε όλες τις περιοχές το ποσοστό των φθορών του καρπού που δεν είναι ικανό για επεξεργασία και κατανάλωση μετά τη μεταφορά του στο σημείο επεξεργασίας, ανέρχεται σε φυσιολογικά επίπεδα, όπως ανέφεραν οι υπεύθυνοι του κάθε τομέα. Τα ποσοστά είναι τα εξής: Ρέθυμνο 10%, Θάσος 5% και Χίος 6% (μ.ο)

Περιοχές	Ποσοστό ακατάλληλων καρπών
Ρέθυμνο	10%
Θάσος	5%
Χίος	6%

Πίνακας 1: Ποσοστό ακατάλληλων καρπών

Γραμμή παραγωγής καρπού.

Στο σημαντικότερο κομμάτι που αφορά την επεξεργασία από την οποία θα προέλθει το τελικό προϊόν και στις δύο περιοχές εφαρμόζονται οι ίδιες μέθοδοι, όσον αφορά τη γραμμή παραγωγής και τα μηχανήματα που την αποτελούν.

Στο Ρέθυμνο παρατηρείται ότι υπάρχει πληθώρα μηχανημάτων, όπου ο καρπός δεν έρχεται σε συχνή επαφή με το ανθρώπινο χέρι από τη στιγμή που θα γίνει η παραλαβή του στο εργοστάσιο μέχρι και τη στιγμή όπου θα γίνει η συσκευασία. Η γραμμή παραγωγής αποτελείται από τρία τμήματα (Τμήμα παραλαβής ελιών- Τμήμα ποιοτικού ελέγχου και επεξεργασίας ελιών- Τμήμα συσκευασίας ελιών)

Από την άλλη στη Θάσο η γραμμή παραγωγής αποτελείται από σαφώς λιγότερα μηχανήματα, καθώς υπάρχει ένα τμήμα, πολλά από τα μηχανήματα του οποίου επαναχρησιμοποιούνται σε κάθε στάδιο της επεξεργασίας.

Περιεκτικότητα σε αλάτι

Η τελική περιεκτικότητα σε αλάτι είναι στα ίδια επίπεδα και στις δύο περιοχές με την τελική τιμή της Θάσου να είναι ελαφρώς μεγαλύτερη. Αξιοσημείωτο είναι ότι στη Θάσο έχουν προχωρήσει ένα βήμα παρακάτω και παράγουν και ελιές με λιγότερο αλάτι. Έτσι στο Ρέθυμνο η τελική περιεκτικότητα φτάνει το 2,5% μέχρι 3,5%, ενώ στη Θάσο στο 1,8 με 4,3%. Η περιεκτικότητα της ελιάς με λιγότερο αλάτι είναι μεταξύ 0,9% και 1,8%. Τα ποσοστά στη Χίο δεν έχουν καθοριστεί, λόγω του ότι το προϊόν διατίθεται χύμα, χωρίς να το χαρακτηρίζει κάποια πιστοποίηση που θα απαιτεί τη συγκεκριμένη ένδειξη.

Περιοχές	Περιεκτικότητα αλατιού.
Ρέθυμνο	2,5% μέχρι 3,5%
Θάσος	1,8% μέχρι 4,3%
	0,9% μέχρι 1,8% (προϊόν με λιγότερο αλάτι)

Πίνακας 2: περιεκτικότητα σε αλάτι στο τελικό προϊόν

Χρόνος ωρίμανσης

Ο χρόνος ωρίμανσης, δηλαδή το χρονικό διάστημα που πρέπει να μείνουν οι ελιές μέσα στο αλάτι διαφέρει στη Θάσο κατά πολύ, σε σχέση με το Ρέθυμνο και τη Χίο. Στις δύο τελευταίες ο χρόνος παραμονής φτάνει το πολύ τον ένα μήνα, ενώ στη Θάσο ο καρπός παραμένει στο αλάτι από 2 μέχρι και 4 μήνες. Αυτό εξαρτάται από την ποιότητα και την ταυτότητα που θέλει μια επιχείρηση να έχει το τελικό της προϊόν.

Περιοχές	Χρόνος ωρίμανσης
Ρέθυμνο	1 μήνα
Θάσος	2-4 μήνες
Χίος	4 εβδομάδες μέχρι 1 μήνα

Πίνακας 3: Χρόνος ωρίμανσης καρπού μέσα σε αλάτι

Κριτήρια αξιολόγησης τελικού προϊόντος

Τα κριτήρια τα οποία λαμβάνονται υπόψιν για να αξιολογηθεί ο καρπός αν είναι έτοιμος για συσκευασία είναι τα ίδια κατά τα 2/3 στο Ρέθυμνο και τη Θάσο. Αυτά είναι το water activity και το pH και στις δύο περιοχές. Στο Ρέθυμνο επιπλέον γίνεται γευστικός έλεγχος για να εκτιμηθεί η πικράδα του καρπού, ενώ στη Θάσο πραγματοποιούν οπτική αξιολόγηση.

Περιοχές	Κριτήρια	Τιμές
Ρέθυμνο	Water activity	>0,85
	pH	>4,7
	Γευστικός έλεγχος	
Θάσος	Water activity	>0,87
	pH	>5,5
	Οπτικός έλεγχος	

Πίνακας 2: Κριτήρια ετοιμότητα τελικού προϊόντος

Εξωτερικοί παράγοντες

Οι εξωτερικοί παράγοντες που επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα και την ποιότητα του προϊόντος, είναι σε όλες τις περιοχές κοινοί. Αυτοί είναι η ποιότητα του αλατιού και τα ποσοστά υγρασίας που θα επικρατούν στο χώρο αποθήκευσης.

Τελικά προϊόντα και συσκευασίες.

Στη Θάσο και στο Ρέθυμνο τα τελικά προϊόντα μπαίνουν μέσα σε συσκευασίες κενού αέρος (vacuum) ανάλογα με τις απαιτήσεις που έχει ο έμπορος που θα διατεθεί το τελικό προϊόν. Στο Ρέθυμνο το ελάχιστο βάρος συσκευασίας ξεκινάει από τα 200 γραμμάρια και μπορεί να φτάσει μέχρι και 2 κιλά ενώ στη Θάσο το ελάχιστο είναι 180 γραμμάρια και φτάνει μέχρι και το 1 κιλό το μέγιστο. Σε ορισμένες περιπτώσεις στη Θάσο ο καρπός μπορεί να διατεθεί και σε επιχειρήσεις όπου η ελιά πωλείται χύμα. Σε αυτή τη περίπτωση η συσκευασία έχει βάρος 5 κιλά.

Στη Χίο ο καρπός δε συσκευάζεται καθώς η πώληση του προϊόντος γίνεται χύμα. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης μπαίνει σε μικρά βαρέλια των 18-20 κιλών και μεταφέρεται στον έμπορο.

Περιοχές	Συσκευασία	Βάρος
Ρέθυμνο	Κενό αέρος (vacuum)	200γρ.- 2 κιλά
Θάσος	Κενό αέρος (vacuum)	180γρ- 5 κιλά
Χίος	Βαρελάκια (χύμα)	18-20 κιλά

Πίνακας 3: συσκευασία και βάρος τελικού προϊόντος

Κόστος παραγωγής- τιμή διάθεσης- τελική τιμή . (1 κιλό)

Στο Ρέθυμνο το κόστος είναι 1,5€ μέχρι 2,5€ το κιλό και στη Θάσο 2€-2,5€. Τα τελικά κόστη εξαρτώνται από το βάρος της συσκευασίας. Στη Χίο η μόνη επιβάρυνση είναι το αλάτι το οποίο θα προστεθεί στις ελιές κατά την παραμονή τους στα δοχεία, το κόστος του οποίου είναι 50 λεπτά το κιλό, ενώ τα βαρελάκια στα οποία θα μεταφερθεί το προϊόν στο τελικό του προορισμό, επιστρέφονται στον παραγωγό.

Η τιμή διάθεσης στον έμπορο είναι σχεδόν η ίδια στη Θάσο και το Ρέθυμνο. Στο Ρέθυμνο είναι 4,5€, ενώ στη Θάσο φτάνει τα 5€. Στη Χίο η τιμή που αγοράζει ο έμπορος είναι περίπου 1,50€.

Στα ράφια των καταστημάτων η ελιά θρούμπα Ρέθυμνου πωλείτε περίπου στα 8€ το κιλό, ενώ αυτή της Θάσου φτάνει ακόμα και τα 9€. Η τιμή της θρούμπας Χίου έχει ανώτατη τιμή πώλησης 4€, λόγω του ότι δεν διαθέτει την ένδειξη ΠΟΠ αλλά και πωλείτε σαν χύμα προϊόν και όχι συσκευασμένο.

Περιοχές	Τιμή κόστους	Τιμή διάθεσης	Τελική τιμή
Ρέθυμνο	1,5€ - 2,5€	4,5€	8€
Θάσος	2€ - 2,5€	5€	9€
Χίος	>0,05 €	1,5€	4€

Πίνακας 4: Κόστος παραγωγής- τιμή διάθεσης- τελική τιμή . (1 κιλό)

Λειτουργία συσκευαστηρίου

Και στις δύο περιοχές όπου υπάρχουν συσκευαστήρια, ο χρόνος λειτουργίας

του χωρίζεται σε δύο περιόδους. Η πρώτη ξεκινάει από τον Οκτώβρη μέχρι και τον Ιανουάριο, δηλαδή την περίοδο όπου συγκομίζεται και ο καρπός. Το συγκεκριμένο διάστημα γίνεται η επεξεργασία του καρπού. Η δεύτερη περίοδος είναι από Μάρτιο μέχρι και τον Ιούλιο, όπου τότε γίνεται η συσκευασία και τυποποίηση της ελιάς.

Αγορές

Από τις τρεις περιοχές παραγωγής, μόνο η Θάσος έχει προχωρήσει σε εξαγωγές της ελιάς. Οι χώρες που εξάγονται οι ελιές είναι σε μέρη της κεντρικής Ευρώπης, όπου καταλήγει το 50% της τελικής παραγωγής του τελικού προϊόντος. Το υπόλοιπο 50% παραμένει στις εγχώριες αγορές. Τα τελικά προϊόντα του Ρεθύμνου και της Χίου παραμένουν και διατίθενται εντός των ελληνικών συνόρων.

5.2. Συμπεράσματα

Το γενικό συμπέρασμα που προκύπτει από την έρευνα που κάναμε για την ΠΟΠ ελιά θρούμπα, καταλήξαμε ότι υπάρχουν κάποιες διαφορές μεταξύ των τριών περιοχών. Επίσης, υπάρχουν ακόμα αρκετά βήματα να γίνουν, ώστε να βγουν περισσότερα οφέλη από το προϊόν αυτό.

Η Θάσος είναι η πιο οργανωμένη στην παραγωγή και στην αξιοποίηση του καρπού, καθώς δραστηριοποιείται στο χώρο, από τα πρώτα σχεδόν χρόνια που η ελιά πήρε την ένδειξη ΠΟΠ (1994). Επιπλέον, αποτελεί την κύρια πηγή εσόδων για πολλές οικογένειες της Θάσου. Το Ρέθυμνο με κάποιες ενέργειες, πραγματοποιεί τα τελευταία δύο χρόνια τα πρώτα βήματα στον τομέα, με καθυστέρηση 19 ετών από την αναγνώριση της ελιάς ως ΠΟΠ, κάτι που είχε σαν αποτέλεσμα τον κίνδυνο να χαθεί αυτή η ονομασία, αφού σε περίπτωση που ένα προϊόν δεν συσκευαστεί μετά από 20 χρόνια από την υπογραφή του νομοθετικού πλαισίου χάνει την ιδιότητα του. Στη Χίο δεν θα ήταν υπερβολή να λέγαμε, ότι σχεδόν όλοι αγνοούν την ύπαρξη της ονομασίας ΠΟΠ για τις ελιές θρούμπες, κάτι που με μαθηματική ακρίβεια, οδηγεί την τοπική ελιά να χάσει το προνόμιο που της έχει δοθεί με τον χαρακτηρισμό της ως ΠΟΠ κάτι που για να αποφευχθεί πρέπει να αρχίσει να συσκευάζει επίσημα το προϊόν μέχρι το τέλος του 2014. Σε αυτή την αδιαφορία υπεύθυνο είναι το κράτος που όλα αυτά τα χρόνια δεν έχει κάνει καμία ενημέρωση σχετικά με αυτό το θέμα,

αλλά και το γεγονός ότι το νησί είναι «στραμμένο» κυρίως στη μαστίχα Χίου και τη ναυτιλία. Ως φυσικό επακόλουθο όλων των παραπάνω είναι η Θάσος να υπερέχει κατά πολύ σε όλους τους τομείς σε σύγκριση με τις άλλες δύο περιοχές καλλιέργειας της ελιάς.

Στον τομέα της λίπανσης οι καλλιεργητές στη Θάσο έχουν προχωρήσει αρκετά βήματα παρακάτω, αφού όπως παρατηρείται εφαρμόζουν περισσότερες και σχετικά τελευταίες μεθόδους λίπανσης, αφού χρησιμοποιούν φύκια, σκευάσματα βιοδυναμικής γεωργίας, ιχνοστοιχεία και οργανικά. Στο Ρέθυμνο και τη Χίο πέραν της κοπριάς, χρησιμοποιούν κυρίως σύνθετα λιπάσματα. Ο συγκεκριμένος τομέας συμβαδίζει και με το βαθμό της συνολικής εξέλιξης και αξιοποίησης του προϊόντος ανά τοποθεσία.

Ως το πότισμα των ελαιόδέντρων, ακολουθείται διαφορετική τακτική σε κάθε μέρος. Στη Χίο το ελαιόδεντρο ποτίζεται κάθε δεκαπέντε μέρες κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, όσο είναι τα δέντρα σε νεαρή ηλικία. Στη Θάσο η άρδευση είναι πιο συστηματική, με στάγδην άρδευση (μπεκ), μέσω των οποίων τα ελαιόδεντρα ποτίζονται 1 φορά το μήνα την περίοδο του καλοκαιριού. Τέλος στο Ρέθυμνο δεν πραγματοποιείται καθόλου πότισμα στις ελαιοκαλλιέργειες.

Στις φυτοπροστατευτικές ενέργειες, όπως και στη λίπανση, οι καλλιεργητές της Θάσου έχουν μεγαλύτερη δραστηριότητα σε σχέση με το Ρέθυμνο και τη Χίο. Οι λόγοι που συμβαίνει αυτό είναι οι περισσότερες ασθένειες που προσβάλλουν τα ελαιόδεντρα του νησιού, αλλά κυρίως η σοβαρότητα με την οποία αντιμετωπίζουν την παραγωγή της θρούμπας. Είναι γνωστό ότι τα τελευταία χρόνια, ένας τομέας που έχει πληγεί ιδιαίτερα από την κρίση είναι και η δακοκτονία: το ανθρώπινο δυναμικό έχει ελαττωθεί σε πάρα πολύ μεγάλο βαθμό κάτι που συνεπάγεται την υποβάθμιση της αποτελεσματικότητας της. Ενώ στο Ρέθυμνο και στη Χίο οι παραγωγοί δεν κάνουν κάτι διαφορετικό, στη Θάσο προσπαθούν οι παραγωγοί να αντιμετωπίσουν το θέμα, με διάφορες ατομικές ενέργειες, π.χ διάλυμα θειικής αμμωνίας, ουρίας και νερού σε πλαστικά μπουκάλια του 1,5 λίτρου σε αναλογία 2-2-1, ενώ κάποιοι άλλοι χρησιμοποιούν πύριθρο.

Ένας άλλος παράγοντας που επηρεάζει την ποσότητα και την ποιότητα της ετήσιας παραγωγής, είναι η διαδικασία και η συχνότητα του κλαδέματος του δέντρου. Ανάλογα με το κλάδεμα που εφαρμόζεται στο δέντρο εμφανίζεται και το φαινόμενο της παρεννιαυτοφορίας. Η εξήγηση αυτού του φαινομένου είναι πως η υπερβολική

ανθοφορία και εν τέλει καρποφορία εξαντλεί το δέντρο. Στο Ρέθυμνο και τη Χίο κλάδεμα πραγματοποιείται κάθε δεύτερο χρόνο. Στη Θάσο όμως κλάδεμα γίνεται κάθε χρόνο. Την μία χρονιά γίνετε ελαφρύ κλάδεμα όπου αφαιρούνται τα μικρά λεπτά κλαδιά, ενώ το δεύτερο γίνετε βαρύ κλάδεμα όπου αφαιρούνται τα μεγάλα τμήματα του δέντρου. Με αυτή τη μέθοδο αντιμετωπίζεται σε ένα βαθμό η παρενιαιοφορία και αντίστοιχα η παραγωγή δεν έχει μεγάλες αποκλίσεις από χρονιά σε χρονιά

Διαφορές υπάρχουν και στη διαδικασία συγκομιδής του καρπού (κριτήρια, τρόποι), κάτι που αντανάκλαται και στα νομοθετικά πλαίσια που την καθορίζουν. Τα νομοθετικά πλαίσια που αφορούν το Ρέθυμνο και τη Χίο αναφέρουν ότι ο καρπός για να συγκομισθεί πρέπει πρώτα να γίνει φυσιολογική αποκόλληση από το δέντρο μετά από την πλήρη ωρίμανση του. Κάτι παρόμοιο δεν αναφέρεται στο νομοθετικό πλαίσιο της Θάσου, αφού δεν γίνεται πουθενά μέσα σε αυτό αναφορά στην συγκομιδή του καρπού. Αυτό το έχουν εκμεταλλευτεί οι παραγωγοί, κάνοντας τη συγκομιδή με μηχανικά μέσα (ραβδιστικά) όταν ο καρπός πληρεί τις προδιαγραφές που οι ίδιοι έχουν θέσει. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα ο χρόνος που απαιτείται για τη συλλογή να είναι λιγότερος από τις άλλες περιοχές, και με λιγότερα εργατικά έξοδα. Η διαφορά αυτή επηρεάζει ποιοτικά σε μεγάλο βαθμό το τελικό αποτέλεσμα της ποιότητας του καρπού καθώς αν πέφτοντας ο καρπός παραμείνει αρκετές μέρες κάτω η οξύτητα του θα αυξηθεί σημαντικά κάτι που θα επηρεάζει γευστικά το τελικό προϊόν. Σύμφωνα με τον καθηγητή κ. Μαγιάτη του Εθνικού και Καποδιστριακού πανεπιστημίου Αθηνών, μέσα από έρευνες που έγιναν στην Αμερική η θρούμπα Θάσου ήταν η καλύτερη όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ενώ η δεύτερη απέχει πάρα πολύ. Η δειγματοληψία έγινε από super market της Αμερικής και η δειγματοληψία αφορούσε εκατό εξήντα εφτά δείγματα. Θα ήταν ενδιαφέρον σε μία μελλοντική έρευνα πάνω στη θρούμπα, να εξετάσουμε κατά πόσο ο διαφορετικός τρόπος συγκομιδής επηρεάζει το τελικό προϊόν. Στον τομέα της επεξεργασίας και της διάθεσης η Θάσος έχει ξεκινήσει τη διαδικασία πολύ νωρίτερα σε σχέση με το Ρέθυμνο που πραγματοποιεί τα πρώτα βήματα. Η Χίος δεν έχει μπει ακόμα στο στάδιο της τυποποίησης όπως έχουμε προαναφέρει.

Στην πράξη εφαρμόζονται τα ίδια μηχανήματα που απαρτίζουν τη γραμμή παραγωγής με τη διαφορά ότι στο Ρέθυμνο υπάρχουν τρεις γραμμές παραγωγής, ενώ στο Θάσο μία τα μηχανήματα της οποίας επαναχρησιμοποιούνται σε κάθε στάδιο.

Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα η απόσβεση για την αγορά των μηχανικών μερών να γίνει σε μεγαλύτερο διάστημα στο Ρέθυμνο σε σχέση με τη Θάσο.

Από τις τρεις περιοχές παραγωγής, μόνο η Θάσος έχει προχωρήσει σε εξαγωγές της ελιάς. Οι χώρες που εξάγονται οι ελιές είναι σε μέρη της κεντρικής Ευρώπης, όπου καταλήγει το 50% της τελικής παραγωγής του τελικού προϊόντος. Το υπόλοιπο 50% παραμένει στις εγχώριες αγορές. Τα τελικά προϊόντα του Ρεθύμνου και της Χίου παραμένουν και διατίθενται εντός των ελληνικών συνόρων.

Με τα παραπάνω δεδομένα που αφορούν την ελιά ΠΟΠ είναι εμφανές το πώς αντιμετωπίζεται όλο το φάσμα της παραγωγής της ελιάς σε κάθε μέρος ξεχωριστά και να δικαιολογούν το προβάδισμα που κατέχει η Θάσος στην αξιοποίηση της θρούμπας

Βιβλιογραφία και διαδικτυακές πηγές

- Ιωάννης Ν. Θέριος, *''Ελαιοκομία''*, εκδόσεις Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη 2005
- Γεώργιος Δ. Μπαλατσούρας, *'' Η επιτραπέζια ελιά, ποικιλίες, χημική σύσταση, εμπορικοί τύποι, ποιοτικά χαρακτηριστικά, συσκευασία, εμπορία. ''*, Β' έκδοση ενημερωμένη, Αθήνα 1995.
- Κωνσταντίνος Ποντίκης, *'' Ελαιοκομία''* , εκδόσεις Α. Σταμούλης, Πειραιάς 1992.
- Ακαδημία Αθηνών, *'' Δημοσιεύματα του κέντρου ερεύνης της Ελληνικής λαογραφίας, Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα ''*, Αθήνα 2003.
- Ακαδημία Αθηνών, *'' Δημοσιεύματα του κέντρου ερεύνης της Ελληνικής λαογραφίας, Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο''* Αθήνα 2003.
- Αλυγιζάκης Ε. *'' Επεξεργασία και κονσερβοποίηση επιτραπέζιας ελιάς''*, εκδόσεις Ν. Μαυρομάτης και ΣΙΑ, Αθήνα 1982.
- Κυριτσάκης Α. *'' Η επιτραπέζια ελιά και η επεξεργασία της''*, Αγροτικές συνεταιριστικές εκδόσεις, Θεσσαλονίκη 1993.
- Ακαδημία Αθηνών, *'' Ωδή στην ελιά ''* , Αθήνα 2003.
- Τατιάνα Σταύρου *'' Ελιά, η βιογραφία ενός δέντρου ''*, εκδόσεις Ηλίβατον, Αθήνα 2003.

- <http://www.e-thesprotias.gr>
- <https://gaia-dev-gs.c-gaia.gr>
- <http://www.kiveli.com>.
- <http://www.srcosmos.gr>
- <http://www.agrocert.gr>
- <http://www.easkavalas.gr>
- <http://www.eltha.com>
- <http://chiosoliveoil.gr>
- <http://www.elies-ladikalamatiano.gr>
- <http://www.easreth.gr>
- <http://en.wikipedia.org>
- <http://www.praxisakiniton.com>
- <http://www.erosmykonos.gr>
- <http://www.velouitinos.gr>

Παραρτήματα

Νομοθετικά πλαίσια

Θάσος

Αριθ. 316781

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπέζιων ελαιών
ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 -ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2.-Του Π.Δ. 81/93 (ΦΕΚ 38Α/19.3.93)-Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων-.

3. Την υπ* αριθ. 4084/24.12.93 αίτηση της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Καβάλας, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπέζιων ελαιών -ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ-, **αποφασίζουμε:**

1. Η ένδειξη «-ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης-Π.Ο.Π.- μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας θρούμπα που καλλιεργείται στη νήσο Θάσο και λόγω του ότι είναι αρκετά συνδεδεμένη με το εν λόγω νησί. ονομάζεται και θασίτικη. Η ένδειξη «-ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ» μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

-Το χειμώνα: με σύνθετα βασικά λιπάσματα του τύπου 11-16-15.

-Την άνοιξη με αζωτούχα κυρίως λιπάσματα στις αρδευόμενες περιοχές. Μετά το τέλος συλλογής του καρπού ακολουθεί λίπανση με θειική και φωσφορική αμμωνία.

3. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με τα χέρια.

4. Ο καρπός είναι κυλινδροκωνικός ελαφρά κεκαμμένος και καταλήγει σε μικρή θηλή. Το βάρος του κυμαίνεται από 1,5 έως 5 γραμμάρια, η σάρκα κυμαίνεται από 79-84% του όγκου του καρπού, ο πυρήνας από 13-18% και ο φλοιός από 3-5%, στο δε κιλό αντιστοιχούν από 290 - 320 τεμάχια.
5. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.
6. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας 20 -25 κιλών.
7. Ο ελαιοκάρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.
8. Η ποικιλία θρούμπα. παρουσία του μύκητα *Phoma Oleae* χάνει την πικρή της γεύση λόγω υδρόλυσης της ελαιοπικρίνης. Ο καρπός συλλέγεται από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του ακόμη και υπερώριμος. Έπειτα πλένεται, ταξινομείται κατά μέγεθος και προστίθεται χονδρά αλάτι σε περιεκτικότητα 30 - 40% κατ' όγκων, όταν το προϊόν τοποθετηθεί σε δεξαμενές για ωρίμανση. Μετά πάροδο 30 - 40 ημερών έχει επιτευχθεί η ωρίμανση και το προϊόν είναι έτοιμο για να διοχετευθεί στην κατανάλωση, αφού εκτεθεί στον αέρα για οξείδωση και βελτίωση του χρώματος του ελαιοκάρπου.
9. Οι ελιές -ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ- Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν στην αγορά διατίθενται εν ξηρό σε λευκοσιδηρά δοχεία των 5 και 13 κιλών.
10. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ, του ΠΑ 81/93 για τις ελιές -ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ- Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:
ΘΑ -αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.
11. Επί των ελαιών -ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ- Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΙ ΦΛΟΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Ρέθυμνο

Αριθ.444281 (2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπέζιων ελαιών

ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.1993 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνο.

2. Του Π .Δ.81/93 "προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων" (Α/ 38/93).

3. Το Ν Α.1086/71 (ΦΕΚ 278, τεύχος Α) "περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστοσίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας" και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β', σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την σχετική αίτηση της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Ρεθύμνης, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης -ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π.- μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας θρούμπα που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των ακόλουθων Κοινοτήτων της Επαρχίας Αμαρίου του Νομού Ρεθύμνης: Βισταγής, Πλατανιών, Φουρφουράς, Νίθαυρης, Κουρουτών, Αποδούλου, Πλατάνου, Λοχριάς, Αγίας Παρασκευής, Αγίου Ιωάννου, Βυζαρίου, Λαμπιωτών, Πετροχωρίου, Μοναστηρακίου. Αμαρίου και Άνω Μέρους.

Η εν λόγω ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και

του ΟΔ. 81/93.

2. Η θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης καλλιεργείται σε περιοχές που έχουν ήπιο Χειμώνα και δροσερό Καλοκαίρι και σε εδάφη πλούσια σε άργιλο και οξείδια του σιδήρου.

Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

- 0,5 μονάδες αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος υπό τη μορφή νιτρικής αμμωνίας.
- 0,5 μονάδες καλίου ανά δένδρο κατ' έτος υπό τη μορφή νιτρικού καλίου.
- 0,2 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο κατ' έτος υπό τη μορφή φωσφορικής αμμωνίας.

Οργανική λίπανση γίνεται με κοπριά αιγοπροβάτων 20 κιλών ανά δένδρο.

3. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με την χρήση ελαιοδικτύων κάθε 3 έως 5 ημέρες και αφού έχει πέσει φυσιολογικά στο έδαφος, στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του.

4. Ο καρπός είναι κυλινδρικός με επιμήκη πυρήνα Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 2,8 και 3,1 γραμμαρίων, του δε πυρήνα από 0,5 έως 0,8 γραμμαρίων και οι μέσες διαστάσεις του καρπού είναι 20x12 χιλιοστά του μέτρου, ενώ του πυρήνα 15x8 χιλιοστά του μέτρου.

5. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

6. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 kg.

7. Ο ελαιοκάρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

8. Η ποικιλία θρούμπα παρουσία του μύκητα PHOMA OLEAE χάνει την πικρή της γεύση γιατί υδρολύεται η ελαιοπικρίνη. Έτσι σχηματίζονται φυσικές εκπικρισμένες ελιές πάνω στα ελαιόδεντρα αποκτώντος ευχάριστη γλυκιά γεύση χωρίς καμία ανθρώπινη επεξεργασία, πλην της διαλογής.

Έπειτα τοποθετούνται σε διάτρητα πλαστικό τελάρα βάρους 20 έως 25 κιλών, πλένονται και τοποθετούνται με τα ίδια τελάρα σε ψυγεία προκειμένου να διατηρηθούν.

9. Οι ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» Π.Ο.Π. ως τελικό

προϊόν στην αγορά διατίθενται σε πλαστικά τελάρα των 5 έως 10 κιλών ή πλαστικές σακούλες των 5 κιλών συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια ανά 4.

10. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 παρ.7 σημείο στ, του ΠΔ. 81 /1993 για τις ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑ- ΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΑΜ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

11. Επί των ελαιών «ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή α γενικές και ειδικές διατάξεις του ΠΔ. 81/1993 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα. 23 Δεκεμβρίου 1993

Ο Υφυπουργός
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Χίος

Αριθ. 316800 (17)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτροπειών ελαιών

.ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 -Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις-(Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 -Περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας κ. Φλώρο Κωνσταντίνου-.

2. Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν .Δ. 1085/71 (ΦΕΚ 278/τ.Α) -Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασία των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας· και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β. σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την αριθ. 189/21.12.93 αίτηση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτροπειών ελαιών - ©ΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη ελιά «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ-, προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Θρούμπα, που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Δήμων: Χίου, Ομηρούπολης, Καρδαμύλων, Ανέμωνα, Ιωνίας. Μαστιχοχωρίων και των Κοινοτήτων: Αγίου Γεωργίου, Αγίου Γάλατος. Αμάδων, Βέσσας, Βικίου, Βολισσού. Διευχών, Ελάτας, Θυμιανών,Καμπιών, Κεράμου. Κουρουνιων, Λαγκάδας, Λεπτοπόδων, Λιθίου, Μελανιών, Μεστών,Νενητουρίων. Νεοχωρίου. Ολύμπων, Παρπαριάς. Πираμάς, Πισπιλούντος, Πιτυών, Ποταμιάς,Πυργίου. Σιδηρούντος. Σπαρτούντας, Συκιάδας, Τρυπών, Φυτών και Χαλάνδρων της νήσου Χίου.

2. Η εν λόγω ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.
3. Η Θρούμπα Χίου καλλιεργείται σε περιοχές που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε ασβεστολιθικά εδάφη πλούσια σε άργιλο και οξείδια του σιδήρου.
4. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:
 - 0,5 μονάδες αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή νιτρικής αμμωνίας.
 - 0,5 μονάδες καλίου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή φωσφορικής αμμωνίας.
 - 0,2 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή φωσφορικής αμμωνίας.
 - Οργανική λίπανση μπορεί να γίνεται με κοπριά σε ποσότητα περίπου 20 κιλών ανά δένδρο.
5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με τη χρήση ελαιοδικτύων, κάθε 3 έως 5 ημέρες και αφού έχει πέσει φυσιολογικά ο καρπός στο έδαφος. στα στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του.
6. Ο καρπός είναι κανονικού μεγέθους, κυλινδρικός, με επιμήκη πυρήνα και στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης παρουσιάζει συρρικνωμένη επιδερμίδα. Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 2,5 και 3,5 γραμμαρίων.
7. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.
8. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο. να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.
9. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου πρέπει να γίνεται με πλαστικά τελάρα βάρους 20 έως 25 κιλών ή ψάθινα κοφίνια.
10. Η ποικιλία θρούμπα παρουσία του μύκητα PHOMA OLEAE χάνει την πικρή της γεύση, λόγω υδρόλυσης της ελαιοπικρίνης. Έτσι σχηματίζονται φυσικές επιχρισμένες ελιές πάνω στα ελαιόδεντρα. αποκτώντας ευχάριστη γλυκιά γεύση, χωρίς καμιά ανθρώπινη επεξεργασία, πλην της διαλογής.
11. Οι ελιές ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν στην αγορά διατίθενται σε πλαστικά τελάρα ή σακούλες βάρους 5 ως 10 κιλών.
12. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ. του Π.Δ. 81/93 για τις

ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

XI - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

13. Επί των ελαιών «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα. 14 Ιανουαρίου 1994

Συνεντεύξεις

Θάσος

Δημητράκης Γεώργιος

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Η ποικιλία λέγεται θρούμπα Θάσου ή θρουμπολιά

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές; (ορεινή, πεδινή, με κλίση..... αυτό θα το ψάξεις εσύ μετά)

Οι ελιές βρίσκονται στο δημοτικό διαμέρισμα Ραχωνίου. Η τοποθεσία βρίσκεται στο βορειοδυτικό κομμάτι του νησιού, το οποίο είναι πιο υγρό και ψυχρό σε σχέση με το νότιο. και το κλίμα που επικρατεί είναι το εύκρατο, το μεσογειακό. Η περιοχή έχει χαρακτηριστεί από την ΕΟΚ ως ορεινή και νησιωτική.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι;

Το χειμώνα υπάρχουν βροχές και χιονοπτώσεις ενώ το καλοκαίρι οι συνθήκες που επικρατούν είναι ξηροθερμικές.

Λιπαίνετε; Τι είδος λίπανση χρησιμοποιείτε και πότε;

Εγώ προσωπικά είμαι βιοκαλλιεργητής. Χρησιμοποιούμε χλωρή λίπανση ρίχνοντας φύκια τα οποία έχει "ξεβράσει" η θάλασσα, τα μαζεύουμε και τα ρίχνουμε. Αφού τα μαζέψουμε και τα βάλουμε σε ντάνες τα αφήνουμε εκεί με σκοπό να τα ξεπλύνει η βροχή. Στη συνέχεια και αφού βγουν από τα δοχεία που τα έχουμε βάλει τα μεταφέρουμε με φορτωτές στο χωράφι τα απλώνουμε περιμετρικά από κάθε δέντρο και τα ενσωματώνουμε στο έδαφος με τη φρέζα. Σε περίπτωση που η ποσότητα τους είναι αρκετά μεγάλη, καθώς ορισμένες φορές μας δίνει ο δήμος της περιοχής δεν έχει που να βάλει τα φύκια τα οποία έχει συγκομίζει από τον καθαρισμό στις παραλίες, μας τα δίνει και τα απλώνουμε σε ολόκληρο το χωράφι. Η αλήθεια είναι πως αυτή η μέθοδος χρησιμοποίησης φυκιών δεν μετράει πολλά χρόνια και ανακαλύφθηκε τυχαία, καθώς παρατηρήθηκε πως στα σημεία εκείνα που πετούσαν τα φύκια και υπήρχε βλάστηση με

τον καιρό αυτή γινόταν εντονότερη σε σχέση με άλλες παρακείμενες. Τα πιο περιζήτητα φύκια είναι αυτά του ατλαντικού σε σχέση με αυτά της μεσογείου. Οι υπόλοιποι καλλιεργητές που δεν ασχολούνται με τη βιοκαλλιέργεια χρησιμοποιούν θειική αμμωνία η οποία είναι αζωτούχα και συμπεριλαμβάνεται στο νομοθετικό πλαίσιο, κάλιο. Ορισμένες φορές κάνουμε και ψεκασμούς με χαλκούχα μετά τη συλλογή ή το Μάρτιο, το οποίο βοηθάει στην καταπολέμηση των μυκήτων μετά τη συλλογή.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Στο συγκεκριμένο δημοτικό διαμέρισμα υπάρχουν νερά μέσω πέντε γεωτρήσεων. Το πότισμα στην περιοχή μας τα περασμένα χρόνια γινόταν με ελεύθερο πότισμα, δηλαδή με κατάκλιση, με αποτέλεσμα να γεμίζει το χωράφι νερό. Τώρα πλέον χρησιμοποιούμε το σύστημα που είδες στο διαδίκτυο, δηλαδή την υδρονέυωση ή μπεκ με σταγονίδια νερού. Δε μπορούμε να στηριχτούμε μόνο στη βροχή, καθώς χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι πως λόγω των μειωμένων βροχοπτώσεων το περασμένο έτος, η παραγωγή ήταν αρκετά μειωμένη. Υπάρχει όμως ακόμα και κόσμος που ποτίζει με το παλιό σύστημα, δηλαδή με τα "αυλάκια". Η συχνότητα του ποτίσματος εξαρτάται από τον καιρό, πάντως σίγουρα χρειάζονται δύο φορές μέσα στο καλοκαίρι, αλλά υπάρχουν και σεζόν που αναγκάστηκε να ποτίσω λόγω υψηλών θερμοκρασιών έως και 5 φορές. Η διάρκεια του κάθε ποτίσματος είναι περίπου 6 με 7 ώρες εξαρτάται και από το πόσο καλή είναι η γεώτρηση και πόσο σε χρεώνει καθώς δεν υπάρχει μια ενιαία χρέωση, αφού υπάρχουν και γεωτρήσεις που το νερό πληρώνεται με 8 ευρώ την ώρα, υπάρχουν και άλλες με χρέωση 3 ευρώ την ώρα. Άλλος παράγοντας που καθορίζει το πότισμα είναι και το μέγεθος του δέντρου καθώς δεν έχουν όλα το ίδιο μέγεθος. Με λίγα λόγια ποτίζουμε κατά μέσο όρο 4 ώρες το κάθε δέντρο. Η προσωπική που ιδιοκτησία ανέρχεται σε 700 δέντρα.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια τα καταπολεμούμε συνήθως με τα χλοοκοπτικά. Στην καταπολέμηση φυσικά συμβάλουν αρκετά και τα πρόβατα που βόσκουν μέσα στα χωράφια ή σε περίπτωση που είναι αρκετά τα ζιζάνια χρησιμοποιούμε και φρέζα. Το φαινόμενο της χρησιμοποίησης φυτοφαρμάκων για ζιζανιοκτονία είναι αρκετά σπάνιο έως μηδαμινό.

Η καταπολέμηση του δάκου πώς γίνεται;

Για την καταπολέμηση του δάκου χρησιμοποιείται η συμβατική γεωργία δηλαδή με τους δωλοματικούς ψεκασμούς που κάνει το κράτος χρησιμοποιώντας εντομοκτόνα. Τα τελευταία χρόνια λόγω έλλειψης κονδυλίων η καταπολέμηση είναι πολύ προβληματική με αποτέλεσμα εμείς οι ίδιοι οι παραγωγοί να χρησιμοποιούμε αυτοσχέδιες δακοπαγίδες χρησιμοποιώντας μεγάλα πλαστικά μπουκάλια νερού του 1,5 λίτρου τα οποία τα έχω τρυπήσει στο λαιμό με σύρμα για να μπορώ να τα κρεμάσω και έχω κάνει δώδεκα τρύπες σε τέτοιο ύψος ώστε στο μπουκάλι να χωράει ένα λίτρο μείγματος θεικής αμμωνίας, ουρίας και νερού όπου η αναλογία είναι 2-2-1 έτσι ώστε το χρώμα που θα πάρει να είναι στο χρώμα της μύρας. Επιπλέον υπάρχουν και πολλοί καλλιεργητές που ραντίζουν με πύριθρο το οποίο επιτρέπεται καθώς σύμφωνα με μελέτες εντός δέκα ημερών η ουσία έχει φύγει από τον οργανισμό των δέντρων.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Σε ορισμένες περιπτώσεις γίνονται και επεμβάσεις για τον πυρηνοτρίτη. Άλλους εχθρούς όπως το λεκάνιο η καταπολέμηση γίνεται μέσω του κλαδέματος.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Σε αυτόν τον τομέα όπως και σε άλλους όπως προαναφέραμε, εξαρτάται από τον καλλιεργητή. Συνήθως κλαδεύουμε χρονιά παρά χρονιά, και το κλάδεμα το οποίο κάνουμε είναι κλάδεμα καρποφορίας.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Αν εξαιρέσεις τα κλάδεμα, το πότισμα και τη συλλογή δεν κάνουμε κάποια άλλη ενέργεια στα δέντρα.

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Για τη συγκομιδή του καρπού αρχίζουμε αρχές Νοεμβρίου και μπορούμε να πάμε μέχρι και αρχές Ιανουαρίου όπως φέτος, αλλά συνήθως πριν τα Χριστούγεννα έχουμε τελειώσει.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε; (παραδοσιακά, άλλα.....)

Όσοι θέλουν να χρησιμοποιήσουν την ελιά σαν βρώσιμη περιμένουν να σταφιδιάσει η ελιά να είναι κατάλληλη για κατανάλωση, αυτοί που δεν ενδιαφέρονται για βρώσιμη όταν ο καρπός αρχίσει να παίρνει ένα χαρακτηριστικό ιώδες χρώμα τις συγκομίζουν. Υπάρχουν βέβαια και τα λιπόμετρα τα οποία μετράνε το ποσοστό του λαδιού κάτι όμως που δύσκολα εφαρμόζεται καθώς τα αποτελέσματα δεν είναι τόσο αντιπροσωπευτικά.

Πώς γίνεται η συλλογή των ελιών;

Η συλλογή του καρπού γίνεται με μηχανικά μέσα τα οποία είναι βέργες αλουμινίου οι οποίες στις άκρες τους έχουν παλλόμενες χτένες και δουλεύουν με την βοήθεια πεπιεσμένου αέρα.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Μετά τη συγκομιδή των ελιών τις αποφυλώνουμε, έχουμε ειδικούς αποφυλοτήρες με τουρμπίνα. Οι ελιές πέφτουν μέσα σε μια χοάνη και στη συνέχεια περνάνε από την τουρμπίνα ο οποία βγάζει έξω τα φύλλα και στη συνέχεια οι ελιές πάνε σε ένα διαλογιτήρα μέσω ταινίας ο οποίος περιλαμβάνει τρεις θέσεις και οι ελιές κατανέμονται ανάλογα με το μέγεθος. Στο νησί μας κυρίως όμως υπάρχουν δύο κατηγορίες ελιών, αυτές που θα χρησιμοποιηθούν ως βρώσιμες και αυτές που ο προορισμός τους είναι η παραγωγή λαδιού. Οι μεταφορά του καρπού γίνεται με κιβώτια πλαστικά, δεν χρησιμοποιούμε σακιά για τη μεταφορά.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Το κιλά που θα αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο εξαρτάται από τη χρονιά, φέτος ας πούμε ήταν μία αρκετά καλή σεζόν και το κάθε ελαιόδεντρο πέρασε τα 50 κιλά παραγωγής. Υπάρχουν και άλλα μεγαλύτερα ηλικιακά δέντρα 100 χρόνων τα οποία μπορούν να αποφέρουν έως και 150 κιλά ελιές. Η μέση παράγωγή κυμαίνεται στα 25 μέχρι και 30 κιλά.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Σε αυτό το θέμα η αλήθεια είναι ότι πονάμε. Η τιμή της κατρακυλάει ενώ τα τελευταία χρόνια έχει παραμείνει σταθερή. Πέρυσι είχε 1,20 με 1,40 ευρώ. Αυτή είναι η τιμή που πουλάμε χονδρική. Δεν υπάρχει κάποιος ιδιώτης να κάνει συσκευασία και προώθηση ελιών και έτσι όλες πάνε στην ένωση.

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια της ελιάς στα τελευταία χρόνια της οικονομικής κρίσης, προτάσεις.....)

Τα βασικά προβλήματα που αντιμετωπίζουμε είναι το ότι δεν υπάρχουν καλές τιμές, δεν υπάρχει πληρωμή με μετρητά, τα λεφτά αυτά τα παίρνουμε μετά από έξι μήνες έως ένα και χρόνο από τη στιγμή που θα δώσουμε το προϊόν. Το κράτος βοηθάει αλλά όχι τόσο όσο θα το θέλαμε. Πρόβλημα αντιμετωπίζουμε και στη δακοκτονία. Κάθε χρόνο δίνουμε 2% επί τις αξίας του λαδιού για τη δακοκτονία. Τα περασμένα χρόνια υπήρχαν στο νησί εκατό εργάτες σε αυτόν τον τομέα και τώρα μόλις 25. Δηλαδή έχει μειωθεί το δυναμικό κατά το ένα τέταρτο. Υπήρχαν 2 συνεργεία αποτελούμενα από 8 άτομα και αυτή τη περίοδο υπάρχει μόνο 1 με δυναμικό μόλις 3.

Κάλτσας Ευάγγελος

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας

Για την παραγωγή της θρούμπας καλλιεργούμε ελιά θρούμπα Θάσου.

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Το κύριο τμήμα των ελαιόδεντρων βρίσκεται στον Πρίνο. Ο Πρίνος είναι ένα παραλιακός οικισμός της Θάσου. Ανήκει διοικητικό στον ομώνυμο δήμο Θάσου της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας. Το έδαφος είναι πεδινό, ημιορεινό με κλίση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι?

Ο χειμώνας είναι σχετικά έντονος με χιόνι, πολλές βροχές και πολύ κρύο. Οι θερμοκρασίες τους χειμερινούς μήνες κυμαίνονται από 2°C μέχρι 14°C που για λίγες μέρες μπορεί να πέσουν και υπό του 0°C. Το καλοκαίρι έχουμε μέτριες σχετικά θερμοκρασίες, που μπορεί να φτάσουν και τους 39°C. Εξαιτίας του μικροκλίματος που διαθέτει το νησί, ενδέχεται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού να υπάρξουν και δύο μικρές περιόδους βροχοπτώσεων.

Λιπαίνετε; Τι είδος λίπανση χρησιμοποιείτε και πότε;

Για λίπανση χρησιμοποιούμε κοπριά αιγοπροβάτων η οποία έχει περάσει από τη διαδικασία της κομποστοποίησης. Ακόμα λιπαίνουμε με σκευάσματα βιοδυναμικής γεωργίας και φύκια τα οποία τα συλλέγει ο δήμος, λίγο πριν αρχίσει η καλοκαιρινή σεζόν και στη συνέχεια τα παίρνουμε εμείς οι καλλιεργητές.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Ναι, ακολουθούμε τη διαδικασία του ποτίσματος. Αρχίζουμε να ποτίζουμε τα δέντρα ανεξαρτήτως μεγέθους από αρχές Ιουνίου μέχρι και τέλος Αυγούστου, και ποτίζουμε μία φορά το μήνα με τη βοήθεια των συστημάτων μπεκ.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια καταπολεμώνται με χλοοκοπτικά μηχανήματα, ή με την βόσκηση των αιγοπροβάτων.

Η καταπολέμηση του δάκου πώς γίνεται;

Η καταπολέμηση γίνεται με τους δωλοματικούς ψεκασμούς του κράτους και με τις δακοπαγίδες.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Όχι δεν κάνουμε άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλαδεύουμε κάθε χρόνο κάνοντας εναλλάξ, χοντρό και ψιλό κλάδεμα. Δηλαδή τη μία χρονιά βγάζουμε τα χοντρά ξερά τμήματα και την επομένη τα λεπτά κλαδιά. Όλο μαζί είναι ένα κλάδεμα ανανέωσης και αραιώμα.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Όχι δεν κάνουμε κάτι άλλο όσον αφορά την καλλιεργητική φροντίδα της ελιάς.

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Η συγκομιδή του καρπού ξεκινάει στα τέλη του μήνα Οκτώβρη και φτάνει μέχρι και τα μέσα του Ιανουαρίου, ανάλογα το μέγεθος της παραγωγής και τις καιρικές συνθήκες.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε;

Για να συγκομισθεί μία ελιά θα πρέπει πρώτον να έχει πάρει μαύρο χρώμα και στη συνέχεια να έχει πάρει η εξωτερική όψη του καρπού ένα χαρακτηριστικό σταφίδιασμα.

Πώς γίνεται η συλλογή των ελιών;

Για τη συλλογή του ελαιοκάρπου χρησιμοποιούμε μηχανικά μέσα. Αυτά είναι ραβδιστικά, παλλόμενα, όπου στην άκρη υπάρχει μία διπλή χτένα. Στη συνέχεια, και αφού θα έχουμε ρίξει τον καρπό, στα ελαιόπανα που έχουμε τοποθετήσει κάτω από το δέντρο, γίνεται το μάζεμα με χειρονακτική εργασία.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Μετά τη συγκομιδή ο καρπός μεταφέρεται σε ιδιωτικό χώρο, μέσα σε τελάρα των 25

κιλών.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Η ποσότητα του καρπού που θα αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο εξαρτάται από την τοποθεσία που βρίσκεται. Αν το δέντρο βρίσκεται στον κάμπο μπορεί να δώσει από 60-80 κιλά. Από την άλλη αν το έδαφος είναι σε πλαγιά, το εύρος του καρπού κυμαίνεται από 30-60 κιλά.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Οι τιμές αρχίζουν από 1,10 ευρώ το κιλό και φτάνουν το μέγιστο μέχρι και 1,45 ευρώ ανάλογα την ποιότητα του καρπού.

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια της ελιάς στα τελευταία χρόνια της οικονομικής κρίσης, προτάσεις.....)

Όσο και αν ακούγετε παράξενο, πρόβλημα αποτελεί η διάθεση του προϊόντος με την ένδειξη ΠΟΠ. Αυτό συμβαίνει για το ΠΟΠ έχει περιορισμούς. Ενώ εσύ έχει την αναγνωρισιμότητα του προϊόντος που διαθέτεις, άλλοι παραγωγοί αγοράζουν και βαπτίζουν ελιές ΠΟΠ ενώ δεν έχουν καμία σχέση με το καθεαυτό προϊόν. Για να εκμεταλλεύεσαι τη συγκεκριμένη ένδειξη, έχεις συνεχείς ελέγχους που το κόστος των οποίων επιβαρύνει εσένα, αλλά πρέπει να παρακολουθείς και συνεχείς ενημερώσεις όσον αφορά τις προϋποθέσεις και τα νομοθετικά πλαίσια που συχνά διαφοροποιούνται. Αρνητικό επίσης είναι ότι η ελιά θρούμπα δεν είναι γνωστή στο εξωτερικό αν και διαθέτει την ένδειξη ΠΟΠ. Καλό θα ήταν μέσα από προωθητικές ενέργειες, ο κόσμος να μάθει τα πλεονεκτήματα και τα χαρακτηριστικά εκείνα της συγκεκριμένης ποικιλίας που θα την κάνει ανταγωνιστική και στις εκτός Ελλάδας αγορές. Τέλος αρνητικό στοιχείο είναι, ότι λόγω της οικονομικής κρίσης που βιώνουμε, έχει σαν αποτέλεσμα, τη συρρίκνωση της ελληνικής αγοράς.

Καραβούζης Θανάσης.

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας

Για την παραγωγή της θρούμπας καλλιεργούμε ποικιλία θρούμπα Θάσου.

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές; (ορεινή, πεδινή, με κλίση..... αυτό θα το ψάξεις εσύ μετά)

Οι ελιές βρίσκονται στην περιοχή Πρίνος. Ο Πρίνος είναι οικισμός χτισμένος κοντά στο κέντρο του νησιού, σε κοντινή απόσταση και από την θάλασσα, και χαρακτηρίζεται παραλιακός. Το έδαφος του χαρακτηρίζεται πεδινό και ημιορεινό σε άλλα σημεία με κλίση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι?(Αυτό θα το ψάξεις εσύ, στο διαδίκτυο)

Ο χειμώνας χαρακτηρίζεται από χιόνι, πολλές βροχές και πολύ κρύο. Οι θερμοκρασίες τους χειμερινούς μήνες ξεκινάνε από 2°C και αγγίζουν τους 14°C που για λίγες μέρες υπάρχει περίπτωση να πέσουν και κάτω από τους 0°C. Το καλοκαίρι επικρατούν μέτριες θερμοκρασίες, με το μέγιστο που μπορεί να φτάσει ο υδράργυρος είναι τους 39°C αλλά για λίγο διάστημα. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μπορεί να υπάρξουν και δύο μικρές περιόδοι βροχοπτώσεων.

Λιπαίνετε; Τι είδος λίπανση χρησιμοποιείτε και πότε;

Ναι φυσικά και λιπαίνουμε. Χρησιμοποιούμε οργανικά και ιχνοστοιχεία. Ακόμα βάζουμε και κοπριά αιγοπροβάτων, αλλά και φύκια που έχει συλλέξει ο δήμος και τα οποία ενσωματώνουμε στο έδαφος.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Πότισμα γίνεται την καλοκαιρινή περίοδο, ανά 20 με 25 ημέρες, με τη χρήση συστημάτων μπεκ. Το κάθε πότισμα κατά μέσο όρο διαρκεί 6 με 8 ώρες.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια καταπολεμώνται με τα πρόβατα που διαθέτει η οικογένεια μου.

Η καταπολέμηση του δάκου πώς γίνεται;

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με τους δολοματικούς ψεκασμούς που πραγματοποιεί η διεύθυνση γεωργίας του νομού.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Τα ελαιόδεντρα σε ορισμένες χρονιές μπορεί να προσβληθούν από πυρηνοτρίτη. Στη συγκεκριμένη περίπτωση χρησιμοποιούμε Decis 2,5. Αποτελείτε από 2,5% β/ο deltamethrine και 97,15% β/ο βοηθητικές ουσίες. Η δοσολογία είναι 50 κ.εκ./100 λίτρα ψεκαστικού υγρού ανά στρέμμα. Η επεμβάσεις γίνονται στην έναρξη της άνθισης και αμέσως μετά τη κομπόδεση, μεταξύ ωοθεσίας και εκκόλαψης των αβγών.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλάδεμα πραγματοποιείται κάθε δύο χρόνια. Κάνουμε κλάδεμα καρποφορίας και αφαίρεση ξερών τμημάτων του δέντρου.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Όχι αυτές που προαναφέραμε πιστεύω ότι ανταποκρίνονται σε ικανοποιητικό βαθμό στις απαιτήσεις του δέντρου.

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Ξεκινάμε να συγκομίζουμε στις 15 Νοεμβρίου και φτάνουμε μέχρι και μέσα Ιανουαρίου αρχές Φεβρουαρίου, κάτι που εξαρτάται από την ποσότητα του καρπού και τις καιρικές συνθήκες.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε;

Για να συγκομίσουμε πρέπει ο καρπός να έχει πάρει ένα χαρακτηριστικό μαύρο χρώμα

και να έχει αρχίσει να σταφιδιάζει.

Πώς γίνεται η συλλογή των ελιών;

Η συλλογή των ελιών σε σχέση με άλλες περιοχές της χώρας γίνεται με διαφορετικό τρόπο στο νησί μας. Χρησιμοποιούμε παλλόμενα αυτοκινούμενες χτένες που δεν τραυματίζουν το δέντρο. Όλος ο μηχανισμός μοιάζει με τα ραβδιστικά που χρησιμοποιούνται στα κορονέικα ελαιόδεντρα. Στη συνέχεια και αφού πέσει ο καρπός, συλλέγεται από τα δίχτυα που έχουμε στρώσει στο έδαφος.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Αμέσως μόλις τελειώσει η ημερήσια συγκομιδή, ο καρπός μεταφέρεται σε παλαιτοκιβώτια στο εργοστάσιο της ένωσης γεωργικών συνεταιρισμών Καβάλας, που βρίσκεται στον Πρίνο.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Κατά μέσο όρο κάθε δέντρο δίνει 80 κιλά ελιάς.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Η τιμές κυμαίνονται από 1,25 μέχρι και 1,40

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια της ελιάς στα τελευταία χρόνια της οικονομικής κρίσης, προτάσεις.....)

Μειονέκτημα στην ανάπτυξη της καλλιέργειας μας αποτελεί η τιμή που δίνουμε τον καρπό. Σε εμάς που ο συγκεκριμένος τομέας αποτελεί βασικό και στις περισσότερες περιπτώσεις μοναδικό εισόδημα, τα κέρδη είναι χαμηλά αφού χρειάζονται και εργατικά χέρια για να ανταπεξέλθουμε στο μάζεμα του καρπού. Το κόστος παραγωγής είναι αρκετά μεγάλο. Θα πρότεινα η τιμή διάθεσης στον συνεταιρισμό θα αυξηθεί, από τη στιγμή που η τελική τιμή στο ράφι αγγίζει τα 7 με 8 ευρώ. Από τη μεριά του το κράτος θα ήθελα να μας στηρίξει στο κομμάτι των εφοδίων που απαιτούνται για την ετήσια σεζόν,

ρίχνοντας τις τιμές ή με μείωση του ΦΠΑ.

Κάλτσας Ευάγγελος (Συσκευαστήριο)

Σε τι ποσοστό φτάνουν οι φθορές (ελιές που δεν είναι καλές για συσκευασία και κατανάλωση);

Από την αρχική συγκομιδή έχει απορριφτεί ένα 40%, και από αυτό που απομένει οι φθορές φτάνουν το 5% δεν είναι ικανό για συσκευασία και κατανάλωση.

Που και για πόσο παραμένουν οι ελιές στο ελαιουργείο, πριν την επεξεργασία;

Οι ελιές μεταφέρονται κατευθείαν στο εργοστάσιο όπου γίνεται η επεξεργασία.

Ποιοι είναι οι χώροι που και τα μηχανήματα, στη γραμμή επεξεργασίας;

Υπάρχει ένα ενιαίο τμήμα στο εργοστάσιο όπου βρίσκονται τα μηχανήματα για τη γραμμή παραγωγής και επεξεργασίας. Τα μηχανήματα που αποτελούν τη γραμμή παραγωγής είναι τα εξής:

- **Αποφυλλωτής.**

Μηχάνημα κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα, το οποίο βοηθά στην απομάκρυνση και διαχωρισμό των φύλλων από τους καρπούς της ελιάς.

- **Ανατροπέας bins.**

Ανατροπέας παλετοκιβωτίων, κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα. Το μέγεθος των παλετοκιβωτίων πρέπει να είναι 1.200 x 1.000 x 630 mm.

- **Ταινία ποιοτικής διαλογής ελέγχου καρπού.**

Τράπεζα ποιοτικής διαλογής μήκους 5 μέτρων, με πλαίσιο κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα και κουμπωτή ταινία.

- **Πλυντήριο ελιών.**

Η χωρητικότητα του σε καρπό ελιάς ανέρχεται σε 300 κιλά. Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα, με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων.

- **Δονητικό κόσκινο.**

Δονητικό σύστημα κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλο για το διαχωρισμό των ξένων ουσιών από τον καρπό της ελιάς.

- **Δεξαμενή επίπασης.**

Δεξαμενή κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα. Η χωρητικότητά της είναι 300 κιλά, μέσα στην οποία ενσωματώνεται το αλάτι με την ελιά.

Στη συνέχεια και αφού περάσει το απαραίτητο χρονικό διάστημα που απαιτείται να μείνει η ελιά στο αλάτι, ο καρπός περνάει πάλι από την ίδια γραμμή παραγωγής που σαν σκοπό έχει να γίνει ένα καθάρισμα του καρπού από το αλάτι. Αφού τελειώσει αυτή η διαδικασία καθαρισμού, ο καρπός ξαναυποβάλλεται σε ποιοτική διαλογή, μέσα από την οποία θα προέλθει το τελικό προϊόν. Πλέον έχουμε φτάσει στο σημείο όπου έχουμε το τελικό προϊόν. Το επόμενο στάδιο, είναι ο καρπός να φτάσει στα μηχανήματα που θα τον συσκευάσουν. Αυτά είναι:

- **Γεμιστικό μηχάνημα καρπού.**

Γεμιστική- συσκευαστική μηχανή, κάθετης συσκευασίας, κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα. Είναι φτιαγμένο έτσι ώστε να μπορεί να τροφοδοτήσει τη συσκευασία με διάφορες ποσότητες καρπού.

- **Μηχανή συσκευασίας σε σακούλες υπό κενό.**

Μηχανή συσκευασίας προϊόντων σε κενό αέρος, τύπου μονής καμπάνας. Η μηχανή κατασκευάζεται από ανοξείδωτη λαμαρίνα, διαθέτει όλους τους αυτοματισμούς ασφαλείας, πληροί τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής, και είναι εύκολη στον καθαρισμό της. Διαθέτει ένα θάλαμο συσκευασίας. Η μηχανή αφαιρεί τον αέρα από τη σακούλα και συγκολλά την ανοιχτή πλευρά.

- **Ζυγός / ετικετέζα – θερμικός εκτυπωτής.**

Ηλεκτρονικός ζυγός λιανικών πωλήσεων – τυποποίησης, με ενσωματωμένη πλατφόρμα ζύγισης, κατάλληλος για συσκευασμένα προϊόντα. Έχει ταχύτητα εκτύπωσης έως και 120 mm/sec. χρησιμοποιεί μεγάλη ποικιλία ετικετών με πλάτος 80 mm και μήκος 12 mm όπου εκτυπώνει ονομασία, είδους, σύνθεση, τιμή κιλού, βάρος, αξία, ημερομηνίες παραγωγής – λήξης, barcode κτλ.

Ποια κριτήρια καθορίζουν την ετοιμότητα του καρπού για συσκευασία ?

Αφού περάσει το χρονικό διάστημα που απαιτείται να μείνει ο καρπός στην άλμη, μόλις βγει, γίνεται μια οργανοληπτική διαδικασία και αξιολόγηση, όπου για να είναι ικανός να συσκευαστεί, το water activity η τιμή του δεν πρέπει να μην ξεπερνάει το 0,87. Στη συνέχεια μετριέται και το pH όπου η τελική του τιμή πρέπει να είναι maximum 5,5. Τέλος γίνεται οπτικός έλεγχος για να αξιολογηθεί η εμφάνιση του καρπού.

Ποια είναι η τελική περιεκτικότητα σε αλάτι?

Η τελική περιεκτικότητα σε αλάτι εξαρτάται από το προϊόν. Στη δικιά μας περίπτωση έχει δύο τύπους ελιάς. Έχουμε ελιά με κανονικά επίπεδα αλατιού, και ελιά με λιγότερο αλάτι. Στην πρώτη περίπτωση το ποσοστά κυμαίνονται από 0,9% έως και 1,8%, ενώ στη δεύτερη από 1,8% έως και 4,3 %.

Ποιός είναι ο χρόνος ωρίμανσης στα δοχεία αλατιού?

Ο χρόνος ωρίμανσης του καρπού στα δοχεία αλατιού, ξεκινάει το ελάχιστο από δύο μήνες και φτάνει το ανώτερο μέχρι και 4 μήνες.

Ποιοι εξωτερικοί παράγοντες επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα?

Το τελικό αποτέλεσμα μπορεί να επηρεαστεί από διάφορους παράγοντες. Αυτοί είναι, η ποιότητα του αλατιού που έχει μπει ο καρπός, η υγρασία, η ποιότητα της ελιά και η ποσότητα που έχει μπει στη δεξαμενή για ωρίμανση.

Πως συσκευάζεται ο καρπός και σε τι συσκευασίες?

Ο καρπός συσκευάζεται σε σακούλες κενού αέρος. Το βάρος της κάθε συσκευασίας είναι 180 γραμμάρια, 250 γραμμάρια, 360 γραμμάρια, 0,5 κιλά και ενός κιλού.

Ποια είναι τα τελικά προϊόντα σας;

Τα τελικά προϊόντα θα είναι μόνο ελιά συσκευασμένη σε προϊόντα vacuum.

Πόσο είναι το μέσο κόστος για την επεξεργασία και συσκευασία ενός κιλού ελιάς?

Το μέσο κόστος για επεξεργασία και συσκευασία ενός κιλού ελιάς είναι κατά μέσο όρο 2-3 ευρώ.

Που πουλάτε κυρίως (τοπικά, πανελλαδικά, εξάγετε)?

Το προϊόν πωλείτε πανελλαδικά σε ποσοστό 50% και το υπόλοιπο 50% εξάγεται σε χώρες τις κεντρικής Ευρώπης.

Το συσκευαστήριο λειτουργεί όλο το χρόνο?

Ο χρόνος λειτουργίας του εργοστασίου χωρίζεται σε δύο περιόδους. Η πρώτη ξεκινάει από τον Οκτώβρη μέχρι και τον Ιανουάριο, δηλαδή την περίοδο όπου συγκομίζεται και ο καρπός. Το συγκεκριμένο διάστημα γίνεται η επεξεργασία του καρπού. Η δεύτερη περίοδος είναι από Μάρτιο μέχρι και τον Ιούλιο, όπου τότε γίνεται η συσκευασία και τυποποίηση της ελιάς.

Σε τι τιμή πουλιέται το προϊόν σας στο ράφι;

Η τιμή πώλησης εξαρτάται από το βάρος της συσκευασίας. Τα 180 γραμμάρια κοστίζουν 1,80 ευρώ, τα 250 γραμμάρια 2,50 ευρώ, τα 360 γραμμάρια 3,60 ευρώ, το ένα κιλό κοστίζει 9 ευρώ και τέλος η συσκευασία των 5 κιλών φτάνει στα 33 ευρώ.

ΣΧΟΛΙΑ (Η σημερινή του αξιοποίηση σας ικανοποιεί? Αν όχι γιατί και ποια προβλήματα αντιμετωπίζει?)

Η σημερινή κατάσταση του προϊόντος δε με ικανοποιεί. Βασικό όλων είναι η τιμή διάθεσης που είναι κοινά αποδεκτό ότι δεν είναι αξιόλογη. Για να μπορέσει κάποιος να ασχοληθεί με το συγκεκριμένο επάγγελμα αποκλειστικά, χωρίς να έχει κάποια άλλη πηγή εσόδων, η παραγωγή πρέπει να ξεπερνάει τους 30 με 50 τόνους για να μπορέσει να ανταπεξέλθει στα λειτουργικά έξοδα και να του μείνει ένα καλό εισόδημα.

Είναι μια καλή ευκαιρία για τους νέους να ασχοληθούν με το συγκεκριμένο τομέα?

Με τα υπάρχοντα δεδομένα δεν είμαι τόσο θετικός στο να ασχοληθεί ένας νέος με το

συγκεκριμένο τομέα παραγωγής. Χρειάζονται μεγάλα κεφάλαια για να ξεκινήσει μία επιχείρηση, και κακά τα ψέματα τα ρίσκα είναι πολλά. Αυτό σε ότι αφορά το κομμάτι της συσκευασίας και τυποποίησης. Τώρα όσο αφορά το κομμάτι που έχει να κάνει με την παραγωγή, αν δουλέψει κάποιος σε σωστές βάσεις μπορεί να του αποφέρει κέρδος αλλά και πάλι συναντάμε κάποια ρίσκα καθώς δε γνωρίζουμε αν κάθε χρόνο θα υπάρχει παραγωγή καρπού, καθώς, εξαρτάται από την προηγούμενη παραγωγή και από τις καιρικές συνθήκες.

Ρέθυμνο

Βαρούχας Δημήτρης

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιές καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Καλλιεργούμε χονδρολιές για την παραγωγή της Θρούμπας. Εδώ τις λέμε τσουνάτες, σταφιδολιές, αλατσολιές.

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Οι ελιές βρίσκονται στην περιοχή της Αμπαδιάς του δήμου Αμαρίου, στα χωριά Πετροχώρι και Λαμπιώτες. Η περιοχή έχει χαρακτηριστεί και είναι ορεινή με ελαφριά κλίση και βρίσκεται σε υψόμετρο 360 μέτρων.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι?

Το χειμώνα έχουμε βροχές σε κανονικά επίπεδα και λίγες χιονοπτώσεις, οι θερμοκρασίες είναι σχετικά χαμηλές και σπάνια πέφτουν κάτω από το μηδέν ενώ το ανώτερο είναι στους 20°C. Το καλοκαίρι έχουμε υψηλές θερμοκρασίες αλλά κυμαίνονται σε φυσιολογικά για την εποχή επίπεδα με την ανώτερη να είναι λίγο πάνω από τους 30°C και ξηρό κλίμα.

Τι είδος λίπανσης χρησιμοποιείται και σε ποια χρονική περίοδο?

Για την λίπανση χρησιμοποιούμε αμμωνία και την κοπριά των αιγοπροβάτων. Η

λίπανση γίνεται μετά το τέλος του μαζέματος του καρπού.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Όχι δεν ποτίζουμε.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια καταπολεμούνται με τα αιγοπρόβατα που τα τρώνε και με χλοοκοπτικά μηχανήματα.

Η καταπολέμηση του δάκου με ποιους τρόπους επιτυγχάνεται?

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με τους δωλοματικούς ψεκασμούς του κράτους.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Σπάνια τα ελαιόδεντρα προσβάλλονται από κυκλοκόνιο και η καταπολέμηση γίνεται με τη χρησιμοποίηση βορδιγάλειου πολτού.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλάδεμα κάνουμε κάθε 2 χρόνια, κλάδεμα καρποφορίας και αφαιρούμε τα ξερά τμήματα του δέντρου.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Όχι δεν κάνουμε κάποια άλλη ενέργεια για την φροντίδα της ελιάς.

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Η συγκομιδή αρχίζει τον Νοέμβριο και φτάνει μέχρι και το Μάρτιο.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε;

Περιμένουμε να πέσει αρκετή ποσότητα καρπού από το δέντρο.

Με ποιο τρόπο γίνεται η συλλογή των ελιών από το έδαφος;

Για τη συλλογή χρησιμοποιούμε ελαιόπανα, και στη συνέχεια με τα χέρια.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Μετά τη συγκομιδή ο καρπός μπαίνει σε κλούβες και μεταφέρεται άμεσα στο εργοστάσιο επεξεργασίας της τοπικής ένωσης Ρεθύμνου.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Κάθε δέντρο αποφέρει περίπου 100 κιλά καρπού κατά μέσο όρο.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Οι τιμές κυμαίνονται από 1.20 ευρώ μέχρι 1.40 ευρώ ανάλογα την ποιότητα.

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια της ελιάς στα τελευταία χρόνια της οικονομικής κρίσης, προτάσεις.....)

Όσον αφορά την εμπορία των ελιών το βασικότερο πρόβλημα που αντιμετωπίζουμε είναι η τιμή του καρπού. Παλαιότερα όταν πληρωνόμασταν σε καλύτερη τιμή μπορούσαμε να ζήσεις αξιοπρεπώς αν είχες οικογένεια. Τώρα πλέον η τιμή είναι τόσο χαμηλή και τα έξοδα έχουν αυξηθεί σε τέτοιο σημείο που σκέφτεσαι αν αξίζει τον κόπο να τις μαζέψεις ή απλώς να το κάνεις μόνο για να βγάλεις το λάδι της χρονιάς για το σπίτι σου. Αυτό όλο έχει σαν αποτέλεσμα να είναι αποτρεπτικός παράγοντας για τους νέους η ενασχόληση με τον συγκεκριμένο τομέα. Καλό θα ήταν λοιπόν αν θέλουμε να βοηθήσουμε τους αγρότες και πολύ περισσότερο τους νέους, να πάρουμε δραστικά μέτρα έτσι ώστε να τους δοθεί κίνητρο να επιστρέψουν δυναμικά.

Πατένας Χαράλαμπος

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Καλλιεργούμε χονδρολιές για την παραγωγή της Θρούμπας. Εδώ τις λέμε τσουνάτες, σταφιδολιές, αλατσολιές.

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Τα ελαιόδεντρα βρίσκονται σε ορεινή περιοχή πάνω από το χωριό Βισταγή της επαρχίας Αμαρίου. Εντάσσεται στην περιοχή της Αμπαδιάς. Οι καλλιέργειες βρίσκονται σε υψόμετρο 550 μέτρων στην βόρεια πλευρά του αμπαδιώτικου ελαιώνα και το έδαφος έχει μία ελαφριά κλίση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι?

Στην περιοχή μας το κλίμα που επικρατεί το χειμώνα είναι ήπιο σχετικά με πολλές βροχοπτώσεις και λίγα χιόνια. Η θερμοκρασία κυμαίνεται από 0°C έως 20 °C το χειμώνα και σε κάποιες περιπτώσεις πέφτει κατά 2 μονάδες κάτω από το μηδέν για δύο με τρεις μέρες το μέγιστο. Το καλοκαίρι είναι ξηρό και θερμό και οι μέγιστες θερμοκρασίες αγγίζουν τους 33°C.

Λιπαίνετε; Τι είδος λίπανση χρησιμοποιείτε και πότε;

Για την λίπανση χρησιμοποιούμε αζωτούχα λιπάσματα και την κοπριά από το ζώα.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Όχι τα δέντρα είναι μεγάλα ηλικιακά και δε χρειάζονται πότισμα.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια καταπολεμώνται με την βόσκηση των αιγοπροβάτων που διαθέτει η οικογένεια.

Η καταπολέμηση του δάκου πώς γίνεται;

Η καταπολέμηση γίνεται με τους δωλοματικούς ψεκασμούς και με ψεκασμό στην κόμη του δέντρου.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Όχι δεν αντιμετωπίζουμε άλλο πρόβλημα στην καλλιέργεια.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλαδεύουμε κάθε δύο με τρία χρόνια, κάνοντας κλάδεμα καρποφορίας, αφαιρώντας τα ξηρά μέρη της ελιάς.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Όχι δεν είναι αναγκαία κάποια άλλη καλλιεργητικά φροντίδα.

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Αρχίζουμε να συγκομίζουμε από τα τέλη του Νοέμβρη αρχές Δεκέμβρη και φτάνουμε έως και το μήνα Μάρτιο εάν υπάρχει μεγάλη παραγωγή.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε; (παραδοσιακά, άλλα.....)

Περιμένουμε να πέσει ο καρπός από το δέντρο.

Πώς γίνεται η συλλογή των ελιών;

Η συλλογή των ελιών γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή με τα ελαιόπανα που τοποθετούνται κάτω από το δέντρο και στη συνέχεια τις μαζεύουμε με τα χέρια.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Μετά τη συγκομιδή ο καρπός μπαίνει σε τσουβάλια αλλά κυρίως σε τελάρα και μεταφέρεται στον χώρο που διαθέτει η ένωση αγροτικών συνεταιρισμών Ρεθύμνου όπου γίνεται η επεξεργασία.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Κατά μέσο όρο κάθε δέντρο αποφέρει 100 κιλά ελιές.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Η τιμή ξεκινάει από 1.20 και φτάνει έως και 1.40 ανάλογα την ποιότητα του καρπού.

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια της ελιάς στα τελευταία χρόνια της οικονομικής κρίσης, προτάσεις.....)

Το βασικότερο πρόβλημα είναι η τιμή που δίνουμε τον καρπό. Αν ήταν μεγαλύτερη η τιμή θα μπορούσαμε να αναπτύξουμε την καλλιέργεια μας και να απασχολήσουμε μεγαλύτερο ανθρώπινο δυναμικό, κάτι που θα ήταν πολύ σημαντικό στα χρόνια της οικονομικής κρίσης που ζούμε. Προσωπικά θα ήθελα η κυβέρνηση να επιδοτήσει περισσότερο τον πρωτογενή τομέα παραγωγής, γιατί ο τόπος μας έχει μεγάλες ποσότητες προϊόντων να δώσει.

Νίκος Χριστοδουλάκης

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Οι ποικιλίες που καλλιεργούμε στην περιοχή μας είναι καρποί χονδρολιάς από τις οποίες παράγονται οι σταφιδολιές ή όπως αλλιώς τις λέμε εδώ "ψαρολιές". Όταν μπουν βέβαια στην άλμη τις αποκαλούμε "αλατσολιές".

Σε ποια/ ποιες περιοχή/ες του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Οι περιοχή που καλλιεργούνται οι ελιές είναι στην επαρχία Αμαρίου, και πιο συγκεκριμένα στο χωριό Πλατάνια που ανήκει στην ευρύτερη περιοχή της Αμπαδιάς. Γεωγραφικά βρίσκετε στη νοτιοδυτική πλευρά του Ψηλορείτη και έχει υψόμετρο 420 μέτρα, με αποτέλεσμα η περιοχή να είναι ορεινή με λίγη κλίση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι?

Το χειμώνα στην περιοχή μας επικρατεί ήπιος χειμώνας με λίγα χιόνια αλλά αρκετές βροχοπτώσεις και όχι πολύ χαμηλές θερμοκρασίες που αρχίζουν από 5°C και φτάνουν μέχρι και τους 20°C, ενώ το καλοκαίρι οι θερμοκρασίες κυμαίνονται σε φυσιολογικά για την εποχή και το κλίμα της Κρήτης επίπεδα, περίπου από 25°C μέχρι και λίγο πάνω από τους 30°C. Έτσι θα το χαρακτηρίζα μεσογειακό κλίμα.

Λιπαίνετε; Τι είδος λίπανση χρησιμοποιείτε και πότε;

Λίπανση κάνουμε κάθε ένα ή σπάνια κάθε δύο χρόνια. Η πιο συνηθισμένη λίπανση είναι αυτή με κοπριά αιγοπροβάτων. Σε κάποιες περιπτώσεις χρησιμοποιούμε αζωτούχο λίπασμα 11-15-15 ή σύνθετο λίπασμα 16-16-16.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Λόγω του ότι έχουμε υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων δεν είναι αναγκαίο το πότισμα.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Η καταπολέμηση των ζιζανίων γίνεται με την βοσκή των προβάτων, τα οποία τα τρώνε.

Η καταπολέμηση του δάκου πώς γίνεται;

Για την καταπολέμηση του δάκου αρμόδια είναι η διεύθυνση γεωργίας Ρεθύμνου η οποία μέσω των δολοματικών ψεκασμών που πραγματοποιεί κάθε χρόνο συμβάλει στην καταπολέμηση τους.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Οι ελιές μας ευτυχώς δεν αντιμετωπίζουν προβλήματα, εκτός από κάποιες σπάνιες περιπτώσεις που έχουν προσβληθεί από κυκλοκόνιο, και σε αυτήν τη περίπτωση χρησιμοποιούμε βορδιγάλειο πολτό.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλάδεμα γίνεται κάθε δύο χρόνια. Κάνουμε κλάδεμα καρποφορίας και αφαίρεση ξηρών τμημάτων του δέντρου.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Όχι δεν πραγματοποιούμε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα.

Ποια εποχή συγκομίζετε τον καρπό (μήνας);

Ο καρπός αρχίζει να συγκομίζεται στο τέλος του μήνα Νοέμβρη και φτάνει ορισμένες φορές έως και τα τέλη Φεβρουαρίου με αρχές Μαρτίου.

Με ποια κριτήρια συγκομίζετε; (παραδοσιακά, άλλα.....)

Συγκομίζουμε ανάλογα με το μέγεθος του καρπού αλλά κυρίως από το ποσοστό που έχει πέσει στο έδαφος.

Πώς γίνεται η συλλογή των ελιών;

Η συλλογή γίνεται με δίχτυα τα οποία απλώνουμε ένα μήνα πριν κάτω από τις ελιές και μόλις πέσουν τις συγκομίζουμε από εκεί.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Μετά τη συγκομιδή ο καρπός μεταφέρεται στο εργοστάσιο της ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Ρεθύμνου. Η μεταφορά γίνεται με σακιά αλλά στην προκειμένη περίπτωση προτιμάμε τις κλούβες.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο (μέσος όρος) ;

Η ποσότητα καρπού που θα αποφέρει κάθε δέντρο εξαρτάται από το πόσο μεγάλο είναι και την παραγωγή της περασμένης χρονιάς. Συνήθως κατά μέσο όρο κάθε δέντρο δίνει 80 με 100 κιλά.

Σε τι τιμή δίνετε τις ελιές τα τελευταία 3 χρόνια?

Τα τελευταία τρία χρόνια η τιμή διάθεσης είναι από 1.20 ευρώ έως και 1.40.

Σχόλια (π.χ. προβλήματα που αντιμετωπίζετε με την καλλιέργεια και την εμπορία των ελιών, πώς βλέπετε την καλλιέργεια της ελιάς στα τελευταία χρόνια της οικονομικής κρίσης, προτάσεις.....)

Βασικό πρόβλημα είναι η τιμή που δίνουμε τον καρπό καθώς είναι μικρή σχετικά με το μόχθο εργασίας που έχουμε καταβάλει. Άλλο πρόβλημα είναι η έλλειψη συνεταιριστικής

οργάνωσης που θα μας βοηθούσε στην αποδοτικότερη διάθεση του καρπού όσον αφορά την τιμή. Πολύ φοβάμαι ότι λόγω της οικονομικής κρίσης και στα πλαίσια των περικοπών που γίνονται στις δαπάνες, ο δολοματικός ψεκασμός που αφορά το δάκο θα εξασθενήσει με αποτέλεσμα οι ίδιοι οι παραγωγοί να είμαστε αναγκασμένοι να επωμιστούμε τον συγκεκριμένο τομέα, που αυτομάτως σημαίνει νέες δαπάνες. Προσωπικά θα πρότεινα το κράτος και οι αρμόδιοι φορείς να δώσουν κίνητρα στους νέους να γυρίσουν στον πρωτογενή τομέα, καθώς είναι κοινό μυστικό ότι η επαρχία μας έχει αρχίσει εδώ και χρόνια και πολύ περισσότερο το τελευταίο διάστημα να ερημώνει από τις μικρές ηλικιακά ομάδες.

Γιάννης Σοφίος

Σε τι ποσοστό φτάνουν οι φθορές (ελιές που δεν είναι καλές για συσκευασία και κατανάλωση);

Το ποσοστό των φθορών στις ελιές από τη στιγμή που θα γίνει η παραλαβή ανέρχεται στο 10% και χαρακτηρίζονται ως ακατάλληλες.

Που και για πόσο παραμένουν οι ελιές στο ελαιουργείο, πριν την επεξεργασία;

Οι ελιές κατά την παραλαβή δεν θα παραμένουν στο ελαιουργείο αλλά θα επεξεργάζονται αμέσως και στη συνέχεια θα μπαίνουν σε παλαιοκιβώτια τα οποία θα περιέχουν αλάτι.

Ποιοι είναι οι χώροι που και τα μηχανήματα, στη γραμμή επεξεργασίας;

Ο παραγωγός μας φέρνει σε κλούβες τον καρπό. Οι εργάτες του εργοστασίου ρίχνουν χειρονακτικά τον καρπό στο πρώτο μηχάνημα. Είναι η μοναδική φορά που η ελιά έρχεται σε επαφή με ανθρώπινο χέρι, καθώς όλες οι άλλες εργασίες γίνονται μηχανικά με τη βοήθεια των μηχανημάτων της γραμμής παραγωγής. Η γραμμή παραγωγής του εργοστασίου χωρίζεται σε τμήματα.

Τμήμα παραλαβής ελιών.

Αρχικά συναντάμε το τμήμα παραλαβής των ελιών, όπου γίνεται και η πρώτη επαφή με τον καρπό. Στο συγκεκριμένο τμήμα του εργοστασίου υπάρχουν 8 μηχανήματα, τα οποία είναι :

- **Λεκάνη παραλαβής με αναβατόριο.**

Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα, με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων, κατάλληλο για την τροφοδοσία του προδιαλογέα. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα ισχύος 1,5HP.



- **Αποφυλλωτήριο - προδιαλογέας ελιών.**

Έχει μήκος 1,20 μέτρα. Παίρνει κίνηση από κινητήρα ισχύος 0,75 HP, με ειδικό σύστημα αποφύλλωσης με τουρμπίνα ισχύος 0,75 HP. Η μηχανή διαθέτει κάδο για παραλαβή από το αναβατόριο και ανοξείδωτα ελατήρια για διαχωρισμό των ψιλών ελιών που προορίζονται για την παραγωγή ελαιολάδου.



- **Πλυντήριο - αναβατόριο ελιών.**

Η χωρητικότητα του σε καρπό ελιάς ανέρχεται σε 300 κιλά. Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα, με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα με μειωτήρα ισχύος 0,5 HP.



- **Απομিশωτική μηχανή ελιών.**

Μηχανή ισπανικής κατασκευής, κατάλληλη για την απομίσχωση ελιών διαφόρων τύπων και μεγεθών. Πρόκειται για μια στερεή και γερή κατασκευή, ειδικά σχεδιασμένη για να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις λειτουργίας. Η δυναμικότητα της είναι 2.500 κιλά την ώρα. Όλα τα μέρη της μηχανής είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Η μηχανή περιλαμβάνει κεντρικό σύστημα λίπανσης. Η μηχανή αποτελείται από μία απομিশωτική τράπεζα που φέρει συναρμολογημένα απομিশωτικά ράουλα κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Τα ράουλα φέρουν ειδικές λεπτές αυλακώσεις που διασφαλίζουν την υψηλή απόδοση της απομίσχωσης. Για την περιστροφή τους χρησιμοποιούνται δύο συστήματα κίνησης. Ο σύνδεσμος και του ράουλου και με το γρανάτζι θα ανοίξει αμέσως μόλις ένα σκληρό αντικείμενο, όπως μέταλλο ή ξύλο, εισχωρήσει στη μηχανή, αποτρέποντας έτσι τυχόν ζημιά. Η τράπεζα απομίσχωσης φέρει σύστημα παλινδρομικής κίνησης που αναγκάζει τους καρπούς να αλλάζουν συνεχώς θέση, αυξάνοντας την αποδοτικότητα της απομίσχωσης. Η ισχύς του κινητήρα είναι 1,5 HP.

- **Βάση απομিশωτικής μηχανής ελιών.**

Βάση απομিশωτικής μηχανής, με σχάρα και κάδο ανακύκλωσης από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα.

- **Ταινία ελέγχου ελιών.**

Τράπεζα ποιοτικής διαλογής μήκους 4 μέτρων, με πλαίσιο κατασκευασμένο από

ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα και κουμπωτή ταινία, με ειδικά λούκια διαχωρισμού, φώτα κλειστού τύπου κατάλληλα για βιομηχανική χρήση και κίνηση από ηλεκτροκινητήρα με αυξομειωτή, ισχύος 0,75 HP. Επίσης, διαθέτει δύο πατάκια προσωπικού, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα και ειδικό αντιολισθητικό από πολυπροπένιο.

- **Αναβατόριο τροφοδοσίας διαλογέα μεγεθών.**

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων, κατάλληλο για την τροφοδοσία του διαλογέα μεγεθών με ελιές. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα με μειωτήρα ισχύος 0,5 HP.

- **Διαλογέας μεγεθών.**

Ταξινομητής μεγέθους από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 316L κατάλληλο για τρόφιμα, μήκους 4 μέτρων περίπου, κατάλληλος για ταξινόμηση έως 8 μεγέθη, με θυρίδες αυτόματης διαλογής. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα με αυξομείωση 1,5 HP.



Τμήμα ποιοτικού έλεγχου και επεξεργασίας ελιών.

- **Ανατροπέας παλετοκιβωτίων.**

Ανατροπέας παλετοκιβωτίων από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 , κατάλληλος για κιβώτια διαστάσεων 1.200 x 1.000 x 630 mm. Έχει την ικανότητα ανατροπής με κλίση μέχρι 135° και το ύψος εκκένωσης του προϊόντος είναι 2.000 mm. Διαθέτει υδραυλική μονάδα ισχύος 4 Kw. Η τράπεζα ανατροπής μπορεί να σχεδιαστεί και για διαφορετικά μεγέθη παλετοκιβωτίων.



- **Λεκάνη - αναβατόριο ελιών.**

Λεκάνη - αναβατόριο ελιών χωρητικότητας 500 κιλών, επαγγελματικό, κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα, με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα με μειωτήρα ισχύος 0,5 HP.

- **Μηχανή διαχωρισμού άλατος.**

Δομητικό σύστημα κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλο για το διαχωρισμό της περίσσειας άλατος από τις ελιές.

- **Ταινία ελέγχου ελιών.**

Τράπεζα ποιοτικής διαλογής μήκους 4 μέτρων, με πλαίσιο κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα και κουμπωτή ταινία, με ειδικά λούκια διαχωρισμού, φώτα κλειστού τύπου κατάλληλα για βιομηχανική χρήση και κίνηση από ηλεκτροκινητήρα με αυξομειωτή, ισχύος 0,75 HP. Επίσης, διαθέτει δύο πατάρια προσωπικού, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα και ειδικό αντιολισθητικό από πολυπροπένιο.

- **Αναβατόριο τροφοδοσίας βαρελιών.**

Αναβατόριο τροφοδοσίας βαρελιών με ελιές, κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα, με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα ισχύος 0,5 HP.

- **Καρότσι μεταφοράς βαρελιών.**

Χειροκίνητο καρότσι μεταφοράς βαρελιών, κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα.

Τμήμα συσκευασίας ελιών.

- **Ανατροπέας βαρελιών.**

Ανατροπέας βαρελιών με δυνατότητα ανύψωσης βαρελιών 250 λίτρων. Το μηχάνημα, κατασκευάζεται από ανοξείδωτο χάλυβα. Έχει μία σκάφη, μέσα στην οποία τοποθετείτε το βαρέλι, ασφαρίζεται με ειδικό κλείστρο και , στη συνέχεια ανατρέπεται. Για τη λειτουργία του, ο ανατροπέας είναι εξοπλισμένος με ηλεκτρικό πίνακα με όλο το αναγκαίο ηλεκτρολογικό υλικό. Επίσης , φέρει ρόδες για την εύκολη μετακίνηση του.

- **Λεκάνη - αναβατόριο ελιών.**

Λεκάνη- αναβατόριο ελιών χωρητικότητας 300 κιλών, επαγγελματικό, κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα, με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα με μειωτήρα ισχύος 0,5 HP.

- **Μηχανή προσθήκης ελαιολάδου για γυάλισμα.**

Μηχανή από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλη για την προσθήκη ελαιολάδου στις ελιές ώστε να τις προσδίδει γυαλάδα. Η μηχανή διαθέτει διάταξη στράγγισης των ελιών από την περίσσεια ελαιολάδου, σύστημα συλλογής του πλεονάζοντος ελαιολάδου, και αντλία ανακυκλοφορίας αυτού για την επαναχρησιμοποίηση του.

- **Αναβατόριο τροφοδοσίας γεμιστικής μηχανής καρπού.**

Αναβατόριο ελιών, κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλο για τρόφιμα, με κουμπωτή ταινία μήκους 2 μέτρων, κατάλληλο για τροφοδοσία της γεμιστικής μηχανής. Η κίνηση δίνεται από ηλεκτροκινητήρα με μειωτήρα ισχύος 0,5 HP.

ε) Γεμιστική μηχανή καρπού.

Ημιαυτόματο γεμιστικό σύστημα, επιτραπέζιας χρήσης, ανοξείδωτης κατασκευής, αποτελούμενο από κάδο τροφοδοσίας 80 λίτρων, δονούμενη χοάνη τροφοδοσίας με

ελεγχόμενη ροή για επίτευξη ακρίβειας, ζυγιστικό κάδο παραλαβής και παροχέτευσης της επιθυμητής ποσότητας, πνευματικό έμβολο για το άνοιγμα και το άδειασμα του ζυγιστικού κάδου, χοάνη πλήρωσης, ρυθμιζόμενη θέση υποδοχής συσκευασίας και πίνακα αυτοματισμού και επιλογής επιθυμητής ποσότητας πλήρωσης. Δυνατότητα πλήρωσης 200 γραμμάρια μέχρι 2 κιλά.

- **Μηχανή συσκευασίας σε σακούλες υπό κενό.**

Μηχανή συσκευασίας προϊόντων σε κενό αέρος, τύπου διπλής καμπάνας. Η μηχανή κατασκευάζεται από ανοξείδωτη λαμαρίνα, διαθέτει όλους τους αυτοματισμούς ασφαλείας, πληροί τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής, και είναι εύκολη στον καθαρισμό της. Η μηχανή διαθέτει δύο θαλάμους συσκευασίας για μεγαλύτερη παραγωγή και ελαχιστοποίηση του νεκρού χρόνου κατά την προετοιμασία των προϊόντων. Η μηχανή φέρει ρυθμιζόμενα καθ' ύψος ποδαρικά. Η μηχανή αφαιρεί τον αέρα από τη σακούλα και συγκολλά την ανοιχτή πλευρά. Η ταχύτητα της μηχανής είναι 3 κύκλοι ανά λεπτό. Εγκατεστημένη ισχύς 5,5 Kw.

Η μηχανή είναι εφοδιασμένη με τον παρακάτω εξοπλισμό:

- Ηλεκτρικός πίνακας χειρισμού με οθόνη LCD
 - Αντλία δημιουργίας κενού 100m³/h
 - Αυτόματο σύστημα προοδευτικής δημιουργίας κενού
 - Τέσσερις μπάρες συγκόλλησης, δύο παράλληλες σε κάθε θάλαμο συσκευασίας
 - Έλεγχος διαρροής από τη σακούλα κατά τη διάρκεια της συσκευασίας
 - Ρυθμιζόμενη ένταση δημιουργίας κενού
 - Ανεξάρτητη ρύθμιση χρόνου συγκόλλησης
 - Ανεξάρτητη ρύθμιση της θερμοκρασίας συγκόλλησης
 - Απομνημόνευση 29 προγραμμάτων με ανεξάρτητες ρυθμίσεις για ισάριθμα προϊόντα
 - Πλάκες αυξομείωσης του ύψους θαλάμου
 - Εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης
-
- **Ζυγός / ετικετέζα – θερμικός εκτυπωτής.**

Ηλεκτρονικός ζυγός λιανικών πωλήσεων – τυποποίησης, με ενσωματωμένη

πλατφόρμα ζύγισης, κατάλληλος για συσκευασμένα προϊόντα. Έχει ταχύτητα εκτόπωσης έως και 150 mm/sec. χρησιμοποιεί μεγάλη ποικιλία ετικετών με πλάτος 80 mm και μήκος 12 mm όπου εκτυπώνει ονομασία, είδους, σύνθεση, τιμή κιλού, βάρος, αξία, ημερομηνίες παραγωγής – λήξης, barcode κτλ.

- **Πάγκος εργασίας**

Ανοξείδωτος πάγκος εργασίας (λυόμενος) με ράφι, διαστάσεων 1.400 x 700 x 870 mm (Μ x Π x Υ). Προορίζεται για την τοποθέτηση επάνω σε αυτόν της γεμιστικής μηχανής καρπού και τις ετικετέζας.

Ποια κριτήρια καθορίζουν την ετοιμότητα του καρπού για συσκευασία ?

Τα κριτήρια είναι τα εξής, αρχικά δοκιμάζουμε τον καρπό για να δούμε η πικράδα του σε τι επίπεδα κυμαίνεται. Μετά είναι το water activity του καρπού, του οποίου η τιμή του πρέπει να είναι συγκεκριμένη, και πιο συγκεκριμένα από 0,85 και κάτω γιατί έτσι δεν επιτρέπεται να αναπτυχθούν οι διάφοροι παθογόνοι μικροοργανισμοί. Μετά έχουμε το pH του οποίου η τιμή πρέπει να είναι κάτω από το 4,7 για τον ίδιο ακριβώς λόγο.

Πως συσκευάζεται ο καρπός και σε τι συσκευασίες?

Ο καρπός συσκευάζεται σε vacuum, σε εκείνες τις σακούλες από τις οποίες θα αφαιρείται ο αέρας, το βάρος το οποίων θα ξεκινάει από τα διακόσια γραμμάρια και θα φτάνει στα δύο κιλά. Το βάρος της κάθε συσκευασίας εξαρτάται και από τις απαιτήσεις των πελατών.

Ποια είναι τα τελικά προϊόντα σας;

Τα τελικά προϊόντα θα είναι μόνο ελιά συσκευασμένη σε προϊόντα vacuum.

Πόσο είναι το μέσο κόστος για την επεξεργασία και συσκευασία ενός κιλού ελιάς?

Το μέσο κόστος για την επεξεργασία και συσκευασία ενός κιλού ελιάς είναι περίπου στα 1.50 με 2 ευρώ.

Που πουλάτε κυρίως (τοπικά, πανελλαδικά, εξάγεται)?

Αυτή τη στιγμή πουλάμε τοπικά και πανελλαδικά, αν και γίνονται προσπάθειες στο μέλλον να προωθούμε το προϊόν μας και στο εξωτερικό.

Το συσκευαστήριο λειτουργεί όλο το χρόνο?

Το συσκευαστήριο θα λειτουργεί όλο το χρόνο.

Σε τι τιμή πουλιέται το προϊόν σας στο ράφι;

Από τι στιγμή που το κόστος παραγωγής της εταιρίας όπως σου προανέφερα είναι ενάμιση με δύο ευρώ το κιλό, εμείς το δίνουμε στα 4.00 με 4.50, οπότε στα ράφια πωλείτε στα 8 με 8.50 ευρώ το κιλό.

ΣΧΟΛΙΑ (Η σημερινή του αξιοποίηση σας ικανοποιεί? Αν όχι γιατί και ποια προβλήματα αντιμετωπίζει?

Η σημερινή του αξιοποίηση δεν μας ικανοποιεί καθώς η συγκεκριμένη περιοχή που παράγεται στην περιοχή της Αμπαδιάς χρησιμοποιείται κυρίως για ελαιοποίηση.

Είναι μια καλή ευκαιρία για τους νέους να ασχοληθούν με το συγκεκριμένο τομέα?

Πιστεύω ότι είναι μια πολύ καλή ευκαιρία για τους νέους να ασχοληθούν με το συγκεκριμένο τομέα, καθώς η ένωση αγροτικών συνεταιρισμών Ρεθύμνου αγοράζει 1.10 την ελιά μέχρι και 1.40.

Ποια είναι η τελική περιεκτικότητα σε αλάτι?

Η τελική περιεκτικότητα σε αλάτι θα είναι από 2,5% έως 3,5%

Ποιός είναι ο χρόνος ωρίμανσης στα δοχεία αλατιού?

Ο χρόνος ωρίμανσης στα δοχεία θα είναι από 20 έως 30 ημέρες, ανάλογα την ελιά και την περιεκτικότητα του αλατιού

Ποιοι εξωτερικοί παράγοντες επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα?

Οι εξωτερικοί παράγοντες είναι κατά κύριο λόγο η ποιότητα του αλατιού και στο χώρο ωρίμανσης να μην υπάρχουν μεγάλα ποσοστά υγρασίας.

Χίος

Καλίτσης Νικόλαος

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Καλλιεργούμε τις λεγόμενες κουρμάδες οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε για την παραγωγή λαδιού είτε για κατανάλωση.

Σε ποιες περιοχές του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Οι ελιές μου βρίσκονται στην κοινότητα του Ανεμώνα του δήμου Ιωνίας, ενώ παλαιότερα ήταν στον ομώνυμο δήμο Ανεμώνα . Βρίσκεται στο νοτιοδυτικό μέρος του νησιού. Το έδαφος έχει μια ελαφριά κλίση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι;

Γενικά στο νησί δεν έχουμε κάποια ακραία καιρικά φαινόμενα κατά τη διάρκεια του χρόνου. Το χειμώνα έχουμε βροχές σε φυσιολογικά επίπεδα, υψηλή υγρασία και θερμοκρασίες από 6°C μέχρι 12°C. Το καλοκαίρι από την άλλη είναι θερμό και ξηρό με τη θερμοκρασία να κυμαίνεται από 27°C μέχρι 35°C.

Τι είδος λίπανσης χρησιμοποιείται και σε ποια χρονική περίοδο;

Σε μεγάλο ποσοστό χρησιμοποιούμε κοπριά από τα κοπάδια, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις βάζουμε και νιτρική αμμωνία. Η λίπανση γίνεται μετά το τέλος της συγκομιδής του καρπού.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Παλαιότερα όταν είχα βάλει νέα δενδρύλλια ποτίζα δύο φορές το μήνα. Τώρα πλέον δεν ποτίζω καθόλου και αρκούνται στο νερό της βροχής.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους πέραν της εποχής της καρπόπτωσης στα χωράφια βόσκουν αιγοπρόβατα που καταπολεμούν τα ζιζάνια. Αν χρειαστεί χρησιμοποιούμε και μηχανήματα κοπής.

Η καταπολέμηση του δάκου με ποιους τρόπους επιτυγχάνεται;

Το κράτος και η διεύθυνση γεωργίας είναι υπεύθυνοι για αυτόν τον τομέα, κάνοντας ψεκασμούς.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Δεν έχουμε κάποιο άλλο θέμα με ασθένειες.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Τα δέντρα τα κλαδεύουμε κάθε 2 χρόνια, κάνοντας κλάδεμα καρποφορίας.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Όχι δεν κάνουμε κάτι άλλο.

Ποια εποχή συγκομίζεται τον καρπό (μήνας);

Το Νοέμβριο ξεκινάει πάντα η συγκομιδή του καρπού, ενώ ανάλογα με την ποσότητα της παραγωγής φτάνει μέχρι και το Μάρτιο.

Με ποια κριτήρια συγκομίζεται;

Περιμένουμε να πέσει ο καρπός από το δέντρο σε ικανοποιητική ποσότητα.

Με πιο τρόπο γίνεται η συλλογή των ελιών από το έδαφος;

Η συλλογή γίνεται με τη χρήση των ελαιόπανων και στη συνέχεια με τα χέρια.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο και σε τι ποσοστό είναι καλές για συσκευασία και κατανάλωση;

Πιστεύω ότι κατά μέσο όρο το κάθε ελαιόδεντρο αποφέρει περίπου 120 κιλά καρπού.

Μετά τη συγκομιδή, που και πώς μεταφέρεται ο καρπός;

Ο καρπός μεταφέρεται κυρίως με κλούβες για να υπάρχουν λιγότερες ζημιές. Ο καρπός της ελιάς μεταφέρεται σε ιδιωτικό χώρο και στη συνέχεια αφού ετοιμαστεί πηγαίνει στον έμπορο, σε μικρά βαρέλια 18 – 20 κιλών.

Μετά τη συλλογή γίνεται άλλη επεξεργασία για ζύμωση;

Η ελιά μπαίνει σε άλμη.

Πόσο κρατάει αυτή η διαδικασία;

Η διαδικασία για να είναι έτοιμο το προϊόν κρατάει περίπου 4 εβδομάδες.

Τι ποσοστό του καρπού είναι ικανό για προώθηση και κατανάλωση;

Σχεδόν το 95% είναι ικανό να φτάσει στο ράφι προς κατανάλωση.

Πώς συσκευάζεται ο καρπός και σε τι συσκευασία;

Ο καρπός δεν συσκευάζεται αλλά μεταφέρετε σε δοχεία 18 με 20 κιλών σε τοπικές αγορές και σούπερ μάρκετ.

Πο είναι το κόστος για αυτή τη διαδικασία;

Το μόνο κόστος είναι το αλάτι που θα μπει στον καρπό.

Σε τι τιμή δίνεται την ελιά τα τελευταία χρόνια;

Τη δίνουμε από 1.20 έως και 1.50 ευρώ και φτάνει στο ράφι μέχρι και 4.00 ευρώ.

Ο καθένας λειτουργεί και προωθεί την παραγωγή του ατομικά ή με κάποιον συνεταιριστικό τρόπο;

Δεν υπάρχει κάποιος συνεταιρισμός στο νησί για ομαδική προώθηση της ελιάς και έτσι ο καθένας λειτουργεί ατομικά.

Οι ελιές δίνονται με την ένδειξη ΠΟΠ;

Όχι, καθώς πρέπει να ακολουθήσεις διάφορα νομοθετικά πλαίσια και προδιαγραφές για να θεωρηθεί το προϊόν ΠΟΠ.

Υπάρχει ζήτηση από το εξωτερικό η περιορίζεται εντός των συνόρων;

Η παραγωγή είναι μικρή και περιορίζεται για κατανάλωση εντός του νησιού.

Από το 1994 που υπάρχει αυτή η ένδειξη ΠΟΠ για τις ελιές γιατί δεν υπήρξε καλύτερη οργάνωση έτσι ώστε να υπάρχουν μεγαλύτερα οφέλη για το προϊόν;

Είναι πολλοί οι παράγοντες που οφείλονται σε αυτό το γεγονός. Κατά κύριο λόγο στο νησί μας η βαριά βιομηχανία αν μπορούσαμε να το πούμε έτσι είναι η μαστίχα που αποτελεί το σήμα κατατεθέν του τόπου αλλά και οι ναυτιλία. Όλοι όταν μεγαλώναμε για αυτά τα δύο ακούγαμε με αποτέλεσμα να είναι οι βασικές μας επιλογές για μελλοντική απασχόληση. Βέβαια σε αυτό οφείλεται και η κρατική αδιαφορία κυρίως για ενημέρωση, καθώς ελάχιστοι γνωρίζουν ότι από το 1994 υπάρχει ο νόμος που κατοχυρώνει την ελιά σαν ΠΟΠ.

Η σημερινή του αξιοποίηση σας ικανοποιεί; Αν όχι γιατί και ποια προβλήματα αντιμετωπίζει;

Λογικό είναι να μην ικανοποιεί εμένα αλλά σχεδόν και την πλειονότητα όλων όσων έχουν ελαιόδεντρα. Ο λόγος φυσικά είναι η τιμή πώλησης του καρπού σε σχέση με την εργασία που απαιτείται για την συγκομιδή του. Φυσικά για την σημερινή υποβάθμιση του προϊόντος φταίει και η έλλειψη συνεταιριστικής οργάνωσης.

Η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει την καλλιέργεια σας και σε ποιους τομείς;

Φυσικό επακόλουθο της οικονομικής κρίσης είναι και η ελιά όπως και τόσα άλλα προϊόντα να επηρεαστούν. Τα εμπορικά μαγαζιά έχουν ρίξει τις τιμές στο ράφι, κάτι που συνεπάγεται και με πτώση της τιμής που του δίνουμε εμείς τον καρπό.

Τι θα προτείνατε για να την ανάπτυξη του συγκεκριμένου τομέα παραγωγής;

Το προτιμότερο κατά την άποψη μου θα ήταν το κράτος να αρχίσει ενημερώσεις στο ανθρώπινο δυναμικό νεαρής ηλικίας που το μαστίζει η ανεργία, αλλά και στις σχολικές κοινότητες, για να μάθουν τα παιδιά ότι στο νησί μας έχουμε και άλλους τομείς απασχόλησης εκτός από τους δύο που προανέφερα. Η τοπική κοινωνία από την άλλη θα μπορούσε να δημιουργήσει ένα συνεταιριστικό οργανισμό για την καλύτερη και μέγιστη αξιοποίηση του καρπού.

Θα συνιστούσατε σε ένα νέο άνθρωπο να ασχοληθεί με το συγκεκριμένο επάγγελμα;

Αν έχει το μεράκι και την όρεξη να ασχοληθεί σοβαρά με το επάγγελμα φυσικά και θα του πρότεινα αφού ο πρωτογενής τομέας είναι το μέλλον στην εποχή που ζούμε.

Μόγιας Ιωάννης

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Για την παραγωγή της ελιάς καλλιεργούμε επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας θρούμπας. Στη Χίο της λέμε κουρμάδες.

Σε ποιες περιοχές του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Τα ελαιόδεντρα μου βρίσκονται στο νοτιοδυτικό κομμάτι του νησιού στην περιοχή Μεστά του δήμου Χίου. Παλαιότερα υπαγόταν στον πρώην δήμο Μαστιχοχωρίων. Τα χωράφια βρίσκονται σε αναβαθμίδες και υπάρχει δασική και θαμνώδης βλάστηση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και τι το καλοκαίρι;

Στην συγκεκριμένη περιοχή ο χειμώνας διαρκεί από τον Οκτώβρη έως και το Μάρτιο

και περιλαμβάνει ψυχρό καιρό, κανονικά επίπεδα βροχών υψηλή υγρασία και θερμοκρασίες από 6°C έως 12°C. Όσον αφορά το καλοκαίρι, αρχίζει από τον Απρίλη και φτάνει μέχρι και αρχές Οκτώβριου. Αυτό που το χαρακτηρίζει είναι θερμή και άνομβρη περίοδος με μέσο όρο θερμοκρασιών από 29°C μέχρι και 35°C.

Τι είδος λίπανσης χρησιμοποιείται και σε ποια χρονική περίοδο;

Κάνουμε βιολογική λίπανση, κυρίως με τις κοπριές των αιγοπροβάτων, αλλά και με νιτρική ή φωσφορική αμμωνία. Αυτή η διαδικασία γίνεται το Φλεβάρη μετά το μάζεμα του καρπού.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Τα μικρά δέντρα ποτίζονται 2 φορές το μήνα ενώ τα μεγάλα δε ποτίζονται, αρκούνται στο νερό της βροχής.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια καταπολεμούνται με χλοοκοπτικά ή με τα αιγοπρόβατα, αν και η αλήθεια είναι ότι δεν αντιμετωπίζουμε σημαντικό πρόβλημα με τα αυτά.

Η καταπολέμηση του δάκου με ποιους τρόπους επιτυγχάνεται;

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με την δακοκτονία που πραγματοποιεί η διεύθυνση γεωργίας του νησιού, κάτι που θα χρειαστεί να κάνουμε και εμείς από ότι φαίνεται καθώς οι περικοπές έχουν πλήξει και το συγκεκριμένο θέμα.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Στο παρελθόν μερικές ελιές είχαν προσβληθεί από βερτισιλίωση σε ελαφριά μορφή και την καταπολεμήσαμε με ηλιοαπολύμανση και με κάποια βιολογικά σκευάσματα.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Κλαδεύουμε κάθε ένα με δύο χρόνια, αμέσως μετά το μάζεμα και κάνουμε κλάδεμα καρποφορίας.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Μας έχουν προτείνει να κάνουμε όργωμα στο χωράφι κάτι που όμως δεν εφαρμόζεται.

Ποια εποχή συγκομίζεται τον καρπό (μήνας) ;

Για τη συγκομιδή αρχίζουμε τέλη Νοεμβρίου και τελειώνουμε αρχές Φεβρουαρίου.

Με ποια κριτήρια συγκομίζεται;

Το βασικό κριτήριο είναι να πέσει ο καρπός από το δέντρο.

Με πιο τρόπο γίνεται η συλλογή των ελιών από το έδαφος;

Η συλλογή γίνεται με τα δίχτυα.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο και σε τι ποσοστό είναι καλές για συσκευασία και κατανάλωση;

Εδώ είναι αναλόγως το δέντρο. Στο νησί μας οι ελιές είναι πολύ μεγάλες στο μέγεθος και μπορεί να αποφέρουν 80 με 120 κιλά κάθε μια. Μέσο όρο περίπου είναι στα 100 κιλά ανά δέντρο.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Ο καρπός μεταφέρεται σε κλούβες. Αμέσως μετά τη συγκομιδή ο καρπός μεταφέρεται στον έμπορα, αλλά κυρίως σε ιδιωτικό χώρο για να μπει στην άλμη.

Μετά τη συλλογή γίνεται άλλη επεξεργασία για ζύμωση;

Ο καρπός μπαίνει σε άλμη πωλείτε χύμα.

Πόσο κρατάει αυτή η διαδικασία;

Δεν χρειάζεται μεγάλο χρονικό διάστημα. Σχεδόν ένα μήνα.

Τι ποσοστό του καρπού είναι ικανό για προώθηση και κατανάλωση;

Οι φθορές φτάνουν περίπου στο 2% με 3%, επομένως το 98% είναι ικανό να αποφέρει κέρδος.

Πώς συσκευάζεται ο καρπός και σε τι συσκευασία;

Ο καρπός μένει σε μεγάλα δοχεία που σαν σκοπό έχει την χύμα πώληση. Συνήθως είναι βαρελάκια 18 κιλών.

Πιο είναι το κόστος για αυτή τη διαδικασία;

Το μόνο κόστος είναι η τιμή του αλατιού.

Σε τι τιμή δίνεται την ελιά τα τελευταία χρόνια;

Εμείς δίνουμε τον καρπό κατά μέσο όρο 1.50 ευρώ και φτάνει στο ράφι από 3.70 έως και 4.00 ευρώ το κιλό.

Ο καθένας λειτουργεί και προωθεί την παραγωγή του ατομικά ή με κάποιον συνεταιριστικό τρόπο;

Όχι ο καθένας λειτουργεί ατομικά.

Οι ελιές δίνονται με την ένδειξη ΠΟΠ;

Όχι δεν υπάρχει η ένδειξη ΠΟΠ στον καρπό.

Υπάρχει ζήτηση από το εξωτερικό η περιορίζεται εντός των συνόρων;

Η ζήτηση περιορίζεται στο εσωτερικό του νησιού.

Από το 1994 που υπάρχει αυτή η ένδειξη ΠΟΠ για τις ελιές γιατί δεν υπήρξε καλύτερη οργάνωση έτσι ώστε να υπάρχουν μεγαλύτερα οφέλη για το προϊόν;

Το βασικότερο θα έλεγα είναι ότι απέναντι από την ελιά βρίσκεται το προϊόν του έχει κάνει παγκοσμίως γνωστό το νησί μας και αυτό είναι η μαστίχα. Πέρα από αυτό βέβαια είναι και η αμέλεια όλων, αλλά κυρίως των τοπικών φορέων για ενημέρωση.

Η σημερινή του αξιοποίηση σας ικανοποιεί; Αν όχι γιατί και ποια προβλήματα αντιμετωπίζει;

Όχι δε με ικανοποιεί. Το βασικότερο πρόβλημα είναι η έλλειψη οργάνωσης. Διαφορετικά

θα μπορούσαμε να κινηθούμε οι παραγωγοί αν λειτουργούσαμε συλλογικά. Τώρα ο καθένας κινείται ατομικά και αυτό έχει πολλά προβλήματα κυρίως ως προς την τιμή διάθεσης του καρπού

Η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει την καλλιέργεια σας και σε ποιους τομείς;

Έχει επηρεαστεί η παραγωγή καθώς από τη στιγμή που στο ράφι έχει πέσει η τιμή επακόλουθο είναι να μειωθεί και η τιμή που τη δίνουμε.

Τι θα προτείνατε για να την ανάπτυξη του συγκεκριμένου τομέα παραγωγής;

Ενημέρωση κυρίως στους νέους καθώς αυτοί είναι το μέλλον του τόπου μας, αλλά και δημιουργία συνεταιρισμού.

Θα συνιστούσατε σε ένα νέο άνθρωπο να ασχοληθεί με το συγκεκριμένο επάγγελμα;

Φυσικά και είναι μία καλή ευκαιρία για τους νέους. Ο συγκεκριμένος τομέας μπορεί να γίνει αρκετά επικερδής αρκεί να τον αναπτύξεις πάνω σε σωστές βάσεις και να δημιουργήσεις μελλοντικές προοπτικές.

Τσόρης Μιλτιάδης

Ποια/ ποιες ποικιλία/ες ελιάς καλλιεργείτε για την παραγωγή θρούμπας;

Για την παραγωγή της θρούμπας χρησιμοποιούμε χιώτικες λαδολιές όπως τις αποκαλούμε στο νησί ή κουρμάδες.

Σε ποιες περιοχές του νησιού σας βρίσκονται οι ελιές;

Οι ελιές μου βρίσκονται στη νότια Χίο στο χωρίο Φλάτσια, του πρώην δήμου Ιωνίας και νυν δήμου Χίου. Βρίσκονται σε υψόμετρο 128 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας και το έδαφος είναι πεδινό χωρίς ιδιαίτερη κλίση.

Οι συγκεκριμένες περιοχές τι κλιματολογικές συνθήκες έχουν το χειμώνα και το καλοκαίρι;

Στην περιοχή μας επικρατεί ένας ήπιος χειμώνας με λίγες σχετικά βροχές και οι θερμοκρασίες φτάνουν σε κανονικά για την εποχή επίπεδα, με το μέγιστο να είναι 20°C

και το ελάχιστο 1-2°C αλλά για σύντομο διάστημα. Το καλοκαίρι από την άλλη είναι θερμό και ξηρό, με το θερμοόμετρο να φτάνει τις πολύ ζεστές μέρες ακόμα και τους 35°C.

Τι είδος λίπανσης χρησιμοποιείται και σε ποια χρονική περίοδο;

Δε χρησιμοποιούμε κάποιο χημικό σκεύασμα για λίπανση παρά μόνο της κοπριάς από τα πρόβατα μας. Αυτού του είδους η λίπανση γίνεται μετά το τέλος του μαζέματος του καρπού.

Ποτίζετε; Αν ναι, πόσο την φορά/δέντρο και κάθε πότε;

Όχι οι ελιές δε χρειάζονται πότισμα καθώς είναι πολύ μεγάλες.

Πώς καταπολεμάτε τα ζιζάνια;

Τα ζιζάνια καταπολεμούνται με χλοοκοπτικά και με τα κοπάδια των προβάτων, αν και η αλήθεια είναι πως δεν είναι τόσα πολλά με αποτέλεσμα σπάνια να χρειάζονται τα μηχανήματα αφού τα τρώνε τα ζώα.

Η καταπολέμηση του δάκου με ποιους τρόπους επιτυγχάνεται;

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με τους δωλοματικούς ψεκασμούς που πραγματοποιεί το κράτος, και πλέον χρηματοδοτεί και επίγειους ψεκασμούς με τρακτέρ.

Κάνετε κάποια άλλη φυτοπροστατευτική ενέργεια; Για ποιο εχθρό ή ποια ασθένεια;

Όχι δεν αντιμετωπίζουμε κάποιο άλλο πρόβλημα από άλλες ασθένειες.

Κάθε πότε και πόσο κλαδεύετε;

Τα δέντρα τα κλαδεύουμε κάθε 2 χρόνια, κάνοντας κλάδεμα καρποφορίας.

Κάνετε κάποια άλλη καλλιεργητική φροντίδα και πότε;

Όχι δεν κάνουμε κάτι άλλο.

Ποια εποχή συγκομίζεται τον καρπό (μήνας);

Η συγκομιδή ξεκινάει αρχές Νοέμβρη και φτάνει μέχρι και το μήνα Μάρτιο ανάλογα με το μέγεθος της σοδιάς.

Με ποια κριτήρια συγκομίζεται;

Μοναδικό κριτήριο είναι να πέσει ο καρπός από τα δέντρα.

Με πιο τρόπο γίνεται η συλλογή των ελιών από το έδαφος;

Η συλλογή γίνεται με τη χρήση των ελαιόπανων και στη συνέχεια με τα χέρια.

Πόσα κιλά ελιές αποφέρει κάθε ελαιόδεντρο και σε τι ποσοστό είναι καλές για συσκευασία και κατανάλωση;

Στη Χίο επειδή οι ελιές είναι μεγαλύτερες από άλλες περιοχές κάθε δέντρο αποφέρει περίπου 120 κιλά καρπό.

Μετά τη συγκομιδή, που και πως μεταφέρεται ο καρπός;

Ο καρπός μεταφέρεται σπανία με τσουβάλια. Η μεταφορά γίνεται κυρίως με κλούβες για να υπάρχουν λιγότερες ζημιές. Ο καρπός της ελιάς μεταφέρεται σε ιδιωτικό χώρο και στη συνέχεια αφού ετοιμαστεί πηγαίνει στον έμπορο.

Μετά τη συλλογή γίνεται άλλη επεξεργασία για ζύμωση;

Η ελιά μπαίνει σε άλμη.

Πόσο κρατάει αυτή η διαδικασία;

Η συγκεκριμένη διαδικασία κρατάει σχεδόν 4 εβδομάδες με ένα μήνα το πολύ.

Τι ποσοστό του καρπού είναι ικανό για προώθηση και κατανάλωση;

Περίπου το 90% είναι κατάλληλο για κατανάλωση.

Πώς συσκευάζεται ο καρπός και σε τι συσκευασία;

Ο καρπός πωλείτε χύμα χωρίς να συσκευαστεί, μπαίνει σε μικρά βαρελάκια.

Πιο είναι το κόστος για αυτή τη διαδικασία;

Το μόνο κόστος είναι το αλάτι που θα μπει στον καρπό.

Σε τι τιμή δίνεται την ελιά τα τελευταία χρόνια;

Τη δίνουμε 1.50 ευρώ και φτάνει στο ράφι μέχρι και 4.00 ευρώ.

Ο καθένας λειτουργεί και προωθεί την παραγωγή του ατομικά ή με κάποιον συνεταιριστικό τρόπο;

Δυστυχώς ο καθένας λειτουργεί ατομικά, δεν υπάρχει κάποια συνεταιριστική οργάνωση.

Οι ελιές δίνονται με την ένδειξη ΠΟΠ;

Όχι δεν υπάρχει η ένδειξη ΠΟΠ.

Υπάρχει ζήτηση από το εξωτερικό η περιορίζεται εντός των συνόρων;

Η παραγωγή είναι μικρή που έχει σαν αποτέλεσμα να περιορίζεται για κατανάλωση εντός του νησιού.

Από το 1994 που υπάρχει αυτή η ένδειξη ΠΟΠ για τις ελιές γιατί δεν υπήρξε καλύτερη οργάνωση έτσι ώστε να υπάρχουν μεγαλύτερα οφέλη για το προϊόν;

Αδιαφορία και ανεπαρκής ενημέρωση από τους τοπικούς φορείς. Βέβαια στο νησί μας η βαριά βιομηχανία είναι η μαστίχα και η ναυτιλία που φέρνουν την ελιά χαμηλά στις προτιμήσεις.

Η σημερινή του αξιοποίηση σας ικανοποιεί; Αν όχι γιατί και ποια προβλήματα αντιμετωπίζει;

Δεν με ικανοποιεί, δεν είναι βέβαια και η κύρια πηγή εσόδων μου όπως και των περισσότερων κατοίκων. Τα προβλήματα είναι η τιμή σε συνάρτηση μετά εργατικά και το

μόχθο εργασίας, αλλά και η έλλειψη ενημέρωσης από το κράτος και εμάς τους παραγωγούς.

Η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει την καλλιέργεια σας και σε ποιους τομείς;

Δεν μας έχει επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό καθώς δεν αποτελεί την κύρια πηγή εσόδων μας.

Τι θα προτείνατε για να την ανάπτυξη του συγκεκριμένου τομέα παραγωγής;

Θα πρότεινα το κράτος να ξεκινήσει ενημερώσεις, ακόμα και από τα σχολεία όπου οι μαθητές κάνουν επαγγελματικό προσανατολισμό και μέσα από πληροφορίες να τους δώσουν κίνητρο να αναπτύξουν τον συγκεκριμένο τομέα που δε γνωρίζει άνθηση. Καλό θα ήταν να δημιουργηθεί και ένας συνεταιρισμός όπου θα εντάσσεται η συγκεκριμένη καλλιέργεια, κάτι που θα είχε πολλά οφέλη για τους παραγωγούς.

Θα συνιστούσατε σε ένα νέο άνθρωπο να ασχοληθεί με το συγκεκριμένο επάγγελμα;

Αν γίνουν οι ενέργειες που θα μπορέσουν να λειτουργήσει πάνω σε μία πιο σταθερή βάση φυσικά και θα του πρότεινα. Με την υπάρχουσα κατάσταση όμως είμαι αρνητικός.