

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ **ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΛΙΑΣ- ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Χρόνος ελαιοσυλλογής

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

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

Δέντρα με χαμηλό φορτίο συγκομίζονται νωρίτερα σε σχέση με τα φορτωμένα δένδρα.

Σε περίπτωση χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων πρέπει να τηρείται το χρονικό περιθώριο που προβλέπεται πριν τη συγκομιδή.

Κατά τη συγκομιδή

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

Μετά τη συγκομιδή

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

Συσκευασία- μεταφορά

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

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

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

Στο ελαιουργείο

Συνιστάται να γίνεται προγραμματισμός της παράδοσης καρπού σε συνεννόηση με το ελαιουργείο, ώστε να γίνεται η έκθλιψη του ελαιόκαρπου το συντομότερο δυνατό.

Προτείνεται η επιλογή ελαιουργείου να γίνεται βάσει των παρακάτω προδιαγραφών κατασκευής και λειτουργίας:

- ο συνθήκες υψηλής καθαριότητας
- ο μηχανήματα από ανοξείδωτα υλικά
- ο αποφυγή παρατεταμένης μάλαξης της ελαιοζύμης και επαφή της με τον αέρα

- ο τήρηση χαμηλών θερμοκρασιών
- ο χρήση κατά το δυνατόν λιγότερου νερού για αποφυγή απομάκρυνσης των φυσικών αντιοξειδωτικών
- ο Τήρηση μέτρων κατά την έκθλιψη βιολογικού ελαιοκάρπου (χωρικός και χρονικός διαχωρισμός).

Αποθήκευση- Συντήρηση του ελαιόλαδου

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

Το φως και το οξυγόνο μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές αλλοιώσεις στο λάδι, συνεπώς τα δοχεία συσκευασίας θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή και αεροστεγή. Ιδιαίτερα θα πρέπει να αποφεύγεται η πλαστική συσκευασία ή οποία είναι δυνατόν να προκαλέσει κατακράτηση των πιητικών συστατικών του λαδιού και υποβάθμιση των γευστικών και αρωματικών ιδιοτήτων του. Επιπλέον πρέπει να γίνεται προστασία στην αποθήκη και από δυσάρεστες οσμές (μούχλα, καπνός, φάρμακα) που μπορούν να απορροφηθούν από το ελαιόλαδο.

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

Διαχείριση φυτικών υπολειμμάτων

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

Διαχείριση απορριμμάτων καλλιέργειας

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

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ
Π. ΟΡΦΑΝΟΣ
MSc/MSc ΓΕΩΠΟΝΟΣ-ΤΕΧΝ.ΤΡΟΦΙΜΩΝ