



Παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου - πρακτικές συμβουλές για τη συγκομιδή της ελιάς

Δρ Γεώργιος Κουμπούρης, Εντεταλμένος Ερευνητής, Υπεύθυνος
Εργαστηρίου Ελαιοκομίας
Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου, Χανιά

Η καλλιέργεια της ελιάς επεκτείνεται τα τελευταία χρόνια σε μεγαλύτερες εκτάσεις στην Ελλάδα, κυρίως για την αξιοποίηση της όπου έπαψαν μεγάλες καλλιέργειες. Επίσης, νέες φυτεύσεις ελαιώνων καταγράφονται και σε πολλές χώρες του κόσμου, είτε στο πλαίσιο εθνικής αγροτικής πολιτικής είτε με ιδιωτική πρωτοβουλία. Έτσι, η παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου αυξάνεται, χωρίς όμως να είναι εξασφαλισμένη η ζήτηση από τους καταναλωτές. Παράλληλα, η παραγωγή ελαιολάδου σε κάποιες περιπτώσεις γίνεται με πολύ χαμηλό κόστος λόγω φτηνών εργατικών (π.χ. Τουρκία, Μαρόκο, Τυνησία κ.λπ.). Σε άλλες περιπτώσεις, φτηνό λάδι παράγεται μέσω της μηχανοποίησης της συγκομιδής (υπερεντατικοί ελαιώνες). Αυτή η κατάσταση δημιουργεί έντονο ανταγωνισμό στην αγορά του ελαιολάδου και φέρνει τον ελαιοπαραγωγό σε ακόμα δυσκολότερη θέση. Στην Ελλάδα, δεν υπάρχει περιθώριο σημαντικής μείωσης του κόστους παραγωγής με μείωση των εργατικών. Επίσης, δεν έχει μεγάλα περιθώρια επέκτασης η μηχανοποίηση της συγκομιδής με υπερεντατικούς ελαιώνες, λόγω της ανεπάρκειας διαθέσιμων πεδινών εκτάσεων. Επομένως, δύσκολα μπορεί ο Έλληνας παραγωγός να παράγει λάδι με παρόμοιο κόστος με άλλες χώρες. Το πλεονέκτημα που πρέπει πρώτα να πετύχει και στη συνέχεια να προβάλει και να αξιοποιήσει είναι η ανώτερη ποιότητα του προϊόντος.

Τι σημαίνει όμως ποιότητα; Παλιότερα ποιότητα ελαιολάδου σήμαινε μόνο χαμηλή οξύτητα. Στις μέρες μας όμως η ποιότητα είναι κάτι πολύ πιο σύνθετο. Τα ελαιόλαδα αξιολογούνται από εξειδικευμένα άτομα με συγκεκριμένα κριτήρια για τη γεύση και το άρωμά τους σε μια διαδικασία που λέγεται οργανοληπτικός έλεγχος. Τέτοιες ομάδες έχει οργανώσει και ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και συγκεκριμένα το Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου στα Χανιά, στην Καλαμάτα και στη Μυτιλήνη, όπου λειτουργούν παράλληλα με τα αντίστοιχα διαπιστευμένα εργαστήρια χημικών αναλύσεων ελαιολάδου. Όπως αναφέρεται αναλυτικά και στο αντίστοιχο άρθρο με τίτλο «Οργανοληπτική

αξιολόγηση παρθένων ελαιολάδων» των Μπαρμποπούλου, Κάτσαρη και Κουζούμπι (τρέχον τεύχος «ΔΗΜΗΤΡΑ»), με την οργανοληπτική δοκιμή ένα λάδι χαμηλής οξύτητας που θεωρείται έξτρα παρθένο, μπορεί να βρεθεί ελαττωματικό λόγω κάποιας δυσάρεστης οσμής, π.χ. σάπιου καρπού, κώματος κ.λπ. Επίσης, επειδή οι καταναλωτές προτιμούν το ελαιόλαδο για τις θετικές επιδράσεις στην υγεία, δηλαδή τη βιολογική αξία του, για να χαρακτηριστεί ένα ελαιόλαδο ποιοτικό, πρέπει να πιστοποιείται η περιεκτικότητά του σε ωφέλιμα συστατικά, κάτι που γίνεται με μια σειρά χημικών αναλύσεων. Ένας άλλος παράγοντας ποιότητας που συζητείται ολοένα και περισσότερο είναι η ασφάλεια του τροφίμου. Για να είναι ένα ελαιόλαδο ποιοτικό πρέπει να είναι ασφαλές και αυτό κυρίως σημαίνει να μην έχει υπολείμματα φυτοφαρμάκων από τους ψεκασμούς φυτοπροστασίας. Σημαίνει όμως και να μην έχει μολυνθεί από επικίνδυνες ουσίες, π.χ. από την επαφή του καρπού με πλαστικά δίκτυα συγκομιδής και του ελαιολάδου με πλαστικά δοχεία αποθήκευσης κ.λπ. Τέλος, σημαντικός παράγοντας ποιότητας είναι και η διατηρησιμότητα του ελαιολάδου. Έχει παρατηρηθεί με χημική ανάλυση ότι οι ιδιότητες ενός ελαιολάδου μπορεί να υποβαθμίζονται σημαντικά μετά από λίγους μήνες αποθήκευσης και αυτό εξαρτάται από την αρχική κατάσταση του λαδιού αλλά και από τις συνθήκες αποθήκευσης (π.χ. προτιμάμε ανοξείδωτα ή γυάλινα σκεύη σκούρου χρώματος και αποφεύγουμε το πλαστικό).

Ποιοι είναι όμως οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου; Κάθε ποικιλία ελιάς έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά, όπως μέγεθος και σχήμα καρπού, φύλλου, δέντρου, έτσι έχει και το δικό της λάδι. Οι περισσότερες ελληνικές ποικιλίες έχουν τις προδιαγραφές να παράγουν ελαιόλαδο άριστης ποιότητας. Πολλά διεθνή βραβεία ποιότητας έχουν κερδίσει ελαιόλαδα της πασίγνωστης ποικιλίας Κορωνέικη, πολλά διεθνή βραβεία ποιότητας έχουν κερδίσει όμως και ελαιόλαδα της άγνωστης στους περισσότερους ποικιλίας Μάκρης στον νομό Έβρου. Οπότε δε θα βάζαμε προτεραιότητα την αλλαγή ποικιλίας για να πετύχουμε καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Αντίθετα, ελληνικές ποικιλίες φυτεύονται σε άλλες χώρες λόγω των ανώτερων χαρακτηριστικών τους. Την ποιότητα επηρεάζουν και



Ο μεταχρωματισμός του καρπού ως κριτήριο συγκομιδής

εδαφοκλιματικές συνθήκες, γι' αυτό παρατηρούμε ότι η ίδια ποικιλία, π.χ. Κορωνέικη, δίνει διαφοροποιημένα λάδια ανάλογα με τον τύπο εδάφους που καλλιεργείται ή ανάλογα με το ύψος και την κατανομή των βροχοπτώσεων. Γενικά, σε ξηροθερμικά κλίματα μπορεί να παραχθεί ελαιόλαδο με πιο έντονα αρωματικά χαρακτηριστικά. Τέλος, την ποιότητα επηρεάζουν πολύ οι καλλιεργητικές πρακτικές. Καλύτερο λάδι παράγεται όταν τα δέντρα έχουν μέτριο φορτίο σε σχέση με παραφορτωμένα δέντρα. Αυτό μπορεί ο παραγωγός να το ρυθμίσει με το κλάδεμα. Έτσι, μπορεί να αφαιρέσει μέρος της βλάστησης τον χειμώνα πριν από τη γεμάτη χρονιά ώστε να μετριαστεί το φορτίο καρπού και να δημιουργηθεί βλάστηση που θα καρποφορήσει την επόμενη χρονιά. Επίσης, πρέπει τα δέντρα να είναι σε καλή θρεπτική κατάσταση χωρίς ελλείψεις αλλά ούτε και περίσσεια θρεπτικών στοιχείων. Για να το πετύχουμε αυτό χρησιμοποιούμε αναλύσεις εδάφους και φύλλων περίπου κάθε τρία χρόνια. Αντίστοιχη ισορροπία θέλουμε και στην άρδευση, έτσι καλό είναι να μη διψάσουν τα δέντρα σε κρίσιμα στάδια αλλά και να μην ποτίζουμε υπερβολικά. Καθοριστικός παράγοντας για την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων είναι να διατηρήσουμε υγιή τον ελαιόκαρπο. Για να το πετύχουμε αυτό πρέπει να εφαρμόσουμε ένα αποτελεσματικό σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης του ελαιώνα, με έμφαση στη φυτοπροστασία ώστε να ελαχιστοποιήσουμε τις προσβολές από δάκο, γλοιοσπόριο, βούλα κ.λπ.

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

Πολύ σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει την ποιότητα του προϊόντος είναι η κατάλληλη εποχή συγκομιδής. Η εποχή που είναι η πιο κατάλληλη διαφέρει μεταξύ ποικιλιών, έτσι η Μαυρελιά που καλλιεργείται στη Μεσοπνία είναι πρώιμης ωρίμασης και μαζεύεται νωρίς τον Οκτώβριο γιατί αργότερα παρατηρείται σημαντική καρπόπτωση αλλά και υποβάθμιση της ποιότητας. Αντίθετα, η Μαστοειδής που καλλιεργείται στην Κρήτη και την Πελοπόννησο είναι όψιμη και δεν ωριμάζουν όλοι οι καρποί ταυτόχρονα. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η συγκομιδή του καρπού ξεκινάει αργότερα.

Το κλίμα της περιοχής σε κάποιες περιπτώσεις περιορίζει τη



Τα τελάρα είναι το ιδανικό μέσο μεταφοράς του καρπού

δυνατότητα του παραγωγού να μαζέψει τον καρπό στο άριστο στάδιο ωρίμασης. Για παράδειγμα σε περιοχές της βόρειας Ελλάδας με βαρύ χειμώνα και φθινοπωρινούς παγετούς, π.χ. στον νομό Έβρου, η συγκομιδή ξεκινάει τον Οκτώβριο για να ολοκληρωθεί πριν από την πτώση της θερμοκρασίας, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος ζημιάς στον καρπό και υποβάθμισης του ελαιολάδου. Αντίστοιχα, στην Κέρκυρα και τους Παξούς που παρατηρούνται πολλές βροχερές μέρες το φθινόπωρο, αφενός εμποδίζεται η συγκομιδή αφετέρου αργεί η ωρίμαση του καρπού λόγω έλλειψης ηλιοφάνειας.

Ο ελαιόκαρπος στις περισσότερες ποικιλίες είναι αρχικά πράσινος και στη συνέχεια κίτρινος, ιώδης, μαύρος. Εξαιρεση αποτελούν οι ασπροελιές που δε μαυρίζουν στην ωρίμαση. Η ποσότητα ελαιολάδου αυξάνεται όσο ο καρπός ωριμάζει. Αυτή η διαδικασία γίνεται με μεγαλύτερο ρυθμό όταν το φθινόπωρο έχουμε ηλιοφάνεια και υψηλή θερμοκρασία αλλά και διαθεσιμότητα νερού. Έτσι, από ποσοτική άποψη αξίζει να περιμένουμε την πλήρη ωρίμαση του καρπού και να μαζεύουμε όταν όλοι οι καρποί είναι μαύροι. Όταν όμως ο καρπός συγκομίζεται αφού μαυρίσει, αυξάνεται η ποσότητα ελαιολάδου που θα πάρουμε αλλά υποβαθμίζεται η ποιότητα γιατί στους υπερώριμους καρπούς μειώνεται σημαντικά η περιεκτικότητα σε κάποια πολύτιμα συστατικά. Επειδή, όπως αναφέραμε προηγουμένως, στόχος μας πρέπει να είναι η καλύτερη δυνατή ποιότητα του ελαιολάδου, είναι προτιμότερο να μαζεύουμε τους καρπούς όταν είναι κίτρινοι ή ιώδεις οπότε και αυτά τα συστατικά βρίσκονται σε μεγαλύτερες συγκεντρώσεις. Σε κάποιες περιπτώσεις όπου επιδιώκεται η παραγωγή αγουρελαίου, μπορούμε να συγκομίσουμε τους καρπούς όταν είναι ακόμα πράσινοι, οπότε έχουν μεν χαμηλή ελαιοπεριεκτικότητα αλλά τα έντονα φρουτώδη χαρακτηριστικά του λαδιού το κάνουν περιζήτητο.

Σε έναν ελαιώνα, σπάνια όλα τα δέντρα έχουν το ίδιο φορτίο καρποφορίας. Όμως οι καρποί των δέντρων με μικρή παραγωγή ωριμάζουν νωρίτερα, ακολουθούν οι καρποί των μεσάτων δέντρων και αργότερα ωριμάζουν οι καρποί στα φορτωμένα δέντρα. Έτσι, αν μαζέψουμε ξεχωριστά τις τρεις κατηγορίες δέντρων θα πετύχουμε το ιδανικό αποτέλεσμα. Ανάλογα με το μέγεθος του ελαιώνα και τον αριθμό των εργατών που θα χρησιμοποιήσουμε, μπορούμε να ξεκινήσουμε να μαζεύουμε τα δέντρα με μικρή παραγωγή, μετά από 1-2 εβδομάδες τα δέντρα με μέτρια παραγωγή και μετά από 1-2 εβδομάδες τα φορτωμένα δέντρα. Αυτός ο τρόπος θα αυξήσει το κόστος συγκομιδής



Δεν ανακατεύουμε καρπούς διαφορετικής ποιότητας

γιατί οι εργάτες θα πρέπει να μετακινούνται περισσότερο μέσα στο χωράφι και προτείνεται μόνο όταν η βελτίωση της ποιότητας που θα πετύχουμε μπορεί να μεταφραστεί και σε υψηλότερη τιμή πώλησης του προϊόντος.

Οι περισσότεροι αγρότες έχουν ελαιόδεντρα σε πολλά αγροτεμάχια σε διαφορετικές περιοχές. Το ιδανικό στάδιο συγκομιδής δεν είναι ίδιο σε όλα τα χωράφια. Έτσι, κατά κανόνα, στους ορεινούς ελαιώνες οι καρποί ωριμάζουν 1-2 εβδομάδες αργότερα συγκριτικά με τους πεδινούς ελαιώνες της ίδιας περιοχής λόγω χαμηλότερων θερμοκρασιών. Οπότε κανονίζουμε τη συγκομιδή κάθε ελαιώνα αντίστοιχα. Επίσης, σε έναν ελαιώνα σε μια βουνοπλαγιά οι καρποί ωριμάζουν νωρίτερα από γειτονικούς πεδινούς ελαιώνες με τον ίδιο τύπο εδάφους γιατί λόγω της στράγγισης του εδάφους, αυτό ζεσταίνεται πιο εύκολα από τον ήλιο. Σημαντική πρωίμηση στην ωρίμαση του καρπού προκαλεί η έκθεση του χωραφιού στον ήλιο. Έτσι, πρώτα συγκομίζουμε ελαιώνες με νότια έκθεση και αργότερα ελαιώνες με βορινή έκθεση. Είναι πολύ σημαντικό να μην ανακατεύουμε καρπού διαφορετικής ποιότητας. Σε ένα χωράφι μπορεί τα δέντρα να έχουν άριστο καρπό ενώ σε ένα άλλο ο καρπός να είναι υποβαθμισμένος λόγω έντονης προσβολής από δάκο. Αν ελαιοποιήσουμε μαζί την παραγωγή των δύο χωραφιών θα χάσουμε την ποιότητα του καλού χωραφιού και θα πάρουμε ελαιόλαδο ενδιάμεσης οξύτητας αλλά χαμηλής ποιότητας, γιατί τα μειονεκτήματα του προσβεβλημένου καρπού θα παραμείνουν στο λάδι.

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

Ο ιδανικός τρόπος συγκομιδής για την ποιότητα είναι με τα

χέρια αλλά λόγω του υψηλού κόστους πρακτικά μπορούμε να επιλέξουμε τον ραβδισμό των δέντρων. Ο χειριστής του ραβδιστικού μηχανήματος πρέπει να αδειάζει το κάθε κλαδί με ένα πέρασμα και να μην κάνει κύκλους γύρω από το δέντρο ξανά και ξανά για να αποφύγουμε το πάτημα του καρπού που έχει πέσει κάτω, γιατί αυτό οδηγεί σε σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας. Επίσης, για τον ίδιο λόγο, καλό είναι ο εργάτης να ραβδίζει προχωρώντας προς τα πίσω.

Σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας, η συγκομιδή του καρπού γίνεται μετά τη φυσική πτώση του σε πλαστικά δίχτυα που είναι απλωμένα στο έδαφος. Σε αυτή την περίπτωση παρατηρείται ση-



Καρποί ελιάς διαφόρων ποικιλιών και σταδίων ωρίμασης

μαντική υποβάθμιση της ποιότητας, πρώτον γιατί ο καρπός που πέφτει είναι κατά κανόνα προχωρημένης ωριμότητας, δεύτερον γιατί έρχεται σε επαφή με χώμα και άλλα υλικά και τρίτον γιατί παραμένει πάνω στα δίκτυα αρκετές μέρες έως τη συγκομιδή. Για να παραχθεί καλύτερο λάδι πρέπει η συγκομιδή να γίνει με ραβδισμό ή τουλάχιστον να μαζεύουμε τους καρπούς από τα δίκτυα κάθε βδομάδα.

Για να μην υποβαθμιστεί η ποιότητα του καρπού προτείνεται η μεταφορά του μέσα σε τελάρα ή φασμάτινα σακιά γιατί ο καρπός αερίζεται και διατηρείται καλύτερα η ποιότητά του. Στα πλαστικά σακιά, λόγω της έλλειψης αερισμού, ο καρπός ζεσταίνεται και υποβαθμίζεται σημαντικά. Επίσης, καλό είναι να μη χρησιμοποιούμε μεγάλα σακιά για να περιορίσουμε τη συμπίεση του καρπού. Για τον ίδιο λόγο, καλό είναι να μη σωριάζουμε πολλά σακιά το ένα πάνω στο άλλο στην καρότσα του αγροτικού οχήματος ή στην αναμονή στο ελαιοτριβείο.

Η μεταφορά του ελαιόκαρπου και η επεξεργασία του στο ελαιουργείο πρέπει να γίνεται την ίδια μέρα της συγκομιδής. Το να αποθηκεύουμε σακιά με ελαιόκαρπο μερικές μέρες μετά τη συγκομιδή για να μαζευτεί μεγάλη ποσότητα και μετά να προχωρήσουμε στην ελαιοποίηση έχει καταστροφικές συνέπειες στην ποιότητα του ελαιολάδου. Η λειτουργία του ελαιοτριβείου έχει σημαντική επίδραση στην ποιότητα του ελαιολάδου (π.χ. η ψυχρή έκθλιψη δίνει καλύτερο λάδι) αλλά αυτό το θέμα πρέπει να αναλυθεί ξεχωριστά μιας και δεν αποτελεί εργασία του παραγωγού.



Το φορτίο καρποφορίας επηρεάζει την ποιότητα ελαιολάδου

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

Πληροφορίες: Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών & Αμπέλου, Αγροκήπιο 73 100 Χανιά, τηλ.: 28210 83434, e-mail: koubouris@nagref-cha.gr, www.nagref-cha.gr

Εγχειρίδιο μορφολογικών χαρακτηριστικών ποικιλιών ελιάς

Εκδόθηκε πρόσφατα από το Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου του ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ βιβλίο με τίτλο «Εγχειρίδιο μορφολογικών χαρακτηριστικών ποικιλιών ελιάς» με συγγραφείς τους Δρ Ιωάννη Μετζιδάκη, κ. Χρυσή Σεργεντάνη και Δρ Γεώργιο Κουμπούρη. Το βιβλίο βασίζεται σε δεδομένα από μετρήσεις που πραγματοποιήθηκαν στο Ινστιτούτο για περισσότερα από 20 έτη. Η μεθοδολογία που εφαρμόστηκε για τον πρωταρχικό χαρακτηρισμό των ποικιλιών αποτελείται από μια ομάδα πρωταρχικών χαρακτηριστικών, όπως χαρακτηριστικά του δένδρου, του φύλλου, του καρπού και του ενδοκαρπίου. Αρκετά από τα πρωταρχικά χαρακτηριστικά που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή, τη διάκριση και τον χαρακτηρισμό των ποικιλιών είναι κληρονομήσιμα και ελάχιστα επηρεάζονται από το περιβάλλον, και παίζουν καθοριστικό ρόλο στον προσδιορισμό και στην αξιολόγηση των ποικιλιών.

Παράλληλα, έγινε ο δευτερογενής χαρακτηρισμός των ποικιλιών και η αξιολόγηση των δευτερογενών χαρακτηριστικών τους, αγρονομικών, φαινολογικών, φυσιολογικών, καρπο-



λογικών και χημικών. Το 2000 δημοσιεύτηκε, με συμμετοχή του Ινστιτούτου από ελληνικής πλευράς, ο κατάλογος των κυριότερων ποικιλιών που καλλιεργούνται παγκόσμια, σε βιβλίο με τίτλο "Word Catalogue of Olive Varieties" με εκδότη το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου που ήταν και ο συντονιστής του προγράμματος.

Στο Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου στα Χανιά διατηρείται η Εθνική Συλλογή Ποικιλιών Ελιάς που περιλαμβάνει 118 ποικιλίες, (45 ελληνικές και 73 ξένες ποικιλίες). Στη συγκεκριμένη έκδοση παρουσιάζεται η ταξινόμηση και ταυτοποίηση 31 ελληνικών ποικιλιών βάσει δεκαέξι μορφολογικών χαρα-

κτηριστικών ενώ σε επόμενη έκδοση θα παρουσιαστούν και οι υπόλοιπες ελληνικές ποικιλίες. Με δεδομένο ότι τόσο ο Ευρωπαϊκός Κατάλογος Ποικιλιών όσο και ο Εθνικός στηρίζεται στη μορφολογική περιγραφή των ποικιλιών, το παρόν εγχειρίδιο αποτελεί πολύτιμο εργαλείο αναγνώρισης των ελληνικών ποικιλιών αλλά και ενημέρωσης για τα βασικά χαρακτηριστικά τους. Στο Ινστιτούτο συνεχίζεται η μελέτη προσαρμογής και η αξιολόγηση και άλλων ποικιλιών ελιάς και η εγκατάστασή τους στην Εθνική Συλλογή Ποικιλιών.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στον υπεύθυνο έκδοσης Δρ Γεώργιο Κουμπούρη, email: koubouris@nagref-cha.gr