

## **Ελαιόλαδο - Ορθές πρακτικές στον αγρό - Οδηγίες προς τους παραγωγούς**

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Οικολογία & Κλιματική Κρίση, Αρχιτεκτονική & Περιβάλλον  
(χλωρίδα-πανίδα)



Η ελαιοσυλλογή θα πρέπει να προγραμματίζεται στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας του καρπού της κάθε ποικιλίας, έτσι ώστε να υπάρχουν οι βέλτιστες συνθήκες ποιότητας και απόδοσης ελαιολάδου.





Ακόμα και από την στιγμή που ο ελαιοπαραγωγός μπει στο χωράφι του για την συγκομιδή, πρέπει να ακολουθήσει μια σειρά από ορθές πρακτικές προκειμένου να εξασφαλίσει ότι το τελικό προϊόν, το ελαιόλαδο θα είναι άριστης ποιότητας.

Έτσι, οι ελαιοπαραγωγοί κατά την συγκομιδή θα πρέπει:

Να προγραμματίζεται η ελαιοσυλλογή στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας του καρπού της κάθε ποικιλίας, έτσι ώστε να υπάρχουν οι βέλτιστες συνθήκες ποιότητας και απόδοσης ελαιολάδου. Οι υπερώριμες ελιές χάνουν την φρουτώδη γεύση τους ενώ οι πρώιμες μπορεί να έχουν φρουτώδη γεύση αλλά χάνουν στις αποδόσεις.

Να αποφεύγεται κάθε είδους τραυματισμός του καρπού (χτυπήματα, πατήματα) και οι επιμολύνσεις από το έδαφος κατά τη συγκομιδή.

Προσοχή: Οι αλυσίδες των αλυσοπρίονων πρέπει να λιπαίνονται με κατάλληλα λιπαντικά φυτικής προέλευσης (food grade). Τα συμβατικά λιπαντικά ορυκτέλαια πετρελαίου παρόλο που είναι σημαντικά χαμηλότερου κόστους, είναι πιθανό να επιμολύνουν τον ελαιόκαρπο με υδρογονάνθρακες ορυκτελαίων και να καταστήσουν το ελαιόλαδο μη εμπορεύσιμο.

Συνιστάται να χρησιμοποιούνται διάτρητα πλαστικά τελάρα με τα οποία ο καρπός

δεν τραυματίζεται ενώ διευκολύνεται ο αερισμός του και αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας. Εάν χρησιμοποιούνται σακιά, να είναι πλεκτά, αεροπερατά και κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.

Ο χρόνος που μεσολαβεί από τη συγκομιδή μέχρι την έκθλιψη συνιστάται να είναι ο συντομότερος δυνατός, διότι η μακρόχρονη παραμονή σε ζεστό και υγρό περιβάλλον προκαλεί σημαντική υποβάθμιση του παραγόμενου ελαιολάδου.

Κατά τη συγκομιδή να χρησιμοποιούνται δίχτυα συλλογής και πλαστικά εξαρτήματα των ελαιοραβδιστικών που πληρούν τα προβλεπόμενα από τη νομοθεσία, όρια για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα ιδιαίτερα σε ότι αφορά τους πλαστικοποιητές.

Να δίνεται προσοχή στην απομάκρυνση πλαστικών εξαρτημάτων ή τμημάτων αυτών (δακτύλιοι) ελαιοραβδιστικών, από τον ελαιόκαρπο, ενώ στα ελαιοτριβεία να τοποθετείται κατάλληλη σίτα μετά το πλυντήριο και πριν τον σπαστήρα ώστε αυτά να «παγιδεύονται».

Εφόσον απαιτηθεί χρήση γεωργικών φαρμάκων και με σκοπό την αποφυγή παρουσίας υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων στο παραγόμενο ελαιόλαδο, οι ελαιοκαλλιεργητές θα πρέπει να χρησιμοποιούν εγκεκριμένα φυτοπροστατευτικά προϊόντα κατά τις επεμβάσεις και να τηρούν με ακρίβεια τα οριζόμενα στην ετικέτα ή τη συσκευασία αυτών, όσον αφορά στη δόση, στο χρόνο εφαρμογής, στο χρονικό διάστημα μεταξύ της τελευταίας επέμβασης και της συγκομιδής, κ.α.

Να αποφεύγεται το κάψιμο των ελαιοκλαδεμάτων εντός των ελαιώνων. Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί (καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών ελιάς), να πραγματοποιείται όταν τα δέντρα δεν έχουν καρπό.

**Πηγή:** [in.gr](http://in.gr)