

Ελαιόλαδο



Το ελαιόλαδο αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα αγροτικά προϊόντα της Ελληνικής Οικονομίας, ιδιαίτερης διατροφικής και οικονομικής σημασίας για την ευρύτερη περιοχή της Αχαΐας. Ως τρόφιμο είναι ένα από τα βασικότερα είδη διατροφής και μάλιστα υψηλής βιολογικής αξίας, η οποία οφείλεται μεταξύ άλλων, στην περιεκτικότητα του σε πολυφαινολικές ενώσεις και βιταμίνη Ε, ουσίες που εμφανίζουν μεγάλη αντιοξειδωτική δράση. Σε πολλές περιοχές της Αχαΐας, κυρίως ορεινές, αποτελεί πηγή εισοδήματος των καλλιεργητών, με υψηλές αποδόσεις.

Η καλλιέργεια της ελιάς στο Νομό Αχαΐας, για πολλές περιοχές αποτελεί τη βασική πηγή εισοδήματος των κατοίκων και χαρακτηρίζεται ως παραδοσιακή προερχόμενη από τα βάθη των αιώνων. Σε πολλές περιοχές η ύπαρξη ελαιοδέντρων μεγάλης ηλικίας, των λεγόμενων “γέρικων” δέντρων, των οποίων η διάμετρος του κορμού ξεπερνάει το 1-1,5 μέτρο, αποδεικνύει την ενασχόληση των κατοίκων με αυτό το δέντρο πριν από πολλούς αιώνες.

Το σύνολο των ελαιοδέντρων ανέρχεται σε 4.126.391, ο αριθμός των ελαιοπαραγωγών σε 24.819 και η παραγωγή λαδιού το 2001-2002 σε 9.011.355 kg (6.702.016 kg στην επαρχία Πάτρας). Η καλλιέργεια είναι εκτατικής μορφής και σε μεγάλη κλίμακα συναντώνται διάσπαρτα ελαιοδέντρα. Περιοχές που διακρίνονται για την συστηματική καλλιέργεια της ελιάς (ελαιώνες) βρίσκονται κυρίως στην Δυτική Αχαΐα (ημιορεινή ζώνη), στην επαρχία Πάτρας και στην Αιγιάλεια.



Στο μεγαλύτερο ποσοστό τα ελαιόδεντρα δεν αρδεύονται. Τα τελευταία χρόνια επεκτάθηκε η άρδευση με αυτόματα συστήματα και παρατηρήθηκε σε αυτούς τους ελαιώνες σημαντική αύξηση της παραγωγής.

Σε περιοχές όμως που δεν αρδεύονται και οι οποίες είναι επικλινείς, αμφιθεατρικές (Βραχναϊκά, ημιορεινή ζώνη επαρχίας Πάτρας και Αιγιαλείας) και σε λοφώδεις εκτάσεις η παραγόμενη ποιότητα ελαιολάδου είναι εξαιρετική και διακρίνεται για τις ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες και το χαρακτηριστικό άρωμα. Στην ιδιαίτερη παραγόμενη ποιότητα ελαιολάδου σημαντική συμβολή εκτός των ανωτέρω έχουν: Τα πλούσια σε ασβέστιο ελαιοκρήματα, τα πολλά και διάσπαρτα ελαιοτριβεία και οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές που συνηθίζονται σε αυτή την περιοχή. Τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες εφαρμογής σύγχρονων τεχνικών καλλιέργειας των ελαιώνων (ολοκληρωμένη καλλιέργεια) και εφαρμογή των ορθών γεωργικών πρακτικών στα πλαίσια εφαρμογής των γεωργο-περιβαλλοντικών μέτρων της Ε.Ε. από τις Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών Πάτρας και Αιγιάλειας.

Από το σύνολο των ελαιοπαραγωγών μόνο ένα μικρό ποσοστό δηλώνει ότι εφαρμόζει βιολογική καλλιέργεια στους ελαιώνες πιστοποιημένη από τους αναγνωρισμένους πιστοποιητικούς οργανισμούς.

Γίνονται προσπάθειες ανάπτυξης του βιολογικού τρόπου καλλιέργειας και βιολογικής παραγωγής ελαιολάδου τόσο από τις ανωτέρω ΕΑΣ όσο και στα πλαίσια ερευνητικού προγράμματος που χρηματοδοτεί η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ν. Αχαΐας και υλοποιεί η ερευνητική ομάδα των Φυτικών Καλλιεργειών και Αγρο-οικολογικών Εφαρμογών του Πανεπιστημίου Πατρών. Στα πλαίσια αυτού του προγράμματος ελαιοπαραγωγοί εκπαιδεύονται να εφαρμόζουν:

- Ακαλλιέργεια του εδάφους των ελαιώνων
- Συγκαλλιέργεια με ένα πολυετές ψυχανθές χαμηλού ύψους (τριφύλλι αλεξανδρινό ή έρπων)
- Ενίσχυση της γονιμότητας του εδάφους με οργανική ουσία (κομπόστες φύλλων και πολυτεμαχισμένων κλαδεμάτων), με συμβιωτικούς και μη μικροοργανισμούς (βακτήρια και μυκόρριζες)



Καλλιεργούμενες ποικιλίες στο Νομό Αχαΐας

Οι κυριότερες ποικιλίες της ελιάς που καθιερώθηκαν και καλλιεργούνται για παραγωγή λαδιού είναι οι: Κορωνέικη, Κουτσουρελιά Μοθωνιά και Λιανολιά. Η απόδοση αυτών των ποικιλιών σε λάδι, κυμαίνεται από 15% έως 22%. Σε μικρότερη έκταση καλλιεργείται η διπλής χρήσεως ποικιλία Μεγαρίτικη ιδιαίτερα στην ορεινή Αιγιάλεια.

