Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

2. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

4. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ

5. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

6. ΕΔΑΦΟΣ - ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

7. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

8. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Επωνυμία : ΔΗΜΟΣ ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ

Διεύθυνση : ΛΥΓΟΥΡΙΟ ΝΑΥΠΛΙΑΣ Ν. ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Τ.Κ. 21052

Τηλέφωνο : 0753/22238 & 23281

FAX : 0753/23282

Νομική Μορφή : Οργανισμός Τοπικής Αυτοδιοίκησης

Συνολικός αριθμός φυσικών μελών Συνεταιρισμών του Δήμου: 1.153

(Είναι όλοι Ελαιοκαλλιεργητές της περιοχής του Δήμου Ασκληπιείου).

2. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

Δήμος Ασκληπιείου με έδρα το Λυγουριό. Περιλαμβάνεται ολόκληρη η διοικητική περιφέρεια του Δήμου Ασκληπιείου και η κατηγορία ονομασίας προέλευσης είναι: "Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης".

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Η περιοχή του Δήμου Ασκληπιείου εντάσσεται στην ελαιοκομική ζώνη Ι, όπως αυτή εμφανίζεται στο χάρτη κλίμακας 1:50.000 .-

4. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ

Στην περιοχή μας καλλιεργείται αποκλειστικά η ποικιλία ελιάς "Μανάκι", ο καρπός της οποίας χρησιμοποιείται παραδοσιακά για την παραγωγή ελαίου.-

-///-

5. ΚΑΛΛΙΕΡΓΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Η καλλιέργεια της ελιάς γίνεται σε ημιορεινές περιοχές του Δήμου μας.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές ταξινομούνται ως εξής:

α) Κατεργασία εδάφους.

Η κατεργασία του εδάφους κατά κανόνα γίνεται με γεωργικούς ελκυστήρες (φρέζες και καλλιεργητές).

β) Λίπανση.

Αζωτούχος λίπανση. Εφαρμόζεται κάθε χρόνο.
Φωσφορική λίπανση. Εφαρμόζεται κάθε 3 - 4 χρόνια.
Καλλιούχος λίπανση. Εφαρμόζεται κάθε 2 χρόνια.

γ) Καταπολέμηση ζιζανίων.

Η καταπολέμηση ζιζανίων κύρια γίνεται με φρεζάρισμα και καλλιεργητές. Σε πολύ μικρό ποσοστό γίνεται χρήση ζιζανιοκτόνων (5-10%).

δ) Κλάδεμα.

Γίνεται συστηματικό κλάδεμα των ελαιοδένδρων κάθε χρόνο. Κάθε δύο - τρία χρόνια γίνεται αφαίρεση βραχιόνων ενώ ο κλαδοκάθαρος (φιλοκαθάρισμα) γίνεται κάθε χρόνο έτσι που να εξασφαλίζεται ικανοποιητικός φωτισμός των ελαιοδένδρων και να δημιουργήται νέα βλάστηση για καρποφορία των ελαιοδένδρων. Εκτός αυτού διευκολύνονται και οι άλλες εργασίες (συγκομιδή, ψεκασμοί) και βελτιώνεται η ποιότητα του παραγόμενου καρπού.

ε) Καταπολέμηση ασθενειών.

Σοβαρό πρόβλημα για την περιοχή αποτελεί ο πυρηνοτρήτης και σε λίγες περιοχές το κυκλοκόνιο.

Για τον πυρηνοτρήτη γίνονται 1 - 2 ψεκασμοί από Απρίλιο έως Ιούνιο μόνο της χρονιάς με μικρή καρποφορία.

Για το κυκλοκόνιο γίνονται 1 - 2 ψεκασμοί μετά την συγκομιδή του καρπού μέχρι και το ξεκίνημα της νέας βλάστησης.

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται από το Ταμείο Προστασίας Ελαιοπαραγωγής Νομού Αργολίδας με δολωματικούς ψεκασμούς από τον αέρα (αεροπλάνα) με πάρα πολύ καλά έως άριστα αποτελέσματα.

στ) Άρδευση

Το 80% των ελαιώνων είναι ξηρικοί και μόνο το 20% περίπου αρδεύονται.

ζ) Συγκομιδή.

Η συγκομιδή γίνεται με ειδικά χτένια ή με τα χέρια ενώ κάτω από τα ελαιόδενδρα στρώνονται ελαιόπανα για να μην τραυματίζεται ο καρπός κατά την πτώση του και να μην έρχεται σε επαφή με το χώμα.

Καρπός από το έδαφος (χαμάδα) δεν συλλέγεται.-

6. ΕΔΑΦΟΣ - ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα της περιοχής του Δήμου Ασκληπιείου χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ήπιο τα μετεωρολογικά στοιχεία του οποίου την τελευταία τετραετία 1989 - 1992 ήταν τα εξής:

Μέση Θερμοκρασία : 17^{O} C
Σχετική Υγρασία : 62%
Βροχόπτωση : 352 ΜΜ/ έτος
Ηλιοφάνεια : 250 ώρες / μήνα
Εξάτμιση : 130 ΜΜ / μήνα

Πέρα από αυτά σας επισυνάπτουμε και αναλυτικές καταστάσεις των κλιματολογικών συνθηκών της περιοχής μας κατά την τελευταία τετραετία 1989 - 1992.

Το έδαφος παρουσιάζει μικρές διαφορές από τόπο σε τόπο, κατά μεγάλο ποσοστό είναι ασβεστολιθικά εδάφη και Μάργες.

Όπως φαίνεται, οι συγκεκριμμένες ποικιλίες έχουν προσαρμοστεί άριστα στα συγκεκριμμένα εδάφη και κλίμα.

Συνημμένα σας στέλνουμε εδαφολογικές δειγματοληπτικές αναλύσεις που έγιναν από το ΠΕΓΙΑΛ Ξυλοκάστρου και αφορούν ενδεικτική σύνθεση των εδαφών της περιοχής μας καθώς και εδαφολογικούς χάρτες της περιοχής .

-///-

7. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Λόγω των εφαρμοζομένων καλλιεργητικών φροντίδων και της προσεγμένης συγκομιδής, η ποιότητα του καρπού είναι από πολύ καλή έως άριστη.

Ο καρπός συγκομίζεται από τη στιγμή που θα αποκτήσει το κιτρινωπό ή κιτρινοειδές χρώμα, ένδειξη ότι ο καρπός πλησιάζει προς την τελική ωρίμανση και έχει σχεδόν ολοκληρώσει την ελαίωσή του.

Στην περιοχή μας καλλιεργείται αποκλειστικά η ποικιλία "Μανάκι" ή "Αγουρομανάκι", που σύμφωνα και με την βιβλιογραφία θεωρείται από τις καλλίτερες ελαιοποιήσιμες ποικιλίες τόσο για την απόδοση σε λάδι που φθάνει μέχρι και 33% όσο και για την ποιότητα του παραγώμενου λαδιού.

Η ποικιλία είναι μεσόκαρπη.

Μετά τη συγκομιδή ο ελαιόκαρπος τοποθετείται σε μικρούς σάκκους (των 50 κιλών) και μεταφέρεται στο ελαιτριβείο μέσα σε 1 - 2 ημέρες το αργότερο, όπου και ακολουθεί σχεδόν αμέσως η έκθλιψή του.

Τα ελαιοτριβεία όπου γίνεται η έκθλιψη του ελαιοκάρπου είναι σύγχρονα κλασσικά ή φυγοκεντρικά. Πριν την έκθλιψη ο ελαιόκαρπος πλένεται.

Η θερμοκρασία της ελαιοζύμης κατά την διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου δεν υπερβαίνει τους $30^{O}C$.

Η ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου είναι άριστη ενώ δύο χρονιές που έγινε έρευνα για ύπαρξη υπολλειμμάτων εντομοκτόνων, τα ελαιόλαδά μας βρέθηκαν καθαρά υπολλειμμάτων.-

8. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Το ελαιόλαδο της περιοχής είναι χαρακτηριστικό για τα άριστα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά που το έχουν κάνει γνωστό τόσο στην Εσωτερική όσο και στην Εξωτερική αγορά.

ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα του πράσινο - κίτρινο, που επικρατεί το πράσινο, είναι δε μετρίας ρευστότητας.

ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η οξύτητά του είναι ιδιαίτερα χαμηλή. Το 95% περίπου της παραγωγής κυμαίνεται από 0,3 - 0,5 βαθμούς επί τοις εκατό (%) σε ελαϊκό οξύ. Διατηρεί την φρεσκάδα του για αρκετό χρονικό διάστημα, πράγμα που αποδεικνύεται από τις χημικές αναλύσεις.

Είναι απηλαγμένο ιχνών επιβλαβών ουσιών και εν γένει όλα τα χημικά χαρακτηριστικά είναι εντός των ορίων του Κανον. 2568/91 της ΕΟΚ.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Έχει χαρακτηριστική γεύση και άρωμα.

Όσον αφορά στο άρωμα, κυριαρχεί το φρουτώδες, το οποίο είναι πολύ έντονο, ιδιαίτερα στα φρέσκα λάδια.

Όσον αφορά στην γεύση, είναι ευχάριστη σύνθετη, γλυκόπικρη, όπου στα φρέσκα ελαιόλαδα επικρατεί η πικράδα η οποία συν το χρόνο μειώνεται.

Παρατίθενται αναλυτικά στοιχεία δειγμάτων ελαιολάδου.-

Με Τιμή

Ο Δήμαρχος

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ * ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ ΔΗΜΟΣ ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ

ΑΛΕΞ. ΤΣΙΛΟΓΙΑΝΝΗΣ