ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΛΙΤΟΥΝΤΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ: ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΣΗΤΕΙΑΣ
ΕΔΡΑ: ΣΗΤΕΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΜΥΣΣΩΝΟΣ 74-723 00 ΣΗΤΕΙΑ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: (0843) 22211-22954
ΦΑΞ: (0843) 23222
ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ: ΣΥΝ.Π.Ε.
Α.Φ.Μ.: 96000449

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: ΜΑΝ.ΧΛΟΥΒΕΡΑΚΗΣ

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΠΑΡΧΙΑ ΣΗΤΕΙΑΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Στην Κρήτη η ελιά καλλιεργείται σίγουρα από τη Μινωϊκή εποχή.Εικόνες ελαιοδένδρων οι οποίες βρέθηκαν στο παλάτι της Κνωσσού,δείχνουν ότι οι άνθρωποι της εποχής εκείνης έτρωγαν τις ελιές και χρησιμοποιούσαν το λάδι γιά το φαγητό και σαν κάυσιμη ύλη,στις λάμπες.

Οι αρχαιολόγοι υποστηρίζουν ότι η μεγάλη οικονομική ανθηρότητα του Μινωϊκού Βασιλείου οφείλονταν στο εμπόριο του Κρητικού λαδιού που στα χρόνια εκείνα σημείωνε μεγάλη επιτυχία.Αξίζει να σημειωθεί ότι τα μεγάλα πήλινα δοχεία,γνωστά σαν πυθάρια στην Κρητική ορολογία,όπου αποθηκεύονταν το Κρητικό λάδι την εποχή εκείνη,διατηρούνται ακόμη και σήμερα στην αρχαία Κνωσσό και Φαιστό (εικόνα 1).Πολλά από τα πυθάρια αυτά βρίσκονται σήμερα στο μουσείο Ηρακλείου.

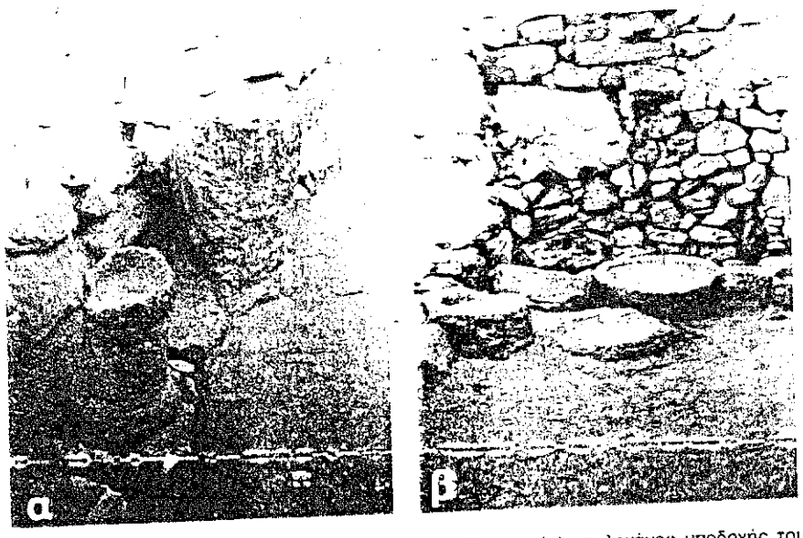
Στα ανάκτορα της αρχαίας Φαιστού σώζονται μέρη από ένα υποτυπώδες ελαιουργείο το οποίο χρησιμοποιούσαν γιά την εξαγωγή του ελαιολάδου τα χρόνια εκείνα. Στην εικόνα 2 διακρίνονται οι πέτρες με τις οποίες σπάζανε τον ελαιόκαρπο και οι λεκάνες παραλαβής του λαδιού.

Όπως αναφέρθηκε προηγούμενα,όταν το εμπόριο του Κρητικού λαδιού σημείωσε επιτυχία,παρατηρήθηκε μεγάλη οικονομική ανθηρότητα στους κατοίκους της Κρήτης. Όταν όμως γιά κάποιο άγνωστο λόγο,σημειώθηκε κάμψη στο εμπόριο του λαδιού, προκλήθηκε μεγάλη οικονομική εξαθλίωση του Κρητικού λαού. Τότε σύμφωνα με τον Έβανς πολλοί Κρητικοί εγκατέλειψαν το νησί και εγκαταστάθηκαν, γιά καλύτερη τύχη, σε άλλα μέρη. Πολλοί πήραν μαζί τους σπόρους ελιάς ή κλαδιά γιά να εγκαταστήσουν στα νέα μέρη, που θα πήγαιναν, ελαιώνες. Έτσι πιστεύεται πως μεταφέρθηκε η ελιά στην ηπειρωτική Ελλάδα και στα παράλια της Μικράς Ασίας.

Όπως υποστήριξε ο Π.Αναγνωστόπουλος σε ανακοίνωση του στην Ακαδημία Αθηνών το 1951, με βάση το ευρήματα από ανασκεφές, η ελιά θα πρέπει να προέρχεται από την Κρήτη. Την άποψη αυτή ενισχύει και το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς είναι Ελληνικό.



Εικόνα 1.2: Πιθάρια αποθήκευσης ελαιόλαδου στο ανάκτορο της Κνωσσού (Περίπου 1100 π.Χ.).



Εικόνα 1.3: Πέτρες με τις οποίες σπάζανε τον ελαιόκαρπο (α) και λεκάνες υποδοχής του λαδιού (β) (Ανάκτορο Φαιστού).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

1. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

Η Επαρχία Σητείας ήταν πάντοτε και εξακολουθεί να είναι και σήμερα η πιό απομονωμένη και απομακρυσμένη επαρχία της Κρήτης. Αυτό υπήρξε καθοριστικός παράγοντας στην ιστορία και τη ζωή της Επαρχίας.
Η Επαρχία Σητείας αποτελεί μιά ενιαία, αδιαίρετη και ομοιγενή ανθρωπογεωγραφική, οικονομική, διοικητική, κοινωνική και πολιτιστική ενότητα. Το ημιαστικό κέντρο της Σητείας ασκούσε και ασκεί σημαντική επιρροή σε όλη την επαρχία παρά τις δυσκολίες επικοινωνίας και τη μεγάλη έκταση της περιοχής,λόγω της έλλειψης εξοπλισμού και υποδομής σε άλλα δευτερεύοντα κέντρα της επαρχίας. Το χαμηλό εισόδημα των κατοίκων, η έλλειψη απασχόλησης, η ανεπαρκής μέχρι ανύπαρκτη τεχνική και κοινωνική υποδομή, η ερήμωση της υπαίθρου και ο επερχόμενος μαρασμός και η διάλυση πολλών οικισμών, σαν συνέπεια των παραπάνω αλλά και η συνεχής μείωση και γήρανση του πληθυσμού σε συνδυασμό με τη χαμηλή πυκνότητα, είναι τα σημαντικότερα από τα προβλήματα της επαρχίας.

1.1. Γεωγραφικά χαρακτηριστικά και χρήσεις γής

Η επαρχία Σητείας βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της Κρήτης και υπάγεται στο Νομό Λασιθίου.Δυτικά συνορεύει με την επαρχία Ιεράπετρας ενώ από τις άλλες πλευρές υπάρχει θάλασσα. Είναι η μεγαλύτερη επαρχία της Κρήτης με έκταση 787 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Το μέσο μήκος ανέρχεται σε 40 χιλιόμετρα και το μέσο πλάτος σε 20 χιλιόμετρα. Καλύπτει το 10% της επιφάνειας της Κρήτης και διαθέτει το 20% των ακτών της. Γειτνιάζει με τα Δωδεκάνησα (Κάσο, Κάρπαθο κλπ).
Η πεδινή γη καλύπτει περίπου το 18% της συνολικής έκτασης της επαρχίας και βρίσκεται κυρίως στις παραλιακές ζώνες και στην περιοχή της Σητείας όπου υπάρχει μιά πεδινή ζώνη έκτασης 35.000 στρεμμάτων περίπου. Οι υπόλοιπες εκτάσεις είναι ημιορεινές (52%) και ορεινές (30%). Αναφορικά με τις χρήσεις γης, η γεωργική γη καλύπτει το 25,5%, οι βοσκότοποι το 68%, τα δάση το 2%, οι οικισμοί το 2,7% και το υπόλοιπο 1,1% καλύπτεται από νερό και διάφορες άλλες χρήσεις.
(Χάρτης Επαρχίας συνάπτεται)
Οσον αφορά τη χωροταξική κατανομή των καλλιεργειών υπάρχουν δύο βασικές γεωργικές ζώνες:
α) Η ευρύτερη περιοχή της Σητείας (από Σκοπή μέχρι Παλαίκαστρο) συνολικής έκτασης 100 χιλιάδων στρεμμάτων όπου επικρατεί η καλλιέργεια της ελιάς και του αμπελιού (Σουλτανίνα).
β) Η ημιορεινή περιοχή της επαρχίας όπου επικρατούν οι καλλιέργειες της ελιάς και των οινάμπελων.
Από το σύνολο της γεωργικής που ανέρχεται περίπου σε 200 χιλιάδες στρέμματα καλλιεργείται το 67% ενώ το υπόλοιπο 33% αποτελεί αγρανάπαυση. Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις ανάλογα με το είδος της καλλιέργειας διακρίνονται σε αροτριαίες (11%), δενδρώδεις (42%), κηπευτική γή (3%) και αμπέλια (11%), ενώ αρδεύεται το 40% περίπου της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης με αυξητική τάση με τα νέα εγγειοβελτιωτικά έργα που εκτελούνται σε πολλές περιοχές της επαρχίας.
Διαχρονικά παρατηρείται μιά μικρή αύξηση των δενδρωδών καλλιεργειών (κυρίως ελιάς) και της κηπευτικής γης (πρώϊμα κηπευτικά) και μιά συνεχώς αυξανόμενη

μείωση στην καλλιέργεια των αμπελιών αξαιτίας της υποκατάστασης της παραδοσιακής αυτής καλλιέργειας με ελιές και θερμοκήπια.

1.2. Πληθυσμός

Ενώ η επαρχία Σητείας καταλαμβάνει το 43% του Νομού Λασιθίου και το 10% της Κρήτης,ο πληθυσμός της αποτελεί μόνο το 32% του Νομού και το 4,5% της Κρήτης. Η πυκνότητα του πληθυσμού είναι πολύ χαμηλή μόλις 28 κάτοικοι ανά τ.χ. έναντι 38 κατοίκων ανά τ.χ. του Νομού, 60 κατοίκων ανά τ.χ. της Κρήτης και 74 κατοίκων αναά τ.χ. της χώρας.

Διαχρονικά με βάση τα επίσημα στοιχεία απογραφής πληθυσμού της Ε.Σ.Υ.Ε. παρατηρούμε μιά συνεχή σχεδόν μείωση του πληθυσμού της επαρχίας με αποκορύφωμα την κατά 11% μείωση τη δεκαετία 1961-1971 που οφείλεται στο μεγάλο μεταναστευτικό ρεύμα προς τα μεγάλα αστικά κέντρα της χώρας (κυρίως Αθήνα και Ηράκλειο), όσο και προς το Εξωτερικό (κυρίως τη Δυτική Γερμανία), φαινόμενο γενικό γιά το Νομό και την Κρήτη. Αντίθετα τη δεκαετία 1971-1981 η μείωση είναι ασήμαντη (0,6%). Όμως τόσο ο συνολικός πληθυσμός του Νομού όσο και της Κρήτης αυξήθηκαν κατά 6% περίπου κατά τη δεκαετία αυτή. Μικρή μείωση του πληθυσμού της επαρχίας Σητείας παρατηρήθηκε και κατά την τελευταία δεκαετία 1981-1991 (από 22.256 το 1981 σε 22.122 το 1991).

Ταυτόχρονα παρατηρείται μιά εσωτερική μετακίνηση του πληθυσμού από τις αγροτικές περιοχές και κυρίως από τις ημορεινές και ορεινές προς το ημιαστικό κέντρο της Σητείας και κατά δεύτερο λόγο προς τις παραλιακές περιοχές (Παλαίκαστρο,Μακρύ Γυαλός,Κουτσουράς,Γούδουρας) λόγω της ανάπτυξης του τουρισμού και της καλλιέργειας των πρώϊμων κηπευτικών.

Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό του πληθυσμού είναι η γήρανση κυρίως των αγροτικών κοινοτήτων. Πολλοί από τους οικισμούς της επαρχίας δεν έχουν ισόρροπη κατανομή ηλικιών, με έντονη απουσία όχι μόνο νέων αλλά και των παραγωγικής ηλικίας κατοίκων.

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΗΛΙΚΩΝ

0-9	άτομα	3.673
10-19	«	3.O84
20-29	«	1.872
30-39	«	2.320
40-49	«	3.047
50-59	«	2.591
60-69	«	2.592
70 και άνω		2.977

Είναι γνωστοί οι λόγοι που οδήγησαν σε αυτή την εγκατάλειψη της υπαίθρου αλλά και της επαρχίας: Η έλλειψη απασχόλησης, το χαμηλό αγροτικό εισόδημα και οι δυσμενείς συνθήκες εργασίες στη γεωργία χωρίς σύγχρονα μέσα, οι υποβαθμισμένες υπηρεσίες υγείας, παιδείας και πρόνοιας, η έλλειψη επαγγελματικής εκπαίδευσης, ψυχαγωγίας και πολιτιστικών δραστηριοτήτων γιά τους νέους.

Όμως η εσωτερική μετακίνηση του πληθυσμού από τις προβληματικές περιοχές δεν αντιστοιχεί και σε ανάλογη εγκατάλειψη των γεωργικών εκμεταλεύσεων. Με την σημαντική βελτίωση και επέκταση του επαρχιακού και αγροτικού οδικού δικτύου και την αύξηση των ιδιωτικών μεταφορικών μέσων πολλοί αγρότες εγκαθίστανται μεν στη Σητεία και τους παραλιακούς οικισμούς, όμως εξακολουθούν να καλλιεργούν τις γεωργικές τους περιουσίες. Παράλληλα πολλοί αγρότες έχουν και δεύτερη απασχόληση στον τριτογενή τομέα και κυρίως τον τουρισμό, που χαρακτηρίζεται από ένα αρκετά υψηλό επίπεδο ανάπτυξης σε σύγκριση με άλλους τομείς και από εποχικότητα.

Τα τελευταία χρόνια με τη σημαντική βελτίωση της τεχνικής και κοινωνικής υποδομής, την ανάπτυξη του τουρισμού και των δυναμικών καλλιεργειών παρατηρείται μιά σχετική συγκράτηση του πληθυσμού και παλινόστηση των μεταναστών οι οποίοι εγκαθίστανται κυρίως στην ευρύτερη περιοχή της Σητείας ή στους αναπτυσσόμενους παραλιακούς οικισμούς.

1.3. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

Ο ενεργός πληθυσμός ανέρχεται στο 33,5% του συνολικού πληθυσμού της επαρχίας. Το 64% του ενεργού πληθυσμού απασχολείται στη γεωργία αλλά μόνο το 40% έχει τη γεωργία σαν αποκλειστική απασχόληση και πηγή εισοδήματος, ενώ το υπόλοιπο 24% έχει και δεύτερη απασχόληση (κύρια ή δευτερεύουσα) κυρίως στον τουρισμό, τις οικοδομές και τις υπηρεσίες.
Στον γεωργικό τομέα παρατηρείται έντονη εποχιακή υποαπασχόληση κυρίως τους θερινούς μήνες ενώ κατά τη χειμερινή περίοδο παρουσιάζεται έλλειψη εργατικού δυναμικού..
Τα τελευταία όμως χρόνια λόγω της ανάπτυξης νέων δυναμικών καλλιεργειών, το φαινόμενο αυτό τείνει να μειωθεί αισθητά.

Απασχόληση κατά κλάδο	%
Γεωργία,κτηνοτροφία κλπ.	64,6
Βιομηχανία,βιοτεχνία	4,8
Ηλεκτρισμός,Δημόσια έργα,οικοδομή	6,9
Εμπόριο,εστιατόρια,ξενοδοχεία	8,5
Μεταφορές,επικοινωνίες	3,7
Τράπεζες,ασφάλειες κλπ.	0,9
Λοιπές υπηρεσίες	7,7
Διάφορα	2

1.4. Προβλήματα και προοπτικές του πρωτογενούς τομέα

Οι βασικές καλλιέργειες της επαρχίας Σητείας είναι της ελιάς, της αμπέλου, των πρωϊμων κηπευτικών και της μπανάνας. Το μέλι έχει επίσης δυναμική προοπτική, παρότι σήμερα τα επίπεδα παραγωγής και η έκταση παραγωγής είναι χαμηλά.

1.4.1.Ελαιοκαλλιέργεια

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι η σημαντικότερη καλλιέργεια στην επαρχία Σητείας. Σαυτό συνετέλεσε τόσο η μορφολογία του εδάφους όσο και η έντονη έλλειψη νερού. Υπάρχουν 2.500.000 περίπου ελαιόδεντρα που καλύπτουν έκταση 65.000 στρεμμάτων δηλαδή το 78% των δενδρωδών καλλιεργειών και το 32,5% της συνολικής γεωργικής γης. Η παραγωγή λαδιού ανέρχεται ετησίως περίπου σε 10.000 περίπου τόννους, είναι δε αρίστης ποιότητος (οξύτητα <1) με αποτέλεσμα τη μεγάλη ανταγωνιστικότητα του στην εσωτερική και διεθνή αγορά.
Η αρδευόμενη έκταση ανέρχεται στο 60% περίπου της συνολικής έκτασης ελαιοκαλλιέργειας. Η απόδοση των ελαιοδέντρων που αρδεύονται είναι τουλάχιστον διπλάσια από την απόδοση των ξηρικών. Η μέση απόδοση ανέρχεται περίπου σε 4 κιλά λάδι/ελαιόδεντρο και η ακαθάριστη συνολική αξία παραγωγής είναι περίπου 7 δις ή το 70% της ακαθάριστης αξίας του συνόλου της φυτικής παραγωγής.
Ο αριθμός των ελαιοδέντρων παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια μιά αύξηση περίπου 2,5% κατά μέσο όρο.

1.4.2.Σουλτανίνα

Η καλλιεργούμενη έκταση είναι περίπου 3.000-4.000 στρέμματα από τα οποία το 58% αρδεύεται. Η παραγωγή ανέρχεται περίπου σε 1,5-2,5 χιλιάδες τόννους ετησίως με μέση στρεμματική απόδοση 250-300 κιλά/στρέμμα. Τα καλλιεργούμενα στρέμματα

παρουσίασαν μεγάλη μείωση τα τελευταία χρόνια λόγω της μείωσης της καθαρής προσόδου ανά στρέμμα μετά την αύξηση των καλλιεργητικών εξόδων και λόγω της επιδότησης γιά εκρίζωση αμπελιών σουντανίνας που χορηγήθηκαν τα τελευταία χρόνια από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα.

1.4.3.Οινάμπελοι

Η έκταση που καλλιεργείται είναι περίπου 9.000 στρέμματα δηλαδή το 4,5% της γεωργικής γης.Η επαρχία Σητείας ανήκει στη ζώνη παραγωγής κρασιού «Ονομασίας προέλευσης». Παράγεται κόκκινο κρασί V.Q.P.R.D. από την ποικιλία «ΛΙΑΤΙΚΟ» καθώς και λευκό κρασί ονομασίας προέλευσης από τις ποικιλίες «ΒΙΛΑΝΑ», «ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ» και «ΜΟΣΧΑΤΟ».

Οι προοπτικές του κρασιού περιγράφονται ευοίωνες γιά το Σητειακό κρασί . Η ποιότητα του παραγόμενου κρασιού είναι υψηλή μετά την κατασκευή του σύγχρονου Οινοποιείου της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Σητείας και με αποτέλεσμα την αυξημένη ζήτηση από την τοπική αγορά καθώς και αγορές του εξωτερικού.

Άλλοι τομείς παραγωγής είναι τα θεροκήπια όπου παράγονται κηπευτικά εκτός εποχής που επιτυγχάνουν υψηλές τιμές μελισσοκομία κλπ.

1.4.4.Προβλήματα και προοπτικές

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά των γεωργικών εκμεταλεύσεων είναι:

α) Το μικρό μέγεθος.

β) Ο πολυτεμαχισμός

Αυτά τα δύο χαρακτηριστικά προκαλούν τις παρακάτω αρνητικές επιδράσεις.

1) Αδυναμία πραγματοποίησης μεγάλης κλίμακας εγγείων βελτιώσεων .
2) Σπατάλη χρόνου του εργατικού δυναμικού και αντιοικονομική χρήση γεωργικών μηχανημάτων και
3) Δυσκολία εφαρμογής νέων τεχνολογιών.

Συμπερασματικά σημειώνουμε ότι τα προϊόντα της Σητείας και ιδιαίτερα το λάδι, το κρασί και το μέλι έχουν σημαντικότατες προοπτικές λόγω της άριστης ποιότητας τους. Είναι χαρακτηριστικό ότι το λάδι και το μέλι αγοράζονται από τη Σητεία ως πρώτη ύλη βελτίωσης της ποιότητας αντίστοιχων προϊόντων που παράγονται αλλού.

Όμως η εξαιρετική ποιότητα αυτών των προϊόντων δεν είναι ευρύτερα γνωστή. Αυτό οφείλεται στην μικρής κλίμακας τυποποίηση, στην έλλειψη προβολής και στην έλλειψη συστημάτων προώθησης στην αγορά, διακίνησης και εμπορίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2. ΓΕΝΙΚΑ

Η Κρήτη λόγω της νότιας γεωγραφικής της θέσης, την επίδραση της θάλασσας, του ανάγλυφου και της ποικίλης τοπογραφικής διαμόρφωσης του εδάφους έχει ποικιλία κλίματος.

Το κλίμα ειδικότερα στην επαρχία Σητείας χαρακτηρίζεται μεσογειακό με γενικά χαρακτηριστικά την μεγάλη ηλιοφάνεια, το μικρό ύψος βροχοπτώσεων οι οποίες πέφτουν σε διάστημα λίγων μηνών, τη χαμηλή σχετική υγρασία, τις υψηλές μέσες θερμοκρασίες το καλοκαίρι και τον ήπιο χειμώνα.

2.1. Θερμοκρασία

Στην επαρχία Σητείας δεν παρουσιάζονται μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 18-20ο C.

Ψυχρότεροι μήνες του έτους είναι ο Ιανουάριος και Φεβρουάριος (μέσες μηνιαίες 12,3 και 11,9ο C) ενώ ο θερμότερος είναι ο Ιούλιος (μέση μηνιαία 25,4ο C).

2.2. Βροχή

Οι βροχοπτώσεις στην επαρχία Σητείας είναι τυπικές Μεσογειακού κλίματος. Οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται τους μήνες Οκτώβριο-Μάρτιο με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων (δεκαετία 1981-1990) 507,4 mm. Σχετίζοντας την θερμοκρασία με το ύψος των βροχοπτώσεων έχουμε το παρακάτω βροχομετρικό διάγραμμα (επισυνάπτεται).

2.3. Άνεμοι

Είναι συχνοί και μερικές φορές σφοδροί. Οι κυριότερες διευθύνσεις είναι βόρειοι, Βορειοδυτικοί, νότιοι, και ασκούν άμεση επίδραση στην διαμόρφωση τοπικού κλίματος.

2.4. Σχετική υγρασία

Η σχετική υγρασία εξαρτάται από τις ετήσιες ημερήσιες αλλαγές της θερμοκρασίας, το υψόμετρο και τους ανέμους.

Στην περιοχή που χαρακτηρίζεται ξηροθερμική οι μήνες με την υψηλότερη σχετική υγρασία είναι Δεκέμβριος-Ιανουάριος με 70% σχετική υγρασία ενώ οι ξηρότεροι είναι ο Ιούνιος-Ιούλιος με σχετική υγρασία περίπου 60-65%.

2.5. Ηλιοφάνεια

Λόγω της θέσης του νησιού έχομε τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα. Από το μήνα Απρίλιο-Σεπτέμβριο έχομε περίπου 350 ώρες ηλιοφάνειας μηνιαίως.

2.6.Χαλάζι-Χιόνι

Η πτώση χαλαζιού είναι ένα φαινόμενο που παρουσιάζεται σπάνια, ενώ το χιόνι πέφτει κυρίως στα γύρω ορεινά πολύ σπανίως.

2.7. Έδαφος

Στην επαρχία Σητείας κυριαρχούν τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη. Γενικά αυτά προέρχονται από ιζηματογενής απόθεσης. Οι επικρατέστεροι εδαφικοί τύποι που απαντώνται είναι:

1. Ερυθρές γαίες και χαλικώδη εδάφη, προϊόντα αποσάθρωσης ασβεστολιθικών πετρωμάτων (γυμνά πετρώδη εδάφη ασβεστούχα).
2. Σκοτεινόχρωες και ανοιχτόχρωμες ρεντζίνες αναμεμιγμένες με ερυθρές γαίες (πηλός και πετρώδη εδάφη ασβεστούχα). Απαντώνται στα πεδινά τμήματα της επαρχίας.
3. Αποπλυμένα συνήθως όξινα εδάφη καρστικών κοιλάδων. Απαντούν στο οροπέδιο Χανδρά.

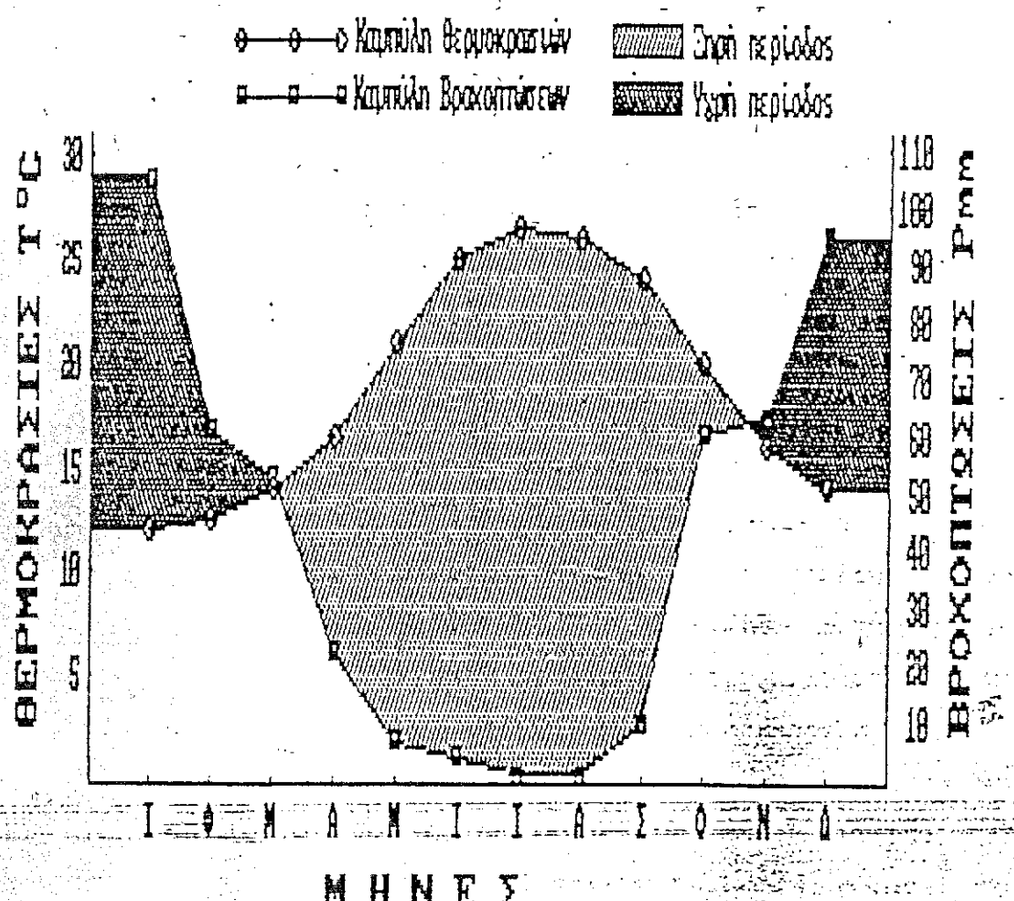
Γενικότερα τα περισσότερα εδάφη που καλλιεργείται η ελιά είναι μέσης σύστασης (πηλοαμμώδη και αμμοπηλώδη) μέσου βάθους και με ουδέτερο έως ελαφρά αλκαλικό ph (7-7,5) λόγω της περιεκτικότητας σε ασβέστιο.

Από πλευράς γονιμότητας τα περισσότερα εδάφη είναι επαρκώς εφοδιασμένα σε κάλιο, φώσφορο, μαγνήσιο (στοιχεία από αναλύσεις εδαφών της Ε.Α.Σ.Σητείας κατά τα έτη 1994-1996).

Συμπερασματικά λαμβάνοντας υπόψη τις κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες που επικρατούν στην επαρχία Σητείας μπορούμε να πούμε ότι είναι ιδανικές γιά την

Διάγραμμα 1: Βροχοθερμικό διάγραμμά του έτους 81-90
της περιοχής Σητείας

ΜΗΝΕΣ	Ι	Φ	Μ	Α	Μ	Ι	Ι	Α	Σ	Ο	Ν	Δ
Pmm	105	61,0	53	22,0	6	4	0,0	0	9	60	63	95
T°C	12	12,5	14	16,5	21	25	26,5	26	24	20	16	14



καλλιέργεια της ελιάς.Λαμβάνοντας υπόψη τις θερμοκρασιακές ανάγκες της ελιάς γιά τον ετήσιο βλαστικό της κύκλο βλέπουμε ότι είναι μέσα στα απαιτούμενα όρια όπως φαίνεται από τον παρακάτω πίνακα:

ΦΑΣΕΙΣ ΕΤΗΣΙΟΥ ΒΛΑΣΤΙΚΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΟΥ

ΦΑΣΗ	**ΕΠΙΚΡΑΤΟΥΣΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ Μ.Ο. ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ 1981-1990**
1. Φάση Χειμερινή-Εαρινή	
Έναρξη βλάστησης μέχρι έναρξη άνθισης	**15 C**
optimum θερμοκρασίας 15 C	
minimum 10-12 C	
2. Περίοδο άνθησης - Μάϊος-Ιούνιος	
optimum θερμοκρασίας 16-20 C	**21 C**
διακύμανση 15-32 C	
3. Περίοδο εξέλιξης ελαιοκάρπου	
καρπόδεση μέχρι ωρίμανση	**25 C**
optimum 22-25 C	
4. Περίοδο ωρίμανσης	
optimum 18 C	**20 C**
minimum 15 C	
5. Περίοδο συμπλήρωσης της εξέλιξης	
optimum 18 C	**15 C**
minimum 15 C	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ- ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΓΕΝΙΚΑ

Κάθε καλλιεργούμενο φυτό γιά να μπορέσει να αναπτυχθεί και να παράγει καρπούς απαιτεί μιά σειρά καλλιεργητικών φροντίδων όπως λίπανση, κλάδεμα, άρδευση, προστασία από εχθρούς και ασθένειες κλπ.

3.1. Καλλιέργεια εδάφους

Μετά την εγκατάσταση του ελαιώνα και σ΄όλη τη διάρκεια της οικονομικής του εκμετάλευσης,το έδαφος του υφίσταται διάφορους χειρισμούς που έχουν σαν κύριο σκοπό την καταστροφή των ζιζανίων, την καλύτερη αξιοποίηση και απορρόφηση του νερού της βροχής και γιά καλύτερο αερισμό.Το πιό συνηθισμένο σύστημα καλλιέργειας που σήμερα χρησιμοποιείται στην επαρχία Σητείας είναι το σύστημα της συνεχούς καλλιέργειας (μηχανική καλλιέργεια).

Με το σύστημα αυτό ο ελαιώνας κρατείται συνεχώς καθαρός από ζιζάνια. Η μηχανική καλλιέργεια μπορεί να γίνει με διάφορους τρόπους, η επιλογή του τρόπου εξαρτάται από διάφορους παράγοντες (εποχή,ποτιστικός ελαιώνας ή μη κλπ.).

Ένας συνήθης τρόπος είναι το φρεζάρισμα ή η χρήση καλλιεργητή συνήθως στα μέσα της άνοιξης γιά την καταστροφή των ζιζανίων που έχουν αναπτυχθεί κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Γιά να διατηρηθεί ο ελαιώνας καθαρός από ζιζάνια γίνονται τα θερινά

σκαλίσματα ή σβαρνίσματα (βαθμός 5-10 cm). Συνήθως γίνονται 1-2 ανάλογα με την ανάπτυξη των ζιζανίων.
Μιά άλλη μέθοδος γιά τον έλεγχο των ζιζανίων είναι η χρήση ζιζανιοκτόνων. Χρησιμοποιούνται συνήθως ζιζανιοκτόνα επαφής. Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται από μικρή μερίδα ελαιοπαραγωγών.

3.2. Λίπανση

Η ελιά γιά να αναπτυχθεί και να καρποφορήσει ικανοποιητικά έχει ανάγκη από μιά σειρά θρεπτικών στοιχείων όπως άζωτο, φώσφορο, κάλιο, μαγνήσιο, βόριο, κλπ.
Στην επαρχία μας οι παραγωγοί βάζουν τα κύρια θρεπτικά στοιχεία με τις χειμωνικές λιπάνσεις και με διαφυλλικούς ψεκασμούς χορηγούν τα διάφορα ιχνοστοιχεία. Τα τελευταία χρόνια σε μιά προσπάθεια της Ε.Α.Σ. Σητείας γιά ορθολογικώτερες λιπάνσεις, γίνονται σε ευρεία κλίμακα αναλύσεις εδαφών, έτσι ώστε καταφέρνουμε να βρίσκουμε τις ακριβείς απαιτήσεις της καλλιέργειας στα διάφορα θρεπτικά στοιχεία, να θεραπεύουμε εύκολα τις τροφοπενίες, να αποφεύγουμε τις υπερλιπάνσεις που προκαλούσαν ζημία τόσο στην καλλιέργεια όσο και στο περιβάλλον γενικώτερα από τα υπολείμματα των λιπασμάτων που έφθαναν στα υπόγεια ύδατα.

3.3 Άρδευση

Στην επαρχία Σητείας με τις επικρατούσες καιρικές συνθήκες (ξηροθερμικό κλίμα) η άρδευση είναι απαραίτητη γιά μιά περίοδο περίπου 6 μηνών (από Απρίλιο μέχρι Σεπτέμβριο) όπως φαίνεται και από το βροχομετρικό διάγραμμα. Οι αναγκαίες ποσότητες νερού γιά την ελιά είναι 650-850 mm βροχής ετησίως.
Οι κύριες πηγές αρδευτικού ύδατος στην επαρχία Σητείας είναι:
1. Πηγές (47) με μέση ετήσια ποσότητα νερού περίπου 13 X 10 m3
2. Πηγάδια (62)
3. Γεωτρήσεις (204) με μέση ετήσια ποσότητα νερού περίπου 10 X 10 m3.
Στην περιοχή μας χρησιμοποιούνται ευρύτατα εντοπισμένα συστήματα άρδευσης όπως η στάγδην άρδευση και η μικροεκτόξευση. Έτσι επιτυγχάνουμε:
- Μεγάλη αξιοποίηση του νερού.
- Ελάχιστες απώλειες νερού/
- Περιορισμό των εργατικών
- Δυνατότητα διανομής λιπασμάτων.
- Αξιοποίηση μικρών παροχών.

Συνήθως εφαρμώζονται 3-5 ποτίσματα κατά τη διάρκεια της αρδευτικής περιόδου. Κατά κανόνα γίνεται το πρώτο πότισμα τέλος Μαίου, το επόμενο Ιούλιο και στη συνέχεια το επόμενο τέλος Αυγούστου, ανάλογα με την πορεία των καιρικών συνθηκών, μπορεί να γίνει και ένα τελευταίο πότισμα τέλος Σεπτεμβρίου.

3.4. Κλάδεμα

Το κλάδεμα είναι γιά την ελιά μιά από τις σπουδαιότερες καλλιεργητικές εργασίες. Στην περιοχή μας μετά το κλάδεμα διαμόρφωσης, γίνεται κλάδεμα καρποφορίας.
Με το κλάδεμα καρποφορίας αραιώνουμε τους μονοετείς βλαστούς, αφαιρούμε τους βλαστούς που έχουν καρπίσει (εξασθενημένες ποδιές, αφαιρούμε βλαστούς ή κλαδιά που ξεράθηκαν, είναι άρρωστοι ή σε άσχημη θέση.
Εκτός από το κάδεμα καρποφορίας κάθε 3-5 έτη γίνεται αυστηρότερο κλάδεμα (ανανέωσης) γιά την καλύτερη ανανέωση της κόμης του δέντρου.
Στην περιοχή μας γίνεται συστηματικό κλάδεμα και έτσι επιτυγχάνουμε να αμβλύνουμε το πρόβλημα της παρενιαυτοφορίας.

3.5. Αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών

Τα κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε στην περιοχή μας οφείλονται σε έντομα. Οι μυκητολογικές ασθένειες λόγω της χαμηλής σχετικής υγρασίας δεν ευνοούνται με αποτέλεσμα να μην εμφανίζονται. Τα κυριότερα έντομα που προκαλούν ζημιά στην ελιά είναι ο δάκος,ο πυρηνοτρήτης,το λεκάνιο,ασπιδιωτός,φλοιοτρίβης κα. Η αντιμετώπιση του δάκου που είναι και ο κυριότερος εχθρός γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με διάλυμμα οργανοφοσφωρικού εντομοκτόνου και υδρολυμένης πρωτεΐνης, μετά την απαγόρευση των αεροψεκασμών στο Νομό Λασιθίου. Συνήθως στις περισσότερες Κοινότητες με τους δολωματικούς ψεκασμούς έχουμε πολύ καλά αποτελέσματα στην καταπολέμηση του δάκου (ποσοστό προσβεβλημένου καρπού <5%).

3.6. Καλλιεργούμενες ποικιλίες

Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά η ποικιλία Κορωνέϊκη, υπάρχουν μεμονωμένα δέντρα άλλων ποικιλιών (Τσουνάτη, Καλαμών κλπ.) οι οποίες χρησιμοποιούνται γιά την παραγωγή βρώσιμων ελιών γιά αυτοκατανάλωση από τους ίδιους τους ελαιοπαραγωγούς.

3.6.1.Κορωνέϊκη

Η Κορωνέϊκη είναι γνωστή και με τα ονόματα Ψιλολιά, Κρητικιά, Λαδολιά, Λιανολιά κ.α. Τα πολλά ονόματα οφείλει στη μεγάλη εξάπλωση της. Είναι η πιό αξιόλογη καλλιεργούμενη ποικιλία στη χώρα μας, διότι έχει μικρές απαιτήσεις σε έδαφος, υγρασία και καλλιεργητικές φροντίδες. Μειονεκτεί στο μικρό μέγεθος του καρπού που δυσχεραίνει τη συλλογή και στην παρενιαυτοφορία που παρουσιάζεται έντονα στην Κορωνέϊκη, πρόβλημα όμως που αμβλύνεται σε συστηματικές καλλιέργειες.

Το ύψος του δέντρου φθάνει τα 3-4 μέτρα και η κόμη του αποκτά σχήμα ημισφαιρικό, συμμετρικό και διαμορφώνεται συνήθως σε ανοικτό κύπελλο. Τα φύλλα είναι μικρά, λογχοειδή, ενώ τα άνθη είναι μικρά, περίγυνα με τετραπέταλη στεφάνη, δύο στήμονες και δίχωρη ωοθήκη. Ο καρπός είναι μικρός με σχήμα μαστοειδές και βάρος 0,3 - 1,2 γρ. Η περιεκτικότητα σε λάδι κυμαίνεται από 15-27% και κατά μέσο όρο 22%. Το χρώμα του ώριμου καρπού είναι μελανοιώδες. Η ωρίμανση αρχίζει τέλος Οκτωβρίου και τελειώνει αργά το Δεκέμβριο. Θεωρείται πρώϊμη ποικιλία, ανθίζει το δεύτερο ή τρίτο δεκαήμερο του Απριλίου. Η Κορωνέϊκη έχει μικρές απαιτήσεις σε χειμερία ψύξη γιά να διαφοροποιήσει τους οφθαλμούς της, ενώ είναι ευαίσθητη στις προσβολές από το δάκο και το βακτήριο Pseudomonas savastanoi (καρκίνος της ελιάς).

Η ποικιλία αυτή δίνει το εκλεκτότερο λάδι όλων των ποικιλιών με πρασινοκίτρινο χρώμα, υπέροχο άρωμα και γεύση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ- ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

4.1. Συγκομιδή

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται στην περιοχή μας τέλη Φθινοπώρου-αρχές Χειμώνα, τότε είναι το άριστο στάδιο ωρίμανσης, ο καρπός έχει τη μεγαλύτερη ελαιοπεριεκτικότητα και δίνει την καλύτερη ποιότητα του ελαιολάδου. Οι κυριότερες μέθοδοι συλλογής του καρπού στην περιοχή μας είναι:

α) Συλλογή με τα χέρια

Η μέθοδος συτή εφαρμόζεται κυρίως στα νεαρά δέντρα γιά να αποφύγουμε την καταστροφή της κόμης τους. Με την μέθοδο αυτή ο καρπός συλλέγεται από το δέντρο με τα χέρια και πέφτει πάνω στα δύκτυα ελαιοσυλλογής που στρώνονται κάτω από τα δέντρα.

β) Συλλογή ελαιοκάρπου με ραβδισμό

Ο τρόπος αυτός παλαιότερα ήταν ο πλέον διαδεδομένος στην περιοχή μας. Με τη μέθοδο αυτή κτυπάμε τους καρποφόρους κλάδους με ραβδιά, ο καρπός πέφτει πάνω σε δίχτυα ελαιοσυλλογής απ' όπου και μαζεύεται.Η μέθοδος αυτή λόγω των πολλών εργατικών που απαιτεί, έχει σε μεγάλο μέρος αντικατασταθεί από την μηχανική συλλογή.

γ) Μηχανική συλλογή

Κατά καιρούς έχουν δοκιμαστεί πολλά συστήματα μηχανικής συγκομιδής της ελιάς. Έχουν δοκιμαστεί μηχανές που ρουφούν τον καρπό από τα δέντρα, ή το έδαφος, δονητές που με τη δόνηση όλου του δέντρου ή των βραχιόνων ρίχνουν τις ελιές κλπ.

Ένας τρόπος μηχανικής συλλογής που παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον τα τελευταία χρόνιακαι η χρήση του διαδίδεται συνεχώς είναι τα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα σε διάφορες παραλλαγές.

Τα ελαιοραβδιστικά αποτελούνται από:

- Τις πηγές ενέργειας που είναι συνήθως κινητήρες εσωτερικής καύσεως (βενζινοκινητήρες 2 ή 4 χρόνων), ηλεκτρογεννήτριες.
- Τα συστήματα μετάδοσης της κίνησης στις κεφαλές που γίνεται με μηχανικά μέσα, πεπιεσμένο αέρα, υδραυλική πίεση και με ηλεκτρικό ρεύμα.
- Κοντάρια σε διάφορα μήκη κατασκευασμένα από διάφορα υλικά γιά να είναι ελαφρά και ανθεκτικά.

Στο επάνω μέρος φέρουν κεφαλές με πλαστικά ραβδάκια. Ο χειριστής κρατώντας το ραβδιστήρι και φέροντας το μέσα στην καρποφόρα κόμη με συνεχή κίνηση του κονταριού προκαλεί την πτώση του καρπού. Η απόσταση του ελαιοκάρπου γίνεται με παλμική ή περιστροφική κίνηση.

Τα ελαιοσυλλεκτικά μηχανήματα γενικά σε ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ελιών χαμηλών σχημάτων ανάπτυξης (Κορωνέϊκη), βοηθούν στη συλλογή του ελαιοκάρπου και περιορίζουν τις ζημιές που προκαλούνται στο δέντρο και στον ελαιόκαρπο.

Η ποιότητα του ελαιολάδου είναι πολύ καλή γιατί ο καρπός τραυματίζεται λιγότερο και συντομεύεται ο χρόνος συλλογής.

Μετά τη συλλογή ο καρπός συγκεντρώνεται και με τη βοήθεια κόσκινου ή και με τα χέρια απομακρύνεται το μεγαλύτερο ποσοστό των φύλλων, των κλαδιών και των ξένων υλών. Η ποιότητα του συγκομισμένου ελαιοκάρπου θεωρείται από τις καλύτερες, παρουσιάζει πολύ χαμηλό ποσοστό δακοπροσβολής, μικρό ποσοστό ξένων υλών, υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι.

Στη συνέχεια ο καρπός μπαίνει σε σάκκους (κατασκευασμένους από γιούτα) και μεταφέρεται γιά επεξεργασία στα ελαιοτριβεία.

Η επεξεργασία γίνεται σε μικρό χρονικό διάστημα (λόγω του μεγάλου αριθμού ελαιοτριβείων σε όλη την επαρχία και την πολύ μεγάλη δυναμικότητα τους) και σε περίπτωση που χρειασθεί να αποθηκευθεί ο καρπός (όχι πάνω από 2-3 μέρες) γίνεται πάντα σε στεγασμένους χώρους.

4.2. Διαδικασία επεξεργασίας του ελαιοκάρπου

4.2.1.Παραλαβή και καθαρισμός

Ο ελαιόκαρπος μετά την παραλαβή του ρίχνεται στη λεκάνη υποδοχής που είναι κατασκευασμένη από λαμαρίνα και βρίσκεται βυθισμένη μέσα στο έδαφος.Από τη λεκάνη υποδοχής μεταφέρεται με μεταφορική ταινία στα μηχανήματα καθαρισμού.

Αρχικά απομακρύνονται τα φύλλα και οι κλαδίσκοι με ειδικά αποφυλλωτήρια, μέσα στα οποία ο ελαιόκαρπος πέφτει σε ρεύμα αντίθετης φοράς που συμπαρασύρει τα φύλλα και τα ελαφρά κλαδιά και τα απομακρύνει.
Μετά το αποφυλλωτήριο ο ελαιόκαρπος πλένεται, στη συνέχεια πέφτει σε παλλόμενο κόσκινο όπου και στραγγίζεται.

4.2.2.Παρασκευή της ελαιόμαζας

Γιά να μπορέσει να εξαχθεί το λάδι από τον ελαιόκαρπο αυτός πρέπει να θρυμματιστεί και να μαλαχθεί.
Ο θρυμματισμός του ελαιοκάρπου γίνεται με σφυρόμυλους, μετά το σπάσιμο.Ο θρυμματισμένος καρπός στη συνέχεια μεταφέρεται στο μαλακτήρα. Εκεί μαλάσεται ελαφρά γιά μισή ώρα περίπου σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (όχι πάνω από 27ο C).

4.2.3.Παραλαβή του ελαιούχου χυμού

α) Με πίεση

Η εκπίεση είναι η επεξεργασία διαχωρισμού της υγράς από την στερεή φάση της ελαιοζύμης με εφαρμογή δυνάμεων συμπίεσης. Κατά την συμπίεση της ελαιοζύμης η πίεση αυξάνεται σταδιακά. Η ελαιοζύμη στα πιεστήρια τοποθετείται σε κυκλικά ελαιόπανα και με μεταλλική πλάκα που μπαίνει πάνω από τα ελαιόπανα συμπιέζεται η ελαιόμαζα και βγαίνει ο ελαιούχος χυμός. Ο τύπος αυτών των ελαιουργείων έχει σχεδόν εγκαταληφθεί (υπάρχουν 2-3 σε όλη την επαρχία) λόγω των υψηλών εργατικών που απαιτούνται γιά τη λειτουργία του.

β) Με φυγοκέντρηση

Τα συγκροτήματα αυτά χρησιμοποιούν σαν βασικό μηχάνημα ένα φυγοκεντρητή με οριζόντιο άξονα το Decander από το οποίο περνά η ελαιοζύμη, αραιωμένη με νερό και χωρίζεται σε ελαιοπυρήνα, φυτικά υγρά και ελαιόλαδο. Τα άλλα μηχανήματα που αποτελούν το συγκρότημα είναι περίπου τα ίδια με αυτά που χρησιμοποιούνται στα κλασσικού τύπου ελαιουργεία.
Το Decander αποτελείται από ένα κυλινδροκωνικό περιστρεφόμενο τύμπανο μέσα στο οποίο περιστρέφεται με διαφορετική ταχύτητα ένας μεταφορικός κοχλίας. Κατά τη διέλευση της χωρίζεται σε ελαιοπυρήνα, φυτικά υγρά και ελαιόλαδο με μικρή περιεκτικότητα σε υγρασία, στη συνέχεια το ελαιόλαδο οδηγείται σε δεύτερο διαχωριστήρα μεγάλης δυναμικότητας όπου γίνεται και ο τελικός διαχωρισμός. Κατόπιν το ελαιόλαδο οδηγείται στις δεξαμενές.
Σημειώνεται ότι σε όλα τα ελαιουργεία της επαρχίας όλα τα μεταλλικά τμήματα που έρχονται σε επαφή με την ελιά είναι ανοξείδωτα.

4.3. Σύνθεση του ελαιολάδου

Το Σητειακό ελαιόλαδο είναι προϊόν μηχανικής και μόνο επεξεργασίας χωρίς καμία χημική επέμβαση κατά την παραλαβή του.Έχει πολύ υψηλά στάνταρ (οξύτητα < 1) και λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας μάλαξης διατηρεί αναλοίωτες τις βιταμίνες του.
Επίσης λόγω της μικρής χρήσης αγροχημικών κατά τη διαδικασία καλλιέργειας δεν έχουμε υπολείμματα φυτοφαρμάκων στο τελικό προϊόν. Έτσι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην επαρχία Σητείας έχει από το 1993 λάβει αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου ως « ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ».
Το ελαιόλαδο γενικά στις Ελληνικές συνθήκες αποτελείται από μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ (80-85%), κορεσμένο παλμικό και στεατικό οξύ 9-14% και σε μικρότερες ποσότητες τα πολυακόρεστα λινελαϊκό, λινολαϊκό κλπ. και τις λιποδιαλυτές βιταμίνες Ε,Α,Β1 και Β2.

4.4 Αποθήκευση και συσκευασία

Το ελαιόλαδο αμέσως μετά την παραλαβή του μεταφέρεται σε μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές όπου φυλάσσεται μέχρι τη συσκευασία του.Οι κυριότερες συσκευασίες

είναι: Λευκοσιδηρά δοχεία 5 λίτ., γυάλινες φιάλες 1 λίτ. και τελευταία γιά τις αγορές του εξωτερικού συσκευάζεται ελαιόλαδο και σε μικρότερες συσκευασίες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η καλλιέργεια της ελιάς γίνονταν στην επαρχία μας σίγουρα από τα Μινωϊκά χρόνια. Στον πάτο πηγαδιού γεμάτου με νερό που βρέθηκε στην Κάτω Ζάκρο κατά τις ανασκαφές του Μινωϊκού ανακτόρου, μέσα σε σκεύος βρέθηκαν ελιές τόσο καλά διατηρημένες λες και κόπηκαν τότε από το δέντρο, οι οποίες μόλις εκτέθηκαν στον αέρα όμως,ζάρωσαν και αποξηράθηκαν.
Από την Κάτω Ζάκρο που ήταν και το κυριότερο λιμάνι της Μινωϊκής Κρήτης έφευγαν τα πλοία που μετέφεραν το Κρητικό λάδι σόλη την Ανατολική Μεσόγειο (Αίγυπτο, Συρία, Μικρά Ασία) όπου και ανταλάσσονταν με άλλα προϊόντα.Αν δούμε δε πυθάρια που και σήμερα σε πολλά χωριά φυλάσσουν το λάδι, σίγουρα θυμίζουν τα Μινωϊκά πυθάρια στο σχήμα και το μέγεθος.
Η καλλιέργεια της ελιάς συνεχίσθηκε από τα χρόνια εκείνα μέχρι και τις μέρες μας.
Ελιά και λαογραφία
Η ελιά είναι και ήταν στενά δεμένη με την καθημερινή ζωή του ανθρώπου αυτού του τόπου. Η πρώτη ευχή του πατέρα γιά το νεογέννητο παιδί του είναι « Να ζήσεις παιδί μου σαν την ελιά». Η καλή η νύφη μετριόταν με τις ελιές που είχε γιά προίκα και ο καλύτερος ελαιώνας της οικογένειας πήγαινε στον πρωτότοκο γιό.
Ένα μπουκάλι λάδι από το πρώτο που άλεθαν κάθε χρονιά πήγαινε η νυκοκοιρά στην εκκλησία, γιά να ευχαριστήσει το Θεό γιά καλή σοδειά, σίγουρα συνέχεια της αρχαίας παράδοσης των σπονδών στους θεούς. Στις δύσκολες στιγμές αρρώστιας των μικρών παιδιών κυρίως, το πρώτο που έκανε η μάνα ήταν να τάξει το βάρος τους σε λάδι στον Άγιο. Με λάδι όμως άλειφαν και τα μωρά παιδιά γιά να κάνουν γερά κόκκαλα όπως πίστευαν. Το λάδι δίνονταν όπως γίνεται πολλές φορές και σήμερα κάθε πρωϊ σε αδύναμα παιδιά γιά να δυναμώσουν. Ζεστό λάδι έσταζαν από το λύχνο στα πονεμένα αυτιά.Επίσης το λάδι αλείφονταν πάνω σε πληγές ή καψίματα γιά να θεραπευθούν γρήγορα και με λάδι άλειφαν οι κοπέλες τα μαλλιά τους γιά να γίνουν γερά και όμορφα. Μιά κουταλιά λάδι ακόμα και σήμερα πίνουν πολλοί μετά από μέθη γιά να ανακουφισθούν από τον πόνο στο στομάχι.
Η ελιά ήταν το δέντρο με την μεγαλύτερη χρησιμότητα γιά το Σητειακό. Με το λάδι θα τρέφονταν, το ξύλο της ελιάς θα έκαιγε στο τζάκι γιά να ζεσταθεί, με τα κλωνάρια της ελιάς θα τάϊζε τα ζώα του.
Το ελαιόλαδο ήταν πολύ στενά δεμένο με τη διατροφή του. Το κυριότερο πρωϊνό παλιότερα γιά τους μεγάλους ήταν κρίθινο παξιμάδι βουτηγμένο στα λαδοκούρουπο μαζί με ελιές. Το λάδι, τα χόρτα, το παξιμάδι, τα όσπρια, και το κρασί ήταν αυτά που έθρεψαν πολλές γενιές Σητειακών. Με το καλύτερο της λάδι η νυκοκοιρά θα ζυμώσει τα γλυκά στις μεγάλες γιορτές.
Οι ελιές ήταν επίσης βασικό στοιχεία της Σητειακής διατροφής. Παστές, ξυδάτες, τσακιστές, ήταν καθημερινό συμπλήρωμα είτε στο τραπέζι, είτε στο χωράφι.
Το λάδι είχε και άλλες χρήσεις. Έμπαινε στο λύχνο γιά να φωτίσει το σπίτι, στο λάδι φύλασσαν το τυρί γιά να μη χαλάσει. Το λάδι επίσης συντηρούσε τον πελτέ ντομάτας που έφτιαχναν γιά να έχουν το χειμώνα.

Το πολύ ελαιόλαδο όπως μας λένε τώρα και οι επιστήμονες όλου του κόσμου είναι η αιτία που οι Κρητικοί παρουσιάζουν τα μικρότερα ποσοστά καρδιοπαθειών σε όλο τον κόσμο.
Πλούσιες όμως και οι προλήψεις σε σχέση με το λάδι και το ελαιόδεντρο. Το κλωνάρι της ελιάς θα μπει στο στεφάνι της Πρωτομαγιάς γιά να προφυλάξει από το μάτι, ενώ το κλωνάρι ελιάς μαζί με τον σταυρό από βάγια που θα πάρουν οι γυναίκες από την εκκλησία την Κυριακή των Βαΐων, θα μπει στο εικονοστάσι γιά να προστατεύει το σπίτι. Λάδι σε νερό θα ρίξει η γιαγιά μόλις νομίζει ότι το παιδί έχει ματιασθεί και ανάλογα με το πως θα μοιρασθεί το λάδι μέσα στο νερό καταλαβαίνει ότι το παιδί έχει μάτι και θα πει ευχή γιά να το ξεματιάσει.
Επίσης θεωρείται πολύ κακό σημάδι να σπάσει το πυθάρι με το λάδι που σημαίνει κακή χρονιά γιά το σπίτι. Ακόμη με το λάδι από το καντήλι της εκκλησίας σταύρωναν τα μικρά παιδιά οι μανάδες που έτσι πίστευαν ότι τα προστάτευαν από τις αρρώστιες.
Το συμπέρασμα που βγαίνει από αυτή την εργασία είναι ότι η ελιά ήταν και θα είναι συνώνυμη του καθημερινού τρόπου ζωής του Σητειακού.
Γίνονται συνεχείς προσπάθειες να βελτιωθεί η καλλιέργεια, μειώνονται τα αγροχημικά ώστε να παράγεται καλύτερο ελαιόλαδο, αυξάνεται η δυναμικότητα των ελαιοτριβείων ώστε να γίνεται συντομώτερα η επεξεργασία του ελαιοκάρπου, φτιάχνονται και άλλες ανοξείδωτες δεξαμενές φύλαξης του ελαιολάδου ώστε να μην υποβαθμίζεται το ελαιόλαδο κατά τη φύλαξη, γίνονται προσπάθειες από την Ε.Α.Σ.Σητείας ώστε να διακινείται το Σητειακό ελαιόλαδο συσκευασμένο τόσο στις αγορές του εξωτερικού όσο και του εσωτερικού με πολύ ευοίωνες προοπτικές.
Μιά σημαντική προσπάθεια που γίνεται αυτή τη στιγμή στην περιοχή μας και που ίσως είναι το έναυσμα γιά πολλούς νέους αγρότες μετά και από τα πολύ καλά οικονομικά αποτελέσματα, είναι η παραγωγή ελαιολάδου με βιολογική καλλιέργεια. Ήδη 20 στρέμματα με παραγωγή 2 τόννων καλλιεργούνται ενώ άλλου 15 παραγωγοί με 100 στρέμματα βρίσκονται στο μεταβατικό στάδιο ένταξης.
Πιστεύουμε ότι η δυναμική που έχει τώρα η ελαιοκαλλιέργεια είναι ίσως η καλύτερη ευκαιρία, γιά να μπορέσει η Σητεία να κρατήσει τους νέους κοντά της και να ασχοληθούν μαυτήν.Η δε αναγνώριση του ελαιολάδου της σαν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, θα είναι μιά σημαντική πράξη που θα βοηθήσει το σκοπό αυτό.