



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

**Οικονομική και περιβαλλοντική διαχείριση
της καλλιέργειας ελιάς και κουμ κουάτ στην Κέρκυρα**

Θεοδώρα Γ. Γαρδικιώτη

Επιβλέπων καθηγητής:

Παύλος Μπουχάγιερ, Επίκουρος Καθηγητής, Ιόνιο Πανεπιστήμιο

ΑΘΗΝΑ 2022

**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

Οικονομική και περιβαλλοντική διαχείριση
της καλλιέργειας ελιάς και κουμ κουάτ στην Κέρκυρα

Economic and environmental management
of olive and kumquat cultivation in Corfu

Θεοδώρα Γ. Γαρδικιώτη

Εξεταστική επιτροπή:

Πάυλος Μπουχάγιερ, Επίκουρος Καθηγητής, Ιόνιο Πανεπιστήμιο (επιβλέπων)

Πάυλος Καρανικόλας, Αναπληρωτής Καθηγητής, ΓΠΑ

Πέτρος Ρούσσοσ, Αναπληρωτής Καθηγητής, ΓΠΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα ερευνητική εργασία έγινε στο πλαίσιο του Διατμηματικού Μεταπτυχιακού Προγράμματος "Επιχειρηματικότητα και Συμβουλευτική στην Αγροτική Ανάπτυξη" των τμημάτων Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης & Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Σκοπός της παρούσας διατριβής είναι η σύγκριση της οικονομικής και περιβαλλοντικής διαχείρισης των καλλιεργειών ελιάς και κουμ κουάτ στην Κέρκυρα. Για τις ανάγκες της έρευνας δημιουργήθηκε ερωτηματολόγιο το οποίο δόθηκε προς συμπλήρωση στους ελαιοκαλλιεργητές στην βόρεια και στη νότια Κέρκυρα και στους καλλιεργητές κουμ κουάτ στην περιοχή Νυμφές της βόρειας Κέρκυρας. Επιπλέον, συντάχθηκε ερωτηματολόγιο που δόθηκε προς συμπλήρωση στους πωλητές καταστημάτων παραδοσιακών προϊόντων στην πόλη της Κέρκυρας, στα οποία διατίθενται το κερκυραϊκό ελαιόλαδο και τα προϊόντα του κουμ κουάτ. Η επιλογή του δείγματος των καλλιεργητών πραγματοποιήθηκε με τυχαία δειγματοληψία από τους καταλόγους των αντίστοιχων συνεταιρισμών. Η επιλογή του δείγματος των καταστημάτων λιανικής πώλησης, προέκυψε μετά από μια περιήγηση στο κέντρο της Κέρκυρας, επιλέγοντας τυχαία καταστήματα λιανικής πώλησης τα οποία να διαθέτουν κερκυραϊκό ελαιόλαδο και προϊόντα κουμ κουάτ. Τα αποτελέσματα της έρευνας αποκάλυψαν ότι το προφίλ των ελαιοκαλλιεργητών και εκείνων του κουμ κουάτ είναι παρόμοιο: οι καλλιεργητές είναι κυρίως άντρες, ηλικίας άνω των πενήντα ετών, απόφοιτοι έως Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, με διαφορετική κύρια εισοδηματική πηγή από αυτή της καλλιέργειας. Η ελαιοκαλλιέργεια στην βόρεια Κέρκυρα παρουσιάζει διαφορές σε σχέση με τη νότια, καθώς οι βόρειες καλλιέργειες είναι περισσότερο ορεινές και παρουσιάζουν επακόλουθες δυσκολίες, ενώ οι νότιες είναι κατά βάση πεδινές. Οι ελαιοκαλλιεργητές φάνηκαν προβληματισμένοι ως προς την χαμηλή και ασταθή τιμή πώλησης του ελαιόλαδου, τα υψηλά λειτουργικά κόστη της καλλιέργειας, τις ανεπαρκείς επιδοτήσεις αλλά και το ότι στην Κέρκυρα είναι δύσκολο να βρεθεί εργατική βοήθεια λόγω του τουρισμού. Οι καλλιεργητές κουμ κουάτ είχαν μια πιο αισιόδοξη προσέγγιση. Ανέφεραν πως η καλλιέργεια κουμ κουάτ αποφέρει εισοδηματική ενίσχυση, έχοντας την βέβαια ως μια επιπλέον ενασχόληση, καθώς η τιμή πώλησής του κουμ κουάτ είναι σταθερή κάθε χρόνο, και η καλλιέργεια δεν απαιτεί πολλά έξοδα. Από την άλλη πλευρά, βέβαια, ανέφεραν ότι, είναι πιο ευαίσθητη στον παγετό σε σχέση με την ελαιοκαλλιέργεια και εξαρτημένη από τον τουρισμό. Οι τουρίστες του νησιού και ταυτόχρονα πελάτες των καταστημάτων λιανικής πώλησης παραδοσιακών προϊόντων στην Κέρκυρα, σύμφωνα με τους πωλητές, γνωρίζουν τα προϊόντα κουμ κουάτ ως παραδοσιακά κερκυραϊκά προϊόντα ενώ φάνηκε πως δεν γνωρίζουν το ελαιόλαδο από την κερκυραϊκή ποικιλία της λιανολιάς.

Επιστημονική περιοχή: Διαχείριση αγροκαλλιέργειας

Λέξεις κλειδιά: ελαιοκαλλιέργεια, ποικιλία λιανολιάς, καλλιέργεια κουμ κουάτ

Economic and environmental management of olive and kumquat cultivation in Corfu

*MSc Farm Business Management & Consulting in Rural Development
Department of Agricultural Economics and Rural Development
Department of Animal Science*

ABSTRACT

The present research project was made in the framework of the Interdepartmental Postgraduate Program "Farm Business Management & Consulting in Rural Development" of departments of Agricultural Economics and Rural Development & Animal Science of the Agricultural University of Athens. The purpose of this thesis is to compare the economic and environmental management of olive and kumquat crops in Corfu. For research needs, a questionnaire was created and given to the olive growers in the north and south of Corfu and to the kumquat growers in the Nymphs area of northern Corfu for filling it out. In addition, a questionnaire was composed and handed it out for completion to the sellers of traditional products stores in the city of Corfu, where Corfiot olive oil and kumquat products are available. The selection of the sample of growers was carried out by random sampling from the lists of the respective cooperatives. The selection of the sample of retail stores emerged after a tour of the center of Corfu, by selecting random retail stores that have Corfiot olive oil and kumquat products. The results of the research revealed that the profile of olive growers and those of kumquat is similar: the growers are mainly men, over fifty years old, graduates up to Secondary Education with a different main source of income from that of cultivation. Olive cultivation in northern Corfu differs from that one in the south, as the northern crops are more mountainous and are displayed consequent difficulties, while the southern ones are basically lowland. Olive growers seemed to be concerned about the low and volatile selling price of olive oil, the high operating costs of cultivation, insufficient subsidies and the fact that in Corfu it is difficult to find labor aid due to tourism. Kumquat growers had a more optimistic approach. They said that cultivating kumquat brings income support, having it of course as an additional occupation, as the selling price of kumquat is fixed every year, and cultivation does not require much expense. On the other hand, they reported that kumquat is more frost sensitive compare to olive growing and it is dependent on tourism. According to the sellers, the tourists of the island and at the same time customers of the retail stores of traditional products in Corfu, do they know the kumquat products as traditional Corfiot products while it seems that they ignore the olive oil from the Corfiot variety of lianolia.

Scientific area: Agricultural management

Keywords: olive growing, lianolia variety, kumquat cultivation

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές μου ευχαριστίες στον επιβλέποντα της μεταπτυχιακής μου διατριβής, κύριο Παύλο Μπουχάγιερ, Επίκουρο Καθηγητή του Ιονίου Πανεπιστημίου, για την επιστημονική καθοδήγηση, τη διαρκή συμπαράσταση, τις πολύτιμες υποδείξεις και παρατηρήσεις του, την εμπιστοσύνη, την κατανόηση αλλά και την υπομονή του κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της διατριβής μου.

Θα ήθελα, ακόμη, να ευχαριστήσω τους κυρίους Παύλο Καρανικόλα, Αναπληρωτή Καθηγητή του Γ.Π.Α. και Πέτρο Ρούσσο, Αναπληρωτή Καθηγητή του Γ.Π.Α., που αποτέλεσαν τα μέλη της εξεταστικής επιτροπής της εργασίας, για την αφιέρωση μέρους από τον πολύτιμο χρόνο τους για την εξέτασή της.

Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους κυρίους Γιάννη Βάρελη και Σταύρο Σταυρόπουλο, γεωπόνους και μέλη της Ένωσης Συνεταιρισμένων Αγροτών Κέρκυρας, για την προθυμία, το ενδιαφέρον και την ανιδιοτελή προσφορά τους για την παραχώρηση της λίστας των αγροτών που έλαβαν μέρος στην έρευνα.

Στη συνέχεια, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους κυρίους Σταμάτη Μαλαχά, Πρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Νυμφών, Αντώνη Αηδονίδα και Πολυχρόνη Ζερβό, Πρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λευκίμμης, για τη συζήτηση που είχα την τιμή να διεξάγω μαζί τους και τη βοήθεια που μου παρείχαν στην προσέγγιση των αγροτών που έλαβαν μέρος στην έρευνα.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ οφείλω σε όλους τους ελαιοκαλλιεργητές, καλλιεργητές κουμ κουάτ και πωλητές που δέχθηκαν με μεγάλη προθυμία να συμμετάσχουν στην έρευνα αφιερώνοντας τον χρόνο τους για να απαντήσουν στα ερωτηματολόγια και δίνοντάς μου πολύτιμες συμβουλές και παροτρύνσεις για τη διαμόρφωσή τους.

Ευχαριστώ πολύ τους αγαπημένους μου φίλους για τη στήριξη, την κατανόηση και τη δύναμη που μου έδιναν κάνοντας την όλη αυτή προσπάθεια ακόμη πιο ευχάριστη. Ευχαριστώ πολύ και τον Θωμά που με πολλή χαρά με έφερε κοντά με τους αγρότες οδηγώντας κάθε φορά έως εκείνους.

Τέλος, θα ήθελα να απευθύνω ένα πολύ μεγάλο ευχαριστώ στη μητέρα μου Ιωαννέτα, τον πατέρα μου Γιώργο και τον αδελφό μου Σπύρο, που μου προσφέρουν επί σειρά ετών την ανοχή στις ιδιοτροπίες μου, την ηθική τους συμπαράσταση και τη στήριξη των αποφάσεών μου.

Θεοδώρα Γ. Γαρδικιώτη

Ευλογημένο να 'ναι, ελιά, το χώμα που σε τρέφει,
κι ευλογημένο το νερό που πίνεις απ' τα νέφη,
κι ευλογημένος τρεις φορές αυτός που σ' έχει στείλει
για το λυχνάρι του φτωχού, για τ' άγιου το καντήλι.

(...)

Γι' αυτό απ' τα πρώτα νιάτα σου, που τα φιλούν οι ανέμοι,
ως τα βαθιά γεράματα, που το κορμί σου τρέμει,
και γέρνει κάθε σου κλαδί και κάθε παρακλάδι,
μέσα στον κούφιο σου κορμό δεν σου 'λειψε το λάδι.

Ιωάννης Πολέμης, «Η ελιά»
Αναγνωστικόν Έκτης Δημοτικού, 1964

Περιεχόμενα

1.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
1.1.	ΚΕΡΚΥΡΑ.....	1
1.1.1.	Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΘΕΣΗ	1
1.1.2.	Η ΜΟΦΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ	1
1.1.3.	ΤΟ ΚΛΙΜΑ	2
1.1.4.	Η ΒΛΑΣΤΗΣΗ	3
1.2.	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	3
1.2.1.	ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ.....	3
1.2.2.	ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	6
1.2.3.	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ	10
1.2.4.	ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	11
1.2.5.	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	14
1.2.6.	ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΛΙΑΝΟΛΙΑ	15
1.2.7.	Η ΕΛΑΙΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ	17
1.3.	ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ	19
1.3.1.	ΤΟ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ.....	19
1.3.2.	ΠΡΟΙΟΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)	20
1.3.3.	ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	21
1.3.4.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	22
1.3.5.	ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ	22
1.3.6.	ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ	24
1.3.7.	ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΔΙΑΛΟΓΗ.....	26
1.3.8.	ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΚΑΡΠΟΥ.....	26
1.3.9.	ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	28
1.3.10.	ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ	29
2.	ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	30
2.1.	ΣΚΟΠΟΣ	30
2.2.	ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	30
2.3.	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΠΟΣΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	31
2.4.	ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ	32
2.5.	ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	32
3.	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΟΣΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	34
3.1.	ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ	34

3.1.1. ΤΟ ΦΥΛΟ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ.....	34
3.1.2. ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΗΛΙΚΙΑΣ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ.....	35
3.1.3. ΤΟ ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ	36
3.1.4. ΤΟ ΚΥΡΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ	38
3.1.5. Η ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΣΧΟΛΙΑ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ	39
3.1.6. Η ΚΑΤΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΤΩΝ ΓΗΣ.....	41
3.1.7. ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ.....	42
3.1.8. ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΓΗΣ.....	44
3.1.9. ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΤΡΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	45
3.1.10. ΟΙ ΗΛΙΚΙΕΣ ΤΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ	47
3.1.11. ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ	49
3.1.12. ΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ.....	51
3.1.13. ΛΗΨΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ.....	53
3.1.14. ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΠΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ	55
3.1.15. Η ΠΩΛΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΔΕΙΑΣ	57
3.2. ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ	60
3.2.1. ΤΥΠΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	60
3.2.2. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ	60
3.2.3. ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ	60
3.2.4. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	60
3.2.5. ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	61
4. ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	63
5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	79
ΠΗΓΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ	82
6. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	83

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1. ΚΕΡΚΥΡΑ

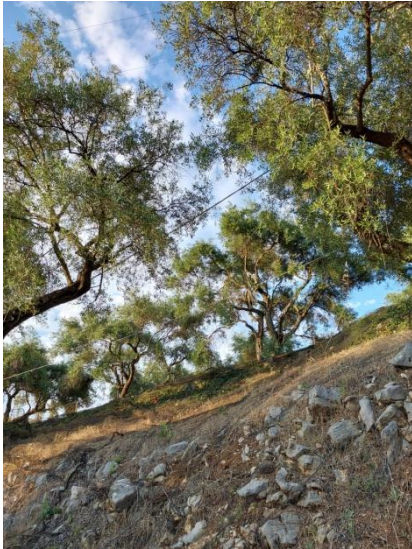
1.1.1. Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΘΕΣΗ

Η Κέρκυρα δεσπόζει στην είσοδο της Αδριατικής και του Ιονίου Πελάγους. Βρίσκεται πολύ κοντά στις ακτές της Ηπείρου, από τις οποίες χωρίζεται με ένα στενό πορθμό που έχει διαφορετικά πλάτη: το βορειοανατολικό τμήμα του νησιού χωρίζεται από τις απέναντι ηπειρωτικές ακτές με ένα στενό πορθμό 3,2χλμ (ακρωτήριο Αγίου Στεφάνου) και το νοτιοανατολικό τμήμα με έναν μεγαλύτερο, πλάτους 20χλμ (ακρωτήριο Λευκίμμης).

1.1.2. Η ΜΟΦΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

Στο έδαφος της Κέρκυρας επικρατούν μερικές οροσειρές, που διασχίζουν όλο το νησί και το χωρίζουν σε μικρές πεδιάδες. Αυτές οι οροσειρές και οι πεδιάδες καλύπτονται από ελαιόδεντρα τα οποία καθώς είναι ψηλά και πυκνοφυτεμένα σχηματίζουν ελαιώνες που αυτή τη στιγμή καλύπτουν περίπου το 60% της καλλιεργήσιμης γης.

Η Κέρκυρα λόγω της ορογραφικής διαμόρφωσης του εδάφους της διαιρείται σε τρία τμήματα: το βόρειο, το κεντρικό και το νότιο. Το βόρειο τμήμα είναι κυρίως ορεινό. Στο ΒΑ τμήμα του νησιού υπάρχουν οι ψηλότερες κορυφές του βουνού Παντοκράτορας (906μ), Στραβοσκιάδι (849 μ) και Τσούκα (619 μ). Η απόκλιση της οροσειράς προς το νότο είναι απότομη, χαμηλώνει βαθμηδόν και καταλήγει σε πολλούς λόφους και κοιλάδες. Ανάμεσα στις λοφοσειρές του νότου σχηματίζεται και η εύφορη κοιλάδα της Λευκίμμης.



Εικόνες 1 & 2.: Ελαιώνες στη Βόρεια Κέρκυρα σε κατηφορικό βραχώδες έδαφος



Εικόνες 3 & 4.: Ελαιώνες στη Νότια Κέρκυρα σε ευθύ πεδινό έδαφος

1.1.3. ΤΟ ΚΛΙΜΑ

Το κλίμα της Κέρκυρας, λόγω της τοποθεσίας του νησιού και των φυσικών συνθηκών ανήκει στα εύκρατα κλίματα των χωρών της Μεσογείου. Η μέση θερμοκρασία του έτους είναι 18⁰C περίπου, ενώ οι ελάχιστες θερμοκρασίες σπανίως είναι χαμηλότερες του μηδενός και οι μέγιστες υψηλότερες των 37⁰C. Η υγρασία του αέρα είτε η σχετική είτε η απόλυτος είναι πολύ ανώτερη από τις άλλες χώρες της Μεσογείου. Ο μέσος όρος της σχετικής υγρασίας του έτους υπερβαίνει συνήθως το 70% και κατά τους χειμερινούς μήνες το 74%. Οι άνεμοι πνέουν ΝΑ, Ν και ΝΔ, οι οποίοι φέρνουν συνήθως βροχές κατά τους χειμερινούς μήνες, και Β, ΒΔ και Δ οι οποίοι φέρνουν τον αίθριο καιρό. Κατά τους θερινούς μήνες δεν είναι ασυνήθιστο φαινόμενο η παντελής έλλειψη του ανέμου, που καθιστά ανυπόφορη την θερμοκρασία για αρκετές μέρες. Η έλλειψη έντασης και κυρίως σταθερότητας του ανέμου ήταν η κύρια αιτία για τη μη χρησιμοποίησή του ως κινητήρια δύναμη.

Η ποσότητα των βροχών κατά τη διάρκεια όλου του έτους είναι πολύ ανώτερη από το μέσο όρο της ποσότητας των βροχών που παρατηρούνται στις άλλες χώρες της Μεσογείου. Τα άφθονα νερά της βροχής συμβάλλουν σημαντικά στην πρόοδο της βλάστησης του νησιού. Η αφθονία όμως των βροχοπτώσεων δημιουργεί και αρκετά προβλήματα στις καλλιέργειες του νησιού. Ειδικότερα, οι βροχές κατά την εποχή των ωριμάνσεων και ανθίσεων επιφέρουν βλάβες στα φυτά, εκτός από τα ελαιόδεντρα. Τέλος, οι βροχές της άνοιξης και του θέρους υποβοηθούν την ανάπτυξη κρυπτογαμικών ασθενειών των φυτών (λ.χ. το κυκλοκόνιο και η καπνία στις ελιές). Τέλος, το χιόνι και η ομίχλη είναι σπάνια στην Κέρκυρα, όχι όμως και το χαλάζι, το οποίο σποραδικά επιφέρει σημαντικές βλάβες στη γεωργία κατά τη διάρκεια του χειμώνα (Μέκκας, 2014).

1.1.4. Η ΒΛΑΣΤΗΣΗ

Η φυσική βλάστηση του νησιού έχει τα χαρακτηριστικά του Μεσογειακού χώρου. Η χλωρίδα είναι πολύ πλούσια και παρουσιάζει μια ομοιομορφία, εφόσον το νησί είναι κατάφυτο από ελαιώνες. Οι κλιματολογικές συνθήκες και η αυξημένη υγρασία της ατμόσφαιρας, ευνοούν την πλούσια βλάστηση στους λόφους και στις πεδιάδες, όχι όμως και στα σχετικά χαμηλά όρη του νησιού. Στο νησί υπάρχει έλλειψη δασών. Σε υψόμετρο επάνω από τα 500μ. επικρατεί η γνωστή εκφυλισμένη μεσογειακή μορφή δάσους, αποτελούμενη από αυτοφυή θαμνοειδή φυτά. Σε αυτά προστίθενται και μερικά φαρμακευτικά φυτά όπως φασκόμηλο, δάφνη, μυρτιά, δυόσμος και θυμάρι. Οι πλαγιές των χαμηλότερων βουνών είναι καλλιεργημένες με ελιές και αμπέλια. Το νότιο τμήμα του νησιού χαρακτηρίζεται από λιγότερη βλάστηση, αν και πεδινό με λίγους λόφους, λόγω του αργιλώδους εδάφους του. Υπάρχουν όμως αρκετοί ελαιώνες λόγω του ότι ευνοούνται από το αργιλώδες έδαφος (Μέκκας, 2014).

1.2. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1.2.1. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΔΑΦΟΣ – ΛΙΠΑΝΣΗ

Το έδαφος όπου αναπτύσσεται και αποδίδει καλά η ελιά είναι το βαθύ αμμοπηλώδες. Μπορεί βεβαίως να επιβιώσει και σε βραχώδη άγονα εδάφη αλλά καρποφορεί κάθε 2-4 χρόνια και οι αποδόσεις είναι πολύ μικρές. Η λίπανση στην ελιά γίνεται για την επίτευξη ισόρροπης βλάστησης και ανθοφορίας.

Η ελιά είναι απαιτητική σε άζωτο ώστε να αντιδρά σχεδόν πάντα στην αζωτούχο λίπανση με έντονη βλάστηση, υψηλό ποσοστό τέλειων ανθέων, υψηλή καρπόδεση και καλή καρποφορία. Η έλλειψη αζώτου οδηγεί σε μειωμένη καρποφορία ή σε παρενιαυτοφορία. Παρενιαυτοφορία είναι η κατάσταση εκείνη ενός ελαιώνα όπου

ο ελαιώνας καρπίζει κάθε δύο ή και περισσότερες χρονιές. Εκτός της έλλειψης αζώτου βασικοί παράγοντες που οδηγούν στην παρενιαυτοφορία είναι η έλλειψη άρδευσης και το κακό ή ανύπαρκτο κλάδεμα. Η ελιά δεν έχει βρεθεί να αντιδρά τις περισσότερες φορές στη φωσφορική λίπανση. Αυτό είναι προφανές από τις χαμηλές ανάγκες της καλλιέργειας σε φώσφορο αλλά και από τις ιδιότητες πολλές φορές των εδαφών να δεσμεύουν το φώσφορο και να τον αποδεσμεύουν σταδιακά με τα χρόνια. Οι απαιτήσεις της ελιάς σε κάλιο είναι υψηλές και για αυτό η λίπανση με κάλιο πρέπει να γίνεται τακτικά ανάλογα με τις εκροές του στοιχείου. Ελλείψεις μαγνησίου και ψευδαργύρου έχουν βρεθεί αρκετές φορές διεθνώς στην ελιά και είναι πιθανή η ανάγκη λίπανσης με τα ανωτέρω στοιχεία πολλών εντατικών ελαιώνων. Υπεράνω όλων το βόριο αποτελεί το στοιχείο που λείπει πολύ συχνά από πολλές περιοχές καλλιέργειας της ελιάς στην Ελλάδα. Το βόριο βοηθά στην καλύτερη προσρόφηση και μετακίνηση των άλλων ανόργανων στοιχείων και για αυτό βοηθά σημαντικά στην ανάπτυξη και παραγωγικότητα του ελαιόδεντρου (Παπαδάκη, 2013).

ΚΛΑΔΕΜΑ

Το κλάδεμα στην ελιά γίνεται για να βελτιωθεί ο φωτισμός στην κόμη του δέντρου (έτσι μειώνεται η προσβολή από εχθρούς και ασθένειες, διαφοροποιούνται ανθοφόροι οφθαλμοί σε όλη την κόμη κ.λπ.), για να γίνει πιο εύκολη η συγκομιδή του ελαιόκαρπου (ύψιστης σημασίας για τη βρώσιμη ελιά) και για να μειωθεί η παρενιαυτοφορία (καθ' όσον επιτυγχάνεται ισόρροπη βλάστηση και καρποφορία). Κύριο μέλημα του κλαδευτή πρέπει να είναι η εξασφάλιση νέας βλάστησης και η εξασφάλιση αρκετού φωτισμού της κόμης αφαιρώντας πυκνούς και προσβεβλημένους βλαστούς. Ως γνωστόν, η συγκομιδή των ελιών (και ακόμα περισσότερο της βρώσιμης ελιάς) κοστίζει συνήθως περισσότερο από όλες τις άλλες καλλιεργητικές εργασίες μαζί. Η συγκομιδή γίνεται πιο αποδοτική όταν τα δέντρα διαμορφωθούν χαμηλά σε σχήμα κυτέλλου. Τότε η συγκομιδή με τα χέρια ή και με φορητά μηχανικά μέσα μειώνει σημαντικά το κόστος παραγωγής και αυξάνει την αποδοτικότητα του ημερομίσθιου της οικογένειας του ελαιοκαλλιεργητή, ώστε αυτός να εξαρτάται κυρίως από το εντός της οικογένειας εργατικό δυναμικό (Παπαδάκη, 2013).

ΑΡΔΕΥΣΗ

Το ελαιόδεντρο θεωρείται από τα πιο ανθεκτικά καρποφόρα δέντρα στην ξηρασία. Όμως, η άμυνα αυτή είναι σε βάρος της ανάπτυξης και της απόδοσης των δένδρων. Αν όμως η υγρασία του εδάφους αρχίζει να γίνεται υπερβολική, τα ελαιόδεντρα υποφέρουν περισσότερο απ' ό,τι τα άλλα δένδρα. Η άρδευση στην ελιά αποδίδει και πρέπει να πραγματοποιείται ιδιαίτερα στις εξής περιπτώσεις:

- όταν οι βροχοπτώσεις της περιοχής είναι ανεπαρκείς ή όταν υπάρχουν αρκετές βροχοπτώσεις, αλλά είναι συγκεντρωμένες το χειμώνα, αφήνοντας τα δένδρα ακάλυπτα κατά τις κρίσιμες περιόδους της άνοιξης και του καλοκαιριού.
- όταν το έδαφος είναι αμμώδες ή χαλικώδες με μικρή ικανότητα συγκράτησης του νερού.

Σε εκείνους τους ελαιώνες όπου εφαρμόζεται άρδευση, υπάρχει ποικιλία μεθόδων όπως κατάκλιση, αυλάκια, μικρό-εκτοξευτήρες, στάγδην άρδευση και τα τελευταία χρόνια, υπό-επιφανειακή στάγδην άρδευση. Η ποσότητα νερού σε κάθε άρδευση ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του εδάφους (περατότητα), το μέγεθος των δένδρων και άλλους παράγοντες (Νινιός, 2014).

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Οι προσβολές από Λεκάριο και Δάκο μπορούν να προκαλέσουν σημαντικές ζημιές και στην ποσότητα και στην ποιότητα της παραγωγής. Σήμερα όμως, χάρη στα αποτελέσματα από πολλές έρευνες, έχουν προσδιοριστεί τρόποι και μέσα που ελέγχουν τις προσβολές αυτές αρκετά αποτελεσματικά και αρκετά οικολογικά με ελάχιστες ποσότητες φυτοφαρμάκων. Αυτός ο έλεγχος αποτελεί έναν από τους βασικότερους παράγοντες της υψηλής ποιότητας του ελαιόλαδου (Κεκερή, 2009).

Οι κυριότεροι εχθροί της ελιάς είναι (Τσαπαράς, 2013):

1. *Δάκος: Bactocera oleae, οικ. Tephrididae τάξη Diptera.*

Ο δάκος είναι ο σημαντικότερος εχθρός της ελιάς σε όλες τις μεσογειακές χώρες. Προσβάλλει μόνο τον καρπό τόσο της καλλιεργούμενης, όσο και της άγριας ελιάς.

Οι πρώτες προσβολές στα ελαιόδεντρα γίνονται τον μήνα Ιούνιο μέχρι το μήνα Ιούλιο. Η εξέλιξη και δραστηριότητα του δάκου εξαρτάται πολύ από τις κλιματολογικές συνθήκες της κάθε περιοχής. Ο δάκος δραστηριοποιείται σε ξηρό και θερμό καλοκαίρι, για να αναπτυχθεί και να δραστηριοποιηθεί χρειάζεται ζέστη και υγρασία, για αυτό και τον Αύγουστο συναντάται λιγότερο από ό,τι τον Σεπτέμβριο. Οι ευνοϊκότερες θερμοκρασίες για την προσβολή και ανάπτυξη του δάκου είναι 20°C μέχρι 28°C.

2. *Πυρηνοτρήτης: Prays oleae, οικ. Yponomeutidae, τάξη Lepidoptera.*

Ο πυρηνοτρήτης είναι ο δεύτερος σημαντικός εχθρός της ελιάς, μετά το δάκο. Είναι ολιγοφάγο είδος που προσβάλλει κυρίως την ελιά και αγριελιά, αλλά μπορεί και να αναπτυχθεί και σε ορισμένα άλλα είδη Oleaceae, όπως τα είδη *Jasminum*, *Ligustrum* και *Phillyrea*.

Οι ζημιές του πυρηνοτρήτη μπορεί να είναι μικρές ή μεγάλες ανάλογα με το μέγεθος της ανθοφορίας που έχει κάθε ελαιόδεντρο. Πιο συγκεκριμένα, όταν η ανθοφορία είναι μικρή και η προσβολή από τον πυρηνοτρήτη μεγάλη, τότε η ζημιά θα είναι μεγάλη. Αυτό συμβαίνει γιατί εκτός από τα ατελή άνθη που θα έπεφταν

σίγουρα, ο πυρηνοτρήτης προσβάλλει και τέλεια άνθη και εκεί έγκειται η ζημιά. Αντιθέτως, αν η ανθοφορία είναι μέτρια τότε η ζημιά δεν είναι μεγάλη. Εξαιρετικής σημασίας, ωστόσο, είναι οι ζημιές που πραγματοποιούνται στον καρπό, καθώς παρατηρούνται δύο περίοδοι καρπόπτωσης. Μία αμέσως μετά από την καρπόδεση και μία το φθινόπωρο, στα τέλη Σεπτεμβρίου, όταν ο ελαιόκαρπος είναι αρκετά μεγάλος. Η ζημιά που προκαλείται στα φύλλα του χειμώνα ή της άνοιξης, στους νεαρούς βλαστούς και οφθαλμούς δεν είναι αξιόλογη.

3. Λεκάνιο: *Saissetia oleae*, οικ. *Coccidae* τάξη *Hemiptera/Homoptera*.

Είναι πολυφάγο είδος που προσβάλλει πολλά δέντρα και θάμνους, αλλά και ποώδη φυτά. Στην Ελλάδα σοβαρή ζημιά προκαλεί κυρίως στην ελιά και τα εσπεριδοειδή. Το λεκάνιο θεωρείται ένας από τους πιο βλαβερούς εχθρούς της ελιάς, διότι αναπτύσσει πυκνούς πληθυσμούς, όταν οι συνθήκες είναι ευνοϊκές, κάτι που έχει σαν αποτέλεσμα την εξασθένηση του ελαιόδεντρου και την έντονη φυλλόπτωση. Η άμεση προσβολή εντοπίζεται στα κλαδιά και στα φύλλα, όπου απομυζούνται οι χυμοί του φυτού δυσχεραίνοντας όλες τις φυσιολογικές λειτουργίες των δένδρων, όπως είναι η αναπνοή, η διαπνοή και η φωτοσύνθεση. Έμμεσα, από τα μελιτώδη εκκρίματα του κοκκοειδούς τρέφεται ο δάκος, αλλά και αναπτύσσονται οι μύκητες της καπνιάς, οι οποίοι με τη σειρά τους δημιουργούν μείωση της φωτοσύνθεσης στα δέντρα.

4. Φλοιοτρίβης: *Phloetribus scarabaeoides*, οικ. *Scolytidae*, τάξη *Coleoptera*

5. Θρίπας της ελιάς: *Liothrips oleae*, οικ. *Phloethripidae* τάξη *Thysanoptera*

6. Μαργαρόνια: *Palpita unionalis*, οικ. *Pyalidae* τάξη *Lepidoptera*

7. Ψώρα του κισσού: *Aspidiotis nerii*, οικ. *Diaspididae* τάξη *Hemiptera/Homoptera*

8. Παρλατόρια: *Parlatoria oleae*, οικ. *Diaspididae* τάξη *Hemiptera/Homoptera*

1.2.2. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Τη δαπανηρότερη εκ των καλλιεργητικών εργασιών αποτελεί η συγκομιδή, η οποία και αντιπροσωπεύει το 50% – 80% του συνολικού καλλιεργητικού κόστους στην ελιά. Η έναρξη της συγκομιδής καθορίζεται από το χρόνο ωρίμανσης και τον τρόπο επεξεργασίας που θα ακολουθηθεί, δηλαδή εάν θα χρησιμοποιηθούν οι καρποί ως επιτραπέζιες ελιές ή για τη παραγωγή λαδιού. Η ωρίμανση του καρπού αρχίζει με την έναρξη μεταβολής του πράσινου χρώματος (περκασμός) και τελειώνει με την ολοκλήρωσή της. Η μεταβολή αυτή παρατηρείται στην επιδερμίδα και στο σαρκώδες μεσοκάρπιο και εκδηλώνεται σταδιακά στους καρπούς κάθε ελαιόδεντρου. Κατά το στάδιο του περκασμού, ο καρπός αποκτά το μεγαλύτερο μέγεθός του. Η εποχή συγκομιδής επιδρά και στην παραγωγή του επόμενου έτους. Συνεπώς, αρκετά περιορισμένη είναι η ανθοφορία του δέντρου την επόμενη χρονιά, όταν οι καρποί παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα πάνω στα δέντρα. Κατά την περίπτωση που η συγκομιδή των καρπών πραγματοποιείται ενώ αυτοί είναι

πράσινοι, ή νωρίς κατά τη περίοδο ωρίμανσής τους για επιτραπέζια χρήση και όχι μετά τα μέσα Οκτωβρίου, τότε η παραγωγή του επόμενου έτους είναι μεγαλύτερη από εκείνη των δέντρων που συγκομίστηκαν αργότερα. Ιδιαίτερης σημασίας είναι η εποχή και οι τεχνικές συγκομιδής και για τη μείωση του πληθυσμού του δάκου. Η παραμονή των καρπών πάνω στα δένδρα επιτρέπει τη συνέχιση της ωοτοκίας και της αναπαραγωγικής δραστηριότητας του δάκου μεταξύ δύο καλλιεργητικών περιόδων, με αποτέλεσμα την ανάπτυξη μιας ανοιξιάτικης γενιάς (Κάλφας & Καρατάσιου, 2018).

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Τα χαρακτηριστικά μιας καλής ποιότητας επιτραπέζιας ελιάς είναι τα εξής:

- ο λόγος του βάρους σάρκας προς το βάρος πυρήνα να είναι μεγάλος (7/1 ή και 10/1)
- η λεπτή επιδερμίδα και η συνεκτική σάρκα που δεν μαλακώνει και δεν αλλοιώνεται κατά την επεξεργασία
- η υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τα οποία είναι απαραίτητα κατά τη γαλακτική ζύμωση
- η χαμηλή ελαιοπεριεκτικότητα, διότι οξειδώνεται το λάδι και οι ελιές ταγγίζουν
- η καλή εμφάνιση, το σχήμα και το χρώμα του καρπού.

Γενικότερα, σημαντικό κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης μιας ποικιλίας αποτελεί η σχέση σάρκας – πυρήνα. Βάσει αυτού, όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα του καρπού σε σάρκα σε σχέση με τον πυρήνα του, τόσο μεγαλύτερη είναι και η αξία του. Η συγκομιδή των καρπών που θα επεξεργαστούν πράσινοι συνήθως γίνεται με οπτική παρακολούθηση, όταν αποκτήσουν ανοιχτό πράσινο χρώμα και σταματά όταν ο φλοιός έχει αχυρένιο χρώμα. Οπότε, συγκομίζονται όταν είναι ακόμη άγουρες και πριν γαλακτώσουν (τέλη Σεπτεμβρίου – μέσα Οκτωβρίου) αναλόγως της περιοχής και της ποικιλίας. Γενικά, οι πράσινες επιτραπέζιες ελιές καλό είναι να συγκομίζονται λίγο πριν το στάδιο του περκασμού, καθώς έχουν το μεγαλύτερο δυνατό μέγεθος. Η συγκομιδή των καρπών για κατανάλωση ως μαύρες πραγματοποιείται αργότερα μόλις ωριμάσουν, όταν δηλαδή η σάρκα μαυρίσει σε βάθος έως τα 2/3 της και πριν αρχίσει να μαλακώνει. Μόνο σε ειδικές περιπτώσεις αφήνονται να συγκομιστούν σε προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης, όπως οι θρούμπες και οι μαύρες αλατισμένες. Γενικά, οι συγκομιζόμενες επιτραπέζιες ελιές πρέπει να έχουν το κατάλληλο χρώμα και σχήμα και η κατάστασή τους να επιτρέπει την κονσερβοποίηση. Πρέπει με άλλα λόγια να είναι απαλλαγμένες από τραυματισμούς εξαιτίας ακραίων καιρικών φαινομένων (π.χ. παγετός, χαλάζι) και του τρόπου συγκομιδής, από σημάδια προσβολών από κοκκοειδή (π.χ. παρλατόρια), φύλλα, τμήματα βλαστών και άλλες ξένες ύλες, καθώς και από υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Τέλος, οι συγκομιζόμενες επιτραπέζιες ελιές, πράσινες ή μαύρες, αμέσως μετά τη συγκομιδή πρέπει να παραμένουν μακριά από

το ηλιακό φως και να παραδίδονται το συντομότερο δυνατό για κονσερβοποίηση (Κάλφας & Καρατάσιου, 2018).

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΙΜΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Στη Βόρεια Ελλάδα, η ελαίωση των καρπών παρατηρείται από τα μέσα Αυγούστου και έπειτα, ενώ λίγο νωρίτερα, στη Νότια Ελλάδα. Καθώς οι καρποί πλησιάζουν στην ωρίμανση, η ελαιοπεριεκτικότητά τους αυξάνεται και αγγίζει το μέγιστο, όταν όλοι οι καρποί κάθε ελαιόδεντρου έχουν ωριμάσει (μαυρίσει) και από το σημείο αυτό και έπειτα, παραμένει σταθερή. Επισημαίνεται ότι η ποιότητα του λαδιού εκτιμάται μέσω της οξύτητάς του και μετά την ωρίμανση παραμένει σχεδόν σταθερή, όσο ο καρπός παραμένει στο δέντρο. Όμως υποβαθμίζεται αναλογικά με την αύξηση του χρονικού διαστήματος μεταξύ της συγκομιδής και της ελαιοποίησης. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου (π.χ. άρωμα, γεύση, χρώμα, ρευστότητα) αποτελούν επιπλέον κριτήρια για την ποιότητά του. Το στάδιο του περκασμού θεωρείται το άριστο για την ελαιοποίηση των καρπών, παρά το γεγονός ότι, ένα μέρος των καρπών είναι ακόμη πράσινοι με μικρότερη ελαιοπεριεκτικότητα. Το γεγονός αυτό, αντισταθμίζεται από τις οργανοληπτικές ιδιότητες του παραγόμενου ελαίου στο στάδιο αυτό, οι οποίες είναι άριστες, το χρώμα φυσιολογικό και η ρευστότητα ιδανική. Πρακτικά σε αρδευόμενες καλλιέργειες, το στάδιο που οι περισσότεροι καρποί θα αποκτήσουν εξωτερικά μαύρο χρώμα, αποτελεί αξιόπιστο κριτήριο συγκομιδής για οικονομική εξαγωγή ελαίου, ανεξαρτήτως μεγέθους καρπών και τρέχουσας παραγωγής. Όμως, σε ξηρικές καλλιέργειες, η χρήση της αλλαγής χρωματισμού για συγκομιδή δεν αποτελεί επαρκώς αξιόπιστο κριτήριο. Έχει αποδειχθεί σε ορισμένες ποικιλίες ότι, η συσσώρευση λαδιού σε ώριμους μαύρους καρπούς είναι σχετικά μικρή. Γι' αυτό ίσως να είναι προτιμότερη μια πιο πρώιμη συγκομιδή, πριν την πλήρη αλλαγή του χρώματος του καρπού, καθώς μειώνεται ο κίνδυνος ζημιάς των καρπών από έντομα και η απώλεια παραγωγής από καρπόπτωση, ενώ παράγεται υψηλότερης ποιότητας ελαιόλαδο. Επιπλέον, σε περιπτώσεις μηχανικής συγκομιδής, όλοι οι καρποί συλλέγονται από το δένδρο μια μόνο φορά, ανεξαρτήτως ομοιομορφίας ωρίμανσης. Με αυτό το τρόπο, περιορίζεται σημαντικά η περίοδος συγκομιδής, οπότε ο χρόνος συλλογής βάσει της μέγιστης συσσώρευσης λαδιού, είναι εξαιρετικά σημαντικός. Όμως, δεν έχουν καθοριστεί αξιόπιστα κριτήρια για τον υπολογισμό του τέλους της περιόδου της κύριας συσσώρευσης του ελαιόλαδου για κάθε ποικιλία. Η περίοδος συγκομιδής είναι συνήθως Νοέμβριο – Δεκέμβριο, αναλόγως της περιοχής, της χρονιάς και της ποικιλίας. Εξαιρετική αποτελεί η Κέρκυρα, στην οποία η συγκομιδή πραγματοποιείται κατά το χρονικό διάστημα Απριλίου – Ιουλίου εξαιτίας των υψηλών και παρατεταμένων συνήθως χειμωνιάτικων βροχοπτώσεων, με πολύ χαμηλής ποιότητας παραγόμενο ελαιόλαδο. Γενικά, οι καρποί των ελαιόδεντρων συγκομίζονται είτε με το χέρι, είτε μηχανικά. Συγκομιδή με το χέρι εφαρμόζεται σε καρπούς που προορίζονται για επιτραπέζια χρήση, για την

αποφυγή τραυματισμών τους και υποβάθμισης της ποιότητάς τους. Αποτελεί όμως δαπανηρή και χρονοβόρα διαδικασία. Στις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες είναι δυνατή η εφαρμογή μηχανικής συγκομιδής. Τον παλαιότερο τρόπο συγκομιδής, με εφαρμογή και σήμερα σε περιοχές με ελαιώνες παραδοσιακών σχημάτων, αποτελεί ο ραβδισμός και η συλλογή των καρπών από το έδαφος είτε με δίχτυα ελαιοσυλλογής, είτε με ελαιόπανα.

Μέθοδοι συγκομιδής που εφαρμόζονται σήμερα είναι οι εξής:

- Ραβδισμός: με χρήση ξύλινων ραβδίων και ελαιόπανων ή δίχτυων που στρώνονται κάτω από τα δένδρα, με κίνδυνο τραυματισμών και προσβολής από το βακτήριο *Pseudomonas savastanoi*.
- Πλαστικά ή μηχανικά χτένια με μπαταρία ή αέρα και συλλεκτικά πανιά – ελαιόπανα ή δίχτυα που στρώνονται κάτω από τα δένδρα.
- Πλαστικά μόνιμα απλωμένα δίχτυα και συλλογή των καρπών πάνω σε αυτά, με ανασήκωμά τους κατά διαστήματα 5-10 ημερών, ανάλογα με το ρυθμό πτώσης του καρπού. Η εφαρμογή τους θεωρείται δύσκολη, εξαιτίας εμποδίων όπως χόρτα και αγκάθια.
- Δονητές κορμού - βραχιόνων με ή χωρίς ανάστροφη ομπρέλα - υποδοχέα καρπών.
- Μηχανές συγκομιδής που κινούνται πάνω από τα δένδρα στις υπέρπυκνες φυτεύσεις.

Η χρήση μηχανικών μέσων συγκομιδής χαρακτηρίζεται από σημαντικά πλεονεκτήματα. Με τη χρήση τους επιτυγχάνεται συγκομιδή περισσότερων δένδρων σε μικρότερο χρονικό διάστημα και παράλληλα, με τη χρήση λιγότερων εργατών. Οπότε, μειώνεται αυτομάτως το κόστος συγκομιδής, ενώ συγκομίζονται ευκολότερα και δέντρα μεγάλου ύψους, αλλά απαιτείται προσοχή για την αποφυγή τραυματισμών των καρπών και υποβάθμισης της ποιότητάς τους. Υπάρχουν όμως, ορισμένοι τύποι μηχανημάτων που παρουσιάζουν το μειονέκτημα ότι αποκόπτουν και μέρος της βλάστησης μαζί με τους καρπούς, δημιουργώντας στα δέντρα πληγές, οι οποίες αποτελούν εισόδους παθογόνων. Απαραίτητη, λοιπόν, προϋπόθεση για τη χρήση μηχανικών συλλεκτών αποτελεί η διενέργεια συγκομιδής στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει τη χρήση τους. Μια ακόμη προϋπόθεση για τη χρήση των δονητών είναι το γεγονός ότι το έδαφος του ελαιώνα θα πρέπει να επίπεδο. Συνιστάται η εφαρμογή χημικών (καρποπτωτικών) ουσιών που προκαλούν χαλάρωση της πρόσφυσης των καρπών πάνω στους βλαστούς, λίγες ημέρες πριν τη συγκομιδή, για τη διευκόλυνσή της, με χρήση μηχανικών δονητών. Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι, οι καρποί πρέπει να συγκομίζονται χωρίς προσμίξεις (π.χ. ξύλα, φύλλα, χώμα, κ.λ.π.) και με όσο το δυνατόν λιγότερα χτυπήματα. Συστήνεται η χρήση πλαστικών δίχτυων διότι είναι εύχρηστα, χαμηλού κόστους, ξεπλένονται εύκολα, είναι δυνατό να

χρησιμοποιηθούν και με βροχερό καιρό και δεν απορροφούν τα υγρά των χτυπημένων καρπών (Κάλφας & Καρατάσιου, 2018).

1.2.3. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Η επεξεργασία του ελαιόλδου, συνοπτικά, περιλαμβάνει σήμερα τα εξής βασικά στάδια (Κυριτσάκης, 2007):

1. Παραλαβή του καρπού

Μετά τη συγκομιδή οι ελιές παραδίδονται στις μεταποιητικές μονάδες για επεξεργασία το ταχύτερο δυνατόν.

2. Αποφύλλωση

Οι ελιές τοποθετούνται αρχικά σε χοάνη παραλαβής ελαιόκαρπου και στη συνέχεια με μεταφορική ταινία οδηγούνται στο αποφυλλωτήριο, όπου απομακρύνονται τα φύλλα και άλλα ξένα υλικά.

3. Πλύσιμο

4. Σπάσιμο-Άλεση

Στα παραδοσιακά ελαιοτριβεία η άλεση του καρπού γίνεται με κυλινδρικές μυλόπετρες. Στις σύγχρονες μονάδες χρησιμοποιούνται μεταλλικοί μύλοι.

5. Μάλαξη

Αποτελεί βασικό στάδιο της επεξεργασίας και συντελεί στην συνένωση των μικρών ελαιοσταγονιδίων με μεγαλύτερες σταγόνες λαδιού.

6. Παραλαβή του ελαιόλαδου

Μέσω της παραδοσιακής μεθόδου της πίεσης, της φυγοκέντρησης των τριών ή των δύο φάσεων (φυγοκετρικά συστήματα decanter) και της μεθόδου της συνάφειας (sinolea), παραλαμβάνεται το ελαιόλαδο.

7. Τελικός διαχωρισμός- καθαρισμός του ελαιόλαδου

Ο τελικός διαχωρισμός του ελαιόλαδου από τα φυτικά υγρά γίνεται με τη χρήση φυγοκεντρικών ελαιοδιαχωριστήρων.

Οι μέθοδοι εξαγωγής του ελαιόλαδου διαφέρουν ανάλογα με τη χώρα και την περιοχή. Στην Ισπανία και ειδικότερα στις νότιες περιοχές, η διφασική μέθοδος εξαγωγής ελαιόλαδου χρησιμοποιείται σε ποσοστό 95%. Στην Ιταλία χρησιμοποιείται ευρύτατα το τριφασικό σύστημα. Η πλειονότητα των ελαιουργείων που λειτουργούν στην Ελλάδα είναι φυγοκεντρικά τριών φάσεων.

1.2.4. ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Η τυποποίηση του ελαιόλαδου αποτελεί κύριο παράγοντα της εξασφάλισης των καταναλωτών για τη γνησιότητα και την ποιότητα του προϊόντος. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι ένα απόλυτα φυσικό προϊόν, που παραλαμβάνεται όπως ακριβώς βγαίνει από το ελαιοτριβείο, χωρίς καμία επεξεργασία ή πρόσμιξη. Σύμφωνα με την Κ.Υ.Α (Κοινή Υπουργική Απόφαση) 323902 (ΦΕΚ2026/τ.Β/18-09-09) καθορίζονται τα αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του Κανονισμού 1019/2002 για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιόλαδου. Η παραπάνω απόφαση καθορίζει τις προδιαγραφές εμπορίας σε επίπεδο λιανικού εμπορίου για:

- Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Το παρθένο ελαιόλαδο
- Το ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα
- Το πυρηνέλαιο

Οι διατάξεις της ΚΥΑ 323902/2009 εφαρμόζονται και στις απευθείας πωλήσεις των παραπάνω ελαίων από τους παραγωγούς και ελαιοτριβείς προς τον τελικό καταναλωτή. Τα επώνυμα, τυποποιημένα ελαιόλαδα ελέγχονται αυστηρά και σταθερά από τους αρμόδιους φορείς. Οι έλεγχοι αυτοί αποτελούν τη δικλείδα ασφαλείας για τους καταναλωτές και εγγυώνται την καθαρότητα του τελικού προϊόντος.

Κατά την τυποποίηση πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται οι υποχρεωτικές ενδείξεις όπως η ημερομηνία λήξης αλλά και τα στοιχεία του τυποποιητή. Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται έχουν επιλεγεί με αυστηρά κριτήρια για την ποιοτική διασφάλιση του προϊόντος. Κατά την τυποποίηση ορίζεται και αναγράφεται απαραίτητως η ημερομηνία λήξης του προϊόντος, η οποία κυμαίνεται μεταξύ των 12 και 18 μηνών. Στο διάστημα αυτό τα συστατικά του ελαιόλαδου παραμένουν αναλλοίωτα. Ο τρόπος φύλαξης είναι πολύ σημαντικό βήμα για να διατηρήσει το ελαιόλαδο, το άρωμα, το χρώμα, τη γεύση και τα πολύτιμα συστατικά του.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία παίζει σπουδαίο ρόλο στη διατήρηση, διακίνηση και διάθεση των προϊόντων. Με την πρωτογενή συσκευασία το λάδι προστατεύει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, χρώμα, δομή, άρωμα, γεύση, ιδιότητες. Η δευτερογενής συσκευασία (χαρτοκιβώτιο, πλαστικό τελάρο μιας χρήσης) έχει ακόμα πιο σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων, αφού πρέπει να προστατέψει την πρωτογενή συσκευασία, την αποθήκευση τους σε χώρους με ελεγχόμενη θερμοκρασία και την μεταφορά τους μέχρι το ράφι, όπου θα τα δει για να τα επιλέξει ο τελικός καταναλωτής. Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 τα έλαια που προαναγράφηκαν στην παράγραφο για την τυποποίηση, μπορούν να παρουσιάζονται στον τελικό καταναλωτή προσυσκευασμένα σε συσκευασίες μέχρι και πέντε λίτρων. Οι συσκευασίες αυτές είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του. Σε συσκευασίες μέχρι 5 λίτρα πρέπει, επίσης, να διακινούνται τα έλαια σε εστιατόρια, ταβέρνες, φούρνους, καντίνες ή άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις μαζικής εστίασης κ.λπ. Ωστόσο σε βιομηχανικό ή βιοτεχνικό επίπεδο μπορούν να χρησιμοποιούνται και συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων.

ΣΗΜΑΝΣΗ

Σύμφωνα με το άρθρο 4&2 και το παράρτημα 1 του Κανονισμού 865/04, στο στάδιο του λιανικού εμπορίου επιτρέπεται να διατίθενται μόνο τα ελαιόλαδα των παρακάτω ποιοτικών κατηγοριών:

- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
- Παρθένο Ελαιόλαδο
- Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα
- Πυρηνέλαιο

Τα ελαιόλαδα που διατίθενται στο ελληνικό λιανεμπόριο πρέπει να πληρούν μια σειρά από κανόνες και κριτήρια σε ότι αφορά τη σήμανση τους.

Ειδικότερα:

Η σήμανση του ελαιόλαδου στο στάδιο του λιανικού εμπορίου πρέπει να είναι ευκρινής και ανεξίτηλη και να περιλαμβάνει μια σειρά από υποχρεωτικές και άλλες, κατ' επιλογήν του τυποποιητή, προαιρετικές ενδείξεις.

Υποχρεωτικές ενδείξεις

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που απαιτείται να αναγράφονται στη σήμανση των ελαιόλαδων τα οποία διακινούνται στο στάδιο του λιανικού εμπορίου είναι οι κάτωθι:

α. Ονομασία Πώλησης

-Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

-Παρθένο Ελαιόλαδο

-Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα

-Πυρηνέλαιο

β. Συμπληρωματικές πληροφορίες

-Για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απ' ευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους».

-Για το παρθένο ελαιόλαδο: «Ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους».

-Για το ελαιόλαδο-αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα: «Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά ελαιόλαδα που έχουν υποστεί επεξεργασία εξευγενισμού και έλαια που έχουν παραχθεί απευθείας από ελιές».

-Για το πυρηνέλαιο: «Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από την επεξεργασία του προϊόντος που ελήφθη μετά την εξαγωγή του ελαιόλαδου και έλαια που έχουν παραχθεί απ' ευθείας από τις ελιές» ή «έλαιο που περιέχει αποκλειστικά έλαια που προέρχονται από επεξεργασία πυρήνων ελιάς και ελαίων που παράγονται απευθείας από ελιές».

γ. Καθαρή ποσότητα

Εκφρασμένη σε μονάδες όγκου (ml, lt).

δ. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του τυποποιητή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της κοινότητας.

ε. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος. Με δεδομένο ότι η διατηρησιμότητα του ελαιόλαδου είναι μεγαλύτερη από 3 μήνες, αλλά όχι μεγαλύτερη από 18 μήνες, επιβάλλεται η αναγραφή του μήνα και του έτους λήξης της προθεσμίας κατανάλωσης του, ως «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από...».

στ. Παρτίδα. Εάν ο χρόνος ελάχιστης διατηρησιμότητας περιλαμβάνει και την ημέρα εκτός από το μήνα και το έτος, η παρτίδα (ένδειξη L) μπορεί να μην αναγράφεται. Σε περίπτωση όμως που δεν γίνεται αναφορά στην ημέρα, τότε η αναγραφή της παρτίδας (Lot No) είναι υποχρεωτική.

ζ. Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος. Συνήθως αναγράφεται η φράση «Διατηρείται σε δροσερό και σκιερό μέρος».

Προαιρετικές ενδείξεις

Οι σημαντικότερες προαιρετικές ενδείξεις είναι:

α. Συνθήκες παραγωγής του ελαιόλαδου

«Πρώτη πίεση εν ψυχρώ», “First cold pressing”

Αναγράφεται μόνο για τα εξαιρετικά παρθένα ή τα παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε θερμοκρασία μικρότερη από 27°C, κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού με παραδοσιακό σύστημα, σε υδραυλικά πιεστήρια (παραδοσιακά ελαιοτριβεία).

β. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών Panel test (άρωμα, γεύση, κλπ), μπορούν να αναγράφονται μόνο αν βασίζονται σε αποτελέσματα που πιστοποιούνται μέσω της προβλεπόμενης μεθόδου του Καν. (ΕΟΚ) 2568/91 (αφορά μόνο τα εξαιρετικά παρθένα και τα παρθένα ελαιόλαδα).

γ. οξύτητα

Η αναγραφή της οξύτητας (ή της ανώτατης οξύτητας) επιτρέπεται μόνο αν συνοδεύεται από τις ενδείξεις του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κεριά και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως (K), στο ίδιο πεδίο και με χαρακτήρες του αυτού μεγέθους.

δ. θρεπτική αξία

ε. ένδειξη «χωρίς χοληστερόλη»

στ. Η αναγραφή της καταγωγής (προέλευσης) στη σήμανση του προϊόντος αποτελεί επίσης προαιρετική ένδειξη και αφορά μόνο τις κατηγορίες εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο.

ζ. Μείγματα ελαιόλαδου με σπορέλαια, μαργαρίνες κ.α.

Εάν ένα προϊόν αποτελείται από μείγμα άλλων φυτικών ελαίων (σπορελαίων) και ελαιόλαδου, η ονομασία πώλησης στη σήμανση του πρέπει να αναφέρει: «Μείγμα φυτικών ελαίων (ή τα συγκεκριμένα, ονόματα των φυτικών ελαίων που χρησιμοποιήθηκαν) και ελαιόλαδου».

1.2.5. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η ποιότητα του ελαιόλαδου επηρεάζεται σημαντικά από πληθώρα παραγόντων που είναι δυνατόν να επιδρούν ακόμη και κατά το στάδιο ανάπτυξης του καρπού κατά την επαφή του με παράσιτα, μικροοργανισμούς, υγρασία, οξυγόνο, έντονο φως, θερμοκρασία και προσδιορίζεται με την μέτρηση ορισμένων φυσικοχημικών παραμέτρων όπως η οξύτητα, ο αριθμός υπεροξειδίων και η απορρόφηση στο υπεριώδες.

ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Σύμφωνα με τον κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 2568/91 της Επιτροπής, η ποιοτική κατάταξη του ελαιόλαδου ακολουθεί διεθνείς σταθερές που συμβάλλουν στην τελική αξιολόγησή του όπως:

- **Χρώμα:** το χρώμα του ελαιόλαδου μπορεί να ποικίλει από σκούρο πράσινο μέχρι ανοιχτό πράσινο (χρυσάφι), με πολλές ενδιάμεσες και άλλες αποχρώσεις.
- **Παχύτητα ή πυκνότητα:** η παχύτητα του ελαιόλαδου εξαρτάται από την περιοχή που παράγεται, για παράδειγμα το ελαιόλαδο της Κέρκυρας έχει χαμηλή παχύτητα, σε αντίθεση με το ελαιόλαδο της Πελοποννήσου.
- **Διαύγεια:** το ελαιόλαδο που προέρχεται από ώριμο καρπό έχει υψηλή διαύγεια, σε αντίθεση με το ελαιόλαδο που προέρχεται από πρώιμο καρπό.
- **Οσμή – Γεύση:** η οσμή και η γεύση του ελαιόλαδου μπορεί να δείξει πολλά για την ποιότητά του. Η ευχάριστη οσμή και γεύση υποδηλώνουν ιδιαίτερα γνωρίσματα και μπορεί να οφείλονται στην περιοχή στην οποία καλλιεργήθηκαν τα ελαιόδεντρα, καθώς και στον τρόπο καλλιέργειάς τους. Η πικρή γεύση φανερώνει ότι ο ελαιόκαρπος συλλέχθηκε πριν ωριμάσει.
- **Οξύτητα:** ο βαθμός οξύτητας του ελαιόλαδου υποδηλώνει την περιεκτικότητα του σε ελαϊκό οξύ και εξαρτάται από το στάδιο ωρίμανσης του ελαιόκαρπου, τον τρόπο συγκομιδής του και το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ συγκομιδής και παραγωγής ελαιόλαδου.

1.2.6. ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΛΙΑΝΟΛΙΑ

Η πρώτη γραπτή αναφορά της ελιάς στο νησί των Φαιάκων, την Κέρκυρα, γίνεται στην Οδύσσεια του Ομήρου. Ο ξακουστός βασιλιάς Οδυσσέας σκέπασε τη γύμνια του με ένα κλαδί ελιάς όταν έφτασε στο φημισμένο νησί των Φαιάκων. Τον 3ο αι. π.Χ. η Κέρκυρα υπέφερε από πολλές επιδρομές πειρατών μέχρι το καλοκαίρι του 229 π.Χ. όπου οι Ρωμαίοι κατέλαβαν το νησί και, έτσι, η Κέρκυρα έγινε η πρώτη ελληνική πόλη που προσαρτήθηκε στην ρωμαϊκή αυτοκρατορία. Παρέμεινε, δε, υπό ρωμαϊκή κατοχή για περισσότερο από πέντε αιώνες. Κατά τη διάρκεια της ρωμαϊκής κατοχής η παραγωγή ελαιόλαδου συνεχίστηκε απρόσκοπτα και οι Ρωμαίοι εκτιμούσαν το ελαιόλαδο της Κέρκυρας ως ένα από τα καλύτερα της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας.

Μετά την καταστροφή της Κέρκυρας το 1537 από τον Σουλεϊμάν τον “Μεγαλοπρεπή”, όπου ξεριζώθηκε το μεγαλύτερο μέρος του κερκυραϊκού αμπελώνα, οι Ενετοί διέταξαν και χρηματοδότησαν τη φύτευση ελαιοδένδρων, εντατικοποιώντας έτσι την ελαιοκαλλιέργεια στο νησί. Η Ενετική Γερουσία το 1623 εξέδωσε διάταγμα για όλες τις ενετικές κτήσεις της από τη Δαλματία μέχρι την Κρήτη, σύμφωνα με το οποίο υποχρέωνε όλους τους νέους και παλαιούς κατοίκους της Ίστριας, Δαλματίας, Κέρκυρας, Ζακύνθου, Κεφαλληνίας, Ιθάκης και Κρήτης σε

διάστημα δύο συνεχών ετών να καλλιεργήσουν τα ελαιόδεντρα που βρίσκονταν στη γη τους και να τα εμβολιάσουν (κεντρώσουν), μετατρέποντας τις αγριελιές σε ήμερα και καρποφόρα δένδρα. Ενώ παράλληλα, περί τα μέσα του 17ου αιώνα η Σύγκλητος προσπαθεί να δελεάσει τους Κερκυραίους αμείβοντας τους με 42 τσεκίγια για τη φύτευση κάθε 100 δενδρυλλίων ελιάς.

Τον 18ο αιώνα επικρατεί η μονοκαλλιέργεια της ελιάς στην Κέρκυρα, που συμβαδίζει με τα συμφέροντα της Βενετίας, καθώς καθ' όλο το 18ο αιώνα η Κέρκυρα αποτέλεσε το βασικότερο τροφοδότη ελαιόλαδου της Δημοκρατίας της Γαληνότατης. Η Δημοκρατία επέτρεπε την εξαγωγή του ελαιόλαδου μόνο στη Βενετία.

Το μεγαλύτερο μέρος του 20ου αιώνα, το νησί της Κέρκυρας ήταν μια περιοχή εξαρτημένη από τον πρωτογενή τομέα. Η οικονομία της Κέρκυρας προσανατολίστηκε κυρίως στην καλλιέργεια της ελιάς, η οποία κατέληξε στην απορρόφηση του μεγαλύτερου μέρους του εργατικού δυναμικού και του εμπορικού κεφαλαίου των χωριών και της πόλης. Εκτός από την ελαιοκαλλιέργεια, τα εσπεριδοειδή, η αμπελοκαλλιέργεια και η εκτροφή αιγοπροβάτων αποτελούσαν τις βασικές πηγές εισοδήματος των κατοίκων.

Σήμερα η Κέρκυρα είναι γεμάτη από απέραντους ελαιώνες, με πάνω από 4 εκατομμύρια δέντρα, πολλά από τα οποία είναι πάνω από 400 ετών και διαθέτει την μοναδική ποικιλία της Λιανολιάς. Γκριζοπράσινοι λόφοι απλώνονται από τα παράλια του νησιού προς την ψηλότερη κορυφή του, τον Παντοκράτορα. Όλη σχεδόν σκεπασμένη με ελαιόδεντρα, ψηλά και πολύκλωνα, μπλεγμένα το ένα με το άλλο χωρίς καμιά τακτοποίηση σαν να φύτευαν μόνα τους και αφέθηκαν στις τύχες τους. Αυτή τη στιγμή περίπου το 60% της καλλιεργήσιμης γης καλύπτεται από ελαιόδεντρα (nomeefoods.gr).



Εικόνα 5.: Υπεραιωνόβιο ελαιόδεντρο 1200 ετών στην Κέρκυρα, ένα από τα αρχαιότερα και ογκωδέστερα ελαιόδεντρα στον κόσμο (πηγή: grtimes.gr)

ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΤΗΣ ΛΙΑΝΟΛΙΑΣ

Η Λιανολιά Κέρκυρας (*Olea europaea* var. *craneorpha*) καλλιεργείται στο ομώνυμο νησί, την Ήπειρο και τα υπόλοιπα Επτάνησα. Είναι μια ποικιλία γνωστή και ως Κορφολιά, Πρεβεζάνα, Στριφτολιά. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, σχετικά ανθεκτική στο ψύχος, απαιτητική σε υγρασία (ευδοκίμει σε περιοχές μεγάλων βροχοπτώσεων και υψηλής ατμοσφαιρικής υγρασίας) και ευαίσθητη στο δάκο. Αναπτύσσεται ακόμα και σε πετρώδη εδάφη και χαρακτηρίζεται από τη ζωηρή της βλάστηση, το μεγάλο ύψος και τους τεράστιους κορμούς. Οργανοληπτικά έχει φρουτώδη γεύση με αρωματικό χαρακτήρα στον οποίο, ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής της ποικιλίας, επικρατούν τα αρώματα από άνθη κερασιάς και ξύλου κανέλας. Το πικάντικό της είναι έντονο, ενώ το πικρό μεσαίας έντασης. Τέλος, από την ελαιοποίηση της λιανολιάς παράγονται ελαιόλαδα με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες (nomeefoods.gr).

1.2.7. Η ΕΛΑΙΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Η ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΑΕΒΕΚ

Το 1924, στην τότε βιομηχανική περιοχή Μαντούκι ιδρύεται η «Ανώνυμος Εταιρεία Βιομηχανίας Ελαιουργίας Κέρκυρας» (εφεξής ΑΕΒΕΚ) από τους Χ. Ζαβιτσιάνο και Δ. Λυκούρη. Η απόφαση ίδρυσης μίας βιομηχανίας ραφινάρισματος ελαιόλαδου καθώς και παρασκευής πυρηνέλαιων και σαπουνιών προήλθε από την αναγκαιότητα εκμετάλλευσης των πρώτων υλών (ελαιόκαρπο, έλαια, πυρηνέλαια και ελαιόσπορους) σε πρωτογενή κατάσταση.

Η ελαιουργία ΑΕΒΕΚ αντιμετώπισε αντιξοότητες (πολιτική κατάσταση στην Ελλάδα του μεσοπολέμου, έλλειψη πόσιμου νερού) μέχρι να ξεκινήσει την λειτουργία της. Από το 1932 και έπειτα η λειτουργία του εργοστασίου ομαλοποιείται και γίνεται πλέον αποδοτικό. Αποτέλεσμα αυτού, τα προϊόντα του να εξάγονται σε όλη την Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό. Η ανοδική πορεία της βιομηχανίας ανακάμπτει με τα γεγονότα του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Τη δεκαετία 1960 σημειώνει αλματώδη ανάπτυξη και έπειτα από μία πορεία αλλαγής διοίκησης και ιδιοκτησιακού καθεστώτος το 1980 η κοινοπραξία διαλύθηκε και η ελαιουργία ΑΕΒΕΚ έκλεισε τις μηχανές της οριστικά το 1985 (Κυπριώτης & Μωραΐτης, 2017).

Έκτοτε όμως το εργοστάσιο έχει εγκαταλειφθεί, αποτελώντας έναν ερειπιώνα παρά τις πιέσεις της τοπικής κοινωνίας. Με πρόσχημα το ιδιοκτησιακό καθεστώς δεν έχει ληφθεί μέριμνα διάσωσης και επαναλειτουργίας του εργοστασίου.

Λόγω της σπουδαιότητας αυτού του εργοστασίου στην ιστορία του τόπου, τα κτήρια του εργοστασίου έχουν χαρακτηριστεί διατηρητέα, σύμφωνα με υπουργική απόφαση (ΦΕΚ/Β/23-04-1996 και ΚΑΣ/18/15-06-1995), καθώς αποτελούν σημαντικές και αντιπροσωπευτικές μαρτυρίες της βιομηχανικής αρχιτεκτονικής της Κέρκυρας, της συγκεκριμένης περιόδου, απαραίτητες για τη μελέτη της Ιστορίας της Αρχιτεκτονικής.



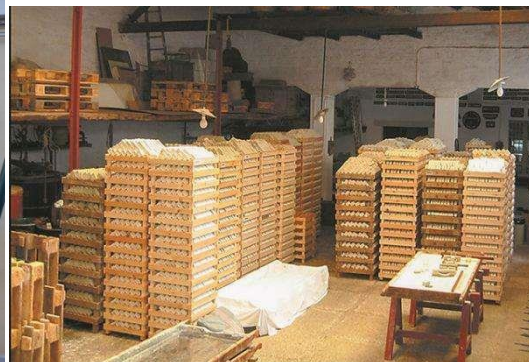
Εικόνες 6 & 7.: Η Ελαιουργία ΑΕΒΕΚ σήμερα (πηγή: corfuhistory.eu)

ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΤΟΥΝΗ

Το 1850, οι οικογένειες Πατούνη και Μπαζάκη χτίζουν το πρώτο σαπωνοποιείο στη Ζάκυνθο. Το 1891, η δεύτερη γενιά της οικογένειας Πατούνη δημιουργεί στην Κέρκυρα το κτήριο της βιοτεχνίας που αποτελεί ακόμα και σήμερα την έδρα της επιχείρησης.

Η βιοτεχνία συνεχίζει αδιάλειπτα τη λειτουργία της μέχρι τώρα για 130 χρόνια, παράγοντας σαπούνι από προϊόντα τοπικής ελαιοπαραγωγής. Παράλληλα, το σαπωνοποιείο συνεχίζει να χρησιμοποιεί μέρος του αρχικού του εξοπλισμού και τις ίδιες παραδοσιακές τεχνικές για την παραγωγή σαπουνιού (Χαρισσοπούλου, 2021).

Το 2008 το κτήριο της σαπωνοποιίας κηρύχθηκε διατηρητέο μνημείο βιομηχανικής κληρονομιάς από το Υπουργείο Πολιτισμού (ΦΕΚ 288/11.07.2008) και το 2017 η παραδοσιακή λειτουργία της σαπωνοποιίας εντάχθηκε στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας και στους Καταλόγους της UNESCO.



Εικόνες 8 & 9.: Σαπωνοποιείο «Πατούνης» (πηγή: patounis.gr)



Εικόνα 10.: Σαπούνι ελαιόλαδου «Πατούνης» (πηγή: patounis.gr)

1.3. ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

1.3.1. ΤΟ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ

Το κουμ κουάτ δημιουργήθηκε και καλλιεργήθηκε αρχικά στην Κίνα και ανήκει στο γένος *Fortunella spp*, των εσπεριδοειδών.

Εκτός από την Νότιο Κίνα από όπου και κατάγεται, ευδοκimei στην Ιαπωνία, τις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής (Καλιφόρνια, Φλώριδα), Βραζιλία, Ισραήλ, Μαρόκο, Κορέα, Αργεντινή, Καλάβρια, Σικελία, Γαλλία και Κέρκυρα. Καλλιεργείται για τους καρπούς του αλλά και σαν καλλωπιστικό.

Η ονομασία «κούμ κουάτ» προέρχεται από την κινέζικη φράση <chin kan> που σημαίνει <χρυσό πορτοκάλι>. Στην Ευρώπη εισήλθε για πρώτη φορά από τον Robert Fortum το 1848, στον οποίο ίσως οφείλεται και η ονομασία του γένους του «*Fortunella*». Το δέντρο στην αρχή δόθηκε στην Βασιλική Δεντροκηπευτική Εταιρεία του Λονδίνου και το 1924 το έφερε στην Ελλάδα ο καθηγητής денτροκομίας Αναγνωστόπουλος, στην Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή της Αθήνας. Την ίδια χρονιά έγινε και η εισαγωγή του στην Κέρκυρα από τον Άγγλο πρόξενο Μέρλιν, ο οποίος ήταν ο πρώτος παραγωγός κούμ κουάτ στην Ελλάδα. Ο Μέρλιν ήταν και ο πρώτος που έφερε την ποικιλία πορτοκαλιών «Merlin» στο νησί των Φαιάκων και της έδωσε και το όνομα του. Αρχικά, το κούμ κουάτ στην Κέρκυρα καλλιεργούταν αποκλειστικά στην περιοχή της Δασιάς από τον Μέρλιν στο κτήμα του και απαγορεύονταν η διάδοσή του. Η καλλιέργεια όμως διαδόθηκε χάρη σε έναν κάτοικο από το χωριό Νυμφές, τον Μωραΐτη Νικόλαο, ο οποίος κατάφερε να προμηθευτή κρυφά κλαδίσκους, απ' όπου πάρθηκαν εμβόλια. Η πρώτη χρησιμοποίηση των δέντρων που προήλθαν από τους εμβολιασμούς ήταν σαν καλλωπιστικά στο χωριό Νυμφές της Κέρκυρας. Με την πάροδο των χρόνων η διάδοσή της καλλιέργειας σε ολόκληρη την περιοχή των Νυμφών ήταν αναμενόμενη. Σε πρώτη φάση καλλιεργήθηκε σε μικρή έκταση περίπου τριών

στρεμμάτων έως ότου λίγα χρόνια αργότερα, Κερκυραίοι ζαχαροπλάστες, έχοντας πληροφορηθεί τρόπους επεξεργασίας του, να εκδηλώνουν ενδιαφέρον και να αρχίσει η ζήτησή του (Μποζίκης, 2003).

Το κουμ κουάτ καλλιεργείται εντατικά στην Κέρκυρα και, συγκεκριμένα, στο βόρειο μέρος του νησιού, στον κάμπο Νυμφών, στην περιοχή Πλάτωνα, όπου το έδαφος, το ήπιο κλίμα και το νερό της περιοχής ευνοούν την ανάπτυξη και την καρποφορία του. Οι καλλιέργειες καλύπτουν συνολικά πάνω από 500 στρέμματα. Κάθε χρόνο η παραγωγή πλησιάζει τους 140 τόνους (seaop.gr).



Εικόνα 11.: Καλλιέργεια κουμ κουάτ, Νυμφές Κέρκυρας

1.3.2. ΠΡΟΙΟΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)

Βασικό σημείο που πρέπει να τονιστεί είναι το γεγονός ότι το «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» είναι προϊόν «Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης» με την υπ' αριθ. 317718/14-1-1994 απόφαση Υπουργού Γεωργίας: Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Εσπεριδοειδούς «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» και εν συνεχεία καταχωρήθηκε ως Π.Γ.Ε. στην ενότητα Α του παραρτήματος του Καν. (ΕΚ) 1107/96.

Ένα προϊόν χαρακτηρίζεται ως ΠΓΕ όταν το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από την εν λόγω περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή την εν λόγω χώρα και του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα ή φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην γεωγραφική αυτή καταγωγή, όπου η παραγωγή ή η μεταποίηση ή και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η αναγνώριση των Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα δίνει τη δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς, ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών, να προωθήσουν ευκολότερα τα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά. Βελτιώνοντας το εισόδημά τους με τις καλύτερες τιμές που πετυχαίνουν στην αγορά και αφετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για την παραγωγή, επεξεργασία και την γεωγραφική καταγωγή τους.

Όσον αφορά τα συστήματα ελέγχου, εμπορίας και πιστοποίησης των ΠΓΕ, ανατίθενται στον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ). Ο οποίος αναλαμβάνει να ελέγχει και να πιστοποιεί τα εν λόγω προϊόντα, ώστε αφενός οι καταναλωτές να είναι σίγουροι ότι τα προϊόντα παράγονται με συγκεκριμένες προδιαγραφές, και κυκλοφορούν με ενδείξεις που δεν τους παραπλανούν, και αφετέρου οι παραγωγοί να προστατεύουν το προϊόν τους από απομιμήσεις και αθέμιτο ανταγωνισμό.

Τέλος, πρέπει να επισημανθεί ότι οι κατοχυρωμένες ονομασίες για τα προϊόντα ΠΓΕ προστατεύονται από οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση για τα προϊόντα τα οποία δεν παράγονται σύμφωνα με ειδικές προδιαγραφές που έχει κάθε προϊόν. Καθώς, επίσης, και από κάθε απομίμηση, αντιποίηση, υπαινιγμό, ψευδή ένδειξη όσον αφορά την προέλευση, καταγωγή ή φύση του προϊόντος και από κάθε άλλη πρακτική ικανή να παραπληροφορήσει το κοινό σχετικά με την πραγματική καταγωγή του προϊόντος.

Επομένως, τα προϊόντα αυτά πρέπει να φέρουν την ορθή επισήμανση ώστε να είναι εύκολα αναγνωρίσιμα. Δεν επιτρέπεται να κυκλοφορούν στο εμπόριο προϊόντα τα οποία χρησιμοποιούν ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις χωρίς να συνοδεύονται από το χαρακτηρισμό «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη». Ακόμη, παρέχεται η δυνατότητα στις ομάδες παραγωγών που κατέχουν το δικαίωμα χρήσης των προστατευόμενων ονομασιών να προσφύγουν με έννομο τρόπο εναντίον αυτών που σφετερίζονται την ονομασία προκαλώντας τους οικονομική βλάβη (Παράρτ II Καν.510/06 Ε.Ε).

1.3.3. ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Στην Ελλάδα καλλιεργείται το είδος *Fortunella margarita*. Η καλλιέργεια του κουμ κουάτ εντοπίζεται στην Κέρκυρα και συγκεκριμένα στο βόρειο μέρος του νησιού, στην περιοχή των Νυμφών (Καρούτα, 2013).

Το νησί αποτελείται από πεδινές, λοφώδεις και ορεινές περιοχές. Στα ορεινά και λοφώδη τμήματα, το έδαφος είναι κυρίως πετρώδες και αρκετά πλούσιο σε ασβέστιο και μαγνήσιο.

Από αναλύσεις του Υπουργείου Γεωργίας, προκύπτει ότι η περιεκτικότητα του εδάφους στα βασικά θρεπτικά στοιχεία είναι:

Άζωτο (N₂) 380 Kgr /στρ., Οξείδιο του Φωσφόρου (P₂O₂) 10,38 Kgr/στρ.
Οξείδιο του Καλίου (K₂O₂) 15,5 Kgr/στρ.

Λόγω αυτής της σύστασης του εδάφους, το φυτό του κουμ κουάτ καλλιεργείται καλύτερα στο βόρειο τμήμα του νησιού που είναι λοφώδες (Μποζίκης, 2003).

1.3.4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Το κουμ κουάτ ανήκει στην οικογένεια των εσπεριδοειδών, κατατάσσεται όμως στο γένος *Fortunella* γιατί παρουσιάζει βοτανικές διαφορές από τα εσπεριδοειδή. Πρόκειται για οπωροφόρο δέντρο (ή θάμνο) με πυκνή βλάστηση χαμηλού ύψους τρία μέτρα, αειθαλές και είναι περισσότερο ανθεκτικό στο ψύχος από όλα τα εσπεριδοειδή. Τα φύλλα του μοιάζουν πολύ με τα φύλλα της μανταρινιάς, είναι απλά πιο παχιά με ελαιοφόρους αδένες και ανοιχτού πράσινου χρώματος. Οι μίσχοι του είναι αρθρωτοί με το έλασμα, φέρουν μικρά πτερύγια και σπάνια φέρουν βελόνες. Τα άνθη του είναι μικρά, λευκά, μοναχικά ή σε ταξιανθίες ερμαφρόδιτα. Οι καρποί του είναι μικροί, ωοειδείς, λείοι και αρωματικοί.

Η σάρκα του έχει ένα χαρακτηριστικό άρωμα, με λίγο χυμό που δίνει μια γλυκόξινη γεύση. Οι καρποί του ενδείκνυνται να τρώγονται με το φλοιό όμως παρουσιάζουν μειονέκτημα στο ότι είναι ξινοί, στυφοί και περιέχουν πολλούς σπόρους. Αυτή είναι η διαφορά που έχει σε σχέση με τα άλλα εσπεριδοειδή.

Το κουμ κουάτ θεωρείται το πιο ανθεκτικό στο ψύχος, σε σχέση με τα άλλα εσπεριδοειδή, όμως η ανθεκτικότητά του μεγαλώνει όταν εμβολιάζεται πάνω σε υποκείμενο *Poncirus Trifoliata*. Έτσι, διαφεύγει τον κίνδυνο από τους παγετούς της άνοιξης γιατί έχει την ικανότητα να διέρχεται μεγάλα διαστήματα ζεστού καιρού, κατά το χειμώνα ή αρχές άνοιξης, χωρίς να ωθείται σε βλάστηση και άνθηση. Λόγω της μεγάλης ανθεκτικότητάς του στους παγετούς προσαρμόζεται καλύτερα και ευδοκμεί στις ψυχρότερες περιοχές των υποτροπικών κλιμάτων (Καρούτα, 2013).

Όπως και στα περισσότερα φυτά έτσι και στο φυτό του κουμ κουάτ, το κλίμα παίζει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του.

Τα δέντρα του κουμ κουάτ, παρόλο που είναι πιο ανθεκτικά στο κρύο από τα υπόλοιπα εσπεριδοειδή, αντιμετωπίζουν μεγάλο κίνδυνο από τον παγετό.

Οι καρποί είναι πιο ευαίσθητοι από τους βλαστούς και τα φύλλα. Έτσι, ενώ η βλάστηση αντέχει σε θερμοκρασίες κάτω από -10 με -12 °C, οι καρποί δεν αντέχουν κάτω από -2 °C και ο κίνδυνος που διατρέχουν εξαρτάται από τη διάρκεια και το ρυθμό μεταβολής της θερμοκρασίας (Μποζίκη, 2003).

1.3.5. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Οι σημαντικότερες ποικιλίες είναι οι εξής (kumquat.gr):

Ωοειδής (Ovale)

Το οβάλ κουμ κουάτ, γνωστό και ως Nagami κουμ κουάτ, είναι στενός συγγενής του λεμονιού. Το συναντάμε στη νοτιοανατολική Ασία και για την ακρίβεια στην Κίνα.

Μπορεί να αντέξει σε αρκετά σκληρές συνθήκες μέχρι και -10 βαθμούς. Μπορεί να αναπτυχθεί σε περιοχές που φτάνουν τους 20 βαθμούς, αλλά επίσης ευδοκίμει και σε στεγασμένες περιοχές. Σε αντίθεση με τις περισσότερες οικογένειες κουμ κουάτ, το οβάλ κουμ κουάτ έχει μικρότερη περίοδο παραγωγής, η οποία τελειώνει στο τέλος του φθινοπώρου, κάτι το οποίο εν μέρει εξηγεί την αντοχή του στις χαμηλές θερμοκρασίες.

Στρογγυλή

Το στρογγυλό κουμ κουάτ (γνωστό και ως Marumi kumquat ή Morgani kumquat) παράγεται σε χρυσοκίτρινη απόχρωση, είναι μικρού μεγέθους και στρογγυλού ή οβάλ σχήματος. Η φλούδα έχει μια γλυκιά γεύση αλλά ταυτόχρονα το εσωτερικό του έχει μια ξινή γεύση. Το φρούτο τρώγεται μαγειρεμένο αλλά η κύρια χρήση του είναι για μαρμελάδα και gel. Είναι η πιο ευρέως χρησιμοποιούμενη ποικιλία, καθώς είναι ανθεκτικό στο κρύο αλλά και εύκολο στη διατήρησή του σαν διακοσμητικό φυτό μέσα στο σπίτι.



Εικόνα 12.: Ωοειδής ποικιλία κουμ κουάτ (πηγή: kirorgeorgiki.gr)



Εικόνα 13.: Στρογγυλή ποικιλία κουμ κουάτ (πηγή: olivemagazine.gr)

1.3.6. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΔΑΦΟΣ- ΛΙΠΑΝΣΗ

Το έδαφος στο οποίο μπορεί να αναπτυχθεί το φυτό του κουμ κουάτ , είναι το μέσης σύστασης, αμμοαργιλλώδες, βαθύ, μη αλατούχο και περιεκτικότητας σε ασβέστιο όχι πάνω από 30 - 35% .

Όπως όλα τα εσπεριδοειδή έτσι και το κουμ κουάτ για να αναπτυχθούν και να καρποφορήσουν ικανοποιητικά έχουν ανάγκη από φως, νερό, και θρεπτικά συστατικά τα οποία παίρνουν από το έδαφος και τον ατμοσφαιρικό αέρα.

Κάθε δέντρο αφαιρεί κάθε χρόνο από το έδαφος σε μεγάλες ποσότητες τα μακροστοιχεία Άζωτο(N), Φώσφορος(P) και Κάλιο(K) και σε μικρότερες ποσότητες διάφορα άλλα ιχνοστοιχεία τα οποία χρησιμοποιεί για την βλάστηση του και την καρποφορία του. Το ποσό αυτό των θρεπτικών συστατικών πρέπει να επιστρέφει στο έδαφος κάθε χρόνο με τη μορφή λιπασμάτων για να διατηρεί πάντα τη γονιμότητά του. Στην πράξη, πρέπει να αναπληρώνονται τα τρία κύρια στοιχεία N, P, K που συγκριτικά με τα άλλα στοιχεία αφαιρούνται σε μεγάλες ποσότητες (Μεταλληνού, 2015).

Το Άζωτο αποτελεί για τα οπωροφόρα δέντρα το σπουδαιότερο θρεπτικό στοιχείο όπου επηρεάζει τόσο την βλάστηση όσο και την καρποφορία των δέντρων. Η έλλειψη του προκαλεί μείωση της παραγωγικότητας. Το κύριο σύμπτωμα ελλείψεως Αζώτου είναι η μείωση της ετήσιας βλάστησης.

Ο Φώσφορος αποτελεί συστατικό πολλών οργανικών ουσιών που είναι αναγκαίες στη ζωή του φυτού. Η έλλειψη φωσφόρου εκδηλώνεται με περιορισμένη βλάστηση και μειωμένη ανθοφορία, δηλαδή τα φύλλα παίρνουν σκούρο χρώμα και γίνονται μικρότερου μεγέθους του κανονικού. Οι μίσχοι των φύλλων και τα νεύρα στην κάτω επιφάνεια αποκτούν ένα ερυθρομελανό χρωματισμό.

Το Κάλιο έχει μεγάλη σημασία για την θρέψη των φυτών. Η έλλειψη καλίου εκδηλώνεται με περιορισμένη βλάστηση. Τα φύλλα εμφανίζουν μια περιφερειακή χλώρωση που καταλήγει σε νέκρωση και επηρεάζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καρπού (Μεταλληνού, 2015).

ΚΛΑΔΕΜΑ

Το κλάδεμα στο φυτό του κουμ κουάτ γίνεται ταυτόχρονα με τη συγκομιδή του καρπού. Είναι μια δενδροκομική εργασία στην οποία αφαιρούνται τμήματα του δέντρου ώστε να επιτευχθεί το κατάλληλο σχήμα. Το συγκεκριμένο φυτό δεν έχει πολύ μεγάλες απαιτήσεις σε κλάδεμα (Καρούτα, 2013).

ΑΡΔΕΥΣΗ

Η άρδευση είναι απαραίτητη στα φυτά του κουμ κουάτ και ξεκινάει από Απρίλιο έως Μάιο. Η συχνότητα των αρδεύσεων γίνεται κάθε 12 - 15 ημέρες. Τα δέντρα του κουμ κουάτ απαιτούν τη μεγαλύτερη ποσότητα νερού κατά τους θερινούς μήνες. Αυτό συμβαίνει αρχικά διότι η περίοδος αυτή είναι πολύ ξηρή αλλά και επειδή το κουμ κουάτ δραστηριοποιείται αργότερα από τα άλλα εσπεριδοειδή, αρχίζοντας από τα μέσα Απριλίου μέχρι όλο τον Ιούνιο (Καρούτα, 2013).

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Μεγάλη σημασία έχει η τακτική παρακολούθηση και ο έλεγχος της καλλιέργειας. Μια προσβολή μπορεί να αντιμετωπιστεί πολύ ευκολότερα στα πρώτα στάδια της ανάπτυξης της.

Η ορθή αντιμετώπιση τόσο των ασθενειών όσο και των ζωικών εχθρών, επιδιώκει τον κατάλληλο συνδυασμό των προφυλακτικών, καλλιεργητικών, βιολογικών, βιοχημικών και βιοτεχνολογικών μεθόδων, ώστε να επιτύχει τη μακροχρόνια βελτιστοποίηση, και όχι βραχυχρόνια αριστοποίηση, του παραγωγικού αποτελέσματος, με το μικρότερο περιβαλλοντικό και οικονομικό κόστος.

Το κουμ κουάτ είναι φυτό ανθεκτικό στις ασθένειες και στα έντομα. Παρόλα αυτά προσβάλλεται από τα έντομα που προσβάλλουν τα περισσότερα εσπεριδοειδή (Μποζίκης, 2003).

Οι κυριότεροι εχθροί της καλλιέργειας του κουμ κουάτ είναι (Μποζίκης, 2003):

- *Μύγα της Μεσογείου (Ceratitis capitata)*

Η προσβολή αρχίζει με την έναρξη ωρίμανσης των πρώτων καρπών. Προσβάλλει τους καρπούς γεννώντας τα αυγά της στο φλοίο. Οι προνύμφες που βγαίνουν τρέφονται με την σάρκα του καρπού καταστρέφοντας τον.

- *Λεκάνιο (Saissetia oleae)*

Το λεκάνιο είναι από τους εχθρούς που προσβάλλουν συνήθως τα δέντρα του κουμ κουάτ, κυρίως όταν βρίσκονται κοντά σε ελαιώνες. Το κοκκοειδές αυτό προσβάλλει τους νεαρούς βλαστούς, τα κλαδιά και τα φύλλα κυρίως στα κεντρικά νεύρα. Οι ζημιές που προκαλεί είναι ότι απομυζά χυμούς από τους βλαστούς και τα φύλλα εξασθενίζοντας το δέντρο. Επίσης, το έντομο αποβάλλει μελιτώδεις απεκκρίσεις που ευνοούν την ανάπτυξη της «καπνιάς», σκεπάζοντας τα φύλλα, τα κλαδιά και σε σπάνιες περιπτώσεις ακόμα και τους καρπούς. Τα κλαδιά των προσβεβλημένων δέντρων εμφανίζονται ξερά, ενώ τα ίδια τα δέντρα γίνονται καχεκτικά και δυσκολεύονται να δημιουργήσουν νέα βλάστηση και καρποφορία.

- *Ψευδόκοκκος των ξινών (Planococcus citri)*

Είναι πολυφάγος, προσβάλλει φύλλα, βλαστούς και καρπούς. Μπορεί να προκαλέσει και πτώση καρπών.

- *Φυλλοκνήστης (Phyllocnistis citrella)*

Ο φυλλοκνήστης είναι ένα μικρολεπιδόπτερο που προσβάλλει κυρίως νεαρά φύλλα αλλά και βλαστούς. Σε έντονες προσβολές, τα φύλλα χάνουν το χρώμα τους, παραμορφώνονται και ξηραίνονται. Από όλους τους εντομολογικούς εχθρούς του κουμ κουάτ, ο φυλλοκνήστης προκαλεί τις περισσότερες και σημαντικότερες ζημιές. Όσον αφορά την καταπολέμηση του, αυτό δεν είναι και τόσο εύκολη υπόθεση, διότι ο φυλλοκνήστης εισέρχεται ταχύτατα μέσα στο φύλλο, όπου και προστατεύεται από εντομολογικές επεμβάσεις.

Είναι χρήσιμο να τονιστεί ότι στις καλλιέργειες του κούμ κουάτ, δεν έχουν παρουσιαστεί σοβαρές μυκητολογικές, ιολογικές και βακτηριολογικές ασθένειες.

1.3.7. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΔΙΑΛΟΓΗ

Η ωρίμανση του κουμ-κουάτ ολοκληρώνεται το μήνα Δεκέμβριο. Ο τρόπος συγκομιδής του γίνεται χειρονακτικά από τους παραγωγούς και ξεκινάει από τον μήνα Ιανουάριο έως και τον μήνα Μάρτιο.

1.3.8. ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΚΑΡΠΟΥ

Το συγκομισμένο προϊόν για να καταστεί εδώδιμο ακολουθεί μια εξειδικευμένη επεξεργασία. Έτσι, μετά τη συγκομιδή, η σοδειά του κουμ κουάτ οδηγείται στις μονάδες επεξεργασίας και μεταποίησης του καρπού όπου περνά από πολλά στάδια προκειμένου να δημιουργηθεί το προϊόν που θα διατεθεί στην αγορά. Τα κυριότερα στάδια επεξεργασίας είναι τα ακόλουθα (Μεταλληνού, 2015):

α. Μεταφορά του προϊόντος από τον αγρό στο συσκευαστήριο

Τα κουμ κουάτ τοποθετούνται σε πλαστικά κιβώτια τα οποία στη συνέχεια οδηγούνται στα συσκευαστήρια. Τα κιβώτια αυτά παρέχουν ικανοποιητική προστασία και διευκολύνουν τις εργασίες συγκομιδής, απαιτούν όμως χειρωνακτική εργασία για φόρτωμα και ξεφόρτωμα. Η μεταφορά από τον αγρό στο συσκευαστήριο γίνεται με φορτηγά αυτοκίνητα.

β. Αναβατόριο

Το αναβατόριο αποτελείται από ράουλα πλαστικά. Το πλάτος του είναι περίπου 1,40 μέτρα και μήκος έχει έως 3 μέτρα. Βασικός σκοπός του μηχανήματος είναι να μεταφέρει τα προϊόντα στο επόμενο μηχάνημα.

γ. Τράπεζα διαλογής

Η τράπεζα διαλογής είναι επίπεδη μήκους 4 περίπου μέτρων με πλατφόρμες.

Σκοπός είναι να απομακρυνθούν οι ακατάλληλοι καρποί. Η σχάρα της τράπεζας

αποτελείται από πλαστικά ράουλα. Οι ακατάλληλοι καρποί ρίχνονται σε υποδοχές στα πλευρά της τράπεζας ή κατευθείαν σε μεταφορική ταινία που τους απομακρύνει εκτός συσκευαστηρίου.

δ. Πλύνηριο

Το πλύσιμο των καρπών γίνεται με καταιονισμό θερμού νερού, θερμοκρασίας γύρω στους 40°C και πάντα από σύστημα με περιστρεφόμενες βούρτσες. Οι καρποί πριν τη διαλογή τους μπορεί να χρειάζονται καθαρισμό και πλύσιμο για αφαίρεση ξένων υλών (π.χ χρώμα, υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων).

Στη φάση αυτή χρησιμοποιούνται απορρυπαντικά για το καλό πλύσιμο της επιφάνειας. Ακολουθεί ξέπλυμα με καθαρό νερό για την απομάκρυνση των απορρυπαντικών ουσιών.

ε. Στραγγιστήριο – Στεγνώτήριο

Στη συνέχεια οι καρποί στεγνώνονται με αέρα. Το στράγγισμα γίνεται με συνδυασμό σφουγγαριών και ψυχρού αέρα και το στέγνωμα γίνεται με συνδυασμό ψυχρού και θερμού αέρα.

στ. Κηρωτήριο

Το κήρωμα αποτελεί απαραίτητη εργασία στα σύγχρονα συσκευαστήρια. Η τεχνητή επικάλυψη των προϊόντων με κηρούς γίνεται για τους ακόλουθους λόγους: πρώτον για την δημιουργία προστατευτικού επιστρώματος που παρεμποδίζει τις απώλειες υγρασίας και δεύτερον τη συρρίκνωση του προϊόντος κατά την αποθήκευση.

Κάθε καρπός καλύπτεται ομοιόμορφα με ένα λεπτό στρώμα καλής ποιότητας κηρού. Το στρώμα του κηρού πρέπει να επιτρέπει την ελεύθερη κίνηση των υδατμών μέχρι ενός ορίου, ώστε να γίνεται ελεύθερα η ανταλλαγή των αερίων διοξειδίου (CO₂) και οξυγόνου (O₂) για να καλύψει τις ελάχιστες ανάγκες της αναπνοής των καρπών.

ζ. Γραμμή διαλογής

Στη γραμμή διαλογής γίνονται οι πιο σπουδαίες εργασίες του διαχωρισμού του προϊόντος σε κατηγορίες ποιότητας. Ο διαχωρισμός γίνεται είτε με το χέρι, είτε μηχανικά. Η μηχανική διαλογή γίνεται με ειδικά μηχανήματα, τους *ταξινομητές*, που η λειτουργία τους βασίζεται στο μέγεθος ή στο βάρος. Ο *ταξινομητής* είναι το πιο σημαντικό μηχάνημα στο συσκευαστήριο γιατί σ' αυτό πραγματοποιείται η τυποποίηση του προϊόντος.

Οι *ταξινομητές* χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, τους *ταξινομητές όγκου* και τους *ταξινομητές βάρους*. Στο συγκεκριμένο προϊόν χρησιμοποιούνται μόνο οι *ταξινομητές όγκου*. Αυτοί λειτουργούν με βάση τις διαστάσεις του προϊόντος και διαχωρίζουν τους καρπούς. Στην αρχή της διαδρομής διαχωρίζονται οι μικρής διαμέτρου καρποί που προορίζονται για ηδύποτα, στη συνέχεια πέφτουν οι μεσαίας διαμέτρου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μαρμελάδας ενώ προς

το τέλος οι μεγάλης διαμέτρου καρποί που προορίζονται για την παραγωγή γλυκών και κυρίως γλυκά του κουταλιού.

1.3.9. ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Τα κύρια προϊόντα που παράγονται από το κουμ κουατ είναι:

- *Μαρμελάδες*
- *Γλυκά του κουταλιού*
- *Λουκούμια*
- *Ηδύποτα (Λικέρ)*: Το λικέρ είναι ένα ηδύποτο που παρασκευάζεται από το κουμ κουατ και διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: α. ηδύποτα από τον καρπό του κουμ κουάτ: (λευκό ποτό κουμ κουάτ, το λεγόμενο απόσταγμα ή καθαρό) και β. ηδύποτα από τα άνθη του κουμ κουάτ.



Εικόνα 14.: Μαρμελάδα κουμ κουάτ (πηγή: lazarisartisan.com)



Εικόνα 15: Γλυκό του κουταλιού κουμ κουάτ (πηγή: lazarisartisan.com)



Εικόνα 16.: Λουκούμι κουμ κουάτ (πηγή: kumquat.gr)



Εικόνες 17 & 18.: Λικέρ κουμ κουάτ (πηγή: kumquat.gr)

1.3.10. ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Στην Κέρκυρα οι επιχειρήσεις επεξεργασίας και μεταποίησης κουμ κουάτ διαθέτουν καταστήματα πώλησης όμως τα προϊόντα αυτά πωλούνται και από διάφορα σημεία όπως κάβες, τουριστικά καταστήματα, σούπερ μάρκετ, ξενοδοχεία, εστιατόρια, λιμάνι, αεροδρόμιο ακόμη και στα καταστήματα αφορολόγητων ειδών. Τα προϊόντα διατίθενται προς πώληση όλο το χρόνο, όμως η πώλησή τους είναι συγκεντρωμένη σε σύντομο χρονικό διάστημα, αφού το μεγαλύτερο μέρος των πωλήσεων τους πραγματοποιείται κατά περίοδο του καλοκαιριού όπου υπάρχουν πάρα πολλοί παραθεριστές στο νησί.

2. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

2.1. ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της παρούσας ερευνητικής εργασίας είναι η σύγκριση της οικονομικής και περιβαλλοντικής διαχείρισης των καλλιεργειών ελιάς και κουμ κουάτ στην Κέρκυρα. Για την επίτευξη του σκοπού δημιουργήθηκε ερωτηματολόγιο το οποίο χρησιμοποιήθηκε για την συλλογή των πληροφοριών και δόθηκε προς συμπλήρωση στους ελαιοκαλλιεργητές στην βόρεια και στη νότια Κέρκυρα και στους καλλιεργητές κουμ κουάτ στην περιοχή Νυμφές της βόρειας Κέρκυρας. Επιπλέον, κατασκευάστηκε ερωτηματολόγιο που δόθηκε προς συμπλήρωση στους πωλητές καταστημάτων παραδοσιακών προϊόντων στην πόλη της Κέρκυρας, στα οποία διατίθενται το κερκυραϊκό ελαιόλαδο και τα προϊόντα του κουμ κουάτ.

Στους ελαιοπαραγωγούς της βόρειας Κέρκυρας δόθηκαν 30 ερωτηματολόγια, στην νότια 20 ερωτηματολόγια προς συμπλήρωση, στην έρευνα έλαβαν μέρος 20 παραγωγοί κουμ κουάτ και 15 πωλητές καταστημάτων παραδοσιακών προϊόντων.

2.2. ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Η ελιά και το κουμ κουάτ αποτελούν τα γεωργικά προϊόντα που πραγματεύεται η συγκεκριμένη μελέτη.

Η έρευνα στόχευσε σε

- ελαιοπαραγωγούς στο βόρειο και στο νότιο τμήμα του Νομού της Κέρκυρας, διότι εκεί συγκεντρώνεται ο μεγαλύτερος πληθυσμός ελαιοκαλλιεργητών.
- παραγωγούς κουμ κουάτ στην περιοχή Νυμφών του βορείου τμήματος του νησιού, όπου πραγματοποιείται αποκλειστικά η οργανωμένη παραγωγή του κουμ κουάτ.
- πωλητές καταστημάτων λιανικής πώλησης μεταποιημένων προϊόντων ελιάς και κουμ κουάτ.

Προκειμένου να υπάρξει μια πληρέστερη εικόνα στο θέμα της έρευνας, πραγματοποιήθηκε ποιοτική μη δομημένη συνέντευξη με τον πρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λευκίμμης (για το νότιο τμήμα), γεωπόνους από την Ένωση Συνεταιρισμένων Αγροτών Κέρκυρας (για το βόρειο τμήμα) και τον πρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Νυμφών, για το κουμ κουάτ.

Οι συνεντεύξεις αυτές αποτέλεσαν πολύτιμη αρωγή σε πολλούς τομείς, και κυρίως στην προσπάθεια να σχεδιαστεί ένα ερωτηματολόγιο όσο το δυνατόν πιο στοχευμένο και περιεκτικό το οποίο θα χρησιμοποιούταν στη συνέχεια προκειμένου να συλλεχθούν οι απαραίτητες πληροφορίες από τους ελαιοπαραγωγούς και παραγωγούς κουμ κουάτ του δείγματος.

2.3. ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΠΟΣΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Στην παρούσα εργασία κατά βάση χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος της ποσοτικής έρευνας με τη χρήση ερωτηματολογίων τα οποία περιελάμβαναν ερωτήσεις ανοιχτού και κλειστού τύπου.

Διενεργήθηκε, επίσης, ποιοτική έρευνα με τις συνεντεύξεις του προέδρου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λευκίμμης, των γεωπόνων από την Ένωση Συνεταιρισμένων Αγροτών Κέρκυρας και του προέδρου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Νυμφών.

Στα ερωτηματολόγια της ποσοτικής μέτρησης, οι κλειστού τύπου ερωτήσεις απαντώνται από εναλλακτικές προκαθορισμένες απαντήσεις από τις οποίες ο ερωτώμενος επιλέγει εκείνη που την θεωρεί πλέον ορθή. Εκ παραλλήλου, χρησιμοποιήθηκαν ερωτήσεις στις οποίες η απάντηση ήταν «ΝΑΙ» και «ΟΧΙ».

Στις ανοιχτού τύπου ερωτήσεις ο ερωτώμενος απαντά εκφράζοντας την άποψή του, με τον δικό του τρόπο, χωρίς κάποιον περιορισμό.

Σκοπός των ερωτήσεων κλειστού τύπου στα ερωτηματολόγια ήταν να δοθούν οι απαραίτητες πληροφορίες που είναι χρήσιμες για την έρευνα και εν συνεχεία οι απαντήσεις αυτές να ομαδοποιηθούν και τελικώς να ποσοτικοποιηθούν.

Στις ανοιχτού τύπου ερωτήσεις οι συνεντευξιαζόμενοι ελαιοπαραγωγοί, παραγωγόι κουμ κουάτ και πωλητές καταστημάτων λιανικής πώλησης μεταποιημένων προϊόντων ελιάς και κουμ κουάτ, ήταν ελεύθεροι να διατυπώσουν την στάση και τις απόψεις τους. Επιπλέον, μέσα από συζητήσεις μαζί τους συλλέχθηκαν πληροφορίες χρήσιμες για την παρούσα εργασία και θα μπορούσε να ειπωθεί πως κατά αυτόν τον τρόπο οι συνεντεύξεις μαζί τους ήταν και κατά ένα μέρος κομμάτι ποιοτικής έρευνας.

Δημιουργήθηκαν ερωτηματολόγια δύο τύπων:

1. Ερωτηματολόγιο παραγωγών ελιάς και κουμ κουάτ, το οποίο αποτελείται από τις τρεις παρακάτω ενότητες:
 - α. η πρώτη ενότητα περιλαμβάνει χαρακτηριστικά των ιδιοκτητών των γεωργικών εκμεταλλεύσεων (φύλο, ηλικία, εκπαίδευση, απασχόληση κτλ.)
 - β. η δεύτερη ενότητα περιλαμβάνει τα διαρθρωτικά και οικονομικά χαρακτηριστικά της αγροτικής εκμετάλλευσης (μέγεθος, διάρθρωση παραγωγής, κέρδος κτλ.)
 - γ. και η τρίτη ενότητα αφορά σε ερωτήσεις κρίσεως στις οποίες ο συνεντευξιαζόμενος απαντά ελεύθερα κατά τη δική του άποψη (αν αξίζει να ασχοληθεί κάποιος με την αγροτική παραγωγή, προβλήματα που αντιμετωπίζει κτλ.)

2. Ερωτηματολόγιο πωλητών μεταποιημένων προϊόντων ελιάς και κουμ κουάτ καταστημάτων λιανικής,
το οποίο αποτελείται από τις εξής ενότητες:
- α. ερωτήσεις σχετικές με την επιχείρηση (τύπος, προϊόντα που διατίθενται, προμηθευτές κτλ.)
 - β. ερωτήσεις σχετικές με την πώληση και τους πελάτες (προϊόντα γνωστά στους πελάτες, παράπονα καταναλωτών, κτλ.)

2.4. ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ

Στην συγκεκριμένη μελέτη ο τρόπος επιλογής του δείγματος στην περίπτωση των καλλιεργητών ήταν η τυχαία επιλογή μέσα από μητρώα ελαιοκαλλιεργητών που τηρούνται στην Ένωση Συνεταιρισμένων Αγροτών Κέρκυρας.

Εκτενέστερα, στην περίπτωση των ελαιοκαλλιεργητών στο βόρειο τμήμα του Νομού της Κέρκυρας ζητήθηκε από δύο γεωπόνους μέλη της Ένωσης Συνεταιρισμένων Αγροτών Κέρκυρας, να επιλεγεί τυχαία από τα μητρώα των εγγεγραμμένων ελαιοπαραγωγών ένα δείγμα 30 παραγωγών. Αντίστοιχα, για το νότιο τμήμα του Νομού, όπου η ευρύτερη περιοχή ονομάζεται Λευκίμμη, ζητήθηκε από τον πρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λευκίμμης ένα τυχαίο δείγμα 20 παραγωγών από τους εγγεγραμμένους του Συνεταιρισμού. Τέλος, κατά τον ίδιο τρόπο ζητήθηκε από τον πρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Νυμφών ένα δείγμα 20 καλλιεργητών κουμ κουάτ.

Όσον αφορά την επιλογή του δείγματος των καταστημάτων λιανικής πώλησης, αυτή προέκυψε μετά από μια περιήγηση στο κέντρο της Κέρκυρας επιλέγοντας τυχαία καταστήματα λιανικής πώλησης τα οποία να διαθέτουν τόσο μεταποιημένα προϊόντα ελιάς όσο και μεταποιημένα προϊόντα κουμ κουάτ. Ο αριθμός του δείγματος στην προκειμένη περίπτωση ήταν 15.

2.5. ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αφότου οριστικοποιήθηκε η μορφή του ερωτηματολογίου και επιλέχθηκε το δείγμα της μελέτης, διεξήχθη η εμπειρική έρευνα. Η έρευνα αυτή πραγματοποιήθηκε μέσω προσωπικών συνεντεύξεων, παρά τα όποια προβλήματα μπορεί να δημιουργηθούν μέσα από αυτή τη μέθοδο (υψηλό κόστος, χρονοτριβή, κτλ.), προκειμένου να υπάρξει μεγαλύτερη αξιοπιστία στα αποτελέσματα.

Αρχικά, οι ελαιοπαραγωγοί και οι παραγωγοί κουμ κουάτ που θα λάμβαναν μέρος στην έρευνα ενημερώθηκαν τηλεφωνικά για τον λόγο για τον οποίο διεξάγεται η έρευνα και απάντησαν θετικά ή αρνητικά για την συμμετοχή τους. Οι περιπτώσεις παραγωγών που δεν αποκρίθηκαν θετικά ήταν ελάχιστες και σε αυτή την

περίπτωση ζητήθηκε από τον αντίστοιχο συνεταιρισμό να επιλεγεί τυχαία εκ νέου ένας άλλος παραγωγός στη θέση του μη αποκριθέντα.

Οι προσωπικές συνεντεύξεις διεξήχθησαν από τα τέλη Φεβρουαρίου έως τα τέλη Απριλίου του 2022. Ο τόπος διεξαγωγής, κατόπιν συνεννόησης, ήταν είτε οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις των παραγωγών ελιάς και κουμ κουάτ, είτε κάποιο καφενείο ή η οικία των παραγωγών.

Οι συνεντεύξεις με τους πωλητές καταστημάτων παραδοσιακών προϊόντων πραγματοποιήθηκαν τον Απρίλιο του 2022.

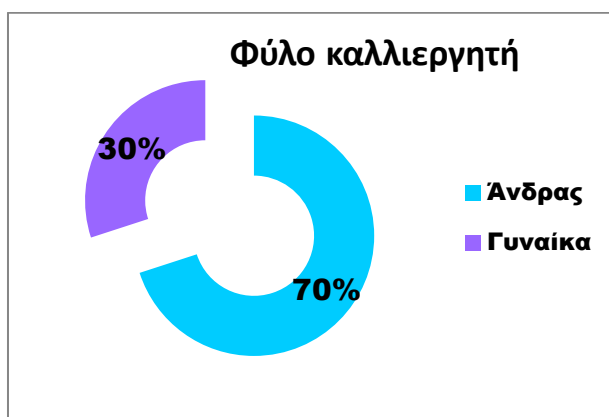
3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΟΣΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

3.1. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ

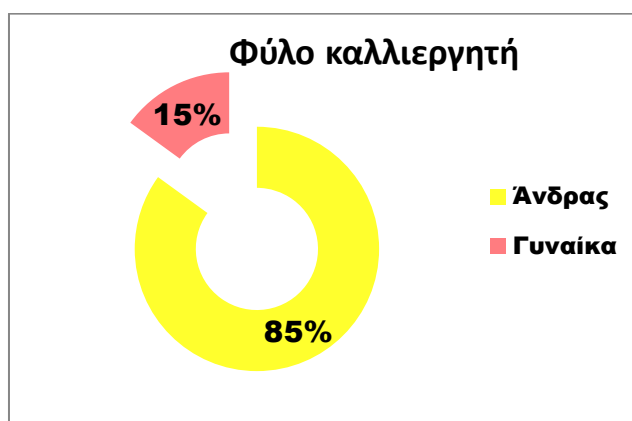
3.1.1. ΤΟ ΦΥΛΟ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ

Στα Γραφήματα 1, 2 και 3 διακρίνονται τα ποσοστά ανδρών και γυναικών καλλιεργητών γης στις τρεις περιπτώσεις ελαιοπαραγωγών βορρά, νότου και παραγωγών κουμ κουάτ στην Κέρκυρα, αντίστοιχα.

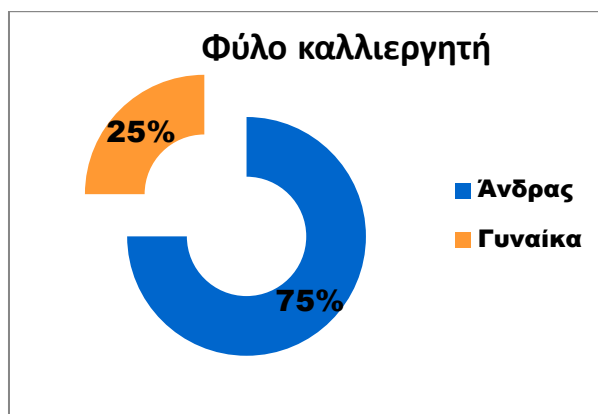
Μεταξύ των τριών περιπτώσεων είναι εμφανές πως ως επί το πλείστον οι καλλιεργητές είναι άνδρες σε ένα ποσοστό που κυμαίνεται από 70% έως και 85%. Αντίστοιχα, οι γυναίκες καλλιεργήτριες απαντώνται στο σύνολό τους σε ποσοστά μεταξύ 15% και 30%. Το μεγαλύτερο ποσοστό γυναικών αφορά στην ελαιοκαλλιέργεια της βόρειας Κέρκυρας και το μικρότερο στην ελαιοκαλλιέργεια της νότιας Κέρκυρας.



Γράφημα 1.: Φύλο ελαιοκαλλιεργητή στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 2.: Φύλο ελαιοκαλλιεργητή στη νότια Κέρκυρα



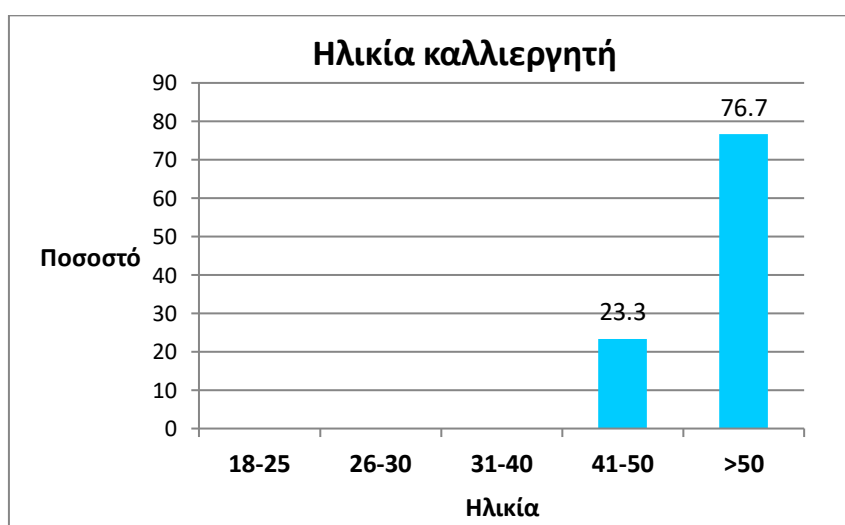
Γράφημα 3.: Φύλο καλλιεργητή κουμ κουάτ

3.1.2. ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΗΛΙΚΙΑΣ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ

Οι ηλικίες των καλλιεργητών ελαιόδεντρων βορρά και νότου αλλά και κουμ κουάτ αφορούν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους (76,7%, 80% και 70% αντίστοιχα) το γηραιότερο ηλικιακό φάσμα των 50 ετών και άνω (Γράφημα 4, 5 και 6). Για την ελαιοκαλλιέργεια της βόρειας Κέρκυρας και εκείνης του κουμ κουάτ, το αμέσως επόμενο επικρατέστερο ηλικιακό φάσμα είναι εκείνο των 41-50 ετών, σε ποσοστά 23,3% και 30% αντίστοιχα, ενώ ακολούθως αυτού δεν καταγράφηκε κανένα άλλο ηλικιακό φάσμα.

Στην περίπτωση της ελαιοκαλλιέργειας στο νότο, το δεύτερο σε σειρά ηλικιακό φάσμα ανήκει σε εκείνο των 26-30 ετών, σε ποσοστό 15%. Αξίζει όμως να σημειωθεί πως και στις τρεις περιπτώσεις παραγωγών η ηλικιακή κατηγορία των 50 ετών και άνω διακρίνεται με εμφανή διαφορά έναντι των υπολοίπων.

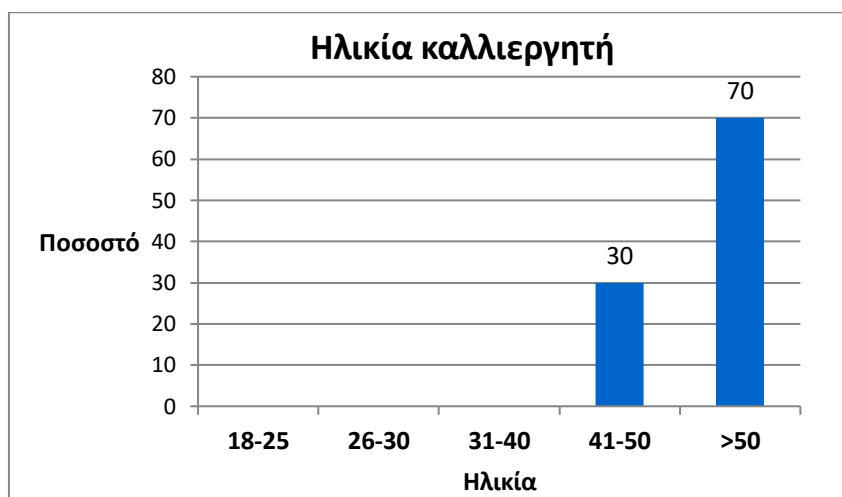
Αξιοσημείωτο είναι πως σε καμιά από τις τρεις καλλιέργειες δεν καταγράφονται οι νεαρές ηλικίες των 18-25 και 31-40 ετών.



Γράφημα 4.: το προφίλ ηλικίας ελαιοκαλλιεργητή στη βόρεια Κέρκυρα



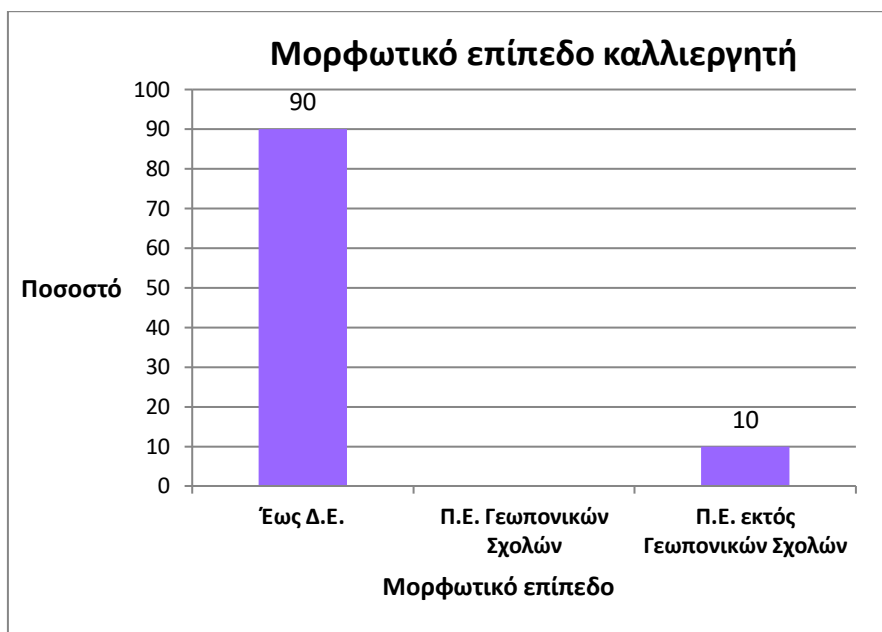
Γράφημα 5.: το προφίλ ηλικίας ελαιοκαλλιεργητή στη νότια Κέρκυρα



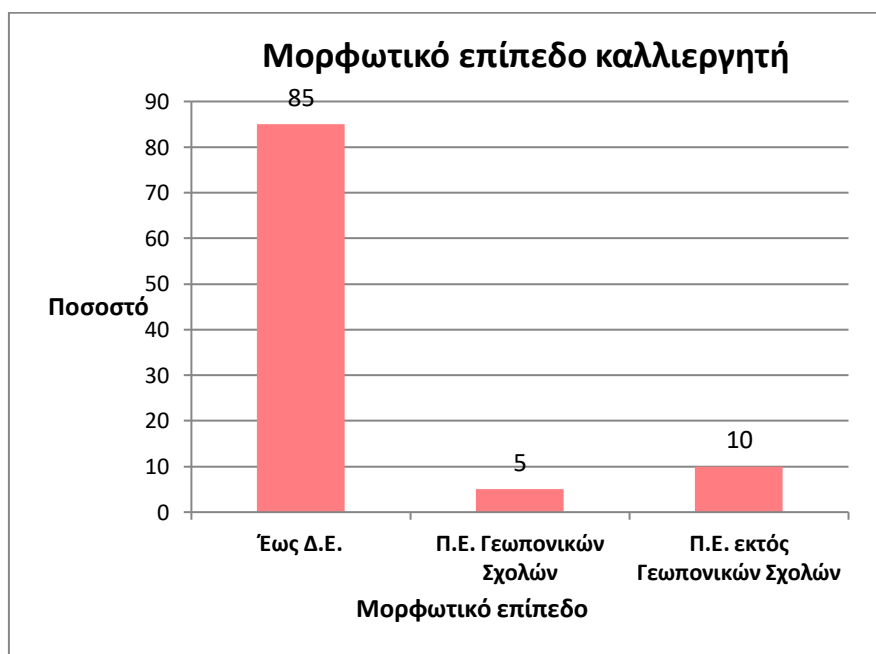
Γράφημα 6.: το προφίλ ηλικίας καλλιεργητή κουμ κουάτ

3.1.3. ΤΟ ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ

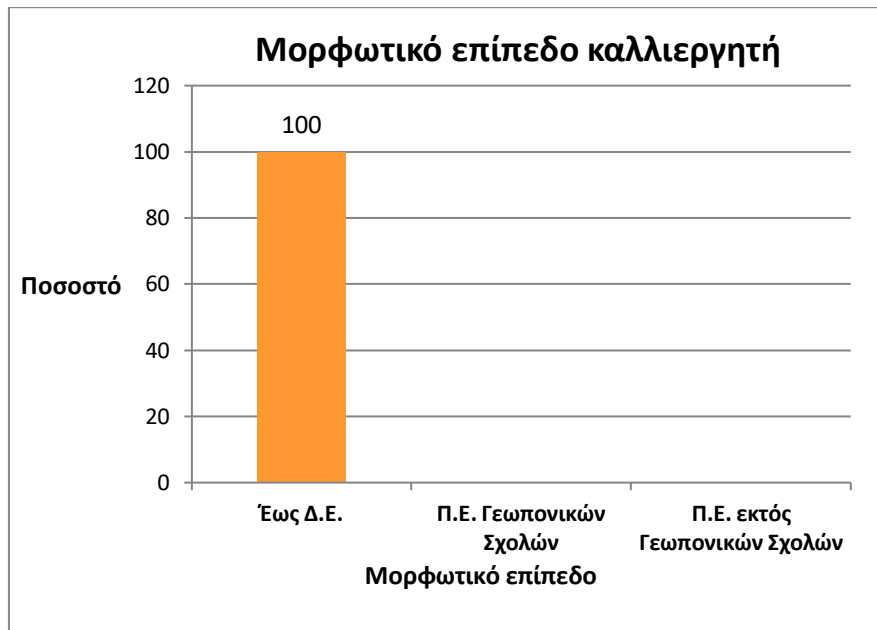
Όπως φαίνεται και στα Γραφήματα 7, 8 και 9 οι καλλιεργητές ελαιόδεντρων βορρά - νότου και καλλιεργητές κουμ κουάτ είναι κατά κύριο λόγο απόφοιτοι έως και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, σε ποσοστά 90%, 85% και 100% αντίστοιχα. Μεταξύ των καλλιεργητών κουμ κουάτ δεν καταγράφηκε κάποιος απόφοιτος Πανεπιστημιακής Σχολής, ενώ στους ελαιοκαλλιεργητές υπάρχει ένα μικρό ποσοστό αυτών της τάξεως του 10% για τον βορρά και 15% για το νότο. Απόφοιτοι Γεωπονικών Σχολών καταγράφηκαν μόνο στους ελαιοκαλλιεργητές της νότιας Κέρκυρας, σε ένα μικρό ποσοστό του 5%.



Γράφημα 7.: μορφωτικό επίπεδο ελαιοκαλλιεργητή στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 8.: μορφωτικό επίπεδο ελαιοκαλλιεργητή στη νότια Κέρκυρα

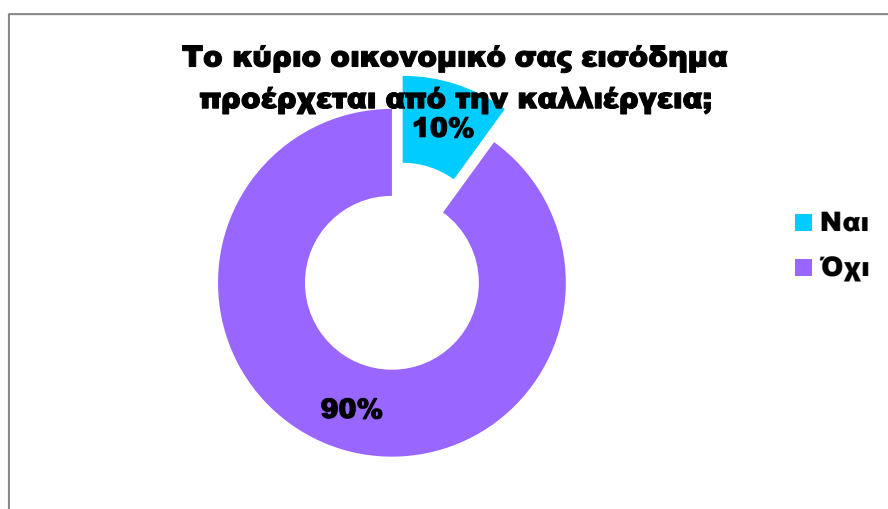


Γράφημα 9.: μορφωτικό επίπεδο καλλιεργητή κουμ κουάτ

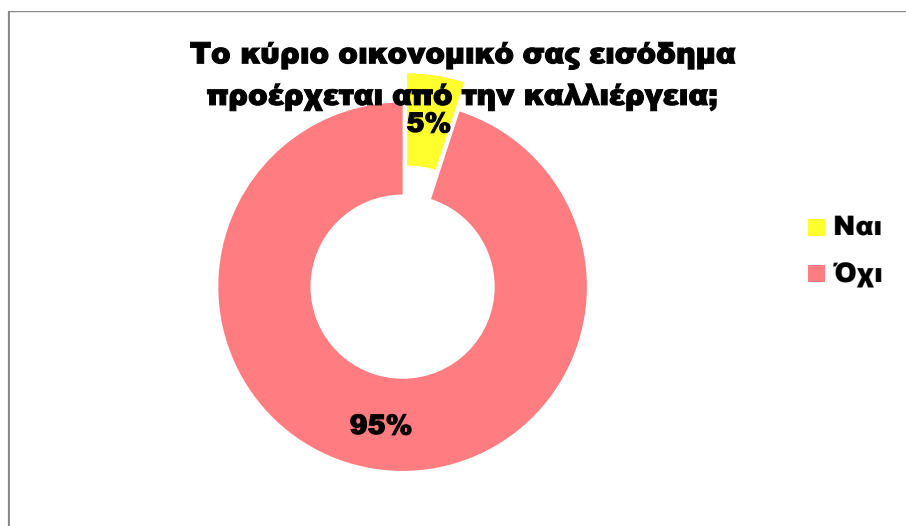
3.1.4. ΤΟ ΚΥΡΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ

Γίνεται αντιληπτό μέσα από τα ακόλουθα γραφήματα (10, 11 και 12) πως τόσο η ελαιοκαλλιέργεια όσο και η καλλιέργεια κουμ κουάτ δεν αποτελούν το κύριο οικονομικό εισόδημα των καλλιεργητών. Κατά 90% και 95%, στην ελαιοκαλλιέργεια του βορρά και του νότου αντίστοιχα, το βασικό εισόδημα των καλλιεργητών δεν είναι εκείνο που προκύπτει από την καλλιέργεια.

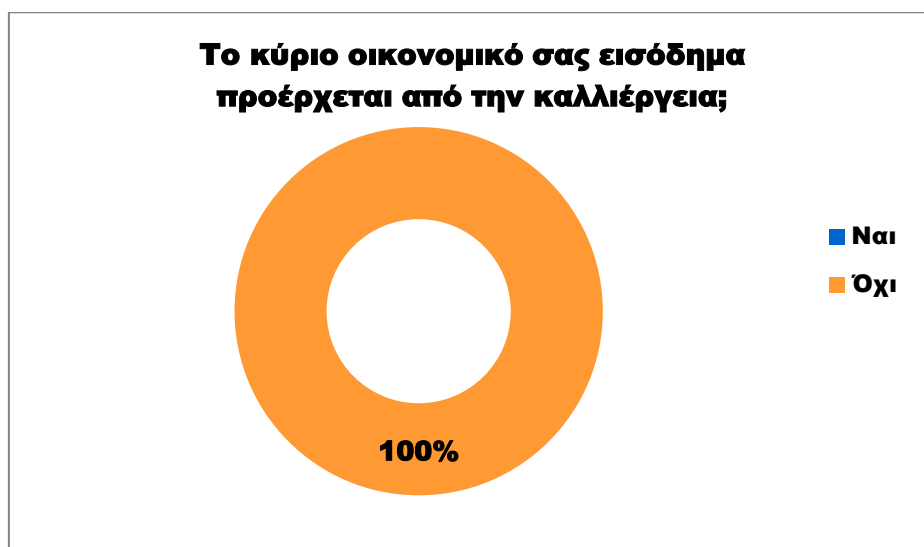
Στους καλλιεργητές κουμ κουάτ φαίνεται πως για κανέναν από αυτούς το κύριο εισόδημά τους δεν προέρχεται από αυτήν.



Γράφημα 10.: κύριο οικονομικό εισόδημα ελαιοκαλλιεργητή στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 11.: κύριο οικονομικό εισόδημα ελαιοκαλλιεργητή στη νότια Κέρκυρα



Γράφημα 12.: κύριο οικονομικό εισόδημα καλλιεργητή κουμ κουάτ

3.1.5. Η ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΣΧΟΛΙΑ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ

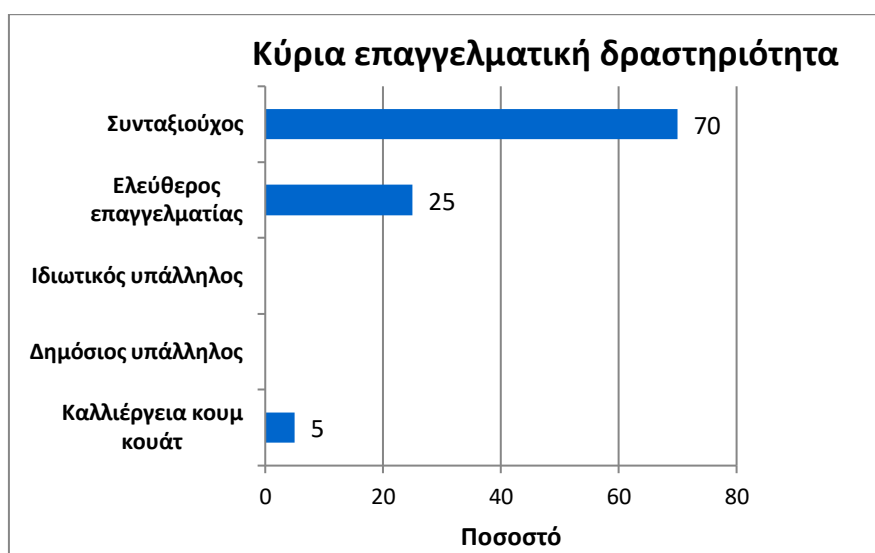
Οι παραγωγοί ελιάς και κουμ κουάτ φαίνεται πως είναι κατά κύριο λόγο συνταξιούχοι και στο αμέσως επόμενο ποσοστό τους επιχειρηματίες. Στις ελαιοκαλλιέργειες βόρειας και νότιας Κέρκυρας τα ποσοστά των συνταξιούχων καλλιεργητών είναι 46,7% και 60% αντίστοιχα, ενώ στις καλλιέργειες κουμ κουάτ το ποσοστό αυτό είναι το μεγαλύτερο εκ των τριών και φτάνει το 70%. Τα Γραφήματα 13, 14 και 15 διαμορφώνονται με παρόμοιο τρόπο για την κύρια επαγγελματική δραστηριότητα των παραγωγών.



Γράφημα 13.: κύρια επαγγελματική δραστηριότητα ελαιοκαλλιεργητή στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 14.: κύρια επαγγελματική δραστηριότητα ελαιοκαλλιεργητή στη νότια Κέρκυρα

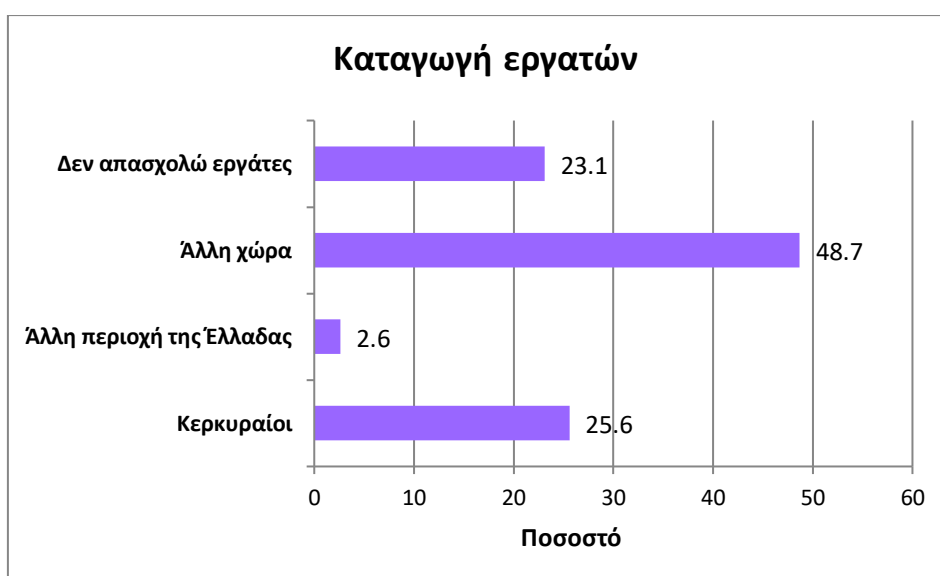


Γράφημα 15.: κύρια επαγγελματική δραστηριότητα καλλιεργητή κουμ κουάτ

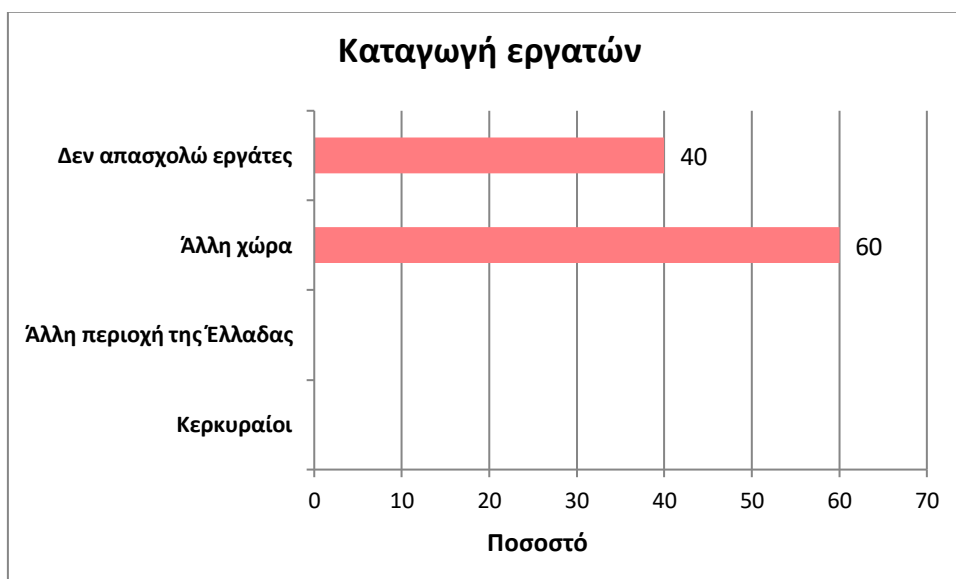
3.1.6. Η ΚΑΤΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΤΩΝ ΓΗΣ

Όπως γίνεται φανερό στα γραφήματα που ακολουθούν (16, 17 και 18), οι Κερκυραίοι καλλιεργητές τόσο της ελιάς βορρά και νότου όσο και του κουμ κουάτ, κατά πλειοψηφία απασχολούν εργάτες αλλοδαπής καταγωγής, σε ποσοστά 48,7%, 60% και 53,3% αντίστοιχα.

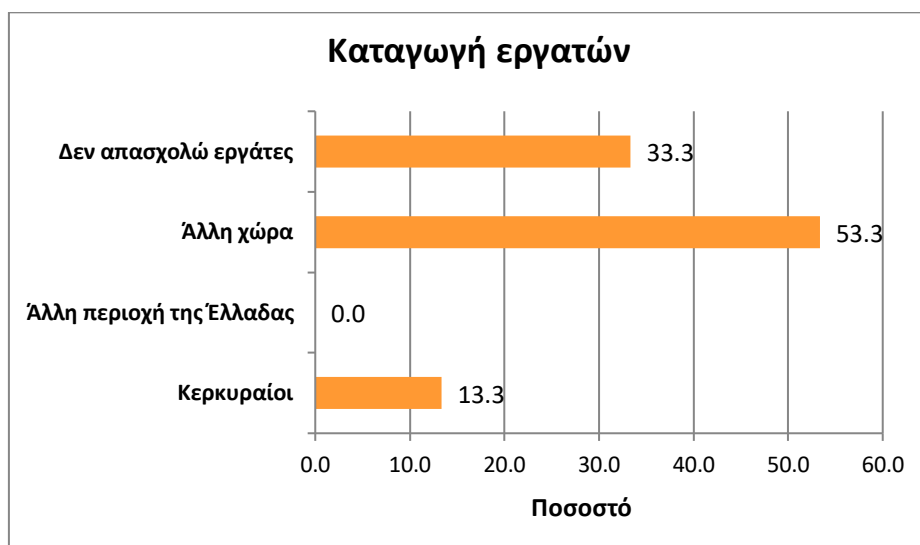
Στην ελαιοκαλλιέργεια του βορρά και σε εκείνη του κουμ κουάτ φαίνεται να απασχολούνται και Κερκυραίοι εργάτες σε ένα μικρότερο ποσοστό των αλλοδαπών εργατών (25,6% και 13,3% αντίστοιχα), ενώ και στις τρεις περιπτώσεις καλλιεργητών, έπειτα από εκείνους που απασχολούν εργάτες αλλοδαπής καταγωγής φαίνεται πως ακολουθούν εκείνοι που δεν απασχολούν εργάτες, σε ποσοστά 23,1% για την ελαιοκαλλιέργεια του βορρά, 40% για την ελαιοκαλλιέργεια του νότου και 33,3% για την καλλιέργεια του κουμ κουάτ.



Γράφημα 16.: καταγωγή εργατών ελαιοκαλλιέργειας στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 17.: καταγωγή εργατών ελαιοκαλλιέργειας στη νότια Κέρκυρα



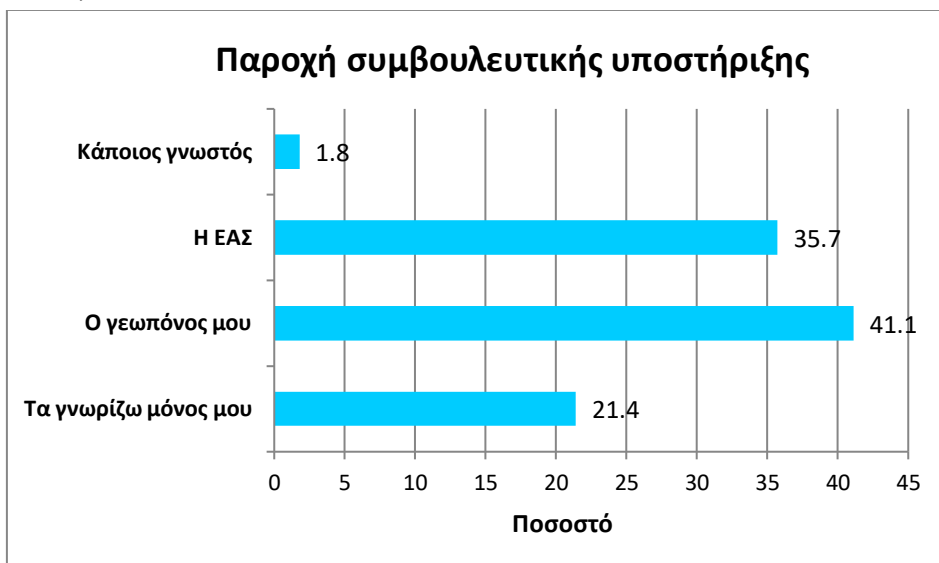
Γράφημα 18.: καταγωγή εργατών καλλιέργειας κουμ κουάτ

3.1.7. ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

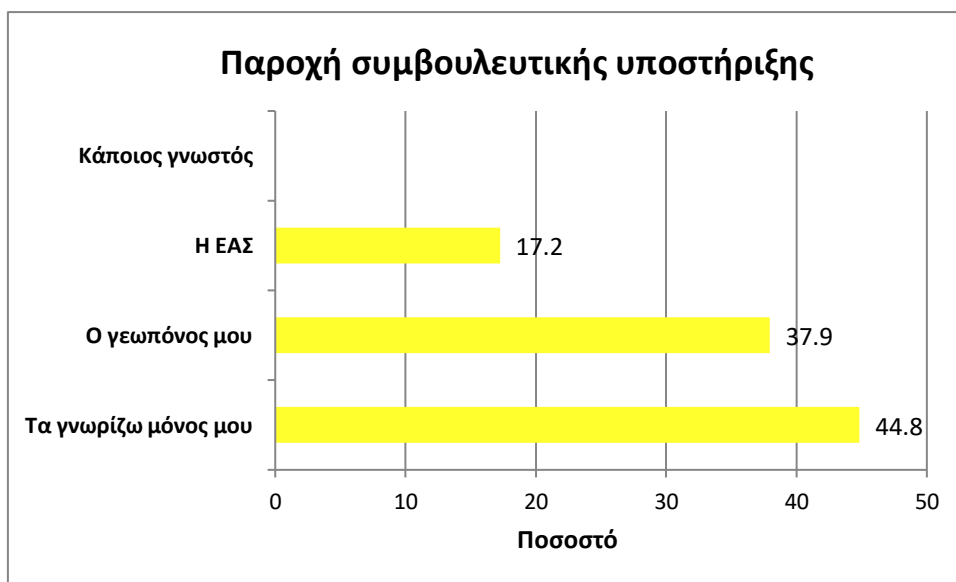
Οι παραγωγοί στην ερώτηση «ποιος σας παρέχει συμβουλευτική υποστήριξη;» απάντησαν κατά ένα μεγάλο ποσοστό «ο γεωπόνος από τον οποίο αγοράζω». Τα ποσοστά αυτής της απάντησης για τους ελαιοκαλλιεργητές στον βορρά και νότο είναι 41,1% και 37,9% αντίστοιχα, ενώ για το κουμ κουάτ 62,2%. Επίσης, με μεγάλη συχνότητα δόθηκαν οι απαντήσεις «η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών» και «τα γνωρίζω μόνος μου» (Γράφημα 19, 20, 21).

Στην ελαιοκαλλιέργεια του βορρά αλλά και στην καλλιέργεια του κουμ κουάτ, οι παραγωγοί απάντησαν κυρίως πώς όταν χρειάζεται να απευθυνθούν σε κάποιον για

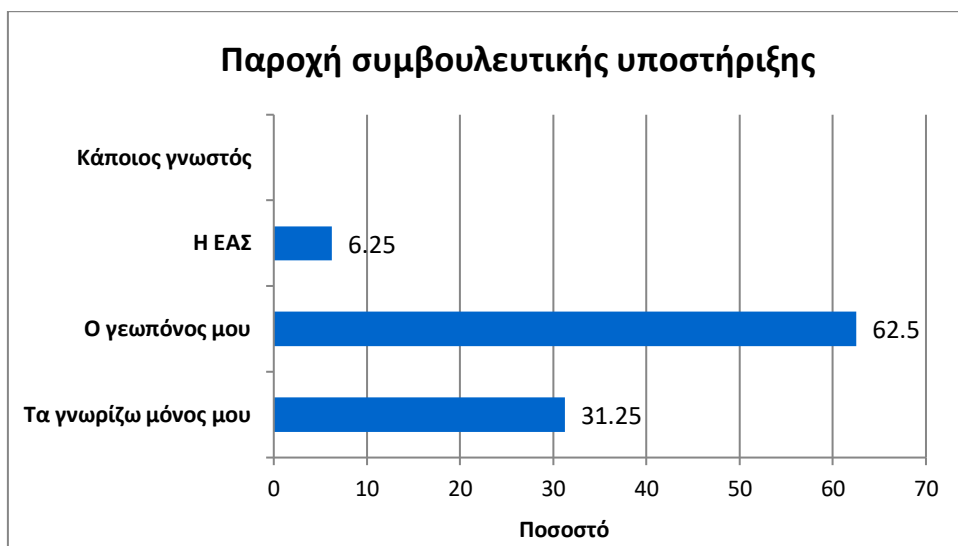
το πώς να κατευθυνθούν, απευθύνονται στον γεωπόνο από τον οποίο προμηθεύονται αγροεφόδια. Στην ελαιοκαλλιέργεια της νότιας Κέρκυρας το μεγαλύτερο ποσοστό των καλλιεργητών εμπιστεύεται την δική του εμπειρία, σε ποσοστό 44,8%.



Γράφημα 19.: παροχή συμβουλευτικής υποστήριξης ελαιοκαλλιεργητή στη βόρεια Κέρκυρα



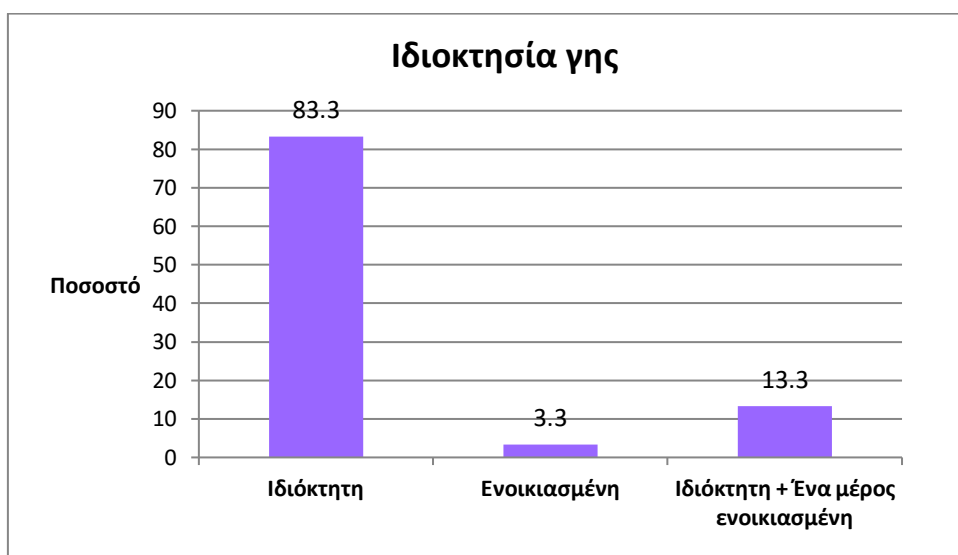
Γράφημα 20.: παροχή συμβουλευτικής υποστήριξης ελαιοκαλλιεργητή στη νότια Κέρκυρα



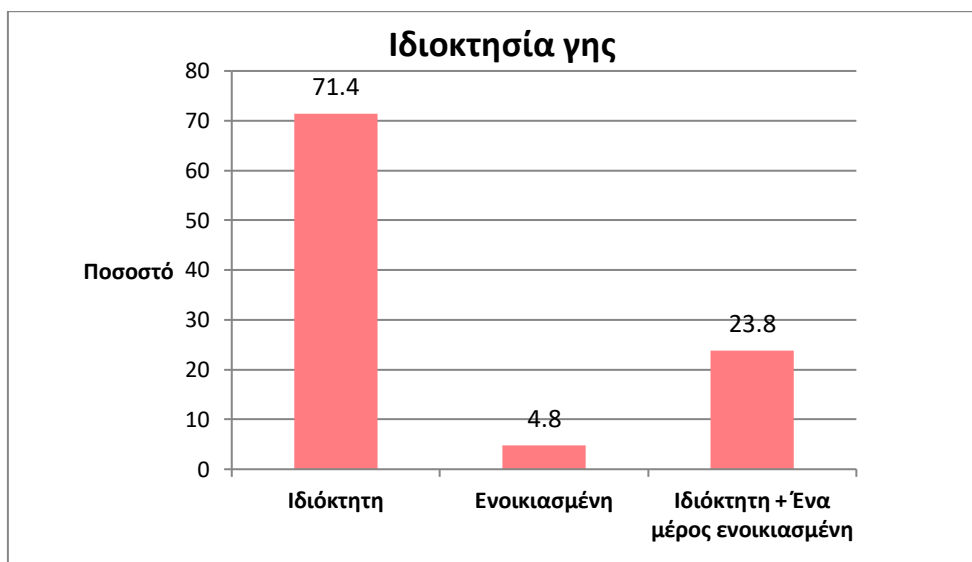
Γράφημα 21.: παροχή συμβουλευτικής υποστήριξης καλλιεργητή κουμ κουάτ

3.1.8. ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΓΗΣ

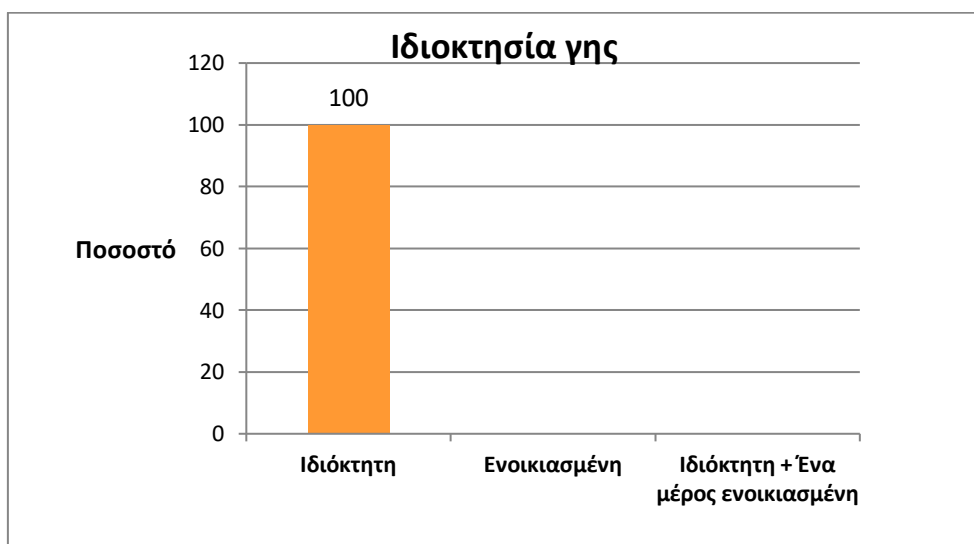
Στα Γραφήματα 22 και 23 για την ελαιοκαλλιέργεια στον βορρά και στο νότο αντίστοιχα, το μεγαλύτερο ποσοστό των καλλιεργητών διαθέτει ιδιόκτητες εκτάσεις καλλιέργειας (83,3% και 71,4% αντίστοιχα), όμως καταγράφηκε κι ένα ποσοστό αγροτών για τους οποίους ένα μέρος της συνολικής γης είναι ενοικιασμένο (13,3% και 23,8% αντίστοιχα). Στην καλλιέργεια του κουμ κουάτ, οι καλλιεργητές του διαθέτουν εξ ολοκλήρου ιδιόκτητη γη (Γράφημα 24), γεγονός που συμβαίνει κυρίως γιατί οι εκτάσεις των κουμ κουάτ είναι πολύ μικρές σε σχέση με τις εκτάσεις των ελαιώνων, όπως παρουσιάζεται και σε επόμενα διαγράμματα.



Γράφημα 22.: ιδιοκτησία γης ελαιοκαλλιεργειών στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 23.: ιδιοκτησία γης ελαιοκαλλιεργειών στη νότια Κέρκυρα



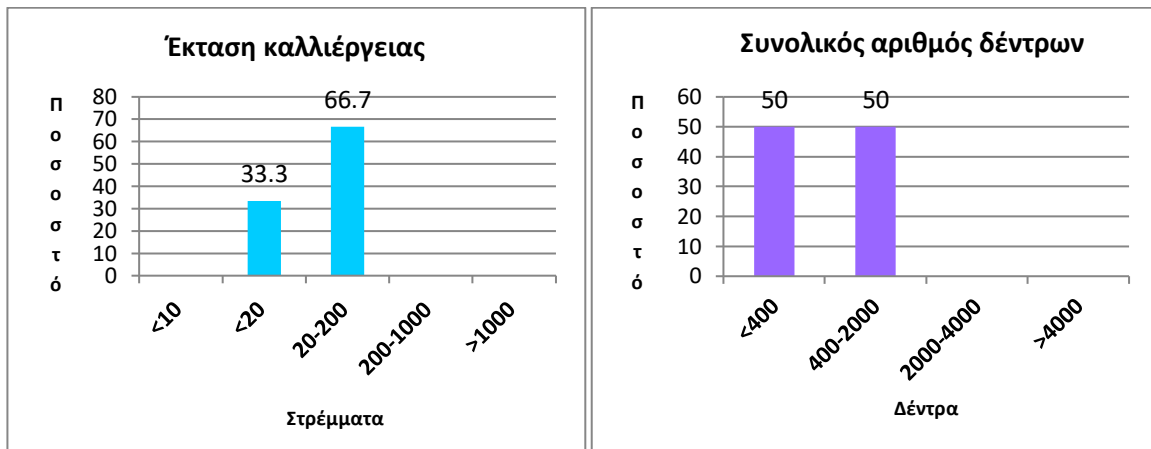
Γράφημα 24.: ιδιοκτησία γης καλλιεργειών κουμ κουάτ

3.1.9. ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΤΡΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

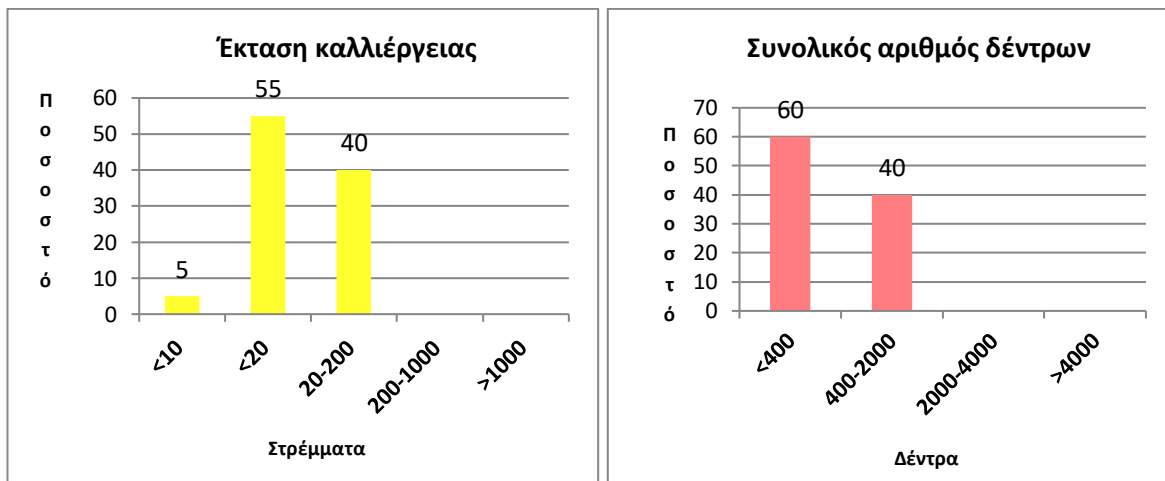
Συγκρίνοντας τα γραφήματα των ελαιοκαλλιεργειών βορρά και νότου (25&26, 27&28) γίνεται αντιληπτό πως οι ιδιοκτησίες στις δύο αυτές τοποθεσίες δεν ξεπερνούν στο μέγιστό τους τα 200 στρέμματα. Οι ελαιοκαλλιέργειες στην νότια Κέρκυρα φαίνεται να είναι ελαφρώς “μετατοπισμένες αριστερότερα” στην κλίμακα στρεμματικής βαθμονόμησης των γραφημάτων, σε σύγκριση με εκείνες του βορρά, εννοώντας πως φαίνεται να είναι στρεμματικά μικρότερες.

Οι περισσότερες νότιες καλλιέργειες δεν ξεπερνούν τα 20 στρέμματα (55%), ενώ καταγράφονται και εκτάσεις μικρότερες των 10 στρεμμάτων (5%). Οι περισσότερες βόρειες εκτάσεις κυμαίνονται μεταξύ 20 και 200 στρεμμάτων (66,7%).

Το δείγμα των καλλιεργειών κουμ κουάτ φανερώνει πως η στρεμματική έκταση αυτών δεν ξεπερνά τα 10 στρέμματα και τα 400 δέντρα (Γραφήματα 29&30).



Γραφήματα 25. & 26.: έκταση & συνολικός αριθμός δέντρων ελαιοκαλλιεργειών στη βόρεια Κέρκυρα



Γραφήματα 27. & 28.: έκταση & συνολικός αριθμός δέντρων ελαιοκαλλιεργειών στη νότια Κέρκυρα

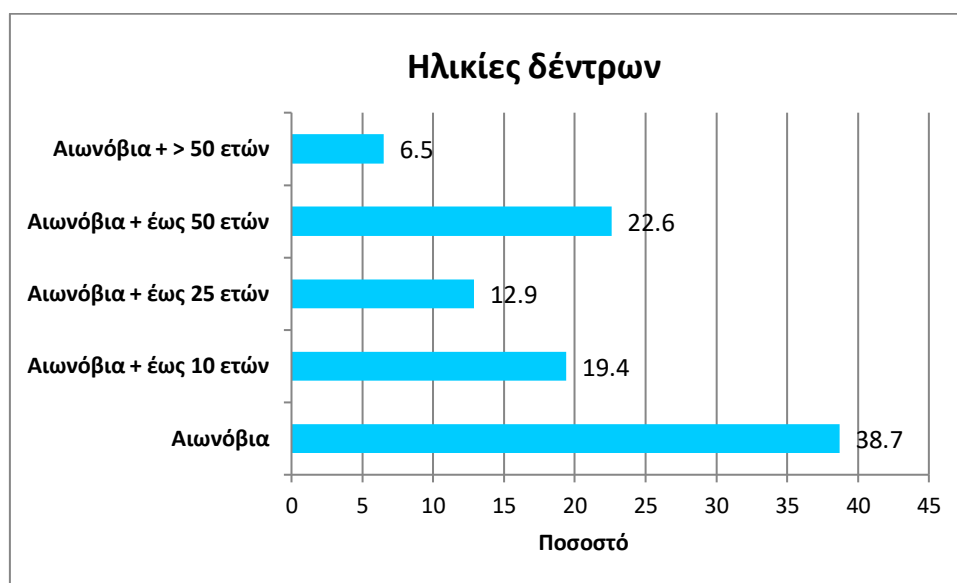


Γραφήματα 29. & 30.: έκταση & συνολικός αριθμός δέντρων καλλιεργειών κουμ κουάτ

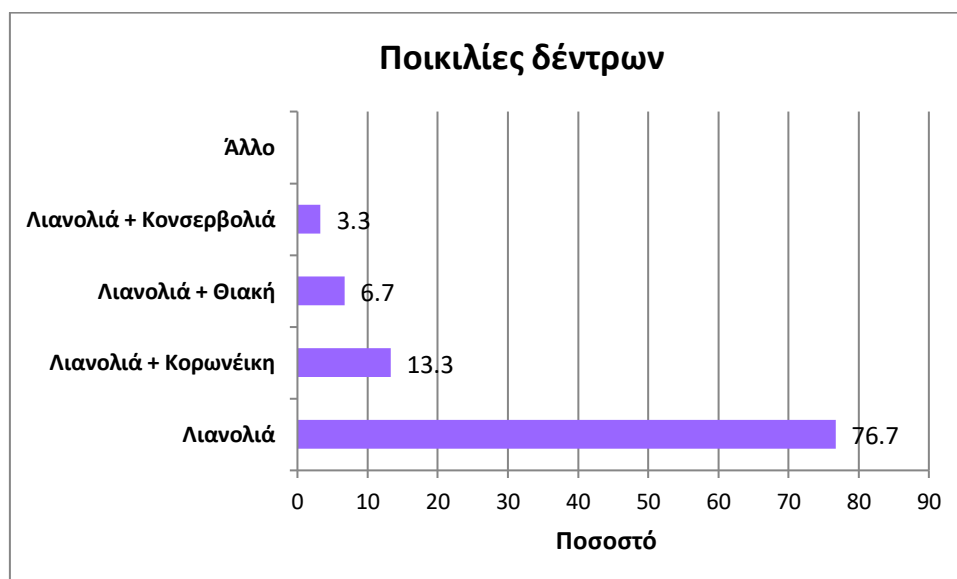
3.1.10. ΟΙ ΗΛΙΚΙΕΣ ΤΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ

Στις ελαιοκαλλιέργειες της βόρειας Κέρκυρας οι ερωτηθέντες καλλιεργητές απαντούν (Γράφημα 31, 32) ότι εκτός από τα αιωνόβια δέντρα τους, τα οποία ανήκουν αποκλειστικά στην ποικιλία της λιανολιάς, έχουν φυτέψει και νεότερα δέντρα, πολλά από αυτά ηλικίας έως 10, έως 25 και έως 50 ετών, σε ποσοστά 19,4%, 12,9% και 22,6% αντίστοιχα (Γράφημα 31).

Τα νεότερα αυτά δέντρα ανήκουν κατεξοχήν στην ποικιλία της λιανολιάς (Γράφημα 32), όμως απαντώνται και οι ποικιλία της κορωνέικης, της θιακής αλλά και της κονσερβολιάς, σε ποσοστά 13,3%, 6,7% και 3,3%.

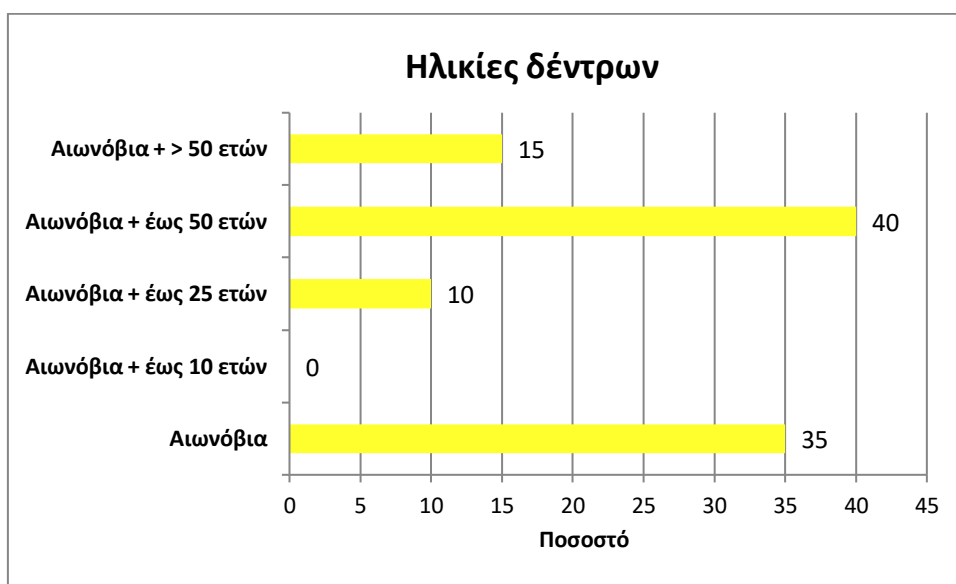


Γράφημα 31.: ηλικίες ελαιόδεντρων στη βόρεια Κέρκυρα

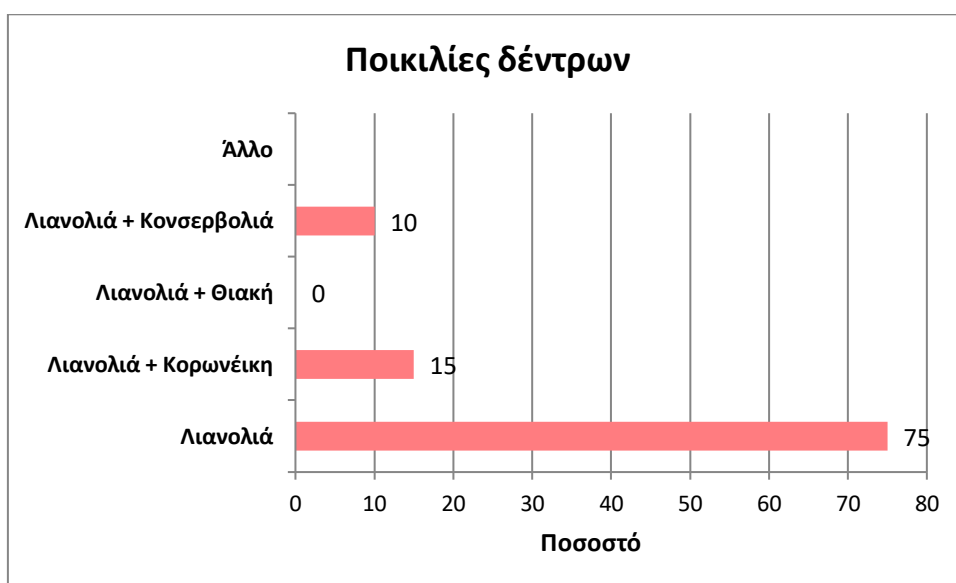


Γράφημα 32.: ποικιλίες ελαιόδεντρων στη βόρεια Κέρκυρα

Στην ελαιοκαλλιέργεια της νότιας Κέρκυρας φαίνεται στο Γράφημα 33 πως υπάρχουν και νεότερα δέντρα εκτός των αιωνόβιων, παρόλα αυτά οι νεότερες φυτείες τους δεν είναι τόσο νεαρές όσο του βορρά. Καταγράφονται κυρίως ηλικίες έως 50 ετών (40%) αλλά και μεγαλύτερες (15%) (Γράφημα 33). Στην περίπτωση του νότου, όπως και στο βορρά, οι νεότερες φυτείες ανήκουν κατά κύριο λόγο στην ποικιλία της λιανολιάς αλλά καταγράφονται και οι ποικιλίες της κορωνέικης και της κονσερβολιάς, σε ποσοστά 15% και 10% αντίστοιχα (Γράφημα 34). Τα αιωνόβια δέντρα τους απαντούν πως ανήκουν αποκλειστικά στην ποικιλία της λιανολιάς.

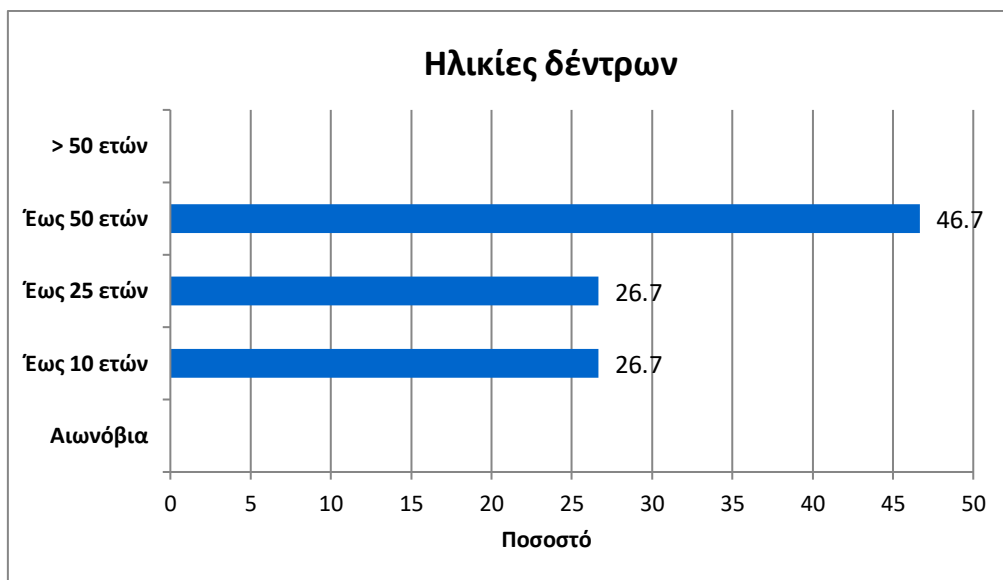


Γράφημα 33.: ηλικίες ελαιόδεντρων στη νότια Κέρκυρα



Γράφημα 34.: ποικιλίες ελαιόδεντρων στη νότια Κέρκυρα

Η καλλιέργεια του κουμ κουάτ, όπως διακρίνεται στο Γράφημα 35, απαρτίζεται κυρίως από νεαρά δέντρα ηλικίας έως 10 και έως 25 ετών (26,7% και 26,7% αντίστοιχα) αλλά και λίγο μεγαλύτερα τα οποία φτάνουν στο μέγιστό τους τα 50 έτη (46,7%). Σε σύγκριση με τα ελαιόδεντρα δεν συναντώνται αιωνόβια δέντρα αλλά πολύ νεαρότερης ηλικίας.



Γράφημα 35.: ηλικίες δέντρων κουμ κουάτ

3.1.11. ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

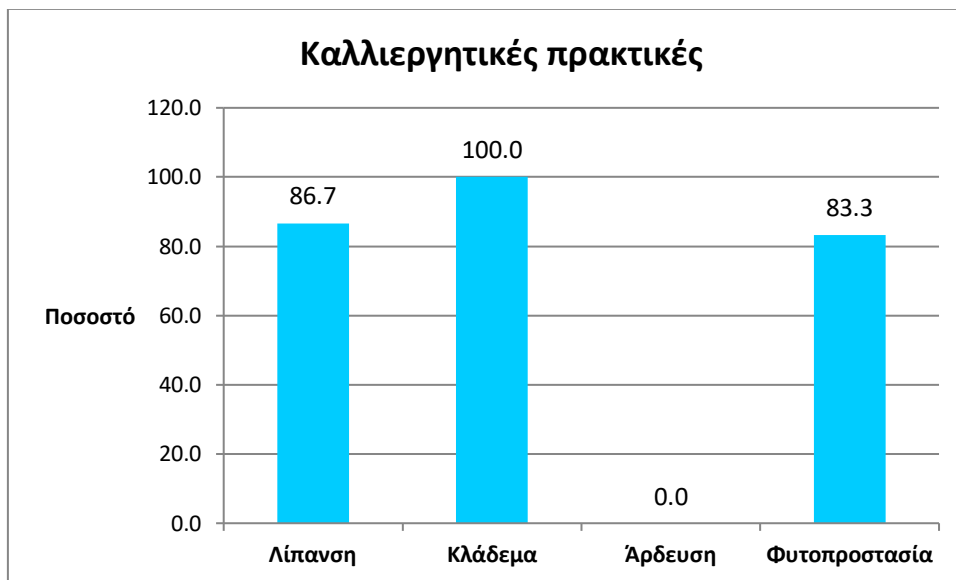
Γίνεται αντιληπτό μέσα από τα Γραφήματα 36 και 37 ότι η άρδευση δεν λαμβάνει χώρα στις ελαιοκαλλιέργειες βορρά και νότου. Οι ερωτηθέντες αναφέρουν πως δεν υπάρχει αρδευτικό δίκτυο στο νησί και πως αυτό δεν είναι απαραίτητο γιατί οι βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του έτους είναι έντονες. Ορισμένοι καλλιεργητές απαντούν πως οι μόνες φυτείες που χρειάζονται μικρή βοήθεια για την ανάπτυξή τους μέσω του ποτίσματος είναι οι νεότερες. Κάποιοι από αυτούς διαθέτουν στον ελαιώνα τους πηγάδι κι αυτό αποτελεί έναν τρόπο ποτίσματος.

Το κλάδεμα των ελαιόδεντρων πραγματοποιείται από το 100% των καλλιεργητών του βορρά και από το 90% εκείνων του νότου, επίσης, αναφέρουν πως γίνεται σταδιακά ανά χρόνο και πως η εκρίζωση των αιωνόβιων απαγορεύεται καθώς αποτελούν πολιτιστική κληρονομιά του τόπου.

Για την φυτοπροστασία της ελιάς έναντι ασθενειών οι περισσότεροι καλλιεργητές αναφέρουν πως δεν χρησιμοποιούν κάτι παραπάνω από χαλκούχα σκευάσματα. Εφαρμόζεται από το 83,3% και 70% των καλλιεργητών βορρά και νότου αντίστοιχα.

Η λίπανση που πραγματοποιούν οι ελαιοκαλλιεργητές είναι εδαφική, και όχι διαφυλλική, γύρω από τη ρίζα της ελιάς.

Από τα Γραφήματα 36 και 37 παρατηρείται ότι οι καλλιεργητές των νότιων ελαιώνων εφαρμόζουν την πρακτική της λίπανσης σε μικρότερο ποσοστό. Το ποσοστό αυτό αγγίζει το 40%, έναντι του ποσοστού των καλλιεργητών του βορρά που είναι 86,7%.



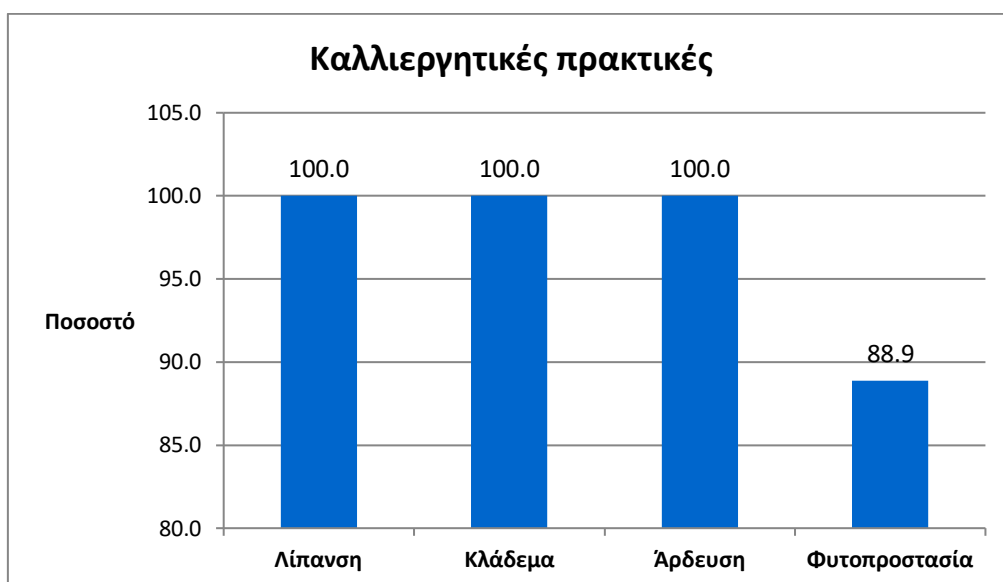
Γράφημα 36.: καλλιεργητικές πρακτικές ελαιόδεντρων στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 37.: καλλιεργητικές πρακτικές ελαιόδεντρων στη νότια Κέρκυρα

Στην καλλιέργεια του κουμ κουάτ η άρδευση είναι απαραίτητη και εφαρμόζεται από όλους τους καλλιεργητές. Το κλάδεμα και η λίπανση είναι πρακτικές, που όπως φαίνεται και στο Γράφημα 38, εφαρμόζονται, επίσης, από το 100% των παραγωγών.

Η φυτοπροστασία στην περίπτωση του κουμ κουάτ εφαρμόζεται από το 88,9% των καλλιεργητών. Σύμφωνα με τις καταθέσεις των καλλιεργητών, τα δέντρα τους δεν είναι τόσο ευαίσθητα σε ασθένειες που οφείλονται στην υγρασία, όπως συμβαίνει στην περίπτωση της ελιάς, αλλά είναι πολύ ευαίσθητα στις ακραίες καιρικές συνθήκες (παγετός, καύσωνας).



Γράφημα 38.: καλλιεργητικές πρακτικές δέντρων κουμ κουατ

3.1.12. ΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ

Συγκρίνοντας τα Γραφήματα 39 και 40 φανερώνεται πως οι ελαιοκαλλιεργητές της βόρειας και της νότιας Κέρκυρας έχουν ως τρόπους συλλογής του καρπού τη συλλογή από το έδαφος και τη συλλογή με ελαιοραβδιστικά, διαφέρουν όμως στον κύριο τρόπο συλλογής.

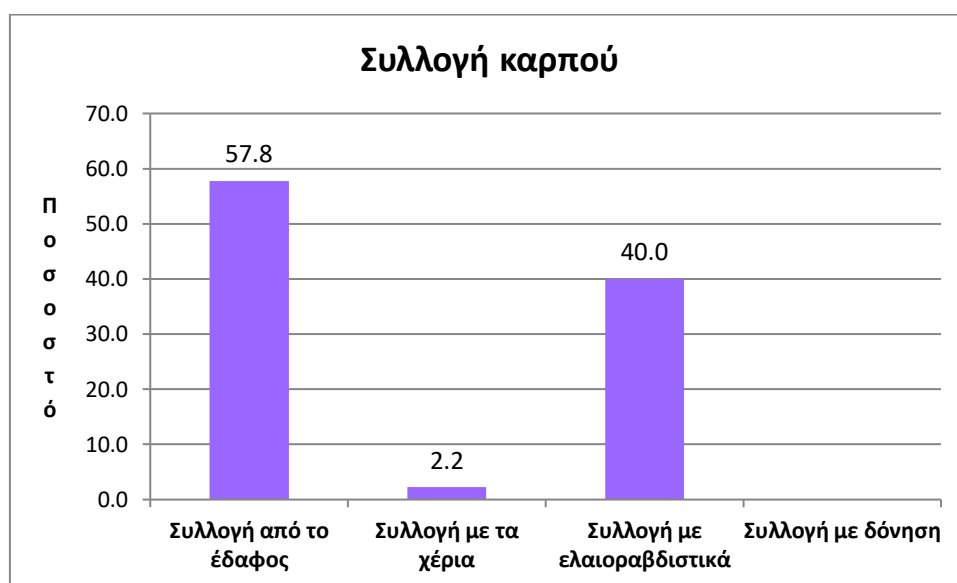
Οι ελαιοκαλλιεργητές στον βορρά συλλέγουν τον καρπό κυρίως με συλλογή από το έδαφος (δίχτυα), σε ποσοστό 57,8%, ενώ οι ελαιοκαλλιεργητές στον νότο πρωτίστως χρησιμοποιούν τα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα σε ποσοστό 75%.

Αυτή η διαφορά έγκειται στο γεγονός πως ο βορράς αποτελείται από ελαιοκαλλιέργειες σε βραχώδεις και κατηφορικές εκτάσεις που θυμίζουν γκρεμούς, επομένως η πρόσβαση σε αυτά με ελαιοραβδιστικά και η συγκομιδή καθίστανται δύσκολες αλλά και περισσότερο χρονοβόρες. Στη δυσκολία αυτή έρχεται να συμβάλει το ύψος και η διάπλαση των αιωνόβιων ελαιόδεντρων.

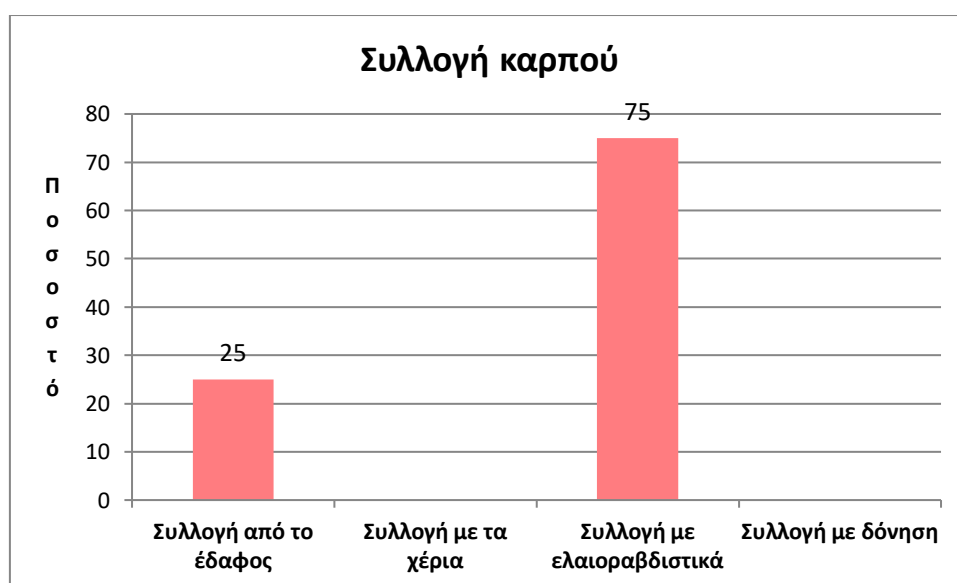
Στην περίπτωση δε που απασχολούνται εργάτες για την συγκομιδή, το ημερομίσθιο διπλασιάζεται καθώς, όπως αναφέρουν και οι ελαιοκαλλιεργητές εκεί, το να έχει κανείς μια καλλιέργεια σε αυτά τα δύσβατα βραχώδη εδάφη είναι σαν να έχει μια καλλιέργεια με διπλάσια στρέμματα σε ομαλό ευθύ έδαφος, από άποψη χρόνου για τη συγκομιδή, το κλάδεμα και γενικότερα την περιποίησή της. Ουσιαστικά το

μάζεμα του καρπού από τα δίχτυα είναι για αυτούς σχεδόν “μονόδρομος”. Από την άλλη μεριά, την συγκομιδή με τα ελαιοραβδιστικά την πραγματοποιούν σε μικρότερης ηλικίας φυτείες, όπου τα δέντρα είναι χαμηλότερα και η πρόσβαση σε αυτές ευκολότερη.

Στον αντίποδα, οι ελαιοκαλλιέργειες στο νότιο τμήμα της Κέρκυρας βρίσκονται κατά κύριο λόγο σε εδάφη χωρίς κλίση οπότε η πρόσβαση σε αυτά με ελαιοραβδιστικά και η συγκομιδή κατά αυτόν τον τρόπο πραγματοποιείται σε ευκολότερα πλαίσια. Σε αυτό το γεγονός έγκειται, όπως προκύπτει και από το Γράφημα 40, ότι ο κύριος τρόπος συγκομιδής είναι η συλλογή με ελαιοραβδιστικά.



Γράφημα 39.: τρόποι συλλογής του καρπού των ελαιόδεντρων στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 40.: τρόποι συλλογής του καρπού των ελαιόδεντρων στη νότια Κέρκυρα

Οι καλλιεργητές κουμ κουάτ συλλέγουν τον καρπό με τα χέρια (Γράφημα 41). Λόγω του ότι οι καλλιέργειές τους είναι σε μικρά πεδινά εδάφη αλλά και ότι τα δέντρα είναι χαμηλά, η συλλογή του καρπού καθίσταται εύκολη διαδικασία.



Γράφημα 41.: τρόποι συλλογής του καρπού των δέντρων κουμ κουάτ

3.1.13. ΛΗΨΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ

Οι ελαιοκαλλιεργητές στη βόρεια και στη νότια Κέρκυρα λαμβάνουν την παραγωγή τους κυρίως κάθε δύο χρόνια, σε ποσοστό 80% (Γράφημα 42, 43). Υπάρχουν κατά ένα μικρότερο μέρος και παραγωγοί που την μια χρονιά λαμβάνουν την μεγάλη παραγωγή και την επόμενη την μικρή. Οι περισσότεροι όμως αναφέρουν πως τη χρονιά της μικρής παραγωγής η παραγωγή είναι αμελητέα, οπότε ουσιαστικά όλη τους την παραγωγή την λαμβάνουν κάθε δύο χρόνια.

Από την άλλη μεριά, η παραγωγή του κουμ κουάτ είναι μια παραγωγή η οποία, όπως συμβαίνει με τα εσπεριδοειδή, λαμβάνεται κάθε χρόνο (Γράφημα 44).



Γράφημα 42.: λήψη παραγωγής σε σχέση με τον χρόνο των ελαιόδεντρων στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 43.: λήψη παραγωγής σε σχέση με τον χρόνο των ελαιόδεντρων στη νότια Κέρκυρα

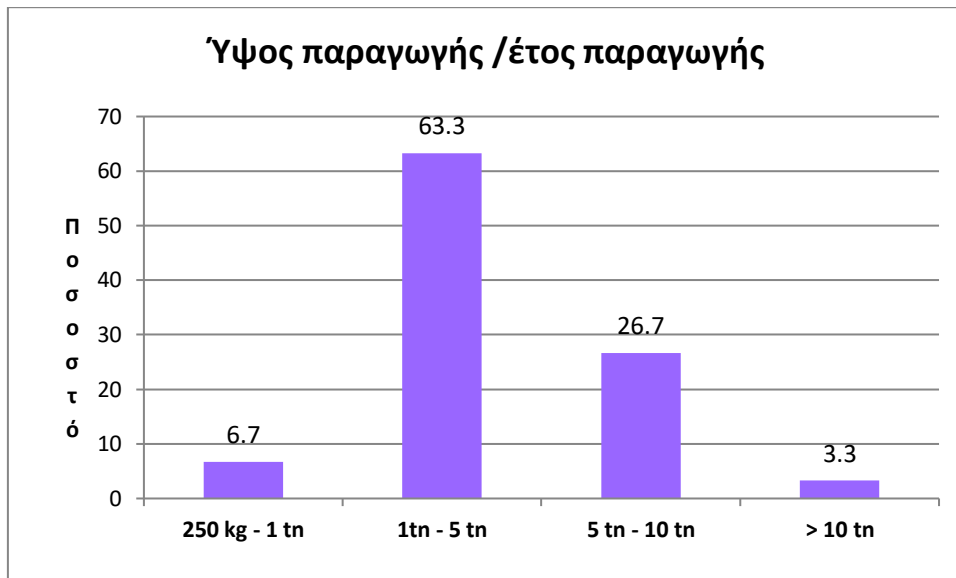


Γράφημα 44.: λήψη παραγωγής σε σχέση με τον χρόνο των δέντρων κουμ κουάτ

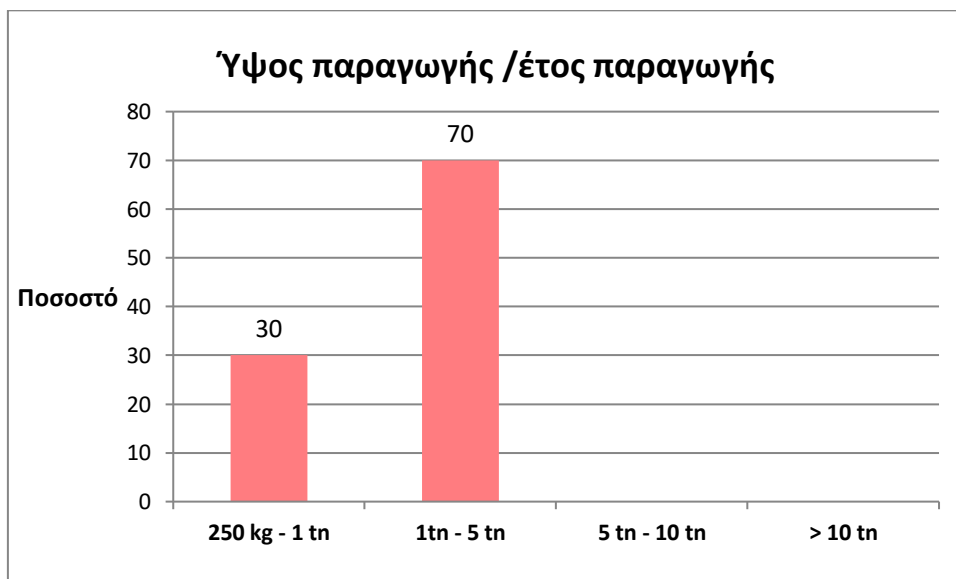
3.1.14. ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΠΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Τα Γραφήματα 45 και 46 φανερώνουν πως το 63,3% των ελαιοκαλλιεργητών της βόρειας Κέρκυρας παράγει ποσότητα ελαιόλαδου 1-5 τόνους ανά έτος παραγωγής, το 26,7% 5-10 τόνους, το 6,7% αυτών 250 κιλά – 1 τόνο, ενώ μόλις το 3,3% περισσότερο από 10 τόνους. Από την άλλη πλευρά, το 70% των ελαιοκαλλιεργητών της νότιας Κέρκυρας παράγει 1-5 τόνους ελαιόλαδου ανά έτος παραγωγής και το υπόλοιπο 30% αυτών 250 κιλά – 1 τόνο, ανά έτος παραγωγής. Η παραγωγή ελαιόλαδου στον νότο φαίνεται να είναι μικρότερη. Αυτό είναι πολύ πιθανό να οφείλεται και στις λίγο μεγαλύτερες εκτάσεις του βορρά αλλά και στο γεγονός ότι οι ελαιοκαλλιεργητές του νότου έχουν τη δυνατότητα να παραλαμβάνουν τον καρπό της ελιάς με ελαιοραβδιστικά από το ίδιο το δέντρο οπότε συλλέγουν τον καρπό σε πιο άγουρη μορφή του.

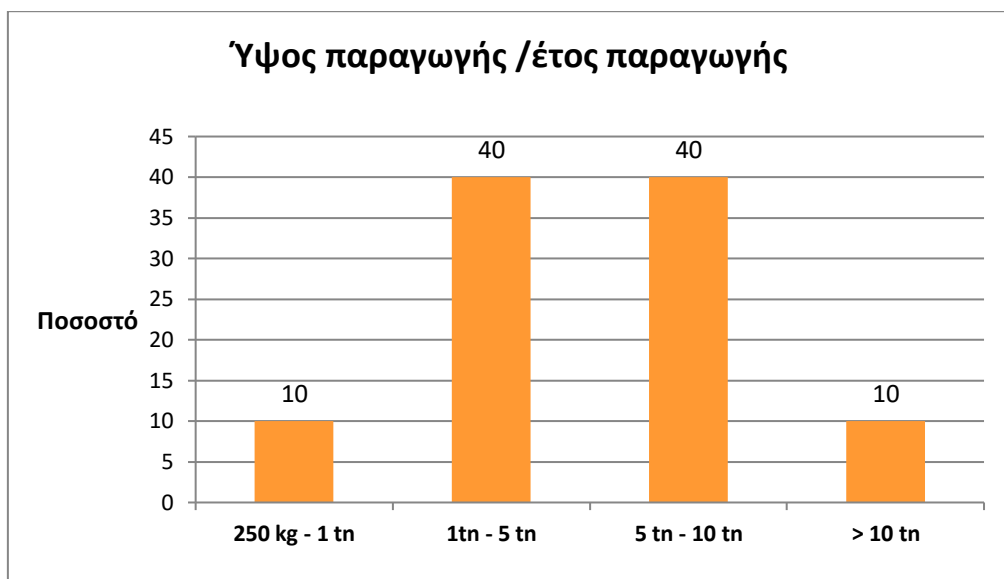
Το 80% των καλλιεργητών κουμ κουάτ παράγει από 1 έως 10 τόνους κουμ κουάτ σε καρπό ανά έτος παραγωγής (Γράφημα 47). Το κουμ κουάτ δίνει καρπό σε μέγεθος περίπου 3 φορές μεγαλύτερο από εκείνον της λιανολιάς.



Γράφημα 45.: ύψος παραγωγής ελαιόλαδου στη βόρεια Κέρκυρα



Γράφημα 46.: ύψος παραγωγής ελαιόλαδου στη νότια Κέρκυρα



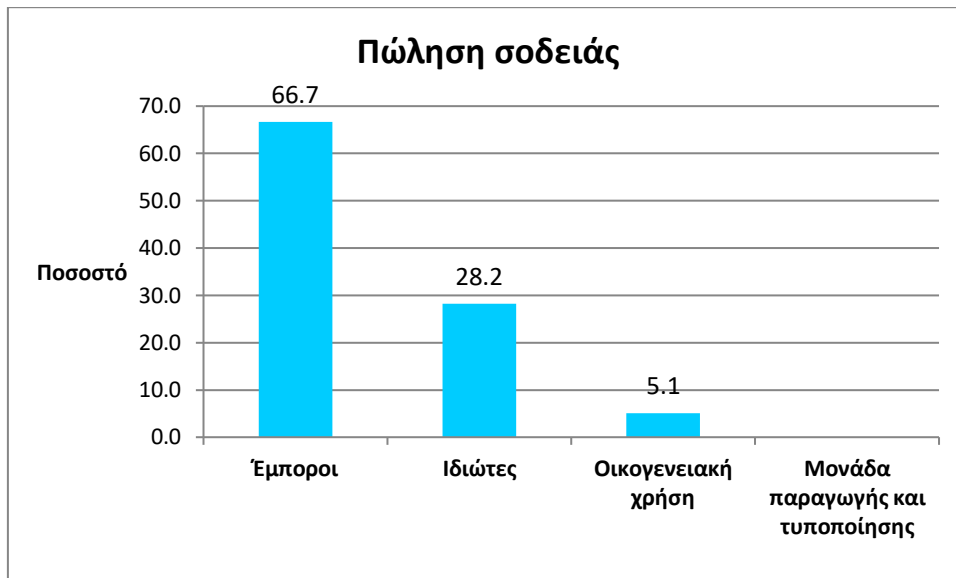
Γράφημα 47.: ύψος παραγωγής του καρπού κουμ κουάτ

3.1.15. Η ΠΩΛΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΔΕΙΑΣ

Οι παραγωγοί ελαιόλαδου στη βόρεια Κέρκυρα, σε ποσοστό αυτών 66,7%(Γράφημα 48), πωλούν το ελαιόλαδό τους κυρίως σε εμπόρους οι οποίοι αγοράζουν το ελαιόλαδο με την μεγαλύτερη οξύτητα και στη συνέχεια το πωλούν σε μεγάλες ελαιουργικές επιχειρήσεις της Ελλάδος ή του εξωτερικού, κυρίως της Ιταλίας. Το ελαιόλαδο που πωλούν στους εμπόρους είναι το ελαιόλαδο που προέρχεται από τον καρπό της ελιάς που συνέλεξαν από το έδαφος, δηλαδή είναι εκείνο το ελαιόλαδο με την μεγαλύτερη οξύτητα. Αυτό το ελαιόλαδο αποτελεί την κύρια παραγωγή τους.

Η τιμή πώλησης στους εμπόρους, σύμφωνα με τα λεγόμενα των ερωτηθέντων ελαιοκαλλιεργητών, την χρονιά του 2021 άγγιξε τα 2,5€/λίτρο (για οξύτητα 5 βαθμών). Αναφέρουν επίσης ότι η τιμή αυτή είναι από τις υψηλότερες των τελευταίων χρόνων καθώς εκείνη τη χρονιά η Κέρκυρα λόγω της παρατεταμένης υψηλής θερμοκρασίας και ανομβρίας ακόμη και την περίοδο του χειμώνα, είχε πολύ μειωμένη παραγωγή. Οι τιμές για το 2020 και το 2019 ήταν 1,30 και 1,80€/λίτρο, αντίστοιχα.

Το ποσοστό των παραγωγών που φαίνεται στο Γράφημα 48 να πωλεί το ελαιόλαδό του σε ιδιώτες είναι 28,2% και το ποσοστό που το κρατάει για οικογενειακή χρήση είναι 5,1%. Το ελαιόλαδο αυτό, και στις δύο περιπτώσεις, είναι το ελαιόλαδο το οποίο οι βόρειοι ελαιοπαραγωγοί παραλαμβάνουν τον καρπό του με ελαιοραβδιστικά. Είναι, δηλαδή, το ελαιόλαδο με την χαμηλότερη οξύτητα το οποίο το 2021 πώλησαν σε ιδιώτες 5-6€/λίτρο (για οξύτητα 0,3 βαθμών).



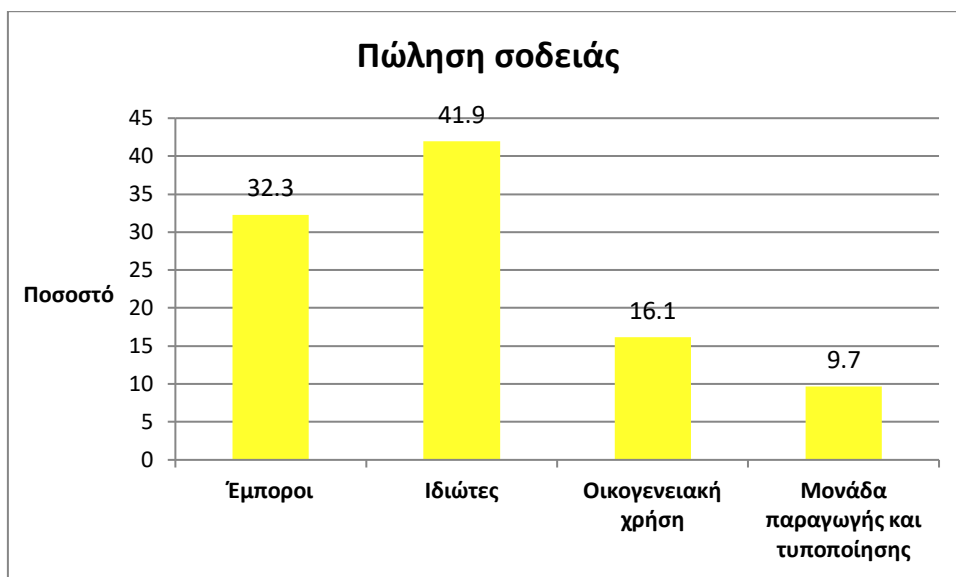
Γράφημα 48.: πώληση ελαιόλαδου στη βόρεια Κέρκυρα

Στη νότια Κέρκυρα οι παραγωγοί (41,9%) πωλούν το ελαιόλαδο κυρίως σε ιδιώτες (Γράφημα 49). Το μεγαλύτερο μέρος του ελαιόλαδού τους προέρχεται από ελαιόκαρπους που παρέλαβαν με ελαιοραβδιστικά, επομένως το ελαιόλαδο αυτό είναι χαμηλής οξύτητας. Ένα μέρος αυτού του ελαιόλαδου πωλείται σε ιδιώτες κι ένα μέρος το κρατούν για οικογενειακή χρήση (16,1%).

Έπειτα, το 32,3% των παραγωγών πωλούν σε εμπόρους το ελαιόλαδο που προήλθε από ελιές που συνέλλεξαν από τα δίχτυα.

Οι τιμές πώλησης σε εμπόρους και ιδιώτες είναι ίδιες με εκείνες που αναφέρθηκαν παραπάνω για το βόρειο συγκρότημα.

Το 9,7% των παραγωγών του νότου συνεργάζονται με μονάδες παραγωγής και τυποποίησης ελαιόλαδου της περιοχής και πωλούν το ελαιόλαδό τους με την χαμηλότερη οξύτητα σε εκείνους. Η τιμή πώλησης σε αυτή την περίπτωση, αναφέρεται από τους παραγωγούς ότι είναι περίπου 6€/κιλό.



Γράφημα 49.: πώληση ελαιόλαδου στη νότια Κέρκυρα

Οι παραγωγοί κουμ κουάτ πωλούν τον καρπό αποκλειστικά σε μονάδες μεταποίησης του φρούτου (Γράφημα 50). Όπως ανέφεραν οι ίδιοι δεν μπορούν να το πουλήσουν με άλλο τρόπο σε ιδιώτες ή να το κρατήσουν οι ίδιοι για δική τους χρήση καθώς είναι ένα φρούτο πολύ πικρό που για την κατανάλωσή του χρειάζεται μεταποίηση.

Η τιμή πώλησής του σε μονάδες μεταποίησης κυμαίνεται από 1 έως και 1,20€ / κιλό καρπού και σε αυτά τα πλαίσια η τιμή κυμαίνεται τα δέκα τελευταία χρόνια, όπως αναφέρουν οι παραγωγοί.



Γράφημα 50.: πώληση καρπού κουμ κουάτ

3.2. ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

3.2.1. ΤΥΠΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Τα καταστήματα λιανικής πώλησης που έλαβαν μέρος στην έρευνα ήταν εξ ολοκλήρου καταστήματα παραδοσιακών κερκυραϊκών προϊόντων και οι πελάτες τους είναι κατεξοχήν τουρίστες από άλλη χώρα οι οποίοι επισκέπτονται το νησί της Κέρκυρας αλλά και Έλληνες τουρίστες από άλλη περιοχή της Ελλάδος.

3.2.2. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ

Τα προϊόντα που διατίθενται προς πώληση είναι μεταποιημένα προϊόντα κερκυραϊκής ελιάς, όπως εμφιαλωμένο ελαιόλαδο, επιτραπέζιες ελιές και καλλυντικά με βάση το ελαιόλαδο, και μεταποιημένα προϊόντα κουμ κουάτ, όπως λικέρ, γλυκό του κουταλιού, μαρμελάδα και λουκούμι.

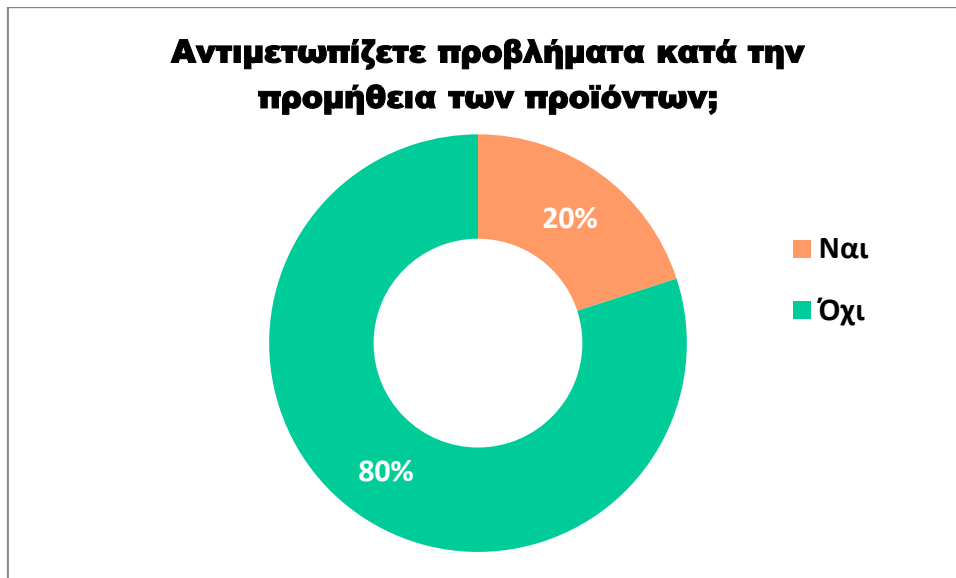
3.2.3. ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Οι προμηθευτές των καταστημάτων λιανικής τόσο για τα προϊόντα της ελιάς όσο και για του κουμ κουάτ είναι είτε μεσάζοντες έμποροι, είτε οι ίδιοι οι παραγωγοί – μεταποιητές.

3.2.4. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ένα ποσοστό των ερωτηθέντων πωλητών της τάξεως του 80% απαντά πως δεν υπάρχουν προβλήματα κατά την προμήθεια των προϊόντων ελιάς και κουμ κουάτ σχετικά με την επάρκεια και την ποιότητα των προϊόντων (Γράφημα 51).

Ένα 20% απάντησε ότι εντοπίζεται ένα πρόβλημα στην επάρκεια των ελαιόλαδων (Γράφημα 52). Σύμφωνα με τα λεγόμενα των πωλητών, από το ξεκίνημα της οικονομικής κρίσης της χώρας και έπειτα, οι προμηθευτές τους δεν έχουν επάρκεια φιαλών συσκευασίας του ελαιόλαδου καθώς υπάρχει έλλειψη αυτών.



Γράφημα 51.: προβλήματα κατά την προμήθεια των προϊόντων



Γράφημα 52.: προβλήματα κατά την προμήθεια των προϊόντων σχετικά με την επάρκεια και την ποιότητα

3.2.5. ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στην ερώτηση ποιο από τα δύο προϊόντα μεταξύ του κερκυραϊκού ελαιόλαδου και του κουμ κουάτ είναι γνωστότερο στους πελάτες του καταστήματος, και κατ'επέκταση επισκέπτες του νησιού της Κέρκυρας, η απάντηση των πωλητών είναι πως και τα δύο προϊόντα είναι το ίδιο γνωστά σε αυτούς (Γράφημα 53).

Η διαφορά, όπως επισημαίνουν οι πωλητές, έγκειται στο γεγονός ότι ο αλλοδαπός επισκέπτης θα αγοράσει και κουμ κουάτ και ελαιόλαδο ενώ ο Έλληνας επισκέπτης θα προτιμήσει να αγοράσει προϊόντα κουμ κουάτ.

Σε συνέχεια της προηγούμενης ερώτησης, οι πωλητές κλήθηκαν να απαντήσουν ποιο από τα δύο προϊόντα μεταξύ του ελαιόλαδου και του κουμ κουάτ είναι γνωστό ως τοπικό κερκυραϊκό προϊόν. Ομόφωνα απάντησαν, όπως αποτυπώνεται και στο Γράφημα 54, ότι οι επισκέπτες ως τοπικό κερκυραϊκό προϊόν γνωρίζουν το κουμ κουάτ, ενώ το κερκυραϊκό ελαιόλαδο το γνωρίζουν ως ελληνικό παραδοσιακό προϊόν και δεν είναι ενήμεροι για την τοπική ποικιλία της λιανολιάς.



Γραφήματα 53 & 54 Γνωριμία των πελατών με το ελαιόλαδο και το κουμ κουάτ

4. ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αρχικά, όσον αφορά στη διεξαγωγή της πρωτογενούς έρευνας της συγκεκριμένης μελέτης, είναι απαραίτητο να αναφερθεί πως κατά τη διάρκεια των προσωπικών συνεντεύξεων με τους παραγωγούς ελιάς και κουμ κουάτ που έλαβαν μέρος στην έρευνα, δεν αντιμετωπίστηκαν ιδιαίτερες δυσκολίες, ήταν πρόθυμοι να απαντήσουν στις ερωτήσεις του ερωτηματολογίου αλλά και να βοηθήσουν με όποιο τρόπο και σε μετ' έπειτα στάδια της έρευνας.

Αξιοσημείωτο, επίσης, είναι πως δεν υπήρξε πωλητής παραδοσιακών προϊόντων ο οποίος να αρνήθηκε να συμμετάσχει στην έρευνα, αντιθέτως ήταν πρόθυμοι να βοηθήσουν στην διεξαγωγή της δίνοντας, πέρα από τις απαντήσεις τους στο ερωτηματολόγιο, χρήσιμες παρατηρήσεις για την πορεία της μελέτης.

Η πρωτογενής έρευνα που διεξήχθη αποκάλυψε τα χαρακτηριστικά των ελαιοκαλλιεργητών στο βόρειο και στο νότιο τμήμα του Νομού Κέρκυρας και καλλιεργητών κουμ κουάτ στην περιοχή Νυμφών, στο βόρειο τμήμα του Νομού, όπου πραγματοποιείται αποκλειστικά η οργανωμένη παραγωγή κουμ κουάτ. Επίσης, αποκαλύφθηκαν τα διαρθρωτικά χαρακτηριστικά αυτών των αγροτικών εκμεταλλεύσεων και τέλος, δόθηκαν πληροφορίες σχετικά με την λιανική πώληση των προϊόντων που προκύπτουν από τις καλλιέργειες αυτές.

Το προφίλ των καλλιεργητών τόσο στις ελαιοκαλλιέργειες βορρά και νότου όσο και εκείνων των κουμ κουάτ προέκυψε πως είναι κατά κύριο λόγο άντρες σε ποσοστά 70%, 85% και 75%, αντίστοιχα. Συμπερασματικά προέκυψε πως υπάρχουν, παρόλα αυτά, και γυναίκες επικεφαλής εκμεταλλεύσεων. Επίσης, οι καλλιεργητές και στις τρεις περιπτώσεις είναι ως επί το πλείστον ηλικίας άνω των 50 ετών.

Τα παραπάνω αποτελέσματα έρχονται σε συμφωνία με σχετική έρευνα της Eurostat που διεξήχθη το 2016 και κατέταξε την Ελλάδα στην έκτη θέση με τους μεγαλύτερους σε ηλικία αγρότες στην Ευρώπη. Στην Ελλάδα το ποσοστό των νέων αγροτών έφτασε το 8,3%, εν αντιθέσει με το ποσοστό για τους αγρότες ηλικίας 55 ετών και άνω που έφτασε το 60,9%, ενώ χαρακτήρισε τον αγροτικό τομέα στην Ευρώπη ως ανδρική υπόθεση, καθώς η έρευνα κατέγραψε πως μόνο οι 3 στους 10 επικεφαλής εκμεταλλεύσεων ήταν γυναίκες (Eurostat, 2016).

Οι καλλιεργητές ελαιόδεντρων και κουμ κουάτ στην πλειοψηφία τους είναι απόφοιτοι έως και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης. Συγκεκριμένα μεταξύ των καλλιεργητών κουμ κουάτ δεν καταγράφηκε καλλιεργητής με ανώτερη της Δευτεροβάθμιας εκπαιδευτική μόρφωση.

Σε διδακτορική μελέτη σχετικά με την ψυχοκοινωνική συγκρότηση της ταυτότητας των νέων αγροτών σε σχέση με τη διαδοχή στο γεωργικό επάγγελμα, που εκπονήθηκε στον Νομό Έβρου, προέκυψε πως η επιλογή του γεωργικού

επαγγέλματος δεν είναι αποτέλεσμα της αποτυχίας του νέου στο σχολικό σύστημα αλλά συνέπεια του ότι ο νέος που μεγαλώνει σε αγροτική οικογένεια αρνείται ο ίδιος να ενταχθεί στους ρυθμούς του εκπαιδευτικού συστήματος. Από πολύ νεαρή ηλικία, ακόμη και επτά και οκτώ ετών συμμετέχει στην διαδικασία της καλλιέργειας και εκπαιδεύεται στις γεωργικές εργασίες (Τσιομίδου, 2004).

Ίσως αυτό το συμπέρασμα αλλά και τα μεγάλα ποσοστά προχωρημένης ηλικίας των αγροτών, να αποτελούν μια εξήγηση στο αποτέλεσμα που προέκυψε στην προκειμένη μελέτη.

Επιπρόσθετα, σε έρευνα που διεξήχθη το 2011 σχετικά με τις εισοδηματικές όψεις του αγροτικού ζητήματος, προέκυψε ότι οι οικογένειες που έχουν αρχηγό με πανεπιστημιακή εκπαίδευση έχουν αυξημένη πιθανότητα κατά σχεδόν 10% να ανήκουν σε υψηλή εισοδηματική κατηγορία, παρόλα αυτά αυτές οι οικογένειες αποτελούσαν μικρό ποσοστό (Γεώργα, 2011).

Το κύριο οικονομικό εισόδημα των ελαιοκαλλιεργητών στη βόρεια και στη νότια Κέρκυρα δεν προέρχεται από την καλλιέργεια σε ποσοστά 90% και 95%, αντίστοιχα. Για τους καλλιεργητές του κουμ κουάτ όλοι οι καλλιεργητές που έλαβαν μέρος στην έρευνα είχαν διαφορετικό κύριο εισόδημα από αυτό που τους εξασφαλίζει η καλλιέργεια. Αυτό το γεγονός έχει μια βασική εξήγηση ότι η καλλιέργεια του κουμ κουάτ στην Κέρκυρα είναι μια καλλιέργεια πολύ περιορισμένη στρεμματικά, με εκτάσεις μικρότερες των 10 στρεμμάτων, όπως προκύπτει και από τα αποτελέσματα της έρευνας.

Οι καλλιεργητές ελιάς και κουμ κουάτ είναι κατ'εξοχήν συνταξιούχοι και κατά δεύτερο λόγο επιχειρηματίες. Τόσο στην περίπτωση της ελιάς όσο και του κουμ κουάτ, εκείνοι που είχαν σαν κύριο επάγγελμα εκείνο του καλλιεργητή αποτελούσαν το μικρότερο ποσοστό.

Όπως ανέφεραν στην προσωπική τους συνέντευξη οι καλλιεργητές, δεν υπάρχει επαρκής χρηματοδοτική υποστήριξη (επιδοτήσεις) από το κράτος ώστε να αποτελέσει η καλλιέργεια την κύρια απασχόλησή τους και την βασική εισοδηματική τους πηγή.

Σε έρευνα που πραγματοποιήθηκε το 2018 σχετικά με την χρηματοδότηση του πρωτογενή τομέα από τις τράπεζες στην Ελλάδα, προκύπτει ότι ενώ η παραγωγή του κλάδου της γεωργίας έχει δείξει μικρή πτώση τα τελευταία 15 χρόνια, η χρηματοδότηση του κλάδου παρουσιάζει κατακόρυφη πτώση από τα μέσα του 2010 και μετά. Αυτό σίγουρα σε μεγάλο βαθμό οφείλεται στην οικονομική κρίση που έγινε έντονα αισθητή στην Ελλάδα από το 2009 και μετά, και οδήγησε στη θέσπιση ιδιαίτερα αυστηρών πιστωτικών κριτηρίων από την πλευρά των τραπεζών. Ακόμη, ενώ η προστιθέμενη αξία του αγροτικού προϊόντος στο ακαθάριστο εγχώριο προϊόν παρουσίαζε μια συνεχόμενη πτωτική πορεία από το 2004 μέχρι και το 2013 και από το 2014 μέχρι και το 2018 παρουσίαζε τάσεις ανάκαμψης, ο αριθμός των

απασχολούμενων στον πρωτογενή τομέα έχει σταθερά τάση μείωσης, με εντονότερη εμφάνιση της τάσης μέχρι και το 2004 (Παντελή, 2018).

Επιπλέον, έρευνα της Eurostat για το μέσο αγροτικό εισόδημα στην Ευρώπη, αποκάλυψε πως για το εξεταζόμενο διάστημα 2007-2018, αυξήθηκε φθάνοντας τα 35.300€ ανά εκμετάλλευση και 22.500€ ανά ετήσια μονάδα εργασίας. Ωστόσο τα αντίστοιχα μεγέθη στην Ελλάδα ανέρχονται στην πρώτη περίπτωση στα 12.568€ και στη δεύτερη στα 12.274€ (Eurostat, 2018).

Οι Κερκυραίοι καλλιεργητές τόσο της ελιάς όσο και του κουμ κουάτ, κατά πλειοψηφία απασχολούν εργάτες αλλοδαπής καταγωγής.

Στην ελαιοκαλλιέργεια του βορρά και σε εκείνη του κουμ κουάτ φαίνεται να απασχολούνται και Κερκυραίοι εργάτες σε ένα μικρότερο ποσοστό των αλλοδαπών εργατών, ενώ και στις τρεις περιπτώσεις καλλιεργητών, έπειτα από εκείνους που απασχολούν εργάτες αλλοδαπής καταγωγής φαίνεται πως ακολουθούν εκείνοι που δεν απασχολούν εργάτες.

Σύμφωνα με όσα ανέφεραν οι παραγωγοί τόσο της ελιάς όσο και του κουμ κουάτ, η βοήθεια των εργατών ζητείται κατά το στάδιο της συγκομιδής. Όπως αναφέρουν, λόγω του ότι τα ημερομίσθια των εργατών είναι υψηλά και κυμαίνονται μεταξύ 40 και 50€/ημέρα, φροντίζουν ώστε να βοηθηθούν για την συγκομιδή από την οικογένειά τους και μόνο εφόσον αυτό δεν είναι εφικτό ή αρκετό, τότε να απασχολήσουν εργάτες.

Τα παραπάνω ευρήματα φαίνεται να έρχονται σε συμφωνία με έρευνα (Σπανού, 2013) που έδειξε ότι η μη οικογενειακή εργασία στον αγροτικό τομέα στην Ελλάδα αυξήθηκε σημαντικά μετά την άφιξη των μεταναστών, παρέχεται σχεδόν αποκλειστικά από τους μετανάστες και αντιπροσωπεύει το ένα τέταρτο της συνολικής εργασίας που πραγματοποιείται στις αγροτικές εκμεταλλεύσεις.

Επίσης, τα προαναφερθέντα ευρήματα συμπληρώνονται από μελέτη της Eurostat το 2013, όπου προκύπτει πως στην Ελλάδα περίπου το 30% των εργαζομένων σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις αφορά σε τακτικό εργατικό δυναμικό της εκμετάλλευσης και το υπόλοιπο περίπου 70% σε εποχιακό (Eurostat, 2013).

Οι καλλιεργητές ελαιόδεντρων και κουμ κουάτ στην Κέρκυρα απάντησαν πως για την συμβουλευτική τους υποστήριξη σχετικά με την καλλιέργειά τους απευθύνονται κυρίως στον γεωπόνο από τον οποίο αγοράζουν, αμέσως επόμενες απαντήσεις ήταν πως δεν απευθύνονται σε κάποιον διότι γνωρίζουν μόνοι του πώς να κατευθυνθούν σύμφωνα με την εμπειρία τους και η Ένωση Αγροτικού Συνεταιρισμού. Αν και κατά κύριο λόγο δήλωσαν ότι ζητούν συμβουλές από τον γεωπόνο τους, εντούτοις ένα πολύ μεγάλο ποσοστό αυτών απάντησε πως απευθύνεται στον γεωπόνο από τον οποίο αγοράζει διότι εμπιστεύεται τις γνώσεις του αλλά όχι τόσο την πρόθεσή του. Οι καλλιεργητές αναφέρουν πως οι περισσότεροι γεωπόνοι έχουν ως κύρια πρόθεση να πουλήσουν σκευάσματα και όχι να λύσουν ουσιαστικά το πρόβλημα.

Τα ευρήματα αυτά έρχονται σε συμφωνία με έρευνα που πραγματοποιήθηκε το 2015 σχετικά με την διερεύνηση πηγών πληροφόρησης και ενημέρωσης των νέων γεωργών στον Νομό Σερρών, όπου αναφέρεται ότι ο γενικός πληθυσμός της έρευνας δείχνει να προτιμά τους ιδιώτες γεωπόνους, ως τη βασικότερη πηγή πληροφόρησής του. Επιπλέον η έρευνα αναφέρει ότι οι νέοι αγρότες απαντώντας σε ερώτηση για το πόσο εμπιστεύονται τους γεωπόνους του ιδιωτικού τομέα, σε ότι αφορά τη διάθεση που δείχνουν για εξυπηρέτηση, απάντησαν σε ποσοστά της τάξεως του 27,8% και 20,0% ότι εμπιστεύεται αντίστοιχα πολύ και πάρα πολύ τους γεωπόνους του ιδιωτικού τομέα, για τη διάθεση που θα δείξουν ως προς την εξυπηρέτησή τους (Ράμναλη, 2015). Η διαπίστωση αυτή δεν έρχεται σε άμεση συμφωνία με όσα κατέθεσαν οι ερωτηθέντες στην προσωπική τους συνέντευξη στη συγκεκριμένη μελέτη.

Οι εκτάσεις των ελαιοκαλλιεργειών είναι κατεξοχήν ιδιόκτητες όμως σε ένα μικρότερο ποσοστό συναντάται σε μια έκταση το μεγαλύτερο μέρος να είναι ιδιόκτητο κι ένα μικρό μέρος της να είναι ενοικιασμένο. Στην καλλιέργεια του κουμ κουάτ καταγράφηκε εξ ολοκλήρου ιδιόκτητη γη, γεγονός που συμβαίνει κυρίως γιατί οι εκτάσεις των κουμ κουάτ είναι πολύ μικρές σε σχέση με τις εκτάσεις των ελαιώνων. Οι εκτάσεις των κουμ κουάτ που καταγράφηκαν δεν ξεπερνούσαν τα 10 στρέμματα και τα 400 δέντρα. Οι ελαιώνες στο βόρειο τμήμα της Κέρκυρας στρεμματικά ανήκουν στην κατηγορία 20-200 και σε επόμενο ποσοστό <20 στρέμματα. Οι ελαιώνες στο νότιο τμήμα της Κέρκυρας στο μεγαλύτερο ποσοστό τους ανήκουν στην κατηγορία <20 και έπειτα 20-200 στρέμματα, ενώ υπάρχει κι ένα μικρό ποσοστό < 10 στρέμματα.

Οι ελαιοκαλλιέργειες στον βορρά φάνηκε να είναι οι μεγαλύτερες στρεμματικά με μικρή διαφορά από τις ελαιοκαλλιέργειες στην νότια Κέρκυρα. Οι μικρότερες σε έκταση φαίνεται πως είναι οι καλλιέργειες κουμ κουάτ. Καμία όμως από τις τρεις περιπτώσεις δεν ξεπερνά τα 200 στρέμματα. Συμπερασματικά, οι καλλιεργούμενες εκτάσεις στην Κέρκυρα καταγράφηκε πως είναι μικρές εκτάσεις.

Τα παραπάνω ευρήματα έρχονται σε συμφωνία με έρευνα της Eurostat που καταδεικνύει ότι στην Ελλάδα η μέση χρησιμοποιούμενη γεωργική έκταση ανά εκμετάλλευση είναι μικρότερη από 100 στρέμματα (Eurostat, 2013).

Επιπλέον, οι ελαιοκαλλιεργητές της βόρειας και της νότιας Κέρκυρας αναφέρουν ότι η συνολική στρεμματική έκταση της καλλιέργειάς τους δεν συγκεντρώνεται σε ένα κτήμα αλλά σε διάφορα μικρότερα κτήματα που δεν βρίσκονται στο ίδιο σημείο. Οι καλλιέργειες κουμ κουάτ στην Κέρκυρα, από την άλλη, συγκεντρώνονται σε μια ενιαία στρεμματική έκταση.

Σήμερα η Κέρκυρα είναι γεμάτη από απέραντους ελαιώνες, με πάνω 4 εκατομμύρια δέντρα, πολλά από τα οποία είναι πάνω από 400 ετών και διαθέτει την ποικιλία της λιανολιάς. Οι Κερκυραίοι ελαιοκαλλιεργητές τόσο στον βορρά όσο και στον νότο, όπως αποτυπώθηκε και στα αποτελέσματα, διαθέτουν κατά κύριο λόγο στις

καλλιέργειές τους την ποικιλία της λιανολιάς με τα δέντρα αυτά να ξεπερνούν τα 400 χρόνια ζωής. Παρόλα αυτά, στον βορρά απαντάται και η κορωνέικη ποικιλία, αλλά και σε μικρότερα ποσοστά η θιακή και η κονσερβολιά, με δέντρα ηλικίας έως 10 αλλά και μεγαλύτερα των 50 ετών. Στον νότο διαφορετικές ποικιλίες από τη λιανολιά καταγράφηκαν η κορωνέικη και σε μικρότερη συχνότητα η κονσερβολιά με ηλικίες μεγαλύτερες των 10 ετών αλλά και μεγαλύτερες των 50. Στον νότο δεν καταγράφηκαν νεαρά δέντρα μικρότερα των 10 ετών.

Αυτή η διαφορά στην ελαιοκαλλιέργεια βορρά και νότου ίσως να οφείλεται στο ότι στο νότο η προσπάθεια για συγκομιδή της ελιάς από τα ελαιόδεντρα αλλά και το κλάδεμά τους ώστε να τα κατέβουν σε ένα επιθυμητό σημείο, είναι υποθέσεις ευκολότερες από ότι στον βορρά, διότι, όπως προαναφέρθηκε και στα αποτελέσματα, ο βορράς αποτελείται από ελαιοκαλλιέργειες σε βραχώδεις και κατηφορικές εκτάσεις, επομένως η πρόσβαση σε αυτές με ελαιοραβδιστικά και η συγκομιδή καθίστανται δύσκολες. Στη δυσκολία αυτή έρχεται να συμβάλλει το ύψος και η διάπλαση των αιωνόβιων ελαιόδεντρων. Στον αντίποδα, οι ελαιοκαλλιέργειες στο νότιο τμήμα της Κέρκυρας βρίσκονται κατά κύριο λόγο σε ομαλά ευθεία εδάφη οπότε η πρόσβαση σε αυτά με ελαιοραβδιστικά και η συγκομιδή κατά αυτόν τον τρόπο πραγματοποιείται σε ευκολότερα πλαίσια. Επομένως, στον βορρά ίσως ένας ευκολότερος τρόπος για την παραλαβή ελιών μέσω συγκομιδής από τα ελαιόδεντρα να είναι η φύτευση νεαρότερων δέντρων.

Η καλλιέργεια του κουμ κουάτ απαρτίζεται από νεαρά δέντρα ηλικίας έως 10 και έως 25 ετών αλλά και λίγο μεγαλύτερα τα οποία φτάνουν στο μέγιστό τους τα 50 έτη. Σε σύγκριση με τα ελαιόδεντρα δεν συναντώνται αιωνόβια δέντρα αλλά πολύ νεαρότερης ηλικίας.

Έρευνα που πραγματοποιήθηκε το 2010 αναφέρει σχετικά με τους νέους ελαιώνες στην Μεσόγειο πως στην Ισπανία έχει σημειωθεί αύξηση των νέων ελαιώνων κατά 350.000 εκτάρια από το 1991, λόγω της φύτευσης ελαιώνων υψηλής πυκνότητας, ανεβάζοντας τη συνολική έκταση ελαιοπαραγωγής στην Ισπανία σε περίπου 2,5 εκατομμύρια εκτάρια (Life Focus, 2010).

Στην Ελλάδα οι ελαιώνες υψηλής πυκνότητας είναι λίγοι. Στην χώρα μας οι παλαιοί ελαιώνες έχουν αντικατασταθεί από νέες εντατικές φυτείες, οι οποίες μαζί με τις φυτεύσεις υψηλής πυκνότητας δεν ξεπερνούν το 20% του συνόλου της χώρας (Tvigun, 2020).

Ανάμεσα στις καλλιεργητικές πρακτικές της λίπανσης, κλαδέματος, άρδευσης και φυτοπροστασίας, η άρδευση δεν λαμβάνει χώρα στις ελαιοκαλλιέργειες της Κέρκυρας. Στο νησί δεν υπάρχει αρδευτικό δίκτυο και η άρδευση δεν είναι απαραίτητη γιατί οι βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του έτους είναι έντονες. Ορισμένοι καλλιεργητές απαντούν πως οι μόνες φυτείες που χρειάζονται μικρή βοήθεια για την ανάπτυξή τους μέσω του ποτίσματος είναι οι νεότερες. Κάποιοι από αυτούς διαθέτουν στον ελαιώνα τους πηγάδι κι αυτό αποτελεί έναν τρόπο

ποτίσματος. Στην καλλιέργεια του κουμ κουάτ η άρδευση είναι απαραίτητη και εφαρμόζεται από όλους τους καλλιεργητές.

Το κλάδεμα πραγματοποιείται από την συντριπτική πλειοψηφία των ελαιοπαραγωγών και του κουμ κουάτ. Στις ελαιοκαλλιέργειες του βόρειου τμήματος της Κέρκυρας το κλάδεμα εφαρμόζεται αν και αποτελεί, όπως αναφέρουν οι καλλιεργητές, μια διαδικασία με αρκετές δυσκολίες εξαιτίας των ανώμαλων εδαφών. Στις ελαιοκαλλιέργειες του νότου αλλά και εκείνες του κουμ κουάτ δεν αναφέρονται δυσκολίες.

Η λίπανση πραγματοποιείται από την πλειοψηφία των ελαιοπαραγωγών στον βορρά και του κουμ κουάτ αλλά στην ελαιοκαλλιέργεια του νότου συγκριτικά δεν είναι τόσο συχνή πρακτική.

Για την φυτοπροστασία της ελιάς έναντι ασθενειών, οι περισσότεροι καλλιεργητές αναφέρουν πως δεν χρησιμοποιούν κάτι παραπάνω από χαλκούχα σκευάσματα. Η λίπανση που πραγματοποιούν οι καλλιεργητές είναι εδαφική γύρω από τη ρίζα της ελιάς και όχι διαφυλλική. Στο κουμ κουάτ η φυτοπροστασία είναι μια πρακτική που εφαρμόζεται λιγότερο από τις υπόλοιπες.

Έρευνα που πραγματοποιήθηκε στην Κέρκυρα αναφέρει σχετικά με την χρήση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων ότι σήμερα οι Κερκυραίοι καλλιεργητές, έχοντας πλέον κατανοήσει τις σημαντικές συνέπειες της χρήσης φυτοφαρμάκων και λιπασμάτων, έχουν περιορίσει σημαντικά τη χρήση τους και έχουν στραφεί σε πιο βιώσιμες και περιβαλλοντικά φιλικές μεθόδους καλλιέργειας. Ένα σημαντικό μέρος της χρήσης γεωργικών εισροών γίνεται πλέον κάτω από τις οδηγίες και την επίβλεψη γεωπόνων (σύμφωνα με τους κώδικες ορθής γεωργικής πρακτικής) (Σταυρόπουλος, 2019).

Ίσως αυτή η διαπίστωση να αποτελεί και μια απάντηση για τα ευρήματα της προκείμενης έρευνας, όπου ένα μέρος των καλλιεργητών αποφεύγει σε έναν βαθμό την λίπανση και την φυτοπροστασία.

Κινεζική έρευνα που μελέτησε την διάχυση στον καρπό του κουμ κουάτ και τις επιπτώσεις στην υγεία των καταναλωτών 5 φυτοφαρμάκων αναφέρει ότι τα αποτελέσματα της αξιολόγησης κινδύνου έδειξαν ότι τα παιδιά και οι γυναίκες ενέχουν υψηλότερους κινδύνους από τους ενήλικες και τους άνδρες, αντίστοιχα. Οι κίνδυνοι πρόσληψης φυτοφαρμάκων προφενεφός, χλωροπυριφός, ετοξαζόλη και διφενθρίνη μέσω του κουμκουάτ για τους κινεζικούς πληθυσμούς ήταν όλοι αποδεκτά χαμηλοί. Ωστόσο, οι χρόνιοι κίνδυνοι του τριαζοφός για παιδιά, εφήβους και γυναίκες ηλικίας 20-50 ετών, καθώς και οι οξείς κίνδυνοι πρόσληψης τριαζοφός για όλους τους κατοίκους ήταν πέρα από το αποδεκτό επίπεδο και ενέχουν πιθανούς κινδύνους για την υγεία (Li, 2021).

Οι ελαιοκαλλιεργητές της βόρειας και της νότιας Κέρκυρας έχουν ως μοναδικούς τρόπους συλλογής του καρπού το μάζεμα από το έδαφος και τη συλλογή με ελαιοραβδιστικά, διαφέρουν όμως στο κύριο τρόπο συλλογής.

Οι ελαιοκαλλιεργητές στον βορρά συλλέγουν τον καρπό κυρίως με μάζεμα από το έδαφος (δίχτυα) ενώ οι ελαιοκαλλιεργητές στον νότο πρωτίστως χρησιμοποιούν τα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα.

Όπως έχει προαναφερθεί αυτή η διαφορά έγκειται στο γεγονός πως χαρακτηριστικό των ελαιοκαλλιεργειών του βορρά είναι το ανώμαλο, βραχώδες και κατηφορικό έδαφος, πράγμα που σημαίνει ότι η πρόσβαση σε αυτά με ελαιοραβδιστικά και η συγκομιδή καθίστανται δύσκολες αλλά και περισσότερο χρονοβόρες. Η διάπλαση και το ύψος των αιωνόβιων δέντρων των ελαιοκαλλιεργειών της Κέρκυρας δυσκολεύουν ακόμη περισσότερο την κατάσταση.

Στην περίπτωση δε που απασχολούνται εργάτες για την συγκομιδή, το ημερομίσθιο διπλασιάζεται καθώς, όπως αναφέρουν και οι ελαιοκαλλιεργητές, το να έχει κανείς μια καλλιέργεια σε αυτά τα δύσβατα βραχώδη εδάφη είναι σαν να έχει μια καλλιέργεια με διπλάσια στρέμματα σε ομαλό ευθύ έδαφος, από άποψη χρόνου για τη συγκομιδή, το κλάδεμα και γενικότερα την περιποίησή της. Ουσιαστικά, το μάζεμα του καρπού από τα δίχτυα είναι για αυτούς σχεδόν “μονόδρομος”. Από την άλλη μεριά, την συγκομιδή με τα ελαιοραβδιστικά την πραγματοποιούν σε μικρότερης ηλικίας φυτείες, όπου τα δέντρα είναι χαμηλότερα και η πρόσβαση σε αυτές ευκολότερη.

Στον αντίποδα, οι ελαιοκαλλιέργειες στο νότιο τμήμα της Κέρκυρας βρίσκονται κατά κύριο λόγο σε ομαλά ευθεία εδάφη οπότε η πρόσβαση σε αυτά με ελαιοραβδιστικά και η συγκομιδή κατά αυτόν τον τρόπο πραγματοποιείται σε ευκολότερα πλαίσια. Σε αυτό το γεγονός έγκειται ότι ο κύριος τρόπος συγκομιδής στις νότιες ελαιοκαλλιέργειες είναι η συλλογή με ελαιοραβδιστικά μηχανήματα.

Η συγκομιδή του κουμ κουάτ στην Κέρκυρα πραγματοποιείται εξ ολοκλήρου με τα χέρια.

Όσον αφορά τις ελαιοκαλλιέργειες δεν καταγράφηκε καμία συγκομιδή με τα χέρια ή με μηχανήματα δόνησης. Επίσης, όλοι οι καλλιεργητές ελιάς και κουμ κουάτ αναφέρουν ότι η συγκομιδή είναι μια αρκετά κοστοβόρος διαδικασία διότι απαιτεί πολλές εργατώρες, κυρίως στον βορρά.

Έρευνα που πραγματοποιήθηκε στην Ιταλία το 2018 συνέκρινε τους τρόπους συγκομιδής του ελαιόκαρπου με μηχανήματα δόνησης και με χειροκίνητα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα ως προς τις εργατώρες και ως προς την επιβάρυνση του περιβάλλοντος από τον κάθε τρόπο. Η έρευνα κατέληξε πως η συλλογή με μηχανήματα δόνησης απαιτεί λιγότερες εργατώρες σε σχέση με τη συγκομιδή με ράβδισμα, όμως τα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα έχουν σημαντικά μικρότερη επίπτωση στο περιβάλλον σε σχέση με τα μηχανήματα δόνησης (Bernardi et al., 2018).

Πρέπει να σημειωθεί πως η ελιά είναι φυτό στο οποίο εμφανίζεται έντονα το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας, δηλαδή της καρποφορίας κάθε δύο χρόνια.

Οι ελαιοκαλλιεργητές στη βόρεια και στη νότια Κέρκυρα λαμβάνουν την παραγωγή τους κυρίως κάθε δύο χρόνια. Υπάρχουν κατά ένα μικρότερο μέρος και παραγωγοί

που την μια χρονιά λαμβάνουν την μεγάλη παραγωγή και την επόμενη την μικρή. Οι περισσότεροι όμως αναφέρουν πως τη χρονιά της μικρής παραγωγής η παραγωγή είναι αμελητέα, οπότε ουσιαστικά όλη τους την παραγωγή την λαμβάνουν κάθε δύο χρόνια.

Από την άλλη μεριά, η παραγωγή του κουμ κουάτ είναι μια παραγωγή η οποία, όπως συμβαίνει με τα εσπεριδοειδή, λαμβάνεται κάθε χρόνο.

Ιδιαίτερη σημασία έχει η διαμόρφωση των ελαιόδεντρων στην Κέρκυρα που φθάνουν σε πολύ μεγάλο ύψος, έως και 20 μέτρα. Από αυτό το ύψος ο καρπός δεν μπορεί να συλλεχθεί, συνεπώς αναμένεται να συλλεχθεί από το έδαφος όταν πέσει στα ελαιόδичτα τα οποία είναι μόνιμα στρωμένα στο έδαφος από τον Οκτώβριο έως τον Μάρτιο και πολλές φορές έως και Ιούνιο. Εξαιτίας αυτού η κυριότερη καλλιεργούμενη ποικιλία ελιάς, η λιανολιά, παρενιαυτοφορεί συστηματικά, κυρίως λόγω της όψιμης συγκομιδής και εξαντλήσεων της (Σταυρόπουλος, 2019).

Η καρποφορία της ελιάς συχνά είναι ακανόνιστη. Σε μερικές περιοχές όπου δεν πραγματοποιείται συστηματική άρδευση και λίπανση, η καρποφορία κάθε δύο χρόνια είναι ο κανόνας. Τα δέντρα μπορούν να αποδώσουν μεγάλη σοδειά το ένα έτος και να μην ανθίσουν καθόλου το επόμενο (Γερονίκος, 2010).

Σύμφωνα με τις δύο προηγούμενες μελέτες προκύπτει το συμπέρασμα πως η παρενιαυτοφορία των ελαιόδεντρων της Κέρκυρας οφείλεται τόσο στο ότι δεν υπάρχει συστηματική άρδευση όσο και στην όψιμη συγκομιδή.

Η πλειοψηφία των ελαιοκαλλιεργητών στη βόρεια Κέρκυρα παράγει ελαιόλαδο μεταξύ 1 και 10 τόνων ανά έτος παραγωγής. Από την άλλη πλευρά, οι παραγωγοί ελαιόλαδου στο νότο παράγουν από 250 κιλά έως 5 τόνους, ανά έτος παραγωγής, οπότε και φαίνεται να έχουν μικρότερη παραγωγή από εκείνη του βορρά. Αυτό είναι πολύ πιθανό να οφείλεται και στις λίγο μεγαλύτερες εκτάσεις του βορρά αλλά και στο γεγονός ότι οι ελαιοκαλλιεργητές του νότου έχουν τη δυνατότητα να παραλαμβάνουν τον καρπό της ελιάς με ελαιοραβδιστικά από το ίδιο το δέντρο. Αυτό σημαίνει πως παραλαμβάνουν τον καρπό πιο άγουρο, με χαμηλότερη οξύτητα και με λιγότερη περιεκτικότητα σε έλαιο σε σχέση με τους ελαιοπαραγωγούς του βορρά, οι οποίοι αφήνοντας τον καρπό να πέσει στο έδαφος, τον παραλαμβάνουν με υψηλότερη οξύτητα και μεγαλύτερη ποσότητα σε έλαιο.

Οι καλλιεργητές του κουμ κουάτ παράγουν από 1 έως 10 τόνους κουμ κουάτ σε καρπό, ανά έτος παραγωγής. Το κουμ κουάτ δίνει καρπό σε μέγεθος περίπου 3 φορές μεγαλύτερο από εκείνον της λιανολιάς.

Σε πίνακα που παραθέτει το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την παραγωγή ελαιόλαδου κατά Περιφέρεια αποτυπώνεται πως το 7% αφορά στα Νησιά του Ιονίου, ερχόμενα στην 4^η θέση μετά την Κρήτη, την Πελοπόννησο και την Στερεά Ελλάδα/Εύβοια (Ρουσσάκης, 2017).

Η πώληση του ελαιόλαδου στη βόρεια Κέρκυρα διαφέρει από την πώληση του ελαιολάδου στη νότια.

Στον βορρά, κύρια παραγωγή αποτελεί το ελαιόλαδο με την μεγαλύτερη οξύτητα, που προήλθε από τις ελιές που παρέλαβαν οι καλλιεργητές από τα δίχτυα. Αυτό πωλείται κυρίως σε εμπόρους σε χύδην μορφή και εκείνοι με τη σειρά τους το πωλούν σε μεγάλες ελαιουργικές επιχειρήσεις της Ελλάδος ή του εξωτερικού, κυρίως της Ιταλίας, επίσης χύδην. Οι ελαιουργικές μονάδες με την σειρά τους το ραφινάρουν, το τυποποιούν και το πωλούν με δική τους ετικέτα.

Η τιμή πώλησης στους εμπόρους, σύμφωνα με τα λεγόμενα των ερωτηθέντων ελαιοκαλλιεργητών, την χρονιά του 2021 άγγιξε τα 2,5€/λίτρο (για οξύτητα 5 βαθμών). Αναφέρουν επίσης, ότι η τιμή αυτή είναι από τις υψηλότερες των τελευταίων χρόνων καθώς εκείνη τη χρονιά η Κέρκυρα λόγω της παρατεταμένης υψηλής θερμοκρασίας και ανομβρίας ακόμη και την περίοδο του χειμώνα, είχε πολύ μειωμένη παραγωγή. Οι τιμές για το 2020 και το 2019 ήταν 1,30 και 1,80€/λίτρο, αντίστοιχα.

Από την άλλη, το ελαιόλαδο που οι καλλιεργητές της βόρειας Κέρκυρας πωλούν σε ιδιώτες ή κρατούν για οικογενειακή χρήση, είναι εκείνο το ελαιόλαδο όπου παραλαμβάνουν τον καρπό του με ελαιοραβδιστικά. Είναι, δηλαδή, το ελαιόλαδο με την χαμηλότερη οξύτητα το οποίο το 2021 πούλησαν σε ιδιώτες 5-6€/λίτρο (για οξύτητα 0,3 βαθμών). Αυτό το ελαιόλαδο δεν αποτελεί την κύρια παραγωγή αλλά ένα μικρό μέρος αυτής και δεν πωλείται τυποποιημένο.

Στη νότια Κέρκυρα οι παραγωγοί πωλούν το ελαιόλαδο κυρίως σε ιδιώτες. Το μεγαλύτερο μέρος του ελαιόλαδου τους προέρχεται από ελαιόκαρπους που παρέλαβαν με ελαιοραβδιστικά, επομένως το ελαιόλαδο αυτό είναι χαμηλής οξύτητας. Ένα μέρος αυτού του ελαιόλαδου πωλείται σε ιδιώτες κι ένα μέρος το κρατούν για οικογενειακή χρήση. Επίσης, και σε αυτή την περίπτωση το ελαιόλαδο δεν πωλείται τυποποιημένο.

Το μικρότερο μέρος της παραγωγής τους, που αφορά το ελαιόλαδο που προέρχεται από ελιές που συνέλλεξαν από τα δίχτυα, το πωλούν σε εμπόρους σε χύδην μορφή. Οι τιμές πώλησης σε εμπόρους και ιδιώτες είναι ίδιες με εκείνες που αναφέρθηκαν παραπάνω για το βόρειο συγκρότημα.

Υπάρχει όμως κι ένα μικρό μέρος των παραγωγών του νότου που συνεργάζεται με μονάδες παραγωγής και τυποποίησης ελαιόλαδου της περιοχής, στις οποίες πουλάνε το ελαιόλαδό τους με την χαμηλότερη οξύτητα. Η τιμή πώλησης σε αυτή την περίπτωση, αναφέρεται από τους παραγωγούς ότι είναι περίπου 6€/κιλό.

Οι παραγωγοί κουμ κουάτ πωλούν τον καρπό αποκλειστικά σε μονάδες επεξεργασίας και μεταποίησης του φρούτου. Όπως ανέφεραν οι ίδιοι δεν μπορούν να το πουλήσουν με άλλο τρόπο σε ιδιώτες ή να το κρατήσουν οι ίδιοι για δική τους χρήση καθώς είναι ένα φρούτο πολύ πικρό που για την κατανάλωσή του χρειάζεται μεταποίηση.

Η τιμή πώλησής του σε μονάδες μεταποίησης κυμαίνεται από 1 έως και 1,20€ / κιλό καρπού και σε αυτά τα πλαίσια η τιμή κυμαίνεται τα δέκα τελευταία χρόνια, όπως αναφέρουν οι παραγωγοί.

Σε όλες τις περιπτώσεις πώλησης του ελαιόλαδου σε βόρεια και νότια Κέρκυρα, το ελαιόλαδο πωλείται χύδην και όχι τυποποιημένο.

Ο ΣΕΒΙΤΕΛ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου) αναφέρει πως για το 2021 η διακίνηση του τυποποιημένου ελαιόλαδου στην εσωτερική αγορά αντιπροσωπεύει μόλις το 20% της συνολικής ετήσιας παραγωγής (ΣΕΒΙΤΕΛ, 2021).

Ακόμη, σύμφωνα με έρευνα που διενεργήθηκε, το 57% των ελληνικών νοικοκυριών χρησιμοποιεί εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο προμηθεύεται χύδην σε τενεκέ από συγγενείς, φίλους και γνωστούς σε ποσοστό 74%. Η αποθήκευση του ελαιόλαδου γίνεται από το 95% των νοικοκυριών, ορθώς σε σκιερό και δροσερό μέρος, όμως χρησιμοποιούνται σε μεγάλο βαθμό ακατάλληλα δοχεία. Συγκεκριμένα, μόλις το 16% των νοικοκυριών που συμμετείχαν δήλωσαν ότι χρησιμοποιούν σκούρα γυάλινα μπουκάλια, ενώ το 61% χρησιμοποιεί μεταλλικά δοχεία και τενεκέδες (Gaitis et al., 2021).

Η ιστοσελίδα Agronews το 2017 γράφει ότι τα 2/3 της ετήσιας παραγωγής της Ελλάδος σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο καταλήγουν στην εγχώρια αγορά, είτε τυποποιημένα, είτε χύδην, αλλά το υπόλοιπο 1/3 περίπου φτάνει χύδην, σε τυποποιητικές επιχειρήσεις της Ισπανίας και της γειτονικής Ιταλίας. Στην Ιταλία το ποσοστό του ελαιόλαδου που πάει στην τυποποίηση είναι 80%, στην Ισπανία 50% και στην Ελλάδα 27% (Agronews, 2017).

Τα παραπάνω στοιχεία συνάδουν με τα αποτελέσματα της συγκεκριμένης έρευνας όπου καταδεικνύει ότι η πώληση του ελαιόλαδου στην Κέρκυρα πραγματοποιείται σε χύδην μορφή από τους παραγωγούς.

Οι δύο τελευταίες ερωτήσεις των ερωτηματολογίων που δόθηκαν στους καλλιεργητές ελιάς και κουμ κουάτ προς απάντηση ήταν ανοιχτού τύπου και οι ερωτηθέντες απάντησαν ελεύθερα χωρίς περιορισμό επιλογής της απάντησής τους. Η πρώτη ερώτηση εξ αυτών ήταν «Ποιο ήταν το κίνητρο για να ασχοληθείτε με την συγκεκριμένη καλλιέργεια;». Όλοι οι ελαιοκαλλιεργητές της Κέρκυρας, σε βορρά και νότο, έχουν κοινή απάντηση το ότι ασχολήθηκαν με την καλλιέργεια διότι τα εδάφη της καλλιέργειας είναι πατρογονικά, οπότε συνέχισαν την ενασχόληση των προγόνων τους. Την απάντηση αυτή πλαισιώνουν και επιπλέον απαντήσεις όπως ότι είχαν μεν τα εδάφη πατρογονικά αλλά τους άρεσε και η ενασχόληση με την φύση αλλά και ότι ήταν ένας επιπλέον τρόπος να βγάζουν λίγα χρήματα πέρα από την κύρια ασχολία τους η οποία ήταν άλλη. Μια άλλη απάντηση, επίσης που δόθηκε αρκετά ήταν ότι μετά την συνταξιοδότησή τους η ενασχόληση με τα κτήματα των προγόνων τους ήταν ένας τρόπος να γεμίζουν τον ελεύθερο χρόνο τους. Πέραν αυτών των απαντήσεων δεν δόθηκε κάποια άλλη διαφορετική. Κάποιοι από αυτούς στην πορεία αποφάσισαν να ενοικιάσουν επιπλέον έκταση κυρίως διότι, όπως έχει προαναφερθεί, οι εκτάσεις τους δεν είναι συγκεντρωμένες σε ένα

ενιαίο κτήμα αλλά σε πολλά μικρότερα σε αρκετά κοντινές τοποθεσίες το ένα από το άλλο, οπότε πολλές φορές νοικιάζουν κτήματα τα οποία βρίσκονται δίπλα από τα δικά τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι τις απαντήσεις τους συνόδευε μια απαισιοδοξία και μια παραπονετική στάση ως προς την οικονομική ανασφάλεια και την αστάθεια της τιμής πώλησης του ελαιόλαδου. Συμπερασματικά, οι ελαιοκαλλιεργητές της Κέρκυρας δεν ξεκίνησαν να ασχολούνται με την ελαιοκαλλιέργεια «επί τούτω», αλλά είχαν το πλεονέκτημα να έχουν τις καλλιέργειες ως κληρονομιά των προγόνων τους και αυτές αποτέλεσαν έναν τρόπο είτε για να βγάλουν λίγα χρήματα παραπάνω είτε για να αξιοποιήσουν τον ελεύθερο χρόνο.

Στην καλλιέργεια του κουμ κουάτ το κίνητρο ενασχόλησης δεν διαφέρει και πολύ καθώς και οι συγκεκριμένοι καλλιεργητές δίνουν ως απάντηση ότι είχαν τα κτήματα τους πατρογονικά και για αυτό ξεκίνησαν να ασχολούνται με την καλλιέργεια του κουμ κουάτ. Παρόλα αυτά, υπήρξε μια διαφορά σε σχέση με τους ελαιοκαλλιεργητές, ως προς την αντιμετώπιση της συγκεκριμένης ερώτησης, καθώς την απάντησή τους αυτή πλαισίωσε ότι είναι μια καλλιέργεια που συμφέρει οικονομικά να ασχοληθεί κανείς μαζί της, καθώς η τιμή πώλησης στους μεταποιητές δεν διαφοροποιείται σημαντικά ανά χρόνο και ότι τα τελευταία τουλάχιστον δέκα χρόνια η τιμή πώλησης κυμαίνεται σε σχεδόν σταθερά και προσοδοφόρα πλαίσια.

Η δεύτερη ερώτηση, εκ των ανοικτού τύπου ερωτήσεων, ήταν «Αξίζει να επιχειρήσει κάποιος την συγκεκριμένη καλλιέργεια; Αν όχι ποια είναι τα προβλήματα που αντιμετωπίζετε/τι θα μπορούσε να βελτιωθεί;». Οι απαντήσεις που δόθηκαν από τους ελαιοκαλλιεργητές στη βόρεια και στην νότια Κέρκυρα ήταν οι ακόλουθες:

- Αξίζει η ενασχόληση με την καλλιέργεια υπό τις προϋποθέσεις: ότι ο καλλιεργητής διαθέτει αρκετά στρέμματα άνω των 20, ότι αποτελεί μια οργανωμένη καλλιέργεια όπου παραλαμβάνεται ποιοτικό ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας, ότι δεν φεύγει στο εξωτερικό αλλά τυποποιείται εδώ και ότι ο καλλιεργητής διαθέτει ήδη την καλλιέργεια και δεν πρόκειται να ξεκινήσει από το μηδέν αγοράζοντας κτήματα και δέντρα διότι όπως αναφέρουν, σε αυτή την περίπτωση η βοήθεια από το κράτος είναι ελλιπέστατη. Επίσης, αξίζει υπό την προϋπόθεση ότι δεν αποτελεί κύρια ασχολία του καλλιεργητή διότι και σε αυτή την περίπτωση η οικονομική στήριξη από το κράτος είναι σχεδόν ανύπαρκτη και τα κόστη της καλλιέργειας (ελαιόδιχτα, λιπάσματα, εργατικά) πολύ υψηλά.
- Πολλοί καλλιεργητές απάντησαν ότι αξίζει να ασχοληθεί κανείς με την ελαιοκαλλιέργεια απλά και μόνο για να αξιοποιηθεί ο πλούτος της γης και να μην παραγκωνιστεί ο κλάδος της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί.

- Οι Κερκυραίοι δεν έχουν πιστοποιήσει το κερκυραϊκό ελαιόλαδο με κάποιο σύστημα ποιότητας ώστε να διασφαλιστούν και να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αλλά και να προστατευτεί η καταγωγή του. Δεν τους έχει δοθεί μια παρότρυνση από αρμόδιους φορείς.
- Το ελαιόλαδο της Κέρκυρας ενώ σαν σύσταση με την κατάλληλη μεταχείριση έχει αξία, στην πράξη δεν έχει διότι το μεταχειρίζονται ως ένα βιομηχανοποιημένο λάδι το οποίο είναι υψηλής οξύτητας και πωλείται χύδην σε εμπόρους οι οποίοι το μεταπωλούν σε μεγάλες ελαιουργικές μονάδες της Ελλάδος αλλά και της Ιταλίας και Ισπανίας όπου ραφινάρεται, τυποποιείται και πωλείται από τους ίδιους.
- Δεν υπάρχει ουσιαστική βοήθεια από τους γεωπόνους και πολλές φορές οι καλλιεργητές που δεν έχουν ανάλογο γνωστικό υπόβαθρο, όπως αναφέρουν, γίνονται “έρμια” των γεωπόνων οι οποίοι δεν δείχνουν ενδιαφέρον για την συνεχή επίβλεψη αλλά μόνο για το κέρδος πουλώντας αλόγιστα φυτοφάρμακα.
- Το οικονομικό κόστος της καλλιέργειας είναι δυσβάστακτο και οι επιδοτήσεις ολοένα και μειώνονται με αποτέλεσμα οι καλλιεργητές να προσπαθούν να το ελαχιστοποιήσουν στερώντας φροντίδα από την καλλιέργειας αλλά και ασχολούμενοι αποκλειστικά οι ίδιοι διότι δεν υπάρχει οικονομικό περιθώριο ώστε να βοηθηθούν από εργατικά χέρια.
- Η τιμή πώλησης του ελαιόλαδου είναι πάρα πολύ χαμηλή και ασταθής δημιουργώντας στους καλλιεργητές ανασφάλεια για την επόμενη μέρα. Η τιμή, αναφέρουν πως καθορίζεται αποκλειστικά από την ελαιοπαραγωγή της Ισπανίας και της Ιταλίας, η Ελλάδα δεν μετέχει καθόλου απλώς δέχεται την κάθε φορά κατάσταση.
- Υπάρχει μεγάλη έλλειψη εργατών καθώς στην Κέρκυρα οι περισσότεροι φροντίζουν να ασχοληθούν με τον τουρισμό που αποφέρει ικανοποιητικές οικονομικές απολαβές. Επίσης στην Κέρκυρα τα λειτουργικά έξοδα μιας καλλιέργειας είναι πολύ υψηλά λόγω των ανώμαλων εδαφών των καλλιεργειών και των αιωνόβιων δέντρων. Οι καλλιεργητές δυσκολεύονται να προσεγγίσουν και να περιποιηθούν τις καλλιέργειές τους με μηχανήματα (χορτοκοπτικά, ελαιοραβδιστικά κ.α.), αλλά και η περιποίηση των δέντρων λόγω του ύψους και της διάπλάσής τους δυσκολεύει επίσης τους καλλιεργητές. Το εργατικό κόστος σε αυτές τις περιπτώσεις είναι διπλάσιο από ότι σε μια καλλιέργεια σε ομαλό έδαφος με νεαρότερα δέντρα.

- Πολλοί ανέφεραν ότι λόγω του ότι στην Κέρκυρα οι καλλιεργητές μαζεύουν τις ελιές από τα δίκτυα μέχρι και τον Μάιο ενώ στην υπόλοιπη Ελλάδα μέχρι τον Φεβρουάριο έχει ολοκληρωθεί η συγκομιδή, δεν προβλέπεται από το κράτος αποζημίωση για απώλεια παραγωγής τους μήνες της άνοιξης. Αποτέλεσμα αυτού, όπως τονίζουν οι παραγωγοί, είναι πολλές φορές, λόγω κακοκαιρίας την άνοιξη, να χάνουν μέρος της παραγωγής τους και να μην αποζημιώνονται για αυτή.
- Οι ελαιοπαραγωγοί της νότιας Κέρκυρας καταθέτουν ότι μπορεί μεν να έχουν ομαλότερα κτήματα από ότι στο βόρειο συγκρότημα αλλά ένα μεγάλο πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι ίδιοι είναι ότι η αγροτική οδοποιία δεν φροντίζεται από τον δήμο με αποτέλεσμα να καθίσταται δύσκολη η πρόσβαση προς τις καλλιέργειές τους.
- Από οικονομικής άποψης, δεν αξίζει να πουλήσει κανείς το ελαιόλαδο του σαν φυσικό πρόσωπο διότι υφίσταται υψηλή φορολογία, οπότε συμφέρει περισσότερο να πωληθεί χύδην σε εμπόρους. Δεν δίνεται επομένως κίνητρο στους παραγωγούς να παράγουν και να πουλήσουν οι ίδιοι ένα ποιοτικό ελαιόλαδο.
- Ένας τρόπος βελτίωσης θα μπορούσε να είναι, μέσω κρατικής κατεύθυνσης και βοήθειας αλλά και στήριξης από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Κέρκυρας, η πιστοποίηση του κερκυραϊκού ελαιόλαδου αλλά και ο συνδυασμός της καλλιέργειας με τον τουρισμό της Κέρκυρας.
- Μια μεγάλη ανάσα για τους ελαιοκαλλιεργητές, όπως αναφέρουν, θα ήταν η μείωση των τιμών και του ΦΠΑ για τα ελαιόδινχα , τα λιπάσματα και τα φυτοφάρμακα.

Σε αντίστοιχη έρευνα που πραγματοποιήθηκε στην άλλη άκρη της γης, στη Νέα Ζηλανδία, σχετικά με την ελαιοκαλλιέργεια το 2008, το 65,6% των καλλιεργητών ήταν άνω των 54 ετών, αποτέλεσμα που μοιάζει με το αντίστοιχο της προκείμενης μελέτης, όμως το 50% των καλλιεργητών ήταν απόφοιτοι Πανεπιστημιακής Εκπαίδευσης, αποτέλεσμα που δεν συμφωνεί με το αντίστοιχο της προκείμενης μελέτης, όπου η συντριπτική πλειοψηφία των καλλιεργητών ήταν απόφοιτοι έως Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης. Επιπλέον, στην ερώτηση ποιο ήταν το κίνητρο των ελαιοκαλλιεργητών στην Νέα Ζηλανδία ώστε να ασχοληθούν με την συγκεκριμένη καλλιέργεια η απάντηση που δόθηκε με την μεγαλύτερη συχνότητα ήταν η αγάπη τους για την ελαιοκαλλιέργεια, η αμέσως επόμενη απάντηση έχει να κάνει με την διαφοροποίηση στην υφιστάμενη γεωργική δραστηριότητα και η τρίτη σε σειρά απάντηση που δόθηκε ήταν για να βγάλουν χρήματα. Ακόμη, το 54,2% των

ελαιοκαλλιεργητών της Νέας Ζηλανδίας δεν απασχολεί εργάτες, όμως για όσους απασχολούν, απεδείχθη ότι το κόστος εργασίας μπορεί να αποτελεί επιβάρυνση σε κάποιο βαθμό, τους ωθεί όμως στο παράγουν ένα ποιοτικό προϊόν και στο να βρουν τρόπους να πουλήσουν το προϊόν τους, συμπεριλαμβανομένης της ανάγκης να το διαθέσουν στην αγορά (Alonso, 2008).

Οι καλλιεργητές κουμ κουάτ στην ερώτηση «Αξίζει να επιχειρήσει κάποιος την συγκεκριμένη καλλιέργεια; Αν όχι ποια είναι τα προβλήματα που αντιμετωπίζετε/τι θα μπορούσε να βελτιωθεί;». απάντησαν:

- Αξίζει από την άποψη ότι είναι μια καλλιέργεια η οποία αποφέρει εισοδηματική ενίσχυση, έχοντας την βέβαια ως μια επιπλέον ενασχόληση. Η τιμή πώλησής του καρπού στις μονάδες επεξεργασίας και μεταποίησης είναι σταθερή κάθε χρόνο, και η καλλιέργεια δεν απαιτεί πολλά έξοδα. Βέβαια, είναι μια καλλιέργεια αρκετά ευαίσθητη στον παγετό, αποτελώντας έτσι ένα ρίσκο. Επιπροσθέτως, όπως δηλώνουν οι καλλιεργητές, αξίζει λόγω του ότι είναι ένα πιστοποιημένο προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) το οποίο είναι γνωστό και άμεσα συνυφασμένο με την Κέρκυρα.
- Υπάρχουν πολλοί παραγωγοί κουμ κουάτ με αποτέλεσμα οι μονάδες μεταποίησης να καλύπτονται και να περισσεύει πολλή αναξιοποίητη σοδειά. Από την άλλη πλευρά, δεν υπάρχει πλέον Συνεταιρισμός καλλιεργητών κουμ κουάτ ώστε να συγκεντρώνεται η περισσευούμενη ποσότητα και να στέλνεται στο εξωτερικό. Ο Συνεταιρισμός υπήρχε και μάλιστα υπήρχαν πολλές προτάσεις για εξαγωγή του κουμ κουάτ από αυτόν, όμως λόγω κακής διαχείρισης έπαψε να υφίσταται τουλάχιστον δέκα χρόνια τώρα.
- Οι αποζημιώσεις που δίνονται για την καλλιέργεια κουμ κουάτ, αναφέρουν οι παραγωγοί, ότι πλέον είναι πολύ χαμηλές. Παλαιότερα αποζημιωνόντουσαν ανάλογα με τα κιλά της σοδειάς που χάθηκαν ενώ πλέον ανάλογα με το στρέμμα.
- Η καλλιέργεια του κουμ κουάτ είναι απόλυτα εξαρτημένη από τον τουρισμό της Κέρκυρας, διότι τα προϊόντα κουμ κουάτ κατεξοχήν αγοράζονται από τους τουρίστες του τόπου. Την χρονιά του 2020, λόγω της υγειονομικής κρίσης, το νησί δεν φιλοξένησε αρκετούς τουρίστες με αποτέλεσμα οι μονάδες μεταποίησης του φρούτου να μην αγοράσουν καρπό από τους παραγωγούς.
- Οι μονάδες μεταποίησης αγοράζουν το φρούτο από τους παραγωγούς τον Ιανουάριο όμως η πληρωμή πραγματοποιείται τον Αύγουστο, ενώ παράλληλα

τρέχουν τα έξοδα της καλλιέργειας, με τα έξοδα των εργατικών για τη συγκομιδή να είναι υψηλά.

- Μια λύση στο πρόβλημα της εμπορίας του κουμ κουάτ θα ήταν η επανασύσταση του Συνεταιρισμού κουμ κουάτ ώστε να οργανωθεί η εμπορία του φρούτου και να μην αποτελούν αποκλειστικό αγοραστή οι μονάδες επεξεργασίας και μεταποίησης.

Συγκρίνοντας, για την τελευταία ερώτηση, τις απαντήσεις των ελαιοκαλλιεργητών με των καλλιεργητών κουμ κουάτ, προκύπτει το συμπέρασμα ότι η καλλιέργεια κουμ κουάτ είναι μια καλλιέργεια η οποία δεν έχει τόσο μεγάλα λειτουργικά έξοδα όσα απαιτεί μια ελαιοκαλλιέργεια και η σοδειά έχει μια σταθερή τιμή πώλησης, σε αντίθεση με το ελαιόλαδο όπου κάθε χρόνο η τιμή του καθορίζεται από άλλες χώρες. Από την άλλη πλευρά, η καλλιέργεια κουμ κουάτ είναι πολύ ευαίσθητη σε έντονα καιρικά φαινόμενα, ενώ η ελιά παρουσιάζει μεγαλύτερη ανθεκτικότητα και επιπλέον, είναι απόλυτα εξαρτημένη από τον τουρισμό της Κέρκυρας, εν αντιθέσει με τους ελαιοπαραγωγούς που προμηθεύουν το ελαιόλαδό τους σε εμπόρους και σε κατοίκους του νησιού σταθερά κάθε χρόνο. Το κοινό των δύο καλλιεργειών είναι ότι και στις δύο περιπτώσεις οι καλλιεργητές αποζητούν οργάνωση από τον αντίστοιχο Συνεταιρισμό.

Μια σημαντική διαφορά που επισημαίνουν οι καλλιεργητές είναι ότι το κουμ κουάτ είναι ένα προϊόν πιστοποιημένο ως ΠΓΕ (Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη) ενώ το ελαιόλαδο της Κέρκυρας δεν είναι πιστοποιημένο.

Το γεγονός ότι το κουμ κουάτ είναι και στα μάτια των καταναλωτών συνυφασμένο με την Κέρκυρα ενώ το κερκυραϊκό ελαιόλαδο από την ποικιλία της λιανολιάς είναι άγνωστο προς αυτούς, διαπιστώθηκε από την έρευνα που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της προκείμενης μελέτης, στους πωλητές παραδοσιακών κερκυραϊκών προϊόντων στην πόλη της Κέρκυρας, όπου οι πελάτες τους είναι κατεξοχήν τουρίστες από άλλη χώρα οι οποίοι επισκέπτονται το νησί της Κέρκυρας αλλά και Έλληνες τουρίστες από άλλη περιοχή της Ελλάδος.

Οι πωλητές, σε σχετική ερώτηση απάντησαν πως για τους επισκέπτες του καταστήματός τους, το κερκυραϊκό ελαιόλαδο και τα προϊόντα του κουμ κουάτ (λικέρ, γλυκό του κουταλιού, μαρμελάδα, λουκούμι κ.α.) είναι το ίδιο γνωστά σε αυτούς. Η διαφορά με βάση τους πελάτες έγκειται στο ότι οι αλλοδαποί επισκέπτες και τουρίστες του νησιού επιλέγουν να αγοράσουν τόσο το κερκυραϊκό ελαιόλαδο όσο και τα προϊόντα κουμ κουάτ, ενώ οι Έλληνες τουρίστες προτιμούν να αγοράσουν τα προϊόντα του κουμ κουάτ.

Στην συνέχεια όμως, καλούμενοι οι πωλητές να απαντήσουν ποιο από τα δύο προϊόντα μεταξύ του κερκυραϊκού ελαιόλαδου και του κουμ κουάτ είναι γνωστό ως τοπικό κερκυραϊκό προϊόν, ομόφωνα απάντησαν ότι οι επισκέπτες ως τοπικό κερκυραϊκό προϊόν γνωρίζουν το κουμ κουάτ, ενώ το κερκυραϊκό ελαιόλαδο το

γνωρίζουν ως ελληνικό παραδοσιακό προϊόν και δεν είναι ενήμεροι για την τοπική ποικιλία της λιανολιάς.

Άξιο αναφοράς, λοιπόν, είναι ότι η πρόθεση αγοράς των δύο αυτών προϊόντων είναι διαφορετική.

Στην περίπτωση του ελαιόλαδου, η πρόθεσή των πελατών είναι να αγοράσουν ένα ελληνικό παραδοσιακό προϊόν. Δεν είναι ενήμεροι για το τοπικό ελαιόλαδο της Κέρκυρας.

Οι πελάτες, δηλαδή, αγοράζουν το κερκυραϊκό ελαιόλαδο με πρόθεση, όχι να δοκιμάσουν συγκεκριμένα το τοπικό κερκυραϊκό ελαιόλαδο που προέρχεται από την τοπική ποικιλία της λιανολιάς, αλλά να δοκιμάσουν το ευρέως γνωστό παραδοσιακό προϊόν της χώρας.

Από την άλλη πλευρά, η πρόθεση των πελατών στο να αγοράσουν τα προϊόντα του κουμ κουάτ είναι να δοκιμάσουν το τοπικό κερκυραϊκό προϊόν διότι είναι ενημερωμένοι επ' αυτού.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Alonso D.A. (2008). Olive entrepreneurship in the southern hemisphere: the case of New Zealand. *International Journal of Rural Management*, **4(1&2)**, 67-85

Bernardi B., Falcone G., Stillitano T., Benalia S., Strano A., Bacenetti J., De Luca A.I. (2018). Harvesting system sustainability in Mediterranean olive cultivation. *Science of the Total Environment*, **625**, 1446-1458

Gaitis F., Karpouza A., Magriplis E., Marakis G., Mila S., Mousia Z., Papadimitriou D., Tsigarida E., Zampelas A. (2021). Attitudes towards Olive Oil Usage, Domestic Storage, and Knowledge of Quality: A Consumers' Survey in Greece. *Nutrient*, **13**, 3709

Li Z., Su X., Dong Ch., Zhou J., An W., Wang Ch., Jiao B. (2021). Determination of five pesticides in kumquat: Dissipation behaviors, residues and their health risk assessment under field conditions. *Ecotoxicology and Environmental Safety*, **228**, 112958

Life Focus / LIFE among the olives: Good practice in improving environmental performance in the olive oil sector (2010 - 56pp. – ISBN 978-92-79-14154-6 – ISSN 1725-5619)

Τνίγυη Ε. (2020). *Η γεωργία ακριβείας ως εργαλείο αιεφορίας στην καλλιέργεια ελιάς*. Πειραιάς: Πανεπιστήμιο Πειραιώς & Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Οικονομικής Επιστήμης & Τμήμα Βιολογίας, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών στην Βιοοικονομία.

Βάρελη Α. (2007). *Η παραγωγή και η προώθηση του κουμ κουάτ στην Κέρκυρα*. Μεσολόγγι: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Μεσολογγίου, Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Στελεχών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και Εκμεταλλεύσεων.

Γερονίκος Β. Δ. (2010). *Η επόδραση του φορτίου στην φωτοσυνθετική γραστηριότητα και στην ανάπτυξη των δέντρων ελιάς ποικιλίας Κορωνέικη*. Αθήνα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής.

Γεώργα Π. (2011). *Εισοδηματικές όψεις του αγροτικού ζητήματος: Η περίπτωση των ελαιοκομικών εκμεταλλεύσεων*. Αθήνα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Ολοκληρωμένη Ανάπτυξη και Διαχείριση του Αγροτικού Χώρου».

Κάλφας Η., Καρατάσιου Ε. (2018). *Ελιά*. Αμερικανική Γεωργική Σχολή, Θεσσαλονίκη.

Καρούτα Γ. (2013). *Καλλιέργεια γκρέιπ φρουτ, κίτρου, κουμ κουάτ, περγαμόντου και οι χρήσεις τους*. Καλαμάτα: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής.

Κέκερη Ε. (2009). *Σύγκριση εδαφικής πανίδας και ιπτάμενης εντομοπανίδας σε δύο ποικιλίες ελαιοδέντρων σε ένα ελαιώνα της Τυλίσου*. Κρήτη: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής.

Κυπριώτης Θ., Μωραΐτης, Χ. (2017). *Η βιομηχανική ιστορία της Κέρκυρας Γ' Τόμος, ΑΕΒΕΚ, Η ελαιουργία και το Εργοστάσιο Γάλακτος*. Θ. Κυπριώτης-Χ. Μωραΐτης, Κέρκυρα.

Κυριτσάκης Κ.Α. (2007). *Ελαιόλαδο, Συμβατικό και Βιολογικό, Βρώσιμη Ελιά, Πάστα Ελιάς, 4^η έκδοση*. Copy City digital, Θεσσαλονίκη.

Μέκκας Κ. (2014). *Η μονοκαλλιέργεια της ελιάς και το εμπόριο του λαδιού στην Κέρκυρα κατά τον 18^ο αιώνα*. Αθήνα: Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Φιλοσοφική Σχολή, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας.

Μεταλληνού Μ. (2015). *Καλλιέργεια και επεξεργασία κουμ κουάτ στην Κέρκυρα*. Καλαμάτα: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Τεχνολογία Γεωργικών Προϊόντων .

Μποζίκης Σ. (2003). *Καλλιέργεια, μεταποίηση και τυποποίηση κουμ κουάτ στο Νομό Κέρκυρας*. Καλαμάτα: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Θερμοκηπιακών Καλλιεργειών και Ανθοκομίας.

Νινιός Γ. (2014). *Περιγραφή μιας τυπικής γεωργικής εκμετάλλευσης στον δήμο Αρίος, Προβλήματα και τρόποι βελτίωσης του εισοδήματος των κατοίκων*. Καλαμάτα: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής.

Παντελή Α. (2018). *Χρηματοδότηση του πρωτογενή τομέα από τις τράπεζες στην Ελλάδα. Διαχρονική εξέλιξη του κλάδου και ο ρόλος της τραπεζικής χρηματοδότησης*. Πάτρα: Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, Σχολή Κοινωνικών Επιστημών, Πρόγραμμα Σπουδών «Τραπεζική».

Παπαδάκη Σ. (2013). *Εφαρμογή καλλιεργητικών τεχνικών στην ελαιοκαλλιέργεια της νήσου Ικαρίας*. Βόλος: Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής & Αγροτικού Περιβάλλοντος.

Ράμναλη Χρ. Π. (2015). *Διερεύνηση πηγών πληροφόρησης και ενημέρωσης των νέων γεωργών της Περιφερειακής Ενότητας Σερρών*. Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Σχολή Γεωπονίας Δασολογίας & Φυσικού

Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωπονίας, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Αγροτική Οικονομία».

Ρουσσάκης Α. (2017). *Τεχνολογική καινοτομία και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στον κλάδο παραγωγής ελαιόλαδου, Μελέτη σκοπιμότητας*. Πειραιάς: Πανεπιστήμιο Πειραιώς, Τμήμα Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Executive MBA».

Σπανού Β. (2013). *Οικογενειακή αγροτική εκμετάλλευση και απασχόληση στον αγροτικό χώρο*. Αθήνα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας & Ανάπτυξης, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Ολοκληρωμένη Ανάπτυξη & Διαχείριση του Αγροτικού Χώρου».

Σταυρόπουλος Σ. (2019). *Διερεύνηση της ποσοτικής εφαρμογής επιλεγμένων κατηγοριών αγροεφοδίων στο νησί της Κέρκυρας για την περίοδο 2002-2016*. Κέρκυρα: Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Αγροχημείας και Βιολογικές Καλλιέργειες».

Τσαπαράς Ν. (2013). *Εχθροί της ελιάς και βιολογική αντιμετώπιση*. Καλαμάτα: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής.

Τσιομίδου Ε. (2004). *Η ψυχοκοινωνική συγκρότηση της ταυτότητας των νέων αγροτών σε σχέση με τη διαδοχή στο γεωργικό επάγγελμα, Η περίπτωση τριών κοινοτήτων του Νομού Έβρου*. Αθήνα: Εθνικό Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επικοινωνίας και Μέσων Μαζικής Ενημέρωσης, Τομέας Ψυχολογίας της Επικοινωνίας, Επικοινωνιακών Πρακτικών και Σχεδιασμού.

Χαρισσοπούλου Ε. (2021). *Η βιομηχανική κληρονομιά της Κέρκυρας ως αντικείμενο διαθεματικής προσέγγισης και τοπικής ιστορίας*. 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο: «Εκπαίδευση και Πολιτισμός στον 21ο αιώνα», Αθήνα.

ΠΗΓΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ

<https://nomeefoods.gr/story/i-kerkyraiki-lianolia/>

<https://www.grtimes.gr/diafora/perivallon/i-archaioteri-elia-ston-kosmo-stin-kerkyra-foto>

<https://www.corfuhistory.eu/?p=2502>

https://www.patounis.gr/index_gr.html

<https://www.seaop.gr/spirits-and-distillates/liqueurs/kumquat-of-corfu/>

<https://kumquat.gr/o-karpos/>

<https://www.kipogeorgiki.gr/en/Nagami-Kumquat-Tree-Citrus-japonica>

<https://www.olivemagazine.gr/chrisima/diatrofika-chrisima/koum-kouat-oi-chrysoi-karpoi-tis-kerkyr/>

<https://lazarisartisan.com/>

<https://kumquat.gr/>

https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Archive:Farm_structure_statistics/el&oldid=442607 (Eurostat, 2013)

https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Agriculture_statistics_-_family_farming_in_the_EU#Farm_managers_by_age (Eurostat, 2016)

https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2021-11/eu-farm-econ-overview-2018_en_0.pdf (Eurostat, 2018)

<https://www.agronews.gr/ekmetaleuseis/elaiones-kai-abelones/160575/sto-huma-elaiolado-oi-megales-business-stin-tupopoiisi-i-prostithemeni-axia/>

<https://sevitel.gr/>

<https://www.efet.gr/index.php/el/>

6. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

A. ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ



Θεοδώρα Γαρδικιώτη

Διπλωματική Εργασία

**«Οικονομική και περιβαλλοντική διαχείριση
της καλλιέργειας ελιάς και κουμ κουάτ στην Κέρκυρα»**

Ερωτηματολόγιο Α. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

1. Καλλιέργεια

- A. Ελιά
- B. Κουμ Κουάτ

2. Φύλο καλλιεργητή

- A. Άνδρας
- B. Γυναίκα

3. Ποια η ηλικία των καλλιεργητών;

- A. 18-25
- B. 26-30
- Γ. 31-40
- Δ. 41-50
- E. >50

4. Ποιο το μορφωτικό επίπεδο των καλλιεργητών;

- A. Απόφοιτοι έως δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης
- B. Απόφοιτοι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης Γεωπονικών Σχολών (Πανεπιστήμια)
- Γ. Απόφοιτοι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εκτός Γεωπονικών Σχολών (Πανεπιστήμια)
- Δ. άλλο (παρακαλώ διευκρινίστε)

5. Το κύριο οικονομικό σας εισόδημα προέρχεται από την καλλιέργεια;

- A. Ναι
- B. Όχι

6. Ποια είναι η κύρια επαγγελματική σας ασχολία;

- A. Καλλιέργεια
- B. Δημόσιος υπάλληλος
- Γ. Ιδιωτικός Υπάλληλος
- Δ. Επιχειρηματίας
- E. Συνταξιούχος
- ΣΤ. άλλο (παρακαλώ διευκρινίστε)

7. Εάν απασχολείτε εργάτες, ποια η καταγωγή τους;

- A. Κερκυραίοι
- B. Άλλη περιοχή της Ελλάδας
- Γ. Άλλη χώρα (παρακαλώ διευκρινίστε)
- Δ. Δεν απασχολώ εργάτες

8. Ποιος σας παρέχει συμβουλευτική υποστήριξη (τεχνογνωσία και επιστημονική υποστήριξη);

- A. Τα γνωρίζω μόνος μου

B. Ο γεωπόνος από τον οποίο αγοράζω

Γ. Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών

Δ. Κάποιος γνωστός

Ε. άλλο (παρακαλώ διευκρινίστε)

9. Το χωράφι που καλλιεργείτε είναι:

A. Ιδιόκτητο

B. Ενοικιασμένο

Γ. Ιδιόκτητο + ένα μέρος ενοικιασμένο

10. Σε ποια περιοχή βρίσκεται η καλλιέργεια;

.....
.....

11. Ποια η έκταση της καλλιέργειας;

A. Πάρα πολύ μικρή < 10 στρ.

B. Πολύ μικρή <20 στρ.

Γ. Μικρή 20-200 στρ.

Δ. Μεσαία 200-1000 στρ.

Ε. Μεγάλη >1000 στρ.

12. Ποιος είναι ο συνολικός αριθμός των δέντρων;

A. < 400 δέντρα

B. 400-4.000 δέντρα

Γ. 4.000 – 20.000 δέντρα

Δ. >20.000 δέντρα

13. Ποιες είναι οι ηλικίες των δέντρων της καλλιέργειάς σας;

- A. Αιωνόβια
- B. Αιωνόβια + δέντρα έως 25 ετών
- Γ. Αιωνόβια + δέντρα έως 50 ετών
- Δ. Αιωνόβια + δέντρα > των 50 ετών
- E. Δέντρα έως 25 ετών
- ΣΤ. Δέντρα έως 50 ετών
- Z. Δέντρα > των 50 ετών

14. Ποιες είναι οι ποικιλίες των ελαιόδέντρων

- A. Λιανολιά
- B. Λιανολιά + Κορωνέικη
- Γ. Λιανολιά + Θιακή
- Δ. άλλο (παρακαλώ διευκρινίστε)

15. Ποιες είναι οι καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζετε;

- A. Λίπανση ΝΑΙ ΟΧΙ
- B. Κλάδεμα ΝΑΙ ΟΧΙ
- Γ. Άρδευση ΝΑΙ ΟΧΙ
- Δ. Φυτοπροστασία ΝΑΙ ΟΧΙ

16. Με ποιον τρόπο πραγματοποιείτε τη συγκομιδή του καρπού;

- A. Μάζεμα από το έδαφος
- B. Συλλογή με τα χέρια
- Γ. Συλλογή με ελαιοραβδιστικά
- Δ. Συλλογή με δόνηση
- E. άλλο (παρακαλώ διευκρινίστε)

17. Κάθε πόσα χρόνια παίρνετε παραγωγή από τα δέντρα;

- A. Κάθε έναν χρόνο
- B. Κάθε 2 χρόνια
- Γ. Κάθε 3 χρόνια
- Δ. άλλο (παρακαλώ διευκρινίστε)

18. Ποια η παραγωγή της καλλιέργειας (στην περίπτωση της ελιάς, τη χρονιά της μεγάλης παραγωγής και τη χρονιά της μικρής παραγωγής);

- A. 250 κιλά – 1 τόνος
- B. 1 τόνος – 5 τόνοι
- Γ. 5 τόνοι – 10 τόνοι
- Δ. > 10 τόνοι

19. Ποιοι αγοράζουν τη σοδειά σας;

- A. Έμποροι
- B. Ιδιώτες
- Γ. Οικογενειακή χρήση
- Δ. μονάδα παραγωγής και τυποποίησης ελαιόλαδου

20. Ποια είναι η τιμή πώλησης της σοδειάς σας (ας πούμε τα 3 τελευταία χρόνια); (€/κλ καρπού ή €/λτρ)

.....
.....

21. Ποιο ήταν το κίνητρο στο να ασχοληθείτε με τη συγκεκριμένη καλλιέργεια;

.....
.....

22. Αξίζει να το επιχειρήσει κάποιος; Αν όχι, ποια είναι τα προβλήματα που αντιμετωπίζετε και τι θα μπορούσε να βελτιωθεί;

.....
.....
.....
.....

B. ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΠΩΛΗΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Θεοδώρα Γαρδικιώτη

Διπλωματική Εργασία

**«Οικονομική και περιβαλλοντική διαχείριση
της καλλιέργειας ελιάς και κουμ κουάτ στην Κέρκυρα»**

Ερωτηματολόγιο Β. ΠΩΛΗΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Τύπος επιχείρησης

.....
.....

2. Το κατάστημα διαθέτει

A. Ελαιόλαδο (ή και παράγωγα / μεταποιημένα προϊόντα αυτού)

B. Κουμ Κουατ (ή και μεταποιημένα προϊόντα αυτού)

Συγκεκριμένα:

.....
.....
.....
.....

3. Από ποιον παραλαμβάνετε τα προϊόντα;

A. Παραγωγόι - Μεταποιητές

B. Έμποροι

Γ.άλλο

4. Αντιμετωπίζετε προβλήματα κατά την προμήθεια των προϊόντων αυτών ως προς την επάρκεια και την ποιότητα;

A. Επάρκεια ΝΑΙ ΟΧΙ

B. Ποιότητα ΝΑΙ ΟΧΙ

5. Ποιο από τα δύο προϊόντα είναι περισσότερο γνωστό στους επισκέπτες του νησιού;

A. Ναι

B. Όχι

Γ. και τα δύο

6. Ποιο από τα δύο προϊόντα είναι γνωστό στους επισκέπτες του νησιού ως τοπικό κερκυραϊκό προϊόν;

A. κουμ κουάτ

B. ελαιόλαδο

Γ. και τα δύο