

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(Άρθρο 5, παρ. 3 του Κανονισμού (ΕΚ) 510/2006)

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ:** «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» - “ Prasines Elies Chalkidikis ”

2. **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ**

Οι «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» προέρχονται αποκλειστικά από τις ποικιλίες «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και «Χαλκιδικής» του είδους *Olea Europea*. Πρόκειται για επιτραπέζιες κυρίως ποικιλίες που καλλιεργούνται κατά το πλείστο στο νομό Χαλκιδικής¹. Οι ποικιλίες «Χαλκιδική» και «Χονδρολιά Χαλκιδικής» διαφέρουν ως προς ορισμένα μορφολογικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά, ωστόσο αποδίδουν ομοιογενές προϊόν λόγω του οικολογικού περιβάλλοντος της Χαλκιδικής, της χημικής και μηχανικής σύστασης του εδάφους, του τρόπου που καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα και των παραδοσιακών πρακτικών συλλογής, εκπίκρασης και γέμισης των καρπών.

Κατά τη συγκομιδή, η οποία γίνεται με τα χέρια, οι καρποί πρέπει να είναι υγιείς, με σάρκα συμπαγή και απαλλαγμένοι από ελατώματα.

Κατόπιν επεξεργασίας με νερό ή με διάλυμα καυστικής σόδας (1,5 - 2%) για να ξεπικρίσουν, ζύμωσης και προσθήκης άλμης, διατίθενται σε τέσσερεις τύπους:

1. Ολόκληρες ελιές.
2. Εκπυρηνωμένες ελιές.
3. Εκπυρηνωμένες γεμιστές ελιές. Ως γέμιση μπορούν να χρησιμοποιηθούν αμύγδαλο, κόκκινη πιπεριά, καρότο, αγγουράκι και σκόρδο και το γέμισμα γίνεται με τα χέρια. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στη γέμιση δεν μπορούν να ξεπερνούν το 15% του βάρους των ελιών.
4. Τσακιστές ελιές.

Όλοι οι τύποι δύνανται να αρωματιστούν με ρίγανη, θυμάρι, φύλλα δάφνης, σέλινο, σκόρδο, κάππαρη και κόκκινο πιπέρι. Τα αρωματικά υλικά που χρησιμοποιούνται δεν μπορούν να ξεπερνούν το 2,5% του βάρους των ελιών.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη γέμιση και τον αρωματισμό των ελιών είναι προϊόντα, τα οποία προέρχονται από το νομό Χαλκιδικής.

Κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, το προϊόν πρέπει να παρουσιάζει τα κάτωθι χαρακτηριστικά:

Παράμετροι	Τύποι ελιών			
	Ολόκληρες	Εκπυρηνωμένες	Εκπυρηνωμένες γεμιστές	Τσακιστές
Φυσικά χαρακτηριστικά καρπών	Καρποί κυλινδρο-κωνικού σχήματος, που καταλήγει σε καταφανή θηλή, με ανθεκτικό και σιλιπνό περικάρπιο και λαμπερό πράσινο - πρασινοκίτρινο χρώμα.			
	Σάρκα συνεκτική και χυμώδης.			Σάρκα ελαφρώς σπασμένη, με αέραιους πυρήνες, χυμώδης.

Παράμετροι	Τύποι ελιών			
	Ολόκληρες	Εκπυρηνωμένες	Εκπυρηνωμένες γεμιστές	Τσακιστές
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά καρπών	Λεπτό και φρουτώδες άρωμα			
	Γεύση ελαφρώς πικρή και πικάντικη. Εφόσον οι ελιές αρωματίζονται, διακρίνονται οι γεύσεις των καρυκευμάτων.	Γεύση ελαφρώς πικρή και πικάντικη, που συμπληρώνεται από τη γεύση των υλικών γέμισης.	Γεύση ελαφρώς πικρή και πικάντικη. Εφόσον οι ελιές αρωματίζονται, διακρίνονται οι γεύσεις των καρυκευμάτων.	
Ποιοτικά χαρακτηριστικά καρπών	Όλες οι ελιές ανήκουν στις ποιοτικές κατηγορίες «Εξτρα» και «Εκλεκτές» και το ελάχιστο αποδεκτό μέγεθος είναι 181/200 καρποί ανά kg. Οι ελαττωματικοί καρποί και στις δύο κατηγορίες είναι λιγότεροι του 7% του καθαρού βάρους των ελιών.			
Χαρακτηριστικά άλμης	Η άλμη περιέχει χλωριούχο νάτριο μέχρι 8,5%, έχει pH 3,8 έως 4,0 και ελάχιστη οξύτητα 0,8%.			
Καθαρό βάρος καρπών συντηρημένων σε άλμη	Τουλάχιστον 65% του βάρους του τελικού προϊόντος.	Τουλάχιστον 55% του βάρους του τελικού προϊόντος.	Τουλάχιστον 65% του βάρους του τελικού προϊόντος.	

Για τις λοιπές ποιοτικές παραμέτρους και τις βοηθητικές ύλες, που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία ή συσκευασία, ισχύουν τα προβλεπόμενα στην περί τροφίμων νομοθεσία, τα διεθνή πρότυπα του O.I.C. και της Επιτροπής του Codex Alimentarius.

3. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχονται οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής είναι ο Νομός Χαλκιδικής¹, που ανήκει στην Περιφέρεια της Κεντρικής Μακεδονίας και συνορεύει ΒΔ με το Νομό Θεσσαλονίκης. Ο πληθυσμός του ανέρχεται σε 105.000 κατοίκους. Πρωτεύουσα και διοικητικό κέντρο του Νομού είναι ο Πολύγυρος.

Η έκταση του Νομού είναι 2.917,9 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Τα πεδινά εδάφη καταλαμβάνουν το 26%, τα ημιορεινά το 50% και τα ορεινά το 24% της έκτασής του. Σύμφωνα με την κατάταξη της Οδηγίας 75/268, το 47% της έκτασης του Νομού χαρακτηρίζεται ως μειονεκτική και το 45% ως ορεινή περιοχή. Η μοναστική κοινότητα του Αγίου Όρους δεν οριοθετείται εντός του Νομού Χαλκιδικής, καθότι είναι αυτοδιοικήτη κοινότητα.

Το 47% της έκτασης του Νομού, δηλαδή 137.160 ha καταλαμβάνουν δάση και δασικές εκτάσεις, ενώ το 32,7%, δηλαδή 95.500 ha, είναι γεωργική γη. Οι αρδευόμενες εκτάσεις ανέρχονται σε 20.000 ha και αντιστοιχούν σε ποσοστό 21% της συνολικής καλλιεργήσιμης γης.

Η έκταση του ελαιώνα της Χαλκιδικής ανέρχεται σε 23.000 ha και καταλαμβάνει σχεδόν το ¼ της καλλιεργούμενης έκτασης. Το 75% της έκτασης αυτής είναι αρδευόμενη. Η παραγωγή των πράσινων ελιών της Χαλκιδικής φθάνει το 33,2% της συνολικής παραγωγής επιτραπέζιων ελιών στην Ελλάδα.

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ:

Οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής καλλιεργούνται, υφίστανται επεξεργασία και συσκευάζονται εντός του Νομού Χαλκιδικής. Οι παραγωγοί καθώς και οι ελαιώνες είναι καταγεγραμμένοι στο

Ελαιοκομικό Μητρώο του Νομού, καθώς και στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης και Ελέγχου (Ο.Σ.Δ.Ε.) και επικαιροποιούνται κάθε έτος. Η ποσότητα και η προέλευση της πρώτης ύλης πιστοποιείται κάθε φορά, κατά την παράδοση στις μονάδες επεξεργασίας με τις επιβαλλόμενες λογιστικές εγγραφές, όπου τηρούνται και αντίστοιχα μητρώα παραγωγών - προμηθευτών. Κάθε μονάδα επεξεργασίας είναι εγγεγραμμένη με την επωνυμία της και τα στοιχεία έδρας στο οικείο μητρώο του Εμπορικού – Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Χαλκιδικής καθώς και στο αντίστοιχο μητρώο του Οργανισμού Πληρωμών και Ελέγχου Κοινοτικών Ενισχύσεων Προσανατολισμού και Εγγυήσεων (Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε), με μοναδικό κωδικό.

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.

Οι διαδικασίες παραγωγής και επεξεργασίας των ελιών, που πρέπει να τηρούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής, είναι οι ακόλουθες.

1. Καλλιέργεια.

Αναφορικά με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες διευκρινίζεται ότι επειδή οι διαφορές τους είναι πολύ μικρές και μη ορατές οι παραγωγοί τις καλλιεργούν και τις συγκομίζουν μαζί, χωρίς να είναι σε θέση να διαχωρίσουν τα ελαιόδεντρα ή τον καρπό ανάλογα με την ποικιλία τους. Στη Χαλκιδική, το σύνολο σχεδόν των ελαιώνων φυτεύονται κατά έναν ενδιάμεσο, μεταξύ παραδοσιακού και σύγχρονου τύπου φύτευσης, με αποστάσεις μεταξύ των δένδρων 6Χ6,5, 6,5Χ6,5 και 6Χ7μ. Κατά κανόνα, εφαρμόζεται λίπανση με 1 μονάδα αζώτου κατά έτος και 0,5-1 μονάδα καλίου ανά διετία και ανά δένδρο. Η μεγαλύτερη έκταση των ελαιώνων επιτραπέζιας ελιάς αρδεύεται με συστήματα στάγδην άρδευσης, εφαρμόζοντας περί τα 400-500 mm ύψος νερού κατά την αρδευτική περίοδο. Άνω των 2.000 ha βρίσκονται σήμερα σε μεταβατικό ή πλήρες στάδιο βιολογικής παραγωγής και η έκταση αυτή συνεχώς αυξάνεται. Οι περισσότεροι παραγωγοί, μέσω των οργανώσεών τους, εφαρμόζουν τεκμηριωμένο σύστημα ολοκληρωμένης παραγωγής (Integrated Crop Management). Για να αντιμετωπίσουν το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας οι παραγωγοί, αλλά και για να εξασφαλίσουν μεγάλου μεγέθους και υψηλής ποιότητας καρπούς εφαρμόζουν συστηματικά χειμερινά και θερινά κλαδέματα και βλαστολογήματα στα ελαιόδεντρα.

Οι αποδόσεις, κατά μέσο όρο, κυμαίνονται σε 9.000 kg/ha το έτος.

2. Συγκομιδή της ελιάς.

Η συγκομιδή πραγματοποιείται κατά το χρονικό διάστημα από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι 10-15 Οκτωβρίου κάθε έτους, όταν ο καρπός είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και έχει το επιθυμητό χρώμα, σύμφωνα με την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης που εφαρμόζουν οι παραγωγοί και οι οργανώσεις τους. Χρησιμοποιώντας σκάλες, οι παραγωγοί συλλέγουν τους καρπούς με τα χέρια και τους τοποθετούν σε πλαστικά κιβώτια, με τα οποία και μεταφέρουν το προϊόν στις μονάδες. Οι καρποί πρέπει να είναι καθαροί από φύλλα, ξύλα και άλλες ξένες ύλες.

3. Παραλαβή – ποιοτικός και ποσοτικός έλεγχος.

Οι καρποί πρέπει να έχουν ομοιόμορφο πράσινο - πρασινοκίτρινο χρώμα, να μην έχουν χτυπήματα, αμυχές, προσβολές από έντομα και ασθένειες, φαγώματα από πουλιά κ.λπ. Στις μονάδες επεξεργασίας οι ελιές ζυγίζονται και παραλαμβάνονται με δελτίο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής.

4. Επεξεργασία.

Μετά την παραλαβή οι ελιές μεταφέρονται στις δεξαμενές για να γίνει η εκπίκρυνση. Για το σκοπό αυτό προστίθεται διάλυμα καυστικής σόδας 1,5 μέχρι 2% ανάλογα με τη ατμοσφαιρική θερμοκρασία και το στάδιο ωρίμανσης της ελιάς. Το στάδιο αυτό διαρκεί 12 ώρες. Αφού, με τρεις εκπλύσεις απομακρυνθεί το διάλυμα καυστικής σόδας, προστίθεται νερό στις δεξαμενές, όπου οι ελιές παραμένουν για 8 ώρες. Στη συνέχεια γίνονται 2-3 αλλαγές του νερού, ανά

θωρο. Για την εκπίκραση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ο φυσικός τρόπος, με τη χρήση μόνο νερού και με ανάλογες αλλαγές στις δεξαμενές. Και στους δύο τρόπους δίδεται ιδιαίτερη προσοχή στη διατήρηση μιας ελαφράς πικράδας στις ελιές.

Μετά το πέρας της διαδικασίας, οι ελιές μεταφέρονται σε δεξαμενές για να γίνει η ζύμωση και προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε αλάτι έως 8,5%. Γίνεται τακτικός έλεγχος της περιεκτικότητας της άλμης καθώς και του pH και συμπληρώνεται αλάτι, όσο και όταν χρειαστεί. Οι ελιές παραμένουν στο στάδιο αυτό μέχρι να σταθεροποιηθεί η άλμη στην επιθυμητή περιεκτικότητα σε αλάτι. Η διαδικασία της ζύμωσης έχει ήδη ξεκινήσει από το προηγούμενο στάδιο και η διάρκειά της εξαρτάται από το στάδιο ωρίμανσης του καρπού και από τις θερμοκρασίες του περιβάλλοντος και κυμαίνεται από 2 έως 4 μήνες.

Για την εκπυρήνωση, οι ελιές μεταφέρονται στον εκπυρηνωτή. Εκεί γίνεται εγκάρσια τομή στο ένα άκρο της ελιάς και στη συνέχεια σταυροειδής τομή στην πλευρά του μίσχου. Με τη βοήθεια νερού και με μηχανική πίεση επιτυγχάνεται η εξαγωγή του πυρήνα.

Για το τσάκισμα των ελιών χρησιμοποιούνται ελαφρά μηχανικά πιεστήρια, που δεν προκαλούν καταστροφή της σάρκας ή σπάσιμο του πυρήνα.

Οι ελιές που προορίζονται για γέμισμα μεταφέρονται σε τραπέζια εργασίας, όπου έμπειρες εργάτριες τις γεμίζουν με το χέρι. Το γέμισμα των ελιών είναι μια παραδοσιακή πρακτική στη Χαλκιδική και χρησιμοποιούνται αμύγδαλα ή μικρά κομμάτια από κόκκινη πιπεριά, καρότο, αγγουράκι και σκόρδο.

Οι ελιές μπορούν να αρωματιστούν με αρωματικά φυτά της περιοχής (ρίγανη, θυμάρι, κάππαρη, φύλλα δάφνης, σκόρδο, σέλινο και κόκκινο πιπέρι).

5. Ποιοτική διαλογή και ταξινόμηση κατά μέγεθος.

Μετά τη ζύμωση και την εκπυρήνωση, οι ελιές μεταφέρονται από τις δεξαμενές σε τράπεζες εργασίας, όπου γίνεται οπτικός έλεγχος των καρπών από έμπειρους εργάτες και απομακρύνονται οι χαλασμένοι, χτυπημένοι και γενικά όλοι οι αλλοιωμένοι καρποί με χειρονακτικό τρόπο. Στη συνέχεια οι καρποί μεταφέρονται με ταινίες μεταφοράς στους ταξινομητές, όπου γίνεται η ταξινόμησή τους κατά μέγεθος και τοποθετούνται στα δοχεία συσκευασίας.

6. Συσκευασία.

Οι ελιές συσκευάζονται, ως επί το πλείστον, σε πλαστικά δοχεία από υλικό αβλαβές για τους καταναλωτές και αδρανές έναντι του προϊόντος, σε λευκοσιδηρά δοχεία καθώς και σε γυάλινα βάζα, ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου. Τα δοχεία γεμίζονται με άλμη, όπου μπορεί να προστεθεί L- ασκορβικό οξύ, κιτρικό οξύ ή γαλακτικό οξύ, σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ε.Ε. και της Ελλάδας, για την συντήρηση του προϊόντος.

Η συσκευασία των καρπών μπορεί να γίνει και σε μονάδες εκτός του νομού Χαλκιδικής, στις οποίες το προϊόν διατίθεται επεξεργασμένο, υπό την προϋπόθεση τήρησης της ιχνηλασιμότητας, βάσει των παραστατικών διακίνησης, των σχετικών λογιστικών εγγραφών και των κανόνων επισήμανσης που περιλαμβάνονται στην παράγραφο 8.

6. ΔΕΣΜΟΣ.

Οι ποικιλίες από τις οποίες προέρχονται οι πράσινες ελιές της Χαλκιδικής (η «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και η «Χαλκιδική») ταυτίζονται σε ένα μεγάλο αριθμό χαρακτηριστικών. Ειδικά στην Χαλκιδική και οι δύο ποικιλίες αποδίδουν εξαιρετικό μέγεθος καρπού, ο οποίος μπορεί να φθάσει μέχρι το βάρος των 15 gr και με αναλογία σάρκας προς πυρήνα που φθάνει το 10 προς 1. Αυτό οφείλεται στην από αιώνων καλλιέργεια και στην πολύ καλή προσαρμογή των ποικιλιών αυτών στις ιδιαίτερες εδαφο-κλιματικές συνθήκες της περιοχής, στις καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζουν οι ελαιοπαραγωγοί και στις τεχνικές επεξεργασίας των καρπών.

Ενδεικτικά στοιχεία ως προς τη σύνθεση των καρπών δείχνουν, ότι είναι σχετικά πλούσιοι σε ασβέστιο (94 mg/100gr), σίδηρο (5,0 mg/100gr) και σε ω-3 λιπαρά οξέα (1,4 % του ελαίου), ενώ έχουν σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε συνολικά λιπαρά (18-20 gr/100gr)².

Εκτός από το μεγάλο μέγεθος, οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής χαρακτηρίζονται και από το ανθεκτικό και στιλπνό περικάρπιο με λαμπερό πράσινο - πρασινοκίτρινο χρώμα, την πλούσια, συνεκτική και χυμώδη σάρκα τους, το λεπτό φρουτώδες άρωμα και την ελαφρώς πικρή και πικάντικη γεύση τους. Ο χαρακτηρισμός «αγγουράκι», που χρησιμοποιείται συχνά στην καθομιλουμένη για τις πράσινες ελιές Χαλκιδικής, αποδίδει εύγλωττα τα παραπάνω χαρακτηριστικά.

1. Οι εδαφο-κλιματικές συνθήκες και οι τεχνικές της παραγωγής.

Από εδαφολογική άποψη, τα εδάφη της Χαλκιδικής παρουσιάζουν ευρεία ποικιλία, από φτωχά ασβεστολιθικά πετρώδη, στα ορεινά, μέχρι αλλουβιακά, ασβεστολιθικής προέλευσης, γόνιμα εδάφη στα πεδινά. Από αγρονομική άποψη τα εδάφη είναι απολύτως κατάλληλα για την καλλιέργεια της ελιάς, καθ' όσον η ελιά αναπτύσσεται ακόμα και στα άγονα πετρώδη εδάφη, χάρη στο ριζικό της σύστημα, που φτάνει σε αρκετό βάθος και απλώνεται σε μεγάλη έκταση. Αποδίδει πολύ καλύτερα στα βαθιά αμμοπηλώδη εδάφη, που διαθέτουν καλή υγρασία και αποστραγγίζουν καλά. Προτιμάει ουδέτερη ή ελαφρά αλκαλική αντίδραση (μέχρι pH 8), αντέχει όμως και στα ελαφρώς όξινα εδάφη.

Το κλίμα της περιοχής επίσης ευνοεί την καλλιέργεια της ελιάς, αφού, ανάλογα με το υψόμετρο, χαρακτηρίζεται από ήπιους ως ψυχρούς χειμώνες, ήπια ως ζεστά και ξηρά καλοκαίρια με αυξημένη ηλιοφάνεια και μεγάλης διάρκειας ενδιάμεσες εποχές. Ο μέσος όρος των θερμοκρασιών του θέρους δεν ξεπερνά τους 22°C και οι απόλυτες ελάχιστες θερμοκρασίες του χειμώνα σπανίως κατέρχονται των -10°C, ακόμη και στα ορεινά, συνθήκες που είναι ιδανικές για την ευδοκίμηση της ελιάς.

Το κλίμα της Χαλκιδικής παρουσιάζει μια εξαιρετικά ευνοϊκή για την ελιά ιδιομορφία: Αν και βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, λόγω του μεγάλου μετώπου που παρουσιάζει η Χαλκιδική προς το Αιγαίο πέλαγος (630 χλμ. ακτογραμμής), βρίσκεται στις ίδιες ισόθερμες καμπύλες ελάχιστων και μέγιστων θερμοκρασιών με νοτιότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλοακαρνανία και η Αττική³ και επιπλέον ευνοείται από υψηλές βροχοπτώσεις, οι οποίες κυμαίνονται από 470 mm (στα πεδινά) έως 850 mm (στα ορεινά) μέσο ετήσιο ύψος βροχής.

Οι εδαφο-κλιματικές αυτές συνθήκες, καθώς και οι τεχνικές καλλιέργειας και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου επιδρούν στα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τους εξής τρόπους:

- Η μακρά περίοδος χαμηλών σχετικά θερμοκρασιών κατά την περίοδο συγκομιδής, σε συνδυασμό με τις καλλιεργητικές τεχνικές, ιδίως τα κλαδέματα και βλαστολογήματα, συντελούν, μαζί με το γενετικό υλικό των ελαιόδεντρων, ώστε η παραγωγή να είναι σταθερή και οι καρποί να γίνονται πολύ μεγάλοι και με μεγάλη αναλογία σάρκας προς πυρήνα.
- Λόγω της κυρίαρχης ασβεστολιθικής προέλευσης των εδαφών, οι καρποί της ελιάς είναι πλούσιοι σε πτητικά συστατικά⁴, στα οποία οφείλεται το λεπτό φρουτώδες άρωμα.
- Χάρη στην μεγάλη ηλιοφάνεια και στις ήπιες θερμοκρασίες του θέρους και με την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης, που εφαρμόζουν οι παραγωγοί και οι οργανώσεις τους, οι καρποί κατά την συγκομιδή έχουν λαμπερό πράσινο χρώμα, χυμώδη σάρκα και κατάλληλη συνεκτικότητα, ώστε η εκπυρήνωση να γίνεται εύκολα χωρίς τραυματισμούς και αλλοιώσεις.

- Με τις καλλιεργητικές τεχνικές και ιδίως με την άρδευση και την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης οι καρποί διατηρούν χαμηλή περιεκτικότητα σε έλαια, η οποία συντελεί στην απουσία λιπαρής γεύσης και στην ανάδειξη των αρωματικών χαρακτηριστικών, αλλά και στην αποφυγή οξειδώσεων και συνεπώς στην καλύτερη διατηρησιμότητα των ελιών.
- Με την παραδοσιακή μέθοδο συγκομιδής με τα χέρια εξασφαλίζεται η άριστη φυσική κατάσταση του ελαιοκάρπου και η επιτυχής περεταίρω επεξεργασία του, όπως και με την χειρονακτική διαλογή και γέμιση των ελιών εξασφαλίζεται ένα άριστο και αυθεντικό τελικό προϊόν.

Κατ' ανάλογο τρόπο, οι μονάδες επεξεργασίας, συνδυάζοντας παραδοσιακές πρακτικές, έχουν προσαρμόσει τις τεχνικές επεξεργασίας στις συγκεκριμένες ποικιλίες με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, ώστε να ξεπερνούν τις δυσκολίες που ο καρπός παρουσιάζει στη ζύμωση, να διατηρούν αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και σταθερά να πετυχαίνουν ένα μοναδικό προϊόν, γνωστό για την ελαφρώς πικρή και πικάντικη γεύση του σ' όλα τα μέρη της Ελλάδος. Ο εξαγωγικός προσανατολισμός αρκετών από τις μονάδες έχει συντελέσει επίσης στο να διαδοθούν οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής σε πολλές χώρες του εξωτερικού.

2. Ιστορικά στοιχεία και παράδοση.

Η χρήση της ονομασίας «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής», παλαιότερα και σήμερα, αποδεικνύεται από την αναγραφή στις συσκευασίες του προϊόντος που παράγεται στη Χαλκιδική⁵, από τα παραστατικά αγοραπωλησιών και διακίνησης του προϊόντος, από ειδήσεις, ανακοινώσεις σε ΜΜΕ⁶, υπηρεσιακά έγγραφα και στατιστικές δημόσιων υπηρεσιών της Χαλκιδικής (Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση, Δν/ση Αγροτικής Ανάπτυξης, Επιμελητήριο κ.α.), από ενέργειες δημοσιότητας κ.α. συναφείς δραστηριότητες και εκδηλώσεις που αναλαμβάνονται συχνά από διάφορους φορείς στη Χαλκιδική⁷, από ανακοινώσεις, διαφημίσεις και καταχωρίσεις στα ΜΜΕ⁸ από συνταγές και καταλόγους⁹ εδεσμάτων και, στα τελευταία χρόνια, ακόμη και από αναφορές που γίνονται σε εκατοντάδες εμπορικές κ.α. ιστοσελίδες, ελληνικές και ξένες, στο διαδίκτυο.

Υπάρχουν ενδείξεις, ότι η ελαιοκαλλιέργεια ήταν διαδομένη στη Χαλκιδική ήδη από τους ελληνιστικούς χρόνους και πάντως βεβαιώνεται για τη ρωμαϊκή και παλαιοχριστιανική περίοδο, όπως προκύπτει από τους *τραπητούς* -λίθινα κυπελόσχημα ελαιοτριβεία- και άλλα ανασκαφικά ευρήματα, που κατά καιρούς ανακαλύφθηκαν¹⁰. Έχουν βρεθεί επίσης, από την περίοδο της ρωμαιοκρατίας, ελαιόμυλοι, κατασκευασμένοι με έναν τυποποιημένο και εξελιγμένο, για τα δεδομένα της εποχής, τρόπο. Αποτελούνταν από φακοειδείς μυλόλιθους με λίθινες κούπες όπου αλέθονταν ο ελαιόκαρπος με έναν τέτοιο τρόπο ώστε να γίνεται εκσάρκωση της ελιάς και να μην σπάει το κουκούτσι¹¹.

Από το 14^ο αιώνα αναφέρεται η ύπαρξη "Τζιμηλαρείων", όπως αποκαλούνται στους βυζαντινούς χρόνους τα ελαιοτριβεία καθώς και η αποκάλυψη αρχαιολογικών ευρημάτων, που μαρτυρούν την επεξεργασία της ελιάς στο Άγιο Όρος και σε άλλες περιοχές της Χαλκιδικής^{12,13}. Συγκεκριμένες αναφορές για ελαιώνες στην Χαλκιδική υπάρχουν από το 1415: αναφέρεται ο ελαιώνας του Ανδρονίκου, στο μετόχι του Αγίου Παύλου της Κασσάνδρας, τα διάσπαρτα παμπάλαια ελαιόδεντρα στο μετόχι της μονής Βατοπεδίου στο Σουφλάρι της Καλαμαριάς (Νέα Τρίγλια), τα αντίστοιχα στο γειτονικό Νταουτλού (Ελαιοχώρια), ο ελαιώνας της μονής Ιβήρων στο νησί Καυκανίας της Ολυμπιάδας και ο ελαιώνας στον Λιμνιώνα της Νέας Φώκίας, ο οποίος είναι επισκέψιμος και σήμερα¹⁴. Στην υπόλοιπη Χαλκιδική ήταν υπαρκτά εξημερωμένα ελαιόδεντρα και η παρουσία τους λειτουργούσε συχνά ως τοπωνύμιο. Ο καρπός αυτών των ελαιόδεντρων φαίνεται ότι χρησιμοποιούνταν κυρίως για την παρασκευή βρώσιμων ελιών.

Προς τα μέσα του 19^{ου} αιώνα ξεκίνησε η συστηματική ενασχόληση των Χαλκιδικιωτών με τον τομέα της ελαιοκομίας, με τον εμβολιασμό αγριελιών και, σε μικρότερη κλίμακα, με την μεταφύτευση εξημερωμένων ελαιόδεντρων. Η στροφή αυτή θα πρέπει να οφείλεται κυρίως στις ευνοϊκές φορολογικές διατάξεις του «Κανονισμού περί ασυδοσίας των νέων ελαιώνων», που δημοσιεύτηκε το 1863¹³. Το 1887 είχε ήδη οργανωθεί ο μεγάλος ελαιώνας της Πορταριάς από το Χριστάκη Ζωγράφο, έκτασης 500 περίπου ha, με περισσότερα από 32.000 ελαιόδεντρα. Παράλληλα ο Χατζή Οσμάν ίδρυσε μεγάλο ατμοκίνητο ελαιουργείο στη Γερακινή του Πολυγύρου, που αποτέλεσε το έναυσμα του εκσυγχρονισμού των αντίστοιχων εγκαταστάσεων στην Χαλκιδική¹⁴.

Η ελιά στη Χαλκιδική, κατά τη διάρκεια των δύο τελευταίων αιώνων, αποτελεί σημαντικό σημείο αναφοράς, τόσο στην οικονομική ζωή των κατοίκων, όσο και στην κοινωνική παράδοση και λαογραφία. Σε απόσπασμα σκωπτικού δημοτικού τραγουδιού, με το τοπικό ιδίωμα, διαβάζουμε:

«*Νάχα ένα αλώνι μπουμπότα
κι μια καρούτα μέλι
κι ένα τηγανάκι παπάρα
κι αγουραστές ελιές
κι πάρα πέρα δε μι μέλει*»¹⁵.

(όπου «αγουραστές» οι άγουρες, δηλ. οι πράσινες ελιές).

Στη Χαλκιδική υπάρχουν πολλά τοπωνύμια που σχετίζονται με την ελιά. Κοντά στη Νέα Τρίγλια υπάρχει ο οικισμός *Ελαιοχώρια*. Στη Νικήτη τα τοπωνύμια *Ελιά*, *Μικρή Ελιά* και άλλα, που φέρουν ονόματα ιδιοκτητών ελαιώνων, φανερώνουν την ύπαρξη ελαιόδεντρων στην περιοχή, όπως η *Ελιά του Κουκουρούμα* στη Νικήτη, η *Ελιά του Δεληάγγελου* προς τη Μεταμόρφωση, η *Ελάρα της Χαμαϊδής* στη Γερακινή κ.α. Στο Στρατώνι υπάρχει η θέση *Ελαιώνας*, όπου μάλιστα τελευταία ανασκάφηκε μέρος ενός δημοσίου ρωμαϊκού οικοδομήματος. Στα Αρχαία Στάγειρα, που βρίσκονται στα ανατολικά της Ολυμπιάδας σε απόσταση 700 μέτρων, υπάρχει η θέση *Λιοτόπι*, όπου από το 1990 διεξάγονται σημαντικές αρχαιολογικές ανασκαφές.

Στη *Γιορτή της Ελιάς*, που καθιερώθηκε από τη δεκαετία του '80 και διοργανώνεται κάθε Ιούλιο στην Όλυνθο, οι ελαιοπαραγωγοί και οι κάτοικοι επιβεβαιώνουν κάθε χρόνο, τους δεσμούς που διατηρούν με την ελαιοκομία, τα προϊόντα της ελιάς, αλλά και με τις παραδόσεις που συνδέουν το μυθικό δένδρο με τη Χαλκιδική.

7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ.

Όνομασία: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) - AGROCERT

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, 11257 Αθήνα.

Τηλέφωνο: 210 8231277

Fax: 210 8231438

Email: info@agrocert.gr

8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ.

Για την επισήμανση, ανεξαρτήτως του είδους και του υλικού κατασκευής των μέσων συσκευασίας, τηρούνται τα διεθνή ισχύοντα εμπορικά πρότυπα και ότι προβλέπει η σχετική νομοθεσία. Πλέον της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» και της σχετικής σήμανσης, οι ετικέτες πρέπει να επιτρέπουν την εξακρίβωση της προέλευσης και την προστασία του προϊόντος, φέροντας τις ακόλουθες ενδείξεις:

- Κωδικός αριθμός, που αποτυπώνει το έτος παραγωγής, τη μονάδα επεξεργασίας, την παρτίδα και τη μονάδα τελικής συσκευασίας, εφόσον η τελική συσκευασία γίνεται από άλλη μονάδα.
- Ημερομηνία ελάχιστης διάρκειας ζωής του προϊόντος, όταν πρόκειται για τελική συσκευασία.
- Λογότυπος¹⁶ με την ονομασία του προϊόντος με ελληνικούς ή λατινικούς χαρακτήρες, η οποία περιβάλλει ελλειψοειδή εικόνα περιλαμβάνουσα χάρτη της Χαλκιδικής, από λιθογραφία της Βρετανικής Εταιρίας για τη διάδοση χρήσιμης γνώσης (Society for the Diffusion of Useful Knowledge) του 1829, ως φόντο και κλαδίσκο ελιάς με πράσινες ελιές, σε πρώτο πλάνο.

Επιτρέπεται η επισήμανση με την ένδειξη πιστοποίησης, από αναγνωρισμένο πιστοποιητικό οργανισμό, συστημάτων διαχείρισης παραγωγής, βάσει αναγνωρισμένων προτύπων.

Όταν οι Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πάστας, επιτρέπεται η χρήση της ένδειξης “Πάστα από «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ»”, εφόσον για την παρασκευή της πάστας χρησιμοποιούνται αποκλειστικά «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» με προσθήκη μόνο εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου έως 7% και όσοι χρησιμοποιούν την ένδειξη: «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» έχουν λάβει σχετική άδεια από τον εθνικό φορέα ελέγχου.

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΗΣ & ΕΘΝΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ.

-

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ – ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

(1) Χάρτης του Νομού Χαλκιδικής



Χάρτης Διοικητικής διαίρεσης Νομού Χαλκιδικής



(2) Κλινική Προληπτικής Ιατρικής & Διατροφής. Πανεπιστήμιο Κρήτης. <http://nutrition.med.uoc.gr/GreekTables/index.htm>

Ελιές Χαλκιδικής

ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ		ΜΟΝΑΔΑ	ΤΙΜΗ
ΜΑΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ			
Ενέργεια	Άμεσος υπολογισμός	Kcal / 100g	186
	Έμμεσος υπολογισμός	Kcal / 100g	170
Πρωτεΐνη		g / 100g	1,1
Υδατάνθρακες		g / 100g	0,1
Λίπος, ολικό		g / 100g	18,4
	Κορεσμένα	% σύσταση λίπους	14,3
	Μονοακόρεστα cis	% σύσταση λίπους	76,5
	Πολυακόρεστα cis	% σύσταση λίπους	8,7
	Trans	% σύσταση λίπους	ΔΑ
	ω-3	% σύσταση λίπους	1,4
	ω-6	% σύσταση λίπους	7,3
	ω-6 / ω-3	-	5,13
	Μονοακόρεστα / κορεσμένα	-	5,35
	Πολυακόρεστα / κορεσμένα	-	0,61
Νερό		g / 100g	71,5
Διαιτητικές ίνες		g / 100g	-
	Διαλυτές	g / 100g	-
	Αδιάλυτες	g / 100g	-
Τέφρα		g / 100g	-
Χοληστερόλη		mg / 100g	<0,5
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ			
α- τοκοφερόλη		mg / 100g	-
ΜΕΤΑΛΛΑ & ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ			
Ασβέστιο, Ca		mg / 100g	94
Κάλιο, K		mg / 100g	91
Μαγνήσιο, Mg		mg / 100g	55
Νάτριο, Na		mg / 100g	651
Σελήνιο, Se		μg / 100g	ΔΑ

Ελιές Χαλκιδικής βιολογικές

ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ		ΜΟΝΑΔΑ	ΤΙΜΗ
ΜΑΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ			
Ενέργεια	Άμεσος υπολογισμός	Kcal / 100g	209
	Έμμεσος υπολογισμός	Kcal / 100g	185
Πρωτεΐνη		g / 100g	1,2
Υδατάνθρακες		g / 100g	0,1
Λίπος, ολικό		g / 100g	20,0
	Κορεσμένα	% σύσταση λίπους	12,7
	Μονοακόρεστα cis	% σύσταση λίπους	80,0
	Πολυακόρεστα cis	% σύσταση λίπους	7,0
	Trans	% σύσταση λίπους	0,01
	ω-3	% σύσταση λίπους	0,8
	ω-6	% σύσταση λίπους	6,2
	ω-6 / ω-3	-	7,87
	Μονοακόρεστα / κορεσμένα	-	6,28
	Πολυακόρεστα / κορεσμένα	-	0,55
Νερό		g / 100g	68,7
Διαιτητικές ίνες		g / 100g	-
	Διαλυτές	g / 100g	-
	Αδιάλυτες	g / 100g	-
Τέφρα		g / 100g	-
Χοληστερόλη		mg / 100g	-
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ			
α- τοκοφερόλη		mg / 100g	-
ΜΕΤΑΛΛΑ & ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ			
Ασβέστιο, Ca		mg / 100g	50
Κάλιο, K		mg / 100g	239
Μαγνήσιο, Mg		mg / 100g	43
Νάτριο, Na		mg / 100g	441
Σελήνιο, Se		μg / 100g	ΔΑ

(3) Φασούλας, Α.Κ και Σένλογλου, Ν.Α. Η προσαρμοστικότητα των φυτών μεγάλης καλλιέργειας στην Ελλάδα. Θεσσαλονίκη, 1966.

Η ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ
ΜΕΓΑΛΗΣ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΦΑΣΟΥΛΑΣ
ΣΕΝΛΟΓΛΟΥ

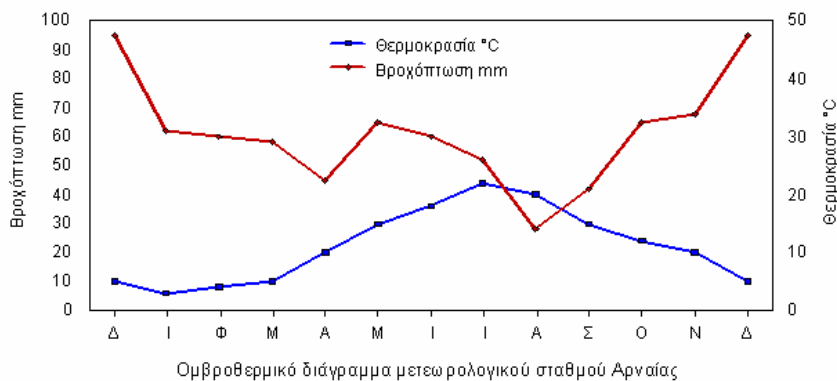
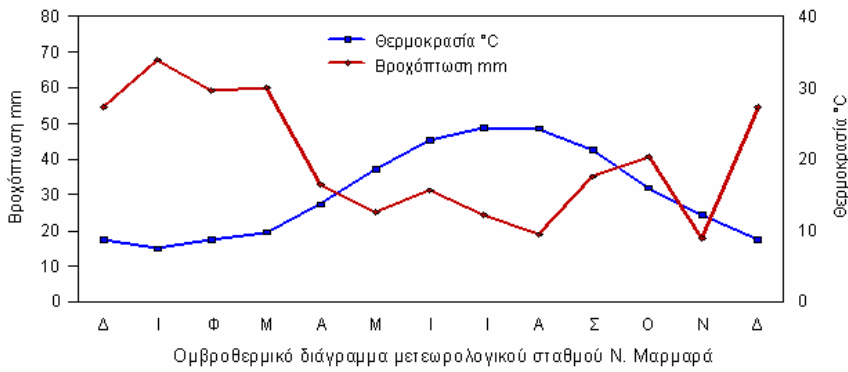


Απόλυτες ελάχιστες θερμοκρασίες στην Ελλάδα



Ισόθερμοι του μήνα Ιουλίου στην Ελλάδα

Στοιχεία μετεωρολογικών σταθμών Νέου Μαρμαρά (υψ. 8 μ.) και Αρναίας (υψ. 656 μ.).



(4) «Τα Προϊόντα της Ελιάς», Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων – Δίκτυο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης «Ελιά», Στυλίδα, 2005.



είναι εξαιρετικά ανθεκτική και καλλιεργείται ακόμα και σε υψόμετρα πάνω από 500μ. Στην ίδια κατηγορία ανήκει και η «τσουνάτη» που ευδοκμεί και αποδίδει ακόμα και σε υψόμετρο 1.000 μ. Επίσης, η δαφνελιά και η λιανολιά δίνουν συνήθως εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδα εφόσον τηρηθούν οι απαραίτητες προϋποθέσεις.

Το έδαφος, εξάλλου, και οι κλιματολογικές συνθήκες είναι παράγοντες σημαντικοί για την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου, που είχαν επισημανθεί ήδη από την αρχαιότητα. Για το δέντρο της ελιάς παράγοντες όπως η σύσταση του εδάφους, το υψόμετρο, η ηλιοφάνεια, οι απότομες αλλαγές της θερμοκρασίας, η ηλικία, ακόμα και ο προσανατολισμός του ελαιώνα παίζουν σημαντικό ρόλο στην τελική ποιότητα αλλά και τη γεύση του λαδιού. Έτσι, όπως ακριβώς συμβαίνει και με το κρασί, η καλλιέργεια της ίδιας ποικιλίας με τις ίδιες συνθήκες και την ίδια διαδικασία και μέθοδο ελαιοποίησης σε διαφορετικές περιοχές δίνει λάδι που η γεύση και τα αρωματικά χαρακτηριστικά του είναι διαφορετικά. Τα ελαιόλαδα των βόρειων μεσογειακών χωρών είναι πιο λεπτόρρευστα από εκείνα των νότιων. Επίσης, το έδαφος είναι σημαντικός παράγοντας κυρίως για την ανάπτυξη των πτηνικών και αρωματικών συστατικών στον ελαιόκαρπο. Για παράδειγμα, τα ασβεστολιθικά και ξηρά εδάφη χαρίζουν πλούσιο άρωμα στο λάδι αντίθετα με τα αργιλώδη και τα υγρά.

Οι καλλιεργητές στην Πελοπόννησο και την Κρήτη ισχυρίζονται ότι τα πετρώδη ορεινά και ξερικά εδάφη δίνουν σαφώς νοστιμότερο ελαιόλαδο. Η ίδια αντίληψη επικρατεί και στη Χαλκιδική για τις ελιές που βρίσκονται σε υψώματα, δεν ποτίζονται παρά ελάχιστα στη διάρκεια των ζεστών καλοκαιρινών μηνών και ο προσανατολισμός τους είναι προς το νοτιά.

1.3.2. Προσβολή του καρπού από μύκητες και δάκο

Κάθε προσβολή του καρπού από μύκητες και δάκο επιφέρει ανάλογα μικρές ή μεγάλες αλλοιώσεις στον ελαιόκαρπο και μοιραία και στο ελαιόλαδο. Για να αντιμετωπισθεί το πρόβλημα χρησιμοποιούνται ειδικές παγίδες για το δάκο ή οι αεροψεκασμοί (οι οποίοι όμως είναι επιζήμιοι για τη μικροπανίδα).

1.3.3. Χρόνος συγκομιδής

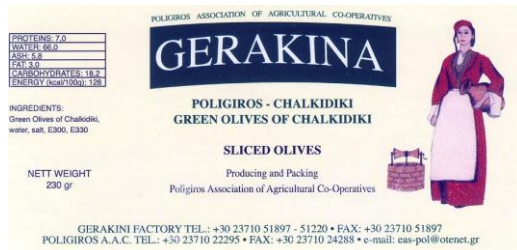
Η συγκομιδή και η σύνθλιψη είναι δύο παράγοντες που θεωρούνται καθοριστικοί για την ποιότητα και τη γεύση του παραγόμενου ελαιολάδου. Ωστόσο, οι γνώμες των καλλιεργητών σχετικά με το θέμα του καταλληλότερου για τη συγκομιδή των καρπών της ελιάς χρόνου διαφέρουν. Πάντως φαίνεται ότι είναι σημαντικό ζήτημα το οποίο απασχόλησε όλους εκείνους που ασχολήθηκαν ή ασχολούνται με την ελιά.

Οι σύγχρονες, πάντως, μελέτες γύρω από το ελαιόδεντρο και το ελαιόλαδο συμφωνούν πως η συγκομιδή του καρπού θα πρέπει να γίνεται στο «άριστο στάδιο της ωρίμανσης». Ποιο είναι όμως αυτό το στάδιο; Όταν ο καρπός έχει μαυρίσει κατά τα 2/3 και αυτό συμπίπτει με την αρχή της αλλαγής του χρώματός του από πράσινο σε κίτρινο-μελανό-

(5) Δείγματα συσκευασιών με τις ετικέτες τους



Δείγματα ετικετών



(6) Ενδεικτικά δημοσιεύματα του Τύπου

Η **ΝΑΥΤΕΜΠΟΡΙΚΗ Τρίτη, 12 Αυγούστου 2008 07:00**
<http://www.naftemporiki.gr/>



Σε μέγεθος αβγού ήταν το χαλάζι που έκαναν «συγκομιδή» πολλοί αγρότες.

Θεσσαλονίκη,

Σε απόγνωση βρίσκονται οι καλλιεργητές ελαιοδέντρων του δήμου Ορμυλίας Χαλκιδικής, μετά τη σφοδρή χαλαζόπτωση που έπληξε την περιοχή.

Το χαλάζι σε «μέγεθος αβγού», όπως τόνισε ο δήμαρχος κ. Σταμούδης, κατέστρεψε περίπου 25.000 στρέμματα ελαιοδέντρων, που παράγουν την **πράσινη βρώσιμη ελιά Χαλκιδικής**, ήτοι το 65%-70% των συνολικών καλλιεργειών, στα όρια του δήμου Ορμυλίας.

«Δεν έχουμε ξαναζήσει τέτοια καταστροφή. Η αγροτική οικονομία της περιοχής δέχθηκε ένα κείμενο πλήγμα, καθώς στηρίζεται κατά 90% στην παραγωγή της πράσινης ελιάς. Βρισκόμαστε ένα μήνα πριν από τη συγκομιδή και οι καλλιεργητές έχουν ήδη επωμιστεί όλο το κόστος της παραγωγικής διαδικασίας.

Ευελπιστούμε πως οι κρατικοί μηχανισμοί θα ενεργοποιηθούν το ταχύτερο δυνατόν, προκειμένου όλοι οι παραγωγοί να αποζημιωθούν το αργότερο έως τα Χριστούγεννα και να ανταποκριθούν στις τρέχουσες υποχρεώσεις τους», προσθέτει ο δήμαρχος.

Από σήμερα, κλιμάκια του ΕΛΓΑ θα εκτιμούν το ακριβές μέγεθος των ζημιών στην περιοχή, ενώ, σύμφωνα με το δήμαρχο, μετά την καταστροφή των καλλιεργειών, η μειωμένη προσφορά της αποκαλούμενης «χονδρελιάς Χαλκιδικής» στην αγορά θα οδηγήσει στην αύξηση της τιμής της τουλάχιστον κατά 20%.

Στην ίδια περιοχή καταστράφηκαν περίπου 1.000 στρέμματα με οπωροκηπευτικά, ενώ αναφέρθηκαν και ζημιές σε περίπου 50 αυτοκίνητα. Ζημιές σε καλλιέργειες και αυτοκίνητα σημειώθηκαν και στους δήμους Πολυγύρου και Αρναίας, ενώ περισσότερα από 3.000



<http://www.express.gr>

DETROP-OENOS-BIOLOGICA: Βαλκανικά μαγειρέματα, κρασιά που ταξιδεύουν και γλυπτά από ...τυρί



Πηγή: Express.gr 06/03/09-13:27

Εξαγωγές τροφίμων... εντός Ελλάδος πραγματοποιεί την τελευταία διατήραση ο 32χρονος Χαλκιδικιώτης επιχειρηματίας Νίκος Χατζηπέτρος, καθώς έχει λανσάρει στην ελληνική αγορά παραδοσιακά τρόφιμα-σουβενίρ, "κομμένα και ραμμένα" για τουρίστες.

Τόσο η συσκευασία των προϊόντων-σουβενίρ όσο και το δίκτυο διανομής, αλλά και η αναγραφή των συστατικών τους σε διάφορες γλώσσες (ρωσική, αγγλική, γερμανική), έχουν επιλεγεί για την προσέλκυση των ξένων τουριστών.

Μόνο στη Χαλκιδική, 80.000 ξένοι επισκέπτες επέστρεψαν πέρυσι στις πατρίδες τους έχοντας στις αποσκευές τους ελληνικές ελιές και λάδι, αντί άλλων αναμνηστικών. Τα προϊόντα της ειδικής τουριστικής σειράς (π.χ., **πράσινες ελιές Χαλκιδικής γεμιστές με σκόρδο, που γίνονται ανάρπαστες από Αμερικανούς τουρίστες, ή οι πικάντικες ελιές που έχουν κερδίσει τους Ρώσους**), πραγματοποίησαν πέρυσι πωλήσεις 450.000 ευρώ, έναντι 186.000 ευρώ πρόπερσι. Φέτος υπάρχει προοπτική για τζίρο 600.000-700.000 ευρώ. Η ζήτηση είναι τέτοια, που οι κωδικοί προϊόντων ελιάς έφθασαν σήμερα τους 32, έναντι 12 προ διετίας, αναφέρει ο κ.Χατζηπέτρος.

Τα συγκεκριμένα προϊόντα φέρουν στις συσκευασίες τους φωτογραφίες και χάρτες των περιοχών διακοπών του τουρίστα και διατίθενται σε καταστήματα τουριστικών ειδών και λαϊκής τέχνης, αλλά εσχάτως και σε μικρά σούπερ μάρκετ σε Χαλκιδική, Αθήνα (Πλάκα/Μοναστηράκι), Σαντορίνη, Κέρκυρα, Κρήτη, Ζάκυνθο, Κω, Θάσο, Πιερία, Σποράδες, Ολυμπία και Ισθμό Κορίνθου.

Μάλιστα, οι τουρίστες τα αναζητούν και αφού επιστρέψουν στις πατρίδες τους, σημειώνει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο νεαρός επιχειρηματίας. Η γκάμα των κωδικών θα διευρυνθεί από το φετινό καλοκαίρι, με "τουριστικό" ούζο, φυτικά σαπούνια και λουκούμα.



ΤΟ ΑΘΗΝΑΪΚΟ ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΟ ΕΙΔΗΣΕΩΝ (ΑΠΕ Α.Ε.)

<http://anagi.ana-mpa.gr>

16/09/2008

Επιτραπέζιες ελιές : Χαμηλές τιμές προσφέρει το εμπόριο

Μειωμένες, σε σχέση με τις αντίστοιχες περυσινές, τιμές για τη φετινή σοδειά επιτραπέζιων ελιών προσφέρει το εμπόριο του προϊόντος, αφού όπως υποστηρίζει, η εγχώρια και η διεθνής συγκυρία διαμορφώνεται δυσμενής για το προϊόν και τους παραγωγούς του.

Τα αποθέματα **πράσινων ελιών Χαλκιδικής** από την προηγούμενη σοδειά υπολογίζεται ότι ανέρχονται σήμερα στους 10.000 τόνους περίπου. Την ίδια ώρα, η νέα σοδειά επιτραπέζιων ελιών εκτιμάται ότι θα είναι αυξημένη κατά 20% έως 30% περίπου, σε σχέση με την αντίστοιχη περυσινή και ιδίως στην περιοχή της Χαλκιδικής υπολογίζεται ότι φθάσει στους 70.000 τόνους.

Παράλληλα, οι ανταγωνίστριες ελαιοπαραγωγικές χώρες - ιδίως η Τουρκία και η Ισπανία - αναμένεται και αυτές να έχουν αυξημένη σοδειά, ενώ στα ίδια επίπεδα με πέρυσι προβλέπεται να διαμορφωθεί η φετινή παραγωγή επιτραπέζιων ελιών στην Αίγυπτο.

Αποτέλεσμα όλων αυτών, όπως υπογραμμίστηκε στη σύσκεψη που πραγματοποιήθηκε με πρωτοβουλία της Πανελληνίας Ένωσης Μεταποιητών, Τυποποιητών και Εξαγωγέων Επιτραπέζιων Ελιών (ΠΕΜΕΤΕ) και τη συμμετοχή των συνεταιριστικών οργανώσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς, είναι η συρρίκνωση των φετινών τιμών παραγωγού.

Η ΠΕΜΕΤΕ εκτιμά ότι οι τιμές για τη νέα σοδειά επιτραπέζιων ελιών δεν μπορούν να υπερβούν το 1,30 ευρώ το κιλό για μέχρι 110 τεμάχια κατά κιλό, τα 90 λεπτά για 140 τεμάχια το κιλό και τα 55 λεπτά για 200 τεμάχια το κιλό. Και αυτό μόνο στην περίπτωση που δοθεί έμφαση από τους παραγωγούς στην παράδοση στο εμπόριο διαλογισμένου ελαιοκάρπου.

Για τους παραγωγούς που δεν θα προβούν ή δεν έχουν δυνατότητα παράδοσης διαλογισμένου ελαιοκάρπου, τότε θα δοθεί ενιαία τιμή που δεν θα υπερβαίνει τα 75 λεπτά το κιλό, υποστηρίζει η ΠΕΜΕΤΕ.

(7) Δείγματα εκδηλώσεων με θέμα την ελιά Χαλκιδικής



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

<http://www.e-boss.gr/tmp/c1/YpDetail.jsp?orgId=187&orgType=2&artId=6142&categoryId=10&tflag=1&context=902&globalId=4633>

Πράσινη ελιά Χαλκιδικής

Η ορθολογική αξιοποίηση του εθνικού μας πλούτου

Στις 30 Ιανουαρίου του 2004 πραγματοποιήθηκε στο Συνεδριακό Κέντρο του Επιμελητηρίου Χαλκιδικής ημερίδα με θέμα "Πράσινη ελιά Χαλκιδικής, η ορθολογική αξιοποίηση του εθνικού μας πλούτου".

Την ημερίδα διοργάνωσε το Επιμελητήριο Χαλκιδικής επ' ευκαιρία της κατάθεσης επιχειρησιακού σχεδίου στο Υπουργείο Γεωργίας για την ένταξη στο μέτρο 4.3 του Επιχειρησιακού Προγράμματος "ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ - ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ της ΥΠΟΚΡΟΤΗΣΗΣ 2000-2006" με συντονιστή τον ΟΠΕ (Ελληνικό Οργανισμό Εξωτερικού Εμπορίου).

Σκοπός αυτού του σχεδίου από πλευράς Επιμελητηρίου είναι η προβολή, η προώθηση, η διαφήμιση και διάδοση των τοπικών γεωργικών προϊόντων της Χαλκιδικής όπως είναι η ελιά, το λάδι, τα γαλακτομικά, τα αρωματικά φυτά και άλλα, σε αγορές - στόχους και διεθνείς εκθέσεις [π.χ. ANUGA (Γερμανίας) - SIAL (Γαλλίας)] με τη συμμετοχή στα εθνικά περιήτερα που οργανώνονται από τον ΟΠΕ.



Για την σημασία αυτής της συνεργασίας μίλησε ο Διευθύνων Σύμβουλος του ΟΠΕ, επίκουρος καθηγητής του τμήματος Οικονομικών Επιστημών του Α.Π.Θ., Δρ. Δημήτρης Μάρδας ο οποίος, εκτός των άλλων, αναφέρθηκε στους στόχους μιας πολιτικής υπέρ της εξωστρέφειας που εντοπίζεται στην επανακατάκτηση των αγορών της Δυτικής Ευρώπης των ΗΠΑ, στην επέκταση των ελληνικών προϊόντων στις αναδυόμενες αγορές του Εύξεινου Πόντου, της Κίνας, της Ινδίας και στις αγορές της Βαλκανικής και της Ανατολικής Ευρώπης. Μιας επεκτατικής πολιτικής στις διεθνείς αγορές που αποτελεί μέτρο ικανό να εξασφαλίσει τη βιωσιμότητα των μικρών και πολύ μικρών επιχειρήσεων.



<http://www.antitheseis.gr/agal/v/photos/summer2003/>

Όλυνθος - Χαλκιδική - Γιορτή Ελιάς 2003 - 27/07



(8) Ειδικές καταχωρήσεις στον Τύπο

ΕΘΝΟΣ ONLINE

<http://www.ethnos.gr/article.asp?catid=11899&subid=2&tag=8334&pubid=1030151>

Ο καρπός της ελιάς

Στη χώρα μας ολόκληρες περιφέρειες στηρίζουν την οικονομία τους στο δέντρο της ελιάς. Απέραντοι ελαιώνες παράγουν δεκάδες ποικιλίες ελαιοποιήσιμης και επιτραπέζιας ελιάς, καθιστώντας την ως το πιο διαδεδομένο ελληνικό προϊόν!

Το δέντρο της ελιάς προκαλούσε δέος στον άνθρωπο, ήδη από τα προϊστορικά χρόνια εξαιτίας της ιδιότητάς του να μην ξεραίνεται σχεδόν ποτέ. Μάλιστα, από τους ξερούς κορμούς φυτρώνουν καινούργιοι βλαστοί και το δέντρο αναγεννάται. Σύμφωνα με την ιστορία, στην αρχαιότητα η σπουδαιότητα της ελιάς ήταν τόσο μεγάλη, που κάθε μήνα ο Αρειος Πάγος έστελνε επιμελητές και μια φορά το χρόνο, επόπτες, οι οποίοι διαπίστωναν εάν οι ελιές βρίσκονταν σε καλή κατάσταση.



Όσον αφορά στην τιμωρία εκείνων που προκαλούσαν βλάβη στα ιερά δέντρα, ήταν ιδιαίτερα σκληρή και κάποιες φορές έφτανε και στο θάνατο.

Το δέντρο της ελιάς

Η ελιά ή ελαία της οικογένειας των ελαιδών είναι ένα από τα πλέον χαρακτηριστικά φυτά του

μεσογειακού χώρου και περιλαμβάνει περισσότερα από 35 είδη.

Για να αναπτυχθεί σωστά χρειάζεται μεγάλη ηλιοφάνεια και λίγη υγρασία, δηλαδή ζεστό καλοκαίρι και ήπιο χειμώνα και γι αυτόν ακριβώς τον λόγο οι περιοχές της Μεσογείου είναι οι ιδανικές. Βέβαια, τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει προσπάθειες καλλιέργειας ακόμη και στην Αμερική, την Αυστραλία και την Κίνα, χωρίς όμως ικανοποιητικό αποτέλεσμα.

Οι ελιές στην ιστορία

Η ελιά ως τροφή έχει μακράν ιστορία που φτάνει στα προϊστορικά χρόνια, αλλά αποτελούσε μονάχα εποχικό διατροφικό είδος. Δηλαδή, οι άνθρωποι τις έτρωγαν μόνο την περίοδο κατά την οποία ωριμάζαν και ήταν βρώσιμες, γιατί τα χρόνια εκείνα δεν γνώριζαν τρόπους για την επεξεργασία και το ξεπικρισμά της.

Το πότε ακριβώς όμως επινοήθηκαν οι διάφορες τεχνικές επεξεργασίας της ελιάς δεν το γνωρίζουμε, αυτό όμως που ξέρουμε με βεβαιότητα, είναι ότι αυτοί οι συγκεκριμένοι τρόποι αποτέλεσαν τη βάση των σημερινών σύγχρονων τεχνολογιών.

Οι ελιές στην ελληνική κουζίνα

Χωρίς υπερβολές, οι ελιές συνοδεύουν και ταιριάζουν με τις περισσότερες συνταγές. Με λαχανικά, με όσπρια, με κρεατικά, με ψάρια, καθώς και με διάφορα νησίσσιμα πιάτα, δημιουργώντας ένα μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα.

Αναλυτικότερα:

Οι θρούμπες συνδυάζονται μοναδικά με το κρέας και το κυνήγι.

Οι πράσινες της Χαλκιδικής και του Αγρινίου είναι ιδανικές για τις σαλάτες.

Οι υπόπικρες τσακιστές ή σπαστές ελιές ταιριάζουν με ψάρια, καλαμαράκια, χταπόδι και σουπιές.

Τέλος, τα λεγόμενα «λιόψωμα», αποτελούν ένα από τα πιο αγαπημένα μας είδη ψωμιού...

Τα είδη της ελιάς

Οι ποικιλίες της ελιάς είναι αμέτρητες, γιαυτό και εμείς θα αναφέρουμε μερικές από τις σημαντικότερες. Αναλυτικότερα: Κορωνέικη ή κρητικιά, λιανολιά και ψιλολιά...

Χονδρολιά Χαλκιδικής η άλλιως «γαϊδουρολιά»

εξαιτίας του μεγάλου μεγέθους της. Αυτό το είδος ελιάς το συναντάμε κυρίως στο νομό Χαλκιδικής.

(9) Ενδεικτικό δημοσίευμα με συνταγές

tastytour

Οδοιπορικό γεύσεων Γνωρίζουμε τον τόπο μας μέσα από το πολιτισμό του, την παράδοση και τη γεύση
<http://tastytour.pblogs.gr/2007/06/77980.html>

Γλυκό του κουταλιού με πράσινη ελιά Χαλκιδικής



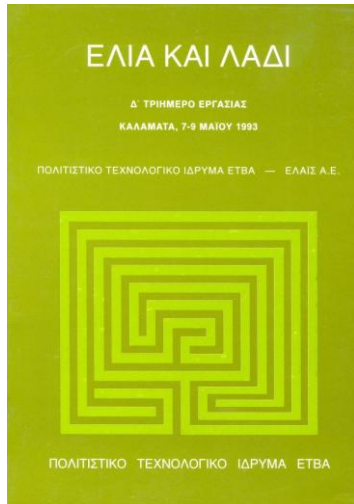
Υλικά:

- 300 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. πράσινες ελιές Χαλκιδικής απύρηνες
- 200 γρ. νερό
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- χυμός από 1 λεμόνι
- 2-3 τεμάχια κάρδαμο

Εκτέλεση:

Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό για 5 λεπτά. Κόβουμε σε λεπτές φέτες τις ελιές και τις ρίχνουμε μέσα στο σιρόπι. Χαμηλώνουμε ελαφρώς τη φωτιά και προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό του λεμονιού και το κάρδαμο. Βράζουμε το γλυκό έως ότου δέσει το μείγμα (102°C).

Τη συνταγή βρήκα στο www.kerasma.gr



Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική

Εισηγητής: Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελος

Με την παρούσα ανακοίνωση κλείνω την πρώτη φάση της τριλογίας «Σίτος¹ - Οίνος² - Έλαιον στην μεσαιωνική Χαλκιδική». Ενώ όμως για το σίτο και τον οίνο οι πληροφορίες μας είναι ικανοποιητικές, τα στοιχεία που έχουμε για την ελιά και το λάδι είναι πολύ λίγα και αποσπασματικά. Γεννάται λοιπόν το ερώτημα, πού οφείλεται αυτό.

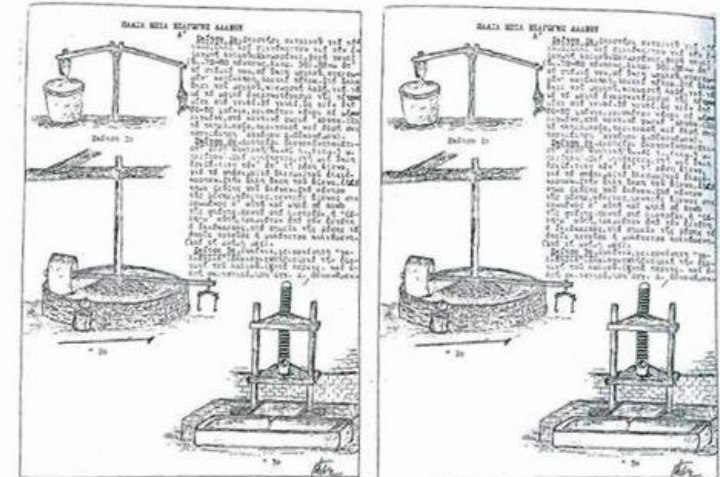
Από τα ανασκαφικά ευρήματα της κ. Πολυξένης Αδάμ-Βελένη, γνωρίζουμε πλέον με βεβαιότητα ότι υπήρχε παραγωγή ελαιόλαδου (και, πιθανώς, ελαιοκαλλιέργεια) στην περιοχή των Βρασών του νομού Θεσσαλονίκης, κατά την ελληνιστική περίοδο³. Μετά από αυτό θα πρέπει να θεωρήσουμε βέβαιο ότι αντιστοιχη παραγωγή (και, πιθανώς, καλλιέργεια) θα υπήρχε και στην ευρισκόμενη αμέσως νοτιοδυτικά χερσόνησο της Χαλκιδικής.

Σε πολλούς αρχαιολογικούς χώρους της Χερσονήσου εντόπισα τραπητούς, δηλαδή λίθινα κυπελόσχημα ελαιοτριφεία, τα οποία, με βάση τα λοιπά ευρήματα των ίδιων χρόνων, δείχνουν ότι η ελαιοκομία ήταν διαδεδομένη καλλιέργεια στη Χαλκιδική κατά τη ρωμαϊοκρατία και την παλαιохριστιανική περίοδο⁴.

Στις βαρβαρικές επιδρομές που ακολούθησαν θα μπορούσαμε να αποδώσουμε τη διαφαινόμενη, σχεδόν ολοκληρωτική, διακοπή της ελαιοκομίας, τουλάχιστον στη Χαλκιδική⁵.

Οι πρώτες επόμενες σχετικές πληροφορίες μας προέρχονται από αγιορείτικα κείμενα του 11ου αιώνα. Είναι προφανές ότι μία από τις πρώτες μέριμνες των ιδρυτών των αθωνικών μονών ήταν και η προικοδότηση των ιδρυμάτων τους με ελαιώνες⁶. Με την παραγωγή των ελαιώνων αυτών, οι οποίοι συνήθως βρίσκονταν κοντά στις ιδιοκτητικές μονές, αποσκοπούσαν στο να καλύψουν τόσο τις ανάγκες τις εκκλησιαστικής λιγνοκαύσης⁷, όσο και της διατροφής. Σύμφωνα με τα γνωστά μοναστηριακά *Τυτικά*, οι σχετικές ανάγκες διατροφής πρέπει να ήταν μικρές, διότι η κατανάλωση του ελαίου υπέκειτο στους περιορισμούς των κανόνων της νηστείας⁸. Παρ' όλ' αυτά όμως η μονή των Ιβήρων, τον Απρίλιο του 1148, είχε αποθηκευμένο κάτι περισσότερο από 10 τόνους λάδι⁹. Εάν θεωρήσουμε ότι ο Απρίλιος είναι το μέσον του καταναλωτικού έτους για το λάδι, τότε μπορούμε να υποθέσουμε ότι οι ετήσιες ανάγκες της μονής θα ήταν περί τους 20 τόνους. Η ποσότητα αυτή δεν θα πρέπει να θεωρηθεί υπερβολική, διότι η μονή των Ιβήρων και πολυάνθρωπη ήταν και πολύ βοηθητικό προσωπικό πρέπει να είχε. Όσο για την προέλευσή του, νομίζω ότι δεν θα πρέπει να θεωρηθεί αδύνατο να προερχόταν από τους ελαιώνες της μονής, αν λάβουμε υπόψη μας ότι η Μεγίστη Λαύρα, γύρω στο 1950, παρήγε περί τους 30 τόνους από τα 7000 ελαιόδεντρά της.

Έχει υποστηριχτεί ότι η ελαιοκαλλιέργεια στο βορειοελλαδικό χώρο ήταν σχεδόν ανύπαρκτη κατά το Μεσαίωνα, και αυτό αποδίδεται στις πιθανώς δυσμενέστερες κλιματολογικές συνθήκες¹⁰. Έχω τη γνώμη ότι αυτή η πιθανότητα θα πρέπει να απορριφθεί για έναν και μόνον λόγο: κατά τις αρχές του 11ου αιώνα, καλ-



2. Το γουδί της Αθύτου και περιστροφικός ελαιόμυλος, ζωγραφισμένα από τον Β. Ματαυτή (1973).

3. Πιεστήρια και ελαιόμυλος, ζωγραφισμένα από τον Β. Ματαυτή (1973).

5. Στη δεξιά σελίδα: Ψηφιδωτή παράσταση ληνοβατών με ξύλινη γαλέραρα ανάμεσα τους. Ναιός των Αγίων Λωτ και Προκοπίου (6ος αιώνας) στο Όρος Νεβό της Ιορδανίας.

4. Ο παλιός τρόπος εξαγωγής του ελαιόλαδου στη Χαλκιδική ζωγραφισμένος από τον Ν. Καστρέτιο (+ 1960).

(11) «Ελαιοτριβεία δύο χιλιάδων χρόνων στη Χαλκιδική», δημοσίευμα στην εφημερίδα ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ, σχετικά με ανακοινώσεις του αρχαιολόγου Ι. Παπάγγελου. Αθήνα 2008.

www.kathimerini.gr με πληροφορίες από το ΑΓΠΕ-ΜΠΕ

Ημερομηνία : 24-10-08

Ελαιοτριβεία δύο χιλιάδων χρόνων στη Χαλκιδική

Το καλό ελαιόλαδο γίνεται από τον καρπό της ελιάς, χωρίς το κουκούτσι. Αν αυτό σπάσει, η ποιότητα του λαδιού είναι κατώτερη. Αυτό φαίνεται ότι το γνώριζαν πριν από δύο χιλιάδες χρόνια οι κάτοικοι της γεωγραφικής περιοχής όπου βρίσκεται σήμερα η Χαλκιδική. Το μαρτυρούν οι ελαιόμυλοι που έχουν βρεθεί στην περιοχή της Ολύμπου, καθώς και σε περιοχές της Σίθωνιας και της Κασσάνδρας και χρονολογούνται από τον 3ο μέχρι τον 6ο μ.Χ. αιώνα.

«Από τα ευρήματα που υπάρχουν φαίνεται ότι ο πληθυσμός που ζούσε στην περιοχή την περίοδο της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας (από τον 1ο π.Χ. μέχρι τον 5ο μ.Χ. αιώνα) είχε αναπτύξει έναν πολύ εξελγμένο, για τα σημερινά δεδομένα, τρόπο παραγωγής ελαιολάδου. Έχουν βρεθεί ελαιόμυλοι, κατασκευασμένοι με έναν τυποποιημένο τρόπο, γενικά παραδεκτά.

Αποτελούνταν από φακοειδείς μύλους με λίθινες κούπες όπου αλέθονταν ο ελαιοκαρπός με έναν τέτοιο τρόπο ώστε να γίνεται εκσάρκωση της ελιάς και να μην σπάει το κουκούτσι», αναφέρει ο αρχαιολόγος Ιωάννης Παπάγγελος.

Τα χρόνια εκείνα η παραγωγή του ελαιολάδου συνετέλεσε στην οικονομική ανθιση της Χαλκιδικής, ωστόσο ακολούθησε μια περίοδος πολλών αιώνων κατά τη διάρκεια των οποίων σταμάτησε η καλλιέργεια της ελιάς.

Λάδι για το καντήλι

Οι λατρευτικές ανάγκες ήταν η αιτία να αρχίσει και πάλι η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς στη Χαλκιδική. Τον 10ο αιώνα η οργάνωση του Αγίου Όρους δημιούργησε νέες ανάγκες. Όσο χιζόνταν μοναστήρια «ζεφυτρωναν» νέοι ελαιώνες ώστε να υπάρχει πάντα λάδι για το καντήλι. Μαζί τους εμφανίστηκαν εκτεταμένες ατοκαλλιέργειες και αμπελώνες ώστε να τροφοδοτούν το Όρος και τις γύρω περιοχές.

Ελιές με τοπωνύμια

«Τα επόμενα χρόνια διατηρήθηκαν οι μοναστηριακοί ελαιώνες διάσπαρτοι στη Χαλκιδική. Κατά τα άλλα, τα μεγάλα ελαιόδεντρα ήταν τόσο σπάνια είδη ώστε όσα υπήρχαν έγιναν τοπωνύμια και σηματοδοτούσαν μια περιοχή. Η ελιά του Κουκουρούμα στη Νικήτη, η ελιά του Δεληάγγελου προς τη Μεταμόρφωση, η Ελάρα της Χαμαϊδής στη Γερακινή, είναι κάποια χαρακτηριστικά παραδείγματα. Από τους Μεσαιωνικούς ελαιώνες υπάρχουν ακόμη κάποια τεράστια δέντρα, με χαρακτηριστικότερο τον ελαιώνα που βρίσκεται έξω από τη σημερινή Νέα Τρίγλια. Τα δέντρα του είναι τουλάχιστον 700 ετών», σημειώνει ο κ. Παπάγγελος.

Οι ελαιώνες του Δεσποτάτου της Θεσσαλονίκης

Στις αρχές του 15ου αιώνα ο δεσπότης Ανδρόνικος του Δεσποτάτου της Θεσσαλονίκης, που είχε τη διοικητική αρμοδιότητα της Θεσσαλονίκης και της χερσονήσου της Κασσάνδρας, οργάνωσε δύο μεγάλες μονάδες παραγωγής. Τις Αλικές του Κήτρου, του Καραμπουρνού και της Κασσάνδρας και έναν μεγάλο ελαιώνα στην Κασσάνδρα. Ο τελευταίος δημιουργήθηκε το 1415, βρίσκεται στον Λιμώνα της Νέας Φωκίας και είναι εποικίσιμος και σήμερα. Άλλοι μακροελαιώνες βυζαντινής καταγωγής υπάρχουν στα αρχαία Στάγερρα, στο Στρατόμι και στο Φραγκόκαστρο της Ουρανούπολης.

Το πρώτο ατμοκίνητο ελαιοτριβείο στη Γερακινή

Μέχρι τα μέσα του 19ου αιώνα, όταν δημοσιεύθηκε ο γεωργικός νόμος του Οθωμανικού κράτους, το λάδι στην περιοχή ήταν λιγιστό. Μόλις και έφτανε για το καντήλι, ενώ στη μαγειρική το υποκαθιστούσε το χοιρινό λίπος. Με την υπογραφή, όμως, του γεωργικού νόμου δόθηκαν κίνητρα για την επανέναρξη της ελαιοκαλλιέργειας. Τότε δημιουργήθηκε ο μεγάλος ελαιώνας του Σωγράφου Εφέντη στα σημερινά Μουδανιά. Εκείνος τον αντάλλαξε με τον Χατζή

Οσμάν, ο οποίος τον επεξέτεινε και τον οργάνωσε ακόμη περισσότερα.

Στη συνέχεια δημιουργήσε το πρώτο ατμοκίνητο ελαιοτριβείο στη Γερακινή. «Ο Χατζή Οσμάν έφερε τα μηχανήματα από τη Σμύρνη. Το ελαιοτριβείο λειτουργούσε με απαγόρευση εισόδου προκειμένου να μη διαδοθεί η τεχνολογία. Παράλληλα ίδρυσε καταστήματα ελαιοκομικών προϊόντων στα Λαδάδικα της Θεσσαλονίκης. Εκεί πωλούνταν το λάδι συσκευασμένο και με ετικέτα σε τρεις γλώσσες, ελληνικά, τουρκικά και γαλλικά», σημειώνει ο κ. Παπάγγελος.

«Σήμερα δεν έχει διασωθεί τίποτε. Ο ελαιώνας των Μουδανιών μετατρέπεται σε τουριστικές κατοικίες όπως και το ελαιοτριβείο της Γερακίνης, από το οποίο σώζονται μονάχα τρεις μύλοι», προσθέτει.

Η ελαιοκομική «έκρηξη» της Χαλκιδικής

Μετά το 1960 η καλλιέργεια της ελιάς αναπτύχθηκε συστηματικότερα. Τότε άρχισαν να ιδρύονται από τους ντόπιους Χαλκιδικιώτες οι μεγάλοι συστηματικοί ελαιώνες, αρχίζοντας από την περιοχή του Αγίου Μάμαντος. Η μεγάλη ελαιοκομική «έκρηξη» της Χαλκιδικής έγινε τη δεκαετία του 1970 όταν άρχισαν να δημιουργούνται οι νέοι συστηματικοί ελαιώνες, όπου εφαρμόζονταν οι νέες και μοντέρνες τεχνικές παραγωγής ελιάς.

Σήμερα η παραγωγή ελαιολάδου και βρώσιμης ελιάς αποτελεί το μεγαλύτερο κομμάτι της αγροτικής δραστηριότητας στο νομό Χαλκιδικής, το βορειότερο τμήμα της Ελλάδας όπου ευδοκεί, χωρίς προβλήματα, η ελιά. Σύμφωνα με τον Γενικό Γραμματέα της Νομαρχίας, Στέφανο Γκόγκο, στο νομό λειτουργούν 28 ελαιοτριβεία, καθώς και 4 μεγάλα κονσερβοποιεία και 20 μικρότερα που παράγουν κάθε χρόνο 4.000 έως 7.000 τόνους ελαιόλαδο και 25.000 τόνους βρώσιμης ελιάς.

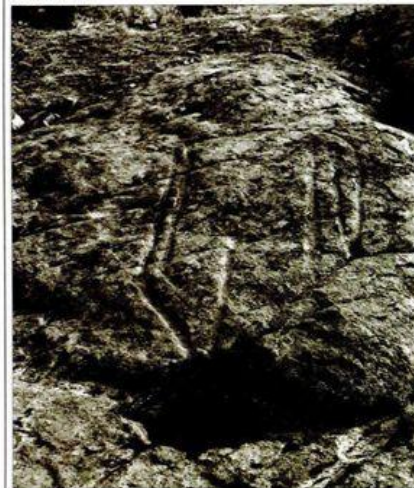


Ληνοί και ελαιουργία στην Ελλάδα κατά τους Μέσους Χρόνους και την Τουρκοκρατία

Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελος
Δρ Αρχαιολογίας

Η καλλιέργεια της αμπέλου και της ελιάς είναι από τις αρχαιότερες καλλιέργειες στον ελληνικό χώρο. Κατά την περίοδο της Ρωμαιοκρατίας οργανώθηκαν εκτεταμένες καλλιέργειες των δύο, κατ' εσχάτην μεσογειακών, φυτών και βελτιώθηκαν τόσο οι καλλιεργητικές μέθοδοι όσο και η τεχνολογία παραγωγής του τελικού προϊόντος.

1. Φαλός Νικητής Χαλκίδας. Ληνος σκαμμένος σε βράχο με πυραμεικούς υπολήνους.



Οι αναφερθείμους κατ' αρχάς στην τεχνολογία παραγωγής του οίνου, κατά την χρονική περίοδο που μας απασχολεί. Η αρχαία μέθοδος συνθλίψεως των σταφυλιών με τα πόδια συνεχίσθηκε ως βασικός τρόπος απολήψεως του γλεύκους, μέχρι και τον 19ο αιώνα. Κατά τους Μέσους Χρόνους η συνθλίψη συνέχισε να γίνεται σε δύο ειδών ληνούς (όρος απαντιμένου σε αρχαιολογικά και θηλυκό γένος), όπως και κατά την αρχαιότητα, σε αυλακωτούς και σε σκαφοειδείς.

Οι αυλακωτοί ληνοί ακολουθούν την αρχαία παράδοση. Σε έναν μεγάλο πλακοειδή λίθο (διαστάσεις κυμαινόμενες περίπου από 0,50x0,80 μ. μέχρι 1,20x2,20 μ.) χαρασσεται ένα περιμετρικό αυλάκι με μια εκρήση στην πλέον πρόσφορη πλευρά. Στην μέση του λίθου τοποθετείται ένα ευρύστομο καλάθι στο οποίο πασιούνται τα σταφύλια. Το γλεύκος ρέει από την πλέξη του καλάθιού προς το περιμετρικό αυλάκι, το οποίο το οδηγεί διά της εκρήσης προς το σκεύος που χρησιμοποιείται ως υπολήνιο. Τα στέμφυλα παραμένουν εγκλωβισμένα στο καλάθι, όπου γίνεται η πρώτη και ουσιαστική διήθηση του γλεύκους.

Υπάρχουν πολλές παραλλαγές του αυλακωτού ληνού. Ο απλός πλακοειδής λίθος μπορεί να είναι λαξευτός, ελαφρώς σκαφοειδής, με προέχουσα κοσμημένη εκρήση. Το περιμετρικό αυλάκι μπορεί να είναι διπλό και, σε κάποιες περιπτώσεις, στην επιφάνεια πίσωσεως χαραχθήκαν πολλά παράλληλα αυλάκια με κατεύθυνση προς την πλευρά της εκρήσης· επιπλέον υπάρχουν πολλά παραδείγματα με ακτινωτές αυλακώσεις από το

ταμμένα από τα δύο άκρα και τον συνέστρεφαν πάνω από έναν σκαφοειδή ληνό, όπου έρεε το ελαιόλαδο.

β) Έβταν τα στέμφυλα σε έναν μικρό τρίγωνο σάκο, τον οποίο τοποθετούσαν πάνω στον ληνό και τον πατούσαν είτε με γυμνά πόδια, είτε με τις κρούπες (ξυλοπάπουτσα).

Τον ίδιο σάκο μπορούσαν είτε να τον συμπιέσουν τοποθετώντας τον κάτω από την μέση ενός επιμήκους ισχυρού «ξύλου», το οποίο λειτουργούσε ως μοχλός δεύτερου είδους.

Σε όλες τις περιπτώσεις και κατά διαστήματα έρχαν στον σάκο ζεστό νερό για να διευκολύνουν την απόληψη του μεγαλύτερου δυνατού ποσοστού ελαιολάδου.

Παρόσο σε άλλη έκδοση των Γεωπονικών (Λειψία 1781) διαβάζουμε: «Μετά δέ την άλθισιν (των ελαίων), σκάφαις μικραϊς τό αληθέν μετάρφε εις τιν ληνόν, ειτα επίθεος βάρος ελαφρόν και μή βίαιον». Η διαδικασία αυτή παραπέμπει στο σημερινό παρθένο ελαιόλαδο.

Η κνηή ελαιουργική και οινοποιητική ορολογία δημιουργεί προβλήματα στην ερμηνεία των σχετικών αρχαιολογικών ευρημάτων. Αναμφισβήτητη η ανάγκη σχολαστικής καθαριότητας στην διαδικασία της οινοποίησης προϋπέθετε την αποφυγή χρήσεως των ληνών οινοπαραγωγής και για την παραγωγή ελαιολάδου. Όμως ένα ζεύγος εξαιρετικής κατασκευής ληνών ρωμαϊκού τυπού, στην προαναφερθείσα Βρύση της Χαλκίδας, μετατράπηκε σε ληνό ελαιουργείου (εικ. 7-8), λίγο πριν από την οριστική διακοπή της λειτουργίας του κατά το β' μισό του 2ου αιώνα μ.Χ. Οι βαρβαρικές καταδόσεις του 6ου-7ου αιώνα φαίνεται ότι ανέστειλαν την ελαιουργική δραστηριότητα, τουλάχιστον στην βόρεια Ελλάδα. Η επανίδρυση συστηματικών ελαιώνων φαίνεται να σχετίζεται με την αναδιοργάνωση του αθωνικού μοναχισμού κατά τον 10ο αιώνα. Πληροφορίες για την σχετική τεχνολογία αυτής της περιόδου δεν έχουμε. Όμως ο 14ος αιώνας μάς παρέχει κάποια στοιχεία.

Στο μέσον της βόρειας όχθης της λίμνης Βάλβης (Νομός Θεσσαλονίκης) υπάρχει ένας εκτεταμένος και πυκνός θαμνίνος αγραιοών, προφανώς κατάλοιπο παλαιού εγκαταλελειμένου συστηματικού ελαιώνα. Στην μέση του ελαιώνα βρίσκονται τα ερείπια ενός υδρόμυλου, με την κεραμοπλαστική αναγραφή του έτους ανεγέρσεως αντιστοίχου στο 1324/1325. Από την σύνομη ανασκαφική έρευνα που έγινε εκεί, διαπιστώθηκε ότι πρόκειται για υδρονίκητο ελαιουργείο.

Ο όρος που χρησιμοποιούνταν για τα συγκροτήματα παραγωγής λαδιού, ήδη από τον 4ο αιώνα μ.Χ., ήταν «ελαιοτριβείον», όρος καταγραφόμενος διαχρονικά και χρησιμοποιούμενος μέχρι σήμερα. Όμως, κατά τον 14ο αιώνα καταγράφεται στην κεντρική Μακεδονία και ο όρος «τζιμηλαρείον» (=ελαιοτριβείον) και έχουμε αναφορά «περί τών άμμιδαρίων ήτοι ελαιοποιών τών λεγομένων τζιμηλαρίων ή κατήλων». Οι όροι αυτοί όμως λησμονήθηκαν πολύ νωρίς.

Στην προαναφερθείσα αθωνική Μονή του Ζυγού ερευνήσα ένα πλήρες ελαιουργείο του 16ου-17ου αιώνα, το οποίο λειτουργούσε στο τότε ερειπωμένο μοναστηριακό συγκρότημα και μάς δίνει

πολύ καλή εικόνα της ελαιουργικής τεχνολογίας και πρακτικής, όπως είχε διαμορφωθεί ήδη κατά την μέση Τουρκοκρατία. Στην μέση επιμήκους στεγασμένου χώρου τοποθετήθηκε ελαιόμυλος. Πρόκειται για μια ευρεία και αβαθή τραπεζοειδή, πάνω στην οποία περιστρέφονταν, περι κάβητον όδονα, δύο ελαφρώς κουλουροκωνικές μυλόπετρες (εκ των οποίων βρέθηκε η μια, εικ. 6). Ο ελαιοκαρπός συντριβόταν μαζί με τον πυρήνα του. Η περιστροφή του μύλου θα μπορούσε να γίνεται από άνθρωπο ή από ζώο. Στην μία άκρη του ίδιου χώρου βρίσκεται η μαρμαρίνη βάση της γαλεάρας, ενώ στην άλλη άκρη βρέθηκαν τα κατάλοιπα της εστίας όπου ζεσταίναν το νερό.

Τον ελαιοκαρπό τον αποθήκευαν σε διπλανό μαρμαροστρωμένο χώρο, όπου πρέπει να φιλοσώσαν μέχρι να «ωριμάσει», δηλαδή σχεδόν να σαπίσει, κατά την πρακτική που συντηζόταν στην Χαλκιδική μέχρι και το α' μισό του 20ού αιώνα. Όπως είναι φυσικό, οι οξυμένες του λαδιού αυξανόταν υπερβολικά, με αποτέλεσμα τα μαρμαρα του δαπέδου να είναι κατόπικτα από μικροδιαβρώσεις σε σχημα ελαιοκαρπού.

Άλλη μία γαλεάρα λειτουργούσε σε γεωτικό κτήριο, η οποία είχε αντικαταστήσει παλαιότερη, απλούστερης κατασκευής (εικ. 10).

Παρόμοιες κατασκευές υπάρχουν πάμπολλες στο Άγιον Όρος, παρατηρούμενες μετά την τελική καταστροφή τους, κατά τα τέλη του 19ου αιώνα, από «μοντέρνο» εξοπλισμό.



6. Ο ελαιόμυλος στη Μονή Ζυγού, μαζί με την Ουρανεία Χαλκίδας.



7. Βρύση Ν. Σάκου, Κεντρικής Μακεδονίας. Σκεύος παραγωγής λαδιού, έρευνας επί παρθένου οίνου και οκτακωνούς σκαφοειδούς λίθου (Αθ. Τσιρώνης).



κρατήσει η φράση "όταν θα κόψουμε το λάδι", δηλαδή, "όταν θα πουλήσουμε το λάδι" ή "πήγα κι έκοψα το λάδι".

Αυτή η ιδιαίτερα μορφή αποθήκευσης προϋποθέτει και την ύπαρξη εμπιστοσύνης μεταξύ παραγωγού και εμπόρου. Ο θεσμός λειτουργούσε μ' ευεργετικά αποτελέσματα τόσο για τον έμπορο, που για μεγάλο χρονικό διάστημα εκμεταλλεύονταν απόκως το προϊόν, όσο και για τον παραγωγό, που, συχνά, αποζημιωνόταν με μια καλή τιμή.

Υπήρξαν, όμως, περιπτώσεις λαθεμάτων, που μετά τη συγκέντρωση μεγάλων ποσοτήτων λαδιού κήρυσσαν πτώχευση. Τα συμβάντα αυτά κατέστησαν περισσότερο προσεκτικούς τους παραγωγούς που, για την αποφυγή παρόμοιων περιστατικών, προτιμούσαν να φυλάσσουν το λάδι στις αποθήκες τους ή να το παραδίδουν κατευθείαν στις αποθήκες των Ενώσεων Γεωργικών Συνεταιρισμών.

Ήταν δε τιμή παρέμβασης η τιμή κιλού (οκάς παλιότερα) του λαδιού που το Υπουργείο Γεωργίας καθόριζε για τις Ενώσεις Γεωργικών Συνεταιρισμών, που συγκέντρωναν το λάδι για λογαριασμό του κράτους.

Η γνωστοποίηση της τιμής αυτής αποτελούσε σημαντική κυβερνητική εξαγγελία και εθεωρείτο καθοριστική της αγροτικής πολιτικής της κυβέρνησης. Κατ' αυτό τον τρόπο υποχρεώνονταν οι έμποροι να καθορίζουν τις τιμές τους σε παραπήγια επίπεδα και, πάντως, όχι σε κατώτερα από τα εξαγγελθέντα.

Στις τοπικές εφημερίδες των ελαιοπαραγωγικών περιοχών δημοσιευόταν, καθημερινά το χρηματιστηριακό "δελτίο τιμής ελαιολάδου", που περιελάμβανε τις τιμές αγοράς και πώλησης.

Η ελαιοκαλλιέργεια στη Βόρειο Ελλάδα

Οι γνώσεις για την εξάπλωση και καλλιέργεια της ελιάς στις βόρειες περιοχές της χώρας μας κατά την αρχαιότητα είναι περιορισμένες. Περιορισμένα, άλλωστε, είναι και τα ανασκαφικά ευρήματα, που σχετίζονται με την ελαιοκομία και την ελαιοργία. Υπάρχουν ενδείξεις, που ενισχύουν την άποψη, ότι, η ελαιοκαλλιέργεια ήταν διαδεδομένη στη Χαλκιδική κατά τους ελληνιστικούς χρόνους. Από αγορεύτικα κείμενα του 10ου αιώνα μαρτυρείται η ύπαρξη ελαιώνων στην περιοχή του Άθω. Κατά την Υστεροβυζαντινή περίοδο ελάχιστα ελαιόδεντρα αναφέρονται στην περιοχή, ενώ οι κατονομαζόμενοι ελαιώνες είναι περιορισμένης έκτασης. "Τζιμηλαρεία", όπως αποκαλούνται στους Βυζαντινούς χρόνους τα ελαιοτριβεία, αναφέρονται το 14ο αιώνα στις Σέρρες, στην περιοχή του Στρυμόνα και στη Θεσσαλονίκη.

Η Τουρκοκρατία ανέκοψε την εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας επί αιώνες και εξαφάνισε τα "τζιμηλαρεία". Το 1863 με-

went and cut the oil".

This sui generis form of warehousing also fostered a trust between producer and trader. The institution with beneficial results both for the trader, who period exploited the product without interest, producer, who was often rewarded with a good were, however, cases of oil merchants who, after together large quantities of oil, went bankrupt, made the producers more careful and, in order to solve similar problems, they chose to keep the warehouses or deliver it direct to the warehouses of Agricultural Co-operatives.

The intervention price was the price per kilolitre (times, per oka) set by the Ministry of Agriculture in order to regulate the purchase and sale prices of olive oil on behalf of the State.

Notification of this price was an important announcement and was regarded as decisive government's agricultural policy. In this way, producers were forced to set their prices at similar levels to those announced, not any lower than those which were announced.

In the local newspapers of olive-producing areas, the 'stock exchange' of olive oil price bulletin' appeared daily, giving the purchase and sale prices.

The cultivation of the olive in Northern Greece

Our knowledge of the spread and cultivation of the olive in the northern regions of Greece in antiquity is limited by archaeological finds relating to olive-growing production. There is evidence to support the spread of cultivation of the olive was widespread in the Hellenistic times. Athenian texts of the tenth century witness to the existence of olive groves in the Holy Mountain of Athos. In the Late Byzantine period olive trees are heard of in these regions, while in the Middle Ages olive groves were of limited extent. 'Tzimilareia' (olive presses) were called in Byzantine times, and in the fourteenth century at Serres, in the Strymon region.

Ottoman rule held back the spread of olive cultivation and got rid of the 'tzimilareia'. In the 19th century regulations concerning immunity of the new issue by the Sublime Porte, the develop-

τον "κανονισμό περί ασυδοσίας των νέων ελαιώνων", που εξέδωσε η Μεγάλη Πύλη, άρχισε η ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στη Μακεδονία και δημιουργήθηκε ο απέραντος ελαιώνας των Νέων Μουδανιών στη Χαλκιδική.

Άγιον Όρος

Κατά τη διάρκεια της υπερηλιετούς ζωής του Αγίου Όρους δεν έλειψε η ελαιοπαραγωγή. Από αγορεύτικα κείμενα του 10ου αιώνα μαρτυρείται η προικοδότηση των Αθωνικών μονών με απαραίτητους ελαιώνες για τις ανάγκες της εκκλησιαστικής λειτουργίας και της διατροφής των μοναχών. Αν και οι πληροφορίες μέχρι το 18ο αιώνα είναι περιορισμένες, φαίνεται πως το λάδι δεν σταμάτησε να παράγεται και ν' αποτελεί βασικό συστατικό της καθημερινής διατροφής των μοναχών και της εκκλησιαστικής ζωής. Μονές, κελιά και σκήτες είχαν τους δικούς τους ελαιώνες και τα μεγαλύτερα μοναστήρια δικιά τους ελαιοτριβεία, τα "λαδαριά". Τα "λαδαριά", όπως και τα "δοχειαία", ο χώρος αποθήκευσης του λαδιού, βρίσκονταν μέσα στον οχυρό περίβολο της μονής για το φόβο των περσικών επιδρομών, που ελημύωντο τη χώρα.

Η μονή Δοχειαρίου οφείλει το όνομά της στον ιδρυτή της που είχε το διακόνημα του "δοχειαρή", του διαχειριστή, δηλαδή, του λαδιού.

Το "λαδαριό" της μονής Βατοπεδίου, ολόκληρο κτιριακό συγκρότημα μ' εργαστήρι, εργατοστάσιο, αποθήκη και υδραγωγείο, αποτελεί χαρακτηριστικό δείγμα αγορεύτικης αρχιτεκτονικής. Σπουδαία, επίσης ελαιοτριβεία είναι της Σιμωνόπετρας, του Βατοπεδίου και της Μεγίστης Λαύρας. Όλα μιλούν για την ακμή της μοναστικής κοινότητας του Άθω τον προηγούμενο αιώνα.

Η ελαιοκομία εξακολούθησε ν' αποτελεί μία από τις κυριότερες απασχολήσεις των μοναχών του Αγίου Όρους και από τα βασικά εισοδήματα των μονών.

Οι απέραντοι ελαιώνες, που απλώνονται στο "περιβόλι της Παναγίας", προσφέρουν την ηρεμία και την ψυχική γαλήνη, που αναζητούν οι αναχωρητές-ασκητές. Και η Παναγία η "Ελαιοβρύσινα" τρέφει πάντα το θαύμα της: το λάδι δεν στερεύει ποτέ στο Άγιον Όρος.

Και στην Κύπρο

Στη "γη της λεμονιάς, της ελιάς" η παρουσία του δέντρου

cultivation in Macedonia was begun and the vast at Nea Moudania was created.

Mount Athos

On Mount Athos, during the thousand years of the life of the monastic republic, olive production was a feature of that life. Athenian texts of the tenth century testify to the endowment of the monasteries with olive groves necessary for the fuelling of the lamps in the refectories and the sustenance of the monks. Although information for the eighteenth century is sparse, it would seem that olive oil never ceased to be produced as a basic constituent of the daily diet of the monks and of worship. Monasteries, kelia (cells) and sketes had their own olive groves and their own olive presses, the 'ladaria'. The ladaria, like the 'docheia', where the oil was stored, were within the precinct of the monastery, as a precaution against the raids of the pirates who preyed upon the coast.

The 'ladaria', like the 'docheia', where the oil was stored, were within the precinct of the monastery, as a precaution against the raids of the pirates who preyed upon the coast.

Docheiariou Monastery owes its name to the monk who had the allotted monastic task of managing the oil.

The 'ladaria' of the Vatopedi Monastery was a whole building complex with a workshop for the labourers, drying area, and a typical example of Athonite architecture. Simonopetra and the Megiste Lavra also had olive presses of importance. They all speak of the attained by the monastic community's nineteenth century.

The cultivation of the olive continues to be one of the principal occupations of the monks of the Holy Mountain and one of the monasteries' basic sources of income.

The boundless olive groves which extend over the mountain of Our Lady aid towards the quiet and spiritual life of the anchorites and ascetics are seeking. And the 'Elaiovrytsina' continues to perform her miracle: lacking on Mount Athos.

The cultivation of the olive continues to be one of the principal occupations of the monks of the Holy Mountain and one of the monasteries' basic sources of income.

The boundless olive groves which extend over the mountain of Our Lady aid towards the quiet and spiritual life of the anchorites and ascetics are seeking. And the 'Elaiovrytsina' continues to perform her miracle: lacking on Mount Athos.

And in Cyprus

In the 'land of the lemon tree, the land of the olive', the presence of the tree is contemporaneous with the

(14) Βοκοτοπούλου Ι. Παπάγγελος Ι.Α. κ.α., ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ. Έκδ. Ιερό Κοινόβιο Ευαγγελισμού της Θεοτόκου – Ορμύλια, σελ. 187, 188. Αθήνα, 2002, ISBN: 960-86691-3-8.



δεκατρείς αιώνες, επειδή οι μικροαλληργητές απέβλεπαν κυρίως στην εξυπηρέτηση των βασιικών αναγκών τους, που υπερίσχυαν, και τα μετόχια, στην παραγωγή δημητριακών και κτηνοτροφικών προϊόντων.¹²⁹ Το μοναχτηριακό λάδι εξαπαιζό-

Ιβήρων στο νησί Καϊκιανός της Ολυμπιάδας. Σε ολόκληρη την υπόλοιπη Χαλκιδική τα εξημερωμένα ελαιόδεντρα ήταν τόσο λίγα, ώστε η παρουσία τους λειτουργούσε ως τοπωνύμιο. Ο καρπός αυτών των ελαιοδένδρων φαίνεται ότι χρησιμοποιούνταν



ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ 187

Εικ. 121 Δεσποτική εικόνα στο τέμπλο του ναού του Αγίου Νικολάου, Πολύγυρος. «αὐτὸς χεῖρ Ἰακώβου».

Εικ. 122 Δεσποτική εικόνα του αγίου Λαμπριανῶν στο ναὸ της Αγίας Παρασκευῆς Φιθιάς. Ἔργο του Ἰωάννου Παπαθαλασσίου Αναγνώστη, ἀπὸ τὴ Γαλινατὰ (18ος αἰ.).

ταν από τους αγιορείτικους ελαιώνες (κατά την επίσημη απογραφή του 1807 στο Άγιον Όρος υπήρχαν 35.875 ελαιόδεντρα¹³⁰), τη Θάσο, τα νησιά του Αιγαίου και τα μυρασιόπαιτα παράλια. Οι αρχαίοι ελαιώνες στη Χαλκιδική ήταν ο ελαιώνας του Ανδρονίκου, του 1415, στο μετόχι του Αγίου Παύλου της Κασσάνδρας που προσαναφέρθηκε, στα διάσπαρτα παμπάλια ελαιόδεντρα στο μετόχι της μονής Βατοπεδίου στο Σουφλάρι της Καλαμαριάς (Νέα Τρίγλια), τα αντίστοιχα στο γειτονικό Νταουλιού (Ελαιχώρια), και ο ελαιώνας της μονής

κυρίως για την παρασκευή βρώσιμων ελαίων. Κατά τα μέσα του αιώνα άρχισε η συστηματική οργάνωση ελαιώνων με τον εμβολιασμό αγροελαίων και, σε μικρότερη κλίμακα, με τη μεταφύτευση εξημερωμένων ελαιοδένδρων. Η στρωφή αυτή θα πρέπει να οφείλεται κυρίως στις ευνουϊκές φροολογικές διατάξεις του «Κανονισμού περί ασιδοσίας των νέων ελαιώνων», που δημοσιεύτηκε το 1863. Το 1887 είχε ήδη οργανωθεί ο μεγάλος ελαιώνας της Πορταριάς από τον Χριστόδη Ζωγράφο. Ο ελαιώνας αυτός, λίγα χρόνια αργότερα,

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ 188

Εικ. 123 Ο Δεσποτικός Θρόνος στο ναὸ της Μεγάλης Παναγίας (ἔργο τοῦ 1870).

περιήλθε με ανταλλαγή στον προσεδυτικό τουκαλιβάνο Χατζή – Οσμάν, που τον επέζητε στα υψώματα δυτικά των σημερινών Νέων Μονιανών, δημιουργώντας τον μεγαλύτερο ενιαίο συστηματικό ελαιώνα της νεότερης Μακεδονίας, εκτάσεως 5.000 στρεμμάτων περίπου, με περισσότερα από 32.000 ελαιόδεντρα. Παράλληλα ο Χατζή- Οσμάν ίδρυσε μεγάλο ατμοκίνητο ελαιουργείο στη Γερακινή του Πολυγύρου, που αποτέλεσε το έναυσμα του εκσυγχρονισμού των αντίστοιχων εγκαταστάσεων στη Χαλκιδική. Οι αγιορείτικες μονές ακολούθησαν πολύ σύντομα τις νέες καλλιεργητικές τάσεις.

Χρησιμοποιώντας κυρίως τουκαλιβανούς και βουλογράφμους επαγγελματίες εργάτες άρχισαν τις συστηματικές εκχερσώσεις των μη επιδοκτιών για καλλιέργεια δημητριακών εκτάσεων των μετοχιών, όπου εμβολίαζαν τα αυτοφυή άγρια ελαιόδεντρα. Παράλληλα παρήχταν μεγάλες ποσότητες ειλολάμβρουνου, καμινώντας τα έλλα και τις εζέες από τις εκχερσώσεις.

Η παραγωγή ειλολάμβρουνου παρουσίασε μεγάλη ανάπτυξη προς τα τέλη του αιώνα, με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί σε πολλά χωριά μία νέα μικρή τάξη αστολοιομένων με το γενικό εμπόριο, των οποίων το βασικό κεφάλαιο για την έναρξη των επιχειρήσεών τους προερχόταν από την παραγωγή του προϊόντος αυτού.¹³¹



Κατά το δεύτερο μισό του αιώνα παρουσιάστηκε έλαση στην ανοικοδόμηση ανεμομύλων, κυρίως στη νότια Χαλκιδική. Η παρουσία τους στη Χερσόνησο φαίνεται ότι είναι παλαιότερη του 16^{ου} αιώνα, αλλά η πρώτη σχετική γνωστή αναφορά είναι μόλις του 1569 και αφορά τον βοτοπεδινο ανεμόμυλο στον Περβόλιακα της Ιερισσού.¹³² Έκτοτε σημειώνονται sporadικές μαχητικές για αγροαπληρίες ή επισκεπές ανεμομύλων στη Χαλκιδική και το Άγιον Όρος, οι υδρομύλοι όμως πρέπει να υπερεπείσαν συντηρητικά, και ενδεικτική είναι η εκπήξη του Leake, όταν αντίκτισσε, το 1806, τον ανεμόμυλο στην παραλία της Ιερισσού, «τον μοναδικό που είχε ιδή στην ηπειρωτική Ελλάδα, εκτός από τα Μέγαρα».¹³³ Σήμερα στη Χαλκιδική σώζονται σε ερείπια περισσότεροι από είκοσι πέντε ανεμόμυλοι. Τα οικοδομικά χαρακτηριστικά τους δείχνουν ότι πρόκειται για κτίσματα των μέσων του 19^{ου} αιώνα και εξής.¹³⁴

Ο ΡΩΣΙΚΟΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΣΜΟΣ
Στα πλαίσια του αγώνα για τη διανομή της Οθωμανικής αυτοκρατορίας, όπου διαπλέκεται και η εσωική πολιτική, οι Ρώσοι, με κέντρο τους στον Άθω τη σπηλή του Αγίου Ανδρέα (1842) και τη μονή του Αγίου Παντελεήμονος¹³⁵ (το 1875 κατάλαμβάνουν και την ηγεμονία), διέπεισαν επιστημονικές ομάδες στο Άγιον Όρος και τη Χαλκιδική για την ιστοριογεωγραφική μελέτη του τόπου και πραγματοποιήσαν σχετικές δημοσιεύσεις, επανοικοδόμησαν και κατέησαν σύγχρονες αγροτοκτηνοτροφικές μονάδες τα δύο βασικά μετόχια τους στη Χαλκιδική (του Μίλου στην Κασσάνδρα – ση-

- (15) Ζαφειρούδη – Πιλάτη Ελένη, «Ανθεμούς - Γαλάτιστα (Στα χρόνια της στοργής)», Σύγχρονη Παιδεία. Θεσσαλονίκη, 1997.



της ετικέτας.



121

Λάμπου 'γω, λάμπ' η γουιά μ'
λάμπουν κι τα κουτροτσούκαλά μ'.

Άλλους αγαπάει τον παπά
κι άλλους τ' παπαδιά.

Απού γέρον μούτσα
κι απού νιο κουρμί.

Πέθαν-ι να σ' αγαπώ
κι ζήσ' να σ' έχου μάχη.

Τσάγκαρ, τσούγκαρ
τσάγκαρ, τσούγκαρ
οι καλύτεροι γαμπροί.

Έλα καλέ μ' να φάμι
κι τι να φάμι;
Έλα αχαμνέ μ' να φάμι
κι τι να προτουφάμι.

Νάχα ένα αλώνι μπουμπότα
κι μια καρούτα μέλι
κι ένα τηγανάκι παπάρα
κι αγοραστές ελιές
κι πάρα πέρα δε μι μέλει.

Τι σείσι κι λυγιέσι;
Ποια 'νι η αρχοντιά σου;
ινιά χιλιάδες κόνιδις
έχ' η βρακοθηλιά σου.

48

και με την τανάλια το τραβούσε και το έβγαζε.

Ο μπάριμπα Μήτρης έφτιαχνε και φέρετρα. Τα φέρετρα των νέων τα έντυνε με άσπρο πανί και των μεγάλων τα έντυνε με μαύρο πανί. Μέσα στο κατώι του σπιτιού του είχε κρεμασμένα φέρετρα, το δικό του και της γυναίκας του της Βενέτους.

Ελαιοτριβείο

Μπροστά στην εκκλησία της Αγίας Παρασκευής ήταν το ελαιοτριβείο.

Εκεί ήταν κασμένη μία υπερυψωμένη στρόγγυλη γούρνα. Επάνω είχε μια μυλόπετρα, με μια τρύπα στη μέση. Στην μυλόπετρα οι χωρικοί έβαζαν ένα σίδερο, που το έδεναν με ένα σχοινί. Το σχοινί το έδεναν σε δύο ζώα ζεμένα με παρωπίδες. Αυτά γυρνούσαν γύρω-γύρω και κινούσαν τη μυλόπετρα, που άλεθε τις ελιές. Τη μάζα από τις ελιές την έβαζαν σε τρήγινα τσουβάλια, την πίεζαν πλάι στο πιεστήριο και έριχναν ζεστό νερό, για να ξεχωρίσει το λάδι. Τα κατακάθια του λαδιού οι νοικοκυρές τα έβραζαν με ποτάσια, τα έκαναν καλούπια, τα στέγνωναν και γινόταν το σαπούνι. Ο πυρήνας που έμενε μέσα στα τσουβάλια γινόταν τροφή για τα γουρούνια.

Το χειμώνα ψήναμε ψωμί στα κάρβουνα και το αλείφαμε με ελιές. Άλλες φορές βάζαμε επάνω στη φέτα λάδι, όριγαν και αλάτι.

Τρύγος

Το χωριό είχε και πολλά αμπέλια.

Το Σεπτέμβρη, που γινόταν ο τρύγος όλο το χωριό μύριζε μούστο.