

# ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

Δημήτρης Σάββας

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
Εργαστήριο Κηπευτικών Καλλιεργειών

# Καταγωγή του φυτού

Η πιπεριά κατάγεται από την κεντρική Αμερική.

Αρχικά η πιπεριά χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή μπαχαρικού από τους καρπούς της, το οποίο την εποχή εκείνη ονομάσθηκε ισπανικό πιπέρι και προοριζόταν ως υποκατάστατο του τόσο πολύτιμου τότε γνήσιου πιπεριού.

Η καλλιέργεια της πιπεριάς ως λαχανικού άρχισε κατά τον 17<sup>ο</sup> αιώνα, αλλά έλαβε μεγάλη εξάπλωση μετά τον 19<sup>ο</sup> αιώνα και ιδιαίτερα κατά τον 20<sup>ο</sup> αιώνα, όταν δημιουργήθηκαν οι πρώτες ποικιλίες "γλυκιάς πιπεριάς", δηλαδή πιπεριάς χωρίς την καυστική ουσία καψαϊκίνη που τους προσδίδει την καυτερή γεύση.



# Συστηματική κατάταξη

Οικογένεια: Solanaceae

Βοτανική ονομασία πιπεριάς: ***Capsicum annuum***

- Τόσο η άγρια μορφή της πιπεριάς που αυτοφύεται στην κεντρική Αμερική, όσο και οι καλλιεργούμενοι τύποι ανήκουν στο είδος *Capsicum annuum* L.
- Οι καλλιεργούμενοι τύποι του *Capsicum annuum* L. κατατάσσονται στην βοτανική ποικιλία *annuum*.
- Εκτός από το *C. annuum*, άλλα είδη καλλιεργούμενης πιπεριάς με τοπική σημασία είναι τα εξής:
  - *Capsicum baccatum*,
  - *Capsicum chinense*,
  - *Capsicum frutescens*,
  - *Capsicum pubescens*



# Πολλαπλασιασμός

- Η πιπεριά είναι μεταφυτευόμενο φυτό
- Η πιπεριά χρειάζεται περισσότερο χρόνο τόσο για την βλάστηση των σπόρων όσο και για την ανάπτυξη των σποροφύτων μέχρι το στάδιο της μεταφύτευσης



# Παραγωγή σποροφύτων στο φυτώριο

Σήμερα η πιπεριά στα φυτώρια παράγεται είτε σε κυψελωτούς δίσκους είτε σε κύβους υποστρώματος

Θερμοκρασία φυτρώματος: 21 – 30 °C.

Χρόνος φυτρώματος στις παραπάνω θερμοκρασίες: 8-12 ημέρες



# Εποχές φύτευσης στην ύπαιθρο

- Η πιπεριά είναι πιο ευαίσθητη στο κρύο από την τομάτα (θερμοαπαιτητικό κηπευτικό).
- Για πρώιμη παραγωγή υπαίθριας πιπεριάς στα νότια πεδινά διαμερίσματα της χώρας η φύτευση ξεκινά κατά τις αρχές Απριλίου το νωρίτερο.
- Για πιο πρώιμη παραγωγή, η πιπεριά μπορεί να καλλιεργηθεί σε χαμηλές σήραγγες, οπότε η φύτευσή της μπορεί να ξεκινήσει και από τις αρχές Μαρτίου.
- Στα βορειότερα και πιο ορεινά διαμερίσματα της χώρας η φύτευση της πιπεριάς μπορεί να ξεκινήσει τον Μάιο ή και τον Ιούνιο.
- Για όψιμη φθινοπωρινή παραγωγή (εφικτή μόνο σε νότιες πεδινές περιοχές με πολύ ήπιο κλίμα) η πιπεριά φυτεύεται τον Αύγουστο ή τον Σεπτέμβριο και η συγκομιδή ξεκινά τον Οκτώβριο ή τον Νοέμβριο.

# Μεταφύτευση

Στάδιο μεταφύτευσης: Το αργότερο μόλις γίνει ορατό το πρώτο άνθος.

Πυκνότητα φύτευσης:

1800 - 3000 φυτά/στρ.  
(σπανιότερα μέχρι 4.000  
φυτά/στρ.)

Αποστάσεις φύτευσης χωρίς υποστύλωση:  
60-70 × 30-50 cm

Αποστάσεις φύτευσης με υποστύλωση:  
120-150 × 25-30 cm

Αποστάσεις φύτευσης σε διπλές γραμμές:  
120-150 × 50-60 × 25-30 cm



# ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ ΖΙΖΑΝΙΑ

1. Σκαλίσματα μεταξύ των γραμμών και βοτάνισμα πάνω στις γραμμές των φυτών
2. Προσοχή στο σκάλισμα να μην καταστρέφεται το ριζικό σύστημα της πιπεριάς γιατί είναι επιφανειακό.
3. Μονές γραμμές με ικανοποιητική απόσταση μεταξύ τους επιτρέπουν το μηχανικό σκάλισμα.
4. Η καταπολέμηση των ζιζανίων στην πιπεριά μπορεί να γίνει και με εδαφοκάλυψη
5. Προφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα: π.χ. Pendimethalin
6. Εκλεκτικά μεταφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα: π.χ. cycloxdim, proaquiizafor



# Άρδευση – Επιφανειακή λίπανση

- Άρδευση με σταγόνα
- Επιφανειακή λίπανση μέσω του συστήματος άρδευσης (υδρολίπανση)

# Κλάδεμα πιπεριάς



Όταν εφαρμόζεται κλάδεμα, αφήνονται όσοι βλαστοί είναι επιθυμητοί (συνήθως 2-4) και στη συνέχεια σε κάθε κόμβο αφαιρείται ο ένας από τους δύο βλαστούς που σχηματίζει η πιπεριά.

# Φυσιολογικές ανωμαλίες καρπού: Ξηρή σήψη κορυφής



# Σχίσσιμο καρπών

Παρατηρείται κυρίως τους χειμερινούς μήνες, όταν συμβαίνουν απότομες αυξομειώσεις :

- θερμοκρασίας,
- σχετικής υγρασίας του αέρα
- υγρασίας του εδάφους



# Συγκομιδή πιπεριάς

Απαιτούνται 2 – 2,5 μήνες από την καρπόδεση μέχρι την εμπορική ωρίμανση των καρπών

Οι έγχρωμες ποικιλίες πιπεριάς καθυστερούν σημαντικά πιο πολύ μέχρι να φτάσουν στο στάδιο της εμπορικής ωρίμανσης.



# Αποδόσεις

Συνήθως ανέρχονται σε 2-3 τόνους/στρέμμα

Μπορούν όμως να φτάσουν και τους 4-5 τόνους/στρέμμα

Οι έγχρωμες ποικιλίες δίνουν χαμηλότερες αποδόσεις αλλά απολαμβάνουν καλύτερες τιμές στην αγορά.

# Ποικιλίες

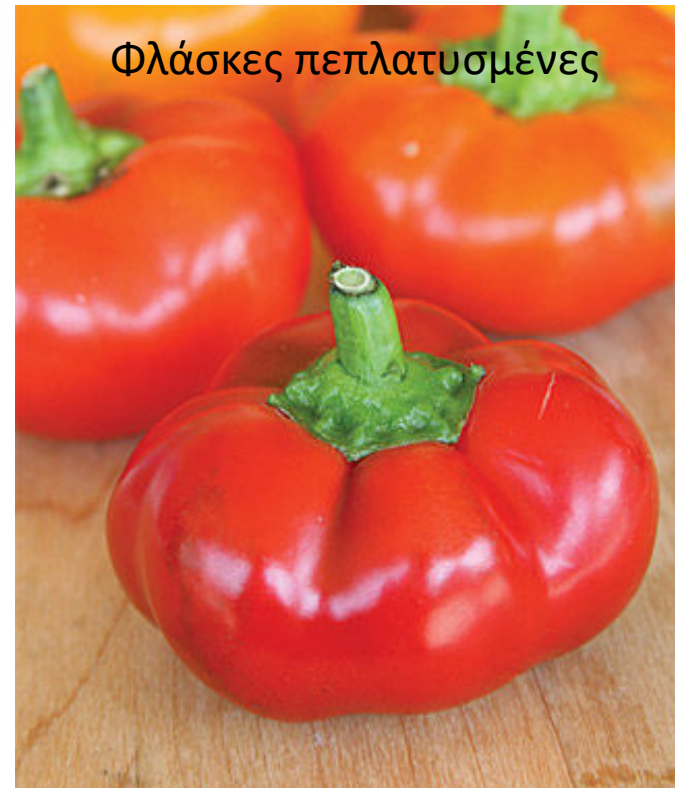


Κέρατο πράσινες

Φλάσκες τετράγωνες



Φλάσκες πεπλατυσμένες



Τύπου Φλωρίνης



Φλάσκες επιμήκεις

# Ταξινόμηση κατά μέγεθος

Η διάμετρος των καρπών της πιπεριάς πρέπει να μην είναι μικρότερη από:

- 30 mm για τις επιμήκεις ποικιλίες
- 40 mm για τις τετράγωνες επιμήκεις
- 50 mm για τις τετράγωνες μη οξύληκτες
- 55 mm για τις πεπλατυσμένες ποικιλίες

Στο ίδιο μέσο συσκευασίας (κιβώτιο), η διαφορά διαμέτρου μεταξύ της μεγαλύτερης και της μικρότερης πιπεριάς δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 mm.

Η παραπάνω ταξινόμηση κατά μέγεθος δεν είναι υποχρεωτική για την ποιοτική κατηγορία II





# Ταξινόμηση με βάση το χρώμα

- Γίνεται διαχωρισμός σε πράσινες, κόκκινες, κίτρινες, πορτοκαλί ή άλλου χρώματος πιπεριές
- Καρποί πιπεριάς με χρώμα που καλύπτει μόνο ένα μέρος τους, ενώ άλλα τμήματά τους έχουν διαφορετικό χρώμα, θεωρούνται ποιοτικά κατώτερες.





# Τρόποι συσκευασίας πιπεριάς



# Αποθήκευση

- Η πιπεριά μπορεί να συντηρηθεί για 2-3 εβδομάδες μετά την συγκομιδή της.
- Θερμοκρασία συντήρησης: 7-10 °C.
- Σ.Υ.: 90-95%
- Η πιπεριά είναι μέτρια ευαίσθητη στον κρυοτραυματισμό. Οι καρποί παρουσιάζουν ζημιές από ψύξη αν αποθηκευτούν σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 7 °C.