

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΕΛΙΑΣ

ΠΕΤΡΟΣ ΡΟΥΣΣΟΣ

Ευγενική χορηγία Δρ Νικολέτας-Κλειούς Δεναξά

ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

- Σύνολο Ελληνικών ποικιλιών που έχουν περιγραφτεί: **80**
- Αριθμός ποικιλιών σύμφωνα με τον Εθνικό Κατάλογο: **44**
- Ξένες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα: **λίγες**
 - Γενικά σε κάθε χώρα καλλιεργούνται ποικιλίες που εμφανίστηκαν ή επιλέχτηκαν στην ίδια τη χώρα
 - Μεταφορά ποικιλιών από περιοχή σε περιοχή και από χώρα σε χώρα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

➤ Χρήση καρπού

- Ελαιόλαδο
- Επιτραπέζιας χρήσης
- Διπλής χρήσης
- Στην παραγωγή ΠΟΠ ή ΠΓΕ προϊόντων

ΠΕΤΡΟΝ ΡΟΥΣΣΩΝ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

➤ Η παραγωγικότητα της ποικιλίας

- απόδοση σε καρπό ανά δένδρο ή ανά στρέμμα
- % απόδοση σε λάδι του καρπού

➤ Η ποιότητα του καρπού και του λαδιού

▪ Ποιότητα λαδιού

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: φρουτώδες, ελαττώματα

Χημικές παράμετροι: οξύτητα, αριθμός υπεροξειδίων, απορρόφηση στο υπεριώδες K268 και K232 (ρυθμίζουν το βαθμό οξείδωσης)

- Ποιότητα καρπού (αφορά κύρια τις επιτραπέζιες ποικιλίες)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

➤ Έδαφος (Γονιμότητα, μηχανική σύσταση, οξύτητα)

- Ποικιλίες με ειδικές απαιτήσεις σε γόνιμο έδαφος:
Κονσερβολιά, Θρουμπολιά, Βασιλικάδα, Βαλανολιά
- Καλαμών απαιτητική σε έδαφος μέσης σύστασης με άριστο $pH = 7$

➤ Σχετική υγρασία (Σ.Υ.) στην ατμόσφαιρα π.χ.

- Καλαμών αποδίδει καλύτερα σε περιοχές με αρκετά υψηλή Σ.Υ. ενώ έχει προβλήματα σε ξηρό περιβάλλον
- Κουτσουρελιά έχει προβλήματα σε περιβάλλον υψηλής σχετικής υγρασίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

- **Αντοχή στις χαμηλές θερμοκρασίες**
- **Απαιτήσεις σε ψύχος** για τη διαφοροποίηση οφθαλμών και ανθέων
Ποικιλίες απαιτητικές σε ψύχος: Αμφίσσης, Χονδρολιά Χαλκιδικής, Θρουμπολιά, Sevillano
- **Αντοχή σε θερμούς - ξηρούς ανέμους και τη ξηρασία**
 - Ποικιλίες ανθεκτικές στη ξηρασία:
Κορωνέϊκη, Κοθρέϊκη, Αμυγδαλολιά, Γαϊδουρελιά

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

➤ Αντοχή σε ασθένειες και εχθρούς

- Δάκος, Βακτηρίωση (Κορωνέϊκη ευαίσθητη)
- Βερτισίλλιο (Αμφίσησης ευαίσθητη, Καλαμών ανθεκτική)
- Κυκλοκόνιο (Κουτσουρελιά ευαίσθητη)

➤ Το αυτόσπειρο ή το αυτογόνιμο των ποικιλιών

- Οι περισσότερες Ελληνικές ποικιλίες είναι αυτογόνιμες: Θρουμπολιά **αυτόσπειρη**, Κορωνέϊκη **αυτογόνιμη**

- Οι ποικιλίες Καλαμών, Λικαίσσης, Λιανολιά, Κρασίνας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Κύρια Ποικιλία	Επικονιάστριες ποικιλίες
Χονδρολιά Χαλκιδικής	Αμφίσης, Κορωνέϊκη, Μεγαρείτικη
Καλαμών	Αμφίσης, Κορωνέϊκη, Μεγαρείτικη
Αμφίσης	Καλαμών, Κορωνέϊκη, Μεγαρείτικη
Μεγαρείτικη	Χονδρολιά Χαλκιδικής, Αμφίσης

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΕΛΙΑΣ

- Μορφολογικά χαρακτηριστικά που χρησιμοποιούνται για τη διάκριση των ποικιλιών:
 - Η γενική εμφάνιση του δένδρου (μέγεθος, το ορθόκλαδο ή πλαγιόκλαδο κ.λ.π.)
 - Τα φύλλα (εμφάνιση, χρώμα, σχήμα, διαστάσεις)
 - Τους καρπούς (σχήμα, βάρος, διαστάσεις, περιεκτικότητα σε λάδι κ.λ.π.)
 - Τους πυρήνες (διαστάσεις, σχήμα, βάρος, αριθμός γλυφών)
 - Τη σχέση σάρκας / πυρήνα – μέση παραγωγή
 - Χρόνος ωρίμανσης και παραγωγικότητα

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΕΛΙΑΣ

➤ Οι μορφολογικοί χαρακτήρες δεν είναι σταθεροί και μπορεί να παραλλάσσουν ανάλογα με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και την ηλικία του δένδρου

➤ Βιοχημική μέθοδος (ποσοτικές και ποιοτικές αλλαγές στα ισοένζυμα)

Η μέθοδος επιτρέπει τον καθορισμό της γενετικής σύνθεσης των δένδρων ανεξάρτητα από τις περιβαλλοντικές επιδράσεις (αφού τα ένζυμα αποτελούν άμεσα προϊόντα της δράσης των γόνων)

➤ Μέθοδοι που στηρίζονται στο ίδιο το γενετικό υλικό (**DNA**)

Γεωγραφική Κατανομή Των Κυριοτερων Ποικιλιων Στην Ελλάδα

Περιοχή	Παραγωγή λαδιού	Επιτραπέζιες ελιές
Πελοπόννησος	Κορωνέϊκη, Μαστοειδής, Κοθρέϊκη, Αγουρομανακοελιά, Κουτσουρελιά, Μεγαρείτικη	Καλαμών, Γαϊδουρολιά, Μεγαρείτικη
Κρήτη	Κορωνέϊκη, Μαστοειδής, Θρουμπολιά	Θρουμπολιά, Καλαμών
Κεντρική Ελλάδα	Μεγαρείτικη, Μαστοειδής, Κολυμπάδα Αμφίσσης, Κοθρέϊκη	Αμφίσσης, Καρυδολιά, Καλαμών, Κοθρέϊκη

Γεωγραφική Κατανομή Των Κυριότερων Ποικιλιών Στην Ελλάδα

Περιοχή	Παραγωγή λαδιού	Επιτραπέζιες ελιές
Ιόνια νησιά	Λιανολιά Κερκύρας, Ασπρολιά, Καλοκαιρίδα	Βασιλικάδα, Αμφίσσης
Νησιά του Αιγαίου	Βαλανολιά, Αδραμυτινή, Θρουμπολιά	Βαλανολιά, Θρουμπολιά
Μακεδονία	Χαλκιδικής, Θρούμπα Θάσου	Χαλκιδικής
Ήπειρος	Λιανολιά Κερκύρας, Αμφίσσης	Αμφίσσης
Αιτωλ/αρνανί α	Κουτσοουρελιά, Κορωνέϊκη, Κοθρέϊκη	Αμφίσσης, Καλαμών, Καρυδολιά, Κοθρέϊκη

Κατηγορίες – Διάκριση Ποικιλιών Ελιάς

➤ Κατηγορίες ποικιλιών με κριτήριο το βάρος του καρπού:

- Μικρόκαρπες: 1,2 – 2,6 g
- Μεσόκαρπες: 2,7 – 4,2 g
- Αδρόκαρπες: 4,3 – 10,5 g και παραπάνω

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ (ΠΗΓΗ ΦΥΤΩΡΙΑ ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ)

ΜΙΚΡΟΚΑΡΠΕΣ

✓	Θιακή - Ανωησάνα
✓	Κορωνέϊκη - Κρητικιά
✓	Κουτσουρελιά - Πατρινή
✓	Λιανολιά Κερκύρας
✓	Μαστοειδής - Τσουνάτη
✓	Μαυρολιά Μεσσηνίας
✓	Ντόπια Κύπρου
✓	Ραχάτη Ι.Υ.Ε.Χ.
✓	Σμερτολιά
✓	Τραγολιά - Κακούρου

✓	Αρίκομμη
✓	Θιακή Πλεξιδένια
✓	Λιανομάνακο
✓	Μαστοειδής Μεγάλη
✓	Μαστοειδής Ν.Κ. Γίγας
✓	Ματολιά
✓	Μαυρολιά Λευκάδος
✓	Μοθωνιά
✓	Μποτσικολιά
✓	Μπρουτσολιά
✓	Ντόπια Ατσίχολου
✓	Ντόπια Ζακύνθου
✓	Πιτσουνολιά
	Πρώιμη

Γνωστές Ελληνικές Ποικιλίες

Άλλες Ελληνικές Ποικιλίες

Γνωστές Ποικιλίες του Εξωτερικού

✓ Ποικιλίες για τις οποίες υπάρχει φωτογραφικό υλικό

ΜΙΚΡΟΚΑΡΠΕΣ

✓	Arbequina
	Arbosana
✓	Carboncella
✓	Casaliva
✓	Cayon
✓	Cima di Melfi
✓	Correggiolo
✓	Dolce Agogia
✓	Dritta di Moscuffo
✓	Farga
✓	Favarol
✓	Frantoio
✓	Fs -17
✓	Ghiacciolo
✓	Grignan
✓	Istria Belica
✓	Leccino
✓	Leccio del Corno
✓	Maurino
	Mixan
✓	Moraiolo
✓	Nociara
✓	Ogliarola Barese
✓	Pendolino
	Quercetana
	Razzo
	Redar
✓	Rosciola
✓	Sorani
✓	Trepp

ΜΕΣΟΚΑΡΠΕΣ

✓	Αγουρομάνακο
✓	Αδραμυττινή
✓	Βαλανολιά - Κολοβή
✓	Δαφνολιά Αιγαίου
✓	Θρούμπα Θάσου
✓	Θρουμπολιά Αιγαίου
✓	Καλοκαιρίδα
✓	Κοθρέϊκη - Μανάκι
✓	Μεγάρων
✓	Πικρολιά

✓	Ασπρολιά Λευκάδος
✓	Γαλατσάνικη
✓	Γκούμες
✓	Γλυκομάνακο
✓	Καλολιά - Καρακολιά
✓	Καρολιά Ρόδου
✓	Καρυδολιά Σπετσών
✓	Καρυδολιά Τροιζηνίας
✓	Κλωνάρες Κορωπίου
✓	Κολυρέϊκη
✓	Λευκολιά Σερρών
	Μακρυλιά Κρανιδίου
✓	Μαρώνειας
✓	Μαυρολιά Σερρών
✓	Μπρατσέρα
✓	Μωραϊτική
✓	Ντόπια Βέροιας
✓	Ντόπια Πιερίας
✓	Πετρολιά Σερρών
✓	Ρωμέϊκη
	Στρουμπουλολιά
✓	Χονδρολιά Ηγουμενίσσας [Κερκίνη Κφε. gr]*

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ (ΠΗΓΗ ΦΥΤΩΡΙΑ Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ)

ΜΕΣΟΚΑΡΠΕΣ

✓	Barnea
✓	Biancolilla
✓	Bosana
✓	Brancita di Elvas
✓	Cerasuola
✓	Coratina
✓	Cornezuelo
✓	Cornicabra
✓	Empeltre
✓	Frangivento
✓	Hojiblanca
✓	I - 77
✓	Itrana
✓	Kalinjot
✓	Mari
✓	Morisca
✓	Negral
✓	Nostrana di Brisighella
✓	Ortice
✓	Picholine
✓	Picual
✓	Ravece
✓	Roghani
✓	San Francesco
✓	Senge
✓	Sigoise
✓	Taggiasca
✓	Tanche
✓	Tonda di Cagliari
✓	Zard

[] * **Νέα Ποικιλία.**
Προϊόν έρευνας των Φυτωρίων
Ελιάς ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ.

ΑΔΡΟΚΑΡΠΕΣ

✓	Αμυγδαλολιά
✓	Αμφίσσης - Κονσερβολιά
✓	Βασιλικάδα
✓	Γαϊδουρελιά
✓	Καλαμών
✓	Καρολιά Λέσβου
✓	Καρυδολιά Γ.Π.Α
✓	Καρυδολιά Χαλκιδικής
✓	Κολυμπάδα - Μηλολιά
✓	Στρογγυλολιά
	Χονδρολιά Χαλκιδικής

✓	Αετονυχολιά
✓	Αρβανιτολιά Σερρών
✓	Βρασταμινή
✓	Δαφνολιά Χαλκιδικής
✓	Σαλωνίτσα
	Ψαρολιά Ιστιαίας [Τιτάνη Kfe. gr]*

ΚΑΛΩΠΙΣΤΙΚΕΣ

✓	Ασπρολιά - Λευκολιά
✓	Ασπρολιά Αλεξ/πολης
	Ασπρολιά Χαλκιδικής
✓	Χρυσόφυλλη Επιλογή
✓	Χρυσόφυλλη Κοινή

✓	Alloro
✓	Briscola
✓	Magic
✓	William

ΑΔΡΟΚΑΡΠΕΣ

✓	Ascolana Tenera
✓	Bella di Spagna
✓	Carolea
✓	Dezfuli
✓	Giarraffa
✓	Gordal
✓	Grossa di Spagna
✓	Grossane
✓	Jlot
✓	Krypsi Berati
	Lucques
✓	Manzanilla
✓	Nocellara del Belice
✓	Nocellara Messinese
✓	San Agostino
✓	Santa Caterina
	Siwa
✓	Taffahi
	Termite di Bitteto
✓	UC _{13A} ₆
✓	Uovo di Piccione

ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΑ

✓	Oblonga
	DA ₁₂ I
	Επιλογές Σποροφύτων

Περιγραφή κυριότερων ελληνικών ποικιλιών

ΠΕΤΡΟΣ ΚΑΚΟΣ

Μικρόκαρπες Ποικιλίες Ελιάς

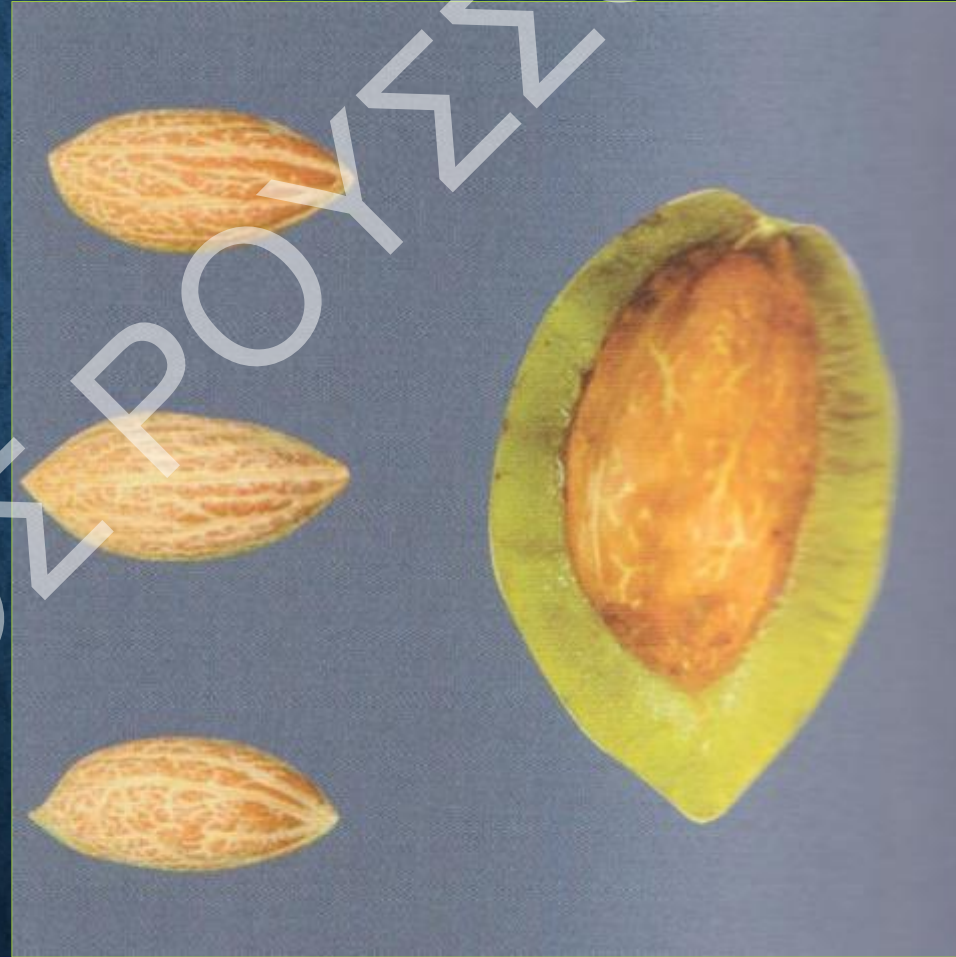
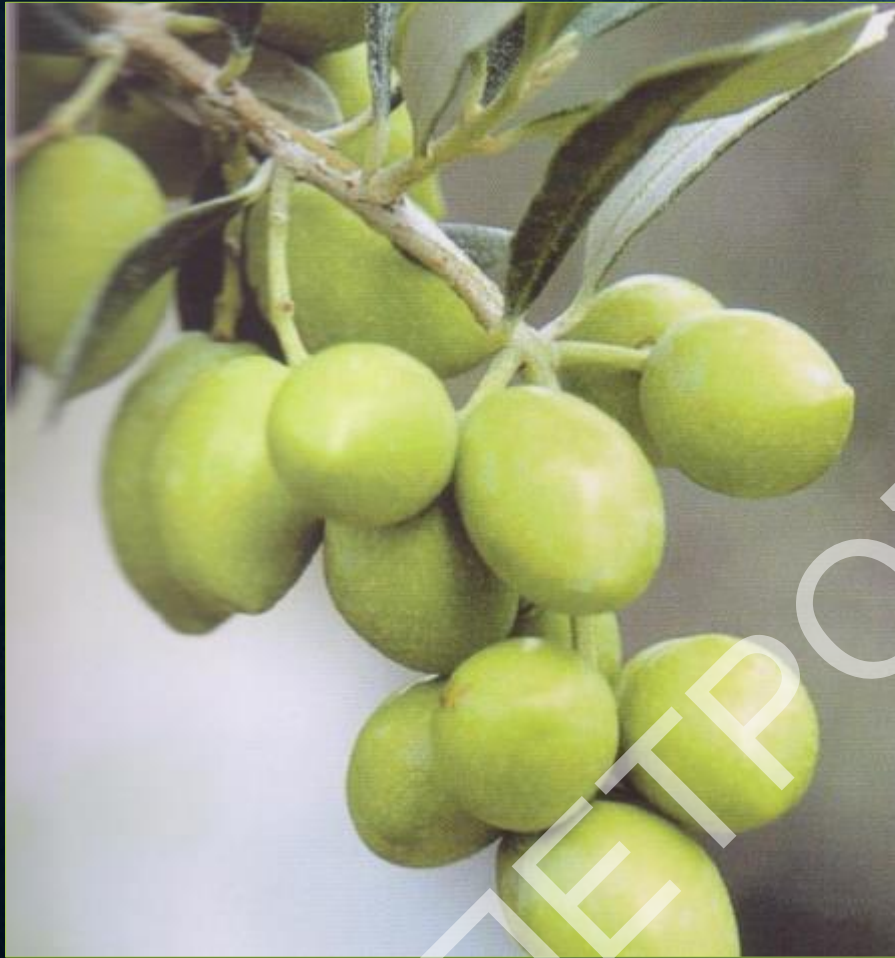
- Κορωνέϊκη
- Κουτσουρελιά
- Λιανολιά Κερκύρας
- Μαστοειδής
- Μαυρολιά Μεσσηνίας

ΠΕΤΡΟΣ ΡΟΥΣΣΟΣ

ΚΟΡΩΝ'ΕΪΚΗ

- **Συνώνυμα:** Βάτσικη, Κρητικιά, Κορωνιά, Κορώνι, Λαδολιά, Ψιλολιά, Νανάκι
- Ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 20-25%)
- Εξαιρετική ποιότητα λαδιού
- Πολύ παραγωγική
- Κατάλληλη για ξηροθερμικό κλίμα
- Ανθεκτική στο κυκλοκόνιο
- Ευαίσθητη στο ψύχος και καρκίνο
- Μέτρια κατάλληλη για υπέρπυκνη γραμμική φύτευση
- **Συγκομιδή μέσα Νοεμβρίου-τέλη Φεβρουαρίου**

ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ



ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

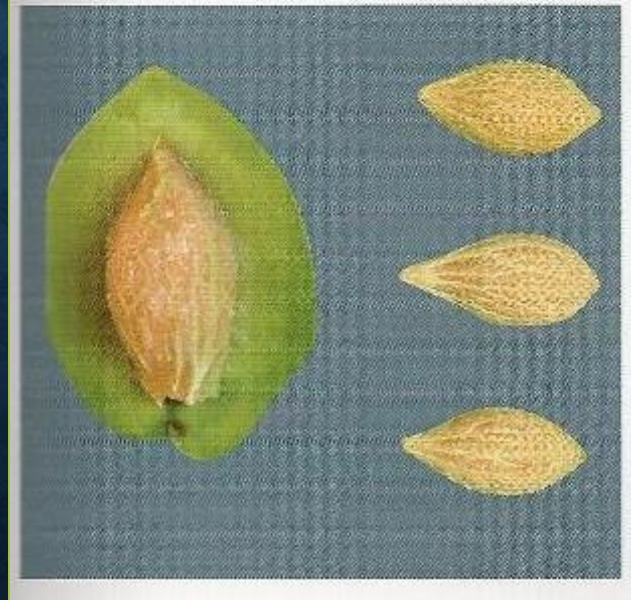
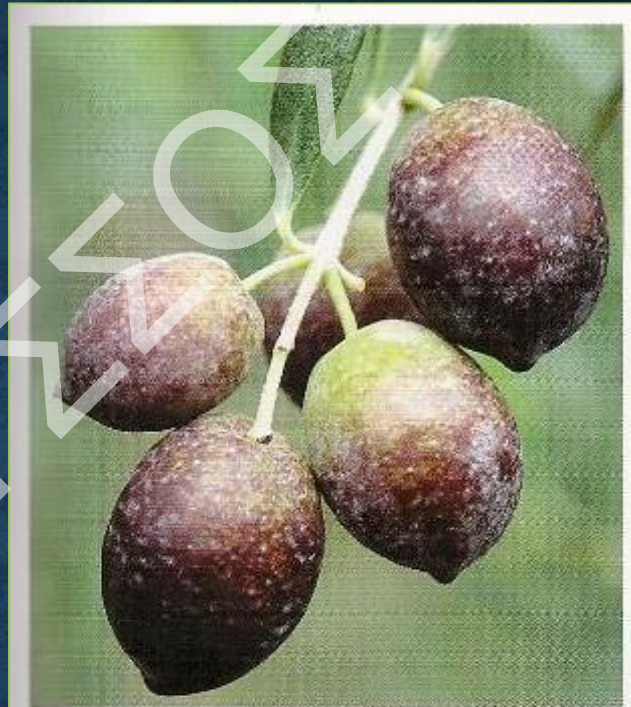


ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ

➤ Συνώνυμα:

Λαδολιά, Πατρινιά, Πατρινή,
Ξυλολιά, Μεσολογγίτικη κ.α.



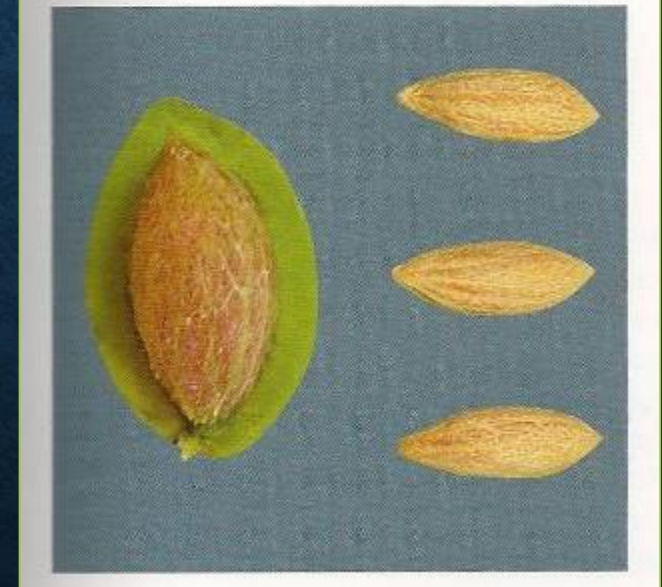
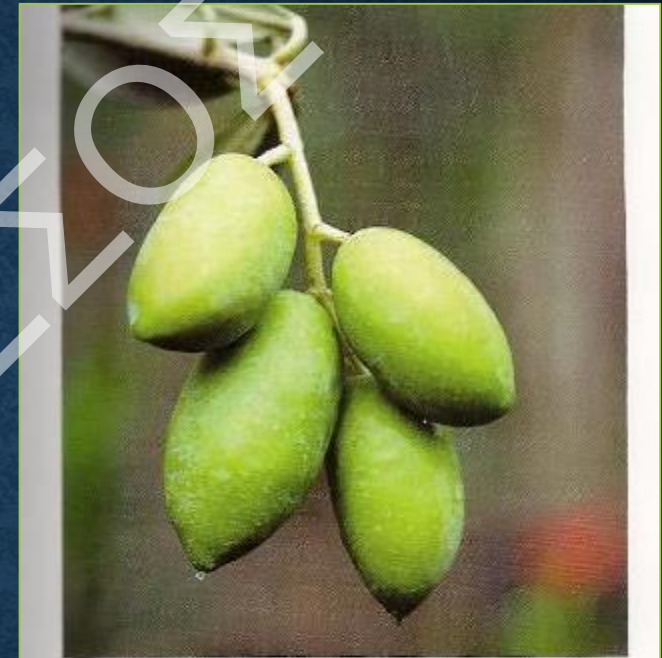
ΠΕΤΡΟΣ ΡΟΓΚΑΖΟΝ

ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ

- Η πιο μικρόφυλλη ελληνική ποικιλία
- Ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 20-25%)
- Μέτρια-καλή ποιότητα λαδιού
- Μέτρια παραγωγική
- Απαιτητική σε εδαφική υγρασία
- Μέτρια ανθεκτική στο δάκο και καρκίνο
- Ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο
- Συγκομιδή μέσα Νοεμβρίου-μέσα Ιανουαρίου

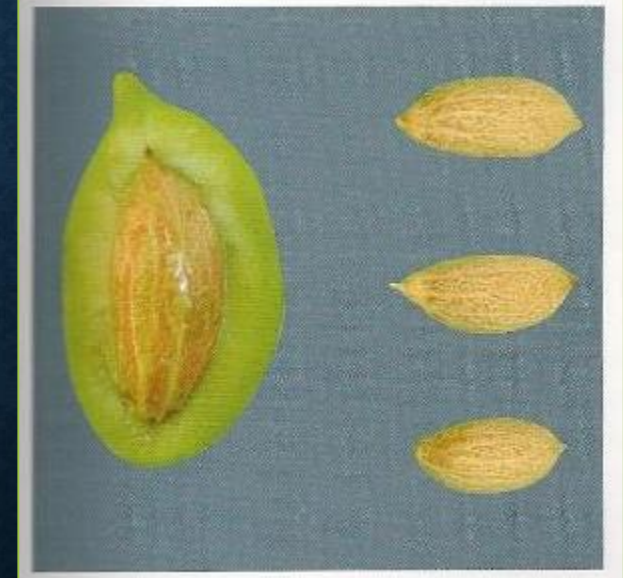
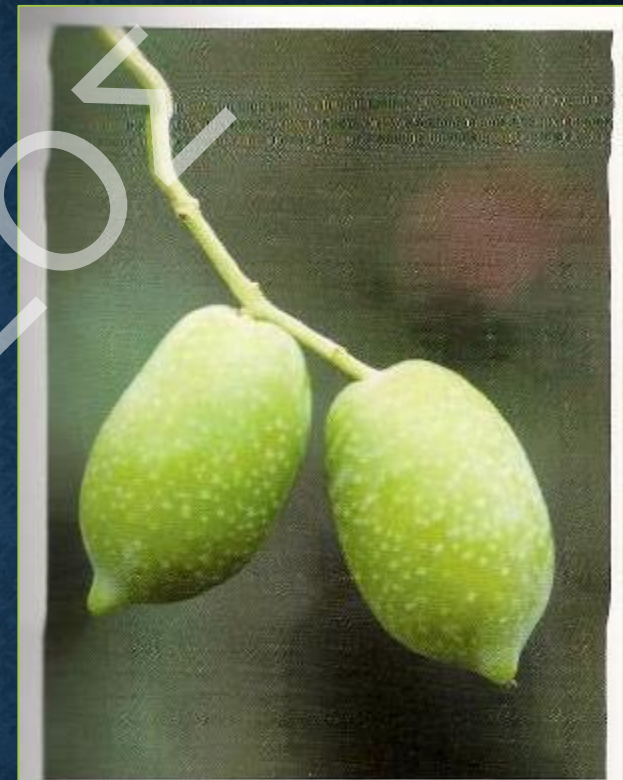
ΛΙΑΝΟΛΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

- **Συνώνυμα:** Κορφολιά, Πρεβεζάνα, Λαδολιά κ.α.
- Ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 18-20%)
- Πολύ καλή ποιότητα λαδιού
- Μέτρια παραγωγική
- Πολύ υψηλής ανάπτυξης (πιο ευμεγέθους ελληνική ποικιλία-δένδρα έως 18 m ύψος)
- Απαιτητική σε εδαφική υγρασία
- Ανθεκτική στο ψύχος, τους ανέμους, τα άγονα εδάφη, τα υφάλμυρα νερά και το κυκλοκόνιο
- Ευαίσθητη στο δάκο
- **Συγκομιδή μέσα Νοεμβρίου-τέλη Ιανουαρίου**



ΜΑΣΤΟΕΙΔΗΣ

- Συνώνυμα: Αθηνολιά, Τσουνάτη, Ασπρολιά, Ματσολιά κ.α.
- Ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 20-30%)
- Στην Κρήτη για παραγωγή βρώσιμων πράσινων σπαστών ελιών
- Εξαιρετική ποιότητα λαδιού
- Μέτρια παραγωγική
- Ανθεκτική στο ψύχος και στη ξηρασία
- Ευαίσθητη στο δάκο και στο κυκλοκόνιο
- Συγκομιδή τέλη Νοεμβρίου-μέσα Φεβρουαρίου



ΜΑΥΡΟΛΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

- Συνώνυμα: Μεθωνιά
- Ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 18 – 22%)
- Καλή ποιότητα λαδιού
- Παραγωγική
- Ευαίσθητη στην έλλειψη εδαφικής υγρασίας και στην ξηρασία
- Μέτρια ανθεκτική στο ψύχος
- Ανθεκτική στο καρκίνο
- Άνοση στο κυκλοκόνιο

ΜΑΥΡΟΛΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

- Καρπός λίγο μεγαλύτερος από τη Κορωνέϊκη
- Συγκομιδή τέλη Οκτωβρίου-τέλη Νοεμβρίου
- Υπερώριμοι καρποί παραγωγή υποβαθμισμένης ποιότητας λάδι



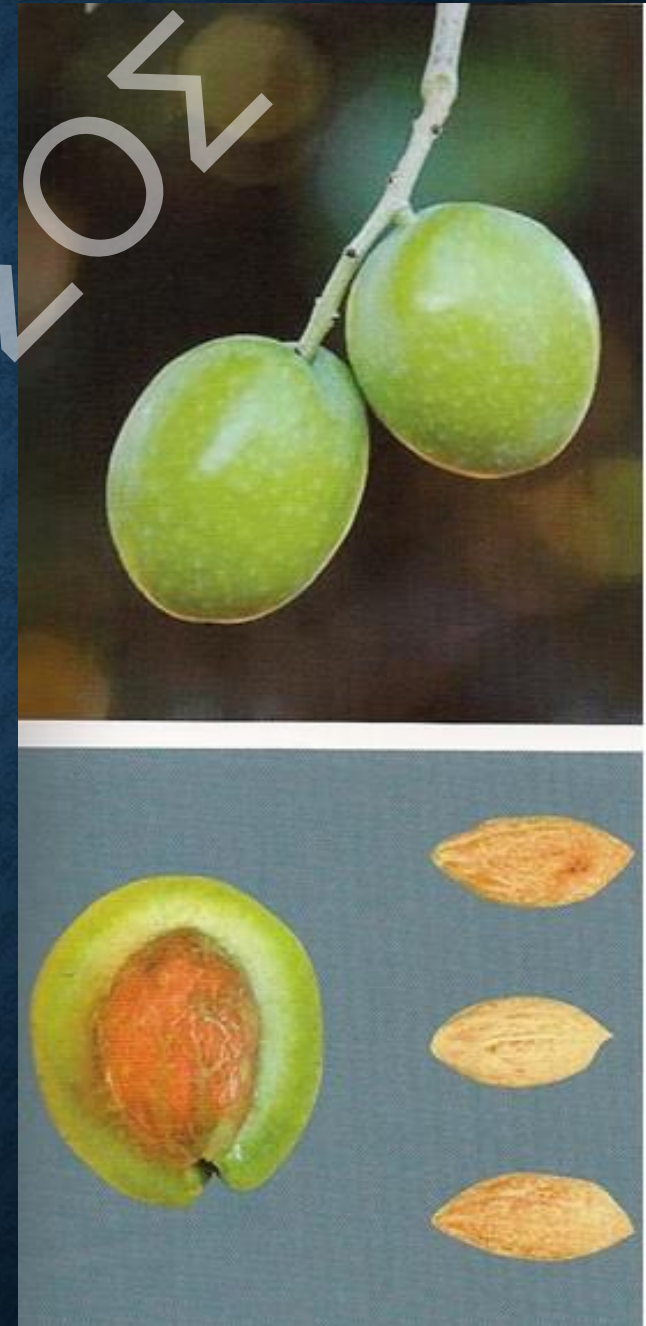
ΜΕΣΟΚΑΡΠΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ

- Αγουρομανακολιά
- Αδραμυτινή
- Θρουμπολιά
- Μεγαρείτικη
- Κοθρέϊκη

ΠΕΤΡΟΣ ΡΟΥΣΣΩΝ

ΑΓΟΥΡΟΜΑΝΑΚΟΛΙΑ

- **Συνώνυμα:** Αγουρομανάκι, Μανάκι κ.α.
- Ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 22-30%)
- Εξαιρετική ποιότητα λαδιού
- Μέτρια παραγωγική
- Ανθεκτική στο ψύχος
- Μέτρια ανθεκτική στον καρκίνο
- Ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο και στο δάκο
- **Κατάλληλη για μεγάλα υψόμετρα**
- Καρποί κατά την ωρίμανση κίτρινο χρώμα
- **Ωρίμανση και συγκομιδή** όψιμη μέσα Δεκέμβρη-τέλη Ιανουαρίου



ΑΔΡΑΜΥΤΤΙΝΗ

- **Συνώνυμα:** Μυτιλινιά, Φραγκολιά
- Ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 20-25%)
- Πολύ καλή ποιότητα λαδιού
- Μέτρια παραγωγική
- Μέτρια ανθεκτική στο ψύχος και στον καρκίνο
- Ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο
- Συγκομιδή τέλη Νοεμβρίου-μέσα Ιανουαρίου



ΘΡΟΥΜΠΟΛΙΑ

- Συνώνυμα: Ασκούδα, Χαμάδα, Χονδρολιά κ.α.
- Διπλής χρήσης: επιτραπέζιες 'Θρούμπες' και ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 20-28%)
- Καλή ποιότητα λαδιού
- Μέτρια παραγωγική



ΘΡΟΥΜΠΟΛΙΑ

- Ωρίμανση, αφυδάτωση και εκπίκριση καρπού πάνω στο δένδρο
 - Απαιτητική σε γόνιμα εδάφη, αυξημένες απαιτήσεις σε ψύχος και σε εδαφική υγρασία
 - Ευαίσθητη στο ψύχος και στο δάκο
 - Πολύ ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο
- Συγκομιδή Νοέμβριος-Δεκέμβριος

ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ

- **Συνώνυμα:** Λαδολιά, Περαχωρίτικη, Βοβωδίτικη
- Διπλής χρήσης: επιτραπέζιες 'πράσινες τσακιστές' και 'μαύρες πατητές' και ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 12-25%)
- Καλή ποιότητα λαδιού
- Πολύ παραγωγική
- Ανθεκτική στο ψύχος
- Μέτρια ανθεκτική στο κυκλοκόνιο, τη βερτισιλλίωση και τον καρκίνο
- Ευαίσθητη στο δάκο
- **Συγκομιδή Νοέμβριος-Δεκέμβριος**



ΚΟΘΡΕΪΚΗ

- Συνώνυμα: Μανάκι, Γλυκομάνακο, Κορινθιακή, Κορωνέϊκη χονδρή κ.α.
- Διπλής χρήσης: επιτραπέζιες ελιές τύπου 'Θρούμπας' πολύ εύγεστες και ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 18-25%)
- Καλή ποιότητα λαδιού



ΚΟΘΡΕΪΚΗ

- Μέτρια παραγωγική
 - Κατάλληλη για καλλιέργεια σε υψόμετρο (μέχρι 800 m)
 - Ανθεκτική στο ψύχος
 - Ευαίσθητη στον καρκίνο και τα υφάλμυρα νερά
 - Πολύ ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο και το δάκο
- Συγκομιδή μέσα Οκτωβρίου-αρχές Δεκεμβρίου

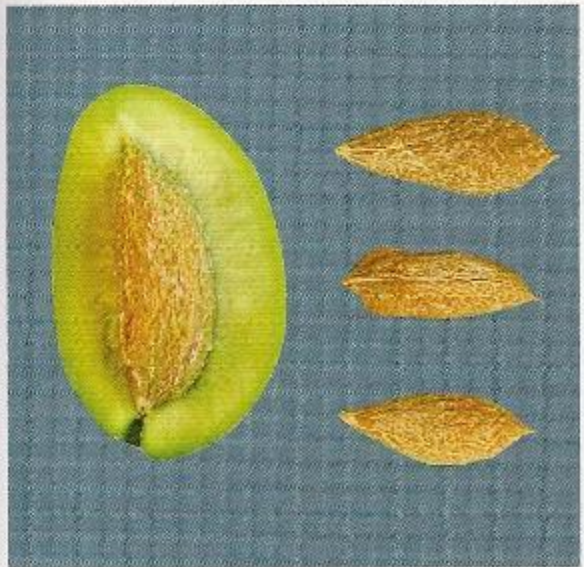
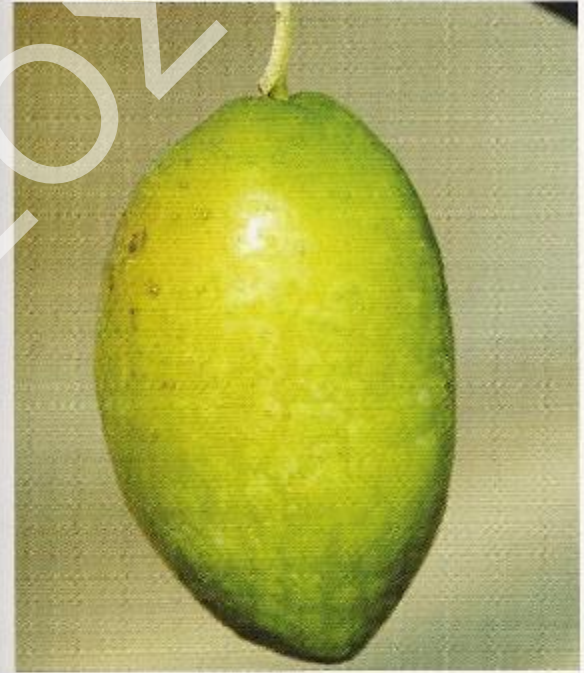
ΑΔΡΟΚΑΡΠΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ

- Γαϊδουρολιά
- Καλαμών
- Καρυδολιά
- Κονσερβολιά

ΠΕΤΡΟΣ ΡΟΥΣΣΟΣ

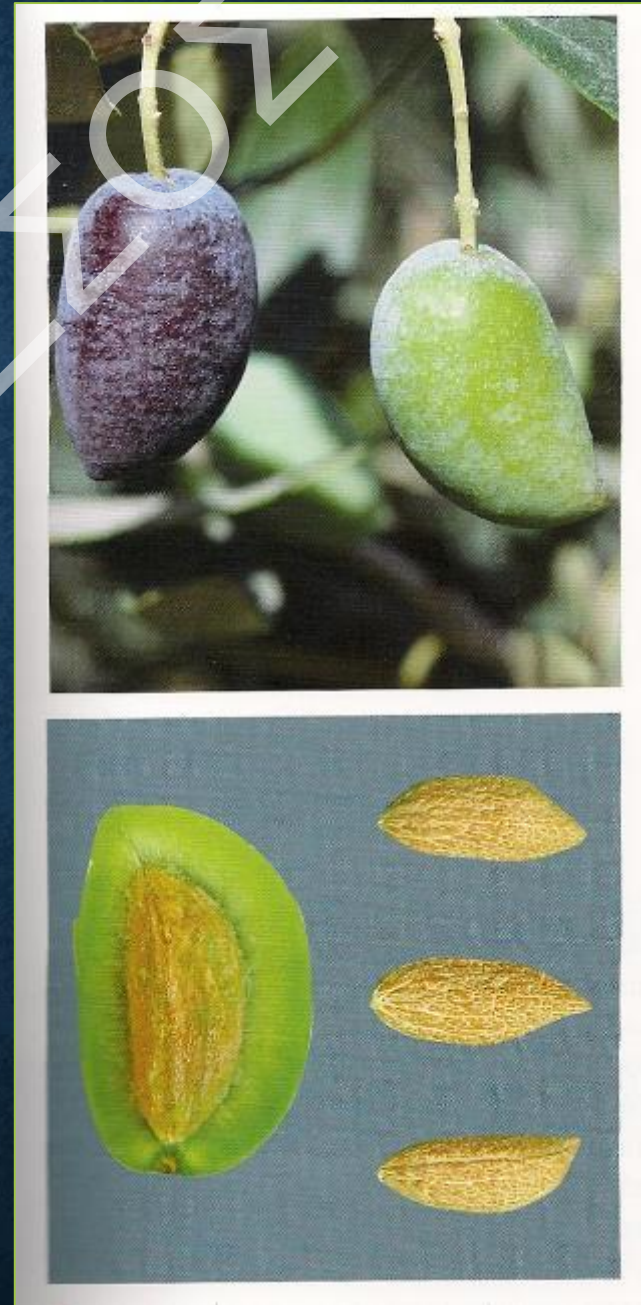
ΓΑΪΔΟΥΡΟΛΙΑ

- Συνώνυμα: Αδρόκαρπος, Ισπανική κ.α.
- Διπλής χρήσης: επιτραπέζιες πράσινες νόστιμες ελιές μέτριας ποιότητας και ελαιοποιήσιμη (ελαιοπεριεκτικότητα 17-19%)
- Καρπός 7-20 g
- Πολύ καλή ποιότητα λαδιού
- Παραγωγική - πιο παραγωγική από 'Καλαμών'
- Ανθεκτική στο ξεροθερμικό κλίμα και ξηρασία
- Ευαίσθητη στο ψύχος, κυκλοκόνιο και το δάκο
- Συγκομιδή τέλη Οκτωβρίου-τέλη Νοεμβρίου



Καλαμών

- Συνώνυμα: Αετονύχι, Καλαματιανή, Κορακολιά, Χονδρολιά
- Επιτραπέζιες μαύρες ελιές άριστης ποιότητας (ελαιοπεριεκτικότητα έως 16%)
- Παραγωγική



ΚΑΛΑΜΩΝ

- Καρπός 3-8 g
- Μεγαλύτερο μέγεθος φύλλων από κάθε άλλη ελληνική ποικιλία
- Απαιτητική σε βροχοπτώσεις, ατμοσφαιρική υγρασία, εδαφοκλιματικές συνθήκες
- Μέτρια ανθεκτική στο δάκο, στο βερτισίλλιο, τον καρκίνο και στο ψύχος
- Ανθεκτική στο κυκλοκόνιο και στα υφάλμυρα νερά
- Συγκομιδή Νοέμβριος

ΚΑΡΥΔΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

- Συνώνυμα: Καρυδολιά, Χονδρολιά
Χαλκιδικής
- Επιτραπέζιες πράσινες ή μαύρες ελιές
πολύ καλής ποιότητας και εναλλακτικά
για παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας
(ελαιοπεριεκτικότητα 17-22%)

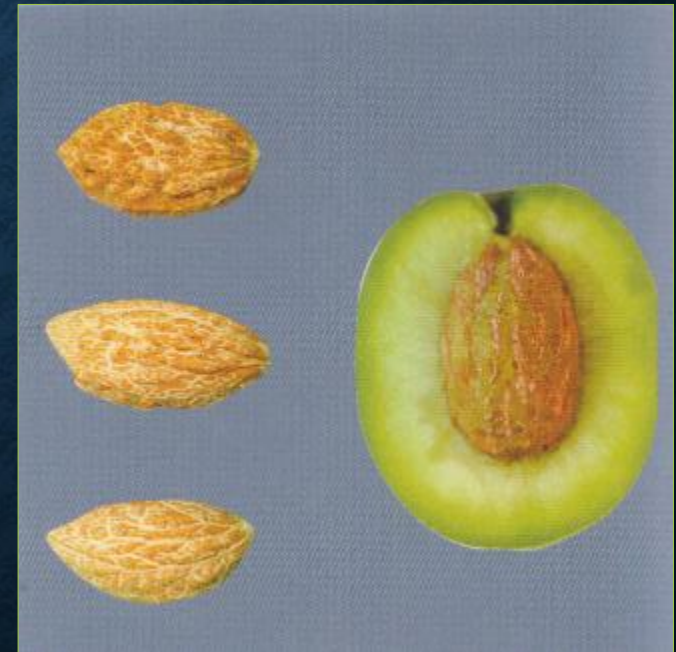
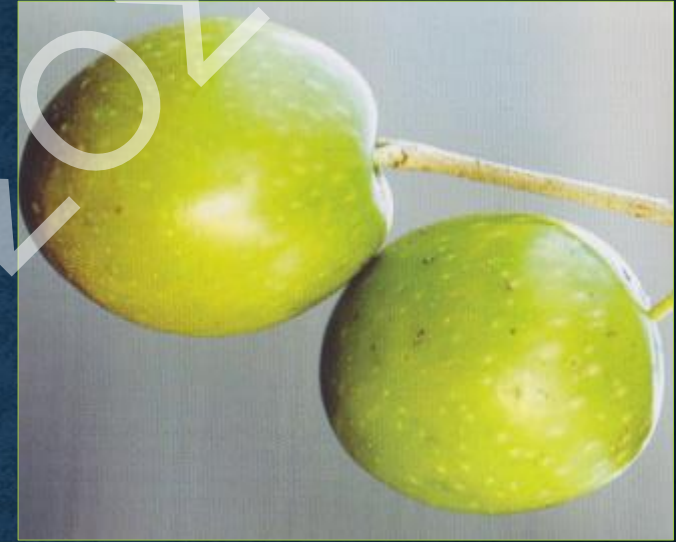


ΚΑΡΥΔΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

- Καρπός 5-14 g
- Αρκετά παραγωγική
- Απαιτήσεις σε χαμηλές θερμοκρασίες για να ανθίσει, αυτόστειρη
- Μέτρια ανθεκτική στο ψύχος
- Ευαίσθητη στο δάκο, στο κυκλοκόνιο, στο καρκίνο και πολύ ευαίσθητη στο βερτισίλλιο
- Συγκομιδή τέλη Οκτωβρίου-τέλη Νοεμβρίου

ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ

- Συνώνυμα: Αμφίσσης, Βόλου, Πατρινή, Άρτας, Αγρινίου κ.α.
 - Επιτραπέζιες πράσινες εκλεκτής ποιότητας και μαύρες ελιές πολύ καλής ποιότητας (ελαιοπεριεκτικότητα 14-18%)
 - Καρπός 4-10 g
 - Παραγωγική
 - Μέτρια ανθεκτική στο ψύχος, τον καρκίνο και το κυκλοκόνιο
 - Πάρα πολύ ευαίσθητη στο βερτισίλλιο
- Συγκομιδή Νοέμβριο



ΙΣΠΑΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

➤ Ελαιοποιήσιμες

- Arbequina
- Hojiblanca
- Picual

➤ Επιτραπέζιες

- Gordal-Sevilliano
- Manzanillo



ΠΕΤΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΙΣΠΑΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ (ARBEQUINA)



ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

➤ Ελαιοποιήσιμες

- Coratina
- Frantoio
- Leccino



➤ Επιτραπέζιες

- Belle d'Espagne
- Santa Caterina



Πηγές βιβλιογραφίας και εικόνων

- Προσωπικό αρχείο
- Διαδίκτυο
- Γ. Κωστελένος Φυτώρια Γιώργος Κωστελένος, Πόρος (πίνακες και φωτογραφίες ποικιλιών)
- Θεριός Ι «Ελαιοκομία»
- Ποντίκης Κ «Ελαιοκομία»