

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΘΕΜΑ: «Η ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΤΗΝ
ΕΠΑΡΧΙΑ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ»**



ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ ΜΑΡΑΝΤΗΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ : ΜΠΑΡΙΤΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2008



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1	6
Η περιοχή της Αιγίου	
1.1 Κοινωνικά στοιχεία του Αιγίου.....	7
1.2 Ο γεωργικός τομέας της Αιγιάλειας.....	8
1.3 Η βιολογική γεωργία στην περιοχή του Αιγίου.....	12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2	16
Η ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ	
2.1 Περιγραφή- Ιστορική Αναδρομή.....	16
2.2 Ορισμοί σταφίδας – σταφιδοποίησης.....	17
2.3 Φύτευση- εγκατάσταση αμπελώνα.....	20
2.4 Κλάδεμα καρποφορίας.....	20
2.5 Καλλιεργητικές φροντίδες.....	20
2.6 Χλωρά κλαδέματα.....	23
2.7 Κυριότερες ασθένειες της κορινθιακής σταφίδας.....	24
2.8 Ωρίμανση της Κορινθιακής σταφίδας.....	25
2.9 Τρύγος της Κορινθιακής σταφίδας.....	25
2.10 Η ξήρανση της Κορινθιακής σταφίδας.....	26
2.10.1 Ξήρανση στον ήλιο.....	27
2.10.2 Ξήρανση στην σκιά.....	30
2.10.3 Απώλειες σακχάρων κατά την ξήρανση.....	30
2.10.4 Έλεγχος ξήρανσης από τους παραγωγούς.....	32
2.10.5 Λίκνισμα στην μάκινα.....	32
2.11 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της σταφίδας.....	33
2.12 Αποθήκευση της σταφίδας.....	34

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	36
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	
3.1 Μεταποίηση και επεξεργασία.....	36
3.1 Στάδια επεξεργασίας.....	38
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.....	46
Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΑ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ	
4.1 Ιστορική Αναδρομή.....	46
4.2 Η Εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας από την Π.Ε.Σ.....	47
4.3 Η Εξαγωγή της Κορινθιακής σταφίδας.....	51
4.3.1 Η εξαγωγή σε επίπεδο χώρας.....	51
4.3.2 Η εξαγωγή από την Π.Ε.Σ.....	55
4.4 Τρόποι προώθησης της Κορινθιακής σταφίδας.....	59
4.5 Συσκευασίες προϊόντος της Κορινθιακής σταφίδας.....	60
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.....	63
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6.....	66
ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΟΣ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ	
6.1 Ιστορικό Επιχείρησης.....	66
6.2 Οι κύριοι σκοποί της Ένωσης.....	69
6.3 Εγκαταστάσεις και ανθρώπινο δυναμικό.....	70
6.4 Ποιοτικός Έλεγχος.....	71
6.5 Έρευνα και ανάπτυξη από την Παναγιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών.....	72
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7.....	74
ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ	
7.1 Ποιοτικά χαρακτηριστικά Κορινθιακής σταφίδας.....	74
7.2 Τύποι Κορινθιακής σταφίδας.....	76
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8.....	78
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	80

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η κορινθιακή σταφίδα είναι μια ποικιλία σταφίδας που σε παγκόσμιο επίπεδο ευδοκimeί αποκλειστικά στη χώρα μας, στην οποία κατέχει την τρίτη θέση από πλευράς καλλιεργήσιμων εκτάσεων μετά τις ποικιλίες που προορίζονται για οινοποίηση και τη σουλτανίνα. Η καλλιέργεια της στην Ελλάδα εντοπίζεται κυρίως στην Πελοπόννησο με μεγαλύτερα κέντρα παραγωγής τους νομούς Αχαΐας, Μεσσηνίας, Ηλείας και Κορινθίας, ενώ επίσης καλλιεργείται και στα Ιόνια νησιά.

Η κορινθιακή σταφίδα διατίθεται ως νωπό προϊόν και ως οίνος (το γλεύκος της συμμετέχει σε ποσοστό 49% στην παρασκευή της παγκόσμιας φήμης επιδορπίου οίνου μαυροδάφνη). Το μεγαλύτερο όμως μέρος της παραγωγής ξεραίνεται και γίνεται η γνωστή μαύρη σταφίδα που εξάγεται σε μεγάλες ποσότητες σε χώρες όλου του κόσμου αποφέροντας κέρδη στους παραγωγούς.

Η Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών εμπορεύεται, με ποσοστό πάνω από 80% της παραγωγής, την κορινθιακή σταφίδα τύπου Βοστίτσα, ποικιλία που βρίσκεται αποκλειστικά στην περιοχή της Αιγιαλείας και θεωρείται η κορυφαία ποιότητα μαύρης κορινθιακής σταφίδας και έχει καταχωρηθεί από το 1993 ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Η σημερινή της δραστηριότητα εξαπλώνεται σε όλο τον κόσμο με ετήσιο κύκλο εργασιών που υπερβαίνει τα 15 εκατομμύρια ευρώ.

Μέσα από την εργασία που ακολουθεί γίνεται μια προσπάθεια παρουσίασης της καλλιέργειας της κορινθιακής σταφίδας στην περιοχή του Αιγίου, ξεκινώντας από τις εγκαταστάσεις του αμπελώνα και τον τρύγο και καταλήγοντας στην ξήρανση και στην εμπορία και διάθεση των παραγόμενων προϊόντων από την Π.Ε.Σ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΑΙΓΙΟΥ

Το Αίγιο βρίσκεται στα βόρεια παράλια της Πελοποννήσου και είναι πρωτεύουσα της επαρχίας Αιγιαλείας, που ανήκει στο νομό Αχαΐας, με πληθυσμό 36.000. Συνδέεται με την Πάτρα, την Κόρινθο και την Αθήνα, με σιδηρόδρομο και αυτοκίνητο. Από την Πάτρα απέχει 39 χιλιόμετρα, την Κόρινθο 90 και την Αθήνα 177.

Η κύρια πόλη είναι χτισμένη πάνω σε ύψωμα, που λέγεται Χιονίστρα, και είναι παρακλάδι του όρους Παναχαϊκού. Γύρω από την πόλη υπάρχει εκτεταμένη πεδιάδα, η οποία διασχίζεται από τους ποταμούς Βουραϊκό, Κερυνίτη, Σελινούντα, Μεγανίτη και Φοίνικα.

Το Αίγιο βρίσκεται ανάμεσα στα ποτάμια Σελινούντα και Μεγανίτη. Από το πρώτο ποτάμι, τον Σελινούντα, που ρέει Β.Α. απέχει δύο περίπου χιλιόμετρα και από τις εκβολές του δεύτερου ένα. Η θέση του Αιγίου είναι προνομιακή επειδή βρίσκεται σε ένα γόνιμο και εύφορο έδαφος, ο δρόμος διασχίζει την πόλη, και το φυσικό λιμάνι που υπάρχει, εξηγούν γιατί από το 1.500 π.Χ. που οικοδομήθηκε η πόλη παρέμεινε στην τοποθεσία αυτή, έστω αν και πολλές φορές καταστράφηκε εξαιτίας της έντονης σεισμικής δραστηριότητας της περιοχής.

Το εύφορο έδαφος, το φυσικό λιμάνι και η γεωγραφική θέση ήταν και είναι βασικοί παράγοντες στην ανάπτυξη του Αιγίου. Το έδαφος της επαρχίας Αιγιαλείας είναι ημιορεινό και ορεινό. Το ήπιο κλίμα της περιοχής και τα χαρακτηριστικά του εδάφους οδήγησαν, από τα παλιότερα χρόνια, στην καλλιέργεια της σταφίδας, των εσπεριδοειδών και των ελαιοδέντρων. Τα εσπεριδοειδή, λεμόνια και πορτοκάλια κυρίως, καλλιεργούνται στην περιοχή από τον 15ο και 17ο αιώνα αντίστοιχα. Η καλλιέργεια της σταφίδας χάνεται μέσα στους αιώνες. Υπάρχουν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι γινόταν εξαγωγή σταφίδας στην Αγγλία από το 1300, (Παναγιώλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 1994).



Φωτογραφία 1.Γεωγραφική θέση της πόλης του Αιγίου

1.1 Κοινωνικά στοιχεία

Ο πληθυσμός της επαρχίας Αιγιαλείας κατά το 2001 ανήλθε σε 52.125 κατοίκους (πίνακας 1).

Πίνακας 1. Πληθυσμός της Επαρχίας Αιγιαλείας

	Αριθμός 1991	Ποσοστό %	Αριθμός 2001	Ποσοστό %	Μεταβολή 1991-2001
Δ. ΑΙΓΙΟΥ	28.129	56,2	30.452	58,4	8,3
Δ. ΑΚΡΑΤΑΣ	4.801	9,6	4.571	8,8	- 4,8
Δ. ΑΙΓΕΙΡΑΣ	4.105	8,2	3.835	7,4	- 6,6
Δ. ΔΙΑΚΟΠΤΟΥ	3.202	6,4	2.983	5,7	-6,8
Δ. ΕΡΙΝΕΟΥ	3.804	7,6	3.523	6,8	- 7,4
Δ. ΣΥΜΠΟΛΙΤΕΙΑΣ	6.021	12,0	6.751	13,0	12,1
ΣΥΝΟΛΟ	50.062	100,0	52.125	100,0	4,1

Πηγή: Δήμος Αιγίου

Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού είναι συγκεντρωμένο στο Δήμο Αιγίου (58,4 %) Πίνακας 1., στο Δήμο Συμπολιτείας διαμένει το 13,1% και στους άλλους τέσσερις (4) Δήμους διαμένουν από 8,8% έως 5,7% στο κάθε ένα.

Κατά την δεκαετία 1991-2001 ο πληθυσμός αυξήθηκε κατά 4,1% στο σύνολο της Αιγιαλείας. Η μεγαλύτερη αύξηση παρατηρήθηκε στο Δήμο Συμπολιτείας, που οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι είναι παραθαλάσσια και τουριστική πόλη με αποτέλεσμα να την επισκέπτονται χιλιάδες τουρίστες κάθε χρόνο και να γίνεται πανελληνίως γνωστή. Σε μικρότερο ποσοστό 8,3 αυξήθηκε ο Δήμος Αιγίου ενώ στους άλλους τέσσερις Δήμους ο πληθυσμός μειώθηκε σε ποσοστό που κυμαίνεται από 7,4 έως 4,8%.Οι μεταβολές αυτές οδηγούν στην αύξηση της συγκέντρωσης του πληθυσμού στο Δήμο Αιγίου και στο Δήμο Συμπολιτείας αφού η ποσοστιαία συμμετοχή των δυο αυτών οικισμών αυξήθηκε κατά το 2001 σε σχέση με το 1991(Πίνακας 1). Δηλαδή στην Επαρχία Αιγιαλείας υπάρχει μια τάση συγκέντρωσης του πληθυσμού στο Αίγιο και στην Συμπολιτεία.

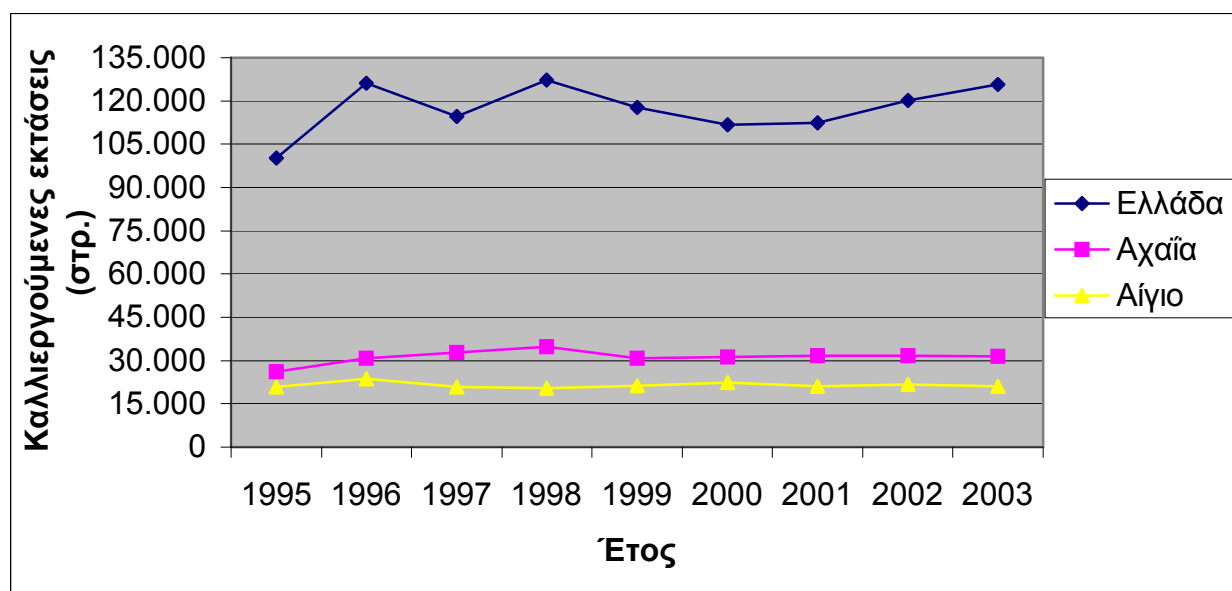
1.2 Ο γεωργικός τομέας της Αιγιαλείας.

Η περιοχή του Αιγίου διακρίνεται κυρίως για τον αγροτικό της τομέα. Τα κύρια προϊόντα παραγωγής της είναι η Κορινθιακή σταφίδα, τα εσπεριδοειδή (κυρίως λεμόνια και πορτοκάλια) και το ελαιόλαδο. Η συνολική καλλιεργούμενη έκταση της περιοχής του Αιγίου ανέρχεται περίπου σε 76.000 στρέμματα από τα οποία η Κορινθιακή σταφίδα καταλαμβάνει την μεγαλύτερη καλλιέργεια με 21.400 στρέμματα, (28,1%) σε σχέση με τα τις άλλες καλλιέργειες. Ακολουθεί η έκταση με ελαιόδεντρα (18.000 στρέμματα) 23,7% της συνολικής έκτασης ,η έκταση με λεμονιές ακολουθεί (12.000 στρέμματα) με ποσοστό 15,8%,και τέλος η καλλιεργούμενη έκταση με πορτοκαλιές (10.000 στρέμματα) με ποσοστό 13%, (Παναιγιαλεια Ένωση Συνεταιρισμών 2006).

Πίνακας 2: Καλλιεργούμενη έκταση με Κορινθιακή σταφίδα(στρ.)

Έτος	Ελλάδα	Δείκτης 1995=100	Αχαΐα	Δείκτης 1995=100	Αίγιο	Δείκτης 1995=100
1995	100.182	100	26.205	100	20.775	100
1996	126.115	126	30.913	118	23.622	113
1997	114.580	114	32.880	125	20.877	100
1998	127.142	127	34.785	132	20.415	98
1999	117.637	117	30.860	118	21.252	102
2000	111.740	111	31.235	119	22.470	108
2001	112.472	112	31.775	121	21.035	101
2002	120.212	120	31.783	121	21.785	104
2003	125.755	125	31.533	120	21.065	101
Μέσος Όρος	114.205		31.330		21.477	

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας 2004



Διάγραμμα 1 Καλλιεργούμενη έκταση με κορινθιακή σταφίδα

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας 2004

Η καλλιεργούμενη έκταση, με μέσο όρο από το 1995-2003 με Κορινθιακή σταφίδα στην Ελλάδα ανήλθε σε 114.205στρ. (Πίνακας 2), στο Νομό Αχαΐας ανήλθε σε 31.330στρ. και αποτελεί το 25 % της καλλιεργούμενης έκτασης με Κορινθιακή σταφίδα και στην Αιγιάλεια ήταν 21.477στρ. και αντιπροσωπεύει το 19% αντίστοιχα. Παρατηρείται λοιπόν ότι το ένα τέταρτο της καλλιεργούμενης έκτασης με Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται στον Νομό Αχαΐας, με την μεγαλύτερη έκταση να ανήκει στην περιοχή της Αιγιαλείας με ποσοστό 68,5%.

Κατά το χρονικό διάστημα 1995-2003 (Πίνακας 2 και διάγραμμα 1). Το 1995 παρατηρούμε ότι η καλλιεργούμενες εκτάσεις σε όλη την Ελλάδα ανέρχονται στα 100.182στρέμματα, ενώ το 1996 έχουμε αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων το 1996 στα 126.115στρέμματα, ενώ το 1997 η καλλιέργεια μειώνεται στα 114.580στρέμματα. Παρατηρείται αύξηση στα 127.142 καλλιεργούμενα στρέμματα το 1998 και μείωση στα 117.637 στρέμματα το 1999. Η μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων συνεχίζεται και το 2000 με 111.740 στρ. Το 2001 παρατηρείται μικρή αύξηση στα 112.472 στρέμματα. Ενώ στα επόμενα δυο χρόνια έχουμε αύξηση το 2002 στα 120.212 και το 2003 στα 125.755 στρέμματα. Η μείωση των εκτάσεων οφείλεται στο γεγονός ότι ορισμένοι αμπελοκαλλιεργητές αποφάσισαν να εκριζώσουν τις καλλιέργειες τους και να κάνουν αγρανάπαυση, με σκοπό να ενταχθούν στο κοινωνικό πρόγραμμα εκρίζωσης και επαναφύτευσης Κορινθιακής σταφίδας για την αντιμετώπιση της φυλλοξήρας.

Στην περιοχή της Αχαΐας η καλλιεργούμενες εκτάσεις κυμαίνονται κατά μέσο όρο 31.330 στρέμματα. Το 1995 η καλλιεργούμενες εκτάσεις ανέρχονται στα 26.205 στρέμματα, ενώ το 1996 παρατηρείται αύξηση στα 30.913 στρέμματα. Το 1997 έχουμε αύξηση στα 32.880 στρέμματα. Η υψηλότερη τιμή καλλιεργούμενων στρεμμάτων παρατηρείται το 1998 με 34.785 στρέμματα, ενώ το 1999 έχουμε μείωση των εκτάσεων της τάξης των 3.925 στρεμμάτων. Το 2000 παρατηρείται αύξηση των εκτάσεων σε 31.235 στρέμματα, ενώ το 2001 οι καλλιεργούμενες εκτάσεις είναι 31.775 στρέμματα. Το 2002 η έκταση είναι περίπου στο επίπεδο του 2001, με συνολικό αριθμό στρεμμάτων 31.783. Το 2003 η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας σημειώνει μικρή μείωση της τάξεως των 250 στρεμμάτων, με καλλιεργούμενα στρέμματα τα 31.533.

Στην περιοχή του Αιγίου καλλιεργούνται κατά μέσο όρο 21.477 στρέμματα Κορινθιακής σταφίδας. Το 1995 η καλλιέργεια της σταφίδας καταλαμβάνει 20.775 στρέμματα. Το 1996 παρατηρείται αύξηση της τάξεως των 2.847 στρεμμάτων σε

σχέση με το 1995 η καλλιεργούμενη έκταση λοιπόν ανέρχεται στα 23.622 στρέμματα, ενώ το 1997 παρατηρείται μείωση στα καλλιεργούμενα στρέμματα σε σχέση με το 1996 κατά 2.745 στρέμματα με καλλιεργούμενη έκταση τα 20.877. Το 1998 παρατηρείται μείωση της τάξεως των 462 στρεμμάτων σε σχέση το 1997 με καλλιεργούμενη έκταση στα 20.415 στρέμματα. Το 1999 παρατηρείται αύξηση της καλλιέργειας της Κορινθιακής σταφίδας στην περιοχή του Αιγίου κατά 1.218 στρέμματα σε σχέση με το 1998, και η καλλιεργούμενη έκταση ανέρχεται σε 22.470 στρέμματα. Το 2000 παρατηρείται μείωση σε σχέση με το 1999 κατά 1.435 στρέμματα, με την καλλιεργούμενη έκταση να ανέρχεται στα 21.035 στρέμματα, ενώ το 2001 έχουμε αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων κατά 750 στρέμματα, με την έκταση να ανέρχεται στα 21.785 στρέμματα. Το 2002 παρατηρείται μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων Κορινθιακής σταφίδας στην περιοχή του Αιγίου κατά 720 στρέμματα σε σχέση με το 2001, με την έκταση να ανέρχεται στα 21.065 στρέμματα. Τέλος το 2003 η καλλιεργούμενες εκτάσεις παρουσιάζουν μείωση σε σχέση με το 2002 κατά 1.000 στρέμματα, και η καλλιεργούμενη έκταση να ανέρχεται στα 20.065 στρέμματα.

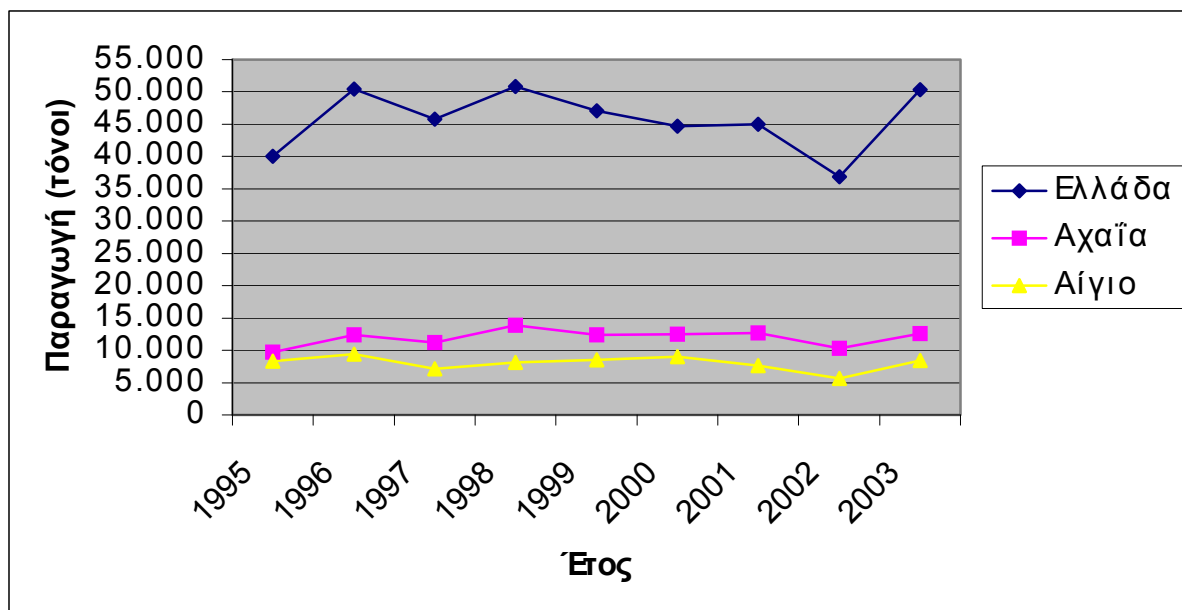
Τελικά η καλλιεργούμενη έκταση με Κορινθιακή σταφίδα σε επίπεδο χώρας και στο Νομό Αχαΐας έχει αυξηθεί κατά το χρονικό διάστημα από 1995-2003, ενώ στην περιοχή του Αιγίου έχει παραμείνει περίπου σταθερή.

Πίνακας 3 Παραγωγή ξερής Κορινθιακής σταφίδας (τόννοι)

Έτος	Ελλάδα	Δείκτης 1995=100	Αχαΐα	Δείκτης 1995=100	Αίγιο	Δείκτης 1995=100
1995	40.073	100	9.682	100	8.310	100
1996	50.446	126	12.365	128	9.449	114
1997	45.832	114	11.152	115	7.151	86
1998	50.857	127	13.914	144	8.166	98
1999	47.055	117	12.344	127	8.501	102
2000	44.696	112	12.494	129	8.988	108
2001	44.989	112	12.710	131	7.614	92
2002	36.885	92	10.313	106	5.626	68
2003	50.302	125	12.613	130	8.426	101
Μέσος Όρος	45.682		11.954		8.026	

Πηγή : Υπ. Γεωργίας 2004

Διάγραμμα 2



Πηγή : Υπ. Γεωργίας 2004

Ο μέσος όρος παραγωγής της ξερής Κορινθιακής σταφίδας είναι 45.680,οι χαμηλότερες παραγωγές παρατηρήθηκαν κατά τα έτη 1995 και 2002. Οι χαμηλές παραγωγές οφείλονται σε δυσμενής καιρικές συνθήκες που επικράτησαν και ζημίωσαν την παραγωγή. Η παραγωγή της Αιγιάλειας αποτελεί το 67,2 % της παραγωγής της Αχαΐας με μέσο όρο 8.000 τόνους ετησίως.

1.3 Η βιολογική γεωργία στην περιοχή της Αιγιάλειας και η σημασία της στη περιοχή.

Η πρώτη προσπάθεια για παραγωγή βιολογικής Κορινθιακής σταφίδας ήταν το 1982. Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών της Αιγιάλειας σε συνεργασία με μια μικρή ομάδα παραγωγών, άρχισαν την παραγωγή και προώθηση βιολογικής κορινθιακής σταφίδας με την ονομασία Βοστίτσα.

Αφορμή για την αρχή, έδωσε η εκδήλωση ενδιαφέροντος μιας ολλανδικής εταιρείας με την επωνυμία Fertilia. Η εταιρεία αυτή γνωρίζοντας τη σημασία της σταφίδας στην ευρωπαϊκή αγορά θέλησε να εμπορευτεί το προϊόν αυτό αλλά παραγόμενο ως βιολογικό. Ως κίνητρο ήταν η τιμή που ήταν 20% πάνω από την τιμή

ασφαλείας στο μεταβατικό στάδιο και 30% στο πλήρες βιολογικό στάδιο, (Παναιγιαλειος Ένωση Συνεταιρισμών,1998).

Οι τρεις πρώτοι παραγωγοί που εντάθηκαν στο πρόγραμμα, ήταν παραγωγοί που καλλιεργούσαν με παραδοσιακό τρόπο και το μόνο που χρησιμοποιούσαν ήταν ανόργανα λιπάσματα. Οι επιφυλάξεις τους, και οι φόβοι τους εστιάζονταν στο γεγονός αν το οργανικό λίπασμα ήταν σε θέση να καλύψει τις ανάγκες των αμπελιών τους και να παράγουν αυτά μια ικανοποιητική παραγωγή. Εκείνη την εποχή η τεχνογνωσία και η εμπειρία πάνω στη βιολογική γεωργία ήταν εξαιρετικά περιορισμένη. Η ολλανδική εταιρεία είχε δικό της γεωπόνο (σύμβουλο) ο οποίος επισκεπτόταν τους παραγωγούς 2-3 φορές το χρόνο και τους συμβούλευε σε διάφορα ζητήματα που αφορούσαν στην καλλιέργεια, ακόμη τους συνιστούσε διάφορα σκευάσματα για την καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών αλλά και για την λίπανση των καλλιεργειών τους. Τον έλεγχο και την πιστοποίηση του βιολογικού προϊόντος είχε αναλάβει οργανισμός επίσης από την Ολλανδία με την ονομασία SCAL.

Με την πάροδο 3-4 ετών οι παραγωγοί εγκατέλειψαν την προσπάθεια, επειδή τότε στην Ελλάδα η ενημέρωση για την βιολογική γεωργία ήταν ελάχιστη και δεν είχαν αρχίσει να εφαρμόζονται κοινοτικοί κανονισμοί, για την πιστοποίηση των βιολογικών προϊόντων, αφού ο πρώτος κανονισμός εκδόθηκε το 1991. Δεν υπήρχαν προδιαγραφές εθνικές ή κοινοτικές για την βιοκαλλιέργεια, αλλά και ούτε κάποιο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης.

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο ο οργανισμός που αποτελεί πηγή πληροφοριών για την βιολογική γεωργία είναι ο IFOAM (Παγκόσμια Οργάνωση Κινημάτων για την Βιολογική Γεωργία). Την εποχή εκείνη τα πανεπιστήμια και τα Ινστιτούτα έρευνας καθώς και το Υπουργείο Γεωργίας είχαν αρχίσει να προβληματίζονται για τις δυσμενείς επιπτώσεις της συμβατικής γεωργίας για τον άνθρωπο και για το περιβάλλον και ιδιαιτέρως η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων και ανόργανων λιπασμάτων.

Από το 1985 οι παραγωγοί αρχίζουν να δείχνουν ενδιαφέρον για την βιολογική γεωργία. Μέχρι τότε οι γεωργοί ήταν υπέρμαχοι της συμβατικής γεωργίας, αυτοί που υιοθέτησαν την βιολογική γεωργία είναι κυρίως νέοι άνθρωποι συνεργάσιμοι και έτοιμοι να δεχτούν την μετατροπή της καλλιέργειάς τους από συμβατική σε βιολογική. (Παναιγιαλειος Ένωση Συνεταιρισμών,1994).

PRODUCT CERTIFICATE

No: 5619-3/06

DIO Inspection and Certification Organization of Organic Products
on the basis of the decision No 5619-3/06 of the Certification Department
certifies that the Company :

NAME	AGRICULTURAL COOPERATIVES' UNION OF AEGHION		
ADDRESS	Korinthou str.- Bridge Selinoudos, Aeghio GR-25 100		
CODE	23061930005	REGISTERED DATE	13/12/1993
CERTIFICATION STANDARDS	has satisfied the requirements of the European Council Regulation 2092/91 and all modifications thereof		

for the products:

Citrus:

"Oranges" (*Citrus sinensis*)
"MANDARINS" (*Citrus reticulata*)
"Lemons" (*Citrus limon*)
"Grape-fruits" (*Citrus paradisi*)

"Extra virgin olive-oil"

"Currants"

CERTIFICATION STATUS	Product of organic farming
Valid since	01/06/2006
Date of Expiry	13/04/2007
Responsible for the issue	<i>Georgios Stavropoulos</i> Georgios Stavropoulos
Date of Issue	29/05/2006



Eleni Lamprou
Eleni Lamprou
Certification Department - Processing Section

This certificate is issued on the basis of the last inspection and it is used at the responsibility of the Operation in accordance with the prescribed terms and conditions

Only the original is valid

This Certificate remains property of DIO Organization and must be returned on request

Κωδικός: 411-7/0521-03-2006
DIO - 38, ARISTOTELOUS str. 104 33 ATHENS Tel. (210) 8224384. FAX.(210) 8218117. e-mail: cert@dionet.gr. web page: www.dionet.gr

Φωτογραφία 2. Πιστοποιητικό ποιότητας από τον οργανισμό ελέγχου και πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων (Δ.Η.Ω.)

Πίνακας 4. Έκταση με Βιολογική Σταφίδα στην Περιοχή του Αιγίου

ΕΤΟΣ	ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	
	στρέμματα	Δείκτης 1995=100
1995	368	100
1996	409	111
1997	780	212
1998	780	212
1999	1373	373
2000	1440	391
2001	1499	407
2002	1499	407
2003	1513	411
2004	1524	414

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας 2005

Η καλλιέργεια της βιολογικής σταφίδας αυξάνεται σταδιακά (Πίνακας 4). Η καλλιεργούμενη έκταση το 1995 ήταν 368, ενώ το 1996 έχουμε μια μικρή αύξηση της τάξεως των 43 στρεμμάτων. Την αμέσως επόμενη χρόνια (1997) παρατηρούμε ότι η έκταση υπερδιπλασιάζεται σε σχέση με το 1995. Στην αύξηση αυτή συνέβαλε η αυξημένη τιμή της βιολογικής σταφίδας αφού η τιμή πώλησης ήταν κατά 30% υψηλότερη της τιμής της συμβατικής καλλιέργειας. Από το 1996 και μετά η τιμή της βιολογικής σταφίδας ορίστηκε κατά 120 δρχ. υψηλότερη από την συμβατική σταφίδα. Παρατηρείται ακόμη ότι η έκταση με βιολογική σταφίδα αυξάνεται κατά μέσο όρο 32% τον χρόνο, με αποτέλεσμα η βιολογική καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας στην περιοχή του Αιγίου σχεδόν να τετραπλασιαστεί σε διάστημα 10 χρόνων (Πίνακας 4).

Η έκταση με βιολογική Κορινθιακή σταφίδα μετά το 2003 αποτελεί το 3,2% (Πίνακας 2 και 4) της αντίστοιχης έκτασης της περιοχής του Αιγίου. Είναι φανερό ότι παρ' όλη την εντατική αύξηση της έκτασης με βιολογική καλλιεργούμενη Κορινθιακή σταφίδα, η βιολογική καλλιέργεια και επομένως και η παραγωγή βιολογικής σταφίδας παραμένει περιορισμένη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Η ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ

2.1 Περιγραφή –Ιστορική αναδρομή

Με την λέξη σταφίδα οι αρχαίοι Έλληνες εννοούσαν γενικώς τα αποξηραμένα σταφύλια της αμπέλου. Σήμερα η λέξη σταφίδα περιλαμβάνει τους αποξηραμένους καρπούς σταφυλιών κάθε ποικιλίας. Σύμφωνα με τον Σταυρακάκη (1986), σταφίδα , υπό την ευρεία έννοια, ονομάζεται το αποξηραμένο με κάθε τρόπο προϊόν της αμπέλου. Έχει επικρατήσει όμως διεθνώς ο ορισμός αυτός που αποδίδεται στα αποξηραμένα σταφύλια ορισμένων μόνο ποικιλιών της αμπέλου και συγκεκριμένα της σουλτανίνας, της Κορινθιακής σταφίδας και του Μοσχάτου Αλεξανδρείας που συνιστούν την ομάδα ποικιλιών της εμπορικής σταφίδας. Στη χώρα μας καλλιεργούνται μόνο οι δυο πρώτες ποικιλίες,(Σταυρακάκης, 1986).

Η Κορινθιακή σταφίδα αποτελεί το πρώτο από άποψη αρχαιότητας εθνικό προϊόν. Δεν είναι γνωστό ποτέ ακριβώς εμφανίστηκε, ωστόσο σταφίδες, ασταφίδες και οσταφίδες αναφέρονται από την αρχαιότητα. Οι ονομασίες αυτές προήλθαν από το γεγονός ότι η ρίζα της αμπέλου είναι οστεώδης, με την έννοια του ξηρού και του σκληρού. Έτσι η πιθανότερη εκδοχή είναι πως με αυτόν τον τρόπο πήρε την ονομασία της η σταφίδα, λόγω της ιδιότητας της να είναι ξηρή. Επίσης υπάρχει σχετική μαρτυρία η οποία απαντάται «Στα Προβλήματα» του Αριστοτέλη ο οποίος αναφέρει ότι πρόκειται για ατελή σταφύλια με μικρές ράγες, τα οποία στερούνται πυρήνα ή διαθέτουν πολύ μικρό σε μέγεθος πυρήνα. Σύμφωνα με απόψεις του Στέφανου Ξένου και των νεότερων συγγραφέων Λαμπρινίδη και Ζωγράφου, το φυτό είναι αυτοφυές της Πελοποννήσου, πιθανολογείται ότι η καταγωγή της σταφίδας προέρχεται από την Μικρά Ασία (εκεί στο Ικόνιο καλλιεργείται από πολύ παλιά μια ποικιλία Κορινθιακής σταφίδας που ονομάζεται Κισνίς) απ' όπου και μεταφέρθηκε τον ΙΕ' αιώνα π.Χ. Πιστεύεται όμως ότι από το 1300 μ.Χ. άρχισε να διαδίδεται στο Αίγιο η καλλιέργεια της. Η Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται στις περιοχές Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Ζακύνθου, Κορινθίας και Κεφαλληνίας σε έκταση 400.000 στρεμμάτων περίπου και καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπελιού στην Ελλάδα,(Λογοθέτης, 1975).

Υπάρχουν τρεις υποποικιλίες Κορινθιακής σταφίδας :

- α) η μαύρη η οποία καλλιεργείται σε μεγαλύτερη έκταση και είναι η πιο παραγωγική
- β) η λευκή η οποία απαντάται διάσπαρτα στους αμπελώνες της Ζακύνθου
- γ) η κόκκινη η οποία καλλιεργείται σε μικρότερη έκταση, σπανίζει και απαντάται στην Κεφαλονιά.

Η εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας κίνησε το διεθνές ενδιαφέρον πριν από 600 χρόνια. Ιδιαίτερη πατρίδα της μαύρης σταφίδας θεωρούνται τα παράλια της Πελοποννήσου και από εκεί επεκτάθηκε στη Δυτική και Νότια Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά .Σήμερα καλλιεργείται και σε άλλα μέρη του κόσμου όπως στην Καλιφόρνια και σε περιοχές της Ν. Αφρικής και της Αυστραλίας. Η χώρα μας ακόμα και σήμερα συνεχίζει να είναι η κυριότερη παραγωγός χώρα μαύρης σταφίδας(90% της παγκόσμιας παραγωγής) και στη τρίτη θέση σε παγκόσμια παραγωγή σταφίδας γενικότερα Η μαύρη σταφίδα άρχισε να καλλιεργείται αποκλειστικά στην Πάτρα και στο Αίγιο. Ονομάστηκε όμως Κορινθιακή γιατί στο Μεσαίωνα ο Πατραϊκός κόλπος εθεωρείτο μέρος του Κορινθιακού, ενώ μια άλλη εκδοχή μας λέει ότι η επωνυμία Κορινθιακή οφείλεται στην εξαγωγή της από τα λιμάνια της Κορίνθου. Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας σε άλλες χώρες δεν ευνοήθηκε. Μόνο στον ελλαδικό χώρο, όπου και διαμορφώθηκε η ποικιλία αυτή, παράγονται οι πιο εύμορφες από πλευράς χρώματος και ανάπτυξης καθώς και οι πιο εύγευστες σταφίδες λόγω των ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών και εδαφικών χαρακτηριστικών, δηλαδή στη διαμόρφωση ενός ειδικού περιβάλλοντος,(Λογοθέτης, 1975).

Η Κορινθιακή σταφιδάμπελος είναι ζωνηρή και παραγωγική ποικιλία η οποία καρποφορεί ακόμα και σε ξερό ξύλο. Η σταφυλή είναι μετρίου μεγέθους, κυλινδρική έως κυλινδροκωνική, πυκνόραγη και συνήθως διπλή. Ο ποδίσκος είναι μετρίου μεγέθους και πάχους ο οποίος αποσπάται. Το μέσο βάρος της σταφυλής είναι περίπου 200 gr και οι μικρές σφαιρικές ράγες αποτελούν το 98 % του ολικού βάρους του σταφυλιού. Ο φλοιός της ράγας είναι λεπτός, χρώματος κυανόμαυρου και η σάρκα λευκή και μαλακή. Η ωρίμανση για σταφιδοποίηση γίνεται από τις αρχές Αυγούστου στα πεδινά μέχρι τέλη Σεπτεμβρίου στα ορεινά και η συγκομιδή της γίνεται με την μορφή σταδιακού τρυγητού,(Βαγιάνου, 1986).

2.2 Ορισμοί σταφίδας – σταφιδοποίησης

Σταφίδα είναι το ξηρό προϊόν των ώριμων σταφυλιών που έχουν υποστεί βιοχημικές μεταβολές και έχει μαλακότητα, ελαστικότητα και ξεχωριστή γεύση.

Σταφιδοποίηση είναι το αποτέλεσμα βιοχημικών μεταβολών που συνίσταται σε :

- i. Μείωση οξέων
- ii. Συμπύκνωση χυμού
- iii. Αύξηση σακχάρου
- iv. Αύξηση αρωματικών υλών
- v. Αύξηση χρωστικών

Η σταφιδοποίηση διακρίνεται σε βιολογική και φυσικοχημική. Η πρώτη λαμβάνει χώρα όταν η σταφυλή βρίσκεται στο κλήμα και στο στάδιο ωρίμανσης. Η δεύτερη λαμβάνει χώρα τις πρώτες μέρες της αποξηήρανσης και συνίσταται βασικά τις πρώτες μέρες της αποξηήρανσης λόγω αφυδάτωσης και βιοχημικών μεταβολών,(Βαγιάνου,1986).

2.3 Φύτευση – Εγκατάσταση Αμπελώνα

2.3.1 Προετοιμασία εδάφους.

Για να διευκολυνθεί η κατεργασία του εδάφους απομακρύνεται η βλάστηση της προηγούμενης καλλιέργειας και αφαιρούνται τυχόν μεγάλοι λίθοι που δυσκολεύουν τις καλλιεργητικές εργασίες και προκαλούν ζημιά στα καλλιεργητικά μέσα.

Ακολουθεί βαθιά κατεργασία του εδάφους σε 70 – 90 cm ή και βαθύτερα ανάλογα με τις συνθήκες. Με τη βαριά κατεργασία του εδάφους δημιουργούνται εξαιρετικά ευνοϊκές συνθήκες ανάπτυξης των νεόφυτων.

Η εκσκαφή γίνεται στις αρχές του φθινοπώρου μετά τις πρώτες βροχές για να είναι εύκολη η κατεργασία. Όταν υπάρχουν δυσεξόντοτα πολυετή ζιζάνια η εκσκαφή είναι πιο αποτελεσματική αν γίνει το καλοκαίρι (Ιούλιο, Αύγουστο). Το καλοκαίρι όμως η κατεργασία του εδάφους είναι δύσκολη και η δαπάνη είναι αρκετά μεγάλη. Στην περίπτωση αυτή, εναλλακτική λύση είναι η προηγούμενη καταπολέμηση των ζιζάνια με χημικά μέσα και το φθινόπωρο γίνεται η εκσκαφή. Ακολουθεί όργωμα σε βάθος 20 – 40 cm με κάθετη κατεύθυνση ως προς την εκσκαφή και δισκοσβάρνισμα για διευκόλυνση της χάραξης.

2.3.2 Βασική λίπανση

Η αρχική λίπανση με την εγκατάσταση του αμπελώνα θεωρείται βασική γιατί μία φορά μας δίδεται η ευκαιρία να εμπλουτίσουμε το χώμα του αμπελιού σε βάθος με τα απαραίτητα συστατικά, που θα έρθουν έτσι κοντά και κάτω από τις αναπτυσσόμενες ρίζες.

Έτσι, για τα φωσφορικά λιπάσματα, συνιστώνται λιπάνσεις με 25 – 40 μονάδες φωσφόρου στο στρέμμα για να υπάρχουν επαρκή αποθέματα στην διάθεση του αναπτυσσόμενου αμπελιού μας για μακρόχρονη περίοδο.

Ως προς το κάλι, το οποίο κρίνεται το πιο απαραίτητο στοιχείο για το αμπέλι, συνιστώνται 30 – 60 μονάδες καλίου στο στρέμμα, ανάλογα με τις αναμενόμενες αποδόσεις και τη σύσταση του εδάφους.

Οι γεωπόνοι της Διεύθυνσης Γεωργίας Αιγίου συνιστούν στους παραγωγούς η βασική λίπανση, η οποία γίνεται στο στάδιο της βαθιάς άροσης, να γίνεται με φωσφορικό λίπασμα 0 – 20 – 0 και ποσότητα 50 – 100 kg ανά στρέμμα και με θειικό κάλι 0 – 0 – 48 σε ποσότητα 20 – 40 kg ανά στρέμμα. Οι παραγωγοί βέβαια πάντα υπερβολικοί δίνουν 150 kg ανά στρέμμα φωσφορικό λίπασμα και 40 kg ανά στρέμμα θειικό κάλι.

2.3.3. Διάταξη φύτευσης – Πυκνότητα

Τα φυτά συνήθως φυτεύονται σε τετράγωνα ή σε γραμμές. Η διάταξη σε τετράγωνα θεωρητικά είναι καλύτερη γιατί κάθε πρέμνο εκμεταλλεύεται τον ίδιο όγκο εδάφους. Η διάταξη αυτή είναι η προτιμότερη στα κυπελλοειδή γιατί επιτρέπει το « σταύρωμα » κατά την καλλιέργεια του εδάφους.

Στη φύτευση σε γραμμές, τα πρέμνα είναι πιο κοντά το ένα στο άλλο επάνω στη γραμμή από ότι είναι μεταξύ τους οι γραμμές. Το σύστημα αυτό επιτρέπει την κατεργασία του εδάφους μόνο προς την μία κατεύθυνση και τα ζιζάνια που βλαστάνουν στη γραμμή των πρέμνων δεν είναι δυνατόν να καταπολεμηθούν με φρέζα γιατί εμποδίζουν τα μέσα στήριξης. Η καταπολέμηση των ζιζανίων μπορεί να γίνει με χημικά μέσα ή με χειροκίνητα εργαλεία.

Στην Κορινθιακή σταφιδάμπελο, όταν η φύτευση γίνεται κατά γραμμές (μόρφωση Ρουαγιά) οι αποστάσεις φύτευσης είναι 2,50 m γραμμή από γραμμή και 1,20 m φυτό από φυτό (333 φυτά/στρέμμα). Όταν η φύτευση γίνεται κατά τετράγωνα (μόρφωση κυπέλλου) οι αποστάσεις είναι 1,80 x 1,80 (309 φυτά/στρέμμα)

2.3.4 Συστήματα διαμόρφωσης

Στην περιοχή της Αιγιάλειας για την διαμόρφωση των πρέμων της κορινθιακής σταφίδας έχουμε τη μόρφωση κυπελλοειδούς σχήματος και γραμμικού σχήματος (Ρουαγιά).

2.3.4.1 Μόρφωση Κυπελλοειδούς σχήματος

Στην Κορινθιακή σταφιδάμπελο κυπελλοειδούς σχήματος τα τελικά χαρακτηριστικά σκελετού των πρέμων είναι: ύψος κορμού 60 – 80 cm, βραχίονες 5 – 6, διακλαδιζόμενοι ώστε ο τελικός αριθμός να φθάσει μέχρι 12. το συνηθισμένο μήκος των βραχιόνων είναι 50 – 65 cm.

2.3.4.2 Μόρφωση Γραμμικού σχήματος

Όταν ο βλαστός-κορμός ξεπεράσει τα 20 cm περίπου το πρώτο σύρμα υποστυλώσεως τον κορυφολογούμε σε ύψος 10 – 15 cm κάτω από αυτό. Έπειτα μόλις οι ταχυφυείς βλαστοί ξεπεράσουν το μήκος των 60 – 70 cm κάμπτονται και προσδέονται χαλαρά και με μεγάλη προσοχή στο πρώτο σύρμα υποστυλώσεως. Η τελευταία πρόσδεση πρέπει να απέχει 15 – 20 cm από το ακραίο μερίστωμα.

2.4 Κλάδεμα Καρποφορίας

Το κλάδεμα καρποφορίας της κορινθιακής σταφιδάμπελου βασίζεται στην ιδιότητα της ποικιλίας αυτής να έχει καρποφόρο και τον οφθαλμό της βάσης της κλιματίδας (τσίμπλα), ενώ κάθε καρποφόρος βλαστός φέρει δύο σταφυλές, στον 3^ο και 4^ο κόμβο.

Σε κάθε βραχίονα διατηρείται κεφαλή που περιβάλλεται από δύο καρποφόρους οφθαλμούς. Κατά το χειμερινό κλάδεμα, από τις δύο κλιματίδες που προέκυψαν από τους βλαστούς που αναπτύχθηκαν, διατηρείται η κατώτερη κλιματίδα σαν κεφαλή που κλαδεύεται έτσι ώστε να περιλαμβάνει δύο καρποφόρους οφθαλμούς. Επίσης, σε κάθε βραχίονα διατηρούνται δύο κεφαλές και η κάθε μία φέρει δύο καρποφόρους οφθαλμούς.

Η κατώτερη ονομάζεται κοινός νοικοκύρης ή πρωτολάτης και η ανώτερη καβαλάρης ή δευτερολάτης. Κατά το χειμερινό κλάδεμα, αφαιρείται από τη βάση της η ανώτερη κεφαλή. Στην κατώτερη κεφαλή διατηρούνται δύο παραγωγικές μονάδες σαν κεφαλές που περιλαμβάνουν από δύο καρποφόρους οφθαλμούς.

Σε κάθε βραχίονα διατηρούνται δύο παραγωγικές μονάδες από τις οποίες η ανώτερη φέρει 3,4 οφθαλμούς, ενώ η κατώτερη φέρει μόνο ένα οφθαλμό.

2.5 Καλλιεργητικές Φροντίδες

2.5.1 Μηχανική Καλλιέργεια Εδάφους

Η καλλιέργεια του εδάφους του αμπελώνα αφορά την περιοδική μηχανικά κατεργασία που υποβάλλεται αυτό με αναμόχλευση ή αναστεροφή μετά τη φύτευση των πρέμνων. Η καλλιέργεια του εδάφους αποσκοπεί κυρίως στην καταστροφή των ζιζανίων, την ενσωμάτωση στο έδαφος των χημικών ή των οργανικών λιπασμάτων, την ενσωμάτωση χλωρής λίπανσης στο έδαφος, την προετοιμασία του εδάφους για σπορά και την κάλυψη του σπόρου φυτών χλωρής λίπανσης, την παροδική διευκόλυνση απορρόφησης του νερού της βροχής στο έδαφος (Φυσαράκης, 2000)

2.5.2 Ζιζιοκτονία Αμπελώνα

Πίνακας 5: Χαρακτηριστικά των κυριότερων ζιζανιοκτόνων που χρησιμοποιούνται στους αμπελώνες μας.

Δραστική Ουσία	Κύριος Τρόπος Δράσης	Κίνδυνος Δηλητηρίασης ^α
Υπολειμματικά		
Diuron	Απορροφάται κυρίως από τις ρίζες και σε μικρότερο βαθμό από το φύλλωμα. Μεγάλης υπολειμματικής διάρκειας (9 – 14 μήνες)	0
Napropamide	Απορροφάται από τις ρίζες. Μικρής υπολειμματικής διάρκειας (4 – 6 μήνες)	0
Oxyfluorfen	Απορροφάται από τις ρίζες, και από τα φύλλα μερικών σποροφύτων. Μέση προς μεγάλη υπολειμματική διάρκεια (9 – 14 μήνες)	7
Simazine	Απορροφάται κυρίως από τις ρίζες. Μεγάλη υπολειμματική διάρκεια (9 – 14 μήνες)	0
Επαφής ^β		
Diquat	Απορροφάται από τα φύλλα. Αδρανοποιείται στο έδαφος.	6
Paraquat	Απορροφάται από τα φύλλα. Αδρανοποιείται στο έδαφος.	7
Διασυστηματικά ^β		

Aminotriazole	Απορροφάται από τα φύλλα και τις ρίζες. Μικρή δράση στο έδαφος, παρά το ότι παραμένει σ' αυτό για 2 – 4 εβδομάδες.	5
Fluazifop-p-butyl	Απορροφάται από τα φύλλα. Καταπολεμά αγροστώδη. Εκλεκτικό για το αμπέλι. Μικρής υπολειμματικής διάρκειας στο έδαφος.	5
Glyphosate	Απορροφάται από τα φύλλα. Αδρανοποιείται στο έδαφος.	5

α. Κίνδυνος Δηλητηρίασης: 0 = μικρός, 5 = μέτριος, 6 = μέτριος προς υψηλός, 7 = πολύ υψηλός.

β. Συνιστάται η προσθήκη προσκολλητικών, διαβρεκτικών, εξαπλωτικών ουσιών κατά τον ψεκασμό ή $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ για το glyphosate.

2.5.3 Άρδευση Αμπελώνων

Σε κανονικές συνθήκες (ομαλή κατανομή βροχοπτώσεων) οι αρδεύσεις γίνονται κατά την περίοδο καρπόδεσης – έναρξης της ωρίμανσης. Δηλαδή κατά την περίοδο μετά το τέλος της ανθοφορίας ως την αλλαγή του χρωματισμού των ραγών.

Πριν την καρπόδεση τα αποθέματα νερού συνήθως είναι αρκετά για την ικανοποίηση των αναγκών των πρέμνων. Αρδεύσεις κατά την περίοδο της ανθοφορίας ή κατά την ανθοφορία μπορεί να προκαλέσουν ανθόρροια λόγω υπερβολικής ανάπτυξης.

Έλλειψη υγρασίας κατά την περίοδο της ταχείας αύξησης των ραγών είναι δυνατό να έχει σοβαρές συνέπειες στην αύξηση και το μέγεθος των ραγών, συνέπειες που είναι αδύνατον να εξαλειφθούν από την εφαρμογή των αρδεύσεων αργότερα (Φυσαράκης 2000).

2.5.4 Λίπανση Αμπελώνα

Και το αμπέλι, όπως όλα τα φυτά για να τραφεί και να παράγει σταφύλια έχει ανάγκη επίσης από τρία βασικά και πρωτεύοντα κύρια θρεπτικά στοιχεία, το Άζωτο, το Κάλιο, το Φώσφορο. Πρωτεύοντα βέβαια συστατικά για το αμπέλι είναι ακόμα το Ασβέστιο το οποίο καταναλώνει σε μεγάλες ποσότητες, το Μαγνήσιο και άλλα στοιχεία, τα οποία συνήθως βρίσκονται σε αφθονία στο έδαφος.

Επανερχόμενοι στα τρία κύρια στοιχεία, αναφέρεται εδώ ότι σύμφωνα με έρευνες που έχουν γίνει σε διάφορες χώρες, από διάφορους ερευνητές, βγαίνει πως

ένα στρέμμα αμπέλι με μία μέση παραγωγή έχει ανάγκη κάθε χρόνο από: 3 – 5 κιλά καθαρό άζωτο. 4 – 8 κιλά καθαρό κάλιο και 0,5 – 1,5 κιλά καθαρό φώσφορο. Εδώ απ' ό τι μας δείχνουν οι αριθμοί, μπορούμε να συμπεράνουμε πως ο φώσφορος δεν είναι για το αμπέλι της ίδιας σημασίας με το κάλιο και το άζωτο, αφού το ποσό του φωσφόρου που καταναλώνει κάθε χρόνο είναι 5 – 6 φορές περίπου λιγότερο απ' το άζωτο και 8 – 10 φορές λιγότερο από το κάλιο.

Αφού λοιπόν χρόνο με το χρόνο το αμπέλι μας παίρνει τα τρία αυτά συστατικά στην αναλογία που είπαμε, τα συστατικά αυτά ή και άλλα ακόμα, πρέπει να τα προσθέτουμε στο έδαφος για να κρατάμε τη γονιμότητά του, εφόσον διαπιστώνουμε ότι αυτή πέφτει ή επιθυμούμε να την αυξήσουμε σε υψηλής παραγωγής, αλλά πάντα μέχρι ένα ορισμένο σημείο (Φυσαράκης, 2000).

2.6 Χλωρά Κλαδέματα

2.6.1 Βλαστολόγημα

Με το βλαστολόγημα αφαιρούνται βλαστοί που δεν είναι αναγκαίοι ούτε για την μόρφωση, ούτε για το κλάδεμα καρποφορίας, ούτε για την ανανέωση του πρέμνου. Επίσης αφαιρούνται βλαστοί αδύνατοι, άγονοι και βλαστοί που βρίσκονται σε κακή θέση.

Έτσι επιτυγχάνεται καλύτερος φωτισμός και αερισμός, αύξηση στους επιθυμητούς βλαστούς, έμμεση καταπολέμηση ευδερμίδας και περονόσπορου.

2.6.2 Κορυφολόγημα

Κορυφολογήματα δεν γίνονται στην κορινθιακή σταφιδάμπελο που η μόρφωση γίνεται σε γραμμικά σχήματα. Σ' αυτή την περίπτωση οι βλαστοί περνιόνται μέσα από τα σύρματα.

Αυτή η εργασία γίνεται μόνο σε παλιούς αμπελώνες σε κύπελλο. Στην περίπτωση αυτή γίνεται ένα κορυφολόγημα μετά το χαράκι αλλά σπανίως.

2.6.3 Χαραγή

Το χαράκι (χαραγή) είναι μία απαραίτητη εργασία για την κορινθιακή σταφιδάμπελο και έχει σκοπό:

- a) Τη βελτίωση των συνθηκών καρπόδεσης.
- b) Την αύξηση του όγκου των ραγών.
- c) Τη βελτίωση του χρώματος και
- d) Την προϋιότερη ωρίμανση

Αν δεν γίνει αυτή η εργασία, τότε παρατηρείται μικρή κρπόδεση ή αν δεν δέσει καλά, οι ράγες παραμένουν πολύ μικρές.

Στην Αιγιάλεια, γίνεται με χάραξη, χωρίς αφαίρεση δακτυλίου φλοιού και βίβλου στο διετές ξύλο. Η καλύτερη εποχή είναι στην αρχή της άνθησης μέχρι τα μέσα αυτής ώστε να “τινάξει” η σταφυλή και να χονδρύνουν οι ράγες που θα μείνουν.

Σήμερα οι παραγωγοί κάνουν το μονό χαράκι (χαραγή, χωρίς αφαίρεση δακτυλίου) σε συνδυασμό με ρυθμιστικές αυξητικές ουσίες (GA3 4-CPA). Αυτή η εργασία γίνεται ως εξής:

Τέσσερις μέρες μετά την πλήρη άνθιση γίνεται το μονό χαράκι και πέντα μέρες μετά τον ψεκασμό με ορμόνη.

2.7 Οι Κυριότερες Ασθένειες Κορινθιακής Αμπέλου

➤ **Οίδιο:** Το οίδιο ή στάχωμα ή θειαφασθένεια οφείλεται στο ασκομύκητα Unsinula necator (Erysiphales, Erysiphaceae) με ατελή μορφή oidium tuckeri.

➤ **Εουτυπίωση:** Η εουτυπίωση προκαλείται από τον ασκομύκητα Eutyra lata με ατελή μορφή το Libertella blepharis. Ο E. lata σχηματίζει περιθήκια σε στρώματα που αναπτύσσονται στο νεκρό από ασθένεια ξύλο των πρέμωνων.

➤ **Ίσκα:** Οι βασιδιομύκητες Stereum hirsutum και Phellinus igniarius θεωρούνται τα κύρια παθογόνα της ίσκας.

2.8 Ωρίμανση της κορινθιακής σταφίδας

Ο βαθμός ωριμότητας των σταφυλιών καθορίζεται από το συνδυασμό των οργανοληπτικών χαρακτήρων που έχουν αποκτήσει και από την χημική τους σύσταση. Όταν οι δυο αυτοί παράγοντες βρίσκονται σε άριστο επίπεδο, τότε λέμε ότι έχει γίνει πλήρης ωρίμανση. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αφορούν το μέγεθος, το χρώμα και τη γεύση της ράγας, την μαλθακότητα της και το βαθμό ευκολίας αποχωρισμού της από το μίσχο.

Η χημική σύσταση των σταφυλιών έχει να κάνει με την αναλογία της συγκέντρωσης σε αυτά των οξέων και των σακχάρων. Καθώς προχωρά η ωρίμανση

ελαττώνεται η περιεκτικότητα σε οξέα και αυξάνεται σε σάκχαρα. Ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε σάκχαρα γίνεται εύκολα με διαθλασίμετρο και εκφράζεται σε gr σακχάρου/lit. Ο προσδιορισμός της οξύτητας γίνεται ογκομετρικά με διάλυμα NaOH 1N παρουσία δείκτη φαινολοφθαλείνης και εκφράζεται σε gr/lit τρυγικού οξέως.

Έχει μεγάλη σημασία ο τρύγος να γίνεται όταν τα σταφύλια έχουν φτάσει στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης και αυτό γιατί δεν ωριμάζουν μετά τη συγκομιδή. Για αυτό το λόγο ο βαθμός ωριμότητας εξαρτάται από την χρήση για την οποία προορίζονται τα σταφύλια. Η κορινθιακή σταφίδα στο νομό Αχαΐας καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά για την παραγωγή ξερής σταφίδας. Ο προσδιορισμός λοιπόν του κατάλληλου χρόνου κοπής παίζει σημαντικό ρόλο στην ποσότητα και την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος. Η αλλαγή χρώματος των ραγών αντιστοιχεί στους 15-16 βαθμούς Brix (9 Baume) ενώ η απόκτηση του χαρακτηριστικού κυανομέλανου χρώματος των ώριμων σταφυλιών αντιστοιχεί

Πίνακας 5. Σχέση του βαθμού ωριμότητας της σταφίδας και η απόδοση της σε ξηρό προϊόν.

ΒΑΘΜΟΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ (BAUME)	ΑΠΟΔΟΣΗ %
10,11	18,4
11,90	21,8
14,30	27,2
15,40	31,6
16,10	33,1

Πηγή : Υπουργείο Γεωργίας 2005

στα 25-26 βαθμούς Brix (15 Baume). Στον πίνακα 5 δίνεται η σχέση του βαθμού ωριμότητας των σταφυλιών και η απόδοση τους σε ξερή σταφίδα, (Βαγιάνου, 1986).

Συνιστάται λοιπόν η έναρξη του τρυγητού να γίνεται όταν η περιεκτικότητα των ραγών σε σάκχαρα είναι 25-26 βαθμούς Brix (14-15 Baume), το χρώμα του

φλοιού να είναι βαθυκόανο (λουλακί) και η γεύση των σταφυλιών πολύ γλυκιά, χωρίς αισθητή οξύτητα,

(Βαγιάνου 1986).

2.9 Τρύγος της Κορινθιακής σταφίδας

Όταν λέμε τρύγος εννοούμε την αφαίρεση των καρπών (σταφύλια) από τα φυτά. Πριν από αυτή την εργασία οι παραγωγοί προβαίνουν σε ορισμένες προπαρασκευαστικές εργασίες. Αυτές είναι οι εξής: α) Προετοιμασία του χώρου αποξήρανσης της σταφίδας (ξηραντήρια-αλώνια), δηλαδή κοπή χόρτων, ισοπέδωση του εδάφους, τοποθέτηση των προστατευτικών καλυμμάτων για τυχόν βροχοπτώσεις ή νυχτερινή υγρασία β) Συγκέντρωση και αξιοποίηση των απαραίτητων εργαλείων όπως τα ψαλίδια κοπής, το καλάθια μεταφοράς της σταφίδας από το κτήμα στα ξηραντήρια γ) Κατασκευή ή επισκευή των συρμάτινων πλεγμάτων (τζιβιέρες) πάνω στις οποίες τοποθετούνται οι καρποί της σταφίδας για αποξήρανση. Ο τρυγητός αποτελεί την κορυφαία φάση στη καλλιέργεια της σταφίδας είτε αυτή γίνεται με το χέρι είτε με ψαλίδια κοπής. Κρίσιμο σημείο του τρυγητού αποτελεί ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου. Για την κορινθιακή σταφίδα ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου κοπής της, παίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα όσο και στην ποσότητα της παραγόμενης σταφίδας. Από το βαθμό ωρίμανσης εξαρτώνται οι τιμές οξύτητας και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η έναρξη του τρυγητού καλό είναι να γίνεται όταν η περιεκτικότητα των ραγών σε σάκχαρα είναι περίπου 25-26 βαθμούς Brix (14-15 Baume) γιατί τότε λαμβάνονται άριστα ποιοτικά και ποσοτικά αποτελέσματα.

Η σταφίδα αφού αποκοπεί τοποθετείται σε πλαστικά ή ψάθινα κοφίνια χωρητικότητας 22-25 κιλών ή σε τελάρα με χωρητικότητα 17-19 κιλών και πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά ώστε να προστατεύονται οι ραγές από τραυματισμούς και σχισίματα και να αποφεύγεται η ρύπανση τους με χώμα ή ξένες ύλες. Η κοπή πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά γιατί λόγω της χαλαρής πρόσφυσης του ποδίσκου με τις ραγές συχνά παρατηρείται αποφραγισμός των βοστήχων, που σε συνδυασμό με την λεπτότητα του φλοιού των ραγών προκαλεί τραυματισμούς και εκχυμώσεις. Οι απώλειες των ραγών σε σάκχαρα λόγω των τραυματισμών ανέρχεται σε 8-15%. Πέρα από τις απώλειες, τα σάκχαρα που παραμένουν στην επιφάνεια των ραγών αποτελούν εστία προσβολής, μειώνουν την ικανότητα διατήρησης κατά την αποθήκευση και προκαλούν « σακχάρωμα» του προϊόντος,(Βαγιάνου ,1986).

2.10 Ξήρανσης της Κορινθιακής σταφίδας

Όπως έχει αναφερθεί η κορινθιακή σταφίδα στο νομό Αχαΐας καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά για την παραγωγή ξερής σταφίδας. Αμέσως μετά τον τρύγο λοιπόν, επιβάλλεται να ξεκινήσει η διαδικασία της αποξήρανσης. Η ξήρανση της κορινθιακής σταφίδας μπορεί να γίνει με δυο μεθόδους : α) με απευθείας έκθεση στις ηλιακές ακτίνες και β) με ξήρανση υπό σκιά κάτω από ειδικά στέγαστρα. Στην Αχαΐας χρησιμοποιείται αποκλειστικά η πρώτη μέθοδος, ενώ η άλλη δεν τυγχάνει ιδιαίτερης προτίμησης ούτε και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Με την έκθεση στον ήλιο, σταφιδοποιείται το 75% της μαύρης σταφίδας στη χώρα μας.

2.10.1 Ξήρανση στον ήλιο

Η έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο πραγματοποιείται με διάφορους τρόπους, έτσι τα ξηραντήρια, χωρίζονται σε ξηραντήρια με κάλυψη και χωρίς κάλυψη.

A1) Ακάλυπτα χωμάτινα ξηραντήρια (κοινώς Αλώνια)

Είναι η πιο παλιά μέθοδος ξήρανσης(φωτογραφία 7) της Κορινθιακής σταφίδας. Η επιλογή της τοποθεσίας που θα εγκατασταθεί το αλώνι γίνεται έτσι ώστε να έχει προσανατολισμό νοτιοανατολικό και με μικρή κλίση για την απορρόφηση των υδάτων. Πρέπει επίσης να αποφεύγονται κλειστές, πεδινές τοποθεσίες, όπου η κυκλοφορία του αέρα



Φωτογραφία 6. Καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας

είναι μικρή, όπως και οι τοποθεσίες σε ρυπογόνες περιοχές (αγροτικός δρόμος, βιομηχανικά απόβλητα κτλ). Αρχικά καθαρίζεται το έδαφος από τις πέτρες και τη βλάστηση, ισοπεδώνεται, συμπιέζεται και κατόπιν καλύπτεται με σταφιδόχαρτο ή με ειδικό πλαστικό δίχτυ. Η χρήση πλαστικού επεκτείνεται ολοένα και περισσότερο γιατί παρουσιάζει πλεονεκτήματα έναντι του σταφιδόχαρτου. Το σταφιδόχαρτο παρουσιάζει μεγάλη υγροσκοπικότητα με συνέπεια την επιμήκυνση του χρόνου

ξηράνσης και επιπλέον έχει μικρή διάρκεια ζωής, σε αντίθεση με το δίχτυ που είναι μεγάλης αντοχής και εύκολο στη χρήση.

α2)Περιχαρακωμένα χωμάτινα ξηραντήρια

Αποτελούν βελτίωση του χωμάτινου ξηραντηρίου. Η περιχαρακωση γίνεται με τη δημιουργία τσιμεντένιου πλαισίου ύψους 10-15 εκ. για την προστασία του εδάφους από τη διάβρωση αλλά και από τη συνεχή εκβάθυνση που προκαλεί η απόξεση και συμπίεση κάθε χρόνο. Επίσης επιτυγχάνεται μεγαλύτερη προστασία από τα βρόχινα νερά.

α3)Ξηραντήρια από σκυρόδεμα

Έχουν διαστάσεις 4X16 μέτρα ή 4X20 μέτρα. Τα σταφύλια απλώνονται πάνω στην επιφάνεια του τσιμέντου ή πιο συχνά μεταξύ του σκυροδέματος και των σταφυλιών παρεμβάλλεται φύλλο πλαστικού. Τα ξηραντήρια από σκυρόδεμα υφίστανται πιο έντονα την επίδραση των μεταβολών της θερμοκρασίας και έτσι σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών, θερμαίνεται πολύ με αποτέλεσμα να δρα αρνητικά στην ποιότητα του προϊόντος (η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 50 βαθμούς Κελσίου), ενώ σε περιπτώσεις χαμηλών θερμοκρασιών, ψύχεται πιο γρήγορα και επανακτά πιο αργά τη θερμότητα με αποτέλεσμα την καθυστέρηση της ξήρανσης. Πλεονεκτήματα του ξηραντηρίου από σκυρόδεμα είναι η μεγάλη αντοχή, το εύκολο στέγνωμα μετά από βροχή και η σχεδόν ολική κατάργηση του σταφιδόχαρτου και του πλαστικού.

α4)Τζιβιέρες (ταρσοί)

Η χρήση των ταρσών σήμερα είναι περιορισμένη στις περιοχές κυρίως της Αιγιαλείας και Αχαΐας καθώς και στη Ζάκυνθο (όπου πρωτοεφαρμόστηκε η μέθοδος). Οι τζιβιέρες είναι ξύλινα ή σιδερένια πλαίσια με διαστάσεις 2x1 μέτρα, η δε επιφάνεια τους καλύπτεται από συρμάτινο δίχτυ. Πάνω στο δίχτυ τοποθετείται σταφιδόχαρτο ή φύλλο πλαστικού και απλώνονται τα σταφύλια. Πλεονεκτήματα της μεθόδου είναι η ευχερής προφύλαξη από τη βροχή γιατί σε τέτοια περίπτωση, τοποθετείται η μια τζιβιέρα πάνω στην άλλη σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.

β)Καλυμμένα χωμάτινα ξηραντήρια

Τα χαμωτά ξηραντήρια με κάλυψη δε διαφέρουν από τα ακάλυπτα. Μπορεί να είναι χωμάτινα ή από σκυρόδεμα. Η διαφορά τους έγκειται στην ύπαρξη εγκατάστασης για τη στήριξη του υλικού κάλυψης με σκοπό την προστασία της σταφίδας από δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

2.10.2 Ξήρανση στη σκιά

Η μέθοδος αυτή (φωτογραφία 8)χρησιμοποιείται σε μικρό βαθμό στην Κορινθία και δίνει σταφίδα ανώτερης ποιότητας γνωστή ως « σκιάς εκλεκτή ». Παραδοσιακή μέθοδος, που στο πέρασμα του χρόνου τροποποιήθηκε και βελτιώθηκε. Χρησιμοποιήθηκαν διαδοχικά τζιβιέρες κρεμαστές, τζιβιέρες απλωτές σε μόνιμα ή φορητά στέγαστρα. Σήμερα η ξήρανση υπό σκιά συνιστάται στην ανάρτηση των σταφυλιών σε σύρματα, σε μια ιδιότυπη κατασκευή μόνιμου ξηραντηρίου-στεγάστρου.

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί μια ιδιαίτερη περίπτωση ξήρανσης της κορινθιακής υπό σκιά. Είναι η μέθοδος κατά την οποία τα σταφύλια κόπτονται και κρέμονται πάνω στις κληματίδες. Η ξήρανση γίνεται κάτω από τη σκιά του φυλλώματος κι η σταφίδα που παράγεται είναι εξαιρετικής ποιότητας. Με τη μέθοδο αυτή δεν απαιτούνται εργατικά για τη μεταφορά των σταφυλιών, αλλά υπάρχει ο κίνδυνος απώλειας ποσοτήτων σταφίδας (αυτές που πέφτουν στο έδαφος), η όλη δε διεργασία είναι εκτεθειμένη σε αστάθμητους παράγοντες και κινδύνους,(Βαγιάνου 1986).

2.10.3 Απώλειες σακχάρων κατά την ξήρανση

Είναι γνωστό ότι κατά την ξήρανση των σταφυλιών οι απώλειες βάρους οφείλονται κυρίως στην απώλεια ύδατος. Και στην κορινθιακή σταφίδα λοιπόν ποσοστό 95% των απωλειών σε βάρος οφείλεται στην απώλεια ύδατος. Έτσι 3-4 μέρη σταφυλιών παρέχουν ένα μέρος ξερής σταφίδας.

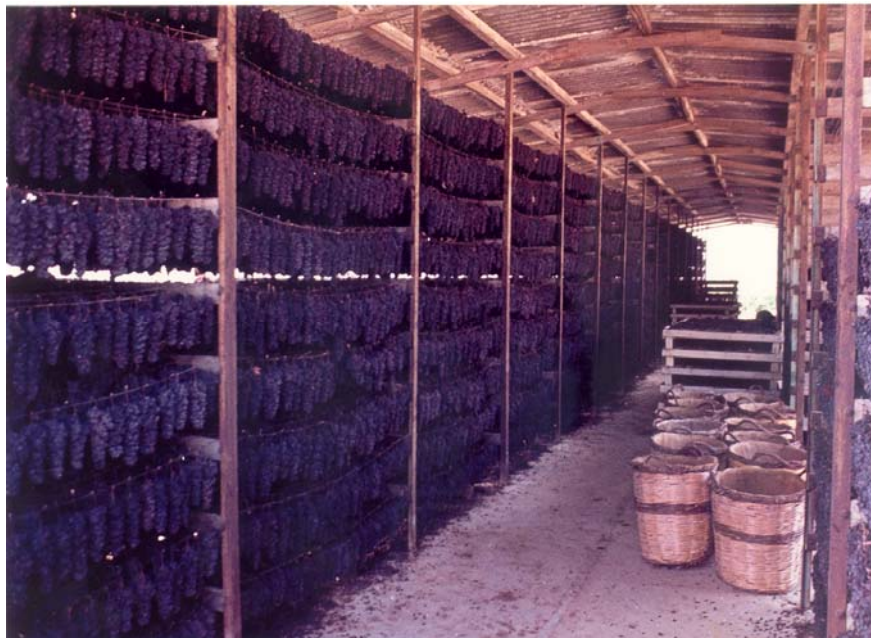
Επιπλέον οι ιδιότητες των ραγών της κορινθιακής σταφίδας εντείνουν τα φαινόμενα απώλειας σακχάρων. Έτσι το λεπτόφλοιο των ραγών σε σχέση με τον υψηλό βαθμό ωριμότητας κατά τον τρυγητό, δημιουργούν προϋποθέσεις σοβαρών φθορών στην επιδερμίδα, με αποτέλεσμα κατά την κοπή, μεταφορά και τους διάφορους χειρισμούς των σταφυλιών κατά το άπλωμα, οι απώλειες των σακχάρων

να ανέρχονται στο 5-15% και μερικές φορές μέχρι και το 25% εξ' αιτίας των μηχανικών αιτιών.

Όμως, απώλειες σακχάρων οφείλονται και σε αίτια χημικής ή βιοχημικής φύσης και το συνολικό ποσό ανέρχεται στο 1-1,25% της ποσότητας των σακχάρων της χλωρής κορινθιακής σταφίδας. Οι απώλειες αυτές των σακχάρων κατά την ξήρανση των σταφυλιών στον ήλιο, αποδίδονται σε βιοχημικά φαινόμενα αποσύνθεσης τους, (Βαγιάνου 1986).



Φωτογραφία 7. Ξήρανση στο αλώνι



Φωτογραφία 8. Ξήρανση υπό σκιά

2.10.4 Έλεγχος ξήρανσης από τους παραγωγούς

Μετά την ολοκλήρωση της αποξήρανσης η υγρασία του προϊόντος δε θα πρέπει να ξεπερνά το 13-14%. Οι παραγωγοί του νομού Αχαΐας ελέγχουν εμπειρικά το ποσοστό υγρασίας, βάζοντας στο χέρι τους μια μικρή ποσότητα σταφίδων τις οποίες πιέζουν. Αν οι σταφίδες κολλήσουν μεταξύ τους και δημιουργηθεί ένας σβώλος, τότε η υγρασία είναι μεγαλύτερη της επιθυμητής και η αποξήρανση δεν έχει ολοκληρωθεί. Συνήθως αρκούν 10 ημέρες στο αλώνι για να γίνει σωστή αποξήρανση της κορινθιακής σταφίδας, ενώ την 5^η ημέρα οι σταφίδες αναστρέφονται με ειδικά χτένια για να γίνει ομοιόμορφα η αποξήρανση. Πριν την τοποθέτηση της κορινθιακής σταφίδας στους σάκους και την αποθήκευση της, γίνεται λίχνισμα στη μάκινα.

2.10.5 Λίχνισμα στη μάκινα

Με το λίχνισμα στη μάκινα ο σταφιδόκαρπος απαλλάσσεται από τους βόστρυχους, και τις ξένες ύλες, ταυτόχρονα υφίσταται και μια πρώτη διαλογή α) στην εμπορεύσιμη σταφίδα β)σε κούφιας και άγουρες ρόγες οι οποίες επανατοποθετούνται στα ξηραντήρια για την ολοκλήρωση της ξήρανσης τους. Οι βόστρυχοι και οι λοιπές ξένες ύλες (απορρίμματα)διαχωρίζονται από τις πιο πάνω κατηγορίες και παραδίδονται στους Συνεταιρισμούς ως αποδεικτικό ότι η σταφίδα επεξεργάστηκε από τον παραγωγό. Η μάκινα αποτελείται από ένα σύστημα που δημιουργεί ρεύμα αέρα(περωτή) και από ένα σύστημα τεσσάρων κόσκινων που κινούνται παλινδρομικά.

Οι σταφίδες εισάγονται από το στόμιο της μάκινας και πέφτουν στα δυο πρώτα οριζόντια κόσκινα που έχουν οπές μεγαλύτερης διαμέτρου από εκείνη των σταφίδων. Έτσι ολόκληρη η ποσότητα των σταφίδων πέφτει στο τρίτο κόσκινο ενώ συγκρατούνται οι βόστρυχοι που με το ρεύμα του αέρα μεταφέρονται στο πίσω μέρος της μάκινας. Το τρίτο κόσκινο έχει πολύ μικρές οπές και είναι προσαρμοσμένο με κλίση, ώστε η σταφίδα με την παλινδρομική κίνηση να προωθείται στο μπροστινό μέρος της μάκινας, ενώ τα ψιλά (πολύ μικρές σταφίδες) μαζεύονται χωριστά. Στη συνέχεια η εμπορεύσιμη σταφίδα έρχεται στο τέταρτα κόσκινο που έχει δυο πλέγματα. Το πρώτο έχει οπές διαμέτρου 8 χιλιοστών και με παλινδρομική κίνηση ολόκληρη η ποσότητα του εμπορεύσιμου σταφιδόκαρπου διέρχεται από αυτό, ενώ οι σταφίδες με διάμετρο μεγαλύτερη από 8 χιλιοστά (χονδράδες) συσσωρεύονται στο εμπρός μέρος. Το δεύτερο κόσκινο έχει οπές διαμέτρου 4 χιλιοστών για τη συλλογή των πολύ ψιλών ραγών που δεν είναι εμπορεύσιμες. Κατά την παράδοση του σταφιδόκαρπου ο παραγωγός υποχρεώνεται να παρουσιάσει και το παρακράτημα (

χονδράδες και ψιλά) ως αποδεικτικό στοιχείο ότι η σταφίδα έχει επεξεργαστεί στη μάκινα και δεν έχει ενσωματωθεί στην εμπορεύσιμη σταφίδα. Το ποσοστό του παρακρατήματος ανέρχεται σε 5-7% των σταφίδων που πέρασαν από τη μάκινα.

2.11 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της σταφίδας

Οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της σταφίδας είναι τα εξής:

α)Μέγεθος ραγών

Το μέγεθος των σταφίδων εξαρτάται από το μέγεθος της νωπής ράγας και το στάδιο ωριμότητας των σταφυλιών κατά το χρόνο του τρυγητού. Η παραγωγή κατά πρέμνο είναι ο κυριότερος παράγων που επηρεάζει το μέγεθος των ραγών της σταφυλής. Η υπερπαραγωγή έχει δυσμενή επίδραση στην ποιότητα γιατί περιορίζει το μέγεθος των ραγών και την περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα κατά την εποχή του τρυγητού, επηρεάζει και το μέγεθος των αποξηραμένων ραγών. Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα τόσο περισσότερα είναι τα στερεά σε σχέση με το νερό και η συρρίκνωση κατά την αποξήρανση είναι μικρότερη. Είναι γνωστό πως οι ράγες σταφυλιών της ίδιας ποικιλίας διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή ενώ είναι δυνατό με καλλιεργητικές επεμβάσεις να αυξηθεί αρκετά το μέγεθος τους. Άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν το μέγεθος των ραγών είναι οι εδαφολογικές συνθήκες και η καλλιεργητική τεχνική.

β)Χρώμα

Η ομοιομορφία και η λαμπρότητα του χρώματος των σταφίδων συμβάλλουν αποφασιστικά στην ελκυστικότητα τους. Το χρώμα αποτελεί ιδιότητα της ποικιλίας αλλά μπορεί να επηρεαστεί από διάφορους εξωτερικούς παράγοντες. Ωραίο χρωματισμό αποκτούν οι σταφίδες που προέρχονται από κανονικά ώριμες σταφίδες, όχι υπερώριμες, απαλλαγμένες από ράγες συρρικνωμένες, τραυματισμένες ή τσιμπημένες από πουλιά ή σχισμές στο ωίδιο και αποξηραμένες σε ευνοϊκές συνθήκες χωρίς να βραχούν από βροχή ή πάχνη. Αν βραχούν κατά την περίοδο αποξήρανσης αποκτούν σκούρο μέχρι σχεδόν μαύρο χρωματισμό. Το χαρακτηριστικό αντιπροσωπευτικό χρώμα έχουν οι σταφίδες που προήλθαν από κανονικής ωριμότητας σταφύλια, και η ξήρανση τους έγινε κάτω από ευνοϊκές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας και η συλλογή τους πραγματοποιήθηκε με μεθόδους που δεν προξένησαν τραυματισμούς ενώ ταυτόχρονα δεν επέτρεψαν την παρουσία σάπιων ραγών ή ημιώριμων - πράσινων. Το χρώμα μπορεί να επηρεαστεί και από την μέθοδο αποξήρανσης.

γ) Η επιφάνεια των ραγών

Οι καλά αποξηραμένες σταφίδες παρουσιάζουν μικρές δυσκολίες στη συντήρηση. Το αντίθετο συμβαίνει αν υπάρχουν βρεγμένες ή σπασμένες ράγες, πολτοποιημένες ή σπασμένες. Οι ακέραιες ρόγες υγραίνονται από το χυμό των πολτοποιημένων και σπασμένων ραγών και γίνονται κολλώδεις. Η άμμος και η σκόνη συγκρατούν ισχυρά στην κολλώδη επιφάνεια ή ακόμα και εισχωρούν στην σάρκα με συνέπεια ο καθαρισμός να είναι δύσκολος. Υπερβολική ποσότητα λαδιού προκαλεί συγκέντρωση άμμου και σκόνης σε βαθμό που χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα στο πλύσιμο. Το λάδι αν δεν είναι καλής ποιότητας (ταγγισμένο) προσδίδει ανεπιθύμητη οσμή στην σταφίδα. Ζαχάρωμα είναι η κρυστάλλωση των σακχάρων στην επιφάνεια της σάρκας των σταφίδων που παρατηρείται συχνά στις σταφίδες που δεν είχαν ξηρανθεί καλά ή αποθηκεύτηκαν σε υγρό περιβάλλον.

δ) Υφή του φλοιού και της σάρκας

Καλός δείκτης προσδιορισμού της υφής είναι το βάρος ανά μονάδα όγκου. Η λεπτότητα του φλοιού επηρεάζεται πολύ από την ποικιλία και την μέθοδο της ξήρανσης. Οι καλής ποιότητας έχουν λεπτό φλοιό, είναι σαρκώδεις και κατά κανόνα προέρχονται από σταφύλια ώριμα, ενώ οι σταφίδες που προέρχονται από σταφύλια χαμηλού βαθμού ωριμότητας και είναι σκληρές, τραχιές και ρυτιδιασμένες. Χαρακτηριστική είναι η διαφορά της υφής του φλοιού των σταφίδων της ίδιας ποικιλίας ανάλογα με την ξήρανση.

ε) Περιεκτικότητα σε υγρασία - καθαρότητα

Η περιεκτικότητα των σταφίδων σε υγρασία κυμαίνεται, ανάλογα με το είδος τους από 13-16 %. Μια μέση τιμή 15 % κατά την παράδοση των σταφίδων από τους σταφιδοπαραγωγούς είναι η ασφαλέστερη, για την διατήρησή τους και την μετέπειτα επεξεργασία τους. Η περιεκτικότητα των σταφίδων σε υγρασία σε συνδυασμό με την καθαρότητα τους (απουσία σκόνης, άμμου, αποξηραμένων ποδίσκων) επηρεάζουν ισχυρά την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Η περιεκτικότητα σε υγρασία ρυθμίζεται στα στάδια του πλυσίματος και της ξηράνσεως. Όταν η υγρασία είναι κάτω από 5% οι σταφίδες αποκτούν γεύση << καραμελέ >>, (καψάλισμα) και δεν επανέρχονται.

στ) Κατάσταση υγείας

Είναι προφανές πως δεν μπορούν να παραχθούν σταφίδες υγιείς από μη υγιή πρώτη ύλη (σταφύλια). Προσβολή από μύκητες, τραυματισμοί και σχισίματα ραγών από πουλιά ή από μηχανικά αίτια κατά τους χειρισμούς του τρυγητού και της

ξήρανσης, επιδρούν έντονα στην κατάσταση υγείας των σταφυλιών και οδηγούν σε υποβάθμιση της ποιότητας των σταφίδων που θα παραχθούν(αλλοίωση χρώματος, ανεπιθύμητη οσμή από τις σάπιες ρόγες).

ζ)Χημική σύσταση

Η χημική σύσταση της σταφίδας αποτελεί σημαντικό παράγοντα ποιότητας και προσδιορίζει την θρεπτική της αξία. Η καλής ποιότητας σταφίδα δεν πρέπει να υστερεί σε θρεπτική αξία, γεύση και άρωμα των σταφυλιών από τα οποία προήλθε. Η θρεπτική αξία των σταφίδων εξαρτάται από την περιεκτικότητα τους σε σάκχαρα, οξέα, μεταλλικά άλατα και βιταμίνες. Από ερευνητικές εργασίες φαίνεται ότι οι παραγόμενες σταφίδες δεν υπολείπονται σε θρεπτική αξία των ώριμων σταφυλιών, από τα οποία προήλθαν, παρουσιάζουν όμως μικρές διαφορές στην περιεκτικότητα ορισμένων βιταμινών. Μερικά μεταλλικά άλατα παρουσιάζουν μικρές διαφορές μετά την ωρίμανση ενώ άλλων η περιεκτικότητα παραμένει σταθερή. Η θρεπτική αξία των σταφίδων ποικίλει μεταξύ των ποικιλιών αλλά και εντός της ίδιας ποικιλίας.(Πηγή : Υπουργείο Γεωργίας 2004)

2.12 Αποθήκευση της σταφίδας

Η σταφίδα διατηρείται μέχρι την τελική της επεξεργασία σε αποθήκες, για εξισορρόπηση της υγρασίας. Οι αποθήκες πρέπει να είναι κατάλληλων προδιαγραφών, με ευνοϊκές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας, αερισμού και φωτισμού για την αποτροπή αλλοιώσεων. Οι κυριότερες αλλοιώσεις είναι το ζαχάρωμα, το σβόλιασμα, η αλλοίωση του χρώματος και οι προσβολές από έντομα και μύκητες.

Σημαντικό ρόλο στην διατηρησιμότητα των σταφίδων κατά την αποθήκευση διαδραματίζει η μέθοδος αποξήρανσης των σταφίδων και η περιεκτικότητα τους σε υγρασία. Η υγρασία που πρέπει να έχουν οι σταφίδες ώστε να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση κατά την διάρκεια της αποθήκευσης κυμαίνεται από 13% έως 15%. Στην χώρα μας κατά την παράδοση από τον παραγωγό στο εργοστάσιο, η εκτίμηση της περιεκτικότητας σε υγρασία γίνεται με εμπειρικά κριτήρια. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με τη μεγάλη διάρκεια αποθήκευση, κυρίως στα τελευταία χρόνια οδηγεί στην ποιοτική υποβάθμιση του προϊόντος. (Παναγιώλειος Ένωση Συνεταιρισμών,1994).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

3.1 Μεταποίηση και επεξεργασία της κορινθιακής σταφίδας

Από το χώρο αποθήκευσης, η σταφίδα μεταφέρεται στο εργοστάσιο επεξεργασίας με φορτηγά μέσα σε σάκους ή απευθείας στις καρότσες των οχημάτων και τοποθετείται σε ένα χώρο που ονομάζεται χώρος αποθήκευσης πρώτης ύλης. Ο χώρος αυτός είναι χωρισμένος σε τμήματα στα οποία τοποθετείται η σταφίδα ανάλογα με την περιοχή παραγωγής της έτσι ώστε σε περίπτωση που εμφανιστεί κάποιο πρόβλημα (π.χ. συγκέντρωση κάποιου γεωργικού

Πίνακας 7. Κατηγορίες ποιότητας Κορινθιακής σταφίδας.

Χαρακτηριστικά ποιότητας	Κατηγορίες ποιότητας		
	Extra Choicest	Choicest	Choice
Χρώμα	Βαθύκασιο-μαύρο	Μπλε-μαύρο	Ερυθρόμαυρο
Υγρασία (ανώτατη-κατώτατη)	16\13	16\13	16\13
Ξένες ύλες:			
α)Πέτρες,χαλίκια, μεταλλικά θραύσματα	0	0	0
β)Μη ορατά αντικείμενα % βάρους	0,01	0,01	0,01
γ)Ακίνδυνα ορατά ξένα αντικείμενα φυτικής προέλευσης ανα 100 gr ραγών	0,01 ανώτατο όριο	0,01 ανώτατο όριο	0,01 ανώτατο όριο
Σταφίδες ισχνές	0,1%	0,7%	1,5%
Σταφίδες ερυθρωπές	10% ανώτατο όριο	15% ανώτατο όριο	20% ανώτατο όριο
Σταφίδες ελαττωματικές	0,5% ανώτατο όριο	2% ανώτατο όριο	3% ανώτατο όριο
Σταφίδες χοντρές	0,5% ανώτατο όριο	1% ανώτατο όριο	1% ανώτατο όριο
Σταφίδες ψιλές	2% ανώτατο όριο	2% ανώτατο όριο	2% ανώτατο όριο

Σταφίδες με ποδίσκους	2% ανώτατο όριο	3% ανώτατο όριο	3% ανώτατο όριο
-----------------------	-----------------	-----------------	-----------------

Πηγή : Υπουργείο Γεωργίας 2005

φαρμάκου σε επίπεδα ψηλότερα από αυτά που προβλέπει η νομοθεσία), να αποσυρθεί μόνο η συγκεκριμένη παρτίδα και επιπλέον να εντοπιστεί ο τύπος προέλευσης και να ληφθούν τα ανάλογα μέτρα.

Η επεξεργασία της σταφίδας συνεχίζεται με τη διαλογή και την κατάταξη της ως προς το μέγεθος. Η διαλογή γίνεται με την βοήθεια της διαιρετικής μηχανής που διαθέτει ένα σύστημα κόσκινων διαφόρων μεγεθών. Με την παλινδρομική κίνηση των κόσκινων επιτυγχάνεται η διαίρεση της σταφίδας στις διάφορες κατηγορίες. Με την διαδικασία της διαλογής απομακρύνονται οι πολύ μεγάλες ράγες (διαμέτρου > 8,5 χιλ.) που είναι μη εμπορεύσιμες συνήθως λόγω της παρουσίας γιγαρτών, καθώς επίσης απομακρύνονται και οι πολύ μικρές και οι συσσωματωμένες ράγες που έχουν δημιουργήσει σβώλους. Τα ‘ υπολείμματα’ αυτά αποτελούν το 15% περίπου του συνόλου της πρώτης ύλης, το οποίο είναι γνωστό και ως παρακράτημα (διαφορετικό από αυτό της μάκινας) και το οποίο με νομοθεσία που ισχύει από το 2000, πρέπει να παραδίδεται στη Σ.Κ.Ο.Σ. (πρώην Α.Σ.Ο.), ως απόδειξη ότι δεν έχει ενσωματωθεί στην εμπορεύσιμη σταφίδα.

Η επεξεργασία του σταφιδόκαρπου συνεχίζεται με το πλύσιμο που γίνεται σε ειδικό πλυντήριο. Το νερό πέφτει με ταχύτητα πάνω στη σταφίδα την οποία και στροβιλίζει απομακρύνοντας έτσι τη σκόνη και άλλους ρύπους που τυχόν υπάρχουν. Ταυτόχρονα με ειδικούς απορροφητήρες απομακρύνονται διάφορες ελαφρές ύλες, όπως π.χ. μικρά κοτσάνια. Ο χρόνος που διαρκεί η πλύση δεν είναι μεγαλύτερος του ενός λεπτού της ώρας, έτσι ώστε να αποφευχθεί η απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων νερού από τις ράγες. Στη συνέχεια οι σταφίδες περνούν από τις πετροπαγίδες που συγκρατούν τις πέτρες που υπάρχουν και ακολουθεί ένα δεύτερο πλύσιμο-ξέβγαλμα.

Το επόμενο στάδιο είναι αυτό της απομίσχωσης και γίνεται με τη βοήθεια των κοπτικών μηχανών. Οι μηχανές αυτές αποτελούνται από ένα σύστημα λεπίδων σε σχήμα ρόμβου, που εξωτερικά περιβάλλονται από λεπτή σίτα. Οι λεπίδες και το εξωτερικό περίβλημα περιστρέφονται με αντίθετη φορά η μια από την άλλη με συχνότητα 600 στροφές το λεπτό. Οι σταφίδες λοιπόν όταν περνούν μέσα από το

σύστημα των λεπίδων, απαλλάσσονται από τους μίσχους, ενώ συγχρόνως λόγω της περιστροφής στεγνώνουν από το νερό που είχαν στην επιφάνεια τους, λόγω της πλύσης που προηγήθηκε. Στο σημείο αυτό υπάρχει η δυνατότητα γυαλίσματος του σταφιδόκαρπου που γίνεται με ειδικό άοσμο φυτικό έλαιο. Η εργασία αυτή είναι προαιρετική και πραγματοποιείται μόνο αν ζητηθεί από τον αγοραστή του προϊόντος.

Μετά το γυάλισμα γίνεται η τελική διαλογή από εργάτριες, που απομακρύνουν ξυλάκια, πέτρες και οτιδήποτε άλλο μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητα των σταφίδων καθώς αυτές μεταφέρονται πάνω σε μεταφορικές ταινίες πλάτους 1 μέτρου και μήκους από 2-20 μέτρα.

Στη συνέχεια οι σταφίδες περνάνε κάτω από μαγνήτες στους οποίους κολλούν τυχόν ρινίσματα σιδήρου, υπολείμματα από σκάγια και όποιες άλλες μεταλλικές (σιδηρούχες) ύλες βρίσκονται ανάμεσα στις σταφίδες. Τέλος ο σταφιδόκαρπος περνά από μεταλλικούς ανιχνευτές οι οποίοι εντοπίζουν και κατακρατούν μεταλλικές ύλες (σιδηρούχες ή μη σιδηρούχες) μεγάλου μεγέθους που δεν μπόρεσαν να κολλήσουν στους μαγνήτες και οι οποίες συνήθως βρίσκονται μέσα στη σάρκα των σταφίδων. Αφού οι σταφίδες περάσουν τα παραπάνω στάδια, έχει γίνει η κατάταξη τους ανάλογα με την ποιότητα τους. (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1998)

3.2 Επεξεργασία της Κορινθιακής σταφίδας

Η παραγωγική διαδικασία επεξεργασίας της σταφίδας στο σταφιδεργοστάσιο της Π.Ε.Σ παρουσιάζεται παρακάτω:

- 1. Παραλαβή – απεντόμωση - αποθήκευση*
- 2. Τροφοδοσία*
- 3. Σπαστήρες σβόλων*
- 4. Κοσκίνισμα και καθαρισμός από απορροφητήρες*
- 5. Διαχωρισμός προϊόντος – υποπροϊόντος (βιομηχανικό παρακράτημα)*
- 6. Πλύση*
- 7. Απομίσχωση*
- 8. Κόσκινα διαχωρισμού*
- 9. Χειροδιαλογή*
- 10. Ανίχνευση μετάλλων (στο χύμα προϊόν)*
- 11. Γεμιστικά – ζυγιστικά*
- 12. Συσκευασία σε χαρτοκιβώτια, σακουλάκια, και εκτύπωση*

13.Ανίχνευση μετάλλων (στο εγκιβωτισμένο προϊόν)

14.Παλετάρισμα

15.Απεντόμωση

Οι εργασίες αναλυτικά κατά φάση είναι:

1. Παραλαβη - Απεντόμωση – Αποθήκευση

Η πρώτη ύλη φτάνει στο εργοστάσιο με αγροτικά αυτοκίνητα συσκευασμένη μέσα σε παλετοκιβώτια των 400 κιλών. Αρχικά γίνεται ζύγισμα και ορισμένες δειγματοληψίες για τον προσδιορισμό της ωριμότητας, της υγρασίας και της ύπαρξης ωχρατοξίνης Α. Η ανεπεξέργαστη κορινθιακή σταφίδα, μετά την αποξήρανση στο αλώνι πρέπει να μην έχει ποσοστό υγρασίας μεγαλύτερο του 13%. Όσον αφορά την ωχρατοξίνη Α, πρόκειται για μια μυκοτοξίνη η οποία παράγεται από 7 είδη του μύκητα *Aspergillus* και από 6 είδη μύκητα *Penicillium* και προκαλεί στον άνθρωπο νεφροπάθεια.

Το προϊόν στην συνέχεια μπαίνει σε αεροστεγή θάλαμο όπου, απορροφάται ο αέρας και δημιουργείται κενό. Κατόπιν γίνεται εισαγωγή του απεντομοτικού Βρωμιούχου Μεθυλίου (CH_2Br). Η χωρητικότητα του θαλάμου είναι 50 m^3 και ο χρόνος που χρειάζεται για την απεντόμωση είναι περίπου 3 ώρες. Έπειτα γίνεται αερόπλυση της σταφίδας για την απομάκρυνση του Βρωμιούχου Μεθυλίου και ανοίγεται ο θάλαμος. Στην φάση αυτή η σταφίδα κατατάσσεται ποιοτικά στις εξής ποιότητες: “Σκιά”, “Ήλιος” και “Βιολογική ” η τελευταία είναι βιολογική καλλιέργεια. Μετά το διαχωρισμό οι αντίστοιχες ποσότητες δηλαδή οι σταφίδες που ξηράθηκαν στη σκιά, στον ήλιο και βιολογική καλλιέργεια αντίστοιχα, ζυγίζονται ξεχωριστά ανάλογα με την ποιότητα και τοποθετούνται σε αποθηκευτικούς χώρους οι οποίοι έχουν παγίδες φερομόνης για την προσέλκυση τυχόν αρσενικών εντόμων . Από εκεί η ποιότητα της σταφίδας που έχει καθοριστεί για επεξεργασία μέσω ενός τροφοδότη μεταφέρεται με μεταφορική ταινία στο σταφιδεργοστάσιο.

2. Τροφοδοσία γραμμών παραγωγής

Η Κορινθιακή σταφίδα παραλαμβάνεται από την μεταφορική ταινία των σταφίδαποθηκών, προωθείται στο χώρο του εργοστασίου και στην συνέχεια διανέμεται με την βοήθεια ανοξειδωτων καναλιών σε δύο όμοιους ανοξειδωτους

αυτόματους τροφοδότες. Οι ιμάντες των μεταφορικών ταινιών είναι εγκεκριμένοι για είδη διατροφής από το F.D.A.

Οι αυτόματοι τροφοδότες αποτελούνται από μία σκάφη από ανοξείδωτη λαμαρίνα πάχους 2,5 χιλιοστών, διαστάσεων 1,5 x 2 μέτρα (στο επάνω μέρος), με κινούμενο πυθμένα από ειδικό ελαστικό ιμάντα κατάλληλο για τρόφιμα, ρυθμιζόμενης ταχύτητας. Στην εμπρόσθια μεριά υπάρχει μηχανισμός που σπάζει τους μεγάλους σβώλους. Στη συνέχεια δυο



Φωτογραφία 10. Παραλαβή του προϊόντος στο εργοστάσιο

ανυψωτικές ταινίες μεταφέρουν τον καρπό και τροφοδοτούν τις δύο γραμμές καθαρισμού και διαλογής των καρπών.

3. Σπαστήρες σβόλων

Από την μεταφορική ταινία η σταφίδα πέφτει σε ένα μικρό κόσκινο, όπου με παλινδρομική κίνηση απλώνεται σε όλο το πλάτος του και οδηγείται στον σπαστήρα. Εκεί θρυμματίζονται οι μικροί σβώλοι που τυχόν απέμειναν, χωρίς να τραυματίζονται οι καρποί.

4. Κοσκίνισμα και καθαρισμός από τους απορροφητήρες

Η σταφίδα πέφτει σαν καταρράκτης στο κάτω από αυτή ευρισκόμενο κόσκινο. Κατά την πτώση ένα δυνατό ρυθμιζόμενο ρεύμα αέρα απομακρύνει τα ξένα αντικείμενα (ξυλώδη σώματα, χαρτιά, αποκομμένοι μίσχοι) τα οποία συγκεντρώνονται σε κανάλια και απορρίπτονται από τα πλάγια του συγκροτήματος. Η σταφίδα προωθείται συνεχώς με την βοήθεια ενός δονητικού μεταφορέα πάνω σε διάτρητα κόσκινα, με άνοιγμα 8,5 mm μέχρι 4,5 mm όπου γίνεται ο διαχωρισμός του προϊόντος σε μέγεθος μέτριο, ψηλό και πολύ ψηλό (Medium, Small και Siftings). Κατά την διάρκεια του κοσκινίσματος απορροφητήρες, ρυθμιζόμενης παροχής απορροφούν τα ελαφρά σώματα που τυχόν υπάρχουν όπως τσίγγανα, ισχνούς καρπούς, μίσχους, υπολείμματα σπάγκων κ.α. αντικείμενα τα οποία και απορρίπτονται σε κανάλια στα πλάγια των μηχανών.

5. Διαχωρισμός προϊόντος – υποπροϊόντων (βιομηχανικό παρακράτημα)

Οι μεγάλοι μεγέθους καρποί δηλαδή πάνω από 8,5 mm από το κανάλι απόρριψης στα πλάγια των κόσκινων της κάθε γραμμής παραγωγής μέσω κάθετου δονητικού μεταφορέα, οδηγούνται σε μεταφορική ταινία ελαστικού ιμάντα κατάλληλου για τρόφιμα και μεταφέρονται στην αποθήκη των υποπροϊόντων. Ο καρπός αυτός διατίθεται υποχρεωτικά στην ΣΚΟΣ ΑΣΕ την εταιρία που δημιουργήθηκε μετά την διάλυση του κρατικού ανώνυμου σταφιδικού οργανισμού Α.Σ.Ο. και είναι η μόνη κατά τον νόμο υπεύθυνη για την συγκέντρωση και διαχείριση του προϊόντος αυτού.

6. Πλύσιμο σταφίδας

Η σταφίδα που είναι κατάλληλη για συσκευασία με την βοήθεια μεταφορικών ταινιών ανυψώνεται και στην συνέχεια εισέρχεται στα πλυντήρια. Τα πλυντήρια είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα και φέρουν παγίδες για να συγκρατούνται όλα τα βαρύτερα από την σταφίδα σώματα (όπως πέτρες και άμμος) τα οποία συλλέγονται , τα δε νερά οδηγούνται στον βιολογικό καθαρισμό.

7. Απομίσχωση

Το κόσκινο διαχωρισμού νερού ρίχνει την σταφίδα στις τρεις απομεισχωτικές μηχανές για την αφαίρεση του μίσχου των καρπών. Οι απομεισχωτικές μηχανές φέρουν κεκλιμένο άξονα στον οποίο στηρίζονται 3 περύγια που περιστρέφονται με την βοήθεια κινητήρα 10 HP. Το όλο σύστημα περικλείεται από συρμάτινο πλέγμα σε σχήμα κόλουρου κώνου, ο οποίος περιστρέφεται αργά αντίρροπα. Στο στάδιο αυτό η σταφίδα παθαίνει πολλές ζημιές που εξαρτώνται από το ποσοστό υγρασίας των σταφίδων και τις συνθήκες λειτουργίας των μηχανημάτων. Για να μειωθούν οι κακώσεις και να αποκτήσει το προϊόν κάποια στιλπνότητα χρησιμοποιούνται διάφορες ελαιώδεις ουσίες. Η χρήση των ουσιών αυτών βοηθά στην παρεμπόδιση του σβολιάσματος και στην τόνωση του χρωματισμού.



Φωτογραφία 11. Διαχωρισμός προϊόντος - υποπροϊόντος

Οι ουσίες αυτές είναι :

- α) Ελαιόλαδο σε πυρηνέλαιο χαμηλής οξύτητας σε ποσοστό ως 0,3 %
- β) Παραφινέλαιο σε αναλογία 0,3- 0,5 του ξηρού βάρους σταφίδας
- γ) Εμπορικά σκευάσματα όπως Sultanon το Migryol και το Mygaret.

Η εφαρμογή των σκευασμάτων πρέπει να γίνεται με προσοχή, καθώς μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα ανεπιθύμητων οσμών. (Παναγιαλειος Ένωση Συνεταιρισμών,1998)

8. Κόσκινα διαχωρισμού νερού

Στην συνέχεια το μίγμα νερού – σταφίδας πέφτει σε κόσκινα υπό κλίση, όπου γίνεται και ο διαχωρισμός. Το νερό οδηγείται μέσω αποχετευτικού δικτύου στον βιολογικό καθαρισμό και η σταφίδα πέφτει σε ένα παλινδρομικό κόσκινο με κινητήρα ισχύς 1,5 HP.

9. Χειροδιαλογή

Η σταφίδα μεταφέρεται από τα πλυντήρια με ταινίες ειδικού ελαστικού ιμάντα κατάλληλο για τρόφιμα, μήκους 4 μέτρων στις τράπεζες χειροδιαλογής. Στο στάδιο αυτό γίνεται η απομάκρυνση ξένων σωμάτων και ακατάλληλων ως προς το μέγεθος ή την κατάσταση καρπών που τυχόν έχουν μείνει. Η κάθε πλευρά έχει 16 θέσεις εργασίας. Όλα τα τμήματα της κατασκευής είναι από ανοξείδωτο χάλυβα. Μετά τον έλεγχο της σταφίδας μεταφέρεται προς το στάδιο της συσκευασίας προωθούμενη με την βοήθεια δονητικού μεταφορέα.

10. Ανίχνευση μετάλλων (στο χύμα προϊόν)

Στην συνέχεια της παραγωγικής διαδικασίας η σταφίδα μεταφέρεται προς την θέση συσκευασίας με τρεις ανυψωτικές μεταφορικές ταινίες από ειδικό ελαστικό ιμάντα μήκους 8 μέτρων η κάθε μια. Η ισχύς του κινητήρα της κάθε ταινίας είναι 2 HP. Οι ταινίες σε όλο το μήκος τους είναι καλυμμένες με ανοξείδωτο κάλυμμα. Στο τέλος του της κάθε ταινίας είναι εγκατεστημένος ένας ανιχνευτής – ελεγκτής μετάλλων για την απομάκρυνση μικρών μετάλλων για την απομάκρυνση μικρών μετάλλων που τυχόν υπάρχουν.

11. Γεμιστικά - ζυγιστικά

Από τις ταινίες η πέφτει στην αυτόματη γεμιστική – ζυγιστική μηχανή. Η μηχανή τροφοδοτείται με κενά κιβώτια διαφόρων μεγεθών εντός των οποίων έχει τοποθετηθεί πλαστική σακούλα κατάλληλη για τρόφιμα. Τα κιβώτια γεμίζονται και ζυγίζονται αυτόματα.

12. Συσκευασία σε χαρτοκιβώτια, σακουλάκια και εκτύπωση

Στην συνέχεια τα κιβώτια προωθούνται στις μηχανές διαμόρφωσης και κλεισίματος κιβωτίων, οι οποίες παραλαμβάνουν το χαρτοκιβώτιο από τον ταινιόδρομο εισαγωγής και το προωθούν προς τις κεφαλές κλεισίματος (άνω και κάτω), οι οποίες το κλείνουν με αυτοκόλλητες ταινίες. Στην είσοδο της κάθε μηχανής υπάρχει πνευματικό σύστημα κλεισίματος του πίσω Flap του κιβωτίου, ενώ τα υπόλοιπα κλείνουν με ειδικές μπάρες. Τα χαρτοκιβώτια στην συνέχεια οδηγούνται στις μηχανές για την συγκόλληση της πάνω και κάτω πλευράς. Οι μηχανές χρησιμοποιούν αυτοκόλλητη πλαστική ταινία πλάτους 5 εκατοστών.

Στην συνέχεια τα χαρτοκιβώτια οδηγούνται στο εκτυπωτικό μηχάνημα μελάνης ink jet όπου εκτυπώνονται στις επιφάνειες οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης, ο αριθμός κιβωτίου, ο αριθμός παρτίδας κλπ στοιχεία. Ένα μέρος του προϊόντος, προορίζεται για την λιανική αγορά super market και για τα καταστήματα τροφίμων συσκευάζεται σε σακουλάκια από σελοφάν χωρητικότητας 100, 200, 250, 375, 500, 1000 γραμμαρίων. Το μηχάνημα αυτό αποτελείται από υπερσύγχρονη αυτόματη και μεγάλης ακρίβειας ζυγιστική μηχανή, 16 ζυγιστικών κεφαλών και μια δίδυμη συσκευαστική, πλήρως ηλεκτρονική, που τροφοδοτείται με το υλικό της συσκευασίας σε φύλλα τα οποία διαμορφώνει και τυπώνει ανάλογα με τις απαιτήσεις.

Η τροφοδοσία της γραμμής γίνεται με ξεχωριστή μεταφορική ταινία ισχύος 2,0 HP. Η ταινία παραλαμβάνει τη σταφίδα από την έξοδο της κύριας μεταφορικής ταινίας συσκευασίας σε χαρτοκιβώτια, πριν η σταφίδα οδηγηθεί στον αντίστοιχο ανιχνευτή μετάλλων. Στο τέλος της ταινίας και πριν την συσκευασία υπάρχει εγκατεστημένος ανιχνευτής μετάλλων, ξεχωριστός για την γραμμή αυτή. Η όλη διαδικασία συσκευασίας (τροφοδοσία υλικού συσκευασίας, γέμισμα, ζύγισμα, κόλλημα) γίνεται αυτόματα.

13. Ανίχνευση μετάλλων

Τα χαρτοκιβώτια κατόπιν διέρχονται για δεύτερη φορά από ανιχνευτή μετάλλων για να αποκλεισθεί εντελώς η περίπτωση πτώσης μεταλλικού αντικειμένου στα στάδια που παρεμβάλλονται μεταξύ των δύο ανιχνευτών μετάλλων της κάθε γραμμής παραγωγής (αυτόματη συσκευασία, κόλληση χαρτοκιβωτίου).

14. Παλετάρισμα

Τα χαρτοκιβώτια τοποθετούνται σε παλέτες και με ανυψωτικό μηχάνημα μεταφέρονται στην αποθήκη έτοιμου προϊόντος και από εκεί ανάλογα με τον προγραμματισμό των φορτώσεων στους θαλάμους απεντόμωσης.

15. Απεντόμωση

Η μονάδα διαθέτει 3 συνολικά θαλάμους απεντόμωσης έτοιμου προϊόντος σιδηράς στιβαρής κατασκευής διαστάσεων 10 m ύψος x 1,5 m πλάτος x 2,4 m ύψος, οι οποίοι κλείνουν αεροστεγώς. Για την διευκόλυνση της μεταφοράς η κάτω επιφάνεια (πάτωμα) φέρει μεταλλικούς κυλίνδρους μηχανικής περιστροφής (κύλιση). Το προϊόν απεντομώνεται με βρωμιούχο μεθύλιο ($\text{CH}_2 \text{Br}$) για να αποφευχθεί τυχόν μόλυνση από τα ζωντανά έντομα και από αυγά εντόμων. Μετά την παραπάνω διαδικασία το προϊόν είναι έτοιμο για φόρτωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

4.1 Ιστορική αναδρομή

Στην αρχαιότητα οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι διακοσμούσαν τους τόπους λατρείας τους με σταφίδες και τις έδιναν ως έπαθλο στους νικητές των αθλητικών δραστηριοτήτων. Οι Ρωμαίοι θεραπευτές πρότειναν τις σταφίδες ως θεραπεία για τα πάντα, από τροφική δηλητηρίαση ως και τα γεράματα. Με την αύξηση της ζήτησης ήρθε και η αύξηση στην τιμή. Στην αρχαία Ρώμη δύο (2) βάζα με σταφίδες ανταλλάσσονταν με ένα σκλάβο.

Οι σταφίδες ήταν πολύ δημοφιλείς μεταξύ των διάσημων πολεμιστών της εποχής. Ακόμη αναφέρεται ότι ο βασιλιάς Αύγουστος, σε γιορτές, πρόσφερε στους καλεσμένους του ψητά πουλιά γεμιστά με σταφίδες, ενώ ο Αννίβας έδινε στα στρατεύματά του να καταναλώσουν σταφίδες όταν διέσχίζαν τις Άλπεις.

Μεταξύ 120 και 900 π..Χ στην Ελλάδα αναπτύχθηκαν πρακτικοί τρόποι για να αυξηθεί η παραγωγή. Η Ελλάδα είχε το ιδανικό κλίμα για την ανάπτυξη της σταφίδας και σύντομα έγινε μια από τις κύριες παραγωγικές περιοχές και εμπορικές αγορές σταφίδας

Κατά τον 11^ο αιώνα οι ιπότες των σταυροφοριών εισήγαγαν αρχικά τις σταφίδες στην Ευρώπη όταν επέστρεφαν από τη Μεσόγειο. Η πρόοδος της ναυτιλίας και η ανάπτυξη των τεχνικών συσκευασίας είχαν ως αποτέλεσμα την έντονη ανάπτυξη του εμπορίου της σταφίδας σε όλη την Βόρεια Ευρώπη. Η εξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας αρχίζει να παρουσιάζεται το 1490 μ.Χ από τους Έλληνες και τους Ρωμαίους προς τους Φράγκους και τους Αρμένιους.

Από τον 14^ο αιώνα οι σταφίδες αποτελούσαν ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της ευρωπαϊκής κουζίνας και για το λόγο αυτό η τιμή τους εκτοξεύτηκε στα ύψη. Οι Άγγλοι, οι Γάλλοι και οι Γερμανοί προσπάθησαν να καλλιεργήσουν σταφύλια που θα έδιναν σταφίδες αλλά το κλίμα των περιοχών τους ήταν πάρα πολύ κρύο για τη ξήρανση των σταφυλιών. Η ανάπτυξη του εμπορίου της Κορινθιακής σταφίδας χρονολογείται από τον 14 αιώνα (1340 μ.Χ) όπου αναφέρονται ως εξαγωγικοί λιμένες της Κορινθιακής σταφίδας το Κατάκωλο και η Κόρινθος. Το εμπόριο φαίνεται να

ακμάζει τον 14 και 15 αιώνα οπότε και η σταφίδα είναι πλέον αναγνωρισμένο είδος εμπορίας στην Ευρώπη. (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994)

4.2 Η Εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας Βοστίτσα (VOSTIZZA) από την Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών

Η κορινθιακή σταφίδα αποτελεί από τα βασικότερα αγροτικά εξαγωγικά προϊόντα της Ελλάδας. Σήμερα οι εξαγωγές σταφίδας αποτελούν το 3%-5% της αξίας των συνολικών εξαγωγών με σταθερή η και ανερχόμενη τάση λόγω μείωσης του όγκου των συνολικών ελληνικών εξαγωγών. Κατά το τελευταίο τέταρτο του 19 αιώνα αποτέλεσε το βασικό μοχλό εκσυγχρονισμού της οικονομίας και των μεγάλων έργων (διώρυγα Κορίνθου, σιδηροδρομικό δίκτυο).

Η κορινθιακή σταφίδα απολαμβάνει διεθνώς πολύ καλύτερων τιμών πώλησης από τις άλλες ποικιλίες όπως η σουλτανίνα η οποία καλλιεργείται εκτός από την Ελλάδα, στην Τουρκία και στο Ιράν. Η κορινθιακή σταφίδα από την αρχαία εποχή καλλιεργούταν μόνο στην Ελλάδα όμως ακόμη και σήμερα στην Ελλάδα παράγεται πάνω από 80% της παγκόσμιας παραγωγής).

Όπως έχει αναφερθεί και προηγούμενα η Π.Ε.Σ. ιδρύθηκε το 1935, και καλύπτει μια χρονική περίοδο 70 περίπου χρόνων. Η Π.Ε.Σ αποτελείται από 64 Αγροτικούς συνεταιρισμούς που αποτελούν μια γεωγραφική ενότητα. Στην περιοχή αυτή παράγονται με συμβατικό τρόπο κορινθιακή σταφίδα, λεμόνια και ελαιόλαδο.

Η Π.Ε.Σ ασχολείται με την εμπορία της και επεξεργασία της Κορινθιακής σταφίδας τύπου VOSTIZZA, περισσότερο από 50 χρόνια και συγκεντρώνει κάθε χρόνο το 80% - 90 % της παραγωγής της περιοχής ή 8.000 τόνους περίπου κατά μέσο όρο εκ των οποίων οι 300 – 400 τόνοι είναι προϊόν βιολογικής παραγωγής. Η Π.Ε.Σ. έχει εξειδικευτεί στην συγκέντρωση, επεξεργασία, συσκευασία και διακίνηση της Κορινθιακής σταφίδας και ειδικότερα η δραστηριότητα της έχει χαρακτηριστεί πρωτοποριακή και αποκλειστική. Κατά την εβδομηντάχρονη περίοδο, που εμπορεύεται το προϊόν με την ίδια καταστατική της επωνυμία, έχει αποκτήσει εξειδικευμένη εμπειρία και οι πελάτες που συνεργάζεται είναι μεταξύ των γνωστότερων οίκων σε όλο τον κόσμο.

Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών παρακολουθεί στενά τις εξελίξεις του διεθνούς εμπορίου με στόχο την ενίσχυση των εξαγωγών της, και προσπαθεί

συνεχώς για την βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της μέσω της δραστηριοποίησης της σε τομείς όπως :

- i. Η ενίσχυση της έρευνας σε θέματα εμπορίας και Marketing στην Ελλάδα και το Εξωτερικό.
- ii. Η μελέτη και ανάλυση του κόστους παραγωγής των προϊόντων της με σκοπό την μείωση του κόστους παραγωγής.
- iii. Η ορθολογική οργάνωση των τμημάτων της και η αύξηση της παραγωγικότητας της εργασίας και γενικά της ανταγωνιστικότητας της Ένωσης.
- iv. Η βελτίωση της ποιότητας των παραγομένων προϊόντων τα οποία διακινούνται τόσο στο εσωτερικό όσο και το εξωτερικό τα οποία θα πρέπει να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών με σύγχρονες μεθόδους.

Η Ένωση εκτός από τις εργασίες συγκέντρωσης, επεξεργασίας και τυποποίησης της σταφίδας ασκεί και εμπορικές δραστηριότητες που έχουν σχέση με τον αγροτικό τομέα, όπως τα γεωργικά φάρμακα, είδη γεωργικής χρήσης, λιπάσματα κ.α. Στον τομέα Παροχής Υπηρεσιών παρέχει λογιστικές και διοικητικές υπηρεσίες στους πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς της δύναμης της.

Οι εξαγωγές της κορινθιακής σταφίδας είναι φθίνουσες τα τελευταία χρόνια. Αυτό οφείλεται κυρίως στις μεταβαλλόμενες συνήθειες των καταναλωτών να στρέφονται σε νέα προϊόντα (ψιλοτεμαχισμένα, αποξηραμένα π.χ. δαμάσκηνα) και στους άλλους ξηρούς καρπούς. Επίσης σε συνδυασμό του αυξημένου κόστους επεξεργασίας, την περιορισμένη εσωτερική κατανάλωση αλλά και της φθίνουσας πορείας των εξαγωγών θα πρέπει να ληφθούν μέτρα. Θα πρέπει να γίνεται συνεχώς συμπίεση του κόστους επεξεργασίας με τη χρήση σύγχρονου εξοπλισμού και διαρκή αυτοματοποίηση των εργασιών σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις. Επίσης θα πρέπει να γίνεται διεθνής διαφήμιση του προϊόντος για την αύξηση των εξαγωγών στις παραδοσιακές χώρες κατανάλωσης αλλά και για την δημιουργία νέων αγορών. Ακόμα θα πρέπει να γίνει εφαρμογή προγράμματος ανάπτυξης εμπορίας στην εσωτερική αγορά σε οργανωμένες ομάδες όπως στο στρατό, στα νοσοκομεία και στα σχολεία καθώς και συνεχή βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος για την προσέλκυση του καταναλωτή.

Η ανάλυση των μικροστατικών της σταφίδας, των θετικών επιδράσεων στην υγεία των καταναλωτών αλλά και της επίδρασης της επεξεργασίας στην διατήρηση αντιοξειδωτικών και της εν γένει θρεπτικής αξίας της σταφίδας αποτελεί βασικό

εργαλείο για τη διατήρηση των ελληνικών εξαγωγών, ενώ μπορεί να στρέψει το ερευνητικό ενδιαφέρον προς ένα αποκλειστικής ελληνικής προελεύσεως προϊόν. Ιδιαίτερα, για την περιοχή του Αιγίου παρέχεται η δυνατότητα διάθεσης της γνωστής κατηγορίας της σταφίδας Βοστίτσα που προέρχεται αποκλειστικά από σταφιδάμπελα που καλλιεργούνται στην ημιορεινή και ορεινή περιοχή του Αιγίου και η Π.Ε.Σ είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας κορινθιακής σταφίδας

Πίνακας 9 Εξαγωγή Κορινθιακής Σταφίδας της Χώρας 1996-2003

Χώρα	1996		1997		1998		1999	
	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%
ΕΥΡΩΠΗ	27846,0	93,3	31859,6	86,6	33616,5	91,4	28555,5	88,9
Ην.Βασίλειο	18400,6	61,6	22132,3	60,1	21753,1	59,2	19146,4	59,6
Ολλανδία	6093,8	20,4	6751,2	18,3	6403,2	17,4	6716,8	20,9
Γερμανία	1029,2	3,4	1601,9	4,4	3856,2	10,5	1653,4	5,1
Γαλλία	945,2	3,2	728,6	2,0	672,8	1,8	484,0	1,5
Ιταλία	452,2	1,5	114,0	0,3	636,4	1,7	153,4	0,5
Αλβανία	0,0	0,0	0,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
Σουηδία	5,5	0,0	5,0	0,0	40,0	0,1	38,5	0,1
Βέλγιο	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	58,1	0,2
Φιλανδία	0,0	0,0	1,0	0,0	19,0	0,1	22,0	0,1
Δανία	180,0	0,6	0,0	0,0	38,8	0,1	7,0	0,0
Λοιπές χώρες αύξηση ¹	21,1	0,1	21,0	0,1	50,8	0,1	52,1	0,2
Λοιπές χώρες μείωση ²	718,4	2,4	503,6	1,4	135,3	0,4	223,8	0,7
ΩΚΕΑΝΙΑ	1266,5	4,2	2740,0	7,4	1844,5	5,0	2188,4	6,8
Αυστραλία	621,5	2,1	1260,0	3,4	1440,5	3,9	1908,4	5,9
Ν. Ζηλανδία και λοιπές	645,0	2,2	1480,0	4,0	404,0	1,1	280,0	0,9
ΑΜΕΡΙΚΗ	504,0	1,7	1281,0	3,5	758,1	2,1	723,5	2,3
Καναδάς	424,0	1,4	781,0	2,1	613,3	1,7	625,5	1,9
Βραζιλία	0,0	0,0	420,0	1,1	0,0	0,0	20,0	0,1
Τρινιντάντ	80,0	0,3	60,0	0,2	120,0	0,3	58,0	0,2
ΗΠΑ	0,0	0,0	20,0	0,1	24,8	0,1	20,0	0,1
ΑΣΙΑ	231,9	0,8	925,2	2,5	547,0	1,5	664,1	2,1
Τουρκία	167,8	0,6	727,5	2,0	500,0	1,4	584,6	1,8
Ισραήλ	30,0	0,1	75,0	0,2	20,0	0,1	0,0	0,0
Ινδία	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	0,1	0,0	0,0
Λοιπές χώρες ³	0,0	0,0	37,4	0,1	3,0	0,0	11,3	0,0
ΣΥΝΟΛΟ	29848,3	100,0	36805,7	100,0	36766,1	100,0	32131,5	100,0
Δείκτης	100,0		123,3		123,2		107,6	

¹ Λοιπές χώρες: Πορτογαλία, Τσεχία, Ουγγαρία, και Κύπρος

² Λοιπές χώρες: Ιρλανδία, Πολωνία, Ελβετία Νορβηγία, Μάλτα, Αυστρία, Ρωσία και Σερβία

³ Λοιπές χώρες: Ιαπωνία, Χόνγκ Κόνγκ και Σιγκαπούρη

Πηγή ΕΣΥΕ

της κατηγορίας αυτής. Η κατηγορία αυτή θεωρείται από τους οίκους του εξωτερικού ως η ποιοτικά καλλίτερη κορινθιακή σταφίδα, έτσι η Π.Ε.Σ. είναι ο αποκλειστικός προμηθευτής των πολυκαταστημάτων Marks and Spencer, United Biscuits, ακόμη η Ένωση προμηθεύει και άλλους οίκους όπως τους Whitworths και Weetabix(Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994).

Συνέχεια Πίνακα 9.

Χώρα	2000		2001		2002		2003		Μέσος όρος 1996-2003	
	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%
ΕΥΡΩΠΗ	31098,4	86,7	33123,6	87,5	28036,1	89,0	34068,4	88,4	31025,5	88,9
Ην.Βασίλειο	20564,7	57,3	23465,8	62,0	20134,2	63,9	24100,8	62,6	21212,2	60,8
Ολλανδία	6521,5	18,2	6801,0	18,0	5941,3	18,9	6546,3	17,0	6471,9	18,5
Γερμανία	2865,6	8,0	1856,3	4,9	1253,4	4,0	2465,3	6,4	2072,7	5,9
Γαλλία	298,7	0,8	503,3	1,3	251,3	0,8	421,0	1,1	538,1	1,5
Ιταλία	503,2	1,4	203,4	0,5	195,2	0,6	207,6	0,5	308,2	0,9
Αλβανία	13,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	7,0	0,0	9,0	0,0
Σουηδία	42,7	0,1	27,6	0,1	26,4	0,1	39,5	0,1	28,1	0,1
Βέλγιο	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,0	21,0	0,1
Φιλανδία	20,0	0,1	17,0	0,0	14,0	0,0	16,5	0,0	15,6	0,0
Δανία	9,0	0,0	40,3	0,1	21,8	0,1	25,4	0,1	40,3	0,1
Λοιπές Χώρες αύξηση ¹	69,4	0,2	54,4	0,1	57,1	0,2	62,3	0,2	57,6	0,2
Λοιπές Χώρες μείωση ²	180,5	0,5	154,6	0,4	136,4	0,4	161,7	0,4	305,2	0,9
ΩΚΕΑΝΙΑ	3242,5	9,0	3254,4	8,6	2349,2	7,5	3151,1	8,2	2504,6	7,2
Αυστραλία	2301,3	6,4	2561,4	6,8	1840,0	5,8	2487,1	6,5	1802,5	5,2
Ν. Ζηλανδία και λοιπές	941,2	2,6	693,0	1,8	509,2	1,6	664,0	1,7	702,1	2,0
ΑΜΕΡΙΚΗ	694,9	1,9	777,4	2,1	628,2	2,0	703,4	1,8	758,8	2,2
Καναδάς	602,4	1,7	697,4	1,8	513,1	1,6	597,9	1,6	606,8	1,7
Βραζιλία	0,0	0,0	0,0	0,0	50,1	0,2	18,5	0,0	84,8	0,2
Τρινιντάντ	70,0	0,2	53,0	0,1	45,0	0,1	61,9	0,2	68,5	0,2
ΗΠΑ	22,5	0,1	27,0	0,1	20,0	0,1	25,1	0,1	19,9	0,1
ΑΣΙΑ	838,2	2,3	705,2	1,9	487,7	1,5	601,3	1,6	627,9	1,8
Τουρκία	687,4	1,9	605,0	1,6	401,2	1,3	507,3	1,3	522,6	1,5
Ισραήλ	42,4	0,1	30,0	0,1	21,3	0,1	29,5	0,1	31,0	0,1
Ινδία	19,0	0,1	0,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	7,9	0,0
Λοιπές χώρες ³	31,9	0,1	29,4	0,1	17,7	0,1	22,7	0,1	66,5	0,1
ΣΥΝΟΛΟ	35874,0	100,0	37860,6	100,0	31501,1	100,0	38524,2	100,0	34956,8	100,0
Δείκτης	120,2		126,8		105,5		129,1			

¹ Λοιπές χώρες: Πορτογαλία, Τσεχία, Ουγγαρία, και Κύπρος

² Λοιπές χώρες: Ιρλανδία, Πολωνία, Ελβετία Νορβηγία, Μάλτα, Αυστρία, Ρωσία και Σερβία

³ Λοιπές χώρες: Ιαπωνία, Χογκ κογκ και Σιγκαπούρη

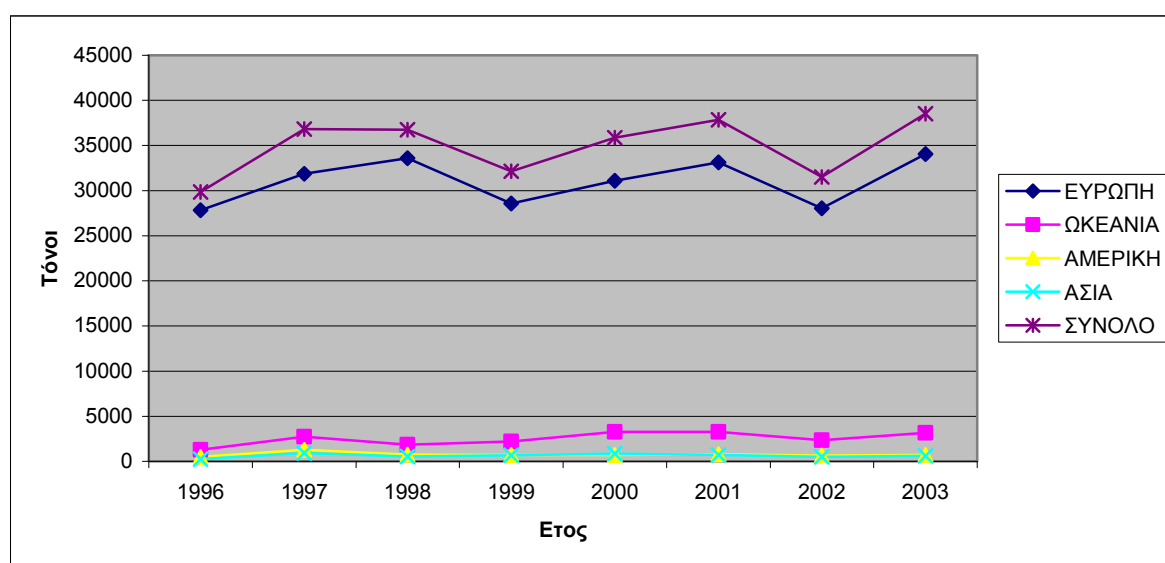
Πηγή Ε.Σ.Υ.Ε.

4.3 Η εξαγωγή της Κορινθιακής σταφίδας

4.3.1 Η εξαγωγή σε επίπεδο χώρας

Η χώρα μας εξάγει κατ' έτος περίπου 34.900 τόνους ξερής σταφίδας -μέσος όρος 1996-2003- (πίν. 9) που αντιστοιχεί στο 76% της παραγωγής (μέσος παραγωγής 45.682

Διάγραμμα 1. Εξαγωγή Κορινθιακής Σταφίδας σε επίπεδο Χώρας



Πηγή: Ε.Σ.Υ.Ε. 2004

τόνοι κατά την ίδια περίοδο), δηλαδή το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής της κορινθιακής σταφίδας προορίζεται για εξαγωγή. Η κατεύθυνση αυτή της διάθεσης της σταφίδας έχει τις ρίζες από πολύ παλιά από την ίδρυση του Νεοελληνικού κράτους, η οποία διάθεση μέχρι σήμερα δεν έχει μεταβληθεί σημαντικά.

Κατά το χρονικό διάστημα από το έτος 1996 έως το έτος 2003 (πιν 9.) παρουσιάζεται μία σημαντική αύξηση, έτσι για τα έτη 1997 και 1998 υπάρχει αύξηση 23,3% και 23,2% αντίστοιχα σε σχέση με το 1996, στη συνέχεια η αύξηση αυτή δεν διατηρήθηκε, πάντως οι εξαγωγές ήταν υψηλότερες σε σχέση με το 1996 κατά 7,6%. Κατά τα έτη 2000 και 2001 παρατηρείται εκ νέου αύξηση κατά 20,2 και 26,8% αντίστοιχα, στη συνέχεια για το έτος 2001 υπάρχει μείωση στο επίπεδο περίπου του έτους 1996 (αύξηση 5,5%), ενώ για το έτος 2003 παρατηρείται η μεγαλύτερη αύξηση κατά 29,1% σε σχέση με το 1996.

Παρατηρείται ότι κατά το εξεταζόμενο χρονικό διάστημα υπάρχουν χρονιές όπου οι εξαγωγές σταφίδας είναι αυξημένες και αντίστοιχες χρονιές που είναι μειωμένες. Γεγονός είναι ότι οι εξαγωγές διατηρούνται σε υψηλότερο επίπεδο σε σχέση με το έτος αναφοράς, και ότι η πορεία των εξαγωγών δεν παρουσιάζει μία συνεχή αυξητική τάση αλλά σημαντικές μεταβολές από έτος σε έτος (πιν. 9 και διάγραμμα 1).

Πίνακας 10. Μέσος όρος παραγωγής 1996-1999 και 2000-2003

Χώρα	1996-1999		2000-2003		Μεταβολή	
	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%
ΕΥΡΩΠΗ	30599,1	89,9	31584,3	87,9	985,2	3,2
Ην.Βασίλειο	20358,1	60,1	22066,4	61,4	1708,3	8,4
Ολλανδία	6491,3	19,2	6452,5	18,0	-38,7	-0,6
Γερμανία	2035,2	6,0	2110,2	5,9	75,0	3,7
Γαλλία	707,7	2,1	368,6	1,0	-339,1	-47,9
Ιταλία	339,0	1,0	277,4	0,8	-61,6	-18,2
Αλβανία	11,0	0,0	8,3	0,0	-2,7	-24,2
Σουηδία	22,3	0,1	34,0	0,1	11,8	52,9
Βέλγιο	29,5	0,1	12,5	0,0	-17,0	-57,7
Φιλανδία	14,0	0,0	16,9	0,0	2,9	20,6
Δανία	56,4	0,2	24,1	0,1	-32,3	-57,3
Λοιπές Χώρες (αύξηση) ¹	44,8	0,1	68,9	0,2	24,1	224,8
Λοιπές Χώρες (μείωση) ²	489,9	1,4	161,7	0,4	-328,2	-285,3
ΩΚΕΑΝΙΑ	2009,8	5,9	2999,3	8,3	989,5	49,2
Αυστραλία	1307,6	3,9	2297,5	6,4	989,9	75,7
Ν. Ζηλανδία και λοιπές	702,3	2,1	701,9	2,0	-0,4	-0,1
ΑΜΕΡΙΚΗ	816,6	2,4	701,0	2,0	-115,7	-14,2
Καναδάς	610,9	1,8	602,7	1,7	-8,3	-1,4
Βραζιλία	146,7	0,4	22,9	0,1	-123,8	-84,4
Τρινιντάντ	79,5	0,2	57,5	0,2	-22,0	-27,7
ΗΠΑ	16,2	0,0	23,7	0,1	7,5	46,1
ΑΣΙΑ	596,8	1,8	658,1	1,8	61,3	10,3
Τουρκία	495,0	1,5	550,2	1,5	55,3	11,2
Ισραήλ	31,3	0,1	30,8	0,1	-0,5	-1,4
Ινδία	8,0	0,0	7,8	0,0	-0,3	-3,1
Λοιπές χώρες ¹	62,5	0,2	69,4	0,2	6,9	11,0
Σύνολο	34022,3	100,0	35942,7	100,0	1920,4	5,6

¹ Λοιπές χώρες: Πορτογαλία, Τσεχία, Ουγγαρία, και Κύπρος

² Λοιπές χώρες: Ιρλανδία, Πολωνία, Ελβετία, Νορβηγία, Μάλτα, Αυστρία, Ρωσία και Σερβία

¹ . Λοιπές χώρες: Ιαπωνία, Χόνγκ Κόνγκ και Σιγκαπούρη

Πηγή Ε.Σ.Υ.Ε.

Ο κύριος όγκος των εξαγωγών (πιν. 9) κατευθύνεται στην Ευρώπη (88,9% του συνόλου) -μέσος όρος 1996-2003-. Η κυριότερη χώρα εξαγωγής είναι το Ην. Βασίλειο (60,8% του συνόλου των εξαγωγών), έτσι το Ην. Βασίλειο ήταν και παραμένει ο κυριότερος καταναλωτής της κορινθιακής σταφίδας. Η δεύτερη χώρα προορισμού της σταφίδας είναι η Ολλανδία, αλλά με μικρότερη συμμετοχή (18,5% του συνόλου) αντίστοιχα και ακολουθεί η Γερμανία με 5,9% του συνόλου.

Στις άλλες Ηπείρους οι εξαγωγές είναι περιορισμένες έτσι στην Ωκεανία εξάγεται το 7,2% του συνόλου και κατευθύνεται κυρίως στην Αυστραλία (5,2% αντίστοιχα). Στη συνέχεια ακολουθεί η εξαγωγή στην Αμερική (1,8% αντίστοιχα) με σχεδόν αποκλειστική χώρα εξαγωγής τον Καναδά (1,7% αντίστοιχα) και τελευταία η Ασία (2,1% αντίστοιχα) όπου η πλειονότητα των εξαγωγών κατευθύνονται στην Τουρκία (1,5% αντίστοιχα), (πιν 9).

Αποτέλεσμα του έντονου προσανατολισμού των εξαγωγών σε μία μόνο Ήπειρο (Διάγραμμα 1) και σε μία μόνο χώρα είναι το γεγονός ότι το ύψος των ετήσιων εξαγωγών εξαρτάται άμεσα από τις εξαγωγές στην Ήπειρο αυτή δηλαδή στην Ευρώπη και συγκεκριμένα από τις εξαγωγές στο Ην Βασίλειο, ενώ οι μεταβολές των εξαγωγών για τις άλλες Ηπείρους είναι περιορισμένες.

Με στόχο να διερευνηθεί λεπτομερέστερα η εξαγωγή της σταφίδας, η εξεταζόμενη περίοδος χωρίστηκε σε δύο περιόδους, πρώτη περίοδος είναι από 1996 έως 1999 και η δεύτερη περίοδος είναι από 2000 έως 2003 (πιν. 10)

Από την ανάλυση των στοιχείων προκύπτει ότι κατά τη δεύτερη περίοδο (2000-2003) η εξαγωγή της σταφίδας αυξήθηκε κατά 1920,4 τόνους ή 5,6% των εξαγωγών σε σχέση με την περίοδο 1996-1999 (πιν. 10). Στην Ευρώπη όπου εξάγεται το μεγαλύτερο μέρος της σταφίδας υπήρξε αύξηση κατά 985,2 τόνους η 3,2% των εξαγωγών προς αυτή. Η αύξηση αυτή προήλθε κατά κύριο λόγο από την αύξηση της εξαγωγής σταφίδας στο Ην. Βασίλειο κατά 1708,3 τόνους ή 8,4% των εξαγωγών. Ακόμη σχετική αύξηση παρατηρήθηκε στη Γερμανία 75,0 τόνοι ή 3,7% αντίστοιχα. Ως προς τις άλλες χώρες η αύξηση ήταν μικρή σε ποσότητα όπως στη Σουηδία (11,8 τόνοι) αλλά σημαντική ως ποσοστό των εξαγωγών προς αυτή τη χώρα (52,9%), ακόμη υπήρξαν χώρες όπου αυξήθηκαν οι εξαγωγές όπως η Φιλανδία, Πορτογαλία, Τσεχία, Ουγγαρία και Κύπρος. Στην Ευρώπη όμως υπήρξε σημαντικός αριθμός χωρών όπου οι εξαγωγές μειώθηκαν όπως στη Γαλλία όπου η μείωση ήταν σημαντική 339,1,1 τόνοι η 48,0% των εξαγωγών στη Γαλλία, στην Ιταλία η μείωση ήταν μικρότερη 61,6 τόνοι ή 18,2% των εξαγωγών, στην Δανία 32,3 τόνοι ή 57,3%

των εξαγωγών στη χώρα αυτή και σε οκτώ (8) ακόμη χώρες (Ιρλανδία, Πολωνία, Ελβετία Νορβηγία, Μάλτα, Αυστρία, Ρωσία και Σερβία) όπου οι εξαγωγές μειώθηκαν συνολικά κατά 328,2 τόνους.

Στις άλλες Ηπείρους σημαντική αύξηση παρατηρήθηκε στην Ωκεανία 989,5 τόνοι ή 49,2% των εξαγωγών προς αυτή την Ήπειρο. Η αύξηση αυτή οφείλεται αποκλειστικά στην αγορά της Αυστραλίας που αύξησε τις εισαγωγές κατά 989,9 τόνους και που αντιπροσωπεύουν το 75,7% των εξαγωγών της χώρας προς αυτήν. Στην Αμερική υπήρξε συνολικά μείωση κατά 115,7 τόνους ή το 14,2 % των εξαγωγών της χώρας προς αυτήν την Ήπειρο. Η μείωση οφείλεται κυρίως στις μειωμένες εξαγωγές προς τη Βραζιλία 123,8 τόνοι και δευτερευόντως προς το Τρινιντάντ μείωση 22,0 τόνοι. Ως προς τον Καναδά παρατηρείται σχετική σταθερότητα –μείωση κατά 8,3 τόνους ή 1,4 των εξαγωγών προς τη χώρα αυτή, που είναι άλλωστε η κυριότερη χώρα προορισμού της σταφίδας. Ακόμη παρατηρήθηκε μία σχετική αύξηση των εξαγωγών προς τις Η.Π.Α. 7,5 τόνοι ή 46,1% των εξαγωγών προς αυτές. Στην Ασία υπήρξε αύξηση κατά 61,3 τόνους ή 10,3% των εξαγωγών προς αυτή. Η αύξηση οφείλεται σχεδόν αποκλειστικά στην αύξηση των εξαγωγών προς την Τουρκία κατά 55,3 τόνους ή το 11,2% των εξαγωγών προς αυτή τη χώρα, Στις άλλες ασιατικές χώρες με περιορισμένες εξαγωγές, υπάρχει μία τάση αύξησης στις χώρες Ιαπωνία, Χόνγκ Κόνγκ και Σιγκαπούρη ή διατήρησης στις χώρες Ισραήλ και Ινδία.

Γενικά φαίνεται ότι υπάρχει μία τάση αύξησης των εξαγωγών η οποία δεν είναι συνεχής, ιδιαίτερα παρατηρείται αύξηση των εξαγωγών στο Ην. Βασίλειο, σταθερότητα των εξαγωγών στην Ολλανδία, αύξηση στη Γερμανία και μείωση σε όλες σχεδόν της χώρες της Ευρώπης. Άξιο παρατήρησης είναι η σημαντική ποσοστιαία αύξηση των εξαγωγών στην Αυστραλία και στην Τουρκία. Έτσι, το γεγονός ότι μετά από τόσα χρόνια εξαγωγών ο προσανατολισμός παραμένει το Ην. Βασίλειο είναι μια πραγματικότητα που πρέπει να ληφθεί σοβαρά υπόψη, αφού η διατήρηση ή η αύξηση των εξαγωγών εξαρτώνται από την κατάσταση της αγοράς σε αυτή τη χώρα. Η περίπτωση της Αυστραλίας είναι μία θετική προοπτική όπως εμφανίζεται αφού παρουσιάζει μία σημαντική αύξηση των εξαγωγών.

Η κατεύθυνση των εξαγωγών προς την Ευρώπη και κυρίως στο Ην Βασίλειο οφείλεται στην διάδοση της σταφίδας στην Ευρωπαϊκή ήπειρο από πολύ παλιά χρόνια που αποτελούσε μία από τις λίγες γλυκαντικές συντηρούμενες τροφές και στις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες των Ευρωπαίων.

Πίνακας 11 Εξαγωγή Κορινθιακής Σταφίδας από την Π.Ε.Σ. 1996-2006

	1996		1997		1998		1999		2000	
	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%
ΕΥΡΩΠΗ	5680,4	79,8	4282,7	72,5	5055,4	73,8	5091,5	73,3	4889,5	76,9
Ηνωμένο Βασίλειο	2792,9	39,2	2113,0	35,8	2403,0	35,1	2700,0	38,9	2675,0	42,1
Ολλανδία	2394,0	33,6	1811,7	30,7	1937,5	28,3	2167,0	31,2	1980,0	31,1
Γερμανία	319,0	4,5	220,0	3,7	388,0	5,7	140,0	2,0	122,5	1,9
Γαλλία	95,5	1,3	83,0	1,4	75,0	1,1	20,0	0,3	22,5	0,4
Ιταλία	79,0	1,1	55,0	0,9	97,6	1,4	22,0	0,3	30,0	0,5
Αλβανία	0,0	0,0	0,0	0,0	52,0	0,8	0,0	0,0	41,5	0,7
Σουηδία	0,0	0,0	0,0	0,0	44,0	0,6	30,0	0,4	0,0	0,0
Βέλγιο	0,0	0,0	0,0	0,0	42,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0
Φιλανδία	0,0	0,0	0,0	0,0	16,3	0,2	12,5	0,2	0,0	0,0
Δανία	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	18,0	0,3
ΩΚΕΑΝΙΑ	1346,2	18,9	1383,0	23,4	1568,0	22,9	1613,0	23,2	1296,0	20,4
Αυστραλία	1250,0	17,6	1050,0	17,8	1480,0	21,6	1533,0	22,1	1235,0	19,4
Νέα Ζηλανδία	96,2	1,4	333,0	5,6	88,0	1,3	80,0	1,2	61,0	1,0
ΑΜΕΡΙΚΗ	14,0	0,2	39,5	0,7	38,0	0,6	67,8	1,0	62,5	1,0
Καναδάς	14,0	0,2	39,5	0,7	38,0	0,6	35,3	0,5	42,5	0,7
Η.Π.Α.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	32,5	0,5	20,0	0,3
ΑΣΙΑ	76,0	1,1	198,5	3,4	185,0	2,7	170,8	2,5	113,0	1,8
Τουρκία	56,0	0,8	160,0	2,7	141,5	2,1	170,8	2,5	80,0	1,3
Ισραήλ	20,0	0,3	38,5	0,7	13,5	0,2	0,0	0,0	19,0	0,3
Ινδία	0,0	0,0	0,0	0,0	30,0	0,4	0,0	0,0	14,0	0,2
ΣΥΝΟΛΟ	7116,6	100,0	5903,7	100,0	6846,4	100,0	6943,1	100,0	6361,0	100,0
Δείκτης	100,0		83,0		116,0		101,4		91,6	

Πηγή : ΕΣΥΕ

4.3.2 Η εξαγωγή από την Π.Ε.Σ.

Η Ενωση εξάγει κατ' έτος περίπου 5213,0 τόνους ξερής σταφίδας -μέσος όρος 1996-2003- (πίν. 11) που αντιστοιχεί στο 15% των εξαγωγών σε σταφίδα της χώρας (μέσος εξαγωγών 34956,8 τόνοι κατά την ίδια περίοδο) και αποτελεί το 65% (8.026 τόννους μέσο όρο από το 1996- 2006της παραγωγής της Αιγιάλειας

Κατά το χρονικό διάστημα από το έτος 1996 έως το έτος 2003 (πιν 11.) παρουσιάζεται μία σταδιακή μείωση των εξαγωγών, με εξαίρεση τα έτη 1998 και 1999 όπου η εξαγωγή ήταν αυξημένη κατά 16% και 1,4% αντίστοιχα. Όλα τα υπόλοιπα χρόνια παρατηρείται μείωση η οποία γίνεται εντονότερη από το έτος 2001 και μετά, ιδιαίτερα μάλιστα μετά το έτος 2003 η εξαγόμενη ποσότητα είναι το ήμισυ του έτους 1996.

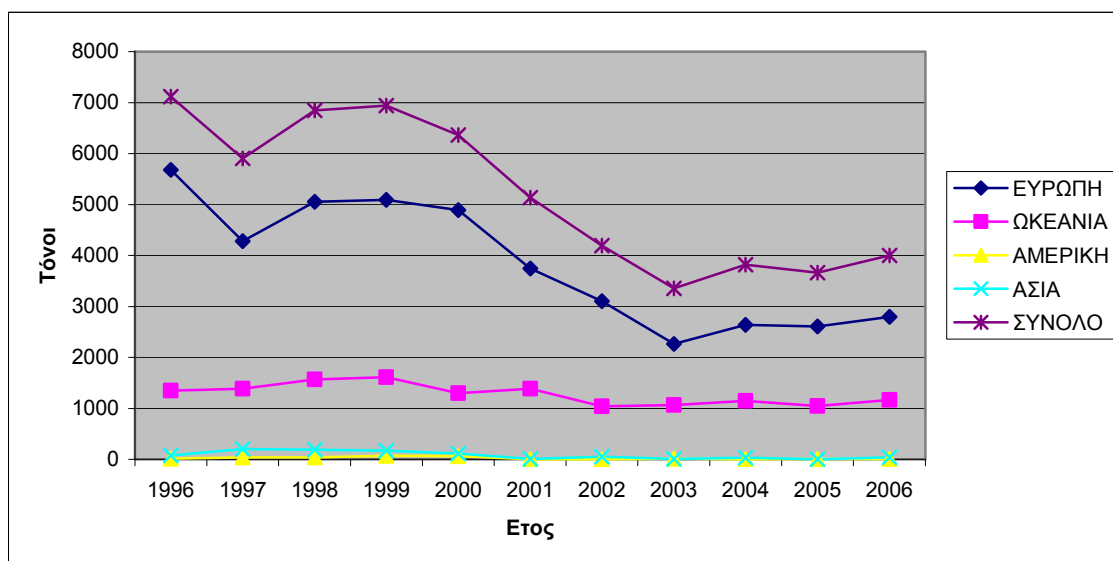
Συνέχεια Πίνακα 11

2001		2002		2003		2004		2005		2006		1996-2006	
Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%
3743,0	72,9	3103,5	74,0	2265,5	67,5	2641,0	69,2	2610,0	71,2	2796,0	69,9	3832,6	73,5
2250,0	43,8	1563,0	37,3	1200,0	35,7	1530,0	40,1	1352,0	36,9	1467,0	36,7	2004,2	38,4
1316,0	25,6	1400,0	33,4	1000,0	29,8	984,0	25,8	1134,0	31,0	1207,0	30,2	1575,6	30,2
107,0	2,1	68,0	1,6	50,0	1,5	85,0	2,2	67,0	1,8	72,0	1,8	149,0	2,9
14,5	0,3	12,0	0,3	8,0	0,2	0,0	0,0	12,0	0,3	20,0	0,5	33,0	0,6
17,5	0,3	12,0	0,3	7,5	0,2	0,0	0,0	12,0	0,3	15,0	0,4	31,6	0,6
0,0	0,0	20,0	0,5	0,0	0,0	12,0	0,3	0,0	0,0	15,0	0,4	15,6	0,3
0,0	0,0	20,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	22,0	0,6	0,0	0,0	12,9	0,2
38,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	30,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	12,2	0,2
0,0	0,0	8,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	11,0	0,3	0,0	0,0	5,3	0,1
0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,3	0,0
1385,0	27,0	1043,6	24,9	1068,5	31,8	1145,5	30,0	1045,8	28,5	1164,0	29,1	1278,1	24,5
1320,0	25,7	1000,0	23,8	1042,0	31,0	1112,0	29,1	1013,0	27,6	1149,0	28,7	1198,5	23,0
65,0	1,3	43,6	1,0	26,5	0,8	33,5	0,9	32,8	0,9	15,0	0,4	79,5	1,5
0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,4	0,0	0,0	8,0	0,2	6,2	0,2	22,8	0,4
0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,4	0,0	0,0	8,0	0,2	6,2	0,2	18,0	0,3
0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,1
8,0	0,2	48,1	1,1	8,0	0,2	32,5	0,9	0,0	0,0	34,5	0,9	79,5	1,5
0,0	0,0	35,6	0,8	0,0	0,0	24,0	0,6	0,0	0,0	19,0	0,5	62,4	1,2
0,0	0,0	12,5	0,3	0,0	0,0	8,5	0,2	0,0	0,0	6,5	0,2	10,8	0,2
8,0	0,2	0,0	0,0	8,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	0,2	6,3	0,1
5136,0	100,0	4195,2	100,0	3357,0	100,0	3819,0	100,0	3663,8	100,0	4000,7	100,0	5213,0	100,0
74,0		60,4		48,4		55,0		52,8		57,6			

Πηγή : ΕΣΥΕ

Ο κύριος όγκος των εξαγωγών (πιν. 11) κατευθύνεται στην Ευρώπη (73,5% του συνόλου) -μέσος όρος 1996-2006-. Η κυριότερη χώρα εξαγωγής είναι το Ην. Βασίλειο (38,4% του συνόλου των εξαγωγών), και στην Ολλανδία 30,2% στη συνέχεια ακολουθεί η Γερμανία με μικρή συμμετοχή (2,9%) του συνόλου. Οι άλλες χώρες εξαγωγής στην Ευρώπη είναι η Γαλλία, Ιταλία, Αλβανία και Δανία με 22,5, 30,0 41,5, και 18,0 τόνους αντίστοιχα

Στις άλλες Ηπείρους οι εξαγωγές είναι σημαντικές στην Ωκεανία όπου εξάγεται το 20,4% του συνόλου και κατευθύνεται κυρίως στην Αυστραλία (19,4% αντίστοιχα). Στη συνέχεια ακολουθεί η εξαγωγή στην Αμερική (1,0% αντίστοιχα) με χώρες εξαγωγής τον Καναδά και τις Η.Π.Α. και τέλος η Ασία (1,8% αντίστοιχα) όπου η πλειονότητα των εξαγωγών κατευθύνονται στην Τουρκία (1,3% αντίστοιχα), (πιν 11).



Διάγραμμα 2 Η εξαγωγή Σταφίδας από την Π.Ε.Σ.

Η πορεία των εξαγωγών της Π.Ε.Σ. κατά το χρονικό διάστημα 1996-2006 είναι πτωτική και επιβάλλεται να αναλυθούν οι λόγοι της πορείας αυτής. Η Ένωση εξάγει το μεγαλύτερο μέρος της σταφίδας στην Ευρώπη που έχει ως αποτέλεσμα το ύψος των εξαγωγών να καθορίζεται από την κατάσταση των αγορών σ' αυτή την Ήπειρο (Διάγραμμα 2) και ιδιαίτερα από την αγορά δύο (2) χωρών αφού ο κύριος όγκος των εξαγωγών κατευθύνεται στο Ην. Βασίλειο και στην Ολλανδία. Παρατηρείται ακόμη ότι η Π.Ε.Σ. παρουσιάζει μικρότερη εξάρτηση από την αγορά του Ην. Βασιλείου σε σχέση με τις εξαγωγές της χώρας, έτσι η Π.Ε.Σ. έχει διαφοροποιήσει σε μεγαλύτερο βαθμό τις χώρες εξαγωγής της.

Με στόχο να διερευνηθεί λεπτομερέστερα η εξαγωγή της σταφίδας, η εξεταζόμενη περίοδος χωρίστηκε σε δύο περιόδους, πρώτη περίοδος είναι από 1996 έως 2000 και η δεύτερη περίοδος είναι από 2001 έως 2006 (πιν. 12)

Από την ανάλυση των στοιχείων προκύπτει ότι κατά τη δεύτερη περίοδο (2000-2003) η εξαγωγή της σταφίδας μειώθηκε κατά 2605,5 τόνους ή 39,3% των εξαγωγών σε σχέση με την περίοδο 1996-2000 (πιν. 11). Στην Ευρώπη όπου εξάγεται το μεγαλύτερο μέρος της σταφίδας υπήρξε μείωση κατά 2140,1 τόνους ή 42,8% των εξαγωγών. Η μείωση αυτή προήλθε κατά κύριο λόγο από την μείωση της εξαγωγής σταφίδας στο Ην. Βασίλειο

Πίνακας 12. Μέσος όρος παραγωγής 1996-2000 και 2001-2006

Χώρα	1996-2000		2001-2006		Μεταβολή	
	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%
ΕΥΡΩΠΗ	4999,9	75,4	2859,8	71,0	-2140,1	-42,8
Ηνωμένο Βασίλειο	2536,8	38,2	1560,3	38,7	-976,4	-38,5
Ολλανδία	1580,9	23,8	1173,5	29,1	-407,4	-25,8
Γερμανία	237,9	3,6	74,8	1,9	-163,1	-68,5
Γαλλία	59,2	0,9	11,1	0,3	-48,1	-81,3
Ιταλία	55,4	0,8	10,7	0,3	-44,7	-80,7
Αλβανία	31,2	0,5	7,8	0,2	-23,3	-74,9
Σουηδία	24,7	0,4	7,1	0,2	-17,6	-71,3
Βέλγιο	14,0	0,2	11,3	0,3	-2,7	-19,0
Φιλανδία	9,6	0,1	3,2	0,1	-6,4	-67,0
Δανία	9,0	0,1	0,0	0,0	-9,0	-100,0
ΩΚΕΑΝΙΑ	1441,2	21,7	1142,1	28,3	-299,2	-20,8
Αυστραλία	1309,6	19,7	1106,0	27,5	-203,6	-15,5
Νέα Ζηλανδία	131,6	2,0	36,1	0,9	-95,6	-72,6
ΑΜΕΡΙΚΗ	44,4	0,7	4,9	0,1	-39,5	-89,0
Καναδάς	33,9	0,5	4,9	0,1	-29,0	-85,6
Η.Π.Α.	10,5	0,2	0,0	0,0	-10,5	-100,0
ΑΣΙΑ	148,7	2,2	21,9	0,5	-126,8	-85,3
Τουρκία	102,8	1,5	13,1	0,3	-89,7	-87,3
Ισραήλ	27,6	0,4	4,6	0,1	-23,0	-83,4
Ινδία	8,8	0,1	4,2	0,1	-4,6	-52,7
ΣΥΝΟΛΟ	6634,2	100,0	4028,6	100,0	-2605,5	-39,3

Πηγή : ΕΣΥΕ

κατά 976,4 τόνους ή 38,5% των εξαγωγών, στην Ολλανδία 407,4 τόνους ή 25,8%, στη Γερμανία κατά 163,1 τόνους ή 68,5% και σε όλες τις άλλες Ευρωπαϊκές χώρες που πραγματοποιούσε εξαγωγές κατά την πρώτη περίοδο αναφοράς, στη Δανία δε δεν πραγματοποιούνται καθόλου εξαγωγές (Πιν. 12).

Στις άλλες Ηπείρους η κατάσταση είναι παρόμοια δηλαδή σημαντική μείωση των εξαγωγών στην Ωκεανία κατά 299,2 τόνους ή κατά 20,8% των εξαγωγών της προς την Ηπειρο αυτή, κυρίως η μείωση αφορά στην Αυστραλία (203,6 τόνους). Στην Αμερική και στην Ασία η μείωση είναι πολύ μεγάλη με αποτέλεσμα να μειωθεί δραστικά και η συμμετοχή των χωρών αυτών στις συνολικές εξαγωγές της Π.Ε.Σ (πιν. 12).

Από ανωτέρω παρατηρούμε ότι οι εξαγωγές της Κορινθιακής σταφίδας από την Παναγιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών μειώνεται σταδιακά, και αυτό οφείλεται στο αυξημένο κόστος μεταποίησης.

Η κύρια εξαγωγή από την Ένωση (Πίνακας 11) γίνεται προς το Ην. Βασίλειο με μέσο όρο 2.004 τόνους ετησίως από τους οποίους οι 253 τόνοι είναι συσκευασμένοι σε σακουλάκια των 300gr, που αντιστοιχεί στο **38,5%** των συνολικών εξαγωγών της Ένωσης. Παρατηρούμε ότι ως το 2000 οι εξαγωγές κυμαίνονται γύρω στους 2.530 τόνους. Την επόμενη πενταετία όμως οι εξαγωγές μειώνονται στους 2.000 τόνους ετησίως κατά μέσο όρο. Ακολουθεί η Ολλανδία με μέσο όρο 1.575 τόνους ετησίως και ποσοστό **30,2%** των εξαγωγών, από τους οποίους οι 183 είναι συσκευασμένοι σε σακουλάκια των 100gr και 250gr. Οι εξαγωγές προς την Ολλανδία κυμαίνονταν γύρω στους 1.580 τόνους ετησίως, την τελευταία πενταετία όμως παρατηρείται μία μείωση των εξαγωγών στους 1.100 τόνους. Υψηλότερη χρονιά εξαγωγών για την Ολλανδία ήταν το 1996, ενώ υψηλότερη το 2004. Η Αυστραλία εισάγει από την Ένωση 1.198,55 τόνους ετησίως κατά μέσο όρο, δηλαδή το **23%** των εξαγωγών., εκ των οποίων οι 211 τόνοι είναι συσκευασμένοι σε σακουλάκια των 100gr και 250gr. Η αγορά της Αυστραλίας είναι η πιο σταθερή σε εξαγωγές κάθε χρόνο, με μέσο όρο την τελευταία πενταετία 1.200 τόνους. Η Γερμανία έχει μέσο όρο απορρόφησης εξαγωγής 148,95 τόνους, εκ των οποίων οι 19 τόνοι είναι συσκευασμένοι σε σακουλάκια των 100gr και 250gr, με ποσοστό 2,9% της παραγωγής. Παρατηρείται υψηλή εξαγωγή από το 1996 και μετά με μέσο όρο 237 τόνους, αλλά από το 2001 και μετά οι εξαγωγές μειώνονται στους 148 τόνους, με μειωμένη χρονιά εξαγωγών το 2003, και υψηλότερη το 1998. Συνολικά η Παναγιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών εξάγει σε συσκευασίες έτοιμες προς πώληση 666 τόνους και την υπόλοιπη την διαθέτει ως χύμα. Επίσης η Ένωση διαθέτει Κορινθιακή σταφίδα στη εσωτερική αγορά, η οποία κυμαίνεται όμως σε πολύ χαμηλά επίπεδα λόγω της περιορισμένης κατανάλωσης της Ελληνικής αγοράς, σε σχέση με τις άλλες μεγάλες χώρες του εξωτερικού.

4.4 Τρόποι προώθησης της σταφίδας

Η Παναγιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών στα πλαίσια της προσπάθειας για αύξηση των εξαγωγών της, και κατά συνέπεια για την αύξηση των εσόδων της έχει

θεσπίζει μια σειρά μέτρων και χειρισμών για την προβολή της κορινθιακής σταφίδας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Ειδικότερα η Π.Ε.Σ. λαμβάνει συχνά μέρος σε εκθέσεις αγροτικών προϊόντων που πραγματοποιούνται στην Ελλάδα και στο εξωτερικό με σκοπό να γίνει ευρέως γνωστή η κορινθιακή σταφίδα και να γνωρίσουν οι καταναλωτές την πλούσια διατροφική της αξία σε όλο τον κόσμο. Η προβολή γίνεται σε εκθεσιακούς χώρους όπου στελέχη της επιχείρησης με ειδικές γνώσεις σε θέματα marketing και εμπορίας προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο το προϊόν. Οι εκθέσεις τροφίμων στις οποίες λαμβάνει μέρος η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών είναι στην Νίκαια της Γαλλίας το 2000, στο Άμστερνταμ της Ολλανδίας το 2001 και το 2003, στο Τσέστερ της Αγγλίας το 2002, στην Βρέμη της Γερμανίας το 2003 και στην Σιένα της Ιταλίας το 2005, και στο Σίδνεϋ της Αυστραλίας το 2006.

Σύνηθες φαινόμενο είναι η διαφήμιση μέσω του Τύπου και των Μ.Μ.Ε. με σκοπό ο καταναλωτής να γνωρίσει τη σταφίδα και να ωθηθεί στην αγορά του προϊόντος. Επίσης η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών συμμετέχει και στηρίζει με χορηγίες διάφορες πολιτιστικές εκδηλώσεις ποτών και τροφίμων που πραγματοποιούνται στην ευρύτερη περιοχή του χώρου δράσης της.

Πολύ συχνά η Π.Ε.Σ. προβάλλεται με εκτεταμένα αφιερώματα σε περιοδικά αγροτικών θεμάτων καθώς και διατροφής, για την σωστή λειτουργία της και τα πρωτοποριακά της στάδια επεξεργασίας. Επίσης η Ένωση διαθέτει ιστοσελίδα στο διαδίκτυο ([http:// www.pesunion.gr](http://www.pesunion.gr)), μέσω της οποίας ο επισκέπτης μπορεί να πληροφορηθεί για την παραγωγική διαδικασία, τα στάδια επεξεργασίας, τους χειρισμούς δηλαδή του προϊόντος από το αρχικό στάδιο έως το στάδιο της εμπορίας. Ακόμη στην ιστοσελίδα αναφέρονται ιστορικά στοιχεία και ανακοινώσεις όπου ο επισκέπτης πληροφορείται για τα νέα της Ένωσης και ενημερώνεται για αναπτυξιακά προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας, (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 2007).

4.5 Κατηγορίες ποιότητας και είδη συσκευασιών

Η κορινθιακή σταφίδα κατατάσσεται σε τρεις κατηγορίες ποιότητας α) Extra Choicest, β) Choicest και γ) Choice. Η κατάταξη αυτή γίνεται με βάση το χρώμα, την υγρασία, τις ξένες ύλες και το ποσοστό ισχνών, κόκκινων βεβλαμένων, πολύ χονδρών ή πολύ ψιλών και αναπομισχωτών ραγών.

Ακόμη, η σταφίδα κατατάσσεται ανάλογα με το μέγεθος των ραγών σε πέντε κατηγορίες α) Bolt, β) Medium, γ) Small, δ) Siltings και ε) Ungraded.



Φωτογραφία 12. Συσκευασίες βιολογικού και συμβατικού προϊόντος σταφίδας

Όταν η σταφίδα προορίζεται για την λιανική αγορά η συσκευασία γίνεται σε σακουλάκια των 200gr ή 500gr (σακουλάκια pillow), σε συσκευασίες 100gr ή 200gr ή 500gr (block- bottom packs) καθώς και σε σακουλάκια των 100gr, 200gr, 250gr, 375gr, 500, 1000gr. Το υλικό κατασκευής από τα σακουλάκια είναι Opp 20 και Opp30 (πολυπροπυλένιο). Σε αντίθετη περίπτωση, δηλαδή όταν προορίζεται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή άλλων τροφίμων τότε συσκευάζεται σε χαρτοκιβώτια βάρους 12,5 κιλά ή 14,0 κιλά σε χύμα κατάσταση.

Η σταφίδα συσκευάζεται ανάλογα με τις απαιτήσεις των πελατών της είτε σε συσκευασίες που είναι έτοιμες για διάθεση στο καταναλωτικό κοινό, είτε ως χύμα προϊόν σε χαρτοκιβώτια. Έτσι, στην περίπτωση όπου η σταφίδα προορίζεται για περαιτέρω επεξεργασία, δηλαδή για την παραγωγή άλλων προϊόντων τότε η σταφίδα συσκευάζεται χύμα σε χαρτοκιβώτια. Η συσκευασία αυτή, σε χαρτοκιβώτια,

επιτρέπει τη θαλάσσια μεταφορά και με τον τρόπο αυτό το κόστος μεταφοράς είναι χαμηλό. Αν, το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση τότε η σταφίδα συσκευάζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη στις διάφορες συσκευασίες που έχουν αναφερθεί παραπάνω.

Επιπλέον, οι συσκευασίες για τη σταφίδα της συμβατικής καλλιέργειας είναι διαφορετικές από τις αντίστοιχες συσκευασίες για τη σταφίδα της βιολογικής καλλιέργειας. Έτσι, η συσκευασία για το συμβατικό προϊόν είναι κόκκινου χρώματος και για το βιολογικό προϊόν είναι πρασίνου χρώματος (Φωτογραφία 12).

Ακόμη, ανάλογα με τον τόπο πώλησης του προϊόντος οι πληροφορίες της συσκευασίας, αναγράφονται στην ελληνική ή και στη αγγλική γλώσσα. Εκτός αυτού η Ένωση έχει επιπλέον τη δυνατότητα να αναγράφει τις πληροφορίες της συσκευασίας και σε άλλες γλώσσες. (Παναγιώλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΟΙΚΟΝΟΜΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ

Ας δούμε λίγο τώρα πως διαμορφώνονται οι διάφοροι οικονομικοί δείκτες σε μία συνηθισμένη γεωργική επιχείρηση που καλλιεργεί κορινθιακή σταφίδα στην περιοχή Δημητρόπουλου ορεινά του δήμου Αιγίου και σε υψόμετρο 170m από την επιφάνεια της θάλασσας με τα εξής χαρακτηριστικά:

- Έκταση γης 10 στρεμμάτων γεωργικής αξίας 15.000 €
- Σκαλιστικό μηχάνημα (φρέζα) αγοράστηκε το 2003 αξίας 1200 € διάρκεια ζωής 15 χρόνια και υπολειμματικής αξίας 0.
- Ψεκαστική μηχανή εδάφους, αγοράστηκε το 2003 αξίας 800 € διάρκεια ζωής 10 χρόνια και υπολειμματικής αξίας 0.
- Μηχανή θειαφίσματος αγοράστηκε το 2003 αξίας 400 € διάρκεια ζωής 10 χρόνια και υπολειμματικής αξίας 0.

Εργασία:

- Οικογένειας: 100 ώρες με αμοιβή 4 €/ώρα
- Ξένης Εργασίας: 300 ώρες με αμοιβή 4 €/ώρα

Άλλα έξοδα:

- Λιπάσματα: 250 €
- Φάρμακα: 200 €
- Διάφορα: 200 €

Δίδονται:

- Επιτόκια:
 - Γης 3%
 - Λοιπού Κεφαλαίου 5%
 - Κυκλοφοριακού Κεφαλαίου 8%

Μία (1) Μονάδα Ανθρώπινης Εργασίας (ΜΑΕ) = 1750 ώρες

Τη γεωργική χρονιά 2006 – 2007 έγιναν τα εξής:

Παρήχθησαν 4000 κιλά και πωλήθηκαν 0,7 €/κιλό.

Για τη χρονιά αυτή (2006 – 2007) την οποία θα αναλύσουμε οικονομικά έχουμε τα εξής:

1. Μεταβλητές Δαπάνες (Μ.Δ): Οι μεταβλητές δαπάνες δίνονται από τον τύπο:

$$\text{Μ.Δ} = \text{Λιπάσματα} + \text{Φάρμακα} + \text{Διάφορα} + \text{Ξένη Εργασία} + [(\text{Λ} + \text{Φ} + \text{Δ} + \text{ΞΕ})/2 \times 8\%] =$$

$$250+200+200+1200+[(250+200+200+1200)/2 \times 8\%] = \mathbf{1924 \text{ €}}$$

2. Σταθερές Δαπάνες (Σ.Δ)

Αποσβέσεις

2.1.1

- Απόσβεση σκαλιστικού μηχανήματος = Αξία Αγοράς / Διάρκεια Ζωής = $1200/15$
= **80 €**

- Απόσβεση ψεκαστικής μηχανής = **80 €**

- Απόσβεση θειαφιστικής μηχανής = **40 €**

Τόκοι

Ιδίων (Ιδιόκτητων) Κεφαλαίων

$$\Gamma\eta\varsigma = 15.000 \times 3\% = \mathbf{450 \text{ €}}$$

Λοιπών Κεφαλαίων:

- Σκαλιστικού μηχανήματος = $(\text{Αξία Σκ. Μηχ. το 2006} + \text{Αξία Σκ. Μηχ. το 2007})/2 \times 5\% = [(\text{ΑΑ} - 3\text{ΕΑ}) + (\text{ΑΑ} - 4\text{ΕΑ})]/2 \times 5\% = [(1200 - 3 \times 80) + (1200 - 4 \times 80)]/2 \times 5\% = \mathbf{46 \text{ €}}$

- Ψεκαστικού εδάφους = $(\text{Αξία Ψεκ. Εδ. το 2006} + \text{Αξία Ψεκ. Εδ. το 2007})/2 \times 5\%$
= **26 €**

- Θειαφιστικού μηχανήματος = $(\text{Αξία Θειαφ. το 2006} + \text{Αξία Θειαφ. το 2007})/2 \times 5\%$
= **13 €**

2.3

Τεκμαρτή Δαπάνη Οικογενειακής Εργασίας = $100 \text{ ώρες} \times 4 \text{ €} = \mathbf{400 \text{ €}}$

$$\text{Άρα Σ.Δ} = 80+80+40+450+46+26+13+400 = \mathbf{1135 \text{ €}}$$

Οικονομικοί Δείκτες

Κόστος = $\text{Σύνολο δαπανών} / \text{Παραχθείσα ποσότητα} = 1135+1924 / 4000 = \mathbf{0,76 \text{ €/κιλό}}$

Κέρδος / κιλό = $\text{Τιμή πώλησης} - \text{Κόστος} / \text{κιλό} = 0,7 - 0,76 = \mathbf{-0,06 \text{ €/κιλό}}$

Ακαθάριστη Πρόσοδος (Α.Π) = $\text{Παραχθείσα ποσότητα} \times \text{τιμή πώλησης} = 4000 \times 0,7$
= **2800 €**

Επιχειρηματικό Κέρδος (Ε.Κ) = $\text{Ακαθάριστη Πρόσοδος} - \text{Σύνολο Δαπανών} = 2800 - 3059 = \mathbf{-259 \text{ €}}$

Όπως προκύπτει από τα παραπάνω και συγκεκριμένα από το Κέρδος βλέπουμε ότι στη συγκεκριμένη γεωργική επιχείρηση η παραγωγή 1 κιλού προϊόντος μας κοστίζει 0,76 €, ενώ πωλείται μόλις 0,7 €. Άρα η βλέπουμε ότι όχι μόνο δεν υπάρχει Επιχειρηματικό Κέρδος, αλλά έχουμε και έλλειμμα 259 €. Πράγμα που σημαίνει ότι αν δεν υπήρχε η επιδότηση από την Ε.Ε για την καλλιέργεια της σταφίδας (περίπου 300 € / στρ.), η παραγωγή και η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας θα ήταν επιζήμια για τον παραγωγό.

Αν σκεφτεί κανείς ότι η χρονιά 2006 – 2007 ήταν μία χρονιά με μεγάλη παραγωγή και καλή τιμή σε αντίθεση με την χρονιά 2005 – 2006 όπου η παραγωγή για την συγκεκριμένη γεωργική επιχείρηση ήταν 3300 κιλά και η τιμή πώλησης ήταν 0,6 €/κιλό και οι μεταβλητές δαπάνες ήταν περίπου ίδιες, καταλαβαίνει κανείς πόσο επιζήμια έχει γίνει πλέον η καλλιέργεια και η παραγωγή της Κορινθιακής σταφίδας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΟΣ ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ

6.1 Ιστορικό επιχείρησης

Η Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ.) ιδρύθηκε το 1935 στο Αίγιο Αχαΐας στα βορειοδυτικά της Πελοποννήσου. Αποτελείται από 64 πρωτοβάθμιους αγροτικούς συνεταιρισμούς, με σύνολο 5.500 περίπου ενεργών μελών,(φωτογραφία 3). Η γεωγραφική περιφέρεια της Ένωσης καταλαμβάνει τα διοικητικά όρια της επαρχίας Αιγιαλείας, του τέως Δήμου Ερινεού της επαρχίας Πατρών (15 Κοινότητες- Άλσος, Αργυρά, Αρραβωνίτσα, Βερίνο, Δαμακίни, Δουκανέικα, Ζήρια, Καμάρες, Λάκκα, Μάγειρα, Μυρόβρυση, Νέος Ερινεός, Πιτίτσα, Σαλμενίκο και Σελλά) της επαρχίας Καλαβρύτων(5 Κοινότητες-Άγια Βαρβάρα, Ζαρούχλα, Μεσσορούγγι, Περιστερά και Πετσάκοι) του νομού Αχαΐας. Πρόκειται για δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση,(Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994). Η εμπορική δραστηριότητα της Ένωσης εξαπλώνεται σε όλο τον κόσμο, με ετήσιο κύκλο εργασιών που υπερβαίνει τα 15 εκατομμύρια ευρώ. Η Π.Ε.Σ. είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας Κορινθιακής σταφίδας τύπου “ΒΟΣΤΙΤΣΑ”, με ποσοστό 80% η οποία θεωρείται η κορυφαία ποιότητα μαύρης Κορινθιακής σταφίδας και έχει καταχωρηθεί (από το 1993) ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) σύμφωνα με τον κανονισμό Ε.Κ.1549/98(φωτογραφία 4) της Επιτροπής, που δημοσιεύτηκε στην εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Κάθε χρόνο η Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών διαχειρίζεται άνω του 80% της παραγωγής σταφίδας της ευρύτερης περιοχής της Αιγιαλείας. Οι ιδιότητες σύγχρονες βιομηχανικές εγκαταστάσεις της για επεξεργασία και τυποποίηση σταφίδας, εσπεριδοειδών και ελαιολάδου πληρούν τις πιο αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας και υγιεινής, ,(Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994).

Οι σπουδαιότερες δραστηριότητες της ένωσης είναι:

- α)Επεξεργασία και εξαγωγή Κορινθιακής σταφίδας “ΒΟΣΤΙΤΣΑ”**
- β)Επεξεργασία και εξαγωγή παρθένου ελαιολάδου “ΕΛΙΚΗ”**
- γ)Συσκευασία και εξαγωγή εσπεριδοειδών**

δ)Επεξεργασία και εξαγωγή πιστοποιημένων οργανικών προϊόντων (προϊόντα βιολογικής γεωργίας)

ε)Εμπορία λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων και ζωοτροφών

Για τη εξυπηρέτηση των αγροτών, μελών της διαθέτει το μεγαλύτερο σύγχρονο πολυκατάστημα στην περιοχή με χιλιάδες είδη, εργαλεία, και μηχανήματα καθώς και επίσης πρατήριο φαρμάκων και λιπασμάτων, (Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών,1994).



Φωτογραφία 3. Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 2004



Ευρωπαϊκή Επιτροπή

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Ο Franz FISCHLER, Επίτροπος για τη Γεωργία και την Ανάπτυξη της υπαίθρου, βεβαιώνει ότι η ονομασία

Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα

καταχωρήθηκε ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως (ΠΟΠ) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1549/98 της Επιτροπής, που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων αριθ.

L 202 της 18.7.1998 σ. 25

Με την καταχώρησή της η χρήση της ονομασίας αυτής επιφυλάσσεται στους παραγωγούς που είναι εγκατεστημένοι στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και τηρούν τους όρους παραγωγής που περιγράφονται στη συγγραφή των υποχρεώσεων.

Ο Επίτροπος είναι στην ευχάριστη θέση να περιλάβει την ονομασία αυτή στον κατάλογο των καταχωρήσεων ΠΟΠ-ΠΓΕ.

Βρυξέλλες, 18 Ιουλίου 1998

Franz FISCHLER
Μέλος της Επιτροπής



Φωτογραφία 4. Πιστοποιητικό αναγνώρισης προϊόντος Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (Π.Ο.Π.) 1549/98 L202 18.7.1998

6.2 Οι κύριοι σκοποί της Ένωσης με βάση το καταστατικό της.

Σύμφωνα με το καταστατικό της Ένωσης οι σκοποί της είναι η ακόλουθοι:

- Η ενίσχυση των Αγροτικών Συνεταιρισμών που είναι τα μέλη της.
- Η παροχή συνδρομής για τον εφοδιασμό της πρωτογενούς και της δευτερογενούς παραγωγής.
- Η συγκέντρωση, διακίνηση, διαφήμιση και εμπορία των προϊόντων των μελών της.
- Οργανώνει και παρέχει στα μέλη της κάθε είδους τεχνική βοήθεια για την διευκόλυνση και βελτίωση της παραγωγής και την μείωση του κόστους.
- Αποκτά ακίνητα και εργοστάσια για την εναποθήκευση, επεξεργασία ή κατεργασία, συντήρηση και συσκευασία γεωργικών, δασικών και λοιπών προϊόντων των μελών της, όπως σταφιδεργοστάσια, εργοστάσια συσκευασίας και επεξεργασίας εσπεριδοειδών και λοιπών νωπών προϊόντων ,εργοστάσια χυμοποίησης, οινοποιεία, ελαιοδεξαμενές, εργοστάσια επεξεργασίας των υποπροϊόντων όλων των εργοστασίων της, εργοστάσια που χρησιμοποιούν την πρώτη ύλη και αγροτικά προϊόντα της περιφέρειας της, και λοιπούς αποθηκευτικούς χώρους.
- Ιδρύει πρατήρια γεωργικών δασικών και λοιπών προϊόντων , συνεργεία επισκευής μηχανημάτων και εργαλεία.
- Συνιστά και εκμεταλλεύεται φυτώρια και αγροκήπια.
- Πρακτορεύετε στην περιφέρεια της την Συνεταιριστική Ανώνυμη Ελληνική Εταιρία Γενικών Ασφαλίσεων.
- Πρακτορεύει στην περιφέρεια της τους οργανισμούς ασφάλισης αγροτικής παραγωγής και κεφαλαίων.

Επίσης, ιδιαίτερα σημαντική δραστηριότητα θεωρείται η τεχνική στήριξη των παραγωγών και η παροχή διαφόρων τύπων ασφαλείας. Παράλληλα η Π.Ε.Σ. εκπροσωπεί τα μέλη της στην Ευρωπαϊκή Ένωση, στο Υπουργείο Γεωργίας και στην ΠΑ.ΣΕ.ΓΕ.Σ. (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994).

6.3 Εγκαταστάσεις και ανθρώπινο δυναμικό.

Οι βιομηχανικές δραστηριότητες αναπτύσσονται σε ένα νέο σύγχρονο ιδιόκτητο κτιριακό συγκρότημα 30.000m², εντός οικοπέδου 100.000m², που περιλαμβάνει εργοστάσια σταφίδας, συσκευασίας εσπεριδοειδών και τυποποίησης ελαιολάδου, με μηχανολογικό εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας που ανταποκρίνεται στα υψηλότερα πρότυπα τεχνολογίας και υγιεινής τροφίμων.

Η Π.Ε.Σ. διαθέτει σύγχρονες αποθήκες και silos προϊόντων, εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου, καθώς επίσης τμήμα έρευνας και ανάπτυξης για παραγωγή νέων προϊόντων και προστασία περιβάλλοντος.

Το ανθρώπινο δυναμικό της Ένωσης ανέρχεται σε 50 υψηλά καταρτισμένους και εξειδικευμένους υπαλλήλους, ενώ 180 εργατοτεχνίτες ασχολούνται στα τρία εργοστάσια της εταιρίας.

Για την επίτευξη των σκοπών της η Ένωση διαθέτει :

- i. Εργοστάσιο επεξεργασίας και τυποποίησης συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας, σταφίδας 7.726 m².
- ii. Σταφιδαποθήκες κυρίου βιομηχανικού συγκροτήματος 8.060 m².
- iii. Σταφιδαποθήκες στην περιοχή Ελίκης Αιγίου 2.884 m².
- iv. Συσκευαστήριο εσπεριδοειδών βιολογικής καλλιέργειας 6.386 m².
- v. Τυποποιητήριο, συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας ελαιόλαδου 1.937 m².
- vi. Ελαιοδεξαμενες αποθήκευσης και συγκέντρωσης ελαιολάδου 347 m² συνολικής χωρητικότητας 600 tn ελαιολάδου.
- vii. Πρατήριο γεωργικών φαρμάκων
- viii. Πολυκατάστημα ηλεκτρικών συσκευών, αγροτικών εργαλείων και μηχανημάτων 2.600 m².
- ix. Κεντρικές αποθήκες λιπασμάτων
- x. Κεντρικές αποθήκες ζωοτροφών.(Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994,Αίγιο)

6.4 Ποιοτικός Έλεγχος από την Παναγιόγλειο Ένωση Συνεταιρισμών

Η σταφίδα “ΒΟΣΤΙΤΣΑ” έχει καταχωρηθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως Προϊόν Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης (Ε.Κ.αριθμ.1549/98L.202.18..1998 σ.25) (φωτογραφία 4). Η Π.Ε.Σ. εφαρμόζει το διεθνές σύστημα διασφάλισης ποιότητας και σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου Hazard Analysis Critical Control Point (H.A.C.C.P.) από το 1994 και έχει πιστοποιηθεί από τον Ε.Λ.Ο.Τ. με βάση το πρότυπο I.S.O. 9001:2000. Τα εργαστήρια της επιχείρησης πραγματοποιούν συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους. Οι αποθηκευτικές εγκαταστάσεις πληρούν τους αυστηρότερους κανόνες υγιεινής, το εργατικό προσωπικό όταν εργάζεται φέρει ειδικές στολές και διατηρείται πλήρες ιατρικό ιστορικό για κάθε απασχολούμενο.

Η Π.Ε.Σ. δίνει μεγάλη έμφαση σε θέματα διασφάλισης και πιστοποίησης της ποιότητας των προϊόντων και των παραγωγικών διαδικασιών. Η πιστοποίηση πραγματοποιείται βάσει προδιαγραφών διεθνώς αναγνωρισμένων οργανισμών. Η πολιτική της Π.Ε.Σ. έχει ως στόχο την παραγωγή προϊόντων άριστης ποιότητας για την μέγιστη δυνατή ικανοποίηση των καταναλωτών. Τα προϊόντα της εταιρίας ελέγχονται συστηματικά στα εργαστήρια της και πληρούν προδιαγραφές αυστηρότερες ακόμα και από εκείνες τις Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι παραγωγοί-μέλη συμβουλευονται τους ειδικούς επιστήμονες της επιχείρησης πάνω στη Βιολογική Γεωργία ώστε να παράγουν 100% πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα. Όλα τα βιολογικά προϊόντα της Π.Ε.Σ. ελέγχονται από εξειδικευμένους γεωπόνους σε όλα τα στάδια της καλλιέργειας.

Ο ποιοτικός έλεγχος (φωτογραφία 5) διεξάγεται κατά τη παραλαβή από τους παραγωγούς στο σταφιδεργοστάσιο παίρνοντας δείγματα των 100 gr από το παλετοκιβώτιο και εξετάζεται η υγρασία, οι ερυθρωπές ρώγες, τα κουκούτσια και ο αριθμός των ρωγών που ζυγίζουν τα 100 gr και κατατάσσονται σε κατηγορίες. Επίσης γίνεται έλεγχος για την ανίχνευση Ωχροτοξίνης Α που ανήκει στη κατηγορία μυκοτοξινών, η οποία παράγεται από 7 είδη του μύκητα *Aspergillus* και από 6 είδη του μύκητα *Penicillium* και προκαλεί στον άνθρωπο νεφροπάθεια. Αν βρεθεί ο μύκητας αυτός στην σταφίδα, η παρτίδα απορρίπτεται.

Ποιοτικός έλεγχος όμως πραγματοποιείται και κατά την παραγωγική διαδικασία, με μέτρηση της υγρασίας, έλεγχο του αριθμού των

βοστρύχων(τσιγγάνων),τον αριθμό των ρωγών, τον αριθμό των γιγάρτων, τον αριθμό των ερυθρωπών ρωγών, τις ξένες ύλες, το μήκος του ποδίσκου, καθώς και ο αριθμός των κατεστραμμένων ρωγών. Τα παραπάνω χαρακτηριστικά και τα όρια ανοχής καθορίζονται από την παραγγελία του κάθε πελάτη (specification), αν η παρτίδα δεν



συμβαδίζει με τα όρια ανοχής της παραγγελίας τότε η διαδικασία επαναλαμβάνεται, (Παναγιώλειος Ένωση Συνεταιρισμών,1994).

Φωτογραφία 5. Ποιοτικός έλεγχος από την Παναγιώλειο Ένωση Συνεταιρισμών

6.5 Έρευνα και ανάπτυξη της Π.Ε.Σ.

Η Ένωση διαθέτει Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης νέων προϊόντων και διαδικασιών. Το συγκεκριμένο τμήμα στοχεύει στην διασφάλιση της ποιότητας και στην έρευνα νέων μεθόδων για την παραγωγή νέων προϊόντων. Τα εργαστήρια της εταιρίας είναι εξοπλισμένα με ότι πιο σύγχρονο έχει να επιδείξει μια εταιρία τροφίμων. Στα εργαστήρια της Ένωσης, πέραν των αναλύσεων ποιοτικού ελέγχου των προϊόντων, γίνεται και έρευνα ανάπτυξης νέων προϊόντων. Η έρευνα έχει οδηγήσει στην παραγωγή νέων προϊόντων και διαδικασιών, αλλά και στην δημιουργία επιστημονικής γνώσης που έχει δημοσιευθεί σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά.

Επίσης η ομάδα έρευνας συνεργάζεται με Ελληνικά και Ευρωπαϊκά Ινστιτούτα ερευνών σε διάφορα προγράμματα. Η Π.Ε.Σ. συμμετέχει συνεχώς σε πολλά προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Γ.Γ.Ε.Τ. ή άλλων Υπηρεσιών σε Συνεργασία με Ελληνικά , Βρετανικά και Γερμανικά Πανεπιστήμια και Ερευνητικά Κέντρα. Σε αρκετά από αυτά τα Προγράμματα η Π.Ε.Σ. έχει την επιστημονική ευθύνη και την διαχείριση τους. Μέρος της έρευνας γίνεται στα πλαίσια μεταπτυχιακών διατριβών των οποίων το ερευνητικό τμήμα εκπονείται στα εργαστήρια της εταιρίας, επίσης γίνεται παράλληλα πρακτική άσκηση τελειόφοιτων σπουδαστών από Ελληνικά και Ευρωπαϊκά Πανεπιστήμια αλλά και τελειόφοιτους Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων(Τ.Ε.Ι). (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών,1994).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ αριθ. 1621/1999 ΚΑΙ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

7.1 Ποιοτικά χαρακτηριστικά της σταφίδας

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που επηρεάζουν την αξία της σταφίδας ως τροφή και ως προς την ελκυστικότητα της αποτελούν παράγοντες ποιότητας. Οι αναλύσεις που υφίσταται το προϊόν αφορούν στα φυσικά χαρακτηριστικά, στο μέγεθος και στις ξένες ύλες. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της σταφίδας πριν την επεξεργασία της είναι τα εξής:

- Να είναι ξερή, με περιεκτικότητα σε υγρασία που να μην υπερβαίνει το 14 % .
- Να είναι υγιής, ολόκληρη, με ικανοποιητικό σχήμα και επαρκώς αναπτυγμένη και να έχει ομοιόμορφο χρώμα
- Να παρουσιάζει σχεδόν ελαστικό και σαρκώδες μέρος, που εμποδίζει την σκλήρυνση και την κρυστάλλωση.
- Να είναι απαλλαγμένη από τραυματισμούς οφειλόμενους στους ποδίσκους ή σε ακατάλληλους χειρισμούς.
- Να είναι σχεδόν απαλλαγμένη από μούχλα, σήψη, ζυμώσεις ή από οποιαδήποτε άλλο ελάττωμα ή αλλοίωση που δύναται να βλάψει την ποιότητα ή την παρουσία του προϊόντος ή την παρουσία του προϊόντος, ακόμα και σε μη ενεργό κατάσταση.
- Να είναι απαλλαγμένη από έντονα ή ακάρεα, νεκρά ή ζωντανά ανεξάρτητα από το στάδιο ανάπτυξης τους.
- Να είναι απαλλαγμένη από εμφανή χρώματα, μεταλλικά θραύσματα ή άλλες ορυκτές ακαθαρσίες ή ξένα σώματα.
- Να είναι απαλλαγμένη από ορατά και αόρατα κατάλοιπα προϊόντων επεξεργασίας τοξικά για τον άνθρωπο.
- Να είναι σχεδόν απαλλαγμένη από τεμάχια στελεχών ή άλλων φυτικών υλών που προέρχονται από την άμπελο.

- Να είναι απαλλαγμένη από ξένες οσμές και γεύσεις.
- Να είναι απαλλαγμένη από ιξώδες ουσίες, ανεξάρτητα από το αίτιο.
- Να αποσπάται εύκολα όταν ανασύρεται από τον περιέκτη που χρησιμοποιείτε για την μεταφορά ή την αποθήκευση.
- Να μεταφέρεται με τα στιβαζόμενα πλαστικά παλαιτοκιβώτια τα οποία καθαρίζονται πριν και μετά από κάθε χρήση.
- Να υπάρχει ομοιογένεια μεγέθους,(Υπουργείο Γεωργίας 2005).

Οι κατηγορίες της Κορινθιακής σταφίδας κατά μέγεθος αναφέρονται στον Πίνακα 6.Η συσκευασία, γίνεται με ειδικές μηχανές που συμπιέζουν και κλείνουν τις σταφίδες σε

Πίνακας 6 : Κατηγορίες μεγέθους κορινθιακής σταφίδας

Ονομασία διάμετρος κόσκινου οι σταφίδες περνούν	Μέγιστη διάμετρος κόσκινου από το οποίο περνούν οι σταφίδες	Ελάχιστη από το οποίο
Bold (γουλές) αρ. 14)	8,5 χιλ. (κόσκινο αρ.11)	7 χιλ. (κόσκινο
Medium (μέτριες) (κόσκινο αρ. 16)	8,5 χιλ. (κόσκινο αρ.11)	6 χιλ.
Small (μικρές) αρ. 19)	7 χιλ. (κόσκινο αρ.14)	4,5 χιλ. (κόσκινο
Siftings (ψιλές) αρ. 20)	6 χιλ. (κόσκινο αρ. 16)	4 χιλ. (κόσκινο

Πηγή:Υπουργείο Γεωργίας 2005

σακούλες πολυαιθυλενίου κατάλληλες για τρόφιμα, οι οποίες είναι τοποθετημένες μέσα σε χαρτοκιβώτια των 12,5 ή 14 Kgr. Στη συνέχεια γίνεται η σήμανση των κιβωτίων επάνω στα οποία πρέπει να αναγράφονται τα εξής :

1. Τα στοιχεία ταυτότητας του εμπόρου ήτοι όνομα, διεύθυνση και εμπορικό σήμα του συσκευαστή ή του εξαγωγέα.
2. Το είδος του προϊόντος : Κορινθιακή σταφίδα.
3. Το καθαρό βάρος της περιεχόμενης κορινθιακής σταφίδας.
4. Την ποιοτική κατηγορία και την κατηγορία μεγέθους της περιεχόμενης κορινθιακής σταφίδας.

Τα κιβώτια αυτά μεταφέροντα σε ειδικούς θαλάμους αποθήκευσης όπου γίνεται απεντόμωση. Η ουσία που χρησιμοποιείται είναι το βρωμιούχο μεθύλιο. Η διαδικασία της απεντόμωσης που γίνεται σε συνθήκες υποπίεσης, διαρκεί τρεις ώρες και δεν αφήνει υπολείμματα. Η δοσολογία είναι 50 γρ, βρωμιούχο μεθύλιο / κυβικό μέτρο αποθηκευτικού χώρου. Για να εισχωρήσει η ουσία στα μέσα συσκευασίας έτσι ώστε να γίνει σωστή καταπολέμηση των εντόμων, οι σακούλες πολυαιθυλενίου, έχουν σε 2-3 σημεία μικρές τρυπούλες και τα χαρτοκιβώτια έχουν μικρά ανοίγματα. Μετά την ολοκλήρωση της απεντόμωσης ακολουθεί εξαερισμός. Αναλυτικά οι κατηγορίες ποιότητας της Κορινθιακής σταφίδας αναφέρεται στον Πίνακα 7.(Παναγιώτατος Ένωση Συνεταιρισμών.1994)

7.2 Τύποι κορινθιακής σταφίδας

Τα νωπά σταφύλια της κορινθιακής σταφίδας είναι ιδιαίτερα εύγευστα, όμως δεν μπορούν να διατηρηθούν για σχετικά μεγάλο χρονικό διάστημα και να υποστούν μεταφορά και για το λόγο αυτό η ποσότητα που καταναλώνονται ως νωπή είναι περιορισμένη. Τα νωπά σταφύλια της κορινθιακής σταφίδας είναι λεπτόφλοια και ευπαθή και για αυτό καταναλώνονται άμεσα στην εγχώρια αγορά. Η διάθεση των σταφυλιών ως νωπών σε μακρινές περιοχές ή και άλλες χώρες καθίσταται αδύνατη.

Έτσι, το κύριο προϊόν της καλλιέργειας της κορινθιακής σταφίδας είναι η παραγωγή ξερής μαύρης σταφίδας. Ως ξερό προϊόν όμως είναι δυνατή η διατήρησή της για σχετικά μεγάλο χρονικό διάστημα η μεταφορά και διάθεσή της σε μακρινές αγορές. Για το λόγο αυτό η κορινθιακή σταφίδα είναι τόσο για το νομό Αχαΐας όσο και για την Ελλάδα, ένα από τα βασικά αγροτικά προϊόντα που εξάγονται σε άλλες χώρες και μάλιστα αποτελεί ένα από τα πρώτα εξαγωγίμα γεωργικά προϊόντα από την σύσταση του σύγχρονου Ελληνικού κράτους.

Η μαύρη ξερή Κορινθιακή φέρει διαφορετικά τοπωνυμικά σήματα ανάλογα με την περιοχή όπου καλλιεργείται:

- α) Vostizza:** για τις σταφίδες των περιοχών Αιγιαλείας, Ερινέου, Φελλόης
- β) Gulf:** για τις σταφίδες του νομού Κορινθίας
- γ) Zante:** για τις σταφίδες του νομού Ζακύνθου
- δ) Cephalonia:** για τις σταφίδες του νομού Κεφαλληνίας

ε) Amalias: για τις σταφίδες της Αμαλιάδας

στ) Pyrgos: για τις σταφίδες του Πύργου

ζ) Patras: για τις σταφίδες τις Πάτρας

η) Kalamata: για τις σταφίδες της Καλαμάτας

Ως προς την ποιότητα η Vostizza κατατάσσεται στην πρώτη ως κατηγορία και ακολουθούν κατά σειρά οι Gulf, Zante, Patras, Amalias, Pyrgos, Kalamata και **Cephalonia**.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Στην περιοχή του Αιγίου καλλιεργείται το 19% της Κορινθιακής σταφίδας και παράγεται το 17,6%. Στην περιοχή αυτή και στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές παράγεται η γνωστή και ονομαστή κατηγορία ξερής Κορινθιακής σταφίδας, Βοστίτσα.

Η Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών έχει ως μέλη τους παραγωγούς της περιοχής αυτής και από την ίδρυση της συγκεντρώνει, επεξεργάζεται και διαθέτει την Κορινθιακή σταφίδα τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό. Τα τελευταία χρόνια η Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών συμμετέχει κατά 15% στις εξαγωγές της σταφίδας της χώρας μας.

Η σταφίδα για να γίνει έτοιμο προϊόν προς πώληση υφίσταται εξειδικευμένους χειρισμούς.

Η Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών διαθέτει πλήρης σύγχρονες εγκαταστάσεις για την επεξεργασία, συσκευασία και συντήρηση της σταφίδας και ακόμη δραστηριοποιείται στην διάθεση της σταφίδας στο εσωτερικό και στο εξωτερικό. Η Π.Ε.Σ. διαθέτει την Κορινθιακή σταφίδα σε μεγάλες συσκευασίες (χύμα προϊόν) που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή άλλων τροφίμων και σε μικρές συσκευασίες έτοιμη για λιανική πώληση.

Η πορεία των εξαγωγών σε επίπεδο χώρας κατά την τελευταία δεκαετία είναι αυξητική κατά το ένα τέταρτο περίπου σε σχέση με τη δεκαετία του 1990, ενώ οι εξαγωγές από την Π.Ε.Σ. κατά το ίδιο χρονικό διάστημα παρουσιάζουν μείωση και μάλιστα κατά τα τέσσερα τελευταία έτη έχουν μειωθεί κατά το ήμισυ σε σχέση με τα τέλη της δεκαετίας του 1990. Οι εξαγωγές της Κορινθιακής σταφίδας τόσο σε επίπεδο Ελλάδας όσο και από την Π.Ε.Σ. ήταν και είναι προσανατολισμένες στην Ευρώπη και ιδιαίτερα στο Ην. Βασίλειο, γεγονός που εξαρτούσε και εξαρτά ακόμη το ύψος των εξαγωγών από την αγορά της Ευρώπης και του Ην. Βασιλείου. Γεγονός είναι ότι η Π.Ε.Σ. παρουσιάζει μεγαλύτερη διαφοροποίηση των αγορών, αφού διαθέτει σημαντικές ποσότητες και στην Ολλανδία και στην Αυστραλία. Η μείωση όμως των εξαγωγών καθιστά δυσχερή τη θέση της Ένωσης για τη συνέχιση της

δραστηριότητας αυτής έστω και αν διαθέτει την καλύτερη ποιότητα ξερής μαύρης σταφίδας (Βοστίτσα).

Ένα άλλο πρόβλημα είναι ότι το κόστος παραγωγής της Κορινθιακής σταφίδας όπως και διαφόρων άλλων προϊόντων – αποτελεί αναμφισβήτητα για τη χώρα μας θέμα μεγάλης σημασίας και πρώτης προτεραιότητας για την βιωσιμότητα της Ελληνικής Γεωργίας, μέσα στα πλαίσια της παγκοσμιοποιημένης αγοράς. Χώρες υπό ανάπτυξη, κυρίως Ασιατικές, αλλά και αυτή ακόμη η γειτονική Τουρκία με το πολύ χαμηλό κόστος παραγωγής, λόγω εξαιρετικά χαμηλών ημερομισθίων, απειλούν να θέσουν εκτός αγορών πολλά Ελληνικά γεωργικά προϊόντα.

Επίσης το τραπεζικό σύστημα στην πιο κρίσιμη περίοδο της ανάπτυξης του συνεταιριστικού κινήματος έπαιξε τον πιο αρνητικό ρόλο (αυξημένα επιτόκια, τόκος ευημερίας, ξαφνικός και μακροχρόνιος περιορισμός πιστωτικών δυνατοτήτων) που είχε σαν συνολικό αποτέλεσμα την υπερχρέωση των συνεταιρισμών και των ενώσεών τους.

Η πρόταση μας για τη ανάκαμψη των εξαγωγών και την αύξηση της κατανάλωσης στην εσωτερική αγορά είναι:

α) Η διεξαγωγή έρευνας αγοράς για τον εντοπισμό των δυνατοτήτων των υπαρχουσών αγορών και την ύπαρξη νέων αγορών.

β) Η προώθηση με την βοήθεια αναπτυξιακών προγραμμάτων, την σχεδίαση από τις βιομηχανίες τροφίμων, την παραγωγή νέων τροφίμων με σταφίδες.

γ) Η ευρεία πληροφόρηση για τις ιδιαίτερες θρεπτικές ιδιότητες της σταφίδας, που ως τρόφιμο εντάσσεται στην υγιεινή διατροφή, αφού η μόνη επεξεργασία που έχει υποστεί είναι η φυσική ξήρανση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αβδελίδης Π.Σ., 1976, « Το Αγροτικό Συνεταιριστικό Κίνημα στην Ελλάδα» 2^η έκδοση., Παπαζήσης, Αθήνα.
2. Βαγιάνου Ι., 1986, « Πρακτική Αμπελουργία- Οινολογία», εκδόσεις Ψυχάλου, Αθήνα.
3. Γεωργίου Η. 1950, « Νεωτέρα στοιχεία περί της ιστορίας και της συντροφιάς των Αμπελακίων εξ' ανεκδότου αρχείου», Αθήνα.
4. Γεωργίου Η. 1951, «Ιστορία και συνεταιρισμός των Αμπελακίων», Αθήνα.
5. Δεσποτόπουλος Γ.Κ., 1935, « Ο συνεργατισμός (cooperatisme) στη γεωργία», Αθήνα.
6. Εφημερίδα Ε.Ο.Κ. 1994.
7. Καλιτσούνακης Δ., 1980, «Περί συνεταιρισμών και ιδίως εν Ελλάδι», Αθήνα.
8. Κλήμης Α., 1970, « Χρονολογικά ευρετήρια νομοθετημάτων σχετικών με την μορφή και δράσιν των συνεταιρισμών 1914-1970 », Αθήνα.
9. Κλήμης Α., 1983, «Οι Συνεταιρισμοί στην Ελλάδα», Αθήνα.
10. Κολύμβος Ν., 1992, «Συνεταιριστικά Ελληνικά και Διεθνή», Αθήνα.
11. Λογοθέτης Β.Χ., 1975, « Συμβολή της αμπέλου και του οίνου στο πολιτισμό της Ελλάδος και της ανατολικής μεσογείου» τόμος ΙΖ' Θεσσαλονίκη.
12. Παναγιώλειος Ένωση Συνεταιρισμών 2004, «Προδιαγραφές κορινθιακής σταφίδας», Αίγιο.
13. Παναγιώλειος Ένωση Συνεταιρισμών 2006, «Τρόποι προώθησης της σταφίδας», Αίγιο.
14. Παπαγεωργίου Γ., 1980, « Η Παλιά Βοστίτσα», Αθήνα.
15. Σαπωσάκης Ε. 1978, « Η κοινωνικοοικονομική υποδομή της γεωργικής συνεταιριστικής κίνησης» τεύχος 42, Αθήνα.
16. Σταυρακάκης Μ., 1986, « Σταφιδοποιΐα-σημειώσεις» Ηράκλειο.
17. Χίου Α.Π, 2003, « Σημειώσεις φροντιστηρίου φυσικοχημείας και βιοχημείας τροφίμων», Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα.
18. Φυσαράκης Γ. 2000, « Σημειώσεις Ειδικής Αμπελουργίας (Αμπελουργική Τεχνική) » Ηράκλειο.