

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (Τ.Ε.Ι.)
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ Π.Σ.Ε.**

**ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΚΥΡΙΟΤΕΡΩΝ
ΔΕΝΔΡΩΔΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ
ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

Πτυχιακή εργασία
Του σπουδαστή Μαρίνου Σακκά

Επιβλέπουσα καθηγήτρια:
Σμαραγδή Πετροπούλου

Καλαμάτα, Οκτώβριος 2005

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	1
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ	
ΓΕΩΡΓΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ Ν.	
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	2
1.1. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	2
1.2. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ.....	3
1.2.1. Μετεωρολογικά-Κλιματολογικά στοιχεία.....	3
1.2.2. Γεωλογικά-Εδαφολογικά στοιχεία.....	6
1.3. ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ	
ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΔΕΝΔΡΩΔΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟ	
Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	8
2.1. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΟ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ...8	
2.1.1. ΓΕΝΙΚΑ.....	8
2.2. ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ..8	
2.3. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟ Ν.	
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	9
2.3.1. Κορωνέικη.....	9
2.3.2. Μαστοειδής.....	10
2.3.3. Μαυρελιά.....	11
2.3.4. Καλαμών.....	11
2.4. Καλλιεργούμενη έκταση-Αριθμός ελαιόδενδρων- Παραγωγή.....	12
2.5. Διαρθρωτικά χαρακτηριστικά της ελαιοκαλλιέργειας.....	14
2.6. Βιολογική καλλιέργεια της ελιάς.....	17
2.7. Τυποποίηση επιτραπέζιων ελιών-Εξαγωγές.....	21
2.8. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ ΣΤΟ Ν.	
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	23
2.9. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΟ Ν.	
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	24
2.9.1. Κυριότερες συκοπαραγωγικές περιοχές.....	27

2.9.2. Γενικά στοιχεία συκκοκαλλιέργειας στο Ν. Μεσσηνίας για το έτος 2003-2004.....	28
2.9.3. Παραγωγή-Τιμές.....	29
2.10. ΣΥΚΙΚΗ.....	29
2.11. ΩΡΙΜΑΝΣΗ-ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ-ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ.....	31
2.11.1. Απεντόμωση.....	31
2.12. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	32
2.12.1. Διάγραμμα ροής/ Διαχείριση προϊόντος.....	32
2.12.2. Τυποποιητήρια.....	34
2.12.3. Διάθεση στην εσωτερική αγορά.....	34
2.12.4. Εξαγωγές.....	35
2.13. ΣΥΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ-ΜΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.....	36

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΣΤΟ Ν.

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	38
3.1. ΓΕΝΙΚΑ.....	38
3.2. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	38
3.2.1. Πορτοκαλιάς.....	39
3.2.2. Λεμονιάς.....	45
3.2.3. Μανταρινιάς.....	50
3.2.4. Γκρέιπ φρουτ.....	54
3.3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΤΑΣΗ-ΤΙΜΕΣ.....	58
3.4. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΕΜΠΟΡΙΑ.....	59
3.4.1. Βιομηχανική επεξεργασία των εσπεριδοειδών.....	61
3.4.2. Εσωτερικό-Εξωτερικό εμπόριο.....	62

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

4.1. ΛΟΙΠΕΣ ΔΕΝΔΡΩΔΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟ Ν.

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	63
4.1.1. Αχλαδιά.....	63
4.1.2. Ποικιλίες αχλαδιάς.....	64
4.1.3. Μηλιά.....	66

4.1.4. Ποικιλίες μηλιάς.....	67
4.1.5. Βερικοκιά.....	68
4.1.6. Ποικιλίες βερικοκιάς.....	70
4.1.7. Κερασιά.....	71
4.1.8. Ποικιλίες κερασιάς.....	72
4.1.9. Καστανιά.....	74
4.1.10. Ποικιλίες καστανιάς.....	75
4.1.11. Καρυδιά.....	76
4.1.12. Ποικιλίες καρυδιάς.....	77

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....	81
5.1. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΣΤΟ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	81
5.2. ΕΛΙΑ.....	81
5.3. ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ.....	82
5.4. ΣΥΚΙΑ.....	83
5.5. ΣΤΟΧΟΙ ΚΑΙ ΕΠΙΔΙΩΞΕΙΣ.....	83

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	85
--------------------------	-----------

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Στα πλαίσια της πτυχιακής μου εργασίας στο ΤΕΙ Καλαμάτας και συγκεκριμένα του τμήματος Π.Σ.Ε. ανέλαβα τη σύνταξη εργασίας που ερευνά τις κυριότερες δενδρώδεις καλλιέργειες του νομού Μεσσηνίας, τα προβλήματα και τις προοπτικές αντίστοιχα, κάθε καλλιέργειας.

Οι λόγοι που με ώθησαν να ασχοληθώ με το συγκεκριμένο θέμα ήταν η μεγάλη γεωργική σημασία της δενδροκαλλιέργειας για το νομό Μεσσηνίας και το επιστημονικό ενδιαφέρον των καλλιεργειών αυτών.

Το περιεχόμενο της πτυχιακής εργασίας αποτελείται από τα παρακάτω πέντε κεφάλαια:

- 1) Γεωργοοικονομική κατάσταση νομού Μεσσηνίας
- 2) Κυριότερες δενδρώδεις καλλιέργειες στο νομό Μεσσηνίας
- 3) Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών στο νομό Μεσσηνίας
- 4) Λοιπές δενδρώδεις καλλιέργειες στο νομό Μεσσηνίας και
- 5) Προβλήματα και προοπτικές των δενδρωδών καλλιεργειών για το νομό Μεσσηνίας

Για όσους θέλουν να ασχοληθούν περισσότερο με το αντικείμενο του βιβλίου, μπορούν να ανατρέξουν στη βιβλιογραφία που παρατίθεται στο τέλος αυτού.

Ευχαριστώ όσους με οποιονδήποτε τρόπο με βοήθησαν στη συγκέντρωση πληροφοριών και στοιχείων, καθώς και στην επεξεργασία και παρουσίασή τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΩΡΓΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

1.1. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Γεωγραφικά ο νομός Μεσσηνίας βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα του διαμερίσματος της Πελοποννήσου και της Ελλάδας. Έχει έκταση 2990 τετραγωνικά χιλιόμετρα περίπου (ποσοστό 2,27% επί της συνολικής έκτασης της χώρας) που κατανέμεται ως εξής:

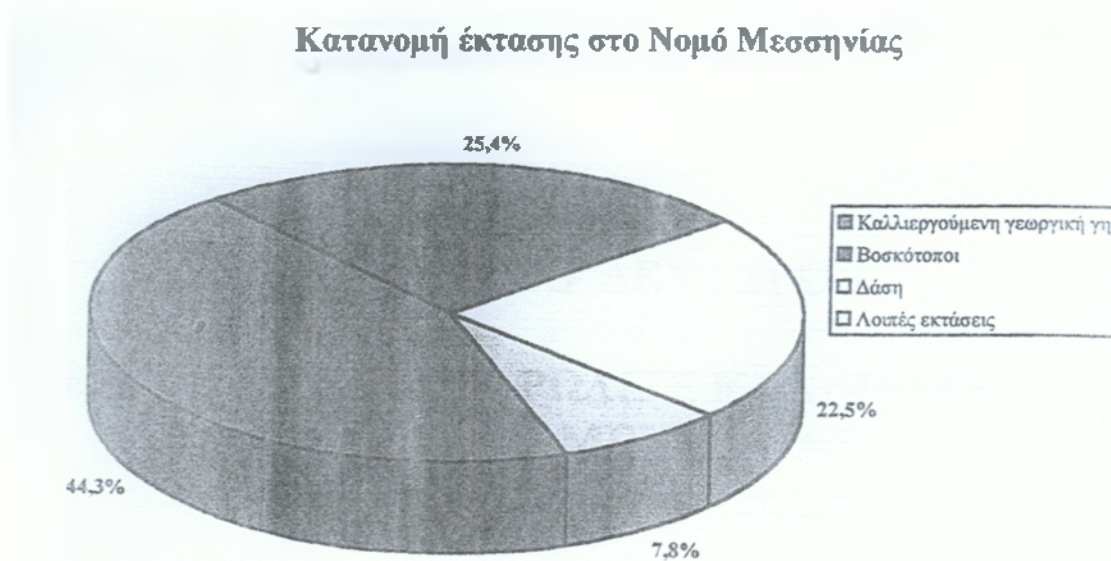
ΠΙΝΑΚΑΣ 1

ΕΚΤΑΣΗ	ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ
Α. Καλλιεργούμενη γεωργική γη	1.325.614	44,3%
Β. Βοσκότοποι	756.019	25,4%
Γ. Δάση	673.192	22,5%
Δ. Λοιπές εκτάσεις	243.103	7,8%
ΣΥΝΟΛΟ	2.989.614	100%

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Ο γεωργικός πληθυσμός είναι περίπου 65.000 (ποσοστό 51,4% επί του συνολικού πληθυσμού του νομού) και ο ενεργός γεωργικός πληθυσμός 32.000 περίπου (ποσοστό 25,3% επί του συνολικού πληθυσμού του νομού).

ΕΙΚΟΝΑ 1



1.2. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

1.2.1. Μετεωρολογικά- Κλιματολογικά στοιχεία

Ο νομός Μεσσηνίας χαρακτηρίζεται από το ήπιο κλίμα του. Στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας κατά τα έτη 2003-2004 δείχνουν ότι η μέση ελάχιστη θερμοκρασία κατά το χειμώνα σπάνια κατεβαίνει στους 0 βαθμούς Κελσίου.

Επίσης, από πληροφορίες της Ε.Μ.Υ. προκύπτει ότι σπάνια συμβαίνουν παγετοί και χαλάζι, που προκαλούν σοβαρές ζημιές στις καλλιέργειες. Η μεγάλη ηλιοφάνεια (2.900 ώρες περίπου ετησίως) επηρεάζει σημαντικά την ποσότητα αλλά κυρίως την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Στους παρακάτω πίνακες (Α,Β,Γ,Δ) παρουσιάζονται τα μετεωρολογικά στοιχεία για το Ν. Μεσσηνίας για το έτος 2004-2005.

ΠΙΝΑΚΑΣ Α

Ελάχιστη-μέση-μέγιστη θερμοκρασία στο Ν. Μεσσηνίας

1ο Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ
Ελάχιστη Μηνιαία	5.7	5.7	6.8	8.9	12.4	16.0
Θερμοκρασία						
Μέση Μηνιαία	10.2	10.6	12.3	15.2	19.7	24.1
Θερμοκρασία						
Μέγιστη Μηνιαία	15.3	15.5	17.1	19.9	24.3	28.8
Θερμοκρασία						
2ο Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Ελάχιστη Μηνιαία	18.1	18.4	16.2	13.2	9.9	7.2
Θερμοκρασία						
Μέση Μηνιαία	26.4	26.3	23.2	18.9	14.8	11.7
Θερμοκρασία						
Μέγιστη Μηνιαία	31.1	31.3	28.7	24.7	20.5	16.7
Θερμοκρασία						

Πηγή: Ε.Μ.Υ.

ΠΙΝΑΚΑΣ Β

Μέση μηνιαία υγρασία στο Ν. Μεσσηνίας

1ο Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ
Μέση Μηνιαία	72.6	71.7	71.2	70.4	66.3	58.6
Υγρασία						
2ο Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Μέση Μηνιαία	58.0	61.1	65.2	69.3	74.8	75.0
Υγρασία						

Πηγή: Ε.Μ.Υ.

ΠΙΝΑΚΑΣ Γ

Μέση μηνιαία βροχόπτωση στο Ν. Μεσσηνίας

1ο Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ
Μέση Μηνιαία	111.7	94.1	73.0	48.5	25.6	7.5
Βροχόπτωση						
Συνολικές Μέρες	9.3	10.9	10.3	6.1	5.1	1.9
Βροχής						
2ο Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Μέση Μηνιαία	4.2	11.3	29.1	85.3	137.4	152.6
Βροχόπτωση						
Συνολικές Μέρες	1.3	1.4	1.9	6.9	10.0	11.6
Βροχής						

Πηγή: Ε.Μ.Υ.

ΠΙΝΑΚΑΣ Δ

Μέση μηνιαία διεύθυνση και ένταση ανέμων στο Ν. Μεσσηνίας

1ο Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ
Μέση Μηνιαία	Β	ΝΔ	ΝΔ	ΝΔ	ΝΔ	ΝΔ
Διεύθυνση Ανέμων						
Μέση Μηνιαία	5.6	5.7	5.3	4.9	4.9	5.6
Ένταση Ανέμων						
2ο Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Μέση Μηνιαία	Β	Β	Β	Β	ΝΔ	ΝΔ
Διεύθυνση Ανέμων						
Μέση Μηνιαία	5.7	5.6	5.1	4.8	4.7	5.4
Ένταση Ανέμων						

Πηγή: Ε.Μ.Υ.

1.2.2. Γεωλογικά- Εδαφολογικά στοιχεία

Η κατανομή των εδαφών, ανάλογα με το υψόμετρο που βρίσκονται και την περιοχή, στο νομό Μεσσηνίας δίνονται στον παρακάτω πίνακα σε στρέμματα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Κατανομή εδαφών στο νομό Μεσσηνίας σε στρέμματα

ΕΠΑΡΧΙΑ	ΠΕΔΙΝΑ	ΗΜΙΟΡΕΙΝΑ	ΟΡΕΙΝΑ	ΣΥΝΟΛΟ
Καλαμάτας	84.000,1	166.000,6	565.000,0	815.000,7
Μεσσήνης	358.000,7	77.000,4	193.000,8	589.000,9
Πυλίας	363.000,1	278.000,3	49.000,6	691.000,0
Τριφυλίας	269.000,4	282.000,7	323.000,6	875.000,7
ΣΥΝΟΛΟ	1.074.001,3	803.002,0	1.130.002,0	2.972.002,3

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Τα εδάφη, σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας, έχουν περιεκτικότητα σε φώσφορο ικανοποιητική, σε άζωτο καλή-μέτρια και σε ανθρακικό ασβέστιο 0,01-2,5%, ενώ το pH κυμαίνεται από 5,5-7,5.

Το οικολογικό περιβάλλον της Μεσσηνίας επιτρέπει την ευδοκίμηση πολύ μεγάλου αριθμού καλλιεργειών. Από τις δενδρώδεις καλλιέργειες έχουν αναπτυχθεί περισσότερο η καλλιέργεια της ελιάς, της συκιάς και των εσπεριδοειδών.

Από τη συνολική καλλιεργούμενη έκταση των δενδρωδών καλλιεργειών στο νομό Μεσσηνίας, ποσοστό 77,5% καταλαμβάνει η ελαιοκαλλιέργεια, 12,5% το αμπέλι- σταφίδα, 5,6% η συκιά, 4,1% τα εσπεριδοειδή και 0,3% καταλαμβάνουν τα λοιπά δενδρώδη (π.χ. αχλαδιά, καστανιά, μηλιά, κ.α.).

1.3. ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η καλλιέργεια της ελιάς, συκιάς και των εσπεριδοειδών παρουσίασαν μεγάλη προσαρμοστικότητα στην περιοχή και έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην κοινωνική και οικονομική ζωή του νομού Μεσσηνίας. Η καλλιέργεια της ελιάς έφτασε να κατέχει την πρώτη

θέση στις καλλιέργειες, ενώ τελευταία παρουσιάζει τάση περαιτέρω αύξησης.

Οι αγρότες της περιοχής έχουν ικανοποιητικό μορφωτικό επίπεδο με ικανότητα προσαρμογής στις νέες μεθόδους άσκησης της γεωργίας.

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται ελιές, πορτοκαλιές, λεμονιές, μανταρινιές, γκρέιπ φρουτ, αχλαδιές, μηλιές, βερικοκιές, κερασιές, συκιές, καρυδιές και καστανιές. Η παραγωγή των γεωργικών προϊόντων παρουσιάζεται εκτενέστερα στον πίνακα 6 που ακολουθεί, για την περίοδο 2003-2004.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

Γεωργική παραγωγή στο νομό Μεσσηνίας 2003-2004

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)	ΤΙΜΗ/ ΚΙΛΟ
<i>Ελιάς</i>	20.423	630.000	2,37
<i>Ελιάς Βρώσιμης</i>	400	15.000	1,42
<i>Πορτοκαλιές</i>	8.500	6.100	0,17
<i>Λεμονιάς</i>	2.700	1.700	0,27
<i>Μανταρινιάς</i>	1.200	990	0,35
<i>Γκρέιπ φρουτ</i>	600	200	0,12
<i>Αχλαδιάς</i>	50	70	1
<i>Μηλιάς</i>	80	70	0,65
<i>Βερικοκιές</i>	70	90	1,30
<i>Κερασιές</i>	150	200	1,80
<i>Σύκα νωπά</i>	250		0,65
<i>Σύκα ξερά</i>	3.500	17.000	1,40
<i>Καρυδιάς</i>	50	250	2,25

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Η Καλαμάτα είναι ένα αξιόλογο εμπορικό κέντρο και σ' αυτό συμβάλλουν το λιμάνι και το αεροδρόμιο κατά κύριο λόγο. Σημαντικές βιομηχανικές μονάδες είναι: η καπνοβιομηχανία Καρέλια, μονάδες τυποποίησης- επεξεργασίας γεωργικών- αγροτικών προϊόντων, μονάδες παραδοσιακών- τοπικών προϊόντων, μονάδες παραγωγής λαδιού- τυποποίησης ελιών Καλαμών, σκυροδέματος, κ.τ.λ. Ο νομός προσανατολίζεται περισσότερο στον τομέα του τουρισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΔΕΝΔΡΩΔΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

2.1. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

2.1.1. ΓΕΝΙΚΑ

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαίους χρόνους. Η εμφάνιση και η καλλιέργειά της φθάνουν στην προϊστορική εποχή. Ανήκει στην οικογένεια Oleaceae, η οποία περιλαμβάνει πάνω από 25 γένη. Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργείται περισσότερο το είδος *Olea europaea L.*

Η ελιά είναι δένδρο αιωνόβιο, αειθαλές, που φτάνει μέχρι ύψους 5-20 μέτρα.

Μεγάλη οικονομική σημασία αποτελεί η καλλιέργεια της ελιάς για την Ελλάδα. Η Μεσσηνία κατέχει μια από τις πρώτες θέσεις στην καλλιέργεια της ελιάς και ξεπερνάει το 10% του συνόλου των δένδρων της χώρας. Ανάλογη σε ποσοστά είναι και η ποσότητα της παραγωγής των ελαιόδενδρων.

2.2. ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η καλλιέργεια της ελιάς σε όλη την υφήλιο καλύπτει έκταση 100.000.000 στρεμμάτων, ο δε αριθμός των ελαιόδένδρων ανέρχεται σε 800.000.000. Στο νομό Μεσσηνίας σύμφωνα με πληροφορίες της Διεύθυνσης Γεωργίας Μεσσηνίας κατέχει μια από τις πρώτες θέσεις στην καλλιέργεια της ελιάς με το 12% των

δένδρων (13.545.187) σε σύνολο 140.853.837 που καλλιεργούνται σε όλη τη χώρα για το έτος 2003-2004.

Στο νομό Μεσσηνίας η ελαιοκαλλιέργεια διαδραματίζει πρωτεύοντα ρόλο στην οικονομία γιατί δεν αξιοποιεί μόνο εκτάσεις που είναι ακατάλληλες για άλλες καλλιέργειες αλλά συμβάλλει και στην προστασία των εδαφών από τις διαβρώσεις. Ένας μεγάλος αριθμός ελαιώνων ανήκει σε μικροκαλλιεργητές, που εξασφαλίζουν έτσι εποχιακή εργασία και ικανοποιητικό εισόδημα. Τα κυριότερα προϊόντα που παράγονται από την καλλιέργεια της ελιάς και συμβάλλουν στην αύξηση του εισοδήματος των κατοίκων του νομού είναι το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές. Σ' αυτά πρέπει να προστεθεί και το πυρηνέλαιο, που προορίζεται για βιομηχανική χρήση. Ακόμη, κάποια υποπροϊόντα όπως τα φύλλα, το ξύλο, ο πυρήνας, κ.α. προσθέτουν σημαντική ωφέλεια στο εισόδημα των κατοίκων.

Οι κυριότερες ποικιλίες ελιάς που είναι πιο πολύ διαδεδομένες στο νομό είναι η <<Καλαμών>> και η <<Κορωνέικη>>. Η πρώτη μας δίνει άριστες βρώσιμες ελιές τύπου <<Χαρακτές ξυδάτες >>, κι η δεύτερη μας δίνει εκλεκτής ποιότητας ελαιόλαδο.

2.3. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται τέσσερις ποικιλίες ελιάς. Από αυτές οι τρεις είναι ελαιοποιήσιμες: η <<Κορωνέικη>> με ποσοστό 92,5%, η <<Μαυρελιά>> με ποσοστό 6%, η <<Μαστοειδής>> με ποσοστό 1,5%, και μια επιτραπέζια ποικιλία που καλλιεργείται, γνωστή ως <<Καλαμών>>.

2.3.1. Κορωνέικη

Η Κορωνέικη φέρει και τις συνωνυμίες: Βατσίκη, Κρητικιά, Κορωνιά, Κορώνι, Λαδολιά, Λιανολιά και Ψιλολιά. Καλύπτει ποσοστό 92,5% των δένδρων για παραγωγή λαδιού στο νομό

Μεσσηνίας. Αναπτύσσεται σε δένδρο ύψους 5-7 μέτρων. Τα φύλλα της είναι βαθυπράσινα, ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό με μέσο βάρος 1,3 γραμ. και φέρει μικρή θηλή. Ο πυρήνας έχει σχήμα κυλινδροκωνικό με μέσο όρο 0,17 γραμ. και φέρει οξεία ακίδα στην άκρη και 7 αβαθείς γλυφές. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα του καρπού είναι 6,6:1. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φθάνει μέχρι 27%. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία πολύ παραγωγική και ανθεκτική στις ξηροθερμικές περιοχές της χώρας.



2.3.2. Μαστοειδής

Η Μαστοειδής φέρει και τις συνωνυμίες: Αθηνολιά, Ματσολιά, Μαστολιά, Μουρατολιά, Τσουνάτη. Αναπτύσσεται σε δένδρο ύψους 6-8 μέτρων. Τα φύλλα της είναι ανοιχτοπράσινα, ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές με μέσο βάρος 2,6 γραμ. και φέρει θηλή. Ο πυρήνας έχει σχήμα ωοειδές έως κυλινδροκωνικό με μέσο βάρος 0,37 γραμ. και φέρει ακίδα στην άκρη και 10 αβαθείς γλυφές. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα του καρπού είναι 6:1. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 20%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία ανθεκτική στο ψύχος. Καλλιεργείται σε ορεινές περιοχές της Αλαγονίας και καταλαμβάνει ποσοστό 1,5% του συνόλου καλλιεργήσιμων ελιών στο νομό Μεσσηνίας, γύρω στα 200.000 δένδρα.



2.3.3. Μαυρελιά

Η Μαυρελιά φέρει και τις συνωνυμίες: Μεθωνιά και Μουρατολιά. Σαν δένδρο είναι ζωηρότερο και μεγαλύτερο σε ύψος από την Κορωνέικη. Τα φύλλα της είναι πράσινα, ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό με μέσο βάρος 0,32 γραμ. και φέρει 6 αβαθείς γλυφές. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα του καρπού είναι 6,5:1. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 19%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία πιο απαιτητική σε υγρασία από την Κορωνέικη. Σε ξηρές περιοχές ρίχνει τα άνθη της. Η Μαυρελιά καλύπτει ποσοστό 6% κυρίως στις επαρχίες Πυλίας και Τριφυλίας.



2.3.4. Καλαμών

Η Καλαμών φέρει και τις συνωνυμίες; Αετονύχι, Αετονυχολιά, Καλαματιανή, Κορακολιά, Τσιγκέλι, Τσιγκελολιά και Χονδρολιά. Αναπτύσσεται σε δένδρο ύψους 7-10 μέτρων. Τα φύλλα

της είναι βαθυπράσινα, ο καρπός έχει σχήμα μονόπλευρο, κυρτό και μέσο βάρος 5,6 γραμ. Ο πυρήνας έχει σχήμα παρόμοιο με τον καρπό με μέσο βάρος 0,6 γραμ. και φέρει 9-10 αβαθείς γλυφές. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα του καρπού είναι 8, 3:1. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 17%. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή μαύρων κονσερβών και μάλιστα του τύπου <<Χαρακτές Ξυδάτες>> εκλεκτής ποιότητας. Ευδοκίμει σε περιοχές μεγάλων βροχοπτώσεων και υψηλής ατμοσφαιρικής υγρασίας. Θεωρείται ποικιλία ανθεκτική στο βερτισίλλιο. Η ποικιλία Καλαμών είναι μια εξαιρετική επιτραπέζια ποικιλία ελιάς που έχει όμως περιορισμένη έως σήμερα διάδοση, καλλιεργείται και σε άλλες περιοχές της χώρας μας (Αργίριο, Λακωνία) αλλά η γεύση της, το σχήμα της και γενικά η όλη εμφάνισή της διαφέρει από αυτήν που καλλιεργείται στο νομό Μεσσηνίας. Καλλιεργείται κυρίως στις περιοχές Τρίκορφου και Στέρνας.



2.4. Καλλιεργούμενη έκταση- Αριθμός ελαιόδενδρων- Παραγωγή- Μέση Σταθμισμένη τιμή ανά κιλό

Στον πίνακα 4 φαίνεται η καλλιεργούμενη έκταση της ελιάς στο νομό Μεσσηνίας και στο σύνολο της χώρας κατά το χρονικό διάστημα 2003-2004.

ΠΙΝΑΚΑΣ 4

Έκταση της ελαιοκαλλιέργειας σε στρέμματα στο νομό Μεσσηνίας και στο σύνολο της χώρας κατά το χρονικό διάστημα 2003-2004.

	<i>Έκταση σε στρέμματα</i>	
<i>Ελαιοκομική περίοδος</i>	<i>N. Μεσσηνίας</i>	<i>Σύνολο χώρας</i>
2003-2004	630.000	7.187.000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Κατά την τελευταία πενταετία υπάρχει σταδιακή αύξηση της καλλιεργούμενης έκτασης, τόσο στο σύνολο της χώρας, όσο και στο νομό Μεσσηνίας. Το ποσοστό της καλλιεργούμενης έκτασης στο νομό Μεσσηνίας είναι 7% με 8% της καλλιεργούμενης έκτασης του συνόλου της χώρας. Η αύξηση της καλλιεργούμενης έκτασης οφείλεται στην ύπαρξη αφενός μεν της επιδότησης, αφετέρου δε στην ύπαρξη κατάλληλων καιρικών και γεωλογικών συνθηκών. Η καλλιέργεια της ελιάς είναι παραδοσιακή καλλιέργεια για το νομό Μεσσηνίας.

Στον πίνακα 5 παρουσιάζεται ο αριθμός των ελαιόδενδρων στο νομό Μεσσηνίας κατά το χρονικό διάστημα 2003-2004.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5

Αριθμός ελαιόδενδρων στο νομό Μεσσηνίας κατά το χρονικό διάστημα 2003-2004.

<i>Χρονικό διάστημα</i>	<i>Αριθμός ελαιόδενδρων</i>
2002-2003	9.320.255

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Σύμφωνα με πληροφορίες από τη Διεύθυνση Γεωργίας υπάρχει σταδιακή αύξηση του αριθμού των ελαιόδενδρων στο νομό Μεσσηνίας.

Στον πίνακα 6 φαίνεται η παραγωγή ελαιόλαδου στο νομό Μεσσηνίας και στο σύνολο της χώρας κατά το εξεταζόμενο χρονικό διάστημα 2003-2004.

ΠΙΝΑΚΑΣ 6

Η παραγωγή ελαιόλαδου στο νομό Μεσσηνίας κατά το χρονικό διάστημα 2003-2004.

<i>Χρονικό διάστημα</i>	<i>Παραγωγή ελαιόλαδου σε τόνους</i>
2002-2003	20.423

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Η σχέση μεταξύ της ελαιοπαραγωγής στο νομό Μεσσηνίας και στο σύνολο της χώρας κυμαίνεται από 5%-14%. Αυτό οφείλεται στο φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας, δηλαδή στο ότι η παραγωγή κυμαίνεται από χρόνο σε χρόνο.

Στον πίνακα 7 φαίνεται η μέση σταθμισμένη τιμή του ελαιόλαδου στο νομό Μεσσηνίας κατά το εξεταζόμενο χρονικό διάστημα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 7

Μέση σταθμισμένη τιμή (κιλό/ Ευρώ) κατά το χρονικό διάστημα 2003-2004.

<i>Χρονικό διάστημα</i>	<i>Μέση σταθμισμένη τιμή</i>
2002-2003	2,37

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

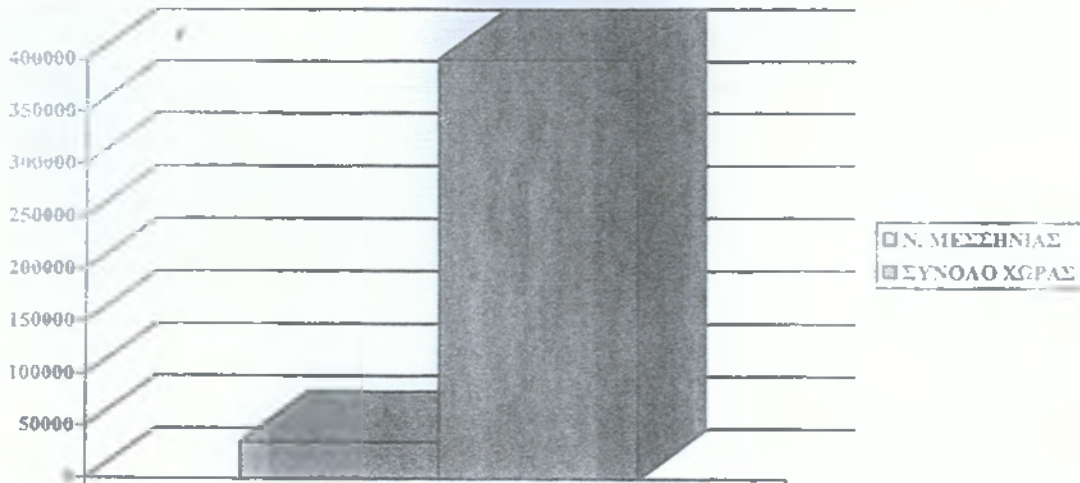
2.5. Διαρθρωτικά χαρακτηριστικά της ελαιοκαλλιέργειας

Από την επεξεργασία και τη μελέτη των διαρθρωτικών στοιχείων που συγκεντρώθηκαν, προκύπτουν τα εξής:

Με την ελαιοκαλλιέργεια απασχολούνται στη χώρα μας 400.000 οικογένειες, ενώ στο νομό Μεσσηνίας απασχολούνται 35.000 οικογένειες, μην έχοντας όμως σαν κύριο εισόδημα την ελιά. Το ποσοστό των απασχολούμενων με την ελαιοκαλλιέργεια στο νομό Μεσσηνίας είναι το 9% του συνόλου της χώρας.

ΙΣΤΟΓΡΑΜΜΑ 1

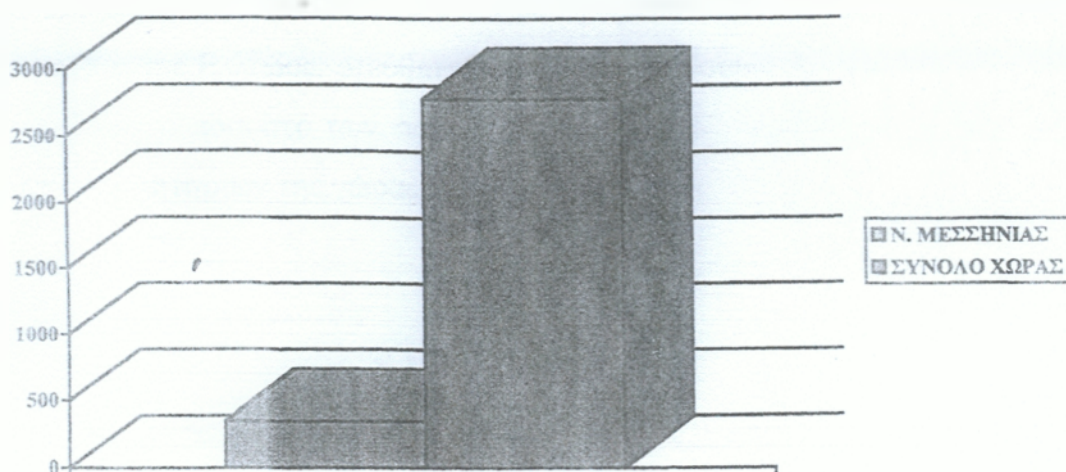
Απασχολούμενοι με την ελαιοκαλλιέργεια στο Ν. Μεσσηνίας και στην Ελλάδα (σε χιλ. οικογένειες)



Στην Ελλάδα υπάρχουν 2.784 ελαιοτριβεία με 4.670 απασχολούμενους, ενώ στη Μεσσηνία υπάρχουν περίπου 350 ελαιοτριβεία με 900 απασχολούμενους. Άρα, το ποσοστό των ελαιοτριβείων στη Μεσσηνία είναι το 12,5% του συνόλου των ελαιοτριβείων της χώρας. Το ποσοστό των απασχολούμενων στα ελαιοτριβεία του νομού Μεσσηνίας είναι το 19% των απασχολούμενων στα ελαιοτριβεία της χώρας.

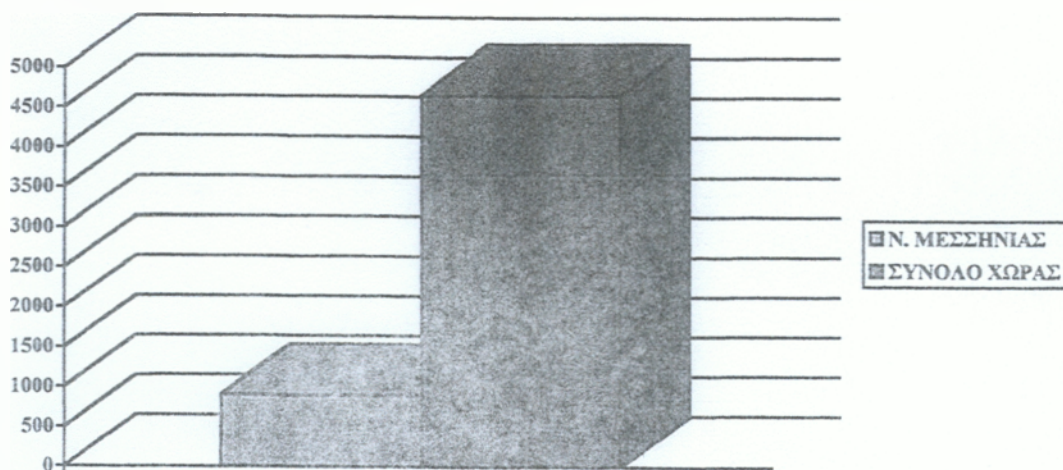
ΙΣΤΟΓΡΑΜΜΑ 2

Αριθμός ελαιοτριβείων στο Ν. Μεσσηνίας και στην Ελλάδα



ΙΣΤΟΓΡΑΜΜΑ 3

Απασχολούμενοι στα ελαιοτριβεία του Ν. Μεσσηνίας και στην Ελλάδα

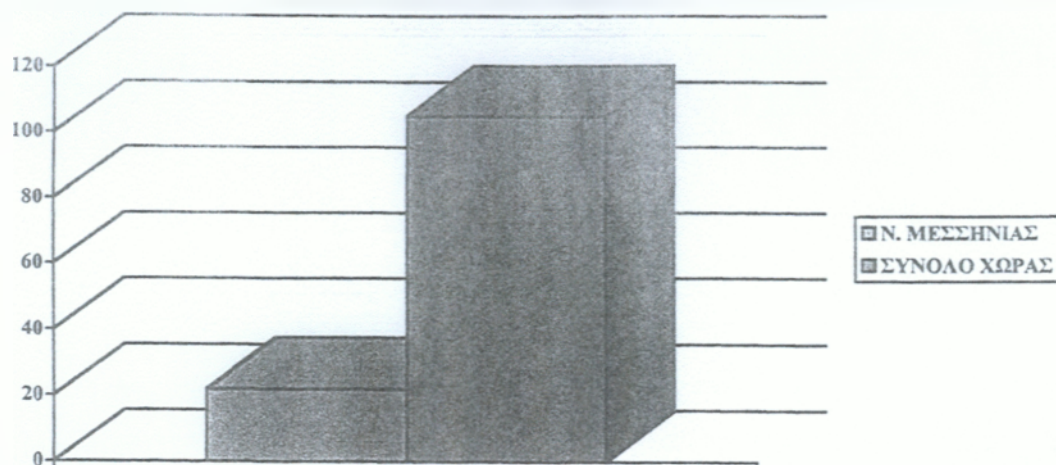


Όσον αφορά τα τυποποιητήρια, στην Ελλάδα έχουμε 105 με 1.090 απασχολούμενους και στη Μεσσηνία έχουμε περίπου 22 με 250 απασχολούμενους. Άρα το ποσοστό των τυποποιητηρίων στο νομό Μεσσηνίας είναι το 21% των τυποποιητηρίων της χώρας. Ενώ

το ποσοστό των απασχολούμενων σε αυτά στη Μεσσηνία είναι το 23% των απασχολούμενων της χώρας.

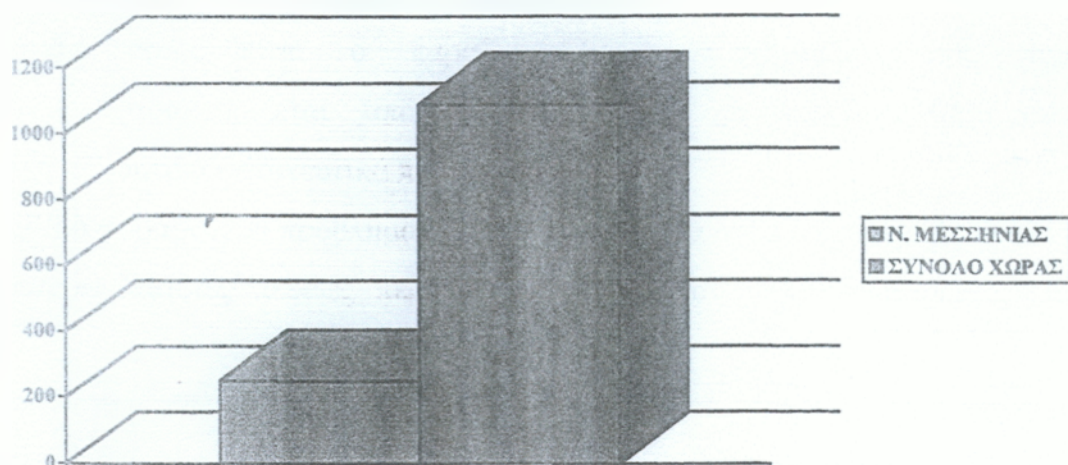
ΙΣΤΟΓΡΑΜΜΑ 4

Αριθμός τυποποιητηρίων στο Ν. Μεσσηνίας και στην Ελλάδα



ΙΣΤΟΓΡΑΜΜΑ 5

Απασχολούμενοι στα τυποποιητήρια του Ν. Μεσσηνίας και της Ελλάδας



2.6. Βιολογική καλλιέργεια της ελιάς

Συμπληρώνονται φέτος 15 χρόνια από τότε που στη Μεσσηνιακή Μάνη ξεκίνησε ένα πρόγραμμα βιολογικής

καλλιέργειας της ελιάς (ΚΑΝ. 2078/92, Ε.Ε.), για λογαριασμό του Αυστριακού κ. Μπάουελ, ο οποίος μέχρι τότε ασχολείτο με την εξαγωγή ελαιόλαδου και ελιών και είχε γνωρίσει αρκετά καλά την περιοχή.

Η Μάνη και ιδιαίτερα στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές της παρουσιάζει πολύ ευνοϊκές συνθήκες για παραγωγή βιολογικού ελαιόλαδου, γιατί έχει μερικά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που μπορούμε να συνοψίσουμε ως εξής:

- Η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί την μοναδική καλλιέργεια στην περιοχή.
- Οι εκμεταλλεύσεις είναι κατά κανόνα μικρές αλλά πολυτεμαχισμένες.
- Η καλλιέργεια γίνεται σε αναβαθμίδες κυρίως στις ημιορεινές και ορεινές κοινότητες, με αρκετά πυκνό σύστημα φύτευσης, αλλά σε ακανόνιστη διάταξη λόγω τοπογραφικών ιδιαιτεροτήτων.
- Ακολουθείται ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας που χαρακτηρίζεται από εισροές ήπιου χαρακτήρα (λιπάσματα, φυτοπροστατευτικά προϊόντα).

Το σοβαρότερο πρόβλημα για την καλλιέργεια είναι ο δάκος, κυρίως για τις παραθαλάσσιες πεδινές περιοχές και λιγότερο για τις ημιορεινές και ορεινές.

Η εταιρία του κ. Μπάουελ προσφέρει σαν οικονομικό κίνητρο σ' όσους εντάσσονται σ' αυτή την προσπάθεια μια αυξημένη τιμή στο παραγόμενο με αυτή τη διαδικασία ελαιόλαδο, περίπου διπλάσια τιμή, σε σχέση με την τιμή του συμβατικού ελαιόλαδου.

Σήμερα στον κανονισμό έχουν ενταχθεί 145 παραγωγοί, εκ των οποίων οι 136 υπάγονται στην Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας και οι 9 στη Διεύθυνση Γεωργίας Τριφυλίας.

Από τον πίνακα 8 φαίνεται ότι το 85% των βιοκαλλιεργητών (116) βρίσκεται στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνιακής Μάνης σε 11 κοινότητες. Σε μία μάλιστα κοινότητα (Σαϊδόνα) μια ορεινή κοινότητα με υψόμετρο 500 m ανήκει το 46% των βιοκαλλιεργητών (63) με έκταση βιολογικής καλλιέργειας ελιάς 820 στρεμ., που αντιστοιχεί στο 30% της συνολικής βιολογικής καλλιέργειας ελιάς στη Μεσσηνία.

Είκοσι (20) ακόμη εκμεταλλεύσεις βρίσκονται στον υπόλοιπο χώρο της Μεσσηνίας, με κύριο χαρακτηριστικό τη μεγάλη τους διασπορά (20 εκμεταλλεύσεις σε 16 κοινότητες).

Στον πίνακα 9 εμφανίζεται ο αριθμός των βιοκαλλιεργητών σε κάθε μία από τις 7 κοινότητες της επαρχίας Τριφυλίας. Ο μέσος όρος έκτασης ανά εκμετάλλευση φτάνει τα 21 στρεμ. Ένα δεύτερο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των εκμεταλλεύσεων είναι ο έντονος κατακερματισμός τους.

Στον πίνακα 10 φαίνεται ο αριθμός των συμβάσεων, το είδος και η έκταση των καλλιεργητών συγκεντρωτικά για όλο το νομό.

ΠΙΝΑΚΑΣ 8

Δήμοι και Δημοτικά Διαμερίσματα εφαρμογής του προγράμματος βιολογικής καλλιέργειας της ελιάς (Καν. 2078/92) στη Διεύθυνση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας Ν. Μεσσηνίας.

A/A	Δήμος ή Δημ. Διαμερίσματα	Αρ. εκμεταλλεύσεων
1.	Σαϊδόνας	63
2.	Σωτηριάνικων	17
3.	Καστανέας	13
4.	Νεοχωρίου Λεύκτρου	6
5.	Πύργου Λεύκτρου	6
6.	Ρίγγλιων	6
7.	Θαλαμών	1
8.	Προαστίου	1
9.	Σταυροπηγίου	1
10.	Κάμπου	1
11.	Κέντρου	1
12.	Δ. Καλαμάτας	1
13.	Θουρίας	1
14.	Ανθείας	1
15.	Αριοχωρίου	2
16.	Λάμπαινας	2
17.	Καρποφόρας	1
18.	Κορώνης	2
19.	Ακριτοχωρίου	1

20.	Φοινικούντας	1
21.	Λαχανάδας	1
22.	Ευαγγελισμού	1
23.	Φοινίκης	1
24.	Κυνηγού	1
25.	Καλλιθέας	1
26.	Μεταμόρφωσης	2
27.	Καλλιρρόης	1
	ΣΥΝΟΛΟ	136

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Σύνολο Μάνης: 116. Τα Δημοτικά Διαμερίσματα 1-11 βρίσκονται στην περιοχή της Μάνης, στην οποία υπάρχει το 85% των βιοκαλλιεργητών.

Σύνολο λοιπής Μεσσηνίας: 20. Τα Δημοτικά Διαμερίσματα 12-27 βρίσκονται στη λοιπή Μεσσηνία, στην οποία υπάρχει το 15% των βιοκαλλιεργητών.

ΠΙΝΑΚΑΣ 9

Δήμοι και Δημοτικά Διαμερίσματα εφαρμογής του προγράμματος βιολογικής καλλιέργειας της ελιάς (Καν. 2078/92) στη Διεύθυνση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας Τριφυλίας.

Α/Α	Δήμος ή Δημ. Διαμέρισμα	Αρ. εκμεταλλεύσεων
28.	Άνω Δωρίου	1
29.	Βασιλικού	1
30.	Αετού	1
31.	Ραχών	1
32.	Φλόκας (Γαργαλιάνων)	2
33.	Γαργαλιάνων	1
34.	Χώρας	2
	ΣΥΝΟΛΟ	9

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

ΠΙΝΑΚΑΣ 10

Εφαρμογή προγράμματος της βιολογικής καλλιέργειας στο νομό Μεσσηνίας Καν. Ε.Ο.Κ. 2078/92.

	<i>Δ/ση Γεωργίας & Κτηνοτροφίας Μεσσηνίας</i>	<i>Δ/ση Γεωργίας & Κτηνοτροφίας Τριφυλίας</i>	ΣΥΝΟΛΟ
Συμβάσεις	136	9	145
Ελιές στρεμ.	2.726	143,5	2.969,5
Οινάμπελοι στρεμ.	18,5	14	32,5
Εσπ/δή στρεμ.	41	6	47
Δενδρ. στρεμ.	30	-	30
Κορινθιακή στρεμ.	12	-	2
Κηπευτικά στρεμ.	5,5	-	5,5
Σύνολο στρεμ.	2.833	163,5	2.996,5

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

2.7. Τυποποίηση επιτραπέζιων ελιών- Εξαγωγές

Η επεξεργασία και τυποποίηση επιτραπέζιων ελιών αποτελεί μια γεωργική βιομηχανία που διαφέρει ουσιαστικά άλλων παρόμοιων επιχειρήσεων. Από οικονομική άποψη η δημιουργία μονάδας επεξεργασίας επιτραπέζιων ελιών δεν απαιτεί δαπανηρές μόνιμες εγκαταστάσεις. Απαιτεί όμως μεγάλους χώρους και ικανό αριθμό εργατικών, λόγω της μη αυτοματοποίησης των εργασιών, τουλάχιστον για τα μεγέθη των εγκαταστάσεων της χώρας μας.

Η επεξεργασία των ελιών είναι εποχιακή.

Υπάρχουσες ιδιωτικές μονάδες τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών στο νομό Μεσσηνίας.

ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΠΕΡΙΟΧΗ
Γ. Γιαννόπουλος & ΣΙΑ Ο.Ε.	Καλαμάτα
ΑΦΟΙ Βράκα	Καλαμάτα
ΑΦΟΙ Δραγώνα	Καλαμάτα
Κ. Γεωργούντζος	Καλαμάτα
Γ. Κωνσταντακόπουλοι & Υιοί Ο.Ε.	Μελιγαλά
Όλγα Γεωργούντζου	Μερόπη
Δ. Κωνσταντακόπουλος	Μερόπη
Α. Γυφτέας Α.Ε.	Καλαμάτα
Β. Αργυρόπουλος	Καλαμάτα
Ε. Κανελλόπουλος	Καλαμάτα
Δ. Χαρίτσης	Διαβολίτσι
Κουκούτσης	Διαβολίτσι
Στρατικόπουλος	Διαβολίτσι
Ένωση Αγροτ. Συν/σμων	Καλαμάτα
ΑΓΡΟΒΙΜ Α.Ε.	Σπερχογεία

Από τα παραγόμενα προϊόντα της καλλιέργειας της ελιάς, κυρίως γίνονται εξαγωγές επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου. Ενδεικτικά, κυρίως εξαγωγή επιτραπέζιας ελιάς κάνει η επιχείρηση ΑΓΡΟΒΙΜ Α.Ε., η οποία εξήγαγε 1.500 τόνους για το έτος 2003, από τους οποίους 677 τόνους τυποποιημένους και 823 χύμα. Ακόμη, η επιχείρηση ΑΦΟΙ Δραγώνα εξήγαγε 250 τόνους επιτραπέζιας ελιάς.

Οι εξαγωγές αφορούν επιτραπέζιες ελιές με τα εμπορικά ονόματα <<Καλαμών>>, <<Μαύρες>> και <<Πράσινες>>. Οι χώρες στις οποίες εξάγονται είναι η Αγγλία, Αυστραλία, Γερμανία, Δανία, Η.Π.Α., Καναδάς, κ.α.

2.8. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΑ

Η συκιά, όπως η ελιά και το σταφύλι, ήταν από τους πιο σημαντικούς καρπούς του μινωικού πολιτισμού. Από την Ελλάδα διαδόθηκε στην Ιταλία κι από κει στην Ισπανία και την Πορτογαλία. Η συκιά ανήκει στο γένος *Ficus* και στην οικογένεια *Moraceae*.

Είναι δένδρο πολυετές, φυλλοβόλο, μεγάλης ανάπτυξης, το ριζικό του σύστημα είναι βαθύριζο. Ο κορμός είναι υπόλευκος, σταχτί, απ' τον οποίο εκκρίνεται γαλακτώδης χυμός. Τα φύλλα είναι χνουδωτά, πεντάβολα ή τρίβολα, οι οφθαλμοί είναι ανθοφόροι, ξυλοφόροι, μικτοί. Τα άνθη είναι ατελή, θηλυκά συγκεντρωμένα, μέσα σε κλειστή κοίλη ανθοδόχη που καλείται συκόνιο. Ο καρπός είναι συγκάρπιο που ονομάζεται σύκο.

Η μονόφορη συκιά καρποφορεί σε τρέχουσα πλάγια βλάστηση από μικτούς ανθοφόρους οφθαλμούς που βρίσκονται είτε επάκρια είτε στις μασχάλες των φύλλων των βλαστών. Η δίφορη συκιά καρποφορεί σε ξύλο παρελθόντος έτους, δίνοντας τα αυγόσυκα και σε τρέχουσα πλάγια βλάστηση, δίνοντας την κύρια σοδειά.

Η συκιά ριζοβολεί εύκολα γι' αυτό και ο πιο συνηθισμένος τρόπος πολλαπλασιασμού της είναι με μοσχεύματα. Η καλλιέργειά της είναι πολύ εύκολη, γιατί δεν απαιτεί ούτε λιπάνσεις, ούτε αρδεύσεις και εκτός από τη φροντίδα γονιμοποίησης και τη φυτοπροστασία δεν απαιτεί τίποτα άλλο.

Ευδοκίμει γενικά σε υποτροπικές και τροπικές περιοχές, ακόμα και σε ήπιες κλιματικά περιοχές της εύκρατης ζώνης. Μοιάζει στις απαιτήσεις τις κλιματικές με τα εσπεριδοειδή και την ελιά. Ανέχεται καλά τις υψηλές θερμοκρασίες, αν και αντέχει και σε ψύχος μέχρι -8 βαθμούς Κελσίου. Είναι από τα πιο ανθεκτικά δένδρα στην ξηρασία. Προσαρμόζεται εύκολα σε διάφορα εδάφη, αν και σε περιοχές με ξηρασία τα αργιλώδη εδάφη δεν ευνοούν την ανάπτυξή της και κυρίως ελαττώνουν την παραγωγή της.

Οι κυριότερες χώρες παραγωγής σύκων είναι η Ισπανία, η Ελλάδα, η Τουρκία, η Ιταλία, η Πορτογαλία και οι ΗΠΑ. Στην Ελλάδα η συκιά καλλιεργείται κυρίως στην Πελοπόννησο (ιδιαίτερα στην Μεσσηνία), στη Στερεά Ελλάδα, στην Εύβοια, στα Επτάνησα και στην Κρήτη.

Καλλιεργείται για τους καρπούς της, τα σύκα που χρησιμοποιούνται ως νωπά ή ξηρά. Το σύκο έχει εξαιρετική θέση μεταξύ των φρούτων γιατί είναι καρπός εύγευστος, θρεπτικός και υγιεινός.



2.9. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Στο νομό Μεσσηνίας η καλλιεργούμενη ποικιλία συκιάς είναι η Καλαμών. Τα χαρακτηριστικά της είναι τα ακόλουθα: λευκή ποικιλία, μονόφορος, ημιδίφορος, ωριμάζει Αύγουστο με Σεπτέμβριο και αντιπροσωπεύει το 75% των ελληνικών καλλιεργούμενων ξηρών σύκων.

Ως δένδρο έχει μεγάλη ευρωστία και ζωνρότητα, το σχήμα της κόμης είναι ξαπλωμένο με μεσαίο βαθμό διακλαδώσεων, ο βλαστός έχει καφέ- πράσινο χρώμα, τα φύλλα είναι τρίβολα έως πεντάβολα, είναι οδοντωτά και έχουν χνούδι ιδιαίτερα στην κάτω επιφάνεια.

Παράγει καρπούς μέτριου έως μεγάλου μεγέθους, σχήματος σφαιροειδούς πεπλατυσμένου. Το χρώμα του καρπού είναι πράσινο με κίτρινες δεσμίδες, ενώ στο φλοιό του εμφανίζονται αρκετές μικρές άσπρες φακίδες. Η σάρκα του καρπού εμφανίζει μια ασπροκίτρινη απόχρωση, ενώ το εσωτερικό τμήμα του καρπού το οποίο παρουσιάζει μικρή κοιλότητα, έχει κόκκινο χρώμα. Η υφή και η δομή του καρπού είναι συνεκτική, με δυνατή χυμώδη και πολύ γλυκιά γεύση.

Γενικά η ποικιλία Καλαμών είναι εξαιρετική για την παραγωγή ξηρών σύκων αλλά και για νωπή κατανάλωση, παρ' ότι παρουσιάζει το μειονέκτημα την δυσκολίας στο ξεφλούδισμα των νωπών καρπών.

Τα ξηρά σύκα ποικιλίας Καλαμών κατατάσσονται σε τέσσερις ποιοτικές κατηγορίες (Α, Β, Γ, Δ), όπως φαίνεται στον παρακάτω πίνακα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 11

Ποιότητες σύκων	Αριθμός σύκων κατά κιλό (το ανώτερο μέχρι)	Προσβολές από έντομα (το ανώτερο μέχρι)	Απόσυκα (το ανώτερο μέχρι)	Συνολικές βλάβες (το ανώτερο μέχρι)
A	64	5%	1%	15%
B	74	12%	4%	25%
Γ	94	20%	6%	35%
Δ	94	20%	6%	50%

Πηγή: Συκική

Σύμφωνα με τον <<Κανονισμό ποιοτικού ελέγχου και ποιοτικής κατάταξης των σύκων και της συκόπαστας>> του Υπουργείου Γεωργίας κατά την εργαστηριακή ποιοτική εξέταση των σύκων, οι βλάβες υπολογίζονται ως εξής:

1) Εντομολογικές προσβολές: σύκα προσβεβλημένα από έντομα θεωρούνται εκείνα τα οποία:

α) εμπεριέχουν ή φέρουν στην επιφάνειά τους νεκρά ή ζωντανά έντομα μεγέθους μεγαλύτερου των 2,5 mm.

β) παρουσιάζουν εσωτερικά ή εξωτερικά προσβολή από έντομα σε έκταση μεγαλύτερη των 5mm.

γ) φέρουν στο εσωτερικό ή εξωτερικό τους περιττώματα σκουληκιών σε έκταση μεγαλύτερη των 5mm.

δ) φέρουν πανάδα στον ομφαλό

2) Μυκητολογικές προσβολές: σύκα προσβεβλημένα από μύκητες θεωρούνται εκείνα τα οποία:

α) είναι προσβεβλημένα από τον μύκητα <<Aspergillus niger>> (καπνιά) του οποίου η προσβολή παρουσιάζεται σε έκταση μεγαλύτερη του 1 cm στο εσωτερικό του σύκου.

β) είναι προσβεβλημένα από ενδόσηψη σε τέτοιο βαθμό ώστε η αλλοίωση να προσδίδει στο προϊόν κακοσμία και να το καθιστά μη βρώσιμο.

γ) είναι προσβεβλημένα από ζύμες, βακτήρια και μύκητες, εμφανίζουν αλλοιώσεις στην υφή, στο χρώμα και την οσμή του μελιτώματος.

3) Λοιπές βλάβες: βλάβες που προκαλούνται από μηχανικά ή φυσιολογικά αίτια

4) Απόσυκα: σύκα τα οποία δεν είναι βρώσιμα, είναι ατροφικά, στερούνται μελιτώματος, είναι φαγωμένα από σκουλήκια και γενικά παρουσιάζουν προχωρημένη μυκητολογική προσβολή ώστε να έχει αλλοιωθεί και η εξωτερική υφή και το εσωτερικό χρώμα των σύκων.

Σύμφωνα με τον κανονισμό <<Ελέγχου της ποιότητας των ξηρών σύκων κατά την παραλαβή αυτών στα απεντομωτήρια>> του Υπουργείου Γεωργίας για κάθε παραγωγικό τύπο ισχύουν τα εξής:

A τύπος

Κατατάσσονται σύκα συλλεχθέντα πλήρως ώριμα, καλώς αποξηραμένα, απαλλαγμένα ξένων ουσιών, απολύτως καθαρά, λεπτόφλοια, μελιτώδους σύστασης, ανοιχτού χρώματος, μεγέθους ομοιόμορφου τουλάχιστον σε ποσοστό 85% και των οποίων ο αριθμός ανά κιλό δεν υπερβαίνει τα 64.

B τύπος

Κατατάσσονται σύκα συλλεχθέντα πλήρως ώριμα, καλώς αποξηραμένα, απαλλαγμένα ξένων ουσιών, καθαρά, μελιτώδους σύστασης, ανοιχτού χρώματος, που παρουσιάζουν ομοιόμορφο μέγεθος τουλάχιστον 75% και των οποίων ο αριθμός ανά κιλό δεν υπερβαίνει τα 74.

Γ τύπος

Κατατάσσονται σύκα πλήρως ώριμα, καλώς αποξηραμένα, καθαρά και των οποίων ο αριθμός ανά κιλό δεν υπερβαίνει τα 94.

2.9.1. Κυριότερες συκοπαραγωγικές περιοχές

Στο νομό Μεσσηνίας τα δημοτικά διαμερίσματα όπου εντοπίζονται συκεώνες για την παραγωγή ξηρών σύκων είναι τα παρακάτω: Ανδρούσας, Αριστομένους, Ιθώμης, Μεσσήνης, Παπαφλέσσα, Πεταλιδίου, Τρίκορφου, Αβίας, Αετού, Αίπειας, Αρφαρών, Δωρίου, Θουρίας, Καλαμάτας, Μελιγαλά, Οιχαλίας και Χιλιοχωριών.

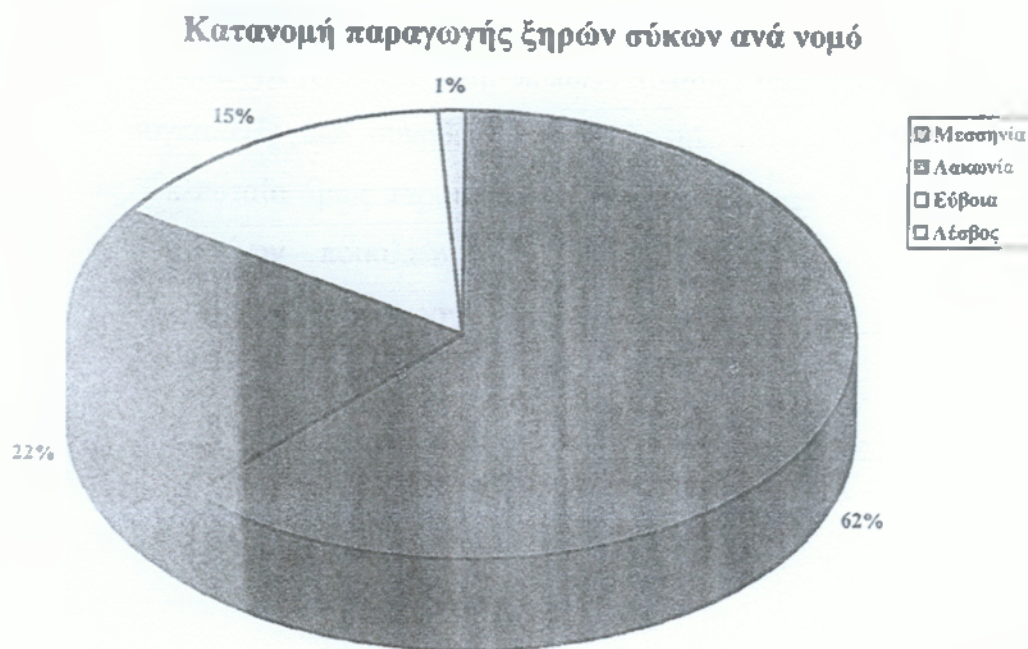
Η γεωγραφική κατανομή των καλλιεργούμενων με συκίες περιοχών στη Μεσσηνία, Λακωνία και Αρκαδία απεικονίζονται στον χάρτη 1. Η κάθε κουκίδα αναφέρεται σε παραγωγή 50.000 κιλά περίπου.

ΧΑΡΤΗΣ 1



Ο νομός Μεσσηνίας καλύπτει το 62% περίπου της συνολικής παραγωγής ξηρών σύκων και ακολουθούν οι νομοί Λακωνίας με 22%, Ευβοίας με 15% και Λέσβου με 1%.

ΕΙΚΟΝΑ 2



2.9.2. Γενικά στοιχεία συκκοκαλλιέργειας στο νομό Μεσσηνίας για το έτος 2003-2004

Η Μεσσηνία κατέχει την πρώτη θέση στην παραγωγή ξηρών σύκων στην Ελλάδα ενώ είναι η δεύτερη σε έκταση καλλιέργεια στο νομό μετά την ελιά. Στη Μεσσηνία καλλιεργούνται περίπου 17.500 στρέμματα με συκιάς. Ο αριθμός των δένδρων που είναι εγκατεστημένα σε αμιγείς συκεώνες ανέρχεται περίπου σε 330.000. Η παραγωγή των ξηρών σύκων έχει μεγάλη συμμετοχή στη διαμόρφωση του αγροτικού εισοδήματος για 400.000 γεωργικές εκμεταλλεύσεις του νομού σε πολλές από τις οποίες αποτελεί το κύριο αγροτικό εισόδημα. Η πορεία των παραχθέντων μεσσηνιακών ξηρών σύκων είναι ανοδική. Το 1960 ξεπερνούσε τους 12 τόνους και το έτος 2003 δεν κατάφερε να υπερβεί τους 3.500 τόνους. Η κατάσταση της συκκοκαλλιέργειας στο νομό Μεσσηνίας συγκριτικά για τα έτη 2002 και 2003 παρουσιάζεται στον πίνακα 12.

ΠΙΝΑΚΑΣ 12

Παρουσίαση της καλλιέργειας ξηρών σύκων στη Μεσσηνία συγκριτικά με τα έτη 2002-2003.

	Μέγεθος καλλιεργούμενων εκτάσεων (στρεμ.)	Αριθμός εγκατεστημένων δένδρων	Ετήσια παραγωγή ξηρών σύκων
2002	17.500	330.000	2.700
2003	17.500	330.000	3.500

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

2.9.3. Παραγωγή-Τιμές

Η συνολική παραγωγή για τα σύκα, για την διετία 2002-2003, φαίνεται στον παρακάτω πίνακα. Παρατηρούμε ότι υπάρχει αύξηση της παραγωγής και αναμένεται να αυξηθεί περισσότερο λόγω ότι έχουν αντικατασταθεί παλιές συκοκαλλιέργειες με νέες και περιμένουμε να μπουν στην πλήρη καρποφορία.

ΠΙΝΑΚΑΣ 13

Παρουσίαση της συνολικής παραγωγής σε τόνους και μέση σταθμισμένη τιμή/κιλό

	Συνολική παραγωγή σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή/κιλό
2002	3.000	1,30
2003	3.750	1,40

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

2.10. ΣΥΚΙΚΗ

Στο νομό Μεσσηνίας και ειδικότερα στο Δημοτικό Διαμέρισμα της Σπερχογείας του Δήμου Καλαμάτας εδρεύει η Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση Σύκων και Ξηρών Καρπών-Οργάνωση Παραγωγών ΣΥΝ.ΠΕ. <<ΣΥΚΙΚΗ>>.

Η ΣΥΚΙΚΗ αποτελεί τρίτοβάθμια κλαδική συνεταιριστική οργάνωση που ιδρύθηκε το 1935 και απ' το 1997 λειτουργεί και ως Οργάνωση (Ομάδα) Παραγωγών. Διαθέτει στο δυναμικό της 30

χωρικά απεντομωτήρια σε όλους τους συκοπαραγωγικούς νομούς της χώρας μας τη Μεσσηνία, Λακωνία, Αρκαδία, Εύβοια και Λέσβο (15 εκ των οποίων βρίσκονται στη Μεσσηνία) και έχει αναλάβει την παραλαβή, ποιοτική κατάταξη, απολύμανση και συντήρηση των ξηρών σύκων που παράγονται ανά την Ελλάδα όπως επίσης και την καταβολή κοινοτικών ενισχύσεων στους παραγωγούς.

Εκτός από τον ρόλο που διαδραματίζει ως Ομάδα Παραγωγών η ΣΥΚΙΚΗ αποτελεί και ένα από τα αρτιότερα τυποποιητήρια-συσκευαστήρια απ' τα 11 συνολικά που λειτουργούν στο νομό Μεσσηνίας.

Το εργοστάσιό της διαθέτει γραμμές επεξεργασίας παραγωγικών (χύμα), εμπορικών (εντός συσκευασίας) ξηρών σύκων και συκόπαστας με ετήσια δυναμικότητα 5000 τόνοι προϊόντων εκ των οποίων το 95% από αυτά διατίθεται σε αγορές του εξωτερικού.

Απασχολεί σε μόνιμη βάση 20 άτομα και κατά τους μήνες αιχμής (Αύγουστο-Δεκέμβριο) προσλαμβάνει εποχιακό προσωπικό περίπου 350 ατόμων προσφέροντας μια σημαντική ενίσχυση στον οικονομικά ενεργό πληθυσμό του νομού Μεσσηνίας.

Στις εγκαταστάσεις του εργοστασίου της περιλαμβάνονται ακόμη τα Γενικά Απεντομωτήρια αποτελούμενα από 6 θαλάμους απεντόμωσης υπό κενό (VACUUM) εντός των οποίων πραγματοποιείται η τελική απεντόμωση όλων των Πελοποννησιακών συσκευασμένων ξηρών συκοπροϊόντων προτού αυτά διατεθούν σε αγορές του εξωτερικού.

Επίσης, το εργοστάσιο της ΣΥΚΙΚΗΣ διαθέτει αποθήκες απεντομωμένων προϊόντων που σ' αυτές λαμβάνει χώρα ο τελικός ποιοτικός έλεγχος και η έκδοση των αναγκαίων πιστοποιητικών από πλευράς Διεύθυνσης Γεωργίας ώστε τα προϊόντα να καταστούν ικανά να διατεθούν στο εγχώριο και διεθνές εμπόριο.

Τέλος, στο φάσμα ευθύνης της Οργάνωσης Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗΣ περιλαμβάνονται τρεις αποθηκευτικές εγκαταστάσεις σε Μεσσηνία και Λακωνία για την αποθήκευση και συντήρηση όλων των αδιάθετων επιδοτούμενων απ' την Ε.Ε. ξηρών σύκων (αποθεματοποιημένα).

2.11. ΩΡΙΜΑΝΣΗ – ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

Τα σύκα που πρόκειται να καταναλωθούν ως νωπά, συγκομίζονται όταν ο φλοιός τους έχει αποκτήσει το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας και είναι μετρίως συνεκτικά. Εάν στο σημείο αποκοπής εκκρίνεται γάλα από τον ποδίσκο του καρπού τότε αυτό αποτελεί ένδειξη ότι ο καρπός είναι ακόμα άγουρος.

Τα σύκα όμως που προορίζονται για ξήρανση πρέπει να συλλέγονται στο στάδιο της πλήρους ωριμότητας δηλαδή πρέπει να εμφανίζουν συρρικνωμένο φλοιό και να παρουσιάζουν τη μέγιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα που θεωρείται 60-75%.

Όσον αφορά τον τρόπο συγκομιδής τα σύκα που προορίζονται για νωπή κατανάλωση συλλέγονται με συστροφή του ποδίσκου και σε πολλά χέρια, ενώ τα σύκα που προορίζονται για ξηρά αφήνονται να ωριμάσουν και να μισοξεραθούν πάνω στα δένδρα απ' όπου πέφτουν μόνα τους ή τινάζονται επάνω σε έδαφος στρωμένο με λινάτσες ή πλαστικά δίχτυα.

Μόλις τα ξηρά σύκα συγκομισθούν τοποθετούνται σε ξύλινους ταρσούς ή καλαμωτές ή αλώνια με τον ποδίσκο τους προς τα κάτω και αναστρέφονται 1-2 φορές ημερησίως ώστε να αποξηρανθούν.

Η αποξήρανση στον ήλιο διαρκεί συνήθως 5-7 ημέρες μέχρι η περιεκτικότητα σε υγρασία να φτάσει στο 24%. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης τα σύκα πρέπει να καλύπτονται τη νύχτα με πανί για να μην απορροφούν υγρασία απ' τη νυχτερινή δροσιά και για να προστατεύονται από ενδεχόμενη προσβολή από τα λεπιδόπτερα *Plodia* και *Ephestia*.

Μετά το πέρας της αποξήρανσης τα συμβατικά ξηρά σύκα οδηγούνται στα χωρικά απεντομωτήρια για να απεντομωθούν με βρωμιούχο μεθύλιο (CH₃Br) ενώ τα βιολογικά σύκα απεντομώνονται δίχως τη χρήση χημικών ουσιών αλλά με την εφαρμογή εναλλακτικών μεθόδων όπως αυτής του βρασμού.

2.11.1. Απεντόμωση

Τα σύκα αφού αποξηρανθούν, οδηγούνται πρώτα στα χωρικά απεντομωτήρια για απεντόμωση. Τα χωρικά απεντομωτήρια είναι περιφερειακά και δημιουργούνται από τη ΣΥΚΙΚΗ στις περιοχές

όπου υπάρχει μια αξιολογή παραγωγή σύκων. Ο σκοπός λειτουργίας είναι ο εξής: α) η παραλαβή των ξηρών σύκων, β) η ποιοτική κατάταξή τους, γ) η απεντόμωσή τους, δ) η συντήρηση μέχρι πώλησης, ωστόσο έρθει ο τυποποιητής να τα παραλάβει. Τα προσκομιζόμενα στα χωρικά απεντομωτήρια σύκα παραλαμβάνονται για απεντόμωση ή για προσωρινή αποθήκευση, εφόσον πληρούν ορισμένους όρους. Ειδικότερα:

A) Η μεταφορά των σύκων γίνεται με καθαρούς σάκους χωρητικότητας 30-40 κιλών. Παραλαβή και απεντόμωση συσκευασμένων σύκων επιτρέπεται μόνο για σύκα των περιοχών Λέσβου και Εύβοιας, λόγω του διαφορετικού τρόπου συλλογής, αποξήρανσης και συσκευασίας.

B) Τα σύκα πρέπει να ανήκουν σε έναν από τους παραγωγικούς τύπους σύκων (Α, Β, Γ, Δ).

2.12. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

2.12.1. Διάγραμμα ροής/ Διαχείριση προϊόντος

Η διαχείριση των ξηρών σύκων από τη στιγμή της συγκομιδής τους μέχρι την τελική διάθεσή τους στο εμπόριο, είναι μια διαδικασία που διαρκεί περίπου 5 μήνες, από τον Αύγουστο έως τον Δεκέμβριο με μήνες αιχμής τους τρεις αρχικούς, δηλαδή τον Αύγουστο, το Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο οπότε και τυποποιείται το μεγαλύτερο ποσοστό της ετήσιας παραγωγής.

Τα στάδια που ακολουθούνται κατά την τυποποίηση του προϊόντος είναι τα εξής:

- Συγκομιδή από το έδαφος το μήνα Αύγουστο.
- Εναπόθεση στις λιάστρες ή καλαμωτές μέσα στο χωράφι.
- Αποξήρανση επί 5 ημέρες μέχρι το ποσοστό υγρασίας να φτάσει το 24% (τις βραδινές ώρες σκεπάζονται με πανιά για να προστατευθούν από τις επιθέσεις των μικρολεπιδόπτερον *Plodia* και *Ephestia*).
- Τοποθέτηση σε δικτυωτά σακιά των 40 κιλών (τα οποία από το 2005 θα αντικατασταθούν από κλούβες κατάλληλες για τρόφιμα).

- Μεταφορά στο χωρικό απεντομωτήριο εντός 5 ημερών.
- Παράδοση των ξηρών σύκων στους αρμόδιους υπαλλήλους του απεντομωτηρίου.
- Χορήγηση Δελτίων Ποσοτικής Παραλαβής και Ποιοτικής Ανάλυσης από τους αρμόδιους υπαλλήλους του απεντομωτηρίου προς τους παραγωγούς, τα οποία πιστοποιούν ότι πούλησαν οι παραγωγοί τα ξηρά σύκα στην Οργάνωση Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗ.
- Ζύγισμα των παραλαμβανόμενων ξηρών σύκων.
- Διενέργεια ποιοτικού ελέγχου δηλαδή κατάταξης των ξηρών σύκων σε ποιοτικές κατηγορίες (Α, Β, Γ, Δ απόσυκα) από τους αρμόδιους υπαλλήλους του χωρικού απεντομωτηρίου.
- Απεντόμωση (καταστροφή των αυγών, προνυμφών και ακμαίων που έχουν ενδεχομένως μολύνει τα σύκα).
- Εξαερισμός του θαλάμου απεντόμωσης (μέχρι η συγκέντρωση του υπολειμματικού CH₃Br να μην ανιχνεύεται από τις συσκευές άμεσης ένδειξης που διαθέτουν ελάχιστο όριο ανίχνευσης τα 5 ppm το οποίο θεωρείται σύμφωνα με τον World Health Organization το ανώτερο επιτρεπτό όριο έκθεσης για 8 ώρες συνεχούς λειτουργίας).
- Διατήρηση του απεντομωμένου προϊόντος στους αποθηκευτικούς χώρους του χωρικού απεντομωτηρίου, το πολύ για μια εβδομάδα όπου παραμένει προφυλαγμένο από κάθε είδους επιμόλυνση έως ότου παραδοθεί στους τυποποιητές.
- Παράδοση του προϊόντος εντός δικτυωτών σακίων στους εκπροσώπους τυποποιητικών μονάδων και χορήγηση σε αυτούς Πιστοποιητικού Απεντόμωσης από τους αρμόδιους υπαλλήλους του χωρικού απεντομωτηρίου που βεβαιώνει ότι το προϊόν απεντομώθηκε.
- Μεταφορά στις τυποποιητικές μονάδες (ΣΥΚΙΚΗ και άλλες).
- Τυποποίηση του προϊόντος.
- Διοχέτευση του στο εμπόριο.

2.12.2. Τυποποιητήρια

Στο νομό Μεσσηνίας 11 συνολικά επιχειρηματικές μονάδες ασχολούνται με την επεξεργασία και συσκευασία ξηρών σύκων και παρασκευή συκόπαστας.

Οι μονάδες αυτές και τα απεντομωτήρια απασχολούν περισσότερους από 1.000 εποχιακούς εργάτες ημερησίως κατά τους μήνες αιχμής (Αύγουστος – Δεκέμβριος) συμβάλλοντας έστω και παροδικά στη μείωση του προβλήματος της ανεργίας που πλήττει την επαρχιακή αυτή περιοχή.

Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην τυποποίηση συκοπροϊόντων προερχομένων από ξηρά σύκα στην περιοχή ευθύνης της Διεύθυνσης Γεωργίας Μεσσηνίας παρουσιάζονται στον πίνακα 14.

ΠΙΝΑΚΑΣ 14

Τυποποιητήρια ξηρών σύκων στη Μεσσηνία

- 1) ΣΥΚΙΚΗ ΣΥΝΠΕ- Σπερχογεία, Δυναμικότητα 80tn/ 8h ξηρά, 5tn/ 8h πάστα.
- 2) ΑΓΡΟΒΙΜ- Μεσσήνη, 80tn/ 8h.
- 3) ΓΚΟΥΜΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ- Καλαμάτα, 60tn/ 8h.
- 4) ΑΦΟΙ ΔΡΑΓΩΝΑ- Ασπρόχωμα, 40tn/ 8h.
- 5) ΧΑΡΙΤΣΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ- Διαβολίτσι, 5tn/ 8h.
- 6) Γ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ- ΒΙΠΕ Μελιγαλά, 30tn/8h.
- 7) ΜΠΙΝΙΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ- Μερόπη, 5tn/ 8h.
- 8) ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ- Μερόπη, 5tn/ 8h.
- 9) ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ- Ασπρόχωμα, 60tn/ 8h.
- 10) Δ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ- ΒΙΠΕ Μελιγαλά
- 11) ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Ζ.- Ελληνοεκκλησιά

2.12.3. Διάθεση στην εσωτερική αγορά

Σε σχέση με την παραγόμενη ποσότητα σύκων η διάθεση στην εσωτερική αγορά είναι πολύ μικρή. Ένας λόγος είναι ότι τόσο μεγάλες ποσότητες δεν μπορούν να απορροφηθούν από την Ελληνική αγορά. Το σύκο, παρ' όλο που είναι αγαπητό στους Έλληνες, δεν έχει βρει ακόμα τη θέση που του αξίζει στις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Κατά μέσο όρο στην Ελλάδα καταναλώνεται μόνο το 5,7% των μεταποιημένων σύκων. Οι συσκευασίες που διατίθενται στην εσωτερική αγορά για τις ποσότητες είναι πακέτα, σταυροί και χύμα. Επίσης, από το 1985 έχει αρχίσει σιγά-σιγά και η διάθεση συκόπαστας, για εσωτερική κατανάλωση, που πρώτα προοριζόταν όλη η παραγόμενη ποσότητα για εξαγωγή, κυρίως στις ΗΠΑ.

Η αναλογία των τύπων συσκευασίας που πωλούνται είναι 10% πακέτα, 75% σταυροί (25% τσαπέλι, 50% γιρλάντα, με ελάττωση του πρώτου προς όφελος του δεύτερου), 10% χύμα και 5% συκόπαστα.

Η ποιότητα των σύκων που διατίθεται στην εσωτερική αγορά είναι κυρίως Δ' ποιότητας. Η συκόπαστα ανήκει στην Β' ποιότητα.

2.12.4. Εξαγωγές

Όλες οι ποσότητες που προορίζονται για εξαγωγή απεντομώνονται όπως είναι συσκευασμένες στα ειδικά για το σκοπό αυτό απεντομωτήρια της ΣΥΚΙΚΗΣ. Εκεί γίνεται επίσης και ο ποιοτικός έλεγχος. Η ΣΥΚΙΚΗ δεν αναλαμβάνει καμία δραστηριότητα για τις εξαγωγές τρίτων, εκτός από αυτά που εμπορεύεται η ίδια. Επειδή αυτή διαθέτει τις εγκαταστάσεις που απαιτούνται για τις παραπάνω διαδικασίες πριν την εξαγωγή, απλά και μόνο τις διαθέτει για διευκόλυνση των εξαγωγέων χωρίς να αναμειγνύεται στις διάφορες υποθέσεις.

Σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν περισσότεροι από 20 εξαγωγείς. Κατά μέσο όρο εξάγονται περίπου 4.700.000 κιλά ξηρά σύκα, απόσυκα για παραγωγή οινοπνεύματος και συκόπαστα.

Η ΣΥΚΙΚΗ ασχολείται κυρίως με την εξαγωγή σύκων στο εξωτερικό. Ελάχιστες από τις ποσότητες που αγοράζει διατίθενται στην εσωτερική αγορά.

ΠΙΝΑΚΑΣ 15

Συνολικές ποσότητες που εξήχθησαν από τη ΣΥΚΙΚΗ για τα έτη 2002-2003 ανά χώρα προορισμού.

Α/Α	ΧΩΡΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (kgr)
1.	Αυστρία	196.938
2.	Γερμανία	133.632
3.	Ιταλία	346.116
4.	Γαλλία	7.005
5.	Πολωνία	354.360
6.	Ουγγαρία	252.660
7.	Τσεχία	129.657
8.	Αίγυπτος	192.765
9.	Αυστραλία	90.050
10.	ΗΠΑ	105.984
11.	Ισραήλ	12.480
12.	Κύπρος	5.540
13.	Ν. Αφρική	1.600
14.	Γιουγκοσλαβία	10.005
15.	Κροατία	5.322
ΣΥΝΟΛΟ		1.844.114

Πηγή: ΣΥΚΙΚΗ

2.13. ΣΥΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ- ΜΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Η καλλιέργεια της συκιάς θεωρείται ιδιαίτερα αξιόλογη για τους ακόλουθους λόγους:

- ✓ Το δένδρο είναι ικανό να ευδοκιμήσει σε ποικιλία εδαφικών τύπων χωρίς να έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις.
- ✓ Αν και αποτελεί υποτροπική καλλιέργεια εντούτοις προσαρμόζεται και καρποφορεί ικανοποιητικά και σε περιοχές με ελάχιστη θερμοκρασία κάτω απ' το μηδέν.
- ✓ Η συκιά αντέχει στην ξηρασία γιατί διαθέτει πλούσιο και διακλαδιζόμενο ριζικό σύστημα.
- ✓ Για να καρποφορήσει δεν έχει γενικά μεγάλες απαιτήσεις σε καλλιεργητικές φροντίδες συγκριτικά με άλλες καλλιέργειες

ενώ ταυτόχρονα είναι αρκετά ανθεκτική και καρποφορεί σχετικά γρήγορα.

- ✓ Με τη συκιά μπορούν να συγκαλλιεργηθούν με επιτυχία όσπρια και σιτηρά χωρίς να επιβαρύνεται η κύρια καλλιέργεια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

3.1. ΓΕΝΙΚΑ

Τα καλλιεργούμενα εσπεριδοειδή είναι δένδρα μονόκορμα και δικοτυλήδονα. Ανήκουν στη τάξη Terebintnales, την οικογένεια Rutaceae και την υποοικογένεια Aurantieae. Τα εσπεριδοειδή αποτελούν την πιο σπουδαία ομάδα τροπικών-υποτροπικών οπωροφόρων. Οι καρποί των εσπεριδοειδών καταναλώνονται σαν επιτραπέζιοι, με τη μορφή χυμών, σακχαρόπηκτων κ.τ.λ. Στην Ελλάδα περισσότερο καλλιεργούνται η πορτοκαλιά, η μανταρινιά, η λεμονιά και λιγότερο η φράπα, η κιτριά και η νεραντζιά.

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργείται η πορτοκαλιά, η λεμονιά, η μανταρινιά και βοτρυόκαρποι. Η παραγωγή αντίστοιχα, σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας, κατά το έτος 2004 ανήλθε περίπου στους 8.500, 2.700, 1200 και 400 τόνους.

3.2. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργείται η πορτοκαλιά, η λεμονιά, η μανταρινιά και ο βοτρυόκαρπος. Στον πίνακα 16 διακρίνονται τα είδη και αντίστοιχα κατά είδος οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στο νομό Μεσσηνίας. Διακρίνουμε ακόμη τη συνολική παραγωγή σε τόνους, την εκατοστιαία ποικιλιακή διάρθρωση και την περίοδο της εμπορικής ωρίμανσης.

ΠΙΝΑΚΑΣ 16

Εμφάνιση της συνολικής παραγωγής πορτοκαλιών του Ν. Μεσσηνίας σε τόνους της εκατοστιαίας ποικιλιακής διάρθρωσης και της περιόδου εμπορικής ωρίμανσης

Είδος, ποικιλία-κλώνος	Ποικιλιακή κατανομή (%)	Περίοδος εμπορικής ωρίμανσης
Α. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ		
1. Navelina	13%	1/11-31/3
2. Washington navel	38%	20/11-30/4
3. Salustiana	10%	10/11-31/3
4. Σαγκουίνια κοινά	1%	15/12-15/3
5. Κοινά	25%	20/12-30/5
6. Valencia	13%	1/4-30/8
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ:8.500 τόν.	100%	

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

3.2.1. Πορτοκαλιάς (*Citrus sinensis* L.)

Α. Κοινές ποικιλίες

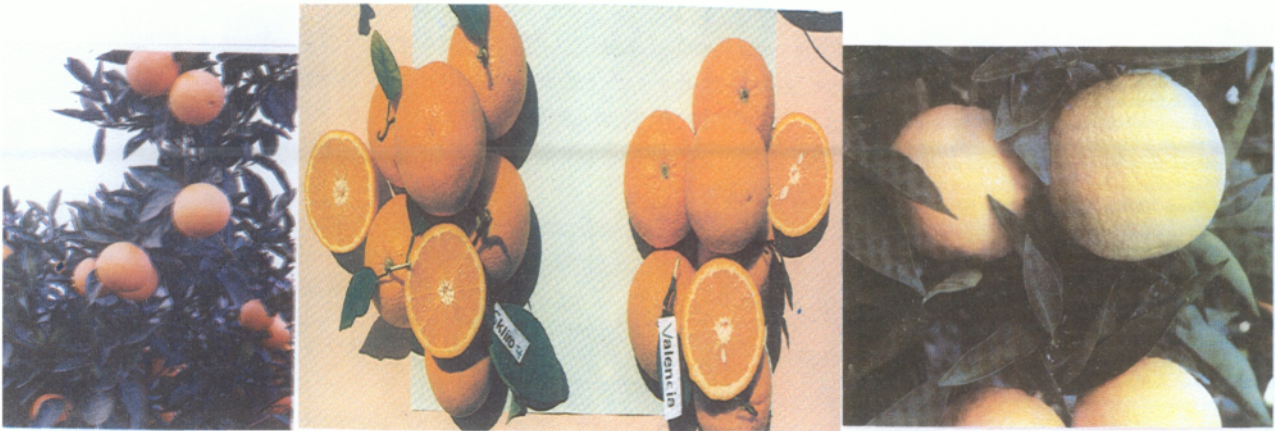
1. Salustiana

Δημιουργήθηκε στην Ισπανία από μετάλλαξη κοινής πορτοκαλιάς. Το όνομά της προέρχεται από το Δον Σαλουστιάνο Πάλας, έναν καλλιεργητή που άρχισε τη διάδοσή της περίπου το 1950. Οι καρποί της έχουν μέσο μέγεθος, σφαιρικό σχήμα ή και ωοειδές και έχει πορτοκαλί χρώμα. Η φλούδα έχει μέσο πάχος και μέσου μεγέθους κόκκους. Δεν περιέχουν σπέρματα ή έχουν πολύ λίγα, περιέχουν πολύ χυμό με διακριτική γεύση. Πρόκειται για ποικιλία πρώιμης ωρίμανσης (αρχές Νοεμβρίου), αλλά οι καρποί παραμένουν στο δένδρο και επιτρέπουν το τμηματικό μάζεμα. Το δένδρο έχει μέση ευρωστία, είναι μάλλον ορθόκλαδο και αρκετά παραγωγικό.



2. Valencia

Ποικιλία που μάλλον κατάγεται από την Πορτογαλία και εισήχθη στη Φλόριντα και στη Καλιφόρνια γύρω στο 1876. Είναι η πιο διαδεδομένη ποικιλία πορτοκαλιά στον κόσμο. Στη χώρα μας υπάρχει σχεδόν παντού. Οι καρποί της έχουν μέσο μέγεθος είναι σφαιρικοί ή λίγο επιμήκεις, με πορτοκαλί χρώμα. Μερικές φορές ξαναπρασινίζουν όταν μείνουν για πολύ στα δένδρα. Η κορυφή τους είναι επίπεδη, ενώ η βάση τους στρογγυλή ή λίγο πιεσμένη. Η φλούδα είναι αρκετά παχιά, με σχετικά μεγάλους κόκκους και σκληρή. Η σάρκα δεν έχει σπέρματα ή έχει ελάχιστα και περιέχει πολύ χυμό που έχει γεύση ελαφρά ξινή. Οι μεμβράνες των καρπόφυλλων είναι σκληρές κι έτσι ο καρπός δεν χρησιμοποιείται για νωπή κατανάλωση. Ο χυμός δεν περιέχει πολλά διαλυτά στερεά, ενώ ο βαθμός μείωσης της οξύτητάς του είναι μάλλον αργός. Είναι η πιο όψιμη ποικιλία (Απρίλιος-Σεπτέμβριος), οι καρποί διατηρούνται πάνω στα δένδρα και αντέχουν στη μεταφορά. Είναι εξαιρετική ποικιλία χυμοποίησης. Το δένδρο είναι ζωηρό, ορθόκλαδο, έχει μεγάλη ανάπτυξη και είναι πολύ παραγωγικό. Τείνει να παρενιαυτοφορεί. Η ποικιλία προσαρμόζεται εύκολα, όπως άλλωστε φαίνεται και από το γεγονός ότι έχει διαδοθεί σε όλο τον κόσμο. Πάντως, για να παράγει καλής ποιότητας καρπούς χρειάζεται υψηλές θερμοκρασίες. Όταν το κλίμα δεν είναι κατάλληλο, τα χαρακτηριστικά των καρπών δεν είναι επιθυμητά, τα συνολικά διαλυτά στερεά έχουν χαμηλότερο ποσοστό, ενώ η ωρίμανση δεν είναι ικανοποιητική. Οι καρποί της Valencia έχουν δυο μειονεκτήματα, αφυδατώνεται η σάρκα τους και ξαναπρασινίζουν όταν παραμείνουν πολύ στο δένδρο, κυρίως κοντά στον ποδίσκο, δίνοντας την εντύπωση ότι είναι άγουρη. Η Valencia σαν ποικιλία έχει πολλούς κλώνους, η γνωστότερη είναι η Ολίντα και η Φροστ.



2. Κοινή

Δεν είναι αμιγής ποικιλία, αλλά μάλλον μια ετερογενής ομάδα, που αποτελείται από τύπους με αρκετά διαφορετικά χαρακτηριστικά, με ένα κοινό όμως: την ξανθιά σάρκα και την ύπαρξη σπερμάτων. Τη βρίσκουμε σε παλιούς σπρωφώνες, που δεν έχουν αλλάξει ποικιλία. Προορίζεται για χυμοποίηση. Τα δένδρα είναι εύρωστα και έχουν υψηλή παραγωγή. Οι καρποί έχουν έντονο χρώμα, μέσο μέγεθος και σχήμα μάλλον σφαιρικό ή λίγο πεπλατυσμένο στην κορυφή και στη βάση. Είναι χονδρόφλοιδοι, αλλά το πάχος της φλούδας ποικίλει. Έχουν μέση απόδοση σε χυμό, αλλά ο συνδυασμός με την παχιά φλούδα τους, τους κάνει βιομηχανικά αξιοποιήσιμους. Συνήθως έχουν πολλούς σπόρους. Η περιεκτικότητα του χυμού σε διαλυτά στερεά φτάνει αρκετά ψηλά σε πολλές περιοχές. Το μάζεμα γίνεται πριν από την ωρίμανση, για να μπορούν να κατανέμονται χρονικά οι εργασίες των βιομηχανιών χυμών. Πρόκειται για πορτοκαλιές μέσης εποχής. Ορισμένοι κλώνοι που βρίσκονται διασκορπισμένοι σε διάφορες περιοχές, παράγουν καρπούς με αρκετά καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως η απουσία σπερμάτων και η λεπτή φλούδα.



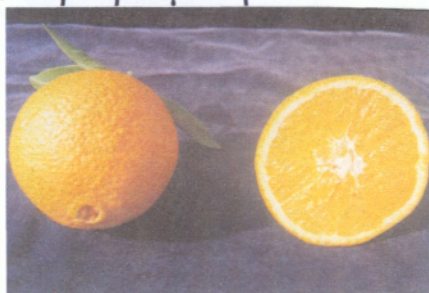
B. Ομφαλοφόρες ποικιλίες

Τα πορτοκάλια αυτής της ομάδας παρουσιάζουν ένα ιδιαίτερο, μόνιμο ανατομικό χαρακτηριστικό, που ονομάζεται αφαλός (navel). Το χαρακτηριστικό αυτό οφείλεται σε ένα φαινόμενο συγκαρπίας, δηλαδή στο σχηματισμό ενός υποτυπώδους δεύτερου, μικρότερου καρπού, που περιέχεται στον κύριο καρπό και προέρχεται από μια δεύτερη σειρά καρπιδίων. Τα πορτοκάλια έχουν συχνά ένα άνοιγμα στην περιοχή του στύλου του ύπερου, μέσα από το οποίο φαίνεται ο δευτερεύον καρπός. Το άνοιγμα αυτό μοιάζει με αφαλό. Αφαλό μπορεί να συναντήσουμε και σε άλλες ποικιλίες πορτοκαλιάς, ακόμα και μανταρινιάς. Το φαινόμενο όμως αυτό δεν είναι καθολικό σε όλους τους καρπούς και δεν χαρακτηρίζει αυτές τις ποικιλίες. Εμφανίζεται ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες της κάθε περιοχής. Άλλο χαρακτηριστικό των ομφαλοφόρων ποικιλιών είναι η απουσία σπερμάτων, που οφείλεται αφενός στην άγονη γύρη και αφετέρου στη σπανιότητα των βιώσιμων ωαρίων, εξαιτίας εκφυλιστικών φαινομένων στους εμβρυακούς σάκους. Σπάνια βρίσκονται μερικοί σπόροι, που είναι αποτέλεσμα σταυρογονιμοποίησης. Οι καρποί αυτής της ομάδας έχουν κι άλλα κοινά χαρακτηριστικά, όπως τη μικρή περιεκτικότητα σε χυμό, που δεν επιτρέπει τη βιομηχανική αξιοποίησή τους, αλλά και το ότι ο χυμός τους έχει την τάση να πικρίζει, εξαιτίας της λεμονίνης. Αυτά όμως δεν μπορούν να θεωρηθούν ως μειονεκτήματα, τη στιγμή που η τραγανή και ευχάριστη γεύση τους αποτελεί επιθυμητό

οργανοληπτικό χαρακτηριστικό. Ακόμη, η ομφαλοφόρες ποικιλίες έχουν την τάση να παράγουν πολύ μεγάλους καρπούς, καμιά φορά δύσκολα εκμεταλλεύσιμους εμπορικά. Τέλος, είναι λιγότερο ζωηρές και περισσότερο ευαίσθητες στις αντίξοες κλιματικές συνθήκες και σε καλλιεργητική αμέλεια, δίνοντας δένδρα που είναι λιγότερο προσαρμόσιμα σε διαφορετικά περιβάλλοντα, νάνα, με χαμηλότερη παραγωγή.

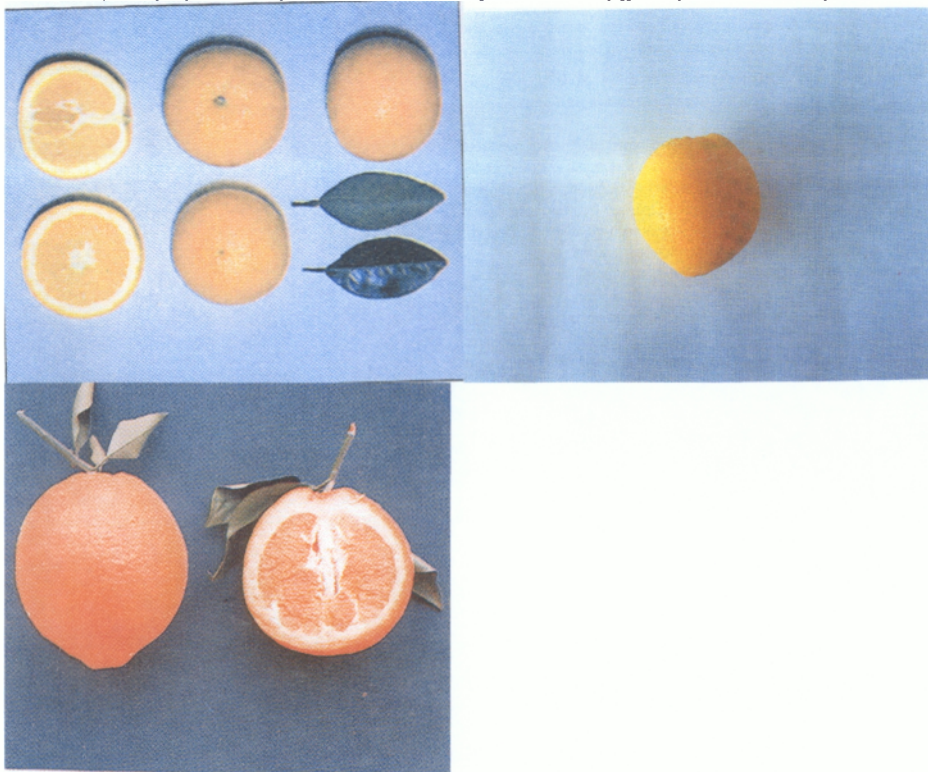
1. Washington navel ή Ομφαλοφόρος της Ουάσινγκτον ή Bahia ή Μέρλιν

Είναι η πιο διαδεδομένη ποικιλία στον κόσμο μετά τη Βαλέντσια. Οι καρποί της είναι μεγάλοι, σφαιρικοί ή λίγο επιμήκεις, με χρώμα έντονο πορτοκαλί που τείνει προς το κόκκινο όταν η ωρίμανση έχει προχωρήσει. Η βάση τους είναι επίπεδη ή λίγο πιεσμένη, με ραβδώσεις γύρω απ' τον ποδίσκο. Η κορυφή είναι επίπεδη ή προεξέχει λίγο με αφαλό διαφόρων διαστάσεων, που μπορεί να είναι ανοιχτός ή κλειστός. Είναι λιγότερο ανεπτυγμένος στους λεπτόφλουδους καρπούς και στα λιγότερο ζωηρά δένδρα. Η φλούδα αποχωρίζεται εύκολα από τη σάρκα και έχει μέσο πάχος, αν και μπορεί να γίνει παχιά, όταν οι περιβαλλοντολογικές συνθήκες είναι δυσμενείς. Η σάρκα είναι τραγανή, χωρίς σπέρματα, αρωματική, γευστική, με λίγο χυμό, το δε χρώμα της κυμαίνεται ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσης, από κίτρινο-πορτοκαλί μέχρι το έντονο πορτοκαλί. Η ωρίμανση ολοκληρώνεται αρχές Δεκεμβρίου, αλλά το μάζεμα μπορεί να παραταθεί μερικούς μήνες, μια και οι καρποί παραμένουν στα δένδρα. Το δένδρο είναι ζωηρό με σφαιρικό φύλλωμα και κρεμοκλαδές. Τα φύλλα είναι μεγάλα, με έντονο πράσινο χρώμα και ο μίσχος τους έχει μικρό πτερύγιο. Είναι ευαίσθητη στις υψηλές θερμοκρασίες και στην ξηρασία την εποχή της άνθησης και του δεσίματος των καρπών, γι' αυτό το λόγο η προσαρμογή της είναι περιορισμένη.



2. Navelina

Οι καρποί της είναι μεγάλοι, σφαιρικοί, ή λίγο επιμήκεις, με έντονο πορτοκαλί χρώμα, προς το κόκκινο. Στη βάση υπάρχουν πάντα σχεδόν αρκετά έντονες χαραγές. Ο αφαλός είναι μικρός, δεν προεξέχει και μπορεί να είναι ανοιχτός ή κλειστός. Η φλούδα έχει μέσο πάχος και λεπτούς κόκκους. Η σάρκα έχει πορτοκαλί χρώμα, αρκετό χυμό και ευχάριστη γεύση. Η επιτυχία αυτής της ποικιλίας οφείλεται στη πρωιμότητα της ωρίμανσής της. Το μάζεμα μπορεί να αρχίσει από τέλη Οκτωβρίου, θα επακολουθήσει όμως ξαναπρασίνισμα. Οι καρποί ανταποκρίνονται θαυμάσια στην επεξεργασία με αιθυλένιο, ακόμη κι όταν έχει αρχίσει ο χρωματισμός. Το δένδρο δεν είναι πολύ μεγάλο, το φύλλωμά του είναι μαζεμένο με έντονο πράσινο χρώμα και αρκετά παραγωγικό.



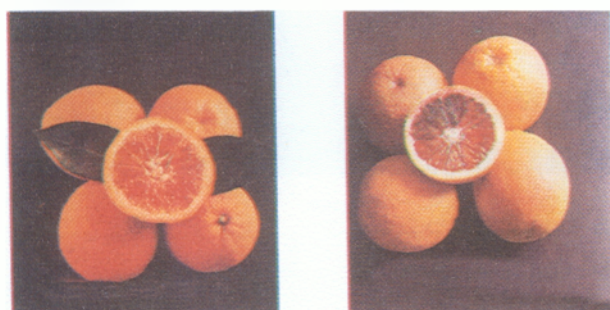
Γ. Αιματόχρωμες ποικιλίες

Λέγονται έτσι γιατί η σάρκα και ο φλοιός των καρπών έχουν το χρώμα αίματος. Η ιδιότητα αυτή των σαγκουινιών οφείλεται στο σχηματισμό χρωστικής στα κύτταρα της επιδερμίδας και στα κύτταρα των ασκιδιών. Ο ερυθρός αυτός χρωματισμός προέρχεται από την παρουσία ανθοκυανών, οι οποίες είναι διαλυτές στο νερό, γι' αυτό ο ίδιος χρωματισμός παρουσιάζεται πιο διάχυτος στο χυμό των αιματόσαρκων ποικιλιών. Φαίνεται ότι ο χρωματισμός της σάρκας ευνοείται από τις υψηλές θερμοκρασίες και το ξηρό κλίμα

και από την διακύμανση της θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας. Ο χρωματισμός του φλοιού πάλι για να γίνει έντονος, χρειάζεται τα ίδια με τη σάρκα, αλλά έχει παρατηρηθεί ότι οι καρποί που βρίσκονται στο εσωτερικό ή στα σκιαζόμενα μέρη των δένδρων έχουν εντονότερο χρωματισμό. Το έντονο ηλιακό φως εμποδίζει την ανάπτυξη των χρωστικών.

1. Sanguini

Ο καρπός της έχει μέσο μέγεθος και σχήμα κάπως επίμηκες και χρώμα πορτοκαλί με κόκκινες αποχρώσεις κατά την ωρίμανση. Ο φλοιός έχει μέτριο πάχος και είναι λίγο δερματώδης. Η σάρκα είναι βαθύχρωμη κατά την ωρίμανση, χυμώδης και καλής γεύσης. Είναι ποικιλία άσπερμη ή ολιγόσπερμη και μεσοπρώιμη. Θεωρείται μέτριας συντηρήσεως και αντοχής στις μεταφορές. Σαν δένδρο είναι μέτριας ζωηρότητας και μεγέθους και παραγωγική. Η παλιά αυτή ιταλική ποικιλία είναι άγνωστης καταγωγής και είναι η πιο σημαντική αιματόχρωμη ποικιλία της Σικελίας.



3.2.2. Λεμονιάς (*Citrus limon* L.)

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται σε ποσοστό 96% των εκτάσεων καλλιέργειας λεμονιάς τέσσερις ποικιλίες που είναι: Lisbon, Καρυστινή, Αδαμοπούλου, Μαγληνή. Το υπόλοιπο 4% καταλαμβάνουν ποικιλίες όπως: Interdonato, Monachello, Villafranca, Santa Teresa, κ.α. Οι προαναφερθείσες ποικιλίες είναι οξύχυμες, ενώ δεν παρατηρούνται γλυκόχυμες και καλλωπιστικές ποικιλίες λεμονιάς στο νομό Μεσσηνίας.



ΠΙΝΑΚΑΣ 17

Εμφάνιση της συνολικής παραγωγής λεμονιών του Ν. Μεσσηνίας σε τόνους της εκατοστιαίας ποικιλιακής διάρθρωσης και της περιόδου εμπορικής ωρίμανσης

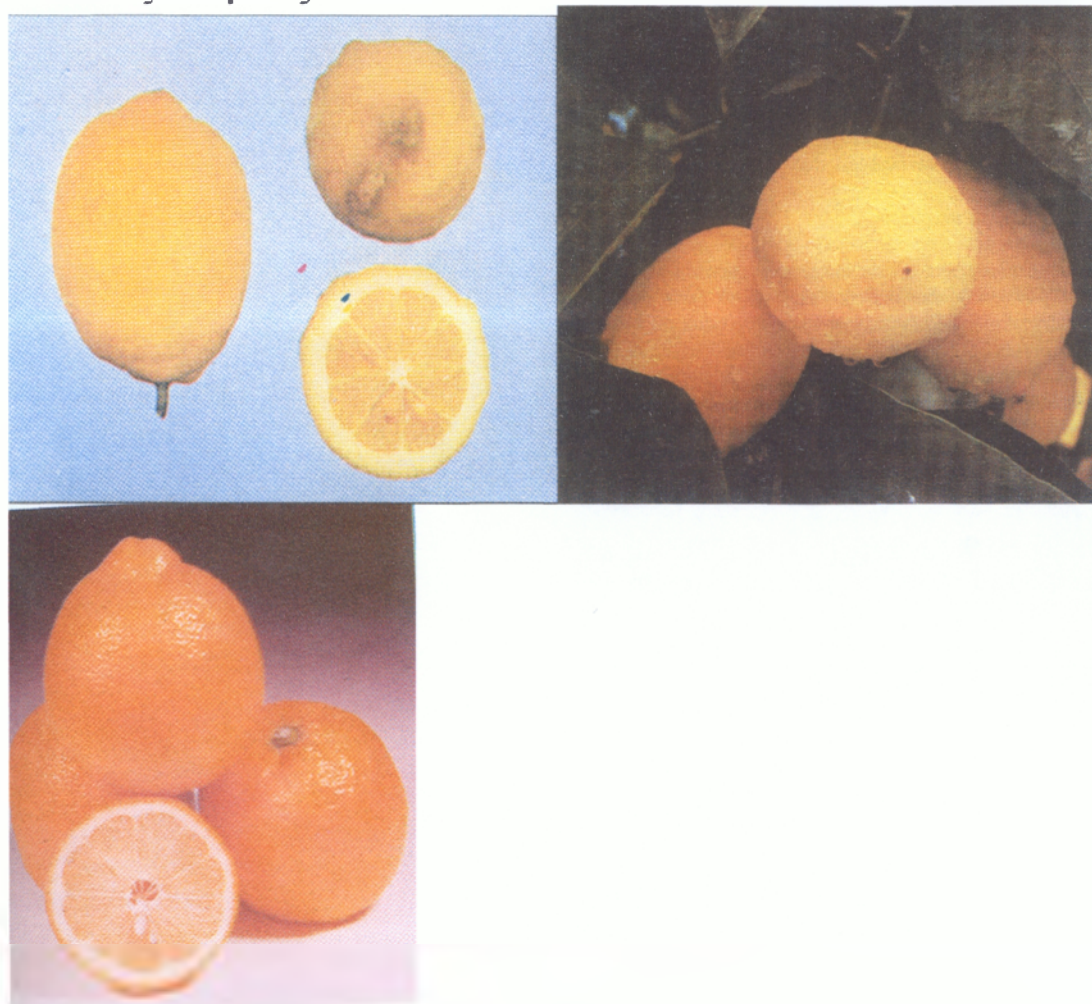
Είδος, ποικιλιακλώνος	Ποικιλιακή κατανομή (%)	Περίοδος εμπορικής ωρίμανσης
Β. ΛΕΜΟΝΙΑ		
1. Μαγληνή	63%	1/11-31/5
2. Καρυστινή	15%	1/11-31/5
3. Αδαμοπούλου	6%	1/11-31/5
4. Lisbon	12%	1/11-31/5
5. Λοιπές	4%	1/11-31/5
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 2.700 τον.	100%	

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

1. Lisbon

Σημαντικότετη ποικιλία, που δημιουργήθηκε στην Καλιφόρνια το 1849 από ποικιλίες που εισήχθησαν από την Πορτογαλία. Το δένδρο είναι ζωηρό, έχει μεγάλη ανάπτυξη, με αγκάθια, είναι πυκνόφυλλο, παραγωγικό, ανθεκτικό στο κρύο, στις υψηλές θερμοκρασίες, στους ανέμους και στην καλλιεργητική αμέλεια. Προσαρμόζεται καλύτερα σε διάφορα εδάφη και σε θερμές περιοχές από άλλες ποικιλίες. Είναι ευαίσθητο στην κορυφοξήρα. Τα φύλλα

έχουν ανοιχτό πράσινο χρώμα, είναι πυκνά, με μέτριο μέγεθος. Δεν ανθίζει πολύ, αλλά δίνει ομοιόμορφους καρπούς. Ο καρπός είναι ελλειπτικός, επιμήκης, μέτριου μεγέθους, με πολύ μικρό λαιμό, μεγάλη προεξέχουσα θηλή με αυλάκι στη μια μεριά. Ο φλοιός έχει μέτριο πάχος, με λεία ελαφρά πτυχωτή επιφάνεια και τρυφερή χυμώδης σάρκα. Έχει λίγα σπέρματα ή καθόλου. Ο χυμός είναι πολύς, εξαιρετικής ποιότητας και πολύ όξινος. Η κύρια σοδειά παίρνεται το χειμώνα με αρχές άνοιξης. Οι καρποί βρίσκονται στο εσωτερικό του δένδρου και προστατεύονται από το κρύο, τον ήλιο και τους ανέμους.



2. Μαγληνή

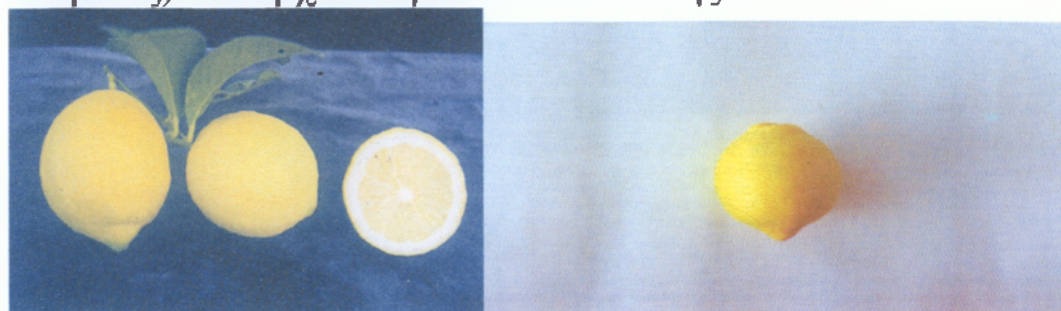
Εξαιρετική ποικιλία, πρώιμη, καλής ποιότητας, εξαγωγήμη. Το δένδρο είναι ορθόκλαδο, παραγωγικό, με αγκάθια, ευαίσθητο στην κορυφοξήρα. Είναι μονόφορη ποικιλία. Ο καρπός είναι μικρός έως μέτριος, ελλειπτικός, ανθεκτικός στην μεταφορά και διατηρείται για πολύ. Ο λαιμός είναι μικρός και η

θηλή μικρή κι αυτή, περιβάλλεται από ένα αυλάκι που είναι βαθύτερο στη μια πλευρά. Ο φλοιός είναι λείος και λεπτός. Ο χυμός είναι άφθονος, αρωματικός και όξινος. Οι σπόροι είναι λίγοι. Καρποφορεί κυρίως φθινόπωρο-μέσα χειμώνα, δηλαδή από Οκτώβριο έως Ιανουάριο.



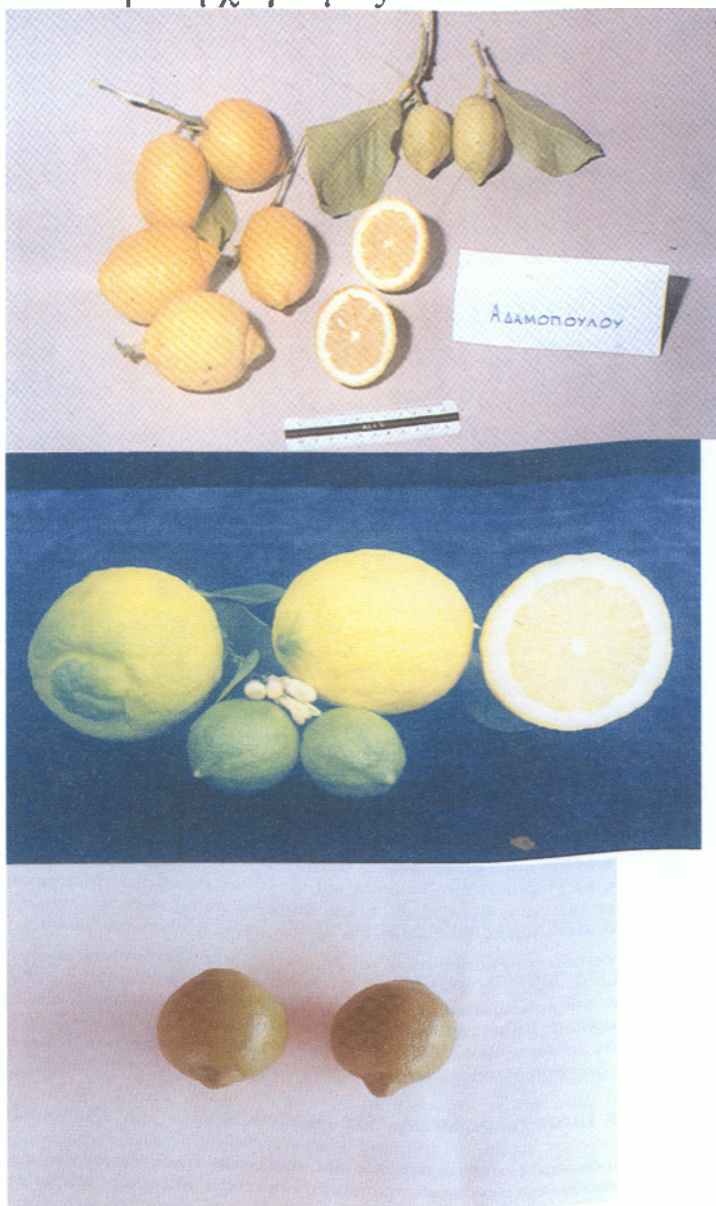
3. Καρυστινή

Εκλεκτή ποικιλία μέσης πρωιμότητας, καλής ποιότητας. Το δένδρο είναι πλαγιόκλαδο, σχεδόν χωρίς αγκάθια, παραγωγικό, ανθεκτικό στην κορυφοξήρα. Ο καρπός είναι μέτριος, επιμήκης ή ελλειπτικός, με εμφανή λαιμό και ανεπτυγμένη θηλή, που δεν περιβάλλεται από αυλάκι. Ο φλοιός έχει μέτριο πάχος, είναι ανώμαλος και τραχύς. Ο χυμός είναι άφθονος, καλής ποιότητας, όξινος. Η σάρκα περιέχει σπόρους. Είναι μονόφορη ποικιλία, καρποφορεί κυρίως τέλη φθινοπώρου με αρχές άνοιξης (Νοέμβριος-Μάρτιος). Υπάρχουν αρκετοί κλώνοι της.



4. Αδαμοπούλου

Ο καρπός της έχει ποικιλόμορφο μέγεθος (μέτριο έως πολύ μεγάλο), σχήμα ελλειπτικό έως επίμηκες, κοντό λαιμό και ανεπτυγμένη θηλή, η οποία περιβάλλεται από τη μια πλευρά από αυλάκι. Ο φλοιός έχει μέτριο έως μεγάλο πάχος, η δε επιφάνειά του είναι τραχιά. Ο χρωματισμός της είναι κίτρινος κατά την ωρίμανση. Η σάρκα είναι πλούσια σε χυμό και ξινή. Είναι ποικιλία ολιγόσπερμη ή άσπερμη και πολύφορη. Σαν δένδρο είναι πλαγιόκλαδο, παραγωγικό και ανθεκτικό στην κορυφοξήρα. Θεωρείται ποικιλία καλής ποιότητας. Καλλιεργείται σε μικρή έκταση στη χώρα μας.



3.2.3. Μανταρινιάς (*Citrus reticulata* L.)

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται τέσσερις ποικιλίες μανταρινιών που είναι: Satsuma, Encore, Κλημεντίνη και Κοινά.

ΠΙΝΑΚΑΣ 18

Εμφάνιση της συνολικής παραγωγής μανταρινιών στο Ν. Μεσσηνίας για τα έτη 2003-2004, σε τόνους της εκατοστιαίας ποικιλιακής διάρθρωσης και της περιόδου εμπορικής ωρίμανσης.

Είδος, ποικιλία-κλώνος	Ποικιλιακή κατανομή (%)	Περίοδος εμπορικής ωρίμανσης
Γ. ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ		
1. Satsuma	1%	20/10-31/12
2. Encore	90%	1/11-15/2
3. Κλημεντίνη	5%	1/1-15/4
4. Κοινά	4%	20/2-15/5
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 1.200 τόν.	100%	

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

1. Satsuma

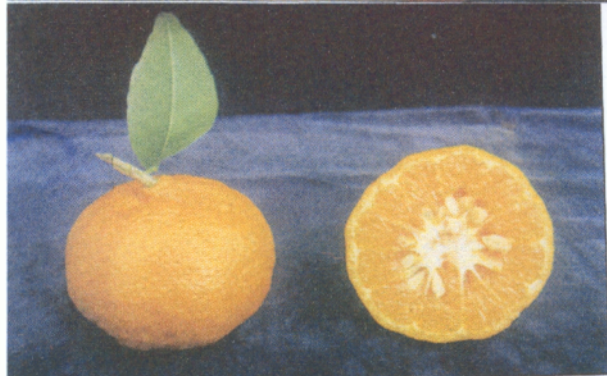
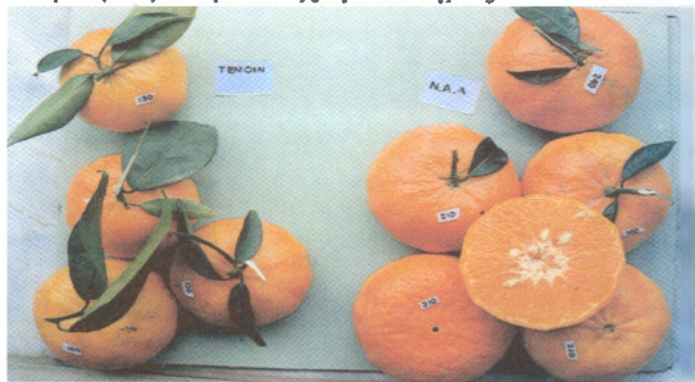
Αυτή η ομάδα των μανταρινιών είναι γνωστή κυρίως στην Ιαπωνία, όπου αντιπροσωπεύει το 90% της ετήσιας παραγωγής των εσπεριδοειδών. Οι καρποί τους, εκτός απ' τη νωπή τους κατανάλωση, χρησιμοποιούνται για την παραγωγή χυμών και κονσερβών, χωρίς την μεμβράνη τους. Από την Ιαπωνία, τα Satsuma διαδόθηκαν και σε άλλα μέρη του κόσμου. Στη Μεσόγειο, καλλιεργούνται στην Ισπανία. Είναι όμως γεγονός ότι στην Δύση πολύ σπάνια αποκτούν τα θαυμάσια χαρακτηριστικά που έχουν στην Ιαπωνία. Τα δένδρα είναι μικρά, αδύνατα, με μεγάλα φύλλα, μπαίνουν στην καρποφορία από τον τρίτο χρόνο κι έχουν μεγάλη ανθεκτικότητα στο κρύο. Ωριμάζουν τον καρπό τους πολύ πρόωρα σε σχέση με τα άλλα μανταρινία και είναι άσπερμα. Αντέχουν στην κομμίωση και στην ψώρωση περισσότερο από την πορτοκαλιά,

προσαρμόζονται σε μεγάλη ποικιλία εδαφών. Ο καρπός έχει μικρό έως μεγάλο μέγεθος, σχήμα ημισφαιρικό, πλακέ και μερικές φορές μικρό λαιμό. Κατά την ωρίμανση έχει χρώμα πορτοκαλί, αλλά συνήθως είναι ώριμη προτού αναπτυχθεί ο χρωματισμός αυτός. Πολλές φορές φέρει ομφαλό. Ο φλοιός είναι λεπτός, δερματώδης, μέτρια λείος και φέρει μεγάλους ελαιοφόρους αδένες. Όταν ο καρπός ωριμάσει, τότε ο φλοιός χαλαρώνει περισσότερο και αποχωρίζεται πιο εύκολα. Έχει δέκα έως δώδεκα περίπου καρπόφυλλα που αποχωρίζονται εύκολα. Η σάρκα έχει πορτοκαλί χρώμα, είναι τρυφερή, πολύ αρωματική και λίγο υπόξινη. Τα ασκίδια είναι κοντά και πλατιά. Δεν διατηρείται καλά πάνω στο δένδρο, μετά την ωρίμανση, γι' αυτό πρέπει να μαζεύεται νωρίς, συντηρείται όμως καλά. Οι κοτυληδόνες των σπόρων έχουν ελαφρώς πράσινο χρώμα. Η Satsuma προσαρμόζεται σε περιοχές, που χαρακτηρίζονται από ψυχρό χειμώνα και αρκετά ζεστή βλαστική περίοδο, γιατί έτσι επιτυγχάνεται πρόωμη ωρίμανση και βελτίωση της ποιότητας των καρπών. Είναι ευαίσθητα στις επιδράσεις του υποκειμένου. Ευδοκιμούν σε τρίπτερη ή σε πορτοκαλιά, ενώ σε νεραντζιά δεν ζουν πολλά χρόνια. Η ομάδα των Satsuma έχει μεγάλη ετερογένεια, με μεγάλες κλωνικές διαφορές. Η ετερογένεια αυτή οφείλεται στην ευκολία, με την οποία γίνονται μεταλλάξεις ματιών, πράγμα που προκαλεί αρκετά προβλήματα στον πολλαπλασιασμό τους. Στην Ιαπωνία οι ποικιλίες βελτιώνονται συνέχεια και εμφανίζονται νέες, παραγωγικότερες, άσπερμες, με ρυτιδωμένο φλοιό και νοστιμότερη σάρκα.



2. Encore

Ιδιαίτερα όψιμη ποικιλία, που προέρχεται από την διασταύρωση King x Willowleaf. Ο καρπός της έχει μέσο μέγεθος και σχήμα πλακέ. Ο φλοιός είναι λεπτός και λείος, πορτοκαλοκίτρινος και αποσπάται εύκολα από τη σάρκα. Έχει περίπου έντεκα καρπόφυλλα. Η σάρκα έχει βαθύ πορτοκαλί χρώμα, είναι συνεκτική, αλλά τρυφερή και πλούσια σε χυμό και γεύση. Είναι ποικιλία πολύσπερμη, μονοεμβρυονική και ωριμάζει το Φεβρουάριο, μπορούν όμως να παραμείνουν οι καρποί μέχρι τον Απρίλιο στα δένδρα χωρίς να χάσει σε ποιότητα. Σαν δένδρο είναι μέτριας ζωηρότητας, ορθόκλαδη, χωρίς αγκάθια και με πολύ λεπτούς κλάδους. Τα φύλλα της μοιάζουν με τα φύλλα του King, αλλά έχουν στενότερο έλασμα και μισχοπετύγια. Είναι παραγωγική και χαρακτηρίζεται από τάση παρενιαυτοφορίας.



3. Κλημεντίνη

Διαδόθηκε πολύ στη Μεσόγειο τα τελευταία χρόνια, κυρίως λόγω της πρώιμης ωρίμανσής της. Υπάρχουν αρκετοί κλώνοι της, που διαφέρουν ως προς την εποχή ωρίμανσης, τον αριθμό των σπόρων και τη σταθερότητα της παραγωγής. Το μέγεθος του καρπού της ποικίλει, από μικρό έως μέτριο και το σχήμα από σφαιρικό έως επίμηκες, που μερικές φορές γίνεται αχλαδόμορφο απ' την ανάπτυξη του λαιμού. Συνήθως φέρει μικρό ομφαλό. Ο φλοιός έχει μέτριο πάχος, είναι μέτριος συνεκτικός, λείος και αποσπάται εύκολα. Δεν χαρακτηρίζεται απ' το λεγόμενο φούσκωμα των καρπών (φυσιολογική χαλάρωση φλοιού), που συνήθως παρατηρείται μετά την ωρίμανσή του. Το χρώμα του είναι βαθύ πορτοκαλί έως κοκκινοπορτοκαλί. Έχει οχτώ έως δώδεκα καρπόφυλλα. Η σάρκα έχει χρώμα βαθύ πορτοκαλί, είναι τρυφερή, χυμώδης, γευστική, αρωματική και υπόξινη. Είναι ποικιλία ολιγόσπερμη, μονοεμβρυονική και πρώιμη. Οι κοτυληδόνες των σπόρων είναι οι πιο πολλές πράσινες αλλά υπάρχουν και μερικές λευκές. Το δένδρο είναι μεγάλο και ζωηρό με πολλά και φαρδιά φύλλα. Η καρποφορία δεν είναι σταθερή, βελτιώνεται πάντως αν γονιμοποιηθεί από μανταρίνια Avana. Τότε δίνει περισσότερους και μεγαλύτερους καρπούς που έχουν όμως περισσότερους σπόρους. Οι καρποί διατηρούνται πολύ καλά πάνω στο δένδρο για αρκετό διάστημα χωρίς να χάσουν σε ποιότητα. Στις πιο πολλές περιοχές που καλλιεργείται, η ικανοποιητική παραγωγή εξασφαλίζεται μόνο με σταυρεπικονίαση. Θεωρείται πολύ ανθεκτική στο ψύχος.



4. Κοινά

Δένδρα πολύ παραγωγικά και ανθεκτικά στο κρύο και τη ζέστη. Έχουν ιδιαίτερο και πολύ ευχάριστο άρωμα καρπών και ικανοποιητικό μέγεθος. Το χρώμα του φλοιού είναι ανοιχτό πορτοκαλί πιο πολύ από τα άλλα μανταρίνια. Στην ποικιλία αυτή έχουμε έντονη παρεννιαυτοφορία. Υπάρχουν πάρα πολλοί και σφαιρικοί σπόροι. Ο εύθραυστος φλοιός επιβάλλει πρόσθετα έξοδα συσκευασίας. Οι απώλειες κατά τους χειρισμούς, από τη συλλογή, μέχρι τη λιανική πώληση είναι σημαντικές. Δεν διατηρούνται καλά μετά την συγκομιδή, αντίθετα με τα Satsuma. Τα κοινά μανταρίνια έρχονται τρίτα σε επιλογή σε σχέση με τα Satsuma που είναι άνοστα μπροστά τους αλλά άσπερμα και πιο πρώιμα και από την Κλημεντίνη.



3.2.4. Γκρέιπ Φρουτ (*Citrus paradisi* L.)

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται τέσσερις ποικιλίες βοτρυόκαρπων. Αυτοί είναι: Marsh Seedless, Red Blush, Star Ruby και Κοινά ένσπερμα.



ΠΙΝΑΚΑΣ 19

Εμφάνιση της συνολικής παραγωγής βοτρυόκαρπων στο Ν. Μεσσηνίας για τα έτη 2003-2004 σε τόνους της εκατοστιαίας ποικιλιακής διάρθρωσης και της περιόδου εμπορικής ωρίμανσης.

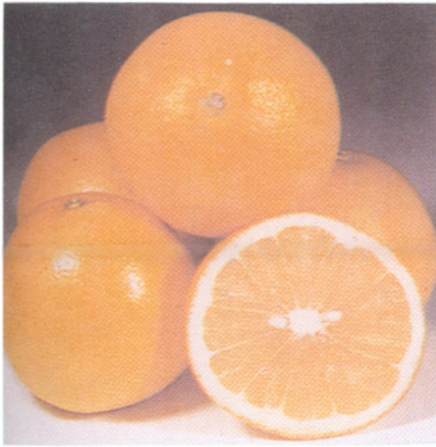
Είδος, ποικιλιακλώνος	Ποικιλιακή κατανομή (%)	Περίοδος εμπορικής ωρίμανσης
Δ. ΒΟΤΡΥΟΚΑΡΠΟΙ		
1. Marsh Seedless	75%	1/11-30/4
2. Red Blush	14%	1/1-30/4
3. Star Ruby	3%	1/1-30/4
4. Κοινά ένσπερμα	8%	1/11-30/4
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 600 τον.	100%	

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Α. Κοινά γκρέιπ φρουτ

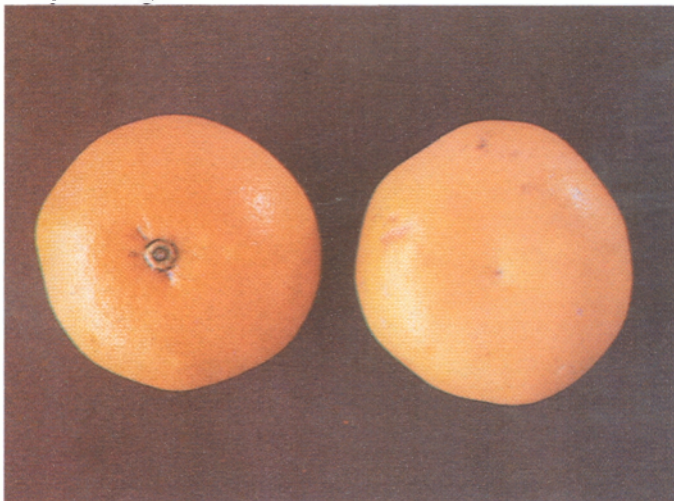
1. Marsh Seedless

Ο καρπός της έχει μέσο μέγεθος και σχήμα σφαιρικό έως ελαφρώς πλακέ. Ο φλοιός της είναι μέτριος λεπτός, πολύ λείος, σκληρός και ανοιχτοκίτρινος. Η σάρκα είναι λευκή, τρυφερή, πλούσια σε χυμό και γευστική. Είναι ποικιλία άσπερμη ή ολιγόσπερμη και όψιμη. Διατηρείται συνήθως καλά πάνω στο δένδρο, αντέχει στις μεταφορές και συντηρείται επίσης καλά. Σαν δένδρο είναι ζωηρό μεγάλου μεγέθους, πλαγιόκλαδο και παραγωγικό. Λόγω των μεγάλων αναγκών του σε θερμότητα, η καλλιέργειά του προορίζεται σε πολύ ζεστές περιοχές. Σήμερα θεωρείται η πιο διαδεδομένη ποικιλία στην υφήλιο.



2. Κοινά ένσπερμα

Τα Κοινά ένσπερμα γκρέιπ φρουτ ονομάζονται και λευκά για λόγους διακρίσεώς τους από τις έγχρωμες ποικιλίες. Σαν δένδρα είναι ζωηρά μεγάλου μεγέθους και πολύ παραγωγικά. Οι καρποί τους είναι ένσπερμοι και πολύ γευστικοί. Μάλιστα αναφέρεται ότι οι καρποί με σπόρια είναι πιο γευστικοί από τους άσπερμους καρπούς.

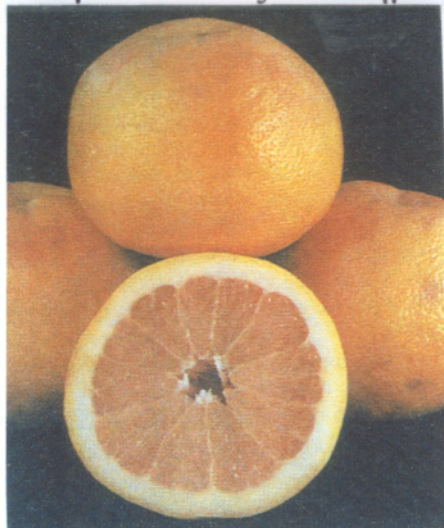


B. Αιματόχρωμες ποικιλίες γκρέιπ φρουτ

1. Red Blush

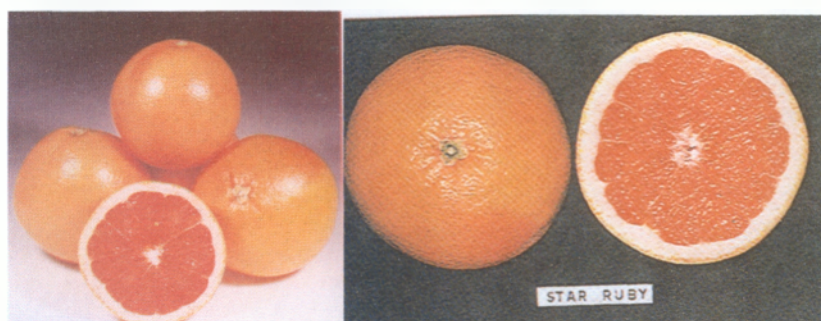
Ο καρπός της έχει μέσο μέγεθος και σχήμα σφαιρικό έως πλακέ. Ο φλοιός είναι μέτριος λεπτός, σκληρός, πολύ λείος και ανοιχτοκίτρινος κατά την ωρίμανση. Η σάρκα είναι τρυφερή, χυμώδης, γευστική και ελαφρώς ρόδινη κάτω από ευνοϊκές συνθήκες. Είναι ποικιλία άσπερμη ή ολιγόσπερμη και μεσοπρώιμη. Οι καρποί διατηρούνται πολύ καλά πάνω στο δένδρο αλλά αποχρωματίζεται ελαφρώς η σάρκα τους. Αντέχουν στις μεταφορές

και συντηρούνται καλά. Σαν δένδρο είναι ζωηρό, μεγάλου μεγέθους και παραγωγικό. Η ποικιλία αυτή, λόγω της ελκυστικής εμφανίσεως των καρπών της και του καλού χρωματισμού της σάρκας και του φλοιού των καρπών της, έγινε η κυριότερη αιματόχρωμη ποικιλία και μια από τις πιο σημαντικές ποικιλίες γκρέιπ φρουτ.



2. Star Ruby

Είναι η ποικιλία με το εντονότερο ερυθρό χρώμα απ' όλες τις άλλες. Εκτός από τον έντονο χρωματισμό, η ποικιλία αυτή είναι και άσπερμη ή ολιγόσπερμη. Έχει εξαιρετικά λεπτό φλοιό, πολύ υψηλή περιεκτικότητα χυμού και λιγότερο πικρή γεύση από τις άλλες έγχρωμες ποικιλίες. Είναι η περισσότερο προβληματική ποικιλία γκρέιπ φρουτ, όσον αφορά την προσαρμοστικότητα στο περιβάλλον. Το δένδρο αναπτύσσεται αργά, έχει πυκνή βλάστηση και είναι πολύ ευαίσθητο στη φυτόφθορα και στα ζιζανιοκτόνα. Ο καρπός συχνά παθαίνει ηλιόκαμα σε ζεστές και ξηρές περιοχές. Πολλές φορές παρατηρείται μικροκαρπία που θεωρείται σοβαρό μειονέκτημα της ποικιλίας.



3.3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ- ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΤΑΣΗ- ΤΙΜΕΣ

Στον πίνακα 20 βλέπουμε την παραγωγή εσπεριδοειδών στο νομό Μεσσηνίας κατά είδος για τα έτη 2003-2004

ΠΙΝΑΚΑΣ 20

Παρουσίαση της παραγωγής εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας για τα έτη 2003-2004

ΕΙΔΟΣ	ΚΑΛ/ΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2003-04
<i>Λεμόνια</i>	2700
<i>Πορτοκάλια</i>	8500
<i>Μανταρίνια</i>	1200
<i>Γκρέιπ Φρουτ</i>	600
ΣΥΝΟΛΟ	13000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Απ' ότι παρατηρούμε απ' τον πίνακα, ο κύριος όγκος παραγωγής εσπεριδοειδών στο νομό Μεσσηνίας είναι τα πορτοκάλια σε ποσοστό 65,38%. Στη συνέχεια είναι τα λεμόνια με ποσοστό 20,76% και ακολουθούν τα μανταρίνια με ποσοστό 9,23% και τέλος τα γκρέιπ φρουτ με ποσοστό 4,61%.

Στον πίνακα 21 βλέπουμε την καλλιεργούμενη έκταση σε στρέμματα των εσπεριδοειδών στο νομό Μεσσηνίας για τα έτη 2003-2004

ΠΙΝΑΚΑΣ 21

Παρουσίαση της καλλιεργούμενης έκτασης σε στρέμματα των εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας για τα έτη 2003-2004

ΕΙΔΟΣ	ΚΑΛ/ΝΗ ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜ.
<i>Λεμόνια</i>	1700
<i>Πορτοκάλια</i>	6100
<i>Μανταρίνια</i>	990
<i>Γκρέιπ Φρουτ</i>	200
ΣΥΝΟΛΟ	8990

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Απ' ότι παρατηρούμε από τον πίνακα, την μεγαλύτερη καλλιεργούμενη έκταση σε στρέμματα έχουν τα πορτοκάλια με ποσοστό 67,85%. Στη συνέχεια τα λεμόνια με ποσοστό 18,90% και ακολουθούν τα μανταρίνια με ποσοστό 11,01% και τέλος τα γκρέιπ φρουτ με ποσοστό 2,22%.

Στον πίνακα 22 βλέπουμε τη μέση σταθμισμένη τιμή/ κιλό στο νομό Μεσσηνίας για τα έτη 2003-2004

ΠΙΝΑΚΑΣ 22

Παρουσίαση της μέσης σταθμισμένης τιμής ανά κιλό για τα εσπεριδοειδή στο Ν. Μεσσηνίας για τα έτη 2003-2004

ΕΙΔΟΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘ/ΝΗ ΤΙΜΗ/ ΚΙΛΟ
<i>Λεμόνια</i>	0,27 e
<i>Πορτοκάλια</i>	0,17 e
<i>Μανταρίνια</i>	0,35 e
<i>Γκρέιπ Φρουτ</i>	0,12 e

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Απ' ότι παρατηρούμε απ' τον πίνακα τη μεγαλύτερη μέση σταθμισμένη τιμή/ κιλό την έχουν τα μανταρίνια και ακολουθούν τα λεμόνια και τα πορτοκάλια και τέλος τα γκρέιπ φρουτ. Οι τιμές των εσπεριδοειδών στον παραπάνω πίνακα μας δείχνουν το λόγο που η καλλιέργειά τους μειώνεται σταδιακά στο νομό Μεσσηνίας μιας και είναι ασύμφορο, γιατί το κόστος εγκατάστασης νέων καλλιεργειών και καλλιεργητικών φροντίδων στη συνέχεια είναι πολύ υψηλό. Σε αντίθεση με το κέρδος των παραγωγών, που τα τελευταία χρόνια είναι πολύ χαμηλό, γίνεται έτσι μια ασύμφορη εκμετάλλευση για το νομό Μεσσηνίας.

3.4. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ- ΕΜΠΟΡΙΑ

Η συλλογή των καρπών των εσπεριδοειδών πρέπει να γίνεται όταν αυτή είναι ώριμοι, κατάλληλοι δηλαδή να πάνε στην αγορά ή το εργοστάσιο ή να διατηρηθούν σε αποθήκη, γιατί δεν ωριμάζουν

περισσότερο μετά που θα κοπούν από τα δένδρα, όπως αυτό συμβαίνει με άλλους καρπούς (μήλα, αχλάδια, κ.τ.λ.). Η συγκομιδή τους πρέπει να γίνεται με ειδικά ψαλίδια και με προσοχή να μην πληγωθεί ο φλοιός τους. Οι εσπεριδόκαρποι μετά τη συλλογή, μεταφέρονται στους χώρους συσκευασίας. Εκεί συσκευάζονται πρόχειρα σε τελάρα, όταν προορίζονται για εσωτερική κατανάλωση ή σε ειδικά τελάρα ή χαρτοκιβώτια, όταν προορίζονται για εξαγωγή. Οι καρποί που προορίζονται για εξαγωγή, διαλέγονται επιμελώς, ενώ οι απορριπτόμενοι σαν β' ποιότητας διοχετεύονται στις τοπικές αγορές. Οι καρποί μετά τη συλλογή πρέπει να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση από πλευράς ποιότητας. Αυτό θα επιτευχθεί με τους κατάλληλους χειρισμούς των καρπών, με την ψύξη αυτών και με τη χρησιμοποίηση απολυμαντικών. Οι καρποί των εσπεριδοειδών μπορούν να διατηρηθούν σε κατάλληλη αποθήκη ή ψυγείο ως εξής: Τα πορτοκάλια σε 1-3,5 βαθμούς Κελσίου επί 2-2,5 μήνες, τα λεμόνια σε 13-14,5 βαθμούς Κελσίου επί 1-6 μήνες, τα γκρέιπ φρουτ σε 7-13 βαθμούς Κελσίου επί 1-3 μήνες. Η σχετική υγρασία της αποθήκης ή του ψυγείου πρέπει να είναι 75%- 90%.

Ένα μέρος της παραγωγής των εσπεριδοειδών χρησιμοποιείται για την παρασκευή συμπυκνωμένων χυμών. Επίσης, από τους φλοιούς των καρπών παράγονται αιθέρια έλαια, πηκτίνες, κτηνοτροφικά και φαρμακευτικά προϊόντα.

Η οργάνωση της εμπορίας των εσπεριδοειδών, σε πολλές χώρες, είναι πολύ ανεπτυγμένη. Έχουν δημιουργηθεί πολύ μεγάλοι οργανισμοί, πάνω σε συνεταιριστική ή καθαρώς εμπορική βάση με δίκτυο αντιπροσώπων και συνεργατών σε όλο τον κόσμο. Όπως είναι φυσικό, αυτοί οι οργανισμοί μπορούν να συναγωνιστούν πολύ καλύτερα από τους μεμονωμένους εμπόρους, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο.

Στο νομό Μεσσηνίας και γενικότερα στο χώρο της Ελλάδας, το σύστημα εμπορίας δεν είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένο. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα τα εσπεριδοειδή να μην προωθούνται στην εσωτερική και εξωτερική αγορά με ευκολία και να μην συναγωνίζονται επάξια τα εσπεριδοειδή άλλων χωρών.

3.4.1. Βιομηχανική επεξεργασία των εσπεριδοειδών

Κύριο προϊόν της βιομηχανοποίησης των καρπών είναι ο χυμός. Μερικές φορές ο χυμός συμπυκνώνεται. Ο φυσικός χυμός διατηρείται σε κατάψυξη, όπου η θερμοκρασία διατηρείται στους -18 έως -25 βαθμούς Κελσίου και διατίθεται στην κατανάλωση σε μικρές κονσέρβες. Τους συμπυκνωμένους χυμούς, που και αυτοί διατηρούνται σε κατάψυξη, τους αραιώνουμε με νερό στο τριπλάσιο και τους διαθέτουμε στην κατανάλωση μέσα σε μπουκάλια, μεταλλικές κονσέρβες και σε κουτιά από φύλλα χαρτιού ή αλουμινίου. Ο συμπυκνωμένος χυμός είναι εφάμιλλος του φυσικού χυμού.

Ένα μεγάλο μέρος του χυμού διατίθεται στην κατανάλωση σε μορφή αναψυκτικών (πορτοκαλάδες, λεμονάδες, κ.α.). Τα αναψυκτικά αυτά είναι αραιωμένοι χυμοί που συνήθως περιέχουν 2,5%-20% φυσικό χυμό. Στους χυμούς αυτούς, εκτός του νερού, προστίθεται ζάχαρη και κιτρικό οξύ. Μερικές φορές προστίθενται συντηρητικά, πρόσθετο αιθέριο έλαιο και διοξείδιο του άνθρακα.

Ακόμα ένα μέρος του χυμού αφυδατώνεται και διατίθεται στο εμπόριο σε μορφή σκόνης. Η σκόνη αυτή διαλύεται στο νερό και πίνεται σαν αναψυκτικό. Τέλος, υπάρχουν και οι συνθετικοί χυμοί (γκαζόζες), που ανταγωνίζονται τους φυσικούς και αραιωμένους χυμούς. Οι χυμοί αυτοί είναι ενδεχόμενο να περιέχουν από τα συστατικά των εσπεριδόκαρπων μόνο αιθέριο έλαιο.

Άλλα βιομηχανοποιημένα προϊόντα είναι τα αιθέρια έλαια (από άνθη, βλαστούς, καρπούς), οι φέτες εσπεριδόκαρπων (κατεψυγμένες ή συσκευασμένες σε γυάλες) και τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής (μαρμελάδες, γλυκά σε σιρόπι, κ.τ.λ.).

Από τα απορρίμματα των βιομηχανικών χυμών παράγονται διάφορα υποπροϊόντα, τα κυριότερα των οποίων είναι: οι ζωοτροφές, η πηκτίνη, (η οποία χρησιμοποιείται στις μαρμελάδες, μαγιονέζες, παγωτά, για την κατασκευή φωτογραφικού φιλμ, στη φαρμακευτική, κ.α.). Τα σπορέλαια και το καλούμενο εσπεριδόκρασο, το οποίο παράγεται από την μελάσα των εσπεριδόκαρπων, που είναι ένα συμπυκνωμένο σακχαρούχο υγρό, απαλλαγμένο από αιθέρια έλαια.

Η διαδικασία της χυμοποίησης των εσπεριδοειδών ακολουθεί τα εξής στάδια:

- Ζύγισμα- Παραλαβή
- Προπλύσιμο
- Ανεβατόριο
- Διαλογή
- Πλύσιμο
- Τρίψιμο
- Εκχυμωτής
- Φυγοκέντριση
- Μηχάνημα για να βγει το άρωμα
- Παστεριωτής
- Συμπυκνωτής
- Συσκευασία σε δοχεία

3.4.2. Εσωτερικό- Εξωτερικό εμπόριο

Σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας, το μεγαλύτερο ποσοστό των παραγόμενων εσπεριδοειδών στο νομό Μεσσηνίας διατίθεται στην εσωτερική αγορά. Από τους 13.000 τόνους που παρήχθησαν στο νομό Μεσσηνίας κατά το χρονικό διάστημα 2003-2004, οι 6.000-7.000 τόνοι διατέθηκαν στην εσωτερική αγορά με ποσοστό 53%, ενώ οι εξαγωγές για το ίδιο χρονικό διάστημα ήταν 800 τόνοι με ποσοστό 4%. Το υπόλοιπο ποσοστό καταλαμβάνεται από φθορές, αυτοκατανάλωση, παγετοζημιές, απόσυρση, κ.τ.λ.

Οι εξαγωγές των εσπεριδοειδών στο νομό Μεσσηνίας βρίσκονται σε χαμηλά επίπεδα κι αυτό γιατί σταμάτησαν οι εξαγωγές προς ανατολικές χώρες, οι οποίες κατανάλωναν το μεγαλύτερο ποσοστό των εξαγωγών.

Τα κυριότερα μέσα συσκευασίας είναι τα ξύλινα και τα χάρτινα κιβώτια. Η εξαγωγή των εσπεριδοειδών γίνεται κατά 60% σε χάρτινα κιβώτια, ενώ σε ξυλοκιβώτια γίνεται το 40%. Επίσης, γίνεται σε ξυλοκιβώτια των 20 κιλών, τοποθετημένα σε παλέτες, λόγω του μικρού κόστους που παρουσιάζει η συσκευασία αυτή. Οι κυριότερες χώρες εξαγωγής εσπεριδοειδών είναι: η Γερμανία, Δανία, Βέλγιο, Αγγλία, Ουγγαρία, Ρωσία, Ουκρανία, Αλβανία, Βουλγαρία, Σλοβακία, Πολωνία, Ρουμανία και Τσεχία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

4.1. ΛΟΙΠΕΣ ΔΕΝΔΡΩΔΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

4.1.1. Αχλαδιά (*Pyrus communis* L.)

Η αχλαδιά κατάγεται από τον Καύκασο, απ' όπου διαδόθηκε και καλλιεργήθηκε πολύ νωρίς (1000 π.Χ.) στις χώρες της Μεσογείου. Η αχλαδιά ανήκει στην οικογένεια Rosaceae. Είναι δένδρο φυλλοβόλο, μακρόβιο και μεγέθους μικρού ή μεγάλου ανάλογα με το υποκείμενο, μπορεί να φτάσει τα 12-15 μέτρα αν αφεθεί ελεύθερο, με σχήμα κωνικό ή πυραμιδοειδές. Στην αχλαδιά παρατηρείται το φαινόμενο της κυριαρχίας της κορυφής με αποτέλεσμα το δένδρο να παρουσιάζει μια χαρακτηριστική ακρότονη βλάστηση και να παίρνει σχήμα μορφής πυραμίδας. Ο κορμός της καλύπτεται από φλοιό που έχει χρώμα συνήθως σταχτί.

Τα φύλλα είναι κατ' εναλλαγή, απλά, ωσειδή, ελαφρώς πριονωτά, μακρόμισχα, με στιλπνή επιφάνεια, βαθυπράσινα από πάνω και ανοιχτοπράσινα από κάτω. Δε φέρουν όμως χνούδι όπως φέρουν τα φύλλα της μηλιάς. Η αχλαδιά έχει οφθαλμούς ξυλοφόρους και μικτούς, τα άνθη είναι λευκά και σπανιότερα δε ρόδινα. Ο καρπός είναι ψευδής κι από βοτανική άποψη χαρακτηρίζεται ως μήλο.

Στην αχλαδιά εάν καρποδέσει ένα ποσοστό 4%-5% των ανθέων, τότε επιτυγχάνεται ικανοποιητική παραγωγή. Οι περισσότερες ποικιλίες αχλαδιάς είναι αυτοασυμβίβαστες.

Καλλιεργείται καλύτερα σε περιοχές με κλίμα που το καλοκαίρι είναι ζεστό αλλά όχι με υψηλές θερμοκρασίες και ο χειμώνας με αρκετό ψύχος, για να διακοπεί ο λήθαργος των οφθαλμών. Ευδοκιμεί σε ευρεία ποικιλία εδαφών από τα αμμοπηλώδη μέχρι τα αργιλοαμμώδη αρκεί να είναι βαθιά, γόνιμα, δροσερά, υγρά αλλά χωρίς στάσιμη υγρασία. Η αχλαδιά έχει ανάγκη από κανονικά ποτίσματα κατά την ξηροθερμική περίοδο. Όσον αφορά το αραίωμα των καρπών, αν η καρπόδεση είναι πολύ μεγάλη,

τότε σε κάθε καρποταξία αφήνονται ένας με δύο καρποί και οι μικρότεροι απομακρύνονται.

Η καλλιεργούμενη έκταση της αχλαδιάς στο νομό Μεσσηνίας διατηρείται σε σταθερά επίπεδα γύρω στα 70 στρεμ. Δεν παρατηρείται στο νομό έντονα η συστηματική καλλιέργεια, αλλά κάθε παραγωγός διατηρεί μικρή έκταση καλλιέργειας ή λιγιστών δένδρων αχλαδιάς. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται κυρίως στο νομό Μεσσηνίας είναι η Κοντούλα, Santa Maria και το Κρυστάλλι.

ΠΙΝΑΚΑΣ 23

Παρουσίαση της συνολικής παραγωγής αχλαδιών στο Ν. Μεσσηνίας σε τόνους-μέση σταθμισμένη τιμή/κιλό-έκταση σε στρέμματα για τα αχλάδια για τα έτη 2003-2004

ΕΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ/ΚΓΡ	ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
2003-04	50	1,0 e	70

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

4.1.2. Ποικιλίες Αχλαδιάς

1. Κοντούλα

Είναι τοπική διπλοειδής ποικιλία, με καρπό μέτριου μεγέθους και με χαρακτηριστικό κοντό και σαρκώδη μίσχο, με σάρκα εύχυμη, αρωματική και πολύ εύγευστη, αλλά με πολλά λιθώδη κύτταρα. Ωριμάζει κατά Ιούνιο με Ιούλιο, είναι ευπαθής στη μεταφορά γι' αυτό πρέπει να συγκομίζεται πριν ωριμάσει.



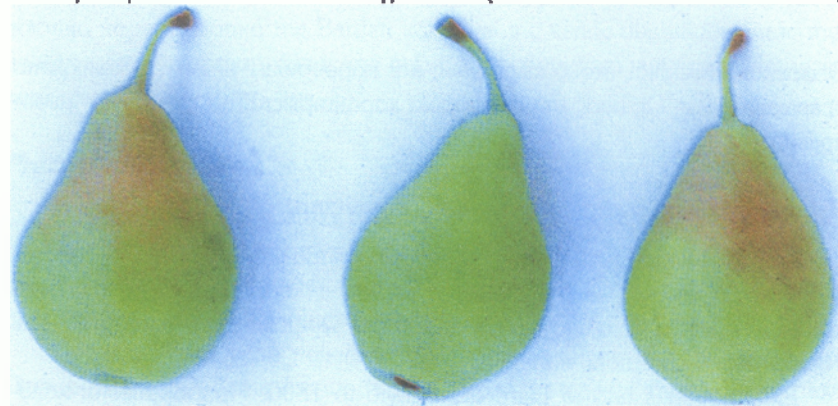
2. Santa Maria

Έχει καρπό μέτριο ή ογκώδη, κωνικό, χρυσοκίτρινο, κοκκινωπό, προς το ηλιαζόμενο μέρος, λείο, με σάρκα λευκή, εύχυμη, γλυκιά, αρκετά ζαχαρώδη. Ωριμάζει κατά το μήνα Αύγουστο. Προήλθε από διασταύρωση των ποικιλιών Williams και Coscia.



3. Κρυστάλλι

Είναι η πιο διαδεδομένη ποικιλία στη χώρα μας. Έχει καρπό μέτριο, κανονικού σχήματος ή κάπως μακρουλός, με μακρύ ποδίσκο, φλοιό λεπτό, ομαλό, κιτρινοπράσινο, χωρίς κόκκινη απόχρωση. Έχει σάρκα πολύ λευκή, εύχυμη, γλυκιά, αρωματική, με ευχάριστη και δροσερή γεύση. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου και μπορεί, αν συγκομισθεί την κατάλληλη εποχή, να διατηρηθεί στο ψυγείο μέχρι και πέρα από το Πάσχα. Είναι δένδρο με πολύ ζωηρή βλάστηση επί σποροφύτου, η οποία μετριάζεται επί κυδωνιάς. Παρενιαυτοφορεί έντονα. Προήλθε από τυχαίο σπορόφυτο που επισημάνθηκε το 1800 στο Βέλγιο.



4.1.3. Μηλιά (*Malus domestica*)

Η μηλιά είναι το πιο διαδεδομένο και καλλιεργημένο δένδρο εδώ και πάρα πολλά χρόνια, κυρίως στην Ασία και στη Μεσημβρινή Ευρώπη. Η καλλιέργεια της μηλιάς είναι η παλαιότερη από τις δενδρώδεις και ήταν γνωστή στους αρχαίους Έλληνες και Ρωμαίους. Σήμερα η καλλιέργεια της μηλιάς είναι πλέον διαδεδομένη παγκοσμίως μετά την καλλιέργεια της αμπέλου, των εσπεριδοειδών και της μπανάνας και αντιπροσωπεύει το 50% περίπου της καλλιέργειας των φυλλοβόλων- οπωροφόρων.

Η μηλιά ανήκει στην οικογένεια Rosaceae. Είναι δένδρο φυλλοβόλο, με μεγάλη ανάπτυξη. Μπορεί να φτάσει σε ύψος 10 μέτρων αν αφεθεί ελεύθερο και ζει πάρα πολλά χρόνια. Έχει πλούσιο ριζικό σύστημα, η κόμη της είναι συνήθως σφαιρική, ο κορμός της καλύπτεται από φλοιό που έχει χρώμα σταχτί ή καστανό με πολλά φακίδια. Τα φύλλα της είναι κατ' εναλλαγή, μεγάλα, ωοειδή, οδοντωτά, με χνούδι στην κάτω επιφάνεια και σκούρο πράσινο χρώμα στην άνω. Η μηλιά έχει οφθαλμούς ξυλοφόρους και μικτούς. Τα άνθη της είναι λευκά ή ελαφρώς ρόδινα και ο καρπός της είναι ψευδής. Η μηλιά καρποφορεί σε τρέχουσα βλάστηση επάκρια από μικτούς οφθαλμούς. Καρποφόρα όργανα θεωρούνται οι μικτοί οφθαλμοί, οι λαμβούρδες, οι ασκοί και τα καρποφόρα λεπτοκλάδια.

Όλες σχεδόν οι διπλοειδείς ποικιλίες είναι μερικώς ή πλήρως αυτοασυμβίβαστες. Για να αποδώσουν ικανοποιητικά πρέπει να σταυρογονιμοποιηθούν, δηλαδή μαζί με την κύρια ποικιλία πρέπει να φυτεύονται και επικονιάστριες ποικιλίες. Η μηλιά ευδοκίμει καλύτερα σε περιοχές με ψυχρό και υγρό κλίμα και μπορεί να καλλιεργηθεί σε ποικίλους τύπους εδαφών.

Το πότισμα της μηλιάς όταν γίνεται κατά την περίοδο της άνθησης των δένδρων και μετά την απάνθησή τους, αυξάνει το ποσοστό καρπόδεσης. Το αραίωμα των καρπών αποσκοπεί στην παραγωγή καλής ποιότητας και γίνεται όταν υπάρχει πλούσια καρποφορία. Αφήνεται ένας καρπός ανά ταξικαρπία και σε απόσταση ο ένας από τον άλλον 15-20 εκ.

Η καλλιέργεια της μηλιάς στο νομό Μεσσηνίας παρατηρείται στις περιοχές της Πολιανής και στο Γαρδίκι. Οι καλλιεργήσιμες ποικιλίες είναι η Starking, που καταλαμβάνει τη μεγαλύτερη έκταση

(65% περίπου), η Golden Delicious και η Starkrimson. Η παραγωγή και η καλλιεργούμενη έκταση της μηλιάς στο νομό τα τελευταία χρόνια έχει μειωθεί. Αυτό κυρίως οφείλεται στο ότι τα δένδρα είναι γηρασμένα και δεν γίνεται ανασύσταση των καλλιεργειών.

ΠΙΝΑΚΑΣ 24

Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας μηλιάς στο νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 2003-2004

ΕΤΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ/ΚΓΡ	ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
2003-04	80	0,65 e	70

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

4.1.4. Ποικιλίες μηλιάς

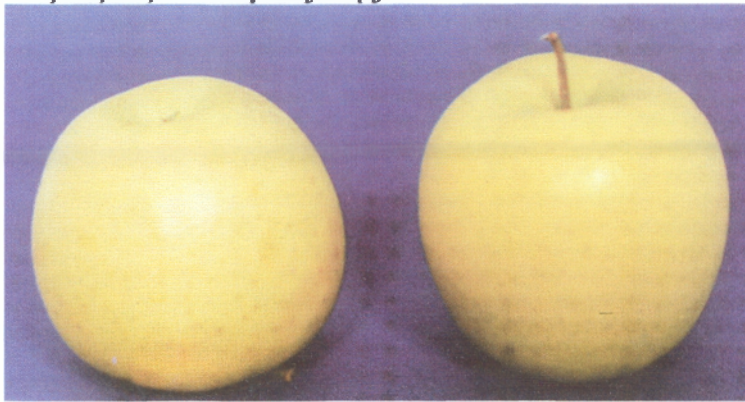
1. Starking

Ο καρπός της έχει μεγάλο μέγεθος και σχήμα σφαιρικό-επίμηκες, με πέντε χαρακτηριστικές μαστοειδείς αποφύσεις στην κοιλότητα του κάλυκα. Ο φλοιός είναι παχύς, κίτρινος ή κόκκινος, με επίχρωμα και ραβδώσεις έντονου κόκκινου χρώματος. Η σάρκα είναι υποκίτρινη, σφικτή, πολύ ζαχαρωμένη, γλυκιά, εύγευστη, χυμώδης και αρωματική. Συλλέγεται αρχές Σεπτεμβρίου και ωριμάζει απ' τον Οκτώβριο και πέρα. Είναι δένδρο ζωηρό, ορθόκλαδο και παραγωγικό.

2. Golden Delicious

Η ποικιλία αυτή προέκυψε σαν τυχαίο σπορόφυτο στις ΗΠΑ, που επισημάνθηκε το 1980. Ωριμάζει κατά τα μέσα Σεπτεμβρίου και συντηρείται στο ψυγείο μέχρι τις αρχές καλοκαιριού. Ο καρπός της αντέχει καλά στην μεταφορά, ζαρώνει όμως εύκολα κατά την διατήρηση στο ψυγείο επειδή έχει λεπτό φλοιό. Είναι δένδρο μέτριας ζωηρότητας που παρουσιάζει τάση για παρενιαυτοφορία, μετά από μεγάλη καρποφορία. Το φαινόμενο αυτό εξαλείφεται εύκολα με το χημικό αραίωμα των καρπών της, στο οποίο αντιδρά πολύ θετικά. Είναι ποικιλία μερικώς αυτογόνιμη και η πιο

δημοφιλής λόγω της πρώιμης, υψηλής και σταθερής παραγωγικότητας της.



3. Starkrimson

Ο καρπός της έχει μεγάλο μέγεθος και σχήμα σφαιρικό-επίμηκες, με πέντε μαστοειδείς αποφύσεις στην κοιλότητα του κάλυκα. Ο φλοιός είναι παχύς και βαθυκόκκινος σε όλη την επιφάνειά του. Η σάρκα είναι συνεκτική, λευκοκίτρινη, χυμώδης, γλυκιά και αρωματική. Ωριμάζει κατά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου ή λίγο νωρίτερα και συντηρείται καλά σε ψύξη.

Είναι δένδρο τύπου Spur, με πυκνή βλάστηση και καλή παραγωγικότητα. Προέκυψε από μεταλλαγή ολόκληρου δένδρου ποικιλίας Starking που επισημάνθηκε το 1953 στις ΗΠΑ.



4.1.5. Βερικοκιά (*Prunus armeniaca*)

Η βερικοκιά κατάγεται από την Κεντρική Ασία και Βόρειο Κίνα. Καλλιεργείται κυρίως στη λεκάνη της Μεσογείου, όπου συγκεντρώνει το 60% της παγκόσμιας παραγωγής. Στην Ελλάδα τα κυριότερα κέντρα παραγωγής είναι οι νομοί: Εύβοιας, Αργολίδας,

Ηλείας, Κορινθίας, Μεσσηνίας, Μαγνησίας, Χαλκιδικής και Ηρακλείου.

Η βερικοκιά ανήκει στην οικογένεια Rosaceae. Είναι δένδρο φυλλοβόλο, μέσου έως μεγάλου μεγέθους, με βλάστηση συνήθως πλαγιόκλαδη. Τα φύλλα είναι απλά, κατ' εναλλαγή, καρδιόσχημα, με πριονωτή περιφέρεια, μακρόμισχα, γυαλιστερά και βαθυπράσινα. Έχει δύο ειδών οφθαλμούς, ανθοφόρους και ξυλοφόρους. Οι ανθοφόροι οφθαλμοί εκπτύσσονται νωρίτερα από τους ξυλοφόρους. Τα άνθη της είναι λευκά ή ρόδινα. Ο καρπός είναι σαρκώδης δρύπη με σχήμα σφαιρικό, ελλειψοειδής, ωοειδές, πεπλατυσμένο, με χαρακτηριστική κοιλιακή αυλακωτή ραφή. Καρποφορεί σε ξύλο παρελθόντος έτους, κυρίως σε μπουκέτα Μαΐου και κατά δεύτερον σε λεπτοκλάδια.

Η βερικοκιά δεν παρουσιάζει πρόβλημα επικονίασης, δεδομένου ότι οι περισσότερες από τις ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα, είναι αυτογονιμοποιούμενες. Κατά τη ληθαργική περίοδο αντέχει ικανοποιητικά στις χαμηλές θερμοκρασίες μέχρι -25 βαθμούς Κελσίου. Οι εδαφικές απαιτήσεις ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο του υποκειμένου, προτιμά εδάφη μέσης σύστασης διαπερατά, βαθιά και ζεστά.

Πρέπει να ποτίζεται κα' όλη τη διάρκεια της ξηροθερμικής περιόδου και όχι μέχρις ότου ολοκληρωθεί η συγκομιδή των καρπών. Η τεχνική του αραιώματος των καρπών δεν πολυεφαρμόζεται στην βερικοκιά γιατί πρώτον, η αύξηση των καρπών της δεν επωφελείται τόσο πολύ όσο η αντίστοιχη των καρπών της μηλιάς και ροδακινιάς, και δεύτερον, γιατί είναι χρονοβόρο σε εργασία κι έχει υψηλό κόστος.

Στο νομό Μεσσηνίας η βερικοκιά καλλιεργείται κυρίως στις περιοχές του Ριζόμυλου, Βελίκας, Γιάλοβας, Μικρομάνης, Σπερχογείας, Άρεως, κ.α. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι η Μπεμπέκου και Διαμαντοπούλου. Έχει μικρή διάρκεια βιολογικής ζωής (20 έτη περίπου) και γι' αυτό τα τελευταία χρόνια έχει μειωθεί η καλλιεργούμενη έκταση και συνεπώς η παραγωγή. Επιπλέον, η μείωση της παραγωγής και της καλλιεργούμενης έκτασης οφείλεται στην ίωση sharka, στην οποία η βερικοκιά είναι ευαίσθητη.

ΠΙΝΑΚΑΣ 25

Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας βερικοκιάς στο νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 2003-2004.

ΕΤΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ/ΚΓΡ	ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
2003-04	70	1,30 e	90

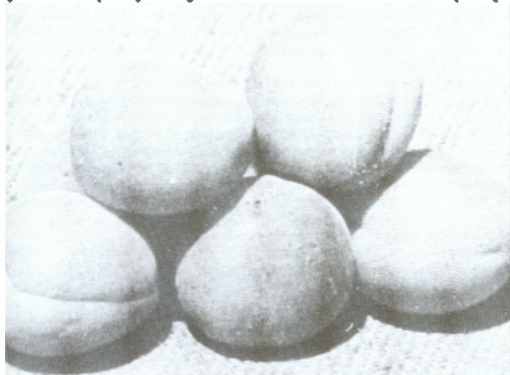
Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

4.1.6. Ποικιλίες βερικοκιάς

1. Μπεμπέκου

Προέκυψε από μεταλλαγή οφθαλμού βερικοκιάς που επισημάνθηκε από τον παραγωγό Μπεμπέκο στην περιοχή της Αργολίδας το 1950. Η ποικιλία αυτή αντιπροσωπεύει το 85% περίπου της ελληνικής παραγωγής βερίκοκου.

Ο καρπός της έχει μεγάλο μέγεθος και σχήμα σφαιρικό. Ο φλοιός έχει το χρώμα κιτρινοπορτοκαλί, με επίχρωμα κόκκινο στο μέρος που βλέπει ο ήλιος. Η σάρκα είναι εκπύρηνη, συνεκτική, χυμώδης, γλυκιά και πολύ καλής γεύσης. Είναι κατάλληλη για νωπή κατανάλωση και για κονσερβοποίηση. Ωριμάζει τέλη Μαΐου με αρχές Ιουνίου. Έχει μέτρια ζωηρότητα, υψηλή παραγωγικότητα, μπαίνει νωρίς στην καρποφορία και οι καρποί της είναι δεκτικοί μεταφοράς. Είναι ευαίσθητη στην ίωση sharka.



2. Διαμαντοπούλου

Έχει καρπό μέτριου μεγέθους και σχήματος σφαιρικού προς το ωοειδές. Ο φλοιός έχει χρώμα κίτρινο με επίχρωμα κόκκινο στο μέρος που βλέπει ο ήλιος. Η σάρκα είναι πολύ γλυκιά, αρωματική και άριστης γεύσης. Ωριμάζει κατά το τρίτο δεκαήμερο του Ιουνίου

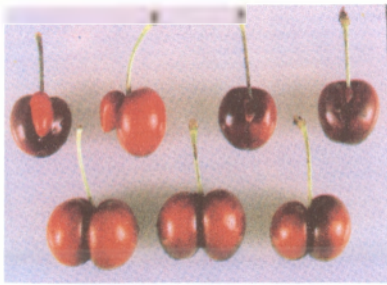
και οι καρποί της δεν είναι δεκτικοί μεταφοράς. Είναι κατάλληλη για νωπή κατανάλωση και αποξήρανση.

4.1.7. Κερασιά (*Prunus avium*)

Η κερασιά κατάγεται από την περιοχή μεταξύ Εύξεινου Πόντου και Κασπίας Θάλασσας. Στην Ελλάδα η κερασιά εντοπίζεται κυρίως σε ημιορεινές και σε ορεινές περιοχές με κυριότερες ζώνες παραγωγής κερασιών τους νομούς: Πέλλας, Ημαθίας, Ροδόπης, Σερρών, Πιερίας, Θεσσαλονίκης και Κοζάνης.

Η κερασιά ανήκει στην οικογένεια Rosaceae. Είναι δένδρο φυλλοβόλο, μεγάλων διαστάσεων, με βλάστηση συνήθως ορθόκλαδη. Τα φύλλα είναι κατ' εναλλαγή. Οι οφθαλμοί διακρίνονται σε ανθοφόρους και σε ξυλοφόρους. Τα άνθη είναι λευκά και μεγάλα. Ο καρπός είναι δρύπη και έχει σχήμα σφαιρικό έως καρδιόσχημο. Ο πυρήνας είναι σφαιρικός, περιέχει ένα μόνο σπέρμα. Το κύριο καρποφόρο όργανο της κερασιάς, από το οποίο παράγεται το μεγαλύτερο μέρος των καρπών, είναι η καρποφόρος αιχμή, αλλιώς γνωστή ως ροζέττα, ανθοδέσμη ή μπουκέτο Μαΐου. Όλες οι ποικιλίες κερασιάς είναι αυτόστειρες, για να γονιμοποιήσουν τα άνθη τους χρειάζεται να υπάρχουν στον κερασέωνα και άλλες ποικιλίες που να χρησιμοποιούνται ως επικονιάστριες.

Ευδοκίμει σε περιοχές με δροσερά καλοκαίρια, χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες και ευνοϊκές καιρικές συνθήκες στην περίοδο της ανθοφορίας και της ωρίμανσης των καρπών. Τα πιο κατάλληλα εδάφη για την καλλιέργειά της είναι τα βαθιά, αμμοπηλώδη έως πηλώδη. Οι αρδεύσεις πρέπει να αρχίζουν πολύ νωρίς, όταν ο καρπός αποκτήσει μέγεθος ρεβιθιού. Τα κεράσια παρουσιάζουν ευαισθησία στο σχίσσιμο του καρπού όταν επικρατούν βροχοπτώσεις κατά την περίοδο ωρίμανσης. Μερικές φορές τα κοτσάνια των καρπών, αντί να φέρουν ένα καρπό, φέρουν δύο μαζί ενωμένους. Ο ένας απ' αυτούς τους δύο είναι συνήθως μικρότερος και θα πρέπει να αφαιρείται. Η παρακάτω φωτογραφία απεικονίζει τη διδυμία των καρπών της κερασιάς.



Η καλλιέργεια της κερασιάς στο νομό Μεσσηνίας παρατηρείται στην ευρύτερη περιοχή της Αλαγονίας (Λαδά, Καρβέλι, Αρτεμισία, κ.α.) και στην περιοχή της Πολιανής. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες στις περιοχές αυτές είναι κυρίως το τραγανό Εδέσσης και η Bigarreau Burlat (κοινώς Μπουρλά). Η καλλιεργούμενη έκταση μειώνεται σταδιακά. Αυτό οφείλεται κυρίως στο υψηλό κόστος παραγωγής και συγκομιδής.

ΠΙΝΑΚΑΣ 26

Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας κερασιάς στο νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 2003-2004

ΕΤΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ/ΚΓΡ	ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
2003-04	150	1,80 e	200

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

4.1.8. Ποικιλίες κερασιάς

1. Τραγανά Εδέσσης

Είναι παλαιά, ντόπια ποικιλία της περιοχής της Εδέσσης. Το δένδρο είναι βραδείας ανάπτυξης, αποκτά τελικά πολύ μεγάλο μέγεθος, σχήμα ορθόκλαδο και έχει βλάστηση μέτριας ζωηρότητας. Μπαίνει στην παραγωγή μετά τον 6ο χρόνο. Οι αποδόσεις του ανέρχονται σε 80-100 χργ το δένδρο. Ωριμάζει τους καρπούς της από το δεύτερο δεκαήμερο του Ιουνίου και μετά.

Ο καρπός έχει μεγάλο μέγεθος, σχήμα σφαιρικό, σάρκα πολύ τραγανή και πολύ καλές οργανοληπτικές ιδιότητες. Το χρώμα της επιδερμίδας είναι μελανέρυθρο. Αντέχει στις μεταφορές και στη συντήρηση. Παρουσιάζει ευαισθησία στο σχίσιμο. Ο καρπός

αποκόπτεται εύκολα από τον ποδίσκο κατά την πλήρη ωρίμανση, γι' αυτό και πρέπει να συγκομίζεται νωρίτερα.

Τα τραγανά Εδέσσης για να δώσουν την εξαιρετική ποιότητα καρπού, χάρη στην οποία έχουν επικρατήσει, πρέπει να καλλιεργούνται σε περιοχές με υψόμετρο μεγαλύτερο από 300-400 μέτρα.



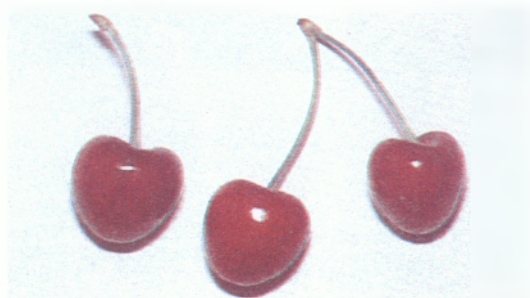
2. Bigarreau Burlat (Μπουρλά)

Επισημάνθηκε το 1915 στη Γαλλία. Καλλιεργείται στις περισσότερες Ευρωπαϊκές χώρες. Κατέχει την 6^η θέση σε ποσότητα παραγωγής στον κόσμο. Στην χώρα μας άρχισε να διαδίδεται την τελευταία εικοσαετία, σαν πρώιμη ποικιλία, σε πρώιμες περιοχές.

Το δένδρο αποκτά μεγάλο μέγεθος, κανονικό σχήμα και έχει ζωνρή βλάστηση. Μπαίνει στην παραγωγή τον έκτο με έβδομο χρόνο. Οι αποδόσεις του, σε κανονικό κερασέωνα, ξεπερνούν τα 100 χργ το δένδρο.

Ανθίζει μια περίπου εβδομάδα πριν από την Τραγανά Εδέσσης και ωριμάζει τον καρπό ένα περίπου μήνα νωρίτερα στις πεδινές περιοχές. Είναι η καλύτερη πρώιμη ποικιλία.

Ο καρπός έχει πολύ μεγάλο μέγεθος, σχήμα νεφροειδές, σάρκα ημιτραγανή και πολύ καλές οργανοληπτικές ιδιότητες. Το χρώμα της επιδερμίδας είναι μελανέρυθρο. Ο ποδίσκος είναι κοντός και παχύς και αποσπάται δύσκολα από το δένδρο. Παρουσιάζει ευαισθησία στο σχίσσιμο και τη μονίλια. Αντέχει στις μεταφορές και συντηρείται καλά.



4.1.9. Καστανιά (*Castanea sativa* L.)

Η καστανιά υπήρχε στην Ευρώπη τουλάχιστον από την τριτογενή περίοδο. Στην Ελλάδα, η καλλιεργούμενη έκταση καστανιάς ανέρχεται σε 130.000 στρεμ. και βρίσκεται στην πλειοψηφία στους νομούς: Λαρίσης, Μαγνησίας και Αρκαδίας.

Η καστανιά ανήκει στην οικογένεια Fagaceae. Είναι δένδρο φυλλοβόλο και παίρνει συνήθως τεράστιες διαστάσεις και μπορεί να φτάσει σε ύψος μέχρι 30 μέτρα. Οι ετήσιοι βλαστοί της είναι κοντόχονδροι, ευθείς, εύκαμπτο, χρώματος γενικά πράσινου. Τα φύλλα είναι ελλειπτικά, λογχοειδούς σχήματος. Οι οφθαλμοί της διακρίνονται σε ξυλοφόρους και μικτούς. Καρποφορεί σε βλαστό τρέχουσας εποχής.

Η καστανιά είναι αυτοσυμβίβαστη και για να δώσει ικανοποιητική παραγωγή πρέπει να σταυρεπικονιαστεί. Ζει σε πολύ ψυχρές και υγρές περιοχές με μέση ετήσια θερμοκρασία μεταξύ 8 και 15 βαθμών Κελσίου. Ευδοκιμεί σε εδάφη βαθιά, δροσερά, αμμώδη ή αμμοπυλώδη και με καλή αποστράγγιση.

Η καλλιέργεια της καστανιάς στο νομό Μεσσηνίας παρατηρείται στην ευρύτερη περιοχή του Ταΰγετου (Αλαγονία, Πηγές, Λαδά, κ.τ.λ.). Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες καστανιάς είναι η Βολιώτικη και τα Κρητικά.



ΠΙΝΑΚΑΣ 27

Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας καστανιάς στο νομό
Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 2003-2004

ΕΤΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ/ ΚΓΡ	ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
2003-04	30	1,00 e	150

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

4.1.10. Ποικιλίες καστανιάς

1. Βολιώτικη

Ο καρπός της έχει σχήμα ελλειπτικό ή τριγωνικό ή σφαιρικό, μέγεθος μέτριο έως μεγάλο και χρώμα καστανό. Το περικάρπιο είναι χονδρό. Η επιδερμίδα του σπέρματος είναι στυφή και εισχωρεί βαθιά στις πτυχές του σπέρματος. Συνήθως κάθε εχινώδες περίβλημα περικλείει 2 ή 3 καρπούς αλλά μερικές φορές και ένα. Είναι κατάλληλη για βραστά κάστανα και κατατάσσεται στην ομάδα των κάστανων.



2. Κρητικά

Ο καρπός της έχει σχήμα ελλειπτικό, επίμηκες ή σφαιρικό, μέγεθος μέτριο έως μεγάλο και χρώμα κοκκινωπό με ραβδώσεις. Το περικάρπιο είναι λεπτό και αποχωρίζεται εύκολα από τη ψίχα. Η επιδερμίδα του σπέρματος εισχωρεί λίγο στις αβαθείς πτυχές του σπέρματος. Συνήθως κάθε εχινώδες περίβλημα περικλείει 1 έως 2 καρπούς. Η ποικιλία αυτή είναι κατάλληλη για ψητά κάστανα. Κατατάσσεται στην ομάδα των μαρρονιών.



4.1.11. Καρυδιά (*Juglans regia*)

Η καρυδιά κατάγεται απ' την Ασία. Στην Ελλάδα, η καλλιεργούμενη έκταση καρυδιάς ανέρχεται σε 209.000 στρεμ. και βρίσκεται στην πλειοψηφία στους νομούς: Αρκαδίας και Ιωαννίνων.

Ανήκει στην οικογένεια των Καρυωδών. Είναι δένδρο φυλλοβόλο, μακρόβιο, μόνοικο δίκλινο και ύψους μέχρι 30 μέτρων. Τα φύλλα είναι σύνθετα και κατ' εναλλαγή. Έχει τριών ειδών οφθαλμούς, ξυλοφόρους, μικτούς και απλούς ανθοφόρους. Η καρυδιά καρποφορεί επάκρια σε τρέχουσα βλάστηση από μικτούς οφθαλμούς.

Η καρυδιά είναι ανεμόφιλη, αυτογονιμοποιούμενη και σταυρογονιμοποιούμενη. Είναι δένδρο που προτιμά δροσερά καλοκαίρια. Έχει ανάγκη από βαθιά εδάφη, δεδομένου ότι το ριζικό της σύστημα αναπτύσσεται σε βάθος 3 με 3,5 μέτρα.

Η καλλιέργεια της καρυδιάς στο νομό Μεσσηνίας παρατηρείται στην ευρύτερη περιοχή του Ταΰγετου. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι: Vina, Pedro, Hartley (προέλευση Καλιφόρνιας) και Franguette, και Marbot (προέλευση Γαλλίας).

ΠΙΝΑΚΑΣ 28

Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας καρυδιάς στο νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 2003-2004.

ΕΤΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ	ΜΕΣΗ ΣΤΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ/ΚΓΡ	ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
2003-04	50	2,25 e	250

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

4.1.12. Ποικιλίες καρυδιάς

1. Vina

Είναι δένδρο πολύ παραγωγικό, μέσης ευρωστίας, με ποσοστό πλαγιοκαρπίας 80%-90% και με ταχεία είσοδο σε καρποφορία. Αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού. Χρειάζεται κλάδεμα για να αποφευχθεί η υπερβολική καρποφορία, η οποία προκαλεί πτώση της ποιότητας. Η περίοδος συγκομιδής της καρυδιάς είναι πρώιμη έως μεσοπρώιμη. Έχει καρπούς καλής ποιότητας με ποσοστό ψίχας 49%.

2. Pedro

Είναι ποικιλία παραγωγική, με ποσοστό πλαγιοκαρπίας 80% και μπαίνει γρήγορα σε καρποφορία. Ο καρπός της είναι μεγάλος και έχει αναλογία ψίχας 50%. Συγκομίζεται σχετικά όψιμα και υφίσταται υποβάθμιση της ποιότητάς του, όταν το καλοκαίρι επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες.

3. Hartley

Είναι δένδρο ημιορθόκλαδο, μέσης έως μεγάλης ευρωστίας. Αργεί να μπει σε καρποφορία, με χαμηλή παραγωγή στα πρώτα χρόνια αλλά υψηλή όταν φτάσει στην ωριμότητα και με ποσοστό πλαγιοκαρπίας 10%. Η περίοδος συγκομιδής είναι μεσοπρώιμη. Ο καρπός είναι μεγάλος και η ψίχα αποσπάται εύκολα από το κέλυφος και έχει αναλογία 45%.

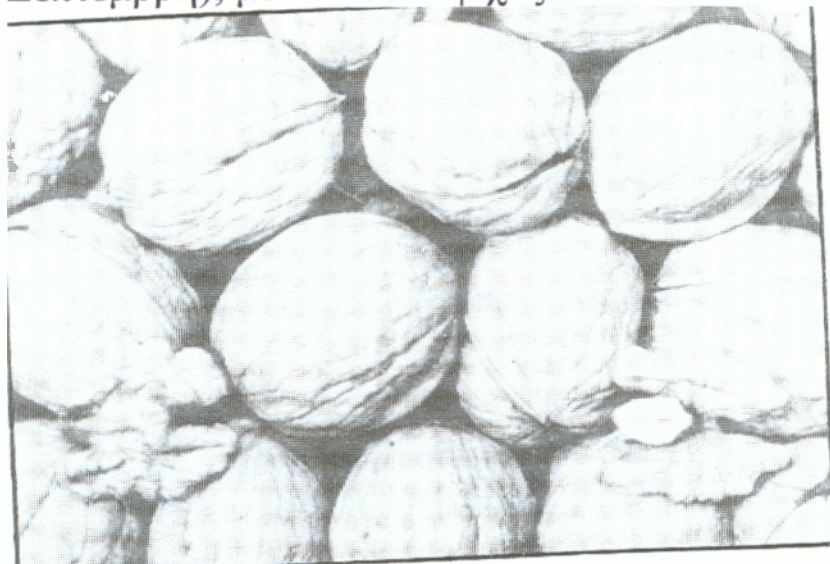


4. Franguette

Είναι ποικιλία εκλεκτής ποιότητας με ποσοστό ψίχας περίπου 46%. Έχει μεγάλες απαιτήσεις σε χειμερινό ψύχος με συνέπεια να εκπτύσσεται όψιμα την άνοιξη και να ξεφεύγει τους ανοιξιάτικους παγετούς. Είναι κατάλληλη για ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Οι μικτοί οφθαλμοί βρίσκονται επάκρια των βλαστών. Ωριμάζει όψιμα.

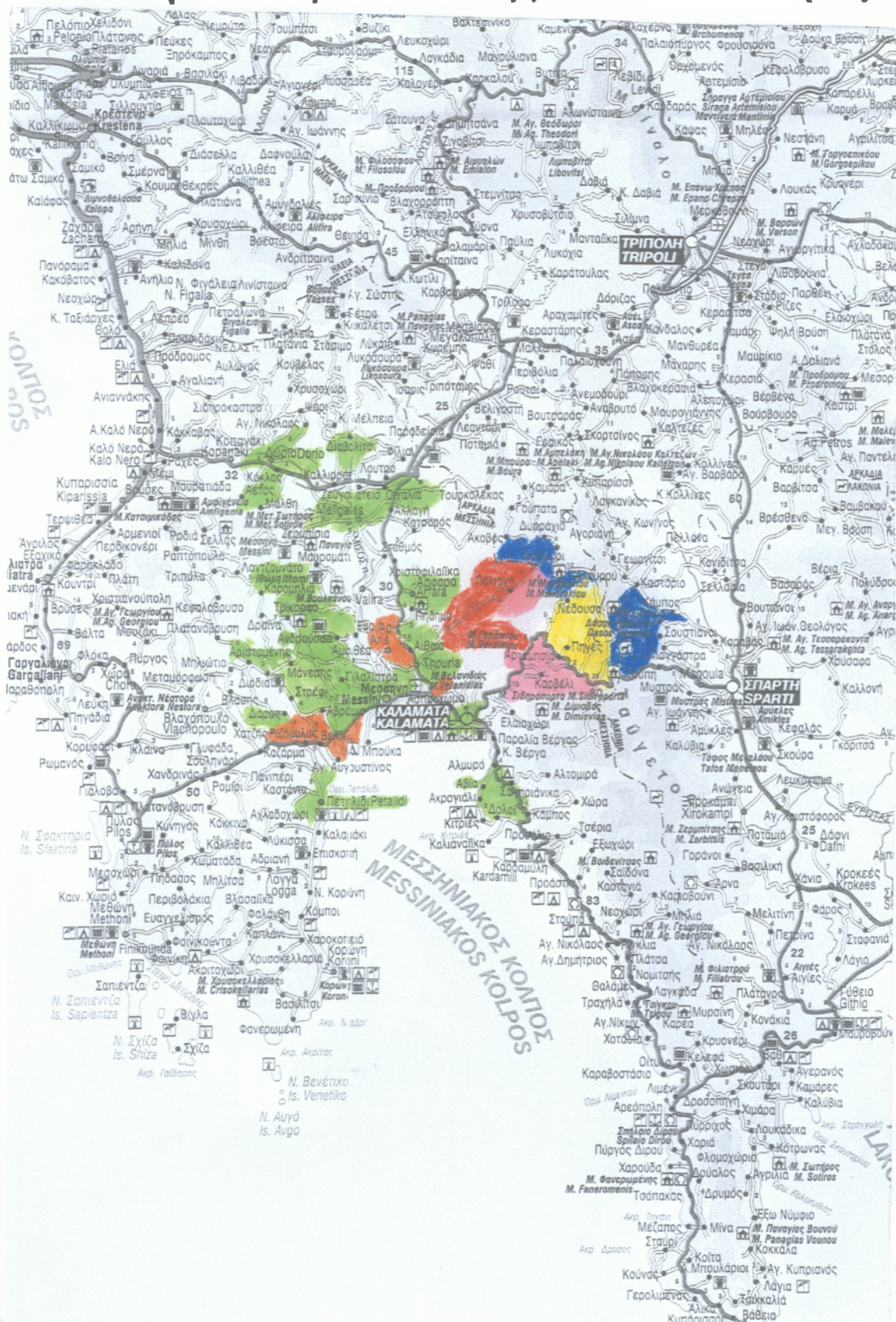
5. Marbot

Είναι ακρόκαρπη ποικιλία, μέσης εποχής ωρίμανσης (μέσα Σεπτέμβρη), με ποσοστό ψίχας 43%.



ΧΑΡΤΗΣ 2

Απεικόνιση των δενδρωδών καλλιέργειών στο Ν. Μεσσηνίας



- Με πράσινο φόντο απεικονίζονται οι καλλιέργειες της συκιάς
- Με κόκκινο φόντο απεικονίζονται οι καλλιέργειες της μηλιάς
- Με πορτοκαλί φόντο απεικονίζονται οι καλλιέργειες της βερικοκιάς
- Με ροζ φόντο απεικονίζονται οι καλλιέργειες της κερασιάς
- Με κίτρινο φόντο απεικονίζονται οι καλλιέργειες της καστανιάς
- Με μπλέ φόντο απεικονίζονται οι καλλιέργειες της καρυδιάς
- Οι καλλιέργειες της ελιάς και της συκιάς εκτείνονται σε όλο το Ν. Μεσσηνίας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ- ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

5.1. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Τα προβλήματα στο νομό Μεσσηνίας στον τομέα της γεωργικής ανάπτυξης είναι τα εξής:

- Μεγάλο ποσοστό ορεινών και ημιορεινών περιοχών στο σύνολο της καλλιεργούμενης γης.
- Έλλειψη επαρκών και κατάλληλων έργων υποδομής.
- Χαμηλό επίπεδο τεχνικής κατάρτισης των γεωργών.
- Έλλειψη κατάλληλων μεταποιητικών μονάδων γεωργικών προϊόντων και υγιούς εμπορίου οπωροκηπευτικών.
- Πολλοί και μικροί αγροτικοί οικισμοί.
- Υψηλό ποσοστό αγροτικού πληθυσμού ηλικίας κατά μέσο όρο άνω των 60 ετών.
- Χαμηλό ποσοστό αρδευόμενων εκτάσεων στο σύνολο των καλλιεργούμενων.
- Ελλιπής προσφορά τεχνικής υποστήριξης των γεωργών από τους γεωπόνους της Διεύθυνσης Γεωργίας λόγω απασχόλησής των σε εργασίες διοικητικής- λογιστικής φύσεως.

Τα παραπάνω προβλήματα έχουν σαν αποτέλεσμα τα παραγόμενα γεωργικά προϊόντα της περιοχής να επιβαρύνονται με υψηλό κόστος και να είναι μειονεκτικά από πλευράς ποιότητας, παράγοντες οι οποίοι επιδρούν δυσμενώς στην ανταγωνιστικότητά τους.

Παρακάτω θα αναφερθούν τα προβλήματα που παρουσιάζει η κάθε μία δενδρώδη καλλιέργεια.

5.2. ΕΛΙΑ

Για το νομό Μεσσηνίας, η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί το βασικότερο κλάδο της γεωργικής παραγωγής. Η παραγωγή ελαιόλαδου κατά το 2004 ανήλθε στους 20.423 τόνους, της δε βρώσιμης ελίας (ποικιλίας Καλαμών) σε 400 τόνους περίπου. Ιδιαίτερα προβλήματα στην παραγωγή του προϊόντος κατά τα

τελευταία έτη δεν παρατηρήθηκαν (κυρίως προβλήματα εχθρών και ασθενειών).

Η αντιμετώπιση των δακοπροσβολών γίνονται με ψεκασμούς από εδάφους αφού οι αεροψεκασμοί δημιουργούν σοβαρά προβλήματα στη διάθεση και εμπορία του ελαιόλαδου.

Το σοβαρότερο πρόβλημα των ελαιοκαλλιεργειών, όχι μόνο στην περιοχή μας αλλά και σε εθνική κλίμακα, είναι οι χαμηλές τιμές του προϊόντος και για τις οποίες οι προοπτικές δε φαίνονται ιδιαίτερα ευνοϊκές. Αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων δεν επιδιώκεται, δίνεται όμως ιδιαίτερη σημασία στη βελτίωση της τεχνικής της καλλιέργειας και συγκεκριμένα στις λιπάνσεις, αρδεύσεις και στη φυτοπροστασία. Στόχος είναι η αύξηση των αποδόσεων καθώς και η βελτίωση της ποιότητας του ελαιοκάρπου.

5.3. ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών αποτελεί σημαντική πηγή εισοδήματος για το νομό Μεσσηνίας. Δεν παρουσιάζονται ιδιαίτερα προβλήματα στην καλλιέργεια, ούτε ιδιαίτερα προβλήματα εχθρών και ασθενειών για την περιοχή μας. Σημαντικό όμως πρόβλημα αποτελεί η διάθεση του προϊόντος και οι χαμηλές τιμές της αγοράς, κυρίως για τα πορτοκάλια, μανταρίνια και γκρέιπ φρουτ και όχι τόσο για τα λεμόνια.

Παρουσιάζονται δυσεπίλυτα προβλήματα απορρόφησης και διάθεσης των προϊόντων αυτών, κι αυτό κυρίως οφείλεται στο ότι η Ισπανία και η Ιταλία έχουν καλύτερη οργάνωση των εξαγωγών τους για τους παρακάτω λόγους:

- Υπάρχει μεγαλύτερη έρευνα στην αγορά και γενικά το μάρκετινγκ είναι πιο οργανωμένο.
- Υπάρχουν μεγάλα συσκευαστήρια στα οποία διενεργείται αυστηρότατος έλεγχος και υπάρχει καλύτερη οργάνωση.
- Υπάρχει καλύτερη οργάνωση στους Συνεταιρισμούς.
- Καλλιεργούνται ποικιλίες που καλύπτουν τις ανάγκες όλο το χρόνο πράγμα που δεν συμβαίνει στην Ελλάδα, με αποτέλεσμα τους καλοκαιρινούς μήνες να μην μπορεί να καλύψει τις ανάγκες της που είναι αρκετά υψηλές.

Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να πραγματοποιεί μεγάλες εισαγωγές τους μήνες αυτούς. Οι εισαγωγές γίνονται κυρίως από Ισραήλ, Ισπανία, Ιταλία.

5.4. ΣΥΚΙΑ

Η παραγωγή των σύκων στο νομό Μεσσηνίας κατά τα έτη 2003-2004 ανήλθε σε 250 τόνους για τα νωπά και 3.500 τόνους για τα ξερά. Ιδιαίτερα προβλήματα απορρόφησης και διάθεσης του προϊόντος δεν υπήρξαν. Οι τιμές βέβαια δεν ήταν πολύ ικανοποιητικές με αποτέλεσμα το εισόδημα των παραγωγών να συμπιεστεί αρκετά.

Παρ' όλα αυτά οι παραγωγοί της περιοχής συνεχίζουν να ενδιαφέρονται για την παραπέρα ανάπτυξη της καλλιέργειας κυρίως δι' ανανέωσης των γηρασμένων δένδρων σε υπάρχοντα συκοπερίβολα και λιγότερο με επέκταση της καλλιέργειας σε ασκεπείς εκτάσεις της ευρύτερης περιοχής συκοκαλλιέργειας.

Οι προοπτικές στην καλλιέργεια της συκιάς (ποικιλία Καλαμών) διαφαίνονται εξαιρετικά θετικές σε σχέση με τις άλλες δενδροειδής καλλιέργειες στο νομό Μεσσηνίας κι αυτό γιατί εφαρμόστηκε πρόγραμμα αναδιάρθρωσης στο νομό Μεσσηνίας. Τα παραγόμενα σύκα είναι ποιοτικά πολύ καλά και προβλήματα απορρόφησης και διάθεσης αυτών δεν παρατηρούνται. Τέλος, λειτουργεί πολύ καλά το σύστημα εμπορίας και διακίνησης και επεξεργασίας των προϊόντων της συκιάς με τη συμμετοχή Συνεταιριστικών Γεωργικών Οργανώσεων.

5.5. ΣΤΟΧΟΙ- ΕΠΙΔΙΩΞΕΙΣ

Οι ασχολούμενοι με τη δενδροκαλλιέργεια στο νομό Μεσσηνίας πρέπει να έχουν τους εξής στόχους και επιδιώξεις:

- ❖ Προσαρμογή της δενδροκομικής παραγωγής στις απαιτήσεις της αγοράς (εσωτερικής και εξωτερικής) με αναδιάρθρωση των καλλιεργειών και παραγωγή ποιοτικά δενδροκομικών προϊόντων.

- ❖ Βελτίωση της διάρθρωσης των δενδροκομικών εκμεταλλεύσεων π.χ. με εφαρμογή προγραμμάτων αναδιάρθρωσης, προσπάθεια αναδασμού, κ.α.
- ❖ Πληρέστερη αξιοποίηση των φυτικών πόρων, όπως του υδάτινου δυναμικού για την αύξηση των αρδευόμενων εκτάσεων, προστασία από πυρκαγιές, κ.α.
- ❖ Βελτίωση των συνθηκών επεξεργασίας, διακίνησης και εμπορίας των δενδροκομικών προϊόντων με τη συμμετοχή και τη δραστηριοποίηση υγιών Συνεταιριστικών Γεωργικών Οργανώσεων και Ομάδων Παραγωγών, οι οποίες να διαθέτουν την απαραίτητη και σύγχρονη τεχνική και διοικητική υποδομή.
- ❖ Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των δενδροκομικών προϊόντων, με αύξηση της παραγωγικότητας, μείωση του κόστους παραγωγής και βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων δενδροκομικών προϊόντων.
- ❖ Αυξημένη και βελτιωμένη προσφορά τεχνικής βοήθειας προς τους γεωργούς με την αποδέσμευση του Επιστημονικού-Γεωπονικού προσωπικού της Διεύθυνσης Γεωργίας από εργασίες διοικητικής και λογιστικής φύσεως.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ✚ **Βασιλακάκη Μ., Θερίου Ι., 1996.** Μαθήματα ειδικής δενδροκομίας – Εσπεριδοειδή. Εκδ. Γ. Δεδούση, Θεσσαλονίκη.
- ✚ **Ζαχαρόπουλος Ιγ., 1998.** Δενδροκομία, Δενδροτεχνική γενική και ειδική. Εκδ. Ψυχάλου Αθήνα.
- ✚ **Ποντίκης Κ., 1992.** Ελαιοκομία. Εκδ. Α. Σταμούλης, Πειραιάς.
- ✚ **Ποντίκης Κ., 1993.** Εσπεριδοειδή. Εκδ. Α. Σταμούλης, Αθήνα-Πειραιάς.
- ✚ **Ποντίκης Κ., Μηλοειδή.** Εκδ. Α. Σταμούλης, Αθήνα-Πειραιάς.
- ✚ **Ποντίκης Κ.,** Ειδική δενδροκομία. Εκδ. Καραμπελόπουλος Α.Ε.
- ✚ **Πετροπούλου Σ.,** Φυλλοβόλα καρποφόρα δένδρα.
- ✚ **Πρωτοπαπαδάκης Ε., 1992.** Τα εσπεριδοειδή. Εκδ. Γεωργίας και Κτηνοτροφίας.
- ✚ **Χριστοφιλόπουλος Ν., 1998.** Βιολογική Γεωργία-Πραγματικότητα-Προοπτικές.
- ✚ **Genders R.,** Τα φρούτα του κήπου σας. Εκδ. Κουτσούμπος Α.Ε.
- ✚ **Vecchi ΑΙ., 1996.** Τα εσπεριδοειδή. Εκδ. Ψυχάλου.
- ✚ **Ε.Μ.Υ.** Διαδικτυακός τόπος
http://www.EMY\climatology_region_diagrams_html.htm

Συνεντεύξεις:

- ✚ **Αθανασόπουλος Αθανάσιος,** γεωπόνος Δ/σης Γεωργίας Μεσσηνίας