



**ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ  
ΣΧΟΛΗ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**



**ΘΕΜΑ: « ΓΡΑΜΜΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ  
Ε. Α. Σ. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ»**



**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΚΟΥΤΡΟΥΜΠΗΣ ΦΩΤΙΟΣ  
ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΙΤΣΚΟΥ ΙΟΡΔΑΝΑ**

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2011

## **ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ**

Η παρούσα εργασία ξεκίνησε και τελείωσε μέσα στο ακαδημαϊκό έτος 2010-2011 και με αυτή την εργασία θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους όσους με βοήθησαν και με τον τρόπο τους διευκόλυναν την ολοκλήρωση της.

Πρώτα απ' όλα, αφιερώνω την πτυχιακή εργασία μου στους γονείς μου και τους ευχαριστώ θερμά που έκαναν τόσα για μένα καθ' όλη την διάρκεια των σπουδών μου καθώς επίσης και ένα μεγάλο ευχαριστώ στον σύντροφο μου για την υποστήριξη του όλα αυτά τα χρόνια.

Ευχαριστώ θερμά τον επιβλέποντα καθηγητή της πτυχιακής εργασίας μου, κύριο Φώτιο Κουτρομπή, που με τις εύστοχες διορθώσεις και παρατηρήσεις του βοήθησε στην ολοκλήρωση της εργασίας. Τον ευχαριστώ για την διάθεση του να με βοηθήσει και να μου λύσει οποιαδήποτε απορία μου οποιαδήποτε στιγμή το χρειαζόμουν.

Τέλος, ευχαριστώ τον διευθυντή εργοστασίου και διευθυντή υποστήριξης πρωτογενούς τομέα της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας, κύριο Κωνσταντίνο Λύρη, ο οποίος μου έδωσε σημαντικές πληροφορίες και διευκρινήσεις για όλη την γραμμή παραγωγής της Κορινθιακής σταφίδας στην Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....</b>	<b>4</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 .....</b>	<b>5</b>
<b>ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΤΑΦΙΔΑ.....</b>	<b>5</b>
1.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	5
1.2. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	9
1.2.1. ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ .....	9
1.2.2. ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ .....	11
1.3 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	13
1.4 ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	15
1.5 ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	18
1.6 ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	19
1.7 ΟΡΙΣΜΟΙ ΣΤΑΦΙΔΑΣ – ΣΤΑΦΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ .....	27
1.8 ΤΥΠΟΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	28
1.9 ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΣΤΑΦΙΔΑΜΠΕΛΟΥ .....	29
1.9.1 ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ.....	30
1.9.2 ΑΡΔΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ .....	30
1.9.3 ΛΙΠΑΝΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ .....	30
1.9.4 ΟΙ ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ .....	31
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 .....</b>	<b>32</b>
<b>ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΤΗΝ ΣΤΑΦΙΔΑ .....</b>	<b>32</b>
2.1 ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	32
2.2 ΤΡΥΓΟΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	34
2.3 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	36
2.3.1 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ.....	36
2.3.2 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΗ ΣΚΙΑ .....	39
2.3.3 ΑΠΩΛΕΙΕΣ ΣΑΚΧΑΡΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΞΗΡΑΝΣΗ .....	41
2.3.4 ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ .....	41
2.3.5 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ.....	41
2.3.6 ΛΙΧΝΙΣΜΑ ΣΤΗ ΜΑΚΙΝΑ .....	42
2.4 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	43

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3</b> .....	<b>44</b>
<b>Ε. Α. Σ. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ</b> .....	<b>44</b>
3.1 ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	44
3.2 ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	47
3.3 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ Ε.Α.Σ. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ .....	50
3.3.1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ .....	51
3.3.2 ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ-ΧΟΑΝΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ .....	52
3.3.3 ΣΠΑΣΤΗΡΕΣ ΣΒΟΛΩΝ-ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΜΑΧΑΙΡΙ.....	52
3.3.4 ΚΟΣΚΙΝΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΕΣ	53
3.3.5 ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ	
ΠΑΡΑΚΡΑΤΗΜΑ).....	54
3.3.6 ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	55
3.3.7 ΑΠΟΜΙΣΧΩΣΗ.....	55
3.3.8 ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΕΛΑΙΩΔΕΙΣ ΟΥΣΙΕΣ.....	56
3.3.9 ΤΡΑΠΕΖΑ ΧΕΙΡΟΔΙΑΛΟΓΗΣ .....	57
3.3.10 ΜΑΓΝΗΤΗΣ .....	58
3.3.11 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΓΕΜΙΣΤΙΚΗ-ΖΥΓΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ.....	58
3.3.12 ΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟΥ .....	59
3.3.13 ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ.....	60
3.3.14 ΠΑΛΕΤΑΡΙΣΜΑ.....	60
3.3.15 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ .....	61
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4</b> .....	<b>64</b>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ- ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ</b> .....	<b>64</b>
4.1 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΙΔΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ .....	64
4.2 ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	67
4.3 ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	69
4.3.1 Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ .....	69
4.3.2 Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ .....	70
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ</b> .....	<b>72</b>
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</b> .....	<b>75</b>

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

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

Η συγκεκριμένη μελέτη έχει ως σκοπό να παρουσιάσει μέσα από βιβλιογραφική αναζήτηση όλη την ιστορία του τόσο σημαντικού αγροτικού προϊόντος, ξεκινώντας από το 1<sup>ο</sup> κεφάλαιο με ιστορικά στοιχεία της Κορινθιακής σταφίδας όπως και την γνωστή σταφιδική κρίση του παρελθόντος. Αναλύονται οι ποικιλίες της σταφίδας, οι εξαγωγές της, η ποιότητα και η διατροφική αξία της τονίζοντας πως η σταφίδα είναι ιδιαίτερα θρεπτική φυτική τροφή.

Με την παρούσα εργασία δίνεται η ευκαιρία ανάλυσης στο 2<sup>ο</sup> κεφάλαιο, διεργασιών του αμπελιού και της σταφίδας στον αγρό όπως την ωρίμανση, τον τρύγο, την ξήρανση και την διαλογή, με αποτέλεσμα να εισέλθει στο σταφιδοεργοστάσιο.

Το σταφιδοεργοστάσιο αναλύεται στο 3<sup>ο</sup> κεφάλαιο, όπου η σταφίδα εισέρχεται εκεί για περαιτέρω επεξεργασία, αναλύονται όλα τα μηχανήματα της γραμμής παραγωγής της Κορινθιακής σταφίδας στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις της.

Τελειώνοντας, στο 4<sup>ο</sup> κεφάλαιο η εργασία δίνει μεγάλη έμφαση και στον κλάδο της συσκευασίας και της εμπορίας του προϊόντος που φθίνει ολοένα και περισσότερο χρόνο με το χρόνο δίνοντας κάποιες προοπτικές και προτάσεις για την συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1**

### **ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΤΑΦΙΔΑ**

#### **1.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Στην αρχαία ελληνική μυθολογία, η γέννηση της αμπέλου αποδίδεται στον νεότερο θεό του Ολύμπου Διόνυσο, ο οποίος όταν ανδρώθηκε και ανακάλυψε την χρησιμότητα της, περιπλανήθηκε στον κόσμο διδάσκοντας την καλλιέργεια του δώρου της φύσης.

Οι αρχαίοι Έλληνες ονόμαζαν σταφίδα το μαύρο αποξηραμένο καρπό της σταφιδάμπελου και την ίδια την σταφιδάμπελο, όπως επίσης και το κτήμα που φέρει φυτεία σταφιδάμπελου. Ασταφίς ή σταφίς ήταν οι όροι που χρησιμοποιούσαν οι Αρχαίοι Έλληνες για να χαρακτηρίσουν κάθε αποξηραμένο σταφύλι. Η δε παροιμία «ανθρώπου γέροντος ασταφίς η κεφαλή», χαρακτηρίζει τη ρυτιδωδή κατάσταση της σταφίδας, μαρτυρεί δηλαδή ότι ήταν γνωστή από πολύ παλιά. Από την αρχαιότητα επίσης ήταν γνωστή και η αποξήρανση των σταφίδων και ο Αριστοτέλης μιλά για σταφυλές μικρόραγες χωρίς γίγαρτα ή ράγες με μικρά γίγαρτα.

Στοιχεία που προέρχονται στα αρχαία κείμενα συνηγορούν στο γεγονός ότι η καλλιέργεια της αμπέλου στην Αρχαία Ελλάδα τοποθετείται στο 2.500 π.Χ, το περιβάλλον της οποίας ήταν ανέκαθεν ευνοϊκό για την άμπελο. Αναφέρεται επίσης στην ιστορία από τους προϊστορικούς χρόνους ότι η σταφίδα περιείχε μαγική και θρησκευτική δύναμη. Πριν τα 1.000 π.χ. χρησιμοποιούσαν την σταφίδα και ως είδος νομίσματος για την πληρωμή φόρων καθώς και ενδιαφέρουσες πληροφορίες στηρίζουν τις φαρμακευτικές ιδιότητες του προϊόντος. Μέχρι και πρόσφατα σε αρχαίες σπηλιές σε πολλά μέρη του κόσμου, βρέθηκαν υπολείμματα σταφίδας σε καλλωπιστικά περιδέραια αλλά και ως παραστάσεις σκαλιστές σε μάρμαρα και βράχους (Η ιστορία της σταφίδας, ΕΦΕΣΟΣ).



Εικ. 1: Διόνυσος, ο θεός της αμπέλου (Πηγή: [www.Google.com](http://www.Google.com))

Στην νεότερη γεωργική Ελλάδα, η αμπελουργία κατέχει αξιόλογη θέση αφού αποτελεί παραδοσιακό κλάδο φυτικής παραγωγής στην χώρα μας αλλά και από την πλευρά της αξίας των αμπελουργικών προϊόντων που αποτελούν σημαντική πηγή εξαγωγών στην χώρα μας.

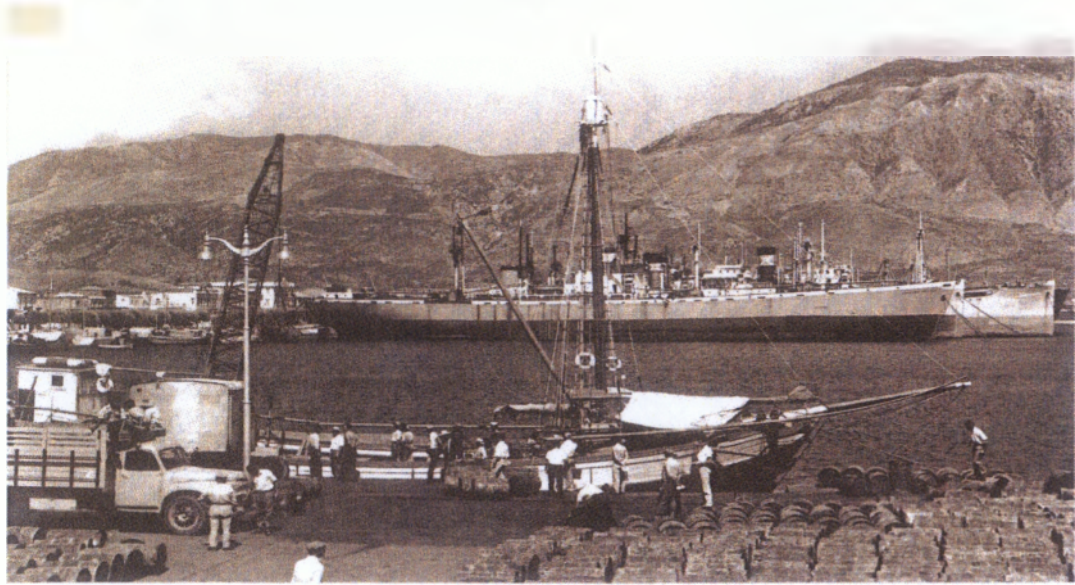
Σήμερα η λέξη «ΣΤΑΦΙΔΑ» περιλαμβάνει τους αποξηραμένους καρπούς σταφυλιών κάθε ποικιλίας. Σύμφωνα με τον Σταυρακάκη (1986), σταφίδα, υπό την ευρεία έννοια, ονομάζεται το αποξηραμένο με κάθε τρόπο προϊόν της αμπέλου. Έχει επικρατήσει όμως διεθνώς ο ορισμός αυτός που αποδίδεται στα αποξηραμένα σταφύλια ορισμένων μόνο ποικιλιών της αμπέλου και συγκεκριμένα της σουλτανίνας, της Κορινθιακής σταφίδας και του μοσχάτου Αλεξάνδρειας που συνιστούν την ομάδα ποικιλιών εμπορικής σταφίδας.

Η καλλιέργεια της μέχρι την απελευθέρωση (1830) ήταν σχετικά περιορισμένη. Από τα χρόνια ίδρυσης του νεοελληνικού κράτους, η καλλιέργεια της άρχισε να παίρνει εντυπωσιακές διαστάσεις λόγω της εξωτερικής ζήτησης του προϊόντος στην Ευρωπαϊκή αγορά και κυρίως την Αγγλική.

Πλοία γεμάτα σταφίδα έφευγαν από τα λιμάνια της Πελοποννήσου με προορισμό τις μεγάλες αγορές του εξωτερικού. Μέχρι το 1860 οι εκτάσεις με σταφιδαμπέλους έφτασαν τα 120.000 – 150.000 στρέμματα ενώ το χρονικό διάστημα 1830-1860 ο όγκος της σταφιδοπαραγωγής δεκαπλασιάστηκε ακολουθώντας την αντίστοιχη αύξηση των εξαγωγών.

Τις δυο επόμενες δεκαετίες, η σταφίδα έγινε το κυριότερο εξαγωγικό προϊόν του Ελληνικού Βασιλείου. Γύρω από την παραγωγή και το εμπόριο της σταφίδας πλέχτηκε σιγά-σιγά ένα δίκτυο δραστηριοτήτων που σχημάτισε μια ιεραρχική πυραμίδα. Από τον

μικροκαλλιεργητή, τον μικρέμπορο του χωριού ως τον έμπορο της ενδιάμεσης πόλης και τον μεγαλύτεμπορο (<http://www.skos.gr/history.htm>) Τελευταία επίσκεψη: 5/1/11.



Εικ. 2: Λιμάνι Καλαμάτας, φόρτωση σταφίδας (Πηγή: Η ιστορία της σταφίδας, ΕΦΕΣΟΣ)

Τα πρώτα σύννεφα εκδηλώθηκαν το 1850 εξαιτίας της **επιδημίας της φυλλοξήρας**, η οποία έπληξε τους σταφιδάμπελώνες, με συνέπεια να προκληθεί μεγάλη κρίση στην αγορά της σταφίδας και το 1877 τα σύννεφα επανεμφανίζονται με την ύφεση της Αγγλικής αγοράς. Οι **Γαλλικοί Αμπελώνες** που είχαν φυτευτεί, καρποφόρησαν και άρχισε η σταφιδική κρίση, που ήταν καταλυτική για την τοπική οικονομία και κοινωνία. Έτσι, από την χρυσή εποχή δεν έμειναν παρά μόνο συντρίμια, η κατάρρευση του σταφιδοεμπορίου ήταν πλέον γεγονός και η κύρια αιτία της σταφιδικής κρίσης του 1890 ήταν η **ανυπαρξία σταφιδικής πολιτικής**, που είχε σαν συνέπεια την ανεξέλεγκτη μονοκαλλιέργεια του προϊόντος και την υπερπαραγωγή σε μια εποχή που η ζήτηση συνεχώς μειωνόταν λόγω της ανάρρωσης των Γαλλικών σταφιδάμπελων και της εκτεταμένης σταφιδοκαλλιέργειας στην Καλιφόρνια των Η.Π.Α. Τέλος η **εσωτερική και η εξωτερική μετανάστευση της χώρας** ήταν ένας ακόμη λόγος της σταφιδικής κρίσης. Η κυβέρνηση προσπάθησε να αντιμετωπίσει την κρίση παίρνοντας διάφορα μέτρα όπως η προστασία της παραγωγής με την πολιτική της παρακράτησης (<http://www.skos.gr/history.htm>) Τελευταία επίσκεψη: 5/1/11.

Το 1925 ιδρύθηκε ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (Α.Σ.Ο.), Νομικό πρόσωπο εποπτευόμενο από το Ελληνικό δημόσιο, έναν αυτοτελή συνεταιρισμό, που είχε σκοπό την αποκλειστική διαχείριση και προστασία του εμπορίου της Κορινθιακής σταφίδας, τη διαφήμιση του προϊόντος και την επέκταση του σταφιδοεμπορίου, τη βελτίωση της ποιότητας της, την ελάττωση του κόστους καλλιέργειας και την παροχή συμβουλών για πλέον αποδοτικές καλλιεργητικές μεθόδους, την ασφάλιση του προϊόντος κατά των



κινδύνων παραγωγής και τη συλλογική προμήθεια και διάθεση γεωργικών ειδών και φαρμάκων. Τέλος ίδρυσε σταφιδοεργοστάσια που εξακολουθούν μέχρι σήμερα να θυμίζουν τα χρυσά χρόνια της σταφίδας ( Η ιστορία της σταφίδας, ΕΦΕΣΟΣ).



Εικ. 3: Λογότυπο του Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού (Πηγή: Η Μαυρομάτα εν τύπω, ημερολόγιο 2010 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας)

Το 1998 ιδρύθηκε η Σ.ΚΟ.Σ. με μετόχους τις Ενώσεις Γεωργικών Συνεταιρισμών των περιοχών που παράγεται η σταφίδα, η οποία είναι ο καθολικός διάδοχος του Α.Σ.Ο. στην οποία μεταβιβάστηκε το 80% της περιουσίας. Η ίδρυση της Σ.ΚΟ.Σ. σηματοδότησε μια άλλη εποχή, την εποχή των αλλαγών στην διεθνή αγορά, λόγω του καθεστώτος στην Ευρωπαϊκή Ένωση κυρίως αλλά και στην παγκοσμιοποίηση της αγοράς. (<http://www.skos.gr/history.htm>) Τελευταία επίσκεψη: 5/1/11.

Η καλλιέργεια της σταφίδας στην Μεσσηνία ξεκίνησε από τα αρχαία χρόνια αλλά απέκτησε μεγαλύτερη σημασία κατά τον 14<sup>ο</sup> αιώνα μ.Χ. Η συμβολή της στην ανάπτυξη της περιοχής ήταν κυριαρχική, σε τέτοιο σημείο ώστε η οικονομία ολόκληρης της περιοχής να στηρίζεται σ' αυτό το προϊόν. Στις αρχές του αιώνα οι μικρές ή αποτυχημένες παραγωγές σήμαιναν και εξαιρετικά προβλήματα για το σχετικά αδύναμο κράτος της εποχής εκείνης. Έτσι η σταφίδα αποτέλεσε το κύριο στοιχείο στο οποίο βασιζόταν η πρόοδος του τόπου μέχρι την ανάπτυξη άλλου είδους βιομηχανιών.

Είναι γεγονός ότι στην Ελλάδα δυσκολευόμαστε να διατηρήσουμε και να αναπτύξουμε σε μοντέρνα μορφή τα παραδοσιακά προϊόντα και έτσι η παραγωγή της σταφίδας βρίσκεται σε φθίνουσα πορεία. Υπολογίζεται ότι από την παραγωγή και επεξεργασία της σταφίδας ζούσαν την προηγούμενη δεκαετία γύρω στις 5.000 οικογένειες στο νομό της Μεσσηνίας, αλλά συνεχώς ο αριθμός μειώνεται (<http://www.conxion.gr/papadim>) Τελευταία επίσκεψη: 10/1/11.

## **1.2. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Οι δυο πιο σημαντικές ποικιλίες της σταφίδας είναι η Κορινθιακή και η Σουλτανίνα, εκτός όμως από αυτές υπάρχουν και άλλες ποικιλίες, όπως παρουσιάστηκαν το 1894 στην ετήσια Διεθνή Έκθεση Οπωρών στην Πετρούπολη της Ρωσίας και είναι:

- i. Μικρή κιτρινωπή σταφίδα, λίγο μεγαλύτερη από την κορινθιακή, χωρίς πυρήνα.
- ii. Άλλη, ίδιου μεγέθους, πιο κόκκινη.
- iii. Μαύρη με πυρήνα, πολύ μεγαλύτερη από την κορινθιακή.
- iv. Μεγάλη ξανθή με πυρήνα.
- v. Η λεγόμενη σμυρναϊκή σουλτανίνα.
- vi. Τέλος, η περσική σουλτανίνα που καταναλωνόταν στην Ρωσία και είναι ποιοτικά κατώτερη της σμυρναϊκής (Η ιστορία της σταφίδας, ΕΦΕΣΟΣ).

### **1.2.1. ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ**

Η Κορινθιακή σταφίδα αποτελεί το πρώτο από άποψη αρχαιότητας εθνικό προϊόν. Δεν είναι γνωστό πότε ακριβώς εμφανίστηκε, ωστόσο σταφίδες, ασταφίδες και οσταφίδες αναφέρονται από την αρχαιότητα. Οι ονομασίες αυτές προήλθαν από το γεγονός ότι η ρίζα της αμπέλου είναι οστεώδης, με την έννοια του ξηρού και του σκληρού. Έτσι, η πιθανότερη εκδοχή είναι πως με αυτόν τον τρόπο πήρε την ονομασία της η σταφίδα, λόγω της ιδιότητας της να είναι ξηρή. Επίσης υπάρχει σχετική μαρτυρία, η οποία απαντάται «στα προβλήματα» του Αριστοτέλη, ο οποίος αναφέρει ότι πρόκειται για ατελή σταφύλια με μικρές ράγες, τα οποία στερούνται πυρήνα ή διαθέτουν πολύ μικρό σε μέγεθος πυρήνα ( Δημητρακάκης, 2000).

Σύμφωνα με απόψεις του Στέφανου Ξενού και των νεότερων συγγραφέων Λαμπρινίδη και Ζωγράφου, το φυτό είναι αυτοφυές της Πελοποννήσου, πιθανολογείται ότι η καταγωγή της σταφίδας προέρχεται από την Μικρά Ασία (στο Ικόνιο καλλιεργείται από πολύ παλιά μια ποικιλία Κορινθιακής σταφίδας που ονομάζεται Κισνίς) απ' όπου και μεταφέρθηκε τον 15<sup>ο</sup> αιώνα π.χ. Πιστεύεται όμως ότι από το 1.300 μ.χ. άρχισε να διαδίδεται στο Αίγιο η καλλιέργεια της (Λογοθέτης, 1975).

Η Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται στις περιοχές Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Ζακύνθου, Κορινθίας και Κεφαλονιάς σε έκταση 400.000 στρεμμάτων περίπου και καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπελιού στην Ελλάδα με σκοπό την σταφιδοποίηση του προϊόντος ή την οινοποίηση του.

Είναι ποικιλία με ζωηρή βλάστηση, παραγωγική, ωριμάζουσα από τον Αύγουστο ως τον Σεπτέμβριο αναλόγως της περιοχής καλλιέργειας, καρποφορεί ακόμα και σε ξηρό ξύλο και η συγκομιδή γίνεται με την μορφή σταδιακού τρυγήτου. Παρουσιάζει ευαισθησία στον περονόσπορο και το ωίδιο. Τα σταφύλια είναι μετρίου μεγέθους, πυκνόραγα, σχήματος συνήθως κυλινδροκωνικού και συνήθως διπλά. Οι ράγες είναι αγίγαρτες μικρές, σφαιρικές και κυανόμαυρες. Ο ποδίσκος είναι μετρίου μεγέθους και πάχους ο οποίος αποσπάται. Το μέσο βάρος της ύλης είναι περίπου 200 gr και οι μικρές σφαιρικές ράγες αποτελούν το 98% του ολικού βάρους του σταφυλιού. Τέλος ο φλοιός της ράγας είναι λεπτός με σάρκα λεπτή και μαλακή. Υπάρχουν και παραλλαγές με σταφύλια ανοιχτού χρώματος. Για την υποβοήθηση της καρπόδεσης και την αύξηση του μεγέθους των ραγών εφαρμόζεται δακτυλιωτή χαραγή στον κορμό ή διπλοχάρακο στο διετές ξύλο, στην βάση των κεφαλιών. Τα τελευταία χρόνια αντικαθιστούν την χαραγή με ψεκασμό των ταξιανθιών με φυτορρυθμιστικές ουσίες (Βαγιάνου, 1986).



Εικ. 4: Κορινθιακή Σταφίδα (Πηγή: [www.Google.gr](http://www.Google.gr))

Υπάρχουν τρεις υποποικιλίες Κορινθιακής σταφίδας:

- 1) Η μαύρη, η οποία καλλιεργείται σε μεγαλύτερη έκταση και είναι η πιο παραγωγική.
- 2) Η λευκή, η οποία απαντάται διάσπαρτα σε αμπελώνες τις Ζακύνθου.
- 3) Η κόκκινη, η οποία καλλιεργείται σε μικρότερη έκταση, σπανίζει και απαντάται στην Κεφαλλονιά.

Η εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας κίνησε το διεθνές ενδιαφέρον πριν από 600 χρόνια. Ιδιαίτερη πατρίδα της μαύρης σταφίδας θεωρούνται τα παράλια της Πελοποννήσου και από εκεί επεκτάθηκε στην Δυτική και Νότια Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά. Σήμερα

καλλιεργείται και σε άλλα μέρη του κόσμου όπως στην Καλιφόρνια και στις περιοχές τις Νότιας Αφρικής και της Αυστραλίας. Η χώρα μας ακόμα και σήμερα συνεχίζει να είναι η κυριότερη παραγωγός χώρα μαύρης σταφίδας (90% της παγκόσμιας παραγωγής) και στη τρίτη θέση σε παγκόσμια παραγωγή γενικότερα (Λογοθέτης, 1975).

Η μαύρη σταφίδα άρχισε να καλλιεργείται αποκλειστικά στην Πάτρα και στο Αίγιο. Ονομάστηκε όμως **Κορινθιακή** γιατί στο Μεσαίωνα ο Πατραϊκός κόλπος εθεωρείτο μέρος του Κορινθιακού, ενώ μια άλλη εκδοχή μας λέει ότι η επωνυμία Κορινθιακή οφείλεται στην εξαγωγή της από τα λιμάνια της Κορίνθου, δηλαδή η ονομασία υποδηλώνει το τόπο προέλευσης του προϊόντος. Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας σε άλλες χώρες δεν ευνοήθηκε παρά μόνο στο Ελλαδικό χώρο, όπου και διαμορφώθηκε η ποικιλία αυτή, παράγονται οι πιο εύμορφες από πλευράς χρώματος και ανάπτυξης καθώς και οι πιο εύγευστες σταφίδες λόγω των ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών και εδαφικών χαρακτηριστικών, δηλαδή στη διαμόρφωση ενός ειδικού περιβάλλοντος (Λογοθέτης, 1975).

### **1.2.2. ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ**

Η Σουλτανίνα είναι ποικιλία αμπελιού (οικογένεια Αμπελίνες), που καλλιεργείται για την παραγωγή εκλεκτής ποιότητας επιτραπέζιων σταφυλιών. Είναι φυτό με κορμό πολύ ισχυρό και μεγάλου μήκους και με παχιές κληματόβεργες. Τα μεσογονάτια διαστήματα είναι μέτριου μήκους, τα φύλλα μεγάλα, τρίλοβα, κόλουρα, πάνω βαθυπράσινα και λεία, κάτω ανοιχτοπράσινα και επίσης λεία (Π. Γενναδίου «Λεξικόν Φυτολογικόν», 1959).

Τα σταφύλια είναι γενικά μεγάλα, κυλινδροκωνικά, πυκνά ως μέτρια πυκνά, με ρόγες απύρηνες (αγίγαρτες) μετρίου μεγέθους, ελλειψοειδείς, έχουν επιδερμίδα κιτρινόχρυση κατά την ωρίμανση και σάρκα ανθεκτική, γλυκιά και εύγευστη. Ωριμάζει κατά τα τέλη Ιουλίου με αρχές Αυγούστου. Είναι ποικιλία πολύ παραγωγική, αλλά και ευαίσθητη στις ασθένειες και απαιτεί μακρύ κλάδεμα, γιατί οι τρεις πρώτοι κόμβοι της κληματόβεργας είναι άγονοι. Καλλιεργείται στην Τουρκία, Περσία, Αμερική (Καλιφόρνια), Αυστραλία και στην Ελλάδα.



Εικ. 5: Σουλτανίνα (Πηγή: [www.google.Gr](http://www.google.Gr))

Η καλλιέργεια της Σουλτανίνας στην Ελλάδα εκτείνεται κυρίως σε τμήματα των βόρειων παραλίων της Πελοποννήσου και της Κρήτης (όπου στις περιφέρειες αυτές οι φυτείες της Σουλτανίνας βρίσκουν τις προσφορότερες κλιματικές και εδαφικές συνθήκες για την ανάπτυξη τους), αλλά και σε πολλές άλλες περιοχές (Δημητρακάκης, 2000).

Το όνομα Σουλτανίνα το πήρε από την περιοχή Σουλτανιέ της Περσίας, απ' όπου προέρχεται. Η διάδοση της στην Αργολική πεδιάδα και από εκεί στα άλλα μέρη της Ελλάδας οφείλεται στον Α. Λογοθέτη, ο οποίος από το 1838 έφερε από την Σμύρνη και φύτεψε στα χτήματα του κοντά στο Ναύπλιο τα πρώτα κλήματα του είδους αυτού (Π. Γενναδίου «Λεξικόν Φυτολογικόν», 1959).

### 1.3 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

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

- Να είναι ξερή, με περιεκτικότητα σε υγρασία που να μην υπερβαίνει το 14%.
- Να είναι υγιής, ολόκληρη, με ικανοποιητικό σχήμα και επαρκώς αναπτυγμένη και να έχει ομοιόμορφο χρώμα.
- Να παρουσιάζει σχεδόν ελαστικό και σαρκώδες μέρος, που εμποδίζει την σκλήρυνση και την κρυστάλλωση.
- Να είναι απαλλαγμένη από τραυματισμούς οφειλόμενους στους ποδίσκους ή σε ακατάλληλους χειρισμούς.
- Να είναι σχεδόν απαλλαγμένη από μούχλα, σήψη, ζυμώσεις ή από οποιοδήποτε άλλο ελάττωμα ή αλλοίωση που δύναται να βλάψει την ποιότητα ή την παρουσία του προϊόντος, ακόμα και σε μη ενεργό κατάσταση.
- Να είναι απαλλαγμένη από έντομα ή ακάρεα, νεκρά ή ζωντανά ανεξάρτητα από το στάδιο ανάπτυξης τους.
- Να είναι απαλλαγμένη από εμφανή χρώματα, μεταλλικά θραύσματα ή άλλες ορυκτές ακαθαρσίες ή ξένα σώματα.
- Να είναι απαλλαγμένη από ορατά και αόρατα κατάλοιπα προϊόντων επεξεργασίας τοξικά για τον άνθρωπο.
- Να είναι σχεδόν απαλλαγμένη από τεμάχια στελεχών ή άλλων φυτικών υλών που προέρχεται από την άμπελο.
- Να είναι απαλλαγμένη από ξένες οσμές και γεύσεις.
- Να είναι απαλλαγμένη από ιξώδες ουσίες, ανεξάρτητα από το αίτιο.
- Να αποσπάται εύκολα όταν ανασύρεται από τον περιέκτη που χρησιμοποιείτε για την μεταφορά ή την αποθήκευση.
- Να μεταφέρεται με τα στιβαζόμενα πλαστικά παλαιτοκιβώτια τα οποία καθαρίζονται πριν και μετά από κάθε χρήση.
- Να υπάρχει ομοιογένεια μεγέθους (Υπουργείο Γεωργίας, 2005).

**Ποιοτικά η σταφίδα διακρίνεται σε τρεις κατηγορίες:**

- Σκιάς (με βάση το σκούρο χρώμα της, την απαλότητα στην αφή και την γευστικότητα της, α' ποιότητα),
- Ήλιου (με τα παραπάνω στοιχεία όχι σε άριστη κατάσταση, β' ποιότητα)
- Τρεχούμενη (με αποκλίσεις από τα βασικά συστατικά της, γ' ποιότητα)

## **1.4 ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

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

### **α) Μέγεθος ραγών**

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

### **β) Χρώμα**

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



### **γ) Η επιφάνεια των ραγών**

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

### **δ) Υφή του φλοιού και της σάρκας**

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

### **ε) Περιεκτικότητα σε υγρασία – καθαρότητα**

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

## **στ) Κατάσταση υγείας**

Ένας άλλος παράγοντας είναι η πρώτη ύλη, δηλαδή όταν δεν παράγονται σταφίδες υγιείς από μη υγιή σταφύλια. Προσβολή από μύκητες, τραυματισμοί και σχισίματα ραγών από πουλιά ή από μηχανικά αίτια κατά τους χειρισμούς του τρυγητού και της ξήρανσης, επιδρούν έντονα στην κατάσταση υγείας των σταφυλιών και οδηγούν σε υποβάθμιση της ποιότητας των σταφίδων που θα παραχθούν (αλλοίωση χρώματος, ανεπιθύμητη οσμή από τις σάπιες ρόγες).

## **ζ) Χημική σύσταση**

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

## 1.5 ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Στο παρελθόν οι σταφίδες αποτελούσαν βασικό στοιχείο της διατροφής των προγόνων μας οι οποίοι πίστευαν ότι περιείχε μαγικές και ιδιαίτερα ευεργετικές ιδιότητες.

Σήμερα η σταφίδα θεωρείται μια από τις πλέον θρεπτικές φυτικές τροφές με ιδιαίτερα ωφέλιμα για την υγεία συστατικά. Η μαύρη Κορινθιακή σταφίδα είναι ένα θαυμάσιο φυσικό προϊόν, γνωστό και την αποτελεσματικότητά του από αρχαιοτάτων χρόνων, με υψηλή διατροφική αξία, πλούσια σε ενέργεια, βιταμίνες και ανόργανα άλατα. Τα απλά σάκχαρα που περιέχουν φρουκτόζη και γλυκόζη αποδίδουν άμεσα ενέργεια (100 gr προϊόντος αντιστοιχούν σε 250 θερμίδες)

Η σταφίδα αποτελεί καλή φυτική πηγή σιδήρου, που βοηθά στην αντιμετώπιση της σιδηροπενικής αναιμίας. Είναι άριστη πηγή καλίου που έχει αποδειχθεί ως ένα από τα στοιχεία που μειώνει την πίεση του αίματος και την κατακράτηση υγρών. Παράλληλα ο αποξηραμένος αυτός καρπός της φύσης είναι μια πλούσια πηγή βιταμινών Α, Β1, Β2, Β3, Β6, Β12, C, Ε αποτελώντας κατά συνέπεια ένα ακόμα μυστικό της ελληνικής διατροφής. Τέλος η σταφίδα αποτελεί μια τροφή πλούσια σε φυτικές ίνες, πολυφαινόλες καθώς και πολύ πυρίτιο, νάτριο, ψευδάργυρο και χαλκό.

Έρευνες έχουν δείξει ότι η σταφίδα βρίσκεται στη κορυφή των αντιοξειδωτικών τροφών, ασκούν θετική επίδραση στις καρδιακές παθήσεις υποκινώντας τον οργανισμό να χρησιμοποιήσει την δική του χοληστερόλη, ενώ συνεισφέρουν και στην μείωση του καρκίνου του όρθου. Ακόμα θεωρείται ότι οι σταφίδες μπορούν να βοηθήσουν στη ρύθμιση της πίεσης του αίματος καθώς επίσης και της χοληστερόλης, στη χωνευτική λειτουργία και στη μείωση της δυσκοιλιότητας και των αιμορροΐδων. Οι σταφίδες περιέχουν ουσίες που καταπολεμούν την τερηδόνα και την ουλίτιδα επειδή καταστέλλουν την ανάπτυξη τους και εμποδίζουν την προσκόλληση και τη δημιουργία οδοντικής πλάκας. Σήμερα η Ελληνική σταφίδα θεωρείται «γερασμένο» προϊόν στο περιθώριο του διεθνούς εμπορίου, γιατί δεν έγιναν οι αλλαγές που χρειάζονταν τόσο στην παραγωγή, αλλά και στην επεξεργασία και στη διάθεση για να καλύψει τις απαιτήσεις της αγοράς.

Ο Ιπποκράτης (460-377 π.χ.) έβαλε τα θεμέλια για την σύγχρονη ιατρική και διατροφολογική επιστήμη και παραμένει επίκαιρη η φράση του «ας είναι η τροφή το φάρμακο σου». Η σταφίδα συγκαταλέγεται στις τροφές που θεραπεύουν, ενισχύουν την καθημερινή ευεξία βελτιώνοντας ουσιαστικά και μακροπρόθεσμα την ποιότητα της ζωής (<http://www.dietologoi.gr/index.phtml>). Τελευταία επίσκεψη: 3/2/11

## 1.6 ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Η Ελλάδα καλύπτει το 80-90%, περίπου, της παγκόσμιας παραγωγής μαύρης σταφίδας και είναι η μοναδική παραγωγός χώρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτή η παραγωγή αντιστοιχεί σε όλα τα νωπά σταφύλια που ανεξάρτητα από τον αρχικό σκοπό καλλιέργειας του αμπελώνα, αποξηραίνονται προς σταφίδα (άλλες χώρες παράγουν σταφίδες με στόχο την συγκεκριμένη αγορά σταφίδας, ενώ άλλες παράγουν σταφίδα χρησιμοποιώντας σταφύλια που αρχικά προορίζονται για νωπή κατανάλωση). Αυτό συχνά έχει ως αποτέλεσμα ο τύπος της παραγωγής (νωπή ή ξηρή σταφίδα) να εξαρτάται από τις συνθήκες αγοράς (προσφορά-ζήτηση). Κάποιες χώρες χρησιμοποιούν την σταφίδα για τροφή και οινοπνευματοποίηση ή για φαρμακευτικούς σκοπούς ή ακόμη ως καρύκευμα.

Η σταφίδα καλλιεργείται σχεδόν σε 5 ηπείρους. Συστηματικά όμως και με ετήσια παραγωγή μεγαλύτερη των 1000 τόνων σταφίδα καλλιεργείται σε πολύ λίγες χώρες όπως στην Τουρκία, στις Η.Π.Α., στην Ελλάδα, στο Ιράν, στην Αυστραλία, στην Χιλή, στην Ν. Αφρική, στο Αφγανιστάν, στη Συρία και στην Κίνα.

Οι κυριότερες εξαγωγικές χώρες είναι η Τουρκία, οι Η.Π.Α., η Ελλάδα, η Χιλή και η Ν. Αφρική ενώ οι εισαγωγικές χώρες είναι η Αγγλία, η Γερμανία, η Ολλανδία, ο Καναδάς και η Ιαπωνία, η Ιταλία, η Νέα Ζηλανδία κ.α. Κατά το μεγαλύτερο ποσοστό οι ενδοκοινοτικές εισαγωγές προέρχονται από την Ελλάδα, επειδή όμως, οι ανάγκες της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε σταφίδα είναι πολλαπλάσιες από το σύνολο της ελληνικής παραγωγής, γίνονται και εξωκοινοτικές εισαγωγές, οι οποίες είναι πιο φθηνές.

Η χώρα μας εξάγει κατά έτος περίπου 34.900 τόνους ξερής σταφίδας, μέσος όρος 1996-2003 που αντιστοιχεί στο 76% της παραγωγής (μέσος παραγωγής 45.682 τόνοι κατά την ίδια περίοδο), δηλαδή το μεγαλύτερο μέρος την παραγωγής της κορινθιακής σταφίδας προορίζεται για εξαγωγή. Η κατεύθυνση αυτή της διάθεσης της σταφίδας έχει τις ρίζες από πολύ παλιά από την ίδρυση του Νεοελληνικού κράτους, η οποία διάθεση μέχρι σήμερα δεν έχει μεταβληθεί σημαντικά.

Κατά το χρονικό διάστημα από το έτος 1996 ως το έτος 2003 παρουσιάζει μια σημαντική αύξηση, έτσι για τα έτη 1997 υπάρχει αύξηση 23,3% και 23,2% αντίστοιχα σε σχέση με το 1996, στη συνέχεια η αύξηση αυτή δεν διατηρήθηκε, πάντως οι εξαγωγές ήταν υψηλότερες σε σχέση με το 1996 κατά 7,6%. Κατά τα έτη 2000 και 2001 παρατηρείται εκ' νέου αύξηση κατά 20,2 και 26,8% αντίστοιχα, στη συνέχεια για το έτος 2001 υπάρχει

μείωση στο επίπεδο περίπου του έτους 1996 (αύξηση 5,5%), ενώ για το έτος 2003 παρατηρείται η μεγαλύτερη αύξηση κατά 29,1% σε σχέση με το 1996.

Παρατηρείται ότι κατά το εξεταζόμενο χρονικό διάστημα υπάρχουν χρονιές όπου οι εξαγωγές σταφίδας είναι αυξημένες και αντίστοιχες χρονιές που είναι μειωμένες. Γεγονός είναι ότι οι εξαγωγές διατηρούνται σε υψηλότερο επίπεδο σε σχέση με το έτος αναφοράς και ότι η πορεία εξαγωγών δεν παρουσιάζει μια συνεχής αυξητική τάση αλλά σημαντικές μεταβολές από έτος σε έτος.

**Πίνακας 1: Εξαγωγή Κορινθιακής Σταφίδας της Χώρας 1996-2003 (Πηγή ΕΣΥΕ-Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Ελλάδος)**

Χώρα	1996		1997		1998		1999	
	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%
<b>ΕΥΡΩΠΗ</b>	<b>27.846,00</b>	<b>93,30</b>	<b>31.859,60</b>	<b>86,60</b>	<b>33.616,50</b>	<b>91,40</b>	<b>28.555,50</b>	<b>88,9</b>
Ην. Βασίλειο	18.400,60	61,60	22.132,30	60,10	21.753,10	59,20	19.146,40	59,6
Ολλανδία	6.093,80	20,40	6.751,20	18,30	6.403,20	17,40	6.716,80	20,5
Γερμανία	1.029,20	3,40	1.601,90	4,40	3.856,20	10,50	1.653,40	5,1
Γαλλία	945,20	3,20	728,60	2,00	672,80	1,80	484,00	1,5
Ιταλία	452,20	1,50	114,00	0,30	636,40	1,70	153,40	0,5
Αλβανία	0,00	0,00	0,00	0,00	11,00	0,00	0,00	0,0
Σουηδία	5,50	0,00	5,00	0,00	40,00	0,10	38,50	0,1
Βέλγιο	0,00	0,00	0,90	0,00	0,00	0,00	58,10	0,2
Φιλανδία	0,00	0,00	1,00	0,00	19,00	0,10	22,00	0,1
Δανία	180,00	0,60	0,00	0,00	38,80	0,10	7,00	0,0
Λοιπές χώρες αύξηση	21,10	0,10	21,00	0,10	50,80	0,10	52,10	0,2
Λοιπές χώρες μείωση	718,40	2,40	503,60	1,40	135,30	0,40	223,80	0,7
<b>ΩΚΕΑΝΙΑ</b>	<b>1.266,50</b>	<b>4,20</b>	<b>2.740,00</b>	<b>7,40</b>	<b>1.844,50</b>	<b>5,00</b>	<b>2.188,40</b>	<b>6,8</b>
Αυστραλία	621,50	2,10	1.260,00	3,40	1.440,50	3,90	1.908,40	5,9
Ν. Ζηλανδία και λοιπές	645,00	2,20	1.480,00	4,00	404,00	1,10	280,00	0,9
<b>ΑΜΕΡΙΚΗ</b>	<b>504,50</b>	<b>1,70</b>	<b>1.281,00</b>	<b>3,50</b>	<b>758,10</b>	<b>2,10</b>	<b>723,50</b>	<b>2,30</b>
Καναδάς	424,00	1,40	781,00	2,10	613,30	1,70	625,50	1,90
Βραζιλία	0,00	0,00	420,00	1,10	0,00	0,00	20,00	0,10
Γκρινιτάντ	80,00	0,30	60,00	0,20	120,00	0,30	58,00	0,20
ΗΠΑ	0,00	0,00	20,00	0,10	24,80	0,10	20,00	0,10
<b>ΑΣΙΑ</b>	<b>231,90</b>	<b>0,80</b>	<b>925,20</b>	<b>2,50</b>	<b>547,00</b>	<b>1,50</b>	<b>664,10</b>	<b>2,10</b>
Τουρκία	167,80	0,60	727,50	2,00	500,00	1,40	584,60	1,80
Ισραήλ	30,00	0,10	75,00	0,20	20,00	0,10	0,00	0,00
Ινδία	0,00	0,00	0,00	0,00	24,00	0,10	0,00	0,00
Λοιπές χώρες	0,00	0,00	37,40	37,40	3,00	0,00	11,30	0,00
<b>ΥΝΟΛΟ</b>	<b>29.848,30</b>	<b>100,00</b>	<b>36.805,70</b>	<b>36.805,70</b>	<b>36.766,10</b>	<b>100,00</b>	<b>32.131,50</b>	<b>100,00</b>

Συνέχεια Πίνακα 1. (Πηγή ΕΣΥΕ)

Χώρα	2000		2001		2002		2003		Μέσος όρος 1996-2003	
	τόνοι	%	τόνοι	%	Τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%
<b>ΥΡΩΠΗ</b>	<b>31.098,40</b>	<b>86,70</b>	<b>33.123,60</b>	<b>87,50</b>	<b>28.036,10</b>	<b>89,00</b>	<b>34.068,40</b>	<b>88,40</b>	<b>31.025,50</b>	<b>88,90</b>
ν. ασίλειο	20.564,70	57,30	23.465,80	62,00	20.134,20	63,90	24.100,80	62,60	21.212,20	60,80
λλανδία	6.521,50	18,20	6.801,00	18,00	5.941,30	18,90	6.546,30	17,00	6.471,90	18,50
ερμανία	2.865,60	8,00	1.856,30	4,90	1.253,40	4,00	2.465,30	6,40	2.072,70	5,90
λλία	298,70	0,80	503,30	1,30	251,30	0,80	421,00	1,10	538,10	1,50
αλία	503,20	1,40	203,40	0,50	195,20	0,60	207,60	0,50	308,20	0,90
λβανία	13,00	0,00	0,00	0,00	5,00	0,00	7,00	0,00	9,00	0,00
ουηδία	42,70	0,10	27,60	0,10	26,40	0,10	39,50	0,10	28,10	0,10
ίλγιο	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	21,00	0,10
λανδία	20,00	0,10	17,00	0,00	14,00	0,00	16,50	0,00	15,60	0,00
ενία	9,00	0,00	40,30	0,10	21,80	0,10	25,40	0,10	40,30	0,10
οιπές ρες ξηση	69,40	0,20	54,40	0,10	57,10	0,20	62,30	0,20	57,60	0,20
οιπές ρες ίωση	180,50	0,50	154,60	0,40	136,40	0,40	161,70	0,40	305,20	0,90
<b>ΕΑΝΙΑ</b>	<b>3.242,50</b>	<b>9,00</b>	<b>3.254,40</b>	<b>8,60</b>	<b>2.349,20</b>	<b>7,50</b>	<b>3.151,10</b>	<b>8,20</b>	<b>2.504,60</b>	<b>7,20</b>
στραλία	2.301,30	6,40	2.561,40	6,80	1.840,00	5,80	2.487,10	6,50	1.802,50	5,20
λανδία .λοιπές	941,20	2,60	693,00	1,80	509,20	1,60	664,00	1,70	702,10	2,00
<b>ΗΕΡΙΚΗ</b>	<b>694,90</b>	<b>1,90</b>	<b>777,40</b>	<b>2,10</b>	<b>628,20</b>	<b>2,00</b>	<b>703,40</b>	<b>1,80</b>	<b>758,80</b>	<b>2,20</b>
ναδάς	602,40	1,70	697,40	1,80	513,10	1,60	597,90	1,60	606,80	1,70
ιζιλία	0,00	0,00	0,00	0,00	50,10	0,20	18,50	0,00	84,80	0,20
νιντάντ	70,00	0,20	53,00	0,10	45,00	0,10	61,90	0,20	68,50	0,20
Α	22,50	0,10	27,00	0,10	20,00	0,10	25,10	0,10	19,90	0,10
<b>ΙΑ</b>	<b>838,20</b>	<b>2,30</b>	<b>705,20</b>	<b>1,90</b>	<b>487,70</b>	<b>1,50</b>	<b>601,30</b>	<b>1,60</b>	<b>627,90</b>	<b>1,80</b>
ορκία	687,40	1,90	605,00	1,60	401,20	1,30	507,30	1,30	522,60	1,50
αήλ	42,40	0,10	30,00	0,10	21,30	0,10	29,50	0,10	31,00	0,10
α	19,00	0,10	0,00	0,00	12,00	0,00	0,00	0,00	7,90	0,00
πές ρες	31,90	0,10	29,40	0,10	17,70	0,10	22,70	0,10	66,50	0,10
<b>ΝΟΛΟ</b>	<b>35.874,00</b>	<b>100,00</b>	<b>37.860,60</b>	<b>100,00</b>	<b>31.501,10</b>	<b>100,00</b>	<b>38.524,20</b>	<b>100,00</b>	<b>34.956,80</b>	<b>100,00</b>

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

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

Με στόχο να διερευνηθεί λεπτομερέστερα η εξαγωγή της σταφίδας, η εξεταζόμενη περίοδος χωρίστηκε σε δύο περιόδους, η πρώτη περίοδος είναι από το 1996 ως 1999 και η δεύτερη περίοδος είναι από το 2000 ως το 2003.

Από την ανάλυση των στοιχείων προκύπτει ότι κατά τη δεύτερη περίοδο (2000-2003) η εξαγωγή της σταφίδας αυξήθηκε κατά 1920,4 τόνους ή 5,6% των εξαγωγών σε σχέση με την περίοδο 1996-1999 (πίνακας 2). Στην Ευρώπη όπου εξάγεται το μεγαλύτερο μέρος της σταφίδας υπήρξε αύξηση κατά 985,2 τόνους ή 3,2% των εξαγωγών προς αυτή. Η αύξηση αυτή προήλθε κατά κύριο λόγο από την αύξηση της εξαγωγής της σταφίδας στο Ην. Βασίλειο κατά 1708,3 τόνους ή 8,4% των εξαγωγών. Ακόμη σχετική αύξηση παρατηρήθηκε στη Γερμανία 75,0 τόνοι ή 3,7% αντίστοιχα. Ως προς τις άλλες χώρες η αύξηση ήταν μικρή σε ποσότητα όπως στη Σουηδία (11,8 τόνοι) αλλά σημαντική ως ποσοστό των εξαγωγών προς αυτή τη χώρα (52,9%), ακόμη υπήρξαν χώρες όπου αυξήθηκαν οι εξαγωγές όπως η Φιλανδία, Πορτογαλία, Τσεχία, Ουγγαρία και Κύπρος. Στην Ευρώπη όμως υπήρξε σημαντικός αριθμός χωρών όπου οι εξαγωγές μειώθηκαν όπως στη Γαλλία όπου η μείωση ήταν σημαντική 339,1 τόνοι ή 48,0% των εξαγωγών στη Γαλλία, στην Ιταλία η μείωση ήταν μικρότερη 61,6 τόνοι ή 18,2% των εξαγωγών, στην Δανία 32,3 τόνοι ή 57,3% των εξαγωγών στη χώρα αυτή και σε οκτώ ακόμη χώρες (Ιρλανδία, Πολωνία, Ελβετία, Νορβηγία, Μάλτα, Αυστρία, Ρωσία και Σερβία) όπου οι εξαγωγές μειώθηκαν συνολικά κατά 328,2 τόνους.

Στις άλλες Ηπείρους σημαντική αύξηση παρατηρήθηκε στην Ωκεανία 989,5 τόνοι ή 49,2% των εξαγωγών προς αυτή την Ήπειρο. Η αύξηση αυτή οφείλεται αποκλειστικά στην αγορά της Αυστραλίας που αύξησε τις εισαγωγές κατά 989,9 τόνους και που αντιπροσωπεύουν το 75,7% των εξαγωγών της χώρας προς αυτήν. Στην Αμερική υπήρξε



συνολικά μείωση κατά 115,7 τόνους ή το 14,2% των εξαγωγών της χώρας προς αυτήν την Ήπειρο. Η μείωση οφείλεται κυρίως στις μειωμένες εξαγωγές προς την Βραζιλία 123,8 τόνοι και δευτερευόντως προς το Τρινιντάντ μείωση 22,0 τόνοι. Ως προς τον Καναδά παρατηρείται σχετική σταθερότητα, μείωση κατά 8,3 τόνους ή 1,4 των εξαγωγών προς τις Η.Π.Α. 7,5 τόνοι ή 46,1% των εξαγωγών προς αυτές. Στην Ασία υπήρξε αύξηση κατά 61,3 τόνους ή 10,3% των εξαγωγών προς αυτή τη χώρα. Στις άλλες ασιατικές χώρες με περιορισμένες εξαγωγές, υπάρχει μια τάση αύξησης στις χώρες Ιαπωνία, Χόνγκ Κόνγκ και Σιγκαπούρη ή διατήρησης στις χώρες Ισραήλ και Ινδία.

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

**Πίνακας 2: Μέσος όρος παραγωγής 1996-1999 και 2000-2003**

Χώρα	1996-1999		2000-2003		Μεταβολή	
	τόνοι	%	τόνοι	%	τόνοι	%
<b>ΕΥΡΩΠΗ</b>	<b>30.599,10</b>	<b>89,90</b>	<b>31.584,30</b>	<b>87,90</b>	<b>985,20</b>	<b>3,20</b>
Ην. Βασίλειο	20.358,10	60,10	22.066,40	61,40	1.708,30	8,40
Ολλανδία	6.491,30	19,20	6.452,50	18,00	-38,70	-0,60
Γερμανία	2.035,20	6,00	2.110,20	5,90	75,00	3,70
Γαλλία	707,70	2,10	368,60	1,00	-339,10	-47,90
Ιταλία	339,00	1,00	277,40	0,80	-61,60	-18,20
Αλβανία	11,00	0,00	8,30	0,00	-2,70	-24,20
Σουηδία	22,30	0,10	34,00	0,10	11,80	52,90
Βέλγιο	29,50	0,10	12,50	0,00	-17,00	-57,70
Φιλανδία	14,00	0,00	16,90	0,00	2,90	20,60
Δανία	56,40	0,20	24,10	0,10	-32,30	-57,30
Λοιπές χώρες αύξηση	44,80	0,10	68,90	0,20	24,10	224,80
Λοιπές χώρες μείωση	489,90	1,40	161,70	0,40	-328,20	-285,30
<b>ΩΚΕΑΝΙΑ</b>	<b>2.009,80</b>	<b>5,90</b>	<b>2.999,30</b>	<b>8,30</b>	<b>989,50</b>	<b>49,20</b>
Αυστραλία	1.307,60	3,90	2.297,50	6,40	989,90	75,70
Ν. Ζηλανδία και λοιπές	702,30	2,10	701,90	2,00	-0,40	-0,10
<b>ΑΜΕΡΙΚΗ</b>	<b>816,60</b>	<b>2,40</b>	<b>701,00</b>	<b>2,00</b>	<b>-115,70</b>	<b>-14,20</b>
Καναδάς	610,90	1,80	602,70	1,70	-8,30	-1,40
Βραζιλία	146,70	0,40	22,90	0,10	-123,80	-84,40
Τρινιντάντ	79,50	0,20	57,50	0,20	-22,00	-27,70
ΗΠΑ	16,20	0,00	23,70	0,10	7,50	46,10
<b>ΑΣΙΑ</b>	<b>596,80</b>	<b>1,80</b>	<b>658,10</b>	<b>1,80</b>	<b>61,30</b>	<b>10,30</b>
Τουρκία	495,00	1,50	550,20	1,50	55,30	11,20
Ισραήλ	31,30	0,10	30,80	0,10	-0,50	-1,40
Ινδία	8,00	0,00	7,80	0,00	-0,30	-3,10
Λοιπές χώρες	62,50	0,20	69,40	0,20	6,90	11,00
<b>Σύνολο</b>	<b>34.022,30</b>	<b>100,00</b>	<b>35.942,70</b>	<b>100,00</b>	<b>1.920,40</b>	<b>5,60</b>

Πηγή: Ε.Σ.Υ.Ε.

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

Σύμφωνα με το Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου, σε ότι αφορά το εμπόριο, οι εξαγωγές παρουσιάζουν ανοδική πορεία για το διάστημα 2002-2006, με εξαίρεση το 2002 και το 2004, η οποία ενδεχομένως ερμηνεύεται από την ιστορικά χαμηλή παραγωγή σταφίδας που πραγματοποιήθηκε το 2002. Το διάστημα αυτό οι συνολικές εξαγωγές κυμάνθηκαν από 22.000 ως 35.000 τόνους, ενώ το εμπορικό πλεόνασμα σταφίδας είναι σταθερό περίπου στα 34,5 εκατομμύρια Ευρώ, με εξαίρεση την διετία 2003 και 2004, που παρουσιάστηκε μειωμένο πιθανώς λόγω της μικρής παραγωγής του 2002 (Υπ.Α.Α.Τ., 2004).

Επειδή η κορινθιακή σταφίδα, λόγω της ωραίας γεύσης της, είναι περιζήτητη και στην τοπική και στην διεθνή αγορά, οι παραγωγοί και οι σταφιδοέμποροι δικαιούνται να ελπίζουν σε καλύτερες μέρες, αφού η σταφίδα άντεξε σε τόσους κλυδωνισμούς και είναι βέβαιο ότι έχουν την δυνατότητα να αντέξουν και σε όσους άλλους θα τους επιφυλάξει το μέλλον.

## **1.7 ΟΡΙΣΜΟΙ ΣΤΑΦΙΔΑΣ – ΣΤΑΦΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ**

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

Σταφιδοποίηση είναι το αποτέλεσμα βιοχημικών μεταβολών που συνίσταται σε :

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

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

## **1.8 ΤΥΠΟΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

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

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

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

1. Vostizza: για τις σταφίδες των περιοχών Αιγιαλείας, Ερινέου, Φελλόης
2. Gulf: για σταφίδες του νομού Κορινθίας
3. Zante: για σταφίδες του νομού Ζακύνθου
4. Cephalonia: για σταφίδες του νομού Κεφαλληνίας
5. Amalias: για σταφίδες της Αμαλιάδας
6. Pyrgos: για σταφίδες του Πύργου
7. Patras: για σταφίδες της Πάτρας
8. Kalamata: για σταφίδες της Καλαμάτας

Ως προς την ποιότητα η Vostizza κατατάσσεται στην πρώτη ως κατηγορία και ακολουθούν κατά σειρά οι Gulf, Zante, Patras, Amalias, Pyrgos, Kalamata και Cephalonia (Βαγιάνου, 1986).

## 1.9 ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΣΤΑΦΙΔΑΜΠΕΛΟΥ

Το έδαφος είναι το πιο βασικό κριτήριο για την φύτευση των σταφιδάμπελων, πρέπει να είναι ξηρό, ελαφρό και χαλικώδες και όχι υγρό, παχύ και συμπαγές. Είναι προτιμότερες οι πεδιάδες και τα παραθαλάσσια μέρη καθώς και οι δυτικές θέσεις. Πρέπει να γίνουν κάποιες καλλιεργητικές φροντίδες στο έδαφος ώστε να είναι σωστή η καλλιέργεια. Η προπαρασκευή του εδάφους όπου θα γίνει το φύτεμα, πρέπει να λαμβάνει χώρα το φθινόπωρο. Αρχικά θα πρέπει να οργώνεται η γη, να σκεπάζεται, να αφαιρεθούν οι ρίζες των άγριων χόρτων και κατόπιν να ισοπεδώνεται. Ο κατάλληλος καιρός για την φύτευση είναι ο ξηρός καιρός, ενώ όταν είναι βροχερός, για να προστατευθούν τα φυτά, πρέπει να παραχώνονται στη γη και να βρέχονται ώστε να μην αποξηραθούν. Στην Κορινθιακή σταφιδάμπελο, όταν η φύτευση γίνεται κατά γραμμές, οι αποστάσεις φύτευσης είναι 2,50 m γραμμή από γραμμή και 1,20 m φυτό από φυτό (333 φυτά ανά στρέμμα), ενώ όταν η φύτευση γίνεται κατά τετράγωνα οι αποστάσεις είναι 1,80 x 1,80 (309 φυτά ανά στρέμμα).



**Εικ. 6:** Καλλιεργητικές εργασίες σταφίδας στον Πύργο Ηλείας (Πηγή: Η Μαυρομάτα εν τύπω, ημερολόγιο 2010 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας)

Η πρώτη **άροση** πρέπει να γίνεται την περίοδο 20 Ιανουαρίου μέχρι 20 Φεβρουαρίου, ώστε το έδαφος να είναι αφράτο ενώ οι άλλες αρόσεις θα πρέπει να γίνονται άνοιξη ή φθινόπωρο, ενώ όσες περισσότερες γίνονται, τόσο πιο εύρωστη θα είναι η αμπελοφυτεία.

Από το τρίτο έτος αρχίζει το **κλάδεμα**, όπου ο χρόνος κλαδέματος είναι από τα τέλη Ιανουαρίου μέχρι τα τέλη Φεβρουαρίου. Το πρόωρο κλάδεμα εκθέτει το φυτό στον κίνδυνο του πάγου, ενώ το καθυστερημένο κλάδεμα εξαντλεί το φυτό. Από το τέταρτο έτος αρχίζει η **καρποφορία**, ενώ η μεγαλύτερη παραγωγή αρχίζει από το δωδέκατο έτος. Ο βίος των σταφιδαμπέλων φθάνει τα ογδόντα έτη ενώ όταν συντηρούνται καλά, μπορούν να φθάσουν τα εκατό (Φυσαράκης, 2000).

### **1.9.1 ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ**

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

### **1.9.2 ΑΡΔΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ**

Σε ομαλές συνθήκες, οι αρδεύσεις γίνονται κατά την περίοδο της καρπόδεσης - της έναρξης της ωρίμανσης. Δηλαδή κατά την περίοδο μετά το τέλος της ανθοφορίας ως την αλλαγή του χρωματισμού των ραγών. Οι αρδεύσεις κατά την περίοδο της ανθοφορίας μπορεί να προκαλέσουν ανθόρροια λόγω υπερβολικής ανάπτυξης.

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

### **1.9.3 ΛΙΠΑΝΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ**

Και το αμπέλι, όπως όλα τα φυτά για να τραφεί και να παράγει σταφύλια έχει ανάγκη επίσης από τρία βασικά και πρωτεύοντα στοιχεία: το άζωτο, το κάλιο και το φώσφορο. Πρωτεύοντα βέβαια συστατικά για το αμπέλι είναι ακόμη το Ασβέστιο, το οποίο

καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες, το Μαγνήσιο και άλλα στοιχεία, τα οποία συνήθως βρίσκονται σε αφθονία στο έδαφος (Φυσαράκης,2000).

Επανερχόμενοι στα τρία κύρια στοιχεία, αναφέρεται εδώ ότι σύμφωνα με έρευνες που έχουν γίνει σε διάφορες χώρες, από διάφορους ερευνητές, βγαίνει πως ένα στρέμμα αμπέλι με μια μέση παραγωγή έχει ανάγκη κάθε χρόνο από : 3-5 κιλά καθαρό άζωτο, 4-8 κιλά καθαρό κάλιο και 0,5-1,5 κιλά καθαρό φώσφορο. Εδώ απ' ότι μας δείχνουν οι αριθμοί, μπορούμε να συμπεράνουμε πως ο φώσφορος δεν είναι για το αμπέλι της ίδιας σημασίας με το κάλιο και το άζωτο, αφού το ποσό του φωσφόρου που καταναλώνεται κάθε χρόνο είναι 5-6 φορές περίπου λιγότερο από το άζωτο και 8-10 φορές λιγότερο από το κάλιο.

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

#### **1.9.4 ΟΙ ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

- **Ωίδιο:** Το ωίδιο ή στάχωμα ή θειαφασθένεια οφείλεται στον ασκομύκητα *Unsimula necator* (*Erysiphaceae*) με ατελή μορφή *oidium tuckeri*.
- **Εουτυπίωση:** Η Εουτυπίωση προκαλείται από τον ασκομύκητα *Eutyra lata* με ατελή μορφή το *Libertella blepharis*. Ο ασκομύκητας σχηματίζει περιθήκια σε στρώματα που αναπτύσσονται από ασθένεια ξύλου των πρέμων.
- **Ίσκα:** Οι βασιδιομύκητες *Stereum hirsutum* και *Phellinus igniarius* θεωρούνται τα κύρια παθογόνα της ίσκας. (Φυσαράκης,2000).



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΤΗΝ ΣΤΑΦΙΔΑ

#### 2.1 ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Ο βαθμός ωριμότητας των σταφυλιών καθορίζεται από τον συνδυασμό των οργανοληπτικών χαρακτήρων που έχουν αποκτήσει και από την χημική τους σύσταση. Όταν οι δυο αυτοί παράγοντες βρίσκονται σε άριστο επίπεδο, τότε λέμε ότι έχει γίνει πλήρης ωρίμανση. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αφορούν το μέγεθος, το χρώμα και την γεύση της ράγας, την μαλθακότητα και το βαθμό ευκολίας αποχωρισμού της από το μίσχο (Βαγιάνου, 1986).

Η χημική σύσταση των σταφυλιών έχει να κάνει με την αναλογία της συγκέντρωσης σε αυτά των οξέων και των σακχάρων. Καθώς προχωρά η ωρίμανση ελαττώνεται η περιεκτικότητα σε οξέα και αυξάνεται σε σάκχαρα. Ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε σάκχαρα γίνεται εύκολα με διαθλασίμετρο και εκφράζεται σε gr σακχάρου/lι. Ο προσδιορισμός της οξύτητας γίνεται ογκομετρικά με διάλυμα ΝΑΟΗ 1Ν παρουσία δείκτη φαινολοφθαλεΐνης και εκφράζεται σε gr/lι τρυγικού οξέος (Βαγιάνου, 1986).

Έχει μεγάλη σημασία ο τρύγος να γίνεται όταν τα σταφύλια έχουν φτάσει στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης και αυτό γιατί δεν ωριμάζουν μετά την συγκομιδή. Για αυτό το λόγο ο βαθμός ωριμότητας εξαρτάται από την χρήση για την οποία προορίζονται τα σταφύλια. Η κορινθιακή σταφίδα στο νομό Αχαΐας καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά για την παραγωγή ξερής σταφίδας. Ο προσδιορισμός λοιπόν του κατάλληλου χρόνου κοπής παίζει σημαντικό ρόλο στην ποσότητα και την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος. Η αλλαγή χρώματος των ραγών αντιστοιχεί στους 15-16 βαθμούς Brix (9 Baume) ενώ η απόκτηση του χαρακτηριστικού κυανομέλανου χρώματος των ώριμων σταφυλιών αντιστοιχεί στα 25-26 βαθμούς Brix (15 Baume). Στον πίνακα 3 δίνεται η σχέση του βαθμού ωριμότητας των σταφυλιών και η απόδοση τους σε ξερή σταφίδα (Βαγιάνου, 1986).

**Πίνακας 3: Σχέση του βαθμού ωριμότητας της σταφίδας και η απόδοση της σε ξηρό προϊόν.**

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

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας 2005



**Εικ.7** Ωρίμανση μαύρης κορινθιακής σταφίδας (Πηγή: Η Μαυρομάτα εν τύπω, ημερολόγιο 2010 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας)

Συνιστάται λοιπόν η έναρξη του τρυγητού να γίνεται όταν η περιεκτικότητα των ράγων σε σάκχαρα είναι 25-26 βαθμούς Brix (14-15 Baume), το χρώμα του φλοιού να είναι βαθυκόανο (λουλακί) και η γεύση των σταφυλιών πολύ γλυκιά, χωρίς αισθητή οξύτητα (Βαγιάνου, 1986).

## 2.2 ΤΡΥΓΟΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Όταν λέμε τρύγος εννοούμε την αφαίρεση των καρπών (σταφύλια) από τα φυτά. Πριν από αυτή την εργασία οι παραγωγοί προβαίνουν σε ορισμένες προπαρασκευαστικές εργασίες. Αυτές είναι οι εξής: α) Προετοιμασία του χώρου αποξήρανσης της σταφίδας (ξηραντήριο-αλώνια), δηλαδή κοπή χόρτων, ισοπέδωση του εδάφους, τοποθέτηση των προστατευτικών καλυμμάτων για τυχόν βροχοπτώσεις ή νυχτερινή υγρασία β) Συγκέντρωση και αξιοποίηση των απαραίτητων εργαλείων όπως η ψαλίδα κοπής, τα καλάθια μεταφοράς της σταφίδας από το κτήμα στα ξηραντήρια γ) Κατασκευή ή επισκευή των συρμάτινων πλεγμάτων (τζιβιέρες) πάνω στις οποίες τοποθετούνται οι καρποί της σταφίδας για αποξήρανση. Ο τρυγήτος αποτελεί την κορυφαία φάση στη καλλιέργεια της σταφίδας είτε αυτή γίνεται με το χέρι είτε με ψαλίδα κοπής. Κρίσιμο σημείο του τρυγήτου αποτελεί ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου. Για την κορινθιακή σταφίδα ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου κοπής της, παίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα όσο και στην ποσότητα της παραγόμενης σταφίδας. Από το βαθμό ωρίμανσης εξαρτώνται οι τιμές οξύτητας και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η έναρξη του τρυγήτου καλό είναι να γίνεται όταν η περιεκτικότητα των ραγών σε σάκχαρα είναι περίπου 25-26 βαθμούς Brix (14-15 Baume) γιατί τότε λαμβάνονται άριστα ποιοτικά και ποσοτικά αποτελέσματα. Στην πράξη όμως δεν είναι πάντα δυνατό να καθοριστεί μια σταθερή τιμή περιεκτικότητας σε σάκχαρα και παράλληλα συμβάλουν άλλοι παράγοντες όπως επάρκεια εργατικών χεριών, αποξηραντικών χώρων, καιρικές συνθήκες, με αποτέλεσμα η έναρξη της συγκομιδής να γίνεται εμπειρικά (Βαγιάνου, 1986).

Η εφαρμογή του τρυγητού γίνεται σταδιακά (2-4 χέρια) ώστε να κόβονται και να ξηραίνονται πάντα τα ώριμα σταφύλια. Ο τρόπος κοπής, η μεταφορά στο χώρο ξήρανσης, καθώς και όταν τοποθετείται σε πλαστικά ή ψάθινα κοφίνια χωρητικότητας 22-25 κιλών ή σε τελάρα με χωρητικότητα 17-19 κιλών και γενικά κάθε χειρισμός θα πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά ώστε να προστατεύονται οι ράγες από τραυματισμούς και σχισίματα και να αποφεύγεται η ρύπανση τους με χώμα ή ξένες ύλες. Η κοπή γίνεται με το χέρι, ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις χρησιμοποιείται μαχαιρίδιο, γιατί ο ποδίσκος της σταφυλής δεν ξυλοποιείται εντελώς. Επίσης θα πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά γιατί λόγω της χαλαρής πρόσφυσης του ποδίσκου με τις ράγες συχνά παρατηρείται απορραγισμός των βοστρύχων, που σε συνδυασμό με την λεπτότητα του φλοιού των ραγών προκαλεί τραυματισμούς και εκχυμώσεις. Οι απώλειες των ραγών σε σάκχαρα λόγω των τραυματισμών ανέρχεται σε 8-

15%. Πέρα από τις απώλειες, τα σάκχαρα που παραμένουν στην επιφάνεια των ρωγών αποτελούν εστία προσβολής, μειώνουν την ικανότητα διατήρησης κατά την αποθήκευση και προκαλούν «σακχάρωμα» του προϊόντος (Βαγιάνου, 1986).



Εικ. 8: Συγκομιδή Κορινθιακής σταφίδας (Πηγή: [www.google.gr](http://www.google.gr))

Ο παραγωγός στο χωράφι κάνει μια αρχική διαλογή της σταφίδας. Με την διαδικασία αυτή την απαλλάσσει από ξένες ύλες, απομακρύνει τις σάπιες ή άγουρες ρώγες, τους βοστρύχους κ.τ.λ. και διαχωρίζει τις σταφίδες στην εμπορεύσιμη κατηγορία και το παρακράτημα, δηλαδή τις πολύ χοντρές και τις πολύ ψιλές.

Όλο το προσωπικό που ασχολείται με την συγκομιδή πρέπει να γνωρίζει τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων πριν ασχοληθεί με την διαχείριση της νωπής παραγωγής. Όλη η παραγωγή πρέπει να συγκομίζεται σύμφωνα με τις ποιοτικές προδιαγραφές που ορίζονται από τον πελάτη. Δεν επιτρέπεται η συσκευασία των προϊόντων μέσα στο χωράφι στην τελική τους συσκευασία. Όλα τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται στην συγκομιδή πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση (Βαγιάνου, 1986).

## **2.3 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Η αποξήρανση της σταφίδας είναι εργασία μεγάλης σημασίας που επιτελείται κυρίως στον αγρό και επηρεάζει σε μέγιστο βαθμό την ποιότητα του προϊόντος. Έτσι λοιπόν, από πολύ παλιά η μέθοδος που θα χρησιμοποιηθεί για την αποξήρανση του σταφιδόκαρπου απασχόλησε πάρα πολύ τους καλλιεργητές και τις συγκροτημένες κοινωνίες. Μέχρι το 1933, οι διάφορες σταφιδοφόροι περιφέρειες της Ελλάδος σε γενικές γραμμές δεν παρουσιάζουν διαφορές στον τρόπο καλλιέργειας και αποξηράνσεως με αυτές του παρελθόντος.

Το άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών στην έκδοση του 2004 Γ. Αλυσανδράτος, σελ. 973 αναφέρει την κορινθιακή σταφίδα σαν «**Διατηρημένο διαξηράνσεως τρόφιμο φυτικής προελεύσεως**». Στην κατηγορία αυτή νοούνται τα φυτικής προελεύσεως τρόφιμα που αποβάλλουν μέρος ή ολόκληρη την περιεκτικότητά τους σε νερό σαν μέσο διατηρησιμότητας. Η ξήρανση διενεργείται είτε με την έκθεση των νωπών τροφίμων στον ατμοσφαιρικό αέρα είτε με την θέρμανση. «Ξηρά σταφίδα» ονομάζει το παραγόμενο προϊόν που προέρχεται από την αποξήρανση των ραγών, απαλλαγμένο από κοτσάνια ή άλλου φυτικού μέρους. Η υγρασία με τις πτητικές ουσίες στους 105° C έχουν μέγιστο σημείο το 20%. Η τέφρα της σταφίδας πρέπει να είναι κατώτερη του 2% και η στίλβωση γίνεται με μορφή ατμού για καλύτερη εμφάνιση.

Σήμερα η ξήρανση των σταφυλιών της κορινθιακής αντίθετα με της σουλτανίνας γίνεται δίχως την εμβάπτιση σε αλκαλικά διαλύματα αλλά αντίθετα επιτυγχάνεται με δυο μεθόδους: α) με απευθείας έκθεση στις ηλιακές ακτίνες και β) με ξήρανση υπό σκιά κάτω από ειδικά στέγαστρα. Με την έκθεση στον ήλιο, σταφιδοποιείται το 75% της μαύρης σταφίδας στην χώρα μας.

Για την αποξήρανση του σταφιδόκαρπου, εφόσον ο καιρός είναι καλός απαιτούνται 8 ημέρες ενώ όταν είναι βροχερός απαιτούνται 20-30. Όταν τον απλώνουν στο αλώνι, φροντίζουν οι αγρότες να τον αναστρέφουν ανά 24ωρο. Μετά την αποξήρανση γίνεται ο αποχωρισμός του καρπού από το τσαμπί, καθαρίζεται προσεκτικά ο καρπός και αφαιρούνται τα ξένα σώματα. Έπειτα από αυτήν τη διαδικασία αποθηκεύεται ώστε να προωθηθεί στο σταφιδοεργοστάσιο. (Η ιστορία της σταφίδας. Έφεσος)

### **2.3.1 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ**

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

### **α1) Ακάλυπτα χωμάτινα ξηραντήρια (αλώνια)**

Είναι η πιο παλιά μέθοδος ξήρανσης της κορινθιακής σταφίδας. Η επιλογή της τοποθεσίας που θα εγκατασταθεί το αλώνι γίνεται έτσι ώστε να έχει προσανατολισμό νοτιανατολικό και με μικρή κλίση για την απορρόφηση των υδάτων, η επιφάνεια του θα πρέπει να χωρίζεται σε επιμέρους τμήματα με πλάτος 4 m και μήκος 7-18 m. Επίσης πρέπει να αποφεύγονται κλειστές και πεδινές τοποθεσίες, όπου η κυκλοφορία του αέρα είναι μικρή, όπως επίσης και οι τοποθεσίες σε ρυπογόνες περιοχές (αγροτικός δρόμος, βιομηχανικά απόβλητα κτλ). Αρχικά καθαρίζεται το έδαφος από τις πέτρες και τη βλάστηση, ισοπεδώνεται, συμπιέζεται και κατόπιν καλύπτεται με σταφιδόχαρτο ή με ειδικό πλαστικό δίχτυ. Η χρήση πλαστικού επεκτείνεται ολοένα και περισσότερο γιατί παρουσιάζει πλεονέκτημα έναντι του σταφιδόχαρτου. Το σταφιδόχαρτο παρουσιάζει μεγάλη υγρασκοπικότητα με συνέπεια την επιμήκυνση του χρόνου ξήρανσης και επιπλέον έχει μικρή διάρκεια ζωής, σε αντίθεση με το δίχτυ που είναι μεγάλης αντοχής και εύκολο στη χρήση (Βαγιάνου, 1986).

Μια επαρκή ξήρανση της σταφίδας γίνεται σε μικρό χρονικό διάστημα 10 ημερών περίπου και κάτω από ευνοϊκές καιρικές συνθήκες, προσδιορίζει σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα των σταφίδων. Εξίσου σημαντικοί όμως είναι και οι μετά την ξήρανση χειρισμοί. Τέλος, σταφίδες μη καλά αποξηραμένες είναι ευαίσθητες στην κρυστάλλωση και τις σήψεις, ενώ παρατεταμένη ξήρανση έχει ως αποτέλεσμα οι παραγόμενες σταφίδες να έχουν σκοτεινό χρώμα και μικρή ελαστικότητα (Βαγιάνου, 1986).

### **α2) Περιχαρακωμένα χωμάτινα ξηραντήρια**

Αποτελούν βελτίωση του χωμάτινου ξηραντηρίου. Η περιχαράκωση γίνεται με την δημιουργία τσιμεντένιου πλαισίου ύψους 10-15 εκ. για την προστασία του εδάφους από τη διάβρωση αλλά και από τη συνεχή εκβάθυνση που προκαλεί η απόξεση και συμπίεση κάθε χρόνο. Επίσης επιτυγχάνεται μεγαλύτερη προστασία από τα βρόχινα νερά (Βαγιάνου, 1986).

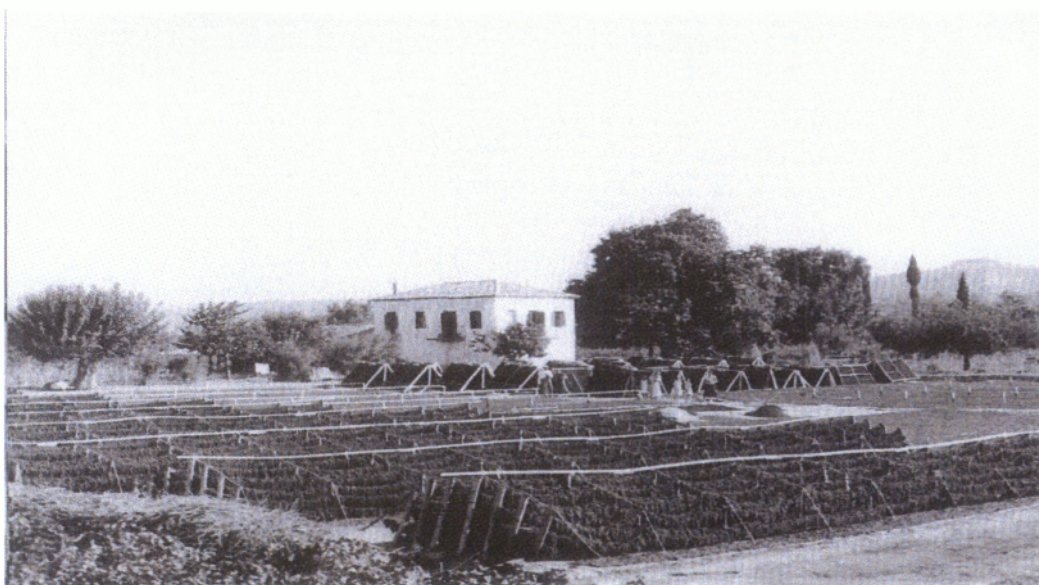
### **α3) Ξηραντήρια από σκυρόδεμα**

Έχουν διαστάσεις 4X16 μέτρα ή 4X20 μέτρα. Τα σταφύλια απλώνονται πάνω στην επιφάνεια του τσιμέντου ή πιο συχνά μεταξύ του σκυροδέματος και των σταφυλιών παρεμβάλλεται φύλλο πλαστικού. Τα ξηραντήρια από σκυρόδεμα υφίστανται πιο έντονα την επίδραση των μεταβολών της θερμοκρασίας και έτσι σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών, θερμαίνεται πολύ με αποτέλεσμα να δρα αρνητικά στην ποιότητα του προϊόντος (η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 50 βαθμούς Κελσίου), ενώ σε περιπτώσεις

χαμηλών θερμοκρασιών, ψύχεται πιο γρήγορα και επανακτά πιο αργά την θερμότητα με αποτέλεσμα την καθυστέρηση της ξήρανσης. Πλεονεκτήματα του ξηραντηρίου από σκυρόδεμα είναι η μεγάλη αντοχή, το εύκολο στέγνωμα μετά από βροχή και η σχεδόν ολική κατάργηση του σταφιδόχαρτου και του πλαστικού (Βαγιάνου, 1986).

#### **α4) Τζιβιέρες (ταρσοί)**

Η χρήση των ταρσών σήμερα είναι περιορισμένη στις περιοχές κυρίως της Αιγιάλειας και Αχαΐας καθώς και στη Ζάκυνθο (όπου πρωτοεφαρμόστηκε η μέθοδος). Οι τζιβιέρες είναι ξύλινα ή σιδερένια πλαίσια με διαστάσεις 2Χ1 μέτρα, η δε επιφάνεια τους καλύπτεται από συρμάτινο δίχτυ. Πάνω στο δίχτυ τοποθετείται σταφιδόχαρτο ή φύλλο πλαστικού και απλώνονται τα σταφύλια. Πλεονεκτήματα της μεθόδου είναι η ευχερής προφύλαξη από τη βροχή γιατί σε τέτοια περίπτωση, τοποθετείται η μια τζιβιέρα πάνω στην άλλη σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα (Βαγιάνου, 1986).



**Εικ. 9:** Ξήρανση σταφίδας σε τζιβιέρες (Πηγή: Οι φάμπρικες της Μαυρομάτας, ημερολόγιο 2011 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας)

#### **β) Καλυμμένα χωμάτινα ξηραντήρια**

Τα χαμωτά ξηραντήρια με κάλυψη δε διαφέρουν από τα ακάλυπτα. Μπορεί να είναι χωμάτινα ή από σκυρόδεμα. Η διαφορά τους έγκειται στην ύπαρξη εγκατάστασης για τη στήριξη του υλικού κάλυψης με σκοπό την προστασία της σταφίδας από δυσμενείς καιρικές συνθήκες (Βαγιάνου, 1986).



Εικ. 10: Καλυμμένα χωμάτινα ξηραντήρια (Πηγή: [www.google.gr](http://www.google.gr))

### **2.3.2 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΗ ΣΚΙΑ**

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται σε μικρό βαθμό στην Κορινθία και δίνει σταφίδες ανώτερης ποιότητας, γνωστή ως «σκιάς εκλεκτή». Παραδοσιακή μέθοδος που στο πέρασμα του χρόνου τροποποιήθηκε και βελτιώθηκε. Χρησιμοποιήθηκαν διαδοχικά τζιβιέρες κρεμαστές, τζιβιέρες απλωτές σε μόνιμα ή φορητά στέγαστρα. Οι τζιβιέρες είναι τετράπλευρα ξύλινα ρηχά δοχεία με πάτο, συνήθως από καλάμια, στις οποίες οι καλλιεργητές έριχναν την σταφίδα προς αποξήρανση. Σήμερα η ξήρανση υπό σκιά συνιστάται στην ανάρτηση των σταφυλιών σε σύρματα, σε μια ιδιότυπη κατασκευή μόνιμου ξηραντηρίου-στεγάστρου (Η ιστορία της σταφίδας, Έφεσος).



Εικ. 11: Ξήρανση υπό σκιά (Πηγή: Η ιστορία της σταφίδας, Κουνινιάτης)



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

### **2.3.3 ΑΠΩΛΕΙΕΣ ΣΑΚΧΑΡΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΞΗΡΑΝΣΗ**

Είναι γνωστό ότι κατά την ξήρανση των σταφυλιών οι απώλειες βάρους οφείλονται κυρίως στην απώλεια ύδατος. Και στην κορινθιακή σταφίδα λοιπόν ποσοστό 95% των απωλειών σε βάρος οφείλεται στην απώλεια ύδατος. Έτσι 3-4 μέρη σταφυλιών παρέχουν ένα μέρος ξερής σταφίδας (Βαγιάνου, 1986).

Επιπλέον οι ιδιότητες των ραγών της κορινθιακής σταφίδας εντείνουν τα φαινόμενα απώλειας σακχάρων. Έτσι το λεπτόφλοιο των ραγών σε σχέση με τον υψηλό βαθμό ωριμότητας κατά τον τρυγητό, δημιουργούν προϋποθέσεις σοβαρών φθορών στην επιδερμίδα, με αποτέλεσμα κατά την κοπή, μεταφορά και τους διάφορους χειρισμούς των σταφυλιών κατά το άπλωμα, οι απώλειες των σακχάρων να ανέρχονται στο 5-15% και μερικές φορές μέχρι το 25% εξ' αιτίας των μηχανικών αιτιών.

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

### **2.3.4 ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ**

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

### **2.3.5 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ**

Για να γίνει καλή αποξήρανση κορινθιακής σταφίδας θα πρέπει να πληρούνται τα παρακάτω κριτήρια:

- Ευχέρεια απόσπασης των σταφιδοποιημένων ραγών από το βόστρυχο
- Δυσκολία δημιουργίας συσσωματωμάτων, όταν συμπιέζονται στην παλάμη
- Χαρακτηριστικός ήχος που ακούγεται όταν αφεθούν να πέσουν από ορισμένο ύψος πάνω στο σταφιδόχαρτο.

### **2.3.6 ΛΙΧΝΙΣΜΑ ΣΤΗ ΜΑΚΙΝΑ**

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

Οι σταφίδες εισάγονται από το στόμιο της μάκινας και πέφτουν στα δυο πρώτα οριζόντια κόσκινα που έχουν οπές μεγαλύτερης διαμέτρου από εκείνη των σταφίδων. Έτσι ολόκληρη η ποσότητα των σταφίδων πέφτει στο τρίτο κόσκινο ενώ συγκρατούνται οι βοστρύχοι που με το ρεύμα του αέρα μεταφέρονται στο πίσω μέρος της μάκινας. Το τρίτο κόσκινο έχει πολύ μικρές οπές και είναι προσαρμοσμένο με κλίση, ώστε η σταφίδα με την παλινδρομική κίνηση να προωθείτε στο μπροστινό μέρος της μάκινας, ενώ τα ψιλά (πολύ μικρές σταφίδες) μαζεύονται χωριστά. Στην συνέχεια η εμπορεύσιμη σταφίδα έρχεται στο τέταρτο κόσκινο που έχει δυο πλέγματα. Το πρώτο έχει οπές διαμέτρου 8 χιλιοστών και με παλινδρομική κίνηση ολόκληρη η ποσότητα του εμπορεύσιμου σταφιδόκαρπου διέρχεται από αυτό, ενώ οι σταφίδες με διάμετρο μεγαλύτερη από 8 χιλιοστά (χονδράδες) συσσωρεύονται στο εμπρός μέρος. Το δεύτερο κόσκινο έχει οπές διαμέτρου 4 χιλιοστών για τη συλλογή των πολύ ψιλών ραγών που δεν είναι εμπορεύσιμες. Κατά την παράδοση του σταφιδόκαρπου ο παραγωγός υποχρεώνεται να παρουσιάσει και το παρακράτημα (χονδράδες και ψιλά) ως αποδεικτικό στοιχείο ότι η σταφίδα έχει επεξεργαστεί στη μάκινα και δεν έχει ενσωματωθεί στην εμπορεύσιμη σταφίδα. Το ποσοστό του παρακρατήματος ανέρχεται σε 5-7% των σταφίδων που πέρασαν από τη μάκινα.

## **2.4 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Από την στιγμή που οι παραγωγοί θα παραδώσουν την σταφίδα στους μεταποιητές μέχρι να γίνει η βιομηχανική της επεξεργασία μεσολαβεί ένα χρονικό διάστημα όπως επίσης και για την εμπορία και κατανάλωση της. Επομένως απαραίτητη προϋπόθεση είναι η αποθήκευση της σταφίδας σε κατάλληλους χώρους υπό ευνοϊκές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας, αερισμού και φωτισμού για την αποτροπή αλλοιώσεων.

Οι συχνότερες αλλοιώσεις που παθαίνει η Κορινθιακή σταφίδα κατά την αποθήκευση της είναι η κρυστάλλωση (ζαχάρωμα), η δημιουργία μεγάλων συσσωματωμάτων (σβόλιασμα) και η υποβάθμιση της ποιότητας εξ' αιτίας των μεγάλων διακυμάνσεων της θερμοκρασίας, της υγρασίας, του φωτισμού, των συχνών οξειδώσεων των αρωματικών ουσιών με συνέπεια την απώλεια αρώματος και προσβολών της σταφίδας από μύκητες, έντομα και τρωκτικά (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 1994).

Σημαντικό ρόλο για την διατηρησιμότητα της σταφίδας κατά την αποθήκευση της παίζει επίσης και η μέθοδος αποξήρανσης της και η περιεκτικότητα της σε υγρασία. Η περιεκτικότητα σε υγρασία επηρεάζει την υφή, τη σταθερότητα και την επιδεκτικότητα σε μολύνσεις από μύκητες. Όσο ελαττώνεται η περιεκτικότητα σε υγρασία τόσο πιο σταθερή είναι η σταφίδα.

Επομένως, η υγρασία που πρέπει να έχουν οι σταφίδες ώστε να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση κατά την διάρκεια της αποθήκευσης κυμαίνεται από 13% ως 16% καθώς επίσης θα πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ερυθρές και κατεστραμμένες. Ενώ η υγρασία στο χώρο αποθήκευσης δεν θα πρέπει να ξεπερνά το 60% και η θερμοκρασία τους 12-18° C. Στην χώρα μας, κατά την παράδοση από τον παραγωγό στο εργοστάσιο, η εκτίμηση της περιεκτικότητας της σταφίδας σε υγρασία γίνεται με εμπειρικά κριτήρια. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με τη μεγάλη διάρκεια αποθήκευσης, κυρίως τα τελευταία χρόνια οδηγεί στην ποιοτική υποβάθμιση του προϊόντος (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 1994).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

### Ε. Α. Σ. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

#### 3.1 ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας είναι η δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση αγροτών του νομού Μεσσηνίας. Ιδρύθηκε το 1987 από την συνένωση των επτά υπάρχοντων ενώσεων συνεταιρισμών του νομού και σήμερα έχει 244 μέλη πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς και 26.000 φυσικά μέλη.

Στόχος της είναι η διαφύλαξη των συμφερόντων των συνεταιρισμών της και η διαφύλαξη της υψηλής ποιότητας των προϊόντων που παράγονται στην Μεσσηνία. Ιδιαίτερο βάρος δίνεται στην τυποποίηση και διάθεση των προϊόντων αυτών, όπως το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, την επιτραπέζια ελιά Καλαμών με σλόγκαν **ΤΑ ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ**, τα οποία μάλιστα έχουν αναγνωριστεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Καλαμάτας (ΠΟΠ), καθώς επίσης και η τυποποίηση της Κορινθιακής σταφίδας.

Επίσης, στρατηγικός στόχος της Ένωσης είναι η τοποθέτηση των προϊόντων στην εσωτερική και εξωτερική αγορά όπως επίσης και η επαφή και γνωριμία του καταναλωτή με το καλά γνήσια Μεσσηνιακά προϊόντα, ακόμη και σε περιοχές όπου υπάρχουν ήδη παρουσία και απαιτείται περαιτέρω ανάπτυξη.

Τα προϊόντα της Ένωσης ήδη εξάγονται σε περισσότερες από είκοσι χώρες (Ιαπωνία, Κίνα, Αμερική, Καναδά, Αυστραλία, Νότια Αφρική, Γεωργία, Λετονία, Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Βουλγαρία, Κύπρο, Ελβετία, Αγγλία, Ρωσία, Ουκρανία). Το άνοιγμα νέων αγορών και η ενίσχυση στο ήδη υπάρχον δίκτυο πωλήσεων είναι ένα στοίχημα που καταβάλλεται μεγάλη προσπάθεια από το τμήμα εμπορίας-εξαγωγών και marketing για να κερδηθεί. Η παροχή σταθερής και ανωτέρας ποιότητας προϊόντων καθώς και η διαρκής αύξηση της γκάμας προϊόντων βοηθούν στην ικανοποίηση και του πιο απαιτητικού καταναλωτή. Η ενισχυμένη επιπλέον παρουσία της εταιρίας σε διεθνείς εκθέσεις (Sial-paris, oil china-Shanghai, Fancy food NY, Anuga-Germany κ.α.), καθώς και η συμμετοχή και η διάκριση σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου (awarded as Best of Greece 2009 in Zurich, in oil China competition, Gold, bronze and silver prize in Great Taste Award in UK, κ.α.) συμβάλουν στην προώθηση του συνεταιρισμού και των προϊόντων του.

Η ελληνική αγορά αποτελεί επίσης έντονο ενδιαφέρον για την Ένωση, στόχος της φετινής χρονιάς είναι η τοποθέτηση του συνεταιριστικού Καλαματιανού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, ελιάς και σταφίδας σε όσο το δυνατό περισσότερα ελληνικά ράφια επιλεγμένων καταστημάτων τροφίμων (έχει ξεκινήσει συνεργασία με τα σούπερ μάρκετ Θανόπουλου, καθώς και συνεργασίες με καταστήματα σε νησιά). Για ενίσχυση της προσπάθειας αυτής και τη καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών φέτος λειτουργεί και το νέο γραφείο πωλήσεων της Ένωσης στην Αθήνα.

Μια σπουδαία καινοτομία από την Ένωση αποτελεί η παραγωγή **κλιματικά ουδέτερου προϊόντος**. Η παραγωγή κάθε προϊόντος όπως και του ελαιολάδου δημιουργεί αναπόφευκτα εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα. Η Ένωση εθελοντικά, ως υπεύθυνος συνεταιριστικός φορέας αντιστάθμισε τις εκπομπές CO<sub>2</sub> που αντιστοιχούν σε όλη τη διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου μέχρι τη διάθεση του, υποστηρίζοντας οικονομικά έργα προστασίας του περιβάλλοντος και σας προσφέρει το πρώτο κλιματικά ουδέτερο συνεταιριστικό ελαιόλαδο. Για το λόγο αυτό, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας και Καλαμάτας ΠΟΠ (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) της Ένωσης διατίθεται με νέα εμφάνιση και τη γαλάζια σήμανση του πρώτου κλιματικά ουδέτερου ελαιολάδου. Στα πλαίσια ανανέωσης της εμφάνισης και αύξηση της γκάμας των προϊόντων εντάσσεται και η πάστα ελιάς Καλαμάτας καθώς και ελιά σε ροδέλα, εκτυρηνωμένη και μισή, ενώ σύντομα θα προστεθούν και νέες συσκευασίες από τα προϊόντα της Ένωσης, όπως επίσης από την νέα ελαιοκομική περίοδο ξεκίνησε ήδη η παραγωγή βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου από τους ελαιώνες της Μεσσηνίας.



**Εικ. 12:** Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας, εργοστάσιο θουρίας

Σήμερα, η Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας διαθέτει τρία σύγχρονα τυποποιητήρια- συσκευαστήρια ελαιολάδου, ελιάς και σταφίδας, ευρωπαϊκών προδιαγραφών, συνοδευόμενα από διακριτούς στεγασμένους αποθηκευτικούς και βοηθητικούς χώρους. Λόγω του ιδιαίτερου βάρους που δίνεται στον τομέα των τροφίμων, έχει εγκαταστήσει ένα πρότυπο χημείο πλήρως εξοπλισμένο. Με το κατάλληλο εκπαιδευόμενο προσωπικό που διαθέτει, είναι σε θέση να ανταπεξέλθει στις υψηλές απαιτήσεις που θέτουν σήμερα οι διεθνείς κανονισμοί σε θέματα

ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων. Η Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας χρησιμοποιεί ως πρώτες ύλες μόνο προϊόντα από την Μεσσηνία και ειδικά προερχόμενα από τους συνεταιριστές της, ώστε να διαφυλάττει την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Είναι από τις πρώτες Ενώσεις στην Ελλάδα που διαθέτει πιστοποίηση κατά **ISO 9001:2000** πιστοποιημένο από την TÜV Γερμανίας και φάκελο HACCP.

Σφραγίδα ποιότητας αναγνωρίσιμη από τον καταναλωτή επιθυμεί η Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας να δώσει στα εκλεκτά μεσσηνιακά τρόφιμα, γι' αυτό επιδιώκει τη δημιουργία όσο το δυνατόν ευρύτερης **Ομάδας Ολοκληρωμένης Διαχείρισης** στην ελαιοποιήσιμη και τη βρώσιμη **ελιά** καθώς επίσης και στη **σταφίδα**. Στόχος είναι το όφελος για τον καταναλωτή να μεταβληθεί και σε οικονομικό κέρδος για τον παραγωγό, αλλά και σε φροντίδα για την υγεία του μέσω της ορθής χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και λιπασμάτων, καθώς επίσης και σε μέριμνα για το περιβάλλον και την αειφόρο ανάπτυξη του.

Ο γεωπόνος και διευθυντής Υποστήριξης Πρωτογενούς Τομέα της Ένωσης Κώστας Λύρης είναι υπεύθυνος του προγράμματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και εξηγεί πως «η ολοκληρωμένη διαχείριση είναι συνδυασμός καλών γεωργικών πρακτικών, προστασίας του περιβάλλοντος και προστασίας της υγείας του ίδιου του παραγωγού. Ολοκληρωμένη Διαχείριση σημαίνει ότι παρακολουθεί γεωπόνος την καλλιέργεια από την αρχή μέχρι το τέλος δίνοντας σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας αυτό που πρέπει να πάρει το φυτό. Δε θεωρούμε λιπάσματα και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα άσχημα, απλώς τα δίνουμε στο μέτρο και σύμφωνα με τις προδιαγραφές τις οποίες ανακοινώνει ο κατασκευαστής και ο διανομέας τους. Για να δώσουμε οποιαδήποτε λιπάσματα ή φυτοπροστατευτικό θα πρέπει να έχει προηγηθεί ανάλυση εδάφους και να έχουμε βάλει ειδικές παγίδες ώστε να τεκμηριώσουμε ότι θα πρέπει τη συγκεκριμένη στιγμή να δώσουμε το φυτοπροστατευτικό προϊόν. Σε καμιά περίπτωση δεν πρόκειται να κάνουμε συγκομιδή, εάν δεν έχει παρέλθει ο απαραίτητος χρόνος από την ώρα της επέμβασης με φυτοπροστατευτικό προϊόν. Όλα αυτά, μαζί με τους κανόνες που διέπουν τη συλλογή και απομάκρυνση από το χωράφι σακών λιπασμάτων, μπουκαλιών από φυτοφάρμακα κλπ.» ([www.easmessinias.gr](http://www.easmessinias.gr)).

Στην Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας, εφαρμόζεται από το 2009 σε 38 παραγωγούς πιστοποιημένους στην ελαιοκαλλιέργεια το **efarmer**, είναι μια καινοτομία mobile εφαρμογή με στόχο την αφίδρωμη επικοινωνία σε πραγματικό χρόνο με παραγωγούς στην οποία καταγράφονται όλες οι καλλιεργητικές εργασίες όπως επεμβάσεις φυτοπροστασίας, λίπανσης, συγκομιδές κλπ.

### **3.2 ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Από το χώρο αποθήκευσης, η σταφίδα μεταφέρεται από τους παραγωγούς αποξηραμένη και ελαφρώς καθαρισμένη στο εργοστάσιο επεξεργασίας με φορτηγά μέσα σε σάκους ή απευθείας στις καρότσες των οχημάτων και τοποθετείται σ' ένα χώρο που ονομάζεται χώρος αποθήκευσης και πρώτης ύλης. Ο χώρος αυτός είναι χωρισμένος σε τμήματα στα οποία τοποθετείται η σταφίδα ανάλογα με την περιοχή παραγωγής της έτσι ώστε σε περίπτωση που εμφανιστεί κάποιο πρόβλημα (π.χ. συγκέντρωση κάποιου γεωργικού φαρμάκου σε επίπεδα ψηλότερα από αυτά που προβλέπει η νομοθεσία), να αποσυρθεί μόνο η συγκεκριμένη παρτίδα και επιπλέον να εντοπιστεί ο τύπος προέλευσης και να ληφθούν τα ανάλογα μέτρα.

**Πίνακας 4: Κατηγορίες ποιότητας της Κορινθιακής σταφίδας**

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



Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας 2005

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

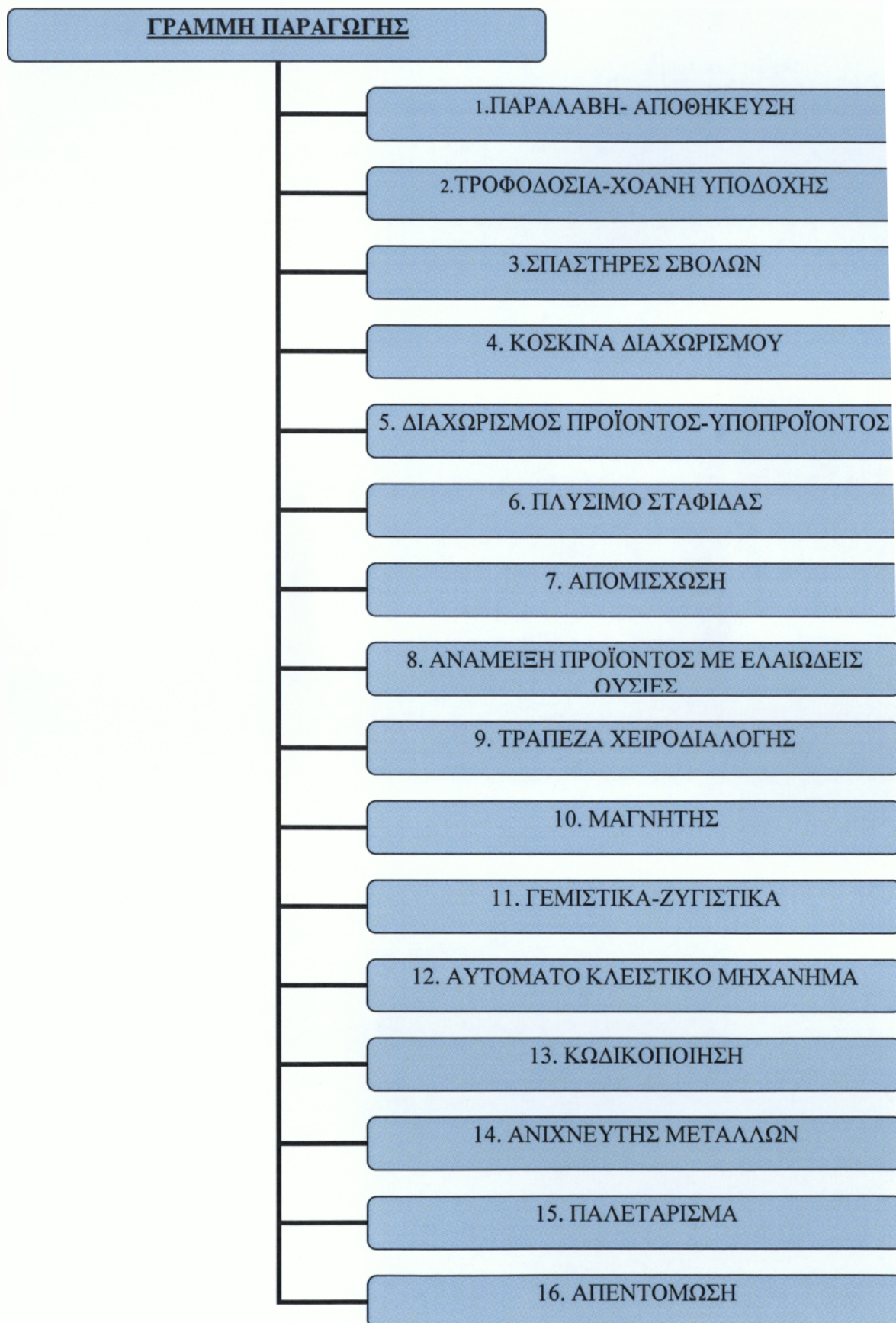
Η επεξεργασία του σταφιδόκαρπου συνεχίζεται με το **πλύσιμο** που γίνεται σε ειδικό πλυντήριο. Το νερό πέφτει με ταχύτητα πάνω στη σταφίδα την οποία και στροβιλίζει απομακρύνοντας έτσι τη σκόνη και άλλους ρύπους που τυχόν υπάρχουν. Ταυτόχρονα με ειδικούς **απορροφητήρες** απομακρύνονται διάφορες ελαφρές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

Το επόμενο στάδιο είναι αυτό της **απομίσχυσης** και γίνεται με τη βοήθεια των κοπτικών μηχανών. Οι μηχανές αυτές αποτελούνται από ένα σύστημα λεπίδων σε σχήμα ρόμβου, που εξωτερικά περιβάλλονται από λεπτή σίτα. Οι λεπίδες και το εξωτερικό περίβλημα περιστρέφονται με αντίθετη φορά η μια από την άλλη με συχνότητα 600 στροφές το λεπτό. Οι σταφίδες λοιπόν όταν περνούν μέσα από το σύστημα των λεπίδων, απαλλάσσονται από τους μίσχους, ενώ συγχρόνως λόγω της περιστροφής στεγνώνουν από το νερό που είχαν στην επιφάνεια τους, λόγω της πλύσης που προηγήθηκε. Στο σημείο αυτό υπάρχει η δυνατότητα **γυαλίσματος** του σταφιδόκαρπου που γίνεται με ειδικό άοσμο φυτικό έλαιο, ελεγμένο και γνωστής προελεύσεως υπό μορφή ατμού. Η εργασία αυτή είναι προαιρετική και πραγματοποιείται μόνο αν ζητηθεί από τον αγοραστή του προϊόντος.

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

Στη συνέχεια οι σταφίδες περνάνε κάτω από **μαγνήτες** στους οποίους κολλούν τυχόν ρινίσματα σιδήρου, υπολείμματα από σκάγια και όποιες άλλες μεταλλικές (σιδηρούχες) ύλες που βρίσκονται ανάμεσα στις σταφίδες. Τέλος ο σταφιδόκαρπος περνά από **μεταλλικούς ανιχνευτές** οι εντοπίζουν και κατακρατούν μεταλλικές ύλες (σιδηρούχες ή μη σιδηρούχες) μεγάλου μεγέθους, από διατομή χιλιοστών, που δεν μπόρεσαν να κολλήσουν στους μαγνήτες και οι οποίες συνήθως βρίσκονται μέσα στη σάρκα των σταφίδων. Αφού οι σταφίδες περάσουν τα παραπάνω στάδια θα γίνει η κατάταξη τους ανάλογα με την ποιότητα τους (πίνακας 4) και ακολουθεί σφράγιση, κωδικοποίηση, παλλετοποίηση και οδηγείται προς **απεντόμωση**, δηλαδή η διασφάλιση απομάκρυνσης εντόμων και άλλων μικροοργανισμών σε κλιβάνους απεντόμωσης. Παρακάτω εξηγούνται αναλυτικά όλες οι φάσεις της γραμμής παραγωγής και τυποποίησης Κορινθιακής σταφίδας στην Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας.

### 3.3 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ Ε.Α.Σ. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



### **3.3.1 ΠΑΡΑΔΑΒΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

Η πρώτη ύλη φτάνει στο εργοστάσιο με αγροτικά αυτοκίνητα συσκευασμένη μέσα σε παλετοκιβώτια των 400 κιλών. Αρχικά γίνεται ζύγισμα και ορισμένες δειγματοληψίες για τον προσδιορισμό της ωριμότητας και της υγρασίας. Η ανεπεξέργαστη Κορινθιακή σταφίδα, μετά την αποξήρανση στο αλώνι πρέπει να μην έχει ποσοστό υγρασίας μεγαλύτερο του 13%. Το προϊόν στην συνέχεια μπαίνει σε αεροστεγή θάλαμο όπου, απορροφάται ο αέρας και δημιουργείται κενό. Στην φάση αυτή η σταφίδα κατατάσσεται ποιοτικά στις εξής ποιότητες: «Σκιά», «Ήλιος», και «Βιολογική», όπου η τελευταία είναι βιολογική καλλιέργεια. Μετά το διαχωρισμό οι αντίστοιχες ποσότητες δηλαδή οι σταφίδες που ξηράθηκαν στη σκιά, στον ήλιο και βιολογική καλλιέργεια αντίστοιχα, ζυγίζονται ξεχωριστά ανάλογα με την ποιότητα και τοποθετούνται σε αποθηκευτικούς χώρους οι οποίοι έχουν παγίδες φερομόνης για την προσέλκυση τυχόν αρσενικών εντόμων. Από εκεί η ποιότητα της σταφίδας που έχει καθοριστεί για επεξεργασία μέσω ενός τροφοδότη μεταφέρεται με μεταφορική ταινία στο σταφιδοεργοστάσιο.



**Εικ. 14:** Αποθηκευτικός χώρος σταφίδας, Εργοστάσιο Αμαλιάδας (Πηγή: Οι φάμπρικες της Μαυρομάτας, ημερολόγιο 2011 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας)

### **3.3.2 ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ-ΧΟΑΝΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ**

Η Κορινθιακή σταφίδα παραλαμβάνεται από την μεταφορική ταινία των σταφιδαποθήκων, προωθείται στο χώρο του εργοστασίου και στη συνέχεια εισάγεται από ανοξείδωτο αυτόνομο τροφοδότη στην χοάνη υποδοχής ώστε να ξεκινήσει η γραμμή επεξεργασίας.

Ο αυτόνομος τροφοδότης, τροφοδοτεί με σταφίδα όλη τη σειρά των μηχανημάτων και επιπλέον έχει τη δυνατότητα να διατηρεί σταθερή και να ρυθμίζει τη ροή παραγωγής. Αποτελείται από μία σκάφη (σιλό) όπου αδειάζετε ο καρπός, είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτη λαμαρίνα πάχους 2,5 χιλιοστών και η χωρητικότητας της είναι από 200 ως 2000 κιλά σταφίδας και από ένα ιμάντα (μεταφορική ταινία), ρυθμιζόμενης ταχύτητας, ο οποίος βρίσκεται στον πυθμένα της σκάφης για να τροφοδοτεί την υπόλοιπη σειρά των μηχανημάτων με σταθερή ροή της σταφίδας. Στην εμπρόσθια μεριά της χοάνης, υπάρχει ένας μηχανισμός όπου σπάζει τους σβώλους χωρίς να τους τραυματίζει ώστε να οδηγηθούν στον σπαστήρα, επιτυγχάνοντας καλύτερη επεξεργασία στα επόμενα μηχανήματα.

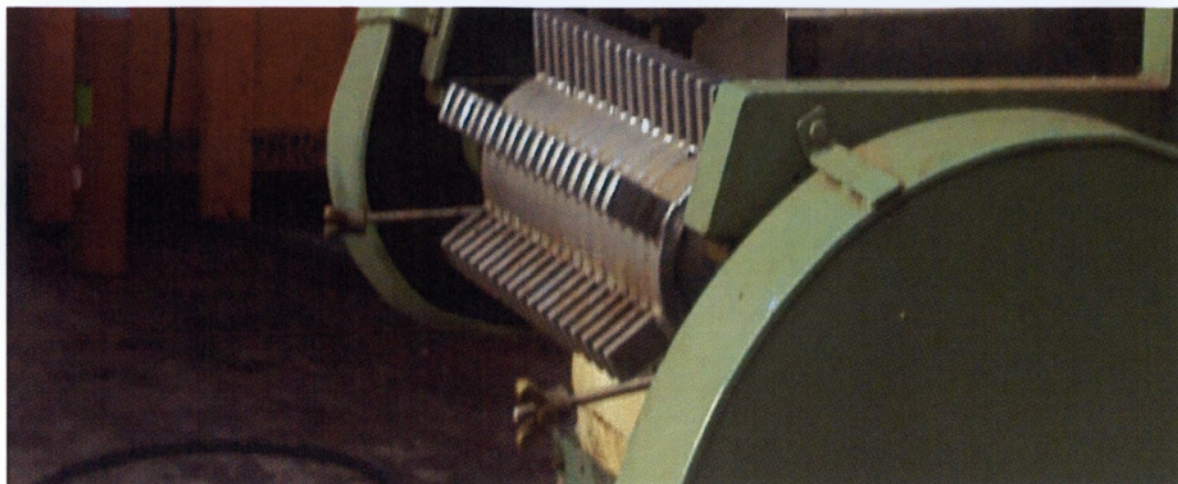


Εικ. 15: Χοάνη Υποδοχής Κορινθιακής σταφίδας, Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

### **3.3.3 ΣΠΑΣΤΗΡΕΣ ΣΒΟΛΩΝ-ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΜΑΧΑΙΡΙ**

Η Κορινθιακή σταφίδα μετά από την χοάνη υποδοχής, με παλινδρομική κίνηση, απλώνεται και οδηγείται στον σπαστήρα. Είναι ένα περιστρεφόμενο μαχαίρι, όπου εκεί θρυμματίζονται και οι μικροί σβώλοι που τυχόν απέμειναν, χωρίς να τραυματίζονται οι

σταφίδες. Στην συνέχεια με τη βοήθεια αναβατορίου μεταφέρονται οι σταφίδες στα κόσκινα για να γίνει ο πρώτος καθαρισμός.

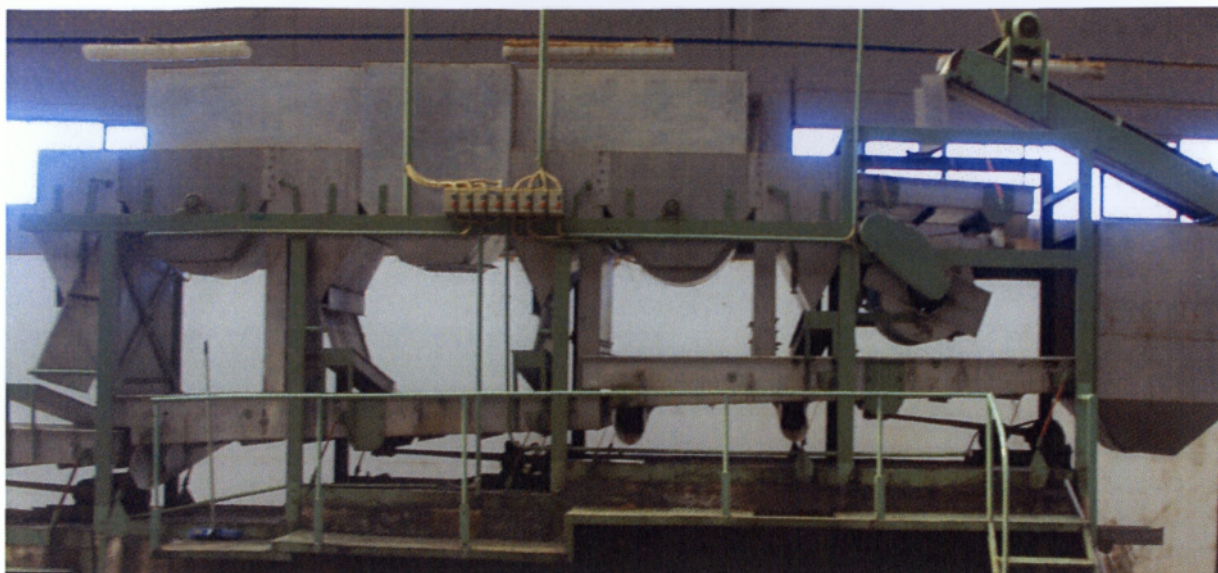


Εικ. 16: Σπαστήρας σβόλων σταφίδας της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

### **3.3.4 ΚΟΣΚΙΝΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΕΣ**

Η σταφίδα πέφτει σαν καταρράκτης στο κάτω από αυτή ευρισκόμενο κόσκινο. Κατά την πτώση ένα δυνατό ρυθμιζόμενο ρεύμα αέρα απομακρύνει τα ξένα σώματα (ξυλώδη σώματα, χαρτιά, αποκομμένοι μίσχοι, άρρωστες ρόγες), δηλαδή όλα τα ελαφρότερα σώματα, τα οποία συγκεντρώνονται σε κανάλια και απορρίπτονται από τα πλάγια του συγκροτήματος. Η σταφίδα προωθείται συνεχώς με την βοήθεια ενός δονητικού μεταφορέα πάνω σε διαδοχική σειρά διάτρητων κοσκίνων, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα, διαφορετικών μεγεθών και προοδευτικής γρανουλομέτριας, με άνοιγμα από 8,5 mm μέχρι 4,5 mm όπου γίνεται ο διαχωρισμός του προϊόντος σε μέγεθος, μέτριο, ψηλό και πολύ ψηλό (Medium, Small και Siftings).

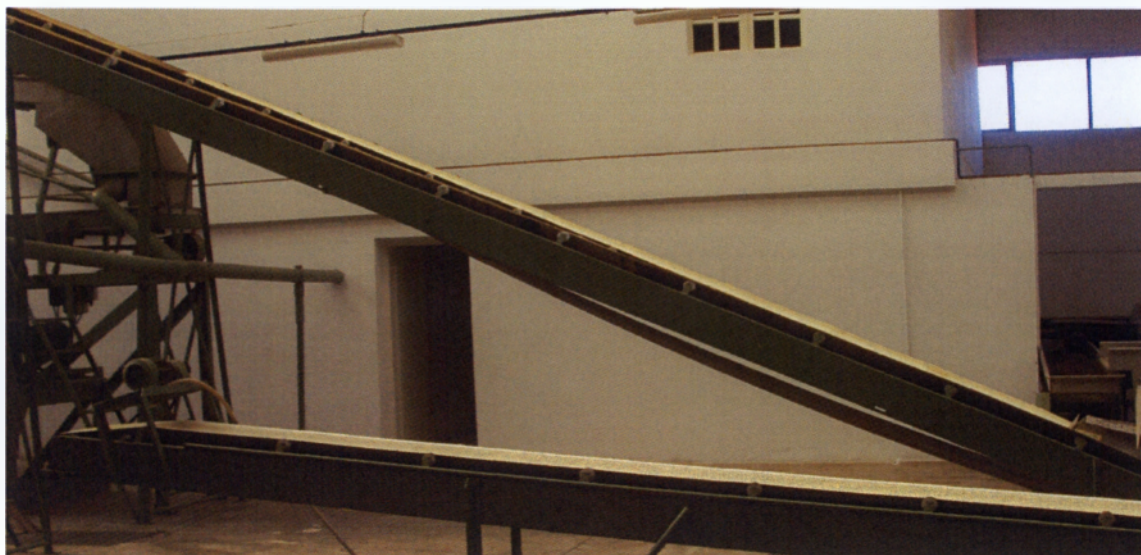
Κατά την διάρκεια του κοσκινίσματος απορροφητήρες, ρυθμιζόμενης παροχής απορροφούν τα ελαφρά σώματα που τυχόν υπάρχουν όπως τσίγγανα, σκόνη, ισχνούς καρπούς, μίσχους, υπολείμματα σπάγκων και κάποια άλλα αντικείμενα τα οποία απορρίπτονται σε κανάλια στα πλάγια των μηχανών. Στην γραμμή παραγωγής παραμένουν οι σταφίδες πάνω από 8 mm ενώ το μικρότερο μέγεθος δεν είναι εμπορεύσιμο.



Εικ. 17: Σύστημα Κοσκίνων της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

### **3.3.5 ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΠΑΡΑΚΡΑΤΗΜΑ)**

Οι μεγάλοι μεγέθους καρποί δηλαδή πάνω από 8,5 mm και οι πολύ μικρού μεγέθους καρποί δηλαδή κάτω από 4 mm απομακρύνονται από το κανάλι απόρριψης στα πλάγια των κοσκίνων της κάθε γραμμής παραγωγής μέσω κάθετου δονητικού μεταφορέα, οδηγούνται σε μεταφορική ταινία ελαστικού ιμάντα κατάλληλου για τρόφιμα και μεταφέρονται στην αποθήκη των υποπροϊόντων. Ο καρπός αυτός διατίθεται υποχρεωτικά στην Σ.ΚΟ.Σ. Α.Σ.Ε., την εταιρία που δημιουργήθηκε μετά την διάλυση του κρατικού σταφιδικού οργανισμού Α.Σ.Ο. και είναι η μόνη κατά τον νόμο υπεύθυνη για την συγκέντρωση και την διαχείριση του προϊόντος αυτού. Στην Ε.Α.Σ Μεσσηνίας, μετά το κοσκίνισμα και τον διαχωρισμό προϊόντος με υποπροϊόντα, υπάρχουν δυο ίδιες γραμμές παραγωγής για την επεξεργασία της Κορινθιακής σταφίδας και με την βοήθεια ταινίας μεταφοράς και αναβατορίου προωθούνται οι σταφίδες, ελαφρώς καθαρισμένες, στο πλυντήριο.



Εικ. 18: Αναβατόρια της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

### **3.3.6 ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Η σταφίδα που είναι κατάλληλη για συσκευασία με την βοήθεια μεταφορικών ταινιών ανυψώνεται και στην συνέχεια εισέρχεται στο πλυντήριο. Το πλυντήριο είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα και φέρουν παγίδες που ονομάζονται σχάρες για να συγκρατούνται όλα τα βαρύτερα από τη σταφίδα σώματα (όπως πέτρες και άμμος). Το σύστημα των παγιδών ανυψώνεται με την βοήθεια δυο μοχλών ώστε να παγιδευμένα σώματα να οδηγούνται και να συλλέγονται σε ειδικό κιβώτιο προς απομάκρυνση.

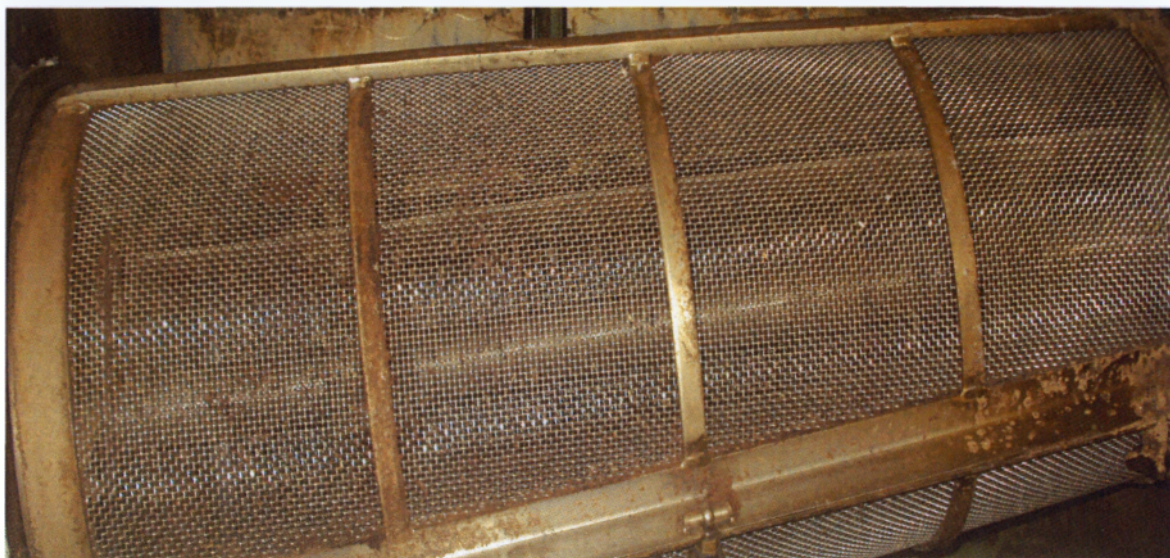
Προωθείται συνεχώς νερό με πίεση στην εισαγωγή του πλυντηρίου και συνεχόμενες αναταράξεις, συγκεντρώνεται σ' ένα ανοξείδωτο ντεπόζιτο και ένα μέρος ανακυκλώνεται με την βοήθεια αντλίας ενώ το υπόλοιπο οδηγείται στην αποχέτευση. Το νερό που χρησιμοποιείται είναι πόσιμο και γίνονται συνεχής μικροβιολογικές αναλύσεις κάθε 15 μέρες.

### **3.3.7 ΑΠΟΜΙΣΧΩΣΗ**

Το κόσκινο διαχωρισμού νερού ρίχνει την σταφίδα στις τρεις απομischωτικές μηχανές για την αφαίρεση του μίσχου των καρπών. Οι απομischωτικές μηχανές φέρουν κεκλιμένο άξονα στον οποίο στηρίζονται 3 πτερύγια που περιστρέφονται με την βοήθεια κινητήρα 10 HP. Το όλο σύστημα είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα, αποτελείται από ένα κόλουρο κώνο και επάνω στο πλαίσιο είναι τοποθετημένο ένα συρμάτινο πλέγμα, ο κώνος περιστρέφεται αργά και αντίρροπα ενώ εσωτερικά του κώνου περιστρέφονται μαχαίρια, οι σταφίδες περνώντας ανάμεσα στα μαχαίρια τρίβονται και οι μίσχοι εμπλέκονται στις οπές του πλέγματος του κόλουρου κώνου και αποχωρίζονται από τις ρόγες.



Στο στάδιο αυτό η σταφίδα παθαίνει πολλές ζημιές που εξαρτώνται από το ποσοστό υγρασίας των σταφιδών και τις συνθήκες λειτουργίας των μηχανημάτων. Για να μειωθούν οι κακώσεις και να αποκτήσει το προϊόν κάποια στιλπνότητα χρησιμοποιούνται ελαιώδεις ουσίες. Η χρήση των ουσιών αυτών βοηθά στην παρεμπόδιση του σβολιάσματος και στην τόνωση του χρωματισμού.



Εικ. 19: Απομίσχωτης της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

### **3.3.8 ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΕΛΑΙΩΔΕΙΣ ΟΥΣΙΕΣ**

Όπως προαναφέραμε με την διαδικασία της απομίσχωσης, υπάρχει περίπτωση να τραυματιστούν οι σταφίδες, έτσι λοιπόν γίνεται ανάμειξη της σταφίδας με ελαιώδεις ουσίες, με σκοπό την τόνωση του χρωματισμού (γυάλισμα), την εμπόδιση προσβολής από έντομα, την αποφυγή σακχαρώματος και την παρεμπόδιση του σβολιάσματος στην συσκευασία. Με την στίλβωση, η σταφίδα γίνεται μαλακότερη, πιο εύκαμπτη, αποκτά μια καλύτερη εμφάνιση και διατηρείται περισσότερο χρόνο. Αυτό το στάδιο είναι προαιρετικό στην γραμμή επεξεργασίας, καθώς γίνεται η χρήση των ουσιών αυτών μόνο εάν το απαιτεί η παραγγελία.

Οι ουσίες αυτές μπορεί να είναι:

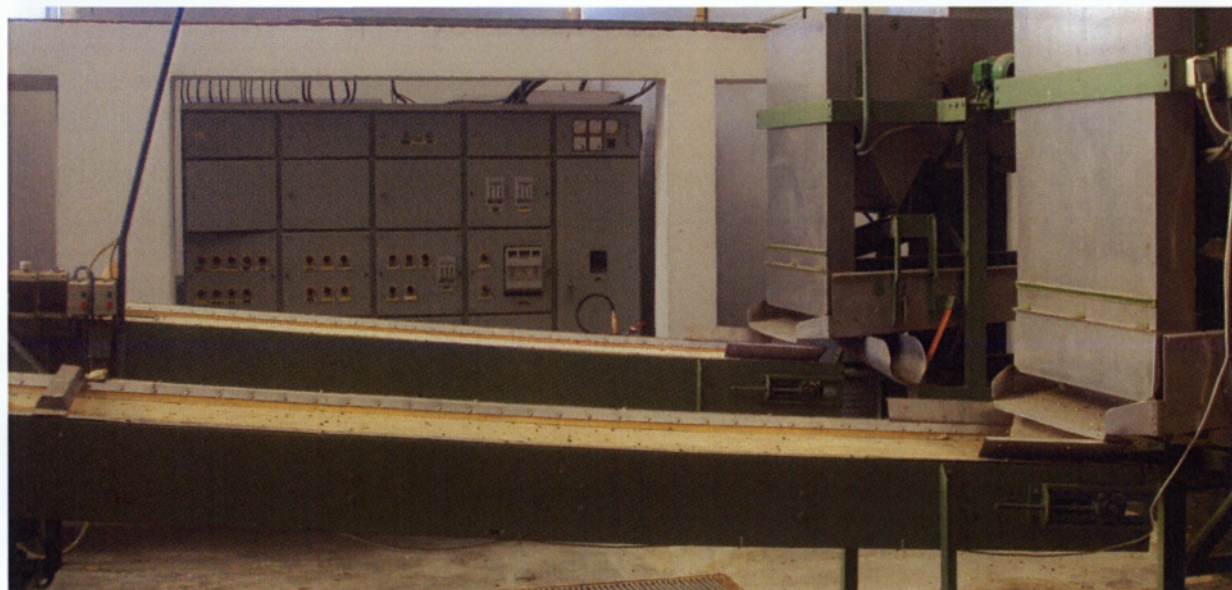
- Ελαιόλαδο σε πυρηνέλαιο χαμηλής οξύτητας σε ποσοστό ως 0,3%
- Παραφινέλαιο σε αναλογία 0,3-0,5 του ξηρού βάρους της σταφίδας
- Εμπορικά σκευάσματα όπως το Sultanon, το Migryol και το Mygaret.

Η εφαρμογή των ελαιωδών ουσιών, γίνεται με την βοήθεια ψεκαστήρων, που ψεκάζουν λιπαντικό σε συγκεκριμένη αναλογία καθώς και η εφαρμογή των σκευασμάτων πρέπει να γίνεται με προσοχή, διότι υπάρχει κίνδυνος να προκαλέσουν προβλήματα

ανεπιθύμητων οσμών. Αποτελείται από ανοξείδωτο ντεπόζιτο χωρητικότητας 100 lt και μια ρυθμιζόμενη αντλία υψηλής πίεσεως (μέχρι 30 Kg/cm). Για τα παχύρρευστα λάδια, το σύστημα διαθέτει μια ηλεκτρική αντίσταση 2 KW με θερμοστάτη, για να διατηρείται το λάδι ζεστό και ρευστό στο ντεπόζιτο.

### **3.3.9 ΤΡΑΠΕΖΑ ΧΕΙΡΟΔΙΑΛΟΓΗΣ**

Η σταφίδα μεταφέρεται από τα πλυντήρια με ταινίες ειδικού ελαστικού ιμάντα κατάλληλου για τρόφιμα, μήκους 4 μέτρων στις τράπεζες χειροδιαλογής. Στο στάδιο αυτό γίνεται η ποιοτική διαλογή της σταφίδας, με εργάτριες αριστερά και δεξιά από το τραπέζι, οι οποίες απομακρύνουν ξένα σώματα καθώς και σταφίδες ακατάλληλες ως προς το μέγεθος ή μη υγιείς, χαλασμένες, τραυματισμένες και συρικνωμένες ρόγες, που θα είναι δεύτερης κατηγορίας. Αποτελείται από ένα δονητικό μεταφορέα, ο οποίος μοιράζει τις σταφίδες στην επιφάνεια για να γίνει η διαλογή. Η κάθε πλευρά έχει 16 θέσεις εργασίας και όλα τα τμήματα της κατασκευής είναι από ανοξείδωτο χάλυβα. Οι διαλεγμένες σταφίδες συλλέγονται στην μεταφορική ταινία για να συνεχίζουν στο επόμενο μηχάνημα. Μετά τον έλεγχο της σταφίδας μεταφέρεται προς το στάδιο της συσκευασίας προωθούμενη με την βοήθεια δονητικού μεταφορέα.



Εικ. 20: Τράπεζα Διαλογής στην Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

### **3.3.10 ΜΑΓΝΗΤΗΣ**

Αμέσως μετά την τράπεζα χειροδιαλογής, η σταφίδα περνάει από ένα να σύστημα δυνατών μαγνητών, όπου είναι εγκατεστημένος στο τέλος κάθε ταινίας, απομακρύνει μικρά μεταλλικά αντικείμενα που τυχόν υπάρχουν στο χύμα προϊόν. Οι μεταφορικές ταινίες είναι κατασκευασμένες από ειδικό ελαστικό ιμάντα μήκους 8 μέτρων η κάθε μια, ειδικό για βιομηχανίες τροφίμων, η ισχύς του κινητήρα της κάθε ταινίας είναι 2 HP και τέλος, είναι καλυμμένες με ανοξείδωτο κάλυμμα. Δεν υπάρχουν γρανάζια και αλυσίδες για να μην πέφτουν ρινίσματα σιδήρου ή γράσα επάνω στην σταφίδα. Στον εμπρόσθιο τμήμα, φέρει ξύστρα για τον καθαρισμό του ιμάντα. Με την βοήθεια μεταφορικών ταινιών και αναβατορίου, οι σταφίδες μεταφέρονται σε αυτόματη γεμιστική και ζυγιστική μηχανή, για να περάσουν στο τελικό στάδιο της επεξεργασίας τους.

### **3.3.11 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΓΕΜΙΣΤΙΚΗ-ΖΥΓΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ**

Με την βοήθεια αναβατορίου, οι σταφίδες προωθούνται σε αυτόματη γεμιστική και ζυγιστική μηχανή. Η μηχανή τροφοδοτείται με κενά κιβώτια διαφόρων μεγεθών, τα οποία έχουν μορφοποιηθεί προηγουμένως από τον εργάτη σε κατάλληλο χώρο, εντός των οποίων τοποθετείται πλαστική σακούλα κατάλληλα για τρόφιμα. Τα κιβώτια γεμίζονται και ζυγίζονται αυτόματα με την βοήθεια ηλεκτρονικής ζυγαριάς. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε κάποια γραμμάρια με το χέρι από βοηθητική ζυγαριά.



Εικ. 21: Προώθηση σταφίδας στην αυτόματη ζυγιστική μηχανή της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

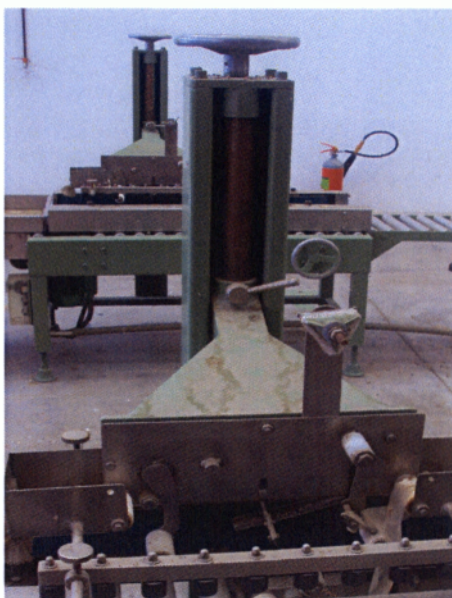
### **3.3.12 ΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟΥ**

Στην συνέχεια τα κιβώτια προωθούνται στις μηχανές διαμόρφωσης και κλεισίματος κιβωτίων, οι οποίες είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα και παραλαμβάνουν το χαρτοκιβώτιο από τον ταινιόδρομο εισαγωγής και το προωθούν προς τις κεφαλές κλεισίματος (άνω και κάτω), οι οποίες κλείνουν με αυτοκόλλητες ταινίες. Η πρέσα είναι ένα ειδικό μηχάνημα, η οποία συμπιέζει την σταφίδα, ώστε να μειωθεί ο όγκος τους και για να μην μετακινούνται μέσα στο χαρτοκιβώτιο. Η ακρίβεια που πετυχαίνεται είναι της τάξεως  $\pm 15$  γραμμάρια στο κιβώτιο, δηλαδή 0,1% περίπου απόκλιση. Τα χαρτοκιβώτια, στην συνέχεια, οδηγούνται στις μηχανές για την συγκόλληση της πάνω και της κάτω μεριάς με την βοήθεια μιας ειδικής βούρτσας. Οι μηχανές χρησιμοποιούν αυτοκόλλητες ειδικές ταινίες πλάτους 5 εκατοστών.

Το κλειστικό μηχάνημα, αποτελείται από υπερσύγχρονη αυτόματη και μεγάλης ακριβείας ζυγιστική μηχανή, 16 ζυγιστικών κεφαλών και μια δίδυμη συσκευαστική, πλήρως ηλεκτρονική, που τροφοδοτεί με το υλικό της συσκευασίας σε φύλλα τα οποία διαμορφώνει και τυπώνει ανάλογα με τις απαιτήσεις.

Στην συνέχεια, τα χαρτοκιβώτια οδηγούνται προς κωδικοποίηση, στο εκτυπωτικό μηχάνημα μελάνης «ink jet», όπου εκτυπώνονται στις επιφάνειες οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης, ο αριθμός κιβωτίου καθώς και ο αριθμός παρτίδας.

Η τροφοδοσία της γραμμής γίνεται με ξεχωριστή μεταφορική ταινία ισχύος 2,0 HP. Η ταινία παραλαμβάνει τη σταφίδα από την έξοδο της κύριας μεταφορικής ταινίας συσκευασίας σε χαρτοκιβώτια, πριν η σταφίδα οδηγηθεί στον αντίστοιχο ανιχνευτή μετάλλων. Η όλη διαδικασία συσκευασίας (τροφοδοσία υλικού συσκευασίας, γέμισμα, ζύγισμα, κόλλημα) γίνεται αυτόματα.



Εικ. 22: Αυτόματο κλειστικό μηχάνημα κιβωτίων της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

### **3.3.13 ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ**

Τα χαρτοκιβώτια κατόπιν διέρχονται από ανιχνευτή μετάλλων, για να αποκλεισθεί εντελώς η περίπτωση πτώσης μεταλλικού αντικειμένου. Το συγκεκριμένο μηχάνημα ανιχνεύει μέσα στο κιβώτιο σιδηρούχα ή μη ή γενικότερα όλα τα μεταλλικά στοιχεία. Εάν βρεθεί μεταλλικό αντικείμενο μέσα στην συσκευασία, απομακρύνεται όλη η συσκευασία.

### **3.3.14 ΠΑΛΕΤΑΡΙΣΜΑ**

Τα χαρτοκιβώτια τοποθετούνται σε παλέτες και με ανυψωτικό μηχάνημα μεταφέρονται στην αποθήκη έτοιμου προϊόντος και από εκεί ανάλογα με τον προγραμματισμό των φορτώσεων μεταφέρονται στους θαλάμους απεντόμωσης και στην συγκεκριμένη περίπτωση η Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας προωθεί την σταφίδα στην ΣΥΚΙΚΗ για απεντόμωση.

### **3.3.15 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ**

Για την διατήρηση του προϊόντος μετά την συσκευασία του, απαραίτητη επέμβαση είναι η απεντόμωση.

Επιτρέπει στο χρόνο ζωής να εκτείνεται εντός ενός έτους αφού η χημική αυτή επέμβαση εμποδίζει την δημιουργία και ανάπτυξη εντόμων των αποθηκών εντός του συσκευασμένου προϊόντος. Ευρέως γνωστά έντομα αποθηκών είναι τα λεπτιδόπτερα *Plodia* (Γένος:*Plodia*, Είδος:*interpunctella*) και *Ephestia* (Γένος:*Ephestia*, Είδος:*cautella*), που τρέφονται από διάφορα είδη ξηρών καρπών και γενικότερα από αποθηκευμένα τρόφιμα.

Η Πλόντια στο στάδιο της προνύμφης έχει υπορόδινο χρώμα που εξαρτάται από την τροφή της. Στην περίπτωση της ξηράς σταφίδας το χρώμα της είναι ρόδινο. Το τέλειο έντομο είναι 10 mm και το άνοιγμα φτερών 15-20 mm. Συμπτωματολογία: Είναι έντομο πολυφάγο και τις περισσότερες φορές το συναντάμε πάνω στα προσβεβλημένα προϊόντα με μετάξινο ιστούς, που εκκρίνονται από την προνύμφη. Έχει 3-4 γενιές το έτος αλλά ο αριθμός αυτός εξαρτάται από τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν σε κάθε περιοχή. Για την καταπολέμηση συνίσταται να σκεπάζονται οι καρποί προς ξήρανση μετά την δύση του ηλίου, για να αποφεύγεται η φωτοκία των θηλυκών στο προϊόν.



**Εικ. 23:** Γένος:*Plodia* και Είδος:*interpunctella*, έντομο που προσβάλλει την Κορινθιακή σταφίδα (Πηγή: [www.google.gr](http://www.google.gr))

Η Εφέστια, στο στάδιο της προνύμφης έχει ρόδινο χρωματισμό και μήκος 22 mm. Το τέλειο έντομο έχει χρώμα γκριζωπό με κροσσωτά φτερά. Συμπτωματολογία: Το σύνολο των εκδυμάτων, βομβυκίων, μετάξινο νημάτων και αποχωρημάτων του εντόμου, υποβαθμίζουν την ποιότητα των προϊόντων ενώ παράλληλα αποσυντιθέμενα προσδίδουν μια δυσάρεστη

οσμή στο προϊόν. Για την καταπολέμηση σήμερα αρκούν τα αυστηρά μέτρα καθαριότητας που λαμβάνονται από τις σύγχρονες εγκαταστάσεις.



Εικ. 24: Γένος: Euphestia και Είδος: cautella, έντομο που προσβάλλει την Κορινθιακή σταφίδα (Πηγή: [www.google.gr](http://www.google.gr))

Η διαδικασία της απεντόμωσης περιλαμβάνει το πέρασμα του προϊόντος από το θάλαμο, όπου ο εκπαιδευόμενος εργαζόμενος εφαρμόζει τις προδιαγραφές της διαδικασίας πάντα σε νομοθετημένα πλαίσια. Οι θάλαμοι απεντόμωσης είναι σιδηράς, στιβαρής κατασκευής διαστάσεων 10 m ύψος x 2,4 m πλάτος x 2,4 m ύψος, οι οποίοι κλείνουν αεροστεγώς. Για την διευκόλυνση της μεταφοράς η κάτω επιφάνεια (πάτωμα) φέρει μεταλλικούς κυλίνδρους μηχανικής περιστροφής (κύλιση).

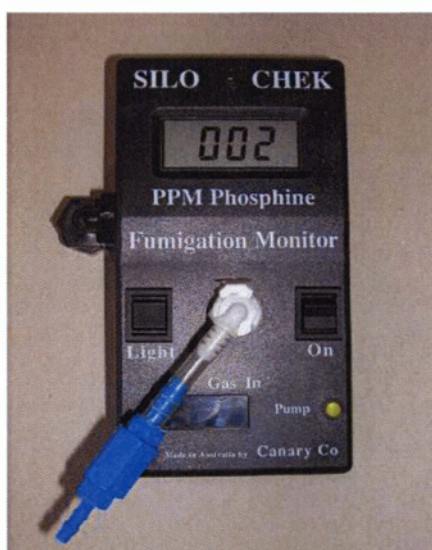
Το προϊόν απεντομωνόταν μέχρι πρόσφατα με **Βρωμιούχο μεθύλιο** ( $\text{CH}_2 \text{Br}$ ) για να αποφευχθεί τυχόν μόλυνση από τα ζωντανά έντομα και από αυγά εντόμων. Η δόση που χρησιμοποιούσαν στους θαλάμους ήταν  $50 \text{ gr/m}^3$  με χρόνο εφαρμογής 3 ώρες ανά θάλαμο.

Οι κύριες ιδιότητες του βρωμιούχου μεθυλίου είναι ότι δεν έχει χρώμα και σε χαμηλές συγκεντρώσεις δεν έχει ούτε οσμή, ενώ σε υψηλές δόσεις έχει οσμή μούχλας. Έχει σημείο ζέσεως 3,6% ενώ σημείο πήξεως  $-93^\circ\text{C}$ . Είναι τρεις φορές βαρύτερο του αέρα, ενώ σε υγρή μορφή 1 χιλιόγραμμο καταλαμβάνει όγκο  $577 \text{ cm}^3$ . Υγροποιείται εύκολα χωρίς να είναι αναφλέξιμο. Είναι λίγο διαλυτό στο νερό και αρκετά σε οργανικούς διαλύτες. Προσβάλλει μέταλλα, χρώματα και προϊόντα μόνο σε ακάθαρτη μορφή. Για τα περισσότερα έντομα, το βρωμιούχο μεθύλιο έχει αξιοσημείωτη εντομοτοξικότητα, γιατί έχει την ιδιότητα να εισχωρεί γρήγορα και βαθιά στη μάζα του προϊόντος που υποκαπνίζουμε ακόμη και με την ατμοσφαιρική πίεση, ενώ οι ατμοί του διασκορπίζονται γρήγορα μετά τον υποκαπνισμό.

Το Βρωμιούχο μεθύλιο θεωρείται ένα ξεπερασμένο μέσο απεντόμωσης και δεν χρησιμοποιείται πια σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό γιατί είναι πολύ τοξικό για την ανθρώπινη υγεία καθώς και σχηματίζει μόνιμα υπολείμματα. Η αναζήτηση εναλλακτικών

μέσων κυρίως φυσικών συνεχίζεται ώστε σταδιακά να εφαρμοστεί σε εμπορική κλίμακα που όμως θα εξασφαλίζει την ίδια αποτελεσματικότητα και την υγεία του καταναλωτικού κοινού δίχως παρενέργειες. Γνωστά εναλλακτικά μέσα είναι η χρήση του Sulfuryl fluoride ή **Phosphine**. Επίσης μια πιο βιολογική μέθοδος είναι η χρήση πεπιεσμένου ζεστού αέρα ή η διαβροχή ζεστού νερού.

Από τα εναλλακτικά μέσα, η απεντόμωση της σταφίδας γίνεται κυρίως με **φωσφίνη** (PH<sub>3</sub>), όπου αποτελεί το δραστικό συστατικό που εκλύεται από τις στερεές μορφές aluminum ή magnesium phosphide όταν έρθουν σε επαφή με ατμοσφαιρική υγρασία. Καταπολεμά όλα τα στάδια του βιολογικού κύκλου των εντόμων (ακμαίο- προνύμφη- αυγό) χωρίς να επιφέρει καμία αλλοίωση των οργανοληπτικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων. Η εφαρμογή απαιτεί ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό και επίβλεψη γεωπόνου ή χημικού, λαμβάνοντας όλα τα απαραίτητα μέτρα προφύλαξης όπως ορίζονται από την Νομοθεσία.



Εικ. 25: Μηχάνημα μέτρησης φωσφίνης, χρησιμοποιείται στην απεντόμωση (Πηγή: www.Google.com)

Η διάρκεια έκλυσης του αερίου της φωσφίνης είναι 72-120 ώρες ανάλογα με τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Ακριβής προσδιορισμός της συγκέντρωσης επιτυγχάνεται με την χρήση ειδικών αντλιών αερίων και βαθμολογημένων σωλήνων.

Από την αρχή της εφαρμογής η ένδειξη του δοσομετρητή πρέπει να είναι σταθερή καθ' όλη την διάρκεια εφαρμογής. Μετά το τέλος της διαδικασίας ο ερμητικά κλεισμένος θάλαμος ανοίγει. Ο χώρος αυτός θα πρέπει να βρίσκεται σε ευάερο σημείο και επιπρόσθετα τοποθετείται ανεμιστήρας μεγάλης ισχύς για την απομάκρυνση των αερίων και μετά ο θάλαμος αδειάζει. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ακολουθεί εξαερισμός (<http://www.apolimantikiproducts.gr/fumigation.htm>) Τελευταία επίσκεψη: 17/3/11.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ- ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

#### 4.1 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΙΔΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ

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

Ακόμη, η σταφίδα κατατάσσεται ανάλογα με το μέγεθος των ραγών σε πέντε κατηγορίες όπου αναγράφονται στον πίνακα 5 και είναι: α) Bold, β) Medium, γ) Small και δ) Siltings.

Πίνακας 5: Κατηγορίες μεγέθους Κορινθιακής σταφίδας

Όνομασία κόσκινου	Μέγιστη Διάμετρος κόσκινου όπου περνούν οι σταφίδες	Ελάχιστη Διάμετρος κόσκινου όπου περνούν οι σταφίδες
<b>Bold</b> (μεγάλες σταφίδες)	8,5 χιλ.	7 χιλ.
<b>Medium</b> (μέτριες σταφίδες)	8,5 χιλ.	6 χιλ.
<b>Small</b> (μικρές σταφίδες)	7 χιλ.	4,5 χιλ.
<b>Siftings</b> (πολύ ψιλές σταφίδες)	6 χιλ.	4 χιλ.

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας 2005

Η συσκευασία γίνεται σε ειδικές μηχανές, που συμπιέζουν και κλείνουν τις σταφίδες σε σακούλες πολυαιθυλενίου κατάλληλες για τρόφιμα, οι οποίες είναι τοποθετημένες μέσα σε χαρτοκιβώτια διαφόρων κιλών. Στην συνέχεια γίνεται η σήμανση των κιβωτίων επάνω στα οποία θα πρέπει να αναγράφονται τα εξής:

- Τα στοιχεία ταυτότητας του εμπόρου: όνομα, διεύθυνση και εμπορικό σήμα του συσκευαστή ή του εξαγωγέα.
- Το είδος του προϊόντος: Κορινθιακή σταφίδα
- Το καθαρό βάρος της περιεχόμενης Κορινθιακής σταφίδας
- Την ποιοτική κατηγορία και την κατηγορία μεγέθους της περιεχόμενης Κορινθιακής σταφίδας.

Όταν η σταφίδα προορίζεται για την λιανική αγορά, η συσκευασία γίνεται σε σακουλάκια των 200 gr ή 500 gr (σακουλάκια pillow), σε συσκευασίες 100 gr ή 200 gr ή 500 gr (block- bottom packs) καθώς και σε σακουλάκια των 100 gr, 200 gr, 250 gr, 375 gr, 500gr και 1000 gr. Το υλικό συσκευασίας από τα σακουλάκια είναι Opp 20 και Opp 30 (πολυπροπυλένιο). Σε αντίθετη περίπτωση, δηλαδή όταν προορίζεται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή άλλων τροφίμων τότε συσκευάζεται σε χαρτοκιβώτια βάρους 12,5 κιλά ή 14,0 κιλά σε χύμα κατάσταση (Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994).

Η σταφίδα συσκευάζεται ανάλογα με τις απαιτήσεις των πελατών της είτε σε συσκευασίες που είναι έτοιμες για διάθεση στο καταναλωτικό κοινό, είτε ως χύμα προϊόν σε χαρτοκιβώτια. Έτσι, στην περίπτωση όπου η σταφίδα προορίζεται για περαιτέρω επεξεργασία, δηλαδή για την παραγωγή άλλων προϊόντων, τότε η σταφίδα συσκευάζεται χύμα σε χαρτοκιβώτια. Η συσκευασία αυτή, σε χαρτοκιβώτια, επιτρέπει τη θαλάσσια μεταφορά και με τον τρόπο αυτό το κόστος μεταφοράς είναι χαμηλό. Αν το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση τότε η σταφίδα συσκευάζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη στις διάφορες συσκευασίες που έχουν αναφερθεί παραπάνω (Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994).



Εικ. 26: Συσκευασία Κορινθιακής σταφίδας βιολογικό ή συμβατικό προϊόν(Πηγή: [www.Google.com](http://www.Google.com))

Επιπλέον, οι συσκευασίες για την σταφίδα της συμβατικής καλλιέργειας είναι διαφορετικές από τις αντίστοιχες συσκευασίες για τη σταφίδα της βιολογικής καλλιέργειας. Έτσι, η συσκευασία για το συμβατικό προϊόν είναι κόκκινου χρώματος και για το βιολογικό προϊόν είναι πράσινου χρώματος. Ακόμη, ανάλογα με τον τόπο πώλησης του προϊόντος, οι πληροφορίες της συσκευασίας, αναγράφονται στην ελληνική ή στην αγγλική γλώσσα (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994).

Τέλος, ένας πολύ σημαντικός παράγοντας στην συσκευασία είναι η εκτίμηση του **χρόνου ζωής** της, όπου λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα ερωτήματα:

- Ποιες είναι οι άριστες συνθήκες αποθήκευσης ενός προϊόντος σε συνάρτηση με τους σημαντικούς παράγοντες περιβάλλοντος;
- Ποιες είναι οι εξωτερικές συνθήκες περιβάλλοντος στις οποίες η συσκευασία είναι πιθανόν να εκτεθεί;
- Ποιες παρεμποδιστικές ιδιότητες απαιτούνται για να διατηρηθεί ένα άριστο εσωτερικό περιβάλλον;

Για την Κορινθιακή σταφίδα μετά την μεταποίηση και συσκευασία, ο χρόνος ζωής του προϊόντος από τις δοκιμές και υπολογισμούς υπολογίστηκε σε **ένα έτος**.

Στην εποχή μας, η συσκευασία θεωρείται ένα μέσο εμπορικότητας. Το θέμα της ελκυστικότητας και της ταυτοποίησης του προϊόντος έχουν ιδιαίτερη σημασία για τις βιομηχανίες και συχνά κυριαρχεί στο σχεδιασμό τους. Αν η συσκευασία χρησιμοποιηθεί καταλλήλως μπορεί να γίνει ένα μέσο μείωσης του κόστους. Υπάρχουν φανερά οικονομικά οφέλη όπως πρόληψη να μην χυθεί το προϊόν, ρύπανσης, δοσομέτρησης, ευκολία μεταφοράς, πρόληψη μόλυνσης, διαφήμιση. Το εγγενές κόστος είναι το υλικό, μηχανήματα, βάρος μεταφοράς ενώ το κρυμμένο κοινωνικό κόστος είναι τα απορρίμματα και η ρύπανση (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 1994).

## 4.2 ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Η προστασία που προσφέρεται από την συσκευασία προσδιορίζεται από τα υλικά και από το είδος της κατασκευής της συσκευασίας. Σήμερα χρησιμοποιούνται πλήθος από υλικά συσκευασίας.

Το **χαρτί** αποτελείται κυρίως από ίνες κυτταρίνης. Οι συσκευαστικές ιδιότητες διαφέρουν σημαντικά ανάλογα με την μέθοδο επεξεργασίας και τις πρόσθετες επεξεργασίες στις οποίες υπόκειται το τελικό φύλλο χαρτιού. Η αντοχή του και οι μηχανικές ιδιότητες εξαρτώνται από τις μηχανικές επεξεργασίες των ινών και της προσθήκης παραγεμισμάτων και συγκολλητικών υλικών. Οι φυσικοχημικές ιδιότητες του χαρτιού, όπως περατότητα στα υγρά, ατμούς και αέρια μπορούν να τροποποιηθούν με εμπότιση, επένδυση ή φυλλοποίηση.

Έτσι και στην συσκευασία της Κορινθιακής σταφίδας, συνδυάζετε εξωτερικά η χρήση χαρτοκιβωτίου διαφόρων διαστάσεων, με επένδυση εσωτερικά από διάτρητη πλαστική σακούλα. Όταν πρόκειται για συσκευασία πακέτου το είδος που χρησιμοποιείται, το **σελοφάν**, ένα είδος πλαστικού που στην συνέχεια τοποθετούνται πολλά πακέτα σ' ένα χαρτοκιβώτιο. Το κύριο συστατικό των σελοφάν είναι η κυτταρίνη που είναι ένα φυσικό πολυμερές. Επιπλέον, όλα τα σελοφάν περιέχουν ένα πλαστικοποιητή, όπως γλυκερόλη ή αιθυλενογλυκόλη. Οι πλαστικοποιητές είναι υλικά διαλύτες χαμηλής πτητικότητας που προστίθενται στα πλαστικά για να μειώσουν τις ελκτικές δυνάμεις μεταξύ των αλύσεων και των πολυμερών. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την καλύτερη ευλυγισία των πλαστικών. Η πλαστικοποιημένη κυτταρίνη, ονομαζόμενη απλώς σελοφάν, δεν προσφέρει προστασία στην διάχυση των ατμών του νερού. Συνήθως επενδύεται με προστατευτικές ουσίες όπως νιτροκυτταρίνη, κηροί, ρητίνες και συνθετικά πολυμερή. Οι ιδιότητες συσκευασίας του σελοφάν προσδιορίζονται κυρίως από την φύση αυτών των επενδύσεων (Ρόδη, 1995).

Για τις περισσότερες εφαρμογές συσκευασίας είναι απαραίτητο να γίνει συνδυασμός δύο ή περισσότερων διαφορετικών υλικών ώστε μια συσκευασία να αποκτήσει ικανοποιητικές ιδιότητες. Για την περίπτωση της σταφίδας χρησιμοποιείται επένδυση από πλαστικό σε συσκευασία, φτιαγμένη από χοντρό χαρτί.

Η συσκευασία επηρεάζει την ποιότητα των τροφίμων ελέγχοντας τον βαθμό με τον οποίο οι παράγοντες που είναι συνδεδεμένοι με την επεξεργασία, αποθήκευση και χειρισμό να μπορούν να δράσουν στα συστατικά των τροφίμων.

Οι παράγοντες επεξεργασίας και αποθήκευσης που επιδέχονται έλεγχο με την συσκευασία είναι το φως, η συγκέντρωση οξυγόνου, η συγκέντρωση υγρασίας, η μεταφορά θερμότητας, η μόλυνση και η επιδρομή από βιολογικούς παράγοντες (Ρόδη, 1995).

## **4.3 ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

### **4.3.1 Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Στον Νομό Μεσσηνίας, η εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας γίνεται από τους τυποποιητές και την Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας. Σύμφωνα με την Ισχύουσα Νομοθεσία, Ελληνική και Κοινοτική, ο παραγωγός τον Ιούλιο πρέπει να δηλώσει στις αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες τι καλλιεργεί και τι παράγει ώστε να λάβει επιδότηση. Μέχρι την 31<sup>η</sup> Ιουλίου θα πρέπει η παραγωγή να έχουν κάνει τις επεμβάσεις με την ομάδα παραγωγών. Στην Μεσσηνία, υπάρχουν δυο ομάδες, η Ε.Α.Σ., η οποία ομάδα παραγωγών έχει έδρα στην Θουρία και οι ανεξάρτητοι παραγωγοί.

Από την 1<sup>η</sup> Αυγούστου ως και την 10<sup>η</sup> θα πρέπει να έχουν γίνει οι απαραίτητες συμβάσεις με τους μεταποιητές. Αρχικά ορίζεται μια ενδεικτική τιμή και μέχρι να παραδοθεί το πρώτο φορτίο, η τιμή αυτή μπορεί να αλλάξει.

Για τον καθορισμό της τιμής λαμβάνονται υπόψη:

- Το ύψος της ετήσιας παραγωγής
- Η ποιότητα της σοδειάς
- Το κόστος της επεξεργασίας

Στην συνέχεια από την 15<sup>η</sup> Σεπτεμβρίου ως την 31<sup>η</sup> αρχίζουν οι μεταποιητές να παραλαμβάνουν τη σταφίδα από τους παραγωγούς. Το αποξηραμένο προϊόν βάσει του κανονισμού 1261/99 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, πρέπει να διακινείται μέσω ειδικών πλαστικών κιβωτίων, κατά κύριο λόγο παλετοκιβωτίων των 350 kgr. Από την ποσότητα που θα παραλάβει ο μεταποιητής είναι υποχρεωμένος να παραδώσει το ποσοστό 15% στην Σ.ΚΟ.Σ. ως μεταποιητικό παρακράτημα. Τα παρακρατήματα αυτά, τα επεξεργάζεται η Σ.ΚΟ.Σ. για λογαριασμό των παραγωγών και των μεταποιητών αντίστοιχα και αποδίδει λογαριασμό σε αυτούς. Οι ποσότητες του παρακρατήματος διατίθενται στην βιομηχανία για την παραγωγή οινοπνεύματος και του φυσικού σιροπιού από σταφίδα, της σταφιδίνης.

Το προϊόν που παραλαμβάνει τελικά ο μεταποιητής μεταφέρεται στο σταφιδοεργοστάσιο όπου και θα επεξεργαστεί. Εκεί ακολουθείται η διαδικασία της επεξεργασίας η οποία αναλύθηκε στο προηγούμενο κεφάλαιο. Συνοπτικά, η επεξεργασία του προϊόντος γίνεται μέσω μηχανημάτων που έχουν σκοπό τον καθαρισμό, το πλύσιμο, την απομίσχωση, τη διαλογή, την κατάταξη σε ποιότητα, την ανίχνευση μετάλλων, το ζύγισμα

και την τελική συσκευασία. Κάθε πελάτης ζητεί επιπλέον απαιτήσεις και προδιαγραφές είτε χαρακτηριστικά προϊόντος είτε συσκευασίας, όπως την προσθήκη ελαιώδεις ουσίες στις σταφίδες εάν το απαιτεί η παραγγελία (Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας,,2005).

#### **4.3.2 Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ**

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

Η Κορινθιακή σταφίδα απολαμβάνει διεθνώς πολύ καλύτερων τιμών πώλησης από τις άλλες ποικιλίες όπως η Σουλτανίνα, η οποία καλλιεργείται εκτός από την Ελλάδα, στην Τουρκία και στο Ιράν. Η Κορινθιακή σταφίδα από την αρχαία εποχή καλλιεργούνταν στην Ελλάδα όμως ακόμη και σήμερα στην Ελλάδα παράγεται πάνω από 80% της παγκόσμιας παραγωγής (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 2007).

Αφού το προϊόν διέλθει όλες τις φάσεις επεξεργασίας και αποθηκευτεί ελεγχόμενο πλέον κανονίζεται από το εργοστάσιο η διάθεση του προϊόντος στον πελάτη. Γίνεται η συνεννόηση κατόπιν επικοινωνίας είτε αυτό προορίζεται για την **ελληνική αγορά** είτε για την **αγορά του εξωτερικού**. Ο πελάτης μπορεί να είναι έμπορος ενδιάμεσος είτε υπεύθυνος καταστηματάρχη, αρτοποιός κ.α.

Ιδιαίτερα όταν το προϊόν προορίζεται για εξαγωγή υπάρχουν κανονισμοί ανάλογα με την χώρα προορισμού οι οποίοι επισημαίνονται πριν την μεταφορά του προϊόντος, όπως οι πλαστικές παλέτες μεταφοράς. Το προϊόν κατά την μεταφορά του συνοδεύεται από τα σχετικά παραστατικά, δελτία απεντόμωσης, τιμολόγια καθώς και πιστοποιητικά απεντόμωσης (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 2007).

Οι εξαγωγές της Κορινθιακής σταφίδας είναι φθίνουσες τα τελευταία χρόνια. Αυτό οφείλεται κυρίως στις μεταβαλλόμενες συνήθειες των καταναλωτών να στρέφονται σε νέα προϊόντα (ψιλοτεμαχισμένα, αποξηραμένα π.χ. δαμάσκηνα) και στους άλλους ξηρούς καρπούς. Επίσης σε συνδυασμό με το αυξημένο κόστος επεξεργασίας, την περιορισμένη εσωτερική κατανάλωση αλλά και της φθίνουσας πορείας των εξαγωγών θα πρέπει να ληφθούν μέτρα. Θα πρέπει να γίνετε συνεχώς συμπίεση του κόστους επεξεργασίας με την

χρήση σύγχρονου εξοπλισμού και διαρκή αυτοματοποίηση των εργασιών σύγχρονα με τις τεχνολογικές εξελίξεις. Επίσης θα πρέπει να γίνεται διεθνής διαφήμιση του προϊόντος για την αύξηση των εξαγωγών στις παραδοσιακές χώρες κατανάλωσης αλλά και για την δημιουργία νέων αγορών. Ακόμη θα πρέπει να γίνει εφαρμογή προγράμματος ανάπτυξης εμπορίας στην εσωτερική αγορά σε οργανωμένες ομάδες όπως σε στρατό, νοσοκομεία, σχολεία καθώς και συνεχή βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος για την προσέλκυση του καταναλωτή (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 2007).



## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η Κορινθιακή σταφίδα φαίνεται από την ανάλυση των προηγούμενων κεφαλαίων ότι είναι ένα προϊόν που σχεδόν έχει κλείσει το βιολογικό του κύκλο, όμως έχει δυνατότητες και πλεονεκτήματα που μπορούν να της εξασφαλίσουν την επιβίωση και παρουσία της στις αγροτικές περιοχές των Περιφερειών Πελοποννήσου και της Δυτικής Ελλάδας.

Δεν μπορεί βέβαια πια η Κορινθιακή σταφίδα να θεωρείται για την Ελληνική αγροτική παραγωγή εκείνο το δυναμικό προϊόν που ήταν από την αρχή μέχρι σχεδόν το τέλος του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Κάποτε το «σταφιδικό θέμα», αποτελούσε το κύριο στοιχείο της αγροτικής πολιτικής της Ελλάδας. Σήμερα η δραστηριότητα έχει περιοριστεί αρκετά αλλά διατηρείται σχεδόν στο σύνολο των περιφερειών παραγωγής μας. Όμως έστω και αν μειωθεί το γενικότερο ενδιαφέρον του προϊόντος για το σύνολο της οικονομίας και της αγροτικής οικονομίας δεν παύει να έχει σημαντικό ενδιαφέρον για τις περιοχές που καλλιεργείται. Συνεπώς, η προσπάθεια για την εξασφάλιση των καλύτερων δυνατών όρων δημιουργίας εισοδημάτων και διατήρησης της καλλιέργειας είναι απαραίτητη.

Ταυτόχρονα είναι σημαντική η ανάδειξη της προοπτικής της καλλιέργειας μέσα από μια σειρά από πλεονεκτήματα που διαθέτει. Υπάρχουν αρκετές προοπτικές και προτάσεις που θα διασφαλίσουν τόσο την διατήρηση της καλλιέργειας όσο και την ανάδειξη των συγκριτικών της πλεονεκτημάτων. Το πιο σημαντικό είναι να υπάρξει ένα κρίσιμο μέγεθος που θα επιτρέψει την **εξασφάλιση της συνέχειας της καλλιέργειας**. Με την χορήγηση και διατήρηση της υψηλής στρεμματικής ενίσχυσης η Κορινθιακή σταφίδα αποκτά υψηλή ανταγωνιστικότητα σε σχέση με τις οινάμπελους και αυτό θα μπορούσε να αναθερμάνει το ενδιαφέρον των αγροτών γι' αυτήν. Η **διατήρηση της στρεμματικής ενίσχυσης** είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την συνέχιση της καλλιέργειας και υπάρχουν τρόποι να γίνει αυτό είτε άμεσα με την καταβολή της αποσυνδεδεμένης ενίσχυσης όπως και ισχύει, είτε έμμεσα με την εκπλήρωση και τήρηση περιβαλλοντικών δεσμεύσεων στο μέλλον. Θα πρέπει λοιπόν να διατηρηθεί μια σημαντική έκταση, που θα φθάνει τουλάχιστον τα 100.000-150.000 στρέμματα. Ταυτόχρονα χρειάζεται ανανέωση των φυτειών Κορινθιακής σταφίδας και όπου αυτό είναι εφικτό να υπάρξει μεγέθυνση των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, με στόχο τη μείωση του κόστους παραγωγής. Αυτό σημαίνει **αντιφυλλοξηρικούς αμπελώνες** μικρής ηλικίας Κορινθιακής σταφίδας με επιλεγμένους κλώνους προσαρμοσμένους στις κατάλληλες περιοχές.

Η εφαρμογή συστημάτων ποιότητας όπως το **Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης**, το οποίο εφαρμόζει και η Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας, θα συντείνει στην βελτίωση όλων των παραμέτρων της καλλιέργειας. Αναλυτικότερα θα βοηθήσει στην αύξηση της παραγωγής και την βελτίωση της ποιότητας, εξασφαλίζοντας το μικρότερο δυνατό κόστος, ενώ διαφυλάσσεται παράλληλα το περιβάλλον και η υγεία των παραγωγών. Η εφαρμογή συστημάτων ποιότητας στην Κορινθιακή σταφίδα και η παραγωγή πιστοποιημένων προϊόντων, θα εκμεταλλευτεί πλήρως το νέο καταναλωτικό πρότυπο για υγιεινά και ασφαλή προϊόντα.

Επίσης, η Κορινθιακή σταφίδα λόγω της φυσικής της παραγωγής και της μικρής επιβράδυνσης με χημικά, ενδείκνυται για την εφαρμογή καινοτόμων συστημάτων ποιοτικών και ασφαλών τροφίμων. Εξαιτίας της συγκεκριμένης ιδιαιτερότητας (λίγα χημικά), η Κορινθιακή σταφίδα είναι πολύ εύκολο να καλλιεργηθεί με **βιολογικό τρόπο**. Η βιολογική καλλιέργεια κρίνεται ότι είναι ένα από τα βασικότερα μέτρα που πρέπει να προωθηθούν για την καλλιέργεια συμβάλλοντας ουσιαστικά στην συνέχεια της. Είναι προφανής η σημασία της βιολογικής καλλιέργειας Κορινθιακής σταφίδας που αποτυπώνει τις διεθνείς τάσεις. Για να έχει όμως αποτέλεσμα θα πρέπει να εφαρμοστεί σε συγκεκριμένους θύλακες της καλλιέργειας ώστε να γίνει εκμετάλλευση όλων των πλεονεκτημάτων και των δυνατοτήτων του τρόπου καλλιέργειας. Η συμπληρωματική λειτουργία της βιολογικής με την πιστοποιημένη ολοκληρωμένη καλλιέργεια θα δώσει το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα που χρειάζεται η Κορινθιακή σταφίδα στις αγορές του εξωτερικού.

Στο επίπεδο καινοτομίας και νέας τεχνολογίας, η ταυτόχρονη αξιοποίηση των **τεχνολογιών αιχμής** (πληροφορική, internet, συστήματα πρόγνωσης ασθενειών μέσω μοντέλων πληροφορικής, οδηγίες προς τους παραγωγούς για φυτοπροστασία, τρυγητό κ.α.) και η διασύνδεση των παραγωγών με τράπεζες πληροφοριών και δίκτυα ενημέρωσης θα διευκολύνουν το πέρασμα της Κορινθιακής σταφίδας στον 21<sup>ο</sup> αιώνα ταχύτατα προσδίδοντας την προπορεία σε σχέση με τον ανταγωνισμό.

Θα πρέπει επίσης να γίνει μελέτη σχετικά με τους **τρόπους αποξήρανσης** να υιοθετηθούν νέοι τρόποι ασφαλέστεροι για την ποιότητα, την υγιεινή και την ασφάλεια του προϊόντος. Η Σ.ΚΟ.Σ. θα μπορούσε να αναλάβει την χρηματοδότηση και τον συντονισμό τέτοιων μελετών για την αποξήρανση και γενικότερη βελτίωση της σταφίδας. Θα ήταν χρήσιμο επίσης να δημιουργηθεί μια Ένωση ομάδων παραγωγών για την σταφίδα που θα έθετε κοινούς κανόνες παραγωγής για βελτίωση της ποιότητας και ταυτόχρονα θα μπορούσε να εξασφαλίσει οικονομίες κλίμακας για τους παραγωγούς και επιμέρους οργανώσει, μέσω **κοινών προμηθειών εξοπλισμού** (όπως γεωργικά μηχανήματα). Σ' αυτή την δράση, επίσης

η Σ.ΚΟ.Σ. θα μπορούσε να γίνει ένωση ομάδα παραγωγών και να επιτελέσει σημαντικό έργο στην συνολική οργάνωση του τομέα.

Η Κορινθιακή σταφίδα ως γεωργική απασχόληση παρουσιάζει και άλλα πλεονεκτήματα σε σχέση με τα νέα δεδομένα για την αγροτική οικονομία και τους στόχους της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Αναλυτικότερα η εποχικότητα της καλλιέργειας διευκολύνει την προώθηση του μοντέλου της πολυαπασχόλησης στην Γεωργία όπου θα μπορούν οι σταφιδοκαλλιεργητές του μικρού κλήρου να έχουν **παράλληλες δραστηριότητες** σε άλλους παραγωγικούς τομείς των περιοχών τους.

Η Κορινθιακή σταφίδα είναι το μονοπωλιακό εκείνο προϊόν που θα μπορούσε να αποτελεί αιχμή του δόρατος για την αγροτική οικονομία όπως παλιότερα, αν είχε αντιμετωπιστεί με μεγαλύτερη φροντίδα. Σεβόμενοι την ιστορία και την προσφορά της αξίζει να γίνει προσπάθεια για την διάσωση της και την τοποθέτηση τους στην θέση που της ανήκει για την υποβοήθηση της αγροτικής ανάπτυξης στις περιφέρειες Πελοποννήσου και της Δυτικής Ελλάδας. Η πεποίθηση είναι ότι έχει πολλά ακόμη να προσφέρει, και της το οφείλουμε.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

### **ΒΙΒΛΙΑ**

1. Βαγιάνου Ι., 1986, «Πρακτική Αμπελουργία-Οινολογία», εκδόσεις Ψυχάλου, Αθήνα.
2. Λογοθέτης Β.Χ., 1975, «Συμβολή της αμπέλου και του οίνου στο πολιτισμό της Ελλάδος και της Ανατολικής Μεσογείου», τόμος ΙΖ ' Θεσσαλονίκη.
3. Σταυρακάκης Μ., 1986, «Σταφιδοποιΐα-σημειώσεις», Ηράκλειο.
4. Φυσαράκης Γ., 2000, «Σημειώσεις Ειδικής Αμπελουργίας(Αμπελουργική τεχνική)», Ηράκλειο.
5. Δημητράκη Κ.Γ.,2000, «Αμπελουργία», εκδόσεις Καλλιεργητής, Αθήνα.
6. Αλυσανδράτος Γ.,2004, «Κώδικας Τροφίμων και Ποτών», Αθήνα.
7. Ρόδη Π., 1995, «Μέθοδοι συντήρησης Τροφίμων», εκδόσεις Σταμούλης, Πειραιάς.
8. Χίου Α.Π., 2003, «Σημειώσεις φροντιστηρίου φυσικοχημείας και βιοχημείας τροφίμων», Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα.
9. Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών,2006, «Τρόποι προώθησης της σταφίδας», Αίγιο.
10. Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών,2004, «Προδιαγραφές Κορινθιακής σταφίδας», Αίγιο.
11. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας, 2010, «Βιογραφικό της επιχείρησης», Καλαμάτα.
12. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας, 2010, « Γραμμή επεξεργασίας και τυποποίησης της Κορινθιακής σταφίδας», Καλαμάτα.
13. Λεύκωμα 2006, «Η ιστορία της σταφίδας, μια πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Κουνινιώτης), εκδόσεις Έφεσος, Αθήνα.
14. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας-Ολυμπίας, ημερολόγιο 2010, «Η Μαυρομάτα εν τύπω».
15. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας-Ολυμπίας, ημερολόγιο 2011, «Οι φάμπρικες της Μαυρομάτας».
16. Γενναδίου Π., 1959, «Λεξικόν Φυτολογικόν», Αθήνα.

## **INTERNET**

1. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2004, <http://www.minagric.gr> ,  
Τελευταία επίσκεψη: 15/2/11
2. Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Ελλάδος (Ε.Σ.Υ.Ε.),  
<http://www.statistics.gr/portal/page/portal/ESYE> , Τελευταία επίσκεψη 25/3/11
3. Συνεταιρισμός Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ Α.Σ.Ε),  
<http://www.skos.gr/history.htm>, Τελευταία επίσκεψη: 5/1/11
4. Βιομηχανία Παπαδημητρίου Haven ABEE, <http://www.conxion.gr/papadim> ,  
Τελευταία επίσκεψη: 9/1/11
5. Πανελλήνιος Σύλλογος Διαιτολόγων- Τεχνολόγος Διατροφής,  
<http://www.dietologoi.gr/index.pbm> , Τελευταία επίσκεψη: 10/2/11
6. Απολυμαντική Products, <http://www.apolimantikiproducts.gr/fumigation.htm> ,  
Τελευταία επίσκεψη: 30/3/11
7. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας, <http://www.messiniaunion.gr> ,  
Τελευταία επίσκεψη: 26/3/11
8. Χαροκόπειο πανεπιστήμιο, <http://www.tmimadidaitologias.hua.gr> , Τελευταία  
επίσκεψη: 13/2/11
9. <http://www.agronews.gr> , Τελευταία επίσκεψη: 13/3/11
10. Παρακολούθηση αγορών και προϊόντων, <http://www.infopeloponnisos.gr> ,  
Τελευταία επίσκεψη: 10/2/11
11. [www.google.com](http://www.google.com), Τελευταία επίσκεψη: 1/4/11