



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ (*STAFIDA ILIAS*)

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: Κλάση 1.6 – Φρούτα, λαχανικά και
δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ	3
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	3
3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ	7
4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	7
5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	8
5.1 Πολλαπλασιασμός	8
5.2.1 Ασθένειες	9
5.2.2 Φυτοπροστασία - Λίπανση	13
5.3 Καλλιέργεια	13
5.4 Συγκομιδή- Αποξήρανση	16
5.5 Συγκέντρωση – Αποθήκευση	18
5.6 Επεξεργασία - Συσκευασία	20
6. ΔΕΣΜΟΣ	21
6.1 Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της Ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής	21
6.2 Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της Φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής	23
7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	27
8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ	28
9. ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	28
10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ	
11. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ-STAFIDA ILIAS»

1. Ονομασία «Σταφίδα Ηλείας-Stafida Ilias»

2. Περιγραφή

Η Σταφίδα Ηλείας (*Stafida ilias*), ποικιλία Κορινθιακή σταφίδα, προέρχεται αποκλειστικά από ρώγες σταφυλιών (*Vitis vinifera*), οι οποίες έχουν υποστεί φυσική αποξήρανση στον ήλιο ή στη σκιά. Αν και υπάρχουν διάφοροι ορισμοί και ονομασίες για την σταφίδα στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, με την ευρεία έννοια σταφίδα ονομάζεται το αποξηραμένο, με κάθε τρόπο, προϊόν της αμπέλου (καρπός σταφυλιού) ενώ η εμπορική ονομασία σχετίζεται με την αποξήρανση του καρπού ορισμένων μόνο ποικιλιών της αμπέλου.

Καλλιέργεια σταφίδας στο νομό Ηλείας

Με βάση την απογραφή του 2001, ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων και οι εκτάσεις καλλιεργούμενης σταφίδας Ηλείας στους Δήμους αυτούς ως απόλυτοι αριθμοί και ως ποσοστά στο σύνολο, φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 1: Καλλιέργεια σταφίδας Ηλείας στους σημαντικότερους Δήμους του Νομού Ηλείας (έτος 2001)

Δήμος	Αριθμός Εκμεταλλεύσεων	Εκτάσεις (σε στρέμματα)	Ποσοστό % στο σύνολο των Εκμεταλλεύσεων	Ποσοστό % στο σύνολο των εκτάσεων
Πύργος	926	5.387,6	1,52%	0,55%
Βώλακος	190	1.458,7	0,31%	0,15%
Ιαρθάνου	510	4.955,3	0,84%	0,50%
Ωλένης	1.325	13.423,9	2,18%	1,37%
Σκιλλούντος	1.126	4.860,6	1,85%	0,50%
Σύνολο	4.077	30.086,1	6,7%	3,07%

Πηγή: «Μελέτη σκοπιμότητας, Ίδρυσης και Λειτουργίας διαμετακομιστικού κέντρου αγροτικών προϊόντων στο νομό Ηλείας», Περιφερειακό Ταμείο Ανάπτυξης Δυτικής Ελλάδας-Απογραφή 2001, ΕΣΥΕ

Από τον Πίνακα 1 προκύπτει ότι η καλλιέργεια της σταφίδας Ηλείας στο Νομό Ηλείας καλύπτει το 3,07% της συνολικής καλλιεργήσιμης έκτασης και το πλήθος των αγροτικών εκμεταλλεύσεων αντιπροσωπεύει το 6,7% του συνολικού αριθμού αγροτικών εκμεταλλεύσεων.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της «Σταφίδας Ηλείας» που την κάνουν να ξεχωρίζει από άλλες παρόμοιες σταφίδες είναι η πιο στρογγυλή, ομοιόμορφη ρώγα της με διάμετρο τεσσάρων έως οκτώ χιλιοστών, το μαύρο χρώμα και η υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και τρυγικό οξύ. **Συγκεκριμένα η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 70% και σε τρυγικό οξύ 1,69% (Συνημμένα 19, 20).** Ειδικότερα, σύμφωνα με αναφορές της Μηνιαίας Έκδοσης του Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού στον Όθωνα Χένερ ο οποίος δημοσίευσε μια εργασία στο αγγλικό περιοδικό «Επιθεώρηση των Προϊόντων» σχετικά με την περιεκτικότητα των σταφίδων Ελλάδας, Τουρκίας και Ισπανίας σε σάκχαρα, λεύκωμα και τρυγικό οξύ προκύπτει πρώτον, ότι η περιεκτικότητα της σταφίδας σε σάκχαρα είναι 72,21%, ποσοστό αρκετά υψηλότερο από την περιεκτικότητα άλλων σταφίδων, και δεύτερον, ότι περιέχει 1,69% τρυγικό οξύ ποσοστό αρκετά μεγαλύτερο από αυτό που συναντάμε σε άλλες σταφίδες (Συνημμένο 1).

Εμπορικά χαρακτηριστικά

Τα όρια των κυριότερων εμπορικών χαρακτηριστικών της σταφίδας Ηλείας, αναφέρονται στον Πίνακα 2, που όπως διαπιστώνεται από το **Συνημμένο 2** (αναλύσεις αντιπροσωπευτικού δείγματος σταφίδας Ηλείας από πιστοποιημένο εργαστήριο) κυμαίνονται μεταξύ των ορίων που καθορίζονται στον Πίνακα 2.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: Κύρια χαρακτηριστικά της Σταφίδας Ηλείας

Μέτρηση ρωγών *	Μέτρια : 500 – 570 Ψιλιά : 800 – 1200 Ανάμικτα : 650 – 850
Πέτρες ανά τόνο* : > 10 mm 4 – 10 mm	0 – 3 max 1 – 5 max
Ρώγες με κουκούτσι ανά 100 ρώγες*	Μέτρια : 3 – 6 Ψιλιά : 1 – 3 Ανάμικτα : 2 – 4
Χαλασμένες ρώγες ανά 100 g*	2 – 5 max
Ξένα σώματα φυτικής προέλευσης ανά τόνο	-
Περιττώματα	-

Κακώσεις	-
Σπόροι ανά τόνο*	0 – 3 max
Ρώγες με μίσχους ανά 100 g	21 – 28 max
Τέφρα	1.5-2.0 g/100 g
Χρώμα ερυθρωπό	18 %
Υγρασία %	13-18 g/100g
Εμφάνιση	Καλή
Άρωμα και γεύση	Αποδεκτά

Χημικά χαρακτηριστικά

Στους πίνακες 3 και 4 παρατίθενται τα επιτρεπόμενα όρια των χημικών και μικροβιολογικών χαρακτηριστικών της σταφίδας συμπεριλαμβανομένης και της σταφίδας Ηλείας (Συνημμένα 2, 3 και 4).

Πίνακας 3. Χημικές αναλύσεις της σταφίδας Ηλείας

Χημικές Αναλύσεις	
Υγρασία	13-18%
Ενέργεια	>300 kcal/100 g
Πρωτεΐνες	2 g/100 g
Υδατάνθρακες	70-80
Λιπαρά	0.7 g/100 g

Πίνακας 4: Μικροβιολογικά δεδομένα της σταφίδας Ηλείας

Μικροβιολογικές αναλύσεις (Συνημμένο. 3)	Αποτέλεσμα (colony forming units-cfu/g)
Ολική μεσόφιλη χλωρίδα (σε 1 g)	<5×10 ⁵
Total <i>Coliforms</i> σε 1 g	< 10
<i>Escherichia coli</i> σε 1 g	<100
<i>Sulmonella spp</i> σε 25 g	απουσία σε 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i> σε 10 g	απουσία σε 25 gr
Άλλες αναλύσεις (Συνημμένο 2)	Αποτέλεσμα
Αφλατοξίνες Total (B1, B2, G1, G2) (EU MRL <10 µg/kg)	B1 <10 µg/kg
	B2 < 10 µg/kg
	G1<10 µg/kg
	G2<10 µg/kg
Ωχρατοξίνη Α	EU MRL<10 µg/kg

Οι αναλύσεις αντιπροσωπευτικού δείγματος «Σταφίδας Ηλείας» από πιστοποιημένα εργαστήρια αποδεικνύουν την ποιότητα του προϊόντος χωρίς όμως να αποτελούν βάση προδιαγραφής.

Θρεπτική αξία

Η σταφίδα Ηλείας ως τροφή κατέχει εξέχουσα θέση τόσο μεταξύ των φρούτων και ειδικότερα των ξηρών καρπών, όσο και μεταξύ των διαφόρων τροφίμων γενικότερα. Σαν ξηρός καρπός, αποτελεί προϊόν μεγάλης θρεπτικής και βιολογικής αξίας.

Πέραν των απλών σακχάρων, της φρουκτόζης και της γλυκόζης, περιέχει σε σημαντική ποσότητα τρυγικό και κιτρικό οξύ, καθώς και μεταλλικά και καλιούχα ιόντα που είναι πολύ ωφέλιμα για τον οργανισμό. Έχουν μεγάλη περιεκτικότητα πολυφαινολικών συστατικών και προστατεύουν τον άνθρωπο από καρδιοπάθειες και καρκίνο. Ήδη βρίσκονται σε εξέλιξη σοβαρές έρευνες κυρίως για αντικαρκινικές ιδιότητες. Χάρη στη θρεπτική τους αξία παίζουν σπουδαίο ρόλο στην ομαλή λειτουργία του οργανισμού, διευκολύνουν τη λειτουργία της χώνεψης και του νευρικού συστήματος (**Συνημμένο 4**).

Τα κύρια χαρακτηριστικά της θρεπτικής τους αξίας είναι τα ακόλουθα:

- Περιέχουν ~~60~~ 70 - 80% φυσικά σάκχαρα υδατάνθρακες και μάλιστα σε εύπεπτη μορφή (γλυκόζη και φρουκτόζη) που εισέρχονται γρήγορα στην κυκλοφορία του αίματος και παρέχουν άμεσα την απαιτούμενη ενέργεια (3.300 θερμίδες ανά κιλό).
- Είναι πλούσιες σε μεταλλικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία, όπως ασβέστιο, νάτριο και σίδηρο.
- Περιέχουν Βιταμίνες A, B₁, B₂ σε μεγάλη αφθονία.

Η κατάσταση των σταφίδων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορούν να αντέχουν στη μεταφορά και στις μεταχειρίσεις και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού. Επίσης, το ποσοστό υγρασίας δεν πρέπει να είναι κατώτερο από 13% και ανώτερο από 18%.

Για τα ελάχιστα επιτρεπτά όρια ανοχής ελαττωματικών καρπών της σταφίδας Ηλείας τηρούνται οι αντίστοιχες προδιαγραφές που έχουν τεθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

3. Γεωγραφική Περιοχή

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή, εντός της οποίας πραγματοποιείται η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία της «Σταφίδας Ηλείας», περιλαμβάνει όλες τις καλλιεργούμενες εκτάσεις του Νομού Ηλείας. Ο Νομός Ηλείας ανήκει στην Περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδος, στο γεωγραφικό Διαμέρισμα της Πελοποννήσου, καταλαμβάνοντας έκταση 2.618km². Ανατολικά συνορεύει με το Νομό Αρκαδίας, νότια με το Νομό Μεσσηνίας, βόρεια με το Νομό Αχαΐας, ενώ δυτικά και νοτιοδυτικά βρέχεται από το Ιόνιο Πέλαγος.

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία του Πίνακα 1 η συνολική έκταση καλλιεργήσιμης σταφίδας στο νομό κυμαίνεται μεταξύ 28.000 στρεμμάτων και 31.000 στρεμμάτων και καλλιεργείται σε πεδινές και ημιορεινές περιοχές του νομού και κυρίως στους Δήμους Ωλένης, Ιαρδάνου, Βόλακος, Πύργου και Σκιλλούντος (**Εικόνα 1- Παράρτημα Εικόνων**).

Σε ότι αφορά τον αριθμό των σταφιδοπαραγωγών της περιοχής, το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών είναι μέλη της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας-Ολυμπίας η οποία απαριθμεί συνολικά 6.500 μέλη.

Επισυνάπτεται πίνακας με μέλη της ΕΑΣ Ηλείας-Ολυμπίας που ασχολούνται με την παραγωγή σταφίδας.

4. Απόδειξη Προέλευσης

Με σκοπό την απόδειξη της προέλευσης του προϊόντος, οποιαδήποτε επιχείρηση που επεξεργάζεται και διαθέτει τη «Σταφίδα Ηλείας», οφείλει να τηρεί ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας, ώστε να εξασφαλίζεται κάθε φορά ο προσδιορισμός.

Ενδεικτικά για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας τηρούνται τα παρακάτω: Ένα αρχείο παραγωγών οι οποίοι παράγουν εντός της οριοθετημένης γεωγραφικά περιοχής τη «Σταφίδα Ηλείας», στο οποίο αναγράφονται τα στοιχεία του παραγωγού (π.χ. ονοματεπώνυμο, τοποθεσία και μέγεθος των φυτειών του, αριθμός αμπελοοινικού μητρώου). Επίσης, ένα αρχείο ημερήσιας παραλαβής σταφίδας, στο οποίο καταγράφονται τουλάχιστον

- α) Η ποσότητα που παραλαμβάνεται από τον κάθε παραγωγό
- β) Η ημερομηνία και ώρα παράδοσης
- γ) Το ονοματεπώνυμο του παραγωγού
- δ) Η ημερομηνία συγκομιδής.

Κάθε παρτίδα σταφίδας ΠΓΕ που εισέρχεται στην επιχείρηση, τοποθετείται σε ξεχωριστό από τις μη πιστοποιημένες σταφίδες χώρο, σε κιβώτια κατάλληλα για

τρόφιμα. Σε κάθε τέτοιο κιβώτιο τοποθετείται ένας κωδικός (π.χ. 122-14-250-165) ο οποίος περιέχει πληροφορίες σχετικά με το όνομα του παραγωγού (π.χ. κωδ.122), το αγροτεμάχιο (π.χ. 14), την ποσότητα (250 kg), την ημερομηνία παραλαβής ή συγκομιδής του προϊόντος (π.χ. 165^η ημέρα του έτους), ή όποια άλλη πληροφορία κρίνεται χρήσιμη ώστε η επιχείρηση να δύναται να προσδιορίσει την προέλευση της ποσότητας του προϊόντος που παρέλαβε. Στη συνέχεια, μετά το στάδιο της επεξεργασίας του προϊόντος, κατά την τοποθέτησή του στα τελικά κιβώτια μεταφοράς, πρέπει να εξασφαλίζεται η αντιστοίχιση του κιβωτίου αυτού με τα κιβώτια στα οποία είχε τοποθετηθεί αρχικά η παραλαμβανόμενη από τον παραγωγό σταφίδα. Με τον τρόπο αυτό η επιχείρηση γνωρίζει την προέλευση του προϊόντος σε κάθε τελική συσκευασία που πρόκειται να διοχετευθεί στο εμπόριο. Για κάθε παρτίδα προϊόντος που προμηθεύει η επιχείρηση, συνίσταται να διατηρεί ένα αρχείο στο οποίο θα αντιστοιχίζεται ο κωδικός καθενός από τα κιβώτια τα οποία παραδίδονται, με τα στοιχεία του αποδέκτη, τον προορισμό και την ποσότητα που του παραδίδεται.

Οι μονάδες επεξεργασίας σταφίδας που δραστηριοποιούνται στο νομό Ηλείας τοποθετούν την επεξεργασμένη σταφίδα σε κατάλληλες πολύφυλλες μεμβράνες (κατάλληλες για τρόφιμα διαφορετικών μεγεθών) και στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια επίσης διαφορετικών μεγεθών. Περισσότερο από το 95% της συνολικά παραγόμενης ποσότητας εξάγεται σε χώρες της Ευρώπης κυρίως (Αγγλία, Γερμανία, Ολλανδία κ.α.). Στα εξαγόμενα προϊόντα αναγράφεται εκτός των άλλων στοιχείων (π.χ. όνομα του φορέα, προέλευση προϊόντος, ονομασία προϊόντος, κατηγορία προϊόντος κ.τ.λ.) και ο διακριτικός αριθμός (LOT Number) για την κάθε παρτίδα που αποστέλλεται.

Επισυνάπτεται επικαιροποιημένος πίνακας με μέλη της ΕΑΣ Ηλείας-Ολυμπίας που ασχολούνται με την παραγωγή σταφίδας και που ακολουθούν τις διαδικασίες που περιγράφονται τόσο στην παραπάνω ενότητα αλλά και στις επόμενες (παραγωγή και επεξεργασία).

5. Μέθοδος Παραγωγής

5.1 Πολλαπλασιασμός

A) Καταβολάδες

Η χρήση καταβολάδων εφαρμόζεται σε περιπτώσεις αντικατάστασης κλημάτων που ξεράθηκαν ή λείπουν από οποιαδήποτε αιτία. Οι βλαστοί που εκφύονται στην βάση του κορμού του φυτού δεν καταστρέφονται από τον παραγωγό, και αν απαιτείται κλαδεύονται, εκτός δύο με τριών ματιών, στην κορυφή. Τον

επόμενο χρόνο τα μάτια πετούν νέους βλαστούς και με την πάροδο δύο ετών, η βέργα έχει πάρει το μήκος που απαιτείται και χρειάζεται. Στην περίπτωση αποτυχίας έκφυσης βλασταρίων από την βάση του κλήματος ο συνηθισμένος τρόπος πολλαπλασιασμού επιτυγχάνεται με μια κληματίδα η οποία εσκεμμένα δεν κλαδεύεται και χρησιμοποιείται κατά το επόμενο έτος.

B) Φυτό ή Φυτάδιο

Το φυτό ή φυτάδιο χρησιμοποιείται για το φύτεμα νέων αμπελώνων. Το φυτάδιο είναι συνήθως οι κληματίδες που κόβονται κατά το κλάδεμα αφού έχουν προεπιλεγεί κατά την διάρκεια του καλοκαιριού. Σε μια τέτοια περίπτωση επιλέγονται τα μακρύτερα και υγιέστερα κλήματα με καρποφορία, τα οποία τοποθετούνται σε βαθείς λάκους έως την άνοιξη. Πριν την φύτευσή τους στο χωράφι ξεχώνονται και τοποθετούνται σε σκιερή τοποθεσία.

Το φύτεμα γίνεται σε κανονικές γραμμές που απέχουν μεταξύ τους απόσταση από 30 εκατοστών έως και ένα μέτρο σε δύο κάθετες διευθύνσεις, κατά μήκος και κατά πλάτος. Η απόσταση των φυτών επί της γραμμής είναι μέχρι και δύο μέτρα. Οι αποστάσεις φύτευσης και κατ'επέκταση η πυκνότητα φύτευσης έχουν μεγάλη επίδραση στην ποσότητα και στην ποιότητα της παραγωγής καθώς επηρεάζουν τον ανταγωνισμό για νερό και θρεπτικά στοιχεία μεταξύ των φυτών.

5.2.1 Ασθένειες

Πριν γίνει αναφορά στις ασθένειες και εχθρούς της σταφίδας που έχουν παρατηρηθεί κατά καιρούς στην περιοχή θα πρέπει να τονιστεί πως οι κλιματικές συνθήκες του νομού προσδίδουν στην καλλιέργεια της σταφιδάμπελου ένα πλεονέκτημα έναντι άλλων περιοχών καθώς δεν ευνοούν ιδιαίτερα την ανάπτυξη ασθενειών, ένας σημαντικός παράγοντας για την διαφοροποίηση των καλλιεργητικών συνθηκών της σταφίδας Ηλείας.

Ασθένειες από παράσιτα

Περωνόσπορος

Η ασθένεια οφείλεται στον φυκομύκητα *Plasmopara viticola*. Οι πρωτογενείς μολύνσεις, που ξεκινούν από τους βλαστούς και τα φύλλα που βρίσκονται κοντά στο έδαφος. Οι ευνοϊκές συνθήκες για μολύνσεις σε θερμοκρασίες 15-27 °C με σχετική υγρασία >85%. Κρίσιμη περίοδος για την ανάπτυξη της ασθένειας θεωρείται ο Μάιος διότι η αύξηση της θερμοκρασίας επιταχύνει τον ρυθμό συμπλήρωσης του βιολογικού κύκλου του μύκητα. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την βλαστική

ανάπτυξη της αμπέλου που είναι ταχύτερη έχει ως αποτέλεσμα την επιπλέον μόλυνση νέων οργάνων του φυτού. Η καταπολέμηση του μύκητα επιτυγχάνεται με την χρήση κατάλληλων φυτοπροστατευτικών ουσιών με βάση το χαλκό, οργανικά μυκητοκτόνα, βορδιαγάλαιο πολτό ή αυτών που συνδυάζουν οργανικές με χαλκούχες ουσίες.

Ωΐδιο (ασθένεια του θειαφιού)

Η ασθένεια του ωΐδιου οφείλεται στον ασκομύκητα *Uncinula necator* (*Erysiphacae*). Ο μύκητας αναπτύσσεται στην επιφάνεια των φυτικών ιστών (εκτοπαράσιτο) και αποσπά θρεπτικά στοιχεία για τις ανάγκες του από το κυτταρόπλασμα του φυτικού κυττάρου. Ευνοϊκές συνθήκες για την μόλυνση της σταφίδας είναι ο θερμός καιρός, όχι όμως όταν οι θερμοκρασίες είναι μεγαλύτερες από 35 °C). Η καταπολέμηση της ασθένειας επιτυγχάνεται κυρίως με την χρήση παρασκευασμάτων που έχουν ως βάση το θειάφι.

Βοτρύτης

Η ασθένεια προκαλείται από τον μύκητα *Botrytis cinerea*. Η υψηλή σχετική υγρασία είναι μια βασική προϋπόθεση για την ανάπτυξη της ασθένειας (ο μύκητας μπορεί να αναπτυχθεί σε μεγάλο εύρος θερμοκρασιών). Όταν επικρατήσουν ευνοϊκές συνθήκες το παθογόνο αναπτύσσεται ταχύτερα και σχηματίζει άφθονα σπόρια τα οποία διασπείρονται με τον αέρα, την βροχή (ακόμα και με τα χέρια, τα ρούχα και τα εργαλεία). Βροχές κατά την ωρίμανση των σταφυλιών, ιδιαίτερα σε ξηρικούς αμπελώνες, δημιουργούν ιδανικές συνθήκες για προσβολές από τον μύκητα. Η καταπολέμηση του μύκητα επιτυγχάνεται με την χρήση κατάλληλων φυτοπροστατευτικών ουσιών (π.χ. φθαμιλίδια, βενζιμιδαζολικά, θειοφανικά, αιθυλενοδιθειοκαρβαμιδικά κ.α.) σε διάφορα σκευάσματα (π.χ. βρέξιμη σκόνη, βρέξιμοι κόκκοι κ.α.) από την στιγμή που παρατηρηθεί η προσβολή από τον μύκητα.

Γσκα

Η ασθένεια, αν και δεν έχει ακόμα αιτιολογηθεί πλήρως, αποδίδεται σε δύο βασιδιομύκητες, τον *Phellinus igniarius* και τον *Stereum hirsutum*. Η εξέλιξη της ασθένειας είναι αργή και από την μόλυνση μέχρι την εκδήλωση των συμπτωμάτων μεσολαβούν μερικά χρόνια. Για την καταπολέμηση της ασθένειας αφαιρούνται τα προσβεβλημένα μέρη του φυτού κατά το κλάδεμα.

Φόμοψη

Η ασθένεια οφείλεται στον μύκητα *Phomopsis viticola*. Η πιο πιθανή περίοδος προσβολής είναι από την έκπτυξη των οφθαλμών την άνοιξη μέχρι οι βλαστοί να αποκτήσουν μήκος περίπου 15 εκ. Δροσερός και υγρός καιρός ευνοεί τις μολύνσεις

ενώ περιοριστικός παράγοντας για την εξάπλωση της ασθένειας είναι οι υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού. Για την καταπολέμηση της ασθένειας εφαρμόζονται ψεκασμοί (έναν τον χειμώνα και και 2-3 προληπτικοί μετά την έκπτυξη των οφθαλμών) με κατάλληλα μυκητοκτόνα (π.χ. αιθυλενοδιθειοκαρβαμιδικά ακεταμίδια, προπυλενοδιθειοκαρβαμιδικά, φθαλιμίδια βενζιμιδαζοκιά, κινόνες, φθαμιλίδια οργανοφωσφορικά κ.α) σε διάφορα σκευάσματα (π.χ. βρέξιμη σκόνη, πυκνό αιώρημα κ.α). Επίσης με το κλάδεμα αφαιρούνται τα προσβεβλημένα πρέμνα.

Έντομα εχθροί της σταφιδαμπέλου

Ευδεμίδα (Lobesia botrana συν. Polychrosis botrana, Tortricidae, Λεπιδόπτερα)

Κατά τα διάφορα στάδια του βιολογικού κύκλου του εντόμου προσβάλλονται τα διάφορα μέρη του άνθους του φυτού (άνθη, στήμονες, ύπερος), οι άγουρες όπως επίσης και αργότερα οι ώριμες ράγες. Το έντομο συμπληρώνει 3 γενεές το χρόνο από τα μέσα Απριλίου έως Ιούλιο-Αύγουστο προσβάλλοντας τα σταφύλια που ωριμάζουν. Οι κατάλληλοι ψεκασμοί με φυτοπροστατευτικές ουσίες (π.χ. οργανοχλωριωμένα, πυρεθρινοειδή, οργανοφωσφορικά, καρβαμιδικά κ.α) σε διάφορα σκευάσματα (π.χ βρέξιμη σκόνη, γαλακτωματοποιήσιμο υγρό, σκόνη επίπασης, δισκία κ.α.) και σε χρόνο που ο πληθυσμός του εντόμου καταγράφεται στο μεγαλύτερο ποσοστό του χρησιμοποιούνται για την αποτελεσματική καταπολέμηση της ευδεμίδας.

Θρίπας (Drepanothrips reuteri)

Προσβάλλει σχεδόν όλα τα νέα όργανα του φυτού (π.χ. οφθαλμούς, βλαστούς, φύλλα, ποδίσκους, ανθοταξίες). Τα νύγματα τους (τσιμπήματα) καταλήγουν σε εσχάρσεις στις ράγες των σταφυλιών και στις ράγες, υποβαθμίζοντας την εμπορική αξία της παραγωγής. Επιπλέον, τα σημεία προσβολής μπορεί να αποτελέσουν «πύλες εισόδου» για παθογόνα, όπως π.χ. βοτρυτής (δευτερογενείς προσβολές). Η καταπολέμηση του εντόμου επιτυγχάνεται με την χρήση πυκνών υδατικών διαλυμάτων, βρέξιμων σκονών ή διάφορων γαλακτωμάτων καρβαμιδικών, πυρεθρινοειδών κ.α φυτοπροστατευτικών ουσιών την κατάλληλη εποχή.

Θρίπας της Καλιφόρνια (Frankliniella occidentalis)

Πολύ μικρό έντομο με χρώμα κιτρινο-κάστανο που κατά την περίοδο της άνθησης, του δεσίματος, αλλά και στα πρώτα στάδια ανάπτυξης των μικρών ραγών, εναποθέτει τα αυγά του στα άνθη και τις μικρές ράγες. Τα νύγματα (τρύπες) ωοτοκίας που κάνει, εξελίσσονται σε σκοτεινόχρωμα στίγματα, τα οποία περιβάλλονται από

μία χλωρωτική ζώνη μειώνοντας έτσι την εμπορική αξία του καρπού. Η καταπολέμηση του επιτυγχάνεται όπως περιγράφηκε και στην περίπτωση του Θρίπα παραπάνω αφού διαγνωσθεί έγκαιρα η προσβολή της καλλιέργειας από το έντομο.

Ψευδόκοκκος (Planococcus citri)

Προσβάλλει όλα τα φυτικά μέρη με άμεση συνέπεια την εξασθένηση του φυτού με την απομύζηση χυμών από αυτά υποβαθμίζοντας έτσι σημαντικά τους καρπούς ως προς την εμπορική τους αξία. Την άνοιξη το έντομο δραστηριοποιείται και τα θηλυκά άτομα ωστοκούν και προσβάλλουν την νεαρή βλάστηση. Τα υγρά και σκιερά μέρη ευνοούν την αναάπτυξη του εντόμου ενώ ο ξηρός καιρός όχι. Η καταπολέμηση των κοκκοειδών επιτυγχάνεται με την χρήση διάφορων σκευασμάτων σε μορφή γαλακτοποιήσιμου υγρού (π.χ. οργανοφωσφορικά) ή σκόνης επίπασης (π.χ. καρβαμιδικά) την άνοιξη ή το καλοκαίρι.

Ακαρεολογικά προβλήματα

Ερίνωση (Colomerus vitis συν. Eriophyes vitis, Eriophyidae, ακάρεα)

Έχει 3 φυλές (φυλή ερίνωσης, ματιών και καρουλιάσματος των φύλλων) από τις οποίες οι δύο πρώτες μόνο έχουν εντοπιστεί στους αμπελώνες της χώρας μας.

Κοινός Τετράνυχος (κίτρινος) (Tetranychus spp.)

Σε έντονη προσβολή τα φύλλα καρουλιάζουν, ξηραίνονται και πέφτουν. Μπορεί να προσβληθούν επίσης τα στελέχη, τα άνθη και οι καρποί. Έντονη προσβολή μπορεί να προκαλέσει φυλλόπτωση με αποτέλεσμα την ολοκληρωτική απώλεια της παραγωγής. Στο αμπέλι, οι προσβολές από τον κοινό τετράνυχο εμφανίζονται από το καλοκαίρι μέχρι και τον Σεπτέμβριο. Η καταπολέμηση του τετράνυχου επιτυγχάνεται με την εφαρμογή κατάλληλων φυτοπροστατευτικών ουσιών (π.χ. διάφοροι εστέρες, οργανοφωσφορικά κ.α.) με την μορφή σκευασμάτων (π.χ. γαλακτοποιήσιμα υγρά, βρέξιμες σκόνες, πυκνά υδατικά διαλύματα κ.α.).

Τα κυριότερα ζιζάνια της σταφιδοκαλλιέργειας αποτελούν οι Βέλιουρας (*Sorghum pratensis*), Αγριάδα (*Cunodon dactylon*), Περικοκλάδα (*Convolvulus arvensis*) και τσουκνίδα (*Urtica urens*) που καταπολεμούνται κυρίως κατά το ξελάκκωμα ή με την χρήση κατάλληλων παρασκευασμάτων.

5.2.2 Φυτοπροστασία – Λίπανση

Γενικότερα, το αμπέλι είναι μια καλλιέργεια ευαίσθητη και αρκετά ευάλωτη από πολλές ασθένειες. Ωστόσο, στην περιοχή του νομού Ηλείας, λόγω των κλιματολογικών συνθηκών που επικρατούν (ξηροθερμικές), η παραγωγή της σταφίδας χωρίς την επιβάρυνση πολλών φαρμάκων είναι σαφώς ευκολότερη από ότι σε άλλες χώρες στις οποίες δεν εμφανίζονται τα ίδια κλιματολογικά πλεονεκτήματα.

Στην περιοχή της Ηλείας, ανάλογα με την προσβολή, όπως αναφέρθηκε παραπάνω, χρησιμοποιούνται διάφορα σκευάσματα όπως χαλκούχα, οργανικά ή θειούχα, οργανοφωσφορικά, βενζιμιδαζολικά, φθαλιμίδια, καρβαμιδικά, κινόνες σε ποικίλες μορφές όπως π.χ. βρέξιμη σκόνη ή βρέξιμης κοκκοειδούς μορφής, πυκνά αιωρήματα, γαλακτωματοποιήσιμα, σκόνες επίπασης κ.α.

Ο αριθμός εφαρμογών ποικίλλει από μία έως και πέντε ανά καλλιεργητική περίοδο και είδος προσβολής.

Τα λιπάσματα που χρησιμοποιούνται είναι κυρίως ζωικής (εμπλουτισμός της οργανικής ουσίας και βελτίωση της δομής του εδάφους) και χημικής προέλευσης.

Τα χημικά λιπάσματα περιέχουν κατά κύριο λόγο άζωτο, φώσφορο και κάλιο. Η λίπανση πραγματοποιείται στις γούβες του ξελακκώματος το φθινόπωρο ή διασκορπίζονται σε όλο το χωράφι και ενσωματώνονται στο έδαφος συνήθως με το σκάψιμο. Στις πολύ βροχερές χρονιές ή σε χωράφια που πλημμυρίζουν πρέπει να γίνεται χρήση των χημικών λιπασμάτων στο τέλος του χειμώνα. Η συνήθης σύσταση των συνθετικών λιπασμάτων που χρησιμοποιούνται είναι κυρίως μικτά (αζωτούχα, καλιούχα και φωσφορικά).

Από τα κύρια θρεπτικά στοιχεία που χρησιμοποιούνται ο ρόλος του καλίου είναι καθοριστικός, προκειμένου για την ποιότητα και την ωρίμανση της σταφίδας, καθώς χρησιμοποιείται από το αμπέλι σε ποσότητες μεγαλύτερες ακόμα και από το άζωτο (**Συνημμένο 5**). Τα εδάφη του νομού Ηλείας είναι πλούσια σε κάλιο και κατ'επέκταση ικανοποιούν τις ανάγκες του φυτού στο βασικό αυτό για την ανάπτυξη του στοιχείο (**Συνημμένο 6**).

5.3 Καλλιέργεια

Ξελάκκωμα

Είναι η πρώτη εργασία που γίνεται μετά τον τρύγο με τις πρώτες φθινοπωρινές βροχές.

Αποτελεί ιδιαίτερα σημαντική εργασία γιατί καταστρέφονται όλα τα ζιζάνια ενώ επιπλέον, αερίζεται το έδαφος και βοηθάει να αναπνέουν καλύτερα οι ρίζες του κλήματος. Εκτός αυτών, με το ξελάκκωμα καταστρέφονται οι ρίζες του κλήματος που φυτρώνουν κοντά στην επιφάνεια, αναγκάζοντας το να τρέφεται με τις πιο βαθιές ρίζες του.

Σκάψιμο

Το σκάψιμο είναι η σπουδαιότερη εργασία της καλλιέργειας στο τέλος του χειμώνα αφού επιτυγχάνεται η καταστροφή των υπαρχόντων ζιζανίων, ο καλύτερος αερισμός του εδάφους και η διατήρηση της επιθυμητής υγρασίας στα βαθύτερα στρώματα.

Χειμερινό Κλάδεμα

Ξεκινάει στις αρχές Ιανουαρίου και διαρκεί μέχρι τα τέλη Φεβρουαρίου. Για το κλάδεμα χρησιμοποιείται η τεχνική του κυπέλλου με βραχύ κλάδεμα. Οι κληματίδες που θα προκύψουν από τους οφθαλμούς αυτούς κλαδεύονται στο ύψος των δύο οφθαλμών. Στις μεγάλες τομές γίνεται επάλειψη με πάστα επικάλυψης.

Σκοπός του κλαδέματος είναι η σταδιακή δημιουργία πρέμνου (περίπου κατά το πέμπτο έτος του φυτού της σταφίδας) που να περιέχει 12-24 βλαστούς και κορμό 60-80 εκ. ο οποίος θα φέρει τουλάχιστον 12 μπράτσα (βλαστοί που έχουν σχηματισθεί το τέταρτο έτος) τα οποία απέχουν ίση απόσταση μεταξύ τους και βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο ύψους (**Εικόνα 2**-Παράρτημα Εικόνων).

Η εμπειρία των καλλιεργητών σταφίδας της περιοχής Ηλείας στην τεχνική του κλαδέματος είναι τεκμηριωμένη καθώς γίνεται αναφορά στις τεχνικές κλαδέματος στην περιοχή της Ηλείας από το 1855 (**Συνημμένο 7**).

Βλαστολόγημα

Αφορά την αφαίρεση βλαστών στα πρώτα στάδια ανάπτυξής τους (μήκος περίπου στα 10 εκατοστών). Συνήθως αφαιρούνται οι άγονοι βλαστοί που δεν είναι χρήσιμοι για τη διαμόρφωση του πρέμνου για το επόμενο χειμερινό κλάδεμα όπως και οι γόνιμοι που είναι κακοσχηματισμένοι ή που η θέση τους είναι τέτοια ώστε να παρεμποδίζεται η ανάπτυξη άλλων βλαστών. Ένα δεύτερο βλαστολόγημα γίνεται μετά το πρώτο κορυφολόγημα κατά το οποίο αφαιρούνται από κάθε κεντρικό βλαστό όλοι οι ταχυφυείς βλαστοί (μεσοκάρδιο) εκτός από τους δύο ακραίους έτσι ώστε να αυξάνεται η ζωηρότητα των βλαστών που απομένουν.

Χαράκωμα

Είναι μια μέθοδος που εφαρμόζεται με σκοπό να εμποδίσει το τίναγμα του άνθους (ανθόρροια) χαράζοντας ή αφαιρώντας την φλούδα του κορμού του φυτού στην βάση του εμποδίζοντας έτσι τη μετάβαση των φωτοσυνθετικά παραγομένων ουσιών από τα φύλλα προς την ρίζα με αποτέλεσμα αυτά να συσσωρεύονται κατά κύριο λόγο στον καρπό.

Το χαράκωμα πρέπει να γίνεται με την έκπτυξη του άνθους και να τελειώσει αν είναι δυνατό πριν πέσει το άνθος.

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή του Νομού Ηλείας οι καλλιεργητές δεν εφαρμόζουν την συγκεκριμένη καλλιεργητική τεχνική με αποτέλεσμα η σταφιδοκαλλιέργεια να μην υφίσταται τις βιολογικές συνέπειες της χαραγής όπως π.χ. εξασθένηση του πρέμνου (λόγω αύξησης του φορτίου), μείωση της φωτοσυνθετικής δραστηριότητας των φύλλων εξαιτίας της αύξησης των γλυκιδίων σε αυτά ή ακόμα και της συγκέντρωσης των αυξητικών ρυθμιστικών (κυτοκινίνες) στα φύλλα που επηρεάζουν τον μηχανισμό στοματικής αντίδρασης (**Συνημμένο 8**).

Κορυφολόγημα

Το κορυφολόγημα είναι η χειρονακτική αφαίρεση της τρυφερής κορυφής των βλαστών που έχει ως σκοπό την αφαίρεση των τρυφερών φύλλων κορυφής του βλαστού που απορροφούν τους χυμούς έτσι ώστε αυτοί να διατεθούν στον καρπό. Λαμβάνει χώρα πριν την άνθηση (εμπόδιση του τινάγματος του άνθους) ή μετά το δέσιμο των ραγών για να εξασφαλίσει την αύξηση του μεγέθους των.

Αφαίρεση ταχυφυών

Η εργασία αυτή συνίσταται στην αφαίρεση των ταχυφυών βλαστών (μεσοκάρδιων) που έχει ως σκοπό να διασφαλίσει τα αποτελέσματα του κορυφολογήματος ενάντια στην ανθόρροια, να εξασφαλίσει την αύξηση του μεγέθους των ραγών και την προώμιση της ωρίμανσης του καρπού και να βελτιώσει τον αερισμό και τον φωτισμό του φυτού.

Ξεφύλλισμα

Η διαδικασία αυτή συνίσταται στην αφαίρεση διαφόρου αριθμού φύλλων από τη βάση των βλαστών, κυρίως κατά την ωρίμανση των σταφυλιών με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας. Εφαρμόζεται σε δύο φάσεις συνήθως μετά την καρπόδεση.

Στην πρώτη φάση αφαιρούνται επιλεκτικά λίγα φύλλα της βάσης κατά προτίμηση τα γηρασμένα που δεν φωτοσυνθέτουν, ώστε να υπάρχει καλύτερος

αερισμό των σταφυλιών ενώ στη δεύτερη φάση αφαιρούνται όλα τα φύλλα λίγο πριν τον τρύγο με σκοπό τη διευκόλυνση της συγκομιδής αλλά και τον καλό αερισμό των σταφυλιών (αποφυγή προσβολών από εχθρούς και ασθένειες).

Στάδια Ανάπτυξης

Στην εικόνα 3 (**Εικόνα 3**-Παράρτημα Εικόνων) αναγράφονται τα βιολογικά στάδια ανάπτυξης της σταφίδας. Σχετικά με την ωρίμανση της σταφίδας αξίζει να αναφερθεί ότι επιτάχυνση (πρωιμότητα) ή καθυστέρηση (οψιμότητα) μπορεί να επισυμβεί εξαιτίας ορισμένων κλιματολογικών τοπικών και εδαφικών συνθηκών (π.χ. έκθεση, εδαφική σύσταση) αλλά και καλλιεργητικής τεχνικής. Στη σταφίδα η βιομηχανική ωρίμανση ξεπερνά το στάδιο της φυσιολογικής ωρίμανσης γιατί επιδιώκεται η ξήρανση του προϊόντος (Κούσουλας, 2002). Στην οριοθετημένη περιοχή του νομού Ηλείας, λόγω των ιδιαίτερων καιρικών συνθηκών, η ωρίμανση και κατ' επέκταση η συγκομιδή πραγματοποιείται ενωρίτερα (Αύγουστο) σε σχέση με τις άλλες σταφιδοπαραγωγικές περιοχές της Πελοποννήσου. Το γεγονός αυτό συμβάλλει στον ιδιαίτερο χρωματισμό της σταφίδας Ηλείας.

5.4 Συγκομιδή- Αποξήρανση

Τρύγος

Ο τρύγος πρέπει να γίνεται όταν τα σταφύλια ωριμάσουν καλά. Η καλή ωρίμανση φαίνεται και στη δοκιμή του σταφυλιού με το φάγωμα και στο χρώμα. Η ώριμη σταφίδα γίνεται αντιληπτή από το βελούδινο μαύρο χρώμα της. Ο τρύγος συνήθως γίνεται σε 2 ή 3 χέρια λόγω της ανομοιόμορφης ωρίμανσης των ραγών. Για την ~~επιθυμητή~~ **οριοθετημένη** περιοχή του Νομού Ηλείας είναι χαρακτηριστικό να ~~αναφερθεί~~ **αναφερθεί** η πρόωμη συγκομιδή του προϊόντος εξαιτίας των ιδιαίτερων κλιματολογικών χαρακτηριστικών αλλά και των καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζονται με άμεση συνέπεια την σχετικά πρόωμη επεξεργασία αναφορικά με την αποξήρανση του τελικού προϊόντος όταν οι καιρικές συνθήκες είναι οι πλέον ευνοϊκές.

Το κόψιμο των σταφυλιών γίνεται με το μαχαίρι ή και με το χέρι για να αποφεύγεται το τίναγμα των ραγών. Τα κομμένα σταφύλια τοποθετούνται σε μικρά κοφινάκια ή σε τυμπάνια από λευκοσίδηρο (πάφια). Όταν γεμίσουν τα κοφινάκια τοποθετούνται με προσοχή σε μεγαλύτερα κοφίνια, τα οποία μεταφέρονται στον τόπο ξήρανσης. Το φόρτωμα, η μεταφορά και το ξεφόρτωμα γίνονται με ιδιαίτερη προσοχή για να αποφευχθούν σπασίματα στις μεταφερόμενες ρώγες.

Αποξήρανση

Η αποξήρανση της σταφίδας Ηλείας γίνεται είτε με απευθείας έκθεση (**Εικόνα 4-Παράρτημα Εικόνων**) στον ήλιο πάνω σε επιφάνειες αποξήρανσης που έχουν μία κορυφή με μια ελαφρά κλίση και προς τις δύο πλευρές και με κενά ανάμεσά τους για την συλλογή του νερού είτε υπό σκιά.

Η μάρανση κάτω από συνθήκες ηλιοφάνειας και υψηλών θερμοκρασιών επιτυγχάνεται σε 6-7 ημέρες. Μετά την μάρανση πραγματοποιείται το γύρισμα των σταφυλιών, συνήθως κατά τις απογευματινές ώρες, με ειδικά κατασκευασμένα εργαλεία, τα δικράνια (muck forks), έτσι ώστε να υπάρξει ομοιόμορφη ξήρανση της τελικής παραγωγής.

Η αποξήρανση στον ίσκιο (**Εικόνα 5-Παράρτημα Εικόνων**) αν και καθυστερεί περισσότερο από την αντίστοιχη στον ήλιο δίνει καλύτερο χρώμα στην σταφίδα. Επίσης εξασφαλίζει προστασία από τη βροχή ή δροσιά. Τα σταφύλια μετά τον τρύγο τοποθετούνται πάνω σε ειδικές κατασκευές που ονομάζονται καλαμωτές ή τζιβιέρες και είναι κατασκευασμένες από δύο ξύλινες πήχες καρφωμένες μεταξύ τους με 3-4 πήχες. Παράλληλα προς τις μεγάλες πλευρές είναι τοποθετημένα τα καλάμια, σκοινιά ή πολύ λεπτές σανίδες που τοποθετείται ο συγκομιζόμενος καρπός. Και στις δύο περιπτώσεις αποξήρανσης το άδειασμα των σταφυλιών γίνεται με προσοχή για να μην σπάζουν οι ρώγες του σταφυλιού.

Όταν ο καρπός ξεραθεί και καθαριστεί καλά, μεταφέρεται στην αποθήκη. Ο καρπός μεταφέρεται στην αποθήκη το βράδυ ή το πρωί, για να είναι κρύος. Στην αποθήκη απλώνεται πάλι καλά για να κρύνει. Κατά την διάρκεια της εργασίας η αποθήκη αερίζεται καλά.

Η αποξήρανση του προϊόντος είναι σημαντικό να πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή του νομού Ηλείας για τους παρακάτω λόγους:

- 1) Ο χρόνος μεταφοράς του προϊόντος από τον αγρό στους χώρους αποξήρανσης περιορίζεται σημαντικά με αποτέλεσμα την ελαχιστοποίηση της φθοράς του προϊόντος λόγω μηχανικών βλαβών οι οποίες μπορούν να προκληθούν κατά την μεταφορά του στους αποξηραντικούς χώρους αλλά και στους χώρους αποθήκευσης μετά την ξήρανση της σταφίδας για περαιτέρω επεξεργασία.
- 2) Το συγκομιζόμενο προϊόν εισέρχεται γρήγορα στην διαδικασία της επεξεργασίας και έτσι οι κίνδυνοι φθοράς του ελαχιστοποιούνται καθώς δεν παραμένει για μεγάλο χρονικό διάστημα εκτεθειμένο σε ακατάλληλες συνθήκες και έτσι δεν υποβαθμίζεται η ποιότητά του.

3) Η τεκμηριωμένη εμπειρία που ήδη υπάρχει σχετικά με τις μεθόδους αποξήρανσης της σταφίδας. Οι αναφορές που γίνονται στις μεθόδους αποξήρανσης από το 1928 πραγματοποιούνταν στο Ινστιτούτο Σταφίδας του Πύργου Ηλείας (**Συνημμένο 9**).

5.5 Συγκέντρωση – Αποθήκευση

Η σταφίδα μεταφέρεται από τους παραγωγούς σε κατάλληλα διαμορφωμένες αποθήκες και από εκεί στο εργοστάσιο επεξεργασίας σταφίδας, τοποθετημένη σε ειδικά πλαστικά κιβώτια σύμφωνα με τους κανονισμούς που έχουν θεσπιστεί. Αφού μεταφερθεί ο σταφιδόκαρπος αδειάζεται από τα κιβώτια σε ειδική χοάνη και μέσω μιας μεταφορικής ταινίας οδηγείται στις σκάφες με τον σπαστήρα για το σπάσιμο των σβώλων που τυχόν έχουν δημιουργηθεί από την συμπίεση κατά τη μεταφορά.

Αν η σταφίδα εισέλθει γρήγορα στην επεξεργαστική διαδικασία οι κίνδυνοι φθοράς της είναι ελάχιστοι, σε περίπτωση όμως που παραμείνει για μεγάλο διάστημα εκτεθειμένη στις ακατάλληλες συνθήκες του χώρου του σταφιδεργοστασίου η ποιότητά της υποβαθμίζεται σημαντικά. Ο λόγος αυτός υπαγορεύει την ύπαρξη ξεχωριστών χώρων για την αποθήκευση της σταφίδας κατά την παραλαβή της από το σταφιδεργοστάσιο με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας, αερισμού, φωτισμού και από αυτούς να οδηγείται με μεταφορική ταινία όταν χρειάζεται και να τροφοδοτεί τον μηχανολογικό εξοπλισμό.

Σκοπός της αποθήκευσης είναι η προστασία του σταφιδόκαρπου από κάθε είδους ζημιογόνα αίτια (π.χ. φυσικά, μηχανικά, βιολογικά, χημικά).

Εν συντομία, οι κίνδυνοι που σχετίζονται με την αποθήκευση και την επεξεργασία της σταφίδας είναι:

Μηχανικοί κίνδυνοι οι οποίοι μπορούν να προκληθούν κατά την διακίνηση και αποθήκευση της σταφίδας από υψηλές μηχανικές πιέσεις που δέχονται τα κατώτερα στρώματα του σωρού από τα υπερκείμενα προς αυτά όταν το ύψος του σωρού είναι πάνω από 1.5 μέτρα με άμεσες συνέπειες στην ποιότητα του προϊόντος.

Βιολογικοί κίνδυνοι οι οποίοι χωρίζονται σε (α) μακροβιολογικούς που οφείλονται στην παρουσία εντόμων (π.χ. μύγες, κατσαρίδες, μυρμήγκια) φορείς πολλών ασθeneιών και σε (β) μικροβιολογικούς που οφείλονται σε παθογόνους μικροοργανισμούς όπως οι μύκητες (π.χ. *Rhizopus* όπως *R. nigrificans*, *Aspergillus* όπως *A. nigr*a και *A. alliacens* και το *Penicillium* όπως *P. digitatum*, *P. italicum*, *P. expansum*) και ζύμες.

Φυσικοί Κίνδυνοι

Ξένα σώματα

Στους φυσικούς κινδύνους υπάγονται όλα εκείνα τα ξένα προς το προϊόν σώματα που μπορεί να βρεθούν στο τελικό προϊόν, καθώς και στις πρώτες ύλες. Η παρουσία ξένων υλών είναι πολύ συχνή στη σταφίδα γι' αυτό και χρησιμοποιούνται κόσκινα διαφόρων τύπων και αερομηχανές κατά την διάρκεια της επεξεργασίας της.

Κρυστάλλωση σακχάρων

Η κρυστάλλωση των σακχάρων ευνοείται από κακές συνθήκες αποθήκευσης (θερμοκρασία, υγρασία, αερισμός), από υψηλή υγρασία του προϊόντος και μεγάλο πληθυσμό εντόμων. Κατά την κρυστάλλωση εμφανίζονται ορατοί κρύσταλλοι σακχάρων στη σάρκα ή στην επιφάνεια της ράγας.

Υποβάθμιση χρώματος

Η υποβάθμιση του χρώματος εξαρτάται από φωτοχημικές αντιδράσεις, “κόψιμο” της σταφίδας από έντομα, υπερβολική υγρασία του προϊόντος και κακές συνθήκες αποθήκευσης (θερμοκρασίας, υγρασίας αερισμού).

Χημικοί Κίνδυνοι

Στους χημικούς κινδύνους μπορούν να συμπεριληφθούν όλα εκείνα τα χημικά συστατικά που αν και δεν αποτελούν μέρος του προϊόντος, έχουν εισαχθεί στο τρόφιμο είτε μέσω των πρώτων υλών είτε κατά την επεξεργασία του είτε κατά τη διάρκεια της πρωτογενούς παραγωγής του (π.χ. χημικές ύλες καθαρισμού, υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα ή τοξικά μέταλλα κ.α.) Για την αποφυγή των παραπάνω λαμβάνονται όλες οι απαραίτητες προφυλάξεις τόσο όσο αφορά την χρήση καθαρού εξοπλισμού και τη μη χρησιμοποίηση τοξικών καθαριστικών όπως επίσης και οι ορθολογικές πρακτικές φυτοπροστασίας αλλά και μεταχείρισης του συγκομιζόμενου προϊόντος (ξήρανση, επεξεργασία, αποθήκευση) που αποτελούν και τις κυριότερες αιτίες χημικών κινδύνων.

Γενικότερα, κατά την αποθήκευση:

- Τηρείται αυστηρός ποιοτικός έλεγχος στην παραλαμβανόμενη για αποθήκευση σταφίδα.
- Οι κατάλληλες συνθήκες που επικρατούν στον αποθηκευτικό χώρο (θερμοκρασία, υγρασία, αερισμός) εξασφαλίζονται με την κατάλληλη

υγρομόνωση και στεγανοποίηση. Για την σταφίδα Ηλείας η σχετική υγρασία δεν υπερβαίνει το 60% και η θερμοκρασία τους κυμαίνεται μεταξύ 12-18 °C.

- Πριν την παραλαβή του σταφιδόκαρπου η αποθήκη καθαρίζεται, πλένεται και απεντομώνεται προσεκτικά.
- Η υγρασία του απαλλαγμένου από έντομα και ξένες ύλες σταφιδόκαρπου προς αποθήκευση δεν ξεπερνά το ~~45%~~ **15,1%** (**Συνημμένο 10**).
- Η επιθεώρηση των αποθηκών να γίνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

5.6 Επεξεργασία

Η βιομηχανική επεξεργασία της σταφίδας σήμερα, σε μεγάλο ποσοστό, πραγματοποιείται σε σταφιδεργοστάσια εντός της οριοθετημένης περιοχής του Νομού Ηλείας. Τα βασικά στάδια επεξεργασίας της σταφίδας Ηλείας παρουσιάζονται στο παρακάτω διάγραμμα ροής (**Εικόνα 6-Παράρτημα Εικόνων**).

Σε πρώτη φάση η σταφίδα μεταφέρεται από τον σωρό με τον φορτωτή στον τροφοδότη. Εκεί με την βοήθεια αερομηχανών απομακρύνονται οι ξένες ύλες από τις σταφίδες. Στο επόμενο στάδιο γίνεται η απομίσχωση με την χρήση κατάλληλων απομισχωτικών μηχανών. Για να αποφευχθούν οι τραυματισμοί της σταφίδας, η περιεκτικότητα της σταφίδας σε υγρασία είναι χαμηλή και η περιστροφή του τυμπάνου είναι αναλόγως κατάλληλη. Στην συνέχεια πραγματοποιείται διαλογή με κόσκινα έτσι ώστε να γίνει διαχωρισμός της σταφίδας κατά μέγεθος και αφετέρου να απομακρυνθούν ξένες ύλες.

Ακολουθεί η πλύση της σταφίδας σε πλυντήριο με πετροπαγίδες. Κατά τη διάρκεια της πλύσης του σταφιδόκαρπου παρασύρονται με το νερό η σκόνη, ενώ συγχρόνως παγιδεύονται οι πιο βαριές ξένες ύλες, όπως πέτρες, μέταλλα κ.λ.π. Το νερό της πλύσης είναι καθαρό και δεν ανακυκλώνεται, ενώ ο χρόνος πλύσης δεν ξεπερνά το ένα λεπτό της ώρας ώστε να μην απορροφηθεί πολύ νερό από τις σταφίδες. Μετά την πλύση γίνεται επάλειψη των σταφιδόκαρπων με ειδικό λάδι με στόχο την βελτίωση της ποιότητας, την εξόρυξη υγρασίας και τον καλύτερο χρωματισμό του καρπού. Ακολουθεί το στάδιο της στατικής χειροδιαλογής στο οποίο η σταφίδα περνά πάνω σε μεταφορικές ταινίες πλάτους 1 μέτρο και διαφόρου μήκους όπου οι εργαζόμενοι απομακρύνουν με τα χέρια τους τις άσαρκες σταφίδες και κάθε ξένη ύλη που υποβαθμίζει την ποιότητα της μεταποιημένης σταφίδας. Η επεξεργασμένη σταφίδα αποθηκεύεται σε παλετοκιβώτια και στην συνέχεια

πραγματοποιείται ανίχνευση μετάλλων με τη βοήθεια μεγάλων μαγνητών και ανιχνευτή μετάλλων.

Τονίζεται ότι σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας της σταφίδας Ηλείας γίνεται ποιοτικός έλεγχος ο οποίος περιλαμβάνει χημικές, μικροβιολογικές αναλύσεις και κατάταξη του προϊόντος σε κατηγορίες βάσει του χρώματος, του μεγέθους και της υγρασίας του σταφιδόκαρπου.

6. Δεσμός

6.1 Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της Ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η σταφίδα Ηλείας είναι γέννημα-θρέμμα του οικολογικού περιβάλλοντος της οριοθετημένης περιοχής και διαθέτει στις ποιοτικές της προδιαγραφές τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου παραγωγής της. Πολλοί παράγοντες συμβάλουν στην διαμόρφωση των άριστων ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος όπως π.χ. οι κλιματολογικές συνθήκες, οι παραδοσιακές μέθοδοι καλλιέργειας και οι μέθοδοι επεξεργασίας του. Η Σταφίδα Ηλείας διαφέρει από άλλες σταφίδες άλλων περιοχών

α) στην περιεκτικότητα σακχάρων και τρυγικού οξέος (**Συνημμένο 1, 19, 20**)

β) στο χρώμα, τόσο λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του εδάφους και του κλίματος της περιοχής, όσο και λόγω των ιδιαίτερων καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζονται στην περιοχή της Ηλείας.

Εδαφοκλιματολογικές συνθήκες

Λόγω των κλιματικών συνθηκών, των χαρακτηριστικών των εδαφών και της ιδιαίτερα επιμελούς καλλιέργειας στις ζώνες παραγωγής της σταφίδας Ηλείας το παραγόμενο προϊόν χαίρει εξαιρετικής ποιότητας. Όσον αφορά στις κλιματικές συνθήκες με βάση μετεωρολογικά δεδομένα που προσκομίστηκαν από το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών Ποιοτικού Ελέγχου. Πατρών τα οποία αφορούν στην χρονική περίοδο 1996-2004 προκύπτουν τα ακόλουθα συμπεράσματα:

- Σε ότι αφορά τη θερμοκρασία η ετήσια κατά μέσο όρο ελάχιστη και η μέγιστη τιμή της κυμαίνεται μεταξύ 10,9 έως 12 °C η πρώτη, και μεταξύ 23 και 26 °C η δεύτερη (μέσοι όροι 1996-2004) (**Εικόνα 7-Παράρτημα Εικόνων**). Η διακύμανση της μέσης θερμοκρασίας την περίοδο 1996-2006 καταγράφηκε μεταξύ 16,6 και 17,4 °C. Γενικότερα, στο Νομό Ηλείας παρατηρούνται σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες τους καλοκαιρινούς μήνες (γύρω στους 24 °C)

και σχετικά υψηλές θερμοκρασίες τους χειμερινούς μήνες (γύρω στους 11 °C) (**Συνημμένο 11**).

- Η μέση υγρασία την περίοδο 1996-2006 κινήθηκε μεταξύ 68% και 79%. Γενικότερα, παρατηρούνται στο Νομό Ηλείας αρκετά υψηλές τιμές σχετικής υγρασίας τους χειμερινούς μήνες (γύρω στο 85%) και χαμηλότερες τιμές τους καλοκαιρινούς μήνες (γύρω στο 73%). Το γεγονός αυτό αποτελεί πλεονέκτημα για τον Νομό Ηλείας καθώς δεν ευνοείται η ανάπτυξη των ασθενειών που απαιτούν υψηλή σχετική υγρασία όπως π.χ. ο περονόσπορος, ο βοτρυτής, το ωίδιο, η φόμοψη αλλά και εχθροί όπως ο ψευδόκοκκος από την Άνοιξη και μετά (**Συνημμένο 11**).
- Σε ότι αφορά το ύψος των βροχοπτώσεων κατά τη χρονική περίοδο 1996-2004 κυμάνθηκε μεταξύ 666 χιλιοστών και 1000 χιλιοστών (**Εικόνα 8-Παράρτημα Εικόνων**). Μάλιστα, κατά μέσο όρο το ύψος των βροχοπτώσεων στο νομό Ηλείας έφτασε ετησίως τα 809 χιλιοστά κατά την περίοδο 1996-2004 (**Συνημμένο 11**).

Τα καλλιεργούμενα εδάφη του νομού Ηλείας που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια της σταφίδας Ηλείας κατά κύριο λόγο είναι εδάφη ελαφρά, χαλικώδη, ξηρά, με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο και κάλιο γεγονός που ικανοποιεί τις απαιτήσεις του φυτού στο σημαντικό αυτό για την ανάπτυξή του στοιχείο (**Συνημμένο 6**)

Συμπερασματικά ο συνδυασμός των παραγόντων που επηρεάζουν τον χρωματισμό και ποιότητα της σταφίδας Ηλείας είναι:

- Τα πλούσια σε κάλιο εδάφη της οριοθετημένης περιοχής του νομού Ηλείας (**Συνημμένο 6**) επηρεάζουν σημαντικά την ποιότητα, χρωματισμό και την ωρίμανση του καρπού της σταφίδας.
- Η πρόωμη ωρίμανση της καλλιέργειας και κατ' επέκταση η πρόωμη συγκομιδή και επεξεργασία της λόγω των ιδιαίτερων τοπικών κλιματολογικών συνθηκών
- Οι καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται στην περιοχή (μη εφαρμογή χαρακώματος του φυτού με αποτέλεσμα την αποφυγή των αρνητικών επιπτώσεων στην φωτοσυνθετική ικανότητα του φυτού) όπως επίσης και η εμπειρία των σταφιδοπαραγωγών του νομού Ηλείας σε διάφορες επεξεργασίας (π.χ. αποξήρανση).

Επιπλέον στοιχείο τεκμηρίωσης του δεσμού της περιοχής του Νομού Ηλείας και της ποιότητας της σταφίδας που παράγεται στην περιοχή αυτή, είναι μελέτη η οποία πραγματοποιήθηκε από τον Όθωνα Χένερ (1937) η οποία έχει δημοσιευτεί στο περιοδικό «Επιθεώρηση των Προϊόντων» της Αγγλίας και αναφέρεται στο τεύχος 39 του Σταφιδικού Δελτίου. Η μελέτη αφορούσε την περιεκτικότητα σε σάκχαρο, λεύκωμα και τρυγικό οξύ των σταφίδων διαφόρων περιοχών της Ελλάδας, της Τουρκίας και της Ισπανίας. Τα αποτελέσματα που παρουσιάζονται στο συνημμένο έγγραφο 1 είναι ενδεικτικά για την σταφίδα Ηλείας η οποία παρουσιάζει τη δεύτερη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε σάκχαρο (72,21%) και τη μεγαλύτερη σε τρυγικό οξύ (1,69%).

Η ποιότητα της σταφίδας τεκμηριώνεται και από διάφορους τίτλους που έχει λάβει κατά καιρούς σε διάφορες εκθέσεις (π.χ. Χρυσό Βραβείο που απονεμήθηκε στην κοινότητα Λατζοΐου Ηλείας για την εκτεθείσα σταφίδα, Θεσσαλονίκη Δεκέμβριος 1931) (Συνημμένο 12 και Εικόνα 9-Παράρτημα Εικόνων)

6.2 Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της Φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

“Ξύπνα ξύπνα ω Μαυρομάτα ¹
τον ήλιο πριν ηδούμεν από τα βουνά μας
προτού του τρύγου πιάσουμε τα εργάτα
πριν βάλουμε στα αλώνια αγάλι αγάλι το μαύρο λιανορώγι
που με την θεία δύναμη και χάρη το κάνουμε σταφίδα.”

(δημοτικό τραγούδι)

Η παρουσία της σταφίδας στα αρχαία και τα πρώτα χριστιανικά χρόνια μνημονεύεται από ελληνικές και λατινικές πηγές στις περί αμπέλου, περί σταφυλιών, οίνου και σταφίδας αναφορές. Η εξέλιξη των καλλιεργειών της, από την πρώτη ανάπτυξή τους στην περίοδο της Φραγκοκρατίας και σε όλη την περιπετειώδη διαδρομή της, συνδέθηκε με την ιστορία, τον αγροτικό πολιτισμό και την προκοπή της περιοχής, στους καιρούς της ευημερίας της. Την εμπορεύτηκαν Σταυροφόροι, Ενετοί, Γενουάτες έμποροι και Φράγκοι κατακτητές, κάνοντάς την έτσι γνωστή από νωρίς στην Αγγλία και τη Δυτική Ευρώπη.

¹ «Μαυρομάτα» αποκαλούνταν και εξακολουθεί να αποκαλείται η Σταφίδα Ηλείας στην περιοχή της καλλιέργειάς της εξαιτίας του χαρακτηριστικού χρωματισμού της

Οι Επτανήσιοι την αποκαλούσαν Λιανορώγι και Μαυρομάτα και την τραγουδούσαν με καντάδες στα αλώνια.

«Κοιμήσου μαυρομάτα μου και μοσχοαναθρεμένη
που να μην αβασκαθείς είσαι καμαρωμένη...»

Ο Ανδρέας Καρκαβίτσας (1865-1922), εθνικός ποιητής με τόπο καταγωγής τα Λεχαινά του Νομού Ηλείας, αναφέρει χαρακτηριστικά:

«Μόλις πέσουν οι σταφίδες στα αλώνια
θα φανούν τα πρώτα σύννεφα
και μαζί μ' αυτά τα καρδιοχτύπια των σταφιδάδων»

θέλοντας να εκφράζει την αγωνία των σταφιδοπαραγωγών του τόπου του για την επίπτωση των απρόβλεπτων καιρικών συνθηκών και κυρίως μιας πιθανής βροχόπτωσης στο λιάσιμο και αποξήρανση της σταφίδας Ηλείας².

Η σταφίδα ως ένα από τα κυριότερα αγροτικά Πελοποννησιακά προϊόντα διαδραμάτισε τον 19^ο αιώνα, με το προνόμιο του μονοπωλιακού προϊόντος, σημαντικό ρόλο στην κοινωνία και την οικονομία των περιοχών όπου αναπτύχθηκε, συντείνοντας στη δημιουργία μιας αστικής τάξης με ένα πιο ανοιχτό τρόπο ζωής. Ιστορικό σημείο αναφοράς για τη σταφίδα της Ηλείας αποτέλεσε το περίφημο *σταφιδικό ζήτημα*, μια κρίση η οποία έφερε αντιμέτωπες όχι κοινωνικές τάξεις αλλά επαρχίες με αντιτιθέμενα συμφέροντα (λόγω της ποιότητας της σταφίδας που αποτελούσε «εθνικό προϊόν» εκείνη την εποχή). Το κράτος αναγκάστηκε να λάβει προστατευτικά μέτρα που απέβησαν όμως ατελέσφορα λόγω των διαφορών μεταξύ των σταφιδοπαραγωγών περιοχών. Η σταφιδική κρίση (ξεκίνησε το 1893 έως το 1905) που εμφανίστηκε ως απόρροια της μονοκαλλιέργειας και της μονοεξαγωγής της σταφίδας, με δεδομένα τη γενική οικονομική δυσπραγία της χώρας (υπερδανεισμός και αδυναμία πληρωμών) και τις διεθνείς αντίξοες συγκυρίες (ύφεση ευρωπαϊκών οικονομιών, κλείσιμο γαλλικής αγοράς στην κορινθιακή σταφίδα) αποτελεί ένα σύνθετο φαινόμενο και ένα από τα μείζονα ζητήματα της ελληνικής ιστορίας του τέλους του περασμένου αιώνα όπως αναφέρεται στην Αυγή Πύργου το 1950 (**Συνημμέμα 16, 17**)³ αλλά και σε διάφορες άλλες πηγές (**Συνημμένο 18**).

² Εφημερίδα Ελευθεροτυπία, 22/8/2006. «Μαυρομάτες της Ηλείας», Επιμέλεια Γιώργος Κιούσης

³ Βιβλιοθήκη της Βουλής, Εφημερίδα «Αυγή Πύργου», 1950.

Ιστορία της Σταφίδας Ηλείας έως τον 14^ο αιώνα

Από τα αρχαία χρόνια, η καλλιέργεια της αμπέλου αποτελούσε μια σημαντική απασχόληση των κατοίκων του Ελλαδικού χώρου. Η ιστορία της χάνεται στα βάθη της μυθολογίας όπου υπάρχουν δεκάδες εκδοχές για την προέλευση και την καλλιέργειά της. Σύμφωνα με τον Θεόπομπο, η άμπελος πρωτοεμφανίστηκε στις όχθες του Αλφειού ποταμού, δίπλα στην Ολυμπία Ηλείας και από τότε καλλιεργείται συστηματικά (Ζωγράφου, 1930).

14^{ος} - 17^{ος} Αιώνας

Κατά τα μέσα του ΙΔ' αιώνα ο πρώτος που αναφέρεται στην καλλιέργεια της σταφιάδας στην ευρύτερη περιοχή της Πελοποννήσου είναι ο Ιταλός έμπορος Πεγαλόττη, το έτος 1340 στο έργο του για τον εμπορικό βίο της μεσογείου θάλασσας "PRATTICA DE LA MERCATURA". Το έργο αυτό αναφέρει δύο εξαγωγικούς λιμένες της σταφίδας την GLARENZA (Γλαρέτζα – περιοχή της Ηλείας) το γνωστό λιμένα "του εν Πελοποννήσω Κράτους των Φράγκων Ιπποτών εν Ηλίδι" και το CORANTO (την Κόρινθο) (**Συνημμένο 13**).

Στην συνέχεια η Σταφίδα Ηλείας μεταφερόταν από τα παράλια της ευρύτερης περιοχής στα Βρετανικά Νησιά, την Βόρεια Γερμανία και Ολλανδία με Ενετικά Πλοία και από Ενετούς εμπόρους. Έτσι, ήδη κατά τον 15^ο αιώνα αποτελεί αναγνωρισμένο είδος εμπορίας στην Ευρώπη.

Καθίσταται σαφές με την παραπάνω αναφορά ότι η συστηματική καλλιέργεια της σταφίδας στην περιοχή του νομού Ηλείας τον ΙΔ' αιώνα ήταν αντικείμενο ιδιαίτερης προσοχής.

18^{ος} Αιώνας έως σήμερα

Την περίοδο ίδρυσης του Ελληνικού κράτους, η σταφίδα απέκτησε μεγάλη σημασία σαν εξαγωγίμο προϊόν, με κύριο τόπο κατανάλωσης τη Μεγάλη Βρετανία. Λόγω της μεγάλης ζήτησης της σταφίδας που παρατηρήθηκε κατά την περίοδο αυτήν άρχισε η εντατική καλλιέργεια των σταφιδαμπέλων. Στο μεταξύ όμως, η Γαλλία με την εισαγωγή υποκειμένων ανθεκτικών στην φυλλοξήρα από την Αμερική, αντικατέστησε τα παλιά αμπέλια με νέα, με αποτέλεσμα οι Ελληνικές εξαγωγές να μειωθούν, ενώ συγχρόνως η παραγωγή αυξανόταν. Για την αντιμετώπιση της

σταφιδικής κρίσης καθιερώθηκε από το 1895 η παρακράτηση, (διαχωρισμός των ποιοτήτων, εξαγωγή των καλύτερων και αποθήκευση και προώθηση των κατωτέρων στην οινοποιία και την οινοπνευματοποιία). Το 1925 ιδρύθηκε ο “Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός” (Α.Σ.Ο.), νομικό πρόσωπο που σκοπός του είναι η βελτίωση της ποιότητας, η ελάττωση του κόστους καλλιέργειας και η προώθηση της σταφίδας Ηλείας μέσω της διαφήμισης στις ξένες χώρες και στην Ελλάδα (**Εικόνα 10- Παράρτημα Εικόνων**).

Σε περιγραφή που γίνεται για την οικονομική και κοινωνική ιστορία του Νομού Ηλείας⁴ (**Συνημμένο 15**) και δεδομένου ότι ανέκαθεν στην περιοχή καλλιεργούνταν σταφίδα, αναφέρονται τα εξής: «Σπάνια η ιστορία ενός τόπου έχει συνδεθεί τόσο στενά με ένα αγροτικό προϊόν όσο η Ηλεία και η ευρύτερη περιοχή της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου με την σταφίδα. Η καλλιέργεια της μέχρι την απελευθέρωση (1830) ήταν σχετικά περιορισμένη. Ωστόσο από τα πρώτα χρόνια της 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. Την ώρα που ο Κάρολος Ντίκενς αποθέωνε στις Χριστουγεννιάτικες Ιστορίες του την σταφίδα, απαραίτητη στο τραπέζι των λονδρέζικων οικογενειών, πλοία γεμάτα σταφίδα έφευγαν από το λιμάνι του Κατάκολου (περιοχή του Νομού Ηλείας) (**Συνημμένο 14**) και τα άλλα λιμάνια της Πελοποννήσου με προορισμό τις μεγάλες αγορές του εξωτερικού, όπου το προϊόν καταναλωνόταν σαν υλικό ζαχαροπλαστικής για την κατασκευή πουτίγκας και σταφιδόψωμου, σαν ξηρός καρπός και αργότερα για την παραγωγή φθηνού σταφιδίτη οίνου και άλλων οινοπνευματωδών ποτών. Μέχρι το 1860 οι εκτάσεις με σταφίδαμέλους σχεδόν εξαπλασιάστηκαν».

Και συνεχίζοντας: «Η εμπορευματοποίηση της σταφίδας οδήγησε την Ηλεία σε μία εξειδίκευση στην καλλιέργεια της σταφίδας, που θα μπορούσε να μιλήσει κανείς για μονοκαλλιέργεια. Ένας ολόκληρος αγροτικός κόσμος βγήκε από την οικονομία της αυτάρκειας και προσανατολίστηκε προς την εμπορευματοποιημένη παραγωγή. Μια παραγωγή που μοιραία ήταν απόλυτα εξαρτημένη πλέον από τις συνθήκες της διεθνούς αγοράς, την υπερπαραγωγή αλλά και τον καιρό. Αυτή η ευθυγράμμιση της τοπικής παραγωγής της Ηλείας με την παγκόσμια αγορά και η

⁴ Ιστοσελίδα: <http://nailias.gr/history>

καλλιέργεια ενός εξαγωγίμου προϊόντος, είχε ως αποτέλεσμα την προσέλκυση πληθυσμών- κυρίως από την ορεινή Πελοπόννησο – και των εποικισμό των πεδινών περιοχών. Η κατασκευή του σιδηροδρόμου και συγκεκριμένα της γραμμής Πύργου-Κατακόλου, που λειτούργησε στις 3 Φεβρουαρίου του 1883 και ήταν η πρώτη σε ολόκληρη την Ελλάδα, και αμέσως μετά η κατασκευή της σιδηροδρομικής γραμμής Πειραιώς – Καλαμάτας που συνέδεε όλες τις σημαντικότερες πόλεις του Ηλειακού κάμπου, οι τοπικές γραμμές Καβάσιλα – Κυλλήνη, Πύργος και Αρχαία Ολυμπία μαρτυρούν την άνθιση και τη σπουδαιότητα του εμπορίου της σταφίδας που διεξήγηση στην ευρύτερη περιοχή της Ηλείας».

Το Ινστιτούτο Σταφίδας Πύργου με έτος ίδρυσης το 1925 (**Εικόνες 11 και 12-Παράρτημα Εικόνων**) είχε αναλάβει τον συντονισμό της συγκέντρωσης και εξαγωγών της Σταφίδας Ηλείας όπως επίσης και την καταγραφή των καλλιεργούμενων εκτάσεων στο Νομό Ηλείας (**Εικόνα 13-Παράρτημα Εικόνων**).

Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή και η μακροχρόνια πείρα των σταφιδοκαλλιεργητών του νομού Ηλείας φαίνεται και σε αναφορές του 1937 (**Συνημμένο 1**) για την σύσταση της σε σάκχαρο και τρυγικό οξύ, όπως επίσης και στην αναφορά του Κώστα Βέη (Ακαδημία Αθηνών) (**Συνημμένο 9**) για την μέθοδο αποξήρανσής της αλλά και στην αναφορά του Φυτολογικού Λεξικού (Γεννάδιος, 1914) σχετικά με μια συγκεκριμένη τεχνική κλαδέματος που ελάμβανε χώρα στην περιοχή του Νομού Ηλείας (**Συνημμένο 7**).

Η φήμη της σταφίδας τεκμηριώνεται επίσης με εμπορικά στοιχεία που αφορούν τις ποσότητες Σταφίδας Ηλείας που εξάγονταν σε χώρες της Ευρώπης (π.χ. Αγγλία, Ολλανδία, Γερμανία, Γαλλία και Ιταλία) και αργότερα (1912) και στην Αμερική («Παγκόσμια Παραγωγή Σταφίδων», Θεόδωρου Γ. Κούλα Αθήνα, 1948).

7. Οργανισμός Επιθεώρησης

Σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 261611 (ΦΕΚ 406/Β/22.03.07) Κοινή Υπουργική Απόφαση, αρμόδιες Αρχές για τον έλεγχο και τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών του προϊόντος, καθώς και τα καθήκοντά τους είναι οι εξής:

1. Ονομασία: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231253

Φαξ: 210 - 8231438

2. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηλείας

Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Διεύθυνση: Πύργος

Τηλ.: 2621 0 22180

Φαξ: 2621 0 27777

Τ.Κ. 271 00

8. Επισήμανση

ΟΤΙ ΠΡΟΒΛΕΠΕΙ Η ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

9. Εθνικές Απαιτήσεις

- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1621/1999 της Επιτροπής της 22ας Ιουλίου 1999 για τη θέσπιση των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου όσον αφορά την ενίσχυση για την καλλιέργεια σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή ορισμένων ποικιλιών σταφίδων~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1666/1999 της Επιτροπής της 28^{ης} Ιουλίου 1999 για την θέσπιση των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου όσον αφορά τα ελάχιστα χαρακτηριστικά εμπορίας ορισμένων ποικιλιών σταφίδων~~
- ~~Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Τεύχος Δεύτερο, Αρ. Φύλλου 406, 22 Μαρτίου 2007, για την θέσπιση συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των διατάξεων του Καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου «για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» του Καν. (ΕΚ) 1898/2006~~
- ~~Απόφαση του Υπουργείου Ανάπτυξης και Τροφίμων (Αθήνα:10/01/2006, Αριθ. Πρωτ:243618), «Ορισμός κριτηρίων αξιολόγησης ποικιλιών αμπέλου και διαδικασία ταξινόμησης αυτών στην Ελληνική επικράτεια»~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου της 28^{ης} Οκτωβρίου 1996 για την κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά~~

- ~~Καν. (ΕΚ) αρ. 2729/2000 της Επιτροπής της 14^{ης} Δεκεμβρίου 2000 σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογών όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα~~
- ~~Καν. (ΕΚ) αριθ. 753/2002 της Επιτροπής της 29^{ης} Απριλίου 2002 για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή, την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 883/2001 της Επιτροπής της 24^{ης} Απριλίου 2001 για τον καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις σχετικές με τα προϊόντα του αμπελοοινικού τομέα συναλλαγές με τρίτες χώρες~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 884/2001 της Επιτροπής της 24^{ης} Απριλίου 2001 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2805/95 της Επιτροπής της 5ης Δεκεμβρίου 1995 για τον καθορισμό των επιστροφών κατά την εξαγωγή στον αμπελοοινικό τομέα και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2137/93~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1227/2000 της επιτροπής της 31ης Μαΐου 2000 περί καθορισμού λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και ιδίως σχετικά με το δυναμικό παραγωγής~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1622/2000 της Επιτροπής της 24ης Ιουλίου 2000 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και για την καθιέρωση κοινοτικού κώδικα των οινολογικών πρακτικών και επεξεργασιών~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 123/2005 της Επιτροπής της 26ης Ιανουαρίου 2005 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 466/2001 όσον αφορά την ωχρατοξίνη Α~~
- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 472/2002 της Επιτροπής της 12ης Μαρτίου 2002 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα~~

- ~~Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1410/2003 της Επιτροπής της 7ης Αυγούστου 2003 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1622/2000 που αφορά τον καθορισμό ορισμένων κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου που αφορά την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και την καθιέρωση κοινοτικού κώδικα των οινολογικών πρακτικών και επεξεργασιών~~
 - ~~Οδηγία 95/2/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Φεβρουαρίου 1995 για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών.~~
-

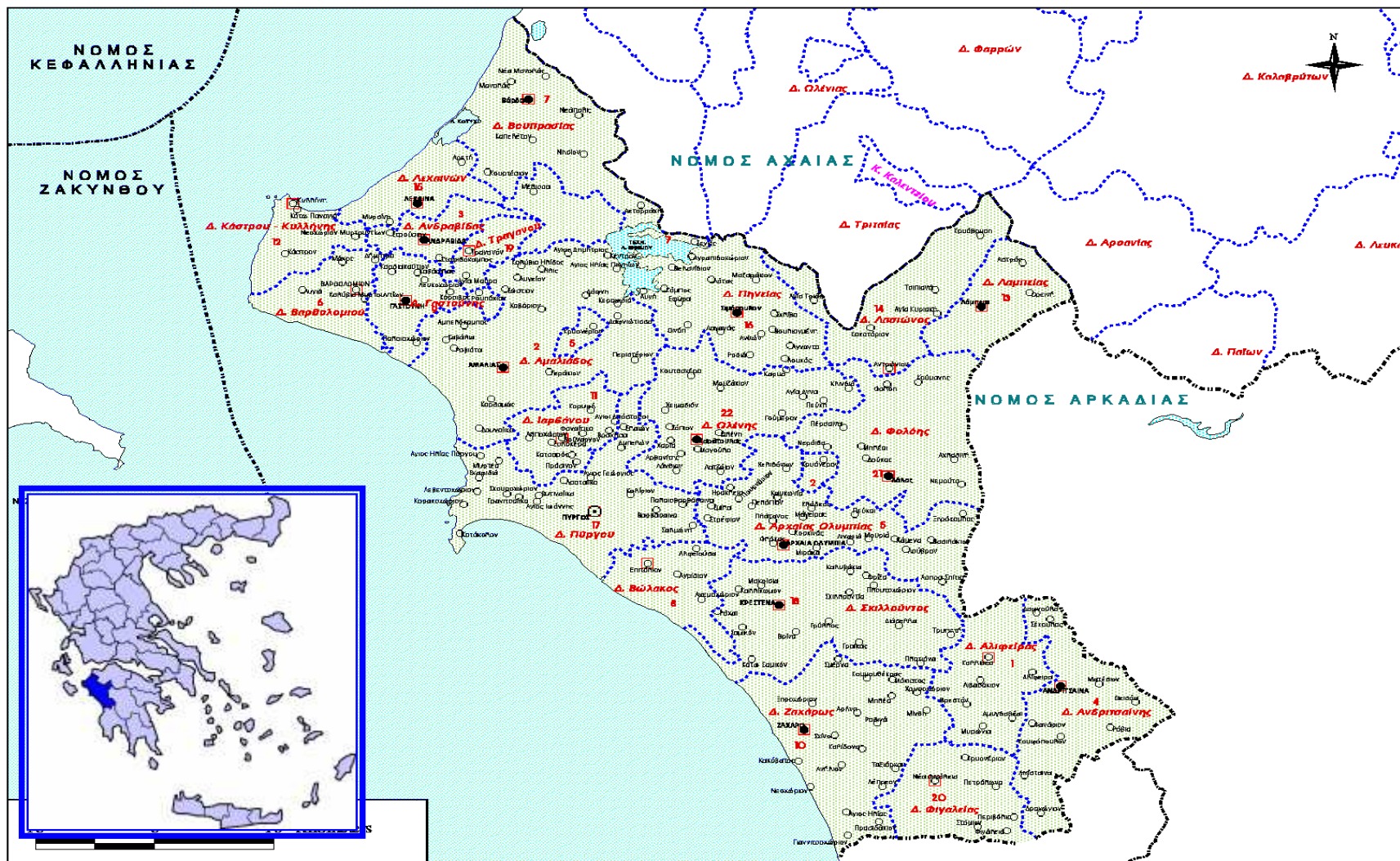
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

- **Συνημμένο 1.** Συστατικά και χρησιμότης της Κορινθιακής Σταφίδος. Σταφιδικόν Δελτίο, Μηνιαία Έκδοσις Αυτονόμου Σταφιδικού Οργανισμού, Περίοδος Γ' Σταφιδικόν έτος 1937-1938, Τεύχος 1/39, Σεπτέμβριος 1937.
- **Συνημμένο 2.** Πιστοποιητικό Ανάλυσης Νο Ρ070832661
- **Συνημμένο 3.** Πιστοποιητικό Ανάλυσης Νο Ρ070832661
- **Συνημμένο 4.** Διαμαντοπούλου Κων/να (1989), «Αποθήκευση Κορινθιακής Σταφίδας», Πτυχιακή Μελέτη, Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών, Αθήνα.
- **Συνημμένο 5.** Κούσουλας Κώστας (2002), «Αμπελουργία», Εκδοτική Αγροτεχνική & Εμπορική Α. Ε. 2^η Έκδοση.
- **Συνημμένο 6.** Στατιστικός Πίναξ δεδομένων αναλύσεων εδαφών κατά Νομούς, Νομός Ηλείας
- **Συνημμένο 7.** Γενναδίου Π. Γ. (1914). Λεξικόν Φυτολογικόν.
- **Συνημμένο 8.** Αλεβιζάκης Α. (2003). Επίδραση της συνδυασμένης εφαρμογής GA3, εκχυλίσματα φυκιών, ουρίας & χαραγής στα ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά της σουλτανίνας. Πτυχιακή Εργασία, ΤΕΙ Κρήτης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής, σελ. 38-39.
- **Συνημμένο 9.** Βέη Κ. (Ακαδημία Αθηνών). Μέθοδοι αποξηράνσεως της σταφίδος από της αρχαιότητος μέχρι σήμερον.
- **Συνημμένο 10.** Χημείο Δημήτρης Διονυσόπουλος. Υγρασία Σταφίδας
- **Συνημμένο 11.** Μετεωρολογικά Στοιχεία. Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών Π.Ε. Πατρών
- **Συνημμένο 12.** Δίπλωμα Απονομής Χρυσού Βραβείου ποιότητας σε Διαγωνισμό του 1931

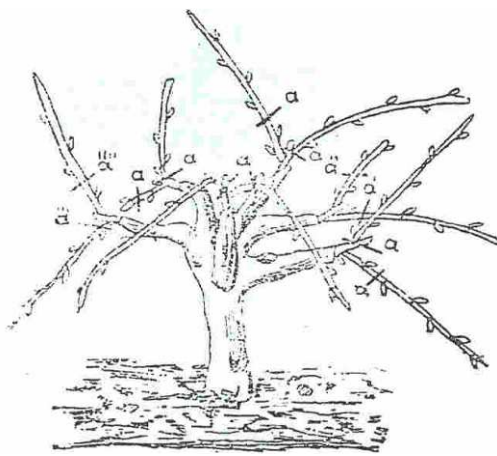
- **Συνημμένο 13.** Ζωγράφου Δ.(1930), «Ιστορία της σταφίδας», τόμος Α, Αθήνα. Ιστορία της Σταφίδος, Τόμος Α. Από του ΙΕ Αιώνας π.χ.- ΙΘ αιώνας μ.χ. Τύποις Κ. Δ. Τσερώνη, Στοά Πάππου 11.
- **Συνημμένο 14.** Εφημερίδα «Πατρίς». Ιστορικό του λιμένα Κατακόλου. Πέμπτη 17 Ιουλίου 2003
- **Συνημμένο 15.** Στα χρόνια της σταφίδας. Νομαρχία Ηλείας, http://www.nailias.gr/history/anadromi_details.php?id=7
- **Συνημμένο 16.** Εφημερίδα «Η Αυγή». 1950. «Το σταφιδικιόν ζήτημα θα επιλυθή ευνοϊκώς». Βιβλιοθήκη της Βουλής της Ελλάδας
- **Συνημμένο 17.** Εφημερίδα «Η Αυγή», 1950. «Έντονος διαμαρτυρία του σταφιδικού κόσμου Ηλείας προς την κυβέρνησιν». Βιβλιοθήκη της Βουλής της Ελλάδας
- **Συνημμένο 18.** Ο πολιτισμός της σταφίδας. Το ΒΗΜΑ onLine-BIBLIA
- **Συνημμένο 19.** Πιστοποιητικό ανάλυσης Σταφίδας Ηλείας
- **Συνημμένο 20.** Πιστοποιητικό ανάλυσης Σταφίδας Ηλείας
- **Συνημμένο 21.** Απόκομμα Εφημερίδας «Εμπρός», 20/07/1897
- **Συνημμένο 22.** Απόκομμα Εφημερίδας «ΣΚΡΙΠ» 06/07/1903
- **Συνημμένο 23.** Απόσπασμα από το βιβλίο «Η Ιστορία της Σταφίδας», Κουνινιώτης εκδόσεις Έφεσος.
- **Συνημμένο 24.** Απόδειξη πώλησης σταφιδόκαρπου από την Ηλεία, (Πηγή: «Η Ιστορία της Σταφίδας», Κουνινιώτης εκδόσεις Έφεσος)
- **Συνημμένο 25.**
www.etipos.com/content/staticfiles/issues/2008/08/20Elliniki%20gi/elliniki_gi_18%2015.pdf. Απόσπασμα από την εφημερίδα «Ελεύθερος Τύπος»

- **Συνημμένο 26.** Πίνακα διακίνησης εμπορεύσιμου σταφιδόκαρπου κατά φορέα και περιφέρεια (Πηγή: «Τριετής έρευνα επί της ποιότητας και διακινήσεως του παραγωγικού σταφιδόκαρπου της κορινθιακής σταφιδάμπελου», Σπ. Γ. Μαυραγάνης και Γεωργίου Χ. Γιαννακοπούλου, 1975, Πάτρα)
- **Συνημμένο 27.** Απόσπασμα από το βιβλίο «Πραγματεία περί του Σταφιδικού ζητήματος», Καρακάλου, 1924, Εκδόσεις Φοίνικος.
- **Συνημμένο 28.** Απόσπασμα από το βιβλίο «Πραγματεία περί του Σταφιδικού ζητήματος», Καρακάλου, 1924, Εκδόσεις Φοίνικος.
- **Συνημμένο 29.** Απόσπασμα από την πτυχιακή εργασία «Το σταφιδικό ζήτημα – Το χρονικό της κρίσης και οι συνέπειές της», Τραμπαδώρου Διονυσίου, 2009, Ιόνιο Πανεπιστήμιο.
- **Συνημμένο 30.** Συμφωνητικά παραδόσεως αποθεματοποιημένης σοδειάς για μεταποίηση για το έτος 1983.
- **Συνημμένο 31.** Έγγραφο Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού
- **Συνημμένο 32.** Απόσπασμα από «Γεωργική Έρευνα του νομού Αχαΐοηλίδος», Ευελπίδου Χρήστος, 1919.
- **Συνημμένο 34.** Απάντηση εργαστηρίου αναλύσεων για ποσοστά σακχάρων σε κορινθιακή σταφίδα
- **Συνημμένο 34:** Συσκευασία Σταφίδας Ηλείας
- **Συνημμένο 35,36** Εκκαθαριστικά παραγωγών Σταφίδας Ηλείας

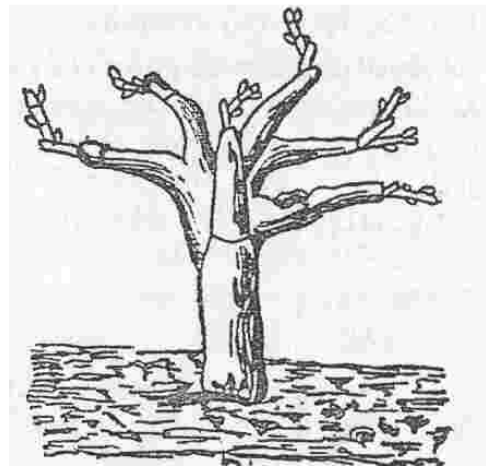
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ



Εικόνα 1. Η γεωγραφικά οριοθετημένη περιοχή του Νομού Ηλείας



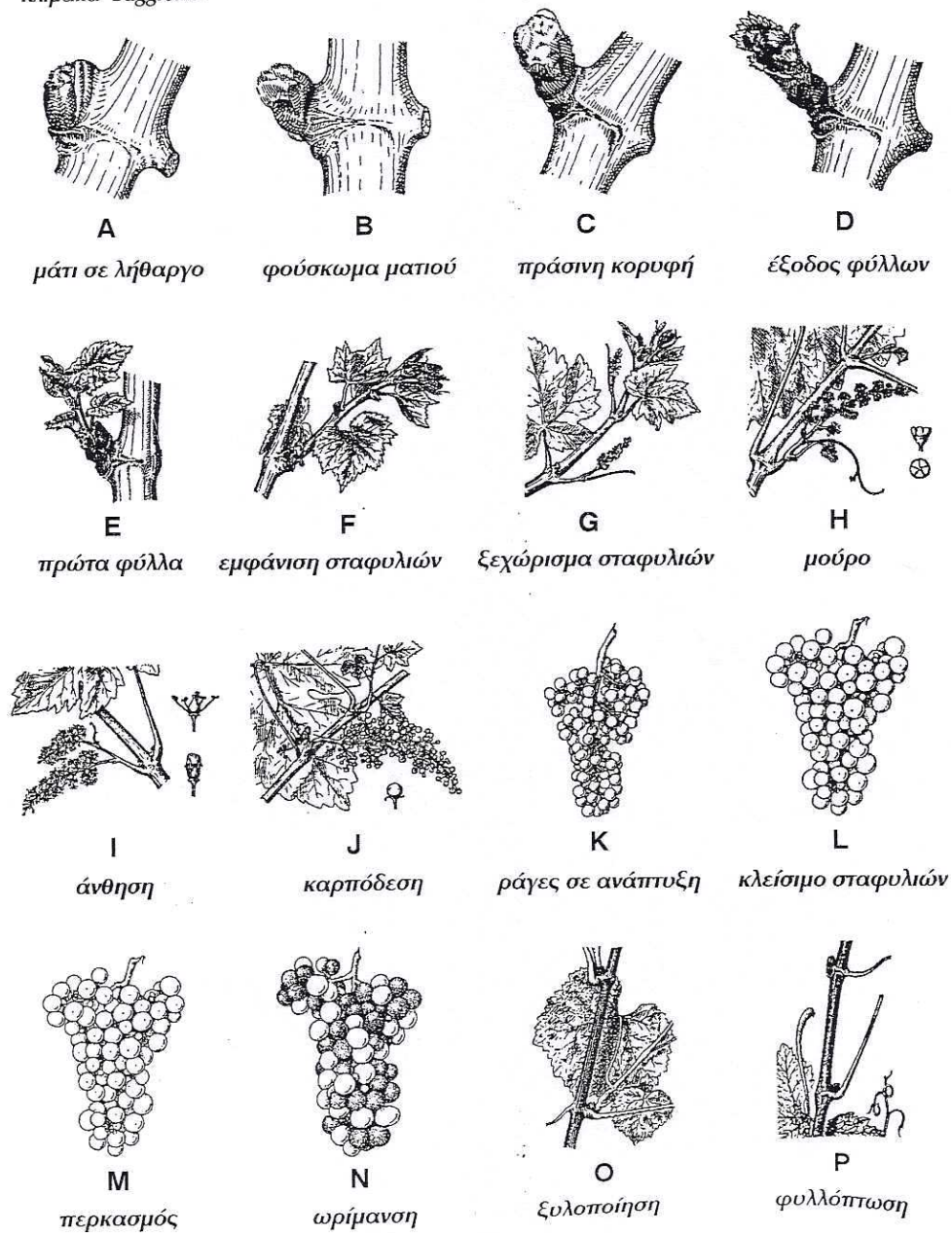
(α)



(β)

Εικόνα 2. Η σταφίδα πριν (α) και μετά (β) το κλάδεμα

Κλίμακα Baggiohini



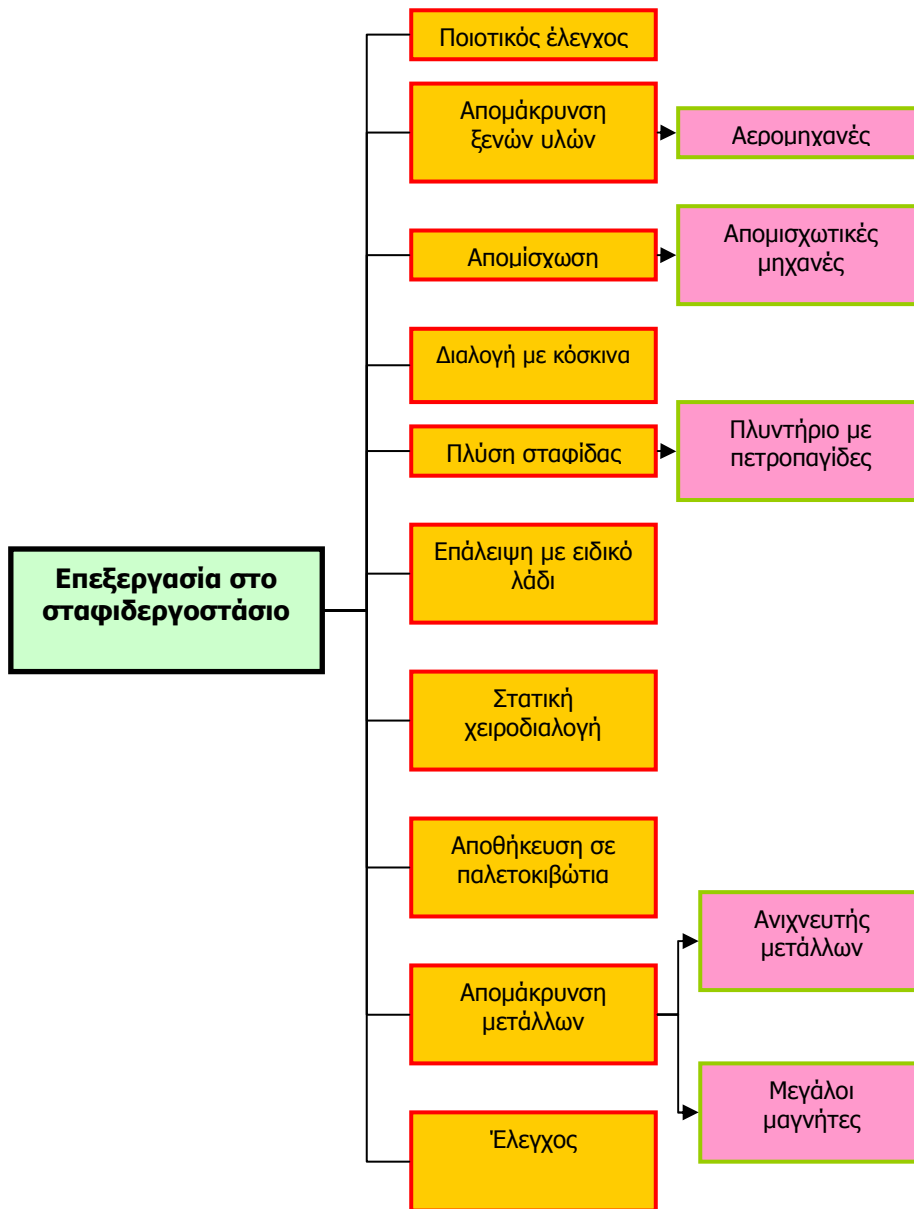
Εικόνα 3. Στάδια ανάπτυξης από τον λήθαργο του οφθαλμού, μέχρι την φυλλόπτωση



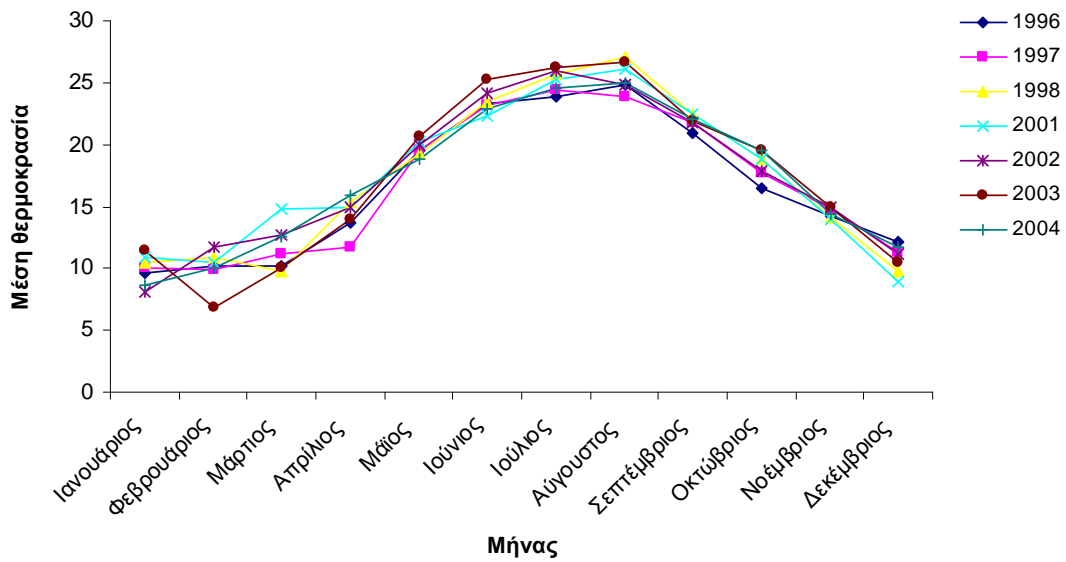
Εικόνα 4. Αποξήρανση σταφίδας Ηλείας με απευθείας έκθεση στον ήλιο



Εικόνα 5. Αποξήρανση σταφίδας Ηλείας υπό σκιά



Εικόνα 6. Διάγραμμα ροής επεξεργασίας σταφίδας



Εικόνα 7. Μέση μηνιαία θερμοκρασία στο Νομό Ηλείας την περίοδο 1996-2004⁵



Εικόνα 8. Μέση ετήσια βροχόπτωση στο Νομό Ηλείας (1982-2004)⁴

⁵ Στοιχεία από το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών Π.Ε. Πατρών

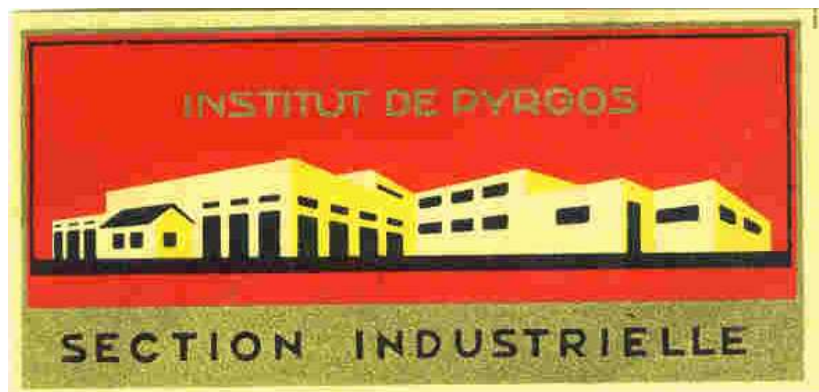


Εικόνα 9. Χρυσό μετάλιο στην κοινότητα Λατζοΐου του Νομού Ηλείας για την σταφίδα, Θεσσαλονίκη Δεκέμβριος 1931⁵



Εικόνα 10. Η φωτογραφία είναι από διαφήμιση της σταφίδας σε γαλλικό περιοδικό το 1967. Οι εικονιζόμενες είναι κόρες του διευθυντή του ΑΣΟ Πύργου, Γιώργου Παπαφίτσωρου⁶.

⁵Πηγή: Ιστορικό αρχείο της ΕΑΣ Ηλείας-Ολυμπίας



Εικόνα 11. Ετικέτα του Ινστιτούτου Σταφίδας Πύργου⁷



Εικόνα 12. Ινστιτούτο Σταφίδας Πύργου – Έτος ίδρυσης 1925⁵

⁷ Πηγή: Ιστορικό αρχείο της ΕΑΣ Ηλείας-Ολυμπίας

ΠΙΝΑΞ

ΕΜΦΑΙΝΘΗ ΤΗΝ ΚΑΛΙΕΡΓΗΘΕΙΣΑΝ ΕΚΤΑΣΙΝ ΣΤΑΦΙΔΑΡΜΕΛΛΩΝ ΕΙΣ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ, ΤΗΝ ΠΑΡΑΧΘΕΙΣΑΝ ΚΟΡ ΣΤΑΦΙΔΑ ΕΙΣ ΜΕΤΡΙΚΟΥΣ ΤΟΜΠΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΑ ΣΤΑΦΙΔΙΚΑ ΕΤΗ 1965/66-1969/70 ΟΙ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΩΝ ΜΕΣΩΝ ΟΡΩΝ 5 ΕΤΙΩΝ 1965/66-1969/70

Σταφιδιόν Διαίρημα	χρῆμα 1965/66 ἔσοδος 1965		χρῆμα 1966/67 ἔσοδος 1966		χρῆμα 1967/68 ἔσοδος 1967		χρῆμα 1968/69 ἔσοδος 1968		χρῆμα 1969/70 ἔσοδος 1969		ΜΕΓΙΣΤΟΣ 5 ΕΤΙΑΣ 1965/66-1969/70	
	Καλλιερθεῖσα ἔκτασις	Παραγόμενα κ.κ. σταφ.	Καλλιερθεῖσα ἔκτασις	Παραγόμενα κ.κ. σταφ.	Καλλιερθεῖσα ἔκτασις	Παραγόμενα κ.κ. σταφ.	Καλλιερθεῖσα ἔκτασις	Παραγόμενα κ.κ. σταφ.	Καλλιερθεῖσα ἔκτασις	Παραγόμενα κ.κ. σταφ.	Καλλιερθεῖσα ἔκτασις	Παραγόμενα κ.κ. σταφ.
ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ	5 6 7 4 1	12 200	5 6 7 5 1	14 900	5 6 7 5 1	14 100	6 3 2 0 7	16 000	6 3 2 0 9	16 300	59 33 6	15 600
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	4 7 7 4 0	10 700	4 5 4 5 2	11 100	4 5 4 5 2	7 800	4 4 2 0 9	10 150	4 4 2 2 9	11 200	4 5 4 1 6	10 900
ΠΑΤΡΩΝ ΝΗΣΩΝ ΖΑΚΥΝΘΟΥ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	2 3 8 9 6	4 500	2 3 8 9 6	4 500	2 3 8 9 6	3 700	1 4 3 4 4	4 000	1 4 6 5 9	4 000	2 0 1 3 8	4 140
ΑΜΑΛΙΑΔΟΣ ΚΑΡΦΟΥ	4 5 2 0 0	7 800	3 9 2 6 3	8 500	3 9 2 6 3	11 150	3 9 6 6 6	9 300	3 5 9 0 0	8 800	3 9 8 5 8	8 9 5 0
ΠΥΡΓΟΥ ΑΡΧΗΣ ΗΛΕΙΑΣ	4 7 4 4 0	7 300	4 6 0 2 0	7 700	4 6 0 2 0	9 900	4 4 0 4 0	10 000	4 8 8 6 0	10 400	4 6 4 7 6	9 180
ΟΛΥΜΠΙΑΣ	2 0 1 8 0	3 500	1 9 6 0 0	4 100	1 9 6 0 0	4 150	1 9 4 0 2	4 100	1 3 9 8 2	3 800	1 8 5 6 9	3 9 3 0
ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ	5 6 2 7 7	8 700	5 0 5 9 0	13 000	5 0 5 9 0	11 200	4 7 3 6 1	11 200	4 7 3 6 1	12 900	5 0 4 3 6	11 400
ΠΥΛΙΑΣ	5 4 2 7 0	10 700	5 5 2 1 0	15 000	5 5 2 1 0	15 900	5 4 7 6 0	14 100	5 4 7 6 0	15 300	5 4 8 4 2	14 220
ΔΟΥΝΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	4 4 5 1 4	5 100	4 0 7 5 1	7 800	4 0 7 5 1	7 100	3 9 6 5 5	8 500	3 9 6 0 6	7 400	4 1 0 5 5	7 180
ΣΥΛΛΟΓΩΝ	4 2 4 1 9	7 8 400	4 0 5 0 3 4	9 1 200	4 0 5 0 3 4	9 0 000	3 9 1 7 9 4	9 2 9 5 0	3 8 7 3 1 0	9 4 3 0 0	4 0 2 6 5 8	8 2 3 7 0

Εικόνα 12. Πίνακας στον οποίο καταγράφονται οι καλλιεργούμενες εκτάσεις σταφίδας κατά τα σταφιδικά έτη 1965/66– 1969/70 στην Δυτική Πελοπόννησο συμπεριλαμβανομένων και των περιοχών Πύργου, Αμαλιάδος και Ολυμπίας του νομού Ηλείας⁸.

⁸ Πηγή: Ιστορικό αρχείο της ΕΑΣ Ηλείας-Ολυμπίας

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ

ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΝ ΔΕΛΤΙΟΝ

ΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ ΑΥΤΟΝΟΜΟΥ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΥ ΟΜΗΛΕΣΤΙΚΟΥ
ΣΤΑΦΙΔΙΚΑ-ΓΕΩΡΓΙΚΑ-ΣΥΜΕΤΑΙΡΗΣΤΙΚΑ ΖΗΤΗΜΑΤΑ-

Περίοδος Γ'. (Σταφιδιχόν έτος 1937-38) Τεύχος 1]39	ΓΡΑΦΕΙΑ Πανεπιστημίου 53 Μέγαρον Πικρατζόγλου ΑΘΗΝΑΙ	Σεπτέμβριος 1937
--	---	------------------

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

Υπό κ. ΘΕΟΔΩΡΟΥ Γ. ΚΟΥΛΑ
Τμηματάρχου
Αθηνών του Σταφιδικού Όργανισμού

I. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ἡ ἀξία τῶν διαφόρων γεωργικῶν προϊόντων ἔγκειται κυρίως εἰς τὰ συστατικά, τὰ ὁποῖα περιέχουν.

Ἀπό τῆς ἀπόψεως ταύτης ἐξεταζομένη, ἡ σταφίς κατέχει προνομιοῦχον θέσιν μεταξύ τῶν διαφόρων γεωργικῶν προϊόντων.

Κατὰ τὰς πρὸ ἐτῶν γενομένας ἀναλύσεις τοῦ Γερμανοῦ καθηγητοῦ Βράουζ (1) πρὸς τὰς ὁποίας συμφωνοῦν αἱ ἀναλύσεις καὶ ἡμετέρων καθηγητῶν καὶ διαπρεπῶν χημικῶν, ἡ Κορινθιακὴ σταφίς περιέχει τὰ κάτωθι συστατικά κατὰ μέσον ὄρον.

Σάκχαρον
Λεύκιμα

65,74
2,05

(1) Β. Σιμωνίδη. Ο. Λ. ΣΟ. καὶ αἱ ἐργασίαι του. Ἀθήναι 1927-σελ. 111.

Κυτταρίνη	1.50
Τανίνη	0.45
Υγρασία	20.30 και πλέον

Κατά μελέτην τοῦ Θωνός Χένερ, Προέδρου τοῦ Συνδέσμου τῶν Δημοσίων Χημικῶν τῆς Ἀγγλίας, δημοσιευθεῖσαν εἰς τὸ Ἀγγλικὸν περιοδικὸν «Ἐπιθεώρησις τῶν Προϊόντων» ἢ εἰς σάκχαρον, λεύκωμα καὶ τρυγικὸν ὀξύ περιεκτικότης τῶν σταφίδων Ἑλλάδος, Τουρκίας καὶ Ἰσπανίας ἔχει ὡς ἀκολούθως.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΙΣ	Περιεκτικότης %		
	Ζάκχαρον	Λεύκωμα	Τρυγικὸν ὀξύ
Βοστίτσα σκιάς	70.04	2.26	1.56
Βοστίτσα ἡλίου	71.86	2.06	1.44
Κόλπου >	70.99	2.—	1.61
Πατρῶν >	71.21	2.18	1.54
Ζακύνθου >	75.51	2.39	1.51
Ἀμαλιάδος >	67.99	2.21	1.60
Πύργου >	72.21	2.04	1.69
Ἐπαρχιδῶν >	69.53	2.04	1.60
Σμύρνης >	69.88	2.42	1.51
Βαλένθιας >	66.73	1.65	1.54

Τέλος ὁ H. Labbé, εἰς τὴν διιτητικὴν του παραθέτει τὴν ἐπομένην συγκριτικὴν ἀνάλυσιν.

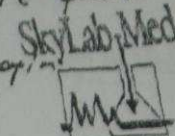
	Υδαρ	Λεύκωμα	Αἰκος	Υδατίνθρακις	Τίτρω	Θερμίδος
Σταφύλι	78.13	1.14	1.39	18.91	0.43	91
Σταφίς	24.35	2.47	0.59	70.95	1.64	296
Κορινθιακὴ σταφίς	25.35	2.47	0.59	72.81	1.84	290

Ἐκ τῶν ἀνωτέρω ἀναλύσεων, αἴτνες συμπίπτουν σχεδὸν εἰς τὰ κύρια σημεῖα, μετὰ διαφωνίαν μόνον ὡς πρὸς τὴν περιεκτικότητα τῶν ἄζωτούχων οὐσιῶν (οἱ Ἕλληνες τὴν ἀναβιβάζουν εἰς 0.85 ο) ἐνῶ οἱ ξένοι Κράους, Labbé εἰς 2-2.5 ο) καταφαίνεται ὅτι τὸ σπουδαιότερον στοιχεῖον τῆς σταφίδος εἶνε τὸ σάκχαρον, κυμαινόμενον μετὰ 60-70 ο).

II. Η ΣΤΑΦΙΣ ΩΣ ΤΡΟΦΗ

Ὡς γνωστὸν, διὰ τὴν συντήρησιν τοῦ ἀνθρώπινου ὀργανισμοῦ ἀπαιτεῖται ποσότης ἐνεργείας, διὰ μορφήν θερμότητος καὶ μηχανικῆς ἐργασίας. Διὰ τὴν παραγωγὴν τούτων εἰσάγονται διὰ τῶν α-

Συνημμένο 2

2) Φαυί - 97 ΗΤΥ, 2007 11:55 P1
 π.γε φαυί
 2) ΛΟΤΥΣ
 Υαί αγί κ μαρί
 Κατερίνα


ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
 ΕΥΡΩΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ
 ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ
 ΔΡΑΣΗ ΠΡΟΤΑΣΗΣ 208/6-8-07

Contract Research Organization
Quality Control Laboratories

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ No R070832661 Ημερομηνία : 03/08/2007

Υπόψη : κος Καλαμπόκα / κ. Μπράμνο
 Πελάτης : ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Τ.Περσέουλου 4, 27100,
 Πόρος Ηλείας
 Τηλ : 26210 29973-5 Fax : 26210 35712.

Περιγραφή δείγματος : Σταρίδας
 Κωδικός δείγματος αρμοστήριου μας : 0707-247.06
 Σημειώνση δείγματος από πελάτη : -
 Συστατικά : Πλαστικό σακουλάκι. Ειδικό Βάρος ~1.332g.
 Δοκιμαστική : Πελάτης
 Μεταφορά δείγματος : Σωστό.
 Ημερομηνία παραλαβής δείγματος : 20/07/2007.
 Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή : Κανονική.
 Ημερομηνίες ανάλυσης : 23/07 - 03/08/2007.

Αποτέλεσματα αναλύσεων :
 - Ρύνες με μίσηρους/100g. Χρόνια Ερωθροκόκκο, Εμφάνιση, Άρωμα & Γεύση.
 - Μικροβιολογική εξέταση : Ολική Μικροβίωση Χλωρίδα (ΟΜΧ) (σύμφωνα με την ISO 4832 μέθοδο, 2003),
 Total coliforms (Καταμέτρηση σύμφωνα με την ISO 4832 μέθοδο 2006),
 Escherichia coli (Απομόνωση/Καταμέτρηση σύμφωνα με BSI 5763-13, 1998),
 Salmonella spp. (Απομόνωση/Ταυτοποίηση σύμφωνα με την ISO 6579 μέθοδο, 2002),
 Listeria monocytogenes (Ανίχνευση/Ταυτοποίηση/Καταμέτρηση, Εσωτερική Μέθοδος, βασισμένη στις ISO 11290-1,2 μεθόδους)
 Ζύμες-Μύκητες [Απομόνωση/Καταμέτρηση σύμφωνα με την ΑΡΗΑ μέθοδο (compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th Έκδοση, Κεφάλαιο 20.5.1, 2001)].
 - Διατροφική αξία : Υγρασία (Κ.Τ.Π., Γ1), Τέφρα (Κ.Τ.Π., Γ2), Πρωτεΐνες (Μέθοδος AOAC 955.04), Λιπαρά (Κ.Τ.Π., Γ4), Υδατάνθρακες Ενέργεια,
 - Ωχρατοξίνη Α (Εσωτερική Μέθοδος Προσδιορισμού Συγκεντρώσεων, ΗΡΙΑC),
 - Αφλατοξίνες B1, B2, G1, G2 (Εσωτερική Μέθοδος, HPLC).

Τα αποτελέσματα είναι διατεθειμένα κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO / IEC 17025 (ΕΛΠΔ, Πιστοποιητικό Διαπίστευσης #R 27.11.2001).
 Οι Διαπιστευμένες δοκιμές συμβαδίζουν με απαιτήσεις.
 Τα αποτελέσματα αναφέρονται στη συγκεκριμένη δέμα. Το παρόν πιστοποιητικό δεν μπορεί να ανατραπεί χωρίς την προηγούμενη έγγραφη του εργαστηρίου, παρά μόνο σε πλήρη μέρη.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Κωδικός	Μικροβιολογικές αναλύσεις	Αποτέλεσμα (Cfu/g)
MRTMC1	Ολική Μικροβίωση Χλωρίδα (Ο.Μ.Χ.) σε 1g.	3,7 × 10 ⁴
MRTC1	Total coliforms σε 1g.	<10
MREC1*	Escherichia coli σε 1g.	<10
MRS1*	Salmonella spp. σε 25g.	Απουσία
MRL1*	Listeria monocytogenes σε 10g.	Απουσία
MRYM1*	Μύκητες σε 1g.	2 × 10 ⁴

Σελ. 1/2


Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Βιομηχανικής Έρευνας & Ανάλυσης Α.Ε.
 ΑΜΥΓΚΛΩΝ 26, 10231 ΧΑΛΑΝΔΡΙ, ΑΘΗΝΑ
 ΤΗΛ: 210 9736652, 9736635 - FAX: 210 9733625 - www.elkalab.com - info@elkalab.com - http://www.elkalab.com

Laboratories of Applied Industrial Research & Analysis S.A.
 26 AMYGLON STR., 10231 CHALANDRI, ATHENS - GREECE
 TEL: (+30) 210 9736652, 9736635 - FAX: (+30) 210 9733625

P.1
101:8621803712
03-AUG-2007 19:28 FROM:

Συνημμένο 3

ΑΠΟ: ΕΑΣ ΗΛΕΙΑΣ ΟΛΥΜΠΙΑΣ
 ΑΦ. ΦΑΣ: 12621035712
 07 ΑΥΓ 2007 11:55 P2

SkyLab Med


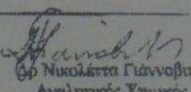
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο R070832661 Ημερομηνία : 03/08/2007

Κωδικός	Αναλύσεις	Αποτέλεσμα
-	Ράγες με μίσους/100g	22-27
-	Χρώμα Ερυθρό	18 %
-	Εμοάνιση	Καλή
-	Αρωμα & Γεύση	Αποδεκτά
CL44	Υγρασία	16,8 g/100g
CL43	Τέφρα	1,8 g/100g
CL37	Πρωτεΐνες	2,0 g/100g
CL29	Λιπαρά	0,7 g/100g
-	Υδατάνθρακες	78,7 g/100g
-	Ενέργεια	329 kcal/100g (1.398 kJ/100g)

Κωδικός	Αναλύσεις	Αποτέλεσμα
CRH2 *	Ωχρωτοξίνη Α	1,12 μg/kg (E.U. MRL: 10 μg/kg)
CRH3 *	Αφλατοξίνη Β1	< 0,1 μg/kg **
	Αφλατοξίνη Β2	< 0,1 μg/kg **
	Αφλατοξίνη G1	< 0,3 μg/kg **
	Αφλατοξίνη G2	< 0,1 μg/kg **
		Total (B1, B2, G1, G2) E.U. MRL: 4 μg/kg
		E.U. MRL B1: 2 μg/kg

** Όριο Προσδιορισμού (LOQ - Limit of Quantification)

ΥΠΟΓΡΑΦΗ


 Ο/Ν Νικολέττα Γιάννοβιτς
 Αναλυτικός Χημικός

Σελ. 2/2

03-AUG-2007 19:20 FROM: P.2 TO: 2621035712

SkyLab Med



Contract Research Organization Quality Control Laboratories

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο R051022260 Ημερομηνία : 13/10/2005

Υπόψη : κ. Φανόπουλου.
Πελάτης : ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΕΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Τ.Πορτοκόλλο 4, 27100,
Πόρος Ηλείας,
Τηλ : 26210 29973-5 Fax : 26210 35712

Περιγραφή δείγματος : Γνωστός
Κωδικός δείγματος εργαστηρίου μας : 0510-247.04
Σημανση δείγματος από πελάτη : Δ/ΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ, Κωδ. Αριθμ. Παράδας : MORLEY
ΠΛΑΚΙ ΜΕΔΙUM, Βαρέα Νο : P35743001, Καθαρό Βάρος Παράδας : 20.000kg., Βεβαιούμενος : ΕΑΣ
ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, παραγωγή : 05/10/2005, ημ/νία δειγματοληψίας : 06/10/2005.
Συνσκευασία : Πλαστική σακούλα, 1 x - 2.525g.

Διγμματολόγιο : Πελάτης.
Μεταφορά δείγματος : Couriers.
Ημερομηνία παραλαβής δείγματος : 10/10/2005.
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή : Κανονική.
Ημερομηνίες ανάλυσης : 12-13/10/2005.
Αποδοτικές αναλύσεις : Ωχροτοξίνη Α (In House Method, HPLC).

Τα εργαστήρια είναι πιστοποιημένα κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO / IEC 17025 (ΕΣΥΔ, Πιστοποιημένη Διαπίστευση Αθ. 27.11.2001). Οι Διαπιστωμένες δοκιμές συμβολίζονται με αστέρισκο.
Τα αποτελέσματα αναφέρονται στο προσκομισθέν δείγμα. Το κερδόν πιστοποιητικό δεν μπορεί να ανακαταβεί χωρίς την γραπτή έγκριση του εργαστηρίου, παρά μόνο με αλλαγή μάρκας.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Κωδικός	Ανάλυση	Αποτέλεσμα (μg/kg)	E.U. MRL (μg/kg)
CRH2 *	Ωχροτοξίνη Α	6,20	10

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

N. Panos
Δρ Νικόλαος Γιάννοβιτς
Αναλυτικός Χημικός

Σελ. 1/1

Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Βιοχημικής Έρευνας & Ανάλυσης Α.Ε.

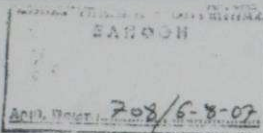
ΛΙΜΝΙΟΝ Χ. ΗΡΩΩΝ ΧΑΛΚΙΔΑΣ, ΒΟΡΕΙΑ

ΤΗΛ : 261 05625 20 077905 - FAX : 261 057025. e-mail : gpanos@biochem.gr - biochem@biochem.gr

Laboratories of Applied Industrial Research & Analysis S.A.

16 ANTIKLION STR., 14507 HALIMON, ATHENS - GRC 204

TEL : +30 210 577905 - FAX : +30 2 2 077905



Contract Research Organization Quality Control Laboratories

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο R070832661 Ημερομηνία : 03/08/2007

Υπόψη : κος Καλαμπόκα / κ. Μπαράμπι
 Πελάτης : ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Τ.Πατρόπουλου 4, 27100, Πύρρος Ηλείας
 Τηλ : 26210 29473-3 Fax : 26210 25712

Περιγραφή δείγματος : Σταφίδα,
Κωδικός δείγματος αρμοτηρίου μας : 0707-247.06
Σημειώνη δείγματος από πελάτη : -
Συστατικά : Πλαστικό σακούλακι. Συνολικό βάρος ~1.332g.
Δοκιμασιολογία : Πολύτης
Μεταφορά δείγματος : Ξηρά
Ημερομηνία παραλαβής δείγματος : 20/07/2007
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή : Κινητική
Ημερομηνία ανάλυσης : 23/07 - 03/08/2007

Αποτέλεμα ανάλυσης :
 - Ρύπος με μίσηση/100g. Χρόνια Ερυθράκη, Ερυθρόση, Άραμι & Γάση
 - Μικροβιολογική εξέταση : Ολική Μεσφοβή Χλωρίδα (OMX) (σύμφωνα με την ISO 4833 μέθοδο, 2003),
 Total coliforms (Καταμέτρηση σύμφωνα με την ISO 4832 μέθοδο 2006),
 Escherichia coli (Απομόνωση/Καταμέτρηση σύμφωνα με BSI 5763-13, 1998),
 Salmonella spp. (Απομόνωση/Τυποποίηση σύμφωνα με την ISO 6579 μέθοδο, 2002),
 Listeria monocytogenes (Ανίχνευση/Τυποποίηση/Καταμέτρηση, Εσωτερική Μέθοδος, βασισμένη στις ISO 11290-1,2 μεθόδους)
 Ζύμης-Μύκητας (Απομόνωση/Καταμέτρηση σύμφωνα με την ΑΡΡΑ μέθοδο (compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th Έκδοση, Κεφάλαιο 20.51, 2001)).
 - Διατροφική αξία : Υγρασία (Κ.Τ.Π., Γ1), Τέφρα (Κ.Τ.Π., Γ2), Πρωτεΐνης (Μέθοδος AOAC 955.04), Λιπαρά (Κ.Τ.Π., Γ4), Υδατάνθρακες, Ενέργεια
 - Ωχρωσίνη Α (Βακτηριακή Μέθοδος Προσδιορισμού Συγκροτώντων, HPLC),
 - Αφλατοξίνες B1, B2, G1, G2 (Εσωτερική Μέθοδος HPLC).

Τα αποτελέσματα είναι Αποτελεσμένα κατά ΕΛΟΤ/ΕΝ ISO/IEC 17025 (ΕΤΕΚ, Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης, 48, 27.11.2001).
 Οι πιστοποιημένες δοκιμές συμβαλλίζουν με ακρίβεια.
 Τα αποτελέσματα αναφέρονται στο κριτικό-αξιό δείγμα. Τα παραρτήματα δεν μπορεί να ανατυπωθούν χωρίς την γραπτή άδεια του εργαστηρίου, παρά μόνο σε κλίμα μικρό.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Κωδικός	Μικροβιολογικές αναλύσεις	Αποτέλεσμα (CFU/g)
MRTMC1	Ολική Μεσφοβή Χλωρίδα (O.M.X.) σε 1g.	3,7 × 10 ⁷
MRTC1	Total coliforms σε 1g	<10
MREC1*	Escherichia coli σε 1g	<10
MRS1*	Salmonella spp. σε 25g	Απουσία
MRL1*	Listeria monocytogenes σε 10g	Απουσία
MRYM1 *	Μύκητας σε 1g	2 × 10 ⁷

Σελ. 1/2

Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Βιοχημικής Έρευνας & Ανάλυσης Α.Ε.
 ΑΜΙΤΙΩΝ 28 15021 ΑΡΧΑΝΩΡΙ ΑΘΗΝΑ
 ΤΗΛ: 210 979622, 979623 - FAX: 210 979625 - e-mail: lab@amitio.gr, amitio@amitio.gr, info.amitio@amitio.gr

Laboratories of Applied Industrial Research & Analysis S.A.
 28 AMITION ST. 15021 ARCHANORI ATHENS - GREECE
 TEL: (+30) 210 979622 - FAX: (+30) 210 979625

1.1 210979622 101 03082007 191928 FROM: 03-08-2007 19:28 FROM:

3)



Contract Research Organization Quality Control Laboratories

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο R070631774 Ημερομηνία : 13/06/2007

Ε.Λ.Ε. ΗΛΕΙΑΣ - ΟΛΥΜΠΙΑΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Τ.Παρθενούλου 4, 27100, Παύρος Ηλείας, Τηλ : 26210 29973-5 Fax : 26210 35712

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. 518/14-6-07



Contract Research Organization Quality Control Laboratories

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο R070631773 Ημερομηνία : 13/06/2007

Υπέκτ Ι.Ε. Φιλιππίδων / κ. Μαρδύκου
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Τ.Παρθενούλου 4, 27100, Παύρος Ηλείας, Τηλ : 26210 29973-5 Fax : 26210 35712

Παραγωγή Δείγματος : Σπαρτιάς
Κωδικός δείγματος Αρτοποιημένο μασ : 0706-04701
Σύσταση δείγματος από πωλίτη : Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ, Κωδ. Αποδ. Παρτίδας : Batch No 1892/A
QUOTE ΠΛΙΑΚΙ UNGRADED, Καθαρό Βάρος Παρτίδας : 20.000kg, Εξομολόγηση : ΕΛΑΣ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ
ημε/ία παραγωγής & διαγνώσης : 05/06/2007
Στοιχεία : Πλαστική σακούλα, (1) x ~ 3 kg
Διασκευασμένο : Πέλοπος
Μεταφορά δείγματος : Σούρια
Ημερομηνία παραλαβής δείγματος : 08/06/2007
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή : Κατανοή
Ημερομηνία ανάλυσης : 12-13/06/2007
Διαγνώσεις αναλύσεως : Οργανισμός Α. (Βιοασφάλει) Μέθοδος Προβιοχημική Διαγνωστικού, (EPLC)

Το εργαστήριο είναι διαπιστευμένο από ΕΛΟΤ EN ISO / IEC 17025 (ENFSI), Πιστοποιητικό Διαπίστευσης Νο. 37.21.2001,
Οι διαπιστευμένες διαδικασίες εφαρμόζονται με ακρίβεια.
Το πιστοποιητικό αναφέρεται στο πρωτογενές δείγμα. Το παρόν πιστοποιητικό δεν αφορά τα αντιστοιχισθέντα δείγματα της δεύτερης δόσης του προτύπου, αλλά μόνο τη πρώτη δόση.

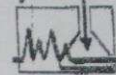
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Κωδικός	Ανάλυση	Αποτέλεσμα (μg/kg)	Ε.Υ. MRL (μg/kg)
CRH2 *	Δεξαμεθίνη Α	1,46	10

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Handwritten signature
Δρ Νικόλαος Γιάννοβιτς
Ανάλυτικός Χημικός

Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Βιοχημικής Έρευνας & Ανάλυσης Α.Ε.
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ
Τηλ : 26210 29973-5 FAX : 26210 35712
Laboratory of Applied Analytical Research & Analysis S.A.
28 PARTHENOU, 27100 PAULOS, ELIAS-OLYMPIA
Tel : 26210 29973-5 FAX : 26210 35712



ΠΕΤΡΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗ No R060324405 Ημερομηνία : 07/03/2006

Υπόψη : κ. Μαρμίσο.
 Πελάτης : ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Τ.Πετρόπουλον 4, 27100,
 Πόργος Ηλείας.
 Τηλ : 26210 29473-5 Fax: 26210 35712

Περιγραφή δείγματος : Σιμιθίδες.
 Κωδικός δείγματος εργαστηρίου μας : 0603-247.01
 Δήλωση δείγματος από πελάτη : Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ, Κωδ. Αριθμ. Παρέμβασης :
 Ρ36102003, MORLEY, ΠΛΑΚΙ ΜΕΔΙΟΥΜ, Καθαρό Βέρος Παρέμβασης : 20.000kg., Ελεγχόμενος : ΕΑΣ
 ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, παραγωγή : 16/02/2006, ημερία δειγμάτωσης : 16/02/2006

Συνσκευασία : Πλαστική σακούλα, 1 x ~ 2,5 kg.
 Δειγματοληψία : Πελάτης.
 Μεταφορά δείγματος : Courier.
 Ημερομηνία παραλαβής δείγματος : 01/03/2006
 Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή : Καλονική.
 Ημερομηνία ανάλυσης : 03-07/03/2006.
 Αιτούμενες αναλύσεις : Ωχρατοξίνη Α (Βιοχημική Μέθοδος, HPLC).

**Ε.Α.Σ. ΗΛΕΙΑΣ - ΟΛΥΜΠΙΑΣ
 ΕΛΗΦΘΗ**
 ΛΠΣ ΠΡΟΠ 316/2-3-06

Το εργαστήριο είναι πιστοποιημένο κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO / IEC 17025 (ΕΣΥΔ, Πιστοποιητικό Διαπίστευσης 48,
 27.11.2001). Οι αναλυτικές δοκιμές συμβαλλίζουν με αμετάκλητο.
 Τα αποτελέσματα αναφέρονται στο προσκομισθέν δείγμα. Το παρόν πιστοποιητικό δεν μπορεί να ανακαταχθεί χωρίς
 την γραπτή έγκριση του εργαστηρίου, παρά μόνο σε ελάχιστη μορφή.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Κωδικός	Ανάλυση	Αποτέλεσμα (μg/kg)	Ε.Υ. Μ.Ρ.Ι. (μg/kg)
CRH2 *	Ωχρατοξίνη Α	1,16	10

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

 Δρ Νικόλαος Γέννοβιτς
 Αναλυτικός Χημικός

Σελ. 1/1

SkyLab-Med

Contract Research Organization Quality Control Laboratories

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο R060224047 Ημερομηνία : 07/02/2006

Υπόψη : κ. Μιχαήλου.
 Πειλάτης : ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Τ.Πετρόπουλου 4, 27100,
 Πόρος, Ηλεία.
 Τηλ : 26210 29973-5 Fax : 26210 35712.

Περιγραφή δείγματος : Σιπιδες
 Κωδικός δείγματος εργαστηρίου μας : 0602-247.01
 Δήλωση δείγματος από πελάτη : Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ, Κωδ. Αριθμ. Παρτίδας : Νο
 1264/3, QUOTE-INTERNATIONAL, ΠΛΙΑΚΙ SMALL, Καθαρό Βάρος Παρτίδας : 20.000kg,
 Εξεταζόμενος : ΕΑΣ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, παραγωγή & ημ/νία δείγμ/ψίας : 02/02/2006.
 Συσκευασία : Πλαστική σακούλα, 1 κ ~ 2 kg.
 Δοκιμαστική : Πιλάτης.
 Μεταφορά δείγματος : Courrier.
 Ημερομηνία παραλαβής δείγματος : 03/02/2006.
 Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή : Κανονική.
 Ημερομηνίες ανάλυσης : 05-06/02/2006.
 Αιτούμενες αναλύσεις : Ωχρατοξίνη Α (Εσωτερική Μέθοδος, HPLC).

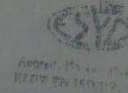
Τα εργαστήρια είναι Διαπιστευμένα κατά ΕΛΟΤ EN ISO / IEC 17025 (ΕΣΥΔ, Πιστοποιητικό Διαπίστευσης 48,
 27.11.2001). Οι Διαπιστευμένες δοκιμές συμβολίζονται με σπαρτίσκο.
 Τα αποτελέσματα αναφέρονται στο προσκομισθέν δείγμα. Το παρόν πιστοποιητικό δεν μπορεί να αναπαραχθεί χωρίς
 την γραπτή έγκριση του εργαστηρίου, παρά μόνο σε πλήρη μορφή.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

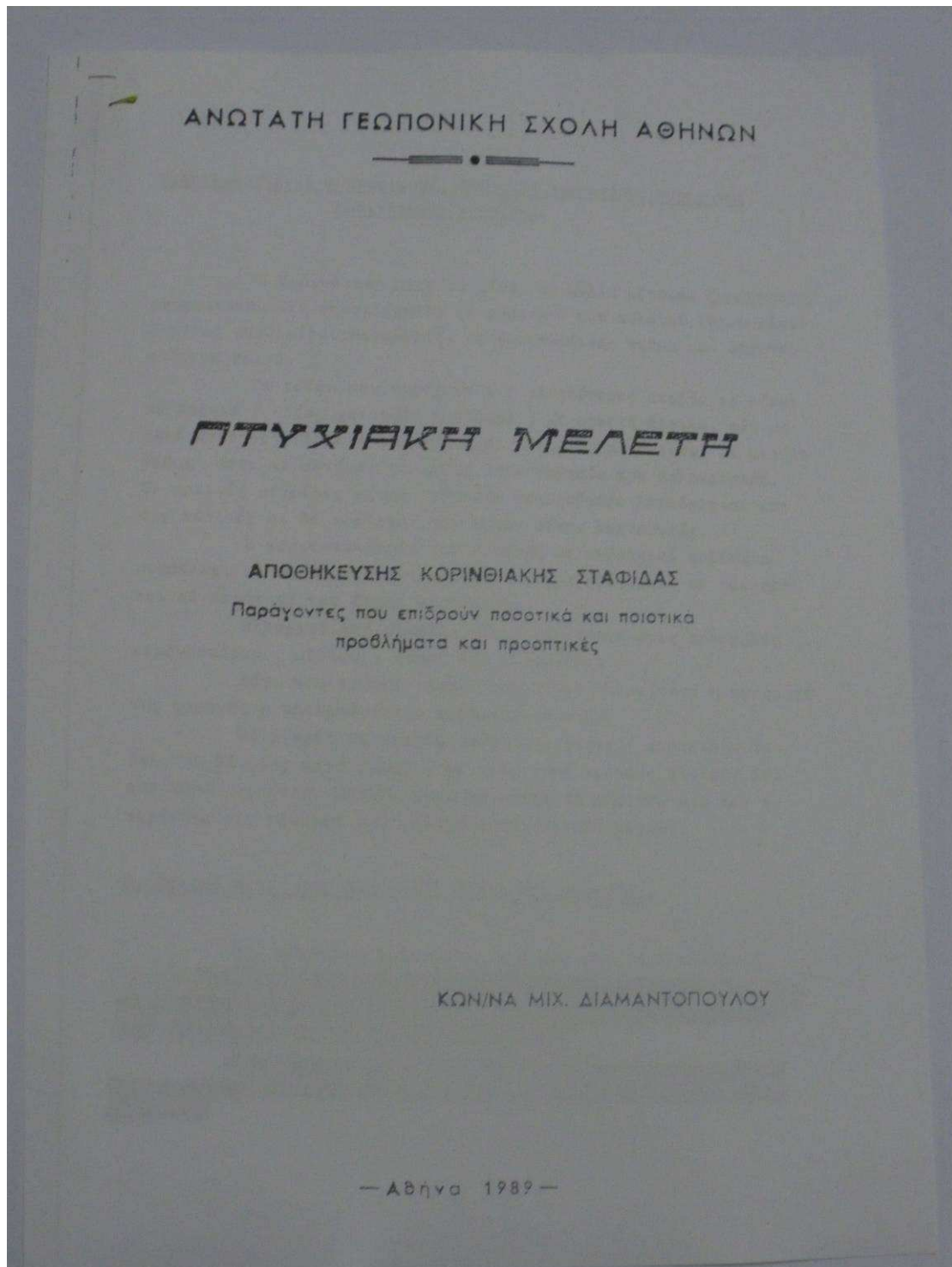
Κωδικός	Ανάλυση	Αποτέλεσμα (μg/kg)	E.U. MRL (μg/kg)
CRH2 *	Ωχρατοξίνη Α	1,40	10

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Δρ Νικολέττα Γιάννοπούλου
 Αναλυτικός Χημικός



Σελ. 1/1



4. Καλλιεργητική συμπεριφορά, ιδιότητες, χαρακτήρες παραγωγής
Κορινθιακής σταφίδας.

Η Κορινθιακή σταφίδα είναι ποικιλία μέτριας ζωηρότητας, παραγωγική. Στη σταφιδάμπελο οι οφθαλμοί του παλαιού ξύλου είναι συνήθως καρποφόροι. Μορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα και δέχεται κλάδεμα βραχύ.

Τα εδάφη που παρέχουν τις μεγαλύτερες αποδόσεις είναι τα βαθειά (ιδίως χαλικώδη η ελαφρά) με αρκετή άργιλο, πάντως καλά αποστραγγιζόμενα στα οποία οι ρίζες αναπτύσσονται σε μεγάλο βάθος ώστε να αντέχει το κλήμα στην ξηρασία του καλοκαιριού. Οι ορεινές σταφίδες είναι πάντοτε περισσότερο λεπτόφλοιοι από τις πεδινές οι δε ποδίσκοι των ραγών είναι λεπτοφυείς.

Η περιεκτικότητα του εδάφους σε ανθρακικό ασβέστιο συμβάλλει σε υψηλή περιεκτικότητα του σταφιδόκαρπου σε σάκχαρα και σε ποιότητα του ξηρού προϊόντος.

Η Κορινθιακή σταφίδα είναι εύαίσθητη στις προσβολές περονοσπόρου , ωτίλου , ίσκας και ευδεμίδας.

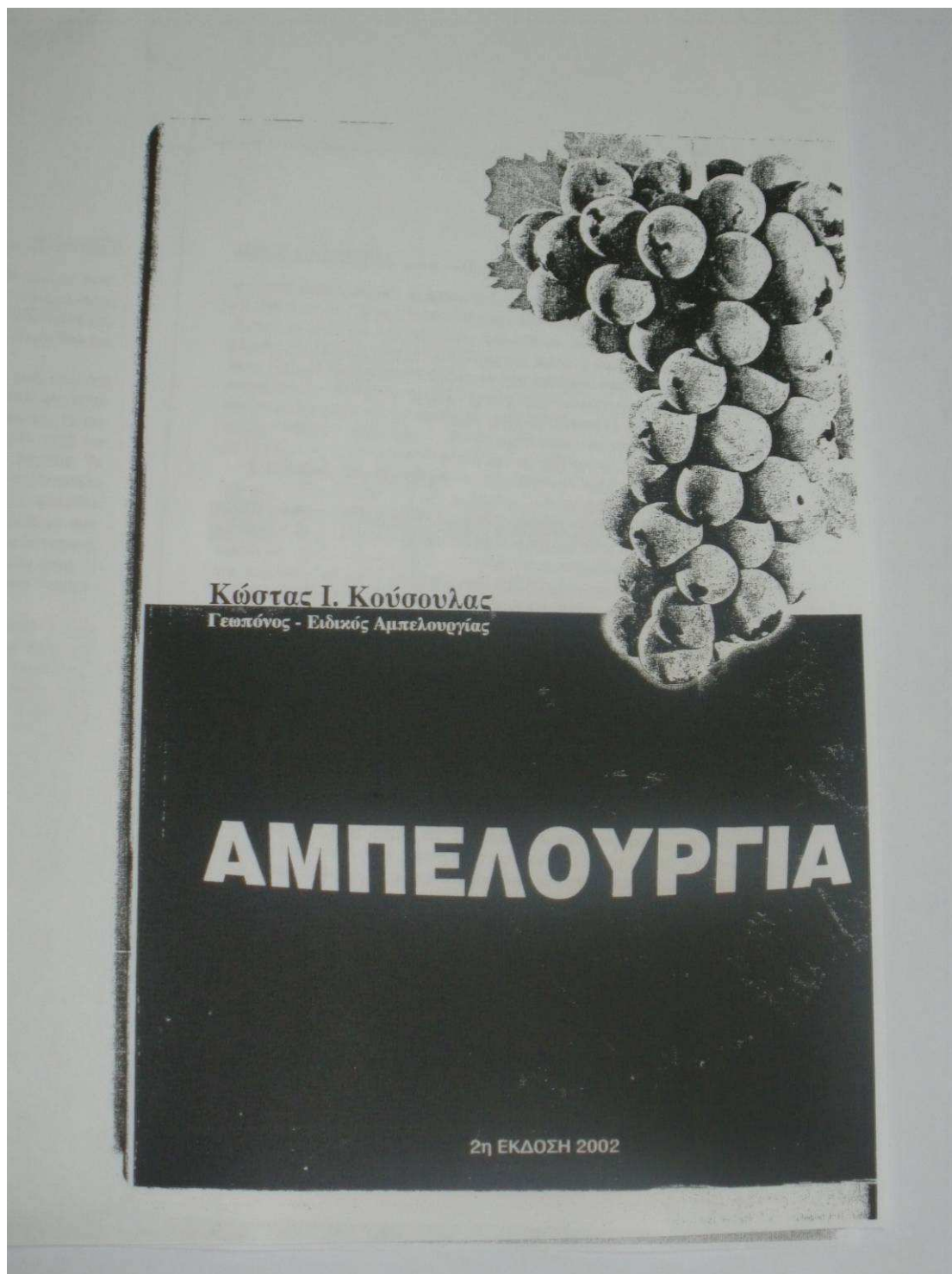
Αδγω του τρόπου καρπόδεσης είναι απαραίτητη η εφαρμογή της χαραγής η υποκατάστατων αυξητικών ουσιών.

Οι μικρές σφαιρικές αγγίγαρες ράγες (αποτελούν το 98% του βότρυος κατά βάρος) με τους πολύ λεπτούς φλοιούς δεν απαιτούν ιδιαίτερη μεταχείριση πριν από τη ξήρανση μια και η ταχύτητα του εξωσμητικού ρεύματος είναι πολύ μεγάλη.

5. Γενικά περί της θρεπτικής αξίας της σταφίδας.

Οι σταφίδες βρίσκονται ανάμεσα στις πιο πλούσιες τροφές. Χάρη στη θρεπτική τους αξία παίζουν σπουδαίο ρόλο στην ομαλή λειτουργία του οργανισμού, διευκολύνουν τη λειτουργία της χώνεψης και του Νευρικού συστήματος.

Η καλής ποιότητας σταφίδα δεν πρέπει να υπολείπεται σε θρεπτική αξία, γεύση και άρωμα των σταφυλιών από τα οποία προήλθε.



του στις περισσότερες περιπτώσεις είναι ίσως περιττή και αντιοικονομική, εκτός κι αν ειδικοί λόγοι έλλειψης, που αποδείκνονται απ' την ανάλυση των φύλλων και του εδάφους, επιβάλλουν, κάθε χρόνο ή για μερικές φορές, τη χρησιμοποίησή του. Προσοχή χρειάζεται, το ξαναγράφουμε, όπου έχουμε **προβλήματα τροφονεμίας σιδήρου από περίσσεια ασβεστίου**. Τότε η αλόγιστη και σε μερικές περιπτώσεις η οποιαδήποτε προσθήκη φωσφόρου γίνεται επιζήμια, γιατί επαυξάνει τα φαινόμενα της έλλειψης σιδήρου, ιδιαίτερα τις υγρές χρονιές ή όταν από άγνοια ποτίζουμε νομίζοντας ότι έτσι θα διορθώσουμε τα πράγματα.

• **Ο ρόλος του καλίου** είναι αποκλειστικά καθοριστικός, προκειμένου για την ποιότητα και την ωρίμανση των σταφυλιών, καθώς μάλιστα αποδείχτηκε ότι χρησιμοποιείται απ' το αμπέλι μας σε ποσότητες που είναι πολύ μεγαλύτερες ακόμα κι απ' το αζώτο. Για να 'χουμε, λοιπόν, ωραία και γλυκά επιτραπέζια ή οινοποιήσιμα σταφύλια, με τα επιθυμητά για την κάθε ποικιλία χρώματα και αρώματα, πρέπει το αμπέλι μας να έχει στη διάθεσή του άφθονο κάλιο, το οποίο βέβαια, συνήθως δε λείπει, απ' τα ελληνικά εδάφη.

Ο ευεργετικός αυτός ρόλος του καλίου παρεμποδίζεται όμως πολλές φορές, όπως π.χ. σε βαριά εδάφη. Τα βαριά εδάφη αν και είναι αρκετά εφοδιασμένα με κάλιο, αυτό είναι δεμένο τόσο γερά με τα "κolloειδή", όπως λέγονται, του εδάφους, έτσι που το αμπέλι μας αδυνατεί να το απορροφήσει. Γι' αυτό, σε τέτοια εδάφη αλλά και σε ασβεστούχα επίσης, όπου το περίσσειμα ασβεστίου ανταγωνίζεται και το κάλιο, συνιστάται να θέτουμε στη διάθεση του αμπελιού μας, κάθε χρόνο ή για μερικές χρονιές, άφθονο κάλιο. Κάλιο επίσης πρέπει να προσθέτουμε και σε πλαγιές που έχουν συνήθως χώματα ξεπλυμένα.

Το κάλιο επίσης, εκτός απ' την ποιότητα και την πρόωμη και πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών, υποθέτουν ότι βοηθάει κι αυτό μαζί με το βόριο και στην ανθοφορία και στο καλό δέσιμο των σταφυλιών, εμποδίζοντας την ανθόρροια και τη μικρορραγία. Βοηθάει επίσης στην ωρίμανση της βέργας και του ξύλου των ριζών, γιατί ενώ ο ρόλος του είναι αυτούσια μόνος του τόσο σημαντικός, είναι μαζί ευεργετικός και επιβοηθητικός για την πρόσληψη και την ενέργεια των δύο άλλων κυρίων στοιχείων, του αζώτου και του φωσφόρου.

Γενικά λοιπόν το κάλι φαίνεται ότι βοηθάει στην εξισορρόπηση της όλης θρέψης του αμπελιού μας κι ακόμα ρυθμίζει αποφασιστικά το ρόλο της διαπνοής, κάνοντας τα φυτά ανθεκτικότερα στην ξηρασία. Και τελικά καθώς, όπως αποδεικνύεται, είναι τόσο σπουδαίο και απόλυτα ωφέλιμο όπου επαρκεί, όπου περισσεύει δε φαίνεται να βλάπτει σημαντικά και δε θέτει στον αμπελουργό τόσα ερωτηματικά για τη χρησιμοποίησή του, εκτός απ' την περίπτωση που κάνουμε κατάχρηση σε μεγάλες ποσότητες

Συνημμένο 6

Στατιστικός Πίναξ δεδομένων αναλύσεων εδαφών κατά Νομούς
III. ΧΟΥΜΑΣ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παρακατά	Χουμής και θρεπτικά στοιχεία	Ε Δ Α Φ Ο Σ						Υ Π Ε Δ Α Φ Ο Σ							
		Σύνολον αναλύσεων	Π Τ Ω Χ Α		Μ Ε Τ Ρ Ι Α		Π Α Ο Υ Σ Ι Α		Σύνολον αναλύσεων	Π Τ Ω Χ Α		Μ Ε Τ Ρ Ι Α		Π Α Ο Υ Σ Ι Α	
			Περιεκτικότης ο/ο	ο/ο	Περιεκτικότης ο/ο	ο/ο	Περιεκτικότης ο/ο	ο/ο		Περιεκτικότης ο/ο	ο/ο	Περιεκτικότης ο/ο	ο/ο	Περιεκτικότης ο/ο	ο/ο
Διάριας	χουμής	61	52	85,2	5	8,2	4	6,6	44	37	84,1	4	9,1	3	6,8
	ολικών εδαφον	64	46	71,9	13	30,3	5	7,8	49	43	67,2	4	6,2	2	4,0
	P ₂ O ₅ K ₂ O	61 42	45 5	75,3 11,9	9 6	14,8 14,3	6 51	9,8 73,8	46 24	44 12	95,6 50,0	1 2	2,9 8,8	1 19	9,9 41,7
Διαβόζα- νίτρου	χουμής	52	35	69,2	12	39,1	4	7,7	36	32	92,3	4	7,7	—	—
	ολικών εδαφον	46	42	91,3	4	8,7	—	—	37	35	94,6	1	2,7	1	2,7
	P ₂ O ₅ K ₂ O	56 55	35 9	60,3 16,4	10 7	17,2 13,7	13 39	32,5 70,9	40 38	26 3	45,0 7,9	8 1	20,0 7,6	6 24	15,0 89,5
*Ελάρον	χουμής	72	45	62,5	19	26,4	8	11,1	68	63	81,8	6	8,7	—	—
	ολικών εδαφον	64	26	40,6	38	46,9	8	12,5	67	54	80,6	12	19,4	—	—
	P ₂ O ₅ K ₂ O	68 62	42 17	61,8 27,4	14 12	20,6 19,4	12 33	17,6 55,2	66 59	46 30	69,7 33,9	2 9	12,1 15,3	12 30	15,3 50,8
Σπίθιας	χουμής	118	67	56,8	36	30,5	15	12,7	93	65	68,9	22	23,6	6	6,5
	ολικών εδαφον	122	80	65,6	34	27,6	8	6,6	93	78	68,9	14	15,0	1	1,1
	P ₂ O ₅ K ₂ O	125 115	95 19	77,2 16,4	11 21	9,9 18,3	17 52	13,9 71,5	90 89	21 12	30,0 21,6	5 28	6,7 31,6	2 41	2,2 66,6
*Ελάρον- Νίτ	χουμής	6	4	66,7	0	—	2	33,3	5	3	60,0	1	20,0	1	20,0
	ολικών εδαφον	6	2	33,3	2	33,3	2	33,3	5	3	40,0	2	40,0	1	20,0
	P ₂ O ₅ K ₂ O	6 6	2 2	100,0 33,3	1 1	16,7 16,7	3 3	50,0 50,0	5 5	4 3	80,0 60,0	1 —	— —	— 2	— 40,0
Ζωονόφω- Νίτρου	χουμής	35	12	46,0	4	16,0	9	36,0	20	15	75,0	1	30,0	4	20,0
	ολικών εδαφον	32	10	45,5	7	21,8	5	22,7	18	14	71,5	2	5,0	2	11,1
	P ₂ O ₅ K ₂ O	30 23	27 8	90,0 19,0	2 5	6,7 21,7	1 15	3,3 65,2	22 21	25 6	36,2 28,6	— 7	11,1 33,3	1 8	6,8 86,1
Πλάτα	χουμής	27	19	61,4	12	39,4	6	18,2	28	21	81,0	2	12,0	1	4,0
	ολικών εδαφον	28	20	64,1	15	53,3	1	3,6	26	19	73,1	7	36,9	1	3,7
	P ₂ O ₅ K ₂ O	48 36	44 2	91,7 5,6	1 6	4,1 16,7	5 28	6,2 77,7	24 18	22 8	94,2 18,7	1 5	2,9 23,6	2 8	50,0 —
*Νίτ- Νίτρου	χουμής	38	25	65,8	11	28,9	2	5,3	26	16	61,9	9	34,8	1	5,9
	ολικών εδαφον	43	24	55,8	12	27,9	7	16,3	27	17	65,0	7	35,9	3	11,1
	P ₂ O ₅ K ₂ O	39 41	23 2	56,6 4,4	— 3	— 7,3	— 56	— 27,5	24 24	4 4	16,7 16,7	— —	— —	— 1	— 1,1
*Νίτ- κάλιο	χουμής	16	6	37,5	9	56,2	1	6,3	12	12	100,0	—	—	—	—
	ολικών εδαφον	18	5	27,8	9	50,0	4	22,2	14	9	64,3	4	28,6	—	—
	P ₂ O ₅ K ₂ O	17 15	16 3	94,1 30,0	1 2	5,9 13,3	— 10	— 66,7	13 11	6 —	64,5 —	2 —	15,2 —	8 —	37,5 4

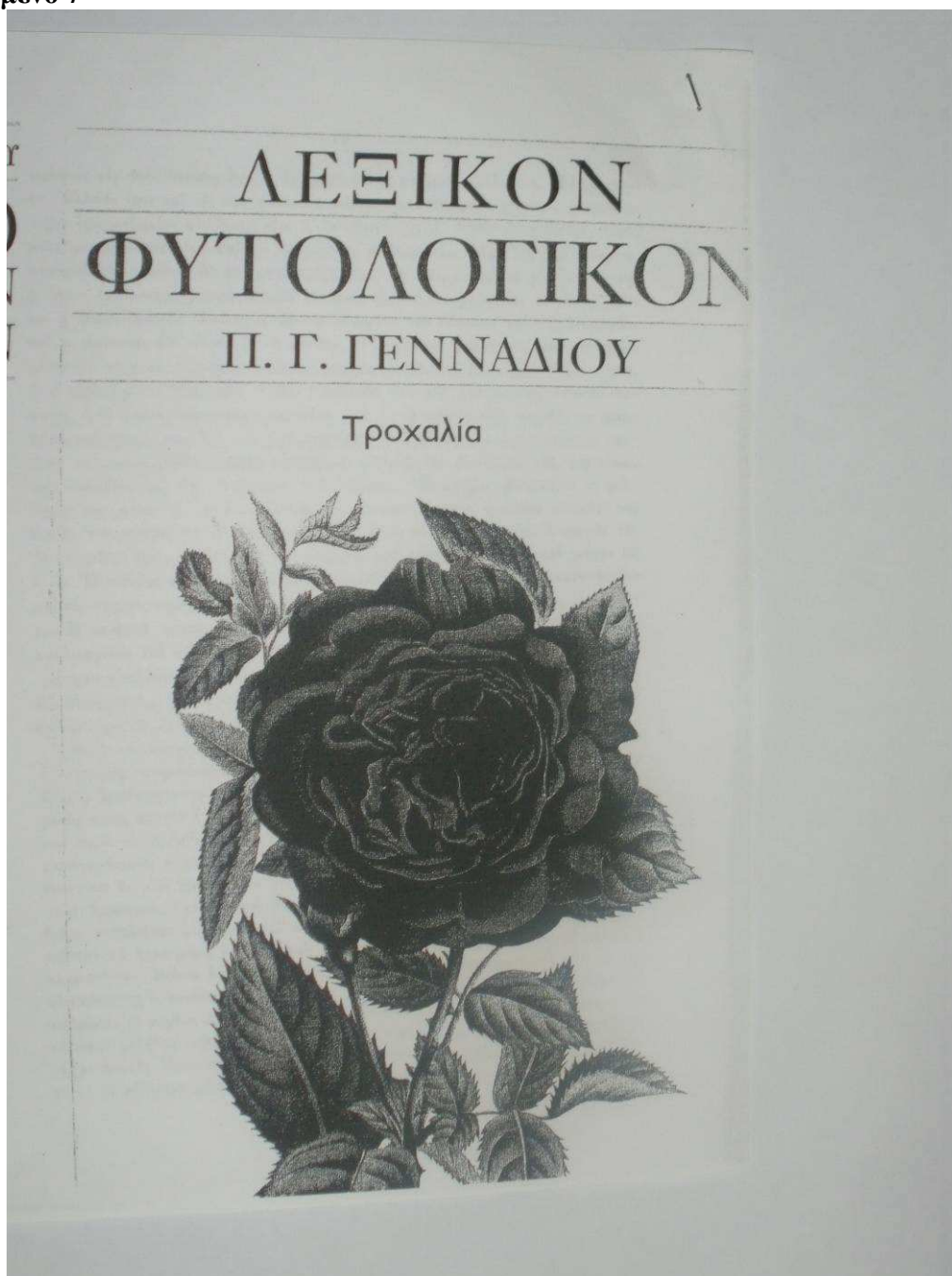
— 25 —

ΝΟΜΟΣ ΗΛΕΙΑΣ

75

α/α	Περιοχή	Συρόματα εις λίτρ.	PH	CaCO ₃ %	Χουμός %	Άζωτον χλωρ. %	Dirks		Neubauer		Μηχανική σφύραξη
							P ₂ O ₅ Βαθμ. χλωρ.	K ₂ O χλωρ.	P ₂ O ₅ χλωρ.	K ₂ O χλωρ.	
1	Αμυλιάδος	0-80	6,5	0,0	1,8	75	1,0	3,8			
		80-80	6,2	0,0	0,5	47	1,0	1,4			SL
2	Απτρά	Ε.	—	1,9	0,5	88	< 1,0	1,1			
3	»	Υ.	—	0,0	—	—	10,0	—			
4	»	Υ.	—	0,0	—	—	9,8	—			
4	»	Υ.	—	1,9	—	—	2,7	—			
		0-80	—	—	—	—	0,7	—			
		80-100	—	0,0	—	—	5,5	—			
5	Βαρθολομιού	0-80	8,6	19,7	1,1	94	< 1,0	1,5			
		80-80	8,6	28,4	0,2	71	< 1,0	7,5			SL
		80-80	8,7	26,0	—	—	0,5	6,6			LS
		0-85	8,0	—	—	—	1,5	7,5			C
		85-100	8,1	2,7	2,1	155	> 1,0	1,5			CL
6	Γαστούνης	0-80	7,8	15,1	0,7	71	< 1,0	1,0			
		80-100	8,2	16,1	0,4	141	< 1,0	1,0			
		0-26	7,7	12,2	2,5	85	< 1,0	0,9			
		26-40	7,6	12,5	2,0	89	0,7	4,3	1,9	38,5	
		0-26	7,4	12,8	2,0	119	0,5	2,8	0,8	54,9	
		26-40	7,5	18,8	1,8	105	0,2	2,9	0,1	49,9	
10	»	80-80	7,2	—	1,5	182	1,7	2,8	2,6	48,5	
11	»	0-25	7,8	—	1,4	112	1,4	1,8	2,7	22,5	
12	»	25-40	7,8	6,8	—	—	—	—	—	—	
		0-15	7,9	—	—	—	—	—	—	—	
		15-80	8,1	—	—	—	—	—	—	—	
13	»	80-45	8,4	—	—	—	—	—	—	—	
		0-15	8,1	1,7	—	—	—	—	—	—	
		15-80	7,9	0,7	—	—	—	—	—	—	LS
14	»	80-45	8,1	0,6	—	—	—	—	—	—	SL
		0-15	8,5	0,7	—	—	—	—	—	—	
		15-80	7,9	0,6	—	—	—	—	—	—	
15	»	80-45	7,9	2,5	—	—	—	—	—	—	
		0-15	8,0	0,4	—	—	—	—	—	—	
		15-80	8,3	0,8	—	—	—	—	—	—	
16	»	80-45	8,1	2,2	—	—	—	—	—	—	
		0-15	8,2	1,9	—	—	—	—	—	—	
		15-80	8,2	3,5	—	—	—	—	—	—	
		80-45	8,0	7,0	—	—	—	—	—	—	
17	»	Επιφάν.	—	1,9	8,4	176	6,0	20,8	—	—	
		0-40	—	1,6	—	86	1,0	3,3	—	—	
		40-90	—	12,4	—	—	—	—	—	—	
		100-150	—	20,8	—	—	—	—	—	—	
18	»	Επιφάν.	—	0,0	8,0	154	2,0	5,7	—	—	
		0-40	—	1,4	1,5	102	< 1,0	2,8	—	—	
		40-90	—	15,0	—	—	—	—	—	—	
		100-150	—	18,0	—	—	—	—	—	—	
19	»	Επιφάν.	—	0,0	8,4	169	1,0	7,7	—	—	
		0-40	—	1,9	1,5	108	< 1,0	2,6	—	—	
		40-90	—	18,7	—	—	—	—	—	—	
		100-150	—	17,5	—	—	—	—	—	—	
20	»	Επιφάν.	—	1,9	8,5	160	< 1,0	7,3	—	—	
		0-40	—	0,6	2,7	111	< 1,0	2,8	—	—	
		40-90	—	15,0	—	—	—	—	—	—	
		100-150	—	24,1	—	—	—	—	—	—	
21	»	Επιφάν.	—	0,8	2,2	198	< 2,0	7,5	—	—	
		0-40	—	8,2	0,8	108	< 1,0	2,2	—	—	
		40-90	—	16,8	—	—	—	—	—	—	
		100-150	—	20,4	—	—	—	—	—	—	
22	»	0-80	7,4	1,9	2,1	108	1,5	5,2	—	—	
		80-80	7,7	6,9	1,5	147	1,5	1,5	—	—	
		80-100	8,0	18,8	1,2	85	2,0	1,6	—	—	
23	Γαλανακίου	Ε.	8,2	—	—	174	—	—	—	—	
		Υ.	8,1	—	—	122	—	—	—	—	
24	Δουνετικών	Βαθ.Υ.	8,1	—	—	184	—	—	—	—	
		Ε.	6,2	0,0	—	70	2,8	4,4	8,9	89,1	
		Υ.	6,4	0,0	—	98	0,9	—	8,4	80,6	
25	»	0-80	6,9	0,0	1,0	69	1,0	4,9	—	—	L
26	Κακοβάτου	0-80	7,9	0,0	—	71	1,0	1,9	—	—	SL
		0-26	8,0	22,0	2,5	178	1,8	—	—	—	
		26-50	8,0	22,7	1,5	132	1,6	—	—	—	
27	Κορακοχωρίου	Ε.	6,9	0,0	0,9	82	2,2	—	2,7	88,6	
		Υ.	7,7	1,7	1,7	158	0,7	6,0	8,8	87,1	
28	»	Υ.	7,8	1,7	1,7	118	0,5	8,6	2,7	88,6	

α/α	Περιοχή	Στιρώματα είς έκμ.	PH	CaCO ₃ %	Χουμάς %	Άλυστον χ/στγ. %	Dirks		Neubauer		Μηχανική Σύστασις
							P ₂ O ₅ βαθμ.	K ₂ O χ/στγ.	P ₂ O ₅ χ/στγ.	K ₂ O χ/στγ.	
29	Κορακοχωρίον	E.	7,7	Υγνή	—	95	0,7	5,7	1,6	45,7	
30	»	Y.	7,1	0,0	0,6	78	0,5	7,4	4,4	38,2*	
31	Λαμπειτίου	E.	7,8	0,0	0,6	98	0,7	7,5	4,7	48,4	LS
		0-80	—	5,9	1,2	—	—	—	—	—	SL
		80-80	—	13,0	1,0	—	—	—	—	—	C
		60-90	—	8,4	—	108	—	—	—	—	
32	Λεχαιτών	E.	6,1*	0,0	1,5	86	—	—	—	—	LS
		Y.	8,1	Υγνή	2,4*	144	—	—	—	—	L
33	»	E.	7,6	—	2,1	118	—	—	—	—	SL
		Y.	—	—	2,1	127	—	—	—	—	
34	»	E.	8,2	9,1	2,6	68	0,7	2,2	3,8	55,0	
		Y.	8,1	7,7	2,2	58	0,7	4,1	4,3	55,2	
35	Δάλα	E.	7,5	0,0	1,6	108	1,0	—	—	—	CL
		Y.	7,2	0,0	1,2	85	1,0	—	—	—	L
36	»	E.	5,8	—	8,9	158	1,0	—	—	—	
		Y.	5,4	—	1,5	107	1,0	—	—	—	
37	»	E.	5,6	—	—	—	1,0	—	—	—	
38	»	E.	5,8	—	—	—	1,0	—	—	—	
39	»	E.	5,8	—	—	—	1,0	—	—	—	
40	Μανωλάδος	0-80	6,5	Υγνή	1,7	—	—	—	—	—	
41	»	0-25	8,6	»	0,7	—	—	—	—	—	
		25-80	8,8	»	—	—	—	—	—	—	
42	Μυρτιάς	0-80	—	0,0	0,9	52	1,0	2,4	—	—	SL
		80-80	—	0,0	0,9	—	1,0	1,9	—	—	L
		60-90	—	0,0	—	—	1,0	1,8	—	—	C
43	Πύργου	0-80	8,8	20,4	1,7	165	1,0	1,8	—	—	
		80-60	8,6	88,6	0,9	94	1,0	1,6	—	—	
44	»	E.	8,2	6,7	8,0	105	1,5	6,0	—	—	LS
45	»	E.	8,6	11,8	1,8	58	2,5	2,0	—	—	SL
		Y.	8,4	17,6	1,0	89	8,5	6,0	—	—	LS
46	»	E.	8,4	8,8	2,5	164	1,0	2,0	—	—	
		Y.	8,6	2,8	8,0	178	1,0	2,0	—	—	
47	»	E.	8,4	10,9	2,0	65	2,0	2,0	—	—	C
		Y.	8,5	18,5	1,2	—	2,5	2,0	—	—	L
48	»	E.	8,5	11,8	1,4	108	2,5	3,0	—	—	SL
49	»	0-80	7,7	0,0	0,9	78	1,0	1,6	—	—	
		80-60	7,2	0,0	0,4	45	1,0	1,7	—	—	C
		60-90	—	0,0	—	—	—	—	—	—	
50	Ράχηων	0-80	7,5	0,0	2,1	117	1,0	4,4	—	—	SL
		80-60	7,2	0,0	0,4	76	1,0	2,2	—	—	
		60-90	7,2	* 0,0	—	71.	—	—	—	—	C



στηρίζονται και εξαρτώνται επί βελών η σιδηρών ικριωμάτων και ούχι επί βέλων ως εν Ίταλια, Βενετία, ως εν Κύπρω, επικρατεί η κεραμική λειτουργία κλάδους (γαλλ. taille en tôle de saule), ήτις συνίσταται εις την κατ' έτος μέτρη της βίαιος αυτού άφαιρέσει άπασιών των κλαματίων, όπως όποτε σόν τή γρήνη έπί του άκρου άκλωσε και συνήθως βραχυτέου στελέχους μορφούται όξώδης και πλήρης ίσογών και κοιλωμάτων κεραλή από της ύποιας φρούται κατ' έτος οι καρποφόροι βλαστοί. Το σύστημα τούτο επιτρέπει μόν την διά του έγχυριου άφαιρέσει καλλιέργειας του άμπελικού, άλλ' είνε πλημμελέστατον, έπει οι πολλοί έπί της όξώδους κεραλής σχηματιζόμενοι ίσογαι και κοιλώτερες χρησιμοποιουν ως τόποι προς άσφαλή έναπόθει τον γόνου πολλών παρασίτων, κρατούσι δέ τά θήραμα όβια, συντελούν εις την ταχεία άποσύνθεσι του καρμού. Το πλημμελής τούτου σύστημα πρέπει να ήνε ή τι πρώτον έφαρμοσθέντα μέθοδος κλαδέσεως της 'Α.—Μή άρά γε εις την μέθοδον ταύτην άναφέρεται ή άρχαία μόδα κατ' έν ό άνθρωπος έποδόχθη τό κλάδεμα της 'Α. έκ παρατηρήσεως κλάματος όπερ καταραγοθέν υπό όνο άνεβλάστου και έγίνετο παλιωρότερον (1);—Τρίτον σύστημα έφαρμοζόμενον παρ' ήμιν είνε ή λεγομένη στροπή κλάδεωσις (γαλλ. taille en chaintre). Αυτή έφαρμόζεται εις τινας νήσους του Αιγαίου πελάγους και συνίσταται εις τό να μορφούται ή 'Α. στροβίλ άνευ καρμού και μετά πολλών, μακρών και έρπίντων κλάδων. Η μέθοδος αυτή συνήθως έφαρμόζεται εις τόπους άνεμώδεις και εύδοκιμαί εις γαίας έρηάς, ήγει δέ τό πλεονέκτημα ότι προφυλάσσει τους βλαστούς και ένν καρπών από τους σφοδρούς άνέμους και επιτρέπει την διά του έγχυριου άφαιρέσει καλλιέργειας του έδάφους (2). Η όστω μορφομένη 'Α., άναπτυσσομένη μάλλον συμφώνως προς την φύσιν του φυτού, άποκτέ πλειότερας και μακροτέρας φύλας και έπιπέσεις είνε πολύ εύρωστερα και μακροβιότερα φυτόσυνος δι' σπασιώτερον και έλαγιστα προσβάλλεται υπό του αέθου. Άκριβώς δέ ένεκα του λόγου τούτου κατά τό πρώτα ήτη της έρμάνσεως της νόσου ταύτης εν Πολυπονήσῳ έφαρμόσθη ή κλάδεωσις άσχη άνακωσά και ήτως εν 'Ηλική, (β). *Ερμάνση της 'Ελλάς, Γεωργίας, 1855, σελ. 97), ένθα και σήμερον έτι άπαντασίν έρ-

(1) *Τά δέ υπό τον έν Ναυπλίη λεγόμενα εις τον όνο, ως έπιτραγών άμπελικού κλάμα άφρονότερον εις τό μάλλον άπέφθη τον καρπών, και όσος σπρίν εν πέτρον πεποσμένους διά τούτοι έσιν, άτε άμπελικών ειδάσις τμηήν, παρήγαμ οία ά-εΐδωγα ήτοιόμασ' (β, 38, 3).

(2) Αι όστω κλάδεόμενοι 'Α. φουτενοται κατά σειράς άπεγώσεσ δύο και πλέον μ. άν' άλλήλων. Προκειμένου δέ να ήργωθή τό μεταξί δύο σπρίν κλών διάστημα, οι έν' αυτού ήρπονται κλάδοι άνιγίρονται και σπρίνονται εις τό άντιθέτου μέρος του προς ήρπονται τμήματος, έπακαίρονται δέ και τοποθετούσιν εις την πρότερον των θέσιν μετά την έκτέλεσιν της ήργώσεως.

πέλων εις τους ύποσος έστωσι έφαρμόζεται ή στροπή κλάδεωσις. Άλλά τόσον εν 'Ελλάδι όσον και εις τάς κείωνται παρμ. άμπελικόσιν γάρμς ή γουαυότερον έφαρμοσθένση κλάδεωσις είνε ή στροπή (γαλλ. taille en gubetei, ιταλ. rotatura ad alberello). Ταύτην άποκρίνω ή Κοκκομύλλας λέγει ότι την πρώτην τάση έλλήν μέθοδου (De tre vitibus 34) διά της έφαρμογής της μέθοδου ταύτης ή 'Αμπελικός άποκτέ μορφήν μεγαλή βέλων, όπως ή κορμός είνε κατά τό μάλλον ή ήτιον βραχύς' άνάλογος δέ της σφαιρας του έδάφους και της ερμάνσεως του ή ήρπονται έν' άκρω 2—3 κλάδοι, οι λεγόμενοι βραχυκλών (αν. στροφή), κλάδεωσις προς τό ένω. Έπει τούτοσιν βραχυκλών ήρπονται δύο κλαματίων ή μία, ήτις τένονται εις άρος έός ή δύο βραχυκλών άπό της βίαιος της λέγειται κερμαλή, ή δέ έτέρα, άριμότη μακροτέρα (μέ 2—3 βραχυκλών), μορφούται άσφαιλική και προφύεται διά την αμπελοφύλαξιν. Ο άρθρος των έρμάνσεσ εις τούτην των κλαματίων τούτων ήρμάνσησ κανονίται έναλόγως της ερμάνσεως του κλάματος και της ποιότητος του έδάφους. Το κλάμα βραχυκλών ή στροπώμα ερμάνσεσ 'Α. ύπο κλαδέωσιν έστωσι μόνον υπαίθρι κλάδοι τον ύποσος άναπτυσσοται ει' ανακωσά. Είς λευκά και ήρηά γαία ή κορμός της 'Α. τρυφάται βραχύς, ένθ εις τάς γρηώσ και πετρώσ ύφώσιν και μέγρη 50 έ. μ. Η μέθοδος αυτή άρ' έός μόν συντελεί εις την άφρονότεραν καρποφορίαν και εις την παραγωγήν καρμού ή ά κατακαυόσινται σπιν γουαίσι, άρ' τούτοι δέ καθεστ' ελασώτερον και ελιγότερον έκπατητάς την έκτέλεσιν των της καλλιέργειας και της συγκομής ήργασίω, πλην της σπασής, ήτις υπό τούτοσιν σύστημα κλαδέωσεσ άν είνε ένοσών τό έκτελείται διά του έγχυριου άφαιρέσει, ένθ άλλωσού υπό την ήργασίαν ταύτην έκπεσθησαν και χρησιμοποιούται είδικά άμπελοφυγικά άφρα.

Μετά τον τρυφών και πρό της έκτέλεσιν των χωματιών βρογών έκτελείται ή λεγόμενη περικλάδεωσις, ή των αρχαίων γρήμονς εν βελόσμοσ και εν Κύπρω λευάνομα—γίνονται οι κώλοι ή γάρμοι ως λεγόμενι έλλαχού. Η ήργασία αυτή σκοπών ήχει την συνάμεινον και συρράττην των ήρμάνσ όβιαν παρ' τά κέρμα ως και την όφθαλμίν ήπών. Μετά της βίαιος τούτων των τρυφ άναπτυσσομένων παρασώδων και έκτακώσιν ήπών, έτε ή κωλοφορία των χωμάσ της 'Α. λυσιτασ θερμών ήμρων του φθινοπώρου, έτε ή κωλοφορία ή τάς άρχήσ του Νοεμβρίου, έκτελείται ή κλάδεωσις (ο κν. κλάδεωσις, ή εν Πάριω κλάδεωσις) κατ' ήν άφαιρούται τά έρηά μέρη της 'Α. και άκαυόσινται μέγρη μίτησ ύποσος ή περιεσά κλαματίεσ. Ένιοσέ ή ήργασία αυτή ίσπελίταιται ταυτογρόσως μετά της κωλοκλάδεωσεσ, ή συνήθωσ δέ των δύο τούτων ήργασίωσ πορμάται εν κλαδοκλάδεωσ. Η κορμός κλάδεωσις (ή παρ' άρχαίωσ τωσή, κλάσις ή κλαδείν, κν. δέ κλάδοσ) συνήθως τελείται παρ' ήμιν από των μέσων του μηνός Σεπτεμβρίου μέχρις εΐλωσ 'Ιανουαρίου, άλλ' ούχι βραδυότερον του μηνός τούτου, ένθ και λέμίζεται τήσ 'Γενάρη μήνα κλάδοι και γρηγάρη μή ήρμάνσεσ. Άπό των κατά την

Τ.Ε.Ι. ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

«ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ GAZ,
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΦΥΚΙΩΝ, ΟΥΡΙΑΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΓΗΣ ΣΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ
ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ »

ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ : ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ ΑΛΕΒΙΖΑΚΗΣ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2003

μεγέθους των ράγων. Γίνεται κυρίως στον κορμό του πρέμνου πάνω στην έναρξη της άνθισης.

Το πλάτος του φλοιού που αφαιρείται κυμαίνεται από 2-6mm και είναι ανάλογο της ζωηρότητας του πρεμνού.

2.3.4. Βιολογικές συνέπειες της χαραγής

Η χαραγή μπορεί να επιδράσει δυσμενώς την ευρωστία του πρέμνου την περίοδο από την έναρξη έως την ένωση της τομής με τον επουλωτικό ιστό λόγω διακοπής τροφοδοσίας με κατιόντα χυμό στα σημεία κάτω από την τομή, επιδρώντας αρνητικά στην θρέψη του πρέμνου.

Πειραματικά αποτελέσματα εφαρμογής της χαραγής σε ποικιλίες **Σουλτανίνας, Malaga, και Alphonse Lavalle**, δεν έδειξαν δυσμενείς επιδράσεις της χαραγής στο πρέμνο. Από αναλύσεις κληματίδων και ριζών διαπιστώθηκε ότι παρά την παρατηρούμενη κατά την περίοδο που παραμένει ανοικτό το τραύμα της χαραγής, κάμψη της περιεκτικότητας των γλυκιδίων των βλαστών και των ριζών, αργότερα κατά την χειμερία ανάπαυση η περιεκτικότητα σε γλυκιδίων σε βλαστούς και ρίζες επανέρχεται σε φυσιολογικά επίπεδα.

Τα αποτελέσματα δικαιολογούνται μερικώς τουλάχιστον από την υπόθεση σύμφωνα με την οποία η διακοπή της κίνησης του κατιόντος χυμού προς την ρίζα το οποίο είναι συνέπεια της χαραγής δεν είναι καθολική λόγω μερικής διακίνησης μέσω των αγγείων του ξύλου. Ακόμα διαπιστώθηκε μείωση της φωτοσυνθετικής δραστηριότητας των φύλλων,



Α. Τάσσοσ Πρωτοβρῆχι στὸν κάμπο (Ξυλογραφία 1953)

ΚΩΣΤΑ ΒΕΗ
τῆς Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν

**ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΕΩΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ
ΑΠΟ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΟΣ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΟΝ**

Ἐκ τῶν κοτιωτέρων εξαγαγίμων προϊόντων τῆς Ἑλλάδος, εἶναι, ὡς γνωστόν, ἡ ξηρά Σταφίς. Ὡς ἐκ τούτου ἡ ἀποξηρανσις τῆς Σταφίδος ἀποτελεῖ ἀπὸ αἰώνων ἕλη ζήτημα μεγάλου ἐνδιαφέροντος διὰ μέγα μέρος τοῦ Ἑλληνικοῦ πληθυσμοῦ καὶ μάλιστα τοῦ Πελοποννησιακοῦ. Νομίζομεν λοιπὸν ὅτι δὲν εἶναι ἀχρηστος ἡ διὰ τοῦ παρόντος ἀρθροῦ σύντομος ἀνασκόπησις τοῦ εἰρημένου ζητήματος.

Λεπτομερεῖς πληροφορίας περὶ τῶν μέχρι τοῦ 1933 χρησιμοποιηθέντων τρόπων ἀποξηράνσεως τῆς Κορινθιακῆς Σταφίδος παρέχει τὸ βιβλίον τοῦ ἀειμνήστου Δ. Λ. Ζωγράφου «Ἱστορία τῶν ἀποξηραντικῶν μεθόδων τῆς Κορινθιακῆς Σταφίδος (1636—1825—1933)».

Ἐν τούτοις καὶ ἀπὸ τοῦ 1933 μέχρι σήμερον ἐπετελέσθη σχετικῶς πρὸς τὴν ἀποξηρανσις τῆς Σταφίδος σημαντικὴ ἐργασία, τὴν ἑπιπλέον ἐν γενικαῖς γραμματῆς διὰ προσπάθεισιν νὰ περιγράψωμεν ἐν τοῖς ἐπομένοις.

Ἦδη ἀπὸ τοῦ 17ου αἰῶνος ἀναφέρεται Μέθοδος ἀποξηράνσεως τῆς Σταφίδος, ἣτις καὶ σήμερον συνιστᾶται ὑπὸ τινων. Παραθέτομεν σχεδὸν αὐτολεξεί, ὅσα γράφει περὶ ταύτης ὁ Δημήτριος Ζωγράφος εἰς τὸ μνημονεῖθον ἀνωτέρω σύγγραμμά του.

«Μόνον εἰς τὰ Γεωπονικά τοῦ Κασσιανοῦ Βάσσαυ, ἐπομένως εἰς μίαν ἐποχὴν πολὺ προγενεστέρην τοῦ 14ου αἰῶνος, εἰρρίκαμεν μίαν ἄξιαν πολλῆς προσοχῆς ὁδηγίαν διὰ τὴν Σταφιδοποίησιν τοῦ καρποῦ τῆς Σταφίδος. Δὲν

γνωρίζομεν βεβαίως ἀν ὁ Φλωρεντίνος ἢ Φλωρεντίνος, Ἑλληρ περίφημος ἀγροτικός Συγγραφεὺς ἀναφερόμενος εἰς τὰ Γεωπονικά, μὴ γνωστός ὅμως ἐπακριβῶς ποίαν ἐποχὴν ἔζησε καὶ ἔγραψε, περιγράφων τὰ περὶ Σταφιδοποίησιν, εἶχεν ὑπ' ἑαυτοῦ τὴν σταφυλὴν τῆς Κορινθιακῆς Σταφιδομπίλου ἢ ἀπέβλεπεν εἰς κάθε σταφυλὴν οὐλοδήποτε ἀμπέλου. Τὸ γεγονός εἶναι τοῦτο: Ὅτι τὰ γραφόμενά του ἀνεκδιαικώσων, εἶτις εἶχεν ἤδη χρησιμοποιηθῆναι μίαν ἀποξηραντικὴν Μέθοδον τῆς σταφίδος. Μέθοδος μάλιστα περιφερερῆς πρὸς προαδεισὸν καὶ κατὰ τὴν ἑαυτοῦ ἐποχὴν ἀλλὰ μὴ γενικαὴθεῖσαν. Ὁ Φλωρεντίνος γράφει: «Πολλά μὲν ἔχουν λευθῆ ἀπὸ τοῦ ἀρχαίου περὶ τοῦ τρόπου τῆς ἀποξηράνσεως τῆς Σταφίδος. Εἰς ἐπὶ ἡμῶς ἦτον ἀρεστόν νὰ χρησιμοποιῶ τὴν ἑξῆς Μέθοδον: Ἐστρωμένον τὰς ὀρίμους σταφύλας ἐπάνω τῆς τοῦ βλάτου καὶ τὰς ἀρινα ἐπὶ εἰς ἑτοῦ μαρμαῶν. Κατόπιν τὰς ἀπέκοπτα καὶ τὰς κρεμάσασιν στῆν α κ ι δ' καὶ ὅταν ὁ καρπὸς ἔγανεν ἑλην τὴν ὄχρασιν του, τὸν ἔθετα μέσα εἰς ἀγγεῖον, τὸν ὁποῖον ἦτο ἐπιστρωμένον ἀπὸ κάτω μὲ ἀμπελοφύλλα, ἀποξηραμένα εἰς τὸν ἥλιον. Ἀπὸ δ' ἔγινε καὶ τὸ ἀγγεῖον, ἔθετο πάλιν εἰς τὸ ἐπάνω μέρος ἀμπελοφύλλα, τὸ ἔβαλον διὰ πόματος καὶ τὸ ἐτοποθεῖτο εἰς μέρος πολὺ ὄχραδον καὶ τὸ ὁποῖον δὲν ἐκαπνίζετο. Ἡ κατ' αὐτὴν τὸν τρόπον συσκευασθεῖσα Σταφίς καὶ ἐπὶ μακρὸν χρόνον διατηρεῖται καὶ ἦτο γλυκωτάτη εἰς τὴν γεύσιν.

Ἴδου μίαν Μέθοδον ἀποξηραντικὴν, ἡ ὅποια

διὰ μίαν μικράν παρατήρησιν ἢ διὰ μίαν μικράν ποσότητα ἀποξήραντικῆς σταφυλῆς ἦτον ἐφαρμοστέα. Μέθοδος ὅμως, ἡ ὁποία καὶ κατὰ τοὺς χρόνους μας θεωρεῖται κατὰ βάσιν ἀπὸ τοὺς εἰδικούς, ὡς τελευταία δὴν τῶν ἀποξήραντικῶν Μεθόδων τῆς Σταφίδος! Ἄλλὰ δὲν μᾶς ἀποκαλύπτει ἡ Μέθοδος αὕτη τὴν μεταπήδησιν εἰς τὴν διὰ τοῦ Ἀλωνίου καὶ τῆς Σβουνιάς ἀποξήρανσιν τοῦ Σταφιδοκάρπου.

Ὁ Δημήτριος Ζωγράφος ἄρθρῳ παρατηρεῖ, ὅτι ἐκ τῶν γραφέντων τοῦ Φλορεντίνου συνάγεται ἄρ' ἕως μὲν ὅτι καὶ ἀρχαίως Ἕλληνας εἶχεν ἀποξηλασθῆναι τὸ ζήτημα τῆς ξηράσεως τῶν Σταφυλῶν ἀρ' ἑτέροιο δὲ ὅτι καὶ ἡ ἀποξήρανσις τῆς Σταφίδος ὑπὸ σκιᾶν δὲν ἦτο, ἀγνωστος εἰς αὐτούς. Καὶ εἰς τὴν παρατήρησιν ταύτην θὰ ἠδύνατο τις νὰ προσθήσῃ ὅτι καὶ ἡ σύγχρονος ἀποξήρανσις Σταφυλῶν κατὰ μικρὰς ποσότητας δι' ἀναρτήσεως ἐντός οὐρημάτων, τὰς ὁποίας Σταφυλάς καλοῦν εἰς τὴν Πελοπόννησον «Κρεμσταρέου», εἶναι κατὰλοιποπιθάνως—ἀρχαίως συνηθείας.

Ἐξ ἴδωμεν ἤδη ποταὶ Μέθοδοι ἐφημέζοντο μέχρι τοῦ 1933 ποταὶ ἀποξήρανσιν τῆς χλωρᾶς Σταφίδος εἰς τὰς διαφόρους Σταφιδοφόρους περιφέρειας τῆς Ἑλλάδος. Δυνάμεθα νὰ εἰπωμεν ὅτι, ἐν γενικαῖς γραμμαῖς, αἱ Μέθοδοι αὗται δὲν ἤλλαξαν σχεδόν, ἀπὸ τῶν ἀρχῶν τοῦ παρελθόντος αἰῶνος μέχρι σήμερα. Ἵταρχε ἕως κατὰ βάσιν ἀξιοσημείωτον: ὅτι δηλαδὴ μόλις περὶ τὰς ἀρχὰς τοῦ αἰῶνος, ἐν διαφερόμεν, αἱ Μέθοδοι αὗται μελετῶνται πράγματι ἐπιστημονικῶς καὶ μάλιστα διὰ Χημικῶν ἀναλύσεων. Τὴν ἀνάγκην δὲ τῆς Ἐπιστημονικῆς ταύτης μελέτης πρώτος, καθ' ὅσον γνωρίζομεν, ἐτόνισεν ὁ Α. Γκρόμαν δημοσιεύσας ἄρθρον ἐκτενὲς εἰς τὴν ἐφημερίδα «Αἰών» κατ' Ἀύγουστον τοῦ 1884, ἄρθρον φέρων τὸν τίτλον «Περὶ Σταφιδοκάρπου», ἐξ οὗ παραλαμβάνομεν τὸν ἐπίλογον. «Οὐδὲν λοιπὸν θὰ κατορθωθῇ ἄνευ τῆς ἐπεμβάσεως τῆς Ἐπιστήμης δι' αὐτῆς ὀφειλομένην προηγουμένως νὰ φωτισθῶμεν τὸ χῶρος, νὰ τακτοποιήσωμεν καὶ καταστρώσωμεν τὰς λεπτομερείας τοῦ ζητήματος καὶ νὰ συστηματοποιήσωμεν τὰ περάσματα. Καὶ κατὰ πρότον λόγον πρέπει νὰ ἐκτελεσθῶσι λεπτομερῆστατα χημικαὶ ἀναλύσεις, ὅπως μάθωμεν τὴν διαφορὰν μεταξὺ νέστου καὶ Ξηροῦ καρποῦ, διότι ἀπὸ τὴν ἀποψίν ἀποκλειστικῶς τῆς μεταβάσεως ἀπὸ τῆς ἑτέρας εἰς τὴν ἑτέραν κατάστασιν αἱ τῶν συστατικῶν γνώσεις ἡμῶν εἰσὶν λίαν περιορισμέναι μέχρι τοῦδε. Ἐπειτα δὲ προσήκει νὰ ἐρευνηθῇ, ἐν ἡ διαφορὰ εἶναι ἀπλῶς ἐπακολουθήματα τῆς ἀφαίρεσεως μέρους τοῦ περιεχομένου ὕδατος αἱ δὲ τῶν λοιπῶν συστατικῶν ἀλλοιώσεις, αἱ ἕμμεσοι, ἀκολουθοῦσι τῇ ἀφαίρεσιν ταύτῃ ἢ προκαλοῦνται ἀμείσως σὺν τῇ ἐξατμίσει τοῦ ὕδατος ὑπὸ τῶν ἐνεργούντων στοιχείων. Ἐπὶ τέλους δὲ θὰ ἐξετασθῶσι τὰ στοιχεῖα ταῦτα καθ' ἑαυτὰ καὶ ἐν συνδυασμῷ πρὸς ἄλληλα.

Ὅτι δὲ θ' ἀποδειχθῇ ἐκ τῶν ἐν τοῖς Χημείοις πειραμάτων ἐν γένει ἀποβρίθην δυνατὴ ἡ λύσις τοῦ ζητήματος καὶ οἷους προσηγορίων δρους ἀναρτήτους πρὸς ἐπιτυχίαν καὶ τίνες

ἐξ ἀρχῆς πρέπει ν' ἀποκλεισθῶσι τρόποι, εἴπω δ' ἄλλων νὰ γίνῃται γρήσος, ὅπως ἐξ ἑλῶν τούτων ἀγγουμένοι οἱ ἀριεῖδοι κτηματῆται, μηχανικοί καὶ τεχνίται προσπαθῶσι νὰ εἰδωσύν τὰ κατάλληλα μηχανήματα, δι' ἃν θὰ διεκτελεσθῶσι μετὰ τινος βεβαίωτης ἐπιτυχίας καὶ ἐν μεγάλῳ μέτρῳ δοκιμαί, ἐξ ὧν νὰ κανονισθῇ καὶ τὸ οἰκονομικὸν μέτρον τῆς ἐπιχειρήσεως.

Ἐννοεῖται ὅτι τοιαύτη συστηματικὴ καὶ μακροχρόνιος ἐργασία ἀπαιτεῖ διεθνοῦν μόνιμον, ἥτις νὰ καταβάλλῃ καὶ τὰς ἀπαιτούμενας δαπάνας. Ἄλλὰ τὸ πρῶτον εἶναι τῶσον σπουδαῖον, ὥστε καὶ αὕτη ἡ Κυβέρνησις θ' ἀνεκτίβανε βεβαίως αὐτὰς, ἐν μὴ ὑπῆρχε Κέντρον μάλλον καταλλήλων, ἢ τῶν Ὀμοσπονδῶν Ἐπιτροπεία, ἀλλαγῶν δὲ θὰ ἦτο ἡ διεξαγωγή τοιαύτης ὑποθέσεως ἐν τῶν κυριωτέρων μελετημάτων τῶν Συλλόγων τῶν τῆς Σταφίδος καλλιεργητῶν. Οἱ δὲ ἀριεῖδοι Ἐπιστήμονες, οἱ παρὰ τῷ Ἐθνικῷ Πανεπιστημίῳ Καθηγηταὶ τῆς Χημείας, δὲν ἀμφισβῆται καθήρηται ἐπιθυμίας θὰ ἐνασχοληθῶσιν εἰς τὴν σπουδαίαν ταύτην ἔρευναν δι' ἧς καὶ ἐν, παρ' ἐλπίδα, μὴ προσπορίσων πρακτικῶν τι ὄφελος ἐξ αὐτῆς τῇ πατρίδι αὐτῶν, μεγάλῳ θὰ παράσχων ὑπηρεσίαν τῇ ἐπιστήμῃ.

Τὸ ἀνωτέρω ἄρθρον τοῦ Α. Γκρόμαν θ' ἀπετέλεσεν ἀναμφισβῆτος ἐν τῶν κινήσεων τῆς μετὰ τινος ἐπὶ ἐπιστημονικῆς μελέτης τῶν διαφόρων Μεθόδων ξηράσεως τῆς Σταφίδος, ἃς καὶ θὰ περιγράψωμεν ἐν συντομίᾳ ἐπὶ τῇ βάσει τῆς σχετικῆς μελέτης τοῦ Γενδουινῶ ὑποβληθείσης πρὸς τὸν Ἀδύνατον Σταφιδικὸν Ὀργανισμὸν κατὰ τὸ 1927.

Ἐκ ταύτης θὰ παραθέσωμεν ἐν τοῖς ἐπομένους ὀλίγηλα χαρῖα, ἰδίως σχετικὰ πρὸς κεντρικὴν τῶν διαφόρων συστημάτων τῆς, περὶ ἧς ὁ λόγος, ξηράσεως.

Ὁ Γενδουινῶς ἐξετάζει ἐν τῇ ἑκδόσει τὰ ἑξῆς συστήματα: Α') Ἀλώνια Β') Σταφιδοχαρτον Γ') Σταφιδόπανον Δ') Τρασοὶ (κοινῶς Τζιβιέραι). Ε') Σκιαί ΣΤ') Κλιβανοί.

Α') Ἀλώνια

Ὡς γνωστὸν ἡ ξηράνσις ἐπὶ Ἀλωνίων εἶναι ἡ συνηθεστάτη ἐν Ἑλλάδι, διότι, ὁμολογουμένως εἶναι ἡ μάλλον πρὸχειρος καὶ ἡ ὀλιγώτερον, ἐκ πρώτης ὄψεως, δαπανηρὰ. Ἐχει ὅμως καὶ πολλὰ μειονεκτήματα, περὶ ὧν ὁ Γενδουινῶς γράφει τὰ ἑξῆς:

«1. Ὅσοδήποτε καὶ ἐν καταβληθῇ προσπάθεια διὰ τὴν παρασκευὴν καὶ τὴν ἐπιχρῆσιν τοῦ Ἀλωνίου, ὡς καὶ διὰ τὸν κοινὸν χειρισμὸν τῆς Σταφίδος, εἶναι τελείως ἀδύνατον νὰ μὴ ἐπιχωματωθῇ ἡ ἀβή.

2. Ἡ ἐν κλήρει ἡλιῶ καὶ ἐπὶ τοῦ γώματος ξηράνσις τῆς Σταφίδος εἶναι ταχεῖα ἀλλὰ σύγχρονος καὶ ἐπιζημία διὰ τὴν ποιότητα αὐτῆς συνετετακτῶν προκαλουμένων βλαβῶν ἐν τῷ καρπῷ ζυμώσεων καὶ τῆς εὐθαρῆς ἐπομένως τῶν λεπτοτάτων ἀρωμάτων τῆς Σταφίδος.

3. Ὁ ἥλιος, ὡς γνωρίζομεν καὶ αὐτοὶ εἶναι οἱ μὴ τυχόντες ἐπιστημονικῶν γνώσεων, ἀποχρωματίζει τὰς εἰς τὰς ἀκτῖνας αὐτοῦ ἐπιθεμένους οὐσίας, ἐπομένως, καὶ ἡ Σταφίς προσλαμ-

Επειδή όμως είναι προς το παρόν αδύνατον να...

4. Συνεπώς και πιθανώς απορριπτόμενη υπό...

5. Το θέμα είναι διαφορετικό από το θέμα...

6. Το θέμα είναι διαφορετικό από το θέμα...

7. Το θέμα είναι διαφορετικό από το θέμα...

Β) Διαφορές

1. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

Γ) Διαφορές

1. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

2. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

3. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

4. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

5. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

6. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

Δ) Διαφορές

1. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

2. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

3. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

4. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

5. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

6. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

7. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

8. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

9. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

10. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

11. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

12. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

13. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

14. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

15. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

16. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

17. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

18. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

19. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

20. Η πρώτη και δεύτερη διαφορά είναι...

τοίτου είναι ότι η Ήρανος γίνεται από στήνη, φως έμπεδίζει τας φησικας διετινας να προσέπουσιν επί της Ήρανοσας Σταρίδος. Αι Σταρίδια Ήρανοσας από την στήνη είτε απόλοιμνα είτε άναρτάμνα. Είναι άγνωστον ότι συνέβησεν τό, περί τού λόγου, σύστημα διδοι και ποσότητα καλύτεραν και ποσότητα μεγαλύτεραν από εκείνης, τας οποίας διδουσι αι Ήρανοσας επί Αλωνίων. Τοιούτο δε παραδέρχεται και ό Γενδιουσις εν τή προς τόν Αιγώνιον Σταρίδιον Όργανοσόν έκδοσι του. Έν τούτοις σημειοται τας χρηματικας άποκλίμας, τας οποίας άντιστοιχοῦσιν οι Σταρίδιο- παραγωγοί προκειμένου ν' άποκτήσουσι καλώς κατασκευασμένον «Σκιάρι».

ΣΤ') Κλιβάνου.

Ό κίνδυνος της έκ βροχής βλάβης ή και καταστροφής της επί τών Αλωνίων χλωρίδς Σταρίδος ήτο φυσικός να έμπεδισθ τήν ίδεαν της Ήρανοσας της Σταρίδος εντός Κλιβάνου. Και πράγματι τό σύστημα τοῦτο άρραδισθη από πολλών έτών εν Καλλιφρονίη. Αλλά και εις τήν Ελλάδα μερικαί κτηματικαί πληροφορηθέντες ίσως τό ερμάνιον εν Καλλιφρονίη συστήμα έδοκίμασαν, πρό τρακονταετίας περίπου, τήν άρραμογήν του επί της Σταρίδος των. Τοῦτον δε τό παράδειγμα έκολούθησαν μεταγενεότερας και άλλαι μέγας του 1940. Δέν υπάρχειν έπιχειρησμένα στοιχεία περί τών άποτελεσμάτων τών τοῦτοιων δοκιμών. Πάντως ό Γενδιουσις άπεραίνεται, κατά τό 1925, περί τών Αλωνίων και τών Κλιβάνων, ως εξής:

α) Ανακεραλιώσις Συστημάτων Ήρανοσας και σχετικῶ κόστους αὐτῶν. (Το κόστος άπολοισθῆ κατά μέσον όρον κατά τό 1927.)

1) Αλωνία—Κόστος κατά χιλιάδων Δολαρίων. Εφαρμοσται μόνον διά Σταρίδια Βορραγγινιάς. Αποκλείεται ή επί του χωματός άπλοσις της Σταρίδος.

2) Κλιβάνου—α) Προτερήματα: Ταχύτης εις τήν Ήρανοσιν. β) Έλαττώματα: Φθορά ποσότητος από άπόφαιας χρώματος, γούσιου, άρματός και ύψος. Δαπανηρόν. Υποχρεοῦν εις συναέντροπην Σταρίδιουσιν εις άρισμένον σημείον.

ΜΕΡΟΣ Β'

Η Χημική Ανάλυσις βάσις τών Μεθόδων Ήρανοσας της Σταρίδος.

Αι μελέται τών διαφόρων άποΉρανοσικῶν συντημάτων αί γινόμεναι μέχρι του 1930 υπήρξαν πολλοκάς σοβαραί και κωλύσαι άλλ' αι πλείστα τούτων δεν έβασίζοντο επί χημικῶν άναλύσεων οὐδ' εξήτασιν (1) τας άποφαιας Ζαχάρου ής όριστικο ή χλωρά Σταρίδι κατά τήν Ήρανοσίν της και τούς λόγους τών άποφαιών τούτων. Η τοιαύτη παράλειψις δεν παρατηρεται μόνον εις μελέτας κτηματιῶν μη έχόντων έπιστημονικῆν μόρφωσιν άλλ' και εις μελέτας έπιστημονικῶν άξιολόγων, ως οι Γενδιουσις, Δαμασκηνός και άλλος.

1. Α. Σχεδόν.

Καθ' όσον γνωρίζομεν, ό πρώτος άγνωστικός περί τό θέμα της Ήρανοσας της Σταρίδος με χημικῶν άναλύσεων είναι ό Ίωάννης Στυμακτολάκης. Η έργασία του εξέτελοσθη κατά τό 1907 και 1908, δημοσιεύθη όμως πάλι βραδύτερον εις τό Γεωπονικόν περιοδικόν «Αόγη της Μασσαρίας».

Ό Ίωάννης Στυμακτολάκης ερμήσθη επί μεγάλων ποσῶν—χιλιάδων Κιλῶν—χλωρίδς Σταρίδος Ήρανοσισθ εις διάφορα κτήματα της περιφερείας Καθαμών (2). Αι άποφαιαι Ζαχάρου, τας οποίας διεπίστωσεν επί χηματάλλου κομάνοντα μεταξύ 13,2% και 26,7% ο επί δε τῶν άλλων άποστραμμένων είναι έκστης μεγαλύτεραι. Αιτίας τῶν άποφαιών τούτων θεωρεται άρ' ότις μεν τῆν άποστραμμένων ζύμωσιν του χλωρίου του Ήρανοσας εκ τῶν τετραοσμένων ραγίων, άρ' άλλου δε τήν ένδοκωταροκῆ ένδοκωταροκῆ ζύμωσιν, τήν συμβαίνουσαν, κατά τήν τότε κρατούσαν θεωρίαν, εντός των έντεταμένων προς άποΉρανοσιν Σταρίδων.

Κατά τό 1922 οι Βίσιος Κριμπίς και Ασιωνίδης Οικονομίδης, δημοσιεύσαν περί της Ήρανοσας της Σταρίδος άλλαν σημαντικῆν μελέτην. Οὔτοι θεωροῦν ως κύριον αίτιον της παρατηρουμένης άποφαιας Ζαχάρου τήν ύπαρξιν σφαιριῶν επί τῶν ραγίων και άρρακιδς, κατά τήν άποφαιαν των, και μετ' αὐτήν, λόγω τῶν μεγάλων ποσῶν, ης δοκοῦν επί τῶν αλωνίων τῶν ραγίων, εκ τῶν ὅων προς τό έξω οι άποφαι του ίδιου, όσοις ή έκ τῶν ήλικαίων έκτενου έπιπερομένη επί τῶν Σταρίδων δάμρανσις είναι άλλαν ίσχυρά.

Η μελέτη αὐτή εξέτελοσθη κατά τρίτον πρόγματι έπιστημονικῶν.

Μεγάλην επίσην συμβολήν εις τό ζήτημα της Ήρανοσας της Σταρίδος άποστολοῦν αι από του 1928 μέχρι του 1934 άποτελεσθεύσαι μελέται του Νικολάου Ρουσσοπουλοῦ δημοσιεύονται εις διάφορα Περιοδικά εν εις και τα Πρακτικά της Ακαδημίας Αθηνῶν. Αι περισσότεραι τούτων έγίνοντο εις τό εν Πάργῃ της Ηλείας Ίνστιτούτον Σταρίδος και άποβλάσκων ελλήνων—έχι μόνον εις τήν καθαρίαν έπιστημονικῆν εἰσά και εις τήν οικονομικῆν έποψιν του ζήτηματος. Τήν έργασίαν του Ν. Ρουσσοπουλοῦ διακρίνει μεγάλη έπιστημονική εἰσωνιδεσία.

Εργασία ήδη και εις τας Ηλικας μας έργασίας επί του θέματος της Ήρανοσας της Σταρίδος. Αὐται βασίζονται κυρίως επί της θεωρίας ότι κατά τας περισσότερας τῶν περιπτώσεων ή άπεκραιότερα αίτια τῶν εις Ζαχάρου άποφαιών της Ήρανοσας Σταρίδος είναι ή άπίδρασις τῶν χημικῶν άποφαιών του ήλικαίου ραγίου. Τήν θεωρίαν ταύτην εξήτασα κατ' έργα έπιστημονικῆς δια πολλῶν περιστατίων έκτελεσθέντων εν' έποῦ και διαφόρων

1. Τά περισσότερα προγράματά του εξέτελοσθη επί χηματάλλου. Οὐδ' ήτοσι έπιπαρακωλύθη και μετ' έπιτερωμα Τσιμάντου, Ξίλων και Λιγνίτων.

ἐπιστημόνων συνεργατῶν μου, πρὸς οὓς ὀφείλω εὐχαριστίας. Τὰ πειράματα δὲ ταῦτα ἐδοκίμαν κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἦτοιν ἀποτελέσματα σύμφωνα πρὸς τὴν θεωρίαν μου. Ὅθεν ἠθέλησα—μετὰ τινε ἔτη—να ἐκτελέσω πειράματα εἰς εὐρύτεραν ἔκτασιν—δηλαδὴ ἡμιγεωργικὴν καὶ γεωργικὴν. Εἰς τοῦτο μ' ἐβροήθησαν καὶ μέχρι τοῦ παρελθόντος θέρους ἄλλοτε μὲν ἡ Ἀγροτικὴ Τράπεζα, ἄλλοτε τὸ Ὑπουργεῖον Γεωργίας καὶ ἄλλοτε ὁ Ἀυτόνομος Σταφιδικὸς Ὄργανισμός. Ἀλλὰ καὶ ὁ Καθηγητὴς τῆς Ἀμπελοποιίας Κος Βάσος Κριμπάς (1) ἐφήρμοσε Μεθόδους μου πρὸς ἑθέρανσιν σταφίδος σουλτανίνας εἰς τὰ ἐν Κρήτῃ κτήματά του, τῇ ἐπιτυχίᾳ τοῦ Κου Ὀδυσσεῶς Νταβίδου,

Ἐπιμελήσει τῆς Ἀμπελοποιίας ἐν τῇ Ἀνωτάτῃ Γεωπονικῇ Σχολῇ. Ὁφείλω δὲ νὰ ἐξάρω τὴν ἐπιστημονικότητα καὶ τὸν ζῆλον, μὲθ' ὧν ὁ Κος Ὀδυσσεὺς Νταβίδης ἐπετέλεσε τὸ εἰς αὐτὸν ἀνατεθὲν ἔργον. Πρὸς πάντας δὲ τούτους, ὄτομα καὶ Ὄργανισμούς, ἔχω ὑποχρέωσιν νὰ ἐκφράσω τὰς θερμὰς μου εὐχαριστίας ἐπ' εὐκαιρίᾳ τοῦ παρόντος ἄρθρου.

Ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὸ ἀποτέλεσμα τῶν πολυπληθῶν τούτων πειραματισμῶν, νομίζω ὅτι ἀπὸ ἐπιστημονικῆς ἀπόψεως τὸ ζήτημα δεῖν νὰ θεωρηθῆ μελιμῆνον συμφέρονος Ἑλλῆος τε καὶ πρὸς τὰς ἐκθέσεις τῶν κατὰ καιρὸς ἀνασταθεισῶν ἐπιτροπῶν. Πρέπει ὁμῶς νὰ μελετηθῶν καλῶς καὶ ἀπὸ οἰκονομικῆς ἀπόψεως αἱ διάφοροι τοπικαὶ περιπτώσεις, αἱ ὁποῖαι εἶναι ποικιλαί. Ἄς ἐλπίζωμεν ὅτι Θεοῦ θέλοντος θὰ ἐπιτευχθῇ καὶ τοῦτο ταχέως.

1. Δαπανήσας ἐξ ἰδίων.

Κώστας Βέης



Α. Τάσος

Ἀγρότες

(Συλλογραφία 1953)

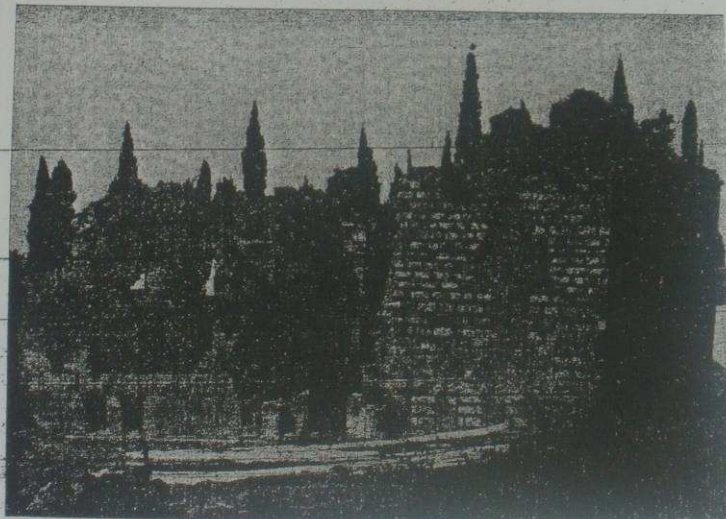
ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ Κ. ΟΡΑΝΑΔΟΥ
της 'Ακαδημίας 'Αθηνών

**Η ΕΝ ΧΡΙΣΤΙΑΝΟΥ ΤΗΣ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΕΚΚΛΗΣΙΑ
ΤΗΣ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΕΩΣ ΤΟΥ ΣΩΤΗΡΟΣ**

Μία τῶν σημαντικότερων ἀναμφιβέλως βυζαντινῶν ἐκκλησιῶν τῆς Πελοποννήσου εἶναι ἡ εἰς δύορον ἀνατολικῶς τῶν Φιλιατρῶν ἀπόστασιν κειμένη καὶ εἰς μνήμην τῆς Μεταμορφώσεως τοῦ Σωτῆρος τιμωμένη, κοινῶς δ' α' 'Ἁγία Σωτήρα» καλουμένη (*). Προβάλλουσα μεγαλοπρεπῶς ἐν τῷ μέσῳ τῶν πτωχικῶν σπιτιῶν τοῦ χωρίου Χριστιάνου ἐθεωρεῖτο ἀνεκὰθεν ὑπὸ τῶν περιόικων ὡς αὐθαγία, ὥστε τὸ λαϊκὸν δίστιχον :

'Ἁγία Σωτήρα 'στὸ Μοριά
κι' 'Ἁγία Σοφία στὴν Πόλι.

νά τὴν παραβάλλῃ εἰς κάλλος πρὸς τὸν περίφημον 'Ιουστινιάνειον ναὸν τῆς Κωνσταντινουπόλεως, τοῦ ὁποῦ ἐν τούτοις ἡ ἐκκλησία τοῦ Χριστιάνου οὔτε τὸ μέγεθος ἔχει, οὔτε τὴν λαμπρότητα τῆς διακοσμῆσεως ἀλλ' οὔτε καὶ τὴν παλαιότητα διότι ἡ 'Ἁγία Σωτήρα εἶναι, ὡς ἐξ ἱστορικῶν καὶ τεχνοκριτικῶν κριτηρίων συνάγεται, ἔργον τοῦ τέλους τοῦ 11ου μ.Χ. αἰῶνος, ἀνεγερθὲν ὅταν περὶ τοὺς χρόνους τούτους ἡ παλαιότερον ἀπλῆ ἐπισκοπὴ τῆς Χριστιανουπόλεως — ἐξ ἧς ἔλαβε καὶ τὸ ὄνομά του τὸ σημερινὸν χωρίον Χριστιάνου — προήχθη εἰς μητρόπολιν. Ἐφεξῆς δὲ μάλιστα ὡς κατοικία τοῦ μητροπολίτου ἐχρησίμειε πιθανώτατα τὸ κατὰ τὴν δυτικὴν πλευρὰν τοῦ ἐξεταζομένου ναοῦ προσκεκολλημένον μέγα οἰκοδόμημα.



Εἰκ. 4.— Ἡ ἐκκλησία τοῦ Χριστιάνου πρὸ τῆς ἀναστηλώσεως αὐτῆς

1. Ἄξιόλογον περὶ τῆς τέχνης τοῦ ναοῦ μελέτην ἐδημοσίευσε γαλλιστὶ τὸ 1951 ὁ ἐπιθεωρητῆς - ἀρχιτέκτων τῆς ἀναστηλώσεως Εὐστάθιος Στίκας, ὡς ἐναίσιμον ἐπὶ διδακτορικῇ διατριβῇ του εἰς τὸ Πανεπιστήμιον τῶν Παρισίων (Σορβόννη).

Συνημμένο 10

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
27100 ΠΥΡΓΟΣ - ΤΗΛ: 06210-31621, 81201

ΠΡΟΣ: ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΛΣΗΟ

1. J.M
P: 35349.000
ΠΛΑΚΙ MEDIUM
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 15&16-12-2004
ΥΓΡΑΣΙΑ: 13.8 %

2. J.M
P: 35350.000
ΠΛΑΚΙ SMALL
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 15&16-12-2004
ΥΓΡΑΣΙΑ: 15.1 %

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
ΠΥΡΓΟΣ - ΤΗΛ: 06210-31621, 81201

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
27100 ΠΥΡΓΟΣ - ΤΗΛ: 06210-31621, 81201

ΠΡΟΣ: ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΑΣΗΟ

1. INTERNATIONAL 3A
FRUIT TRADE IN BU
ΟΛΛΑΝΔΙΑ
N-3979
ΠΙΛΑΚΙ MEDIUM
KG: 10.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 05-01-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 15.3 %
2. INTERNATIONAL -3B
FRUIT TRADE IN BU
ΟΛΛΑΝΔΙΑ
N° 3979
ΠΙΛΑΚΙ SMALL
KG: 10.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 05-01-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 14.4 %
3. CICLITRA -4
BATCH 6554
CODE 0614
BLACK JEWELS BLENDED
KG: 18.750
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 07-01-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 14.9 %
4. CHELMER -5
N-10708 /1
ΠΙΛΑΚΙ UNGANDED
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 10&11-01-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 15.8 %
5. CHELMER -6
N-10708 /2
ΠΙΛΑΚΙ UNGRADED
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 11-01-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 14.8 %

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
27100 ΠΥΡΓΟΣ - ΤΗΛ: 06210-31621, 81201

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
27100 ΠΥΡΓΟΣ - ΤΗΛ: 06210-31621, 81201

ΠΡΟΣ : ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΑΣΗΟ

1. FREEWORLD-10
PO 7112 / 1
ΠΛΑΚΙ MEDIUM
KG : 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 24 &25 -01 -2005
ΥΓΡΑΣΙΑ : 10.4 %

2. FREEWORLD -10
PO 7112 / 2
ΠΛΑΚΙ SMALL
KG : 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 24 &25 -01 -2005
ΥΓΡΑΣΙΑ :12.0 %

Χ Η Μ Ε Ι Ο
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΑΡ. ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΧΗΜΙΚΟΣ - ΟΙΚΟΔΟΜΟΣ
ΜΑΡΤΙΝΟΥ 14 Γ 1
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
ΠΥΡΓΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΤΗΛ : 06210-31621, 81201
e-mail: chemio@net.gr Δ.Ο.Υ. ΠΥΡΓΟΥ

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
27100 ΠΥΡΓΟΣ - ΤΗΛ: 06210-31621, 81201

ΠΡΟΣ: ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΑΣΗΟ

1. CICLITIRA - 11
BATCH 6655
CODE 0614
BLACK JEWELS BLENDED
KG: 18.750
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 14-02-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 7.1 %

2. CHELMER -12
N-1070817
ΠΛΙΑΚΙ UNGRADED
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 17-02-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 8.9 %

3. CHELMER -12
N-10708/5
ΠΛΙΑΚΙ MEDIUM
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 18-02-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 9.2 %

4. CHELMER -13
N-10708/6
ΠΛΙΑΚΙ SMALL
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 18-02-2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 9.2 %

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΠΑΝ. ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΧΗΜΙΚΟΣ - ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ
MNGTMR N° 11 M
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
ΠΥΡΓΟΣ ΠΕΛΟΣ 27100
ΤΗΛ - FAX 06210-31621
Α.Μ. ΣΤΕΦΑΝΙΔΟΥ Δ.Ο.Υ ΠΥΡΓΟΥ

ΧΗΜΕΙΟ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
27100 ΠΥΡΓΟΣ - ΤΗΛ: 06210-31621, 81201

ΠΡΟΣ : ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΑΣΗΟ

1. CICLITIRA -15
BATCH 6685
CODE 0614
BLACK JEWES BLENDED
KG: 18.750
ΠΑΡΑΓΩΓΗ : 12 -02 -2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 11.3 %

- 2 CHELMER -16
N° 10708/8
ΠΙΑΚΙ MEDIUM
KG: 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ : 28-2&1-3 -2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 13.2 %

- 3 CHELMER -17
N° - 10708/9
ΠΙΑΚΙ MEDIUM
KG : 20.000
ΠΑΡΑΓΩΓΗ : 01 & 02 -2005
ΥΓΡΑΣΙΑ : 11.9%

4. CICLITIRA -18
BATCH 6700
CODE 0614
BAKO BLENDED
KG: 18.750
ΠΑΡΑΓΩΓΗ : 01&02 -2005
ΥΓΡΑΣΙΑ: 13.2 %

Χ Η Μ Ε Ι Ο
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΠΑΝ. ΔΙΟΝΥΣΟΠΟΥΛΟΣ
ΧΗΜΙΚΟΣ - ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ
M-STEP M I M
ΚΟΚΚΙΝΟΥ 19^Α & ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ
ΠΥΡΓΟΣ - ΝΑΞΟΣ 27100
Τ.Φ.Α. ΕΒΧ 06210-31621
ΑΦΜ 016906192 Δ.Ο.Υ. ΠΥΡΓΟΥ

Συνημμένο 11

Περιφερειακό Κέντρο
Προστασίας Φυτών Π.Ε.
Πατρών

Μετεωρολογικά Στοιχεία

ΚΟΡΟΙΒΟΣ 1996

Μήνας	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΥΓΡΑΣΙΑ			ΒΡΟΧΗ	
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Σύνολο	Ημέρες
Ιανουάριος	5.7	14.3	9.6	64.0	97.5	85.6	143.4	22
Φεβρουάριος	6.4	14.2	10.2	67.4	98.7	86.2	122.8	24
Μάρτιος	5.9	15.0	10.2	54.1	97.1	80.6	87.8	22
Απρίλιος	8.2	19.4	13.7	49.2	97.0	77.4	23.0	13
Μάιος	13.5	25.9	19.5	44.9	96.6	74.7	19.2	9
Ιούνιος	15.7	30.5	23.3	33.4	92.8	65.2	3.4	2
Ιούλιος	16.5	30.9	23.8	34.6	94.3	68.2	2.0	1
Αύγουστος	18.7	31.5	24.9	39.1	95.9	72.7	6.2	5
Σεπτέμβριος	15.6	26.6	20.9	40.1	94.8	72.3	102.8	14
Οκτώβριος	11.8	22.7	16.5	46.4	94.9	78.1	143.8	14
Νοέμβριος	9.5	20.0	14.2	52.4	93.0	78.1	103.8	18
Δεκέμβριος	8.4	16.5	12.1	63.3	92.6	81.9	153.4	25
Μέσοι Όροι	11.3	22.3	16.6	49.1	95.4	76.8	911.6	169

ΚΟΡΟΙΒΟΣ 1997

Μήνας	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΥΓΡΑΣΙΑ			ΒΡΟΧΗ	
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Σύνολο	Ημέρες
Ιανουάριος	5.4	16.0	10.1	50.1	91.3	77.0	55.4	14
Φεβρουάριος	4.6	15.5	9.9	43.6	90.5	72.5	20.6	15
Μάρτιος	4.8	17.0	11.2	35.0	87.9	62.8	29.4	10
Απρίλιος	6.6	16.6	11.7	53.1	96.8	77.8	111.4	22
Μάιος	12.1	26.8	19.6	39.4	97.1	70.1	1.4	3
Ιούνιος	16.1	30.5	23.2	40.7	96.8	72.8	8.2	2
Ιούλιος	17.4	31.3	24.4	43.5	97.1	72.6	0.0	0
Αύγουστος	17.2	30.5	23.9	44.4	97.6	74.4	2.8	2
Σεπτέμβριος	15.3	29.0	21.8	42.3	97.5	75.1	7.4	3
Οκτώβριος	12.8	23.4	17.7	55.4	97.1	79.7	73.8	14
Νοέμβριος	11.0	19.4	14.8	65.7	98.7	86.4	186.8	21
Δεκέμβριος	7.9	15.4	11.3	69.7	90.5	82.4	169.4	23
Μέσοι Όροι	10.9	22.6	16.6	48.6	94.9	75.3	666.6	129

ΚΟΡΟΙΒΟΣ 1998

Μήνας	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΥΓΡΑΣΙΑ			ΒΡΟΧΗ	
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Σύνολο	Ημέρες
Ιανουάριος	6.3	15.7	10.4	63.4	98.8	87.4	67.0	18
Φεβρουάριος	5.6	17.2	10.9	55.0	97.8	81.3	22.2	9
Μάρτιος	4.9	14.8	9.8	51.1	94.3	76.4	53.0	10
Απρίλιος	9.1	21.4	15.3	43.5	96.8	74.4	8.2	3
Μάιος	13.3	25.0	19.3	45.1	95.0	72.8	42.2	8
Ιούνιος	16.7	29.8	23.4	43.4	98.7	75.3	1.6	3
Ιούλιος	17.9	33.3	25.7	36.0	93.2	66.4	0.0	0
Αύγουστος	20.1	34.4	27.1	39.7	97.0	70.9	0.0	0
Σεπτέμβριος	16.8	28.4	22.4	48.0	97.2	76.2	73.6	12
Οκτώβριος	13.6	25.3	18.8	53.7	99.9	83.9	37.6	13
Νοέμβριος	9.6	19.3	14.1	64.1	99.9	89.2	295.0	20
Δεκέμβριος	6.3	14.4	9.8	63.0	98.4	86.6	237.2	20
Μέσοι Όροι	11.7	23.3	17.2	50.5	97.2	78.4	837.6	116

ΚΟΡΟΙΒΟΣ 2001

Μήνας	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΥΓΡΑΣΙΑ			ΒΡΟΧΗ	
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Σύνολο	Ημέρες
Ιανουάριος	7.0	16.0	10.9	69.7	100.0	92.1	170.8	20
Φεβρουάριος	5.6	15.8	10.4	55.7	99.9	84.9	79.6	15
Μάρτιος	9.5	20.7	14.8	48.6	99.4	80.9	42.2	12
Απρίλιος	9.9	20.4	15.0	42.8	100.0	77.9	80.6	14
Μάιος	14.2	26.8	20.3	31.3	100.0	72.2	5.6	4
Ιούνιος	15.3	28.9	22.3	28.1	99.9	72.5	10.2	1
Ιούλιος	17.8	32.4	25.2	26.4	100.0	72.6	0.0	0
Αύγουστος	18.9	33.8	26.1	22.3	100.0	71.0	5.6	1
Σεπτέμβριος	16.3	29.1	22.5	31.8	96.5	72.3	21.6	5
Οκτώβριος	12.7	26.6	18.9	41.8	87.9	69.8	14.2	4
Νοέμβριος	9.7	19.9	13.9	54.3	89.7	75.7	194.4	23
Δεκέμβριος	5.2	13.4	8.9	58.8	88.7	77.7	272.2	23
Μέσοι Όροι	11.9	23.6	17.4	42.6	96.8	76.6	897.0	122

ΚΟΡΟΙΒΟΣ 2002

Μήνας	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΥΓΡΑΣΙΑ			ΒΡΟΧΗ	
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Σύνολο	Ημέρες
Ιανουάριος	3.8	13.5	8.1	58.6	89.0	77.6	107.4	18
Φεβρουάριος	6.6	17.6	11.7	54.9	90.3	76.8	20.2	9
Μάρτιος	7.3	18.8	12.7	50.2	89.1	73.7	40.8	10
Απρίλιος	9.7	20.4	15.0	54.3	91.1	76.0	65.4	13
Μάιος	13.4	26.3	19.9	44.8	90.3	70.5	11.0	7
Ιούνιος	16.9	31.0	24.2	40.0	88.7	66.0	1.2	1
Ιούλιος	19.7	32.2	26.0	46.2	90.3	70.7	72.0	3
Αύγουστος	18.6	30.9	24.8	46.5	90.8	71.9	14.8	3
Σεπτέμβριος	16.7	27.2	21.7	53.6	92.1	76.6	52.6	16
Οκτώβριος	12.9	24.3	17.9	51.3	92.8	77.1	103.6	18
Νοέμβριος	10.7	20.4	14.9	60.5	94.8	83.4	118.0	17
Δεκέμβριος	7.5	15.2	11.1	67.7	95.6	84.8	282.3	25
Μέσοι Όροι	12.0	23.2	17.3	52.4	91.2	75.4	889.3	138

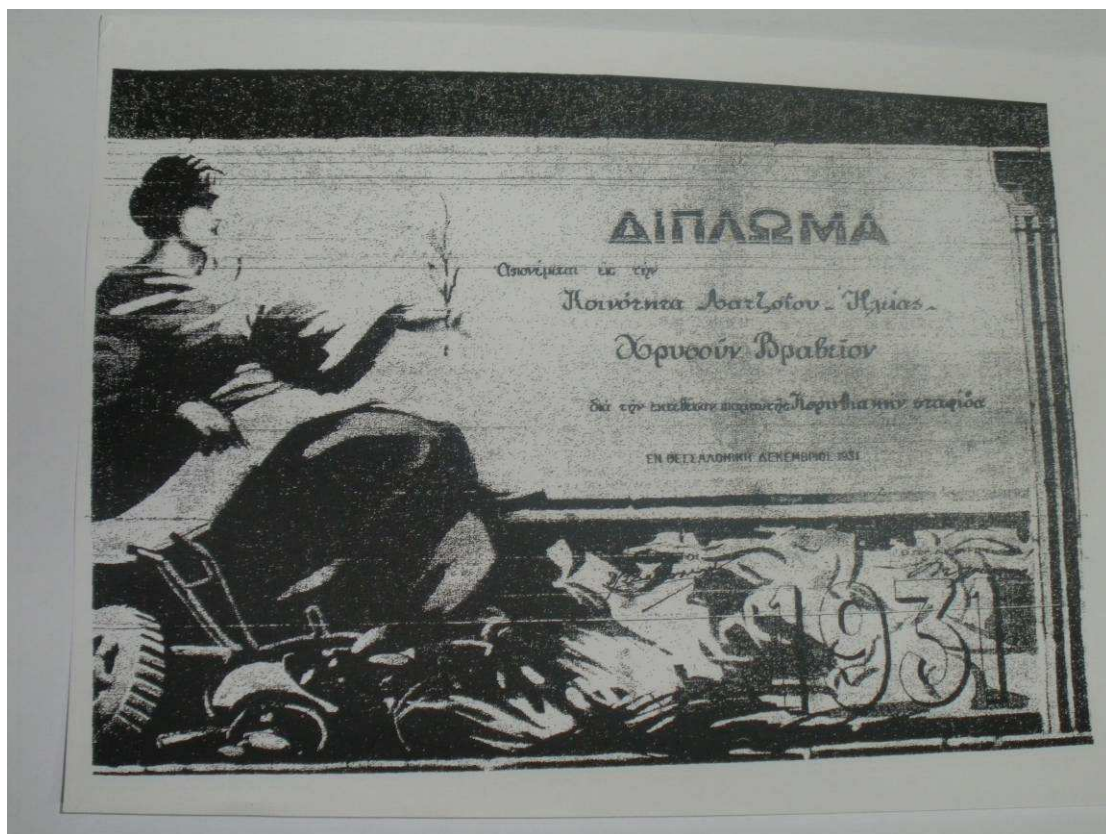
ΚΟΡΟΙΒΟΣ 2003

Μήνας	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΥΓΡΑΣΙΑ			ΒΡΟΧΗ	
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Σύνολο	Ημέρες
Ιανουάριος	7.8	15.9	11.5	61.2	95.4	82.2	127.8	20
Φεβρουάριος	2.7	11.5	6.9	50.3	90.9	74.3	147.2	13
Μάρτιος	4.4	16.1	10.1	43.6	90.9	71.1	51.2	10
Απρίλιος	8.7	19.2	14.0	49.3	95.3	75.1	56.2	12
Μάιος	13.7	27.7	20.6	39.5	95.1	70.1	33.8	7
Ιούνιος	17.8	32.5	25.3	38.4	97.1	70.3	2.8	2
Ιούλιος	18.4	33.7	26.2	34.9	95.6	67.4	0.4	1
Αύγουστος	19.7	33.8	26.6	39.5	90.8	67.8	11.8	3
Σεπτέμβριος	15.9	28.2	21.9	38.0	48.3	43.6	3,292.0	0
Οκτώβριος	14.4	24.8	19.5	-224.3	10.7	-4.2	7,837.8	13
Νοέμβριος	10.8	20.6	15.0	23.5	46.7	38.5	101.2	20
Δεκέμβριος	6.6	15.7	10.5	63.5	99.5	88.4	152.4	20
Μέσοι Όροι	11.7	23.3	17.3	21.4	79.7	62.0	945,445.	121

ΚΟΡΟΙΒΟΣ 2004

Μήνας	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΥΓΡΑΣΙΑ			ΒΡΟΧΗ	
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση	Σύνολο	Ημέρες
Ιανουάριος	4.1	13.3	8.7	60.1	98.5	83.6	167.2	17
Φεβρουάριος	5.0	15.6	10.1	53.1	97.4	79.7	24.0	9
Μάρτιος	8.0	17.3	12.5	58.5	98.5	81.8	81.8	15
Απρίλιος	10.5	21.0	15.9	49.8	96.1	76.2	41.6	12
Μάιος	12.3	24.7	18.8	45.5	96.7	72.6	13.0	4
Ιούνιος	16.4	29.2	22.9	48.6	99.5	76.6	7.6	4
Ιούλιος	16.9	31.0	24.5	37.7	95.7	65.9	6.6	1
Αύγουστος	18.6	31.4	25.0	43.1	99.5	76.7	0.0	0
Σεπτέμβριος	16.2	28.9	22.1	44.3	98.4	76.8	88.2	10
Οκτώβριος	14.3	26.2	19.6	54.7	99.2	84.5	43.8	8
Νοέμβριος	9.7	20.0	14.4	56.7	97.5	82.0	135.4	13
Δεκέμβριος	7.8	16.9	11.7	68.3	99.5	90.4	163.8	20
Μέσοι Όροι	11.6	23.0	17.2	51.7	98.0	78.9	773.0	- 113

Συνημμένο 12



ΔΗΜ. Λ. ΖΩΓΡΑΦΟΥ

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΤΟΜΟΣ Α΄

ΑΠΟ ΤΟΥ ΙΕ΄ ΑΙΩΝΟΣ π. Χ. — ΙΘ΄ ΑΙΩΝΟΣ μ. Χ.)



ΑΘΗΝΑΙ 1930

ΤΥΠΟΙΣ: Κ. Δ. ΤΣΕΡΩΝΗ
ΣΤΟΑ ΠΑΠΠΟΥ 11

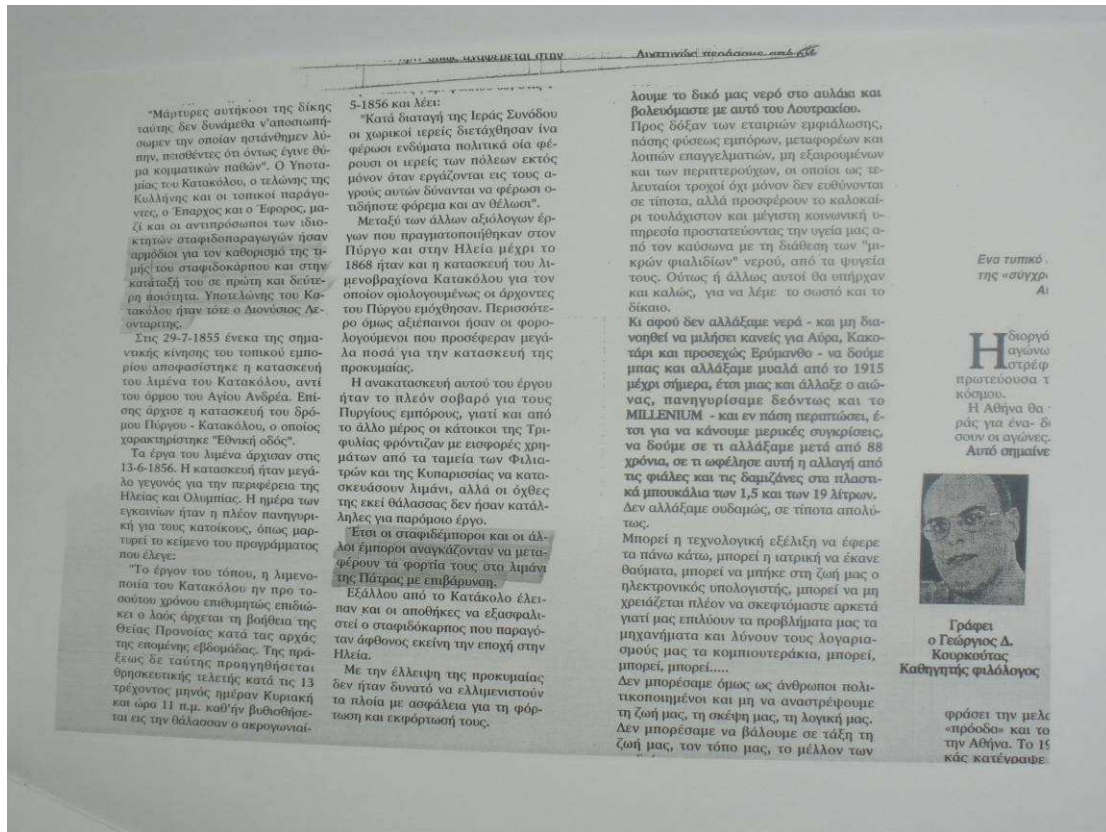
νεται μνεία περί της Κορινθιακής σταφίδος υπό του Ἰταλοῦ ἐμπόρου Πεγαλόττη εἰς τὸ κατὰ τὸ ἔτος 1840 ἐκδοθὲν πολύτιμον αὐτοῦ ἔργον, περί τοῦ ἐμπορικοῦ βίου τῆς Μεσογείου Θαλάσσης, τὸ φερὸν τὸν τίτλον «Pratica de la Mercatura». [1] Τὸ ἔργον τοῦτο ἀναφέρει δύο ἐξαγωγικοὺς λιμένας τῆς σταφίδος τὴν Cíarenza (Γλαρέτζαν). [2] τὸν γνωστὸν λιμένα τοῦ ἐν Πελοποννήσῳ Κράτους τῶν Φραγκῶν Ἰπποτῶν ἐν Ἠλίδι καὶ τὸ Coranto (τὴν Κόρινθον). Ἐκ τούτου, δύναται νὰ προσύψη διὰ περὶ τὰς Πάτρας καὶ τὸ Αἴγιον ἦτο ὁ τόπος τῆς καλλιέργειας τῆς σταφίδος. [3] Σχετικὴν ἀλλὰ σημαντικὴν πληροφορίαν ἀρνούμεθα ἀπὸ τὴν περὶ «Σταφίδος» μελέτην τοῦ ἀειμνήστου Θ. Βουρλιούμη [4] ὅστις γράφει τὰ ἐξῆς κολληπλῶς ἄξια ἐνδιαφέροντος. «Μετὰ τὴν ἐγκατάστασιν τῶν Δατίνων ἐν Πελοποννήσῳ, ἡ σταφὶς ἤρξατο νὰ ἐκτιμᾶται ὑπὸ τῶν κατοικῶν, χωρῶν ἦτον τῆς Ἑλλάδος ἡλιωλουστόων καὶ κατέστη ἀντικείμενον ἐμπορίας. Ὁ ἀποθανὼν καθηγητὴς Θόρολδ Ρόζερς, βου-

[1] Διὰ τὸν Β.Φ. Πεγαλόττην ὁ Δε-Βιάζης γράφει δι' οὗτος «ὕλη-ρετὸν τοῦ Βάρδου διακεκριμένους τεμπέζιτας καὶ ἐμπόρους τοῦ Ἰδ' αἰῶ-νος, περιηγήθη παντοία μέρη, χάριν ἐμπορίου καὶ ἐν Κύπρῳ ἔμεινε ἀπὸ τοῦ 1824—1827 ὡς πράκτωρ τοῦ σφθέντος οἴκου τῶν Βάρδων, καὶ ὅστις συνέγραψε τὴν πολύτιμον Pratica Mercantile θεωρουμένην ὡς τὴν πρώτην γεωγραφικὴν πραγματείαν, τοῦ εἶδους ἐκείνου, συνεπῶς ἐχρη-σίμευσεν ὡς ὁδηγὸς τῶν ἐμπόρων καὶ ἐμπορευομένων ἐπὶ πολλὸν χρόνον». [Δε—Βιάζης. Περνασσός. Ἔτος ΙΓ' Σελ. 149].

[2] Γλαρέτζα ἢ καὶ Κλαρέτζα, ὄνομα δοθέν ἐπὶ Φραγκοκρατίας εἰς τὴν παράλιον κόμην τῆς Ἐπαρχίας Ἠλείας τὴν ἐν Κυλλήνῃσι Διέτρογεν αὐτῇ ὡς ἐμπορικὸς λιμὴν ἐπὶ Φραγκοκρατίας, Ἐνετοκρατίας καὶ Τουρκοκρατίας ἀποβάσει τὸ ἐπίκειον τοῦ ὅλου ἐμπορίου τῆς Ἠλείας καὶ τῆς Δ. Πελοποννήσου. Προστατευομένη ὑπὸ τοῦ ἐγγύς φρουρίου Χλουμουτοίου ἦτο μία τῶν ἐμπορικωτάτων πόλεων, ἡς τὰ μέτρα, σταθμὰ καὶ νομίσματα ἦσαν ὀνομαστά. Ἀπὸ τῆς ἀπελευθερώσεώς μας καὶ ἐντεθῆεν κατέκρεον ἡ ἐμπορικὴ καὶ ναυτικὴ ἀξία τοῦ λιμένος τοῦτου λόγῳ ἀξή-σεως τῆς ἐμπορικῆς κινήσεως τῶν Πατρῶν καὶ τοῦ Πύργου [Κατακό-λου]. Πάντως ὁμοῦς δὲν παύει νὰ διεκδικῆται δι' αὐτῆς ἐξαγωγικὸν ἐμ-πόριον ἴδιον τῆς σταφίδος τοῦ κάμπου.

[3] Ὁ Δε—Βιάζης, ὡς θὰ ἴδομεν, ἀντιτίθεται εἰς τὰς ἐκ τοῦ Πεγαλόττη προκριντούσας γνώμας τοῦ Πάτρι; δεχόμενος ὅτι ἡ κεντρὶς τῆς σταφίδος πρέπει νὰ εἶναι ἐντὸς τῆς Κορινθίας.

[4] Δημοσιευθεῖσιν κατὰ τὸ 1898 εἰς τὴν Ἑλλάδα κατὰ τοὺς Ὀ-λυμπιακοὺς Ἀγῶνας ἐδόσαν τῶν κατεστημάτων τῆς Ἀκροπόλεως τοῦ ἀκαρμονήτου Γαβριηλίδου.



"Μαρτυρές αυτής της δικής ταύτης δεν δύναμεθα ν' αποσιωπήσωμεν την οποίαν μεταίνθημεν λόπη, παρ' όθεντες ότι όντως έγινε θύμα κομματικών παθών". Ο Υποταμίως του Κατακόλου, ο τελώνης της Κολλήνης και οι τοπικοί παράγοντες, ο Έπαρχος και ο Έφορος, μαζί και οι αντιπροσώποι των ιδιοκτητών σταφιδιοπαραγωγών ήταν αρμόδια για τον καθορισμό της τιμής του σταφιδοκάρπυ και στην κατάστασή του σε πρώτη και δεύτερη ποιότητα. Υποτελώνης του Κατακόλου ήταν τότε ο Διονύσιος Δεονταριής.

Στις 29-7-1855 ένεκα της σημαντικής κίνησης του τοπικού εμπορίου αποφασίστηκε η κατασκευή του λιμένα του Κατακόλου, αντί του όριου του Αγίου Ανδρέα. Επίσης άρχισε η κατασκευή του δρόμου Πύργου - Κατακόλου, ο οποίος χαρακτηρίστηκε "Εθνική οδός".

Τα έργα του λιμένα άρχισαν στις 13-6-1856. Η κατασκευή ήταν μεγάλο γεγονός για την περιοχή της Ηλείας και Ολυμπίας. Η ημέρα των εργασιών ήταν η πλέον πανηγυρική για τους κατοίκους, όπως μαρτυρεί το κείμενο του προγράμματος που έλεγε:

"Το έργον του τόπου, η λιμενοποιία του Κατακόλου ην προ τοσούτου χρόνου επήμητος επιδιώκει ο λαός άρχεται τη βοήθεια της Θείας Προνοίας κατά τας αρχάς της επομένης εβδομάδας. Της πράξεως δε ταύτης προηγήθησεται θρησκευτική τελετής κατά τις 13 τρέχοντος μηνός ημέραν Κυριακή και ώρα 11 π.μ. καθ' ην βυθισθήσεται εις την θάλασσαν ο ακρωγωνιά.

5-1856 και λέει:

"Κατά διαταγή της Ιεράς Συνόδου οι χωρικοί ιερείς διατάχθησαν ίνα φέρωσι ενδύματα πολιτικά οία φέρουσι οι ιερείς των πόλεων εκτός μόνον όταν εργάζονται εις τους αγρούς αυτών δύνανται να φέρωσι οτιδήποτε φάρμακα και αν θέλωσι".

Μετάξυ των άλλων αξιόλογων έργων που πραγματοποιήθηκαν στον Πύργο και στην Ηλεία μέχρι το 1868 ήταν και η κατασκευή του λιμενοβραχίονα Κατακόλου για τον οποίον οριολογούμενος οι άρχοντες του Πύργου εργάθησαν. Περισσότερο όμως αξιωμαίοι ήταν οι φορολογούμενοι που προσέφεραν μεγάλα ποσά για την κατασκευή της προκυμαίας.

Η ανακατασκευή αυτού του έργου ήταν το πλέον σοβαρό για τους Πυργίους εμπόρους, γιατί και από το άλλο μέρος οι κάτοικοι της Τριφυλίας φρόντιζαν με εισφορές χρημάτων από τα ταμεία των Φιλανθρωπικών και της Κυπριασίας να κατασκευάσουν λιμάνι, αλλά οι όχθες της εκεί θάλασσης δεν ήταν κατάλληλες για παρόμοιο έργο.

Έτσι οι σταφιδεμπόροι και οι άλλοι έμποροι αναγκάζονταν να μεταφέρουν τα φορτία τους στο λιμάνι της Πάτρας με επιβάρυνση.

Εξάλλου από το Κατάκολο έλειπαν και οι αποθήκες να εξασφαλιστεί ο σταφιδοκάρπυ που παραγόταν άρθεος εκείνη την εποχή στην Ηλεία.

Με την έλλειψη της προκυμαίας δεν ήταν δυνατό να ελλιμενιστούν τα πλοία με ασφάλεια για τη φόρτωσή και εκφόρτωσή τους.

λούμε το δικό μας νερό στο αυλάκι και βολεύομαστε με αυτό του Αυστραλάου. Προς δόξαν των εταιριών εμφιάλωσης, πίσως φτώχειας εμπόρων, μεταφορέων και λοιπών επαγγελματιών, μη εξαιρουμένων και των περιπερευθών, οι οποίοι ως τελευταίοι τραγοί όχι μόνον δεν ευθύνονται σε τίποτα, αλλά προσφέρουν το καλοκαίρι τουλάχιστον και μέγιστη κοινωνική υπηρεσία προστατεύοντας την υγεία μας από τον καύσιονα με τη διάθεση των "μικρών φιαλιδίων" νερού, από τα φυγεία τους. Ούτως ή άλλως αυτοί θα υπήρχαν και καλώς, για να λέμε το σωστό και το δίκαιο.

Κι αφού δεν αλλάξαμε νερά - και μη διανοηθεί να μιλήσει κανείς για Αύρα, Κακοτάρι και προσεχώς Ερύμανθο - να δούμε μπας και αλλάξαμε μυαλά από το 1915 μέχρι σήμερα, έτσι μιας και άλλαξε ο αιώνας, πανηγυρίσαμε δεόντως και το MILLENIUM - και εν πάση περιπτώσει, έτσι για να κάνουμε μερικές συγκρίσεις, να δούμε σε τι αλλάξαμε μετά από 88 χρόνια, σε τι ωφέλησε αυτή η αλλαγή από τις φιάλες και τις δομίζανες στα πλαστικά μπουκάλια των 1,5 και των 19 λίτρων. Δεν αλλάξαμε ουδαμώς, σε τίποτα απολύτως.

Μπορεί η τεχνολογική εξέλιξη να έφερε τα πάνω κάτω, μπορεί η ιατρική να έκανε θαύματα, μπορεί να μίμηε στη ζωή μας, ο ηλεκτρονικός υπολογιστής, μπορεί να μη χρειάζεται πλέον να σκεφτόμαστε αρκετά γιατί μας επιάουν τα προβλήματα μας τα μηχανήματα και λύνουν τους λογαριασμούς μας τα κομπιουτεράκια, μπορεί, μπορεί, μπορεί....

Δεν μπορέσαμε όμως ως άνθρωποι πολιτικοποιημένοι και μη να αναστρέψουμε τη ζωή μας, τη σκέψη μας, τη λογική μας. Δεν μπορέσαμε να βάλουμε σε τάξη τη ζωή μας, τον τόπο μας, το μέλλον των

Ένα τυπικό της «συγχρ. Αι

Η όμορφή αγάπη σου, φίλε μου, Η Αθήνα θα είναι για εμάς οι αγώνες. Αυτό σημαίνει



Γράφει ο Γεώργιος Δ. Κουκουράς Καθηγητής φιλόλογος

φράσει την μελέτη «πρόδο» και το την Αθήνα. Το 15 κός κατένοσαε.

"Μάρτυρες αυτίκοι της δίκες ταύτης δεν δυνάμεθα ν'αποσιωπήσωμεν την οποίαν ησπάνθημεν λύπην, πισθέντες ότι όντως έγινε θύμα κομματικών παθών". Ο Υποταμίας του Κατακόλου, ο τελώνης της Κωλλήνης και οι τοπικοί παράγοντες, ο Έπαρχος και ο Έφορος, μαζί και οι αντιπρόσωποι των ιδιοκτητών σταφιδοπαραγωγών ήσαν αρμόδιοι για τον καθορισμό της τιμής του σταφιδοκάρπου και στην κατάταξή του σε πρώτη και δεύτερη ποιότητα. Υποτελώνης του Κατακόλου ήταν τότε ο Διονύσιος Λεονταριτής.

Στις 29-7-1855 ένεκα της σημαντικής κίνησης του τοπικού εμπορίου αποφασίστηκε η κατασκευή του λιμένα του Κατακόλου, αντί του όρμου του Αγίου Ανδρέα. Επίσης άρχισε η κατασκευή του δρόμου Πύργου - Κατακόλου, ο οποίος χαρακτηρίστηκε "Εθνική οδός".

Τα έργα του λιμένα άρχισαν στις 13-6-1856. Η κατασκευή ήταν μεγάλο γεγονός για την περιφέρεια της Ηλείας και Ολυμπίας. Η ημέρα των εργασιών ήταν η πλέον πανηγυρική για τους κατοίκους, όπως μαρτυρεί το κείμενο του προγράμματος που έλεγε:

"Το έργον του τόπου, η λιμενοποιία του Κατακόλου ην προ τούτου χρόνου επιθυμητός επιδιώκει ο λαός άρχεται τη βοήθεια της Θείας Προνοίας κατά τας αρχάς της επομένης εβδομάδας. Της πράξεως δε ταύτης προηγηθήσεται θρησκευτικής τελετής κατά τις 13 τρέχοντος μηνός ημέραν Κυριακή και ώρα 11 π.μ. καθ'ην βοθηθήσεται εις την θάλασσαν ο ακρογωνιαί-

5-1856 και λέει:

"Κατά διαταγή της Ιεράς Συνόδου οι χωρικοί ιερείς διατάχθησαν ίνα φέρωσι ενδύματα πολιτικά οία φέρουσι οι ιερείς των πόλεων εκτός μόνον όταν εργαζόνται εις τους αγρούς αυτών δύνανται να φέρωσι οτιδήποτε φόρεμα και αν θέλωσι".

Μεταξύ των άλλων αξιολογών έργων που πραγματοποιήθηκαν στον Πύργο και στην Ηλεία μέχρι το 1868 ήταν και η κατασκευή του λιμενοβραχίονα Κατακόλου για τον οποίον ομολογουμένως οι άρχοντες του Πύργου ερχόθησαν. Περισσότερο όμως αξιέπαινοι ήσαν οι φορολογούμενοι που προσέφεραν μεγάλα ποσά για την κατασκευή της προκυμαίας.

Η ανακατασκευή αυτού του έργου ήταν το πλέον σοβαρό για τους Πυργίους εμπόρους, γιατί και από το άλλο μέρος οι κάτοικοι της Τριφυλίας φρόντιζαν με εισφορές χρημάτων από τα ταμεία των Φιλιατρών και της Κυπαρισσίας να κατασκευάσουν λιμάνι, αλλά οι όχθες της εκεί θάλασσας δεν ήσαν κατάλληλες για παρόμοιο έργο.

Έτσι οι σταφιδέμποροι και οι άλλοι έμποροι αναγκάζονταν να μεταφέρουν τα φορτία τους στο λιμάνι της Πάτρας με επιβάρυνση.

Εξάλλου από το Κατάκολο έλειπαν και οι αποθήκες να εξασφαλιστεί ο σταφιδόκαρπος που παραγόταν άφθονος εκείνη την εποχή στην Ηλεία.

Με την έλλειψη της προκυμαίας δεν ήταν δυνατό να ελλιμενιστούν τα πλοία με ασφάλεια για τη φόρτωση και εκφόρτωσή τους.

λομε το δικό μας νερό στο αυλάκι και βολεύομαστε με αυτό του Λουτρακίου.

Προς δόξαν των εταιριών εμψύλισης, πάσης φύσεως εμπόρων, μεταφορέων και λοιπών επαγγελματιών, μη εξαιρουμένων και των περιτεροχών, οι οποίοι ως τελευταίοι τροχοί όχι μόνον δεν ευθύνονται σε τίποτα, αλλά προσφέρουν το καλοκάρι τουλάχιστον και μέγιστη κοινωνική υπηρεσία προστατεύοντας την υγεία μας από τον καύσιονα με τη διάθεση των "μικρών φιαλιδίων" νερού, από τα φυγεία τους. Ούτως ή άλλως αυτοί θα υπήρχαν και καλώς, για να λέμε το σωστό και το δίκαιο.

Κι αφού δεν αλλάξαμε νερά - και μη διανοηθεί να μιλήσει κανείς για Αύρα, Κακοτάρι και προσεχές Ερόμανθο - να δούμε μας και αλλάξαμε μαλιά από το 1915 μέχρι σήμερα, έτσι μας και άλλαξε ο αιώνας, πανηγυρίσαμε δεδόντως και το MILLENNIUM - και εν πάση περιπτώσει, έτσι για να κάνουμε μερικές συγκρίσεις, να δούμε σε τι αλλάξαμε μετά από 88 χρόνια, σε τι ωφέλησε αυτή η αλλαγή από τις φιάλες και τις δαμιζάνες στα πλαστικά μπουκάλια των 1,5 και των 19 λίτρων. Δεν αλλάξαμε ουδαμώς, σε τίποτα απολύτως.

Μπορεί η τεχνολογική εξέλιξη να έφερε τα πάνω κάτω, μπορεί η ιατρική να έκανε θαύματα, μπορεί να μηκέ στη ζωή μας ο ηλεκτρονικός υπολογιστής, μπορεί να μη χρειάζεται πλέον να σκεφτόμαστε αρκετά γιατί μας επιλύουν τα προβλήματα μας τα μηχανήματα και λύνουν τους λογαριασμούς μας τα κομπιουτεράκια, μπορεί, μπορεί,....

Δεν μπορέσαμε όμως ως άνθρωποι πολιτικοποιημένοι και μη να αναστρέψουμε τη ζωή μας, τη σκέψη μας, τη λογική μας. Δεν μπορέσαμε να βάλουμε σε τάξη τη ζωή μας, τον τόπο μας, το μέλλον των παιδιών μας.

Δεν μπορέσαμε να ηρεμήσουμε, να "συναποφασίζουμε" και να ενεργήσουμε προς το "καλό του συνόλου".

Δυστυχώς οι τελευταίες περιπέτειες με τις ιστορίες των ΧΥΤΑ και των ΤΕΙ επιβεβαιώνουν ότι το ίδιο μυαλό είχαμε το 1915, το ίδιο έχουμε και τώρα.

Δυστυχώς το 1915 το μέγιστο τοπικό πρόβλημα, της σταφίδας. Παρομοίως εν έτει 2003 το μέγιστο πρόβλημα του καρπούζιού, μόνο που τώρα το στείλαμε άγουρο για να προλάβουμε τους Ισπανούς και τη πατήσαμε.

Δυστυχώς και το 1915 ατασθαλίες στη διαχείριση των Δήμων, ένταση στα Δημοτικά Συμβούλια, το αυτό και το 2003. Δεν περιποιεί τιμή σε κανένα η τηλεοπτική εκκόνα από τις συνεδριάσεις του Νομαρχιακού και των Δημοτικών Συμβουλίων.

Έναν ολόκληρο αιώνα μετά, από το 1915 μέχρι το 2003, η πολιτική δεν άλλαξε σε

Πωλήσεις καινούργιων & μεταχειρισμένων σκαφών

Αντιπροσωπείες Εξωημεθίων

MERCURY MERCURY MARINER SERVICE ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Μπερτσάτος Δημήτριος

Σκουροχώρι 27100 Πύργος
τηλ.: 26210 96310

ΦΩΤΟγραφία

ΘΕΟΔΩΡΗΣ ΜΠΕΡΤΣΑΤΟΣ

- ο γάμος/επίσημο
- ο γάμος/επίσημο
- ο γάμος/επίσημο
- ο γάμος/επίσημο
- ο γάμος/επίσημο
- ο γάμος/επίσημο
- ο γάμος/επίσημο
- ο γάμος/επίσημο

ΤΗΛ: 2621020637
ΚΗ: 6944384200

ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΗΛΕΙΟΓΡΑΦΗΜΑΤΑ

Ιστορικό του λιμένα Κατακόλου



Του Λογοτέχνη ΒΥΡΩΝΑ ΛΑΒΟΥ

Στις 8-3-1833 για την εξουδεκρόμηση ογκωδών κειμένων πύρων, η κυβέρνηση προέβλεψε στην έκδοση νόμου "Περὶ ἐνοικιαστικῶν Ἐθνικῶν Ἀλλοκίων", οἱ ἀπορίες κατὰ το γένος "θελοῦν καλύτερον γὰρ δια λαοφιλισμόν τῆς κυβερνήσεως κ.λπ.", ἦσαν ἤδη ἀπύρην πολὺς ἀλλοκίαι καὶ ἐπιμετάληση σὲ ὅλο το μῆκος τῆς παραλιακῆς, στὰ Λεγαυιά, στὰ Κοτύχι, στὴ Μοιριά καὶ στὸ Κατάνολο. Ἀποθήκες γιὰ τὴ συγκέντρωση τοῦ αἰγιατοῦ ἔχονταν ἐκεῖνη ἐποχὴ στὰ Λεγαυιά καὶ στὸ Κατάνολο. Στὸ λιμάνι τοῦ Κατακόλου, ἀμέσως μετὰ τὴν ἀπελευθέρωση ἐβρέθηκε ὑποταλαμὸς ποῦ ἀπερτοίσε καὶ ὁ ὑποταλαμὸς καὶ ἦταν ἐπιβλαβεῖς γιὰ τὴν ἐξάγωγι πρὸντων καὶ τοῦ αἰγιατοῦ. Τὸ φένοπορο τοῦ 1842, βοηθὸς τοῦ ὑποταλαμῆ ἦσαν ὁ Ἀναστάσιος Γ. Μανρωτάκης, ὁ οἰοῖσιν ἐπεσε θορὰ κομμωτικῆς οὐκωφαντικῆς, καθιερῶσαν μὲνος "ἐπὶ τὰς ἐκδόσεις" καὶ ἀρχισεῖς, ἀλλὰ τὸ δὲκατηρὸ τῆς Πατρὸς τὸν ἀβόισε. Καὶ ἡ ἐρ. "Θανατὸς

ὁ Λίθος. Ἐκ τὴν τελευτῆν ταύτην παρεβέβηκεν ὁ Ἀρχιεπισκοπικὸς Ἐπιτροπὸς Πύργου περὶ τοῦ Ἱεροῦ Κλήρου τῆς πόλεως ἐν ὅσῳ, ὁ πρῶτος καὶ τὰ μέλη τοῦ Ἀρχιεπισκοπικοῦ Συμβουλίου, ὁ πρῶτος καὶ τὰ μέλη τῆς Ἐπιτροπῆς τοῦ λιμένος, ὁ Δημοτικὸς Ἀστυνομὸς, οἱ δημοφιλῆσαι καὶ ὅσα τὸν πλοῦτον ἐπιχειρηθῶσα. Παροκαλοῦντο ἐπιμένον ἀπειμαὶ αἱ ἐβρώσιαι ἐντοῦθα πολιτικῆ καὶ ἐπιχειρηθῶσα, ἀλλὰ καὶ ἀντιπρόσωποι τῶν ἑθνικῶν δυνάμεων (ἂν εὐαρεστοῦμενοι παρεβέβησαν εἰς τὴν αἰτήν".

Ἐν Πύργῳ τὴ 10 Μαΐου '36
Ὁ Ἀρχιεπίσκοπος Ἁγίου
Παύλου Ἀθανασίου

Ἐπιείσοις· Κατὰ τὸ κείμενον τοῦ προγράμματος, ἡ τελευτῆ τοῦ θεμελίου λίθου τῶν φαντασμαγορικῶν καὶ ἀπὸ τῆς τελευτῆς ποῦ ἐμβολοῦσαν τὸ λιμὸν τὰ χρόνια ἐκεῖνα. Ἐπίσης ἀναφέρεται ὅτι δια παρεβέβηκεν ὁ Ἀρχιεπισκοπικὸς Ἐπίσκοπος Πύργου, μετὰ τοῦ Ἱεροῦ Κλήρου "ἐν ὅσῳ".

"Μάρτυρες ἀσκήτικοί τῆς δικῆς τῆς ἐρ. 5-1856 καὶ ἄλλαι:

"ΥΔΡ ΛΟ Μυαδιά του

Εἰς φιάλας καὶ δακαὶ κατ' ὀκάν, ἰφρέσκον, πολεῖται Βιβλιοπωλεῖα Κ. Βι

ΠΑΤΡΙΞ σὲ ἄλλο τῆς Τετάρτης 8 ἰου

Η παραπάνω διαφήμιση ἀποδόμα ἐκδόσεως τῆς καὶ ἰσχυρῆς τῆς. Ἐἰς αὐτὴν ἀλλοστε προτῆσθη ὅλο καὶ τὴν ἱστορικὴν ἐρτὴν ἐκδόσεως "μεταφρασμένη" σὲ αἱ ἐπιχειρῶσα, ἂν ἦσαν καὶ γὰρ βέλτερον κλίον καὶ ἡ καὶ ἀλλὰ καὶ ἡ ἀλλοστε τὴν 312,3 ἔσπος θα εἰσὶ πολλοὺν



Ἡ ἑρτὴν ὁ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΤΣΑΜΠΟΥΚΑΣ ὙΠΟΘΗΚΟΦΥΛΑΚΑΣ ΠΥΡΓΟΥ

Μὴ σὺς παρεβέβηται τὸν "ἀπὸ". Καὶ ἂν ἐπιχειρηθῶσα καὶ "ἐπιχειρῶσα", ὅχι μόνον σὲ σὴ τῆς ὀκείας, ἀλλὰ καὶ σὲ πλέον ἐπιπλεονεκτήματα τῆς μεγάλης πλοῦσε ἀπὸ τὸν 19 Ἰανουάριον ποῦ χρησιμοῦσα κλίον τὰ μηχανήματα ποῦ ἀπὸ σὲ ἰσχυρῆς, τῆς ποῦ ἀπὸ τῆς νερό καὶ ὑποδοχῆς ἀπὸ τὴν πλοῦσε καὶ ἀπὸ τὴν πλοῦσε ποῦ ὑποδοχῆς ἀπὸ τῆς προμῆς ἐπιπλεονεκτήματα Ἀναστάσιος νερέας Ἀουτρακτοῦ τὴ 1915, νερέας Ἀουτρακτοῦ πλοῦσε καὶ 88 χρόνια πλοῦσε καὶ Ἀουτρακτοῦ μετὰ νερέας Ἀουτρακτοῦ τὴ 2001 ἀπὸ τῆς, μετὰ νερέας Ἀουτρακτοῦ καὶ οἱ 2100, ἀπὸ τῆς πλοῦσε καὶ οἱ


2-11 3000000
Δικαιωμένη
Ἐπιχειρηθῶσα
Ἐπιχειρηθῶσα
Κατακόλου
Ἡ Τυροῦ
γίνονται
Ἐπιπλεονεκτήματα
22,

οἱ ἑρτὴν καὶ οἱ ἑπιπλεονεκτήματα τὰ πλοῦσε τὸ δικὸν μὲς νερό σὲ ἀλλοστε καὶ

νομαρχία Ηλείας
Page 1 of 3

▶ Ιστορική Αναδρομή Ηλείας
 ▶ Ολυμπιακοί Αγώνες κατά την Αρχαιότητα
 ▶ Τοπικοί Μύθοι
 ▶ Σημαντικές Ιστορικές Προσωπικότητες


Διεύθυνση
Δημόσια Διαβούλευση
 δράσεις πρωτοβουλίες



Πρωτ. Τ. Χατζηγιάννη, Π. Χατζηγιάννη, Α. Αγγελίδη

Παρατηρητήριο τιμών

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ & ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
 Ν.Α. ΗΛΕΙΑΣ (Ηλεκτρική Α.Ε.)



INERREG III A
 ΕΡΩΣΑ - ΤΡΑΚΑ

[Αρχική] Ιστορία | Ιστορική Αναδρομή της Ηλείας

▶ **Στα χρόνια της σταφίδας**
 Οδοιπορικό στην οικονομική και κοινωνική ιστορία της Ηλείας μετά την Απελευθέρωση (19^{ος} - 20^{ος} αι.)
 Σπάνια η ιστορία ενός τόπου έχει συνδεθεί τόσο στενά με ένα αγρικό προϊόν όσο η Ηλεία και η ευρύτερη περιοχή της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου με την σταφίδα.

Η καλλιέργεια της μέχρι την απελευθέρωση (1830) ήταν σχετικά περιορισμένη, γεγονός που οφείλεται αφ' ενός στο ότι η σταφίδα δεν ήταν απαραίτητη στη διατροφή του αγρικού πληθυσμού και αφ'ετέρου στο ότι η αντικατάσταση μιας άλλης καλλιέργειας με σταφιδωπέλαος απαιτούσε αρχική χρηματική επένδυση και συγχρόνως οικονομική αντοχή των παραγωγών ώστε να αντεπεξέλθουν στις ανάγκες 3-4 χρόνων που απαιτούσαν τα φυτάρια υσώτου αρχίσουν να αποδίδουν καρπό.

Ωστόσο από τα πρώτα χρόνια της 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.

Την ώρα που ο Καρόλος Ντίκενς αποθέωνε στις Χριστουγεννιάτικες Ιστορίες του την σταφίδα, απαραίτητη στο τραπέζι των λονδρέζικων οικογενειών, πλοία γεμάτα σταφίδα έφευγαν από το λιμάνι του Κατακόλου και τα άλλα λιμάνια της Πελοποννήσου με προορισμό τις μεγάλες αγορές του εξωτερικού, όπου το προϊόν καταναλωνόταν σαν υλικό ζαχαρωπλαστικής για την κατασκευή ποτικών και σταφιδωψωμίου, σαν ξηρός καρπός και αργότερα για την παραγωγή φηνού σταφιδιτή οίνου και άλλων οινιστευματικών ποτών.

Μέχρι το 1860 οι εκτάσεις με σταφιδωπέλαος σχεδόν εξασπασίστηκαν φθάνοντας στην Πελοπόννησο τα 120.000-150.000 στρέμματα ενώ κατά το χρονικό διάστημα 1830-1860 ο όγκος της σταφιδωπαγωγής δεκαπλασιάστηκε ακολουθώντας την αντίστοιχη αύξηση των εξαγωγών.

Τις δύο επόμενες δεκαετίες, η σταφίδα έγινε το κυριότερο εξαγωγικό προϊόν του Ελληνικού Βασιλείου.

Η εμπορευματοποίηση της σταφίδας οδήγησε την Ηλεία και τις άλλες γεωγραφικές περιοχές σε μία τόσο σκληρά εξειδίκευση, που θα μπορούσε να μιληθεί κανείς για μονοκαλλιέργεια. Ένας ολόκληρος αγροτικός κόσμος βγήκε από την οικονομία της αυτάρκειας και προσανατολίστηκε προς την εμπορευματοποιημένη παραγωγή. Μια παραγωγή που μοιραία ήταν απόλυτα εξαρτημένη πλέον από τις συνθήκες της διεθνούς αγοράς, την υπερπαραγωγή αλλά και τον καιρό.

Αυτή η ευθυγράμμιση της τοπικής παραγωγής της Ηλείας με την παγκόσμια αγορά και η καλλιέργεια ενός εξειδικευμένου προϊόντος, είχε ως αποτέλεσμα την προσέλευση πληθυσμών κυρίως από την ορεινή Πελοπόννησο – και των εποικισμό των πεδινών περιοχών.

Η κθροδός τους συνέβαλλε στη δημογραφική ανάπτυξη των ηλιακών πόλεων και κωμπότσων, οι οποίες κράτησαν ανέπαφη αυτή την μορφή και τον αγρικό τους χαρακτήρα ως τον 2^ο Παγκόσμιο Πόλεμο.

Εντελώς σχηματικά και περιγραφικά θα μπορούσαμε να κάνουμε διαχωρισμό του πληθυσμού σε τρεις κατηγορίες: Κεφαλαιούχοι, επιχειρηματίες, έμποροι, μεγαλοκτηματίες, γιατροί, δικηγόροι και συμβολαιογράφοι αποτελούσαν το ανώτερο κοινωνικό στρώμα των πόλεων. Στο μεσαίο όριγκε μεγάλο μέρος των χειροτεχνών, των καταστηματάρχων, των εμπορών. Στο κατώτερο ανήκαν οι εργάτες της, οι γεωργοί, οι κτηνοτρόφοι, μερικοί καταστηματάρχες και χειροτέχνες και οι μικροί ιδιοκτήτες της.

▶ **Δείτε επίσης**

- > Πρωτοεική Ηλεία - Ηλεκτρική Μεθολογία
- > Αυτή των ιστορικών χρόνων
- > Ηλεία των μεσοδονικών χρόνων
- > Ρωμαϊκά χρόνια
- > Μεσαιωνική ιστορία (Βυζαντινή - Φραγκική Κυριαρχία)
- > Τουρκεκρατία - Ενετοκρατία
- > Στα χρόνια της σταφίδας

▶ **Εργασία**

Εκτύπωση αερίδας
 Αποστολή αερίδας
 Επιστροφή μετ' εμάς
 Πραδείκη στο ασηπτήριο

http://www.nailias.gr/history/anadromi_details.php?id=7
5/11/2007

Έκρη από την παραγωγή και το εμπόριο της σταφίδας πλέχτηκε ανάμεσα ένα δίκτυο δραστηριοτήτων που σχημάτισε μια κερδοφόρα πυραμίδα. Από τον μικροκαλλιέργητη, τον μικρέμπορο που χωρούσε τον εμπόρο της ενδομεσης πόλης και τον μεγαλέμπορο.

Αυτή η σταφίδα προς την καλλιέργεια ενός ελαφινώδους προϊόντος που εξαρτιόταν από τη διεθνή εμπόριο συγκυρία, την οργάνωση της παραγωγής και της διανομής, του αλλά και τα μετεπειτα κρούση του εμπόρου, καθόρισαν την τοπική εμπόρεκή και θεμελιώδη ένωση αλλά και την κινητικότητα των κεφαλαίων και τον πληθυσμό για πολλές δεκαετίες.

Η σταφίδα απαιτούσε ένα ολόκληρο φάσμα απογορεύσεων η καλλιέργεια της απαιτούσε εργατικά, ο καθαρισμός της απαιτούσε μόνιμες, η ξήρανση της πινια και αργότερα ξηραντήρια, η συσκευασία της ξύλινα κιβώτια, η μεταφορά της από τα αλώνια στις αποθήκες του σταφιδεμπορού και στα λιμένα απαιτούσε την κατασκευή κάρων.

Ωστόσο αυτή η άνθηση της περιοχής χάρη στην παραγωγή και το εμπόριο της σταφίδας σκαστική συχνά.

Τα πρώτα σύννεφα εκδηλώθηκαν κατά την δεκαετία του 1850 εξ αιτίας της επιδημίας φυλλοξήρας που έπληξε τα ελληνικά αμπέλια και είχε ως αποτέλεσμα την απώλεια των 7 του εισοδήματος του πληθυσμού και τη χρεοκοπία πολλών σταφιδεμπόρων.

Το 1877, το σύννεφο επανεμφανίζονται με την υφέση της αγγλικής αγοράς. Την καταρσίωση των τιμών απέσπασε το μεγάλο άνεμο των γαλλικών αγορών τον Οκτώβριο του 1878, το οποίο οφειλόταν στην πτώση της γαλλικής αναπαραγωγής λόγω της φυλλοξήρας που έπληξε τα γαλλικά αμπέλια. Η σταφίδα έγινε πειζήτητα και η αγροτική παραγωγή προσαρμόσθηκε σ' αυτή την ευνοική συγκυρία.

Σ' αυτή την περίοδο ευφορίας είναι ιωσάσο χαρακτηριστική η ανυπαρξία επενδύσεων σε άλλους παραγωγικούς τομείς.

Ένα σημαντικό μέρος του διαθέσιμου κεφαλαίου των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων διαχετεύθηκε στην ανέγερση και την πολυτελή επίπλιση κατοικιών, απόδειξη της επιθυμίας ενός δικτατορικού επεκτατικού ορισμού. Αυτό αποδεικνύεται από τα καλλιμαζαρά εντυπωσιακά νεοκλασικά κτίρια που κτίστηκαν τις τελευταίες δεκαετίες του 19^{ου} αι. Στον Πύργο και τις άλλες μεγάλες ηλιακές πόλεις, περισσότερο για την κοινωνική ακτινοβολία των ιδιοκτητών τους παρά για να ικανοποιήσουν τις στεγαστικές του ανάγκες.

Η κατασκευή του σιδηροδρόμου και συγκεκριμένα της γραμμής Πύργου Κατακόλου, που λειτουργήσει στις 3 Φεβρουαρίου του 1883 και ήταν η πρώτη σε ολόκληρη την Ελλάδα, και αμέσως μετά η κατασκευή της σιδηροδρομικής γραμμής Πειραιώς - Καλαμάτας που συνέδεε όλες τις σημαντικότερες πόλεις του ηλιακού κάμπου, οι τοπικές γραμμές Κοβάσια - Κιλλίνη και Πύργος Αρχαία Ολυμπία μοστούσαν την άνθηση και τη σπουδαιότητα του εμπόρου της σταφίδας που διεξήγεια στην ευρύτερη περιοχή της Ηλείας.

Όμως, οι νέοι γαλλικοί αμπελώνες που είχαν εν-τω μεταξύ φυτευθεί, καρποφόρησαν, η γαλλική αγορά έκλεισε και άρχισε η περιφημη σταφιδική κρίση που υπήρξε καταλυτική για την τοπική οικονομία και κοινωνία, σημάδι για πολλά χρόνια την περιοχή σε όλα τα επίπεδα και ήταν ένα από τα σημαντικότερα, αν όχι το σημαντικότερο οικονομικά γεγονόσ στην Ελλάδα από την ίδρυση του νεοελληνικού κράτους.

Από την χρυσή εποχή δεν έμειναν παρά μόνο σμυρνήματα, η τακτοποίηση άνθησε, η μετανάστευση - μοναδική διεξόδος για όσους δεν μπορούσαν να απορροφηθούν στην τοπική αγορά εργασίας - άρχισε και ήταν μάζκη το σταφιδικό κίνημα έκανε την εμφάνισή του και δούσε την Ηλεία και τις άλλες σταφιδεπαραγωγικές περιοχές.

Η καταρσίωση του σταφιδεμπορού ήταν πλέον γεγονός, είχε πλέον ανεπανόρθωτα την τοπική οικονομία και την κοινωνία και είχε σπείρει τον πανικό στους κατοίκους της Ηλείας.

Κύρια από της σταφιδικής κρίσης του 1880 ήταν η ανυπαρξία σταφιδικής πολιτικής. Η κυβέρνηση προσπάθησε να

αντιμετώπιση την κρίση παίρνοντας διάφορα μέτρα μεταξύ των οποίων ήταν η προστασία της παραγωγής με την παλινμή της παραγωγής (διαχωρισμός των ποιοτήτων, εξαγωγή των καλύτερων και αποθήκευση και προώθηση των καλύτερων στην αγορά και την αναπτυξιακή) , όμως οι συνέπειες της κρίσης ήταν πλέον ανεπιθύμητες

Η ανάγκη διάθεσης των προϊόντων ήταν ιδιαίτερα επείγουσα και μόνη διέξοδος ήταν πλέον η εσωτερική αγορά.

Το απούλο πλεόνασμα της σταφίδας δημιουργούσε τις προϋποθέσεις για την δημιουργία δραστηριοτήτων βιομηχανικής μετατροπής του. Η σταφιδική κρίση σηματοδοτεί την εκβιομηχάνιση της περιοχής και κατά την τελευταία δεκαετία του 19^{ου} αι. Αρχίζει μια διαδικασία βιομηχανικής απαγωγής με τη δημιουργία πολυαριθμίων αντιστοιχιών, αντιστοιχισμάτων και παραπαιών. Τα περισσότερα από αυτά παρέμειναν μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις ή έκλεισαν. μερικά όμως εξελίχθηκαν σε σημαντικές βιομηχανικές μονάδες. Εκτός από τις εγκαταστάσεις επεξεργασίας σταφίδας, από τις οποίες κυριαρχείται το βιομηχανικό τοπίο της Ηλείας στο τέλος του 19^{ου} αιώνα, υπάρχουν και μικρά βιοτεχνικά ή οικογενειακά εργαστήρια αγαθών τρέχουσας κατανάλωσης όπως αλιεργαλεία και ελαστροβία που είναι διάσπαρτα σε όλη την Ηλία καθώς και μικρά σιδεράδικα, βυροδεμεία κ.λ.π.

Από το πρώτο χρόνο του 20^{ου} αιώνα η διαδικασία της εκβιομηχάνισης διαφοροποιείται.

Αρχίζει να συγκεκριμενοποιείται η τάση απεξάρτησης από τη σταφίδα και παρατηρείται μια μετατόπιση του κέντρου βάρους από τη σταφίδα σε άλλα προϊόντα όπως ο καπνός, τα δημητριακά κ.λ.π.

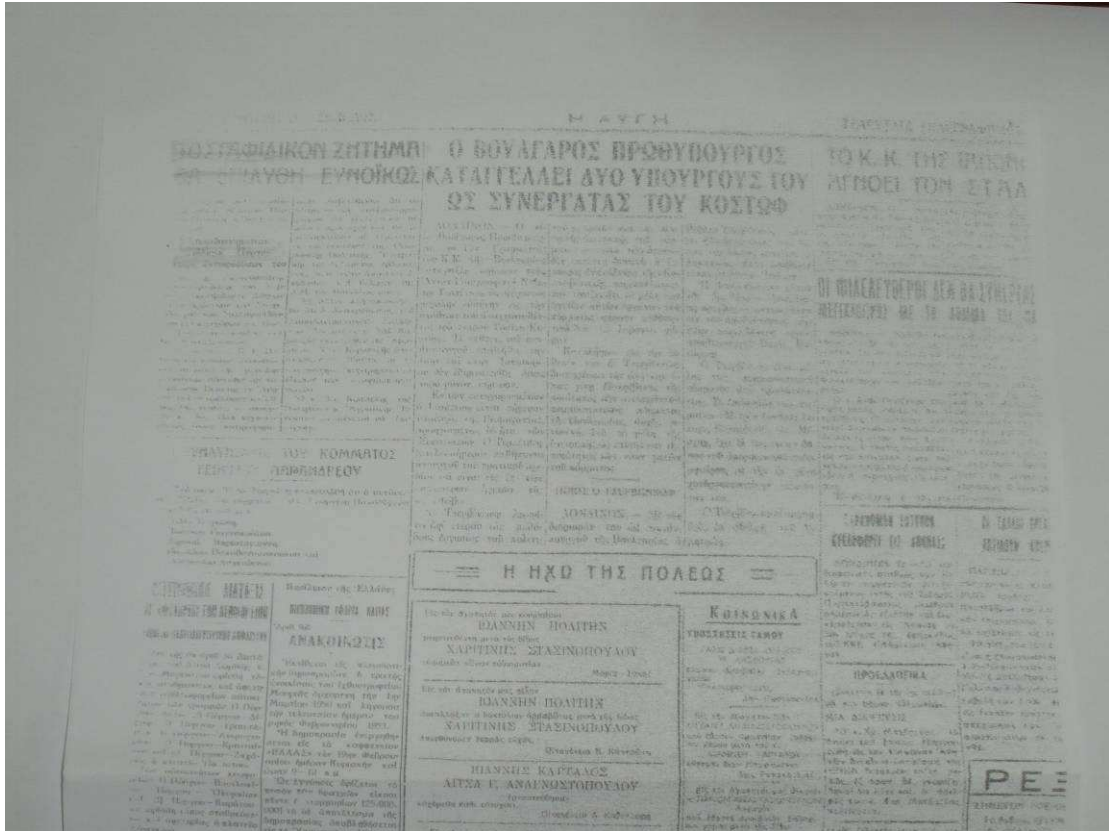
Η βιομηχανική πρωτοβουλία δεν είναι πλέον μεμονωμένα και αποκλειστικά τοπικά φαινόμενα αλλά υπακούει στις βαθύτερες τάσεις της οικονομίας στο σύνολό της.

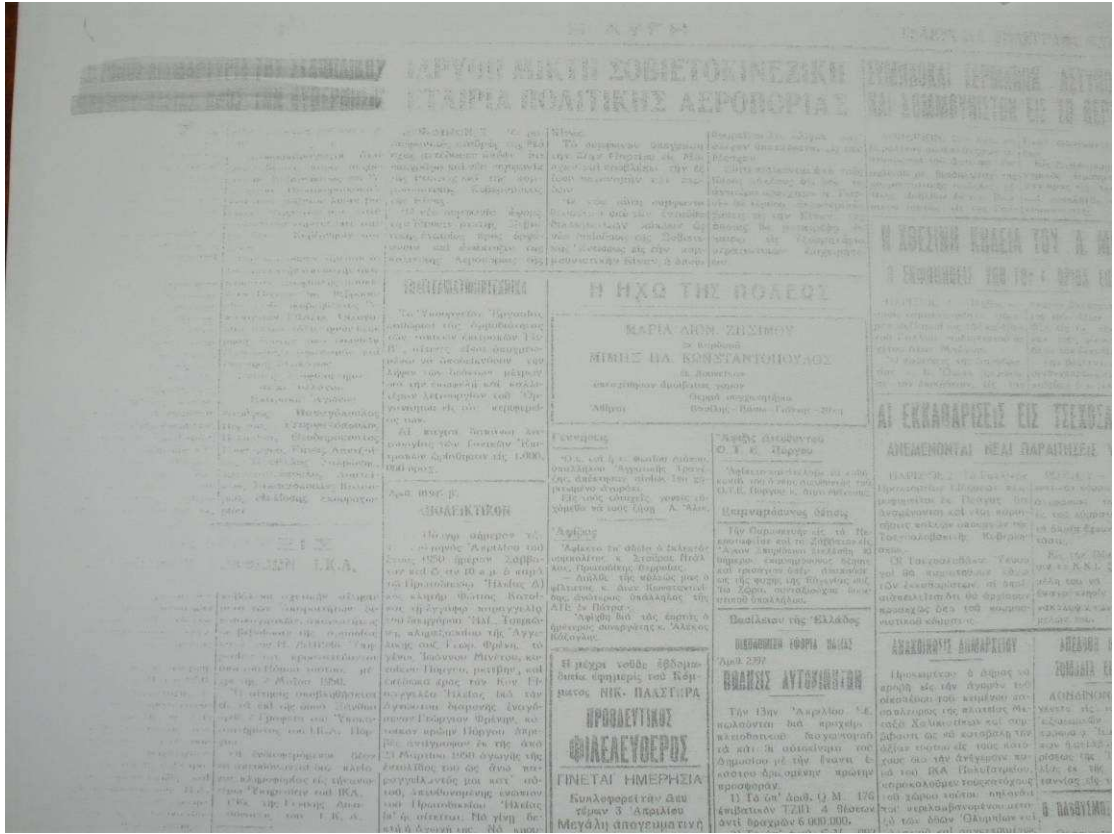
Έτσι, από την πρώτη κιόλας δεκαετία του 20^{ου} αιώνα το βιομηχανικό τοπίο της Ηλείας αλλάζει. Από αυτές τις βιομηχανίες – αντιπροσωπευτικές της νέας τάσης – που ιδρύθηκαν στην περιοχή της Ηλείας μετά το 1900 κυριότερες υπήρξαν η καπνοβιομηχανία Καραβάσιλη και η βιομηχανία Δημητρά – Αλφειάς.

Ωστόσο, η χρόνια κρίση της σταφίδας εξακολούθησε να σκιάζει την οικονομική και την κοινωνική εξέλιξη της Ηλείας για πολλές δεκαετίες. Εκτός από την Ελληνική Εταιρεία Ούλων και Οινοπνευμάτων, συνέχισαν να κατασκευάζονται και άλλα σημαντικά αντιστοιχία μέχρι τα μέσα τουλάχιστον του 20^{ου} αιώνα σε πολλές περιοχές της Ηλείας όπως τα αντιστοιχία το Α.Σ.Ο που εξακολουθούν μέχρι σήμερα να σηματοδοτούν το τοπίο και να θυμίζουν το χρόνο της σταφίδας, που σφράγισαν την ιστορία της Ηλείας και των ανθρώπων της για πάνω από εκατό έτη, καθορίζοντας καταλυτικά μέχρι σήμερα την πορεία τους.



Επιλέξτε φωτογραφία





Βιβλία

Ο πολιτισμός της σταφίδας

Η σταφιδοκαλλιέργεια στην Πελοπόννησο του 19ου αιώνα, η οικονομική κρίση και η εξέγερση των καλλιεργητών. Το πολιτικό, πολιτισμικό και κοινωνικό πλαίσιο.

ΝΑΣΗ ΜΠΑΛΑΤΑ

Καίτη Αρώνη-Τσίχλη
Το σταφιδικό ζήτημα
και οι κοινωνικοί αγώνες
Πέλοποις 1893-1905
Εκδόσεις Παιδεία, 1999
σελ. 365, τιμή 4.000 €

«Προλάβετε οι αρμόδιοι τα περαιτέρω διότι το πολύ της θλίψεως γεννά παραφροσύνη, η δε λαϊκή παραφροσύνη εμφύλιους πολέμους...» γράφει η «Ακρόπολις» στις 17 Σεπτεμβρίου του 1893, αναφερόμενη στο κύμα των πτωχεύσεων και των πλειστηριασμών που σαρώνει τις σταφιδοπαραγωγές περιοχές της Πελοποννήσου μέσα στην ατμόσφαιρα της σοβαρής οικονομικής κρίσης που έχει ξεσπάσει από τις αρχές του

έτους.

Η μεγάλη σταφιδική κρίση που εμφανίστηκε ως απόρροια της μονοκαλλιέργειας και της μονοεξαγωγής της σταφίδας, με δεδομένα τη γενική οικονομική δυσπραγία της χώρας (υπερδανεισμός και αδυναμία πληρωμών) και τις διεθνείς αντιξοές συγκυρίες (ύφεση ευρωπαϊκών οικονομιών, κλείσιμο γαλλικής αγοράς στην κορινθιακή σταφίδα), είναι ένα σύνθετο φαινόμενο και ένα από τα μείζονα ζητήματα της ελληνικής ιστορίας του τέλους του περασμένου αιώνα. Πριν από το 1893 είχαν σημειωθεί και άλλες σταφιδικές κρίσεις, μικρότερης όμως εμβέλειας, τις οποίες τα πολύπλοκα δίκτυα οργάνωσης της καλλιέργειας και εμπορίας της σταφίδας είχαν ξεπεράσει με εξισορροπιστικούς μηχανισμούς, που όμως αυτή τη φορά κατέρρευσαν: η κρίση που άρχισε το 1893 ήταν βαθιά, με σοβαρότατες δημοσιονομικές, πολιτικές και κοινωνικές συνέπειες. Τον αντίκτυπο της τον αισθάνθηκε η κοινωνία στο σύνολό της και ολόκληροι πληθυσμοί έφθασαν στα όρια της έσχατης ένδειας.

Το θέμα αυτό, την κοινωνική διάσταση του σταφιδικού ζητήματος κατά τη διάρκεια αυτής της μεγάλης κρίσης (ως το 1905, οπότε με τη «σταφιδική μετaperρύθμιση» της κυβέρνησης Δ. Ράλλη και την ίδρυση της «Ενιαίας» Εταιρείας Προστασίας Παραγωγής και Εμπορίας της Σταφίδας αρχίζει μια νέα περίσδος του σταφιδικού ζητήματος), πραγματεύεται στο βιβλίο της η Καίτη Αρώνη-Τσίχλη. Για την οικονομική διάσταση του σταφιδικού ζητήματος υπάρχει μια πλούσια βιβλιογραφία, σε ό,τι αφορά όμως μια συνολική διερεύνηση του χαρακτήρα του σταφιδικού κοινωνικού κινήματος οι μελέτες είναι λίγες και σε αυτό ακριβώς έγκειται η σημασία και η πρωτοτυπία αυτής της μελέτης.



Κατά το τελευταίο τέταρτο του 19ου αι. η σταφιδοκαλλιέργεια στη ΒΔ κυρίως Πελοπόννησο εξελίσσεται σε μονοκαλλιέργεια: μετά το άνοιγμα της γαλλικής αγοράς (1878 και εξής) όλη η εθνική οικονομία εξαρτάται από την εξαγωγή του «χρυσόφορου» προϊόντος (που αντιπροσωπεύει πάνω από το μισό των συνολικών εξαγωγών της χώρας). Γύρω από την καλλιέργεια και το εμπόριο της σταφίδας ζει και αναπτύσσεται ένας ολόκληρος κόσμος, η «κοινωνία της σταφίδας». Στα μεγάλα αστικά κέντρα, όπως η Πάτρα κατ'έξοχην πόλη-λιμάνι που οργανώνει την παραγωγή του προϊόντος και ελέγχει τις εξαγωγές ή ο Πύργος, αλλά και στα χωριά και στις κοινοότητες, όπως το Ξυλόκαστρο, τα Λεχαινά, οι Γαργαλιάνοι ή τα Φιλιατρά, όλη η ζωή και οι δραστηριότητες των κατοίκων καθορίζονται από τη σταφίδα. Μια ολόκληρη αλυσίδα επαγγελματιών, από τους σταφιδοπαραγωγούς και τους σταφιδοεμπόρους, τους τραπεζίτες, τους μεσίτες, τους παραγγελιοδόχους, τους ασφαλιστές και τους δικηγόρους ως τους φορτωτές, τους μαουινιέρηδες και τους εργάτες κατασκευής κιβωτιών, ζει, ευημερεί και πλουτίζει χάρη στη σταφίδα.

Στην κοσμοπολίτικη Πάτρα αλλά και στα πλούσια χωριά η βελτίωση του επιπέδου ζωής είναι φανερή: «*Τα σπίτια των τα μετέβαλον εις μικρά ανάκτορα από εποιν χλιδή και βαρντίμον επιπλώσεων. Επιπλα που ο κ. Συγγρός δεν τα ανειρεύθη διά το μέγαρον του*» γράφει η «*Ακρόπολις*» (13.2.1894) για τους κατοίκους του Πύργου. Η περιρρέουσα ατμόσφαιρα του πλούτου αυτού του «πολιτισμού της σταφίδας» έχει μεγάλη σημασία για την επικοινωνία που αναπτύσσεται μεταξύ πόλης και υπαίθρου και για την ανταλλαγή πολιτιστικών προτύπων: την εποχή της κρίσης το γεγονός αυτό θα συμβάλει στην από κοινού αντιμετώπισή της.

Η κρίση θα προσλάβει τεράστιες διαστάσεις «ως μια γενική του έθνους συμφορά» (Εφημερίς των Συζητήσεων της Βουλής, Περ. ΙΓ', Σύνοδος Γ', Συνεδρίασις 54) και θα πυροδοτήσει ένα ολόκληρο κίνημα. Η συγγραφέας διακρίνει δύο κατηγορίες αντιδράσεων: πρώτον, τις παραδοσιακές πρακτικές άμεσης αντίδρασης και ανυπακοής έναντι φοροεισπρακτόρων κτλ., τις οποίες δεν θεωρεί ως ένδειξη ριζοσπαστικοποίησης των αγροτών, αλλά πάγια τακτική τους μέσα στα πλαίσια του πελατειακού συστήματος, όπου συχνά οι σχέσεις αγροτών - κράτους είναι τεταμένες με συνθήκη τα βίαια ξεσπάσματα. δεύτερον, τις σύγχρονες μορφές διεκδίκησης και διαπραγμάτευσης (σύλλογοι, επιτροπές συλλαλητηρίων, μαζικές συγκεντρώσεις, διαδηλώσεις), κατά τις οποίες οι αγώνες των αγροτών διεξάγεται από κοινού με τα άλλα πληττόμενα από την κρίση κοινωνικά στρώματα. Τα αιτήματα (κυρίως το παρακράτημα και το μονοπώλιο, αλλά και η νομοθεσία που θα τους εξασφάλιζε πρόσβαση στην αγροτική πίστη και στην ασφάλιση, θεσμούς δηλαδή αποδεκτούς από όλο το κοινωνικό σύνολο) διατυπώνονται σε ψηφίσματα που αποστέλλονται στο κοινοβούλιο, στην κυβέρνηση και στον βασιλιά. Με τον τρόπο αυτόν το σταφιδικό ζήτημα κυριαρχεί ως ένα πράγματι «εθνικό ζήτημα» στις συζητήσεις στη Βουλή και στην ειδησεογραφία και αρθρογραφία των εφημερίδων. Το κράτος αναγκάστηκε να λάβει προστατευτικά μέτρα που απέβησαν όμως ατελέσφορα λόγω των διαφορών μεταξύ των σταφιδοπαραγωγών περιοχών: για «νέο Πελοποννησιακό πόλεμο» κάνει λόγο το «*Αστυ*» (6.7.1895). Η σταφιδική κρίση δεν έφερε αντιμετώπιες κοινωνικές τάξεις, αλλά κυρίως επαρχίες με αντιτιθέμενα συμφέροντα (λόγω της ποιότητας του «εθνικού προϊόντος»). Αυτό είναι ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά του κινήματος, του οποίου τις ποικύλες πτυχές και επιπτώσεις στον πολιτικό βίο αναλύει η συγγραφέας, βασιζόμενη σε ένα πλούσιο αρχειακό υλικό και στον Τύπο της εποχής.

Σχετικά με τον χαρακτήρα και τη δυναμική των κοινωνικών αγώνων, η συγγραφέας, «*απομακρύνοντας*», όπως υπογραμμίζει, «*τη μυθική διάσταση και αχλύ που τους έχει κατά καιρούς περιβάλει*» (σ. 333), δεν δέχεται τη θεωρία περί λαϊκού κινήματος και επιρροών από τον αναρχοσοσιαλισμό των ιταλών προσφύγων (από το 1848) στην Πελοπόννησο. Αντίθετα, θεωρεί ότι οι αγώνες των σταφιδικών πληθυσμών είχαν συντηρητικό περιεχόμενο, οι πρωτοβουλίες προέρχονταν από την αστική τάξη και ότι το όλο κίνημα ήταν μια «σφαιρική» διαμαρτυρία του συνόλου των πληθυσμών των περιοχών αυτών. Το σταφιδικό κίνημα δεν αμφισβήτησε το πολιτικό σύστημα, αλλά τον τρόπο που λειτουργούσε, δεν ήταν αγώνας των αγροτών κατά των μεγάλων γαιοκτημόνων, των μεγαλεμπόρων ή του κράτους από το οποίο αντιθέτως εξαρτούν την επιβίωσή τους αλλά ένα κίνημα όλης της κοινωνίας κατά της οικονομικής δυσπραγίας με σκοπό την

επιστροφή στις μέρες της ευμάρειας.

Αυτό το πρώτο μαζικό κίνημα της νεοελληνικής κοινωνίας του 19ου αι. μαρτυρεί ωστόσο για την έξοδο των αγροτών από την παθητικότητα και για την είσοδο σε μια νέα περίοδο, εκεί που σβήνει ο 19ος αιώνας και αρχίζει πραγματικά ο 20ός αιώνας.

Η κυρία Νάση Μπάλα είναι λέκτορ Ιστορίας στο Πάντειο Πανεπιστήμιο.

Το ΒΗΜΑ, 06/02/2000, Σελ.: S03

Κωδικός άρθρου: B12838S031

ID: 212399

Αυτό το κείμενο εκτυπώθηκε από "ΤΟ ΒΗΜΑ", στη διεύθυνση
http://tovima.dolnet.gr/print_article.php?e=B&f=12838&m=S03&aa=1

Συνημμένο 19

FROM : EAS H O ZAKARO PHONE NO. : 062531227 Oct. 15 2009 18:57:41 P1

Υποφιν και Βαζενά Μευτέρη

Εργαστήρια Εφαρμοσμένης Βιομηχανικής Έρευνας και Αναλύσεως Α.Ε. **SkyLab-Med**
 ΑΜΥΓΚΑΔΩΝ 28, 15231 ΧΑΛΑΝΔΡΙ, ΑΘΗΝΑ
 E-mail: info@skylab-med.gr Web: http://www.skylab-med.gr
 Τηλ.: 210 6755662, 210 6773625 - Fax: 210 6773825

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο 4091045405 (247) / 14.10.2009

Υπ' όψιν: κ. Κράκη
 Πελάτης: ΕΠΙΣΤΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Κοκκίνου 8 & Τ.Πετρόπουλου, 27100, Πύργος Ηλείας.
 Τηλ: 26210 24762, 29973-5 Fax: 26210 35712.

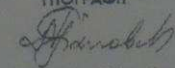
Παρασχεθέν δείγματα: Σταφίδες
 Τυπολογία προϊόντος: Προϊόν Κορηθιακή Σταφίδα, Ονομασία Σταφίδα Ηλείας.
 1): Δείγμα Νο 1.
 2): Δείγμα Νο 2.
 3): Δείγμα Νο 3.

Κωδικός SkyLab-Med: 1): 0909-247.01 έως 3): 0909-247.03
 Συσκευασία: 1): Πλαστική (σάκους), 1.3): 1) x ~550g, & 2): 1) x ~520g.
 Δεγματοληψία: Πελάτης Μεταφορά: Courier Κατάσταση κατά την παραλαβή: Κανονική
 Ημερομηνία παραλαβής: 29/09/2009 Ημερομηνία ανάλυσης: 13-14/10/2009

Το εργαστήριο είναι πιστοποιημένο κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO / IEC 17025 (ΕΠΥ, Πιστοποιητικό διαπίστευσης 40.27.11.2007)
 Οι διαφορετικές δοσίες συμβολίζονται με αριθμούς. Τα αποτελέσματα αναφέρονται στα προσαρμοσθέν δείγματα.
 Το παρόν πιστοποιητικό δεν μπορεί να ενοικιαστεί χωρίς την γραπτή έγκριση του εργαστηρίου, παρά μόνο σε πλήρη κοινή χρήση.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Κωδικός	Ανάλυση	Μέθοδος	Αποτελέσματα		
			Δείγμα 1 (κωδ.: 0909-247.01)	Δείγμα 2 (κωδ.: 0909-247.02)	Δείγμα 3 (κωδ.: 0909-247.03)
CL-33	Ολικό Σάκχαρο (Lago Eynon)	Κ.Τ.Π. (Γ. 6.1)	70.1 g/100g	73.1 g/100g	72.0 g/100g

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

 Δρ. Νικόλαος Γιάννοπουλος
 Υπεύθυνος Εργαστηρίου

Σελ. 1/1

14-001-8009 17:01 FROM: SKYLAB-MED 02106773625 1015681835712 P.1

□ Εργαστήρια Εφαρμοσμένης Βιομηχανικής Έρευνας και Ανάλυσης Α.Ε.

ΑΜΥΚΛΩΝ 26, 15231 ΧΑΛΑΝΔΡΙ, ΑΘΗΝΑ
 E-mail: info@skylab-med.gr , Web: http://www.skylab-med.gr
 Τηλ.: 210 6756652, 210 6773625 • Fax: 210 6773625

SkyLab Med



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ Νο R091045292 (247) / 07.10.2009

Υπ' όψιν : κ. Καρούκη,
 Πελάτης : ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ, Κοκκίνου 8 & Τ.Παράπολου, 27100,
 Πύργος Ηλείας,
 Τηλ: 26210 29752, 29973-5 Fax: 26210 35712.

Παραλαβή δειγμάτων: Σταφίδες

Σημείωση πελάτη: Προϊόν: Κορινθιακή Σταφίδα, Ονομασία: Σταφίδα Ηλείας.

1): Δείγμα Νο 1.

2): Δείγμα Νο 2.

3): Δείγμα Νο 3.

Κωδικός SkyLab-Med : 1): 0909-247.01 έως 3): 0909-247.03

Υσκευασία : 1-3): Πλαστική (σακούλα), 1-3): (1) x ~550g. & 2): (1) x ~520g.

Δειγματοληψία : Πελάτης

Μεταφορά : Courier

Κατάσταση κατά την παραλαβή : Κανονική

Ημερομηνία παραλαβής : 29/09/2009

Ημερομηνίες ανάλυσης : 05-06/10/2009

Το εργαστήριο είναι διαπιστευμένο κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO / IEC 17025 (ΣΕΥΔ, Πιστοποιητικό διαπίστευσης 48.27.11.2001).
 Οι λιμνογενείς δοκιμές συμβολίζονται με αστέρια (*) τα αποτελέσματα αναφέρονται στο προσκομισθέν δέγμα.
 Το παρόν πιστοποιητικό δεν μπορεί να αναπαραχθεί χωρίς την γραπτή έγκρισή του εργαστηρίου, παρά μόνο σε πλήρη μορφή.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Κωδικός	Ανάλυση	Μέθοδος	Αποτελέσματα		
			Δείγμα 1 (κωδ.: 0909-247.01)	Δείγμα 2 (κωδ.: 0909-247.02)	Δείγμα 3 (κωδ.: 0909-247.03)
CL-136	Τρυγικό Οξύ	Ογκομετρική μέθοδος	27 g/kg	20 g/kg	20 g/kg

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Δρ Νικόλεττα Γιάννοβη
 Υπεύθυνη Εργαστηρίου

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

ΑΝΑ ΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΝ ΤΟ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΝ ΖΗΤΗΜΑ Η ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΙΣ

ΠΟΙΟΙ ΟΙ ΑΙΤΙΟΙ ΚΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΤΟ ΠΝΕΥΜΑ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ

ΠΟΙΟΙ ΚΑΙ ΜΕΡΟΜΟΙ ΟΥΚ ΕΙΣΤΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΙΘΙΟΝ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΔΕΥΤΕΡΑ

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων... Επιστολή Δεύτερη

Ποιός είναι ο κεντρικός άξονας... Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Ποιός είναι ο κεντρικός άξονας...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Ποιός είναι ο κεντρικός άξονας...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Ποιός είναι ο κεντρικός άξονας...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Ποιός είναι ο κεντρικός άξονας...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Είπαμε ότι την πρωτοβουλία του κ. Κορνηλά...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

ΕΙΔΗΣΙΣ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙ ΤΩΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΜΑΣ ΤΗΣ ΠΡΟΒΛΗΣ ΤΗΣ ΤΕΡΜΑΤΙΣ

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Ο ΠΟΘΟΣ ΤΗΣ ΕΙΡΗΝΗΣ

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΕΚΚΕΚΩΘΕΣ ΤΗΣ ΒΕΣΣΑΛΙΑΣ

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

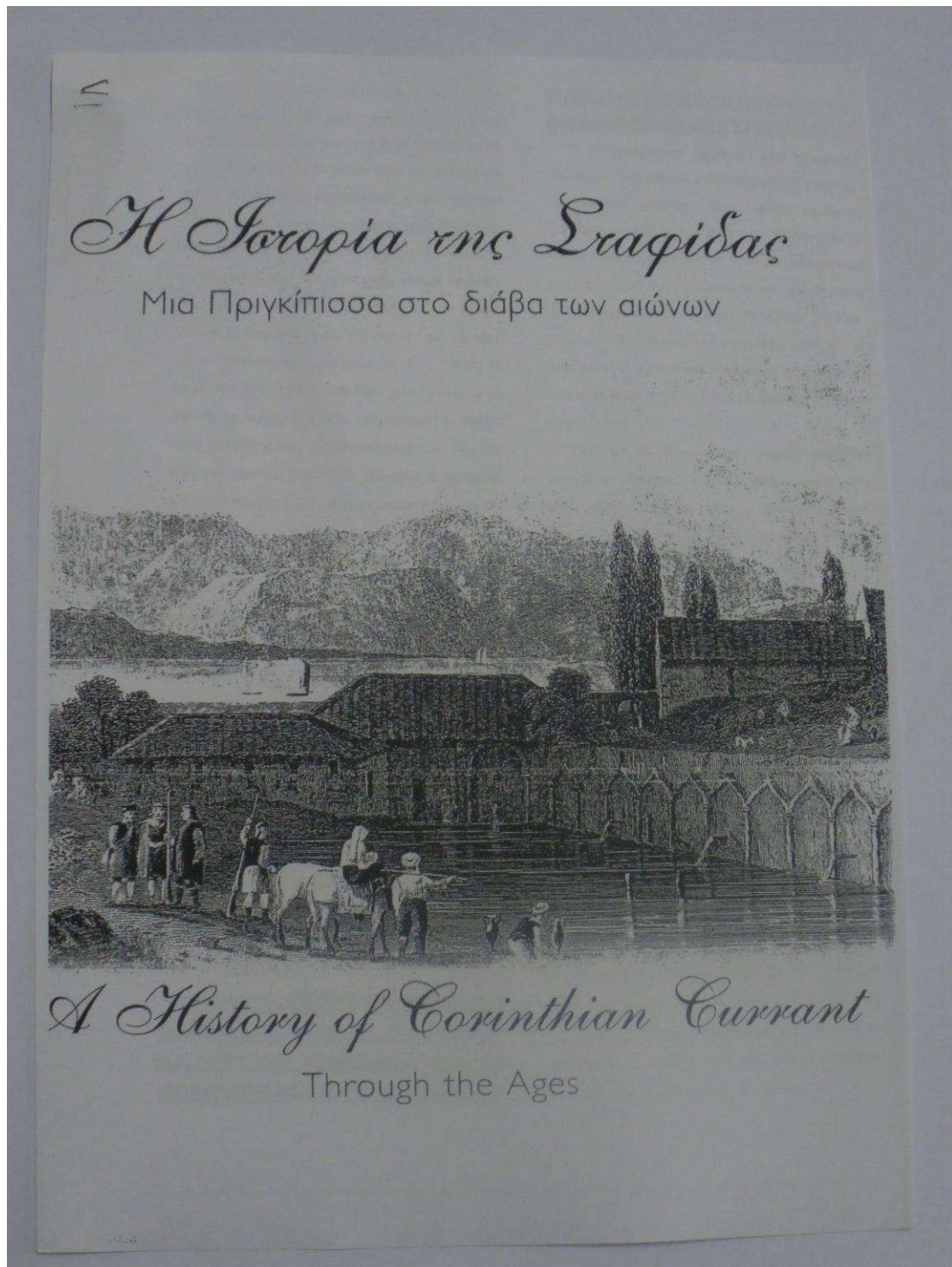
Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...

Αι Ίδιαι των παραρτημάτων...



θήκων και καταλήγει, όπως γράφει, στο συμπέρασμα αυτό, από την μελέτη των έργων του Ιπποκράτη. Ο τελευταίος παρήγγειλε τη χρήση της μέλανος σταφίδας ως οπτική κατά των διαρροιών μετά τους τοκετούς, ως αντινευραλγική και παυσίπονον κατά πόνων της μήτρας, ως αντιφλεγμονώδη και χολαγωγόν, ως αντιφλογιστική εκ διαφόρων παθήσεων των γυναικών και ως καθαρική και της λευκής ως αναψυκτικού και δροσιστικού εκ πυρετών, κατά τον ίκτερον και εξωτερικά επί αποστημάτων. Ζήτημα γεννάται: τι εννοούσε με τον όρο "λευκή σταφίδα". Το πιο πιθανό είναι να πρόκειται για την "σουλτανίνα", η οποία, κατά τον Γεννάδιο, προέρχεται από την Περσία, από την περιοχή Σουλτανιέ. Μάλιστα, ο Διοσκουρίδης τη θεωρεί θρεπτικότερη της μαύρης και της αποδίδει και αυτός, θεραπευτικές ιδιότητες.

Εκτός από την κορινθιακή σταφίδα και την σουλτανίνα, υπάρχουν και άλλες ποικιλίες, όπως παρουσιάστηκαν το 1894 στην ετήσια Διεθνή Έκθεση Οπωρών στην Πετρούπολη της Ρωσίας και είναι:

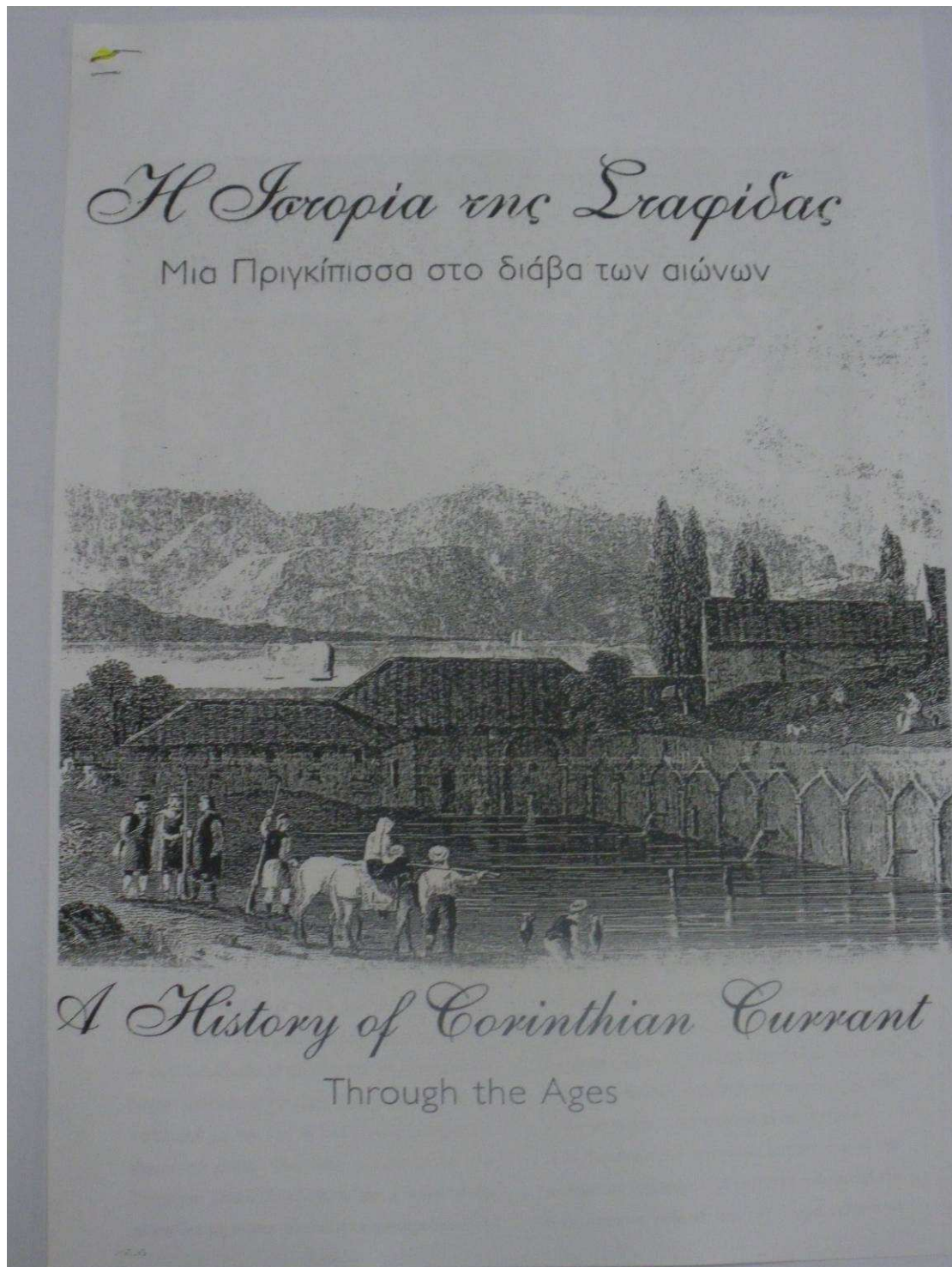
- α) Μικρή κίτρινωπή σταφίδα, λίγο μεγαλύτερη από την κορινθιακή, χωρίς πυρήνα.
- β) Άλλη, ίδιου μεγέθους, πιο κόκκινη.
- γ) Μαύρη με πυρήνα, πολύ μεγαλύτερη από την κορινθιακή.
- δ) Μεγάλη, ξανθή με πυρήνα.
- ε) Η λεγόμενη σμυρναϊκή σουλτανίνα. Και
- ς) Η περσική σουλτανίνα που κατανεμόνταν στην Ρωσία και είναι ποιοτικά κατώτερη της σμυρναϊκής.

Από πλευράς ποιότητας οι ελληνικές σταφίδες, κατά μία διαβάθμιση του 1895, η οποία ισχύει μέχρι σήμερα, κατατάσσονται ως πρώτη ποιότητα οι σταφίδες του Αιγίου και της Κοριν

θίας, δεύτερη των Πατρών, τρίτη των Ιονίων Νήσων και τέταρτη της Μεσσηνίας και της Ηλείας.

Η αναμφισβήτητη εμφάνιση του προϊόντος αυτού στην περιοχή της Πελοποννήσου στηρίζεται σε μία μαρτυρία του Ιταλού εμπόρου Pegalotti, ο οποίος, στο έργο του "Prattica de la Mercatura", που εξέδωσε το 1340 και αναφέρεται στον εμπορικό βίο της Μεσογείου, κάνει μνεία δύο εξαγωγικών λιμένων της σταφίδας, της Γλαρέτζας (Κυλλήνη) και της Κορίνθου. Από την αναφορά αυτή προκύπτει ότι ο τόπος καλλιέργειας του προϊόντος ήταν η περιοχή περί την Πάτρα και το Αίγιο.

Κατά τον Θ. Βουρλούμπη, γνωστό σταφιδέμπορο των Πατρών, ο οποίος δημοσίευσε σχετική μελέτη το 1896, "Μετά την εγκατάστασιν των Λατίνων εν Πελοποννήσω, η σταφίς ήρξατο να εκτιμάται υπό των κατοίκων, χωρών ήτων της Ελλάδος πληθούστων και κατέστη αντικείμενον εμπορίας", που σημαίνει, ότι η καλλιέργεια της σταφιδαμπέλου χρονολογείται από πολύ παλαιότερα. Αυτό ενισχύεται και από το γεγονός ότι έχουν διασωθεί και δημοσιευθεί οι τρέχουσες τιμές της σταφίδας, γνωστής τότε ως "Raisin de Cypant", στις διάφορες αγορές της Αγγλίας. Πολύ πιθανόν, η συστηματοποίηση της μεθόδου αποξηράνσης και η εμπορευματοποίηση του αποξηραμένου καρπού, όσο κι αν είχε ανάγκη χρόνου μακρού, πάντως δεν θα απαιτούσε δεκάδα ή δεκαπεντάδα αιώνων, αλλά και δεν θα εξελιχθηκε σε βραχύ χρονικό διάστημα. Είναι φυσικό να σπείρωσε μία βαθμιαία εξέλιξη, σε διάφορα στάδια, ανάλογα με τις κοινωνικές, εμπορικές και συγκοινωνιακές συνθήκες της εποχής εκείνης, όπως, άλλωστε, συνέβη και με όλα τα ιστορικά προϊόντα της αρχαιότητας.



ΝΟΜΟΣ Β. Φ. Π. Γ.

ΑΡΙΘ. 67387

ΑΠΟΔΕΙΞΙΣ ΠΩΛΗΣΕΩΣ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΥ

Όνομα παραγωγού *Κυριακός*
 Επώνυμον *Τσαρδύζος*
 Όνομα πατρός
 Επάγγελμα
 Κοινότητα *Χαρτών*
 Δήμος *Βαρδοχωρίου*
 Επαρχία *Μυρλωνίου*
 Όνοματεπώνυμον αγοραστή *Αθηνών Γ. Καϊβίνας*

Ποσόν εις λίτρας ἀνετακτάς (ἀριθ.) *42 476*
 Ολογραμμένη *ισοπαράνομα δύο χειράς ἰσοβαρῶν ἰσοβαρῶν ἰσοβαρῶν*
 Ἡμερὰ παραδόσεως
 Ἐν *Βαρδοχωρίῳ 13 Ἰαννουαρίου 1900*

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΤΟΥ *Κ. Τ. Τσαρδύζος*
 ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΑΓΟΡΑΣΤΟΥ *Αθηνών Γ. Καϊβίνας*

(Τὸ παρὶν δελτίον χρησιμεύει ὡς τίτλος Μετοχής).

Απόδειξις πωλήσεως σταφιδοκαρπού (1900)

Receipts from the sale of currants (1900)

traders and houses were concerned at the losses they had incurred. The price of currants avoided a nosedive, thanks to the opening of the French market in October of 1879 due to the dramatic fall in French wine production caused by weather and the advent of phylloxera. Phylloxera had begun spreading through French vineyards in 1863 and by the 70s it had almost completely destroyed them. The first purchases by the French in December of 1879 "put a brake on the plummeting prices" and this encouraged currant

grape growers. It was at this time that the currant trade opened up some new markets, as well as some old markets in which trade had fallen and in some cases competition increased. These cases began to tell on the Patras currant trade that began to show the first signs of decline and put under serious question the hegemonic role of Patras in the international currant trade

If, however, the economic importance of the production and export of currants was one of the main reasons behind the 1871 land reform in

http://www.e-tpos.com/content/staticfiles/issues/2008/08/20/Elliniki%20gi/elliniki_gi_18%2015.pdf

μολη, ο ψευδοκίρκος, Παρόλο που το αμπέλι είναι μια καλλιεργία ευαίσθητη και ορμηική, εξελίχθη από πολλές ασθένειες στην Ηλεία η παραγωγή της σταφίδας είναι ευκολότερη, αποδοτικότερη και επιβιώνει πολλές φορές.

Πολύ σημαντική για την πρόληψη, το κηρύττω και την καύση της σταφίδας είναι το κόκορο. Τα καλύτερα κρέμα είναι εδάφη του νομού Ηλείας που χρησιμοποιούνται για τη σταφίδα είναι ελαφρά, καλλωδί, ξηρά και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο και ζιχθονικά οξέα.

Θρεπτική αξία
Η σταφίδα Ηλείας κατέχει 80% των θρεπτικών στοιχείων που περιέχονται στην σταφίδα.

είδικότερα των ξηρών καρπών και αποτελεί προϊόν μεγάλης θρεπτικής και βιολογικής αξίας. Τα κέρδη παρατηρούνται στην καλλιέργεια της σταφίδας. Περίπου 60-70% φυσικό δάνεια και μάλιστα σε εύφορη μολη (ελαφρώς και φρονιτόδη).

Ελληνικά προϊόντα στο μητρώο ΠΓΕ

- ✓ Κορυ Κουρά Κέρκυρας
- ✓ Σίκα Θεσσαλονίκης Μαρκοπούλου Μεσογείων
- ✓ Φασόλια Γιαννίτες Ελάφοντες Κάτω Νευροκοπίου
- ✓ Φασόλια Κανά Μονοκέρμα Κάτω Νευροκοπίου
- ✓ Φασόλια Γιαννίτες Ελάφοντες Πρασόν Φλώρινας
- ✓ Φασόλια Πλοκέ Μεγαλόσπηρα Πρασόν Φλώρινας
- ✓ Φασόλια Γιαννίτες Ελάφοντες Καστοριάς
- ✓ Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου
- ✓ Μέλι Καστοριάς
- ✓ Ακτινίδια Πελαγονίας
- ✓ Ελαιόλαδο Λακωνίας
- ✓ Ελαιόλαδο Χανίων Κρήτης
- ✓ Ελαιόλαδο Κεφαλονιάς
- ✓ Ελαιόλαδο Ολυμπίας
- ✓ Ελαιόλαδο Λεβίου
- ✓ Ελαιόλαδο Παιδείας
- ✓ Ελαιόλαδο Ρόδου
- ✓ Ελαιόλαδο Σάμου
- ✓ Ελαιόλαδο Ζακύνθου
- ✓ Ελαιόλαδο Αγίου Ματθαίου Κερκiras
- ✓ Καναρβόλια Αρτας
- ✓ Κρητικό Ποτιμιότι

που επηρεάζονται γρήγορα στην κυκλοφορία του αίματος και παρόντων άμεσα την απαιτούμενη ενέργεια (2.300 θερμίδες ανά κιλό).

Είναι πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και ινωσητικότητα, όπως οξείδιο, νάτριο και σίδηρο, ενώ περιέχει σε

μεγάλη ποσότητα βιταμινών Α, Β1 και Β2.

Η αποξήρανση

Η αποξήρανση του προϊόντος είναι σημαντικό για παραγωγικούς στην αρθροειδή νευροαρθρική παθολογία του νομού Ηλείας κούρας.

α. Ο χρόνος μεταφοράς του προϊόντος από τον αγρό στους χώρους αποξήρανσης παραμένει σημαντικό με αποτέλεσμα την ελαστικότητα της φέτας του προϊόντος λόγω μηχανικών βλαβών οι οποίες μπορούν να προκληθούν κατά τη μεταφορά του στους αποξήραντικούς χώρους και τους χώρους αποθήκευσης.

β. Το συγκεκριμένο προϊόν ελαστικοποιείται γρήγορα στη διαδικασία της επεξεργασίας και έτσι οι κίνδυνοι φθοράς του ελαστικοποιούνται και δεν υποβαθμίζεται η ποιότητά του.

γ. Υπάρχει εμπειρία στις μεθόδους αποξήρανσης της σταφίδας.

Πίσω στο χρόνο

Ενώ η ιστορία ενός τόπου έχει συνδεθεί τόσο στενά με ένα φυσικό προϊόν όσο η Ηλεία και η ευρύτερη περιοχή της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου με τη σταφίδα.

Η παραγωγή της σταφίδας στα αρχαία και τα πρώτα χριστιανικά χρόνια μνημονεύεται από ελληνικές και λατινικές πηγές στις περί αμπελοφύτες, επιγραφές και Φράγκοι κατακτητές, κόνοντες την από κοινού γενοση στην Αγγλία και τη Δυτική Ευρώπη.

Από τα πρώτα χρόνια της ίδρυσης του νεοελληνικού κράτους, η καλλιέργεια της σταφίδας, λόγω της ζήτησης του προϊόντος στην ευρωπαϊκή και κυρίως την αγγλική αγορά άρχισε να παύει να επιτυγχάνει διαστάσεις. Είσι, η σταφίδα απέκτησε μεγάλη σημασία ως εδαφικό προϊόν, με αποτέλεσμα την αντικατάσταση της καλλιέργειας της και τον εξηλεκτισμό των εκτάσεων σταφιδωπών μεχρι το 1900.

Ηταν τότε που η Γαλλία εισήγαγε υποκατάστατα στα φυλλοκόπρα από την Αμερική, αντικατάστησε τα παλιά φυλλοκόπρα με νέα, με αποτέλεσμα οι ελληνικές εξαγωγές να μειωθούν. Για την αντιμετώπιση της σταφιδικής κρίσης καθιερώθηκε από το 1895 η παρακράτηση (δικαιωμα των ποσότητας, εξαγωγή των καλύτερων και αποθήκευση και προώθηση των καλύτερων στην ανισοπεία και την ανισοπεία). Η σταφιδική κρίση (1893-1905) που εμφανίστηκε ως απόρροια της μονοκαλλιέργειας και της μονοεξαγωγής της σταφίδας, με δεδομένα τη γενική οικονομική δυσπραγία της χώρας (υπερδανεισμός και βιονομία πληρωμών) και τις διεθνείς αντιθέσεις οικονομικές (ύφεση ευρωπαϊκών οικονομιών, κλείσιμο γαλλικής αγοράς στην κοινή αγορά σταφίδας), υπήρξε ένα από τα πιο σύνθετα φαινόμενα της ελληνικής ιστορίας στο τέλος του περασμένου αιώνα.

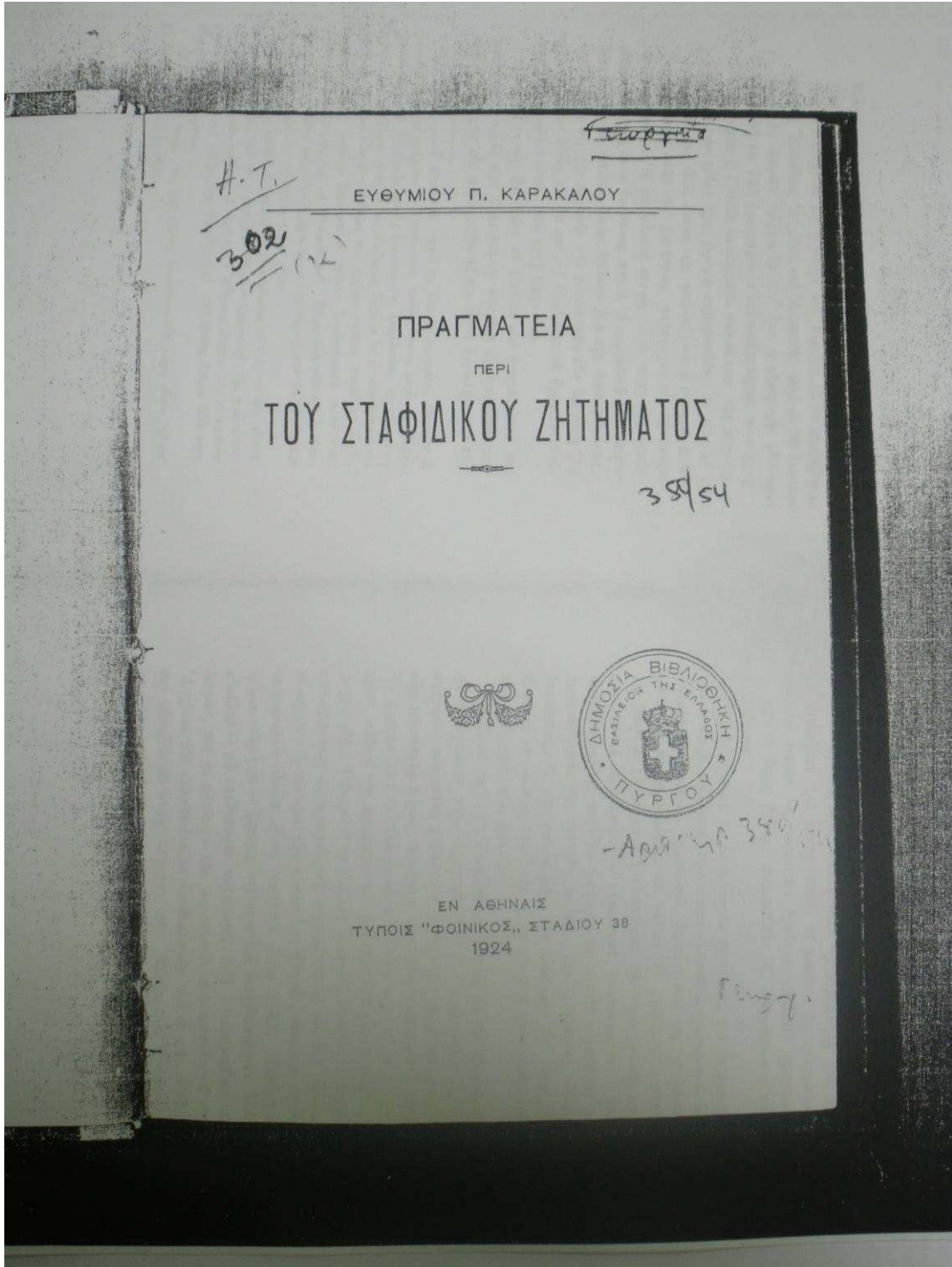
Για τη βελτίωση της ποιότητας, την ελάττωση του κόστους καλλιέργειας και την προώθηση της σταφίδας Ηλείας μέσω της διαφήμισης στις ξένες χώρες και στην Ελλάδα, το 1925 ιδρύθηκε ο Αυτονομος Σταφιδικός Οργανισμός (ΑΕΟ).



Συνημμένο 26

Π Ι Ν Α Ξ Χ V Η
Διακίνησις έμπορευσίμου σταφιδοκάβρου κατά φορέα και περιφέρειαν

Παραγωγή έμπορευσίμου σταφιδού	Συγκριτοβείβια όδο Α.Σ.Ο.		Διακινήβια μέσω Έμπορείου - Ένώσεων		Άλοιμήνικα άποβήματα εις ΑΣΟ έμπορευσίμου εις τόποις (Πλεονόμισμα παραγωγής)		
	Τόννοι	Ποσότης Τον.	%	Ποσότης Τον.	%	Ποσότης Τον.	%
Κορινθίας							
Νεμέας	4.000	1.963	49,7%	2.037	51,3%	882	22,3%
Κιάτου	2.450	2.268	92,6%	182	7,4%	468	19,0%
Ξυλοκάστρου	4.370	1.666	38,6%	2.704	61,4%	1.045	24,2%
	10.820	5.897	55,0%	4.923	45,0%	2.395	22,3%
Άχαΐας							
Αίγιου	15.040	6.620	44,0%	8.420	56,0%	2.652	17,6%
Πατρών	3.100	1.713	55,3%	1.387	44,7%	313	10,1%
	18.140	8.333	45,9%	9.807	54,1%	2.965	16,4%
Ήλειας							
Γαστούνης	1.690	981	58,0%	709	42,0%	224	13,2%
Άμαλιάδος	4.380	2.060	48,7%	2.320	51,3%	205	4,8%
Πύργου	5.640	2.112	38,9%	3.528	61,1%	430	8,3%
Κρεσσένων	1.690	933	55,2%	757	44,8%	48	2,9%
Πελοπίου	4.980	1.942	38,6%	3.038	61,4%	70	1,3%
Ζαχάρως	570	346	60,0%	224	40,0%	60	10,6%
	18.950	8.374	44,6%	10.576	55,4%	1.037	5,5%



ομοειδούς καταναλωτής της κορινθιακής σταφίδος ως άνωτέρω εφόσον, ή μάλλον ελάττωτον ποσόν εισήγαγε. Έν τούτοις άπό τού Μαρτίου 1878 μέχρι τού Ιουνίου 1879 εισήχθησαν έκ της Ελλάδος, Αγγλίας και Αμερικής περί τή 30 εκατομμύρια έν λιτρών ήβ'ινε δέ κίτ' έτος ή εισαγωγή φθάνουσα τή 1890 είς 140 εκατομμύρια και ανεξαρτήτως ποιότητος.

Έχουσα ή Γαλλία κεκτημένον κεφάλαιον τήν παραδοσίμου ύδατον τών οίνων της, ίνα μή περιορισθών αί άγοράί της καταναλώσεως διότι ένεκα της φολλοξήρας ή παραγωγή υπελείπετο κατά πολύ της ζήτησεως, κατέργον εις τήν κορινθιακήν σταφίδα. Η κορινθιακή σταφίς εύτα σταφολή άπεξηραμένη, περιχούσα έτοιμάως πίνακα τή συστατικά της τεταφής πλήν τού ύδατος ύπερ έξέλιξε διά της αποξηράσεως, έκπνέρχεται εις τήν άρχικήν της καταστάσει έν άπυρροφήτη τώ άπολωσέν ύδωρ και έκ ταύτης διαλάμβαν νά έχωμεν γλυκός και έκ αυτού οίνου, τών σακφιδίτην. (α).

Ταύτα έχοντες όσ' ύφιν οι Γάλλοι και άγοράζοντες εις ύπερήκουσ τιμάς τήν Κορινθιακήν σταφίδα έχρησιμοποίησαν αύτήν άπτεχώς εις περτωτήν οίνου προς άναπλήρωσιν της

(α) Η έν ημερηϊώ καταναλώ σταφίδ του είναι άπλουσιότερη. Θέτομεν έν βαρέλλο πέντετα σταφίδος και τοιαύτων ποσόν ύδατος κατά τώ ύδωρ. Τοποθετούμεν τώ ήγειον έν μεταξή θηροκομική άναμώσεως τήν ζύρωσιν, μεθ' ήν άποχωρήσωμεν τώ ήγειν εις ύψαιότερον ήγειον έν ή προσθήτομεν και τώ έκ της πίστεως τών εις τώ ήθος τού πρώτου ήγειου σταφίδων ύγρόν. Φυσικά τώ διά τούτου άπισωτάτου τρόπου λαμβανόμενον ποτόν είναι μετρουμένης ποιότητος και μή διατροφίμου. Έν μεγάλη κλίμακί ή οίνου ποιότης της σταφίδος άπειλεί' ένδη ή άμεγαναν παράγουσαν εις οινώδη ποτε οίνου τού έτους και εις οινώδη ποτε κλίμα οίνου.

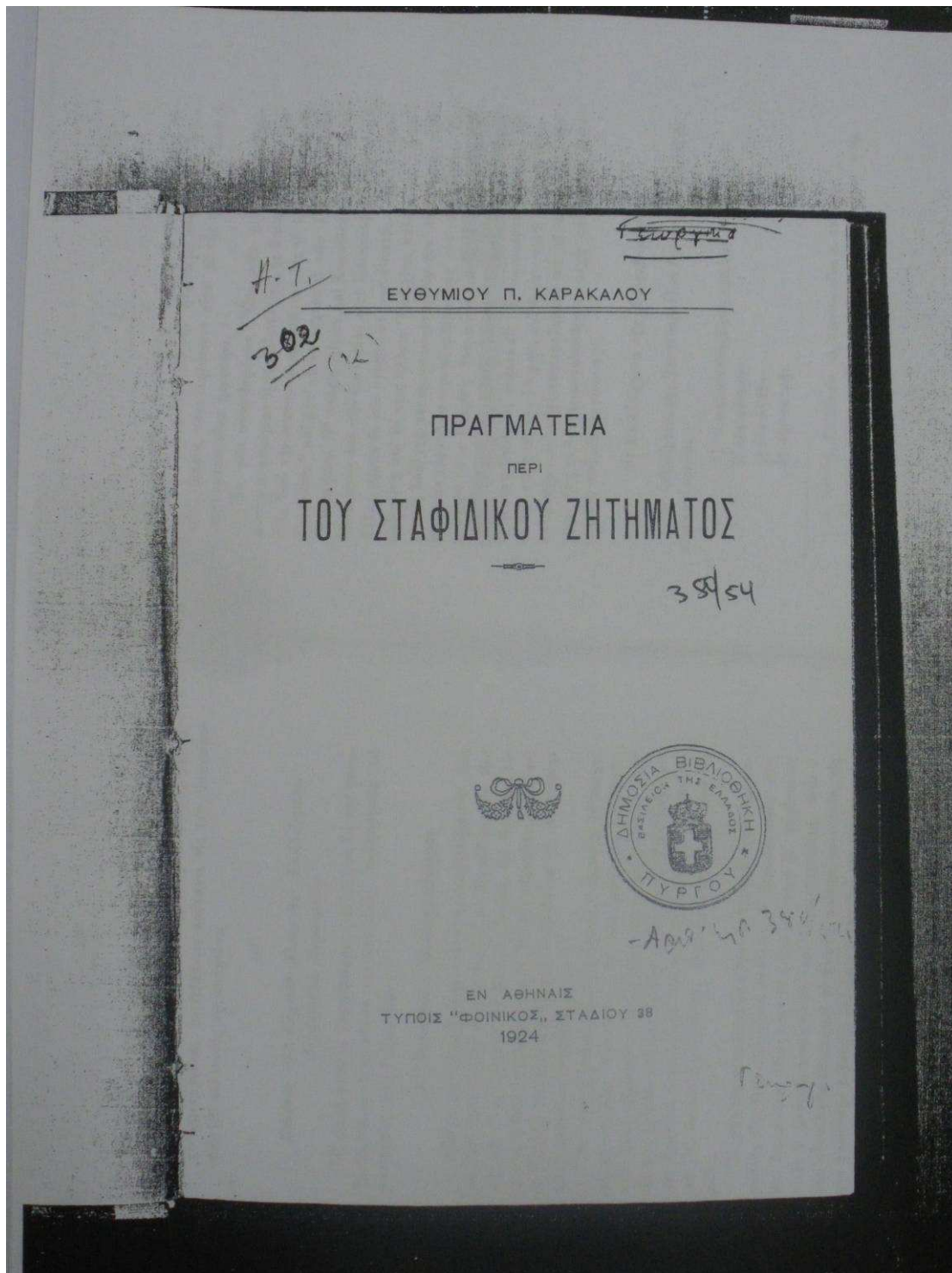
Τού ύγεινήν έποχήν ή σταφίδίτης είναι όμοιος μέ τούσ κατωύς οίνους. Διό έν Γαλλίη ήτε άπό τώ πρώτος τών Νότιων διακοσμού της φολλοξήρας (Ι. Λοβέρδου Καθηγητού της Γεωργίας έν Αθήναις έδηγεί εις καταναλωτήν σταφιδίτου), 23 και 110 μέρη σταφίδος και 100 ύδατος ή δουν 100 μέρη οίνου 70 οίνουποιήσεως.

49 112 μέρη σταφ. και 100 ύδατος άποδίδουν 108 μέρη οίνου έχοντες 15 βαθμούς οίνου. (αυτόν).

έλλειποός ένεκα της φολλοξήρας παραγωγής των. Άλλ' ένφ έλαττωών άφείδως προς άναπλήρωσιν της παραγωγής των δια τού σταφιδίτου ίνα έξεπληρωσιν τώ μέλλον της οίνουποιίας των, άφ' έτέρου έπροκήρυσσον βραβείον 300,000 φράγκων δι' εκείνου όστις ήθελεν άνακαλύψει τώ άντεφάρμακον της φολλοξήρας.

Ημαίς έχοντες τώ μονοπόλιον προόντος τού ύπολοι ή χρήσις είναι πολλαπλή, πρωτίστως αλκοολικής τραγηθένος ως καρπού γλοκοτάτου, θρεπτικής, θερμαντικής μή χρήζοντος μηδενιάς προπαρτακτική, και άλλως δέ χρησιμοποιουμένης εις διάφορα γλυκόζωματα ανεξαρτήτως της διοργανικής χρήσεως αυτού εις παραγωγήν οίνου και οίνουγενήματος. Ένφ έπαναιτημένως έπλήθων άσυρροπία μεταξύ παραγωγής και καταναλώσεως δέν έσκιφθησαν περί τού μέλλοντος αυτού έκπλοούσης δέ της φολλοξήρας δέν έλάθραμεν όσ' ύφιν, ότι ήρώγατο νά έκλεψη, άλλ' εις έν και μόνον ήτχολοήθετα: εις τήν έπέκτασιν τών φουτιών.

Έκλειπούσης της φολλοξήρας έν Γαλλίη δια της εισαγωγής φουτού άμπέλου της Αμερικής, δι' ου' άγκυροκομήνου δι' άγχορίου κλήματος ή Γαλλική Κυβέρνησις προς άποκλεισμόν της εισαγωγής κορινθ. σταφίδος έπέβλεπεν εισαγωγικών φόρον 25 φράγκα τά 100 χιλιοτρ. είτα 220 1/2 φρ. τώ έν χιλιόλιτρον. Έμέτα τήν άνανώσιν των άμπέλων και τήν αύξισιν της συγκομιδής, έγραφον ό έν Γαλλίη ήμετερος Πρόεδρος ή σταφίς καταδικάσεται ως έπιβλαβήσων σοναγωνισμός' και ένφ άλλως έδαμωρείτο ή σάτεραι της οίνουποιίας, ή ήη τώ βάρα των προεκαστασιών ύδαών είναι τοιούτων ώστε οδεις Ίπσοργός ήθελε τολμήσει νά ζητήση άτέλειαν τού σταφιδόκαρπου. Τότε εόρδθησαν μέ πλεόνωσμα παραγωγής 150 εκατομμυρίων έν. λιτρών, και τώ πλείστον της παραγωγής σοναωσώδη εις τήν Αγγλίαν τών σποσδαίστερον καταναλωτήν, και αί τιμαί έξέπεσαν ούτως ώστε σταφιδόκαρπος της Ηλείας και Μεσσηνίας έπωλήθη και 50 φρ. τώ χιλιόλιτρον.



τιον άκνιστο δ' άπαχτητο δια της παρακρητικής και γαλο-
 χεδρασι κατ' άρχάς ει σταφιδοκτιμονες με την προσωρινήν
 ύψωσιν ήλασεν το της βοβολογμένης δι' άνεκας της λη-
 χεδρας το ρυθιον, συντελοήσας πραγματι εις την καταστρο-
 φήν του μέλλοντος της σταφίδος.

III

Ποίηση της Κορινθ. Σταφίδος. Καλλιέργεια. Λιπάσματα. Συγκομιδή.

Η καλή ποίηση σταφιδόεργου έξήρτηται εκ της τοπο-
 θεσίας της άρκελευ και εκ της νασιωτικής καλλιέργειας και
 άκραιμελήτητος συγκομιδής.

A) Τοποθεσία. Ποίηση έδάφους

Καθώς εάν έδαφος τρεφής δέν είναι κατάλληλον δι' ελα-
 τή ύψος, ούτω και διά το φοιά σαρβαίνει δέν εδοκιμασθών ελα
 εις εάν έδαφος έδαφους. Η Κορινθ. Σταφίς, ως άνωτέρω ει-
 ρηγο, ή άνω κορήσας, μένει εν Ελλάδι παράστα, άλλή και
 εν Ελλάδι δέν είναι εάν ήλαφος κατάλληλον εις παρατηρήν
 καλής ποιήσεως σταφιδόεργου.

Εν τίνει ή Σαφιδόεργος, ως και ή άκνιστος εδοκιμαί
 εις την παράστα, ούχι λίαν ποκνήν και άργιλώδη ή κολλώδη
 ούτε ελας άσχημάν ούτε και λίαν όγρήν και παχυσίαν, άλλ'
 εις την έγχεσαν μετρίαν έκράδα· καλλίστεν δέ προς άρφέτερο-
 σιν άκνιστο, ή σταφιδόεργος είναι ή δια κοιτασθώ χωσθαί-
 σα Γη, ως και ή χαλιωδής, διαν έχουσι και άνάλογον έκ-
 μάθη.

Η ρίσα της σταφιδόεργος έχει άνάγκην έλαφράς και πο-
 ρώδους Γης για εισέρχηται εδκότως ό άτμοσφαιρικός άήρ
 και ζωογνήσας. Τοποθεσία δέ καλλιέργειας δι' έμφότεροσιν
 είναι ή μεσημεριονασιατική και βορειονασιατική, ένθα ό
 άήρ είναι άφθονώτερος και αι ήλιακαί άκνιστες συντελοών εις
 την κανονικήν άνάπτυξιν και ζωογνήσιν και την καλήν ποιό-

τητα του καρπού. Είς δέ τις άνωθείς ή καλλιέργεια το-
 ποθεσία είναι ή μεσημερινή, ήμισα δέ κατάλληλος ή βο-
 ρεία, ήλαφος καλλιέργειας είναι το της παραλλας ούτω ή
 θερμότητα είναι ήμισα.

Εκ των σταφιδόεργων Έσπαρχίαν την έλακτοτέρην
 ποιήσας παράστα ή της Αττικής, ής ό καρπός είναι γνω-
 στός υπό την επωνομσίαν «Βιουσία» εις το έζωτερικόν, ή της
 Κορινθίας ² και μετ' ούτως έρχεται ή των Πατρών και της
 Έκτανήσου. Η σταφίς Αίγιου και Κορινθίας (γινώσθ) εις το
 έζωτερικόν υπό την επωνομσίαν «του Κόλλου» ελασινεται των
 άλλων μερών εκ των προσόντων του έδαφους. 'Αλλ' ή άκραι-
 μελήτην και εν ταίς άλλαις Έσπαρχίαις καλλιέργειας, ή κα-
 νονική συλλογή και προσκετικόν καθόρισμα απάρθωσας την
 άπόδοσιν καρπών συντηνιστέροσ προς την εάν άνωτέρω Έ-
 σπαρχίαν ούτω διακρίθη από τιναν εάν ό σταφιδόεργος της
 'Αραβίας εν τη Πάλη (καιώς Κόρκου) εν τη μεσημερι-
 ής ό σταφιδόεργος άνήκεν εις την κατωτέρην ποιήσας δια-
 τε την ποιήσας του έδαφους και διότι και ή συλλογή έγινε-
 το πρόσας και ούχι άκραιμελήτην εις το καθόρισμα, ήρ-
 χισον ήδη να ήλαται μεγαλειτέρα προσοχή και εις την Συγ-
 κομιδήν και εις την ούσασιν.

B) Καλλιέργεια της Σταφιδόεργου

Η καλλιέργεια της Σταφιδόεργου έγκνεται εις τις εξής
 κυρίως έργασίας:

- α) το περιλόκωμα των πρέμων
- β) τον κάθαρσιν
- γ) τον κλάδον
- δ) την σκαφήν

1 Μ. Χαρίτιν, Καλλιέργεια της Σταφιδόεργου σ. 33 και έκ.

2 Εξοικειωτή ποιήσας σταφίδος μεσημερινή ποκνή είναι ή της
 νασιωτικής «Παυρίτη» της Κορινθίας.

Η ΔΥΣΙΣ ΤΟΥ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΥ ΖΗΤΗΜΑΤΟΣ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟΝ

Τὸ πρόγραμμα τοῦ ἐν Πάτραις συγκροτουμένου κατὰ τὴν 4 Ὀκτωβρίου 1898
Β. Σταφιδικοῦ Συνεδρίου.

Α.

Τὰ ὑπὸ τὴν μελέτην αὐτῶν τίθμενα θέματα.

Ι

Ἄν ἡ παρακρήσις πρέπει νὰ μονιμοποιηθῇ ἐν τῷ
ἐθελῶντι διὰ μικροῦ ποσοτοῦ 5—10 % καὶ τοὶ πλεόν
καὶ τοὶ ἑκατὸν πρὸς ἀποκρίθαι τῆς ποιότητος καὶ
εἰς νὰ χρησιμεύσῃ τὸ ἀντίστοιχον τοῦ σταφιδικοῦ
αὐτῆς καὶ ἀπαιτῶν τῶν σταφιδικοῦ
καρφαλίων τῆς ἰδρυθῆσιν
νεντων /
τῆς

λωνας, διὰ τῆς ἐν τῇ Παρακρήσει κισφορᾶς τῶν, τὰ
κεφάλαια.

Υ

Πῶς θέλει διατεθῆ, ἐπιωφελότερον ἡ σταφιδόκαρπος
τῆς Παρακρήσεως ἐν τῇ φυσικῇ αὐτοῦ καταστά-
σει καὶ ἐν τῇ βιομηχανικῇ καταστάσει καὶ πῶς θὰ
χρησιμεύσῃ τὸ ἐκ τῆς βιομηχανικῆς καταστάσεως

ἰδρυθῆσιν μέντης.

Ἡ σωτηρία μας εἶναι ἡ οἰκογενεῶν
Δ. Α.

ΔΙΑΙΡΕΣΙΣ ΤΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

- Μέρος Πρῶτον. Τὸ πρόγραμμα τοῦ ἐν Πάτραις Β. Σταφιδικοῦ Συνεδρίου.
- Μέρος Δεύτερον. Εἰσαγωγή.
- Μέρος Τρίτον. Τὸ σχέδιον.
- Μέρος Τέταρτον. Ἀντὶ προλόγου τρόπου τινά.
- Μέρος Πέμπτον. Ἀνάπτυξις τοῦ σχεδίου.
- Μέρος Ἑκτὸν. Παράρτημα. Ἡ ἀξία τῆς σταφίδος καὶ τῶν ἐξ αὐτῆς οἴνων.
- Μέρος Ἑβδομὸν. Στατιστικὴ τινὰ ἐμφανῶν τὴν ἐκ τῆς σταφιδικοῦ καταστάσεως
στρατηγικὴν ἀπόθεσιν.

ΕΒΔΟΜΗ
ΣΤΙΣ
1898

ΚΑΙ ΔΙΔΟΤΑΙ ΕΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΙ ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ Ο «ΚΟΣΜΟΣ»
ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΩΘΗ ΕΚΑΤΑ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΝ 1898 ΔΑΔΑΝΑΙΣ

Αρ. 265
265

A7 265 (K)

τους αγρότες της Πελοποννήσου, οι οποίοι κατά τη διάρκεια όλης της δεκαετίας του 1880 είχαν επενδύσει σημαντικούς χρηματικούς και ανθρώπινους πόρους στη σταφιδοκαλλιέργεια.

Άλλωστε η εμφάνιση του σταφιδικού προβλήματος, από το 1880 και μετά, είναι ζήτημα χρόνου, καθώς ο ρυθμός αύξησης των εξαγωγών δεν μπορούσε παρά να κάμπτεται σε σχέση με την προσφορά και ότι θα διέσωζε την κατάσταση θα ήταν οι κακές σοδειές οι οποίες θα έκαναν την ζήτηση μεγαλύτερη από την προσφορά. Η αναμενόμενη αυτή εξέλιξη ήταν ο κύριος λόγος για να εμποδιστεί στην δεκαετία του 1850 η χρηματοδότηση της επέκτασής της σταφιδοκαλλιέργειας με εξωτερικό δανεισμό, εφόσον οι εκροές συναλλάγματος για τόκους θα υπερέβαιναν ύστερα από ένα διάστημα τις εισροές συναλλάγματος από την πώληση σταφίδας. Η ανάλυση των σχετικών μεγεθών την περίοδο της «αυθεντικής επέκτασης», δηλαδή πριν από την είσοδο της Γαλλίας στην διεθνή αγορά σταφίδας, δείχνει ότι η κατάσταση βρισκόταν ήδη στο όριο ασφαλείας. Συγκρίνοντας την προσφορά και την ζήτηση την περίοδο 1866-1875 διαπιστώνουμε ότι κάθε επέκταση της παραγωγής από εκεί και πέρα θα είναι επικίνδυνη¹²⁷.

5. Ποιότητες και τιμές

5.1. Η διάκριση της κορινθιακής σταφίδας κατά ποιότητες

Η διάκριση της κορινθιακής σταφίδας σε ποιότητες είναι μια διαδικασία, η οποία αρχίζει από την εποχή μετά τον πόλεμο της Ανεξαρτησίας. Αρχικά η διάκριση ήταν αόριστη και γενική, με το πέρασμα του χρόνου όμως γίνεται όλο και πιο συγκεκριμένη, συστηματική και εξειδικευμένη.

Από το 1859/60, διακρίνονται πλέον συστηματικά, για κάθε σοδειά, τρεις ή τέσσερις ποιότητες (ανώτερη, μέση και κατώτερη, και το «βρεγμένο πράγμα»), με ξεχωριστές για καθένα τιμές, οι οποίες μπορεί να διαφέρουν σημαντικά¹²⁸. Ο Χρ. Ευελπίδης αναφέρει τις ποιότητες κορινθιακής σταφίδας έτσι όπως αυτές είχαν διαμορφωθεί στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και οι οποίες, αρχίζοντας από την καλύτερη, ήταν οι εξής:

1. Βοστίτσα σκιάς και Παναρίτη Κορινθίας
2. Βοστίτσα ηλίου και Κόλπου (Κορινθίας),
3. Πατρών,
4. Αμαλιάδας,
5. Κάμπου (Ηλείας)
6. Επαρχιακά (Μεσσηνία)¹²⁹.

¹²⁷ Καλαφάτης, Θανάσης, *Αγροτική πίστη και οικονομικός μετασχηματισμός στη Β. Πελοπόννησο*, τόμος Α', Μ.Ι.Ε.Τ., Αθήνα, 1990, σελ. 248.

¹²⁸ Αγγριαντώνη, Χριστίνα, *Οι απαρχές της εκβιομηχάνισης στην Ελλάδα τον 19^ο αιώνα*, Ιστορικό Αρχείο - Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος, Αθήνα, 1986, σελ. 66.

¹²⁹ Ευελπίδης, Χρ., *Γεωργική έρευνα του νομού Αχαΐας*, «Τύπος», Αθήνα, 1919, σελ. 126.

ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟ

Παραδόσεως αποθεματοποιημένης ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ έσοδείας 1984 για μεταποίηση.

I. ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

- 1) Αποθεματοποιός Α.Σ.Ο. ΥΠΟΚ.ΜΑ ΠΥΡΓΟΥ
 Εκπροσωπούμενος από ΜΑΡΙΑΣΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΔΕΝΟΥΜΟΤΗ ΣΥΜΒΟΥΛΟ ΑΣΟ
 Δ/ση ΜΑΙΖΟΝΟΣ 211
- 2) Μεταποιητής Α.Σ.Ο.
 Δ/ση έργοστασίου ΖΑΥΜΗ 37 ΠΥΡΓΟΣ-ΗΛΕΙΟΣ
 Εκπροσωπούμενος από ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟ ΚΑΡΑΚΙΤΣΟ
 Δ/ση ΖΑΥΜΗ 37 ΠΥΡΓΟΣ-ΗΛΕΙΟΣ

II. ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ, ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ, ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΩΣ

Έντολή παραδόσεως	Ποιοτική κατηγορία	Ποσότητα κιλά	Τιμή διαθέσεως δρχ. / κιλό	Χρόνος παραδόσεως
	<u>ΤΡΕΧΟΜΕΝΗ</u>	<u>53000</u>	<u>805,44</u>	<u>ΓΙΑ ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟ</u>
	<u>ΗΛΕΙΟΣ</u>			<u>ΕΡΓΟΥ ΚΑΙ</u>
<u>ΥΔΑΓΕΛ</u>				<u>ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ</u>
<u>6561/257-84</u>				

III. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΦΩΝΙΑΣ

1. Η τιμή διαθέσεως θα καθορίζεται από το Κράτος ή κατόπιν δημοπρασίας.
2. Η πληρωμή της αξίας θα γίνεται με την παραλαβή του προϊόντος.
3. Για τυχόν διαφωνίες ως προς την ποιοτική κατηγορία του προϊόντος αρμοδία είναι η Δ/ση Γεωργίας της περιοχής όπου είναι αποθηκευμένο το προϊόν και επιλύονται πρό της παραλαβής του.
4. Η παραλαβή του προϊόντος μπορεί να γίνεται και τμηματικά, πρό της παραλαβής όμως οιασδήποτε ποσότητας ο μεταποιητής υποχρεούται σε περίπτωση απ' ευθείας συμφωνίας να καταθέσει στον αποθεματοποιό Χρηματική ή Τραπεζική έγγυηση καλύπτουσα το 10% της συνολικής αξίας του προϊόντος ή όποια έγγυηση έπιστρέφεται ή συμφιζείται με την παραλαβή της τελευταίας ποσότητας.
5. Ο μεταποιητής υποχρεούται να διαβιβάσει αντίγραφο του παρόντος πρό της παραλαβής του προϊόντος στη Δ/ση Γεωργίας της περιοχής του έργοστασίου του μεταποιητού και της περιοχής του αποθεματοποιού για θεώρηση.

Συντάχθηκε σε 4 αντίγραφα στ. Πατρας 6 Ανορθοίου 1984

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Πατρας 6/8 1984

Ο Δ/ΝΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ Η ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΚΒ

Καρακίτσος

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

1. Καρακίτσος

2. ΚΚ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΡΑΚΙΤΣΟΣ

ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟ

Παραδόσεως αποθεματοποιημένης ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ έσοβείας 1983 για μεταποίηση.

I. ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

- 1) Αποθεματοποιός: ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
Εκπροσωπούμενος από ΑΘΑΝΑΣΙΟ ΜΠΗΛΗΪΔΗ Διευκτμή Συμβολιο Φ.Σ.Ο.
Δ/ση ΜΑΙΖΟΥΝΟΙ 211
- 2) Μεταποιητής: Α.Σ.Ο.
Δ/ση έργουστασίον ΠΥΡΓΟΣ - ΗΜΕΙΪΣ
Εκπροσωπούμενος από ΚΩΝ/ΜΩΣ Π. ΚΑΡΑΚΙΤΣΟΣ
Δ/ση ΣΑΥΜΗ 37 ΠΥΡΓΟΣ

II. ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ, ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ: ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΩΣ

Έντολή παραδόσεως	Ποιοτική κατηγορία	Ποσότητα κιλά	Τιμή διαθέσεως Έγχ. / κιλά ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ	Χρόνος παραδόσεως
Εγγραφο Υπουργείο ΤΡΕΧ. ΓΙΜΕΜΗ	ΗΜΕΙΪΣ	4.500	8683,44	ΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΛΟΓΙΣΜΟ
Εθνική Οικονομική Ε.4-1934/Φ.15/25-5-84				
Υ.Δ.Α.Γ.17 2568/7-6-84				

III. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΦΩΝΙΑΣ

1. Η τιμή διαθέσεως θα καθορίζεται από το Κράτος ή κατόπιν δημοπρασίας. ΔΗΜΟΣΙΟΥ >
2. Η πληρωμή της αξίας θα γίνεται με την παραλαβή του προϊόντος.
3. Για τυχόν διαφωνίες ως προς την ποιοτική κατηγορία του προϊόντος αρμοδία είναι η Δ/ση Γεωργίας της περιοχής όπου είναι αποθηκευμένο το προϊόν και επιλύονται πρό της παραλαβής του.
4. Η παραλαβή του προϊόντος μπορεί να γίνεται και τμηματικά, πρό της παραλαβής όμως οιασδήποτε ποσότητας ο μεταποιητής υποχρεούται σε περίπτωση απ' ευθείας συμφωνίας να καταθέσει στον αποθεματοποιό Χρηματική ή Τραπεζική έγγυηση καλύπτουσα το 10% της συνολικής αξίας του προϊόντος ή όποια έγγυηση επιστρέφεται ή συμφιζείται με την παραλαβή της τελευταίας ποσότητας.
5. Ο μεταποιητής υποχρεούται να διαβιβάσει αντίγραφο του παρόντος πρό της παραλαβής του προϊόντος στη Δ/ση Γεωργίας της περιοχής του έργουστασίον του μεταποιητή και της περιοχής του αποθεματοποιού για θεώρηση.

Συντάχθηκε σε 2 αντίγραφα στα οποία 22 Ιουνίου 1984

Ο Δ/ΝΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ
1984

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

1. [Signature]
 2. [Signature]
- ΚΩΝ/ΜΩΣ ΠΑΝ. ΚΑΡΑΚΙΤΣΟΣ

6/A) 28-9-81

Μ.Μ.
 Αὐτόνομος Σταφιδικός Ὄργανισμός
 Τμήμα Γεωργικό
 Πάτρα 24 Σεπτεμβρίου 1981
 Πρὸς
 Αἰθ. Πρωτ. 16262
 Ἀπόστολὴ τῆς Ἑπηρεσίας Α.Σ.Ο.
 πληροφορίες: Επὶρος Μαυραγάνης
 τηλ. 324858
 Ἑδρας τῶν

ΘΕΜΑ: Συνοπτικὴ Ἀνάλυσις τοῦ νέου καθεστῶτος προστασίας τῶν σταφίδων.

Διὰ τὴν γενικὴ ἐνημέρωσιν σας καὶ ἐν συνεχείᾳ τῶν ἔσων ἀνετύχθησαν στὴ συγκέντρωσι τῶν Δ/ντῶν περιφερειαῶν Ἑπηρεσιῶν ΑΣΟ στὴν Πάτρα τὴν 21/9/81 σχετικὰ μετὰ τὴν κοινὴν ὀργάνωσιν τῆς ἀγορᾶς σταφίδων καὶ σύκων, οἷς γνωρίζομε τὰ ἑξῆς:

Α' Γενικὰ

1. Μετὰ τὴν Συνθήκην προσχωρήσεως οἱ σταφίδες καὶ τὰ σύκα ὑπῆχθησαν στὸν 516/77 Κανονισμὸν περὶ μεταποιημένων ὀπωροκηπευτικῶν.
2. Μετὰ τὸν 2194/81 Κανονισμὸν Ε.Ο.Κ. καθωρίσθησαν οἱ γενικοὶ κανόνες τοῦ καθεστῶτος ἐνισχύσεως στὴν παραγωγὴ τῶν σταφίδων ἔσων.
3. Μετὰ τὸν 2425/81 Κανονισμὸν Ε.Ο.Κ. καθορίζονται οἱ λεπτομέρειες ἐφαρμογῆς τοῦ καθεστῶτος ἐνισχύσεως γιὰ τὶς σταφίδες καὶ τὰ σύκα.
4. Μετὰ τὸν 2426/81 Κανονισμὸν Ε.Ο.Κ. καθωρίσθησαν διὰ τὴν περίοδο 81/82, ἡ ἐλάχιστη τιμὴ ποῦ καταβάλλεται στοὺς παραγωγούς, τὸ ποσὸν ἐνισχύσεως τῆς παραγωγῆς, τὸ ποσὸν ἐνισχύσεως τῆς ἀποθεματοποιήσεως καθὼς καὶ οἱ συντελεστὲς ποῦ πρέπει νὰ ἐφαρμόζονται στὴν ἐλάχιστη τιμὴ στὴν ἐνίσχυση ἀποθεματοποιήσεως καὶ στὴν ἐνίσχυση τῆς παραγωγῆς γιὰ τὶς σταφίδες καὶ τὰ ξερὰ σύκα.

Β' Εἰδικὰ

1. Τὸ καθεστὸς βασίζεται σὲ συμβάσεις (συμφωνητικὰ) ποῦ συνάπτονται μεταξὺ τῶν παραγωγῶν ἢ τῶν ἀνεγνωρισμένων ἐνώσεών των καὶ τῶν μεταποιητῶν ἢ τῶν ἐνώσεών των οἱ ὁποῖες ἔχουν συσταθεῖ, ὅταν ἡ πώλησις γίνεται σὲ μεταποιητὴ καὶ σὲ συμβάσεις ποῦ συνάπτονται μεταξὺ τῶν παραγωγῶν ἢ τῶν ἀνεγνωρισμένων ἐνώσεών των καὶ τῶν ἀποθεματοποιῶν ποῦ ἔχουν ὀρισθεῖ γιὰ τὴν ἀποθεματοποίησιν, ὅταν ἡ πώλησις γίνεται σὲ ἀποθεματοποιῶν.
2. Τὰ συμφωνητικὰ εἶναι τριῶν κατηγοριῶν
 - Συμφωνητικὰ τύπου "Α" ποῦ συνάπτονται μεταξὺ παραγωγῶν καὶ μεταποιητῶν
 - Συμφωνητικὰ τύπου "Β" ποῦ συνάπτονται μεταξὺ παραγωγῶν καὶ ἀποθεματοποιῶν
 - Συμφωνητικὰ τύπου "Γ" ποῦ συνάπτονται μεταξὺ Ἀποθεματοποιῶν καὶ μεταποιητῶν.

ε/:

III Ποιοτική κατάταξη

Ἡ ποιοτική κατάταξη τῆς ἐμπορεύσιμης σταφίδας γίνεται σὲ τρεῖς ποιοτικές κατηγορίες βάσει τοῦ τρόπου ἀποξη/σεως τοῦ χρώματος καὶ τῆς ὕψους τῶς κατωτέρω

Κατηγορία	τρόπος	Χρῶμα	Ἵψος
----- ἀποξη/σεως -----			

Ἐκιάς	ὑπὸ σκιά	Μπλέ-μαῦρο	Μελανή
Ἠλίου Ἐκλ. "	τὸν ἥλιο	Μαῦρο	Ἀπροσδιόρηστη
Τρεχοῦμενα	ὑπὸ τὸν ἥλιο	Μαῦρο-Ἐρυθρῶ-	Ἀπροσδιόρηστη
		πὸ	

11. Ἡ ἐλάχιστη τιμὴ ποὺ καταβάλλεται στὸν παραγωγὸ βάσει τοῦ ἀρθροῦ 4 παρ. 2 τοῦ κανονισμοῦ 2194/81 τῆς ΕΟΚ καθωρίστηκε γιὰ τὴν περίοδο 1981/82, ἐνὰ 100 χιλιογράμματα σταφίδας σουλτανίνας ποιότητος Νο 4 σὲ 117,18 Ε.Ο.Υ. (Εὐρωπαϊκὲς-Λογιστικὲς-Μονάδες)

12. Ἡ Κορινθιακὴ σταφίδα συσχετίσθη μὲ τὸν βασικὸ τύπο, Σουλτανίνας γιὰ τὸν καθορισμὸ τῆς ἐλάχιστης τιμῆς ποὺ καταβάλλεται στὸν παραγωγὸ καὶ τῆς τιμῆς ἐνισχύσεως στὴν ἀποθεματοποίηση μὲ τοὺς ἐξῆς συντελεστὰς

Σουλτανίνα Νο 4	100
Ἐκιάς Αἰγιαλείας	104,264
Ἠλίου ἐκλεκτὰ Αἰγιαλείας	102,058
Τρεχοῦμενα Αἰγιαλείας	96,911
Ἐκιάς Κορινθίας	101,323
Ἠλίου ἐκλεκτὰ Κορινθίας	98,332
Τρεχοῦμενα Κορινθίας	95,588
Ἠλίου ἐκλεκτὴ Πατρῶν, Ἠλείας	95,588
Τριφυλίαν-Νήσων	
Τρεχοῦμενα " " "	92,647
Ἠλίου ἐκλεκτὴ Λοιπῆς Μεσσηνίας	94,117
Τρεχοῦμενα " " "	91,176

13. Βάσει τῆς ἀνωτέρω ἐλάχιστης τιμῆς Σουλτανίνας Νο 4 καὶ τῶν καθορισθέντων συντελεστῶν προσδιορίστηκαν οἱ ἐλάχιστες τιμὲς Κορινθιακῆς κατὰ ποιοτικὴν κατηγορίαν ὡς κατωτέρω:

ποιοτικὲς ἐλάχιστες τιμὲς καὶ περιοχὲς κατηγορίες

	Αἰγιαλείας	Κορινθίας	Πατρῶν νήσων	Δ. Μεσσηνία
	----- κ. λ. π. -----			
Ἐκιάς	75,07	72,95	-	-
Ἠλ. Ἐκλεκτὴ	73,48	70,80	68,82	67,76
Τρεχοῦμενα	69,77	68,82	66,70	65,64
	./.			

14. Κατά τη διάρκεια της περιόδου έμπορας 1981/82 έπετράπη, διά του άρθρου 13 του 2194/81 Κανονισμού ΕΟΚ, στην Έλληνική Δημοκρατία, για την περαιτέρω ένταχση του εισοδήματος των σταφιδοπαραγωγών, ή χορήγηση προσθέτου Έθνικής ένταχσεως μέχρι 8% της ελάχιστης τιμής που είχε καθορισθεί κατά την περίοδο 1980/81 υπό τον Έθνικό καθεστώς.

Πέραν αυτού έδόθη στους παραγωγούς από τον Λ/σμο καταναλώσεως άγαθών και μια έπιστροφή, σταθερή για όλες τις ποιοτικές κατηγορίες των σταφίδων, ύψους 2,30 δρχ/κιλό για την Κορινθιακή

15. Κατόπιν των άνωτέρω οι τιμές που θα άπολαύσει ο παραγωγός κατά την τρέχουσα περίοδο είναι έν συνόλω οι έξής.

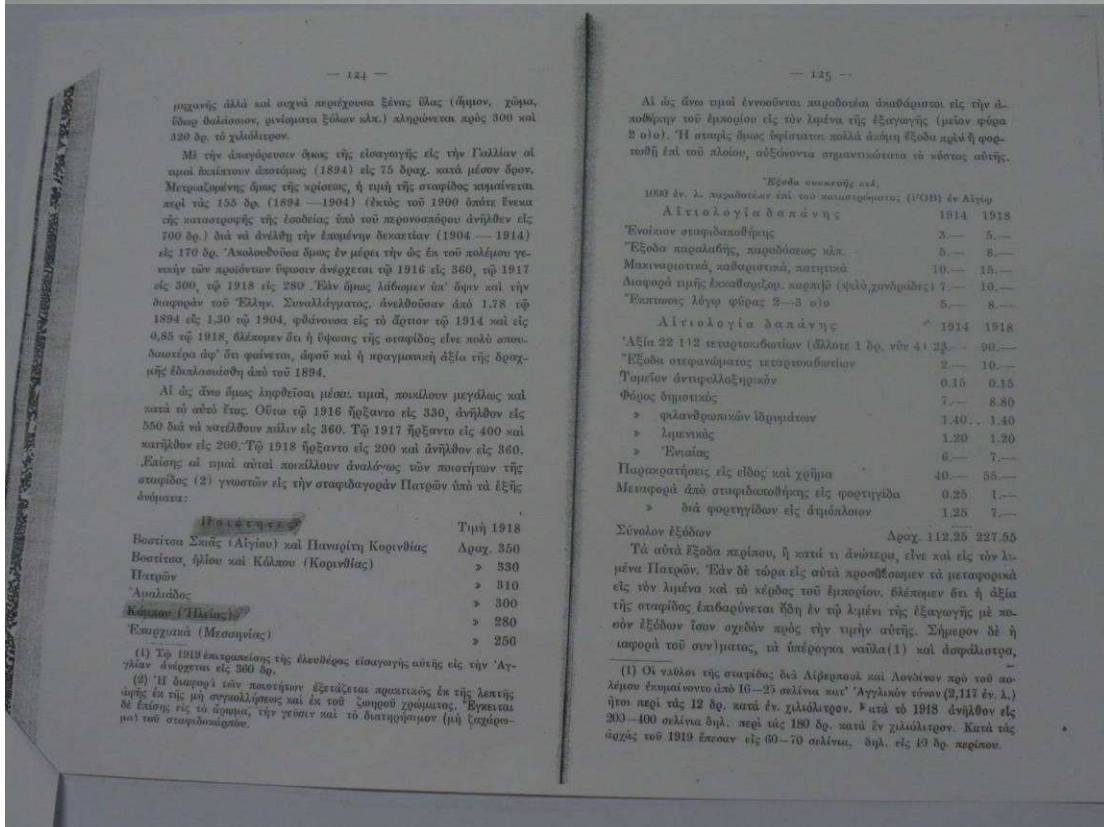
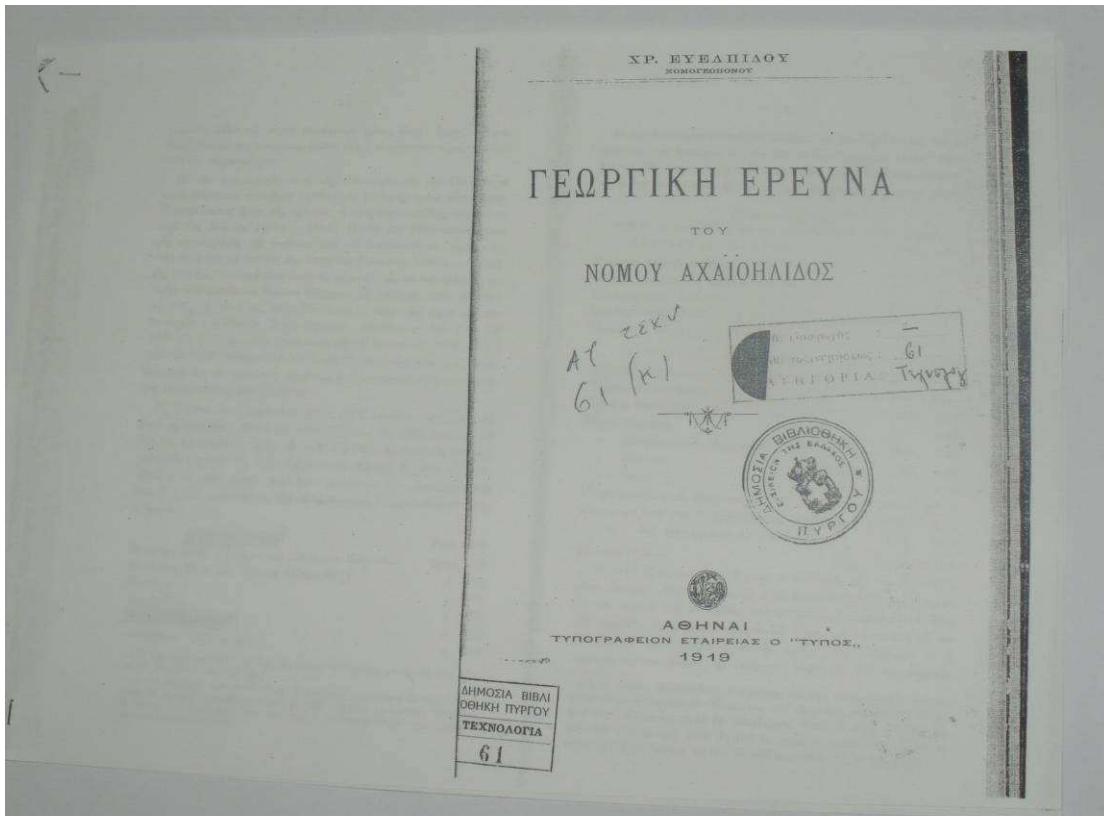
	Σπιές	Έλλου Έκλεκτή	Τρεχούμενα
Αγριαλείας	83,04	81,33	77,27
Κορινθίας	80,76	78,45	76,32
Πατρών-Ήλείας			
Τριφυλίας & Νήσων	-	76,32	74,04
Κοιλής Μεσσηνίας	-	75,18	72,90

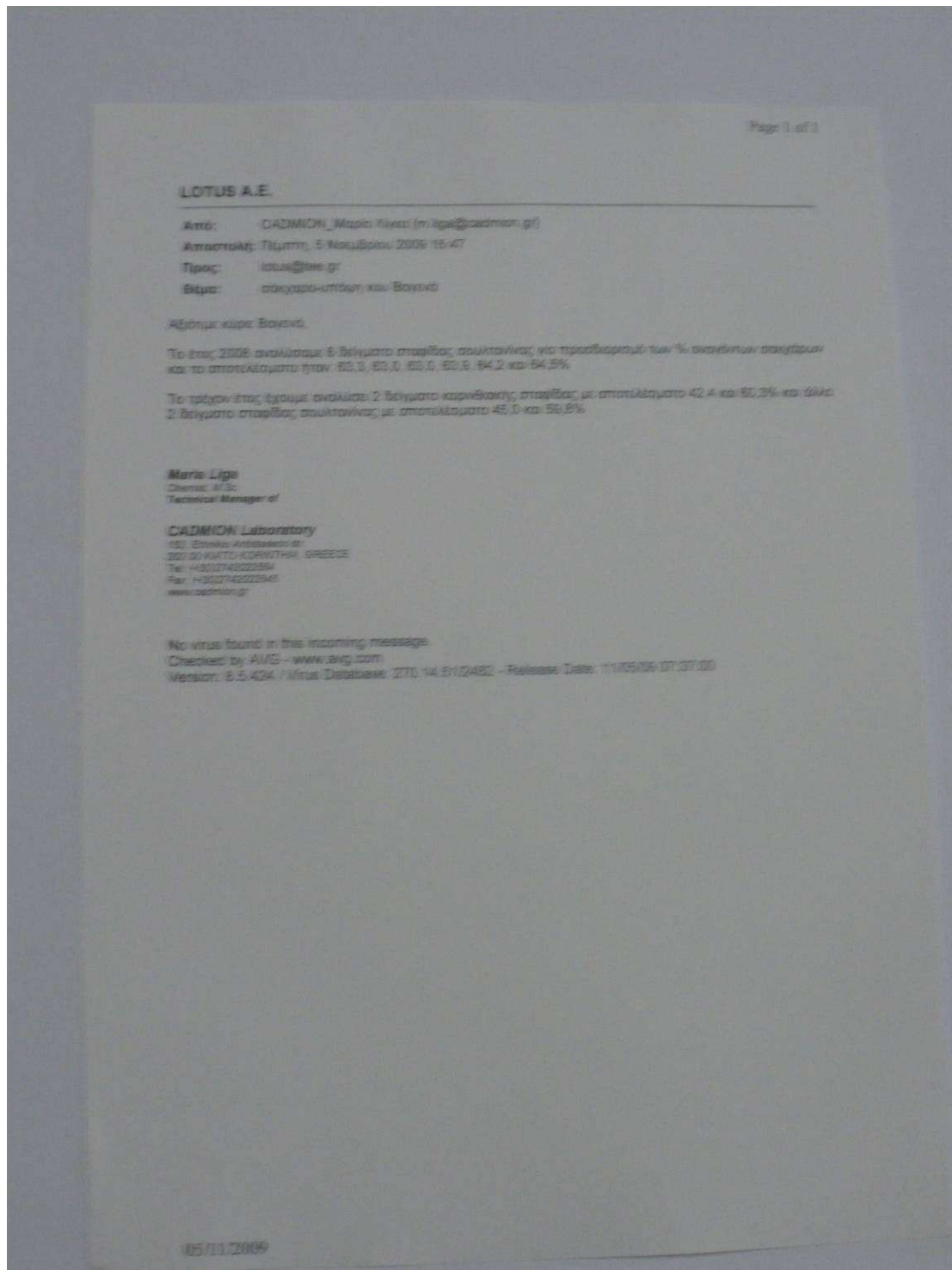
16. Τό ποσό ένταχσεως στην παραγωγή (έπιδότηση Μεταποιητή) για τό ^{τρέχον} σταφιδικό έτος καθορίστηκε για την Σουλτανίνα Νο 4 σε 11,59 Ε.Σ.Υ. ανά 100 χιλιογράμμα καθαρού βάρους. Για τον καθορισμό της ένταχσεως που καταβάλλεται στους μεταποιητές της Κορινθιακής εφαρμόζονται οι έξής συντελεστές:

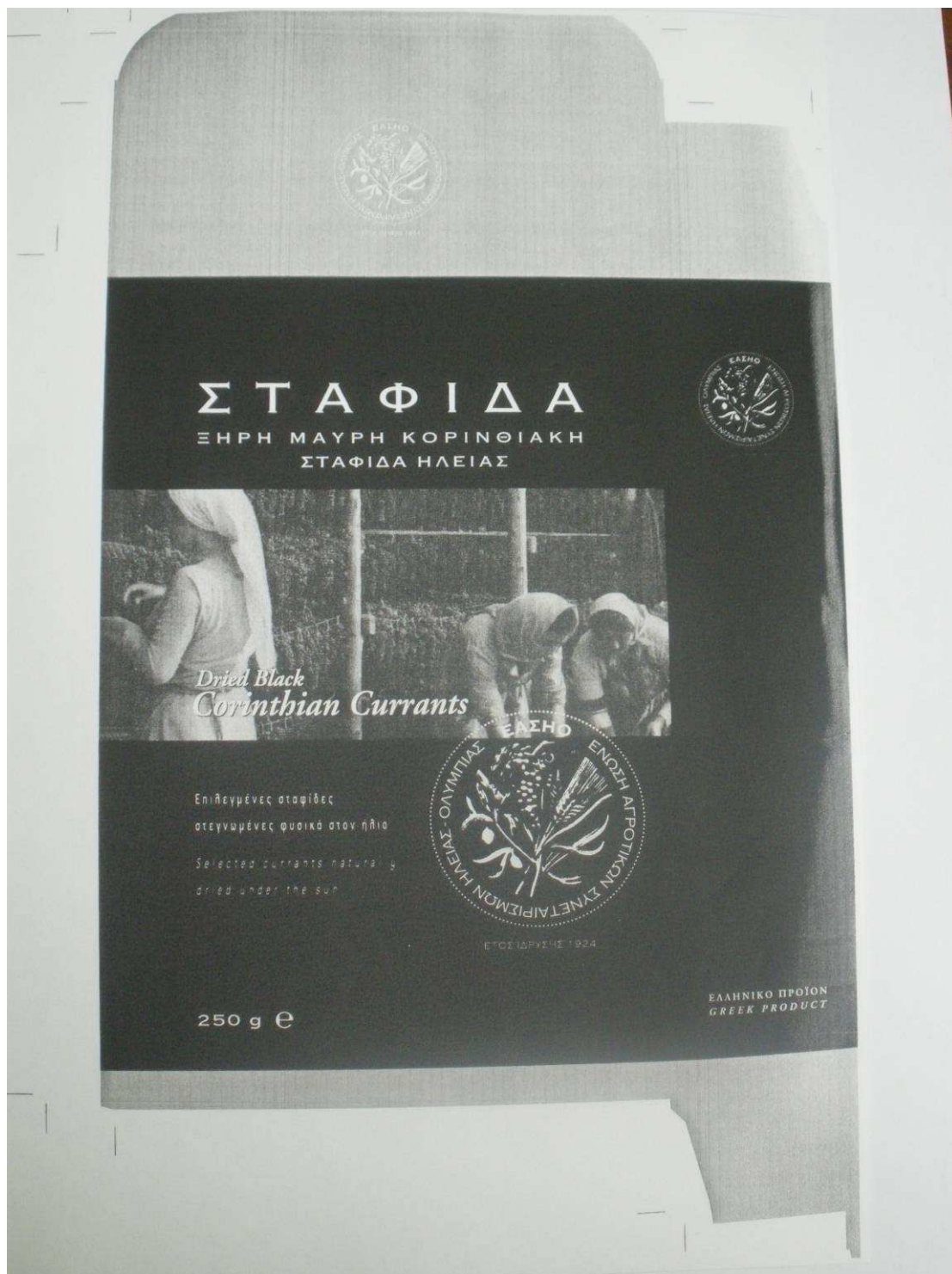
Περιοχές	Ποιότητες		
	Ex Choicest	Choicest	Choice
Αγριαλείας	114,264	112,058	106,911
Κορινθίας	111,323	108,332	105,588
PROVINCIAL	-	105,588	104,647

17. Προς άποφυγή των πολυπλόκων Λ/σμών έν της διακυμάνσεως της ίσοτιμίας της δραχμής προς την πράσινη λογιστική μονάδα καθορίστηκε ότι θα ληφθεί υπ'όψιν και σταθμώς ή ίσοτιμία της 1/9/81 που ήτο 61,4454 δρχ. Κατόπιν αυτού ή ένταχσις μεταποιητοῦ διαμορφώνεται ως κατωτέρω για την Κορινθιακή Σταφίδα.

Περιοχές	Ποιότητες		
	Ex. Choicest	Choicest	Choice
Αγριαλείας	8,13	7,98	7,61
Κορινθίας	7,92	7,71	7,52
Πατρών-Νήσων			
Ήλείας-Τριφυλίας	-	7,52	7,95
Μεσσηνίας			









ΣΤΑΦΙΔΑ
ΞΗΡΗ ΜΑΥΡΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ
ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ

*Dried Black
Corinthian Currants*



ΣΤΑΦΙΔΑ
ΞΗΡΗ ΜΑΥΡΗ
ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ
ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ

*Dried Black
Corinthian
Currants*

Με την εκτίμηση της μεσογειακής διατροφής και την παγκόσμια τάση για κατανάλωση βιολογικών προϊόντων, η από αρχαιότατων χρόνων αναγνώριση των διατροφικών οφελών της κορινθιακής σταφίδας διαρκώς αυξάνεται. Ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας και η φυσική ξήρανση στον ήλιο με απουσία χημικών μέσων διασφαλίζει τη βέλτιστη απόδοση των ποιοτικών της χαρακτηριστικών. Ως ξηρός καρπός ή χρησιμοποιημένη στην μαγειρική και ζαχαροπλαστική, η μαύρη κορινθιακή σταφίδα μπορεί να συμβάλει στην καθημερινή υγιεινή διατροφή όλης της οικογένειας.

Recognition of the nutritional value of Corinthian raisins is continuously gaining ground due to the high esteem in which the Mediterranean diet is held and the global trend for consuming organic products. The traditional manner in which they are cultivated and left to dry in the sun, without chemicals, ensures that the raisins retain characteristics of premium quality. Eaten as a snack or used in cooking and baking, Corinthian currants can contribute to a healthy diet for the entire family.

Συστατικά ανά 100gr ηρώσινας

Ενέργεια	250 kcal	Ξηλός (mg)	4
Υδατάνθρακες (gr)	75	Ψευδάργυρος (mg)	0.6
Πρωτεΐνες (gr)	2.5	Ασβέστιο (mg)	10
Λιπαρά (gr)	0.4	Μαγνήσιο (mg)	0.5
Φυτικές ίνες (gr)	6.7	Φωσφόρος (mg)	180
Απλά σάκχαρα (gr)	68	Υγρασία	14-17%
Θιολίνη B2 (mg)	0.038	Συνολικά στερεά	84-87%
Βιταμίνη C (mg)	1.3		

Nutritional value per 100 gr

Energy	250kcal	Iron (mg)	4
Carbohydrates (gr)	75	Zinc (mg)	0.6
Protein (gr)	2.5	Calcium (mg)	10
Fat (gr)	0.4	Magnesium (mg)	0.5
Fibre (gr)	6.7	Phosphorus (mg)	180
Sugars (gr)	68	Water	14-17%
Vitamin B2 (mg)	0.038	Total solids	84-87%
Vitamin C (mg)	1.3		

Ενωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας - ΟΡΥΖΙΑΣ
Κοκκίτου 8 & Τ. Πετραίουδου, 27100 Πύργος Ηλείας, ΤΗΛ: 26210 29973, Ε. Φακ: 26210 35712
Union of Agricultural Cooperatives of the - ΟΡΥΖΙΑΣ - Β. Κοκκίτου 8 & Τ. Πετραίουδου str., 27100 Pyrgos Hds, GREECE
Tel: 0030 26210 29973, Fax: 0030 26210 35712
www.eashtoi.gr, Email: eashtoi@ashtoi.gr


250 g e Καθαρό βάρος κατά τη συσκευασία
Net weight

Βασίλειο σε Ψυγείο και Ξηρό μέρος
Store in cool and dry place

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
GREEK PRODUCT

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ • GREEK PRODUCT





ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ - ΟΛΥΜΠΙΑΣ
 ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΑ - ΟΙΚΟΝΟΜΕΙΑ - ΕΛΛΙΟΤΥΡΕΙΑ - ΣΗΡΑΝΤΗΡΙΑ
 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΔΙΟΤΑΡΙΑΣΜΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ - ΔΙΟΣΤΕΥΜΑ ΕΞΥΠΡΕΤΗΣΗ ΣΥΝ/ΜΩΝ
 ΕΜΠΟΡΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΡΧΩΜΑΤΩΝ
 ΕΛΡΑ: Κοκκίνης 8 & Τ. Πετροπούλου - Ηρώων Βίλκις - Τ.Κ. 271 00 - Τηλ: 26210 29.973 - ε - Fax: 26210 35.712
 Α.Φ.Μ. 094003935 - Α.Ο.Υ. ΠΥΡΓΟΥ

ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ
 ΣΕΙΡΑ Α Νο 05044

Ο.Π. "ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ ΠΕΤΡΟΣΕΛΗ" ΤΗΣ Ε.Α.Ι. ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 13/11/09

ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ:		ΑΠΟ	01/10/09	ΕΩΣ	31/10/09
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:					
R 04304 975 * R 04206 1982 * 07197 1007 *					
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ	ΕΠΩΝΥΜΟ - ΕΠΩΝΥΜΙΑ		ΟΝΟΜΑ		ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ
008819	ΣΑΡΓΕΝΤΗΣ		ΧΡΗΣΤΟΣ		ΘΙΟΝΥΣΤΟΣ
Α.Φ.Μ. - Α.Δ.Τ.	Δ.Ο.Υ.	ΠΟΛΗ		Δ Ι Ο Υ Φ Υ Ν Ι Η	
074942008	ΠΥΡΓΟΥ	141006		ΠΥΡΓΟΥ	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΕΡΕΓΡΑΦΗ	ΣΟΔΕΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΜΕΤΕΣ ΟΡΟΥ ΥΓΡΑΣΙΑΣ	ΤΙΜΗ ΔΙΑΒΕΣΗΣ
	ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ	2009	ΚΙΛΟ		1,1400
ΠΑΡΑΛΗΦΕΙΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΞΕΙΣ ΥΛΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑ	ΚΑΘΑΡΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΙΑΤΕΒΕΙΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Α Ξ Ι Α / Φ Π Ρ 9%	
4.184		4.184	4.184	4.769,76 /	0,00
ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΝΔΟΣΗΣ	ΕΜΦΑΝΣΗ	ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ		Φ.Π.Α. 3%	ΣΥΝΟΛΟ
		153,54		13,85	167,36
ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ	ΕΛΓΑ 3%	ΤΑΥΣΟ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ		ΣΥΝΟΛΟ
	135,21		95,40		230,61
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΩΣ:		ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ			4.371,79
		ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΗ			1000,00
		ΠΑΗΡΩΤΕΟ			3.371,79

ΕΝΤΟΛΗ ΠΛΗΡΩΜΗΣ ΠΡΟΣ
 ΠΛΗΡΩΣΑΤΕ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΟΝ ΑΝΩΤΕΡΟ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟ # 3.371,79 #

ΟΛΟΓΡΑΦΟΣ: ΕΥΡΩ : # ΤΡΕΙΣ ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΡΙΚΟΣΙΑ ΕΚΟΣΗΝΤΑ ΕΝΑ ΚΑΙ ΕΚΟΣΗΝΤΑ ΕΝΝΕΑ ΔΕΚΑ #
 ΣΕ ΧΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΛΟΓΙΣΜΟΥ ΜΟΥ. ΚΛΕΙΣΑΡΙΣΜΟΣ:

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΔΟΣΗ
 B1FC48E20FCB756D8C38009009E8D8E8B9F30 0001 00008154 0911131302 ΕΜΣ03007392

ΕΣΦΑΛΗΘ
 Ο ΛΑΒΩΝ

Συνημμένο 36

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ - ΟΛΥΜΠΙΑΣ
 ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ - ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΑ - ΣΗΡΑΝΤΗΡΙΑ
 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΔΟΓΜΑΤΙΣΜΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ - ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΥΝΜΩΝ
 ΕΜΠΟΡΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΦΟΔΙΩΝ
 ΕΑΡΑ: Κοκκίνας 8 & Τ. Πετροπούλου - Πόρος Ηλείας - Τ.Κ. 271 00 - Τηλ.: 26210 29.973 - 6 - Fax: 26210 35.712
 Α.Φ.Μ. 096005955 - Δ.Ο.Υ. ΠΥΡΓΟΥ

ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ
 ΥΠΗΡΕΣΙΑ Νο 05095

Ο.Π. "ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ ΜΕΤΑΒΟΛΗΝ" ΤΗΣ Ε.Λ.Ε. ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 13/11/09

ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΣΥΚΚΕΝΤΡΩΣΗΣ: ΑΠΟ 01/10/09 ΕΩΣ 31/10/09

ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ: 04074 258 *

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ	ΕΠΩΝΥΜΟ - ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΟΝΟΜΑ	ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ		
002567	ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ	ΧΡΗΣΤΟΣ	ΓΕΩΡΓΙΟΣ		
Α.Φ.Μ. - Α.Δ.Τ.	Δ.Ο.Υ.	ΠΟΛΗ	Δ Ι Ε Υ Θ Υ Ν Σ Η		
071356695	ΚΡΕΣΤΕΜΟΣ		142144 ΠΛΟΥΤΟΧΩΡΙΟΥ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΩΔΕΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΜΕΙΟΣ ΟΡΟΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ	ΤΙΜΗ ΔΙΑΘΕΣΗΣ
	ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ	2009	Κιλό		1,1400
ΠΑΡΑΛΗΦΕΙΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΞΕΙΣ ΥΛΕΣ ΥΓΡΑΣΙΑ	ΚΑΘΑΡΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Α Ε Ι Α / ΦΠΑ %	
258		258	258	294,18 / 0,00	
ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΝΩΣΗΣ	ΣΗΡΑΝΣΗ	ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ		Φ.Π.Α. %	ΣΥΝΟΛΟ
		9,47		0,85	10,32
ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ	ΕΛΓΑ 3%	ΤΑΥΣΟ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΤΗΜΕΙΟ 2%	ΣΥΝΟΛΟ	
	8,34		5,88	14,22	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			ΚΑΘΑΡΗ ΛΕΙΑ	269,58	
			ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΗ	0,00	
			ΠΛΗΡΩΤΕΟ	269,58	

ΕΝΤΟΛΗ ΠΛΗΡΩΜΗΣ ΠΡΟΣ
 ΠΛΗΡΩΣΑΤΕ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΤΟΝ ΑΝΩΤΕΡΟ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟ Η 269,58 €

ΟΛΟΓΡΑΦΟΣ: ΕΥΡΩ : # ΔΙΑΚΟΙΝΙΑ ΕΣΗΜΕΤΑ ΕΠΗΕΑ ΚΑΙ ΓΕΝΗΜΑΤΑ ΟΚΤΩ ΛΕΠΤΑ #
 ΣΕ ΧΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΛΟΓΙΣΜΟΥ ΜΟΥ: ΚΛΕΙΔΑΡΙΘΜΟΣ:

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΩΣΗ
 0794FR51A15FC1851BE740007080511065221C29 0052 00008895 0911131306 ΕΛ203007392

ΕΣΦΟΛΗΘΗ
 Ο ΛΑΒΩΝ