

**ΤΕΙ ΜΕΣΣΟΛΟΓΓΙΟΥ**  
**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ**  
**& ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ**

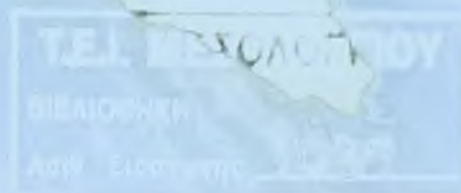
**ΘΕΜΑ: «ΕΠΙΧΑΡΑΓΓΕΝΤΗ ΚΑΙ Η ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ**  
**ΚΟΥΡΙΟΥ ΚΟΥΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΙΡΑ»**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ: ΒΑΡΕΛΗ Αφροδίτη**

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ**

**ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΝΤΟΒΑΣ Δημήτριος**



**ΜΕΣΣΟΛΟΓΓΙ 2007**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....</b>	<b>4</b>
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....</b>	<b>5</b>

### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>**

#### **Η ΠΕΡΙΟΧΗ, ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ**

<b><u>1.1 Ο ΠΡΩΤΟΓΕΝΕΙΣ ΤΟΜΕΑΣ</u> .....</b>	<b>7</b>
--	----------

<b><u>1.2 ΤΟ ΚΟΥΜ – ΚΟΥΑΤ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ</u>.....</b>	<b>8</b>
---	----------

*α. Ιστορικό του κουμ-κουατ και περιγραφή προϊόντος στην Κέρκυρα*

*β. Ιδιαιτερότητες του κουμ-κουατ*

<b><u>1.3 Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ</u>.....</b>	<b>13</b>
--	-----------

*α. Συλλογή – Μεταφορά – Αποθήκευση*

*β. Επεξεργασία*

*γ. Τυποποίηση – Συσκευασία*

### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>**

#### **ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΟΥ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ**

<b><u>2.1 ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΝΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>.....</b>	<b>17</b>
---	-----------

*α. Ρόλος – Στάδια του Μάρκετινγκ*

*β. Φορείς του Μάρκετινγκ*

<b><u>2.2 ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>.....</b>	<b>20</b>
--	-----------

*α. Ανάλυση κινδύνου*

*β. Τιμολόγηση*

*γ. Διακίνηση – Διάθεση*

*δ. Τοποθέτηση στην αγορά*

*ε. Διαφήμιση*

*στ. Εσωτερική αγορά*

*ζ. Στρατηγική Μ.Κ.Τ. στο εσωτερικό. Προτεινόμενη πολιτική*

*η. Εξαγωγές – Απαιτήσεις ξένων αγοραστών*

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>**

### **Η ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΟΥΜ – ΚΟΥΑΤ**

#### **3.1 ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΤΟΥ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ.....30**

*α. Στοιχεία φορέα συγκέντρωση*

*β. Πεδία πιστοποίησης*

*γ. Ο Συνεταιρισμός έγινε επιχείρηση*

#### **3.2. ΤΟ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΕ ΑΛΛΑ ΜΕΡΗ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....35**

*α. Υπάρχει άλλη επιχείρηση ή συνεταιρισμός που να παράγει ΚΟΥΜ-  
ΚΟΥΑΤ στην Κέρκυρα*

*β. Που αλλού παράγεται εκτός από την Ελλάδα*

#### **3.3 ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ.....36**

#### **3.4 ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΙ.....44**

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>**

### **ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ**

#### **4.1 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕ Η ΑΓΡ.Α.Ν.ΘΙ.Α.Ε.....37**

#### **4.2. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΜ- ΚΟΥΑΤ.....37**

*α. Πρόταση για την περαιτέρω αξιοποίηση του ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ μέσα από  
την ανάκτηση προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας*

*β. Προτεινόμενες μελέτες*

*γ. Σχέδιο έρευνας αγοράς*

#### **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....44**

#### **ΠΗΓΕΣ.....45**

#### **ΠΑΡΑΤΗΜΑΤΑ.....46**

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η πτυχιακή εργασία αναφέρεται στην παραγωγή και προώθηση ενός τοπικού αγροτικού προϊόντος από συνεταιρισμό και εξετάζει την πορεία του, την δραστηριότητά του και την βιωσιμότητά του μετά την μετατροπή του συνεταιρισμού σε Ανώνυμη Εταιρεία. Τα στοιχεία που χρησιμοποιήθηκαν για την εκπόνηση της εργασίας αυτής αντλήθηκαν με έρευνα γραφείου από τοπικές βιβλιοθήκες, φύλλα εφημερίδων και κυρίως υλικό που προήλθε από το συνεταιρισμό, όπως και συζητήσεις με στελέχη της παραγωγικής μονάδας. Η εργασία εκτείνεται σε τέσσερα κεφάλαια. Στο πρώτο παρουσιάζονται τα γενικά στοιχεία της περιοχής του προϊόντος και του τρόπου παραγωγής του. Στο δεύτερο κεφάλαιο αναλύεται ο τρόπος προώθησης του προϊόντος και το τρίτο η δραστηριότητα και η πορεία του συνεταιρισμού παραγωγής κουμ-κουάτ. Στο τέταρτο κεφάλαιο καταγράφονται τα προβλήματα που αντιμετωπίζει η παραγωγική μονάδα, οι προτάσεις για την επίλυσή τους καθώς και τα σχετικά συμπεράσματα. Ακολουθεί η βιβλιογραφία και η εργασία πλαισιώνεται από παράρτημα στο οποίο περιλαμβάνεται φωτογραφικό και γενικότερα υλικό προώθησης που χρησιμοποιεί η επιχείρηση.

---

*Τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω τον κο Ρίζο Λέαν. Σπύρο (Πτυχιούχος Α.Σ.Α.Ο.Α. – Μέλος Ο.Ε.Ε.) για την πολύτιμη βοήθειά του που μου προσέφερε για την ολοκλήρωση της εργασίας μου.*

άφθονη βλάστηση. Έτσι το νησί είναι καταπράσινο ακόμα και το καλοκαίρι.

Είναι η πιο πυκνοκατοικημένη περιοχή της Ελλάδας μετά τα μεγάλα αστικά κέντρα Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Σύμφωνα με την τελευταία απογραφή ο πληθυσμός του νησιού ανέρχεται σε 105.000 και της πόλης 35.000 κατοίκους.

Η Κέρκυρα είναι το έβδομο μεγαλύτερο νησί της Ελλάδας (και το δεύτερο μεγαλύτερο, μετά την Κεφαλονιά, από τα Ιόνια νησιά). Εν τούτοις, είναι το πολυαριθμότερο και μακράν το πιο διάσημο και γνωστό από τα Ιόνια νησιά. Η φυσική ομορφιά της Κέρκυρας, με την πλούσια βλάστηση, σε συνδυασμό με τα τυπικά ελληνικά θαλασσινά τοπία και τη βρετανική και ιταλική αρχιτεκτονική της, προσελκύουν χιλιάδες επισκέπτες κάθε χρόνο. Η Κέρκυρα έχει στρατηγική τοποθεσία, στην είσοδο της Αδριατικής Θάλασσας. Η θέση αυτή διαμόρφωσε και την ιστορία της, δια μέσου των αιώνων. Στο στενότερο σημείο του, ο διάυλος που χωρίζει την Κέρκυρα από τις ηπειρωτικές ακτές είναι μόλις 2,5 χιλιόμετρα. Η Κέρκυρα είναι ορεινή (φθάνοντας τα 914 μέτρα στον Παντοκράτορα), αλλά ανάμεσα στις κορυφές βρίσκονται κρυμμένες πολλές εύφορες κοιλάδες. Η πόλη της Κέρκυρας (πληθυσμός 1991:32.000) βρίσκεται 18 ναυτικά μίλια από την Ηγουμενίτσα, 143 ναυτικά μίλια από την Πάτρα και 118 ναυτικά μίλια από το Μπρίντιζι της Ιταλίας.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>**

### **Η ΠΕΡΙΟΧΗ, ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ**

#### **1.1 Ο ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΤΟΜΕΑΣ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ**

η Κέρκυρα έχει αναπτυγμένο τον τουρισμό, με αναπτυγμένες οικογενειακής κυρίως μορφής βιοτεχνιών, με κατεύθυνση την τουριστική αγορά και κατανάλωση, αλλά και τον πρωτογενή τομέα που αποτελεί ένα αξιόλογο μέρος της τοπικής οικονομίας. Συμβάλλει στη συμπλήρωση του τοπικού εισοδήματος που προέρχεται από άλλες δραστηριότητες αλλά και στην απασχόληση. Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις καλύπτουν 350χιλ. στρέμματα από τα οποία μόνο το 18% αρδεύεται.

Όσον αφορά τον πρωτογενή τομέα το 65% του καλλιεργούμενου εδάφους καταλαμβάνεται από δεντροκαλλιέργειες (κυρίως ελιές, πορτοκαλιές, μανταρινιές, κουμ-κουάτ, λεμονιές, μηλιές κ.α.), το 8% καλλιέργειες δημητριακών, το 10% από καλλιέργειες κηπευτικών και το 18% βρίσκεται σε αγρανάπαυση.

Οι αγρότες παράγουν τα προϊόντα τους στο χωράφι με σκοπό να αυτοκαταναλώσουν το μεγαλύτερο μέρος από αυτά (λόγο του μικρού κλήρου), ενώ τα υπόλοιπα έχουν τελικό προορισμό την αγορά, όλες οι ενδιάμεσες εργασίες που γίνονται για να φτάσουν τα αγροτικά προϊόντα από το χωράφι στα χέρια των τελικών καταναλωτών περιλαμβάνουν το μάρκετινγκ. Είναι γεγονός ότι το μάρκετινγκ αρχίζει πριν από την παραγωγή των αγροτικών προϊόντων και συνεχίζεται σε όλη τη σειρά των εργασιών που απαιτούνται για να πωληθεί στον τελικό καταναλωτή.

## 1.2 ΤΟ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ

### *α. Ιστορικό του κουμ-κουάτ και περιγραφή προϊόντος*

Το δέντρο κουμ-κουάτ ανήκει στην κατηγορία των εσπεροειδών και προέρχεται από τη νότια Κίνα. Στα κινέζικα το όνομα του φρούτου «kam kwat» μεταφράζεται ως το «χρυσό πορτοκάλι», δηλώνοντας ακριβώς το χρυσοκίτρινο χρώμα που παίρνει το φρούτο όταν ωριμάζει. *Fortunella margarita*, είναι το επιστημονικό του όνομα, είδος της Άνω Ανατολής που το έφερε στην Ευρώπη το 1846 ο Ρόμπερτ Φορτίν.

Στην Κέρκυρα το έφερε ο Μέρλιν μαζί με τα γνωστά ομφαλοφόρα πορτοκάλια. Καλλιεργείται στην Ευρώπη, στην βόρεια Αφρική και την Αμερική σαν καλλωπιστικό αλλά και παραγωγικό φυτό.

Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε οργανωμένους δενδρόνες μόνο στην Κέρκυρα και ειδικά στο Δημοτικό Διαμέρισμα Νυμφών του Δήμου Θιναλίων από το 1924 και έχει δείξει άριστη προσαρμοστικότητα. Ο αριθμός δέντρων που καλλιεργούνται είναι 15.880 δέντρα τα οποία καλύπτουν έκταση 382 στρεμμάτων και δίνουν ετήσια παραγωγή 90 τόνους.

Η καλλιέργειά του γίνεται στο βόρειο τμήμα του νησιού στον κάμπο των Νυμφών στην περιοχή του πλάτωνα ο οποίος αποδείχθηκε ιδανικός και είναι ο μοναδικός τόπος εξαιτίας του γόνιμου εδάφους, του ήπιου κλίματος και των άφθονων νερών. Σε άλλες περιοχές του νησιού αλλά και της υπόλοιπης χώρας υπάρχουν μερικά μόνο διάσπαρτα δέντρα κυρίως για καλλωπιστική χρήση.

Πρόκειται για οπωροφόρο δέντρο χαμηλού ύψους, μέχρι 4 μέτρα. Τα φύλλα του είναι μικρά σκουροπράσινα. Τα άνθη του είναι μικρά, λευκά, μοναχικά ή σε ταξιανθίες, ερμαφρόδιτα. Οι καρποί του είναι

ωοειδείς, με διάμετρο έως 2εκ. Έχουν παχύ, σαρκώδη, αρωματικό κιτρινοπορτοκαλί φλοιό και σάρκα γλυκόξινη.

Οι Βοτανολόγοι τα τελευταία χρόνια τα έχουν εξοστρακίσει από την οικογένεια των εσπεριδοειδών, αν και κανένας δεν αμφιβάλλει ότι μοιάζουν πολύ σε γεύση, αλλά και σε σχήμα με τα πορτοκάλια και σίγουρα έχουν και τις διατροφικές αρετές τους, μια και είναι επίσης πλούσια σε βιταμίνη C και B.

Η σημασία του στο χωριό αλλά και σε ολόκληρο το νομό είναι κοινωνική και οικονομική. Για να έχουμε άριστης ποιότητας προϊόν πρώτα από όλα πρέπει να εξασφαλίσουμε την καλή κατάσταση των δέντρων και των καρπών του. Ο καρπός του κουμ-κουάτ είναι ευαίσθητος και θέλει προσοχή και συχνή παρακολούθηση τόσο στο στάδιο της καρπόδεσης και της ωρίμανσης (συχνό πότισμα, λίπανση) του καρπού όσο και στο στάδιο της επεξεργασίας του. Συχνό πότισμα επιτυγχάνεται με ένα άρτιο δίκτυο άρδευσης. Χρειάζεται και επιστημονική γεωπονική κάλυψη, παρά το γεγονός ότι το κουμ-κουάτ δεν προσβάλετε από ασθένειες.

Σκοπός είναι η υψηλή ποιότητα του προϊόντος ώστε να πωληθεί στην υψηλότερη τιμή.

Ο καρπός φτάνεται όταν είναι φυσιολογικά ώριμος γιατί τότε έχει πάρει όλα τα απαραίτητα συστατικά σε τέτοια αναλογία που τον κάνουν να είναι εξαιρετικής ποιότητας. Η φυσιολογική του ωρίμανση συμπίπτει με την αλλαγή χρώματος από πράσινο σε πορτοκαλί.

Όταν ολοκληρωθεί η ωρίμανση του καρπού γίνεται η συγκομιδή, γιατί τότε όπως αναφέραμε τα απαραίτητα συστατικά βρίσκονται στις κατάλληλες αναλογίες που δίνουν το υψηλής ποιότητας τελικό προϊόν.



## ***β. Ιδιαιτερότητες του Κουμ-Κουάτ***

Τα κουμ-κουάτ έχουν χαμηλή θρεπτική αξία, έχουν αρωματικές και θρεπτικές ιδιότητες και είναι πλούσια σε βιταμίνη C και διαιτητικές ίνες (από το φλοιό του και τους σπόρους) καθώς και σε άλλες 11 βιταμίνες. Περιέχουν φολικό οξύ, ριβοφλαβίνη και θειαμίνη. Είναι πλούσια σε φλαβονοειδή.

Ο καρπός του ενδείκνυται να τρώγεται νωπός με την φλούδα γιατί ο φλοιός του περιέχει πλούσιες βιταμίνες, αλλά και επεξεργασμένος.

Χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική για την παρασκευή σακχαρόπηκτων (μαρμελάδα, γλυκό του κουταλιού, γλασέ, ζελέ, τουρσί) καθώς και για την οινοπνευματοποιία για την παρασκευή αλκοολικού ηδύποτου ΛΙΚΕΡ ΑΦΕΨΗΜΑ (ιδανικό για υπερτασικούς).

### ***ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ:***

- Νωπό στη μαγειρική (πλούσια κρεατικά, στο κυνήγι και ιδιαίτερα στο φιλέτο κοτόπουλο και πάπια).
- Στα ψητά του φούρνου με πατάτες (γουρουνόπουλο, αρνί) τα οποία αποκτούν μια ιδιαίτερη γεύση αν σκορπίσετε μερικά νωπά κουμ-κουάτ.
- Επίσης στέκεται καλά και με τα λιπαρά ψάρια που ψήνονται στο φούρνο, αλλά και στη ζαχαροπλαστική για παρασκευή μαρμελάδας, γλυκό του κουταλιού κλπ.
- Όταν οι καρποί του είναι ώριμοι, δοκιμάστε τους νωπούς ολόκληρους ή σε φέτες σε φρουτοσαλάτα.

Στα 100 gr. περιέχει

Calories – θερμίδες	274	Calcium – ασβέστιο	266mg
Protein – πρωτεΐνες	3,8gr	Potassium – κάλιο	995mg
Vitamine A–βιταμίνη Α	2,530 I.U.	Iron – σίδηρος	1,7mg
Ascorbique Acid Ασκορβικό Νάτριο	151mg	Thiamine – θειαμίνη	0,35mg
Fat – λείπος	0,4g	Sodium – Νάτριο	30mg
Carbohydrates – υδατάνθρακες	72,1g	Riboflavine – ριβοφλαβίνη	0,40mg
Phosphorys – φώσφορο	90mg		

Το γλυκό του κουταλιού και το λικέρ είναι ίσως τα πιο γνωστά σε εμάς προϊόντα του κουμ-κουάτ. Αν και νομίζω ότι έχουμε να μάθουμε πολλά ακόμα για τις γαστρονομικές αρετές αυτού φρούτου με την εντελώς ιδιάζουσα γεύση.

Καταρχήν λόγω της έντονης γλυκόπικρης και στιβαρής γεύσης του, που συμπληρώνεται με το δυνατό και διαρκές άρωμα, μπορεί και συνυπάρχει αρμονικά με όλα τα πλούσια κρεατικά, κυρίως με τα κυνήγια όπως αναφέραμε και ιδιαίτερα με την πάπια.

Εκτός όμως από τις μαγειρικές παρασκευές μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε φρέσκο, αλλά αν το δοκιμάσετε στην εκδοχή του τουρσί θα έχετε ένα αποτέλεσμα πικάντικο γευστικό.

Το αλκοόλ είναι το μεγάλο του ατού, πράγμα που αντιλήφθησαν νωρίς οι Κερκυραίοι παραγωγοί κουμ-κουάτ, οι οποίοι και φτιάχνουν μια σειρά λικέρ από άνθη, αλλά και από το φλοιό του φρούτου. Χρησιμοποιήστε αυτό το λικέρ για να μουσκέψετε παντεσπάνια ή για να δώσετε ένα διακριτικό άρωμα σε κέικ.

Δοκιμάστε να το αναμείξετε με άλλα εσπεριδοειδή κι αν διαφωνούν οι βοτανολόγοι.

Μια μαρμελάδα με ψιλοκομμένο κουμ-κουάτ, φλούδα λεμονιού και μανταρινιού είναι πάντα χρήσιμη όχι μόνο για να αλείψετε μια φέτα

ζεστό ψωμί, αλλά και να τη χρησιμοποιήσετε ως γλάσο σε κέικ λεμονιού ή σοκολάτας.

***Kumquats, raw***

***Scientific Name: Fortunella spp.***

***NBD No: 09149***

<i>Nutrient</i>	<i>Units</i>	<i>Value per 100 grams of edible portion</i>	<i>Sample Count</i>	<i>Std. Error</i>
<b><i>Proximates</i></b>				
Water – νερό	g	81.70	5	1.661
Energy – ενέργεια	Kcal	63	0	
Energy – ενέργεια	Kj	264	0	
Protein – πρωτεΐνες	g	0.90	0	
Total lipid (fat) – λιπαρά	g	0.10	0	
Carbohydrate, by difference - υδρογονάνθρακας	g	16.43	0	
Fiber, total dietary – ίνες	g	6.6	0	
Ash – μέλια (δέντρο)	g	0.87	1	
<b><i>Minerals – μέταλλα</i></b>				
Calcium, Ca – ασβέστιο	mg	44	2	
Iron, Fe – σίδηρο	mg	0.39	3	0.070
Magnesium, Mg – μαγνήσιο	mg	13	1	
Phosphorus, P – φώσφορο	mg	19	3	3.567
Potassium, K – κάλιο	mg	195	3	40.957
Sodium, Na – νάτριο	mg	6	2	
Zinc, Zn – υδράργυρος	mg	0.08	1	
Copper, Cu – χαλκός	mg	0.107	1	
Manganese, Mn – μαγγάνιο	mg	0.086	1	
Selenium, Se – σελήνιο	msg	0.6	0	
<b><i>Vitamins – βιταμίνες</i></b>				
Vitamin C, total ascorbic acid – βιταμίνη C	mg	37.4	6	7.307
Thiamine – θειαμίνη	mg	0.080	0	
Riboflavin – ριβοφλαβίνη	mg	0.100	0	
Niacin – νιασίνη	mg	0.500	0	
Vitamin B-6 – βιταμίνη B-6	mg	0.060	0	
Folate, total – φολικό οξύ	mcg	16	0	
Folic acid – φολικό οξύ	mcg	0	0	
Folate, food – φολικό	mcg	16	0	
Folate, DFE – φολικό	Mcg_DFE	16	0	
Vitamin B-12 - βιταμίνη B-12	mcg	0.00	0	
Vitamin A, IU – βιταμίνη A, IU	IU	302	3	160.862

### **1.3 Η ΙΔΙΑΙΤΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ**

#### ***α. Συλλογή – Μεταφορά – Αποθήκευση***

Η ωρίμανση του κουμ-κουάτ ολοκληρώνεται το μήνα Δεκέμβριο. Ο τρόπος συλλογής του γίνεται χειρονακτικά από τους παραγωγούς και ξεκινάει από το μήνα Ιανουάριο έως και τον μήνα Μάρτιο. Μεταφέρονται συσκευασμένα σε πλαστικά τελάρια και διάτρητες κλούβες που προσφέρουν αερισμό και αποφεύγονται η αύξηση της θερμοκρασίας και η ανάπτυξη μυκήτων. Για να αποφύγουμε λοιπόν την υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος πρέπει να γίνεται προσπάθεια μείωσης του χρόνου που μεσολαβεί από τη συλλογή μέχρι την επεξεργασία του.

Η μεταφορά γίνεται με φορτηγά για να αποφεύγεται η αλλοίωση του προϊόντος (αποφυγή κτυπημάτων).

Ο τρόπος αποθήκευσης στον συνεταιρισμό του νωπού φρούτου γίνεται σε ψυγεία.

#### ***β. Επεξεργασία***

Αφού γίνει η συλλογή του προϊόντος, πραγματοποιείται ο διαχωρισμός και ταξινόμησή του σε τρεις κατηγορίες, σύμφωνα με το σχήμα και το μέγεθος για την επεξεργασία του. Έτσι λόγω του ότι το φρούτο δεν είναι ομοιόμορφο περνά από τον διαλογέα και αφού ξεχωριστεί ακολουθεί η επιλογή της κατηγορίας που θα επεξεργαστεί. Συνήθως είναι οι δύο πρώτες κατηγορίες, η Τρίτη κατηγορία χρησιμοποιείται για την παραγωγή αιθέριων ελαίων για τα λικέρ.

Στα αιθέρια έλαια καθώς και στην απόσταξη οφείλεται η μοναδικότητα του λικέρ (που παίρνουμε από τα άνθη και τον καρπό τους) που δίνουν ένα αυθεντικό και γνήσιο προϊόν, που είναι αναγνωρισμένο από το Γενικό Χημείο του Κράτους.

Αφού γίνει η ταξινόμηση σε ειδικά καλάθια, ακολουθεί το πλύσιμο και η τοποθέτησή τους στον ζαχαροπήκτη, μηχανήμα στο οποίο θα γίνει το βράσιμο του προϊόντος. Αφού το φρούτο καθίσει μία ημέρα (να ηρεμήσει) ακολουθεί η ζαχαρόπληξη που διαρκεί επτά ημέρες και περνά από διάφορα στάδια.

Την έβδομη ημέρα το φρούτο βγαίνει από το ζαχαροπήκτη, έτοιμο πλέον προϊόν και τοποθετείται σε μεγάλα βαρέλια.

Το ίδιο γίνεται και με τα άλλα φρούτα που επεξεργάζεται ο συνεταιρισμός (μανταρίνι, περγαμόντο, νεράντζι).

Το λικέρ κουμ-κουάτ παράγεται από τα άνθη και τους καρπούς του προϊόντος. Είναι μοναδικό γιατί με τα εκχυλίσματα και την απόσταξη που γίνεται παράγονται γνήσια και αυθεντικά λικέρ αναγνωρισμένα από το Γενικό Χημείο του Κράτους που τα επισφραγίζει με την απόφασή του να τα εντάξει στα Ελληνικά λικέρ ονομασίας προέλευσης.

Τα άλλα λικέρ από μανταρίνι – βερίκοκο είναι και αυτά προσεγμένα, καθώς επίσης και το ούζο που είναι άριστης ποιότητας.

Για την παραγωγή λικέρ και ούζου έχει ειδικό τμήμα παρασκευής των.

### ***γ. Τυποποίηση – Συσκευασία***

Το κουμ-κουάτ εμπορεύεται είτε χύμα σε μεγάλες συσκευασίες (βαρελάκια 25 κιλών) είτε σε διάφορες συσκευασίες και σε μορφή σιρόπηκτου, γλασέ ή μαρμελάδα.

Για να διευκολυνθεί η πώληση και να γίνει πιο ελκυστική η εμφάνιση του προϊόντος, συσκευάζεται το σιρόπηκτο σε βάζα γυάλινα χωρητικότητας 900γρ. 600γρ. και 400γρ. στα οποία μπαίνουν καπάκια και σφραγίζονται με ταινία ασφαλείας. Αυτή η ταινία πιστοποιεί την ποιότητα του προϊόντος. Ακολουθεί η τοποθέτηση ετικέτας επιλεγμένης

που αποτελεί τη φίρμα συσκευασίας του συνεταιρισμού. Συσκευασίας που ειδικά στην περίπτωση του κουμ-κουάτ εγγυητής είναι η συνέπεια του φορέα. Ακολουθεί ο εκκιβωτισμός τους σε χαρτοκιβώτια των 12 τεμαχίων και αυτά είναι τυπωμένα με την φίρμα του συνεταιρισμού.

Για τα γλασέ φρούτο τοποθετείται αρχικά σε σελοφάν κατάλληλο για τρόφιμα (ένα – ένα φρούτο σε φακελάκια) και στη συνέχεια η συσκευασία τους γίνεται σε καλάθια (κινέζικου τύπου) και σε καφάσια (παραδοσιακή συσκευασία) χωρητικότητας 400γρ. 250γρ. και 150γρ. αφού τοποθετηθεί ετικέτα του φορέα κλείνεται πάλι με σελοφάν διάφανο.

Η μαρμελάδα συσκευάζεται και αυτή σε βάζα γυάλινα 380γρ. και εκκιβωτίζεται σε χαρτοκιβώτια των 12 τεμαχίων, σε πλαστικά τάπερ των 450γρ. όπου τοποθετείται ταινία ασφαλείας και ετικέτα. Η διάθεση της μαρμελάδας γίνεται και σε μεγάλη συσκευασία σε βαρελάκια των 5 κιλών, με τοποθετημένη την ετικέτα του συνεταιρισμού.

Τα άλλα παραγόμενα προϊόντα μανταρίνι, περγαμόντο, νεράντζι, διαθέτονται στην αγορά μόνο συσκευασμένα σε βάζα γυάλινα όπως και του κουμ-κουάτ.

Το λικέρ κουμ-κουάτ συσκευάζεται σε φιάλες (διατίθενται μεγάλη γκάμα χρωμάτων, σχεδίων αλλά και μεγεθών) των 0,700. 0,500. 0,350. 0,200 και 0,040 λίτρων και στις οποίες μπαίνουν πώματα μεταλλικά με τυπωμένο το σήμα του συνεταιρισμού και στο λαιμό της φιάλης τοποθετείται ετικέτα μικρή που φέρει τυπωμένο το βραβείο που είχαν λάβει τα προϊόντα του συνεταιρισμού το 1984 από το Υπουργείο Γεωργίας.

Τα σχήματα των φιαλών ποικίλουν όπως τύπος φούσκας, τετράγωνο, καραφάκι, μινιατούρα κ.α.

Το ίδιο ισχύει και για τα άλλα λικέρ και το ούζο.

Η αγάπη, το μεράκι αλλά και η καθαρά σπιτικά παραδοσιακή συνταγή, σου προσφέρουν ένα εξωτικό απεριτίφ, νοστιμότατο γλυκά του

κουταλιού, μαρμελάδες, κρουασάν κ.α. παράγωγα του ιδιαίτερα αυτού καρπού ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ που ο μύθος το δένει με το νησί της Κέρκυρας.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>**

### **ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΟΥ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ**

#### **2.1. ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΝΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

##### ***α. Ρόλος – Στάδια του Μάρκετινγκ***

Ο ρόλος του Μάρκετινγκ είναι ενδιάμεσος γιατί βρίσκεται ανάμεσα στην πρωτογενή παραγωγή και την κατανάλωση των προϊόντων.

- Πρωτογενή παραγωγή – Μάρκετινγκ – κατανάλωση

Το Μάρκετινγκ προήλθε από την προχωρημένη εξειδίκευση των δραστηριοτήτων και κυρίως το εμπόριο στις σύγχρονες οικονομίες που στηρίζονται στον καταμερισμό των έργων.

##### ***Τα κύρια στάδια του Μάρκετινγκ είναι:***

- Συλλογή και συγκέντρωση
- Επεξεργασία σε ορισμένη μεταποιημένη μορφή
- Διανομή και διάθεση στους τελικούς καταναλωτές

##### ***Τα δεύτερα στάδια του Μάρκετινγκ είναι:***

- Πώληση
- Μεταφορά
- Τυποποίηση σε ποιότητες και κατηγορίες
- Συσκευασία
- Μεταποίηση – Επεξεργασία
- Αποθήκευση – Συντήρηση



- Χρηματοδότηση
- Πληροφόρηση – Έρευνα
- Ανάλυση κινδύνου
- Διαμόρφωση τιμών
- Προβολή – Διαφήμιση
- Τοποθέτηση στην αγορά

## B. Φορείς Του Μάρκετινγκ

1. Παραγωγή => συγκέντρωση => επεξεργασία => χονδρεμπόριο  
=> λιανεμπόριο => κατανάλωση (3-4 φορές μάρκετινγκ).
2. Με παρέμβαση του συνεταιρισμού.
3. Όταν ο πωλητής αγοράζει κατευθείαν από τον παραγωγό.
4. Όταν μεσολαβούν διάφοροι μεσάζοντες.
5. Χωρίς την μεσολάβηση κανενός (λαϊκές αγορές).

Το ενδιαφέρον μας θα το επικεντρώσουμε στην παραγωγή και διάθεση του αγροτικού προϊόντος κουμ-κουάτ αναλύοντας τα προαναφερόμενα στάδια του ΜΚΤ κυρίως μέσα από τον Αγριοβιομηχανικό συνεταιρισμό Νυμφών του Δήμου Θιναλίων Κέρκυρας.

Η Κέρκυρα απαρτίζεται από 13 δήμους και τρεις κοινότητες, η σύνθεση αυτή προέκυψε σύμφωνα με τον πρόσφατο Νόμο Καποδίστρια. Στο βορειοανατολικό τμήμα του νησιού βρίσκεται ο Δήμος Θιναλίων αποτελούμενος από 10 πρώην κοινότητες και με πληθυσμό 5386 κατοίκους και έκταση 77899 στρέμματα. Είναι δήμος που έχει και τουριστική ανάπτυξη με 15000 κλίνες αλλά και ανάπτυξη στον πρωτογενή τομέα γενικά γιατί μεγάλο τμήμα του είναι Μεσογειακό

μέχρι τον πιο ψηλό βουνό της Κέρκυρας τον ορεινό όγκο του Παντοκράτορα. Μια πρώην κοινότητα του δήμου είναι η κοινότητα Νυμφών ένα χωριό με μεγάλη ιστορική πλούσια λαογραφία και παράδοση, με ιστορικά μνημεία (μοναστήρι Παντοκράτορος Ασκητάριο χτισμένο τον 5<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα από τον ασκητή από την Ήπειρο Αρτέμιου Παϊσίου). Στην περιοχή Άκολης βρίσκονται οι καταρράκτες με το παλιό Ενετικό γεφύρι, και με μεγάλη άνθιση στον πρωτογενή τομέα κυρίως στην καλλιέργεια της ελιάς (έχοντας σε όλο το δήμο 400.000 ελαιόδεντρα), αλλά και στην αξιοποίηση του κάμπου του συνοικισμού Πλάτωνα με καλλιέργειες οπωροκηπευτικών λόγω της άρδευσης που έχει ο κάμπος από της πηγές των Νυμφών.

Συνεταιρισμός είναι η ένωση προσώπων για την πραγματοποίηση κοινού κυρίως οικονομικού σκοπού. Πρόκειται για μια ελεύθερη ένωση ατόμων η οποία στηρίζεται στην ισοτιμία των μελών του και αποσκοπεί στην προώθηση των οικονομικών τους συμφερόντων. Διαφέρει από τις εταιρείες και τις άλλες κεφαλαιοκρατικές ενώσεις γιατί η δράση του δεν είναι κερδοσκοπική και τα μέλη του ανήκουν συνήθως στις οικονομικά ασθενέστερες τάξεις. Κύριο χαρακτηριστικό του συνεταιρισμού είναι ότι ο αριθμός των συνεταίρων και το ύψος του κεφαλαίου είναι μεταβλητά. Κάθε μέλος αντιπροσωπεύει μια μερίδα και το σύνολο των μερίδων αποτελεί το κεφάλαιο του συνεταιρισμού. Ο αριθμός των μελών και κατά συνέπεια το ύψος του κεφαλαίου μεταβάλλεται με την είσοδο ή την αποχώρηση μελών.

Βασικός στόχος του συνεταιρισμού είναι η παροχή αγαθών και υπηρεσιών στα μέλη του, με όρους περισσότερο ευνοϊκούς από αυτούς που διαμορφώνονται στην ελεύθερη αγορά. Οι συνεταιρισμοί διακρίνονται σε αστικούς και γεωργικούς, ενώ ανάλογα με τις δραστηριότητες και το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα, σε παραγωγικούς, καταναλωτικούς, πιστωτικούς κλπ. Οι παραγωγικοί, αποβλέπουν στην

συγκέντρωση ή μεταποίηση των προϊόντων που παράγουν τα μέλη τους και επιδιώκουν τη διάθεση των αγαθών στην αγορά με συμφέροντες όρους. Παραγωγικοί συνεταιρισμοί είναι οι οινοποιητικοί, οι ελαιουργικοί, οι υφαντουργικοί, οι τυροκομικοί, αγροτοβιομηχανικοί κ.α.

Η Κέρκυρα έχει 120 πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς εκ' των οποίων οι 50 λειτουργούν ενώ οι υπόλοιποι άλλοι υπολειτουργούν (μόνη δραστηριότητα η σύνταξη δικαιολογητικών για την οικονομική ενίσχυση του ελαιολάδου) ή παραμένουν μόνο στα χαρτιά (συνεταιρισμοί σφραγίδες). Επίσης έχει και τη δευτεροβάθμια οργάνωση την Ε.Α.Σ. Κέρκυρας.

Το χωριό Νυμφές έχει δύο συνεταιρισμούς τον αγροτικό συνεταιρισμό Νυμφών με δραστηριότητα την εκμετάλλευση ελαιοτριβείου και την διάθεση αγροτικών εφοδίων (η ίδρυσή του έγινε το 1932) και με μέλη 260, και τον αγροτιβιομηχανικό συνεταιρισμό Νυμφών που ιδρύθηκε το 1981 και με αντικείμενο δραστηριότητας την συλλογή, επεξεργασία, τυποποίηση και διάθεση Κουμ-Κουάτ γλυκό και λικέρ και με μέλη 85. Στη συνέχεια θα δούμε και θα αναλύσουμε ποια στάδια του ΜΚΤ ακολουθούν προκειμένου να διαθέσει τα προϊόντα του στην αγορά ο συνεταιρισμός.

## **2.2. ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

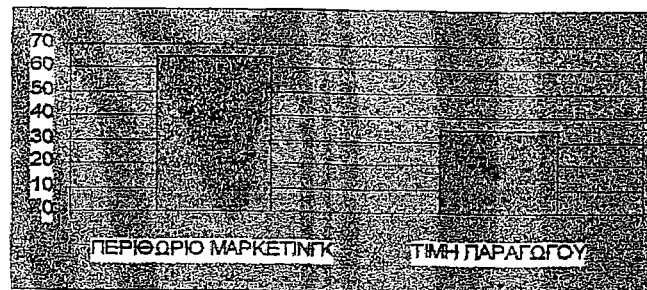
### ***α. Ανάλυση κινδύνου***

Με απόφαση της Γενικής Συνέλευσης (κυρίαρχο όργανο) των μελών του συνεταιρισμού τα προϊόντα του ασφαλίζονται λόγο κινδύνου καταστροφής πριν ή κατά την διάρκεια της πώλησης, διανομής και αποθήκευσης.

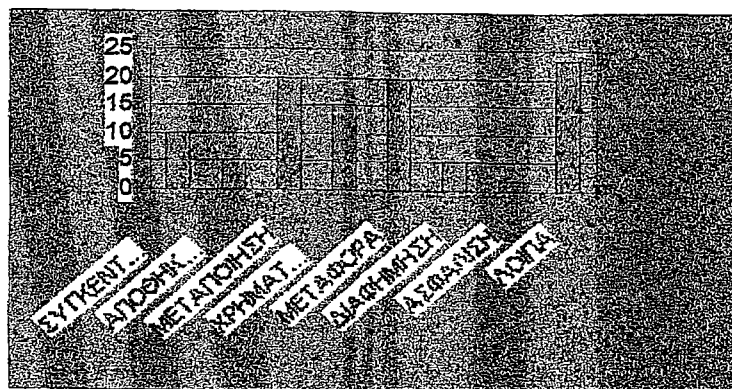
## β. Τιμολόγηση

Ένα ακόμα θέμα – σκοπός του ΚΜΤ είναι η τιμολόγηση του προϊόντος ώστε να καλυφθεί η τιμή των πρώτων υλών στους παραγωγούς καθώς και τα κόστη σε κάθε στάδιο του ΜΚΤ.

(α)	(β)
Περιθώριο	Συγκέντρωση
Μάρκετινγκ	Επεξεργασία = 10%
Η	Αποθήκευση = 5%
Κόστος	Μεταποίηση = 20%
Μάρκετινγκ (=65%)	Χρηματοδότηση = 15%
Τιμή	Μεταφορά = 20%
Παραγωγού	Διαφήμιση = 5%
(=35%)	Λοιπά = 23%
= 100 %	= 100 %
Τιμή στον τελικό καταναλωτή	Τα επιμέρους περιθώριά του
Μάρκετινγκ (Διάγραμμα Νο 1)	κατά στάδια (Διάγραμμα Νο 2)



(Διάγραμμα Νο 1)



(Διάγραμμα Νο 2)

Όμως η τιμή δεν είναι μία και το ίδιο ισχύει και για τα περιθώρια κέρδους. Υπάρχει μία ορισμένη αρχική τιμή στην αγορά που παράγεται το προϊόν αλλά όσο απομακρυνόμαστε από την αγορά αυτή αυξάνονται τα στάδια του ΜΚΤ (μεγαλώνει η απόσταση αυξάνεται το κόστος, άρα αυξάνει και η τιμή).

### ***γ. Διακίνηση – Διάθεση***

Ο συνεταιρισμός μεταφέρει τα προϊόντα του στις τοπικές και περιφερειακές αγορές με ίδια φορτηγά τα οποία διαθέτει μέσω δικτύου διανομής που έχει αναπτύξει και τον μόνιμο υπάλληλο (πωλητή) που έχει και επισκέπτεται τους πελάτες. Στην υπόλοιπη Ελλάδα ανάλογα των παραγγελιών είτε με τα ίδια μέσα είτε με μεταφορικές εταιρείες στις αγορές του εξωτερικού με αεροπλάνα και πλοία.

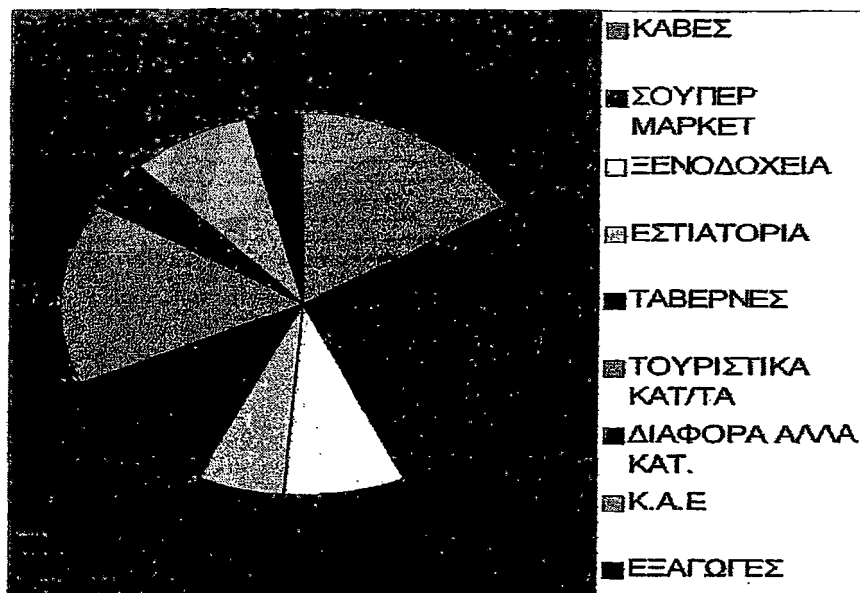
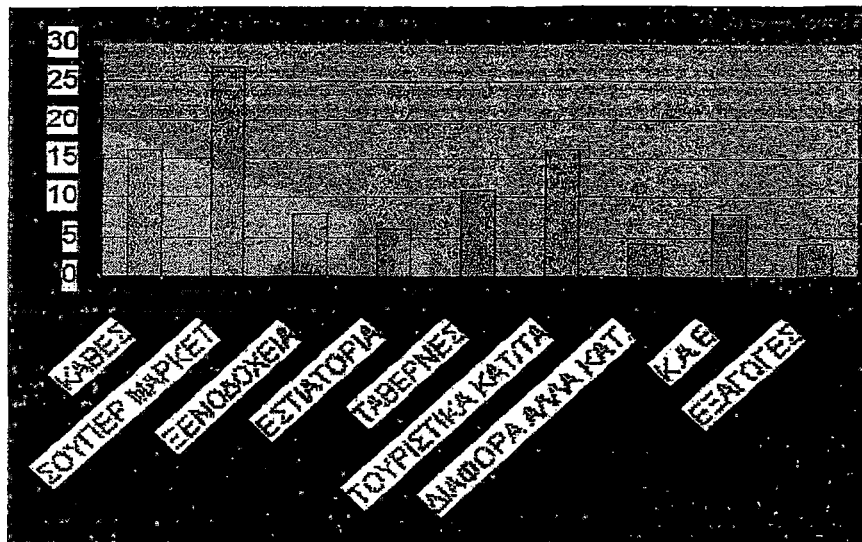
### ***δ. Τοποθέτηση Στην Αγορά***

Τα προϊόντα του συνεταιρισμού τοποθετούνται στην αγορά για να γίνουν προσιτά στους καταναλωτές. Τέτοια σημεία τοποθέτησης είναι:

1. Κάβες
2. Σε διάφορα μαγαζιά μέσα από προσφορές που γίνονται στους καταναλωτές.
3. Σε σούπερ μάρκετ όπου τοποθετούνται είτε σε σταν που έχει φτιάξει ο συνεταιρισμός, είτε στα ράφια ανάλογα με την προσφορά που γίνεται στο κατάστημα παίρνει θέση και το προϊόν (ψηλά χαμηλά δίπλα σε κάποιο άλλο προϊόν).
4. Σε ξενοδοχεία εστιατόρια ταβέρνες και τουριστικά καταστήματα.
5. Στα καταστήματα αφορολογητών ειδών (αεροδρόμια, τελωνεία, λιμάνια).

6. Πωλήσεις στο εξωτερικό όπως Ιταλία, Αγγλία, Γερμανία, Ολλανδία.

7. Στα τουριστικά καταστήματα καθώς και σε αντιπροσώπους και σε όλη την Ελλάδα.



Στα δύο παραπάνω γραφήματα αναφέρεται η τοποθέτηση στα διάφορα καταστήματα των προϊόντων του συνεταιρισμού ανάλογα με την πελατεία την οποία έχει ο συνεταιρισμός.

### **ε. Διαφήμιση**

Ο συνεταιρισμός από την ίδρυσή του έως σήμερα έχει διαφημιστεί με πολλούς τρόπους, μερικούς τους αναφέρουμε παρακάτω:

1. Δημοσίευση άρθρων στον τοπικό και Αθηναϊκό τύπο που σκοπό έχουν να προβάλλουν τα προϊόντα του συνεταιρισμού σε σχέση με τα άλλα γλυκά κουταλιού και λικέρ.

Πολυάριθμες μελέτες έχουν δείξει ότι η τακτική αλλά και μέτρια κατανάλωση κουμ-κουάτ θεωρείται ωφέλιμη λόγω των βιταμινών που περιέχει.

2. Διαφήμιση μέσω τοπικών ραδιοφωνικών και τηλεοπτικών σταθμών, καθώς και μέσω φυλλαδίων τα οποία μέσω των έξυπνων λογότυπων προσπαθούν να εντυπωσιάσουν τον καταναλωτή. Τα φυλλάδια διακρίνονται στα προσπέκτ που έχει κάνει ο συνεταιρισμός αλλά και σε φυλλάδια διαφημιστικών εταιρειών όπως το διαφημιστικό περιοδικό WHO IS WHO γραμμένο σε τρεις γλώσσες Αγγλικά, Γαλλικά και Κινέζικα.

Επίσης διαφήμιση γίνεται και μέσω αφισών και πινακίδων που τοποθετούνται στην ευρύτερη περιοχή στο αεροδρόμιο και το λιμάνι της Κέρκυρας.

3. Στα καταστήματα διαφημίζεται με τα μεγάλα σταντ με την φίρμα του συνεταιρισμού τα οποία έχει κατασκευάσει, είναι ξύλινα βαμμένα στο παραδοσιακό χρώμα της Κέρκυρας (πράσινο) και πρωτοτυπούν ως προς την εμφάνισή τους, επίσης στα καταστήματα δίνονται προσφορές και εκπτώσεις στις τιμές.

4. Μέσω του τουριστικού οδηγού που έχει εκδώσει ο Δήμος Θιναλίων (σε τρεις γλώσσες).

5. Μέσω φυλλαδίων της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κέρκυρας και της Διεύθυνσης Γεωργίας.

6. Μέσω τοπικών ή διεθνών εκθέσεων όπως:

Κάθε χρόνο συμμετέχει στην τοπική έκθεση που οργανώνεται από εμπόρους και βιοτέχνες του νομού.

Το πιο σημαντικό είναι η συμμετοχή του συνεταιρισμού σε διάφορες Διεθνής Εκθέσεις, υπάρχει γι' αυτό ιστορία από το 1984 η συμμετοχή στην Διεθνή Έκθεση της Θεσσαλονίκης, εκεί επιβραβεύτηκαν ο συνεταιρισμός και τα προϊόντα του συνεταιρισμού από τον τότε Υπουργό Γεωργίας Κο. Κώστα Σημίτη, βραβεύτηκαν επίσης και από την Πανελλήνια Συνομοσπονδία Ενώσεων Γεωργικών Συνεταιρισμών (ΠΑΣΕΓΕΣ) από τότε στην Δ.Ε.Θ. έχει συμμετάσχει άλλες 12 φορές. Σε άλλη έκθεση που έχει συμμετάσχει επανειλημμένα είναι η AGROTICA (διεθνή έκθεση γεωργικών προϊόντων & εφοδίων). Επίσης συμμετέχει σε τουριστικές εκθέσεις που προβάλλεται η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κέρκυρας όπως είναι της Μόσχας κάθε Ιανουάριο, του Λονδίνου κάθε Φεβρουάριο, του Βερολίνου κάθε Μάρτιο.

Στο τέλος της εργασίας παρουσιάζονται μερικά από τα φυλλάδια όπως π.χ.:

Προσπέκτ με τα προϊόντα του συνεταιρισμού – σελίδα από το φυλλάδιο Who Is Who – τουριστικός οδηγός Δήμου Θιναλίων (τρεις γλώσσες) διαφημίσεις σε εφημερίδες – ανακοίνωση συμμετοχής σε έκθεση.

Τα χρηματικά ποσά όμως που απαιτούνται για μεγαλύτερης εμβέλειας διαφημιστικές καμπάνιες δεν υπάρχουν και περιορίζεται ο συνεταιρισμός σε αυτά τα μέσα.

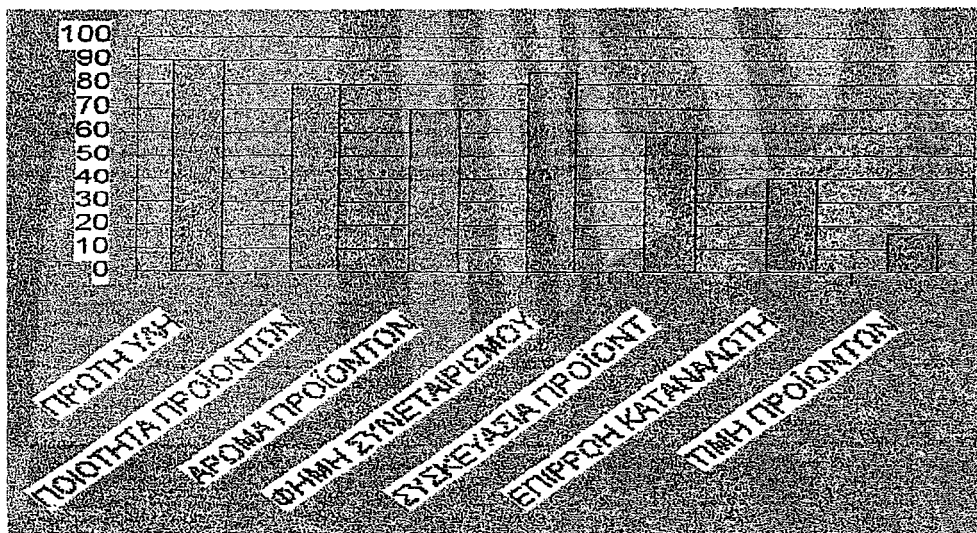
### ***στ. Εσωτερική Αγορά***

Τα κυριότερα σημεία αγοράς προϊόντων του συνεταιρισμού είναι τα σούπερ μάρκετ (50%), οι κάβες (30%), τουριστικά καταστήματα (20%). Οι καταναλωτές που αγοράζουν από τα σούπερ μάρκετ είναι



αυτοί που προτιμούν την καλή ποιότητα των προϊόντων σε χαμηλές τιμές. Οι συσκευασίες ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των καταναλωτών καλύπτοντας όλες τις απαιτήσεις λόγω της πλούσιας γκάμας και σε σχέδια σχήματα αλλά και ποσότητες (συσκευασία μικρή, μεσαία, μεγάλη).

Στις γιορτές τέλος κυρίαρχα για δώρα είναι τα προϊόντα του συνεταιρισμού λόγω ανώτερης ποιότητας.



Σύμφωνα με το παραπάνω διάγραμμα παρατηρούμε ότι οι καταναλωτές δεν φαίνεται να δίνουν και μεγάλη σημασία στον παράγοντα τιμή λόγω της ομοιογένειας της Ελληνικής αγοράς ως προς τον παράγοντα τιμή. Φαίνεται ότι είναι διατεθειμένοι να αγοράσουν ένα ακριβότερο προϊόν αν πειστούν για την καλή ποιότητά του. Οι αναλύσεις που έγιναν έδειξαν ότι τα σημαντικότερα κριτήρια του καταναλωτή είναι η πρώτη ύλη που έχει ο συνεταιρισμός (90%), η ποιότητα των προϊόντων (80%), το άρωμα τους (70%), η φήμη του συνεταιρισμού που παράγει αγνά προϊόντα (85%), η άριστη συσκευασία, η μεγάλη γκάμα (60%) και η επιρροή που δέχεται ο καταναλωτής (40%) από ολόκληρη την Κέρκυρα γιατί ισχύ έχει η συνάρτηση ΚΕΡΚΥΡΑ = ΝΥΜΦΕΣ =

ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ = ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ = ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ = ΑΓΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ = ΠΡΩΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ = ΠΡΟΣΙΤΕΣ ΤΙΜΕΣ. Ο συνεταιρισμός από τα πρώτα χρόνια λειτουργίας του έγινε σημείο αναφοράς για όλο τον Νομό αλλά και Πανελλαδικά όλα αυτά συνθέτουν την καταξίωση και καθιέρωση των προϊόντων του συνεταιρισμού στην συνείδηση του καταναλωτικού κοινού (ντόπιου και ξένου). Ενώ δεν δίνει ιδιαίτερη σημασία στην τιμή (17%) λόγω των παραπάνω αναφορών που υπερτερούν.

### *ζ. Στρατηγική ΜΚΤ Στο Εξωτερικό Προτεινόμενη Πολιτική*

**ΠΡΩΤΟΝ:** Αύξηση της διαφημιστικής δαπάνης σε όλη την Ελλάδα. Αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα να γίνουν πιο γνωστά τα προϊόντα του συνεταιρισμού στο καταναλωτικό κοινό, ενώ μακροπρόθεσμα εκτιμάται ότι θα επηρεαστούν θετικά παράγοντες όπως φήμη και κύρος του συνεταιρισμού, η άποψη των καταναλωτών για την ποιότητα. Άνοιγμα σελίδας στο διαδίκτυο προβάλλοντας τα προϊόντα.

**ΔΕΥΤΕΡΟΝ:** Αύξηση της τιμής πώλησης. Η επιλογή αυτή δικαιολογείται από γεγονός ότι αφενός μεν η τιμή είναι το λιγότερο καθοριστικό κριτήριο για την επιλογή των προϊόντων του συνεταιρισμού και αφετέρου δε κατ' αυτό τον τρόπο προσδοκούμε να καλύψουμε ένα μέρος της διαφημιστικής δαπάνης.

**ΤΡΙΤΟΝ:** Συνεργασία στην λοιπή Ελλάδα με μεγάλους αντιπροσώπους και εμπόρους ώστε να διεισδύσουν δυναμικά στην αγορά έτσι ώστε τα προϊόντα του συνεταιρισμού να είναι διαθέσιμα στους καταναλωτές.

### *η. Εξαγωγές – Απαιτήσεις Ξένων Αγοραστών*

Η κατάκτηση των διεθνών αγορών είναι δύσκολη για πολλούς λόγους, αναφορικά οι πιο σοβαρή είναι ότι το κουμ-κουάτ δεν έχει

διαδοθεί χρειάζεται μεγάλη προβολή όπου απαιτούνται μεγάλα κεφάλαια και ο συνεταιρισμός δεν έχει αυτή την δυνατότητα, οι εκθέσεις είναι η σημαντικότερη πηγή πληροφόρησης των καναλιών διανομής 70% ενώ 30% από περιοδικά και 52% από επισκέψεις στον συνεταιρισμό. Επίσης οι διαφορετικές απαιτήσεις των ξένων αγορών όπως μη μεγάλη κατανάλωση σιρόπηκτων γλυκών αλλά κατανάλωση κομπόστας.

Ακόμη θεωρούνται ακριβά για αυτά που προσφέρουν, γι' αυτό μειώνεται η ζήτηση και δεν εκμεταλλεύονται τις οικονομίες κλίμακας. Έτσι στόχος πρέπει να είναι χαμηλότερες τιμές διείσδυσης.

Οι απαιτήσεις των ξένων καταναλωτών είναι μεγάλες όπως:

1. Σταθερή ποιότητα των προϊόντων από την μία παραλαβή στην άλλη. Ακόμα και μία βελτίωση της ποιότητας εφ' όσον δεν έχει συμφωνηθεί εκ των προτέρων μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα.

2. Ενδείξεις στην ετικέτα στη γλώσσα της χώρας κατανάλωσης.

3. Υψηλής ποιότητας συσκευασίας και παρεχόμενων υπηρεσιών που σχετίζονται με την πώληση (χρόνος παράδοσης, συνθήκες μεταφοράς).

4. Εξυπηρέτηση μετά την πώληση (πληροφορίες για τις ιδιότητες και σωστή χρήση των προϊόντων κλπ.).

5. Πιστοποίηση των παραγωγικών διαδικασιών ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή κατάσταση και ποιότητα των προϊόντων.

6. Προκαθορισμένες μεγάλες ποσότητες μη ανταποκρινόμενες στην παραγωγή του συνεταιρισμού αλλά και στην μη γνώση ότι δεν θα καταστραφεί η σοδειά από τυχόν δυσμενείς καιρικές συνθήκες (παγετός).

7. Αντιστοιχία τιμών και ποιότητας.

8. Σχετική σταθερότητα τιμών.

Εκτός των παραπάνω για το άνοιγμα μίας νέας αγοράς χρειάζεται η καθιέρωση στη συνείδηση του αγοραστή της θετικής εικόνας των συγκεκριμένων προϊόντων. Αυτό σχετίζεται με τη γενικότερη εικόνα που

έχει για τη χώρα προέλευσης, την κουλτούρα της, τον τρόπο ζωής των κατοίκων της. Με λίγα λόγια σχετίζεται με τη γοητεία που μπορεί να εξασκήσει πάνω στον επίδοξο αγοραστή το όνομα της Ελλάδας και ειδικά της Κέρκυρας.

Επίσης εξαγωγές γίνονται στη Γερμανία, μόνο σε ελληνικές εταιρείες, καθώς επίσης και στην Αυστρία γύρω στα 100 τεμάχια το μήνα.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>**

### **Η ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ**

#### **3.1. ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΤΟΥ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ**

##### **α. Στοιχεία Φορέα Συγκέντρωσης**

Το 75% της παραγωγής κουμ-κουάτ συγκεντρώνεται στον Αγροτοβιομηχανικό συνεταιρισμό Νυμφών. Ο συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 1981 με πρωταγωνιστές τους αγρότες της περιοχής. Οι λόγοι να συστήσουν τον συνεταιρισμό ήταν η δημιουργία της ανάγκης στήριξης των εκμεταλλεύσεων από δέντρα κουμ-κουάτ που υπήρχαν στην περιφέρειά του και η προστασία της τιμής του προϊόντος από τους εμπόρους όπου οι προσφορές τους έφτασαν σε σημείο ώστε η εκμετάλλευση να είναι ασύμφορη.

Μετά από αυτή την πραγματικότητα οι παραγωγοί έπρεπε να επιλέξουν την εγκατάλειψη της καλλιέργειας των δέντρων κουμ-κουάτ ή την ίδρυση συνεταιρισμού για κοινή εμπορία προϊόντων. Μετά από πολλές συσκέψεις των παραγωγών αποφασίστηκε η ίδρυση του συνεταιρισμού που έγινε πραγματικότητα, με αντικείμενο την συλλογή, επεξεργασία, τυποποίηση και διάθεση του κουμ-κουάτ. Ο συνεταιρισμός διέπεται από τις διατάξεις του νόμου 1541/1985 και πρέπει να τονιστεί ότι είναι η πρώτη αγροτοβιομηχανία αυτού του είδους που ιδρύθηκε στην Ελλάδα και το αρχικό του καταστατικό το αντέγραψαν συνεταιριστικές μονάδες. Η συνεταιριστική μερίδα ορίστηκε σε 25.000δρχ. και είναι καταβεβλημένη και η ευθύνη 100.000δρχ. ανά συνέταιρο. Η μονάδα ξεκίνησε αρχικά φιλοξενούμενη από τον αγροτικό συνεταιρισμό, στη

συνέχεια απέκτησε δικό του οικόπεδο και κτιριακές εγκαταστάσεις 330τ.μ. με δυναμικότητα επεξεργασίας 30 τόνων το χρόνο. Για την ίδρυση της μονάδας λήφθηκαν στοιχεία της εποχής και με βάση την ανύπαρκτη ουσιαστικά τότε πείρα του συνεταιρισμού τόσο στις εξελίξεις που ακολούθησαν στον πρωτογενή τομέα όσο και στην επεξεργασία και διάθεση των προϊόντων την κατέστησαν να λειτουργεί ως παραδοσιακή επιχείρηση. Η αύξηση της παραγωγής από τους αρχικούς στόχους σε τετραπλάσια παραγωγή, και η επέκτασή του και σε άλλες δραστηριότητες, οδήγησε τους συνεταιίρους το 1991 να ξεκινήσουν μια νέα επένδυση επέκτασης και εκσυγχρονισμού της μονάδας με επέκταση των κτιριακών εγκαταστάσεων και την αλλαγή του μηχανολογικού εξοπλισμού, συνολικού ύψους 160 εκατομμυρίων δραχμών το κόστος της επένδυσης. Η επένδυση αυτή επιδοτήθηκε από τον 2511/69 κανονισμό της Ε.Ο.Κ. σε ποσοστό 80%. Οι εγκαταστάσεις επεκτάθηκαν σε κτίρια συνολικού εμβαδού 872τ.μ. και περιλαμβάνουν και χώρους παραγωγής, ψυγείων και αποθήκευσης των προϊόντων. Τα νέα μηχανήματα έχουν δυναμικότητα παραγωγής ανά οκτάωρο 700 κιλά έτοιμου προϊόντος κουμ-κουάτ, ανάλογη αύξηση παραγωγής και στα άλλα προϊόντα παραγωγής του συνεταιρισμού. Επίσης ο εκσυγχρονισμός επεκτάθηκε και στην καλύτερη οργάνωση του λογιστηρίου και στην εν γένει παροχή υπηρεσιών του.

Κυρίαρχο όργανο του συνεταιρισμού είναι η Γενική Συνέλευση των μελών του, που καλείται υποχρεωτικά τακτικά μία φορά το έτος.

Ο συνεταιρισμός έχει νόμιμο 5μελές Διοικητικό Συμβούλιο και 3μελές Εποπτικό Συμβούλιο σύμφωνα με τον Ν.1541/82 , το προσωπικό κυρίως που απασχολεί είναι μέλη του συνεταιρισμού και απαριθμούνται σε 12 άτομα ανάλογα με τις ανάγκες του. Ο συνεταιρισμός απέκτησε εμπορικό ήθος τόσο σε τοπικό επίπεδο όσο και στην λοιπή Ελλάδα για

την ποιότητα των προϊόντων του και την συνέπειά του, γεγονός θετικό για την παραπέρα πορεία του.

***Καταστατικός σκοπός και δραστηριότητες του συνεταιρισμού είναι:***

α. Συγκέντρωση, επεξεργασία, συσκευασία και διάθεση προϊόντων κουμ-κουάτ (ζαχαρόπηκτων και λικέρ) για λογαριασμό των εταιρειών.

β. Συγκέντρωση, επεξεργασία, συσκευασία και διάθεση προϊόντων μανταρίνι, περγαμότο, νεράντζι σαν ζαχαρόπηκτα.

γ. Παραγωγή και διάθεση διαφόρων άλλων λικέρ από μανταρίνι, βερίκοκο, καθώς επίσης και η Παρασκευή Ούζου.

Τα επόμενα χρόνια ο συνεταιρισμός κατάφερε να αναγνωριστεί το κουμ-κουάτ σαν προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.).

## ***β. Πεδία Πιστοποίησης***

*α. Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.).*

*β. Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.).*

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) διέπονται από τον κανονισμό (Ε.Ο.Κ.) 2081/92 του Συμβουλίου της 14<sup>ης</sup> Ιουλίου 1992 σχετικά με την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Ως ονομασία προέλευσης νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μίας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού προϊόντος ή ενός

### **3.2 ΤΟ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΕ ΑΛΛΑ ΜΕΡΗ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

#### ***α. Υπάρχει άλλη Επιχείρηση ή Συνεταιρισμός που να παράγει Κουμ-Κουάτ στην Κέρκυρα***

Στην περιοχή της πρώην κοινότητας Νυμφών υπάρχει μία βιοτεχνία επεξεργασίας κουμ-κουάτ μικρής δυναμικότητας και οικογενειακής μορφής. Σε όλο τον νομό υπάρχουν άλλες δύο βιοτεχνίες μικρής μορφής κυρίως ποτοποιείου και επεξεργασίας μικρών ποσοτητών φρούτου κουμ-κουάτ.

Επίσης υπάρχουν και οι εξής επιχειρήσεις στην Κέρκυρα οι οποίες παράγουν κουμ-κουάτ.

1. Κερκυραϊκή Ποτοποιία Ε. & Α. Μαυρομάτης Ο.Ε.
2. Ποτοποιία Θ. Ν. Βασιλάκης
3. Ποτοποιία SPEAR
4. Ποτοποιητική Κέρκυρας Χρικοπούλου Ε.

#### ***β. Που αλλού Παράγεται εκτός από τον Ελλάδα***

Το κουμ-κουάτ όπως αναφέραμε παράγεται στην Ελλάδα στο νομό της Κέρκυρας. Παράγεται όμως και στην Καλιφόρνια όπου έχει μεγάλη παραγωγή (όχι σαν λικέρ) και κάνει κάθε χρόνο φεστιβάλ στο Κουμ-Κουάτ.

Επίσης στην Ιαπωνία μία ποικιλία Κουμ-Κουάτ που είναι στρογγυλό και γλυκόξινο.



**ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΥΜΦΩΝ ΘΙΝΑΛΙΩΝ Α.Ε.**

ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΗΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2003

2η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (01-01-03/31-12-03)-ΑΡ.Μ.Α.Ε51816/92/Β/02/14

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΝΥΜΦΕΣ -ΔΗΜΟΥ ΘΙΝΑΛΙΩΝ - ΚΕΡΚΥΡΑ

ΑΦΜ 099806653 Α' ΔΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ	ΠΟΣΑ ΚΛΕΙΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ 2003			ΠΟΣΑ ΚΛΕΙΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ 2002			ΠΑΘΗΤΙΚΟ	Ποσά κλειμ. χρήσεως 2003
	Αξία κτήσεως	Αποσβέσεις	Αναπ. Αξία	Αξία κτήσεως	Αποσβέσεις	Αναπ. Αξία		
<b>Γ. ΠΑΓΙΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ</b>								
<b>ΙΙ. ΛΕΣΜΑΤΕΣ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ</b>							<b>Α. ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ</b>	
5. Λοιπές ασώματες ακιν/σεις	6.989,86	4.301,74	2.688,12	5.663,42	1.116,29	4.547,13	Ι. Μετοχικό Κεφάλαιο	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΚΙΝ/ΣΕΩΝ</b>	<b>6.989,86</b>	<b>4.301,74</b>	<b>2.688,12</b>	<b>5.663,42</b>	<b>1.116,29</b>	<b>4.547,13</b>	1. Κατεβλημένο	151.000,00
<b>ΙΙ. ΕΝΣΩΜΑΤΕΣ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ</b>							<b>ΙΙ. Διαφορές αναπροσαρμογής</b>	
3. Κτίρια-Κτιριακές εγκ/σεις	10.549,62	605,87	9.943,75	1.482,00	14,78	1.467,22	4. Επιχορηγήσεις επενδύσεων	46.221,57
4. Μηχανήματα - Μηχ/κός εξοπλισμός	134.253,71	23.550,13	110.703,58	127.365,24	7.637,92	119.727,32	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>46.221,57</b>
5. Μεταφορικά μέσα	700,00	157,64	542,36	700,00	52,64	647,36	<b>ΙV. Αποθεματικά Κεφάλαια</b>	
6. Επιπλα & λοιπός εξοπλισμός	16.534,07	4.091,96	12.442,11	10.302,06	658,46	9.643,60	1. Τακτικό αποθεματικό	1.744,08
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΚΙΝ/ΣΕΩΝ</b>	<b>162.037,40</b>	<b>28.405,60</b>	<b>133.631,80</b>	<b>139.849,30</b>	<b>8.363,80</b>	<b>131.485,50</b>	<b>V. Αποτελέσματα σε Νέο Κέρδη σε νέο</b>	14.620,80
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΓΙΟΥ ΕΝ/ΚΟΥ</b>			<b>136.319,92</b>			<b>136.032,63</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>	<b>14.620,80</b>
<b>Δ. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ</b>							<b>ΙV. Ποσά προορισμένα για αύξηση κεφαλαίων</b>	
<b>Ι. ΑΠΘΕΣΜΑΤΑ</b>							1. Καταθέσεις μετόχων	6.442,18
1. Εμπορεύματα			16.751,96			12.348,54	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>6.442,18</b>
2. Προϊόντα έτοιμα & ημιτελή			94.177,86			48.357,04		
4α. Πρώτες & βοηθ ύλες -Υλικά Συσκε.			121.043,80			64.510,85	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΙΔΙΩΝ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ (Ι+ΙΙ+ΙV+V)</b>	<b>220.028,63</b>
4β. Είδη συσκευασίας			0,00			3.445,50		
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΘΕΣΜΑΤΩΝ</b>			<b>231.973,62</b>			<b>128.659,93</b>	<b>Γ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ</b>	
<b>ΙΙ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ</b>							<b>ΙΙ. ΒΡΑΧΥΠΡΟΘΕΣΙΜΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ</b>	
1. Πελάτες			64.955,45			80.332,78	1. Προμηθευτές	177.628,53
2. Γραμμάτια εισπρακτέα			6.088,12			0,00	3. Τράπεζες - λογαριασμοί βραχ/μοί	98.480,47
11. Χρεώστες διάφοροι			86.502,28			57.532,70	5. Υποχρεώσεις από φόρους	0,00
11. ΦΠΑ Ελληνικά δημόσια			37.816,80			57.532,70	6. Ασφαλιστικοί οργανισμοί	10.119,47
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ</b>			<b>195.162,63</b>			<b>137.865,46</b>	11. Πιστωτές διάφοροι	63.719,90
<b>ΙV ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ</b>							<b>ΣΥΝΟΛΟ ΒΡΑΧ/ΜΩΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ</b>	<b>349.948,37</b>
1. Ταμείο			703,04			6.319,68		
3. Καταθέσεις όψεως			5.817,79			24.620,17		
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ</b>			<b>6.520,83</b>			<b>30.939,85</b>		
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝΤΟΣ (Ι+ΙΙ+ΙV)</b>			<b>433.657,08</b>			<b>297.465,24</b>		
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ</b>			<b>569.977,00</b>			<b>433.497,87</b>	<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘ/ΚΟΥ</b>	<b>569.977,00</b>
<b>ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΞΕΩΣ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ</b>							<b>ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΞΕΩΣ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ</b>	
ΕΓΥΥΗΣΕΙΣ ΤΡΑΠΕΖΩΝ			72.054,03			15.000,00	ΕΓΥΥΗΣΕΙΣ ΤΡΑΠΕΖΩΝ	72.054,03
<b>ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΟΓΑΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΕΩΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2003</b>							<b>ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΘΕΣΕΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>	
<b>Ι. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΚΜΕΤΑΛΕΥΣΕΩΣ</b>			<b>ΧΡΗΣΗ 2003</b>			<b>ΧΡΗΣΗ 2002</b>		<b>ΧΡΗΣΗ 2003</b>
Κύκλος εργασιών (πωλήσεις εμπορευμάτων)			73.933,88			26.514,84	Καθαρά αποτ/τα (ΖΗΜΙΕΣ) χρήσεως	-18.516,79
Κύκλος εργασιών (πωλήσεις προϊόντων)			510.319,92			278.137,88	ΠΛΕΟΝ: Υπόλοιπο κερδών παρ/σιων χρήσεως	33.137,59
Μείον Κόστος πωλήσεων εμπορευμάτων			89.829,15			21.211,87	ΜΕΙΟΝ: Φόρος εισοδήματος	0,00
Μείον Κόστος πωλήσεων προϊόντων			340.397,15			168.524,87	ΜΕΙΟΝ: Τακτικό αποθεματικό	0,00
Μικτά αποτελέσματα εκμεταλλεύσεως			174.027,50			116.915,98	<b>ΚΕΡΔΗ ΣΕ ΝΕΟ</b>	<b>14.620,80</b>
ΜΕΙΟΝ: 1. Έξοδα διοικητικής λειτουργίας		113.962,11			26.742,36			
2. Έξοδα λειτουργίας διαθέσεως		69.829,25			35.671,51			
3. Χρηματοοικονομικά αποτ/τα		8.670,23	192.461,59		799,00	83.212,87		
<b>Ολικά αποτελέσματα ( ΖΗΜΙΕΣ ) εκπ/σεως</b>			<b>-18.434,09</b>			<b>53.703,11</b>		
<b>ΕΚΤΑΚΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ</b>							<b>Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Δ.Σ.</b>	<b>Ο ΑΝΤΙΔΡΟΣ</b>
ΠΛΕΟΝ Εκτακτα και ανόργανα έσοδα		9,57			0,00	39,00	<b>Ο ΛΟΓΙΣΤΗΣ</b>	
ΜΕΙΟΝ Εκτακτα και ανόργανα έξοδα		-92,27	82,70		39,00			
<b>ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤ/ΤΑ (ΖΗΜΙΕΣ) ΧΡΗΣΕΩΣ</b>			<b>-18.516,79</b>			<b>53.664,11</b>		
							ΧΑΤΖ/ΚΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΤΣΕΝΕΜΠΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΧΑΡ Χ ΚΟΥΡΤ
							Α.Δ.Τ. Ρ 537752	Α.Φ.Μ. 02638
							ΑΔΤ Α528562	ΤΑΞΗΣ Α. ΑΡ.,



ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΣΙΑΚΗ ΝΥΜΦΩΝ ΘΙΝΑΛΙΩΝ Α.Ε.

ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΗΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2005

4η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (01-01-05/31-12-05)-ΑΡ.Μ.Α.Ε51816/92/Β/02/14

ΑΦΜ 098802583 Α' ΔΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΝΥΜΦΕΣ -ΔΗΜΟΣ ΘΙΝΑΛΙΩΝ - ΚΕΡΚΥΡΑ

ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ	ΠΟΣΑ ΚΛΕΙΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ 2005			ΠΟΣΑ ΚΛΕΙΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ 2004			ΠΑΘΗΤΙΚΟ	Ποσά κλειμ. χρήσεως 2005	Ποσά κλειμ. χρήσεως 2004
	Αξία κτήσεως	Αποσβέσεις	Αναπ. Αξία	Αξία κτήσεως	Αποσβέσεις	Αναπ. Αξία			
<b>Γ. ΠΑΓΙΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ</b>									
<b>ΙΙ. ΔΕΣΜΩΤΕΣ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ</b>							<b>Α. ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ</b>		
5. Λοιπές ασώματες ακιν/σεις	7.819,86	7.699,71	120,15	7.119,86	6.186,96	932,90	Ι. Μετοχικά κεφάλαια		
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΚΙΝ/ΣΕΩΝ</b>	<b>7.819,86</b>	<b>7.699,71</b>	<b>120,15</b>	<b>7.119,86</b>	<b>6.186,96</b>	<b>932,90</b>	1. Κατεβλημένο	151.000,00	151.000,00
<b>ΙΙ. ΕΝΟΣΜΑΤΕΣ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ</b>							<b>ΙΙ. Διαφορές αναπροσαρμογής</b>		
3. Κτίρια-Κτιριακές εγκ/σεις	10.549,62	2.847,80	7.701,82	10.839,59	1.871,82	8.967,77	4. Επιχορηγήσεις επενδύσεων	46.221,57	46.221,57
4. Μηχανήματα - Μηχ/κάς εξοπλισμός	134.702,88	56.046,39	78.656,49	134.253,71	39.914,54	94.339,17	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>46.221,57</b>	<b>46.221,57</b>
5. Μεταφορικά μέσα	16.836,45	1.786,76	15.049,69	700,00	262,64	437,36	<b>ΙV. Αποθεματικά κεφάλαια</b>		
6. Επιπλα & λοιπός εξοπλισμός	16.410,58	10.295,43	6.115,15	20.026,26	8.283,35	11.742,91	1. Τακτικό αποθεματικό	1.744,08	1.744,08
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΚΙΝ/ΣΕΩΝ</b>	<b>178.499,53</b>	<b>70.976,38</b>	<b>107.523,15</b>	<b>165.819,56</b>	<b>50.332,35</b>	<b>116.487,21</b>	<b>V. Αποτελέσματα σε Νέο Ζημίες σε νέο</b>	<b>-127.388,59</b>	<b>-35.063,41</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΓΙΟΥ ΕΝ/ΚΟΥ</b>			<b>107.643,30</b>			<b>116.420,11</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>	<b>-127.388,59</b>	<b>-35.063,41</b>
<b>Δ. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ</b>							<b>ΙV. Ποσά προορισμένα για αύξηση κεφαί</b>		
<b>Ι. ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ</b>							1. Καταθέσεις μετόχων	6.442,18	6.442,18
1. Εμπορεύματα			5.915,06			12.681,19	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>6.442,18</b>	<b>6.442,18</b>
2. Προϊόντα έτοιμα & ημιτελή			60.458,81			58.246,81			
4α. Πρώτες & βοηθ ύλες -Υλικά Συσκε.			90.413,79			114.027,00	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΙΔΙΩΝ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ (Ι+ΙΙ+ΙV+V)</b>	<b>78.019,24</b>	<b>170.344,42</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ</b>			<b>156.787,46</b>			<b>182.955,00</b>			
<b>ΙΙ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ</b>							<b>Γ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ</b>		
1. Πελάτες			80.927,46			75.423,25	<b>ΙΙ. ΒΡΑΧΥΠΡΟΘΕΣΜΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ</b>		
2. Γραμμάτια εισπρακτέα			6.345,09			900,00	1. Προμηθευτές	135.289,69	176.720,53
11. Χρεώστες διάφοροι			25.028,00			35.557,81	1. Γραμμάτια πληρωτέα	16.562,70	0,00
11.α. Επιταγές εισπρακτέες			19.006,88			13.444,65	3. Τράπεζες - λογαριασμοί βραχ/μοί	147.848,64	113.638,95
11.α. Επιταγές σε ενέχυρο			34.326,67			45.905,52	5. Υποχρεώσεις από φόρους	1.862,79	0,00
11. ΦΠΑ Ελληνικό δημόσιο			47.008,44			47.433,40	6. Ασφαλιστικοί οργανισμοί	9.064,56	17.809,72
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ</b>			<b>212.642,54</b>			<b>218.664,83</b>	11.α. Επιταγές πληρωτέες	12.277,24	33.298,86
<b>ΙV ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ</b>							11.β. Πιστωτές διάφοροι	78.240,71	76.504,00
1. Ταμείο			41,79			67.379,03	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΒΡΑΧ/ΜΩΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ</b>	<b>401.146,33</b>	<b>417.970,06</b>
3. Καταθέσεις όψεως			115,97			2.895,71			
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ</b>			<b>167,76</b>			<b>70.274,74</b>			
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝΤΟΣ (Ι+ΙΙ+ΙV)</b>			<b>369.587,76</b>			<b>471.894,37</b>			
<b>Ε. ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟΙ ΛΟΓ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ</b>							<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘ/ΚΟΥ</b>	<b>479.165,57</b>	<b>588.314,48</b>
1. Εξόδα επομένων χρήσεων			1934,51			0,00	<b>ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΣΕΩΣ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ</b>		
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ</b>			<b>479.165,57</b>			<b>588.314,48</b>	ΠΙΣΤΩΤΙΚΟΙ ΛΟΓ/ΜΟΙ ΕΡΓΥΗΣΕΩΝ	36.448,61	36.448,61
<b>ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΣΕΩΣ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ</b>							ΛΟΙΠΟΙ ΛΟΓ/ΜΟΙ ΤΑΣΕΩΣ	1,00	50.605,42
ΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΛΟΓ/ΜΟΙ ΕΡΓΥΗΣΕΩΝ			36.448,61			36.448,61			
ΛΟΙΠΟΙ ΛΟΓ/ΜΟΙ ΤΑΣΕΩΣ			1,00			50.605,42			
<b>ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΟΓΑΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΕΩΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2006</b>							<b>ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΘΕΣΕΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>		
<b>Ι. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΣ</b>			<b>ΧΡΗΣΗ 2006</b>			<b>ΧΡΗΣΗ 2004</b>	Καθαρά αποτ/τα (ΖΗΜΙΕΣ ) χρήσεως	-92.325,18	-49.105,66
Κύκλος εργασιών (πωλήσεις )			433.562,77			509.012,80	ΠΛΕΟΝ: Υπόλοιπο κερδών παρ/σιων χρήσεων	-35.063,41	14.620,80
Μείον Κόστος πωλήσεων			286.149,63			322.785,23	ΜΕΙΟΝ: Διαφορές φορ/κού ελέγχου	0,00	-578,55
Μικτά αποτελέσματα εκμεταλλεύσεως			147.413,14			186.227,57	<b>ΖΗΜΙΕΣ ΣΕ ΝΕΟ</b>	<b>-127.388,59</b>	<b>-35.063,41</b>
ΜΕΙΟΝ: 1. Εξόδα διοικητικής λειτουργίας			110.781,59			113.360,10			
2. Εξόδα λειτουργίας διαθέσεως			100.134,07			103.269,60			
3. Χρηματοοικονομικά αποτ/τα			20.152,34			231.068,00			
Ολικά αποτελέσματα ( ΖΗΜΙΕΣ ) εκπ/σεως			<b>-83.654,86</b>			<b>-45.331,12</b>			
<b>ΕΚΤΑΚΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ</b>							<b>Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Δ.Σ.</b>	<b>Ο ΑΝΤΙΔΡΟΣ</b>	<b>Ο ΛΟΓΙΣΤΗΣ</b>
ΠΛΕΟΝ Έκτακτα και ανόργανα έσοδα			7.027,58			944,41			
ΜΕΙΟΝ Έκτακτα & ανόργανα έξοδα			2.535,01			2.674,96			
ΜΕΙΟΝ Εξόδα προηγ. χρήσεων			13.162,89			3.774,54			

ΧΑΤΖ/ΚΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΤΣΕΝΕΜΠΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΧΑΡ Χ ΚΟΥΡΤΙΔΗΣ  
Α.Φ.Μ. 026381408

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>**

### **ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ**

#### **4.1 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΙ Η ΑΓΡ.Α.Ν.ΘΙ. Α.Ε.**

α. Έλλειψη κεφαλαίου.

β. Αδιαφορία των αρμόδιων φορέων, πράγμα που σημαίνει:

1. Ότι δεν προβαίνουν στις απαραίτητες ενέργειες για την προώθηση του προϊόντος.

2. Δεν δίνουν κίνητρα στους παραγωγούς για να μπορέσουν να πετύχουν αύξηση της παραγωγής τους, με αποτέλεσμα να αδυνατούν να προχωρήσουν μπροστά.

#### **4.2 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ**

*α. Προτάσεις για την Περαιτέρω Αξιοποίηση του Κουμ-Κουάτ Μέσα από την Ανάκτηση Προϊόντων Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας*

Τα Κουμ-Κουάτ ανήκουν στο γένος *Fortunella* που είναι συγγενές του γένους *Citrus*: *F. Crassifolia*, *F. Japonica*, *F. Margarita*, *F. Polyandra*, *F. Hindsii*

Τα Κουμ-Κουάτ κάνουν επίσης υβρίδια με το γένος *Citrus*: *Orangequat* (*C. Unshiu* x *F. Crassifolia*), *Thomasville citrangequat* {*Fortunella* sp. X (*C. sinensis* x *Poncirus trifoliata*)}, (*F. margarita* x *C. junos*) κλπ. (K. Ogawa et al. *Phytochemistry*, 57 (2001), 737-742).

Τα Κουμ-Κουάτ έχουν χαμηλή θερμιδική αξία, είναι πλούσια σε βιταμίνη C και διαιτητικές ίνες (από το φλοιό και τους σπόρους).

Περιέχουν φολικό οξύ, ριβοφλαβίνη και θιαμίνη. Είναι πλούσια σε φλαβονοειδή. ( [http://www.fao.org/docstore/abstracts/abstracts/abstracts.html](#) ).

Πέραν από τις ποικίλες γαστρονομικές εφαρμογές του Κουμ-Κουάτ, η περαιτέρω αξιοποίηση του θα μπορούσε να επισυγκεντρωθεί στην απομόνωση ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας, όπως γίνεται με ανάλογα άλλα προϊόντα.

Προτείνεται η κατ' αρχήν προσέγγιση σε τρεις τομείς:

1. Ουσίες με δράση αντιοξειδωτική για χρήσεις στην διατροφή, καλλυντικά, φαρμακευτική. Η πρόληψη προβλημάτων υγείας, σήμερα, μέσω της διατροφής διαφημίζεται και προωθείται έντονα. Οι πολυφαινόλες είναι ανάμεσα στα πλέον δημοφιλή αντιοξειδωτικά και πολλές φυσικές πηγές ανάκτησης τους προτείνονται συνέχεια από την βιβλιογραφία (D. Tura et al. Sample handling strategies for the determination of biophenols in food and plants. *Journal of Chromatography A* 975. 71-93. 2002). Η ποικιλότητά τους είναι ευρεία καθώς και οι ευεργετικές τους ιδιότητες. Ενδεικτικά αναφέρεται η ανάκτηση εσπεριδίνης και ναριγκίνης από τις φλοίδες του πορτοκαλιού, που είναι και η πλέον δημοφιλής πηγή (S. A. El – Nawawi. *Carbohydrate Polymers* 27, 1-4, 1995), ανάκτηση ναριγκίνης από το νεράντζι (M. Calvarano et al. *Perfumer and flavorist* 21, 1-3, 1996), απομόνωση πολυφαινόλων από μήλο (Z. Borneman et al. *Separation and Purification Technology* (22-23), 53-61 (2001), κλπ. Τα αφεψήματα είναι ένας πολύ διαδοδομένος τρόπος για αξιοποίηση τέτοιων ουσιών. (H. Sakakibara et al. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51, 571-581 (2003) και (H. Wand et al. *Trends in Food Science & Technology* 11, 152-160 (2000).

Στον φλοιό του καρπού του Κουμ-Κουάτ υπάρχουν φλαβονοειδή με αβτιωπερτασική δράση, όπως γλυκοζίτες των φλαβοβόων Vitexin,

Orientin. Οι ουσίες αυτές έχουν απομονωθεί επίσης από κάποια *citrus* όπως λεμόνι, unshiu, sudachi και yuzu (H. Kumamoto et al. Agric. Boil. Chem.. 49 (9), 2613-2618 (1985). Στην εργασία αυτή γίνεται αναφορά στην σημαντικότητα της λήψης τέτοιων ουσιών μέσω της διατροφής. Η απομόνωσή τους από τον φλοιό έγινε με απλό βράσιμο σε νερό, κάτι που σαφώς παραπέμπει στην ιδέα χρήσης για αφεψήματα / τσάι. Προϊόν «Ice Tea» με την ονομασία «Γρεεν Star» και Kumquat flavour, έχει εμφανισθεί στην αγορά των ΗΠΑ (D. E. Pszczola, Food Technology, 53 (7), 54-60 (1999).

Οι παραπάνω ουσίες μπορούν ακόμη να χρησιμοποιηθούν σαν καθαρό εκχύλισμα μείγματος αυτών, αλλά και στην τελική καθαρή τους μορφή, ανάλογα με την ζήτηση και την τελική εφαρμογή. Ας σημειωθεί επίσης ότι βιτεξίνη (Vitexin) και οι γλυκοζίτες της, στα οποία προσδίδεται αντι – υπερτασική δράση βρίσκονται και στο εμπόριο φαρμακευτικό βότανο *Crataegus oxycantha* (Hawthorn Berry), (είδος ακράταιγου) που χαρακτηρίζεται σαν αντι – ισχαιμικό και καρδιοτονικό (<http://www.fda.gov/cfs/food/food/ingredientspackaginglabeling/foodadditivesandingredients/foodanswers/qa11122.htm>).

Τις ουσίες αυτές τις χρησιμοποιούμε καθαρό εκχύλισμα στην παρασκευή των λικέρ που παράγουμε.

2. Χρωστικές – καροτενοειδή. Είναι γνωστή η αξία τους καθώς και οι ιδιότητές τους σαν πρόδρομος ενώσεις της βιταμίνες Α και σαν σημαντικά λιποδιαλυτικά αντιοξειδωτικά. (M.I Minguez – Mosquyera et al. methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals, CRC Press 101 – 157 (2002)). Το β – καροτένιο, η λουτεΐνη, το λυκοπένιο και η ζεαξανθίνη είναι από τα πλέον γνωστά. Ο γλοιός από καρπούς *citrus* είναι μια από τις πλέον συνήθειες πηγές. (R.E. Berry et al. journal of Food Science 37. 8091 (1972). M. Rosenberg et al. lebensmittel

Wissenschaft und Technologie 17. 282-284 (1983), M. Rosenberg et al. Lebensmittel Wissenschaft und Technologie 17. 270-275 (1983)).

Τα κύρια καροτενοειδή στην *Fortunella margarita* (Κουμquat “Nagami”) είναι η βιολαξανθίνη (Violaxanthin), κρυπτοξανθίνη (Cryptoxanthin) και κιτρορίνη (Citraurin). Η απόδοση σε χρωστικές είναι αρκετά σημαντική (172μg/g φλούδας και 8,4 μg/g σάρκας). Το προφίλ της σάρκας είναι παρόμοιο με αυτό του πορτοκαλιού (*Citrus sinensis*), ενώ αυτό της φλούδας με του μανταρινιού (*Citrus reticulate*) (S. Huyskens et al. *Journal of Planet Physiology*, 118. 61-72 (1985)).

3. Το αιθέριο έλαιο του καρπού. Τα αιθέρια έλαια των εσπεριδοειδών χρίζουν ποικίλων εφαρμογών στην αρωματοποιία, βιομηχανία καλλυντικών και flavours (τροποποιητικές γεύσης). Το έλαιο του Κουμ-Κουάτ περιέχει περισσότερα σεσκιτερπένια και σεσκιτερπενοειδή από οποιοδήποτε άλλο εσπεριδοειδές και έχει ένα κάπως γλυκόπικρο άρωμα σε σχέση με το φρουτώδες του πορτοκαλιού και του λεμονιού. Η χρήση του δεν είναι τόσο διαδομένη όσο των άλλων εσπεριδοειδών (K. Umamo et al. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 42. 1888-1890 (1994)). Το καλλυντικό προϊόν “Herbal Essencec, Fruit Fusions Purifying Conditioner”, με essence Kiwi, Κουμquat & Fig πωλείται στην ακόλουθη διεύθυνση:

### ***β. Προτεινόμενες Μελέτες***

Για τη Διερεύνηση της αξιοποίησης του Κουμ-Κουάτ ως προς τα τρία άνω πεδία, δηλαδή φλαβονοειδή, καροτενοειδή και αιθέριο έλαιο προτείνονται τα εξής:

1. Αναζήτηση βέλτιστης μεθολογίας – ως προς απόδοση, ταχύτητα, κόστος, ασφάλεια και προστασία του περιβάλλοντος – για την εκχύλιση των φλαβονοειδών.

Οι μέθοδοι που εφαρμόζονται, όπως αναφέρεται και στις προαναγραφόμενες βιβλιογραφικές παραπομπές είναι:

**Μέθοδος α:** Υδατική αλκαλική εκχύλιση (με χρήση  $\text{Ca}^{2+}$ , για την καταβύθιση πηκτικών), ακολουθούμενη από βαθμωτή (gradient) οξύνιση για την απομόνωση τους σαν ιζήματα. Η παραλαβή τους γίνεται με διήθηση ή φυγοκέντριση.

**Μέθοδος β:** Εκχύλιση με οργανικούς διαλύτες όπως μεθανόλη ή αιθανόλη, οξικός αιθυλεστέρας, ακετόνη, μείγματα αιθανόλης / μεθανόλης και νερού κλπ. συμπύκνωση υπό κενό για την παραλαβή του εκχυλίσματος.

**Μέθοδος γ:** Απομόνωση με χρήση ρητινών και με διαλύτη νερό, αιθανόλη / μεθανόλη, ακολουθούμενη συνήθως από συμπύκνωση υπό κενό.

Όλες οι μέθοδοι ακολουθούνται από ένα στάδιο καθαρισμού του τελικού προϊόντος. Αυτός καθορίζεται από την τελική εφαρμογή του προϊόντος, π.χ. εάν ζητείται μείγμα, κλασματωμένο μείγμα ή τελική καθαρή ουσία. Ο καθαρισμός γίνεται με τεχνικές παρασκευαστικές χρωματογραφίας ή και ανακρυστάλλωσης. Η σειρά καθαρισμού και ελέγχου έχει συνήθως ως εξής:

Το εκχύλισμα ελέγχεται για την χημική του σύσταση με χρήση υγρής χρωματογραφίας – φασματοσκοπίας ορατού / υπεριώδους – φασματοσκοπίας μαζών. Επίσης ελέγχεται για την αντιοξειδωτική δράση, η οποία εκφράζεται σε ισοδύναμα βιταμίνης C, κβερκετίνης, τοκοφερόλης κλπ. Ανάλογα λοιπόν με την αιτούμενη μορφή του προϊόντος, αυτό μπορεί να κλασματωθεί, να ελεγχθούν τα επί μέρους



κλάσματα πάλι για σύσταση και αντιοξειδωτική δράση κλπ. επίσης πολλές φορές το προϊόν προσροφάτε σε υλικά όπως οι κυκλοδεξτρίνες, πουλουλάνη κλπ., για χρήση σε τέτοια μορφή.

Ο ποιοτικός έλεγχος εκχύλισματος / προϊόντος είναι υποχρεωτικός.

**Μέθοδος α:** Μειονέκτημα είναι οι πιθανοί μεγάλοι όγκοι νερού και η δυσκολία διήθησης σε περίπτωση λεπτόκοκκου ιζήματος, οπότε και θα χρειασθεί φυγοκέντριση. Σημαντικό πλεονέκτημα είναι η μη χρήση οργανικού διαλύτη.

**Μέθοδος β:** Η μέθοδος είναι πιο ταχεία και πιθανά οι αποδόσεις μεγαλύτερες, έχουμε όμως χρήση οργανικών διαλυτών. Η ανακύκλωση τους είναι απαραίτητη και εάν είναι δυνατόν θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση τοξικών διαλυτών, π.χ. αιθανόλη αντί μεθανόλης.

**Μέθοδος γ:** Η χρήση ρητινών είναι πολύ πρακτική εάν πετύχει. Πολλές εφαρμογές αφορούν τα citrus, κυρίως για την παραλαβή των γλυκοζιτών εσπεριδίνη και ναριγκίνη, που γίνεται με νερό και αιθανόλη. Το κόστος της ρητίνης και ο χρόνος ζωής της μπορεί να είναι απαγορευτικά.

2. Αναζήτηση βέλτιστης μεθοδολογίας για την παραλαβή των καρτενοειδών. Εκχειλίζονται με διαλύτες όπως ακετόνη, πετρελαϊκός αιθέρας και μείγματα τους, οι γλυκοζυλιομένες μορφές σαπωνοποιούνται και το προϊόν παραλαμβάνει με τελική εκχύλιση (αιθέρας, οξικός αιθυλεστέρας), συμπύκνωση σε κενό ή καταβύθιση. Συνήθως, οι φυσικές αυτές χρωστικές χρησιμοποιούνται σαν μείγμα. Υπάρχει και μεθοδολογία εκχύλισης τους με το αιθέριο έλαιο ή ακόμη και με σκέτο λιμονένιο (το βασικό συστατικό του αιθερίου ελαίου των citrus), χωρίς σαπωνοποίηση. Το προϊόν μπορεί να προωθηθεί σαν χρωματισμένο αιθέριο έλαιο.

Μειονέκτημα είναι η μη εύκολη απομάκρυνση του ελαίου εάν ζητείται το καθαρό τελικό προϊόν.

Η χημική σύσταση του προϊόντος ελέγχεται με χρήση υγρής χρωματογραφίας – φασματοσκοπίας ορατού / υπεριώδους – φασματοσκοπίας μαζών, καθώς και η αντιοξειδωτική δράση που δύναται να εκφρασθεί σε ισοδύναμα β-καροτενίου ή τοκοφερόλης.

3. Το αιθέριο έλαιο των εσπεριδοειδών παραλαμβάνεται συνήθως μετά από την σύνθλιψη με φυγοκέντριση. Η απόσταξη μεθ' υδρατμών συνήθως αποφεύγεται διότι προκαλούνται αλλοιώσεις στη σύσταση του αιθερίου ελαίου. Ωστόσο, επειδή τέτοιες πιθανές αλλοιώσεις δεν έχουν μελετηθεί επαρκώς στο αιθέριο έλαιο του Κουμ-Κουάτ, θα δοκιμαστεί εργαστηριακά και η μέθοδος της απόσταξης για την παραλαβή του αιθερίου ελαίου του Κουμ-Κουάτ. Η χημική σύσταση του προϊόντος ελέγχεται με χρήση αέριας χρωματογραφίας – φασματοσκοπίας μαζών.

Προτεινόμενος χρόνος υλοποίησης των παραπάνω μελετών: **12 μήνες.**

Μετά το τέλος αυτής της μελέτης, μπορεί να εκπονηθεί η συνέχεια της η οποία θα αφορά πλέον σχεδιασμό και υλοποίηση ποιοτικής παραγωγής και επιδεικτική παρουσίαση τελικών εμπορικών προϊόντων. Σε αυτήν την περίπτωση η συνεργασία με χημικό – μηχανικό είναι απαραίτητη.

ΤΘ 85, 49083 Τζάβρου, Κέρκυρα  
Τηλ: 2661097516, 6972267529, 6973802717  
Φαξ: 2661097516  
E-mail: biotecsol@hotmail.com

Προς:  
Κο Χατζηγιαννάκη

Κέρκυρα, 22 Δεκεμβρίου 2003

### ΟΙΚΟΝΟΜΟΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Μετά από την εκδήλωση ενδιαφέροντος από μέρους σας για τον σχεδιασμό και οργάνωση συστήματος HACCP στην επιχείρησή σας, σας πληροφορούμε ότι ενδιαφερόμαστε να αναλάβουμε το παραπάνω έργο. Οι εργασίες που θα γίνουν από εμάς και τα αντίστοιχα κόστη είναι οι ακόλουθες:

#### 1. Σχεδιασμός εγκαταστάσεων και ροής νέας μονάδας παραγωγής

Η ομάδα μας θα προτείνει τα σχέδια των εγκαταστάσεων και της ροής παραγωγής της νέας μονάδας με βάση τις απαιτήσεις του συστήματος HACCP. Τα σχέδια αυτά θα αποτελέσουν τη βάση για τον τελικό σχεδιασμό της μονάδας από τον πολιτικό μηχανικό.

*Το κόστος για τις παραπάνω εργασίες θα είναι €2.000.*

#### 2. Σχεδιασμός του εξειδικευμένου για την συγκεκριμένη επιχείρηση συστήματος HACCP

Η ομάδα μας θα μελετήσει τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, τις πρώτες ύλες, τις διαδικασίες παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων καθώς και τα επιθυμητά χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων. Με βάση τα στοιχεία αυτά και σε συνεχή συνεργασία με το προσωπικό της επιχείρησης θα προχωρήσει στο σχεδιασμό ενός συστήματος εξειδικευμένου HACCP το οποίο θα ανταποκρίνεται απόλυτα στις ανάγκες της συγκεκριμένης επιχείρησης. Το σύστημα HACCP όπως θα το σχεδιάσει η ομάδα μας θα αποτελεί και τον κορμό του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας στον τομέα της παραγωγής κατά τα πρότυπα ISO.

*Το κόστος για τις παραπάνω εργασίες θα είναι €10.000.*

#### 3. Οργάνωση του συστήματος HACCP

Η ομάδα μας θα προχωρήσει στην οργάνωση του συστήματος HACCP, καθώς και στην εκπαίδευση του προσωπικού στην εφαρμογή του HACCP και στους κανόνες υγιεινής. Για την οργάνωση του HACCP και την εκπαίδευση του προσωπικού θα γίνουν είκοσι πέντε επισκέψεις στο διάστημα του ενός χρόνου που θα ισχύει το συμβόλαιο. Επίσης θα επιθεωρήσει τους προμηθευτές και υποψήφιους προμηθευτές της επιχείρησης όταν αυτό κριθεί απαραίτητο.

*Το κόστος για τις παραπάνω εργασίες συμπεριλαμβάνεται στο ποσό των €10.000 της παραγράφου (2).*

*Το ανατίρω ποσό καλύπτει συνολικά είκοσι ώρες επιθεωρήσεων προμηθευτών. Για επιθεωρήσεις προμηθευτών εκτός Κερκύρας η κάθε ημέρα απουσίας από την Κέρκυρα θα υπολογίζεται σαν 8 ώρες. Για επιθεωρήσεις πέρα των είκοσι ωρών η κάθε επιπλέον ώρα θα πληρώνεται με €35. Τα έξοδα μεταφοράς και διαμονής των μελών της ομάδας μας για την πραγματοποίηση επιθεωρήσεων εκτός Κερκύρας θα βαρύνουν την επιχείρησή σας.*

#### 4. Συνεχής παρακολούθηση και εποπτεία εφαρμογής HACCP και ποιότητας τελικών προϊόντων

Η ομάδα μας θα παρακολουθεί και θα αξιολογεί την εφαρμογή του συστήματος HACCP με τους ακόλουθους τρόπους:

α. Περιοδικές μικροβιολογικές αναλύσεις τελικών προϊόντων, επιφανειών εργασίας, μηχανημάτων και χειρών εργαζομένων.

*Η συλλογή δειγμάτων προσφέρεται δωρεάν για την περίοδο του ενός χρόνου που θα ισχύει το συμβόλαιο.*

*Το κόστος των απαιτούμενων υλικών για τις αναλύσεις χειρών και επιφανειών, καθώς και το κόστος των μικροβιολογικών εξετάσεων προϊόντων σε εξωτερικό μικροβιολογικό εργαστήριο θα βαρύνει την επιχείρησή σας.*

β. Συνεχής αξιολόγηση και στατιστική επεξεργασία των αποτελεσμάτων των μικροβιολογικών αναλύσεων και άλλων δεδομένων που συλλέγονται, και διαμόρφωση προτάσεων για διορθωτικές ενέργειες.

*Η υπηρεσία αυτή προσφέρεται δωρεάν για την περίοδο του ενός χρόνου που θα ισχύει το συμβόλαιο.*

γ. Επί τόπου περιοδική παρακολούθηση της εφαρμογής του HACCP. Η παρακολούθηση θα γίνεται κατά την διάρκεια των είκοσι πέντε επισκέψεων που αναφέρθηκαν στην παράγραφο (3).

*Το κόστος αυτής της υπηρεσίας συμπεριλαμβάνεται στο ποσό των €10.000 της παραγράφου (2).*

δ. Επίλυση προβλημάτων που σχετίζονται με το HACCP όταν αυτά προκύπτουν.

*Η υπηρεσία αυτή προσφέρεται δωρεάν για την περίοδο του ενός χρόνου που θα ισχύει το συμβόλαιο.*

ε. Συνεχής εκπαίδευση προσωπικού. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα γίνεται κατά την διάρκεια των είκοσι πέντε επισκέψεων που αναφέρθηκαν στην παράγραφο (3).

*Το κόστος αυτής της υπηρεσίας συμπεριλαμβάνεται στο ποσό των €10.000 της παραγράφου (2).*

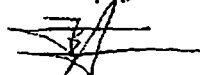
Ο προτεινόμενος τρόπος πληρωμής είναι ο ακόλουθος:

- €1200 με την υπογραφή του συμβολαίου,
- €900 με την παράδοση των σχεδίων της μονάδας
- €825 κατά το τέλος κάθε ενός από τους δώδεκα μήνες.

Η πληρωμή του ΦΠΑ είναι επί πλέον των προαναφερομένων ποσών.

Η ομάδα μας είναι πρόθυμη να παρέχει στην επιχείρησή σας την υποστήριξη που αναφέρεται στην παράγραφο (4) και μετά την λήξη του συμβολαίου αντί αμοιβής που θα συμφωνηθεί κατά την λήξη του συμβολαίου.

Με τιμή,



Γιάννης Βραδής

## ΣΧΕΔΙΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΑΓΟΡΑΣ

Προτείνεται η υλοποίηση μιας εκτεταμένης έρευνας που θα διεξαχθεί στην Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Ηράκλειο ή/και στο εξωτερικό (ΕΕ) κατά την χρονική περίοδο, Μάρτιος - Ιούνιος 2004, για την αναγνώριση των βασικών δυνατοτήτων απορρόφησης των αντιοξειδωτικών ουσιών (βιοφλαβονοειδή), καροτενοειδών και τέλος αιθερίου ελαίου από επιχειρήσεις που δύναται να χρησιμοποιήσουν μέρος των προαναφερθέντων σαν ενδιάμεση εισροή στην κατασκευή προϊόντων που δραστηριοποιούνται στο χώρο των σκευασμάτων υγιεινής διατροφής και συμπληρωμάτων βιταμινών. Μέρος της έρευνας θα εστιαστεί στην ανεύρεση νέων τμημάτων αγοράς που αυτή την στιγμή δεν είναι σε υψηλή προτεραιότητα. Επιπροσθέτως, και με χρήση δευτερογενών στοιχείων θα γίνει παρουσίαση των δυνατοτήτων της αγοράς, αναφορικά με τις προτιμήσεις των κατασκευαστών, τις συμπεριφορές και αντιλήψεις σχετικά με τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά.

Τέλος θα εξεταστεί η ύπαρξη καναλιών διανομής των εν λόγω προϊόντων με μια σειρά συνεντεύξεων με φορείς που εμπλέκονται στην εμπορία και διακίνηση συναφών σκευασμάτων.

Οι συνεντεύξεις θα γίνουν βάση προαποφασισμένου ερωτηματολογίου με ύπαρξη αρκετών "ανοικτών" ερωτήσεων, για την αποφυγή απώλειας πληροφοριών που δύναται να δώσει ο ερωτούμενος. Η επιλογή των εταιριών-συνεντεύξεων θα αποφασιστεί με γνώμονα την μέγιστη κάλυψη του δείγματος με στόχο την ελαχιστοποίηση των αποκλίσεων από το σύνολό τους. Σαν βασικά κριτήρια επιλογής τους θα χρησιμοποιηθούν τα παρακάτω:

α) Νομική μορφή που συμπεριλήφθησαν στο δείγμα (πχ. ανώνυμες εταιρείες, συνεταιρισμοί, μεσαίου και μικρού μεγέθους εταιρίες.)

β) Όγκος πωλήσεων (Σύμφωνα με τις φορολογικές δηλώσεις του 2002)

γ) Δόμηση δείγματος ( Τύποι επιχειρήσεων ) Σε περίπτωση που οι εταιρίες εμφανίζονται - δηλώνουν ότι είναι εταιρίες "πολλαπλών στόχων". Για παράδειγμα, μία συσκευάστρια εταιρεία μπορεί να είναι ταυτόχρονα χονδρέμπορος, εξαγωγέας και διανομέας.

Το προτεινόμενο κόστος ανέρχεται σε € 40.000 με το οποίο καλύπτεται και η έρευνα αγοράς σε εθνικό επίπεδο. Σε περίπτωση επιθυμίας για επέκταση σε χώρες της ΕΕ το κόστος θα ανέλθει σε € 45.000 (12 μήνες).

## ***ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ***

1. ΠΟΝΤΙΚΗ Κ. 1983 ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΑΘΗΝΑ
2. Cappello, C., Bovalo, F., Tonarelli de Rossin. T.G. and Retemar. J.A. 1982 composition of Argentine Koumquat, genus Fortunella Margarita, II. The juice.
3. Cuppelo, C., Caluarano, L., Rossin Gr. And Retanar, J.A. 1982 Composition of Argentine Kumquat, genus Fortunella Margarita. I. Essential oil. *Essenze Derivati Argummi*, 52: 67-72.
4. Dabnabe, R.S. and Khedkavr, D.M., 1981 Kumquat: good for processing. *Indian food Packer*, 35: 29-31.

## ***ΠΗΓΕΣ***

1. ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΥΜΦΩΝ ΘΙΝΑΛΙΩΝ Α.Ε.
2. ΔΗΜΟΣ ΘΙΝΑΛΙΩΝ
3. ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΕΡΚΥΡΑΣ
4. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ
5. Α.Τ.Ε. ΚΕΡΚΥΡΑΣ
6. ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ (ΕΘΙΑΓΕ) –  
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΛΙΑΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ
7. [www.Kumquat.gr](http://www.Kumquat.gr)

## ***ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ***

- (α) ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ
- (β) ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ  
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ
- (γ) ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΣΤΟΝ ΤΟΠΙΚΟ ΤΥΠΟ
- (δ) ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ
- (ε) ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ





**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ  
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ  
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΣΕΑΟΠ**

**ΠΡΟΣ : Α. Σ. ΝΥΜΦΕΣ**

**Αθήνα 26 Ιουνίου 2003**

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ**

*Ο Πρόεδρος Δρ. Γεώργιος Τσόνταλης και το Διοικητικό Συμβούλιο  
του Συνδέσμου Ελληνικών Αποσταγμάτων και Οινοπνευματωδών Ποτών (Σ.Ε.Α.Ο.Π.)*

*έχουν τη τιμή να σας προσκαλέσουν*

*τη Δευτέρα 7 Ιουλίου 2003 ώρα 11.00 – 13.00*

*στο Ξενοδοχείο Park, αίθουσα «ΕΡΑΤΩ»*

*(Λεωφ. Αλεξάνδρας 10, Αθήνα)*

*στην ανοικτή συνεδρίαση της Τακτικής Γενικής Συνέλευσης του Συνδέσμου,  
που θα γίνει παρουσίαση των σημαντικότερων θεμάτων της ελληνικής ποτοποιίας  
από εκπροσώπους των αρμόδιων Διευθύνσεων των Υπουργείων Εξωτερικών,  
Οικονομίας και Οικονομικών και Γεωργίας, εκπρόσωπο του ΕΦΕΤ και του  
Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου  
Αθηνών.*

*Την έναρξη της Γενικής Συνέλευσης του Συνδέσμου έχει προσκληθεί να κάνει*

*ο Υφυπουργός Γεωργίας κ. Ευάγγελος Αργύρης.*

*Θα ακολουθήσει γευστική δοκιμή ούζου και άλλων ελληνικών αποσταγμάτων.*

**Ωρα προσέλευσης : 10.30 - 11.00 π.μ.**

**Εναρξη εκδήλωσης : 11.00 π.μ.**

**Πληροφορίες Σ.Ε.Α.Ο.Π**

**Μπίτου 21 & Απόλλωνος, 105 57 Αθήνα, Τηλ:210 331·04·72, Fax:210 331·04·73, e-mail:seadp@hoi.gr**



**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ  
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ  
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΣΕΑΟΠ**

**Πρόγραμμα**

**Ανοικτής συνεδρίασης της Γενικής Συνέλευσης  
Του Σ.Ε.Α.Ο.Π της 7/7/2003**

**10:30-11:00 Προσέλευση**

**11:00-11:15 Χαιρετισμοί**

**11.15-12.15 Ομιλίες**

- ◆ «Ενημέρωση επί των εξελίξεων της υπόθεση φορολόγησης του ούζου, που εκκρεμεί στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο.»  
κ. Παναγιώτης Μυλωνόπουλος, Νομικός Σύμβουλος Υπ. Εξωτερικών
- ◆ «Προβλήματα, παραβάσεις και παρατυπίες σε φορολογικές αποθήκες. Σύστημα παρακολούθησης και ελέγχου της ενδοκοινοτικής διακίνησης προϊόντων που υπόκεινται σε Ε.Φ.Κ.»  
κ. Γεώργιος Μαθιάσος, Δ/νση ΕΦΚ του Υπουργείου Οικονομικών
- ◆ «Επίσημος Έλεγχος Τροφίμων και ο ρόλος του Ε.Φ.Ε.Τ.»  
Δρ. Κων/νος Μπαρμπέρης, Δ/ντής Δ/νσης Εργαστηριακών Ελέγχων Ε.Φ.Ε.Τ.
- ◆ «Κοινή Οργάνωση Αμπελοοινικής Αγοράς και Αποστάγματα Αμπελοοινικής Προέλευσης»  
κ. Νίκος Γεωργομανώλης, Προϊστάμενος Τμήματος Οίνου και Αλκοόλων Ποτών του Υπ. Γεωργίας
- ◆ «Επίδραση των ποικιλιών της αμπέλου στα αρωματικά χαρακτηριστικά του τσιπουρού»  
Δρ. Μαρία Γεωργιανάκη Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
- ◆ «Υπουργική Απόφαση για την παραγωγή και διάθεση των αλκοολούχων ποτών»  
κ. Χρίστος Λουτζάκης, Γεν. Γραμματέας ΣΕΑΟΠ  
κ. Γεώργιος Σιαμαντός, Δ/ντής, Δ/νσης Αλκοόλης Αλκοολούχων ποτών Γ.Χ.Κ.

**12.15-12.30 Παρεμβάσεις-Ερωτήσεις**

Θα ακολουθήσει γευστική δοκιμή ούζου και άλλων ελληνικών αποσταγμάτων.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ  
ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ  
ΧΗΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Ταχ. Δ/ση : Εθν. Αντιστάσεως 1  
491 00 Κέρκυρα

Τηλέφωνο : 06610-39909

FAX : 06610-39909

Πληροφορίες: Σταυρακάκη Ε.

Κέρκυρα, 4/11/2002

Αρ. Πρωτ.: 1639

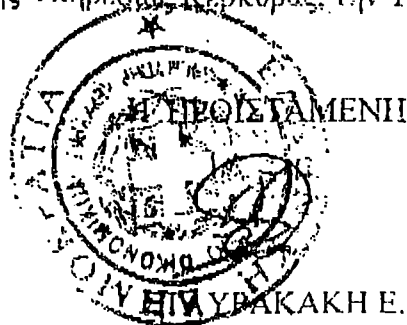
Ποτοποιία  
Ν. Κερκύρας  
(βλ. Πίνακα Αποδεκτών)

**ΚΟΙΝ:** Γ.Χ.Κ.

Δ/ση Αλκοόλης- Αλκοολ.  
Ποτών, Οίνου, Ζύθου

**ΘΕΜΑ:** Πρόσκληση για συζήτηση με θέμα " Αναγνώριση του λαϊκού Κουμ- κενότ Κέρκυρας "σαν " Ελληνική Ονομασία Προέλευσης"

Σε συνέχεια τηλεφωνικής επικοινωνίας που είχαμε με την Δ/ση Αλκοόλης- Αλκοολούχων Ποτών, Οίνου, Ζύθου, σχετικά με το θέμα, σας προσκαλούμε για συζήτηση του Θέματος στο κτίριο της Χημικής Υπηρεσίας Κέρκυρας, την Τρίτη 12/11/2002 και ώρα 11.00 π.μ.



- 1) Κερκυραϊκή Ποτοποιία Ε. & Α. Μαυρομμάτης Ο.Ε.
- 2) Ποτοποιία Θ.Ν. Βασιλάκης
- 3) Ποτοποιία ΑΓΡ.ΑΝ.ΘΙ.
- 4) Ποτοποιία SPEAR
- 5) Ποτοποιητική Κέρκυρας Χρυσικοπούλου Ε.

## AGRANTHI SA

---

**Από:** Panos <panos@maich.gr>  
**Προς:** <agranthi@otenet.gr>  
**Κοιν.:** Panagiota Gotsiou <yiota@maich.gr>  
**Αποστολή:** Τετάρτη, 13 Αυγούστου 2003 2:05 μμ  
**Επισύναψη:** project.doc  
**Θέμα:** For Mr. Chatzigiannakis / MAICH

(Υπ' όψη κου Χατζηγιαννάκη)

Αξιότιμοι κύριοι,

Σε συνέχεια της επιστολής σας, της 17/07/2003, για την εκπόνηση σχεδίου μελέτης που αφορά την πλήρη αξιοποίηση του Κυπριακού, σας αποστέλλουμε πρόταση προς υλοποίηση, για την διερεύνηση ανάκτησης προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και την αντίστοιχη έρευνα αγοράς.

Το προτεινόμενο κόστος για 12 μήνες είναι €40000 με έρευνα αγοράς σε εθνικό επίπεδο ή €45000 για έρευνα αγοράς σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ευχαριστούμε για το ενδιαφέρον σας.

Π. Κεφάλας, Π. Γώτσιου.

ΥΓ. Μπορείτε να επικοινωνήσετε με e-mail στις διευθύνσεις: [panos@maich.gr](mailto:panos@maich.gr) , [yiota@maich.gr](mailto:yiota@maich.gr)  
Η πρόταση θα σας σταλλεί και επισήμως με αριθμό πρωτοκόλλου και υπογραφή του διευθυντή μας.

14/8/2003

## **Agranthi SA Corfu**

---

**Από:** "Panagiota Gotsiou" <yiota@maich.gr>  
**Προς:** <agranthi@otenet.gr>  
**Κοιν.:** <panos@maich.gr>  
**Αποστολή:** Πέμπτη, 11 Μαρτίου 2004 3:35 μμ  
**Θέμα:** ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΜΑΙΧ-Κρήτη

Αξιότιμε κ.Χατζηγιαννάκη,

σε συνέχεια της τηλεφωνικής μας επικοινωνίας, παρακαλούμε να μας αποστείλετε δείγματα κουμ-κουάτ για την έναρξη προκαταρκτικής διερεύνησης ανάκτησης προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας στα πλαίσια μεταπτυχιακής διατριβής (Master) εδώ στο Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ).

Υπολογίζουμε ότι για τις αρχικές μελέτες που θα αφορούν τη φλύδα κυρίως, θα χρειαστούμε περί τα 5 κιλά νοπών, μη επεξεργασμένων καρπών. Εάν βέβαια καλλιεργείτε διαφορετικές ποικιλίες κουμ-κουάτ, θα ήταν ενδιαφέρον να γίνει μια πρώτη σύγκριση μεταξύ τους, οπότε θα χρειαζόμαστε 5 κιλά νοπών καρπών από κάθε ποικιλία. Παρακαλούμε επίσης να μας ενημερώσετε για την ημερομηνία κοπής/συλλογής των δειγμάτων, το ακριβές βάρος αυτών και αν αυτά έχουν παραμείνει κάποιο διάστημα σε συνθήκες συντήρησης.

Ευχαριστούμε για τη συνεργασία και ελπίζουμε τα πρώτα αποτελέσματα αυτής της διατριβής να είναι ενθαρρυντικά για την παραπέρα μελέτη και αξιοποίηση του κουμ-κουάτ της Κέρκυρας!

Η διεύθυνση αποστολής είναι (για την εταιρεία courier και χρέωση στο ΜΑΙΧ)

### **ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΑΓΡΟΝΟΜΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΧΑΝΙΩΝ**

υπόψη: Παναγιώτη Κεφάλα ή/και Παναγιώτα Γώτσιου

Αλσύλιο Αγροκηπίου, 73 100 Χανιά, Κρήτη  
τηλ. 28210 35000 / 35056

Με εκτίμηση

**Παναγιώτης Κεφάλας & Παναγιώτα Γώτσιου**

.....  
Dept. of Food Quality Management  
Mediterranean Agronomic Institute of Chania (M.A.I.Ch.)  
P.O.Box 85, 73100 Chania  
Crete, Greece  
<http://www.maich.gr/>

17/3/2004



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ  
ΝΟΜΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ  
ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ  
ΚΕΡΚΥΡΑΣ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΝΟΜΑΡΧΗ

Κέρκυρα, 31 Ιανουαρίου 2005

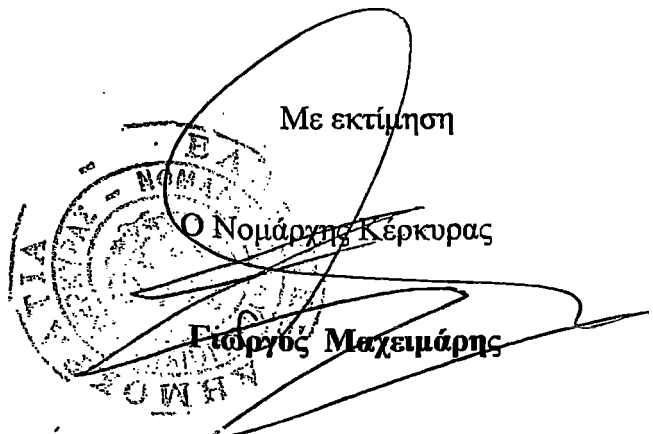
ΠΡΟΣ: Α.Γ.Ρ.Α.Ν.Θ.Ι  
Κ. Χατζηγιαννάκη  
'Παραδοσιακά Προϊόντα'  
Νυμφές- Κέρκυρα

Ο Νομάρχης Κέρκυρας κ. Γιώργος Μαχειμάρης και οι συνεργάτες του στο τμήμα Τουριστικής Προβολής σας ευχαριστούν ιδιαίτερα για την συμβολή σας στην Προβολή του Νομού μας στην τηλεόραση της Γερμανίας, Αυστρίας, Αγγλίας και Τσεχίας. Σας αποστέλλουμε σχετικό DVD που προβλήθηκε στις ανάλογες Χώρες το έτος 2004. Μέσα από αυτήν την Προβολή στόχος μας είναι και η δική σας Διαφήμιση αφού πιστεύουμε ότι οι επιχειρήσεις της Κέρκυρας αποτελούν τον καθρέφτη του Νομού μας.

Με εκτίμηση

Ο Νομάρχης Κέρκυρας

Γιώργος Μαχειμάρης





**ΕΘΙΑΓΕ**

ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ  
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΛΙΑΣ  
ΚΑΙ ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΧΑΝΙΩΝ  
Εργαστήριο Εσπεριδαειδών  
Πληροφορίες: Δρας Ευτ. Πρωτοπαπαδάκης

Ημερομηνία : 8-10-03

Αρ. Πρωτ.: 2446

ΠΡΟΣ: κ. Στυλιανό Χατζηγιαννάκη  
Αγροτική Ανάπτυξιακή Νυμφών  
Θιναλίων Α.Ε  
49081 Κέρκυρα

Θέμα: Αίτηση για μελέτη του Κουμ κουάτ

Σ'απάντηση της επιστολής σας στις 27-9-2003, σχετικά με την εκπόνηση μελέτης αξιοποίησης του Κουμ κουάτ σας γνωρίζουμε ότι ευχαρίστως θα μπορούσαμε να εκπονήσουμε μελέτη για την καλύτερη οικονομική εκμετάλλευση της καλλιέργειας του Κουμ κουάτ, για την μεταποίηση του και εκμετάλλευση των υποπροϊόντων του καθώς και τους τρόπους με τους οποίους θα προωθηθεί στην Αγορά υπολογίζουμε ότι μια τέτοια μελέτη θα κοστίσει 25000 €.

Είμαστε στην διάθεση σας για περισσότερες πληροφορίες.

Επίσημο Ιδρυματικό Αρχειοθέτημα του Ινστιτούτου  
ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ  
ΕΡΕΥΝΑΣ  
Δρας Βασιλίας Α. Μπούμπως

Ταχ. Δνση: Αγροκήπιο, 731 00, Χανιά Τηλ: (0821) 97142, 95214, 95093, 73001 Fax: (0821) 93963 E-Mail: agrres@cha.gr



ΤΟ ΕΒΔΟΜΑΘΙΑΙΟ  
ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΗΣ  
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ  
ΔΙΑΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Εταιρεία: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ

Κ. Χατζηγιαννάκη

*Ανδ. Τρωτ. 010*

Αθήνα, 28/01/2004

**ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΓΙΑ ΝΕΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ**

Κυρία,

Μέλη της επικοινωνίας μας, σας στέλνω μια πρόταση ειδικής συνεργασίας για προβολή και επικοινωνία της εταιρίας σας, στην extra ετήσια έκδοση του RetailBUSINESS, το περιοδικό **FOOD & BEVERAGE**, το οποίο θα κυκλοφορήσει στις **09/02/04** και θα διανεμηθεί στην έκθεση **ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ** στην οποία το περιοδικό **RetailBUSINESS** μετέχει με περίπτερο.

Με αυτή συνεργασία πρόβλεπε, με ένα ιδιαίτερα χαμηλό budget να προβληθεί η εταιρία και τα προϊόντα ή οι υπηρεσίες σας στο αναγνωστικό κοινό του περιοδικού μας.

Πιο συγκεκριμένα σας προτείνουμε:

1) (1) ολοσέλιδη καταχώριση.

ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ: **500 €** (Δεν περιλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις).

Με αυτήν για μια πολύ ειδική προσφορά, με πολύ σημαντική έκπτωση ώστε πολλές εταιρίες να μπορούν να επικοινωνήσουν με το απαιτητικό κοινό του χώρου του λιανεμπορίου.

Ελπίζουμε ότι η εταιρία σας μέσω αυτής της ειδικής προσφοράς, μπορεί να αποκομίσει ιδιαίτερα σημαντικά οφέλη.

Εάν έχετε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε συμπληρωματική πληροφορία ή διευκρίνιση.

Παρακαλώ απαντήστετε μέχρι 04/02/04. Τηλ. επικοινωνίας: 210,77.12.400 (εσωτ. 220).

Επίσημη,

Κασκούτη (e-mail: kaskouti@direction.gr)  
Διαφήμισης





# ΑΝΔΡΕΟΥ

ΧΗΜΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

21 Ιουλίου 2003

Καλαμίδα 4  
05 54 Αθήνα  
010 33 10 187  
010 33 10 188  
010 33 10 184  
andreoulabs@in.gr

Ανάλυση  
δείγματος μαρμελάδας  
εντολή: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΥΜΦΩΝ ΘΙΝΑΛΙΩΝ Α.Ε. -  
ΑΓΡ.ΑΝ.ΘΙ.

Το δείγμα μαρμελάδας που μας προσκομίσατε την 21/7, με τα ακόλουθα στοιχεία, αφού εξετάστηκε βρέθηκε να έχει:

ΜΕΛΗ:

Center Environment  
Cooperation U.S.A.  
Foundation for  
Water Research U.K.  
Commission Internationale  
des Laboratoires  
Independants

Δείγμα: Μαρμελάδας κουμ-κουατ  
Συσκευασία δείγματος: Σφραγισμένη γυάλινη συσκευασία 380gr  
Ημερομηνία λήξης: Ιούλιος 2005

### ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Παράμετρος	Αποτέλεσμα
Συντελεστής ενεργού ύδατος	0,77

Η Χημικός  
ΑΙΓΕΛΑΚΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ  
ΧΗΜΙΚΟΣ.

■ Δ. Α. Ανδρέου  
Χημικός  
■ Δ. Σ. Ανδρέου  
Χημικός  
■ Δ. Σ. Ανδρέου  
Χημ. Μηχ.  
■ Δ. Α. Ανδρέου  
Χημικός  
■ Γ. Α. Ανδρέου  
Χημικός

21 Ιουλίου 2003

Καλαμίδα 4  
 115 54 Αθήνα  
 010 33 10 187  
 010 33 10 188  
 010 33 10 184  
 treoulabs@in.gr

Ανάλυση  
 δείγματος γλυκού  
 εντολή: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΥΜΦΩΝ ΘΙΝΑΛΙΩΝ Α.Ε. -  
ΑΓΡ.ΑΝ.ΘΙ.

Το δείγμα γλυκού που μας προσκομίσατε την 21/7, με τα ακόλουθα στοιχεία, αφού εξετάστηκε βρέθηκε να έχει:

Δείγμα: Γλυκού κουμ-κουατ  
 Συσκευασία δείγματος: Σφραγισμένη συσκευασία 1 τεμαχίου

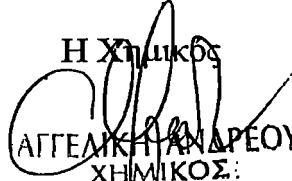
ΜΕΛΗ:

Water Environment  
 Federation U.S.A.  
 Foundation for  
 Water Research U.K.  
 Organisation Internationale  
 des Laboratoires  
 Independants

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ**

Μικροβιολογικές αναλύσεις	Μονάδες μέτρησης	Αποτέλεσμα
Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα - Ο.Μ.Χ. (Total Plate Count)	ανά gr.	1.400
Εντεροβακτηριοειδή (Enterobacteriaceae)	ανά gr.	0
Κολοβακτηρίδια (E. Coli)	ανά gr.	0
Κλωστρίδια (Clostridium)	ανά gr.	0
Σαλμονέλλες (Salmonella Spp)	ανά 25 gr.	0
Ζύμες & Μύκητες (Yeasts & Molds)	ανά gr.	10

Δ. Α. Ανδρέου  
 Χημικός  
 Δ. Σ. Ανδρέου  
 Χημικός  
 Γ. Σ. Ανδρέου  
 Χημ. Μηχ.  
 Δ. Α. Ανδρέου  
 Χημικός  
 Γ. Α. Ανδρέου  
 Χημικός

Η Χημικός  
  
 ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΑΝΔΡΕΟΥ  
 ΧΗΜΙΚΟΣ

# AGROLAB ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΔΙΕΥΣΗ ΛΕΥΚΟΥΣΙ - 1.00.00 - ΣΥΛΛΕΞ ΛΕΥΚΟΥΣΙ

Τηλ.: 2310-797479, 796058 Fax: 2310-796623 e-mail: [info@agrolab.gr](mailto:info@agrolab.gr)

Εργαστήριο Αθηνών, Βουλιαγμένης 159, 17237 Αθήνα - Τηλ.: 210-9027510 Γαλ. 210-9027249

## ΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΑΓΡ.ΑΝ.ΘΙ ΑΕ	ΑΠΟ: Σμαράγδα Παπαθεοφίλου
ΥΠΟΨΗ: Κ. Χατζηγιαννάκης	ΗΜΕΡ/ΝΙΑ: 11 Αυγούστου 2003
Fax: 26630-94366	Αρ.Πρωτ.: 657
Τηλ.: 26630-94073	Σελίδες: 5

**ΑΦΜΑ:** Οικονομική προσηφρηή αναλύσεων σε κτηνική και προϊόντα τους

Αγαπητέ κ. Χατζηγιαννάκη,

τροφίμων & ποτών και ανήκει στον Όμιλο Εταιριών Ευθυμιάδη.

Τα κεντρικά εργαστήρια της εταιρείας βρίσκονται στη βιομηχανική περιοχή Θεσσαλονίκης, στη Σίνδο, σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 2.500 τ.μ.

Στη Σίνδο στεγάζονται τρία εργαστήρια (εργαστήριο τροφίμων, εργαστήριο περιβαλλοντος, εργαστήριο

μελέτης και στην Αθήνα δύο εργαστήρια (μικροβιολογικά εργαστήρια) εργασιών για την αντικατάσταση τον Ιανουαριο του 2003 από το EN ISO/IEC 17026.

Αιτή τη στιγμή η εταιρία μας έχει διηπειρευμένες ιεραρχίες σε αναλύσεις μικροβιολογικών φυτοφαρμάκων, σε μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων, νερών και ποτών, με ευρύ πεδίο το οποίο περιλαμβάνει και τα παθογόνα και βρίσκεται σε φάση επέκτασης του πεδίου εφαρμογής σε χημικές αναλύσεις τροφίμων-νερών (διαθρεπτική επισήμανση, βαρέα μέταλλα) καθώς και μυκοτοξινών.

Παράλληλα, στα εργαστήρια μας λειτουργούν και πολλές άλλες αναλύσεις τροφίμων όπως ανίχνευση συντηρητικών, αναλύσεις λιπαρών οξέων, προφίλ σακχάρων κλπ. οι οποίες θα ενταχθούν

Σε στάδιο ανάπτυξης βρίσκονται: η ανίχνευση αντιβιοτικών σε κρέας και γαλακτοκομικά, η ανίχνευση

Συνεργάζεται με διαπιστευμένο εργαστήριο του εξωτερικού, για αναλύσεις που δε διεξάγονται στα εργαστήριά μας προς το παρόν, όπως ανίχνευση διοξινών, πολυαρωματικών υδρογονανθράκων, αντιβιοτικών και GMOs.

Η ΑΓΚΡΟΛΑΜΠ λειτουργεί βάσει των αρχών της ορθής εργαστηριακής πρακτικής (Ο.Ε.Π.) για τη διεξαγωγή μελετών υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων (αναλυτικό μέρος και μέρος αγρού). Επίσυνάπτεται αντίγραφο του σχετικής βεβαίωσης του Γενικού Χημείου του Κράτους, καθώς επίσης και αντίγραφο επιστολής της AGROCERT με την οποία εγκρίνεται η εγγραφή του εργαστηρίου της ΑΓΚΡΟΛΑΜΠ στο μητρώο συνεργαζόμενων εργαστηρίων του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.


Επισημαίνω ότι πέρα από το αναλυτικό μέρος, η ΑΓΚΡΟΛΑΜΠ Α.Ε. μπορεί να σας προσφέρει και τεχνική υποστήριξη για την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων σας καθώς και εκπαίδευσή του προσωπικού σας σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας στο χειρισμό των τροφίμων. Οι παρόχες αυτές δίνονται δωρεάν σε πελάτες με τους οποίους υπάρχει συμφωνητικό ετήσιας συνεργασίας.

Σε ακολουθία της τηλεφωνικής μας επικοινωνίας, σας αποστέλλω οικονομική προσφορά για κάποιες βασικές αναλύσεις των προϊόντων σας, όπως: φυσικοχημική και μικροβιολογική ανάλυση νερού, υπολείμματα οργανοφωσφορικών και καρβαμιδικών σε εσπεριδοειδή, διαθρεπτική επιπλήμανση τροφίμων και μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων.

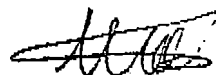
Στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση.

Με φιλικούς χαιρετισμούς,

Για την  
ΑΓΚΡΟΛΑΜΠ Α.Ε.



**Σμαράγδα Παπαθεοφίλου,**  
Γεωπόνος - Επιστ. Τεχνολογίας Τροφίμων  
Τμήμα Πωλήσεων



**Αλεξάνδρα Μανούσου**  
Υπεύθυνη Πωλήσεων ΑΓΚΡΟΛΑΜΠ

## 1. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΝΕΡΟΥ

ΠΑΚΕΤΟ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	ΤΙΜΗ €/δείγμα
<b>Πλήρης φυσικοχημική ανάλυση νερού</b>	pH, αγωγιμότητα, ολική σκληρότητα, ανθρακική σκληρότητα, μη ανθρακική σκληρότητα, NO <sub>3</sub> , NO <sub>2</sub> , NH <sub>4</sub> , Cl, P (ως P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), SO <sub>4</sub> , B, Ca, Mg, Na, K, Mn, Fe, Cu, Zn, TDS, HCO <sub>3</sub> , CO <sub>3</sub> , ολική αλκαλικότητα, αλακαλικότητα P	<b>88,00</b>

## 2. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΝΕΡΟΥ

ΠΑΚΕΤΟ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ	ΤΙΜΗ €/δείγμα
<b>Πλήρης μικροβιολογική (ετήσια)</b> ΟΜΧ (37 και 22°C), Ολικά κολοβακτηριοειδή, Εντερόκοκκοι, E.Coli, Pseudomonas aeruginosa, Clostridium perfringens, Salmonella spp	<b>73,00</b>
<b>Περιοδική μικροβιολογική</b> ΟΜΧ (37 και 22°C), Ολικά κολοβακτηριοειδή, Εντερόκοκκοι, E.Coli	<b>35,00</b>

## 3. ΔΙΑΟΡΕΠΤΙΚΗ ΕΠΙΣΙΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ	ΤΙΜΗ €/ δείγμα
1. Υγρασία	Ξήρανση, πτηνική	9,00
2. Τέφρα	Αποτέφρωση	9,00
3. Πρωτεΐνες	Kjeldhal-ογκομετρική	30,00
4. Κυτταρίνες	Οξινή και αλκαλική πέψη	30,00
5. Ολικά Λιπαρά	Soxhlet	30,00
6. Ολικοί Υδατάνθρακες	Υπολογιστικά	-
7. Ενεργειακή αξία (Kcal, Kj)	Υπολογιστικά	-
<b>Όλα τα παραπάνω 1,2,3,4,5,6 και 7</b>		<b>88,00</b>
Ολικά σάκχαρα	Ογκομετρική	30,00
Βιταμίνη Α	HPLC	120,00
Σίδηρος (Fe), μαγγάνιο (Mg)	AAS	35,00 / στοιχείο
Ασβέστιο (Ca), Φωσφόρος (P), Κάλιο (K)	Αποτέφρωση	22,00 / στοιχείο
Νάτριο (Na)	Ογκομετρική	10,00

## 4. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΤΙΜΗ €/δείγμα
ΟΜΧ	12,00
Κολοβακτηριοειδή	12,00
Ζύμες / Μύκητες	12,00
Οσμόφιλες Ζύμες/ Ξηρόφιλοι Μύκητες	15,00
E. coli	12,00
<b>Σύνολο Πακέτου</b>	<b>63,00</b>

**5. ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ ΣΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ**

**5.1 Υπολείμματα καρβαμικικών (υγρή χρωματογραφία, HPLC)**

ΔΡΑΣΤΙΚΕΣ	ΟΡΙΟ ΠΟΣΟΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ	ΤΙΜΗ ΠΑΚΕΤΟΥ € / δείγμα
Carbaryl	0.050 mg/kg (ppm)	105,00
Methomyl	0.010 mg/kg (ppm)	
Pirimicarb	0.020 mg/kg (ppm)	

**5.2 Υπολείμματα οργανοφωσφορούχων (αέρια χρωματογραφία, GC)**

ΔΡΑΣΤΙΚΕΣ	ΟΡΙΟ ΠΟΣΟΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ	ΤΙΜΗ ΠΑΚΕΤΟΥ € / δείγμα
Acephate	0.020 mg/kg (ppm)	135,00
Azinphos-ethyl	0.200 mg/kg (ppm)	
Azinphos-methyl	0.200 mg/kg (ppm)	
Cadusaphos	0.010mg/kg (ppm)	
Chlorpyrifos	0.020 mg/kg (ppm)	
Chlorpyrifos-methyl	0.040 mg/kg (ppm)	
Diazinon	0.020 mg/kg (ppm)	
Dichlorvos	0.020 mg/kg (ppm)	
Dimethoate	0.025 mg/kg (ppm)	
Ethion	0.030 mg/kg (ppm)	
Ethoprophos	0.020 mg/kg (ppm)	
Fenamiphos	0.030 mg/kg (ppm)	
Fenitrothion	0.050 mg/kg (ppm)	
Fenthion	0.020 mg/kg (ppm)	
Heptachlorphos	0.050 mg/kg (ppm)	
Malathion	0.020 mg/kg (ppm)	
Methamidophos	0.010 mg/kg (ppm)	
Methidathion	0.040 mg/kg (ppm)	
Monocrotophos	0.020 mg/kg (ppm)	
Omethoate	0.050 mg/kg (ppm)	
Parathion-ethyl	0.020 mg/kg (ppm)	
Parathion methyl	0.020 mg/kg (ppm)	
Phorate	0.050 mg/kg (ppm)	
Phosalone	0.100 mg/kg (ppm)	
Phosmet	0.050 mg/kg (ppm)	
Phosphamidon	0.020 mg/kg (ppm)	
Pyrazophos	0.050 mg/kg (ppm)	
Pyrimiphos-methyl	0.020 mg/kg (ppm)	
Quinalphos	0.200 mg/kg (ppm)	
Triazophos	0.020 mg/kg (ppm)	

### **Δειγματοληψία νερού:**

1. Η απαιτούμενη ποσότητα δείγματος νερού για κάθε χημική ανάλυση είναι **1.5 Lt / δείγμα** σε πλαστική φιάλη.
2. Η απαιτούμενη ποσότητα δείγματος νερού για κάθε πλήρη μικροβιολογική ανάλυση είναι μία αποστειρωμένη φιάλη των **2 Lt / δείγμα** ή **20 αποστειρωμένοι ουρσοσυλλεκτές** των 100 ml / δείγ. α. Οι παραπάνω φιάλες συσκευάζονται σε φορητό ψυγείο με δύο έως τρεις παγοκύστες και αποστέλλονται προς ανάλυση στην εταιρία μας, εντός των πρώτων τριών ημερών κάθε εβδομάδος (Δευτέρα, Τρίτη και Τετάρτη).

### **ΕΚΠΤΩΣΗ ΓΙΑ ΑΓΡ.ΑΝ.ΘΙ Α.Ε.**

**Μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων:** Έκπτωση 15% στην τιμή πακέτου (εάν γίνουν έλεγχι προτεινόμενες αναλύσεις). Έκπτωση 20% για 3 δείγματα και πάνω με την παραλαβή.

**Φυσικοχημική και μικροβιολογική ανάλυση νερού:** Έκπτωση 15% για 3 δείγματα και πάνω με την παραλαβή.

**Διαθρεπτική επισήμανση τροφίμων:** Έκπτωση 15% για 3 δείγματα και πάνω με την παραλαβή.

**Υπολείμματα φυτοφαρμάκων:** Για ανάλυση 3ών διαφορετικών πακέτων και άνω ανά δείγμα θα έχετε έκπτωση 15% στις τιμές τιμοκαταλόγου. Για απόστολή προς ανάλυση 3ών δειγμάτων μαζί και άνω θα έχετε έκπτωση 10% στις τιμές τιμοκαταλόγου. Σε περίπτωση που παραλάβουμε 3 δείγματα και άνω προς ανάλυση για 3 πακέτα υπολειμμάτων και άνω τότε θα έχετε έκπτωση 25% στις τιμές τιμοκαταλόγου.

### **Σχόλια:**

- Στις παραπάνω τιμές δεν περιλαμβάνεται ΦΠΑ 18%.
- Τρόπος πληρωμής: Εξόφληση του ποσού με την έκδοση του τιμολογίου (μετρητοίς ή με επιταγή 30 ημερών) όπου θα έχετε επιπλέον έκπτωση 5%.
- Η αποστολή δειγμάτων δεν επιβαρύνει την AGROLAB.
- Η αποστολή δειγμάτων θα συνοδεύεται από έντυπο της εταιρίας σας όπου θα αναγράφεται το είδος των αναλύσεων που επιθυμείτε για το κάθε δείγμα.
- Ο χρόνος έκδοσης των αποτελεσμάτων κυμαίνεται από 6 έως 10 εργάσιμες ημέρες για το σύνολο των παραπάνω αναλύσεων.
- Η παραπάνω οικονομική προσφορά ισχύει για όλο το τρέχον έτος 2003.
- Η αποστολή δειγμάτων συνοδεύεται την αποστοχή των ορών της προσφοράς.

21-10-2003

ΑΝΑΦΟΡΑ 000M-P181  
Σελίδα 1 από σελίδες 2

## ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

**Πελάτης:** ΑΓΡ.Α.Ν.ΘΙ Α.Ε.  
ΝΥΜΦΕΣ Δ. ΘΙΝΑΛΙΩΝ  
ΚΕΡΚΥΡΑ

**Δείγματα:** Το δείγμα εστάλη από την ΑΓΚΡΟΛΑΜΠ Θεσσαλονίκης και παρελήφθη στο εργαστήριο την 14/10/03.

ΑΡΙΘ. ΔΕΙΓΜ.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ (ΚΑΤΑ ΔΗΛΩΣΗ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ)	ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΠΕΛΑΤΗ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ AGROLAB
1	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ	13102003-5	13102003-5

Ημερομηνίες ανάλυσης : 14/10/03-18/10/03

### Τεχνική Περιγραφή

Το εργαστηριακό δείγμα ελήφθη σύμφωνα με τα αντίστοιχα πρότυπα ISO.  
Οι αναλύσεις έγιναν ως ακολούθως :

Παράμετρος	Μέθοδος
Total Mesophilic Flora cfu/g	ISO 4833:1991
Εντεροβακτήρια cfu/g	ISO 7402:1993
Coliforms cfu/g	ISO 4832:1991
Θειοαναγωγικά κλωστρίδια cfu/g	ISO 7937:1997
Οσμόφιλες ζύμες/Ξηρόφιλοι μύκητες cfu/g	Wort agar, επώαση στους 25°C για 96h
Yeasts/Molds cfu/g	ISO 7954:1987 (25°C, για 96h)
Salmonella spp / 25g	ISO 6579:1993/AFNOR n° BIO 12/7-03:1999



**Επιβεβαίωση Μεθόδου**

Η απουσία οποιασδήποτε επιμόλυνσης επιβεβαιώθηκε με την επώαση μη εμβολιασμένων τρυβλίων για όλα τα θρεπτικά υποστρώματα. Δεν αναπτύχθηκε καμία αποικία.


**ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ**

Παράμετρος	ΔΕΙΓΜΑ 1
Total Mesophilic Flora cfu/g*	<10
Εντεροβακτήρια cfu/g*	<10
Coliforms cfu/g *	<10
Θειοαναγωγικά κλωστρίδια cfu/g	<10
Οσμόφιλες ζύμες cfu/g	50est
Ξηρόφιλοι Μύκητες cfu/g	<10
Yeasts cfu/g *	40est
Molds cfu/g *	<10
Salmonella spp / 25g*	ΑΠΟΥΣΙΑ

\* διαπιστευμένη μέθοδος

Για την  
AGROLAB A.E

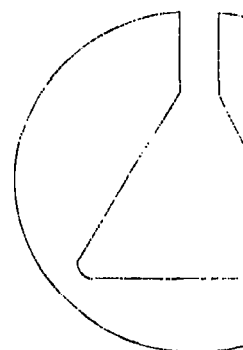
  
Φασλή Λαμπρινή  
Τεχνολόγος Τροφίμων

  
Μανούσου Μαρία Λουίζα  
Βιολόγος  
Προϊσταμένη Μικροβιολογικού Εργαστηρίου

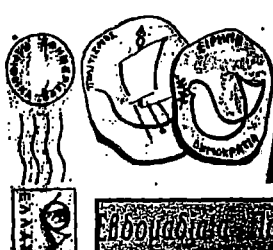
Τα αποτελέσματα αυτής της αναφοράς ισχύουν μόνο για το δείγμα που αναλύθηκε.

Αυτή η αναφορά δύναται να αναπαραχθεί μόνο στο ακέραιο.

Μερική αναπαραγωγή επιτρέπεται μόνο με την έγγραφη συγκατάθεση της AGROLAB A.E



ΣΧΕΤ. 4



# ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ γνώμη

ΚΟΥΚΟΥΛΟΣ ΠΥΡΡΟΣ  
13 ΠΛΑΤ. ΝΙΚΟΛ. ΛΕΚΚΑ 5α  
-ΚΕΡΚΥΡΑ

ΠΕΡΙΤΤΗ 2  
ΙΟΥΝΙΟΥ 1994  
ΑΡΙΘ. ΦΥΛΛΟΥ  
10  
ΤΙΜΗ: 100 ΔΡΧ

προεδρία συνεγράθηκε αρμονικά με το δήμο Κερκυραίων και τον περιφερειάρχη, τους φορείς και τους πολίτες του νησιού. Μέζον όμως πρόβλημα προέκυψε τον χειμώνα στη συνεννόηση με τους ξενοδόχους, οι οποίοι διεκδικούσαν να τους καταβληθεί αντίμο αντίλογο προς διαμονή πέντε ημερών, μολονότι οι κρατήσεις θα αφορούσαν ένα τριήμερο. Η διαμάχη ήταν οξεία, καθώς οι ξενοδόχοι υποστήριζαν πως η περίοδος στα τέλη Ιουνίου βρίσκεται ήδη εντός της τουριστικής σεζόν, άρα, δεν έχουν πρόβλημα κάλυψης κι επομένως οι συνεννοήσεις τους με την προεδρία γίνονται κατά παραχώρηση. Η προεδρία από την άλλη μεριά, που έθετε την ευθύνη

"Κορφοί Παλλός" που με ελάχιστες προσπάθειες θα φιλοξενίσουν τους ηγέτες και τις επίσημες αντιπροσωπείες, αλλά και το "Καβαλιέρι" (όπου θα καταλύσει το ελληνικό υπουργείο Εξωτερικών) και το ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ (όπου θα μένουν οι Σκανδιναβικές αντιπροσωπείες) έχουν κλεισθεί δωμάτια σε 20 ακόμα ξενοδοχεία της πόλης της Κέρκυρας και λίγο πολύ σ' όλο το νησί για τους διερχόμενους, τους γραμματείς και τα παιδιά των δημοσιογράφων που θα συρρέσουν στο νησί μας. Οι ηγέτες των Δώδεκα θα συνεδριάζουν σε μία θολωτή, κατασκευασμένη από γυαλί και αλουμίνιο αίθουσα με θέα προς τις Ηπειρωτικές ακτές στα Παλαιά

διαμόρφωση του Παλαιού Φρουρίου που θα φιλοξενήσει το Κέντρο Τύπου, την εργολαβία του οποίου ανέλαβε η "Μηχανική Α.Ε." του κ. Πρ. Εμφιεζόγλου

δημοσιογράφους) το οποίο με περυσιά επιμέλεια και ακριβοπώλεια ετοιμάζει...

## ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΕΚΥΒΗΤΗΡΙΑ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΤΑΙ ΟΤΙ ΟΙ ΚΑΘΥΠΕΡΕΘΗΜΕΝΕΣ ΑΠΟΤΟΛΕΣ ΤΗΣ ΜΕΣΩ ΤΗΝ ΕΡΓΑ ΔΕΝ ΘΕΛΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΓΑΛΛΙΑΣ ΔΑΡΥΝΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ ΕΜΑΓ ΒΑΛ ΟΥΕ ΙΣΤΕΙΤΑΙ ΣΤΙΣ ΣΤΙ Π ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΕΙΣ ΤΗΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΑΠΛΗΤΕΣ ΠΟΛΥΤΥΠΟ ΤΡΟΠΟ ΤΩΝ ΟΠΩΔΕΝ ΕΥΑΜΕ ΣΤΗΜΕ ΚΑΤΑΝΟΗ ΚΑΙ ΣΥΝΟΜΗ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΜΑΛ ΚΑΙ ΑΣΟΥ ΤΟΥΣ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΤΟΥΜΕ ΟΤΙ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΤΟΥΣ ΜΟΝΑΧΙΚΟΥΣ ΚΑΙ ΦΑΝΕΡΟΥΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥΣ ΜΑΣ ΠΟΡΟΥΣ ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΤΟΥΣ ΔΙΑΒΕΒΑΙΟΥΜΕ ΣΤΙ ΠΟΛΥ ΣΥΝΤΟΜΑ ΘΑ ΥΠΑΡΕΙ ΒΕΒΑΤΩΗ

## ΨΗΦΙΣΜΑ

Το Δημοτικό Συμβούλιο του Δήμου Κερκυραίων, συνελθόν την 11ην Μαΐου 1994, ύστερα από πρόσκληση του Προέδρου του κ. Κωνίνου Σκούρτη, επί τη θλιβερή αγγελία του θανάτου του Δημοτικού υπαλλήλου ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΜΠΟΛΟΒΙΝΟΥ

ο οποίος διακρίθηκε εν τη Υπηρεσία, για την ικανότητα, το ήθος και την τιμιότητα. Εκφράζοντας τη μεγάλη θλίψη του για το θάνατό του και αφού τήρησε ενός λεπτού σιγή στην μνήμη του, ΟΜΟΦΩΝΟ ΨΗΦΙΖΕΙ

1. Να συμμετάσχει ο Δήμος Κερκυραίων στο πένθος, για το θάνατο του άξιου Συνεργάτη του.
2. Να κατατεθεί στέφανος στη κηδεία του εκλιπόντος.
3. Να κατατεθεί το ποσόν των 50.000 δρχ. στο Σύλλογο Γονέων Παιδιών με Νεοπλασματική Λοσθένεια "Η ΦΛΟΓΑ".
4. Να σταλούν συλλυπητήρια καθώς και αντίγραφο του Ψηφίσματος στην Οικογένεια του εκλιπόντος.
5. Το παρόν ψήφισμα να δημοσιευθεί στον Κερκυραϊκό Τύπο.

Ε.Σ. Με το Βασίλη Μπολοβίνο είχαμε γνωριστεί στο Β' γυμνάσιο το 1970 σαν συμμαθητές. Ξεχώριζε για τη ζωντάνια, τη καλοσύνη και το χαρακτήρα του. Απ' όταν τελειώσαμε το γυμνάσιο, ξαναμίξαμε εντελώς τυχαία το 1977, στο σταθμό των υπεραστικών. Θάλαμπε το λεωφορείο για να πάει να παρουσιαστεί φαντάρας, την ίδια μέρα, μ' ένα από τ' αδελφια μου. Έτσι έτυχε να ευχηθώ και στους δύο το "καλή θητεία". Με ιδιαίτερη συγκίνηση πληροφορηθήκαμε όλοι οι συμμαθητές, τη περιπέτεια της υγείας του και τον πρόωγο θάνατό του. Άς μένει πάντα ζωντανός στη σκέψη και τις καρδιές όλων. "Αιώνια του η μνήμη".

**EUROPS First and Best**

Τηλεφωνήστε σήμερα και τοποθετήστε τα προϊόντα του Αγροτοβιομηχανικού Συν/μού Νυμφών στα καταστήματά σας για σίγουρες και γρήγορες πωλήσεις.

★  
**Σας προσφέρουμε τα εκλεκτά παραδοσιακά αγνά προϊόντα KUMQUAT.**

Τα γευστικά γλυκά του κουταλιού KUMQUAT, Μανταρίνι, Περγαμόντο, τα γλασέ σε καράσι και καλάθι. Το μοναδικό κερκυραϊκό ΟΥΖΟ και το κρασί FOUR SEASON'S WINE.

**Ειδικές προσφορές και δώρα θα αυξήσουν τις πωλήσεις σας.**

Για παραγγελίες σας περιμένει η πράσινη γραμμή 0661-53122 όλο το 24ωρο

ουγαμεις εκδηλώθηκαν πράγματα με ένταση ευθέως ανάλογη προς τη βαθιά οικονομική κρίση που γνώριζε η χώρα. Μετά το τέλος του 1989 και την κατάρρευση των κομμουνιστικών καθεστώτων οι κίνδυνοι διάμελισμού εντάθηκαν. Ενώ η Σερβία - θεμέλιος λίθος της πρώην ομοσπονδίας - παρέμενε υπό τον έλεγχο των πρώην κομμουνιστών (και οπαδών της Μεγάλης Σερβίας), η Σλοβενία, η Κροατία, η Βοσνία-Ερζεγοβίνη πέρασαν στα χέρια των κομμάτων της αντιπολίτευσης. Ετσι στις πολυάριθμες αναθέσεις που υπήρχαν ως τότε, ήρθε να προστεθεί και η πολιτική αντιπαλότητα. Εφόσον ο σοσιαλισμός είχε

Σλοβακία, την Ουκρανία ...

Η Γιουγκοσλαβία μεταβλήθηκε σε ένα είδος τραγικού εργαστηρίου όπου μπορούμε να μετρήσουμε τις καταστροφές που επιφέρει η κατάρρευση της κομμουνιστικής εξουσίας.

Η γενική απογοήτευση των πολιτών βρίσκεται στον εθνικισμό και στην παθιασμένη εξήγηση των "εθνικών σρετών" ένα εύκολο μέσο αποπροσανατολισμού και κινητοποίησης. Βρίσκεται στο πρόσωπο του "άλλου" - του ξένου, του μέτοικου, του μετανάστη - το δακτυλοδεικνύμενο ένοχο. Μόνο η υφανση των αναγκών αυτής της κοινωνίας θα μπορούσε να

# Computers

## ΕΝΑ

## Corfu

ΣΑΜΑΡΑ 2 - Τηλ.: 22402



### ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

### ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ & ΣΙΔΗΡΟΥ

### ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΑΔΕΞΑΚΗΣ

### ΕΠΙΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ - ΕΥΚΟΛΙΕΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

ΠΟΤΑΜΟΣ - 49100 ΚΕΡΚΥΡΑ - ΤΗΛ.: (0661) 23440

φιλίικης μανίας, φαινομένων που η απειλή τους πλανάται ακόμα πάνω από την Ευρώπη, στο τέλος του αιώνα; Τα μαθήματα του δευτέρου παγκοσμίου πολέμου και τη δίση της Νυρεμβέργης; η καταδίκη των εγκλημάτων κατά της ανθρωπότητας και των επεκτατικών πολέμων που έγιναν στο όνομα των φιλετιικών θεωριών έχουν ξεχαστεί; Εάν η διεθνής κοινότητα αποδεχτεί παθητικά ένα "εθνικό διαμελισμό" της Βοσνίας-Ερζεγοβίνης επιβεβαιώνεται

στιγμή να σχεχονται να πολλαπλασιασίζονται στην Ευρώπη τα κράτη που εφαρμόζουν την "εθνοκάθαρση"; Στη Βοσνία, η δημιουργία "εθνικών θυλάκων", ιδέα που προωθήθηκε από την διάσκεψη της Γενεύης και μετά, δεν συνιστά διάλυση μια μακροπρόθεση πολιτική λύση. Μία τέτοια λύση δεν είναι δυνατή παρά με τη σάσταση ενός κράτους κοσμικού, δημοκρατικού και πολυεθνικού.



**EUROPS FIRST AND BEST**

Τηλεφωνήστε σήμερα και τοποθετήστε τα προϊόντα του Αγροτοβιομηχανικού Συν/μού Νυμφών στα καταστήματά σας για σίγουρες και γρήγορες πωλήσεις.

★

**Σας προσφέρουμε τα εκλεκτά παραδοσιακά αγνά προϊόντα KUMQUAT.**

Τα γευστικά γλυκά του κουταλιού KUMQUAT, Μανταρίνι, Περγαμόντο, τα γλασέ σε καφάσι και καλάθι. Το μοναδικό κερκυραϊκό OUZO και το κρασί FOUR SEASON'S WINE.

**Ειδικές προσφορές και δώρα θα αυξήσουν τις πωλήσεις σας.**

Για παραγγελίες σας περιμένει η πράσινη γραμμή  
0661-53122 όλο το 24ωρο

**KUMQUAT - OUZO - WINE**  
**THE AGRICULTAR COOPERATIVE OF NYMFES**  
**ΤΗΛ. (0663) 94073 - FAX: (0663) 94366**

ΣΧΕΤ. 44

ΣΧΕΤ. 43

**Ναυαγία Κέρκυρας**

«καταίτιση έργων και ορα-  
στηριοτήτων σε κατηγο-  
ρίες, περιεχόμενο μελετών  
περιβαλλοντικών επιπτώ-  
σεων»

4. την τελική πρόταση  
οδηγίας της Ευρωπαϊκής  
Ενώσης «για την ταφή των  
αποβλήτων» και

5. τη διεθνή εμπειρία  
και πρακτική περί «υγειο-

στον κ. Σπύρο Γιουναρο-  
πουλο τηλ. 0661-25657,  
μέχρι 31 Μαΐου 1994.

Ο Πρόεδρος  
του Συνδέσμου για την  
καθαριότητα και το  
περιβάλλον  
Νήσου Κέρκυρας  
Γιώργος Μακεμάρης  
Δήμαρχος Θινάλιου  
Αντιπρόεδρος ΤΕΔΚ

κωλύματι του, εντός φωνα με τον Νόμον &  
ή έξωθι. του Κοινο- τους όρους του υπ'  
τικού Στάθμισμας αριθμ. 790/1994 προ-  
Καναλιών Κερκρας γραμματόσημου. Προ-  
εκτίθεται εις τμήσκα ρύντηι οι ενδι-  
σιον αναγκαστικά σφερημέναι όπως προ-  
πλειστηριασμόν ένα σερχόμενασ όπου και  
ακίνητον του σφει- ότε ανωτέρω ορίζε-  
λέτου Αλκίνουο Κατ- ται πλειοδοτήσουν  
σιλιανού του Ιωάν- συμμορφούμενοι προς  
νου, κατοίκου Κερ- τα ανωτέρω.  
κύρας, ήτοι οικό- Κέρκυρα 26.4.1994  
πεδον 2.387,55 τ.μ Ο ΔΙΚ.ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ  
κείμενον εις θέσιν ΔΗΜΟΣΘ. ΤΣΙΡΙΓΩΤΗΣ

**CHECK UP CENTER ΕΠΕ**  
**ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ**

Από το εργαστήριο CHECK UP CENTER ΕΠΕ  
ανακοινώνεται ότι εκτελούνται ορμονικές και α-  
νοσολογικές εξετάσεις δια ραδιοανοσομετρικών  
μεθόδων (Μέθοδος RIA-IRMA).

(Η Μέθοδος RIA-IRMA χρησιμοποιεί  
ραδιοϊσότοπα και θεωρείται διεθνώς η  
πλέον ακριβής και ευαίσθητος.

Το εργαστήριο CHECK UP CENTER  
είναι το μοναδικό εργαστήριο στην Κέρ-  
κυρα που διαθέτει αυτή τη μεθοδολο-  
γία.)

Το εργαστήριο είναι συμβεβλημένο  
με το ΝΑΤ & ΔΗΜΟΣΙΟ.

Πύρρος Αρβανιτάκη 6  
(έναντι παλαιών γραφείων ΔΕΗ)  
ΤΗΛ: 88304

CORET DELICIOUS 1991

**Europe's First and Best**

Τηλεφωνήστε σήμερα και τοποθετήστε  
τα προϊόντα του ~~Αγροτικού Συνεταιρισμού~~  
~~Κυμκουάτ~~ **ΚΥΜΚΟΥΑΤ** στα καταστήματά σας  
για σίγουρες και γρήγορες πωλήσεις.

★

Σας προσφέρουμε τα εκλεκτά παραδοσιακά  
αγνά προϊόντα ΚΥΜΚΟΥΑΤ

Τα γευστικά γλυκά του κουταλιού ΚΥΜΚΟΥΑΤ,  
Μανταρίνι, Περγαμόντο, τα γλασέ σε ραφάρι  
και καλάθι. Το μοναδικό κερκυραϊκό ΟΥΖΟ  
και το κρασί FOUR SEASON'S WINE.

Ειδικές προσφορές και δώρα  
θα αυξήσουν τις πωλήσεις σας.

Για παραγγελίες σας περιμένει η πράσινη γραμμή  
0661-53122 όλο το 24ωρο.

**ΚΥΜΚΟΥΑΤ ΟΥΖΟ WINE**  
**THE AGRICULTURAL CO-OPERATIVE OF NYMPES**  
ΤΗΛ. (0663) 94073 - FAX: (0663) 94366

Κάθε που κάνετε λάθος κίνηση σκεφτείτε πως και  
γιατί την κάνετε. Έτσι θα απελευθερωθείτε συναι-  
σθηματικά και θα αποκτήσετε μεγαλύτερο αίσθημα ευθύνης.

**ΣΚΟΡΠΙΟΣ 23 / 10 - 21 / 11**  
Ευνοείστε ιδιαίτερα αυτές τις μέρες, πράγμα που ση-  
μαίνει ότι θα βρείτε τις σωστές λύσεις χωρίς να προ-  
βλημάσιζε. Αισιοδοξείτε λοιπόν. Τα άστρα θα είναι μαζί σας.

**ΤΟΞΟΤΗΣ 22 / 11 - 20 / 12**  
Η κοινωνικότητά σας θα είναι πολύ έντονη. Μικρά τα-  
ξίδια και καινούργιες γνωριμιές θα σας δώσουν την  
ευκαιρία να ξεκάοτε τα προβλήματα της καθημερινότητας.

**ΑΙΓΟΚΕΡΩΣ 21 / 12 - 19 / 1**  
Ο εκνευρισμός και η ανησυχία που σας διακατέχει  
μετριάζεται με τη συντροφιά ανθρώπων που αγαπά-  
τε. Αφιερωθείτε στην οικογένειά σας και χαρείτε μαζί τους τις  
λίγες μέρες

**ΥΔΡΟΧΟΟΣ 20 / 1 - 18 / 2**  
Κάποια βελτίωση στα οικονομικά σας θα προκύψει α-  
πό κληρονομιά ή επιστροφή χρημάτων. Κατόληθη  
περίοδος και για σωστές επενδύσεις. Ένα ταξίδι θα σας φέρεi α-  
νέηπιστα κέρδη.

**ΙΧΘΥΣ 19 / 2 - 20 / 3**  
Υπάρχει παθοηογικό πρόβλημα και αν δεν το λύσετε  
ώρα ίσως υποφέρετε αργότερα. Αλληγές θα έχετε  
σε πολλούς τομείς. Ίσως μετακομίσετε ή ξεκινήσετε μια νέο  
συνεργασία.

**Gregory**

Γνωστός Παραψυχολόγος - Medium  
Ψυχοαναλυτής από την Γερμανία

Έχετε ερωτικά, οικογενειακά, πνευματικά προβλήματα;  
Γενικά ατύχα; Κάποι σας ενοκλεί; Δεν γνωρίζετε το μέλλον  
και κάτι σας φοβίζει;

Με την συμβουλή και την βοήθειά μου μπορείτε πάλι να  
χαρείτε την ζωή. Με την δύναμη του καλού και με την μεγάλη  
μου εμπειρία θα σας βοηθήσω να ξεπεράσετε οποιαδήποτε  
προβλήματα. Σοβαρή δουλειά με σίγουρο αποτέλεσμα.

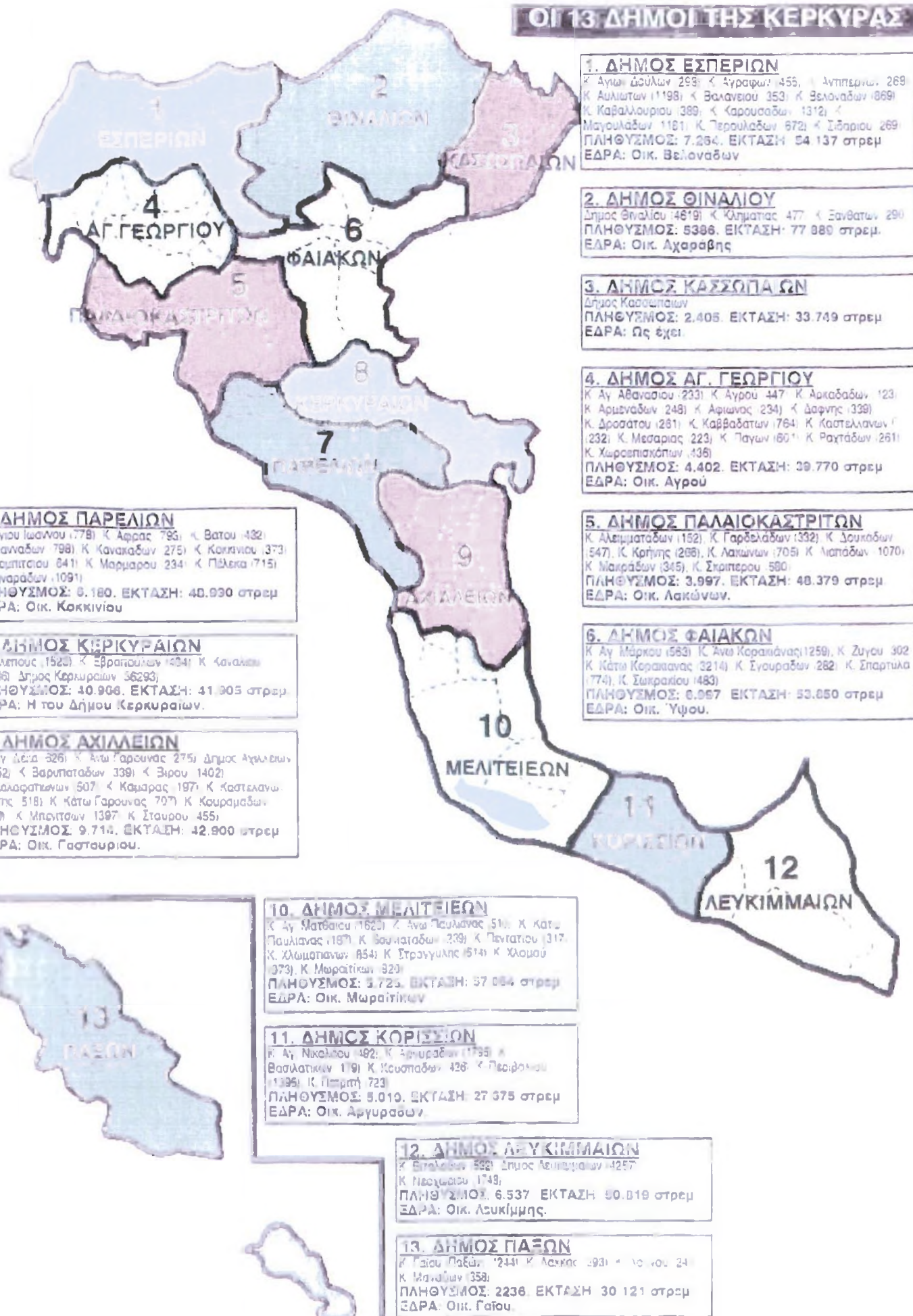
Για ραντεβού τηλ. 56601

**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ  
ΤΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ**

1. Η ΚΕΡΚΥΡΑ ΧΩΡΟΤΑΞΙΚΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑ
2. ΤΡΕΙΣ ΣΠΑΝΙΕΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΑΙΩΝΑ
3. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΘΙΝΑΛΙΩΝ
4. ΑΣΚΗΤΑΡΙΟ ΝΥΜΦΩΝ
5. ΕΞΩΦΥΛΛΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΟΔΗΓΟΥ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΘΙΝΑΛΙΩΝ
6. ΑΝΑΦΟΡΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΟΔΗΓΟ (3 ΓΛΩΣΣΕΣ)
7. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ AGROTICA ΜΕ ΤΗΝ ΝΟΜ/ΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΕΡΚΥΡΑΣ
8. ΣΕΛΙΔΑ ΣΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ WHO IS WHO
9. ΒΡΑΒΕΙΟ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
10. ΒΡΑΒΕΙΟ ΠΑΣΕΓΕΣ
11. ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ
12. ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟ ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ
13. Ο ΙΔΡΥΤΗΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΣΤΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝ/ΣΜΟΥ
14. ΑΠΟΨΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
15. ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ
16. ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΣΙΡΟΠΙΚΤΑ ΛΙΚΕΡ – ΟΥΖΟ
17. ΠΡΟΣΠΕΚΤ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ

18. ΤΡΕΙΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΙΟ ΝΥΜΦΕΣ ΟΠΟΥ  
ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ
19. ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ
-

## ΟΙ 13 ΔΗΜΟΙ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ



### 1. ΔΗΜΟΣ ΕΣΠΕΡΙΩΝ

Κ. Αγίου Δούλων 299, Κ. Άγραφων 455, Κ. Αντιπεριών 269, Κ. Αυλιωτών 1198, Κ. Βαλανίου 353, Κ. Βελοναδών 1069, Κ. Καβαλλουρίου 389, Κ. Καρουσαδών 1312, Κ. Μαγουλαδών 1181, Κ. Τερουλαδών 672, Κ. Σιδωρίου 269.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 7.264. ΕΚΤΑΣΗ: 54.137 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Βελοναδών**

### 2. ΔΗΜΟΣ ΘΙΝΑΛΙΟΥ

Δήμος Θιναλίου 14619, Κ. Χηλμιάς 477, Κ. Ξανθατών 290.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 5396. ΕΚΤΑΣΗ: 77.080 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Αχαράβης**

### 3. ΔΗΜΟΣ ΚΑΣΣΩΠΑΩΝ

Δήμος Κασσωπαίων 2.405.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 2.405. ΕΚΤΑΣΗ: 33.749 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Ως έχει.**

### 4. ΔΗΜΟΣ ΑΓ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Κ. Αγ. Αθανασίου 233, Κ. Αγρού 447, Κ. Αρκαδαδών 123, Κ. Αρμεναδών 248, Κ. Αρβανός 234, Κ. Δοφνης 339, Κ. Δροσάτου 261, Κ. Καββαδατών 1764, Κ. Καστελλανών Γ 1232, Κ. Μεσαρίας 223, Κ. Παγών 1601, Κ. Ραχτάδων 261, Κ. Χωροεπισκόπων 436.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 4.402. ΕΚΤΑΣΗ: 39.770 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Αγρού**

### 5. ΔΗΜΟΣ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΕΙΩΝ

Κ. Αλεμματοδών 152, Κ. Γαρδελιάδων 332, Κ. Δουκαδών 547, Κ. Κρήνης 298, Κ. Λαλιών 705, Κ. Λισιάδων 1070, Κ. Μακράδων 345, Κ. Σκρίπερου 580.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 3.997. ΕΚΤΑΣΗ: 48.379 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Λακώνων.**

### 6. ΔΗΜΟΣ ΦΑΙΑΚΩΝ

Κ. Αγ. Μάρκου 563, Κ. Άνω Κορσιάνας 1259, Κ. Ζυγού 302, Κ. Κάτω Κορσιάνας 3214, Κ. Σγουραδών 282, Κ. Σπαρτιά 774, Κ. Σικραίου 483.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 6.967. ΕΚΤΑΣΗ: 53.650 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Ύψου.**

### 7. ΔΗΜΟΣ ΠΑΡΕΛΙΩΝ

Κ. Αγίου Ιωάννου 178, Κ. Αφράς 793, Κ. Βατού 432, Κ. Γιανναδών 798, Κ. Κανακιδών 275, Κ. Κοκκινίου 373, Κ. Κομπισίου 841, Κ. Μαρμαρού 234, Κ. Πάλας 715, Κ. Συναράδων 1091.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 6.180. ΕΚΤΑΣΗ: 40.930 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Κοκκινίου**

### 8. ΔΗΜΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΙΩΝ

Κ. Αλεπούς 1523, Κ. Ξηροπούλων 1494, Κ. Κανακίδων 12096, Δήμος Κερκυραίων 36293.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 40.906. ΕΚΤΑΣΗ: 41.905 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Η του Δήμου Κερκυραίων.**

### 9. ΔΗΜΟΣ ΑΧΙΛΛΕΙΩΝ

Κ. Αγ. Γεωργίου 3261, Κ. Άνω Γαρσινάς 275, Δήμος Αχαιών 12052, Κ. Βαρυπατάδων 339, Κ. Ξιρού 1402, Κ. Χαλαρατώνων 507, Κ. Κωμάρων 197, Κ. Καστελλανών Μισας 518, Κ. Κάτω Γαρσινάς 707, Κ. Κουραμαδών 1239, Κ. Μπουτσών 1397, Κ. Σταυρού 455.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 9.714. ΕΚΤΑΣΗ: 42.900 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Γασταυρίου.**

### 10. ΔΗΜΟΣ ΜΕΛΙΤΕΙΩΝ

Κ. Αγ. Ματθαίου 1623, Κ. Άνω Πυλιανός 510, Κ. Κάτω Πυλιανός 187, Κ. Βουνατοδών 239, Κ. Πανταίου 317, Κ. Χλωμοπάνων 854, Κ. Στραγγυλλής 1514, Κ. Χλομού 1073, Κ. Μυραϊτικής 929.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 5.725. ΕΚΤΑΣΗ: 57.064 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Μυραϊτικής**

### 11. ΔΗΜΟΣ ΚΟΡΙΣΣΙΩΝ

Κ. Αγ. Νικολάου 492, Κ. Αρμεραδών 1755, Κ. Βασιλακίων 179, Κ. Κοισπαδών 426, Κ. Περιβολίου 1395, Κ. Πισπιτή 723.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 5.019. ΕΚΤΑΣΗ: 27.675 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Αργυραδών.**

### 12. ΔΗΜΟΣ ΛΕΥΚΙΜΜΑΙΩΝ

Κ. Βιγλαδών 592, Δήμος Λευκιμμαίων 14257, Κ. Νεοχωρίου 1749.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 6.537. ΕΚΤΑΣΗ: 50.819 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Ασυκίμης.**

### 13. ΔΗΜΟΣ ΠΑΞΩΝ

Κ. Γαίου Παξών 2441, Κ. Λακκός 393, Κ. Λοιού 24, Κ. Μανδύων 358.  
**ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ: 2236. ΕΚΤΑΣΗ: 30.121 στρεμ.**  
**ΕΔΡΑ: Οικ. Γαίου.**





ΑΠΟΨΙΣ ΕΚ ΤΗΣ ΜΟΝΗΣ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΙΤΣΗΣ - ΚΕΡΚΥΡΑ

VUE PRISE DU MONASTÈRE PALÉOKASTRITZA - CORFOU 227

Corfou. Vue Panoramique du Port et de la Ville.



*Corfou - Ile d'Ulysse.*



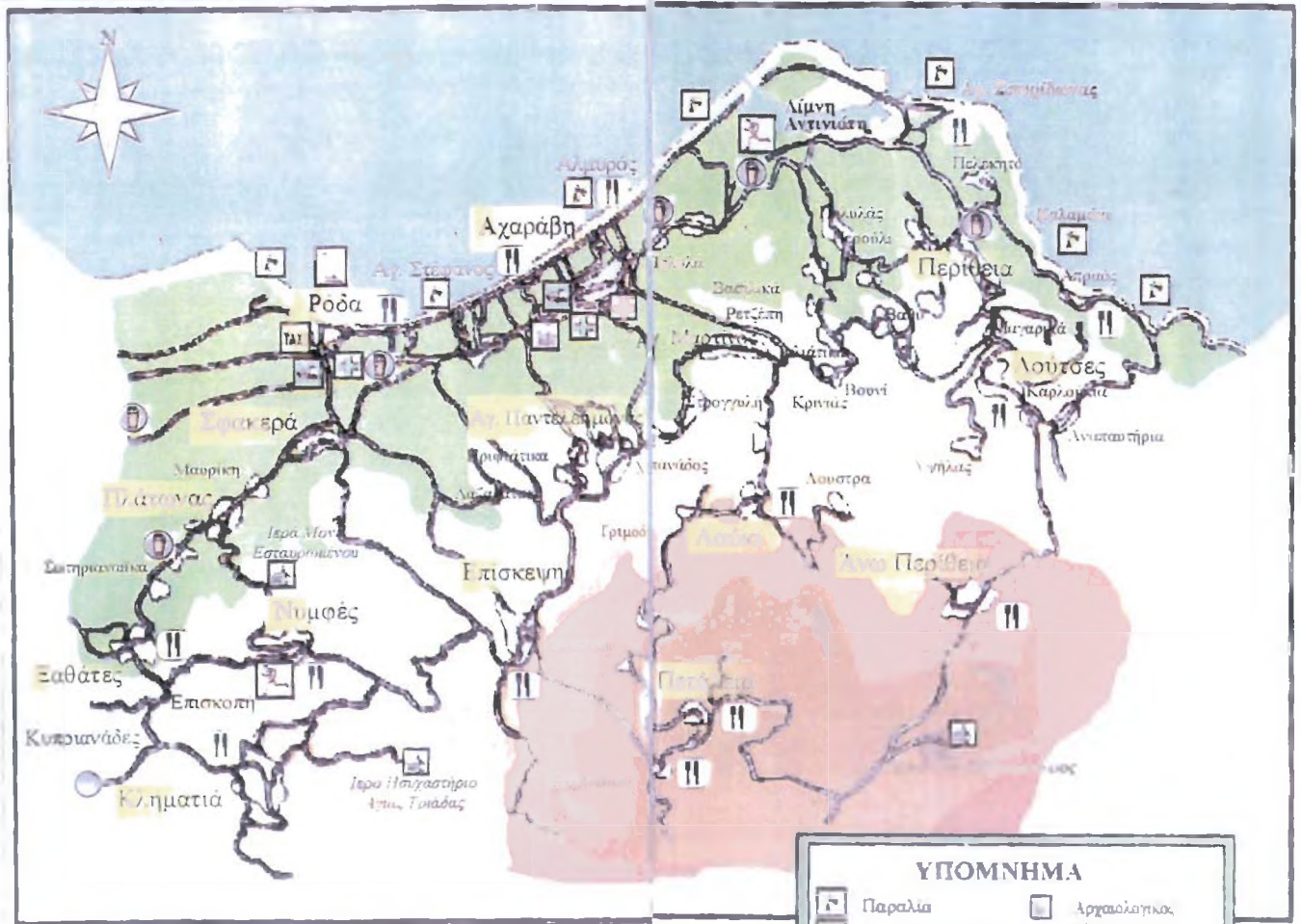


# ΔΗΜΟΣ ΘΙΝΑΛΙΩΝ



ΠΑΝΤΟΚΡΑΤΟΡΑΣ  
PANTOKRATORAS  
906 m

- Δρόμος με ασφάλτο
- Αγροτικός δρόμος
- Δρόμος για τίπι



**ΥΠΟΜΝΗΜΑ**

	Παραλία		Αρχαιολογικός χώρος
	Αφετηρία ΤΑΧΙ		Λιμάνι
	Στάση λεωφορείου		Ιερός Ναός
	Ιατρείο		Βενζεδρίνη
	Φαρμακείο		Αθλητικός χώρος
	Εστιατόριο		

να περνάνε  
 όμορφα οι  
 μέρες σας  
 εργατώντας ή  
 συνάντας στο  
 εστιατόριο. Επισκεψτε  
 την αυθεντική ΕΛΛΗΝΙΚΗ  
 κουζίνα μας. Απολαύστε  
 τον καφέ ή το ποτό σας

**ΤΑΒΕΡΝΑ**  
**ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ**  
 Επίσκεψη



Ασκητάριό  
Νυμφών

Από τις παλαιότερα ιστορικά μνημεία του 5ου αιώνα μ.Χ., το Ασκητάριον των Νυμφών χτιστηκε - σύμφωνα με την παράδοση - από τους γονείς του ασκητή από την Ηλεία, Αρτέμισι Παϊίου, που έχασε τη ζωή του από ένα θάνατο, τη στιγμή εκείνης που οι δάκρυά του έρχονταν για να τον πάρουν πάνω και πήδηξε στη θάλασσα. Βλέποντας τους (από μυστικά εσκαμμένα) και μη μπορώντας να προσεγγίσει, και ώστε ένας μεγάλος βράχος κάρτη από το βουνό και έπεσε καταπλακώνοντας τον. Μετά τις αποτυχημένες προσπάθειες να πάρουν το νεκρό



σώμα του παιδιού τους, οι γονείς του νεκρού ασκητή έχτισαν εκεί το μοναστήρι της Μεταμόρφωσης του Σωτήρος.



**Χ**ωμενο σε υψόμετρο 450 μέτρων, το μοναστήρι της Αγίας Τριάδας αποτελεί από το 15ο αιώνα τοποθηρηκεινική κατανύξης και αφουσιώσης προς το Θεό. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι τοιχογραφίες - από το 1672 - και οι εικόνες του τέμπλου, που φιλοτεχνήθηκαν το 1850. Το μοναστήρι, που γιορτάζει τη Δευτέρα του Αγίου Πνεύματος, υπηρετείται σήμερα από δυο φιλόξενους Μοναχούς.



Αγία Τριάδα







The Agricultural and Industrial Co-operative of Nymfes process every year 100 tons of KOUM KOUAT. Controlling 80% of the total production the Co-operative of Nymfes exports this fruit to many other countries.

Other activities in the area are fishing and fish farming, sheep rearing, dairy-farming, apiculture and viticulture. Visitors can find many special products here which are well worth trying.





**D**ie Landwirtschaftliche  
Kooperative von  
Nymfes verarbeitet  
jährlich 100 Tonnen  
der weltweit  
bekanntesten Frucht

KOUM KOUAT, was 80% der gesamten Produktion  
entspricht. In den letzten Jahren wird ein großer Teil der  
Produktion auch in westeuropäische Länder exportiert

**W**eitere, wenn auch nicht so wichtige,  
Produktionstätigkeiten in der Region sind die  
Fischerei, Fisch- und Viehzucht, Milchproduktion,  
Bienenzucht und Weinanbau. Es gibt eine Fülle von  
Produkten, die noch auf die traditionelle Art hergestellt werden  
und die es sich lohnt zu probieren.



# ΚΕΡΚΥΡΑ

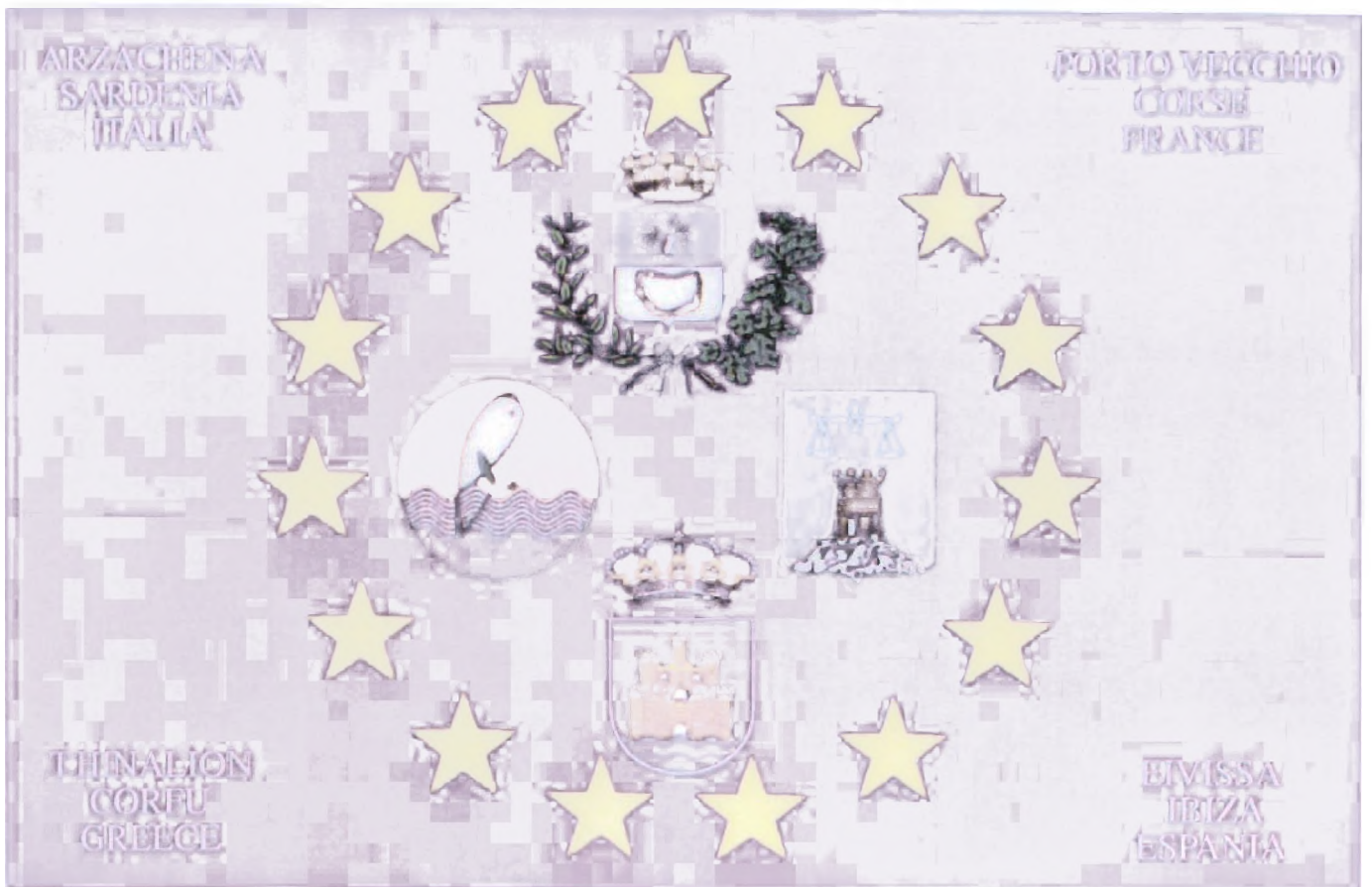
## ΑΗΜΟΣ ΟΙΝΑΜΙΟΝ

### ο προπολιός οας



ΑΗΜΟΣ ΟΙΝΑΜΙΟΝ  
ΚΕΡΚΥΡΑ

## ANFIZIONIA EUROMEDITERRANEA



## Παραδοσιακά προϊόντα

Αγροτοβιομηχανικός Σύνδεσμος Νηρέων, Τηλ: 94073

### Κινη κούσι

Αγροτοβιομηχανικός Σύνδεσμος Νηρέων, Τηλ: 94073  
Καταστήματα Γιοφίμων σε όλη την περιοχή

### Λάδι

Από τους νότιους παραγωγούς

### Αλάτι

Από τους νότιους καλλιεργητές

Από τα ελαιουργεία της περιοχής

### Μέλι

Από τους νότιους μελισσοκόμους

Καταστήματα Γιοφίμων σε όλη την περιοχή

### Γιοφίματα

Από τους νότιους κτηνοτρόφους  
Καταστήματα Γιοφίμων σε όλη την περιοχή

**ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ  
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ  
ΝΗΡΕΩΝ**

ΝΗΡΕΩΝ, Τηλ: 94073



### ΑΙΣΘΟΥΣΑ

Για μια εμπειρία από θαλασσινή ζωή και διασκέδαση



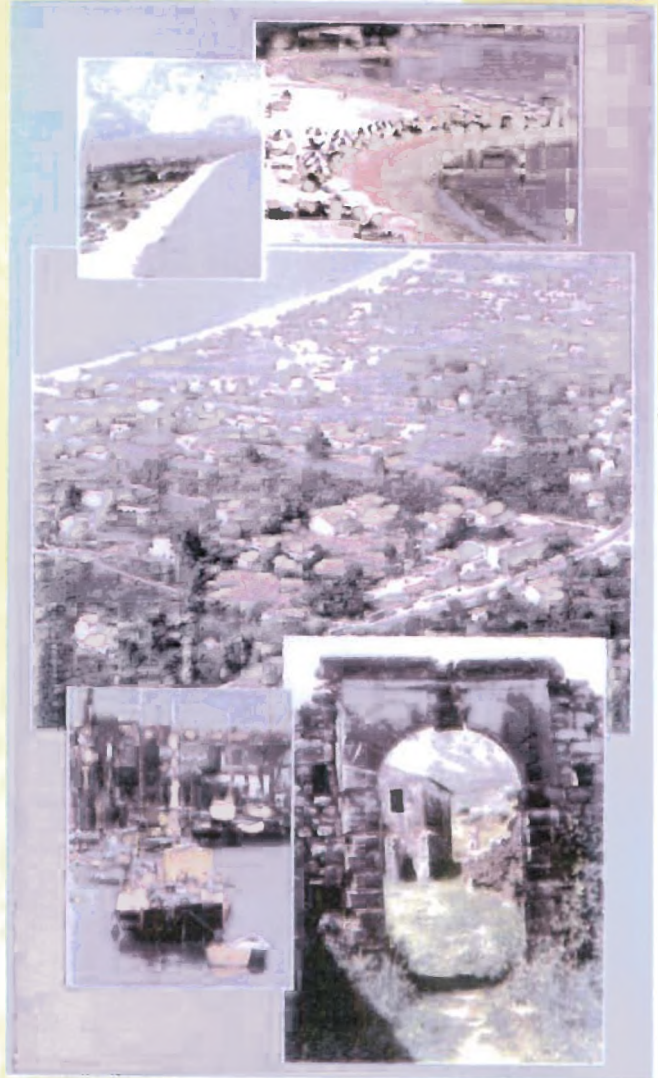
ΤΗΛ: 0944 149655

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΝΑΨΥΧΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ

# ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΘΙΝΑΛΙΩΝ

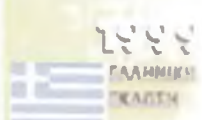
ΒΟΡΕΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑ

Ποτό - φαγητά - εκδηλώσεις - καταστήματα  
Ενοίκια - ταξιαδρεία - καταστήματα



ΑΝΑΨΥΞΙΑΚΗ ΘΙΝΑΛΙΩΝ Α.Ε.

ΑΝ.Θ.



# AGRICULTURAL COOPERATIVE OF NYMFES



## AGRICULTURAL COOPERATIVE OF NYMFES

**Activity:** Production of candied fruits. Production of liqueurs and Ouzo •  
**Established:** 1981 • **Address:** Nymfes, Corfu 49081 • **Telephone:** (0663) 94073  
 • **Fax:** (0663) 94366 • **Daily Production:** 1.000 to 4.000 kgr of candied fruits  
 (depend on kind of fruit) and 5.000 bottles of liqueurs

الجمعية التعاونية الزراعية لمنطقة نيمفسون

نشاطها: إنتاج الفواكه المسكرة المجففة والمشروبات الروحية والاورزو

تأسست عام 1981 • عنوانها: منطقة نيمفسون بكيركيرا (49081)

هاتف: (0663) 94073 - 94366 • الإنتاج اليومي من 1000 إلى 4000 كجم

من الفواكه المسكرة المجففة حسب نوع الفاكهة، و 5000 زجاجة مسر

المشروبات الروحية

## COOPERATIVE AGRICOLE DE NYMFES

**Activite:** Production de fruits confits. Production de liqueur et de ouzo. • **Annee de fondation:** 1981 • **Adresse:** Nymfes, 49081 Corfou. • **Telephone:** (0663) 94073 • **Fax:** (0663) 94366 • **Production journaliere de:** 1.000 Kilos de fruits confits (cela depend de la sorte de fruits) et de 5.000 bouteilles de liqueur

The Nymphon Co-operative was established in 1981 for the production of kumquat sweets and liqueur - kumquat is a fruit with an extraordinary taste and flavour. These products were later supplemented by sweets based on other fruits (cherry, bitter orange, bergamot, tangerine, etc.) while the entire selection was enriched with more liqueurs and ouzo.

At present, the Co-operative has a very large selection of high quality products, produced using ultramodern installations, which include automated production-lines and packaging techniques.

The cooperative already exports to Italy and France and is aiming to expand into other countries as well.

تأسست الجمعية التعاونية الزراعية لمنطقة نيمفسون في عام 1981 حيث تخصصت في صناعة الفواكه المسكرة المجففة والمشروبات الروحية المستحصرة من البرتقال والكوم - كوات (فاكهة استوائية ذات نكهة وطعم خاص) ومع الوقت أضافت الجمعية إلى منتجاتها أنواع أخرى من الفواكه المسكرة مثل الكرز والنايمسج والسرچاموت واليوسفي أمندن... الخ. وأضافت التشكيلة الحديثة من المشروبات الروحية والاورزو: نوع من المرقق.

تتميز التشكيلة بالجوقة العالية لأنها تصنع في مرشآت حديثة تعمل بنظام أوتوماتيكي سواء عند مرحلة الإنتاج أو التغليف.

تصدر الجمعية إلى إيطاليا وفرنسا وتهدف إلى التوسع في صادراتها إلى أنحاء العالم.

La Cooperative de Nymfes ayant comme but principal la production de fruits confits et de liqueur aux oranges Koum-Kouat, un fruit exotique d'un goût et d'un arôme particulier, a été fondée en 1981. Avec le temps, ses produits ont été complétés par une série d'autres fruits confits (cerise, bigarde, bergamote, mandarine etc.) et par une gamme de liqueurs et de ouzo.

Ainsi aujourd'hui, la Coopérative dispose dans le deux domaines de son activité, d'une grande diversité de produits de qualité exceptionnelle, grâce au fait que ses produits sont fabriqués dans des installations ultramodernes qui comprennent des chaînes de production et de conditionnement automatiques.

La Cooperative de Nymfes exporte ses produits déjà en Italie et en France et son objectif est d'étendre sa production à d'autres pays.



# ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΠΤΕΡΟΥ ΤΗΣ Ν.Α. ΚΕΡΚΥΡΑΣ

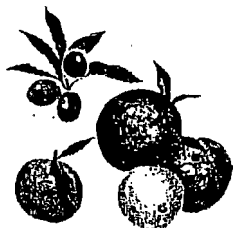


## ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το παρθένο ελαιόλαδο είναι φυσικός χυμός με ανεκτίμητη διαιτητική και θεραπευτική αξία.

Αυξημένη κατανάλωση ελαιολάδου έχει σαν αποτέλεσμα μειωμένο ποσοστό καρδιακών παθήσεων.

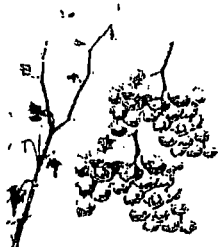
Στο Νομό Κερκύρας καλλιεργούνται περίπου 3.900.000 ελαιόδενδρα και το λάδι είναι το βασικότερο παραγόμενο προϊόν. Η μέση ετήσια παραγωγή ανέρχεται σε 20.000 τόνους.



## ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Το είδος αυτό των εσπεριδοειδών μεταφέρθηκε στην Κέρκυρα πριν περίπου 70 χρόνια από την Κίνα ή την Ιαπωνία.

Ο χρυσαφένιος καρπός του είναι πλούσιος σε βιταμίνη C και χρησιμοποιείται για την παρασκευή ποτών (λικέρ), γλυκών κουταλιού, φρουτί γλασέ, μαρμελάδας, κομπόστας κ.λ.π. Ευνοείται ιδιαίτερα από το ήπιο και υγρό κλίμα της Κερκύρας.



## ΚΡΑΣΙ

Κρασί είναι το αποτέλεσμα της αλκοολικής ζύμωσης του χυμού του σταφυλιού. Σε μικρές ποσότητες καθημερινά ωφελεί τον ανθρώπινο οργανισμό και βοηθάει στην καλή κυκλοφορία του αίματος. Η κυριώτερη καλλιεργούμενη ποικιλία στο Ν. Κερκύρας είναι ο Κακοτρώγης (Λευκός Οίνος). Σε μικρότερες εκτάσεις καλλιεργούνται το Πετροκόρινθο μαύρο και άσπρο, το Βαρτζαμί και η Ρομπόλα.



## ΝΤΟΜΑΤΑ

Η ντομάτα είναι τροφή πλούσια σε βιταμίνες, με σημαντική διαιτητική αξία. Χρησιμοποιείται ως νωπή καθώς επίσης και για την παρασκευή κονσερβών, χυμών κ.λ.π.

Η ντομάτα που προβάλλεται στο περίπτερο της Ν.Α. Κερκύρας παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις με ολοκληρωμένη μέθοδο καταπολέμησης χωρίς ορμόνες και χρήση εντομοκτόνων.

ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ  
ΚΕΡΚΥΡΑΣ

ΠΡΟΫΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Α  
ΑΠΟΦΑΣΙΣΤΕΣ  
ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗ  
ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗ  
ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗ



ΑΓΡΟΤΙΚΑ '98

ΣΧΕΤ. 50

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗ  
14η ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ  
ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ  
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ  
ΚΑΙ ΕΦΟΔΙΩΝ

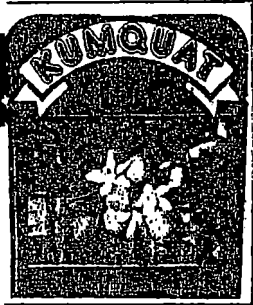
28 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ - 1 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ

ΔΙΕΘΝΕΣ  
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ  
ΚΕΝΤΡΟ  
ΗΕΛΕΚΡΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ 7  
ΟΡΟΦΟΣ 1ος





# Κ Α Τ Α Λ Ο Γ Ο Σ



## ΑΜΕΣΟ - ΠΟΤΟΠΟΪΑ

Παραγωγή Κουμ-Κουάτ

13ο χλμ. Εθνικής Παλαιοκαστρίτης  
ΚΕΡΚΥΡΑ

Τηλ.: 0663 - 22.174

Fax: 0663 - 22.504



## CORFU DELICIOUS

Αγροτοβιομηχανικός Συνεταιρισμός Νυμφών  
Παραδοσιακά Κερκυραϊκά προϊόντα  
Κουμ-Κουάτ, Μαρμελάδα, Μαντολάτο  
Μάντολες, Παστέλι

Νυμφές - ΚΕΡΚΥΡΑ

Τηλ.: 0663 - 94.073

Fax: 0663 - 94.366

ΚΤΗΜΑ ΡΟΠΠΑ



ΟΙΝΟΣ ΘΕΟΤΟΚΗ  
ΚΕΡΚΥΡΑ

## ΘΕΟΤΟΚΗ Α.Ε.

Γεωργικές, Κτηνοτροφικές, Βιομηχανικές  
Βιοτεχνικές και Εμπορικές Επιχειρήσεις  
Παραγωγή - Εμφιάλωση Κρασιού

Λιβάδι Ρόππα - Γιαννάδες - ΚΕΡΚΥΡΑ

Τηλ.: 94.313, 30.609

ΕΚΘΕΤΩΝ



## ΙΟΝΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

Τυποποίηση και Εμπορία  
Ελαιολάδου - Σπορελαίων  
Εισαγωγές - Εξαγωγές

Εθνική Παλαιοκαστρίτση  
ΚΕΡΚΥΡΑ

Τηλ.: 0661 - 23.465-68

Fax: 0661 - 22.579



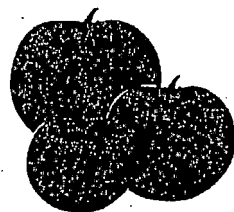
## ΛΕΙΒΑΔΙΩΤΗΣ ΣΩΤΗΡΗΣ

Οινοποιία - Παραγωγή & Εμφιάλωση  
Οίνων από Κερκυραϊκές ποικιλίες

Αιματολόγου Ηλία Πολίτη 18

ΚΕΡΚΥΡΑ

Τηλ.- Fax: 0661 - 28.482



## PRIMA Α.Ε.

Πρότυπες Γεωργικές Αξιοποιήσεις  
Κερκύρας

Θερμοκήπια: Άγιος Ματθαίος

Τηλ.- Fax: 0661 - 76.100

Γραφεία: Αγίου Δημητρίου 7

ΚΕΡΚΥΡΑ

Τηλ.: 0661 - 22.007

**Prima** Α.Ε.

1 9 9 2

AND TECHNICAL COMPANIES

COMMERCIAL ENTERPRISES

THE HELLENIC INDUSTRIES

DIRECTORY OF

BY F O R M





# ΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΒΡΑΒΕΥΕΙ

ΤΟΝ ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΝΥΜΦΟΝ

για συεταιιρική δραστηριότητα του γεωργικό τομέα και συμμεταχή  
στη μεταποίηση, τυποποίηση και εμπορία του Κούμ-Κουάτ.

αθηνά 8 απριλη 1984

ο υπουργός

ΚΩΣΤΑΣ ΣΗΜΙΤΗΣ

# ΒΡΑΒΕΙΟ

Η ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΣΥΝΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΝΩΣΕΩΝ  
ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ  
(ΠΑΣΕΓΕΣ)

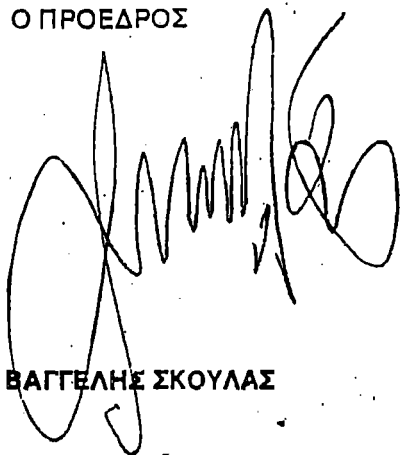
Βραβεύει  
ΤΟΝ

**ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ  
ΝΥΜΦΩΝ ΚΕΡΚΥΡΑΣ**

για την εξαιρετική δραστηριότητά του το 1984  
και για την συμβολή του στην ανάπτυξη της  
συνεταιριστικής ιδέας

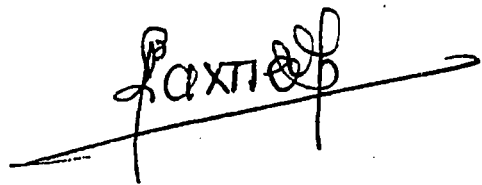
Αθήνα 28 Δεκέμβρη 1984

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ



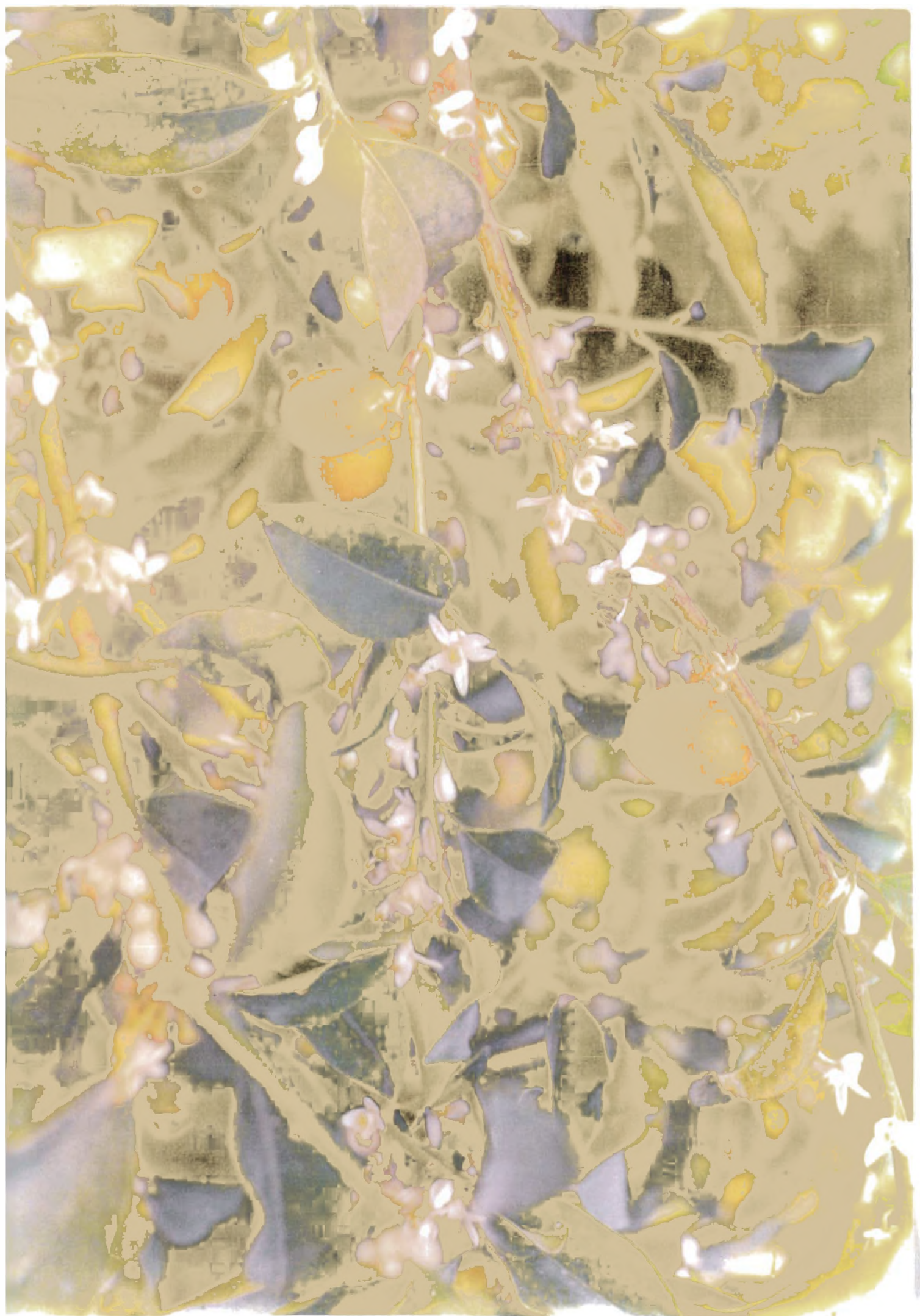
ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΣΚΟΥΛΑΣ

Ο ΓΕΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ



ΕΥΔΟΚΙΜΟΣ ΣΑΧΠΑΖΗΣ







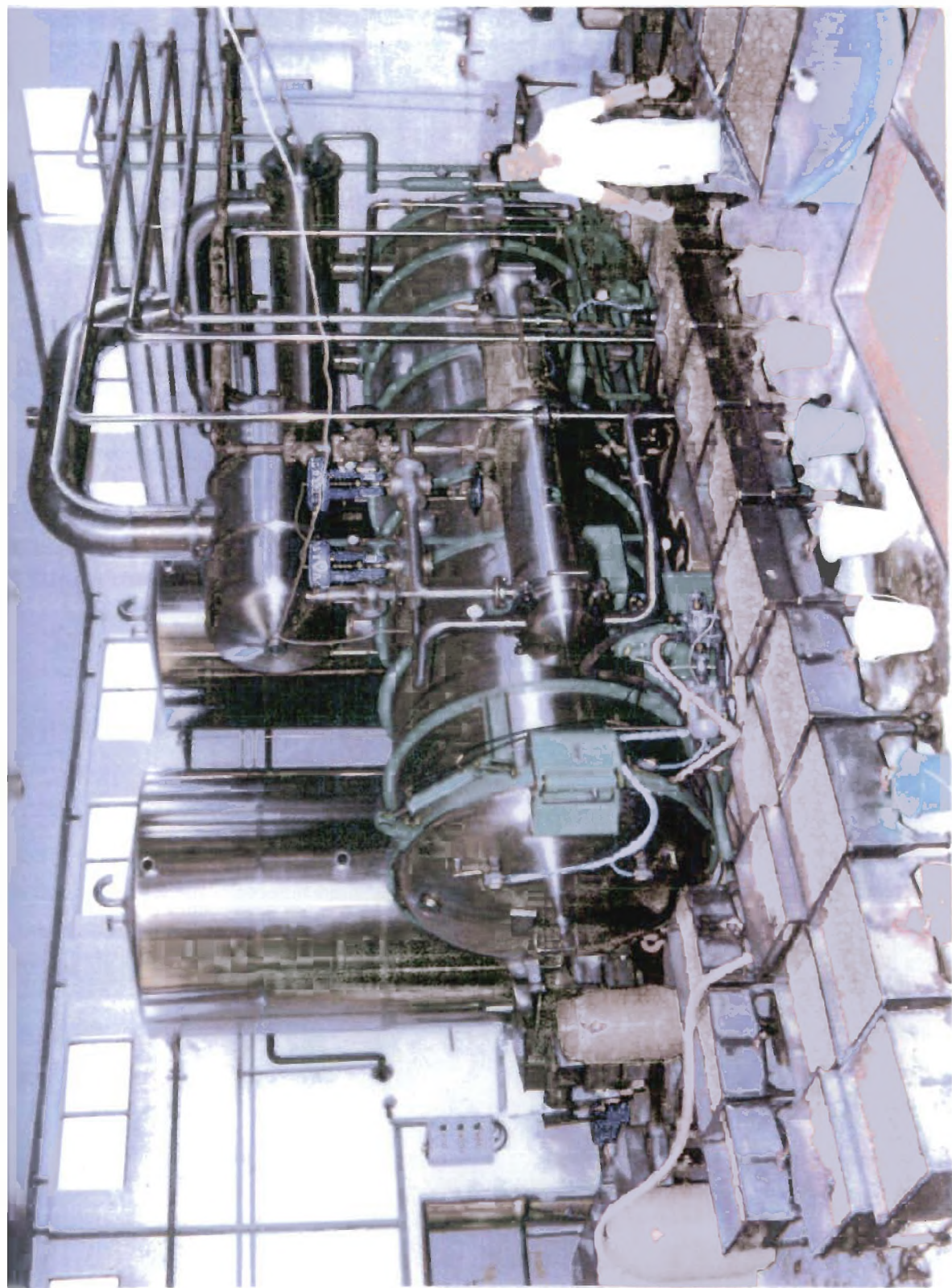


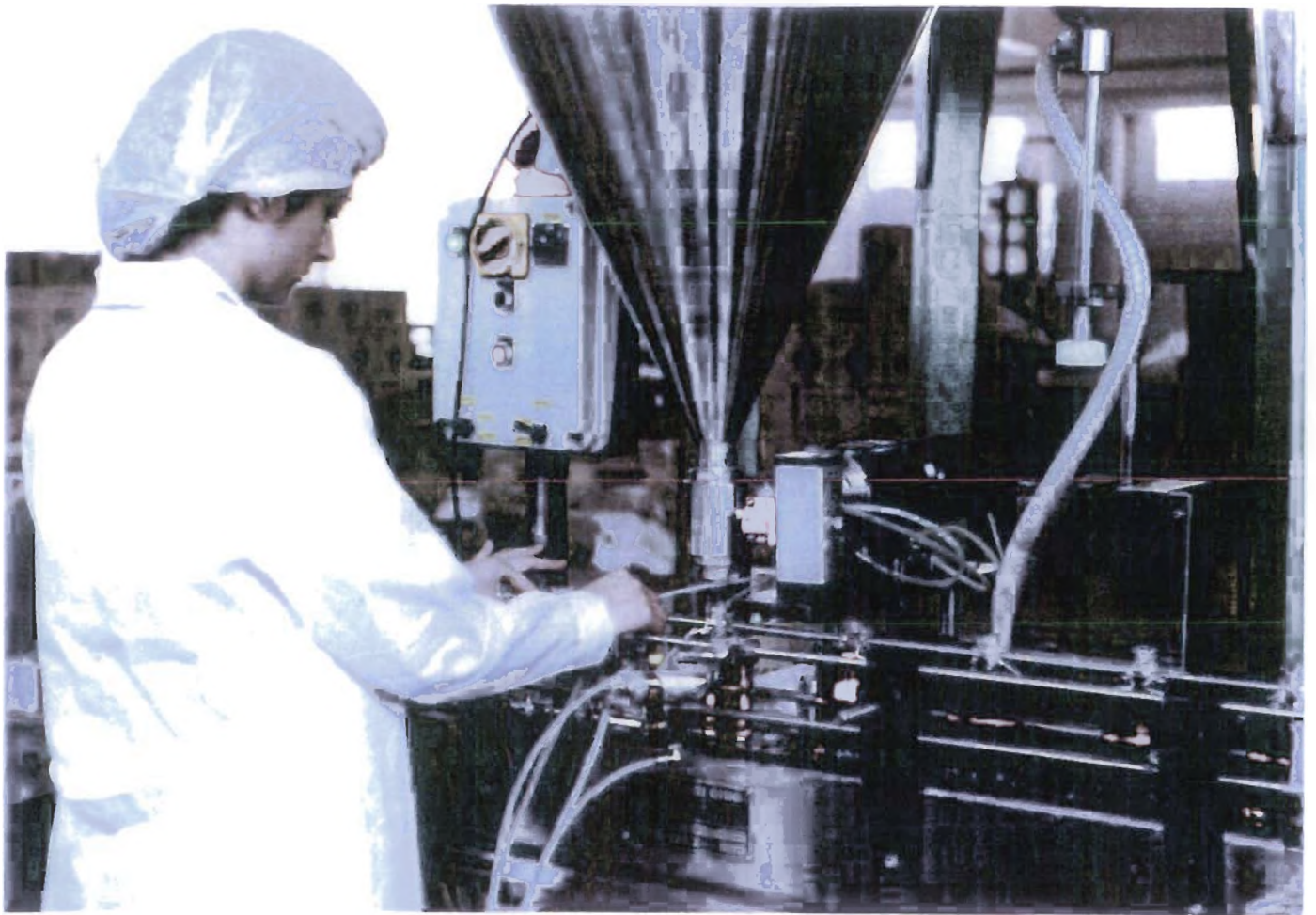




**Κυμquat**  
Εμφανίζεται 12 Οκτωβρίου  
σαν φρούτο αλόκλαυρα, κόβεται σε φέτες  
και προστίθεται σε σαλάτες,  
σε αφαιρούμενο χυμό, και σε φρέσκα φρουτοποτά,  
σε πιχτές σαλάτες και σε επιδόρπια.  
Το ΚΥΜΚΥΑΤ είναι επίσης δημοφιλές  
σε κομπόσες,  
σε μαρμελάδες και γλυκό του κοιταλιού







ΚΟΡΦΙΟΤ ΚΕΡΚΥΡΑΙ

*Corfu Delicious*

# KUMQUAT



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ  
ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΝΥΜΦΩΝ  
Νυμφές Κερκυρας - Τηλ 0663 94073 FAX 94366

ΒΑΣΜ. 20° ΠΕΡ. 0,70L



# KUMQUAT

*Liqueur from Corfu*



ΑΝΤΙΠΡΟΪΚΑΤΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΜΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΝΥΜΦΩΝ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

*Corfu Delicious*

# KUMQUAT



Αgricultural Cooperative of Nymphas, Corfu  
Tel. (0663) 94073 - Fax (0663) 94366

MEMORIES FROM CORFU

CONT. 0,70 L ★ *Corfu Delicious* ★ VOL. 30%

# KUMQUAT BRANDY

Παλιό απόσταγμα BRANDY και γνήσιο λικέρ από εικυθίσια καρπών



Old distilled BRANDY and genuine Liqueur extract of fruits

Αgricultural Cooperative of Nymphas, Corfu  
ΝΥΜΦΩΣ ΚΕΡΚΥΡΑ ΤΗΛ (0663) 94073

ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ  
ΣΥΝΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΜΦΩΝ

CONT. 0,70 L ALCOOL 27°

# KUMQUAT

extract of flowers

από εκχύλισμα ανθέων

ΝΥΜΦΕΣ ΚΕΡΚΥΡΑ

ΤΗΛ (0663) 94073

CONT. 0,50 L

Corfu Delicious

VOL 22%

# KUMQUAT

Γνήσιο Κερκυραϊκό προϊόν από εκλεκτό εκχύλισμα καρπών

Genuine product of Corfu Extract of selected fruits

ΝΥΜΦΕΣ ΚΕΡΚΥΡΑ

Liqueur

ΤΗΛ (0663) 94073





**ΒΡΑΒΕΙΟ**

Η ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΣΥΝΔΙΟΤΗΤΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝ  
ΕΡΓΑΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ  
ΠΑΣΕΣ

Βραβείο  
του

**ΑΓΡΟΤΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ  
ΝΥΣΣΩΝ ΚΕΡΚΥΡΑΣ**

για την ιδεοτεχνική δραστηριότητα του 1956  
για να μη αδικήσει του σπουδαίου της  
υποστήριξης της

Αθήνα 28 Σεπτεμβρίου 1956






Με τα βραβεία που σας έχουν απονεμηθεί, η Πανελλήνια Σύνδεση Επιστημόνων Εργατών Συνεταιρισμών Πάσης, εκφράζει την ευχαρίστησή της για την ιδεοτεχνική δραστηριότητα που επέδειξε ο ΑΓΡΟΤΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΣΣΩΝ ΚΕΡΚΥΡΑΣ, για να μη αδικήσει του σπουδαίου της υποστήριξης της.

~~~~~

With the two prizes that you have been awarded, the Panhellenic Association of Agricultural Workers' Cooperatives expresses its appreciation for the technical activity which the AGRICULTURAL COOPERATIVE OF NYSSA, KEKYRA, has displayed, in order not to do justice to the important support which it has given.

~~~~~

Convicted of our national pride by your activity, the workers' pleaser will be with

Με τα βραβεία που σας έχουν απονεμηθεί, η Πανελλήνια Σύνδεση Επιστημόνων Εργατών Συνεταιρισμών Πάσης, εκφράζει την ευχαρίστησή της για την ιδεοτεχνική δραστηριότητα που επέδειξε ο ΑΓΡΟΤΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΣΣΩΝ ΚΕΡΚΥΡΑΣ, για να μη αδικήσει του σπουδαίου της υποστήριξης της.

~~~~~

With the two prizes that you have been awarded, the Panhellenic Association of Agricultural Workers' Cooperatives expresses its appreciation for the technical activity which the AGRICULTURAL COOPERATIVE OF NYSSA, KEKYRA, has displayed, in order not to do justice to the important support which it has given.

~~~~~

Convicted of our national pride by your activity, the workers' pleaser will be with

**ΒΡΑΒΕΙΟ**

Η ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΣΥΝΔΙΟΤΗΤΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝ  
ΕΡΓΑΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ  
ΠΑΣΕΣ

Βραβείο  
του

**ΑΓΡΟΤΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ  
ΝΥΣΣΩΝ ΚΕΡΚΥΡΑΣ**

για την ιδεοτεχνική δραστηριότητα του 1956  
για να μη αδικήσει του σπουδαίου της  
υποστήριξης της

Αθήνα 28 Σεπτεμβρίου 1956





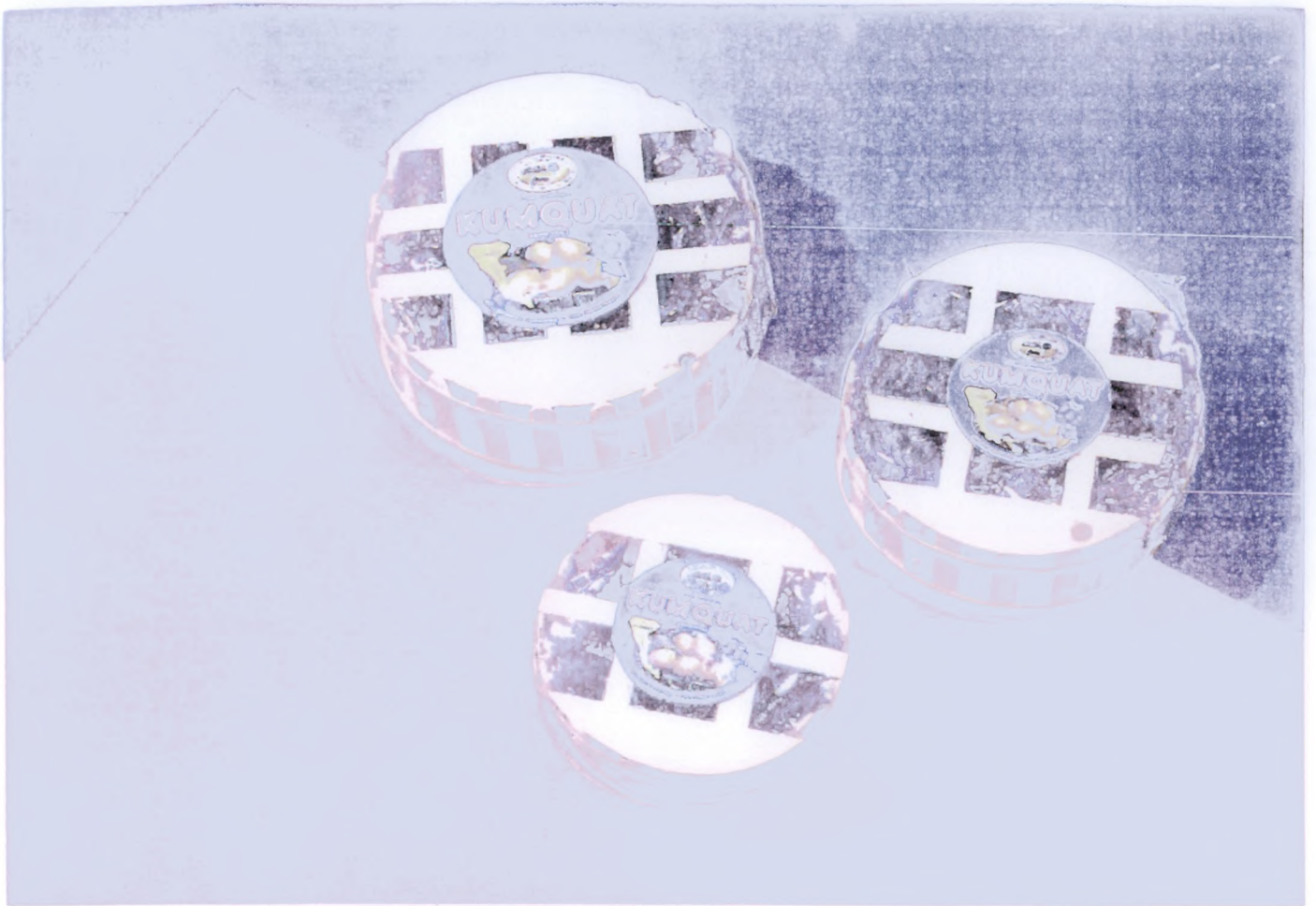












## ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΚΟΥΜ-ΚΟΥΑΤ

### 1. ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΤΟΥΡΣΙ

Υλικά για δύο μέτρια βάζα

- 1 κιλό κουμ-κουάτ
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού χοντρό θαλασσινό αλάτι
- 2-3 φύλλα δάφνης
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 2 γαρίφαλα
- 16 κόκκους μαύρο πιπέρι
- Ο χυμός 3-4 λεμονιών

Τρυπάτε κάθε κουμ-κουάτ σε δύο σημεία με μια βελόνα. Τα βάζετε σε ένα μπόλ και τος ρίχνεται 1-2 κουταλιές της σούπας αλάτι. Τα αφήνετε 30 λεπτά. Μεταφέρετε τα κουμ κουάτ σε καθαρά βάζα και τα πιέζετε για να καθίσουν σφιχτά μέσα στο βάζο. Ενδιάμεσα τοποθετείτε τη δάφνη, τη κανέλα, τα γαρίφαλα και τους κόκκους του πιπεριού. Ρίχνετε από μια κουταλιά της σούπας αλάτι στο κάθε βάζο και προσθέτετε το χυμό των λεμονιών. Σφραγίζετε τα βάζα και τα φυλάσσετε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος 4-5 εβδομάδες. Κατά διαστήματα τα ανακινείτε με ζωηρές κινήσεις.

### 2. ΤΣΗΠΟΥΡΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Υλικά

- 1 μεγάλη τσιπούρα
- 5-6 κουμ-κουάτ φρέσκα ή τουρσί, κομμένα σε λεπτές φετούλες
- Ο χυμός από ένα μικρό λεμόνι
- 1 κουταλιά της σούπας ξύσμα κρέιπ φρούτ
- ½ γκρέιπ φρούτ καθαρισμένο και κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 4-5 φρέσκα φύλλα βασιλικού
- 6-7 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

- 5-6 κουταλιές της σούπας λευκό ξηρό κρασί
- 1 κουταλιά της σούπας κοφτή αλεύρι
- 1 κουταλιά της σούπας άνηθο ψιλοκομμένο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Αφού πλύνετε το ψάρι το σκουπίζετε καλά ώστε να απομακρύνετε όλα τα υγρά του. Αλατοπιπερώνετε την κοιλιά του και τοποθετείτε 2-3 φύλλα βασιλικού. Χαράζετε κατόπιν την τσιπούρα διαγώνια από κάθε πλευρά σε τρία σημεία. Γεμίζετε τις σχισμές με τις φετούλες των κουμ-κουάτ. Πασπαλίζετε το ψάρι με το αλεύρι και το τοποθετείτε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι. Στο οποίο έχετε ζεστάνει το λάδι. Το τηγανίζετε και προσθέτετε τα κρεμμυδάκια. Μεταφέρετε το ψάρι σε ένα αντικολλητικό ταψί. Σκορπίζετε από πάνω το βούτυρο σε μικρά κομματάκια. Περιχύνετε με τη σάλτσα του τηγανιού και ρίχνετε τα κομμάτια και το ξύσμα του γκρέιπφρουτ. Ψήνετε στο φούρνο για 15 λεπτά. Βγάζετε την τσιπούρα από το ταψί. Αδειάζετε όλα τα υγρά του σκεύους σε ένα κατσαρολάκι , προσθέτετε το κρασί τα υπόλοιπα φύλλα βασιλικού, το χυμό του λεμονιού και βράζετε για 3-4 λεπτά. Περιχύνετε το ψάρι με αυτή τη σάλτσα και σερβίρετε αμέσως, γαρνίροντας με τον άνηθο.

### **3. ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΣΕ ΚΟΝΙΑΚ**

#### Υλικά

- ½ κιλό ώριμα κουμ κουάτ
- 2 φλιτζάνια του τσαγιού ζάχαρη
- 3-4 φλυτζάνια του τσαγιού κονιάκ

Πλένετε τα κουμ κουάτ και τα αφήνετε να στραγγίσουν καλά. Αφαιρείτε προσεκτικά όλα τα κοτσανάκια. Με μια αποστειρωμένη βελόνα τρυπάτε κάθε κουμ κουάτ σε δυο τρία σημεία. Τα τοποθετείτε σε ένα καθαρό βάζο και τα πασπαλίζετε με τη ζάχαρη. Γεμίζετε το βάζο με το κονιάκ και κλείνετε καλά. Αφήνετε τα κουμ κουάτ 3-4 μήνες σε σκοτεινό μέρος πριν τα καταναλώσετε.

### **4. ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΓΛΥΚΟ**

#### Υλικά

- 1 κιλό κουμ κουάτ
- 2 φλιτζάνια του τσαγιού ζάχαρη



- 1 φλιτζάνι του τσαγιού νερό
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 10 γαρίφαλα
- 2 κομμάτια αστεροειδή ολόκληρα

Πλένετε τα κουμ κουάτ και τα καθαρίζετε από τα κοτσανάκια τους. Τα τοποθετείτε σε μια κατσαρόλα και ρίχνετε τόσο νερό όσο να σκεπάζονται τελείως. Μόλις αρχίζουν να βράζουν, χαμηλώνετε τη φωτιά και τα αφήνετε να σιγοβράσουν 5 λεπτά περίπου. Στη συνέχεια τα στραγγίζετε σε σουρωτήρι και τα ξεπλένετε με παγωμένο νερό. Βάζετε όλα τα υπόλοιπα υλικά σε μια κατσαρόλα και τα βράζετε για 20 λεπτά. Προσθέτετε τα κουμ κουάτ, χαμηλώνετε τη φωτιά και βράζετε μέχρι τα φρούτα να γίνουν πολύ τρυφερά. Με τη βοήθεια της τρυπητής κουτάλας βάζετε τα κουμ κουάτ μέσα στα βάζα. Αφήνετε το σιρόπι να κρυώσει και το ρίχνετε πάνω από τα φρούτα.

## **5. ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ ΜΕ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ**

### Υλικά

- ½ φλιτζάνι του τσαγιού βούτυρο και λίγο επιπλέον για το άλειμμα
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού καστανή ζάχαρη
- 2 αυγά
- ¾ του φλιτζανιού αλεύρι κοσκινισμένο
- 2 κουταλιές της σούπας κακάο
- ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα σε σκόνη
- ½ κουταλάκι του γλυκού τζίντζερ τριμμένο
- ½ κουταλάκι του γλυκού κόλιανδρο τριμμένο
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού κουμ κουατ γλυκό, πολύ ψιλοκομμένο

Χτυπάτε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και ρίχνετε τα αυγά ένα ένα. Ανακατεύετε το αλεύρι με το κακάο, την κανέλα, το τζίντζερ και το κόλιανδρο. Προσθέτετε τα κουμ κουάτ και τα αναμειγνύετε όλα με το μείγμα βουτύρου – ζάχαρης. Μοιράζετε το μείγμα σε 4 πυρίμαχα μπόλ βουτυρωμένα. Σκεπάζετε το καθένα με ένα κομμάτι λαδόκολλα και τα τοποθετείτε σε μπέν μαρί σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 45-50 λεπτά.