ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ : ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ & ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ

Η ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΤΗΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

ΚΑΙ

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ : ΤΖΑΚΗ ΟΥΡΑΝΙΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ : ΠΟΛΙΤΗΣ ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΒΑΓΓΕΛΗΣ

ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ 7-5-2004

Τέλος κλείνοντας αναφέρω συμπεράσματα για το μέλλον της και τον ρόλο της Ε.Α.Σ Αιγιαλείας στην παραγωγική και εμπορική διαδικασία του προϊόντος.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω καταρχήν τον καθηγητή που μου έδωσε το θέμα της πτυχιακής μελέτης και με βοήθησε σημαντικά στην τελική παρουσία της, κ. ΠΟΛΙΤΗ ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΒΑΓΓΕΛΗ καθώς και κ. ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟ ΜΙΛΤΙΑΔΗ υπεύθυνο του σταφιδοεργοστασίου της Ε.Α.Σ Αιγιαλείας για τις πληροφορίες και την συνέντευξη που είχα μαζί του.

1.1 Μια ιστορική διαδρομή

Αναζητώντας τα ίχνη της Vigne de Raisind Corinthe ή της Vitis vinifera varietas Korinthiana, της μαύρης δηλαδή Κορινθιακής σταφίδας, στα βάθη του χρόνου αλλά και γενικότερα της σταφίδας βρίσκουμε πολλές αναφορές.

Ο όρος 'σταφίς' ή και 'αστάφις' υποδηλώνει κατά τους αρχαίους Έλληνες τον 'ώριμο και αποξηραμένο καρπό κάθε είδους σταφυλιού.

Ο Κώστας Τριανταφύλλου στο Ιστορικόν Λεξικόν των Πατρών αναφέρει την διάκριση ανάμεσα στον όρο σταφίς που είναι παραλλαγή της αμπέλου και το προϊόν της είναι είτε μελανόν (κυρίως σταφίς ή κορινθιακή) είτε λευκό (σουλτανίνα, τσιμπίμπο) και στον όρο αποξηραμέναι σταφύλαι οι οποίες και στην αρχαιότητα σταφίδες ονομάζονταν.

Τέτοιου είδους σταφιδάμπελοι είναι γνωστοί από την αρχαιότητα και καλλιεργούνταν στην Αίγυπτο και την Περσία ήδη από το 2000 π.χ. Επίσης αποξηραμένες ρόγες αναφέρονται στην Βίβλο, κατά την περίοδο του Μωυσή. Στην Παλαιά Διαθήκη και στο κεφάλαιο που γίνεται λόγος για τον Σαμουήλ τον Α' (1055-1011 π.χ.). αναφέρεται ότι έδωσαν σε έναν πεινασμένο Αιγύπτιο και έφαγε ένα κομμάτι πίτα με σύκα και δυο βότρεις σταφίδας. Στην Βίβλο ο Δαβίδ παρουσιαζόταν με εκατό αρμαθιές (τσαμπιά) σταφίδες, πιθανότατα κάποια εποχή μεταξύ 1110-1070 π.χ. Οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι διακοσμούσαν με σταφίδες τους χώρους λατρείας τους και απένειμαν σταφίδες ως βραβείο σε αθλητικά γεγονότα. Ο Ξενοφώντας στο βιβλίο του « Κύρου Ανάβασης» αναφέρει ότι όταν διερχόταν από την Αρμενία μαζί με τους Μυρίους μεταξύ των άλλων αγαθών που βρήκε σε αφθονία ήταν και ασταφίδας. Ο αρχαίος ιστορικός Πολύβιος μιλάει για κρασί που παράγεται από σταφίδα και είναι το ίδιο γλυκό όπως το κρητικό. Ο Αθηναίος στους Δειπνοσοδιστάς αναφέρει ότι η Ρόδος παράγει ασταφίδας. Επίσης η σταφίδα αναφέρεται από τους Θεόφραστο, Ησύχιο, Πλίνιο, Διοσκουρίδη, αλλά και από τον Ιπποκράτη φαίνεται να χρησιμοποιήθηκε σαν φάρμακο.

Τον Θ' αιώνα ο καταγόμενος από την Πάτρα, Μητροπολίτης Αρέθας σε σχόλια του στον Λουκιανό αναφέρει τις ασταφίδες σαν τροφή και μάλιστα κάνοντας έμμεσα αναφορά για τη διεξαγωγή εμπορίου σημειώνει: «... και νυν τας ασταφίδας τίνες ποιούσιν εις αυτά συσκευάζονται αυτάς».

Ο Πτωχοπρόδρομος μιλάει για «στραγαλοσταφίδας» σε κόλλυβα.

Στο Αίγιο πριν το έτος 1300 παρήγετο και εξήγετο η καλύτερη ποιότητα σταφίδας

Το 1340 ο Ιταλός έμπορος Pegalloti στο βιβλίο του Prattica de la mercatura αναφέρει για πρώτη φορά τη σταφίδα ως βασικό εξαγώγιμο προϊόν των ελληνικών χωρών και μιλάει για τα εξαγωγικά λιμάνια την Γλαρέντζα και το Κουράντε.

Μαρτυρία για την εξαγωγή σταφίδας εκείνη την εποχή προκύπτει και από το βιβλίο του Άγγλου βουλευτού Θόρολδ Ρόζερς, «Ιστορία των τιμών», όπου αναφέρονται και οι τιμές της σταφίδας για τα έτη 1334-1337.
Μαρτυρία για την παραγωγή σταφίδας στη Βοστίτσα είναι ότι το έτος 1394 ο ιταλός έμπορος Νέριος Ατζαγιώλης αγόρασε τη Βαρωνεία της Βοστίτσας και έγινε επικίνδυνος εμπορικός ανταγωνιστής της Βενετίας. Η τότε θαλασσοκράτειρα απέκλεισε με το στόλο της τα παράλια του Κορινθιακού και απαγόρευσε με επίσημη διακήρυξη της εξαγωγή σύκων και σταφίδας. (Η Βοστίτσα μαζί με την Κόρινθο ήσαν κτήσεις του Ατζαγιώλη από το 1380 ως το 1430).

Σε έγγραφο του 1438 αναφέρεται ότι στο ναό της Αγ. Παρασκευής στην Πάτρα εκαλλιεργείτο αμπέλι « σταπίδος ούσης».

Ο Έλληνας Καρδινάλιος Βησσαρίων σε επιστολή του από την Φεράρα το 1459 αναφέρει σαν αξιόλογο προϊόν της Πελοποννήσου και σταφίδα δια βαφήν.

Ο περιηγητής Ταβερνιέ έγραψε ότι το 1670 βρήκε στην Περσία κρασί φτιαγμένο από σταφύλια που δε περιείχαν κουκούτσια, δηλαδή τη γνωστή Περσική σταφίδα.

Ο ιστορικός του Ναυπλίου Μ. Λαμπρυνίδης γράφει: ' από του ΙΔ'αι. η κορινθιακή σταφίς εκ της παραλίας των Πατρών μετεφέρετο εις τας Βρεττανικάς νήσους, την Β. Γερμανίας και την Ολλανδίαν δι'Ενετ. Πλοίων και υπό Ενετών εμπόρων'.

Οι περιηγητές Σπον και Ονόρελ (1682) γράφουν ότι η σταφίδα καλλιεργείτο περισσότερο στην Αιγιάλεια και την Ναυπακτία.

Ο Ράιδολφ (1689) γράφει ότι στα χρόνια της Ενετοκρατίας η Βοστίτσα παρέχει σίτο, οίνον και σταφίδα.

Άλλοι περιηγητές που γράψανε για τη σταφίδα είναι ο Χασελκουίστ 1750, ο Ααρών Χιλ 1701, ο Ντε Μπρουίν 1674, ο Ποκόκ 1735, ο Βράουν 1792, ο Ιωάννης Τζάρντιν και οι άλλοι.

Η εγκατάσταση των Ενετών στην Πάτρα και το Αίγιο σήμανε και την παραγωγή σταφίδας όχι μόνο για εσωτερική κατανάλωση, αλλά και για εξαγωγή. Στην αρχή την παρέδιδαν σε αγγλικά πλοία. Από το 1775 και μετά άρχισαν να την παραλαμβάνουν οι άγγλοι έμποροι μόνοι τους.
Τη ίδια χρονιά οι τιμές της σταφίδας είχαν ανέβει ψηλά παρότι τα έξοδα ήταν τόσο μεγάλα που την διπλασίασαν. Έτσι φτάνει τα 80 γρόσια από τα οποία 40 είναι το καθαρό κόστος και 40 έξοδα. Οι Ενετοί δε φαίνεται να αντιμετωπίζουν θετικά την αύξηση της σταφιδοκαλλιέργειας που σημειώθηκε εκείνη την εποχή και προσπαθούν να την ανακόψουν. Ο Ενετός πρόξενος στην Πάτρα Ρόζαλεμ σε μια επιστολή στην κυβέρνηση του μιλάει για τους κινδύνους από αυτή την αύξηση, αλλά και οι ίδιοι οι Ενετοί εμποδίζουν τα καράβια, που μεταφέρουν Αιγιώτικη σταφίδα, να πλησιάσουν τα λιμάνια.

Κατά το έτος 1800 ο γάλλος πρόξενος στην Πάτρα Felix Baujour, γράφει ότι η σταφίδα εκαλλιεργείτο στην Πάτρα και τη Βοστίτσα. Επίσης σημειώνει ότι η παραγωγή εκείνη τη χρονιά ήταν 2.000.000 λίτρες και οι σταφίδες έφταναν στα λιμάνια των Βορείων χωρών (Λονδίνο, Άμστερνταμ, Αμβούργο κ.λ.π..) μέσω Λιβόρνου και Τριέστης, καθ' ότι Λιβόρνιοι και Τριεστινοί δέσποζαν στο διαμετακομιστικό εμπόριο την εποχή εκείνη.

Το Σεπτέμβριο του 1809 ο Λόρδος Βύρων επισκέφτηκε την περιοχή και ζήτησε να κάνει τον περίπατο του σε περιοχές που καλλιεργείτο σταφίδα και μάλιστα συνέπεσε να είναι τότε η εποχή της συγκομιδής.

Ο Γάλλος πρόξενος Πουκεβίλ το 1816 καταγράφει την παραγωγή σε 8.900.000 λίτρες.

Όλοι οι προ του 1821 περιηγητές (Ριχ, Πόκου, Ταβερνιέ...) αναφέρουν ότι καλλιεργείτο στην περιοχή της Β.Δ. Πελοποννήσου σαν το μοναδικό αγροτικό προϊόν στα παράλια της Αχαΐας.

Καθώς πλησιάζουν τα χρόνια της Επανάστασης του 1821 η καλλιέργεια της σταφίδας παρά τις δυσχέρειες, συνεχίζεται ικανοποιητικά. Μάλιστα κατά τα πρώτα έξι χρόνια της Επανάστασης – όπως γράφει ο Άγγλος βουλευτής και δήμαρχος του Λονδίνου Χάνσων – η σταφίδα εξαγόταν λαθραία μέσω Τεργέστης.

Όπως γράφει σε γράμμα του ο Αιγιώτης βουλευτής Αναστάσιος Λόντος, αδερφός του στρατηγού, το 1823 η κυβέρνηση επέβαλε 25 γρόσια την χιλιάδα φορολογία για την σταφίδα της Αιγιάλειας. Από τον προϋπολογισμό του κράτους την 12/4/1823 φαίνεται να είναι το Αίγιο η μόνη περιοχή που πληρώνει φόρο '' δεκάτης' για την σταφίδα ο οποίος μάλιστα ανέρχεται σε 56.000 γρόσια επί παραγωγής 1.200.000 λίτρων.

Ο άγγλος πρόξενος στην Πάτρα καταγράφει για το 1830 τον απόπλου από το λιμάνι της Βοστίτσας πέντε βρετανικών πλοίων, χωρητικότητας 819 τόνων, με φορτίο σταφίδας αξίας 6.500 λιρών, δηλαδή το 55% της συνολικής παραγωγής. Την επόμενη χρονιά, το 1831 το παραπάνω ποσοστό διαμορφώνεται σε 49%. Τα επόμενα χρόνια ο ρόλος του λιμανιού στις εξαγωγές θα είναι δευτερεύον αφού στην Πάτρα έχουν συγκροτηθεί εξαγωγικά εμπορικοί οίκοι. Θα περάσουν πάνω από 20 χρόνια, ως το 1852, που το λιμάνι της Βοστίτσας θα ξαναβρεί τις παλιές του δόξες- είναι η περίοδος 1851 ως 1855 της διεθνούς κρίσης και της υποπαραγωγής στην Πάτρα.

Ο Γάλλος περιηγητής Buchon σε διηγήσεις του που αφορούν την περίοδο 1840-43 κάνει εκτενείς αναφορές για την καλλιέργεια της σταφίδας στην Αιγιάλεια.

Ο Καποδίστριας για να εξασφαλίσει τους μετόχους της Χρηματιστικής τράπεζας είχε υποθηκεύσει και τους σταφιδαμπελώνες της Αιγιάλειας.

Το 1840 οι σταφιδαμπελώνες της Βοστίτσας συγκαταλέγονται ανάμεσα στα εθνικά κτήματα που υποθηκεύτηκαν για την ίδρυση της Εθνικής Τράπεζας.

Αργότερα κάτω από αντίξοες συνθήκες οι αγρότες καλλιεργούν ή φυτεύουν σταφίδες αλλά πληρώνουν στους αφεντάδες ή στα μοναστήρια το εμφυτευτικό ή νόβελο, όπως ήταν γνωστότερο εκείνη την εποχή.
Από τη σταφίδα εισπράττει και το κράτος σημαντικούς φόρους. Όπως αναφέρει ο Θανάσης Καλάφάτης στην αξιόλογη μελέτη του «ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΙΣΤΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΤΗ Β.ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ» το 1882, οι τελωνειακές εισπράξεις από τον έγγειο φόρο της σταφίδας έφθασαν τα 2,5 εκατομμύρια δραχμές. Ακόμη το 1890, περίοδο κρίσης για το προϊόν, κάλυπταν το 33% των έγγειων φόρων της χώρας, όταν την ίδια στιγμή μόνο ή Αγγλία εισέπρατε από τους δασμούς εισαγωγής 400.000 λίρες ή περίπου 12 εκατομμύρια δρχ.
Οι καλλιεργητές της Βοστίτσας ανέκαθεν μελετούσαν και έκαναν συνεχώς πειράματα για την βελτίωση της ποιότητας και την αύξηση της παραγωγικότητας. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι η αποξήρανση σε σκιές εφαρμόστηκε μόνο στην Αιγιαλεία και μάλιστα λέγεται ότι ο Αιγιώτης Παναγ. Στρουμπούλης την ανακάλυψε.
Τον περασμένο αιώνα επίσης ο Δήμος Αιγιέων εκάλεσε με έξοδα του τον εφευρέτη κ.Δαμασκηνό για να τους υποδείξει καλύτερους τρόπους τεχνητής αποξήρανσης. Έμεινε στο Αίγιο 20 ημέρες, αλλά όπως αναφέρει η τότε Εθνική Εφημερίδα «ΚΙΒΩΤΟΣ» το πρώτο πείραμα του κ. Δαμασκηνού απέτυχε παταγωδώς καθ ' ολοκληρίαν, διότι η τεχνική πυρά δεν διοχετεύεται καταλλήλως το δε

δεύτερον απέτυχε εν μέρει, διότι μόνον τα παρά την εστίαν στρώματα εξηράνθησαν και τότε οι Βοστιτσάνοι πήραν κυνηγώντας τον θαυματοποιό, που ήθελε και προκαταβολικό προνόμιο.

Όλα αυτά δείχνουν ότι το Αίγιο και η περιοχή του είναι στενά συνδεδεμένο με την σταφίδα που εσφράγισε την τύχη του δια μέσου των αιώνων μέχρι σήμερα. Από τα μέσα του περασμένου αιώνα αρχίζει ο καθαρισμός της σταφίδας με μηχανικά μέσα. Οι σταφιδέμποροι αρχίζουν να διαθέτουν αποθήκη , τη γνωστή Λόντζα, στην μια άκρη της οποίας είναι εγκατεστημένα τα μηχανήματα καθαρισμού, μέσα δε στην αποθήκη ή και έξω από αυτή γίνεται η συσκευασία σε ξυλοκιβώτια.

Έκτοτε σταδιακά οι Λόντζες μετεξελίσσονται σε σταφιδεργοστάσια για να φθάσουν τελικά στη σημερινή τους μορφή που δεν έχει τίποτε να ζηλέψει από τα πλέον σύγχρονα εργοστάσια της Καλιφόρνιας.

Οι εξαγωγές σταφιδομηχανημάτων από τη χώρα μας σ'όλο τον κόσμο, επιβεβαιώνουν αυτή τη διαπίστωση.

Η σταφίδα της Βοστίστας έχει ιδιαίτερη γεύση , άρωμα, πολύ λεπτή επιδερμίδα, μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, ιδιαίτερο χρωματισμό και γενικά εμφάνιση τέτοια που την καταστούν στην πρώτη κατηγορία από όλες τις άλλες ποιότητες της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Έτσι δικαιολογείται και η ψηλότερη τιμή της κατά 4-5 μονάδες από την τιμή της σταφίδας στις άλλες περιφέρειες. Συνάμα το έδαφος της περιοχής του Αιγίου παίζει καθοριστικό ρόλο για το είδος της μαύρης σταφίδας που παράγεται, αφού όπου και αν μεταφυτεύτηκε δεν έδωσε τα ίδια αποτελέσματα καρποφορίας. Έτσι οι έμποροι τόσο οι ξένοι όσο και ντόπιοι της απέδωσαν την προσωνυμία «Βοστίτσα – Vostizza» και μάλιστα έτυχε πρώτη νομοθετικής προστασίας. Όπως αναφέρεται, στις αρχές του ΗΙ αιώνα η Βοστίτσα ήταν η κύρια περιοχή παραγωγής σταφίδας.

Τα πρώτα βήματα του εμπορίου σταφίδας στη Βοστίτσα φαίνεται να έγιναν στα μέσα του 14^{ου} αιώνα και μάλιστα από Βενετούς. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι τα λιμάνια της Βοστίτσας και της Γλαρέντζας τα κατείχαν οι Φράγκοι. Από το λιμάνι της Βοστίτσας έφευγαν πλοία με σταφίδα για την Ευρώπη και μικρά εμπορικά βαπόρια – πλοιάρια και καΐκια – φόρτωναν σταφίδα και άλλα εμπορεύματα και τα μετέφεραν στο λιμάνι της Πάτρας για να μεταφερθούν από μεγαλύτερα βαπόρια σε αποθήκες στη Βενετία και από εκεί στις βόρειες Ευρωπαϊκές χώρες. Άμεση συνέπεια της άνθησης και της ζήτησης της σταφίδας ήταν η δημιουργία εμπορικών οίκων για την εξαγωγή, αλλά και μεσιτικών γραφείων και γενικότερα επαγγελμάτων που σχετίζονταν με το εμπόριο της σταφίδας. Ο πρώτος εμπορικό και εξαγωγικός οίκος που εγκαθίσταται στη Βοστίτσα είναι γαλλικός και έχει την επωνυμία « David».

Όταν , μετά το 1830 η σταφίδα αρχίζει να πωλείται σε τιμές κολοσσιαίες το Αίγιο φανερώνει ένα βαθμό δραστηριότητας και ένα αέρα πλούτου που δεν απαντάται σε κανένα άλλο μέρος της Ελλάδας εκτός του Ναυπλίου και της Πάτρας. Τα επόμενα χρόνια η εξαγωγή της ντόπιας σταφίδας γίνεται απ'ευθείας από το λιμάνι του Αιγίου με νομοθετική ρύθμιση και μάλιστα απαγορεύεται η μεταφορά και η αποθήκευση σταφίδας από άλλη περιοχή. Η εξάρτηση της οικονομίας από ένα μόνο προϊόν της

έκανε αρκετά δυσκίνητη και εύθραυστη. Αυτό καθόρισε και της περιόδους εξέλιξης του εμπορίου της σταφίδας, από το 1830 –1866 (σταφιδική καταστροφή, πολλές πτωχεύσεις) και από το 1904 και μετά (οπότε άρχισε μια εξυγίανση και εξέλιξη).

Το εξωτερικό εμπόριο θ ' αντιμετωπίσει πραγματική κρίση μόνο μετά το κλείσιμο της γαλλικής αγοράς το 1892 και την πτώχευση το 1893. Τότε οι έμποροι ζήτησαν την κρατική παρέμβαση για να χρηματοδοτηθεί ένα συνεταιριστικό όργανο ικανό για να αναλάβει την αποθήκευση των πλεονασμάτων. Έτσι το 1898 προέκυψε το λεγόμενο « παρακράτημα», δηλαδή η παρακράτηση από κάθε έμπορο 15-20% της εξαγόμενης σταφίδας. Η παρακρατούμενη ποσότητα διοχετεύεται στα οινοποιεία και οινοπνευματοποιεία ή καταστρέφεται. Μετά τον Πρώτο παγκόσμιο Πόλεμο και την μικρασιατική καταστροφή τη λύση ατό σταφιδικό ζήτημα, που έχει πάλι επανέλθει, προσπαθεί να δώσει η ίδρυση του Α.Σ.Ο.

Το σταφιδεμπόριο ασκείτε κατά τους προεπαναστατικούς και μεταεπαναστατικούς χρόνους από ελάχιστους εμπόρους, αγωνιστές και πολιτευτές που διατηρούσαν καλές σχέσεις με τους παραγωγούς. Οι μαρτυρίες της εποχής αναφέρουν ότι αρκούσε σε κάποιον μια αποθήκη, μια ζυγαριά και ένα πολύ μικρό χρηματικό ποσό για να γίνει σταφιδέμπορος. Από τότε όμως που αυξήθηκε η παραγωγή νέοι έμποροι που δεν ενδιαφέρονταν για την πολιτική και την υστεροφημίας τους έκαναν την εμφάνιση τους και επιδόθηκαν με στυγνό τρόπο στο επάγγελμα του σταφιδέμπορου. Άνοιγαν στην παραλία μια αποθήκη, κρεμούσαν μια βενετσιάνικη πλάστιγγα με σταθμά των 50 λίτρων και οι διάφοροι καλλιεργητές έφερναν την αποξηραμένη σταφίδα με τα ζώα τους – τα περίφημα μαγουλιανίτικα μουλάρια. Την ξεφόρτωναν στη επάνω πόρτα και ο ζυγιστής άνοιγε ένα σακί και με τη απάλα (ένα φτυάρι χωρητικότητας 2-3 οκάδων) έπαιρνε δείγμα και το πήγαινε στο αφεντικό, εκείνος το πασπάτευε με το χέρι του και έκανε τις παρατηρήσεις του. Συνήθως έλεγε ότι το πράγμα δεν είναι καλό και ότι παίρνει για χατίρι του πελάτη του. Το δείγμα ριχνόταν σε μια γωνιά και η σταφίδα ζυγιζόταν. Το Γενάρη ή το Φλεβάρη 'κοβόταν' η πραγματική τιμή της σταφίδας (30 τάλιρα άβροχη, 20 τάλιρα βρεγμένη). Τότε ήταν που παραγωγοί καταλάβαιναν πόσα χρήματα έχαναν.

Δεν έλειψαν οι περιπτώσεις τοκογλυφίας που στρέφονταν εις βάρος των μικροκαλλιεργητών και γενικά των φτωχών. Οι τοκογλύφοι δάνειζαν χρήματα με τον όρο να τους επιστραφούν με τη μορφή σταφίδας στα τέλη Ιουλίου ή Αυγούστου. Έτσι με μια άνιση συναλλαγή οι τοκογλύφοι – που ήσαν Χριστιανοί κεφαλαιούχοι, σταφιδέμποροι και ευπατρίδες- έπαιρναν στα χέρια τους όλη τη σοδειά των παραγωγών για χρέος λίγα τσεκίνια (μικρό βενετικό νόμισμα). Τις πιο πολλές φορές μάλιστα ολόκληρη η σοδειά δεν έφτανε για την εξόφληση του χρέους και έτσι το χρέος μεταφερόταν στην επόμενη χρονιά έναντι βέβαια μεγάλου τόκου. Τέτοιου είδους συναλλαγές κατέληγαν τις πιο πολλές φορές στον πλειστηριασμό της ακίνητης περιουσίας των δανειζόμενων. Παράλληλα όμως λειτουργούσε και ένα φεουδαρχικό καθεστώς που κληρονομήθηκε από την τουρκοκρατία. ΟΙ τσιφλικάδες διατηρώντας δικαιώματα ιδιοκτησίας πάνω στην γη της περιοχής του Αιγίου υποχρέωνα

τους σταφιδοκαλλιεργητές στην καταβολή του γνωστού νοβέλου μέχρι το 1915. επιπλέον μέχρι το 1850 απαγόρευαν σε αυτούς που δούλευαν στα χωράφια τους να φτιάξουν δικά τους αμπέλια με σταφίδα. Η παλιά συνήθεια της μεταφοράς του καρπού στις αποθήκες των εμπόρων χωρίς να έχουν συμφωνήσει την τιμή (αδήλωτος) συνεχιζόταν μέχρι το 1863 με τις άσχημες συνέπειες που είχε για τους παραγωγούς. Τότε, μετά από εξέργεση των παραγωγών, παρεμβαίνει για πρώτη φορά το κράτος και απαγορεύει με νόμο να φορτώνεται σταφίδα χωρίς προηγουμένως να προσδιοριστεί η τιμή της. Αυτό το μέτρο προκάλεσε τις έντονες αντιδράσεις των εμπόρων και των ξένων εξαγωγικών οίκων με αποτέλεσμα να επανέλθει το παλιό καθεστώς. Με τη σειρά του αυτό έφερε την εξέργεση του λαού που ξεσηκώθηκε οργάνωσε συλλαλητήρια και πολλές φορές εμπόδισε το φόρτωμα της σταφίδας.

Το 1866 μάλιστα βρίσκουμε στο Αίγιο τους παραγωγούς και τους εμπόρους σε οξύτατη αντίθεση. Την ίδια χρονιά έγινε και το πρώτο συλλαλητήριο. Συγκεντρώθηκαν σχεδόν όλοι οι παραγωγοί μέσα στην πόλη και αποφάσισαν να μην ξαναπαραδώσουν σταφίδα στους εμπόρους χωρίς να έχει τιμή πώλησης. Εξέδωσαν μάλιστα και ψήφισμα που το υπέβαλαν στην κυβέρνηση, στο οποίο ζητούσαν να τους γίνεται γνώστη η ποσότητα αλλά και η τιμή πώλησης της σταφίδας πριν από κάθε φόρτωση επιπλέον ζητούσαν να έχουν ακριβείς πληροφορίες για τη σταφίδα από τον επιτετραμμένο στην Αγγλία. Η κατάσταση αυτή συνεχίζεται ακόμα και όταν με την καταστροφή το 1872 από φυλλοξήρα των αμπελώνων της νότιας Γαλλίας και ως την αποκατάσταση τους το 1892, μια πελώρια αγορά για το εμπόριο της σταφίδας ανοίγεται. Πιο συγκεκριμένα στην δεκαετία 1870- 1880 το μεγαλύτερο ποσοστό των γαλλικών αμπελιών καταστράφηκαν από τη φυλλοξήρα, με αποτέλεσμα οι Ευρωπαϊκές αγορές και ιδιαίτερα η Γαλλική απορρόφησαν σχεδόν ολόκληρη την παραγωγή που έφθανε σε 250.000.000 λίτρες.

Την εποχή μάλιστα που η Γαλλία θα ξαναφτιάξει τους καταστρεμμένους αμπελώνες της και θα σταματήσει την εισαγωγή σταφίδας, το 1893, η διαμάχη εμπόρων και παραγωγών θα επιδεινωθεί.

Το 1896 πραγματοποιείτε σταφιδικό συνέδριο στην Πάτρα και η Βοστίτσα έστειλε αντιπροσωπεία με επικεφαλής τον βουλευτή Ανδρέα Παναγιωτόπουλο και μέλη του Σπηλ. Πολυχρονιάδη του δήμου Αιγίου, Σ. Καρβούνη και Ανδρέα Σπηλιόπουλο ιατρό του Κτηματικού Συλλόγου Αιγιαλείας. Το σταφιδικό ζήτημα και η σταφιδική κρίση που απασχόλησαν το συνέδριο δεν βρήκαν λύση, για αυτό το 1898 γίνεται και δεύτερο συνέδριο. Και σε αυτό το συνέδριο πήρε μέρος αντιπροσωπεία από την Αιγιάλεια με επικεφαλής το Χρ. Φιλιππακόπουλο ως εκπρόσωπο του δήμου και άλλους αντιπροσώπους. Ούτε και αυτό το συνέδριο έλυσε τη σταφιδική κρίση.

Το 1906 μάλιστα οι σταφιδάδες ξεσηκώθηκαν για μια φορά ακόμα ζήτησαν προστασία του μόχθου τους. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα τη δημιουργία επεισοδίων, συλλήψεις και την προσαγωγή στο κακουργιοδικείο της Πάτρας αρκετών σταφιδοπαραγωγών. Η εφημερίδα « Άμυνα» του Αιγίου σε άρθρο της στις 25/3/1907 σημειώνει: « Έληξε και η πολύκροτος δίκη των φιλελεύθερων συμπολιτών

Αιγιέων δια της πανηγυρικότατης αθωώσεως αυτών. Το δικαστήριο των ενόρκων εδικαίωσε δια της ετυμηγορίας του, τους ευγενείς σημαιοφόρους της ιδέας και εδίδαξε τους σταφιδοπαραγωγούς το καθήκον όπερ έχουσι απέναντι των παραγωγών».

Τα μεγάλα ποσά σταφίδας που παραμένουν αδιάθετα και παρακρατούνται από τους κερδοσκόπους θα διαιωνίσουν το πρόβλημα μέχρι να εμφανιστούν το 1903 οι πρώτοι Σταφιδικοί Συνεταιρισμοί και να δικαιώσουν τους παραγωγούς – όσο ήταν δυνατό -, παράλληλα όμως να βάλλουν και τις βάσεις για τη μελλοντική εξέλιξη της καλλιέργειας και του εμπορίου της σταφίδας. Αν και οι συνεταιρικές συγκεντρώσεις των σταφίδων σε κοινές αποθήκες κατάστρεψε την εκλεκτή ποιότητα της Βοστίτσας, εντούτοις ωφέλησε τους παραγωγούς επαναφέροντας ισορροπία στους όρους του εμπορίου και στην τιμή του προϊόντος. Ήδη το 1899 ιδρύεται η Σταφιδική Τράπεζα και αργότερα, το 1905, η προνομιούχα Εταιρία Σταφίδας. Το 1925 ιδρύεται ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (Α.Σ.Ο) έχοντας σαν σκοπό να περιφρουρήσει από τη μια την παραγωγή της σταφίδας και από την άλλη να δώσει λύση στα προβλήματα των παραγωγών. Οι διεκδικήσεις όμως των παραγωγών δεν σταμάτησαν και το 1934 γίνεται στο Αίγιο ένα νέο, πιο δυναμικό αυτή τη φορά, συλλαλητήριο. Μαζεύτηκαν οι σταφιδοκαλλιεργητές όλων των χωριών με κύριο αίτημα να σταματήσουν οι διώξεις σε αυτούς που φύτευαν σταφιδαμπέλους. Τα πράγματα οξύνθηκαν πολύ με αποτέλεσμα να κληθεί στρατός από την Πάτρα και να γίνει κανονική μάχη με δύο νεκρούς.

Αργότερα το 1935 ιδρύεται η Παναιγιάλειος Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών. Έχει έδρα το Αίγιο και έχει μέλη της 64 Συνεταιρισμούς. Προήλθε από την ένωση δυο προηγούμενων φορέων, της Ένωσης Σταφιδικών Συνεταιρισμών Αιγιαλείας (έτος ίδρυσης 1918) και της Σταφιδικής Τράπεζας Βοστίτσης (έτος ίδρυσης 1923).

1.2. Το παρόν της Κορινθιακής Σταφίδας .

Από το 1981 η Ελλάδα γίνεται το δέκατο μόνιμο μέλος της ΕΟΚ.

Παρόμοιο προς την σταφίδα προϊόν δεν υπάρχει στην Κοινή Αγροτική Πολιτική, γι' αυτό αποφασίζεται να υπαχθεί στον Κανονισμό 516/77 στον οποίο υπάγονται ήδη τα Γαλλικά αποξηραμένα δαμάσκηνα.

Στους εφαρμοστικούς Κανονισμούς που αποφασίζονται από την ΕΟΚ, μεταφέρεται κατ'αρχάς σχεδόν αυτούσιο το σύστημα που είχε καθιερώσει το Ελληνικό κράτος μέχρι τότε. Δηλαδή:

- Υπάρχει καθολική συγκέντρωση από την ΕΟΚ σε μια ελάχιστη τιμή που καθόριζε από την αρχή της κάθε περιόδου.

  Επίσης μια ενίσχυση στον μεταποιητή για να μπορεί να καταβάλλει υποχρεωτικά στον παραγωγό την οριζόμενη ελάχιστη τιμή
- Τα τυχόν πλεονάσματα πωλούσε η ΕΟΚ σε χαμηλότερες τιμές για άλλες χρήσεις (κυρίως για ζωοτροφές).

  Πρέπει να δεχθούμε ότι αυτό το σύστημα ήταν το πληρέστερο από όλα όσα είχαν προηγηθεί, αλλά και από όλα όσα ακολούθησαν μέχρι σήμερα.

  Δυστυχώς η αλόγιστη λειτουργία μας μέσα σ'αυτό το σύστημα, αλλά και η ανάγκη συμμόρφωσης της ΕΟΚ προς τις συμφωνίες της ΓΚΑΤΤ δημιούργησαν το ισχύον σύστημα που αποφασίστηκε το 1990.

  Σύμφωνα με αυτό:
- Δεν υπάρχει ελάχιστη εγγυημένη τιμή παραγωγού (τιμή ασφαλείας) ούτε καθολική συγκέντρωση του προϊόντος.
- Ο παραγωγός πρέπει να φροντίζει να παραδίδει το προϊόν του στην Ένωση ή να το πουλά στους ιδιώτες εξαγωγείς.

  Αν δεν βρει αγοραστή έχει τη δυνατότητα τον Ιούλιο ή τον Αύγουστο του επόμενου χρόνου να το παραδώσει στην αποθεματοποίηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε πολύ χαμηλή τιμή (περίπου 140δρχ/κιλό). Στην αποθεματοποίηση επιτρέπεται να παραδοθεί ποσότητα που δεν υπερβαίνει τους 27.730 τόνους για Κορινθιακή και Σουλτανίνα μαζί.

  Η μόνη σοβαρή προστασία του παραγωγού είναι η στρεμματική ενίσχυση που αντιστοιχεί στο 60% περίπου του εισοδήματος του, σύμφωνα με τους υπολογισμούς του 1990.

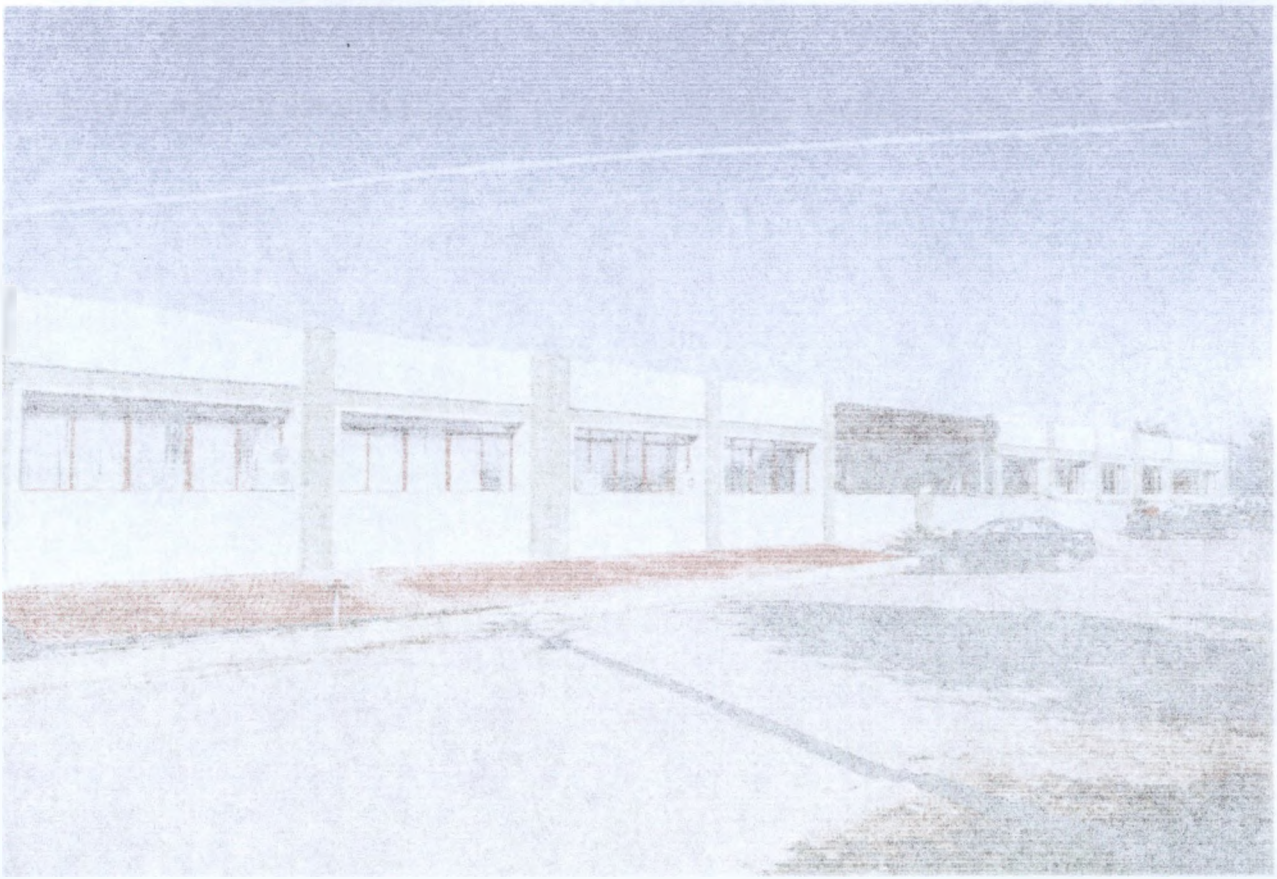
  Για εφέτος ορίστηκε στις 308 € περίπου ανά στρέμμα.

  Επιδοτούνται μόνο οι εκτάσεις που το προϊόν τους προορίζεται αποκλειστικά για αποξήρανση, με μια ανοχή 10% που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλες χρήσεις.

Ο ακριβής καθορισμός της στρεμματικής ενίσχυσης ορίζεται κάθε χρόνο με βάση συντελεστές που βγαίνουν από τη σχέση παραγωγής και καλλιεργούμενης έκτασης συνολικά για την κάθε ποικιλία (Κορινθιακή, Σουλτανία, Μοσκατέλ).

Γενικά το ισχύον σύστημα δεν ενθαρρύνει τους καλούς και φιλότιμους παραγωγούς, με αποτέλεσμα να μην γίνεται ιδιαίτερη προσπάθεια για μεγαλύτερη παραγωγή και καλύτερη ποιότητα.

Η ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΑ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ



2.1 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΑΦΙΔΑΣ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ

Για να εγκαταστήσει κανείς ένα σταφιδώνα θα πρέπει να έχει ανάλυση εδάφους από κάποιο εργαστήριο ώστε να ζητηθεί το κατάλληλο υποκείμενο. Στη συνέχεια και αφού φυτευτούν τα υποκείμενα, γίνεται εμβολιασμός τους την επόμενη ή την μεθεπόμενη χρονιά. Ο εμβολιασμός μπορεί να είναι ανοιξιάτικος (Μάρτη _ Απρίλη) ή θερινός (Αύγουστο – Σεπτέμβρη).

Το κλάδεμα της σταφίδας, όπως και των άλλων ΄δέντρων, διακρίνεται σε κλάδεμα σχηματισμού – στα νέα κλήματα – και σε κλάδεμα καρποφορίας – στα ενήλικα. Αλλά και ανάλογα με την εποχή τα κλαδέματα διακρίνονται σε χειμερινά και χλωρά (κορφολόγημα, βλαστολόγημα, ξεφύλλισμα αραίωμα φορτίου και χαραγή). Το σωστό κλάδεμα σχηματισμού διευκολύνει οικονομικά τις διάφορες καλλιεργητικές εργασίες, αλλά και την επίτευξη ψηλών και μέσων αποδόσεων και άριστης ποιότητας σταφίδα. Η κορινθιακή σταφίδα διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα μετρίου μεγέθους με ύψος κορμού 60 – 80 cm και 5 – 6 βραχίονες διακλαδιζόμενους ώστε ο τελικός τους αριθμός να φθάσει τους 12 με συνηθισμένο μήκος 50-60cm. Σε κάθε βραχίονα διατηρούνται 2 παραγωγικές μονάδες ως κεφαλές και κάθε μια με δυο καρποφόρα μάτια.

Τα θερινά ή χλωρά κλαδέματα γίνονται με σκοπό της επίτευξη ισορροπίας φύλλων και καρπών κατά την βλαστική περίοδο, την καλή ποιότητα σταφίδας, ευκολότερες καλλιεργητικές φροντίδες (ψεκασμό, λίπανση, σκάψιμο κλπ.), την αποφυγή ζημιών από σπασίματα τόσο στα βλαστάρια όσο και στις σταφίδες από δυνατό αέρα. Το βλαστολόγημα περιλαμβάνει την αφαίρεση βλαστών από το ν κορμό και γίνεται κυρίως με το χέρι ή με μπολιαστήρι ή με σερπέτα και σπάνια με κλαδευτήρι. Ενώ το κορφολόγημα περιλαμβάνει τη αφαίρεση του ακραίου βλασταριού μαζί με διάφορο αριθμό φύλλων ή και στην κορφολόγηση 3-4 φύλλων πάνω από το τελευταίο σταφύλι για την καλύτερη καρπόδεση της σταφίδας. Στη μαύρη κορινθιακή σταφίδα γίνονται ένα δυο ξεφυλλίσματα, όταν είναι ανάγκη να εξασφαλισθεί καλύτερος αερισμός και περισσότερος ήλιος για τους βότρυες. Το πρώτο 15- 20 μέρες μετά το χαράκι και το δεύτερο κοντά στην ωρίμανση. Σ ορεινές τοποθεσίες μπορεί να μην γίνεται ξεφύλλισμα ή να γίνεται ένα όψιμο.

Αντίθετα με την σουλτανίνα στην μαύρη κορινθιακή σταφίδα το χαράκι είναι υποχρεωτική εργασία και αποσκοπεί στην καταπολέμηση της ανθορροίας (ρίξιμο των λουλουδιών), στην εξασφάλιση κανονικής καρπόδεσης και στην αύξηση του μεγέθους των ραγών. Η χαραγή μπορεί να είναι δακτυλιωτή ή απλή. Το χαράκωμα επιβάλλεται όταν το έδαφος είναι γόνιμο-δυνατό και η ποικιλία έχει τάση προς ανθορροία. "όταν δεν γίνεται χαράκι οι καρποί δεν δένουν και τα άνθη ξηραίνονται και τινάζονται. Υπάρχει βέβαια και η περίπτωση να δέσουν μικρό ποσοστό ραγών ή στην καλύτερη περίπτωση οι ράγες να δέσουν κανονικά, αλλά να παραμείνουν μικρές σαν σκάγια, χωρίς εμπορική αξία. Εφαρμόζεται από την αρχή της άνθισης μέχρι την μέση της. Συνήθως γίνεται στον κορμό για να

επωφεληθούν όλοι οι καρποφόροι βλαστοί που φύονται από την βάση της κληματίδας, καθώς και από τοπαλίο ξύλο. Σύμφωνα με την παράδοση ο εφευρέτης του χαρακιού είναι το κουνέλι. Ροκάνισε την φλούδα από τον κορμό της σταφίδας και έτσι η σταφίδα έδωσε ωραίο και κρουστό καρπό.

Την εποχή της ωρίμανσης γίνεται για την υποστήριξη των καρποφόρων βραχιόνων. Παράλληλα από 10-20 Φεβρουαρίου γίνεται και λίπανση είτε με κοπριά είτε με χημικά λιπάσματα. Αυτή μπορεί να είναι βασική η επιφανειακή. Επίσης είναι αναγκαίος κατά περιόδους και ο ψεκασμός για την καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών. Από τα κυριότερα παράσιτα που προσβάλλουν την σταφίδα είναι: ευδημίες, πυραλίς, ωτιόρυγχος, φυλλοξήρα (τα φυτά προσβάλλονται από το έντομο Viteus vitefolia), άλτης, βυκτίσκος, ακουρίασις ή ερίνωσης, τετράνυχος, ακρίδες και κοκκοειδή. Από τα φυτικά δε παράσιτα σημαντικότερα είναι περονόσπορος (εμφανίζονται « κηλίδες ελαίου» μόνο στα πράσινα μέρη του φυτού), ωίδιον (στα φύλλα και τους βλαστούς αναπτύσσονται κηλίδες ανοικτού πρασίνου και καστανές ενώ οι σταφίδες καλύπτονται από άφθονη 'σκόνη'), άνθρακας, πολυπορίαση (αποπληξία, ίσκα) σάπισμα των ριζών (αρμιλλαρία, ροσελλινία), γουιναρδία, μετασφαιρία, σκληρωτίνα και κλαδοσπόριο. Σοβαρές καταστροφές προκαλούν κάθε χρόνο οι παγετώνες, το χαλάζι και ο λίβας.

Στο έδαφος του κτήματος όπου καλλιεργείται σταφίδα πραγματοποιούνται εργασίες τόσο για την κάλυψη των λιπασμάτων όσο και για την καταστροφή των ζιζανίων τα οποία αφαιρούν από το έδαφος υγρασία και θρεπτικά συστατικά. Η καλλιέργεια του εδάφους, που μπορεί να στοχεύει και στον καλό αερισμό του, γίνεται με μηχανικά μέσα (σκαπτική φρέζα, φρέζα ή σκαπτικό) και μόνο σε επικλινείς περιοχές χρησιμοποιούνται τσάπες. Η καταστροφή των ζιζανίων μπορεί να γίνει και με χημικά μέσα το χειμώνα πριν το κλάδεμα και βέβαια πριν φουσκώσουν τα μάτια. Ενδεικτικά αναφέρονται ως σπουδαιότερα ζιζάνια που ανταγωνίζονται την σταφίδα: αγριοβρώμη, κολλιτσίδα, παπαρούνα, χαμομήλι, μαργαρίτα, βρούβα, στελλάρια, βρομόχορτο, βλίτο, αγριοντομάτα, ξάνθιο, σετάρια, μουχρίτσα, αγριοκαρότο, κύπερη, αγριάδα, βέλιουρας, περικοκλάδα.

Τέλος η σταφίδα έχει ανάγκη νερού σε καθορισμένες περιόδους του ετήσιου κύκλου. Κάποια αμπέλια είναι ξερικά και το νερό που εφοδιάζονται οι σταφίδες προέρχεται αποκλειστικά από τις βροχές, ενώ κάποια άλλα είναι ποτιστικά. Στα τελευταία το πότισμα γίνεται με κατάκλιση ή με αυλάκια ή με σταγόνες. Ανεξάρτητα πάντως από τον τρόπο ποτίσματος και τον τύπο του αμπελιού (ξερικό ή ποτιστικό), η σταφίδα για την κανονική της ανάπτυξη χρειάζεται 650-750 κυβικά μέτρα νερού ανά στρέμμα.

Ο καρπός της αρχίζει να ωριμάζει από τα μέσα Ιουλίου (πρώιμη). Η συγκομιδή αρχίζει κατά τα τέλη Ιουλίου ή αρχές Αυγούστου, όταν έχουμε 25-26 βαθμούς (δηλαδή 14-15 βαθμούς Μπωμέ). Ακόμα και στην περίπτωση αυτή ο τρύγος πρέπει να γίνεται τμηματικά ώστε να κόβονται μόνο οι ώριμες σταφίδες για αυτό συνήθως γίνεται σε δυο ή περισσότερα χέρια. Η κοπή γίνεται με μαχαίρι η ψαλίδι ή φαλτσέτα για να αποφεύγονται τα βίαια κουνήματα που έχουν σαν αποτέλεσμα την

απορράγιση τους. Επίσης, πρέπει να απομακρύνονται οι σάπιες και άγουρες ρόγες γιατί μειώνουν την ποιότητα της σταφίδας συνολικά που φθάνει στο εργοστάσιο. Τα σταφύλια μεταφέρονται σε κοφίνια στα αλώνια αποξήρανσης. Η συμπίεση στα καλάθια πρέπει να αποφεύγεται, ενώ τα καλάθια πρέπει να φέρουν εσωτερικά επένδυση λινάτσας.

Τα αλώνια πρέπει να έχουν ομαλή και ελαφρά κεκλιμένη επιφάνεια. Πρέπει επίσης να υπάρχουν χάνδακες στα πλάγια για να φεύγουν τα νερά της βροχής. Η αποξήρανση γίνεται με άπλωμα είτε στον ήλιο κυρίως σε αλώνια είτε στην σκιά, κάτω από υπόστεγα (καλύτερη ποιότητα). Εκεί είτε κρεμιούνται πάνω σε χοντρές κληματίδες του πρέμνου, είτε απλώνονται πάνω σε τζιβιέρες μήκους 1μ. και πλάτους 1μ. που ο πάτος τους είναι καμωμένος από καλάμια ή πυκνό σύρμα. Τα αλώνια στρώνονται με σταφιδόχαρτο για καλυτέρευση της ποιότητας και τοποθετούνται τα σταφύλια το ένα δίπλα στο άλλο με το άκρο του τσαμπιού να εξέχει προς τα πάνω. Οι σταφίδες παραμένουν εκεί μέχρι να αποξηρανθούν. Μετά την αποξήρανση οι βότρυες τρίβονται για να αποχωριστούν οι ρόγες. Στη συνέχεια λικνίζονται στον αέρα. Χρησιμοποιούνται επίσης ειδικές λιχνιστικές μηχανές με τις οποίες εκτός από τα χώματα και βοστρύχους, απομακρύνουν τις χοντράδες, την κούφια και την πιο λεπτή σταφίδα.

ΑΛΩΝΙΑ ΟΠΟΥ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

2.2 Η χρήση και η διατροφική αξία της σταφίδας

Η σταφίδα καταναλώνεται χλωρή, ως φρούτο και ξηρή. Η ξηρή σταφίδα, που αποτελεί ένα από τα πιο κύρια εξαγωγικά προϊόντα της χώρας μας, χρησιμοποιείται για τροφή σκέτη ή σε διάφορα παρασκευάσματα (σταφιδόψωμα, πουτίγκες, κέικ, φαγητά,...), για την παρασκευή γλυκαντικών υλών, για την ενίσχυση του κρασιού, για την παρασκευή γλεύκους συμπυκνωμένου που χρησιμοποιείται στην ζαχαροπλαστική και στην βιομηχανία, για την παρασκευή οινοπνεύματος και σταφιδίνης που κάποτε υποκαθιστά τη ζάχαρη και τέλος για την παρασκευή – με απόσταξη- κρασιού κατώτερης ποιότητας καθώς κα για την παραγωγή ενός τύπου ούζου στις αραβικές χώρες. Εξάγεται κυρίως στην Ευρώπη και ιδιαίτερα στην Αγγλία. Εκεί η χρήση της είναι κύρια βιομηχανική σε συνδυασμένα τρόφιμα όπως σοκολάτες, ready-to-eat cereals, pudding, μπισκότα, κλπ.

Η κορινθιακή σταφίδα έχει μεγάλη θρεπτική αξία. Ένα κιλό σταφίδας αποδίδει 3.340 θερμίδες σε σχέση με τα ξερά σύκα και καρύδια που αποδίδουν 3.130, το βοδινό κρέας που αποδίδει 2.400 και το ψωμί που αποδίδει 2.650 θερμίδες.

Η μέση σύσταση της κορινθιακής σταφίδας είναι:

Ζάχαρα	66,08%
Ανόργανες ουσίες	1,98%
Αζωτούχα	0,74%
Νερό	15%
Λιπαρά	0,53%
κυτταρίνες	10,01%
τρυγικό οξύ	1,84%
τρυγιά	2,80%
νιτρικό οξύ	0,33%

Ονομασίες της σταφίδας

Ασταφίδα, σταφίδα, Κόρινθο, λιανορρώγι, λιανοστάφυλο, λιανοστάρωτο, μικροστάφυλο, μικροστάρωγο, ούσα πάσσα, πάσουλο, ούβα πάσσολα.

Διεθνή ονόματα της σταφίδας

Αγγλικό: currants

Γερμανικό: korint

Ολλανδικό: krenten

Η πιο διάσημη ονομασία είναι αυτής της περιοχής της Αιγιάλειας (διεθνής ονομασία vostizza), ακολουθεί της Κορίνθιας (gulf) και μετά της περιοχής Πατρών, Ιονίων νήσων, Ηλείας, και Μεσσηνίας (provincial). Στο διεθνές εμπόριο η μαύρη κορινθιακή σταφίδα είναι γνωστή σαν Black Corith, Currant Curape, Zante Currant ή απλά Currants.

Με βάση τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τους ειδικούς κανόνες τυποποίησης, η κορινθιακή σταφίδα ταξινομείται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες: EXTRA CHOICEST, CHOICEST, CHOIC.

Με βάση το μέγεθος του καρπού ταξινομείται σε πέντε κατηγορίες: BOLD, MEDIUM, SMALL, SIFTINES, UNGRADED.

Τέλος ανάλογα με τον τρόπο αποξήρανσης η σταφίδα διακρίνεται σε:

Σταφίδα κλήματος: Αυτή είναι η καλύτερη ποικιλία και αποξηραίνεται στη φυσική σκιά του κλήματος, κόβεται δηλαδή και κρεμιέται πάνω στο φυτό για να αποξηρανθεί.

Σταφίδα σκιάς: Σ' αυτή την ποικιλία η ξήρανση της σταφίδας γίνεται σε τεχνητή σκιά, που δημιουργείται με στέγαστρα από νάιλον ή λαμαρίνα. Ο καρπός κρεμιέται από τα σύρματα και πάνω από τζιβιέρες. Ο καρπός μ'αυτή την μέθοδο αποκτά λεπτή επιδερμίδα, βαθυκύανο χρώμα, μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη και γενικά εξαιρετική εμφάνιση. Η Αιγιάλεια διατηρεί το προνόμιο της αποκλειστικότητας αυτού του τρόπου αποξήρανσης.

Σταφίδα ήλιου: Η ποικιλία αυτή αποξηραίνεται στα αλώνια κάτω από τον ήλιο. Τα αλώνια παλιά ήταν επιχισμένα με κοπριά βοδιών (βουλιθιά), αργότερα με ένα είδος λάσπης λευκού χρώματος (ασπριά) και σήμερα καλύπτονται με δίχτυ ή πιο σπάνια με τσιμέντο. Αυτός ο τρόπος ξήρανσης είναι ο πιο διαδεδομένος στην Πελοπόννησο, αλλά δεν δίνει πολύ καλή ποιότητα.

Τα τρεχούμενα: Το όνομα αυτής της ποικιλίας σημαίνει ' με την τρεχούμενη ελάχιστη τιμή' και υποδηλώνει έτσι και την ποιότητα της. Εδώ η αποξήρανση γίνεται πολύ πρόχειρα στο ύπαιθρο σε αλώνια που είναι όμως σκεπασμένα με ημιδιαφανή νάιλον ή και πανιά.

ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΚΙΑΣ (ΣΤΑΦΙΔΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ)

ΠΡΟΧΕΙΡΗ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΗΝ ΥΠΑΙΘΡΟ ΣΕ ΑΛΩΝΙΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΚΕΠΑΣΜΕΝΑ ΜΕ ΗΜΙΔΙΑΦΑΝΗ ΝΑΫΛΟΝ

3. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ

3.1. Ταυτότητα και σύντομο ιστορικό της επιχείρησης

Έδρα της επιχείρησης « **Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αιγιάλειας –Ν. Αχαΐας** » είναι το Αίγιο του νομού Αχαΐας. Η γεωγραφική περιφέρεια της Ένωσης καταλαμβάνει τα διοικητικά όρια της επαρχίας Αιγιαλείας, του τέως Δήμου Ερινέου της επαρχίας Πατρών (15 κοινότητες – Άλσος, Αργυρά Αρραβωνίτσα, Βερίνο, Δαμακίνι, Δουκανέικα, Ζήρια, Καμάρες, Λάκκα, Μάγειρα, Μυρόβρυση, Νέος Ερινέος, Πιτίτσα, Σαλμενίκο και Σελλά) της επαρχίας Καλαβρύτων (5 κοινότητες – Αγία Βαρβάρα, Ζαρούχλα, Μεσορρούγγι, Περιστέρα και Πετσάκοι) του νομού Αχαΐας.
Πρόκειται για δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση Περιορισμένης ευθύνης ΣΥΝ.ΠΕ. (Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου).

- Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών ιδρύθηκε το 1935. Αποτελείται από 64 πρωτοβάθμιους αγροτικούς συνεταιρισμούς με ένα σύνολο 5.436 ενεργών μελών.

  Οι ιδιόκτητες σύγχρονες βιομηχανικές της εγκαταστάσεις (εργοστάσια: επεξεργασίας και τυποποίησης σταφίδας, εσπεριδοειδών και ελαιολάδου) πληρούν τις πιο αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας και υγιεινής. Εφαρμόζει τις αρχές **HACCP** από το 1994 και έχει πιστοποιηθεί από τον **ΕΛΟΤ** με πιστοποιητικό ποιότητας **ISO 9002** IQNET .

  Η ένωση κατέχει ηγετική θέση στην διεθνή αγορά και για να την διατηρήσει επενδύει συνεχώς σε νέας τεχνολογίας μηχανολογικό εξοπλισμό, μέσω αποθήκευσης, και απόκτηση τεχνογνωσίας.

Η **Π.Ε.Σ.** είναι **ο μεγαλύτερος εξαγωγέας Κορινθιακής σταφίδας** τύπου **«Βοστίτσα» με *ποσοστό πάνω από 80%*** που είναι η κορυφαία ποιότητα μαύρης Κορινθιακής σταφίδας και έχει καταχωρηθεί ως **Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ –ΠΓΕ)** σύμφωνα με τον Κανονισμό Ε.Κ. 1549/98 της Επιτροπής, που **δημοσιεύθηκε στην επίσημη εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων,** αριθμός L202/18-07-1998

Οι σπουδαιότερες βιομηχανικές δραστηριότητες της Ένωσης είναι:

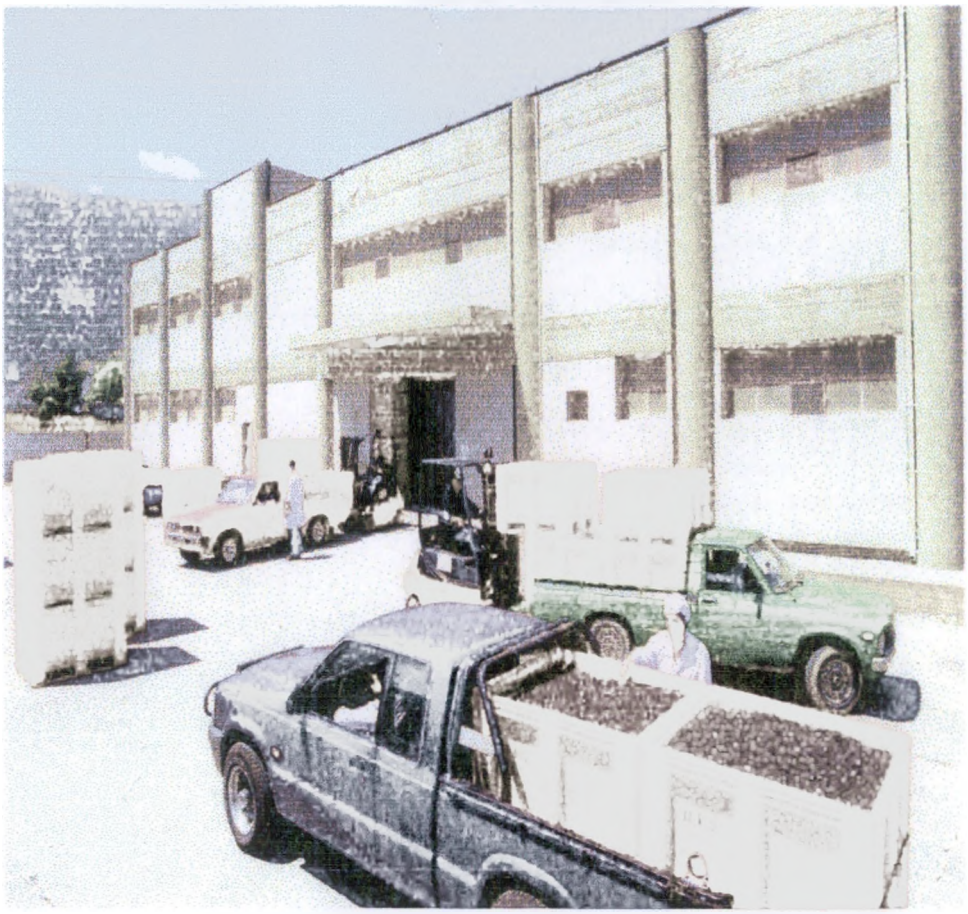
1. Παραλαβή, Αποθήκευση, Επεξεργασία, τυποποίηση και εμπορία μαύρης κορινθιακής σταφίδας **«Βοστίτσα».**
2. Παραλαβή, Αποθήκευση, Επεξεργασία, τυποποίηση και εμπορία ελαιολάδου **«ΕΛΙΚΗ»**
3. Παραλαβή, Επεξεργασία, Συσκευασία και εμπορία βιολογικών εσπεριδοειδών.

Επίσης η Ένωση έχει δημιουργήσει στην Αιγιαλεία το μεγαλύτερο πρόγραμμα, στη χώρα μας, παραγωγής και εξαγωγής *πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων (σταφίδα-λάδι-εσπεριδοειδή).*

Για την εξυπηρέτηση των αγροτών, μελών της, διαθέτει το μεγαλύτερο σύγχρονο πολυκατάστημα στην περιοχή μας με χιλιάδες είδη εργαλεία και μηχανήματα καθώς επίσης πρατήριο γεωργικών φαρμάκων και λιπάσματα.

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

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



ΧΩΡΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

3.2. Οι δραστηριότητες της επιχείρησης από την ίδρυση της μέχρι σήμερα

Όπως έχουμε αναφέρει και προηγούμενα η Π.Ε.Σ. ιδρύθηκε το 1935 καλύπτει δηλαδή μια χρονική περίοδο 70 περίπου ετών και στην δύναμη της ανήκουν 64 Αγροτικοί Συνεταιρισμοί με 5.436 μέλη. Συνεπώς η Π.Ε.Σ. αποτελεί στην πραγματικότητα μια γεωγραφική ενότητα παραγωγής παραδοσιακών και βιολογικών προϊόντων όπως η σταφίδα, τα λεμόνια και το λάδι. Η Π.Ε/Σ όπως αναφέρουμε και στην συνέχεια διαθέτει βιομηχανικό συγκρότημα με μηχανολογικό εξοπλισμό που καλύπτει τα τρία βασικά προϊόντα της περιοχής.

Ειδικότερα με την εμπορία και επεξεργασία κορινθιακής σταφίδας τύπου VOSTIZZA, ασχολείται περισσότερο από 50 χρόνια και συγκεντρώνει κάθε χρόνο 80% - 90% της παραγωγής ή 9.000 τόνους περίπου κατά μέσο όρο εκ των οποίων οι 300 – 350 τόνοι είναι συσκευασία και εμπορία 4.000 τόνων εσπεριδοειδών βιολογικής καλλιέργειας και 500 τόνων ελαιολάδου βιολογικής καλλιέργειας.

Η Ένωση διαθέτει το **μοναδικό** συσκευαστήριο **στο Νομό** μας που συσκευάζει εσπεριδοειδή βιολογικής καλλιέργειας και το **μοναδικό στην Ελλάδα** που συσκευάζει **αποκλειστικά** και μόνο εσπεριδοειδή βιολογικής καλλιέργειας.

Στο συσκευαστήριο της Ένωσης συσκευάζεται το 98% των εξαγόμενων λεμονιών βιολογικής καλλιέργειας της χώρας μας.

Η Π.Ε.Σ. έχει εξειδικευτεί στη συγκέντρωση, επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των προαναφερθέντων προϊόντων και ειδικότερα η δραστηριότητα της στην Κορινθιακή σταφίδα έχει χαρακτηρισθεί πρωτοποριακή και αποκλειστική.

Κατά τη μακροχρόνια αυτή περίοδο, που σημειωτέων εμπορεύεται το προϊόν με την ίδια καταστατική της επωνυμία, έχει αποκτήσει τεράστια εξειδικευμένη εμπειρία ενώ οι πελάτες που συνεργάζονται είναι από τους σοβαρότερους οίκους της Αγγλίας, της Ολλανδίας, της Γερμανίας, Γαλλίας και άλλων χωρών.

Προς την κατεύθυνση της ενίσχυσης των εμπορικών εξαγωγικών της δραστηριοτήτων η Π.Ε.Σ. παρακολουθεί στενά τις εξελίξεις του διεθνούς εμπορίου, αλλά και προσπαθεί συνεχώς για τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της. Ειδικότερα δραστηριοποιείται:

1. Στην ενίσχυση της έρευνας στην Ελλάδα και στο Εξωτερικό
2. Στη μελέτη και ανάλυση του κόστους παραγωγής των προϊόντων της με σκοπό τη συμπίεση του κόστους παραγωγής.
3. Στην ορθολογική οργάνωση των τμημάτων της και την αύξηση της παραγωγικότητας της εργασίας και γενικά της ανταγωνιστικότητας της Ένωσης
4. Στην βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων τα οποία εξάγονται στο εξωτερικό και κατά συνέπεια θα πρέπει να καλύπτουν τις ποιοτικές ανάγκες με σύγχρονες μεθόδους παραγωγής της διεθνούς ζήτησης.

Η ένωση εκτός από τις εργασίες συγκέντρωσης επεξεργασίας και τυποποίησης των αγροτικών προϊόντων της περιοχής ασκεί και εμπορικές δραστηριότητες που έχουν σχέση με τον αγροτικό τομέα, όπως τα γεωργικά φάρμακα, είδη γεωργικής χρήσης, λιπάσματα κ.λ.π

Στο τομέα Παροχής Υπηρεσιών παρέχει λογιστικές και διοικητικές υπηρεσίες στους Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς της δύναμης της. Επίσης διαθέτει Ασφαλιστικό Πρακτορείο.

4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

4.1. Υφιστάμενες εγκαταστάσεις (θέση, περιγραφή κλπ)

Για την επίτευξη των σκοπών και των δραστηριοτήτων της η Ένωση διαθέτει:

- Εργοστάσιο επεξεργασίας και τυποποίησης, συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας σταφίδας 7.726 m^2
- Σταφιδαποθήκες κύριου βιομηχανικού συγκροτήματος 8.060 m^2
- Σταφιδαποθήκες στην Ελίκη Αιγίου 2.884 m^2
- Συσκευαστήριο εσπεριδοειδών βιολογικής καλλιέργειας 6.386 m^2
- Τυποποιητήριο συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας ελαιολάδου 1379 m^2
- Ελαιοδεξαμενές αποθήκευσης και συγκέντρωσης ελαιολάδου 347 m^2 συνολικής χωρητικότητας 600 tn ελαιολάδου.
- Πρατήριο γεωργικών φαρμάκων.
- Πολυκατάστημα ηλεκτρικών συσκευών, αγροτικών εργαλείων και μηχανημάτων 2.600 m^2
- Κεντρικές αποθήκες λιπασμάτων.
- Κεντρικές αποθήκες ζωοτροφών.

4.2. ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

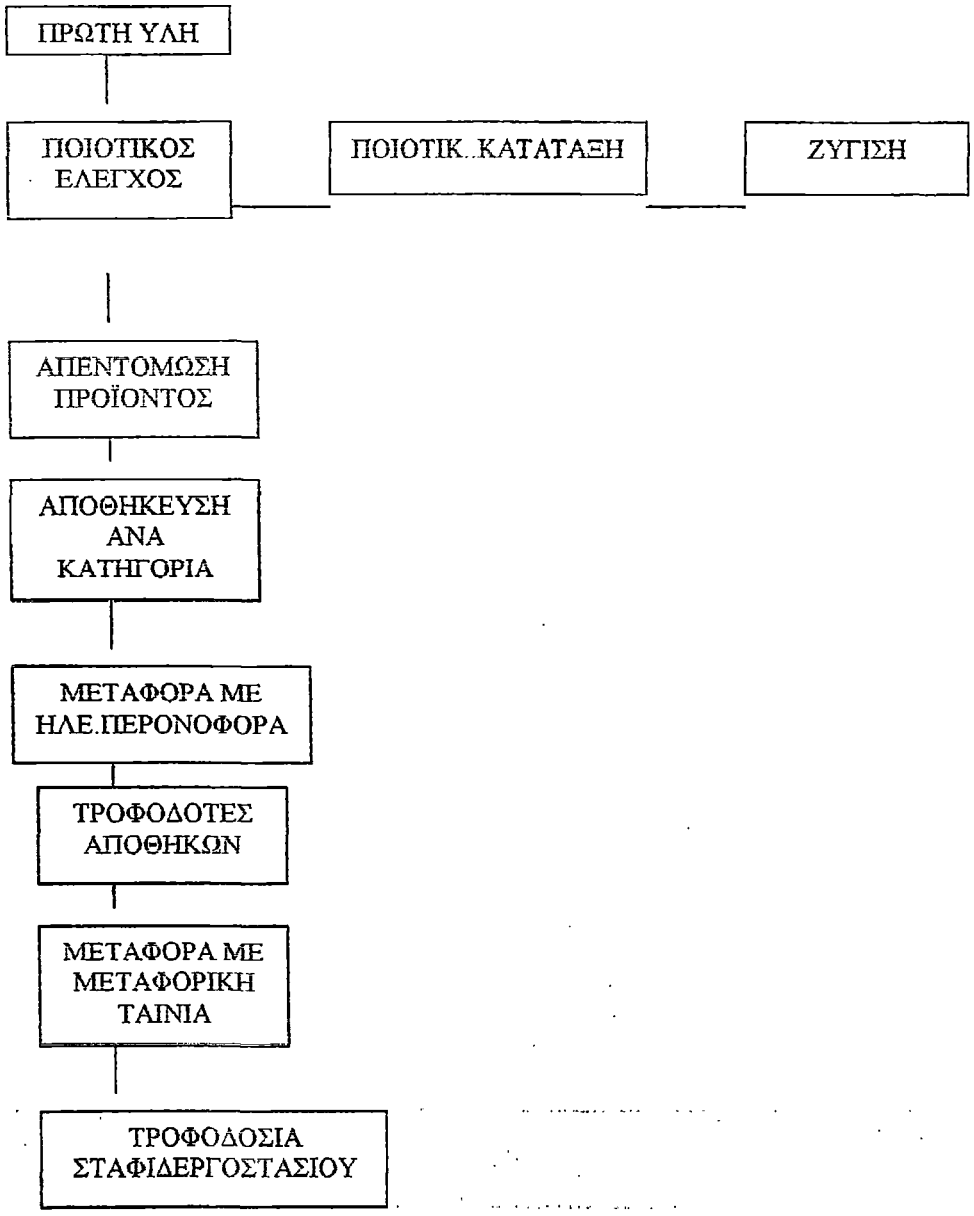
Η υφιστάμενη διαδικασία παραγωγής σταφίδας στο σταφιδεργοστάσιο περιγράφεται παρακάτω:

1. **Παραλαβή – αποθήκευση σταφίδας**
2. **Τροφοδοσία**
3. **Σπαστήρες σβόλων**
4. **Κοσκίνισμα και καθαρισμός από απορροφητήρες**
5. **Διαχωρισμός προϊόντος – υποπροϊόντων (Βιομηχανικό παρακράτημα)**
6. **Πλύση**
7. **Απομίσχωση**
8. **Κόσκινα διαχωρισμού νερού**
9. **Χειροδιαλογή**
10. **Ανίχνευση μετάλλων (στο χύμα προϊόν)**
11. **Γεμιστικά – ζυγιστικά**
12. **Συσκευασία σε χαρτοκιβώτια, σακουλάκια και εκτύπωση**
13. **Ανίχνευση μετάλλων (στο εγκιβωτισμένο προϊόν)**
14. **Παλετάρισμα**
15. **Απεντόμωση**
16. **Φόρτωση**

Αναλυτική περιγραφή :

4.2.1.Παραλαβή – Αποθήκευση

Η πρώτη ύλη φθάνει στο εργοστάσιο με αγροτικά αυτοκίνητα συσκευασμένη μέσα σε παλετοκιβώτια των 380 κιλών. Εκεί οι γεωπόνοι της Ένωσης κατατάσσουν ποιοτικά το προϊόν σε ποιότητες « Σκια», «Ήλιος», «Τρεχούμενα» και «Οργανική» (βιοκαλλιέργεια). Μετά το διαχωρισμό οι αντίστοιχες ποσότητες ζυγίζονται και αποθηκεύονται ξεχωριστά ανάλογα με την ποιότητα. Από εκεί η ποιότητα της σταφίδας που έχει καθορισθεί για επεξεργασία μέσω ενός τροφοδότη μεταφέρεται με μεταφορική ταινία στο σταφιδεργοστάσιο.



4.2.2.Τροφοδοσία γραμμών παραγωγής

Η κορινθιακή σταφίδα παραλαμβάνεται από την μεταφορική ταινία των σταφιδαποθηκών, προωθείται στο χώρο του εργοστασίου και στη συνέχεια διανέμεται με τη βοήθεια ανοξείδωτων καναλιών σε δυο όμοιους, ανοξείδωτους αυτόματους τροφοδότες. Οι ιμάντες των μεταφορικών ταινιών είναι εγκεκριμένοι για είδη από τον F.D.A.
Οι αυτόματοι τροφοδότες αποτελούνται από μια σκάφη από ανοξείδωτη λαμαρίνα πάχους 2,5 χιλιοστών, διαστάσεων 1,5 X 2 μέτρα (στο επάνω μέρος), με κινούμενο πυθμένα από ειδικό ελαστικό ιμάντα κατάλληλο για τρόφιμα, ρυθμιζόμενης ταχύτητας. Στην εμπρόσθια πλευρά υπάρχει μηχανισμός που σπάζει τους μεγάλους σβώλους.
Στη συνέχεια δυο ανυψωτικές μεταφορικές ταινίες μεταφέρουν τον καρπό και τροφοδοτούν τις δυο γραμμές καθαρισμού και διαλογής των καρπών.

4.2.3. Σπαστήρες σβόλων

Από τη μεταφορική ταινία η σταφίδα πέφτει σε ένα μικρό κόσκινο, όπου με παλινδρομική κίνηση απλώνεται σε όλοι το πλάτος του και οδηγείται στο σπαστήρι. Εκεί θρυμματίζονται οι μικροί σβώλοι που τυχόν απέμειναν, χωρίς να τραυματίζεται ο καρπός.

4.2.4 Κοσκίνισμα και καθαρισμός από απορροφητήρες

Στη συνέχεια η σταφίδα πέφτει σαν καταρράκτης στο κάτω από αυτή ευρισκόμενο κόσκινο.

Κατά την πτώση ένα δυνατό, ρυθμιζόμενο ρεύμα αέρα απομακρύνει τα ξένα αντικείμενα (ξυλώδη σώματα, χαρτιά, αποκομμένοι μίσχοι κ.λ.π) τα οποία συγκεντρώνονται σε κανάλια και απορρίπτονται στα πλάγια του συγκροτήματος.

Η σταφίδα προωθείται συνεχώς με τη βοήθεια ενός δονητικού μεταφορές πάνω σε διάτρητα κόσκινα, με άνοιγμα οπών από 8,5 mm μέχρι 4,5mm όπου γίνεται διαχωρισμός του προϊόντος σε μέγεθος, μέτριο, ψηλό και πολύ ψηλό (Medium, Small και Sifting).

Κατά την διάρκεια του κοσκινίσματος απορροφητήρες, ρυθμιζόμενης παροχής απορροφούν τα ελαφρά σώματα που τυχόν υπάρχουν όπως τσίγγανα, ισχνούς καρπούς, μίσχους, υπολείμματα σπάγκων κλπ αντικείμενα τα οποία και απορρίπτονται στα πλάγια των μηχανών.

4.2.5. Διαχωρισμός προϊόντος – υποπροϊόντος (βιομηχανικό παρακράτημα).

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

4.2.6 Πλύσιμο σταφίδας

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

4.2.7 Απομίσχωση

Το κόσκινο διαχωρισμού νερού ρίχνει την σταφίδα στις τρεις απομισχωτικές μηχανές για την αφαίρεση του μίσχου των καρπών. Οι απομισχωτικές μηχανές φέρουν κεκλιμένο άξονα στον οποίο στηρίζονται 3 πτερύγια που περιστρέφονται με την βοήθεια κινητήρα 10HP. Το όλο σύστημα περικλείεται από συρμάτινο πλέγμα σε σχήμα κόλουρου κώνου, ο οποίος περιστρέφεται αργά αντίρροπα.

4.2.8. Κόσκινα διαχωρισμού νερού.

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

4.2.9 Χειροδιαλογή

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

4.2.10 Ανίχνευση μετάλλων

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

4.2.11. Γεμιστικά – ζυγιστικά

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

4.2.12. Συσκευασία σε χαρτοκιβώτια, σακουλάκια και εκτύπωση

Στη συνέχεια τα κιβώτια προωθούνται στις μηχανές διαμόρφωσης και κλεισίματος κιβωτίων, οι οποίες παραλαμβάνουν το χαρτοκιβώτιο από τον ταινιοδρόμο εισαγωγής και το προωθούν προς τις κεφαλές κλεισίματος (άνω και κάτω), οι οποίες το κλείνουν με αυτοκόλλητες ταινίες. Στην είσοδο της κάθε μηχανής υπάρχει πνευματικό σύστημα κλεισίματος του πίσω Flap του κιβωτίου, ενώ τα υπόλοιπα κλείνουν με ειδικές μπάρες.

Τα χαρτοκιβώτια στη συνέχεια οδηγούνται στις μηχανές για τη συγκόλληση της πάνω και κάτω πλευράς. Οι μηχανές χρησιμοποιούν πλαστική ταινία πλάτους 5 εκατοστών.

Στη συνέχεια τα χαρτοκιβώτια οδηγούνται στο εκτυπωτικό μηχάνημα μελάνης ink jet όπου εκτυπώνονται στις επιφάνειες οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης ο αριθμός του κιβωτίου, ο αριθμός παρτίδας κτλ στοιχεία.

Ένα μέρος του προϊόντος που προορίζεται για την λιανική αγορά super markets κλπ καταστήματα τροφίμων συσκευάζεται σε σακουλάκια από σελλοφάν χωρητικότητας 100, 200, 250, 375, 500, 1000 γραμμαρίων κλπ. Το μηχάνημα αυτό αποτελείται από μια υπερσύγχρονη αυτόματη και μεγάλης ακρίβειας ζυγιστική μηχανή, 16 ζυγιστικών κεφαλών και μια δίδυμη συσκευαστική, πλήρως ηλεκτρονική, που τροφοδοτείται με το υλικό της συσκευασίας σε φύλλα τα οποία διαμορφώνεται και τυπώνει ανάλογα με τις απαιτήσεις.
Η τροφοδοσία της γραμμής γίνεται με ξεχωριστή μεταφορική ταινία ισχύος 2,0 HP. Η ταινία παραλαμβάνει την σταφίδα από την έξοδο της κύριας μεταφορικής ταινίας συσκευασίας σε χαρτοκιβώτια, πριν η σταφίδα οδηγηθεί στον αντίστοιχο ανιχνευτή μετάλλων. Στο τέλος της ταινίας και πριν την συσκευασία υπάρχει εγκατεστημένος ανιχνευτής μετάλλων, ξεχωριστός για τη γραμμή αυτή.
Η όλη διαδικασία συσκευασίας (τροφοδοσία υλικού συσκευασίας, γέμισμα, ζύγισμα, κόλλημα) γίνεται αυτόματα.

4.2.13. Ανίχνευση μετάλλων

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

4.2.14. Παλετάρισμα

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

4.2.15. Απεντόμωση

Η μονάδα διαθέτει τρεις (3) συνολικά απεντόμωσης ετοίμου προϊόντος σιδηράς στιβαρής κατασκευής διαστάσεων (Μ Χ Π Χ Υ) 10m x 1,5m x 2,4 m, οι οποίοι κλείνουν αεροστεγώς. Για την διευκόλυνση

της μεταφοράς η κάτω επιφάνεια (πάτωμα) φέρει μεταλλικούς κυλίνδρους μηχανικής περιστροφής (κύλισης).

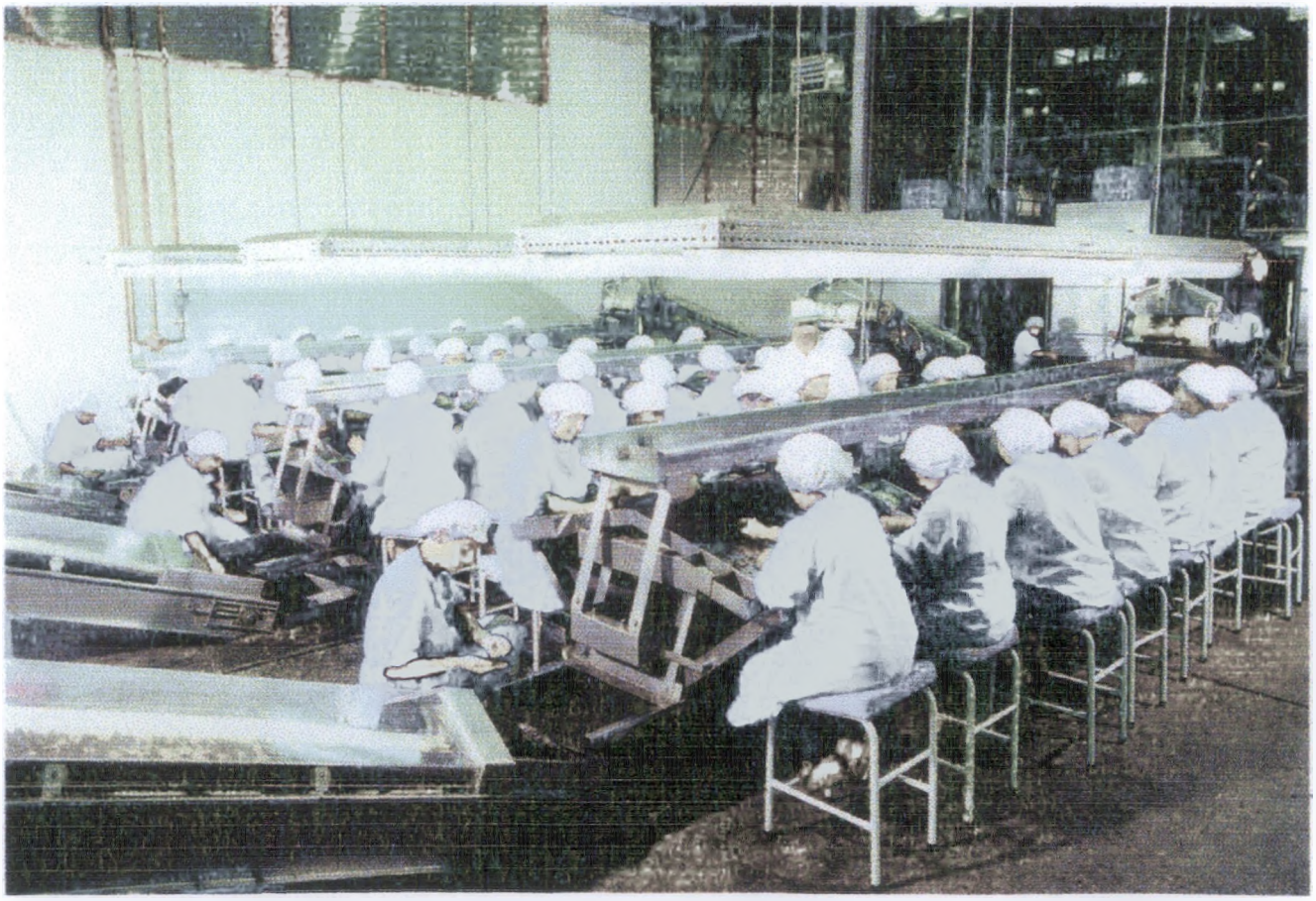
Το προϊόν απεντομώνεται για να αποφευχθεί τυχόν μόλυνση του από ζώντα έντομα και αυγά εντόμων. Μετά την παραπάνω διαδικασία το προϊόν είναι έτοιμο για φόρτωση.

4.2.16. Φόρτωση

- Ο χώρος παραγωγής του σταφιδεργοστασίου είναι εμβαδόν 1350m^2

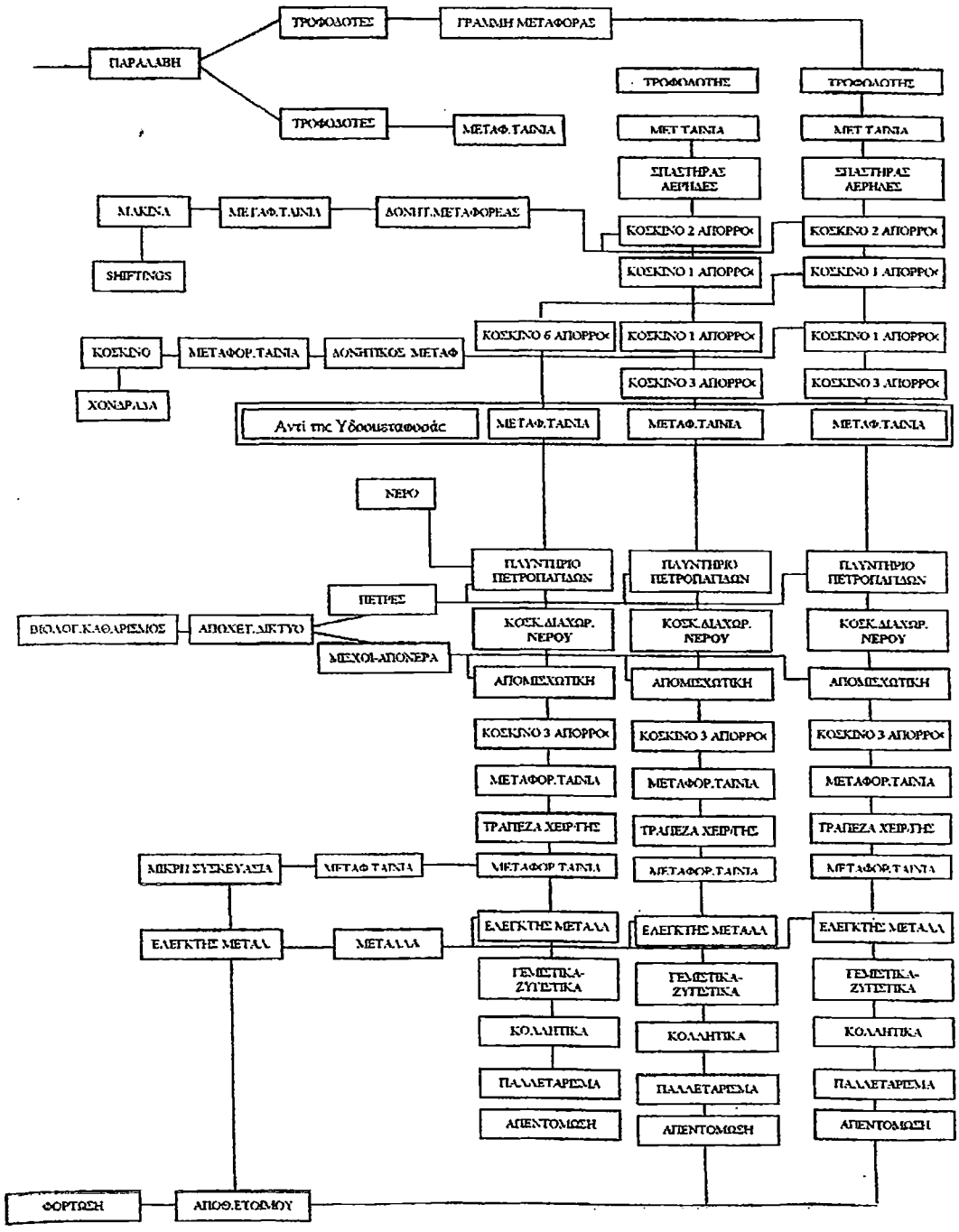
Πέρα από τα τμήματα παραγωγής, στο σταφιδεργοστάσιο υπάρχουν και οι εξής αποθηκευτικοί χώροι:

1. Αποθηκευτικός χώρος ετοίμου προϊόντος εμβαδού 1100 m^2
2. Αποθηκευτικός χώρος, απεντομωτήρια, ετοίμου προϊόντος εμβαδού 1020 m^2
3. Αποθηκευτικός χώρος υποπροϊόντων – βιομηχανικού παρακρατήματος εμβαδού 860 m^2
4. Χώρος αποθήκευσης υλικών συσκευασία: εμβαδού 880 m^2
5. Αποθηκευτικός χώρος ακατέργαστης σταφίδας εμβαδού 8.060 m^2
6. Στέγαστρο απεντομωτηρίων ακατέργαστης σταφίδας εμβαδού 590 m^2
7. Μηχανουργείο εμβαδού 230 m^2
8. Τμήμα παραγωγής **καινοτόμου προϊόντος** (παραγωγή σταφίδας τροποποιημένης σύστασης μέσω της οσμωτικής αφυδάτωσης)



ΧΕΙΡΟΔΙΑΛΟΓΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΑ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ - ΑΙΓΙΟΥ



5. ΜΕΛΛΟΝ

Κύρια προβλήματα της καλλιέργειας της Κορινθιακής είναι:

1. Το ψηλό κόστος παραγωγής εξαιτίας:

α) Του μικρού ,μεγέθους και του πολυτεμαχισμού του κλήρου. Η μέση έκταση ανά καλλιέργεια ανέρχεται σε 0,9 εκτ.

β) Της μεγάλης ηλικίας των φυτειών. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ειδικής απογραφής των αμπελιών του 89 η ηλιακή κατανομή των φυτειών είχε ως εξής: Κάτω των 20 ετών 22,6% 20-30 ετών 20,6% και πάνω από 30 ετών 56,8%. Η κατάσταση αυτή βέβαια έχει βελτιωθεί εξαιτίας της εκρίζωσης των φυτειών που προαναφέρθηκε και ενός πολύ μικρού ποσοστού αναμπέλωσης.

γ) Του επικλινούς, ως επί το πλείστον, των εκτάσεων όπου η ποιότητα της σταφίδας είναι αρκετά καλή, αλλά το κόστος παραγωγής υψηλό (περιοχή Αιγιαλείας).

δ) Των μειωμένων αποδόσεων εξαιτίας συχνών ζημιών από αντίξοες καιρικές συνθήκες.

2. Οι χαμηλές τιμές όταν η παραγωγή είναι κανονική και δεν υπάρχει έλλειψη του προϊόντος. Κύρια χαρακτηριστικά της αγοράς: Ανελαστική ζήτηση, ισχυρός ανταγωνισμός από υποκατάστατα.

   Ολιγοψώνιο (Μ. Βρετανία 70%, Ολλανδία 20% των εξαγωγών) περιορισμένη χρήση και σταδιακή μείωση της κατανάλωσης του προϊόντος.

3. Το κοινοτικό καθεστώς της ενίσχυσης στην έκταση χωρίς ποσοτικές και ποιοτικές διαβαθμίσεις στην παραγωγή που δεν ευνοεί την ανανέωση των φυτειών, την αύξηση των αποδόσεων και τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Β. Προοπτικές

1. Ανανέωση φυτειών. Αναμένεται σε ποσοστό 20 % για την επόμενη 5ετία στην περιοχή Αιγιαλείας και σε πολύ μικρότερο ποσοστό σε άλλες περιοχές
2. Βελτίωση της ποιότητας: Αναμένεται βελτίωση της ποιότητας εξαιτίας κυρίως της βελτίωσης της εναποθήκευσης με την εφαρμογή του Κοινοτικού Προγράμματος. Ειδικά μέτρα για την σταφίδα αλλά και εξαιτίας της ανανέωσης των φυτειών.
3. Αύξηση της παραγωγής: Αναμένεται αύξηση της παραγωγής στην περιοχή Αιγιαλείας και μείωση στις υπόλοιπες περιοχές.

   Συνολικά η παραγωγή αναμένεται να διατηρηθεί στα ίδια περίπου σημερινά επίπεδα.

6. ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ

Θα ήταν παράληψη να μην αναφέρουμε ότι στην περιοχή της Αιγιάλειας άρχισε στα 1983 η βιολογική καλλιέργεια σταφίδας και συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Δηλ. είναι από τους πρώτους , αν όχι οι πρώτοι, που ξεκινήσαν τη βιολογική καλλιέργεια στην Ελλάδα. Τα τελευταία χρόνια οι γεωργοί που ασχολούνται με την βιολογική σταφίδα πληθαίνουν στην Αιγιαλεία.

Σταφιδοκαλλιεργητές είναι με στοιχεία του 2002, 125 παραγωγοί με έκταση που καλλιεργούν γύρω στα 1700 στρέμματα .

Είναι κι αυτή μια τάση μια ανατολή ελπίδας για το μέλλον του πλανήτη μας .

ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ Π. Ε .Σ

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η κορινθιακή σταφίδα στην Αιγιάλεια χαρακτηρίζεται σαν Π.Ο.Π (προϊόν ονομασίας προέλευσης) και είναι η βασική καλλιέργεια με την οποία ασχολούνται οι παραγωγοί της περιοχής αυτής .

Λόγω των εδαφικών (εδάφη ξερικά και με κλίση) αλλά και κλιματικών συνθηκών της περιοχής εξασφαλίζεται καλή ποιότητα πρωτογενούς προϊόντος , αλλά όχι μεγάλη ζήτηση από τους καταναλωτές .

Στο τομέα της εμπορίας και του marketing δραστηριοποιείται και η Ε.Α.Σ. Αιγιαλείας με απώτερο σκοπό την πώληση του προϊόντος και κατά συνέπεια την εξασφάλιση του εισοδήματος των παραγωγών της περιοχής .

Η τιμή της κορινθιακής σταφίδας (0,65 €/ kg , τιμή κορινθιακής σταφίδας 2002) μαζί με την στρεμματική ενίσχυση (308 € / στρέμμα) είναι τα εισοδήματα των καλλιεργητών της κορινθιακής σταφίδας , και συγχρόνως είναι αυτά που στηρίζουν την τοπική κοινωνία της πόλης του Αιγίου .

Παράπονα όσον αφορά την τιμή της σταφίδας από την Ε.Α.Σ Αιγιαλείας υπάρχουν πολλά , την στιγμή που η ιδιωτική επιχείρηση ΠΑΡΘΕΝΩΝ Α.Ε. έδωσε αντίστοιχη τιμή 0,82 €/kg .

Χρειάζεται προσπάθεια από την μεριά της Ε.Α.Σ. Αιγιαλείας για να προστατεύσει το εισόδημα των παραγωγών της περιοχής και όχι να το συρρικνώνει να καθοδηγεί τους παραγωγούς για να παράγουν ποιοτικά προϊόντα ανταγωνιστικά και όχι ποσότητες που δεν θα έχουν καμία τύχη στην αγορά της Ευρώπης .

Γι' αυτό άλλωστε τα τελευταία χρόνια γίνεται και παραγωγή βιολογικής κορινθιακής σταφίδας με αρκετές καλές προοπτικές για το μέλλον του προϊόντος .

ΠΗΓΕΣ

1.ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΥ ΤΜ. ΜΕΤΑΠΟΙΜΕΝΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ ΜΕΤ/ΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ
ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΟΒΡΕΤΤΑΝΙΚΗΣΥΣΚΕΨΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΤΟ 1997 ΣΤΙΣ ΒΡΥΞΕΛΛΕΣ.
2.ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ (ΔΡ .ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΟΥΜΠΟΣ)
3.ΣΤΑΦΙΔΟΠΟΙΪΑ (ΣΤΑΥΡΑΚΑΚΗ ΜΑΝΟΛΗ)-ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ Α.Γ.Σ.ΑΘΗΝΩΝ)
4.ΦΑΚΕΛΟΣ Ε.Α.Σ. ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ << ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ –ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ 2000-2006 >>ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΝΤΩΝ .
5. ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΙΣΤΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ Β. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ (ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΛΑΦΑΤΗΣ)
6.ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΛΕΞΙΚΟ ΠΑΤΡΩΝ (ΚΩΣΤΑΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ)
7. ΚΥΡΟΥ ΑΝΑΒΑΣΗΣ (ΞΕΝΟΦΩΝ)
8. ΒΟΣΤΙΤΣΑ Η ΣΤΑΦΙΔΑ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ (ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΓΥΜΝΑΣΙΟ- ΛΥΚΕΙΟ ΑΙΓΙΟΥ ΕΚΔΟΣΗ 2000)
9. ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΗΣ ΣΠΗΛΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤΑΘΗ ΑΘΗΝΑ 1966
10.ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΛΕΞΙΚΟ ΠΑΤΡΩΝ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ ΚΩΣΤΑΣ 1980
11.ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΠΑΝ/ΜΙΟ ΑΘΗΝΑ 1976
12.ΜΑΡΤΥΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΛΙΜΑΝΙ ΤΩΝ ΠΑΤΡΩΝ ΑΧΑΪΚΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ 1995