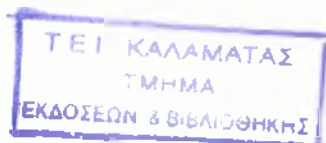
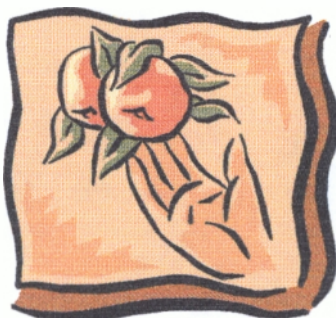


ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ & ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ:
«ΤΑ ΚΥΡΙΟΤΕΡΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ»
(ΜΙΑ ΣΥΝΤΟΜΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΥ ΙΣΤΟΥ)



Σπουδάστρια:
Μούτσου Αλίκη

Εισηγητής:
Παπαγεωργίου Αθανάσιος

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2002

*Αφιερώνεται στους γονείς μου,
στον αδελφό μου Ευθύμιο
και στην αδελφή μου Μαρία
με αγάπη!*

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελ.
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ	
ΓΕΩΡΓΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	
1. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	6
1.1. ΕΛΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ	7
1.1.1. Μετεωρολογικά – κλιματολογικά στοιχεία	7
1.1.2. Γεωλογικά – εδαφολογικά στοιχεία	9
1.2. ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	11
ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ	
ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	
1. ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	14
1.1. ΓΕΝΙΚΑ	14
1.1.1. Σημασία της καλλιέργειας για την περιοχή	14
1.1.2. Καλλιεργούμενες ποικιλίες στο Νομό Μεσσηνίας	15
1.1.3. Καλλιεργούμενη έκταση – αριθμός ελαιοδένδρων	15
1.2. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	18
1.2.1. Ποιοτική ταξινόμηση ελαιολάδου	19
1.2.2. Το ελαιόλαδο ως λιπαρή ουσία	21
1.2.3. Παραγωγή και διάθεση του Ελληνικού ελαιολάδου	22
1.2.4. Οι τιμές του ελαιολάδου στην Ελληνική αγορά	26
1.3. ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΛΑΔΙ	27
1.3.1. Πλεονεκτήματα της Βιολογικής καλλιέργειας ελιάς και του Βιολογικού λαδιού	31
1.3.2. Ποσότητες – Εμπορία Βιολογικού λαδιού	32
1.4. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ «ΚΑΛΑΜΩΝ»	33
1.4.1. Μονάδες τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών	34
1.4.2. Παραγωγή επιτραπέζιων ελιών - εξαγωγές	35
1.4.2.1. Επιδότηση στις επιτραπέζιες ελιές	36
1.4.3. Προοπτικές	37
2. ΣΥΚΑ ΞΗΡΑ	38
2.1. ΓΕΝΙΚΑ	38
2.2. Η ΣΥΚΙΑ	38
2.3. ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΣΥΚΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ	39
2.3.1. Καλλιεργούμενες ποικιλίες	40
2.3.1.1. Αγριοσυκιά	40
2.3.1.2. Ημεροσυκιά	41
2.4. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΙΜΕΣ	42
2.4.1. Στατιστικά στοιχεία	44
2.4.2. Τιμές ασφάλειας – επιδότησης 2000	46
2.5. ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΥΚΩΝ ΣΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ	47
2.5.1. Εμπορικοί τύποι ξηρών σύκων (συσκευασίες)	49
2.5.2. Εμπορικοί ποιοτικοί τύποι ξηρών σύκων	56
2.5.3. Εμπορικοί ποιοτικοί τύποι «Συκόπαστας»	57
2.5.4. Διάθεση στην εσωτερική αγορά	58

2.5.5.	Εξαγωγές ξηρών σύκων	59
2.5.6.	Προοπτικές	63
3.	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥ	63
3.1.	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ	63
3.1.1.	Γενικά	63
3.2.	ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ	64
3.2.1.	Επιτραπέζιες ποικιλίες αμπέλου	64
3.2.2.	Χαρακτηριστικό των επιτραπέζιων ποικιλιών	65
3.2.2.1.	Συνιστώμενες ποικιλίες	65
3.2.2.2.	Επιτρεπόμενες ποικιλίες	67
3.2.3.	Ποιοτική κατάταξη σταφυλιών	69
3.2.3.1.	Τιμές	72
3.2.3.2.	Εξαγωγές	73
3.3.	ΚΡΑΣΙ	74
3.3.1.	Οινοποιήσιμες ποικιλίες	75
3.3.1.1.	Συνιστώμενες ποικιλίες	75
3.3.1.2.	Επιτρεπόμενες ποικιλίες	78
3.3.2.	Αμπελουργικές περιοχές Μεσσηνίας	80
3.3.3.	Κατηγορίες οίνων	81
3.3.3.1.	Οίνοι με ένδειξη καταγωγής και προέλευσης	82
3.3.3.2.	Επιτραπέζιοι Οίνοι	83
3.3.3.3.	Τοπικοί Οίνοι Μεσσηνίας	84
3.3.3.4.	Οίνοι Παλαίωσης	85
3.3.4.	Συστήματα βαθμολογίας των κρασιών	85
3.3.4.1.	Κατάταξη των κρασιών σε κατηγορίες	86
3.4.	ΣΤΑΦΙΔΑ	87
3.4.1.	Καλλιεργούμενη ποικιλία	87
3.4.2.	Παραγωγή και καλλιεργούμενες εκτάσεις	88
3.4.2.1.	Στρεμματική ενίσχυση σταφίδας	91
3.4.2.2.	Διάθεση της Κορινθιακής σταφίδας στην αγορά	92
3.4.3.	Παραγωγικές και εμπορικές ποιότητες σταφιδόκαρπου	95

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ

ΛΟΙΠΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

1.	ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ	98
1.1.	ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ – ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ – ΤΙΜΕΣ	100
1.2.	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ – ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ	103
2.	ΠΑΤΑΤΑ	105
3.	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	106
4.	ΑΓΚΙΝΑΡΑ	108

ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ

1.	ΕΠΙΛΟΓΟΣ – ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	110
----	--------------------------------	-----

	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	112
--	---------------------	-----

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα οπωροφόρα (δέντρα και θάμνοι) ανεξάρτητα από τον τόπο καταγωγής τους, έχουν διαδοθεί και καλλιεργούνται σε διάφορες περιοχές του κόσμου, εκεί όπου οι εδαφοκλιματικές συνθήκες τα ευνοούν. Καθοριστικός παράγοντας στη διάδοση των δενδρωδών καλλιεργειών είναι το κλίμα και η θερμοκρασία. Το κλίμα καθορίζει όχι μόνο τις ζώνες που μπορούν να επιζήσουν τα είδη, αλλά και τις περιοχές όπου οι καλλιέργειες τους μπορούν να αποδώσουν ένα ικανοποιητικό οικονομικό αποτέλεσμα.

Οι υποτροπικές καλλιέργειες (αείφυλλα ή φυλλοφόρα), μπορούν να εκτεθούν σε ελαφρούς παγετούς χωρίς να πάθουν σοβαρές ζημιές, όπως τα εσπεριδοειδή και η ελιά, οι οποίες ευδοκιμούν στη ζώνη που εκτείνεται μεταξύ βορείου και νοτίου γεωγραφικού πλάτους από 15° έως 45°.

Γεωγραφικά ο Νομός Μεσσηνίας βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της περιφέρειας Πελοποννήσου και της Ελλάδος. Δυτικά περιβάλλεται από το Ιόνιο πέλαγος και νότια από το Μεσσηνιακό κόλπο. Ανατολικά συνορεύει με το Νομό Λακωνίας, βόρεια με το Νομό Ηλείας και βορειοανατολικά με το Νομό Αρκαδίας.

Ο Νομός Μεσσηνίας είναι ένας από τους πλέον εύφορους και παραγωγικούς νομούς, όχι μόνο της Πελοποννήσου, αλλά και ολόκληρης της Ελλάδος.

Η Μεσσηνία διακρίνεται για τον πλούτο της παραγωγής της και τη διαρκώς βελτιωμένη οργάνωση των παραγωγικών της μονάδων. Οι εδαφοκλιματικές και οι κλιματολογικές συνθήκες, καθώς και παραδοσιακοί λόγοι έχουν ευνοήσει την επικράτηση καλλιεργειών όπως η ελιά (λαδολιά και επιτραπέζια), τα αμπελοειδή, τα εσπεριδοειδή και η συκία.

Κύρια πηγή της οικονομικής δραστηριότητας του νομού είναι η γεωργία της οποίας με την παραγωγή ελαιολάδου να κατέχει πρωτεύοντα ρόλο και

έπονται η επιτραπέζια ελιά, τα σύκα, η σταφίδα και οι άμπελοι για οινοπαραγωγή.

Το σύνολο, σχεδόν, αυτών των προϊόντων έχουν αποκτήσει τη διεθνή ευρωπαϊκή αναγνώρισή τους σαν προϊόντα με ιδιαίτερη τοπική αναφορά και διάσταση.

Το 1992 η Ευρωπαϊκή Ένωση, θέλοντας να διαφυλάξει τον ξεχωριστό χαρακτήρα των αγροτικών προϊόντων, εξασφαλίζοντας στο Ευρωπαϊκό Καταναλωτή τρόφιμα υψηλής ποιότητας με πιστοποιητικό ελέγχου, δημιούργησε συστήματα αξιοποίησης και προστασίας των γεωγραφικών ονομασιών και των παραδοσιακών προϊόντων.

Πρόκειται για τα Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), και Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα εγγυημένα (Ε.Π.Π.Ε.) – ιδιότυπα, τα οποία στοχεύουν:

- Στην προώθηση των ποικιλιών της αγροτικής παραγωγής δίνοντας κίνητρα στους παραγωγούς για να διαθέσουν στην αγορά τα προϊόντα τους με προστιθέμενη αξία.
- Στην παροχή, των καταχωρημένων ονομασιών, νομικής προστασίας σε πανευρωπαϊκή κλίμακα.
- Στην ενημέρωση του καταναλωτή σχετικά με τα ειδικά χαρακτηριστικά των προϊόντων (προέλευση, είδος, διαδικασία παραγωγής ή μεταποίησης των προϊόντων διατροφής).

Τα Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) διέπονται από τον Κανονισμό (Ε.Ο.Κ.) 2081/92.

Ως «Προστατευόμενη 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 τροφίμου, που προέρχεται από την περιοχή αυτή, το συγκεκριμένο τόπο

ή τη χώρα αυτή και του οποίου η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον. Το περιβάλλον αυτό περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του προϊόντος λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Μέχρι σήμερα έχουν αναγνωρισθεί σύμφωνα με την Κοινοτική νομοθεσία, συνολικά 58 Ελληνικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και 18 Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.). Πιο συγκεκριμένα:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Π.Ο.Π.	Π.Γ.Ε.
Τυριά	19	00
Άλλα ζωικής προέλευσης	01	00
Ελαιόλαδα	12	10
Φρούτα – λαχανικά – σιτηρά	12	06
Επιτραπέζιες ελιές	09	01
Αλιεύματα και σχετικά προϊόντα	01	00
Αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής	00	01
Γόμες – φυσικές ρητίνες	02	00
Αιθέρια έλαια	01	00
Λοιπά	01	00
ΣΥΝΟΛΟ	58	18

Πηγή: Agrocert, 2002

Ο έλεγχος της παραγωγής προϊόντων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε., γίνεται σύμφωνα με τα Π.Δ. 81/93 και 61/93 από τις Δ/σεις Αγροτικής Ανάπτυξης των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων. Με τον Ιδρυτικό νόμο του AGROCERT (Ν. 2637/98) εισάγεται η έννοια της πιστοποίησης των προϊόντων αυτών και η

αρμοδιότητα του ελέγχου και της πιστοποίησης ανατίθεται στον Agrocert. Η αρμοδιότητα αυτή θα ενεργοποιηθεί με την έκδοση σχετικής Κ.Υ.Α., η οποία και θα περιγράφει το αναμορφωμένο θεσμικό πλαίσιο για τον έλεγχο και την πιστοποίηση των εν λόγω προϊόντων.

Τα Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα (Ε.Π.Π.Ε.) – Ιδιότυπα, διέπονται από τον ΚΑΝ (Ε.Ο.Κ.) 2082/92.

Ως «Ιδιότυπια» νοείται το στοιχείο ή το σύνολο των στοιχείων με βάση τα οποία ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο διακρίνεται σαφώς από άλλα παρεμφερή προϊόντα ή τρόφιμα που ανήκουν στην ίδια κατηγορία.

Πρόκειται για προϊόντα κυρίως μεταποίησης, η σύσταση των οποίων ή / και ο τρόπος παρασκευής τους έχουν ιστορία δεκαετιών ή / και αιώνων πολλές φορές. Για να κατοχυρωθούν τα προϊόντα Ε.Π.Π.Ε. πρέπει σύμφωνα με τον Κανονισμό να πληρούν δύο βασικές προϋποθέσεις, να είναι ιδιότυπα, δηλαδή να παρουσιάζουν χαρακτηριστικά που τα διαφοροποιούν από άλλα παρεμφερή και να είναι παραδοσιακά.

Τα Μεσσηνιακά προϊόντα, που αναλύονται στη συνέχεια, αποτελούν τη βάση της «Μεσσηνιακής διατροφής» που είναι γνωστή περισσότερο ως «Μεσογειακή διατροφή» με προεξέχουσα την παρουσία του Μεσσηνιακού Ελαιολάδου και της Επιτραπέζιας Ελιάς Καλαμάτας.

Η παρούσα μελέτη χωρίζεται σε τέσσερα μέρη.

Στο 1^ο μέρος γίνεται μια αναφορά της γεωργοοικονομικής κατάστασης του Νομού Μεσσηνίας.

Στο 2^ο μέρος γίνεται μια ανάλυση των κυριότερων γεωργικών προϊόντων και της οικονομικής σημασίας αυτών για το Νομό Μεσσηνίας (περιγραφή ποικιλιών, καλλιεργούμενες εκτάσεις, παραγωγή, τιμές, εισαγωγές – εξαγωγές κ.ο.κ.).

Στο 3^ο μέρος γίνεται μια ανασκόπηση λοιπών γεωργικών προϊόντων που παράγονται στη Μεσσηνία.

Στο 4^ο μέρος, ο επίλογος περιλαμβάνει τα βασικά συμπεράσματα της

μελέτης και τις επιδιώξεις που πρέπει να έχουν οι ασχολούμενοι με τη δενδροκαλλιέργεια στο Νομό Μεσσηνίας.

Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω όσους με βοήθησαν με οποιοδήποτε τρόπο στη συγκέντρωση πληροφοριών και στοιχείων και ιδιαίτερα τον καθηγητή και εισηγητή μου κ^ο Αθ. Παπαγεωργίου και την κ^α Αναστασία Μπέλλα Γεωπόνο της Δ/νσης Γεωργίας Μεσσηνίας.

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΩΡΓΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

1. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ο Νομός Μεσσηνίας βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου και έχει έκταση 2.990 τετραγωνικά χιλιόμετρα περίπου (ποσοστό 2,27% επί της συνολικής έκτασης της χώρας) που κατανέμεται ως εξής:

Πίνακας 1:

Κατανομή εκτάσεων στο Ν. Μεσσηνίας σε χιλιάδες/στρέμμα το έτος 2000

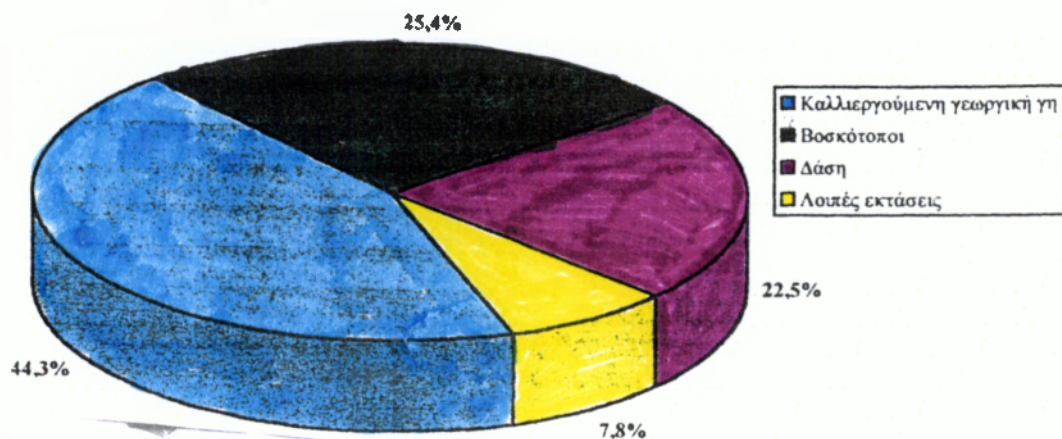
ΕΚΤΑΣΗ	ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ
Α. Καλλιεργούμενη γεωργική γη	1.325.614	44,3%
Β. Βοσκότοποι	756.019	25,4%
Γ. Δάση	673.192	22,5%
Δ. Λοιπές εκτάσεις	243.103	7,8%
ΣΥΝΟΛΟ	2.989.614	100,0%

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Από τη συνολική έκταση του Ν. Μεσσηνίας, ποσοστό 44,3% καταλαμβάνεται από καλλιεργούμενη γεωργική γη, ποσοστό 25,4% καταλαμβάνεται από βοσκοτόπια, 22,5% από δάση και ποσοστό 7,8% καταλαμβάνεται από λοιπές εκτάσεις (διάγραμμα 1).

Διάγραμμα 1:

Κατανομή έκτασης στο Νομό Μεσσηνίας



Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Ο γεωργικός πληθυσμός το έτος 1999 είναι περίπου 65.000 (ποσοστό 51,4% επί του συνολικού πληθυσμού του νομού) και ο ενεργός γεωργικός πληθυσμός είναι 32.000 περίπου (ποσοστό 25,3% επί του συνολικού πληθυσμού του νομού).

1.1. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

1.1.1. Μετεωρολογικά – κλιματολογικά στοιχεία

Το κλίμα του νομού Μεσσηνίας χαρακτηρίζεται ως μεσογειακό. Ο χειμώνας δεν είναι ιδιαίτερα βαρύς, ενώ κατά τους μήνες Δεκέμβριο, Ιανουάριο και Φεβρουάριο, σημειώνονται αρκετές βροχοπτώσεις. Οι θερμοκρασίες που επικρατούν, κυμαίνονται σε κανονικά για την εποχή επίπεδα. Η άνοιξη είναι αρκετά θερμή εποχή, ιδιαίτερα τον Απρίλιο και το Μάιο. Κατά το μήνα Μάρτιο, έχει παρατηρηθεί πολλές χρονιές παγετός. Οι

βροχοπτώσεις την άνοιξη είναι αρκετές. Το καλοκαίρι είναι θερμό χωρίς ιδιαίτερες βροχοπτώσεις, οι οποίες αρχίζουν μετά τις 15 Αυγούστου. Το φθινόπωρο είναι σχετικά θερμή εποχή με μέτριο αριθμό βροχοπτώσεων.

Πιο συγκεκριμένα, η μέση θερμοκρασία του Δεκεμβρίου είναι $11,2^{\circ}\text{C}$, του Ιανουαρίου $10,8^{\circ}\text{C}$ και του Φεβρουαρίου $13,0^{\circ}\text{C}$ (πίνακας 2).

Η θερμοκρασία πολλές φορές πέφτει υπό του μηδενός. Παρ' όλα αυτά, όμως, δεν προκαλούνται ζημιές στις καλλιέργειες, γιατί αυτή την εποχή οι οφθαλμοί βρίσκονται σε λήθαργο. Αρκετές φορές έχει σημειωθεί και χαλαζόπτωση, τόσο κατά τους χειμερινούς, όσο και κατά τους εαρινούς μήνες.

Η μέση θερμοκρασία του Μαρτίου είναι $11,0^{\circ}\text{C}$, όπως όμως αναφέρθηκε, έχει σημειωθεί αρκετές χρονιές πάγος, ο οποίος τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή δημιουργεί σοβαρούς κινδύνους, γιατί αρχίζει η έκπτυξη των οφθαλμών. Η μέση θερμοκρασία του Απριλίου είναι $11,9^{\circ}\text{C}$, ενώ του Μαΐου $18,9^{\circ}\text{C}$.

Η μεγάλη ηλιοφάνεια (2.900 ώρες περίπου ετησίως) επηρεάζει σημαντικά την ποσότητα, αλλά κύρια την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων.

Το ύψος των βροχοπτώσεων άνισα κατανεμημένο (πίνακας 2).

Πίνακας 2:

Μετεωρολογικά στοιχεία του Ν. Μεσσηνίας για το έτος 2000

ΜΗΝΕΣ	ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ			
	ΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C	ΜΕΣΗ ΥΓΡΑΣΙΑ %	ΗΛΙΟΦΑΝΙΑ ΩΡΕΣ	ΒΡΟΧΗ mm
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ	10,8	73	192	69,4
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ	13,0	81	186	51,8
ΜΑΡΤΙΟΣ	11,0	69	258	40,4
ΑΠΡΙΛΙΟΣ	11,9	70	220	109,8
ΜΑΙΟΣ	18,9	60	361	15,6
ΙΟΥΝΙΟΣ	25,0	61	343	5,0
ΙΟΥΛΙΟΣ	26,5	60	359	7,5
ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ	25,9	62	287	9,7
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ	23,2	67	242	20,8
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ	18,9	72	199	62,2
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ	14,9	79	140	109,5
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ	11,2	84	93	275,7
ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ	17,6	65	240	64,0
ΣΥΝΟΛΟ			2.880	768,4

Πηγή: Εθνική Μετεωρολογική Υπηρεσία

1.1.2. Γεωλογικά – εδαφολογικά στοιχεία

Η κατανομή των εδαφών, ανάλογα με το υψόμετρο που βρίσκονται και την περιοχή στο Ν. Μεσσηνίας, δίνονται στον παρακάτω πίνακα σε χιλιάδες / στρέμμα.

Πίνακας 3:

Κατανομή εδαφών στο Ν. Μεσσηνίας σε χιλιάδες/στρέμμα το έτος 2000

ΕΠΑΡΧΙΑ	ΠΕΔΙΝΑ	ΗΜΙΟΡΕΙΝΑ	ΟΡΕΙΝΑ	ΣΥΝΟΛΟ
Καλαμάτας	84,1	166,6	565	815,7
Μεσσήνης	358,7	77,4	193,8	589,9
Πυλίας	363,1	278,3	49,6	691,0
Τριφυλίας	269,4	282,7	323,6	875,7

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

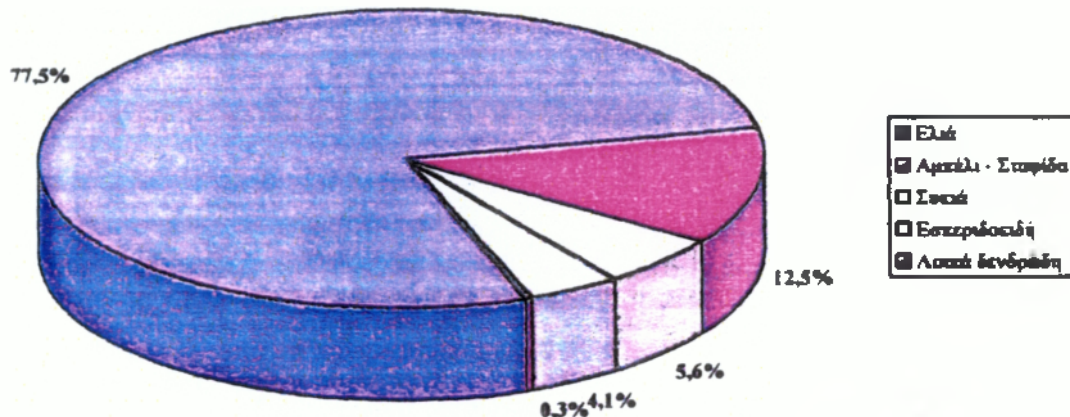
Τα εδάφη, σύμφωνα με στοιχεία της Δ/σης Γεωργίας, έχουν περιεκτικότητα σε φώσφορο ικανοποιητική, σε άζωτο καλή έως μέτρια και σε ανθρακικό ασβέστιο 0,01-2,5%, ενώ το pH κυμαίνεται από 5,5-7,5.

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

Από τη συνολική καλλιεργούμενη έκταση των δενδρωδών καλλιεργειών στο Ν. Μεσσηνίας, ποσοστό 77,5% καταλαμβάνει η ελαιοκαλλιέργεια, 4,1% τα εσπεριδοειδή και 0,3% καταλαμβάνουν τα λοιπά δενδρώδη (π.χ. καστανιά, μηλιά κ.ά) (διάγραμμα 2).

Διάγραμμα 2:

Κατανομή καλλιεργούμενης έκτασης δενδρωδών καλλιεργειών
στο Ν. Μεσσηνίας



Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

1.2. ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Οι αγρότες της περιοχής έχουν ικανοποιητικό μορφωτικό επίπεδο με ικανότητα προσαρμογής στις νέες μεθόδους άσκησης της γεωργίας. Ο μέσος κλήρος είναι 30 στρ. κατά γεωργική εκμετάλλευση, αλλά είναι τεμαχισμένος κατά μέσο όρο σε 5 τεμάχια. Πολλά αγροτεμάχια ανήκουν σε αστούς που δεν είναι σε θέση να τα καλλιεργήσουν και τα ενοικιάσουν.

Η καλλιέργεια της ελιάς, της συκιάς και των εσπεριδοειδών παρουσίασαν μεγάλη προσαρμοστικότητα στην περιοχή και έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην κοινωνική και οικονομική ζωή του Νομού Μεσσηνίας. Η καλλιέργεια της ελιάς έφτασε να κατέχει την πρώτη θέση στις καλλιέργειες (πίνακας 4), ενώ τελευταία παρουσιάζει τάση περαιτέρω αύξησης.

Στο νομό Μεσσηνίας καλλιεργούνται δημητριακά, όσπρια, ρύζι, κηπευτικά, εσπεριδοειδή και κυρίως ελιές, σύκα, κορινθιακή σταφίδα και

αμπέλια. Η παραγωγή των γεωργικών προϊόντων παρουσιάζεται στον πίνακα 4, που ακολουθεί, για την περίοδο 1999-2000.

Πίνακας 4: Γεωργική παραγωγή στο Ν. Μεσσηνίας (1999-2000)

ΦΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ				
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΕ ΣΤΡ.)		ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΟΝΟΙ)	
	1999	2000	1999	2000
Σιτάρι σκληρό	700	700	175	175
Σιτάρι μαλακό	4.000	4.000	800	800
Αραβόσιτος	17.000	14.500	10.250	12.500
Ρύζι	300	450	150	200
Φασόλια	240	-	30	-
Γεώμηλα εαρινά	15.200	16.300	40.000	40.000
Γεώμηλα θερινά	-	-	-	-
Γεώμηλα φθινοπωρινά	800	700	1.600	1.400
Τομάτες	3.640	3.650	20.480	20.700
Φασόλια χλωρά	3.070	3.000	2.530	2.400
Αγγούρια	230	220	3.860	3.000
Αγκινάρα	300	300	100	160
Πεπόνια	130	250	380	700
Καρπούζια	480	460	1.540	1.540
Σταφίδα	31.600	31.600	10.980	11.080
Επιτραπέζια σταφύλια	243	750	330	1.180
Οινοποιήσιμα σταφύλια	17.000	17.000	20.000	20.000
Ελαιόλαδο	581.000	620.000	41.300	44.000
Βρώσιμες ελιές	6.000	6.000	3.000	2.500
Λεμόνια	1.700	1.700	4.300	3.800
Πορτοκάλια	6.100	6.100	11.000	11.800
Μανταρίνια	1.050	990	1.600	1.800
Grape Fruit	530	530	605	605
Φυστίκι αράπικο	1.500	-	650	-
Σύκα ξερά	1.000	1.000	2.500	3.000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Η συμβολή του δευτερογενούς τομέα, στη γενικότερη οικονομική ανάπτυξη της περιοχής διαδραματίζει δευτερεύοντα ρόλο. Σημαντικές βιομηχανικές μονάδες είναι: η καπνοβιομηχανία ΚΑΡΕΛΙΑ, μονάδες τυποποίησης – επεξεργασίας γεωργικών προϊόντων, μονάδες παραδοσιακών τοπικών προϊόντων, μονάδες παραγωγής λαδιού – τυποποίησης ελιών Καλαμών κτλ. Ο Νομός προσανατολίζεται περισσότερο στον τομέα του τουρισμού.

Η Καλαμάτα είναι ένα αξιόλογο εμπορικό κέντρο και σ' αυτό συμβάλλουν το λιμάνι και το αεροδρόμιο. Κατά κύριο λόγο δυτικά και ανατολικά της πόλης υπάρχουν τα εμπορικά κέντρα και στην παλιά πόλη, το αξιόλογο «Ιστορικό Κέντρο» με πληθώρα καταστημάτων και υπηρεσιών.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

1. ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

1.1. ΓΕΝΙΚΑ

Η ελιά ανήκει στην τάξη *contortae* και στην οικογένεια *deaceae*, η οποία περιλαμβάνει πάνω από 25 γένη. Στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στο Ν. Μεσσηνίας καλλιεργείται το είδος *olea europaea*.

Η ελιά είναι δένδρο αείφυλλο, που φτάνει μέχρι ύψους 15-20 μέτρα. Για τους λαούς της Μεσογείου η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί μεγάλη οικονομική σημασία.

Η ελιά με παγκόσμια ετήσια παραγωγή 9,5 εκατομμύρια τόνους καρπών (1,8 εκατομμύρια τόνους λάδι και 0,5 εκατομμύρια τόνους βρώσιμες ελιές), καλλιεργείται κυρίως στην Ιταλία, Ισπανία και Ελλάδα.

1.1.1. Σημασία της καλλιέργειας για την περιοχή

Η Μεσσηνία, σύμφωνα με πληροφορίες της Δ/σης Γεωργίας Μεσσηνίας, κατέχει την πρώτη θέση στην καλλιέργεια της ελιάς με το 11% περίπου των δένδρων (12.500.000) σε σύνολο 110.000.000 που καλλιεργούνται σε όλη τη χώρα.

Στο Ν. Μεσσηνίας η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί μοναδική ή κύρια απασχόληση. Ο αριθμός καλλιεργητών και οι ελαιοπαραγωγοί του Νομού έχουν ικανοποιητικό επίπεδο μόρφωσης και μπορούν εύκολα να δεχθούν και να εφαρμόσουν τη νέα τεχνολογία.

Η ελιά αξιοποιεί τις ημιορεινές και ορεινές περιοχές και συμβάλλει στην αύξηση του εισοδήματος των κατοίκων του Νομού. Επίσης, σημαντική ωφέλεια έχουν από την πώληση και ιδιοκατανάλωση του ελαιολάδου, λόγω της άριστης ποιότητας αυτού (λάδι Καλαμάτας).

1.1.2. Καλλιεργούμενες ποικιλίες στο Νομό Μεσσηνίας

Μία ποικιλία εξαιρετική, που εμείς οι Έλληνες εκτιμούμε ιδιαίτερα, αλλά χαίρει και παγκοσμίας εκτίμησης, είναι η «Καλαμών», η τρίτη σε φυτεύσεις δένδρων και παραγωγή. Οι μεγαλύτερες φυτείες εντοπίζονται στη Λακωνία και δευτερεύοντος στη Μεσσηνία, παρόλο που έχει το όνομα της Καλαμάτας. Επίσης, παρουσιάζει πολλές φυτείες στην Αιτωλοακαρνανία και αρκετές στη Φθιώτιδα. Μικρές εκτάσεις φυτειών της ποικιλίας αυτής υπάρχουν, τέλος, στην Άρτα, στην Πρέβεζα και στη Μαγνησία, όπου ανάλογα με την περιοχή που καλλιεργείται παρουσιάζει να φέρει και διαφορετικές ονομασίες, όπως χονδρολιά, Καλαματιανή, κορακολιά, τσιγκέλι κτλ. Επίσης, η ποικιλία αυτή είναι η πιο σημαντική στη χώρα μας για την παρασκευή βρώσιμων ελιών.

Άλλες ποικιλίες εξίσου σημαντικές για την παραγωγή ελαιολάδου όπου καλλιεργούνται στο Ν. Μεσσηνίας είναι η «Κορωνέϊκη», η «Μαυρολιά» και η «Μαστοειδής».

1.1.3. Καλλιεργούμενη έκταση – αριθμός ελαιοδένδρων

Στον πίνακα 5 φαίνεται η καλλιεργούμενη έκταση της ελιάς στο Νομό Μεσσηνίας και στο σύνολο της χώρας, κατά το χρονικό διάστημα 1988-1998.

Πίνακας 5:

Έκταση της ελαιοκαλλιέργειας στο Ν. Μεσσηνίας και στο σύνολο της χώρας
κατά το χρονικό διάστημα 1988-98

ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΕΚΤΑΣΗ (σε στρέμματα)	
	<i>Ν. Μεσσηνίας</i>	<i>Σύνολο χώρας</i>
1988 - 89	502.339	6.780.000
1989 - 90	503.740	6.835.000
1990 - 19	510.968	6.908.000
1991 - 92	515.028	7.046.000
1992 - 93	528.050	7.126.000
1993 - 94	533.980	7.185.000
1994 - 95	534.050	7.025.000
1995 - 96	539.078	7.111.000
1996 - 97	544.947	7.143.000
1997 - 98	567.580	7.187.000

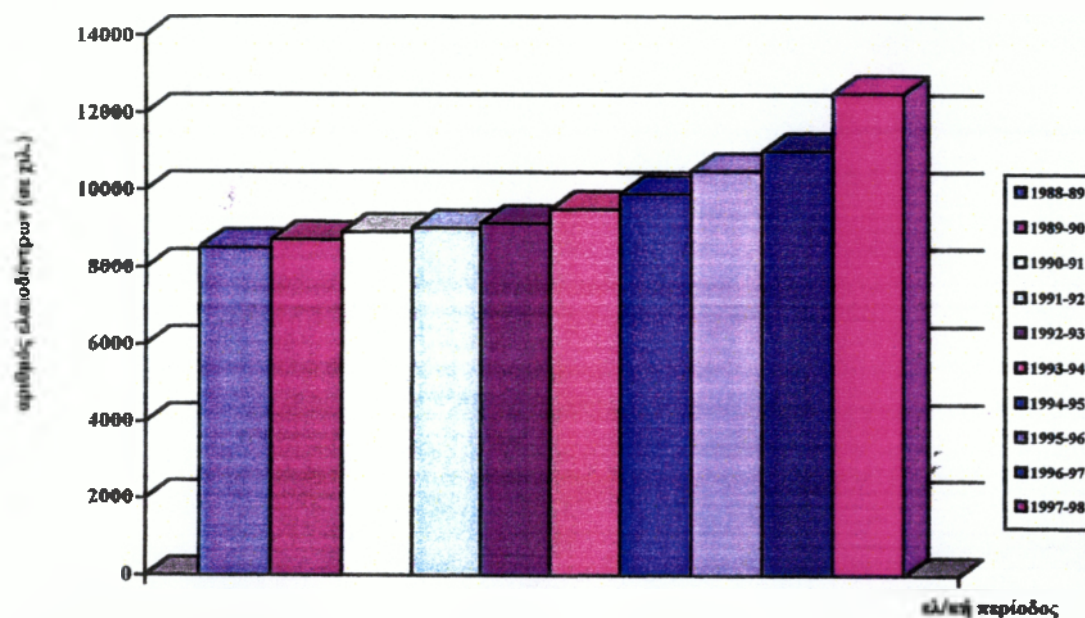
Πηγή: Στατιστική Υπηρεσία Καλαμάτας, Γεωργική Στατιστική της Ελλάδας και Παραγωγή
Γεωργικών και Κτηνοτροφικών Προϊόντων

Κατά την τελευταία δεκαετία, υπάρχει σταδιακή αύξηση της καλλιεργούμενης έκτασης, τόσο στο σύνολο της χώρας, όσο και στο Νομό Μεσσηνίας. Το ποσοστό της καλλιεργούμενης έκτασης στο Νομό Μεσσηνίας είναι 7-8% της καλλιεργούμενης έκτασης του συνόλου της χώρας. Η αύξηση της καλλιεργούμενης έκτασης οφείλεται στην ύπαρξη αφενός μεν της επιδότησης, αφετέρου δε στην ύπαρξη κατάλληλων καιρικών και γεωλογικών συνθηκών, όπως επίσης και στο ότι η καλλιέργεια της ελιάς είναι παραδοσιακή καλλιέργεια στο Νομό Μεσσηνίας.

Στο ιστόγραμμα 1 παρουσιάζεται ο αριθμός των ελαιοδένδρων στο Νομό Μεσσηνίας κατά το χρονικό διάστημα 1988-1998.

Ιστόγραμμα 1:

Αριθμός ελαιοδένδρων στο Ν. Μεσσηνίας κατά το χρονικό διάστημα 1988-98



Πηγή: Στατιστική Υπηρεσία Καλαμάτας, Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος και Παραγωγή Γεωργικών και Κτηνοτροφικών Προϊόντων

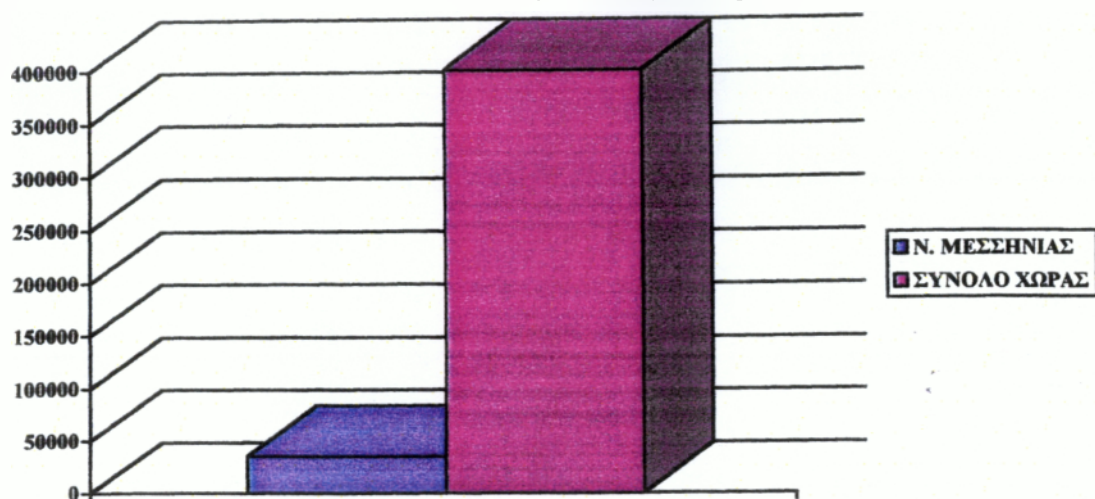
Στο ιστόγραμμα παρατηρούμε ότι κατά το χρονικό διάστημα 1988-98 υπάρχει σταδιακή αύξηση του αριθμού των ελαιοδένδρων στο Νομό Μεσσηνίας.

Με την ελαιοκαλλιέργεια απασχολούνται στη χώρα μας 400.000 οικογένειες, ενώ στο Νομό Μεσσηνίας απασχολούνται 35.000 οικογένειες με την παραγωγή του ελαιολάδου τόσο στον τομέα της καλλιέργειας, καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, όσο και την περίοδο της συγκομιδής που πραγματοποιείται από το Νοέμβριο έως τον Ιανουάριο¹ (ιστόγραμμα 2).

¹ Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας

Ιστόγραμμα 2:

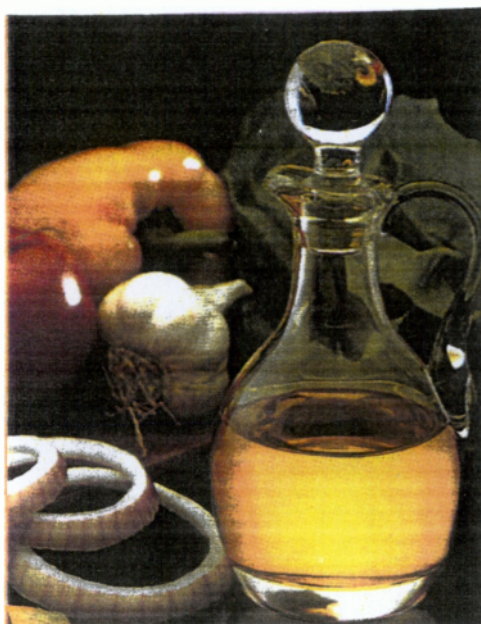
Απασχολούμενοι με την ελαιοκαλλιέργεια στο Ν. Μεσσηνίας και στην Ελλάδα (σε χιλ. οικογένειες)



Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Άρα το ποσοστό των απασχολουμένων με την ελαιοκαλλιέργεια στο Ν. Μεσσηνίας είναι το 9% του συνόλου της χώρας.

1.2. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



Εικόνα 1: Το Μεσσηνιακό ελαιόλαδο

Η καλλιέργεια της ελιάς γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο αλλά και με σύγχρονες βιολογικές μεθόδους, σε 800.000 στρέμματα καλλιεργείται η ονομαστή για την παραγόμενη ποιότητα λαδιού ποικιλία ελιάς, κορωνέικη και παράγεται το παγκοσμίου φήμης Μεσσηνιακό ελαιόλαδο, γνωστό ως ελαιόλαδο Καλαμάτας, ένας φυσικός χυμός που παράγεται από τον ελαιόκαρπο με μηχανικές και φυσικές μεθόδους, πλούσιος σε άρωμα και γεύση, χαμηλής οξύτητας 0,2-1% με βαθμό αφομοίωσης από τον ανθρώπινο οργανισμό μέχρι 98%.

Έχει μεγάλη βιολογική και φαρμακευτική αξία, λόγω της πλούσιας περιεκτικότητας σε βιταμίνες κυρίως E και A και της ιδανικής αναλογίας μεταξύ βιταμίνης E και λινελαϊκού οξέος. Η φήμη του ελαιολάδου Μεσσηνιαίας το καθιστά ένα από τα πλέον εξαγώγιμα προϊόντα της περιοχής. Το Μεσσηνιακό λάδι διακρίνεται για την έντονη παρουσία του στην Ιταλική αγορά, ενώ παράλληλα κυκλοφορεί στις Η.Π.Α., στον Καναδά, στην Αυστραλία και σε πολλές χώρες της Ευρώπης.

1.2.1. Ποιοτική ταξινόμηση ελαιολάδου

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ 136/66, άρθρο 35/παράρτημα) οι ονομασίες των ελαιολάδων και πυρηνελαίων ορίζονται ως εξής:

- 1) **Παρθένα ελαιόλαδα.** ονομάζονται τα έλαια που λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο αποκλειστικά με μηχανικές ή άλλες φυσικές μεθόδους, υπό συνθήκες ιδίως θερμικές, οι οποίες δεν συνεπάγονται αλλοίωση του ελαίου και τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση, την καθίζηση, την φυγοκέντρηση και τη διήθηση με εξαίρεση τα έλαια που έχουν ληφθεί μετά από επεξεργασία με διαλύτη ή με μεθόδους επανεστεροποίησης και κάθε μείγματος με έλαια άλλης φύσης. Αυτά τα έλαια κατατάσσονται στις ακόλουθες κατηγορίες και λαμβάνουν τις ακόλουθες ονομασίες:

- α) **Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο**, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ είναι το πολύ από 0,1-1%.
- β) **Παρθένο ελαιόλαδο**, (μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ο χαρακτηρισμός εκλεκτό στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρικού εμπορίου), του οποίου η ελεύθερη οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ κυμαίνεται από 1-2%.
- γ) **Κοινό παρθένο ελαιόλαδο**, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ είναι το πολύ 3,3%.
- δ) **Μειονεκτικό παρθένο ελαιόλαδο (λαμπαντέ)**, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ είναι ανώτερη των 3,3%.
- 2) **Εξευγενισμένο ελαιόλαδο ή Ραφινέ**, ονομάζεται το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από εξευγενισμένο παρθένο ελαιόλαδο, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 0,5%.
- 3) **Ελαιόλαδο (Κουπέ ή Ριβιέρα)**, ονομάζεται το έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου ελαιολάδου και παρθένου ελαιολάδου, με εξαίρεση το μειονεκτικό, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1,5%.
- 4) **Ακατέργαστο πυρηνέλαιο**, ονομάζεται το έλαιο που λαμβάνεται με την κατεργασία ελαιοπυρήνων με διαλύτη, με εξαίρεση τα έλαια που λαμβάνονται με επανεστεροποίηση και κάθε μείγματα με άλλα έλαια και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με όσα προβλέπονται στην κατηγορία αυτή.
- 5) **Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο**, ονομάζεται το έλαιο που λαμβάνεται με εξευγενισμένο ακατέργαστο πυρηνέλαιο, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 0,5%.
- 6) **Πυρηνέλαιο**, ονομάζεται το έλαιο που λαμβάνεται από μίγμα εξευγενισμένου πυρηνελαιού κα παρθένου ελαιολάδου, με εξαίρεση το μειονεκτικό, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό

οξύ δεν υπερβαίνει το 1,5% και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με όσα προβλέπονται για την κατηγορία αυτή².

1.2.2. Το ελαιόλαδο ως λιπαρή ουσία

Το ελαιόλαδο δεν είναι μία λιπαρή ουσία, αλλά ένας ελαιούχος μούστος όπου περιέχει τουλάχιστον 300 συστατικά. Για το λόγο αυτό έχει ιδιαίτερο άρωμα και γεύση που οφείλεται στα διάφορα μικροσυστατικά του και όχι στην ύπαρξη των τριγλυκεριδίων που είναι άοσμα και άγευστα.

Το ελαιόλαδο είναι μια από τις πρώτες λιπαρές ουσίες που χρησιμοποίησε ο άνθρωπος σε καθαρή μορφή για τη διατροφή του. Πρώτη ύλη για την παραγωγή ελαιολάδου είναι ο ελαιόκαρπος που δίνει με την εφαρμοζόμενη σήμερα τεχνολογία, τρεις διαφορετικούς τύπους τελικού προϊόντος, δηλαδή:

- Το παρθένο ελαιόλαδο,
- το υποβαθμισμένο ελαιόλαδο (lampante),
- το πυρηνέλαιο.

Τα παρθένα και τα υποβαθμισμένα ελαιόλαδα διαχωρίζονται από την ελαιοζύμη (προϊόν ολικής αλέσεως του ελαιοκάρπου), με φυσικές μεθόδους (πίεση, φυγοκέντρωση, αποστάλαξη κλπ).

Το παρθένο ελαιόλαδο που προέρχεται πρακτικά από το μεσοκάρπιο, έχει ογκομετρούμενη οξύτητα από δέκατα μέχρι 3,3% (γραμμάρια ελαϊκού οξέος κατά 100 gr λαδιού) και έχει καλά ως άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, ιξώδες οσμή, γεύση, μέγεθος, σχήμα ελαττώματα).

Το υποβαθμισμένο ελαιόλαδο, που είναι ομοίως παρθένο, αλλά με ογκομετρούμενη οξύτητα ανώτερη του 3 % και μέχρι 8% και με δυσάρεστη οσμή και γεύση. Σπανιότατα το υποβαθμισμένο ελαιόλαδο έχει ογκομετρούμενη οξύτητα κάτω του 3%, αλλά είναι δύσοσμο και κακόγευστο.

² Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας, Τμήμα Ελαιάς

Ενώ το πυρηνέλαιο διαχωρίζεται διαμέσου εκχυλίσεως της ελαιοπυρήνης (πλακούντας που απομένει μετά την πίεση ή φυγοκέντρωση της ελαιοζύμης) με οργανικούς διαλύτες προέρχεται από υπολείμματα όλων των συστατικών μερών του ελαιοκάρπου (επικάρπιο, μεσοκάρπιο, ενδοκάρπιο) είναι πλούσιο σε ανεπιθύμητες απολικές κυρίως ουσίες, που συνεκχυλίζονται από τον ελαιοπλακούντα, είναι μεγάλης ογκομετρούμενης οξύτητας και ποτέ απευθείας βρώσιμο.

Ελαιόλαδο υποβαθμισμένο (lampante) και πυρηνέλαιο με οξύτητα κάτω του 10-15% ραφινάρονται και χρησιμοποιούνται ως λάδια φαγητού. Πυρηνέλαια με οξύτητα άνω του 15% διοχετεύονται στην σαπωνοποιία.

Από τους τρεις τύπους ελαιολάδου, το παρθένο δεν υποβάλλεται σε κανενός τύπου εξευγενισμού, ενώ οι δύο άλλοι τύποι (πυρηνέλαιο και λαμπαντέ) υποβάλλονται σε κατεργασίες εξευγενισμού ανάλογες με εκείνες που εφαρμόζονται στα σπορέλαια. Το ραφινάρισμα είναι μια χημική επεξεργασία που αλλοιώνει σε μεγάλο βαθμό τη χημική σύσταση του ελαιολάδου³.

1.2.3. Παραγωγή και διάθεση του Ελληνικού ελαιολάδου

Στον πίνακα 6 φαίνονται τα στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας ελιάς για παραγωγή ελαιολάδου στο Νομό Μεσσηνίας κατά τη χρονική περίοδο 1996-2000, ενώ στον πίνακα 7 βλέπουμε την εξέλιξη της παραγωγής του ελαιολάδου (σε κιλά) στις επαρχίες Μεσσηνίας και Τριφυλίας κατά τη χρονική περίοδο 1981-2001.

³ Πηγή: Γ. Ματσατσίνης, «Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων», Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας, 2000

Πίνακας 6:

Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας ελιάς για παραγωγή ελαιολάδου.
στο Νομό Μεσσηνίας για τα έτη 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή Σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δραχ./kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	22.500	785,10	581.000
1997	45.000	1226,00	581.000
1998	25.500	672,01	581.000
1999	41.300	770,00	581.000
2000	44.000	653,10	620.000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Κατά την περίοδο 1999-2000 υπάρχει σταδιακή αύξηση της ελαιοκαλλιέργειας για την παραγωγή λαδιού στο Νομό Μεσσηνίας, η αύξηση αυτή οφείλεται στην ύπαρξη της επιδότησης που χορηγείται με το ποσό του 1,03 € (350 δραχ.) ανά κιλό ως προκαταβολή και 0,15 € (50 δραχ.) ανά κιλό ως εξόφληση ετησίως.

Πίνακας 7:

Εξέλιξη παραγωγής Ελαιολάδου (σε κιλά)

στις επαρχίες Μεσσηνίας και Τριφυλίας κατά τα έτη 1981-2001

Περίοδος	Διεύθυνση Μεσσηνίας	Διεύθυνση Τριφυλίας	Σύνολο
1981-82	24.948.738	13.375.291	38.324.029
1982-83	13.516.350	8.569.146	22.085.496
1983-84	32.031.089	14.583.767	46.614.856
1984-85	13.478.972	9.523.571	23.002.543
1985-86	33.584.082	16.682.242	50.266.324
1986-87	14.474.029	9.307.222	23.781.251
1987-88	18.262.046	18.216.525	36.478.571
1988-89	23.805.923	12.018.903	35.824.826
1989-90	18.288.628	12.911.944	31.200.572
1990-91	12.609.764	8.904.862	21.514.626
1991-92	26.231.494	16.783.000	43.014.494
1992-93	33.510.874	15.016.000	48.526.874
1993-94	17.020.525	14.802.000	31.822.525
1994-95	36.842.261	19.099.000	55.941.261
1995-96	22.769.263	17.142.000	39.911.263
1996-97	44.824.713	24.419.000	69.243.713
1997-98	24.981.488	21.242.000	46.223.488
1998-99	41.382.068	21.527.000	62.909.068
1999-00	19.679.000	18.896.000	38.575.304
2000-01	43.107.463	22.500.000	65.607.463

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Για το έτος 2001-2002, υπολογίζεται ότι η παραγωγή ελαιολάδου που παρήχθη είναι περίπου 21.000.000 κιλά για τη διεύθυνση Μεσσηνίας και 18.000.000 κιλά για τη διεύθυνση Τριφυλίας, συνολικά η παραγόμενη ποσότητα ελαιολάδου για το χειμώνα που μας πέρασε είναι περίπου 39.000.000 κιλά.

Το παραγόμενο ελαιόλαδο διατίθεται κατά 60% στην Ελληνική αγορά και το υπόλοιπο προωθείται σε χώρες του εξωτερικού. Το ελαιόλαδο που διακινείται στη χώρα μας κατά 30% κυκλοφορεί τυποποιημένο σαν επώνυμο προϊόν, ενώ το υπόλοιπο 70% κυκλοφορεί ως χύμα. Το 40% από το

παραγόμενο ελαιόλαδο που εξάγεται, οδηγείται κατά 95% στην Ιταλία ως χύμα και ένα ποσοστό γύρω στο 5% οδηγείται τυποποιημένο σε χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως Η.Π.Α. (60%), Αυστραλία (24%), Καναδάς (13%) και Ιαπωνία (3%), δυστυχώς όμως ένα μέρος από αυτό επιστρέφει στη χώρα μας συσκευασμένο.

Βλέπουμε ότι το Ελληνικό Ελαιόλαδο κυκλοφορεί ως επί το πλείστον χύμα τόσο στο εσωτερικό της χώρας όσο και στο εξωτερικό, καταλαβαίνουμε ότι το σύστημα τυποποίησης, διακίνησης και εμπορίας παρουσιάζει σημαντικές αδυναμίες, γεγονός το οποίο το εκμεταλλεύονται ξένοι εμπορικοί οίκοι και μάλιστα χωρών ανταγωνιστών, μέσα στην Ευρωπαϊκή Ένωση, όπως η Ιταλία, η οποία τυποποιεί ένα μεγάλο ποσοστό Ελληνικού ελαιολάδου και το διαθέτει στην αγορά. Πρέπει να καταβληθούν προσπάθειες για τη διάθεση του επώνυμου παρθένου ελαιολάδου σε τυποποιημένη επώνυμη μορφή, ακόμη θα πρέπει να αυξηθούν οι εξαγωγές τυποποιημένου επώνυμου ελαιολάδου, ενώ θα καταβληθούν προσπάθειες προβολής του Ελληνικού παρθένου ελαιολάδου, τόσο στο εξωτερικό όσο και στη χώρα μας.

Οι λόγοι που προκαλούν αυτή την αδυναμία της χώρας να αντεπεξέλθει στις διεθνείς απαιτήσεις είναι: Η εξαγωγή του ελαιολάδου, πραγματοποιείται από μικρές οργανώσεις, συνεταιριστικές ή μη (ιδιωτικές επιχειρήσεις), οι οποίες αδυνατούν να αντεπεξέλθουν σ' ένα οργανωμένο σύστημα εμπορίας, οι επιχειρήσεις αυτές αδυνατούν, επίσης, να προβάλουν επαρκώς το Ελληνικό ελαιόλαδο. Ακόμη διεθνώς έχει επικρατήσει ένα κλίμα προώθησης του εμπορικού τύπου «ελαιόλαδο» (μίγμα παρθένου και ραφιναρισμένου) και όχι τύπου «παρθένο», το οποίο εξυπηρετεί συμφέροντα μεγάλων εταιριών χωρών, εκτός την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Οι Ελληνικές εξαγωγές στις Η.Π.Α. ανήλθαν στα 759.918 κιλά ελαιολάδου (παρθένο και κουπέ) αξίας 3.056.000 δολαρίων (τιμές FOB) μέσω του προγράμματος προώθησης του ΟΠΕ, μετά το κλείσιμο του πρώτου εξαμήνου 1997, τόσο ως προς τις εξαγωγές όσο και διαχειριστικά.

Το μεγαλύτερο μέρος των Ελληνικών εξαγωγών ελαιολάδου στις Η.Π.Α., γίνεται μέσω εταιρειών που συμμετέχουν στο πρόγραμμα του ΟΠΕ, για τις οποίες η στήριξη που δόθηκε (βάσει των ανωτέρω εξαγωγών) ανήλθε σε 305.604 δολάρια. Το ύψος του ποσοστού στήριξης για το δεύτερο εξάμηνο ορίστηκε στο 12%.

Οι εξαγόμενες ποσότητες από Ελληνικής πλευράς είναι ακόμη περιορισμένες, καταβάλλεται όμως προσπάθεια για τη μεγαλύτερη διείσδυση του ποιοτικά ανώτερου προϊόντος της χώρας μας στη μεγάλη αμερικανική αγορά. Παράλληλα, όπως σημειώνεται από το ΣΕΒΙΤΕΛ, ολοκληρώθηκε από τη διαφημιστική εταιρεία TBC, η παραγωγή του καταλόγου εξαγωγέων και στάλθηκαν δείγματα του συνόλου του εντύπου υλικού για την καμπάνια προς όλες τις συμμετέχουσες στο πρόγραμμα επιχειρήσεις, καθώς και στους Συνδέσμους και στον ΟΠΕ.

Ιδιαίτερα σημαντική θεωρήθηκε η επίσκεψη αρμοδίων από τις Η.Π.Α. σε επιχειρήσεις στην Ελλάδα, αποτέλεσμα της οποίας θα είναι η διείσδυση του Ελληνικού επώνυμου ελαιολάδου σε 1.500 περίπου Super Market της λιανικής αγοράς των Η.Π.Α.⁴

1.2.4. Οι τιμές του ελαιολάδου στην Ελληνική αγορά

Το Ελληνικό ελαιόλαδο δέχεται ισχυρό ανταγωνισμό από τα φθηνότερα αλλά όχι καλύτερης ποιότητας Ιταλικά και Ισπανικά λάδια. Οι υψηλές τιμές με τις οποίες πωλείται στην Ελληνική αγορά το ελαιόλαδο (όταν μάλιστα η παραγωγή και η τυποποίηση δεν απαιτούν ιδιαίτερες και δαπανηρές εργασίες), οδηγούν τον καταναλωτή στην αγορά φθηνότερων αλλά χημικά επεξεργασμένων τύπων λαδιών (π.χ. σπορέλαια).

Στο Υπουργείο Ανάπτυξης δόθηκαν στοιχεία με τις μέσες τιμές πώλησης ελαιολάδου από μεγάλα καταστήματα τροφίμων στην Αθήνα, στα Χανιά

⁴ Πηγή: Αγrobusiness, τεύχος 7, Ιανουάριος 1998

Κρήτης, στην Καλαμάτα, το Αγρίνιο και στα Ιωάννινα, από τα οποία προκύπτει ότι η τιμή στον καταναλωτή είναι περίπου διπλάσια από την τιμή στον παραγωγό.

Ενδεικτικά αναφέρονται οι παρακάτω τιμές:

Τιμές ελαιολάδου στον παραγωγό (5/1/98)

- Έξτρα παρθένο μέχρι οξύτητα 1% :: 640-720 δρχ./κιλό
- Εκλεκτό παρθένο οξύτητας 1-2% :: 570-620 δρχ./κιλό
- Κοινό παρθένο οξύτητας 2-3,3% :: 500-550 δρχ./κιλό
- Μειονεκτικό ελαιόλαδο οξύτητας 5% :: 430-450 δρχ./κιλό

Λιανικές τιμές πώλησης ελαιολάδου (3/1/98)

- Έξτρα παρθένο: 1.125-1.560 δρχ. το 1 λίτρο και 5.800-7.740 δρχ. τα 5 λίτρα.
- Κουπέ: 1.160-1.400 δρχ. το 1 λίτρο και 6.000-6.700 δρχ. η συσκευασία των 5 λίτρων.

Επισημαίνεται ότι στην εγχώρια αγορά ελαιολάδου (παραγωγή περίπου 400.000 τόνων) παρατηρούνται αρκετά προβλήματα, καθώς και η αυξημένη παραγωγή της Ισπανίας και της Ιταλίας σε συνδυασμό με τα υψηλά αποθέματα (σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου), επηρεάζουν αρνητικά τη διαμόρφωση των τιμών, του προϊόντος⁵.

1.3. ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΛΑΔΙ

Το Βιολογικό λάδι παίζει σημαντικό ρόλο στην προστασία της υγείας των καταναλωτών, διότι είναι προϊόν χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Επίσης, με τη χρήση μη χημικών στην καλλιέργεια προστατεύεται το περιβάλλον.

Η Βιολογική καλλιέργεια της ελιάς ξεκίνησε στην Ελλάδα σε

⁵ Πηγή: Αγrobusiness, Ιανουάριος 1998, τεύχος 7

επιχειρηματική βάση το 1988, στη Μεσσηνιακή Μάνη, από κάποιους παραγωγούς με την υποστήριξη της εμπορικής εταιρείας Rapunzel και των τυποποιητών λαδιού της περιοχής της εταιρείας Blauel (Μπλάουελ). Αρχικά ο έλεγχος και η πιστοποίηση του Βιολογικού λαδιού γινόταν από ευρωπαϊκούς πιστοποιητικούς οργανισμούς (Soil Association, Naturland, Scal) επειδή η χώρα μας τότε δε διέθετε νομοθετικό πλαίσιο για τη Βιολογική γεωργία.

Η προσπάθεια αυτή συνεχίστηκε και τα επόμενα χρόνια μέχρι το έτος 1993, κατά το οποίο εναρμονίστηκε στην Ελληνική νομοθεσία ο Κανονισμός 2092/91. Τότε εγκαθιδρύθηκε ένα συνολικό πλαίσιο για τη Βιολογική γεωργία με τη θεσμοθέτηση στο Υπουργείο Γεωργίας ενός ειδικού Γραφείου Βιολογικών Προϊόντων, της Εθνικής Επιτροπής για τη Βιολογική Γεωργία και εγκρίθηκαν οι αρμόδιοι οργανισμοί (ΔΗΩ, ΣΟΓΕ, ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ) για τον έλεγχο και την πιστοποίηση των Βιολογικών Προϊόντων⁶.

Σήμερα, σύμφωνα με τον Κανονισμό 2078/92 (περί Βιολογικής καλλιέργειας της ελιάς) έχουν ενταχθεί στο πρόγραμμα Εφαρμογής Βιολογικής Καλλιέργειας της Ελιάς 145 παραγωγοί, εκ των οποίων οι 136 υπάγονται στη Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας και οι 9 στη Διεύθυνση Γεωργίας Τριφυλίας. Από τον πίνακα 8 φαίνεται ότι το 85% των Βιοκαλλιεργητών (116) βρίσκεται στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνιακής Μάνης σε 11 κοινότητες. Σε μία μάλιστα κοινότητα (Σαϊδόνα) μια ορεινή κοινότητα με υψόμετρο 500 m ανήκει στο 46% των Βιοκαλλιεργητών (63) με έκταση Βιολογικής καλλιέργειας ελιάς 820 στρ. που αντιστοιχεί στο 30% της συνολικής βιολογικής καλλιέργειας ελιάς στη Μεσσηνία το έτος 1998. Είκοσι (20) ακόμη εκμεταλλεύσεις βρίσκονται στον υπόλοιπο χώρο της Μεσσηνίας, με κύριο χαρακτηριστικό τη μεγάλη τους διασπορά (20 εκμεταλλεύσεις σε 16 κοινότητες).

Στον πίνακα 9 εμφανίζεται ο αριθμός των Βιοκαλλιεργητών σε κάθε μία από τις 7 κοινότητες της επαρχίας της Τριφυλίας, ενώ στον πίνακα 10

⁶ Πηγή: Agrobusiness, τεύχος 4, Ιανουάριος 1997

φαίνεται ο αριθμός συμβάσεων, το είδος και η έκταση των καλλιεργητών συγκεντρωτικά για όλο το Νομό.

Πίνακας 8: Δήμοι και Κοινότητες εφαρμογής του προγράμματος Βιολογικής Καλλιέργειας της ελιάς (Καν. 2078/92) στη Δ/ση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας Ν. Μεσσηνίας

A/A	Δήμος ή Κοινότητα	Αρ. εκμεταλλεύσεων*	
1.	Σαϊδόνας	63	Σύνολο Μάνης: 116 Οι κοινότητες 1-11 βρίσκονται στην περιοχή της Μάνης, στην οποία υπάρχει το 85% των βιοκαλλιεργητών
2.	Σωτηριάνικων	17	
3.	Καστανέας	13	
4.	Νεοχωρίου Λεύκτρου	6	
5.	Πύργου Λεύκτρου	6	
6.	Ρίγγλιων	6	
7.	Θαλαμών	1	
8.	Προαστίου	1	
9.	Σταυροπηγίου	1	
10.	Κάμπου	1	
11.	Κέντρου	1	
12.	Δ. Καλαμάτας	1	Σύνολο λοιπής Μεσσηνίας: 20 Οι κοινότητες 12-27 βρίσκονται στη λοιπή Μεσσηνία, στην οποία υπάρχει το 15% των βιοκαλλιεργητών
13.	Θουρίας	1	
14.	Ανθείας	1	
15.	Αριοχωρίου	2	
16.	Λάμπαινας	2	
17.	Καρποφόρας	1	
18.	Κορώνης	2	
19.	Ακριτοχωρίου	1	
20.	Φοινικούντας	1	
21.	Λαχανάδας	1	
22.	Ευαγγελισμού	1	
23.	Φοινίκης	1	
24.	Κυνηγού	1	
25.	Καλλιθέας	1	
26.	Μεταμόρφωσης	2	
27.	Καλλιρρόης	1	
	ΣΥΝΟΛΟ	136	

Πηγή: Χριστοφιλόπουλος Ν., 1998

Πίνακας 9:

Δήμοι και Κοινότητες εφαρμογής του προγράμματος βιολογικής καλλιέργειας της ελιάς (Καν. 2078/92) στη Δ/ση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας Τριφυλίας

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

Πηγή: Χριστοφιλόπουλος Ν., 1998

Πίνακας 10:

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

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

Πηγή: Χριστοφιλόπουλος Ν., 1998

* Μέσος όρος έκτασης ανά εκμετάλλευση 21 στρ.

1.3.1. Πλεονεκτήματα της Βιολογικής καλλιέργειας ελιάς και του Βιολογικού λαδιού

Η Βιολογική καλλιέργεια της ελιάς παρέχει σημαντικά στοιχεία και πλεονεκτήματα, τόσο σε περιβαλλοντολογικό επίπεδο όσο και σε κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο. Τα σημαντικότερα οφέλη που προέρχονται από τη Βιολογική καλλιέργεια της ελιάς είναι:

- α) Η προστασία του περιβάλλοντος (εδαφών, νερών κλπ) με τη χρήση μη χημικών στην καλλιέργεια. Επίσης, κατά τη συσκευασία του λαδιού χρησιμοποιούνται μόνο γυάλινα μπουκάλια (αντί των πλαστικών που χρησιμοποιούνται στο συμβατικό λάδι), τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν. Η Βιολογική καλλιέργεια μπορεί ακόμη να συμβάλλει γενικότερα στην αξιοποίηση αυτών των περιοχών με άλλες φιλοπεριβαλλοντικές ενέργειες (οικολογικός τουρισμός, αγροτουρισμός κλπ).
- β) Τα οικονομικά πλεονεκτήματα: Ο παραγωγός, διαπιστώνουμε ότι, σήμερα πουλάει το λάδι του σε αυξημένες τιμές, ατά 20-25% συγκριτικά με το συμβατικό λάδι. Επιπλέον διαπιστώνουμε ότι και σημαντικές εξαγωγές γίνονται ή μπορούν να γίνουν από τους επιχειρηματίες του χώρου, με σημαντικά οικονομικά οφέλη.
- γ) Η διατήρηση του κοινωνικού ιστού: πολλές περιοχές όπου καλλιεργείται η ελιά είναι ορεινές ή ημιορεινές, δηλαδή, μειονεκτικές, με αποτέλεσμα η βιολογική καλλιέργεια να αυξάνει αισθητά το εισόδημα των παραγωγών, παρέχοντάς τους έτσι κίνητρο να παραμείνουν σ' αυτές τις περιοχές.
- δ) Ποιοτητα προϊόντων και προστασία της υγείας των παραγωγών και των καταναλωτών: Τα προϊόντα (Βιολογικό λάδι και ελιές) δεν έχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων (όχι απλά κατώτερα από τα υπάρχοντα όρια, αλλά χωρίς καθόλου υπολείμματα) ενώ η ψυχρή έκθλιψη που

εφαρμόζεται στα ελαιοτριβεία, όπου παράγεται το βιολογικό λάδι δεν καταστρέφει τις ευαίσθητες ουσίες του λαδιού, με αποτέλεσμα το παραγόμενο προϊόν να έχει υψηλή θρεπτική αξία.

1.3.2. Ποσότητες – Εμπορία Βιολογικού λαδιού

Το 85% του Ελληνικού Βιολογικού λαδιού διοχετεύεται στη διεθνή αγορά και ήδη οι μικρές αυτές ποσότητες εξάγονται κυρίως στη Γερμανία, την Αυστρία, τη Μεγάλη Βρετανία, τις Σκανδιναβικές χώρες, τις Η.Π.Α., ενώ γίνονται κάποιες προσπάθειες στην αγορά της Ιαπωνίας.

Στην Ελληνική αγορά πωλείται μόνο το 15% της παραγόμενης ποσότητας, αλλά υπάρχει έντονο ενδιαφέρον, ώστε τόσο το ποσοστό, όσο και η συνολική ποσότητα να αυξηθούν σημαντικά.

Η τυποποίηση και η εμπορία του βιολογικού λαδιού μέχρι σήμερα γίνεται από κάποιους εμπόρους, ενώ με την πάροδο του χρόνου εμφανίζονται νέες εμπορικές φίρμες. Σήμερα, μπορεί, κανείς, να συναντήσει στα ειδικά μαγαζιά που πουλούν βιολογικά προϊόντα τις παρακάτω εμπορικές φίρμες:

- Εταιρεία «Blauel-Ελληνικά Βιολογικά Προϊόντα», εμπορική ονομασία «λάδι Μάνης», με έδρα τη Μεσσηνία.
- Παραγωγός – Τυποποιητής Σκαρπαλέζος, με έδρα τη Μεσσηνία.
- Παραγωγός – έμπορος Στ. Ντάρμος, με έδρα τη Σκάλα Λακωνίας κ.ά.

Με τις κατάλληλες ενέργειες, που μπορούν να γίνουν σε εθνικό επίπεδο, το βιολογικό λάδι μπορεί να αποτελέσει μελλοντικά το πλέον στρατηγικό αγροτικό προϊόν της χώρας μας, που θα τη φέρει σε πλεονεκτική θέση στη διεθνή αγορά.

1.4. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ «ΚΑΛΑΜΩΝ»

Οι άριστες κλιματολογικές συνθήκες σε συνδυασμό με την άρδευση και τη συγκομιδή του καρπού με τα χέρια έχουν ως αποτέλεσμα την υψηλή ποιότητα και τη ξεχωριστή γεύση της ελιάς Καλαμών, με κύριο εμπορικό τύπο στις ελιές Καλαμών χαρακτές.



Εικόνα 2: Χαρακτές ελιές Καλαμών

Για την παρασκευή του εμπορικού αυτού τύπου χρησιμοποιούνται πλήρως ώριμες ελιές της ποικιλίας «Νυχάτι Καλαμών», οι οποίες μεταφέρονται στο εργοστάσιο, χαρακώνονται κατά την έννοια του μήκους και εμβαπτίζονται σε νερό που περιέχει ή όχι NaCl 2%. Το τελευταίο αλλάζεται συχνά μέχρι την πλήρη εκπίκριση⁵ (5-8 ημέρες).

Ακολουθεί εμβάπτιση σε ξύδι για χρονικό διάστημα 24-48 ώρες, προκειμένου να εξασφαλιστεί όξινη γεύση στο προϊόν και τελικώς συσκευάζεται σε λευκοσιδήρα δοχεία που γεμίζονται με άλμη. Συνήθως η άλμη μετά την επίτευξη ισοζυγίου είναι όξινη (0,5-0,75% σε οξεϊκό) πάντοτε δε περιέχει στην επιφάνεια και μικρή ποσότητα ουδέτερου ελαίου.

⁵ Εκπίκριση Είναι η απομάκρυνση μιας πικρής ουσίας γνωστή με το όνομα ελευρωπαίνη, η οποία βρίσκεται στον ελαιόκαρπο και είναι υδατοδιαλυτή

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά τα οποία προσδιορίζουν την αξία των Βρώσιμων ελιών είναι τα πιο κάτω:

- α) Η σχέση σάρκα προς πυρήνα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μεγαλύτερη και να κυμαίνεται μεταξύ 5-12/1. Η δική μας ελιά Καλαμών έχει σάρκα προς πυρήνα 8,3/1.
- β) Η μικρή περιεκτικότητα σε έλαιο, που θα πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 15-20% επί του βάρους της ελαιομάζας. Η ελιά Καλαμών παρουσιάζει μια περιεκτικότητα σε λάδι περίπου 17%. Αυξημένη περιεκτικότητα σε έλαιο επηρεάζει δυσμενώς και τη συντήρηση του προϊόντος και τις οργανοληπτικές ιδιότητες.
- γ) Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα θα πρέπει να είναι υψηλή, δηλαδή 5-6% επί του βάρους της ελαιομάζας. Τα σάκχαρα μέσω της ζύμωσης μετατρέπονται σε γαλακτικό οξύ, που είναι υπεύθυνο για τη συντήρηση του προϊόντος μαζί με το αλάτι και με αναερόβιες συνθήκες.
- δ) Η τραγανή σάρκα που θα πρέπει να διατηρεί τη συνεκτικότητά της κατά τα διάφορα στάδια της επεξεργασίας και της αποθήκευσης. Το τραγανό της σάρκας εξαρτάται από τη χημική σύσταση αυτής και κυρίως από την περιεκτικότητα σε πηκτίνη, κυτταρίνη και γενικά πολυσακχαρίτες.
- ε) Ο εύκολος αποχωρισμός του πυρήνα από τη σάρκα. Η ιδιότητα αυτή εκτιμάται ιδιαίτερα από το καταναλωτικό κοινό.
- στ) Μέτρια ως λεπτή, αλλά πάντοτε ελαστική και ανθεκτική κατά την επεξεργασία επιδερμίδα.

1.4.1. Μονάδες τυποποίησης επιτραπέζιων ελιών

Η επεξεργασία και τυποποίηση επιτραπέζιων ελιών αποτελεί μια γεωργική βιομηχανία που διαφέρει ουσιαστικά άλλων παρόμοιων επιχειρήσεων. Από οικονομική άποψη η δημιουργία μονάδας επεξεργασίας επιτραπέζιων ελιών δεν απαιτεί δαπανηρές μόνιμες εγκαταστάσεις, όμως

απαιτεί μεγάλους χώρους και ικανό αριθμό εργατικών χεριών, λόγω της μη αυτοματοποίησης των εργασιών. τουλάχιστον για τα μεγέθη των εγκαταστάσεων της χώρας μας.

Η επεξεργασία των επιτραπέζιων ελιών είναι εποχιακή.

Πίνακας 11:

Υπάρχουσες μονάδες στο Ν. Μεσσηνίας

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

Πηγή: Ιδία Έρευνα

1.4.2. Παραγωγή επιτραπέζιων ελιών - εξαγωγές

Στον πίνακα 12 φαίνεται η εξέλιξη της παραγωγής επιτραπέζιων ελιών στο Νομό Μεσσηνίας κατά τη χρονική περίοδο 1996-2000.

Πίνακας 12:

Η εξέλιξη της παραγωγής επιτραπέζιων ελιών,
στο Νομό Μεσσηνίας για τα έτη 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή Σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δρχ/kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	1.800	300,00	6.000
1997	1.800	420,45	6.000
1998	2.500	525,05	6.000
1999	3.000	483,00	6.000
2000	2.500	412,01	6.000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Με την παραγωγή της επιτραπέζιας ελιάς ασχολούνται 1.500 άτομα, τόσο για την καλλιέργεια (καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου) όσο και για τη συγκομιδή (Οκτώβριο ως Δεκέμβριο). Σε ετήσια βάση παράγονται 2.500 τόνοι επιτραπέζιας ελιάς, που αποφέρουν έσοδα για τους κατοίκους της Μεσσηνίας 2.347.762 € (800 εκατ. δρχ.).

Κύριος εξαγωγικός φορέας επιτραπέζιας ελιάς είναι η επιχείρηση ΑΓΡΟΒΙΜ Α.Ε., η οποία εξήγαγε 1.500 τόνους από τους οποίους 677 τόνους τυποποιημένους και 823 τόνους χύμα. Ακόμη η επιχείρηση ΑΦΟΙ ΔΡΑΓΩΝΑ εξήγαγε 250 τόνους επιτραπέζιας ελιάς.

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

1.4.2.1. Επιδότηση στις επιτραπέζιες ελιές

Με την τροποποίηση της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς Ελαιολάδου από

τον Ιούλιο 1998, δόθηκε η δυνατότητα σε όποιες χώρες επιθυμούσαν να ζητήσουν την ενίσχυση της επιτραπέζιας ελιάς, με την προϋπόθεση ότι τα αναγκαιούντα ποσά αφαιρούνται από διαθέσιμα για την ενίσχυση στην παραγωγή ελαιολάδου. Οι επιτραπέζιες ελιές επιδοτούνται με την άποψη ότι στα 100 Kgr επιτραπέζιων ελιών αντιστοιχεί 13 Kgr λάδι και παίρνουν την επιδότηση λαδιού.

Η ενίσχυση δίδεται μόνο στους παραγωγούς που έχουν παραδώσει τις ελιές τους σε εγκεκριμένες μεταποιητικές μονάδες δυναμικότητας ίσης ή μεγαλύτερης των 50 τόνων ετησίως. Οι μεταποιητικές μονάδες επιτραπέζιας ελιάς θα χορηγούν στους παραγωγούς τις σχετικές βεβαιώσεις παράδοσης του προϊόντος τους (αντίστοιχα όπως τα ελαιοτριβεία για το λάδι).

1.4.3. Προοπτικές

Σήμερα, ο κλάδος της ελαιοκομίας διεθνώς αντιμετωπίζει σημαντικά προβλήματα, κυρίως, λόγω του έντονου ανταγωνισμού από άλλα φυτικά και ζωικά λάδια, τα οποία είναι αρκετά φθηνότερα και επιπλέον διαφημίζονται συστηματικότερα. Για την αντιμετώπιση των προβλημάτων υποστηρίζεται ότι θα πρέπει να αυξηθεί η παραγωγικότητα, με παράλληλη βελτίωση της ποιότητας, να μειωθεί το κόστος παραγωγής, να αυξηθεί η ποσότητα που τυποποιείται και να δοθεί μεγαλύτερο βάρος στη διαφήμιση και προβολή των προϊόντων, κυρίως στο εξωτερικό⁶.

⁶ Πηγή: Αγροτικό ημερολόγιο, 1997

2. ΣΥΚΑ ΞΗΡΑ

2.1. ΓΕΝΙΚΑ

Τα ξηρά σύκα της Μεσσηνίας έχουν ταυτιστεί με την περιοχή και την οικονομική της ανάπτυξη. Είναι φυσικά αποξηραμένα στον ήλιο και δεν περιέχουν κανένα πρόσθετο χημικό. Το ξηρό σύκο έχει μια ιδιαίτερη θέση ανάμεσα στα άλλα φρούτα, η ξεχωριστή γεύση του και η μεγάλη θρεπτική του αξία το κάνουν ένα δημοφιλές φρούτο και ένα σημαντικό εμπορεύσιμο προϊόν.

Η παραγωγή του σύκου απασχολεί 5.000 άτομα και η επεξεργασία του γίνεται κάτω από τις κατάλληλες προδιαγραφές τεχνολογίας και υγιεινής. Η καλλιέργεια του διαρκεί 7 μήνες, από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο.

2.2. Η ΣΥΚΙΑ

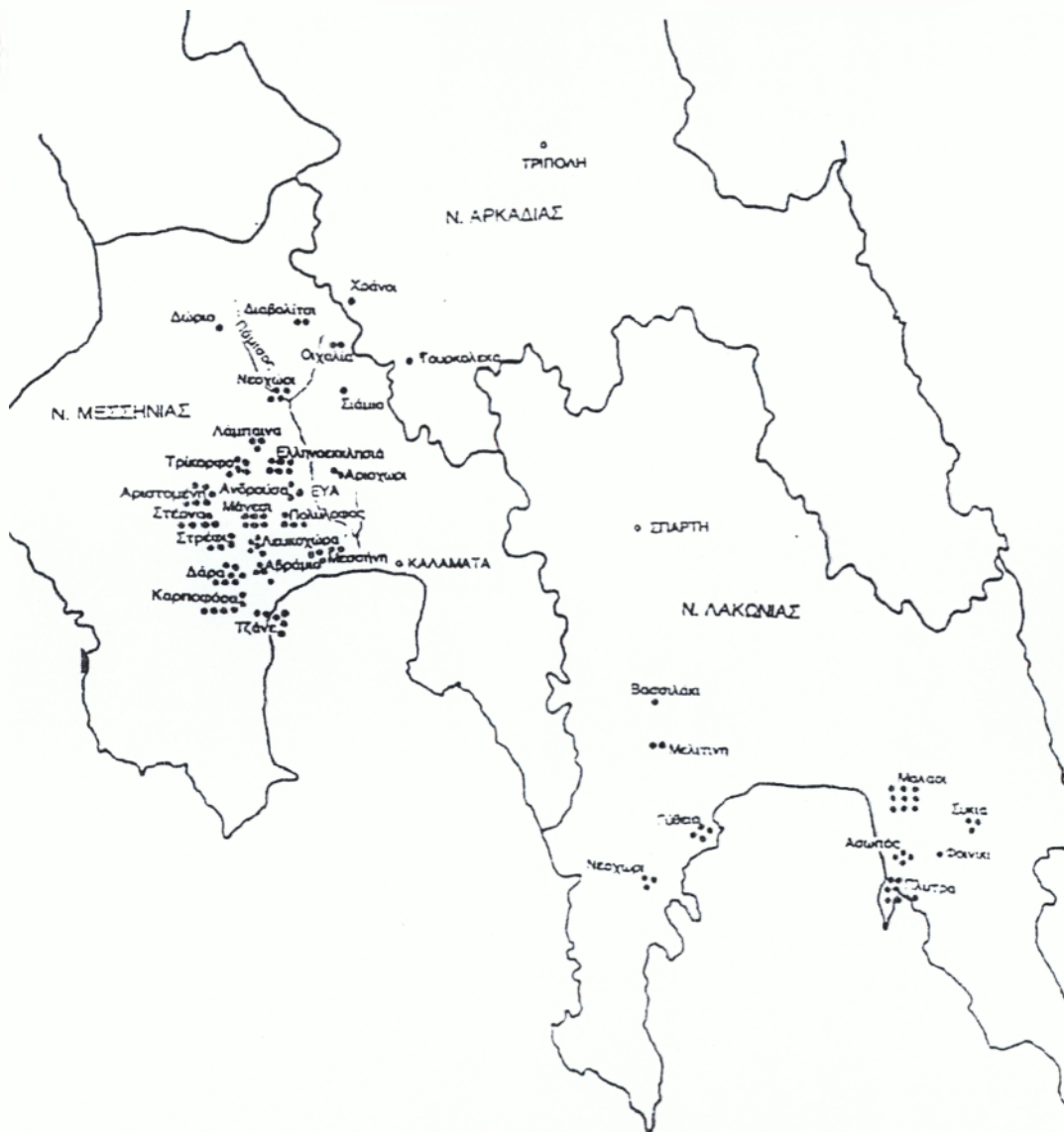
Η συκιά ανήκει στην οικογένεια Moraceae, στο γένος και είδος *Ficus carica*. Είναι δέντρο φυλλοβόλο, μετρίου ως μεγάλου μεγέθους, με διάρκεια παραγωγικής ζωής περίπου 60 χρόνια και με ύψος που φτάνει μέχρι τα 12 μέτρα.

Σήμερα η συκιά καλλιεργείται, κυρίως, στις χώρες της Μεσογείου, στην Αραβική Χερσόνησο και στην Καλιφόρνια των Η.Π.Α. Κυριότερες χώρες παραγωγής σύκων είναι η Τουρκία, Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Πορτογαλία και Η.Π.Α.

Στην Ελλάδα για παραγωγή ξηρών σύκων καλλιεργείται, κυρίως, στους Νομούς Μεσσηνίας, Λακωνίας, Εύβοιας, Αρκαδίας και Λέσβου, ενώ για παραγωγή νεσπών σύκων καλλιεργείται σε όλη τη χώρα.

2.3. ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΣΥΚΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

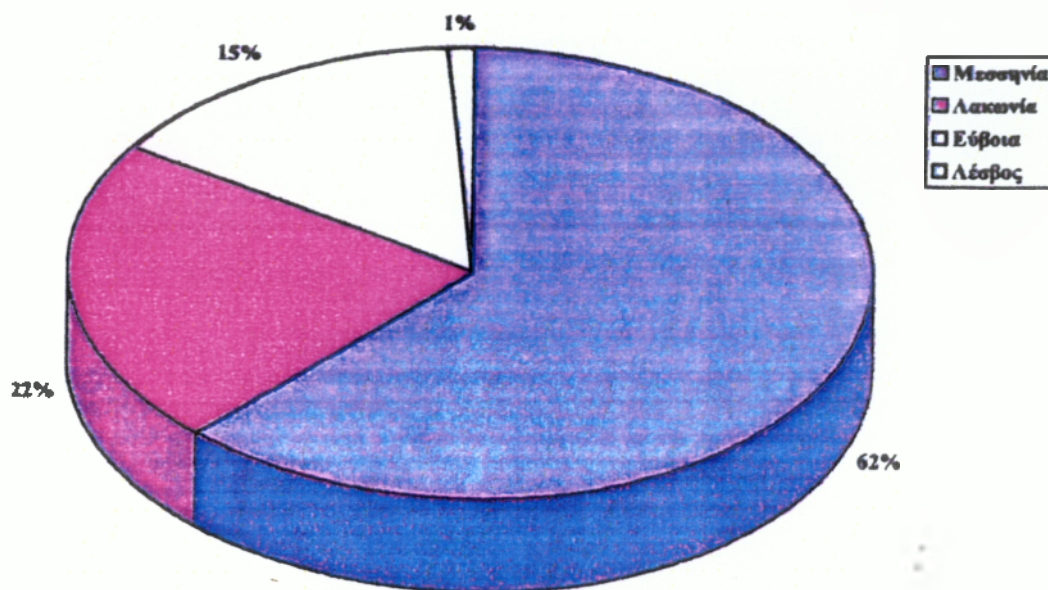
Στο χάρτη φαίνονται οι κυριότερες συκοπαραγωγικές περιοχές των Νομών Μεσσηνίας, Λακωνίας και Αρκαδίας.



Στο Νομό Μεσσηνίας παράγεται το 62% περίπου της συνολικής ποσότητας ξηρών σύκων και ακολουθούν οι νομοί: Λακωνίας (ποσοστό 22%), Ευβοίας (ποσοστό 15%) και Λέσβου (ποσοστό 1%) (βλ. διάγραμμα 3). Η μέση ετήσια παραγωγή ξηρών σύκων σ' όλη την Ελλάδα φτάνει τους 6-8.000 τόνους, ενώ από αυτούς 3-5.000 τόνοι παράγονται στη Μεσσηνία.

Διάγραμμα 3:

Κατανομή παραγωγής ξηρών σύκων ανά νομό



Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Οι ποσότητες σύκων που εξάγονται από την Καλαμάτα, μαζί με εκείνες που διακινούνται στο εσωτερικό, είναι μεγαλύτερες από τις ποσότητες που παράγονται στο Νομό Μεσσηνίας. Τούτο δικαιολογείται γιατί στην περιοχή μας τυποποιούνται – συσκευάζονται και τα σύκα που παράγονται στο Νομό Λακωνίας.

2.3.1. Καλλιεργούμενες ποικιλίες

2.3.1.1. Αγριόσυκιά

- Μπαγιώτικα Ζακύνθου
 - Άσπρη Ηρακλείου
 - Άσπρη Αρκαδίας
- Επιθυμητά χαρακτηριστικά τους είναι:
- Τα αγριόσυκά τους να είναι πρώιμα

- να παράγουν μεγάλη ποσότητα γύρης
 - να μην εμφανίζουν ευαισθησία σε ασθένειες
- Τα αγριόσυκα φέρουν τρεις σοδειές το χρόνο
- πρώτη σοδειά: η χειμωνιάτικη σοδειά (αρσενικά άνθη)
 - δεύτερη σοδειά: η ανοιξιάτικη σοδειά (θηλυκά άνθη)
 - τρίτη σοδειά: η καλοκαιρινή σοδειά (θηλυκά άνθη)

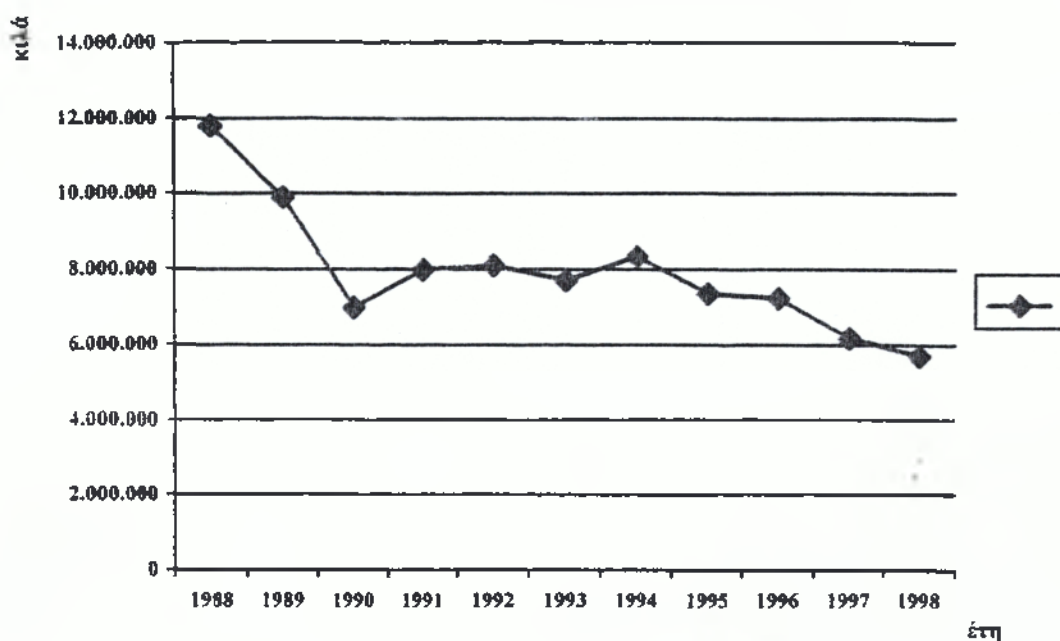
Τα αγριόσυκα χρησιμοποιούνται για τη γονιμοποίηση της συκιάς (ερινεασμός). Συλλέγουμε τα αγριόσυκα και τα περνάμε σε βούρλο κατά ομάδες (μάτσο) 5 έως 100 καρπούς (βλαστό βούρλου). Ανάλογα με το μέγεθος του δέντρου, κρεμάμε και τα ανάλογα μάτσα αγριόσυκου. Αυτά προσελκύουν τον μήνα, ο οποίος παίρνει γύρη και τη μεταφέρει στους καρπούς του δέντρου.

2.3.1.2. Ημεροσυκιά

- Τα Καλαματιανά (τσαμπελόσυκα)
Μεγάλα στρογγυλά με χοντρή φλούδα και χοντρότερο κοτσάνι. Χρώμα κιτρινωπό. Στο εσωτερικό τους έχουν αρκετή σάρκα και μέλι. Δεν σκάζουν.
- Τα Βαλόσυκα
Πολύ λεπτόφλουδα, μακρουλά, με μακρύ λεπτό καμπυλωτό κοτσάνι.
- Τα Κύμης (Κουμιώτικα)
Στρογγυλωπά, λεπτή φλούδα, με εσωτερικό κοκκινωπό, γλυκό, δεν σκάζουν.
- Τα Καλαμόσυκα
Χρώμα κιτρινωπό και εσωτερικά κοκκινωπό και πολύ γλυκό.
- Τα Σμυρναίικα
Είναι τα πιο καταλληλά για ζερα και αποτελούν την καλύτερη ποιότητα

Η εξέλιξη παραγωγής σύκων στην Ελλάδα, για τη δεκαετία 1988-1998, φαίνεται καλύτερα αν παρατηρήσουμε την καμπύλη της παραγωγής στο επόμενο γράφημα 1.

Γράφημα 1: Η εξέλιξη της παραγωγή σύκων στην Ελλάδα, σε κιλά, για τη δεκαετία 1988-1998



Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Από το 1988 έως το 1990 παρατηρούμε μια κατακόρυφη μείωση της παραγωγής, από τους 12 τόνους μειώθηκε στους 7 τόνους, από το 1990 και μετά παρουσιάζονται διάφορες αυξομειώσεις της παραγωγής, ενώ από το 1996 και μετά εμφανίζεται μια σταθερή μείωση της παραγωγής για τους λόγους που προαναφέραμε.

Στον παρακάτω πίνακα 14 βλέπουμε την παραγωγή ξηρών σύκων στο Ν. Μεσσηνίας, κατά ποιοτικές κατηγορίες για τα έτη 1994-1998. Επίσης, στον πίνακα αυτό βλέπουμε το μέσο όρο από κάθε ποιοτική κατηγορία για τα συγκεκριμένα έτη, καθώς και το ποσοστό της κάθε ποιότητας στη συνολική παραγωγή κατά μέσο όρο.

Πίνακας 14: Παραγωγή ξηρών σύκων σε κιλά, στο Ν. Μεσσηνίας
κατά εμπορικές ποιοτικές κατηγορίες για τα έτη 1994-98

ΕΤΟΣ \ ΠΟΙΟΤΗΤΑ	A	B	Γ	Δ	ΣΥΝΟΛΟ
1994	924.520	1.052.275	3.181.230	77.813	5.235.838
1995	509.226	691.743	3.099.102	147.250	4.447.321
1996	917.827	978.593	2.448.282	119.318	4.464.020
1997	593.040	673.943	2.273.456	132.705	3.673.144
1998	521.953	590.873	1.917.027	117.610	3.147.463
Μ.Ο.	693.313	797.485	2.583.819	118.939	4.193.557
Μ.Ο.%	16,5	19,0	61,6	2,9	100,0

Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Ο κύριος όγκος της παραγωγής είναι Γ ποιότητας. Η Δ ποιότητα έχει πολύ χαμηλό ποσοστό, ενώ αρκετά καλά ποσοστά έχουν η Α και Β ποιότητα. Αυτό σημαίνει ότι υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης της ποιότητας.

2.4.1. Στατιστικά στοιχεία

Στον πίνακα 15 βλέπουμε τα στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας συκιάς για παραγωγή ξηρών σύκων, στο νομό Μεσσηνίας για τα έτη 1996-2000. Ενώ στον πίνακα 16 παρατηρούμε την εξέλιξη της παραγωγής ξηρών σύκων σε Kg κατά την περίοδο 1994-1998.

Πίνακας 16: Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας συκιάς για παραγωγή ξηρών σύκων, στο νομό Μεσσηνίας για τα έτη 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή Σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δρχ/kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	4.500	449,00	1.000
1997	3.500	380,01	1.000
1998	2.700	400,00	1.000
1999	2.500	451,10	1.000
2000	3.000	451,10	1.000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Πίνακας 16:

Εξέλιξη παραγωγής ξυρών σύκων σε Kg κατά την περίοδο 1994-1998

ΕΤΟΣ	ΠΕΡΙΟΧΗ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΟ
		A	B	Γ	Δ	
1994	Μεσσηνία	924.520	1.052.275	3.181.230	77.813	5.235.838
	Λακωνία	-	1.158.486	496.565	124.529	1.779.580
	Εύβοια	1.033.734	-	188.057	29.571	1.251.362
	Λέσβος	-	-	77.858	1.303	79.161
	ΣΥΝΟΛΟ	1.945.869	2.210.761	3.947.694	233.474	8.337.798
1995	Μεσσηνία	509.226	691.743	3.099.102	147.250	4.447.321
	Λακωνία	-	790.307	480.413	169.418	1.440.138
	Εύβοια	1.125.077	-	209.433	60.089	1.394.599
	Λέσβος	-	-	68.702	1.477	70.179
	ΣΥΝΟΛΟ	1.634.303	1.482.050	3.857.650	378.234	7.352.237
1996	Μεσσηνία	917.827	978.593	2.448.282	119.318	4.464.020
	Λακωνία	-	974.520	505.416	149.043	1.628.979
	Εύβοια	843.857	-	178.367	70.080	1.092.304
	Λέσβος	-	-	42.306	7.072	49.378
	ΣΥΝΟΛΟ	1.761.684	1.953.113	3.174.371	345.513	7.234.681
1997	Μεσσηνία	593.040	673.943	2.273.456	132.705	3.673.144
	Λακωνία	-	487.674	570.867	119.609	1.178.158
	Εύβοια	853.410	-	263.545	172.306	1.289.261
	Λέσβος	-	-	47.681	4.307	51.988
	ΣΥΝΟΛΟ	1.446.450	1.161.617	3.155.549	428.972	6.192.543
1998	Μεσσηνία	521.953	590.873	1.917.027	117.610	3.147.463
	Λακωνία	-	513.961	343.667	141.000	998.735
	Εύβοια	993.954	-	482.847	92.169	1.568.970
	Λέσβος	-	-	4.243	2.403	6.646
	ΣΥΝΟΛΟ	1.515.907	1.104.834	2.747.784	353.182	5.721.814

Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Από τα παραπάνω στοιχεία φαίνεται ότι υπάρχουν κάποιες μικρές διακυμάνσεις στην παραγωγή από έτος σε έτος, οι οποίες δεν αποδίδονται σε μείωση γεωργικής δραστηριότητας, αλλά σε διάφορους βιοτικούς παράγοντες (παθογόνα κ.ά.).

2.4.2. Τιμές ασφάλειας – επιδότησης 2000

Στους παρακάτω πίνακες 17 και 18 βλέπουμε τις τιμές ασφάλειας και τις τιμές επιδότησης για τα ξερά σύκα εσοδείας 2000.

Πίνακας 17:
Ξερά Σύκα Εσοδείας 2000

ΤΙΜΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ			
ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΣΕ ECU	ΤΙΜΗ ΣΕ ΔΡΧ.
Α'	1,20	105,463	355,232
Β'	1,00	87,886	296,026
Γ'	0,80	70,309	236,821
Δ'	0,70	61,520	207,218

Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Σημείωση: Ο συντελεστής Δ' επιδότησης αλλάζει κάθε χρόνο

1 ECU Ιουλίου = 336.83

Πίνακας 18:

Ξυρά Σύκα Εσοδείας 2000

ΤΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗΣ

ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΣΕ ECU	ΤΙΜΗ ΣΕ ΔΡΧ.
Α'	1,20	34,356	115,721
Β'	1,00	28,630	96,434
Γ'	0,80	22,904	77,148
Δ'	1,00	28,630	96,434

Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Σημείωση: Ο συντελεστής Δ' επιδότησης αλλάζει κάθε χρόνο

1 ECU Ιουλίου = 336,83

2.5. ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΥΚΩΝ ΣΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ

Η κατάταξη σύκων σε παραγωγικές ποιότητες γίνεται από τους απεντομωτές των χωρικών απεντομωτηρίων.

Οι απεντομωτές προσλαμβάνονται για την εργασία αυτή μετά από παρακολούθηση δεκαήμερου σεμιναρίου (υφιστάμενη προφορική και γραπτή δοκιμασία) που διοργανώνεται από τη ΣΥΚΙΚΗ κάθε έτος.

Γενικά, η ποικιλία Καλαμών είναι εξαιρετική για την παραγωγή ξηρών σύκων, αλλά και για νωπή κατανάλωση, παρά του ότι παρουσιάζει το μειονέκτημα της δυσκολίας στο ξεφλούδιμα των νωπών καρπών. Ωριμάζει από 15 Αυγούστου μέχρι 30 Σεπτεμβρίου.

Τα ξηρά βρώσιμα σύκα ποικιλίας Καλαμών κατατάσσονται σε τέσσερις ποιοτικές κατηγορίες (Α, Β, Γ, και Δ) όπως φαίνεται στον πίνακα 19.

Πίνακας 19:

Ποιοτικές κατατάξεις παραγωγικών σύκων

Α/Α	ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΚΩΝ	ΚΑΤΑ ΚΙΛΟ Το ανώτερο μέχρι	ΑΠΟ ΕΝΤΟΜΑ Το ανώτερο μέχρι	ΑΠΟΣΥΚΑ Το ανώτερο μέχρι	ΣΥΝΟΛΙΚΕΣ ΒΛΑΒΕΣ Το ανώτερο μέχρι	ΤΩΝ ΚΑΛΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙ
1	A.	64 62	5% 4%	1% 0%	15% 10%	1. Σε όλες τις παραγωγικές ποιότητες τα σύκα πρέπει α) να έχουν μαζευτεί ώριμα β) να είναι καλά λιασμένα γ) να είναι καθαρά
2	B.	74 72	12% 6%	4% 0%	25% 15%	2. Στην Α' όμως ποιότητα πρέπει ακόμη, να είναι λεπτά μελιτώδη, ανοικτού χρώματος κατά το μέγεθος ομοιόμορφα σε ποσοστό
3	Γ.	94 80	20% 10%	6% 2%	35% 20%	3. Στη Β' ποιότητα τα σύκα πρέπει να έχουν τα ίδια γενικά χαρακτηριστικά τα σύκα της Α' αλλά ομοιομορφία μεγέθους
4	Δ.	94 94	20% 12%	6% 4%	50% 25%	

Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Σε όλες τις παραγωγικές ποιότητες της ποικιλίας Καλαμών τα σύκα πρέπει:

- Να έχουν μαζευτεί ώριμα
- Να είναι καλά λιασμένα (αποξηραμένα)
- Να είναι καθαρά
- Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ουσίες
- Στην Α ποιότητα τα σύκα πρέπει ακόμα να είναι λεπτόφλοια, μελιτώδους σύστασης, ανοικτού χρώματος και να παρουσιάζουν ομοιομορφία μεγέθους σε ποσοστό τουλάχιστον 85%. Ο αριθμός σύκων ανά κιλό πρέπει να είναι 64 τεμάχια το μέγιστο.
- Στη Β ποιότητα τα σύκα πρέπει να έχουν σχετικώς τα ίδια γενικά χαρακτηριστικά με τα σύκα της Α ποιότητας, αλλά με ομοιομορφία

μεγέθους τουλάχιστον 75%. Ο αριθμός σύκων ανά κιλό πρέπει να είναι 74 τεμάχια το μέγιστο.

- Στη Γ ποιότητα τα σύκα πρέπει να είναι πλήρως ώριμα, καλά αποξηραμένα και καθαρά. Ο αριθμός σύκων ανά κιλό πρέπει να είναι 94 τεμάχια το μέγιστο.
- Στη Δ ποιότητα τα σύκα πρέπει να έχουν τα ίδια γενικά χαρακτηριστικά με τα σύκα της Γ ποιότητας. Ο αριθμός σύκων ανά κιλό πρέπει να είναι 94 τεμάχια το μέγιστο.

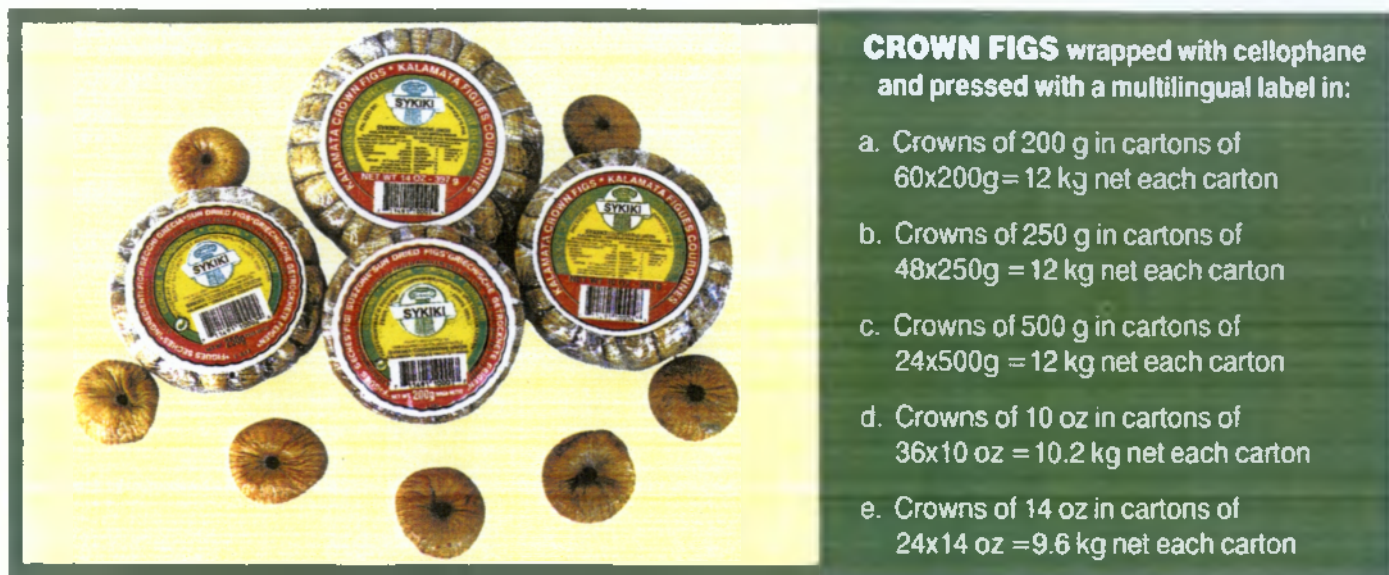
Σύκα, τα οποία δεν μπορούν να καταταγούν σε μια από τις τέσσερις παραπάνω κατηγορίες και εάν το ποσοστό των εσωτερικών και εξωτερικών βλαβών αυτών δεν ξεπερνάει το 50% κατατάσσονται στα «απόσυκα».

2.5.1. Εμπορικοί τύποι ξηρών σύκων (συσκευασίες)

Τα ξηρά σύκα συσκευάζονται ανάλογα με τις απαιτήσεις της αγοράς σε διάφορους τύπους, οι επικρατέστεροι των οποίων είναι οι ακόλουθοι:

α. Τύπος «Σταυρός» (ή Γιρλάντα)

Για τη δημιουργία του εμπορικού τύπου «σταυρός» τα ζυγισμένα σύκα τοποθετούνται σε ειδικά μεταλλικά ή ξύλινα καλούπια καθαρά, λεία εξωτερικά και εσωτερικά και είτε δένονται με πλαστικό κορδελάκι και τυλίγονται με σελοφάν, είτε μπαίνουν στο προαναφερόμενο καλούπι, το οποίο τοποθετείται κάτω από μια χειροκίνητη πρέσα.



CROWN FIGS wrapped with cellophane and pressed with a multilingual label in:

- a. Crowns of 200 g in cartons of 60x200g = 12 kg net each carton
- b. Crowns of 250 g in cartons of 48x250g = 12 kg net each carton
- c. Crowns of 500 g in cartons of 24x500g = 12 kg net each carton
- d. Crowns of 10 oz in cartons of 36x10 oz = 10.2 kg net each carton
- e. Crowns of 14 oz in cartons of 24x14 oz = 9.6 kg net each carton

Εικόνα 3: Συσκευασία τύπου «σταυρός»

Οι συνηθέστερες σήμερα συσκευασίες του εμπορικού τύπου «σταυρός» είναι οι παρακάτω:

- α) Συσκευασία των 250 gr που αντιστοιχεί σε ποσότητα 20 σύκων της τρίτης ποιοτικής κατάταξης.
- β) Συσκευασία των 250 gr που αντιστοιχεί σε ποσότητα των 15 σύκων της πρώτης ποιοτικής κατάταξης.
- γ) Συσκευασία των 500 gr που αντιστοιχεί σε ποσότητα των 30 σύκων της πρώτης ποιοτικής κατάταξης.

β. Τύπος «ορμαθός ή τσαπέλα»

Στον εμπορικό τύπο «ορμαθός» τα σύκα περνιούνται με μια σακοράφα σε φυτική κλωστή (βούρλο), τα οποία δένονται κυκλικά και κλείνονται μέσα σε σελοφάν.



STRING FIGS machine wrapped
with cellophane and sticker labels in:

- a. String figs of 10 oz in cartons of
36 x 10 oz = 10.2 kg net each carton.
- b. String figs of 14 oz in cartons of
24 x 14 oz = 9.6 kg net each carton.
- c. String figs of 500 g in cartons of
30 x 500 = 15 kg net each carton.
- d. String figs of 500 g **without** cellophane in
cartons of 30x500 = 15 kg net each carton.

Εικόνα 4: Συσκευασία «ορμαθού»

Οι συνηθέστερες σήμερα συσκευασίες του «ορμαθού» είναι οι παρακάτω:

- α) Συσκευασία των 250 gr που αντιστοιχεί στην ποσότητα των 15 σύκων της πρώτης ποιοτικής κατάταξης.
- β) Συσκευασία των 250 gr που αντιστοιχεί στην ποσότητα των 40 σύκων της τρίτης ποιοτικής κατάταξης.
- γ) Συσκευασία των 500 gr που αντιστοιχεί στην ποσότητα των 30 σύκων της πρώτης ποιοτικής κατάταξης.

γ. Τύπος «πακέτο»

Ο εμπορικός τύπος «διαδοχικές σειρές ή πακέτα» συσκευάζονται σε χάρτινα πακέτα και τοποθετούνται τα σύκα σε επάλληλες σειρές. Επιθυμητό χαρακτηριστικό της συσκευασίας είναι η προσθήκη ρίγανης και βάγιας. Εν συνεχεία μπαίνουν σε ειδικά μεταλλικά ή ξύλινα καλούπια καθαρά, τα οποία τοποθετούνται κάτω από μία χειροκίνητη πρέσα.



PACKET FIGS

Parallelogram paperboard printed packages in 500 g machine wrapped with cellophane packed in cartons of 24 x 500g=12 kg net each carton

Εικόνα 5: Συσκευασία πακέτου

Εμπορικός τύπος «πακέτα ή διαδοχικές σειρές» κυκλοφορεί σε συσκευασία των 500 gr (καθαρό βάρος) και τα σύκα που χρησιμοποιούνται είναι της πρώτης ποιοτικής κατάταξης.

δ. Τύπος «Σκαφάκι»

Για τη δημιουργία του εμπορικού τύπου «Σκαφάκι» τα ζυγισμένα σύκα τοποθετούνται σε ειδικά πλαστικά πακέτα, τα οποία τυλίγονται με σελοφάν.

Ο εμπορικός τύπος «Σκαφάκι» κυκλοφορεί σε συσκευασία των 300 gr (καθαρό βάρος) και τα σύκα που χρησιμοποιούνται είναι της πρώτης ποιοτικής κατάταξης.



PACKET FIGS Plastic parallelogram packages machine wrapped with printed cellophane in:

- a. Packages of 250 g in cartons of 36 x 250g=9 kg net each carton
- b. Packages of 375 g in cartons of 24 x 375g=9 kg net each carton

Εικόνα 6: Συσκευασία "Σκαφάκι"

ε. Τύπος συσκευασίας «Χύμα»

Ο εμπορικός τύπος «χύμα» χαρακτηρίζει σύκα τα οποία τοποθετούνται σε κιβώτια των 15 kg. Αποστέλλονται αποκλειστικά στην Ιταλία με παλέτες των 40 κιβωτίων.



LOOSE FIGS

Loose figs (bulk) are packed in 15 kg net cartons with polybag liner.

Εικόνα 7: Συσκευασία τύπου «Χύμα»

στ. Τύπος «Χουρμά»

Ο εμπορικός τύπος «Χουρμά» χαρακτηρίζει σύκα τα οποία τοποθετούνται σε χάρτινα πακέτα των 2 Kgr (καθαρό βάρος). Τα σύκα που χρησιμοποιούνται είναι πρώτης ποιοτικής κατάταξης. Επιθυμητό χαρακτηριστικό της συσκευασίας είναι η προσθήκη ρίγανης (η ρίγανη χρησιμοποιείται διότι δίνει ωραίο άρωμα και γεύση στα ξηρά σύκα). Ο τύπος «χουρμά» προορίζεται για εσωτερική κατανάλωση.

ζ. «Συκόπαστα»

Προέρχεται από το άλεσμα, συνήθως, της τέταρτης ποιότητας σύκων. Η συκόπαστα της ΣΥΚΙΚΗΣ εξάγεται κάθε χρόνο σε ελάχιστες ποσότητες στη Μάλτα. Περιέχει υγρασία μικρότερη από 22% και συσκευάζεται σε χαρτοκιβώτια των 22,7 Kgr, τα οποία εσωτερικά επενδεδυμένα με σακούλα πολυαιθυλενίου.



FIG PASTE

Fig paste is packed in bulk in cartons of 50 lbs (net) or 22.7 kg net. The cartons have a polybag liner for optimum quality protection.

Εικόνα 8: Συσκευασία τύπου «Συκόπαστα»

Μετά την ολοκλήρωση της συσκευασίας τα σύκα μπαίνουν σε κιβώτια στα οποία αναφέρεται ευκρινώς:

- Το ονοματεπώνυμο του εξαγωγέα ή το εγκεκριμένο εμπορικό σήμα αυτού ή και τα δύο.
- Η γενική ένδειξη προέλευσης των σύκων και της συκόπαστας (π.χ. Greek Figs)
- Προαιρετικά η τοπική ένδειξη (π.χ. Grown in Kalamata)
- Ο εμπορικός ποιοτικός τύπος
- Το καθαρό βάρος σύμφωνα με το ισχύον σύστημα μονάδων της χώρας προορισμού
- Το έτος εσοδείας

Σφραγίζονται, τοποθετούνται σε παλέτες και μεταφέρονται στα γενικά απεντομωτήρια για ποιοτικό και ποσοτικό έλεγχο και απεντόμωση.

Στην Καλαμάτα υπάρχει η Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση σύκων και ξηρών καρπών «ΣΥΚΙΚΗ», η οποία είναι μία οργάνωση των συκοπαραγωγών όλης της Ελλάδας. Ιδρύθηκε το 1953 και έχει ως έδρα τη Σπερχογεία Καλαμάτας. Σκοπός της ΣΥΚΙΚΗΣ είναι η ανάπτυξη της οικονομίας των συκοπαραγωγών που επιτυγχάνεται με την προγραμματισμένη ανάπτυξη της συκοκαλλιέργειας, καλύτερευση της ποιότητας των σύκων και την επεξεργασία – εμπορία συκοπροϊόντων, (σύκα και συκόπαστα) στο εσωτερικό και εξωτερικό.

Η ΣΥΚΙΚΗ με την προσεγμένη διαλογή, σωστή συντήρηση και επιμελημένη συσκευασία, προσφέρει στον καταναλωτή εύγεστο, θρεπτικό και υγιεινό προϊόν.

Άλλες ιδιωτικές επιχειρήσεις που ασχολούνται με την τυποποίηση και τη συσκευασία των ξηρών σύκων στη Μεσσηνία είναι:

- 1) ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ. Α.Ε.
- 2) ΑΦΟΙ ΔΡΑΓΩΝΑ Ο.Ε.
- 3) ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

- | | | |
|----|-----------------|-----------------|
| 4) | ΓΚΟΥΜΑΣ | ΓΕΩΡΓΙΟΣ |
| 5) | ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ | ΓΕΩΡΓΙΟΣ – ΑΛΦΑ |
| 6) | ΚΩΝΣΤΑΝΟΠΟΥΛΟΣ | ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ |
| 7) | ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ | ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ |
| 8) | ΜΠΙΝΙΟΣ | ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ |
| 9) | ΧΑΡΙΤΣΗΣ | ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ |

2.5.2. Εμπορικοί ποιοτικοί τύποι ξηρών σύκων

Τα εξαγόμενα ξηρά σύκα κατατάσσονται στους παρακάτω εμπορικούς ποιοτικούς τύπους:

- α) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Α «GRADE» ή «EXTRA» ή «FANCY» (πρώτη ποιότητα)

Σ' αυτή την κατηγορία κατατάσσονται τα βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί απολύτως ώριμα, είναι λεπτόφλοια με μελιτώδους σύστασης, ανοικτού ομοιόμορφου κιτρινωπού χρώματος, απολύτως καθαρά και με ομοιομορφία μεγέθους σε ποσοστό 90%. Το ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, που προέρχονται από οποιαδήποτε αιτία είναι το ανώτερο 10%, από το οποίο το ανώτερο ποσοστό 4% βλαβών οφείλεται σε προσβολές εντόμων. Το ποσοστό απόσυκων πρέπει να είναι 0%.

- β) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Β «GRADE B» ή «CHOICE» (δεύτερη ποιότητα)

Στην κατηγορία αυτή κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα, είναι καθαρά, αρκετά λεπτόφλοια και μελιτώδη, εμφανίζουν σχετική ομοιομορφία χρώματος και μεγέθους σε ποσοστό 85%. Το ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία είναι το ανώτερο 15%, από το οποίο το 6% οφείλεται σε προσβολές εντόμων. Το ποσοστό απόσυκων είναι 0%.

- γ) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Γ «GRADE C» ή «COMMERCIAL» ή «CURRENT» (τρίτη ποιότητα)

Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα, είναι καθαρά, εμφανίζουν σχετική ομοιομορφία χρώματος με λιγότερο εμφανή τα χαρακτηριστικά του δεύτερου ποιοτικού τύπου ως προς το λεπτόφλοιο και μελιτώδες και με ομοιομορφία μεγέθους σε ποσοστό 75%. Το ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία είναι το ανώτερο 20%, από το οποίο το 10% οφείλεται σε προσβολές εντόμων, ενώ το ποσοστό απόσυκων είναι το ανώτερο 2%.

- δ) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Δ «GRADE D» ή «STANDARD» (τέταρτη ποιότητα)

Στην κατηγορία αυτή κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα και είναι καθαρά. Το ποσοστό των εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία είναι το ανώτερο 25%, από το οποίο ένα ποσοστό 12% οφείλεται σε προσβολές εντόμων. Το ποσοστό απόσυκων είναι το ανώτερο 4%.

Τα σύκα όλων των παραπάνω εμπορικών ποιοτικών τύπων πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ουσίες και καλά συσκευασμένα.

Σύκα τα οποία δεν πληρούν τους παραπάνω αναφερόμενους όρους χαρακτηρίζονται σαν μη βρώσιμα και κατατάσσονται στην κατηγορία των αποσύκων, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οινοπνεύματος.

2.5.3. Εμπορικοί ποιοτικοί τύποι «Συκόπαστας»

Η εξαγόμενη συκόπαστα κατατάσσεται στους παρακάτω εμπορικούς τύπους:

- α) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Α ή «FINEST»
β) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Β ή «CHOICE»

Η συγκόπαστα των παραπάνω κατηγοριών πρέπει κατά το στάδιο της αποστολής της μετά την τυποποίηση και τη συσκευασία να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά ποιότητας.

I) Στον εμπορικό τύπο Α ποιότητας

Η συγκόπαστα που κατατάσσεται σε αυτόν τον εμπορικό τύπο μπορεί να παραχθεί από σύκα οποιουδήποτε ποιοτικού τύπου, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά, ελεγχόμενα πριν από την άλεσή τους, δεν εμφανίζουν συνολικές εσωτερικές βλάβες ανώτερες του 10% και ότι έχουν υποστεί προηγουμένως έκπλυση με θερμό νερό και στη συνέχεια αφυδάτωση, ώστε η υγρασία αυτών να μην υπερβαίνει το 22%.

II) Στον εμπορικό τύπο Β ποιότητας

Η συγκόπαστα σ' αυτόν τον εμπορικό τύπο μπορεί να παραχθεί από σύκα οποιουδήποτε ποιοτικού τύπου με την προϋπόθεση ότι αυτά, ελεγχόμενα πριν από την άλεσή τους, δεν εμφανίζουν συνολικές εσωτερικές βλάβες ανώτερες του 20%, από τις οποίες οι εντομολογικές προσβολές δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 10% και ότι έχουν υποστεί προηγουμένως έκπλυση με θερμό νερό και στη συνέχεια αφυδάτωση, ώστε η υγρασία αυτών να είναι μέχρι 22%.

2.5.4. Διάθεση στην εσωτερική αγορά

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

Ακόμη, ένας μεγάλος αριθμός συκοδένδρων, διάσπαρτα σε όλη την Ελλάδα, προορίζεται για οικογενειακή και μόνο κατανάλωση. Η διάθεση στην εσωτερική αγορά ξηρών σύκων φαίνεται παρακάτω (πίνακας 20).

Πίνακας 20:

Εσωτερική κατανάλωση ξηρών σύκων στην Ελλάδα

ΕΤΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (κιλά)
1989	399.495
1990	396.415
1991	388.509
1992	388.085
1993	379.258
1994	360.829
1995	323.815
1996	351.521
1997	335.817
1998	321.643
ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ	364.538

Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Κατά μέσο όρο, στην Ελλάδα καταναλώνεται μόνο το 5,7% των μεταποιημένων σύκων. Οι συσκευασίες που διατίθενται στην εσωτερική αγορά για τις παραπάνω ποσότητες είναι πακέτα, σταυροί και χύμα.

Η αναλογία των τύπων συσκευασίας που πωλούνται είναι 10% πακέτα, 75% σταυροί και 10% χύμα.

Η ποσότητα των σύκων που διατίθεται στην εσωτερική αγορά είναι κύρια Δ ποιότητας.

2.5.5. Εξαγωγές ξηρών σύκων

Όλες οι ποσότητες που προορίζονται για εξαγωγή απεντομώνονται όπως είναι συσκευασμένες στα ειδικά για το σκοπό αυτό απεντομωτήρια της ΣΥΚΙΚΗΣ. Εκεί γίνεται, επίσης, και ο ποιοτικός έλεγχος. Η ΣΥΚΙΚΗ ασχολείται κυρίως με την εξαγωγή σύκων και δεν αναλαμβάνει καμία δραστηριότητα για τις εξαγωγές τρίτων, εκτός από αυτά που εμπορεύεται η ίδια.

Σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν περισσότεροι από είκοσι εξαγωγείς. Οι χώρες εξαγωγής είναι: Η.Π.Α., Αυστραλία, Γερμανία, Ιταλία, Αίγυπτος, Μάλτα, Αγγλία, Γαλλία, Ρουμανία, Ουγγαρία, Αυστρία, Αραβικές χώρες, Ινδίες, Καναδάς, Πολωνία, Σλοβακία, Τσεχία, Σλοβενία, Ρωσία, Γιουγκοσλαβία, χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η παρουσίαση των εξαγωγών μόνο των παραγόμενων ποσοτήτων στο νομό Μεσσηνίας δεν είναι δυνατή, διότι τα σύκα που συγκεντρώνονται από τη ΣΥΚΙΚΗ και κατόπιν αγοράζονται από τους εμπόρους είναι αναμιγμένα από όλες τις περιοχές. Έτσι, δεν μπορούμε να ξέρουμε αν τα σύκα που εξαγονται σε μια χώρα προέρχονται από τη Μεσσηνία ή άλλες περιοχές. Βέβαια, στη σήμανση αναφέρεται ο τόπος παραγωγής του προϊόντος. Όμως δεν είναι δυνατή η ανεύρεση λεπτομερειακών στοιχείων για τον επακριβή προσδιορισμό της εξαγόμενης ποσότητας που παρήχθη στο Νομό Μεσσηνίας. Στον πίνακα 21 βλέπουμε τις συνολικές εξαγωγές σύκων για τα έτη 1995-2000.

Πίνακας 21:

Εξαγωγές σύκων σε Kg παραγωγής Μεσσηνίας – Λακωνίας – Λέσβου,
συνολικά από ιδιώτες και από ΣΥΚΙΚΗ

ΕΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ	ΙΔΙΩΤΕΣ	ΣΥΚΙΚΗ
1995 – 96	5.511.658	4.336.414	1.175.244
1996 – 97	5.438.635	4.304.845	1.133.790
1997 – 98	4.727.559	3.489.917	1.237.642
1998 – 99	3.867.001	2.668.952	1.198.049
1999 – 00	4.041.099	2.167.419	1.873.680
ΣΥΝΟΛΟ	23.585.952	16.967.547	6.618.405

Πηγή: Τεχνική Υπηρεσία «ΣΥΚΙΚΗΣ»

Οι προτιμήσεις σε παραγωγικούς – εμπορικούς ποιοτικούς τύπους σύκων ανάλογα με τις χώρες, στις οποίες εξάγονται είναι κατά κανόνα οι εξής, όπως φαίνεται και στον πίνακα 21.

- Αμερική: Εξάγουμε τα σύκα Α παραγωγικού ποιοτικού τύπου και κυρίως εξάγονται οι συσκευασίες τύπου «ορμαθοί» και τύπου «Σταυροί».
- Καναδάς-Αυστραλία-Ιταλία: Εξάγουμε σύκα Α και Β παραγωγικού ποιοτικού τύπου. Εξάγονται κυρίως οι συσκευασίες τύπου «ορμαθοί», «σταυρός» και «χύμα».
- Υπόλοιπες Ευρωπαϊκές χώρες πλην Ιταλίας: Εξάγουμε σύκα Β και Γ παραγωγικού ποιοτικού τύπου και κυρίως η συσκευασία «ορμαθοί».

Πίνακας 22:

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΥΚΩΝ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΧΡΗΣΕΩΣ 1999				
Α/Α	ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΧΙΛΩΝ	ΑΞΙΑ ΣΕ ΔΡΑΧΜΕΣ
1	ΙΤΑΛΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	150.108	94.489.734
		ΧΥΜΑ	239.060	123.093.272
2	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	285.848	175.720.850
		ΧΥΜΑ	10.500	6.481.990
3	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	123.924	72.596.252
4	ΓΑΛΛΙΑ	ΧΥΜΑ	28.755	17.570.049
5	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	64.518	39.928.425
		ΧΥΜΑ	42.000	8.396.424
6	Η.Π.Α.	ΣΥΣΚ/ΝΑ	102.240	69.502.320
7	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΧΥΜΑ	169.800	112.903.415
		ΣΥΣΚ/ΝΑ		
8	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	231.552	130.657.640
9	ΠΟΛΩΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	229.128	123.045.166
10	ΤΣΕΧΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	25.164	14.361.834
11	ΙΣΡΑΗΛ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	17.400	12.770.626
		ΧΥΜΑ		
12	ΚΥΠΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	5.460	4.142.406
		ΧΥΜΑ	600	440.681
13	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	96.720	69.516.182
		ΧΥΜΑ	10.500	6.788.058
14	Ν.ΑΦΡΙΚΗ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	2.250	1.670.431
		ΧΥΜΑ	7.750	5.147.213
ΣΥΝΟΛΟΝ ΣΥΚΩΝ			1.843.277	1.089.222.968
	ΜΑΛΤΑ	ΣΥΚ/ΣΤΑ 50 LBS	5.875	2.853.367
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟΝ ΣΥΚΩΝ & ΣΥΚΟΦΙΑΣΤΑΣ			1.849.152	1.091.876.335

2.5.6. Προοπτικές

Οι προοπτικές στην καλλιέργεια της συκιάς διαφαίνονται εξαιρετικά θετικές σε σχέση με τις άλλες δενδρώσεις καλλιέργειες στο Νομό Μεσσηνίας και αυτό γιατί εφαρμόστηκε και αναμένεται να ξαναεφαρμοστεί νέο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης στο Νομό Μεσσηνίας.

Αλλά και στο ότι τα παραγόμενα σύκα είναι ποιοτικά πολύ καλά, προβλήματα απορρόφησης και διάθεσης αυτών δεν παρατηρούνται και αφήνουν σχετικά υψηλό κέρδος στον παραγωγό. Τέλος, λειτουργεί πολύ καλά το σύστημα εμπορίας, διακίνησης και επεξεργασίας των προϊόντων της συκιάς, με τη συμμετοχή υγιών Συνεταιριστικών Γεωργικών Οργανώσεων.

3. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥ

3.1. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

3.1.1. Γενικά

Η Μεσσηνία, σημαντικός αμπελότοπος από την αρχαιότητα, συνεχίζει την παράδοση και βελτιώνει την καλλιέργεια του αμπελιού. Οι Μεσσηνιοί αμπελοκαλλιεργητές παράγουν με μεράκι εξάισια σταφύλια, από τα οποία προέρχονται Μεσσηνιακά κρασιά άριστης ποιότητας. Η μεγάλη ηλιοφάνεια και οι ξηροθερμικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή κατά την ωρίμανση των σταφυλιών εξασφαλίζουν την ποιότητα της σοδειάς.

Στη Μεσσηνία καλλιεργούνται κυρίως λευκές (Ροδίτης, Φιλέρι, Ασσύρτικο, Chardonay) και ερυθρές ποικιλίες (Φωκιακό Μανδηλαριά, Carinian, Cabernet, Sauvignon), οι οποίες έχουν εγκληματισθεί άριστα στην περιοχή, σε υψόμετρο πάνω από 200 m και έχουν στρεμματική απόδοση

1000-1200 Kg/στρέμμα.

Από τις παραπάνω ποικιλίες παράγονται οι εξής τοπικοί οίνοι, με άριστες οργανοληπτικές ιδιότητες: Μεσσηνιακός Λευκός, Ερυθρός, Τοπικός Οίνος, Τριφυλιακός Λευκός – Ερυθρός Τοπικός Οίνος και Τοπικός Οίνος Πυλίας. Οι τοπικοί οίνοι της Μεσσηνίας χαρακτηρίζεται από τα φρουτώδη τους αρώματα, τη γεμάτη γεύση τους και το ζωντανό τους χρώμα. Η Ρωσσία αποτελεί τον κύριο πόλο εξαγωγής του προϊόντος.

3.2. ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Το αμπέλι είναι δέντρο φυλλοβόλο, μακρόβιο, αναρριχώμενο, με ρίζα βαθιά, χοντρή και σαρκώδης. Ο κορμός είναι το κατώτερο μέρος του υπεργείου τμήματος του αμπελιού, το ύψος του πάνω από την επιφάνεια του εδάφους εξαρτάται από το σχήμα διαμορφώσεως. Οι βραχίονες είναι τμήματα παλαιών βλαστών (κληματίδων) που διατηρούνται πάνω στον κορμό και αποτελούν το σκελετό του πρέμνου.

Η άμπελος είναι ασιατικής προέλευσης κατά τους Βοτανολόγους και ανήκει στο γένος *Vitis* της οικογένειας των Αμπελοειδών (*Ampelidaceae* ή *Vitaceae*). Η καλλιέργεια του αμπελιού αρχίζει τον Ιανουάριο με το κλάδεμα και ολοκληρώνεται τον Οκτώβριο με τη συγκομιδή των σταφυλιών, απασχολώντας στο Νομό Μεσσηνίας 2.000 άτομα. Συνολικά στο νομό συγκομίζονται 34.000 τόνοι σταφυλιών από τους οποίους παράγονται 27.000 τόνοι κρασιού.

3.2.1. Επιτραπέζιες ποικιλίες αμπέλου

Στα αμπελοειδή προωθούνται οι συνιστώμενες ποικιλίες κατά νομό, οι οποίες αναφέρονται στους σχετικούς κοινοτικούς κανονισμούς, όπως Καν(Ε.Ο.Κ.) 3800/81 (με τις τροποποιήσεις του), καθώς επίσης από τις

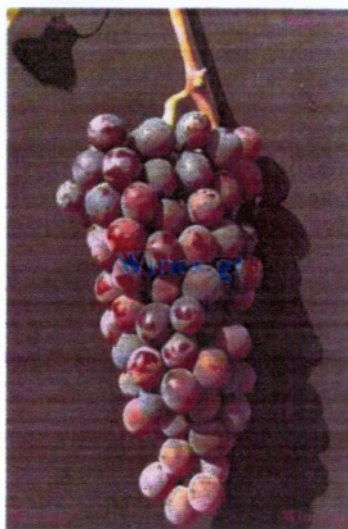
επιτρεπόμενες εκείνες οι οποίες συμμετέχουν στην παραγωγή τοπικών οίνων, όπως αναφέρονται στις υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης τοπικών οίνων⁸.

Έτσι, σύμφωνα με την απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (αριθ. 406493/12-12-2000), οι συνιστώμενες ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών για το νομό Μεσσηνίας είναι η Cardinal Rs (ροζέ), Σουλτανίνα Β (λευκή), Victoria Β (λευκή), και οι επιτρεπόμενες ποικιλίες για το νομό είναι το Αετονύχι Β (λευκή), Ραζάκι Β (λευκή), Σιδερίτης Rs (ροζέ), Φράουλα Rs (ροζέ).

3.2.2. Χαρακτηριστικό των επιτραπέζιων ποικιλιών

3.2.2.1. Συνιστώμενες ποικιλίες

- Cardinal Rs (ροζέ)



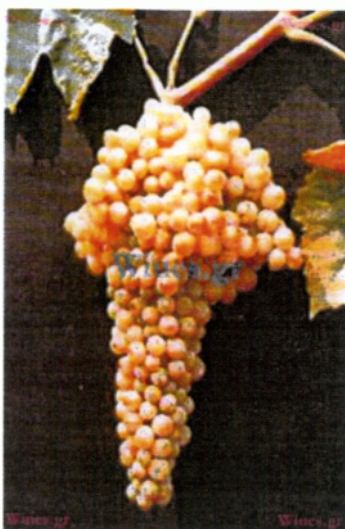
Εικόνα 9: Συνιστώμενη ποικιλία επιτραπέζιων σταφυλιών «Cardinal Rs»

Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Χαλκιδικής, Θεσσαλονίκης, Καβάλας. Είναι νεοεισαχθείσα ποικιλία με χαρακτηριστική ανισοραγία. Είναι ποικιλία μέτριας ζωηρότητας και πολύ παραγωγική. Έχει μεγάλη ράγα,

⁸ Δενδροκομία 2000, Νοέμβριος 1998

σφαιρική ή δισκοειδή, με επιδερμίδα χρώματος αραιού ερυθροϊώδους, μέτριου πάχους. Η σάρκα είναι ανθεκτική, τραγανή, ελαφρά αρωματική κατά την πλήρη ωρίμανση και έχει εξαιρετική γεύση.

- Σουλτανίνα Β (λευκή)



Εικόνα 10: Συνιστώμενη ποικιλία «Σουλτανίνα Β»

Καλλιεργείται σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας είναι κατ' εξοχήν επιτραπέζιο σταφύλι, τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και στην εξαγωγή. Έχει ράγα μετρίου μεγέθους ελλειψοειδής με επιδερμίδα μετρίου πάχους, χρώματος κίτρινου χρυσιζοντος είναι ποικιλία ζωνρή και παραγωγική.

- Victoria B (λευκή)

Καλλιεργείται κυρίως στην Καβάλα, στη Χαλκιδική και στη Θεσσαλονίκη. Είναι σταφύλι μεγάλου μεγέθους, με ράγα ελλειψοειδής μεγάλου μεγέθους, με χοντρή και ανθεκτική επιδερμίδα. Είναι ποικιλία πρόιμη, ζωνρή και παραγωγική.

3.2.2.2. Επιτρεπόμενες ποικιλίες

- Ραζάκι Β (λευκή)



Εικόνα 11: Επιτρεπόμενη ποικιλία «Ραζάκι Β»

Καλλιεργείται σ' όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας. Το συναντάμε με διαφορετική ονομασία κατά περιοχή (Κέρινο, Άσπρο, Ροζάκι, Σμυρναίικο, Αρχανιώτικο). Έχει μεγάλη ράγα, συνήθως ελλειπτική με φλοιό μετρίου πάχους, ανθεκτικός με λευκοκίτρινο ως χρυσοκίτρινο χρώμα.

Η σάρκα είναι ανθεκτική με γεύση ευχάριστη και γλυκιά, είναι ποικιλία ζωηρή και παραγωγική.

- Φράουλα Rs (ροζέ)



Εικόνα 12: Επιτρεπόμενη ποικιλία επιτραπέζιων σταφυλιών «Φράουλα Rs»

Καλλιεργείται σ' όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας. Είναι η οψιμότερη καλλιεργούμενη ποικιλία.

Έχει ράγα μεγάλη με διαφανή λεπτό φλοιό (όχι ανθεκτικό) χρώματος ρόδινου ή κοκκινορόδινου ανομοιογενούς, σάρκα με ουδέτερη γεύση και άχρωμο χυμό. Είναι ποικιλία ζωνρή και παραγωγική.

Γενικά η φράουλα είναι μία ποικιλία που δεν παρουσιάζει ενδιαφέρον για επέκταση.

3.2.3. Ποιοτική κατάταξη σταφυλιών

Τα επιτραπέζια σταφύλια, με βάση τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά ταξινομούνται στις τέσσερις παρακάτω κατηγορίες:

- Κατηγορία «EXTRA»

Τα επιτραπέζια σταφύλια σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής και να μην παρουσιάζουν κανένα ελάττωμα.

Οι ρώγες πρέπει να είναι σκληρές, καλά προσφουμένες, ομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο. Στην κατηγορία αυτή το ελάχιστο βάρος⁹ κατά σταφύλι ορίζεται ως εξής:

- Σταφύλια θερμοκηπίου: 300 gr
- Σταφύλια υπαίθρου: α) Μεγαλόρωγα 200 gr, β) Μικρόρωγα 150 gr.

Σχετικά με τα όρια ανοχής ως προς την ποιότητα, η κατηγορία αυτή δικαιολογεί μέχρι 5% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας Ι.

⁹ Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος των σταφυλιών

- Κατηγορία I

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας, επίσης πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφύμενες και στο μεγαλύτερο βαθμό καλυμμένες από την επάνθισή τους.

Ελαφρά δυσμορφία, ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού, καθώς και πολύ ελαφρά ηλιακά εγκαύματα (που έχουν προσβάλλει μόνο την επιδερμίδα είναι ελαττώματα που γίνονται αποδεκτά με την προϋπόθεση ότι δεν επηρεάζουν την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος ή τη διατήρησή του.

Στην κατηγορία αυτή το ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι ορίζεται ως εξής:

- Σταφύλια θερμοκηπίου: 250 gr
- Σταφύλια υπαίθρου: α) Μεγάλωρωγα 150 gr, β) Μικρόωρωγα 100 gr

Σχετικά με τα όρια ανοχής ως προς την ποιότητα η κατηγορία αυτή δικαιολογεί μέχρι 10% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II.

- Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα επιτραπέζια σταφύλια που δεν

μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που αναφέρονται πιο κάτω. Οι ρώγες μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα όσο αφορά το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό, με την προϋπόθεση ότι δεν μεταβάλλονται τα κύρια χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οι ρώγες πρέπει να είναι αρκετά σκληρές και καλυμμένες, στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό, από την επάνθισή τους. Μπορεί να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχο τους, ενώ η παραμόρφωση, ελάττωμα χρωματισμού, τα ελαφρά ηλιακά εγκαύματα της επιδερμίδας και τα ελαφρά σημάδια πύεσης, είναι ελαττώματα που γίνονται αποδεκτά.

Στην κατηγορία αυτή το ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι ορίζεται ως εξής:

- Σταφύλια θερμοκηπίου: 150 gr
- Σταφύλια υπαίθρου: α) Μεγαλόρωγα 100 gr, β) Μικρόρωγα 75 gr

Σχετικά με τα όρια ανοχής ως προς την ποιότητα, η κατηγορία αυτή δικαιολογεί μέχρι 10% του βάρους σταφυλιών, που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

• Κατηγορία III

Στην κατηγορία αυτή τα επιτραπέζια σταφύλια ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II, ωστόσο δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες. Τα σταφύλια αυτά μπορούν να παρουσιάζουν μερικές ρώγες που έχουν αναπτυχθεί ακανόνιστα. Στην κατηγορία αυτή γίνονται δεκτά τα «αραιά» σταφύλια, δηλαδή εκείνα που οι ρώγες τους είναι ανομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο, καθώς και τα σταφύλια, με υπερβολικές πυκνές ρώγες.

Στην κατηγορία αυτή το ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι ορίζεται ως εξής:

- Σταφύλια θερμοκηπίου: 75 gr
- Σταφύλια υπαίθρου: α) Μεγαλόρωγα 75 gr, β) Μικρόρωγα 75 gr

Σχετικά με τα όρια ανοχής ως προς την ποιότητα η κατηγορία αυτή δικαιολογεί μέχρι 15% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

3.2.3.1. Τιμές

Οι μηνιαίες επικρατούσες τιμές επιτραπέζιων σταφυλιών στην Κ.Λ.Α. την περίοδο Σεπτέμβριο '97 έως Αύγουστο '98 για τις σημαντικότερες ποικιλίες ήταν οι εξής:

- Σουλτανίνα 1,09 € - 1,77 € / κιλό
- Κάρτιναλ 0,38 € - 1,01 € / κιλό
- Σιδερίτης 0,51 € - 1,32 € / κιλό
- Βικτώρια 0,43 € - 0,96 € / κιλό
- Φράουλα 0,65 € - 1,32 € / κιλό¹⁰

Ενώ κατά το έτος 2001 οι τιμές των επιτραπέζιων σταφυλιών στην Κ.Λ.Α. κυμάνθηκαν:

- Σουλτανίνα 1,14 € - 1,76 € / κιλό για την Ι ποιοτική κατηγορία
και 1,17 € - 1,32 € / κιλό για την ΙΙ ποιοτική κατηγορία
- Φράουλα 1,03 € - 1,17 € / κιλό για την Ι ποιοτική κατηγορία
και 0,82 € - 0,97 € / κιλό για την ΙΙ ποιοτική κατηγορία
- Σιδερίτης 0,59 € - 0,79 € / κιλό για την Ι ποιοτική κατηγορία

¹⁰ Πηγή: Αγροτικό Ημερολόγιο, Γεωργ. Τεχνολογία 1999

Η μέση ετήσια σταθμισμένη τιμή παραγωγού από την πώληση επιτραπέζιων σταφυλιών για το έτος 1999 ήταν 0,52 € / κιλό και για το 2000 ήταν 0,65 € / κιλό, ενώ η τιμή απόσυρσης για τα επιτραπέζια σταφύλια ήταν 10,69 ECU / 100 Kgr για το 1997, 10,15 ECU / 100 Kgr για το 1998 και 9,62 ECU / 100 Kgr για το 1999¹¹.

3.2.3.2. Εξαγωγές

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Δ/σης Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης από την έναρξη της φετινής εξαγωγικής περιόδου μέχρι τις 30/11/2001 έχουν εξαχθεί από τη χώρα μας 117.432 τόνοι (86.208 τόνοι προς την Ευρωπαϊκή Ένωση) έναντι 105.859 τόνων (80.120 τόνοι προς την Ευρωπαϊκή Ένωση), που εξήχθησαν κατά την αντίστοιχη περσινή περίοδο. Προκύπτει, λοιπόν, μία αύξηση επί του συνόλου 10,93%.

Οι κυριότερες χώρες εξαγωγών είναι:

- Γερμανία	49.912 τόνοι
- Αγγλία	31.465 τόνοι
- Πολωνία	15.116 τόνοι
- Ολλανδία	3.906 τόνοι
- Σκόπια	2.666 τόνοι
- Τσεχία	2.900 τόνοι
- Ρουμανία	2.609 τόνοι
- Λοιπές Χώρες	8.858 τόνοι ¹²

¹¹ Πηγή: Υπ. Γεωργίας, Δ/ση Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης, Τμήμα Αγ. Στατιστικής 2002

¹² Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

3.3. ΚΡΑΣΙ



Εικόνα 13: Μεσσηνιακός Οίνος (α: Chardonnay, β: Cabernet Sauvignon, γ: Μεσσηνιακός Ερυθρός, δ: Λευκός Μεσσηνιακός, ε: Μεσσηνιακός ροζέ)

«Κρασί» καλείται το ποτό, το περιεχόμενο αποκλειστικώς εξ ολικής ή μερικής αλκοολικής ζύμωσης νωπών σταφυλιών ή γλεύκους εκ νωπών σταφυλιών (Ν. 396/76).

Τα κρασιά διακρίνονται στους παρακάτω τύπους:

1. Οίνοι ξηροί: είναι οι οίνοι που περιέχουν ανάγοντα σάκχαρα σε ποσότητα μικρότερη των 4 gr/lit.
2. Οίνοι ρητινίτες ή ρετσίνα: είναι ξηροί προερχόμενοι από ζύμωση γλεύκους σταφύλης παρουσία ρητίνης πεύκου. Ο φυσικός αλκοολικός βαθμός των παραπάνω οίνων δεν πρέπει να είναι μικρότερος των 9 αλκοολικών βαθμών.
- 3* Οίνοι φυσικώς γλυκοί: είναι οίνοι που προέρχονται από γλεύκος μεγάλης περιεκτικότητας σε αζύμωτα σάκχαρα. Η διακοπή της ζύμωσης των σακχάρων γίνεται φυσικώς, χωρίς την προσθήκη αλκοόλης ή άλλων συντηρητικών ουσιών (εκτός θειώδους ανυδρίτη). Η περιεκτικότητα

αυτών των οίνων σε αιθυλική αλκοόλη δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 13 αλκοολικών βαθμών και σε σάκχαρα να μην είναι μικρότερη των 50 gr/lit¹³.

- 4 Οίνοι ημιαφρώδεις: είναι οίνοι που χαρακτηρίζονται από την παρουσία αφρού, τα κρασιά αυτά περιέχουν διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο δημιουργείται κατά τη ζύμωση και δεν έχει προστεθεί από τον οινοποιό¹³.
- 5 Οίνοι ημιαεριούχοι: είναι οίνοι που χαρακτηρίζονται από την παρουσία αφρού κατά το άνοιγμα της φιάλης. Η παρουσία αυτή οφείλεται στην περιεκτικότητα του οίνου σε διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο προστέθηκε από τον οινοποιό¹³.
- 6 Οίνοι άγουροι: είναι οίνοι με υψηλή οξύτητα και δίνουν την αίσθηση ενός άγουρου φρούτου¹³.

3.3.1. Οινοποιήσιμες ποικιλίες

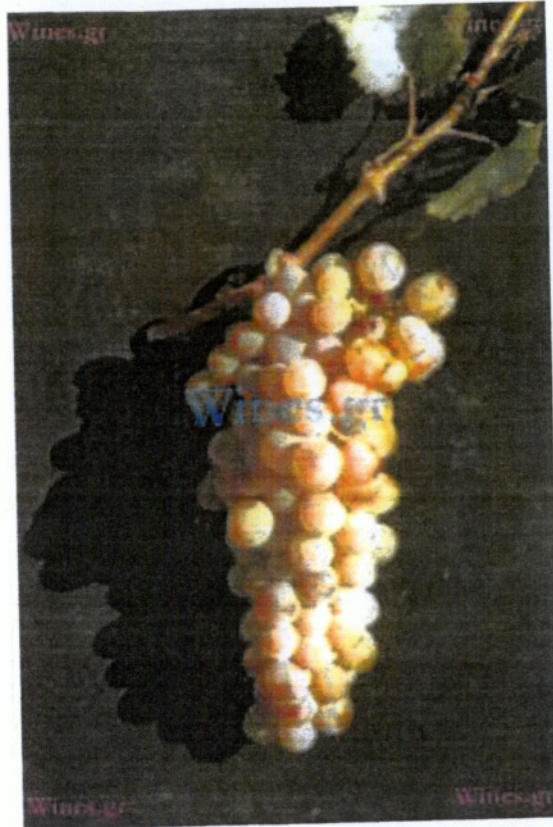
Σύμφωνα με τον κανονισμό της Ε.Ο.Κ. 3800/81 και την απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (406493/12-12-2000) οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου για το Νομό Μεσσηνίας είναι οι παρακάτω:

3.3.1.1. Σημειωμένες ποικιλίες

- Ασύρτικο Β (λευκή) – Assyrtiko Β¹⁴

Καλλιεργείται και σ' άλλες περιοχές όπως η Θράκη, η Μακεδονία και οι Κυκλάδες.

¹³ Στην περίπτωση των οίνων αυτών η υπερπίεση του διοξειδίου του άνθρακα εντός της φιάλης πρέπει να είναι το ελάχιστο 0,5 και το μέγιστο 2,00 ατμόσφαιρες πλέον της φυσικής ατμοσφαιρικής πίεσης και ο φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να είναι ανώτερος των 9 αλκοολικών βαθμών



Εικόνα 14: Οινοποιήσιμη συνιστώμενη ποικιλία αμπέλου «Ασύρτικο Β»

- Μανδηλάρια Ν (μαύρη) – Mandilaria Ν¹⁴

Καλλιεργείται σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας. Ανάλογα με την περιοχή όπου καλλιεργείται μπορούμε να την συναντήσουμε με διάφορα ονόματα όπως Δουμπραίνα μαύρη, Κουντούρα μαύρη, Αμοργιανό.

- Μοσχοφίλερο Rs (ροζέ) – Moschofilero Rs¹⁴

Καλλιεργείται κυρίως στην Αχαΐα, Αρκαδία, Κορινθία και Μεσσηνία, είναι ερυθρά ποικιλία που δίνει λευκό ξηρό κρασί.

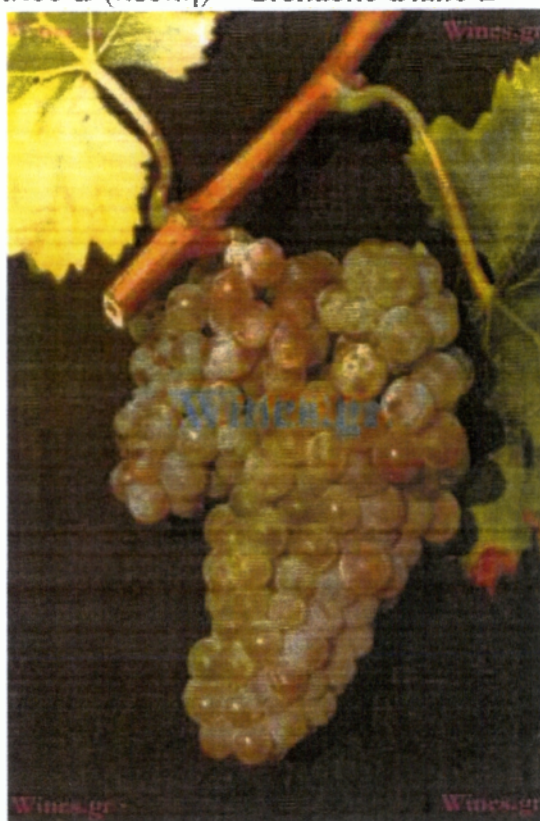
- Ροδίτης Rs ή (Αλεπού) – Roditis Rs

Καλλιεργείται σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές και κατέχει τη δεύτερη θέση σε καλλιέργεια μετά την Ασπρούδα.

- Καμπερνέ Φραν N¹⁴ (μαύρη) – Cabernet Franc N

Καλλιεργείται, εκτός από τη Μεσσηνία, στην Αχαΐα, Θράκη και Κορινθία.

- Γκρένας Μπλου Β (λευκή) – Grenache Blanc B



Εικόνα 15: Συνιστώμενη οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου Grenache Blanc B

Είναι νεοεισαχθείσα ποικιλία.

¹⁴ Τα αρχικά γράμματα δηλώνουν το χρώμα της σταφύλης ως εξής: Β (λευκή), Ν (μαύρη), Rs (ροζέ) και Rg (κόκκινη)

- Γκρένας Ρουζ Ν (μαύρη) – Grenache Rouge N

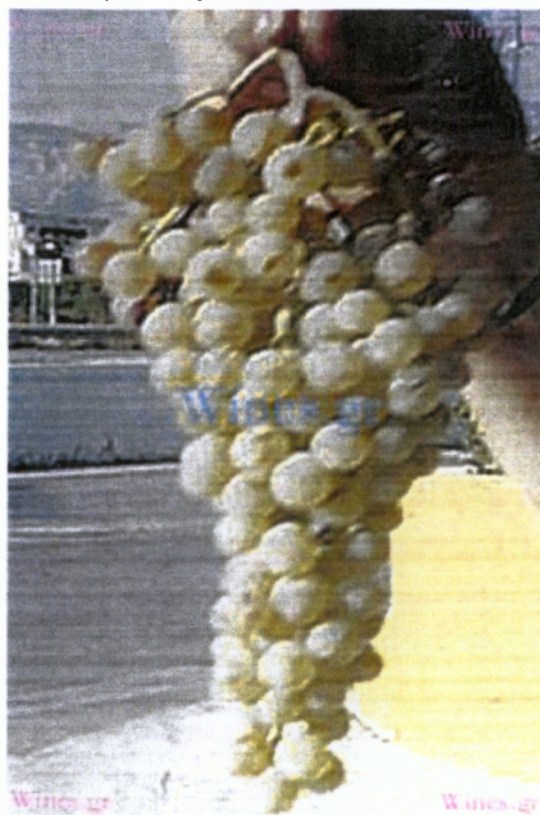
Είναι νεοεισαχθείσα ποικιλία και καλλιεργείται κυρίως στη Βοιωτία, Κορινθία και στη Μεσσηνία.

Άλλες συνιστώμενες ποικιλίες επιπλέον είναι: Καρινιάν Ν (μαύρη), Μερλό Ν (μαύρη), Συράχ Ν (μαύρη), Λαγόρθη Β (λευκή), Φιλέρι Rs (Ροζέ), Αγιnthο Β (λευκή), Ugni blanc Β (λευκή), Cardonnay Β (λευκή), Cinsaut Ν (μαύρη), Tempranillon Ν (μαύρη ποικιλία).

3.3.1.2.. Επιτρεπόμενες ποικιλίες

Οι επιτρεπόμενες ποικιλίες είναι:

- Ασπρούδα Β (λευκή) – Asprouda Β



Εικόνα 16: Επιτρεπόμενη οινοποιήσιμη ποικιλία αμέλου «Ασπρούδα Β»

Καλλιεργείται σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας.

– Αγιωργήτικο N (μαύρη) – Agiorgitico N



Εικόνα 17: Επιτρεπόμενη οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου «Αγιωργήτικο N»

Καλλιεργείται από αρχαιότατων χρόνων στην περιοχή της Νεμέας και ξεχωρίζει σε τρεις ποιότητες ανάλογα με το υψόμετρο της καλλιέργειας:

- α) πεδινή περιοχή με υψόμετρο έως 250-300 μέτρα
- β) ημιορεινή περιοχή με υψόμετρο 300-600 μέτρα
- γ) ορεινή περιοχή με υψόμετρο 650-600 μέτρα.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά χαμηλόβαθμα κρασιά, υψηλής οξύτητας και ανοιχτόχρωμα.

Άλλες επιπλέον οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που είναι επιτρεπόμενες στο Ν. Μεσσηνίας είναι ο Βοϊδομάτης N (μαύρη), Γουστολίδι

B (λευκή), Κολλινατικό N (μαύρη), Κορινθιακή N (μαύρη), Μαυρούδι N (μαύρη), Ρεφόσκο N (μαύρη), Φωκιανό N (μαύρη), Σαββατιανό B (λευκή).

3.3.2. Αμπελουργικές περιοχές Μεσσηνίας

Η Ελλάδα περιλαμβάνεται στην αμπελουργική ζώνη Γ III α)¹⁵ Στο Ν. Μεσσηνίας οι εκτάσεις που είναι φυτεμένες με αμπέλους είναι περίπου 50.000 στρ., εκ των οποίων τα 17.000 στρ. περιλαμβάνουν ποικιλίες οινοποιίας κυρίως Ροδίτη, Φιλέρι, Ασπρούδα και Φωκιανό.

Στον παρακάτω πίνακα 25 βλέπουμε τα στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας οινοποιήσιμων σταφυλιών στο Νομό Μεσσηνίας για τη χρονική περίοδο 1996-2000.

Η συνολική παραγωγή σε τόνους καθώς και η καλλιεργούμενη έκταση κατά την τελευταία διετία παρέμειναν σε σταθερά επίπεδα.

Πίνακας 25: Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας οινοποιήσιμων σταφυλιών στο νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δραχ/kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	18.000	70,00	17.000
1997	-	-	-
1998	-	-	-
1999	20.000	83,56	17.000
2000	20.000	108,01	17.000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Τα φιλιাত্রά διαθέτουν τους πιο εκτεταμένους αμπελώνες και παράγουν

¹⁵ Οι αμπελουργικές ζώνες ορίζονται επακριβώς με βάση των κανονισμών της Ε.Ο.Κ. 337/79 και από τους κανονισμούς 1989/90 και 3577/81

τα λευκά ξηρά κρασιά, τα οποία προέρχονται εξ ολοκλήρου ή κατά μέγα μέρος από την ποικιλία «Φιλέρι», τα οποία χαίρουν πολύ καλής φήμης ακόμα και στην Αθήνα. Νοτιοανατολικά των Φιλιατρών βρίσκεται ο συνεταιρισμός «Νέστωρ», ο οποίος έχει διαδώσει τις γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Grenache Rouge, Ugni blanc και Chardonnay, με αποτέλεσμα την έγκριση πολλών τοπικών οίνων.

3.3.3. Κατηγορίες Οίνων

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Κοινότητας οι οίνοι κατατάσσονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

- α) Στους οίνους με ένδειξη καταγωγής και προέλευσης και
- β) Στους επιτραπέζιους οίνους.

Στον πίνακα 26, που ακολουθεί, βλέπουμε την απογραφή των αμπελουργικών εκτάσεων, κατά την περίοδο 1998/1999 ανά νομό.

Πίνακας 26:

Απογραφή αμπελουργικών εκτάσεων κατά την περίοδο 1998/1999 ανά Νομό στην Πελοπόννησο

ΚΩΔ.	ΝΟΜΟΙ	ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 1998/99		
		Κατάσταση στις :		
		V.Q.P.R.D.	Επιτραπέζιοι οίνοι	ΣΥΝΟΛΟ
1.1.	ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ	165	571	736
1.2.	ΑΡΚΑΔΙΑΣ	621	934	1.555
1.3.	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	2.123	4.014	6.137
1.4.	ΛΑΚΩΝΙΑΣ	0	685	685
1.5.	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	0	2.800	2.800
	ΓΕΝ. ΣΥΝΟΛΟ	2.909	9.004	11.913

Πηγή: Υπ. Γεωργίας, τμήμα αμέλου και ξηρών καρπών

Στον παραπάνω πίνακα συμπεριλαμβάνονται και ποικιλίες διπλής χρήσης, που κατά συνήθεια οινοποιούνται. Βλέπουμε, λοιπόν, ότι ο νομός Μεσσηνίας κατέχει τη δεύτερη θέση, μετά το νομό Κορινθίας, στην καλλιέργεια επιτραπέζιων οίνων.

Στον πίνακα 27 φαίνονται οι εκτάσεις και η παραγωγή σε τόνους κατά κατηγορία αμπελώνων στο Νομό Μεσσηνίας για το έτος 1997.

Πίνακας 27:

Εκτάσεις σε στρέμματα και παραγωγή σε τόνους κατά κατηγορία αμπελώνων στο Ν. Μεσσηνίας το έτος 1997

Κατηγορία αμπελώνων	Έκταση	Παραγωγή Σταφυλιών που οινοποιήθηκαν	Παραγωγή Επιτραπέζιων Σταφυλιών	Παραγωγή Σταφίδων
Οινάμπελοι	25.358	22.452	161	-
Κορινθιακή Σταφίδα	50.474	70	2	10.297
Επιτραπέζιες Ποικιλίες	491	185	315	-
Λουπά	2	-	1	1
Σύνολο Νομού	76.325	22.707	479	10.298

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας, 1997

Για τις περιοχές αυτές η καλλιέργεια της αμπέλου έχει μεγάλη οικονομική σημασία, τόσο για τα πολύτιμα προϊόντα, όπως είναι το κρασί, τα επιτραπέζια σταφύλια και η σταφίδα, όσο και για το γεγονός ότι οι περιοχές αυτές δεν διαθέτουν ούτε αγροτικές, ούτε βιομηχανικές αξιόλογες εναλλακτικές λύσεις.

3.3.3.1. Οίνοι με ένδειξη καταγωγής και προέλευσης

Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν οι V.Q.P.R.D (από τα αρχικά των

γαλλικών λέξεων Vins de Qualité Produits dans une Région Déterminée, δηλαδή οι Οίνοι Ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένη περιοχή) και οι τοπικοί οίνοι. Αυτοί οι οίνοι χαρακτηρίζονται από μία «τυπικότητα». Είναι αντιπροσωπευτικοί των συνθηκών της περιοχής παραγωγής τους.

Εμφανίζουν ατομικότητα, ιδιαίτερο χαρακτήρα, προσωπικότητα, δηλαδή μια «μοναδικότητα», που οφείλεται στο οικοσύστημα εφ' όσον παράγονται από το συγκεκριμένο συνδυασμό εδάφους, κλίματος και ποικιλίας σταφυλιού, στην ελεγχόμενη ποσότητα παραγωγής εφ' όσον οι ζώνες καλλιέργειας και η στρεμματική απόδοση του αμπελιού είναι οριοθετημένες, στην επί τόπου παραγωγή των κρασιών, στις παραδόσεις της συγκεκριμένης περιοχής όπως αντανακλώνται στην αμπελοκαλλιέργεια, την οινοποίηση και την παλαίωση των κρασιών.

V.Q.P.R.D. – οίνοι Ονομασίας Προέλευσης. Είναι δε ονομασία προέλευσης «το τοπωνύμιο που έχει αναγνωριστεί ως κοινόχρηστο εμπορικό όνομα των κρασιών της περιοχής, όταν αυτά πληρούν ορισμένους όρους». Οι όροι αυτοί καθορίζουν την περιοχή όπου παράγονται τα συγκεκριμένα κρασιά, τις ποικιλίες σταφυλιού, τις τεχνικές καλλιέργειας και τις μεθόδους οινοποίησης, την απόδοση σε κιλά σταφυλιού ανά στρέμμα και τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο του κρασιού.

Τοπικοί Οίνοι. Οι τοπικοί οίνοι είναι μια κατηγορία κρασιών που δημιουργήθηκε τα τελευταία χρόνια. Αφορά τα κρασιά τα οποία επειδή παράγονται σε συγκεκριμένα γεωγραφικά διαμερίσματα ή μεμονωμένες περιοχές κυκλοφορούν στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη παραγωγής. Η παραγωγή τους πληροί όρους αντίστοιχους με αυτούς που συναντήσαμε στα V.Q.P.R.D.

3.3.3.2. Επιτραπέζιοι Οίνοι

Στη μεγαλύτερη αυτή κατηγορία διακρίνονται οι εξής ομάδες:

1. Οίνοι ονομασίας κατά παράδοση. Η ρετσίνα, το γνωστό εύγεστο κρασί που περιέχει διαλυμένη ποσότητα ρετσινιού. Στην ετικέτα του αναγράφεται η ένδειξη «Ονομασία κατά Παράδοση», που δηλώνει ότι το όνομα Ρετσίνα χρησιμοποιείται αποκλειστικά και παραδοσιακά για το χαρακτηρισμό Ελληνικών κρασιών που έχουν το γνωστό άρωμα και τη γεύση του ρετσινιού των πεύκων.
2. Οίνοι Μάρκας. Οίνοι μάρκας είναι όλα τα κρασιά που κυκλοφορούν στην αγορά με ποικίλες εμπορικές ονομασίες. Στην παραγωγή τους, μεγάλο ρόλο παίζουν η τεχνολογία, ο αυστηρός ποιοτικός έλεγχος και η τέχνη του οινοποιού να διαμορφώνει και να αναπαράγει ένα κρασί, το οποίο διατηρεί τους ίδιους πάντα χαρακτήρες σύμφωνα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών.

3.3.3.3. Τοπικοί Οίνοι Μεσσηνίας

Ο «Μεσσηνιακός» οίνος καλύπτει όλο το Νομό Μεσσηνίας και αναφέρεται σε ξηρά κόκκινα κρασιά, τα οποία παρασκευάζονται από τις παραπάνω αναφερόμενες ποικιλίες (αλλά το Cabernet Franc δεν επιτρέπεται να ξεπερνάει το 30%).

Ο τοπικός οίνος της Τριφυλίας έχει εγκριθεί για τα ξηρά κόκκινα ή ξηρά λευκά κρασιά, από τα οποία τα κόκκινα κρασιά παρασκευάζονται από τις γαλλικές ποικιλίες, ενώ τα λευκά κρασιά παρασκευάζονται από Φιλέρι και μέχρι 30% Ugni Blanc. Η Πυλία έχει τον τοπικό οίνο της, ο οποίος είναι ξηρός λευκός και παρασκευάζεται από συνδυασμό τριών ποικιλιών, αυτής του Ροδίτη, Chardonnay και μέχρι 30% Ugni blanc.

Στην περιοχή της Καλαμάτας με το εμπόριο και τη διάθεση των τοπικών οινών στην αγορά ασχολούνται ελάχιστες ιδιωτικές επιχειρήσεις, όπως είναι η Οινομεσσηνιακή, ο Πανουσόπουλος και ο Ασποστολόπουλος, όπου τα κρασιά φέρουν και τους ομώνυμους τίτλους (φίρμα) π.χ. Ερυθρός, ξηρός οίνος

Πανουσόπουλου κ.ά. Ενώ αρκετές ποσότητες οίνων διατίθενται χύμα από τους Αγροτικούς συνεταιρισμούς της περιοχής σε συσκευασία των 5 λίτρων.

Πρέπει να επισημάνουμε ότι αρκετοί είναι και οι παραγωγοί οι οποίοι ασχολούνται με την παραγωγή και παρασκευή οίνων για ιδιωτική μόνο κατανάλωση.

3.3.3.4. Οίνοι Παλαίωσης

Ο χαρακτήρας ορισμένων κρασιών βελτιώνεται σημαντικά με την παλαίωσή τους, όσο δηλαδή αυτά ωριμάζουν μέσα σε βαρέλια ή όσο παραμένουν αποθηκευμένα στις φιάλες τους. Γι' αυτά τα κρασιά παλαίωσης ο νομοθέτης έχει θεσπίσει ειδικές ενδείξεις που είναι ανάλογες με την κατηγορία στην οποία ανήκουν, καθώς και με τον χρόνο και τον τρόπο παλαίωσής τους.

Για τα V.Q.P.R.D. έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve και Grande Reserve, ενώ στα επιτραπέζια έχει εισαχθεί ο όρος Κάβα.

3.3.4. Συστήματα βαθμολογίας των κρασιών

Σε μια σειρά κρασιών παρατηρούμε πολλές μεθόδους δοκιμής, όπως είναι η επιλογή των καλλίτερων που είναι μια μέθοδος εμπορικής δοκιμής, η διαγραφή των κρασιών ελλιπούς ποιότητας και η δοκιμή για να δοθεί το «Label» στα ονομαστά κρασιά.

Η ποιοτική κατάταξη ενός ορισμένου αριθμού κρασιών του ίδιου τύπου είναι μια άσκηση αργή και δύσκολη. Μπορούμε να συγκρίνουμε 8-10 κρασιά στο μάζιμουμ. Τα ποτήρια είναι αριθμημένα και τα μετακινούμε, περνώντας τα καλύτερα πάντα προς τα αριστερά, εφόσον πρώτα τα δοκιμάσουμε ένα-ένα και αποδώσουμε στο καθένα κρασί χωριστά μια βαθμολογία. Στο τέλος τα

κρασιά τα κατατάσσουμε με σειρά από τη μικρότερη ποιότητα, από αριστερά προς τα δεξιά.

Μπορούμε να βαθμολογήσουμε με εύκολο αριθμητικό τρόπο από το 0 μέχρι το 20. Έτσι, μπορούμε να καταλάβουμε ότι το 19 ή 20 αντιστοιχεί με το τέλειο κρασί το 16, 17, 18 με το άριστα και το 13, 14, 15 με κρασιά καλής ποιότητας. Ακόμα, το 10, 11, 12 αντιστοιχεί με μέτρια κρασιά, το 7, 8, 9 είναι προϊόντα κάτω από τη βάση, ενώ με το 1, 2, 3 περιλαμβάνονται τα κρασιά που δεν πίνονται.

3.3.4.1. Κατάταξη των κρασιών σε κατηγορίες

- Πρώτη κατηγορία: Το κρασί πίνεται χωρίς να έχει δοκιμαστεί, είναι αρκετά καταναλώσιμο και τυποποιημένο από επαγγελματίες.
- Δεύτερη κατηγορία: Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα λεγόμενα «ψευτικά» κρασιά, τα οποία είναι μεγαλωμένα σύμφωνα με τους κανόνες και μπορούν να έχουν καλή καταγωγή. Παρ' όλα αυτά όμως παρουσιάζουν γενικά μειονεκτήματα όπως είναι π.χ. για ένα κόκκινο κρασί η σκληρότητα, η όξινη κλπ. ενώ για ένα λευκό κρασί είναι η οξείδωση.
- Τρίτη κατηγορία: Στην κατηγορία αυτή ανήκει το καλό, καθαρό, ρευστό, απλό, ευχάριστο κρασί, αλλά ευκολόπιστο το οποίο καταναλώνεται νωρίς και έχει γεύση φρούτου.
- Τέταρτη κατηγορία: Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει το λεγόμενο

«Μεγάλο» κρασί, το οποίο είναι σύνθετο και μυρωδάτο.

3.4. ΣΤΑΦΙΔΑ

Στην Ελλάδα η Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται στους Νομούς Κορινθίας, Αχαΐας και Μεσσηνίας, καθώς και στη Ζάκυνθο, την Κεφαλονιά και στο Νομό Ηλείας. Καταλαμβάνει 67.000 στρ. και αξιοποιεί κυρίως προβληματικές εκτάσεις της ημιορεινής και ορεινής ζώνης και χώρας.

Η Ελλάδα σήμερα κατέχει το 90% της παγκόσμιας παραγωγής, με ετήσια Πανελλαδική παραγωγή 54.000 τόνους.

Στη Μεσσηνία, η Κορινθιακή σταφίδα αποτελεί μία από τις κυριότερες αγροτικές ασχολίες, όπου καλλιεργούνται περίπου 31.600 στρέμματα και παράγονται περίπου 6.000 τόνοι ετησίως (πίνακας 28).

Πίνακας 28: Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας σταφίδας στο Νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δραχ./Kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	12.141	228,41	33.000
1997	10.369	169,00	33.000
1998	11.263	292,01	31.600
1999	10.980	206,34	31.600
2000	11.080	247,40	31.600

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

3.4.1. Καλλιεργούμενη ποικιλία

Η συνιστώμενη ποικιλία για παραγωγή σταφίδων είναι η Κορινθιακή Ν, με μαύρο χρώμα σταφύλης.



Εικόνα 18: Συνιστώμενη καλλιεργούμενη ποικιλία για παραγωγή σταφίδων «Κορινθιακή Ν»

Η σταφίδα που παράγεται σήμερα στη Μεσσηνία, αλλά και σε όλο τον κόσμο, είναι το ξηρό προϊόν, το οποίο προέρχεται από την ξήρανση των ώριμων σταφυλιών και έχει μαλακότητα, ελαστικότητα και ξεχωριστή χαρακτηριστική γεύση.



Εικόνα 19: Κορινθιακή σταφίδα που παράγεται στη Μεσσηνία

3.4.2. Παραγωγή και καλλιεργούμενες εκτάσεις

Η Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται στο Νομό Μεσσηνίας σε κλίμακα μεγαλύτερη από οποιαδήποτε άλλη ποικιλία.

Στους πίνακες 29 και 30, που ακολουθούν, φαίνονται αναλυτικά οι εκτάσεις της αμπελοκαλλιέργειας, καθώς και η παραγωγή της Κορινθιακής σταφίδας (πίνακας 30), ανάλογα με τη χρήση της (ξηρή, νωπή, και οινοποιήσιμη) κατά τη χρονική περίοδο 1996-2000.

Πίνακας 29: Εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας σε στρέμματα κατά τη χρονική περίοδο 1996-2000 στο Νομό Μεσσηνίας

Έτος	Έκταση
1996	50.737
1997	50.474.
1998	49.920.
1999	48.833
2000	48.750

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Νομού Μεσσηνίας

Πίνακας 30: Παραγωγή ξερής, νωπής και οινοποιήσιμης Κορινθιακής σταφίδας σε τόνους, κατά τα έτη 1996-2000 στο Νομό Μεσσηνίας

Έτος	Παραγωγή			
	Ξερή	Νωπή	Οινοποιήσιμη	Σύνολο
1996	12.079	2	60	12.141
1997	10.297	2	70	10.369
1998	11.179	34	50	11.263
1999	10.906	22	52	10.980
2000	11.015	18	47	11.080

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Νομού Μεσσηνίας

Από το 1996 έως το 2000 παρατηρείται μία αυξομείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων για παραγωγή σταφίδας στο Νομό Μεσσηνίας, αλλά και σε πανελλαδικό επίπεδο.

Στον παρακάτω πίνακα 31 φαίνονται οι εκτάσεις σε στρέμματα και η παραγωγή σε τόνους της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα για το έτος 2000.

Πίνακας 31: Εκτάσεις σε στρέμματα και παραγωγή σε τόνους της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα κατά το έτος 2000

Νομός	Εκτάσεις	Παραγωγή Σταφυλιών που οινοποιήθηκαν.	Παραγωγή Επιτραπέζιων Σταφυλιών.	Παραγωγή Σταφίδων
Μεσσηνίας	49.832	47	18	11.015
Κορινθίας	40.087	704	2	6.966
Ηλείας	40.463	19	-	11.360
Αργολίδος	82	-	-	7
Αχαΐας	51.218	832	207	12.494
Ζακύνθου	18.763	-	11	2.586
Κεφαλληνίας	1.803	-	-	286
Κέρκυρας	3	-	-	-
Ευβοίας	1	-	-	1
Σύνολο χώρας	202.252	1.602	238	44.699

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

Η μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων που παρατηρείται στο Νομό Μεσσηνίας οφείλεται στο γεγονός ότι ορισμένοι αμπελοκαλλιεργητές, αποφάσισαν να εκριζώσουν τις καλλιέργειές τους και να κάνουν αγρανάπαυση με σκοπό να μπορέσουν να ενταχθούν στο Κοινοτικό Πρόγραμμα εκρίζωσης και επαναφύτευσης Κορινθιακής σταφίδας για την αντιμετώπιση της φυλλοξήρας.

Στον πίνακα 32, που ακολουθεί, φαίνονται αναλυτικά οι κοινότητες του Ν. Μεσσηνίας με τη μεγαλύτερη έκταση (σε στρέμματα) αμπελουργικών καλλιεργειών.

Πίνακας 32: Κοινότητες του Ν. Μεσσηνίας με τη μεγαλύτερη έκταση (σε στρέμματα) αμπελουργικών καλλιεργειών

Κοινότητες	Έκταση (στρέμματα)
Βλαχόπουλο	2448,2
Κρεμμύδια	1616,8
Χατζή	1100,15
Χανδρινού	1046,5
Χαρακοπιό	933,8
Χρυσοκελλαριά	913,7
Βασιλίτσι	769,7
Στρέφι	688,3
Πετρίτσι	565,7
Μεταμόρφωση	543,2
Χαραυγή	530,3

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Νομού Μεσσηνίας

3.4.2.1. Στρεμματική ενίσχυση σταφίδας

Η Ε.Ο.Κ. επικαλούμενη λόγους ευαισθητοποίησης των παραγωγών στις απαιτήσεις διάθεσης και εμπορίας του προϊόντος τους και στοχεύοντας στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του σε σχέση με τα υποκατάστατα του, προχώρησε στην τροποποίηση των ισχυόντων κανονισμών για τις σταφίδες. Με το σύμπλεγμα των νέων κανονισμών για τις σταφίδες προβλέπονται δύο στάδια εφαρμογής:

- α) Η μεταβατική περίοδος 4 ετών, από το 1990/91 μέχρι το 1993/94
- β) Η περίοδος πλήρους εφαρμογής των κανονισμών από το 1994/95 και μετά.

Η ενίσχυση στην καλλιέργεια για την παραγωγή σταφίδας για τη χρονική περίοδο από το 1994 έως το 1999, διαμορφώθηκε στα ακόλουθα ύψη:

- την περίοδο 1994/95 167,28 € / στρ.
- την περίοδο 1995/96 246,52 € / στρ.

- την περίοδο 1996/97 283,90 € / στρ.
- την περίοδο 1997/98 290,50 € / στρ.
- την περίοδο 1998/99 316,60 € / στρ.

Γενικά στο σύνολο της χώρας, η εισοδηματική ενίσχυση για την παραγωγή σταφίδων ανήλθε, κατά το έτος 1999 στα 9.677,50 €.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονισθεί ότι επιδοτούνται μόνο οι εκτάσεις για την παραγωγή ξηρής σταφίδας. Η σταφίδα που πωλείται χλωρή δεν επιδοτείται.

Επίσης, όποιος παραγωγός δεν αποδίδει ξηρή σταφίδα στη μεταποίηση, τουλάχιστον κατά το ελάχιστο όριο (που κυμαίνεται από 130-150 κιλά / στρ.) δεν δικαιούται στρεμματική ενίσχυση.

3.4.2.2. Διάθεση της Κορινθιακής σταφίδας στην αγορά

Ο κύριος σκοπός της καλλιέργειας Κορινθιακής σταφίδας είναι η παραγωγή της ξερής μαύρης σταφίδας. Ως ξερό προϊόν, λοιπόν, η κορινθιακή σταφίδα είναι τόσο για το νομό Μεσσηνίας όσο και για όλη την Ελλάδα, ένα από τα βυσικότερα αγροτικά προϊόντα που εξάγονται σε πολλές χώρες και μάλιστα θεωρείται ως το αρχαιότερο εθνικό μας προϊόν.

Η εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας γίνεται στο εσωτερικό κατά κύριο λόγο από τους εμπόρους – ιδιώτες (ελεύθερο εμπόριο το οποίο τείνει να μονοπωλήσει στη διακίνηση της σταφίδας) και κατά δεύτερο λόγο από τις συνεταιριστικές οργανώσεις, ενώ στο εξωτερικό από τις συνεταιριστικές οργανώσεις και τους ιδιώτες.

Οι ποσότητες ξερής σταφίδας που εξήγαγε η Ελλάδα προς διάφορες χώρες κατά τα έτη 1996-1999 φαίνονται στον πίνακα 33, που ακολουθεί.

Πίνακας 33:

Εξαγωγές σε **Kgr** ξερής Κορινθιακής σταφίδας από όλη την Ελλάδα

Χώρα προορισμού	Ποσότητα εξαγωγής 1996	Ποσότητα εξαγωγής 1997	Ποσότητα εξαγωγής 1998	Ποσότητα εξαγωγής 1999
Αλβανία	-	-	11.000	-
Αυστραλία	621.450	1.260.070	1.440.500	1.908.377
Αυστρία	-	-	21.010	22.000
Βέλγιο	-	930	-	58.125
Βραζιλία	-	420.000	-	20.000
Γαλλία	945.188	728.622	672.829	484.387
Γερμανία	1.029.226	1.601.925	3.856.175	1.653.365
Δανία	180.000	-	38.750	7.000
Ελβετία	42.000	62.000	34.500	32.500
Ην.Βασίλειο	18.400.571	22.132.317	21.753.145	19.146.445
Η.Π.Α	-	20.000	24.775	20.000
Ιαπωνία	34.130	85.311	-	68.248
Ινδία	-	-	24.000	-
Ιρλανδία	640.500	234.850	-	76.000
Ισραήλ	30.000	75.000	20.000	-
Ιταλία	452.225	114.000	636.375	153.375
Καναδάς	423.995	780.979	613.303	625.492
Κάτω Χώρες	6.093.796	6.751.181	6.403.244	6.716.796
Κύπρος	1.095	1.000	1.950	6.300
Μάλτα	27.870	31.725	27.740	30.415
Ν. Ζηλανδία	405.000	680.000	404.000	280.000
Νορβηγία	500	-	20.000	-
Ουγγαρία	-	-	-	2.000
Πολωνία	-	170.000	22.000	63.010
Πορτογαλία	20.000	20.000	39.375	43.750
Ρωσία	1.500	-	-	-
Σερβία	6.000	5.000	10.000	-
Σιγκαπούρη	-	4.875	3.000	11.250
Σουηδία	5.500	5.000	40.000	38.500
Τουρκία	167.750	727.500	500.000	584.625
Τρινιδάδ	80.000	60.000	120.000	58.000
Τσεχία	-	-	9.437	-
Φινλανδία	-	1.000	19.000	22.000
Χογκ- Κογκ	-	32.500	-	-
Ωκεανία	240.000	800.000	-	-

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

Από τον παραπάνω πίνακα διαπιστώνουμε ότι οι χώρες, στις οποίες η Ελλάδα εξαγεί τις μεγαλύτερες ποσότητες ξερής Κορινθιακής σταφίδας είναι: το Ηνωμένο Βασίλειο, η Αυστραλία – Ωκεανία, η Γερμανία, οι Κάτω Χώρες, η Νέα Ζηλανδία, ο Καναδάς και η Ιταλία.

Στους πίνακες που ακολουθούν δίνονται η παραγωγή της ξερής Κορινθιακής σταφίδας στο Ν. Μεσσηνίας (πίνακας 34) κατά τα έτη 1996-1999, καθώς και οι εξαγωγές της κατά το ίδιο διάστημα (πίνακας 35).

Πίνακας 34: Παραγωγή ξερής Κορινθιακής σταφίδας
στο Νομό Μεσσηνίας κατά τα έτη 1996-1999

Έτος	Παραγωγή (σε τόνους)
1996	12.079
1997	10.297
1998	11.179
1999	10.906

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

Πίνακας 35: Εξαγωγή ξερής Κορινθιακής σταφίδας (σε τόνους)
από το Νομό Μεσσηνίας κατά τα έτη 1996-1999

Χώρα προορισμού	Εξαγωγή 1996	Εξαγωγή 1997	Εξαγωγή 1998	Εξαγωγή 1999
Αυστραλία	-	320	420	662,787
Βραζιλία	-	80	-	-
Γαλλία	212,5	214,35	97,508	38,4
Γερμανία	20	-	-	-
Δανία	20	-	19,375	-
Ην.Βασίλειο	2.350	2.912,124	1.777,436	1.727,875
Η.Π.Α	-	40	-	-
Ιταλία	41,25	55	19	96,2
Καναδάς	155,58	180	160	180
Μάλτα	14,35	43,555	23,199	38,343
Ολλανδία	-	17,725	2,5	16,125
Σουηδία	-	-	40	19,25
Τουρκία	116,25	100	260	238,625
Σύνολο εξαγωγών	2.929,93	3.962,754	2.819,018	3.017,605

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

Από τη σύγκριση των δύο παραπάνω πινάκων προκύπτει πως το 30% περίπου της παραγωγής ξερής Κορινθιακής σταφίδας του Νομού Μεσσηνίας, εξάγεται σε διάφορες χώρες, με κυριότερους προορισμούς το Ηνωμένο Βασίλειο, την Αυστραλία, την Τουρκία και τον Καναδά.

Θα πρέπει, ακόμα, να αναφερθεί πως η ποσότητα εξαγωγής της μαύρης σταφίδας τόσο από το Νομό Μεσσηνίας, όσο και από όλη την Ελλάδα, παρουσιάζει αυξομειώσεις από χρόνο σε χρόνο, με μια γενική τάση μείωσης. Αυτό συμβαίνει διότι υπάρχει μεγάλος ανταγωνισμός από άλλες χώρες που παράγουν σταφίδα, όπως η Τουρκία και το Ιράν, στις οποίες επιπλέον η μεταποίηση του προϊόντος κοστίζει πολύ λιγότερο από ό,τι στην Ελλάδα.

3.4.3. Παραγωγικές και εμπορικές ποιότητες σταφιδόκαρπου

Οι ποιοτικές κατηγορίες του παραγωγικού σταφιδόκαρπου είναι τρεις:

- α) Σκιά. τρόπος ξήρανσης υπό σκιά. έχει χρώμα μπλε-μαύρο και απαλή υφή.
- β) Ηλίου ή εκλεκτή. τρόπος ξήρανσης υπό ήλιο. έχει χρώμα μαύρο και απροσδιόριστη υφή.
- γ) Τρεχούμενα. τρόπος ξήρανσης υπό ήλιο. έχει χρώμα μαύρο-ερυθρό και υφή απροσδιόριστη.

Οι κατηγορίες ποιότητας τυποποιημένου προϊόντος είναι η Extra Choicest, η Choicest και η Choice (πίνακας 36).

Η ταξινόμηση των κατηγοριών αυτών γίνεται με βάση το χρώμα, την περιεκτικότητα της σταφίδας σε υγρασία, αν είναι απαλλαγμένη από σήψεις, ζυμώσεις και αυγά εντόμων, δηλαδή αν είναι υγιής και πρέπει να είναι απεντομωμένη 7 ημέρες πριν τη φόρτωση.

Οι κοινοτικές προδιαγραφές που θα πρέπει να πληροί η σταφίδα, είτε σαν πρώτη ύλη, είτε σαν αποξηραμένο προϊόν είναι:

- Μέγιστη υγρασία 16%
- Υγιής (απαλλαγμένη από σήψεις, αυγά εντόμων κλπ)
- Να μην έχει βοστρύχους ή άλλες ύλες
- Να μην έχει ξένες ουσίες και συσσωματώματα
- Το μέγεθος των ράγων πρέπει να κυμαίνεται από 8,5 mm έως 4 mm.

Πίνακας 36:

Κατηγορίες ποιότητας Κορινθιακής σταφίδας

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

Πηγή: Εφημερίδα Ε.Ο.Κ., αριθ. L 219/7, 1999

Πέρα όμως από την ποιοτική κατάταξη έχουμε και μια διαίρεση ανάλογα με το μέγεθος των ράγων. Τα μεγέθη αυτά είναι:

- BOLD ράγες με μέγεθος από 8,5 mm έως 7 mm
- MEDIUM ράγες με μέγεθος από 8,5 mm έως 5 mm
- SMALL ράγες με μέγεθος από 7 mm έως 4,5 mm
- SIFTINGS ράγες με μέγεθος από 6 mm έως 4,5 mm
- UNGRADED ράγες με μέγεθος από 8,5 mm έως 4 mm

Το μέγεθος Siftings μπορεί να καταταχθεί μόνο στις ποιοτικές κατηγορίες Choicest και Choice.

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ

ΛΟΠΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

1. ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ



Εικόνα 20: Προϊόντα εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας

Τα εσπεριδοειδή ανήκουν στην τάξη *Terebinthales* στην οικογένεια *Rutaceae* και στην υποοικογένεια *Auranticeae*. Το κυριότερο γένος της οικογένειας είναι το *citrus*, στο οποίο υπάγονται όλα τα είδη των ξινών (πλην του κουμ-κουάτ το οποίο ανήκει στο γένος *Fortunella*). Οι καρποί των εσπεριδοειδών καταναλίσκονται σαν επιτραπέζιοι, σε μορφή χυμών, γλυκών του κουταλιού, μαρμελάδας κτλ.

Στην Ελλάδα καλλιεργούνται κυρίως η πορτοκαλιά, η λεμονιά, η μανταρινιά και λιγότερο η νερατζιά, η κιτριά, η φράπα, ο βοτρυόκαρπος και η περγαμοντιά. Στο Νομό Μεσσηνίας καλλιεργείται κυρίως η πορτοκαλιά, η λεμονιά, η μανταρινιά και οι βοτρυόκαρποι. Η παραγωγή για το έτος 1998 ανήλθε περίπου στους 11.800 τόνους, 4.300 τόνοι, 2.000 τόνοι και 400 τόνοι αντίστοιχα.

Στο Νομό Μεσσηνίας, όπως προαναφέραμε, καλλιεργούνται η πορτοκαλιά, η λεμονιά, η μανταρινιά και ο βοτρυόκαρπος. Στον πίνακα 37 διακρίνονται τα είδη και αντίστοιχα κατά είδος οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Νομό, ακόμη διακρίνεται η συνολική παραγωγή σε τόνους, η εκατοστιαία ποικιλιακή διάρθρωση, καθώς και η περίοδος (ημερολογιακά) εμπορικής ωρίμανσης.

Πίνακας 37: Εμφάνιση της συνολικής παραγωγής για τα έτη '98-'99, σε τόνους της εκατοστιαίας ποικιλιακής διάρθρωσης και της περιόδου (ημερολογιακά) εμπορικής ωρίμανσης

Είδος, Ποικιλία-Κλώνος	% Ποικιλιακή κατανομή	Περίοδος εμπορικής ωρίμανσης
1. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ		
1. Navelina	13%	01/11-31/03
2. Washington navel	38%	20/11-30/04
3. Salustiana	10%	10/11-31/03
4. Σαγκουίνα κοινά	1%	15/12-15/03
5. Κοινά	25%	20/12-30/05
6. Valencia	13%	01/04-30/08
Συνολική παραγωγή: 11.800 τόν.		
2. ΛΕΜΟΝΙΑ		
1. Μαγληνή	63%	01/11-31/05
2. Καρυστινή	15%	01/11-31/05
3. Αδαμοπούλου	6%	01/11-31/05
4. Lisbon	12%	01/11-31/05
5. Λοιπές	4%	01/11-31/05
Συνολική παραγωγή: 3.400 τόν.		
3. ΜΑΝΤΑΡΙΝΟΕΙΔΗ		
1. Satsuma	1%	20/10-31/12
2. Κλημεντίνη	90%	01/11-15/02
3. Κοινά	5%	01/01-15/04
4. Encore	4%	20/02-15/05
Συνολική παραγωγή: 2.000 τόν.		
4. ΒΟΤΡΥΟΚΑΡΠΟΙ		
1. Marsh Seedless	75%	01/11-31/04
2. Red Blush	14%	01/01-30/04
3. Star Ruby	3%	01/01-30/04
4. Κοινά ενσπερμα	8%	01/11-30/04
Συνολική παραγωγή: 400 τόν.		

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

1.1. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ – ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ – ΤΙΜΕΣ

Στον πίνακα 38 βλέπουμε την παραγωγή των εσπεριδοειδών στο Νομό Μεσσηνίας κατά είδος για τη χρονική περίοδο 1994-2001, καθώς και το μέσο όρο παραγωγής από κάθε είδος.

Πίνακας 38: Παραγωγή εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας
κατά είδος σε τόνους, για τα έτη 1994-2001

ΕΙΔΟΣ ΚΑΛ/ΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΛΕΜΟΝΙΑ	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ	GRAPEFRUIT	ΣΥΝΟΛΟ
1994-95	4.300	9.700	1.500	1.100	16.600
1995-96	4.900	12.000	1.500	1.100	19.500
1996-97	3.396	14.486	1.900	650	20.432
1997-98	4.300	11.800	1.984	385	18.469
1998-99	3.800	11.000	1.600	600	17.000
1999-00	3.200	12.700	2000	600	18.500
2000-01	3.800	11.800	1.800	600	18.000
Μ.Ο	3.956,5	11.926,5	1.754,8	719	18.344

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Ο κύριος όγκος παραγωγής εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας είναι τα πορτοκάλια με μια παραγωγή περίπου 12.000 τόνους και στη συνέχεια ακολουθούν τα λεμόνια με μια παραγωγή περίπου 4.000 τόνους, τα μανταρίνια με μια παραγωγή 1.754 τόνους και γκρέιπ φρουτ με μια παραγωγή 719 τόνων.

Στον πίνακα 39 φαίνονται τα στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας για τα έτη 1996-2000.

Πίνακας 39: Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας εσπεριδοειδών
στο Ν. Μεσσηνίας, για το χρονικό διάστημα 1996-2000

Προϊόν	Συνολική παραγωγή σε τόνους					Έκταση σε στρέμματα				
	1996	1997	1998	1999	2000	1996	1997	1998	1999	2000
Λεμόνια	4.900	3.396	4.300	4.300	3.800	2.000	1.700	1.700	1.700	1.700
Πορτοκάλια	12.000	14.486	11.800	11.000	11.800	6.400	6.100	6.100	6.100	6.100
Μανταρίνια	1.500	1.900	1.984	1.600	1.800	1.000	1.000	1.000	1.050	990
Grape fruit	1.100	650	385	605	605	600	500	400	530	530

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Στον πίνακα 40 φαίνονται οι μέσες σταθμισμένες τιμές των καλλιεργούμενων εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας κατά το χρονικό διάστημα 1990-2000.

Πίνακας 40: Μέση σταθμισμένη τιμή εσπεριδοειδών (σε δρχ./Kg)
για τα έτη 1990-2000

Καλλ/κη περίοδος	Λεμόνια	Πορτοκάλια	Μανταρίνια	GrapeFruit
1990-91	45,20	32,00	63,80	47,50
1991-92	74,50	47,80	83,10	60,00
1992-93	58,70	42,90	80,10	25,70
1993-94	63,50	47,50	85,50	27,50
1994-95	71,72	52,91	91,14	30,00
1995-96	66,02	85,04	111,90	30,00
1996-97	53,50	53,81	73,01	47,09
1997-98	58,77	40,91	71,76	32,00
1998-99	60,64	45,60	65,10	51,43
1999-00	65,60	55,33	150,40	74,60

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Αν συγκρίνουμε τους δύο παραπάνω πίνακες διαπιστώνουμε πως οι τιμές των εσπεριδοειδών είναι ο λόγος που η καλλιέργεια τους μειώνεται σταδιακά στο Ν. Μεσσηνίας, μιας και είναι ασύμφορο το κόστος εγκατάστασης νέων καλλιεργειών και καλλιεργητικών φροντίδων, σε αντίθεση με το κέρδος των παραγωγών που τα τελευταία χρόνια είναι χαμηλό.

Κύριο προϊόν της βιομηχανοποίησης των καρπών των εσπεριδοειδών είναι ο χυμός, ο οποίος μπορεί να είναι είτε φυσικός, είτε συμπυκνωμένος. Επίσης, ένα μεγάλο μέρος του χυμού διατίθεται στην κατανάλωση με μορφή αναψυκτικών (πορτοκαλάδες, λεμονάδες κ.ά.).

Ακόμα, ένα μέρος του χυμού αφυδατώνεται και διατίθεται στο εμπόριο με μορφή σκόνης, η οποία διαλύεται στο νερό και πίνεται σαν αναψυκτικό.

Στο Ν. Μεσσηνίας υπάρχει ένα εργοστάσιο βιομηχανικής επεξεργασίας εσπεριδοειδών, με έδρα το Ασπρόχωμα Καλαμάτας και την επωνυμία ΑΣΤΗΡ Α.Ε.

Στον πίνακα 41 φαίνονται οι ποσότητες εσπεριδοειδών που διατέθηκαν προς χυμοποίηση στο Ν. Μεσσηνίας και είναι παραγωγής του νομού, για το χρονικό διάστημα 1996-2000.

Πίνακας 41: Διάθεση προς χυμοποίηση εσπεριδοειδών σε τόνους παραγωγής
στο Ν. Μεσσηνίας, για το χρονικό διάστημα 1996-2000

ΕΤΟΣ	1996	1997	1998	1999	2000
ΕΙΔΟΣ					
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ					
Ομφαλοφόρα	1.800	1.815	485	810	935
Κοινά κ.τ.λ.	4.184	3.241	1.836	2.500	2.150
Βαλέντσια	-	-	-	-	-
ΛΕΜΟΝΙΑ					
Κανονικής εποχής	3.167	3.038	3.061	1.350	1.500
Εκτός εποχής(θερινά)	-	-	-	-	-
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ					
Κλημεντίνες	-	-	-	-	-
Κοινά κ.τ.λ.	-	-	-	-	-
ΓΚΡΕΙΠ ΦΡΟΥΤ					
Λευκόσαρκα	-	-	-	-	-
Ερυθρόσαρκα	-	-	-	-	-
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	9.242	8.368	5.382	4.660	4.585

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

1.2. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ – ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Το μεγαλύτερο ποσοστό των παραγόμενων εσπεριδοειδών στο Ν. Μεσσηνίας διατίθεται στην εσωτερική αγορά, ενώ οι εξαγωγές βρίσκονται σε χαμηλά επίπεδα, διότι σταμάτησαν οι εξαγωγές προς ανατολικές χώρες, οι οποίες κατανάλωναν το μεγαλύτερο ποσοστό των εξαγωγών.

Τα κυριότερα μέσα συσκευασίας των εσπεριδοειδών είναι τα ξύλινα και τα χάρτινα κιβώτια και οι κυριότερες χώρες εξαγωγής είναι η Γερμανία, η Δανία, το Βέλγιο, η Αγγλία, η Ουγγαρία, η Ρωσία, η Τσεχία, η Ουκρανία, η Αλβανία, η Βουλγαρία, η Σλοβακία, η Πολωνία και η Ρουμανία.

Στους παρακάτω πίνακες (42 και 43) διακρίνονται οι ποσότητες εσπεριδοειδών σε τόνους, που διατέθηκαν προς εσωτερική και εξωτερική κατανάλωση, για το χρονικό διάστημα 1996-2000.

Πίνακας 42: Διάθεση εσπεριδοειδών παραγωγής Ν. Μεσσηνίας στην εσωτερική αγορά, σε τόνους, για το χρονικό διάστημα 1996-2000

ΕΤΟΣ	1996	1997	1998	1999	2000
ΕΙΔΟΣ					
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ					
Ομφαλοφόρα	3.337	3.505	3.735	4.485	4.500
Κοινά κ.τ.λ.	240	549	474	765	900
Βαλέντσια	550	1.020	1.116	1.530	1.135
ΛΕΜΟΝΙΑ					
Κανονικής εποχής	521	684	691	815	1.370
Εκτός εποχής(θερινά)	15	95	186	180	75
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ					
Κλημεντίνες	1.101	1.665	1.302	1.465	1.460
Κοινά κ.τ.λ.	176	176	186	180	170
ΓΚΡΕΙΠ ΦΡΟΥΤ					
Λευκόσαρκα	475	394	359	225	421
Ερυθρόσαρκα	170	135	80	70	75
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	6.585	8.223	8.129	9.715	10.106

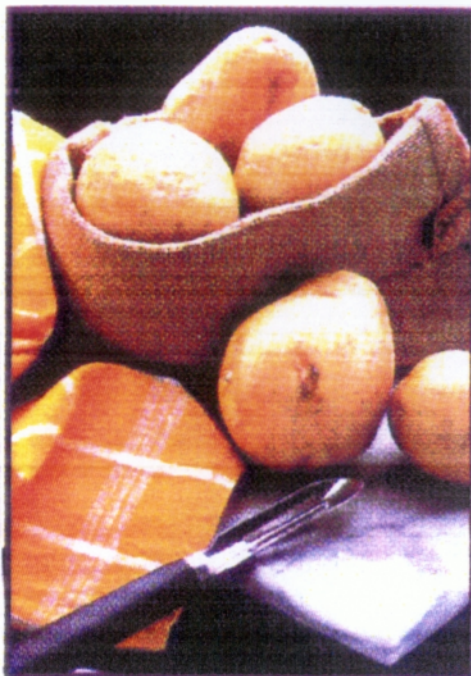
Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

Πίνακας 43: Εξαγωγές εσπεριδοειδών παραγωγής Ν. Μεσσηνίας, σε τόνους, για το χρονικό διάστημα 1996-2000

ΕΤΟΣ	1996	1997	1998	1999	2000
ΕΙΔΟΣ					
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ					
Ομφαλοφόρα	760	301	580	401	150
Κοινά κ.τ.λ.	-	-	-	-	-
Βαλέντσια	62	20	-	-	235
ΛΕΜΟΝΙΑ					
Κανονικής εποχής	20	30	96	240	100
Εκτός εποχής(θερινά)	-	-	-	-	-
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ					
Κλημεντίνες	-	3	-	19	-
Κοινά κ.τ.λ.	-	-	-	-	-
ΓΚΡΕΙΠ ΦΡΟΥΤ					
Λευκόσαρκα	30	-	6	6	-
Ερυθρόσαρκα	-	-	-	-	-
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	872	354	682	666	485

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

2. ΠΑΤΑΤΑ



Εικόνα 21: Μεσσηνιακή πατάτα

Η καλλιέργεια της Μεσσηνιακής ανοιξιιάτικης πατάτας είναι απολύτως μηχανοποιημένη. Καλλιεργείται στα παράλια σε ελαφρά αμμώδη εδάφη και απασχολούνται με την καλλιέργεια περίπου 700 οικογένειες στο νομό.

Οι κυριότερες ποικιλίες, που καλλιεργούνται στο νομό είναι η Liseta, η Sprunta, και η Marfona.

Ο συνολικός όγκος παραγωγής αγγίζει κατά μέσο όρο τους 42.000 τόνους με έσοδα που ξεπερνούν τα 8.804.108 €.

Στατιστικά στοιχεία για την καλλιέργεια της πατάτας στο Ν. Μεσσηνίας δίνονται στον πίνακα 44, που ακολουθεί.

Πίνακας 44: Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας πατάτας στο Νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή Σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δραχ/kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	60.000	90,00	14.000
1997	50.850	97,00	14.000
1998	39.250	85,67	14.200
1999	41.600	107,38	16.000
2000	41.400	108,48	17.000

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

3. ΚΑΡΠΟΥΖΙ



Εικόνα 22 Το καρπούζι «Citrullus Vulgaris»

Το Μεσσηνιακό καρπούζι καλλιεργείται, κυρίως, στην περιοχή της Τριφυλίας, τόσο σε μπουστάνια συνολικής έκτασης 12.000 στρεμμάτων, όσο και σε θερμοκήπια των οποίων η έκταση φτάνει τα 100 στρέμματα.

Ο κύριος όγκος παραγωγής και καλλιέργεια καρπουζιού εντοπίζεται κυρίως στην Τερψιθέα, στο Λιμενάρι, στο Αγρίλι Φιλιατρών και στο Λαγκούβαρδο, αλλά και σε μικρές περιοχές κοντά στα όρια της Τριφυλίας με την Ηλεία.

Οι ποικιλίες και τα υβρίδια που καλλιεργούνται στο νομό είναι: Crimson Sweet, Crisby Fi, Dumara Fi, Crimson Tide Fi, Obla Fi και Rodeo Fi.

Με την καλλιέργεια του καρπουζιού ασχολούνται περίπου 700 οικογένειες. Το καρπούζι καλλιεργείται από το Φεβρουάριο μέχρι τον Ιούνιο με συνολική παραγωγή 1.540 τόνους.

Οι καλλιέργειες φέτος (2001/2002) σύμφωνα με τους γεωπόνους της Δ/σης Γεωργίας Τριφυλίας, ήταν σε ικανοποιητικά επίπεδα, τόσο από πλευράς ποσότητας, όσο και από πλευράς ποιότητας, ενώ εκτιμάται ότι η μέγιστη απόδοση ανά στρέμμα θα αγγίξει τους 8 τόνους από 4-5 τόνους που είχαμε την περσινή χρονιά, επιτυγχάνοντας έτσι καλύτερες αποδόσεις.

Οι τιμές για την εσωτερική αγορά κυμαίνονται από 0,44 € έως 0,48 € το κιλό. Παρ' όλο που εμφανίζονται πτωτικές τάσεις εκτιμάται ότι προέχει το ενδιαφέρον των ξένων αγορών, αφού η κύρια παραγωγή προωθείται σε ευρωπαϊκές και τρίτες χώρες.

Στατιστικά στοιχεία για την καλλιέργεια του καρπουζιού δίνονται στον παρακάτω πίνακα (45).

Πίνακας 45: Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας καρπουζιού στο Νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δραχ/kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	300	75,00	250
1997	340	73,50	80
1998	1800	81,13	400
1999	1540	74,88	480
2000	1540	80,00	460

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

4. ΑΓΚΙΝΑΡΑ

Η αγκινάρα ανήκει στα πολυετή λαχανικά και καλλιεργείται για τις ανθοκεφαλές της, οι οποίες καταναλώνονται χλωρές και αποτελούν ένα από τα γευστικότερα λαχανικά.

Στη Μεσσηνία και ιδιαίτερα στην περιοχή της Μικρομάνης καλλιεργείται η αγριαγκινάρα (*Gynara Cardunculus*), η οποία ωριμάζει αργά (όψιμη), αλλά διατηρείται όλο το χειμώνα μέχρι τον Ιανουάριο, εξασφαλίζοντας έτσι καλές τιμές πώλησης.

Οι ποικιλίες αγκινάρας που καλλιεργούνται είναι η Αγρίτικη και η πράσινη του Άργους (ποικιλίες χωρίς αγκάθια), καθώς και η αγκινάρα Κωνσταντινουπολεως και η ωσειδής (ποικιλίες με αγκάθια που μπορεί να είναι αυτοφυή ή καλλιεργούμενες).



Εικόνα 23: Αγριαγκινάρα «Gynara Cardunculus»

Στον παρακάτω πίνακα (46) βλέπουμε τα στατιστικά στοιχεία για την καλλιέργεια της αγκινάρας στο Ν. Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 1996-2000.

Πίνακας 46: Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας αγκινάρας στο Νομό Μεσσηνίας για το χρονικό διάστημα 1996-2000

Έτη	Συνολική παραγωγή Σε τόνους	Μέση σταθμισμένη τιμή σε δραχ/kg	Έκταση σε στρέμματα
1996	150	249,00	300
1997	150	249,00	300
1998	350	221,74	350
1999	100	564,87	300
2000	160	547,00	300

Πηγή Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Μεσσηνίας

ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ

1. ΕΠΙΛΟΓΟΣ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ανακεφαλαιώνοντας, από όσα αναπτύχθηκαν λεπτομερώς στην παρούσα εργασία, μπορούμε να πούμε ότι ο νομός Μεσσηνίας είναι ένας από τους πλέον εύφορους και παραγωγικούς νομούς τόσο της Πελοποννήσου, όσο και ολόκληρης της Ελλάδας.

Πρέπει, όμως, να επισημάνουμε ότι το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης γης του νομού μας αποτελείται από μικρό, πολυτεμαχισμένο κλήρο, ο οποίος βρίσκεται, κυρίως, σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές, με αποτέλεσμα τα γεωργικά προϊόντα να επιβαρύνονται με υψηλό κόστος παραγωγής, ενώ παράλληλα τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται μία πτώση στις τιμές πώλησης των προϊόντων αυτών.

Η μείωση αυτή της τιμής πώλησης οφείλεται αφ' ενός στα προβλήματα διάθεσης και απορρόφησης των προϊόντων στην αγορά, και αφ' ετέρου στον ανταγωνισμό που επικρατεί τόσο στις εισαγωγές όσο και στις εξαγωγές ομοειδών γεωργικών προϊόντων στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Οι ασχολούμενοι με την παραγωγή γεωργικών προϊόντων στο Νομό Μεσσηνίας πρέπει να έχουν τους εξής στόχους και επιδιώξεις:

- Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των γεωργικών προϊόντων με αύξηση της παραγωγικότητας, μείωση του κόστους παραγωγής και βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων.
- Προσαρμογή της παραγωγής στις απαιτήσεις της αγοράς (εσωτερικής και εξωτερικής) με αναδιάρθρωση των καλλιεργειών και παραγωγή ποιοτικών προϊόντων.
- Πληρέστερη αξιοποίηση των φυσικών πόρων, όπως του υδατινού δυναμικού για την αύξηση των αρδευόμενων εκτάσεων, προστασία από

πυρκαγιά κ.ά.

- Βελτίωση των συνθηκών επεξεργασίας, διακίνησης και εμπορίας των προϊόντων με τη συμμετοχή και τη δραστηριοποίηση υγιών Συνεταιριστικών Γεωργικών Οργανώσεων και Ομάδων Παραγωγών, οι οποίες διαθέτουν την απαραίτητη και σύγχρονη τεχνική και διοικητική υποδομή.
- Αυξημένη και Βελτιωμένη Προσφορά τεχνικής βοήθειας προς τους γεωργούς με την αποδέσμευση του Επιστημονικού – Γεωπονικού προσωπικού της Διεύθυνσης Γεωργίας από εργασίες διοικητικής και λογιστικής φύσεως.
- Βελτίωση της διάρθρωσης των γεωργικών εκμεταλλεύσεων π.χ. με εφαρμογή προγραμμάτων αναδιάρθρωσης, προσπάθεια αναδασμού κ.ά.

Οι παραπάνω στόχοι επιδιώκουν στη βελτίωση της απόδοσης των γεωργικών εκμεταλλεύσεων μέσα από την αύξηση της παραγωγικότητας και την καλή ποιότητα των προϊόντων, με μικρότερο κόστος παραγωγής, καθώς και στη βελτίωση των συνθηκών διακίνησης και εμπορίας των προϊόντων με μία αντίστοιχη αύξηση των τιμών πώλησης αυτών, τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- *Agrobusiness*, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία, τεύχος 7, Ιανουάριος 1998, σελ. 22.
- *Αγροτικό Ημερολόγιο*, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία, Αθήνα 1997.
- *Αγροτικό Ημερολόγιο*, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία, Αθήνα 1999.
- Ακουμιανάκης Κώστας, «*Το αλφαβητάρι των λαχανικών – καλοκαιρινά λαχανικά*», εκδόσεις Δίαυλος, Αθήνα 1996, σελ. 119, 153.
- Ανώνυμος, «*Τα εσπεριδοειδή*», εκδόσεις Γεωργίας και Κτηνοτροφίας, Αθήνα 1992, σελ. 2, 11-33.
- Βασιλακάκη-Θεριού Μ., «*Μαθήματα Ειδικής Δενδροκομίας – Εσπεριδοειδή*», εκδόσεις Δεδούση, Θεσσαλονίκη 1996, σελ. 10-19, 187, 208-213, 221-228, 237-254, 262-264.
- Δαλημάκος Σπ., «*Οινολογία – Τεχνολογία Οίνων*», εκδόσεις Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 1988, σελ. 11-33, 38, 65-73.
- *Δενδροκομία 2000*, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία., Νοέμβριος 1998, σελ. 12, 128-129.
- *Ελιά και Ελαιόλαδο*, τεύχος 8, εκδόσεις Άξιον Εκδοτική, Δεκέμβριος 1998/ Ιανουάριος 1999, σελ. 17, 24.
- Ζαχαρόπουλος Ιγν., «*Δενδροκομία. Δενδροτεχνική. Γενική και Ειδική*», Εκδόσεις Ψύχαλου, Αθήνα 1998, σελ. 192-204.
- Κανελλόπουλος Π., Ιανουάριος 1997, «*Ανάγκη να χαρακτηί εθνική συνολική στρατηγική*». *Agrobusiness*, τεύχος 4, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία, Ιανουάριος 1997, σελ. 49-51.
- Κυριτσάκης Απ., Ιούνιος – Αύγουστος 1999, «*Το Ελαιόλαδο*», Γεωργία

- Κτηνοτροφία, τεύχος 6, εκδόσεις Αγροτύπος Α.Ε., Ιούνιος – Αύγουστος 1999, σελ. 10.
- Μαρδίκης Μιχ., Ιούνιος – Αύγουστος 1999, «*Ενεργειακές Καλλιέργειες*», Γεωργία Κτηνοτροφία, τεύχος 6, εκδόσεις Αγροτύπος Α.Ε., Ιούνιος – Αύγουστος 1999, σελ. 13, 20.
 - Mario S. Panego, «*Το καρπούζι*», εκδόσεις Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα 1983, σελ. 6, 14.
 - Ματσατσίνης Γ., «*Τυποποίηση αγροτικών προϊόντων*», εκδόσεις Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας 2000, σελ. 4, 12-13, 18, 22.
 - Miles Lambert Góes, «*Τα Ελληνικά κρασιά*», εκδόσεις Εκδοτική Τριανά, Αθήνα 1993, σελ. 115, 103, 276-277.
 - Ντούτσιαν Γ., Ιανουάριος 1997, «*Από τις χειρότερες η φετινή χρονιά για την επιτραπέζια ελιά*», Αγροbusiness, τεύχος 4, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία, Ιανουάριος 1997, σελ. 55-58.
 - Παππά Αποστολία, Σεπτέμβριος 1999, «*Οίνος και Πολιτισμός*», Αγροbusiness, τεύχος 12, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία, Σεπτέμβριος 1999, σελ. 22-23.
 - Πατάτα, εκδόσεις Zeus Α.Ε., Αθήνα 2001, σελ. 56-66.
 - Ποντίκης Κ., «*Ελαιοκομία*», εκδόσεις Σταμούλης, Αθήνα 1992, σελ. 20-31, 33, 41, 50-51, 86-87, 100-133, 242.
 - Σγούρου Σπ., Ιανουάριος 1997, «*Το Ελληνικό Βιολογικό Λάδι*», Αγροbusiness, τεύχος 4, εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογία, Ιανουάριος 1997, σελ. 52-54.
 - Σημαία (ημερήσια τοπική Εφημερίδα Μεσσηνίας), Καλαμάτα 20/5/2002, σελ. 16.
 - Σφακιωτάκης Ευάγγελος 1979, «*Ψενδρώδεις καλλιέργειες*», Εκδόσεις

Ίδρυμα Ευγενίδου 1954, σελ. 165-170.

- Φάλαγκας Στ., «Ξήρανση αγροτικών προϊόντων», εκδόσεις Ελκέπα, Αθήνα 1985, σελ. 31.
- Χαρώνη Π., 1976, «Ηλιακά ξηραντήρια», Εκδόσεις ΙΩΝ 1986, σελ. 85.
- Χριστοφιλόπουλος Ν., Απρίλιος 1998, «Εφαρμογή του Καν. 2078/92 της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο Νομό Μεσσηνίας. Πρακτικά Διημερίδας ‘Βιολογική Γεωργία’», Δήω, τεύχος 7, εκδόσεις Οργανισμού Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ. Ιούλιος – Αύγουστος – Σεπτέμβριος 1998, σελ. 31-36.

Ηλεκτρονικές Διευθύνσεις στο διαδίκτυο (Internet):

- <http://www.agrocert.gr/eu2.html>
- <http://www.agrotypos.gr>
- <http://www.ampelourgia.gr>
- <http://www.geocities.com>
- <http://www.in.gr>
- <http://www.inomessiniaki.gr>
- <http://www.istoselides.gr/news>
- <http://www.minagric.gr>
- <http://www.oinologia.gr>

Συνεντεύξεις:

- Αθανασοπούλου Ευσταθία, υπεύθυνη γραφείου Δενδροκομίας στη Διεύθυνση Γεωργίας του Ν. Μεσσηνίας
- Γεωργόπουλος Γεώργιος, διαχειριστής ετοιμών προϊόντων ΣΥΚΙΚΗΣ
- Ζαφειρόπουλος Δημήτριος, Διευθυντής ΣΥΚΙΚΗΣ
- Μπέλλα Αναστασία, γεωπόνος Διεύθυνσης Γεωργίας Νομού Μεσσηνίας του τμήματος Π.Γ.Δ. (Προγράμματος Γεωργικών Διορθώσεων)
- Παλαριούτας Γεώργιος, γεωπόνος Διεύθυνσης Γεωργίας Νομού Μεσσηνίας στο τμήμα Π.Ε.Ε. (Παρεμβάσεων Εισοδηματικών Ενισχύσεων).