

Υ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ: Σ.Τ.Ε.Φ.

ΤΜΗΜΑ: ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Επισημάνει στο κείμενο της
Τυπικής Έργου την παρουσία
για μέλλον

Π Τ Υ Χ Ι Α Κ Η Ε Ρ Γ Α Σ Ι Α

ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



ΥΠΟ ΤΗΣ ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑΣ: ΧΑΤΖΗ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΙΟΥΝΙΟΣ 1995

Π Ρ Ο Λ Ο Γ Ο Σ

Η πτυχιακή αυτή εργασία σαν σκοπό έχει να εκθέσει την διαδικασία τυποποίησης και εμπορίας των ξηρών σύκων στο νομό Μεσσηνίας.

Περιλαμβάνει δύο μέρη: Στο πρώτο, την εισαγωγή αναφέρονται μερικά γενικά γεωργοοικονομικά στοιχεία του νομού καθώς και η ιδιαίτερη σημασία της καλλιέργειας της συκιάς για τη Μεσσηνία.

Στο δεύτερο μέρος αρχικά (κεφάλαιο πρώτο) περιγράφονται οι βοτανικοί χαρακτήρες του είδους Ficus carica, οι ποικιλίες της συκιάς καθώς και η διαδικασία της επικονίασης, η οποία παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, επειδή διαφέρει από εκείνη των άλλων φυτών.

Ακολουθεί (κεφάλαιο δεύτερο) η παρουσίαση της διαδικασίας της συγκομιδής, τυποποίησης και εμπορίας των ξηρών σύκων και τέλος (κεφάλαιο τρίτο) αναφέρονται οι κυριότεροι εχθροί και ασθένειες των σύκων.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

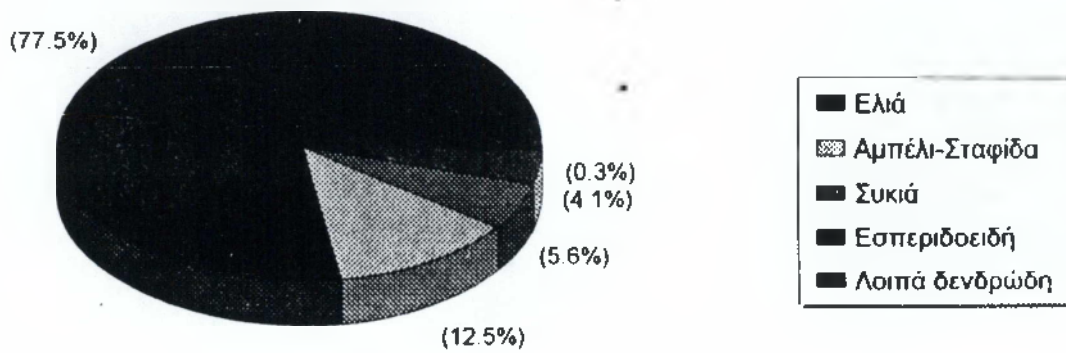
ΓΕΩΓΡΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

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:

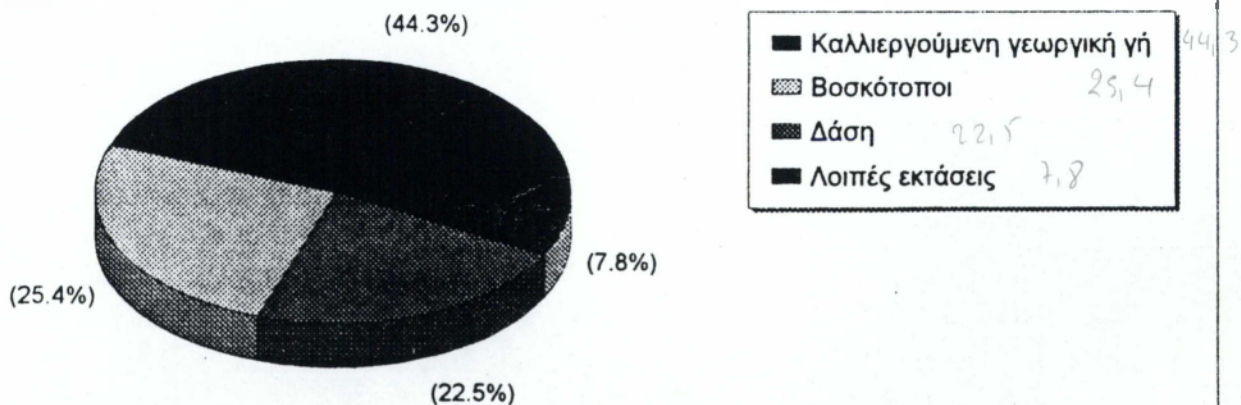
ΕΚΤΑΣΗ	ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ
Α) Καλλιεργούμενη γεωργική γη:	1.325.614	44,3%
Β) Βοσκότοποι:	756.019	25,4%
Γ) Δάση:	673.192	22,5%
Δ) Λοιπές εκτάσεις:	243.103	7,8%
	2.989.614	100%.

Ο συνολικός πληθυσμός του νομού είναι 126.500 κάτοικοι σύμφωνα με τα στοιχεία απογραφής του 1991. Ο γεωργικός πληθυσμός είναι περίπου 65.000 (ποσοστό 51,4% επί του συνολικού πληθυσμού του νομού) και ο ενεργός γεωργικός πληθυσμός 32.000 περίπου (ποσοστό 25,3% επί του συνολικού πληθυσμού του νομού).

Εικόνα 1. Κατανομή δενδρωδών καλλιεργειών νομού Μεσσηνίας



Εικόνα 2. Κατανομή έκτασης νομού Μεσσηνίας



ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Η γεωργική παραγωγή στο νομό Μεσσηνίας - σύμφωνα με τα στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας του έτους 1993 - κατανέμεται ως εξής:

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)	ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΝ)
A. ΦΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		
I. ΣΙΤΗΡΑ		
1. Σιτάρι μαλακό	4.500	1.080
2. Σιτάρι σκληρό	1.100	242
3. Κριθάρι	3.800	760
4. Βρώμη	4.500	765
5. Αραβόσιτος	11.500	9.315
II. ΨΥΧΑΝΘΗ		
1. Μηδική	7.500	8.500
III. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΦΥΤΑ		
1. Αραχίδα	1.500	600
IV. ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ		
1. Πατάτα ανοιξιατική	9.500	28.500
2. Κηπευτικά υπό κάλυψη		
α. Τομάτα	1.500	12.000
β. Αγγούρι	150	2.200
γ. Κολοκυθάκι	700	5.000
δ. Μελιτζάνα	30	180
ε. Πιπεριά	20	60
στ. Πεπόνι	25	200
3. Κηπευτικά υπαίθρου		
α. Τομάτα νωπή	3.000	15.000
β. Τομάτα βιομηχανική	150	750
γ. Φασολάκια	6.000	5.500
δ. Κολοκυθάκι	1.500	2.200
ε. Αγγούρι	300	600
στ. Μελιτζάνα	600	1.800
ζ. Πιπεριά	150	250
η. Πεπόνι	2.500	6.300
ι. Λοιπά κηπευτικά	8.000	20.000
V. ΑΜΠΕΛΟΕΙΔΗ		
α. Σταφίδα Κορινθιακή	33.390	9.500
β. Σταφύλια σινοποιησίμα	20.000	23.000
γ. Σταφύλια επιτραπέζια	800	2.200

2022/2023

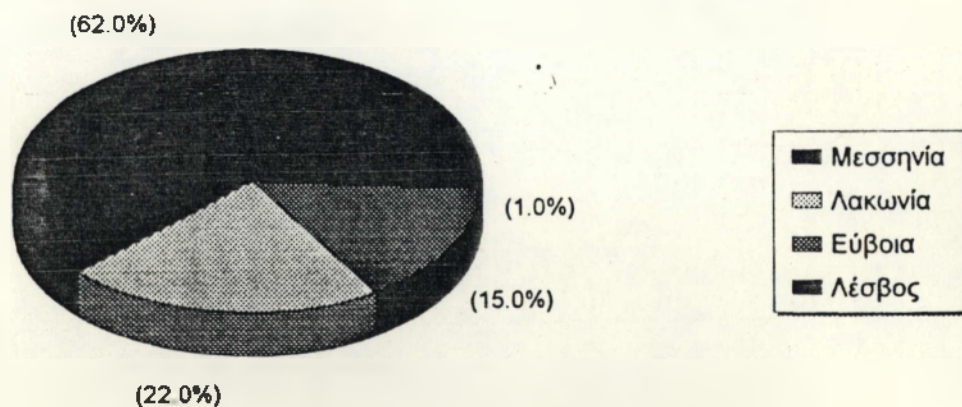
ΕΙΔΟΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΝ)
VI. ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΑ		
α. Ελιές ελατοποιήσιμες	8.400.000	28.000
β. Ελιές βρώσιμες	300.000	2.500
VII. ΕΣΠΕΡΙΔΕΙΔΗ		
α. Λεμονιές	140.000	4.400
β. Πορτοκαλιές	340.000	11.500
γ. Μανταρινιές	60.000	1.300
δ. Γκρειπ-φρουτ	40.000	900
VIII. ΛΟΙΠΑ ΔΕΝΔΡΩΔΗ		
α. Συκιές Καλαμών	600.000	5.500
β. Βερικοκιές	6.000	450
γ. Ροδακινιές	10.000	450
δ. Κερασιές	4.000	150
ε. Ακτινίδια	4.000	100
B. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		
ΕΙΔΟΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ (ΤΝ)
I. ΚΡΕΑΣ		
α. Βόειο	4.200	1.172
β. Πρόβειο	98.000	1.465
γ. Κατσικίσιο	102.000	941
δ. Χοιρινό	20.000	1.390
ε. Πουλερικών	642.000	1.180
II. ΓΑΛΑ		
α. Αγελαδινό	1.300	1.560
β. Πρόβειο	72.000	9.360
γ. Κατσικίσιο	63.000	11.740
	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΑ
III. ΑΥΓΑ		
α. Ορνίθων	325.000	34.875.000

ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Όπως φαίνεται και από τα παραπάνω αναφερόμενα στοιχεία η καλλιέργεια της σύκας (ποικιλία Καλαμών) αποτελεί μια από τις σημαντικότερες καλλιέργειες του νομού - ιδιαίτερα για την επαρχία Μεσσηνίας - μαζί με την ελιά, το αρπέλι, τα εσπεριδοειδή και τα κηπευτικά.

Ο νομός Μεσσηνίας καλύπτει το 62% περίπου της συνολικής παραγωγής ξηρών σύκων και ακολουθούν οι νομοί: Λακωνίας (ποσοστό 22%), Εύβοιας (ποσοστό 15%) και Λέσβου (ποσοστό 1%). (Πίνακας 1).

Εικόνα 3. Κατανομή παραγωγής ξηρών σύκων ανά νομό



ΠΙΝΑΚΑΣ Ι.

- 7 -

Στοιχεία παραγωγής σύκων σε Kg ανά κοινότητες στις περιοχές Μεσσηνίας, Λακωνίας, Εύβοιας και Λέσβου κατά το έτος 1994.

Α.Α Κοινότητες	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΥΚΩΝ				ΣΥΝΟΛΟ	ΠΟΣΟΣΤΟ % ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
	Α	Β	Γ	Δ		
1. Αβραυτιού	13145	30399	93683	3153	140380	1.68
2. Ανδρούσα	30030	8190	124862	4177	167259	2.00
3. Αριοχώρι	2751	47890	130790	15383	196814	2.36
4. Αριστομένης	76617	32680	207688	4639	321624	3.85
5. Δάος	52593	130245	122702	8987	314527	3.77
6. Διαβολίτσι	----	25737	105455	590	131782	1.57
7. Δώσιο	----	17381	34662	345	52388	0.62
8. Ελληνοεκκλησιά	86836	16518	219238	788	323380	3.87
9. Καλαύτα	----	----	3933	3589	7522	0.09
10. Κασσιόφρα	48267	302168	187239	8249	545923	6.54
11. Λάμπαινα	8507	10108	67181	286	86082	1.03
12. Λευκοχώρι	68215	27887	134109	1826	232037	2.78
13. Μάνεσι	96263	10586	316968	4266	428083	5.13
14. Μεσσήνη	26272	40575	131641	1862	200350	2.40
15. Νεοχώρι	50315	30542	137547	5848	224252	2.69
16. Οίγαλια	----	----	138147	----	138147	1.66
17. Πολύλωφος	64424	12737	166063	3019	246243	2.95
18. Σίδουσι	----	----	82114	----	82114	0.98
19. Στέρινα	78769	30440	182463	2468	294140	3.52
20. Στρέσι	57268	23276	165117	4249	249910	2.99
21. Τζάνε	89770	255732	162215	1920	509637	6.10
22. Τουρκολέκα	----	----	42160	----	42160	0.51
23. Τρίκοσφο	62093	7658	175399	2427	247577	2.97
ΣΕ ΜΕΤΑΦΩΡΑ						

α	β	γ	δ	ε	στ	ζ	η
24.	Χρήνοι	----	----	53894	----	3894	0.64
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ		912135	1060749	3185270	78071	5236225	62.70
25.	Κόμη	135243	----	----	----	135243	1.62
26.	Ταξιάρχης	898491	----	188057	29571	1116119	13.37
ΣΥΝΟΛΟ ΕΥΒΟΙΑΣ		1033734	----	188057	29571	1251362	14.99
27.	Αγ. Ιωάννης	----	7893	12100	19457	38450	0.46
28.	Άσωπος	----	163774	42850	10818	217442	2.61
29.	Βασιλάκι	----	----	16994	883	17877	0.21
30.	Γόθαιο	----	----	123456	20920	144376	1.73
31.	Μελιτινή	----	13306	46061	25022	84389	1.01
32.	Μοράοι	----	453682	70688	13194	537564	6.44
33.	Νεοχώρι Γυθαίου	----	35235	60899	20362	116496	1.39
34.	Πλάτρα	----	289972	70138	8315	369425	4.41
35.	Συκέα	----	144879	38419	6049	189347	2.27
36.	Φοινίκι	----	49745	14960	509	65214	0.78
ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΚΩΝΙΑΣ		----	1158486	496565	124529	1779580	21.31
37.	Έρεσός	----	----	36499	955	37454	0.50
38.	Ιππείος	----	----	22209	----	22209	0.27
39.	Καλλονή	----	----	10533	348	10901	0.13
40.	Σελή	----	----	8597	----	8597	0.10
ΣΥΝΟΛΟ ΔΕΙΣΦΟΥ		----	----	77856	1303	79161	1.00
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ		1945869	2219235	3947750	233474	8346328	100.00

Από ο πίνακας της ΕΑ
 αφορά το Νοτό Ηιόθωνας
 & τα άλλα (ΕΑ)

Τα ξηρά σύκα διατίθενται σχεδόν αποκλειστικά στην εξωτερική αγορά (Γερμανία, Η.Π.Α., Καναδάς κλπ.) και κατέχουν την πρώτη θέση σε σειρά των εξαγόμενων προϊόντων του νομού Μεσσηνίας. Πρ

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΓΡ 5236 225	ΧΩΡΕΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΠΙ ΤΟΙΣ % ΤΩΝ ΕΞΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
Σύκα ξηρά	5.312.994	Γερμανία, Η.Π.Α., Καναδάς, Ιταλία κλπ.	22,49
Πατάτα	4.312.957	Γερμανία, Ολλανδία	18,26
Σταφίδα κορινθιακή	4.147.732	Αγγλία, Καναδάς, Γερμανία, Γαλλία κλ	17,55
Καρπούζια	3.034.689	Αυστρία, Ιταλία κλπ	12,85
Πορτοκάλια Navel	2.412.848	Ουγγαρία, Τσεχοσλοβακία, Γερμανία κλπ	10,21
Σταφίδα σουλτανίνα	1.684.440	Αγγλία, Γαλλία κλπ.	7,13
Ελιές Καλαμών Χορρολιή	1.109.019	Η.Π.Α., Καναδάς, Αυστραλία κλπ.	4,69
Λεμόνια	783.325	Ουκρανία, Τσεχοσλ.	3,31
Σύκα νωπά	468.402	Αγγλία, Γερμανία	1,98
Πορτοκάλια Valencia	241.367	Ουγγαρία, Τσεχοσλοβακία	1,01
Ελιές μαύρες και πράσινες	115.528	Αυστραλία, Ρουμανία, Γερμανία, Καναδάς	0,49
ΣΥΝΟΛΟ:	23.623.296		100,00

δι. υπ.
 λογιστ.
 2004

2004

Από (νέο) ΕΑ

5236 225

Επίσης συμμετέχουν στο ακαθάριστο γεωργικό εισόδημα του νομού μας σε ποσοστό 2,5% περίπου. Ενδεικτικά αναφέρω ότι για το έτος 1990 η ακαθάριστη αξία της φυτικής παραγωγής ήταν: 42.573.968 δρχ., της ζωικής παραγωγής: 12.009.835 δρχ. και των ξηρών σύκων: 1.223.539 δρχ. Είναι σημαντικό να τονιστεί ότι στα

αυκοπαραγωγικά χωριά (π.χ. Άβραμιού, Λευκοχώρα, Μάνεσι, Στρέφι, Πολύλοφος κλπ.) τα ξηρά σύκα συμμετέχουν σε ποσοστό 30,5% περίπου στο ακαθάριστο γεωργικό εισόδημα.

Η συκιά καλλιεργείται κυρίως στις λοφώδεις και ορεινές περιοχές των επαρχιών Μεσσηνίας και Καλαμάτας. Οι συστηματικοί συκεώνες καταλαμβάνουν έκταση 15.000 στρεμμάτων περίπου. Σε αυτούς καλλιεργούνται 450.000 συκιές, ενώ 150.000 βρίσκονται διάσπαρτα σε συγκαλλιέργεια με μηλιάς και αμπέλι.

Κατά τα τελευταία χρόνια παρατηρείται σημαντική μείωση της παραγωγής (όπως φαίνεται και στον πίνακα 2.) για τους παρακάτω λόγους:

- Το έντονο μεταναστευτικό ρεύμα των τελευταίων δεκαετιών προς τα αστικά κέντρα διαφοροποίησε βαθύτατα την κοινωνικοοικονομική δομή των αγροτικών περιοχών και ιδιαίτερα των ορεινών και ημιορεινών με αποτέλεσμα την εγκατάλειψη αυτών.
- Η απουσία του ανδρικού στοιχείου και κυρίως του νεαρού αγροτοεργατικού δυναμικού συντέλεσε στο να πραγματοποιείται η καλλιέργεια της συκιάς από συνταξιούχους με αποτέλεσμα τη μείωση της παραγωγής.
- Το υψηλό κόστος παραγωγής και ταυτόχρονα οι όχι ιδιαίτερα ικανοποιητικές τιμές πώλησης του προϊόντος.
- Η αντικατάσταση πριν μερικά χρόνια της καλλιέργειας της συκιάς από άλλες πιο προσοδοφόρες οδήγησαν στη μείωση της παραγωγής και στον περιορισμό της καλλιέργειας στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές του νομού.

2015/1

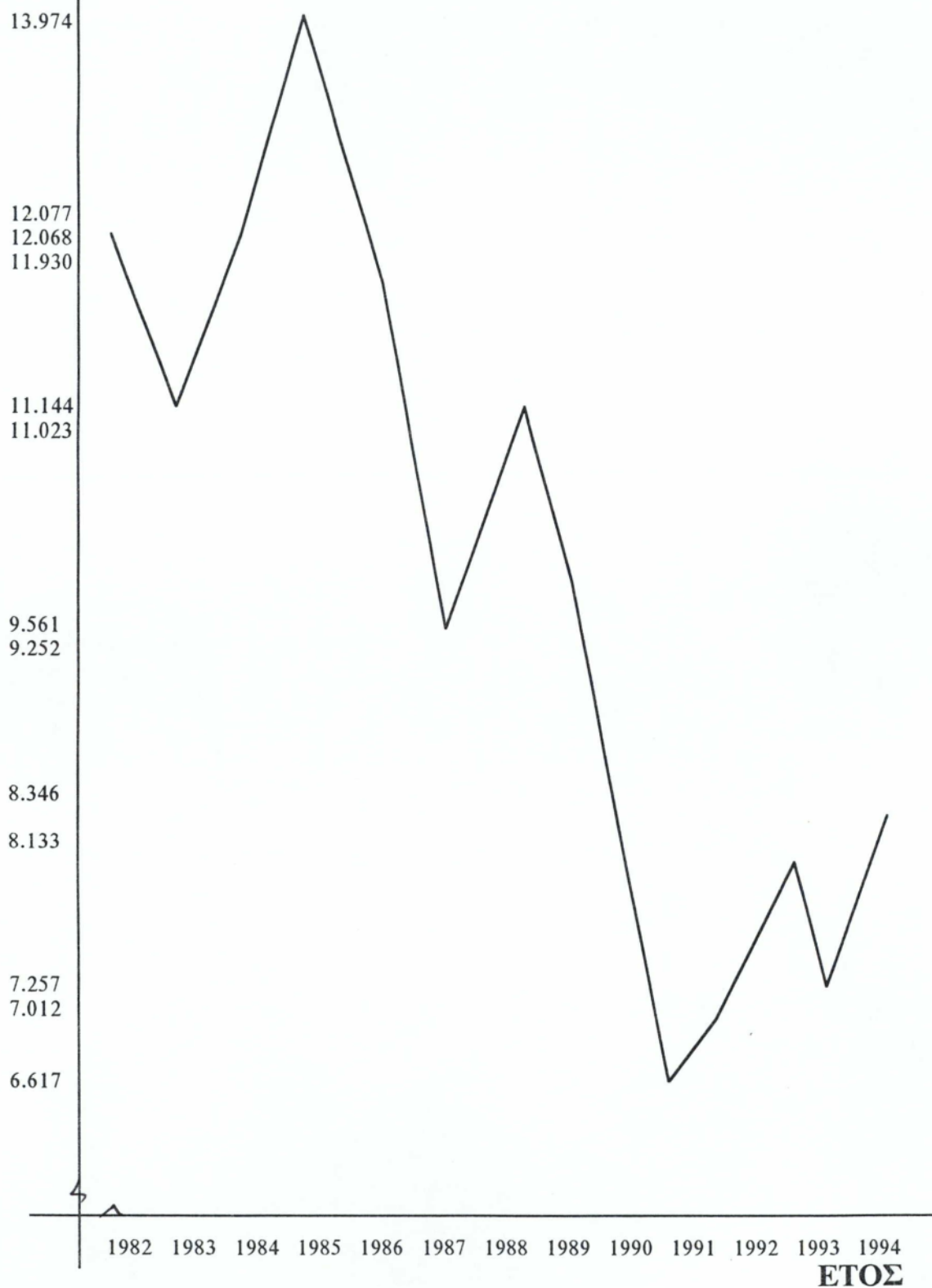
Πίνακας 2.

Στοιχεία παραγωγής ούκων σε Τη ανά νομό κατά την χρονική περίοδο 1982-1994

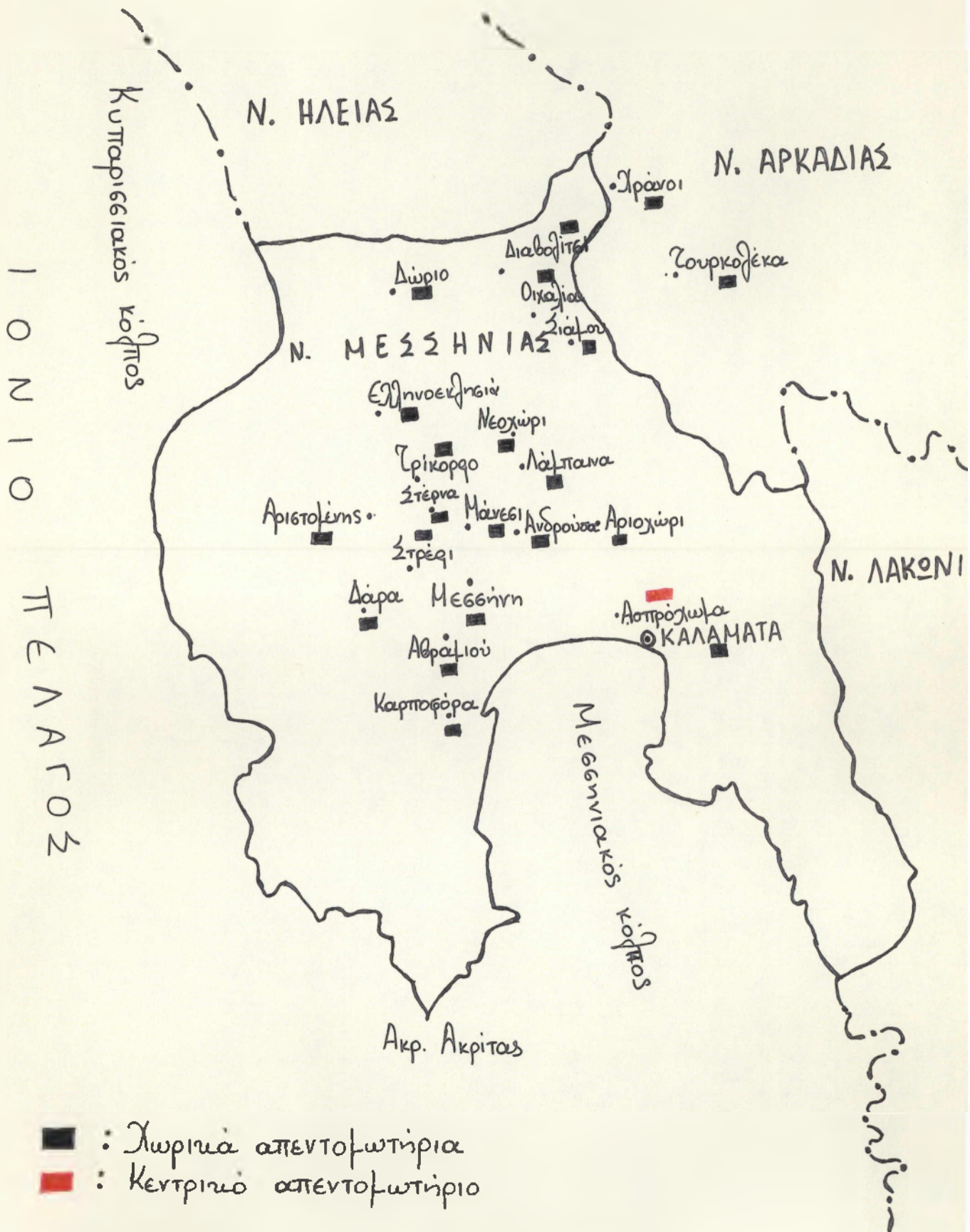
ΕΤΟΣ	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ								ΣΥΝΟΛΟ	
	ΜΕΣΣΗΝΙΑ		ΛΑΚΩΝΙΑ		ΕΥΒΟΙΑ		ΛΕΙΒΟΣ			
	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ %	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ %	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ %	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ %	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ %
1982	7.406,96	61,38	4.182,09	34,65	319,43	2,65	159,31	1,32	12.067,81	100,00
1983	6.785,37	60,89	3.990,60	35,81	242,93	2,18	125,14	1,12	11.144,05	100,00
1984	8.534,35	71,08	3.278,51	27,30	134,69	1,12	59,89	0,50	12.007,44	100,00
1985	9.229,17	66,04	4.333,07	31,00	219,90	1,58	192,15	1,38	13.974,28	100,00
1986	7.836,10	65,68	3.604,72	30,22	367,38	3,08	122,15	1,02	11.930,36	100,00
1987	6.070,45	64,62	2.554,91	25,61	532,85	8,76	94,10	1,02	9.252,32	100,00
1988	7.036,88	63,84	2.785,18	25,27	1.047,94	9,51	152,98	1,38	11.022,97	100,00
1989	5.833,89	61,02	2.690,57	28,14	935,40	9,78	101,27	1,06	9.561,12	100,00
1990	4.244,17	64,14	1.542,85	23,32	782,24	11,82	47,53	0,72	6.616,78	100,00
1991	4.561,46	65,05	1.815,20	25,89	602,45	8,59	33,24	0,47	7.012,35	100,00
1992	4.646,89	57,14	2.046,63	25,16	1.389,29	17,08	50,26	0,62	8.133,07	100,00
1993	4.274,74	58,90	1.789,99	24,67	1.153,75	15,90	38,71	0,53	7.257,20	100,00
1994	5.236,23	62,70	1.779,58	21,31	1.251,36	14,99	79,16	1,00	8.346,33	100,00

Σημείωση: Τα στοιχεία προέρχονται από τον Εθνικό Στατιστικό Γραμμάτιο.

**ΧΙΛΙΑΔΕΣ
ΤΟΝΟΙ**



Εικόνα 4. Εξέλιξη της παραγωγής σύκων



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

" ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΣΥΚΙΑΣ ΚΑΙ ΞΗΡΩΝ

ΣΥΚΩΝ "

1.1. ΜΥΘΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ

Οι βοτανολόγοι πιστεύουν ότι η συκιά καλλιεργήθηκε πρώτα στις γόνιμες περιοχές της δυτικής Αραβίας (γύρω στο 2900 π.χ.) και αργότερα διαδόθηκε στη Μ. Ασία και σε όλες τις χώρες της Μεσογείου.

Η συκιά μαζί με το άμπέλι και την ελιά υπήρξε από τις σημαντικότερες καλλιέργειες στην Ελλάδα από πολύ παλιά. Στην Κρήτη καλλιεργούσαν συκιές από το 1600 π.χ. περίπου σύμφωνα με μαρτυρίες της Ιλιάδας και της Οδύσσειας, ενώ στην κυρίως Ελλάδα το δέντρο διαδόθηκε γύρω στο 800-700 π.χ.

Στη μυθολογία αναφέρεται ότι ο Τιτάν ο Συκεύς μεταμορφώθηκε από τη Μητέρα Γη σε συκιά για να σωθεί από την καταδίωξη του Δία. Οι Ήκαδαίμονιοι θεωρούσαν τη συκιά δώρο του Διόνυσου στους ανθρώπους και λάτρευαν το "Συκίτη Διόνυσο". Οι Νάξιοι τιμούσαν το "Μελίχιο Διόνυσο" και ονόμαζαν τα σύκα "μελίχια".

Ο Όμηρος στην Οδύσσεια (9-340) αναφέρει ότι ο Οδυσσεύς αποκαλυπτόμενος στον πατέρα του Λαέρτη για την αναγνώρισή του λέει ότι πήρε από αυτόν σαράντα (40) συκόδενδρα.

Οι Αθηναίοι πίστευαν, όπως αναφέρει ο Αιλιανός, ότι η συκιά και η ελιά πρωτοκαλλιεργήθηκαν στην Αττική. Ο πρώτος που φύτεψε συκιά ήταν ο Φυτταλός από κλαδί που του έδωσε η

θεά Δήμητρα. Ο Αριστοτέλης και ο Θεόφραστος είχαν παρατηρήσει το ρόλο που διαδραματίζει ο φήνας στη συγκράτηση και την ωρίμανση των σύκων. Ο Θεόφραστος επίσης αναφέρει ότι στην Αττική καλλιεργούσαν την ποικιλία "Βασιλική συκιά" οι νωποί καρποί της οποίας ονομάζονταν "Βασιλεια" και οι ξηροί καρποί της "Βασιλίδες Ιαχάδες". Η γνωστή λέξη συκοφάντης ετυμολογικά προέρχεται από όσους ψευδώς κατέδιδαν κάποιους ότι δήθεν έκαναν παράνομα εξαγωγή σύκων από την Αθήνα.

Σύμφωνα με έναν ρωμαϊκό θρύλο οι ιδρυτές της Ρώμης -Ρώμος και Ραμύλος- στην παιδική τους ηλικία προστατεύονταν από μία λύκαινα και ένα ιερό συκόδενδρο. Το δένδρο αυτό ονομάστηκε "Ficus Ruminalis" από την θεότητα "Rumina".

Στην Ιταλία η καλλιέργεια της συκιάς άρχισε γύρω στο 600 π.χ. και από εκεί διαδόθηκε και στην υπόλοιπη Ευρώπη - Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Βρετανία-.

Αργότερα διαδόθηκε και στην Αμερική μετά την ανακάλυψή της το 1492 από τον Χριστόφορο Κόλομβο.

1.2. ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΣΥΚΩΝ - ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Τα σύκα νωπά ή ξηρά χρησιμοποιούνταν από την αρχαιότητα για τη διατροφή του ανθρώπου. Τα νωπά σύκα είναι εύγευστα, υγιεινά, πλούσια σε σάκχαρα (περιεκτικότητα 15-20%) και βιταμίνες.

Τα ξηρά σύκα έχουν μεγάλη θρεπτική και θερμαντική αξία. Έτσι σε 100gr βάρους βρώσιμου τμήματος περιέχονται:

1. ΣΑΚΧΑΡΑ:	60-70	gr
2. ΠΡΟΤΕΙΝΕΣ:	4	gr
3. ΛΙΠΙΔΙΑ:	1.2	gr
4. ΤΕΦΡΑ:	2.4	gr
5. ΝΕΡΟ:	15-20	gr
6. ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ:	α)Α: 80 mgr, β)B1: 0.12 mgr,	

γ)B2: 0.16mgr δ)νικοτινικό οξύ: 1.7 mgr.

Ένα κιλό ξηρών σύκων περιέχει γύρω στις 3.250 θερμίδες.

Από τα σύκα παρασκευάζεται συκοκαφές, συκόπιτες, συκοπολτός, συκόπαστα και συκομαρμελάδα.

Τα απόσυκα που δεν πληρούν τους όρους για να κυκλοφορήσουν στο εμπόριο για ξηρά σύκα -για την εσωτερική αγορά ή για εξαγωγές- σινοπνευματοποιούνται.

1.3. ΒΟΤΑΝΙΚΗ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Η συκιά ανήκει στην οικογένεια Moraceae στο γένος Ficus στο υπογένος Eusyce και στο είδος Ficus carica. Η οικογένεια Moraceae περιλαμβάνει 60 γένη και πάνω από 2000 είδη, από τα οποία τα περισσότερα έχουν γαλακτώδη χυμό.

1.3.1. Βοτανικοί χαρακτήρες του είδους Ficus carica

Η συκιά είναι δένδρο φυλλοβόλο, μετρίου έως μεγάλου μεγέθους με διάρκεια παραγωγικής ζωής περίπου 60 χρόνια και ύψος που μπορεί να φθάσει μέχρι 12 m.

Η ρίζα της είναι ισχυρή, θυσοανώδης με πολλές διακλαδώσεις και πηγαινει βαθιά υδώς σε ξηρικά εδάφη αναζητώντας υγρασία.

Ο φλοιός έχει χρώμα ανοικτό τεφροπράσινο αρχικά και κατόπιν υπόλευκο με ακανόνιστες κοιλότητες.

Τα κλαδιά της έχουν την τάση να αναπτύσσονται πλάγια και προς τα κάτω και τελικά μπορούν να φθάσουν σε μικρή απόσταση από το έδαφος.

Τα φύλλα είναι απλά, μεγάλα, παλαμοειδή, τρίλοβα έως πεντάλοβα, μακρόμυχα με τραχιά επιφάνεια (χνουδωτά στην κάτω επιφάνεια).

Οι ροθαλοί διακρίνονται σε:

- α) ξυλοφόρους
- β) μικτούς καρποφόρους και
- γ) απλούς ανθοφόρους.

Οι ξυλοφόροι και οι μικτοί καρποφόροι σχηματίζονται επάκρια ή πλάγια των βλαστών ενώ οι απλοί ανθοφόροι μόνο πλάγια.

Στο είδος Ficus carica περιλαμβάνονται δύο ευκρινείς τύποι δένδρων:

- i) η αρρενοσυκιά (αγριοσυκιά) που έχει αρσενικά και θηλυκά άνθη και
- ii) η ημεροσυκιά που έχει μόνο θηλυκά άνθη.

Τα άνθη της συκιάς είναι μικρά και πολυάριθμα. Βρίσκονται διατεταγμένα στο εσωτερικό τοίχωμα της ανθοδόχης και αποτελούν το " σ υ κ ό ν ι ο". Υπάρχουν τέσσερεις διαφορετικοί τύποι ανθέων:

- i) τα μακρόστυλα θηλυκά της ημεροσυκιάς
- ii) τα αρσενικά των ερυνιών της αρρενοσυκιάς
- iii) τα βραχύστυλα θηλυκά της αρρενοσυκιάς και
- iv) τα θηλυκά της παρθενοκαρπικής συκιάς.

Ο καρπός της συκιάς (συκόνιο) είναι ψευδής καρπός που στο σύνολό του αποτελείται από βλαστικό ταξιανθικό ιστό. Οι αληθινοί καρποί είναι τα μικροσκοπικά έμμεσα δρυπόμορφα αχάινια στο εσωτερικό. Το σχήμα του καρπού ποικίλλει από σφαιρικό έως απλοειδές. Ο φλοιός φέρει διάφορες αποχρώσεις (πράσινος, πρασινικίτρινος, λευκοκίτρινος, μωβ, μελανός κλπ.), όπως επίσης και η σάρκα (κεχριμπαρέ, ανοικτοκόκκινη, κόκκινη, ρόδινη).

1.4. ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ
ΕΙΔΟΥΣ FICUS CARICA

1.4.1. 1. ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ:

1.4.1.1. Α. Ποικιλίες αγριοσυκιάς

Στην Ελλάδα οι σημαντικότερες ποικιλίες που συναντάμε είναι οι εξής: άσπρη Άρκαδίας, Μπαγιάτικα Ζακύνθου, άσπρη Ηρακλείου, κοκκινοκέντρι Άρκαδίας κ.α. Κυριότερες ξένες ποικιλίες είναι οι: Roeding No 1, Stanford, Mabel, Adras κλπ. Αυτές καλλιεργούνται για την επικοινωνία των σόκων τύπου Smyrna. Επιθυμητά χαρακτηριστικά τους είναι να είναι πρώιμα τα αγριοσυκιά τους, να παράγουν μεγάλη ποσότητα γύρης και να μην εμφανίζουν ευαισθησία σε ασθένειες.

Φέρουν τρεις σοδειές κάθε χρόνο:

α) την χειμωνιάτικη σοδειά (mamme), η οποία αρχίζει την ανάπτυξή της το φθινόπωρο και τελικά ωριμάζει την άνοιξη (όλυνοι).

β) την ανοιξιιάτικη σοδειά (profichi), η οποία αρχίζει την ανάπτυξή της την άνοιξη (από απλούς ανθοφόρους σφδαλμούς σε ξύλο του προηγούμενου χρόνου) και ωριμάζει τέλη Μαΐου. Είναι η μοναδική σοδειά, η οποία περιέχει γύρη (ερινεοί) και

γ) την καλοκαιρινή σοδειά (mammoni), τα σόκα της οποίας αρχίζουν να αναπτύσσονται το καλοκαίρι σε τρέχουσα βλάστηση και ωριμάζουν το φθινόπωρο.

1.4.1.2 Β. Ποικιλίες ημεροσυκιάς

Ταξινομούνται σε τρεις ομάδες:

I. Ομάδα τύπου Calimyrna (Smyrna):

Οι ποικιλίες της ομάδας αυτής παράγουν καρπούς μόνο αν τα άνθη τους γονιμοποιηθούν με γύρη. Σημαντικότερες ξένες ποικιλίες είναι οι: Calimyrna, Taramint, Zidi, Marabout κλπ. Συνήθως δεν παράγουν αυγούκκα (παρθενοκαρπικά σύκα σε ξύλο του προηγούμενου χρόνου). Καρποφορούν σε τρέχουσα βλάστηση πλάγια από απλούς ανθοφόρους οφθαλμούς.

II. Ομάδα τύπου Κοινά (Common)

Οι ποικιλίες της ομάδας αυτής παράγουν ικανοποιητικές σοδειές και όταν ακόμη τα άνθη τους δε γονιμοποιηθούν με γύρη. Κυριότερες ξένες ποικιλίες είναι οι: Dottato, Mission, Brown, Turkey, Verdone κλπ. Πρόκειται για διάφορες ποικιλίες. Η πρώτη σοδειά (breba) παράγεται από οφθαλμούς του χειμώνα και οι καρποί ωριμάζουν τον Ιούνιο. Η δεύτερη σοδειά παράγεται στις μασχάλες των φύλλων της ανοιξιάτικης και της καλοκαιρινής βλάστησης και τα σύκα αυτής ωριμάζουν Αύγουστο με Σεπτέμβριο.

III) Ομάδα τύπου San Pedro:

Οι ποικιλίες αυτής της ομάδας φέρουν χαρακτηριστικά επικονίασης και των δύο προηγούμενων ομάδων δηλ. Smyrna και

Κοινών. Σημαντικότερες ξένες ποικιλίες είναι οι: King, San Pedro, Lampreia κλπ.

Η πρώτη σοδειά παράγεται παρθενοκαρπικά, ενώ η κύρια ή δεύτερη σοδειά μετά από γονιμοποίηση ανθέων.

Οι κυριότερες ποικιλίες ήμερης συκιάς που απαντάμε στον ελληνικό χώρο είναι οι εξής:

ΜΟΝΟΦΟΡΕΣ

ΔΕΥΚΕΣ

1. Αργολαστής Πηλίου
2. Ασπρόσυκο ή Πολίτικο
3. Βασιλική Αρκαδίας
4. Ερεσσού
5. Καλαμών
6. Κύμης
7. Πρασινόσυκο Πετιλλήνης
8. Χερσονησίτικο Χανίων

ΕΓΧΡΩΜΕΣ

1. Βασιλική μαύρη
2. Γαϊτάνι
3. Μαύρο Εδέσσης
4. Μαύρο όφιμο Ηρακλείου
5. Μαυρόσυκο Πλομαρίου

ΔΙΦΟΡΕΣ

ΔΕΥΚΕΣ

1. Αποστολιάτικο
2. Ασπρο όφιμο Βόλου
3. Ασπρο πρώιμο Βόλου
4. Φρακασάνα Αχαΐας.

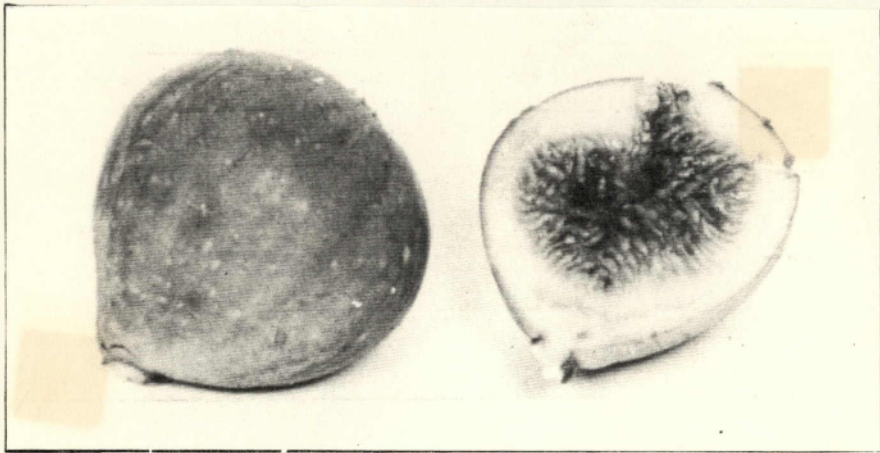
ΕΓΧΡΩΜΕΣ

1. Μπουκνιά Σάμου

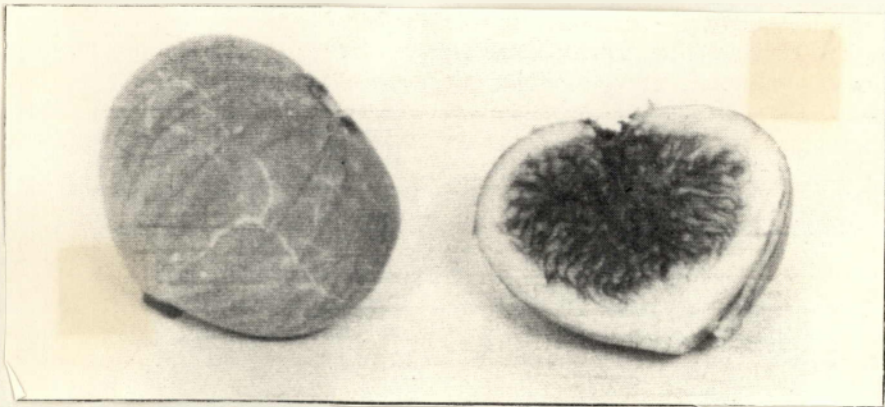
Η διάκριση των ποικιλιών (εκτός από τον αριθμό των σοδειών που παράγουν ανά χρόνο) μπορεί να γίνει και με άλλα κριτήρια όπως:

- I) Το χρώμα του φλοιού τους (σε λευκές και σε μαύρες ή κόκκινες)
- II) Τον τρόπο κατανάλωσής τους (σε ποικιλίες νωπών σύκων, σε ποικιλίες ξηρών σύκων και σε διπλού προορισμού) και
- III) Την εποχή ωρίμανσης (σε πρώιμα σύκα, μέσης προώριμότητας και όψιμα).

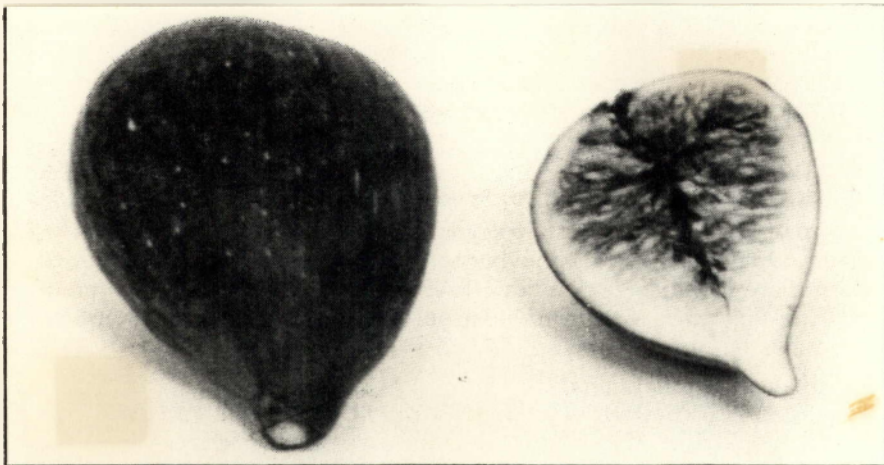
Η ποικιλία που καλλιεργείται σε μεγάλη έκταση στην Πελοπόννησο, καλύπτει το μεγαλύτερο ποσοστό παραγωγής ξηρών σύκων στην Ελλάδα και διατείνεται στο εμπόριο για εξαγωγή είναι η "Καλαμών". Σε μικρή έκταση, αλλά με παραγωγή εκλεκτών ξηρών σύκων καλλιεργείται η "Κύμης".



Εικόνα 1.1 Ποικιλία Αρακάσινα



Εικόνα 1.2 Ποικιλία Κύπης



Εικόνα 1.3 Ποικιλία Μπουκνιά Σάφου



Εικόνα 1.4
Ποικιλία Καρσιών



Εικόνα 1.5
Φύλλα και καρποί βυκίας
Ποικιλίας Καρσιών

1.5.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

Καλλιεργείται στη Μεσσηνία, Λακωνία και το βορειότιο της Μεγαλόπολης. Είναι τύπου Σπυγη, μονόφορη, γνωστή με τα ονόματα "Τσαπελοσυκιά", "Άρμαβοσυκιά".

Έχει φύλλα μετρίου μεγέθους, πεντάλοβα, βαθύκολλα με βάση σε σχήμα αγγύλης. Τα σύκα έχουν μέτριο μέγεθος έως μενόλο και σχήμα σφαιρικό ελαφρώς πλακέ. Ο λαιμός είναι βραχύς, ευρύς και ο ποδίσκος (στη βάση αυτού) λίγο κοντός. Ο φλοιός είναι παχύς χρώματος κυτρινοπράσινου. Σε υγρά εδάφη εμφανίζεται χαλκόχρωση. Η σάρκα έχει το χρώμα του ήλεκτρου και μεγάλη περιεκτικότητα σε μέλι, γι αυτό και η γεύση της είναι πολύ γλυκιά.

Φρούζει τον Αύγουστο με Σεπτέμβριο. Σαν δένδρο είναι ξηρό και παραγωγική. Θεωρείται ποικιλία εκλεκτής ποιότητας και κατάλληλη για νωπή κατανάλωση και ξήρανση.

Πίνακας 1.1.

Κυριότερα βλαστικά στάδια και χρόνος πραγματοποίησης αυτών στην ποικιλία Καλαμών:

ΒΛΑΣΤΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ
Εναρξη σφραλμών	Αρχές Μαρτίου
1η φυλλογονία	10-15 Μαρτίου
Πλήρης φυλλογονία	20-30 Απριλίου
Εμφάνιση σύκων	15-30 Μαΐου
Γονιμοποίηση	20 Ιουνίου-20 Ιουλίου
Ωρίμανση σύκων	15 Αυγούστου-30 Σεπτεμβρίου

1.6. ΕΠΙΚΟΝΙΑΣΗ ΚΑΙ ΓΟΝΙΜΟΠΟΙΗΣΗ (ΕΡΙΝΕΑΣΜΟΣ)

Όπως προαναφέραμε το σύκα, είναι μια κοίλη, κλειστή ανθοταξία (συκόνιο) με πολυάριθμα θηλυκά άνθη στο εσωτερικό της τοίχων. Για να ωριμάσουν οι καρποί τύπου Σμυγνα πρέπει τα άνθη των ανθοταξιών τους να επικονισστούν με γύρη από κάποια εξωτερική πηγή. Η φύση, για το σκοπό αυτό, δηλαδή για τη μεταφορά της γύρης από την αρρενοσυκιά στις ανθοταξίες τύπου Σμυγνα και την επικονίαση των ανθέων τους, έχει επιλέξει ένα έντομο το οποίο έχει μια μοναδική σχέση συμβίωσης με την αρρενοσυκιά, τον ψίνα (Blastophaga psones Τάξη: Υμενόπτερα, Οικογένεια: Αρασπίδαε).

Χωρίς επικονίαση οι καρποί τύπου Σμυγνα αυξάνουν κατά διάμετρο μέχρι 1.25-1.90 cm και σπειρα κίτρινίζουν, συρρικνώνονται και πέφτουν χωρίς να ωριμάσουν. Η επικονίαση αρχίζει από τα τέλη Μαΐου και συνεχίζεται τον Ιούνιο, αλλά εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες της περιοχής που γίνεται αυτή. Τα σύκα θεωρούνται κατάλληλα για επικονίαση όταν αποκτήσουν διάμετρο περίπου 1.5 cm.

Τα ενήλικα θηλυκά άτομα του B. psones θγαίνουν από τα αγριόσυκα της ανοιξιότικης σοδειάς - της μόνης σοδειάς αγριοσύκων (ερινεοί) που παράγουν γύρη - αφού προηγουμένως έχουν γονιμοποιηθεί από τα αρσενικά άτομα και μπαίνουν στα

σύκα τύπου Smyrna για να γεννήσουν τα αυγά τους. Κατά την εισαδό τους από τον οφθαλμό (οστιόλη) του σύκου, η γύρη που μεταφέρει με το σώμα του ο ψήνας διασκορπίζεται στα θηλυκά άνθη με αποτέλεσμα αυτά να γονιμοποιηθούν. Στην προσπάθεια που κάνει ο ψήνας να εισέλθει στο εσωτερικό του σύκου τσακίζει ή χάνει ολότελα τα φτερά του που συχνά μένουν κολλημένα στο μάτι του σύκου. Αυτό αποτελεί και μια ένδειξη της επιτυχίας της επικονίασης.

Όταν βρεθεί ο ψήνας στο εσωτερικό του σύκου δεν μπορεί να εναποθέσει τα αυγά του στα θηλυκά άνθη, γιατί η κατασκευή του άνθους (μακρόστυλο) τον εμποδίζει να φθάσει ο ωσέτης μέχρι την ωσθήκη. Έτσι ο ψήνας κυκλοφορεί ανάμεσα στα θηλυκά άνθη χωρίς να μπορεί να εκπληρώσει το στόχο του, ταυτόχρονα όμως μεταφέρει με τις τρίχες του σώματός του γύρη σε όλα τα άνθη και έτσι επιτυγχάνεται η καρπόδεση. Αργότερα πεθαίνει εξουθενωμένος μέσα στο σύκο και αφομοιώνεται με τα ένζυμα που εκκρίνει αυτό πολύ πριν την ωρίμανσή του. Στην περίπτωση που προσπαθεί να αποδράσει και βρει την οστιόλη, πέφτει στο έδαφος και πεθαίνει.

Ο ψήνας μόνο στα αρρενόσυκα (βραχύστυλα άνθη) μπορεί να διακλωνιστεί και να συμπληρώσει το βιολογικό του κύκλο. Κάθε χρόνο συμπληρώνει τρεις βιολογικούς κύκλους που συμπίπτουν με τις τρεις εποχές της αρρενοσυκιάς: ανοιξιάτικη εποχή, καλοκαιρινή εποχή και χειμωνιάτικη εποχή. Τα ακραία θηλυκά βγαίνουν από τα ώριμα αρρενόσυκα και πηγαίνουν στην αμέσως επόμενη εποχή (υπάρχει επικάλυψη εποχών) της αρρενοσυκιάς για να τοποθετήσουν τα αυγά τους. Η κατασκευή των θηλυκών

ανθέων της αρρενοσυκιάς (Βραχύστηλα) επιτρέπει την τοποθέτηση των αυγών του ψήνα στις ωοθήκες των ανθέων. Μέσα στις ωοθήκες εκκολάπτονται τα αυγά και εξέρχονται οι προνύμφες, νύμφες και τελικά τα ακμαία. Τα ακμαία αρσενικά βγαίνουν πρώτα από τις ωοθήκες των ανθέων και συζεύγνυται με τα θηλυκά μέσω του τοιχώματος της ωοθήκης. Τα θηλυκά στη συνέχεια εξέρχονται από τα σύκα και πηγαίνουν στην αμέσως επόμενη σοδειά της αρρενοσυκιάς. Κατ' αυτόν τον τρόπο συνεχίζεται ο βιολογικός κύκλος του ψήνα.

Κ Ε Φ Α Λ Α Ι Ο Δ Ε Υ Τ Ε Ρ Ο

" Σ Υ Γ Κ Ο Μ Ι Δ Η - Τ Υ Π Ο Π Ο Ι Η Σ Η - Ε Μ Π Ο Ρ Ι Α

Ξ Η Ρ Ω Ν Σ Υ Κ Ω Ν "

2.1.

ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΣΥΚΙΚΗΣ

Η ΣΥΚΙΚΗ (Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Συκοπαραγωγών Ελλάδας) είναι τριτοβάθμια συνεταιριστική ένωση, η οποία ιδρύθηκε το 1953. Έχει έδρα την Καλαμάτα και περιφέρεια όλη την Ελληνική επικράτεια.

Σκοπός της είναι η ενίσχυση των Ενώσεων που είναι μέλη της για την εξυπηρέτηση των επαγγελματικών και οικονομικών συμφερόντων των συνεταιρισμένων μελών της και των συνεταιρισμένων αγροτών του κλάδου.

Οι βασικές δραστηριότητες της ΣΥΚΙΚΗΣ από τότε που ιδρύθηκε είναι:

1. Απεντόμωση όλων των Ελληνικών ξηρών σύκων.
2. Η εξαγωγή ξηρών σύκων, σιρόπιαστας και αποσύκων.

Για τους σκοπούς αυτούς η ΣΥΚΙΚΗ διαθέτει:

- α. Σύγχρονο εργοστάσιο επεξεργασίας και συσκευασίας ξηρών σύκων και σιρόπιαστας στην Καλαμάτα ετήσιας δυναμικότητας 5.000 tn.
- β. Σαράντα (40) χωρικά απεντοματήρια σύκων στις περιοχές Μεσσηνίας, Λακωνίας, Εύβοιας και Λέσβου (πίνακας 1.) στα οποία παραλαμβάνονται και συντηρούνται όλα τα παραγόμενα Ελληνικά σύκα.
- γ. Δέκα (10) αποθήκευτικές εγκαταστάσεις στη Μεσσηνία και στη Λακωνία για αποθήκευση και συντήρηση των αποσύκων.
- δ. Εγκαταστάσεις απεντομητηρίων στο Ασπρόχομα Μεσσηνίας, όπου

με σύγχρονο τεχνικό εξοπλισμό και μονάδες (Vacuum) απεντομώνονται τα συσκευασμένα σύκα, τα προοριζόμενα προς εξαγωγή.

Επιπλέον η ΣΥΚΙΚΗ αναπτύσσει ενδεικτικά τις ακόλουθες δραστηριότητες:

α. Εκπροσωπεί τους συνεταιρισμένους αγρότες όλης της χώρας που ασχολούνται με την παραγωγή σύκων και ξηρών καρπών.

β. Φροντίζει για την μεταφορά, διαφήμιση και εμπορία των προϊόντων των μελών της.

γ. Μελετά κάθε θέμα που αφορά την παραγωγή, μεταποίηση και εμπορία των σύκων και των ξηρών καρπών.

δ. Παρεμβαίνει και λαμβάνει κάθε μέτρο προστασίας για τους παραγωγούς σύκων και ξηρών καρπών με την συγκέντρωση, απεντόμωση, αγορά, επεξεργασία και εμπορία είτε για λογαριασμό των μελών της είτε για ίδιο λογαριασμό και

ε. Διαδίδει το θεσμό του συνεταιρισμού στο γεωργικό πληθυσμό της χώρας, φροντίζει για τη μελέτη και τη διερεύνηση συνεταιριστικών και γεωργικών θεμάτων που ενδιαφέρουν τα μέλη της και γενικά εφαρμόζει όλα τα νόμιμα μέσα για την ανάπτυξη συνεταιριστικής συνείδησης στους γεωργούς.

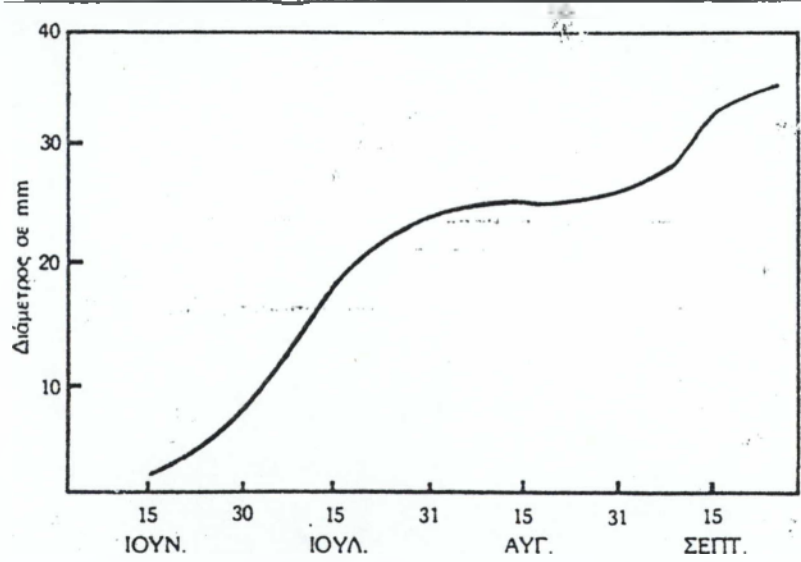
2.2 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ - ΘΡΙΜΑΝΣΗ - ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΞΗΡΑΝΣΗ

2.2.1. Ανάπτυξη καρπού

Αφού γίνουν οι απαιτούμενες καλλιεργητικές εργασίες (λίπανση, άρδευση, ελαφρύ κλάδεμα) και ακολουθήσει ο ερπυσισμός με μεταφορά αγριόσκων και τοποθέτησή τους στις ημεροσυκίες) μετά τα μέσα Μαΐου εμφανίζονται οι καρποί.

Η αύξηση του καρπού της συκιάς μέχρι την κανονική ωρίμανσή του διαρκεί 70 περίπου ημέρες, τις οποίες μπορούμε να διακρίνουμε σε τρεις περιόδους (δυσλή συγκομιδής καρπούλη). (Εικόνα 2.1.).

Ειδικότερα η πρώτη περίοδος (15 Ιουνίου - 15 Ιουλίου) χαρακτηρίζεται από γρήγορη αύξηση του καρπού κατά διάμετρο, η δεύτερη περίοδος (από 15 Ιουλίου - 31 Αυγούστου) από ήραδεια αύξηση και η τρίτη περίοδος (από 31 Αυγούστου-15 Σεπτεμβρίου περίπου) από γρήγορη επίσης αύξηση.



Εικόνα 2.1. : Καμπύλη αύξησης κατά διάμετρο του καρπού της συκιάς

Κατά πάσα πιθανότητα η ανάπτυξη του καρπού ρυθμίζεται από τη συγκέντρωση της ορμόνης αυξίνης, η οποία παράγεται σε αυτόν, και επομένως η περίοδος βραδείας ανάπτυξης αντιστοιχεί με περιορισμένη παραγωγή της εν λόγω ορμόνης.

*Γιατί η ανάπτυξη του καρπού
επιβραδύνεται με την
χρηστέωση από την
αυξίνη*

2.2.2.

Ωρίμανση

Τα ξηρά σύκα συλλέγονται στο στάδιο της πλήρους ωριμότητας (συρρίκνωση φλοιού, μέγιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα). Μπορεί να επιτευχθεί μείωση του χρόνου ωρίμανσης κατά 15 ημέρες περίπου α) με ενατάλλαξη σταγόνας ελαιόλαδου ή σπορέλαιου εντός του οφθαλμού του καρπού λίγες εβδομάδες πριν την κανονική ωρίμανσή του (η δράση τους δεν έχει ακόμα διευκρινιστεί). Η H_2O_2 χρησιμοποιήσή τους συνιστάται ανεπιφύλακτα.

β) με ψεκασμό με 2,4,5 τριχλωροφαινοξικό οξύ σε συγκέντρωση 10-25 ppm.

γ) με χρήση ethrel σε συγκέντρωση 250-500 ppm κατά τα τέλη της δεύτερης περιόδου αύξησης των σύκων (βλ. και καμπύλη αύξησης των σύκων στη σελ. 31). Μειονέκτημα αποτελεί η υποβάθμιση της ποιότητας των σύκων που προκαλεί καθώς και ελαφρά φυτοτοξικά προβλήματα στο δένδρο.

Ο τρόπος δράσης του οφείλεται στην παραγωγή αιθυλενίου εντός των σύκων.

*10
σε σελ. 30*

2.2.3. Συγκομιδή

Τα προς συγκομιδή σύκα ή αφήνονται να πέσουν μόνα τους από τα συγκομιδένδρα ή τινάζονται με καλάμι και μαζεύονται με το χέρι. Τρεις εβδομάδες περίπου πριν τη συγκομιδή και ενώ τα σύκα βρίσκονται ακόμη στα δένδρα καθαρίζεται το έδαφος του συκώνα για διευκόλυνση της συγκομιδής.

Η συγκομιδή γίνεται συνήθως σε οικογενειακή βάση, γιατί δεν απαιτούνται πολλά εργατικά χέρια. Το προσεπτικό που ασχολείται με αυτήν την εργασία μπορεί σπάνια να παρουσιάσει ερεθισμό του δέρματος και αλλεργία οφειλόμενα στο γαλακτώδες υγρό που παράγει η συκιά (Latex). Προληπτικά για την αποφυγή του ερεθισμού μπορούν να χρησιμοποιηθούν βαμβάκερά γάντια, επάλειψη των χεριών ή των εκτεθειμένων μερών του σώματος με ελαιόλαδο. Αν έχει ήδη εκδηλωθεί ερεθισμός γίνεται πλύση των χεριών με ξύδι ή σαπούνι.

2.2.4. Ξήρανση

Η ξήρανση των σύκων γίνεται μόνο με την έκθεσή τους στον ήλιο. Έτσι μετά τη συγκομιδή τα σύκα μεταφέρονται μέσα σε καλάθια και τοποθετούνται πάνω σε ξύλινους τρισούς διαστάσεων 2X1m συνήθως, ονομαζόμενους καλάματες ή λιλάστρες (εικόνα 2.2.) Κατά τα τελευταία χρόνια οι καλάματες έχουν αρχίσει να αντικαθίστανται από πλαστικά δίχτυα λόγω χαμηλότερου κόστους και επειδή αυτά είναι πιο εύχρηστα.

Επίσης η ξήρανση μπορεί να γίνει στο έδαφος, αφού έχει προηγηθεί καλός καθαρισμός του και στρώσιμο αυτού με χαλίκι (συνήθιζεται στη Λακωνία).

Τα χαλασμένα σόκα (απόσκα) λιάζονται χωριστά γιατί μυρίζουν, είναι ξινά και συγκεντρώνουν τα διάφορα έντομα με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος και για τα άλλα.

Τα σόκα τοποθετούνται στις καλάριωτές ή στα δίχτυα σε μια στρώση μόνο με τον ποδίσκο προς τα κάτω και αναστρέφονται 1-2 φορές την ημέρα για να εκτεθεί όλη η επιφάνειά τους στον ήλιο, ενώ συγχρόνως πιέζονται με τα δάκτυλα για να πάρουν πλάκη σχήμα. Οι καλάριωτές τοποθετούνται έτσι ώστε η άκρη της μιας να ακουμπάει στο τέλος της άλλης. Αυτό γίνεται για καλύτερο αερισμό και για τη μη εξάπλωση ασθενειών.

Συνήθως η αποξήρανση διαρκεί 7-10 ημέρες ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες και όπου η περιεκτικότητα των σόκων σε υγρασία να μην υπερβαίνει το 24%. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης τη νύχτα τα σόκα καλύπτονται με καραβόπανα ή τσουβάλια για να μην απορροφήσουν υγρασία από τη νυχτερινή δροσιά και να προστατευθούν από ενδεχόμενες προσβολές εντόμων.

Πόλλες ολοκληρωθεί η ξήρανση ακολουθεί η διαλογή των σόκων. Κατά τη διαλογή απομακρύνονται τα ελαττωματικά όπως ανοσυμένα, πλιοκαμένα και σε μεγάλο βαθμό προσβεβλημένα από έντομα ή μύκητες.

Τα καλά αποξηραμένα σόκα διατηρούν αμετάβλητες τις ιδιότητές τους, αντέχουν στις πολέμινες αποβηκώσεις και

μεταφορές, καθώς και σε φυσιολογικές αλλαγές (μέγεθος, μαύρισμα, ξεχάρισμα και το σπουδαιότερο αντέχουν περισσότερο στις προσβολές των εντόμων αποθιγκών.

2.2.5. Αποθήκευση

Αφού ολοκληρωθεί η ξήρανση τα σύκα μαζεύονται από τις καλαριές, τα πλαστικά δίχτυα ή το έδαφος και μεταφέρονται με καθαρά κιβώτια, καλάθια ή σάκκους στον χώρο αποθήκευσης. Οι αποθήκες πρέπει να είναι καθαρές, υαλοστεγείς, αεθροποιημένες, χωρίς ραγμές, με κρισάρες στα παράθυρα και τις πόρτες για προφύλαξη από τα έντομα και τα κατοικίδια ζώα. Τα σύκα που είναι κατάλληλα για βρώση αποθηκεύονται σε χωριστούς χώρους από τα απόβουκα.

Ο παραγωγός ξεχωρίζει τις ποιότητες εμπειρικά (μικρά-μεγάλα σύκα) και τα τοποθετεί σε σάκκους, - κατά ποιότητα - οι οποίοι δεν πρέπει να περιέχουν ποσότητα ξηρών σύκων πάνω από 50 Kg.

Τα σύκα μεταφέρονται (τακτικά από τις αποθήκες στα χωρικά απεντοματήρια (εικόνα 2.3.) όπου γίνεται *Στις κηδοίς τν ο κδ απεντοματήρια οί τουρ να γδ πράξι ην κικρο και σε μισού.*

i) η κατάταξη σε παραγωγικές ποιότητες.

Σε κάθε συσκευασία φέρεται ετικέτα όπου αναγράφονται η περιοχή προέλευσης, το όνομα του παραγωγού, η ποικιλία και η ποιοτική κατηγορία και

ii) η πρώτη απεντόμωση των σύκων.

2.3. ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΥΚΩΝ ΣΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ

Η κατάταξη των σύκων σε παραγωγικές ποιότητες γίνεται από τους απεντομητές των υπαίθριων απεντομητριών. Οι απεντομητές προσλαμβάνονται για την εργασία αυτή μετά από παρακολούθηση δεκαήμερου σεμιναρίου (υφιστάμενοι προφορική και γραπτή δοκιμασία) που διοργανώνεται από τη Συκική κάθε έτος.

Τα βρώσιμα σύκα κατατάσσονται στους παρακάτω παραγωγικούς ποιοτικούς τύπους:

I) Στον παραγωγικό τύπο Α ποιότητας:

- Κατατάσσονται σύκα τα οποία έχουν συλλεγεί πλήρως ώριμα, είναι καλά αποξηραμένα, απαλλαγμένα από ξένες ουσίες, απόλυτα καθαρά, λεπτόφλοια, μελιτώδους σύστασης, ανοικτού χρώματος και μεγέθους ομοιόμορφου σε ποσοστό τουλάχιστον 85%.
- Αριθμός σύκων ανά κιλό: 64 τεμάχια το μέγιστο.
- Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχόμενων από οποιοδήποτε αιτία: το ανώτερο 15%, από το οποίο
Ποσοστό βλαβών προερχόμενων από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 5%.
- Ποσοστό απόσυκων: το ανώτερο 1%.

II) Στον παραγωγικό τύπο Β ποιότητας

- Κατατάσσονται σύκα τα οποία έχουν συλλεγεί πλήρως ώριμα, είναι καλά αποξηραμένα, απαλλαγμένα από ξένες ουσίες, καθαρά και παρουσιάζοντα ομοιομορφία μεγέθους σε ποσοστό τουλάχιστον 75%.
- Αριθμός σύκων ανά κιλό: 74 τεμάχια το μέγιστο.

- Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία: το ανώτερο 25%, από το οποίο Ποσοστό βλαβών προερχομένων από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 12%.
- Ποσοστό απόσυκων: το ανώτερο 4%.

III) Στον παραγωγικό τύπο Γ ποιότητας:

- Κατετάσσονται σύκα πλήρως ώριμα, καλά αποξηραμένα και καθαρά.
- Αριθμός σύκων ανά κιλό: 94 τεμάχια το μέγιστο.
- Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχόμενων από οποιαδήποτε αιτία: το ανώτερο 35%, από το οποίο Ποσοστό βλαβών προερχόμενων από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 20%.
- Ποσοστό απόσυκων: το ανώτερο 6%.

Σύκα τα οποία δεν μπορούν να καταταγούν σε μία από τις τρεις παραπάνω κατηγορίες κατατάσσονται στα "απόσυκα". Εάν το ποσοστό των εσωτερικών και εξωτερικών βλαβών αυτών δεν ξεπερνάει το 50%, τα παραπάνω σύκα χαρακτηρίζονται: " ειδική κατηγορία απόσυκων". Για τον καθορισμό των ανεκτών ορίων βλάβης στους αναφερόμενους ποιοτικούς παραγωγικούς τύπους πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι:

- α) Στο ποσοστό προσβολής από έντομα, όπως αυτό ορίζεται για κάθε παραγωγικό τύπο, υπολογίζονται σύκα τα οποία παρουσιάζουν στην επιφάνεια ή στο εσωτερικό τους νεκρά ή ζωντανά έντομα

μεγέθους μεγαλύτερου των 2.5 mm ή ιχνη διάβρωσης εντόμων (δηλαδή διάβρωση του εξωτερικού φλοιού των σύκων σε έκταση μεγαλύτερη του 0.5 cm ή διάβρωση του εσωτερικού φλοιού κυρίως στον ομφαλό) ή περιττώματα εντόμων σε έκταση διαμέτρου μεγαλύτερη από 0.5 cm ή πανάδα γύρω από τον ομφαλό του σύκου ή ακάρεα. Η ύπαρξη των ακάρεων πιθανολογείται από την παρουσία στον εξωτερικό φλοιό των σύκων λευκής σκόνης και διαπιστώνεται με τη χρήση στερεοσκοπίου.

β) Στο ποσοστό εσωτερικής ή εξωτερικής βλάβης από οποιαδήποτε αιτία, όπως αυτό ορίζεται για κάθε παραγωγικό τύπο, υπολογίζονται:

i) Σύκα προσβεβλημένα από καπνιά ή ενδόσημη τα οποία παρουσιάζουν αλλοίωση του μελιτώματός τους σε έκταση επιφανείας μεγαλύτερης του 1 cm.

ii) Σύκα προσβεβλημένα από οποιαδήποτε αιτία, δηλαδή όταν φέρουν διάφορες βλάβες οι οποίες οφείλονται είτε σε μυκητολογικές ασθένειες είτε σε επίδραση μηχανικών αιτιών, είτε σε μη φυσιολογική διατροφή και ανάπτυξη (ελαφρά μολυβδωμένα, φέροντα εξελκώσεις, ατροφικά, κατὰ τόπους πράσινα, ελαφρά ραμφισμένα κλπ).

Στο οριζόμενο ποσοστό μη βρώσιμων σύκων (σπόσυκα) υπολογίζονται σύκα γενικά ακατάλληλα προς βρώση δηλαδή: πολύ ατροφικά, σύκα που δεν έχουν καθόλου μελίτωμα, σάπια, πατημένα, κορμένα, έντονα ραμφισμένα από πουλιά, ξυλισμένα, πολύ ακάθαρτα λόγω πρόσμιξης χωμάτων ή ακαθαρσιών κλπ.

Ο προσδιορισμός των παραπάνω αναφερόμενων ποσοστών βλάβης και ο υπολογισμός των σύκων ανά κιλό σε κάθε παραγωγικό ποιοτικό τύπο γίνεται μετά από δειγματοληψία, η οποία διενεργείται ως εξής:

Από κάθε φορτίο, αφού αυτό ξεφορτωθεί και παραληφθεί, επιλέγεται από τον προιστάμενο του απεντομητήριου κατά την κρίση του και από διάφορα σημεία του φορτίου ο παρακάτω κατά αναλογία αριθμός σάκκων:

2 21 6άκτων το βάρη είναι το 2άκτο 4000 γκν

- Για φορτίο μέχρι 10 σάκκων επιλέγονται τουλάχιστον οι 4.
- " " " 20 " " " " 5.
- " " " 30 " " " " 6.
- " " " 40 " " " " 7.
- " " " 50 " " " " 8.
- " " " 80 " " " " 10.
- " " περισσότερο από 80 σάκκους και μέχρι ποσότητας 5.000 Kgr επιλέγονται τουλάχιστον 12-15 σάκκοι.

- Για φορτίο ποσότητας μεγαλύτερης των 5.000 Kgr σύκων διενεργείται ανά 5.000 Kgr ιδιαίτερη δειγματοληψία, όπου επιλέγεται ο ανωτέρω αναφερόμενος αριθμός σάκκων (δηλαδή από 5.000-10.000 Kgr 2, από 10.000-15.000 Kgr 3, από 15.000-20.000 Kgr 4 δειγματοληψίες κ.ο.κ.).

Στην συνέχεια το περιεχόμενο των σάκκων που έχουν επιλεγεί αδειάζεται ξεχωριστά σε καθαρό δάπεδο και από διάφορα σημεία αυτών λαμβάνεται και με τα δύο χέρια ποσότητα σύκων 2 περίπου κιλών (3-4 χούφτες) ανά σάκκο.

Οι ποσότητες των σύκων, οι οποίες λαμβάνονται με αυτόν τον τρόπο, ανακατεύονται καλά με τα χέρια και το συνολικό μίγμα το οποίο προκύπτει τοποθετείται στο πάτωμα. Στη συνέχεια αυτό τεταρτοτομείται και λαμβάνονται τα δύο κατά κορυφή τέταρτα, τα οποία αναμιγνύονται όπως παραπάνω. Η εργασία αυτή της τεταρτοτομίσσεως και αναμειξής επαναλαμβάνεται μέχρις ότου απομένει ποσότητα 2-2,5 κιλών σύκων, η οποία και θα αποτελέσει το τελικό δείγμα για ανάλυση.

Ακολούθως το τελικό δείγμα κατ' αρχήν ζυγίζεται με ακρίβεια και καταμετρούνται τα σύκα τα οποία περιλαμβάνονται σε αυτό. Με βάση τον αριθμό των σύκων που θα προκύψει και το ακριβές βάρος του δείγματος υπολογίζεται ο αριθμός των σύκων ανά χιλιόγραμμο του φορτίου.

Επειτα από το τελικό αυτό δείγμα λαμβάνονται με σειρά 50 ή 100 σύκα και προσδιορίζεται η επί τοις εκατό αναλογία του ποσοστού βλάβης από προσβολές εντόμων, των εσωτερικών και εξωτερικών βλαβών προερχόμενων από οποιαδήποτε αιτία καθώς και των αποσύκων.

Αν το αποτέλεσμα της πρώτης ανάλυσης βρίσκεται στο μεταξύλιο δύο ποιοτήτων, ή στο χαρακτηρισμό σε Γ ποιότητα και απόσυκα από το τελικό δείγμα λαμβάνονται πάλι 50 ή 100 σύκα και επαναλαμβάνεται η ανάλυση. Ο μέσος όρος των δύο αναλύσεων καθορίζει και τον τελικό χαρακτηρισμό.

Ταυτόχρονα εξετάζονται μακροσκοπικά και προσδιορίζονται τα γενικά χαρακτηριστικά του τελικού δείγματος δηλ. η

ομοιομορφία του χρώματος, το λεπτόφλοιο, το μελιτώδες της σύστασης κ.λ.π.

Για κάθε παραγωγικό ποιοτικό τύπο εκδίδεται χωριστά ιδιαίτερο δελτίο εισαγωγής από ειδικό στέλεχος τριπλότυπων εντύπων σφραγισμένων και αριθμημένων.

Από κάθε τριπλότυπο δελτίο εισαγωγής το πρώτο έντυπο παραδίδεται στο δικαιούχο (παραγωγό), το δεύτερο υποβάλλεται από τον προϊστάμενο του απεντομωτηρίου στη Συγκική και το τρίτο παραμένει στο στέλεχος.

2.4. ΧΩΡΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ (ΠΡΩΤΗ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΣΥΚΩΝ)

Τα ξηρά σύκα είναι από τα πλέον ευαίσθητα προϊόντα σε προσβολές εντόμων αποθηκών (Βλ. Κεφ. 3). Για το λόγο αυτό η απεντόμωση τους είναι υποχρεωτική. Η πρώτη απεντόμωση γίνεται στα χωρικά απεντομωτήρια (στους τόπους παραγωγής) και η δεύτερη στο Κεντρικό απεντομωτήριο της ΣΥΚΙΚΗΣ μετά την τελική συσκευασία. Τα σύκα μεταφέρονται από τις αποθήκες των παραγωγών στα χωρικά απεντομωτήρια το αργότερο μέσα σε πέντε (5) ημέρες. Στην Ελλάδα λειτουργούν σαράντα (40) χωρικά απεντομωτήρια: είκοσι τέσσερα (24) στο νομό Πηλοποννήσου, δύο (2) στο νομό Ευβοίας, δέκα (10) στο νομό Λακωνίας και τέσσερα (4) στο νομό Λέσβου [Βλ. πίνακα 1.1.].

Τα χωρικά απεντομωτήρια ιδιοκτησίας της ΣΥΚΙΚΗΣ καταλαμβάνουν επιφάνεια 250-300 ² m περίπου και αποτελούνται:

- i) Από το τμήμα παραλαβής, το οποίο έχει μια ζυγαριά και χώρο αποθήκευσης των σύκων επιφάνειας 100 ² m περίπου.
- ii) Από τους χώρους απεντόμωσης (κλιβανούς) που καταλαμβάνουν χώρο 15-20 ³ m ο καθένας. Το κάθε απεντομωτήριο έχει τρεις έως πέντε χώρους απεντόμωσης, οι οποίοι κλείνουν αεροστεγώς και με ανεμιστήρες ανακατεύεται ο αέρας και
- iii) από τους χώρους αποθήκευσης του απεντομωμένου προϊόντος επιφάνειας 150 ² m περίπου.

Τα σύκα τα οποία προορίζονται για απεντόμωση μπαίνουν μέσα στον κλιβάνο. Η πλήρωση του κλιβάνου πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αφήνεται από κάθε πλευρά του σωρού των σύκων ελεύθερο διάστημα 20 cm περίπου για την κυκλοφορία του απεντομοτικού φαρμάκου. Επομένως το ποσοστό πλήρωσης του κλιβάνου δεν υπερβαίνει το 60-70% του ολικού όγκου του.

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΑ ΧΩΡΙΚΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ



- 1. Χώρος παραλαβής και προσωρινής αποθήκευσης προϊόντος
- 2. " ζύγισης προϊόντος
- 3. Είσοδος κλιβάνου
- 4. Κλιβανοί
- 5. Χώρος αποθήκευσης απεντομομένων προϊόντων

χυφία κλειστά 150-60 45/45

Αφού γεμίσει ο κλιβάνος, ο προϊστάμενος του απεντομοτηρίου κλείνει στεγανά την πόρτα του κλιβάνου και εν συνεχεία διοχετεύει μέσα σε αυτόν την απαιτούμενη ποσότητα βρωμιούχου μεθυλίου.

ΣΥΚΡΙΣΗ.

Σημειώνεται υποκαταστάσει της επίθεσης με τις οδηγίες της
μετά τον κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας σε όσον αφορά
Προς αποφυγή των κινδύνων και της επιβάρυνσης του Εργαζόμενου

κατά το Εξέταση με 58,8 Kgr (κατά Εξέταση) -

Υπό και πάνω 30 bar ή και σε σταθμούς κλιμακωτού (46,2 Kgr

επιτοκοδοσική του είναι *αποφυγή* Στο επίπεδο κλιμακωτού και

προς να Χρησιμοποιηθεί και εναλλάξ των εργαλείων. Η

Στα επίπεδα που υποβιβάζονται το νερό τους εναλλάξ και

καταργείται και Χρησιμοποιηθεί επίσης.

αυτοκαθαριστικό κεντρικό είναι Εξαιρετικό και τον από και

επίθεσης προς την οροφή και να διατηρεί καθαρότητα και να

εξαιρετικό των κλιμακωτού να κλιμακωτού και να κλιμακωτού

30-45 λεπτά υποκαταστάσει το Εργαζόμενο μετά το οποίο Εξέ

Στην συνέχεια τίθενται σε λειτουργία οι επεξεργαστές ή

Εξέταση	σε ώρες	σε Βαθμούς C
40	16	15 και άνω και άνω
25	24	15 και άνω και άνω

Όσον
 Διάκριση επεξεργασίας
 σε gr/cm
 Χρησιμοποιηθούν είναι οι εξής:
 (Handwritten notes and stamps)

Οι ποσότητες του Εργαζόμενου μετράται, οι οποίες υπολογίζονται

Παλαιότερα για την απεντόμωση των ξηρών σύκων χρησιμοποιούσαν μίγμα ίσων ποσοτήτων διοξειδίου άνθρακα και διοξειδίου του άνθρακα (δόση: 80 gr/cm^3). Οι ατμοί αφήνονταν να επιδράσουν για 8 ώρες. Επίσης χρησιμοποιούσαν μίγμα ίσων ποσοτήτων χλωροπικρίνης και τετραχλωριούχου άνθρακα (δόση: 20 gr/cm^3). Από το 1953 όμως & έπειτα άρχισε να χρησιμοποιείται αποκλειστικά το βρωμιούχο μεθύλιο. *Μήπως άνωθεν ότι θα παλαιωθεί ή ή τι τι σε κινεματιώδη*

Αφού ολοκληρωθεί η απεντόμωση εκδίδεται το πιστοποιητικό απεντόμωσης σε ειδικό στέλεχος τριηλότυπου εντύπου.

Τα τελευταία χρόνια παράγεται στην περιοχή της Μεσσηνίας μια πολύ μικρή ποσότητα βιολογικών σύκων. Επειδή για την απεντόμωση των σύκων αυτών δεν είναι επιτρεπτή η χρήση βρωμιούχου μεθυλίου, ακολουθείται άλλη διαδικασία. Ειδικότερα μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι παρακάτω μέθοδοι:

- α) Εμβάπτιση των σύκων, με ειδικό καλάσκι, σε αλυσίδα -βρασμένο νερό με στάχτη- και ζεμάτισμα για λίγα λεπτά και
- β) κατάψυξη των σύκων στους -30° C . Οι παραπάνω μέθοδοι ωστόσο επιδρούν αρνητικά στην εξωτερική εμφάνιση του καρπού.

Αφού ολοκληρωθεί η απεντόμωση, ακολουθεί η συσκευασία, σε ειδική ζελατίνα. Εφ' όσον το προϊόν δεν συσκευαστεί αμέσως, θα πρέπει να διατηρείται σε χώρο που δεν επιτρέπει περαιτέρω προσβολές από έντομα.



Εικόνα 2.2 Ξήρανση βύκων σε καρφωτές



Εικόνα 2.3 Χωρικό ατεντοπωτήριο της ΣΥΚΙΚΗΣ στη Μεσσηνία

2.5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

2.5.1. ΑΓΟΡΑ ΣΥΚΩΝ

Τα απεντομομένα σύκα παραδίδονται στον κομιστή του δελτίου εισαγωγής, που χορηγήθηκε στον παραγωγό κατά την προσκόμιση των σύκων στο απεντομοτήριο «μετά την προαίρεση της νόμιμης φάρας». Ο αγοραστής μπορεί να είναι έμπορος, μεσίτης ή η Συκική, αφού προηγουμένα έχει αγοράσει δελτία εισαγωγής.

Ο κομιστής του δελτίου θα πρέπει προηγουμένως να καταθέσει στον προϊστάμενο του απεντομοτηρίου: α) τα δελτία εισαγωγής και

β) τα απεντομοτικά δικαιώματα (5.2 δρχ./Kgr + 8% Φ.Π.Α. καθώς και 1.72 δρχ./Kgr σαν εργατικά του σωματίου φορτοεκφορτωτών, για την μεταφορά και αποστομβασία των σύκων).

Τα σύκα τα οποία συγκεντρώνει η Συκική πουλάει στους έμπορους μετά από την διενέργεια πλειοδοτικού διαγωνισμού επ' ονόματι των παραγωγών. Στους πλειοδοτικούς αυτούς διαγωνισμούς μετέχει και η ίδια η Συκική για σύκα τα οποία πρόκειται να συσκευάσει αυτή στο εργοστάσιό της.

Με απόφαση του Υπ. Γεωργίας η οποία κοινοποιείται στη Συκική και τις αρμόδιες Διευθύνσεις Γεωργίας καθορίζεται ανά μήνα "η ελάχιστη τιμή παραγωγού" η οποία θεωρητικά λειτουργεί σαν τιμή ασφαλείας, καθώς δεν μπορούν να αγοραστούν τα σύκα από τους έμπορους σε χαμηλότερες τιμές. (Πίνακας 2.1.)

Επιπλέον για τα σύκα, τα οποία διατίθενται μέσω της Συκικής επιτυγχάνονται συνήθως καλύτερες τιμές (ασφάλεια του παραγωγού).

Πίνακας 2.1.

ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΤΙΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΓΙΑ ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ ΕΣΟΔΕΙΑΣ 1994 ΑΝΑ ΚΙΛΟ

ΜΗΝΑΣ: ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ			
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ	ΤΙΜΗ ΕCU	ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ (ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ Χ ΤΙΜΗ ΕCU)
A	82,1261 ^{0,982}	346,789	284,804
B	73,4260 ^{0,73}	346,789	254,633
Γ	66,6630 ^{0,66}	346,789	231,180
Δ	51,2065	346,789	177,519
ΜΗΝΑΣ: ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ			
A	83,1117	346,789	288,222
B	74,3071	346,789	257,689
Γ	67,4630	346,789	233,954
Δ	51,8210	346,789	179,710
ΜΗΝΑΣ: ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ			
A	84,0973	349,469	293,894
B	75,1883	349,469	262,760
Γ	68,2630	349,469	238,558
Δ	52,4355	349,469	183,246
ΜΗΝΑΣ: ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ			
A	85,0829	352,829	300,197
B	76,0694	352,829	268,395
Γ	69,0630	352,829	243,674
Δ	53,0501	352,829	187,176
ΜΗΝΑΣ: ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ			
A	86,0684	352,829	303,674
B	76,9506	352,829	271,504
Γ	69,8630	352,829	246,497
Δ	53,6646	352,829	189,344
ΜΗΝΑΣ: ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ			
A	87,0540	354,617	308,701
B	77,8318	354,617	276,004
Γ	70,6630	354,617	250,583
Δ	54,2791	354,617	192,482

Πίνακας 2.2.

ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟ Ε.Ο.Κ. ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΕΙΣΟΔΕΙΑΣ 1994 ΑΝΑ ΚΙΩΣ

ΟΡΜΑΘΟΙ ΚΑΙ ΠΑΚΕΤΑ ΣΕ ΔΙΑΔΟΧΙΚΕΣ ΣΕΙΡΕΣ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ	ΙΟΥΛΙΟΣ-ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ -ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ ΤΙΜΗ ECU : 346,789	ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ ΤΙΜΗ ECU :349,469	ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ ΤΙΜΗ ECU : 352,829	ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ ΤΙΜΗ ECU : 354,617
A	37,7985	131,081	132,094	133,364	134,040
B	34,6477	120,154	121,083	122,247	122,867
Γ	31,4969	109,228	110,599	111,130	111,693
Δ	28,3489	98,311	99,071	100,023	100,530
ΣΤΑΥΡΟΙ					
A	34,5567	119,839	120,765	121,926	122,544
B	31,6788	109,859	110,708	111,772	112,338
Γ	28,7982	99,869	100,641	101,608	101,608
Δ	25,9176	89,879	90,574	91,448	91,908
ΧΥΜΑ					
A	28,0787	97,374	98,126	99,070	99,572
B	25,7384	89,258	89,948	90,812	91,273
Γ	23,3980	81,142	81,769	82,555	82,973
Δ	21,0577	73,026	73,590	74,298	74,674
ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ					
A	34,5567	119,839	120,765	121,926	122,544
B	31,6788	109,859	110,708	111,772	112,338

Ποσο ένα. 4 Ενδοτομής Συσκευασίας 23μ ECU

3

20

2.5.2. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΥΚΩΝ

2.5.2.1. Συσκευαστήρια

Τα συσκευαστήρια είναι ειδικοί χώροι με ανάλογο εξοπλισμό κατάλληλο για την επεξεργασία των ξηρών σύκων. Στη Μεσσηνία λειτουργούν σήμερα δέκα (10) συσκευαστήρια σύκων τα 9 ιδιοκτησίας ιδιωτών και το 1 ιδιοκτησίας της ΣΥΚΙΚΗΣ. Για την λειτουργία αυτών απαιτείται άδεια η οποία χορηγείται από τη Διεύθυνση Γεωργίας, μετά από σχετική αίτηση του ενδιαφερομένου και από επιτόπια έρευνα της αρμόδιας επιτροπής της Διεύθυνσης Γεωργίας. Η άδεια λειτουργίας είναι τριετούς διάρκειας και για να δοθεί τα συσκευαστήρια πρέπει να διαθέτουν:

- α) Επαρκείς και κατάλληλους χώρους για την παραλαβή, επεξεργασία και αποθήκευση των ξηρών σύκων και τους απαραίτητους βοηθητικούς χώρους αποθήκευσης υλικών. Συγκεκριμένα, οι χώροι συσκευασίας και αποθήκευσης πρέπει να έχουν:
 - i) Δάπεδα τα οποία επιτρέπουν την τήρηση πλήρους καθαριότητας.
 - ii) Οροφή υδατοστεγή από τσιμέντο ή λοιπά υλικά, η οποία δεν παρουσιάζει ρωγμές.
 - iii) Πόρτες διπλές καλής εφαρμογής, από τις οποίες η εσωτερική πρέπει να είναι κατασκευασμένη από μεταλλικό ή άλλο πλέγμα για να μην επιτρέπεται η είσοδος των εντόμων.
 - iv) Παράθυρα καλής εφαρμογής, απαραίτητα εφοδιασμένα με πλέγμα όπως παραπάνω και

Στο ερώτημα αυτό απαντήσαμε με τον τρόπο που αναφέραμε στην εισαγωγή του άρθρου. Η απάντηση είναι ότι η προϋπόθεση για την επιβολή των εγγυητικών μέτρων είναι η ύπαρξη κινδύνου για την επείγουσα προστασία των συμφερόντων των εργαζομένων. Η ύπαρξη κινδύνου είναι η προϋπόθεση για την επιβολή των εγγυητικών μέτρων.

Τίτλος παραγράφου

-- Το ερώτημα αναφέρεται

-- Το ερώτημα αναφέρεται και στην περίπτωση

-- Το ερώτημα αναφέρεται

απάντηση:

Κάθε εργαζόμενος δικαιούται να αποκτήσει και να διατηρήσει

εξουσιοδότηση σύμφωνα με το άρθρο 17.

α) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

β) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

γ) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

δ) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

ε) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

στ) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

ζ) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

η) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

θ) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

ι) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

ια) Η εξουσιοδότηση είναι η εξουσιοδότηση που χορηγείται στον εργαζόμενο

τους. Στο τμήμα αυτό δεν υπάρχει κάποιος ιδιαίτερος εξοπλισμός πέρα από τσουβάλια και καφάσια (κλούβες) χωρητικότητας 10-18 Kg σύκων περίπου.

Τμήμα καθαρισμού και διαλογής

Τα σύκα όπως βρίσκονται μέσα σε δίκτυωτά σακκιά (30 Kg /σακκί περίπου) προσθούνται στη συνέχεια στο τμήμα καθαρισμού και διαλογής. Εδώ υπάρχει ένα σύνθετο μηχάνημα ονομαζόμενο "διαλογέας" το οποίο αποτελείται από τα παρακάτω τμήματα:

α) Μια χοάνη στην οποία ρίχνονται τα σύκα από τα τσουβάλια και στη συνέχεια ένας ατέρμονος ιμάντας προώθησης του προϊόντος. (Εικόνα: 2.4.). Αριστερά και δεξιά του ιμάντα τοποθετείται εργατικό προσωπικό, το οποίο ασχολείται με τη διαλογή των σύκων και την απομάκρυνση των απόσυκων, τα οποία και τοποθετούνται σε κλούβες που υπάρχουν κατά μήκος αυτού.

β) Μηχανικό πλυντήριο (σαλιγκaros με περιστρεφόμενο κοχλία) όπου τα σύκα με τη βοήθεια του κοχλία μεταφέρονται στο ανώτερο σημείο αυτού. Στα σύκα κατά το πέρασμά τους από τον κοχλία διοχετεύεται νερό θερμοκρασίας 60° C- 70° C περίπου μέσω οπών, που υπάρχουν σε αυτόν και εξασφαλίζεται η πρόπλυση, πλύση και έκπλυση του προϊόντος.

γ) Τμήμα απομάκρυνσης της προσροφηθείσης υγρασίας μέσω στεγνωτηρίου με τη βοήθεια θερμού αέρα.

δ) Σαλιγκaros με περιστρεφόμενο κοχλία, (εικόνα: 2.5.) όπου πραγματοποιείται η μεταφορά των σύκων στο κατώτερο σημείο του μηχανήματος και τέλος η συγκέντρωση αυτών στο μηχάνημα διαλογής.

ε) Ο καλιμπραδόρος (εικόνα: 2.6.) αποτελείται από τρεις τουλάχιστον σειρές κινούμενων κοσκίγων με διαφορετικής διαμέτρου οπές, τα οποία εξασφαλίζουν αφ' ενός την απομάκρυνση των αποσύκων και των ξένων υλών (π.χ. χαλίκι) και αφ' ετέρου την ταξινόμηση του προϊόντος σε τρεις τουλάχιστον κατηγορίες μεγεθών.

στ) Τράπεζα διαλογής με ατέρμονα ιμάντα προώθησης του προϊόντος, αριστερά και δεξιά του οποίου υπάρχει εργατικό προσωπικό το οποίο απομακρύνει τα ακατάλληλα σύκα. Στο τέλος του ιμάντα τοποθετείται κλούβα για την συγκέντρωση των σύκων. Οι κλούβες στη συνέχεια μεταφέρονται στο τμήμα συσκευασίας αφού παραμείνουν 1-2 ώρες για να φύγει η υγρασία και αφού έχει προηγηθεί κάποια ανάμειξη των παραγωγικών ποιοτικών τύπων.

Για παράδειγμα μέρος των σύκων που έχουν καταταγεί στο Β ποιοτικό παραγωγικό τύπο επιτρέπεται ύστερα από διαλογή να αναμειχθούν με τα σύκα Α παραγωγικού τύπου.

Κάθε χρόνο με υπουργική απόφαση εγκρίνεται η διαλογή σύκων Β παραγωγικού ποιοτικού τύπου για την δημιουργία Α εμπορικού τύπου για την κάλυψη των αναγκών της αγοράς των Η.Π.Α.

Ενδεικτικά για το 1992 εγκρίθηκε η διαλογή 3.000 τν σύκων Β παραγωγικού τύπου για την δημιουργία 50% σύκων Α εμπορικού τύπου 40% Γ εμπορικού τύπου και 10% απόσυκων.

Για απορρόφηση ολόκληρης της αναμενόμενης παραγωγής σύκων Α εμπορικού τύπου, οι εξαγωγείς σύκων υποχρεούνται να καλύπτουν το

40% των εξαγόμενων στις Η.Π.Α. ουκοπαρτίδων με σύκα που θα προέρχονται από τον Α παραγωγικό ποιοτικό τύπο και το υπόλοιπο 60% με σύκα που θα προέρχονται από τη διαλογή σύκων Β παραγωγικού τύπου.

Οι εξαγωγείς υποχρεούνται να παραδίδουν στη ΣΥΚΙΚΗ τα απόβουκα που προέρχονται από τη διαλογή.

Οι εγκαταστάσεις παραγωγής ουκόπαστας* , εκτός από τον προαναφερόμενο μηχανικό εξοπλισμό, διαθέτουν και ξηραντήρια σύκων καθώς και αλεστικές μηχανές διπλής κοπής αυτών.

* Η επεξεργασία της ουκόπαστας γίνεται αποκλειστικά και μόνο από τη ΣΥΚΙΚΗ. Για την παραγωγή ουκόπαστας χρησιμοποιούνται σύκα Α παραγωγικού ποιοτικού τύπου. Η ουκόπαστα συσκευάζεται εντός χαρτοκιβωτίων βάρους 22 Kgr και αποστέλλεται μόνο στη Μάλτα (καλύτερα αποστέλλεται και στις Η.Π.Α.)

Τμήμα συσκευασίας

Στο τμήμα αυτό τα σύκα παίρνουν την εμπορική τους μορφή. Ο μηχανικός εξοπλισμός είναι ελάχιστος και τα μηχανήματα χειροκίνητα. Συγκεκριμένα στο τμήμα συσκευασίας έχουμε μεγάλους πάγκους γύρω από τους οποίους υπάρχει το εργατικό προσωπικό. Τα σύκα μεταφέρονται - όπως βρίσκονται μέσα σε κλούβες- στους πάγκους, και εκεί γίνεται αρχικά το ζύγισμα κάθε συσκευασίας.

2.5.2.2 Εμπορικοί τύποι ξηρών σύκων *

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

-
- 1 Για την τυποποίηση κάθε συσκευασίας ανεξάρτητα αν αυτή καλύπτει τις ανάγκες της εσωτερικής ή της εξωτερικής αγοράς οι τυποποιητές λαμβάνουν επιδότηση από την Ε.Ο.Κ.

(Πίνακας: 2.2.)

α. Τύπος " σταυρός" (Crown)

Για τη δημιουργία του εμπορικού τύπου "σταυρός (crown) " τα ζυγιαμένα σόκα τοποθετούνται σε ειδικά μεταλλικά ή ξύλινα καλούπια καθαρά, λεία εξωτερικά και εσωτερικά, και είτε δένονται με πλαστικό κορδελλάκι και τυλίγονται με σελοφάν, είτε μπαίνουν στο προαναφερόμενο καλούπι, το οποίο τοποθετείται κάτω από μια χειροκίνητη πρέσα (γυρλόμπα). (εικόνα: 2.8.).

Οι συνηθέστερες σήμερα συσκευασίες του εμπορικού τύπου " σταυρός crown " είναι οι παρακάτω:

24/14 OZ * που αντιστοιχεί σε 9.6 Kgr/κιβώτιο περίπου. Η συσκευασία αυτή αποστέλλεται κυρίως σε Αμερική και Καναδά με Containers.

24/10 OZ που αντιστοιχεί σε 6.9 Kgr/κιβώτιο περίπου και αποστέλλεται κυρίως στον Καναδά.

1 0
2 4 2 2
3 9 2 2

* Σε κάθε περίπτωση ο πρώτος αριθμός αναφέρεται στο πλήθος των σταυρών ανά κιβώτιο και ο δεύτερος στο βάρος κάθε σταυρού.
1 OZ = 28.57 gr.

8/250 gr και 24/250 gr που αντιστοιχούν σε 12 Kgr/κιβώτιο.
Αποστέλλεται στις Ευρωπαϊκές χώρες, και ιδιαίτερα στην Ιταλία
και στη Γερμανία σε παλέτες * των 7 κιβωτίων X 9 σειρών.

24/375 gr που αντιστοιχεί σε 9 Kgr/κιβώτιο και στέλνεται μόνο
στην Αυστραλία και

60/250 gr που αντιστοιχεί σε 15 Kgr/κιβώτιο και αποστέλλεται
στην Αυστραλία.

Οι συσκευασίες που αναφέρονται στις δύο πρώτες περιπτώσεις
αποστέλλονται αποκλειστικά στο εξωτερικό, ενώ οι αναφερόμενες
στις υπόλοιπες περιπτώσεις σε μικρό ποσοστό διατίθενται και στο
εσωτερικό.

* Οι διαστάσεις της παλέτας είναι 120 CM X 80 CM.

Πριν μερικά χρόνια ο σταυρός με κορδελλάκι ήταν πιο επιθυμητός από τη γιρλάντα (εικόνα : 2.9 -). Τα τελευταία χρόνια όμως, προτιμάται όμως από τους καταναλωτές σε μεγάλο βαθμό η γιρλάντα και επιπλέον είναι πιο οικονομική για τον εξαγωγέα-τυποποιητή γιατί απαιτείται λιγότερο εργατικό δυναμικό.

Β. Τύπος "ορμαθός" (String)

Εκτός από τον εμπορικό τύπο Crown υπάρχει ο εμπορικός τύπος "ορμαθός (String)", όπου τα σύκα περνούν με μια σακοράφα σε φυτική κλωστή (βούρλο) * δένονται κυκλικά και κλείνονται μέσα σε σαλοφάν.

-
- 1 Τα βούρλα είναι φυτά με εύκαμπτα κλώνες στέλεχος, τα οποία πριν από τη χρησιμοποίησή τους εμποτίζονται για αρκετό χρονικό διάστημα (γύρω στις 10 ώρες) μέσα σε καθαρό πόσιμο νερό, το οποίο περιέχει 4-6% μαγειρικό αλάτι.
- Απαγορεύεται η εμβάπτιση των βούρλων σε θαλασσινό νερό.

Οι συνηθέστερες σήμερα συσκευασίες του " ορμαθού " είναι οι παρακάτω:

24/14 ΟΖ που αντιστοιχεί σε 9,6 Kgr/κιβώτιο περίπου και αποστέλλεται σε Αμερική και Καναδά.

24/10 ΟΖ που αντιστοιχεί σε 6,9 Kgr/κιβώτιο περίπου και αποστέλλεται κυρίως στον Καναδά.

24/375 gr που αντιστοιχεί σε 9 Kgr/κιβώτιο και αποστέλλεται στην Αυστραλία.

30/500 gr που αντιστοιχεί σε 15 Kgr/κιβώτιο και διατίθεται στην εσωτερική κυρίως αγορά.

16/1000 gr που αντιστοιχεί σε 16 Kgr/κιβώτιο και διατίθεται αποκλειστικά στην εσωτερική αγορά.

Παραλλαγή του τύπου " ορμαθός " είναι ο " γυμνός ορμαθός " (χωρίς σελοφάν) γνωστός με την ονομασία Picalissimo. Πρόκειται για συσκευασία σε σάκκους από λινάτσα που περιέχουν 60 ορμαθούς βάρους 250 gr ο καθένας. Το συνολικό βάρος του σάκκου είναι επομένως 15 Kgr και η συσκευασία αυτή αποστέλλεται αποκλειστικά στην Αυστρία.

Υ. Συσκευασία " χύμα "

Ο εμπορικός τύπος " χύμα (loose in cartons) " χαρακτηρίζει σάκκα τα οποία τοποθετούνται σε κιβώτια των 15 Kgr (3 σακκούλες νάυλον X 5 Kgr/ σακκούλα). Αποστέλλονται αποκλειστικά στην Ιταλία με παλέτες των 40 κιβωτίων.

δ. Συσκευασία "πακέτα"

Τέλος για τις ανάγκες της εγχώριας αγοράς, και μόνο έχουμε και τον εμπορικό τύπο " διαδοχικές σειρές ή πακέτα (round).

Κυκλοφορεί σε διάφορες μορφές συνηθέστερη των οποίων είναι η συσκευασία των 800 gr. Τα σύκα Β ή Γ παραγωγικού ποιοτικού τύπου συσκευάζονται σε χάρτινα πακέτα και τοποθετούνται σε επάλληλες σειρές. Επιθυμητό χαρακτηριστικό της συσκευασίας είναι η προσθήκη ρίγανης και βάλγιας.

Οι προτιμήσεις σε παραγωγικούς ποιοτικούς τύπους σύκων ανάλογα με τις χώρες στις οποίες εξάγονται είναι κατά κανόνα οι εξής:

- Αμερική: Εξαγόμενα σύκα Α παραγωγικού ποιοτικού τύπου.
- Καναδάς-Αυστραλία-Ιταλία: Εξαγόμενα σύκα Α και Β παραγωγικού ποιοτικού τύπου.
- Υπόλοιπες Ευρωπαϊκές χώρες πλην Ιταλίας: Εξαγόμενα σύκα Β και Γ παραγωγικού ποιοτικού τύπου.

Παλαιότερα, πριν από μια δεκαετία περίπου, σημαντικό μέρος των εξαγόμενων σύκων Γ παραγωγικού ποιοτικού τύπου αποστέλλετο στη Βραζιλία σε συσκευασία πακέτου 96/112 gr που αντιστοιχούσε σε 10.8 Kgr/κιβώτιο με την ονομασία " πολυτέλειες ".

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

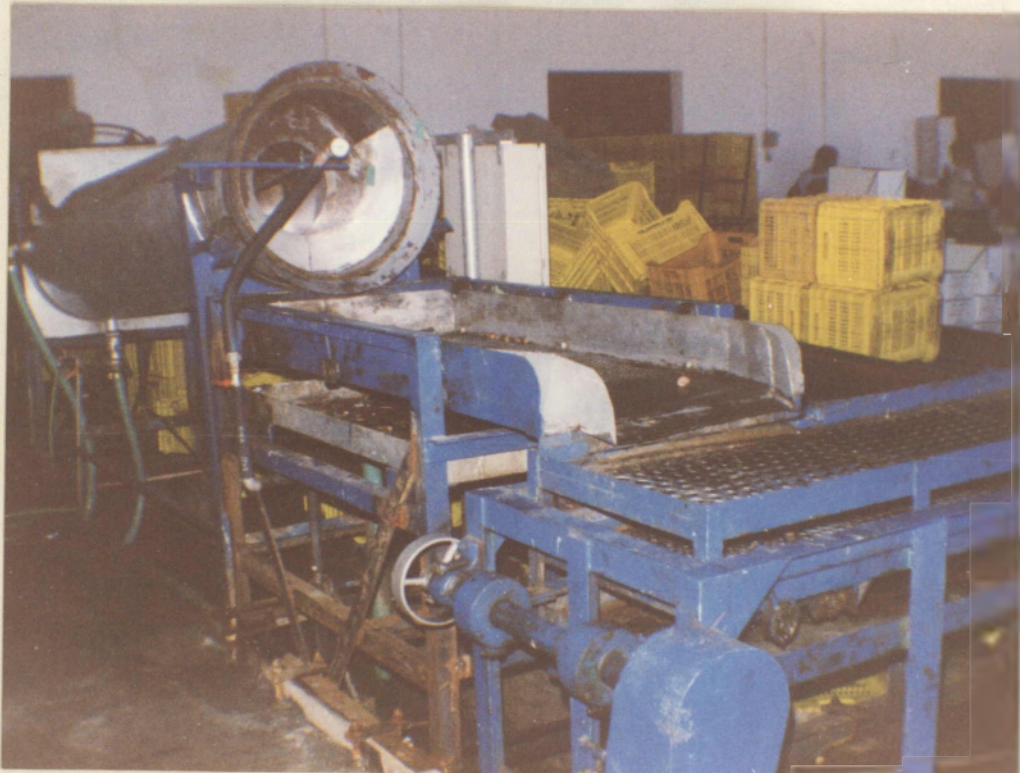
- το ονοματεπώνυμο του εξαγωγέα ή το εγκεκριμένο εμπορικό σήμα αυτού ή και τα δύο,
- η γενική ένδειξη προέλευσης των σύκων και της συγκοπασίας (π.χ. Greek figs)
- προαιρετικά η τοπική ένδειξη (π.χ. Growth in Kalamata)
- ο εμπορικός ποιοτικός τύπος
- ο τύπος της συσκευασίας
- το καθαρό βάρος σύμφωνα με το ισχύον σύστημα μονάδων της χώρας προορισμού και
- το έτος εσοδείας

σφραγίζονται, τοποθετούνται σε παλέτες και μεταφέρονται στα γενικά απεντομητήρια για ποιοτικό και ποσοτικό έλεγχο και απεντόμηση. (εικόνα 2.10.).



Εικόνα 2.4

Λοάιν προώθησης προϊόντος



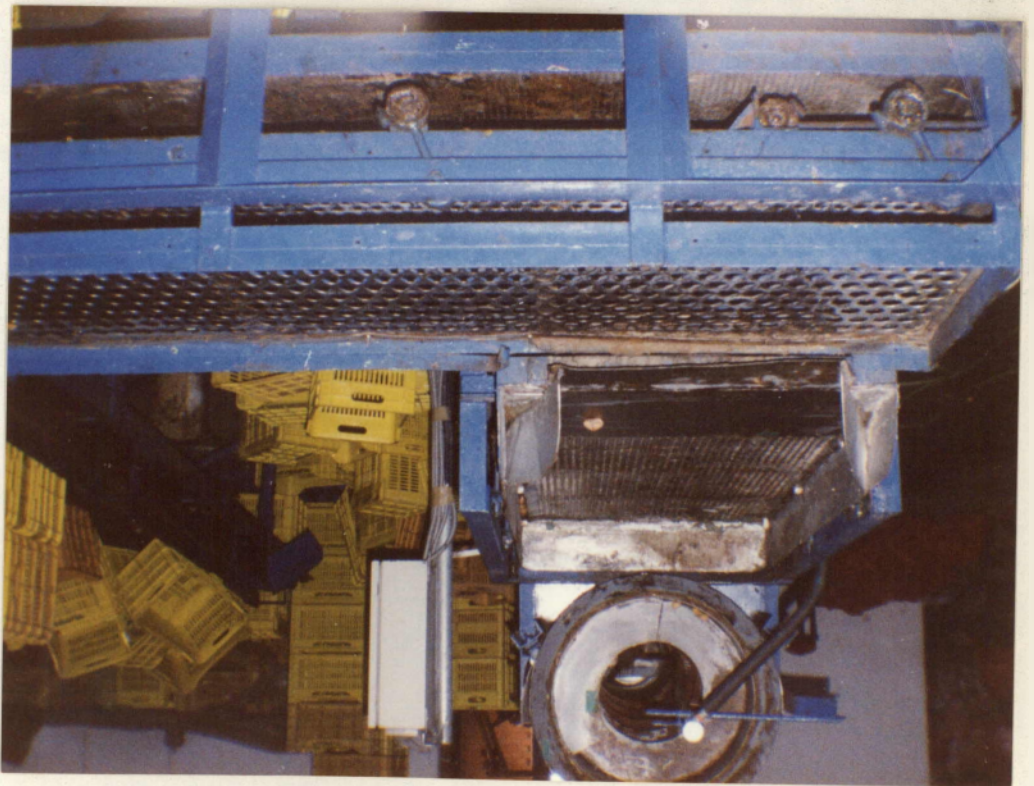
Εικόνα 2.5

Σαλνικαρος με
ΠΕΡΙΓΤΡΕΦΟΤΕΝΟ ΚΟΨ

Εικόνα 2.7
 Μηχανή συσκευασίας κιβωτίων
 για ορυκτοελαία ενυδατών



Εικόνα 2.6
 Καθιλιπράδοπος
 3 εεipés κóσκιv





Εικόνα 2.8 Χειροκίνητη γιρζάντα (πρέσσα).



Εικόνα 2.9 Σουκερναγιά "σταυρός (crown)"



Εικόνα 2.10 Ξηρά σύκα συσκευασμένα
σε υβώρια - ετήσια υβώτιου

2.6. ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΑ ΓΕΝΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ

Η δεύτερη αυτή απεντόμωση των συσκευασμένων σύκων γίνεται στα γενικά απεντομωτήρια υδλοκτησίας της ΣΥΚΙΚΗΣ που έχουν την έδρα τους στο Ασπράχομα Μεσσηνίας.

Πρόκειται για χώρο που αποτελείται από έναν περιβάλο 5000 m² και από τον εσωτερικό χώρο επιφανείας 1000 m².

Ο εσωτερικός χώρος αποτελείται:

α) Από το τμήμα παραλαβής: Πρόκειται για χώρο επιφανείας 300 m² περίπου στον οποίο συγκεντρώνονται τα σύκα σε παλέτες και σημειώνεται ο αύξων αριθμός εισαγωγής αυτών ανά εξαγωγή από έκτακτο προσωπικό της ΣΥΚΙΚΗΣ, τους "σημειωτές".

Ταυτόχρονα οι ενδιαφερόμενοι για απεντόμωση του προϊόντος τους εξαγωγείς υποχρεούνται σε κατάθεση αίτησης στον προϊστάμενο του απεντομωτηρίου. Η απεντόμωση πραγματοποιείται με την τήρηση σειράς προτεραιότητας και εγγραφή των αιτήσεων των ενδιαφερομένων σε ειδικό τηρούμενο βιβλίο, το αριθμολόγιο. Η μη τήρηση της σειράς, προϋποθέτει αιτιολογημένη περίπτωση έκτακτης ανάγκης, εκτιμωμένης αναλόγως, με ευθύνη του προϊσταμένου του απεντομωτηρίου. Στη συνέχεια οι παλέτες εισάγονται στους

β) Χώροι απεντόμωσης: Τα απεντομητήρια διαθέτουν 6 Vacuum * (Εικόνα 2.10 *) που καταλαμβάνουν χώρο 30 m³ το καθένα, τα οποία κλείνουν αεροστεγώς και έχουν δύο πόρτες: πόρτα εισόδου του προϊόντος και πόρτα εξόδου απεντομημένου προϊόντος.

Σε κάθε Vacuum τοποθετούνται - από την πόρτα εισόδου - 10 παλέτες ενώ μένει κενός χώρος ανάμεσα σε αυτές 10 cm περίπου για την κυκλοφορία του απεντομητικού φαρμάκου. Αφού γεμίσει ο χώρος του κλιβάνου ο χειριστής των Vacuum κλείνει αεροστεγώς την πόρτα του κλιβάνου.

γ) Το χειριστήριο : στο οποίο υπάρχουν μηχανικές εγκαταστάσεις για την εφαρμογή του καπνιστικού εντομοκτόνου (βρωμιούχο μεθύλιο) και συγκεκριμένα:

ι) Αντλία κενού : (Εικόνα 2.12.). Πρόκειται για εμβολοφόρο αντλία η οποία τίθεται σε λειτουργία αμέσως μετά το κλείσιμο του Vacuum με σκοπό την αφαίρεση του αέρα από αυτό και τη δημιουργία κενού.

Για την επίτευξη συνθηκών απόλυτου κενού απαιτείται διάρκεια λειτουργίας της αντλίας επί 10 λεπτά.

* Vacuum= θάλαμοι απεντόμωσης υπό συνθήκες κενού.

ii) Συσκευή εξαέρωσης και προώθησης του ασφυκτικού εντομοκτόνου : (Εικόνα 2.13.). Αρχικά το καπνιστικό διοχετεύεται από την φιάλη με την οποία κυκλοφορεί στο εμπόριο σε κατακόρυφο δοσομετρικό κύλινδρο μέχρις ότου η ένδειξη φθάσει τα 15 cm (50 gr/Lm³). Επειτα η προαναφερόμενη μετρημένη ποσότητα διοχετεύεται στη συσκευή εξαέρωσης όπου εξαερώνεται (σημείο ζέσεως του CH₃Br 3,6°C) και τέλος το αέριο πια βρωμιούχο μεθύλιο διοχετεύεται στο αντίστοιχο Vacuum σε θερμοκρασία 15°C. Η διάρκεια παεντόμωσης είναι 3 ώρες.

iii) Σύστημα απομάκρυνσης του καπνιστικού: Μετά το τέλος της απεντόμωσης, γίνονται τρεις αεροπλύσεις των σόκων και εξαερισμός του θαλάμου για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων του βρωμιούχου μεθυλίου.

iv) ο σωλήνας απαγωγής αερίων του συστήματος εξαερισμού του κλιβάνου (καπνοδόχος) ύψους τουλάχιστον 2m.

Στο χώρο του χειριστηρίου υπάρχει απαραίτητα μια λυχνία αλογόνων για ανίχνευση πιθανής διαρροής του καπνιστικού. Η λυχνία αυτή που φέρει κεφαλή από χαλκό τοποθετείται στο δάπεδο, ανάβεται και αν παρατηρηθεί κυανοπράσινη φλόγα διαπιστώνεται διαρροή του καπνιστικού (αντιδραση βρωμιούχου μεθυλίου με χαλκό).

3 λίτρα, δηλ. 300 γραμμάρια + 100 ml CH₃Br

*22 βρωμ
3 λίτρα
100 ml
CH₃Br
6h)*

Αφού ολοκληρωθεί η απεντόμωση ανοίγει η πόρτα εξόδου των Vacuum και οι παλέτες τοποθετούνται στο:

δ) Χώρο συγκέντρωσης απεντομωμένου προϊόντος : Πρόκειται για επιφάνεια 400 m² περίπου, όπου παραμένει το προϊόν μέχρι να γίνει αμέσως μετά ο ποιοτικός έλεγχος. Με την ολοκλήρωση του ποιοτικού ελέγχου και την έκδοση του σχετικού πιστοποιητικού τα προϊόντα φορτώνονται με τις παλέτες σε φορτηγά ή χωρίς παλέτες σε Containers ανάλογα με τη χώρα προορισμού τους.

Αν το προϊόν παραμείνει πέραν του 20ημέρου στο χώρο αυτό, υφίσταται νέα απεντόμωση.

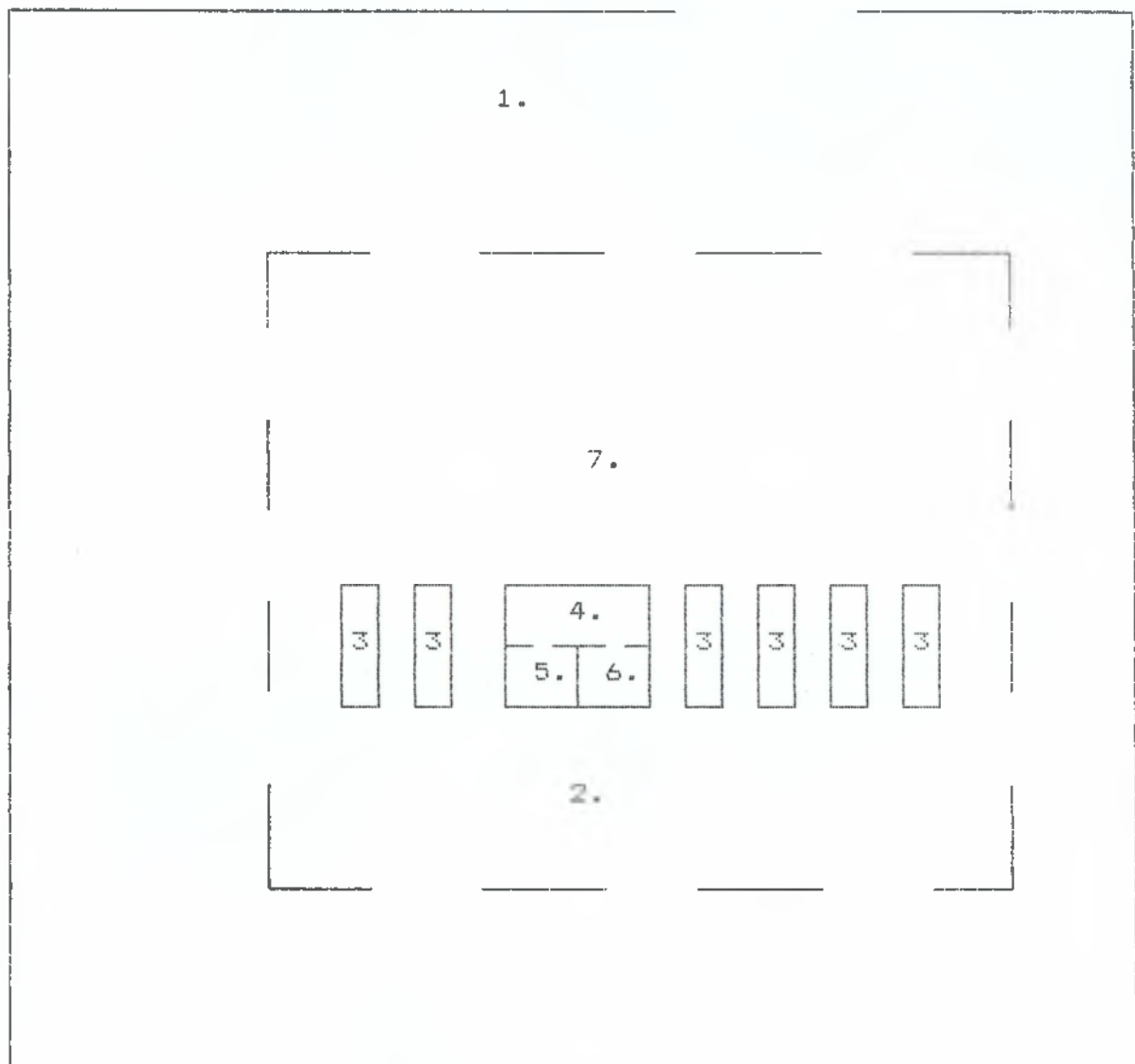
Πριν από μερικά χρόνια η απεντόμωση γινόταν με τη χρήση ειδικών πλαστικών καλυμάτων (Tarpaulins) που είναι αδιαπέραστα από το βρωμιούχο μεθύλιο. (Εικόνα 2.14.).

Με τα καλύματα αυτά μπορούν να γίνουν απεντομώσεις μέσα σε αποθήκες, πλοία, αλλά ακόμη και στο ύπαιθρο. Στην περίπτωση αυτή οι χρησιμοποιούμενες συσκευές είναι " φορητές " και αποτελούνται κυρίως από τη φιάλη που περιέχει το καπνιστικό, τον εξαερωτήρα και το σύστημα πλαστικών σωληνώσεων για τη μεταφορά του αερίου κάτω από το καλυμένο προϊόν.

3
ένα
α δκ
επιπέδ
+10-20
+10%

για
κατά
20%

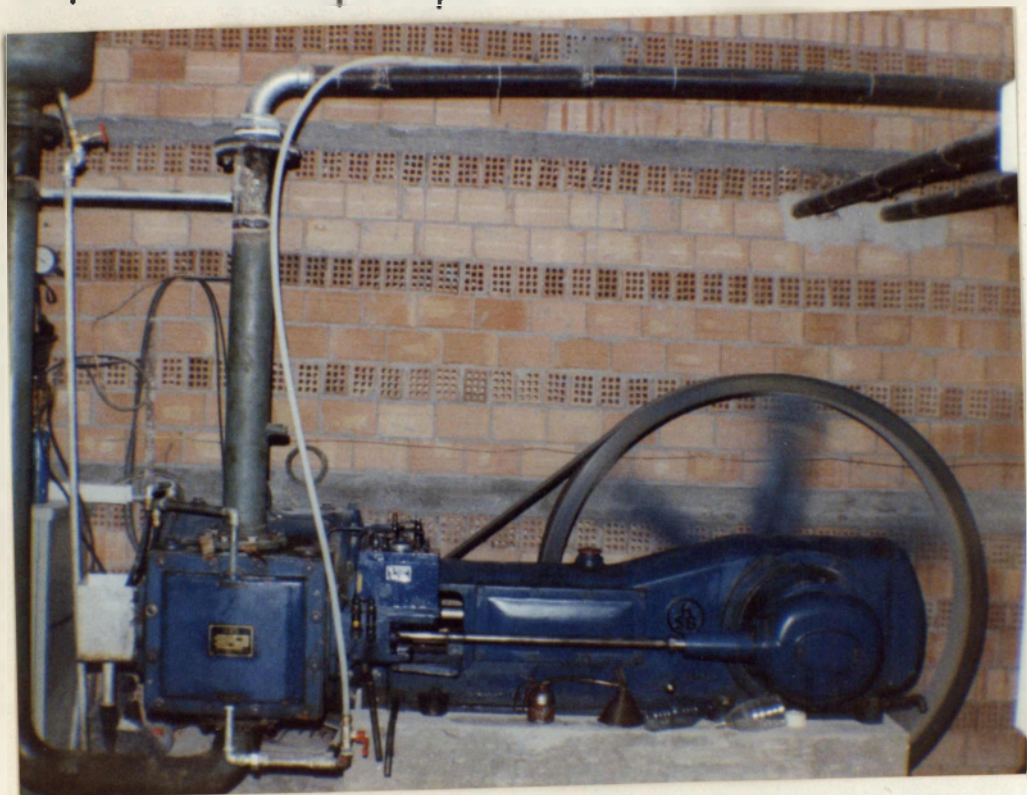
ΚΑΤΩΦΗ ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ ΣΥΚΙΚΗΣ ΣΤΟ ΑΣΠΡΟΧΩΜΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



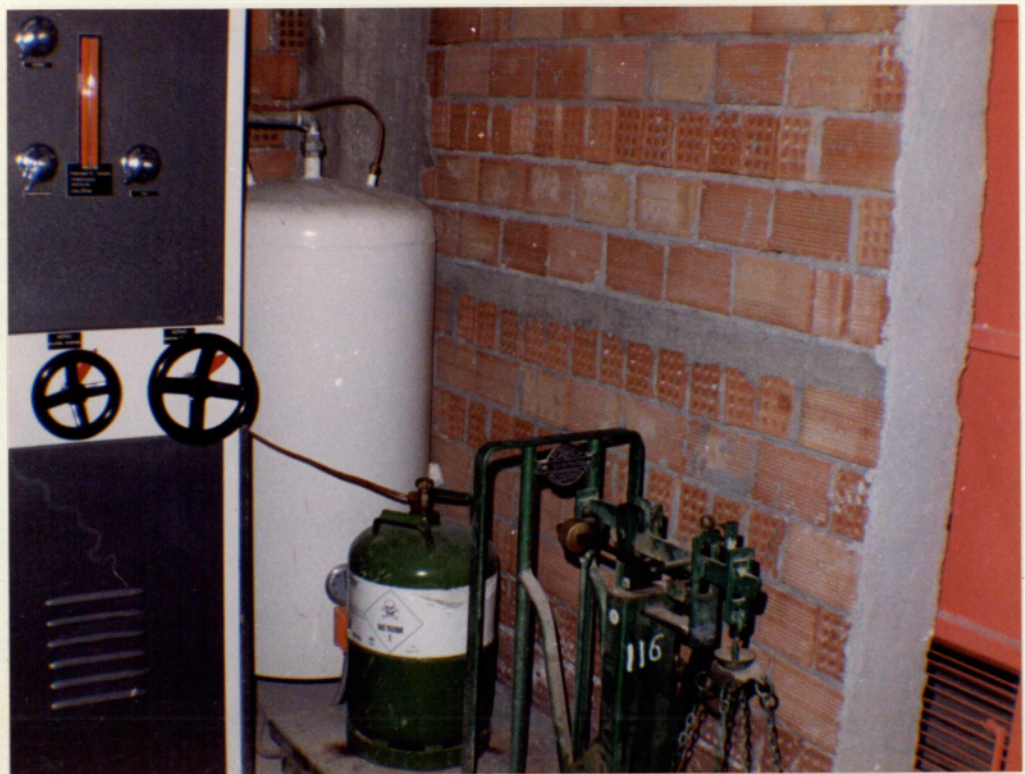
1. Περίβολος
2. Τμήμα παραλαβής
3. Vacuum
4. Χειριστήριο
5. Λογιστήριο ΣΥΚΙΚΗΣ
6. Γραφείο γεωπόνου ποιοτικού ελέγχου
7. Χώρος συγκέντρωσης απεντομασμένου προϊόντος



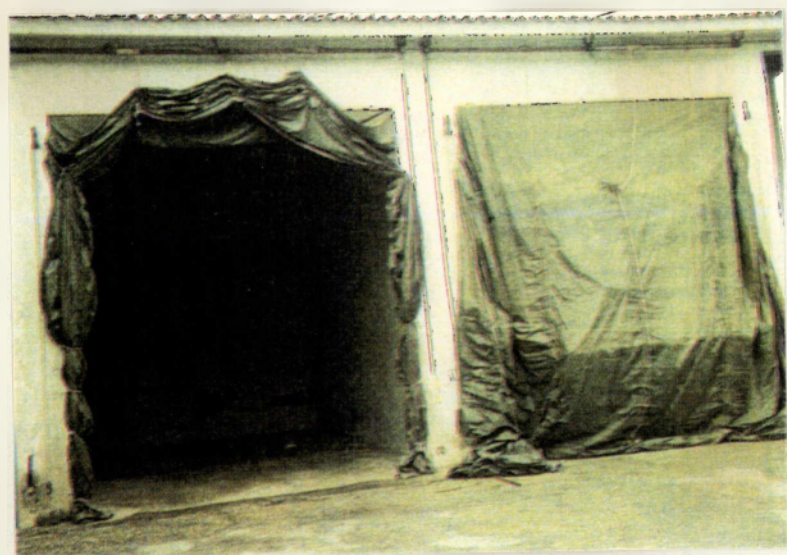
Εικόνα 2.11 Χίρποι αεριοφωγής (Vacuum) στα
Κεντρικά αεριοφωγεία της ΣΥΚΙΚΗΣ



Εικόνα 2.12 Αντλία κενού



Εικόνα 2.13 Συσκευή εξαέρωσης και προώθησης του αεριοποιημένου εντομοκτόνου



Εικόνα 2.14 Θάλαμοι απεντόφωσης για εφαρμογή αυτοκιμτα (Tarpaulins)

Χρησιμοποιούνται για...

2.7. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

2.7.1 Δειγματοληπτικός ποιοτικός και ποσοτικός έλεγχος

Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία της απεντόμωσης στη συνέχεια ελέγχεται από γεωπόνους της Διεύθυνσης Γεωργίας η αναγραφόμενη ποιότητα των σύκων και εκδίδεται το σχετικό πιστοποιητικό που ακολουθεί τα φορτία στον τόπο προορισμού τους.

Η δειγματοληψία αυτή γίνεται ως εξής:

Από κάθε φορτίο απεντομωμένων σύκων ο γεωπόνος ποιοτικός ελεγκτής επιλέγει τυχαία 10 περίπου κιβώτια από διαφορετικές παλέτες ώστε να προκύψει αντιπροσωπευτικό δείγμα. Τα κιβώτια μεταφέρονται από εργατικό προσωπικό σε πλάστιγγα, όπου και ζυγίζονται, ώστε να διαπιστωθεί αν το βάρος τους ανταποκρίνεται στο αναγραφόμενο. Στην συνέχεια ανοίγονται πάνω σε πάγκο τα κιβώτια και ο ποιοτικός ελεγκτής τυχαία επιλέγει έναν αριθμό τσαπέλων * συνήθως μία τσαπέλα από κάθε κιβώτιο.

* Τσαπέλα: Γενική κοινή ονομασία για αρμαθούς, σταυρούς κλπ.

Στην συσκευασία " χύμα " 3 X 5 Kgr ο γεωπόνος επιλέγει μια σακκούλα με σύκα από κάθε κιβώτιο και από αυτή παίρνει μια-δύο χούφτες σύκα.

Στην συνέχεια τα δείγματα μεταφέρονται στο γραφείο ποιοτικού ελέγχου, που διαθέτει τον παρακάτω εξοπλισμό:

i) **Ενα τραπέζι :** όπου τοποθετούνται οι τσαπέλες, ανοίγονται και ανακατεύονται τα σύκα. Στο τραπέζι υπάρχει επίσης ένα φωτιστικό και ένας μεγενθυτικός φακός και

ii) **Μια ζυγαριά :** Από τα αναμειγνυόμενα σύκα ο γεωπόνος ζυγίζει μισό κιλό και στη συνέχεια μετράει τα τεμάχια και κάνει αναγωγή αυτών στο ένα κιλό.

Επειτα σχίζει τα σύκα στη μέση (Εικόνα 2.14) και με τη βοήθεια του μεγενθυτικού φακού διαπιστώνει την ύπαρξη βλαβών και εντομολογικών προσβολών και ξεχωρίζει τα απόσυκα, τα οποία και μετράει κάνοντας αναγωγή στο ένα κιλό.

Στην συνέχεια κατατάσσει τα σύκα σε έναν από τους τέσσερους εμπορικούς ποιοτικούς τύπους, που αναφέρονται παρακάτω.

Σε περίπτωση που το αποτέλεσμα της πρώτης ανάλυσης βρίσκεται στο μεταίχμιο δύο ποιοτήτων, επαναλαμβάνεται ο ποιοτικός έλεγχος για μια ακόμη ή δύο φορές. Ο μέσος όρος των αναλύσεων καθορίζει και τον τελικό χαρακτηρισμό.

Στην συνέχεια εκδίδεται σχετικό πιστοποιητικό, υπογεγραμμένο από τον υπεύθυνο γεωπύνο ποιοτικό ελεγκτή. Ο εξαγωγέας ή εκπρόσωπος αυτού μπορεί να υποβάλλει ένσταση για το χαρακτηρισμό του φορτίου του σε συγκεκριμένο εμπορικό τύπο, οπότε γίνεται δευτεροβάθμιος έλεγχος από το Διευθυντή της Διεύθυνσης Γεωργίας, ο οποίος είναι και τελειόδικος.

2.7.2. Εμπορικοί ποιοτικοί τύποι ξηρών σύκων

Τα εξαγόμενα ξηρά σύκα κατατάσσονται στους παρακάτω εμπορικούς τύπους:

- α) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Α "GRADE A" ή "EXTRA" ή "FANCY" (πρώτη ποιότητα)
- β) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Β "GRADE B" ή "CHOICE" (δεύτερη ποιότητα).
- γ) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Γ "GRADE C" ή "COMMERCIAL" ή "CURRENT" (τρίτη ποιότητα) και
- δ) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Δ "GRADE D" ή "STANDARD" (τέταρτη ποιότητα).

2.7.3. Χαρακτηριστικά εμπορικών ποιοτικών τύπων ξηρών σύκων

1) Στον εμπορικό τύπο Α ποιότητας

- Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί απολύτως ώριμα, λεπτόφλοια, μελιτώδους σύστασης, ανοικτού ομοιόμορφου κίτρινωπού χρώματος, απολύτως καθαρά και μεγέθους

ομοιόμορφου σε ποσοστό 90%.

- Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία: το ανώτερο 10%, από το οποίο
- Ποσοστό βλαβών, προερχομένων από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 4%.
- Ποσοστό αποσύκων: 0%.

II) Στον εμπορικό τύπο Β ποιότητας

- Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα, καθαρά, αρκετά λεπτόφλοια, μελιτώδη, που εμφανίζουν σχετική ομοιομορφία χρώματος και ομοιομορφία μεγέθους σε ποσοστό 85%.
- Αριθμός σύκων ανά κιλό: 72 τεμάχια το μέγιστο.
- Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία: το ανώτερο 15%, από το οποίο
- Ποσοστό βλαβών, προερχόμενων από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 6%.
- Ποσοστό αποσύκων: 0%.

III) Στον εμπορικό τύπο Γ ποιότητας

- Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα, καθαρά, που 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%.
- Αριθμός σύκων ανά κιλό: 80 τεμάχια το μέγιστο.
- Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία: το ανώτερο 20%, από το οποίο

των ανδρών.

Χαρακτηριστικά των ανδρών που κατατάσσονται στην κατηγορία
Σύμφωνα με τον νόμο των ανδρών τους ποσοστά αναμενόμενα είναι:

«Οι άνδρες που έχουν ηλικία 17 ετών και άνω υπολογίζονται
στον αριθμό των ανδρών που κατατάσσονται στην κατηγορία των
24%. Οι ανδρες που έχουν ηλικία 17 ετών και άνω υπολογίζονται
στον αριθμό των ανδρών που κατατάσσονται στην κατηγορία των
12% και είναι αναμενόμενα και άλλες ομάδες και άλλες ομάδες.
Τα άλλα είναι αναμενόμενα σύμφωνα με τον νόμο των ανδρών.»

— Ποσοστό ανδρών: 4% το άλλο.

αλλά 12%.

— Ποσοστό βαρών, ποσοστό και ποσοστό άλλων: το

αναμενόμενα είναι: το άλλο 25%, και το άλλο

— Ποσοστό βαρών η ετήσια βαρών, ποσοστό και

— Άλλοι είναι ανά 94 ετήσια το άλλο.

και άλλα.

— Κατατάσσονται επίσης στην κατηγορία των ανδρών σύμφωνα

IV) ΤΩΝ ΕΠΙΣΤΡΑΤΩΝ Ο ΠΟΡΕΥΣΕΙΣ

— Ποσοστό ανδρών: 2% το άλλο.

αλλά 10%.

— Ποσοστό βαρών, ποσοστό και ποσοστό άλλων: το

2.8. ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ - ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΩΝ

Η εξαγόμενη συκόπαστα κατατάσσεται στους παρακάτω εμπορικούς τύπους:

- α) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Α ή "FINEST" και
- β) Εμπορικός ποιοτικός τύπος Β ή "CHOICE".

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

1) Στον εμπορικό τύπο Α ποιότητας

Η συκόπαστα που κατατάσσεται σε αυτόν τον εμπορικό τύπο μπορεί να παραχθεί από σύκα οποιασδήποτε ποιοτικού τύπου, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά, ελεγχόμενα πριν από την άλωσή τους, δεν εμφανίζουν συνολικές εσωτερικές βλάβες ανώτερες του 10%, από τις οποίες οι εντομολογικές προσβολές δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 5% και ότι έχουν υποστεί προηγούμενος έκπλυση με θερμό νερό συνεχούς ροής και στην συνέχεια αφυδάτωση, ώστε η υγρασία αυτών να μην υπερβαίνει το 22%.

Απαγορεύεται η κατάταξη της συκόπαστας στον εμπορικό ποιοτικό τύπο Α εφ' όσον κατόπιν εργαστηριακής εξέτασης του δείγματος διαπιστωθεί ότι έστω και σε ένα δείγμα των 100 gr :

- i) ο αριθμός κεφαλών των εντόμων είναι ανώτερος των 13.
- ii) ο αριθμός τεμαχίων εντόμων υπερβαίνει τα 50.

- iii) ο αριθμός τεμαχίων των ακάρεων υπερβαίνει τα 50 και
- iv) αν ανευρεθούν περιττώματα ή τρίχες ποντικών.

II) Στον εμπορικό τύπο Β ποιότητας

Η σικόπαστα που κατατάσσεται σε αυτόν τον εμπορικό τύπο μπορεί να παραχθεί από σύκα οποιουδήποτε ποιοτικού τύπου με την προϋπόθεση ότι αυτά ελεγχόμενα πριν από την άλωσή 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 ζεστό νερό συνεχούς ροής και στη συνέχεια αφυδάτωση, ώστε η υγρασία αυτή να μην υπερβαίνει το 22%.

Απαγορεύεται η κατάταξη της σικόπαστας στον εμπορικό ποιοτικό Β εφ' όσον κατόπιν εργαστηριακής εξέτασης του δείγματος διαπιστωθεί ότι έστω και σε ένα δείγμα των 100 gr:

- i) ο αριθμός κεφαλών των εντόμων είναι ανώτερος των 23.
- ii) ο αριθμός τεμαχίων εντόμων υπερβαίνει τα 60
- iii) ο αριθμός τεμαχίων ακάρεων υπερβαίνει τα 60 και
- iv) αν ανευρεθούν περιττώματα ή τρίχες ποντικών.



Εικόνα 2.15 Ποιοτικός έλεγχος ατενροψφένων
ξηρών σπόρων από γεωτόνο της Διεύθυνσης Γεωργίας

Πίνακας 2.3.

ΕΞΑΓΟΜΕΝΑ ΣΥΚΑ- ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΚΑ ΣΕ ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΚΒΡ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΚΑΙ ΕΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΤΕΤΡΑΕΤΙΑ

ΕΤΟΣ	ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ	ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ	ΑΠΟΣΥΚΑ	ΧΩΡΑ
1990-1991	458.846	----	----	Η.Π.Α.
1991-1992	539.520	----	----	
1992-1993	440.864	----	----	
1993-1994	407.250	----	----	
ΣΥΝΟΛΟ:	1.846.480	----	----	
1990-1991	2.797.975	----	21.875	ΔΥΤΙΚΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ
1991-1992	2.692.992	----	26.000	
1992-1993	2.516.933	----	24.375	
1993-1994	2.525.595	----	24.500	
ΣΥΝΟΛΟ:	10.533.495	----	96.750	
1990-1991	421.179	----	----	ΙΤΑΛΙΑ
1991-1992	191.105	----	----	
1992-1993	432.548	----	----	
1993-1994	564.162	----	----	
ΣΥΝΟΛΟ:	1.608.994	----	----	
1990-1991	338.226	----	----	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ
1991-1992	421.218	----	----	
1992-1993	179.253	----	----	
1993-1994	266.701	----	----	
ΣΥΝΟΛΟ:	1.205.398	----	----	
1990-1991	242.945	----	----	ΑΥΣΤΡΙΑ
1991-1992	241.530	----	----	
1992-1993	340.759	----	----	
1993-1994	371.800	----	----	
ΣΥΝΟΛΟ:	1.197.034	----	----	

ΕΤΟΣ	ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ	ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ	ΑΠΟΣΥΚΑ	ΧΩΡΑ
1990-1991	56.430	-----	31.925	ΕΛΒΕΤΙΑ
1991-1992	59.686	-----	20.000	
1992-1993	49.632	-----	18.752	
1993-1994	38.880	-----	16.532	
ΣΥΝΟΛΟ:	204.628	-----	87.209	
1990-1991	547.200	-----	-----	ΚΑΝΑΔΑΣ
1991-1992	762.902	-----	-----	
1992-1993	721.120	-----	-----	
1993-1994	609.559	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	2.640.781	-----	-----	
1990-1991	9.400	-----	-----	ΠΟΛΩΝΙΑ
1991-1992	11.850	-----	-----	
1992-1993	80.808	-----	-----	
1993-1994	83.772	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	185.830	-----	-----	
1990-1991	398.262	-----	-----	ΓΙΟΥΓΚΟΣΛΑΒΙΑ
1991-1992	24.840	-----	-----	
1992-1993	76.858	-----	-----	
1993-1994	-----	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	499.960	-----	-----	
1990-1991	332.073	-----	34.975	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ
1991-1992	440.376	-----	34.740	
1992-1993	388.085	-----	34.615	
1993-1994	379.258	-----	34.812	
ΣΥΝΟΛΟ:	1.539.792	-----	139.142	
1990-1991	-----	18.160	-----	ΜΑΛΤΑ
1991-1992	-----	18.160	-----	
1992-1993	-----	18.160	-----	
1993-1994	-----	18.160	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	-----	72.640	-----	

ΕΤΟΣ	ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ	ΣΥΚΟΠΙΑΣΤΑ	ΑΠΟΣΥΚΑ	ΧΩΡΑ
1990-1991	-----	-----	-----	ΟΥΓΓΑΡΙΑ
1991-1992	162.720	-----	-----	
1992-1993	81.096	-----	-----	
1993-1994	231.660	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	475.476	-----	-----	
1990-1991	-----	-----	21.875	ΒΕΛΓΙΟ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	-----	-----	-----	
1993-1994	-----	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	-----	-----	21.875	
1990-1991	39.600	-----	-----	ΡΟΥΜΑΝΙΑ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	-----	-----	-----	
1993-1994	-----	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	39.600	-----	-----	
1990-1991	-----	-----	-----	ΤΣΕΧΟΣΛΟΒΑΚΙΑ
1991-1992	32.375	-----	-----	
1992-1993	82.900	-----	-----	
1993-1994	52.524	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	167.699	-----	-----	
1990-1991	-----	-----	-----	ΑΙΓΥΠΤΟΣ
1991-1992	36.405	-----	-----	
1992-1993	176.400	-----	-----	
1993-1994	51.600	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	264.405	-----	-----	
1990-1991	1.080	-----	-----	ΑΛΒΑΝΙΑ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	-----	-----	-----	
1993-1994	-----	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	1.080	-----	-----	

ΕΤΟΣ	ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ	ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ	ΑΠΟΣΥΚΑ	ΧΩΡΑ
1990-1991	-----	-----	-----	ΓΑΛΛΙΑ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	58.458	-----	-----	
1993-1994	21.000	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	79.458	-----	-----	
1990-1991	-----	-----	-----	ΙΣΡΑΗΛ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	18.000	-----	-----	
1993-1994	-----	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	18.000	-----	-----	
1990-1991	-----	-----	-----	ΦΙΛΑΝΔΙΑ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	1.986	-----	-----	
1993-1994	-----	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	1.986	-----	-----	
1990-1991	-----	-----	-----	ΡΩΣΙΑ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	51.000	-----	-----	
1993-1994	101.034	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	152.034	-----	-----	
1990-1991	-----	-----	-----	ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ
1991-1992	-----	-----	-----	
1992-1993	-----	-----	-----	
1993-1994	8.316	-----	-----	
ΣΥΝΟΛΟ:	8.316	-----	-----	

Πίνακας 2.4.

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΕ ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΚGR ΚΑΤΑ ΤΗΝ
ΤΕΤΡΑΕΤΙΑ 1990-1994

ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	Μ.Ο. ΕΞΑΓΟΜΕΝΗΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΠΙ ΤΟΙΣ %
Η.Π.Α.	461.620	8,100
ΔΥΤ. ΓΕΡΜΑΝΙΑ	2.633.374	46,500
ΙΤΑΛΙΑ	402.249	7,100
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	301.350	5,300
ΑΥΣΤΡΙΑ	299.259	5,300
ΕΛΒΕΤΙΑ	51.157	0,900
ΚΑΝΑΔΑΣ	660.195	11,600
ΠΟΛΩΝΙΑ	46.458	0,800
ΓΙΟΥΓΚΟΣΛΑΒΙΑ	124.990	2,200
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ	384.948	6,800
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	118.869	2,100
ΡΟΥΜΑΝΙΑ	9.900	0,200
ΤΣΕΧΟΣΛΑΒΑΚΙΑ	41.925	0,700
ΑΙΓΥΠΤΟΣ	66.101	1,200
ΑΛΒΑΝΙΑ	270	0,004
ΓΑΛΛΙΑ	19.865	0,400
ΙΣΡΑΗΛ	4.500	0,080
ΦΙΛΑΝΔΙΑ	497	0,009
ΡΩΣΙΑ	38.009	0,700
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	2.079	0,030
ΣΥΝΟΛΟ:	5.667.615	100,000

p 0 0

Από τις απεικονιστικές πληροφορίες

Κ Ε Φ Α Λ Α Ι Ο Τ Ρ Ι Τ Ο

" ΕΧΘΡΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΩΝ
ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ "

3.1. ΕΧΘΡΟΙ ΝΩΠΩΝ ΣΥΚΩΝ

3.1.1. Κηροπλάστης ή ψώρα (Ceroplastes rusci)

Είναι κοκκοειδές της οικογένειας Lecanidae ή Coccidae υπεροικογένεια Coccoidea, υπόταξη Homoptera, τάξη Hemiptera. Οι νεαρές προνύμφες στο 1ο στάδιο έχουν σχήμα ωσειδές, χρώμα ερυθροπό και φέρουν μακριά πόδια και κεράτες καθώς και δύο σμήρυγγες στο άκρο της κοιλιάς. Στα επόμενα στάδια (2ο και 3ο) σχηματίζουν σκληρό κηρώδες κάλυμα με 9 πλάκες, οι οποίες φέρουν λεπίθρες λευκές κονικές προεξοχές, οι οποίες στο στάδιο του ακμαίου προοδευτικά εξαφανίζονται. Το ακμαίο αρσενικό έχει σχήμα επίμηκες ελλειψοειδές και περιβάλλεται από 15 λευκές κηρώδεις εκφύσεις, οι οποίες εξέχουν κυκλικά από το κυρίως σώμα.

Το ακμαίο θηλυκό φέρει σκληρό κάλυμα, το οποίο σχηματίζεται από 9 κηρώδεις γκριζοκαστανές πλάκες, από τις οποίες η κεντρική είναι μεγαλύτερη και οι περιφερειακές περιβάλλουν αυτή κυκλικά. Κάθε πλάκα φέρει σφαιροειδή κεντρικό λακκίσκο. Όταν το θηλυκό ολοκληρώσει την ωστοκία του, το σώμα του παίρνει σχήμα ημισφαιρικό χρώματος κεραμιδι και οι συγκολλήσεις μεταξύ των πλακών παύουν να διακρίνονται. Το μήκος του εντόμου κυμαίνεται από 3-5 mm.

Το έντομο σε ψυχρές περιοχές έχει μια γενιά το χρόνο, ενώ σε θερμότερες (όπως στη ν. Ελλάδα) δύο γενιές.

Διαχειμάζει σαν προνύμφη στους κλάδους (συνήθως κοντά στην κορυφή) της συκιάς. Την άνοιξη συνεχίζει την ανάπτυξή της και το βίο γίνεται ακμαίο. Γεννά 800-1500 αυγά κάτω από το σκληρό

κάθυμιά του, τα οποία εκολλάπτονται στις αρχές Ιουλίου και εξέρχονται οι νεαρές προνύμφες υπό μορφή σκουριάς απορροφώντας χυμούς από τα νεαρά φύλλα, βλαστούς και καρπούς.

Κατά την ανάπτυξή τους εκκρίνουν μελιτώδεις ουσίες, οι οποίες αποτελούν υπόστρωμα ανάπτυξης μυκήτων "καπνιάς".

Το φθινόπωρο εμφανίζονται οι προνύμφες της δεύτερης γενιάς, οι οποίες εγκαθίστανται στους ετήσιους βλαστούς, όπου και διαχειμάζουν. Οι ζημιές από τον κηροπλάστη είναι ποιοτικές και ποσοτικές. Έτσι η ετήσια βλάστηση εξασθενίζει, η παραγωγή είναι μειωμένη (ως γνωστόν η συκιά καρποφορεί σε ετήσιους βλαστούς), και τα παραγόμενα σύκα μικρά και κακής ποιότητας. Η ανάπτυξη καπνιάς στο φύλλωμα παρεμποδίζει τις φυσιολογικές λειτουργίες του (αναπνοή, φωτοσύνθεση κλπ.). Τα εξασθενημένα δένδρα προσβάλλονται εύκολα από διάφορα ξυλοφάγα κολεόπτερα.

Αντιμετώπιση

Η χημική του καταπολέμηση γίνεται με ψεκασμούς που εφαρμόζονται αμέσως μετά την ολοκλήρωση των εκολλάψεων (περίπου μέσα Ιουνίου και το φθινόπωρο κατά την φυλλόπτωση). Επίσης συνιστάται δειγματοληπτικός έλεγχος των άγριων σύκων, πριν από την ανάρτησή τους στις ημέρες συκιάς για τον ερινεασμό.

Κατά τον ψεκασμό του Ιουνίου χρειάζεται προσοχή ώστε να αποφευχθούν ζημιές στον ψήνα. Ο ερινεασμός πρέπει να απέχει 4 με 5 ημέρες (πριν ή μετά) από τις ημέρες ψεκασμού. Κατάλληλα φυτοφάρμακα θεωρούνται διάφορα οργανοφωσφορικά (parathion, azinphos, methidathion κλπ.) σε συνδυασμό με θειικό πολτό 1%.

Εκτός από τη χημική καταπολέμηση ο κηροπλάστης έχει ορισμένους δραστήριους φυσικούς εχθρούς, οι οποίοι προκαλούν σοβαρή μείωση του πληθυσμού του. Μεταξύ αυτών περιλαμβάνονται τα αρθρoκτικά κολεόβτερα: Chilocorus bipustulatus και Exochomus quadripustulatus της οικογένειας Coccinellidae καθώς και τα Υμενόβτερα Scutellista Cyanea (ωσφάγο), Tetrastichus ceroplaste (παρασιτοειδές), Coccophagus lycimnia (παρασιτοειδές).

3.1.2. Μύγα Μεσογείου (Ceratitis caritata)

Είναι δίπτερο της υπόταξης Cyclorrhapha, οικογένεια Trypetidae. Η προνύμφη είναι άσπρη, ακέφαλη-άποδη με στοματικά άγκυρα. Το ακραίο έχει μήκος 4-6 mm και χρωματισμό κυτρινόφατο. Ο θώρακας είναι αργυρόφατος με μαύρα στίγματα και τα φτερά φέρουν καστανοπορτοκαλί ταινίες. Το θηλυκό φέρει ωσθήτη.

Είναι έντομο με πολλούς ξενιστές κυρίως σποροφόρα (ροδακινιά, Βερικοκιά, αχλαδιά κ.λ.π.). Μπορεί να συμπληρώσει 7-8 γενιές το χρόνο ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες και κυρίως με τη διακύμανση της θερμοκρασίας. Διαχειμάζει κατά κανόνα σαν πλαγγόνα (ριφα), ενώ στις νότιες (ζεστές) περιοχές και σαν ακραίο.

Την άνοιξη εξέρχονται τα ακραία και μέχρι να έρθει κατάλληλος καρπός για να ωστοκήσουν τρέφονται με διάφορα μελιτώματα και γενικά σακχαρούχες ουσίες. Μετά τη γονιμοποίηση

το θηλυκό γεννά 3-5 αυγά σε κάθε σύκο που αρχίζει να ωριμάζει, τρυπώντας τα με τον ωσθέτη του. Τα αυγά εκκολάπτονται σε λίγες ημέρες και οι νεαρές προνύμφες τρέφονται από τη σάρκα του καρπού. Λίγες ημέρες αργότερα εμφανίζονται τα ακραία της νέας γενιάς και η αναπαραγωγή συνεχίζεται μέχρι το φθινόπωρο. Προσβάλλει τα σύκα κατά το στάδιο της ωρίμανσης δεν αντέχουν όμως οι προνύμφες στις υψηλές θερμοκρασίες της αποξήρανσης και τα θηλυκά δεν μπορούν να ωστοκήσουν στα ξηρά σύκα.

Αντιμετώπιση

Εφαρμόζονται δολωματικοί ψεκασμοί, οι οποίοι αποσκοπούν στη θανάτωση των ακραίων πριν ωστοκήσουν στα σύκα. Το ψεκαστικό υλικό περιέχει ένα ελκυστικό τροφής της μύγας Μεσογείου μαζί με κατάλληλο οργανοφωσφορικό εντομοκτόνο.

3.2. ΕΧΘΡΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

3.2.1. Πλόντια και εφέστια (Plodia interpunctella και Ephestia elutella)

Είναι νυκτόβιες πεταλούδες της οικογένειας Pyralidae, τάξη Lepidoptera.

Η πλόντια έχει μήκος γύρω στα 10 mm και άνοιγμα φτερών 15-20 mm περίπου. Τα πρόσθια φτερά κατά το ήμισυ έχουν χρώμα καστανέρυθρο με δύο εγκάρσιες μαύρες γραμμές ενώ το υπόλοιπο ήμισυ είναι αργυρόλευκο. Τα οπίσθια φτερά είναι αργυρόλευκα και ελαφρά κροσσωτά. Τα αυγά της είναι υπόλευκα, ελλειψοειδή με ελαφρά ανώμαλη επιφάνεια.

Οι προνύμφες των πρώτων σταδίων έχουν χρώμα λευκό που αργότερα γίνεται ρόδινο. (Εικόνα 3.1.).

Είναι έντομο πολυφάγο με πολλούς ξενιστές (σπόροι, γλυκίσματα, κακάο κλπ.). Η διάρκεια του βιολογικού κύκλου του εντόμου εξαρτάται αφενός από την θερμοκρασία του περιβάλλοντος και αφετέρου από το είδος της τροφής που οι προνύμφες καταναλώνουν. Φαίνεται ότι τα αποξηραμένα φρούτα (σύκα, σταφίδες) ευνοούν τη γρήγορη εξέλιξη των προνυμφών. Ο βιολογικός κύκλος της διαρκεί συνήθως 40-80 ημέρες. Το θηλυκό γεννά 100-200 αυγά και έχει 4-5 γενιές το χρόνο.

Οι προνύμφες προκαλούν σοβαρές ζημιές στα ξηρά σύκα. Όταν μπουν στο σύκα κλείνουν τον "οφθαλμό" (αστιόλη) αυτού με μια άσπρη μεμβράνη (πανάδα).

Η ωφέστια έχει επίσης μήκος περίπου 10 mm και άνοιγμα φτερών γύρω στα 17 mm. Τα πρόσθια έχουν χρώμα καστανότεφο με δύο εγκάρσιες κυματοειδείς γραμμές ενώ τα οπίσθια είναι ανοιχτόχρωμα. Τα αυγά της είναι υπόλευκα, στρογγυλά με κοκκώδη επιφάνεια.

Οι προνύμφες έχουν μήκος περί τα 12 mm και είναι υπόλευκες ή ελαφρά ροδινες με κεφαλή και θώρακα καστανού χρώματος. Τόσο στα νύατα όσο και στα πλάγια κάθε σωματικού δακτυλίου φέρει καστανά στίγματα από τα οποία εξέρχεται μια τρίχα. (Εικόνα 3.4.).

Είναι όπως και η πλόντια έντομο πολυφάγο με πολλούς ξενιστές (σπόρους κακάου, ξηρούς καρπούς, ρύζι κλπ.).

Διαχειμάζει μέσα σε βομβύκιο σαν ανεπτυγμένη προνύμφη και το ακραίο που προέρχεται από αυτή γεννά τα αυγά του στα σύκα. Οι ώριμες προνύμφες είναι δυνατόν να επιβιώσουν σε χαμηλές θερμοκρασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα (π.χ. -18°C επί 2-3 εβδομάδες). Σε περίπτωση μεγάλης προσβολής είναι δυνατόν να παρατηρήσουμε αρκετό αριθμό βομβυκίων ενωμένων μεταξύ τους με μετάξινα νήματα. Ο βιολογικός της κύκλος σε συνθήκες καλοκαιριού διαρκεί περίπου 50 ημέρες (5 ημέρες για την εκκόλαψη των αυγών, 35 ημέρες για την ανάπτυξη των προνυμφών και 10 ημέρες στο στάδιο της πούπας). Τα ακραία ζουν περίπου μία εβδομάδα και γεννούν 100-250 αυγά. Έχει 2-3 γενιές το χρόνο. Τα ακραία της γενιάς που διαχειμάσει εμφανίζονται γύρω στον Απρίλιο, της 2ης γενιάς τον Ιούλιο και της 3ης τον Αύγουστο με Σεπτέμβριο.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

Συνιστάται να σκεπάζονται τα προς ξήρανση σόκα μετά τη δύση του ηλίου, ώστε να αποφεύγεται η φωσκία των θηλυκών σε αυτά. Σε περίπτωση που έχει συμβεί προσβολή εφαρμόζουμε καπνιστικά εντομοκτόνα (π.χ. βρωμιούχο μεθύλιο) στα απεντομοτήρια. Επιπλέον για τη σύλληψη των ακμαίων μπορούν να χρησιμοποιηθούν παγίδες φερομόνης με σκοπό να μειωθεί η πυκνότητα του πληθυσμού του εντόμου σε σημείο που να επιτρέπει τη διατήρηση του αποθηκευμένου προϊόντος χωρίς σημαντική βλάβη, κάτω από το επίπεδο οικονομικής ζημιάς.

Οι αποθήκες να καθαρίζονται επιμελώς και να φέρουν ούτσες στα παράθυρα.

Η Elodia interpunctella δείχνει προτίμηση σε στενές κάθετες ορθογώνιες επιφάνειες (75x4cm) παρά σε κυκλικές, τριγωνικές ή τετράγones με το ίδιο εμβαδόν. Χαρακτηριστικό παράδειγμα τέτοιας παγίδας είναι το γνωστό μυγόχαρτο και σε βελτιωμένη έκδοση η "Lasiotrap" (Εικόνα 3.2) από χαρτόνι. Η σύλληψη γίνεται με τη βοήθεια της κολλητικής επιφάνειας που διαβέτουν οι παγίδες αυτές. Έχουν το μειονέκτημα όμως ότι μπορούν να δεχθούν περιορισμένο αριθμό εντόμων (150-400 άτομα), επομένως χρειάζονται συχνές αλλαγές. Περισσότερο αποτελεσματική θεωρείται η σύνθετη παγίδα (Εικόνα 3.3.). Πρόκειται για σταυροειδή κατασκευή στο κέντρο της οποίας είναι κρεμασμένη η "Lasiotrap" με τη φερομόνη, ενώ στα άκρα των σκελών άλλες 4 "Lasiotraps" χωρίς φερομόνη. Με τον τρόπο αυτό η κολλητική επιφάνεια πενταπλασιάζεται, ενώ διατηρείται το θετικό οπτικό ερέθισμα για τα έντομα.

3.2.2. Καρπόφιλος (Carpophilus hemipterus)

Μικρό κολεοπτερο μήκους 4 mm, σκούρου καστανού χρώματος με δύο κίτρινες κηλίδες στα έλυτρα. Η προνόμφη του είναι μικρότερη από της πλόντιας και της εφέστιας λίγο πεπλατυσμένη στη μέση και στενότερη εμπρός και πίσω.

Ο καρπόφιλος προσελκύεται από υπερώριμους καρπούς, ιδιαίτερα όταν είναι τραυματισμένοι ή "σκασμένοι" λόγω υψηλής υγρασίας (π.χ. βροχές). Στα ώριμα σόκα μπαίνει από το "μάτι" και γεννά περίπου 100 αυγά. Οι προνόμφες που εκκολάπτονται συνεχίζουν την προσβολή και στην αποθήκη.

Αντιμετώπιση

Όπως για την πλόντια και την εφέστια.

3.2.3. Σιλβάνος ή Ψείρα (Oryzaephilus surinamensis)

Μικρό σκαθαράκι, που ανήκει στην οικογένεια Sylvanidae των Κολεοπτέρων.

Έχει μήκος γύρω στα 3.5 mm είναι στενόμακρο χρώματος ζαηρού καστανού και φέρει χαρακτηριστικές ακανθώδεις αποφύσεις στο θώρακα. (Εικόνα 3.5.). Συνήθως κατατρώγει προϊόντα που έχουν προσβληθεί από άλλες αιτίες. Αναπτύσσεται σε θερμοκρασία μεταξύ 20°C και 37.5°C με optimum τους 30-35°C και σχετική υγρασία

70-90%. Σε αυτές τις συνθήκες ο βιολογικός του κύκλος διαρκεί περίπου 20 ημέρες. Γεννά γύρω στα 150 αυγά και έχει 3-5 γενιές το χρόνο.

Δεν είναι τόσο επικίνδυνο όσο τα προηγούμενα.

Αντιμετώπιση:

Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να είναι τελείως καθαροί από υπολείμματα περασμένων ετών και θα πρέπει να έχουν ψεκάσει με ένα εντομοκτόνο με μεγάλη υπολειμματική διάρκεια.

Αν διαπιστώσουμε ύπαρξη προσβολών εφαρμόζουμε καπνιστικά εντομοκτόνα.

Οι απεντομώσεις που γίνονται τόσο στα χωρικά όσο και στα γενικά απεντομοτήρια έχουν σαν στόχο κυρίως την πλόντια, εφέςτια και καρπόφιλο και δευτερευόντως τον σιλβάνο.

3.3. ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

3.3.1. Ενδόσηψη

Η ενδόσηψη είναι μια αλλοίωση του μελιτώματος των σύκων. Το εσωτερικό τους παίρνει χρώμα ανοιχτοκόκκινο έως σκούρο καστανό, χάνει την ευχάριστη γεύση του, έχει δυσάρεστη οσμή, ενώ ο καρπός γίνεται χονδροφλοιός. Η αλλοίωση αρχίζει από το κέντρο του σύκου.

Αιτία της ενδόσηψης:

i) Ο μύκητας Fusarium moniliforme που μεταφέρεται στο σύκο με τον ψήνα (παρακουνούπιασμα των σύκων). Έχει παρατηρηθεί ότι τα σύκα των περιοχών που βρίσκονται κοντά σε άγριες συκίες προσβάλλονται πολύ από ενδόσηψη.

ii) Η κακή απορρόφηση του νερού από το έδαφος, που μπορεί να οφείλεται σε υπερβολική αζωτούχο λίπανση, ξηρασία, ζημιές του ριζικού συστήματος.

Αντιμετώπιση:

Δεν υπάρχει πρακτικά εφαρμόσιμη μέθοδος αντιμετώπισης. Να αποφεύγεται η υπερβολή χρησιμοποίησης αγριόσυκων και η υπερβολική αζωτούχος λίπανση.

3.3.2. Καπνιά

Τα προσβεβλημένα από καπνιά σύκα παρουσιάζουν αλλοίωση του μελιτώματός τους και στο εσωτερικό τους εμφανίζεται μαύρη μούχλα.

Οφείλεται σε προσβολή από το μύκητα Aspergillus niger.

Ευνοείται κυρίως σε υγρές περιοχές. Δεν είναι συχνή και δεν αποτελεί σοβαρό πρόβλημα.

3.3.3. Ξύνισμα

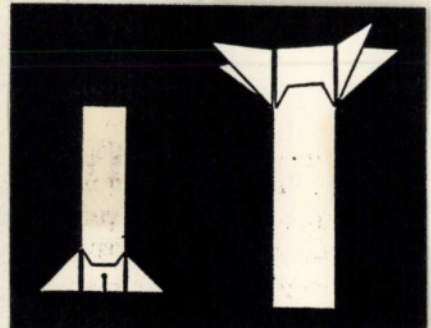
Τα σύκα έχουν υδαρή υφή, η σάρκα είναι λευκοκίτρινη και έχει οσμή ξυνίλας.

Το ξύνισμα συνήθως οφείλεται σε μύκητες που μεταφέρονται στα σύκα από διάφορα έντομα (π.χ. καρπόφιλος).

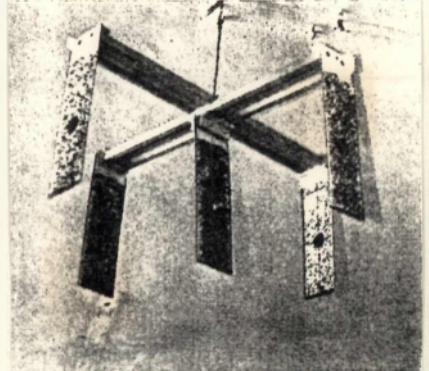
Ευνοείται σε υγρά εδάφη και όταν ο καιρός είναι υγρός. Οι συνθήκες αυτές ευνοούν και τις προσβολές από καρπόφιλο στα ώριμα σύκα.



Εικόνα 3.1 Προνύμφη πηχόντας



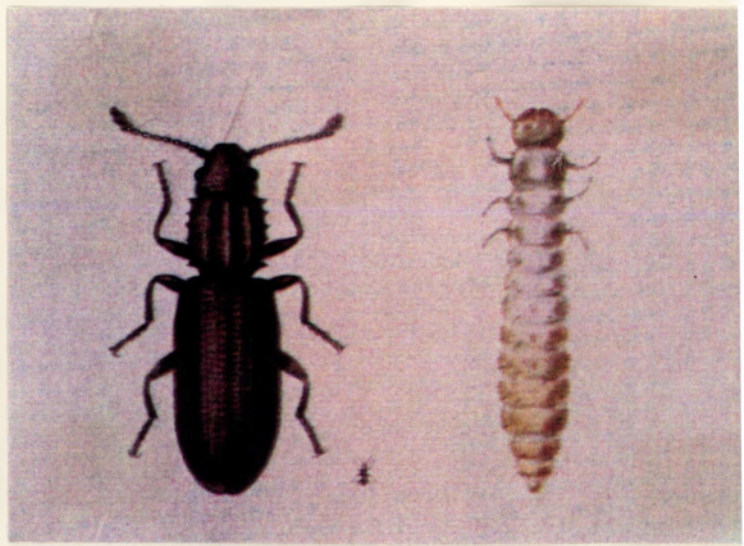
Εικόνα 3.2 Η παγίδα "Lasiotrap" με βάση (αριστερά) ή κρεβάτι (δεξιά)



Εικόνα 3.3 Σύνδεση παγίδα



Εικόνα 3.4 Ακφαιο ερέστιας



Εικόνα 3.5 Ακφαιο και προνύμφη βιβάνου

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

	Σελίδα
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	
Πρόλογος	1
Γεωργοοικονομικά στοιχεία νομού Μεσσηνίας	2-3
Κατανομή της γεωργικής παραγωγής στο νομό Μεσσηνίας	4-5
Γεωργικό ενδιαφέρον της καλλιέργειας της συκιάς για το νομό Μεσσηνίας	6-13
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ	
ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΣΥΚΙΑΣ ΚΑΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ	
1.1. Μυθολογικά και ιστορικά στοιχεία σχετικά με την καλλιέργεια της συκιάς	15-16
1.2. Θρεπτικά αξία των σύκων-υποπροϊόντα αυτών	17
1.3. Βοτανική ταξινόμηση	
1.3.1. Βοτανική ταξινόμηση του είδους <u>Ficus carica</u>	18-19
1.4. Ομαδοποίηση ποικιλιών και ελληνικές ποικιλίες του είδους <u>Ficus carica</u>	
1.4.1. I. Ομαδοποίηση ποικιλιών	
1.4.1.1. Α. Ποικιλίες αγριοσυκιάς	20
1.4.1.2. Β. Ποικιλίες ημεροσυκιάς	21-25
1.5. Ποικιλία Καλαμών	26
1.6. Επικονίαση και γονιμοποίηση (ερινεασμός)	27-29

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ-ΕΜΠΟΡΙΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

2.1.	Γενικά περί ΣΥΚΙΚΗΣ	31-32
2.2.	Ανάπτυξη του καρπού-ωρίμανση-συγκομιδή- ξήρανση	
2.2.1.	Ανάπτυξη καρπού	33
2.2.2.	Ωρίμανση	34
2.2.3.	Συγκομιδή	35
2.2.4.	Ξήρανση	35-37
2.2.5.	Αποθήκευση	37
2.3.	Κατάταξη σύκων σε παραγωγικές ποιότητες	38-43
2.4.	Χωρικά απεντομητήρια (πρώτη απεντόμωση σύκων)	44-48
2.5.	Συσκευασία σύκων - τυποποίηση	
2.5.1.	Αγορά σύκων	49-51
2.5.2.	Συσκευασία σύκων	
2.5.2.1.	Συσκευαστήρια	52-57
2.5.2.2.	Εμπορικοί τύποι ξηρών σύκων	57-67
2.6.	Απεντόμωση συσκευασμένων σύκων στα γενικά απεντομητήρια	68-74
2.7.	Δεγματοληπτικός έλεγχος και εμπορικοί ποιοτικοί τύποι ξηρών σύκων	
2.7.1.	Δεγματοληπτικός ποιοτικός και ποσοτικός έλεγχος	75-77

2.7.2.	Εμπορικοί ποιοτικοί τύποι ξηρών σύκων	77
2.7.3.	Χαρακτηριστικά εμπορικών ποιοτικών τύπων ξηρών σύκων	77-79
2.8.	Εμπορικοί ποιοτικοί τύποι συκώπαστας- χαρακτηριστικά αυτών	80-81
	Πίνακες	82-86

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΕΧΘΡΟΙ ΝΩΠΩΝ ΚΑΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

3.1.	Εχθροί νωπών σύκων	
3.1.1.	Κηροπλάστης ή φόρα (<u>Ceroplastes rusci</u>)	88-90
3.1.2.	Μύγα Μεσονείον (<u>Ceratitis capitata</u>)	90-91
3.2.	Εχθροί ξηρών σύκων	
3.2.1.	Πλόγντια και εφέστια (<u>Flodia interpunctella</u> και <u>Ephestia eglutella</u>)	92-94
3.2.2.	Καρπόφιλος (<u>Carposiphilus hemipterus</u>)	95
3.2.3.	Σιλβάνος ή ψείρα (<u>Oryzaephilus surinamensis</u>)	95-96
3.3.	Ασθένειες ξηρών σύκων	
3.3.1.	Ενδοσήφη	97
3.3.2.	Καπνιά	98
3.3.3.	Ξύνισμα	98
	Εικόνες	99

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΓΙΑΝΝΑΚΕΑΣ ΝΙΚ. " Σημειώσεις Γεωργικών Συνεταιρισμών " Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας. Καλαμάτα 1993.
2. CHANDLER WILLIAM HENRY " Εγχειρίδιο Δενδροκομίας - Τα φυλλοβόλα " Εκδόσεις Μόσχος Γκιούρδας. Αθήνα 1966.
3. ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ " Βιοκαλλιέργεια σικιάς ". Περιοδικό: " Γεωργική Τεχνολογία 1-95 ". Σελ. 213-214
4. ΖΑΧΑΡΟΠΟΥΛΟΣ ΙΓΝΑΤΙΟΣ " Δενδροκομία, Δενδροτεχνική γενική και ειδική ". Εκδόσεις Ψύχαλου. Αθήνα 1988.
5. ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ " Ειδική φυτοπροστασία δενδροδών και αρπέλου " . Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας. Καλαμάτα 1993.
6. ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ " Τα γεωργικά φάρμακα ". Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας. Καλαμάτα 1993.
7. ΚΑΚΡΙΑΔΗΣ Ι. Θ. " Ελληνική μυθολογία ". Εκδοτική Αθηνών. Αθήνα 1986.
8. ΒΠΟΥΧΕΛΟΣ Κ. " Αντιμετώπιση εντόμων αποθηκευμένων προϊόντων " Περιοδικό " Γεωργία - Κτηνοτροφία 3-1992 ". Σελ. 44-49.
9. ΝΟΥΣΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ " Η νέα δενδροκομία ". Τόμος Β. Εκδόσεις Καλλιεργητής. Αθήνα 1987.
10. ΠΟΝΤΙΚΗΣ ΚΩΣΤΑΣ " Ειδική δενδροκομία. Ακρόδρυς-Πυρηνόκαρπα -Λοιπά καρποφόρα ". Εκδόσεις Καραμπερόπουλος Α.Ε. Αθήνα 1987
11. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΣ Κ.Δ. " Μαθήματα εντομολογίας-Εντομα αποθηκών, μεγάλων καλλιεργείων και λαχανικών ". Εκδόσεις Ζήτη. Θεσσαλονίκη 1990.

12. ΣΦΑΚΙΩΤΑΚΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ " Δενδρόδεις καλλιέργειες " Εκδόσεις Ευγενίδιο Ιδρυμα. Αθήνα 1991.
13. ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ "Κανονισμός λειτουργίας απεντομητήριων) Αρ. πρωτ. 349983/4471/7-8-1978
14. ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ "Κανονισμός ελέγχου της ποιότητας των ξηρών σύκων κατά την παραλαβή αυτών εις τα απεντομητήρια". Αρ. πρωτ. 1349954/4194/25-7-78
15. ΦΑΔΑΓΚΑΣ Σ. " Ξήρανση αγροτικών προϊόντων " ΕΛΚΕΠΑ Αθήνα 1985
16. Φ.Ε.Κ. 325/20-10-1977 (Προεδρικά διατάγματα 966/77 & 967/77)