

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ:

**«ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ
ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ»**

Σπουδάστρια:
Ζαφειροπούλου Τριάδα

Επιβλέπουσα καθηγήτρια:
Μανωλοπούλου Ελένη

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΙΟΥΝΙΟΣ 2003

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ	
ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΣΥΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	5
1.1. ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	5
1.1.1. Βοτανική ταξινόμηση	5
1.1.2. Μορφολογία	5
1.1.3. Βλαστοφόρα και καρποφόρα όργανα	6
1.2. ΕΠΙΚΟΝΙΑΣΗ ΚΑΙ ΚΑΡΠΟΔΕΣΗ	6
1.2.1. Ερинеασμός	6
1.3. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	8
1.4. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	13
1.5. ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ	13
1.6. ΣΥΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΜΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	13
1.7. ΖΩΝΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΥΚΙΑΣ	14
1.8. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΥΚΙΑΣ	16
1.8.1. Παραγωγή σε πανελλήνια κλίμακα	16
1.8.2. Παραγωγή ξηρών σύκων στη Μεσσηνία	17
1.9. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ ΣΥΚΕΩΝΩΝ	20
1.10. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ	21
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ	
ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	23
2.1. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ / ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	23
2.2. ΩΡΙΜΑΝΣΗ – ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ – ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ	25
2.3. ΧΩΡΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ	27
2.3.1. Ποιοτική κατάταξη	32
2.3.1.1. Περιγραφή βλαβών	33
2.3.1.2. Χαρακτηριστικά ποιοτικών τύπων	34
2.3.2. Μετασυλλεκτικές εντομολογικές προσβολές	36
2.3.3. Περιγραφή λειτουργίας κλίβανου απεντομωτηρίου	39
2.3.3.1. Υποχρεώσεις προϊστάμενου απεντόμωσης	39
2.3.3.2. Περιγραφή διαδικασίας απεντόμωσης	39
2.3.4. Βρωμιούχο μεθύλιο	45
2.3.4.1. Ιδιότητες βρωμιούχου μεθυλίου	45
2.3.4.2. Προφυλάξεις και Πρώτες Βοήθειες σε περίπτωση δηλητηρίασης από βρωμιούχο μεθύλιο	46
2.3.4.3. Το βρωμιούχο μεθύλιο σε σταδιακή κατάργηση	47
2.3.5. Θείωση	47
2.4. ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ ΚΑΙ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΕΣ	48
2.5. ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ	53
2.6. ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΑ	59

2.6.1. ΣΥΚΙΚΗ	59
2.7. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	61
2.7.1. ISO 9000	61
2.7.2. HACCP	63
2.7.3. Φορείς πιστοποίησης	68
2.8. ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	69
2.8.1. Χαρακτηριστικά σύκων προς επεξεργασία	69
2.8.2. Γραμμές επεξεργασίας	71
2.9. ΤΥΠΟΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ	92
2.9.1. Στοιχεία ετικέτας	92
2.9.2. Συσκευασίες ΣΥΚΙΚΗΣ	93
2.10. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ	97
2.10.1. Τελική απεντόμωση	97
2.10.2. Ποιοτικός έλεγχος	98
2.10.2.1. Χορήγηση πιστοποιητικού	98
2.10.2.2. Κατηγορίες πιστοποιητικών	99
2.10.3. Φόρτωση	106
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ	
ΕΜΠΟΡΙΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	107
3.1. ΚΥΚΛΩΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ	107
3.2. ΔΙΑΜΟΡΦΟΥΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ	108
3.2.1. Κοινοτικές ενισχύσεις	108
3.3. ΠΟΡΕΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ	109
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	123
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ	124

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το ξηρό σύκο αποτελεί ένα διατροφικό αγαθό πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά που ενισχύει την ισόρροπη ανάπτυξη και άμυνα του οργανισμού.

Η καλλιέργεια της συκιάς για την παραγωγή ξηρών σύκων έχει αποκτήσει παραδοσιακό χαρακτήρα στο νομό Μεσσηνίας και τους γειτνιάζοντες με αυτόν νομούς.

Το τελικό προϊόν διατίθεται τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στην αγορά του εξωτερικού όπου τυγχάνει ιδιαίτερης προτίμησης, αποφέροντας τεράστια οικονομικά οφέλη στη χώρα μας.

Η απόφασή μου να επιλέξω το τοπικό αυτό προϊόν ως θέμα για την πτυχιακή εργασία, μου επέφερε αρκετά οφέλη διότι έμαθα πολλά πράγματα τόσο για την πρωτογενή παραγωγή όσο και για τον τομέα της μεταποίησης, τυποποίησης και εμπορίας του.

Η εργασία όμως αυτή δεν θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί δίχως τη συμβολή ορισμένων ατόμων που με προθυμία και ευγένεια μου πρόσφεραν τη βοήθεια και συνεργασία τους. Θα ήθελα λοιπόν να τους ευχαριστήσω θερμά για την καθοριστική συμβολή τους στη συγγραφή της πτυχιακής μου εργασίας.

Ιούνιος 2003,
Ζαφειροπούλου Τριάδα

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο πρώτο κεφάλαιο της εργασίας αυτής παρατίθενται γενικά στοιχεία που αφορούν τη συκοκαλλιέργεια. Έτσι ο αναγνώστης έρχεται σε επαφή με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τις απαιτήσεις του δέντρου της συκιάς και μπορεί να κατανοήσει το λόγο για τον οποίο η συκιά έχει προσαρμοστεί τόσο καλά στη Μεσσηνία.

Στο δεύτερο κεφάλαιο ακολουθεί αναλυτική περιγραφή των μετασυλλεκτικών χειρισμών που υφίστανται τα ξηρά σύκα. Τα στοιχεία που αναφέρονται, καθώς και το φωτογραφικό υλικό προέρχονται από τη ΣΥΚΙΚΗ.

Στο κεφάλαιο αυτό επίσης γίνεται μνεία των συστημάτων ποιότητας ISO και HACCP καθώς επίσης και στοιχείων για την ασφάλεια του προϊόντος (αφλατοξίνες).

Τέλος, η εργασία αυτή ολοκληρώνεται με το τρίτο κεφάλαιο στο οποίο παρουσιάζονται πρόσφατα στοιχεία (τελευταίας πενταετίας) σχετικά με την εμπορία των ξηρών σύκων (πορεία εξαγωγών, διακύμανση τιμών, εισοδηματικές ενισχύσεις).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΣΥΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

1.1. ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1.1.1. Βοτανική ταξινόμηση

Τάξη	: <i>Urticales</i>
Οικογένεια	: <i>Moraceae</i>
Γένος	: <i>Ficus</i>
Είδος	: <i>Carica sativa / domestica</i>
Κοινή ονομασία	: Ήμερη συκιά (ή καλλιεργούμενη)
Βασικός αριθμός χρωμοσωμάτων	: 13
Σωματικός αριθμός χρωμοσωμάτων	: 26

Το γένος *ficus* περιλαμβάνει 2.000 είδη μέσα μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται πόες, θάμνοι, δέντρα και αναρριχώμενα φυτά. Άλλα γνωστά είδη της ίδιας οικογένειας είναι η αγριοσυκιά (*Ficus carica caprificus*), η μουριά (*Morus alba*), ο φίκος (*Ficus elastica*) κ.α.

1.1.2. Μορφολογία

Δένδρο: πολυετές, φυλλοβόλο, μεγάλης ανάπτυξης.

Ριζικό σύστημα: βαθύριζο.

Κορμός: υπόλευκος, σταχτής, από τον οποίο εκκρίνεται γαλακτώδης χυμός.

Φύλλα: χνουδωτά πεντάλοβα ή τρίλοβα.

Οφθαλμοί: ανθοφόροι, ξυλοφόροι, μικτοί.

Άνθη: ατελή θηλυκά συγκεντρωμένα μέσα σε κλειστή κοίλη ανθοδόχη που καλείται συκόνιο.

Καρπός: συγκάρπιο που ονομάζεται σύκο.

1.1.3. Βλαστοφόρα και καρποφόρα όργανα

Η μονόφορη συκιά καρποφορεί σε τρέχουσα πλάγια βλάστηση από μικτούς ανθοφόρους οφθαλμούς που βρίσκονται είτε επάκρια είτε στις μασχάλες των φύλλων των βλαστών. Η δίφορη συκιά καρποφορεί σε ξύλο παρελθόντος έτους δίνοντας τα αυγόσυκα και σε τρέχουσα πλάγια βλάστηση δίνοντας την κύρια εσοδεία.*

1.2. ΕΠΙΚΟΝΙΑΣΗ ΚΑΙ ΚΑΡΠΟΔΕΣΗ

Η γονιμοποίηση των κλειστών θηλυκών ταξιανθιών (συκονίων) της ήμερης καλλιεργούμενης συκιάς πραγματοποιείται κατ' αποκλειστικότητα από το υμενόπτερο *Blastophaga psenes* (ή ψήνα) μέσω της διαδικασίας του ερινεασμού.

Η συμβολή του εντόμου αυτού θεωρείται απαραίτητη διότι τα άνθη της ήμερης συκιάς βρίσκονται μέσα σε κλειστή ταξιανθία, με συνέπεια η μεταφορά γύρης στο στίγμα μέσω του ανέμου να θεωρείται αδύνατη.

Το έντομο αυτό διαβιεί μέσα στις κλειστές ταξιανθίες των άγριων σύκων, τους «ορνιούς», που αποτελούνται από αρσενικά ως επί το πλείστον άνθη ευρισκόμενα κοντά στην οστιόλη. Η διασφάλιση της ύπαρξης «ορνεών» θεωρείται καθοριστική για τη γονιμοποίηση των κλειστών θηλυκών ταξιανθιών (συκονίων) της ήμερης καλλιεργούμενης συκιάς.

Τους «ορνιούς» τους προμηθευόμαστε από άγριες συκιάς, τους τοποθετούμε σε ένα δίχτυ και τους κρεμάμε στην ήμερη συκιά κοντά στα «συκόνια». Επίσης μπορούμε μέσα σε ένα χωράφι με ήμερες συκιάς (φορείς συκονίων) να φυτέψουμε αγριοσυκιάς (ερινεούς: φορείς ορνιών) σε ποσοστό 3-5% και με αποστάσεις φύτευσης 5-6 m πάνω και μεταξύ των γραμμών.

1.2.1. Ερινεασμός

Ερινεασμός καλείται η διαδικασία της επικονίασης των μακρόστυλων θηλυκών ανθέων που βρίσκονται στο εσωτερικό των «συκονίων» της ήμερης

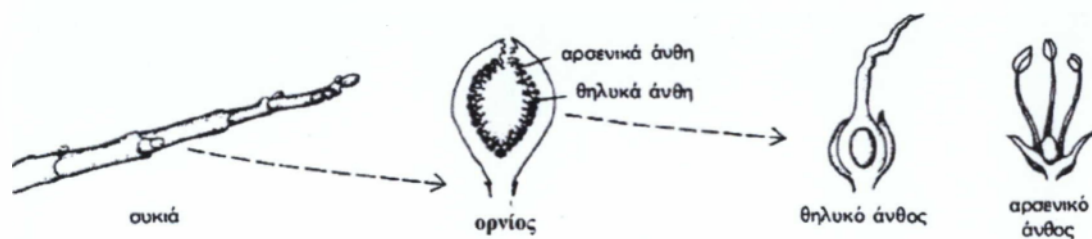
* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.1. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 16, 19, 25.

καλλιεργούμενης συκιάς, που πραγματοποιείται κατά το μήνα Ιούνιο, μέσω του υμενόπτερου *Blastophaga psenes*.

Ο ψήνας ζει μέσα στους «ορνιούς» και «κουβαλάει» επάνω του ποσότητες γύρης απ' την αγριοσυκιά. Όταν το θηλυκό άτομο του ψήνα αποφασίσει να ωοτοκήσει εξέρχεται απ' τον «ορνιό» τις πρώτες πρωινές ώρες και πετάει αναζητώντας κάποια άλλη κλειστή ταξιανθία για να εναποθέσει τα αυγά του.

Οι καλλιεργητές κρεμάνε σε κάθε δέντρο ήμερης συκιάς 10-18 «ορνιούς» έτσι ώστε μόλις εξέλθει ο ψήνας να ξεγελαστεί και να πάει μέσα στα συκόνια, όπου ψάχνει να βρει μέρος για να εναποθέσει τα αυγά του. Επειδή όμως τα θηλυκά άνθη είναι μακρόστυλα ο ωοθέτης του ψήνα δεν χωράει και τελικώς αποχωρεί (εικόνα 1).

Κατά την περιπλάνησή του αυτή εντός του συκονίου ο ψήνας εναποθέτει τη γύρη που φέρει επάνω του και γίνεται η γονιμοποίηση. Για να θεωρηθεί επαρκής η ποσότητα της εναποτεθείσης γύρης και κατά συνέπεια για να πετύχει η γονιμοποίηση απαιτούνται 10-18 «ορνιούς» σε κάθε ερинеασμό. Οι ερинеασμοί πρέπει να επαναλαμβάνονται κάθε 8 ημέρες και έτσι συνολικά θα πρέπει να πραγματοποιηθούν τέσσερις ερинеασμοί.*

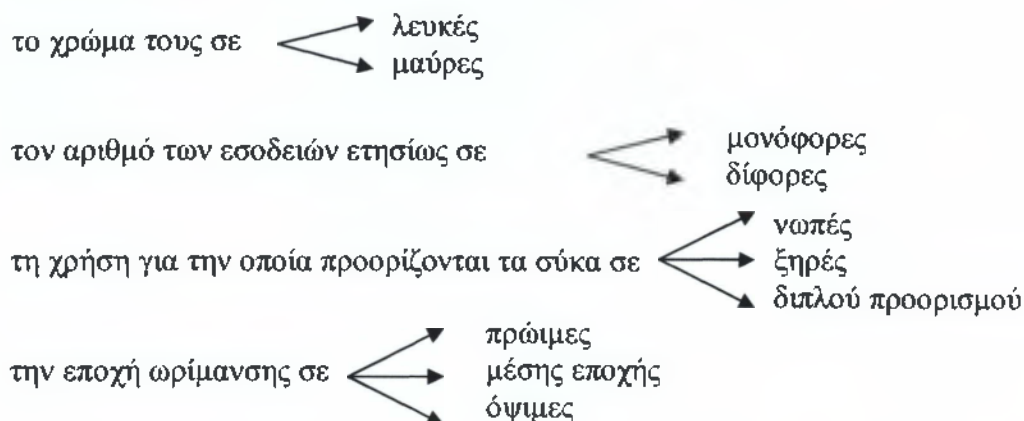


Εικόνα 1. Εξέλιξη απλού ανθοφόρου οφθαλμού αρρενοσυκιάς σε ορνιό (Ποντίκης 1967)

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.2. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 16, 19

1.3. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες σύκας διακρίνονται με βάση:



Οι σπουδαιότερες λευκές ελληνικές ποικιλίες είναι οι εξής: Αποστολιάτικα, Σμυρνέικα, Κύμη, Βασιλικά, Κουτουλιάτικα, Αργαλαστής, Βόλου, Φρακασάνες, Βασιλόσυκα, Αρκαδίας, Αντριώτικα, Ντελόνικα Νάξου, Λομβάρδικα Ίου, Μαρόνια Σύρου, Καλαμών.

Τα ξηρά σύκα του νομού Μεσσηνίας ανήκουν στην ποικιλία Καλαμών της οποίας τα χαρακτηριστικά είναι τα ακόλουθα: λευκή ποικιλία, μονόφορος, ημιδίφορος, ωριμάζει Αύγουστο – Σεπτέμβριο και αντιπροσωπεύει το 75% των ελληνικών καλλιεργούμενων ξηρών σύκων.

Οι σπουδαιότερες μαύρες ελληνικές ποικιλίες είναι οι εξής: Βασιλικά, Βοτανικού, Μαυρόσυκα Πλωμαρίου, Κοκκινομάτικα, Γαϊτάνια, Μπουκνία Σάμου, Μαύρα όψιμα Ηρακλείου, Μαύρα Χανίων.

Οι σπουδαιότερες λευκές ξένες ποικιλίες είναι οι: Adriatic, Dottato, Fracazzano, Merseillaise.

Οι σπουδαιότερες μαύρες ξένες ποικιλίες είναι οι: Nerello, Mission, Barnissotte.*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.3. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 10, 16, 19



Φωτ. 1: Συκιά ποικιλίας Καλαμών



Φωτ. 2: Φύλλα και καρποί συκιάς ποικιλίας Καλαμών

Πηγή: ΚΕΚ Αγροτικό Δίκτυο ΕΠΕ (2002)



Φωτ. 3: Ποικιλία σύκων Βασιλικά λευκά



Φωτ. 4: Ποικιλία σύκων Κύμης

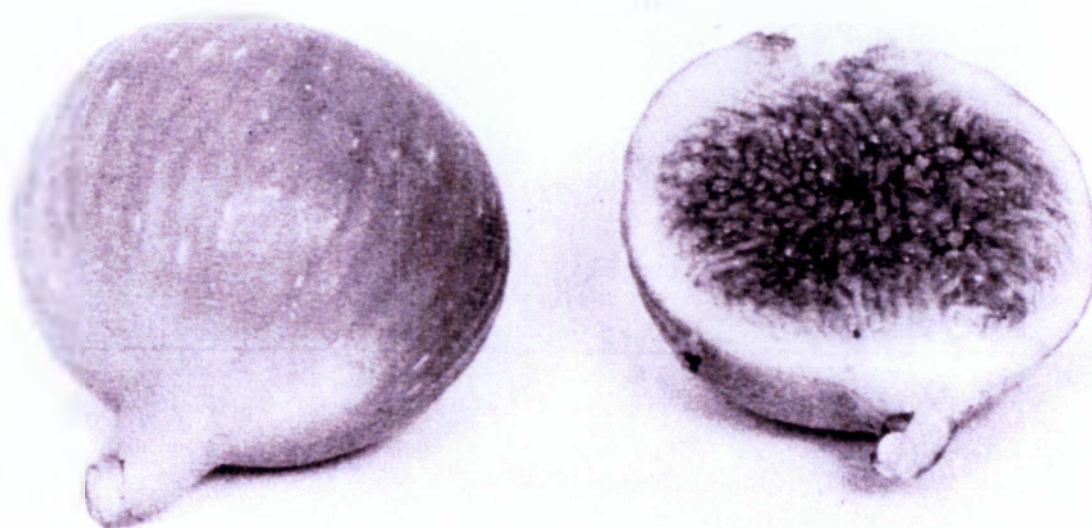
γή: Παπαϊωάννου Θ. (1994)



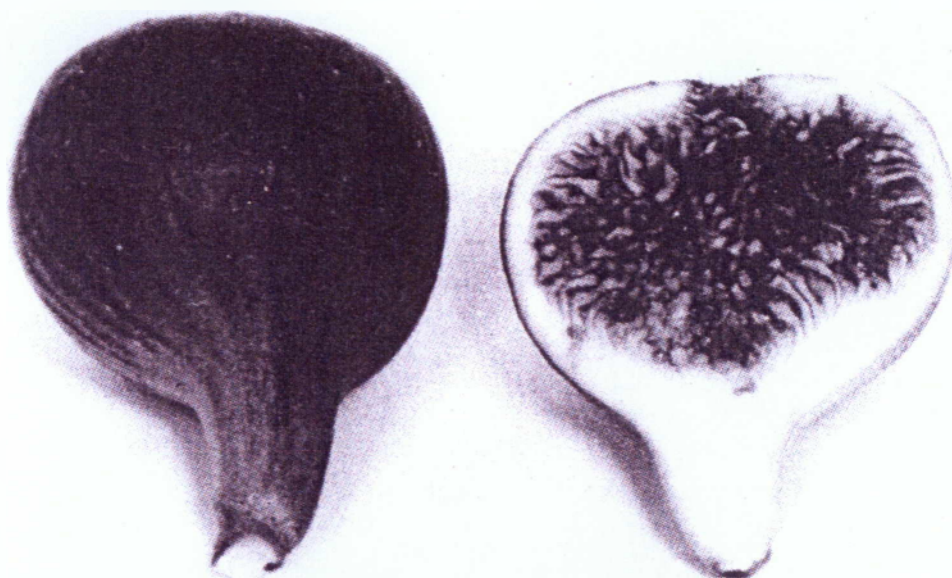
Φωτ. 5: Ποικιλία σύκων Φρακασάνα



Φωτ. 6: Ποικιλία σύκων Βασιλική μαύρη



Φωτ. 7: Ποικιλία σύκων Dottato



Φωτ. 8: Ποικιλία σύκων Mission

Πηγή: Ποντίκης (1987)

1.4. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η συκιά ευδοκμεί σε υποτροπικές και εύκρατες περιοχές όπου η θερμοκρασία δεν πέφτει κάτω απ' τους -8°C . Είναι απαραίτητο να εκτεθεί για 200 ώρες στους 7°C ώστε να καλύψει τις ανάγκες της σε χειμερινό ψύχος.

Προτιμάει τα γόνιμα, βαθιά, αργιλοπηλώδη, ασβεστώδη εδάφη που στραγγίζουν καλά. Αναπτύσσεται καλύτερα στις επικλινείς και λοφώδεις περιοχές που στερούνται υπερβολικής υγρασίας.

Αποτελεί σπιροφόρο δέντρο που αντέχει στην ξηρασία. Όσον αφορά τις βροχοπτώσεις οι εκτός εποχής βροχές του Ιουνίου πιθανόν να δυσκολεύουν τον ερνεασμό, οι δε βροχές κατά την περίοδο της ωρίμανσης και της συγκομιδής καθώς και η υπερβολική ατμοσφαιρική υγρασία ζημιώνουν την παραγωγή ποιοτικά και ποσοτικά διότι προκαλούν σχίσμο και σάπισμα των καρπών όπως και ξίνισμα της σάρκας. Οι θερμοί ξηροί άνεμοι προκαλούν φυλλόπτωση και ποιοτική υποβάθμιση των παραγόμενων σύκων.*

1.5. ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

Οι συκίες μπαίνουν στο στάδιο της παραγωγής απ' το 4^ο έτος μετά τη φύτευση. Απ' το 8^ο-10^ο έτος αποδίδουν 1,5-2,5 tn/στρ. νωπά και 0,4-0,5 tn/στρ. ξηρά σύκα. Η διάρκεια παραγωγικής ζωής τους ξεπερνά τα 60 έτη.

Φέτος στη Μεσσηνία λόγω των πολλών και παρατεταμένων βροχοπτώσεων παρουσίασε αισθητή ελάττωση της παραγωγής ανά δέντρο.*

1.6. ΣΥΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΜΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Σύμφωνα με τον Ι. Ζαχαρόπουλο (1998) η καλλιέργεια της συκιάς θεωρείται ιδιαίτερα αξιόλογη για τους ακόλουθους λόγους:

- α) Το δέντρο είναι ικανό να ευδοκμήσει σε ποικιλία εδαφικών τύπων χωρίς να έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις.
- β) Αν και αποτελεί υποτροπική καλλιέργεια εντούτοις προσαρμόζεται και καρποφορεί ικανοποιητικά και σε περιοχές με ελάχιστη θερμοκρασία κάτω απ' το μηδέν.

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.4. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 10, 16, 19, 21

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.5. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 16

- γ) Η συκιά αντέχει στην ξηρασία γιατί διαθέτει πλούσιο και διακλαδιζόμενο ριζικό σύστημα.
- δ) Για να καρποφορήσει δεν έχει γενικά μεγάλες απαιτήσεις σε καλλιεργητικές φροντίδες συγκριτικά με άλλες καλλιέργειες ενώ ταυτόχρονα είναι αρκετά ανθεκτική και καρποφορεί σχετικά γρήγορα.
- ε) Με τη συκιά μπορούν να συγκαλλιεργηθούν με επιτυχία όσπρια και σιτηρά χωρίς να επιβαρύνεται η κύρια καλλιέργεια.*

1.7. ΖΩΝΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΥΚΙΑΣ

Το δέντρο της συκιάς θεωρείται ότι εντοπίστηκε για πρώτη φορά στον Ελλαδικό χώρο στη νήσο Κρήτη κατά τους Μινωικούς χρόνους.

Στις μέρες μας αποτελεί μια αναπτυσσόμενη καλλιέργεια που ευδοκimei σε περιοχές που διαθέτουν εύκρατο ή υποτροπικό κλίμα τόσο σε πανελλαδική όσο και σε παγκόσμια εμβέλεια.

Οι χώρες στις οποίες καλλιεργείται το δέντρο της συκιάς σε παγκόσμιο επίπεδο είναι: η Ελλάδα, η Ιταλία, η Ισπανία, η Τουρκία, η Πορτογαλία, το Ιράκ και οι ΗΠΑ.

Στην Ελλάδα η καλλιέργεια της συκιάς για παραγωγή ξηρών σύκων εντοπίζεται κυρίως στην Πελοπόννησο, στους νομούς Μεσσηνίας και Λακωνίας όπου καλλιεργείται το 90% του συνολικού αριθμού των δέντρων. Σε μικρή κλίμακα καλλιεργείται στους νομούς Αρκαδίας, Εύβοιας, στη νήσο Λέσβο, στην Κρήτη, στα Επτάνησα και στη Στερεά Ελλάδα.

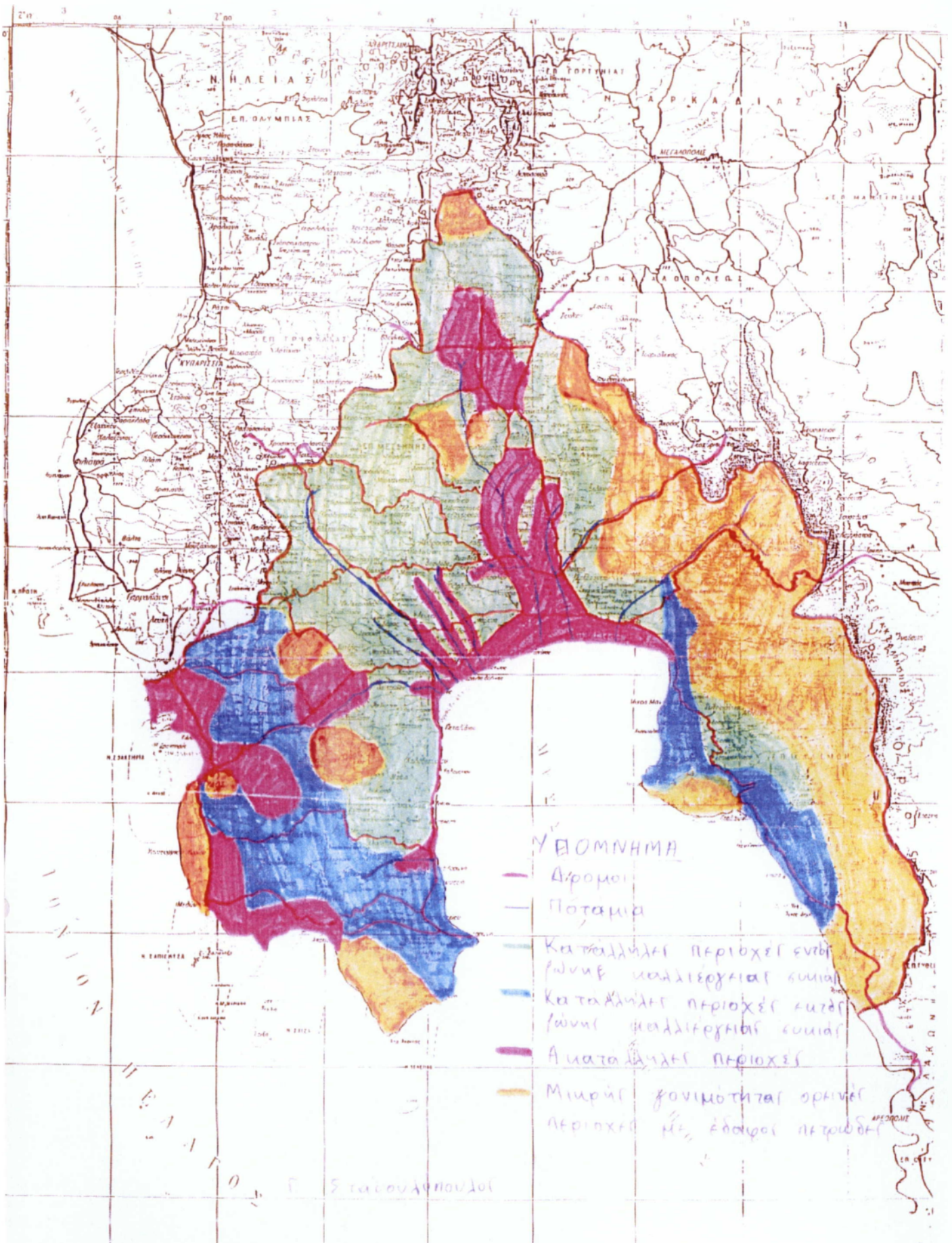
Στο νομό Μεσσηνίας τα δημοτικά διαμερίσματα όπου εντοπίζονται συκεώνες για παραγωγή ξηρών σύκων είναι τα παρακάτω: Ανδρούσας, Αριστομένους, Ιθώμης Μεσσήνης, Παπαφλέσσα, Πεταλιδίου, Τρικόρφου, Αβίας, Αετού, Αίπειας, Ανδανίας, Αρφαρών, Βουφράδων, Δωρίου, Ήρας, Θουρίας, Καλαμάτας, Μελιγαλά, Οιχαλίας, Χίλιοχωρίων.

Η γεωγραφική κατανομή των καλλιεργούμενων με συκιές περιοχών στη Μεσσηνία απεικονίζεται στον χάρτη 1.*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.6. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 10

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.7. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 19, 21

Χάρτης 1: Ζώνες καλλιέργειας συκιάς στο νομό Μεσσηνίας



1.8. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΥΚΙΑΣ

1.8.1. Παραγωγή σε πανελλήνια κλίμακα

Η παραγωγή ξηρών σύκων αποτέλεσε κατά τις πρώτες δεκαετίες του περασμένου αιώνα και μέχρι το 1970 ένα απ' τα βασικότερα αγροτικά εισοδήματα για τη χώρα μας και ειδικότερα για τους νομούς Μεσσηνίας και Λακωνίας.

Η συκιά καλλιεργούνταν σε εκτάσεις πολλαπλάσιες των σημερινών και τα προϊόντα εξάγονταν σε πολλά μέρη του κόσμου. Η παραγωγή έφθασε τους 25.000 tn κατά τη δεκαετία του 1960 αλλά τότε τα δένδρα ήταν νέα, υγιή και συνεπώς πλήρως παραγωγικά.

Τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα η συκοκαλλιέργεια εμφανίζει φθίνουσα πορεία. Η μεγάλη πλειοψηφία των δένδρων φυτεύτηκε τις δεκαετίες του '20 έως '50 με αποτέλεσμα σήμερα να έχουμε δένδρα υπερήλικα και χαμηλής παραγωγικότητας, γι' αυτό και τη δεκαετία του 1990 η παραγωγή ξηρών σύκων έφθασε στα κατώτερα σημεία των 6.000-7.000 tn. Σε αυτό συνέβαλλαν η εγκατάλειψη της υπαίθρου απ' τον αγροτικό πληθυσμό, η αντικατάσταση σε πολλές περιπτώσεις της καλλιέργειας της συκιάς από αυτή της ελιάς, των εσπεριδοειδών ή άλλων δενδρωδών καλλιεργειών οι οποίες ήταν ευκολότερες στην καλλιέργεια και απέδιδαν ικανοποιητικότερο εισόδημα, καθώς επίσης και η γήρανση των δέντρων.

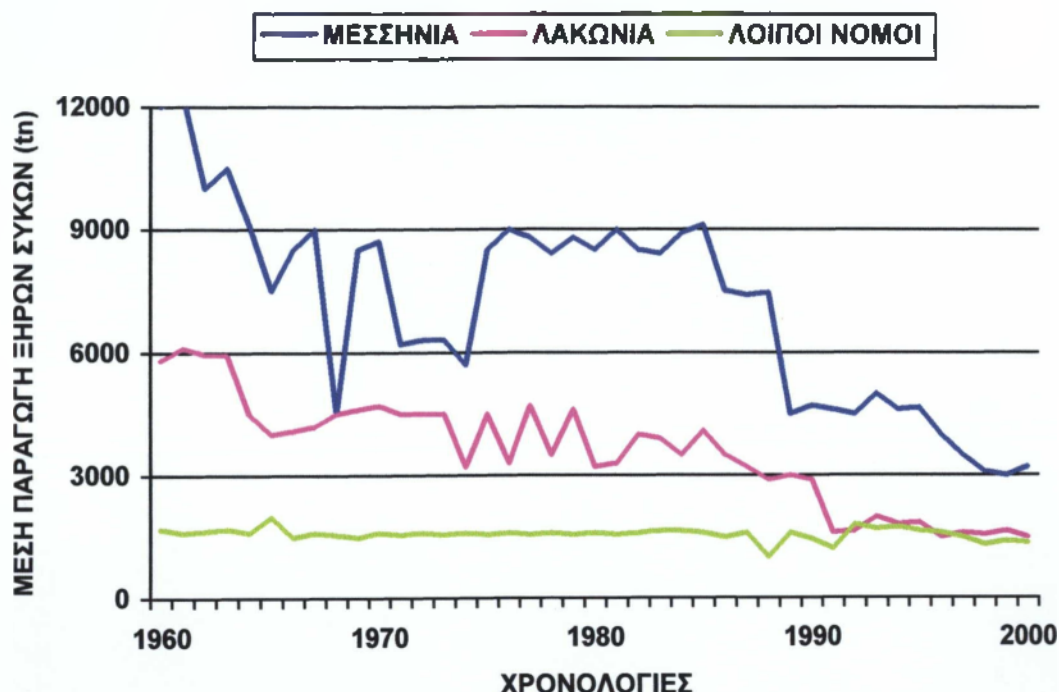
Η συνολική παραγωγή ξηρών σύκων στην Ελλάδα απ' το 1960 έως σήμερα έχει μειωθεί σε ποσοστό 300% περίπου όπως φαίνεται απ' τον πίνακα 1:

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: Παραγωγή ξηρών σύκων στην Ελλάδα τα τελευταία 40 χρόνια

Έτος	Παραγωγή σε τόνους
1960	17.300
1970	12.600
1980	10.800
1990	6.700
1994	8.800
2000	6.000

Πηγή: Σταθουλόπουλος (2002)

Στο διάγραμμα 1 παρουσιάζεται η διακύμανση της παραγωγής ξηρών σύκων για τις τέσσερις τελευταίες δεκαετίες για τους νομούς Μεσσηνίας, Λακωνίας και συνολικά για τους υπόλοιπους νομούς της χώρας, οι οποίοι είναι ο νομός Εύβοιας σε μεγαλύτερο ποσοστό, ο νομός Αρκαδίας και ο νομός Λέσβου.



Διάγραμμα 1: Διακύμανση παραγωγής ξηρών σύκων στην Ελλάδα τα τελευταία 40 χρόνια

Πηγή: ΚΕΚ Αγροτικό Δίκτυο ΕΠΕ (2001)

1.8.2. Παραγωγή ξηρών σύκων στη Μεσσηνία

Η συκιά αποτελεί για τη Μεσσηνία τη δεύτερη σε έκταση καλλιέργεια μετά την ελιά. Ακολουθούν η κορινθιακή σταφίδα, τα εσπεριδοειδή και άλλες καλλιέργειες (πατάτες, κηπευτικά).

Στη Μεσσηνία καλλιεργούνται περίπου 17.500 στρ. με συκίες. Ο αριθμός των δένδρων που είναι εγκατεστημένα σε αμιγείς συκεώνες ανέρχεται σε 330.000 περίπου. Η παραγωγή ξηρών σύκων έχει μεγάλη συμμετοχή στη διαμόρφωση του αγροτικού εισοδήματος για 4.000 γεωργικές εκμεταλλεύσεις του νομού σε πολλές από τις οποίες αποτελεί το κύριο αγροτικό εισόδημα.

Η πορεία των παραχθέντων Μεσσηνιακών ξηρών σύκων είναι πτωτική. Ενώ το 1960 ξεπερνούσε τους 12.000 tn, το έτος 2002 δεν κατάφερε να υπερβεί τους 2.700 tn.

Η κατάσταση της συκοκαλλιέργειας στο νομό Μεσσηνίας συγκριτικά για τα έτη 1998 και 2002 παρουσιάζεται στον πίνακα 2:^{*}

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: Παρουσίαση της καλλιέργειας ξηρών σύκων στη Μεσσηνία συγκριτικά με τα έτη 1998 και 2002

	Μέγεθος καλλιεργούμενων εκτάσεων (στρ.)	Αριθμός εγκατεστημένων δέντρων	Ετήσια παραγωγή ξηρών σύκων (tn)
1998	16.920	305.000	3.100
2002	17.500	330.000	2.700

Πηγή: ΚΕΚ Αγροτικό Δίκτυο ΕΠΕ (2001)

^{*} Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.8. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 14, 21

ΠΙΝΑΚΑΣ 3: Παραγωγή ξηρών σύκων κατά ποιοτική κατηγορία στη Μεσσηνία για τα έτη 1992-2001

ΕΤΟΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ σε κιλά					ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ σε κιλά				
	ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ				ΣΥΝΟΛΟ	ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ				ΣΥΝΟΛΟ
	Α	Β	Γ	Δ		Α	Β	Γ	Δ	
1992	543.636	935.564	2.610.008	507.462	4.596.670					
1993	624.991	936.313	2.614.617	98.822	4.274.743					
1994	912.135	1.060.749	3.185.245	78.071	5.236.200	1.246	20.184	387.355	78.071	486.856
1995	509.226	691.743	3.099.102	147.250	4.447.321				147.250	147.250
1996	917.827	978.593	2.448.282	119.318	4.464.020	3.421	5.833	250.515	119.318	379.087
1997	596.574	789.750	2.237.844	75.976	3.673.144				74.029	74.029
1998	620.023	706.737	1.675.609	145.094	3.147.463				139.238	139.238
1999	900.805	635.558	1.229.669	228.215	2.994.247				242.878	242.878
2000	683.164	837.379	1.767.583	107.985	3.396.111				107.985	107.985
2001	885.956	889.112	2.204.461	109.711	4.089.240				109.711	109.711

Πηγή: Σταθουλόπουλος (2002)

1.9. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗΣ ΣΥΚΕΩΝΩΝ

Η πτώση της παραγωγής ξηρών σύκων τέθηκε στην Ε.Ε. τη δεκαετία του '90. Η καθοδική πορεία φαίνεται ότι ανακόπηκε μερικώς από την εφαρμογή του κανονισμού 3816/92 της Ε.Ε. πάνω στον οποίο στηρίχθηκε τριετές πρόγραμμα (1996-1998) αναδιάρθρωσης που αφορούσε την εγκατάσταση 14.908 στρ. σύγχρονων συκεώνων με 13.998 στρ. για παραγωγή ξηρών σύκων και 910 στρ. για παραγωγή νωπών και την παράλληλη οικονομική ενίσχυση με τη μορφή επιδοτήσεων στους παραγωγούς.

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα δεν κινήθηκε μέσα στις σχεδιασμένες προβλέψεις της φύτευσης για τους εξής λόγους:

- α) καθυστέρησε η έκδοση της Υπουργικής απόφασης που καθόριζε τα δικαιολογητικά ένταξης στο πρόγραμμα και πληρωμής της οικονομικής ενίσχυσης.
- β) δεν υπήρχε διαθέσιμο φυτωριακό υλικό.

Παρόλα αυτά με την ολοκλήρωση του παραπάνω προγράμματος φυτεύθηκαν στο νομό Μεσσηνίας με εκρίζωση παλιάς φυτείας και επαναφύτευση 680 στρ. και 3.294,5 στρ. με επέκταση

Οι προβλέψεις του εν λόγω προγράμματος παρουσιάζονται λεπτομερέστερα στον πίνακα 4:^{*}

^{*} Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.9. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 14

ΠΙΝΑΚΑΣ 4: Προβλέψεις του προγράμματος αναδιάρθρωσης συκεώνων (1996-1998)

ΝΟΜΟΣ	ΦΥΤΕΙΕΣ			Σύνολο (στρ.)
	ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗ	ΕΠΕΚΤΑΣΗ		
		ΞΗΡΑ	ΝΩΠΑ	
Αρκαδίας	60	100	0	160
Μεσσηνίας	2.875	3.700	40	6.615
Λακωνίας	2.500	1.500	0	4.000
Λέσβου	0	200	200	400
Δωδεκανήσου	3	0	320	323
Εύβοιας	160	2.900	350	3.410
Σύνολο (στρ.)	5.598	8.400	910	14.908

Πηγή: ΚΕΚ Αγροτικό Δίκτυο ΕΠΕ (2001)

1.10. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

Το ξηρό σύκο όπως και τα υπόλοιπα φρούτα αποτελεί καρπό εύγευστο, θρεπτικό και υγιεινό.

Αποτελεί πηγή φυσικής ενέργειας και χρησιμων μετάλλων όπως ασβέστιο, φώσφορο, σίδηρο. Συγκαταλέγεται μεταξύ των φρούτων που έχουν την υψηλότερη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες και χαρακτηρίζεται από μαλακτική και καθαρτική δράση.

Σε 100 gr ξηρών σύκων περιέχονται:

Συστατικά	Ποσότητα
Νερό	23,00 g
Θερμίδες	274,00 kcal
Υδρογονάνθρακες	69,10 g
Πρωτεΐνες	4,30 g
Λίπη	1,30 g
Χοληστερίνη	0,00 mg
Φυτικές ίνες	5,60 g
Τέφρα	2,30 g

Μεταλλικά στοιχεία	Ποσότητα
Ασβέστιο	126,00 mg
Σίδηρος	3,00 mg
Μαγνήσιο	50,00 mg
Φώσφορος	77,00 mg
Κάλιο	640,00 mg
Νάτριο	34,00 mg
Σάκχαρα	48,00 g

Βιταμίνες	Ποσότητα
C	0,60 mg
B1	0,10 mg
B2	0,10 mg
B6	0,20 mg
A	133,00 IV

Πηγή: <http://www.tinpans.com/nutrition.htm>

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 1.10. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 12

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

2.1. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ / ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η διαχείριση των ξηρών σύκων από τη στιγμή της συγκομιδής τους μέχρι την τελική διάθεσή τους στο εμπόριο, είναι μια διαδικασία που διαρκεί περίπου 5 μήνες, από τον Αύγουστο έως και τον Δεκέμβριο με μήνες αιχμής τους τρεις αρχικούς δηλαδή τον Αύγουστο, το Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο οπότε και τυποποιείται το μεγαλύτερο ποσοστό της ετήσιας παραγωγής.

Τα στάδια που ακολουθούνται κατά την τυποποίηση του προϊόντος παρουσιάζονται κατωτέρω.

Συγκομιδή απ' το έδαφος το μήνα Αύγουστο.



Εναπόθεση στις λιάστρες ή καλαμωτές μέσα στο χωράφι.



Αποξήρανση επί 5 ημέρες μέχρι το ποσοστό υγρασίας να φθάσει το 24% (τις βραδινές ώρες σκεπάζονται με πανιά για να προστατευθούν απ' τις επιθέσεις των μικρολεπιδόπτρων *Plodia* και *Ephestia*).



Τοποθέτηση σε δικτυωτά σακιά των 40 kg (τα οποία απ' το 2005 θα αντικατασταθούν από κλούβες κατάλληλες για τρόφιμα).



Μεταφορά στο χωρικό απεντομωτήριο εντός 5 ημερών.



Παράδοση των ξηρών σύκων στους αρμόδιους υπαλλήλους του απεντομωτηρίου.



Χορήγηση Δελτίων Ποσοτικής Παραλαβής και Ποιοτικής Ανάλυσης από τους αρμόδιους υπαλλήλους του απεντομωτηρίου προς τους παραγωγούς, τα οποία

πιστοποιούν ότι πούλησαν οι παραγωγοί τα ξηρά σύκα στην Οργάνωση Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗ.



Ζύγισμα των παραλαμβανόμενων ξηρών σύκων.



Διενέργεια ποιοτικού ελέγχου δηλαδή κατάταξης των ξηρών σύκων σε ποιοτικές κατηγορίες (Α, Β, Γ, Δ, απόσυκα) από τους αρμόδιους υπαλλήλους του χωρικού απεντομωτηρίου.



Απεντόμωση [(καταστροφή των αυγών, προνυμφών και ακμαίων που έχουν ενδεχομένως μολύνει τα σύκα). (Συνθήκες απεντόμωσης: 25 g CH₃Br/m³, επί 24 ώρες σε ατμοσφαιρική πίεση και θερμοκρασία άνω των 15°C)].



Εξαερισμός του θαλάμου απεντόμωσης (μέχρι η συγκέντρωση του υπολειμματικού CH₃Br να μην ανιχνεύεται από τις συσκευές άμεσης ένδειξης που διαθέτουν ελάχιστο όριο ανίχνευσης τα 5 ppm το οποίο θεωρείται σύμφωνα με τον World Health Organisation το ανώτερο επιτρεπτό όριο έκθεσης για 8 ώρες συνεχούς λειτουργίας).



Διατήρηση του απεντομωμένου προϊόντος στους αποθηκευτικούς χώρους του χωρικού απεντομωτηρίου, το πολύ για μια εβδομάδα όπου παραμένει προφυλαγμένο από κάθε είδους επιμόλυνση έως ότου παραδοθεί στους τυποποιητές.



Παράδοση του προϊόντος εντός δικτυωτών σακίων στους εκπροσώπους τυποποιητικών μονάδων και χορήγηση σε αυτούς Πιστοποιητικού Απεντόμωσης από τους αρμόδιους υπαλλήλους του χωρικού απεντομωτηρίου που βεβαιώνει ότι το προϊόν απεντομώθηκε.



Μεταφορά στις τυποποιητικές μονάδες (ΣΥΚΙΚΗ και άλλες).



Τυποποίηση του προϊόντος.



Διοχέτευσή του στο εμπόριο.

2.2. ΩΡΙΜΑΝΣΗ – ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ – ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

Τα σύκα που πρόκειται να καταναλωθούν ως νωπά, συγκομίζονται όταν ο φλοιός τους έχει αποκτήσει το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας και είναι μετρίως συνεκτικά. Εάν στο σημείο αποκοπής εκκρίνεται γάλα από τον ποδίσκο του καρπού τότε αυτό αποτελεί ένδειξη ότι ο καρπός είναι ακόμα άγουρος.

Τα σύκα όμως που προορίζονται για ξήρανση πρέπει να συλλέγονται στο στάδιο της πλήρους ωριμότητας δηλαδή πρέπει να εμφανίζουν συρρικνωμένο φλοιό και να παρουσιάζουν τη μέγιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα που θεωρείται 60%-75%.

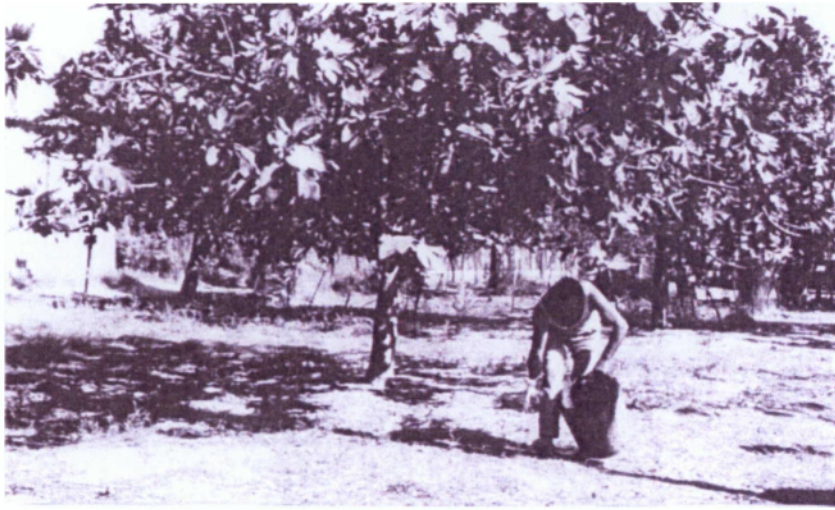
Όσον αφορά τον τρόπο συγκομιδής τα σύκα που προορίζονται για νωπή κατανάλωση συλλέγονται με συστροφή του ποδίσκου και σε πολλά χέρια ενώ τα σύκα που προορίζονται για ξηρά αφήνονται να ωριμάσουν και να μισοξεραθούν πάνω στα δέντρα από όπου πέφτουν μόνα τους ή τινάζονται επάνω σε έδαφος στρωμένο με λινάτσες ή πλαστικά δίχτυα.

Μόλις τα ξηρά σύκα συγκομισθούν τοποθετούνται σε ξύλινους ταρσούς ή καλαμωτές ή αλώνια με τον ποδίσκο τους προς τα κάτω και αναστρέφονται 1-2 φορές ημερησίως ώστε να αποξηρανθούν.

Η αποξήρανση στον ήλιο διαρκεί συνήθως 5-7 ημέρες μέχρι η περιεκτικότητα σε υγρασία να φθάσει στο 24%. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης τα σύκα πρέπει να καλύπτονται τη νύχτα με πανί για να μην απορροφούν υγρασία απ' τη νυχτερινή δροσιά και για να προστατεύονται από ενδεχόμενη προσβολή από τα λεπιδόπτερα *Plodia* και *Ephestia*.

Μετά το πέρας της αποξήρανσης τα συμβατικά ξηρά σύκα οδηγούνται στα χωρικά απεντομωτήρια για να απεντομωθούν με βρωμιούχο μεθύλιο (CH_3Br) ενώ τα βιολογικά σύκα απεντομώνονται δίχως τη χρήση χημικών ουσιών αλλά με την εφαρμογή εναλλακτικών μεθόδων όπως αυτής του βρασμού.*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.2. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 16, 19, 25



Φωτ. 9: Συλλογή ξηρών σύκων απ' το έδαφος
Πηγή: Σφακιωτάκης (1993)



Φωτ. 10α, 10β: Αποξήρανση σύκων σε καλάμωτές / σε λιάσταριές

Πηγή: Παπαϊωάννου (1994)

2.3. ΧΩΡΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ

Τα ξηρά σύκα κινδυνεύουν από μικρολεπιδόπτερα και κολεόπτερα που τα χρησιμοποιούν ως υπόστρωμα πάνω στα οποία εγκαθίστούν τις ωοτοκίες τους. Έτσι τα ξηρά σύκα τοποθετούνται στην ομάδα των ευπαθών προϊόντων που χρήζουν ειδικών χειρισμών για τη διασφάλιση της υψηλής ποιότητας.

Ο πρώτος χειρισμός στον οποίο είναι αναγκαίο να υποβληθεί το ξηρό σύκο, είναι η απεντόμωση και λαμβάνει χώρα σε πρώτη φάση στα χωρικά απεντομωτήρια στην περίπτωση των συμβατικών ξηρών σύκων.

Τα χωρικά απεντομωτήρια είναι χώροι που τελούν υπό την εποπτεία της Οργάνωσης Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗΣ. Η Οργάνωση Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗ διαθέτει 30 χωρικά απεντομωτήρια σε όλους τους ελληνικούς συκοπαραγωγικούς νομούς (Μεσσηνία, Λακωνία, Αρκαδία, Λέσβος, Εύβοια).

Ειδικά στη Μεσσηνία η Οργάνωση Παραγωγών λειτουργεί 15 χωρικά απεντομωτήρια (απεικονίζονται στο χάρτη 2) τα οποία αναμένεται να ελαττωθούν σε αριθμό, αυξάνοντας όμως το επίπεδο των ποιοτικών standards που θα πληρούν.

Στα χωρικά απεντομωτήρια πραγματοποιείται αρχικά η παράδοση των ξηρών σύκων που μεταφράζεται ουσιαστικά σε πράξη αγοραπωλησίας μεταξύ παραγωγών και Οργάνωσης Παραγωγών. Οι παραγωγοί που ενημερώνονται από πριν για τις διαμορφούμενες τιμές σταθερού χαρακτήρα, μεταβιβάζουν το προϊόν τους στην Ομάδα Παραγωγών και χορηγείται σε αυτούς ένα Δελτίο Ποσοτικής Παραλαβής (σελ. 30) και ένα Δελτίο Ποιοτικής Ανάλυσης (σελ. 31). Εισπράττουν δε το αντίτιμο της παραγωγής τους το πολύ μέσα σε 10 ημέρες απ' την ημέρα παράδοσης. Από εκεί και πέρα η Ομάδα αναλαμβάνει την ευθύνη να πωλήσει τα σύκα στους μεταποιητές, χωρίς να επιβαρύνει το συκοκαλλιεργητή με τις πιέσεις του εμπορίου για μείωση της τιμής του προϊόντος προς όφελος της τυποποίησης.

Σε παρελθόντα έτη όπου δεν είχε συσταθεί ακόμη η Οργάνωση Παραγωγών, η διακίνηση των ξηρών σύκων διενεργούνταν μέσω δημοπρασιών κατά τη διάρκεια των οποίων οι εξαγωγείς έδιναν προσφορές στους συνεταιρισμούς για την αγορά ξηρών σύκων. Η διαδικασία αυτή αποδεικνυόταν ιδιαίτερα επισφαλής για τα οικονομικά συμφέροντα των παραγωγών καθώς παρατηρούνταν έντονη διακύμανση στις τιμές.

Μετά τη φάση της παράδοσης των ξηρών σύκων πραγματοποιείται ποιοτική κατάταξη αυτών σε κατηγορίες ανάλογα με το μέγεθός τους και τις φερόμενες εσωτερικές και εξωτερικές βλάβες.

Το ταξινομημένο προϊόν απολυμαίνεται μέσω έκθεσης του σε βρωμιούχο μεθύλιο επί 24 ώρες ώστε να εξοντωθούν όλοι οι «ανεπιθύμητοι επισκέπτες».

Ακολουθεί προσωρινή διατήρηση του απεντομωμένου προϊόντος στις αποθήκες του χωρικού απεντομωτηρίου όπου σπεύδουν οι εκπρόσωποι των τυποποιητικών μονάδων και αγοράζουν ποσότητες ξηρών σύκων που πρόκειται να επεξεργασθούν και συσκευάσουν, λαμβάνοντας ταυτόχρονα ένα Πιστοποιητικό Απεντόμωσης (σελ. 41).*



Φωτ. 11: Χωρικό απεντομωτήριο ΣΥΚΙΚΗΣ

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.3. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 14, 15, 18, 21



ΣΥΚΙΚΗ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΥΚΩΝ
& ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ - ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΥΝ. Π. Ε.
6. Χ.Λ.μ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ - ΜΕΣΣΗΝΗΣ
ΣΠΕΡΧΟΓΕΙΑ - 24100 - ΚΑΛΑΜΑΤΑ
ΑΦΜ 096080968 ΔΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ 2711
ΤΗΛ 69217 - 69122 FAX: (0721) 89846
TLX: 2521425 SYKI GR

Υποδ. 3α

ΣΕΙΡΑ Β

№ 0672

ΑΘΕΩΡΗΤΑ ΒΑΣΕΙ
ΤΗΣ Α.Υ.Ο. 1105/1999

ΑΠΕΝΤΩΡΙΟ: ΟΙΧΑΛΙΑΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΠΟΣΟΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΣΥΚΩΝ

ΓΙΑ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ Α.Μ. 2015119 Β Ποιότητας

Ο Παραγωγός ΕΠΩΝΥΜΟ. Λαζαρίδης

ΟΝΟΜΑ: ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ:

ΔΟΥ: ΛΟΓ. ΤΡΑΠΕΖΑΣ:

Επάγγελμα: Αγρότης Κάτοικος: Λαζαρίδης

παρέδωσε σήμερα για απεντόμωση σύκα παραγωγής του καθαρού βάρους χιλμ

Έφωνα Έφω αριθ. (66) τα οποία ελέγχθηκαν και κατατάχθηκαν στον παραγωγικό τύπο **ΔΕΥΤΕΡΗΣ** ποιότητας.

Περιφέρεια παραγωγής: Κοινότητα Λαζαρίδης

Η παράδοση έγινε από: Ονομ/μο: κάτοικος:

Σκοπός παραλαβής: **Απεντόμωση**

Παρέχεται εξουσιοδότηση στη ΣΥΚΙΚΗ να διακινεί, διαχειρίζεται και ενεχυριάζει στην ΑΤΕ την παραπάνω ποσότητα που παραδόθηκε.

Ο παραγωγός με την υπογραφή του αναγνωρίζει ότι έλαβε γνώση των όρων της συγκέντρωσης και τους αναγνωρίζει ανεπιφύλακτα.

Εξουσιοδοτούμε τη ΣΥΚΙΚΗ κατ' εντολή και για λογαριασμό μας να συμπληρώσει προς το ποσό το οποίο δικαιούμαστε λαμβάνειν, το κατά την κρίση της ποσό εσόδων και δαπανών πλέον τόκων, στις οποίες δαπάνες προέβη για φάλαξη, σκλήρυνση και μεταφορά του προϊόντος.

ΖΥΓΟΛΟΓΙΟ

ΖΥΓΙΑ	ΣΑΚΚΙΑ	ΧΙΛΜΑ
	<u>2</u>	<u>66</u>
ΣΥΝΟΛΟ		
ΑΠΟΒΑΡΟ ΣΑΚΚΩΝ		
ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ		<u>66</u>

ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

11-9-2009
Ο ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ Ο ΠΑΡΑΔΟΣΑΣ
ΤΟΥ ΑΠΕΝΤΩΡΙΟΥ

(Signatures)

ΕΚΧΩΡΗΣΗ

(Για κάθε εκχώρηση του δελτίου αυτού προς τρίτο, πρέπει ο δικαιούχος να υπογράψει κάτω από τη λέξη "ΕΚΧΩΡΗΤΗΣ" και ο αγοραστής κάτω από τη λέξη "ΑΠΟΔΕΚΤΗΣ". Ο Παραλήπτης των σύκων βαρύνεται με τα απεντομωτικά δικαιώματα. -Ο Αγοραστής πρέπει να ελέγχει αν ο Πωλητής είναι Δικαιούχος των σύκων γιατί η Πώληση γίνεται με ευθύνη των συναλλασσομένων και μόνον).
Εκχωρείται η παραπάνω απαίτησή μου

.....200.....
Ο ΕΚΧΩΡΗΤΗΣ Ο ΑΠΟΔΕΚΤΗΣ

(Υπογραφή) (Υπογραφή & σφραγίδα)

ΣΥΚΙΚΗ
 ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗ ΣΥΚΩΝ
 & ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΦΩΝ - ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΥΝ. Π. Ε.
 6ο Χ.Λ.Ρ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ - ΜΕΣΣΗΝΗΣ
 ΣΠΕΡΜΑΤΟΓΕΙΑ - 241 00 - ΚΑΛΑΜΑΤΑ
 ΑΦΜ 096060968 ΔΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ 2711
 ΤΗΛ. 69217 - 69122 FAX: (0721) 69846
 ΤΛΧ: 2521425 SYKI GR

№ 25075

ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟ 0124114

Αριθ. Δελτίου 672
 Εισαγωγός

ΔΕΛΤΙΟ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΕΩΣ ΣΥΚΩΝ

κατά την παραλαβήν των εις τα απεντομωτήρια

Όνοματεπώνυμο Ε.Σ.Σ.Σ.
 κομιστού

ΑΙΤΙΑ ΒΛΑΒΗΣ	ΠΟΣΟΣΤΑ ΤΟΙΣ %			
	ΔΕΙΓΜΑΤ. Α	ΔΕΙΓΜΑΤ. Β	ΔΕΙΓΜΑΤ. Γ	ΜΕΣΟΥ ΟΡΟΥ
1) ΕΝΤΟΜΑ				
α) Εφέστια Πλόντια.	2			
β) Λοιπά έντομα	9			
ΣΥΝΟΛΟΝ	11			
2) ΜΥΚΗΤΕΣ				
α) Ενδοσήψεως				
β) Ευνίσματος ...	3			
γ) Καπνιάς				
3) ΛΟΙΠΑΙ ΒΛΑΒΑΙ	6			
4) ΑΠΟΣΥΚΑ	9			
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	24			

Ληφθέν δείγμα εκ σάκκων 2 επί συνόλου σάκκων 2

Αριθμός σύκων κατά χιλ/μον 170

Γενικά χαρακτηριστικά ομοι.

Κατετάγησαν στον ποιοτικό παραγωγικό τύπο ποιότητας ΔΕΥΤΕΡΗ
 (ολογράφως)

ΟΙΚΑΛΙΑ 11-9-2002

Ο ΠΡΟΪΣΤ. ΤΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ

2.3.1. Ποιοτική κατάταξη

Ο ποιοτικός έλεγχος δηλαδή η κατάταξη σε ποιοτικές κατηγορίες πραγματοποιείται από τους υπεύθυνους του χωρικού απεντομωτηρίου που έχει ορίσει η ΣΥΚΙΚΗ ή από κινητά συνεργεία αυτών.

Σύμφωνα με το Προεδρικό Διάταγμα 967/77 και τον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1573/99 οι ποιοτικές κατηγορίες ξηρών σύκων είναι Α, Β, Γ, Δ και τα απόσυκα. Η διάκριση πραγματοποιείται με βάση το μέγεθος των ξηρών σύκων, το ποσοστό των εντομολογικών προσβολών και το ποσοστό των περιεχομένων απόσυκων και παρατίθεται στον πίνακα 5.



Φωτ. 12: Δειγματοληψία – Κατάταξη σε ποιοτικές κατηγορίες σε χωρικό απεντομωτήριο της ΣΥΚΙΚΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ 5: Κριτήρια ποιοτικής κατάταξης ξηρών σύκων
(ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ Π.Δ. 967/77 ΚΑΙ ΤΟΝ 1573/99 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ Ε.Ε.)

ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΣΥΚΑ/KG	ΑΝΟΧΕΣ (παραγωγικά σύκα)		
		ΕΝΤΟΜΑ	ΑΠΟΣΥΚΑ	ΣΥΝΟΛΟ
A	μέχρι 64	5%	1%	15%
B	-74	12%	4%	25%
Γ	-94	20%	6%	35%
Δ	-116	20%	6%	35%
* Απροσδιορίστου μεγέθους	116-180			

2.3.1.1. Περιγραφή βλαβών

Σύμφωνα με τον «Κανονισμό ποιοτικού ελέγχου και ποιοτικής κατάταξης των σύκων και της συκόπαστας» (13-7-1977) του Υπουργείου Γεωργίας κατά την εργαστηριακή ποιοτική εξέταση των σύκων οι βλάβες υπολογίζονται ως εξής:

1) **Εντομολογικές προσβολές:** Σύκα προσβεβλημένα από έντομα θεωρούνται εκείνα τα οποία:

- α) Εμπεριέχουν ή φέρουν στην επιφάνειά τους νεκρά ή ζωντανά έντομα μεγέθους μεγαλύτερου των 2,5 mm.
- β) Παρουσιάζουν εσωτερικά ή εξωτερικά προσβολή από έντομα σε έκταση μεγαλύτερη των 5 mm.
- γ) Φέρουν στο εσωτερικό ή εξωτερικό τους περιττώματα σκουληκιών σε έκταση μεγαλύτερη των 5 mm.
- δ) Φέρουν πανάδα στον ομφαλό.

Η ύπαρξη ακάρεων συμπεραίνεται από την παρουσία λευκής σκόνης επάνω στο φλοιό του σύκου, διαπιστώνεται δε μετά από παρατήρηση με μεγεθυντικό φακό.

2) **Μυκητολογικές προσβολές:** Σύκα προσβεβλημένα από μύκητες θεωρούνται εκείνα τα οποία:

- α) Είναι προσβεβλημένα από το μύκητα «*Aspergillus niger*» (καπνιά) του οποίου η προσβολή παρουσιάζεται σε έκταση μεγαλύτερη του ενός cm² στο εσωτερικό του σύκου.

β) Είναι προσβεβλημένα από ενδόσπηση σε τέτοιο βαθμό ώστε η αλλοίωση να προσδίδει στο προϊόν κακοσμία και να το καθιστά μη βρώσιμο.

γ) Είναι προσβεβλημένα από ζύμες, βακτήρια και μύκητες, εμφανίζουν αλλοιώσεις στην υφή, στο χρώμα και την οσμή του μελιτώματος.

3) **Λοιπές βλάβες:** Ως τέτοιες θεωρούνται οι βλάβες που προκαλούνται από μηχανικά ή φυσιολογικά αίτια. Σύκα με τέτοιες βλάβες θεωρούνται εκείνα τα οποία στερούνται ακέραιου φλοιού, είναι ραμφισμένα, εξελκωμένα, μολυβδωμένα, ατροφικά κ.λπ.

4) **Απόσυκα:** Ως τέτοια θεωρούνται τα σύκα τα οποία δεν είναι βρώσιμα, είναι ατροφικά, στερούνται μελιτώματος, είναι φαγωμένα από σκουλήκια, είναι βρωμισμένα από χόμα ή ακαθαρσίες και γενικά παρουσιάζουν προχωρημένη μυκητολογική προσβολή ώστε να έχει αλλοιωθεί και η εξωτερική υφή και το εσωτερικό χρώμα των σύκων.

2.3.1.2. Χαρακτηριστικά ποιοτικών τύπων

Σύμφωνα με τον κανονισμό «Ελέγχου της ποιότητας των ξηρών σύκων κατά την παραλαβή αυτών στα απεντομωτήρια» (25-7-1978) του Υπουργείου Γεωργίας για κάθε παραγωγικό τύπο ισχύουν τα εξής:

• Α' τύπος

Κατατάσσονται σύκα συλλεχθέντα πλήρως ώριμα, καλώς αποξηραμένα, απαλλαγμένα ξένων ουσιών, απολύτως καθαρά, λεπτόφλοια, μελιτώδους σύστασης, ανοιχτού χρώματος, μεγέθους ομοιόμορφου τουλάχιστον σε ποσοστό 85% και των οποίων ο αριθμός ανά kg δεν υπερβαίνει τα 64.

• Β' τύπος

Κατατάσσονται σύκα συλλεχθέντα πλήρως ώριμα, καλώς αποξηραμένα, απαλλαγμένα ξένων ουσιών, καθαρά, μελιτώδους σύστασης, ανοιχτού χρώματος, που παρουσιάζουν ομοιόμορφο μέγεθος τουλάχιστον 75% και των οποίων ο αριθμός ανά kg δεν υπερβαίνει τα 74.

• Γ' τύπος

Κατατάσσονται σύκα πλήρως ώριμα, καλώς αποξηραμένα, καθαρά και των οποίων ο αριθμός ανά kg δεν υπερβαίνει τα 94.

Απαγορεύεται η κατάταξη στον παραγωγικό τύπο Α' ποιότητας

- α) Σύκων των οποίων το ποσοστό εσωτερικής ή εξωτερικής βλάβης προερχόμενης από οποιαδήποτε αιτία υπερβαίνει συνολικά το 15% του αριθμού των σύκων.
- β) Σύκων των οποίων ανεξαρτήτως του παραπάνω συνολικού ποσοστού βλάβης το ποσοστό βλάβης προερχόμενης από προσβολή εντόμων υπερβαίνει το 5% στον αριθμό των σύκων.
- γ) Σύκων που περιλαμβάνουν ποσοστό απόσυκων ανώτερο του 1% στο συνολικό αριθμό τους.

Απαγορεύεται η κατάταξη στον παραγωγικό τύπο Β' ποιότητας

- α) Σύκων των οποίων το ποσοστό εσωτερικής ή εξωτερικής βλάβης προερχόμενης από οποιαδήποτε αιτία υπερβαίνει συνολικά το 25% του αριθμού των σύκων.
- β) Σύκων των οποίων ανεξαρτήτως του παραπάνω συνολικού ποσοστού βλάβης το ποσοστό βλάβης προερχόμενης από προσβολή εντόμων υπερβαίνει το 12% στον αριθμό των σύκων.
- γ) Σύκων που περιλαμβάνουν ποσοστό απόσυκων ανώτερο του 4% στο συνολικό αριθμό τους.

Απαγορεύεται η κατάταξη στον παραγωγικό τύπο Γ' ποιότητας

- α) Σύκων των οποίων το ποσοστό εσωτερικής ή εξωτερικής βλάβης προερχόμενης από οποιαδήποτε αιτία υπερβαίνει συνολικά το 35% του αριθμού των σύκων.
- β) Σύκων των οποίων ανεξαρτήτως του παραπάνω συνολικού ποσοστού βλάβης το ποσοστό βλάβης προερχόμενης από προσβολή εντόμων υπερβαίνει το 20% στον αριθμό των σύκων.
- γ) Σύκων που περιλαμβάνουν ποσοστό απόσυκων ανώτερο του 6% στο συνολικό αριθμό τους.

Σύκα που δεν δύνανται να καταταγούν σε μια από τις παραπάνω κατηγορίες κατατάσσονται στην κατηγορία των απόσυκων.

Εφόσον το ποσοστό των εσωτερικών και εξωτερικών βλαβών αυτών δεν υπερβαίνει το 50% του αριθμού των σύκων τα συγκεκριμένα σύκα χαρακτηρίζονται

ως «ειδική κατηγορία απόσυκων» και γίνονται δεκτά στα απεντομωτήρια για απεντόμωση και αποθήκευση.*

2.3.2. Μετασυλλεκτικές εντομολογικές προσβολές

Τα κυριότερα έντομα που προσβάλλουν τα ξηρά σύκα μετασυλλεκτικά είναι η Πλόντια, η Εφέστια, ο Καρπόφιλος και ο Στίλβανος. Τα έντομα αυτά καλούνται και έντομα αποθήκης διότι συνήθως προσβάλλουν αποθηκευμένα προϊόντα.

• *Plodia interpunctella* (Πλόντια)

Είναι νυκτόβιο σταχτί λεπιδόπτερο που προσβάλλει τα ξηρά σύκα το βράδυ κατά τη διάρκεια της παραμονής τους στη λιάστρα. Έχει 4-5 γενιές ετησίως και μολύνει τα σύκα εναποθέτοντας πάνω σε αυτά τα αυγά της. Οι προνύμφες της εκκρίνουν πάνω στο προσβεβλημένο προϊόν μετάξινο ιστούς. Θεωρείται ιδιαίτερος επιζήμια και προσβάλλει σπόρους, αποξηραμένα φρούτα, ξερά λαχανικά, κακάο, γλυκίσματα.

• *Ephesia cautella* (Εφέστια)

Είναι νυκτόβιο λεπιδόπτερο σταχτί χρώματος με υπόλευκες αποχρώσεις το οποίο μολύνει τα ξηρά σύκα το βράδυ στις λιάστρες. Έχει 4-5 γενιές ετησίως αλλά θεωρείται λιγότερο δραστήρια σε σχέση με την Πλόντια και συνεπώς χαρακτηρίζεται ως λιγότερο επιζήμια.

• *Carposiphilus hemipterus* (Καρπόφιλος)

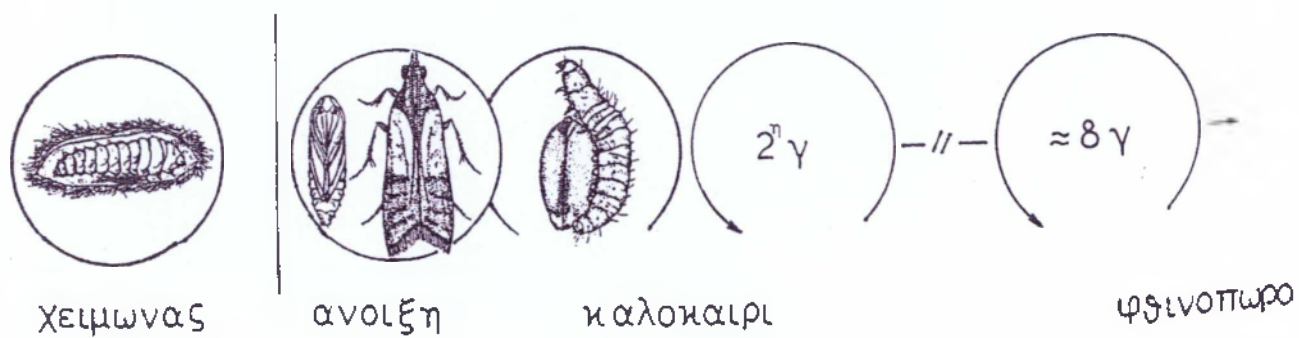
Είναι μικρό κολεόπτερο σκούρου χρώματος που προσελκύεται από υπερώριμους καρπούς. Εισέρχεται εντός του καρπού από την οστιόλη (ομφαλό) και εναποθέτει τα αυγά του. Συνήθως προσβάλλει τα ξηρά σύκα κατά την προσωρινή αποθήκευση στα χωρικά απεντομωτήρια και γι' αυτό η ύπαρξη σιτών στα παράθυρα κρίνεται απαραίτητη.

• *Oryzaephilus surinamensis* (Στίλβανος ή ψείρα)

Είναι μικρό κολεόπτερο στενόμακρο, μήκους 3 mm και καφέ χρώματος. Έχει 3-5 γενιές ετησίως και αναπτύσσεται την άνοιξη στα ξηρά αποθηκευμένα σύκα.*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.3.1. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 5, 26, 27

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.3.2. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 11, 13, 15, 16, 22



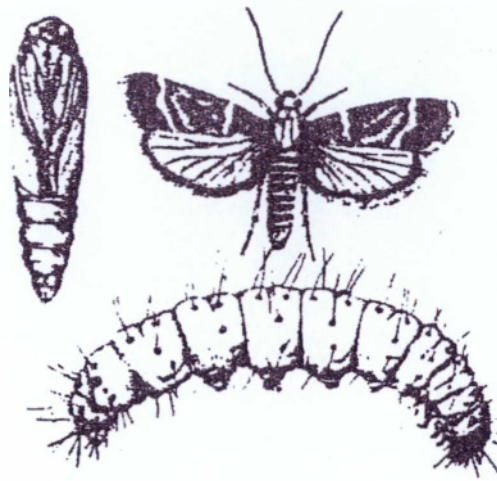
Εικόνα 2: Σχηματική παράσταση του Β.Κ. της *Plodia interpunctella*

Πηγή: Δ. Σταμόπουλος (1995)



Φωτ. 13: Προσβολή φαστικιών από *Plodia interpunctella*. Διακρίνονται τα μετάξινα νήματα των προνυμφών καθώς και μια προνύμφη και ένα τέλειο

Πηγή: Δ. Σταμόπουλος (1995)



Εικόνα 3: *Ephemera cautella*

Πηγή: Α. Ηλιόπουλος (1997)



Φωτ. 14: Προνύμφη *Ephemera cautella*

Πηγή: Δ. Σταμόπουλος (1995)



Φωτ. 15: Προσβολή αποξηραμένων σύκων από το κολεόπτερο *Oryzaephilus surinamensis*

Πηγή: Θωμαΐδης (1992)

2.3.3. Περιγραφή λειτουργίας κλίβανου απεντομωτηρίου

Ο τρόπος βάσει του οποίου θα πρέπει να λειτουργεί ένας κλίβανος απεντομωτηρίου περιγράφεται αναλυτικά στον «Κανονισμό λειτουργίας απεντομωτηρίων» της 7-8-1978 του Υπουργείου Γεωργίας. Στον κανονισμό αυτό αναγράφονται τα καθήκοντα του προϊστάμενου απεντόμωσης, περιγράφεται η διαδικασία της απεντόμωσης και αναφέρονται οι χορηγούμενες δόσεις CH_3Br .

2.3.3.1. Υποχρεώσεις προϊστάμενου απεντόμωσης

Ο προϊστάμενος απεντομωτηρίου πριν την έναρξη και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αυτού οφείλει να διαπιστώσει ότι:

- α) οι συσκευές και σωληνώσεις απεντόμωσης, κινητήρες, εξαιριστήρες και γενικώς όλο το σύστημα απεντόμωσης λειτουργεί κανονικά.
- β) ότι οι πόρτες των κλιβάνων απεντόμωσης εφαρμόζουν πλήρως και κλείνουν αεροστεγώς. Τη διαπίστωση αυτή οφείλει να πραγματοποιεί πριν από κάθε κλιβανισμό.
- γ) ότι το απεντομωτήριο διαθέτει τα απαραίτητα μέσα προφύλαξης του προσωπικού ενάντια στην τοξική επίδραση του βρωμιούχου μεθυλίου (κατάλληλες μάσκες, λυχνίες ανιχνεύσεων) και ότι αυτά λειτουργούν κανονικά.
- δ) ότι ελέγχθηκε από την αρμόδια αστυνομική αρχή η ακρίβεια των πλαστιγγών και ότι σφραγίσθηκαν παρ' αυτή τα σταθμά.
- ε) ότι οι αποθήκες του απεντομωτηρίου είναι εφοδιασμένες με διπλές διαφορετικές κλειδαριές.
- στ) ότι έχει χορηγηθεί η σύμφωνη με τη Νομοθεσία άδεια λειτουργίας του απεντομωτηρίου.

2.3.3.2. Περιγραφή διαδικασίας απεντόμωσης

Τα ξηρά σύκα τοποθετούνται σε σάκους περιεκτικότητας όχι μεγαλύτερης των 50 kg ή σε κιβώτια αντίστοιχου καθαρού βάρους. Στην περίπτωση

χρησιμοποίησης κιβωτίων αυτά τοποθετούνται σε σταυροειδή διάταξη ενώ αν χρησιμοποιούνται σακιά καλό είναι το δάπεδο του απεντομωτηρίου να είναι εσχαρωτό.

Η πλήρωση του κλιβάνου γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αφήνεται από κάθε πλευρά του συκοσωρού ελεύθερο διάστημα 20 cm για την κυκλοφορία του απεντομωτικού φαρμάκου. Το συνολικό ποσοστό πλήρωσης του κλιβάνου δεν υπερβαίνει το 60%-70% του συνολικού όγκου του.

Ο αποθηκευτικός χώρος των μη απεντομωμένων σύκων με αυτόν των ήδη απεντομωμένων σύκων δεν επικοινωνούν άμεσα αλλά μόνο διαμέσου του απεντομωτικού θαλάμου. Όταν μάλιστα πραγματοποιείται η φόρτωση προ της απεντόμωσης ή η εκφόρτωση μετά το πέρας αυτής, οι θύρες που συνδέουν τους δυο αποθηκευτικούς χώρους ανοίγουν εναλλάξ και ποτέ ταυτοχρόνως προς αποφυγή αναμολύνσεων.

Αφότου πραγματοποιηθεί η φόρτωση του κλιβάνου, ο προϊστάμενος του απεντομωτηρίου κλείνει αεροστεγώς την πόρτα του κλιβάνου και κατόπιν διοχετεύει εντός αυτού την απαιτούμενη ποσότητα βρωμιούχου μεθυλίου χρησιμοποιώντας τον ειδικό μετρητή ή την ειδική πλάστιγγα.

Κατά την πραγματοποίηση μιας απεντόμωσης οι χρησιμοποιούμενες ποσότητες CH_3Br μεταβάλλονται ανάλογα με τις υπάρχουσες συνθήκες. Η συνηθέστερα χορηγούμενη δόση CH_3Br κατά τη διενέργεια απεντόμωσης σε χωρικό απεντομωτηρίου είναι $25 \text{ g CH}_3\text{Br/m}^3$, επί 24 ώρες, σε ατμοσφαιρική πίεση και θερμοκρασία άνω των 15°C , με χρησιμοποιούμενο τύπο φαρμάκου το βρωμιούχο μεθύλιο 100% (CH_3Br 100%) όπως παρουσιάζεται στον πίνακα 6.

Αφότου ολοκληρωθεί η διαδικασία της απεντόμωσης τα ξηρά σύκα διατηρούνται προσωρινά στις αποθήκες του χωρικού απεντομωτηρίου μέχρι τη στιγμή που θα παραδοθούν στους τυποποιητές.

Όταν καταφθάσουν οι εκπρόσωποι των τυποποιητικών μονάδων για να παραλάβουν το απεντομωμένο προϊόν λαμβάνουν απ' τους υπαλλήλους του χωρικού απεντομωτηρίου ένα Πιστοποιητικό Απεντόμωσης Σύκων (σελ. 41) που αποτελεί έγγραφη βεβαίωση ότι το προϊόν έχει απεντομωθεί.*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.3.3. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 28

" ΣΥΚΙΚΗ "
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΥΚΩΝ
& ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ΣΥΝ. Π.Ε.
6ο χ.λ.μ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ - ΜΕΣΣΗΝΗΣ
ΣΠΕΡΧΟΓΕΙΑ 241 00 - ΚΑΛΑΜΑΤΑ
Α.Φ.Μ. 96060968 Δ.Ο.Υ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ 2711
ΤΗΛ. (0721) 69217 - 69122 FAX: (0721) 69828
ΤΛΧ: 252 142 ΣΥΚΙ ΟΡ

№ _____

ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΣΥΚΩΝ

Ο κ. _____ κάτοικος _____
_____ εκάγγελμο _____ παρέλαβε
σήμερα, μετά την αφαίρεση (αριθ. _____)
_____ χ)μων νομίμου φύρας, καθαρό βάρος σύκων χ)μα
(αριθ. _____)
που περιέχονται σε _____ σάκκους, τα οποία απεντομώθηκαν με
βρωμιούχο μεθύλιο με την επίβλεψη και τον έλεγχο των εντεταλ-
μένων οργάνων της ΣΥΚΙΚΗΣ και κατατάχθηκαν κατά την παρα-
λαβή στον παραγωγικό τύπο **ΤΡΙΤΗΣ** ποιότητας.

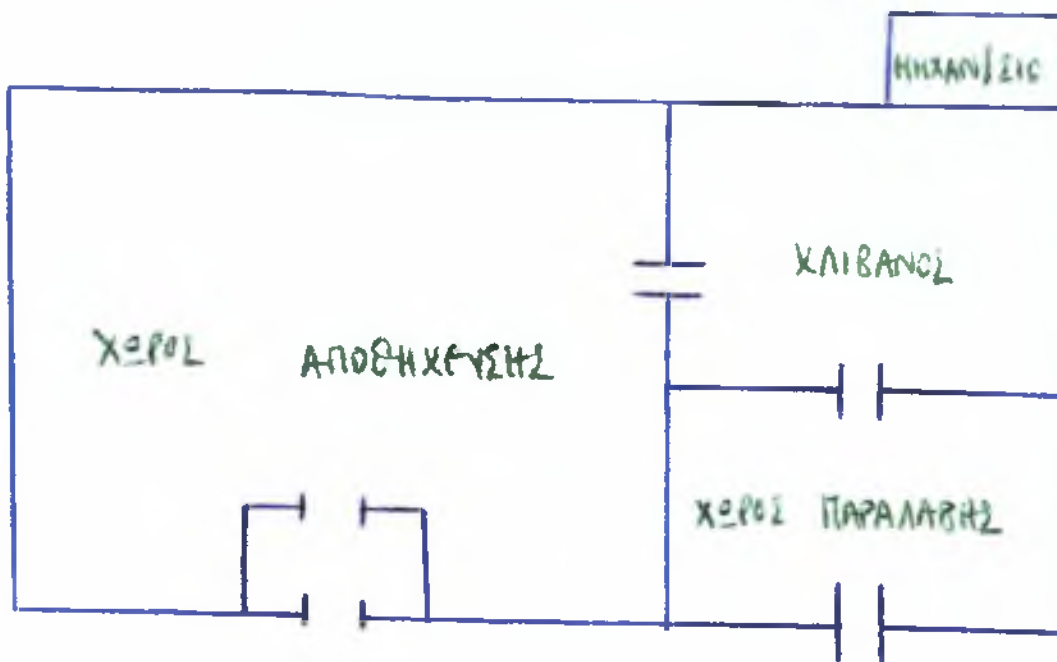
199 _____

Ο ΠΡΟΪΣΤΗΝΟΣ ΑΠΕΝΤΩΡΙΟΥ Ο ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ Ο ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ

Όνομο και υπογραφή

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ :

- 1) Κατατέθηκε εντολή ΣΥΚΙΚΗΣ Νο _____
- 2) Εκδόθηκε Δελτίο Αποστολής Νο _____



Εικόνα 4: Κάτοψη χωρικού απεντομητήριου

ΠΙΝΑΚΑΣ 6: Χορηγούμενες δόσεις βρωμιούχου μεθυλίου κατά την απεντόμωση (σύμφωνα με τον «Κανονισμό λειτουργίας απεντομητήριων»)

Δόση βρωμιούχου μεθυλίου (g/m ³)	Διάρκεια απεντόμωσης (h)	Συνθήκες πίεσης και θερμοκρασίας
25	24	ατμοσφαιρική πίεση 15°C και άνω
40	16	ατμοσφαιρική πίεση 15°C και άνω
50	3	συνεχές υψηλό κενό (Vacuum) 15°C και άνω

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας (1978)

**ΠΙΝΑΚΑΣ 7: Κατάσταση ξηρών σόκων που εισήχθησαν στη ΣΥΚΙΚΗ
το έτος 2000**

A/A	ΑΠΕΝΤ/ΡΙΟ	A	B	Γ	Δ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΡΙΟΧΩΡΙ	3.624	17.518	54.250		75.392
2	ΑΡΙΣΤΟΜΕΝΗ	46.328	53.967	108.248		208.543
3	ΔΑΡΑ	55.468	67.974	83.967		207.409
4	ΔΙΑΒΟΛΙΤΣΙ		29.158	36.757		65.915
5	ΕΛΛ/ΣΙΑ	54.422	13.550	104.622		172.594
6	ΚΑΡΠΟΦΟΡΑ	66.392	129.872	93.257	40.279	329.800
7	ΛΕΥΚΟΧΩΡΑ	47.073	52.517	174.427		274.017
8	ΛΑΜΠΑΙΝΑ	16.908	18.046	108.549		143.503
9	ΜΑΝΕΣΙ	80.163	27.212	197.122	57.782	362.279
10	ΝΕΟΧΩΡΙ	38.232	30.935	76.292		145.459
11	ΟΙΧΑΛΙΑ		9.219	67.662	9.856	86.737
12	ΠΟΛΥΛΟΦΟΣ	72.286	16.405	145.128		233.819
13	ΣΤΕΡΝΑ	53.573	32.698	116.194		202.465
14	ΣΤΡΕΦΙ	32.965	48.771	100.267		182.003
15	ΤΖΑΝΝΕ	69.611	272.628	172.844		515.083
16	ΤΡΙΚΟΡΦΟ	46.119	15.630	109.681		171.430
17	ΤΟΥΡΚΟΛΕΚΑ			4.309		4.309
18	ΧΡΑΝΟΙ		1.279	13.403	68	14.750
19	ΣΠΕΡΧΟΓΕΙΑ			604		604
	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	683.164	837.379	1.767.583	107.985	3.396.111
20	ΜΟΛΑΟΙ		485.576	274.462	33.800	793.838
21	ΓΥΘΕΙΟ		18.675	109.822	13.920	142.417
	ΣΥΝΟΛΟ ΛΑΚΩΝΙΑΣ		504.251	384.284	47.720	936.255
	ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	683.164	1.341.630	2.151.867	155.705	4.332.366
22	ΕΡΕΣΣΟΣ			21.939		21.939
23	ΙΠΠΕΙΟΣ			5.526	104	5.630
	ΣΥΝΟΛΟ ΛΕΣΒΟΥ			27.465	104	27.569
24	ΚΥΜΗ	110.196				110.196
25	ΤΑΞΙΑΡΧΗ	1.137.174	216.298	62.902	43.206	1.459.580
	ΣΥΝΟΛΟ ΕΥΒΟΙΑΣ	1.247.370	216.298	92.902	43.206	1.569.776
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	1.930.534	1.557.928	2.242.234	199.015	5.929.711

2.3.4. Βρωμιούχο μεθύλιο

Το βρωμιούχο μεθύλιο (CH_3Br) αποτελεί τη συνηθέστερη χημική ουσία που χρησιμοποιείται ως μέσο απεντόμωσης αποθηκευμένων προϊόντων ή απολυμάνσεως εδάφους.

2.3.4.1. Ιδιότητες βρωμιούχου μεθυλίου

Η χημική αυτή ουσία είναι σχεδόν άχρωμη, άοσμη, άγευστη, δεν εκρύννεται, δεν καίγεται και είναι ιδιαιτέρως πτητική.

Έχει την ικανότητα να διαπερνά τους πόρους του πλαστικού της συσκευασίας και να διεισδύει στο συσκευασμένο προϊόν όπου εξοντώνει τις προνύμφες των λεπιδόπτερων και κολεόπτερων που το έχουν προσβάλλει.

Απαιτείται όμως ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση του διότι απορροφάται από το δέρμα προκαλώντας εγκαύματα και φλύκταινες και επιπρόσθετα μπορεί να προκαλέσει ανεπιθύμητη βλάβη στους βλεννογόνους.

Ο τύπος του βρωμιούχου μεθυλίου που χρησιμοποιείται ευρέως στις απεντομώσεις είναι το καθαρό CH_3Br 100%. Παλαιότερα χρησιμοποιούνταν το CH_3Br 98% σε συνδυασμό με 2% χλωροπικρίνη, μια χημική ουσία που αποτελεί είδος δακρυγόνου και μ' αυτό τον τρόπο προειδοποιούσε για ενδεχόμενη διαρροή φαρμάκου.

Από το CH_3Br που χρησιμοποιούμε στις απεντομώσεις υπολογίζεται ότι το 80% διαφεύγει αυτούσιο στην ατμόσφαιρα καταστρέφοντας τη στοιβάδα του όζοντος. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια σταδιακή ελάττωση στην παραγωγή CH_3Br μέχρι τελικής υποκατάστασής του από εναλλακτικές χημικές ουσίες λιγότερο βλαβερές για το περιβάλλον και για τον ίδιο τον άνθρωπο.

Στην παρούσα φάση πάντως το CH_3Br θεωρείται ως η πλέον δημοφιλής χημική ουσία για περιπτώσεις απεντομώσεων καθώς η προσροφημένη ποσότητα του CH_3Br είναι ιδιαιτέρως αποτελεσματική και μετά τη δράση της διασπάται γρήγορα προς μη τοξικά παράγωγα με συνέπεια τη σχεδόν άμεση κατανάλωση του απεντομωμένου προϊόντος χωρίς κίνδυνο.

2.3.4.2. Προφυλάξεις και Πρώτες Βοήθειες σε περίπτωση δηλητηρίασης από βρωμιούχο μεθύλιο

Προφυλάξεις

- α) Τα παιδιά και όσοι δεν γνωρίζουν τους κινδύνους δηλητηριάσεων απ' το CH_3Br πρέπει να είναι πάντα μακριά απ' τις χαλύβδινες φιάλες και τα ανοίγματα των κλιβάνων.
- β) Όλες οι εργασίες και η χρήση των οργάνων για την απεντόμωση πρέπει να γίνονται προσεκτικά, με ακρίβεια και πάντα με βάση τα όσα υποδεικνύει η εκπαίδευση του απεντομωτή.
- γ) Το εργατικό και υπαλληλικό προσωπικό του απεντομωτηρίου να εργάζεται στον κλίβανο μόνο όταν θα έχει πραγματοποιηθεί και ελεγχθεί καλά ο εξαερισμός του.
- δ) Όλοι οι χώροι στους οποίους είναι πιθανό να υπάρχουν μικροδιαφυγές και μικροσυγκεντρώσεις CH_3Br πρέπει πάντοτε να αερίζονται καλά (ανοικτά παράθυρα ημέρα και νύχτα).

Πρώτες βοήθειες

Σε περίπτωση που παρατηρηθούν συμπτώματα από δηλητηριάσεις CH_3Br (πονοκέφαλοι, ζαλάδες, εμετοί, κούραση, μπερδεμένα λόγια, σπασμοί) πρέπει να ληφθούν τα παρακάτω μέτρα για τον ασθενή.

- α) Να μεταφερθεί αμέσως σε καθαρό αέρα.
- β) Να του αφαιρεθούν τα ρούχα εάν έχουν μολυνθεί από CH_3Br και να απολυμανθούν τα μέρη του σώματος που δέχθηκαν CH_3Br .
- γ) Να τοποθετηθεί ξαπλωμένος με το κεφάλι λίγο προς τα κάτω και σε μέρος ζεστό.
- δ) Να του προσφερθεί καφές ή τσάι σε καμία όμως περίπτωση αλκοολούχα ποτά.
- ε) Να προφυλαχθεί από αυτοτραυματισμούς (π.χ. δάγκωμα της γλώσσας).
- στ) Να κληθεί αμέσως ο γιατρός.

2.3.4.3. Το βρωμιούχο μεθύλιο σε σταδιακή κατάργηση

Σε πρόσφατη ανακοίνωση του Υπουργείου Γεωργίας που δημοσιεύθηκε στο έκτο τεύχος του περιοδικού Γεωργία – Κτηνοτροφία τον Αύγουστο του 2000, επισημαίνεται ότι η παραγωγή του βρωμιούχου μεθυλίου στις χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης πρόκειται να ελαττωθεί. Η σχετική απόφαση λήφθηκε στο Μόντρεαλ του Καναδά όπου και υπογράφηκε το σχετικό πρωτόκολλο. Σύμφωνα με το πρωτόκολλο αυτό ορίστηκαν τα εξής:

- Από 1-1-1999

Μείωση της παραγωγής βρωμιούχου μεθυλίου στο 75% του 1991.

- Από 1-1-2001

Μείωση της παραγωγής του στο 40% του 1991.

- Από 1-1-2003

Μείωση της παραγωγής του στο 25% του 1991.

- Από 1-1-2005

Μηδενισμός της παραγωγής του βρωμιούχου μεθυλίου.

Μετά την 1-1-2005 θα επιτρέπεται η παραγωγή βρωμιούχου μεθυλίου μόνο για κρίσιμες χρήσεις π.χ. περιπτώσεις καραντίνας και οι παραγόμενες ποσότητες δεν θα υπερβαίνουν το μέσο όρο των αντίστοιχων ποσοτήτων που χρησιμοποιήθηκαν για το σκοπό αυτό την περίοδο 1996 έως 1998.*

2.3.5. Θείωση

Σε παρελθόντα έτη εάν στα αποθηκευμένα απεντομωμένα ξηρά σύκα παρατηρούνταν φαινόμενα ζυμώσεων τότε αυτά υποβάλλονταν σε θείωση με την καύση 20-25 g θείου/m³ αποθηκευτικού χώρου. Η θείωση λάμβανε χώρα εντός ερμητικά σφραγισμένων χώρων και διαρκούσε 12 ώρες.

Στις μέρες μας η διεξαγωγή θείωσης έχει απαγορευθεί βάσει του κώδικα τροφίμων και ποτών και πραγματοποιείται πλέον μόνο στην Εύβοια για λεύκανση ξηρών σύκων ποικιλίας Κύμης. Η λεύκανση των αποξηραμένων σύκων βασίζεται

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.3.4. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 30

στην ιδιότητα των ατμών του θείου να διασπούν τη χλωροφύλλη του φλοιού προσδίδοντας σε αυτόν ένα πιο λευκό χρώμα.*

2.4. ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ ΚΑΙ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΕΣ

Κατά την παραμονή τους στην αποθήκη του χωρικού απεντομωτηρίου και μέχρι τη μεταφορά τους στην τυποποιητική μονάδα, τα απεντομωμένα ξηρά σύκα εάν τεθούν σε έντονες συνθήκες stress (συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας και υψηλής ατμοσφαιρικής υγρασίας), κινδυνεύουν να μολυνθούν από αφλατοξίνες.

Αφλατοξίνες καλούνται οι μυκοτοξίνες που παράγονται από ορισμένα είδη μυκήτων του γένους *Aspergillus*. Μυκοτοξίνες είναι τοξικοί μεταβολίτες δηλαδή τοξικά προϊόντα μεταβολισμού αρκετών μυκήτων που παράγονται στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και ευθύνονται για την εμφάνιση σοβαρών ασθενειών σε ζώα και ανθρώπους, προκαλώντας σημαντικές επιπτώσεις στο διεθνές εμπόριο.

Η παρουσία τους στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές εξαρτάται από πολλούς παράγοντες όπως οι κλιματολογικές συνθήκες, η γεωγραφική τοποθεσία, οι γεωργικές πρακτικές, η ευαισθησία των καλλιεργειών τόσο στον αγρό, όσο και κατά την αποθήκευση και επεξεργασία τους.

Προσυλλεκτικά το στρεσάρισμα των φυτών από παρατεταμένες συνθήκες ξηρασίας ή υψηλές θερμοκρασίες καθώς και οι βλάβες από έντομα, πουλιά ή τρωκτικά είναι από τους σημαντικότερους παράγοντες για τον παρασιτισμό των μυκήτων και την παραγωγή μυκοτοξινών.

Μετασυλλεκτικά ο σχηματισμός μυκοτοξινών ευνοείται από υψηλές θερμοκρασίες και υψηλά ποσοστά υγρασίας κατά την αποθήκευση. Τέτοιες συνθήκες στην περίπτωση της επεξεργασίας των ξηρών σύκων μπορούν να δημιουργηθούν από τη φάση της προσωρινής αποθήκευσης των σύκων στα χωρικά απεντομωτήρια μέχρι και τη φάση της τοποθέτησης του συσκευασμένου προϊόντος και παραμονής του στο ράφι του super-market. Ένα και μόνο μολυσμένο ξηρό σύκο μπορεί να μεταδώσει ταχύτατα την καρκινογόνο αφλατοξίνη και στον υπόλοιπο συκοσωρό.

Η ομάδα των αφλατοξινών περιλαμβάνει διάφορες ενώσεις η παρουσία των οποίων στα τρόφιμα και η τοξικότητά τους ποικίλλουν. Οι εν λόγω ενώσεις είναι η

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.3.5. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 17, 28

αφλατοξίνη B₁, η B₂, η G₁, η G₂ και η M₁ εκ των οποίων η ένωση B₁ είναι αυτή που παρουσιάζει την υψηλότερη τοξικότητα και τον υψηλότερο βαθμό επικινδυνότητας. Συνολικά έχουν εντοπισθεί προσβολές από αφλατοξίνη B₁ σε ακρόδρυα, σιτηρά, καλαμπόκι, ρύζι, βαμβάκι, πατάτες, αποξηραμένα φρούτα μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται τα ξηρά σύκα. Η αφλατοξίνη M₁ ανιχνεύεται κυρίως στα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Οι αφλατοξίνες χαρακτηρίζονται ως ιδιαίτερα ανθεκτικές ενώσεις διότι δεν αποδομούνται με συνέπεια να περνάνε απ' το κρέας στα αυγά και στο γάλα των ζώων που εκτρέφθηκαν με μολυσμένες τροφές. Επιπρόσθετα δεν καταστρέφονται ούτε μέσω θερμικής επεξεργασίας (παστερίωση, μαγείρεμα) οπότε μολύνουν τους ανθρώπους που καταναλώνουν μολυσμένες τροφές.

Για να διαπιστωθεί η μόλυνση το Γενικό Χημείο του Κράτους πραγματοποιεί ελέγχους. Όσον αφορά τα ξηρά σύκα η διαδικασία της μεταφοράς και ανάλυσης ενός δείγματος παρουσιάζει αυξημένο κόστος (για ένα δείγμα των 30 kg που λαμβάνεται από παρτίδα 15 tn έως 30 tn απαιτούνται περίπου 300 €) κρίνεται όμως ως εντελώς απαραίτητη.

Η έντονη προσπάθεια των τελευταίων χρόνων να ελεγχθεί η παρουσία των αφλατοξινών στα τρόφιμα, προέρχεται από τις πρόσφατες επιστημονικές έρευνες που αποδεικνύουν ότι οι αφλατοξίνες διαθέτουν γονοτοξική καρκινογόνο δράση που μπορεί να οδηγήσει σε οξεία αφλατοτοξική ηπατίτιδα ή ακόμα και σε καρκίνο του ήπατος.

Εξαιτίας της ισχυρά τοξικής δράσης τους είναι σκόπιμο για λόγους ασφαλείας να περιοριστεί η συνολική περιεκτικότητα των τροφίμων σε αφλατοξίνες (και ειδικά στη B₁). Γι' αυτό το σκοπό απαιτείται ορθολογική χρήση μυκητοκτόνων και ορθή διαχείριση των προϊόντων απ' τη συγκομιδή τους (ταχεία ξήρανση και σωστή αποθήκευση) μέχρι και τη διάθεσή τους.

Επιπρόσθετα είναι αναγκαίο να εφαρμόζονται οι μέθοδοι διαλογής, ποιοτική κατάταξη στα ξηρά σύκα και άλλες φυσικές διαδικασίες που οδηγούν στη μείωση της περιεκτικότητας σε αφλατοξίνες. Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να παραβλέπονται κατόπιν ελέγχου τα επιτρεπτά όρια ανοχής που ορίζει η Κοινοτική Νομοθεσία (Κανονισμός (ΕΚ) 466/01 και οι τροποποιήσεις του), για την έκθεση ανθρώπων και ζώων στις αφλατοξίνες.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (Ε2) 257/02 ο οποίος αποτελεί τροποποίηση του 466/01, στην περίπτωση των ξηρών σύκων προοριζόμενων για άμεση κατανάλωση, η

μέγιστη αποδεκτή περιεκτικότητα όσον αφορά τις αφλατοξίνες B₁ + B₂ + G₁ + G₂ είναι τα 4 ppb (μg/kg) ενώ ειδικότερα για τη B₁ ως μέγιστη τιμή έχουν ορισθεί τα 2 ppb (μg/kg).

Εάν σε ένα προϊόν ανιχνευθούν ποσότητες αφλατοξίνης εκτός των καθορισμένων ορίων ασφαλείας, τότε απαγορεύεται να τεθεί σε κυκλοφορία ανάμεικτο με αποδεκτά προϊόντα ή να χρησιμοποιηθεί ως συστατικό άλλων τροφίμων και οδηγείται σε απόσυρση ανεξαρτήτως του κόστους του.*

ΠΙΝΑΚΑΣ 8: Ομάδες μυκοτοξινοπαραγωγών μυκήτων

1. <i>Aspergillus sp.</i>	2. <i>Alternaria sp.</i>	3. <i>Claviceps sp.</i>	4. <i>Cladosporium sp.</i>
<i>A. fumigatus</i>	<i>A. mali</i>	<i>C. purpurea</i>	
<i>A. flavus</i>			
<i>A. glaucus</i>			
<i>A. ochraceus</i>			
<i>A. parasiticus</i>			
5. <i>Fusarium sp.</i>	6. <i>Penicillium sp.</i>	7. <i>Rhizopus sp.</i>	8. Εδώδιμοι μύκητες
<i>F. episphaeria</i>	<i>P. citreovividae</i>	<i>R. nigricans</i>	(α) <i>Amanita spp.</i>
<i>F. moniliforme</i>	<i>P. islandicum</i>		<i>A. muscaria</i>
<i>F. nivale</i>	<i>P. puberulum</i>		<i>A. phalloides</i>
<i>F. oxysporum</i>			(β) <i>Psilocybe sp.</i>
<i>F. sporotrichoides</i>			<i>P. mexicana</i>
<i>F. gramitearum</i>			

Πηγή: I. Γιαννάκης

Πίνακας 9. Ενδεικτικές πρακτικές διαχείρισης καλλιιεργειών για την ελαχιστοποίηση της παρουσίας μυκοτοξινών

Προσώδεια

1. Επαρκή κατάλληλης ποιότητας ανάλογα με την καλλιέργουμένη περιοχή
2. Επαρκή ημερομηνίας σπορος η οποία παραδοσιακά έκει ως αποτέλεσμα υψηλότερες αποδόσεις στην ευρύτερη περιοχή ή στο αγρό-καμμο
3. Ελαχιστοποίηση προσβολής από έντομα, πουλιά και τρωκτικά
4. Βελτιστοποίηση συστήματος άρδευσης και λίπανσης
5. Χρήση μυκοκτόνων παραγόντων

Συλλογή

1. Ελαχιστοποίηση τραυματισμού των καρπών κατά τη συλλογή. Οι μυκοτοξίνες και ιδιαίτερα οι αφλατοξίνες συνδέονται στενά με τους σπασμένους ή τους ελαφρούς καρπούς.
2. Αν ένα λάθος κώρο ξηρασία κατά τη διάρκεια της χρονιάς, η συλλογή των αρδευόμενων ή των υψηλών αποδόσεων αγρών θα πρέπει να γίνεται ξεχωριστά από τους μη αρδευόμενους ή χαμηλών αποδόσεων αγρούς. Αυτό θα επηρεάσει την αποφυγή της επιμόλυνσης κά-λιων φοιτών από κάποια μολυσμένα.
3. Το ποσοστό των μυκοτοξινών μπορεί να αυξηθεί αν η σοδιά παραμείνει στον αγρό λόγω πιθανής αύξησης του ποσοστού υγρασίας. Επ' ουδενί δεν επιτρέπεται η έκθεση της σοδιάς σε βροχές.

Μετασυλλεπτική

1. Σοδιά με υψηλό ποσοστό υγρασίας δε θα πρέπει να παραμείνει σε θεγόνια ή παρόμοιους χώρους για περισσότερα από 6 ώρες. Πριν την ξήρανση, η επικίνδυνη σοδιά δέον είναι να τοποθετείται σε δοχεία ή χώρους με παροχή αέρα.
 2. Επαγγελματικός καθαρισμός δοχείων, χώρων και ασημάτων πριν την αναπόθεση της σοδιάς ή την έναρξη κεραισμού κάλιων νέος παρτί-δας.
 3. Ξήρανση σοδιάς με υψηλό ποσοστό υγρασίας.
 4. Συνθήκες αποθήκευσης με ποσοστό υγρασίας 13% θεωρούνται ικανοποιητικές για την αποφυγή του σπασμού μυκοτοξινών.
 5. Εφαρμογή χαμηλών θερμοκρασιών αποθήκευσης
 6. Εφαρμογή συνθηκών τροποποιημένης αμφοτερίας κατά την αποθήκευση ευαίσθων διατροφικών αγαθών.
 7. Χρήση κατάλληλων μυκοτοξικών ή μυκοκτόνων παραγόντων κατά την αποθήκευση.
- Μεγάλη προσοχή θα πρέπει να δίνεται όσον αφορά τα συνκέντρωση της χρησιμοποιούμενης χημικής ουσίας. Συνκέντρωση πάνω από 25 βέλτιστες μπορεί να αναθεωρούν στους κανονισμούς ενώ κάτω από τις βέλτιστες να διεγείρουν το σπασμό μυκοτοξινών.
8. Σε περίπτωση αναπνευστικού αποτελέσματος από τα παραπάνω προληπτικά μέτρα, κατάλληλος κεραισμός μολυσμένων παρτίδων:
 - α) Ανάγκη με μη μολυσμένες παρτίδες αν ο νομοθέτης το επιτρέπει. Όταν αυτά η πρακτικά δεν είναι παράνομο και απολαμβάνεται, ο-λακείται πολύ μεγάλη προσοχή γιατί τις περισσότερες φορές το αποτέλεσμα είναι μια μεγαλύτερη μολυσμένη παρτίδα.
 - β) Εφαρμογή φυσικών, χημικών, βιολογικών μεθόδων απολύμανσης/αποξήνωσης
 - γ) Διάθεση της σοδιάς ως ζωοτροφία και κατάλληλα ζωά ανάλογα με το επίπεδο επιμόλυνσης.
 - δ) Διάθεση των μολυσμένων παρτίδων για παραγωγή ζωοτροφικών προϊόντων

Πηγή: I. Γιαννάκης

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.4. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 3, 6, 7, 8, 12

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 257/2002 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Φεβρουαρίου 2002

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 194/97 για τον καθορισμό μεγίστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσιμείξεις στα τρόφιμα και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. (466/2001) για τον καθορισμό μεγίστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσιμείξεις στα τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Άρθρο 1

Το σημείο 2.1 Αφλατοξίνες του τίτλου Ι του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 194/97 τροποποιείται ως εξής:

1. Τα σημεία 2.1.1 και 2.1.2 αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

Προϊόν	Αφλατοξίνες: μέγιστες αποδεκτές περιεκτικότητες (*) (μg/kg)			Τρόπος δόγμ. - τομήσιος	Αναλυτική μέθοδος αναφοράς
	A	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M		
2.1.1. Φιστίκια, καρποί με κέλυφος και ξηροί καρποί					
2.1.1.1. Φιστίκια καρποί με κέλυφος και ξηροί καρποί και παράγωγα προϊόντα της μεταποίησης των, προοριζόμενα για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή ως συστατικά τρωφίμων	2 (*)	4 (*)	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.1.2. Φιστίκια προοριζόμενα να υποστούν επεξεργασία διαλογής ή άλλες φυσικές επεξεργασίες πριν από την κατανάλωση τους από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή τους ως συστατικών τρωφίμων	8 (*)	15 (*)		Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.1.3. Καρποί με κέλυφος και ξηροί καρποί προοριζόμενοι να υποστούν επεξεργασία διαλογής ή άλλες φυσικές μεθόδους πριν από την κατανάλωση τους από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή τους ως συστατικών τρωφίμων	5 (*)	10 (*)	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.2. Σιτηρά (συμπεριλαμβανομένου του μέλανος σίτου, φυγόπτρου spp.)					
2.1.2.1. Σιτηρά (συμπεριλαμβανομένου του μέλανος σίτου, φυγόπτρου spp.) και προϊόντα παράγωγα της μεταποίησης τους, προοριζόμενα για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή ως συστατικά τρωφίμων	2	4	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.2.2. Σιτηρά (συμπεριλαμβανομένου του μέλανος σίτου, φυγόπτρου spp.), με εξαίρεση τον αραβόσπο, που προορίζονται να υποστούν επεξεργασία διαλογής ή άλλες φυσικές επεξεργασίες πριν από την κατανάλωσή τους από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή τους ως συστατικών τρωφίμων	2	4	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.2.3. Αραβόσποτος που προορίζεται να υποστεί επεξεργασία διαλογής ή άλλη φυσική επεξεργασία, πριν από την κατανάλωσή του από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή του ως συστατικού τρωφίμων	—	—	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ

2. Η υποσημείωση 5 διαγράφεται.

3. Η υποσημείωση 6 διαγράφεται.

Άρθρο 2

Το σημείο 2.1 Αφλατοξίνες στο τμήμα 2 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 466/2001 τροποποιείται ως εξής:

1. Τα σημεία 2.1.1 και 2.1.2 αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

Προϊόν	Αφλατοξίνες: μγίνες σπόγγες περιεκτικότητας (%) (μg/kg)			Τρόπος δειγματοληψίας	Ανάλυση αιτίολογίας
	B	B ₁ + B ₂ + C ₁ + C ₂	M		
2.1.1. Φιστίκια, καρποί με κέλυφος και ξηροί καρποί					
2.1.1.1. Φιστίκια, καρποί με κέλυφος και ξηροί καρποί και παράγωγα προϊόντα της μεταποίησής των, προοριζόμενα για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή ως συστατικά τροφίμων	2 (*)	4 (*)	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.1.2. Φιστίκια προοριζόμενα να υποστούν επεξεργασία διαλογής ή άλλες φυσικές επεξεργασίες πριν από την κατανάλωσή τους από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή τους ως συστατικών τροφίμων	8 (*)	15 (*)	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.1.3. Καρποί με κέλυφος και ξηροί καρποί προοριζόμενοι να υποστούν επεξεργασία διαλογής ή άλλες φυσικές μεθόδους πριν από την κατανάλωσή τους από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή τους ως συστατικών τροφίμων	5 (*)	10 (*)	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.2. Σιτηρά (συμπεριλαμβανομένου του μέλανος σίτου, φυγόπυρου spp.)					
2.1.2.1. Σιτηρά (συμπεριλαμβανομένου του μέλανος σίτου, φυγόπυρου spp.) και προϊόντα παράγωγα της μεταποίησής τους, προοριζόμενα για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή ως συστατικά τροφίμων	2	4	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.2.2. Σιτηρά (συμπεριλαμβανομένου του μέλανος σίτου, φυγόπυρου spp.), με αραίωση των αραβόσιτου, που προορίζονται να υποστούν επεξεργασία διαλογής ή άλλες φυσικές επεξεργασίες πριν από την κατανάλωσή τους από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή τους ως συστατικών τροφίμων	2	4	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ
2.1.2.3. Αραβόσιτος που προορίζεται να υποστεί επεξεργασία διαλογής ή άλλη φυσική επεξεργασία, πριν από την κατανάλωσή του από τον άνθρωπο ή τη χρησιμοποίησή του ως συστατικού τροφίμων	— (*)	— (*)	—	Οδηγία 98/53/ΕΚ	Οδηγία 98/53/ΕΚ

2. Η υποσημείωση 8 διαγράφεται.

3. Η υποσημείωση 9 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

(*) Εάν δεν έχουν ορισθεί ειδικές τιμές πριν από την 1η Ιουλίου 2003, οι προβλεπόμενες στο σημείο 2.1.2.1 τιμές του πίνακα ισχύουν στο εξής για τον αραβόσιτο που αναφέρεται στο εν λόγω σημείο.

2.5. ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ

Η παραγωγή βιολογικών προϊόντων δηλαδή προϊόντων ελεύθερων από χημικές παρεμβάσεις (λιπάσματα, φυτοφάρμακα, ορμόνες) αποτέλεσε μια σχετικά σύγχρονη τάση για τα ελληνικά δεδομένα που βρήκε όμως σε σύντομο χρονικό διάστημα αρκετούς υποστηρικτές.

Μετά την έκδοση του κανονισμού 2092/91 που υιοθετήθηκε από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα τον Ιούλιο του 1991 και αφορά επεξεργασία – εμπορία – επισήμανση και έλεγχο, τα βιολογικά προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης απέκτησαν μια ισχυρή παρουσία και έπαψαν να αποτελούν έναν τομέα περιορισμένου ενδιαφέροντος.

Στην Ελλάδα παράγοντα με βιολογικό τρόπο ελιές, λάδι, κρασί, εσπεριδοειδή, μηλοειδή, πυρηνόκαρπα, κηπευτικά, όσπρια, σιτηρά, αρωματικά φυτά, ξηροί καρποί και ξηρά σύκα.

Ειδικότερα για τα Μεσσηνιακά ξηρά σύκα, σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας και Κτηνοτροφίας Μεσσηνίας το έτος 2002, είκοσι δύο παραγωγοί ασχολούνταν με την καλλιέργεια ξηρών βιολογικών σύκων στο νομό. Γίνονται δε προσπάθειες συντήρησης και απεντόμωσης των βιολογικών ξηρών σύκων.

Πέραν των καλλιεργητικών χειρισμών που τυγχάνουν τα βιολογικά σύκα στον αγρό, η μεγάλη διαφορά τους από τα συμβατικά ξηρά σύκα είναι ο τρόπος απεντόμωσης.

Βάσει του κανονισμού 2092/91 απαγορεύεται η χρησιμοποίηση βρωμιούχου μεθυλίου ως απεντομωτικού μέσου σε περίπτωση δε χρήσης του δεν χορηγείται η αναμενόμενη στρεμματική ενίσχυση στους καλλιεργητές και στους τυποποιητές το αντίστοιχο Πιστοποιητικό Ελέγχου απ' τον αρμόδιο οργανισμό πιστοποίησης (ΔΗΩ).

Αντί της εφαρμογής βρωμιούχου μεθυλίου, η ΣΥΚΙΚΗ το 2000 εφάρμοσε ως εναλλακτική μέθοδο απεντόμωσης το βρασμό των ξηρών σύκων. Μια δεύτερη προτεινόμενη εναλλακτική μέθοδος καθυστέρησης της ανάπτυξης των εντόμων είναι η ψύξη η οποία θεωρείται ότι φέρνει ικανοποιητικά αποτελέσματα καθώς αναστέλλει τη δραστηριότητα των εντόμων διατηρώντας ταυτόχρονα το προϊόν σε καλή κατάσταση.

Μετά το πέρας της απεντόμωσης, όσον αφορά τη μεταποίηση του γεωργικού προϊόντος, που προέρχεται απ' τη βιολογική γεωργία, ο κανονισμός 2092/91 δεν

αποκλείει τη χρήση συστατικών μη γεωργικής προέλευσης (όπως προσθετικές ουσίες, αρώματα, νερό, αλάτι, παρασκευάσματα με βάση τους μικροοργανισμούς και τα ορυκτά) καθώς και τεχνολογικών βοηθητικών που αποδεικνύονται απαραίτητα για την παρασκευή τροφίμων με βάση γεωργικά προϊόντα βιολογικής προέλευσης, απαγορεύει όμως την προσφυγή σε οργανισμούς γενετικά τροποποιημένους και επεξεργασίας με ιόντα.

Η σύγχρονη χρησιμοποίηση προϊόντων που προέρχονται από βιολογική παραγωγή και από συμβατική παραγωγή, απαγορεύεται, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος απάτης. Τέλος η χρησιμοποίηση γεωργικών συστατικών συμβατικής προέλευσης περιορίζεται σε μικρά ποσοστά και υπό την προϋπόθεση ότι το αντίστοιχο συστατικό δεν είναι διαθέσιμο στη βιολογική γεωργία.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί μη τήρηση της κοινοτικής νομοθεσίας, ο οργανισμός πιστοποίησης και ελέγχου αποχαρακτηρίζει τις συγκεκριμένες παρτίδες και τα εν λόγω προϊόντα δεν θα μπορούν να πωληθούν με την ένδειξη «βιολογικά». Το μέτρο αυτό μπορεί να γίνει επίσης αυστηρότερο σε περίπτωση έκδηλης ή παρατεταμένης παράβασης. Στην περίπτωση αυτή μπορεί ο Οργανισμός Ελέγχου να απαγορεύσει στον ενδιαφερόμενο την παραγωγή ή την εμπορία προϊόντων προερχόμενων από τον τρόπο της βιολογικής παραγωγής, για μια ορισμένη περίοδο.

Η εφαρμογή αυτών των μέτρων είναι αποδεκτή προκαταβολικά από τους συναλλασσόμενους οι οποίοι υποκείμενοι σε αυτό το καθεστώς ελέγχου, υπογράφουν σύμβαση με τον εν λόγω Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης.*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.5. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 32

ΠΙΝΑΚΑΣ 10: Κυριότεροι βιοκαλλιεργητές (ξηρών) σύκων

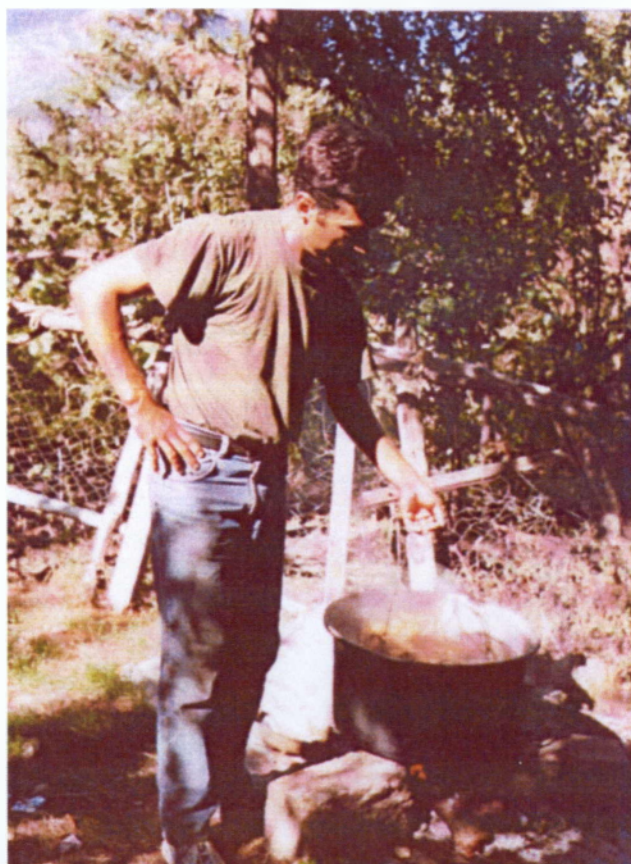
N. Μεσσηνίας

1. Βασιλόπουλος Βασίλειος, Χρυσοφόρα – Στρεφίου
2. Κότσαρης Κων/νος, Αρφαρά
3. Κουβαράκου Ελένη, Πεταλίδι
4. Ρουμελιώτης Ηλίας, Οιχαλία
5. Τσάλτα Δήμητρα, Βελίκα
6. Τσίρος Νικόλαος, Καρδαμύλη
7. Δελλής Γεώργιος, Νεοχώρι Ιθώμης
8. Θεοδωρακόπουλος Αθανάσιος, Αριστομένη
9. Θεοδωρακόπουλος Ηλίας, Αριστομένη
10. Σωτηρόπουλος Ευάγγελος, Βασιλικό
11. Αναστασόπουλος Κων/νος, Πεταλίδι
12. Ινσιπούτο Ελαίας, Καλαμάτα
13. Κουτσομπός Κων/νος, Αγρίλος
14. Λουκά Κλεοπάτρα, Καλογερόραχη
15. Μαλαπάνης Ιωάννης, Γαρδίκι
16. Ντόκος Ευστάθιος, Αρσινόη
17. Χρονοπούλου Ευαγγελία, Πεταλίδι
18. Αργυροπούλου Πολυξένη, Κορομηλιά
19. Κυριακόπουλος Λεωνίδας, Στρέφι
20. Καλογερόπουλος Βασίλειος, Αριστομένη
21. Γιαννόπουλος Σταύρος, Αρσινόη
22. Παναγόπουλος Αριστείδης, Πουλίτση

Πηγή: Δ/ση Γεωργίας, Ιούλιος 2002



Φωτ. 16: Αποξήρανση βιολογικών σύκων σε καλαμωτή



Φωτ. 17: Εμβάπτιση βιολογικών ξηρών σύκων σε αλισίβα (βραστό νερό + στάχτη)

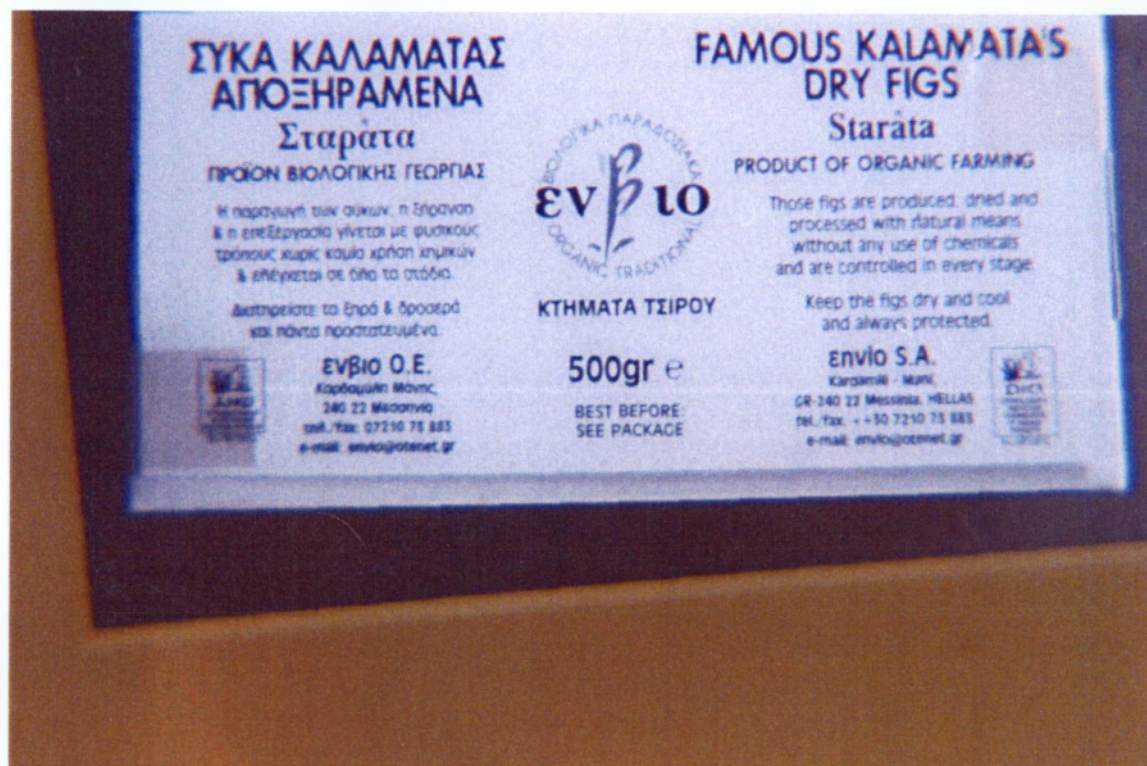
Πηγή: Δημητριάδης Δ. (1995)



Φωτ. 18: Συσκευασία βιολογικών σύκων στη ΣΥΚΙΚΗ που πραγματοποιήθηκε το έτος 2000



Φωτ. 19: Συσκευασία πακέτο βιολογικών σύκων



Φωτ. 20: Σήμανση βιολογικών ξηρών σύκων

2.6. ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΑ

Στο νομό Μεσσηνίας 11 συνολικά επιχειρηματικές μονάδες ασχολούνται με την επεξεργασία και συσκευασία ξηρών σύκων και παρασκευή συκόπαστας.

Οι μονάδες αυτές και τα απεντομωτήρια απασχολούν περισσότερους από 1.000 εποχιακούς εργάτες ημερησίως κατά τους μήνες αιχμής (Αύγουστος – Δεκέμβριος) συμβάλλοντας έστω και παροδικά στη μείωση του προβλήματος της ανεργίας που πλήττει την επαρχιακή αυτή περιοχή.

Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην τυποποίηση συκοπροϊόντων προερχόμενων από ξηρά σύκα στην περιοχή ευθύνης της Διεύθυνσης Γεωργίας Μεσσηνίας παρουσιάζονται στον πίνακα 11.

ΠΙΝΑΚΑΣ 11: Τυποποιητήρια ξηρών σύκων στη Μεσσηνία

1. ΣΥΚΙΚΗ ΣΥΝΠΕ – Σπερχογεία, Δυναμικότητα 80 tn/8 h ξηρά, 5 tn/8 h πάστα.
2. ΑΓΡΟΒΙΜ – Μεσσήνη, 80 tn/8 h
3. ΓΚΟΥΜΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ – Καλαμάτα, 60 tn/8 h
4. ΑΦΟΙ ΔΡΑΓΩΝΑ – Ασπρόχωμα, 40 tn/8 h
5. ΧΑΡΙΤΣΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ – Διαβολίτσι, 5 tn/8 h
6. Γ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ – ΒΙΠΕ Μελιγαλά, 30 tn/8 h
7. ΜΠΙΝΙΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ – Μερόπη, 5 tn/8 h
8. ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ – Μερόπη, 5 tn/8 h
9. ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ – Ασπρόχωμα, 60 tn/8 h
10. Δ. ΚΩΝΣΤΑΝΟΠΟΥΛΟΣ – ΒΙΠΕ Μελιγαλά
11. ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Ζ. – Ελληνοεκκλησιά

Πηγή: Δ/ση Γεωργίας, Ιούλιος 2002

2.6.1. ΣΥΚΙΚΗ

Στο νομό Μεσσηνίας και ειδικότερα στο Δημοτικό Διαμέρισμα Σπερχογείας του Δήμου Καλαμάτας εδρεύει η Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση Σύκων και Ξηρών Καρπών – Οργάνωση Παραγωγών ΣΥΝ.ΠΕ. «ΣΥΚΙΚΗ».

Η ΣΥΚΙΚΗ αποτελεί τριτοβάθμια κλαδική συνεταιριστική οργάνωση που ιδρύθηκε το 1935 και απ' το 1997 λειτουργεί και ως Οργάνωση (Ομάδα) Παραγωγών. Διαθέτει στο δυναμικό της 30 χωρικά απεντομωτήρια σε όλους τους συκοπαραγωγικούς νομούς της χώρας μας τη Μεσσηνία, Λακωνία, Αρκαδία, Εύβοια και Λέσβο (15 εκ των οποίων βρίσκονται στη Μεσσηνία) και έχει αναλάβει την παραλαβή, ποιοτική κατάταξη, απολύμανση και συντήρηση των ξηρών σύκων που παράγονται ανά την Ελλάδα όπως επίσης και την καταβολή κοινοτικών ενισχύσεων στους παραγωγούς.

Εκτός από το ρόλο που διαδραματίζει ως Ομάδα Παραγωγών η ΣΥΚΙΚΗ αποτελεί και ένα από τα αρτιότερα τυποποιητήρια – συσκευαστήρια απ' τα 11 συνολικά που λειτουργούν στο νομό Μεσσηνίας.

Το εργοστάσιό της διαθέτει γραμμές επεξεργασίας παραγωγικών (χύμα), εμπορικών (εντός συσκευασίας) ξηρών σύκων και συκόπαστας με ετήσια δυναμικότητα 5.000 tn προϊόντων εκ των οποίων το 95% από αυτά διατίθεται σε αγορές του εξωτερικού.

Απασχολεί σε μόνιμη βάση 20 άτομα και κατά τους μήνες αιχμής (Αύγουστο – Δεκέμβριο) προσλαμβάνει εποχιακό προσωπικό περίπου 350 ατόμων προσφέροντας μια σημαντική ενίσχυση στον οικονομικά ενεργό πληθυσμό του νομού Μεσσηνίας.

Στις εγκαταστάσεις του εργοστασίου της περιλαμβάνονται ακόμη τα Γενικά Απεντομωτήρια αποτελούμενα από 6 θαλάμους απεντόμωσης υπό κενό (VACUUM) εντός των οποίων πραγματοποιείται η τελική απεντόμωση όλων των Πελοποννησιακών συσκευασμένων ξηρών συκοπροϊόντων προτού αυτά διατεθούν σε αγορές του εξωτερικού.

Επίσης το εργοστάσιο της ΣΥΚΙΚΗΣ διαθέτει αποθήκες απεντομωμένων προϊόντων που σ' αυτές λαμβάνει χώρα ο τελικός ποιοτικός έλεγχος και η έκδοση των αναγκαίων πιστοποιητικών από πλευράς Διεύθυνσης Γεωργίας ώστε τα προϊόντα να καταστούν ικανά να διατεθούν στο εγχώριο και διεθνές εμπόριο.

Τέλος στο φάσμα ευθύνης της Οργάνωσης Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗΣ περιλαμβάνονται τρεις αποθηκευτικές εγκαταστάσεις σε Μεσσηνία και Λακωνία για την αποθήκευση και συντήρηση όλων των αδιάθετων επιδοτούμενων απ' την Ε.Ε. ξηρών σύκων (αποθεματοποιημένα).*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.6.1. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 14, 15, 21

2.7. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τα τελευταία χρόνια η πιστοποίηση των διαδικασιών και των προϊόντων έχει μετατραπεί σε κοινή απαίτηση τόσο των καταναλωτών όσο και των επιχειρήσεων που προσφέρουν συγκεκριμένες υπηρεσίες ή προϊόντα.

Τη διαδικασία της πιστοποίησης έχουν αναλάβει εξειδικευμένοι οργανισμοί όπως ο TÜV (ή ο ΕΛΟΤ για τη χώρα μας) που προβαίνουν στη χορήγηση διεθνών πιστοποιητικών, όπως τα πρότυπα της σειράς ISO, στις επιχειρήσεις.

Στον κλάδο των τροφίμων τα πιστοποιητικά που έχουν καθιερωθεί και τα οποία επιθυμούν να αποκτήσουν οι εν λόγω επιχειρήσεις είναι το ISO 9002 και το HACCP.

Τα ακρωνύμια ISO και HACCP μεταφράζονται στα ελληνικά ως:

ISO: Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης.

HACCP: Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.

Το εργοστάσιο της ΣΥΚΙΚΗΣ έχει πιστοποιηθεί σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9002 από το διεθνή οργανισμό TÜV. Για όλες τις εγκαταστάσεις και τις διαδικασίες οι οποίες ακολουθούνται υπάρχει σχέδιο HACCP το οποίο μέσα στα προσεχή χρόνια θα ελεγχθεί και πιστοποιηθεί.

2.7.1. ISO 9000

Το ISO 9000 είναι μια σειρά προτύπων που αποτελούν οδηγό για συστηματική άσκηση δραστηριοτήτων ποιότητας σε έναν οργανισμό.

Αποτελείται από 20 άρθρα (9001) ή 19 άρθρα (9002) που η ικανοποίησή τους από έναν οργανισμό εξασφαλίζει την ύπαρξη και λειτουργία συστήματος διασφάλισης ποιότητας.

Σύστημα διασφάλισης ποιότητας αποτελούν οι προγραμματισμένες και συστηματικές ενέργειες που εξασφαλίζουν επαρκή βαθμό εμπιστοσύνης όταν ένα προϊόν ή υπηρεσία ικανοποιούν δεδομένες απαιτήσεις ποιότητας.

Το ISO 9001 αναφέρεται στο σχεδιασμό, παραγωγή και έλεγχο προϊόντων, το 9002 στην παραγωγή και τον έλεγχο προϊόντων και το 9003 στον έλεγχο των προϊόντων.

Η ικανοποίηση των απαιτήσεων του ISO εξασφαλίζει ότι η εταιρία παράγει προϊόντα σταθερής ποιότητας.

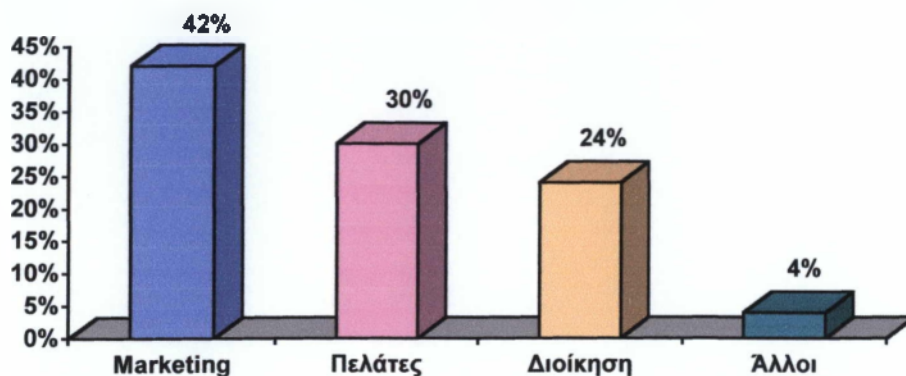
Τα πρότυπα ISO 9000 δίνουν έμφαση στις διαδικασίες που εφαρμόζουμε ώστε να παράγουμε προϊόντα σταθερής ποιότητας και όχι τόσο στο ίδιο το προϊόν.

Η φιλοσοφία του ISO 9000 είναι ότι κάθε τι που πρόκειται να κάνω, όπως κάποια εργασία, να είναι γραμμένο ως διαδικασία ή οδηγία εργασίας. Τα αποτελέσματα της κάθε εργασίας καταγράφονται.

Το ISO 9002 με το οποίο έχει πιστοποιηθεί το εργοστάσιο της ΣΥΚΙΚΗΣ απ' τον διεθνή οργανισμό TÜV περιλαμβάνει τις εξής παραγράφους:

1. Ευθύνη της Διοίκησης.
2. Σύστημα για την ποιότητα.
3. Ανασκόπηση Συμβάσεων.
4. Έλεγχος Σχεδιασμού.
5. Έλεγχος Εγγράφων και Δεδομένων.
6. Αγορές.
7. Φασόν ή παραλλαγές του.
8. Δυνατότητα ιχνηλασιμότητας.
9. Έλεγχος των Διαδικασιών που επιδρούν καθοριστικά στην ποιότητα των προϊόντων ή των παρεχόμενων υπηρεσιών.
10. Έλεγχος και Δοκιμές.
11. Διακριβώσεις Συσκευών και Οργάνων.
12. Κατάσταση Ελέγχου και Δοκιμών.
13. Έλεγχος Προϊόντων ή Υπηρεσιών που δεν συμφωνούν με τις συγκεκριμένες προδιαγραφές.
14. Διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες.
15. Λήψη μέριμνας όσον αφορά το χειρισμό των προϊόντων για την αποφυγή φθορών.
16. Αρχαιοθέτηση των εντύπων που χρησιμοποιούνται στους ελέγχους.
17. Εσωτερικές Επιθεωρήσεις.
18. Εκπαίδευση προσωπικού σε θέματα ISO και ποιότητας στην εργασία.
19. Εξυπηρέτηση πελατειακού κοινού της εταιρίας.
20. Στατιστικές Τεχνικές.

Οι κυριότεροι λόγοι για τους οποίους Ελληνικές εταιρίες επιζητούν την πιστοποίηση σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO 9000 παρατίθενται στο διάγραμμα 2.



Διάγραμμα 2: Αιτίες που καθιστούν την πιστοποίηση κατά ISO 9000 περιζήτητη στην Ελλάδα

Πηγή: «Τα πρότυπα της σειράς ISO 9000» - UniCon

Οι τομείς στους οποίους πραγματοποιείται πιστοποίηση σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO παρουσιάζονται στον πίνακα 12.

ΠΙΝΑΚΑΣ 12. Τομείς Πιστοποίησης κατά ISO

- Μηχανική / Μηχανήματα.
- Χημεία/ Ενδυματοποιεία / Κατασκευές / Μέταλλα.
- Αεροδιαστημική / Καύσιμα / Ενέργεια / Μεταφορές.
- Πληροφορίες / Τεχνολογία απεικονίσεων.
- Ποιότητα / Καταμετρήσεις / Ασφάλεια / Περιβάλλον.
- Ιατρική / Καταναλωτικά αγαθά.

Πηγή: <http://www.ihs.com.au/standards/iso/>

2.7.2. HACCP

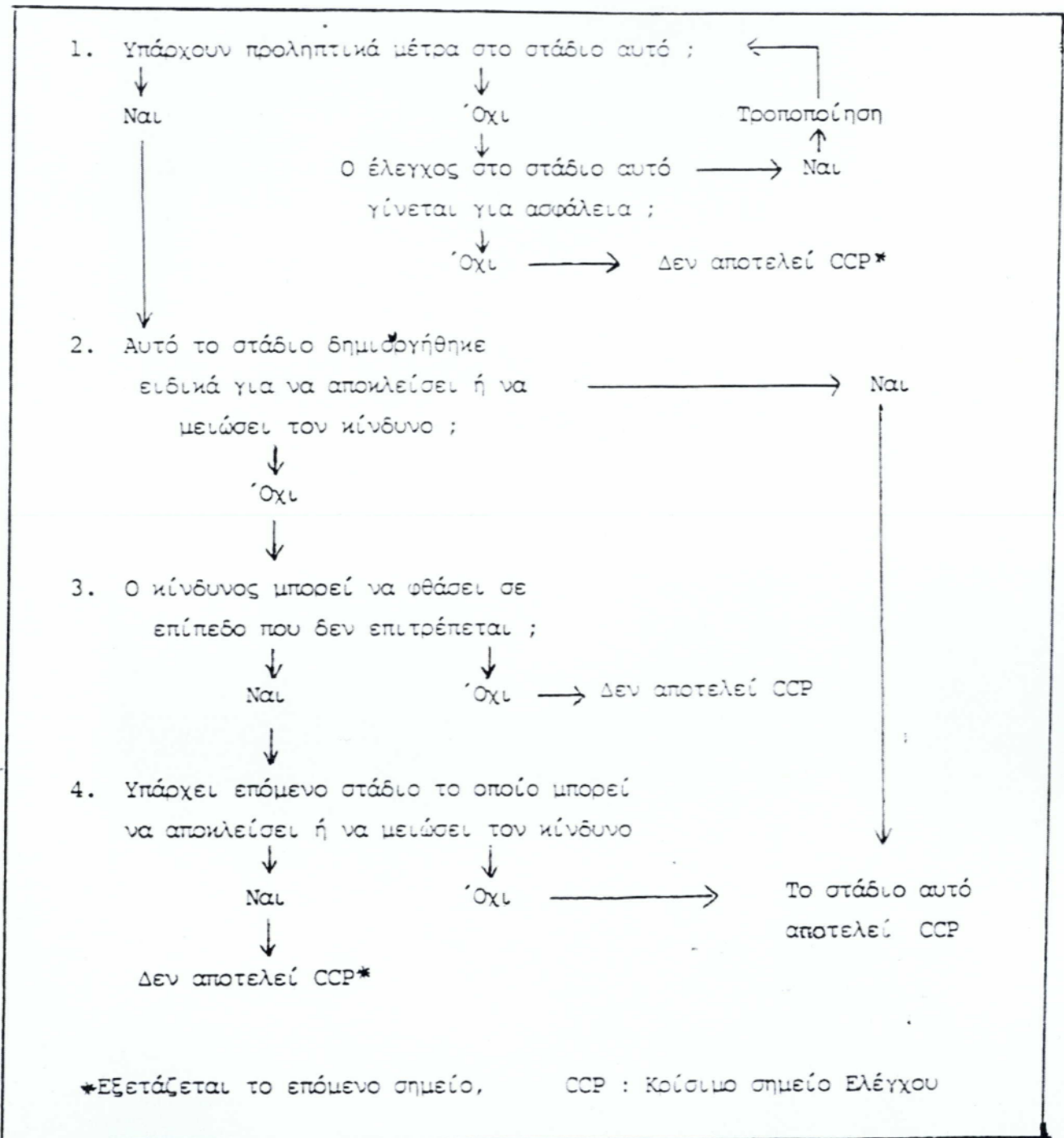
Το HACCP όπως μαρτυρά και το όνομά του είναι ένα σύστημα το οποίο προσδιορίζει τους ειδικούς κινδύνους και τα προληπτικά μέτρα για τον έλεγχο αυτών

των κινδύνων σε όλο το φάσμα της παραγωγικής διαδικασίας του τροφίμου (ανάπτυξη – συγκομιδή – μεταποίηση – βιομηχανική παραγωγή – επεξεργασία – συσκευασία – αποθήκευση – μεταφορά – διανομή – διακίνηση – προσφορά προς πώληση ή διάθεση στον καταναλωτή – τελική κατανάλωση) ώστε να διασφαλιστεί η ασφάλεια του τροφίμου.

Αποτελείται από τις ακόλουθες 7 αρχές όπως παρουσιάζονται από την επιτροπή του κώδικα τροφίμων.

1. Προσδιορισμός (αναγνώριση) των δυνητικών κινδύνων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.
2. Προσδιορισμός (επισημανση) των κρίσιμων σημείων ελέγχου (με εφαρμογή ειδικού ερωτηματολογίου που καλείται «Δένδρο αποφάσεων»).
3. Καθορισμός οριακών τιμών για τις ελεγχόμενες παραμέτρους σε κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.
4. Εγκατάσταση μηχανισμών παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
5. Εγκατάσταση συστήματος διορθωτικών ενεργειών σε περίπτωση που παρατηρηθεί υπέρβαση των οριακών τιμών.
6. Εγκατάσταση συστήματος επαλήθευσης της επιτυχίας του HACCP.
7. Εγκατάσταση συστήματος καταγραφής και αρχειοθέτησης στοιχείων.

Εικόνα 5: Δένδρο αποφάσεων HACCP (HACCP DECISION TREE)



*Εξετάζεται το επόμενο σημείο,

CCP : Κρίσιμο σημείο Ελέγχου

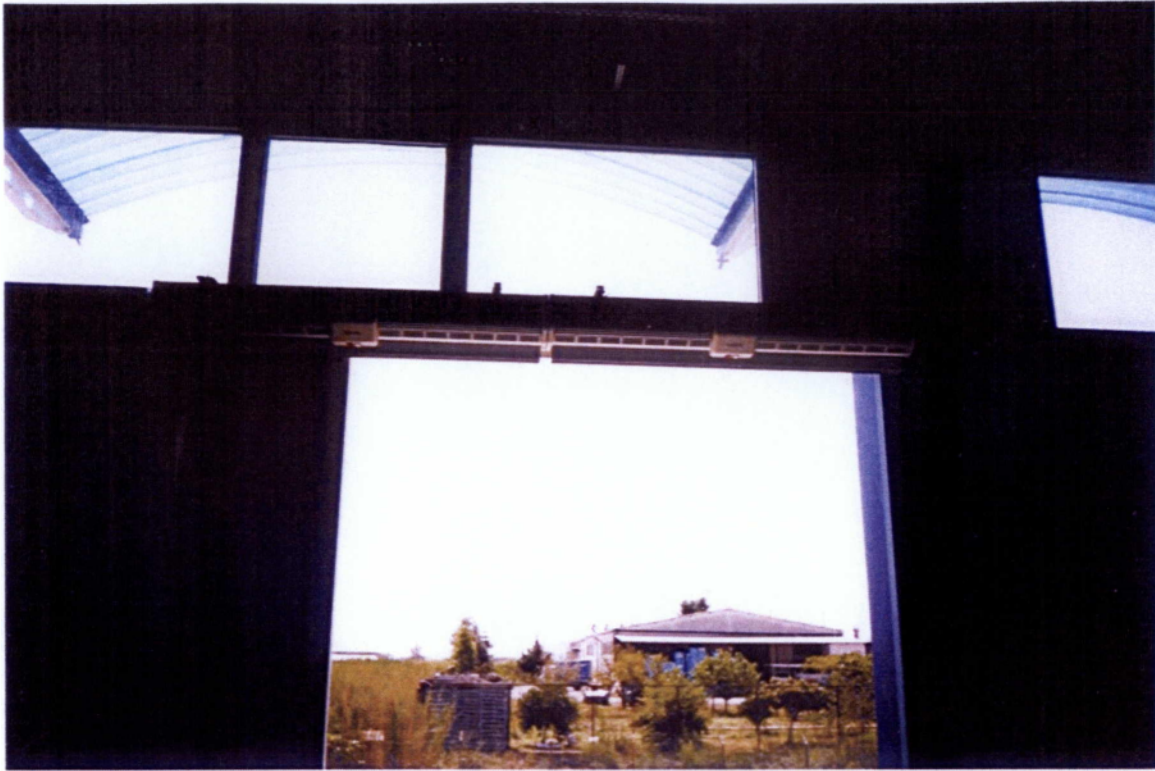
Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας (1996)



Φωτ. 21: Λάμπα με προστατευτικό κατά HACCP



Φωτ. 22: Εντομοπαγίδα με κολλητική ταινία κατά HACCP



Φωτ. 23: Αεροκουρτίνα (για την παρεμπόδιση της εισόδου εντόμων στο τυλοποιητήριο) κατά HACCP

2.7.3. Φορείς πιστοποίησης

Οι φορείς πιστοποίησης απαρτίζονται από διάφορους οργανισμούς που δραστηριοποιούνται στη χορήγηση διεθνών πιστοποιητικών. Ο TÜV αποτελεί έναν διεθνή οργανισμό που κατέχει εξέχουσα θέση ανάμεσα στους φορείς πιστοποίησης. Ο λογότυπός του είναι ο ακόλουθος:



Στην Ελλάδα ο Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης Α.Ε. (ΕΛΟΤ) είναι εκείνος που εφαρμόζει διαδικασίες, απονέμει σήματα συμμόρφωσης και χορηγεί πιστοποιητικά συμμόρφωσης που υποδηλώνουν τη συμμόρφωση προϊόντων, διεργασιών, δραστηριοτήτων, οργανισμών, συστημάτων και προσώπων με τις απαιτήσεις τυποποιητικών εγγράφων.

Ειδικότερα εφαρμόζει:

- σχήμα πιστοποίησης για συστήματα ποιότητας σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προτύπων της σειράς ΕΛΟΤ EN ISO 9000.
- σχήμα για την πιστοποίηση συστημάτων HACCP σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ 1416.
- σχήμα για την πιστοποίηση συστημάτων περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προτύπων της σειράς ISO 14000.
- σχήμα για την πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου OHSAS 18001.
- σχήμα για την πιστοποίηση συστημάτων ασφαλούς διαχείρισης πληροφοριών σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου BS7799.

Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης για την άδεια χρήσης των ΕΣΣ/ΕΛΟΤ-ΣΣ/ΕΛΟΤ-ΠΣ/ΕΛΟΤ είναι τρία έτη. Ο λογότυπος του ΕΣΣ/ΕΛΟΤ είναι ο κατωτέρω*:



Πηγή: www.elot.gr

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.7. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 1, 2, 9, 12, 29

2.8. ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα προϊόντα που σε γενικές γραμμές προκύπτουν, χρησιμοποιώντας ως πρώτη ύλη ξηρά σύκα είναι τα εξής:

- Ξηρά σύκα παραγωγικά (χύμα)
- Ξηρά σύκα εμπορικά (εντός συσκευασιών)
- Συκόπαστα
- Συκοκαφές
- Συκόπιτες
- Συκοπολτός
- Σιρόπι από σύκα
- Συκομαρμελάδα
- Οινόπνευμα
- Ζωοτροφές.

Ειδικά για την περίπτωση της Μεσσηνίας, τα παραγόμενα προϊόντα που συναντάει κανείς είναι ξηρά σύκα παραγωγικά ή χύμα, ξηρά σύκα εμπορικά (ή εντός συσκευασιών) και συκόπαστα.

2.8.1. Χαρακτηριστικά σύκων προς επεξεργασία

Τα χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτουν τα προς επεξεργασία ξηρά σύκα ανάλογα με τη χρήση για την οποία προορίζονται είναι σύμφωνα με τον «Κανονισμό (Ε.Κ.) αριθμ. 1573/1999 της Επιτροπής της 19^{ης} Ιουλίου 1999 για λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ. 2201/96 του Συμβουλίου όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των ξηρών σύκων που επωφελούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή» τα κάτωθι:

Ανεπεξέργαστα ή παραγωγικά ή χύμα ξηρά σύκα

Ορισμός

Τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα πρέπει να προέρχονται από κατά φυσικό τρόπο αποξηρανθέντες ώριμους καρπούς των ποικιλιών του *Ficus carica domestica* L.

Ελάχιστες απαιτήσεις και ανοχές

Τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα πρέπει:

- να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24%.

- να έχουν ελάχιστο μέγεθος 136 καρπούς/kg για τις μικρόκαρπες ποικιλίες και 166 καρπούς/kg για τις άλλες ποικιλίες.
- να έχουν λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής.
- να έχουν σχετικά ομοιόμορφο χρώμα.
- να είναι καθαρά και σχεδόν απαλλαγμένα από ξένες ουσίες.

Σε κάθε παρτίδα οι ακόλουθες ανοχές γίνονται αποδεκτές:

- 30% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα που έχουν υποστεί εσωτερικές ή εξωτερικές βλάβες οφειλόμενες σε οποιαδήποτε αιτία από τα οποία το πολύ 18% ξηρά σύκα προσβεβλημένα από έντομα.
- 3% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα ακατάλληλα για επεξεργασία.

Εμπορικά ή εντός συσκευασίας ξηρά σύκα

Ορισμός

Τα ξηρά σύκα πρέπει να προέρχονται από κατά φυσικό τρόπο αποξηραθέντες ώριμους καρπούς των ποικιλιών του *Ficus carica domestica* L.

Ελάχιστες απαιτήσεις και ανοχές

Τα ξηρά σύκα πρέπει:

- να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24%.
- να έχουν ελάχιστο μέγεθος 136 καρπούς/kg για τις μικρόκαρπες ποικιλίες και 166 καρπούς/kg για τις άλλες ποικιλίες.
- να έχουν λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής.
- να έχουν σχετικά ομοιόμορφο χρώμα.
- να είναι καθαρά και σχεδόν απαλλαγμένα από ξένες ουσίες.

Σε κάθε παρτίδα οι ακόλουθες ανοχές γίνονται αποδεκτές:

- 25% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα που έχουν υποστεί εσωτερικές ή εξωτερικές βλάβες οφειλόμενες σε οποιαδήποτε αιτία από τα οποία το πολύ 15% ξηρά σύκα προσβεβλημένα από έντομα.

Πάστα σύκων

Ορισμός

Η πάστα σύκων λαμβάνεται από ανεπεξεργαστα ξηρά σύκα που ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που παρατίθενται και παραπάνω εξαιρέσει του μεγέθους που δύναται να είναι μικρότερο.

Ελάχιστες απαιτήσεις

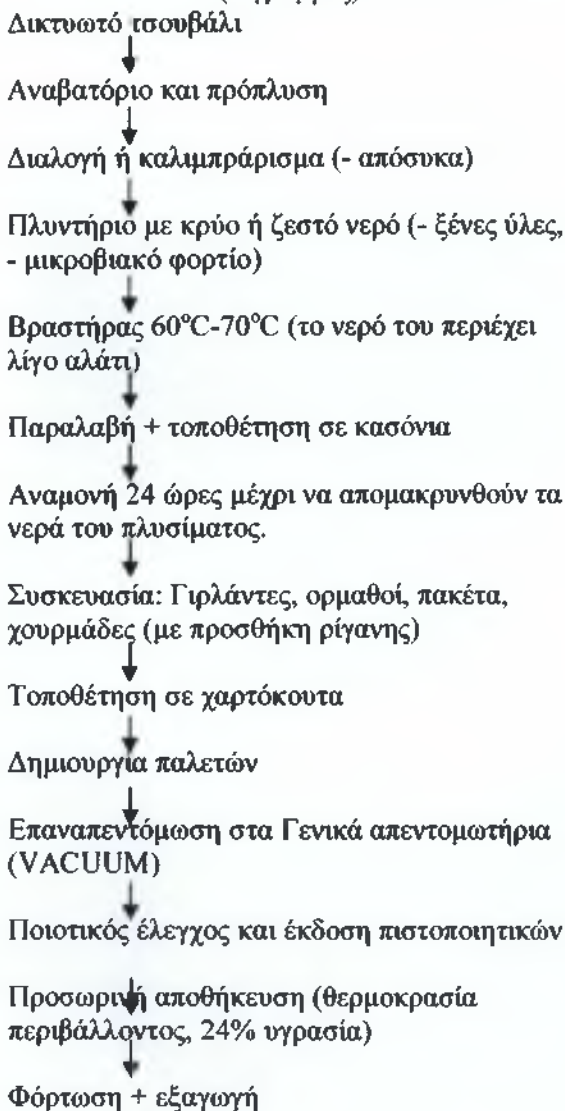
Τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της πάστας πρέπει να έχουν πλυθεί με ζεστό νερό και να έχουν ξηρανθεί με ζεστό αέρα. Πρέπει να έχουν ανώτατο ποσοστό υγρασίας 19%.*

2.8.2. Γραμμές επεξεργασίας

Οι γραμμές επεξεργασίας του εργοστασίου της ΣΥΚΙΚΗΣ παρουσιάζονται αναλυτικά στα ακόλουθα διαγράμματα.

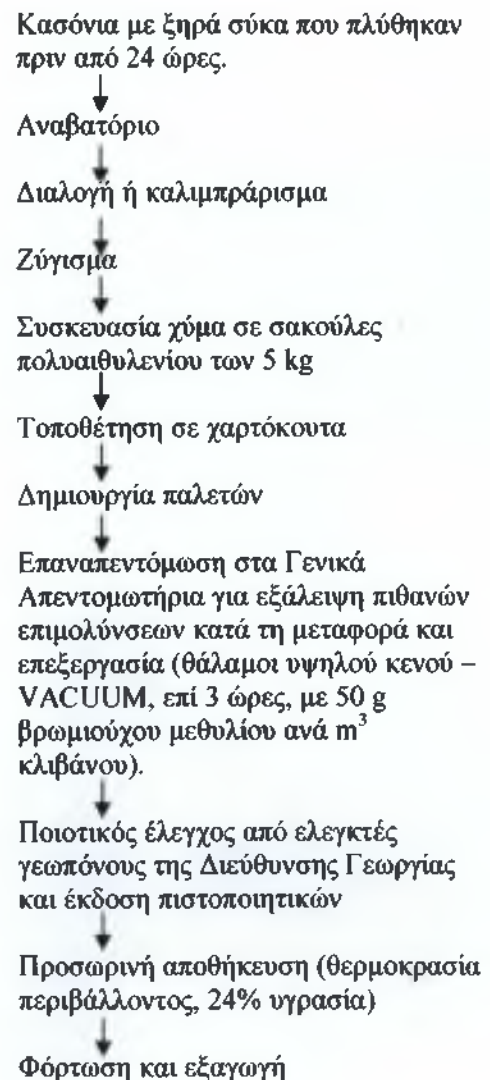
ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ Ή ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΥΚΑ

(2 γραμμές)



ΧΥΜΑ Ή ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΣΥΚΑ

(2 γραμμές)



* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.8.1. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 5, 19

ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ

Διαλογή ή καλιμπράρισμα σύκων



Πλυντήριο με κρύο ή ζεστό νερό (ξένες ύλες
– μικροβιακό φορτίο)



Βραστήρας 60°C-70°C



Τοποθέτηση στο ξηραντήριο επί 2 περίπου
ώρες όπου εκεί πραγματοποιείται η ξήρανση
με διοχέτευση ρεύματος θερμού αέρα έως
ότου η περιεκτικότητα σε υγρασία, κατόπιν
μετρήσεως με υγρασιόμετρο, διαπιστωθεί
ότι είναι 19%.



Επαναδιαλογή



Άλεση των ξηρών σύκων



Συσκευασία της συκόπαστας σε
χαρτοκιβώτια των 22,7 kg επενδεδυμένων
εσωτερικά με σελοφάν



Επαναπεντόμωση στα Γενικά
Απεντομωτήρια



Ποιοτικός έλεγχος και έκδοση
πιστοποιητικών



Προσωρινή αποθήκευση (θερμοκρασία
περιβάλλοντος, 19% υγρασία)



Φόρτωση και εξαγωγή



Φωτ. 24: Εργοστάσιο ΣΥΚΙΚΗΣ



Φωτ. 25: Δικτυωτά τσουβάλια των 40 kgr έτοιμα προς επεξεργασία



Φωτ. 26: Συσκευή μέτρησης υγρασίας



Φωτ. 27: Ζυγαριά
73



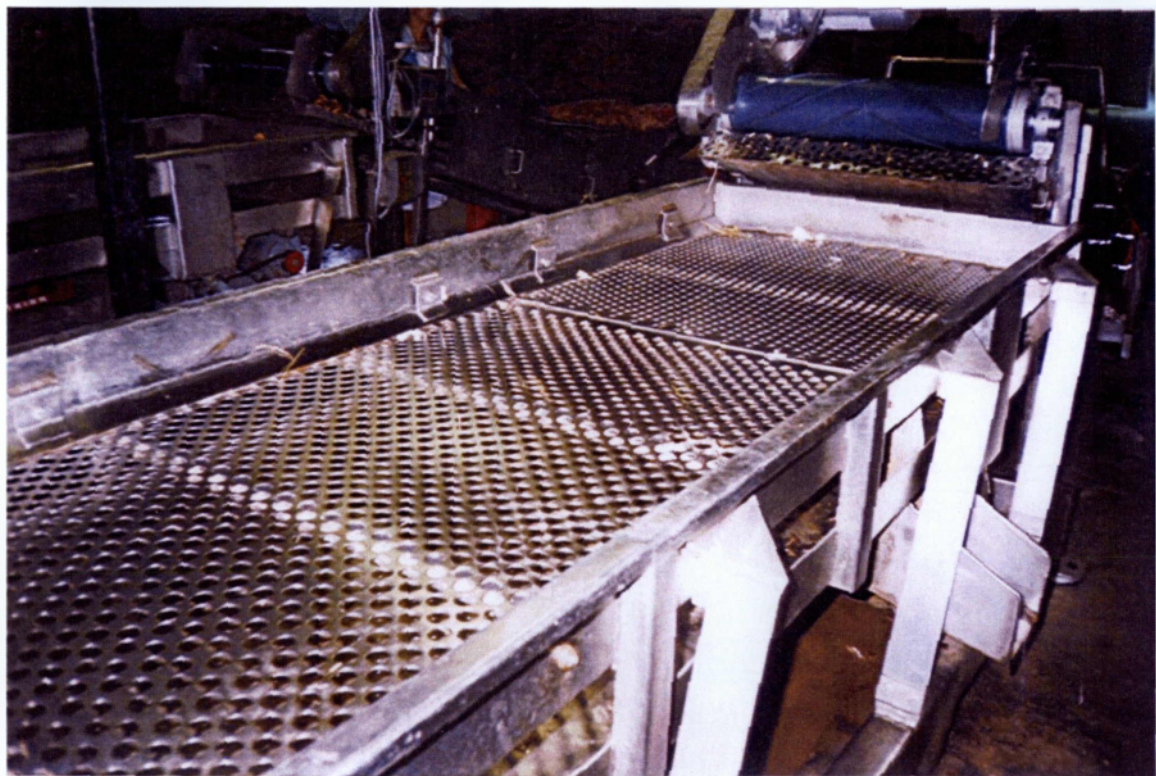
Φωτ. 28: Άδειασμα των τσουβαλιών μέσα στη χοάνη του αναβατορίου



Φωτ. 29: Αναβatóριο και πρόπλυση



Φωτ. 30: Πρώτη διαλογή κατά μέγεθος ή καλιμπράρισμα



Φωτ. 31: Διαλογέας



Φωτ. 32: Απομακρυσμένα απόσυκα



Φωτ. 33: Επαναδιαλογή



Φωτ. 34: Αναβατόριο που οδηγεί στο πλυντήριο



Φωτ. 35: Πλυντήριο ζεστού ή κρύου νερού



Φωτ. 36: Μετά το πλυντήριο ακολουθεί ο βραστήρας



Φωτ. 37: Βραστήρας 60°C-70°C



Φωτ. 36: Παραλαβή του βρασμένου προϊόντος



Φωτ. 39: Τοποθέτηση του προϊόντος σε κασόνια



Φωτ. 40: Αναμονή επί 24 h μέχρι να απομακρυνθούν τα νερά του πλυσίματος



Φωτ. 41: Συσκευασία ξηρών σύκων



Φωτ. 42: Συσκευασία σταυρός ή γιρλάντα



Φωτ. 43: Τοποθέτηση σε χαρτόκουτα



Φωτ. 44: Συσκευασία ορμαθός ή τσαπέλα



Φωτ. 45: Ορμαθοί διαφορετικών μεγεθών



Φωτ. 46: Συσκευασία πακέτο



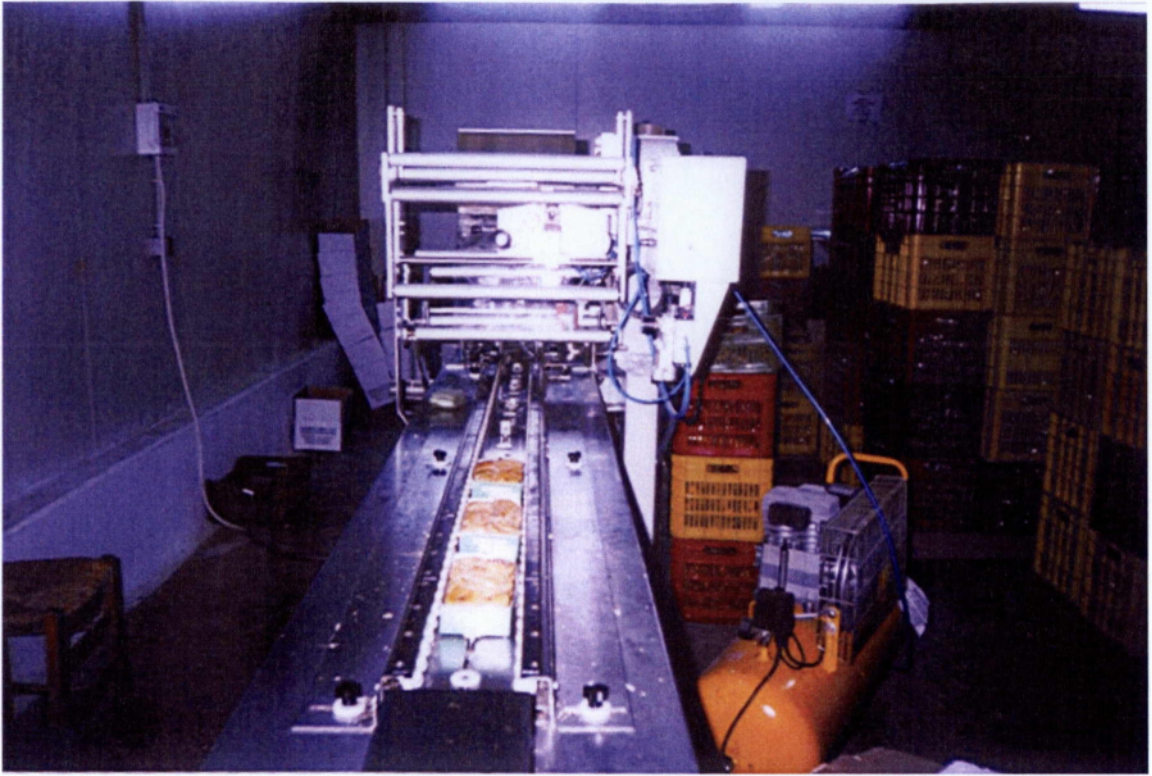
Φωτ. 47: Συσκευασία πακέτο



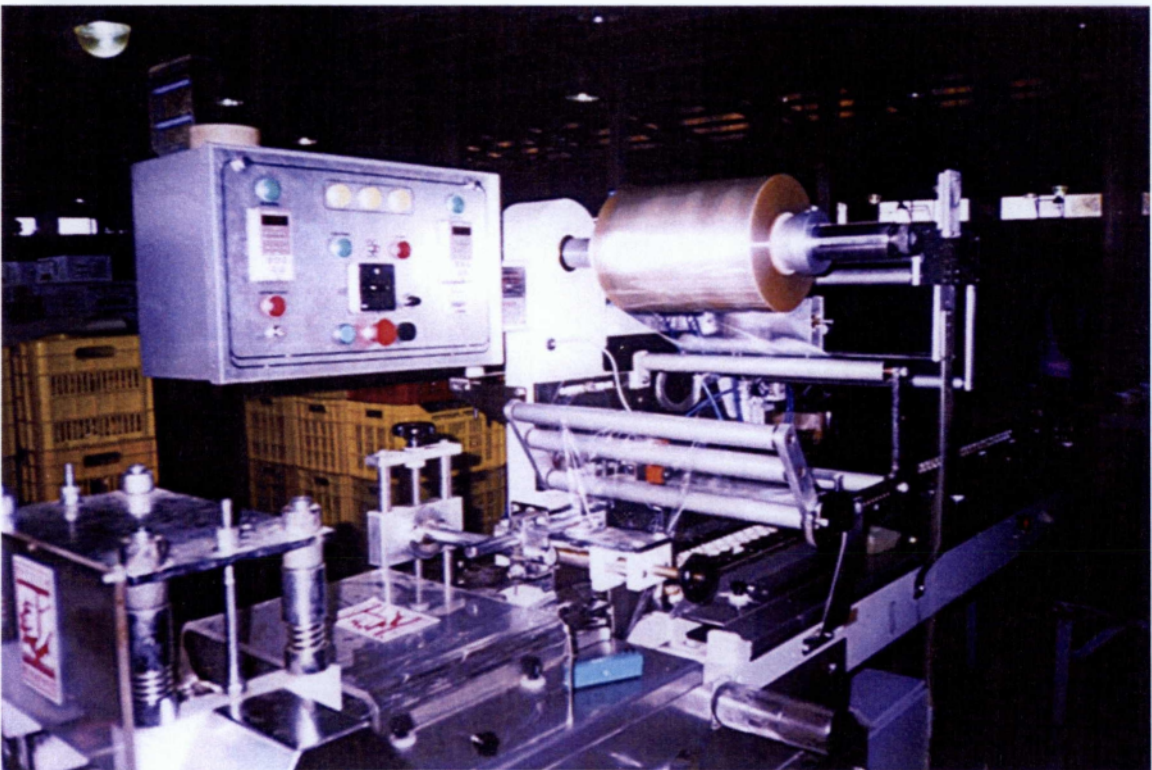
Φωτ. 48: Συσκευασίες πακέτο



Φωτ. 49: Συσκευασίες πακέτο στις μηχανές περιτυλίγματος



Φωτ. 50: Μηχανή περιτυλίγματος του προϊόντος



Φωτ. 51: Μηχανή περιτυλίγματος



Φωτ. 52: Συσκευασία χουρμάδες



Φωτ. 53: Συσκευασία χουρμάδες και πακέτο



Φωτ. 54: Κασόνια με ξηρά σύκα που πλύθηκαν πριν από 24 h



Φωτ. 55: Αναβατήριο



Φωτ. 56: Πρώτη διαλογή ή καλιμπράρισμα



Φωτ. 57: Επαναδιαλογή



Φωτ. 58: Τοποθέτηση σε σακούλες πολυαιθυλενίου



Φωτ. 59: Ζύγισμα ώστε το περιεχόμενο της κάθε σακούλας να είναι 5 kg



Φωτ. 60: Χαρτόκουτο που περιέχει τρεις πεντόκιλες χύμα συσκευασίες



Φωτ. 61: Μηχανή άλεσης συκόπαστας

2.9. ΤΥΠΟΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ

Οι μορφές συσκευασιών με τις οποίες διατίθενται τα Μεσσηνιακά ξηρά σύκα* και η συκόπαστα στο εμπόριο είναι οι εξής:

- Σταυρός ή γιρλάντα: ξηρά σύκα τοποθετημένα με κυκλική διάταξη μέσα σε σελοφάν.
- Τσαπέλα ή ορμαθός: ξηρά σύκα περασμένα με κορδόνι σαν «κολιέ» και περιτυλιγμένα με σελοφάν.
- Χύμα σύκα: ξηρά σύκα τοποθετημένα σε πεντάκιλες σακούλες πολυαιθυλενίου ή σε χαρτοκιβώτιο δίχως εσωτερική επένδυση.
- Πακέτο: ξηρά σύκα τοποθετημένα σε παραλληλόγραμμη χάρτινη συσκευασία και τυλιγμένα με σελοφάν.
- Χουρμάδες: ξηρά σύκα Α' ποιότητας που τοποθετούνται σε μεγάλη παραλληλόγραμμη χάρτινη συσκευασία με χάρτινο σκέπασμα.

* Σε όλες τις παραπάνω συσκευασίες τα ξηρά σύκα πασπαλίζονται με λίγη ρίγανη για να νοστιμίσουν.

- Συκόπαστα: Πάστα προϊόν άλεσης ξηρών σύκων τοποθετημένη σε χαρτοκιβώτιο επενδεδυμένο εσωτερικά με σελοφάν.

2.9.1. Στοιχεία ετικέτας

Κάθε συσκευασμένο προϊόν δεν μπορεί να διοχετευθεί στο εμπόριο εάν δεν αναγράφονται στην ετικέτα του όλα τα καθορισμένα απ' τη νομοθεσία, στοιχεία που προσδιορίζουν την ταυτότητά του. Αυτά είναι:

- α) Είδος τροφίμου (φύση προϊόντος και κατηγορία ποιότητας).
- β) Φίρμα εργοστασίου (επωνυμία και έδρα κατασκευαστού).
- γ) Βάρος ή όγκος περιεχομένου και μορφή συσκευασίας.
- δ) Σύνθεση τροφίμου σε κύρια φυσικά και πρόσθετα χημικά συστατικά.
- ε) Ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- στ) Χώρα προέλευσης.
- ζ) Ειδικά για τα ξηρά σύκα σήμανση απεντόμωσης με τη λέξη «FUMIGATED».
- η) Ό,τι άλλο προβλέπει η νομοθεσία.

2.9.2. Συσκευασίες ΣΥΚΙΚΗΣ

(1 oz = 28,7 g)

• ΣΥΚΑ ΣΕ ΟΡΜΑΘΟΥΣ – ΤΣΑΠΕΛΕΣ (ΠΕΡΑΣΜΕΝΑ ΜΕ ΚΟΡΔΟΝΙ) ΤΥΛΙΓΜΕΝΑ ΣΕ ΣΕΛΟΦΑΝ ΟΠΟΥ ΦΕΡΟΥΝ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΗ ΕΤΙΚΕΤΑ

α) Ορμαθοί των 10 oz σε χαρτόκουτα των (36X10 oz =) 10,2 kg καθαρό βάρος.

β) Ορμαθοί των 14 oz σε χαρτόκουτα των (24X14 oz =) 9,6 kg καθαρό βάρος.

γ) Ορμαθοί των 500 g σε χαρτόκουτα των (30X500 g =) 15 kg καθαρό βάρος.

δ) Ορμαθοί των 500 g χωρίς σελοφάν σε χαρτόκουτα των (30X500 g =) 15 kg καθαρό βάρος.



• ΧΥΜΑ ΣΥΚΑ

Χύμα σύκα τοποθετημένα σε σακούλες πολυαιθυλενίου των 5 kg και συσκευασμένα σε χαρτόκουτα των 15 kg.



• ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ

Συκόπαστα συσκευασμένη χύμα σε χαρτόκουτα των 22,7 kg καθαρού βάρους. Τα χαρτόκουτα είναι επενδεδυμένα εσωτερικά με σελοφάν για τη μέγιστη ποιτική προστασία.



• ΓΙΡΛΑΝΤΕΣ ΣΥΚΩΝ – ΣΤΑΥΡΟΙ ΤΥΛΙΓΜΕΝΟΙ ΜΕ ΣΕΛΟΦΑΝ ΚΑΙ ΠΙΕΣΜΕΝΟΙ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ ΕΤΙΚΕΤΑ

α) Γιρλάντα των 200 g σε χαρτόκουτα των (60X200 g =) 12 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτόκουτο.

β) Γιρλάντα των 250 g σε χαρτοκιβώτια των (48X250 g =) 12 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτόκουτο.

γ) Γιρλάντα των 500 g σε χαρτοκιβώτια των (24X500 g =) 12 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτόκουτο.

δ) Γιρλάντα των 10 oz σε χαρτοκιβώτια των (36X10 oz =) 10,2 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτόκουτο.

ε) Γιρλάντα των 14 oz σε χαρτοκιβώτια των (24X14 oz =) 9,6 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτόκουτο.



• ΠΑΚΕΤΑ ΣΥΚΩΝ

Παραλληλόγραμμα χαρτόκουτα τυπωμένα σε συσκευασίες των 500 g τυλιγμένα με σελοφάν και πακεταρισμένα σε χαρτοκιβώτια των (24X500 g =) 12 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτοκιβώτιο.



• ΠΑΚΕΤΑ ΣΥΚΩΝ

Πλαστικές παραλληλόγραμμες συσκευασίες τυλιγμένες με τυπωμένο σελοφάν σε:

α) Συσκευασίες των 250 g σε χαρτοκιβώτια των (36X250 g =) 9 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτοκιβώτιο.

β) Συσκευασίες των 375 g σε χαρτοκιβώτια των (24X375 g =) 9 kg καθαρό βάρος σε κάθε χαρτοκιβώτιο.*



* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.9. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 12, 20



Φωτ. 62: Συρραφή χαρτόκουτων



Φωτ. 63: Δημιουργία παλετών



Φωτ. 64: Περιτύλιγμα παλετών σε σελοφάν

2.10. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Μετά την ολοκλήρωση της συσκευασίας το τελικό προϊόν ολόκληρου του νομού, οδηγείται με τη μορφή παλέτας στους θαλάμους κενού (VACUUM) που διαθέτει η ΣΥΚΙΚΗ προκειμένου να υποβληθεί σε μια τελική απεντόμωση πριν τη διοχέτευση στο εμπόριο.

2.10.1. Τελική απεντόμωση

Η τελική απεντόμωση αποτελεί την τελική μεταχείριση που διενεργείται στους έξι συνολικά θαλάμους (VACUUM) που είναι εγκατεστημένοι στην έδρα του τυποποιητηρίου της ΣΥΚΙΚΗΣ και καλούνται «Γενικά Απεντομωτήρια».

Η διαδικασία αυτή πραγματοποιείται με τη χρήση βρωμιούχου μεθυλίου ως απεντομωτικού μέσου που χορηγείται σε δόσεις των 50 g για κάθε 1 m³ χώρου που διαθέτει ο κλίβανος. Διαρκεί για τρεις ώρες και ο χρησιμοποιούμενος τύπος φαρμάκου είναι το CH₃Br 100%. Στοχεύει στην καταστροφή των εντόμων που έχουν ενδεχομένως πλήξει το προϊόν κατά τη μεταφορά και επεξεργασία.

Έχει υποχρεωτικό χαρακτήρα στην περίπτωση των συμβατικών ξηρών σύκων, απαγορεύεται όμως να διεξαχθεί όταν οι χειρισμοί αφορούν βιολογικά ξηρά σύκα.



Φωτ. 65: Τελική απεντόμωση σε VACUUM της ΣΥΚΙΚΗΣ

2.10.2. Ποιοτικός έλεγχος

Μετά τη διεξαγωγή της τελικής απεντόμωσης όλων των παλετοποιημένων τοπικών προϊόντων, λαμβάνει χώρα η διενέργεια ποιοτικού ελέγχου από γεωπόνους της Διεύθυνσης Γεωργίας.

Ο ποιοτικός έλεγχος πραγματοποιείται κατόπιν δειγματοληψίας του προϊόντος. Ειδικότερα ορίζεται το δείγμα να λαμβάνεται από το 4% του συνολικού φορτίου. Έτσι εάν πρόκειται να πραγματοποιηθεί ποιοτικός έλεγχος σε ένα container που περιέχει 2.000 κιβώτια τότε από συνολικά 80 κιβώτια θα ληφθεί το προς εξέταση δείγμα.

Οι ελεγκτές αποφασίζουν ποια προϊόντα είναι κατάλληλα να οδηγηθούν στην αγορά εκδίδοντας για αυτά τα απαραίτητα πιστοποιητικού.

2.10.2.1. Χορήγηση πιστοποιητικού

Σύμφωνα με τον «κανονισμό ποιοτικού ελέγχου και ποιοτικής κατάταξης των σύκων και συκόπαστας της 13-7-1977» του Υπουργείου Γεωργίας:

Για την πιστοποίηση της καταλληλότητας των σύκων και συκόπαστας τα οποία προορίζονται για εξαγωγή, ο αρμόδιος ποιοτικός ελεγκτής ή επόπτης χορηγεί στον εξαγωγέα πιστοποιητικό ποιοτικού ελέγχου εφόσον ο ποιοτικός έλεγχος αποδείξει ότι αυτά πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις περί απεντομώσεως, επεξεργασίας, συσκευασίας, τυποποίησης, ποιοτικού ελέγχου, σημάνσεως και κρατικού σήματος.

Το εκδιδόμενο πιστοποιητικό ποιότητας υπογράφεται από τον ενεργήσαντα τον ποιοτικό έλεγχο αρμόδιο ελεγκτή ή επόπτη και συντάσσεται σε τρία αντίγραφα εκ του οποίου το πρώτο χορηγείται στον εξαγωγέα, το δεύτερο στο τελωνείο και το τρίτο παραμένει στο αρχείο της υπηρεσίας.

Η ισχύς του πιστοποιητικού είναι δήμερη από την ημερομηνία έκδοσής του. Μετά την πάροδο του δήμερου ο έλεγχος επαναλαμβάνεται και χορηγείται είτε νέο πιστοποιητικό είτε παρατείνεται η ισχύς του εκδοθέντος μέσω της σχετικής επ' αυτού πράξης του ελεγκτή.

Απαγορεύεται η φόρτωση προς εξαγωγή σύκων για τα οποία δεν εξεδόθη το προβλεπόμενο πιστοποιητικό ποιότητας. Επίσης απαγορεύεται, η κατά οιονδήποτε τρόπο, παραποίηση εγγράφων, δελτίων κ.λπ. προς παραπλάνηση του ελέγχου και αντικανονικής εξαγωγής του προϊόντος.

2.10.2.2. Κατηγορίες πιστοποιητικών

Τα είδη των πιστοποιητικών που πρέπει να συνοδεύουν ένα φορτίο είναι τα ακόλουθα:

- *Πιστοποιητικό Απεντόμωσης:* Εκδίδεται από τη ΣΥΚΙΚΗ τόσο κατά τη φάση της πρώτης απεντόμωσης στα χωρικά απεντομωτήρια όσο και κατά τη διενέργεια της τελικής απεντόμωσης στα Γενικά Απεντομωτήρια και βεβαιώνει ότι το προϊόν έχει απολυμανθεί κατά τις νόμιμες διαδικασίες (σελ. 99).
- *Δελτίο Ποιοτικής Ανάλυσης:* Χορηγείται απ' το Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου και από τη ΣΥΚΙΚΗ και αναφέρει τα ποσοστά εσωτερικών και εξωτερικών βλαβών που εντοπίστηκαν στο προϊόν (σελ. 100).
- *Πιστοποιητικό Αφλατοξινών:* Χορηγείται από το Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου μετά από προσκόμιση δείγματος στο Γενικό Χημείο του κράτους ώστε να βρεθούν τα επίπεδα αφλατοξινών (σελ. 101).
- *Πιστοποιητικό Ραδιενέργειας:* Χορηγείται από το Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου μετά από εξέταση σχετικού δείγματος στο «Δημόκριτο» και πιστοποιεί ότι το προϊόν δεν ξεπερνά τα επιτρεπτά όρια που έχουν θεσπιστεί για τη ραδιενέργεια (σελ. 102).
- *Πιστοποιητικό Φυτοϋγείας:* Χορηγείται απ' το Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου και βεβαιώνει ότι το προϊόν βρέθηκε απαλλαγμένο από τους οργανισμούς που προβλέπονται απ' τη φυτοϋγειονομική νομοθεσία (σελ. 103).
- *Πιστοποιητικό ελέγχου:* Εκδίδεται απ' το Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου της Διεύθυνσης Γεωργίας και πιστοποιεί ότι το προϊόν ελέγχθηκε από τα αρμόδια όργανα (σελ. 104).

" ΣΥΚΙΚΗ "
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΥΚΩΝ
& ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ΣΥΝ. Π.Ε.
6ο χ.λ.μ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ - ΜΕΣΣΗΝΗΣ
ΣΠΕΡΧΟΓΕΙΑ 241 00 - ΚΑΛΑΜΑΤΑ
Α.Φ.Μ. 96060968 Δ.Ο.Υ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ 2711
ΤΗΛ. (0721) 69217 - 69122 FAX: (0721) 69826
ΤΛΧ: 252 142 ΣΥΚΙ GR

Νο _____

ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟ _____

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΣΥΚΩΝ

Ο κ. _____ κάτοικος _____
_____ εκάγγελμα _____ παρέλαβε
σήμερα, μετά την αφαίρεση (αριθ. _____)
_____ χ)μων νομίμου φύρας, καθαρό βάρος σύκων χ)μα
(αριθ. _____)

που περιέχονται σε _____ σάκκους, τα οποία απεντομώθηκαν με
βρωμιούχο μεθύλιο με την επίβλεψη και τον έλεγχο των εντεταλ-
μένων οργάνων της ΣΥΚΙΚΗΣ και κατατάχθηκαν κατά την παρα-
λαβή στον παραγωγικό τύπο **ΤΡΙΤΗΣ** ποιότητας.

_____ 199 _____

Ο
ΠΡΟΪΣΤΗΝΟΣ ΑΠΕΝΤΡΟΥ

Ο
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ

Ο
ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ

Όνομο και υπογραφή

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ :

- 1) Κατατέθηκε εντολή ΣΥΚΙΚΗΣ Νο _____
- 2) Εκδόθηκε Δελτίο Αποστολής Νο _____

Δ Ε Λ Τ Ι Ο
ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΣΥΚΩΝ

Προορισμός φορτίου **ΛΟΣ ΑΝΖΕΛΕΣ - ΗΠΑ** Συσκευασία **24x500** **σφραγίδι**

Αιτία βλάβης	Ποσοστά τοις ο) ο σε αριθμό Σύκων			
	Δείγμα A	Δείγμα B	Δείγμα Γ	Μέσος όρος
1) ΠΡΟΣΒ. ΕΡΘΕΣΤΙΑ-ΡΛΟΝΤΙΑ				
» λοιπών εσθίων	2			
Σύνολο	2			
2) Καπνιά.....	2			
Ενδόσσηψη.....	2			
'Οξινα.....	2			
Διάφορες μυκητολογικές	—			
Λοιπές αιτίες.....	—			
Σύνολο	6			
3) Απόσυχα	—			
Γενικό Σύνολο	8			

Αριθμός Σύκων στο χιλ)μο **62**

Γενικά Χαρακτηριστικά

Παρατηρήσεις

Καλαμάτα **11/41** **9003**
 Ο ΑΝΑΛΥΤΗΣ Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

[Signature]

[Signature]

Φουρνιάρης

Α' Χ Υ ΠΕΙΡΑΙΩΣ
Β' ΤΜΗΜΑ

Σελίδα 1 / 1
Πειραιάς 16/10/2000

Αρ. Πρωτοκόλλου 02285/020/000
Αρ. Δείγματος Π.Χ.Κ 020/020/125/2000

Ταχ. Διεύθυνση ΑΚΤΗ ΚΟΝΔΥΛΗ 32
TELEFAX 01-4512702
Πληροφορίες ΙΩΣΗΦΙΔΟΥ ΣΤΥΛΙΑΝΗ
Τηλ 01-4813991

ΕΚΘΕΣΗ ΕΞΕΤΑΣΗΣ

Αποστέλλουσα Αρχή Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Α/Α Πρωτ. Εισερχομ - Ημ/νία 14497 - 05/10/2000
Δειγματίσασα Αρχή Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Είδος Δείγματος ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ
Αριθμός Πρωτ. Δείγμ - Ημ/νία 14497 - 05/10/2000
Πρόσθετα Στοιχεία Δειγμ/νίας χώρα προέλευσης Ελλάδα
Ονομασία Δείγματος Α' ΔΕΙΓΜΑ
Ημερομηνία Παραλαβής 05/10/2000
Ημερομηνία Εξέτασης Από 16/10/2000 Έως 16/10/2000
Υ. Συσκευασία ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ
Παρατηρήσεις σχετικά με την κατάσταση του δείγματος κατά την παραλαβή
Ενδείξεις Συσκευασίας

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΘΕΝΤΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Είδος Εξέτασης	Μέθοδος Εξέτασης	Αποτέλεσμα
ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΗ Β1	ΙΑΟ / ΗΡΛΟ / ΡΟΒ / ΡΟ	δεν ανιχνεύθηκε
ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΗ Β2	ΙΑΟ / ΗΡΛΟ / ΡΟΒ / ΡΟ	δεν ανιχνεύθηκε
ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΗ Β1	ΙΑΟ / ΗΡΛΟ / ΡΟΒ / ΡΟ	δεν ανιχνεύθηκε
ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΗ Β2	ΙΑΟ / ΗΡΛΟ / ΡΟΒ / ΡΟ	δεν ανιχνεύθηκε
ΣΥΝΟΛΟ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΩΝ	ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ	

Καθυστά Ελεγχος Ενδείξεων

Τυπολόγηση Τυ. Δείγμα Ελεγχ. Ελλογών με τον καν. (Ε.Κ.) 1825/86



Σημείωση

Η ΧΗΜΙΚΟΣ

Η ΠΡΟΪΣΤΑΝΕΝΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

ΙΩΣΗΦΙΔΟΥ ΣΤΥΛΙΑΝΗ

ΜΑΣΤΡΑΝΤΩΝΗ ΙΩΑΝΝΑ

Exportateur (nom, adresse complete, pays) SYKILI KALAMATA GREECE		EXPORT CERTIFICATE FOR AGRICULTURAL PRODUCTS CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR DES PRODUITS AGRICOLES No 15305 ORIGINAL	
Consignee (name, full address, country) Destinataire (nom, adresse complete, pays) LOS ANGELES DRIED FOODS S.A LOS ANGELES - USA		3 ISSUING BODY — ORGANISME ÉMETTEUR REPUBLIC OF GREECE PREFECTURE OF MESSINIA QUALITY CONTROL DEPARTMENT	
THIS CERTIFICATE MUST BE LODGED WITH THE ENTRY FOR FREE CIRCULATION AND BE KEPT BY THE CUSTOMS LE PRÉSENT CERTIFICAT DOIT ÊTRE DÉPOSÉ AVEC LA DÉCLARATION DE MISE EN LIBRE PRATIQUE ET ÊTRE CONSERVÉ PAR LA DOUANE		4 Country of origin Pays d'origine GREECE	5 Country of destination Pays de destination
6 Identity of means of transport Identité du moyen de transport CONTAINER CFUS 14B12A		7 Invoice(s) — Facture(s) 14B 11/4/2003	
8 Marks and numbers — Number and kind of packages — Description of products Marques et numéros — Nombre et nature des colis — Description des produits GREEK DRIED FIGS CARTONS 3600 24 x 500		9 Gross mass (kg) Masse brute (kg) 20800kg	10 Net mass (kg) Masse nette (kg) 20000kg
11 (le cas échéant) Taux de radioactivité constaté (Bq/kg) (where applicable) Recorded radioactivity level (Bq/kg) LESS THAN 10 Bq/kg		12 CERTIFICATION BY THE COMPETENT AUTHORITY — VISA DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE I, the undersigned, certify that the accumulated radioactivity level in terms of Caesium 134 and 137 for the products described above does not exceed: Je soussigné certifie que pour les produits décrits ci-dessus la radioactivité maximale cumulée de Caesium 134 et 137 ne dépasse pas: — 370 Bq/kg for milk falling within heading Nos 04.01 and 04.02 of the Common Customs Tariff and for foodstuffs intended for the special feeding of infants. 370 Bq/kg pour le lait relevant des positions 04.01 et 04.02 du tarif douanier commun et pour les denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière des nourissons (*) — 600 Bq/kg for all the other products concerned 600 Bq/kg pour tous les autres produits concernés (*)	
Place — Lieu: KALAMATA		Date: 11/4/2003	
Signature:  NIKOS FOUNTOTOS			
(*) Delete as appropriate — Blier la mention inutile			

ΣΥΧΙΔΙ
ΧΑΛΑΜΑΤΑ
GREECE

ΝΕΚΡΟΒΙΑΣ

03633/02

LOS ANGELES
DRIED FOODS S.A.

U.S.A.

LOS ANGELES
UNITED STATES OF AMERICA

ΕΛΛΑΣ
GREECE

CONTAINER CFUS 14B121

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

LOS ANGELES

9 Δηλωθείσα ποσότητα

GREEK DRIED FIGS
CARTONS 1600
24 x 500
FICUS CARICA

GROSS 20000 Kgr
NET: 20000 Kgr

THE PRODUCT IS FREE FROM : *Ephestia cautella*
Plodia interpunctella

ΑΝΤΙΝΟΜΟΝΗ ΗΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

12. Μικροβιολογική (βακτηριακή)

METHYL BROMIDE

13. Άλλα γενικά χαρακτηριστικά (όπως δύσπηκτη ύλη)

14. Διάρκεια και θερμοκρασία

3 HOURS - 20°C

15. Συμπύκνωση

50 gr / m³

16. Ημερομηνία

11/4/2003

17. Συμπληρωματικές πληροφορίες

Τόπος εκδόσης: ΧΑΛΑΜΑΤΑ

Ημερομηνία: 11/4/2003.

Όνομα και Υπογραφή του εξουσιοδοτούμενου υπαλλήλου

[Signature]

NIKOS FOUNTOTOS



INSPECTION CERTIFICATE

No 810500

ΕΟΚ
ΕΕΕ

Το παρόν πιστοποιητικό προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για τους οργανισμούς ελέγχου
This certificate is exclusively for the use of inspection agencies

1. Trader / importer (1)

SYXIKI
KALAMATA
GREECE

2. Συσκευαστής του οποίου τα στοιχεία σημειώνονται επί της συσκευασίας (εάν είναι διαφορετικός από τον εμπορικό φορέα / εισαγωγέα)

2. Packer / identified on packaging (if other than trader / importer)

3. Υπηρεσία ελέγχου
3. Inspection authority

MESSINIA PREFECTURE
DIVISION OF AGRICULTURE

4. Τόπος ελέγχου / Χώρα προέλευσης (1)
4. Place of inspection / Country of origin (1)

KALAMATA / GREECE

5. Περιοχή ή χώρα προορισμού
5. Region or country of destination

U S A

6. Μεταφορικό μέσο
6. Identification of means of transport

CONTAINER CFUS 14812A

7. Έλεγχος προορισμού (εάν χρειάζεται)
7. Destination check (if applicable)

7a, 7a
 εγχώριου
internal
 εισαγωγής
import
 εξαγωγής
export

8. Συσκευασίες (αριθμός και τύπος)
8. Packages (Number and type)

CARTONS 1600
24 x 500 gr

9. Φύση του προϊόντος (σημειώνεται η ποικιλία εάν τούτο προβλεπεται από τον κανόνα ποιότητας)
9. Type of product (variety if the standard specifies)

GREEK DRIED FIGS
CROP 2002

10. Ποιοτική κατηγορία
10. Quality class

LESS THAN
65 per kg

11. Συνολικό βάρος σε kg
11. Total weight in kg
gross / net (1)

GROSS: 20800
NET: 20000

12. Η ως ανω υπηρεσία ελέγχου πιστοποιεί βάσει δειγματοληπτικής εξέτασής ότι το ανωτέρω περιγραφόμενο εμπόρευμα, κατά τη στιγμή του ελέγχου, βρέθηκε σύμφωνο με τους ισχύοντες ποιοτικούς κανόνες.

12. The above mentioned inspection authority certifies, following inspection by sampling, that the above mentioned goods corresponded at the time of inspection to the quality standards in force.

KALAMATA S / L A

Τελωνείο: εισόδου / εξόδου (1)
Customs office: entry / exit (1)

KALAMATA 11/4/2003


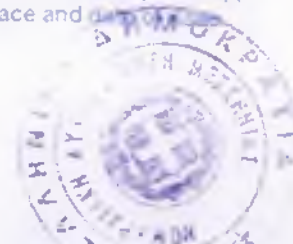
Τόπος και χρόνος έκδοσης
Place and date of issue

Διάρκεια ισχύος: _____ ημέρες
Period of validity: _____ days

ΜΙΚΟΣ ΦΟΥΡΤΑΚΗΣ

Ελεγκτής / Inspector
(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία) (Name in block letters)

Υπογραφή
Signature

Σφραγίδα ελέγχου
Inspection stamp

13. Παρατηρήσεις:
13. Comments:

(1) Διαγράψτε την περιττή ένδειξη

(1) Delete as necessary

(2) Εάν το προϊόν επανεξαγεται, να αναφερθεί η καταγωγή του στο τετραγωνίδιο αριθ. 9

(2) Where the produce is re-exported, indicate its origin in box 9

2.10.3. Φόρτωση

Αποτελεί το τελικό στάδιο της τυποποιητικής διαδικασίας προκειμένου το τελικό προϊόν να μεταφερθεί στις ελληνικές και ξένες αγορές.

Τα σύκα τοποθετούνται είτε μέσα σε containers είτε μέσα σε νταλίκες και ακολουθούν ως επί το πλείστον το δρόμο των εξαγωγών που θα αναφερθεί στο επόμενο κεφάλαιο.*



Φωτ. 66: Παλέτες έτοιμες προς φόρτωση

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 2.10. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία Νο 18, 26, 28

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΕΜΠΟΡΙΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

3.1. ΚΥΚΛΩΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ

Το κύκλωμα της εμπορίας στην περίπτωση των μεσσηνιακών ξηρών σύκων δεν περιλαμβάνει αποκλειστικά τη διάθεση των συσκευασμένων προϊόντων στην εγχώρια ή σε διεθνείς αγορές αλλά ξεκινά πολύ νωρίτερα από την παράδοση των ξηρών σύκων στο χωρικό απεντομωτήριο μέχρι και την τελική φάση διοχέτευσης του προϊόντος στην αγορά.

Πιο συγκεκριμένα η εμπορική διαδικασία απαρτίζεται από τρεις διαδοχικές φάσεις. Η πρώτη φάση αφορά την πώληση από τους συκοκαλλιεργητές των συγκομισθέντων ξηρών σύκων στην Οργάνωση Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗ και λαμβάνει χώρα στα χωρικά απεντομωτήρια.

Ακολουθεί η δεύτερη φάση μεταπώλησης των απεντομωμένων ξηρών σύκων στους εκπροσώπους των τυποποιητικών μονάδων που γίνεται στα χωρικά απεντομωτήρια μετά την ολοκλήρωση της αρχικής απεντόμωσης. Τέλος κατά τη διάρκεια της τρίτης φάσης το έτοιμο πλέον τελικό προϊόν διοχετεύεται μετά το πέρας της τελικής απεντόμωσης και του ποιοτικού ελέγχου, στο καταναλωτικό κοινό ποικίλων αγορών.

Οι κυριότερες αγορές διάθεσης μεσσηνιακών συκοπροϊόντων είναι οι αγορές των ΗΠΑ, του Καναδά, της Αυστραλίας, των χωρών της Ε.Ε., της Πολωνίας, της Ουγγαρίας, της Ρουμανίας, της Μάλτας, της Τσεχίας, της Σλοβακίας, της Σλοβενίας, της Ρωσίας, της Γιουγκοσλαβίας, της Αιγύπτου και των Αραβικών χωρών.*

* Οι πληροφορίες που παρατίθενται στο κεφάλαιο 3.1. ελήφθησαν από τη βιβλιογραφία 12, 15, 23

3.2. ΔΙΑΜΟΡΦΟΥΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ

Οι τιμές, τις οποίες απολαμβάνει σε κάθε στάδιο το παραγόμενο αυτό προϊόν, καθορίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και κατηγοριοποιούνται σε τρία διαφορετικά είδη: τις πραγματικές τιμές, τις τιμές ασφαλείας και τις τιμές επιδότησης.

Πραγματική καλείται η τιμή στην οποία αγοράζει η Οργάνωση Παραγωγών ΣΥΚΙΚΗ τα σύκα απ' τους παραγωγούς. Όταν η πραγματική τιμή κυμαίνεται σε υψηλά επίπεδα τότε ευνοείται ο καλλιεργητής και αναδεικνύεται η φερεγγυότητα που εμφανίζει η ομάδα παραγωγών απέναντι σε τρίτους.

Η πραγματική τιμή όμως έχει καθοριστεί να μην πέφτει ποτέ κάτω απ' το όριο της τιμής ασφαλείας, δηλαδή της ελάχιστης υποχρεωτικής τιμής που θέτει ως όρο η Ε.Ε. ότι θα πρέπει να προσφέρει η Ομάδα Παραγωγών στους παραγωγούς, ώστε να δικαιούται κατόπιν η Ομάδα να εισπράξει την κοινοτική ενίσχυση.

Η επιπρόσθετη εκείνη τιμή με την οποία επιδοτεί η Ε.Ε. κάθε ένα κιλό παραγόμενου ξηρού σύκου που λαμβάνει, καλείται τιμή επιδότησης. Στις επόμενες σελίδες παρατίθενται συγκριτικοί πίνακες που αφορούν:

- τη διαφορά μεταξύ τιμών ασφαλείας και πραγματικών τιμών ανά ποιοτική κατηγορία για την περίοδο 1975-2002 (πίνακας 23).
- τις τιμές ασφαλείας, επιδότησης και πραγματικές τιμές που ίσχυσαν για όλες τις ποιοτικές κατηγορίες τη χρονική περίοδο 1993-2002 (πίνακας 24).
- τις ελάχιστες τιμές (ασφαλείας) συγκρινόμενες με τις πραγματικές ανά ποιοτική κατηγορία, υπολογισμένες σε ευρώ για τα έτη 1995-2001 (πίνακας 25).

3.2.1. Κοινοτικές ενισχύσεις

Η Ε.Ε. έχει αναλάβει την αρμοδιότητα να στηρίζει οικονομικά την παραγωγή των ελληνικών ξηρών σύκων με την παροχή επιδοτήσεων που καλύπτουν τα στάδια της εγκατάστασης, καλλιέργειας, μεταφοράς, απεντόμωσης και αποθήκευσης.

Επίσης προωθεί τη συντήρηση των τυχόν αδιάθετων ξηρών σύκων τα οποία μετά από 1 έτος διατίθενται μέσω δημοπρασιών για ειδικές βιομηχανικές χρήσεις (παρασκευή οινοπνεύματος, ζωοτροφών).

Τα απούλητα αυτά σύκα καλούνται αποθεματοποιημένα και προστατεύονται απ' το καθεστώς της αποθεματοποίησης που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Κοινότητα. Κυρίαρχη φιλοσοφία του εν λόγω καθεστώτος είναι η αντίληψη ότι όλα πρέπει να προστατεύονται και τίποτα δεν πρέπει να μένει ανεκμετάλλευτο.

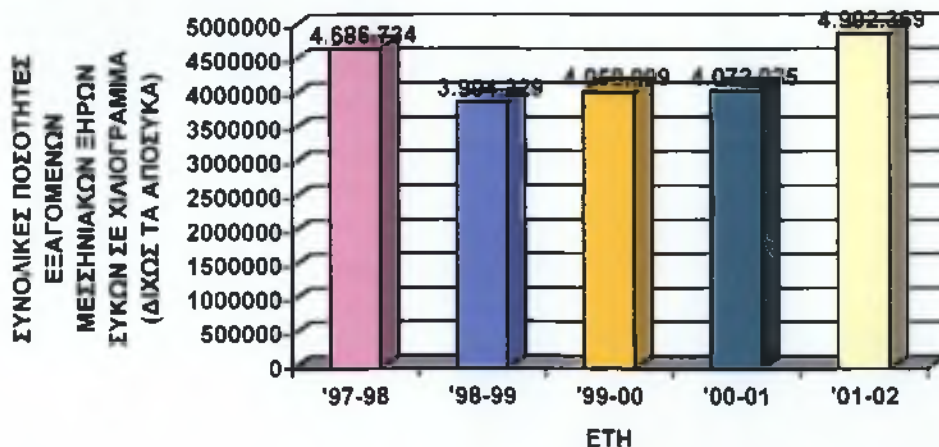
3.3. ΠΟΡΕΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

Η πορεία των εξαγωγών που εμφανίζουν τα Μεσσηνιακά ξηρά σύκα την τελευταία πενταετία παρουσιάζονται αναλυτικά στους ακόλουθους πίνακες:

- Συνολικές εξαγωγικές ποσότητες των Μεσσηνιακών ξηρών σύκων για τη χρονική περίοδο 1997-2002 ανά τυποποιητική μονάδα και ανά χώρα προορισμού (Πίνακες 13, 14, 15, 16, 17).

(Οι συγκεκριμένοι πίνακες συνοδεύεται και από το διάγραμμα 3).

- Συνολικές ποσότητες που εξήχθησαν από τη ΣΥΚΙΚΗ για τη χρονική περίοδο 1997-2001 ανά τύπο συσκευασίας και χώρα προορισμού (πίνακες 18, 19, 20, 21, 22).



Διάγραμμα 3: Συνολικές ποσότητες εξαγόμενων Μεσσηνιακών ξηρών σύκων σε χιλιόγραμμα (δίχως τα απόσυκα) κατά την πενταετία 97/98 έως 01/02

ΠΙΝΑΚΑΣ 13: Συνολικές εξαγόμενες ποσότητες των Μεσσηνιακών ξηρών σύκων για τη χρονική περίοδο 1997-1998 ανά τυποποιητική μονάδα και ανά χώρα προορισμού (Ποσότητες σε kg)

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΥΚΩΝ ΑΠΟ ΓΕΝ. ΑΠΕΝΤ/ΡΙΑ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΕΞΑΓΩΓΕΑ 1997/98											
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΙΤΑΛΙΑ	Η.Π.Α.	ΚΑΝΑΔΑΣ	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΓΑΛΛΙΑ	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΕΛΒΕΤΙΑ	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΠΟΛΩΝΙΑ	ΣΛΟΒΑΚΙΑ
ΣΥΚΙΚΗ	10.800	326.856	84.120	37.440	57.102	65.250	180.000		107.472	120.963	
ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ.Α.Ε.	76.320	20.250	42.240	393.363				10.320	103.440	64.800	93.600
ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ Γ.	182.748	41.069	21.216	269.952	90.317		20.438		42.240		
ΓΚΟΥΜΑΣ Γ.	420.756	38.250	42.240		179.478				43.200		
ΔΡΑΓΩΝΑ ΑΦΟΙ ΟΕ	313.440	33.006		17.280			30.195				
ΚΩΝ/ΛΟΣ Γ. ΑΛΦΑ											
ΚΩΝ/ΛΟΣ Δ.						1.848	43.695				
ΧΑΡΙΤΣΗΣ Δ.	13.440	11.475	1.987	38.976						71.424	
ΜΠΙΝΙΟΣ Π.											
ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ Π.											
ΣΥΝΟΛΟ	1.017.504	470.906	191.803	757.011	326.897	67.098	274.328	10.320	296.352	257.187	93.600

ΤΣΕΧΙΑ	ΜΑΛΤΑ	ΣΕΡΒΙΑ	ΚΡΟΑΤΙΑ	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΙΣΡΑΗΛ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ	ΣΥΝΟΛΟ	ΑΠΟΣΥΚΑ	ΣΥΝΟΛΟ
	10.215	67.806	3.000	67.284		52.200	25.134	1.215.642	22.000	1.237.642
67.700	17.083						15.141	904.257		904.257
							374	668.354	18.825	687.179
				87.726	49.536		41	861.227		861.227
			13.785				1.080	408.786		408.786
		28.384					166.256	194.640		194.640
		39.735			15.000		50.867	151.145		151.145
							50.655	187.957		187.957
							54.852	54.852		54.852
							39.874	39.874		39.874
67.700	27.296	135.925	16.785	155.010	64.536	52.200	404.274	4.686.734	40.825	4.727.559

ΠΙΝΑΚΑΣ 14: Συνολικές εξαγωγικές ποσότητες των Μεσσηνιακών ξηρών σόκων για τη χρονική περίοδο 1998/1999 ανά τυποποιητική μονάδα και ανά χώρα προορισμού

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΥΚΩΝ ΑΠΟ ΓΕΝ. ΑΠΕΝΤ/ΡΙΑ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΕΞΑΓΩΓΕΑ 1998/99										
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΙΤΑΛΙΑ	Η.Π.Α.	ΚΑΝΑΔΑΣ	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΓΑΛΛΙΑ	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΕΛΒΕΤΙΑ	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΠΟΛΩΝΙΑ
ΣΥΚΙΚΗ	43.8487	280.917	21.120		188.462	21.750	159.120		168.636	121.968
ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ.Α.Ε.	78.336	52.500	127.104	440.184			14.850	9.600	80.028	86.196
ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ Γ.			79.632		41.241				26.292	
ΓΚΟΥΜΑΣ Γ.	358.980	18.390	84.480	59.962	21.324				43.200	
ΔΡΑΓΩΝΑ ΑΦΟΙ ΟΕ	211.668						82.170			
ΚΩΝ/ΛΟΣ Γ. ΑΛΦΑ							5.200			
ΚΩΝ/ΛΟΣ Δ.							52.974		16.128	20.752
ΧΑΡΙΤΣΗΣ Δ.		9.450	2.160	23.400			2.772		6.696	64.464
ΜΠΙΝΙΟΣ Π.										
ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ Π.										
ΣΥΝΟΛΟ	692.832	361.257	314.496	523.546	251.027	21.750	317.086	9.600	340.980	293.380

ΣΛΟΒΑΚΙΑ	ΤΣΕΧΙΑ	ΜΑΛΤΑ	Ν. ΑΦΡΙΚΗ	ΚΥΠΡΟΣ	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΙΣΡΑΗΛ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ	ΣΥΝΟΛΟ	ΑΠΟΣΥΚΑ
	12.852	5.675	10.000	7.050	105.840	16.800	35.400	35.839	1.235.277	23.000
64.154	63.946	9.000					17.280	16.100	1.059.278	
								129	147.294	
					44.640	66.048			697.024	
								516	294.354	
6.120								137.014	148.334	
								25.409	115.263	
								30.396	139.338	
								35.076	35.076	
								32.991	32.991	
70.274	76.798	14.675	10.000	7.050	150.480	82.848	52.680	313.470	3.904.229	23.000
										3.927.229

ΠΙΝΑΚΑΣ 15: Συνολικές εξαγωγίμες ποσότητες των Μεσσηνιακών ξηρών σύκων για τη χρονική περίοδο 1999/2000 ανά τυποποιητική μονάδα και ανά χώρα προορισμού

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΥΚΩΝ ΑΠΟ ΓΕΝ. ΑΠΕΝΤ/ΡΙΑ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΕΞΑΓΩΓΕΑ 1999/2000										
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΙΤΑΛΙΑ	Η.Π.Α.	ΚΑΝΑΔΑΣ	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΓΑΛΛΙΑ	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΕΛΒΕΤΙΑ	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΠΟΛΩΝΙΑ
ΣΥΚΙΚΗ	233.544	366.168	100.032		151.858	28.755	175.332		231.552	207.960
ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ.Α.Ε.	108.120	42.900	192.144	631.343	86.400		16.884	15.331	107.800	20.724
ΓΚΟΥΜΑΣ Γ.										
ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ Γ.										
ΔΡΑΓΩΝΑ ΑΦΟΙ ΟΕ	60.960	21.000	121.402				8.190			
ΚΩΝ/ΛΟΣ Γ. ΑΛΦΑ				15.264						
ΚΩΝ/ΛΟΣ Δ.							42.508		81.180	
ΧΑΡΙΤΣΗΣ Δ.		26.334	4.080	12.600					42.180	21.504
ΜΠΙΝΙΟΣ Π.										
ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ Π.										
ΣΥΝΟΛΟ	402.624	456.402	417.658	659.207	238.258	28.755	242.914	15.331	462.712	250.188

ΣΛΟΒΑΚΙΑ	ΤΣΕΧΙΑ	Ν. ΑΦΡΙΚΗ	ΜΑΛΤΑ	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΙΣΡΑΗΛ	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΒΡΑΖΙΛΙΑ	ΚΥΠΡΟΣ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ	ΣΥΝΟΛΟ
3.522	25.164	10.000	3.178	130.128	17.400	107.220		6.060	92.807	1.890.680
189.596	26.064		19.020				15.368		7.544	1.479.238
										0
										0
									49	211.601
									116.750	132.014
									12.067	135.755
									19.770	126.468
									48.548	48.548
									33.795	33.795
193.118	51.228	10.000	22.198	130.128	17.400	107.220	15.368	6.060	331.330	4.058.099
										(3.726.769)

ΠΙΝΑΚΑΣ 16: Συνολικές εξαγωγικές ποσότητες των Μεσσηνιακών ξηρών σύκων για τη χρονική περίοδο 2000/2001 ανά τυποποιητική μονάδα και ανά χώρα προορισμού

ΕΞΑΓΩΓΗ ΣΥΚΩΝ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΕΞΑΓΩΓΕΑ ΑΠΟ ΓΕΝ. ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ 2000/2001										
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΙΤΑΛΙΑ	Η.Π.Α.	ΚΑΝΑΔΑΣ	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΓΑΛΛΙΑ	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΚΥΠΡΟΣ	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΠΟΛΩΝΙΑ
ΣΥΚΙΚΗ	155.904	253.971	75.024		104.028	5.010	180.000	6.356	205.344	308.784
ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ.ΑΕ	85.680		178.560	522.294	213.624		16.380		149.469	
ΤΑΚΙΣ BRAND ΑΕ	119.424		61.277	63.302						
ΑΓΡΕΧΡΟ ΑΕ (ΓΚΟΥΜΑΣ)	66.816				109.692					
ΔΡΑΓΩΝΑ ΑΦΟΙ ΟΕ	43.596		84.480	74.286			32.580			
ΚΩΝ/ΛΟΣ Γ.				25.171			21.168			
ΚΩΝ/ΛΟΣ Δ.				16.018			29.399		82.236	
ΧΑΡΙΤΣΗΣ Δ.			3.360						67.031	20.280
ΜΠΙΝΙΟΣ Π.										
ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ Π.										
ΣΥΝΟΛΟ	4.714.420	253.971	402.701	701.071	427.344	5.010	279.527	6.356	504.080	329.064

ΣΛΟΒΑΚΙΑ	ΤΣΕΧΙΑ	ΜΑΛΤΑ	ΣΕΡΒΙΑ	ΑΓΓΛΙΑ	ΚΡΟΑΤΙΑ	ΣΛΟΒΕΝΙΑ	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΙΣΡΑΗΛ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ	ΣΥΝΟΛΟ
	79.299	7.945	2.016		7.998		175.104	17.400	28.470	1.612.653
74.880	43.200			16.481		13.761			14.403	1.334.972
									70	244.073
										176.508
									1.248	236.190
									104.056	150.395
									21.631	149.284
									7.932	98.603
									36.480	36.480
									32.877	32.877
74.880	122.499	7.945	2.016	16.481	7.998	13.761	175.104	17.400	247.167	4.072.035
										4.902.369

ΠΙΝΑΚΑΣ 17: Συνολικές εξαγωγίμες ποσότητες των Μεσσηνιακών ξηρών σύκων για τη χρονική περίοδο 2001/2002 ανά τυποποιητική μονάδα και ανά χώρα προορισμού

ΕΞΑΓΩΓΗ ΣΥΚΩΝ ΑΠΟ ΓΕΝΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΕΞΑΓΩΓΕΑ 2001/2002										
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΙΤΑΛΙΑ	Η.Π.Α.	ΚΑΝΑΔΑΣ	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΠΟΛΩΝΙΑ	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΙΣΡΑΗΛ
ΣΥΚΙΚΗ	133.632	322.092	105.984		196.938	252.660	373.224	162.050	192.120	12.480
ΑΓΡΟ.ΒΙ.Μ.ΑΕ	92.160		171.060	458.101	246.480	172.884	20.028	16.380	12.000	
ΑΓΡΕΧΡΟ ΑΕ	89.088				156.594	21.600				
ΔΡΑΓΩΝΑ ΑΦΟΙ ΟΕ	91.260		88.973	69.320				57.546	34.500	
ΤΑΚΙΣ BRAND ΑΕ	187.260		125.070	42.259						
ΚΩΝ/ΛΟΣ Γ.				23.059				14.952		
ΚΩΝ/ΛΟΣ Δ.						86.868		29.438		
ΧΑΡΙΤΣΗΣ Δ.						58.702	41.582			
ΜΠΙΝΙΟΣ Π.										
ΚΑΤΣΙΜΠΑΡΟΣ Π.										
ΣΥΝΟΛΟ	593.400	322.092	491.087	592.739	600.012	592.714	434.834	280.366	238.620	12.480

ΓΑΛΛΙΑ	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΑΓΓΛΙΑ	ΣΛΟΒΑΚΙΑ	ΤΣΕΧΙΑ	ΚΡΟΑΤΙΑ	ΣΕΡΒΙΑ	Ν. ΑΦΡΙΚΗ	ΣΛΟΒΕΝΙΑ	ΚΥΠΡΟΣ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ	ΣΥΝΟΛΟ
7.005		18.000		129.657	9.840	30.018			3.000	103.995	2.052.695
	60	38.400	44.640	37.440			2.182	33.610		32.089	1.377.514
										169	267.451
										6.177	347.776
		20.652								1.032	376.273
									1.400	128.108	167.519
										19.355	135.061
										11.376	111.660
									2.544	41.688	44.232
										21.588	21.588
7.005	60	77.052	44.640	167.097	9.840	30.018	2.182	33.610	6.944	365.677	4.902369

ΠΙΝΑΚΑΣ 18. Συνολικές ποσότητες που εξήχθησαν από τη ΣΥΚΙΚΗ για το έτος 1997 ανά τύπο συσκευασίας και χώρα προορισμού

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΥΚΩΝ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΧΡΗΣΕΩΣ 1997					
α/α	ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΧΙΛ/ΜΑ	ΑΞΙΑ ΣΕ ΞΕΝΟ ΝΟΜ.	ΑΞΙΑ ΣΕ ΔΡΧ.
1.	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g	22.000	26.400	4.136.722
2.	ΑΥΣΤΡΙΑ	"	43.092	138.733,56	21.852.236
	ΑΥΣΤΡΙΑ/ΟΛΛΑΝΔ.	"	65.772	200.823,84	31.522.296
3.	ΓΑΛΛΙΑ	ΧΥΜΑ 15 kg	85.250	774.735	36.222.688
4.	ΙΤΑΛΙΑ	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g	102.948		
	"	ΣΤΑΥΡΟΙ 500 g	69.600		
	"	ΧΥΜΑ 15 kg			
	"	ΧΥΜΑ 3×5	129.420	1.049.727,540	163.432.374
5.	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g	1.512	6.653	931.682
6.	Η.Π.Α.	ΣΤΑΥΡΟΙ 14 oz	63.360		
	"	ΣΤΑΥΡΟΙ 10 oz	10.200		
	"	ΟΡΜΑΘΟΙ 14 oz	10.560	231.552	63.067.706
7.	ΚΑΝΑΔΑΣ	"			
	"	" 10 oz			
8.	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΧΥΜΑ 15 kg	144.000		
	"	ΧΥΜΑ 10 kg	36.000	452.160	89.975.261
	"	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g			
9.	ΙΣΡΑΗΛ	ΣΤΑΥΡΟΙ 500 g	34.800		
	"	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g	17.400	116.458	32.581.297
10.	ΠΟΛΩΝΙΑ	ΣΤΑΥΡΟΙ 200 g	118.968		
	"	ΧΥΜΑ 10 kg	1.995	356.841	55.969.417
11.	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΟΡΜΑΘΟΙ 500 g			
12.	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g	22.032		
	"	ΣΤΑΥΡΟΙ 200 g	85.440	311.105	48.896.384
13.	ΚΥΠΡΟΣ	ΣΚΑΦΑΚΙ 500 g	3.600		
	"	ΣΤΑΥΡΟΙ 500 g	2.400		
	"	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g	1.512		
	"	ΧΥΜΑ 15 kg	300	17.937	4.949.337
14.	ΠΟΥΓΚΟΣΛΑΒΙΑ	ΣΤΑΥΡΟΙ 250 g	40.008		
	"	ΧΥΜΑ 15 kg	20.010	178.024	27.780.373
ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ			1.112.179		581.317.773
	ΜΑΛΤΑ	ΣΥΚ/ΣΤΑ 50 lbs	10.215	16.344	
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ			1.122.394		585.996.063

ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΣΩΤ. (ΛΙΑΝ.& ΧΟΝΔΡ.) 11.706

ΠΩΛ. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΗ 103.542

ΕΞΑΓΩΓΕΣ 1.112.179

ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ 10.215

ΣΥΝΟΛΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ **1.237.642** με υπολογισμένα τα απόσυκα

ΠΙΝΑΚΑΣ 19. Συνολικές ποσότητες που εξήχθησαν από τη ΣΥΚΙΚΗ για το έτος 1998 ανά τύπο συσκευασίας και χώρα προορισμού

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΥΚΩΝ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΧΡΗΣΕΩΣ 1998					
α/α	ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΧΙΛ/ΜΑ	ΑΞΙΑ ΣΕ ΞΕΝΟ ΝΟΜ.	ΑΞΙΑ ΣΕ ΔΡΧ.
1.	ΙΤΑΛΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	107.593	368.851.100	63.841.047
	"	ΧΥΜΑ	173.325	594.904.250	103.372.280
2.	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	284.748	1.042.699,20	178.748.477
	"	ΧΥΜΑ	3.750	13.875	2.386.933
3.	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	43.848	157.853	27.085.409
4.	ΓΑΛΛΙΑ	ΧΥΜΑ	21.750	263.610	13.429.084
5.	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	40.791	73.125	24.370.073
6.	Η.Π.Α.	ΣΥΣΚ/ΝΑ	21.120	57.552	16.540.733
7.	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	15.120		10.130.400
	"	ΧΥΜΑ	144.000	466.560	81.700.255
8.	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	153.888	492.434	83.198.609
9.	ΠΟΛΩΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	100.800	322.560	57.070.317
10.	ΙΣΡΑΗΛ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	26.400	63.360	18.808.859
11.	ΚΥΠΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	9.000	20.700	6.144.940
	"	ΧΥΜΑ	4.800	11.340	3.169.065
12.	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	2.250	5.175	1.446.200
	"	ΧΥΜΑ	18.800	39.960	11.215.014
13.	Ν. ΑΦΡΙΚΗ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	2.250	5.295	1.492.936
	"	ΧΥΜΑ	7.750	16.275	4.588.769
ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ			1.181.983		708.737.400
	ΜΑΛΤΑ	ΣΥΚ/ΣΤΑ 50 lbs	10.215	16.344	4.678.290
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ			1.192.198		713.415.690

ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΣΩΤ. ΛΙΑΝΙΚΩΣ	2.548	1.893.178	743
ΠΛ. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΧΟΝΔΡΙΚΩΣ	23.409	14.451.630	617
ΕΞΑΓΩΓΕΣ	1.181.983	708.737.400	600
ΣΥΚΟΠΑΣΤΑ	10.215	4.678.290	458
ΣΥΝΟΛΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	1.218.155	729.760.498	599

**ΠΙΝΑΚΑΣ 20. Συνολικές ποσότητες που εξήχθησαν από τη ΣΥΚΙΚΗ για το έτος
1999 ανά τύπο συσκευασίας και χώρα προορισμού**

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΥΚΩΝ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΧΡΗΣΕΩΣ 1999				
α/α	ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΧΙΛ/ΜΑ	ΑΞΙΑ ΣΕ ΔΡΧ.
1.	ΙΤΑΛΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	150.108	94.489.734
	"	ΧΥΜΑ	239.060	123.093.272
2.	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	285.848	175.720.850
	"	ΧΥΜΑ	10.500	6.481.990
3.	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	123.924	72.596.252
4.	ΓΑΛΛΙΑ	ΧΥΜΑ	28.755	17.570.049
5.	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	64.518	39.928.425
	"	ΧΥΜΑ	42.000	8.396.424
6.	Η.Π.Α.	ΣΥΣΚ/ΝΑ	102.240	69.502.320
7.	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΧΥΜΑ	169.800	112.903.415
	"	ΣΥΣΚ/ΝΑ	-	-
8.	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	231.552	130.657.640
9.	ΠΟΛΩΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	229.128	123.045.166
10.	ΤΣΕΧΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	25.164	14.361.834
11.	ΙΣΡΑΗΛ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	17.400	12.770.626
	"	ΧΥΜΑ	-	-
12.	ΚΥΠΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	5.460	4.142.406
	"	ΧΥΜΑ	600	440.681
13.	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	96.720	69.516.182
	"	ΧΥΜΑ	10.500	6.788.058
14.	Ν. ΑΦΡΙΚΗ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	2.250	1.670.431
	"	ΧΥΜΑ	7.750	5.147.213
ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ			1.843.277	1.089.222.968
	ΜΑΛΤΑ	ΣΥΚ/ΣΤΑ 50 lbs	5.675	2.653.367
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ			1.848.952	1.091.876.335

ΠΙΝΑΚΑΣ 21. Συνολικές ποσότητες που εξήχθησαν από τη ΣΥΚΙΚΗ για το έτος 2000 ανά τύπο συσκευασίας και χώρα προορισμού

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΥΚΩΝ ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ ΧΡΗΣΕΩΣ 2000				
α/α	ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΧΙΛ/ΜΑ	ΑΞΙΑ ΣΕ ΔΡΧ.
1.	ΙΤΑΛΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	80.496	47.278.487
	"	ΧΥΜΑ	173.475	102.691.805
2.	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	-	-
	"	ΧΥΜΑ	-	-
3.	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	155.904	95.166.476
4.	ΓΑΛΛΙΑ	ΧΥΜΑ	5.010	3.291.174
5.	ΑΥΣΤΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	124.028	68.062.544
	"	ΧΥΜΑ	-	-
6.	Η.Π.Α.	ΣΥΣΚ/ΝΑ	75.024	54.017.280
7.	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΧΥΜΑ	180.000	121.050.268
	"	ΣΥΣΚ/ΝΑ	-	-
8.	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	225.504	125.807.960
9.	ΠΟΛΩΝΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	219.330	120.443.768
	"	ΣΥΜΑ	10.950	5.515.399
10.	ΤΣΕΧΙΑ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	69.279	39.882.774
	"	ΣΥΜΑ	10.020	4.963.576
11.	ΙΣΡΑΗΛ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	17.400	14.307.724
	"	ΧΥΜΑ	-	-
12.	ΚΥΠΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	5.556	4.590.938
	"	ΧΥΜΑ	800	611.610
13.	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	157.104	133.099.120
	"	ΧΥΜΑ	18.000	12.544.916
14.	Ν. ΑΦΡΙΚΗ	ΣΥΣΚ/ΝΑ	-	-
	"	ΧΥΜΑ	-	-
ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ			1.527.880	953.325.819
	ΜΑΛΤΑ	ΣΥΚ/ΣΤΑ 50 lbs	11.123	4.606.316
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ			1.539.603	957.932.135

**ΠΙΝΑΚΑΣ 22. Συνολικές ποσότητες που εξήχθησαν από τη ΣΥΚΙΚΗ για το έτος
2001 ανά χώρα προορισμού**

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΤΟΥΣ 2001 ΚΑΤΑ ΧΩΡΑ			
α/α	ΧΩΡΑ	ΧΙΛ/ΜΑ	ΑΞΙΑ (ΔΡΧ.)
1.	ΑΥΣΤΡΙΑ	196.938	97.527.328
2.	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	133.632	70.466.028
3.	ΙΤΑΛΙΑ	346.116	220.089.404
4.	ΓΑΛΛΙΑ	7.005	4.835.345
5.	ΠΟΛΩΝΙΑ	354.360	198.556.113
6.	ΟΥΓΓΑΡΙΑ	252.660	126.074.252
7.	ΤΣΕΧΙΑ	129.657	70.820.039
8.	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	192.765	156.854.152
9.	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	90.050	55.209.474
10.	Η.Π.Α.	105.984	82.506.883
11.	ΙΣΡΑΗΛ	12.480	10.267.363
12.	ΚΥΠΡΟΣ	5.540	4.581.186
13.	Ν. ΑΦΡΙΚΗ	1.600	1.344.569
14.	ΓΙΟΥΓΚΟΣΛΑΒΙΑ	10.005	5.577.914
15.	ΚΡΟΑΤΙΑ	5.322	2.769.200
ΣΥΝΟΛΟ		1.844.114	1.107.479.250

ΠΙΝΑΚΑΣ 23. Διαφορά μεταξύ τιμών ασφαλείας και πραγματικών τιμών ανά ποιοτική κατηγορία για την περίοδο 1975 έως 2002

ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΙΜΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΩΝ ΤΙΜΩΝ														
α/α	ΕΤΗ (ΣΟΔΕΙΑ)	ΠΟΙΟΤΗΤΑ Α				ΠΟΙΟΤΗΤΑ Β				ΠΟΙΟΤΗΤΑ Γ				ΠΟΙΟΤΗΤΑ Δ
		ΤΙΜ. ΑΣΦ.	ΠΡΑΓ. ΤΙΜ.	ΔΙΑΦΟΡΑ	% ΔΙΑΦ.	ΤΙΜ. ΑΣΦ.	ΠΡΑΓ. ΤΙΜ.	ΔΙΑΦΟΡΑ	% ΔΙΑΦ.	ΤΙΜ. ΑΣΦ.	ΠΡΑΓ. ΤΙΜ.	ΔΙΑΦΟΡΑ	% ΔΙΑΦ.	ΤΙΜ. ΑΣΦ.
1.	1975-76	16				14				12				
2.	1976-77	18,5				16,5				14,5				
3.	1977-78	21				19				17				10
4.	1978-79	25	30	5	19	22	28	6	25	20	25	5	24	15
5.	1979-80	30	31	1	3	27	31	4	15	25	27	2	8	18
6.	1980-81	36	46	10	29	32,5	45	12	37	30	32	2	6	22
7.	1981-82	45,05	45	0	0	40,28	44	3	8	36,57	33	-4	-10	28,09
8.	1982-83	55,46	59	3	6	49,59	57	7	15	45,02	34	-11	-25	34,58
9.	1983-84	64,38	72	7	11	57,56	66	9	15	52,26	48	-5	-9	40,14
10.	1984-85	76,36	109	33	43	68,3	98	30	44	61,99	67	5	8	47,61
11.	1985-86	85,3	109	23	27	76,26	102	25	33	69,24	75	6	8	59,36
12.	1986	97,24	115	18	18	86,94	105	18	20	78,93	83	4	5	62,5
13.	1987	108,47	170	62	57	96,83	169	72	74	87,91	111	23	26	66,69
14.	1988	124,01	206	82	66	110,87	169	58	53	100,66	125	24	24	77,32
15.	1989	151	213	62	41	135,17	190	55	41	122,86	143	20	17	94,72
16.	1990	180,83	335	154	85	161,67	3.293	3.131	1.937	146,78	228	81	55	112,75
17.	1991	210	439	229	109	188	400	212	113	170	323	153	90	131
18.	1992	228	334	106	46	204	285	81	40	185	239	54	29	142
19.	1993	268	390	122	46	240	351	111	46	217	311	94	43	167
20.	1994	284,804	417	132	46	254,633	381	126	50	231,18	329	98	42	177,579
21.	1995	300,406	371	71	23	268,58	343	74	28	243,84	315	71	29	187,306
22.	1996	309,167	415	106	34	276,415	392	116	42	250,955	358	107	43	192,769
23.	1997	309,415	459	150	48	276,636	429	152	55	251,156	357	106	42	192,923
24.	1998	355,635	490	134	38	317,96	458	140	44	288,674	371	82	29	221,742
25.	1999	342,914	505	162	47	285,761	469	183	64	228,609	361	132	58	200,033
26.	2000	355,232	518	163	46	296,026	479	183	62	236,821	384	147	62	192,417
27.	2001	359,366	530	171	47	299,472	492	193	64	239,577	392	152	64	194,657
28.	2002	1.054,63	1.555	0		0,87886	1,423 1,467	0		0,70308	1,174 1,203	0		0,5713

**ΠΙΝΑΚΑΣ 24. Τιμές ασφάλειας, επιδότησης και πραγματικές που ίσχυσαν για όλες τις ποιοτικές κατηγορίες
τη χρονική περίοδο 1993-2002**

ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΙΜΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΩΝ ΤΙΜΩΝ													
α/α	ΕΤΗ	ΤΙΜΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ				ΤΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗΣ				ΤΙΜΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΕΣ			
		Α	Β	Γ	Δ	Α	Β	Γ	Δ	Α	Β	Γ	Δ
1.	1993	268	240	217	167	109,129	100,041	90,944	81,847	390	351	311	-
2.	1994	284,804	254,633	231,18	177,579	119,839	109,659	99,869	89,879	417	381	329	-
3.	1995	300,406	268,58	243,84	187,306	127,414	116,803	106,181	95,56	371	343	315	-
4.	1996	309,167	276,415	250,955	192,769	131,129	120,209	109,278	98,347	415	392	358	-
5.	1997	309,415	276,636	251,156	192,923	109,484	100,347	91,223	82,098	459	429	357	-
6.	1998	355,635	317,96	288,674	221,742	117,722	107,918	98,105	88,292	490	458	371	-
7.	1999	342,914	285,761	228,609	200,033	114,459	95,383	76,308	66,768	505	469	381	-
8.	2000	355,232	296,028	236,821	192,417	115,721	96,434	77,148	96,434	518	479	384	-
9.	2001	359,366	299,472	239,577	194,657	117,068	97,557	78,045	87,801	530	492	392	-
10.	2002	1,05463	0,87686	0,70308	0,5713	0,34356	0,2863	0,22904		1,555	1,423	1,174	-

ΠΙΝΑΚΑΣ 25. Ελάχιστες τιμές (ασφαλείας) συγκρινόμενες με τις πραγματικές ανά ποιοτική κατηγορία υπολογισμένες σε € για τα έτη 1995-2001

ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΑΧΙΣΤΩΝ ΤΙΜΩΝ (ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ) ΚΑΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΩΝ ΤΙΜΩΝ										
Έτος	Ποιότητα Α			Ποιότητα Β			Ποιότητα Γ			Ποιότητα Δ
	Ελάχιστη τιμή (euro)	Πραγματική τιμή (euro)	Διαφορά %	Ελάχιστη τιμή (euro)	Πραγματική τιμή (euro)	Διαφορά %	Ελάχιστη τιμή (euro)	Πραγματική τιμή (euro)	Διαφορά %	Ελάχιστη τιμή (euro)
1995	0,88	1,09	23	0,79	1,01	28	0,71	0,92	29	0,55
1996	0,91	1,22	34	0,81	1,15	42	0,74	1,05	43	0,56
1997	0,91	1,35	48	0,81	1,25	55	0,74	1,05	42	0,57
1998	1,04	1,44	38	0,93	1,34	44	0,85	1,09	29	0,65
1999	1,01	1,48	47	0,84	1,38	64	0,67	1,06	58	0,59
2000	1,04	1,52	46	0,87	1,40	62	0,69	1,13	62	0,56
2001	1,05	1,55	47	0,88	1,44	64	0,70	1,15	64	0,57

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η ενασχόληση τόσο με την καλλιέργεια όσο και με την τυποποίηση του ξηρού σύκου αποτελεί μια σημαντική πηγή οικονομικής ενίσχυσης και στήριξης για τον ντόπιο πληθυσμό της Μεσσηνίας.

Δυστυχώς όμως οι κοινοτικές ενισχύσεις αποτελούν σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα το μοναδικό οικονομικό κίνητρο για την ενασχόληση με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα (Η Ε.Ε. επιδοτεί την εγκατάσταση, τα μεταφορικά, τα απεντομωτικά, τα αποθηκευτικά).

Σε περίπτωση στροφής του προσανατολισμού των κοινοτικών ενισχύσεων προς ανταγωνίστριες χώρες με μικρότερο κόστος παραγωγής και τυποποίησης, όπως η Ισπανία, η Τουρκία και η Πορτογαλία, τότε οι εξελίξεις στο χώρο της παραγωγής και τυποποίησης ελληνικών ξηρών σύκων αναμένεται να είναι δραματικές.

Γι' αυτό θα πρέπει να ληφθεί μέριμνα από το Ελληνικό κράτος για να δημιουργηθεί κλίμα ασφάλειας και σταθερότητας σε ένα προϊόν που μαζί με τις ελιές και τις σταφίδες αποτελεί σήμα κατατεθέν του νομού Μεσσηνίας και κατ' επέκταση της χώρας μας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ

1. Άγνωστος, Περίληψη Σεμιναρίου με θέμα ISO 9002.
2. Άγνωστος, Τα πρότυπα της σειράς ISO, UniCon.
3. Γιαννάκης Ι., Μυκοτοξίνες στα τρόφιμα κίνδυνοι και τρόποι αντιμετώπισης. Επιστήμη: 13-18.
4. Δημητριάδης Δ. (1995), Βιοκαλλιέργεια της συκιάς, Γεωργική Τεχνολογία, Αφιέρωμα Βιολογική Γεωργία, Ιανουάριος: 213-215.
5. Ευρωπαϊκή Επιτροπή (1999), Κανονισμός (Ε.Κ.) αριθμός 1573/99 της 19^{ης} Ιουλίου 1999 για λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμός 2201/96 του συμβουλίου όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των ξηρών σύκων που επωφελούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή.
6. Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2001), Κανονισμός (Ε.Κ.) αριθμός 466/01 της 8^{ης} Μαρτίου 2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμίξεις στα τρόφιμα.
7. Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2001), Κανονισμός (Ε.Κ.) αριθμός 2375/01 της 29^{ης} Νοεμβρίου 2001 για την τροποποίηση του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμός 466/01 της επιτροπής για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμίξεις στα τρόφιμα.
8. Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2002), Κανονισμός (Ε.Κ.) αριθμός 257/02 της 12^{ης} Φεβρουαρίου 2002 για την τροποποίηση του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμός 194/97 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμίξεις στα τρόφιμα και τον κανονισμό (Ε.Κ.) αριθμός 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμίξεις στα τρόφιμα.
9. Ευρωπαϊκό Συμβούλιο (1993), Οδηγία 93/43/ΕΚ της 14^{ης} Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων.
10. Ζαχαρόπουλος Ι. (1998), Δενδροκομία – Δενδροτεχνική γενική και ειδική. Αθήνα.
11. Ηλιόπουλος Α. (1997). Σημειώσεις μαθήματος γεωργικής εντομολογίας. (ΤΕΙ Καλαμάτας).
12. Ηλεκτρονικές διευθύνσεις απ' το Διαδίκτυο:
 - <http://www.tinpans.com/nutrition.htm>
 - <http://www.ihs.com.au/standard/iso>

- <http://www.elot.gr>
 - <http://www.sykiki.gr>
 - <http://www.elkep.com/services.html>
 - <http://www.medlab.cs.uoi.gr/erga/pathology/kefalaio1/kefalaio1611.htm>
 - <http://www.find.in.gr/results.page?data=cache=amynapoliti.gr/topics/dioxines.htm>
13. **Θωμαΐδης Σ.** (1992), Χρησιμοποίηση φωσφινούχων σκευασμάτων. Γεωργική Τεχνολογία, Δεκέμβριος: 79.
 14. **Κ.Ε.Κ. Αγροτικό Δίκτυο Ε.Π.Ε.** (2001), Πρόταση εφαρμογής προγράμματος αναδιάρθρωσης της καλλιέργειας της συκιάς στους νομούς Αρκαδίας, Εύβοιας, Λακωνίας, Λέσβου και Μεσσηνίας. ΣΥΚΙΚΗ.
 15. **Κ.Ε.Κ. Αγροτικό Δίκτυο Ε.Π.Ε.** (2002), Ενημερωτικό Φυλλάδιο, ΣΥΚΙΚΗ.
 16. **Νούσης Ι.** (1987), Η νέα δενδροκομία. Τόμος Β'. Εκδόσεις Τρίτη, Αθήνα.
 17. **Παπαϊωάννου Θ.** (1994), Σύκο Κύμης, Καλλιέργεια – Προβλήματα – Προοπτικές. Γεωργία και Ανάπτυξη, Αύγουστος – Σεπτέμβριος: 11-28.
 18. **Πιστοποιητικά ποιοτικού ελέγχου Διεύθυνσης Γεωργίας.**
 19. **Ποντίκης Κ.** (1987), Ειδική Δενδροκομία Ακρόδρυα – Πυρηνόκαρπα – Λοιπά καρποφόρα. Εκδόσεις Καραμπελόπουλος. Αθήνα.
 20. **Ρόδης Π.** (1995). Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων. Εκδόσεις Σταμούλης. Αθήνα.
 21. **Σταθουλόπουλος Γ.** (2002), Σχέδιο προγράμματος για τη βελτίωση της παραγωγής ξηρών σύκων στο νομό Μεσσηνίας. Διεύθυνση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας Μεσσηνίας.
 22. **Σταμόπουλος Δ.** (1995), Έντομα αποθηκών μεγάλων καλλιεργειών και λαχανικών, Αθήνα.
 23. **Στατιστικά στοιχεία ΣΥΚΙΚΗΣ.**
 24. **Συνεντεύξεις από:**
 - Σ. Λαμπρόπουλο (γεωπόνος ΣΥΚΙΚΗΣ)
 - Μ. Μουτσούλα (υπεύθυνη εμπορίου ΣΥΚΙΚΗΣ)
 - Ν. Φουντωτό (ποιοτικός ελεγκτής Δ/σης Γεωργίας Μεσσηνίας)
 - Κ. Σκούλικα (ποιοτικός ελεγκτής Δ/σης Γεωργίας Μεσσηνίας)
 25. **Σφακιωτάκης Ε.** (1993), Γενική Δενδροκομία. Εκδόσεις ΤυροΜαν, Θεσσαλονίκη.
 26. **Υπουργείο Γεωργίας** (1977), Κανονισμός της 13^{ης} Ιουλίου 1977 ποιοτικού ελέγχου και ποιοτικής κατάταξης των σύκων και της συκόπαστας, Αθήνα.

27. **Υπουργείο Γεωργίας (1978)**, Κανονισμός της 25^{ης} Ιουλίου 1978 ελέγχου της ποιότητας των ξηρών σύκων κατά την παραλαβή αυτών στα απεντομωτήρια, Αθήνα.
28. **Υπουργείο Γεωργίας (1978)**, Κανονισμός της 7^{ης} Αυγούστου 1978 λειτουργίας απεντομωτηρίου, Αθήνα.
29. **Υπουργείο Γεωργίας (1996)**, Οδηγίες για την εφαρμογή του Συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, Αθήνα.
30. **Υπουργείο Γεωργίας (2000)**, Το βρωμιούχο μεθύλιο σε σταδιακή κατάργηση. Γεωργία – Κτηνοτροφία, Αύγουστος: 12.
31. **Φωτογραφίες από ΣΥΚΙΚΗ**.
32. **Gwénaelle Le Guillon. Albrik Scarpè (2001)**. Η βιολογική γεωργία. Οδηγός της κοινοτικής νομοθεσίας. Ευρωπαϊκή Επιτροπή.