

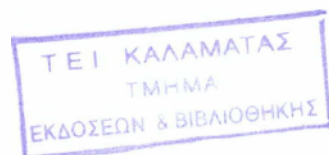
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
(Τ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ)
ΤΜΗΜΑ: ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΣΧΟΛΗ: Σ.Τ.Ε.Γ.

**ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ
ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ
ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

Πτυχιακή εργασία του σπουδαστή
Κωστόγιαννη Δημητρίου

Καλαμάτα, Σεπτέμβριος 2004

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
(Τ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ)
ΤΜΗΜΑ: ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΣΧΟΛΗ: Σ.Τ.Ε.Γ.



**ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ
ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ
ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

Πτυχιακή εργασία του σπουδαστή
Κωστόγιαννη Δημητρίου

Επιβλέποντες καθηγητές: κος Αλευράς Παναγιώτης
κος Ηλιόπουλος Αναστάσιος

Καλαμάτα, Σεπτέμβριος 2004

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
---------------	---

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ**ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

1.1 Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ	
1.1.1. ΒΟΤΑΝΙΚΗ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΣΥΚΙΑΣ.....	3
1.1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ.....	3
1.1.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΥΚΙΑΣ.....	4
1.1.3.1 Έδαφος	4
1.1.3.2 Κλίμα.....	4
1.1.3.3 Πολλαπλασιασμός και φύτευση.....	7
1.1.3.4 Κατεργασία εδάφους.....	7
1.1.3.5 Λίπανση.....	7
1.1.3.6 Άρδευση.....	7
1.1.3.7 Ζιζανιοκτονία.....	8
1.1.3.8 Υποστύλωση και κλάδεμα.....	8
1.1.4 Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	8
1.1.4.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΥΚΩΝ ΑΝΑ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	9
1.1.4.2 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΥΚΙΑΣ.....	10
1.1.5 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΓΡΙΟΣΥΚΙΑΣ.....	11
1.1.6 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΗΜΕΡΟΣΥΚΙΑΣ.....	11
1.2 ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	14
1.3 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	15
1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	16

1.4.2	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	16
1.4.2.1	ΚΛΙΜΑ.....	16
1.4.2.2	ΕΔΑΦΟΣ.....	18
1.4.2.3	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ.....	18
1.4.3	ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ.....	19
1.4.3.1	ΦΥΤΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΣ.....	19
1.4.3.2	ΥΠΟΣΤΥΛΩΣΗ.....	20
1.4.3.3	ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΥΠΕΛΛΟΕΙΔΟΥΣ ΣΧΗΜΑΤΟΣ.....	20
1.4.3.4	ΚΛΑΔΕΜΑ.....	21
1.4.3.5	ΑΡΔΕΥΣΗ.....	23
1.4.3.6	ΛΙΠΑΝΣΗ.....	24
1.4.3.7	ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ.....	25
1.9	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	26

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

2.1	ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΚΙΚΗ.....	27
2.2	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΡΠΟΥ – ΩΡΙΜΑΝΣΗ – ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ – ΞΗΡΑΝΣΗ.....	28
2.2.1	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΡΠΟΥ.....	28
2.2.2	ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΡΠΟΥ.....	28
2.2.3	ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	28
2.2.4	ΞΗΡΑΝΣΗ.....	29
2.2.5	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.....	30
2.3	ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΥΚΩΝ ΣΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ.....	30
2.4	ΧΩΡΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ.....	33
2.5	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ.....	36
2.5.1	ΑΓΟΡΑ ΣΥΚΩΝ.....	36
2.5.2	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΥΚΩΝ.....	36
2.5.2.1	ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ.....	36
2.5.2.2	ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ.....	40
2.6	ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	43

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ
ΦΥΤΟΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ
ΣΤΑΦΙΔΑΣ

3.1 ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ.....	45
3.2 ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ.....	49
3.3 ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ.....	50
3.4 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ.....	51
3.4.1 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ.....	51
3.4.2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ.....	52
3.5 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	52
3.6 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	57
3.6.1 ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	57
3.6.2 ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	59

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ
ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

4.1 ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ.....	61
4.1.1 ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΕΣ.....	61
4.1.2 ΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΩΝ.....	62
4.1.3 ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΕΣ.....	62
4.1.4 ΤΕΡΑΤΟΓΟΝΙΑ ΚΑΙ ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΕΣ.....	62
4.1.5 ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΩΝ ΣΤΗΝ ΣΤΑΦΙΔΑ.....	63
4.2 ΕΧΘΡΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ.....	64
4.3 ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ.....	66
4.4 ΜΥΚΗΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....	68
4.6 ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ – ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ.....	75
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	76

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

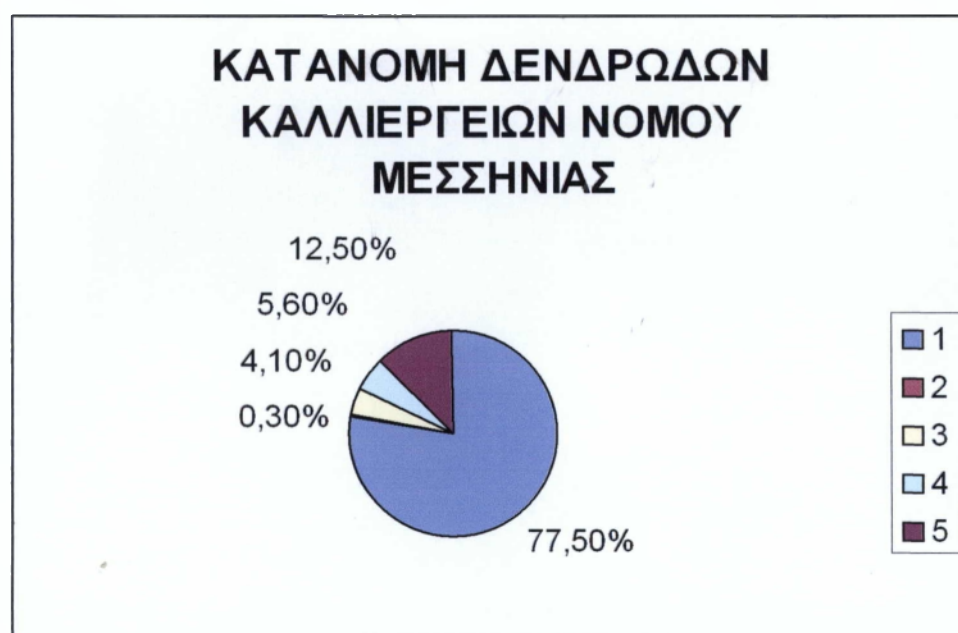
Ο νομός Μεσσηνίας, βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου και έχει έκταση 2.990 τετραγωνικά χιλιόμετρα περίπου, η οποία κατανέμεται ως εξής (Πιν 1):

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

Πιν.1

Ο γεωργικός πληθυσμός του νομού είναι περίπου 80.000 και ο ενεργός πληθυσμός είναι περίπου 45.000.

Η κατανομή των δενδρώδων καλλιεργειών στον νομό Μεσσηνίας, φαίνεται στην Εικ.1



Εικ.1 Κατανομή δενδρώδων καλλιεργειών Ν.Μεσσηνίας

Όπου 1 → ελιά

2 → αμπέλι – σταφίδα

3 → συκιά 4 → εσπεριδοειδή και 5 → λοιπά δενδρώδη

Όσον αφορά τα σύκα, τα συκοπαραγωγικά χωριά της Μεσσηνίας, είναι το Αβραμιού, το Μάνεσι, η Λευκοχώρα, το Στρέφι και ο Πολύλοφος. Οι συστηματικοί συκεώνες,

καταλαμβάνουν έκταση 17.000 στρεμμάτων. Σε αυτούς καλλιεργούνται 470.000 συκίες, ενώ 160.000 βρίσκονται διάσπαρτα σε συγκαλλιέργεια με ελιές και αμπέλι.

Όσον αφορά την κορινθιακή σταφίδα, είναι το αρχαιότερο εθνικό μας προϊόν. Είναι μία ποικιλία, όπου σε παγκόσμιο επίπεδο ευδοκimei σχεδόν αποκλειστικά στην χώρα μας. Τα κέντρα παραγωγής της, είναι οι νομοί Αχαΐας, Μεσσηνίας, Ηλείας και Κορινθίας. Διατίθεται ως νωπό προϊόν και ως οίνος. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής ξηραίνεται και γίνεται η γνωστή μαύρη σταφίδα, όπου εξάγεται σε μεγάλες ποσότητες σε όλες τις χώρες του κόσμου.

Παρακάτω απεικονίζονται σε πίνακα, οι εκτάσεις σε στρέμματα κατά κατηγορία αμπελώνων στην Ελλάδα (Πιν 2).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ	ΕΚΤΑΣΗ
Οινάμπελοι	702.000
Σουλτανίνα	273.120
Κορινθιακή σταφίδα	209.210
Επιτραπέζιες ποικιλίες	153.100
Λοιπά	1.500
ΣΥΝΟΛΟ	1.338.930

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΩΝ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

1.1 Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ

1.1.1 ΒΟΤΑΝΙΚΗ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΣΥΚΙΑΣ

Η συκιά ανήκει στην οικογένεια *Moraceae*.

Γένος: *Ficus*

Υπογένος: *Eusyce*

Είδος: *Ficus carica*

Είναι δέντρο φυλλοβόλο, με διάρκεια παραγωγικής ζωής περίπου 6 - 10 χρόνια και ύψος που φτάνει μέχρι 12 μέτρα.

Η ρίζα είναι ισχυρή, θυσσανώδης, με πολλές διακλαδώσεις.

Ο φλοιός έχει χρώμα ανοιχτό.

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

Τα φύλλα είναι απλά, μεγάλα, παλαμοειδή και είναι χνουδωτή η κάτω επιφάνειά τους.

Οι οφθαλμοί διακρίνονται σε:

α) ξυλοφόρους

β) μικτούς καρποφόρους και

γ) απλούς ανθοφόρους.

Τα άνθη, είναι μικρά και πολυάριθμα. Βρίσκονται διατεταγμένα στο εσωτερικό τοίχωμα της ανθοδόχης και αποτελούν το «συκόνιο».

Ο καρπός, είναι ψευδής και το σχήμα του ποικίλει.

1.1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ

Οι βοτανολόγοι πιστεύουν ότι η συκιά, καλλιεργήθηκε πρώτα στις γόνιμες περιοχές της δυτικής Αραβίας, γύρω στο 2.900 π.Χ. και αργότερα διαδόθηκε στην Μικρά Ασία και σε όλες τις χώρες της Μεσογείου. Η συκιά μαζί με το αμπέλι και την ελιά, υπήρξε από τις σημαντικότερες καλλιέργειες στην Ελλάδα.

Στην μυθολογία αναφέρεται ότι ο Τιτάν ο Συκεύς, μεταμορφώθηκε από την Μητέρα Γη σε συκιά, για να σωθεί από την καταδίωξη του Δία. Οι Λακεδαιμόνιοι, θεωρούσαν την συκιά δώρο του Διόνυσου στους ανθρώπους και λάτρευαν τον «Συκίτη Διόνυσο». Οι

Νάξιοι τιμούσαν τον «Μειλίχιο Διόνυσο» και ονόμαζαν τα σύκα «μειλίχια». Ο Όμηρος στην Οδύσσεια, αναφέρει ότι ο Οδυσσεύς αποκαλυπτόμενος στον πατέρα το Λαέρτη για την αναγνώρισή του, λέει ότι πήρε από αυτόν 40 συκόδεντρα.

Ο Θεόφραστος αναφέρει ότι στην Αττική καλλιεργούσαν την ποικιλία «Βασιλική συκιά» και οι καρποί της ονομάζονταν «Βασιλεία». Σύμφωνα μάλιστα με έναν ρωμαϊκό θρύλο, οι ιδρυτές της Ρώμης στην παιδική του ηλικία προστατεύονταν από μία λύκαινα και ένα ιερό συκόδεντρο. Το δέντρο αυτό ονομάστηκε «Ficus Ruminatus» από την θεότητα «Ruminia». Στην Ιταλία, η καλλιέργειά της άρχισε γύρω στο 600π.Χ και από εκεί διαδόθηκε και στην υπόλοιπη Ευρώπη.

Η θρεπτική τους αξία, είναι πολύ μεγάλη. Σε 100 gr βάρους βρώσιμου τμήματος, περιέχονται:

ΣΑΚΧΑΡΑ → 60 – 70 gr

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ → 4 gr

ΛΙΠΙΔΙΑ → 1,2 gr

ΝΕΡΟ → 15 – 20 gr

ΤΕΦΡΑ → 2,4 gr

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ → Α: 80mgr και Β1:0,12 mgr

1.1.3 Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΥΚΙΑΣ

1.1.3.1 ΕΔΑΦΟΣ

Η συκιά παρουσιάζει ικανοποιητική προσαρμοστικότητα σε διαφόρου φύσης εδάφη. Η ξηρική όμως καλλιέργεια, αποδίδει ικανοποιητικά σε βαθιά αμμοπηλώδη εδάφη, που στραγγίζουν καλά και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Σε αυτά τα εδάφη, παράγονται τα καλύτερης ποιότητας ξηρά σύκα. Σε εδάφη γόνιμα και πλούσια κυρίως σε κάλιο, η συκιά παρουσιάζει μεγάλες αποδόσεις. Επομένως, σε φτωχά εδάφη, λίπανση θεωρείται αναγκαίο συμπλήρωμα των καλλιεργητικών περιποιήσεων. Σπανίως ευδοκμεί σε ξηρά εδάφη και σε εδάφη που βρίσκονται σε εγκατελελειμένους χώρους, χωρίς καμία περιποίηση και φροντίδα.

1.1.3.2 ΚΛΙΜΑ

Η συκιά, είναι δέντρο ξηρών και θερμών περιοχών. Η καλλιέργειά της, εξαρτάται απόλυτα από το μικροκλίμα της περιοχής. Πρέπει να φυτεύεται σε περιοχές, όπου δεν επικρατούν παγετοί κατά την διάρκεια της άνοιξης, όταν εκπτύσσονται οι οφθαλμοί. Αποδίδει καλά στην ζώνη της ελιάς, αλλά αναπτύσσεται ικανοποιητικά και μέχρι την ζώνη

του αμπελιού. Δεν αντέχει στις χαμηλές θερμοκρασίες. Θερμοκρασίες κάτω από 0°C , συνήθως προκαλούν ζημιές στο υπέργειο τμήμα, ενώ κάτω από -10°C , καταστρέφουν ακόμα και το ριζικό σύστημα. Το ξύλο της συκιάς, παγώνει και οι όψιμοι φθινοπωρινοί βλαστοί και οι ανθοφόροι οφθαλμοί, καταστρέφονται. Όσον αφορά την περιοχή της Μεσσηνίας, δεν παρατηρούνται ζημιές στον βλαστό και στον κορμό, από χαμηλές θερμοκρασίες. Οι χειμωνιάτικοι παγετοί, κυμαίνονται από -9°C έως -12°C .

Στον πίνακα, απεικονίζονται τα βασικά μετεωρολογικά στοιχεία του νομού Μεσσηνίας.

Πίνακας 1.1 Μέσες τιμές των βασικών μετεωρολογικών στοιχείων του Ν.Μεσσηνίας

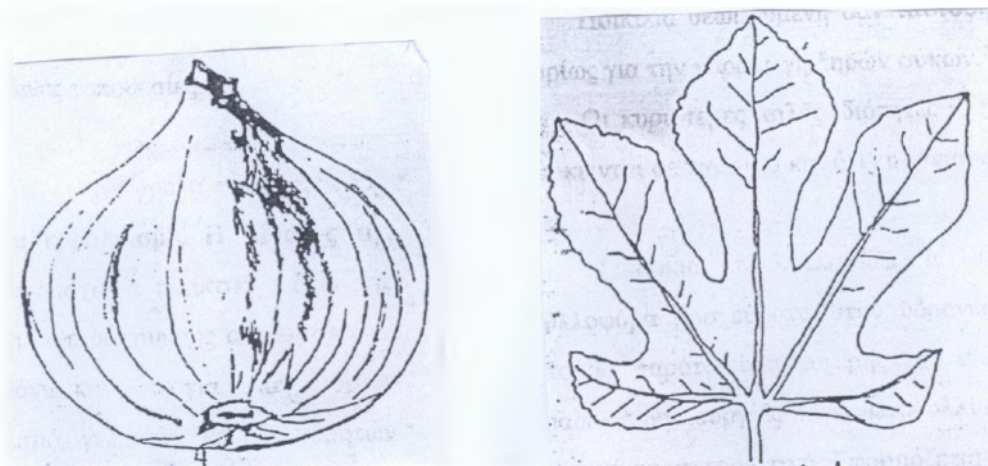
ΜΗΝΕΣ	ΥΨΟΣ ΒΡΟΧΗΣ mm	ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ %	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΕΡΟΣ $^{\circ}\text{C}$	ΕΞΑΤΜΙΣΕΙΣ mm
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ	Μέγιστο 29,5 Μέσο 5,48	Μέγιστη 97 Ελάχιστη 46 Μέση 90	Απόλυτη μέγιστη 20,5 Απόλυτη ελάχιστη 1,0 Απόλυτη μέση 9,5	Μέγιστη 4,8 Ελάχιστη 0,1 Μέση 1,2
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ	Μέγιστο 12,0 Μέσο 6,0	Μέγιστη 98 Ελάχιστη 81 Μέση 93	Απόλυτη μέγιστη 22,0 Απόλυτη ελάχιστη 1,0 Απόλυτη μέση 20,24	Μέγιστη 3,1 Ελάχιστη 0,0 Μέση 2,25
ΜΑΡΤΙΟΣ	Μέγιστο 39,8 Μέσο 10,0	- - -	Απόλυτη μέγιστη 20,0 Απόλυτη ελάχιστη 4,0 Απόλυτη μέση 8,65	Μέγιστη 4,5 Ελάχιστη 0,0 Μέση 25,0
ΑΠΡΙΛΙΟΣ	Μέγιστο 14,5 Μέσο 3,3	Μέγιστη 96 Ελάχιστη 67 Μέση 86	Απόλυτη μέγιστη 26,5 Απόλυτη ελάχιστη 1,0 Απόλυτη μέση 14,0	Μέγιστη 7,0 Ελάχιστη 1,2 Μέση 4,6
ΜΑΙΟΣ	Μέγιστο 17,5 Μέσο 4,8	Μέγιστη 94 Ελάχιστη 71 Μέση 86	Απόλυτη μέγιστη 29,0 Απόλυτη ελάχιστη 5,0 Απόλυτη μέση 17,47	Μέγιστη 7,0 Ελάχιστη 0,5 Μέση 5,1
ΙΟΥΝΙΟΣ	Μέγιστο 1,8 Μέσο 1,0	Μέγιστη 95 Ελάχιστη 71 Μέση 81	Απόλυτη μέγιστη 34,0 Απόλυτη ελάχιστη 11,0 Απόλυτη μέση 22,14	Μέγιστη 9,0 Ελάχιστη 3,0 Μέση 6,0
ΙΟΥΛΙΟΣ	- -	Μέγιστη 94 Ελάχιστη 72	Απόλυτη μέγιστη 39,0 Απόλυτη ελάχιστη 12,0	Μέγιστη 10,0 Ελάχιστη 6,0

		Μέση 81	Απόλυτη μέση 24,79	Μέση 7,7
ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ	Μέγιστο 0,1 Μέσο 0,01	Μέγιστη 95 Ελάχιστη 65 Μέση 85	Απόλυτη μέγιστη 39,5 Απόλυτη ελάχιστη 16,0 Απόλυτη μέση 26,72	Μέγιστη 14,0 Ελάχιστη 4,0 Μέση 8,0
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ	Μέγιστο 20,5 Μέσο 9,0	Μέγιστη 98 Ελάχιστη 71 Μέση 90,6	Απόλυτη μέγιστη 33,0 Απόλυτη ελάχιστη 9,0 Απόλυτη μέση 21,92	Μέγιστη 8,0 Ελάχιστη 1,2 Μέση 4,7
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ	Μέγιστο 17,0 Μέσο 10,22	Μέγιστη 98 Ελάχιστη 70 Μέση 92	Απόλυτη μέγιστη 36,5 Απόλυτη ελάχιστη 6,0 Απόλυτη μέση 19,04	Μέγιστη 9,0 Ελάχιστη 0,3 Μέση 3,19
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ	- -	- - -	- - -	- - -
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ	- -	- - -	- - -	- - -

Από άποψη βροχοπτώσεων, οι βροχές του Ιουνίου, μπορεί να δυσχεραίνουν τον ερинеασμό, ενώ οι βροχές του Σεπτεμβρίου δημιουργούν πρόβλημα για την ξήρανση των σύκων. Οι βροχοπτώσεις και τα ποτίσματα, κατά την περίοδο της ωρίμανσης των σύκων, είναι ανεπιθύμητα, γιατί ο καρπός σχίζεται, σπάζει και χάνει την εμπορική του αξία.

Στην περιοχή, είναι άριστα προσαρμοσμένη η ποικιλία Καλαμών, όπως η Ορμαθοσυκιά, και η Τσαπελοσυκιά.

Φύλλο: μετρίου μεγέθους, πεντάλοβο, βαθύκολπο, βάση σαν αγκύλη (Εικ. 1.1).



Εικ. 1.1 Φύλλο – Καρπός συκιάς Καλαμών

1.1.3.3 ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΥΤΕΥΣΗ

Πολλαπλασιάζεται με μοσχεύματα, παραφυάδες, φυλλοφόρα μοσχεύματα στην υδρονέφωση και με εμβολιασμό.

Ο εμβολιασμός τα συκιάς, βρίσκει ελάχιστη εφαρμογή, όταν πρόκειται για διάδοση εκλεκτής ποικιλίας ή αλλαγή ποικιλίας.

Ο πολλαπλασιασμός με μοσχεύματα, αποτελεί τον καλύτερο τρόπο απόκτησης δενδρυλλίων, γιατί αναπτύσσονται σύντομα και μεταφέρονται απόλυτα, όλες οι ιδιότητες του μητρικού ατόμου. Τα μοσχεύματα, έχουν μήκος 20 – 30 εκατοστά και φυτεύονται είτε το φθινόπωρο, ή νωρίς την άνοιξη, ενστρωματωμένα σε νωπή άμμο για την παραγωγή δενδρυλλίων. Η χρονική περίοδος της φύτευσης, είναι από 20 Φεβρουαρίου – 10 Μαρτίου. Οι αποστάσεις των δενδρυλλίων, είναι 8x8 μέτρα και έχουν βάθος 50 εκατοστά.

1.1.3.4 ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ

Το έδαφος, πρέπει να διατηρείται νωπό και απαλλαγμένο από ζιζάνια και ξένη βλάστηση, για την ομαλή ανάπτυξη του επιπόλαιου ριζικού συστήματος. Οι καλλιεργητές, πραγματοποιούν 3 φρεζαρίσματα τον χρόνο:

-το 1^ο φρεζάρισμα, γίνεται στα τέλη Φεβρουαρίου, με σκαλιστικό μηχάνημα.

-το 2^ο φρεζάρισμα, γίνεται τον Μάιο. Είναι το λεγόμενο «δίβολο» και εφαρμόζεται για την καταστροφή των ζιζανίων, καθώς και για την κατακράτηση της υγρασίας του εδάφους, κατά την διάρκεια του καλοκαιριού.

1.1.3.5 ΛΙΠΑΝΣΗ

Εφαρμόζονται δύο τρόποι λίπανσης:

- **Υδρολίπανση:** πραγματοποιείται τον Ιούνιο – Ιούλιο. Διοχετεύουμε το λίπασμα μέσω της άρδευσης.
- **Βασική λίπανση:** χρησιμοποιούμε διάφορα είδη λιπασμάτων σύνθετα, όπως το 11 – 15 – 15 και δόση 3κιλά/δέντρο, όταν βρίσκεται σε νεαρή ηλικία ή 5κιλά/δέντρο, όταν έχει αναπτυχθεί.

1.1.3.6 ΑΡΔΕΥΣΗ

Οι αρδεύσεις για πολλούς, δεν είναι απόλυτα απαραίτητες, εκτός και αν πρόκειται για πολύ ξηρούς τόπους. Η συκιά, δεν είναι υδρόφιλος, αλλά ξηρόφυτο και παρουσιάζει εξαιρετική αντοχή στην ξηρασία. Η άρδευση, εξαρτάται από τον καιρό. Τα 2 – 3 πρώτα χρόνια, αρδεύουμε τα δενδρύλλια 3 – 4 φορές Μάιο – Ιούνιο, γιατί τα νεαρά δέντρα πρέπει να

ποτίζονται για να αναπτυχθούν και να μπουν στην καρποφορία. Η καλύτερη άρδευση, όπου και εφαρμόζεται, γίνεται όταν έχουμε ξελακκώσει το δέντρο και κατακρατείται το νερό. Υπάρχει και η άρδευση με ειδικό τρυπάνι, που διοχετεύει το νερό κατευθείαν στην ρίζα.

1.1.3.7 ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ

Γίνεται σπανιότατα, γιατί οι συκιάς είναι πολύ ευαίσθητες στα ζιζανιοκτόνα, εκτός από τον χειμώνα που η συκιά βρίσκεται σε λήθαργο. Η συκιά μπορεί να επηρεαστεί από τους ατμούς των ζιζανιοκτόνων σε απόσταση πολλών μέτρων. Επομένως, γίνεται ζιζανιοκτονία με την κατεργασία του εδάφους.

1.1.3.8 ΥΠΟΣΤΥΛΩΣΗ ΚΑΙ ΚΛΑΔΕΜΑ

Η υποστύλωση, γίνεται μόνο μία φορά τον 1^ο χρόνο, κατά την φύτευση με ξύλινους πασσάλους.

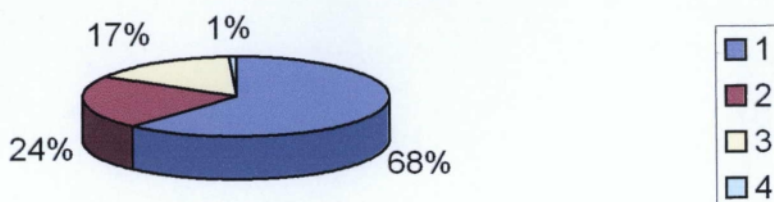
Μετά την μεταφύτευση, η συκιά λαμβάνει τεράστια ανάπτυξη, αν αφεθεί ελεύθερη. Γι' αυτό, κάθε δενδρύλλιο αφού φυτευτεί στην οριστική του θέση, κόβεται στο επιθυμητό ύψος, ενώ συγχρόνως τυφλώνονται όλοι οι πλευρικοί οφθαλμοί, οι οποίοι πρόκειται να δώσουν τους βραχίονες του δέντρου. Το προτιμότερο ύψος, είναι 1,30 – 1,40 εκατοστά, πάνω από το έδαφος, για πολλούς λόγους και κυρίως για την αποφυγή του ηλίου, στον οποίον η συκιά, είναι ευπαθής. Πολλοί καλλιεργητές, προτιμούν την πολύκορμο διαμόρφωση των δέντρων με 5 – 6 βραχίονες, που εκφύονται από την βάση με την διατήρηση ισάριθμων παραφυάδων. Αν λείπουν αυτές, τότε κόβεται το στέλεχος κοντά το έδαφος, πάνω από έναν ανάλογο αριθμό οφθαλμών.

1.1.4 Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΚΙΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Η καλλιέργεια της συκιάς, αποτελεί μία από τις σημαντικότερες καλλιέργειες του νομού Μεσσηνίας και ιδιαίτερα για την επαρχία Μεσσήνης. Ο νομός Μεσσηνίας, καλύπτει το 68% της συνολικής παραγωγής ξηρών σύκων και ακολουθούν οι νομοί Λακωνίας με ποσοστό 24%, ο νομός Εύβοιας με ποσοστό 17% και ο νομός Λέσβου με ποσοστό 1%.

Στο σχ. 1.1 παρατηρείται η κατανομή της παραγωγής ξηρών σύκων ανά νομό.

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΑΝΑ ΝΟΜΟ



Σχ. 1.1

Όπου: 1 → νομός Μεσσηνίας

2 → νομός Λακωνίας

3 → νομός Εύβοιας

4 → νομός Λέσβου

1.1.4.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΥΚΩΝ ΑΝΑ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Ορισμένα στοιχεία, για την παραγωγή των σύκων σε κιλά, ανά κοινότητες στις περιοχές της Μεσσηνίας κατά το 2000, φαίνονται στον πιν 1.2.

Πίνακας 1.2 Στοιχεία παραγωγής ξηρών σύκων

Α/Α	ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΥΚΩΝ				ΣΥΝΟΛΟ	ΠΟΣΟΣΤΟ %ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
		Α	Β	Γ	Δ		
1	Αβραμιού	13.145	30.399	93.683	3.153	140.380	1,68
2	Ανδρούσα	30.030	8.190	124.862	4.177	167.259	2,00
3	Αριοχώρι	2.751	47.890	130.790	15.383	196.814	2,36
4	Αριστομένης	76.617	32.680	207.688	4.639	321.624	3,85
5	Δάρα	52.593	130.245	122.702	8.987	314.527	3,77
6	Διαβολίτσι	-	25.737	105.455	590	131.782	1,57
7	Δώριο	-	17.381	34.662	345	52.388	0,62
8	Ελληνοεκκλησιά	86.836	16.518	219.238	788	323.380	3,87
9	Καλαμάτα	-	-	3.933	3.589	7.522	0,09
10	Καρποφόρα	48.267	302.168	187.239	8.249	545.923	6,54

11	Λάμπαινα	8.507	10.108	67.181	286	86.082	1,03
12	Λευκοχώρα	68.215	27.887	134.109	1.826	232.037	2,78
13	Μάνεσι	96.263	10.586	316.968	4.266	428.083	5,13
14	Μεσσήνη	26.272	40.575	131.641	1.862	200.350	2,40
15	Νεοχώρι	50.315	30.542	137.547	5.848	224.252	2,69
16	Οιχαλία	-	-	138.147	-	138.147	1,66
17	Πολύλοφος	64.424	12.737	166.063	3.019	246.243	2,95
18	Σιάμου	-	-	82.114	-	82.114	0,98
19	Στέρνα	78.769	30.440	182.463	2.468	2.941.140	3,52
20	Στρέφι	57.268	23.276	165.117	4.249	249.910	2,99
21	Τζάνε	89.770	255.732	162.215	1.920	509.637	6,10
22	Τουρκολέκα	-	-	42.160	-	42.160	0,51
23	Τρίκορφο	62.093	7.658	175.399	2.427	247.577	2,97
24	Χράνοι	-	-	53.894	-	3.894	0,64
	ΣΥΝΟΛΟ	912.135	1.060.749	3.185.270	78.071	5.236.225	62,70

Κατά τα τελευταία χρόνια όμως, παρατηρείται σημαντική μείωση της παραγωγής, για τους παρακάτω λόγους:

- Το έντονο μεταναστευτικό ρεύμα των τελευταίων δεκαετιών προς τα αστικά κέντρα, διαφοροποίησε την κοινωνικοοικονομική ζωή των αγροτικών περιοχών.
- Η απουσία του νεαρού αγροτοεργατικού δυναμικού, συντέλεσε στο να πραγματοποιείται η καλλιέργεια της συκιάς από συνταξιούχους, με αποτέλεσμα την μείωση της παραγωγής.
- Η αντικατάσταση της καλλιέργειας της συκιάς, από άλλες πιο προσοδοφόρες, οδήγησαν στην μείωση της παραγωγής και στον περιορισμό της καλλιέργειας στις ορεινές περιοχές του νομού.

1.1.4.2 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΥΚΙΑΣ

Οι κυριότερες ποικιλίες είναι οι ποικιλίες της αγριοσυκιάς και της ημεροσυκιάς. Ομαδοποιημένα, μπορούμε να δούμε τις εξής ποικιλίες:

1.1.5 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΓΡΙΟΣΥΚΙΑΣ

Στην Ελλάδα, οι σημαντικότερες ποικιλίες που συναντάμε, είναι οι εξής: άσπρη Αρκαδίας, Μπαγιώτικα Ζακύνθου, άσπρη Ηρακλείου κ.λ.π. Τα επιθυμητά χαρακτηριστικά τους, είναι να είναι πρώιμα, να παράγουν μεγάλη ποσότητα γύρης και να μην εμφανίζουν ευαισθησία σε ασθένειες. Φέρουν τρεις σοδειές κάθε χρόνο:

- Την χειμωνιάτικη σοδειά (mamme), η οποία αρχίζει την ανάπτυξή της το φθινόπωρο και τελικά ωριμάζει την άνοιξη.
- Την ανοιξιάτικη σοδειά (profichi), η οποία αρχίζει την ανάπτυξή της την άνοιξη και ωριμάζει τέλη Μαΐου. Είναι η μοναδική σοδειά, η οποία περιέχει γύρη και
- Την καλοκαιρινή σοδειά (mammoni), τα σύκα της οποίας αρχίζουν να αναπτύσσονται το καλοκαίρι σε τρέχουσα βλάστηση και ωριμάζουν το φθινόπωρο.

1.1.6 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΗΜΕΡΟΣΥΚΙΑΣ

Οι ποικιλίες αυτής της ομάδας, ταξινομούνται σε τρεις ομάδες:

1.1.6.1 ΟΜΑΔΑ ΤΥΠΟΥ Calimyrna

Οι ποικιλίες αυτής της ομάδας, παράγουν καρπούς μόνο αν τα άνθη τους γονιμοποιηθούν με γύρη. Σημαντικότερες ξένες ποικιλίες, είναι οι Calimyrna, Taramint, Zidi, Marabout κ.λ.π. Συνήθως δεν παράγουν αυγόσκα και καρποφορούν σε τρέχουσα βλάστηση πλάγια από απλούς ανθοφόρους οφθαλμούς.

1.1.6.2 ΟΜΑΔΑ ΤΥΠΟΥ Κοινά

Οι ποικιλίες της ομάδας αυτής, παράγουν ικανοποιητικές σοδειές ακόμα και όταν τα άνθη τους δεν γονιμοποιηθούν με γύρη. Οι κυριότερες ξένες ποικιλίες, είναι οι: Dottato, Mission, Brown, Turkey, Verdone κ.λ.π. Η πρώτη σοδειά παράγεται από οφθαλμούς του χειμώνα και οι καρποί ωριμάζουν τον Ιούνιο. Η δεύτερη σοδειά, παράγεται στις μασχάλες των φύλλων της ανοιξιάτικης και της καλοκαιρινής βλάστησης και τα σύκα αυτής της ομάδας ωριμάζουν Αύγουστο με Σεπτέμβριο.

1.1.6.3 ΟΜΑΔΑ ΤΥΠΟΥ San Pedro

Οι ποικιλίες αυτής της ομάδας, φέρουν χαρακτηριστικά επικονίασης και των δύο παραπάνω ομάδων. Σημαντικότερες ξένες ποικιλίες, είναι οι εξής: King, San, Pedro, Lampeira κ.λ.π. Η πρώτη σοδειά, παράγεται παρθενοκαρπικά, ενώ η δεύτερη σοδειά παράγεται μετά από γονιμοποίηση ανθέων.

Οι κυριότερες ποικιλίες ήμερης σύκας που συναντούνται στον ελληνικό χώρο, είναι οι παρακάτω:

ΜΟΝΟΦΟΡΕΣ

ΛΕΥΚΕΣ

- Αργαλαστής Πυλίου
- Πολίτικο
- Βασιλική Αρκαδίας
- Ερεσού
- Καλαμών
- Κύμης (Εικ .1.3)
- Πρασινόσυκο Μυτιλήνης
- Χειμωνιάτικο Χανίων

ΕΓΧΡΩΜΕΣ

- Βασιλική μαύρη
- Γαϊτάνι
- Μαύρο Εδέσσης
- Μαύρο όψιμο Ηρακλείου
- Μαυρόσυκο Πλωμαρίου

ΔΙΦΟΡΕΣ

ΛΕΥΚΕΣ

- Αποστολιάτικα
- Άσπρο όψιμο Βόλου
- Άσπρο πρώιμο Βόλου
- Φρακασάνα Αχαΐας (Εικ. 1.2)

ΕΓΧΡΩΜΕΣ

- Μπουκνιά Σάμου (Εικ. 1.4)

Η διάκριση των ποικιλιών, μπορεί να γίνει με κάποια άλλα κριτήρια, όπως είναι τα εξής:

1. το χρώμα του φλοιού τους, δηλαδή σε λευκές και σε μαύρες
2. τον τρόπο κατανάλωσής τους, δηλαδή σε ποικιλίες νωπών σύκων, ξηρών σύκων και διπλού προορισμού και
3. την εποχή ωρίμανσης, δηλαδή σε πρώιμα σύκα, σε μέσης πρωιμότητας και σε όψιμα σύκα.

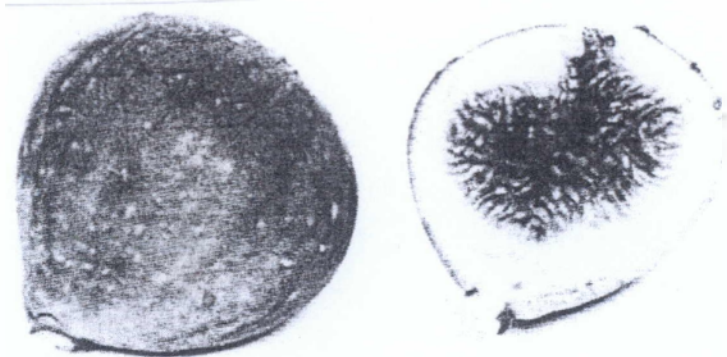
Η ποικιλία που καλλιεργείται σε μεγάλη έκταση στην Μεσσηνία και καλύπτει το μεγαλύτερο ποσοστό παραγωγής ξηρών σύκων στην Ελλάδα και διατίθεται στο εμπόριο για εξαγωγή, είναι η ποικιλία «Καλαμών». Σε μικρότερη έκταση, αλλά με παραγωγή εκλεκτών ξηρών σύκων, καλλιεργείται η ποικιλία «Κύμης». Η ποικιλία Καλαμών, είναι τύπου Smyrna, είναι μονόφορη και είναι γνωστή ως «Τσαπελοσυκιά» ή «Αρμαθοσυκιά». Έχει φύλλα μέτριου μεγέθους, πεντάλοβα, με βάση σε σχήμα αγκύλης. Τα σύκα έχουν μέτριο μέγεθος έως μεγάλο και το σχήμα τους είναι σφαιρικό ελαφρό πλακέ. Ο λαιμός είναι βραχύς και ο

ποδίσκος είναι λίγο κοντός. Ο φλοιός είναι παχύς, κιτρινοπράσινου χρώματος. Η σάρκα έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε μέλι, γι'αυτό και η γεύση της είναι πολύ γλυκιά. Ωριμάζει τον Αύγουστο με Σεπτέμβριο. Σαν δέντρο είναι ζωηρό και παραγωγικό. Είναι ποικιλία κατάλληλη για νωπή κατανάλωση και ξήρανση.

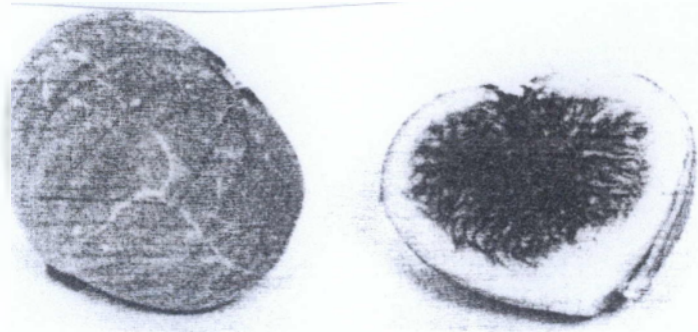
Τα κυριότερα βλαστικά στάδια της ποικιλία Καλαμών.

Πίνακας 1.3 Βλαστικά στάδια της συκιάς

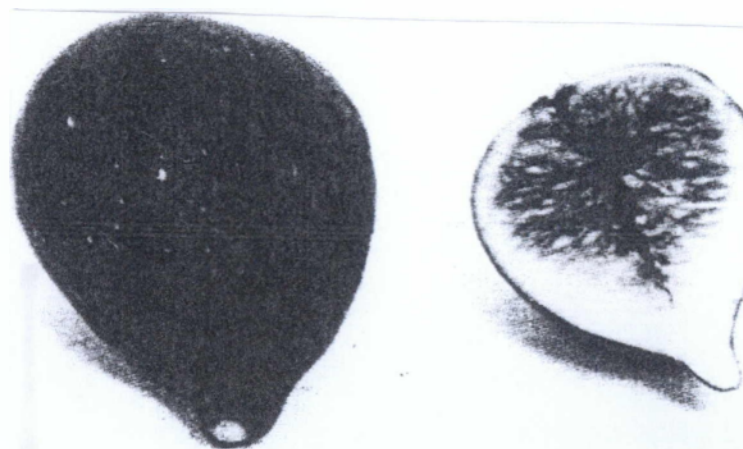
ΒΛΑΣΤΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ
Έναρξη οφθαλμών	Αρχές Μαρτίου
1 ^η φυλλογονία	10 – 15 Μαρτίου
Πλήρης φυλλογονία	20 – 30 Απριλίου
Εμφάνιση σύκων	15 – 30 Μαΐου
Γονιμοποίηση	20 Ιουνίου – 20 Ιουλίου
Ωρίμανση σύκων	15 Αυγούστου – 30 Σεπτεμβρίου



Εικ. 1.2 Ποικιλία Φρακασάνα



Εικ 1.3 Ποικιλία Κύμης



Εικ 1.4 Ποικιλία Μπουκνιά Σάμου

1.2 ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Η Κορινθιακή σταφίδα, είναι μία ζωηρή ποικιλία και παραγωγική, η οποία καρποφορεί ακόμα σε παλιό ξύλο.

Τα φύλλα είναι μέτρια έως μεγάλα, κυκλικά, πεντάκολλα, με μισχικό κόλλπο σχήματος U.

Οι κληματίδες όταν ξυλοποιηθούν, αποκτούν κεραμιδί χρώμα.

Η ταξιανθία, είναι σύνθετος βότρυς, με πολυάριθμες διακλαδώσεις που στα άκρα τους βρίσκονται τα άνθη, τα οποία είναι ερμαφρόδιτα, μικρών διαστάσεων και περιλαμβάνουν 5 πέταλα τα οποία είναι συγκολλημένα μεταξύ τους, έχουν χρώμα υποπράσινο και αποτελούν το λεγόμενο «πυλίδιο», που πέφτει την στιγμή της άνθισης.

Τα άνθη περιλαμβάνουν 5 σέπαλα που συγκροτούν τον κάλυκα, 5 ελεύθερους στήμονες κίτρινου χρώματος, οι ανθήρες των οποίων είναι δίχωροι και τέλος η ωοθήκη, έχει πράσινο χρώμα και κοντό στύλο που καταλήγει στο στίγμα του υπέρου.

Οι βότρυες, έχουν κυλινδρικό σχήμα με μέσο βάρος 200 γραμμάρια.

Η ράγα είναι μικρού μεγέθους, σφαιρική, με λεπτή επιδερμίδα μελανού χρώματος, όπου καλύπτεται από λεπτό στρώμα άχνης.

Η σάρκα, είναι μαλακή, λευκή, γλυκιά και δεν περιέχει γίγαρτα.

Η Ελλάδα κατέχει την 1^η θέση παγκοσμίως, στην παραγωγή Κορινθιακής σταφίδας. Μετά τις ποικιλίες οινάμπελων και την Σουλτανίνα, η Κορινθιακή κατατάσσεται 3^η ποικιλία στην χώρα μας, ως προς τα στρέμματα που καταλαμβάνει και τα οποία ανέρχονται σε 210.000, σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας.

1.3 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Η χημική σύνθεση της Κορινθιακής σταφίδας, απεικονίζεται στον παρακάτω πίνακα (Πιν 1.4):

Νερό	15,00%
Σάκχαρο (σταφυλοσάκχαρο)	66,80%
Τέφρα (ανόργανες ουσίες)	01,98%
Αζωτούχες ουσίες	00,74%
Λιπαρές ουσίες	00,53%
Κυτταρίνες και λοιπές εκχυλισματικές ουσίες	10,16%
Τρυγικό οξύ	01,84%
Όξινο τρυγικό κάλι	02,80%
Μηλικό οξύ	00,33%
Βιταμίνες B ₂ , C, PP	

Πιν. 1.4

Παρακάτω, απεικονίζεται η σύνθεση της σταφυλής (Πιν. 1.5)

Σάρκα ράγας	91,45%
Ποδίσκος	00,20%
Βόστρυχος	01,85%
Φλοιός	06,50%

Πιν. 1.5

1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Η Κορινθιακή σταφίδα, είναι το αρχαιότερο εθνικό μας προϊόν. Ο Ιπποκράτης, αναφέρει της σταφίδα και «ασταφίδα», της οποίας διακρίνει 2 είδη: την λευκή και την μαύρη. Ως τόπος καταγωγής, θεωρούνται τα Βόρεια παράλια της Πελοποννήσου, από όπου η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας εξαπλώθηκε στην Δυτική και Νότια Πελοπόννησο, καθώς και στις Ιόνιους νήσους Ζάκυνθο και Κεφαλονιά.

Ο γευστικός καρπός της, δεν άφησε αδιάφορες πολλές χώρες του εξωτερικού. Η καλλιέργεια της, δεν μπόρεσε να δώσει προϊόν με την ποιότητα των ελληνικών καλλιεργειών, με εξαίρεση την Αυστραλία, την Καλιφόρνια και την Νότια Αφρική. Υπολογίζεται ότι η Ελλάδα, παράγει τα 9/10 περίπου της παγκόσμιας παραγωγής Κορινθιακής σταφίδας.

1.4.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Τα στοιχεία, τα οποία είναι απαραίτητα για την εγκατάσταση της Κορινθιακής σταφίδας, είναι τα παρακάτω:

1.4.1.1 ΚΛΙΜΑ

Το κλίμα του νομού Μεσσηνίας, χαρακτηρίζεται ως μεσογειακό. Ο χειμώνας, δεν είναι ιδιαίτερα βαρύς, ενώ κατά τους μήνες Δεκέμβριο, Ιανουάριο και Φεβρουάριο, σημειώνονται αρκετές βροχοπτώσεις. Η μέση θερμοκρασία του Δεκεμβρίου, είναι 10,8 °C, του Ιανουαρίου είναι 9,9 °C και του Φεβρουαρίου είναι 10,1 °C. Η θερμοκρασία πολλές φορές πέφτει κάτω από το μηδέν. Παρόλα αυτά όμως, δεν σημειώνονται ζημιές στους αμπελώνες, γιατί οι οφθαλμοί βρίσκονται σε λήθαργο. Βέβαια, αρκετές φορές έχει σημειωθεί χαλαζόπτωση, τόσο κατά τους χειμερινούς, όσο και κατά τους εαρινούς μήνες.

Το καλοκαίρι, είναι θερμό και ξηρό. Τον Ιούνιο, η μέση τιμή της θερμοκρασίας είναι 24,1 °C, ενώ τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, είναι 26 και 25,8 °C αντίστοιχα. Η έναρξη των

βροχοπτώσεων, γίνεται στα τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου, δηλαδή συμπίπτει με το τρυγητό. Μερικές φορές, έχει δημιουργηθεί καθυστέρηση 4 – 5 ημερών στην συγκομιδή των σταφυλιών, λόγω βροχής. Αυτό συμβαίνει, γιατί είναι γνωστό ότι μετά από βροχή ο τρύγος αναβάλλεται για 2 – 3 ημέρες. Η μέση θερμοκρασία του Σεπτεμβρίου είναι 22,9 °C, του Οκτωβρίου είναι 18,6 °C και του Νοεμβρίου είναι 13,9 °C.

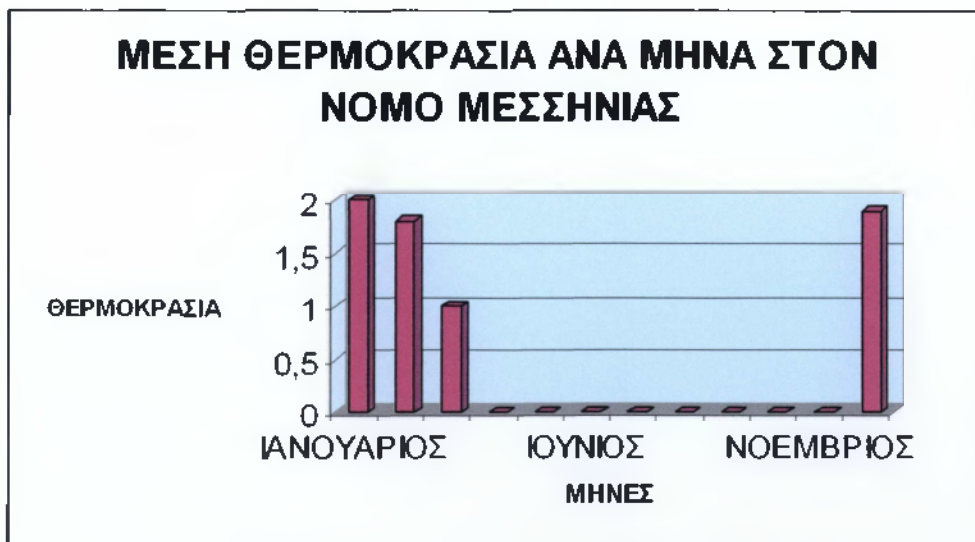
Παρακάτω απεικονίζεται σε διάγραμμα (Γραφ. 1.2), η μέση θερμοκρασία ανά μήνα, στον νομό Μεσσηνίας.



Γράφημα 1.2

Πηγή: Μετεωρολογικός Σταθμός Καλαμάτας

Παρακάτω απεικονίζονται σε γράφημα (Γραφ. 1.3), οι ημέρες παγετού ανά μήνα στον νομό Μεσσηνίας.



Γράφημα 1.3

1.4.1.2 ΕΔΑΦΟΣ

Στο έδαφος του νομού Μεσσηνίας, παρατηρείται μεγάλη ποικιλία τόσο στην μηχανική, όσο και στην χημική σύσταση. Σε γενικές γραμμές, τα εδάφη του νομού για την καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας, είναι βαριά και μέσης σύστασης. Στην περιοχή της Μεσσήνης και της άνω Πυλίας, υπάρχει έλλειψη ασβεστίου και τα εδάφη είναι ισχυρά όξινα με Ph γύρω στο 4 – 5,5. Σε γενικές γραμμές όμως, η μεσσηνιακή γη, είναι σχετικά φτωχή σε οργανική ουσία. Όσον αφορά την ηλεκτρική αγωγιμότητα, παρουσιάζεται σε τιμές από 110 – 700 $\mu\text{S} / \text{cm}$. Βέβαια, σημαντικότερο ρόλο παίζει η λίπανση που έχει κάνει ο κάθε παραγωγός στον αμπελώνα του.

1.4.1.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Κάθε νέος αμπελώνας για να είναι βιώσιμος οικονομικά, θα πρέπει να εγκαθίσταται με τον κατάλληλο τρόπο και κάτω από τις κατάλληλες προϋποθέσεις. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να γίνεται προσεκτική η επιλογή της τοποθεσίας. Αφού γίνει η επιλογή (με βασικό κριτήριο το έδαφος), απομακρύνονται πέτρες και θάμνοι και το καλοκαίρι ή νωρίς το φθινόπωρο, γίνεται βαθιά άροση στα 60 – 70 εκατοστά, όπου αποσκοπεί στην καταστροφή των ζιζανίων, τον καλύτερο αερισμό και στην ευκολότερη διείσδυση του νερού.

Η χάραξη του αμπελώνα στον νομό Μεσσηνίας, γίνεται κατά τετράγωνα (Εικ 1.5), γιατί διευκολύνονται οι διάφορες καλλιεργητικές φροντίδες και επεμβάσεις, είτε γίνονται με τα χέρια, είτε μηχανικά. Για την χάραξη χρησιμοποιείται πλαστικό σκοινί. Οι θέσεις φύτευσης σημαδεύονται με καλαμάκια που βυθίζονται στο έδαφος, ενώ η κορυφή τους προεξέχει για να διακρίνεται η συγκεκριμένη θέση. Το σχήμα διαμόρφωσης που χρησιμοποιείται στον νομό Μεσσηνίας, είναι το κυπελλοειδές, γιατί οι ποικιλίες σταφιδοποιίας, όπως η Κορινθιακή, μπορούν να διαμορφωθούν σε κύπελλο, το οποίο έχει κάποια πλεονεκτήματα, όπως τα εξής:

- Είναι σχήμα απλό
- Διαμορφώνεται εύκολα λόγω του περιορισμένου μεγέθους
- Δεν απαιτεί μεγάλες δαπάνες υποστύλωσης



Εικ. 1.5 Αμπελώνας με χάραξη κατά τετράγωνα

Παρακάτω απεικονίζονται οι αποστάσεις φύτευσης κυπελλοειδούς της Κορινθιακής σταφίδας.

Ελάχιστη απόσταση	1,8 m x 1,5 m
Αριθμός πρέμων / στρέμμα	370
Μέγιστη απόσταση	2m x 2m
Αριθμός πρέμων / στρέμμα	250

1.4.2 ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ

Οι κυριότερες καλλιεργητικές φροντίδες είναι οι παρακάτω:

1.4.2.1 ΦΥΤΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΣ

Στις περισσότερες περιπτώσεις, γίνεται φύτευση έτοιμων εμβολιασμένων υποκειμένων, όταν όμως ο εμβολιασμός θα γίνει επιτόπου στον αμπελώνα. Η φύτευση γίνεται τον Φεβρουάριο. Αφού γίνει η χάραξη του αμπελώνα, ανοίγονται λάκκοι στις θέσεις φύτευσης βάθους 40 45 εκατοστά και διαμέτρου 30 εκατοστά. Το μόσχευμα πρέπει να έχει μήκος 50 – 55 εκατοστά, διάμετρο 4 – 6,5 εκατοστά και 2 – 3 καλές ρίζες, οι οποίες κόβονται στα 1 – 2 εκατοστά.

Το μόσχευμα τοποθετείται κατακόρυφα στον λάκκο και σκεπάζεται με χώμα μέχρι τα 20 εκατοστά. Στην συνέχεια το χώμα πιέζεται για να γίνει καλή επαφή με το ριζικό σύστημα. Κατόπιν, ρίχνονται 3 – 4 κλά νερό, για να «κάτσει» το χώμα. Όταν το νερό απορροφηθεί καλά, τοποθετείται παράλληλα με το μόσχευμα, ένα καλάμακι μεγαλύτερου ύψους, για να

μην χαθεί η θέση φύτευσης και ο λάκκος γεμίζεται με χώμα. Αφού γίνει η φύτευση, τα μοσχεύματα παραμένουν μέχρι το επόμενο έτος που θα γίνει ο εμβολιασμός. Κατά τους θερινούς μήνες, πρέπει να ποτίζονται πολύ καλά για να μη ξεραθούν.

Στον νομό Μεσσηνίας, ο εμβολιασμός που εφαρμόζεται είναι ο Μαγιόρκειος και ονομάστηκε έτσι, γιατί πρωτοεφαρμόστηκε στην Μαγιόρκα της Ισπανίας. Γίνεται το 3^ο δεκαήμερο του Αυγούστου, μέχρι το τέλος Σεπτεμβρίου, όταν το υποκείμενο είναι 1,5 έτους. Στο διάστημα αυτό, γίνεται συγκόλληση εμβολίου – υποκειμένου, οπότε αρχίζει η εκβλάστηση την επόμενη Άνοιξη. Κατά τον εμβολιασμό, στο υποκείμενο και σε ύψος 6-8 εκατοστά, πάνω από το έδαφος, γίνεται μία τομή παράλληλη προς τον άξονά του, μήκους 2,5 – 3 εκατοστά και βάθους 3 – 4 χιλιοστά και με κατεύθυνση προς τα κάτω. Στην συνέχεια γίνεται δεύτερη τομή, απέναντι από την πρώτη. Τρίτη τομή με κλίση 45 μοίρες προς τα κάτω, γίνεται στο κάτω άκρο των παράλληλων τομών, ενώ μία τέταρτη τομή, γίνεται στο κάτω άκρο των παράλληλων τομών, με φορά αντίθετη από την φορά της πάνω γωνίας. Βέβαια, όταν γίνει η τοποθέτηση του εμβολίου στο υποκείμενο, ακολουθεί δέσιμο με ελαστική ταινία και παράχωμα μέχρι να καλυφθεί το σημείο εμβολιασμού με υγρό χώμα.

1.4.2.2 ΥΠΟΣΤΥΛΩΣΗ

Όπως έχει αναφερθεί, η Κορινθιακή σταφίδα στον νομό Μεσσηνίας, διαμορφώνεται αποκλειστικά σε κύπελλο που απαιτεί ατομική υποστύλωση. Έτσι ο κορμός του κάθε πρέμνου, υποστυλώνεται σε κατακόρυφο σιδηρόστυλο, ενώ οι βραχίονες και οι παραγωγικές μονάδες, στηρίζονται σε ένα σίδερο κυκλικής μορφής, το οποίο περιβάλλει τον σιδηρόστυλο.

1.4.2.3 ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΥΠΕΛΛΟΕΙΔΟΥΣ ΣΧΗΜΑΤΟΣ

Την πρώτη βλαστική περίοδο, δεν κάνουμε καμία παρέμβαση και αφήνουμε το πρέμνο να αναπτύξει όσο το δυνατόν πλουσιότερο φύλλωμα.

1^ο χειμερινό κλάδεμα: από τις δύο κληματίδες που έχουν εκπτυχθεί, κρατάμε μόνο την μία κληματίδα, την οποία και κλαδεύουμε στα δύο μάτια.

2η βλαστική περίοδος: από τα δύο μάτια που διατηρήσαμε, έχουν προκύψει δύο βλαστοί. Όταν αποκτήσουν ύψος 5 – 10 εκατοστά, αφαιρούμε το ένα και κρατάμε τον καλύτερο. Ο βλαστός αυτός, όταν υπερβεί κατά 20 – 30 εκατοστά το ύψος στο οποίο θέλουμε να σταυρώσει το πρέμνο, κορφολογείται.

2ο χειμερινό κλάδεμα: αφαιρούμε όλες τις κληματίδες που προήλθαν από μεσοκάρδιους βλαστούς και δένουμε σταθερά στον πάσσαλο την κληματίδα, η οποία μπορεί να έχει διάμετρο 8 χιλιοστά στο ύψος που θα δημιουργηθούν οι βραχίονες.

3η βλαστική περίοδος: αφαιρούνται οι οφθαλμοί που βρίσκονται στο κεντρικό και κάτω τμήμα της κληματίδας και αφήνουμε 3 – 4 μεσοκάρδιους στο άνω άκρο τους.

4η βλαστική περίοδος: εξαιρούμε όλα τα βλαστάρια από την μέση του κορμού και κάτω και κορυφολογούμε εκείνα που έχουν εκπτυχθεί πιο ψηλά.

4ο χειμερινό κλάδεμα: στους βραχίονες που αφήσαμε το 3^ο έτος, εφαρμόζουμε κλάδεμα καρποφορίας.

1.4.2.4 ΚΛΑΔΕΜΑ

Το κλάδεμα της Κορινθιακής σταφίδας, διακρίνεται στο **χειμερινό κλάδεμα**, που περιλαμβάνει το κλάδεμα μόρφωσης και καρποφορίας και στα **χλωρά κλαδέματα**, που γίνονται σε χλωρούς βλαστούς και περιλαμβάνουν το βλαστολόγημα, το κορυφολόγημα, το ξεφύλλισμα και την χαραγή.

Κλάδεμα καρποφορίας

Ο κορμός έχει ύψος 60 – 80 εκατοστά και φέρει 5 – 8 βραχίονες, όπου μαζί με τους δευτερεύοντες φτάνουν τους 10 – 12. Ανάλογα με την γονιμότητα του εδάφους, μπορούν να εφαρμοστούν τα παρακάτω κλαδέματα:

- Σε κάθε βραχίονα, αφήνεται μία κεφαλή 2 οφθαλμών και ο τυφλός της βάσης, ο οποίος στην Κορινθιακή είναι γόνιμος. Στο επόμενο κλάδεμα, αφαιρείται η κληματίδα που βρίσκεται πιο ψηλά και η χαμηλότερη κλαδεύεται στα δύο μάτια.
- Σε κάθε βραχίονα, αφήνονται δύο κεφαλές των δύο οφθαλμών.
- Σε μερικές περιπτώσεις αφήνονται δύο καρποφόρες μονάδες. Την χαμηλότερη στους δύο οφθαλμούς και την ψηλότερη στους 3-4 ή και 5 οφθαλμούς. Στο επόμενο κλάδεμα, η ψηλότερη αφαιρείται από την βάση.
- Μερικοί αμπελουργοί ανάλογα με την δυναμικότητα των πρέμων, εφαρμόζουν και τους τρεις παραπάνω τρόπους κλαδέματος. Παρακάτω απεικονίζεται ένα ακλάδευτο πρέμνο (Εικ.1.5) και ένα κλαδεμένο πρέμνο (Εικ. 1.6).



Εικ. 1.6 Ακλάδευτο πρέμνο



Εικ. 1.7 Κλαδεμένο πρέμνο

Χλωρά κλαδέματα

□ Βλαστολόγημα:

Με το βλαστολόγημα, αφαιρούνται όλοι οι βλαστοί, που είναι άγονοι και αναπτύσσονται από τους φυλλίτες οφθαλμούς της κληματίδας. Στον νομό Μεσσηνίας, η εποχή βλαστολογήματος, είναι ο Απρίλιος. Οπωσδήποτε όμως, γίνεται μετά την εμφάνιση των ταξιανθιών. Ο σκοπός του βλαστολογήματος, είναι:

- η αφαίρεση των άγονων βλαστών, οι οποίοι εμποδίζουν τον καλό αερισμό του πρέμνου και την διατήρηση του σχήματος του φυτού
- η αποφυγή της πρώτης προσβολής από τον Περονόσπορο, όπου προσβάλλει τους λαίμαργους βλαστούς.

□ Κορυφολόγημα:

Με το κορυφολόγημα, αφαιρείται η κορυφή του βλαστού που βρίσκεται σε αύξηση. Σκοπός του κορυφολογήματος, είναι ο εξής:

- αποφυγή ή ελάττωση της ανθόρροιας και αύξηση του μεγέθους των ραγών
- απόκτηση ομοιόμορφης βλάστησης
- αύξηση της παραγωγής
- διευκόλυνση της κυκλοφορίας των εργαλείων καλλιέργειας και καταπολέμησης των παρασίτων στον αμπελώνα.

Στην Κορινθιακή σταφίδα, το κορυφολόγημα εφαρμόζεται κατά την άνθιση και δεν επιτρέπεται να αφήνονται λιγότερα από 2 – 3 φύλλα, πάνω από το τελευταίο σταφύλι.

□ Ξεφύλλισμα

Με το ξεφύλλισμα, αφαιρούνται φύλλα από την βάση των βλαστών, κάτω από το πρώτο σταφύλι. Σκοπός του, είναι:

- η βελτίωση του χρώματος των σταφυλιών, λόγω καλύτερων συνθηκών θερμοκρασίας και φωτισμού
- η προστασία των σταφυλιών από το ιώδιο και τον βοτρυτή, λόγω καλύτερου αερισμού.

Το ξεφύλλισμα, γίνεται κατά την ωρίμανση και ποτέ νωρίτερα. Αν γίνει πριν την άνθιση ή κατά το πρώτο στάδιο της ωρίμανσης, τότε έχει δυσμενή αποτελέσματα στην παραγωγή, γιατί στερεί από τα σταφύλια τα προϊόντα της φωτοσύνθεσης ενεργών φύλλων.

□ Χαραγή:

Με την χαραγή, αφαιρείται δακτύλιος πλάτους 2 – 4 χιλ., όπου περιλαμβάνει φλοιό και βίβλο. Ο δακτύλιος αυτός, αφαιρείται από τον κορμό συνήθως, αλλά και από τους βραχίονες. Ο σκοπός της χαραγής, είναι:

- η αποφυγή της ανθόρροιας
- αποκατάσταση κυκλοφορίας του κατεργασμένου χυμού, από τα φύλλα προς τις ρίζες.

1.4.2.5 ΑΡΔΕΥΣΗ

Εκτός από τους καλοκαιρινούς μήνες όπου το ύψος των βροχοπτώσεων είναι χαμηλό, οι βροχοπτώσεις του νομού Μεσσηνίας σε γενικές γραμμές, εξασφαλίζουν στο έδαφος την απαιτούμενη υγρασία, για την ομαλή ανάπτυξη της Κορινθιακής σταφίδας. Η άρδευση κρίνεται απαραίτητη, από τον Μάιο έως και τον Ιούλιο. Συνήθως, δύο ποτίσματα, ένα μετά το δέσιμο του καρπού και ένα μετά το γυάλισμα, είναι αρκετά. Βέβαια, είναι αυτονόητο πως αν

κάποια χρονιά οι βροχοπτώσεις του χειμώνα δεν είναι αρκετές, τότε τα πρέμνα πρέπει να ποτιστούν και τον Μάρτιο.

Στην Μεσσηνία, η άρδευση της Κορινθιακής σταφίδας, γίνεται με ρηχές λεκάνες και με στάγδην άρδευση, που είναι και η προτιμότερη μέθοδος. Η κατάλληλη ποσότητα νερού, είναι 20 κλά ανά πρέμνο. Όμως, το τελευταίο πότισμα, πρέπει να γίνει 15 – 20 ημέρες πριν τον τρύγο, γιατί αν γίνει αργότερα, τότε μειώνεται ο σακχαρικός τίτλος των ραγών, το οποίο είναι ανεπιθύμητο. Επίσης, τις ημέρες όπου η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, δεν πρέπει να γίνεται υπερβολική άρδευση, γιατί υπάρχει κίνδυνος αποπληξίας.

1.4.2.6 ΛΙΠΑΝΣΗ

Όπως όλα τα φυτά, έτσι και η Κορινθιακή σταφίδα, για την σωστή ανάπτυξή της, έχει ανάγκη ορισμένα θρεπτικά συστατικά, τα οποία δεν βρίσκονται στο έδαφος, ή βρίσκονται σε μικρότερες ποσότητες από αυτές που χρειάζεται το φυτό. Ειδικότερα, η Κορινθιακή σταφίδα, χρειάζεται τα παρακάτω στοιχεία:

- Μακροστοιχεία:

- Άζωτο
- Φώσφορος
- Κάλιο
- Ασβέστιο
- Μαγνήσιο

- Μικροστοιχεία

- Σίδηρος
- Βόριο
- Ψευδάργυρος

Η βασική λίπανση της Κορινθιακής σταφίδας, που γίνεται πριν την εγκατάσταση του αμπελώνα και συγκεκριμένα τον Δεκέμβριο, ενσωματώνονται με βαθιά άροση στο έδαφος 80 Kg / στρέμμα Κάλιο και 100 Kg / στρέμμα Φώσφορος. Οι βροχές που ακολουθούν, βοηθούν την διάλυση και την διείσδυση των δύο αυτών σημαντικών στοιχείων σε βάθος, ώστε να υπάρχουν αρκετά αποθέματα για το φυτό.

Ο φώσφορος, είναι απαραίτητος για την καλή ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και πρέπει να είναι διαθέσιμος από το στάδιο εγκατάστασης του αμπελώνα.

Το κάλιο, παίζει σημαντικό ρόλο στην σωστή θρέψη του πρέμνου και συντελεί στον εφοδιασμό του κορμού και των κληματίδων σε υδατάνθρακες.

Το άζωτο, βοηθά στην γρήγορη ανάπτυξη της βλάστησης και προστίθεται μετά την εγκατάσταση του αμπελώνα, γιατί είναι ένα στοιχείο, όπου εκπλύνεται πολύ γρήγορα.

Θεωρητικά, οι ανάγκες λίπανσης της Κορινθιακής σταφίδας, είναι οι παρακάτω:

Άζωτο → 15-20 Kg / στρέμμα

Κάλιο → 15-20 Kg / στρέμμα

Φώσφορος → 6-8 Kg / στρέμμα

Μαγνήσιο → 7-10 Kg / στρέμμα

Ασβέστιο → 150 Kg / στρέμμα

Σίδηρος → 60-80 Kg / στρέμμα

Βόριο → 10-15 Kg / στρέμμα

Ψευδάργυρος → 10-20 Kg / στρέμμα

1.4.2.7 ZIZANIOKTONIA

Όπως όλες οι καλλιέργειες, έτσι και για την Κορινθιακή σταφίδα η ύπαρξη ζιζανίων, αποτελεί ένα σημαντικό πρόβλημα. Τα κυριότερα ζιζάνια που εμφανίζονται στους αμπελώνες της Κορινθιακής σταφίδας του νομού Μεσσηνίας, είναι:

- η αγριάδα
- ο βέλιουρας
- η κύπερη και
- η περικοκλάδα.

Για τα τέσσερα πρώτα χρόνια, δεν επιτρέπεται η χρήση ζιζανιοκτόνων, γιατί τα περισσότερα έχουν μακρά υπολειμματική δράση, που μπορεί να βλάψει τα νεαρά πρέμνα. Το διάστημα αυτό, η καταπολέμηση γίνεται με φρεζάρισμα μεταξύ των γραμμών φύτευσης και τσάπισμα γύρω από τα πρέμνα.

Τα ζιζανιοκτόνα που χρησιμοποιούνται, μπορεί να είναι προφυτρωτικά ή μεταφυτρωτικά. Τα προφυτρωτικά, εφαρμόζονται νωρίς τον χειμώνα, πριν ή κατά το φύτερωμα των ζιζανίων, με σκοπό την αναστολή της ανάπτυξής τους. Τα μεταφυτρωτικά, εφαρμόζονται όταν τα ζιζάνια έχουν ύψος 5-10 εκατοστά. Η χρήση όλων των ζιζανιοκτόνων, πρέπει να γίνεται πάντα πριν το «φούσκωμα» των οφθαλμών της αμπέλου.

Ορισμένα από τα ζιζανιοκτόνα που χρησιμοποιούνται στον νομό Μεσσηνίας, είναι τα παρακάτω:

- ATA, εμποδίζει τον σχηματισμό χλωροφύλλης στα νεαρά φύλλα
- Atrazine και Simazine, εφαρμόζονται νωρίς τον χειμώνα.
- Diuron, καταπολεμά ετήσια αγρωστωδή και πλατύφυλλα.

- EPTC, καταπολεμά την αγριάδα και ενσωματώνεται αμέσως μετά την φρέζα.
- MSMA, καταπολεμά τον βέλιουρα και την κύπερη.
- Glyphosate, καταπολεμά τα πολυετή ζιζάνια
- Oxadiazon, καταπολεμά την περικοκλάδα.

1.5 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πιν 1.6 Οι εκτάσεις σε στρέμματα και η παραγωγή της Κορινθιακής σταφίδας στον νομό Μεσσηνίας κατά το 2000

ΝΟΜΟΣ	ΕΚΤΑΣΕΙΣ (στρέμματα)	ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΠΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ (tn)	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (tn)	ΣΤΑΦΙΔΕΣ (tn)
Μεσσηνίας	50.100	50	20	12.010

Πιν. 1.7 Κοινότητες του νομού Μεσσηνίας, με την μεγαλύτερη έκταση (σε στρέμματα), καλλιεργούμενης Κορινθιακής σταφίδας.

ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)
Βλαχόπουλο	2.600
Κρεμμύδια	1.715
Χατζή	1.200
Χανδρινού	1050
Χαρακοπιό	950
Χρυσοκελλαριά	920
Βασιλίτσι	780
Στρέφι	692
Πετρίτσι	570
Μεταμόρφωση	548
Χαραυγή	540

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας νομού Μεσσηνίας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

2.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΚΙΚΗ

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

Ο σκοπός της, είναι η ενίσχυση των ενώσεων που είναι μέλη της, για την εξυπηρέτηση των επαγγελματικών και οικονομικών συμφερόντων των συνεταιριστικών μελών της και των συνεταιρισμένων αγροτών του κλάδου.

Οι βασικές δραστηριότητες της Συκικής, από τότε που ιδρύθηκε, είναι:

1. Η απεντόμωση όλων των ελληνικών ξηρών σύκων και
2. Η εξαγωγή των ξηρών σύκων, της συκόπαστας και των αποσύκων.

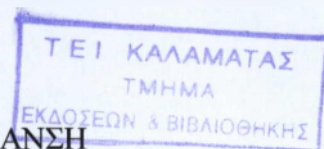
Για τους σκοπούς αυτούς, η Συκική διαθέτει:

- Σύγχρονο εργοστάσιο επεξεργασίας και συσκευασίας ξηρών σύκων και συκόπαστας στην Καλαμάτα, ετήσιας δυναμικότητας 5.000 τόνων.
- Σαράντα (40) χωρικά απεντομωτήρια σύκων στις περιοχές της Μεσσηνίας, της Λακωνίας, της Εύβοιας και της Λέσβου, στα οποία παραλαμβάνονται και συντηρούνται όλα τα παραγόμενα ελληνικά σύκα.
- Δέκα (10) αποθηκευτικές εγκαταστάσεις στην Μεσσηνία και στην Λακωνία, για αποθήκευση και συντήρηση των αποσύκων.
- Εγκαταστάσεις απεντομωτηρίων στο Ασπρόχωμα Μεσσηνίας, όπου με σύγχρονο τεχνικό εξοπλισμό και μονάδες (Vacuum), απεντομώνονται τα συσκευασμένα σύκα, τα προοριζόμενα προς εξαγωγή.

Επιπλέον, η Συκική, αναπτύσσει ενδεικτικά τις ακόλουθες δραστηριότητες:

- Εκπροσωπεί τους συνεταιρισμένους αγρότες όλης της χώρας, που ασχολούνται με την παραγωγή σύκων και ξηρών καρπών.
- Φροντίζει για την μεταφορά, διαφήμιση και εμπορία των προϊόντων των μελών της.
- Μελετά κάθε θέμα που αφορά την παραγωγή, μεταποίηση και εμπορία των σύκων και των ξηρών καρπών.

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



2.2 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΡΠΟΥ – ΩΡΙΜΑΝΣΗ – ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ – ΞΗΡΑΝΣΗ

2.2.1 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΡΠΟΥ

Αφού γίνουν οι απαιτούμενες καλλιεργητικές εργασίες, μετά τα μάσα Μάη εμφανίζονται οι καρποί. Η αύξηση του καρπού της συκιάς, μέχρι την κανονική ωρίμανσή του, διαρκεί 70 περίπου ημέρες, οι οποίες διακρίνονται σε τρεις περιόδους:

- Η πρώτη περίοδος (15 Ιουνίου – 15 Ιουλίου), χαρακτηρίζεται από γρήγορη αύξηση του καρπού κατά διάμετρο.
- Η δεύτερη περίοδος (15 Ιουλίου – 31 Αυγούστου), χαρακτηρίζεται από βραδεία αύξηση και
- Η τρίτη περίοδος (31 Αυγούστου – 15 Σεπτεμβρίου), χαρακτηρίζεται από γρήγορη αύξηση.

2.2.2 ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΡΠΟΥ

Τα ξηρά σύκα, συλλέγονται στο στάδιο της πλήρους ωριμότητας. Μπορεί να επιτευχθεί μείωση του χρόνου ωρίμανσης κατά 15 ημέρες περίπου:

- με ενστάλαξη σταγόνας ελαιολάδου εντός του οφθαλμού του καρπού, λίγες εβδομάδες πριν την κανονική ωρίμανσή του. Η χρησιμοποίησή τους συνιστάται ανεπιφύλακτα.
- με ψεκασμό με 2,4,5 τριχλωροφαινοοξικό οξύ, σε συγκέντρωση 10 – 25 ppm.
- με χρήση ethrel, σε συγκέντρωση 250 – 500 ppm κατά τα τέλη της δεύτερης περιόδου αύξησης των σύκων. Μειονέκτημα, αποτελεί η υποβάθμιση της ποιότητας των σύκων που προκαλεί, καθώς και ελαφρά φυτοτοξικά προβλήματα στο δέντρο. Ο τρόπος δράσης του, οφείλεται στην παραγωγή αιθυλενίου εντός σύκων.

2.2.3 ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Τα προς συγκομιδή σύκα, αφήνονται να πέσουν μόνα τους από τα συκόδεντρα, ή τινάζονται με καλάμι και μαζεύονται με το χέρι. Τρεις εβδομάδες περίπου πριν την συγκομιδή και ενώ τα σύκα βρίσκονται ακόμα στα δέντρα, καθαρίζεται το έδαφος του συκεώνα, για διευκόλυνση της συγκομιδής.

Η συγκομιδή, γίνεται συνήθως σε οικογενειακή βάση, γιατί δεν απαιτούνται πολλά εργατικά χέρια. Το προσωπικό που ασχολείται με αυτή την εργασία, μπορεί σπάνια να παρουσιάσει ερεθισμό του δέρματος και αλλεργία, οφειλόμενα στο γαλακτώδες υγρό που

παράγει η συκιά. Προληπτικά, για την αποφυγή του ερεθισμού, μπορούν να χρησιμοποιηθούν βαμβακερά γάντια ή επάλειψη των χεριών με ελαιόλαδο. Αν έχει ήδη εκδηλωθεί ερεθισμός, γίνεται πλύση των χεριών με ξύδι ή σαπούνι.

2.2.4 ΞΗΡΑΝΣΗ

Η ξήρανση των σύκων, γίνεται μόνο με την έκθεσή τους στον ήλιο. Έτσι, μετά την συγκομιδή, τα σύκα μεταφέρονται μέσα σε καλάθια και τοποθετούνται πάνω σε ξύλινους ταρσούς διαστάσεων 2 * 1m συνήθως, ονομαζόμενους καλαμωτές ή λιάστρες (Εικ. 2.1). Κατά τα τελευταία χρόνια, οι καλαμωτές έχουν αρχίσει να αντικαθίστανται από πλαστικά δίκτυα, λόγω χαμηλότερου κόστους και επειδή αυτά, είναι πιο εύχρηστα.



Εικ. 2.1

Τα σύκα τοποθετούνται στις καλαμωτές σε μία στρώση, μόνο με το ποδίσκο προς τα κάτω και αν στρέφονται 1 – 2 φορές την ημέρα, για να εκτεθεί όλη η επιφάνειά τους στον ήλιο, ενώ συγχρόνως πιέζονται με τα δάκτυλα, για να πάρουν πλακέ σχήμα. Οι καλαμωτές τοποθετούνται έτσι, ώστε η άκρη της μιας να ακουμπάει στο τέλος της άλλης. Αυτό γίνεται, για καλύτερο αερισμό και για την μη εξάπλωση των ασθενειών.

Συνήθως, η αποξήρανση διαρκεί 7 – 10 ημέρες, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες και μέχρι η περιεκτικότητα των σύκων σε υγρασία, να μην υπερβαίνει το 24%. Κατά την διάρκεια της ξήρανσης την νύχτα, τα σύκα καλύπτονται με καραβόπανα για να μην απορροφήσουν υγρασία από την νυχτερινή δροσιά και να προστατευθούν από ενδεχόμενες

προσβολές εντόμων. Όταν ολοκληρωθεί η ξήρανση, ακολουθεί η διαλογή των σύκων. Κατά την διαλογή, απομακρύνονται τα ελαττωματικά σύκα, όπως ανοιγμένα, ηλιοκαμένα και σε μεγάλο βαθμό προσβεβλημένα από έντομα ή μύκητες.

Τα καλά αποξηραμένα σύκα, διατηρούν τις ιδιότητές τους, αντέχουν στις πολύμηνες αποθηκεύσεις και μεταφορές, καθώς και σε φυσιολογικές αλλοιώσεις, όπως είναι το μέλωμα, το μαύρισμα, το ζαχάρωμα και το σπυδαϊότερο, είναι ότι αντέχουν περισσότερο στις προσβολές των εντόμων αποθηκών.

2.2.5 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Αφού ολοκληρωθεί η ξήρανση, τα σύκα μαζεύονται από τις καλάμωτες, τα πλαστικά δίχτυα ή από το έδαφος και μεταφέρονται με καθαρά κιβώτια, καλάθια ή σάκους, στους χώρους αποθήκευσης. Οι αποθήκες, πρέπει να είναι καθαρές, υδατοστεγείς, ασβεστωμένες, χωρίς ρωγμές, με κρησάρες στα παράθυρα και τις πόρτες, για προφύλαξη από τα έντομα και τα κατοικίδια ζώα. Τα σύκα, που είναι κατάλληλα για βρώμη, αποθηκεύονται σε χωριστούς χώρους από τα απόσυκα.

Ο παραγωγός, ξεχωρίζει τις ποιότητες εμπειρικά (μικρά και μεγάλα σύκα) και τα τοποθετεί σε σάκους – κατά ποιότητα – οι οποίοι δεν πρέπει να περιέχουν ποσότητα ξηρών σύκων, πάνω από 50 kgr. Τα σύκα, μεταφέρονται από τις αποθήκες, στα χωρικά απεντομωτήρια, όπου γίνεται:

- **Η κατάταξη σε παραγωγικές ποιότητες**

Σε κάθε συσκευασία, φέρεται ετικέτα, όπου αναγράφονται:

- η περιοχή προέλευσης
- το όνομα του παραγωγού
- η ποικιλία και
- η ποιοτική κατηγορία

- **Η πρώτη απεντόμωση των σύκων**

2.3 ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΥΚΩΝ ΣΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ

Η κατάταξη των σύκων σε παραγωγικές ποιότητες, γίνεται από τους απεντομωτές των υπαίθριων απεντομωτηρίων. Οι απεντομωτές, προσλαμβάνονται για την εργασία αυτή, μετά από παρακολούθηση δεκαήμερου σεμιναρίου, όπου διοργανώνεται από την Συκική κάθε έτος.

Τα βρώσιμα σύκα, κατατάσσονται στους παρακάτω παραγωγικούς ποιοτικούς τύπους:

- Στον παραγωγικό τύπο Α ποιότητας:

-κατατάσσονται σύκα τα οποία έχουν συλλεγεί πλήρως ώριμα, είναι καλά αποξηραμένα, απαλλαγμένα από ξένες ουσίες, απόλυτα καθαρά, λεπτόφλοια, ανοικτού χρώματος και μεγέθους ομοιόμορφου σε ποσοστό τουλάχιστον 85%.

-αριθμός σύκων ανά κιλό : 64 τεμάχια το μέγιστο

-ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχόμενων από οποιαδήποτε αιτία: το ανώτερο 15%

ποσοστό βλαβών προερχόμενων από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 5%

-ποσοστό απόσυκων : το ανώτερο 1%

➤ Στον παραγωγικό τύπο Β ποιότητας:

-κατατάσσονται σύκα, τα οποία έχουν συλλέγει πλήρως ώριμα, είναι καλά αποξηραμένα, απαλλαγμένα από ξένες ουσίες, καθαρά και παρουσιάζουν ομοιομορφία μεγέθους σε ποσοστό τουλάχιστον 75%

-αριθμός σύκων ανάκιλό : 74 τεμάχια το μέγιστο.

-ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία: το ανώτερο 25%

ποσοστό βλαβών προερχομένων από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 12%

-ποσοστό απόσυκων: το ανώτερο 4%

➤ Στον παραγωγικό τύπο Γ ποιότητας:

-κατατάσσονται σύκα πλήρως ώριμα, καλά αποξηραμένα και καθαρά.

-αριθμός σύκων ανά κιλό: 94 τεμάχια το μέγιστο

-ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία : το ανώτερο 35%

ποσοστό βλαβών προερχομένων από προσβολές εντόμων ; το ανώτερο 20%.

-ποσοστό απόσυκων : το ανώτερο 6%

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

- Στο ποσοστό προσβολής από έντομα, υπολογίζονται σύκα τα οποία παρουσιάζουν στην επιφάνεια ή στο εσωτερικό τους, νεκρά ή ζωντανά έντομα, μεγέθους

μεγαλύτερου των 2,5mm ή ίχνη διάβασης εντόμων ή περιττώματα εντόμων σε έκταση διαμέτρου μεγαλύτερη από 0,5cm

- Στο ποσοστό εσωτερικής ή εξωτερικής βλάβης από οποιαδήποτε αιτία, υπολογίζονται:
 - σύκα προσβεβλημένα από καπνιά, σε έκταση επιφάνειας μεγαλύτερη από 1cm και
 - σύκα προσβεβλημένα από οποιαδήποτε αιτία, όταν είναι ελαφρά μολυβδωμένα, ατροφικά, κατά τόπους πράσινα ή ελαφρά ραμφισμένα.

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

Από κάθε φορτίο, επιλέγεται από τον προϊστάμενο του απεντομωτηρίου κατά την κρίση του και από διάφορα σημεία του φορτίου, ο παρακάτω κατά αναλογία αριθμός σάκων:

- Για φορτίο μέχρι 10 σάκων, επιλέγονται τουλάχιστον οι 4
- Για φορτίο μέχρι 20 σάκων, επιλέγονται τουλάχιστον οι 5
- Για φορτίο μέχρι 30 σάκων, επιλέγονται τουλάχιστον οι 6
- Για φορτίο μέχρι 40 σάκων, επιλέγονται τουλάχιστον οι 7
- Για φορτίο μέχρι 50 σάκων, επιλέγονται τουλάχιστον οι 8
- Για φορτίο μέχρι 80 σάκων, επιλέγονται τουλάχιστον οι 10.
- Για φορτίο περισσότερο από 80 σάκους και μέχρι ποσότητας 5.000Kgr, επιλέγονται τουλάχιστον 12 – 15 σάκοι.

Στην συνέχεια, το περιεχόμενο των σάκων που έχουν επιλεγεί. Αδειάζεται ξεχωριστά σε καθαρό δάπεδο και από διάφορα σημεία αυτών, λαμβάνεται και με τα δύο χέρια, ποσότητα σύκων 2 περίπου κιλών (3 – 4 χούφτες) ανά σάκο.

Οι ποσότητες των σύκων, οι οποίες λαμβάνονται με αυτόν τον τρόπο, ανακατεύονται καλά με τα χέρια και το συνολικό μίγμα το οποίο προκύπτει, τοποθετείται στο πάτωμα. Στην συνέχεια, το μίγμα τεμαχίζεται σε τέσσερα κομμάτια και λαμβάνονται τα δύο κατακόρυφης κομμάτια και τα οποία αναμειγνύονται. Η εργασία αυτή, επαναλαμβάνεται μέχρι να απομείνει ποσότητα 2 – 2,5 κιλά σύκα.

Το τελικό δείγμα, ζυγίζεται με ακρίβεια και καταμετρούνται τα σύκα, τα οποία π[περιλαμβάνονται σε αυτό. Με βάση τον αριθμό των σύκων που θα προκύψει, υπολογίζεται ο αριθμός των σύκων ανά χιλιόγραμμο του φορτίου. Στην συνέχεια, από το τελικό δείγμα, λαμβάνονται με σειρά 50 ή 100 σύκα και προσδιορίζεται η επί τοις εκατό (%) αναλογία : του

ποσοστού βλάβης από προσβολές εντόμων, των εσωτερικών και εξωτερικών βλαβών, προερχομένων από οποιαδήποτε αιτία, καθώς και των αποσύκων.

Αν το αποτέλεσμα της πρώτης ανάλυσης, βρίσκεται στο μεταίχμιο δύο ποσοτήτων, τότε λαμβάνονται πάλι 50 ή 100 σύκα και επαναλαμβάνεται η ανάλυση. Ο μέσος όρος των δύο αναλύσεων, καθορίζει και τον τελικό χαρακτηρισμό. Ταυτόχρονα, εξετάζονται μακροσκοπικά και προσδιορίζονται τα γενικά χαρακτηριστικά του τελικού δείγματος, δηλαδή η ομοιομορφία του χρώματος, το λεπτόφλοιο, το μελιτώδες της σύστασης κ.λ.π.

Για κάθε παραγωγικό ποιοτικό τύπο, εκδίδεται χωριστά ιδιαίτερο δελτίο εισαγωγής από ειδικό στέλεχος τριπλοτύπων εντύπων, σφραγισμένων και αριθμημένων. Από κάθε τριπλότυπο δελτίο εισαγωγής, το πρώτο έντυπο παραδίδεται στον δικαιούχο παραγωγό, το δεύτερο υποβάλλεται από τον προϊστάμενο του απεντομωτηρίου στην Συκική και το τρίτο παραμένει στο στέλεχος.

2.4 ΧΩΡΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΑ

Τα ξηρά σύκα, είναι από τα πλέον ευαίσθητα προϊόντα σε προσβολές αποθηκών. Για τον λόγο αυτό, η απεντόμωση είναι υποχρεωτική. Η πρώτη απεντόμωση, γίνεται στα χωρικά απεντομωτήρια, δηλαδή στους τόπους παραγωγής και η δεύτερη γίνεται στο Κεντρικό απεντομωτήριο της Συκικής (Εικ. 2.2), μετά την τελική συσκευασία. Τα σύκα, μεταφέρονται από τις αποθήκες των παραγωγών, στα χωρικά απεντομωτήρια το αργότερο μέσα σε πέντε μέρες.



Εικ. 2.2

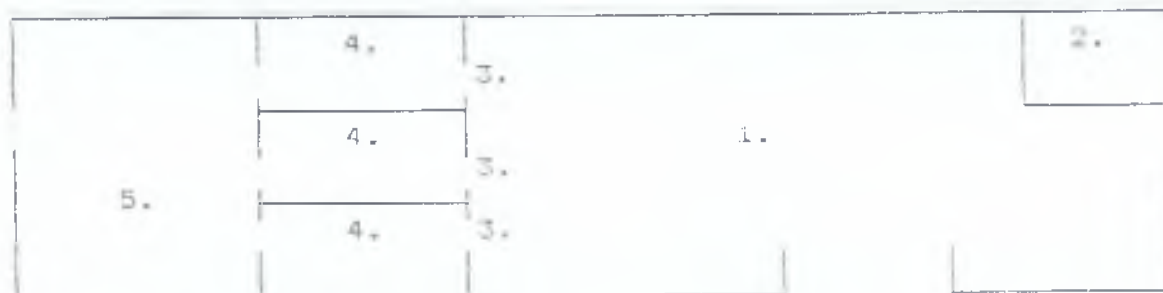
Στην Ελλάδα, λειτουργούν σαράντα χωρικά απεντομωτήρια, εκ των οποίων τα εικοσιτέσσερα είναι στον νομό Μεσσηνίας.

Τα χωρικά απεντομωτήρια ιδιοκτησίας της Συκικής, καταλαμβάνουν επιφάνεια 250 – 300 m² περίπου και αποτελούνται:

- Από τμήμα παραλαβής, το οποίο έχει μια ζυγαριά και χώρο αποθήκευσης των σύκων, με επιφάνεια 100 m² περίπου.
- Από τους χώρους απεντόμωσης (κλιβανούς), που καταλαμβάνουν χώρο 15 – 20 m³ περίπου ο καθένας. Το κάθε απεντομωτήριο έχει τρεις έως πέντε χώρους απεντόμωσης, οι οποίοι κλείνουν αεροστεγώς και με ανεμιστήρες ανακατεύεται ο αέρας
- Από τους χώρους αποθήκευσης του απεντομωμένου προϊόντος, με επιφάνεια 150 m² περίπου.

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

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΧΩΡΙΚΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ



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

Αφού γεμίσει ο κλιβανός, ο προϊστάμενος του απεντομωτηρίου, κλείνει στεγανά την πόρτα του κλιβάνου και στην συνέχεια, διοχετεύει μέσα σε αυτόν την απαιτούμενη ποσότητα βρωμιούχου μεθυλίου. Οι ποσότητες του βρωμιούχου μεθυλίου, οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν, είναι οι εξής (Πιν. 2.1):

ΔΟΣΗ (gr / cm ³)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ (ώρες)	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (⁰ C)
25	24	15 και άνω υπό ατμοσφαιρική πίεση
40	16	15 και άνω υπό ατμοσφαιρική πίεση

Πιν.2.1

Στην συνέχεια, τίθενται σε λειτουργία οι ανεμιστήρες για 30 – 45 λεπτά, ώστε το βρωμιούχο μεθύλιο, να κυκλοφορήσει από τα κατώτερα στρώματα προς την οροφή και να διαχυθεί δεδομένου ότι το συγκεκριμένο καπνιστικό, είναι βαρύτερο από τον αέρα και κατακάθεται στα χαμηλότερα σημεία.

Στα έντομα, δρα προσβάλλοντας το νευρικό τους σύστημα και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και εναντίον των ακάρεων. Η εντομοτοξικότητά του, είναι υψηλή. Στο εμπόριο, κυκλοφορεί σαν υγρό υπό πίεση 30 bar, μέσα σε ατσάλινους κυλίνδρους. Προς αποφυγή των κινδύνων από την επίδραση του βρωμιούχου μεθυλίου κατά την διάρκεια της απεντόμωσης, θα πρέπει να λαμβάνονται προστατευτικά μέτρα σύμφωνα με τις οδηγίες της Συκικής.

Τα τελευταία χρόνια στην περιοχή της Μεσσηνίας, μία πολύ μικρή ποσότητα βιολογικών σύκων, επειδή για την απεντόμωση των σύκων αυτών δεν είναι επιτρεπτή η χρήση βρωμιούχου μεθυλίου, ακολουθείται άλλη διαδικασία, όπως είναι οι παρακάτω μέθοδοι:

1. Εμβάπτιση των σύκων, με ειδικό καλάθι, με αλισίβα, δηλαδή βρασμένο νερό με στάχτη και ζεμάτισμα για λίγα λεπτά και
2. Κατάψυξη των σύκων στους -30 ⁰C.

Οι παραπάνω μέθοδοι, επιδρούν στην εξωτερική εμφάνιση του καρπού.

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

2.5 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

2.5.1 ΑΓΟΡΑ ΣΥΚΩΝ

Τα απεντομωμένα σύκα, παραδίδονται στον κομιστή του δελτίου εισαγωγής, όπου χορηγήθηκε στον παραγωγό κατά την προσκόμιση των σύκων στο απεντομωτήριο. Ο αγοραστής, μπορεί να είναι έμπορος, μεσίτης ή η Συκική, αφού προηγουμένως έχει αγοράσει δελτία εισαγωγής. Ο κομιστής του δελτίου, θα πρέπει προηγουμένως, να καταθέσει στον προϊστάμενο του απεντομωτηρίου:

1. τα δελτία εισαγωγής και
2. τα απεντομωτικά δικαιώματα

Τα σύκα τα οποία συγκεντρώνει η Συκική, πουλάει στους εμπόρους μετά από την διενέργεια πλειοδοτικού διαγωνισμού, στο όνομα των παραγωγών. Στους πλειοδοτικούς αυτούς διαγωνισμούς, μετέχει και η Συκική, για σύκα τα οποία πρόκειται να συσκευάσει στο εργοστάσιό της.

Με απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας, η οποία κοινοποιείται στην Συκική και τις αρμόδιες Διευθύνσεις Γεωργίας, καθορίζεται ανά μήνα η «ελάχιστη τιμή παραγωγού», η οποία θεωρητικά λειτουργεί σαν τιμή ασφαλείας, καθώς δεν μπορούν να αγοραστούν τα σύκα από τους εμπόρους σε χαμηλότερες τιμές. Επιπλέον για τα σύκα, τα οποία διατίθενται μέσω της Συκικής, επιτυγχάνονται συνήθως καλύτερες τιμές, για την ασφάλεια του παραγωγού.

2.5.2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΥΚΩΝ

2.5.2.1 ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ

Τα συσκευαστήρια, είναι ειδικοί χώροι, με ανάλογο εξοπλισμό κατάλληλο για την επεξεργασία των ξηρών σύκων. Στην Μεσσηνία, λειτουργούν σήμερα δέκα (10) συσκευαστήρια σύκων, εκ των οποίων τα εννέα (9) είναι στην ιδιοκτησία ιδιωτών και ο ένα (1) είναι στην ιδιοκτησία της Συκικής. Για την λειτουργία αυτών, απαιτείται άδεια η οποία χορηγείται από την Διεύθυνση Γεωργίας, μετά από επιτόπια έρευνα της αρμόδιας επιτροπής της Διεύθυνσης Γεωργίας. Η άδεια λειτουργίας, είναι τριετούς διάρκειας και για να δοθεί, θα πρέπει τα συσκευαστήρια να διαθέτουν:

- επαρκείς και κατάλληλους χώρους για την παραλαβή, επεξεργασία και αποθήκευση των ξηρών σύκων και τους απαραίτητους βοηθητικούς χώρους αποθήκευσης υλικών. Συγκεκριμένα, οι χώροι συσκευασίας και αποθήκευσης, πρέπει να έχουν:
 1. δάπεδα τα οποία επιτρέπουν την τήρηση πλήρους καθαριότητας
 2. υδατοστεγή οροφή από τσιμέντο ή λοιπά υλικά, η οποία δεν παρουσιάζει ρωγμές

3. πόρτες διπλές καλής εφαρμογής, από τις οποίες η εσωτερική, πρέπει να είναι κατασκευασμένη από μεταλλικό ή άλλο πλέγμα για να μην επιτρέπεται η είσοδος των εντόμων
 4. παράθυρα καλής εφαρμογής, απαραίτητα εφοδιασμένα με πλέγμα όπως είπαμε παραπάνω και
 5. πλήρη αερισμό και φωτισμό είτε φυσικό, είτε τεχνητό
- τον απαραίτητο μηχανολογικό εξοπλισμό, ο οποίος πρέπει να είναι διατεταγμένος σε σειρά για να εξασφαλίζεται η συνεχής ροή του προϊόντος
 - λέβητα παραγωγής ζεστού νερού και υδραυλικό σύστημα διανομής αυτού, για να καλύπτονται οι ανάγκες του μηχανολογικού εξοπλισμού και καθαριότητας της εγκατάστασης
 - επαρκή παροχή νερού για τις ανάγκες της επεξεργασίας των σύκων και της καθαριότητας της εγκατάστασης
 - σύστημα αποχέτευσης του χρησιμοποιούμενου νερού και
 - αποδυτήρια εργατών, χώρους εστιατορίου και σύγχρονο εξοπλισμό μέσων υγιεινής

Κάθε συσκευαστήριο, αποτελείται από τα παρακάτω βασικά τμήματα, τα οποία αναλύονται παρακάτω:

- το τμήμα παραλαβής
- το τμήμα καθαρισμού και διαλογής και
- το τμήμα συσκευασίας

Τμήμα παραλαβής

Στο τμήμα αυτό, μεταφέρονται τα σύκα μετά την παραλαβή τους από τα χωρικά απεντομωτήρια, όπου υπέστησαν την πρώτη απεντόμωσή τους μέσα σε σάκους και τοποθετούνται στους χώρους παραλαβής, από όπου θα προχωρήσουν για την επόμενη φάση επεξεργασίας τους. Στο τμήμα αυτό, δεν υπάρχει κάποιος ιδιαίτερος εξοπλισμός, εκτός από τσουβάλια και καφάσια, χωρητικότητας 10 – 18 Kgr σύκων περίπου.

Τμήμα καθαρισμού και διαλογής

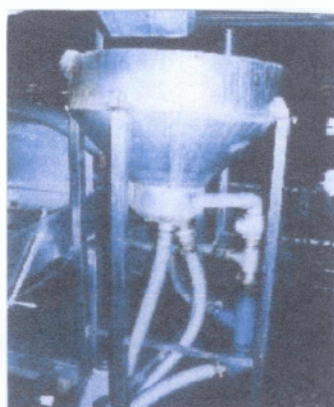
Τα σύκα, όπως βρίσκονται μέσα σε δικτυωτά σακιά (30 Kgr / σάκο περίπου), προωθούνται στην συνέχεια στο τμήμα καθαρισμού και διαλογής. Εκεί υπάρχει ένα σύνθετο μηχάνημα, ονομαζόμενο «διαλογέας», το οποίο αποτελείται από τα παρακάτω τμήματα:

1. **μία χοάνη**, στην οποία ρίχνονται τα σύκα από τα σακιά (Εικ. 2.3) και στην συνέχεια προωθούνται σε έναν μάντα, όπου δεξιά και αριστερά του, τοποθετείται εργατικό προσωπικό, το οποίο ασχολείται με την διαλογή των σύκων και την απομάκρυνση των απόσυκων, τα οποία και τοποθετούνται σε κλούβες που υπάρχουν κατά μήκος του μάντα.



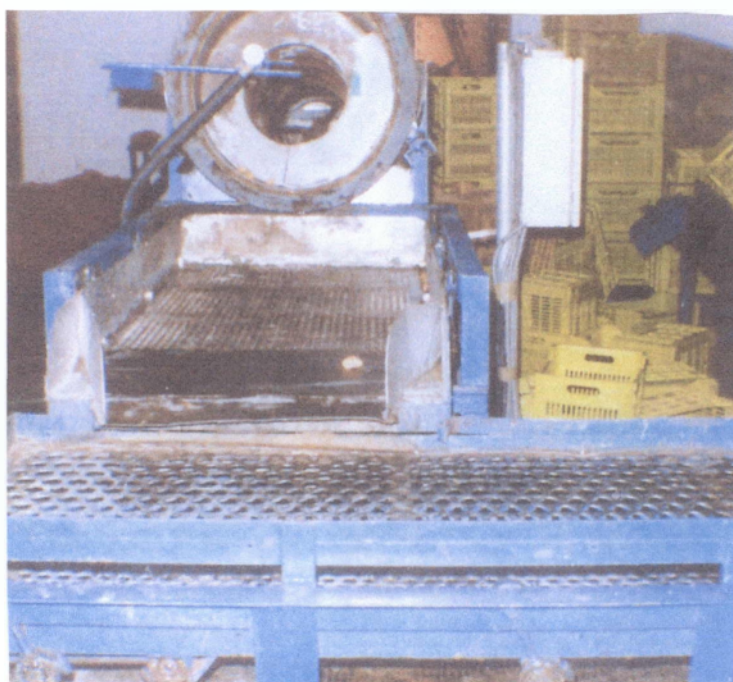
Εικ. 2.3

2. **μηχανικό πλυντήριο**, όπου τα σύκα με την βοήθεια ενός κοχλία, μεταφέρονται στο ανώτερο σημείο αυτού (Εικ. 2.4). Στα σύκα, διοχετεύεται νερό με θερμοκρασία 60°C – 70°C περίπου, μέσω οπών και με αυτό τον τρόπο, εξασφαλίζεται η πρόπλυση, πλύση και έκπλυση του προϊόντος.



Εικ. 2.4

3. **τμήμα απομάκρυνσης της υγρασίας, μέσω στεγνωτηρίου, με την βοήθεια θερμού αέρα.**
4. **σαλίγκαρος με περιστρεφόμενο κοχλία, όπου πραγματοποιείται η μεταφορά των σύκων στο κατώτερο σημείο του μηχανήματος και τέλος η συγκέντρωση αυτών, στο μηχάνημα διαλογής.**
5. **ο καλιμπαδόρος: αποτελείται από 3 τουλάχιστον σειρές κινούμενων κόσκινων με διαφορετικής διαμέτρου οπές, τα οποία εξασφαλίζουν αφ'ενός την απομάκρυνση των αποσύκων και των ξένων υλών και αφετέρου την ταξινόμηση του προϊόντος σε 3 κατηγορίες μεγεθών (Εικ. 2.5).**



Εικ. 2.5

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

Οι εξαγωγείς, υποχρεούνται να παραδίδουν στην Συκική τα απόσυκα που προέρχονται από την διαλογή. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής συκόλαστας, εκτός από τον προαναφερόμενο μηχανικό εξοπλισμό, διαθέτουν και ξηραντήρια σύκων καθώς και αλεστικές μηχανές διπλής κοπής αυτών. Η συκόλαστα γίνεται αποκλειστικά και μόνο από την Συκική. Για την παραγωγή συκόλαστας, χρησιμοποιούνται σύκα παραγωγικού ποιοτικού τύπου. Η συκόλαστα συσκευάζεται εντός χαρτοκιβωτίου βάρους 22 Kgr και αποστέλλεται μόνο στην Μάλτα.

Τμήμα συσκευασίας

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

2.5.2.2 ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

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

- **Τύπος «σταυρός» (Crown)**

Για την δημιουργία του εμπορικού τύπου «σταυρός» (Crown) (Εικ. 2.6), τα ζυγισμένα σύκα τοποθετούνται σε ειδικά μεταλλικά ή ξύλινα καλούπια, τα οποία είναι καθαρά, λεία εξωτερικά και εσωτερικά και είτε δένονται με πλαστικό κορδελάκι και τυλίγονται με σελοφάν, είτε μπαίνουν στο προαναφερόμενο καλούπι, το οποίο τοποθετείται κάτω από μία χειροκίνητη πρέσα.

Οι συνηθέστερες συσκευασίες του εμπορικού τύπου «σταυρός» (Crown), είναι οι εξής:

-24 / 14 OZ, που αντιστοιχεί σε 9,6 Kgr / κιβώτιο περίπου. Η συσκευασία αυτή, αποστέλλεται κυρίως σε Αμερική και Καναδά με containers.

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

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

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

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



Εικ. 2.6

Οι συσκευασίες που αναφέρονται στις δύο πρώτες περιπτώσεις, αποστέλλονται αποκλειστικά στο εξωτερικό, ενώ οι αναφερόμενες στις υπόλοιπες περιπτώσεις σε μικρό ποσοστό, διατίθενται και στο εσωτερικό. Πριν μερικά χρόνια, ο σταυρός με κορδελλάκι, ήταν πιο επιθυμητός από την γιρλάντα.

▪ **Τύπος «ορμαθός» (String)**

Εκτός από τον εμπορικό τύπο Crown, υπάρχει ο εμπορικός τύπος «ορμαθός» (String), όπου τα σύκα περνιούνται με μία σακοράφα σε φυτική κλωστή, δένονται κυκλικά και κλείνονται μέσα σε σελοφάν

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

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

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

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

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

-16 / 1000 gr που αντιστοιχεί σε 16 Kgr / κιβώτιο περίπου και διατίθεται αποκλειστικά στην εσωτερικά αγορά

- **Συσκευασία «χύμα»**

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

- **Συσκευασία «πακέτα»**

Για τις ανάγκες της εγχώριας αγοράς, έχουμε και τον εμπορικό τύπο «διαδοχικές σειρές» ή «πακέτα». Κυκλοφορεί σε διάφορες μορφές, συνηθέστερη των οποίων είναι η συσκευασία των 800 gr. Τα σύκα Β ή Γ παραγωγικού ποιοτικού τύπου, συσκευάζονται σε χάρτινα πακέτα και τοποθετούνται σε επάλληλες σειρές. Επιθυμητό χαρακτηριστικό της συσκευασίας, είναι η προσθήκη ρίγανης και βάγιας.

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

-Αμερική: εξαγόμενα σύκα Α παραγωγικού ποιοτικού τύπου

-Καναδάς – Αυστραλία – Ιταλία: εξαγόμενα σύκα Α και Β παραγωγικού ποιοτικού τύπου

-Υπόλοιπες Ευρωπαϊκές χώρες, πλην της Ιταλίας: εξαγόμενα σύκα Β και Γ παραγωγικού ποιοτικού τύπου.

Οι χώρες στις οποίες προορίζονται κυρίως τα ξηρά σύκα, είναι οι εξής (Πιν. 2.2):

ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	Μ.Ο. ΕΞΑΓΟΜΕΝΗΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ
Αίγυπτος	67.160
Αλβανία	300
Αυστραλία	320.000
Αυστρία	310.300
Βουλγαρία	2.080
Γαλλία	20.120
Γιουγκοσλαβία	125.010
Δυτική Γερμανία	2.850.500
Ελβετία	52.210
Εσωτερικό	390.960
Η.Π.Α.	469.680
Ισραήλ	5.700
Ιταλία	450.420

Καναδάς	670.200
Ουγγαρία	120.900
Πολωνία	47.500
Ρουμανία	10.000
Ρωσία	39.100
Τσεχοσλοβακία	42.950
Φιλανδία	500
ΣΥΝΟΛΟ	5.995.590

Πιν.2.2

Μετά την ολοκλήρωση της συσκευασίας, τα σύκα μπαίνουν σε κιβώτια (Εικ. 2.7), στα οποία αναφέρεται ευκρινώς:

- το ονοματεπώνυμο του εξαγωγέα
- η γενική ένδειξη προέλευσης των σύκων και της συκόπαστας
- προαιρετικά η τοπική ένδειξη
- ο εμπορικός ποιοτικός τύπος
- ο τύπος συσκευασίας
- το καθαρό βάρος σύμφωνα με το ισχύον σύστημα μονάδων της χώρας προορισμού και
- το έτος εσοδείας.

Στην συνέχεια, σφραγίζονται και τοποθετούνται σε παλέτες και μεταφέρονται στα γενικά απεντομωτήρια για ποιοτικό και ποσοτικό έλεγχο και απεντόμωση.

2.6 ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Ο σκοπός της καλλιέργειας της Κορινθιακής σταφίδας, είναι η παραγωγή της ξερής μαύρης σταφίδας. Τα νωπά σταφύλια της Κορινθιακής σταφίδας, αν και είναι ιδιαίτερα εύγεστα, δεν μπορούν να διατηρηθούν για πολύ μετά την συγκομιδή τους, λόγω του ότι είναι λεπτόφλοια και ευπαθή και για αυτό τον λόγο καταναλώνονται αμέσως στην εγχώρια αγορά. Η εξαγωγή τους λοιπόν, σε άλλες χώρες του εξωτερικού, είναι αδύνατη. Η Κορινθιακή σταφίδα, είναι για την Μεσσηνία, ένα από τα βασικότερα αγροτικά προϊόντα της που εξάγονται σε πολλές χώρες και μάλιστα θεωρείται ως το αρχαιότερο εθνικό μας προϊόν. Για την Κορινθιακή σταφίδα, έχουν καθιερωθεί τα εξής τοπωνύμια σήματα:

- ✓ Vostizza : για τις σταφίδες των περιοχών Αιγιαλείας, Ερινέου, Φελλόης.

- ✓ Gulf : για τις σταφίδες του νομού Κορινθίας
- ✓ Zante : για τις σταφίδες του νομού Ζακύνθου
- ✓ Cephalonia : για τις σταφίδες του νομού Κεφαλληνίας
- ✓ Amalias : για τις σταφίδες της Αμαλιάδας
- ✓ Pyrgos : για τις σταφίδες του Πύργου
- ✓ Patras : για τις σταφίδες της Πάτρας
- ✓ Kalamatas: για τις σταφίδες της Καλαμάτας

Ποιοτικά, η Vostizza είναι η καλύτερη ποιότητα και κατά σειρά ακολουθούν Gulf, Zante, Patras, Amalias, Pyrgos και Kalamatas.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

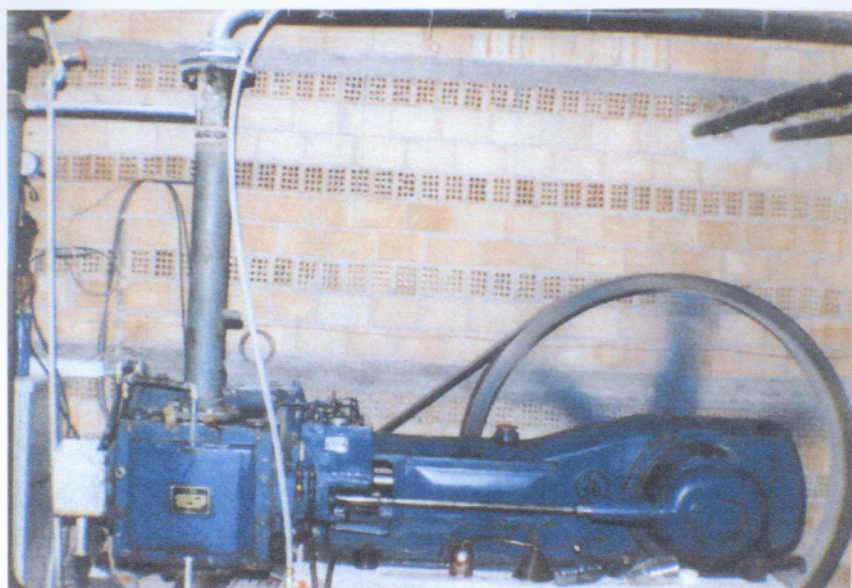
ΦΥΤΟΥΓΤΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

3.1 ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

Η δεύτερη απεντόμωση των συσκευασμένων σύκων, γίνεται στα γενικά απεντομωτήρια ιδιοκτησίας της Συκικής, που έχουν την έδρα τους στο Ασπρόχωμα Μεσσηνίας.

Ο εσωτερικός χώρος αποτελείται από:

- **Από το τμήμα της παραλαβής:** πρόκειται για χώρο επιφανείας 300 m² περίπου, στον οποίο συγκεντρώνονται τα σύκα σε παλέτες και σημειώνεται ο αύξων αριθμός εισαγωγής αυτών, ανά εξαγωγή από έκτακτο προσωπικό της Συκικής, τους «σημειωτές». Ταυτόχρονα, οι ενδιαφερόμενοι για απεντόμωση του προϊόντος, υποχρεούνται σε κατάθεση αίτησης στον προϊστάμενο του απεντομωτηρίου. Η απεντόμωση, πραγματοποιείται με την τήρηση σειράς προτεραιότητας και εγγραφή των αιτήσεων των ενδιαφερομένων σε ειδικό τηρούμενο βιβλίο, το αριθμολόγιο. Η μη τήρηση της σειράς, προϋποθέτει αιτιολογημένη περίπτωση έκτακτης ανάγκης, εκτιμώμενης αναλόγως, με ευθύνη του προϊσταμένου του απεντομωτηρίου. Στην συνέχεια, οι παλέτες εισάγονται στους χώρους απεντόμωσης.
- **Χώροι απεντόμωσης:** τα απεντομωτήρια, διαθέτουν 6 Vaccum, που καταλαμβάνουν χώρο 30 m³ το καθένα, τα οποία κλείνουν αεροστεγώς και έχουν δύο πόρτες : πόρτα εισόδου του προϊόντος και πόρτα εξόδου απεντομωμένου προϊόντος. Σε κάθε Vaccum, τοποθετούνται 10 παλέτες, ενώ μένει κενός χώρος ανάμεσα σε αυτές 10 cm περίπου, για την κυκλοφορία του απεντομωτικού φαρμάκου. Αφού γεμίσει ο χώρος του κλιβάνου, ο χειριστής των Vaccum, κλείνει αεροστεγώς την πόρτα.
- **Το χειριστήριο:** υπάρχουν μηχανικές εγκαταστάσεις, για την εφαρμογή του καπνιστικού εντομοκτόνου (βρωμιούχο μεθύλιο) και συγκεκριμένα:
 1. **Αντλία κενού:** πρόκειται για εμβολοφόρο αντλία (Εικ. 3.1), η οποία τίθεται σε λειτουργία αμέσως μετά το κλείσιμο του Vaccum, με σκοπό την αφαίρεση του αέρα από αυτό και την δημιουργία κενού. Για την επίτευξη απόλυτου κενού, απαιτείται διάρκεια λειτουργίας της αντλίας επί 10 λεπτά.



Εικ. 3.1

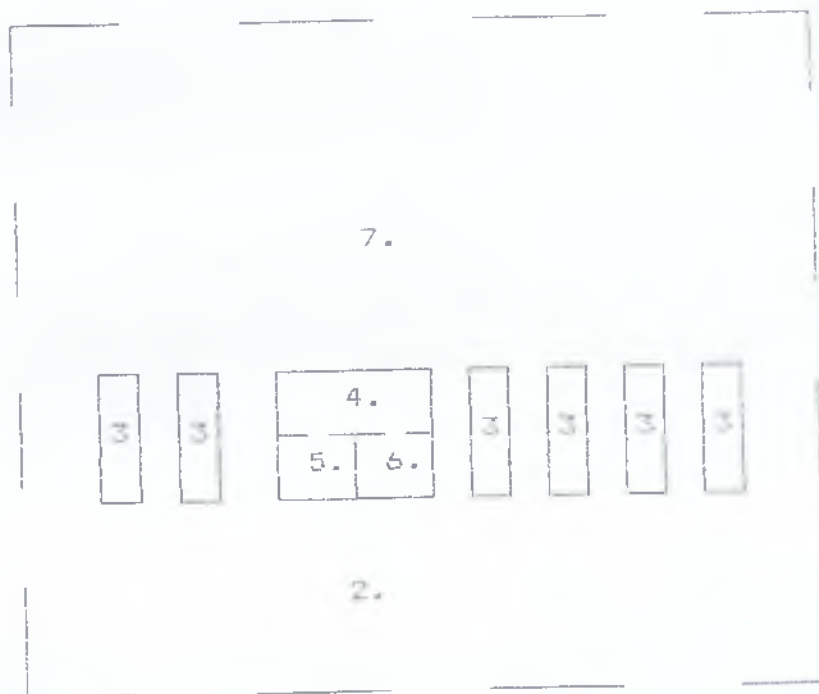
2. Συσκευή εξαέρωσης και προώθησης το ασφυκτικού εντομοκτόνου: αρχικά το καπνιστικό, διοχετεύεται από την φιάλη με την οποία κυκλοφορεί στο εμπόριο, σε κατακόρυφο δοσομετρικό κύλινδρο, μέχρι η ένδειξη να φτάσει στα 15 cm. Στην συνέχεια, η προαναφερόμενη μετρημένη ποσότητα, διοχετεύεται στην συσκευή εξαέρωσης, όπου εξαερώνεται και τέλος πια, βρωμιούχο μεθύλιο διοχετεύεται στο αντίστοιχο Vacuum σε θερμοκρασία 15⁰ C. Η διάρκεια απεντόμωσης, είναι τρεις ώρες.(Εικ.3.2)



Εικ. 3.2

3. Σύστημα απομάκρυνσης του καπνιστικού: μετά το τέλος της απεντόμωσης, γίνονται τρεις αεροπλύσεις των σύκων και εξαερισμός του θαλάμου, για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων του βρωμιούχου μεθυλίου.
 4. Ο σωλήνας απαγωγής αερίων του συστήματος εξαερισμού του κλιβάνου, ύψους τουλάχιστον 2m.
- Χώρος συγκέντρωσης απεντομωμένου προϊόντος: πρόκειται για επιφάνεια 400 m² περίπου, όπου παραμένει το προϊόν μέχρι να γίνει αμέσως μετά ο ποιοτικός έλεγχος.

ΚΑΤΟΨΗ ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ ΣΥΚΙΚΗΣ ΣΤΟ ΑΣΠΡΟΧΩΜΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



Όπου:

1 → περίβολος

- 2 → τμήμα παραλαβής
- 3 → Vacuum
- 4 → χειριστήριο
- 5 → λογιστήριο Συκικής
- 6 → γραφείο γεωπόνου ποιοτικού ελέγχου
- 7 → χώρος συγκέντρωσης απεντομωμένου προϊόντος

Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία της απεντόμωσης, στην συνέχεια ελέγχεται από γεωπόνους της Διεύθυνσης Γεωργίας, η αναγραφόμενη ποιότητα των σύκων και εκδίδεται το σχετικό πιστοποιητικό που ακολουθεί τα φορτία στον τόπο προορισμού τους. Η δειγματοληψία, γίνεται ως εξής:

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

Στην συσκευασία «χύμα», ο γεωπόνος επιλέγει μία σακούλα με σύκα από κάθε κιβώτιο και παίρνει μία με δύο χούφτες σύκα. Στην συνέχεια τα δείγματα μεταφέρονται στο γραφείο ποιοτικού ελέγχου, όπου διαθέτει τον παρακάτω εξοπλισμό:

1. Ένα τραπέζι; Όπου τοποθετούνται οι τσαπέλες, ανοίγονται και ανακατεύονται τα σύκα. Στο τραπέζι, υπάρχει ένα φωτιστικό και ένας μεγεθυντικός φακός και
2. Μία ζυγαριά: από τα αναμειγνύμενα σύκα, ο γεωπόνος ζυγίζει μισό κιλό και στην συνέχεια μετράει τα τεμάχια και κάνει αναγωγή αυτών, στο ένα κιλό.

Στην συνέχεια, σκίζει τα σύκα στην μέση και με την βοήθεια του μεγεθυντικού φακού, διαπιστώνει την ύπαρξη βλαβών και εντομολογικών προσβολών και ξεχωρίζει τα απόσυκα, τα οποία και μετράει κάνοντας αναγωγή στο ένα κιλό. Μετά, κατατάσσει τα σύκα σε έναν από τους τέσσερους εμπορικούς ποιοτικούς τύπους, όπου προαναφέραμε. Σε περίπτωση που το αποτέλεσμα της 1^{ης} ανάλυσης βρίσκεται στο μεταίχμιο δύο ποσοτήτων, επαναλαμβάνεται ο ποιοτικός έλεγχος, για μία ακόμα ή δύο φορές. Ο μέσος όρος των αναλύσεων, καθορίζει και τον τελικό χαρακτηρισμό. Στην συνέχεια, εκδίδεται σχετικό πιστοποιητικό, υπογεγραμμένο από τον υπεύθυνο γεωπόνο ποιοτικό ελεγκτή. Ο εξαγωγέας ή εκπρόσωπος, μπορεί να υποβάλλει ένσταση για τον χαρακτηρισμό του φορτίου του σε συγκεκριμένο εμπορικό τύπο, οπότε γίνεται δευτεροβάθμιος έλεγχος από τον Διευθυντή της Διεύθυνσης Γεωργίας, ο οποίος είναι και τελεσίδικος.

3.2 ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

Τα εξαγόμενα ξηρά σύκα, κατατάσσονται στους παρακάτω εμπορικούς τύπους:

- ✓ Εμπορικός ποιοτικός τύπος Α «GRANDE A» ή «EXTRA» ή «FANCY» (πρώτη ποιότητα)
- ✓ Εμπορικός ποιοτικός τύπος Β «GRANDE B» ή «CHOICE» (δεύτερη ποιότητα)
- ✓ Εμπορικός ποιοτικός τύπος Γ «GRANDE C» ή «COMMERSIAL» ή «CURRENT» (τρίτη ποιότητα)
- ✓ Εμπορικός ποιοτικός έλεγχος Δ «GRANDE D» ή «STANDARD» (τέταρτη ποιότητα).

Αναλυτικότερα:

Εμπορικός ποιοτικός τύπος Α ποιότητας

Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί απολύτως ώριμα, λεπτόφλοια, ανοιχτού κιτρινωπού χρώματος, απολύτως καθαρά και ομοιόμορφου μεγέθους.

Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών: το ανώτερο 10%

Ποσοστό βλαβών από προσβολές από έντομα: το ανώτερο 4%

Εμπορικός ποιοτικός τύπος Β ποιότητας

Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα, καθαρά, αρκετά λεπτόφλοια και είναι ομοιόμορφου χρώματος και μεγέθους.

Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών: το ανώτερο 15%

Ποσοστό βλαβών από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 6%

Ποσοστό αποσύκων: 0%

Εμπορικός ποιοτικός τύπος Γ ποιότητας

Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα, καθαρά και έχουν σχετική ομοιομορφία χρώματος.

Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών: το ανώτερο 20%

Ποσοστό βλαβών από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 10%

Ποσοστό αποσύκων: το ανώτερο 2%

Εμπορικός ποιοτικός τύπος Δ ποιότητας

Κατατάσσονται βρώσιμα σύκα, τα οποία έχουν συγκομισθεί ώριμα και καθαρά.

Ποσοστό εσωτερικών ή εξωτερικών βλαβών: το ανώτερο 25%

Ποσοστό βλαβών από προσβολές εντόμων: το ανώτερο 12%

Ποσοστό αποσύκων: το ανώτερο 4%

3.3 ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ

Η εξαγόμενη συκόπαστα, κατατάσσεται στους παρακάτω εμπορικούς τύπους:

Εμπορικός ποιοτικός τύπος Α «FINEST»

Η συκόπαστα αυτής της κατηγορίας, μπορεί να παραχθεί από σύκα οποιουδήποτε ποιοτικού τύπου, υπό την προϋπόθεση ότι δεν εμφανίζουν συνολικές εσωτερικές βλάβες πάνω από 10%, από τις οποίες οι προσβολές από έντομα, δεν υπερβαίνουν το 5%. Απαγορεύεται η κατάταξη της συκόπαστας στον εμπορικό ποιοτικό τύπο Α, όταν μετά από εργαστηριακή εξέταση διαπιστωθεί ότι έστω και σε ένα δείγμα των 100 gr:

- ο αριθμός κεφαλών των εντόμων είναι ανώτερος των 13
- ο αριθμός τεμαχίων εντόμων υπερβαίνει τα 50
- ο αριθμός τεμαχίων των ακάρεων υπερβαίνει τα 50 και
- αν ανευρεθούν περιττώματα ή τρίχες ποντικών.

Εμπορικός ποιοτικός τύπος Β «CHOICE»

Η συκόπαστα αυτής της κατηγορίας, μπορεί να παραχθεί από σύκα οποιουδήποτε ποιοτικού τύπου, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά ελεγχόμενα πριν αλεσθούν, δεν εμφανίζουν συνολικές εσωτερικές βλάβες πάνω από 20%, ενώ οι εντομολογικές προσβολές δεν υπερβαίνουν το 10%. Απαγορεύεται η κατάταξη της συκόπαστας στον εμπορικό ποιοτικό τύπο Β, όταν μετά από εργαστηριακή εξέταση διαπιστωθεί ότι έστω και σε ένα δείγμα των 100 gr:

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

Παρακάτω απεικονίζεται ποιοτικός έλεγχος απεντομωμένων ξηρών σύκων από γεωπόνο της Διεύθυνσης Γεωργίας (Εικ.3.3)



Εικ. 3.3

3.4 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ

Τα χαρακτηριστικά των ξηρών σύκων που επαφελούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή, σύμφωνα με τον Κανονισμό 1573 / 1999 της Επιτροπής της 19^{ης} Ιουλίου 1999, είναι τα παρακάτω:

3.4.1. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

Τα ξηρά σύκα, πρέπει:

- να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24%
- να έχουν ελάχιστο μέγεθος 136 καρποί / κιλό
- να έχουν λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής
- να έχουν σχετικά ομοιόμορφο χρώμα
- να είναι καθαρά και σχεδόν απαλλαγμένα από ξένες ύλες

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.

3.4.2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΚΟΠΑΣΤΑΣ

Η πάστα σύκων, λαμβάνεται από ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα, τα οποία πρέπει:

- να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24%
- να έχουν ελάχιστο μέγεθος 136 καρποί / κιλό
- να έχουν λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής
- να έχουν σχετικά ομοιόμορφο χρώμα
- να είναι καθαρά και σχεδόν απαλλαγμένα από ξένες ύλες.

Επίσης, θα πρέπει να έχουν πλυθεί με ζεστό νερό και να έχουν ξηραθεί με ζεστό αέρα.

3.5 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Από τον χώρο αποθήκευσης, η σταφίδα μεταφέρεται στο εργοστάσιο επεξεργασίας με φορτηγά, μέσα σε σάκους και τοποθετείται σε ένα χώρο που ονομάζεται «**χώρος αποθήκευσης πρώτης ύλης**». Ο χώρος αυτός, είναι χωρισμένος σε τμήματα στα οποία τοποθετείται η σταφίδα ανάλογα με την περιοχή παραγωγής της, έτσι ώστε σε περίπτωση που εμφανιστεί κάποιο πρόβλημα, να αποσυρθεί μόνο η συγκεκριμένη «παρτίδα» και επιπλέον να εντοπιστεί ο τόπος προέλευσης και να ληφθούν τα ανάλογα μέτρα.

Αρχικά, γίνεται ζύγισμα και ορισμένες δειγματοληψίες για τον προσδιορισμό της ωριμότητας, της υγρασίας και της ύπαρξης οχρατοξίνης Α. Όσον αφορά την οχρατοξίνη Α, πρόκειται για μία μυκοτοξίνη η οποία παράγεται από επτά είδη του μύκητα *Aspergillus* και από έξι είδη του μύκητα *Penicillium* και προκαλεί στον άνθρωπο νεφροπάθεια. Η επεξεργασία της σταφίδας, συνεχίζεται με την διαλογή και την κατάταξή της, ως προς το μέγεθος.

Πιν. 3.1 Κατηγορίες μεγέθους της Κορινθιακής σταφίδας

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΠΕΡΝΟΥΝ ΟΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ	ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΠΕΡΝΟΥΝ ΟΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ
Bold (γουλές)	8,5 χιλ.	7 χιλ.
Medium (μέτριες)	8,5 χιλ.	6 χιλ.
Small (μικρές)	7 χιλ.	4,5 χιλ.
Siftings (ψιλές)	6 χιλ.	4 χιλ.

Με την διαδικασία της διαλογής, απομακρύνονται οι πολύ μεγάλες ράγες, που είναι μη εμπορεύσιμες συνήθως, λόγω της παρουσίας γιγάρτων, καθώς επίσης απομακρύνονται οι πολύ μικρές και οι συσσωματωμένες ράγες, που έχουν δημιουργήσει σβώλους. Η επεξεργασία του σταφιδόκαρπου συνεχίζεται με το πλύσιμο που γίνεται σε ειδικό πλυντήριο.

Το νερό πέφτει με ταχύτητα πάνω στην σταφίδα, την οποία και στροβιλίζει απομακρύνοντας έτσι την σκόνη και άλλους ρύπους που τυχόν υπάρχουν. Ταυτόχρονα, με ειδικούς απορροφητές, απομακρύνονται διάφορες ελαφρές ύλες, όπως είναι τα μικρά κοτσάνια. Ο χρόνος που διαρκεί η πλύση, δεν είναι μεγαλύτερος από ένα λεπτό, έτσι ώστε να αποφευχθεί η απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων νερού από τις ράγες. Στην συνέχεια, οι σταφίδες περνούν από τις πετροπαγίδες που συγκρατούν τις πέτρες που υπάρχουν και ακολουθεί ένα δεύτερο πλύσιμο – ξέβγαλμα.

Το επόμενο στάδιο, είναι η απομίσχυση και γίνεται με την βοήθεια των κοπτικών μηχανών. Οι μηχανές αυτές, αποτελούνται από ένα σύστημα λεπίδων σε σχήμα ρόμβου, όπου εξωτερικά περιβάλλονται από λεπτή σήτα. Οι λεπίδες και το εξωτερικό περίβλημα, περιστρέφονται με αντίθετη φορά η μία από την άλλη, με συχνότητα 600 στροφές το λεπτό. Οι σταφίδες, όταν περνούν από το σύστημα των λεπίδων, απαλλάσσονται από τους μίσχους, ενώ συγχρόνως στεγνώνουν από το νερό που είχαν στην επιφάνειά τους, λόγω της πλύσης που προηγήθηκε. Στο σημείο αυτό, υπάρχει η δυνατότητα γυαλίσματος του σταφιδόκαρπου, που γίνεται με ειδικό άοσμο φυτικό έλαιο. Η εργασία αυτή, είναι προαιρετική και πραγματοποιείται μόνο αν ζητηθεί από τον αγοραστή του προϊόντος.

Μετά το γυάλισμα, γίνεται η τελική διαλογή από εργάτριες, που απομακρύνουν ξυλάκια, πέτρες και οτιδήποτε άλλο μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητα των σταφίδων, καθώς αυτές μεταφέρονται πάνω σε μεταφορικές ταινίες, πλάτους 1 μέτρου και μήκους από 2 – 20 μέτρα. Μετά, οι σταφίδες περνάνε κάτω από μαγνήτες, στους οποίους κολλούν τυχόν ρινίσματα σιδήρου, υπολείμματα από σκάγια και όποιες άλλες μεταλλικές ύλες, βρίσκονται ανάμεσα στις σταφίδες. Τέλος, ο σταφιδόκαρπος, περνά από μεταλλικούς ανιχνευτές, οι οποίοι εντοπίζουν και κατακρατούν μεταλλικές ύλες, μεγάλου μεγέθους που δεν μπόρεσαν να κολλήσουν στους μαγνήτες και οι οποίες συνήθως βρίσκονται μέσα στην σάρκα των σταφίδων. Αφού οι σταφίδες περάσουν τα παραπάνω στάδια, έχει γίνει η κατάταξή τους, ανάλογα με την ποιότητά τους.

Πιν. 3.2 Κατηγορίες ποιότητας της Κορινθιακής σταφίδας

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ		
	Extra Choicest	Choicest	Choice
Χρώμα	Βαθυκόκκινο - μαύρο	Μπλε - μαύρο	ερυθρόμαυρο
Υγρασία (ανώτατη/κατώτατη)	16/ 13	16/13	16/13
Ξένες ύλες:			
1.Πέτρες, χαλίκια, μεταλλικά θραύσματα	0	0	0
2.Μηρορατά αντικείμενα % βάρους	0,01	0,01	0,01
3.Ακίνδυνα ορατά ξένα αντικείμενα φυτικής προέλευσης ανά 100 gr ραγών	0,01 ανώτατο όριο	0,01 ανώτατο όριο	0,01 ανώτατο όριο
Σταφίδες ισχνές	0,1%	0,7%	1,5%
Σταφίδες ερυθρωπές	10% ανώτατο όριο	15% ανώτατο όριο	20% ανώτατο όριο
Σταφίδες ελαττωματικές	0,5% ανώτατο όριο	2% ανώτατο όριο	3% ανώτατο όριο
Σταφίδες χοντρές	0,5 % ανώτατο όριο	1% ανώτατο όριο	1% ανώτατο όριο
Σταφίδες ψιλές	2% ανώτατο όριο	2% ανώτατο όριο	2% ανώτατο όριο
Σταφίδες με ποδίσκους	2% ανώτατο όριο	3% ανώτατο όριο	3% ανώτατο όριο

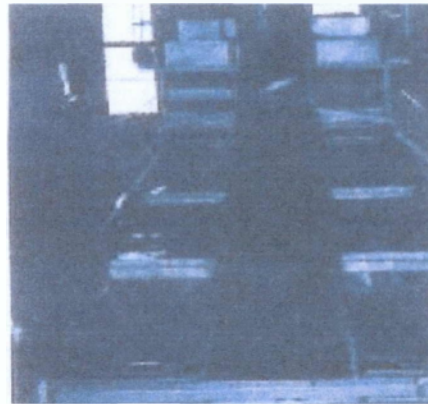
Στο στάδιο αυτό, το προϊόν είναι πλέον έτοιμο για να συσκευαστεί. Η συσκευασία, γίνεται με ειδικές μηχανές που συμπιέζουν και κλείνουν τις σταφίδες σε σακούλες πολυαιθυλενίου, κατάλληλες για τρόφιμα, οι οποίες είναι τοποθετημένες μέσα σε χαρτοκιβώτια των 12,5 Kgr. Στην συνέχεια, γίνεται η σήμανση των κιβωτίων επάνω στην οποία πρέπει να αναγράφονται τα εξής:

- Τα στοιχεία ταυτότητας του εμπόρου (το όνομα και την διεύθυνση) και το εμπορικό σήμα του συσκευαστή ή του εξαγωγέα.
- Το είδος του προϊόντος: Κορινθιακή σταφίδα
- Το καθαρό βάρος της περιεχόμενης Κορινθιακής σταφίδας
- Την ποιοτική κατηγορία και την κατηγορία μεγέθους της περιεχόμενης Κορινθιακής σταφίδας.

Τα κιβώτια αυτά, μεταφέρονται σε ειδικούς θαλάμους αποθήκευσης, όπου γίνεται η απεντόμωση. Η ουσία που χρησιμοποιείται, είναι το βρωμιούχο μεθύλιο. Η διαδικασία της απεντόμωσης, διαρκεί 3 ώρες και δεν αφήνει υπολείμματα. Η δοσολογία είναι 50 γραμμάρια βρωμιούχο μεθύλιο / κυβικό μέτρο αποθηκευτικού χώρου. Για να εισχωρήσει η ουσία στα μέσα συσκευασίας, ώστε να γίνει η σωστή καταπολέμηση των εντόμων, οι σακούλες πολυαιθυλενίου έχουν 2 – 3 σημεία μικρές τρυπούλες και τα χαρτοκιβώτια έχουν μικρά ανοίγματα. Μετά από την ολοκλήρωση της απεντόμωσης, ακολουθεί εξαερισμός.



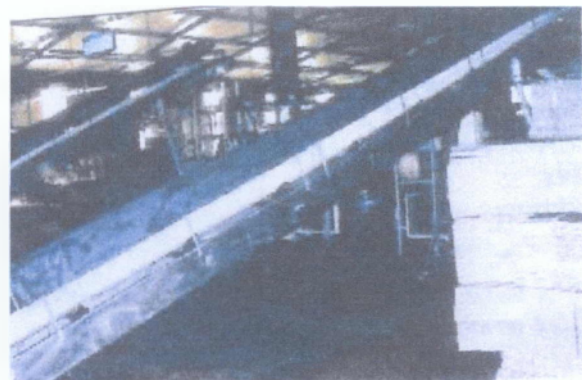
Εικ. 3.4 Κόσκινο διαιρετικής μηχανής



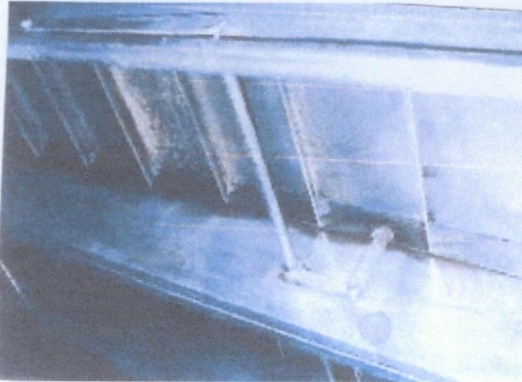
Εικ. 3.5 Διαιρετική μηχανή



Εικ 3.6 Διάφορα μεγέθη κοσκίων



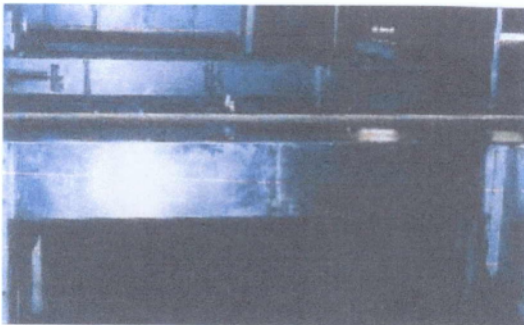
Εικ 3.7 Ανυψωτική ταινία



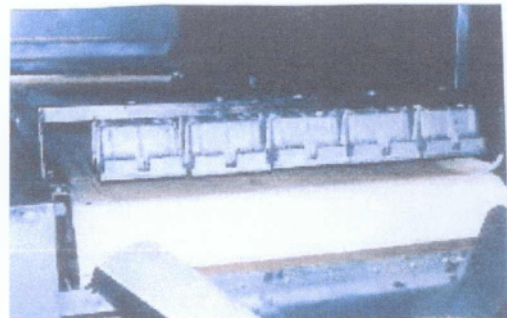
Εικ 3.8 Πετροπαγίδες



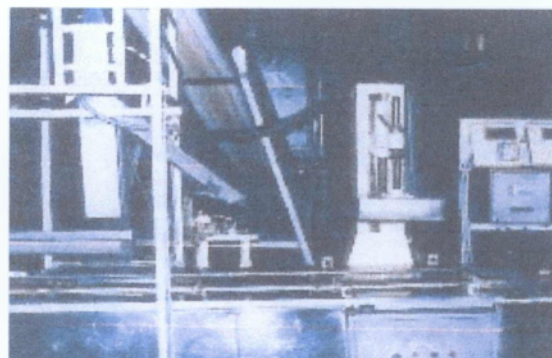
Εικ. 3.9 Κοπτική μηχανή



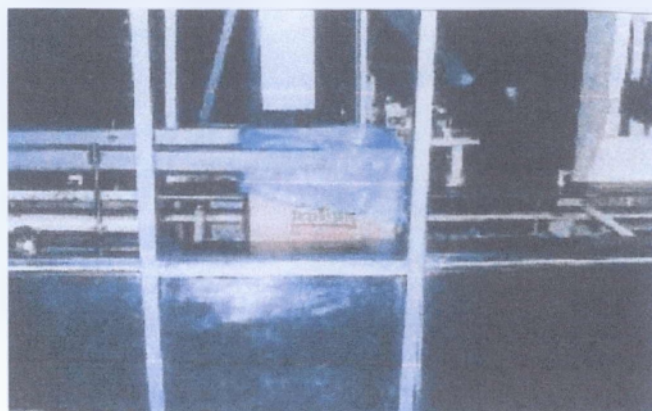
Εικ 3.10 Μεταφορική ταινία



Εικ 3.11 Μαγνήτες



Εικ 3.12 Μεταλλικοί ανιχνευτές



Εικ 3.13 Μηχανή γεμίματος και ζυγίσματος χαρτοκιβωτίων

3.6 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Οι σταφίδες πρέπει να προέρχονται από τις ποικιλίες «Σουλτανίνα», «moscatel» και από σταφύλια Κορίνθου, που προέρχονται από τις *Vitis vinifera* L. Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1621 / 1999 της Επιτροπής της 22ας Ιουλίου 1999, το τελικό προϊόν της Κορινθιακής σταφίδας, θα πρέπει να πληρεί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

3.6.1 ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Οι σταφίδες πρέπει να είναι:

- ολόκληρες
- το ποσοστό υγρασίας δεν πρέπει να είναι κατώτερο από 18 % να είναι ολόκληρος ο καρπός
- να είναι υγιής. Αποκλείονται οι καρποί που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από τέτοιες αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να καταστήσουν τα προϊόντα ακατάλληλα για κατανάλωση.
- να είναι απαλλαγμένοι από ζώντα έντομα ή ακάρεα, ανεξάρτητα από το στάδιο ανάπτυξής τους.
- χωρίς ασυνήθη εξωτερική υγρασία
- να είναι χωρίς ξένη οσμή και γεύση, (ελαφρά οσμή SO₂ και ελαφρά οσμή και γεύση ελαίου, δεν θεωρούνται ως ασυνήθεις) και με την προφύλαξη των ανοχών.
- να είναι καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες.
- να είναι απαλλαγμένες από ορατά ίχνη προσβολής από έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα.
- να μην έχουν πράσινες ρώγες ή ανεπαρκώς ανεπτυγμένες ρώγες
- να είναι χωρίς τμήματα ποδίσκου
- χωρίς φυτικές ξένες ύλες

- να είναι χωρίς κοτσάνια, πλην της περίπτωσης των σταφυλιών του τύπου «moscatel».
- να είναι χωρίς ρώγες που έχουν υποστεί ζημιές (για τις σταφίδες χωρίς γιγάρτα, οι συνήθεις μηχανικές βλάβες που προκύπτουν από τις συνήθεις εργασίες αφαίρεσης των γιγάρτων δεν θεωρούνται ως «ζημία»).
- να έχουν καλή γεύση, υφή και καλό χρωματισμό
- να προέρχονται από ώριμα σταφύλια
- χωρίς ορατούς κρυστάλλους σακχάρου
- να έχουν κοσκινιστεί κατά μέγεθος
- απαλλαγμένες από σήψη

Οι σταφίδες πρέπει επιπλέον:

- να έχουν παρόμοια χαρακτηριστικά ποικιλίας
- να έχουν σαφώς καλή γεύση, υφή και καλό τυπικό χρωματισμό
- να προέρχονται από σαφώς ώριμα σταφύλια
- να έχουν κοσκινιστεί ή να έχουν ταξινομηθεί κατά μέγεθος
- μπορούν να εμφανίζουν ελατώματα εντός των ορίων των ανοχών, που εμφανίζονται οι διατάξεις σχετικά με τα όρια ανοχής, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά τους, όσον αφορά την γενική όψη, την ποιότητα, την διατήρηση και την παρουσίαση.

Η κατάσταση των σταφίδων, πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορούν:

- να αντέχουν στην μεταφορά και στις μεταχειρίσεις και
- να φτάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

Πιν. 3.3 τα επιτρεπόμενα ελατώματα και οι ανοχές που αφορούν τους ελαττωματικούς καρπούς.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	ΑΝΟΧΕΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ	
	% ΚΑΤΑ ΒΑΡΟΣ	ΚΑΤ' ΑΡΙΘΜΟ
Τμήμα ποδίσκου (σε Kg)	-	1,00
Κοτσάνια (%)	-	3,00
Πράσινες ρώγες	1,50	-
Σημάδια σήψης	4,00	-
Προσβολές από έντομα	1,00	-

Ρώγες που έχουν υποστεί ζημιές	3,00	-
Φυτικές ξένες ύλες	0,03	-
Ανόργανες ξένες ύλες	0,01	-

3.6.2 ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Η ανεπεξέργαστη σταφίδα, θα πρέπει:

- να είναι ξερή, με περιεκτικότητα σε υγρασία που να μην υπερβαίνει το 31%, για την ποικιλία «moscatel» και το 14% για τις λουπές ποικιλίες.
- να είναι υγιής, ολόκληρη, με ικανοποιητικό σχήμα και επαρκώς ανεπτυγμένη και να έχει σχεδόν ομοιόμορφο χρώμα.
- να παρουσιάζει σχεδόν ελαστικό και μαλακό σαρκώδες μέρος που εμποδίζει την σκλήρυνση ή την κρυστάλλωση.
- να είναι απαλλαγμένη από τραυματισμούς, οφειλόμενους στους ποδίσκους ή σε ακατάλληλους χειρισμούς.
- να είναι σχεδόν απαλλαγμένη από έντομα ή ακάρεα , ανεξάρτητα από το στάδιο ανάπτυξής τους.
- να είναι απαλλαγμένη από ορατά κατάλοιπα προϊόντων επεξεργασίας, τοξικά για τον άνθρωπο.
- να είναι απαλλαγμένη από τεμάχια στελεχών, που προέρχονται από την άμπελο
- να είναι απαλλαγμένη από ξένες οσμές και γεύσεις
- να αποσπάται εύκολα όταν ανασύρεται από τον περιέκτη που χρησιμοποιείται για την μεταφορά
- να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται σε στοιβαζόμενα πλαστικά κιβώτια, τα οποία καθαρίζονται πριν από κάθε χρήση
- να υπάρχει ομοιογένεια μεγέθους ως εξής:
 - Ανεπεξέργαστες σταφίδες μεγέθους 10 και 14 χιλιοστών και σουλτανίνες μεγέθους 11 4 χιλιοστών
 - Ανεπεξέργαστες σταφίδες μεγέθους που δεν υπερβαίνει τις 130 ρώγες 100 γραμμάρια.

ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	ΑΝΟΧΕΣ (% ΤΟΥ ΒΑΡΟΥΣ)
Ανεπεξέργαστη σταφίδα μη ομοιόμορφου χρώματος	12
Ανεπεξέργαστη σταφίδα ανεπαρκώς ώριμη ή ανεπαρκώς ανεπτυγμένη	4
Ανεπεξέργαστη σταφίδα που παρουσιάζει μούχλα, σήψη ή ζύμωση	4
Ανεπεξέργαστη σταφίδα με ελαττώματα, χτυπήματα ή σχισμές	4
Ανεπεξέργαστη σταφίδα που περιέχει κρυσταλοποιημένη ζάχαρη	10
Ανεπεξέργαστη σταφίδα που παρουσιάζει προσβολές από έντομα, ακάρεα ή άλλα ζωικά παράσιτα	2
Ανεπεξέργαστη σταφίδα που περιέχει ορατά ξένα σώματα φυτικής πρέλευσης.	1

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

4.1 ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ

Η ιδιότητα των «μικρομυκήτων», να παράγουν τοξίνες, έγινε γνωστή γύρω στο 1850, οπότε και έγιναν προσπάθειες απομόνωσης, χωρίς θετικά αποτελέσματα. Η 1^η επιτυχημένη προσπάθεια, έγινε το 1906 από τους Bodin και Gauthier, που απομόνωσαν «θερμάντοχη ουσία από το μυκητόλλιο του *Aspergillus fumigatus*, με τοξική δράση κατά των κουνελιών». Το 1954 ο Sarkison, περιγράφει περιπτώσεις αιμορραγικού συνδρόμου, σε κοτόπουλα που είχαν τραφεί με σπόρους μολυσμένους με *Fusarium roae* και *F.Sporotrichoides*. Οι ηπατοξικές και ηπατοκαρκονογόνες ιδιότητες μερικών μυκοτοξινών και ιδιαίτερα της τάξης των αφλατοξινών, ανακαλύφθηκαν το 1960 και ακολούθησε η απομόνωση της τάξης των αφλατοξινών με μεταλαξιογόνο, τερατογόνο και καρκινογόνο δράση.

Σήμερα, είναι γνωστό ότι όλες οι τροφές φυτικής προέλευσης, μπορούν να αποτελέσουν υπόστρωμα για την ανάπτυξη μυκήτων και συνεπώς, μπορούν να επιμολυνθούν από μυκοτοξίνες. Ιδιαίτερα προσβάλλονται τα δημητριακά, που καταναλώνονται από ανθρώπους και ζώα. Ο άνθρωπος μπορεί να καταναλώσει ποσότητες μυκοτοξινών και από τροφές ζωικής προέλευσης, όπως γάλα, κρέας, αυγά, επειδή οι μυκοτοξίνες δεν αποδομούνται στον οργανισμό των ζώων.

Τι είναι όμως, οι μυκοτοξίνες; **Μυκοτοξίνες**, είναι «ειδικού» μεταβολίτες ή ιδιολίτες μερικών μυκήτων, που παράγονται συνήθως κατά το τελευταίο στάδιο της φάσης ανάπτυξής τους, την ιδιόφαση. Αυτοί οι «ειδικοί» μεταβολίτες, δεν είναι απαραίτητοι για την ανάπτυξη του μύκητα, αλλά βοηθούν την επιβίωσή του, στο περιβάλλον.

4.1.1 ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΕΣ

Οι αφλατοξίνες, χουν απομονωθεί από δημητριακά και ξηρούς καρπούς, επιμολυσμένους με *P. Puberulum*, *A. Flavus* και *A. Parasiticus*. Από το 1938 μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '70, οι κυριότεροι παράγοντες που θεωρούνταν απαραίτητοι για την ανάπτυξη των αφλατοξινοπαραγωγών στελεχών σε αποθηκευμένα δημητριακά, ήταν η αυξημένη σχετική υγρασία και θερμοκρασία. Τα κατώτατα και ανώτατα όρια θερμοκρασίας για την παραγωγή αφλατοξινών, γενικά είναι 12 °C – 27 °C και 40 °C – 42 °C, αντίστοιχα.

Σήμερα είναι αποδεκτό, ότι ο σημαντικός παράγοντας για την αφλατοξινοπαραγωγική ικανότητα του *A. Flavus*, είναι και η παρουσία των βιταμινών Β. Ο μύκητας, μπορεί να αναπτυχθεί και να παράγει τοξίνη, ακόμα και κάτω από αναερόβιες συνθήκες. Αντίθετα, αυξημένες ποσότητες διοξειδίου του άνθρακα, αναστέλλουν την ανάπτυξη του.

4.1.2 ΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΩΝ

Παρ'όλο που έχουν απομονωθεί 20 διαφορετικά είδη αφλατοξινών, τέσσερις μόνο ενώσεις απομονώνονται συχνά από φυτικά προϊόντα και παράγονται κυρίως από στελέχη *A. Flavus* και *A. Parasiticus*. Οι ενώσεις αυτές, ονομάζονται αφλατοξίνες Β₁, Β₂, G₁ και G₂. Η ομάδα Β, εκπέμπει μπλέ φθορισμό και η ομάδα G πράσινο. Οι αφλατοξίνες, φθορίζουν έντονα, όταν εκτεθούν σε υπεριώδη ακτινοβολία. Λόγω αυτής της ιδιότητας, είναι εύκολη η ανίχνευση ελάχιστων ποσοτήτων με χρωματογραφία λεπτής στιβάδας.

4.1.3 ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΕΣ

Οι ωχρατοξίνες, είναι μία ομάδα μυκοτοξινών που απομονώθηκαν από τον *A. Ochraceus* το 1965. Η ωχρατοξίνη Α, ήταν η 1^η που απομονώθηκε και είναι άχρωμη κρυσταλλική ένωση, με έντονο μπλε – πράσινο φθορισμό, κάτω από υπεριώδη ακτινοβολία. Το άλας νατρίου της ωχρατοξίνης, είναι διαλυτό στο νερό και σαν οξύ είναι σχετικά διαλυτό σε οργανικούς διαλύτες, όπως στο χλωροφόρμιο και στην μεθανόλη. Η ωχρατοξίνη Α, απομονώθηκε αρχικά από τον *A. Ochraceus*, αργότερα όμως απομονώθηκε και από άλλα είδη *Aspergillus* και *Penicillium*. Η ωχρατοξίνη Α, παράγεται σε θερμοκρασία 20 – 30 °C και σχετική υγρασία 20 – 30%. Αυξημένη συχνότητα επιμόλυνσης δημητριακών στις χώρες με ψυχρό κλίμα, όπως Σουηδία, Καναδά, Δανία και Πολωνία, οφείλεται σχεδόν αποκλειστικά στα ωχρατοξινοπαραγωγικά στελέχη των *Penicillium*.

4.1.4 ΤΕΡΑΤΟΓΟΝΙΑ ΚΑΙ ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΕΣ

Η εμβρυοτοξική δράση των ωχρατοξινών, έχει παρατηρηθεί από την αρχή της δεκαετίας του 1970, σε ποντίκια, hamsters και κοτόπουλα. Στα ποντίκια, δόσεις 5 mgkg⁻¹ ΟΑ ενδοπεριτοναϊκά, αυξάνουν την θνησιμότητα του εμβρύου, ενώ τα νεαρά ποντίκια, γεννιούνται με μικροφθαλμία, κρανιακές παραμορφώσεις και παραμορφώσεις ή απουσία των άκρων. Η εμβρυοτοξική δράση των ωχρατοξινών, έχει μελετηθεί ιδιαίτερα σε εμβρυοφόρα αυγά όρνιθας. Τα εμβρυοτοξικά συμπτώματα, αρχίζουν από την 3^η μέρα της επώασης, μετά τον ενδοαμνιοτικό εμβολιασμό 0,01 – 0,05 mg ΟΑ και πελιλαμβάνει αναστολή της ανάπτυξης του εμβρύου, απλασία των καρδιακών κόλπων και του εγκεφάλου.

4.1.5 ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΗΣ ΣΤΗΝ ΣΤΑΦΙΔΑ

Α. ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

1. Ξεφύλλισμα της σταφίδας για να αερίζονται τα σταφύλια
2. Όταν υπάρχει υψηλή σχετική υγρασία το καλοκαίρι, να γίνεται καταπολέμηση του βοτρυτή αρχές Ιουλίου και Αυγούστου, με τα κατάλληλα μυκητοκτόνα.
3. Τοποθέτηση των αλωνιών μακριά από δρόμους
4. Αποφυγή τρυγητού 2 – 3 μέρες μετά από βροχή
5. Η αποθήκη πρέπει να είναι καθαρή και δροσερή
6. Η αποθήκευση πρέπει να γίνεται σε πλαστικά παλετοκιβώτια
7. Μέσα στο ψεκαστικό υγρό προστίθεται εντομοκτόνο με μικρή υπολειμματική δράση, για την καταπολέμηση της ευδεμίδας
8. Κατά τον τρυγητό:
 - απόρριψη των σταφυλιών που είναι σάπια
 - η τοποθέτηση των σταφυλιών δεν πρέπει να γίνεται από μεγάλο ύψος προς αποφυγή τραυματισμών
 - το άδειασμα των τελάρων στο αλώνι, να γίνεται με προσοχή και από μικρό ύψος
 - το άπλωμα των σταφυλιών πάνω σε πλαστικό δίχτυ, να γίνεται με προσοχή για αποφυγή τραυματισμών.
9. Τοποθετούμε τα πλαστικά καλύμματα στο αλώνι, αφού τα σταφύλια έχουν μαραθεί και τα απομακρύνουμε τις θερμές ώρες της ημέρας, για την αποφυγή μυκήτων
10. τρίψιμο – μάζεμα: όταν η υγρασία είναι μικρότερη του 16 – κοσκίνισμα: για αφαίρεση των χονδράδων
11. Η σταφίδα να είναι δροσερή (εντός αποθήκης), όταν περνάει από την μάνικα, η οποία απομακρύνει κότσαλα, ισχές και κούφιας ρώγες, προσβεβλημένες από μύκητες.

Β. ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΕΣΕΜΠΟΡΟΥΣ – ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ – ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΠΩΛΗΣΗΣ

1. Ως προς τις αποθήκες ισχύουν τα ίδια για τους μεσέμπορους και τα εργοστάσια επεξεργασίας, των οποίων οι αποθήκες πρέπει να έχουν και θερμομόνωση.

2. για το στέγνωμα του τελικού προϊόντος στα εργοστάσια επεξεργασίας, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται θερμοκρασίες και χρόνοι που δεν ευνοούν την ανάπτυξη μυκήτων και η υγρασία του τελικού προϊόντος να είναι 16%
3. για την εξαγωγή του προϊόντος κατά τους θερινούς μήνες, να χρησιμοποιούνται εμπορευματοκιβώτια με θερμομόνωση
4. οι αποθήκες των καταστημάτων πώλησης, πρέπει να είναι καθαρές, δροσερές και με θερμομόνωση.

4.2 ΕΧΘΡΟΙ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

Οι εχθροί των ξηρών σύκων, οι οποίοι δημιουργούν προβλήματα στην παραγωγή, αλλά και στην εμπορία των ξηρών σύκων, είναι οι παρακάτω:

- **Πλόντια και Εφέστια (*Plodia interpunctella* και *Ephestia elutella*)**

Είναι νυκτόβιες πεταλούδες της οικογένεια Pyralidae και ανήκουν στην τάξη Lepidoptera. Η **Πλόντια**, έχει μήκος γύρω στα 10 mm και άνοιγμα φτερών 15 - 20 mm περίπου. Τα πρόσθια φτερά κατά το ήμισυ, έχουν χρώμα καστανέρυθρο, με δύο εγκάρσιες μαύρες γραμμώσεις, ενώ το υπόλοιπο ήμισυ, είναι αργυρόλευκο. Τα οπίσθια φτερά, είναι αργυρόλευκα και ελαφρά κροσσωτά. Τα αυγά της, είναι υπόλευκα, ελλειψοειδή και με ελαφρά ανώμαλη επιφάνεια. Οι προνύμφες των πρώτων σταδίων, είναι λευκού χρώματος, που αργότερα γίνεται ρόδινο. Είναι έντομο πολυφάγο με πολλούς ξενιστές. Η διάρκεια του βιολογικού κύκλου του εντόμου, εξαρτάται αφενός από την θερμοκρασία του περιβάλλοντος και αφετέρου από το είδος της τροφής που οι προνύμφες καταναλώνουν. Φαίνεται ό,τι τα αποξηραμένα φρούτα (σύκα και σταφίδες), ευνοούν την γρήγορη εξέλιξη των προνυμφών. Ο βιολογικός κύκλος της, διαρκεί συνήθως 40 – 80 ημέρες. Το θηλυκό γεννά 100 – 200 αυγά και έχει 4 – 5 γενιές τον χρόνο. Οι προνύμφες, προκαλούν σοβαρές ζημιές στα ξερά σύκα. Όταν μπουν στο σύκο, κλείνουν τον «οφθαλμό» αυτού, με μία άσπρη μεμβράνη.

Η **Εφέστια**, έχει μήκος 10 mm και άνοιγμα φτερών περίπου στα 17 mm. Τα πρόσθια, έχουν χρώμα καστανότεφρο με δύο εγκάρσιες κυματοειδείς γραμμές, ενώ τα οπίσθια είναι ανοιχτόχρωμα. Τα αυγά είναι υπόλευκα, στρογγυλά, με κοκκώδη επιφάνεια. Είναι έντομο πολυφάγο, με πολλούς ξενιστές. Διαχειμάζει μέσα σε βομβύκιο σαν ανεπτυγμένη προνύμφη και το ακμαίο γεννά τα αυγά του στα σύκα. Οι ώριμες προνύμφες, είναι δυνατόν να επιβιώσουν σε χαμηλές θερμοκρασίες, για μεγάλο χρονικό διάστημα. Σε περίπτωση μεγάλης προσβολής, είναι δυνατόν να παρατηρούμε αρκετό αριθμό βομβυκίων ενωμένων μεταξύ

τους, με μετάξινα νήματα. Ο βιολογικός της κύκλος, σε συνθήκες καλοκαιριού, διαρκεί περίπου 50 ημέρες – 5 ημέρες για την εκκόλαψη των αυγών, 35 ημέρες για την ανάπτυξη των προνυμφών και 10 ημέρες στο στάδιο της πούπας. Τα ακμαία ζουν περίπου μία εβδομάδα και γεννούν 100 – 250 αυγά. Έχει 2 – 3 γενιές τον χρόνο. Τα ακμαία της γενιάς που διαχειμάσε, εμφανίζονται γύρω στον Απρίλιο, της 2^{ης} γενιάς τον Ιούλιο και της 3^{ης} γενιάς τον Αύγουστο με Σεπτέμβριο.

▪ **Καρπόφιλος (*Carpophilus hemipterus*)**

Μικρό κολεόπτερο, μήκους 4 mm, σκούρου χρώματος, με δύο κίτρινες κηλίδες στα έλυτρα. Η προνύμφη του, είναι μικρότερη από τις Πλόντιας και της Εφέστιας, είναι λίγο πεπλατυσμένη στην μέση και στενότερη εμπρός και πίσω. Ο Καρπόφιλος, προσελκύεται από υπερώριμους καρπούς, ιδιαίτερα όταν είναι τραυματισμένοι ή «σκασμένοι», λόγω υψηλής υγρασίας, όπως οι βροχές. Στα ώριμα σύκα, μπαίνει από το «μάτι» και γεννά περίπου 100 αυγά. Οι προνύμφες που εκκολάπτονται, συνεχίζουν την προσβολή και στην αποθήκη.

Για την αντιμετώπισή τους, συνιστάται να σκεπάζονται τα προς ξήρανση σύκα μετά την δύση του ηλίου, ώστε να αποφεύγεται η φωτοκία των θηλυκών σε αυτά. Σε περίπτωση που έχει συμβεί προσβολή, εφαρμόζουμε καπνιστικά εντομοκτόνα, όπως βρωμιούχο μεθύλιο, στα απεντομωτήρια. Επιπλέον, για την σύλληψη των ακμαίων, μπορούν να χρησιμοποιηθούν παγίδες φερομόνης, με σκοπό να μειωθεί η πυκνότητα του πληθυσμού του εντόμου, σε σημείο που να επιτρέπει την διατήρηση του αποθηκευμένου προϊόντος, χωρίς σημαντική βλάβη, κάτω από το επίπεδο οικονομικής ζημιάς. Οι αποθήκες θα πρέπει να καθαρίζονται επιμελώς και να φέρουν σήτες στα παράθυρα.

▪ **Σιλβάνος ή Ψείρα (*Oryzaephilus surinamensis*)**

Είναι ένα μικρό σκαθαράκι, που ανήκει στην οικογένεια Sylvanidae των Κολεοπτέρων. Έχει μήκος γύρω στα 3,5 mm, είναι στενόμακρο, χρώματος ζωνρού καστανού και φέρει χαρακτηριστικές ακανθώσεις στον θώρακα. Συνήθως, κατατρώγει προϊόντα που έχουν προσβληθεί από άλλες αιτίες. Αναπτύσσεται σε θερμοκρασία μεταξύ 20^o C και 37,5^o C με optimum τους 30 – 35^o C και σχετική υγρασία 70 – 90%. Σε αυτές τις συνθήκες, ο βιολογικός του κύκλος διαρκεί περίπου 20 ημέρες. Γεννά γύρω στα 150 αυγά και έχει 3 – 5 γενιές τον χρόνο. Δεν είναι τόσο επικίνδυνο όμως, όπως τα προηγούμενα.

Για την αντιμετώπισή τους, πρέπει οι αποθηκευτικοί χώροι να είναι τελείως καθαροί από υπολείμματα περασμένων ετών και θα πρέπει να έχουν ψεκαστεί με ένα εντομοκτόνο με μεγάλη υπολειμματική διάρκεια. Αν διαπιστώσουμε ύπαρξη προσβολών, εφαρμόζουμε καπνιστικά εντομοκτόνα. Οι απεντομώσεις που γίνονται τόσο στα χωρικά, όσο και στα

γενικά απεντομωτήρια, έχουν σαν στόχο κυρίως την Πλόντια, Εφέστια και Καρπόφιλο και δευτερευόντως τον Σιλβάνο.

4.3 ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

Οι ασθένειες των ξηρών σύκων, οι οποίες δημιουργούν προβλήματα στην παραγωγή, αλλά και στην εμπορία των ξηρών σύκων, είναι οι παρακάτω:

- Ενδόσηψη

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

Τα αίτια της ασθένεια αυτής, είναι τα παρακάτω:

1. ο μύκητας *Fusarium moniliforme*, που μεταφέρεται στο σύκο με τον ψήνα (το παρακουνούπιασμα των σύκων). Έχει παρατηρηθεί ότι τα σύκα των περιοχών που βρίσκονται κοντά σε άγριες συκιές, προσβάλλονται πολύ από ενδόσηψη.
2. η κακή απορρόφηση του νερού από το έδαφος, που μπορεί να οφείλεται σε υπερβολική αζωτούχο λίπανση, ξηρασία, ζημιές του ριζικού συστήματος.

Για την αντιμετώπισή της, δεν υπάρχει πρακτικά εφαρμόσιμη μέθοδος αντιμετώπισης. Θα πρέπει να αποφεύγεται η υπερβολή χρησιμοποίησης αγριοσυκών και η υπερβολική αζωτούχος λίπανση.

- Καπνιά

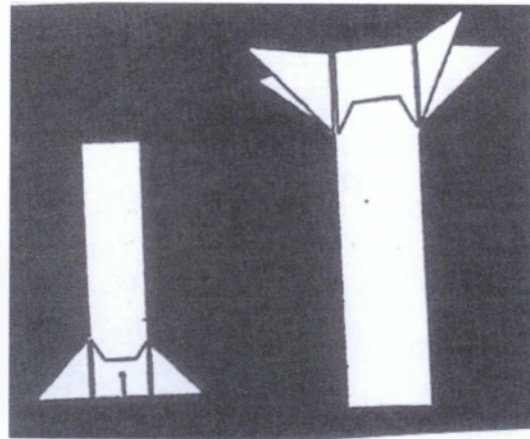
Τα προσβεβλημένα από καπνιά σύκα, παρουσιάζουν αλλοίωση του μελιτώματος τους και στο εσωτερικό τους, εμφανίζεται μαύρη μούχλα. Οφείλεται σε προσβολή από τον μύκητα *Aspergillus niger*. Ευνοείται κυρίως σε υγρές περιοχές. Δεν είναι συχνή και δεν αποτελεί σοβαρό πρόβλημα.

- Ξίνισμα

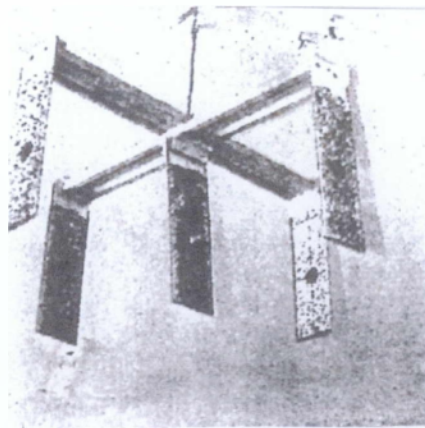
Τα σύκα, έχουν υδαρή υφή, η σάρκα είναι ωχροκίτρινη και έχει οσμή ξινίλας. Το ξίνισμα συνήθως, οφείλεται σε μύκητες που μεταφέρονται στα σύκα από διάφορα έντομα, όπως ο καρπόφιλος. Ευνοείται σε υγρά εδάφη και όταν ο καιρός είναι υγρός. Οι συνθήκες αυτές ευνοούν και τις προσβολές από καρπόφιλο στα ώριμα σύκα.



Εικ. 4.1 Προνύμφη Πλόντιας



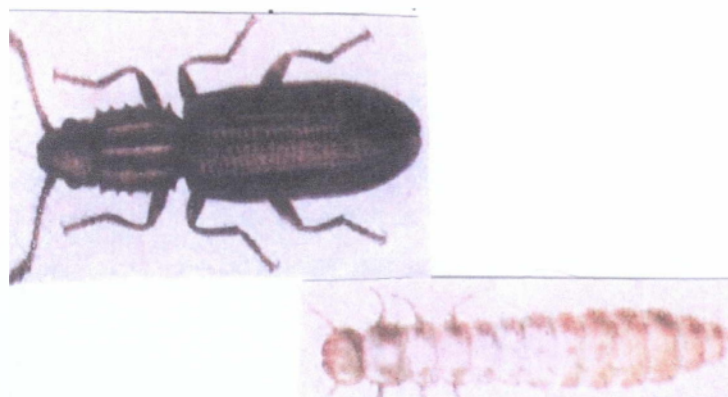
Εικ. 4.2 Η παγίδα «Lasiotrap» με βάση



Εικ. 4.3 Σύνθεση παγίδας



Εικ. 4.4 Ακμαίο Εφέστιας



Εικ. 4.5 Ακμαίο και προνύμφη Συλβάνου

4.4 ΜΥΚΗΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Οι μυκητολογικές ασθένειες που παρουσιάζονται στην Κορινθιακή σταφίδα, είναι οι παρακάτω:

- Περονόσπορος

Είναι ίσως η σοβαρότερη από τις ασθένειες του αμπελιού. Στην Ελλάδα, παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στον νομό Μεσσηνίας το 1881. Οφείλεται στον μύκητα *Plasmopara viticola* και προσβάλλει όλα τα πράσινα μέρη του φυτού, που έχουν ώριμα λειτουργικά στομάτια. Στα φύλλα που είναι και τα περισσότερο προσβαλλόμενα όργανα, εμφανίζονται κηλίδες διαμέτρου 0,5 – 2,5 εκατοστά ελαιώδους μορφής, γνωστές ως «κηλίδες ελαίου». Στους βλαστούς εμφανίζεται καστανόμαυρος μεταχρωματισμός και κύρτωση προς την πλευρά της προσβολής. Οι βότρες προσβάλλονται στους ποδίσκους, στα άνθη, στις πράσινες ράγες,

καθώς και στην ράχη και τις πλάγιες διακλαδώσεις. Οι προσβεβλημένες ράγες, παίρνουν καστανοπράσινο χρώμα με λευκή εξάνθηση, ζαρώνουν και τελικά πέφτουν.

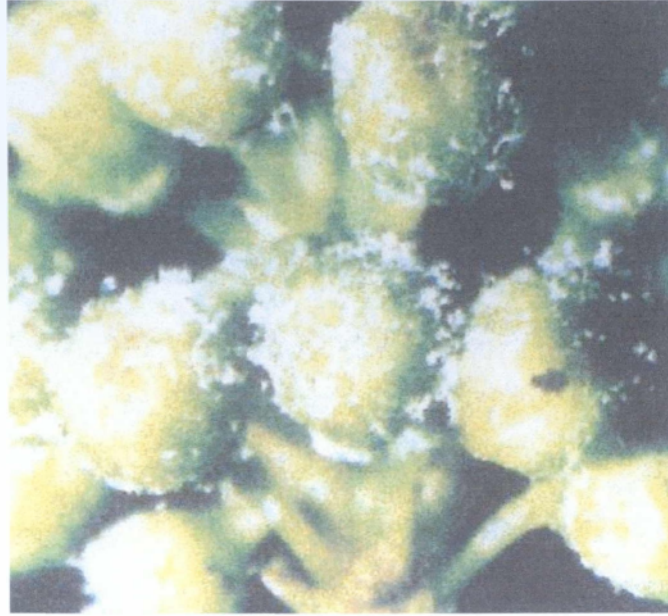
Για την αντιμετώπισή του, συνιστάται να γίνονται τέσσερις προστατευτικοί ψεκασμοί, στις εξής περιόδους:

- όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 7 – 10 εκατοστά
- μετά από 10 ημέρες
- λίγο πριν από την άνθιση (στο στάδιο του μούρου) και
- αμέσως μετά την καρπόδεση.

Τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται για την αντιμετώπιση του περονόσπορου, διακρίνονται σε προστατευτικά και θεραπευτικά. Τα προστατευτικά, μπορεί να είναι **χαλκούχα**, όπως ο βορδιγάλειος πολτός, οξειδία του χαλκού κ.α. ή να είναι **οργανικά** όπως : maneb, mancozeb, zineb κ.α. Σε αρκετές περιπτώσεις, εφαρμόζεται συνδυασμός χαλκούχων και οργανικών. Τα θεραπευτικά σκευάσματα, μπορεί να είναι διασυστηματικά, όπως τα: matalaxyI, ofurace, miffluram κ.α. ή διεισδυτικά, όπως το cytochanil.



Εικ.4.6 «Κηλίδες ελαιού» και λευκές εξανθήσεις στα φύλλα από προσβολή από περονόσπορο



Εικ. 4.7 Λευκές εξανθήσεις στις ράγες από προσβολή από περονόσπορο

▪ Ωίδιο

Το ωίδιο, οφείλεται στον μύκητα *Uncinula necator* και προσβάλλει όλα τα μέρη του φυτού, αλλά περισσότερο τα σκιαζόμενα μέρη στο εσωτερικό του πρέμνου. Στα φύλλα, εμφανίζονται και στις δύο επιφάνειες, κηλίδες διαμέτρου μέχρι και 1 εκατοστό, κιτρινοπράσινου χρώματος, που μοιάζουν με τις κηλίδες ελαίου του περονόσπορου. Στην συνέχεια, ολόκληρο το φύλλο, καλύπτεται από ένα χαρακτηριστικό αλευρώδες επίχρισμα. Οι βλαστοί, εμφανίζουν σκουρόχρωμες κηλίδες, οι οποίες πολλές φορές συνενώνονται και καλύπτουν μεγάλο μέρος του βλαστού. Οι ράγες είναι ευαίσθητες στο ωίδιο, μέχρι η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα να φτάσει το 8%. Όταν οι βότρες προσβληθούν πριν ή λίγο μετά την άνθιση, τότε έχουμε μειωμένη καρπόδεση.

Για την αντιμετώπιση του ωιδίου στον νομό Μεσσηνίας, γίνεται με διάφορα φυτοφάρμακα, όπως το θείο υπό μορφή σκόνη επιπάσεως ή βρέξιμης σκόνης, το *dinocap*, το *morestan*, το *bupirimate* κ.α.

Οι εφαρμογές, γίνονται σε τέσσερα στάδια:

- όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 5 – 10 εκατοστά
- κατά την άνθιση (σκόνισμα με θειάφι)
- μετά από 10 ημέρες (στο στάδιο της καρπόδεσης)

-επανάληψη ανά 10 – 15 ημέρες, ανάλογα με την εξέλιξη της ασθένειας

- Βοτρύτης ή Τεφρά σήψη

Ο Βοτρύτης, οφείλεται στον μύκητα *Botrytis cinerea* και προσβάλλει τα φύλλα, τους βλαστούς, τις ταξιανθίες, όμως τις μεγαλύτερες ζημιές τις προκαλεί στους βότρες, κατά την ωρίμανση. Στα φύλλα, δημιουργούνται καστανές κηλίδες ακανόνιστου σχήματος στην περιφέρεια του ελάσματος και τελικά προκαλείται ξήρανση. Οι βλαστοί προσβάλλονται σπάνια και κυρίως στις κορυφές και στα γόνατα και οι προσβεβλημένες ταξιανθίες νεκρώνονται. Οι ράγες που προσβάλλονται, αποκτούν ερυθρωπό χρώμα και όταν επικρατούν συνθήκες υψηλής υγρασίας, σαπίζουν και καλύπτονται από πυκνή γκρίζα εξάνθιση, που μπορεί να επεκταθεί σε ολόκληρη την σταφυλή.

Η χημική καταπολέμηση, δεν είναι εύκολα, γι'αυτό προληπτικά πρέπει η εγκατάσταση του αμπελώνα να γίνει με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζεται καλός αερισμός των πρέμων. Τα χρησιμοποιούμενα μυκητοκτόνα, είναι τα εξής: iprodione, procimidone, bonomyl, thiram, και captan. Η χρήση τους, μπορεί να περιορίσει σημαντικά τις ζημιές και πρέπει να γίνεται σε τέσσερις φάσεις:

-μετά την άνθιση

-πριν το κλείσιμο

-στο γάλισμα

-3 – 4 εβδομάδες πριν τον τρύγο



Εικ. 4.8 Ράγες που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη

4.5 ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ – ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας, που προορίζεται για αποξήρανση, δέχεται στρεμματική ενίσχυση. Οι βασικές προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται ώστε να πάρει κάποιος την επιδότηση είναι οι εξής:

1. να έχει υποβάλλει δήλωση αμπελοκαλλιέργειας
2. οι συγκεκριμένες εκτάσεις να καλλιεργούνται αποκλειστικά, με Κορινθιακή σταφίδα
3. να μην έχει λάβει ενίσχυση για την σταφίδα από άλλο πρόγραμμα
4. η στρεμματική παραγωγή ξερής σταφίδας, να είναι ίση ή μεγαλύτερη από αυτή που καθορίζεται κάθε εμπορική περίοδο.
5. να υποβάλλει αίτηση εγγραφής στην βάση δεδομένων μέχρι 31 Ιουλίου του έτους παραγωγής
6. να έχει συνάψει σύμβαση με μεταποιητή μέχρι 1^η Αυγούστου του έτους παραγωγής και οπωσδήποτε μετά την υποβολή της αίτησης στην βάση δεδομένων και μέχρι τις 30 Νοεμβρίου του ίδιου έτους, να έχει παραδώσει στον μεταποιητή την αποξηραμένη σταφίδα.

Οι ενδιαφερόμενοι παραγωγοί που πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις, θα πρέπει μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου του έτους παραγωγής, να υποβάλλουν στα κατά τόπους γραφεία Γεωργικής Ανάπτυξης, μία αίτηση – δήλωση που θα συνοδεύεται από τα παρακάτω δικαιολογητικά:

- Αντίγραφο σύμβασης με το μεταποιητή
- Αντίγραφο πιστοποιητικού παράδοσης της σταφίδας
- Βεβαίωση παράδοσης της αναλογούσας ποσότητας παραγωγικού παρακρατήματος. Στην βεβαίωση θα πρέπει να αναφέρεται και η ακαταλληλότητα του παραδοθέντος προϊόντος για ,μεταποίηση.
- Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599 / 85, στην οποία να αναφέρεται ότι οι εν λόγω εκτάσεις ή τα προϊόντα που συγκομίζονται, δεν αποτελούν αντικείμενο ενίσχυσης του κοινοτικού λειτουργικού προγράμματος καταπολέμησης της φυλλοξήρας
- Τιμολόγιο πώλησης σταφίδων, από τους υπόχρεους για έκδοση τιμολογίων, μεταποιητές που έχουν εγγραφεί στην βάση δεδομένων

- Φορολογική ενημερότητα για:
 - τους μεμονωμένους παραγωγούς δικαιούχους ποσών άνω του 1.000.000 δρχ
 - τους συνεταιρισμένους παραγωγούς δικαιούχους ποσών άνω των 500.000 δρχ
- Ασφαλιστική ενημερότητα για τους συμμετέχοντες στην ομάδα παραγωγών
- Φωτοαντίγραφο φορολογικής δήλωσης στο οποίο να φαίνεται ο Α.Φ.Μ.
- Φωτοαντίγραφο Αστυνομικής ταυτότητας

Η ελάχιστη ποσότητα παραγωγής ξερής σταφίδας ανά στρέμμα, καθορίζεται κάθε χρόνο από την ΕΟΚ, ανάλογα με την ισοτιμία του ECU και τις ζημιές λόγω καιρικών συνθηκών, που έχουν τυχόν προκληθεί στην καλλιέργεια. Κατά μέσο όρο, είναι απαραίτητη η παραγωγή 210 κιλών ξερού προϊόντος / στρέμμα και για τις βιολογικές καλλιέργειες, καθώς και για εκείνες που έχουν ενταχθεί στο κοινοτικό πρόγραμμα αναμπέλωσης, η παραγωγή πρέπει να είναι 150 κιλά ξερής σταφίδας / στρέμμα. Αξίζει να σημειωθεί ό,τι η βιολογική καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας στον νομό Μεσσηνίας, δεν είναι σχεδόν καθόλου ανεπτυγμένη. Οι παραγωγοί που ασχολούνται με αυτό το αντικείμενο σε όλο τον νομό, είναι μόνο έξι και τα συνολικά στρέμματα είναι 50 και εντοπίζονται σε περιοχές της Πυλίας και της Τριφυλίας

Τα πρώτα βήματα για την ανάπτυξη της βιολογικής καλλιέργειας της σταφίδας στον νομό, έγινε το 1995. Είναι κατανοητό ό,τι δεν υπάρχει ενδιαφέρον για παραπάνω εξέλιξη. Αυτό συμβαίνει για 2 λόγους:

- η συγκεκριμένη ποικιλία αμπελιού παρουσιάζει πρόβλημα ανθόρροιας, οπότε είναι απαραίτητη η χρήση φυτορμονών ή η χαραγή. Η εργασία αυτή όμως είναι πολύ δύσκολη, απαιτεί ειδικές γνώσεις και κοστίζει πολύ ακριβά.
- Υπάρχει το πρόβλημα της απεντόμωσης, επειδή απαγορεύεται η χρήση βρωμιούχου μεθυλίου. Όσοι παράγουν στην Μεσσηνία βιολογική σταφίδα, έχουν εκμεταλλευτεί κάποιο «παραθυράκι» της νομοθεσίας, που τους επιτρέπει να δίνουν το προϊόν τους σε διάφορους εμπόρους, συσκευασμένο σε κενό αέρος.

Η Διεύθυνση Γεωργία του νομού Μεσσηνίας, σε μία προσπάθεια να ωθήσει τους παραγωγούς στην βιολογική καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας, κάνει κάποιες κινήσεις σε συνεργασία με το Επιμελητήριο και με το εργοστάσιο συσκευασίας σταφίδας «Παπαδημητρίου», το οποίο ενδιαφέρεται για την εμπορία του συγκεκριμένου προϊόντος, αλλά ακόμη δεν έχει επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, λόγω της πολύ μικρής ποσότητας παραγωγής του προϊόντος. Ορισμένα στοιχεία που προέρχονται από την τεχνικοοικονομική

ανάλυση της καλλιέργειας της Κορινθιακής σταφίδας και εκφράζουν ικανοποιητικά τον νομό Μεσσηνίας, είναι τα παρακάτω (Πιν. 4.1):

A. Μεταβλητές δαπάνες (δρχ/στρ)	22.500	
1. Βελτιώσεις εδάφους – λιπάσματα	8.000	
2. Γεωργικά φάρμακα	11.000	
3. Διάφορα	3.500	
B. Απαιτήσεις εργασίας (ώρες/στρ)	A.	M.
1. Ξηρικές καλλιέργειες	85	7
Γ. Μέση απόδοση (κιλά/στρ)		
1. Ξηρικές καλλιέργειες	380	
Δ. Τιμή διάθεσης προϊόντος (δρχ/κιλό)	300	
E. Επιδότηση (δρχ/στρ)	104.951	
ΣΤ. Ανάλυση ωρών μηχανικής εργασίας		
1. Όργωμα-φρεζάρισμα	3	
2. Ψεκασμοί	2	
3. Λιπάνσεις	0,3	
4. Συλλογή – μεταφορές	2	
Z. Κόστος εγκατάστασης (δρχ/στρ)	200.000	
H. Διάρκεια απόσβεσης (έτη)	25	

Πιν. 4.1

Πηγή: Διεύθυνση Γεωργικής Ανάπτυξης Περιφέρειας Πελοποννήσου

Τα τελευταία χρόνια, οι εκτάσεις που καλλιεργούνται με κορινθιακή σταφίδα στην Μεσσηνίας, ελαττώνονται. Οι αιτίες είναι ο μεγάλος ανταγωνισμός που αντιμετωπίζει η σταφίδα από άλλες χώρες, όπως η Τουρκία, οι οποίες πωλούν τα προϊόντα τους σε χαμηλότερες τιμές από την Ελλάδα, λόγω μικρότερου κόστους μεταποίησης. Οι π[περισσότεροι αμπελώνες του νομού είναι πλέον γηρασμένοι, οπότε η παραγωγή δεν είναι ιδιαίτερα αυξημένη. Πολλές φορές η παραγωγή ξερής σταφίδας, δεν φτάνει ούτε το απαραίτητο κατώτατο όριο / στρέμμα, ώστε να δικαιούται οικονομική ενίσχυση. Έτσι οι παραγωγοί αναγκάζονται να δανείζονται κάποια ποσότητα σταφίδας ο ένας από τον άλλον, ώστε να συμπληρώσουν τα κλά / στρέμμα που χρειάζονται για να πάρουν την επιδότηση.

Αρκετοί πάντως είναι εκείνοι που έχουν αρχίσει να αντιλαμβάνονται ότι δεν είναι δυνατόν για πολλά χρόνια ακόμη να κάνουν αυτό το τέχνασμα, γιατί κάποια στιγμή η παραγόμενη ποσότητα ξερής σταφίδας δεν θα φτάνει για να καλυφθούν όλοι, λόγω της μείωσης της παραγωγής. Την λύση στο πρόβλημα ίσως την δώσει το Κοινοτικό Πρόγραμμα εκρίζωσης και επαναφύτευσης των αμπελώνων κορινθιακής σταφίδας, που εφαρμόζεται στον νομό τα τελευταία 5 χρόνια, με επιδότηση σαφώς μεγαλύτερη από αυτή των παλαιότερων καλλιεργειών.

Η τιμή της επιδότησης για τα 3 πρώτα χρόνια, είναι 133.472 δρχ / στρέμμα. Απαραίτητος όρος για να ενταχθεί κάποιος στο συγκεκριμένο πρόγραμμα, είναι μετά την εκρίζωση να ακολουθήσει αγραναύπαση για 1 – 2 χρόνια τουλάχιστον. Η φύτευση και ο εμβολιασμός της ανασύστασης φυτείας, θα πρέπει να είναι πάνω από 70%. Το σχήμα διαμόρφωσης που εφαρμόζεται, υποτίθεται πως είναι το γραμμικό, στην ουσία όμως λόγω μη σωστού τρόπου κλαδέματος, το σχήμα είναι κυπελλοειδές που στηρίζεται σε σύρματα γραμμικού. Οι αποστάσεις μεταξύ των γραμμών φύτευσης, πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,80 μέτρα για τα επικλινή και 2 μέτρα για τα επίπεδα εδάφη. Από τα στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας του νομού Μεσσηνίας, προκύπτει πως όλοι σχεδόν οι παραγωγοί που έχουν ενταχθεί σε αυτό το πρόγραμμα, είναι νεαρής ηλικίας. Ευχή όλων θα ήταν λοιπόν, η προσπάθεια αυτή να βρει μεγαλύτερη ανταπόκριση, γιατί μόνο έτσι θα μπορέσει να διατηρηθεί η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας στον νομό Μεσσηνίας και να αναβαθμιστεί η ποιότητά της.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗΣ, Α. (1995). Δενδροκομία Ι. ΟΕΔΒ. Αθήνα.
- ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ, Α.Γ. (1996). Ειδική Φυτοπροστασία δένδρων καλλιεργειών και αμπέλου. ΤΕΙ Καλαμάτας
- ΘΑΝΟΠΟΥΛΟΥ, Κ. (1996). Σημειώσεις Εργαστηρίου «Δενδροκομία ΙΙ». ΤΕΙ Καλαμάτας.
- ΛΕΛΑΚΗΣ, Π. (1983). Αμπελουργία Ι. Το κλάδεμα της αμπέλου με στοιχεία μορφολογίας, ανατομίας και φυσιολογίας αμπέλου. Αθήνα.
- ΡΟΥΜΠΟΣ, Ι. (1996). Σύγχρονη αμπελουργία: Βιολογική και ολοκληρωμένη αντιμετώπιση των εχθρών και ασθενειών της αμπέλου. Εκδ. Ωρες. Βόλος.
- ΣΤΑΥΡΑΚΑΚΗΣ, Μ.Ν. (1990). Αμπελουργία ΙΙ – Θέματα αμπελογραφίας. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- ΣΤΑΥΡΑΚΑΚΗΣ, Μ.Ν. (1986). Σταφιδοποία. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- ΣΤΑΥΡΑΚΑΣ, Δ.Ε. (1996). Σημειώσεις Γενικής Αμπελουργίας. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- ΤΣΙΤΣΙΑΣ, Κ.Κ. (1992). Λιπασματολογία. ΑΕΔΒ. Αθήνα.

Διευθύνσεις Internet

- www.in.gr
- www.minagric.gr
- www.altavista.gr
- www.yahoo.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1621/1999 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 22ας
Ιουλίου 1999**

για τη θέσπιση των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου όσον αφορά την ενίσχυση για την καλλιέργεια σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή ορισμένων ποικιλιών σταφίδων

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ

Έχοντας υπόψη

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου, της 28ης Οκτωβρίου 1996, περί κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα σπυροκηπευτικά (1), όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2199/97 (2), και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 3,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2200/96 του Συμβουλίου, της 28ης Οκτωβρίου 1996, για την κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των σπυροκηπευτικών (3), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1257/1999 (4), και ιδίως το άρθρο 48,

Εκτιμώντας:

- (1) ότι το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 εισήγαγε ενίσχυση για τις εξειδικευμένες εκτάσεις που καλλιεργούνται με ορισμένες ποικιλίες σταφυλιών, οι οποίες προορίζονται για αποξήρανση, και διευκρίνισε ότι η ενίσχυση καταβάλλεται όταν τα σταφύλια έχουν συγκομισθεί και αποξηρανθεί με σκοπό τη μεταποίηση τους, όπως εκτιούτου, πρέπει να θεσπιστούν οι λεπτομέρειες εφαρμογής του εν λόγω καθεστώτος·
- (2) ότι πρέπει, κατά εφαρμογή του άρθρου 7 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 να προσδιοριστεί η μέγιστη εγγυημένη έκταση, την οποία είναι αδύνατον να υπερβούν οι εκτάσεις στις οποίες καλλιεργούνται και συγκομίζονται στην Κοινότητα σταφύλια που προορίζονται να αποξηραθούν με σκοπό τη μεταποίηση τους, χωρίς η υπερβίαση αυτή να επιφέρει μείωση της ενίσχυσης για την επόμενη περίοδο· ότι η μέγιστη αυτή έκταση λαμβάνει υπόψη τον μέσο όρο των καλλιεργουμένων εκτάσεων στην Κοινότητα κατά τη διάρκεια των περιόδων 1987/88, 1988/89 και 1989/90·
- (3) ότι σκοπός του καθεστώτος είναι η στήριξη και η διάβρωση της αλυσίδας παραγωγής σταφίδων και η εξασφάλιση του απαραίτητου για το σκοπό αυτό βαθμού εξειδίκευσης· ότι, κατά τον τρόπο, μόνον οι εκτάσεις, που παράγουν νωπά σταφύλια προοριζόμενα για την παραγωγή σταφίδων μπορεί να τύχουν της ενίσχυσης και ότι η ενίσχυση καταβάλλεται όταν το σύνολο της παραγωγής νωπών σταφυλιών που παράγεται στις εκτάσεις, για τις οποίες έχει ζητηθεί η ενίσχυση, έχουν αποξηρανθεί και προορίζονται για την παραγωγή σταφίδας·
- (4) ότι η εκτροφή, έστω και μερική, των νωπών σταφυλιών, πριν από την αποξήρανση, προς άλλους προορισμούς θα πρέπει να αποκλειστεί ότι ο προορισμός του προϊόντος μπορεί να εξασφαλιστεί μέσω μιας σύμβασης, η οποία θα συνάπτεται μεταξύ του παραγωγού και του μεταποιητή, με σκοπό να επικυρωθούν σε κάποιο πρωτόκολλο, και που θα αφορά τις εκτάσεις για τις οποίες θα ζητηθεί η ενίσχυση στη διαχεί-

ριση και ο έλεγχος του συντημητός αυτού μπορεί να μην έχουν αποτελέσματα με τη δημιουργία μιας ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων και με τη συμμετοχή των εν λόγω παραγωγών στη συνάρτηση και τη διαχείριση των εκτάσεων για λογαριασμό των υπλών τους·

- (5) ότι, επιπλέον, προκειμένου να επιτευχθεί ο απαιτούμενος βαθμός εξειδίκευσης και να αποφευχθούν οι ασυμφωνίες ενίσχυση πρέπει να παρέχεται στις εκτάσεις που έχουν τις κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες· ότι ο κενός όρος μιας ελάχιστης απόδοσης η οποία πρέπει να τηρηθεί και λαμβάνει υπόψη τα χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας, την επιφύλαξη, ωστόσο, των εξαιρέσεων του εθνικού είδους εξαιρετικές περιπτώσεις οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν τις αποδόσεις, ανεξάρτητα από τις φροντίδες που παρέχονται παραγωγός, μπορεί να εξασφαλιστεί την τήρηση της εν λόγω απαίτησης·
- (6) ότι πρέπει, προκειμένου να προσαρμοστεί ποσοτικά η ενίσχυση στη ζήτηση, να εξαρτηθεί η πληρωμή της ενίσχυσης από την παραγωγή ενός προϊόντος που αντιπροσωπεύει ελάχιστη χαρακτηριστικά ποιότητας· ότι, για το συγκεκριμένο προϊόν, πρέπει για λόγους απλουστευτικούς να ληφθεί υπόψη ως ελάχιστα χαρακτηριστικά και ως επιπλέον ανωχές οι συνιστώμενες προδιαγραφές ΕΟΚ/ΜΕΤΕ από ομάδα εργασίας τυποποίησης των αλλοιώσιμων τροφών και βελτίωσης της ποιότητας της Οικονομικής Επιτροπής για την Ευρώπη των Ηνωμένων Εθνών· ότι, προκειμένου επιτευχθεί η παραγωγή ενός προϊόντος ποιότητας, πρέπει απαιτηθεί από τους παραγωγούς και τους μεταποιητές, του εγγραφούν στη βάση δεδομένων, να εισπράτουν κατάλληλη υποδομή, η οποία θα τους επιτρέπει να ανταποκριθούν, αντιστοίχως, μια πρώτη πηλη και ένα τελικό τροχόν επιδωκόμενης ποιότητας· ότι πρέπει, με σκοπό τη διατήρηση της ποιότητας της πρώτης υλης, καθώς και των ελ του προορισμού της, να προβλεφθεί η υποχρέωση γα παραγωγό να παραδίδει ανεπιτέργαστες σταφίδες επιποίητη, πριν από μια συγκεκριμένη προέλευση·
- (7) ότι πρέπει να ληφθούν μέτρα ώστε οι έλεγχοι που πραγματοποιούνται από τα κράτη μέλη να αφορούν εν πάσει των περιπτώσεων εγγραφής στη βάση δεδομένων, των πληρωμών που περιέχονται στις συμβάσεις καθώς και των ενίσχυσεων ενίσχυσης, ώστε να επιβάλλονται ενδελεχώς παρατηρίες· ότι, για να καταστεί αποτελεσματικό σύστημα ελέγχου, πρέπει να αφορούν τις εκτάσεις που ελούν αντικείμενο καλλιέργειας, αφενός, και τις εκτάσεις που συγκομίζονται και παραδίδονται βάσει των ενίσχυσεων συμβάσεων, αφετέρου·
- (8) ότι, όσον αφορά τη συσσώρευση της ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων, πρέπει να παρασχεθεί προδομία εντύπων ολοκλήρωσης της· ότι, προκειμένου να επιτευχθεί ο σκοπός της παραγωγής και της μεταποίησης να πραγματοποιηθούν νέες απαιτήσεις, πρέπει να θεσπιστούν ορισμένα μετα-

(1) ΕΕ L 297 της 21.11.1996, σ. 29.
 (2) ΕΕ L 303 της 11.11.1997, σ. 1.
 (3) ΕΕ L 297 της 21.11.1996, σ. 1.
 (4) ΕΕ L 260 της 26.10.1999, σ. 30.

τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2911/90 της Επιτροπής, της 9ης Οκτωβρίου 1990, περί των λεπτομερειών εφαρμογής για τη χορήγηση ενίσχυσης για την καλλιέργεια ορισμένων ποικιλιών σταφυλιών που προορίζονται για αποξήρανση (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2614/95 (2), και τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2147/84 της Επιτροπής, της 31ης Ιουλίου 1984, για τις σταφίδες που δύνανται να τυγχούν ενίσχυσης στην παραγωγή (3) όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2550/93 (4), προσαρμόζοντας συγχρονικά τις εν λόγω διατάξεις βάσει της αποκτηθείσας πείρας ότι πρέπει, κατά συνέπεια να καταργηθούν οι κανονισμοί αυτοί.

- (10) ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής διαχείρισης μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΩΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

1. Κατά την έννοια του παρόντος κανονισμού:

- α) ως «ειδικευμένα αμπελοτεμάχια» νοούνται οι ειδικευμένες εκτάσεις που είναι φυτευμένες με αμπέλους των ποικιλιών σουλτανίνας, μαυρων σταφυλιών Κορινθίου (κορινθιακής) και Moscatel, των οποίων το σύνολο της συγκομιζόμενης παραγωγής νωπών σταφυλιών αποξηραίνεται με σκοπό τη μεταποίηση σε προϊόντα του κωδικού ΣΟ ex 0806 20.
- β) ως «οργανώσεις παραγωγών» νοούνται εκείνες που αναφέρονται στα άρθρα 11 και 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96, ή οι ομάδες που έχουν προαναγνωρισθεί δυνάμει του άρθρου 14 του εν λόγω κανονισμού· οι εν λόγω οργανώσεις υποκαθιστούν τα μέλη τους για όλες τις πράξεις διαχείρισης του συστήματος χορήγησης της ενίσχυσης για την καλλιέργεια σταφυλιών που προορίζονται για παραγωγή σταφίδων.
- γ) ως «μεμονωμένοι παραγωγοί» νοούνται οι παραγωγοί που δεν ανήκουν σε καμία οργάνωση παραγωγών για την παραγωγή τους σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή σταφίδων.
- δ) ως «μεταποιητές» νοείται κάθε επιχείρηση μεταποίησης που παρασκευάζει προϊόντα που υπάγονται στον κωδικό που αναφέρεται στο στοιχείο α), η οποία διαθέτει τις ενδεδειγμένες εγκαταστάσεις για την αποθήκευση και για τη μεταποίηση του αποξηραμένου στην εκμετάλλευσή προϊόντος (αντεπεξέργαστη σταφίδα).
- ε) ως «συμβασίες», νοούνται οι συμβάσεις μεταποίησης, οι οποίες διαμετρούν, αφενός, τους μεμονωμένους παραγωγούς ή τις οργανώσεις παραγωγών και, αφετέρου, τους μεταποιητές.

Άρθρο 2

1. Η μέγιστη εγγυημένη κοινοτική έκταση που αναφέρεται στο άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 καθορίζεται σε 53 000 εκτάρια.
2. Η περίοδος εμπορίας που αναφέρεται στο άρθρο 1 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 καθορίζεται για τις σταφίδες υπό την 1η Σεπτεμβρίου έως τις 31 Αυγούστου.
3. Για το σκοπό της διαχείρισης του συστήματος ενίσχυσης, καθιερώνεται μια αλφαριθμητική ηλεκτρονική βάση, η οποία καλείται «βάση δεδομένων», και περιλαμβάνει τα στοιχεία που εμφανίζονται

αλφαριθμητικής αναγνώρισης των αμπελοτεμαχίων και αυτή τη στιγμή ληφθεί υπόψη για το ολοκληρωμένο σύστημα που αναφέρεται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3508/92 του Συμβουλίου (5), συμπληρωμένο, εφόσον παρίσταται ανάγκη, κατά τρόπο ώστε να καλύπτονται οι αμπελοργικές εκτάσεις, τις οποίες αφορά το παρόν σύστημα ενίσχυσης.

4. Η χαρτογραφική βάση αναφοράς που αναφέρεται στην παράγραφο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 392/90 του Συμβουλίου (6) περιλαμβάνει τις αμπελοργικές εκτάσεις τις οποίες αφορά το παρόν σύστημα ενίσχυσης.

Άρθρο 3

1. Η ενίσχυση για την καλλιέργεια σταφυλιών χορηγείται για α ειδικευμένα αμπελοτεμάχια:

- α) που έχουν εγγραφεί στη βάση δεδομένων·
- β) που έχουν καλλιεργηθεί και συγκομισθεί πλήρως και την οποίων η αποξηραμένη παραγωγή (αντεπεξέργαστες σταφίδες) έχει παραδοθεί σε μεταποιητή στο πλαίσιο συμφύσεως
- γ) οι οποίες έχουν ελάχιστη απόδοση τουλάχιστον ίση με τις ακόλουθες ποσότητες:
 - 3 000 χιλιόγραμμα αντεπεξέργαστης σταφίδας για τη σουλτανίνα,
 - 2 100 χιλιόγραμμα αντεπεξέργαστης σταφίδας για την κορινθιακή,
 - 520 χιλιόγραμμα αντεπεξέργαστης σταφίδας για τις σταφίδες της ποικιλίας «moscatel».
- δ) των οποίων η παραγωγή νωπών σταφυλιών και αντεπεξέργαστων σταφίδων έχει υποστεί διαλογή σύμφωνα με τις θύσεις διατάξεως που αναφέρονται στην παράγραφο 4.
- ε) των οποίων η παραγωγή αντεπεξέργαστων σταφίδων ανταποκρίνεται στις ελάχιστες απαιτήσεις που καθορίζονται στο παράρτημα 1.

2. Ισχύουν οι ακόλουθες παρεκκλίσεις στην απαίτηση για την ελάχιστη απόδοση:

- για τους αμπελώνες της ποικιλίας σουλτανίνας, σε περίπτωση που έχουν πληγεί από φυλλοξήρα, η ελάχιστη απόδοση που απαιτείται είναι ίση με 1 900 χιλιόγραμμα αντεπεξέργαστης σταφίδας, κατά τις πέντε περιόδους εμπορίας που έπονται της έναρξης της εφαρμογής του παρόντος κανονισμού,
- για τους αμπελώνες της ποικιλίας moscatel, σε περίπτωση που έχουν πληγεί από ίωση, η ελάχιστη απόδοση που απαιτείται είναι ίση με 300 χιλιόγραμμα αντεπεξέργαστης σταφίδας, κατά τις πέντε περιόδους εμπορίας που έπονται της έναρξης της εφαρμογής του παρόντος κανονισμού,
- για τους αμπελώνες που έχουν αναφυτευτεί πριν από λιγότερο από πέντε έτη, τα κράτη μέλη μπορούν να καθορίσουν μειωμένη ελάχιστη απόδοση και ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή,
- για τα αμπελοτεμάχια που υπέστησαν ζημιές από φυσικές καταστροφές, τα κράτη μέλη μπορούν τις ποσότητες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 (στοιχείο γ) κατά τη διάρκεια της ζημίας που πιστοποιήθηκε από τους οργανισμούς ασφαλιστικής στην περίπτωση ζημιών που δεν καλύπτονται από τους οργανισμούς ασφαλιστικής, τα κράτη μέλη καθορίζουν τη ποσότητα της μείωσης της ελάχιστης απόδοσης για τις πληγείσες περιπτώσεις και ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή.

(1) ΕΕ L 278 της 10.10.1990, σ. 35.

(2) ΕΕ L 268 της 10.11.1995, σ. 7.

(3) ΕΕ L 214 της 16.8.1984, σ. 1.

(4) ΕΕ L 228 της 17.8.1988, σ. 5.

(5) ΕΕ L 359 της 5.12.1992, σ. 1.

(6) ΕΕ L 208 της 31.7.1986, σ. 1.

— για τις βιολογικές καλλιέργειες που συμμορφώνονται με την κοινοτική νομοθεσία, τα κράτη μέλη δύνανται να καθορίσουν απώμανη ελαχιστή αποδοχή και ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή.

3. Προσκιμασούν να προσδιορισθεί εάν τηρείται η ελαχιστή απόδοση, σε κλώνους αυτή με τη μέση απόδοση κάθε εκμεταλλεύσης. Η εν λόγω μέση απόδοση καθορίζεται ανά ποικιλία, λαμβάνοντας υπόψη τις παρακλίσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2 βάσει της ποιότητας των αντιπείραστων σταφίδων που παραδίδεται από την εν λόγω εκμετάλλευση στους στους μεταποιητή(ες) ή στην οργανωμένη παραγωγή. Οι ποσοτήτες που αφορούν τα ατημιωμένα της διάλογης δεν λαμβάνονται υπόψη.

4. Τα κράτη μέλη υιοθετούν εθνικές διατάξεις σε ο.π. αφορά τη διαλογή του νωπού προϊόντος, πριν την αποξήρανση, που καθορίζουν ένα μέγιστο ποσοστό απόρριψης, το οποίο δεν υπερβαίνει, πλην έκθεσης, το 10 % της συγκομιδής. Τα κράτη μέλη καθορίζουν για το αποξηραμένο προϊόν ένα ελαχιστό ποσοστό απόρριψης και τημύνουν τις λεπτομερείς ελέγχου του προσορισμού του αποξηραμένου προϊόντος που έχει απορριφθεί.

Άρθρο 4

1. Τα κράτη μέλη εγγράφουν μετά από αίτηση τους στη βάση δεδομένων τους μεμονωμένους παραγωγούς, τις οργανώσεις παραγωγών και τους μεταποιητές, που πληρούν τους τεχνικούς όρους για τη συμμετοχή στο καθεστώς ενισχύσης. Οι οροι αυτοί αφορούν ιδίως τις συνθήκες αποξήρανσης, αποθήκευσης και μεταποίησης που πρέπει να διασφαλίζουν την παραγωγή ενός τελικού προϊόντος που έχει την ενδεδειγμένη φυσική και υγειονομική ποιότητα σύμφωνα προς την οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου (1).

Για κάθε συμμετέχοντα στο καθεστώς, χορηγούν ένα αριθμό ενδεδειγμένα σύμφωνα με τις ίδιες αρχές που ισχύουν για το ολοκληρωμένο σύστημα.

2. Οι αιτήσεις εγγραφής που αναφέρονται στην παράγραφο 1 υποβάλλονται το αργότερο ένα μήνα πριν από την έναρξη της περιόδου ευφορίας και οπωσδήποτε πριν από την υπογραφή των συμβάσεων σύμφωνα με το άρθρο 5.

Οι ενδιαφερόμενοι ανακοινώνουν στην αίτηση τους, όσον αφορά:

α) τους μεμονωμένους παραγωγούς και τις οργανώσεις παραγωγών:

- τη συνολική έκταση, εκφραζόμενη σε εκτάρια με δύο δεκαδικούς, του αμπελώνα που είναι φυτεμένος με τις ποικιλίες που αναφέρονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96, κατανομημένη κατά αμπελοτεμάχιο, προσδιορίζοντας την ημερομηνία αναφύτευσης και κατά ποικιλία και, στην περίπτωση των ποικιλιών σουλτανίνας και μουσκατέλ, κατά κατηγορία, παραδίδοντας, για κάθε αμπελοτεμάχιο, τα στοιχεία που θα επιτρέψουν τον εντοπισμό του ή και την οριοθέτησή του,
- την ειδικευμένη έκταση κατανομημένη κατά αμπελοτεμάχιο και κατά ποικιλία, που προορίζεται για την παραγωγή σταφίδων χρησιμοποιώντας τις ίδιες αναφορές με εκείνες της πρώτης περίπτωσης,
- την πρόβλεψη της συγκομιδής αντιπείραστη σταφίδας,
- τη διαθέσιμη υποδομή που δύναται να διασφαλίσει την αποξήρανση των σταφυλιών στην εκμετάλλευση, υπό τις ενδεδειγμένες τεχνικές και υγειονομικές συνθήκες,
- στην περίπτωση οργανώσεων παραγωγών που αναλαμβάνουν την αποθήκευση σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 δεύτερη περίπτωση, τις απτες αποδείξεις υπαρέχης της απα-

ραίτητης υποδομής για τη διασφάλιση της αντιπείρασης των αντιπείραστων σταφίδων σε στοιβαζόμενα πλαίσια, υπό τις ενδεδειγμένες τεχνικές και υγειονομικές συνθήκες.

β) τους μεταποιητές:

- τη μέση ποσότητα της αντιπείρασης πρώτης υλές και του παραχθέντος τελικού προϊόντος κατά τα τρία τελευταία έτη ή από την ημερομηνία εγκατάστασής τους, παραδίδοντας σχετικά τιμολόγια τα στοιχεία, υπό μορφή ιστών αποδείξεων, που αφορούν τη διατίθιση υποδομής που δύναται να διασφαλίσει την υλοποίηση των εργασιών αποξήρανσης με στοιβαζόμενα πλαίσια και τη μεταποίηση υπό τις ενδεδειγμένες τεχνικές και υγειονομικές συνθήκες,
- τη δέσμευση να υποβάλλονται στους ελέγχους που απαιτούνται για την εφαρμογή του συστήματος χορηγίας ενισχύσεων,
- τη δέσμευση να μεταποιούν την αγοραζόμενη πρώτη ύλη με τελικά προϊόντα σύμφωνα με τα ελαχίστα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο παράρτημα II,
- τη δέσμευση να τηρούν καθημερινά λεπτομερή λογιστικά αποθήκης σχετικά με τη διακίνηση:
 - i) των πρώτων υλών που αναφέρονται βάσει συβάσεων και εκτός συμβάσεως, παραδίδοντας τα στοιχεία των πωλητών
 - ii) των τελικών προϊόντων που πωλούνται, παραδίδοντας τα στοιχεία των αγοραστών
 - iii) των ποσοτήτων αντιπείραστη σταφίδας που είναι αποθηκευμένη
 - iv) των ποσοτήτων των απορριμμάτων διαλογής σύμφωνα με τις εθνικές διατάξεις, καθώς και την απόδειξη του προσορισμού τους.

3. Τα κράτη μέλη δύνανται:

- να θεσπίζουν συμπληρωματικές απαιτήσεις για να διευκολύνει τη διαξαγωγή των ελέγχων,
- να περιορίζουν την εφαρμογή της παραγράφου στους νέους παραγωγούς και σε εκείνους που θέλουν να δηλώσουν μεταβίβες σε σχέση με την τελευταία ανακοίνωσή τους σύμφωνα με την παράγραφο 2 δεύτερο εδάφιο.

Άρθρο 5

1. Οι συμβάσεις υπογράφονται μεταξύ των μεμονωμένων παραγωγών ή των οργανώσεων παραγωγών και των μεταποιητή που είναι εγγεγραμμένοι στη βάση δεδομένων.

Οι συμβάσεις συνάπτονται για ολοκληρή την περίοδο ευφορίας, αργότερο την 1η Αυγούστου, που προηγείται της αρχικής περιόδου, και περιλαμβάνουν:

- την ένδειξη της βάσης δεδομένων των συμβαλλόμενων μερών
- την ένδειξη των εκτάσεων τις οποίες αφορούν, κατανομημένη κατά αμπελοτεμάχιο και ποικιλία, χρησιμοποιώντας τις ίδιες αναφορές με εκείνες που έχουν χρησιμοποιηθεί για εγγραφή στη βάση δεδομένων, οι εν λόγω εκτάσεις δεν δύνανται να είναι διαφορετικές ή μεγαλύτερες από τις εκτάσεις ανακοινωθείσες σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 σ' αυτήν πρώτη περίπτωση, δύνανται, αντιθέτως, να είναι μικρότερες,
- την εκτίμηση της ποσότητας του αποξηραμένου προϊόντος (αντιπείραστη σταφίδας) που πικείται να ληφθεί με ενδεδειγμένη μέση αποδοχή των αμπελοτεμαχίων ανήκουν στην ίδια ποικιλία και, στην περίπτωση της σουλτανίνας και της Moscatel, στην ίδια κατηγορία.

αναλογα με την ποικιλία ή/και την ποιότητα τη δεσμευση καταβολής της τιμής με τραπεζικό ή ταχυδρομικό έμβασμα.

- την υποχρέωση του μεμονωμένου παραγωγού ή της οργάνωσης παραγωγών να παραδώσει στον μεταποιητή, σε στοιβαζόμενα πλαστικά κιβώτια, αυώς μετά την αποξήρανση, το σύνολο της συγκομιδής και αποξηραντικής ποσότητας που τηρήχθη στις εκτασεις τις οποίες ενοικιά η σύμβαση, με την επιφύλαξη των ποσοτήτων του ποσοτικού παρακατηματός και των απορριμμάτων διαλογής εντούτοις, οι συμβάσεις που συναπτονται με την ανωτέρω σημειωμένη δυνατότητα να προβλέπουν την αποζημίωση του αποξηραμένου προϊόντος από την οργάνωση παραγωγών σε στοιβαζόμενα πλαστικά κιβώτια και την παράδοση του στον μεταποιητή σταδιακά, κατά τη διάρκεια της περιόδου ευφορίας. Η οργάνωση παραγωγών αναλαμβάνει την υποχρέωση να διασφαλίσει επαρκείς όρους αποθήκευσης, οι οποίοι θα εξασφαλίζουν τη διατήρηση της ποιότητας του αποξηραμένου προϊόντος.

- την υποχρέωση του μεταποιητή να παραλάβει και να αποθηκεύσει σε στοιβαζόμενα πλαστικά κιβώτια, υπό τις κατάλληλες συνθήκες, την παραδοθείσα ανεπιτέλεστη σταφίδα, που τηρεί το ελάχιστο ποσοτικό χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο παράρτημα I.

- τις προβλεπόμενες αποζημιώσεις σε περίπτωση μη τήρησης, από τους συμβαλλόμενους των συμβατικών υποχρεώσεων κυρίως σε ό,τι αφορά την τήρηση της τιμής και την υποχρέωση παράδοσης και παραλαβής του συνόλου των ποσοτήτων που τηρήχθησαν στα αμπελοτεμάχια που διέπονται από τη σύμβαση.

2. Οι συμβάσεις μπορούν να περιέχουν ρήτρα αναθεώρησης της τιμής που αναφέρεται στην παράγραφο 1 τέταρτη περίπτωση, η οποία πραγματοποιείται άπαξ ή σε περισσότερες φορές πριν την παράδοση του προϊόντος και το αργότερο στις 30 Νοεμβρίου. Η αναθεώρηση πρέπει να βασίζεται σε αντικειμενικά στοιχεία, και ιδίως στην εξέλιξη της παγκόσμιας τιμής, καθώς και στην ποσότητα και ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος, σε περίπτωση διαφωνίας, ισχύει η εγγεγραμμένη στη σύμβαση τιμή.

3. Οι μεταποιητές διαβιβάζουν αντίγραφο της σύμβασης στην αρμόδια εθνική αρχή εντός 10 εργάσιμων ημερών από τη σύναψη της και φυλάσσουν την αποδείξη της εν λόγω αποστολής.

4. Έχουν μια οργάνωση σκεύει και μεταποιητικές δραστηριότητες, η σύμβαση που αφορά την παραγωγή των μελών της θεωρείται ότι έχει συναφθεί μετά τη διαβίβαση στην αρμόδια αρχή, εντός της προέλευσης που αναφέρεται στην παράγραφο 1 δεύτερο εδάφιο των στοιχείων που περιλαμβάνονται στην εν λόγω παράγραφο.

5. Τα κράτη μέλη χορηγούν αριθμό αναγνώρισης σε κάθε σύμβαση. θέτουν συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τις συμβάσεις, ιδίως όσον αφορά τις κυρώσεις σε περίπτωση μη τήρησης της συμφωνηθείσας τιμής και μη διαβίβασης των συμβάσεων σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.

Άρθρο 6

1. Όλες οι ποσότητες ανεπιτέλεστης σταφίδας που αποξηράνησαν στην εκμετάλλευση, πρέπει να έχουν παραδοθεί το αργότερο στις 30 Νοεμβρίου του έτους παραγωγής τους, στον μεταποιητή ή, αναλογα με την περίπτωση, την οργάνωση παραγωγών που διασφαλίζει, σύμφωνα με τη σύμβαση, την αποθήκευση.

στο πλαίσιο μιας σύμβασης, πρέπει να πληρούν τις απαιτούμενες απαιτήσεις που καθορίζονται στο παράρτημα I.

Ο έλεγχος της τήρησης των απαιτήσεων αυτών πραγματοποιείται βάσει αντιπροσωπευτικών δειγμάτων του συνόλου της παρτίδας, μ οποια έχουν ληφθεί από τον μεταποιητή, σε συμφωνία με τον παραγωγό ή την οργάνωση παραγωγών. Τα δείγματα εετάσσονται κατ' αντιπαράθεση από τα δύο μέρη και τα αποτελέσματα καταγράφονται. Προς τον σκοπό αυτό ως πλαίσιο νοείται το σύνολο των κιβωτίων που παρουσιάζονται συγχρονικά από τον ίδιο παραγωγό ή την ίδια οργάνωση παραγωγών, προκειμένου να ανιχνευθούν από τον μεταποιητή. Το περιεχόμενο κάθε παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνον ανεπιτέλεστα σταφίδια της ίδιας προέλευσης και της ίδιας ποικιλίας.

3. Ο μεταποιητής καθορίζει, με τη συμφωνη γωση του παραγωγού, τον τόπο και το σύστημα των παραδόσεων.

4. Κατά την παραλαβή μιας παρτίδας, εκδίδεται πιστοποιητικό παράδοσης, στο οποίο διευκρινίζονται τα ακόλουθα:

- η ημερομηνία και η ώρα της έναρξης της εκμείωσης.
- ο αριθμός της σύμβασης την οποία αφορά η παρτίδα.
- το μπετό και το καθαρό βάρος της παρτίδας.
- η καταλληλότητα της παρτίδας με βάση τις προβλεπόμενες ελάχιστες απαιτήσεις.

Το πιστοποιητικό παράδοσης εκδίδεται σε τρία αντίγραφα. Υπογράφεται από τον μεταποιητή και από τον υφιστάμενο παραγωγό την οργάνωση παραγωγών. Κάθε πιστοποιητικό περιλαμβάνει αναγνώριση.

Ο μεταποιητής και ο μεμονωμένος παραγωγός ή η οργάνωση παραγωγών φυλάσσουν, ο καθένας, ένα αντίγραφο του πιστοποιητικού παράδοσης. Ένα αντίγραφο διαβιβάζεται, εντός προημιόμιμου δύο εργάσιμων ημερών, από τον μεταποιητή στο κράτος μέλος, γ τη διεξαγωγή των ελέγχων.

Άρθρο 7

1. Οι αιτήσεις χορήγησης ενίσχυσης υποβάλλονται από τα μεμονωμένους παραγωγούς ή τις οργανώσεις παραγωγών μετά τη παράδοση των ανεπιτέλεστων σταφίδων στον μεταποιητή και αργότερο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

2. Η αίτηση για την χορήγηση ενίσχυσης περιλαμβάνει, τουλάχιστον τις ακόλουθες ενδείξεις:

- τον (τους) αριθμό(ους) της βάσης δεδομένων και το (τα) εκευμένο(-α) αμπελοτεμάχιο(-α) το (τα) οποίοι(-α) υφιστάμενοι αίτηση ενίσχυσης, με τις ίδιες αναφορές με εκείνες που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο β) της περίπτωσης.
- τον (τους) αριθμό(ους) της (των) σύμβασης(-ων) ή εντύπων της (τους).
- τον (τους) αριθμό(ους) του (των) πιστοποιητικού(-ων) δοσης ή αντίγραφό του (τους).
- την παραχθείσα ποσότητα ανεπιτέλεστων σταφίδων και απόδοση ανά εκτάριο.
- δήλωση ότι ολόκληρη η παραχθείσα ποσότητα οφισιων εκτάσεις για τις οποίες ζητείται η ενίσχυση, έχει υποβληθεί και παραδοθεί στον (στον) μεταποιητή(τες), με την ψήφι των απορριμμάτων διαλογής.

3. Η ενίσχυση καταβάλλεται μετά τη διεξαγωγή των ελέγχων που αναφέρονται στο άρθρο 3, και το αργότερο στις 31 Μαΐου του έτους που έπεται του έτους συγκαυμής των σταφίδων.

Εντούτοις, προκαταβολή ίση με το 70 % της ενίσχυσης καταβάλλεται στις οργανώσεις παραγωγών μετά την επαλήθευση των δικαιολογητικών που αναφέρονται στην παράγραφο 2, και το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκαυμής των σταφίδων.

Οι οργανώσεις παραγωγών μεταβιβάζουν εξ ολοκλήρου την προκαταβολή και το υπόλοιπο της ενίσχυσης στο μέλη τους σε 15 ημέρες από την εισφορά. Τα κράτη μέλη ελέγχουν την τήρηση της προέλευσης αυτής και εφαρμόζουν κυρώσεις σε περίπτωση καταψήφησης.

Άρθρο 3

1. Με την επιφύλαξη των διατάξεων του τίτλου VI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96, τα κράτη μέλη διεξάγουν διοικητικούς ελέγχους και επιτόπου ελέγχους που εξασφαλίζουν με αποτελεσματικό τρόπο κατά ποσον έχουν τηρηθεί οι διατάξεις του παρόντος κανονισμού.

Πραγματοποιούν κυρίως:

1.1. Διοικητικούς ελέγχους επί 100 % των ανακοινώσεων, των συμβάσεων και των αιτήσεων ενίσχυσης. Οι εν λόγω έλεγχοι αφορούν τόσο τα στοιχεία αναγνώρισης του αιτούντα καθώς και τα χαρακτηριστικά των αμπελοτεμαχίων. Συνίστανται σε χασσι ελέγχους με μέσα πληροφορικής, αφενός, με τις δηλώσεις του αμπελοουργικού τομέα και με αυτές των άλλων τομέων που τυγχάνουν ενίσχυσης για τις εκτάσεις και, αφετέρου, με τις δηλώσεις του ίδιου αιτούντα κατά τη διάρκεια των προηγούμενων ετών.

1.2. Επιτόπου ελέγχους, κάθε έτος, με δειγματοληψία:

α) των πληροφοριών που περιέχονται στη βάση δεδομένων, και αφορούν τουλάχιστον:

i) δείγμα ίσο με το 5 % των ανακοινώσεων και τουλάχιστον ίσο με το 5 % εκτάσεων που έχουν απεσταλέσει το αντικείμενο ανακοίνωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο α) πρώτη περίπτωση: το δείγμα καθορίζεται με βάση στοιχεία αντιπροσωπευτικότητας και ανάλυσης των κινδύνων στην οποία λαμβάνονται υπόψη:

— τα αποτελέσματα της διασταύρωσης των παρασχθέντων στοιχείων από τους παραγωγούς ή τις οργανώσεις παραγωγών, με τα στοιχεία του αμπελοουργικού μητρώου και τις πληροφορίες που έχουν συγκεντρωθεί κατά την υλοποίηση προγραμμάτων για την καταπολέμηση της φυλλοξήρας·

— οι εκτασεις τις οποίες αφορούν οι ανακοινώσεις και η γεωγραφική κατανομή τους·

— σε περίπτωση εφαρμογής του άρθρου 4 παράγραφος 3 δεύτερη περίπτωση, οι νέοι παραγωγοί και εκείνοι που ανακοινώνουν μεταβολές·

ii) σε δείγμα ίσο με το 5 % των ανακοινώσεων πιστοποιημένων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο β) πρώτη περίπτωση: το δείγμα καθορίζεται λαμβάνοντας υπόψη τις δηλώσεις από κάθε μεταποιητή δυνατότητας αποθήκευσης και μεταποίησης και αφορά τουλάχιστον μια μονάδα μεταποίησης για κάθε ποικιλία.

Ο έλεγχος αφορά, μεταξύ άλλων, τη συμφώνια του τριτικού προϊόντος προς τα ελάχιστα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο παράρτημα II·

β) της τήρησης των υποχρεώσεων που απορρέουν από τις συμβάσεις: οι έλεγχοι αυτοί διεξάγονται σε δείγμα ίσο με το 5 % των συμβάσεων και τουλάχιστον ίσο με το 5 % των εκτάσεων τις οποίες αφορούν οι συμβάσεις·

γ) της επαλήθευσης των στοιχείων που περιλαμβάνονται στις αιτήσεις για τη χορήγηση ενίσχυσης: οι έλεγχοι αυτοί διεξάγονται σε δείγμα ίσο με το 5 % των αιτήσεων χορήγησης ενίσχυσης και τουλάχιστον ίσο με το 5 % των εκτάσεων. Οι αιτήσεις που υπερέχουν το απικείμενο επιτόπου ελέγχων καθορίζονται από την αρμόδια αρχή λαμβάνοντας υπόψη:

— τον αριθμό των αμπελοτεμαχίων και τη συνολική έκταση·

— τα αποτελέσματα της διασταύρωσης των πληροφοριών που περιλαμβάνονται οι αιτήσεις, με τις πληροφορίες που αναφέρονται στη βάση δεδομένων, καθώς και με εκείνες που αναφέρονται στις συμβάσεις·

— την εξέλιξη σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος·

— τις διαπιστώσεις κατά τους ελέγχους που διεξήχθησαν κατά τα προηγούμενα έτη.

Κατά τον έλεγχο μιας αίτησης για τη χορήγηση ενίσχυσης, επαληθεύονται επίσης:

— η πραγματική τήρηση της ελαχίστης απόδοσης για το σκοπό αυτό, οι εθνικές αρχές επαληθεύουν τις παραδόσεις στον μεταποιητή και τις ποσότητες που έχουν εγγραφεί στα λογιστικά αποθήκες του μεταποιητή·

— η πραγματική αποξήρανση της συνολικής ποσότητας που συγκαυμίσθηκε από τα αμπελοτεμάχια που διέπνεται από τη σύμβαση για το σκοπό αυτό οι εθνικές αρχές προβαίνουν σε εκτίμηση της μέσης απόδοσης κατά γεωγραφική ζώνη παραγωγής κατά το κλίμα και, για τη σουλταίνα και τη μοσκατέλ, και τα κατηγορία τεμαχίου, την οποία χρησιμοποιούν σαν στοιχείο σύγκρισης·

— η τήρηση των ελάχιστων ποσοτικών και ποιοτικών·

δ) της ενίσχυσης για την αναφύτευση με σκοπό την καταπολέμηση της φυλλοξήρας.

2. Ο επιτόπου έλεγχος διεξάγεται στο σύνολο των αμπελοτεμαχίων της εκμετάλλευσης που είναι φυτεμένα με ποικιλίες για τις οποίες χορηγείται ενίσχυση και στο σύνολο των σχετικών με τις εν λόγω ποικιλίες δραστηριοτήτων των μεταποιητών περιλαμβανομένων εκείνων που σχετίζονται με εσαχθείες ποσότητες.

3. Όταν ένα αμπελοτεμάχιο που αποτελεί αντικείμενο ελέγχου ανήκει σε πλείονες ιδιοκτήτες, το ελάχιστο των πληροφοριών επαληθεύεται στη βάση δεδομένων και στις αιτήσεις ενίσχυσης των συνιδιοκτητών.

4. Τα αποτελέσματα των ελέγχων και οι εφαρμοσθείσες κυρώσεις καταγράφονται στη βάση δεδομένων.

Άρθρο 4

1. Εφόσον διαπιστωθεί ότι τα παρασχθέντα από τους μεμονωμένους παραγωγούς ή από τις οργανώσεις παραγωγών στοιχεία, δυνάμει του άρθρου 4 παράγραφος 2 στοιχείο α), και αναρτηθή εφαρμόζονται οι ακόλουθες κυρώσεις:

α) για τις αποκλίσεις ως προς την έκταση εφαρμόζονται κατ' αναλογία οι διατάξεις της παραγράφου 4.

β) για τις σημαντικές αποκλίσεις σε ο.π. αφορά τη διαδίκτυση υποδομή, οι μεμονωμένοι παραγωγοί ή οι οργανώσεις παραγωγών διαγκραφίζονται από τη βάση δεδομένων αναγράφονται στη βάση δεδομένων το συντομότερο για την επόμενη ευρωπαϊκή περίοδο εφόσον ταιριάζουν την αποδείξη ότι απέκτησαν τις κατάλληλες εγκαταστάσεις ή και εξοπλισμό.

2. Εφόσον διαπιστωθεί ότι τα παρασχεθέντα από τους μεταποιητές στοιχεία δεν είναι του ακέραιου 4 παραγράφος 2 στοιχείο β) είναι ανακριβή ή ότι δεν έχουν τηρηθεί οι αναληφθείσες δεσμεύσεις στο πλαίσιο των ιδίων διατάξεων, επιβάλλονται οι ακόλουθες κυρώσεις:

α) σε περίπτωση σημαντικών αποκλίσεων σε ό,τι αφορά τη διαδίκτυση υποδομή, οι χρηματοδοτικές κυρώσεις ανέρχονται στο ύψος της ενίσχυσης που αναλογεί στις μεταποιηθείσες ποσότητες κατά τη διάρκεια της εν λόγω περιόδου εμπορίας· επιπλέον, οι μεταποιητές διαγκραφίζονται από τη βάση δεδομένων αναγράφονται στη βάση δεδομένων το συντομότερο για την επόμενη ευρωπαϊκή περίοδο, εφόσον παρασχούν την αποδείξη ότι απέκτησαν τις κατάλληλες εγκαταστάσεις.

β) σε περίπτωση που δεν εκπληρώσουν τις υποχρεώσεις τους, και ιδίως εκείνες που αφορούν την ποιότητα του τελικού προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των απορριμμάτων διαλογής ή/και της τήρησης λεπτομερών λογιστικών αποθήκης, οι κυρώσεις είναι ισοδύναμες με το ύψος της ενίσχυσης που αντιστοιχεί στις μεταποιηθείσες ποσότητες κατά τη διάρκεια της εν λόγω περιόδου εμπορίας.

3. Εφόσον διαπιστωθεί είτε ότι οι ενδείξεις που περιλαμβάνονται στις συμβουλές είναι ανακριβείς, είτε ότι δεν τηρήθηκαν οι δεσμεύσεις, επιβάλλονται οι ακόλουθες κυρώσεις:

α) στην περίπτωση μεμονωμένου παραγωγού ή οργάνωσης παραγωγών που δεν εκπλήρωσαν την υποχρέωση παράδοσης, ή οποία αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 τέταρτη περίπτωση, ουδέμια ενίσχυση καταβάλλεται ή, εφόσον η ενίσχυση έχει ήδη καταβληθεί, ανακτάται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3887/92 της Επιτροπής (1).

β) σε περίπτωση μεταποιητών οι οποίοι δεν δέχθηκαν να παραλάβουν τις ανεπεξέργαστες σταφίδες που παρέδιδοντο στο πλαίσιο σύμβασης, επιβάλλονται χρηματικές κυρώσεις που ισοδυναμούν με το ύψος της ενίσχυσης που αντιστοιχεί στις συγκεκριμένες ποσότητες ή εκτάσεις.

4. Εφόσον διαπιστωθούν παρατυπίες κατά τον έλεγχο των αιτήσεων ενίσχυσης, εφαρμόζονται οι ακόλουθες κυρώσεις:

α) Εάν διαπιστωθεί ότι η τελικώς προσδιορισθείσα έκταση είναι μεγαλύτερη από εκείνη για την οποία ζητήθηκε η ενίσχυση, το ποσό της ενίσχυσης υπολογίζεται με βάση την έκταση που αναφέρεται στην αίτηση για τη χορήγηση ενίσχυσης.

Εάν, αντίθετα, διαπιστωθεί ότι η τελικώς προσδιορισθείσα κατά τον έλεγχο έκταση είναι μικρότερη από εκείνη για την οποία ζητήθηκε η ενίσχυση, το ποσό της ενίσχυσης υπολογίζεται με βάση την τελικώς προσδιορισθείσα έκταση μειωμένη, εκτός από την περίπτωση ανωτέρας βίας, κατά το διπλάσιο της διαπιστωθείσας υπέρβασης, εφόσον η εν λόγω υπέρβαση είναι μεγαλύτερη από το 3% ή 0,2 εκταρία και κατ' ανώτατο όριο ισοδυναμεί με το 20% της προσδιορισθείσας έκτασης. Οι

οργανώσεις παραγωγών επιστρέφουν τα αχρεώστως καταβληθέντα ποσά επανημένα κατά τους τόκους που υπολογίζονται σύμφωνα με την παράγραφο 3 στοιχείο α).

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί υπέρβαση μεγαλύτερη του 20% της προσδιορισθείσας έκτασης, δεν καταβάλλεται ενίσχυση υπερεκταρία, ή, εφόσον έχει ήδη καταβληθεί ενίσχυση, αυτή ανακτάται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3887/92.

Όσοσο, εφόσον ταιριάζει για ψευδή δήλωση, η οποία είναι εσκεμμένα ή λόγω σφάλματος μελέτης:

— η παραγωγός ή η οργάνωση παραγωγών υπερεκταρία ενίσχυσης για την σχετική περίοδο εμπορίας

και

— σε περίπτωση ψευδούς δήλωσης η οποία έγινε εσκεμμένα από την ενίσχυση για την προσαρχή περίοδο εμπορίας.

Οι προαναφερθείσες μινώσεις δεν επιβάλλονται εκ νέου, για τον καθορισμό της έκτασης, οι μεμονωμένοι παραγωγοί ή οργάνωση παραγωγών αποδείξουν ότι βασίστηκαν υλά σε στοιχεία αναγνωρισμένα από την αρμοδία αρχή.

Κατά την έννοια της παρούσας παραγράφου νοείται ως «πρόσδιορισθείσα έκταση» η έκταση για την οποία έχουν τηρηθεί όλοι οι προβλεπόμενοι από τη ρύθμιση όροι.

β) εάν διαπιστωθεί ότι δεν τηρήθηκε η ελάχιστη υπόδοση, μεμονωμένος παραγωγός ή η οργάνωση παραγωγών καθώς και ενδεχομένως, ο εμπλεκόμενος μεταποιητής διαγκραφίζονται από βάση δεδομένων για την τρέχουσα και την επόμενη ευρωπαϊκή περίοδο.

γ) εάν διαπιστωθεί ότι η ληφθείσα υπόδοση, αν και μεγαλύτερη από την ελάχιστη απόδοση, υπολείπεται του μισού επιπέδου που έχει εκτιμηθεί η εθνική αρχή για την εν λόγω γεωγραφική ζώνη και ποικιλία, ο έλεγχος επεκτείνεται στις εκτός της πωληθείσας από τον μεμονωμένο παραγωγό ή την οργάνωση παραγωγών στην αγορά του νωπού προϊόντος ή στην αποποίηση. Εάν ο έλεγχος αυτός καθώς και ο έλεγχος της κατ'ελάχιστον του αμπελώνα αποδεικνύουν ότι οι ολικόμικροί ποσοτήτες στα αμπελοτεμάχια για τα οποία ζητήθηκε ενίσχυση δεν απεξηράνθησαν στο σύνολό τους, η ενίσχυση μειώνεται αναλογικά προς τις ποσότητες που πωλήθηκαν σε άλλες χρήσεις. Ουδέμια ενίσχυση καταβάλλεται εάν οι ποσότητες αυτές υπερβαίνουν το 30% των παραχθέντων ποσοτήτων. Εάν δεν υπάρχουν αποδεικτικά στοιχεία για τις πραγματικώς πωληθείσες ποσότητες στα εν λόγω αγροτεμάχια, οι ποσότητες που πωλήθηκαν σε άλλες χρήσεις είναι ίσες με την δικαίω με τις ποσότητες που αναγράφονται στην αίτηση ενίσχυσης τις ποσότητες που προκύπτουν με βάση τη μέση απόδοση έχει εκτιμηθεί, από τις εθνικές αρχές κατά γεωγραφική ζώνη κατά ποικιλία.

5. Σε όλες τις περιπτώσεις κατά τις οποίες η ενίσχυση εφαρμόζεται ως αχρεώστως καταβληθείσα, τα εραστή μελ ή πρόβιν στην ανάκτηση των εν λόγω ποσών σύμφωνα με τις διατάξεις άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3887/92.

Όταν μια διαπιστωθείσα παρατυπία αφορά μέρος της έκτασης ή παραγωγής ενός παραγωγού ή μιας οργάνωσης παραγωγών μέρος της παραγωγής που αναλαμβάνεται ή/και υφίσταται μείωση από έναν μεταποιητή, οι κυρώσεις εφαρμόζονται στη μείωση των αναλογιών στη διαπραχθείσα παρατυπία, εφόσον, ελάχιστον το διπλάσιο του ποσού της ενίσχυσης που υφίσταται στις ποσότητες που έχουν σχέση με την παρατυπία.

Οι κατωτέρω διατάξεις του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3387/92 εφαρμόζονται στους ελέγχους και τις κυρώσεις του παρόντος κανονισμού:

- το άρθρο 6 παραγράφος 1 τελευταίο εδάφιο, για τις περιπτώσεις όπου διαπιστώνεται σημαντικές παρατυπίες σε μια περίπτωση ή σε τμήμα περιφέρειας,
- το άρθρο 6 παραγράφος 1 πρώτο εδάφιο, για τον προσδιορισμό της έκτασης των αμπελοτεμαχίων,
- το άρθρο 8 παραγράφος 1 πρώτο εδάφιο για τις περιπτώσεις καλύτερης μεθόδου υποβολής της αίτησης εγγραφής στη βάση δεδομένων ή και της αίτησης ενίσχυσης,
- το άρθρο 11, όσον αφορά τις περιπτώσεις ανώτερης βίας και τις περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν έχουν επιβληθεί οι εφαρμοζόμενες κυρώσεις,
- το άρθρο 12, όσον αφορά την έκδοση στην οποία αναφέρεται η πραγματοποίηση της επίσημης ελέγχου,
- το άρθρο 13, όσον αφορά την άρνηση του αμπελοουργού να δεχθεί μια επίσημη επίσκεψη,
- το άρθρο 14, όσον αφορά τις λεπτομέρειες απόδοσης σε περίπτωση αχρεωστήτως καταβληθέντων ποσών,
- το άρθρο 15.

Άρθρο 11

Τα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη κοινοποιούν κάθε έτος στην Επιτροπή:

- α) πριν από την 1η Οκτωβρίου, βάσει των στοιχείων που αναφέρονται στη βάση δεδομένων και τις συμβάσεις:
- τη συνολική έκταση του αμπελώνα που είναι φυτεμένη με τις ποικιλίες που δύνανται να τυχουν ενίσχυσης, ανά ποικιλία, και, στην περίπτωση της σουλτανίνας και της moscatel, κατά κατηγορία,
 - την ειδικευμένη έκταση που προορίζεται για την παραγωγή σταφίδων,
 - την έκταση που αποτελεί το αντικείμενο συμβάσεων ανά ποικιλία και το συνολικό αριθμό των συμβάσεων, διαχωρίζοντας εκείνες που έχουν συναφθεί με τους μεμονωμένους παραγωγούς, από εκείνες που έχουν συναφθεί με τις οργανώσεις παραγωγών,
 - την εκτίμηση της παραγωγής σταφίδων ανά ποικιλία,
 - τον αριθμό οργανώσεων παραγωγών, ανάλογα με το είδος αναγνώρισης και το ποσοστό της έκτασης που καλύπτεται από τις εν λόγω οργανώσεις, το αποθηκευτικό δυναμικό των οργανώσεων παραγωγών,
 - τον αριθμό των μεταποιητών και το δυναμικό αποθήκευσης και μεταποίησης.

β) πριν από τις 31 Ιανουαρίου:

- ii) με βάση τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στις αιτήσεις για την χορήγηση ενίσχυσης:
- την ειδικευμένη έκταση ανά ποικιλία, για την οποία έχει ζητηθεί η ενίσχυση από τις οργανώσεις παραγωγών ή από τους μεμονωμένους παραγωγούς,
 - τις ποσότητες των παραχθέντων ανεπεξέργαστων σταφίδων και τη μέση απόδοση ανά εκτάριο και ανά ποικιλία, στην περίπτωση οργανώσεων παραγωγών και μεμονωμένων παραγωγών,

— τον αριθμό εκταρίων για τα οποία έχει εγγραφεί αίτηση ενίσχυσης με βάση την απόδοση από τους αριθμούς κτηματολογίου των κρατών μελών, σύμφωνα με το άρθρο 2 τέταρτη περίπτωση. Οι εκτάσεις αυτές πρέπει να κατανοούνται κατά ποσοστό κείωσης ή συγκομιδής και κατά τύπο ζήμιας για κάθε ζώνη παραγωγής.

iii) με βάση τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στις αιτήσεις ενίσχυσης για την αναψυτευση:

- τις εκτάσεις που έχουν τυχόν ενίσχυση αναψυτευσης ανά ποικιλία στην περίπτωση οργανώσεων παραγωγών και μεμονωμένων παραγωγών, αναφέροντας ζήμια ή πληρωμές που πραγματοποιήθηκαν, αντιστοίχως, για πρώτο, δεύτερο και τρίτο έτος αναψυτευσης.

γ) πριν από την 1η Σεπτεμβρίου:

- τις εκτάσεις που έχουν γίνει οριστικά αποδοτικές για τη ενίσχυση της καλλιέργειας και για την ενίσχυση της αναψυτευσης για την τρέχουσα περίοδο ευτηρίας
- τα αποτελέσματα των ελέγχων με αναφορές στις τυχόν δυσκολίες που προέκυψαν.

Άρθρο 12

Οι μεταποιητές που ενδιαφέρονται για την παραγωγή σταφίδων με προϋποθέτει τεχνητή αποξήρανση των σταφυλιών στην ίδια ή μεταποιητή μονάδα, δύνανται να εξουσιοδοτηθούν, από το κρατικό μέλος να εφοδιάζονται σε νωπά σταφύλια από τις οργανώσεις παραγωγών δικαιούχους ενίσχυσης. Πρέπει, για σκοπό αυτό, να παρουσιάσουν στο κράτος μέλος λεπτομερές πηγάρι των προβλεπόμενων αγορών νωπών σταφυλιών και να υποβάλλονται σε ειδικούς ελέγχους που θα πρέπει να πραγματοποιούνται από το κράτος μέλος για την αποφυγή καταχρήσεων.

Τα κράτη μέλη ενημερώνουν την Επιτροπή σχετικά με την υποβολή τέτοιων αιτήσεων, καθώς και σχετικά με τις συγκεκριμένες ειδικές διατάξεις ελέγχου.

Άρθρο 13

1. Τα κράτη μέλη πρέπει να έχουν προβεί στη συλλογή των στοιχείων βάσει δεδομένων που προβλέπεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 πριν από την έναρξη της περιόδου εμπορίας 2002/03. Κατά διάρκεια των περιόδων εμπορίας 1999/2000, 2000/01 και 2001/02, η υποχρέωση εγγραφής στη βάση δεδομένων επιβάλλεται από την υποχρέωση υποβολής αίτησης εγγραφής στη βάση δεδομένων, σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 1, πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1999. Οι αναφορές σχετικά με την έκταση ή τον αναγνώριση της ταυτότητας των αμπελοτεμαχίων είναι οι κτηματολογικές αναφορές ή άλλες ενδείξεις αναγνωρισμένες και κτηματολογικά από τον οργανισμό που είναι επιφορτισμένος με την έκταση τις εκτάσεων.

2. Για τις περιόδους εμπορίας 1999/2000 έως 21/01/02, εφαρμόζονται τα ακόλουθα μεταβατικά μέτρα:

- α) τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν ότι για την περίοδο 1999/2000, οι μορφές συνεταιριστικών ενώσεων παραγωγών που προυπήρξαν της έναρξης της ισχύος του παρόντος κανονισμού, αντικαθίστανται τα μέλη τους για όλες τις τρέχουσες διαχωρίσεις του συστήματος ενίσχυσης για τη καλλιέργεια σταφυλιών για την παραγωγή σταφίδων, εφόσον η αίτηση προαναγνωρίσης, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2200/96, πριν από τις 15 Σεπτεμβρίου 1999.

β) οι αιτήσεις εγγραφής στη βάση δεδομένων που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 είναι αποδέκτες εφόσον οι αιτούντες, μεμονωμένοι παραγωγοί, οργανώσεις παραγωγών και μεταποιητές, αναλαμβάνουν τη δέσμευση να πληρούν τους όρους για την εγγραφή τους στην εν λόγω βάση δεδομένων, και κυρίως αυτούς που έχουν σχέση με τις συνήθεις αποξημαντική, αποθήκευση και μεταποίηση, πριν από την έναρξη της περιόδου εμπορίας 2001/02.

γ) οι συμφωνίες που αναφέρονται στο άρθρο 5 υπογράφονται μεταξύ αρμονικών ή ανισομερών παραγωγών, συμπεριλαμβανομένων των οργανώσεων που αναφέρονται στο στοιχείο α), και μεταποιητών που έχουν υποβάλει αίτηση εγγραφής στη βάση δεδομένων για τις περιόδους 1999/2000 και 2000/01. Οι συμφωνίες συναπτονται, αντιστοίχως, το αργότερο στις 15 Οκτωβρίου 1999, και το αργότερο την 1η Σεπτεμβρίου 2000.

δ) η υποχρέωση παράδοσης ή αποθήκευσης ανεπεξέργαστων σταφίδων σε πλαστικά κιβώτια που μπορούν να σταιβάζονται εφαρμόζεται εξ ολοκλήρου από την περίοδο εμπορίας 2002/03.

Ωστόσο, για τους μεμονωμένους παραγωγούς, τις οργανώσεις παραγωγών και τους μεταποιητές που έτυχαν των μέτρων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 399/94 του Συμβουλίου, (1) η εν λόγω υποχρέωση εφαρμόζεται σε:

- τουλάχιστον 25 % των ποσοτήτων που έχουν παραδοθεί και αποθηκευθεί κατά τη διάρκεια της περιόδου 1999/2000.
- τουλάχιστον 50 % των ποσοτήτων που έχουν παραδοθεί και αποθηκευθεί κατά τη διάρκεια της περιόδου 2000/01.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 22 Ιουλίου 1999.

Για την Επιτροπή

Franz FISCHLER

Μέλος της Επιτροπής

— τουλάχιστον 100 % των ποσοτήτων που έχουν αριθμωθεί και αποθηκευθεί κατά τη διάρκεια των επόμενων περιόδων.

ε) η προθεσμία παράδοσης που αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 καθορίζεται για την περίοδο 1999/2000 κατά τις 31 Δεκεμβρίου 1999. Μέχρι την έναρξη της πρώτης εμπορίας 2001/02, οι μεταποιητές μπορούν να αδειασουν την αποθήκευση των προϊόντων, τα οποία αδυνατούν να ειδοποιήσουν, στους μεμονωμένους παραγωγούς ή στις οργανώσεις παραγωγών.

στ) οι διατάξεις του άρθρου 9 παράγραφος 4 στοιχία α) εδάφιο δεύτερο και στοιχείο γ) εφαρμόζονται από την περίοδο 2002/03.

Άρθρο 14

Τα κράτη μέλη ενημερώνουν την Επιτροπή, εντός ημερησίας δικής μηνών από τη δημοσίευσή του παρόντος κανονισμού, σχετικά με κληφθέντα εθνικά μέτρα κατά εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 15

Οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 2911/90 και (ΕΟΚ) αριθ. 2347/84 καταργούνται από την περίοδο εμπορίας 1999/2000.

Άρθρο 16

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εβδομήντη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται από την περίοδο εμπορίας 1999/2000.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1573/1999 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης
Ιουλίου 1999**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1573/1999 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Ιουλίου 1999

για λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των ξηρών σύκων που επωφελούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου, της 28ης Οκτωβρίου 1996, περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά (*), όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2199/97 (*), και ιδίως το άρθρο 4 παράγραφος 9,

Εκτιμώντας:

- (1) ότι ο τίτλος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 καθιέρωσε καθεστώς ενισχύσεων στην παραγωγή για ορισμένα μεταποιημένα προϊόντα με βάση τα οπωροκηπευτικά και ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 504/97 της Επιτροπής, της 19ης Μαρτίου 1997, περί καθορισμού των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2201/96 του Συμβουλίου όσον αφορά το καθεστώς ενίσχυσης στην παραγωγή στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά (*), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 702/1999 (*), έχει καθορίσει τις γενικές διατάξεις που εφαρμόζονται στο εν λόγω καθεστώς· πρέπει να καθοριστούν ορισμένες ειδικές διατάξεις για τα ξηρά σύκα όσον αφορά τα χαρακτηριστικά τους για να επωφεληθούν του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή με την επιφύλαξη των άλλων διατάξεων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 504/97·
- (2) ότι ποικίλλει η ποιότητα των ξηρών σύκων πριν και μετά την επεξεργασία τους· ότι η ελάχιστη τιμή και η ενίσχυση στην παραγωγή πρέπει να προβλεφθεί να καθοριστούν για ένα συγκεκριμένο τύπο προϊόντος· ότι η κοινοτική παραγωγή χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη δύο τύπων ξηρών σύκων, τα μικρόκαρπα ξηρά σύκα και τα άλλα ξηρά σύκα· ότι για καθένα εκ των δύο αυτών τύπων, το βασικό χαρακτηριστικό το οποίο διαφοροποιεί την τιμή τους στην αγορά είναι το χαρακτηριστικό του μεγέθους· ότι πρέπει συνεπώς να καθορισθεί η ελάχιστη τιμή και η ενίσχυση για την αντιπροσωπευτικότερη κατηγορία μεγέθους για τα ξηρά σύκα που προορίζονται για την άμεση κατανάλωση, των εν λόγω δύο τύπων, και να υπολογισθεί από την τιμή αυτή και την ενίσχυση, η τιμή και η ενίσχυση που θα εφαρμοστούν για τα άλλα μεγέθη·
- (3) ότι οι απαιτήσεις ελάχιστης ποιότητας που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 4 στοιχείο β) του κανονισμού 2201/96 αποσκοπούν στο να αποφευχθεί η παρασκευή προϊόντων για τα οποία δεν υπάρχει καμία ζήτηση ή προϊόντων που θα προκαλούσαν στρέβλωση της αγοράς και ότι οι απαιτήσεις αυτές πρέπει να βασίζονται σε παραδοσιακές και νόμιμες διαδικασίες παρασκευής· ότι πρέπει για να διατηρηθούν οι διατάξεις αυτές, να καθοριστούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά στα οποία πρέπει να ανταποκρίνονται

αφενός μεν τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα που αγοράζονται από το μεταποιητή και αφετέρου τα ξηρά σύκα που επωφελούνται της ενισχύσεως·

- (4) ότι για να διασφαλισθεί ενιαία εφαρμογή, πρέπει να καθοριστούν οι λεπτομέρειες υλοποιήσεως της εξαιρέσεως των χαρακτηριστικών των ξηρών σύκων πριν και μετά την επεξεργασία·
- (5) ότι για ορισμένες από τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού απαιτείται ριζική προσαρμογή του τιμής της παραγωγής και της μεταποίησης· ότι οι εν λόγω απαιτήσεις πρέπει να εισαχθούν προοδευτικά εντός των πέντε περιόδων εμπορίας που έπονται της ενάρξεως ισχύος του παρόντος κανονισμού·
- (6) ότι οι διατάξεις του παρόντος κανονισμού περιλαμβάνουν, αν και τις προσαρμόζουν στην εξέλιξη της νηολογίας και των τεχνοοικονομικών δεδομένων, τις ειδικές διατάξεις για τα ξηρά σύκα που προβλέπονται στα άρθρα I και 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1709/84 της Επιτροπής, της 19ης Ιουνίου 1984, για τις ελάχιστες τιμές που πρέπει να πληρωθούν στους παραγωγούς και τα ποσά της ενίσχυσης στην παραγωγή για ορισμένα μεταποιημένα οπωροκηπευτικά που έχουν επιλεγεί για την ενίσχυση στην παραγωγή (*), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1591/98 (*), ότι πρέπει συνεπώς να καθοριστούν τα άρθρα I και 2 καθώς και τα παραρτήματα I, II και III του εν λόγω κανονισμού·
- (7) ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής διαχείρισης μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο I

1. Για να καταβληθεί η ελάχιστη τιμή στον παραγωγό τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά του αναγράφονται στο παράρτημα II.
2. Για να καταβληθεί η ενίσχυση, τα ξηρά σύκα και η πάστα σύκων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται στο παράρτημα III.
3. Η ελάχιστη τιμή που καταβάλλεται στον παραγωγό για τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα και η ενίσχυση στην παραγωγή για τα ξηρά σύκα καθορίζονται για τα προϊόντα που ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που αναγράφονται αντιστοίχως στα παραρτήματα II και III και που έχουν μέγεθος από 75 έως 105 καρπούς ανά χιλιόγραμμα για τις μικρόκαρπες ποικιλίες και από 63 έως 85 καρπούς ανά χιλιόγραμμα για τις άλλες ποικιλίες. Για τα άλλα ξηρά σύκα, η ελάχιστη τιμή και η ενίσχυση πολλαπλασιάζονται επί έναν από τους συντελεστές που καθορίζονται στο παράρτημα I.

(*) ΕΕ L 297 της 21.11.1996, σ. 29.

(*) ΕΕ L 301 της 6.11.1997, σ. 1.

(*) ΕΕ L 78 της 20.3.1997, σ. 14.

(*) ΕΕ L 89 της 14.1.1999, σ. 26.

(*) ΕΕ L 162 της 20.6.1984, σ. 8.

(*) ΕΕ L 208 της 24.7.1998, σ. 14.

Άρθρο 2

1. Για τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα, οι έλεγχοι που αφορούν τα χαρακτηριστικά τους και το μέγεθός τους γίνονται σε δείγματα αντιπροσωπευτικά του συνόλου της παρτίδας τα οποία λαμβάνονται από το μεταποιητή, σε συμφωνία με τον παραγωγό. Τα δείγματα εξετάζονται παρουσία του μεταποιητή και του παραγωγού και τα αποτελέσματα καταγράφονται. Για το σκοπό αυτό, νοείται ως «παρτίδα» το σύνολο των προϊόντων που παρουσιάζονται την ίδια στιγμή από τον ίδιο παραγωγό ή μια οργάνωση παραγωγών προκειμένου να παραληφθούν από τον μεταποιητή.

2. Για τα ξηρά σύκα, ο μεταποιητής ελέγχει δειγματοληπτικά σε κάθε πωλούμενη παρτίδα την τήρηση των απαιτούμενων χαρακτηριστικών για την πληρωμή της ενίσχυσης καθώς και το μέγεθος των σύκων. Τα αποτελέσματα καταγράφονται. Το καθαρό βάρος του άθις δείγματος που θα εξετασθεί πρέπει να είναι τουλάχιστον ένα ιλιόγραμμο.

3. Τα κράτη μέλη δύναται να εγκρίνουν εθνικές διατάξεις σε ό,τι αφορά τα απορρίμματα διαλογής και κυρίως το ελάχιστο ποσοστό τους, τον έλεγχο τους και τον προορισμό τους.

Άρθρο 3

Τα άρθρα 1 και 2 καθώς και τα παραρτήματα I, II και III του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1709/84 καταργούνται.

Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται από την περίοδο εμπορίας 1999/2000.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 19 Ιουλίου 1999.

Για την Επιτροπή

Franz FISCHLER

Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΤΙΜΗ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Μέγεθος (Αριθμός καρπών ανά χιλιόγραμμα)		Συντελεστής που εφαρμόζεται στην ελάχιστη τιμή και στην ενίσχυση στην παραγωγή
Μικρόκαρπες ποικιλίες (*)	Άλλες ποικιλίες	
Λιγότεροι από [75] καρποί/kg	Λιγότεροι από [65] καρποί/kg	1,2
Από [75 έως 105] καρποί/kg	Από [65 έως 85] καρποί/kg	1
Από [106 έως 136] καρποί/kg	Από [86 έως 116] καρποί/kg	0,8
Προϊόντα που δεν έχουν ταξινομηθεί κατά μέγεθος (*)	Προϊόντα που δεν έχουν ταξινομηθεί κατά μέγεθος	0,65 (*)

(*) Cuello de Dama, Pajarito, Granito, Preto de Torres, Pingo de mel ή Moscatel, Cachorpeira, Couso, Branco do Douro, Rei branco, Rei preto Cordão, Blancos, De la Casta, Verdejos.

(*) Αντικείμενα ξηρά σύκα που προορίζονται για την παρασκευή πάστας σύκων, πάστα σύκων.

(*) Ο συντελεστής αυτός αντικαθίσταται από τα ακόλουθα ποσά για τις πέντε πρώτες περιόδους εμπορίας που ξεκινούν της ενόχθιας ισχύος του παρόντος κανονισμού.

Περίοδος	Συντελεστής που εφαρμόζεται στην ελάχιστη τιμή	Συντελεστής που εφαρμόζεται στην ενίσχυση
1999/2000	0,70	1,0
2000/2001	0,70	1,0
2001/2002	0,65	0,9
2002/2003	0,65	0,8
2003/2004	0,65	0,7

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΑΝΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

1. Ορισμός

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

2. Ελάχιστες απαιτήσεις και ανοχές

Τα ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα πρέπει:

- να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24 %,
- να έχουν ελάχιστο μέγεθος 136 καρποί/kg για τις μικρόκαρπες ποικιλίες (*) και 116 καρποί/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 έντες ύλες.

Σε κάθε παρτίδα οι ακόλουθες ανοχές γίνονται αποδεκτές (†):

- 30 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα που έχουν υποστεί εσωτερικές ή εξωτερικές βλάβες σφειλόμενες 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.

(*) Cuello de Dama, Rajarito, Granito, Preto de Torres, Pingo de mel ή Moscatel, Cachoeira, Cotio, Branco do Douro, Rei branco, Re preto, Cordoni, Blancos, De la Casta, Verdejos.

(†) Έως το τέλος της περιόδου εμπορίας 2003/2004 γίνονται αποδεκτές οι ακόλουθες ανοχές:

- 40 % για τις περιόδους εμπορίας 1999/2000 και 2000/2001, και 35 % για τις επόμενες περιόδους, κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα που έχουν υποστεί εσωτερικές ή εξωτερικές βλάβες σφειλόμενες σε οποιαδήποτε αιτία, από τα οποία το πολύ 25 % για τις περιόδους εμπορίας 1999/2000 και 2000/2001 και 20 % για τις επόμενες περιόδους, ξηρά σύκα προσβεβλημένα από έντομα,
- 10 % για τις περιόδους εμπορίας 1999/2000 και 2000/2001 και 6 % για τις επόμενες περιόδους, κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα ακατάλληλα για επεξεργασία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Α. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΣΥΚΩΝ

1. Ορισμός

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

2. Ελάχιστες απαιτήσεις και ανοχές

Τα ξηρά σύκα πρέπει:

- να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24 %.
- να έχουν ελάχιστο μέγεθος 136 καρποί/kg, για τις μικρόκαρπες ποικιλίες (*) και 116 καρποί/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 ύλες.

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.

Β. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΑΣΤΑΣ ΣΥΚΩΝ

Ορισμός και ελάχιστες απαιτήσεις

Η πάστα σύκων λαμβάνεται από ανεπεξέργαστα ξηρά σύκα που ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που αναγράφονται στο παράρτημα ΙΙ εξαιρέσει του μεγέθους που δύναται να είναι μικρότερο.

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 24 %.

(*) Cuello de Dama, Pajarito, Granito, Preto de Torres, Pingo de mel ή Moscatel, Cachopéira, Cotio, Branco do Douro, Rei Branco, Re preto Cordovi, Blancos, De la Casta, Verdesjos.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΩΝ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΩΝ
(ΜΕ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)**

Π Ρ Ο Σ
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΝ ΤΩΝ ΑΠΟΣΤΡ/ΡΙΩΝ
Ε Δ Ρ Α Σ ΤΩΝ

Σὰς κοινοποιούμεν κατωτέρω ὡς ἔχουν τοὺς ὑπὸ τοῦ Ὑπουργοῦ Γεωργίας γκριθέντας Κανονισμούς:

-) Κανονισμόν λειτουργίας τῶν ἀπεντομωτηρίων Υ.Γ. (Ἀριθ.Πρωτ.349983/4471/7-8-1978).
-) Κανονισμόν ἐλέγχου τῆς ποιότητος τῶν ξηρῶν σύκων κατὰ τὴν παραλαβὴν αὐτῶν εἰς τὰ ἀπεντομωτήρια Υ.Γ.(Ἀριθ.Πρωτ.349954/4194/25-7-78).

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΩΝ ΑΠΕΝΤ/ΡΙΩΝ

Α Π Ο Φ Ἀ Σ Ι Σ

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

"Ἐχοντες ὑπ'ὄφει τὸ ἀπὸ 22-7-52 ὑπ'ἀριθ. 2167 Ν.Δ/γμα "Περὶ καταργήσεως οὔ Γραφείου Προστασίας Ἑλληνικῶν σύκων κλπ." ὡς ἐτροποποιήθη διὰ τοῦ .Δ.2584/53 καὶ τὸ Π.Δ/γμα 967/77 ἐγκρίνομεν τὸν κάτωθι κανονισμόν λειτουργίας τῶν ἀπεντομωτηρίων ἔχοντα οὕτω:

Ἀ ρ θ ρ ο ν Ἰ ο ν

Ὁ Προϊστάμενος ἀπεντομωτηρίου πρὸ τῆς ἐνάρξεως καὶ κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς λειτουργίας τούτου, ὀφείλει νὰ διαπιστώσῃ α) ὅτι αἱ συσκευαί καὶ σωληνώσεις ἀπεντομώσεως, κινητήρες, ἐξαεριστήρες καὶ γενικῶς τὸ ὅλον ὕστημα ἀπεντομώσεως λειτουργεῖ κανονικῶς, β) ὅτι αἱ θύραι τῶν κλιβάνων ἀπεντομώσεως ἐφαρμόζουσι πλήρως καὶ κλειοῦν ἀεροστεγῶς. Τὴν διαπίστωσιν αὐτὴν ὀφείλει οὗτος νὰ ἐνεργεῖ πρὸ ἐκάστου κλιβανισμοῦ γ) ὅτι τὸ ἀπεντομωτήριο διαθέτει τὰ ἀπαραίτητα μέσα προφυλάξεως τοῦ προσωπικοῦ ἐκ τῆς σζικῆς ἐπιδράσεως τοῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου (κατάλληλοι προσωπίδες, λυχνίαι νιχνεύσεως κλπ.) καὶ ὅτι ταῦτα λειτουργοῦν κανονικῶς δ) ὅτι ἡλέγχθη παρὰ τῆς ἀρμοδίας ἀστυνομικῆς ἀρχῆς ἢ ἀκρίβεια τῶν πλαστίγγων καὶ ὅτι ἐσφραγίσθησαν παρ'αὐτῆς τὰ σταθμά ε) ὅτι αἱ ἀποθήκαι τοῦ ἀπεντομωτηρίου εἶναι ἐφοριασμέναι μὲ διπλὰς διαφορετικὰς κλεῖδας καὶ στ) ὅτι ἔχει χορηγηθῆ ἡ κατὰ Νόμον ἄδεια λειτουργίας αὐτῶν.

Εἰς περίπτωσιν καθ'ἣν τὰ πρὸς λειτουργίαν ἀπεντομωτήρια δέν πληροῦν οὓς ὡς ἄνω ὄρους ἐν ὅλῳ ἢ ἐν μέρει, ὁ Προϊστάμενος τοῦ ἀπεντομωτηρίου ἐν ἐπιτρέπει τὴν λειτουργίαν αὐτῶν καὶ ἀναφέρεται ἀμέσως εἰς τὸν Ἐπόπτην ἀπεντομώσεως.

Ἀ ρ θ ρ ο ν 2 ο ν

Ὁ Ἐπόπτης ἀπεντομώσεως μετ'ἐλέγχον τῆς βασιμότητος τῶν ὑπὸ τοῦ Προϊσταμένου τοῦ ἀπεντομωτηρίου ἀναφερομένων δύναται νὰ ἀπαγορεύσῃ προσωρινῶς ἢν λειτουργίαν τοῦ ἀπεντ/ρίου. Ἐπίσης οὗτος δύναται νὰ ἀπαγορεύσῃ προσωρινῶς τὴν λειτουργίαν τοῦ ἀπεντομωτηρίου εἰς ἅς περιπτώσεις ἤθελε διαπιστώσει α) βλάβας τοῦ κτιρίου, τῶν κλιβάνων ἀπεντομώσεως ἢ τῶν μηχανολογικῶν ἐγκαταστάσεων τοῦ συστήματος ἀπεντομώσεως εἰς βαθμὸν μὴ ἐξασφαλί-

ζοντα τήν κανονικήν άπεντομωσιν ή καλήν συντήρησιν τών σύκων ή έκθέτι
είς κίνδυνον τήν ζωήν ή ύγείαν τών έν αύτῇ έργαζομένων β) συστηματικ
ράβασιν τών διατάξεων του παρόντος κανονισμού καί μή συμμόρφωσιν τών
χούτων άδείας λειτουργίας του άπεντομωτηρίου πρός τάς έντολάς καί όε
των έντεταλμένων ύπό του 'Υπουργείου Γεωργίας όργάνων καί γ) ότι τό
τομωτήριο, δι' οίανδήποτε αίτίαν, έπαυσε πληρούν, τούς προβλεπομένους ύ
σχετικού Π.Δ/τος όρους λειτουργίας. 'Η περί προσωρινής άπαγορεύσεως
λειτουργίας τών άπεντομωτηρίων άπόφασις κοινοποιεΐται ύπό του 'Επόπ
πεντομώσεως έγγράφως πρός τόν τυχόντα άδείας λειτουργίας του άπεντομ
ριου καί τόν οικείον Διευθυντήν Γεωργίας. 'Η προσωρινή άπάγδρευσις α
ύπό του 'Επόπτου άπεντομώσεως έφ' όσον έκλείφουν τά προκαλέσαντα ταύτ
τια ή κατόπιν άποφάσεως τῆς κατά τό άρθρο 8 του ύπ' άριθ. 967/77 Π.Δ/
όριζομένης 'Επιτροπῆς.

Ά ρ θ ρ ο ν 3 ο ν

Α' 'Ο Προΐσταμένος του άπεντομωτηρίου ύποχρεούται:

α'- Νά μεριμνά διά τήν κανονικήν τήρησιν τών διατάξεων του παρόντο
νομισμού καί νά συμμορφούται πρός τάς διαταγάς τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ καί
Προΐσταμένων του.

β'- Νά έπιβάλλη είς τούς έχοντας τήν χρῆσιν τών άπεντομωτηρίων τήν
των άπαραιτήτων μέτρων πρός κανονικήν συντήρησιν τών κτιρίων, κ
νων, συσκευών καί εργαλείων άπεντομώσεως ίνα μή διακοπή ή παραλ
καί άπεντομωσις τών σύκων καί μεταβληθῆ ή ποιότης αύτών κατά τῆ
κειαν τῆς έναποθημεύσεώς των έν ταίς άποθήκαις τών άπεντομωτηρί
Πρός τάς ύποδείξεις καί όδηγίας του Προΐσταμένου του άπεντομωτη
ύποχρεούνται νά συμμορφούνται τόσον τό προσωπικόν του άπεντομωτ
όσον καί οι έχοντες τήν χρῆσιν τούτου.

γ'- Νά έλέγχει ποιοτικώς τά παραδιδόμενα σύκα καί κατατάσσει ταύτα
ένα τών καθιερωμένων παραγωγικών ποιοτικών τύπων έκδίδων τά σχε
δελτία ποιοτικής άναλύσεως.

δ'- Νά έπιμελεΐται καί εϋθύνεται διά τήν κανονικήν εκτέλεσιν τῆς ά
τομώσεως.

ε'- Νά ύπογράφει πάντα τά εκδιδόμενα τρίπλότυπα άτινα συνυπογράφον
ύπό του Αου Βοηθοϋ του καί φροντίζει διά τήν κανονικήν τήρησιν
των τών βιβλίων, τριπλοτύπων, έντύπων κλπ. του άπεντομωτηρίου,
πραξιν τών άπεντομωτικων έξόδων καί είσφοράς ύπέρ Κ.Τ.Γ.Κ. καί Δ
συμφώνως πρός τάς εκάστοτε όδηγίας τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ καί του 'Υπουργε
Γεωργίας.

στ'- Νά λαμβάνει τά άναγκαΐα μέτρα διά τήν καλήν συντήρησιν τών σύκων

Β' Είς τά ώς άνω καθήκοντά του, ό Προΐσταμένος του άπεντομωτηρίου
θεΐται είς τό έργον του ύπό του Βοηθοϋ του. Δι' άποφάσεως τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ
τίθενται είς τινας τών βοηθών του Προΐσταμένου άπεντ/ρίου καί καθήκον
διαχειριστοϋ τών σύκων καί ύλικών του άπεντομωτηρίου, συμφώνως πρός
είδικάς διατάξεις καί τόν έσωτερικόν κανονισμόν τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ.

Ά ρ θ ρ ο ν 4 ο ν

Τό εργατικόν προσωπικόν χρησιμοποιεΐται αποκλειστικώς καί μόνον:

ή των σύκων της άτομικής απεντομώσεως μετά τό ζύγισμα και τήν παραλαβήν των; β) διά τήν έκφόρτωσιν των απεντομωθέντων σύκων έν των κλιβάνων και έναποθήκευσιν αυτών είς τήν αποθήκην των απεντομωμένων γ) διά τας βοηθητικές εργασίας της απεντομώσεως (μεταφορά ύδατος, δοχείων Βρωμ.Μεθυλλίου κλπ.) δ) Διά τήν σήμανσιν των σάκκων των απεντομωθέντων έν τῷ απεντομωτηρίῳ σύκων.

"Α ρ θ ρ ο ν 5ον

Δι'έκαστον παραγωγικόν ποιοτικό τύπον εκδίδεται κειχωρισμένως ιδιαίτερον δελτίον-είσαγωγής έξ είδικού στελέχους τριπλοτύπων έντύπων, δεδόντως ήριθμημένων και έσφραγισμένων, συμπληρουμένων του μέν πρώτου διά μολυβδίδος μελάνης, των δέ έτέρων διά παρεμβολής αποτυπωτικού χάρτου (καρμπόν). Το δελτίον είσαγωγής εκτυπούται κατά τό συνημμένον είς τόν παρόντα κανονισμόν υπόδειγμα. Το πρώτον έντυπον εκάστου δελτίου είσαγωγής του παραγωγικού ποιοτικού τύπου Α' ποιότητας δέον νά είναι χρώματος έρυθρου, του παραγωγικού ποιοτικού τύπου Β' ποιότητας χρώματος κιτρίνου και του παραγωγικού ποιοτικού τύπου Γ' ποιότητας χρώματος πρασίνου. Το δεύτερον έντυπον εκάστου δελτίου είσαγωγής δι'άπαντας τούς ως άνω ποιοτικούς παραγωγικούς τύπους, δέον νά είναι χρώματος κυανου, τό δέ τρίτον χρώματος λευκου.

Έξ εκάστου τριπλοτύπου δελτίου είσαγωγής τό πρώτον έντυπον παραδίδεται είς τόν δικαιοϋχον, τό δεύτερον υποβάλλεται υπό του Προσταμένου του απεντομωτηρίου είς τό οίκειον παράρτημα της ΣΥΚΙΚΗΣ και τό τρίτον παραμένει είς τό στέλεχος.

"Α ρ θ ρ ο ν 6ον

Απεντομωμένα σύκα παραδίδονται είς τόν "κομιστήν του δελτίου" μετά προαφαίρεσιν της νομίμου φύρας και μόνον αφού προηγουμένως καταθέσει ούτος είς τόν Προσταμένου του απεντομωτηρίου α) Τας είς χείρας του δελτία είσαγωγής β) τά απεντομωτικά δικαιώματα και τήν υπέρ του Κ.Τ.Γ.Κ. και Δασών είσφοράν μετά του κεικανοτισμένου χαρτοσήμου ως και λοιπά τυχόν έξοδα.

Τά παραδιδόμενα δελτία είσαγωγής, αποτελούν απαραίτητον δικαιολογητικόν στοιχείον της έν γένει διαχειρίσεως του απεντομωτηρίου άτινα άκυρούμενα έπισυνάπτονται είς τά υποβαλλόμενα πρός τήν ΣΥΚΙΚΗΝ αντίγραφα πιστοποιητικών απεντομώσεως.

"Α ρ θ ρ ο ν 7ον

Τό πιστοποιητικόν απεντομώσεως εκδίδεται έφ'όσον τηρηθούν οι κατά τό προηγούμενον άρθρον όροι και προϋποθέσεις έξ είδικού στελέχους τριπλοτύπου έντύπου, δεδόντως ήριθμημένου και έσφραγισμένου, συμπληρουμένων του μέν πρώτου διά μολυβδίδος μελάνης, των δέ έτέρων διά παρεμβολής αποτυπωτικού χάρτου (καρμπόν). Το πρώτον έντυπον εκάστου πιστοποιητικού απεντομώσεως δέον νά είναι χρώματος έρυθρου δι'άπαντας τούς ποιοτικούς παραγωγικούς τύπους. Το δεύτερον έντυπον δέον νά είναι χρώματος κυανου τό δέ τρίτον χρώματος λευκου. Έξ εκάστου τριπλοτύπου πιστοποιητικού απεντομώσεως τό πρώτον έντυπον (πρωτότυπον) παραδίδεται δεδόντως χαρτοσημασμένον είς τόν δικαιοϋχον, τό δεύτερον μετά των άκυρουμένων αντίστοιχων δελτίων είσαγωγής υποβάλλεται είς τήν ΣΥΚΙΚΗΝ και τό τρίτον παραμένει είς τό στέλεχος.

Άρθρον 8ον

Ἡ κατά τὴν παράδοσιν τῶν σύκων εἰς τοὺς δικαιοῦχους μετὰ τὴν ἀπεντόμωσιν προαφαιρουμένη κατά τὸ ἄρθρον 6 φῦρα, καθορίζεται συμβατικῶς ὡς ἀκολούθως:

- α.- Δι' ἐναποθήκευσιν σύκων εἴτε εἰς σάκκους εἴτε εἰς χῦμα μέχρι 2 μηνῶν, ἀπὸ τῆς ἐκδόσεως τοῦ δελτίου εἰσαγωγῆς, ἐκπίπτεται ὡς φῦρα ποσοστὸν 1%.
- β.- Δι' ἐναποθήκευσιν σύκων πέραν τῶν 2 μηνῶν καὶ ἕως τέλους Φεβρουαρίου, ἐκπίπτεται ὡς φῦρα ποσοστὸν 2%.
- γ.- Δι' ἐναποθήκευσιν σύκων πέραν τοῦ τέλους Φεβρουαρίου καὶ μέχρι τέλους Μαρτίου, ἐκπίπτεται ὡς φῦρα ποσοστὸν 3%.
- δ.- Δι' ἐναποθήκευσιν πέραν τοῦ μηνός Μαρτίου, ἡ ἐκπεστέα φῦρα καθορίζεται δι' ἀποφάσεως τοῦ Ὑπουργοῦ τῆς Γεωργίας, μετὰ γνώμην τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ καὶ τῶν οἰκειῶν Δ/νσεων Γεωργίας, λαμβανομένης ὑπ' ὄψιν τῆς ἐξελίξεως τῶν καιρικῶν συνθηκῶν.

Εἰς τὰς περιπτώσεις ἀτομικῆς ἀπεντομώσεως εἰς σάκκους εἰσκομιστοῦ, ἐκπίπτεται ὡς φῦρα, ἡ διαφορά ἢ προκύπτουσα μεταξύ τῆς ζυγίσεως αὐτῶν κατά τὴν παραλαβὴν καὶ τῆς τοιαύτης κατά τὴν παράδοσιν εἰς τοὺς δικαιοῦχους.

Άρθρον 9ον

Τὰ παραλαμβανόμενα σῦκα παραμένουν εἰς τοὺς ἀποθηκευτικούς χώρους ἀπεντομητῶν μόνον διὰ τὸ χρονικὸν διάστημα τὸ ἀπαιτούμενον πρὸς ἀπεντόμωσιν αὐτῶν.

Ἀποθήκευσις σύκων εἰς τοὺς ἀποθηκευτικούς χώρους τῶν ἀπεντομητῶν πέραν τοῦ χρονικοῦ τούτου διαστήματος, ἐπιτρέπεται μόνον ἐφ' ὅσον ὑπάρχει διαθέσιμος ἀποθηκευτικὸς χώρος, ἡ δὲ παραμονὴ των δέν δυσχεραίνει τὴν ὀμαλὴν λειτουργίαν τοῦ ἀπεντομητῆρος διὰ τὰς ὑπολειπομένας πρὸς ἀπεντόμωσιν ποσότητας σύκων.

Ἐν ἐλλείψει ἀποθηκευτικοῦ χώρου ἢ ἐν ἀδυναμίᾳ διατηρήσεως εἰς τοὺς τῶν ἀπεντομητῶν σύκων, οἱ εἰς οὓς ἀνήκουν ὑποχρεοῦνται νὰ παραλάβωσιν ταῦτα ἐντὸς τακτῆς προθεσμίας, ὀριζομένης ὑπὸ τοῦ Ἐπόπτου ἀπεντομώσεως.

Ἐν ἀρνήσει δὲ ἢ δυστροπία τούτων πρὸς συμμόρφωσιν, παρερχομένης τῆς ταχθείσης προθεσμίας, δύναται ἡ ΣΥΚΙΚΗ νὰ διατάξῃ τὴν μεταφορὰν τῶν σύκων εἰς ἑτέρας καταλλήλους ἀποθήκας, ἐπιβιβρανομένων τῶν κατόχων μὲ τὰς σχετικὰς δαπάνας μεταφορᾶς, συντηρήσεως μισθῶν, ἐνοικίων, ἀποθηκῶν κλπ.

Άρθρον 10ον

Ἡ ἀτομικὴ ἀπεντόμωσις εἶναι ὑποχρεωτικὴ διὰ τὰ σῦκα τὰ ἀνήκοντα εἰς μὴ συκοπαραγωγούς.

Διὰ βρώσιμα σῦκα ἀνήκοντα εἰς συκοπαραγωγούς, ἡ ἀτομικὴ ἀπεντόμωσις εἶναι προαιρετικὴ.

Τὰ δι' ἀτομικὴν ἀπεντόμωσιν προοριζόμενα ὡς ἄνω σῦκα ἀπεντομοῦνται ἐντὸς σάκκων ἀνηκόντων εἰς τοὺς προσκομίζοντας ταῦτα καὶ παραλαμβάνονται παρ' αὐτῶν εὐθύς μετὰ τὴν ἀπεντόμωσιν, ἀπαγορευομένης τῆς ἐναποθηκείσεως τούτων εἰς τοὺς ἀποθηκευτικούς χώρους τῶν ἀπεντομητῶν.

Άρθρον 11ον

Ἡ παραλαβὴ τῶν σύκων εἰς τὰ ἀπεντομωτήρια γίνεται κατὰ σειράν προτεραιότητος καὶ κατὰ τὰς ἐργασίμους ὥρας, αἵτινες καθορίζονται ὑπὸ τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ.

Ἐφ' ὅσον ὁ Ἐπόπτης Ἀπεντομώσεως ἢ ἀρμοδίιοι ὑπάλληλοι ἐλέγχου τῶν ἀπεντομωτηρίων τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ διαπιστώσουν ὅτι οἱ λειτουργοῦντες κλίβανοι ἀπεντομωτηρίου τινὸς δὲν ἐπαρκοῦν πρὸς ἀπεντόμωσιν ὀλοκλήρου τῆς ποσότητος τῶν προσκομιζομένων σύκων, δύναται νὰ διατάξουν τὴν χρησιμοποίησιν διπλῶν συνεργείων ἐργατῶν.

Άρθρον 12ον

Ἀπαγορεύεται:

- α.- Ἡ ἐντὸς τῶν ἀπεντομωτηρίων παραμονὴ παντός προσώπου μὴ ἀνήκοντος εἰς τὴν ὑπηρεσίαν τοῦ ἀπεντομωτηρίου.
- β.- Ἡ διαλογὴ τῶν σύκων, ὡς καὶ ἡ συσκευασία αὐτῶν, ἐντὸς τῶν χώρων τῶν ἀπεντομωτηρίων.
- γ.- Ἡ χρησιμοποίησις ὡς προσωπικοῦ ἀπεντομωτηρίων ἀτόμων ἐχόντων τὸ ἐπάγγελμα τοῦ ἐμπόρου ἢ τοῦ μεσίτου σύκων.

Άρθρον 13ον

Ὁ ἔχων τὴν χρῆσιν τοῦ ἀπεντομωτηρίου παρέχει εἰς τὸν Προϊστάμενον τοῦ ἀπεντομωτηρίου, δαπάναις του, τὰ μέσα πρὸς τήρησιν αἰκρας καθαριότητος ἐν τῷ ἀπεντομωτηρίῳ, κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς λειτουργίας τούτου (ὕδωρ, σάρωθρα, ἀσβέστωμα, σφουγγάρισμα κλπ.).

Άρθρον 14ον

Δελτία εἰσαγωγῆς καὶ πιστοποιητικὰ ἀπεντομώσεως εἶναι ἀκυρα, ἐφ' ὅσον δὲν εἶναι σφραγισμένα καὶ δὲν φέρουν τὰς ὑπογραφὰς τοῦ Προϊσταμένου τοῦ ἀπεντομωτηρίου, τοῦ πρώτου βοηθοῦ καὶ τοῦ παραδίδοντος ἢ παραλαμβάνοντος τὰ σῦκα.

Άρθρον 15ον

Εἰς τοὺς ἰδιωτικοὺς ἀπεντομωτικούς θαλάμους ἀτομικῆς χρήσεως ἐπιτρέπεται ἡ ἀπεντόμωσις σύκων ἀνηκόντων κατὰ ἀνριότητα εἰς τοὺς ἰδιοκτητὰς αὐτῶν ἀπαγορευομένης τῆς χρησιμοποίησεως τούτων πρὸς ἀπεντόμωσιν σύκων ἀνηκόντων εἰς τρίτους. Εἰς τὴν περίπτωσιν ταύτην τὰ δελτία εἰσαγωγῆς καὶ πιστοποιητικὰ ἀπεντομώσεως ἐκδίδονται ἐπ' ὀνόματι τῶν πρὸς οὓς ἐχορηγήθη ἡ Ὑπουργικὴ ἄδεια λειτουργίας τῶν κλιβάνων.

Άρθρον 16ον

Τὸ προσωπικὸν τῶν ἀπεντομωτηρίων ὑποχρεοῦται νὰ τηρῇ ἀπαντας τοὺς ὑπὸ τοῦ παρόντος κανονισμοῦ καθοριζομένους ὅρους καὶ νὰ συμμορφοῦται ἀπροφασίστως πρὸς τὰς διαταγὰς καὶ ὁδηγίας τῶν Προϊσταμένων αὐτῶν.

Ἐν περιπτώσει διαπιστώσεως παραβάσεως τοῦ κανονισμοῦ ἢ μὴ συμμόρφώσεως πρὸς τὰς διαταγὰς καὶ ὁδηγίας τῶν ἀρμοδίων ὀργάνων, ὁ Ἐπόπτης ἀπεντομώσεως δύναται νὰ ἐπιβάλλῃ κατὰ περίπτωσιν τὰς κάτωθι ποινὰς:

- α) Παρατηρήσιν, β) Ἐπίπληξιν, γ) Πρόστιμον μέχρι 3 ἡμερομισθίων.

Διά σοβαρωτέρας παραβάσεις, ὁ Ἐπόπτης ἀπεντομώσεως ἀναφέρεται εἰς τὴν ΣΥΚΙΚΗΝ ἣτις καὶ ἀποφασίζει περὶ τῆς ἐπιβλητέας μεγαλυτέρας ποινῆς ἢ καὶ τῆς ὀριστικῆς ἀπολύσεως.

Ὁ οἰκεῖος Δ/ντῆς Γεωργίας ἢ ὁ Προϊστάμενος τῆς Περιφ. Ὑπηρεσίας Γεωργίας ἢ καὶ ἀρμόδια ὄργανα τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ διὰ περιπτώσεις οἰκονομικῶν ἀνωμαλιῶν, δύνανται νὰ προβοῦν εἰς τὴν ἄμεσον ἀπόλυσιν παντός ἐκ τοῦ προσωπικοῦ τῶν ἀπεντομωτηρίων, ἐφ' ὅσον ἤθελον διαπιστώσει ἐσκεμμένην πλημμελεῖαν ἀπεντομῶσιν, ἀντικατάστασιν ποιότητος καὶ λοιπὰς σοβαρὰς παραβάσεις. Ἐν τῇ περιπτώσει ταύτῃ ἡ ΣΥΚΙΚΗ προβαίνει εἰς ἄμεσον διορισμὸν ἀντικαταστάτου τοῦ ἀπολυθέντος.

Ἄ ρ θ ρ σ ν 17ον

Πιστοποιητικὸν ἀπεντομώσεως χορηγεῖται μόνον διὰ σύκα ὑποβληθέντα εἰς ἀπεντομῶσιν κατὰ τὰ ἐκάστοτε ὀριζόμενα ὑπὸ τῆς ἀρμοδίας Διευθύνσεως Προστασίας Φυτῶν τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὴν μεθοδολογίαν, τὸ εἶδος καὶ τὴν δοσολογίαν τοῦ φαρμάκου.

Μέχρις ἐκδόσεως τροποποιήσεως τοῦ παρόντος Κανονισμοῦ ἰσχύουν τὰ ἐπόμενα:

α.- Τὰ προσκομιζόμενα πρὸς ἀπεντομῶσιν σύκα τοποθετοῦνται εἴτε ἐντὸς σάκκων περιεκτικότητος οὐχὶ μεγαλυτέρας τῶν 50 κιλῶν εἴτε ἐντὸς εἰδικῶν κιβωτίων περιεκτικότητος μέχρι 50 κιλῶν.

Προκειμένου μὲν περὶ χρησιμοποίησεως κιβωτίων, ταῦτα τοποθετοῦνται ἐντὸς κλιβάνου κατὰ διάταξιν σταυροειδῆ προκειμένου δὲ περὶ χρησιμοποίησεως σάκκων δεόν νὰ ὑπάρχει εἰς τὸν κλιβάνον ἐσχαρωτὸν δάπεδον διὰ τὴν στοιβασίαν τῶν σάκκων.

Γενικῶς ἡ πλήρωσις τοῦ κλιβάνου πρέπει νὰ γίνεται κατὰ τοιοῦτον τρόπον ὥστε νὰ ἀφήνεται ἀπὸ κάθε πλευρᾶν τοῦ σωροῦ τῶν σύκων ἐλεύθερον διάστημα, 20 ἐκστ. τοῦ μέτρου περίπου, διὰ τὴν κυκλοφορίαν τοῦ ἀπεντομωτικοῦ φαρμάκου, ὁπότε τὸ ποσοστὸν πληρώσεως τοῦ κλιβάνου δὲν ὑπερβαίνει τὸ 60-70% τοῦ ὀλικοῦ ὄγκου του.

β.- Ἡ πλήρωσις τοῦ κλιβάνου κατὰ τὸν ὡς ἄνω καθοριζόμενον τρόπον ἐνεργεῖται ἀπαρεγκλίτως διὰ τῆς θύρας τοῦ κλιβάνου τῆς ἐπικοινωνουμένης μετὰ τῆς ἀποθήκης τῶν μὴ ἀπεντομωμένων σύκων, καθ' ὅλην δὲ τὴν διάρκειαν τῆς πλήρωσεως τοῦ κλιβάνου, ἡ ἑτέρα θύρα τούτου ἢ ἐπικοινωνοῦσα μετὰ τῆς ἀποθήκης τῶν ἀπεντομωμένων σύκων παραμένει ἐρμητικῶς κλειστή. Ἀντιθέτως ἡ ἐκφόρτωσις τοῦ κλιβάνου μετὰ τὴν ἀποπεράτωσιν τῆς ἀπεντομώσεως ἐνεργεῖται ἀποκλειστικῶς διὰ τῆς θύρας τῆς ἐπικοινωνουμένης μετὰ τῆς ἀποθήκης τῶν ἀπεντομωμένων σύκων, καθ' ὅλην δὲ τὴν διάρκειαν τῆς ἐκφορτώσεως ἢ ἐπικοινωνοῦσα μετὰ τῆς ἀποθήκης τῶν μὴ ἀπεντομωμένων σύκων θύρα παραμένει ἐρμητικῶς κλειστή. Ἡ τήρησις τοῦ μέτρου τούτου ἐπιβάλλεται πρὸς ἀποφυγὴν ἀναμολύνσεως τῶν ἀπεντομωμένων σύκων, ἐκ τῆς ἐπικοινωνουμένης τῆς ἀποθήκης αὐτῶν μετὰ τῆς τοιαύτης τῶν μὴ ἀπεντομωθέντων σύκων.

γ.- Μετὰ τὴν πλήρωσιν τοῦ κλιβάνου, ὁ Προϊστάμενος τοῦ ἀπεντομωτηρίου κλείει ἀεροστεγῶς τὴν θύραν πληρώσεως τοῦ κλιβάνου καὶ μετὰ ταῦτα διοχετεύει ἐντὸς αὐτοῦ τὴν ἀπαιτουμένην ποσότητα βρωμιούχου Μεθυλίου χρησιμοποιοῦν πρὸς τοῦτο τὸν εἰδικὸν μετρητὴν ἢ ἐν ἑλλείψει τοιοῦτου εἰδικῆν πλάστιγγαν.

Αι δι' ἐκάστην ἀπεντόμωσιν χρησιμοποιούμεναι ποσότητες Βρωμιούχου Μεθυλίου ἀναλόγως τῶν συνθηκῶν τῆς ἀπεντομώσεως εἶναι αἱ ἑξῆς:

Δόσις Γραμμάρια ἀνά κυβ.μέτρον	Διάρκεια ἀπεντομώσεως εἰς ὥρας	Θερμοκρασία
25	24	15°C καὶ ἄνω ὑπὸ ἀτμοσφαιρικὴν πίεσιν
40	16	15°C καὶ ἄνω ὑπὸ ἀτμοσφαιρικὴν πίεσιν
50	3	15°C καὶ ἄνω ὑπὸ συνεχῆς ὑψηλὸν κενόν.

Διὰ τὴν ἐξεύρεσιν τῆς ἀπαιτουμένης ποσότητος Βρωμιούχου Μεθυλίου ἡ ὁποία ἀπαιτεῖται δι' ἕκαστον κλίβανον δέον ἐν πρώτοις νὰ ὑπολογισθῇ ἡ εἰς κυβικά μέτρα χωρητικότης αὐτοῦ διὰ πολλαπλασιασμοῦ τῶν διαστάσεων αὐτοῦ εἰς μέτρα (μῆκος X πλάτος X ὕψος) καὶ ἐν συνεχείᾳ ὁ εὑρεθεὶς εἰς κυβικά μέτρα ὄγκος τοῦ κλιβάνου νὰ πολλαπλασιασθῇ ἐπὶ τὰς ἀνωτέρω ἀναφερομένας ἔκδοσις τοῦ φαρμάκου εἰς γραμμάρια ὅταν τοῦτο μετῶται διὰ ζυγίσεως. Εἰς περίπτωσιν χρησιμοποίησεως εἰδικοῦ μετρητοῦ τοῦ φαρμάκου κατ' ὄγκον μετατρέπεται τὸ βάρος εἰς ὄγκον διὰ διαιρέσεως τοῦ ὑπολογισθέντος βάρους τοῦ φαρμάκου διὰ τοῦ εἰδικοῦ βάρους τοῦ ὑγροῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου τὸ ὅποιον εἶναι 1,732 γραμμάρια.

Παράδειγμα: Ἐστω ὅτι διὰ τὴν ἀπεντόμωσιν ἀπαιτῶνται 2.500 γραμμάρια Βρωμιούχου Μεθυλίου εὐκόλως εὐρίσκεται ὁ ἀντίστοιχος ὄγκος εἰς κυβικά ἑκατοστά διὰ διαιρέσεως τοῦ $2500 : 1,732 = 1,443$ κυβικά ἑκατοστά.

Εἰς τὸν κατωτέρω πίνακα δίδονται μερικὰ στοιχεῖα μετατροπῆς βάρους ὑγροῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου εἰς ὄγκον στρογγυλοποιημένα διὰ πρακτικοῦς λόγους

Βάρος ὑγροῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου εἰς Γραμμάρια	Ὅγκος εἰς Κυβικά ἑκατοστά
10	6
20	12
50	30
100	60
200	120
500	290
1.000	580
2.000	1.150
5.000	2.900

δ'. - Μετὰ τὴν παροχὴν τῆς ἀπαραιτήτου ποσότητος Βρωμιούχου Μεθυλίου εἰς τὸν κλίβανον ὁ Προϊστάμενος τοῦ ἀπεντομωτηρίου θέτει εἰς κίνησιν τὸ σύστημα κυκλοφορίας τὸ ὅποιον τηρεῖται ἐν λειτουργίᾳ ἐπὶ 30' τῆς ὥρας περίπου καὶ ρυθμίζει τὸν διακόπτην τοῦ συστήματος καταλλήλως ὥστε τὸ διοχετευθὲν εἰς τὸν κλίβανον Βρωμιούχου Μεθυλίου νὰ κυκλοφορῇ ἐκ τῶν κατωτέρω στρωμάτων τούτου πρὸς τὴν ὄροφὴν. Μετὰ τὴν παρέλευσιν τοῦ ὡς ἄνω χρονικοῦ διαστήματος διακόπτει οὗτος τὴν λειτουργίαν τοῦ συστήματος κυκλοφορίας καὶ τὰ ἐντὸς τοῦ κλιβάνου σὺνὰ παραμένουν ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τοῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου ἐπὶ τὸν ἀπαιτούμενον χρόνον εἰς ὥρας, ἀναλόγως πρὸς τὴν χρησιμοποιηθεῖσαν ποσότητα φαρμάκου καὶ τὰς ἐπικρατούσας συνθηκὰς θερμοκρασίας.

απονοδητόν είναι ότι επιτρέπεται να αύξομειώνεται ο χρόνος και η δόσις του φαρμάκου αναλόγως προς τυχόν σημαντικήν μεταβολήν τῆς θερμοκρασίας, καὶ ὡς ὁδηγίων τῆς Τεχνικῆς Ὑπηρεσίας τῆς ΣΥΚΙΚΗΣ.

ε.- Μετά τὴν πάροδον τοῦ ἀπαραιτήτου ὡς ἄνω χρονικοῦ διαστήματος ὁ Προϊστάμενος τοῦ ἀπεντομωτηρίου, θέτει ἐκ νέου εἰς κίνησιν τὸ σύστημα κυκλοφορίας ρυθμίζων οὕτω τὸν διακόπτην ὥστε τὰ ἀέρια τοῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου νὰ τοχετεύονται εἰς τὴν ἀτμόσφαιραν τρεῖς δὲ ἐν λειτουργίᾳ τοῦτο μέχρις ὅτου φανεωθῇ πλήρως ἡ ἀτμόσφαιρα τοῦ κλιβάνου διὰ καθαροῦ ἀέρος καὶ ἀπαλλαγεῖ ελεῖως καὶ τῶν ἐλαχίστων ἰχνῶν ἐκ τοῦ Βρωμ. Μεθυλίου.

στ.- Ἐν συνεχείᾳ ὁ Προϊστάμενος τοῦ ἀπεντομωτηρίου προβαίνει εἰς τὴν ἀπλίστωσιν διὰ τῆς λυχνίας ἀλογόνων, ἢ ἄλλης εἰδικῆς συσκευῆς εἰάν συνετελεσθῇ ἢ ὄχι ἢ πλήρης ἀπαλλαγὴ τοῦ κλιβάνου ἐκ τῶν ἀερίων τοῦ Βρωμ. Μεθυλίου. Ἐν περιπτώσιν καθ' ἣν ἢ διὰ τῆς λυχνίας ἀνίχνευσις παρέχει ἐνδείξεις παρουσίας ἐντὸς τοῦ κλιβάνου ὑπολειμμάτων Βρωμ. Μεθυλίου, συνεχίζεται ὁ ἐξαερισμὸς μέχρις ὅτου αἱ ἀνιχνεύσεις ἀποβῶσιν ἀρνητικαί, καὶ τότε μόνον ὁ Προϊστάμενος τοῦ ἀπεντομωτηρίου ἐπιτρέπει τὴν εἴσοδον τῶν ἐργατῶν πρὸς ἐκτέλεσιν τῶν κλιβάνων, τῶν ὁποίων ὁ ἐξαερισμὸς συνεχίζεται καθ' ὅλην τὴν διάρκεια τῆς ἐκφορτώσεώς του". (Ὡς ἐτροποποιήθη ἄρθρ. 3 ἀπόφ. 144185/570/19-8-58).

Ἄ ρ θ ρ ο ν 18ον

Πρὸς ἀποφυγὴν τῶν ἐκ τῆς ἐπιδράσεως τοῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου κινδύνων ὁπλοῦν κατὰ τὴν διενέργειαν τῆς ἀπεντομώσεως νὰ λαμβάνονται τ' ἀκόλουθα προληπτικὰ μέτρα:

- Τὸ προσωπικὸ πού ἀπασχολεῖται μὲ τίς ἀπεντομώσεις νὰ ἔχει γενικῶς καλὴν ὑγείαν ἰδίως εἰς τὸν ἀναπνευστικόν σύστημα.
- Τὴν ἀπεντομῶσιν εἰς κάθε περίπτωσιν ἀπαγορεύεται νὰ διενεργεῖ ἓνα μεμονωμένον ἄτομον.
- Ἀπαγορεύεται κατὰ τὴν ἀπεντομῶσιν εἰς τὸ προσωπικόν τὸ φαγητόν, τὰ ποτά καὶ τὸ κάπνισμα.
- Νὰ ἔχουν ἀναρτηθεῖ εἰς ἐμφανὲς μέρος τοῦ ἀπεντομωτηρίου πινακίδες προειδοποιητικαί-ἐνδεικτικαί τοῦ κινδύνου ἐκ τῶν φαρμάκων καὶ ἀπαγορεύουσι τὴν παραμονὴν στοὺς πλησίον τῶν θαλάμων ἢ τῶν ἀποθημῶν χώρους προσώπων καὶ ἐργαζομένων εἰς τὸ ἀπεντομωτήριον.
- Νὰ ἔχουν ἀναρτηθῇ πινακίδες ἀναγράφουσαι τὰ ἐνδεδειγμένα φάρμακα καὶ ὁδηγίαι παροχῆς πρώτων βοηθειῶν ἐναντίον δηλητηριάσεων ἐκ τοῦ Βρωμιούχου Μεθυλίου.
- Ὅλον τὸ προσωπικὸν πού ἀπασχολεῖται μὲ τὰς ἀπεντομώσεις πρέπει νὰ ἐφοδιασθεῖ καὶ νὰ ἔχει μαζί του ἐγγραφὴς ὁδηγίαις διὰ τὸν ἰατρὸν διὰ περιπτώσιν τυχόν δηλητηριάσεως καθὼς ἐπίσης καὶ μὲ τ' ἀναγκαῖα ἀντίδοτα.
- Νὰ ἔχουν ἐξασφαλισθεῖ μέσα ἐπικοινωνίας καὶ μεταφορᾶς εἰς τὸ πλησιέστερον ἰατρικὸν κέντρον διὰ τυχόν περιπτώσεις ἐκτάκτου ἀνάγκης.
- Τὸ ἀπεντομωτήριον νὰ εἶναι ἐφοδιασμένον διὰ λυχνιῶν ἀνιχνεύσεως Βρωμιούχου Μεθυλίου.
- Προσωπίδες (μάσκες) προστασίας ἀπὸ τὸ βρωμιούχον μεθύλιον ἐφοδιασμέ-

έφαρμογής των ώστε νά επιτυγχάνεται τό αεροστεγές κλείσιμον τούτων. Πρὸ τῆς έφαρμογῆς τοῦ φαρμάκου νά γίνεται έλεγχος αν κλείσθησαν καλῶς αὐθύραι.

11.- Ἡ έσωτερική επιφάνεια τοῦ δαπέδου τῶν τοίχων καί τῆς οροφῆς τοῦ κλιβάνου νά μήν παρουσιάζουν ρωγμάς καί νά εἶναι κεκαλυμμένα δια μεταλλικῶν πλακῶν ἢ πρισσοχάρτου ἢ νά έχουν επικρισθῆ δια έλαιοχρώματος ἢ πρισσοείδους υλικοῦ πρὸς παρεμπόδισιν τῆς ἀπορροφῆσεως τῶν αερίων.

12.- Ὁ σωλήν ἀπαγωγῆς αερίων τοῦ συστήματος έξαερισμοῦ τοῦ κλιβάνου (καπνοδόχος) νά εἶναι ὕψους τουλάχιστον 2 μέτρων ὑπεράνω τῆς στέγης τοῦ κλιβάνου. Εἰς περιπτώσεις κατά τάς ὁποίας ὁ κλιβάνος εἶναι ἐγκατεστημένος πλησίον κατωκοιμένων χώρων τό ὕψος αὐτοῦ νά ὑπερέχει τοῦ ὕψους τῆς ὑψηλοτέρας στέγης τῶν πέριξ τοῦ κλιβάνου οἰκοδομῶν κατά 4 μέτρα.

13.- Ὁ Προϋστάμενός τοῦ ἀπεντ/ρίου, ὁ βοηθός αὐτοῦ ἢ ἄλλο πρόσωπον τοῦ ἀπεντ/ρίου ὑποχρεοῦται νά φέρει τήν προσωπίδα ἀσφαλείας κατά τήν διοχέτευσιν τοῦ βρωμιούχου μεθυλίου ἐντός τῶν κλιβάνων, κατά τάς ἀνιχνεύσεις τῶν ὑπολειμμάτων τοῦ βρωμ. μεθυλίου δια τῶν λυχνιῶν ἀνιχνεύσεως καί γενικῶς εἰς πᾶσαν περίπτωσιν πιθανολογουμένου κινδύνου ἐξ ἐπιδράσεως βρωμ. μεθυλίου.

14.- Μετά τήν ἀπεντόμωσιν συνιστᾶται πλύσιμον μέ ἄφθονον ὕδωρ καί σάπωνα, ἀφαίρεσις τῆς στολῆς εργασίας καί αερισμός αὐτῆς ἢ ἄμεσος ἀφαίρεσις της εἰς περίπτωσιν τυχόν διαβροχῆς της μέ ὑγρόν βρωμιούχον μεθύλιον.

15.- Νά λαμβάνονται ἀπαραιτήτως μέτρα καλοῦ αερισμοῦ τῶν χώρων τοῦ ἀπεντομωτηρίου ὁ ὁποῖος δύναται νά επιτυγχάνεται ἐκτός τῶν φυσικῶν μέσων (ἀνοικτά παράθυρα) καί δι' 1-2 ἰσχυρῶν έξαεριστήρων.

16.- Ἡ ἀποθήκη ἐναποθηκεύσεως τῶν ἀπεντομωμένων σύκων νά ἀερίζεται κατά περιόδους δια τοῦ ἀνοίγματος τῶν παραθύρων πρὸς ἀπομάκρυνσιν τυχόν παρουσιαζομένων εἰς τόν χώρον τῆς ἀποθήκης ἰχνῶν αερίου βρωμ. μεθυλίου τό ὁποῖον ἀποδεσμεύεται ἐκ τῶν ἀπεντομωθέντων σύκων.

Ἄ ρ θ ρ ο ν 19ον

Ἐφ' ὅσον εἰς τά ἐναποθηκευμένα ἀπεντομωμένα σύκα σημειωθῆ ἔναρξις ζυμώσεων ταῦτα ὑποβάλλονται εἰς θείωσιν δια καύσεως θείου 20-25 γραμμαρίων κατά κυβικόν μέτρον τῆς ἀποθήκης. Ἡ θείωσις ἐνεργεῖται ἀφοῦ προηγουμένως κλεισθῶσιν ἐρμητικῶς αὐθύραι καί τά παράθυρα τῶν ἀποθηκῶν, διαρκεῖ δέ αὐτή ἐπὶ δωδεκάωρον χρονικόν διάστημα.

Ἄ ρ θ ρ ο ν 20ον

Τά ἐναποθηκευμένα ἐντός τῶν ἀποθηκῶν τῶν ἀπεντομωτηρίων, ἀπεντομωμένα σύκα δέον νά ἐπαναπεντομώνονται περιοδικῶς, ἐφ' ὅσον ἡ ἐναποθήκευσις τούτων παρατείνεται πλεον τῶν 20 ἡμερῶν, πρὸς ἀποφυγῆν πιθανῶν ἀναμολύνσεων. Δι' ἐπαναπεντομώσεις δέον νά ἐκτελοῦνται δια μέν τήν χρονικήν περίοδον ἀπό τῆς ἐνάρξεως τῆς ἀποστειρώσεως μέχρι τέλους Ὀκτωβρίου ἀνά 20 ἡμέρον, μετέπειτα δέ καί μέχρι εἰσόδου τοῦ χειμῶνος ἀνά 30 ἡμέρας, ἀναλόγως καί τῆς θερμοκρασίας τοῦ περιβάλλοντος. Κατά τήν χειμερινήν περίοδον, ἐφ' ὅσον διαπιστωθῆ ἀνάπτυξις μικροκολεοπτέρων ἢ ἄλλων ἐντόμων, ὡς καί ἀκάρων, ἐνδείκνυται νάει ἐπαναπεντομώσεις συμφώνως πρὸς τάς σχετικὰς ὁδηγίας τοῦ Ἐπόπτου ἀπεντομώσεως.

Αι άνωτέρω άπεντομώσεις διενεργούνται είτε διά καθολικής πληρώσεως τής αποθήκης διά Βρωμ. Μεθυλίου άφου πρότερον γίνει άπόφραξις τών ρωγμών θυρών παραθύρων κλπ. πρόσ άποφυγήν διαφυγών του φαρμάκου, δι' ειδικών κολλητικών ταινιών (MASKING TAPE κ.λ.π.) είτε διά καλύψεως του συκωσρωυ έν τή άποθήκη διά TARPAULINS, κατόπιν καταλλήλου διαρρυθμίσεως του συκωσρωυ.

Ά ρ θ ρ ο ν 21ον

Πάσα προγενεστέρα διάταξις αποφάσεων ήμών, έγκριθέντων παρ' ήμών κανονισμών ή διαταγών, άντικειμένη εις τάς διατάξεις τής παρούσης καταργείται. Η ίσχύς τής παρούσης άρχεται από τής υπογραφής της.-

Έν Αθήναις τή 7 Αυγούστου 1978


Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΟΣ

Έν Καλαμάτα τή 19-8-1978

Σ Υ Κ Ι Κ Η

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ


Δ. ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓ. ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Δ/ΝΣΙΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΕΩΣ & ΑΓΟΡΩΝ Γ.Π
ΤΜΗΜΑ Ε

Αριθμ. Πρωτ.

349954/4194

ΠΡΟΣ: ΑΠΟΔΕΚΤΑΣ Π.Δ.

Ταχ. Δ/σεις : Αχαρνών 2
Πληροφορίες: Κ. Οικονομόπουλος
Τηλ: 3291246

N = 8 γι φωτοτυπία

Θέμα: Κανονισμός Έλέγχου της ποιότητας των ξηρών σύκων κατά την παραλαβήν αὐτῶν εἰς τὰ ἀπεντομωτήρια.

ΑΠΟΦΑΣΙΣ
Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντες ὑπόψιν:

1. Ἔς διατάξεις τοῦ ἀρθροῦ 3 τοῦ Ν.Δ. 2584/53 "Περὶ τροποποιήσεως καὶ συμπληρώσεως διατάξεων τοῦ Ν.Δ. 2167/52 περὶ καταργήσεως τοῦ Γραφείου προστασίας Ἑλληνικῶν σύκων καὶ ρυθμίσεως τῶν λόγων ταύτης προκυπτόντων ζητημάτων καὶ
2. Τὰς διατάξεις τοῦ ὑπ' ἀριθμ. 967/77 Π.Δ/τος "περὶ συλλογῆς, ἀποξηράνσεως ἀπεντομώσεως καὶ ἐπεξεργασίας σύκων" ἐγκρίνομεν τὸν κάτωθι κανονισμὸν ἐλέγχου ποιότητος τῶν σύκων.

Ἄρθρον 1ον

Τὰ προσκομιζόμενα εἰς τὰ ἀπεντομωτήρια σύκα δὲν παραλαμβάνονται πρὸς ἀπεντόμωσιν ἢ καθ' ὅλιονδῆποτε τρόπον ἀποθήκευσιν εἰς αὐτὰ, ἐφ' ὅσον δὲν πληροῦν τοὺς ὑπὸ τοῦ κινουμένου ὀριζομένους ὅρους.

Ἄρθρον 2ον

Ἡ παραλαβὴ καὶ ἀπεντόμωσις σύκων εἰς τὰ ἀπεντομωτήρια ἐπιτρέπεται μόνον ἐφ' ὅσον:

α/ Προσκομίζονται ἐντὸς καθ' ἑνῶν μέσων συσκευαίε χυμῶν, ἐπιγορευομένης τῆς παραλαβῆς τούτων καθ' ὅλιονδῆποτε τρόπον συσκευασμένων (ὄρμηθοί, πικέττα κλπ)

β/ Παραλαβὴ καὶ ἀπεντόμωσις συσκευασμένων σύκων ἐπιτρέπεται μόνον διὰ τῶν περιοχῶν Λέσβου καὶ Εὐβοίας, λόγω τοῦ διαφορετικοῦ τρόπου συλλογῆς, ἀποξηράνσεως καὶ συσκευασίας.

γ/ εἶναι ἀπεντομωμένα καὶ καθ' ὅλιονδῆποτε τρόπον συσκευασμένα, προσκομίζονται δὲ λόγω ἀναμολύνσεως αὐτῶν πρὸς δευτέραν ἀπεντόμωσιν, κατὰ τὸν ἐγγράφου σημειώματος τοῦ ἐπόμενου ἐλέγχου ποιότητος.

δ/ Ἀνήκουν εἰς ἓνα ἐκ τῶν παραγωγικῶν τύπων σύκων.

ε/ Πρὸκειται περὶ εἰδικῆς κατηγορίας ἀποσύκων.

Ἄρθρον 3ον

α/ εἰς τὸν παραγωγικὸν τύπον Α' ποιότητος κατατάσσονται σύκα συλλεγόμενα πλήρως ὄριμα, καλῶς ἀνζυρισμένα, ἀπηλλαγμένα ξένων οὐσιῶν, ἀπαλείτως καθαρά, λεπτόφλοισμα, ἄωδους συστάσεως, ἀνοικτοῦ χρώματος, μεγέθους ὁμοιομόρφου εἰς ποσοστὸν τοῦλάχιστον 85% καὶ τῶν ὁποίων ὁ ἄριμος ἀνά χιλ/μον δὲν

β/Είς τόν παραγωγικόν τύπον Β' ποιότητος κατατάσσονται σύκα συλλεγέντα πλήρως ώριμα, καλώς αποξηραμένα, άπηλλαγμένα ξένων ούσιων, καθαρά, μελιτώδους συστάσεως, άνοικτοϋ χρώματος, παρουσιάζοντα όμοιομορφίαν μεγέθους εις ποσοστόν τούλάχιστον 75% καί τών όποιων ό άριθμός ανά χιλ/μον δέν υπερβαίνει τά 74.

γ/Είς τόν παραγωγικόν τύπον Γ' ποιότητος κατατάσσονται σύκα πλήρως ώριμα καλώς αποξηραμένα, καθαρά καί τών όποιων ό άριθμός ανά χιλ/μον δέν υπερβαίνει τά 94.

2. Απαγορεύεται ή κατάταξις εις τόν παραγωγικόν τύπον Α' ποιότητος:

α/Σύκων τών όποιων τό ποσοστόν έσωτερικής ή έξωτερικής βλάβης, προερχομένης έξ οίασδήποτε αίτίας, υπερβαίνει συνολικώς τό 15% εις άριθμόν σύκων
β/Σύκων τών όποιων, άνεξαρτήτως τού άνωτέρω συνολικοϋ ποσοστοϋ βλάβης ποσοστόν βλάβης προερχομένης έκ προσβολής έντόμων υπερβαίνει τό 5% εις άριθμόν σύκων καί

γ/Σύκων περιλαμβανόντων ποσοστόν άποσύκων άνώτερον τού 1% κατ'άριθμόν σύκων.

3/ Απαγορεύεται ή κατάταξις εις τόν παραγωγικόν τύπον Β' ποιότητος.

α/Σύκων τών όποιων τό ποσοστόν έσωτερικής ή έξωτερικής βλάβης, προερχομένης έξ οίασδήποτε αίτίας, υπερβαίνει συνολικώς τό 25% εις άριθμόν σύκων
β/Σύκων τών όποιων άνεξαρτήτως τού άνωτέρω συνολικοϋ ποσοστοϋ βλάβης ποσοστόν βλάβης προερχομένης έκ προσβολής έντόμων υπερβαίνει τό 12% εις άριθμόν σύκων καί

γ/Σύκων περιλαμβανόντων ποσοστόν άποσύκων άνώτερον τού 4% κατ'άριθμόν σύκων.

4. Απαγορεύεται ή κατάταξις εις παραγωγικόν τύπον Γ' ποιότητος:

α/Σύκων τών όποιων τό ποσοστόν έσωτερικής ή έξωτερικής βλάβης, προερχομένης έξ οίασδήποτε αίτίας, υπερβαίνει συνολικώς τό 35% εις άριθμόν σύκων.

β/Σύκων τών όποιων, άνεξαρτήτως τού ως άνω συνολικοϋ ποσοστοϋ βλάβης ποσοστόν βλάβης προερχομένης έκ προσβολής έντόμων υπερβαίνει τό 20% εις άριθμόν σύκων.

γ/Σύκων περιλαμβανόντων ποσοστόν άποσύκων άνώτερον τού 6% κατ'άριθμόν σύκων.

5/Σύκα μη θυνάμενα νά καταταγοϋν εις μίαν έκ τών τριών άνωτέρω κατηγοριών κατατάσσονται εις τήν κατηγορίαν τών άποσύκων.

*Εφ'όσον τό ποσοστόν τών έσωτερικών καί έξωτερικών βλαβών αύτών δέν υπερβαίνει τό 50% εις άριθμόν σύκων, τά έν λόγω σύκα χαρακτηρίζονται "είδος κατηγορία άποσύκων" καί γίνονται δεκτά εις τά άπεντομωτήρια πρός πένσιν καί έποθήκευσιν.

Άρθρον 4ον

Πρός καθορισμόν τών άνεκτών όρίων βλάβης εις τους ως άνω ποιοτικοϋς παραγωγικοϋς τύπους δεόν νά ληφθή υπ'όφιν ότι:

Ι/Είς τό όριζόμενον κατά περίπτωσιν ποσοστόν έκ προσβολής έντόμων υπερβαίνοντα σύκα παρουσιάζοντα επί τής έπιφανείας ή εις τό έσωτερικόν άννεκρά ή ζώντα έντομα μεγέθους μεγαλυτέρου τών 2,5 MM ή ίχνη διαβρώσεων ήτοι διαβρώσιν τού έξωτερικοϋ φλοιού αύτών εις έκτασιν μεγαλυτέ του 1/2 έκταστοϋ τού μέτρου ή διαβρώσιν τού έσωτερικοϋ φλοιού καί δά τόν όμφαλόν ή περιτώματα έντόμων επί έκτάσεως έπιφανείας διαμέτρου μεγαλύτερου του 1/2 έκταστοϋ τού μέτρου, ή πανόδα περί τόν όμφαλόν τού σήκου

4

Έπί φορτίου ποσότητας άνωτέρας τών 80 σάκκων καί μέχρι ποιότητας 5000 χιλ/μων έπιλέγονται τούλάχιστον 12-15 σάκκοι.

Έπί φορτίου ποσότητας άνωτέρας τών 5000 χιλ/μων σύκων, διενεργείται άν 5000 χιλ/μα ίδιαίτερα δειγματοληψία, έπιλεγομένου δι' έκάστην δειγματοληψία του κατά τά άνωτέρω καθοριζομένου άριθμού σάκκων ήτοι άπό 5000 μέχρι 10.000 χιλ/μων δύο, άπό 10.000 μέχρι 15.000 χιλ/μα τρεις άπό 15.000 μέχρι 20.000 χιλ/μα τέσσαρες δειγματοληψίες κλπ.

Είς ήν περίπτωσιν, κατά την κρίσιν του Προϊσταμένου του άπεντομωτηρίου ή του άπεντομωτού, τό προσκομιζόμενο φορτίον άποτελείται άπό άνομοιογενή ποσότητα σύκων, ό κομιστής τών σύκων καλεΐται, όπως διαχωρίση τό φορτίον είς δύο κατά τό δυνατόν όμοιογενείς παρτίδας, δι' έκάστην τών όποιων διενεργείται ίδιαίτερα δειγματοληψία κατά τά άνωτέρω καθοριζόμενα.

Έν περιπτώσει μή συμμορφώσεως του κομιστού τό φορτίον χαρακτηρίζεται ως άνομοιογενές.

β/Μετά ταύτα, τό περιεχόμενο έκάστου τών κατά τά άνωτέρω έπιλεγέντων σάκκων κενούται κχωρισμένως επί καθαρού δαπέδου καί έν συνεχεία έκ διαφόρων σημείων αύτών λαμβάνεται δι' άμφοτέρων τών χειρών ποσότης σύκων δύο περίπου χιλ/μων (3-4 χούφτες) κατ' έπιλεγέντα σάκκον.

Αί ούτω λαμβανόμενα έκ του περιεχομένου έκάστου σάκκου ποσότητες σύκων άναμιγνύονται καλώς διά τών χειρών, μή έπιτρεπομένης πρόσ τόν σκοπόν του- τον τής χρήσεως πτύων ή άλλων εργαλείων, τό δέ προκύπτον συνολικόν μίγμα έξαπλοΰται επί του δαπέδου είς τρόπον ώστε νά άποτελέση σφρώμα μικρού ύφους κατά τό δυνατόν επίπεδον καθ' όλην αύτου την έκτασιν.

γ/Έν συνεχεία ή ποσότης τών σύκων του άνωτέρω στρώματος, άποτελοΰσα τό άρχικόν δείγμα του υπό έλεγχον φορτίου, τεταρτοτομεΐται καί λαμβάνονται πρόσ περαιτέρω έπεξεργασίαν τά δύο κατά κορυφήν τέταρτα, ή ποσότης σύκων τών όποιων, άναμιγνυομένην ως άνωτέρω, τεταρτοτομεΐται καί λαμβάνονται τά δύο κατά κορυφήν τέταρτα. Η έργασία αύτή τής τεταρτοτομήσεως, άναμίξεως καί στρωματώσεως έπαναλαμβάνεται κατά τόν ως άνω έκτιθέμενον τρόπον μέχρι ότου έναπομείνη ποσότης 2-2,5 χιλ/μα σύκων, ή όποία θά άποτελέση τό τελικόν δείγμα πρόσ άνάλυσιν.

δ/Τό ούτω λαμβανόμενον τελικόν δείγμα υποβάλλεται είς άνάλυσιν ως κατωτέρω πρόσ έξαγωγήν συμπερασμάτων επί τής ποιοτικής κατατάξεως του υπό έλεγχον φορτίου.

Κατ' άρχάς, τό τελικόν δείγμα ζυγίζεται επ' άκριβώς καί καταμετροΰνται τά είς αύτό περιλαμβανόμενα σήκα, βάσει δέ του προκύπτοντος άριθμού σύκων καί του έπακριβοΰς βάρους του δείγματος, υπολογίζεται ό κατά χιλ/μον άριθμός σύκων του φορτίου. Έκ του τελικού τούτου δείγματος λαμβάνονται κατά σειράν 50-100 σήκα καί προσδιορίζεται, κατά τά έν άρθρ .4 του παρόντος, ή εκατοστιαία άναλογία του ποσοστού βλάβης έκ προσβολής έντόμων, του έξ έσωτερικής ή έξωτερικής βλάβης όφειλομένης είς οίανδήποτε αίτίαν ποσοστού καί του περιλαμβανομένου ποσοστού τών άποσύκων.

Έφ' όσον τό άποτέλεσμα τής πρώτης άναλύσεως εύρίσκειται είς τό μεταχμικόν δύο ποιοτήτων, ή του χαρακτηρισμού Γ' ποιότητος καί άποσύκων, έκ του τελι-

κού δείγματος λαμβάνονται έτερα 50 ή 100 σήκα καί έπαναλαμβάνεται ή άνάλυ-

ή άκέρεια.

Η ύπαρξις των άκέρων πιθανολογείται εκ της παρουσίας επί του έξωτερικού φλοιού του σόκου λευκαζούσης κόνεως, διαπιστούται δέ δι' της χρήσεως μεγεθυντικού φακίου.

2/Είς τό όριζόμενον κατά περίπτωσιν ποσοστόν έσωτερικής ή έξωτερικής βλάβης, έξ οίσοδήποτε αίτίας υπολογίζονται:

α/Σύνκα προσβεβλημένα εκ καπνίας και ένδόσθηφως, ήτοι σύνκα παρουσιάζοντα άλλοιώσεις κυρίως του μελιτώματος κύτων όφειλομένας εις προσβολήν των μυκήτων ASPERGILLUS NIGER και FUSARIUM MONILIFORME.

Ένδόσθηφις χαρακτηρίζεται ή άλλοίωσις του μελιτώματος των ξηρών σόκων εις τοιούτον βαθμόν ώστε ν' προσδίδη εις τύτ' κικκοσμίν και ν' καθιστά τό σόκο γενικώς μή βρώσιμον.

Είς τίς προσβολήν των μυκήτων τούτων όφείλονται και πλέον διαδεδομέναι άλλοιώσεις του μελιτώματος και διακρίνονται ή μόν καπνία εκ του βαθέως μελανού χρώματος του όμφλου και του έσωτερικού των υπό του μύκητος ASPERGILLUS NIGER προσβεβλημένων σόκων, ή δέ ένδόσθηφις εκ της άλλοιώσεως της ύψης του μελιτώματος των σόκων, προσδιδούσης εις αυτό χρώμα καστανέν μέχρι κιθέως καστινού.

Είς την τελευταίαν τούτην περίπτωσιν της ένδόσθηφως περιλαμβάνονται γενικώς τά σύνκα τ' κοινώς χαρακτηριζόμενα ως "πικρικούνουπιασμένα" και β/Σύνκα προσβεβλημένα έξ οίσοδήποτε αίτίας, ήτοι φέρουτα διαφέρουσα βλάβη όφειλομένας είτε εις μυκητολογικίς άσθενείας είτε εις επίδρασιν μηχανικών αίτιών είτε εις μή φυσιολογικήν διατροφήν και άνάπτυξιν ως τ' έλαφρώς μολυβδωμένα, τ' φέρουτα έξελιώσεις, τ' πενιχρού μελιτώματος, τ' ήτροφικί τ' μή καλά όριμασάντα (κατά τόπους πράσινα), τ' έλαφρώς ραμφισμένα, τ' μετά διεσπογγμένου φλοιού κλπ.

3/Είς τό όριζόμενον ποσοστόν μή βρωσίμων σόκων (ήποσόκων) υπολογίζονται σύνκα γενικώς άκατάλληλα προς θρώσιν, ήτοι πολύ ήτροφικά, στεροθυμενά, κιντελώς μελιτώματος, ποσητότα, κατημένα, κομμένα, έντόνος ραμφισμέυα, προσχωρημένης σκαληκ. βρώσεως, ξυλισμένα, πολύ άκάθαρα λόγω προσμίξεως χωμάτων ή έκκαθαρισμών κλπ.

Άρθρον 5ον

Ο Προσδιορισμός των ως άνω κατά περίπτωσιν ποσοστών βλάβης ως και ό υπολογισμός του αριθμού των σόκων κατά χιλ/μον εις έκαστον παραγωγικόν ποιητικόν τύπον γίνεται κατόπιν δειγματοληψίας, διενεργουμένης ως άκολούθως:

α/ Έξ έκαστου προσκομιζόμενου προς παραλαβήν φορτίου και άφου τούτο έκφορτώθη, επιλέγεται παρά του Προΰσταμένου του άπεντομωτηρίου κατά την κρίσιν αυτού και εκ διαφόρων σημείων του φορτίου, ό κάτωθι κατ'άναλογίαν άριθμός σόκων.

Επί φορτίου μέχρι	10	σόκων επιλέγονται	τουλάχιστον	οί	4
" "	20	" "	" "	"	5
" "	30	" "	" "	"	6
" "	40	" "	" "	"	7
" "	50	" "	" "	"	8
" "	80	" "	" "	"	10

εξάγεται δέ ο μέσος όρος των δύο αναλύσεων, οστις δίδει και τελικόν αποτέλεσµα.

Εκ παραλλήλου, εξετάζονται µακροσκοπικῶς και προσδιορίζονται τὰ γενικὰ χαρακτηριστικά του τελικοῦ δείγµατος, ἤτοι τὸ ὁμοιόμορφον τοῦ γφώματος των σύκων τοῦ δείγµατος, τὸ λεπτόφλοιον αὐτῶν, τὸ μελιτώδες τῆς συστάσεως κλ.π.

Ε/Τὰ πορίσµατα τῆς ὡς ἄνω διενεργηθείσης ἀναλύσεως κατὰ περίπτωσιν καταχωροῦνται εἰς τὴν οἰκείαν στήλην τοῦ δελτίου ποιοτικῆς ἀναλύσεως, βάσει δὲ τούτων ἦτοι τοῦ προκύπτοντος διὰ τὸ ὑπὸ ἔλεγχον φορτίου ἀριθμοῦ περιλαμβανοµένων ἀνά χιλ/μον σύκων, τῆς ἑκατοστιαίας ἀναλογίας των προσβεβληµένων ἐξ ἔνδοµων σύκων, τῆς ἑκατοστιαίας ἀναλογίας βλάβης ἐσωτερικῆς ἢ ἐξωτερικῆς ἐξ οἰασθήπετε κίττας, τοῦ ποσοστοῦ ἀποσύντων, ὡς και των διαπισωθέντων γενικῶν χαρακτηριστικῶν, ὁ Προϊστάµενος τοῦ ἁπεντοµωτηρίου ἢ ὁ ἁπεντοµωτῆς ἀποφαίνεται περὶ τῆς ἀπορροφῆς ἢ τῆς παραλαβῆς τοῦ φορτίου και ἐν τῇ τελευταίᾳ περιπτώσει κατατάσσει ταῦτα ἀναλόγως εἰς ἓνα των ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος καθοριζοµένων παραγωγικῶν ποιοτικῶν τύπων, συμπληρώνων δεδόντως τὸ δελτίον ποιοτικῆς ἀναλύσεως.

Δι' ἐκάστην διενεργουµένην δειγματοληψίαν τοῦ προσκομιζοµένου πρὸς ἀπεντόµωσιν φορτίου τηρεῖται ἰδιαίτερον δελτίον ποιοτικῆς ἀναλύσεως.

Ἄρθρον 6ον

Ἐν περιπτώσει διαφωνίας τοῦ κομμάτιοῦ τοῦ φορτίου πρὸς τὴν ἀπόφασιν τοῦ Προϊσταµένου τοῦ ἁπεντοµωτηρίου, ἢ τοῦ ἁπεντοµωτοῦ, ἀποφαίνεται ὀριστικῶς ὁ Ἐπόπτης ἀπεντοµώσεως ἢ ὁ οἰκείος Προϊστάµενος ὁµάδος ἀπεντοµωτηρίων.

Ἄρθρον 7ον

Πᾶσα προγενεστέρα διάταξις ἀποφάσεων ἡµῶν, ἐγκριθέντων παρ' ἡµῶν κανονισµῶν ἢ διαταγῶν, ἀντικειµένη εἰς τὰς διατάξεις τῆς παρούσης καταργεῖται. Ἡ ἰσχὺς τῆς παρούσης ἄρχεται ἀπὸ τῆς ὑπογραφῆς της.-

Ὁ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΣ

Ἀκριβὲς ἀντίγραφον

Καλαµάτα 7/8/1981

Σ Υ Κ Ι Κ Η

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ


F. ΠΕΤΡΑΤΟΣ