

# ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: "ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ  
ΣΤΟ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ"

Εισηγητής:

Σωτηρόπουλος Γιάννης

Σπουδαστής:

Σπαθάς Απόστολος



ΣΧΟΛΗ: ΤΕΙ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

ΤΜΗΜΑ: ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ & ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ (Σ.Σ.Ο.Ε.)

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	<i>σελ.</i>
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> .....	1
<b>ΜΕΡΟΣ Α΄</b>	
N. Λάρισας- Οικονομική, γεωμορφολογική και τεχνομηχανολογική κατάσταση και υποδομή .....	2
<b>Κεφάλαιο 1</b>	
<u>1.α</u> Γεωδημογραφικά και μορφολογικά στοιχεία .....	2
<u>1.β</u> Οικονομική κατάσταση και υποδομή .....	4
<b>Κεφάλαιο 2</b>	
<u>2.α</u> Τεχνικός και μηχανολογικός εξοπλισμός .....	6
<u>2.β</u> Γεωργική παραγωγή και οικονομική υποδομή .....	7
<b>ΜΕΡΟΣ Β΄</b>	
Παραγωγή και τυποποίηση ροδάκινων στο N. Λάρισας .....	8
<b>Κεφάλαιο 1</b>	
Παραγωγή και συσκευασία ροδάκινων στο N. Λάρισας .....	8
<b>Κεφάλαιο 2</b>	
Τυποποίηση .....	14
<u>2.α</u> Έννοια και θεσμική αντιμετώπιση .....	14
<u>2.β</u> Συλλογή ροδάκινων .....	15
<u>2.γ</u> Μεταφορά στα συσκευαστήρια .....	16
<u>2.δ</u> Διαλογή .....	16
<u>2.ε</u> Συσκευασία .....	18
<u>2.στ</u> Σήμανση .....	19
<u>2.ζ</u> Πλεονεκτήματα της τυποποίησης .....	19
<b>ΜΕΡΟΣ Γ΄</b>	
Εμπορία - οικονομικότητα και ταυτοποίηση του προϊόντος .....	21
<b>Κεφάλαιο 1</b>	

	<i>σελ.</i>
<u>1.α</u> Εμπορία και οικονομικότητα .....	21
 <b>Κεφάλαιο 2</b>	
Ταυτοποίηση του προϊόντος .....	30
<u>2.α</u> Η ποιότητα στα ροδάκινα .....	30
<u>2.β</u> Χαρακτηριστικά ποιότητας .....	32
<u>2.γ</u> Ποιοτική Κατάταξη .....	33
<u>2.δ</u> Ωρίμανση .....	34
Συμπεράσματα - προοπτικές - προτάσεις .....	36
Βιβλιογραφία .....	37

## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Η πτυχιακή αυτή εργασία ασχολείται με το αντικείμενο της «παραγωγής και εμπορίας ροδάκινων στο ν. Λάρισας». Η συνεχής αύξηση της παραγωγής ροδάκινων στο Ν. Λάρισας έχει ενισχύσει τον πρωτογενή τομέα του νομού αλλά και το εμπόριο λόγω του εξαγωγικού χαρακτήρα του προϊόντος.

Αποτελείται από τρία μέρη. Κάθε μέρος της πτυχιακής εργασίας περιλαμβάνει δύο κεφάλαια.

Για να ολοκληρωθεί χρησιμοποιήθηκαν στοιχεία από το Υπουργείο Γεωργίας, Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Λάρισας, Ινστιτούτα και εξειδικευμένη βιβλιογραφία που συμπληρώθηκαν από προσωπική γνώση του αντικειμένου. Τα στοιχεία επεξεργάστηκαν με μεθόδους περιγραφικής στατιστικής (ποσοστά, αναλογίες, πίνακες) και η βιβλιογραφία αξιοποιήθηκε με ανάλυση περιεχομένου. Οι προσωπικές τέλος, συνεντεύξεις έγιναν χωρίς προκαθορισμένο ερωτηματολόγιο αλλά με θεματικούς άξονες και έμφαση στα κύρια σημεία.

## ΜΕΡΟΣ Α΄

### Ν.ΛΑΡΙΣΑΣ - ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ, ΓΕΩΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΔΟΜΗ

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

##### 1.α Γεωδημογραφικά και μορφολογικά στοιχεία

Ο νομός Λαρίσης έχει έκταση 5.380.000 στρεμ. Και πληθυσμό βάσει της απογραφής του 1991, 450.000 κατοίκους, περίπου. Ο ενεργός αγροτικός πληθυσμός είναι περίπου το 54% του αγροτικού πληθυσμού.

Βρίσκεται στο Β.Α. τμήμα της Θεσσαλικής πεδιάδας και συνορεύει από Β. με τους νομούς Κοζάνης και Πιερίας, από Δ. με τους νομούς Τρικάλων και Καρδίτσας, από Ν. με τους νομούς Φθιώτιδας και Μαγνησίας και τέλος από Α. βρέχεται από το Αιγαίο Πέλαγος.

##### 1.1. Μορφολογία του Εδάφους

Το έδαφος της Λάρισας είναι πεδινό και διασχίζεται από τον ποταμό Πηνειό. Περιστοιχίζεται από τα βουνά Καμβούνια Όσσα και Όλυμπο.

Ο Πηνειός ποταμός περνά ανάμεσα του Ολύμπου και της Όσσα και σχηματίζει την κοιλάδα των Τεμπών.

Ακόμη στο νομό Λαρίσης βρίσκονται οι λίμνες Βοϊβηής, Ασκουρίς ή Νεζερού και η Νέσσωνις. Το κλίμα είναι ηπειρωτικό με αρκετές βροχοπτώσεις τους χειμερινούς μήνες και πολύ ζέστη το καλοκαίρι.

Χιονοπτώσεις δεν υπάρχουν στα πεδινά τμήματα του νομού εκτός από τα ορεινά.

## 1.2. Μετεωρολογικά Στοιχεία

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (σε °C)

Μήνες	Μεγίστη Θερμοκρασία	Ελάχιστη Θερμοκρασία
Ιανουάριος	18.4	-5.0
Φεβρουάριος	19.2	-9.0
Μάρτιος	23.0	-6.0
Απρίλιος	27,5	2,0
Μάιος	30,5	6,5
Ιούνιος	34,0	9,0
Ιούλιος	40,5	13,5
Αύγουστος	37,0	13,5
Σεπτέμβριος	34,0	10,0
Οκτώβριος	31,0	4,5
Νοέμβριος	18,6	0,0
Δεκέμβριος	14,0	-1,5

### ΒΡΟΧΗ

### ΗΛΙΟΦΑΝΕΙΑ (ΩΡΕΣ)

Ιανουάριος	3,3	107	25'
Φεβρουάριος	30,5	110	00'
Μάρτιος	10,8	139	55'
Απρίλιος	14,6	223	10'
Μάιος	16,5	195	20'
Ιούνιος	47,8	139	10'
Ιούλιος	28,2	256	10'
Αύγουστος	7,5	204	00'
Σεπτέμβριος	1,5	156	05'
Οκτώβριος	23,9	162	25'
Νοέμβριος	37,8	66	20'
Δεκέμβριος	19,4	71	30'

Πηγή : Ι.Κ.Φ. Ν. Λάρισα

## 1.β Οικονομική κατάσταση και υποδομή

Κατανομή της εκτάσεως στο νομό Λάρισας κατά κατηγορία χρήσεως

### Κατηγορία εδαφών και καλλιεργειών

	<b>Έκταση σε στρ.</b>
<b>1. Γεωργική γη</b>	
α) Εκτάσεις προοριζόμενες για αροτριαίες καλλιέργειες συμπεριλαμβανομένων των αγραναπαύσεων και των τεχνικών λειμώνων	2.121.300
β) Εκτάσεις που προορίζονται αποκλειστικά για καλλιέργεια λαχανικών-συμπεριλαμβανομένου και των σπορείων ή φυτωρίων	13.000
γ) Εκτάσεις αμπελώνων	53.500
δ) Εκτάσεις συστηματικών ελαιώνων	53.000
ε) Εκτάσεις συστηματικών εσπεριδοειδών	53.200
στ) Άλλες συστηματικές δενδροκομικές εκτάσεις	98.000
ζ) Εκτάσεις κοφτολείβων	<u>6.000</u>
<b>Σύνολο Γεωργικής Γης</b>	<b>2.398.000</b>
<b>II. Εκτάσεις Φυσικών Βοσκοτόπων</b>	
α) Ορεινές και ημιορεινές θαμνοσκεπείς	980.000
β) Ορεινά και ημιορεινά λιβάδια	1.061.000
γ) Πεδινές βοσκιές	<u>140.000</u>
<b>Σύνολο Φυσικών Βοσκοτόπων</b>	<b>2.181.000</b>
<b>III. Υπόλοιπες Εκτάσεις</b>	
α) Εκτάσεις Δασών	550.000

β)	Άγονες εκτάσεις (βραχότοποι, αμμουδιές)	42.000
γ)	Δρόμοι και κατοικημένοι τόποι	170.000
δ)	Εκτάσεις καλυμμένες από νερά (λίμνες, ποταμοί, έλη)	<u>39.000</u>
	<i>Σύνολο Υπολοίπων Εκτάσεων</i>	<u>801.000</u>
	<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΝΟΜΟΥ ΛΑΡΙΣΗΣ</b>	<b>5.380.000</b>



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### 2.α. Τεχνικό & Μηχανολογικός Εξοπλισμός

Διαξονικοί ελκυστήρες μέχρι 40 HP	772
« « από 41 HP - 60 HP	5.492
« « από 61 HP - 80 HP	2.605
« « από 81 HP και άνω	235
Μοναλονικά ελκυστήρες πετρελαιοκίνητοι	518
Θεριζοαλωνιστικές	769
Χορτοκοπτικές προσαρμοσμένες στον ελκυστήρα	213
Χορτοκοπτικές αυτοκινούμενες	160
Εκκοκκιστικές αραβοσίτου	58
Αντλητικά συγκροτήματα τεχνικής βροχής πετρελαιοκίνητα	6.395
Αντλητικά συγκροτήματα τεχνικής βροχής ηλεκτροκίνητα	2.878
Αντλητικά συγκροτήματα διάφορα	2.795
Σπαρτικές σταριού	4.858
Σπαρτικές βάμβακος, αραβοσίτου κ.λ.π.	1.485
Ψεκαστήρες διαφόρων τύπων	15.676
Άροτρα ελκυστήρων, όλων των τύπων	9.038
Δισκοσβάρνες	8.470
Καλλιεργητές	8.220
Λιπασματοδιανομείς φυγόκεντροι	6.270
Πατατοεξαγωγείς	82
Καπνεφυτευτικές	302
Αρμαθιάσματος καπνού	3.020
Τευτλοεξαγωγές	270
Σιτοκαθαριστήρια	259

**ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΛΑΡΙΣΗΣ-ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ**

## 2.β Γεωργική παραγωγή και οικονομική υποδομή

Ο νομός Λάρισας είναι ένας από τους πιο πλούσιους νομούς της Ελλάδας και τους πιο παραγωγικούς σε γεωργικά προϊόντα. Παλαιότερα στη Λάρισα δεν καλλιεργούσαν τόσα γεωργικά προϊόντα που καλλιεργούν σήμερα, γιατί υπήρχαν πολλά εμπόδια που καλό θα είναι να αναφέρουμε τα πιο σπουδαία από αυτά.

1. Η διενέργεια της παραγωγής από μικρές εκμεταλλεύσεις, με αποτέλεσμα τη χαμηλή παραγωγικότητα και το υψηλό κόστος.
2. Η απουσία προγραμματισμού στην παραγωγή προϊόντων τα οποία ήταν αδύνατο να εξαχθούν, γιατί εμφανίζονταν σε ακατάλληλη εποχή αφ' ετέρου δε «πληθωρική» εμφάνιση των προϊόντων στην εσωτερική αγορά.
3. Η ακατάλληλη ετοιμασία των προϊόντων
4. Οι δυσκολότερες συνθήκες μεταφοράς
5. Η απουσία κεφαλαίων.
6. Η απουσία μελετημένου σχεδίου ανάπτυξης της παραγωγής και διακίνησης των γεωργικών προϊόντων (νομοθεσία, οργάνωση των εξωτερικών αγορών, έλεγχος, παραγωγική, εμπορική και εξαγωγική πολιτική).
7. Η απουσία ειδικευμένων ανθρώπων πάνω στα καλλιεργούμενα γεωργικά προϊόντα.
8. Η ανύπαρκτη τυποποίηση των γεωργικών προϊόντων.

Με την ανάπτυξη της μηχανοποίησης της καλλιέργειας, η Λάρισα κατόρθωσε να αυξήσει την παραγωγή της σε γεωργικά προϊόντα και να εκμεταλλευτεί τη γη της με γεωργικά προϊόντα που εξάγονται και στο εξωτερικό και έχουν μεγάλη ζήτηση.

## ΜΕΡΟΣ Β΄

### Παραγωγή και τυποποίηση ροδάκινων στο Ν. Λάρισα

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

##### Παραγωγή και συσκευασία ροδάκινων στο Ν. Λάρισα

Η Ροδακινιά (PRUNUS PERSIKA ή PERSIKA VULGARIS) ανήκει στην οικογένεια των ροδιδών ROSACEAE και στην υποοικογένεια των ΠΥΡΗΝΟΚΑΡΠΙΩΝ PRUNOCIDEAE.

Όλες οι καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι διπλοειδείς με  $2X8=16$  χρωματοσώματα. Είναι δένδρο με πολύ ζωνή βλάστηση ταχείας καρποφορίας και σταθερής και μεγάλης παραγωγής με ικανοποιητικό εισόδημα.

Κατάγεται από την Κίνα. Ο καρπός της είναι δρύπη και είναι από τους εκλεκτότερους καρπούς με την ωραία εμφάνισή του, με τον πολύ ευχάριστο και αρωματώδη χυμό του, ιδιαίτερα Δε για ορισμένες ποικιλίες αποτελεί κάτι το εξαιρετικό σαν φρούτο.

Ο καρπός περιέχει σημαντική ποσότητα σακχάρων (11%) ελάχιστα λίπη και πρωτεΐνες και καλή ποσότητα από ανόργανα άλατα. Από τις βιταμίνες η Α και ηC περιέχονται σε εξαιρετικές αναλογίες. Έχει διπλάσια θρεπτική αξία από τα μήλα και τα αχλάδια.

Καλλιεργείται σε όρια γεωγραφικού πλάτους από  $35^{\circ}$  έως και  $47^{\circ}$ . Οι κυριότερες ροδακινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου είναι οι Η.Π.Α., Κεντρική Αμερική, Ιταλία, Γαλλία, Αυστραλία, Ισπανία, Ν. Ζηλανδία, Κίνα, Ιαπωνία, Αργεντινή, Ελλάδα, Τουρκία, Γιουγκοσλαβία, Ουγγαρία κ.α.

Η ροδακινοκαλλιέργεια για την Ελλάδα έχει μεγάλη σημασία. Το κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον ευνοεί την επίτευξη μεγάλων αποδόσεων αρίστης ποιότητας και παραγωγής ως προς άλλες ανταγωνίσιμες χώρες. Με την εξαγωγή νωπών ροδάκινων εισάγεται στη χώρα μας μεγάλο συνάλλαγμα.

### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ**

Τα μηχανικά συσκευαστήρια περιλαμβάνουν τα παρακάτω τμήματα:

1. Την παραλαβή.
2. Το σύστημα τροφοδοσίας «ανεβατόρ» και αδιασφατος των γεμάτων κιβωτίων συλλογής των καρπών.
3. Την Τράπεζα προδιαλογής.
4. Το σύστημα βουρτσίσματος και καθαρισμού των καρπών.
5. Την Τράπεζα διαλογής.
6. Το σύστημα ταξινόμησης των καρπών κατά μέγεθος (καλυμπραδόρος).
7. Το σύστημα μεταφοράς των ταξινομημένων καρπών προς την Τράπεζα συσκευασίας.
8. Τις Τράπεζες συσκευασίας (όπου γίνεται η συσκευασία).
9. Την μεταφορά και αποθήκευση (σε αποθήκες και ψυγεία).
10. Το ζυγιστήριο.

Στο Ν. Λαρίσης υπάρχουν τρία συσκευαστήρια ροδάκινων, σύγχρονα με μηχανικό εξοπλισμό και δυνατότητα να τυποποιούν και άλλα γεωργικά προϊόντα. Δύο από αυτά ανήκουν στο συνεταιρισμό, στη Γυρτώνη και στον Τύρναβο και ένα σε ιδιώτη στο Ομορφοχώρι. Στη Γυρτώνη είναι δυναμικότητας 80 τόνων στο 8ωρο με δύο γραμμές διαλογής. Στον Τύρναβο είναι δυναμικότητας 60 τόνων στο 8ωρο

με μία γραμμή διαλογής. Στο Ομορφοχώρι είναι δυναμικότητας 80 τόνων στο δωρο με μία γραμμή διαλογής.

Κονσερβοποιία είναι τα εξής:

1. LAB & LONY
2. ELBAK
3. NTELMODE
4. LARISSA

Τα συσκευαστήρια του Νομού Λάρισας επεξεργάζονται 14.000 TN ροδάκινα.

Όλη η ποσότητα των συμπύρηνων χρησιμοποιείται στην βιομηχανική επεξεργασία αλλά η δυνατότητα των κονσερβοποιιών του Ν. Λάρισας είναι μεγαλύτερη ώστε να απορροφούν ποσότητες ροδάκινων από άλλους νομούς.

Πηγή: Δ/νση Γεωργία του Ν. Λάρισας.

#### **ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΛΑΡΙΣΑΣ**

Η παραγωγή ροδάκινων στο Ν. Λάρισας το έτος 1990 ήταν:

<b>ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ</b>	<b>ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ</b>
SPRING TIME	90
ARM GOLD	30
EARLY GOLD	30
JUNE GOLD	430
DIXIRED	40
GARDINAL	170
RED HAVEN	150

EAIRE HAVEN	230
ELBERTA (πρώιμη)	40
HALE	130
ROBY O O	300
Λουπές ποικιλίες	<u>80</u>
<b>Σύνολο</b>	<b>1.720 στρ.</b>

Η συνολική παραγωγή αυτών είναι : 2.620 TN ροδάκινα.

Νεκταρίνια	100 στρ.
Σύνολο	100 στρ.

Συνολική παραγωγή είναι 300 TN νεκταρίνια

<b>Συμπύρηνα</b>	<b>Στρέμματα</b>
FORTUNA	450
VIVIAN	150
LOABEL	460
DIXON	200
KLAMD	400
CAROLYN	330
HALLFORD	300
ADROSS	470
EVERT	<u>300</u>
<b>Σύνολο</b>	<b>3.060 στρ.</b>

Η συνολική παραγωγή των συμπύρηνων ροδάκινων ήταν 4.600 TN.

Από τους 4.600 TN οι 3.200 TN απορροφήθηκαν στο εμπόριο. Οι 300 TN (τριακόσιοι τόνοι) ήταν ακατάλληλοι για εμπορία και αποσύρθηκαν ενώ οι 1.100 TN αποσύρθηκαν (κοινώς θάφτηκαν).

### 1.6.1. Εκτάσεις που φυτεύτηκαν το 1990.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
SPRINGTIME	20
SPRINGREST	120
Νεκταρίνια	<u>10</u>
Σύνολο	150 στρ.
<b>Συμπύρηννα</b>	
LOABEL	50
ADROSS	150
KLAMD	25
EVERT	<u>25</u>
Σύνολο	250 στρ.

### 1.6.2. Ποικιλίες που συστήνονται και χαρακτηριστικά αυτών.

#### Στα επιτραπέζια

1. SPRINGTIME
2. SPRINGREST
3. Ρουαγιάλ
4. GOLDEN

#### Συμπύρηννα

1. *EVERT* : αντί της Χάλφατ.

Για τη μεγαλύτερη επιμήκυνση της περιόδου ωριμάνσεως προτείνεται ακόμη και η διάδοση της ποικιλίας STAVN η οποία αν και παρουσιάζει ορισμένα μειονεκτήματα όπως η τάση για καρπόπτωση κατά την περίοδο της συγκομιδής, ωστόσο είναι η μόνη η οποία προσφέρει τη δυνατότητα αυτή.

2. **VIVIAN**: Κυρίως για τα γόνιμα εδάφη ή σε ζωηρά υποκείμενα εμβολιασμένα αντί της DIXOY.

Παρουσιάζει πολύ καλή ποιότητα καρπού αλλά η παραγωγικότητα των είναι μέτρια γιατί το δένδρο δεν παρουσιάζει ικανοποιητική ζωηρότητα βλαστήσεως. Ωστόσο ενδείκνυται να καλλιεργηθεί με τις παραπάνω προϋποθέσεις αντί της DIXOY.

3. **ADROSS**:

Συγκεντρώνει πολλά πλεονεκτήματα, είναι πολύ παραγωγική με καρπό σχήματος, ομοιόμορφης ωριμάνσεως και πολύ ανθεκτική στην ίωση. Προτείνεται για διάδοση σε αντικατάσταση μάλιστα της Καρολάιν.

4. **LOABEL**:

Κρίθηκε σαν πολύ αξιόλογη, ανώτερης ποιοτικώς από τη φουρτούνα με την οποία σχεδόν συνωριμάζει και αντικατάσταση της οποίας προτείνεται να διαδοθεί.

### **ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ**

1. PENT ΓΚΟΛΑΝΤ

2. ΦΑΝΤΑΣΙΑ

3. ΛΕΥΚΟΣΑΡΚΟ



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### **ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ**

#### **2.α. Έννοια και θεσμική αντιμετώπιση.**

Η Ε.Ο.Κ. για τα νωπά οπωροκηπευτικά έχει συντάξει κανόνες ποιότητας (κανονισμούς) κατά είδος προϊόντος όπως είναι π.χ. ο κανονισμός 379/71 για τα εσπεριδοειδή, ο 1641/71 για τα μήλα - αχλάδια, 23/72 για τα κουνουπίδια, μαρούλια, δαμάσκηνα, ροδάκινα, βερίκοκα κ.λ.π

Στους κανονισμούς αυτούς υπάρχουν οι κανόνες ποιότητας. Στην γεωργία η παραγωγή του ίδιου είδους και της ίδιας ποικιλίας διαφορές ποιοτικά από χωράφι σε χωράφι και από δένδρο σε δένδρο. Οι καταναλωτές πάλι ζητούν ομοιόμορφα προϊόντα σύμφωνα με τα προσωπικά τους γούστα για το κάθε προϊόν ή την οικονομική τους δυνατότητα. Το σίγουρο είναι ότι κανένας καταναλωτής δεν δέχεται να πληρώσει προϊόν Α ποιότητας και να του δώσουν Β ποιότητας. Αυτοί οι λόγοι οδήγησαν στην τυποποίηση των προϊόντων. Σήμερα περισσότερο από κάθε άλλη εποχή είναι μεγάλη η ανάγκη της τυποποίησης γιατί καθώς οι ταχείες συγκοινωνίες και οι τέλειες επικοινωνίες σχεδόν εκμηδένισαν τις αποστάσεις, ο κόσμος πλησίασε τόσο πολύ ώστε η ύπαρξη μιας κοινής γλώσσας των ποιοτήτων των προϊόντων να είναι απαραίτητη.

Με τον όρο ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ στη γενικότερη μορφή του εννοούμε την παραγωγή αγαθών με προδιαγεγραμμένη -για κάθε κατηγορία- εγγυημένη ποιότητα και διαδικασία με προκαθορισμένες διαστάσεις και μορφές.

Τυποποίηση είναι ακόμα όλες οι ενέργειες και δραστηριότητες που κάνουμε σε ένα προϊόν για να το προσφέρουμε στην κατανάλωση Νωπό ή επεξεργασμένο ή μεταποιημένο με σταθερές εμπορικές ιδιότητες ως προς την ποιότητα, την ποικιλία, το μέγεθος, την εμφάνιση, την ωριμότητα, την κατηγορία, το βάρος, κ.λ.π.

## **2β. Συλλογή Ροδάκινων**

Ο καρπός ανάλογα με την ποικιλία συγκομίζεται από τα τέλη Μαΐου μέχρι τα τέλη Οκτωβρίου. Κριτήρια ωρίμανσης είναι το χρώμα, η μειωμένη αντοχή στην πίεση της σάρκας, το άρωμα και η εύκολη απόσταση του καρπού από το δένδρο. Ο τρόπος συλλογής επιδρά άμεσα στην ποιότητα των καρπών, κατά την συλλογή πρέπει να υπάρχει ιδιαίτερη φροντίδα ώστε αν αποφεύγονται τα χτυπήματα. Έτσι το μάζεμα δεν θα πρέπει να γίνεται με πιάσιμο των καρπών με τα δάχτυλα όπως συνήθως γίνεται, αλλά με την ολόκληρη την παλάμη του χεριού και με ελαφριές κινήσεις του χεριού, δεξιά και αριστερά έως ότου αποσπαστεί από το δένδρο.

Η συλλογή των καρπών από το δένδρο γίνεται με δοχεία τα οποία πρέπει στο εσωτερικό τους να έχουν προστατευτική ύλη (αφρολέξ, κυματοειδή χαρτί, κ.λ.π), ώστε να μην χτυπούν οι καρποί στα σκληρά τοιχώματα του δοχείου όταν ο εργάτης τα κόψει από το δένδρο και τα βάζει στο δοχείο συλλογής.

Το άδειασμα των δοχείων στα κιβώτια συλλογής πρέπει να γίνεται από πολύ χαμηλά γιατί αλλιώς οι καρποί θα χτυπιούνται μεταξύ τους και έτσι θα δημιουργούνται πληγές που αργότερα θα εξελιχθούν σε σαπίσματα.

Οι καρποί ανάλογα με το σκοπό για τον οποίο θα χρησιμοποιηθούν, συλλέγονται κατά τα εξής στάδια:

- A).** Όταν ο καρπός πρόκειται να χρησιμοποιηθεί στην εσωτερική κατανάλωση ως νωπός, συλλέγεται κατά την πλήρη ωρίμανσή του από το φυτό και στη συνέχεια μεταφέρεται, τυποποιημένος, στις αγορές κατανάλωσης.
- B).** Όταν το ροδάκινο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για εξαγωγή (ως νωπό), η συλλογή του γίνεται λίγες μέρες πριν την πλήρη ωρίμανσής του (τρεις μέχρι και τέσσερις μέρες) έτσι ώστε να μπορέσει να διατηρηθεί σε ικανοποιητικό βαθμό μέχρι να καταναλωθεί.

**Γ).** Ο κονσερβοποιημένος καρπός συγκομίζεται σε ενδιάμεσο στάδιο (ούτε πολύ άγουρο, ούτε πολύ ώριμο).

### **2γ. Μεταφορά στα συσκευαστήρια**

Τα ροδάκινα συγκομίζονται στη διάρκεια της ημέρας και στη συνέχεια οδηγούνται στα Διαλογητήρια-συσκευαστήρια για να επεξεργαστούν την ίδια μέρα αν είναι δυνατόν ή την επόμενη λόγω της ευπάθειάς τους.

Στη μεταφορά φροντίζουμε να μην υποστεί ο καρπός κακώσεις ούτε να βραχεί ή οτιδήποτε άλλο γιατί μειώνεται η ικανότητα διατηρήσεώς του.

Το προϊόν ξεφορτώνεται σε χώρο μέσα στο διαλογητήριο για να προφυλαχτεί από τυχόν άσχημες καιρικές συνθήκες μέχρι την επεξεργασία του. Αν πρόκειται να επεξεργαστεί την επόμενη μέρα τοποθετείται μέσα σε ψυκτικό χώρο.

### **2δ. Διαλογή**

Υπάρχουν δύο τρόποι διαλογής ροδάκινων. Με ξηρό και υγρό τρόπο. Στον υγρό τρόπο στο στάδιο της αποχνώωσης ο καρπός ψεκάζεται με νερό και στη συνέχεια με διέλευση θερμού ή ψυχρού αέρα επέρχεται η στέγνωση του καρπού και συσκευάζεται.

Ο ξηρός τρόπος περιλαμβάνει τα εξής στάδια:

**1. Στάδιο δειγματοληπτικού προσδιορισμού:** ποσοτικής και ποιοτικής κατάστασης του καρπού.

Περιλαμβάνει το εκτιμητήριο, μηχάνημα που διαχωρίζει τα ροδάκινα ανάλογα με την κατηγορία και την ποσότητα.

## **2. Στάδιο αυτόματης τροφοδοσίας:**

Περιλαμβάνει τον αυτόματο τροφοδότη, ένα μηχανικό σύστημα που διαχωρίζει το προϊόν από τα ξύλινα κιβώτια (κλούβες) και λειτουργεί με συστήματα αλύσεων.

## **3. Στάδιο μικροσκοπικής προδιαλογής:**

Περιλαμβάνει ταινία που αποτελείται από πλαστικά πάνω στα οποία προωθείται ο καρπός όπου υφίσταται μικροσκοπική διαλογή από εργάτες που βρίσκονται και από τις δύο πλευρές της Τράπεζας.

## **4. Το σύστημα βουρτσίσματος και καθαρισμού του καρπού.**

## **5. Το στάδιο της ποιοτικής διαλογής.**

## **6. Το στάδιο ταξινόμησης των καρπών κατά μέγεθος (καλιμπράρισμα).**

Περιλαμβάνει μηχανήμα διαχωρισμού των καρπών σε κατηγορίες μεγέθους έτσι ώστε μπροστά στις συσκευάστριες να πηγαίνει ορισμένης κατηγορίας καρπός για τη γρηγορότερη συσκευασία και μεγαλύτερη απόδοση των συσκευαστριών. Αποτελείται από οριζόντιο πλαίσιο με οπές που με οδηγό μεταφέρουν τον καρπό στις ταινίες μεταφοράς, των οποίων ο αριθμός φτάνει μέχρι εννιά και μεταφέρει καρπό ορισμένης κατηγορίας.

Ο οδηγός μπορεί να ρυθμιστεί ώστε να μεταβάλλεται ο αριθμός των λαμβανομένων κατηγοριών ανάλογα με τις ανάγκες, το είδος και της ποικιλίας των επεξεργαζομένων καρπών κ.λ.π

## **7. Στάδιο μεταφοράς του καρπού.**

Περιλαμβάνει τους διαδρόμους μεταφοράς, που οδηγούν τον καρπό στις Τράπεζες διαλογής και συσκευασίας. Στις Τράπεζες διαλογής και συσκευασίας ο καρπός

μεταφέρεται κυκλικά συνέχεια μπροστά από τις συσκευάστριες ώστε να ανανεούται της συσκευασίας.

#### **8. Στάδιο μεταφοράς συσκευασμένων τελάρων.**

Η μεταφορά γίνεται με αλυσωτούς μεταφορείς για διευκόλυνση της όλης εργασίας. Διακρίνονται σε πρωτεύοντες και δευτερεύοντες. Πριν τη μεταφορά τα τελάρα σφραγίζονται εξωτερικά δείχνοντας την ποικιλία, κατηγορία και ποσότητα.

#### **2.ε. Συσκευασία**

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει επαρκή προστασία του περιβάλλοντος.

Το χαρτί ή τα άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά πρέπει να είναι καινούρια και αβλαβή για τη διατροφή του καταναλωτή. Σε περίπτωση κατά την οποία φέρουν έντονες ενδείξεις αυτές πρέπει να φέρονται μόνο στην εξωτερική όψη ώστε να μην βρίσκονται σε επαφή με τους καρπούς.

Οι καρποί των ροδάκινων πρέπει να συσκευάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- Σε μικρές μονάδες μέσα συσκευασίας, για την κατ' ευθείαν πώληση στον καταναλωτή, δηλαδή των περιεχομένων ροδάκινων μετά του περιέχοντος μικρού μέσου συσκευασίας.
- Διαταγμένοι σε ένα στρώμα, προκειμένου για την ποιοτική κατηγορία (έξτρα). Κάθε καρπός της ποιοτικής αυτής κατηγορίας πρέπει να περιβάλλεται από προστατευτική συσκευασία ώστε να απομονώνεται από τους γειτονικούς καρπούς.
- Διαταγμένοι σε ένα ή δύο στρώματα όταν πρόκειται για την ποιοτική

κατηγορία I ή II. Οι καρποί κατά την συσκευασία αυτή πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από ξένα σώματα.

## **2.στ. Σήμανση**

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει στο εξωτερικό του με ανεξίτηλους τίτλους τις κάτωθι ενδείξεις:

### **1. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος**

Συσκευαστής, όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα.

Αποστολέας, όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα

### **2. Είδος του προϊόντος**

-«Ροδάκινα» για τα κλειστά μέσα συσκευασίας.

-«όνομα της ποικιλίας» για τις ποιοτικές κατηγορίες.

-«έξτρα» και «I»

### **3. Προέλευση του προϊόντος**

Ζώνη παραγωγής ή ένδειξη προελεύσεως: Έθνος ή περιοχή ή τόπος καταγωγής.

### **4. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Ποιοτική κατηγορία
- Κατηγορία μεγέθους
- Κρατικό σήμα ελέγχου

## **2.ζ. Πλεονέκτημα της Τυποποίησης**

Τα πλεονεκτήματα της τυποποίησης είναι τα εξής:

1. Αυξάνει ο βαθμός διαύγειας της αγοράς (λείπει η καχυποψία, ο δόλος κ.λ.π.)
2. Διευκολύνει τις συναλλαγές (οι ενδιαφερόμενοι ομιλούν την ίδια εμπορική γλώσσα).

3. Απομακρύνει προϊόντα ακατάλληλα για τη διακίνηση στο εμπόριο.  
(Απαγορεύεται ακόμα και η ανάμειξη διαφόρων ποικιλιών).
4. Σε περίπτωση υπερπαραγωγής με την τυποποίηση απομακρύνονται οι κατώτερες ποιότητες και έτσι συγκρατούνται οι τιμές.
5. Πετυχαίνουμε την απομάκρυνση των μη επιθυμητών ποικιλιών και την πώληση των πλέον εκλεκτών.
6. Δίνει εύνοια και σπουδαιότητα στην πληροφόρηση που αναφέρεται στις τιμές των προϊόντων.
7. Συντελεί στην ποιοτική βελτίωση της αγροτικής παραγωγής και δυναμώνει τη διαπραγματευτική δύναμη του μικρού παραγωγού.
8. Συμβάλει στη μείωση του χρόνου αγοράς των διάφορων προϊόντων (SUPER MARKET κ.λ.π.).
9. Με την τυποποίηση οι διάφορες χώρες θέσπισαν ορισμένους κανόνες, οπότε η εφαρμογή τους διευκολύνει την κατανάλωση και την αποφυγή κυρίως παρεξηγήσεων και ζημιών.
10. Συμβολή της τυποποίησης στη βελτίωση του εισοδήματος των παραγωγών.

## ΜΕΡΟΣ Γ΄

### **Εμπορία - Οικονομικότητα και ταυτοποίηση του προϊόντος**

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

##### **1.α Εμπορία και οικονομικότητα**

Τα ροδάκινα που προορίζονται για εσωτερική κατανάλωση μετά τη συλλογή, διαλογή, συσκευασία και τυποποίηση αποστέλλονται γρήγορα στους τόπους κατανάλωσης γιατί το ροδάκινο ανήκει στην κατηγορία καρπών «Βραχείας κλιμακτικής περιόδου» και ωριμάζει γρήγορα σε θερμοκρασία άνω των 15<sup>ο</sup> βαθμών.

Μόνο σε περίπτωση υπερπαραγωγής και υπερπροσφοράς τοποθετούμε μέρος της παραγωγής σε ψυκτικούς χώρους.

Στην περίπτωση που τα ροδάκινα προορίζονται για εξαγωγή πριν φύγουν για το εξωτερικό προψύχονται υποχρεωτικά. Οι θάλαμοι προψύξεως είναι δυναμικότητας περί τους 50 τόνους. Η ψύξη επέρχεται από αεροψυκτήρες με τη διαφορά της ταχύτερης πτώσης της θερμοκρασίας (εντός 8-10 ωρών) ώστε το προϊόν να μπορεί να φορτωθεί αυθημερόν ή την αμέσως επόμενη ημέρα για να εξαχθεί.

Η πρόψυξη δεν αποτελεί μέθοδο διατήρησης αλλά αποσκοπεί στον περιορισμό των βιολογικών φαινομένων και στην καλύτερη διατήρηση κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.



## 1.1. Μεταφορά Νωπών Προϊόντων

Η τυποποίηση των νωπών προϊόντων συμπληρώνεται από την επιτυχημένη μεταφορά τους.

Σήμερα η μεταφορά και η διακίνηση γίνεται:

Μέσα στις αποθήκες και τους ψυκτικούς θαλάμους με τις παλέτες.

Έξω από αυτούς με ψυγεία-φορητά αυτοκίνητα, ψυγεία-βαγόνια, πλοία, αεροπλάνα.

Διεθνής Εταιρείες Μεταφορών έχουν οργανώσει τον τρόπο και το σύστημα μεταφορών κατά τέτοιο τρόπο ώστε η διακίνηση των φρούτων να είναι συνεχής και να καλύπτει τις αγορές με άριστης ποιότητας φρούτα.

Όπως είδαμε τα ροδάκινα για να εξαχθούν προνύχονται υποχρεωτικά. Γι' αυτό το λόγο τοποθετούμε τα κιβώτια με τα συσκευασμένα φρούτα σε θαλάμους-ψυγεία στους οποίους υπάρχουν όλα τα απαραίτητα μηχανήματα για να παρακολουθούμε την θερμοκρασία και την υγρασία.

Μέσα στους ψυχροθαλάμους πρέπει να υπάρχουν διάδρομοι και ελεύθεροι χώροι, μεταξύ τους ύψους στιβάξεως των φρούτων και της οροφής. Το ύψος αυτό πρέπει να είναι 0.70-1.0 μέτρα. Η στοιβάξη των κιβωτίων πρέπει να γίνεται προσεκτικά ώστε να μην έχουμε ζημιά έτσι ώστε να υπάρχει καλός αερισμός ανάμεσα στα κιβώτια και να διευκολύνεται ο έλεγχος.

Όταν η θερμοκρασία μέσα στα ψυγεία κατέβει στους 20<sup>0</sup> C γίνεται έλεγχος για την ποιότητά τους και φορτώνονται σε βαγόνια ψυγεία.. Τα κιβώτια μέσα στα βαγόνια στοιβάζονται κοντά το ένα με το άλλο για να μην έχουμε ζημιές κατά τη διαδρομή. Για να έχουμε καλό αερισμό αφήνουμε 40-70 cm (εκατοστόμετρα) ελεύθερο χώρο μεταξύ των κιβωτίων και της οροφής του βαγονιού.

## 1.2. Φυτουγειονομικός και Ποιοτικός έλεγχος των εξαγομένων Ροδάκινων

Πριν να φορτωθεί το βαγόني-ψυγείο επιβάλλεται από την πολιτεία ο φυτουγειονομικός και ποιοτικός έλεγχος των ροδάκινων. Ο έλεγχος γίνεται από ειδικούς για την εξαγωγή ροδάκινων γεωπόνους για την διαπίστωση της καταλληλότητας ή αυτού. Επειδή ο έλεγχος όλου του προϊόντος αδύνατος (χρονικώς) εξετάζεται ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα αυτού. Το δείγμα λαμβάνεται από τον ίδιο το γεωπόνο ελεγκτή από το θάλαμο προψύξεως με τη βοήθεια αντιπροσώπων του εξαγωγού φορέως. Ακολουθεί ο ποιοτικός έλεγχος του δείγματος σύμφωνα με τους κανόνες και σε περίπτωση καταλληλότητας του δείγματος επιτρέπεται η φόρτωση και εξαγωγή, διαφορετικά η προς φόρτωση ποσότητα ανασκευάζεται και ελέγχεται εκ νέου μέχρι να κριθεί κατάλληλος για την εξαγωγή.

Οι γεωπόνοι πρέπει να είναι πολύ σχολαστικοί γιατί καλύτερα να επιβαρυνθεί ακόμη περισσότερο το προϊόν παρά να απορριφθεί εξ ολοκλήρου από τους ελεγκτές της εισαγωγίμου χώρας με αποτέλεσμα την απώλεια ολόκληρου του προϊόντος επιβαρυνόμενου με τα έξοδα μεταφοράς.

Στη συνέχεια το βαγόني-ψυγείο φορτώνεται, σφραγίζεται και είναι έτοιμο για εξαγωγή.

Όταν το βαγόني-ψυγείο αφιχθεί στον προορισμό του ελέγχεται από τους αντιπροσώπους της χώρας και όταν κριθεί κατάλληλο παραδίνεται στον αντιπρόσωπο του εξαγωγού φορέως ο οποίος προωθεί το προϊόν στην αγορά, συμβαλλόμενος με τους αγοραστές.

### 1.3. Διάθεση Προϊόντος

#### Γενικά

Η διάθεση των ροδάκινων αποτελεί το τελευταίο και σπουδαιότερο στάδιο της όλης διαδικασίας επεξεργασίας και καλλιέργειας του γιατί από αυτό θα εξαρτηθεί η αμοιβή του παραγωγού. Είναι το μόνο στάδιο από το οποίο ο καλλιεργητής περιμένει να λάβει, ενώ σε όλα τα άλλα στάδια προσφέρει. Γι' αυτό πρέπει να δοθεί μεγάλη προσοχή στη διάθεση. Όλες οι χώρες που εξάγουν ροδάκινα έχουν αυτό το πρόβλημα μεταξύ αυτών και η Ελλάδα.

#### Τρόποι Διάθεσης

Ο μεγαλύτερος όγκος των νωπών ροδάκινων του ν. Λάρισας καταναλώνεται στην εσωτερική αγορά. Ένα ποσοστό εξάγεται στις χώρες της Κεντρικής και ΒΔ Ευρώπης. Η υπόλοιπη ποσότητα χρησιμοποιείται για την παραγωγή κομπόστας (κυρίως) και χυμών (εξαγωγίμων επίσης) κ.λ.π. Η διάθεση στην εσωτερική αγορά γίνεται κυρίως από τους εμπόρους ή τους ίδιους τους παραγωγούς και από τους συνεταιρισμούς.

Κύριοι φορείς της εμπορίας των ροδάκινων στο εξωτερικό είναι οι διάφοροι συνεταιρισμοί, οργανώσεις και δευτερεύοντες οι έμποροι. Ο παραγωγός συμφωνεί την παραγωγή του με τον εξαγωγό φορέα όπου ανήκει και υποχρεούται μόνο για τη συγκομιδή των ροδάκινων.

Η αμοιβή του θα εξαρτηθεί από την ποσοτική αναλογία των κατηγοριών του προσκομιζόμενου προϊόντος και από τις τιμές πώλησεως κάθε κατηγορίας και ποικιλίας.

**Παράγοντες που επιδρούν στη διάθεση των ροδάκινων.**

- α)** Ύψος παραγωγής
- β)** Συσκευασία. Πρέπει να δίνουμε προσοχή στη συσκευασία που πρέπει να γίνεται με επιμελημένη εργασία, να εφαρμόζουμε τις νέες τάσεις συσκευασίας, με απώτερο σκοπό την προτίμηση των προϊόντων.
- γ)** Γνώση της νοοτροπίας του καταναλωτού
- δ)** Καιρικές συνθήκες
- ε)** Η διαφήμιση
- στ)** Τέλος έχουμε την οργάνωση της διαθέσεως. Θα πρέπει το πρόβλημα της διαθέσεως να μελετάται σε όλα τα στάδια του από την αρχή από την ποικιλία και συνέχεια να κάνουμε την εκτέλεσή του.

Το κόστος συσκευασίας ενός χλγ. ροδάκινων για την περίοδο 1983-84 κυμάνθηκε όπως στον παρακάτω πίνακα:

**ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΝΟΣ ΧΛΓ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ**

<b>A. ΕΞΟΔΑ ΑΓΟΡΑΣ</b>	<b>ΑΠΟ</b>	<b>ΜΕΧΡΙ</b>
1. Μεταφορά προϊόντος από τον οπωρώνα στο συσκευαστήριο και μεταφορά κενών	0,40	0,60
2. Απόσβεση μεταφοράς	0,20	0,20
3. Μεσιτικά	-	<u>0,20</u>
<i>Σύνολο</i>	<b>0,60</b>	<b>1,00</b>
<b>B. ΈΞΟΔΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟΥ</b>	<b>ΑΠΟ</b>	<b>ΜΕΧΡΙ</b>
1. Δαπάνες φορτοεκφόρτωσης	0,16	0,18
2. Εργατικά (μισθοί, δώρα, ΙΚΑ)	2,20	2,60

	<b>ΑΠΟ</b>	<b>ΜΕΧΡΙ</b>
3. Δαπάνες συντήρησης μηχ/των	0,10	0,10
4. Δαπάνες πρόψυξης	1,20	1,30
5. Ρεύμα, νερό, καύσιμα	0,10	0,10
6. Δαπάνη μεταφοράς από το συσ'ριο σε ψυγείο	— -	<u>0,25</u>
<b>Σύνολο</b>	<b>3,76</b>	<b>4,53</b>

#### **Γ. ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

1. Κιβώτια συσκευασίας	5,00	5,50
2. Στρατεύχαρτο	0,09	0,10
3. Πλαστικές θήκες	0,50	0,52
4. Χαρτί περιτύλιξης καρπών	-	0,25
5. Παλέτες -δίκτυο	-	0,47
6. Απορρυπαντικά - κυρωτικά	— -	<u>0,05</u>
<b>Σύνολο</b>	<b>5,54</b>	<b>6,84</b>

#### **Δ. ΓΕΝΙΚΑ ΕΞΟΔΑ**

1. Μισθοί και λοιπές δαπάνες μόνιμου προσωπικού	0,20	0,25
2. Έξοδα επικοινωνίας	0,08	0,08
3. Έξοδα συντήρησης γραφείων, κτιρίων	<u>0,05</u>	<u>0,05</u>
<b>Σύνολο</b>	<b>0,33</b>	<b>0,38</b>

#### **Ε. ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ**

1. Αποσβέσεις, έξοδα Τράπεζας, τόκοι κ.α.	<u>0,20</u>	<u>0,20</u>
<b>Γενικό Σύνολο</b>	<b>10,48</b>	<b>13,00</b>

Δηλαδή Μέσος Όρος 11,74 δρχ./χιλιόγραμμα

## ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ ΣΕ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝΑ Ν.

### ΛΑΡΙΣΑΣ

Ποικιλία RED HAVEN

Δένδρα ανά στρέμμα 35 ηλικίας 8 χρόνων.

Παραγωγή 60 κιλά το δένδρο 2.100 κιλά το στρέμμα.

#### 1. Ακαθάριστη πρόσοδο

	2.100 X 15 δρχ.	=	3.1500δρχ.
Ποιοτική επιδότηση	2.100 X 50 δρχ./κιλό	=	10.500δρχ.
<b>Σύνολο ακαθάριστης προσόδου</b>		=	<b>42.000δρχ.</b>

#### II. Καλλιεργητική δαπάνη (εργασία, κεφάλαιο, λοιπά)

1. Κόψιμο χόρτου 5 φορές X 250 δρχ./στρ	1.250 δρχ./στρ
2. Κλαδέματα 3.5 ημερομ. X 1.800 ημεροκάματα	6.300 δρχ.
3. Μάζεμα κλαδίσκων και κάψιμο ή μεταφορά 1 μερ/το X 1.500	1.500 δρχ.
4. Αραίωμα καρπού 4ημερ X 1.100	4.400 δρχ.
5. Ποτίσματα 3ποτίσματα X 220δρχ/στρ	660 δρχ.
6. Εργασία μεταφοράς 2 λίπανσης X 150 δρχ/στρ και διασπορά λιπάσματος	300 δρχ.
7. Εργασία 9 ψεκασμών 4 X 100 δρχ/στρ	400 δρχ.
8. Έξοδα συλλογής καρπού 3 ημερ. X 1000 δρχ.	<u>3.300 δρχ.</u>
<b>Σύνολο</b>	<b>18.610 δρχ.</b>

#### 2. Δαπάνες Κεφαλαίου

A) Ενοίκιο εδάφους (αξία εδάφους X συντελεστή 6%)

130.000 X 6%	7.800
--------------	-------

2. Απόσβεση φυτικού κεφαλαίου αξίας			
	40.000 X 6%		2.400
3. Ασφάλιση φυτικού κεφαλαίου σημερινή αξία			
Φ. κεφ.	32.800 X 1,5%		492
4. Τόκοι φυτ. Κεφαλαίου σημερινή αξία			
Φ. κεφ.	32.800 X 7%		2.296
5. Δικαιώματα αρδεύσεως			350
6. Αξία χημικών λιπασμάτων			
1. θεϊκή αμμωνία 6 X 35 = 210 κιλά λίπασμα			
το πρ.	210 κιλά X 7 δρχ./κιλό		1.470
2. νιτρική 20 κιλά X 9 δρχ./κιλό			180
Z) Αξία φαρμάκων			
1. Οξυγλωριούχος χαλκός			287
2. Χειμερινός πολτός			575
3. Πλήρες ανθοφορία καρπεταζίμ			225
4. Πτώση πετάλων Ζιράμ+αζωφοσ.	165 + 200 =		365
5. Ζιραμ+αζωφοσ	165 + 200 =		365
6. Πτώση κάλυκα ζιράμ+αζωφοσ	165 + 200 =		365
7. Αρχές Μαΐου CAPTAN+Τριαζιφοσ	262,5 + 206,5 =		496
8. Μέσα Μαΐου CAPTAN+Τριαζιφοσ	262,5 + 206,5 =		496
9. Τέλη Μαΐου Καρπεταζιμ+μεθεταθείο	225 + 300 =		<u>525</u>
	<b>Σύνολο</b>		<b>18.633</b>
3. Λοιπές Δαπάνες			
φόρος ΟΓΑ + χαρτόσημο 6,20 = 31.500 X 6,20		=	1.953

$$\text{Δαπ. Εργ.} + \text{Δαπ. Κεφαλ.} + \text{λοιπές δαπ.} = 39.196$$

$$\text{Κόστος παραγωγής} = \frac{39.196}{2.100} = 18,66 \text{ δρχ./κιλό}$$

$$\text{κέρδος ανά κιλό} = 15 + 5 = 20 - 18,66 = 1,34 \text{ κερδ/κιλό}$$

$$\text{κέρδος ανά στρέμμα} = 42.000 - 39196 = 2,804$$

$$\text{Συνολικό κέρδος στα 10 στρέμματα} = 2.804 \times 10 = 28.040$$

Από τα παραπάνω στοιχεία συμπεραίνουμε ότι η εξεταζόμενη αγροτική εκμετάλλευση αν και παρήγε ποσότητα σε ικανοποιητικά επίπεδα δεν είχε ικανοποιητικό αποτέλεσμα.

Προσωπική μου γνώμη είναι να δοθεί προσοχή στη διακίνηση και εμπορία των ροδάκινων αφού ξέρουμε ότι το ροδάκινο στην εγχώρια κατανάλωση, καταναλώνεται στις τριπλάσιες τιμές, θεωρώ σκόπιμο όπως όλοι οι γεωργοί να συνεταιρισθούν και από παραδείγματα και άλλων παραγωγών όπως κάνουν τη διακίνηση μέσω πραγματικών συνεταιριστικών φορέων.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### **Ταυτοποίηση του Προϊόντος**

#### **2.α. Η Ποιότητα στα Ροδάκινα**

Η ποιότητα των ροδάκινων η οποία έχει και πρωταρχική σημασία διακρίνεται:

- Στην ποιότητα της εξωτερικής εμφάνισης και
- Στην ποιότητα της εσωτερικής οργανοληπτικής συστάσεως.

#### Εξωτερική ποιότητα

##### Η εξωτερική ποιότητα εξαρτάται:

1. *Από το μέγεθος του καρπού.*

Είναι το σπουδαιότερο γνώρισμα της εξωτερικής ποιότητας του καρπού. Οι καρποί με το κανονικό μέγεθος ικανοποιούν το αισθητήριο του καταναλωτή. Το μέγεθος των ροδάκινων είναι καθορισμένο για κάθε είδος.

2. *Από το χρωματισμό του καρπού.*

Το φυσικό χρώμα και κύρια το έντονο και το προσαρμοσμένο στην ποικιλία είναι ένα σημαντικό κριτήριο καλής ποιότητας.

3. *Από το σχήμα.*

Το σχήμα του καρπού πρέπει να είναι κανονικό και σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Δεν πρέπει να είναι παραμορφωμένος ή να έχει πτυχές και διαστρεβλώσεις, γιατί τότε είναι κακής ποιότητας, χαμηλής αξίας και δεν είναι εμπορεύσιμος.

4. *Να μην υπάρχουν κατάλοιπα από γεωργικά φάρμακα έστω και εξουδετερωμένα ή αδρανείς ουσίες π.χ. Να μην υπάρχουν πάνω στην*

επιφάνεια του καρπού υπολείμματα οξυχλωριούχου χαλκού, γιατί μειώνει την εμπορική του αξία.

5. *Να μην έχει κατάλοιπα μυκήτων ή άλλων δευτερογενών ασθeneιών, όπως εξώεισκος, έλη γιατί έτσι ο καρπός δεν είναι εμπορεύσιμος και κατά συνέπεια απορρίπτεται.*

### **Εσωτερική Ποιότητα**

Η εσωτερική ποιότητα των ροδάκινων εξαρτάται:

1. Από την συνεκτικότητα της σάρκας του καρπού.  
Είναι από τα βασικότερα χαρακτηριστικά της εσωτερικής ποιότητας. Ο συνεκτικός καρπός είναι αυτός που κοινά λέγεται «τραγανός» καρπός και οι καρποί που έχουν καλή συνεκτικότητα είναι καλής και επιθυμητής ποιότητας.  
Εκτός αυτών όμως οι συνεκτικοί καρποί είναι αυθεντικοί στην επεξεργασία, στη συντήρηση, στη μεταφορά και στη διακίνηση.
2. Από την περιεκτικότητα του καρπού σε ζάχαρα και οξέα και από τη σχέση αυτών των δύο. Είναι σημαντικό χαρακτηριστικό της εσωτερικής ποιότητας γιατί όσο μεγαλύτερη περιεκτικότητα έχουν οι καρποί σε ζάχαρα και οξέα τόσο περισσότερο είναι ευχάριστοι στη γεύση.
3. Από την περιεκτικότητα σε αρωματικούς εστέρες. Το χαρακτηριστικό αυτό δίνει στον καρπό την ιδιάζουσα γεύση και άρωμα.
4. Από την περιεκτικότητα του καρπού σε βιταμίνες.

## **Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των Ροδάκινων.**

Οι παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν την ποιότητα των καρπών είναι πολλοί και ποικίλοι.

1. Το έδαφος.
2. Το κλίμα ή το μικροκλίμα της περιοχής.
3. Η υγρασία του εδάφους και του αέρα.
4. Η ηλιοφάνεια της περιοχής.
5. Η μέγιστη και ελάχιστη θερμοκρασία της ημέρας.
6. Οι καλλιεργητικές φροντίδες.
7. Η ποικιλία και η εποχή ωριμάνσεως.
8. Η πρόιμη συλλογή.
9. Η εμπορική ωρίμανση.
10. Η φυσιολογική κατάσταση μετά τη συγκομιδή κυρίως η αποφυγή πληγών, μολώπων κ.λ.π.

## **2β. Χαρακτηριστικά Ποιότητας**

*Γενικά.* Αντικείμενο του κανονισμού είναι ο καθορισμός της ποιότητας των ροδάκινων στο στάδιο της αποστολής τους μετά τη συσκευασία. Ο κανονισμός αφορά γενικά το είδος των ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ.

### Ελάχιστα χαρακτηριστικά

1. Οι καρποί πρέπει να είναι:
  - ακέραιοι
  - υγιείς
  - καθαροί (ιδιαίτερα απαλλαγμένοι από υπολείμματα φυτοφαρμάκων)

- να είναι κανονικής εξωτερικής υγρασίας
- απαλλαγμένοι από κάθε ξένη οσμή και γεύση

2. Οι καρποί πρέπει να συλλέγονται προσεκτικά με τα χέρια και να έχουν αναπτυχθεί αρκετά. Ο βαθμός ωριμότητας αυτών πρέπει να έχει φθάσει στα όρια που εξασφαλίζουν την καλή μεταφορά και αντοχή στην όλη μεταχείριση, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση μέχρι του τόπου που προορίζονται και να πληρούν τις απαιτήσεις στον τόπο κατανάλωσης.

## **2γ. Ποιότητα Κατάταξη**

Οι καρποί των ροδάκινων κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες:

1. Κατηγορία «EXTRA»
2. Κατηγορία « I »
3. Κατηγορία « II »

### **1. Ποιοτική κατηγορία «EXTRA»**

Οι καρποί που κατατάσσονται σ' αυτήν την ποιοτική κατηγορία πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει αυτοί να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας. Επίσης πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από κάθε ελάττωμα.

### **2. Ποιοτική κατηγορία « I ».**

Οι καρποί της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Μπορούν να γίνουν ανεκτά:

- Ελαφρό ελάττωμα σχήματος ή μεγέθους
- Ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού

Η σάρκα να μην έχει υποστεί καμία φθορά. Είναι ανεκτά ελαττώματα της επιδερμίδας που δεν είναι τέτοια ώστε να βλάπτουν ούτε τη γενική εμφάνιση, ούτε τη διατήρηση του προϊόντος. Ελαττώματα επιμήκους σχήματος δεν πρέπει να υπερβαίνουν σε μήκος τι 1cm.

### 3. Ποιοτική κατηγορία « Π ».

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει καρπούς ροδάκινων εμπορεύσιμου ποιότητας που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες ποιοτικά κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα προαναφερόμενα ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας.

Είναι ανεκτά τα ελαττώματα επιδερμίδας τα οποία δεν είναι ικανά να βλάψουν τη γενική εμφάνιση ούτε τη διατήρηση του προϊόντος με την επιφύλαξη ότι αυτά δεν υπερβαίνουν τα 2cm (εκατοστόμετρα) σε μήκος εφ' όσον πρόκειται για ελαττώματα σχήματος ή το 1,5 cm συνολικής επιφάνειας για όλα τα λοιπά ελαττώματα.

### 2.δ. Ωρίμανση

Η ωρίμανση παίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα των καρπών και ιδιαίτερα ο βαθμός ωριμότητας κατά τον οποίο συλλέγονται οι καρποί. Διακρίνεται σε φυσιολογικό βαθμό ωριμότητας και εμπορικό βαθμό.

Φυσιολογικός βαθμός ωριμότητας: είναι εκείνος κατά τον οποίο οι καρποί ωρίμασαν πάνω στο δένδρο και είναι έτοιμοι για την άμεση κατανάλωση.

Εμπορικός βαθμός ωριμότητας: είναι εκείνος κατά τον οποίο οι καρποί δεν ωρίμασαν πάνω στο δένδρο αλλά έχουν πάρει το μεγαλύτερο μέρος των ιδιοτήτων της εξωτερικής ποιότητας, της εσωτερικής και το μεγαλύτερο μέρος των οργανοληπτικών ιδιοτήτων. Έτσι μπορούν να φθάσουν σε καλή κατάσταση στο τραπέζι του καταναλωτή.

Οι καρποί όταν μαζεύονται πρέπει να έχουν τον κατάλληλο βαθμό ωριμότητας, δηλαδή να έχουν τον εμπορικό βαθμό ωριμότητας ο οποίος φαίνεται από τα εξής χαρακτηριστικά γνωρίσματα:

1. Από την ευκολία ή δυσκολία με την οποία κόβεται ο καρπός από το δένδρο.  
Αν ο καρπός κόβεται δύσκολα σημαίνει ότι είναι άγουρος, αν κόβεται με μεγάλη ευκολία τότε σημαίνει ότι είναι πολύ ώριμος.
2. Από την συνεκτικότητα της σάρκας του καρπού η οποία μπορεί να μετρηθεί με πιεσόμετρο ή πρακτικά στον αγρό με την αφή.
3. Όταν πρόκειται για εκπύρνα ροδάκινα, όπως είναι οι ποικιλίες Αλμπέρτα και χαλ ο βαθμός ωριμότητας μετριέται με την εξής μέθοδο:  
Γίνεται μία εγκάρσια τομή του καρπού στο κέντρο αυτού κατά την εύνοια του ισημερινού, κυκλική και μέχρι τον πυρήνα (κουκούτσι) και γίνεται μια συστροφή των δύο κομμένων ημισφαιρίων του καρπού με τα χέρια κατά την αντίθετη διεύθυνση. Από την ευκολία ή τη δυσκολία με την οποία αποκολλούνται τα δύο ημισφαίρια του καρπού από τον πυρήνα φαίνεται ο βαθμός ωριμότητας.
4. Από την περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Μετριέται με το ζάχαρο-διαθλασίμετρο (Μπριζόμετρο).
5. Για τα ροδάκινα επίσης έχει αποδειχτεί από πειράματα ότι κατά τις οκτώ τελευταίες μέρες πριν ακόμη από την πλήρη ωρίμανση τους προσθέτουν τα 25-30% του βάρους τους και παίρνουν το φυσιολογικό τους βαθμό και το άρωμά τους.

## **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ-ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ**

Από την εργασία συμπεραίνουμε πως ενώ η παραγωγή συνεχώς αυξάνεται, λόγω καλλιέργειας πιο πολλών στρεμμάτων και λόγω βελτίωσης των ποικιλιών ροδάκινων, τα κέρδη είναι πολύ λίγα. Αντίθετα βλέπουμε υψηλές τιμές διάθεσης του προϊόντος που οφείλεται στην κακή διάθεση και εμπορία των ροδάκινων που ανεβάζουν την τιμή περιορίζοντας έτσι την ζήτηση του προϊόντος και κάνοντας το μη ανταγωνιστικό με τα εισαγόμενα.

Μία σημαντική παράμετρος που πρέπει να τονισθεί είναι ο ολοένα και λιγότερος προστατευτισμός προς τα αγροτικά προϊόντα από την Ένωση.

Έτσι με τα παραπάνω δεδομένα πρέπει να βρεθούν λύσεις που θα μειώσουν το κόστος του προϊόντος, από την καλλιέργεια έως την πώλησή του και να προωθηθεί το προϊόν με σύγχρονες μεθόδους, διαφήμιση, εύρεση μεγάλων δικτύων διανομή, για να μην φτάσουμε στο σημείο η παραγωγή ροδάκινων να είναι αντιοικονομική.

Τέλος ένα μέτρο που δεν έχει ακόμη εφαρμοστεί είναι η δημιουργία ομάδων παραγωγών όπου πιο ευέλικτα και πιο εξειδικευμένα από τους συνεταιρισμούς μπορούν να δώσουν λύσεις.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ιγνάτιου Μ. Ζαχαροπούλου : Δενδροκομία - Δενδροτεχνική Γενική και Ειδική.
2. Ρίζου Ε. Βασιλ.: «Η ροδακινιά» (1969)
3. Στοιχεία αξιολογήσεως συμπύρηνων κονσερβοποιησίμων ποικιλιών Ροδακινιάς  
υπό  
Δημ. Στυλιανίδη, Ευλαμπίας Μουχτούρη-Στυλιανίδη  
Ινστιτούτο Φυλλοβόλων Δένδρων-Νάουσα.  
&  
Ν. Σταγάκη, Ν. Παπαγγελή, Σ. Μαυρομάτη  
Ινστιτούτο κτηνοτροφικών φυτών και βοσκών - Λάρισα
4. Σπάρτη Νικολάου «Δενδροκομία ΙΙ» (1980).
5. Στοιχεία από τη Διεύθυνση Γεωργίας Ν. Λαρίσης.
6. Χαλάτσης Ν. Τυποποίηση αγροτικών προϊόντων.
7. Χαλάτσης Ν. Μάρκετιγκ.
8. Υπουργείου Γεωργίας Διεύθυνση Γεωργίας  
«Ισχύοντες κανόνες ποιότητας οπωροκηπευτικών Ε.Ο.Κ.»
9. Στοιχεία από την ΓΕΣΠΟΒ Σκύδρας.