

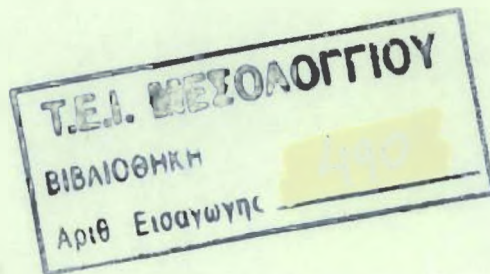
Τ.Ε.Ι. ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

Σχολή: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Τμήμα: ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΣΥΝ/ΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ & ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ

Πτυχιακή Εργασία

**ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ
ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΣΚΥΔΡΑΣ...**



Σπουδαστής:

Σιδηρόπουλος Αθανάσιος

Εκπ/κός:

Σωτηρόπουλος Γιάννης

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα μελέτη, που έχει χαρακτήρα εφαρμογής, με τον τίτλο «εμπορία και επεξεργασία ροδακίνων στην περιοχή Σκύδρας», έγινε στα πλαίσια της πτυχιακής διατριβής, που κάθε στέλεχος συν/κών οργανώσεων και εκμεταλλεύσεων οφείλει να υποβάλει στη Σχολή για τη λήψη του πτυχίου του.

Αποσκοπεί στο να παρουσιάσει αναλυτικά τα στάδια επεξεργασίας και εμπορίας που διέρχεται το ροδάκινο μέχρι να φτάσει στον τόπο της κατανάλωσης.

Ειδικότερα, στην αρχή δίνονται ορισμένα στοιχεία για το φυτό ροδακινιά και για την περιοχή Σκύδρας.

Στη συνέχεια δίνονται αναλυτικά τα στάδια επεξεργασίας και εμπορίας. Συλλογή, διαλογή, συσκευασία, τυποποίηση, ποιοτικός έλεγχος, συντήρηση, διακίνηση και τέλος διάθεση των ροδακίνων.

Τέλος, επιχειρείται η παράθεση κρίσεων-συμπερασμάτων και προτάσεων.

Όλη η μελέτη έγινε με στοιχεία που συγκεντρώθηκαν από πληροφορίες της Διεύθυνσης Γεωργίας Έδεσσας, των γεωργικών συνεταιρισμών, από συζητήσεις με τους παραγωγούς και από βιβλιογραφία.

Ευχαριστώ θερμά για την βοήθειά τους: τον επιστ.συνεργάτη Σωτηρόπουλο Ιωάννη, τα αρμόδια γραφεία της Διεύθυνσης Γεωργίας Έδεσσας και τους παραγωγούς για τα στοιχεία και τις πληροφορίες που μου έδωσαν.

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΣΚΥΔΡΑΣ

1.1. Θέση, όρια, έκταση	σελ. 1
1.2. Μορφολογία εδάφους, κλίμα	" 2
1.3. Συγκοινωνία	" 2
1.4. Διοικητική διαίρεση-Κυριώτερες γεωργικές εργασίες	" 3
1.5. Φυτική παραγωγή-Διάθεση	" 5
1.6. Η Σκύδρα ως κέντρο εξαγωγής ροδακίνων	" 6

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΣΥΛΛΟΓΗ-ΔΙΑΛΟΓΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

2.1. Συλλογή	σελ. 7
2.2. Μεταφορά στις κτιριακές εγκαταστάσεις Διαλογητηρίων-Συσκευαστηρίων	" 9
2.3. Διαλογή	" 9
2.3Α. Στάδιο δειγματοληπτικού προσδιορισμού ποσοτικής και ποιοτικής κατάστασης καρπού	" 10
2.3Β. Στάδιο αυτομάτου τροφοδοσίας του όλου μηχανικού συγκροτήματος διαλογής	" 11
2.3Γ. Στάδιο μακροσκοπικής προδιαλογής	" 11
2.3Δ. Στάδιο αποχνώωσης	" 12
2.3Ε. Στάδιο ποιοτικής διαλογής	" 12
2.3ΣΤ. Στάδιο αυτομάτου διαχωρισμού καρπών κατά μέγεθος (Καλιμπράρισμα)	" 13

2.3Ζ.Στάδιο μεταφοράς καρπού	σελ.14
2.4. Συσκευασία	" 14
2.5. Τυποποίηση	" 14

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΤΥΠΟΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ

3.1. Γενικά	σελ.16
3.2. Ποιοτική κατάταξη	" 16
3.3. Ταξινόμηση κατά μέγεθος	" 17
3.4. Ανοχές	" 18
3.5. Συσκευασία και εμφάνιση	" 19
3.6. Σήμανση	" 19

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. Γενικά	σελ.21
4.2. Προϋποθέσεις δημιουργίας ψυκτικών εγκαταστάσεων	" 21
4.3. Ψυκτικοί χώροι	" 22

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ-ΔΙΑΘΕΣΗ

5.1. Μέσα μεταφορά	σελ.24
5.2. Γενικά	" 24
5.3. Τρόποι διάθεσης	" 26
5.4. Παράγοντες που επιδρούν στη διάθεση των ροδακίνων	" 27

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΤΩΝ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΚΛΟΓΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

6.1. Τρόποι κατανάλωσης	σελ.29
-------------------------	--------

6.2. Εκλογή ποικιλίας-Κριτήρια

σελ.29

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΚΡΙΣΕΙΣ-ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

σελ.34

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

σελ.37

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η αναμφισβήτητη θέση της Γεωργίας μεταξύ των πηγών στηρίξεως της οικονομίας σε συνδιασμό με τη θετική ώθηση που δόθηκε από την Ε.Ο.Κ. προς όλους τους τομείς της δραστηριότητάς της, οδήγησαν στην ειδίκευση της γεωργικής παραγωγής.

Μεταξύ των ειδικών καλλιεργειών εξέχουσα θέση κατέχει και η οπωροκαλλιέργεια, η οποία αναπτύχθηκε παρά πολύ τελευταία στη χώρα μας. Μεταξύ των οπωροπαραγωγικών περιοχών της χώρας πολύ σπουδαία θέση κατέχει και η περιοχή της Σκύδρας.

Στην μεγάλη ανάπτυξη της ροδακινοκαλλιέργειας συνέτειναν:

- α) Οι αρκετά ψηλές τιμές διάθεσης των ροδακίνων στο εσωτερικό και στο εξωτερικό.-
- β) Η γρήγορη, σταθερή και μεγάλη, κατά στρέμμα, παραγωγή της ροδακινιάς σε σχέση με τα άλλα οπωρικά.-
- γ) Η τεχνική πρόοδος στη συλλογή και διατήρηση των ροδακίνων, η κατασκευή δρόμων, η πύκνωση των μεταφορών (ψυγεία κλπ).-
- δ) Η δημιουργία συγκεντρωμένης ζώνης ροδακινοκαλλιέργειας σε σημαντική έκταση 120.000 στρεμμάτων.-

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ

Η ροδακινιά (PRINUS PERSICA) ανήκει στην οικογένεια των ροδίδων (ROSACEAE) και την υποοικογένεια των προυνοειδών (PRUNOIDAE). Είναι δέντρο με πολύ ζωντανή βλάστηση, ταχείας καρποφορίας και σταθερής και μεγάλης παραγωγής με ικανοποιητικό εισόδημα.

Η ροδακινιά είναι δένδρο φυλλοβόλο, μετρίου μεγέθους, ταχείας ανάπτυξης και βραχύβιο. Τα φύλλα είναι απλά, κατ'εναλλαγή, επιμήκη, λογχοειδή, οδοντωτά και συνήθως αδενοφόρα. Οι οφθαλμοί διακρίνονται σε ξυλοφόρους και απλούς ανθοφόρους. Τα άνθη είναι λευκά ή ρόδινα και παράγονται πριν από την έκπτυξη των φύλλων από απλούς ανθοφόρους οφθαλμούς.

Ο καρπός είναι δρύπη, έχει σχήμα σφαιρικό ή πλακέ (τύπος Pene-to) με χαρακτηριστική κοιλιακή ραφή, εκπύρηνος ή συμπήρηνος. Ο φλοιός είναι λεπτός, κίτρινος ή λευκός με χνούδι (ροδάκινα) ή χωρίς χνούδι (μηλοροδάκινα) και με κόκκινο συνήθως επίχρωμα στις περισσότερες ποικιλίες.

Η ροδακινιά εισέρχεται σε αξιόλογη καρποφορία από το 2ο-4ο χρόνο της ηλικίας της. Η παραγωγική ζωή της υπολογίζεται σε 15 έως 20 χρόνια.

Κατάγεται από την Κίνα. Ο καρπός της είναι ένα από τα πλέον αγαπητά φρούτα, ευχάριστης, γλυκειάς και αρωματικής γεύσης. Από πολλούς θεωρείται ως ο "Βασιλεύς των φρούτων". Στη λεκάνη της Μεσογείου ήρθε από την Περσία. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της διαδόθηκε μεταξύ του 4ου και 3ου π.Χ. αιώνα, για να επεκταθεί λίγο αργότερα, στις αρχές του 1ου μ.Χ. αιώνα από τους Ρωμαίους, σε όλες τις Ευρωπαϊκές μεσογειακές χώρες. Στην Αμερική μεταφέρθηκε από τους πρώτους αποίκους της.

Στην Ελλάδα η ροδακινιά καλλιεργείται κυρίως στη Μακεδονία, Θεσσαλία και Πελοπόννησο. Τα κυριότερα κέντρα είναι οι νομοί: Πέλ-

λης, Ημαθίας, Πιερίας, Κοζάνης, Λαρίσης, Μαγνησίας, Αχαΐας, Ηλείας, Τρικάλων, Κιλκίς.

Ο καρπός περιέχει σημαντική ποσότητα σακχάρων (11%), πρωτεΐνες, βιταμίνες Α και C. Έχει διπλάσια θρεπτική αξία από τα μήλα και τα αχλάδια.

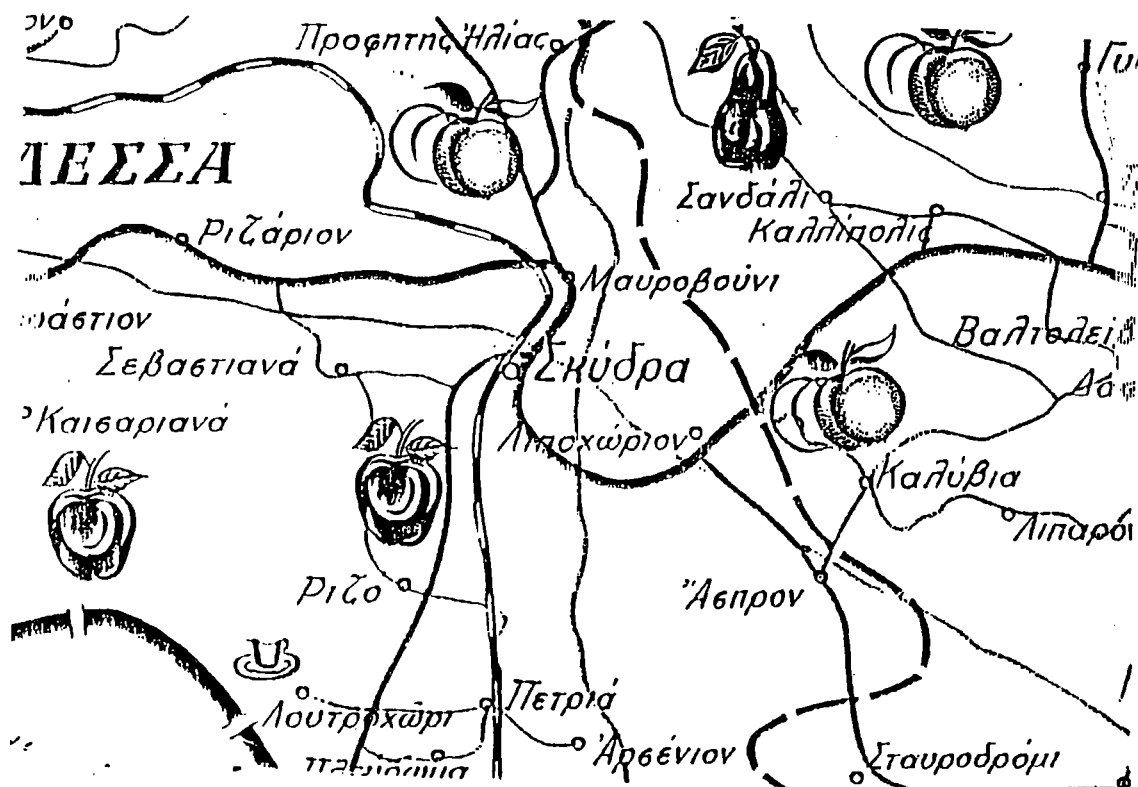
Καλλιεργείται σε όρια γεωγραφικού πλάτους από 35° έως 47°. Οι κυριώτερες ροδακινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου είναι οι ΗΠΑ, Κεντρική Αμερική, Ιταλία, Γαλλία, Αυστραλία, Ισπανία, Κίνα, Ιαπωνία, Αργεντινή, Ελλάδα, Τουρκία, Γιουγκοσλαβία, Ουγγαρία κλπ.

Η ροδακινοκαλλιέργεια για την Ελλάδα έχει μεγάλη σημασία. Το κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον -ειδικότερα της περιοχής Βερμίου- ευνοεί την επίτευξη μεγάλων αποδόσεων άριστης ποιότητας και πρωιμότερης παραγωγής ως προς άλλες ανταγωνίσιμες χώρες.

Μέσω της εξαγωγής νωπών ροδακίνων εισάγεται στην χώρα μας πολύτιμο συνάλλαγμα. Επί πλέον αποτελεί βιοποριστικό μέσο πολλών κατοίκων της περιοχής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ
ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΣΚΥΔΡΑΣ

Η περιοχή Σκύδρας περιλαμβάνει δύο τομείς τους I και II. Η μελέτη αυτών θα γίνει από κοινού.



1.1. Θέση, όρια, έκταση

Βρίσκεται στο Α τμήμα της επαρχίας Έδεσσας του Νομού Πέλλας. Περιλαμβάνει το Α τμήμα της επαρχίας Έδεσσας και μέρος του Δ. τμήματος της επαρχίας Αλμωπίας. Συνορεύει προς νότια με το νομό Ημαθίας, προς ανατολικά με τις επαρχίες Αλμωπίας και Γιαννιτσών, προς βόρεια με την επαρχία Αλμωπίας, προς δυτικά με την επαρχία Έδεσσας.

Συνολική έκταση 130.815 στρέμματα.

Έκταση καλλιεργούμενη δι'αυτεπιστασίας 4.850 στρέμματα.

Έκταση καλλιεργούμενη δι'αυτοκαλλιέργειας 82.000 στρέμματα.

Έκταση καλλιεργούμενη διά μισθώσεων 9.000 στρέμματα.

1.2. Μορφολογία εδάφους, Κλίμα

Η έκταση είναι πεδινή εκτός μικρών τμημάτων (κοινότητα Ν.Ζωής, ημιορεινή). Τα εδάφη μέσα και ελαφρά καλής ποιότητας και αρκετά παραγωγικά.

Το κλίμα είναι μεσογειακό με ξηρό και θερμό καλοκαίρι και ήπιο υγρό χειμώνα. Το χιόνι δεν είναι πολύ συνηθισμένο φαινόμενο. Το χαλάζι παρατηρείται κάθε χρόνο, συνήθως Απρίλιο και Μάιο. Παγετοί σημειώνονται όψιμοι, προκαλώντας ζημιές (συχνότητα ανά 4-6 χρόνια).

Το μικροκλίμα της περιοχής είναι περισσότερο ήπιο από το κλίμα της λοιπής Β. Ελλάδας και επιδρά ευμενώς στην ανάπτυξη των διαφόρων καλλιεργειών ιδίως στα δενδροειδή και ειδικά της ροδακινιάς.

Οι βροχοπτώσεις είναι ελάχιστες κατά την περίοδο Μαΐου, Οκτωβρίου και καθιστά αναγκαίες τις αρδεύσεις. Από τα υπάρχοντα νερά (ποτάμια-γεωτρήσεις) αρδεύεται το 85% της καλλιεργούμενης έκτασης. Στην περιοχή βρίσκεται το αρδευτικό έργο του Βόδα, το οποίο βοηθά τις αρδευόμενες εκτάσεις. Γενικά παρατηρείται κακή χρησιμοποίηση του νερού άρδευσης (ποσότητα νερού, τρόπος και χρόνος άρδευσης, τρόπος χρησιμοποίησης εξαρτημάτων άρδευσης).

1.3. Συγκοινωνία

Η συγκοινωνία της περιοχής είναι πολύ καλή. Όλα τα χωριά συνδέονται δι'αμαξωτών οδών και συγκοινωνιακών δικτύων. Από την περιοχή διέρχονται:

- α) Η σιδηροδρομική γραμμή Θεσσαλονίκης-Φλώρινας-Κοζάνης
- β) Η Εθνική οδός Θεσσαλονίκης-Φλώρινας
- γ) Οι επαρχιακές οδοί Βέροιας-Σκύδρας-Έδεσσας

Το συγκοινωνιακό δίκτυο είναι μεγάλο και ευνοϊκό για τη γρήγορη και έγκαιρη διακίνηση της παραγωγής.

1.4. Διοικητική διαίρεση-Κυριώτερες γεωργικές εργασίες

Περιλαμβάνει 15 κοινότητες: Ασπρου, Ριζού, Πετριάς, Αρσενίου, Πλατάνης, Σεβαστειανών, Ριζαρίου, Λιποχωρίου, Σκύδρας, Μαυροβουνίου, Προφήτη Ηλία, Νέας Ζωής (της επαρχίας Έδεσσας), Αψάλου, Ξιφιανής και Άλωρου (της επαρχίας Αλμωπίας).

Οι κύριες γεωργικές εργασίες είναι η συγκομιδή και συσκευασία ροδακίνων (κυρίως), μήλων, κερασιών κ.λ.π. Κατά την περίοδο της αιχμής (Ιούλιος-Αύγουστος), απαιτείται η εισαγωγή ξένων εργατικών χεριών για την εκτέλεση των εργασιών συγκομιδής οπώρων και για τη συσκευασία των ροδακίνων. Αυτή εξασφαλίζεται από τους κατοίκους της γύρω περιοχής τους ντόπιους, καθώς και από άλλες περιοχές της Ελλάδας και εξωτερικού.

Ειδικότερα για την ροδακινιά οι κυριότερες γεωργικές εργασίες είναι:

- Α) Η φύτευση των δενδρυλλίων, η οποία γίνεται από το Νοέμβριο, μόλις συμπληρωθεί η φυλλόπτωση, μέχρι αρχές της άνοιξης, πριν εκπτυχθούν σε οφθαλμοί και πάντοτε με ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες.
- Β) Πότισμα. Η ροδακινιά είναι δένδρο απαιτητικό σε νερό, καθ'όλη τη βλαστική περίοδο, κυρίως όμως από την περίοδο σκλήρυνσης του πυρήνα μέχρι ωρίμανσης του καρπού. Η έλλειψη νερού κατά την περίοδο αυτή επηρεάζει αρνητικά το μέγεθος και την ποιότητα των ροδακίνων.
- Γ) Λίπανση. Η ροδακινιά είναι απαιτητική σε ανόργανα θρεπτικά στοιχεία και κυρίως σε άζωτο και κάλι. Το είδος και η ποσότητα του λιπαντικού στοιχείου εξαρτάται από τον τύπο του εδάφους και τη γονιμότητά του. Δένδρα με μεγάλη καρποφορία ή δένδρα με αραιό ή ελαφρά χλωροτικό φύλλωμα, χρειάζονται αυξημένες ποσότητες λίπανσης.
- Δ) Αραίωμα καρπών. Το αραίωμα των καρπών της ροδακινιάς είναι αναγκαίο, γιατί βελτιώνει το μέγεθος και την ποιότητα των καρπών,

κυρίως όταν το δένδρο έχει μεγάλο φορτίο. Ο βαθμός αραιώματος των καρπών εξαρτάται κάπως από το δυνητικό μέγεθος του ώριμου καρπού μιας συγκεκριμένης ποικιλίας. Γενικά, όσο μικρότερο είναι το κανονικό μέγεθος του καρπού κατά την ωρίμανση, τόσο πιο μεγαλύτερη πρέπει να είναι η απόσταση μεταξύ των καρπών, που αφήνονται στο βλαστό.

Ε)Κλάδεμα. Στη ροδακινοκαλλιέργεια τα πιο επικρατέστερα σχήματα μόρφωσης των δένδρων είναι το κυπελλοειδές, το καθυστερημένο κυπελλοειδές, η κανονική παλμέττα, η αμφίπλευρη παλμέττα, το ατρακτοειδές, το ύψιλον και ο σπωρώνας τύπου λιβάδι.

ΣΤ) Ψεκασμός.

ΠΙΝΑΚΑΣ

A/A	ΕΠΟΧΗ ΨΕΚΑΣΜΟΥ	ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΑ ΠΟΥ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΟΥΜΕ	ΦΑΡΜΑΚΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΟΓΙΕΣ ΣΤΑ 100 ΚΙΛΑ ΝΕΡΟΥ
1.	Νοέμβριος. Πύση περισσώτερων φύλλων	Κορύνεον, Εξώασκος, Ανθονόμος Βακτηριακό έλκος	Βοργιδάλειος πολτός 2% ή έτοιμα χαλκούχα ή οργανικό μυκητοκτόνο οργανοφωσφορικό ή Καρμπαρίλ 85% 150 gr
2.	Δεκέμβριος μέχρι αρχές (Λήθαργος δένδρων)	Κοκοειδή, Ακάρεα, Ακάρσια και άλλα διαχειμαζόντα έντομα	Χειμερινός πολτός
3.	Φεβρουάριος (Λίγο πριν από τη διόγκωση των οφθαλμών)	Εξώασκος, Κορύνεον	Βοργιδάλειος πολτός 2% ή έτοιμα χαλκούχα ή οργανικό μηκυτοκτόνο οργανοφωσφορικό
4.	Ροζ μπουμπούκι	Κορύνειον, Κλαδοσπόριο Μονίλια, Ανάρσιοι	Ζιράμ 200 gr ή Κάππαν ή Νταϊθείν ή Μπενομόλ
5.	Ύστερα από 10-15 μέρες	Ωίδιον, Ανάρσια, Καρπόκαψα Αφίδες	Οργανικό Ωιδιοκτόνο (Καραθείν, Μορεσταν) ή βρέξιμο θειάφι οργανοφωσφορικό
6.	Μέσα Μαΐου όταν ανοίξει η βαμβακάδα	Ωίδιον, Κοκοειδή, Καρπόκαψα, αφίδες	Οργανικό ωιδιοκτόνο. Ελαιοπαραθειο ή θερινός πολτός 1% μαζί με οργανοφωσφορικό
7.	Ύστερα από 10-15 μέρες	Κοκοειδή, Καρπόκαψα	Ένα οργανοφωσφορικό
8.	Τέλη Ιουνίου	Ανάρσια, Καρπόκαψα	Ένα οργανοφωσφορικό ή Καρμπαρύλ 85%
9.	Μέσα Ιουλίου	Ανάρσια, Καρπόκαψα	Ένα οργανοφωσφορικό ή Καρμπαρύλ μαζί με Φωσδρίνη
10.	Πριν από την συγκομιδή (7 ημέρες)	Ανάρσια, Καρπόκαψα	Μελαθειον 50% 250 gr Καρμπαρύλ 150 gr μαζί με φωσδρίνη (40%) 80 gr

Πηγή: Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΕΔΕΣΣΑΣ

1.5. Φυτική παραγωγή - Διάθεση

Στην περιοχή η παραγωγή οπώρων κατέχει την πρώτη θέση (58,7%).

Πίνακας 1.5

Καλλιέργεια	Παραγωγή	Αξία	Ποσοστό %
Νωποί οπώροι	40.880	87.700.000	58,7
Καπνός	496,50	14.895.000	11,5
Κτην. Ψυχανθή	11.948,6	12.150.000	8,6
Αραβόσιτος	2.722,50	7.430.750	5,3
Βαμβάκι	1.316	9.210.500	5,6
Σιτηρά	3.291,50	9.209.500	6,6
Όσπρια βρώσιμα	56,30	437.250	0,3
Γεώμηλα	166	388.000	0,3
Λαχανικά και πεπονοειδή	5.632,8	5.644.500	3,6
Επιτραπέζ.σταφυλ.και οιν.	212,50	545.000	0,6
Ξηροί καρποί	17,5	240.000	0,2

Πηγή: Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΕΔΕΣΣΑΣ

Οι παραγόμενοι οπώρες διατίθενται κατά το ένα τρίτο περίπου εντός της περιοχής και γύρω αυτής, κατά το ένα τρίτο στις αγορές εσωτερικής κατανάλωσης (Αθήνα, Θεσσαλονίκη) και το υπόλοιπο εξάγεται. Η διάθεση των ροδακίνων γίνεται συνεταιριστικά ή μεμονωμένα από τους παραγωγούς σε εμπόρους της περιοχής ή σε εμπόρους άλλων περιοχών, οι οποίοι τα εξάγουν ή τα προωθούν σε αγορές του εσωτερικού. Η αποθήκευση γίνεται στους υπάρχοντες ψυκτικούς θαλάμους και αποθήκες της περιοχής. Γενικά, το πρόβλημα της περιοχής είναι η διάθεση των ροδακίνων (το οποίο είναι και Ελληνικό πρόβλημα). Εφίσταται η προσοχή στην παραγωγή προϊόντος εκλεκτής ποιότητας, ώστε να διευκόλυνεται η διάθεση των ροδακίνων. Επίσης στην περίοδο της αιχμής παρατηρείται ανεπάρκεια ψυκτικών χώρων, εγκαταστάσεων επεξεργασίας.

Υπάρχουν περισσότεροι από 40 συνεταιρισμοί. Αυτοί στην περιοχή έχουν επιδείξει μεγάλη δραστηριότητα. Έτσι, συνεταιριστικά είναι τα μεγάλα διαλογητήρια ροδακίνων και οι ψυκτικοί χώροι. Οι συνεταιρισμοί μέσω των ενώσεών τους πραγματοποιούν τις εξαγωγές και γενικά την πώληση των προϊόντων τους. Επίσης φροντίζουν για την τυποποίηση των προϊόντων κ.λ.π.

1.6. Η Σκύδρα ως κέντρο εξαγωγής ροδακίνων

Από την τοπογραφική μελέτη όλης της περιοχής, καθίσταται φανερό ότι η Σκύδρα αποτελεί το επίκεντρο της όλης περιοχής (τομείς Σκύδρας Ι και ΙΙ) και ως εκ τούτου σωστά αποτελεί το κέντρο εξαγωγής. Επίσης, όλοι οι συγκοινωνιακοί κόμβοι (σιδηρόδρομος, Εθνικές οδοί και επαρχιακοί οδοί) διέρχονται από την πόλη, πράγμα το οποίο συντελεί στην γρήγορη συγκέντρωση, επεξεργασία και εξαγωγή ροδακίνων όλης της περιοχής.

Επί πλέον, η πόλη της Σκύδρας έχει το μεγαλύτερο πληθυσμό από τα άλλα χωριά της περιοχής και έχουν εγκατασταθεί τράπεζες, υπηρεσίες, συνεταιρισμοί κ.λ.π.

Για τους λόγους αυτούς έχουν οικοδομηθεί γύρω από αυτήν όλες οι κτιριακές εγκαταστάσεις (Διαλογητήρια, Συσκευαστήρια, Αποθηκευτικοί και Ψυκτικοί χώροι-Κονσερβοποιεία κ.λ.π.) για την κατά διαφόρων τρόπων επεξεργασία των ροδακίνων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΣΥΛΛΟΓΗ-ΔΙΑΛΟΓΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

2.1. Συλλογή

Το ροδάκινο είναι πολύ φθαρτός καρπός και γι'αυτό χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή στον καθορισμό του χρόνου συγκομιδής. Όταν είναι ώριμο, κατάλληλο για φάγωμα, είναι εξαιρετικά ευαίσθητο στους χειρισμούς γιατί μωλωπίζεται εύκολα.

Για τον καθορισμό του κατάλληλου βαθμού ωριμότητας των καρπών των επιτραπέζιων ποικιλιών ροδακινιάς κατά τη συγκομιδή, χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα κριτήρια ωριμότητας. Η αλλαγή του βασικού χρώματος του φλοιού από πράσινο σε λευκοκίτρινο, η συνεκτικότητα της σάρκας και ο αριθμός των μερών από την πλήρη άνθηση. Όπως όμως και στα άλλα οπωροφόρα δένδρα έτσι και στην ροδακινιά, ο ζεστός καιρός κατά την περίοδο μετά την πλήρη άνθηση, μειώνει τον αριθμό των μερών που χρειάζεται για την ωρίμανση των καρπών.

Στον καθορισμό του κατάλληλου βαθμού ωριμότητας των ροδακινιών μπορεί να συνεκτιμηθούν και άλλοι παράγοντες, όπως είναι η εύκολη εκपुरήνωση (στις εκπύρηνες ποικιλίες) του καρπού, η γεύση, η σχέση σακχάρων προς οξέα και το μέγεθος του καρπού.

Για τον καθορισμό του κατάλληλου βαθμού ωριμότητας των κονσερβοποιήσιμων (συμπύρηνων) ποικιλιών της ροδακινιάς κατά την συγκομιδή, χρησιμοποιούνται ως κριτήρια ωριμότητας το χρώμα του φλοιού και της σάρκας (χαρακτηριστικό για κάθε ποικιλία) και η συνεκτικότητα της σάρκας. Θα πρέπει ακόμα να λαμβάνεται υπόψη και ο τρόπος ωρίμανσης των καρπών. Οι καρποί των πρώιμων ποικιλιών ωριμάζουν από έξω προς τα μέσα, σε αντίθεση με τις όψιμες ποικιλίες που ωριμάζουν από μέσα προς τα έξω.

Η συλλογή (κοινώς "μάζεμα") των ροδακινιών γίνεται με τα χέρια,

περισσότερο από μία φορά και αυτό γιατί η ωρίμανση των καρπών του δέντρου δεν επιτυγχάνεται ταυτόχρονα. Ο αριθμός των "χεριών" επηρεάζεται από τις καιρικές συνθήκες, που επικρατούν κατά την περίοδο της ωρίμανσης από την ποικιλία, την ηλικία του δέντρου κ.λ.π. Συνήθως απαιτείται μία μέχρι δύο εβδομάδες για την συλλογή όλων των καρπών του φρούτου. Ο καρπός αποσπάται από το φυτό, τοποθετείται από τον εργάτη που συλλέγει σε μεταλλικά ή πλαστικά δοχεία (κουβάδες) και μεταφέρεται και τοποθετείται χύμα μέσα σε πλαστικά κιβώτια (κλούβες) και στη συνέχεια προωθείται προς τα Διαλογητήρια. Οι κουβάδες καλό είναι να επιστρώνονται εσωτερικά από απαλά αντικείμενα (ύφασμα, σφουγγάρι) προς αποφυγή μωλωπισμών.

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

α) Όταν ο καρπός πρόκειται να χρησιμοποιηθεί στην εσωτερική κατανάλωση νωπός, η συλλογή του πραγματοποιείται κατά την πλήρη ωρίμανσή του επί του δέντρου και στη συνέχεια μεταφέρεται, τυποποιημένος, τάχιστα στις αγορές κατανάλωσης, επειδή είναι ευπαθής. Η ωρίμανση συντελείται πάνω στο δέντρο παράλληλα με την ανάπτυξη του καρπού και ως εκ τούτου θα πρέπει να συλλέγεται στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης ή πλησίον αυτής (γι' αυτό και τα ροδάκινα έχουν μικρή διάρκεια συντήρησης).-

β) Στην περίπτωση που το ροδάκινο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για εξαγωγή (ως νωπό) η συλλογή του πραγματοποιείται λίγες ημέρες πριν της πλήρους ωρίμανσής του (τρεις μέχρι τέσσερις ημέρες), έτσι ώστε να μπορέσει να διατηρηθεί σε ικανοποιητικό βαθμό μέχρι να καταναλωθεί.-

γ) Όταν ο καρπός πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για κονσερβοποίηση, η συλλογή πραγματοποιείται σε ενδιάμεσο στάδιο (ούτε πολύ άγουρο ούτε πολύ ώριμο).

2.2. Μεταφορά στις κτιριακές εγκαταστάσεις

Διαλογητηρίων - Συσκευαστηρίων

Τα ροδάκινα συγκομίζονται στη διάρκεια της ημέρας και οδηγούνται μέχρι αργά στα Διαλογητήρια-Συσκευαστήρια, ώστε το προϊόν να επεξεργάζεται αν είναι δυνατό την ίδια μέρα της συλλογής του ή τουλάχιστον την αμέσως επόμενη, λόγω της ευπάθειάς του, για να συντομευθεί στο ελάχιστο η παραμονή του με τις συνθήκες του περιβάλλοντος. Ο καρπός, χύμα πλέον, μέσα στα πλαστικά κιβώτια (κλούβες) μεταφέρεται με διάφορα μεταφορικά μέσα, αυτοκίνητα, τρακτέρ κ.λ.π. Στη μεταφορά λαμβάνεται μέριμνα ώστε ο καρπός να μην υποστεί κακώσεις ούτε να βραχεί ή να υποστεί οτιδήποτε άλλο μειώνοντας την ικανότητα διατήρησής του.

Το προϊόν ξεφορτώνεται σε χώρο μέσα στα διαλογητήρια για να προφυλαχθεί από τυχόν δυσμενείς καιρικές συνθήκες μέχρι την επεξεργασία του. Σε περίπτωση επεξεργασίας του την επόμενη μέρα, το προϊόν τοποθετείται μέσα σε ψυκτικό χώρο.

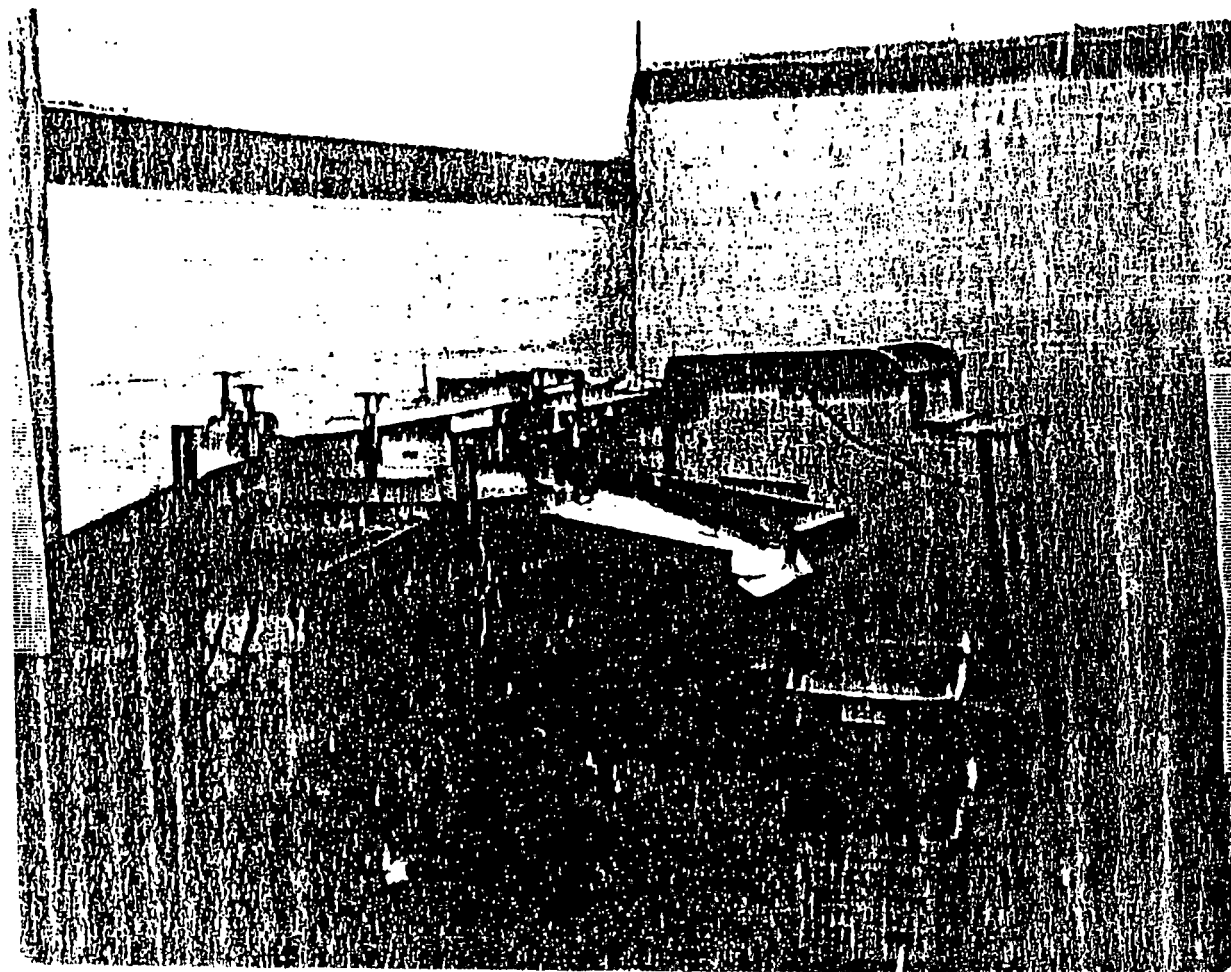
2.3. Διαλογή

Υπάρχουν δύο τρόποι διαλογής ροδακίνων. Ο ξηρός και ο υγρός. Στον υγρό τρόπο, στο στάδιο της αποχνώωσης ο καρπός ψεκάζεται με νερό και στη συνέχεια με διέλευση θερμού ή ψυχρού αέρα επέρχεται στέγνωμα του καρπού και συσκευάζεται.

Ο ξηρός τρόπος περιγράφεται παρακάτω.

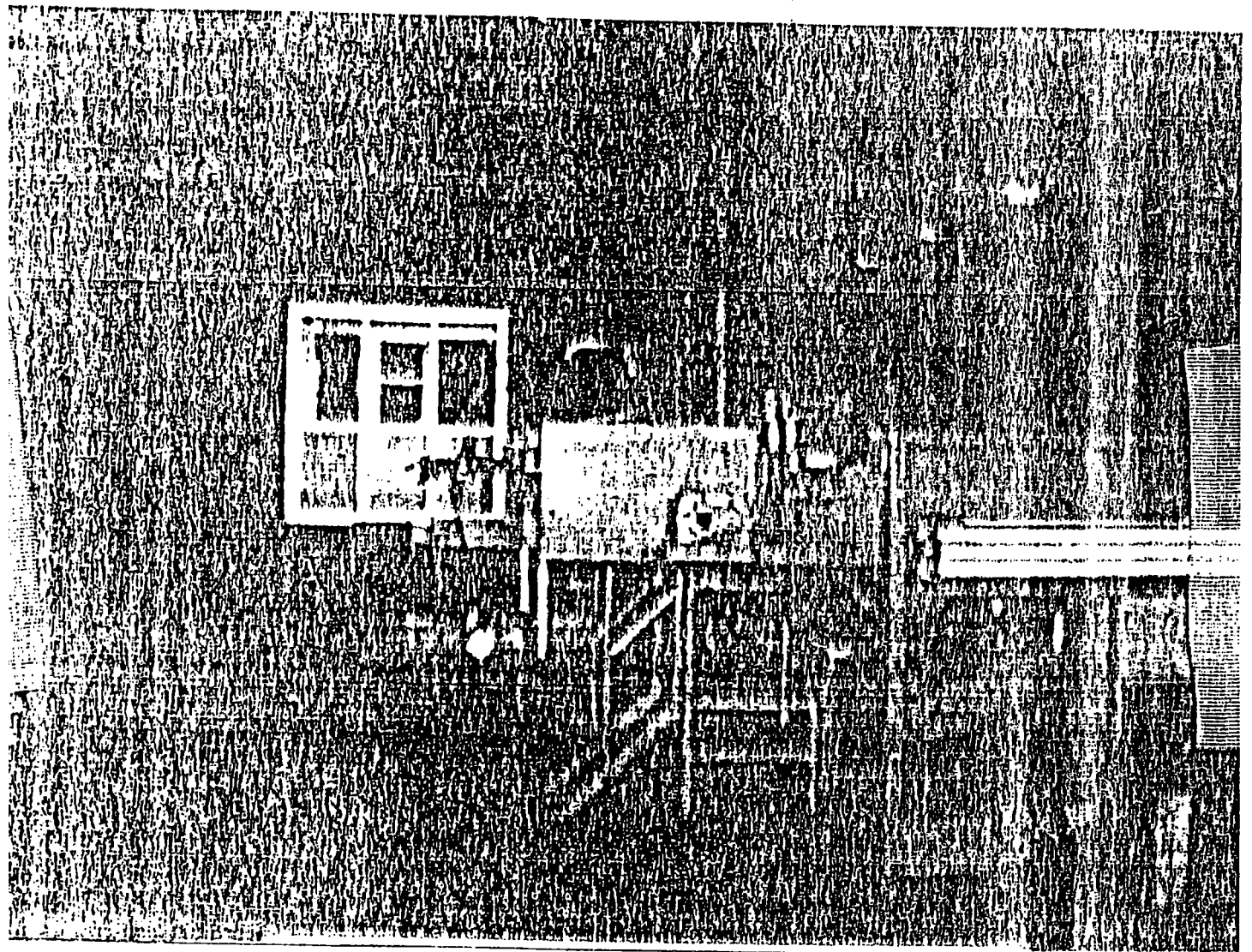
Υπάρχουν διάφοροι τύποι μηχανημάτων διαλογής ροδακίνων. Ένα από τα πιο σύγχρονα είναι και το παρακάτω, που περιλαμβάνει τα εξής στάδια:

Α) Στάδιο δειγματοληπτικού προσδιορισμού ποσοτικής και ποιοτικής κατάστασης καρπού.-



Περιλαμβάνει το "εκτιμητήριο", μηχανήμα το οποίο διαχωρίζει την από κάθε παραγωγό αφικνούμενη ποσότητα ροδακίνου, που φτάνει σε κατηγορίες και ποσότητες. Αποσκοπεί στο ύψος της αμοιβής του παραγωγού, βάση της ποιότητας του προϊόντος και της κατηγορίας του.-

Β)Στάδιο αυτόματης τροφοδοσίας του όλου μηχανικού συγκροτήματος
διαλογής



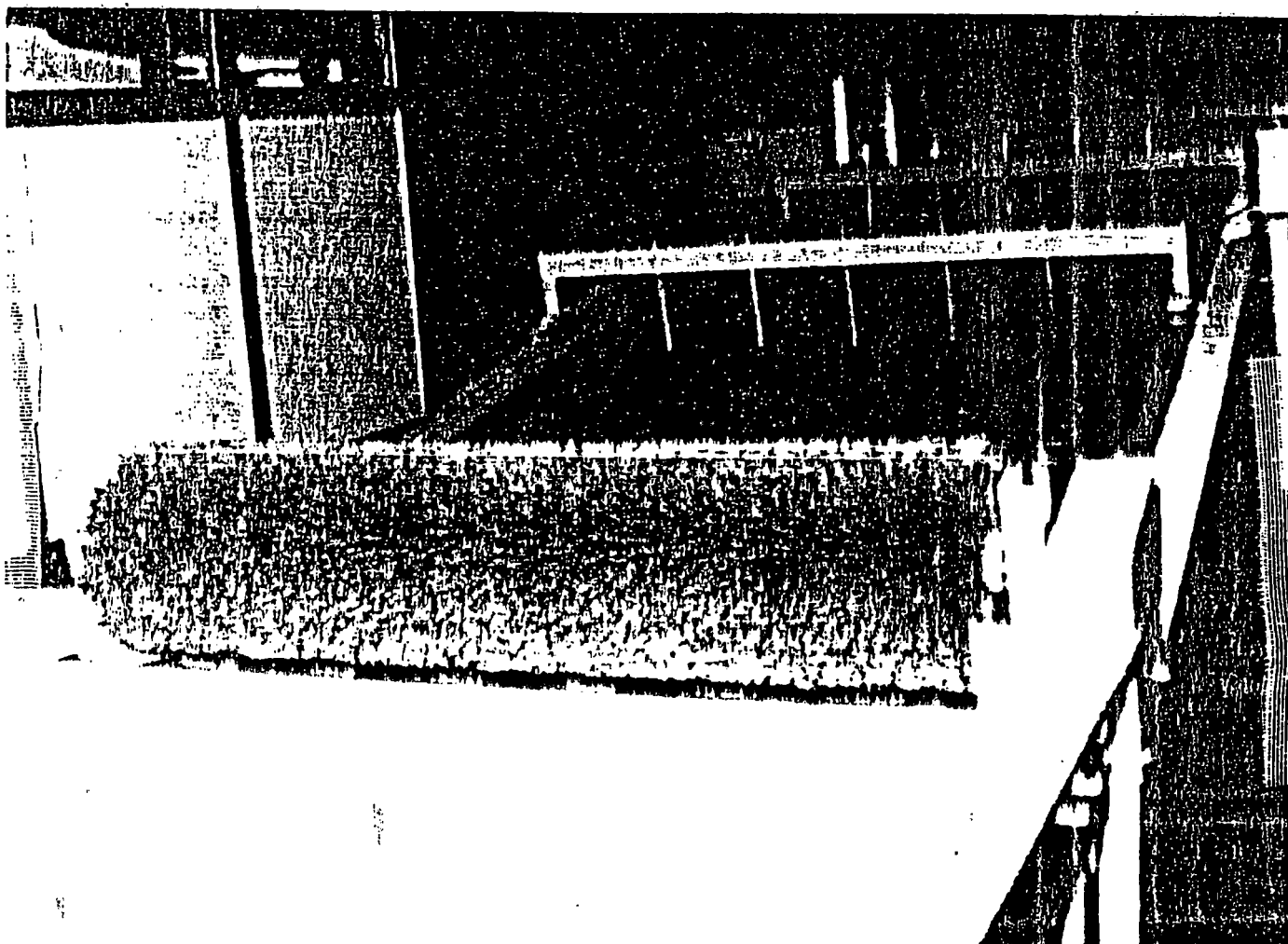
Περιλαμβάνει τον αυτόματο τροφοδότη, ένα μηχανικό σύστημα που διαχωρίζει το προϊόν από τα πλαστικά κιβώτια (κλούβες) και λειτουργεί με συστήματα αλυσίδων. Απαιτεί την ύπαρξη ενός ατόμου.-

Γ)Στάδιο μακροσκοπικής προδιαλογής

Περιλαμβάνει ταινία αποτελούμενη από πλαστικά σε μικρούς οριζόντιους κυλίνδρους πάνω στους οποίους προωθείται ο καρπός, ο

οποίος υφίσταται μακροσκοπική προδιαλογή από εργάτες, οι οποίοι βρίσκονται γύρω στην ταινία. (Απομακρύνονται οι εντελώς ακατάλληλοι καρποί.

Δ)Στάδιο Αποχνόωσης



Περιλαμβάνει μηχάνημα κλειστό, σχήματος ανεστραμμένης τετραγωνικής κουλούρας πρίσματος, που περιέχει δύο τετράδες οριζοντίων ψυκτρών από πλαστική ίνα, που απαλλάσσουν τον καρπό από το χνούδι και απορροφητήρα αέρος που απομακρύνει το χνούδι μέσα σε ειδικό σάκο, για να μην διαχέεται στην ατμόσφαιρα.

Ε)Στάδιο ποιοτικής διαλογής

Συμπληρώνει το στάδιο μακροσκοπικής διαλογής (από εργάτες,

που κάθονται δίπλα στην ταινία). Στο τέλος του σταδίου γίνεται ένα ελαφρό στίλβωμα του καρπού από ψύκτρες.

ΣΤ)Στάδιο αυτόματου διαχωρισμού καρπών κατά μέγεθος
(Καλιμπράρισμα)



Περιλαμβάνει μηχανήμα (Καλιμπράζ) διαχωρισμού των καρπών σε κατηγορίες μεγέθους, έτσι ώστε μπροστά στις συσκευάστριες να πηγαίνει καρπός ορισμένης κατηγορίας, για την 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 φθάνει μέχρι εννιά και μεταφέρει καρπό ορισμένης κατηγορίας. Ο οδηγός μπορεί να ρυθμιστεί ώστε να

μεταβάλλεται ο αριθμός των λαμβανομένων κατηγοριών ανάλογα των αναγκών του είδους και ποικιλίας των επεξεργασμένων καρπών κ.λ.π.

Ζ)Στάδιο μεταφοράς καρπού

Περιλαμβάνει τους διαδρόμους μεταφοράς (με ιμάντες), που οδηγούν τον καρπό στις τράπεζες διαλογής και συσκευασίας, στις οποίες ο καρπός μεταφέρεται κυκλικά συνέχεια μπροστά από τις συσκευάστριες, ώστε να ανανεώνονται με σκοπό τη γρήγορη συσκευασία.

2.4. Συσκευασία

Γίνεται από συσκευάστριες που τοποθετούν τον καρπό μέσα σε ειδικά ξύλινα κιβώτια (τελλάρα). Μέσα σε κάθε τελλάρο τοποθετείται πρώτα ένα κομμάτι χαρτιού (χασαπόχαρτο), κατόπιν προσαρμόζεται ειδικό πλαστικό με θήκες φωλιές (NEST-PACK) και πάνω από αυτό τοποθετούνται με προσοχή τα ροδάκινα (ένα σε κάθε θήκη) κατά κατηγορίες. Οι καρποί μέσα στο τελλάρο είναι σε μια στρώση μεμονωμένοι για την καλύτερη συντήρησή τους και η πώληση γίνεται μαζί με το τελλάρο (μικτό βάρος). Σήμερα χρησιμοποιούνται πλήθος πλαστικών, που διαφέρουν ως προς το μέγεθος, αριθμό φωλέων και χρώμα.

2.5. Τυποποίηση

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.5

ΣΧΕΣΗ ΑΡΙΘΜΟΥ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ ΣΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

<u>Αριθμός Ροδακίνων εν- τός πλαστικών φωλέων</u>	<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</u>	<u>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΑΡ- ΠΟΥ-ΕΚΑΤΟΣΤΑ</u>	<u>ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΡ- ΠΟΥ-ΧΙΛΙΟΣΤΑ</u>	<u>ΧΡΩΜΑ ΠΛΑΣΤΙΚΟΥ</u>
18	ΑΑΑΑ	28 και άνω	90 και άνω	—
22	ΑΑΑ	25-28	80-90	ΚΙΤΡΙΝΟ
24-26	ΑΑ	23-25	73-80	ΠΡΑΣΙΝΟ
30-32	Α	21-23	67-73	ΠΡΑΣΙΝΟ
35-37-40	Β	19-21	61-67	ΜΠΛΕ
43-45	С	17,5-19	56-61	ΛΕΥΚΟ
48-51	Δ	16-17,5	51-56	ΚΟΚΚΙΝΟ

Εδώ τα τελλάρια διαχωρίζονται σε κατηγορίες από εργάτες και τοποθετούνται σε ξύλινες βάσεις (παλέτες), εξήντα στο σύνολο (6Χ10) προς διευκόλυνση της μεταφοράς τους μέσα σε ψυκτικούς χώρους. Πριν τη μεταφορά, τα τελλάρια σφραγίζονται εξωτερικά δείχνοντας την ποικιλία, κατηγορία και ποιότητα.

Κάθε τελλάρο πρέπει να είναι γραμμένο με τα εξής:

Χώρα καταγωγής, Επωνυμία ή φέρμα αποστολέα, Ονομασία ποικιλίας, Κατηγορία και ποιότητα στην οποία ανήκει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΤΥΠΟΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ

3.1. Ο καθορισμός των ποιοτήτων των ροδακίνων στο στάδιο της αποστολής, μετά την τυποποίηση και συσκευασία τους, είναι αντικείμενο από τυπική-νομική άποψη του κανονισμού υπ' αριθμ. 23 παράρτημα 11/4 της ΕΟΚ, για φρούτα και λαχανικά.

Ο κανονισμός αυτός αφορά γενικά το είδος των ροδακίνων και επιφυλάσσει σε κάθε ενδιαφερόμενο κράτος την πρωτοβουλία ενδεχομένου καθορισμού ειδικής ποικιλίας, οι οποίες θα υπαχθούν στον κανονισμό αυτό. Οι καρποί πρέπει να είναι ακέραιοι, υγιείς (σύμφωνα με τις παραδεκτές ειδικές διατάξεις για κάθε κατηγορία), καθαροί ιδιαίτερα απαλλαγμένοι από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, απαλλαγμένοι από κάθε ξένη οσμή ή γεύση. Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και να έχουν αναπτυχθεί αρκετά. Ο βαθμός ωριμότητας αυτών πρέπει να φθάσει σε όρια, τα οποία θα εξασφαλίσουν την καλή μεταφορά τους και την αντοχή τους γενικά στη μεταχείριση, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, μέχρι τον τόπο που προορίζονται και να πληρουν τις εμπορικές απαιτήσεις στον τόπο κατανάλωσής τους.

3.2. Ποιοτική Κατάταξη

Α) Ποιοτική κατηγορία "Εξτρα". Οι καρποί που κατατάσσονται σ' αυτήν την κατηγορία πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει αυτοί να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος, σχηματισμό ποικιλίας, χρώμα και να είναι απαλλαγμένοι από κάθε ελάττωμα.

Β) Ποιοτική κατηγορία "I". Οι καρποί της κατηγορίας αυτής των ροδακίνων πρέπει να είναι καλής ποιότητας, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν να γίνουν δεκτά ελαφρό ελάττωμα σχήματος ή μεγέθους και ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού. Η σάρκα να μην έχει υποστεί καμιά φθορά. Είναι ανεκτά ελαττώματα της επιδερ-

μίδας εφόσον δεν είναι τέτοια ώστε να βλάπτουν ούτε την γενική εμφάνιση ούτε τη διατήρηση του προϊόντος. Η έκταση των ελαττωμάτων πάνω στον καρπό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/2 τετραγωνικό εκατοστόμετρο.

Γ) Ποιοτική κατηγορία "II". Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει καρπούς ροδακίνων εμπορεύσιμης ποιότητας, που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανωτέρω ποιοτικές κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα παρακάτω καθοριζόμενα ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας. Είναι ανεκτά τα ελαττώματα επιδερμίδας, τα οποία δεν είναι ικανά να βλάψουν ούτε τη γενική εμφάνιση ούτε τη διατήρηση του προϊόντος, με την επιφύλαξη ότι αυτά δεν υπερβαίνουν τα 2 εκ.μέτρα, σε μήκος, αφού πρόκειται για ελαττώματα επιμήκους σχήματος ή το 1,5 τετραγωνικό εκατοστόμετρο συνολικής επιφάνειας, για όλα τα λοιπά ελαττώματα.

3.3. Ταξινόμηση κατά μέγεθος

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται:

- Με βάση την έκταση της ισημερινής περιφέρειας.
- ή με βάση την μεγαλύτερη διάμετρο της ισημερινής τομής του καρπού. Οι καρποί ροδακίνων ταξινομούνται κατά μέγεθος, σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα.

Ταξινόμηση καρπού ροδακίνων κατά μέγεθος

ΠΙΝΑΚΑΣ

Περιφέρεια καρπού	Διάμετρος καρπού	Ενδείξεις σύμφωνα προς τον Κώδικα
28 εκ. και άνω	90 χιλ. και άνω	ΑΑΑΑ
από 25 έως 28 εκ.	από 80 έως 90 χιλ.	ΑΑΑ
" 23 " 25 "	" 73 " 80 "	ΑΑ
" 21 " 23 "	" 67 " 73 "	Α
" 19 " 21 "	" 61 " 67 "	Β
" 17,5 " 15 "	" 56 " 61 "	Γ
" 16 " 17,5 "	" 46 " 56 "	Δ

3.4. Ανοχές

Είναι ανεκτές ανοχές ως προς την ποιότητα και την κατηγορία μεγέθους των εντός του ιδίου μέσου συσκευασίας ροδακίνων (κιβώτιο κ.λ.π.).

A) Ανοχές επί της ποιότητας. Ποιοτική κατηγορία "Εξτρα" 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών, που δεν ανταποκρίνονται προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας αυτής, αλλά με τα χαρακτηριστικά της αμέσως κατωτέρω ποιοτικής κατηγορίας (ποιοτική κατηγορία "Γ").

Ποιοτική κατηγορία "Γ" 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών, που δεν ανταποκρίνονται προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής αυτής κατηγορίας, αλλά πάντως σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της αμέσως κατώτερης ποιοτικής κατηγορίας (ποιοτική κατηγορία "II").

Ποιοτική κατηγορία "II" 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών που δεν ανταποκρίνονται με τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής αυτής κατηγορίας.

B) Ανοχές επί της κατηγορίας μεγέθους. Για όλες τις ποιοτικές κατηγορίες 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών που είναι στο ίδιο μέσο συσκευασίας (κιβώτιο κ.λ.π.) και που ανήκουν στο αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο μέγεθος εκείνου του οποίου αναγράφεται στο μέσο της συσκευασίας (κιβώτιο).

Γ) Σύνολο (άθροισμα) ανοχών. Σε κάθε περίπτωση που το σύνολο των ανοχών ποιότητας και κατηγορίας δεν μπορεί να ξεπερνάει το: -10% για την ποιοτική κατηγορία "Εξτρα", -15% για τις ποιοτικές κατηγορίες "I" και "II".

3.5. Συσκευασία και εμφάνιση

A) Ομοιογένεια. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας οφείλει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να μην περιλαμβάνει παρά μόνο καρπούς της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιοτικής κατηγορίας και του αυτού βαθμού ωριμότητας. Προκειμένου για την ποιοτική κατηγορία "Εξτρα" η ομοιογένεια επεκτείνεται και στον χρωματισμό.

B) Συσκευασία. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέλεια ώστε να εξασφαλίζει επαρκή προστασία προϊόντος. Το χαρτί ή άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την διατροφή του καταναλωτή. Οι καρποί ροδακίνων μπορούν να συσκευάζονται με ένα από τους παρακάτω τρόπους.

1) Σε μικρές μονάδες-μέσα συσκευασίας για την κατ'ευθείαν πώληση στον καταναλωτή (δηλαδή των περιεχομένων ροδακίνων).

2) Διατεταγμένοι σε ένα στρώμα προκειμένου για την ποιοτική κατηγορία "Εξτρα". Κάθε καρπός της ποιοτικής κατηγορίας πρέπει να περιβάλλεται από προστατευτική συσκευασία ώστε να απομονώνονται από τους γειτονικούς καρπούς.

3) Διατεταγμένοι σε ένα-δύο στρώματα προκειμένου για τις ποιοτικές κατηγορίες "I" και "II". Οι καρποί κατά την συσκευασία πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από ξένα σώματα.

3.6. Σήμανση

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες τις ακόλουθες ενδείξεις:

A) Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

—Συσκευαστής, όνομα και Δ/ση ή εμπορικό σήμα.

—Αποστολέας, όνομα και Δ/ση ή εμπορικό σήμα.

Β)Είδος προϊόντος

- "Ροδάκινα" για τα κλειστά μέσα συσκευασίας.
- "Όνομα της ποικιλίας" για τις ποιοτικές κατηγορίες "Εξτρα" και "Γ".

Γ)Προέλευση του προϊόντος

- Ζώνη παραγωγής ή ένδειξη προέλευσης
- Έθνος ή περιοχή ή τόπος παραγωγής

Δ)Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Ποιοτική κατηγορία
- Κατηγορία μεγέθους ή αριθμός καρπών

Ε)Κρατικό σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

4.1. Γενικά

Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω τα ροδάκινα που προορίζονται για εσωτερική κατανάλωση μετά τη συλλογή, διαλογή, συσκευασία και τυποποίηση, αποστέλλονται γρήγορα στους τόπους κατανάλωσης γιατί τα ροδάκινα ανήκουν στην κατηγορία των καρπών "Βραχείας κλιμακτικής περιόδου" και ωριμάζει "μαλακώνει" γρήγορα σε θερμοκρασία ανώτερη των 15°. Στην περίπτωση αυτή ο καρπός συγκομίζεται ώριμος από το δέντρο γιατί έχει καλύτερη γεύση. Μόνο στην περίπτωση της υπερπαραγωγής και υπερπροσφοράς, τότε έχουμε πτώση στις τιμές, τοποθετούμε μέρος της παραγωγής σε ψυκτικούς χώρους (για 5 μέχρι 10 ημέρες) και όταν επέλθει αποσυμφόρηση τα φέρνουμε στην αγορά.

Στην περίπτωση όμως κατά την οποία τα ροδάκινα προορίζονται για εξαγωγή, υφίστανται ορισμένη διαδικασία, η οποία αναφέρεται παρακάτω.

4.2. Προϋποθέσεις δημιουργίας ψυκτικών εγκαταστάσεων

Η αλματώδης ανάπτυξη των δενδροκομικών καλλιεργειών και ιδίως της ροδακινιάς στην περιοχή και η έντονη αύξηση της παραγωγής, δημιούργησε το πρόβλημα ορισμένων προϋποθέσεων διά των οποίων θα αντιμετωπίζονταν η ψυχοσυντήρηση, διακίνηση, μεταποίηση και γενικά αξιοποίηση της συνεχούς αυξανόμενης παραγωγής. Λύση του προβλήματος αποτέλεσε η ίδρυση ψυκτικών εγκαταστάσεων με ειδικό εξοπλισμό προς επίτευξη της άμεσης πρόψυξης των οπώρων, παγοποιείων, εγκαταστάσεων παγώσεως και φορτώσεως βαγονιών-ψυγείων, κονσερβοποιείων και συσκευαστηρίων οπώρων.

Η ύπαρξη επαρκούς και κατάλληλου ψυκτικού χώρου αποτελεί

προϋπόθεση και πρωταρχικό παράγοντα για την επιτυχή αντιμετώπιση της συντήρησης και πρόψυξης των οπώρων, τη διατήρηση της ποιότητας και την προσαρμογή των διατιθέμενων ποσοτήτων προς τις εκάστοτε ζητήσεις των καταναλωτικών αγορών εσωτερικού και εξωτερικού.

4.3. Ψυκτικοί χώροι

Μετά την τυποποίηση το προϊόν τοποθετείται σε ξύλινα πλαίσια (παλέτες), οδηγείται από ειδικούς ηλεκτροκίνητους ανυψωτικούς περονοφόρους μεταφορείς (κλαρκ) μέσα στους θαλάμους των ψυγείων. Οι ψυκτικοί χώροι βρίσκονται παραπλεύρως του διαλογητηρίου για την γρήγορη και εύκολη μεταφορά του προϊόντος σ'αυτά. Οι ψυκτικοί χώροι περιλαμβάνουν τους διαδρόμους (χρησιμεύουν κυρίως στην διευκόλυνση της μεταφοράς και μετακινήσεως του προϊόντος μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους) και τους ψυκτικούς θαλάμους (διακρίνονται σε θαλάμους συντηρήσεως και προψύξεως).

Οι θάλαμοι συντηρήσεως είναι μεγαλύτεροι (δυναμικότητας περί τους 200 τόννους) των θαλάμων προψύξεως. Αποσκοπούν κυρίως στην ολιγοήμερη συντήρηση των προϊόντων (για τα ροδάκινα φθάνει τις 15-20 ημέρες). Οι θάλαμοι προψύξεως είναι δυναμικότητας περί τους 50 τόννους. Η ψύξη επέρχεται με ταχύτερη πτώση της θερμοκρασίας (εντός 8-10 ωρών) ώστε το προϊόν να μπορεί να φορτωθεί αυθημερόν ή την αμέσως επόμενη ημέρα και να εξαχθεί. Η πρόψυξη δεν αποτελεί μέθοδο διατήρησης αλλά αποσκοπεί στον περιορισμό των βιολογικών φαινομένων και την καλύτερη διατήρηση κατά την διάρκεια των μεταφορών.

Επίσης πλεονεκτήματα της προψύξεως είναι:

α)Οι καρποί συλλέγονται στο άριστο της ωρίμανσης και ακ όμα είναι καλύτερης ποιότητας και μεγαλύτερου βάρους.-

β)Κατά τη διάρκεια των μεταφορών οι απώλειες βάρους είναι μικρές

γιατί περιορίζονται σημαντικά τα βιολογικά φαινόμενα.-

γ) Κατά την άφιξη στους τόπους κατανάλωσης έχουν καλύτερη εμφάνιση και ως εκ τούτου καλύτερη τιμή.-

δ) Η αποτελεσματικότητα της πρόψυξης καθίσταται ακόμη μεγαλύτερη σε περιπτώσεις μακρινών και ογκωδών μεταφορών.

Γενικά το ροδάκινο δεν προσφέρεται για την παρατεταμένη διατήρηση μέσα στα ψυγεία, λόγω μυκητολογικών και φυσιολογικών αλλοιώσεων που υφίστανται σε παρατεταμένη παραμονή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

5.1. Μετά την πρόψυξη τα ροδάκινα είναι δυνατόν να φορτωθούν και να εξαχθούν. Μέσα μεταφοράς χρησιμοποιούμενα προς το σκοπό αυτό είναι: Βαγόνια ψυγεία, αυτοκίνητα ψυγεία, πλοία ψυγεία (για μεγάλες ποσότητες) και τελευταία το αεροπλάνο (για γρήγορη μεταφορά).

Οι μεγαλύτερες ποσότητες διακινούνταν με τα βαγόνια-ψυγεία. Αυτά είναι ειδικά βαγόνια μεταφορικής ικανότητας περί τους 10-15 τόνους. Η ψύξη τους επιτυγχάνεται με στήλες από πάγο, οι οποίες αποθηκεύονται σε ειδικούς χώρους (ερμάρια) μπροστά και πίσω από το βαγόνι. Η χωρητικότητα των ερμαρίων σε παγοκολώνες κυμαίνεται μεταξύ 150-200. Η κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του βαγονιού επιτυγχάνεται με ανεμιστήρες τύπου "αιολικού" περιστρεφόμενων κατά την κίνηση του συρμού, με αντίσταση προς τον εξωτερικό αέρα. Κατά την στάθμευση με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Στους σταθμούς του Ο.Σ.Ε. ή στις ψυκτικές εγκαταστάσεις φορτώσεως υπάρχουν έτοιμα βαγόνια-ψυγεία, για να χρησιμοποιηθούν σε περίοδο αιχμής της παραγωγής. Αυτά, ανάλογα με τις ανάγκες που παρουσιάζονται, κατανέμονται στους εξαγωγείς φορείς. Πρωθούμενοι στους χώρους φορτώσεως υφίστανται την εξής διαδικασία:

- A. Πρόψυξη εντός ειδικών σήραγγων βαγονιών-τούνελ (εφόσον υπάρχουν) για να μην έχουμε απώλεια ψύχους, (για την ψύξη του βαγονιού). Οι σήραγγες βρίσκονται δίπλα στους ψυκτικούς θαλάμους για την γρήγορη φόρτωση και έχουν θερμοκρασία, η οποία κυμαίνεται από 8 έως 10 βαθμούς C.
- B. Ακολουθεί η τοποθέτηση των παγοστηλών μέσα στα ειδικά ερμάρια (ενώ τα βαγόνια εξακολουθούν να βρίσκονται μέσα στις σήραγγες) μέχρι την πλήρωσή τους.

Γ. Τέλος γίνεται η πλήρωση των βαγονιών με τελλάρα ροδάκινα από τους θαλάμους προψύξεως. Η φόρτωση των βαγονιών γίνεται από εργάτες με προσοχή τόσο στην ευθυγράμμιση των τελλάρων όσο και στο βαθμό πληρώσεως των βαγονιών, ώστε να μην υπάρχει ο ενδεδειγμένος χώρος για την κυκλοφορία του αέρα.

Πριν φορτωθεί το βαγόني ψυγείο, επιβάλλεται από την πολιτεία ο φυτοϋγειονομικός έλεγχος των ροδακίνων. Αυτός διεξάγεται από ειδικούς, για την εξαγωγή ροδακίνων, γεωπόνους, για την διαπίστωση της καταλληλότητας ή μη αυτού. Επειδή ο έλεγχος όλου του προϊόντος καθίσταται αδύνατος (χρονικός) εξετάζεται ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα αυτού. Το δείγμα λαμβάνεται από τον ίδιο το γεωπόνο-ελεγκτή, από τον θάλαμο προψύξεως με την 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 εξαγωγή.

Κατ'αυτόν τον έλεγχο οι ενεργούντες γεωπόνοι θα πρέπει να είναι πολύ σχολαστικοί γιατί καλύτερα να επιβαρυνθεί ακόμη περισσότερο το προϊόν (από τη συσκευασία) παρά να απορριφθεί εξ ολοκλήρου από τους ελεγκτές της εισαγωγίμου χώρας, με αποτέλεσμα την απώλεια ολόκληρου προϊόντος, επιβαρυνόμενο με τα έξοδα της μεταφοράς. Πολλές φορές δημιουργούνται διαφορές ως προς την καταλληλότητα ή μη του εξαγώμενου προϊόντος μεταξύ εξαγωγού φορέα και τον ελεγκτή γεωπόνο. Στην περίπτωση αυτή καλείται ο επόπτης εξαγωγών και σε νέα διαφωνία ο Επιθεωρητής Γεωργίας.

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

Όταν το βαγόني-ψυγείο αφιχθεί στον προορισμό του ελέγχεται

από τους αντιπρόσωπους της χώρας και όταν κριθεί κατάλληλο παραδίδεται στον αντιπρόσωπο του εξαγωγού φορέα, ο οποίος προωθεί το προϊόν στην αγορά.

5.2. Η διάθεση των ροδακίνων αποτελεί σπουδαίο στάδιο της όλης διαδικασίας, γιατί από αυτό θα εξαρτηθεί η αμοιβή του παραγωγού. Για αυτό θα πρέπει να δοθεί μεγάλη προσοχή στη διάθεση. Όλες οι χώρες που παράγουν ροδάκινα έχουν αυτό το πρόβλημα μεταξύ αυτών και η Ελλάδα.

5.3. Τρόποι διάθεσης

Ο μεγαλύτερος όγκος των νωπών ροδακίνων εξάγεται στις χώρες της Κεντρικής και Β.Δ.Ευρώπης, καθώς και σε άλλες. Ένα ποσοστό καταναλώνεται σε νωπή μορφή στις αγορές της Αθήνας, Θεσσαλονίκης κ.α. Η υπόλοιπη ποσότητα χρησιμοποιείται για την παρασκευή κομπόστας (κυρίως), χυμών, καθώς και μαρμελάδας.

Η διάθεση στην εξωτερική αγορά γίνεται κυρίως από τους εμπόρους ή από τους ίδιους τους παραγωγούς. Ο έμπορος "κλείνει" την παραγωγή σε ορισμένη τιμή και στη συνέχεια με δικά του έξοδα επεξεργάζεται και πωλεί το προϊόν. Ενώ στην περίπτωση του παραγωγού αυτός κατόπιν συνεννοήσεως με τους μεταπωλητές-καταστηματαρχες των κέντρων καταναλώσεων επεξεργάζεται και αποστέλει ο ίδιος την παραγωγή. Επίσης, είναι δυνατόν ο ίδιος ο παραγωγός να επεξεργάζεται το προϊόν και να το πωλεί στη συνέχεια στα κέντρα κατανάλωσης.

Οι κυρίως φορείς της εμπορίας των νωπών ροδακίνων στο εξωτερικό είναι οι διάφοροι συνεταιρισμοί, οργανώσεις και δευτερεύοντα οι έμποροι. Ο παραγωγός συμφωνεί με τον εξαγωγό φορέα και υποχρεούται μόνο για την συγκομιδή των ροδακίνων. Η αμοιβή του θα εξαρτηθεί

από την ποσοτική ανάλογια των κατηγοριών του προϊόντος και από τις τιμές πώλησης κάθε ποικιλίας και κατηγορίας στο εξωτερικό.

5.4. Παράγοντες που επιδρούν στη διάθεση των ροδακίνων

Α) Ύψος παραγωγής: Της δικής μας όσο και των άλλων παραγωγικών χωρών. Στην περίπτωση χαμηλής παραγωγής από άλλες χώρες (λόγω καιρικών συνθηκών) και ταυτόχρονα υψηλή δικιά μας παραγωγή η διάθεση των προϊόντων γίνεται πιο εύκολη και με μεγαλύτερες τιμές.

Β) Ως προς την υφιστάμενη συσκευασία υστερούμε των άλλων χωρών αν και υπερτερούμε στην ποιότητα, εμφάνιση και πρωϊμότητα των ροδακίνων, λόγω κλιματικών συνθηκών. Πρέπει να δίνεται προσοχή και να γίνεται επιμελημένη εργασία, εφαρμογή των νέων τάσεων συσκευασίας (κάλυψη τελλάρων από χαρτί, ζελατίνα κ.α.) με απώτερο σκοπό την προτίμηση των προϊόντων.

Γ) Γνώση της νοοτροπίας του καταναλωτή της φίλης χώρας και προσφορά των προϊόντων στις απαιτήσεις που παρουσιάζονται.

Δ) Καιρικές συνθήκες του τόπου επίσης και το προτιμότερο είδος φρούτου επιδρούν στην διάθεση των ροδακίνων π.χ. οι Γερμανοί προτιμούν στις ψυχρές περιόδους την κατανάλωση εσπεριδοειδών σε σύγκριση προς τα ροδάκινα, τα οποία προτιμούν τις θερμότερες ημέρες.

Ε) Η διαφήμιση, η οποία παίζει πολύ μεγάλο ρόλο. Τα προϊόντα θα πρέπει να διαφημίζονται στις ξένες χώρες ώστε να μπορεί ο καταναλωτής να διαλέγει από τα υπάρχοντα ροδάκινα και όχι να καταναλίσκει ότι του προσφέρεται. Η διαφήμιση αποτελεί τον κυριότερο ίσως από τους παράγοντες διάθεσης.

ΣΤ) Οργάνωση της διάθεσης. Θα πρέπει το πρόβλημα της διάθεσης-γιατί περί προβλήματος πρόκειται- να μελετάται σε όλα τα στάδιά του, από την αρχή, από την ποικιλία του και στην συνέχεια να κάνουμε την εκτέλεσή του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΤΩΝ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ

6.1. Υπάρχουν δύο τρόποι:

- 1)Υπό μορφή νωπών ροδακίνων (φρούτα)
- 2)Υπό νωπή μορφή (παρασκευάσματα). Εδώ ανήκουν:
 - α)Χυμός ροδακίνων, που παρασκευάζεται υπό τρεις κυρίως τύπους:
 θολός χυμός ροδακίνων, κρεμμογενοποιημένα ροδάκινα και νέκταρ ροδακίνου.
 - β)Πολτός ροδακίνων (μαρμελάδα)
 - γ)Ροδάκινα ολόκληρα ή σε τεμάχια (κομπόστα) που είναι από τα πλέον γνωστά σε ολόκληρο τον κόσμο.

Από τα παραπάνω είναι φανερό ότι δεν αποτελεί μόνο η εξαγωγή νωπών ροδακίνων τον αποκλειστικό στόχο της καλλιέργειας, αλλά ανάλογα των κάθε αναγκών και ψηλότερων οικονομικών ωφελειών, να δίνεται και η ανάλογη σημασία στους αντίστοιχους στόχους. Σε αυτό θα βοηθήσει πολύ η χρησιμοποίηση των κατάλληλων ποικιλιών σε κάθε στόχο και η επέκταση αυτών σε καθορισμένα όρια.

6.2. Εκλογή ποικιλίας Κριτήρια

Ο ροδακινοπαραγωγός θα πρέπει να έχει ξεκαθαρίσει την κατεύθυνση της επιχείρησής του όσον αφορά την ποικιλία, δηλαδή αν θα προορίζεται ως νωπή στο εξωτερικό (εκπύρινα) ή για τοπικές ανάγκες κατανάλωσης (εκπύρινα-συμπύρινα) ή για κονσερβοποίηση (συμπύρινα) ή άλλη χρήση. Θα πρέπει να λάβει υπόψη του:

Α) Προσαρμογή στο κλίμα του τόπου (παγετοί και απαιτήσεις σε χαμηλές θερμοκρασίες).

Β) Αντοχή στις ασθένειες και μεταφορές (κιτρινόσαρκα, ανθεκτικότερα).

Γ) Καλή εμπορική αξία (γλυκιά γεύση, κόκκινο χρώμα, συνεκτική κιτρινή σάρκα, μέτριο μέχρι μεγάλο μέγεθος, έντονο άρωμα, μεγάλος χρόνος διατήρησης).

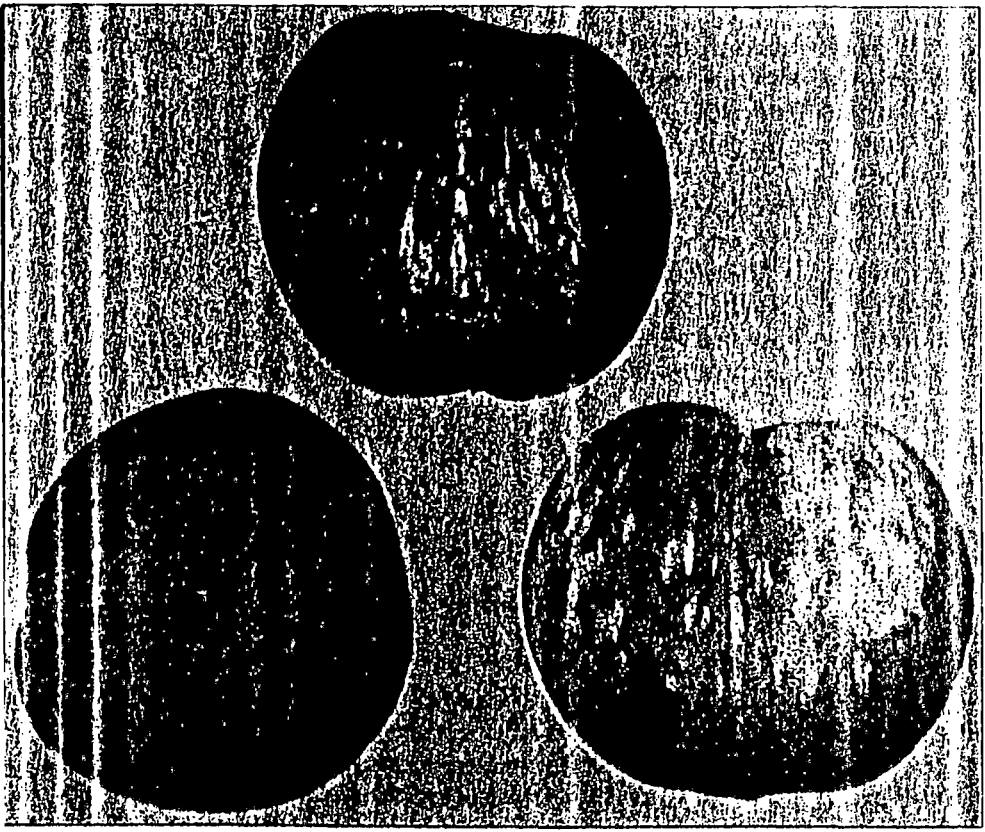
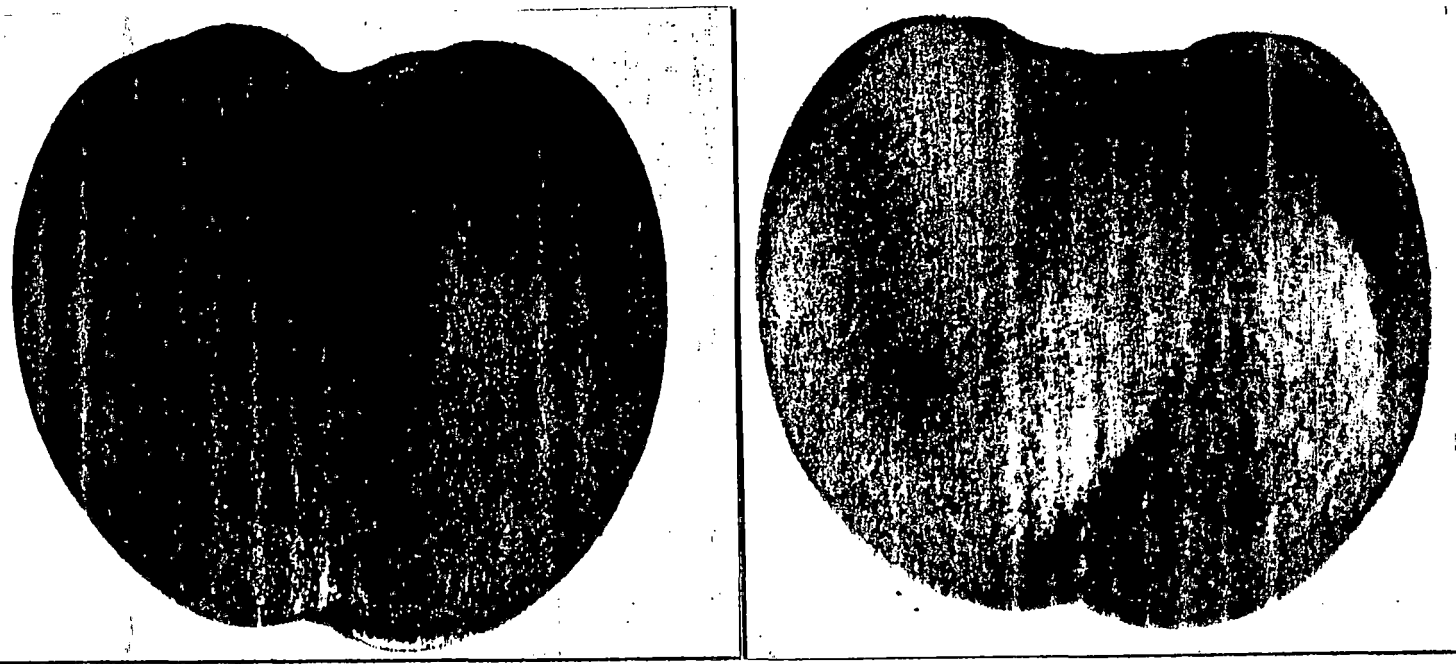
Δ) Ζωηρότης βλαστήσεως και σταθερή παραγωγή.

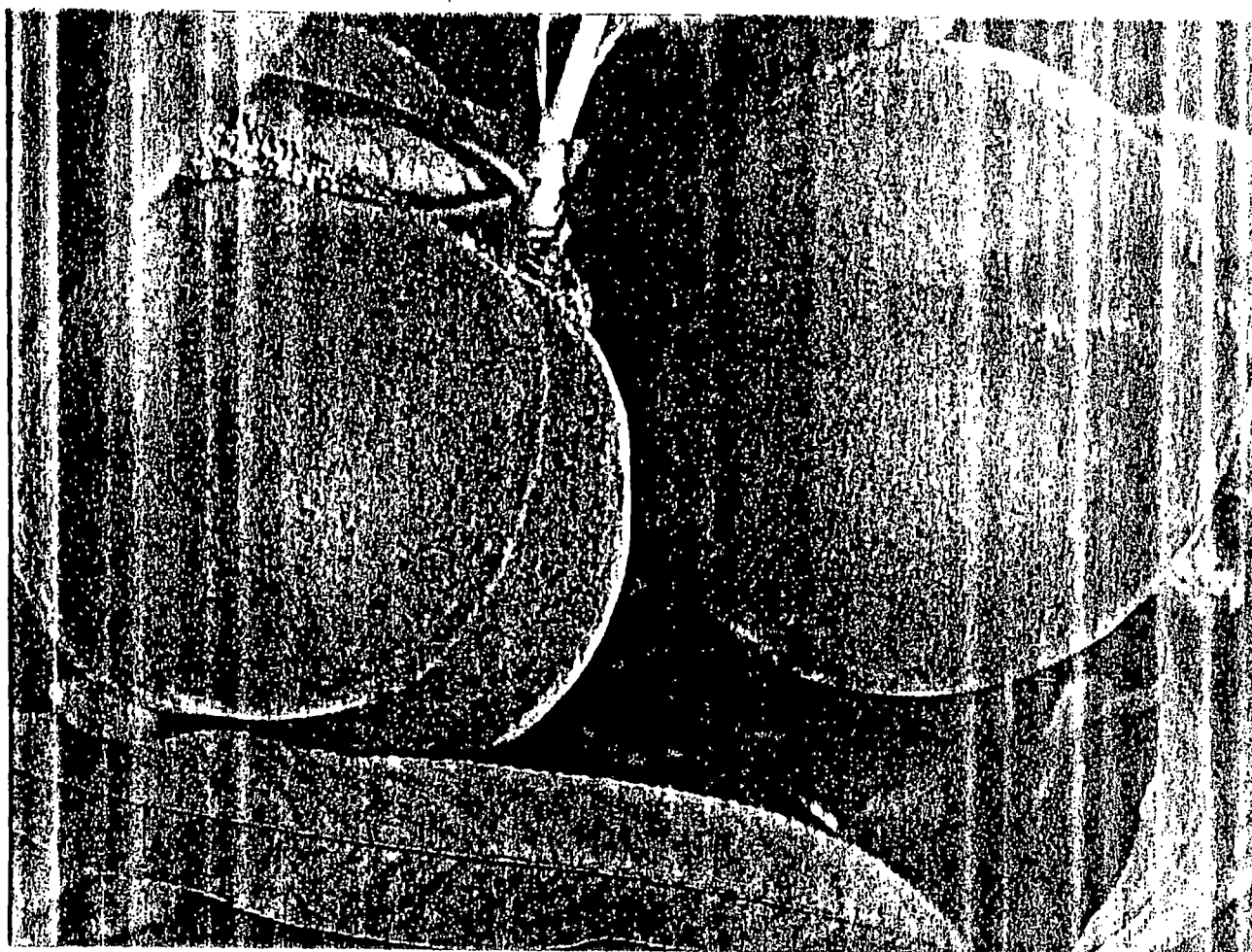
Αναφέρονται ορισμένες ποικιλίες

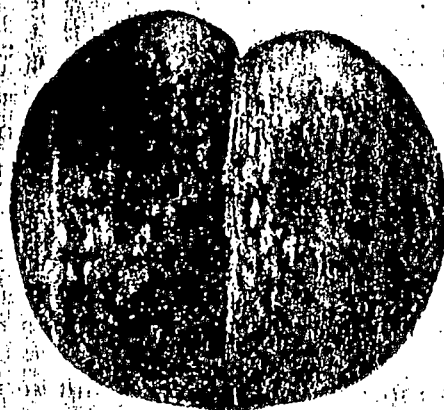
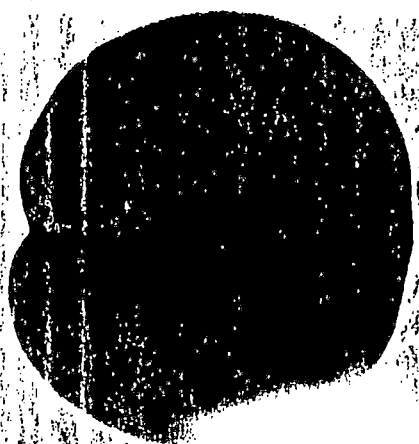
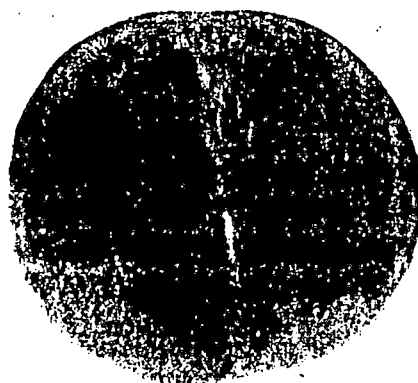
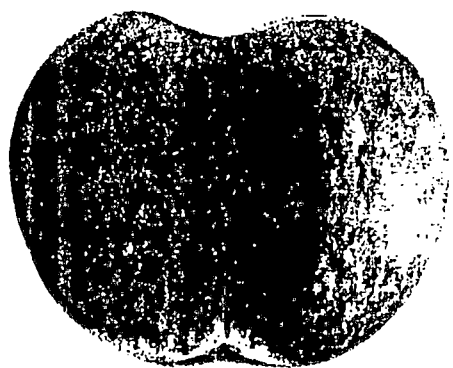
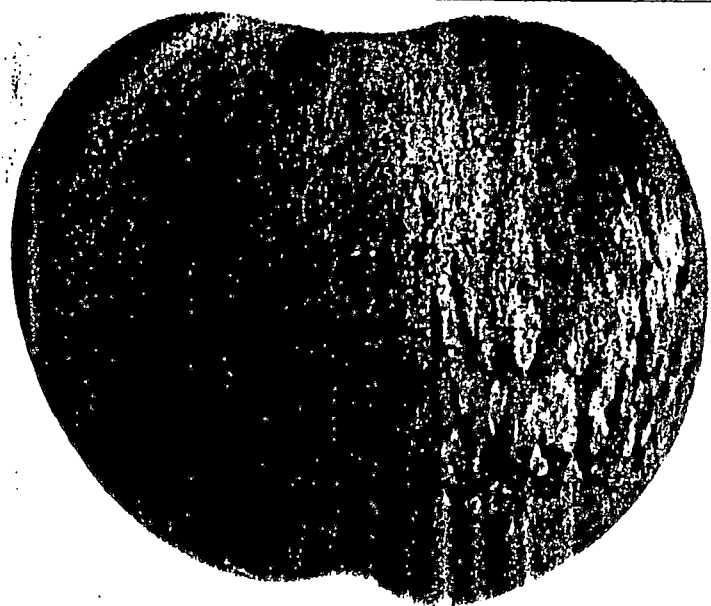
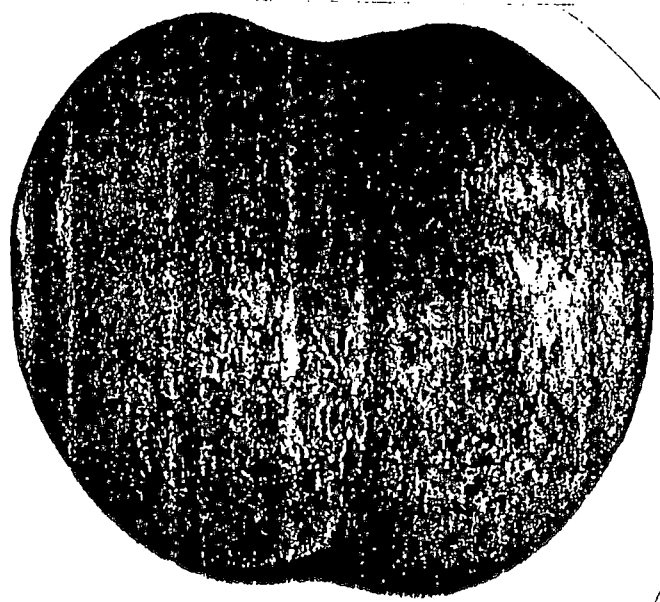
Συμπύρηνα: BOWEN, VIVIAN, KATERINA, LOADEL, ANDROSS, KLAMTS, DIXIRED κ.α.

Επιτραπέζια: SPRING GREY, MAY GREY, FLAVOR GREY, LOREM, RED HAVEN, RED SKIN, MARIA BIANCA κ.α.

Νεκταρίνια: VENUS, RED GOLD, FANTASIA, KALTEZI 2.000, MAY GRAND, INDEPEDENCE κ.α.







ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΚΡΙΣΕΙΣ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Μέτρα προτεινόμενα από εμένα και από διάφορους παραγωγούς ως προς τη βελτίωση της εμπορίας των ροδακίνων της περιοχής.

1)Ως προς τον τρόπο καλλιέργειας

- α)Παγετοί. Σε ορισμένες περιοχές οι όψιμοι παγετοί προκαλούν σοβαρές ζημίες στην παραγωγή των οπωροφόρων δένδρων. Θα πρέπει να βρεθεί οικονομικός τρόπος αντιμετώπισης των (οι παγετικές θερμάστρες αυξάνουν πολύ το κόστος).
- β)Αρδευση. Πρέπει οι παραγωγοί να κάνουν ορθή χρήση του ύδατος (ποσοτικώς, χρονικώς).
- γ)Τα χρησιμοποιούμενα λιπάσματα, οι εφαρμοζόμενοι ψεκασμοί, κλαδέματα, αραιώματα κ.λ.π., να γίνονται με σχολαστικότητα και πάντοτε σύμφωνα με τις οδηγίες των Υπηρεσιών.
- δ)Η συγκομιδή πρέπει να γίνεται με τη δέουσα προσοχή και από ειδικευμένους εργάτες, πάντοτε υπό την επίβλεψη του παραγωγού.

2)Ως προς τις ποικιλίες

Πρέπει να γίνει ορθότερη κατανομή των ποικιλιών ως προς την εποχή ωριμάνσεως, έτσι ώστε να κλιμακωθεί η παραγωγή ροδακίνων. Τότε μόνο θα αποφύγουμε την συμφόρηση της διακινήσεως και πτώση των τιμών. Είναι φανερό πάντοτε σύμφωνα με τον νόμο της προσφοράς και της ζήτησης, πως έχουμε υψηλότερη τιμή ενός προϊόντος όταν η προσφορά είναι χαμηλότερη. Έτσι, με κλιμάκωση της παραγωγής και κανονική προσφορά δεν υπάρχει πλεόνασμα του προϊόντος με αποτέλεσμα καλύτερη τιμή. Σε αντίθετη περίπτωση έχουμε μείωση της τιμής.

Το πρόβλημα αυτό οξύνεται περισσότερο αφού τα ροδάκινα δεν μπορούν ν'αποθηκευθούν με αποτέλεσμα να μην μπορεί να γίνεται η διακίνηση του προϊόντος σε κανονικά διαστήματα.

Οποιαδήποτε αλλαγή ποικιλιών από παραγωγούς, να προτείνεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

3) Διαλογή - Συσκευασία

Διενεργείται κατά το μεγαλύτερο ποσοστό μέσα στις κτιριακές εγκαταστάσεις διαλογής και συσκευασίας από ειδικευμένους εργάτες υπό την επίβλεψη πάντοτε του εξαγωγού φορέα και γεωπόνων. Πρέπει να δίνεται προσοχή και να γίνεται επιμελημένη εργασία εφαρμόζοντας πάντα τους καλύτερους και τους πιο σύγχρονους τρόπους.

4) Μείωση κόστους παραγωγής

Δύναται να επιτευχθεί με οργάνωση όλων των φάσεων της καλλιέργειας από τον παραγωγό και της επεξεργασίας από τους φορείς εξαγωγών.

5) Μείωση δαπανών μεταφοράς

Λόγω της μεγαλύτερης απόστασης της χώρας μας έναντι άλλων χωρών π.χ. Ιταλία, από τις καταναλωτικές χώρες θα πρέπει να ισοφαρισθεί η επί πλέον δαπάνη (από την μεταφορά του προϊόντος) σε άλλον τομέα (π.χ. κόστος εργασίας). Για την εσωτερική αγορά η μεταφορά του προϊόντος θα πρέπει αν είναι δυνατόν να συσσωρεύεται, ώστε να έχουμε μείωση των δαπανών αυτών.

6) Οι ψυκτικοί και αποθηκευτικοί χώροι κατά τις ημέρες της αιχμής της παραγωγής δεν επαρκούν. Απαιτείται η κατασκευή νέων μεγαλύτερων και σύγχρονων κτιρίων.

7) Οι συνεταιρισμοί, παρά την αξιόλογη δραστηριότητά τους, υστερούν κάπως σε θέματα εμπορίας, εξαγωγής, μάρκετινγκ και διαφήμισης. Θα πρέπει να στελεχωθούν από κατάλληλα άτομα στις σωστές θέσεις, για τη σωστότερη λειτουργία τους.

Επίσης παρατηρείται η ύπαρξη προβλημάτων, όπως τα κομματικά συμφέροντα, τα ρατσιστικά ακόμα συμφέροντα, οι αντιδικίες μεταξύ των μελών κ.ά. Όλα αυτά τα προβλήματα πρέπει να εξαλειφθούν για να μπορέσουν οι συνεταιρισμοί να λειτουργήσουν καλύτερα.

8) Η συλλογή και διακίνηση του προϊόντος στην περιοχή γίνεται από την Γεωργική Ένωση Συνεταιρισμών Πωλήσεως Οπωροκηπευτικών Βερμίου (Γ.Ε.Σ.Π.Ο.Β.), την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Έδεσσας (Ε.Γ.Σ.Ε.) και από ιδιώτες. Παρατηρείται όμως μερικές φορές διαφορά στην τιμή που απολαμβάνει ο παραγωγός ανάμεσα στους φορείς, με αποτέλεσμα να υπάρχει δυσφορία από τους παραγωγούς και επιπρόσθετα προβλήματα στην οργάνωση και λειτουργία των φορέων από τα μέλη τους.

9) Σχετικά με την αναδιάρθρωση της καλλιέργειας και ενώ έχουν φυτευθεί οι προτεινόμενες ποικιλίες, εντούτοις έχει δημιουργηθεί πρόβλημα όσον αφορά την κατανομή των ποικιλιών. Έτσι δημιουργήθηκε σε ορισμένες ποικιλίες υπερπαραγωγή, με αποτέλεσμα να υπάρχει πρόβλημα διάθεσης και διακίνησης σε ορισμένη χρονική στιγμή, αφού η ροδακινιά σαν καλλιέργεια δεν έχει μεγάλη χρονική διάρκεια για αποθήκευση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Διεύθυνση Γεωργίας Έδεσσας "Μητρώο Γεωργικών Εφαρμογών"
Έδεσσα 1978
2. Παπαναστασίου Π.Δημ. "Βιομηχανία Κονσερβών", Αθήνα 1974
3. Ραπτόπουλος Θρασ. "Ειδική Δενδροκομία", Αθήνα 1978
4. Ρίζου Ε. Βασιλ. "Η ροδακινιά", Αθήνα 1976
5. Τμήμα Γεωργικών Εφαρμογών "Τομέας Γεωργικών Εφαρμογών Σκύ-
δρας (I-II)", Σκύδρα 1980
6. Υπουργείο Γεωργίας-Διεύθυνση Γεωργίας "Ισχύοντες κανόνες ποιό-
τητας οπωροκηπευτικών Ε.Ο.Κ.", Αθήνα 1974