

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΩΝ  
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

## **ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**Η ΣΤΑΦΙΔΑ ΚΑΙ ΤΑ ΣΤΑΦΙΔΟΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ  
ΣΤΟ Ν. ΑΧΑΪΑΣ**



Εισηγητής καθηγητής:  
**Παναγόπουλος Ιωάννης**

Σπουδάστριες:  
**Γκούβα Δέσποινα  
Καταγή Παναγιώτα  
Κοτρώνη Καλλιόπη**

**ΠΑΤΡΑ 2008**

## ***Ευχαριστίες***

*Ευχαριστούμε ιδιαίτερωσ τον  
Εισηγητή καθηγητή μας κ. Παναγόπουλο  
Ιωάννη για τη βοήθεια και καθοδήγηση  
που μας παρείχε κατά την διάρκεια  
εκπόνησης της παρούσας πτυχιακής  
εργασίας.*

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	<i>Σελίδα</i>
<i>ΠΡΟΛΟΓΟΣ</i>	6
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup></u></b>	
<b>Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ</b>	
1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ – ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	9
1.2 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ	12
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup></u></b>	
<b>Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟ Ν. ΑΧΑΪΑΣ</b>	
2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	20
2.2 ΠΑΤΡΑ	20
2.3 ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ	32
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup></u></b>	
<b>ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ – ΕΜΠΟΡΙΟ ΣΤΑΦΙΔΑΣ</b>	
3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	38
3.2 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ-ΕΜΠ. ΣΤΑΦΙΔΑΣ	38
3.2.1 Σταφιδική κρίση (1893)	42
3.2.2 Αίτια σταφιδικής κρίσης	43
3.3 ΙΔΡΥΣΗ ΣΤΑΦΙΔΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ	44
3.3.1 Αποτυχία της Σταφιδικής Τράπεζας	44
3.4 ΣΥΣΤΑΣΗ ΠΡΟΝΟΜΙΟΥΧΟΥ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΚΑΙ Α.Σ.Ο.	45
3.5 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ΕΝΕΤΙΚΕΣ ΛΙΠΕΣ ΑΝΑ ΣΤΑΦΙΔΙΚΑ ΕΤΗ	47
3.6 ΤΙΜΕΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	48
3.7 ΠΛΗΘΥΣΜΙΑΚΕΣ ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΑΡΧΙΩΝ ΑΧΑΙΟΗΛΙΔΟΣ, 1856-1896	50
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup></u></b>	
<b>ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ</b>	
4.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	52

	<i>Σελίδα</i>
4.2 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	52
4.2.1 Η προσφορά της σταφίδας στην υγεία	53
4.3 ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	54
4.4 ΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ	55

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5°**

### **ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

5.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	57
5.2 ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	57
5.3 ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	58
5.4 ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	72
5.5 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ	72
5.6 ΣΤΑΦΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	77
5.7 ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	78

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6°**

### **ΣΤΑΦΙΔΟΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ**

6.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	82
6.2 ΤΑ ΣΤΑΦΙΔΟΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	82
6.3 ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΚΠΛΗΡΩΝΕΙ ΕΝΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ, ΓΙΑ ΝΑ ΠΡΟΣΔΩΣΕΙ ΣΤΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΥΨΗΛΟ ΒΑΘΜΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	83
6.4 ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ	84
6.5 ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	85
6.6 ΤΑ ΣΤΑΦΙΔΟΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑΣ	86

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7°**

### **Ο ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ**

7.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	94
7.2 Ο ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ	94
7.3 ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗ	98



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup>**

### **ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ**

8.1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	113
8.2	ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ	113
8.3	ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ Α.Σ.Ο.	114
8.4	ΕΡΓΟ ΤΟΥ Α.Σ.Ο.	117
8.5	ΣΚΟΠΟΙ ΤΟΥ Α.Σ.Ο.	119
8.6	ΔΙΑΛΥΣΗ ΤΟΥ Α.Σ.Ο.	120
8.7	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΚΟΣ Α.Σ.Ε. ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	122

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup>**

### **ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΟΣ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ**

9.1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	132
9.2	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΦΙΛ	132
9.3	ΕΠΩΝΥΜΙΑ – ΕΔΡΑ – ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	133
9.4	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	134
9.5	ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ	134
9.6	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	137

## **ΛΕΥΚΩΜΑ**

<i>ΕΜΠΟΡΙΑΣ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΑΦΙΔΩΝ</i>	138
---------------------------------------	-----

<i>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</i>	165
---------------------	-----

<i>ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ ΣΤΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ</i>	166
--	-----

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η σταφίδα είναι άμεσα συνδεδεμένη με την οικονομική –κοινωνική ανάπτυξη της Βόρειας Πελοποννήσου. Δεν ήταν απλά ένα αγροτικό προϊόν αλλά το πιο εξαγωγίμο προϊόν του ελληνικού κράτους. Όπως είναι φυσικό, αποτέλεσε πρόξενο προσδοκιών και ελπίδων αλλά δημιούργησε και συνθήκες εξαθλίωσης σε αυτούς που ασχολήθηκαν με την παραγωγή της.

Η μελέτη αυτή αποτελείται από εννέα κεφάλαια. Συγκεκριμένα, το πρώτο κεφάλαιο αναφέρεται στην έννοια της σταφίδας και την ιστορία της ως βασικό εξαγωγικό –αγροτικό προϊόν. Στο δεύτερο κεφάλαιο αναφέρονται στοιχεία για την εξέλιξη της περιοχής Πατρών και Αιγιαλείας από την διακίνηση του προϊόντος σε λιμάνια του εξωτερικού. Στο τρίτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η οικονομική ανάπτυξη του Νομού Αχαΐας, ενώ στο τέταρτο κεφάλαιο περιγράφονται τα προσδιοριστικά στοιχεία της σταφίδας και η σημασία της στον ανθρώπινο οργανισμό. Στο πέμπτο κεφάλαιο αναφέρονται οι τεχνικές καλλιέργειας της σταφίδας και στο έκτο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στα εργοστάσια του προϊόντος και αναφορά στις συνθήκες που πρέπει να επικρατούν στα σταφιδοεργοστάσια επεξεργασίας προϊόντων σταφίδας που ήσαν στην Πάτρα και στο Αίγιο.

Το έβδομο κεφάλαιο αναφέρεται στον Όμιλο Κουνινιώτη που στη μακράιωνη πορεία του, βίωσε με ενάργεια τα προβλήματα του σταφιδεμπορίου.

Στο όγδοο κεφάλαιο παρουσιάζονται στοιχεία για την ίδρυση και τους σκοπούς του Α.Σ.Ο. ως βασικού κρατικού φορέα. Στη θέση του ΑΣΟ ιδρύεται το 1998 η Ανώνυμη Συνεταιριστική Εταιρεία με την επωνυμία «Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας Ανώνυμη Συνεταιριστική Εταιρεία» με διακριτικό τίτλο ΣΚΟΣ Α.Σ.Ε. και το 8<sup>ο</sup> κεφάλαιο κλείνει με τα αποτελέσματα διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων του Σ.Κ.Ο.Σ. Α.Σ.Ε. και εμπορεύσιμης σταφίδας.

Στο 9<sup>ο</sup> κεφάλαιο παρουσιάζονται στοιχεία για την Παναγιάλειο Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ.), η οποία είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας Κορινθιακής σταφίδας τύπου «ΒΟΣΤΙΤΣΑ» διαχειριζόμενη άνω του 80% της σταφίδας της ευρύτερης περιοχής της Αιγιάλειας. Συγκεκριμένα δίδονται στοιχεία για το επιχειρησιακό προφίλ της ένωσης, την επωνυμία, την έδρα, τις εγκαταστάσεις και το

ανθρώπινο προσωπικό καθώς επίσης γίνεται αναφορά στο σκοπό, στις δραστηριότητες και τα πιστοποιητικά ποιότητας της ένωσης.

Τέλος, το λεύκωμα που ακολουθεί αποτελείται από φωτογραφικό υλικό των σταφιδαποθηκών της Παραλίας του Αγίου καθώς και της περιοχής Πατρών και περιλαμβάνει διαφημίσεις από μηχανήματα για την παραγωγή και συντήρηση σταφίδας και δύο χάρτες με σταφιδαποθήκες της παραλίας Πατρών και Αγίου.

Κλείνοντας τη μελέτη, παρουσιάζονται οι βιβλιογραφικές πηγές από τις οποίες αντλήθηκαν τα στοιχεία για την παρουσίασή της καθώς και ένας πίνακας φωτογραφικών ντοκουμέντων.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>

### Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



*Φωτ. 1.1. Σταφίδα*

## 1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ – ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Σταφίδα σύμφωνα με την εγκυκλοπαίδεια «ΠΑΠΥΡΟΣ – LAROUSSE – BRITANNICA» είναι: 1) ο αποξηραμένος καρπός (ρώγα) ορισμένων ποικιλιών αμπέλου, 2) κοινή ονομασία της άσπερμης ποικιλίας αμπελιού *vitis vinifera*, γνωστής και ως σταφίδαμπέλου, καθώς και του καρπού της που είναι η κοινή μαύρη ή κορινθιακή σταφίδα. Κατ' επέκταση, ο όρος σταφίδα αναφέρεται και στον καρπό κάθε ποικιλίας αμπέλου, ο οποίος μπορεί να καταναλωθεί σε αποξηραμένη μορφή. Υπάρχουν τρεις κατηγορίες σταφίδας: η μαύρη ή κορινθιακή, η ξανθιά ή σουλτανίνα και η ροζάκια. Συνεπώς λέγονται σταφίδα και τ' αμπέλια που παράγουν τα ειδικά σταφύλια που γίνονται σταφίδα. Τα σταφύλια που μας δίνουν σταφίδες τρώγονται και φρέσκα και είναι πολύ εύγεστα. Αλλά κύρια η καλλιέργεια των αμπελιών αυτών γίνεται για την παραγωγή της ξηρής σταφίδας.

Σταφίς σήμαινε για τους αρχαίους Έλληνες η κοινή σταφυλή σε ξηρά κατάσταση.

Η σταφίδα είναι ένα από τα σημαντικότερα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα. Δεδομένου ότι η παραγωγή της πραγματοποιείται μόνο κατά τη διάρκεια των θερινών μηνών, οι μέθοδοι προετοιμασίας της αποδεικνύουν την ελληνική ευρηματικότητα όσον αφορά τη διατήρηση ενός προϊόντος σε ξηρά μορφή.



Οι ελληνικοί αμπελώνες παράγουν διαφορετικές ποικιλίες σταφίδας, εμείς όμως θα ασχοληθούμε κυρίως με τη μαύρη κορινθιακή σταφίδα μικρού ή μεσαίου μεγέθους, που η ποιότητα της γεύσης της και το λεπτό άρωμά τους είναι τα πιο κύρια χαρακτηριστικά της.

Από τα πανάρχαια χρόνια η καλλιέργεια της αμπέλου αποτελούσε μια σημαντική απασχόληση των κατοίκων του ελλαδικού χώρου, πολλές πόλεις της αρχαίας Ελλάδας φέρουν ονόματα που δείχνουν την καλλιέργεια αυτή όπως οινούσες, οινόη.



Ιστορικά βιβλία αναφέρουν ότι τα σταφύλια αποξηραίνονταν στον ήλιο για τη δημιουργία σταφίδας από το 1490 π.Χ. αλλά αρκετά χρόνια πέρασαν προτού καθοριστεί ποια ποικιλία σταφυλιών θα έκανε την καλύτερη σταφίδα. Οι Φοίνικες και οι Αρμένιοι εμπορεύθηκαν τις

σταφίδες με τους Έλληνες και τους Ρωμαίους και έκτοτε το συγκεκριμένο φρούτο κέρδισε την προτίμησή τους. Οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι διακοσμούσαν τους χώρους λατρείας τους με σταφίδες και τις έδιναν ως έπαθλο στους νικητές αθλητικών διαγωνισμών. Οι Ρωμαίοι θεραπευτές πρότειναν τις σταφίδες ως θεραπεία για τα πάντα, από την τροφική δηλητηρίαση μέχρι και τα γεράματα. Με την αύξηση της ζήτησης ήρθε και η αύξηση της τιμής. Στην αρχαία Ρώμη δύο βάζα με σταφίδες ανταλλάσσονταν με ένα σκλάβο.

Οι σταφίδες έγιναν επίσης δημοφιλείς μεταξύ των διάσημων πολεμιστών της εποχής. Ο αυτοκράτορας Αύγουστος σε γιορτές που έκανε πρόσφερε στους καλεσμένους του μικρά πουλιά ψητά, γεμιστά με σταφίδες ενώ ο Αννίβας έδινε στα στρατεύματά του να φάνε σταφίδες ενώ διέσχιζαν τις Άλπεις.

Μεταξύ του 120 και 900 π.Χ. στην Ελλάδα αναπτύχθηκαν πρακτικοί τρόποι για να αυξηθούν τα σταφύλια που θα γίνονταν σταφίδες. Η Ελλάδα είχε το τέλειο κλίμα για την ανάπτυξη των σταφίδων και έγινε σύντομα μια από τις κύριες εμπορικές αγορές σταφίδας.

Κατά τον 11<sup>ο</sup> αιώνα, οι ιππότες των σταυροφοριών εισήγαγαν αρχικά τις σταφίδες στην Ευρώπη όταν επέστρεψαν από τη Μεσόγειο. Οι τεχνικές συσκευασίας και ναυτιλίας είχαν αναπτυχθεί αρκετά έως τότε, ώστε οι σταφίδες να φθάσουν σε όλη τη Βόρεια Ευρώπη.

Μέχρι το 14<sup>ο</sup> αιώνα οι σταφίδες αποτελούσαν ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της ευρωπαϊκής κουζίνας. Η τιμή της εκτοξεύτηκε στα ύψη. Οι Άγγλοι, οι Γάλλοι και οι Γερμανοί προσπάθησαν να καλλιεργήσουν σταφύλια που θα γίνονταν σταφίδες, αλλά τα κλίματά τους ήταν πάρα πολύ κρύα για την αποξήρανση των σταφυλιών.

Η Αγγλία από τον 14<sup>ο</sup> αιώνα εμφανίζεται ως αγορά κατανάλωσης σταφίδας και κατά τον 15<sup>ο</sup> αιώνα απαιτείται ειδική άδεια για την εμπορία της, ενώ μεταφέρεται με ενετικά πλοία και ενετούς εμπόρους. Από την Αγγλία η σταφίδα γίνεται γνωστή στη Γαλλία, την Ολλανδία και από εκεί στην Γερμανία.

Μετά την παράδοση της Πελοποννήσου στους Τούρκους, το 1540 φαίνεται ότι οι ενετοί ενεθάρρυναν την καλλιέργεια της σταφιδαμπέλου στις κτήσεις τους των Ιονίων Νήσων. Σύμφωνα με το δουκικό διάταγμα του 1540 επιτρεπόταν ελεύθερα η καλλιέργεια της σταφιδαμπέλου στη Ζάκυνθο και στη συνέχεια στη Κεφαλονιά και

την Ιθάκη. Σύντομα η σταφίδα κατέστη ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα των νήσων αυτών.

Στην περίοδο της πρώτης Τουρκικής κατοχής της Πελοποννήσου (1540-1685) η παραγωγή σταφίδας ελαττώνεται λόγω γενικότερης ερήμωσης και οικονομικής εξάντλησης της περιοχής. Σε αυτό το διάστημα το εμπόριο της σταφίδας διενεργείται από τη Ζάκυνθο και την Κεφαλονιά. Την εποχή αυτή αναφέρεται ότι οι Επτανήσιοι αγνοούν τον τρόπο χρήσης της σταφίδας στην Αγγλία, διότι οι Άγγλοι έμποροι διέδιδαν ότι χρησιμοποιείται για βαφή και όχι σαν τρόφιμο, ώστε να την αγοράζουν σε χαμηλότερη τιμή κι όχι σαν τρόφιμο πρώτης ανάγκης.

Στην διάρκεια της δεύτερης τουρκοκρατίας (1715-1821) οι Τούρκοι αρχίζουν να ενδιαφέρονται για την καλλιέργεια και η ραγδαία εκβιομηχάνιση της Αγγλίας αύξησε θεαματικά τη ζήτηση του θρεπτικού αυτού προϊόντος που χρησιμοποιείται ευρύτατα από τα λαϊκά στρώματα σε ξηρά μορφή για την κατασκευή πολλών προϊόντων όπως γλυκισμάτων.

Στην τελευταία δεκαετία του 18<sup>ου</sup> αιώνα η παραγωγή της σταφίδας ανέρχεται σε 2880 τόνους. Εξάγεται κυρίως από τα λιμάνια της Πάτρας, Αιγίου, Διακοπτού, Ξυλοκάστρου, Κορίνθου, Κυλλήνης, Κατακόλου, Καλαμάτας, Ακράτας και Ζακύνθου και κατευθύνονται προς Λονδίνο, Ολλανδία, Τεργέστη. Από εκεί η σταφίδα κατευθυνόταν στα μεγάλα αστικά κέντρα και καταναλωνόταν σαν ξηρός καρπός στην Ολλανδία και τη Ρωσία. Αποτελούσε τη βάση για την κατασκευή πουτίγκας και σταφιδόψωμου στην Αγγλία. Χρησιμοποιούταν στην ζαχαροπλαστική στη Γερμανία και την Αυστροουγγαρία. Αποτελούσε την πρώτη ύλη για την κατασκευή φθηνού οίνου σταφιδίτη και άλλων οινοπνευματωδών ποτών στη Γαλλία και τη Ρωσία.

Στη διάρκεια του αγώνα για την ανεξαρτησία οι σταφιδάμπελοι καταστράφηκαν, στον προϋπολογισμό των ετήσιων εσόδων του ελληνικού κράτους (12 Απριλίου 1923) αναφέρονται έσοδα από μόνο 67 τόνους σταφίδας της επαρχίας Βοστίτσας – Αιγίου.

Η καλλιέργεια της σταφίδας μέχρι την απελευθέρωση (1830) ήταν σχετικά περιορισμένη, γεγονός που οφείλεται αφ' ενός στο ότι η σταφίδα δεν ήταν απαραίτητη στη διατροφή του αγροτικού πληθυσμού και αφετέρου στο ότι η αντικατάσταση μιας άλλης καλλιέργειας με σταφιδάμπελους, απαιτούσε αρχική χρηματική επένδυση και συγχρόνως οικονομική αντοχή των παραγωγών ώστε να

αντεπεξέλθουν στις ανάγκες 3-4 χρόνων που απαιτούσαν τα φυτώρια ωσότου αρχίσουν να αποδίδουν καρπό.

Ωστόσο από τα πρώτα χρόνια της ίδρυσης του νεοελληνικού κράτους, η καλλιέργεια της σταφίδας άρχισε να παίρνει εντυπωσιακές διαστάσεις λόγω της εξωτερικής ζήτησης του προϊόντος στην Ευρωπαϊκή αγορά και κυρίως της αγγλικής, όπου είναι και η κυριότερη.

## 1.2 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

**Ο ρόλος της ως προϊόν αγροτικό στην Πελοπόννησο και στις υπόλοιπες περιοχές**



*Φωτ. 1.2. Μάζεμα αποξηραμένης σταφίδας*

Η καλλιέργεια της σταφίδας πέρα από την Πάτρα που γίνεται το κέντρο της εξαγωγής της εξαπλώνεται στο τόξο της **Βορειοδυτικής Πελοποννήσου, Κόρινθο, Ηλεία, Μεσσηνία αλλά και Αιτωλοακαρνανία.**

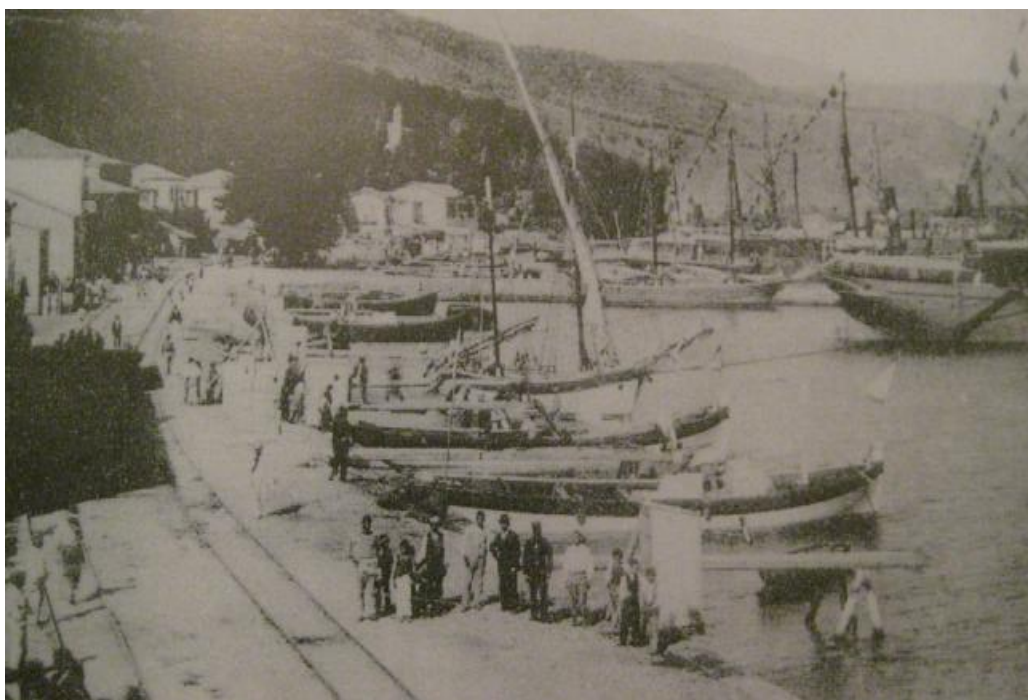


Εμπόριο στην Πάτρα σ' όλο το 19<sup>ο</sup> αιώνα σημαίνει κατά το μεγαλύτερο μέρος εμπόριο της σταφίδας, που για αρκετές δεκαετίες δεσπόζει στην κίνηση και την οικονομική ζωή της πόλης. Η εξαγωγή της αντιπροσωπεύει το 50% σχεδόν της αξίας του συνόλου των ελληνικών εξαγωγών, οπότε οι καλλιεργητές άρχισαν να ξεριζώνουν άλλες φυτείες και δένδρα προκειμένου να φυτέψουν παντού σταφίδες.

Η εμπορική κίνηση στα άλλα προϊόντα βρίσκεται σε δεύτερη μοίρα. Τα κυριότερα έσοδα του νεοσύστατου Ελληνικού Κράτους προέρχονται από τη σταφίδα. Γι' αυτό η ανάπτυξη της σταφιδικής κίνησης ανεβάζει το οικονομικό επίπεδο της πόλης.

Οι σταφίδες που αναφέραμε παραπάνω παράγονται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας και ειδικά την Πελοπόννησο, την Αιτωλία και τα νησιά του Ιονίου.

Πέρα από την Πάτρα, που ήταν και το κέντρο παραγωγής και εξαγωγής της μαύρης σταφίδας, που την ονόμαζαν «μαύρο χρυσό», γιατί η εξαγωγή της συσσώρευε πολύτιμο συνάλλαγμα στην Ελλάδα, ιδιωτικό κεφάλαιο στους σταφιδέμπορους και πλούτο στην περιοχή. Επίσης η σταφίδα έπαιζε σημαντικό ρόλο και για την οικονομία του Αιγίου.



*Φωτ. 1.3. Λιμάνι Αιγίου – φόρτωση σταφίδας Βοστίτσα για αγγλικά λιμάνια*

## ΗΛΕΙΑ

Επίσης η περιοχή του Πύργου αλλά και γενικότερα η Ηλεία είναι γνωστή για τις καλλιέργειές της στην σταφίδα. Μετά από την απελευθέρωση του Ελληνικού κράτους η καλλιέργεια της σταφίδας συγκεντρώθηκε σε μερικούς πλούσιους κτηματίες οι οποίοι νοίκιαζαν τα κτήματά τους στους γεωργούς με εξαθλιωτικούς όρους. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη της τοκογλυφίας, καθώς και την αύξηση των τιμών σε πολλά βασικά προϊόντα στον Πύργο. Οι κατασχέσεις και οι φυλακίσεις λόγω χρεοκοπίας ήταν καθημερινό φαινόμενο στην πόλη του Πύργου.

Την εποχή της μεγάλης ανάπτυξης της σταφίδας, ο Πύργος είχε γίνει το σταυροδρόμι του εμπορίου. Γι' αυτό το λόγο η Κυβέρνηση διόρισε τον έγκριτο γεωπόνο Π. Γεννάδιο στο γυμνάσιο του Πύργου. Η σωστή οργάνωση και οι καλές κλιματικές συνθήκες έφεραν άνθηση στην καλλιέργεια της σταφίδας με αποτέλεσμα την υπερβολική σπατάλη στην κοινωνία του Πύργου. Από εκείνη την εποχή χρονολογείται και η εγκατάσταση του πρώτου προξενείου. Αργότερα εγκαταστάθηκαν στον Πύργο τα προξενεία της Ιταλίας, Νορβηγίας, Κάτω χωρών Γερμανίας, Αυστροουγγαρίας Η.Π.Α. και Γαλλίας.

Καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξη του εμπορίου της σταφίδας αποτέλεσε η πρωτοβουλία του Πύργιου βουλευτή Ανδρέα Αυγερινού σχετικά με την Σιδηροδρομική Ένωση του Πύργου με το επίνειο του Κατακόλου (Σιδηρόδρομος Πύργου – Κατακόλου, Σ. ΠΚ). Η σιδηροδρομική γραμμή που συνέδεε την πόλη με το λιμάνι του Κατακόλου, μήκους 13 χιλιομέτρων, ήταν η δεύτερη σιδηροδρομική γραμμή που κατασκευάστηκε στην Ελλάδα (εξαιρουμένων αυτών σε περιοχές τότε υπό οθωμανική κυριαρχία).

Τα Χριστούγεννα του 1888 πραγματοποιήθηκε η πρώτη οργανωμένη συγκέντρωση διαμαρτυρίας των αγροτών. Πλήθος κόσμου συγκεντρώθηκε στην πλατεία Δημαρχείου και διαμαρτυρήθηκε για την εγκατάλειψή του από το κράτος. Παρ' όλα αυτά η κυβέρνηση δεν εισήγαγε ικανοποιητικά μέτρα για την βοήθεια των αγροτών με κύρια συνέπεια την φυγοδικία.

## ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Η καλλιέργεια της σταφίδας ευνοείται στην περιοχή της Μεσσηνίας απ' το ιδιαίτερα θερμό καλοκαίρι και από τη σύσταση του εδάφους. Η συμβολή της στην ανάπτυξη της περιοχής της Πελοποννήσου ήταν κυριαρχική σε τέτοιο σημείο ώστε η οικονομία ολόκληρης της περιοχής να στηρίζεται μόνο σε αυτό το προϊόν.



*Φωτ. 1.4. Καλαμάτα – φόρτωση σταφίδας*



*Φωτ. 1.5. Κορώνη – Μεγάλη σταφιδική περιοχή*

## ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ

Η σταφίδα επίσης αποτέλεσε ένα από τα βασικά εξαγωγικά προϊόντα της Αιτωλοακαρνανίας. Η Κορινθιακή μαύρη σταφίδα, διαδόθηκε στην περιοχή Μεσολογγίου – Αιτωλικού και την Πάτρα. Η καλλιέργεια ήταν τόσο καλά προσαρμοσμένη στα προσχωσιγενή εδάφη της περιοχής του Αχελώου και τόσο αποδοτική, που μέχρι το 1770 ήταν η αποκλειστική καλλιέργεια. Η σταφίδα συγκεντρωνόταν στην αγορά του Μεσολογγίου και παραδιδόταν στους εμπόρους, συνήθως με τη μεσολάβηση των προυχόντων της περιοχής. Τεράστιες ποσότητες σταφίδας μεταφέρονταν στα πλοία που ήταν αγκυροβολημένα στον Άγιο Σώστη γαΐτες (μικρά χωρίς καρίνα πλοία των Μεσολογγιτών). Λόγω της άνθησης της σταφιδοκαλλιέργειας, η Αιτωλοακαρνανία γίνεται πόλος έλξης, εργατικών χεριών κυρίως από τη Ζάκυνθο και τη Κεφαλονιά. Πρόκειται για μαζικές και πολύχρονες, αν όχι μόνιμες μετοικήσεις που, αν συνδυαστούν με τις εποχικές μετακινήσεις επτανησίων για εργασία στην αγροτική παραγωγή, οδηγούν στην πληθυσμιακή αύξηση στην πεδινή ζώνη. Αν και δεν υπάρχουν στοιχεία, εκτιμάται ότι αντίστοιχες μετακινήσεις έκαναν και οι κάτοικοι των ορεινών περιοχών. Το αποτέλεσμα ήταν η πληθυσμιακή άνθηση της περιοχής Μεσολογγίου και η έκχωση του ιστού μικρών οικισμών στην περιφέρεια Μεσολογγίου – Αιτωλικού.



*Φωτ. 1.6. Κεφαλονιά – συγκέντρωση σταφίδας – χαρακτηριστικό 19<sup>ο</sup> αιώνα*



Η καλλιέργεια και η οικονομική σημασία της σταφίδας μειώνεται καθοριστικά όταν μεγάλες εκτάσεις σταφιδαμπέλων πυρπολήθηκαν και ο μεσολογγίτικος στόλος, βασικό στήριγμα της διακίνησης και εμπορίας του προϊόντος, καταστράφηκε.

Στο 19<sup>ο</sup> αιώνα, στις πεδινές εκτάσεις της περιοχής του Μεσολογγίου καλλιεργείται ήδη το καλαμπόκι, ενώ η σταφίδα έχει περιοριστεί στον κάμπο του Αγρινίου. Η συγκυριακή στροφή της Αιτωλοακαρνανίας στη σταφιδοπαραγωγή και το εμπόριο καθρεπτίζει την επιρροή που είχαν στην περιοχή τα οικονομικά και εμπορικά ρεύματα της ανατολικής Μεσογείου, στα οποία ήταν ανοιχτή λόγω της γεωγραφικής της θέσης.

## **ΖΑΚΥΝΘΟΣ**

Η καλλιέργεια της μαύρης σταφίδας στάθηκε στην οικονομία της Ζακύνθου, ο «μαύρος χρυσός» του νησιού για πάνω από τετρακόσια χρόνια. Η παρουσία της σταφίδας στο νησί, είχε για τη Ζάκυνθο πλεονέκτημα οικονομικό στις κτήσεις της Βενετίας στην Ανατολή περισσότερο μετά από το μακροχρόνιο κρητικό πόλεμο (1645-1669) που έπεσε στους Τούρκους.



*Φωτ. 1.7. Ζάκυνθος (χαρακτικό 19<sup>ο</sup> αιώνα)*

Η «πασολίνα», η μαύρη σταφίδα, όπως την έλεγαν οι Βενετοί, ήταν το βασικό προϊόν του νησιού, σε αυτή στηριζόταν το εμπόριό τους στο Ιόνιο.

Χαρακτηριστικό της σημασίας που έδιναν οι Βενετοί στη σταφιδοκαλλιέργεια ήταν οι (προβλεπτές) διοικητές της Ζακύνθου, δύο βασικά θέματα τους απασχολούσαν πάνω από όλα, η άμυνα με τις οχυρώσεις και η παραγωγή της σταφίδας. Όταν τελείωναν μάλιστα τη διετή θητεία τους στη Ζάκυνθο, στον απολογισμό τους στο Σενάτο (=Γερουσία) έριχναν το βάρος τους στη κατάσταση του κάστρου, στην παραγωγή και στη διακίνηση της σταφίδας.

Γύρω στα 1650-1680 η παραγωγή της σταφίδας βρισκόταν σε πλήρη ακμή, ενώ η σταφιδοκαλλιέργεια συνεχώς επεκτεινόταν. Μετά την αποξήρανση του Κάμπου του νησιού, τα τελευταία χρόνια του 18<sup>ου</sup> αιώνα και τα πρώτα του 19<sup>ου</sup> η καλλιέργεια της σταφίδας κάλυπτε τα  $\frac{3}{4}$  της καλλιεργήσιμης γης του νησιού. Με ιδιαίτερη στοργή και επιμέλεια συνεχίζουν οι Ζακυνθinoί την αμπελοκαλλιέργεια. Η τοπική παραγωγή της σταφίδας συνεχίζεται χωρίς καμία διακοπή και τα τελευταία πεντακόσια χρόνια η σταφίδα στάθηκε το σημαντικότερο από τα προϊόντα της Ζακύνθου. Σαν μονόδρομος μονοκαλλιέργεια είχε καταλυτική παρουσία στην τοπική οικονομία.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>

### Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟ Ν. ΑΧΑΪΑΣ



*Φωτ. 2.1. Πάτρα, Πλ. Γεωργίου Α΄, θέατρο Απόλλων,  
που έγινε με πρωτοβουλία των σταφιδεμπόρων*

## 2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται μια ειδική αναφορά στην περιοχή Πατρών και Αιγιαλείας διότι η εργασία μας εστιάζεται αποκλειστικά στο νομό Αχαΐας καθώς και η ιστορία της Πάτρας και του Αιγίου (Βοστίτσας), η ιστορία της σταφίδας, η παραγωγή, η επεξεργασία της, η πώληση και η εξαγωγή της είναι άρρηκτα συνδεδεμένες μεταξύ τους. Ο νομός Αχαΐας αποτελείται από τρεις επαρχίες: 1) των Πατρών, όπου περιλαμβάνει την Κάτω Αχαΐα, 2) της Αιγιαλείας και 3) των Καλαβρύτων. Η σταφίδα, όμως, καλλιεργείται στην Πάτρα και στην ευρύτερη ορεινή περιοχή της και στο Αίγιο εξαιτίας των κατάλληλων κλιματολογικών συνθηκών που επικρατούν.

## 2.2 ΠΑΤΡΑ

Όταν ο Κάρολος Ντίκενς αποθεώνει στις «Χριστουγεννιάτικες ιστορίες» του τις σταφίδες ως συστατικό στοιχείο του γιορταστικού τραπέζιού και, κατά προέκταση, ως ένα από τα σύμβολα της ευτυχίας της αστικής λονδρέζικης οικογένειας, η Βικτωριανή Αγγλία ζει πια την εποχή της πουτίγκας. Αν και ο Cure de Bray τοποθέτησε την εποχή αυτή πολύ νωρίτερα, η κατανάλωση του τσαγιού, της ζάχαρης και των ξηρών καρπών, στους οποίους περιλαμβάνεται η σταφίδα, αυξάνεται θεαματικά στο διάστημα 1844-1876. Οι 14 λίβρες ζάχαρης που κατανάλωνε κάθε Άγγλος το 1844 γίνονται 60 το 1876 και οι 14.000 τόνοι σταφίδας του 1844 γίνονται 46.000 το 1874.



Φωτ. 2.2. Λονδίνο, προβλήτα Αγ. Αικατερίνης, εκφόρτωση σταφίδας σε βαρέλια



Στις αγορές του Λονδίνου και του Λίβερπουλ η κορινθιακή σταφίδα θα εκτοπίσει γρήγορα κάθε άλλο τύπο του προϊόντος αυτού. Στη δεκαετία 1860-1869 το ποσοστό της κατανάλωσης κορινθιακής σταφίδας, στο σύνολο της κατανάλωσης κάθε τύπου σταφίδας φτάνει το 66%, ενώ στη δεκαετία 1831-1840 ήταν 48%. Με τη σταφίδα μια σημαντική περιοχή του Ελληνικού κράτους που στη δεκαετία του 1870 καταλαμβάνει όλη τη βόρεια και δυτική παραλία της Πελοποννήσου αλλά και τα δύο μεγάλα νησιά των Επτανήσων, τη Ζάκυνθο και την Κεφαλονιά, εντάσσεται σ' ένα Ευρωπαϊκό οικονομικό πλαίσιο που υπερβαίνει τον παραδοσιακό χώρο της Μεσογείου και έχει ως κέντρο του την Αγγλία. Η εμπορευματοποίηση της σταφίδας σε μεγάλη κλίμακα οδήγησε αυτή την περιοχή σε μια ακραία εξειδίκευση, τόσο ακραία που θα μπορούσε να μιλήσει κανείς για μόνο καλλιέργεια. Ένας ολόκληρος αγροτικός κόσμος βγαίνει από την αυτάρκεια και προσανατολίζεται προς την εμπορευματοποιημένη παραγωγή.

Οι αγγλικές αγορές είναι ο κύριος τόπος προορισμού του προϊόντος αυτού της πελοποννησιακής γης. Η γαλλική αγορά που ανοίγει ανέλπιστα το 1878-1879, εξαιτίας της φυλλοξήρας που πλήττει τους αμπελώνες της, κλείνει το 1890, αφού προκάλεσε, στη βραχεία διάρκεια ανοδικές τάσεις στη σταφιδοκαλλιέργεια, στις εξαγωγές και τις τιμές.

Αλλά η γαλλική περίοδος είναι μια παρένθεση στο 19<sup>ο</sup> αιώνα της σταφίδας (1828-1905), που έδειξε, όμως, την απόλυτη εξάρτηση της παραγωγής από τη συγκυρία.

Στο κέντρο όλου αυτού του κόσμου, οργανωτής και έμπορος μαζί, είναι η Πάτρα. Η ιστορία της Πάτρας στο 19<sup>ο</sup> αιώνα είναι ταυτόχρονα και μια ιστορία της σταφίδας. Αυτή η «μελαχρινή ανάσα» για τους συγχρόνους της καθορίζει τις σχέσεις της πόλης με τον «έξω κόσμο» και τις σχέσεις με τον «εντός κόσμο» που δεν είναι άλλος από τον κόσμο της υπαίθρου, της μεγάλης ενδοχώρας. Πόλη – λιμάνι, που συμμετέχει σ' ένα διεθνές οικονομικό σύνολο, επιβάλλει τις ιεραρχήσεις, κυρίως μέσα από τη χρηματική – πιστωτική συμμετοχή της στην παραγωγή.

Την περίοδο (1828-1860) η πόλη κατακτά τη θέση της στο διεθνή καταμερισμό και διαμορφώνει, ως εμπορική κοινωνία, τα χαρακτηριστικά των πόλεων–λιμανιών που ελέγχουν τις εξαγωγές.



*Φωτ. 2.3. Πάτρα, Όθωνος Αμαλίας 1930*

Θα λέγαμε ότι το διάστημα 1828-1860 είναι η «κρίσιμη τριακονταετία», γιατί εδώ διαμορφώνονται όλα τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν την πόλη, ως κοινωνία και οικονομία, το 19<sup>ο</sup> αιώνα ακόμη και τον 20<sup>ο</sup> αιώνα, ως τις αρχές, τουλάχιστον, της δεκαετίας του '20.

Κανείς δεν μπορεί να πει, βέβαια, ότι πριν από το 1828 η Πάτρα δεν ήταν το κέντρο των επιχειρήσεων της Πελοποννήσου. Στην πενταετία 1815-1820 η Πάτρα συγκέντρωνε το 59,74% των εξαγωγών της Πελοποννήσου, ενώ παραδοσιακά λιμάνια του γαλλικού εμπορίου, όπως η Κορώνη, περνούν σε δεύτερη μοίρα. Η «εποχή της πουτίγκας» δεν έχει αρχίσει ακόμη στην Αγγλία αλλά όταν ξεσπάει ο πόλεμος για την ανεξαρτησία, η τιμή της σταφίδας βρίσκεται σε ανοδική φάση. Το μεγαλύτερο ποσοστό εισαγόμενου χρήματος στην Πάτρα, στα χρόνια 1817-1821, προέρχεται από το Λονδίνο και τη Ζάκυνθο, ενώ το εξαγωγικό εμπόριο της Πάτρας προς το Λονδίνο, τα Ιόνια Νησιά και τη Μάλτα αγγίζει την ίδια περίοδο, το 73%.



*Φωτ. 2.4. Πάτρα – Μόλος Αγ. Νικολάου (1930)*

Ο αγώνας για την ανεξαρτησία, επιφέρει, όμως, μια βίαιη διακοπή στην οικονομική και κοινωνική εξέλιξη της πόλης. Στην διάρκεια των επτά χρόνων του πολέμου η πόλη καταστρέφεται, ο πληθυσμός την εγκαταλείπει, η γη δεν καλλιεργείται, οι σταφιδικές εργασίες ανακόπτονται, το πλέγμα των οικονομικών και διοικητικών σχέσεων που έχει επιβάλει η πόλη στην ενδοχώρα της αποδιοργανώνεται, οι διαμορφωμένες επαγγελματικές και οικονομικές διαστρωματώσεις αναιρούνται.

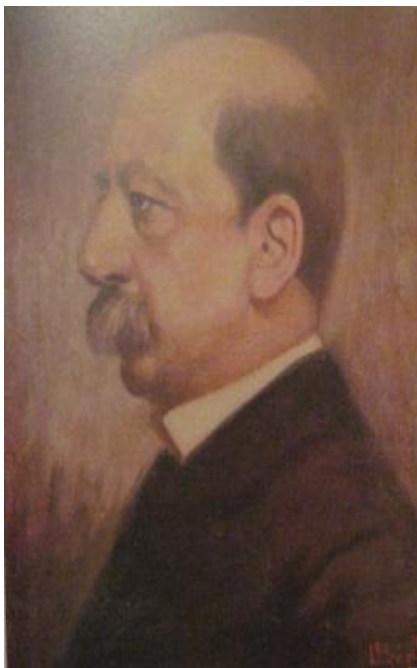
Αν ο πόλεμος για την ανεξαρτησία, όμως είναι μια σημαντική τομή, η δημιουργία μιας νέας πόλης, δίπλα στην παλιά, κατά μήκος της κατής, εκεί όπου άλλοτε υπήρχαν άμπελοι, έλη και τα παραπήγματα για τις ανάγκες ενός σταφιδεμπορίου μικρής κλίμακας, αποτελεί μια άλλη τομή σημαντικότερη.



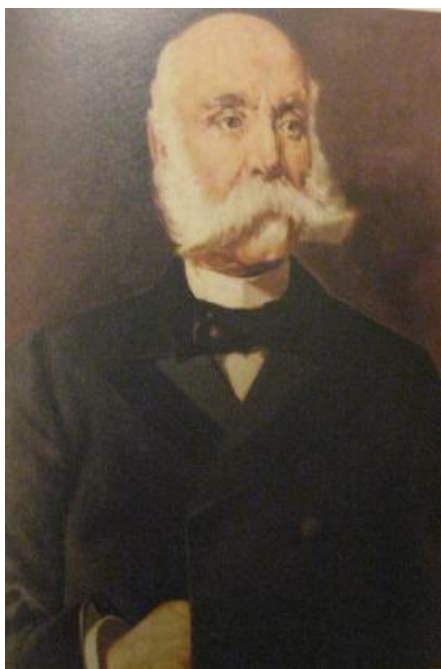
*Φωτ. 2.5. Πάτρα, Πλατεία Τριών Συμμάχων*

Την περίοδο εκείνη η Πάτρα καταλαμβάνει τη θέση του κύριου εξαγωγικού κέντρου του κράτους και διαφοροποιείται έτσι από την Ερμούπολη, κέντρο εισαγωγικό – διαμετακομιστικό, αλλά και από τον Πειραιά λιμάνι εισαγωγικό, που ενέχει, όμως, τα σπέρματα της βιομηχανικής ανάπτυξης.

Ο καταμερισμός αυτός είναι παγιωμένος πια στη δεκαετία του 1850. Ο πίνακας που ακολουθεί με τις εισπράξεις των τελωνείων της Πάτρας, της Ερμούπολης και του Πειραιά, στο διάστημα 1852-1857, είναι χαρακτηριστικός.



*Φωτ. 2.6. Χαρίλαος Τρικούπης, πρωθυπουργός της Ελλάδος, υποστηρικτής κορινθιακής σταφίδας*



*Φωτ. 2.7. Θεόδωρος Δεληγιάννης, πρωθυπουργός της Ελλάδος*

**Πίνακας 2.1.** Εισπράξεις τελωνείων Πάτρας, Ερμούπολης και Πειραιά (1852-1857)

Έτος	Πάτρα		Ερμούπολη		Πειραιάς	
	Εισα- γωγές	Εξα- γωγές	Εισα- γωγές	Εξα- γωγές	Εισα- γωγές	Εξα- γωγές
1852	407.800	391.400	1.089.200	26.700	456.700	30.800
1853	422.800	390.181	1.097.285	29.303	461.580	36.500
1855	323.797	248.367	983.925	35.521	439.976	30.366
1856	337.993	142.976	1.280.000	52.000	478.637	45.960
1857	533.464	368.383	1.512.847	47.991	561.070	57.798

**Πηγή:** Φ.Ε.Κ. 53/30.10.1852, 20/23.7.1853, 44/29.10.1855, 67/31.10.1856, 34/23.9.1857, 31/2.8.1858

Μέσω της φορολογίας επί των εισαγομένων και των εξαγομένων –κυρίως της σταφίδας– προϊόντων στο και από το λιμάνι της πόλης, ο Δήμος αποδεικνύεται ως ο κύριος φορέας των δημόσιων έργων. Ο πίνακας δείχνει το είδος και το ύψος των βασικών φόρων που έχει επιβάλει ο Δήμος για τη χρηματοδότησή του.

**Πίνακας 2.2.** Επιβαλλόμενοι φόροι από το Δήμο (1840-1864)

Είδος Φόρου	Ποσό	Έτος Επιβολής	Παρατηρήσεις
Στη σταφίδα	2% επί της αξίας κατά την εξαγωγή	1840	
Στα εισαγόμενα προϊόντα	0,50%	1836	Για την κατασκευή του λιμανιού
Στα εισαγόμενα προϊόντα	0,25%	1851	Για την κατασκευή του νοσοκομείου
Στον καπνό και το σαπούνι	2%	1854	

Εάν η Αθήνα, αμέσως μετά το 1834, οπότε ανακηρύσσεται πρωτεύουσα γίνεται το διοικητικό κέντρο του Κράτους, η Πάτρα στηρίζει την ανάπτυξή της στο εμπόριο. Εάν στην Αθήνα οι ετερόχθονες, Φαναριώτες κυρίως, με έναν έντονο ανταγωνισμό με την τοπική ηγετική ομάδα, στην Πάτρα, αντίθετα οι νεηλύδες έμποροι από την Κέρκυρα, τη Σμύρνη, τη Χίο ή από αλλού, συμβάλλουν σημαντικά στην οικονομική ανάπτυξη της πόλης, αμβλύνοντας ή εξουδετερώνοντας έτσι πιθανές ανταγωνιστικές διαθέσεις. Οι ετερόχθονες έμποροι φθάνουν στην Πάτρα με σημαντικά κεφάλαια που τα επενδύουν στην αγροτική παραγωγή – ιδιαίτερα της σταφίδας – γεγονός που θα οδηγήσει σε μια ταχεία μετατροπή των καλλιεργήσιμων εκτάσεων σε καλλιεργημένες.

Η Πάτρα, εστία των επιχειρήσεων, δεν προσελκύει μόνο Έλληνες αλλά και ξένους εμπόρους και τραπεζίτες, που φθάνουν στην πόλη είτε με την ιδιότητα του προξένου είτε με την ιδιότητα του εμπορικού αντιπροσώπου. Το σταφιδεμπόριο είναι ο τομέας που προσελκύει τους ξένους. Ο ρόλος των ξένων, στο πεδίο της οικονομίας είναι σημαντικός: επενδύουν στην οργάνωση της αγροτικής παραγωγής και πρωτοστατούν στην οργάνωση του εμπορικού κόσμου. Καθολικοί ή προτεστάντες, οι νεηλύδες ξένοι γίνονται απόλυτα δεκτοί από την πατραϊκή κοινωνία και αποκτούν ισχυρούς δεσμούς (συνήθως με γάμους), επικυρωμένους ακόμη και από την εκκλησία.

Κατεστραμμένη κατά τη διάρκεια του αγώνα για την ανεξαρτησία, η επαρχία Πατρών είναι το 1828 μια μεγάλη χέρσα έκταση. Η εκχέρσωση θ' αρχίσει το 1828 και θα ολοκληρωθεί το 1847, οπότε όλες οι καλλιεργήσιμες γαίες της επαρχίας θα έχουν μετατραπεί σε καλλιεργημένες.

Οι έμποροι εξακολουθούν να είναι ο κύριος μοχλός της αγροτικής πίστης. Και στην Πάτρα, όπως σ' όλα τα σημαντικά εμπορικά κέντρα, εντοπίζουμε τους merchant bankers που χρηματοδοτούν την παραγωγή είτε με δικά τους κεφάλαια είτε με δάνεια που τους χορηγούν η Εθνική αλλά και ξένες τράπεζες. Στο δανειοδοτικό σύστημα η παρουσία τους είναι πολύ έντονη αλλά ο ρόλος τους είναι ακόμη άτυπος. Μόνο προς το τέλος του αιώνα και στις αρχές του 20<sup>ου</sup>, εξαιτίας της σταφιδικής κρίσης, το κράτος θα αναγκαστεί να χορηγήσει σ' αυτούς τα πλεονεκτήματα των τραπεζών, που έχουν σχέση με την εκποίηση του ενεχύρου, των προϊόντων της γης, των ασωμάτων πραγμάτων κ.λπ. Έτσι συνέβη με την εμπορική εταιρεία Α.Μ.

Κόλλας, την τραπεζική εταιρεία Αδελφοί Ι. Φραγκόπουλοι, την εταιρεία Αμβούργερ και Σία, τον έμπορο Π.Α. Βουρλούμη.

Η δανειοδότηση γίνεται με την ακόλουθη διαδικασία: ο έμπορος προκαταβάλλει στον παραγωγό ένα ποσό, με τόκο που κυμαίνεται από 18% έως 24%. Ο παραγωγός είναι υποχρεωμένος να παραδώσει όλο το σταφιδόκαρπο στο δανειστή του. Έτσι η παραγωγή είναι πάντα προαγορασμένη και ο έμπορος μπορεί να κερδοσκοπεί και επί της τιμής αγοράς του προϊόντος.

Δανειστικές δραστηριότητες αναπτύσσουν στην πόλη, αλλά και σ' όλη την Πελοποννησιακή ενδοχώρα, οι ξένοι εμπορικοί οίκοι Βαρφ και Φελς και οι ελληνικοί Κόλλα, Κρεμμύδη, Φραγκόπουλου, Τζίνη, Αγαπητού, Φακίρη και Τζούκου.

Η χρηματοδότηση της σταφιδοκαλλιέργειας από το εμπορικό κεφάλαιο της Πάτρας προσδιορίζει ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του σταφιδεμπορίου στο 19<sup>ο</sup> αιώνα, που είναι η συγκέντρωση από μια δεκάδα εμπορικών οίκων της πόλης. Έτσι εξηγείται ότι το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής της Ηλείας, της Πυλίας και της Τριφυλίας, ακόμη και της Κορινθίας, φθάνει στην Πάτρα, με μικρά ιστιοφόρα, για να εξαχθεί από εκεί στις μεγάλες αγορές του Λονδίνου και του Λίβερπουλ. Στην τεσσαρακονταετία 1833-1877 η μέση αξία των εξαγωγών σταφίδας από το λιμάνι της Πάτρας αποτελεί το 73,69% των συνολικών εξαγωγών σταφίδας.

Η σταφίδα είναι η πηγή του πλούτου της πόλης και η πόλη εξαιτίας της σταφίδας αναδεικνύεται σε «μητέρα-τροφό» του προϋπολογισμού του νεοελληνικού κράτους για όλο σχεδόν το 19<sup>ο</sup> αιώνα.

Παρά την έλλειψη της υποδομής, η Πάτρα γίνεται το κέντρο της εξαγωγής ως σταφίδας που παράγεται όχι μόνο στη περιφέρειά της αλλά και στις γειτονικές επαρχίες της Ήλιδας και του Αιγίου απέναντι Αιτωλοακαρνανία ή στην πιο μακρινή Μεσσηνία. Τα λιμάνια της Βοστίτσας και του Κατάκωλου βρίσκονται πάντα, από πλευράς εξαγωγικών δραστηριοτήτων, σε δεύτερη θέση.

Το λιμάνι της Πάτρας είναι το κύριο εξαγωγικό κέντρο της σταφίδας, αφού εδώ συγκεντρώνεται περισσότερο από το 50% της συνολικής παραγωγής. Από τη Βοστίτσα εξάγεται το 1830 το 55% της παραγωγής και το 1831 το 49%. Είναι δύο χρόνια που στην Πάτρα μόλις αρχίζουν να συγκροτούνται οι εξαγωγικοί εμπορικοί οίκοι και η πόλη προσπαθεί να δημιουργήσει μια στοιχειώδη υποδομή, από εκεί και πέρα ο ρόλος του λιμανιού της Βοστίτσας θα είναι πάντα συμπληρωματικός. Θα

περάσουν πάνω από 20 έτη, έως το 1852, οπότε το λιμάνι της Βοστίτσας θα αποκτήσει πάλι και σημαντική δραστηριότητα. Αρχίζει η περίοδος της υποπαραγωγής, που διαρκεί ως το 1855, εξαιτίας της ασθένειας που προσβάλλει τους αμπελώνες της Πάτρας.

Κατά τα άλλα, ως το 1850, η κίνηση των εξαγωγών παρουσιάζεται κανονική και το σύνολο τους παραγόμενου προϊόντος εξάγεται, σχεδόν, ολόκληρα και μάλιστα την περίοδο από το τέλος του Αυγούστου ως και τον Φεβρουάριο του επόμενου έτους. Είναι η περίοδος που μπορούμε να ονομάσουμε «εμπορικό έτος της σταφίδας».

Η κανονική αυτή κίνηση θα κλονισθεί το 1851, οπότε το ήμισυ της παραγωγής μένει στις αποθήκες (22 εκατομ. ενετικές λίβρες). Η Ευρωπαϊκή κρίση θα πλήξει το εμπόριο της σταφίδας, άμεσα εξαρτώμενο από την εξωτερική αγορά. Ο αντίκτυπος της κρίσης γίνεται περισσότερο αισθητός στην πόλη με τη χρεοκοπία δύο μικρών αγγλικών εξαγωγικών οίκων, που σημειώνεται το έτος αυτό.

Τη διεθνή κρίση θα διαδεχθεί η τοπική κρίση της υποπαραγωγής το 1856 η παραγωγή θα επανέλθει σε υψηλά επίπεδα αλλά από την Ευρώπη δε θ' αργήσουν να φτάσουν τα μηνύματα μιας νέας κρίσης που θα γίνει αισθητή στην πόλη με τη μεγάλη πτώση της τιμής της σταφίδας.

Οι συνεχείς κρίσεις προκαλούν μια μεγάλη αναταραχή που εκδηλώνονταν κατά διαφόρους τρόπους, θα λέγαμε ριζοσπαστικούς, αφού έμποροι και κτηματίες προσπαθούν να δουν, για πρώτη φορά, την παραγωγή και την εκμετάλλευση της σταφίδας έξω και πάνω από τη συγκυρία.

Το εμπόριο της σταφίδας γίνεται με ανύπαρκτη ή στοιχειώδη υποδομή. Κανένας εθνικός δρόμος δεν υπάρχει που να συνδέει την πόλη με τη λοιπή Πελοπόννησο και την άλλη Ελλάδα. Μόλις το 1849 ζητείται η κατασκευή δρόμων που να συνδέουν την πόλη με τις κοινότητες και τα χωριά της επαρχίας της και το 1852 δημοπρατείται η κατασκευή 16 γεφυρών. Ύψος κονδυλίου 11.990 δρχ. –στον αδιάβατο από τους χείμαρρους πολυσύχναστο δρόμο που συνδέει την πόλη με το πλησιέστερο προς την ηπειρωτική Ελλάδα ακρωτήριο Ρίου.

Πέντε ή, στην καλύτερη περίπτωση, τέσσερις ώρες διαρκούσε η διαδρομή Πάτρας - Αχαΐας, στο νότιο-δυτικό άκρο της Πατραϊκής πεδιάδας, μια απόσταση 25 χιλιομέτρων. Οκτώ ώρες ως το Αίγιο. Είκοσι μία ώρες και είκοσι πέντε λεπτά ως τον Πύργο. Έτσι η θάλασσα παραμένει η κύρια οδός της επικοινωνίας.



Υποτυπώδης είναι και η λιμενική υποδομή. Ακόμη και το 1858 «το κατάστημα του τελωνείου είναι χειρότερον πενιχρού ιπποστασίου εντός του οποίου ου μόνον τα εμπορεύματα δεν δύνανται να εναποταμιευθώσι προσωρινώς μέχρις ου γίνει ο καταλογισμός του φόρου και τα παραλάβωσιν οι έμποροι, αλλά ούτε καν οι υπάλληλοι δύνανται να μένωσιν εν ούτω ευρυχώρως».

Όλες οι αποθήκες όπου συγκεντρώνεται η σταφίδα ανήκουν στους εμπόρους. Βρίσκονται στην παράλια γραμμή ή στα κατά μήκος του λιμανιού οικοδομικά τετράγωνα και αποτελούν, οι περισσότερες, ιδιοκτησία 6-8 εμπορικών, ελληνικών και ξένων οίκων.

Μέσα στις συνθήκες αυτές, μια σταφιδική πολιτική είναι παντελώς απύσχα. Το κράτος αρκείται μόνο στο να εκδίδει τα διατάγματα ή τους νόμους για τη φορολογία επί της σταφίδας ή μερικές φορές, να πιέζει δια της διπλωματικής οδού, με σκοπό τη μείωση του δασμού εισαγωγής του προϊόντος σε διάφορες χώρες.

Αν και η επιβολή του φόρου καθορίζεται σχεδόν κάθε χρόνο, το ύψος του είναι το ίδιο, δηλαδή 10% ad valorem ο έγγειος φόρος και 6% ο δασμός εξαγωγής. Και οι δύο φόροι εισπράττονται στο τελωνείο.

Το 1858 οι φόροι αυτοί γίνονται πάγιοι. Συγκεκριμένα ο έγγειος φόρος καθορίζεται στις 10,50 δρχ. ανά 1.000 ενετικές λίβρες και ο δασμός εξαγωγής στις 5 δρχ. Το γενικό πλαίσιο του εμπορίου της σταφίδας έχει καθοριστεί, σχετικά νωρίς, από τις διμερείς συνθήκες και συμβάσεις.

Η Αγγλία είναι η κυριότερη αγορά της σταφίδας. Στα λιμάνια του Λονδίνου και του Λίβερπουλ τα πλοία ξεφορτώνουν το προϊόν της Πελοποννησιακής γης με όλο και περισσότερο αυξανόμενους ρυθμούς. Η κατανάλωση μεγαλώνει χρόνο με το χρόνο. Οι 11.515.424 ενετικές λίβρες που καταναλώθηκαν το 1814 έγιναν 20.285.088 το 1833, μετά μια εικοσαετία.

Αλλά και για όλο το 19<sup>ο</sup> αιώνα η Αγγλία παραμένει η κύρια αγορά του προϊόντος. Η αύξηση της σταφιδοκαλλιέργειας είναι συνδεδεμένη με την αύξηση της ζήτησης της σταφίδας από την Αγγλία κυρίως την περίοδο 1845-1875 ως πρώτη ύλης μιας οικιακής ζαχαροπλαστικής των αστικών στρωμάτων.

Όσον αφορά στον προορισμό του προϊόντος, μπορούμε να διακρίνουμε τρεις ζώνες στον ευρωπαϊκό χώρο. Η Ζώνη Α περιλαμβάνει τα αγγλικά λιμάνια που αναφέραμε. Η Ζώνη Β το λιμάνι της Τεργέστης και η ζώνη Γ τα λιμάνια της Ολλανδίας. Τα λιμάνια της Τουρκίας και η Μάλτα δέχονται ασήμαντες ποσότητες,

ενώ σε περιόδους ευρωπαϊκής κρίσης, όπως το 1848, μπορεί να φθάσει στην πόλη κάποιο πλοίο με σημαία νορβηγική, σουηδική ή δανική για να φορτώσει σταφίδα με προορισμό σκανδιναβικά λιμάνια.

Η σταφίδα που φθάνει στη Ζώνη Α καταναλώνεται εκεί εκτός από πολύ μικρές ποσότητες που επανεξάγονται με προορισμό την αγορά των Ηνωμένων Πολιτειών, όπως συνέβη το 1839. Η σταφίδα που φθάνει στη Ζώνη Β προωθείται κυρίως προς τις αγορές της Γερμανίας, της Ολλανδίας αλλά και της Αγγλίας. Η σταφίδα που φθάνει στη Ζώνη Γ καταναλώνεται στις Κάτω Χώρες.

Ο μεγαλύτερος όγκος του προϊόντος φθάνει στη Ζώνη Α που είναι η αγορά με τη μεγαλύτερη κατανάλωση. Αν και η Αγγλία είναι μεγαλύτερη καταναλώτρια αγορά της σταφίδας, ο δασμός εισαγωγής του προϊόντος είναι δυσανάλογα υψηλός σε σχέση με την τιμή της αγοράς στον τόπο παραγωγής.

Οι έμποροι της Πάτρας ζήτησαν πολλές φορές από την ελληνική κυβέρνηση να μεσολαβήσει για τη μείωση του δασμού. Και το 1853, μέσα στην κρίση, αντιπροσωπεία πατρικών εμπόρων πήγε στο Λονδίνο υποβάλλοντας αίτηση για μείωση του δασμού στο αρμόδιο αγγλικό υπουργείο. Μείωση θα γίνει αλλά επτά έτη αργότερα.

Σχετικά με τη μεταφορά του προϊόντος στις τρεις ζώνες, μπορούμε να παρατηρήσουμε ότι ισχύει, γενικά, η αρχή της εθνικότητας, δηλαδή η σταφίδα μεταφέρεται με πλοία που φέρουν τη σημαία της ζώνης στην οποία φθάνει το προϊόν. Έτσι στην Αγγλία η σταφίδα μεταφέρεται με αγγλικά πλοία και στην Τεργέστη με αυστριακά. Αντίθετα, η σταφίδα που φθάνει στη Ζώνη Γ σπανίως μεταφέρεται με πλοία που έχουν ολλανδική σημαία.

Η ανάπτυξη του σταφιδεμπορίου συνοδεύτηκε και από τη γρήγορη ανάπτυξη των ασφαλιστικών επιχειρήσεων. Μόνο που οι επιχειρήσεις αυτές δεν ήταν ένας αποκλειστικά συμπληρωματικός τομέας του εμπορίου της σταφίδας αλλά και ένας αυτοτελής χώρος άσκησης μιας άλλης οικονομικής δραστηριότητας από τους εμπορικούς κύκλους της πόλης όπου μεγάλα ποσά επενδύθηκαν και κερδήθηκαν σε βάρος, συχνά, των ασφαλισμένων.

Είναι χαρακτηριστικό πως η ανάπτυξη των ασφαλιστικών επιχειρήσεων παρατηρείται μια δεκαετία του 1850 και κυρίως μεταξύ των ετών 1854 και 1859, μια κρίσιμη περίοδο για την οικονομία της πόλης, που απειλήθηκε σοβαρά από τη

χρόνια υποπαραγωγή της σταφίδας αλλά και από τη διεθνή κρίση του 1857, με τις επιπτώσεις της στις τιμές του προϊόντος.

Ο σκοπός των εταιρειών είναι η ασφάλεια κινδύνου και ιδιαίτερα η ασφάλεια κινδύνου θαλάσσης. Ορισμένες εταιρείες επεκτείνουν, όμως, τη δραστηριότητά τους και πέραν των ασφαλίσεων, υποκαθιστώντας, έως ένα βαθμό, το ρόλο των τραπεζών. Για παράδειγμα, η εταιρεία «Πάτραι» χορηγεί σε εμπόρους, μετόχους της ή όχι, δάνεια με τόκο 10%, ενώ μετά το 1854 λειτουργεί και σαν αποταμιευτήριο με τόκο 5%.

Έτσι λοιπόν αναδεικνύονται ορισμένα χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν την πόλη της Πάτρας για όλο το 19<sup>ο</sup> αιώνα. Πάρα την εμφάνιση της βιομηχανίας, στις τελευταίες δεκαετίες του αιώνα, τα χαρακτηριστικά αυτά δεν θα μεταβληθούν. Μόνο η μεγάλη σταφιδική κρίση του 20<sup>ου</sup> αιώνα πια, θα επιφέρει βασικές αλλοιώσεις στην οικονομική και κοινωνική συμπεριφορά της πόλης.

Μπορούμε να συνοψίσουμε τα χαρακτηριστικά αυτά ως εξής:

- α) Σχέσεις της πόλης με μια αγροτική ενδοχώρα.
- β) Υπεροχή της αγροτικής παραγωγής, δηλαδή της σταφιδοπαραγωγής. Που είναι απόλυτα εμπορευματοποιημένη και συνδεδεμένη με εξωτερικές αγορές.
- γ) Διαμεσιτικός ρόλος της πόλης ανάμεσα στην ενδοχώρα και στην εξωτερική αγορά.
- δ) Εμφάνιση ενός αστικού στρώματος που χαρακτηρίζεται από μια σημαντική δυνατότητα συσσώρευσης, εξαιτίας του εμπορίου της σταφίδας.
- ε) Επανεπένδυση των κεφαλαίων στην αγροτική οικονομία με τοκογλυφικούς όρους και μεγάλες δυνατότητες οικονομικής δραστηριότητας σε τομείς σχετικούς με το σταφιδεμπόριο.
- στ) Περιορισμένη, τελικά, διείσδυση του εμπορικού κεφαλαίου στο δευτερογενή τομέα της παραγωγής.
- ζ) Δημογραφικό ρεύμα ροής προς την πόλη, που προσδιορίζεται από τη σχέση αγροτική παραγωγή – εμπόριο και αποτελεί το βασικό παράγοντα της πληθυσμιακής αύξησής της.

## 2.3 ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ



*Φωτ. 2.8. Αίγιο. Φόρτωση σταφίδας για Γαλλία (1973)*

Αναφερόμαστε στη παγκόσμια γνωστή κορινθιακή σταφίδα με το όνομα «Βοστίτσας» όπου καλλιεργείται στην ημιορεινή και ορεινή περιοχή του Αιγίου, της πανέμορφης παραλιακής πόλης που βρίσκεται στα βόρεια της Πελοποννήσου και είναι η δεύτερη σε μέγεθος πόλη της Αχαΐας.

Η κυριότερη οικονομική δραστηριότητα της περιοχής είναι η γεωργία, ενώ παρουσιάζεται και μια αρκετά σημαντική εμπορική κίνηση στο λιμάνι της πόλης. Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας «Βοστίτσας» πιστεύεται πως άρχισε το 1300 μ.Χ. Η συσσωρευμένη καλλιεργητική γνώση αιώνων, οι άριστες κλιματολογικές συνθήκες, το γόνιμο έδαφος και η φυσική αποξήρανση του προϊόντος κάτω από τον λαμπερό Ελληνικό ήλιο δίνουν ένα προϊόν εξαιρετικής ποιότητας φημισμένο για την γεύση και το άρωμά του.

Ύστερα από την επέκταση της σταφιδοκαλλιέργειας το 1837 και η μεγάλη αξία που παίρνει η σταφίδα τη περίοδο 1868-1872 το Λιμάνι του Αιγίου αναπτύσσεται σ' ένα βαθμό ως αυτοδύναμο εξαγωγικό κέντρο, χωρίς όμως να αποκτήσει ποτέ την εμπορική εμβέλεια του λιμανιού της Πάτρας.



*Φωτ. 2.9. Αίγιο, Σύλλογος Μεταφορέων Σταφίδας*

Από εδώ εξάγεται τώρα το μεγαλύτερο μέρος του σταφιδοκάρπου της Αιγιάλειας, καθώς και το τμήμα της παραγωγής γειτονικών περιοχών. Την περίοδο αυτή αποτελεί το τέταρτο εξαγωγικό κέντρο σταφίδας μετά την Πάτρα, το Κατάκωλο και τη Ζάκυνθο. Συγκεντρώνοντας πληροφορίες από διάφορες πηγές παρατηρούμε ότι τη διετία 1870-1880 η εξαγωγική κίνηση εμφανίζει ανοδική τάση.

Η σχετική θέση του Αιγίου ως εξαγωγικού κέντρου σταφίδας αναφορικά με την Πάτρα, το Κατάκωλο και τη Ζάκυνθο συνδέεται με την ένταση της σταφιδοκαλλιέργειας στο εσωτερικό της επαρχίας, με την απόσπαση των γύρω τοπικών αγορών από την εμπορική επιρροή της Πάτρας και με το υπόδειγμα εσωτερικής ζήτησης που διαμορφώνεται κάθε φορά. Έτσι την η περίοδο 1878 - 1888, η Γαλλική ζήτηση θα ενισχύσει τις εξαγωγές από το Κατάκωλο και τα λιμάνια της Πάτρας.



Φωτ. 2.10. Αίγιο, παραλία με σταφιδαποθήκες

Λαμβάνοντας υπόψη τον προηγούμενο παράγοντα, η υπεροχή του εμπορικού κέντρου των Πατρών γίνεται καταφανής. Έτσι σύμφωνα με τα στοιχεία του 1878, στην Πάτρα η εξαγόμενη σταφίδα υπερβαίνει κατά 232%. Την τοπική παραγωγή, στη Ζάκυνθο κατά 33% και στο Αίγιο μόλις κατά 10,8%.

**Πίνακας 2.3.** Εξαγωγές σταφίδας από το λιμάνι του Αιγίου (1873-1881)

ΕΤΟΣ	Όγκος (ενετικές λίρες)	Δείκτης	Συμμετοχή Αιγιαλείας %
1873	10999914	100,00	87,35
1874	8269394	79,18	81,95
1876	11666600	100,06	–
1877	15930701	144,83	–
1878	19225841	174,78	90,25
1881	23225449	211,14	–

**Πηγή:** ΝΕΜΕΣΗΣ, «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΤΑΦΙΣ» Οικονομική επιθεώρηση,  
«Κιβωτός, Εφημερίδα Αιγίου»

Η παρακολούθηση των ροών μεταφοράς συγκέντρωσης και εξαγωγής της σταφίδας στην εξεταζόμενη περίοδο έχει μεγάλη σημασία για τις οικονομικές και κοινωνικές μεταβολές που επέρχονται στο χώρο της Αιγιαλείας. Σε ένα πλαίσιο έντονων πληθυσμιακών μετακινήσεων και μεταβολών στην εσωτερική ζήτηση του προϊόντος, από τα μέσα της δεκαετίας 1870-1880, το παραδοσιακό υπόδειγμα συγκέντρωσης και εξαγωγής της σταφίδας μεταλλάσσεται και η μεταλλαγή αυτή συμπίπτει με τις αλλαγές που σημειώνονται στα μέσα θαλάσσιων και χερσαίων μεταφορών δίνοντας μια άλλη κοινωνική δυναμική στο εξεταζόμενο μικροχώρο.

Έτσι μπορούμε να διακρίνουμε την πρώτη φάση, όπου η σταφίδα μεταφέρεται στο Αίγιο από την ενδοχώρα της Αιγιαλείας με τη βοήθεια ζώων ή από άλλες κοντινές περιοχές με Γαλαξιδιωτικά πλοία. Συγκεντρώνεται στις αποθήκες των μεταπωλητών στην παραλία Αιγίου και από εκεί μεταφέρεται πάλι με Γαλαξιδιωτικά πλοία στην Πάτρα και εξάγεται στην Αγγλία ή σε άλλες χώρες του εξωτερικού με αγγλικά κυρίως πλοία.

Στην δεύτερη φάση η μεταφορά και η συγκέντρωση ως το λιμάνι του Αιγίου θα γίνεται με τα ίδια περίπου μέσα, αλλά ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής θα εξάγεται τώρα απ' ευθείας από το Αίγιο στο εξωτερικό.

Σε αυτή τη φάση μπορούμε να μιλούμε για κύριους εμπορους σταφίδας στο Αίγιο. Η σταφίδα μεταφέρεται εν μέρει στην Πάτρα και στο μεγαλύτερο μέρος της στα Αγγλικά λιμάνια. Κύριος τόπος προορισμού είναι το Λονδίνο, το Λίβερπουλ, το Μπίστρολ και το Πρίνστον.

Το 1873 τα 2/3 των εξαγωγών του Αιγίου κατευθύνθηκαν στο Λονδίνο, και το υπόλοιπο 1/3 στο Λίβερπουλ και για τη μεταφορά τους χρησιμοποιήθηκαν 16 μεγάλα εμπορικά πλοία (αγγλικά και ελληνικά), οι εξαγωγές από την Πάτρα έχουν την ίδια κατεύθυνση, δηλαδή την Αγγλία αλλά σε μικρότερο ποσοστό, καθώς καλύπτουν επίσης και τις αγορές, της Τεργέστης, της Αμερικής και της Μασσαλίας.

Στη τρίτη φάση η εισαγωγή του σιδηροδρομικού συστήματος θα αλλάξει άρδην την εικόνα. Βέβαια το διαγραφόμενο σχήμα ροών –ενδοχώρα Αιγιαλείας – Λιμάνι Αιγίου – Λιμάνι εξωτερικού– δεν ανταποκρίνεται πλήρως στην πραγματικότητα.

Στο λιμάνι του Αιγίου δεν συγκεντρώνεται όλη η εξαγωγίμη παραγωγή της Αιγιαλείας. Είτε μέσω της Θάλασσας, είτε μέσω του σιδηροδρόμου, μέρος της παραγωγής συγκεντρώνεται στο λιμάνι της Πάτρας (με ενδιάμεσο σταθμό το Αίγιο ή

απευθείας), από όπου εξάγεται στο εξωτερικό. Αυτό το φαινόμενο μπορεί να αποδοθεί στο γεγονός ότι ορισμένες εμπορικές σχέσεις εξακολουθούν να υφίστανται λόγω οικογενειακών δεσμών ή άλλων τοπικών ιδιομορφιών.

Ταυτόχρονα στο Αίγιο συγκεντρώνεται σταφίδα και από άλλες περιοχές εκτός της ενδοχώρας της Αιγιαλείας όπως από την Κορινθία, το Μεσολόγγι, τη Δωρίδα, τη Ναύπακτο και από την Πάτρα.

Το φαινόμενο αυτό αντανακλά τη μεγάλη εμβέλεια των εμπορών του Αιγίου, και τον οικονομικό ρόλο της πόλης, από τις αρχές ακόμη του αιώνα σε όλη την περιοχή του κόλπου και τις πατροπαράδοτες συναλλαγές με την απέναντι πλευρά της Στερεάς Ελλάδας.

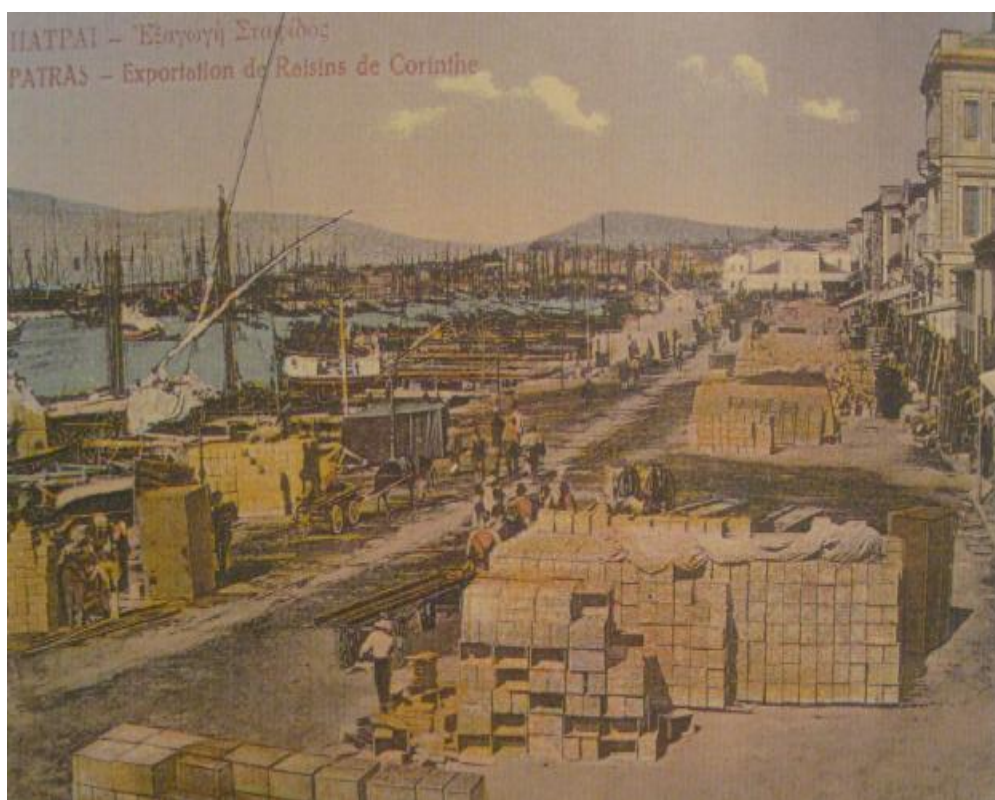
Διαφαίνεται τώρα ότι ανάμεσα στα κύρια παραδοσιακά εξαγωγικά κέντρα σταφίδας στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο αναπτύσσονται συμπληρωματικές και ανταγωνιστικές σχέσεις. Όσον αφορά τη συγκέντρωση και εξαγωγή της σταφίδας καθώς και τις συνεπαγόμενες οικονομικές δραστηριότητες.

Έτσι η περιορισμένη καθετοποίηση της παραγωγής στην Αιγιάλεια – σταφιδοφυτείες, κιβωτιοποιία, βαρελοποιία– συνδέονται με την μεγάλη ανάπτυξη που πήρε η κιβωτιοποιία στην Πάτρα, όταν την ίδια στιγμή σε πολλά άλλα επίπεδα της οικονομικής και κοινωνικής ζωής, έχουμε μια υπερκάλυψη από την πλευρά αυτής της πόλης.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

### ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ – ΕΜΠΟΡΙΟ ΣΤΑΦΙΔΑΣ



Φωτ. 3.1. Πάτρα – λιμάνι και παραλία – εξαγωγή σταφίδας

### 3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο τρίτο κεφάλαιο θα μιλήσουμε για τον τρόπο με τον οποίο η σταφίδα καθόριζε τη ζωή της Πάτρας και του Αιγίου, σε βαθμό που η οικονομική και κοινωνική ζωή των πόλεων ακολουθούσε τους ρυθμούς του εμπορίου της. Επίσης θα γίνει αναφορά για την ίδρυση και διάλυση της σταφιδικής τράπεζας καθώς και για τη σύσταση της προνομιούχου εταιρείας που ο απώτερος σκοπός της ήταν να προστατεύσει την παραγωγή και το εμπόριο της σταφίδας από την νοθεία. Ακόμη, θα παρακολουθήσουμε την κίνηση των τιμών της σταφίδας κατά τα έτη 1851-1897 και τέλος την πληθυσμιακή ανάπτυξη – επίπτωση του πληθυσμού.

### 3.2 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ-ΕΜΠ. ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Εμπόριο στην Πάτρα, σ' όλο το 19<sup>ο</sup> αιώνα σημαίνει κατά το μεγαλύτερο μέρος εμπόριο της σταφίδας, που για αρκετές δεκαετίες δεσπόζει στην κίνηση και την οικονομική ζωή της πόλης.

Η εμπορική κίνηση στα άλλα προϊόντα βρίσκεται σε δεύτερη μοίρα. Τα κυριότερα έσοδα του νεοσύστατου κράτους προέρχονται από τη σταφίδα. Γι' αυτό και η ανάπτυξη της σταφιδικής κίνησης ανεβάζει το οικονομικό επίπεδο της πόλης.



*Φωτ. 3.2. Πάτρα- εξαγωγή σταφίδας*

Ο Πατρινός έμπορας έχει εμπορική συνείδηση και παράδοση, ενώ η φήμη του έχει ξεπεράσει τα ελληνικά σύνορα. Η εμπορική του δραστηριότητα χρονολογείται από τα χρόνια της Τουρκοκρατίας.

Η συσσώρευση, όμως, του πλούτου από το εμπόριο δημιουργεί φοβερή ανισότητα στις τάξεις της κοινωνίας. Ακόμα υπάρχει μια ομάδα ανθρώπων η τάξη των αγωνιστών, που δεν μπορούν να συνηθίσουν στην αλλαγή των συνθηκών ζωής.

Συνηθισμένοι στο συνεχή αγώνα με τους Τούρκους παραμένουν απροσάρμοστοι και δύσκολα αφομοιώνονται από το κοινωνικό σύνολο. Σ' αυτό συντελεί όχι μόνο η έλλειψη προσαρμοστικότητας στον καινούργιο τρόπο ζωής, αλλά και η ερήμωση της ελληνικής γης.

Οι καλλιέργειες έχουν καταστραφεί και το εμπόριο έχει ατονήσει. Σαν πρώτη προσπάθεια το κράτος παροτρύνει τον πληθυσμό να ασχοληθεί με την καλλιέργεια της σταφίδας. Είναι μια ενέργεια που αποδίδει καρπούς και που έχει σαν αποτέλεσμα να αναπτυχθεί η Πάτρα σε οικονομική οντότητα μέσα στο ελληνικό κράτος.

Έτσι, οι σταφιδοφόρες περιοχές στηρίζουν την οικονομία σε τέτοιο βαθμό ώστε η μετέπειτα σταφιδική κρίση να προκαλέσει και γενικότερη κρίση στην εθνική οικονομία.

Η σταφίδα ονομάζεται «μαύρος χρυσός» γιατί η εξαγωγή της συσσωρεύει πολύτιμο συνάλλαγμα στην Ελλάδα, ιδιωτικό κεφάλαιο στους σταφιδέμπορους και πλούτο στην περιοχή. Η καλλιεργουμένη επιφάνεια συνεχώς πολλαπλασιάζεται.

Στις πρώτες δεκαετίες ολόκληρη σχεδόν η ποσότητα εξάγεται στην Αγγλία. Δίνεται μεγάλη σημασία στο πρώτο πλοίο που θα καταφθάσει στα αγγλικά λιμάνια φορτωμένοι με σταφίδα της καινούργιας σοδιάς. Είναι τα πριμαρόλια και γίνεται ένας πραγματικός αγώνας ταχύτητας μεταξύ των σταφιδεμπόρων για το πριμαρόλι.

Τα σημάδια της κοινωνικής ανάπτυξης γίνονται όλο και πιο φανερά στην πόλη με τα καλλιμάρμαρα κτίρια, τις δεξιώσεις και τα άφθονα κέντρα.

Το εμπόριο διευκολύνεται στις συναλλαγές του από τις τραπεζικές επιχορηγήσεις και πιστώσεις.

Ήδη από το 1845 η Ιονική Τράπεζα ιδρύει υποκατάστημα. Η εθνική ιδρύει το υποκατάστημά της το 1846. Από το 1898 η Εθνική Τράπεζα εγκαθίσταται σε δικό της οίκημα. Το 1844 ιδρύεται η Εμπορική Τράπεζα με υποκαταστήματα στον Πειραιά και την Πάτρα. Το 1847 όμως καταργείται το υποκατάστημα της Πάτρας. Από το 1860 έως το 1864 ιδρύονται στην Πάτρα η Ελληνική Ναυτική Τράπεζα, η

εμπορική «ο Αργοναύτης» και η Ναυτική και Εμπορική Ασφαλιστική Προεξοφλητική Εταιρία «Αι Πάτριαι».



*Φωτ. 3.3. Εκφόρτωση στο Λονδίνο με βαρέλια σταφίδας (1880)*

Ακόμα λειτουργούν οι τράπεζες Πιστωτική, Ναυτική «Ανατολή», ο «Αρχάγγελος», Λαϊκό Ταμιευτήριο για δανεισμό, ο Λαϊκός Σύνδεσμος «Άγιος Κωνσταντίνος» και ο Καλαβρυτινός Σύλλογος.

Η κυριότερη αγορά της σταφίδας είναι η αγγλική και ακολουθούν η γαλλική, ρωσική, αμερικάνικη, αυστραλέζικη, καναδική.



*Φωτ. 3.4. Ρωσία. Άποψη της αγοράς με την μεταφορά σταφίδας και άλλων προϊόντων*

Η συνολική παραγωγή σταφίδας ανέρχεται σε 40.000 τόνους το 1864, ενώ το 1898 φτάνει τους 120.000 τόνους και 26.000 χιλιάδες τόνους σουλτανίνας. Η κατανάλωση στην αγγλική αγορά ανέρχεται στις 20.000 τόνους το 1850 και στις 57.000 τόνους το 1899, ενώ στη Βόρεια Ευρώπη τους 30.000 το 1893, στην Αμερική και τον Καναδά 16.000 τόνους, στη Ρωσία 25.000 τόνους το 1895 και στη Γαλλία 20.000 τόνους.

Υπολογίζεται ότι μένουν αδιάθετοι 50.000 τόνοι το χρόνο.

Τα έσοδα του Ελληνικού κράτους από τη σταφίδα ανέρχονται στα 70 εκατομμύρια δραχμές σε συνάλλαγμα. Το λιμάνι φτάνει στη μεγαλύτερη εξαγωγική του ακμή μετά την ένωση της Επτανήσου με την Ελλάδα, το 1864.

Η παραγωγή της σταφίδας το 1854-55 σημειώνει κάμψη μετά την καταστροφή των αμπελιών από την φυλλοξήρα, με συνέπεια την οικονομική κρίση στο ελληνικό κράτος και στην Πάτρα ειδικότερα κάμψη, με συνέπεια να χρεοκοπήσουν πολλοί εξαγωγικοί οίκοι, μεταξύ των οποίων του Ingate το 1858, του Χαραλάμπη το 1862 κ.λπ.

Η ασθένεια των σταφιδαμπελώνων την δεκαετία 1850 είχε ως αποτέλεσμα την απώλεια των 3/4 του εισοδήματος του πληθυσμού.

Η πρώτη αυτή σταφιδική κρίση, που προκλήθηκε από την προσβολή των αμπελώνων από μυκητίαση, δημιούργησε μεγάλη αναταραχή και προβληματισμό για την τύχη της σταφίδας και τις δυνατότητες απεξάρτησής της από τις ξένες αγορές.

Οικονομική όμως άνοδο με αύξηση της εξαγωγής σημειώνεται στη δεκαετία 1880-1890. είναι η περίοδος που καταστρέφονται από φυλλοξήρα τα γαλλικά αμπέλια και το γαλλικό κράτος αναγκάζεται να εισαγάγει ελληνική σταφίδα, που γίνεται σωσίβιο στους Γάλλους παραγωγούς και μια ευκαιρία πλουτισμού, αν και προσωρινή, στους Έλληνες παραγωγούς και σταφιδέμπορους.

Η αύξηση της εξαγωγής είναι θεαματική. Γι' αυτό και η καλλιέργεια των αμπελιών πολλαπλασιάζεται. Το κυριότερο εξαγωγικό λιμάνι είναι η Πάτρα. Στη συνέχεια δημιουργούνται και άλλα μικρότερα λιμάνια για την εξαγωγή της σταφίδας.

**Άνοδος.** Το 1888 που η εξαγωγή της σταφίδας φθάνει σε 297.658.668 λίτρα, η κίνηση στα διάφορα λιμάνια έχει ως εξής:

Λιμάνι Πάτρας	λίτρες	72.922.132
Λιμάνι Ληξουρίου	λίτρες	8.300.891
Λιμάνι Ζακύνθου	λίτρες	26.595.258
Λιμάνι Κατακόλου	λίτρες	46.948.002
Λιμάνι Κυλλήνης	λίτρες	7.120.907
Λιμάνι Αιγίου	λίτρες	24.508.572
Λιμάνι Αργοστολίου	λίτρες	9.044.079
Λιμάνι Καλαμάτας	λίτρες	18.552.811

**Η παραγωγή του ίδιου χρόνου ανέρχεται σε:**

Πάτραι	32.548.621	λίτρες
Αιγιάλεια	52.213.301	λίτρες
Κορινθία	19.956.826	λίτρες
Ηλεία	85.367.171	λίτρες
Τριφυλία	32.309.172	λίτρες
Μεσσηνία	25.792.354	λίτρες

**Η εξαγωγή σταφίδας την πενταετία 1870-1875 είναι ως εξής:**

1870	λίτρες	94.921.437
1871	λίτρες	150.195.729
1872	λίτρες	124.919.825
1873	λίτρες	153.637.056
1874	λίτρες	158.603.151
1875	λίτρες	155.442.215

**3.2.1 Σταφιδική κρίση (1893)**

Η σταφιδική κρίση ξέσπασε το 1893 ως απόρροια της μονοκαλλιέργειας και την μονοεξαγωγής της σταφίδας σε συνάρτηση με την γενική οικονομική δυσπραγία της χώρας και τις αντίξοες διεθνείς συγκυρίες.

Η αλόγιστη επέκταση των σταφιδαμπελώνων καθ' όλη τη διάρκεια του 19<sup>ου</sup> αιώνα, ακολουθώντας συγκυριακές ανάγκες κατανάλωσης της σταφίδας, είχε ενταθεί με το άνοιγμα της γαλλικής αγοράς, την οποία οι σταφιδοπαραγωγοί της Πελοποννήσου περιέβαλλαν με υπέρμετρη αισιοδοξία για μόνιμη διοχέτευση του

προϊόντος τους. Ενώ όμως η αγγλική αγορά, όπου η σταφίδα χρησιμοποιείτο σε ξηρά μορφή στη ζαχαροπλαστική για την κατασκευή διαφόρων γλυκισμάτων και κυρίως για την κατασκευή της παραδοσιακής πουτίγκας, ήταν μόνιμη και σταθερή η απορρόφηση της σταφίδας απ' τη Γαλλία, όπου χρησιμοποιείτο για την Παρασκευή οίνων λαϊκής κατανάλωσης, είχε ημερομηνία λήξεως, εφόσον οφειλόταν στην καταστροφή των γαλλικών αμπελώνων από τη φυλλοξήρα. Η ανάκαμψη των γαλλικών αμπελώνων από την ασθένεια είχε ως αποτέλεσμα να κλείσει απότομα η γαλλικά αγορά όσο απότομα είχε ανοίξει. Οι συνέπειες αυτού του γεγονότος υπήρξαν καταστροφικές για την χώρα. Μετά το 1890 το περίσσευμά της σταφίδας κάθε χρονιά φθάνει το 20% της παραγωγής. Η τιμή από 300 φράγκα που είχε το χιλιόλιτρο το 1890, κατακυλάει σε χαμηλά επίπεδα το 1894.

Το κράτος για να αμυνθεί και να προστατεύσει την παραγωγή επιβάλλει από το 1892 την παρακράτηση σε ποσοστό 15% στην ποσότητα της εξαγόμενης σταφίδας.

Η παρακρατημένη σταφίδα δεν διοχετεύεται στην αγορά αλλά μετατρέπεται σε κρασί από τα οινοποιεία και σε οινόπνευμα από τα οινοπνευματοποιεία. Έτσι οι οινοπνευματικές βιομηχανίες παρουσιάζουν ακμή.

Γενικά η παρακράτηση έχει σαν σκοπό να ξεχωριστεί η σταφίδα σε εξαγωγική που είναι καλύτερης ποιότητας και όχι εξαγωγική που παρακρατείται για να παραδοθεί στην εσωτερική βιομηχανία.

Γενικά, με τον τρόπο της παρακράτησης μειώνεται η ποσότητα που εξάγεται, διατηρείται η τιμή σταθερή και τα περισσεύματα αποθηκεύονται στις γενικές αποθήκες.

Η σταφιδική κρίση ανάγκασε πολλούς από τους εμπορικούς οίκους με παράδοση και μεγάλο κύκλο εργασιών να κηρύξουν πτώχευση. Ένας από αυτούς είναι ο οίκος Βαρφ.

### **3.2.2 Αίτια σταφιδικής κρίσης**

- Η ανυπαρξία σταφιδικής πολιτικής. Η κυβέρνηση προσπάθησε να αντιμετωπίσει την κρίση παίρνοντας διάφορα μέτρα μεταξύ των οποίων ήταν η προστασία της παραγωγής με την πολιτική παρακράτησης.
- Διαχωρισμός των ποιοτήτων.
- Εξαγωγή των καλύτερων.



- Αποθήκευση και προώθηση των κατωτέρων στην οινοποιία και την οινοπνευματοποιία.

Η ανάγκη διάθεσης του προϊόντος ήταν ωστόσο επιτακτική και μόνη διέξοδος ήταν πλέον η εσωτερική αγορά.

### **3.3 ΙΔΡΥΣΗ ΣΤΑΦΙΔΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ**

Ο νέος Πρωθυπουργός Γ. Θεοτόκης, που διαδέχθηκε τον Αλ Ζαΐμη, αμέσως μετά την εκλογή του δήλωσε ότι η τύχη των «σταφιδοφόρων περιοχών» ήταν στο στόχαστρο της Κυβέρνησης. Πράγματι, σύντομα κατατέθηκε στη Βουλή το νέο Νομοσχέδιο, το οποίο εκτός των άλλων ρυθμίσεων για την άρση της Σταφιδικής κρίσης οδήγησε στην ίδρυση της Σταφιδικής Τράπεζας τον Ιούνιο του 1899. μέτοχοι της Τράπεζας, της οποίας η διάρκεια ορίστηκε για μια εικοσαετία, ήταν όλοι οι σταφιδοκτηματίες που εισέφεραν σταφιδόκαρπο μέσω του εις είδος φόρου ή του εξαγωγικού δασμού.

Ωστόσο, ήδη από τις αρχές της σύστασης της Σταφιδικής Τράπεζας άρχισαν να διατυπώνονται οι πρώτες αμφιβολίες ως προς την χρησιμότητα και την αποτελεσματικότητά της.

#### **3.3.1 Αποτυχία της Σταφιδικής Τράπεζας**

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της η Σταφιδική Τράπεζα δεν κατόρθωσε να εκπληρώσει την αποστολή της, σύμφωνα με τις προσδοκίες των σταφιδοπαραγωγών.

Ένας από τους λόγους της αποτυχίας της Σταφιδικής Τράπεζας είναι η φυλλοξήρα που καταστρέφει κατά καιρούς τα αμπέλια και την παραγωγή.

Η φυλλοξήρα του 1852 είχε φέρει σε απόγνωση τους κατοίκους της πόλης, τους παραγωγούς και τους εμπόρους. Το 1900 η νόσος ξαναπαρουσιάστηκε. Η κρίση είναι έντονη και προκαλεί αγωνία για το μέλλον.

Πιο συγκεκριμένα το 1905 γίνεται εκκαθάριση και διάλυση της Τράπεζας. Άμεσα αντίκτυπα στην όλη κατάσταση είναι η αύξηση του μεταναστευτικού κύματος στην εξωτερική και εσωτερική μετανάστευση



### 3.4 ΣΥΣΤΑΣΗ ΠΡΟΝΟΜΙΟΥΧΟΥ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΚΑΙ Α.Σ.Ο.



Στις 16/7/1905 ψηφίζεται η σύμβαση του Κράτους με την Τράπεζα Αθηνών για την σύσταση της Προνομιούχου Εταιρείας.

Η διάρκειά της ορίζεται 20 χρόνια. Η Προνομιούχος Εταιρεία δεν θα διαχειρίζεται κατά αποκλειστικότητα την παραγωγή της σταφίδας, αλλά μόνο την ποσότητα που έχει αποκλειστεί από το εμπόριο. Απαγορεύεται να παίρνει μέρος σε κάθε αγορά.

Σκοπός της εταιρείας είναι να προστατεύει την παραγωγή με την εξασφάλιση κατωτάτου ορίου τιμής και το εμπόριο με την προφύλαξη από την νοθεία και την αποχή.

Το εικοσαετές όμως προνόμιο της Προνομιούχου Εταιρείας λήγει το 1925 και το υπουργικό συμβούλιο συζητά τη διαδοχή. Αποφασίζεται αρχικά η εξαγορά της Προνομιούχου Εταιρείας από το κράτος και η ίδρυση του Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού (Α.Σ.Ο.).

Σκοπός του Α.Σ.Ο. είναι η προστασία του εμπορίου της σταφίδας και η επέκταση της κατανάλωσής της.

Για την ίδρυση, τον σκοπό και το έργο του Α.Σ.Ο. θα ασχοληθούμε σε παρακάτω κεφάλαιο.



## ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ

Α <sup>ος</sup> ΟΡΟΦΟΣ		Β <sup>ος</sup> ΟΡΟΦΟΣ		Γ <sup>ος</sup> ΟΡΟΦΟΣ	
1	ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ	11	ΑΡΧΕΙΟΝ	21	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΝΤΥΠΩΝ & ΓΡΑΦΙΚΗΣ ΥΛΗΣ
2	ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ	12	ΑΡΧΕΙΟΝ	22	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΝΤΥΠΩΝ & ΓΡΑΦΙΚΗΣ ΥΛΗΣ
3	ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	13	ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	23	ΤΜΗΜΑ ΕΣΟΔΩΝ
4	ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	14	ΔΙΘΥΣΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΕΩΝ	24	ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ
5	ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΧ. ΣΤΑΦΙΔΑΣ	15	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	25	ΤΜΗΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
6	ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΧ. ΣΤΑΦΙΔΑΣ	16	ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ	26	ΤΜΗΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
7	ΤΜΗΜΑ ΒΟΗΘΗΛΙΚΩΝ	17	ΤΜΗΜΑ ΔΙΚΑΣΤΙΚΩΝ	27	ΤΑΜΕΙΟΝ
8	ΧΗΜΕΙΟΝ	18	ΕΠΙΒΕΒΡΗΣΙΣ	28	ΕΛΕΚΤΗΣ ΕΣΩΤ. ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
9	ΧΗΜΕΙΟΝ	19	ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΟΣΙΣ	29	ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΩΝ
10	ΑΡΧΕΙΟΝ	20	ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΟΣΙΣ	30	ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΩΝ

### 3.5 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ΕΝΕΤΙΚΕΣ ΛΙΡΕΣ ΑΝΑ ΣΤΑΦΙΔΙΚΑ ΕΤΗ

Πίνακας 3.1. Παραγωγή σε εκατ. ενετικές λίρες ανά σταφιδικά έτη  
(1891-1932)

Χρονολογία σταφιδικά έτη	Παραγωγή σε εκατ. Ενετικές λίρες	Εξαγωγή σε εκατ. Ενετικές λίρες
1891	344	324,3
1895	376	352
1901	300	259
1905	342	241
1910	253	243
1911	334	239,6
1912	345	255
1913	325	248,1
1914	300	248
1915	255	209
1916	185	107
1917	240	52
1918	240	109,3
1919	258	220,3
1920	275	178,1
1921	245	197
1922	243	161,9
1923	200	189,5
1924	340	179,7
1925	325	179
1926	281	173
1927	269	181
1928	296	196
1929	272	146
1930	275	163
1931	141	134,4
1932	274	145,4

### 3.6 ΤΙΜΕΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Οπωσδήποτε, δεν μπορεί κανείς να παρακολουθήσει εύκολα την κίνηση των τιμών, και μάλιστα για μια εποχή για την οποία δεν διαθέτουμε ειδικές πληροφορίες.

Αν λοιπόν θεωρήσουμε αφετηρία το έτος 1851, μπορούμε να διακρίνουμε τέσσερις περιόδους κίνησης τιμών: α) από το 1851 ως το 1864, β) από το 1865 ως το 1875, γ) από το 1876 ως το 1886, δ) από το 1887 ως το 1897. Αν από την πρώτη περίοδο παραβλέψουμε τα χρόνια των εκτάκτων συνθηκών που υφίστανται ως το 1857, οι τιμές για την υπόλοιπη περίοδο κινούνται, με ελαφρές διακυμάνσεις, καθοδικά.

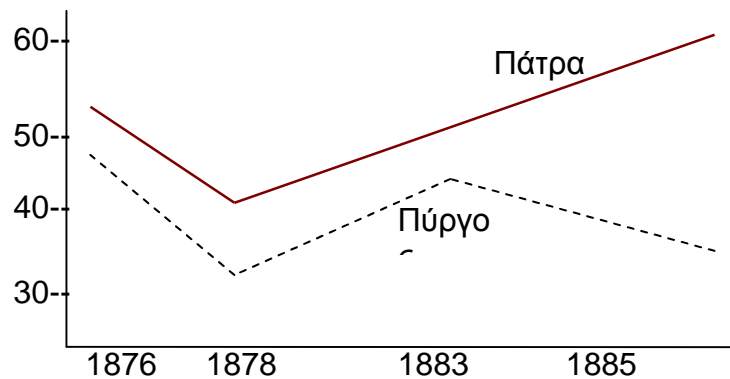
Τη δεύτερη περίοδο, οι τιμές για το σύνολο της χώρας κινούνται ανοδικά.

**Πίνακας 3.3.** Τιμές σταφίδας για το σύνολο της χώρα (1865-1875)

Έτος	Τιμή σε δρχ. Το ενετικό χιλιόλιτρο	Δείκτης μεταβολής
1865	162,00	100,00
1866	163,00	100,60
1867	161,00	99,40
1868	112,00	69,14
1869	180,00	111,11
1870	182,00	112,35
1871	202,00	124,69
1872	203,00	125,93
1873	232,00	143,21
1874	235,00	145,06
1875	232,00	143,34

Στην τρίτη περίοδο 1876-1886 οι τιμές έχουν διαμορφωθεί σε υψηλά επίπεδα, αλλά έχουμε εναλλασσόμενες φάσεις κάμψης και αύξησής τους που συνδέονται με τις κυκλικές αποκλίσεις τόσο της παραγωγής όσο και της διεθνούς ζήτησης.

Λόγω έλλειψης στοιχείων για τις μέσες συνολικές τιμές αυτής της περιόδου, θα εμφανίσουμε το διάγραμμα για την εξέλιξη των τιμών της σταφίδας σε ορισμένα σταφιδικά κέντρα της Πελοποννήσου και συγκεκριμένα των Πατρών και του Πύργου, σύμφωνα με γαλλικά προξενικά έγγραφα.



**Διάγραμμα 3.1.** Τιμές σταφίδας Πάτρας και Πύργου (1876-1885)

Οι τιμές στην αρχή περιόδου (Αύγουστος, Σεπτέμβριος) διαμορφώνονται σε υψηλά επίπεδα, για να καμφθούν στο μέσο της περιόδου (Οκτώβριος, Νοέμβριος) και να ανέλθουν στα πιο υψηλά επίπεδα στο τέλος της περιόδου (Δεκέμβριος).

Αν έλθουμε τώρα στην τελευταία περίοδο 1887-1897, παρατηρούμε ότι πρόκειται για μια περίοδο δραματικής πτώσης των τιμών, όπως προκύπτει από τον παρακάτω πίνακα. Βέβαια η επέκταση των εξαγωγών αντιστάθμιζε στο μεγαλύτερο διάστημα αυτή την πτώση και εξασφάλιζε πολύτιμο συνάλλαγμα για την εθνική οικονομία.

**Πίνακας 3.4.** Τιμές σταφίδας για το σύνολο της χώρας (1887-1897)

Έτος	Τιμή σε γαλλικά φράγκα	Μεταβολή Δείκτης	Τιμή σε δραχμές
1887	201,85	100,00	254,34
1888	160,00	79,27	203,20
1889	159,10	78,82	195,69
1890	154,34	76,46	190,61
1891	186,73	92,50	242,28
1892	154,58	76,58	221,82
1893	149,84	74,23	239,74
1894	82,82	41,03	144,94
1895	61,08	30,26	111,47
1896	102,62	50,84	178,30
1897	141,03	69,86	236,23

### 3.7 ΠΛΗΘΥΣΜΙΑΚΕΣ ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΑΡΧΙΩΝ ΑΧΑΪΟΗΛΙΔΟΣ, 1856-1896

Την περίοδο αυτή η Πελοπόννησος αναπτύσσεται πληθυσμιακά και με ταχύτατους ρυθμούς. Από τις τέσσερις επαρχίες του νομού Αχαΐοήλιδος, η Ηλεία αναπτύσσεται πληθυσμιακά με μέσο ετήσιο ρυθμό 3,32%, η Πάτρα με 2,84%, Η Αιγιάλεια με 2,62% και τα Καλάβρυτα με 0,12%. Οι ρυθμοί αυτοί συνδέονται οπωσδήποτε με τα φυσικά πλεονεκτήματα της Ηλίδας και τον όλο και μεγαλύτερο ρόλο που παίζει το εμποροαστικό κέντρο της πόλης των Πατρών.

Επίσης η πληθυσμιακή αύξηση συγκεντρώνεται όχι μόνο σε ορισμένους νομούς της Πελοποννήσου (Αχαΐοήλιδα, Μεσσηνία), αλλά και μέσα σε συγκεκριμένους νομούς συγκεντρώνεται σε ορισμένα τμήματά τους. Συγκεκριμένα, στο νομό Αχαΐοήλιδος μετά τον Πύργο η υψηλότερη πληθυσμιακή αύξηση παρατηρείται στο Αίγιο, ενώ η ορεινή περιοχή Καλαβρύτων είναι πιο καθυστερημένη πληθυσμιακά και οικονομικά.

Ανάμεσα σε αυτές τις περιοχές οι πληθυσμιακές εξελίξεις δεν μπορεί να αποσυνδεθούν από τα υποδείγματα παραγωγής που διακρίνουν την καθεμιά και τις μεταξύ του αναπτυσσόμενες εμπορικές σχέσεις. Έτσι, λόγω χάρη, η πληθυσμιακή συρρίκνωση των Καλαβρύτων ήταν ένας από τους όρους της οικονομικής και πληθυσμιακής ανάπτυξης της Αιγιάλειας· η επέκταση της σταφίδας στην Αιγιάλεια στηρίχθηκε στους καλαβρυτινούς εμφυτευτές, ενώ η πληθυσμιακή ανάπτυξη του Πύργου βοηθήθηκε όχι μόνο από την ενδοχώρα αλλά και από την δυνατότητα της γης της Ηλείας να στηρίζει την σταφιδοπαραγωγή και με το δικό της σιτάρι, χωρίς να σημαίνει ότι δεν υπήρχαν σε όλο το χώρο συμπληρωματικές εισροές από τρίτες περιοχές.



Φωτ. 3.5. Αίγιο, μεταφορείς σταφίδας

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>

### ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ



*Φωτ. 4.1. Απλωμα σταφίδας*

## 4.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η σταφίδα είναι ένα φυσικό προϊόν χωρίς χημική επεξεργασία. Στο κεφάλαιο που ακολουθεί, θα αναφερθούμε στη χημική σύνθεση του προϊόντος, τη χρήση του και τις ευεργετικές ιδιότητες που προσφέρει στον ανθρώπινο οργανισμό.

## 4.2 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Πόσο σημαντικό ρόλο παίζει στην υγεία μας και τη διατροφή μας η σταφίδα;

Στο παρελθόν οι σταφίδες αποτελούσαν βασικό στοιχείο της διατροφής των προγόνων μας οι οποίοι πίστευαν ότι περιείχε μαγικές και ιδιαίτερα ευεργετικές ιδιότητες. Ήταν ένα από τα πιο αγαπημένα αλλά και θρεπτικά φρούτα, γνωστά ακόμα και από την εποχή του Ομήρου.

Σήμερα η σταφίδα θεωρείται μια από τις πλέον θρεπτικές φυτικές τροφές με ιδιαίτερα ωφέλιμα για την υγεία συστατικά.

Χρησιμοποιούνται ως συστατικά για πολλά φαγητά και εξαιρετικά γλυκά ενώ από μόνες τους αποτελούν ένα ωραίο σνακ ειδικά για αθλητές. Οι σταφίδες γενικά έχουν μεγάλη θρεπτική αξία, είναι δηλαδή πλούσιες σε θρεπτικά συστατικά και αποδίδουν επιπλέον και πολλές θερμίδες. Ο χυμός τους πιστεύεται ότι είναι ισάξιος σε θρεπτική αξία με το μητρικό γάλα (το ίδιο πλούσιο σε σάκχαρα, λευκωματούχες ουσίες και μεταλλικά άλατα), γι' αυτό και το σταφύλι αποκαλείται «φυτικό γάλα».

Σε 100 γραμμάρια σταφίδας αντιστοιχούν 250 θερμίδες, ενώ ένα φλιτζάνι σταφίδες ισοδυναμεί περίπου με οκτώ φλιτζάνια φρέσκο σταφύλι. Οι σταφίδες περιέχουν πλουσιοπάροχα βιταμίνες Α, Β, C, Ε, φολικό οξύ, σταφυλοσάκχαρα και 80% φυτικό νερό. Αξιοσημείωτο, επίσης, είναι ότι από τα 16 μεταλλικά στοιχεία που είναι απαραίτητα στον ανθρώπινο οργανισμό τα 12 πιο βασικά περιέχονται στα σταφύλια (κάλιο, ασβέστιο, φώσφορος, σίδηρος, μαγνήσιο, νάτριο, εξαγικό οξύ, βάριο κ.ά.).



#### 4.2.1 Η προσφορά της σταφίδας στην υγεία

Οι σταφίδες εκτός από νόστιμες και θρεπτικές, λόγω των θρεπτικών συστατικών που περιέχουν έχουν ευεργετική επίδραση στην υγεία. Επειδή αποτελούν καλή φυτική πηγή σιδήρου. Βοηθούν στην αντιμετώπιση της σιδηροπενικής αναιμίας. Η σταφίδα ως άριστη πηγή καλίου έχει αποδειχθεί ως ένα από τα στοιχεία που μειώνουν την πίεση του αίματος και την κατακράτηση υγρών. Στη σταφίδα αφθονούν οι φυτικές ίνες, οι οποίες δρουν κατά της δυσκοιλιότητας των αιμορροΐδων και βοηθούν στη μείωση της χοληστερόλης. Μελέτη του κέντρου Μελετών και ερευνών του Los Altos Καλιφόρνιας έδειξαν ότι 1/4 της κούπας σταφίδα την ημέρα, μειώνει την χοληστερόλη κατά 10%.

Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι οι σταφίδες περιέχουν ουσίες που καταπολεμούν βακτήρια στο στόμα, τα οποία ευθύνονται για την τερηδόνα και ουλίτιδα. Οι ουσίες αυτές έχουν την ιδιότητα να καταστέλλουν την ανάπτυξη μικροβίων στο στόμα και να εμποδίζουν τη δημιουργία οδοντικής πλάκας αυτό έρχεται σε αντίθεση με την κοινή αντίληψη ότι οι σταφίδες είναι επιβλαβείς για την υγιεινή του στόματος, επειδή είναι γλυκές και κολλούν στα δόντια. Έρευνες επιστημόνων του πανεπιστημίου του Ιλλινόι του Σικάγο αποδεικνύουν το αντίθετο. Είναι γνωστό ότι η κατανάλωση της ζάχαρης ευθύνεται για την αύξηση οξύτητας και τη δημιουργία της οδοντικής πλάκας. Οι σταφίδες όμως περιέχουν κυρίως γλυκόζη και φρουκτόζη οι οποίες δεν υποστηρίζουν τη δημιουργία της οδοντικής πλάκας.



Φωτ. 4.2. Σταφίδα

Τελευταία, οι ερευνητές του πανεπιστημίου Ιλινόι (Η.Π.Α.) ανακάλυψαν ότι μια ουσία, η ρεσβετατρόλη (που βρίσκεται στη φλούδα και το χυμό των σταφυλιών) περιορίζει όλα τα στάδια εξέλιξης του καρκίνου δρώντας προληπτικά και κατά της νόσου.

Η ελληνική σταφίδα που διαθέτει όλα τα παραπάνω θετικά συστατικά αποτελεί κατά συνέπεια ένα ακόμα μυστικό της Ελληνικής διατροφής.

### 4.3 ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Από τη σταφίδα μπορούν να παραχθούν τα εξής προϊόντα:

- Ξύδι
- Οινόπνευμα
- Κρασί
- Σταφιδίνη (μαρμελάδα)
- Κομπόστες
- Σιρόπια
- Γλυκά



Φωτ. 4.3. Προϊόντα που παράγονται με σταφίδα

#### 4.4 ΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

**Χημικές  
Ιδιότητες**



Ολικά στερεά 84-87g  
Περιεκτικότητα υγρασίας 14-17g  
Υδατάνθρακες 75+-2g  
Σάκχαρα 68+-2g  
Πρωτεΐνες 2,5g  
Λίπη <0,4g  
Διαιτητικές ίνες 6,7g  
Τέφρα 1,7g  
Ενέργεια 320 Kcal  
1340K  
Βιταμίνες A, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, C, E,  
Νιασίνη,  
Φαλασίνη

**Ιχνοστοιχεία  
ανά 100g**



Κάλιο	7000ppm
Μαγνήσιο	3000ppm
Σίδηρος	40ppm
Ψευδάργυρος	6ppm
Ασβέστιο	100ppm
Φώσφορος	1800ppm

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup>

### ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΙΔΑΣ



*Φωτ. 5.1. Γυναίκες στα αμπέλια*

## 5.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το πέμπτο κεφάλαιο παρουσιάζει τον τρόπο με τον οποίο καλλιεργείται η κορινθιακή σταφίδα και το πώς φτάνει στην παραγωγή το αποξηραμένο αυτό προϊόν. Επίσης κρίναμε σημαντικό να αναφερθούμε στις ασθένειες της αμπέλου, όπου είναι ο κυριότερος εχθρός της σταφίδας.

## 5.2 ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Για την καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας απαιτείται ο καλλιεργητής να έχει γνώση και πείρα, επειδή από την αρχή της καλλιέργειάς της έως και την συγκομιδή της διέρχεται από πολλές και καθοριστικές φάσεις για την ποιότητά της έως και την τελική συγκομιδή της.

**Η καλλιέργεια της σταφίδας μπορεί να γίνει με δύο τρόπους, με μόσχευμα ή με εμβολιασμό:**

**α)** Στην περίπτωση του μοσχεύματος λαμβάνεται η κληματόβεργα από κλίμα μέσης ηλικίας. Θα πρέπει οπωσδήποτε η κληματόβεργα να έχει μάτια και στο κάτω και στο πάνω μέρος της. Η θερμοκρασία που είναι ευνοϊκή για τη ριζοβόληση είναι από 23-29 βαθμούς. Στη συνέχεια η κληματόβεργα φυτεύεται σε δοχείο κατά προτίμηση σιδερένιο, στο οποίο υπάρχει χώμα υγρό και λίγη κοπριά. Όταν η βέργα ριζοβολήσει καλά και βγουν τα πρώτα μικρά φύλλα, τότε μεταφυτεύεται στο οργωμένο χωράφι.

**β)** Η διαδικασία του εμβολιασμού είναι δύσκολη. Διαλέγεται βέργα από μικρό κλίμα. Πρέπει να υπάρχει αρκετή υγρασία στην ατμόσφαιρα. Στη συνέχεια το αμπέλι που θα δεχθεί το μόσχευμα σχίζεται και τοποθετείται η κληματόβεργα, η οποία δένεται. Το τμήμα της ενώσεως της βέργας και του αμπελιού σκεπάζεται καλά με λάσπη.

### 5.3 ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Η τεχνική της καλλιέργειας των αμπελώνων της κορινθιακής σταφίδας που βρίσκονται σε απόδοση, περιλαμβάνει τις εξής εργασίες:



*Φωτ. 5.2. Αλώνια*

**α) Περιλάκκωση (ξελάκισμα):**



*Φωτ. 5.3. Ξελάκκωμα σταφίδας*



Σχηματίζεται από την καλλιεργητή γύρω από τον κορμό του λεκάνη βάθους περίπου 10 εκατοστών για να πραγματοποιηθεί αργότερα η λίπανση και να είναι αποτελεσματική. Η εργασία αυτή πραγματοποιείται την εποχή του φθινοπώρου. Η τεχνική αυτής της εργασίας γίνεται από παλιά μέχρι σήμερα με τα ίδια μέσα και τον ίδιο τρόπο, τα μέσα που χρησιμοποιούνται είναι οι αξίνες.



*Φωτ. 5.4. Α. Αξίνα: χρησιμοποιείται στο ξελάκκωμα, τη σκαφή και το σκάλισμα  
Β. Κασμάς: χρησιμοποιείται στο σκάλισμα και αφαιρεί από το έδαφος πέτρες και ρίζες από διάφορα φυτά*

#### **β) Κλάδεμα καρποφορίας:**

Γίνεται κατά τη διάρκεια του χειμώνα (Ιανουάριο-Φεβρουάριο). Το κλάδεμα καρποφορίας βασίζεται στην ιδιότητα της ποικιλίας αυτής, και έχει καρποφόρο και στον οφθαλμό της βάσης της κλιματίδας και κάθε καρποφόρος βλαστός να φέρει δύο σταφυλές στον τρίτο και τέταρτο κόμβο. Η εργασία αυτή παλιά γινόταν με το κλαδευτήρι, ενώ στην σημερινή εποχή γίνεται με την ψαλίδα.



*Φωτ. 5.5 Κλάδεμα αμπέλου*



*Φωτ. 5.6. Α. Πάνω. Κλαδευτήρι για το κλάδεμα  
Β. Κάτω: Ψαλίδες για το κλάδεμα*

**γ) Λίπανση:**



*Φωτ. 5.7. Λίπανση*

Η λίπανση πραγματοποιείται στην αρχή της άνοιξης. Τα λιπάσματα που χρησιμοποιούνται είναι διάφορα ανάλογα με τις ανάγκες του εδάφους, οι καλλιεργητές πηγαίνουν δείγμα χώματος για εξέταση και ανάλογα με το συστατικό που λείπει από το έδαφος παίρνουν το κατάλληλο λίπασμα για να εμπλουτιστεί έτσι το χώμα από τα συστατικά που χρειάζεται για να αναπτύξει και την καρποφορία του φυτού. Τα λιπάσματα που χρησιμοποιούνται σήμερα είναι διάφορα όπως φωσφορικά, καλιούχα, οργανικά κ.ά. Παλιά δεν υπήρχαν λιπάσματα και για την ανάπτυξη και την καρποφορία των φυτών χρησιμοποιούσαν κοπριά από διάφορα ζώα και ιδιαίτερα από αιγοπρόβατα.





*Φωτ. 5.8. Λίπανση*

**δ) Σκαφή:**

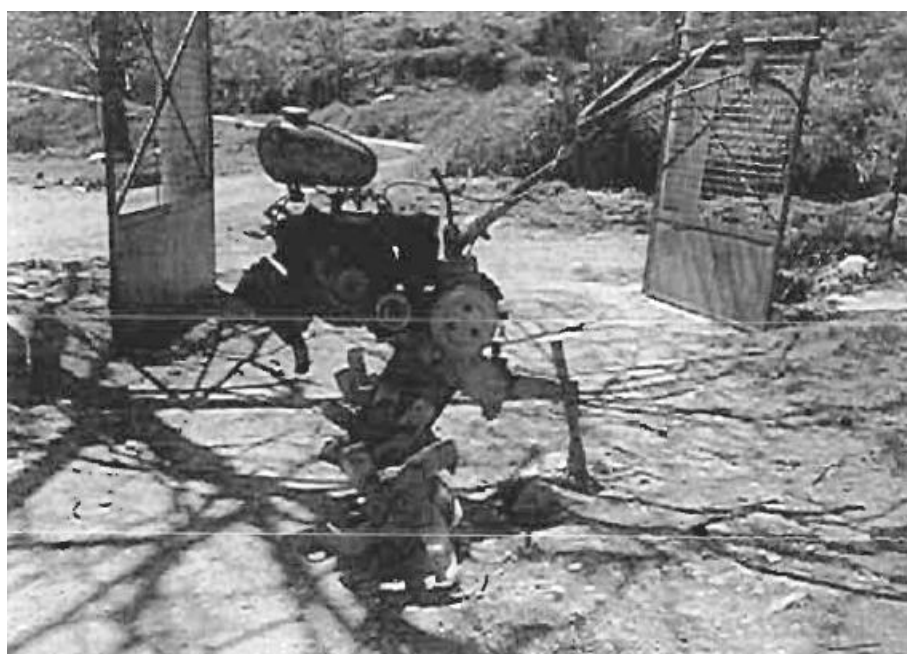


*Φωτ. 5.9. Όργωμα σταφίδας*



*Φωτ. 5.10. Σκαλίζοντας τη σταφίδα*

Αυτή η εργασία πραγματοποιείται την άνοιξη, το βάθος της σκαφής είναι περίπου 15 εκατοστά. Η σκαφή αποσκοπεί στην καταστροφή των χόρτων και ζιζανίων. Η σκαφή παλιά γινόταν με τις αξίνες ενώ σήμερα γίνεται με μια ειδική μηχανή τη φρέζα ή σκαπτική μηχανή αλλιώς επειδή η εργασία αυτή είναι πολύ κουραστική πολλοί καλλιεργητές σήμερα δεν την εκτελούν καθόλου.



*Φωτ. 5.11. Σκαπτική μηχανή ή φρέζα*

**ε) Ράντισμα κατά των χόρτων:**

Όπως αναφέραμε και πιο πάνω, η σκαφή σήμερα έχει εγκαταλειφθεί από πολλούς καλλιεργητές και έχει αντικατασταθεί από ισχυρά φυτοφάρμακα, τα οποία καταστρέφουν μέσα σε λίγες μέρες τα χόρτα αλλά είναι πολύ επικίνδυνα για τον ανθρώπινο οργανισμό, είναι δυνατόν μετά από χρόνια να προξενήσουν ακόμη και καρκίνο σ' αυτόν που τα χρησιμοποιεί γι' αυτό παίρνονται μέτρα προστασίας κατά τη διάρκεια της χρήσης τους.



*Φωτ. 5.12. Αγρότης (ράντισμα)*

Ο χρήστης δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με το φάρμακο γι' αυτό πρέπει να φοράει γάντια, μπότες και μάσκα για το πρόσωπο και για λίγες μέρες να μην πλησιάσει την ραντισμένη περιοχή.



*Φωτ. 5.13. Αγρότης (ράντισμα)*

**στ) Χαράκωμα:**

Η εργασία αυτή πραγματοποιείται τέλος Μαΐου με αρχές Ιουνίου, την εποχή δηλαδή που έχει σχηματιστεί πλήρως ο καρπός της σταφίδας με μια ειδική ψαλίδα χαράζουμε διάφορα μέρη του φυτού λίγο μακριά από τον καρπό έτσι ώστε να σχηματιστούν οι ρώγες της σταφίδας και η εργασία αυτή τα τελευταία χρόνια τείνει να εξαφανιστεί και αντικαθίσταται από διάφορα φάρμακα που με έναν ψεκασμό έχουμε το ίδιο αποτέλεσμα.



*Φωτ. 5.14. Α. Κάτω: ψαλίδες χαρακώματος*

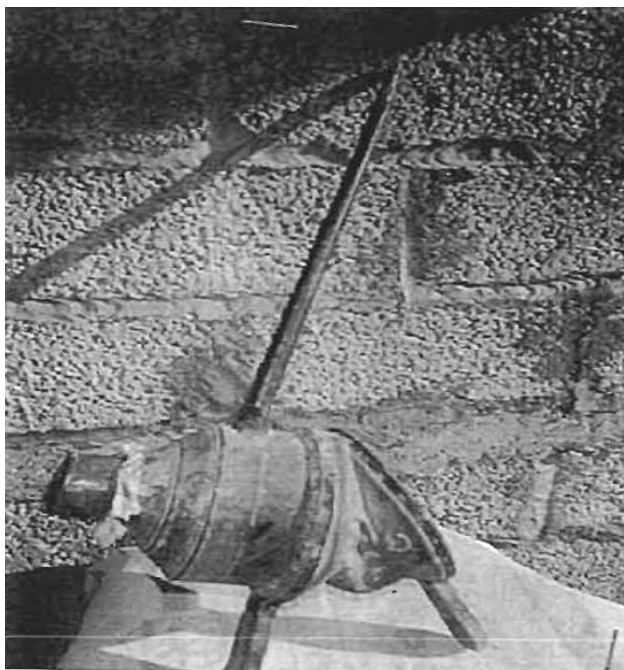
*Β. Πάνω: ψαλίδες τρυγητού*

**ζ) Θειάφισμα:**

Η εργασία αυτή εκτελείται κατά τη διάρκεια του χαρακώματος, και έπειτα όποτε παρουσιαστεί ανάγκη, είναι πιθανό να σταματήσει ακόμη και λίγες μέρες πριν τον τρυγητό, αν επικρατούν άσχημες καιρικές συνθήκες. Λόγω της εργασίας παρουσιάζεται μια ασθένεια πάνω στη ρώγα της σταφίδας η οποία μαυρίζει και καταστρέφει τη ρώγα, η ασθένεια αυτή είναι μεταδοτική και αν δεν γίνει το θειάφισμα αμέσως είναι πιθανό να καταστραφεί η παραγωγή.

Παλιά η εργασία αυτή γινόταν με το λεγόμενο τσαντίλι, έφτιαχναν ένα σακούλι από λινάτσα και όταν το τίναζαν έπεφτε λίγο- λίγο το θειάφι αργότερα

χρησιμοποιούσαν το φυσερό και σήμερα χρησιμοποιούν μια ειδική μηχανή, τη θειαφιστική μηχανή.



*Φωτ. 5.15. Φυσερό, χρησιμοποιείται για το θειάφισμα*

Τον Αύγουστο, όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει γίνεται ο τρυγητός με πολύ φροντίδα έτσι που τα σταφύλια να παραμείνουν άθικτα.

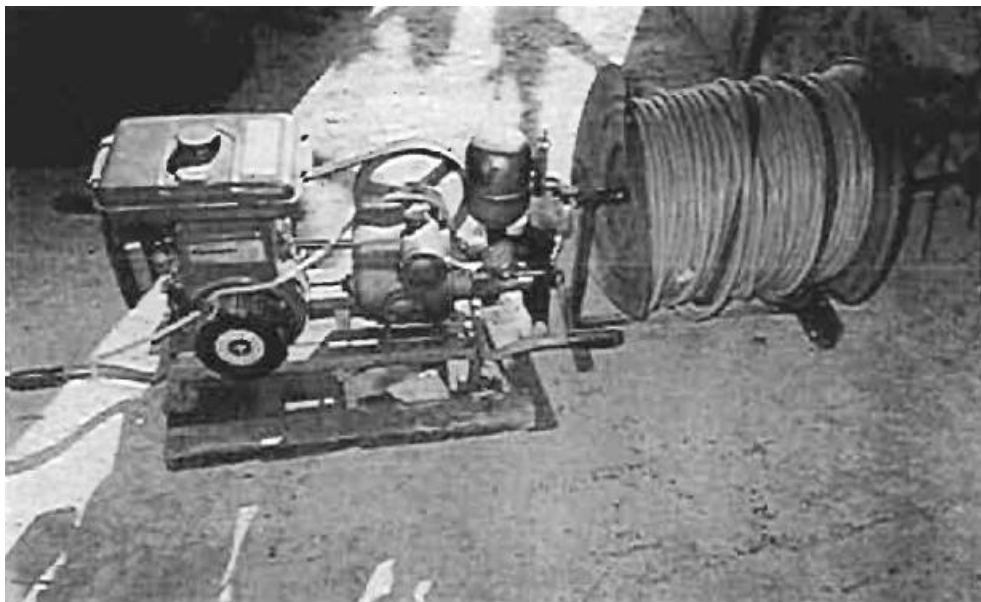


*Φωτ. 5.16. Σημερινή θειαφιστική μηχανή*



**η) Προληπτικοί ψεκασμοί κατά διαφόρων ασθενειών:**

Στις αρχές του καλοκαιριού πραγματοποιούνται διάφοροι ψεκασμοί είτε προληπτικά είτε αναγκαστικά για να αποφευχθούν διάφορες ασθένειες που προσβάλλουν τη σταφίδα. Για την εργασία αυτή παλιά χρησιμοποιούσαν την ψιχαστήρα, και το ραντιστικό, ενώ σήμερα ένα καινούριο μηχάνημα τη μηχανή εδάφους.



*Φωτ. 5.17. Μηχανή εδάφους: χρησιμοποιείται για τους ψεκασμούς*

**θ) Βλαστολόγημα – Κορυφολόγημα:**

Γίνεται όταν το φυτό έχει αναπτυχθεί πλήρως δηλαδή το καλοκαίρι, η εργασία αυτή περιλαμβάνει το κόψιμο του μπροστινού μέρους (της άκρης) των πρεμνών ώστε να μην μεγαλώσει άλλο το πρεμνό και να αναπτυχθεί ακόμη περισσότερο ο καρπός και το βλαστολόγημα περιλαμβάνει την αφαίρεση των περιττών βλασταριών δηλαδή αυτών που είναι στη βάση του φυτού και δεν καρποφορούν, έτσι ώστε τα πρέμνα που καρποφορούν να παίρνουν όλες τις ανόργανες τροφές και το νερό που χρειάζονται για την καλύτερη δυνατή ανάπτυξή τους. Η εργασία αυτή γινόταν και γίνεται ακόμη και σήμερα με τα χέρια.

**ι) Ξεφύλλισμα:**

Είναι η εξαίρεση των φύλλων της βάσης των βλαστών των πρέμων και η έκθεση του καρπού στο φως για καλύτερο χρώμα, αυτό γίνεται λίγες μέρες πριν το τρυγητό και πραγματοποιείται με τα χέρια.

**κ) Τρυγητός:**

Μετά από την εμπειρική εκτίμηση της ωριμότητας του καρπού (χρώμα και γλυκιά γεύση) από τους καλλιεργητές ακολουθεί ο τρυγητός που γίνεται περίπου τέλος Αυγούστου και αρχές Σεπτεμβρίου.



*Φωτ. 5.18. Αμπέλια*



*Φωτ. 5.19. Τρυγοκούβαλος*



*Φωτ. 5.20. Αλώνι: Τοποθέτηση τζιβιερών στο αλώνι*



*Φωτ. 5.21. Αλώνι: Τοποθέτηση τζιβιερών στο αλώνι*





*Φωτ. 5.22. Καθαρισμός σταφίδας*

Τα μέσα που χρησιμοποιούσαν και χρησιμοποιούν μέχρι σήμερα είναι:

1. **Ψαλίδες τρυγητού:** Με τις οποίες κόβουν τον καρπό.
2. **Κοφίνια:** Τοποθετούν προσεκτικά εκεί τις σταφίδες για να τις μεταφέρουν στο αλώνι.
3. **Αλώνι:** Υπαίθριοι χώροι κατάλληλα κατασκευασμένοι για να απλωθεί με τεχνική η σταφίδα και να αποξηρανθεί.
4. **Τζιβιέρες και πανιά:** Πάνω στα αλώνι πριν απλώσουν τη σταφίδα στρώνουν πανιά ή τζιβιέρες στρωμένες από κάτω με ειδικό χαρτί ή ειδική τρυπητή πλαστική επιφάνεια έτσι ώστε να περνάει ο αέρας μέσα στη σταφίδα και να μην σαπίζει.

Σε περίπτωση κακοκαιρίας (βροχής) τα αλώνια σκεπάζονται με ειδικά πανιά. Η σταφίδα θα παραμείνει στο αλώνι μέχρι να αποξηρανθεί πλήρως.

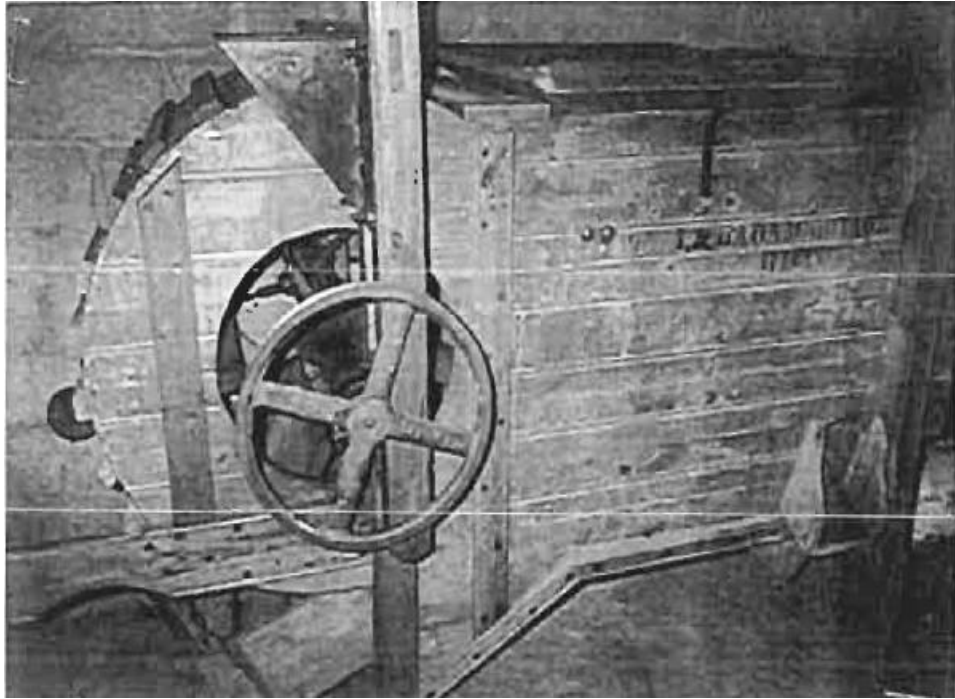


*Φωτ. 5.23. α) Κόσκινα, β) Κανιστρέλια, γ) Τσουγκράνι, δ) Λαγανίδα, ε) Λουξ για το φωτισμό*

Ενώ σήμερα όλα αυτά τα εργαλεία έχουν αντικατασταθεί από ένα και μόνο μηχάνημα τη μάκινα, που κάνει όλη αυτή τη διαδικασία πιο εύκολη και πιο αποτελεσματική.



*Φωτ. 5.24. Πρώτη μάκινα που κυκλοφόρησε*



*Φωτ. 5.25. Πιο καινούργια μάκινα*



*Φωτ. 5.26. Τρίψιμο της σταφίδας (φωτογραφικό αρχείο Μουσείο Μπενάκη)*

## 5.4 ΕΛΔΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τα εδάφη που καλλιεργείται η κορινθιακή σταφίδα χαρακτηρίζονται ως γόνιμα, βαθιά και δροσερά. Καλλιεργείται σε χαμηλό υψόμετρο επειδή είναι ευαίσθητο στον παγετό και γενικότερα στις χαμηλές θερμοκρασίες. Γι' αυτό το κλίμα που καλλιεργείται θα πρέπει να είναι εύκρατο. Δηλαδή άνομβρο και θερμό το καλοκαίρι και ήπιο και βροχερό το χειμώνα.

## 5.5 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

Τα σταφύλια που τρυγήθηκαν στη συνέχεια θα πρέπει να αποξηρανθούν. Αυτό γίνεται την περίοδο του Αυγούστου για 15 μέρες περίπου. Ο τρόπος και η ταχύτητα αποξήρανσης επιδρά ουσιαστικά στην ποιότητα του παραγόμενου σταφιδόκαρπου. Όσο πιο γρήγορα γίνεται η αποξήρανση τόσο η ποιότητα χειροτερεύει. Στην ποιότητα επίσης επιδρά και η θερμοκρασία στην οποία γίνεται η αποξήρανση.

Υπάρχουν δύο μέθοδοι αποξήρανσης. Η **τεχνητή** και η **φυσική**. Η φυσική που χρησιμοποιείται περισσότερο στην χώρα μας διακρίνεται ως εξής:

- Αποξήρανση στον ήλιο (σε αλώνια).
- Αποξήρανση στη σκιά (σε ειδικά υπόστεγα).
- Αποξήρανση στο πλαστικό (σταφιδοδίχτυα).

Κατά την αποξήρανση το βάρος των σταφυλιών μειώνεται, ανάλογα με το στάδιο ωρίμανσης. Την καλύτερη ποιότητα την δίνει η αποξήρανση στην σκιά, ενώ ακολουθούν στο πλαστικό και στον ήλιο. Βέβαια η αποξήρανση στην σκιά έχει το μειονέκτημα ότι έχει μεγαλύτερο χρόνο αποξήρανσης και αυξημένες δαπάνες.

Κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης δεν γίνεται χρήση χημικής ουσίας για υποβοήθησή της.

Για αυτό το λόγο η ποιότητά της κατά την αποξήρανση βλάπτεται εύκολα αν:

- Η ταχύτητα αποξήρανσης είναι μεγάλη.
- Δεν υπάρχει επαρκής αερισμός.
- Ο χρόνος αποξήρανσης ξεπεράσει το κανονικό του όπου είναι 15 ημέρες περίπου.
- Αν η πυκνότητα των σταφυλιών στα αλώνι είναι πολύ μεγάλη.
- Αν διαβραχεί η σταφίδα (με πιθανές βροχές την περίοδο της αποξήρανσης).

Η δεύτερη μέθοδος της αποξήρανσης είναι η τεχνητή αποξήρανση που πραγματοποιείται στα εργοστάσια όταν η ξηρή σταφίδα μπαίνει στο φούρνο σε 80° C σε τελάρα για δύο ώρες και κατόπιν διοχετεύεται στις αερομηχανές.

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται κυρίως για να συντομευτεί ο απαιτούμενος για την ξήρανση χρόνος. Έτσι οι σταφίδες παρασκευάζονται με εμβάπτιση του καρπού σε διάλυμα αλισίβας 0,5%, έκθεσή τους σε ατμούς καιόμενου θείου για 2-4 ώρες και αποξηραίνονται σε ειδικά τούνελ ξήρανσης.



*Φωτ. 5.27. Αποξήρανση της σταφίδας υπό σκιά*





*Φωτ. 5.28α,β. Άπλωμα σταφίδας*





*Φωτ. 5.29α,β. Αποξήρανση σταφίδας υπό σκιά*





## 5.6 ΣΤΑΦΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η ξήρανση της κορινθιακής σταφίδας λέγεται σταφιδοποίηση και είναι αποτέλεσμα βιολογικών μεταβολών που συνίσταται σε:

- α) μείωση των οξέων
- β) συμπύκνωση του χυμού
- γ) αύξηση των σακχάρων
- δ) οξειδωση και αναγωγή οργανικών ουσιών
- ε) αύξηση αρωματικών υλών και
- στ) αύξηση των χρωστικών ουσιών.

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΣ**

Ἡ παγκοσμίως γνωστὴ καὶ φημισμένη Κορινθιακὴ Σταφίς καλλιεργεῖται, ὀριμάζει καὶ ἀποξηραίνεται ὑπὸ τὸν λαμπρὸν ἥλιον τοῦ γαλανοῦ Ἑλληνικοῦ οὐρανοῦ. Ἐμπεριέχει δὲ καὶ διατηρεῖ τὰ ἀμέσως ἀφορμώσιμα σάκχαρα (σταφυλοσάκχαρον καὶ ὀπωροσάκχαρον), βιταμίνες καὶ θερμίδας.

Χάριν τῆς γονιμότητος τοῦ ἐδάφους καὶ τῶν ἐξαιρετικῶς εὐνοϊκῶν κλιματολογικῶν συνθηκῶν, ὀφειλομένων, κυρίως, εἰς τὴν διαρκὴ ἡλιοσφάνειαν, ἡ παραγωγή Κορινθιακῆς σταφίδος ἀποτελεῖ μοναδικὸν προνόμιον τῆς Ἑλληνικῆς γῆς. Ἡ παραγωγή τῆς Ἑλληνικῆς Κορινθιακῆς καλύπτει τὰ 90 % τῆς παγκοσμίου παραγωγῆς.

Ἡ Κορινθιακὴ σταφίς, ἀντιθέτως πρὸς τ' ἄλλα ξηρὰ προϊόντα τῆς ἀμπέλου, ἔρχεται εἰς τὴν κατανάλωσιν εἰς ἀπολύτως φυσικὴν κατάστασιν, τοῦτέστιν ἀνευ προσθήκης οὐδεμιᾶς ἄλλης ξένης χημικῆς οὐσίας. Ἐκ τῶν πλέον προσφάτως γενομένων δὲ χημικῶν ἀναλύσεων καὶ βιολογικῶν ἐξετάσεων, προκύπτει ὅτι ἡ Κορινθιακὴ σταφίς εἶναι ἡ πλουσιωτέρα εἰς θρεπτικὰ καὶ ἄλλα ὀφέλιμα διὰ τὴν ὑγίαν τοῦ ἀνθρώπου συστατικά ἀπὸ κάθε ἄλλην ξηρὰν ὀπωρὰν.

Οὕτω ἡ εἰς σταφυλοσάκχαρον—ὀπωροσάκχαρον περιεκτικότης τῆς Κορινθιακῆς σταφίδος ἀνέρχεται εἰς 70 % εἰς ἀδιάλυτα 6,5, εἰς ἐκχύλισμα (EXTRACT) 9 % καὶ εἰς ὕδωρ 14,5%. Ἡ εἰς θερμίδας ἀπόδοσις τῆς Κορινθιακῆς σταφίδος ἀνέρχεται εἰς 3.000 κατὰ χιλιόγραμμον, εἶναι δὲ πλουσία εἰς Βιταμίνες Α, Β1, Β2 καὶ εἰς ἅλατα καὶ ὀξέα. Διὰ τοῦτο ἡ Κορινθιακὴ σταφίς ἐκτὸς τοῦ ὅτι εἶναι λιαν ἐδγεστος ἀποτελεῖ πολυτιμὸν καὶ ὑγιεινὴν τροφήν διὰ κάθε ἡλικίας ἀνθρώπου.

**ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ**  
**ΠΑΤΡΑΙ**  
29150 29326

## 5.7 ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Ο κυριότερος εχθρός της σταφίδας είναι οι ασθένειες του αμπελιού κατά την διάρκεια της παραγωγής. Οι κυριότερες ασθένειες που προσβάλουν την σταφίδα είναι:

- **Ο περονόσπορος:** ο οποίος αποτελεί τη σπουδαιότερη μυκητιολογική ασθένεια της αμπέλου, η οποία είναι ευρύτατα διαδεδομένη στις περισσότερες χώρες του κόσμου. Ο παθογόνος μύκητας μπήκε στην Ευρώπη από την Αμερική και διαπιστώθηκε για πρώτη φορά στη Γαλλία, το 1878. Στην Ελλάδα εμφανίστηκε για πρώτη φορά το 1881 στη Μεσσηνία και μέσα σε λίγα χρόνια εμφανίστηκε σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές της χώρας. Το 1900 σημειώθηκε η πρώτη σοβαρή επιδημία περονόσπορου στη χώρα μας, η οποία κατέστρεψε περίπου τα 2/3 της αναμενόμενης παραγωγής. Από τότε η ασθένεια ενδημεί στη χώρα μας και απειλεί κατ' έτος την παραγωγή στις υγρές και με συχνές βροχοπτώσεις περιφέρειες. Οι ξηρές περιοχές δεν κινδυνεύουν συνήθως από την ασθένεια. Ο περονόσπορος προσβάλλει όλα τα νέα όργανα του φυτού τα οποία είναι ακόμα πράσινα (φύλλα, σταφύλια, νέους βλαστούς) τα ξυλοποιημένα όργανα δεν προσβάλλονται.

Για την αντιμετώπιση του περονόσπορου μπορούν να χρησιμοποιηθούν κάποια μυκητοκτόνα.

- **Το ωίδιο:** είναι πολύ σοβαρή ασθένεια, μετά τον περονόσπορο, είναι ασθένεια διαδεδομένη σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές του κόσμου. Η ασθένεια είναι γνωστή με πολλά κοινά ονόματα (στάχτωμα, θειαφασθένεια, χολέρα, μπάστρα, λόβα, αλευράς) και αν δεν καταπολεμηθεί εγκαίρως και κάθε χρόνο μπορεί να προκαλέσει μείωση της παραγωγής και της ποιότητας του προϊόντος. Η ασθένεια προσβάλλει όλα τα τρυφερά όργανα την άνοιξη (φύλλα, βλαστούς, σταφύλια, το ωίδιο προσβάλλει τη σταφίδα μετά την γονιμοποίησή της, εμφανίζοντας εξανθήματα πάνω στις ρώγες. Γενικά η άριστη μέθοδος αντιμετώπισεως του ωιδίου είναι η πρόληψη της ασθένειας. Το θείο εξακολουθεί να είναι το αποτελεσματικότερο και πλέον οικονομικό μυκητοκτόνο, εφόσον εφαρμόζεται προ της εγκαταστάσεως του μύκητος στο φυτό. Η καλύτερη θερμοκρασία για τη δράση του θείου είναι περί τους 25° C. Επίσης για την αποφυγή εγκαυμάτων σε θερμοκρασία άνω των 30° C οι θειώσεις πρέπει να γίνονται νωρίς το πρωί ή νωρίς το βράδυ.

- **Φώμοση:** είναι σημαντική ασθένεια της αμπέλου και μπορεί να προκαλέσει μεγάλες ζημιές, όταν προσβάλει έναν αμπελώνα. Αυτή η ασθένεια προσβάλει κυρίως τους βλαστούς, τις κλιματίδες, τα φύλλα και τον καρπό. Η ύπαρξη της ασθένειας αυτής γίνεται εμφανής νωρίς την άνοιξη, γιατί οι προσβεβλημένες από το προηγούμενο έτος κεφαλές είναι νεκρές. Για την αντιμετώπιση της ασθένειας λαμβάνονται αφ' ενός μεν μέτρα προστασίας της νέας βλαστήσεως από τις μολύνσεις με την εφαρμογή προληπτικών ψεκασμών με κατάλληλα μυκητοκτόνα και αφ' ετέρου μέτρα καταστροφής ή μειώσεως των εστιών του παθογόνου με την εφαρμογή κατάλληλων χημικών και καλλιεργητικών επεμβάσεων.

- **ΙΣΚΑ:** είναι μια πολύ διαδεδομένη σ' όλο τον κόσμο ασθένεια της αμπέλου που εμφανίζεται κυρίως σε πρέμνα ηλικίας 10 ετών και άνω. Η ασθένεια αυτή εμφανίζεται συνήθως τον Αύγουστο και προκαλεί σταδιακή αποξήρανση των φύλλων.

Οι παραπάνω ασθένειες καθώς και η τέφρα σήψη, η νέκρωση βραχιόνων, οι σημηριζίες, η αδρομύκωση αποτελούν σοβαρές **μυκητολογικές** ασθένειες.

Πέρα όμως από αυτές, υπάρχουν και οι παρακάτω κατηγορίες ασθενειών:

- **Προκαρυωτικές**
  - Βακτηριακή νέκρωση
  - Καρκίνος
  - Ίκτερος
  - Ασθένεια Pierce
- **Ιολογικές**
  - Μολυσματικός εκφυλισμός
  - Κρούλιασμα των φύλλων
  - Νέκρωση των νεύρων
  - Γλωσσίδια και εκφύσεις
  - Βοθρίωση του ξύλου
  - Στίξη της αμπέλου
  - Διάφορες ιώσεις

- **Μη μεταδοτικές**
  - Τροφοπενίες
  - Ξήρανση της ράχως των βοτρυών
  - Απόπτωση
  - Μειωμένη καρπόδεση
  - Ανισορράγια
  - Ζημιές από χαμηλές θερμοκρασίες

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup>

### ΣΤΑΦΙΔΟΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ



*Φωτ. 6.1. Εσωτερικό σταφιδοεργοστασίου*

## **6.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Η σταφίδα ήταν το πιο εξαγωγίμο προϊόν του ελληνικού κράτους, όμως, για να φτάσει στο σημείο της εξαγωγής, έπρεπε να υποστεί κατάλληλη επεξεργασία. Η διαδικασία αυτή πραγματοποιούνταν στα εργοστάσια σταφίδας, με τον κατάλληλο εξοπλισμό και το καταρτισμένο ανθρώπινο δυναμικό. Επομένως στο έκτο κεφάλαιο, θα γίνει παρουσίαση των τεσσάρων σταφιδοεργοστασίων που επιβίωσαν μέχρι σήμερα στο Ν. Αχαΐας καθώς και των κουφαριών που υπάρχουν στην παραλιακή ζώνη της Πάτρας και του Αιγίου που ξεχωρίζουν από τα μονότονα σημερινά οικοδομήματα. Επίσης θα γίνει αναφορά στις συνθήκες που πρέπει να εκπληρώνει ένα εργοστάσιο για την άριστη απόδοση επεξεργασίας της σταφίδας και τέλος, τη διαδικασία της επεξεργασίας.

## **6.2 ΤΑ ΣΤΑΦΙΔΟΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Τη δεκαετία 1860 έγιναν οι πρώτες απόπειρες να χρησιμοποιηθούν μηχανές για τον καθαρισμό και την διαλογή των ποιοτήτων και προϊόντος του χρόνου άρχισε να γίνεται οικονομική εκλογίκευση της σταφιδοπαραγωγής και του σταφιδεμπορίου. Από τις διαθέσιμες μαρτυρίες προκύπτει ότι για πρώτη φορά εισήχθησαν στην Πάτρα μηχανήματα για τον καθαρισμό της σταφίδας το 1866. Λίγα χρόνια αργότερα άρχισε η ανάπτυξη της τοπικής βιομηχανίας ξύλου, για την κατασκευή ξύλινων κιβωτίων συσκευασίας του σταφιδοκάρπου.

Όσο περνούν τα χρόνια οι ρυθμοί αλλάζουν. Οι μηχανές καθαρισμού κατασκευάζονται πλέον στην Πάτρα, ενώ από το 1850 εγκαταλείπεται η συσκευασία του προϊόντος σε βαρέλια και έκτοτε γίνεται σε ξύλινα κιβωτίδια (τέταρτα) ή τριχίνους μικρούς σάκους και αργότερα σε χαρτοκιβώτια. Πάντως ο βαθμός εκσυγχρονισμού των τεχνικών και κοινωνικών σχέσεων στην αγροτική παραγωγή ήταν σχεδόν ανύπαρκτα μέχρι τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα.

Στην καμπή του αιώνα λειτουργούσαν στην Πάτρα οκτώ σταφιδοκαθαριστήρια, πέντε μεγάλα εργοστάσια προτύπων σταφιδομηχανών που χώριζαν τον

σταφιδόκαρπο σε 4-5 ποιότητες, τέσσερα οινοπνευματοποιεία, έξι μεγάλα εργοστάσια οινοποιίας και δεκαέξι μικρά. Από τα σπουδαιότερα ήταν τα Στεφ. Βουρλούμη, που απασχολούσε 130 εργάτες και παρήγαγε ημερησίως 65.000 λίτρες, του Δ. Αρσένη με 50 και ημερήσια παραγωγή 30.000 λίτρες, του Δαμ. Πάσκουα με 45 εργάτες και 50.000 λίτρες ημερήσια παραγωγή, του Th. Hamburger με πάνω από 100 εργάτες και 90.000 λίτρες ημερήσια παραγωγή, του Σχίζο, 40-50 εργάτες με παραγωγή 25.000 λίτρες ημερήσια. Του Αμβέργη 80-90 χιλιάδες λίτρες και 100-120 εργάτες, του Ακρατόπουλου 40-50 χιλιάδες λίτρες και 50 εργάτες. Του Μελέτζου 30.000 λίτρες και 40 εργάτες.

Απασχολούν περισσότερους από 800 εργάτες για το καθάρισμα και τη συσκευασία της σταφίδας.

Το εργοστάσιο των Χανκοκ, Βουδ και Σία είναι το πρώτο που ιδρύθηκε στην Πάτρα από το 1897 με διευθυντή τον Ανδρέα Ρούφο, απασχολεί 50 εργάτες με ημερήσια παραγωγή 40-50 χιλιάδες λίτρες.

### **6.3 ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΚΠΛΗΡΩΝΕΙ ΕΝΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ, ΓΙΑ ΝΑ ΠΡΟΣΔΩΣΕΙ ΣΤΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΥΨΗΛΟ ΒΑΘΜΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Κάθε σταφιδοεργοστάσιο που λειτουργεί θα πρέπει:

- 1) Να διαθέτει σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό σε κατάλληλη διάταξη και σε αρμονική λειτουργία σχετικά με το βαθμό αποδόσεως.
- 2) Να διαθέτει το μέγιστο δυνατό βαθμό αυτοματισμού για τη μείωση του επεξεργαστικού κόστους και για την εξασφάλιση λειτουργικότητας με το ελάχιστο δυνατό εργατικό βαθμό.
- 3) Να διαθέτει ελαφρά, υγιεινή και οικονομική κατασκευή.
- 4) Να διαθέτει άφθονο, καθαρό και υγιεινό νερό για το πλύσιμο της σταφίδας και των χώρων του.
- 5) Να διαθέτει συγκοινωνιακή προσπέλαση και χώρους για εύχερη διακίνηση των μεταφορικών μέσων ως και επαρκείς αποθηκευτικούς χώρους.
- 6) Να διαθέτει ευελιξία στη νέα τεχνολογία και ανάλογο βαθμό προσαρμογής στην τεχνική.

- 7) Να διαθέτει ίδια απεντομωτήρια.
- 8) Να διαθέτει μέγεθος μέσα στα όρια της οικονομικότητας.

## 6.4 ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ



*Φωτ. 6.2. Τυποποίηση προϊόντος*

Η τυποποίηση των προϊόντων καθιστά όλη την εμπορική συναλλαγή, προάγει την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού, εγγυάται μόνιμη ποιότητα. Ακόμη αποτελεί την υποδομή και το βάθρο της οικονομικής ευημερίας της Γεωργικής και βιομηχανικής παραγωγής.

Ο αυξανόμενος ρυθμός στον Διεθνή εμπορικό στίβο επιβάλλει την ανάγκη της τυποποίησης, γιατί μόνο έτσι παρέχεται η δυνατότητα στον καταναλωτή να κάνει επιλογή της καλύτερης ποιότητας προϊόντων και έλεγχο της ποιότητας αυτών.

Μόνο με την τυποποίηση είναι δυνατόν Παραγωγός-Εμπόρος-Καταναλωτής να μιλούν ταυτόχρονα την ίδια γλώσσα σε οποιοδήποτε χώρο, και να γνωρίζουν απόλυτα, ο πρώτος τι πρέπει να παράγει ο δεύτερος τι πρέπει να εμπορεύεται και ο τρίτος τι πρέπει να καταναλώνει.





*Φωτ. 6.3. Τυποποίηση προϊόντος*

## **6.5 ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ**

Το προϊόν παραδίδεται από τους παραγωγούς αποξηραμένο και μόλις φθάσει στον χώρο μεταποίησης αρχίζει η διαδικασία καθαρισμού του, κατά την οποία απομακρύνονται τα ξένα σώματα με απορροφητήρες και κόσκινες. Στο ίδιο συγκρότημα διαιρετικών μηχανών το προϊόν διαχωρίζεται σε διάφορα μεγέθη (medium, small, sifting) και, στη συνέχεια, πλένεται με καθαρό νερό σε πλυντήρια με φράγματα, όπου κατακρατούνται τα βαρύτερα ξένα σώματα, κυρίως πέτρες. Κατόπιν, η σταφίδα περνάει από κοπτική μηχανή (cleaning machine), η οποία κόβει τον ποδίσκο και οδηγείται σε συγκροτήματα laser και x-ray, όπου αναβαθμίζεται ποιοτικά. Συστήματα μεταλλικών ανιχνευτών αναγνωρίζουν και απορρίπτουν, αρχικά τα μεταλλικά αντικείμενα, ενώ μετά τον εγκιβωτισμό και τη ζύγιση, που ακολουθεί, μεταλλικοί ελεγκτές, και άλλα ηλεκτρονικά μέσα ελέγχου διασφαλίζουν την άριστη ποιότητα του τελικού προϊόντος. Τελευταία διαδικασία είναι η απολύμανση και η διασφάλιση της απομάκρυνσης των εντόμων και των άλλων μικροοργανισμών σε θαλάμους απεντόμωσης, με τη χρήση μεθυλίου σε κενό αέρος.

## 6.6 ΤΑ ΣΤΑΦΙΔΟΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑΣ

Τα σταφιδοεργοστάσια και οι αποθήκες όπως και τα περισσότερα καταστήματα εκείνη την εποχή ήταν επί της οδού Όθωνος Αμαλίας γιατί βρίσκονταν κοντά στο λιμάνι που ήταν μαζεμένη όλη η κίνηση της Πάτρας.

Σύμφωνα με βιβλιογραφικές πηγές και προσωπικές μαρτυρίες ανθρώπων, τα εργοστάσια σταφίδας έως περίπου και το 1970 ήσαν τα εξής:

### α) ΠΑΤΡΑ

Στεφ. Βουρλούμη, Πετρά, Πάσκουα, Αμβέργη, Παρθενόπουλου, Τριάντη, Μπάρρυ, Αντωνόπουλου, Μελτέζου, Ακρατόπουλου, Σχίζου, Th. Hamburger, Αρσένη, Σαρμά.

### β) ΑΙΓΙΟ

Πετρόπουλου, Ευθύμιου Γάτου, Μιλτιάδη Μαθθία, Μεσσηνέζη, Βρούτζου, Σταυρόπουλου, Α. Δρούλια, Π. Δημητρίου, Κουνινάς, Ανδραγούστης.

Σήμερα στο Ν. Αχαΐας υπάρχουν:

### ι. 4 εργοστάσια επεξεργασίας, τυποποίησης σταφίδας:

#### 1. ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΟΣ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ (Π.Ε.Σ.)

Διεύθυνση: Κορίνθου 201

Πόλη: Αίγιο

Τηλέφωνο: 26910 22409

Κατηγορία: Βιομηχανία (είδη διατροφής)

Τυποποίηση-εξαγωγές εσπεριδοειδών, λαδιού, ξερής σταφίδας



Φωτ. 6.4. Εξωτερική άποψη Π.Ε.Σ.

## 2. ΠΑΡΘΕΝΩΝ Α.Ε.

Διεύθυνση: Γέφυρα Μεγανίτη

Πόλη: Αίγιο

Τηλέφωνο: 26910 74473

Κατηγορία: Βιομηχανία (είδη διατροφής)

Τυποποίηση-εξαγωγές ξερής σταφίδας, ξηρά φρούτα - καρπούς



Φωτ. 6.5. Άποψη, Παρθενών Αιγίου

## 3. ΠΑΡΘΕΝΩΝ ΠΑΤΡΩΝ

Διεύθυνση: Γλαύκου και Ευβοίας

Πόλη: Πάτρα

Κατηγορία: Βιομηχανία (είδη διατροφής)

Τυποποίηση-εξαγωγές ξερής σταφίδας, ξηρά φρούτα - καρπούς



Φωτ. 6.6. Άποψη, Παρθενών Πατρών

*Η Παρθενών Αιγίου και Πατρών ανήκουν στον Όμιλο Κουνινιώτη.*

#### 4. Ι. ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ – ΜΠΕΛΟΥΣΗΣ Α.Ε.

Διεύθυνση: Πλατάνι

Πόλη: Πάτρα

Τηλέφωνο: 2610 991878

Κατηγορία: Βιομηχανία (είδη διατροφής)

Τυποποίηση κορινθιακής σταφίδας, φρούτα, μέλι, ξηρούς καρπούς, χαλβάς.



Φωτ. 6.7. Εξωτερική άποψη, Μπελούσης Α.Ε.

*Η εταιρεία επεξεργασίας και εξαγωγής Κορινθιακής σταφίδας Belussis currants ιδρύθηκε το 1906. Η εταιρεία το 1960 μετατράπηκε από εμπορική σε βιομηχανική.*

ii. 15 κουφάρια στην Πάτρα και το Αίγιο που χρησιμοποιούνται πλέον για άλλες χρήσεις:

#### ΠΑΤΡΑ

- 1) Το εργοστάσιο Τριάντη φτιάχτηκε το 1873 αλλά γκρεμίστηκε το 1930, όπου σήμερα ανήκουν οι Μύλοι Αγ. Γεωργίου. Βρίσκεται επί της οδού Όθωνος Αμαλίας και Αστιγγος.



Φωτ. 6.8. Πρώην σταφιδοεργοστάσιο Τριάντη

- 2) Το σημερινό Infocenter. Ήταν στην κατοχή και του Ι. Καραμανδάνη. Βρίσκεται επί της οδού Όθωνος Αμαλίας.



Φωτ. 6.9. Αποθήκη Μπάρρυ

- 3) Σήμερα το εργοστάσιο χρησιμοποιείται ως εστιατόριο και στεγάζεται επί της διασταύρωσης των οδών Όθωνος Αμαλίας και Καρόλου.



Φωτ. 6.10 Εργοστάσιο Αντωνόπουλου

- 4) Πλέον λειτουργεί ως επιχείρηση ταξιδιωτικών γραφείων επί της διασταύρωσης των οδών Όθωνος Αμαλίας και Καρόλου.



Φωτ. 6.11. Πρώην αποθήκη Παρθενόπουλου

- 5) Σήμερα στεγάζεται η ναυτιλιακή εταιρεία Minoan Lines, επί της διασταύρωσης των οδών Όθωνος Αμαλίας και Μιαούλη.



Φωτ. 6.12. Πρώην αποθήκη Πετρά



- 6) Βρίσκεται επί της διασταύρωσης των οδών Όθωνος Αμαλίας και Αγ. Ανδρέου και λειτουργεί ως κέντρο διασκεδάσεως.



Φωτ. 6.13. Σταφιδοεργοστάσιο Βουρλούμη

## ΑΙΓΙΟ

- 7) Ο χώρος είναι εγκαταλελειμμένος και βρίσκεται επί της οδού Ζωοδόχου Πηγής.



Φωτ. 6.14. Αποθήκη Π. Δημητρίου

- 8) Υπάρχει επί της οδού Ποσειδώνος.



Φωτ. 6.15. ALMEK εξαγωγική εταιρεία

- 9) Η συγκεκριμένη αποθήκη βρίσκεται δίπλα από την Παναγία την Τρυπητή. Είναι ανακαινισμένη και δεν χρησιμοποιείται για άλλη χρήση.



*Φωτ. 6.16. Σταφίδαποθήκη Ευθ. Γάτου*

- 10) Η σταφίδαποθήκη του Πετρόπουλου λειτουργεί ως καφετέρια στην παραλία του Αιγίου.



*Φωτ. 6.17. Πρώην αποθήκη Πετρόπουλου*

- 11) Βρίσκεται ακριβώς δίπλα από την αποθήκη του Πετρόπουλου και χρησιμοποιείται ως καφετέρια.



*Φωτ. 6.18. Σταφίδαποθήκη του Συνεταιρισμού Ανδραγούστης*

- 12) Σήμερα η αποθήκη ανήκει στο Γεώργιο Πετρόπουλο. Είναι υπό κατασκευή.



*Φωτ. 6.19. Αποθήκη του Ανδρέα Γ. Πετρόπουλου*

- 13) Ο χώρος είναι εντελώς κατεστραμμένος.



*Φωτ. 6.20. Σταφιδαποθήκη του Α. Δρούλια*

- 14) Η σταφιδαποθήκη βρίσκεται δίπλα από την αποθήκη του Δρούλια, στην ακτή Ποσειδώνας.



*Φωτ. 6.21. Αποθήκη Κουνινά*



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7°

### Ο ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ



*Φωτ. 7.1. Μουσείο Κουνινιώτη, εσωτερική άποψη*

## **7.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Στο έβδομο κεφάλαιο γίνεται μια ειδική αναφορά στο Σταφιδικό Οίκο Κουνινιώτη διότι αποτελεί τη μακροβιότερη σταφιδική επιχείρηση με συνεχή επαγγελματική παρουσία 128 ετών.

Ο Όμιλος Κουνινιώτη μια αρχικά μικρή επιχείρηση εξελίχθηκε σε μια από τις μεγαλύτερες σταφιδοεξαγωγικές επιχειρήσεις, της υφηλίου, παρά τις αντιξοότητες, που είναι βέβαιο ότι πολλές φορές αντιμετώπισαν οι ιδιοκτήτες της, στη διαδρομή του χρόνου, αποδεικνύει την αγάπη τους για το προϊόν, εξ ου και η υπεραιωνόβια επιβίωσή τους, που αποτελεί μοναδική περίπτωση στον Ελλαδικό χώρο. Επίσης στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, στο χώρο των γραφείων της στο Αίγιο, ίδρυσαν και διατηρούν το μοναδικό στο είδος του μουσείο σταφίδας, το οποίο συνεχίζουν να εμπλουτίζουν συμβάλλοντας στην ανάδειξη των παραγωγικών και εμπορικών διαστάσεων μιας πολύ ενδιαφέρουσας πτυχής της αγροτικής ιστορίας της χώρας. Ο Όμιλος είναι ένας ζωντανός θρύλος και η ιστορία του αποτυπώνεται μέσα από αυτό το μουσείο.

## **7.2 Ο ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ**

Σε μια εποχή, που το εμπόριο και η βιομηχανία της Ελλάδας ήταν ακόμα στα σπάργανα, δηλαδή στα μέσα περίπου της δεκαετίας 1870 και συγκεκριμένα αποφάσισε να διευρύνει τη μικρή επιχείρηση του πατέρα του, προσθέτοντας και το αντικείμενο της εμπορίας της Κορινθιακής σταφίδας. Αυτή η μονάδα αποτελεί το λίκνο του ομίλου Κουνινιώτη, της μακροβιότερης σταφιδικής επιχείρησης.

Το αρχικό κεφάλαιο δεν ξεπερνούσε τις 1000 δραχμές, ενώ ο χώρος της πρώτης εγκατάστασης Κουνινιώτη ελέγχει πάνω από το 30% της ελληνικής παραγωγής κορινθιακής σταφίδας και σουλτανίνας και τα επενδυμένα κεφάλαια ξεπερνούν τα 10.000.000.000 δρχ. με ιδιόκτητους χώρους πάνω από 80.000 τετραγωνικά μέτρα σε οικόπεδα και 20.000 τετραγωνικά μέτρα σε βιομηχανικά κτίρια.



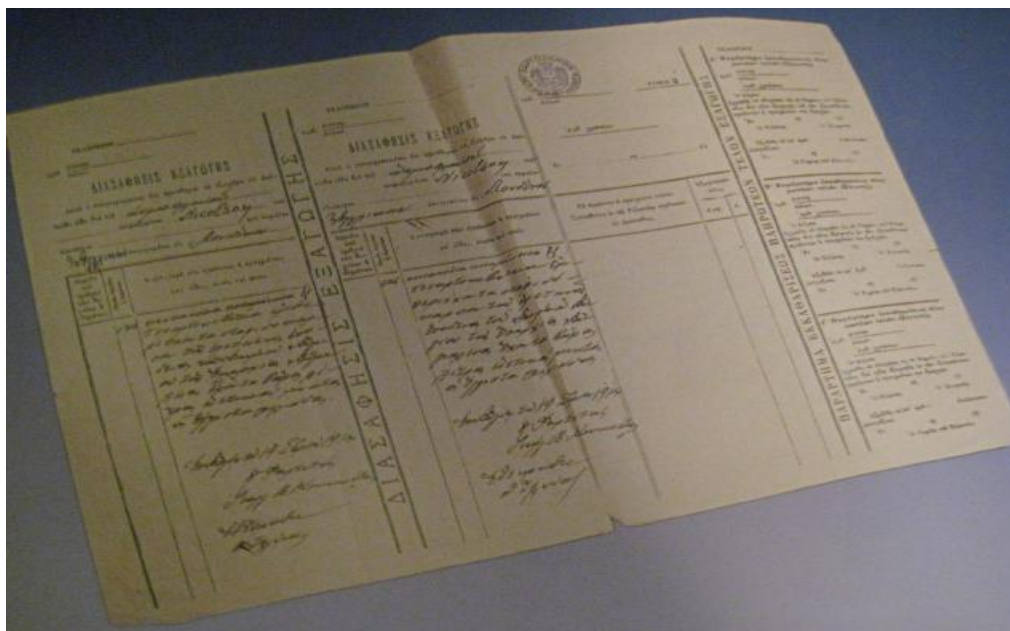
Φωτ. 7.2. Δεσμίδα συναλλαγματικών από το αρχείο του Ομίλου Κουνινιώτη

Ο όμιλος ελέγχει έξι εταιρείες μια από τις οποίες είναι η «Παρθένων Α.Ε.», που ασχολείται μόνον με την εξαγωγή κορινθιακής σταφίδας και σουλτανίνας και διαθέτει τρία εργοστάσια επεξεργασίας και τυποποίησης των προϊόντων της στην Πάτρα (Κορινθιακής) το Αίγιο (Κορινθιακής και σουλτανίνας) και στο Κοκκώνι Κορινθίας (Κορινθιακής και σουλτανίνας) και αποθήκες στο Ηράκλειο Κρήτης και στο Χαβάρι του νομού Ηλείας. Συγκαταλέγεται μεταξύ των 15 πρώτων εξαγωγικών επιχειρήσεων της χώρας και είναι η πρώτη στις εξαγωγές των τροφίμων, τα δε προϊόντα της φθάνουν, σχεδόν, σε όλες τις χώρες του κόσμου, με πιο σημαντικές αγορές αυτές της Αγγλίας, της Ολλανδίας, της Γαλλίας, της Γερμανίας, της Ιταλίας, της Ζηλανδίας, του Καναδά και της Αυστραλίας.

Η σταφίδα είναι ένα προϊόν με ιδιαίτερες ευαισθησίες, οι οποίες, σε όλη την διαδρομή του 19<sup>ου</sup> και του 20<sup>ου</sup> αιώνα, επηρέασαν τις τύχες όσων επιχειρηματιών ασχολήθηκαν με αυτή. Έτσι, η εξέλιξη της αρχικής μικρής επιχείρησης σε μια από της μεγαλύτερες σταφιδοεξαγωγικές επιχειρήσεις της υφηλίου, παρά της αντιξοότητας, που είναι βέβαιο ότι πολλές φορές αντιμετώπισαν οι ιδιοκτήτες της, στη διαδρομή του χρόνου, αποδεικνύει την αγάπη της για το προϊόν, εξ ου και η υπεραιωνόβια επιβίωσή της, που αποτελεί μοναδική περίπτωση στον Ελλαδικό χώρο.

Ο Όμιλος Κουνινιώτη αποτελείται σήμερα από επτά εταιρείες, οι οποίες ασχολούνται με τη μεταποίηση και διάθεση σταφίδας και αποξηραμένων φρούτων, τις διεθνείς και εθνικές μεταφορές, την εμπορία πετρελαιοειδών, με οικονομικές

εργασίες και με την κλωστοϋφαντουργία. Η «Παρθένων Α.Ε.», που ασχολείται με την επεξεργασία, τυποποίηση και εξαγωγή της σταφίδας (Κορινθιακής και σουλτανίνας) και άλλων ξηρών καρπών, ελέγχει πάνω από το 30% των ελληνικών εξαγωγών σταφίδας και το 80% των αποξηραμένων φρούτων, το οποίο ισοδυναμεί με το 5% της παγκόσμιας αγοράς.



*Φωτ. 7.3. Διασάφηση εξαγωγής του οίκου Κουνινιώτη*

Μακρόπνοος σχεδιασμός, επενδύσεις και καλή ποιότητα των προϊόντων, είναι οι βασικοί άξονες της στρατηγικής των επιχειρήσεων, που αποβλέπουν, πρώτιστα στη διασφάλιση αυστηρών προδιαγραφών για τα προϊόντα που παράγουν. Αυτό επιτυγχάνεται με τη χρήση σύγχρονων τεχνολογιών στην παραγωγή, δια του συνεχούς εκσυγχρονισμού του μηχανολογικού εξοπλισμού. Έτσι, λοιπόν, η αξιοπιστία των προϊόντων βελτιώνει συνεχώς την ανταγωνιστική θέση των επιχειρήσεων.

Οι βραβεύσεις και οι έπαινοι που έχει λάβει ο Όμιλος στο εσωτερικό και το εξωτερικό είναι πάμπολλες.

Για την προμήθεια της Κορινθιακής σταφίδας η «Παρθένων Α.Ε. - ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗΣ» συνεργάζεται με περισσότερους από 3000 μικροκαλλιεργητές σταφίδας και επιπλέον με αγροτικούς συνεταιρισμούς και ενώσεις, των περιοχών Αχαΐας, Κορινθίας, Ηλείας, Μεσσηνίας.





*Φωτ. 7.4. Μουσείο Κουνινιώτη. Βραβεία και βραβεύσεις (άποψη)*

Για να επεξεργαστεί κανείς σταφίδα άριστης ποιότητας, όπως είναι Vostizza (Αιγίου) και GULF (Κορινθίας), οφείλει, να διαθέτει εργοστάσιο στην αντίστοιχη περιοχή, ενώ για την εμπορία της δεύτερης ποιότητας της provincial (επαρχιακής), είναι υποχρεωμένος να διαθέτει εργοστάσιο στην Πάτρα ή στον Πύργο ή την Καλαμάτα ή την Ζάκυνθο.

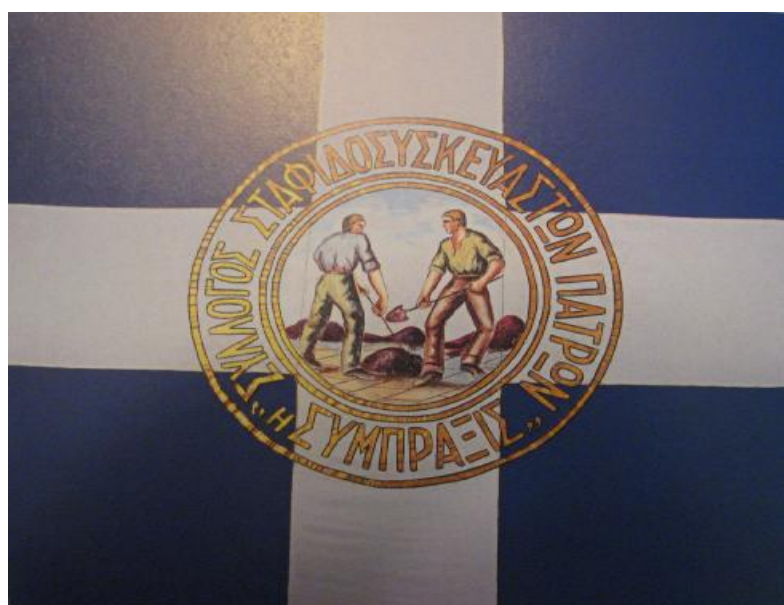


*Φωτ. 7.5. Πάτρα, παραλαβή στο εργοστάσιο Κουνινιώτη (πρώην Βουρλούμη, 1958)*

Το 1953 απελευθερώθηκε η αγορά της σταφίδας και η εταιρεία προσανατολίστηκε και σε εξαγωγές του προϊόντος ποιότητας provincial, η οποία ήταν φθηνότερη, αλλά ζητιόταν από τους καταναλωτές και τους βιοτέχνες και οι παραγόμενες ποσότητες ήταν τετραπλάσιες σε σχέση με τις πρώτες ποιότητες Vostizza και GULF. Σύμφωνα με τους κανονισμούς, έπρεπε να διαθέτει εργοστάσιο στην Πάτρα. Έτσι, λοιπόν, η επιχείρηση Κουνινιώτη νοίκιασε από τους κληρονόμους του σταφιδικού οίκου Βουλούμη που στο μεταξύ, είχε διακόψει τη δραστηριότητά του, το εργοστάσιο ιδιοκτησίας Βουλούμη, το οποίο ήταν το τελειότερο τους εποχής και το χρησιμοποίησε για τους ανάγκες τους μέχρι την εγκατάσταση τους στο ιδιόκτητο εργοστάσιο τους στο Ρίο Πατρών, που κατασκευάστηκε το 1974. αλλά η νέα αυτή κτιριακή μονάδα μετά από είκοσι χρόνια κρίθηκε ακατάλληλη, διότι βρισκόταν σε τουριστική περιοχή, κι έτσι η επιχείρηση μετεγκατεστάθη στη Λεύκα Πατρών, όπου διατηρεί μέχρι σήμερα το πιο σύγχρονο εργοστάσιο στο είδος του.

### 7.3 ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗ

Το μουσείο της σταφίδας, βρίσκεται τους χώρους των εγκαταστάσεων του Ομίλου Κουνινιώτη και είναι μοναδικό στο είδος του, σε πανελλαδική κλίμακα, όπου εκτίθενται εργαλεία, έντυπο υλικό, φωτογραφίες.



Φωτ. 7.6. Η σημαία του συλλόγου Σταφιδοσυσκευαστών Πατρών

Η ιστορία της σταφίδας συνδέεται άμεσα με την βιομηχανική ιστορία του τόπου και, όπως είναι φυσικό, ένας τέτοιος μουσειακός χώρος είναι χώρος Παραγωγής παιδείας και πολιτισμού. Τα εμπορικά αρχεία από τη φύση τους σπανίζουν, διότι ακολουθούσαν πάντοτε την τύχη των επιχειρήσεων που αφορούσαν και, κατά κανόνα, καταστρέφονται κι έτσι, όσα ελάχιστα έχουν διασωθεί, διεκδικούν μοναδικότητα.

Περιδιαβαίνοντας κανείς τους χώρους του μουσείου ξεκινάει από έναν διάδρομο με εργαλεία, μηχανήματα και σταφιδικά αντικείμενα του τέλους του 19<sup>ου</sup> αιώνα και των αρχών του 20<sup>ου</sup> αιώνα, όπου στους τοίχους είναι τοποθετημένα κατά ενότητα, παλαιά όργανα και εργαλεία καλλιέργειας (πένσες για το χαράκι και τον κλάδο, φυσερό για το θειάφισμα, ξινάρια και φτυάρια για το άπλωμα και το γύρισμα του καρπού στο αλώνι, διγάλα και τσουγκράνα για τα αλώνια, κοφίνια κ.λπ.).



Φωτ. 7.7. Μουσείο Κουνινιώτη (άποψη)





*Φωτ. 7.8. Μουσείο Κουνινιώτη (άποψη)*



*Φωτ. 7.9. Μουσείο Κουνινιώτη (άποψη)*



*Φωτ. 7.10. Μουσείο Κουνινιώτη (άποψη)*

Τέλος, ένα μεταπολεμικό μηχάνημα για το όργωμα των σταφιδοκαλλιιεργειών κλείνει τον κύκλο των μέσων που σε μια εποχή περιορισμένης τεχνολογικής υποδομής, τα δυσεύρετα εργατικά χέρια έφεραν σε πέρας ένα τόσο δύσκολο έργο, όπως ήταν η σταφιδοκαλλιέργεια.



*Φωτ. 7.11. Μηχάνημα για το όργωμα των σταφιδοκαλλιιεργειών*

Στη συνέχεια, εκτίθενται ξυλοκιβώτια συσκευασίας, τα ονομαζόμενα κασελάκια, σε διάφορα μεγέθη και ειδικά βαρελάκια, που όλα αυτά χρησιμοποιούνταν για την μεταφορά-εξαγωγή της σταφίδας, ώστε να αντιληφθεί ο επισκέπτης τους διαφόρους τρόπους συσκευασίας. Αρχικά σε σάκους, κατόπιν σε ξύλινα βαρελάκια και, στη συνέχεια, σε ξυλοκιβώτια, στα οποία αναγραφόταν το έτος παραγωγής, η ποιότητα, οι διακριτές μάρκες για κάθε χώρα και σε μερικά η φήμη του πελάτη και του συσκευαστηρίου.

Από τη δεκαετία 1960 και εφεξής χρησιμοποιείται πλέον, για την συσκευασία του προϊόντος το χαρτοκιβώτιο.



*Φωτ. 7.12. Μουσείο Κουνινιώτη (εσωτερική άποψη)*





*Φωτ. 7.13. Μουσείο Κουνινιώτη (εσωτερική άποψη)*



*Φωτ. 7.14. Μουσείο Κουνινιώτη (εσωτερική άποψη)*



*Φωτ. 7.15. Μουσείο Κουνινιώτη (εσωτερική άποψη)*



*Φωτ. 7.16. Μουσείο Κουνινιώτη (εσωτερική άποψη)*

Στο ίδιο μέρος όπου παρουσιάζονται οι φάσεις συσκευασίας του προϊόντος, υπάρχει μια μηχανή-πρέσα, που πιέζει την σταφίδα μέσα στα κιβώτια, δυο χειροκίνητες μηχανές με τις οποίες έσφιγγαν και έκοβαν το σύρμα (το τσέρκι), γύρω από τα ξυλοκιβώτια μετά το κάρφωμά τους, διάφορες κούκλες –ομοιώματα σε φυσικό μέγεθος, με στολές των σταφιδικών εργασιών και γυναικείες φιγούρες με άσπρη στολή και σκούφο που απεικονίζουν εργάτριες, οι οποίες ασχολούνται με τη διαλογή και τον καθαρισμό του προϊόντος και μια προπολεμική μηχανή, που έκοβε τους μίσχους της σταφίδας, την οποία ονόμαζαν κλιναριστική, από το αγγλικό ρήμα clean, καθαρίζω.



*Φωτ. 7.17. Μουσείο Κουνινιώτη (εσωτερική άποψη)  
Κλιναριστική μηχανή*

Στον ίδιο χώρο εκτίθενται πολλές μεταλλικές πλακέτες-σφραγίδες, που χρησιμοποιούνται για το μαρκάρισμα των κιβωτίων, μια χειροκίνητη διαιρετική μηχανή του 1880, η οποία ξεχώριζε τον καρπό σε κατηγορίες, ανάλογα με το μέγεθος της ρόγας, μια χειροκίνητη καθαριστική μηχανή, την οποία προμηθεύονταν όλοι όσοι είχαν μεγάλη παραγωγή, προκειμένου να κάνουν τον πρώτο καθαρισμό του προϊόντος από τις ξένες ύλες και μια μαρκαριστική μηχανή για την αναγραφή πάνω στα κιβώτια της ονομασίας του προϊόντος, με τη μέθοδο της πυρογραφίας.





*Φωτ. 7.18. Μηχανή των παραγωγών για τον καθαρισμό της σταφίδας*



*Φωτ. 7.19. Μηχανή των παραγωγών για τον καθαρισμό της σταφίδας*





*Φωτ. 7.20. Πρώτη χειροδιαλογή σε τζιβιέρες*



*Φωτ. 7.21. Πρώτη χειροδιαλογή σε τζιβιέρες*



Φωτ. 7.22. Καθαρισμός σταφίδας



Φωτ. 7.23. Καθαρισμός σταφίδας

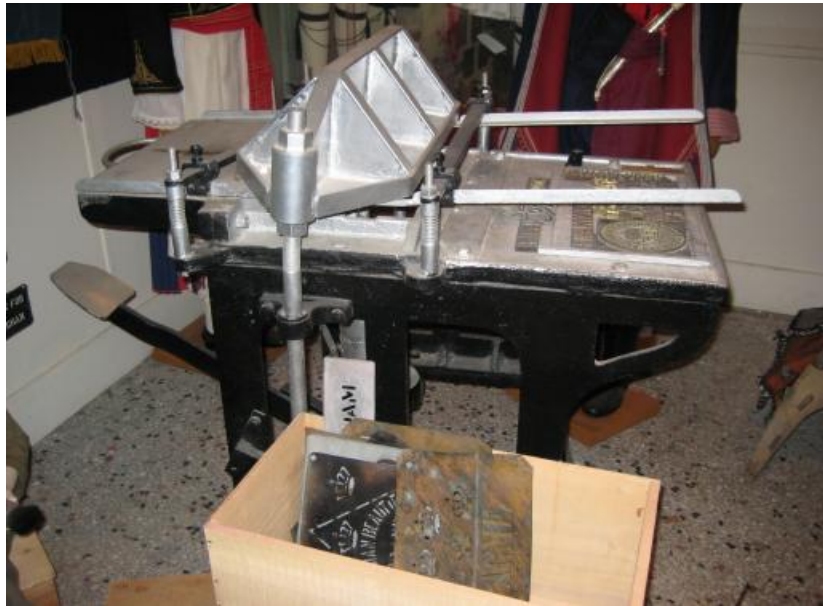


Φωτ. 7.24. Καθαρισμός σταφίδας



Φωτ. 7.25. Μουσείο Κουνινιώτης (άποψη)





Φωτ. 7.26. Μουσείο Κουνινιώτης (άποψη)



Φωτ. 7.27. Μουσείο Κουνινιώτης (άποψη)

Την όλη εικόνα του χώρου συμπληρώνουν διάφορες φωτογραφίες αναρτημένες στους τοίχους, σημαίες πολλών σωματείων, το αρχείο του Σωματίου των Σταφιδосуσκευαστών Πατρών η «Σύμπραξις» του έτους 1950, που ανήκει στο μουσείο Κουνινιώτη, καθώς και η σημαία του. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα διάφορα σωματεία των σταφιδεργατών ενισχύθηκαν και πλαισιώθηκαν σημαντικά από τους σταφιδεργάτες, που έφθασαν στην Ελλάδα μετά τη Μικρασιατική καταστροφή και

μετέφεραν στη χώρα μας την εμπειρία τους από την καλλιέργεια του προϊόντος, κυρίως στην περιοχή της Σμύρνης.

Στο κάτω δεξιό τμήμα του διαδρόμου μετά από δύο συνεχόμενα δωμάτια γραφεία, υπάρχει μια αίθουσα με κυρίαρχο στοιχείο των εκθεμάτων και το έθνος, με σημαίες, ανδρικά και γυναικεία ομοιώματα και με τις παραδοσιακές ενδυμασίες του αγρότη και της αγρότισσας καθημερινές και γιορτινές.

Σ' έναν άλλο τοίχο υπάρχει ένας πίνακας με τις φωτογραφίες στενών συνεργατών και προμηθευτών κατά καιρούς στην επιχείρηση. Φωτογραφίες και μινιατούρες πλοίων.

Από το μουσείο αυτό δεν θα μπορούσαν να λείπουν το γραφείο, και γενικά, τα έπιπλα που χρησιμοποιούσαν οι ιδρυτές του Ομίλου, τα οποία εκτίθενται σ' ένα ειδικά διαμορφωμένο και υπερυψωμένο δωμάτιο.

Εντυπωσιακό είναι ένα μεγάλο ξύλινο ρολόι που χρονολογείται από τις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα, αγγλικής προέλευσης, το οποίο χρησίμευε για να «χτυπάνε κάρτα» οι εργάτες. Μια πρέσα για αντίγραφα, μια πλάστιγγα για το ζύγισμα του σταφιδοκάρπου, ένα τεράστιο πιθάρι που το γέμιζαν νερό, για να πίνουν οι εργαζόμενοι και πολλά άλλα μικροαντικείμενα.

Αλλά ένα μουσείο δεν είναι δυνατόν να περικλειστεί σ' ένα κείμενο, ακόμα κι αν αυτό συνδέεται από αντιπροσωπευτικές φωτογραφίες.



Φωτ. 7.28. Πετρελαιομηχανή

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup>

### ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ



*Φωτ. 8.1. Διαφήμιση του ΑΣΟ*

## 8.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Θεωρήθηκε σωστό σε ιδιαίτερο κεφάλαιο να γίνει αναφορά σε ένα σημαντικό κρατικό φορέα που έπαιξε ρυθμιστικό ρόλο στην εμπορία της σταφίδας, παράλληλα με τους σταφιδοεξαγωγείς. Ο Α.Σ.Ο. είναι ο μεγαλύτερος κρατικός οργανισμός και ως διάδοχος της προνομιούχου εταιρείας συνέχισε να επιτελεί με υπευθυνότητα το έργο που από την ίδρυσή του, του έχει ανατεθεί. Βέβαια, στη θέση του Α.Σ.Ο. ιδρύεται στις 9-12-1998 μια Ανώνυμη Συνεταιριστική εταιρεία, με το διακριτικό τίτλο ΣΚΟΣ ΑΣΕ, η οποία συνεχίζει το έργο του ΑΣΟ, καθώς και τη διαχείριση της τεράστιας περιουσίας της.

## 8.2 ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ



*Φωτ. 8.2. Τα μέλη του ΑΣΟ*

Ο αυτόνομος σταφιδικός οργανισμός, συστήθηκε με νομοθετικό διάταγμα στις 16-3-1925, σύμφωνα με τα Γαλλικά πρότυπα, το οποίο τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με νομοθετικά διατάγματα στις 26-11-1925 και 15-9-1926 και με τους νόμους 3455, 3457, 3458, του 1926.

Πρόκειται για αυτόνομη Οικονομική οργάνωση που έχει ως σκοπό τη διαχείριση της κορινθιακής σταφίδας, συγκέντρωση και διάθεση και των πρώτων



υλών οινοπνεύματος την παροχή γεωργοοικονομικοτεχνικών οδηγιών προς τους σταφιδοπαραγωγούς και τη λήψη μέτρων για την προστασία τους.

Κατά την ίδρυση του Α.Σ.Ο. έδρα του ορίστηκε η Αθήνα, ενώ το 1953 μεταφέρθηκε στην Πάτρα.

Ο Α.Σ.Ο. ήταν γέννημα της διαχρονικής εμπειρίας της εφαρμοζόμενης κάθε φοράς κυβερνητικής πολιτικής, στις μεθόδους προστασίας του εθνικού προϊόντος, κατάλληλος για την ανάληψη ρυθμιστικού έργου σε γεωργικά προϊόντα ή εκτέλεσης οικονομικών εργασιών, γενικότερου ενδιαφέροντος, για την εθνική οικονομία. Αποτελούσε την τελευταία λέξη της οικονομικής πολιτικής για την εποχή του, σε θέματα συλλογικής δράσης για την εξυγίανση της οικονομίας ενός κλάδου παραγωγής.

Η ρύθμιση θεμάτων βασικών παραγωγικών κλάδων της οικονομικής ζωής της Ελλάδας χρειάζεται οργανώσεις συλλογικής δράσης με καθαρά «οικονομική αντίληψη». Ο ΑΣΟ ως οργάνωση δεν μπορούσε και δεν έπρεπε να είναι ιδιωτική εταιρεία (ιδιωτικό δίκαιο) αλλά αυτοτελής οικονομική οργάνωση, η οποία δεν έχει ανάγκη ούτε εταιρικών κεφαλαίων, ούτε κερδοσκοπικών δραστηριοτήτων.

Το άρθρο 20 του νομοθετικού διατάγματος 10-12/8/1925, αναφέρει ότι ο ΑΣΟ είναι κοινωφελές νομικό πρόσωπο. Ο Άρειος Πάγος έχει αποφανθεί ότι είναι οργανισμός κοινής ωφελείας με την απόφαση 62/49.

Το 1982 με νεώτερους νόμους υπάχθηκε στο δημόσιο τομέα (1232/82, 1256/82, 1982/92) με αποτέλεσμα να χάσει σε καίρια σημεία την αυτοδυναμία του, γι' αυτό άλλωστε χαρακτηρίζεται από το Νόμο 1256/82 ως «Κρατικό Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου».

Με το νόμο 1541/85. Ο ΑΣΟ διαλύεται με προεδρικό διάταγμα μεταφέροντας τις δραστηριότητές του στη νέα συνεταιριστική οργάνωση που προκύπτει από τη συγχώνευση του ΚΣΟΣ και της Κεντρικής Κλαδικής Συνεταιριστικής Ένωσης. Ο νόμος αυτός τελικά δεν υλοποιείται.

### **8.3 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ Α.Σ.Ο.**

Κάθε οικονομική οργάνωση προκειμένου να ανταποκριθεί στις αυξανόμενες απαιτήσεις των συνεχώς μετεξελισσόμενων κοινωνικών δομών, είναι υποχρεωμένη

να προσαρμόζεται και να εξελίσσεται οργανωτικά και λειτουργικά. Από την ίδρυση του ΑΣΟ έως και σήμερα ψηφίστηκαν αρκετοί νόμοι και εκδόθηκαν διατάγματα με σκοπό την προσαρμογή στις νέες παραγωγικές, εμπορικές, οικονομικές και συναλλακτικές συνθήκες, που δημιουργούνται από την εισαγωγή της νέας Τεχνολογίας και από την εφαρμογή νέων επιστημονικών μεθόδων στα συστήματα οργάνωσης.

Η προσπάθεια βελτίωσης των υπηρεσιών του ΑΣΟ και ο διαφορετικός τρόπος άσκησης της γεωργικής πολιτικής από τις εκάστοτε κυβερνήσεις δημιουργούν τις εξής περιόδους, που σημαδεύονται από αλλαγές στις γραμμές του Οργανισμού, όμως χωρίς αποκλίσεις από τη βασική πορεία του.

1. 1925-1935
2. 1935-1939
3. 1940-1952
4. 1953-1998

#### **I. Κατά την πρώτη περίοδο (1925-1935)**

Βάση για την εξισορρόπηση της προσφοράς με τη ζήτηση, παρέμεινε το «παρακράτημα», σε συνδυασμό προς την εξαγορά των πλεονεκτημάτων της παραγωγής και της έμμεσης απαγόρευσης της επέκτασης των υφιστάμενων φυτειών σταφίδας. Καταργήθηκε κάθε όριο τόσο ως προς τα βάρη της κορινθιακής σταφίδας (παρακράτημα και εισφορά σε χρήμα) όσο και ως προς τις τιμές εξαγοράς των πλεονασμάτων παραγωγής. Αυτό έκανε αναγκαία τη λήψη ειδικής απόφασης για τον καθορισμό των σταφιδικών μέτρων κάθε χρόνο και μέχρι τις 25 Αυγούστου, καθορισμού ποσοστού και τρόπου καταβολής της εισφοράς σε είδος του ποσού εισφορών σε χρήμα των επιβαλλόμενων επί της παραγωγής ή της εξαγωγής του προϊόντος και των τιμών εξαγοράς των πλεονασμάτων της παραγωγής.

**II. Τη δεύτερη περίοδο 1936-1939** καταργείται το παρακράτημα, ενώ περιορίζεται κάποιος από τους σκοπούς του και προστίθενται οι παρακάτω:

- α) Η κατάργηση κτηματολογίου των σταφίδαμπέλων.
- β) Η υποστήριξη της αμπελουργίας με την εξαγορά πλεονασμάτων γλεύκους ή οίνων αμπελιτών, ως ποσοστού 30% επί του ποσού που παράγει κάθε παραγωγός.

- γ) Η εκκρίζωση μέρους των σταφίδαμπέλων με αποζημίωση.
- δ) Η εισαγωγή από το εξωτερικό μελάσσας ή άλλης επιτρεπόμενης ύλης για παραγωγή οينوπνεύματος.
- ε) Η εξαγορά και η συγκέντρωση απευθείας από τους παραγωγούς ή διαμέσου των γεωργικών συνεταιρισμών ή ειδικών οργανώσεων και γραφείων διαφόρων εγχώριων πρώτων υλών, κατάλληλων για την παραγωγή οينوπνεύματος.
- στ) Η αποκλειστική προμήθεια και γενικά η συγκέντρωση, εναποθήκευση και συντήρηση των κιβωτίων, που χρησιμοποιούνται για εξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας.

Από την περίοδο αυτή η ειδική πενταμελής επιτροπή, για τον καθορισμό σταφιδικών μέτρων περιορίζεται σε τετραμελής, αποτελούμενη από ανώτατους υπαλλήλους και από ένα αντιπρόσωπο του ΑΣΟ. Συνέρχεται τρεις μέρες πριν τη λήψη των «σταφιδικών μέτρων» και προβαίνει στον καθορισμό του ποσού της προβλεπόμενης παραγωγής, του ποσού της προβλεπόμενης εξαγωγής και των τιμών των κατωτέρω ποιοτήτων σταφίδας.

Το διοικητικό συμβούλιο, βασιζόμενο υποχρεωτικά στα παραπάνω στοιχεία, καθορίζει την τιμή εξαγοράς των πλεονασμάτων του σταφιδικού έτους για το οποίο καθορίζεται αυτή.

Οι υπουργοί οικονομικών, γεωργίας και εθνικής οικονομίας διατήρησαν το δικαίωμα να εγκρίνουν με αποφάσεις τους, την επιβαλλόμενη ετήσια εισφορά επί της εξαγόμενης σταφίδας με την προϋπόθεση ότι θα είναι ανάλογη για την εκπλήρωση των υποχρεώσεων του ΑΣΟ για το σταφιδικό έτος που επιβάλλεται.

### **III. Κατά την τρίτη περίοδο 1940-1952**

Προστίθενται και οι εξής σκοποί στο έργο του ΑΣΟ:

- α) Η συγκέντρωση και διαχείριση των σύκων
- β) Η αναγκαστική ασφάλιση της σταφιδοπαραγωγής ενάντια στους κινδύνους χαλαζίου και παγετού.

Την περίοδο αυτή άρχισε να εφαρμόζεται η ενιαία διαχείριση της σταφίδας. Ο ΑΣΟ χρηματοδοτούμενος από την τράπεζα της Ελλάδος, προέβαινε στην προαιρετική συγκέντρωση της κορινθιακής σταφίδας. Οι εξαγωγές επιτρέπουν μόνο

στα μέλη της ένωσης εξαγωγών κορινθιακής σταφίδας και εφόσον η σταφίδα προερχόταν από τις αποθήκες του ΑΣΟ.

Οι εξαγωγές μέσω ΑΣΟ γίνονται ως εξής: η σταφίδα περιερχόταν στον ΑΣΟ, ο οποίος πλήρωνε τις δαπάνες συσκευασίας (αξία, υλικών συσκευασίας, εργατικά, φόρους), ένα ορισμένο ποσό για τη φθορά των μηχανημάτων και συνεισφοράς για τα σταφιδοεργοστάσια, καθώς και το εμπορικό κέρδος που οριζόταν από τον υπουργό εθνικής οικονομίας. Οι εισπράξεις από τη διάθεση της σταφίδας μετά από την αφαίρεση των εξόδων του ΑΣΟ, της τιμής εξαγοράς που είχε καταβληθεί στους παραγωγούς και του εμπορικού κέρδους της ένωσης εξαγωγών αποδίδονταν στους παραγωγούς ως «τίμημα συμπληρωματικό».

Το 1952 καταργείται η ένωση εξαγωγέων κορινθιακής σταφίδας που ιδρύεται η ένωση σταφιδοεργοστασιαρχών κορινθιακής σταφίδας με μέλη όλους όσους είχαν εργοστάσια, επεξεργασίας, συσκευασίας κορινθιακής σταφίδας, στην οποία ανατέθηκαν όλες οι αρμοδιότητες της ένωσης εξαγωγέων. Η σταφίδα που συγκεντρωνόταν από τον ΑΣΟ εξαγόταν από το ελεύθερο σε προκαθορισμένες τιμές.

Απαγορευόταν η εξαγωγή σταφίδας, που δεν προερχόταν από τις αποθήκες του Α.Σ.Ο., εκτός από τις εξαγωγές που κατευθύνονταν προς τις Η.Π.Α.

Με το Ν.Δ. 2490/1953, η έδρα της Α.Σ.Ο. μεταφέρεται από την Αθήνα στην Πάτρα.

## **8.4 ΕΡΓΟ ΤΟΥ Α.Σ.Ο.**

Ο Α.Σ.Ο. παραλαμβάνει τη σταφίδα ανεξαρτήτου ποσότητας, από τους παραγωγούς. Οι παραγωγοί μεταφέρουν τη σταφίδα τους στις ιδιόκτητες αποθήκες του, όπου αποθηκεύεται για όσο διάστημα χρειαστεί. Από αυτή τη στιγμή ο ΑΣΟ αναλαμβάνει τη διαχείρισή της, και είναι υπεύθυνος για τη συντήρησή της.

Οι υπεύθυνοι του οργανισμού αναλαμβάνουν την κατάταξή της σε ποιότητες και κατηγορίες. Η κορινθιακή σταφίδα χωρίζεται σε **εμπορεύσιμη** και **βιομηχανική**.

### **Η εμπορεύσιμη διακρίνεται:**

- Σκιά Αιγιαλείας
- Αιγίου Εκλεκτή

- Τρεχούμενα Αιγιαλείας
- Ηλίου εκλεκτή Κορινθίας
- Τρεχούμενα Κορινθίας
- Ηλίου Εκλεκτή Πατρών – Νήσων
- Ηλείας, Τρεμφελίας, Πυλείας
- Τρεχούμενα Πατρών – Νήσων – Ηλεία – Τρεμφελίας – Πυλείας
- Τρεχούμενα λοιπής Μεσσηνίας
- Κοινή Β' προέλευσης

Ενώ η **βιομηχανική** χωρίζεται σε **παραγωγικό** και **μεταποιητικό παρακράτημα**.

Το παραγωγικό παρακράτημα ή αλλιώς ποιοτικής διαλογής είναι το ποσοστό 6% επί της ετήσιας παραγωγής που παραδίδουν οι παραγωγοί στον ΑΣΟ.

Οι σταφιδοπαραγωγοί προκειμένου να κατοχυρώσουν το παραπάνω ποσοστό ως παραγωγικό παρακράτημα.

Το ποσοστό αυτό εξασφαλίζει την ποιότητα της σταφίδας και αγορά της χονδρόραγες και εμπύρτινες ράγες.

Το πιστοποιητικό για την παράδοση του παραγωγικού παρακρατήματος, είναι απαραίτητο από τους παραγωγούς, ως αποδεικτικό για τη χορήγηση της στρεμματικής ενίσχυσης 97.000 δρχ. ανά στρέμμα, με ελάχιστη στρεμματική απόδοση 150 κιλά ανά στρέμμα.

Αν η ποσότητα που θα παραδώσει ο παραγωγός δεν είναι ή δεν προσεγγίσει την ελάχιστη τιμή, τότε είναι υποχρεωμένος να πληρώσει το έλλειμμα στην τιμή της εμπορεύσιμης σταφίδας.

Το μεταποιητικό παρακράτημα ή απορρίμματα σταφιδοεργοστασίων είναι το 15% επί της συνολικής ποσότητας, που θα εξαχθεί και που είναι υποχρεωμένοι οι εξαγωγείς να παραδώσουν στον ΑΣΟ για να πάρουν το πιστοποιητικό που θα χρησιμοποιήσουν για να αποκτήσουν την άδεια εξαγωγής της συγκεκριμένης ποσότητας.

Το ποσοστό αυτό ζητείται γιατί η ποιοτική διαλογή από το παραγωγό δεν εξασφαλίζει από μόνη της την ποιότητα. Εκτός από τη χορήγηση των πιστοποιητικών ο ΑΣΟ είναι και ο κυριότερος φορέας αποθεματοποίησης της Κορινθιακής σταφίδας. Όταν το ελεύθερο εμπόριο δεν απορροφά όλη την παραγόμενη ποσότητα, την αγοράζει, την αποθηκεύει και κατόπιν την διαθέτει στους

εξαγωγείς και στη βιομηχανία για παραγωγή οινοπνεύματος, για πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και για ζωοτροφές.

Ο Α.Σ.Ο. δεν έχει τη δυνατότητα να κάνει μόνος του εξαγωγές, γιατί δεν έχει κερδοσκοπικό σκοπό. Ο οργανισμός για την αγορά της σταφίδας δανειοδοτείται από την Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος, με επιτόκιο 2% από τα έσοδα που προκύπτουν από τις εργασίες του, καλύπτει τις οικονομικές του υποχρεώσεις και για τυχόν ελλείμματα του καλύπτεται από το Υπουργείο Γεωργίας.

## 8.5 ΣΚΟΠΟΙ ΤΟΥ Α.Σ.Ο.

**ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (ΓΕΩΡΓΙΑ ΓΕΡΓΙΚΩΝ)**  
**ΟΔΟΣ ΚΑΝΑΡΗ 44 - ΠΑΤΡΑΙ**

**«Προσκλητήριο δια την ποιότητα  
 τής Μαυρομμάτας Κορινθιακής»**

<p><b>- Σταφιδοπαραγωγοί</b>          τα παρακάτω είναι τα βασικά σημεία που πρέπει να ακολουθεί ο παραγωγός σταφίδας για να καταφέρει να έχει υψηλή απόδοση και την καλύτερη ποιότητα.</p> <p><b>- Μη Εσχνάτε</b>          Δεν είναι καλό να μην έχετε καλή φροντίδα από την άνοιξη και μέχρι τον εμβόλιμο.</p> <p><b>- Τηρήσατε</b>          με προσοχή τις παρατηρήσεις των Επιστημόνων.</p> <p><b>- Μη τρυγάτε</b>          βγάλτε σταφίδες όταν έχετε ήδη από 40% από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Χρησιμοποιήστε</b>          καλά εργαλεία με άκρες, να τα καθαρίζετε καλά.</p> <p><b>- Τρυγάτε</b>          με περισσότερα από 20% από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Απλώνετε</b>          με άκρες εργαλεία και την άνοιξη να μην έχετε από 40% από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Κόβετε</b>          με μεγάλα εργαλεία και την άνοιξη να μην έχετε από 40% από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Απλώνετε</b>          με άκρες εργαλεία και την άνοιξη να μην έχετε από 40% από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p>	<p><b>- Προστατεύετε</b>          την σταφίδα από τις βροχές με τα καλύτερα μέσα. Δεν είναι καλό να μην έχετε από 40% από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Τριβείτε</b>          την σταφίδα από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Μη μαζεύετε</b>          σταφίδα από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Διψάστε</b>          είναι καλό να μην έχετε από 40% από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Περάστε</b>          την σταφίδα βροχές από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Αποθηκεύστε</b>          την σταφίδα από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Μη πουλάτε</b>          την σταφίδα από την άνοιξη και όχι από την Επιστημολογία.</p> <p><b>- Σταφιδοπαραγωγοί</b>          τα παρακάτω είναι τα βασικά σημεία που πρέπει να ακολουθεί ο παραγωγός σταφίδας για να έχει υψηλή απόδοση και την καλύτερη ποιότητα.</p>
--	---

Γεώργιος ΠΡΤ  
**Α.Σ.Ο.**

α) Η αποθήκευση της σταφίδας που παραλαμβάνεται από τους παραγωγούς, η επεξεργασία της σε προκαθορισμένους τύπους και η διαχείρισή της για λογαριασμό των παραγωγών.

β) Η εξαγορά της σταφίδας σε τιμές που καθορίζονται από τα αρμόδια υπουργεία, μετά από γνωμοδότηση του ΑΣΟ και η απ' ευθείας συγκέντρωση από τους συνεταιρισμούς της εγχώριας ύλης, που είναι κατάλληλη για την παραγωγή οινοπνεύματος και ο εφοδιασμός των βιομηχανιών παραγωγής οινοπνεύματος.

γ) Η μέριμνα και διαφήμιση γενικά, για την επέκταση της κατανάλωσης της κορινθιακής σταφίδας στο εξωτερικό.

δ) Η φροντίδα για τη βελτίωση των όρων καλλιέργειας σταφιδαμπέλων, για τη μείωση του κόστους παραγωγής, για τη βελτίωση της ποιότητας και για τον περιορισμό των καλλιεργούμενων εκτάσεων.

ε) Η προσπάθεια αντιμετώπισης του κινδύνου της φυλλοξήρας με την καθοδήγηση και επίβλεψη του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας τομέας Γεωργίας.

στ) Η προμήθεια υλικών προστασίας των σταφιδοκαλλιεργειών, όπως γεωργικά ή βιομηχανικά φάρμακα, μηχανήματα προκαταρκτικών καθορισμού και άλλων ειδών χρήσιμων για την παραγωγή.

ζ) Η αποκλειστική εισαγωγή μελάσας, για την παραγωγή οινοπνεύματος.

η) Η ασφάλιση της παραγωγής της κορινθιακής σταφίδας από κινδύνους όπως χαλάζι, παγετό.

θ) Η κατάρτιση κτηματολογίου σταφιδαμπέλων

## **8.6 ΔΙΑΛΥΣΗ ΤΟΥ Α.Σ.Ο.**

Υπάρχει ένας νόμος ο 2538/97, ο οποίος διαλύει τον ΑΣΟ. Στη θέση του ΑΣΟ ιδρύεται στις 9-12-1998 μια Ανώνυμη Συνεταιριστική εταιρεία με την επωνυμία «Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας Ανώνυμη Συνεταιριστική Εταιρεία», με το διακριτικό τίτλο ΣΚΟΣ Α.Σ.Ε., έδρα της είναι η Πάτρα και διάρκεια 100 χρόνων και οι σκοποί της εταιρείας αυτής οι εξής:

1. Η συγκέντρωση, αποθήκευση, συντήρηση, επεξεργασία, τυποποίηση, διακίνηση, διάθεση και εμπόριο κορινθιακής σταφίδας, παράγωγων προϊόντων και υποπροϊόντων αυτής.



2. Η μέριμνα γενικά για την βελτίωση των όρων της καλλιέργειας των σταφιδαμπέλων, την ελάττωση του κόστους παραγωγής, τη βελτίωση της ποιότητας και τον περιορισμό ή την αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων σταφιδαμπέλων ανάλογα με τις επικρατούσες συνθήκες παγκοσμίως.
3. Η εξισορρόπηση της προσφοράς προς τη ζήτηση του προϊόντος, της κορινθιακής σταφίδας –στα πλαίσια του κειμένου συστήματος όπως αυτό πορίζεται από τους κανόνες της ευρωπαϊκής ένωσης και ότι τα εθνικά μέτρα.
4. Η συγκέντρωση, αποθήκευση και εμπορία της κορινθιακής σταφίδας, οπότε κρίνεται αναγκαίο για την ομαλή διακίνηση του προϊόντος.
5. Η διαφήμιση και γενικά η μέριμνα για την επέκταση της καταναλώσεως της κορινθιακής σταφίδας,
6. Η παραγωγή ή προμήθεια άνοσου πολλαπλασιαστικού υλικού, ήτοι έρριζα ανεμβολίαστα ή εμβολιασμένα αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα, καθώς και κληματίδες εμβολιοληψίας από ειδικώς προς τούτο συντηρούμενες φυτείες των προς διάδοση ποικιλιών αμπέλου.
7. Η διαχείριση της ποιοτικής διαλογής και του βιομηχανικού παρακρατήματος (η νόμιμη παρακράτηση προϊόντος σταφίδας κατά την επεξεργασία της).
8. Η εμπορία της ποιοτικής διαλογής και του βιομηχανικού παρακρατήματος κατά τρόπο που να αποδίδει το καλύτερο δυνατό εισόδημα στους δικαιούχους αλλά κυρίως να διασφαλίζει, ώστε τα υποπροϊόντα αυτά να χρησιμοποιούνται.
9. Η μέριμνα για την αντιμετώπιση του κινδύνου της φυλλοξήρας των σταφιδαμπέλων και της εμπυρινείους του προϊόντος.
10. Η προμήθεια υλικών στους παραγωγούς αναγκαία για την αποξήρανση της σταφίδας, ήτοι ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, πλαστικά καλύμματα, ξυλεία, σύρματα κ.λπ.
11. Η δημιουργία εργαστηρίου χημικού και ποιοτικού ελέγχου προς κάλυψη των αναγκών των απασχολούμενων με την κορινθιακή σταφίδα.
12. Η ανάληψη προγραμμάτων είτε της ευρωπαϊκής ένωσης είτε κρατικών που αποσκοπούν στην ωφέλεια της κορινθιακής σταφίδας.
13. Η διανομή των πάσης φύσεως επιδοτήσεων που παρέχονται στους σταφιδοκαλλιεργητές κορινθιακής σταφίδας από το κράτος ή την ευρωπαϊκή ένωση.

14. Η απευθείας συγκέντρωση από τις συνεταιριστικές οργανώσεις ή τους παραγωγούς κάθε εγχώριας πρώτης ύλης κατάλληλης για την παραγωγή οινοπνεύματος, καθώς και ο εφοδιασμός με αυτές των βιομηχανικών παραγωγής οινοπνεύματος, επίσης η εισαγωγή μελάσσης ή άλλης πρώτης ύλης για την παραγωγή οινοπνεύματος.
15. Η παρούσα ανώνυμος συνεταιριστική εταιρεία ιδρύεται με σκοπό την περιέλευση σε αυτήν του διαιρετού ποσοστού ογδόντα επί τοις εκατό 80% της συνολικής περιουσίας του ΑΣΟ όπως προβλέπεται στο άρθρο 20 του Ν. 2538/1997.

## 8.7 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΤΟΥ ΣΚΟΣ Α.Σ.Ε. ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Από τη διαχείριση των περιουσιακών στοιχείων του ΣΚΟΣ Α.Σ.Ε. καθώς και από τη διαχείριση της εμπορεύσιμης σταφίδας έχουν προκύψει τα παρακάτω αποτελέσματα:

Ε.Α.Σ.	ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ	ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ	ΝΟΜΟΣ
ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ	43.223,000	46.695,00	ΑΧΑΪΑΣ
ΠΑΤΡΩΝ	3.472,000		
ΠΥΡΓΟΥ	25.785,000	34.468,00	ΗΛΕΙΑΣ
ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ	8.683,000		
ΖΑΚΥΝΘΟΥ	19.500,000	19.500,00	ΖΑΚΥΝΘΟΥ
ΝΕΜΕΑΣ	18.244,000	39.500,00	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟΥ	11.821,000		
ΚΙΑΤΟΥ	9.175,000	1.070,00	ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ
ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	1.070,000	41.950,00	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	41.950,000	182.923,00	
	182,923,000		
	42,000	0,20	92.193,19
	0,060	0,31	142.899,45
	460.965,960		50.706,26

<b>ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ</b>		
<b>Π. ΔΙΑΛΟΓΗΣ</b>		
5101	Π1	
5102	Π2	Ν. ΕΡΙΝΕΟΣ (ΑΙΓΙΟ)
5103	Π5	ΛΟΥΣΙΚΑ ΑΧΑΪΑΣ
5104	Π7	ΤΕΡΜΑ ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΛΑΜΠΡΑΚΗ (ΛΗΞΟΥΡΙΟΥ)
5105	Π8	ΓΑΙΤΑΝΙ (ΖΑΚΥΝΘΟΣ)
5106	Π10	ΜΙΚΡΟΜΑΝΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ (ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ)
5107	Π13	ΚΑΡΟΥΤΕΣ (ΠΥΡΓΟΣ)
5108	Π14	ΚΟΜΒΟΣ ΦΙΛΟΘΕΗΣ (ΠΥΡΓΟΣ)
5109	Π15	ΓΑΛΟΒΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ (ΠΥΛΟΣ)
5110	Π21	ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΥ (ΚΙΑΤΟΥ)
5111	Π24	ΚΟΜΠΟΙ ΚΟΡΩΝΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
5112	Π29	ΓΑΡΓΑΛΙΑΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
5113	Π34	ΝΕΜΕΑ ΔΑΦΝΗ ΤΡΑΓΑΝΑ
5114	Π35	ΑΝΤΙΠΤΕΡΑΡΧΟΥ ΔΕΔΕ (ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟ)
5115	Π38	ΑΜΑΛΙΑΔΑ ΚΟΥΡΟΥΤΑ
5116	Π37	ΔΑΓΡΕ (ΜΕΣΣΗΝΗ)

Σ.ΚΟ.Σ. Α.Σ.Ε.

ΕΣΟΔΕΙΑ 2005

**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Α΄ ΥΛΗΣ ΚΑΙ Π. ΔΙΑΛΟΓΗΣ  
ΑΝΑ ΝΟΜΟ**

<b>Α/Α</b>	<b>ΝΟΜΟΣ</b>	<b>Α΄ ΥΛΗ</b>	<b>Π. ΔΙΑΛΟΓΗ</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>
1	ΒΟΣΤΙΤΣΑ	8.516,139	543.423	9.059.562
	ΑΧΑΪΑΣ ΠΑΤΡΩΝ	554.306	38.913	593.219
	ΣΥΝΟΛΟ Ν. ΑΧΑΪΑΣ	9.070.445	582.336	9.652.781
2	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	6.524.383	428.724	6.953.107
3	ΖΑΚΥΝΘΟΥ	2.789.989	175.910	2.965.899
4	ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	38.508	2.741	41.247
5	ΗΛΕΙΑΣ	3.888.498	247.199	4.135.697
6	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	4.929.117	327.142	5.256.259
	<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>27.240.938</b>	<b>1.784.062</b>	<b>29.004.990</b>

ΠΑΤΡΑ 31-12-2005

**Σ.Κ.Ο.Σ. Α.Σ.Ε.**

**ΠΑΡΑΛΑΒΗ Π.Δ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2005  
ΑΠΟ 1-9-05 ΕΩΣ 31-12-05  
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ**

<b>A/A</b>	<b>ΣΕΙΡΑ</b>	<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ</b>	<b>ΚΙΛΑ</b>
1	Π2	ΑΓΓΙΟΥ (Ν. ΕΡΙΝΕΟΣ)	543.423
2	Π5	ΠΑΤΡΩΝ (ΛΟΥΣΙΚΑ ΠΑΤΡΩΝ)	38.913
3	Π34	ΝΕΜΕΑΣ	196.038
4	Π21	ΚΙΑΤΟΥ	80.177
5	Π35	ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟΥ	152.509
6	Π7	ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ (ΛΗΞΟΥΡΙ)	2.741
7	Π8	ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΓΑΙΤΑΝΙ)	175.910
8	Π36	ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ	63.709
9	Π14	ΠΥΡΓΟΥ (ΚΟΜΒΟΣ ΦΙΛΟΘΕΗΣ)	103.005
10	Π13	ΚΑΡΟΥΤΕΣ (ΠΥΡΓΟΥ)	80.485
11	Π10	ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ	17.641
12	Π37	ΜΕΣΣΗΝΗΣ	75.626
13	Π16	ΠΥΛΟΥ	132.619
14	Π24	ΚΟΡΩΝΗΣ	32.684
15	Π29	ΓΑΡΓΑΛΙΑΝΩΝ	68.572
		<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>1.764.052</b>

**ΠΑΤΡΑ 31-12-2005**

**Σ.ΚΟ.Σ. Α.Σ.Ε.  
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ  
ΠΑΤΡΑ**

**ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ  
ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2006  
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Α΄ ΥΛΗΣ ΚΑΙ Π. ΔΙΑΛΟΓΗΣ  
ΑΝΑ ΝΟΜΟ**

<b>Α/Α</b>	<b>ΝΟΜΟΣ</b>	<b>Α΄ ΥΛΗ</b>	<b>Π. ΔΙΑΛΟΓΗ</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>
1	ΒΟΣΤΙΤΣΑ	9.809.954,00	617.156,00	10.427.110,00
	ΑΧΑΪΑΣ ΠΑΤΡΩΝ	493.220,00	32.787,00	526.007,00
	ΣΥΝΟΛΟ Ν. ΑΧΑΪΑΣ	10.303.174,00	649.943,00	10.953.117,00
2	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	7.765.928,00	497.853,00	8.263.781,00
3	ΖΑΚΥΝΘΟΥ	3.338.773,00	209.082,00	3.547.855,00
4	ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	34.810,00	2.574,00	37.384,00
5	ΗΛΕΙΑΣ	5.432.215,00	342.897,00	5.775.112,00
6	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	6.298.639,00	414.197,00	6.712.836,00
	<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>33.173.539,00</b>	<b>2.116.546,00</b>	<b>35.290.085,00</b>

**Ο ΣΥΝΤΑΞΕΑΣ  
ΣΑΛΑΤΑΣ ΗΛΙΑΣ**

**ΠΑΤΡΑ 29-12-2006  
Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ  
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΠΗΛΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ**



11/8/2006	<b>ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ Π. ΔΙΑΛΟΓΗΣ</b>		<b>ΚΙΛΑ</b>
5101	Π1		473,968
5102	Π2	Ν. ΕΡΙΝΕΟΣ (ΑΙΓΙΟ)	29,045
5103	Π5	ΛΟΥΣΙΚΑ ΑΧΑΪΑΣ	2,505
5104	Π7	ΤΕΡΜΑ ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΛΑΜΠΡΑΚΗ (ΛΗΞΟΥΡΙΟΥ)	89,559
5105	Π8	ΓΑΙΤΑΝΙ (ΖΑΚΥΝΘΟΣ)	20,981
5106	Π10	ΜΙΚΡΟΜΑΝΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ (ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ)	56,718
5107	Π13	ΚΑΡΟΥΤΕΣ (ΠΥΡΓΟΣ)	67,172
5108	Π14	ΚΟΜΒΟΣ ΦΙΛΟΘΕΗΣ (ΠΥΡΓΟΣ)	13,41
5109	Π15	ΓΑΛΟΒΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ (ΠΥΛΟΣ)	
5110	Π21	ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΥ (ΚΙΑΤΟΥ)	
5111	Π24	ΚΟΜΠΟΙ ΚΟΡΩΝΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	
5112	Π29	ΓΑΡΓΑΛΙΑΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	
5113	Π34	ΝΕΜΕΑ ΔΑΦΝΗ ΤΡΑΓΑΝΑ	41,472
5114	Π42	ΚΑΡΥΩΤΙΚΑ (ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟ)	
5115	Π36	ΑΜΑΛΙΑΔΑ ΚΟΥΡΟΥΤΑ	
5116	Π37	ΔΑΓΡΕ (ΜΕΣΣΗΝΗ)	

**Σ.ΚΟ.Σ. Α.Σ.Ε.  
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ  
ΠΑΤΡΑ**

**ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ  
ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2007  
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Α΄ ΥΛΗΣ ΚΑΙ Π. ΔΙΑΛΟΓΗΣ  
ΑΝΑ ΝΟΜΟ**

<b>Α/Α</b>	<b>ΝΟΜΟΣ</b>	<b>Α΄ ΥΛΗ</b>	<b>Π. ΔΙΑΛΟΓΗ</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	
1	ΑΧΑΪΑΣ	ΒΟΣΤΙΤΣΑ	6.000.590,00	380.067,00	6.380.657,00
		ΠΑΤΡΩΝ	437.419,00	28.707,00	466.126,00
	ΣΥΝΟΛΟ Ν. ΑΧΑΪΑΣ		6.438.009,00	408.774,00	6.846.783,00
2	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	3.981.184,00	256.083,00	4.237.267,00	
3	ΖΑΚΥΝΘΟΥ	1.690.173,00	105.778,00	1.795.949,00	
4	ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	14.461,00	1.053,00	15.514,00	
5	ΗΛΕΙΑΣ	3.589.225,00	219.058,00	3.808.283,00	
6	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	3.273.424,00	213.676,00	3.847.100,00	
	<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>18.986.476,00</b>	<b>1.204.420,00</b>	<b>20.190.896,00</b>	

**Ο ΣΥΝΤΑΞΕΑΣ  
ΣΑΛΑΤΑΣ ΗΛΙΑΣ**

**ΠΑΤΡΑ 29-12-2007  
Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ  
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΠΗΛΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ**

**Σ.Κ.Ο.Σ. –Α.Σ.Ε.  
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ**

**ΠΑΤΡΑ 31/12/2007**

**ΠΑΡΑΛΑΒΗ Π. ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2007**

**ΑΠΟ 1-9-07 ΕΩΣ 31-12-07**

**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ**

<b>Α/Α</b>	<b>ΣΕΙΡΑ</b>	<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ</b>	<b>ΚΙΛΑ</b>
1	Π2	ΑΙΓΙΟΥ(Ν. ΕΡΙΝΕΟΣ)	380.067
2	Π5	ΠΑΤΡΩΝ (ΛΟΥΣΙΚΑ ΠΑΤΡΩΝ)	28.707
3	Π34	ΝΕΜΕΑΣ	130.679
4	Π21	ΚΙΑΤΟ	54.533
5	Π42	ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟΥ	70.871
6	Π7	ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ (ΛΗΞΟΥΡΙ)	1.053
7	Π8	ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΓΑΪΤΑΝΙ)	105.776
8	Π36	ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ	52.093
9	Π14	ΠΥΡΓΟΥ(ΚΟΜΒΟΣ ΦΙΛΟΘΕΗΣ)	95.838
10	Π13	ΚΑΡΟΥΤΕΣ (ΠΥΡΓΟΥ)	71.127
11	Π10	ΚΑΛΑΜΑΤΑ	8.514
12	Π37	ΜΕΣΣΗΝΗΣ	61.128
13	Π15	ΠΥΛΟΥ	93.882
14	Π24	ΚΟΡΩΝΗΣ	17.030
15	Π29	ΓΑΡΓΑΛΙΑΝΩΝ	33.122
		<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>1.204.420</b>

**Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ  
ΣΠΗΛΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ**

Σύμφωνα από τους παραπάνω πίνακες διαπιστώθηκαν τα εξής: 1) ο ΣΚΟΣ ΑΣΕ πρώην ΑΣΟ έχει στην κατοχή του μεγάλη έκταση στρεμμάτων στους νομούς

Αχαΐας, Ηλείας, Κορινθίας, Μεσσηνίας καθώς και στα Ιόνια Νησιά της Ζακύνθου και της Κεφαλληνίας. 2) Οι αποθήκες βρίσκονται κοντά στην παραγωγή, 3) οι εκτάσεις στο Ν. Αχαΐας είναι σαφώς μεγαλύτερες διότι αποτέλεσε το κέντρο παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας, εξαγωγής της σταφίδας και 4) η περιοχή της Αιγιαλείας της Αχαΐας, όπου παράγεται η κορινθιακή σταφίδα με το όνομα Βοστίτσα είναι ποιότητας Α' και για αυτό το λόγο βλέπουμε ότι η παραγωγή της είναι μεγαλύτερη σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές, όπου η ποιότητα του προϊόντος είναι ποιότητας Β'.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup>

### ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΟΣ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ



*Φωτ. 9.1. Λογότυπο Ένωσης*

## 9.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σε αυτό το κεφάλαιο θα αναφερθούμε στην Παναιγιάλειο Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ.), η οποία είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας Κορινθιακής σταφίδας τύπου «ΒΟΣΤΙΤΣΑ» και διαχειρίζεται το 80% της σταφίδας της ευρύτερης περιοχής της Αιγιαλείας σε σχέση με τον Κουνινιώτη, ο οποίος διαχειρίζεται το υπόλοιπο 20% της παραγωγής.

## 9.2 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ.) ιδρύθηκε το 1935 στο Αίγιο Αχαΐας από δύο συνεταιρισμούς της Κουνινάς και της Βοστίτσας. Στη συνέχεια άρχισαν να προσχωρούν σ' αυτόν και συνεταιρισμοί των άλλων μικρών σταφιδοπαραγωγικών χωριών. Σήμερα η Ένωση αποτελείται από 59 πρωτοβάθμιους αγροτικούς συνεταιρισμούς, με σύνολο 6.000 περίπου ενεργών μελών.



Φωτ. 9.2. Εξωτερική άποψη Π.Ε.Σ.

Η εμπορική, δραστηριότητα της Π.Ε.Σ. εξαπλώνεται σε όλον τον κόσμο με ετήσιο κύκλο εργασιών που υπερβαίνει τα €15 εκ. Η Π.Ε.Σ. είναι ο μεγαλύτερος



ειξαγωγέας Κορινθιακής σταφίδας τύπου "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" («VOSTIZZA»), η οποία θεωρείται ως η κορυφαία ποιότητα μαύρης Κορινθιακής σταφίδας και έχει καταχωρηθεί (από το 1993) ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ - ΠΓΕ). Κάθε χρόνο, η Π.Ε.Σ. διαχειρίζεται άνω του 80% της σταφίδας της ευρύτερης περιοχής της Αιγιαλείας.

Οι σπουδαιότερες δραστηριότητες της Π.Ε.Σ. είναι οι παρακάτω:

- Επεξεργασία και εξαγωγή Κορινθιακής σταφίδας "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" («VOSTIZZA»)
- Επεξεργασία και εξαγωγή παρθένου ελαιολάδου "ΕΛΙΚΗ"
- Συσκευασία και εξαγωγή εσπεριδοειδών
- Επεξεργασία και εξαγωγή πιστοποιημένων οργανικών προϊόντων (προϊόντων βιολογικής γεωργίας)
- Εμπορία λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων και ζωοτροφών.

Επίσης, ιδιαίτερα σημαντική δραστηριότητα θεωρείται η τεχνική, στήριξη των παραγωγών και η παροχή διαφόρων τύπων ασφάλειας. Παράλληλα, η Π.Ε.Σ. εκπροσωπεί τα μέλη της στην Ευρωπαϊκή Ένωση, στο Υπουργείο Γεωργίας, στην ΠΑΣΕΓΕΣ κ.τ.λ.

### **9.3 ΕΠΩΝΥΜΙΑ – ΕΛΡΑ – ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ**

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών λειτουργεί με την επωνυμία «ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ» ή «ΠΑΝΑΓΙΑΛΕΙΟΣ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ» Π.Ε.Σ.

Η έδρα της είναι στο Αίγιο, και μπορεί με απόφαση του διοικητικού συμβουλίου να ιδρύει υποκαταστήματα και πρακτορεία ή να εγκαθιστά αντιπροσωπείες, όπου κρίνει σκόπιμο στο εσωτερικό και το εξωτερικό.

Η περιφέρεια της ένωσης καταλαμβάνει τα διοικητικά όρια της επαρχίας Αιγιαλείας του Δήμου Ερινεού, της Επαρχίας Πατρών 15 κοινότητες, και 5 κοινότητες της Επαρχίας Καλαβρύτων.

## 9.4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Οι βιομηχανικές δραστηριότητες αναπτύσσονται σε ένα νέο και σύγχρονο ιδιόκτητο κτιριακό συγκρότημα 30.000m<sup>2</sup>, εντός οικοπέδου 100.000m<sup>2</sup>, που περιλαμβάνει εργοστάσια σταφίδας, συσκευασίας εσπεριδοειδών και τυποποίησης ελαιολάδου, με μηχανολογικό εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας που ανταποκρίνεται στα υψηλότερα πρότυπα τεχνολογίας και υγιεινής τροφίμων.

Η Π.Ε.Σ. διαθέτει σύγχρονες αποθήκες και silos προϊόντων, εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου, καθώς επίσης τμήμα έρευνας και ανάπτυξης για παραγωγή νέων προϊόντων και προστασία περιβάλλοντος.

Το ανθρώπινο δυναμικό της Π.Ε.Σ. ανέρχεται σε περίπου 40 υψηλά καταρτισμένους και εξειδικευμένους υπαλλήλους, ενώ περίπου 150 εργατοτεχνίτες απασχολούνται στα τρία εργοστάσια της εταιρίας.



*Φωτ. 9.3 Ανθρώπινο δυναμικό σε εργαστηριακό χώρο*

## 9.5 ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ο σκοπός της ένωσης είναι ο συντονισμός και η ενίσχυση του έργου των αγροτικών συνεταιρισμών που είναι μέλη της. Η ένωση για την εκπλήρωση του σκοπού της σε συνεργασία με τις κεντρικές κλαδικές συνεταιριστικές ενώσεις, τους

αρμόδιους κάθε φορά συνεταιριστικούς οργανισμούς και τις υπηρεσίες της ΠΑ.ΣΕ.ΓΕΣ. αναπτύσσει ιδίως τις ακόλουθες δραστηριότητες

**α)** Παρέχει στα μέλη της κάθε συνδρομή και φροντίζει για τον εφοδιασμό τους με τα αγαθά που είναι απαραίτητα για την πρωτογενή και δευτερογενή παραγωγή τους.

**β)** Φροντίζει για τη διακίνηση, διαφήμιση και εμπορία των προϊόντων των μελών της μέσα στα γενικά πλαίσια της εμπορίας κάθε προϊόντος.

**γ)** Φροντίζει για την ίδρυση και λειτουργία κέντρων επαγγελματικής και συνεταιριστικής επιμόρφωσης των μελών της.

**δ)** Οργανώνει και παρέχει στα μέλη της κάθε είδους τεχνική βοήθεια για την διευκόλυνση και βελτίωση της παραγωγής ή της μείωσης του κόστους.

**ε)** Διαδίδει το θεσμό του συνεταιρισμού στον γεωργικό πληθυσμό της περιφέρειας της, φροντίζει για τη μελέτη και τη διερεύνηση συνεταιριστικών και γεωργικών θεμάτων, που ενδιαφέρουν την περιφέρειά της και διαφωτίζει τα μέλη της και τις αρμόδιες αρχές και υπηρεσίες και γενικά εφαρμόζει όλα τα νόμιμα μέσα για την ανάπτυξη της συνεταιριστικής συνειδήσεως στους γεωργούς.

**στ)** Συνιστά υπηρεσία λογιστικής εξυπηρέτησης των συνεταιρισμών και φροντίζει για τις νομικές τους υποθέσεις, εφ' όσον ζητηθεί.

**ζ)** Συμβουλεύει και παρέχει κάθε βοήθεια στους συνεταιρισμούς κατά τη σύστασή τους και σε όλες τις λεπτομέρειες της διαχείρισης και των εργασιών τους. Εκδίδουν σχέδια κανονισμών εργασιών και άλλα έντυπα που περιέχουν οδηγίες.

**η)** Τηρεί και ενημερώνει ειδικούς φακέλους για όλους τους συνεταιρισμούς της περιφέρειάς της, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 7 του νόμου 1541/1985 και καταρτίζει και τηρεί στατιστικά στοιχεία για τους συνεταιρισμούς της περιφέρειάς της.

**θ)** Αποκτά και συντηρεί γεωργικές μηχανές και εργαλεία για την εξυπηρέτηση των γεωργικών αναγκών των μελών της.

ι) Αναλαμβάνει την προμήθεια στο κράτος ή σε άλλους οργανισμούς και ιδιώτες την προμήθεια των μελών των συνεταιρισμών για λογαριασμό τους.

ια) Συνιστά και εκμεταλλεύεται φυτώριο και αγροκήπια.

ιβ) Σε εξαιρετικές περιπτώσεις προκειμένου για κάλυψη της δυναμικότητας των συνεταιριστικών εγκαταστάσεων για επίτευξη χαμηλού κόστους ή για παρασκευή προϊόντων ορισμένων ποιότητας ή εξυπηρέτησης κατηγορίας πελατών μπορεί να δέχεται σε συνεργασία με μη μέλη έως και μεμονωμένους παραγωγούς, να προβαίνει μετά από ειδική απόφαση της Γενικής συνέλευσης και σε επεξεργασία και διαχείριση προϊόντων για λογαριασμό του Νομικού Προσώπου της Ένωσης μέχρι ποσοστού επί της συνολικής δυναμικότητας των συνεταιριστικών εγκαταστάσεων εφόσον η παραγωγή των μελών δεν καλύπτει ης ανωτέρω ανάγκες.

ιγ) Για την πληρέστερη αξιοποίηση των εργοστασίων και εν γένει εγκαταστάσεων της ένωσης επιτρέπεται η επεξεργασία σε αυτά, προϊόντων τρίτων μετά από απόφαση του διοικητικού συμβουλίου που καθορίζει το καταβλητέο δικαίωμα.

Για την πληρέστερη εκπλήρωση των σκοπών της η ένωση:

α) Αποτελεί μέλος της Πανελλήνιας Συνομοσπονδίας Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών (ΠΑΣΕΓΕΣΟ).

β) Μπορεί ύστερα από ειδική κατά περίπτωση απόφαση της γενικής συνέλευσης:

- Να συμπράττει με άλλες ενώσεις για τη σύσταση κεντρικών κλαδικών συνεταιριστικών ενώσεων και συνεταιριστικών οργανισμών ή να μετέχει στις οργανώσεις αυτές.
- Να συμπράττει σε κοινές επιχειρήσεις, με καταναλωτικούς συνεταιρισμούς, νομικά πρόσωπα του δημοσίου τομέα, με κοινωφελείς οργανισμούς, συνεταιριστικές οργανώσεις άλλων χωρών και επιχειρήσεις οργανισμών τοπικής αυτοδιοίκησης.

## 9.6 ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Η Π.Ε.Σ. δίνει μεγάλη έμφαση σε θέματα διασφάλισης και πιστοποίησης της ποιότητας των προϊόντων και των παραγωγικών διαδικασιών, βάσει προδιαγραφών διεθνώς αναγνωρισμένων οργανισμών. Η πολιτική της Π.Ε.Σ. έχει στόχο την παραγωγή προϊόντων άριστης ποιότητας για τη μέγιστη δυνατή ικανοποίηση των πελατών της. Τα προϊόντα της εταιρίας ελέγχονται συστηματικά στα εργαστήριά της και πληρούν προδιαγραφές αυστηρότερες ακόμα και εκείνων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η σταφίδα "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" ("VOSTIZZA") έχει καταχωρηθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η λειτουργία του εργοστασίου σταφίδας είναι σύμφωνη με τα διεθνή συστήματα διασφάλισης ποιότητας Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) από το 1994 και έχει πιστοποιηθεί από τον ΕΛΟΤ με πιστοποιητικό ποιότητας ISO 9001:2000 και BRC.

Οι παραγωγοί-μέλη συμβουλεύονται τους ειδικούς επιστήμονες της εταιρίας στη Βιολογική Γεωργία ώστε να παράγουν 100% πιστοποιημένα οργανικά προϊόντα. Όλα τα οργανικά προϊόντα της Π.Ε.Σ. ελέγχονται από εξειδικευμένους γεωπόνους σε όλα τα στάδια της καλλιέργειας.

Επιπρόσθετα, όλα τα προϊόντα ελέγχονται και πιστοποιούνται από την ΔΗΩ, που είναι επίσημος οργανισμός ελέγχου και πιστοποίησης οργανικών προϊόντων, αναγνωρισμένος από το Ελληνικό Υπουργείο Γεωργίας και την Ευρωπαϊκή Ένωση. Η ΔΗΩ ενεργεί σύμφωνα με τον Κοινοτικό Κανονισμό Νο 2092/91 και ανταποκρίνεται στα standards του IFOAM (Διεθνής Ομοσπονδία Βιολογικής Γεωργίας).

# ΛΕΥΚΩΜΑ

## ΕΜΠΟΡΙΑΣ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΑΦΙΔΩΝ



Φωτ. 1. Η βίλα του Κόλλα



Φωτ. 2. Η έπαυλις του Κρώββ και Στίβενς



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Κρίναμε σκόπιμο να φτιάξουμε ένα λεύκωμα το οποίο θα αποτελείται: Πρώτον, από δύο σκαριφήματα για τις πόλεις Πατρών και Αιγίου, όπου προσδιορίζεται η ακριβής τοποθεσία των σταφιδαποθηκών στις αντίστοιχες πόλεις. Δεύτερον, υπάρχει πλούσιο φωτογραφικό υλικό από τις αποθήκες του Αιγίου που στο παρελθόν αποτελούσαν πόλο έλξης εμπορικών συναλλαγών. Τρίτον, ακολουθούν φωτογραφίες από σταφιδαποθήκες της παραλίας Πατρών όπου σήμερα αυτά τα κτήρια χρησιμοποιούνται με συμβατές χρήσεις. Και τέταρτον, θα δούμε παράλληλες βιοτεχνίες μέσα από τη διαφήμιση του τοπικού Τύπου.

## ΟΙ ΣΤΑΦΙΔΑΠΟΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΛΙΑΣ ΑΙΓΙΟΥ

Οι σταφιδαποθήκες και τα αρχοντόσπιτα της παραλίας, μεγάλα κυβόσχημα κτήρια, συγκαταλέγονται στα κτίσματα της βιομηχανικής αρχιτεκτονικής. Οι εξωτερικές τους επιφάνειες, αλλά πολλές φορές και οι εσωτερικές τους, παραμένουν χωρίς επιχρίσματα με εμφανή την αργολιθοδομή τους. Η αργολιθοδομή της κατασκευής τους, στις περισσότερες περιπτώσεις διανθίζεται με εύθετα κεραμικά ή σιδερένια διακοσμητικά στοιχεία και με ποικιλία αρμολόγησης. Προσφέρει στις εξωτερικές όψεις των αποθηκών αισθητικό πλούτο. Από τα κτήρια των σταφιδαποθηκών παρουσιάζουμε αυτά, τα οποία θεωρούμε ως πιο αντιπροσωπευτικά.



*Φωτ. 3. Διασωζόμενη σταφιδαποθήκη Αιγίου στην οδό Ζωοδόχου Πηγής.*



*Φωτ. 4. Οι δύο τελευταίες σταφιδαποθήκες Αιγίου προς την Παναγιά Τρυπητή.  
Η πρώτη από δεξιά του Π. Δημητρίου*



*Φωτ. 5. Η σταφιδαποθήκη του Π. Δημητρίου από τη πίσω πλευρά της*





*Φωτ. 6. Οι σταφιδαποθήκες της παραλίας επί της οδού Ποσειδώνος, ανάμεσα στην Παναγιά Τρυπητή και το Λιμενοβραχίονα*



*Φωτ. 7. ALMEL. Εξαγωγική Εταιρεία*



*Φωτ. 8. ALMEL. Εξαγωγική Εταιρεία*





*Φωτ. 9. Το κτίριο της σταφίδαποθήκης του Ευθυμίου Γάτου  
στη οδό Ζωοδόχου Πηγής, δίπλα στην Τρυπητή*



*Φωτ. 10. Το κτίριο της σταφίδαποθήκης του Ευθυμίου Γάτου  
στη οδό Ζωοδόχου Πηγής, δίπλα στην Τρυπητή*





*Φωτ. 11. Πρώην σταφιδαποθήκη Πετρόπουλου*



*Φωτ. 12. Πρώην Σταφιδαποθήκη του Συνεταιρισμού Ανδραγούστης*





*Φωτ. 13. Οι σταφιδαποθήκες του Ανδρέα Πετρόπουλου στην παραλία, στην οδό Ποσειδώνος*



*Φωτ. 14. Οι σταφιδαποθήκες του Ανδρέα Πετρόπουλου στην παραλία, στην οδό Ποσειδώνος. Σήμερα ανήκουν στο Γεώργιο Πετρόπουλο*



*Φωτ. 15. Αίγιο-παραλία με σταφιδαποθήκες*



*Φωτ. 16. Αποθήκη Α. Δρούλια, επί της οδού Ποσειδώνος*



*Φωτ. 17. Σταφιδαποθήκη του Α. Δρούλια*





Φωτ. 18. Αποθήκες του ΑΣΟ στην ακτή Ποσειδώνος



Φωτ. 19α,β,γ. Αποθήκες του ΑΣΟ



## ΟΙ ΣΤΑΦΙΔΑΠΟΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΛΙΑΣ ΠΑΤΡΩΝ

Τα ογκώδη και απλά, όσον αφορά τη διακοσμητική τους, κτήρια των αποθηκών της παραλίας, διασώζουν στοιχεία της ένδοξης ζωής, του πλούτου και της οικονομικής συνεισφοράς των σταφιδοπαραγωγών στην πόλη των Πατρών. Το αρχιτεκτονικό πλάσιμο των όγκων των αποθηκών στην παραλία, έχει μεγάλες διαστάσεις για την εξυπηρέτηση των λειτουργικών τους αναγκών.



*Φωτ. 20. Σημερινή άποψη της βίλας Κόλλα*





Φωτ. 21. Σταφιδαποθήκη πρώην Βουρλούμη, στην οδό Όθωνος Αμαλίας



Φωτ. 22. Σταφιδαποθήκη πρώην Βουρλούμη, στην οδό Όθωνος Αμαλίας (άποψη)



Φωτ. 23. Πρώην σταφιδοεργοστάσιο Μπάρρυ



Φωτ. 24. Πρώην σταφιδοεργοστάσιο Μπάρρυ





*Φωτ. 25. Γενικές Αποθήκες*



*Φωτ. 26. Πρόην σταφιδαποθήκη Παρθενόπουλου επί της οδού Όθ. Αμαλίας*



*Φωτ. 27. Πρώην σταφιδαποθήκη Πετρά επί της οδού Όθ. Αμαλίας*



*Φωτ. 28. Πρώην σταφιδαποθήκη Πετρά επί της οδού Όθ. Αμαλίας (άποψη)*



*Φωτ. 29. Πρώην σταφιδαποθήκη Τριάντη επί της οδού Όθ. Αμαλίας*



*Φωτ. 30. Πρώην σταφιδαποθήκη Αντωνόπουλου επί της οδού Όθ. Αμαλίας*







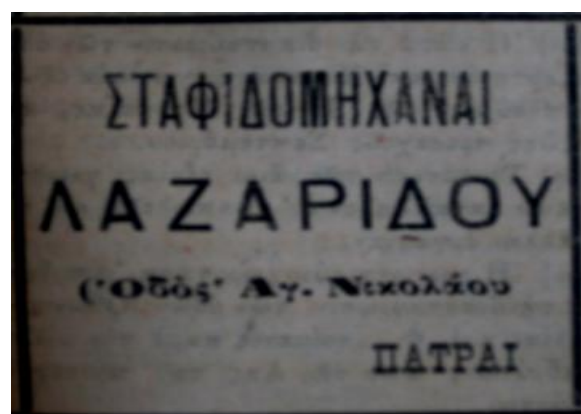
## ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Μέσα από τις πατρινές εφημερίδες κατά την περίοδο 1885-1919 αντιλαμβανόμαστε το πώς εισέπραττε το φαινόμενο της σταφίδας, ο Τύπος. Από τις διαφημίσεις που θα ακολουθήσουν προβάλλονται οι δυνατότητες και λειτουργίες των μηχανημάτων για την επεξεργασία της σταφίδας. Καθώς, θα δούμε, το καλλιτεχνικόν εργοστάσιο που παράγει κυτία και μάρκες. Τέλος, ψεκαστήρες οι οποίοι χρησιμοποιούνταν με φυτοφάρμακα για την καταστροφή των χόρτων στα αμπέλια.



Φωτ. 31. 14 Ιουνίου 1987 (Νεολόγος)

Φωτ. 32. 30 Ιουλίου 1906 (Νεολόγος)



Φωτ. 33α,β. 26 Ιουνίου 1907 (Νεολόγος)



Φωτ. 34. 18, 20, 22, 24 Αυγούστου 1885 (Νεολόγος)



Φωτ. 35. 17, 18, 20, 22, 24 Αυγούστου 1885 (Νεολόγος)



**ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΟΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ**  
**ΚΥΤΙΩΝ καὶ ΜΑΡΚΩΝ**  
**Δ. Χ. ΔΑΟΥΛΑ**



Εἰς τὸ ἀρτιύστατον ἀλλὰ καὶ ταλειόστατον τοῦτο ἔργοςτάσιον κατασκευάζονται κυτία ἐκ λευκασιδήρου Ἀγγλικῆς μεθόδου πρὸς χρῆσιν τῶν κ. κ. στακριδεμπόρων διὰ τὸ εἰς Εὐρώπην δειγματολόγιόν των.

Προσῆτι κατασκευάζονται καὶ καλλιτεχνικώταται Μάρκαι πρὸς χρῆσιν ἐπίσης τῶν κ. κ. Στακριδεμπόρων καὶ λοιπῶν ἐμποστολέων ὑπὸ οἰκονομικῶν ὀνοματιπωνυμίων, σύμβολον καὶ διεύθυνσιν.

43— Ὁδὸς Ρήγα Φεραίου —43.

Φωτ. 36. 25 Μαΐου 1901 (Νεολόγος)

**ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΟΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ**  
**ΚΥΤΙΩΝ καὶ ΜΑΡΚΩΝ**  
**Δ. Χ. ΔΑΟΥΛΑ**



Εἰς τὸ ἀρτιύστατον ἀλλὰ καὶ ταλειόστατον τοῦτο ἔργοςτάσιον κατασκευάζονται κυτία ἐκ λευκασιδήρου Ἀγγλικῆς μεθόδου πρὸς χρῆσιν τῶν κ. κ. στακριδεμπόρων διὰ τὸ εἰς Εὐρώπην δειγματολόγιόν των.

Προσῆτι κατασκευάζονται καὶ καλλιτεχνικώταται Μάρκαι πρὸς χρῆσιν ἐπίσης τῶν κ. κ. Στακριδεμπόρων καὶ λοιπῶν ἐμποστολέων ὑπὸ οἰκονομικῶν ὀνοματιπωνυμίων, σύμβολον καὶ διεύθυνσιν.

43— Ὁδὸς Ρήγα Φεραίου —43.

Φωτ. 37. 25 Μαΐου 1901 (Νεολόγος)

**ΣΤΑΦΙΔΟΜΗΧΑΝΑΙ ΧΑΣΑΠΟΠΟΥΛΟΥ**

Ἡ παρὰ τοῦ ἐν Πάτραις κ. Χαρ. Χασαποπούλου ἐπινοηθεῖσα καὶ κατασκευασθεῖσα σταφιδομηχανή, δι' ἧς ὁ σταφιδόκαρπος καθαρίζεται καὶ ἐξάγεται εἰς ἐξήθη.



Ἡ κριθεῖσα ὑπὸ τῆς ἐξ εἰδημάτων Ἐπιτροπῆς τῆς διοικήσεως ὑπὸ τῆς διεύθυνσεως τῆς Βιοτεχνικῆς Ἐκθέσεως Πατρῶν ὡς πρωτότυπος, στερρεὰ καὶ ἀπαραίτητος διὰ πάντα σταφιδέμπωρον καὶ παραγωγὸν, ἐπαινεθεῖσα δὲ παρὰ τῆς Ἀ. Μεγαλειότητος τοῦ Βασιλέως καὶ πάντων τῶν ἐπισηφθέντων τὴν Ἐκθεσὶν ἐμπόρων καὶ κτηματιῶν.  
Δικταὶ παραγγέλματα ἀπὸ τοῦδε— Ὁδὸς Ἁγίου Νικολάου ἀριθ. 49.—



**ΜΕΓΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ ΣΤΑΦΙΔΟΜΗΧΑΝΩΝ**  
**Χ. ΧΑΣΑΠΟΠΟΥΛΟΥ**  
**ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ**

Βραβευθέντος διὰ 2 Ἀ'. Βραβεῖων ἐν τῇ Βιοτεχνικῇ Ἐκθέσει Πατρῶν

Ἐκτὸς τῆς ἐνω Σταφιδομηχανῆς τῆς ἰδίης του ἱερείσεως, ἡ ὁμοία καθαρίζουσα διαιρεῖ τὸν Σταφιδόκαρπον ἐκ 1—6 διαφόρων ἰσοκλήτους ποιότητες, ἐκ τῆς ὁποίας ἔχουσι προμηθευθῆ κατὰ προτίμησιν ὑπὲρ τοῦ 300 Σταφιδοπαραγωγῆ καὶ Σταφιδόροι, καὶ διὰ τῶν ὁμοίων λειτουργοῦσιν ἐν Πάτραις 8 τελειότατα ἀτμοκίνητα ἔργασι κατασκευάσει καὶ νεώτερον ἐκτάκτως ἐπιτυχῶν μηχανῶν, τὸ ὁποῖον διαίρει τὸν Σταφιδόκαρπον ἐκ 1—6 διαφόρων ἰσοκλήτους ποιότητες ἢ καὶ εἰς ὀλιγωτέρας, κατὰ τὴν ἐπιθυμίαν τοῦ πελάτου. Ὡς πρὸς δὲ τὰ ἄλλα δύο εἴδη κοινῶν καθαριστικῶν μηχανῶν, ἐκ τῶν ὁποίων ἔχουσι προμηθευθῆ ἐν γίνεσι τὰ Σταφιδόρονα μέρη, εὐδαίει δυνατόν νὰ ἐπιμεληθῆται τὴν λειότητά καὶ στερρότητα αὐτῶν.

Οἱ ἔχοντες ἀνάγκην νὰ προμηθευθῶσιν ἢ ζητήσωσι πληροφορίας διὰ τὰ ἄνω 4 μηχανὰ εἰς ἀποσταθῶσι πρὸς τὸν κ.

**Χ. ΧΑΣΑΠΟΠΟΥΛΟΝ**  
**ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ—Ὁδὸς Ἁγίου Νικολάου—ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ**

Φωτ. 38α,β. 31 Μαΐου  
1898 (Νεολόγος)



**ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**  
**ΣΟΥΡΜΕΛΗ & ΓΕΩΡΓΟΥΛΗ** ΕΝ ΠΕΙΡΑΙΕΙ  
Λεωφόρος Μισούλη 24

Γενικός αντιπρόσωπος ἐν Πάτραις καὶ λοιπαῖς ἐπαρχίαις Πελοποννήσου, Στερεᾶς καὶ Ἑπτανήσου  
**Γ. Π. ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ**



Ἀντιπρόσωποι τῶν μεγίστων καὶ διασημοτέρων ἐργοστασίων Ἀγγλίας καὶ Ἀμερικής. Προμήθεια καὶ ἐγκατάστασις παντοῦ εἶδους μηχανῶν καὶ μηχανημάτων διὰ πᾶν βιομηχανικὸν ἔργον. Ἀεριομηχαναὶ καὶ ἀεριογόνα τοῦ τελειότερου τῶν συστημάτων **THE CAMPBELL GAS ENGINE Co S<sup>a</sup>, HIL FAX**, τῆς Ἀγγλίας. Ἀντλίας ἀτμοκίνητοι καὶ λιπαντοκίνητοι, κατακόρυφοι, ἰσχύοντες μονοκύλινδροι ἢ πολυκύλινδροι οἰασθήσοτε παραγωγῆς. **ΑΤΜΟΜΥΛΟΙ, ΜΗΧΑΝΟΥΡΓΕΙΑ, ΕΥΔΟΥΡΓΕΙΑ, ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ, ΠΟΡΑΦΕΙΑ, ΥΦΑΝΤΟΥΡΓΕΙΑ, ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΑ, ΚΑΘΕΤΗΡΙΑ, ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΘΑΡΙΣΤΗΡΙΑ HIND & LUND L<sup>o</sup>** κλπ. Τελειότης συστημάτων, ποιότης ἀμεμπτος, λειτουργία κανονικὴ ἐγγυημένη, τιμαὶ ἐκτὸς συναγωνισμού.

Πᾶσα πληροφορία παρέχεται τῶ ἀιτούντι ὑπὸ τοῦ Γεν. ἐν Πάτραις ἀντιπροσώπου μας

**Γ. Π. ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ**  
Ὁδὸς Ἀράτου ἰσθ. 6.

Φωτ. 39. 1 Ιουλίου 1901 (Νεολόγος)

**ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΙ ΨΕΚΑΣΤΗΡΕΣ**  
**V. VERMOREL**

Διευθυντοῦ τοῦ Ἀμπελοουργικοῦ Σταθμοῦ ἐν **VILLEFRANCHE**  
 Προέδρου τοῦ Γεωργικοῦ καὶ Ἀμπελοουργικοῦ κομιτάτου τοῦ **BEAUJOLAIS**  
 Ἀντιπροέδρου τῆς Ἑσπεριακῆς Ἑταιρίας τῶν Ἀμπελοουργῶν τοῦ  
**LYON**

Μέλους τῆς Ἐθνικῆς Ἑταιρίας (Société nationale) πρὸς ἐπιφύλαξιν τῆς γεωργίας  
 τῆς Ἑταιρίας τῶν γεωπόνων τῆς Γαλλίας κτλ.  
 Ἱπποῦτου τῆς Ἀγροτικῆς τῆς Τιμῆς (Legion d' Honneur).  
 Ἀξιωματικὸς τῆς Γεωργικῆς ἀξίας (Marite Agricole).

**52 ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΦΕΥΡΕΣΕΩΣ—350 ΒΡΑΒΕΙΑ—8 ΜΕΤΑΛΛΕΙΑ**



**Π. Κ. ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ—ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ**  
 Γενικός ἀντιπρόσωπος.

**ΠΩΔΟΥΝΤΑΙ**

ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ	παρὰ τῶ Π. Κ. Ἀγγελοπούλου.
ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ	» Παναγιώτη Σακελλάριου.
ΕΝ ΠΕΙΡΑΙΕΙ	» Γ. καὶ Θ. Ζακάρ.
ΕΝ ΠΥΡΓῳ	» Ἡλ. Φουσοπούλου. Καὶ
ΕΝ ΚΑΛΑΜΑΙΣ	» Ἰω. Χ. Σουτῆρ.

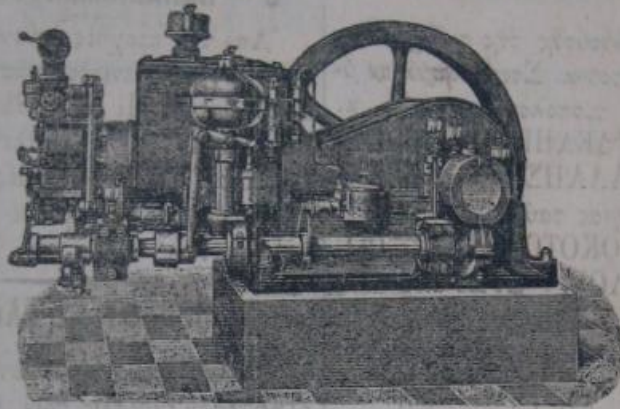
Φωτ. 40. 14, 15 Φεβρουαρίου 1899, 16 Μαρτίου 1899 (Νεολόγος)



ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΚΙΝΗΤΟΝ  
 ΞΥΛΟΥΡΓΕΙΟΝ-ΜΗΧΑΝΟΥΡΓΕΙΟΝ-ΠΛΑΣΤΙΓΓΟΠΟΙΕΙΟΝ  
**ΙΩΑΝ. Π. ΕΛΛΟΥΤΑ**

9-Ὁδὸς Ἀράτου-9

ΚΙΝΗΤΗΡΙΟΙ ΜΗΧΑΝΑΙ



ΔΙ' ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

Διὰ σταριδοκαθαριστήρια, Τυπογραφεία, Λιθογραφεία, Ἀλευρομύλους, Μηχανουργεία, Ξυλουργεία.

**ΑΝΤΛΙΑΙ** οἰνοπνευματοκίνηται δι' οἰκίας, ἐργαστάσια, κήπους, λινοῦς. Οἰκονομεία εἰς καύσιμον ὕλην.

Διὰφορα  
 εἶδη ζυγίσεως

ΠΛΑΣΤΙΓΓΕΣ ΔΕΚΑΔΙΚΑΙ



ΚΑΙ ΕΚΑΤΟΝΤΑΔΙΚΑΙ

Ἡ γυμνή  
 στερεότης καὶ ἀκρίβεια

**ΣΤΑΦΙΔΟΜΗΧΑΝΑΙ**

νέων συστημάτων. Ἰδιαιτέρον ὅλως σύστημα διὰ τὰς σταφίδας σκιᾶς Αἰγίου.

Τὰ ἀνωτέρω εἶδη προμηθεύονται εἰς τιμὰς καλὰς. Ἐπίσης ἐνεργοῦνται ἐγκαταστάσεις καὶ ἐν γένει ἀναλαμβάνεται πᾶσα ἐργασία σχετικὴ ὡς καὶ ἐπιδιορθώσεις παντὸς εἶδους.

Φωτ. 41. 6 Δεκεμβρίου 1906 (Νεολόγος)

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αρχείο Μουσείου Κουνινιώτη
- Αρχείο Μουσείου Τύπου
- Μαρασλής Αλ., Πάτρα 1900, εκδοτικός οίκος Λιβάνη, 1978
- Μαρασλής Αλ., Η ιστορία της Πάτρας, Αχαϊκές εκδόσεις, Πάτρα, 1983
- Θωμόπουλος Στεφ., Η ιστορία της πόλεως Πατρών 1950, Αχαϊκές εκδόσεις, Πάτρα, 1950
- Μπακουνάκης Ν., Πάτρα 1828-1860. Μια ελληνική Πρωτεύουσα στον 19<sup>ο</sup> αιώνα, Καστανιώτη, Αθήνα, 1998
- Παναγόπουλος Χ.Γ., Ασθένειες Καρποφόρων Δέντρων και Αμπέλου, Σταμούλη, Αθήνα 1993
- Καλαφάτης Αθ., Αγροτική Πίστη και Οικονομικός Μετασχηματισμός στη Β. Πελοπόννησο, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης
- Παπαγεωργίου Θ. Γεώργ., Παλαιά Βοστίτσα, Ελληνική Περιηγητική Λέσχη Αιγίου 1980
- Κόνδης Ηλ., Τουριστικός Οδηγός Αίγιο –Αιγιάλεια, Αθήνα 1983
- Παναγόπουλος Δ. Γεώργ., Αίγιο. Μνημεία και Τέχνη, Δημοτική Βιβλιοθήκη Αιγίου, 2002
- Σταυρόπουλος Αριστ., Ιστορία της πόλεως Αιγίου, Τύπος ΑΓΓ Κουλουμπή, Πάτρα, 1954
- Εγκυκλοπαίδεια Πάπυρος-Λαρούς Μπριτάνικα, Πάπυρος 1981-1994
- Μούλιας Α. Χρ., Το λιμάνι της σταφίδας, Περί Τεχνών, 2000
- Σωτηρόπουλος Λεων., Μαρτυρίες για το λιμάνι της Πάτρας, Αχαϊκές εκδόσεις, Πάτρα, 1993
- Μιτζάλης Β. Νικ., Η μεσοπολεμική Βιομηχανική Ανάπτυξη της Πάτρας και οι μεταλλαγές στον Αστικό ιστό της Πάτρας, Περί Τεχνών, 2007
- Μαντανίκα –Κάϊκα Γ., Πάτρα 1870-1900, Αχαϊκές εκδόσεις, Πάτρα 1998
- Μπακουνάκης Ν., Πάτρα, τότε και τώρα, Ολκός, Αθήνα 2005
- Σαραφόπουλος Ν., Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας 1840-1940, Επιστημονικό Πάρκο Πατρών, 1997
- Μούλιας Α. Χρ., Κορινθιακή σταφίδα, μία πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Κουνινιώτη, 1876, Έφεσος

## ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ ΣΤΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ

Οι φωτογραφίες που περιέχονται στα κείμενα έχουν αριθμηθεί και στο σημείο αυτό γίνεται αναφορά της προέλευσής τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ	ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	ΠΗΓΗ
Κεφάλαιο 1 <sup>ο</sup>	Φωτ. 1.1	Αρχείο ΣΚΟΣ, πρώην ΑΣΟ
	Φωτ. 1.2-1.7	Μια πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Χρ. Μούλιας
Κεφάλαιο 2 <sup>ο</sup>	Φωτ. 2.1-2.8, 2.10	Μια πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Χρ. Μούλιας
	Φωτ. 2.9	Αρχείο ΣΚΟΣ
Κεφάλαιο 3 <sup>ο</sup>	Φωτ. 3.1, 3.3-3.5	Μια πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Χρ. Μούλιας
	Φωτ. 3.2	Αρχείο ΣΚΟΣ
Κεφάλαιο 4 <sup>ο</sup>	Φωτ. 4.1-4.3	Αρχείο ΣΚΟΣ
Κεφάλαιο 5 <sup>ο</sup>	Φωτ. 5.1-5.25, 5.27, 5.28α,β, 5.29 α.β	Αρχείο ΣΚΟΣ
Κεφάλαιο 6 <sup>ο</sup>	Φωτ. 6.1	Μια πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Χρ. Μούλιας
	Φωτ. 6.4-6.7	Δέσποινα Γκούβα, Πόπη Κοτρώνη
	Φωτ. 6.8-6.21	Δέσποινα Γκούβα
Κεφάλαιο 7 <sup>ο</sup>	Φωτ. 7.1, 7.3-7.28	Δέσποινα Γκούβα
	Φωτ. 7.2	Μια πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Χρ. Μούλιας
Κεφάλαιο 8 <sup>ο</sup>	Φωτ. 8.1, 8.2	Αρχείο ΣΚΟΣ
Κεφάλαιο 9 <sup>ο</sup>	Φωτ. 9.1-9.3	Αρχείο Π.Ε.Σ.
Λεύκωμα	Φωτ. 1,2	Μια πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων, Χρ. Μούλιας
	Φωτ. 3-41	Γκούβα Δέσποινα