



ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

**ΟΙ ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΗΣ

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΣΤΑΥΡΙΑΝΗ ΚΟΥΤΣΟΥ

ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2016



ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΟΙ ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΗΣ

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΣΤΑΥΡΙΑΝΗ ΚΟΥΤΣΟΥ

ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2016

Στους δικούς μου ανθρώπους.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία γίνεται μια προσπάθεια να προσδιοριστούν τα γενικότερα χαρακτηριστικά των αγροτικών συνεταιρισμών και ειδικότερα των αναγκαστικών συνεταιρισμών και να παρουσιαστούν, οι αρχές που τους διέπουν και οι σκοποί που επιδιώκουν. Μέσα από την βιβλιογραφική ανασκόπηση παρουσιάζεται ένα σύντομο ιστορικό τους στην Ελλάδα. Μέσω της παρουσίασης των αναγκαστικών συνεταιρισμών της Κοζάνης, της Κρήτης, της Χίου, της Σάμου και της Σαντορίνης, γνωρίζουμε την ιστορία, τη λειτουργία, τα προϊόντα και τους τρόπους διάθεσης και προώθησής τους. Ακολουθώντας τον καθένα αναγκαστικό συνεταιρισμό ξεχωριστά, διαπιστώνεται η διαπραγματευτική δύναμη που διαθέτουν. Η αποτελεσματικότητα των συνεταιρισμών στην τυποποίηση, πιστοποίηση, μεταποίηση και προώθηση των προϊόντων τόσο στην εγχώρια, όσο και στις διεθνείς αγορές, είναι εμφανής και οφείλεται στη σωστή λειτουργία τους.

Λέξεις κλειδιά: συνεταιρισμός, αγροτικοί συνεταιρισμοί, αναγκαστικοί αγροτικοί συνεταιρισμοί, Κρόκος Κοζάνης, Μαστίχα Χίου, Santo Wines, Samos Wine

ABSTRACT

In this paper an attempt is made to identify the general characteristics of agricultural cooperatives, in particular the mandatory agricultural cooperatives and present the rules that govern them along with their aims. Through the literature review we see a brief history of Greek cooperatives. Through the presentation of mandatory agricultural cooperatives of Kozani, Crete, Chios, Samos and Santorini, we come into contact with the operation, history, products, and the means of disposal and promotion of cooperatives. Reviewing each mandatory agricultural cooperative separately, we realize the growth of their bargaining power. The effectiveness of cooperatives in standardization, certification, manufacturing and promotion of products both in the domestic and in international markets, became apparent and it is obviously a result of proper operation.

Keywords: cooperative, agricultural cooperatives, mandatory agricultural cooperatives, Greek Saffron, Chios Gum Mastic, Santo Wines, Samos Wine

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	I
ABSTRACT.....	II
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ	3
1.1. Έννοια και ορισμός του συνεταιρισμού.....	3
1.2. Συνεταιριστικές αρχές.....	5
1.3. Σκοποί των συνεταιρισμών.....	6
1.4. Ιστορική εξέλιξη.....	9
1.5. Δραστηριότητες των συνεταιρισμών.....	10
1.5.1. Προμήθεια και διανομή γεωργικών εφοδίων.....	10
1.5.2. Μεταποίηση γεωργικών προϊόντων.....	11
1.5.3. Εμπορία γεωργικών προϊόντων.....	12
1.5.4. Αγροτική πίστη.....	13
1.6. Νομοθεσία.....	13
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ.....	15
2.1. Νομοθεσία.....	15
2.2. Οι Αναγκαστικοί Συνεταιρισμοί στην Ελλάδα	17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΙΤΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	
ΚΡΗΤΗΣ	20
3.1. Ιστορικό	20
3.2. Δραστηριότητες της ένωσης	22
3.2.1. Παραλαβή κίτρων	22
3.2.2. Μεταποίηση	23
3.3.3. Εμπορία	24
3.3. 1990 Έτος σταθμός	25
3.4. Αγορές	25
3.4.1. Γερμανική Αγορά	25
3.4.2. Ιταλική Αγορά	26
3.4.3. Αγγλική Αγορά	27
3.4.4. Αυστριακή Αγορά	27

3.5. Ανταγωνισμός	27
3.6. Ανταγωνιστικές χώρες	28
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΡΟΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΟΖΑΝΗΣ.....	30
4.1. Ο Συνεταιρισμός	30
4.2. Ιστορικό Σύστασης και Επωνυμία	30
4.3. Νόμιμη μορφή	31
4.4. Έδρα και Διεύθυνση	31
4.5. Καταστατικός σκοπός και δραστηριότητες	31
4.6. Εγκαταστάσεις παραγωγής	32
4.7. Καλλιέργεια	32
4.7.1. Καλλιεργούμενο είδος κρόκου και ιδιαίτερα βοτανικά χαρακτηριστικά.....	32
4.7.1.1. Βολβοί.....	32
4.7.1.2. Λουλούδια	33
4.7.1.3. Φύλλα	33
4.7.2. Καλλιεργούμε περιοχή, Εκτάσεις, Ετήσια παραγωγή	33
4.7.3. Καλλιεργητική διαδικασία του φυτού	34
4.7.3.1. Συγκομιδή των λουλουδιών και διαχωρισμός στιγμάτων και στημόνων από τα πέταλα.....	34
4.7.3.2. Ξήρανση και διαλογή του κρόκου.....	34
4.7.3.3. Στρεμματική απόδοση και διάρκεια φυτείας	34
4.8. Εμπορία.....	34
4.8.1. Χώρες κατανάλωσης προϊόντων	35
4.8.2. Μορφή με την οποία διατίθεται το προϊόν	35
4.8.3. Ποιοτική κατάταξη και ποιοτικές προδιαγραφές του κρόκου.....	35
4.9. Πιστοποίηση	36
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΣΑΜΟΥ.....	37
5.1. Ιστορικό της Ένωσης	37
5.2. Μέλη, Διοικητικό Συμβούλιο	38
5.3. Φιλοσοφία	38
5.4. Αμπελώνες	39
5.5. Ποικιλία	39
5.6. Οινοποιείο	40

5.7. Μουσείο Σαμιακού οίνου	40
5.8. Προϊόντα	41
5.8.1. Γλυκά κρασιά	41
5.8.1.1. Νέκταρ εσοδείας 1975	41
5.8.1.2. Anthemis	42
5.8.1.2. Nectar	42
5.8.1.4. Grand Cru	43
5.8.1.5. Φυλλάς	43
5.8.1.6. Vin Doux	43
5.8.1.7. Εκκλησιαστικός οίνος	44
5.8.2. Ξηρά κρασιά	44
5.8.2.1. Golden Samena	44
5.8.2.2. Ψηλές Κορφές	44
5.8.2.3. Samena.....	45
5.8.2.4. Αγέρι του Αιγαίου.....	45
5.8.2.5. Δρυούσα	45
5.9. Βραβεύσεις	46
5.10. Χώρες εξαγωγής	46
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ	
ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ	47
6.1. Ιστορικό.....	47
6.2. Δραστηριότητες	48
6.3. Επενδύσεις	50
6.4. Εγκαταστάσεις	52
6.4.1. Εργοστάσιο Μαστίχας	52
6.4.2. Εργοστάσιο Τσίκλας	52
6.5. Μέλη	53
6.5.1. Υπηρεσίες προς τους μαστιχοπαραγωγούς	54
6.6. Συνεργάτες	55
6.6.1. Ελλάδα	56
6.6.2. Εξωτερικό	56
6.7. Διακρίσεις	56
6.8. Mediterra S.A.	58
6.8.1. Ημερομηνίες σταθμός	59

6.8.2. Διακρίσεις	60
6.9. Μαστίχα Χίου : Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης	61
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΘΗΡΑΙΚΩΝ	
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ.....	63
7.1. Ιστορικό Ένωσης	63
7.2. Εγκαταστάσεις	64
7.2.1. Οινοποιείο	64
7.2.2. Εργοστάσιο μεταποίησης , Επεξεργασία για το τοματάκι Σαντορίνης	65
7.2.3. Κέντρο Οινοτουρισμού	66
7.2.4. Υποκατάστημα Αθηνών	66
7.3. Γεωγραφία και Βιολογία	66
7.3.1. Άνυδρες καλλιέργειες , Dry farming	67
7.3.2. Οργανική καλλιέργεια	67
7.3.3. Χειρονακτική εργασία	67
7.3.4. Ο αμπελώνας της Σαντορίνης	68
7.3.5. Γηγενείς ποικιλίες	68
7.4. Προϊόντα	69
7.4.1. Ασύρτικο Σαντορίνης ΠΟΠ	69
7.4.2. Φάβα Σαντορίνης ΠΟΠ	69
7.4.3. Τοματάκι Σαντορίνης ΠΟΠ.....	69
7.4.4. Κάπαρη και Καπαρόφυλλα	70
7.4.5. Οίνος.....	70
7.5. Χρονολόγιο	70
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	72
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	74

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Λύση στο πρόβλημα της διάθεσης των αγροτικών προϊόντων στην αγορά, φαίνεται να έδωσε η συνεταιριστική δράση. Οι αγρότες νιώθοντας την ανάγκη της επιβίωσης έναντι στην εκμετάλλευση των εμπόρων, ωθήθηκαν στην δημιουργία συνεταιριστικών οργανώσεων. Συνεπώς, δικαίως θα μπορούσε να θεωρηθεί ως σημαντικότερος παράγοντας συγκρότησης των αγροτικών συνεταιρισμών η επιθυμία των παραγωγών για διαπραγματευτική δύναμη.

Η σύσταση και η λειτουργία των αγροτικών συνεταιρισμών από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα προκάλεσε θετικό αντίκτυπο τόσο στο γεωργικό τομέα όσο και στους ίδιους τους γεωργούς. Έτσι λοιπόν συνέβαλαν στον εκσυγχρονισμό της γεωργίας, και στην βελτίωση του βιοτικού επιπέδου του αγροτικού πληθυσμού, μέσω της αύξησης του γεωργικού εισοδήματος.

Ωστόσο, σε ορισμένες περιοχές της χώρας, όπου παράγονται πολύ ιδιαίτερα προϊόντα, η κερδοσκοπία των εμπόρων και των μεσαζόντων εις βάρος των παραγωγών, παρόλο που ήταν ιδιαίτερα έντονη, δεν οδήγησε τους παραγωγούς στη σύσταση αγροτικού συνεταιρισμού.

Επιτακτική ήταν λοιπόν, η δημιουργία μια νέας μορφής συνεταιρισμού, με αναγκαστικό χαρακτήρα, ικανή να προστατέψει τα προϊόντα αλλά και τους παραγωγούς τους. Για το λόγο αυτό, η Πολιτεία, προκειμένου να προστατέψει τα συμφέροντα των παραγωγών θέσπισε τους αναγκαστικούς αγροτικούς συνεταιρισμούς στις συγκεκριμένες περιοχές, παραβαίνοντας τη βασική αρχή των συνεταιρισμών της «εθελοντικής συμμετοχής». Με τη συγκρότηση των αναγκαστικών συνεταιρισμών αντιμετωπίστηκαν κάποια από τα υφιστάμενα προβλήματα, αλλά καινούριοι προβληματισμοί γεννήθηκαν. Για τη σωστή λειτουργία τους, θα πρέπει να τηρούνται οι αρχές που τους διέπουν και ότι τα μέλη που τους διαχειρίζονται είναι ικανά, άξια και δημιουργικά.

Οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί προστατεύουν τα ελληνικά προϊόντα και τα προωθούν κατά τρόπο που ευνοεί το γεωργικό εισόδημα και βελτιώνει το βιοτικό επίπεδο των παραγωγών. Αναλαμβάνοντας την συλλογή, μεταποίηση, τυποποίηση και εμπορία των παραγόμενων προϊόντων και εκμεταλλεζόμενοι θετικά τις οικονομίες μεγέθους καθώς και την διαπραγματευτική τους δύναμη, οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί προωθούν τα προϊόντα τους στις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού, στοχεύοντας στην

συνεχή βελτίωση των τιμών των αγοροπωλησιών και την κατάκτηση των στόχων τους, εξασφαλίζοντας οικονομική ευημερία στα μέλη τους.

Στην παρούσα εργασία θα μελετηθούν οι αναγκαστικοί αγροτικοί συνεταιρισμοί της χώρας. Ειδικότερα, θα μελετηθεί ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Κιτροπαραγωγών Κρήτης, ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης, ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Οινοποιών Σάμου, ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Μαστιχοπαραγωγών Χίου και ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Θηραϊκών προϊόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ

1.1 Έννοια και ορισμός του συνεταιρισμού.

Χωρίς να υπάρχει ένας κοινός αποδεκτός από όλους παγκοσμίως ορισμός, η έννοια του συνεταιρισμού δεν είναι απροσδιόριστη, απλά καθιστά δύσκολο τον πλήρη, ολοκληρωμένο ορισμό του λόγω της πληθώρας των στοιχείων που τους χαρακτηρίζουν. Αυτό βέβαια δεν σημαίνει ότι στην πράξη διαφέρει η σύλληψη και η εφαρμογή τους ανά τον κόσμο, καθώς υπάρχουν οι θεμελιώδεις αρχές που διέπουν τους συνεταιρισμούς και είναι αναγνωριστικό τους στοιχείο, ανεξαρτήτως χώρας και τομέα εφαρμογής.

Ανάλογα με τα χαρακτηριστικά και τους σκοπούς που επιλέγει κάποιος να δώσει έμφαση, δημιουργούνται διάφοροι ορισμοί για τους συνεταιρισμούς.

Ο Νόμος 602/1915 “Περί Συνεταιρισμών” ορίζει ότι:

“Ο συνεταιρισμός είναι εταιρία η οποία έχει κεφάλαιο μεταβλητό, αποτελείται από συνέταιρους των οποίων ο αριθμός είναι επίσης μεταβλητός και επιδιώκει με την συνεργασία των συνεταίρων την προαγωγή της ιδιωτικής οικονομίας καθενός από αυτούς.”

Η Διεθνής Συνεταιριστική Ένωση έδωσε για το συνεταιρισμό τον εξής ορισμό στο Συνέδριο του Μάντσεστερ το 1995:

“Συνεταιρισμός είναι μια αυτόνομη ένωση προσώπων, που συγκροτείται εθελοντικά, για την αντιμετώπιση των κοινών οικονομικών, κοινωνικών και πολιτιστικών αναγκών και επιδιώξεων τους, διαμέσου μιας συνιδιόκτητης και δημοκρατικά διοικούμενης επιχείρησης”

Ο Νόμος 4384/2016 “*Αγροτικοί Συνεταιρισμοί, μορφές συλλογικής οργάνωσης του αγροτικού χώρου και άλλες διατάξεις.*” Ορίζει ως εξής τον συνεταιρισμό (εν προκειμένω τον αγροτικό:

“Αγροτικός Συνεταιρισμός, στο εξής ΑΣ, είναι αυτόνομη ένωση προσώπων, η οποία συγκροτείται εθελοντικά και επιδιώκει, με την αμοιβαία βοήθεια και την αλληλεγγύη

των μελών της, τη συλλογική οικονομική, κοινωνική, πολιτιστική ανάπτυξη και προαγωγή τους, μέσω μίας συνιδιόκτητης και δημοκρατικά διοικούμενης επιχείρησης. ΑΣ θεωρούνται και οι αλιευτικοί, κτηνοτροφικοί, πτηνοτροφικοί, μελισσοκομικοί, σηροτροφικοί, αγροτουριστικοί, αγροβιοτεχνικοί, οικοτεχνικοί και άλλοι συνεταιρισμοί οποιουδήποτε κλάδου ή δραστηριότητας της αγροτικής οικονομίας. Οι Δασικοί Συνεταιρισμοί και οι Ενώσεις αυτών, δεν εμπίπτουν στις διατάξεις του παρόντος νόμου.” (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, <http://www.opengov.gr>)

Τα κυριότερα στοιχεία που χαρακτηρίζουν το συνεταιρισμό είναι :

- 1)Ο συνεταιρισμός είναι οικονομική οργάνωση, εφόσον πραγματοποιεί οικονομικές δραστηριότητες όπως την παραγωγή, μεταποίηση, εμπορία, προμήθεια και εμπορία αγροτικών προϊόντων
- 2)Ο συνεταιρισμός είναι ένωση προσώπων και όχι κεφαλαίων, καθώς η δημιουργία και η λειτουργία του στηρίζεται στα πρόσωπα και όχι στα κεφάλαια και στόχος είναι η συγκέντρωση των κεφαλαίων να γίνει από όσο το δυνατόν περισσότερα άτομα-μέλη του συνεταιρισμού. Η ευκαιρία να συμμετέχουν πολλά άτομα δίνεται θέτοντας τον περιορισμό στο ύψος της συνεταιριστικής μερίδας.
- 3)Η συγκρότηση του συνεταιρισμού γίνεται εθελοντικά, με φυσική επιλογή των μελών να συμμετάσχουν χωρίς καμία απολύτως πίεση ή εξαναγκασμό.
- 4)Η διοίκηση του συνεταιρισμού είναι δημοκρατική, η Διοίκηση του συνεταιρισμού εκλέγεται και λειτουργεί δημοκρατικά με βάση τους κανόνες της πλειοψηφίας.
- 5)Οι σκοποί των συνεταιρισμών είναι ταυτόχρονα κοινωνικοί, πολιτιστικοί και οικονομικοί, παρά το γεγονός ότι επιτελούν μόνο οικονομικές δραστηριότητες. (Καμενίδης,2010)

1.2. Συνεταιριστικές Αρχές

Στο συνέδριο της Διεθνούς Συνεταιριστικής Ένωσης, που πραγματοποιήθηκε στο Μάντσεστερ το Σεπτέμβριο του 1995, υιοθετήθηκε μια δήλωση για την ταυτότητα των συνεταιρισμών, στην οποία αναγράφονται ο ορισμός, οι αξίες και οι αρχές τους.

Το κείμενο των αρχών που έγινε δεκτό στο συνέδριο είναι το ακόλουθο (MacPherson, 1995 και ICA News, 1995, σ.3)

1. **Εθελοντική και ανοικτή συμμετοχή:** Οι συνεταιρισμοί είναι εθελοντικές οργανώσεις, ανοικτές σε όλα τα πρόσωπα, τα οποία είναι ικανά να χρησιμοποιήσουν τις υπηρεσίες τους και να αποδεχτούν με προθυμία τις ευθύνες των μελών, χωρίς εθνικές, κοινωνικές, φυλετικές, πολιτικές ή θρησκευτικές διακρίσεις.
2. **Δημοκρατικός έλεγχος των μελών:** Οι συνεταιρισμοί είναι δημοκρατικές οργανώσεις, οι οποίες ελέγχονται από τα μέλη τους, τα οποία συμμετέχουν στη διαμόρφωση της πολιτικής και στη λήψη των αποφάσεων τους. Οι άνδρες και οι γυναίκες που προσφέρουν τις υπηρεσίες τους ως αιρετοί αντιπρόσωποι είναι υπόλογοι στα μέλη. Όλα τα μέλη έχουν ίσα εκλογικά δικαιώματα (ένα μέλος, μία ψήφος)
3. **Οικονομική συμμετοχή των μελών:** Τα μέλη συμμετέχουν δίκαια στο κεφάλαιο του συνεταιρισμού και στον έλεγχό του με δημοκρατικές μεθόδους. Μέρος, τουλάχιστον, αυτού του κεφαλαίου είναι συνήθως η κοινή περιουσία του συνεταιρισμού. Τα μέλη συνήθως λαμβάνουν περιορισμένη αποζημίωση για το κεφάλαιο το οποίο καταβάλλουν ως προϋπόθεση της συμμετοχής τους. Τα μέλη διαθέτουν τα πλεονάσματα για όλους ή για οποιονδήποτε από τους ακόλουθους σκοπούς: Για ανάπτυξη του συνεταιρισμού τους, πιθανόν με τη δημιουργία αποθεματικών, μέρος των οποίων τουλάχιστον θα πρέπει να είναι αδιαίρετο. Για την παραχώρηση ωφελημάτων στα μέλη, ανάλογα με τις συναλλαγές που είχαν με τον συνεταιρισμό και για προώθηση άλλων δραστηριοτήτων που εγκρίνονται από τα μέλη.

4. **Αυτονομία και ανεξαρτησία:** Οι συνεταιρισμοί είναι αυτόνομες, αυτοβοηθούμενες οργανώσεις, ελεγχόμενες από τα μέλη τους. Εάν θα συνάψουν συμφωνίες με άλλους οργανισμούς, συμπεριλαμβανομένων και των κυβερνήσεων, ή εάν θα εξασφαλίσουν κεφάλαια από εξωτερικές πηγές θα πρέπει να το πράττουν με όρους οι οποίοι διασφαλίζουν το δημοκρατικό έλεγχο που ασκείται από τα μέλη και συνάδουν με τη συνεταιριστική αυτονομία τους.
5. **Εκπαίδευση, κατάρτιση και πληροφόρηση:** Οι συνεταιρισμοί εξασφαλίζουν εκπαίδευση και κατάρτιση για τα μέλη, τους αιρετούς αντιπροσώπους, τους διευθυντές και τους υπαλλήλους τους έτσι ώστε να μπορούν να συμβάλλουν ενεργά στην ανάπτυξή τους. Ενημερώνουν το κοινό, ειδικότερα τη νέα γενιά και τη κοινή γνώμη, για τη φύση του συνεργατισμού και τα οφέλη που προσφέρει.
6. **Συνεργασία μεταξύ συνεταιρισμών:** Οι συνεταιρισμοί εξυπηρετούν τα μέλη τους περισσότερο αποτελεσματικά και ενδυναμώνουν το συνεταιριστικό κίνημα συνεργαζόμενοι μεταξύ τους σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό και διεθνές επίπεδο.
7. **Κοινοτικό ενδιαφέρον:** Οι συνεταιρισμοί εργάζονται για σταθερή ανάπτυξη των κοινοτήτων τους εφαρμόζοντας την πολιτική που αποφασίζεται από τα μέλη τους.

1.3. Σκοποί των συνεταιρισμών

Σκοπός της συγκρότησης και λειτουργίας του συνεταιρισμού είναι η ευημερία των μελών της δηλαδή η οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική βελτίωση της θέσης τους.

Ο σκοπός αυτός επιτυγχάνεται μέσω των προσπαθειών για:

1. Μεγιστοποίηση των ωφελειών, αυξάνοντας το γεωργικό εισόδημα κλείνοντας υψηλότερες τιμές και μεγαλύτερες ποσότητες πωλούμενων προϊόντων.
2. Ελαχιστοποίηση των δαπανών παραγωγής και προσφοράς υπηρεσιών του συνεταιρισμού προς τα μέλη του, το οποίο επιτυγχάνεται με τη μείωση τιμών

των γεωργικών εφοδίων που τους διαθέτουν, καθώς επίσης και την μείωση του κόστους μεταποίησης και εμπορίας των αγροτικών προϊόντων τους.

3. Παροχή περισσότερων και καλύτερων υπηρεσιών στα μέλη τους, όπως π.χ. αγορά ολόκληρης της διαθέσιμης ποσότητας των προϊόντων τους και την άμεση πληρωμή τους, τιμολόγηση προϊόντων βάση της ποιότητας τους, πιστωτικές και ασφαλιστικές εργασίες, προμήθεια γεωργικών εφοδίων, παραγωγή, μεταποίηση και διάθεση των προϊόντων τους.
4. Εξασφάλιση κοινωνικής δικαιοσύνης στα μέλη του, καθώς η πληρωμή των μελών είναι ανάλογη της ποιότητας των προϊόντων που παράγουν και παραδίδουν στον συνεταιρισμό και οι καταναλωτές πληρώνουν τιμή ανάλογη με την ποιότητα που αγοράζουν.
5. Διαφύλαξη της υγείας των καταναλωτών, φροντίζοντας τα προϊόντα να παραμένουν αγνά και ανόθευτα.
6. Βελτίωση του μορφωτικού επιπέδου των μελών, μέσω την συνεχή πλήρη και αντικειμενική ενημέρωση τους, παρακολούθηση σεμιναρίων και διαλέξεων, έκδοση περιοδικών και βιβλίων, κ.α.

Τους σκοπούς αυτούς τους επιτυγχάνουν μέσα από διάφορες δραστηριότητες που αναπτύσσουν, οι οποίες αναγράφονται στα καταστατικά και στους νόμους των συνεταιρισμών. Στις δραστηριότητες αυτές ανήκουν:

1. Η προμήθεια και η διανομή γεωργικών εφοδίων
2. Η συλλογική παραγωγή γεωργικών προϊόντων
3. Η μεταποίηση αγροτικών προϊόντων
4. Η εμπορία αγροτικών προϊόντων
5. Η άσκηση πιστωτικών εργασιών
6. Η ασφάλιση κεφαλαίων και προϊόντων

Τα μέσα για την πραγματοποίηση αυτών των δραστηριοτήτων είναι τα εξής:

1. Τα διαλογητήρια- συσκευαστήρια των προϊόντων όπου γίνεται η τυποποίηση και η συσκευασία τους.
2. Τα εργοστάσια μεταποίησης.
3. Οι αποθήκες και τα ψυγεία όπου αποθηκεύονται τα προϊόντα μέχρι να διατεθούν στην αγορά.
4. Τα μεταφορικά μέσα με τα οποία γίνεται η διακίνηση των προϊόντων στην αγορά.
5. Τα καταστήματα λιανοπώλησης καταναλωτικών και βιομηχανικών αγαθών.

Ανάλογα με την φύση της συνεταιριστικής δραστηριότητας, οι μηχανισμοί επίτευξης των στόχων είναι οι εξής:

1. Βελτίωση της διαπραγματευτικής τους δύναμης, όταν αλληλεπιδρά με τρίτους και διαπραγματεύεται τους όρους εμπορίου κατά τις συναλλαγές του. Ισχυροποιώντας την διαπραγματευτική του δύναμη, επιτυγχάνει βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος των μελών του και εξασφαλίζει την αποτροπή της εκμετάλλευσής τους.
2. Επίτευξη οικονομιών μεγέθους, κατά την πραγματοποίηση οποιασδήποτε δραστηριότητας του συνεταιρισμού. Με αυτό τον τρόπο διασφαλίζεται χαμηλότερο κόστος και υψηλότερα εισοδήματα καθώς παράγοντας, μεταποιώντας και εμπορεύοντας συλλογικά όλα τα προϊόντα των μελών, ο συνεταιρισμός επιτυγχάνει οικονομία μεγέθους, μεγιστοποιώντας τα οικονομικά οφέλη, μέσω βελτίωσης της λειτουργικής αποδοτικότητας.

Οι προϋποθέσεις επίτευξης των στόχων των συνεταιρισμών είναι οι εξής:

1. Ύπαρξη μεγάλου αριθμού μελών, για την ισχυροποίηση της διαπραγματευτικής δύναμης και την επίτευξη οικονομιών μεγέθους.
2. Διασφάλιση συναλλαγής μεγάλου όγκου προϊόντων των μελών με τον συνεταιρισμό. Διότι εάν τα μέλη παραδίδουν όλη την ποσότητα του προϊόντος που παράγουν στον συνεταιρισμό, αυξάνονται οι ποσότητες που διαχειρίζεται ο συνεταιρισμός, επιτυγχάνοντας οικονομίες μεγέθους και καλύτερη

διαπραγματευτική δύναμη, κατά συνέπεια μεγαλύτερη ωφέλεια για τα μέλη τους.

3. Εξασφάλιση ορθολογικής οργάνωσης και αξιοκρατικής στελέχωσης των συνεταιρισμών. Για την αποδοτικότερη λειτουργία του συνεταιρισμού, είναι απαραίτητη η σωστή οργάνωση του και η στελέχωση του με ειδικευμένα, έμπειρα και ικανά άτομα. Έχοντας ως στόχο την ωφέλεια των μελών θα πρέπει να πραγματοποιηθεί με όσο το δυνατόν μικρότερο κόστος, η παραγωγή όσο το δυνατότερο μεγαλύτερο έργο.
4. Ύπαρξη έγκυρης και επαρκούς χρηματοδότησης του συνεταιρισμού.
5. Οι 7 δραστηριότητες του συνεταιρισμού μπορούν να πραγματοποιηθούν μόλις ληφθούν τα αναγκαία κεφάλαια, τότε θα έχουμε αποδοτική λειτουργία και όφελος των μελών. (Καμενίδης,2010 και Παπαγεωργίου,2007)

1.4. Ιστορική Εξέλιξη

Οι πρώτοι οργανωμένοι συνεταιρισμοί έκαναν την εμφάνιση τους στην Ευρώπη στα τέλη του 18^{ου} αιώνα με αρχές του 19^{ου} και συμπίπτουν με την ακμή της Βιομηχανικής Επανάστασης η οποία έδρασε καταλυτικά για τη γέννηση τους (Δαουτόπουλος,2006)

Οι συνεταιρισμοί είχαν και εξακολουθούν να έχουν πολύ σημαντικό ρόλο στον τομέα της γεωργίας σε ολόκληρη την Ευρώπη (Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 2004)

Παρακολουθώντας αναλυτικότερα την ιστορική εξέλιξη του συνεταιριστικού θεσμού στις χώρες της Δυτικής Ευρώπης διακρίνονται τέσσερις φάσεις ανάπτυξης ως εξής:

1^η Εμφάνιση και δημιουργία αγροτικών συνεταιρισμών με πολλαπλές δραστηριότητες.

2^η Επιλογή και εξειδίκευση τομέων συνεταιριστικής δραστηριότητας.

3^η Ανάπτυξη της καθετοποιημένης συνεταιριστικής παραγωγής.

4^η Δημιουργία συνεταιριστικών συγκροτημάτων και διαμόρφωση αυτοδύναμου συνεταιριστικού τομέα (Κρουσταλλάκη- Μπεβεράτου, 1990)

Τα όρια των τεσσάρων φάσεων δεν είναι δυνατό να προσδιοριστούν χρονικά, ούτε έχουν ολοκληρωθεί σε όλες τις χώρες της Ευρώπης. Εξετάζοντας, όμως, τις αλλαγές

που επιτελέστηκαν στα συνεταιριστικά αγροτικά κινήματα της Δυτικής Ευρώπης παρατηρείται ότι καθοριστικό ρόλο στην πρώτη φάση ανάπτυξης τους αποτελεί η προέλευση της πρωτοβουλίας για την ίδρυση των αγροτικών συνεταιρισμών. Πιο συγκεκριμένα α) αν η πρωτοβουλία θα προέρχεται από τους ίδιους τους αγρότες ή θα γίνει με προτροπή του κράτους, β) αν η πρωτοβουλία θα ανήκει στους μεγάλους ιδιοκτήτες γης ή στους μικρομεσαίους αγρότες και γ) αν η αστική τάξη της χώρας θα δεχτεί το θεσμό ως ισότιμο και ισάξιο παράγοντα ανάπτυξης ή τον αντιμετωπίζει αρνητικά (Κρουσταλλάκη- Μπεβεράτου, 1990)

Το σημαντικό είναι ότι τόσο από την πλευρά των μικροπαραγωγών και των μικροκαταναλωτών, όσο και από την πλευρά της πολιτείας συνειδητοποιήθηκε η ανάγκη για την συνεταιριστική οργάνωση της παραγωγικής και καταναλωτικής δραστηριότητας. Σε θεωρητικό και σε πρακτικό επίπεδο η συνειδητοποίηση αυτή εκφράστηκε συστηματικά γύρω στο 1800 από τους Henri de Saint-Simon (1760-1825), Robert Owen (1771-1858) Charles Fourier (1772-1837) Etienne Cabet (1778-1856) και William King (1786-1865) που θεωρούνται και οι πατέρες της σύγχρονης συνεταιριστικής μορφής (Λάμπος,1999).

1.5. Δραστηριότητες των Συνεταιρισμών

1.5.1. Προμήθεια και διανομή γεωργικών εφοδίων

Ορισμένοι συνεταιρισμοί προμηθεύουν στα μέλη τους γεωργικά εφόδια όπως σπόρους, ζωοτροφές, λιπάσματα, φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα καθώς επίσης και καταναλωτικά αγαθά, τα οποία συγκεντρώνουν από βιομηχανίες, εισαγωγείς ή χονδρεμπόρους που τα παράγουν, εισάγουν ή τα διακινούν.

Στο παρελθόν, μέχρι και το 1981 όπου η Ελλάδα εντάχθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση, η διαχείριση των γεωργικών εφοδίων γινόταν από το Κράτος. Η Αγροτική Τράπεζα είχε την αποκλειστική διάθεση λιπασμάτων καθώς με μια ειδική συμφωνία αγόραζε σχεδόν όλη την ελληνική παραγωγή, η οποία διανέμονταν στους γεωργούς μέσω των ενώσεων και των συνεταιρισμών. Το Υπουργείο Γεωργίας είχε τον έλεγχο των εισαγόμενων και παραγόμενων στην χώρα μας σπόρων, ενώ η διάθεση τους στους γεωργούς γινόταν πάλι μέσω συνεταιριστικών οργανώσεων. Το Υπουργείο Εμπορίας είχε ως αρμοδιότητα την διαχείριση των ζωοτροφών, τόσο των εισαγόμενων όσο και των ευρισκόμενων στην Κρατική παρέμβαση. Η Αγροτική Τράπεζα ήταν υπεύθυνη για την προώθηση των

ζωοτροφών στα αποθηκευτικά κέντρα, ενώ οι συνεταιρισμοί ήταν υπεύθυνοι για την διανομή τους στους παραγωγούς.

Η ΚΥΔΕΠ (Κεντρική Υπηρεσία Διαχείρισης Εγχώριας Παραγωγής) από το 1978 αναλαμβάνει τον κύριο λόγο στην διαχείριση των ζωοτροφών και των σπόρων και από 01/01/1981 όπου το Κράτος αποσύρεται από κάθε δραστηριότητα αγοροπωλησίας ζωοτροφών, η ΚΕΔΕΠ παραμένει ο κύριος αγοραστής και προμηθευτής ζωοτροφών και εγγυημένων σπόρων. Η ΣΥΝΕΛ (Συνεταιριστική Εταιρία Λιπασμάτων) είναι ο νέος κεντρικός συνεταιριστικός φορέας που ιδρύθηκε για να αγοράζει και να διανέμει τα λιπάσματα στους παραγωγούς.

Μετά την διάλυση της ΚΥΔΕΠ και της ΣΥΝΕΛ το 1990, οι Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών που ήταν μέλη τους παρόλο που έχουν χάσει το πλεονέκτημα μεγέθους στην διαπραγματευτικής τους δύναμης, εξακολουθούν να δραστηριοποιούνται στο χώρο των εφοδίων. Ιδιωτικές επιχειρήσεις καλύπτουν κατά ένα μεγάλο ποσοστό το κενό που έχει δημιουργηθεί.

Οι αγροτικοί συνεταιρισμοί κατά τη δεκαετία του 1970 επεκτάθηκαν στην αγορά καταναλωτικών αγαθών και τη δημιουργία σούπερ μάρκετ σε επαρχιακές πόλεις τα οποία μεταγενέστερα δεν άντεξαν τον ανταγωνισμό.

1.5.2. Μεταποίηση γεωργικών προϊόντων

Οι Αγροτικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις συνειδητοποιώντας την σπουδαιότητα της μεταποίησης των γεωργικών προϊόντων στο εισόδημα των παραγωγών, δραστηριοποιήθηκαν άμεσα, κατασκευάζοντας σύγχρονες γεωργικές βιομηχανίες σε ολόκληρη σχεδόν τη χώρα, στους περισσότερους κλάδους. Το 1970 οι γεωργικές συνεταιριστικές οργανώσεις κατείχαν το 6% του συνολικού αριθμού των γεωργικών βιομηχανιών, ενώ το 1980 κατείχαν το 18%. Τα ποσοστά αυξήθηκαν κατά την δεκαετία του 1980 με την πολιτική ενθάρρυνσης των συνεταιριστικών επενδύσεων που ακολουθήθηκε. Παρόλα αυτά, κατά την ίδια περίοδο, η πολιτική παρέμβαση στην αγορά μέσω των συνεταιρισμών, η ανεπαρκής τεκμηρίωση της βιωσιμότητας των νέων μονάδων, που ιδρύθηκαν, και η στήριξή τους σε συνθήκες τεχνητής ανταγωνιστικότητας μέσω διοικητικών μέτρων έφθειραν την ανταγωνιστικότητα αυτών των μονάδων στην αγορά, έχοντας ως αποτέλεσμα την περιορισμένη αξιοποίηση ή και εκποίηση πολλών από τις εγκαταστάσεις αυτές.

Με την μεταποίηση σήμερα ασχολούνται κατά κύριο λόγο, οι Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών και σπανιότερα οι πρωτοβάθμιες συνεταιριστικές ενώσεις, δίνοντας βάση στην επεξεργασία των φρούτων, του λαδιού και του κρασιού.

1.5.3. Εμπορία γεωργικών προϊόντων

Στην προσπάθεια βελτίωσης του γεωργικού εισοδήματος, οι συνεταιρισμοί αναλαμβάνουν την συγκέντρωση και εμπορία τόσο ανεπεξέργαστων προϊόντων όσο και μεταποιημένων, τυποποιημένων και βιομηχανοποιημένων προϊόντων. Τις εμπορικές αυτές δραστηριότητες έχουν αναλάβει κάθε βαθμού συνεταιριστικές οργανώσεις. Από το 1940 με την ίδρυση της ΚΥΔΕΠ (Κεντρική Υπηρεσία Διαχείρισης Εγχώριων Προϊόντων) και της ΚΣΟΣ (Κοινοπραξία Συνεταιριστικών Οργανώσεων Σουλτανίνας) μέχρι και την ένταξη της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 1980, το κράτος αγόραζε σε «τιμή ασφαλείας» τα δημητριακά και τη σουλτανίνα και τα εμπορεύονταν. Η συγκέντρωση των προϊόντων γινόταν στους αγροτικούς συνεταιρισμούς. Με την διάλυση της ΚΥΔΕΠ και της ΚΣΟΣ, το 1990, την εμπορία των ελληνικών προϊόντων την αναλαμβάνουν οι συνεταιριστικές οργανώσεις και ιδιωτικές επιχειρήσεις που εισέρχονται στις αγοροπωλησίες. Η συμμετοχή των Ελληνικών συνεταιριστικών οργανώσεων στην εμπορία των αγροτικών προϊόντων είναι μικρότερη σε σχέση με αυτή των υπόλοιπων ευρωπαϊκών χωρών. Τα εμπόδια που συναντούσαν οι παραγωγοί στις αγορές των γεωργικών προϊόντων, ήταν μία από τις αιτίες περιορισμένης δραστηριότητας των συνεταιριστικών οργανώσεων στον τομέα της εμπορίας, μέχρι να ενταχθεί η Ελλάδα στην Ε.Ο.Κ.. Κατά το 1987 είχε εκτιμηθεί ότι η αξία των προϊόντων που διακινήθηκαν μέσω ελληνικών αγροτικών συνεταιρισμών αποτελούσε το 23% του συνόλου.. (Παπαγεωργίου, 2007). Σήμερα στην εμπορία των Ελληνικών προϊόντων η συμμετοχή των Συνεταιριστικών Οργανώσεων είναι πολύ μικρή και υπολογίζεται περίπου στο 8%.

1.5.4. Αγροτική πίστη

Στις άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης οι γεωργοί έχουν το δικό τους πιστωτικό ίδρυμα, κάτι που δεν συμβαίνει και στην Ελλάδα, όπου η Αγροτική Τράπεζα της

Ελλάδας ήταν ο κυριότερος γεωργοπιστωτικός φορέας. Ωστόσο, λόγω της ύπαρξης σε κάθε χωριό ενός ή και περισσότερων συνεταιρισμών, για την καλύτερη εξυπηρέτηση των γεωργών, την διανομή των δανείων στους ίδιους τους γεωργούς, την ασκούσαν οι γεωργοσυνεταιριστικές οργανώσεις μέσω των αναχορηγήσεων των δανείων. Οι γεωργοσυνεταιριστικές οργανώσεις ασκούσαν την αγροτική πίστη στο μεγαλύτερο ποσοστό με κεφάλαια της Αγροτικής Τράπεζας και σε πολύ μικρό βαθμό με δικά τους κεφάλαια. Οι πιστωτικές εργασίες ήταν μία από τις βασικότερες δραστηριότητες τους και η κυριότερη πηγή εσόδων τους. Το 1952 ανέλαβαν για πρώτη φορά την αυτοτελή άσκηση της αγροτικής πίστης.

Παρά την αρχική ιδέα της Αγροτικής Πίστης στην Ελλάδα οι συνεταιρισμοί δεν άσκησαν ποτέ αυτοτελή αγροτική πίστη, και αποτέλεσαν όργανο αναχορήγησης δανείων από την ΑΤΕ, η οποία είχε το μονοπώλιο μέχρι την μετατροπή της σε Ανώνυμη Εταιρία το 1991. Σήμερα η αγροτική δανειοδότηση είναι εφικτή από οποιαδήποτε τράπεζα.

1.6. Νομοθεσία

Οι Νόμοι που ψηφίστηκαν από την Ελληνική Βουλή και αφορούν τους αγροτικούς συνεταιρισμούς είναι οι παρακάτω:

Νόμος 602/1915 “Περί Συνεταιρισμών” αναφέρεται σε κάθε είδος συνεταιρισμού, αστικού και αγροτικού και αφορά την ίδρυση, οργάνωση και λειτουργία τους.

Νόμος 921/1979 “Περί Γεωργικών Συνεταιρισμών” αφορά μόνο τους γεωργικούς συνεταιρισμούς και αναφέρεται στην ίδρυση, την οργάνωση και την λειτουργία τους.

Νόμος 1541/1985 “για της Αγροτικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις” αντικαθιστά τον προηγούμενο νόμο 921/1979 για τους γεωργικούς συνεταιρισμούς και αναφέρεται και αυτός στην ίδρυση, οργάνωση και λειτουργία τους.

Νόμος 1667/1986 “Αστικούς Συνεταιρισμούς” αναφερόμενος μόνο στους αστικούς συνεταιρισμούς (καταναλωτικοί, βιοτεχνικοί, οικοδομικοί, τουριστικοί, κ.α.) αφορά την ίδρυση, οργάνωση και λειτουργία τους.

Νόμος 2169/1993 “Αγροτικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις” τέθηκε για λίγους μήνες σε εφαρμογή.

Νόμος 2180/2000 “Αγροτικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις” αναφέρεται μόνο στους αγροτικούς συνεταιρισμούς.

Νόμος 4015/2011 “Θεσμικό πλαίσιο για τους Αγροτικούς Συνεταιρισμούς, τις Συλλογικές Οργανώσεις και την Επιχειρηματικότητα του Αγροτικού Κόσμου”

Νόμος 4384/2016 “Αγροτικοί Συνεταιρισμοί, Μορφές Συλλογικής Οργάνωσης του Αγροτικού Χώρου και άλλες Διατάξεις”

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ

2.1. Νομοθεσία

Στην Ελλάδα, σε αντίθεση με την πρώτη συνεταιριστική αρχή «της ανοιχτής πόρτας», δηλαδή την εθελοντική και ελεύθερη συμμετοχή σε μία συνεταιριστική οργάνωση, λειτουργούν «αναγκαστικοί συνεταιρισμοί.

Το δικαίωμα του “συνεταιρίζεσθαι” εμφανίζεται για πρώτη φορά στο ελληνικό Σύνταγμα το 1864, στο άρθρο 11. Σχεδόν 60 χρόνια αργότερα, το 1922 πρωτοεμφανίστηκαν στη Ελλάδα οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί ως συνεταιρισμοί αποκατάστασης των ακτημόνων καλλιεργητών (ΣΑΑΚ) και αναγκαστικοί συνεταιρισμοί προστασίας προϊόντων (Θήρας και Λευκάδας) (Αβδελίδης, 1989 και Παπαγεωργίου, 2004)

Η μορφή τους καθιερώθηκε με ειδικούς νόμους για την αντιμετώπιση ειδικών προβλημάτων σε ορισμένους τομείς της οικονομίας, πχ. Για την προστασία των προϊόντων ορισμένων περιοχών (άρθρο 12 παρ. 6). Οι νόμοι αναφέρονται είτε σε συγκεκριμένα προϊόντα ορισμένων περιοχών είτε σε καθορισμένες δραστηριότητες (Κορρές, 1999).

Την αντίθεση του προς αυτούς τους συνεταιρισμούς εκδήλωσε πρώτος, το 1922, ο πρωτεργάτης των συνεταιρισμών, Σωκράτης Ιασεμίδης, ο οποίος προχώρησε στη διάκριση ανάμεσα σε απόλυτα αναγκαστικούς, τους οποίους και απέρριπτε, και σε σχετικά υποχρεωτικούς. Σύμφωνα με το διαχωρισμό αυτό, στους απόλυτα αναγκαστικούς η συμμετοχή ήταν υποχρεωτική σε όσους είχαν ορισμένες ιδιότητες. Ενώ στους σχετικά υποχρεωτικούς η συμμετοχή ήταν υποχρεωτική σε όσους έχουν ορισμένες ιδιότητες, με την προϋπόθεση ότι συμφωνεί η πλειοψηφία (Παπαγεωργίου, 2004)

Ο Ν.Μιχαλόπουλος το 1930, εκδήλωσε επίσης την άρνηση του στη δημιουργία αναγκαστικών συνεταιρισμών, από τη θέση του Γενικού Επιθεωρητή Γεωργικών Συνεταιρισμών, όταν τέθηκε το θέμα ίδρυσης του αναγκαστικού συνεταιρισμού κитροπαραγωγών στην Κρήτη. Αντί αυτών πρότεινε την ίδρυση ελεύθερων συνεταιρισμών, με δέσμευση των μελών να μένον 10, 15 ή και 20 έτη στο συνεταιρισμό

και τη θέσπιση ποινικής ρήτρας για όσους δεν παραδίδουν τα προϊόντα τους στους συνεταιρισμό (Παπαγεωργίου, 2004)

Ο Σιφνιώτης (1990), αναφέρει σχετικά ότι δεν πρέπει να παραβιάζονται οι συνεταιριστικές αρχές. Η πολιτεία δεν πρέπει να αναγκάζει τα άτομα άμεσα ή έμμεσα να εγγραφούν στους συνεταιρισμούς. Η συμμετοχή τους πρέπει να είναι εκούσια.

Ιδιώτες οινοποιοί από τη Σάμο προσέφυγαν στα δικαστήρια, φτάνοντας μέχρι και την Ευρωπαϊκή Ένωση, η οποία τους δικάωσε με σχετική απόφαση στις 3 Δεκεμβρίου 2015. Σχετική ανακοίνωση για την υπόθεση της; αναφέρει πως "οι αμπελουργοί Μυτιληναίος Ευάγγελος και Κωστάκης Ιωάννης παραπονέθηκαν ενώπιον του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου ότι στην ανωτέρω απόφαση του ΣτΕ (Συμβούλιο της Επικρατείας) υπάρχει ευθεία παραβίαση του αρνητικού δικαιώματος του συνεταιρίζεσθαι (άρθρο 11 της Συμβάσεως), διότι δεν μπορούσαν να έχουν άλλη επιλογή (σύμφωνα με το ΣτΕ) παρά να είναι μέλη του αναγκαστικού οινοποιητικού συνεταιρισμού Σάμου. Θεωρεί δε το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο ότι η καθολική υποχρέωση παράδοσης του συνόλου της παραγωγής στον συνεταιρισμό αποτελεί παραβίαση της Ευρωπαϊκής Συμβάσεως και ότι η απαγόρευση εγκατάστασης οινοποιείου σε μονήρη παραγωγό είναι αυθαίρετη και κινείται έξω από τα όρια της αναλογικότητας". (Άρθρο "Καταργούνται οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί, τουλάχιστον όπως τους ξέραμε μέχρι σήμερα ", agro24, 2015, <http://www.agro24.gr>)

Στην Αιτιολογική Έκθεση (2015) , στο Σχέδιο Νόμου « Αγροτικοί Συνεταιρισμοί », Κεφάλαιο Α' Γενικές Διατάξεις, Άρθρο 32 – Αναγκαστικοί συνεταιρισμοί , αναφέρει :

Παράγραφος 1 : Οι υφιστάμενοι κατά την έναρξη ισχύος του παρόντος νόμου αγροτικοί αναγκαστικοί συνεταιρισμοί και οι ενώσεις τους διατηρούνται και διέπονται από τους ειδικούς νόμους που προβλέπουν την σύσταση και λειτουργία τους, όπως ισχύουν. Όπου στους ειδικούς αυτούς νόμους γίνεται παραπομπή στην ισχύουσα νομοθεσία εφαρμόζεται ο παρών νόμος.

Παράγραφος 2 : Με αποφάσεις του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων είναι δυνατή η μετατροπή των αναγκαστικών συνεταιρισμών της παραγράφου 1 σε ελεύθερους ΑΣ με ανάλογη τροποποίηση του Καταστατικού τους. Η εισήγηση προς τον Υπουργό για την μετατροπή τους γίνεται με πρωτοβουλία των ΑΣ μετά από

απόφαση των γενικών τους συνελεύσεων που λαμβάνεται με την απαρτία της παρ. 3 του άρθρου 12 και την πλειοψηφία της παρ. 2 του άρθρου 13.

Οι υπάρχουσες ενώσεις των παραπάνω αναγκαστικών συνεταιρισμών, μπορούν να μετατραπούν σε ΑΣ (αναγκαστικούς ή ελεύθερους), σύμφωνα με διαδικασία που καθορίζεται με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. (Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων , <http://www.opengov.gr/>)

Στην εγκύκλιο Αντώνογλου της 5ης Ιουλίου 2016 αναφέρεται για το συγκεκριμένο θέμα:

"Περί μετατροπής αναγκαστικών συνεταιρισμών: Με το άρθρο 50 παράγραφος 1 περ β) διατηρούνται σε ισχύ οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί του άρθρου 47 του ν.2169/1993 (ΦΕΚ Α'149). Η μετατροπή των ανωτέρω αναγκαστικών συνεταιρισμών σε ελεύθερους μπορεί να πραγματοποιηθεί με απόφαση των Υπουργών Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στις εξής περιπτώσεις:

- α) Με απόφαση της Γενικής Συνέλευσης τους με αυξημένη απαρτία και πλειοψηφία και στην συνέχεια αίτημά τους προς την αρμόδια αρχή,
- β) κατόπιν έκδοσης σχετικής αμετάκλητης καταδικαστικής απόφασης
- γ) προς εφαρμογή εθνικής νομοθεσίας.

Η μετατροπή πραγματοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 32 μέσα σε έξι (6) μήνες από την δημοσίευση της εκάστοτε κατά περίπτωση Κ.Υ.Α." (Γενικός Γραμματέας του ΥπΑΑΤ κ. Νίκος Αντώνογλου, Τράπεζα Πληροφοριών Νομοθεσίας, www.e-nomothesia.gr)

2.2. Οι Αναγκαστικοί Συνεταιρισμοί στην Ελλάδα

Παρά τις αντιρρήσεις πολλών, λόγω ύπαρξης προβλημάτων όπως η κερδοσκοπία των εμπόρων, οι οποίοι μεσολαβούσαν στις ενέργειες των αγοροπωλησιών, η πίεση που πήγαζε από τα τους κρατικούς φορείς για γρηγορότερα αποτελέσματα από τους συνεταιρισμούς, σε συνδυασμό με την απουσία παράδοσης στους συνεταιρισμούς και τα προβλήματα που υπήρχαν στην διάθεση των προϊόντων, οδήγησαν στην δημιουργία των αναγκαστικών συνεταιρισμών.

ΟΙ αναγκαστικοί συνεταιρισμοί για την καλύτερη παρουσία τους μπορούν να καταταγούν σε δύο κατηγορίες:

1. Συνεταιρισμούς που αναφέρονται στην εξασφάλιση της ιδιοκτησίας ή της ορθολογικής διαχείρισης των κτημάτων, δασών κ.λπ. ή στη βελτίωση των γεωργικών εκμεταλλεύσεων:
 - Οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί αποκαταστάσεως ακτημόνων καλλιεργητών (ΑΣΑΑΚ),
 - Οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί διαχειρίσεως ακίνητης συνιδιοκτησίας και κοινής χορτονομής.
 - Οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί διαχειρίσεως εξ αδιαιρέτου συνιδιόκτητου δάσους
 - Οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί έργων βελτιώσεων (ΑΣΕΒ).

2. Συνεταιρισμούς που αποβλέπουν στην προστασία ορισμένων προϊόντων ή που χρειάζονται συλλογική εμφάνιση, για να εξασφαλισθεί η καλύτερη διάθεσή τους:
 - Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ) N.6085/1934 (ΦΕΚ/Α'/85)
 - Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ) A.N.1390/1938 (ΦΕΚ/Α'/364)
 - Ένωση Κιτροπαραγωγών Κρήτης N.4878/1931 (ΦΕΚ/Α'/54)
 - Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης N.Δ.818/1971 (ΦΕΚ/Α'/9),
 - Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Διαχειρίσεως Ακινήτου Συνιδιοκτησίας και Κοινής Χορτονομής Κτήματος Σάλεσι Μπούγα Αυλώνος N.Δ.11.07.1923 (ΦΕΚ/Α'/196)

- ο Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων, Santo N.359/1947 (ΦΕΚ/Α'/144) (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, <http://www.minagric.gr>)

Στην παρούσα εργασία θα παρουσιαστούν οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί που αποβλέπουν στην προστασία ορισμένων προϊόντων ή προϊόντων που χρειάζονται συλλογική εμφάνιση, για να εξασφαλισθεί η καλύτερη διάθεσή τους. Οι αναγκαστικοί αυτοί συνεταιρισμοί είναι οι εξής:

1. Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κιτροπαραγωγών Κρήτης
2. Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης
3. Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Οινοπαραγωγών Σάμου
4. Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Μαστιχοπαραγωγών Χίου
5. Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Οινοπαραγωγών Σαντορίνης

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΙΤΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

3.1. Ιστορικό

Η ίδρυση του φορέα διαχείρισης του κίτρου στην Ελλάδα με την επωνυμία Ένωση Κιτροπαραγωγών Κρήτης ΣΥΝ.Π.Ε. πραγματοποιήθηκε το έτος 1931 ως συνεταιρισμός περιορισμένης ευθύνης και αναγκαστικής μορφής. Η νομική μορφή του Συνεταιρισμού διέπεται από το Νομοθετικό Διάταγμα Ν.4878/1931 (ΦΕΚ/Α'/54).

Την αναγκαιότητα ίδρυσης του συνεταιρισμού δημιούργησε η εκμετάλλευση των παραγωγών από τους ιδιώτες έμπορους, οι οποίοι επωφελούνταν από τις χαμηλές τιμές αγοράς των προϊόντων και τις υψηλές τιμές πώλησης στις αγορές του εξωτερικού και πιο συγκεκριμένα στην Αγγλία και τη Γερμανία. Τον ρυθμιστικό αυτό ρόλο στις αγοροπωλησίες ανέλαβε ο συνεταιρισμός, προσπαθώντας να διαφυλάξει το γεωργικό εισόδημα των παραγωγών, θέτοντας ένα τέλος στην αδικία που είχαν υποστεί.

Ο συνεταιρισμός αριθμεί περίπου 1.200 άτομα. Μέλη της ένωσης είναι όλοι οι σύνδεσμοι κιτροπαραγωγών, ενώ μέλη των συνδέσμων είναι όλοι καλλιεργητές που έχουν στην κατοχή τους ή ενοικιάζουν κιτρεώνα. Υποχρέωση των μελών είναι να παραδίδουν ολόκληρη την ετήσια παραγωγή των κίτρων στο φορέα και από την πλευρά της η ένωση είναι υποχρεωμένη να παραλαβαίνει όλη την ποσότητα που προσκομίζουν τα μέλη της. Το απασχολούμενο προσωπικό αποτελείται από τους μόνιμους απασχολούμενους στο Διοικητικό και τεχνικό τομέα του συνεταιρισμού, όπως επίσης και στο εργατικό τομέα όπου συναντάμε και το εποχιακό προσωπικό της ένωσης.

Η Ένωση Κιτροπαραγωγών Κρήτης έχει σαν σκοπό την συγκέντρωση, μεταποίηση και διάθεση κίτρων, που παράγονται στην Κρήτη καθώς και στις υπόλοιπες περιοχές της Ελλάδος, όπως οι κιτροπαραγωγοί της Νάξου, οι οποίοι ανήκαν στην ένωση και έστελναν τους καρπούς που παρήγαγαν για την παραγωγή γλυκού του κουταλιού. Η δραστηριότητα του φορέα που άρχισε το 1931 αφορούσε την συγκέντρωσή, επεξεργασία και διάθεση σε άλμη. Η μεγαλύτερη ποσότητα μέχρι το έτος 1963 διατίθεται στην εξωτερική αγορά (Ανατολική Γερμανία). Από το 1963 άρχισε η ζαχαρόπληξη του προϊόντος, μορφή πιο εξελιγμένης μεταποίησης του προϊόντος, σε μικρές ποσότητες και κυρίως για τις ανάγκες της εσωτερικής αγοράς. Το 1985 έγινε

επέκταση και εκσυγχρονισμός του εργοστασίου καθώς και η μεταφορά του σε ιδιόκτητο οικόπεδο 38.073 τ.μ από το Ηράκλειο στην περιοχή Ρεθύμνου όπου πραγματοποιείται και η μμεγαλύτερη παραγωγή κίτρου. Η νέα μονάδα άρχισε να λειτουργεί το 1988 και εντάχθηκε στον κανονισμό ΕΟΚ 2511/69. Οι αυξημένες ανάγκες της διεθνούς αγοράς σε ζαχαρόπηκτα προϊόντα και σε άλμη κατέστησαν αναγκαία την επέκταση και εκσυγχρονισμό της μονάδας.

Η διαχείριση του κίτρου με τον όρο της αναγκαστικότητας δημιουργεί υψηλά αποθέματα σε περιόδους κρίσεως της αγοράς. Αυτό συμβαίνει επειδή από τη μια πλευρά ο φορέας είναι αναγκασμένος να παραλαβαίνει όλη την παραχθείσα ποσότητα από τους κитροπαραγωγούς και από την άλλη ενόψει της κρίσεως, να μην είναι σε θέση να τη διοχετεύσει στην αγορά, με αποτέλεσμα να αυξάνει τα αποθέματα του και το κόστος λειτουργίας του λόγω χρηματοοικονομικού κόστους και κόστους συντήρησης και αποθήκευσης των αποθεμάτων.

Σοβαρά οικονομικά προβλήματα τέθηκε να αντιμετωπίσει η ένωση στα μέσα της δεκαετίας του '70 με τα αποθέματα να φτάνουν στους 4.000 τόνους περίπου, χωρίς προοπτική διάθεσης. Η κρίση αυτή αντιμετωπίστηκε με την απόσυρση της πλεονάζουσας ποσότητας των 4.000 τόνων με κρατική χρηματοδότηση. Με τη ριζική αυτή αντιμετώπιση ο φορέας βάδισε με σταθερούς ρυθμούς για 15 περίπου χρόνια.

Στις αρχές της δεκαετίας του '90 η ένωση έρχεται αντιμέτωπη σε μια δεύτερη κρίση, βρισκόμενη μπροστά σε ένα όγκο πρωτογενούς παραγωγής της τάξης 3.000 τόνων και με υψηλά αποθέματα από τη σοδειά του 1989. Η διάθεση της ποσότητας αυτής ήταν αδύνατη στη διάρκεια ενός έτους, λόγω της ατυχούς για το φορέα συγκυρίας, της κατάρρευσης, της Ανατολικής Γερμανίας και την απώλεια της αγοράς 1.000 τόνων σε άλμη ετησίως. Το γεγονός αυτό έχει ακόμη αντίκτυπο στη λειτουργία του φορέα, ο οποίος παρά τις προσπάθειες και τα σημαντικά αποτελέσματα στις άλλες αγορές, δεν έχει καταφέρει κόμη να ανακάμψει και αυτό οφείλεται στις υψηλές τιμές της αγοράς της Ανατολικής Γερμανίας που είναι αδύνατο να υπάρξουν στην ελεύθερη αγορά, στον έντονο ανταγωνισμό ο οποίος πολλές φορές φθάνει στα όρια του αθέμιτου από τους ανταγωνιστές της καθώς και στην απουσία του προϊόντος από την κοινή αγορά των φρούτων και λαχανικών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με αποτέλεσμα να μην υπάρχει στήριξη στις αντίξοες συνθήκες και στις ριζικές μεταβολές στην αγορά.

3.2. Δραστηριότητες της Ένωσης

Οι δραστηριότητες του φορέα έχουν τρεις βασικούς άξονες, την παραλαβή των κίτρων από τους παραγωγούς και τη συντήρησή τους, τη μεταποίηση και την εμπορία τους. Το εργοστάσιο της Ένωσης είναι πιστοποιημένο με ISO 9001 και HACCP, τα προϊόντα που παράγει είναι υψηλών προδιαγραφών και καταλαμβάνει στεγασμένα βιομηχανοστάσια 6.500 τ.μ.

3.2.1. Παραλαβή Κίτρων

Ο φορέας διαθέτει πέντε κέντρα παραλαβής του κίτρου: 1.Καλύβες Χανίων 2.Λατζιμάς Ρεθύμνου 3.Ηράκλειο 4.Διακοφτό. Οι παραγωγοί παραδίδουν τα κίτρα στα κέντρα συσκευασίας ή παραλαβής τα οποία βρίσκονται στην περιοχή τους.

Κατά την εσοδεία του 1979 παραλαμβάνονταν όλα τα κίτρα ανεξάρτητα κατηγορίας ή ποιότητας. Η πράξη όμως απέδειξε ότι το ποσοστό των κίτρων που είναι ακατάλληλα για εξαγωγή ήταν σημαντικό. Πολλά από τα κίτρα αυτά είχαν προσβληθεί από ψώρα, τετράνυχο και Μύγα της Μεσογείου κλπ. Για να καταστούν αυτά εμπορεύσιμα πρέπει να γίνει η αφαίρεση των προσβεβλημένων τμημάτων τους το οποίο σημαίνει σημαντική αύξηση του κόστους της επεξεργασίας των κίτρων. Επίσης με αυτό τον τρόπο ζημιώνονται και οι παραγωγοί που περιποιούνται τα δένδρα τους, καταπολεμούν τις ασθένειες και παίρνουν όλα τα μέτρα για μία καλή ποιότητα προϊόντος. Για τον λόγο αυτό το Διοικητικό Συμβούλιο με απόφαση του καθιερώνει δυο κατηγορίες κίτρων την Α και Β. Τα Α κατηγορίας περιλαμβάνει όταν τα κίτρα των μμεγεθών Extra, large, medium and small των οποίων ο φλοιός είναι πρασίνου ή ανοιχτοπράσινου χρώματος και τελείως υγιής, κατάλληλα για εξαγωγή. Η κατηγορία Β περιλαμβάνει κίτρα μειονεκτικά (μέρος του φλοιού φέρει προσβολές από ψώρα ή τετράνυχο ή Μύγα Μεσογείου κ .λ .π) ή πολύ μικρά αλλά που μπορούν μετά από μια ειδική επεξεργασία να αξιοποιηθούν είτε από το εργοστάσιο της Ένωσης είτε με εξαγωγή τους μετά από την κοπή τους σε κύβους. Τέλος κίτρα τελείως προσβεβλημένα ή κίτρινα δεν παραλαβαίνονται. Στα κέντρα παραλαβής προσκομίζονται όλες οι ποσότητες των κίτρων από τους παραγωγούς κατά τους μήνες Αύγουστο, Σεπτέμβριο, Οκτώβριο. Επί τόπου γίνεται η διαλογή των καρπών και η τοποθέτηση τους στα πλαστικά βαρέλια των 300 λίτρων, μαζί με το απαραίτητο διάλυμα NaCl (άλμη) σε ποσοστό 12-15 %μαζί με την αναγκαία ποσότητα του θειώδους οξέως. Τα κίτρα αποθηκεύονται σε υπαίθριους αποθηκευτικούς χώρους και παραμένουν για διάστημα τουλάχιστον 3 μηνών. Ο χρόνος

αυτός είναι απαραίτητος για να γίνει η λεγόμενη «ζύμωση». Η διαδικασία της ζύμωσης κάνει τον φλοιό του κίτρου μαλακό για να είναι εύκολη την απορρόφηση ζαχάρων κατά την επεξεργασία της ζαχαρόπληξης. Πειραματικές εργασίες αποδεικνύουν ότι δεν υπάρχει πραγματική ζύμωση των κίτρων στην άλμη, αλλά στο χρονικό διάστημα των τριών μηνών, λαμβάνουν χώρα χημικές αντιδράσεις με αποτέλεσμα να σπάσουν δεσμοί κυτταρίνης και να γίνει ο φλοιός του κίτρου μαλακός και σπογγώδης. Τα κίτρα συντηρούνται μέσα στην άλμη για ουσιαστικά απεριόριστο χρόνο, χωρίς να παρουσιάζονται προβλήματα αλλοιώσεων αν οι προδιαγραφές συντήρησης ακολουθούνται πιστά.

3.2.2. Μεταποίηση

Η κύρια μορφή με την οποία το κίτρο διοχετεύεται στην αγορά, είναι τα ζαχαρόπηκτα. Ζαχαρόπηκτα είναι τα προϊόντα που παρασκευάζονται από καρπούς ή φλοιούς φρούτων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί οι πυρήνες ή τμήματα αυτών ή χυμός τους και βράζονται σε διάλυμα ζάχαρης. Σαν γλυκαντικές ύλες χρησιμοποιούνται η σακχαρόζη και η γλυκόζη, όπως ορίζει ο κώδικας τροφίμων και ποτών. Δεν γίνεται χρήση συντηρητικών και ο χρωματιστός των προϊόντων είναι φυσικός, εκτός από το κεράσι για την παραγωγή του οποίου γίνεται χρήση της φυσικής χρωστικής, καρμινικό οξύ E 120. Σε ότι αφορά την συσκευασία, το υλικό που χρησιμοποιείται είναι το PVC για τις συσκευασίες των 100 γρ. για το λιανεμπόριο. Το φιλμ που χρησιμοποιείται έχει πάχος 500-550μ. Το πάχος του υλικού καθορίζει την ανθεκτικότητα των συσκευασιών. Το φιλμ που χρησιμοποιείται σαν καπάκι στις συσκευασίες είναι από PVC με πάχος 80 – 100 μ. Τα παραγόμενα προϊόντα στην αγορά είναι δύο κατηγοριών : 1) Ζαχαρόπηκτα σε συσκευασίες 100 γρ. για το λιανεμπόριο 2) Ζαχαρόπηκτα σε συσκευασίες 5, 10, 15 χιλ. για την βιομηχανία τροφίμων. Στην γκάμα των ζαχαροπήκτων σε συσκευασίες 100 γρ. για τα ράφια των καταστημάτων, η Ένωση Κιτροπαραγωγών προσφέρει τα παρακάτω προϊόντα : ☞ Κίτρο 100 γρ. Πορτοκάλι 100 γρ. Κεράσι 100 γρ. Η Ένωση εκτός από το κίτρο ασχολείται με την μεταποίηση των φλοιών πορτοκαλιού και την συσκευασία του κερασιού, προσφέροντας στα Super Markets μια πλήρη γκάμα στα ζαχαρόπηκτα. Στην γκάμα των ζαχαροπήκτων σε συσκευασίες 5, 10, 15 χιλ. που απευθύνονται στην βιομηχανία τροφίμων η Ένωση Κιτροπαραγωγών Κρήτης προσφέρει τα παρακάτω προϊόντα : Ανάμικτο (50 %κίτρο –50 % πορτοκάλι) σε συσκευασίες 5,10,15 χιλ. Κίτρο σε συσκευασίες 5,10,15 χιλ. Πορτοκάλι και Κεράσι.

Συμπληρωματικά ο φορέας παράγει μικρή ποσότητα γλυκών κουταλιού και μαρμελάδων.

3.2.3. Εμπορία

Το κίτρο σαν προϊόν είναι από τα ζαχαρόπηκτα με το υψηλότερο κόστος μετά το κεράσι. Καταναλώνεται κυρίως στη Βόρεια Ευρώπη και χρησιμοποιείται στα αρτοσκευάσματα την περίοδο των Χριστουγέννων . Για τους καταναλωτές το προϊόν αυτό αποτελεί παραδοσιακή συνήθεια. Το εξωτερικό εμπόριο του κίτρου για την Κρήτη έχει ρίζες πάνω από 100 χρόνια πριν. Αρχικά το εμπόριο γινόταν μέσω των ιδιωτών εμπόρων οι οποίοι απολάμβαναν και το μεγαλύτερο ποσοστό από τη τιμή πώλησης. Οι παραγωγοί είχαν αφηθεί στο έλεος των εμπόρων. Το εσωτερικό εμπόριο του κίτρου είναι σχεδόν ανύπαρκτο. Δεν υπάρχει ουσιαστική κατανάλωση κίτρου στην Ελλάδα. Αρχικά οι εξαγωγές γίνονταν στη Βόρεια Ευρώπη και κυρίως στη Γερμανία σε ημιεπεξεργασμένη μορφή (σε άλμη). Η τελική επεξεργασία για να γίνει σακχαρόπηκτο έτοιμο για κατανάλωση γινόταν στον τόπο προορισμού . Μετά την ίδρυση της η Ένωση ανέλαβε το εξωτερικό εμπόριο του κίτρου της Ελλάδας. Μετά το 2ο Παγκόσμιο Πόλεμο αποκλειστική αγορά του Ελληνικού κίτρου υπήρξε η Ανατολική Γερμανία, πάντα στην ημιεπεξεργασμένη μορφή. Από τα μέσα της δεκαετίας του '60 η Ένωση άρχισε την παραγωγή ζαχαροπήκτων κυρίως γλυκών κουταλιού και στις αρχές της δεκαετίας του '80 η μεγάλη προσπάθεια της συσκευασίας των 100 γρ. για την αγορά της τότε Δυτικής Γερμανίας . Η αγορά αυτή αναπτύχθηκε σε συνεργασία με αντιπρόσωπο εταιρεία , με έδρα το Αμβούργο στη Γερμανία. Από την εταιρεία αυτή γινόταν οι επαφές με τους πελάτες και ο δειγματικός των προϊόντων. Σε συνεργασία με την Ένωση δίδονται οι προσφορές και στη συνέχεια μετά τη σχετική εξουσιοδότηση από το Διοικητικό Συμβούλιο της Ένωσης Κιτροπαραγωγών, ο αντιπρόεδρος υπογράφει τα συμβόλαια πώλησης. Η συνεργασία του φορέα με την αντιπρόσωπο εταιρεία , ανανεώνεται κάθε χρόνο , δεδομένου ότι το συμφωνητικό συνεργασίας έχει ετήσια ισχύ. Η αγορά αυτή παραμένει μέχρι σήμερα , ενώ η αγορά της Ανατολικής Γερμανίας δεν υπάρχει από το 1990 και μαζί της έχει σχεδόν εκλείψει και η αγορά του ημιεπεξεργασμένου.

3.3. 1990 Έτος σταθμός

Το 1990 ήταν ένα έτος σταθμός όσο αφορά την εμπορία του κίτρου . Αυτό έχει να κάνει με το κλείσιμο της κύριας αγοράς , του προϊόντος σε άλμη μετά ξυνίδας , της Ανατολικής Γερμανίας . Ο κυριότερος αγοραστής των κίτρων σε άλμη ήταν η Ανατολική Γερμανία γιατί δεν ήθελαν να επιβαρύνουν το προϊόν με περισσότερα εργατικά , μιας και οι ίδιο διαθέτουν μονάδες ζαχαρόπληξης και φθηνότερα εργατικά . Μετά την ένωση των δυο Γερμανιών και λόγω των αυξημένων οικονομικών προβλημάτων που αντιμετώπιζε η χώρα , εκείνη την περίοδο , η αγορά της έκλεισε . Εκείνη την περίοδο η Ανατολική Γερμανία απορροφούσε 1000 τόνους κίτρα σε ημιπεξεργασμένη μορφή . Ενώ η Δυτική Γερμανία απορροφούσε 600-700 τόνους τελικού προϊόντος συσκευασμένο σε κουτάκια των 100 γρ. με κίτρο τα οποία πουλιόντουσαν στα Σούπερ –Μάρκετ . Το αποτέλεσμα ήταν ένα μέρος της παραγωγής γύρω 600-700 τόνους να αποσυρθεί με το νόμο περί εσπεριδοειδών , το υπόλοιπο εμπορεύτηκε κανονικά απλώς υπήρχε πρόβλημα διαχείρισης . Έτσι η Ένωση το 1990 στράφηκε προς την Ιταλική αγορά η οποία και απορρόφησε μεγάλες ποσότητες κίτρων μετά ξυνίδας σε πεσμένες τιμές . Παράλληλα η Ένωση προσπάθησε να προωθήσει στην αγορά τελικό προϊόν σε κύβους τα οποία έφερναν και περισσότερα κέρδη . Παρόλο που υπήρχε καλή εμπορία οι παραγωγοί δεν έπαιρναν χρήματα , για το λόγο ότι η Αγροτική τράπεζα ως δανειστής εισέπραττε όλα τα χρήματα που έρχονταν από το εξωτερικό λόγω των χρεών της Ένωσης με αποτέλεσμα η Ένωση να υπολειτουργεί (όχι πληρωμή προσωπικού κ.λπ.). Έτσι δεν υπήρχαν διαθέσιμα χρήματα για την πληρωμή του προϊόντος . Το 1994 έφτασαν σ' ένα σημείο όπου ο παραγωγός εισέπραττε έως 20 δρχ. / κιλό προϊόντος .

3.4. Αγορές

3.4.1. Γερμανική Αγορά

Η Γερμανία είναι ο δεύτερος μεγαλύτερος εισαγωγέας στον κόσμο και ο κυριότερος εμπορικός έτερος της Ελλάδας . Η παρουσία όμως των ελληνικών προϊόντων στα ράφια των γερμανικών καταστημάτων είναι πενιχρή . Η αδυναμία τους αυτή εστιάζεται στους όγκους και τη διανομή τους στη γερμανική αγορά και όχι στη ποιότητα τους . Γι ' αυτό το λόγο ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει για τους Έλληνες εξαγωγείς το λιανεμπόριο

της Γερμανίας , επειδή το 50% των εισαγομένων καταναλωτικών προϊόντων διανέμονται στη γερμανική αγορά μέσω πολυκαταστημάτων , υπεραγορών ,συνεταιρισμών και κατ ‘ οίκον ταχυδρομικών παραγγελιών . Οι προϋποθέσεις που πρέπει να τηρεί ένα προϊόν για να τοποθετηθεί αλλά και να παραμείνει στα ράφια των γερμανικών καταστημάτων είναι οι παρακάτω: α) Καινοτομικό προϊόν με ελκυστική συσκευασία που να σέβεται τις οικολογικές ευαισθησίες του γερμανού καταναλωτή . β) Ανταγωνιστικές τιμές γ) Δυναμικό μάρκετινγκ δ) Υψηλή ποιότητα πληροφόρησης στα υπεύθυνα στελέχη των γερμανικών επιχειρήσεων σε ότι αφορά το προϊόν ε) Τήρηση της προθεσμίας παράδοσης στ) Σταθερή παρουσία στις εκθέσεις και στα περιοδικά Σήμερα η Ένωση Κιτροπαραγωγών δραστηριοποιείται στην αγορά της Γερμανίας έχοντας πελάτες μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων , στην Αυστρία , στην Ολλανδία , στην Ιταλία , στην Πολωνία , στην Κύπρο και μικρές ποσότητες σε Αραβικές χώρες . Στις αγορές της Γερμανίας , Αυστρίας Ολλανδίας η πώληση γίνεται μέσω του αντιπροσώπου στο Αμβούργου της Γερμανίας , ενώ στις υπόλοιπες αγορές η πώληση γίνεται κατευθείαν από την Ένωση.

3.4.2. Ιταλική Αγορά

Η Ιταλία είναι σημαντική αγορά ζαχαροπήκτων και σαν όγκο κατανάλωσης κατέχει την τρίτη θέση πίσω από τη Γερμανική και Αγγλική αγορά . Το κίτρο καταναλώνεται σε σημαντικές ποσότητες της τάξης των 2.000 τόνων ετησίως. Οι Ιταλοί καταναλωτές χρησιμοποιούν τα ζαχαρόπηκτα για την παρασκευή του γλυκίσματος ‘πανετόνε ’το οποίο καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες τα Χριστούγεννα . Το Πάσχα καταναλώνουν το γλύκισμα που λέγεται ‘ κολόμπα ‘ και περιέχει μικρότερες ποσότητες ζαχαροπήκτων. Σ’ όλη την διάρκεια του έτους υπάρχουν παρασκευάσματα τα οποία περιέχουν κίτρα . Αυτά τα σκευάσματα δίνουν μια ομαλότερη εικόνα της κατανάλωσης αυτών των προϊόντων και δεν καθιστούν έντονη την εποχικότητα της κατανάλωσης στην αγορά της Ιταλίας . Η κυριότερη διαφορά σε σχέση με την αγορά της Γερμανίας είναι πως δεν υπάρχει καθόλου το λιανεμπόριο των ζαχαροπήκτων μέσω των καταστημάτων τροφίμων. Η Ένωση από το 1992 άρχισε τις εμπορικές συνεργασίες με εταιρείες παραγωγούς ζαχαροπήκτων, τους οποίους προμηθεύει με κίτρο σε άλμη. Η αγορά της Ιταλίας έχει ενδιαφέρον για το φορέα μόνο για το κίτρο σε άλμη ή σακχαρόπηκτο. Υπάρχουν προοπτικές ανάπτυξης αυτής της αγοράς και οι πωλήσεις του κίτρου σε άλμη είναι δυνατόν να φτάσουν τους 500 τόνους ετησίως.

3.4.3. Αγγλική Αγορά

Είναι μαζί με την Γερμανική οι δύο μεγαλύτεροι καταναλωτές, η Αγγλική από την άλλη πλευρά έχει και το στοιχείο της ομοιόμορφης κατανάλωσης ολόκληρο το χρόνο με αιχμές τις περιόδους των Χριστουγέννων και του Πάσχα. Οι κύριοι προμηθευτές είναι οι Ιταλοί παραγωγοί και οι τιμές είναι σε χαμηλά επίπεδα, με αποτέλεσμα η Ένωση να αδυνατεί να ακολουθήσει.

3.4.4. Αυστριακή Αγορά

Η διαδικασία εισαγωγής και διανομής στην Αυστριακή αγορά ποικίλλει, και εξαρτάται από το είδος των προϊόντων και τη χώρα προέλευσης. Οι εισαγωγές πραγματοποιούνται μέσω: Α) Εισαγωγέων-Χονδρεμπόρων Πολλές εισαγωγές πραγματοποιούνται από τους εισαγωγείς- χονδρεμπόρους, μερικοί από τους οποίους διεξάγουν εισαγωγικό και εξαγωγικό εμπόριο. Μερικές φορές αυτοί εξειδικεύονται σε ένα συγκεκριμένο προϊόν ή σε προϊόντα από συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Β) Χονδρέμπορων Οι χονδρέμποροι εξειδικεύονται σε ένα συγκεκριμένο τομέα ή σε μια περιορισμένη ομάδα προϊόντων εγχώριας παραγωγής ή εισαγόμενα. Γ) Εισαγωγέων ή αντιπροσώπων Αυτή η κατηγορία συνήθως αντιπροσωπεύει μια μόνο αλλοδαπή επιχείρηση ή συγκεκριμένο προϊόν. Δ) Μεγάλων αλυσίδων καταστημάτων Αυτή η κατηγορία εμπορίου προμηθεύεται ξένα προϊόντα από τους εισαγωγείς ή απευθείας από το εξωτερικό. Η προώθηση των πωλήσεων της Ένωσης Κιτροπαραγωγών γίνεται μέσω των εκθέσεων του κλάδου τροφίμων στις οποίες η Ένωση συμμετέχει και μέσω των άμεσων επαφών με τους πελάτες. Επίσης ο αντιπρόσωπος ελέγχει με δικούς τους υπαλλήλους τη σωστή τοποθέτηση των προϊόντων στα Super Markets.

3.5. Ανταγωνισμός

Το εμπόριο του κίτρου στην Ευρώπη βρίσκεται σε σχετικά λίγες ανταγωνίστριες εταιρίες. Βασικός ανταγωνιστής για τις συσκευασίες των 100gr είναι Ολλανδική εταιρία η οποία δραστηριοποιείται στον ίδιο χώρο πριν την είσοδο της Ελλάδας. Διατηρεί παραδοσιακούς πελάτες. Ο ανταγωνιστής στην Ολλανδία έχει το προνόμιο σε σχέση με το φορέα, της άμεσης και της τμηματικής παράδοσης στα Super Markets λόγω της μικρής απόστασης από τον προορισμό. Επίσης η ανταγωνίστρια εταιρία ανήκει σε γκρουπ εταιρειών οι οποίες προσφέρουν πάνω από 200 προϊόντα μαζί με το

κίτρο. Αυτό είναι βασικό πλεονέκτημα και προσδίδει ευελιξία στις ποσότητες και στις τιμές. Παρακάτω καταγράφονται οι παράγοντες για τους οποίους η ανταγωνίστρια εταιρεία έχει πλεονεκτική θέση απέναντι στο φορέα : α) Μεταφορικά β) Κόστος χρήματος γ) Μεγάλη γκάμα προϊόντων. Η Ελλάδα απέναντι σε αυτό τον ανταγωνισμό ο οποίος διαθέτει αναμφισβήτητα πολλά όπλα έχει να αντιτάξει την ποιότητα των ποικιλιών των κίτρων της Κρήτης και γενικότερα της Ελλάδας και την υψηλή ποιότητα των τελικών προϊόντων . Ας σημειωθεί ότι τα προϊόντα είναι φυσικά , δεν περιέχουν πρόσθετα συντηρητικά ,χρώματα και αρώματα . Οι Ολλανδικές εταιρείες εισάγουν τα κίτρα από το Πόρτο Ρίκο ,αποφεύγουν τις εισφορές κατά την εισαγωγή τους στην Ευρώπη διότι χαρακτηρίζεται κοινοτικό προϊόν επειδή η προστιθέμενη αξία στον Ευρωπαϊκό χώρο είναι υψηλότερη από την τιμή της αγοράς . Σημαντικός ανταγωνιστής δεύτερος στην τάξη είναι οι Ιταλικές βιομηχανίες ζαχαροπήκτων .Αποτελούν ένα δραστήριο κλάδο της Ιταλικής βιομηχανίας τροφίμων και τροφοδοτούν τις Ιταλικές βιομηχανίες αρτοποιίας με τα ζαχαρόπηκτα .δραστηριοποιούνται κυρίως στις επαγγελματικές συσκευασίες , λόγω του χαμηλού κόστους που επιτυγχάνουν στην αγορά των πρώτων υλών κίτρου. Μοναδική ανταγωνίστρια στο Γερμανικό λιανεμπόριο για την Ένωση είναι η εταιρία Canditfrukt , η οποία προσφέρει προϊόν υποδεέστερο από αυτό της Ένωσης σε χαμηλότερη τιμή . Υπάρχουν και άλλες ανταγωνιστικές εταιρίες στη βιομηχανία τροφίμων και είναι εκείνη που διατηρούν τις τιμές σε πολύ χαμηλά επίπεδα , που πολλές φορές είναι απαγορευτικά για τα δεδομένα του φορέα . Οι Ιταλικές βιομηχανίες αγοράζουν κίτρο από την περιοχή της Καλαβρίας ,στη Νότιο Ιταλία και συμπληρώνουν τις ανάγκες τους από το Πόρτο Ρίκο και την Ελληνική αγορά , λόγω της μεγάλης πτώσης της Ιταλικής παραγωγής κίτρου.

3.6. Ανταγωνιστικές χώρες

Η Ιταλία είναι μια από τις σημαντικότερες χώρες παραγωγής κίτρων στην Ευρώπη . Η κίτροκαλλιέργεια αποτελεί εδώ και πολλά χρόνια μια παραδοσιακή καλλιέργεια για την Ιταλία . Στην περιοχή της Καλαβρίας υπάρχουν μεγάλες κίτροκαλλιέργειες . Οι καλλιεργητές αυτής της περιοχής είναι αναγκασμένοι να καλύπτουν με λεπτό πλαστικό τις καλλιέργειες τους λόγω των αντίξοων καιρικών συνθηκών το χειμώνα (παγετούς). Αυτό το γεγονός κάνει προβληματική την καλλιέργεια κίτρου σε αυτή την περιοχή. Η παραγωγή της Καλαβρίας σε κίτρα είναι ελλειμματική σε σχέση με τις ανάγκες των

βιομηχανιών μεταποίησης της Ιταλίας γι αυτό και έχουν φτιάξει συνεταιρισμό ο οποίος εμπορεύεται τα κίτρα προς τις ιδιωτικές βιομηχανίες μεταποίησης . Πρέπει να τονιστεί ότι οι Ιταλοί χρησιμοποιούν ευρύτατα τους πράσινους κύβους και τους προωθούν .Αυτοί είναι ένα βιομηχανικό προϊόν που κατασκευάζουν οι ίδιοι και αποτελούν καλό υποκατάστατο του κίτρου στη ζαχαροπλαστική . Τα προϊόντα της Ιταλικής κитροβιομηχανίας καταναλώνονται κυρίως στην εσωτερική Ιταλική αγορά και στην Αγγλική ενώ μικρότερες ποσότητες καταναλώνονται στην αγορά της Γερμανίας . Η Ολλανδία δεν καλλιεργεί κίτρα έχει όμως μια από τις μεγαλύτερες και πλέον σύγχρονες βιομηχανίες μεταποίησης κίτρου της Ευρώπης .Αυτό συμβαίνει γιατί ο Ολλανδικός οίκος DE JONG εισάγει πολύ μεγάλες ποσότητες κίτρου από το Πόρτο – Ρίκο . Οι ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή αυτή έχουν σαν αποτέλεσμα την μεγιστοποίηση της απόδοσης της κитροκαλλιέργειας με μικρό σχετικά κόστος .Ο οίκος αυτός πέτυχε να κάνει αυτές τις εισαγωγές εκμεταλλευόμενος ένα σημείο του καταστατικού της Ευρωπαϊκής Ένωσης που ορίζει ότι :Όταν η πρώτη ύλη στοιχίζει λιγότερο από τα έξοδα μεταποίησης της ,τότε το προϊόν αυτό θεωρείται κοινοτικό προϊόν . Τώρα όμως μετά τη συνθήκη της Γκάτ και το άνοιγμα των συνόρων της Ευρωπαϊκής Ένωσης , μπορεί να εισάγει ελεύθερα ακατέργαστα κίτρα . Πρέπει να τονιστεί ότι η Ολλανδία διαθέτει σχεδόν μηδενικό πληθωρισμό , γεγονός που βοηθάει κατά πολύ τις βιομηχανίες μεταποίησης γιατί μπορούν να δανείζονται με πολύ χαμηλά επιτόκια . Η κύρια αγορά της Ολλανδικής μεταποιητικής βιομηχανίας είναι η Γερμανία . Έτσι η αγορά κατανάλωσης είναι πολύ κοντά από το χώρο παραγωγής , επομένως μειώνονται στο ελάχιστο τα έξοδα μεταφοράς .Χάρη σε αυτό το γεγονός η Ολλανδία μπορεί να εξυπηρετήσει την Γερμανική αγορά ακόμα και σε μικροποσότητες που μπορεί να έχει ανάγκη .Υπάρχουν ακόμα σοβαρές υποψίες ότι το Πόρτο –Ρίκο επιδοτεί την κитροκαλλιέργεια λόγω του ότι το προϊόν πάει εξ ‘ολοκλήρου για εξαγωγή . (Ανυφαντάκη,2008) (<http://www.onlinecrete.gr>)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΡΟΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΟΖΑΝΗΣ

4.1. Ο Συνεταιρισμός

Ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης ιδρύθηκε το 1971, απαρτίζεται από 1.000 μέλη και έχει το αποκλειστικό δικαίωμα συλλογής, συσκευασίας και διακίνησης του κρόκου Κοζάνης.

Η ίδρυση του Συνεταιρισμού δημιούργησε ένα φορέα που έχει τη συνολική ευθύνη της συγκέντρωσης, επεξεργασίας, τυποποίησης και διάθεσης του προϊόντος, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά του και να αποφεύγεται η νοθεία που γινόταν στο παρελθόν, από τους εμπορομεσίτες, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση και την αρνητική εικόνα του προϊόντος.

4.2. Ιστορικό Σύστασης και Επωνυμία

Ο κρόκος καλλιεργείται στην περιοχή της Κοζάνης από τον 17ο αιώνα. Όλα αυτά τα χρόνια αποκτήθηκε σημαντική εμπειρία στην παραγωγή του προϊόντος. Μέχρι το 1966 η διακίνηση και εμπορία του προϊόντος γινόταν μέσα από κυκλώματα χονδρεμπόρων, οι οποίοι έπαιρναν το προϊόν από τους μεμονωμένους παραγωγούς σε χαμηλές τιμές.

Η έλλειψη διαπραγματευτικής ικανότητας, καθώς και η αδυναμία διερεύνησης της διεθνούς αγοράς, οδήγησαν τους παραγωγούς το 1966 στην ίδρυση του Ελεύθερου Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών, ο οποίος και μετονομάστηκε το 1971 σε Αναγκαστικό Συνεταιρισμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης.

Από τότε μέχρι και σήμερα η επωνυμία του Συνεταιρισμού είναι :
"ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΡΟΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΟΖΑΝΗΣ"

Στις διεθνείς σχέσεις του ο Συνεταιρισμός χρησιμοποιεί την επωνυμία :
"COOPERATIVE DE SAFRAN / CROCOS - 50010 KOZANI"

Στον Συνεταιρισμό συμμετέχουν περίπου 1000 μέλη ενώ στην καλλιέργεια του κρόκου εργάζονται περίπου 5.000 άτομα. Κάθε παραγωγός έχει την υποχρέωση να παραδίδει το προϊόν στον Συνεταιρισμό για κοινή διαχείριση.

4.3. Νόμιμη Μορφή

Η νομική μορφή του Συνεταιρισμού διέπεται από το Νομοθετικό Διάταγμα 818/1971 "περί ιδρύσεως Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης Περιφέρειας Ν. Κοζάνης" και που δίνει στον Συνεταιρισμό το αποκλειστικό δικαίωμα να συλλέγει, να συσκευάζει και να διακινεί το προϊόν.

4.4. Έδρα και Διεύθυνση

Ο Συνεταιρισμός έχει την έδρα του στο χωριό Κρόκος του Νομού Κοζάνης, μέσα στην οποία βρίσκονται οι αγροτικές εκμεταλλεύσεις των μελών του.

4.5. Καταστατικός Σκοπός και Δραστηριότητες

Ο Συνεταιρισμός έχει σαν σκοπό :

- Το συντονισμό της καλλιέργειας του φυτού "κρόκος" για να αυξηθεί η παραγωγή και να βελτιωθεί η ποιότητα του.
- Τη συγκέντρωση και διάθεση της παραγωγής του προϊόντος αυτού.
- Την τυποποίηση και ενιαία εμφάνιση του ίδιου προϊόντος.

Για την επίτευξη του σκοπού του ο Συνεταιρισμός αναπτύσσει οποιεσδήποτε νόμιμες δραστηριότητες και ειδικότερα τις παρακάτω:

- Μεριμνά για την επιστημονική μελέτη της καλλιέργειας του φυτού.
- Μεριμνά για την εκπαίδευση των καλλιεργητών και την παροχή των ειδικευμένων σχετικών πληροφοριών και οδηγιών.
- Προμηθεύει στα μέλη του γεωργικά είδη χρήσιμα για την καλλιέργεια του φυτού, ειδικά δε εκλεκτό σπόρο.
- Συγκεντρώνει, επεξεργάζεται, τυποποιεί, συσκευάζει και διαθέτει το προϊόν για λογαριασμό των συνεταίρων.
- Συμμετέχει με ποσοστό 55% στη νεοϊδρυθείσα εταιρεία ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΟΚΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ ΑΒΕΕ μαζί με την εταιρεία ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΟΡΡΕΣ ΑΕ. Στη νέα εταιρεία παράγονται βιολογικά ροφήματα με κρόκο Κοζάνης. Η σειρά περιλαμβάνει 7 γεύσεις.

4.6. Εγκαταστάσεις Παραγωγής

Ο Συνεταιρισμός στεγάζεται σε ιδιόκτητο τριώροφο κτίριο συνολικής επιφάνειας 612,40 τ.μ. και όγκου 2.152 κ.μ. Το κτήριο βρίσκεται σε ιδιόκτητο οικόπεδο επιφάνειας 477,20 τ.μ. και βρίσκεται εντός του οικισμού της Κοινότητας Κρόκου Κοζάνης.

Αναλυτικά το κτίριο περιλαμβάνει:

- Υπόγειο επιφάνειας 240,70 τ.μ. που χρησιμοποιείται σαν αποθηκευτικός χώρος για την αποθήκευση τόσο της πρώτης ύλης όσο και των συσκευασμένων προϊόντων.
- Ισόγειο επιφάνειας 240,70 τ.μ. όπου είναι εγκατεστημένος ο μηχανολογικός εξοπλισμός για τη συσκευασία του προϊόντος.
- Όροφος επιφάνειας 131,00 τ.μ. όπου είναι εγκατεστημένα τα γραφεία του Συνεταιρισμού.

4.7. Καλλιέργεια

Η καλλιέργεια του εδώδιμου κρόκου γίνεται για τα κοκκινοπορτοκαλόχρωμα στίγματα του λουλουδιού του (τρεις στύλοι του ύπερου), που είναι προϊόν μεγάλης φαρμακευτικής, χρωστικής, αρτυματικής και μυρεψικής αξίας.

4.7.1. Καλλιεργούμενο είδος κρόκου και ιδιαίτερα βοτανικά χαρακτηριστικά

Το μοναδικό είδος κρόκου που καλλιεργείται συστηματικά σε ολόκληρο τον κόσμο, εδώ και 10 το λιγότερο αιώνες, είναι ο εδώδιμος - ήμερος κρόκος ή όπως είναι στη διεθνή επιστημονική (βοτανική) ορολογία γνωστός ο *Crocus Sativus Linneaus*. Τα ιδιαίτερα βοτανικά χαρακτηριστικού αυτού του κρόκου είναι :

4.7.1.1.Βολβοί

Έχουν διάμετρο 2-3 εκ., σφαιρικό σχήμα και είναι σαρκώδεις με καστανόφαιους δικτυωτούς χιτώνες.

4.7.1.2.Λουλούδια

Τα λουλούδια που βγαίνουν ένα μέχρι και τρία από κάθε βολβό, κατά τον Οκτώβρη με Νοέμβρη, σχηματίζουν μικρά ανορθωμένα χωνάκια, που με την παρέλευση ορισμένων ωρών ανοίγουν χάνοντας το πρώτο τους σχήμα. Αυτά αποτελούνται από:

- έξι βαθυγάλαζα-μώβ πέταλα, μήκους 4-5 εκ. και πλάτους ενός περίπου εκ.,
- τρεις κίτρινους στήμονες,
- τον στύλο, που χωρίζεται σε τρία στίγματα, και
- την ωοθήκη, που είναι τρίχωρη, στενή και περιέχει πολλά καστανά σε στρογγυλό σχήμα σπέρματα.

Τα στίγματα ειδικότερα, που αποτελούν και την δρόγη του φυτού, έχουν κόκκινο προς το πορτοκαλί στιλπνό χρώμα, μήκους 40-50 χιλιοστών μαζί με το μέρος του στύλου, στο πάνω άκρο τους είναι οδοντωτά και γέρνουν από το βάρος τους προς τα κάτω, πολλές φορές έξω από το χωνάκι που σχηματίζουν τα πέταλα.

4.7.1.3.Φύλλα

Τα φύλλα του που βγαίνουν απ' ευθείας από το βολβό αμέσως μετά (σχεδόν μαζί) τα λουλούδια, είναι καταπράσινα, σπαθωτά και γραμμωτά, αναπτύσσονται δε κατά τη διάρκεια του χειμώνα και φθάνουν την άνοιξη τα 40-50 εκατοστά, οπότε και θερίζονται λίγο πριν ξεραθούν.

4.7.2. Καλλιεργούμενη περιοχή, Εκτάσεις, Ετήσια παραγωγή

Μοναδική κροκοκαλλιεργούμενη περιοχή της χώρας μας είναι η περιοχή της Κοζάνης, σε μερικά χωριά της οποίας (Κρόκος, Καρυδίτσα, Αγία Παρασκευή, Άνω Κώμη, Κάτω Κώμη, Λευκοπηγή, Πετρανά κ.λπ.) γίνεται από πάρα πολλά χρόνια συστηματική καλλιέργεια του φυτού. Ύστερα δε από τις κατά καιρούς αυξομειώσεις των καλλιεργούμενων εκτάσεων και αφού απειλήθηκε η εξαφάνισή της, κατά τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια (1941-1950) καλύπτει σήμερα γύρω στα 3,000 στρέμματα από τα οποία 1,000 στρέμματα είναι βιολογικής καλλιέργειας και βρίσκονται κατανεμημένα στις κτηματικές περιοχές του Ν.Κοζάνης. Η ετήσια παραγωγή κατά τα τελευταία χρόνια, ήταν γύρω στα 1,200 – 2,000 κιλά κόκκινου κρόκου.

4.7.3. Καλλιεργητική Διαδικασία του φυτού

Η ακολουθούμενη καλλιεργητική διαδικασία όπως για κάθε προϊόν έτσι και γι' αυτό διαφέρει από χώρα σε χώρα και αποτελεί συνάρτηση των ειδικότερων εδαφοκλιματολογικών συνθηκών, της μακροχρόνιας παράδοσης και πείρας, των ειδικών γνώσεων και της δυνατότητας προσαρμογής στις νέες εξελίξεις των παραγωγών κάθε κράτους.

4.7.3.1. Συγκομιδή των λουλουδιών και διαχωρισμός στιγμάτων και στημόνων από τα πέταλα

Τα λουλούδια που αρχίζουν να βγαίνουν κατά τα μέσα του Οκτώβρη μαζεύονται από συντροφιάς, κατά κανόνα γυναικών, μέσα σε ποδιές ή καλάθια και μεταφέρονται στα σπίτια με κωφίνια. Η κοπιαστική αυτή εργασία, που χρειάζεται και σχετική δεξιοτεχνία, συνεχίζεται από την ανατολή μέχρι την δύση σχεδόν του ήλιου και διαρκεί 20-25 ημέρες.

4.7.3.2. Ξήρανση και διαλογή του κρόκου

Η ξήρανση των στιγμάτων είναι η πιο βασική και λεπτή εργασία και απαιτεί πείρα, μεγάλη προσοχή και τέχνη. Αν ο κρόκος ξεραθεί κανονικά, διατηρεί αναλλοίωτες τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες (χρώμα-άρωμα) ενώ παράλληλα βελτιώνεται η ποιότητά του, χωρίς να αποβάλλει τη χρωστική του δύναμη και το αιθέριο έλαιό του. Μετά την αποξήρανση αρχίζει το ξεχώρισμα των κόκκινων στιγμάτων από τους κίτρινους στήμονες, τη γύρη και τις ξένες προσμίξεις. Η εργασία αυτή που γίνεται με το χέρι διαρκεί από 20 μέχρι και 60 ημέρες. Τέλος, το ξερό προϊόν τοποθετείται χωριστά το κόκκινο από το κίτρινο σε δοχεία, έτοιμο για παράδοση.

4.7.3.3. Στρεμματική απόδοση και διάρκεια φυτεία

Κατά μέσο όρο ανά στρέμμα παράγει σε μία εξαετία 6 χιλ/μα ξερά στίγματα (ερυθρό προϊόν). Η μικρότερη απόδοση του φυτού σημειώνεται στον πρώτο χρόνο της φυτείας, ενώ η μεγαλύτερη στο τρίτο και τέταρτο.

4.8.Εμπορία

Η συγκέντρωση του προϊόντος κρόκου στο Συν/σμό αρχίζει αμέσως μετά την ξήρανση, διαλογή και καθαρισμό των στιγμάτων.

Οι μεγάλες ποσότητες του κρόκου Κοζάνης διαπραγματεύονται σε στίγματα που συσκευάζονται και διατίθενται στην αγορά σε μικρές συσκευασίες των 0.5, 1, 2, 4 και 28 γρ. Ο κρόκος σ' αυτές τις συσκευασίες προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σαν άρτυμα στα διάφορα φαγητά.

Η συσκευασία του κρόκου περιλαμβάνει τις εξής ενδείξεις :

1. Το βοτανικό και εμπορικό όνομα του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Την κατηγορία του προϊόντος.
4. Την χώρα παραγωγής.
5. Οποιαδήποτε άλλη ένδειξη ζητά ο αγοραστής ή εξυπηρετεί τον πελάτη.

4.8.1. Χώρες κατανάλωσης προϊόντων

Σαν καταναλώτριες χώρες θεωρούνται οι εξής :

Ισπανία, Ιταλία, Γαλλία, Η.Π.Α., Ελβετία, Αγγλία, Γερμανία, Σκανδιναβικές και Κάτω Χώρες, Η.Α.Ε. και Ιαπωνία.

4.8.2. Μορφή με την οποία διατίθεται το προϊόν

1. Ο κρόκος σήμερα διατίθεται, κατά κανόνα, με τη μορφή ευλύγιστης, χαλαρής, ελαστικής και υγροσκοπικής μάζας από ολόκληρα νήματα που προέρχονται από τα αποξηραμένα στίγματα των λουλουδιών του *Crocus Sativus Linneaus*.
2. Με τη μορφή σκόνης ύστερα από άλεσμα των κόκκινων νημάτων του.

4.8.3. Ποιοτική κατάταξη και ποιοτικές προδιαγραφές του κρόκου

Στο εμπόριο ο εδώδιμος κρόκος διακρίνεται βασικά με τα ονόματα της περιοχής από την οποία παράγεται, πράγμα που αποτελεί και την πρώτη χονδρική ποιοτική του κατάταξη, αφού όλοι οι αγοραστές γνωρίζουν την ποιοτική κατάσταση του προϊόντος κάθε περιοχής. Ο ελληνικός κρόκος διατίθεται στο εμπόριο ως ΚΡΟΚΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ.

Ανεξάρτητα όμως με την παραπάνω διάκριση του κρόκου, η ποιότητά του εξωτερικά προσδιορίζεται από το χρώμα, το άρωμα και το μέγεθος των σιγμάτων.

Ειδικότερα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καλού κρόκου είναι :

Υγρασία και Πτητικές Υλες	max 12
Πικροκροκίνη (κατηγορία 1)	min 70
Σαφρανάλη	$20 < x < 50$
Χρωστική δύναμη (κατηγορία 1)	min 190

(<http://www.safran.gr> Κρόκος Κοζάνης)

4.9. Πιστοποίηση

Ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης το 1997 έχει αποκτήσει πιστοποιητικό διασφάλισης ποιότητας ISO 9001 και έχει αναπτύξει πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια κρόκου. Επίσης, η ονομασία "ΚΡΟΚΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ" έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

(<http://www.safran.gr> Κρόκος Κοζάνης)

ΚΕΦΑΚΑΙΟ 5. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΣΑΜΟΥ

5.1. Ιστορικό της Ένωσης

Η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ) ιδρύθηκε το 1934, με τη συμμετοχή 25 τοπικών συνεταιρισμών, που αντιπροσωπεύουν όλους τους καλλιεργητές αμπέλου του νησιού. Τα μέλη της είναι 2847 παραγωγοί, από τους οποίους 40 ασχολούνται με τη βιολογική καλλιέργεια.

Με χαρακτήρα συνδικαλιστικής οργάνωσης, στάθηκε από την αρχή ουσιαστικός αρωγός προς τους αγρότες, για την προστασία των δικαιωμάτων τους απέναντι στους εμπόρους. Μέχρι τη σύσταση της ένωσης και την λήψη της αποκλειστικής ευθύνης των Σαμιώτικων κρασιών, έλληνες και ξένοι έμποροι εκμεταλλεζόντουσαν τους αγρότες της Σάμου.

Από την ίδρυσή της, έως και σήμερα, η ΕΟΣΣ συλλέγει το σταφύλι και παράγει το κρασί, στα δύο οινοποιεία της στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι. Η συνολική χωρητικότητα των οινοποιείων είναι 20.000 τόνοι. Αριθμοί 130 απασχολούμενους στα δυο οινοποιεία και κατά τις περιόδους του τρύγου προσλαμβάνει και έκτακτο προσωπικό. Στη συνέχεια το διαθέτει, χύμα ή εμφιαλωμένο, στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο. Με τον πλέον σύγχρονο εξοπλισμό η ΕΟΣΣ εμφιαλώνει στα οινοποιεία της, που είναι πιστοποιημένα σύμφωνα με το Σύστημα Ποιότητας κατά ISO 9001:2008 και το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας και Τροφίμων κατά ISO 22000:2005. (Βαρίτσα, 2010)

Οι εξαγωγές είναι πολύ σημαντικές και καλύπτουν το 80% της ετήσιας παραγωγής, που είναι περίπου 7.000 τόνοι κρασί. Η Γαλλία από μόνη της εισάγει το 60% της παραγωγής του νησιού, ενώ άλλες χώρες που εισάγουν σημαντικές ποσότητες σαμιακών οίνων είναι η Αγγλία, η Αυστραλία, η Αυστρία, το Βέλγιο, η Γαλλία, η Γερμανία, η Δανία, η Ελβετία, οι ΗΠΑ, η Ιταλία, ο Καναδάς, η Ολλανδία, η Σιγκαπούρη, η Σουηδία, η Φινλανδία, οι Σκανδιναβικές χώρες και, προσφάτως, χώρες της Άπω Ανατολής.

5.2. Μέλη , Διοικητικό Συμβούλιο

Μέλη της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου είναι, υποχρεωτικά, όλοι οι υφιστάμενοι Οινοποιητικοί Συνεταιρισμοί του νομού Σάμου, που ιδρύθηκαν ή θα ιδρυθούν, βάσει του Α.Ν. 6085/1934. Οι παραγωγοί που ανήκουν στους Οινοποιητικούς Συνεταιρισμούς είναι στο σύνολό τους 2.847, εκ των οποίων οι 40 ασχολούνται με τη βιολογική καλλιέργεια.

Κάθε Οινοποιητικός Συνεταιρισμός αντιπροσωπεύεται στην Ένωση με ένα έως πέντε μέλη εκλεγμένων αντιπροσώπων. Ο αριθμός τους καθορίζεται ανάλογα με την παραγωγή σταφυλιών που παραδίδουν τα φυσικά μέλη του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού στην Ένωση κατά την τελευταία τριετία. Παραγωγή μέχρι 100.000 κιλά αντιστοιχεί σε έναν αντιπρόσωπο, παραγωγή από 100.001 μέχρι 200.000 κιλά σε δύο αντιπροσώπους κ.ο.κ. και μέχρι πέντε αντιπροσώπους.

Οι αντιπρόσωποι εκπροσωπούν τον Συνεταιρισμό σε όλες τις σχέσεις του με την Ένωση, μέσα στο πλαίσιο των αποφάσεων της Γενικής Συνέλευσης και του Διοικητικού Συμβουλίου του εκπροσωπούμενου Συνεταιρισμού. Στη Γενική Συνέλευση, έτσι, μετέχουν δια των αντιπροσώπων τους όλα τα μέλη της Ένωσης. Με τη συμμετοχή των αντιπροσώπων στη γενική συνέλευση εκλέγονται οι διοικητικοί σύμβουλοι (Δ.Σ.), που με τη σειρά τους εκλέγουν τον πρόεδρο της ΕΟΣΣ. Οι διοικητικοί σύμβουλοι αναφέρονται, μία ή δύο φορές το χρόνο, στη γενική συνέλευση, που είναι το ανώτατο Όργανο της Ένωσης.

5.3. Φιλοσοφία

Η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου υποστηρίζει το εισόδημα των αμπελοκαλλιεργητών και προβάλλει, μέσω του κρασιού, τη Σάμο σε όλη την υφήλιο. Όλες οι προσπάθειές της ξεκινούν από το σταφύλι των αμπελοκαλλιεργητών της και καταλήγουν πάλι σε αυτούς.

Στόχος της ΕΟΣΣ είναι η ταύτιση του ονόματός της με προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής και σταθερής ποιότητας. Βασική της επιδίωξη είναι η ισχυροποίηση της θέσης της, μέσω της αναγνωσιμότητας των προϊόντων της, της αύξησης του μεριδίου της στην

παγκόσμια αγορά οίνου και της συνεχούς επέκτασης σε περισσότερες αγορές. Έτσι, θα επιτευχθεί η συνέχιση της ανοδικής πορείας και η αύξηση των πωλήσεων, με απώτερο σκοπό την επίτευξη καλύτερης και συνεχώς αυξανόμενης τιμής για το σταφύλι των αμπελοκαλλιιεργητών-μελών της.

5.4. Αμπελώνες

Οι αμπελώνες της Σάμου καταλαμβάνουν 16.000 στρέμματα, σχεδόν όλα διαμορφωμένα σε πεζούλες, οκτακόσια μέτρα πάνω από το Αιγαίο, οι πλαγιές του όρους Άμπελος σχηματίζουν ένα τεράστιο αμφιθέατρο με τις κερκίδες ξέχειλες από αμπέλια. Από τα 25 αμπελοχώρια της Σάμου τα περισσότερα βρίσκονται στο βόρειο και λιγότερο τουριστικό τμήμα του νησιού. Οι περισσότεροι αμπελώνες είναι ορεινοί και ημιορεινοί εξασφαλίζοντας στα σταφύλια αργή και σταθερή ωρίμαση, μέχρι να αγγίξουν εντυπωσιακά υψηλούς βαθμούς, απαραίτητοι για τη δημιουργία των γλυκών μοσχάτων. Τα εδάφη είναι βαθιά και με τέλεια αποστράγγιση, αναγκάζοντας τις ρίζες να πάνε βαθιά μέσα στη γη για αναζήτηση τροφής. Τα σταφύλια ωριμάζουν τέλεια και είναι πλούσια σε ουσίες.

5.5. Ποικιλία

Η ποικιλία-βασιλιάς της Σάμου είναι το μοσχάτο λευκό (muscat blanc à petits grains) ή μοσχούδι ή Muscat de Frontignan. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Αν και απαντάται και σε άλλα μέρη της Ελλάδος, όπου επίσης παράγει γλυκούς οίνους, μόνο στη Σάμο δίνει το συγκεκριμένο κρασί. Το μοσχάτο καλύπτει το 97% του αμπελώνα της Σάμου, το υπόλοιπο 3% μοιράζονται μερικές επιτραπέζιες ποικιλίες (μεταξύ των οποίων το κολοκυθάτο) και δύο ερυθρές, το ρητινό και το φωκιανό, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων της Ένωσης.

5.6. Οινοποιείο

Η Ένωση διαθέτει δύο σημαντικές οινοποιητικές εγκαταστάσεις, η κάθε μια με τη δική της ιστορία. Το οινοποιείο στο Καρλόβασι εξυπηρετεί τα αμπελοχώρια που βρίσκονται στο βόρειο τμήμα του νησιού, ενώ εκείνο στη θέση Μαλαγάρι, λίγο έξω από το Βαθύ, εξυπηρετεί το υπόλοιπο νησί, ενώ φιλοξενεί και τα κεντρικά γραφεία της Ένωσης.

Στο Μαλαγάρι θα βρείτε και το Μουσείο Σαμιακού Οίνου που εγκαινιάστηκε το 2005 και φιλοξενεί σπουδαία εκθέματα για την οινική ιστορία του νησιού. Και τα δύο οινοποιεία της ΕΟΣΣ δέχονται επισκέπτες, τις εργάσιμες ημέρες και ώρες.

5.7. Μουσείο Σαμιακού οίνου

Το Μουσείο Σαμιακού Οίνου, που εγκαινιάστηκε το καλοκαίρι του 2005, είναι ένας «ζωντανός» χώρος εικονικής ιστορικής πραγματικότητας για το σαμιακό κρασί και την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Αρχικά ιδιωτικό οινοποιείο και αργότερα αποθήκη και βαρελοποιείο της Ένωσης, το κτήριο του μουσείου αποτελεί «ζωντανό» έκθεμα, όντας «μπολιασμένο» με το σαμιακό Μοσχάτο και τα κρασιά του. Ακόμα και οι μεγάλες ξύλινες δεξαμενές, εκθέματα σήμερα του μουσείου, ήταν κάποτε χρηστικές.

Η διαρρύθμισή του, αποτέλεσμα σύγχρονης μουσειακής επιστήμης, ταξιδεύει γλαφυρά στο χρόνο, κερδίζοντας, αλλά αφήνοντας ξεκούραστο τον επισκέπτη. Η παραδοσιακή οινοποίηση, τα εργαλεία, οι δεξαμενές της και τα όργανα χημείου, αλλά και η κατασκευή βαρελιών, ζωντανεύουν, μέσω εκθεμάτων που φτάνουν σε βάθος χρόνου τον αιώνα. Έγγραφα, βραβεία, φιάλες οίνου, φωτογραφίες και αντικείμενα γραφείου συμπληρώνουν το ιστορικό παζλ. Κορυφαίας έμπνευσης είναι η αναπαράσταση της καλλιέργειας των αμπελιών σε πεζούλες (όπως συνηθίζεται στο νησί), που απεικονίζει πως φυτρώνει και αναπτύσσεται το αμπέλι μέχρι την στιγμή του τρύγου. Δεν λείπουν και οι κάβες, μια βαρελιών και μία φιαλών και μάλιστα εν χρήσει, προσθέτοντας ακόμα μεγαλύτερη ζωντάνια στο χώρο, συνδέοντάς τον με το

παρόν. Στο Μουσείο Οίνου λειτουργεί εξοπλισμένος συνεδριακός χώρος, για χρήση από την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου ή άλλους φορείς.

5.8. Προϊόντα

Το μοσχάτο κρασί SAMOS παράγεται από το ομώνυμο σταφύλι, την ποικιλία Μικρόρωγο Μοσχάτο Λευκό Σάμου, που καλλιεργείται στις πλαγιές του όρους Άμπελος, σε παραδοσιακές αναβαθμίδες (πεζούλες) μέχρι του ύψους των 900 μέτρων και με ελεγχόμενη, χαμηλή, στρεμματική απόδοση. Το άρωμα του Μοσχάτου Σάμου είναι ταυτόχρονα πλούσιο και μοναδικό, τόσο που δύσκολα περιγράφεται! Εκφράζεται με μια συγκεκριμένη, σύνθετη αρωματική εικόνα, την οποία συναπαρτίζουν πολλά αρωματικά χαρακτηριστικά. Σε αυτά κυριαρχούν τα φρούτα και τα άνθη και πιο συγκεκριμένα, το φρέσκο σταφύλι, τα άνθη της πορτοκαλιάς και τα ροδοπέταλα. Φυσικά, πάνω απ' όλα, τα κρασιά από μοσχάτο μυρίζουν μοσχάτο, αφού η ποικιλία αυτή, περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη, εκφράζει στην εντέλεια τα πρωτογενή, λεγόμενα, αρώματα του σταφυλιού. Τα κρασιά που παράγονται από την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου είναι δύο τύπων: γλυκά και ξηρά. Όλα τα γλυκά κρασιά της Σάμου ανήκουν στην κατηγορία Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΠΕ), ενώ τα περισσότερα ξηρά είναι Τοπικοί Οίνοι.

5.8.1. Γλυκά κρασιά

5.8.1.1. Νέκταρ εσοδείας 1975

Η Ένωση έχει αρκετό γλυκό κρασί παλαιότερων εσοδειών για να γεμίσει λίγες σχετικά φιάλες. Το Nectar 1975 είναι ένα από αυτά και αποτελεί «υγρό» κομμάτι της ελληνικής οινικής ιστορίας. Κυκλοφόρησε στην αγορά και παρά τις δεκαετίες του είναι εξαιρετικά καθαρό και ζωντανό, δείχνοντας το φοβερό δυναμικό παλαίωσης των μοσχάτων του νησιού. Αρκετά σκουρόχρωμο, με την πατίνα του χρόνου, είναι εξαιρετικά πολύπλοκο αρωματικά, θυμίζει σταφίδα, βερίκοκο, δαμάσκηνο, πορτοκάλι, καθώς και κανέλα, καραμέλα βουτύρου και νότες καφέ. Η οξύτητα του κρασιού παραμένει αισθητή στο γλυκό και έτσι ισορροπημένο στόμα, που κατορθώνει να παραμένει φινετσάτο, παρά τα

χρόνια του. Διακρίνονται αρώματα φρούτων και ξηρών καρπών, ενώ η μακρά επίγευση βεβαιώνει για την ποιότητα αυτού του... «ελιξιρίου». Οι οινόφιλοι δύσκολα θα το θυσιάσαν με κάτι φαγώσιμο, πίνοντάς το σκέτο. Συνδυάζεται όμως θαυμάσια με κρεμώδη επιδόρπια, επιδόρπια με άρωμα πορτοκαλιού κ.ά.

5.8.1.2. Anthemis

Σιγά-σιγά, το Anthemis έχει εξελιχθεί σε ένα από τα πιο σπουδαία κρασιά της Ένωσης. Στην όψη έχουμε ένα εντυπωσιακό κρασί με βαθύ πορτοκαλί χρώμα και ανταύγειες σε απόχρωση χαλκού, που μαρτυρούν τη βαθιά παλαιώσή του. Αρώματα μελιού, κερήθρας μελιού, καραμέλας βουτύρου, γλυκών κουταλιού, κερασιών σε αλκοόλ κ.ά., σε φόντο κακάο και σοκολάτας, συνθέτουν ένα ιδιαίτερα πολύπλοκο και πυκνό αρωματικό προφίλ, χτισμένο σε πολλά επίπεδα. Στο στόμα, η θαυμάσια ισορροπία του Anthemis κατορθώνει να διατηρεί σχεδόν ανέπαφη την πρωτογενή φρεσκάδα του με τα τριτογενή αρώματα της παλαιώσης να παίζουν πρώτο βιολί. Τα ευγενή αρώματα του μοσχάτου συνδυάζονται μοναδικά με εκείνα των αποξηραμένων φρούτων και των γοητευτικών αρωμάτων καπνού και της σοκολάτας, για να δώσουν ένα πραγματικά ανεπανάληπτο κρασί. Απαιτεί συντρόφους από το χώρο της υψηλής ζαχαροπλαστικής, ενώ σκέτο, μετά από το τέλος ενός δείπνου, θα συνόδευε με άνεση ένα ελαφρύ πούρο.

5.8.1.3. Nectar

Το Nectar είναι, ίσως το πιο ιστορικό κρασί της Ένωσης και ένα κρασί το οποίο πολλοί έχουν μιμηθεί, αλλά κανείς δεν έχει κατορθώσει να αναπαράξει! Το χρώμα του είναι βαθύ κεχριμπαρένιο, με όμορφες πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη επικρατούν αρώματα εξέλιξης (παλαιώσης), με τις σταφίδες και τα παλιά κερωμένα έπιπλα σε πρώτο πλάνο. Στο στόμα επιφυλάσσει μια αναπάντεχη φρεσκάδα, που μπορεί να του εξασφαλίσει πρωταγωνιστικό ρόλο στο τραπέζι. Σε συνδυασμό με τα ευγενή αρώματα του καρυδιού συντίθεται ένα αρμονικό και ισχυρό σύνολο, με ιδιαίτερα μακρά επίγευση που θυμίζει αρώματα καπνού, λιβανιού και αμυγδαλωτών. Πρόκειται για ένα κρασί από υπερώριμο, λιαστό σταφύλι, που παλαιώνει για τρία χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Μπορεί άνετα να συνοδεύσει πληθωρικά γλυκόξινα φαγητά (π.χ. αγριογούρουνο με κυδώνι, πάπια με πορτοκάλι κ.ά.) και φυσικά, επιδόρπια, όπως είναι ο μπακλαβάς και η καρυδόπιτα.

5.8.1.4. Grand Cru

Το πιο γνωστό ανά την υφήλιο Samos, το Grand Cru προέρχεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια και είναι ένα κλασικό Vin Doux Naturel. Το χρώμα του μοιάζει με αυτό του τοπαζιού, ενώ στη μύτη το κρασί εκφράζει με απόλυτη επιτυχία τα χαρακτηριστικά αρώματα του μοσχάτου. Το ίδιο συμβαίνει και στο στόμα, που είναι φρέσκο και ισορροπημένα γλυκό, σε σύγκριση με την οξύτητά του. Είναι ευχάριστο, μα πάνω απ' όλα ευκολόπιτο. Παράγεται από καλά ωριμασμένα σταφύλια επιλεγμένων, ημιορεινών αμπελώνων και εκφράζει τόσο την ιδιαίτερη και χαρακτηριστική ποικιλία Μοσχάτο, όσο και τον οινοπαραγωγικό τόπο της Σάμου. Ταιριάζει με ελαφρά γλυκά φρούτων, αλλά προσφέρεται και για πειραματισμούς με «αλμυρά» πιάτα, όπως αυτά με κρέμα γάλακτος και κίτρινα τυριά, με μπεσαμέλ ή ακόμα και κοτόπουλο σούβλας.

5.8.1.5. Φυλλάς

Με ιδιαίτερα λαμπερό, κίτρινο–χρυσασφί χρώμα, το Φυλλάς, από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας, εκφράζεται με αρώματα στα οποία επικρατούν το αποξηραμένο βερίκοκο και η κομπόστα φρούτων. Το κομψό και αρμονικό στόμα του, με τις γλυκιές νότες μοσχάτου να πρωταγωνιστούν, είναι τοποθετημένο σε ένα αρωματικό φόντο ώριμων φρούτων και ξηρών καρπών. Πιο λεπτεπίλεπτο από το Grand Cru VDN, είναι ένας ιδανικός συνοδός ζαχαροπλαστικής με αφετηρία τα φρέσκα φρούτα, όπως οι τάρτες φρούτων και οι μπαβαρουάζ και τα φρουί κονφί.

5.8.1.6. Vin Doux

Το Vin Doux, που ανήκει στην κατηγορία των Vins de Liqueurs, είναι το πιο δημοφιλές κρασί της Σάμου. Τόσο η όψη, όσο και η οσμή του είναι ιδιαίτερα ελκυστική, με ανοιχτόχρωμο χρυσασφί χρώμα και αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου, υπερβολικά ώριμου πεπονιού και νύξεις καραμέλας βουτύρου να δεσπόζουν. Η πρώτη επαφή με το στόμα είναι εκρηκτική, με μια πανδαισία αρωμάτων γεύσης, που περιστρέφεται γύρω

από το μοσχάτο σταφύλι, εκφρασμένη με εξαιρετικά φρέσκο τρόπο. Το Vin Doux είναι ένα κρασί που διατηρεί όλο το πρωτογενές άρωμα του μοσχάτου και σε παροτρύνει να το απολαύσεις λαίμαργα, με μεγάλες γουλιές. Είναι ο απόλυτος συνοδός του ώριμου πεπονιού, αλλά προσφέρεται για πολλούς συνδυασμούς φαγητών ή γλυκών.

5.8.1.7. Εκκλησιαστικός οίνος

Ο εκκλησιαστικός οίνος είναι το κρασί της μετάληψης. Με βαθύ πορτοκαλί χρώμα και αρώματα κεριού και λιβανιού, ανάλογα της παλαιώσής του, θυμίζει και το ρόλο του, αφού χρησιμοποιείται στη Θεία Ευχαριστία. Στο στόμα παρουσιάζεται αρκετά γλυκό, αφού προορίζεται να αραιωθεί με νερό και ξαναφέρει στο μυαλό ανάλογα αρώματα με αυτά της μύτης, ισορροπώντας ανάμεσα σε αρώματα παλαιώσης και αποξηραμένων φρούτων.

5.8.2. Ξηρά κρασιά

5.8.2. 1. Golden Samena

Το κρασί αυτό έχει μια ιδιαίτερα ελκυστική όψη, με λαμπερό και ανοιχτόχρωμο καναρινί χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες. Αρωματικά είναι πλούσιο και γεμάτο, θυμίζοντας την οσμή ώριμων, λευκόσαρκων φρούτων, όπως ροδάκινο, βερίκοκο και πεπόνι, που απλώνονται σε ένα εξαιρετικό φόντο διακριτικής έκφρασης του μοσχάτου. Εξαιρετικά φρουτώδες παρουσιάζεται στο στόμα και ισορροπεί υπέροχα μεταξύ ξηρού και γλυκού, σε ένα παιχνίδισμα που θα σαγηνέψει κάθε φίλο του κρασιού. Αν και στην επίγευση αφήνει μια ανεπαίσθητη γλύκα, η φυσιολογική φρεσκάδα του σταφυλιού υπερτερεί και δημιουργεί, τελικά, ένα αρμονικό σύνολο. Πρόκειται για ένα κρασί που συνοδεύει έξοχα κουζίνες Άπω Ανατολής, αλλά και πιάτα της διεθνούς ή και της ελληνικής δημιουργικής κουζίνας.

5.8.2.2. Ψηλές Κορφές

Ιδιαίτερα ανοιχτόχρωμο, πρασινοκίτρινο και λαμπερό, το χρώμα της πιο πρόσφατης δημιουργίας της Ένωσης σηματοδοτεί ένα κρασί υπερσύγχρονο για τον απαιτητικό οινόφιλο που αναζητά το ξεχωριστό. Το σταφύλι παραγωγής του προέρχεται αποκλειστικά από τους καλύτερους ορεινούς αμπελώνες του νησιού, σε παλιές χτιστές πεζούλες και υψόμετρο μέχρι 800 μέτρα! Έχει έτσι φινετσάτο χαρακτήρα, όπου τα

τυπικά, ανθώδη και φρουτώδη αρώματα του μοσχάτου εκφράζονται εκλεπτυσμένα. Στο στόμα συναντάμε τον χαρακτήρα του μοσχάτου, αλλά και πάλι κομψά, ενώ η γεύση του έχει δροσιστική οξύτητα και ικανοποιητική διάρκεια. Οι Ψηλές Κορφές είναι ένα αρωματικό, αλλά όχι κραυγαλαίο, κρασί, που πίνεται κάλλιστα μόνο του και ως απεριτίφ, αλλά μπορεί να συνοδεύσει και διακριτικά αρωματικά πρώτα πιάτα, εξίσου εκλεπτυσμένα με αυτό.

5.8.2.3. Samena

Το γνωστό Samena είναι ένα κρασί με ανοιχτόχρωμο κίτρινο, λαμπερό χρώμα και διακριτικά ανθώδη αρώματα, που δεν επισκιάζονται από εκείνα του μοσχάτου. Στο στόμα, είναι ένα κλασικά μεσογειακό κρασί, που εκφράζεται με πάχος και λιπαρότητα. Ο σχετικά ισχυρός γευστικός χαρακτήρας του είναι που το κάνει καλό συνοδό για διάφορα μαγειρευτά φαγητά, ή φαγητά φούρνου (π.χ. παστίτσιο, γιουβαρλάκια αυγολέμονο, χορτόπιτες κ.ά.), από το παραδοσιακό ρεπερτόριο της ελληνικής κουζίνας.

5.8.2.4. Αγέρι του Αιγαίου

Με όμορφο, κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονες πρασινωπές ανταύγειες, το κρασί αυτό είναι ιδιαίτερα λαμπερό και ελκυστικό. Τα χαρακτηριστικά αρώματα του μοσχάτου επικρατούν στη μύτη, αλλά έχουν ως φόντο τους αρώματα εξωτικών φρούτων και λουλουδιών. Είναι ένα φρέσκο, ελαφρύ και ευχάριστο κρασί, με φρουτώδη χαρακτήρα και ζωντανή οξύτητα, που το καθιστά ιδανικό, ακόμα και για απεριτίφ ή για ψαρομεζέδες.

5.8.2.5. Δρυούσα

Η Δρυούσα είναι ένα ανοιχτόχρωμο κιτρινοπράσινο κρασί, που εκφράζει με ελαφρύ και κομψό τρόπο τα τόσο χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας Μοσχάτο. Στο στόμα είναι ευκολόπιτο και ισορροπημένο, παίζοντας ανάμεσα στο αλκοόλ και στην οξύτητα, εκφράζοντας απλώς το χαρακτήρα της ποικιλίας. Είναι ένα κρασί-συνοδός

του καθημερινού τραπέζιού, όσων πιάτων ταιριάζουν με λευκά κρασιά. Αποτελεί, για τους πολυπληθείς οπαδούς των λευκών κρασιών, μια ελαφρά αρωματική και ευχάριστη γευστικά πρόταση.

5.9. Βραβεύσεις

Τα κρασιά της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου διακρίνονται, για την ποιότητα και τη μοναδικότητά τους, από την αρχαιότητα έως σήμερα, έχοντας βραβευθεί επανειλημμένως σε έγκριτους διεθνείς διαγωνισμούς.

Το γλυκό σαμιακό κρασί συγκαταλέγεται στα κορυφαία του είδους του, παγκοσμίως, ενώ, ανάμεσα στις πολλές διακρίσεις του, διατηρεί το προνόμιο να είναι το κρασί που χρησιμοποιείται στη Θεία Ευχαριστία της Ρωμαιοκαθολικής.

5.10. Χώρες εξαγωγής

Η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου εξάγει τα προϊόντα της σε όλο σχεδόν τον κόσμο καθώς η λίστα εξαγωγικών χωρών της είναι μεγάλη. Οι χώρες αυτές είναι, η Κίνα, η Ιαπωνία, η Αμερική, ο Καναδάς, η Αυστρία, το Βέλγιο, η Γαλλία, η Γερμανία, η Δανία, η Κύπρος, η Τσεχία, η Σουηδία, η Ελβετία, η Ιταλία, η Σερβία, η Ολλανδία, η Αγγλία, η Φιλανδία και η Αυστραλία. (<http://www.samoswine.gr/>)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

6.1. Ιστορικό

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ) ιδρύθηκε το 1938 βάσει του Νόμου 1390, είναι Αναγκαστικός Συνεταιρισμός και αποτελεί το φορέα αποκλειστικής διαχείρισης της φυσικής μαστίχας Χίου τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Αποτελεί την συλλογική έκφραση 20 πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών των 24 Μαστιχοχωρίων που βρίσκονται στην νότια Χίο. Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου αριθμεί 4.543 φυσικά μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους σε μέγεθος οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

Σήμερα, η Ε.Μ.Χ. αριθμεί περίπου 4.850 μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους σε μέγεθος οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

Η επεξεργασία, τυποποίηση και εμπορία των προϊόντων της μαστίχας είναι αποκλειστική ευθύνη της Ένωσης. Μάλιστα έχει καταφέρει να χαρακτηρίζεται η Μαστίχα Χίου, από το 1997, ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), βάσει του υπ' αριθμ. 123/1997 Κανονισμού (Ε0224/24-1- 97) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει καταχωρηθεί στον σχετικό Κοινοτικό Κατάλογο των Προϊόντων Π.Ο.Π. Ακολουθώντας τις επιταγές του σύγχρονου οικονομικού περιβάλλοντος, πιστοποιήθηκε κατά 180 9001 και ΗΑΟΟΡ κατά το έτος 2001.

Ιδρυτής της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου ήταν ο ιατρός Γεώργιος Σταγκούλης, ο οποίος κατόρθωσε με τις άοκνες προσπάθειές του και τους πολύχρονους αγώνες του να εμποδίσει τους λίγους εμπόρους, την περίοδο μετά την απελευθέρωση της Χίου από τους Τούρκους, να αγοράζουν τη μαστίχα σε εξευτελιστικές τιμές από τους παραγωγούς, με αποτέλεσμα να εξασφαλίζουν τεράστια κέρδη για τους εαυτούς τους.

Έτσι το 1938 ιδρύθηκε η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου με τον αναγκαστικό νόμο του 1390/1938 και περιλαμβάνει είκοσι πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς με 5.681 μέλη

από αγροτικές οικογένειες, που έχουν την αποκλειστικότητα της διάθεσης και εμπορίας της μαστίχας.

Από το 1955 η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου άρχισε να ερευνά και την παραγωγή τσίχλας από μαστίχα.

Η λειτουργία του πρώτου εργοστασίου άρχισε το 1957 με παραγωγή 8.000 κιλών ενώ το 1988 έφτασε τα 192.000 κιλά. Το σύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής της τσίχλας ΕΛΜΑ δημιουργείται το 1985. Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου στην πορεία αυτών των χρόνων κατάφερε :

- να συστηματοποιήσει την καλλιέργεια
- να διευρύνει τις αγορές της πέραν των παραδοσιακών μουσουλμανικών χωρών
- να διευρύνει τις εφαρμοσμένες χρήσεις της μαστίχας, ως αποτέλεσμα των ερευνών της
- να δώσει οντότητα και εισόδημα στους παραγωγούς της.

Επόμενο σημαντικό γεγονός στην ιστορία της Ε.Μ.Χ. ήταν η ίδρυση από την Ένωση της θυγατρικής της εταιρείας Μεδίεττα 8.Α. με βασικό σκοπό την ανάπτυξη δικτύου λιανικής πώλησης μαστίχας και προϊόντων μαστίχας με την επωνυμία ΓπαεΐϊιβεΗορ. Επιθυμία και στόχος της Ε.Μ.Χ με την ίδρυση των Γηββίυιαεΐορ είναι η ανάπτυξη δικτύου καταστημάτων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό με σκοπό την ανάδειξη, προβολή και προώθηση της μαστίχας και των διαφορετικών της χρήσεων και ιδιοτήτων μέσα από προϊόντα μαστίχας που παράγονται στη Χίο, την Ελλάδα και το εξωτερικό. Το έτος 2006 κατασκευάστηκε μάλιστα από την Μεΐΐεΐεττα 8.Α. στη Χίο σύγχρονο εργοστάσιο παρασκευής ζαχαρωδών προϊόντων με βάση τη μαστίχα ενώ το Φεβρουάριο του 2008 η εταιρεία εισήχθη στην Εναλλακτική Αγορά του Χρηματιστηρίου Αθηνών με κύριο μέτοχο την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου με 51% των μετοχών (Αρχείο Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου).

6.2. Δραστηριότητες

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.) έχει ως κύρια δραστηριότητα της την συλλογή, επεξεργασία και εμπορία φυσικής μαστίχας και την παραγωγή και εμπορία προϊόντων μαστίχας. Η εμπορική της δραστηριότητα είναι κυρίως εξαγωγική αφού περίπου το 70% της ετήσιας παραγωγής της μαστίχας Χίου προωθείται στις αγορές του

εξωτερικού. Είναι αξιοσημείωτο δε ότι τα σημαντικότερα προϊόντα της E.M.X (μαστίχα, μαστιχέλαιο, τσίχλα ELMA) είναι προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π), ενώ έχει πιστοποιηθεί κατά ISO 9001:2000 και HACCP το 2001.

Ιδιόκτητες εγκαταστάσεις συνολικής στεγασμένης επιφάνειας 10.000 τ.μ. διατηρεί η E.M.X. για την πραγματοποίηση των δραστηριοτήτων της, συμπεριλαμβανομένων και των δυο παραγωγικών μονάδων καθαρισμού και συσκευασίας μαστίχας και παρασκευής των προϊόντων ELMA και απόσταξης μαστιχελαίου.

Οι κύριες επιχειρηματικές και συνεταιριστικές της δραστηριότητες είναι οι ακόλουθες:

- Παραλαβή, καθαρισμός, επεξεργασία, διαχωρισμός και συσκευασία της φυσικής μαστίχας.
- Σχεδιασμός και παραγωγή προϊόντων μαστίχας (τσίχλες ELMA, μαστιχέλαιο, κάψουλες κλπ).
- Συντονισμός και υποστήριξη της επιστημονικής έρευνας που αφορά στο μαστιχόδενδρο, στις ιδιότητες, στις δράσεις και στις χρήσεις της μαστίχας.
- Προώθηση των εγχώριων και εξαγωγικών πωλήσεων και ανάπτυξη της εμπορικής δραστηριότητας με συμμετοχή σε εμπορικές εκθέσεις, επιχειρηματικές αποστολές και άλλες πρακτικές που συμβάλλουν προς αυτήν την κατεύθυνση.
- Ανάπτυξη της αναγνωρισιμότητας του προϊόντος, μέσω προωθητικών ενεργειών και διαφήμισης.
- Κατοχύρωση του σήματος γνησιότητας της μαστίχας και διασφάλιση της έναντι προϊόντων νοθείας, που κατά καιρούς κυκλοφορούν.
- Πραγματοποίηση ερευνών και επιστημονικών μελετών από Πανεπιστημιακά ιδρύματα τόσο της Ελλάδας όσο και του εξωτερικού για τις ιδιότητες και τα οφέλη της μαστίχας.
- Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων, που θα στηρίζονται στις αποδεδειγμένες κλινικά ιδιότητες.
- Παροχή συμβουλευτικής και υλικής υποστήριξης στους μαστιχοπαραγωγούς.
- Διασφάλιση διάφορων κατοχυρώσεων της μαστίχας διεθνώς.

- Διεκπεραίωση διαδικασίας για την υπαγωγή της E.M.X. σε επενδυτικά, αναπτυξιακά προγράμματα συγχρηματοδοτούμενα από Ελληνικούς και Ευρωπαϊκούς φορείς.
- Διαχείριση ζητημάτων, που αφορούν στην νομική προστασία της μαστίχας και των σχετικών εμπορικών σημάτων σε συνεργασία με νομικά γραφεία.
- Διατήρηση άριστου πεδίου συνεργασίας με την τοπική κοινωνία σε ευαίσθητους τομείς όπως αυτών της παιδείας, του πολιτισμού και της πολιτικής προστασίας.
- Από το 2014 αποτελεί Κέντρο Εξυπηρέτησης Αγροτών με την επωνυμία ΚΕΑ Χίου Μαστιχοπαραγωγών. Μέσα σε αυτά τα πλαίσια προσφέρει στους παραγωγούς υπηρεσίες όπως επιστροφή ΦΠΑ αγροτικών προϊόντων και υποβολή δήλωσης ενιαίας ενίσχυσης.
- Πρακτόρευση της Συνεταιριστικής Ασφαλιστικής και Αγροτικής Ασφαλιστικής στο Νομό Χίου.
- Παροχή λογιστικών υπηρεσιών στους Α' βαθμικούς Συνεταιρισμούς – μέλη της.
- Εμπόριο λιπασμάτων.

Το 2002 ιδρύεται η MEDITERRA ΑΕ από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου αποσκοπώντας στη δημιουργία αλυσίδας καταστημάτων λιανικής πώλησης με το εμπορικό σήμα mastihashop (πρακτικά γενικής συνέλευσης E.M.X., Μάρτιος 2002.) Τα καταστήματα σε Ελλάδα και εξωτερικό είναι 11. Ως αντικείμενο δραστηριότητας του mastihashop ορίζεται η συσκευασία της φυσικής μαστίχας, η παραγωγή προϊόντων μαστίχας εμπορία και συσκευασία τους, καθώς και η διαφήμιση και προώθηση τους. Η γκάμα προϊόντων είναι μεγάλη και συμπεριλαμβάνει εκτός της φυσικής μαστίχας, τρόφιμα, βιολογικά παραδοσιακά προϊόντα, ποτά, φαρμακευτικά παρασκευάσματα, καλλυντικά και αρτοπαρασκευάσματα. Θέλοντας να επεκταθεί στην αγορά συνεργάστηκε με την οικογένεια Χαϊτογλου για την Παρασκευή χαλβά με μαστίχα, με την εταιρία Κορρέ για τη δημιουργία σειράς προϊόντων περιποίησης προσώπου και σώματος καθώς και σαπουνιών με βάση τη μαστίχα, και τη σοκολατοβιομηχανία ION, για την παραγωγή σοκολάτας υγείας με μαστίχα Χίου.

6.3. Επενδύσεις

Την προηγούμενη δεκαετία πραγματοποιήθηκε μια συστηματική προσπάθεια αναδιοργάνωσης της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.), γεγονός που συντέλεσε στη δημιουργία των προϋποθέσεων εκείνων, που οδήγησαν και πάλι τον Οργανισμό στην κερδοφορία και την ανανέωση.

Η ίδρυση της θυγατρικής εταιρίας MEDITERRA A.E και η παράλληλη έναρξη της λειτουργίας των καταστημάτων mastihashop έδωσαν μια νέα ώθηση στο προϊόν μαστίχα που σταδιακά έγινε μια φρέσκια, διαφορετική πρόταση ευημερίας που κυκλοφόρησε ευρέως στην Ελληνική αγορά και μύησε το ελληνικό καταναλωτικό κοινό στις ποικίλες χρήσεις του, παρέχοντάς του προσιθέμενη αξία.

Η ένταξη της Ε.Μ.Χ. σε μεγάλα αναπτυξιακά προγράμματα βοήθησε τον Οργανισμό, να πραγματοποιήσει ταχύτατα και με ασφάλεια μεγάλα επενδυτικά έργα που θα τον βοηθήσουν να φτάσει σε ακόμα υψηλότερα επίπεδα αποδόσεων και επιδόσεων ικανών να διασφαλίζουν το παρόν και το μέλλον των μαστιχοπαραγωγών. Πιο συγκεκριμένα, η Ε.Μ.Χ. εντάχθηκε σε προγράμματα συγχρηματοδοτούμενα από την Ε.Ε. και την Ελλάδα και ίδρυσε σύγχρονες εγκαταστάσεις τόσο η ίδια για την διαχείριση, επεξεργασία και τυποποίηση της φυσικής μαστίχας όσο και η θυγατρική της για την παραγωγή ζαχαρωδών και άλλων παραδοσιακών προϊόντων. Αυτές οι επενδύσεις σαφώς συνέβαλαν στην ενίσχυση του εταιρικού προφίλ του Οργανισμού που έχει πλέον περάσει σε μια περίοδο εκσυγχρονισμού και ανάπτυξης.

Αξιοσημείωτο είναι επίσης το γεγονός της υπογραφής Μνημονίου συνεργασίας μεταξύ της Ε.Μ.Χ. και του πολιτιστικού ιδρύματος της Τράπεζας Πειραιώς για την ίδρυση «Μουσείου Μαστίχας» στη Χίο στο πλαίσιο του επιχειρησιακού προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα» του ΕΣΠΑ 2007-2013. Το Μουσείο Μαστίχας Χίου χωροθετείται στη Νότια Χίο, στην περιοχή των Μαστιχοχωρίων και θα εγκατασταθεί σε αυτό η μόνιμη έκθεση που θα πραγματεύεται τη Μαστίχα Χίου ως μοναδικό προϊόν.

Η δημιουργία και η λειτουργία του Μουσείου Μαστίχας στη Χίο αποσκοπεί στη διάσωση της τεχνικής της παραδοσιακής καλλιέργειας, στην προβολή του προϊόντος και της μοναδικότητάς του, στην ανάπτυξη του πολιτιστικού τουρισμού και του

αγροτουρισμού στο νησί της Χίου, συνδέοντας τα σημεία του τοπίου και τα μνημεία του με τον πολιτισμό της μαστίχας και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής των κατοίκων της περιοχής μέσω της ενίσχυσης της τοπικής οικονομίας.

6.4. Εγκαταστάσεις

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ) διατηρεί ιδιόκτητες εγκαταστάσεις συνολικής στεγασμένης επιφάνειας 10.000 τ.μ. περίπου, όπου και φιλοξενείται το σύνολο των δραστηριοτήτων της συμπεριλαμβανομένων και των δυο παραγωγικών της μονάδων: Τυποποίησης & συσκευασίας μαστίχας, Παρασκευής των προϊόντων ΕΛΜΑ και απόσταξης μαστιχελαίου. Ακόμη, στα πλαίσια της οργάνωσης και υποστήριξης της αγροτικής παραγωγής συντηρούνται, συμπληρωματικά των παραπάνω υποδομών, πλήθος ιδιοκτητών αποθηκευτικών χώρων, λοιπών βοηθητικών εγκαταστάσεων και κτημάτων στη νότια Χίο. Οι υποδομές της Ε.Μ.Χ (ακίνητα, μηχανήματα, εγκαταστάσεις) την καθιστούν ως τον σημαντικότερο οικονομικό Οργανισμό στο νησί. Τα γραφεία και η Διοίκηση στεγάζονται σε ιδιόκτητο κτίριο που βρίσκεται στην πρωτεύουσα της Χίου, στην οδό Κ. Μονομάχου 1.

6.4.1. Εργοστάσιο Μαστίχας

Αμέσως μετά τον πρώτο καθαρισμό της μαστίχας από τους ίδιους τους παραγωγούς, αυτή παραδίδεται στο εργοστάσιο μαστίχας της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, όπου και γίνεται η ταξινόμηση της μαστίχας σε κατηγορίες (ανάλογα με το μέγεθος του κόκκου), το πλύσιμο και το στέγνωμα των κόκκων, ο τελικός καθαρισμός και η συσκευασία της. Από το 2010 το εργοστάσιο της μαστίχας λειτουργεί σε νέες εγκαταστάσεις που βρίσκονται πλησίον του εργοστασίου τσίγκλας στην περιοχή της Καρδαμάδας Χίου.

6.4.2. Εργοστάσιο Τσίγκλας

Το εργοστάσιο τσίκλας βρίσκεται σε απόσταση 6 χλμ. περίπου από την πόλη της Χίου, στην περιοχή Καρδαμάδα. Εκεί παρασκευάζονται και συσκευάζονται όλα τα προϊόντα ΕΛΜΑ. Στον ίδιο χώρο λειτουργεί επίσης και η μονάδα παρασκευής του μαστιχελαίου, μέσω απόσταξης. Το 1955 η ΕΜΧ ξεκίνησε το σχεδιασμό της πρώτης τσίκλας με φυσική μαστίχα Χίου και το εργοστάσιο τσίκλας ετέθη σε λειτουργία 2 χρόνια αργότερα. Τον πρώτο χρόνο λειτουργίας του παράγαγε 8 τόνους τσίκλας ΕΛΜΑ (Ελληνική Μαστίχα), ενώ το 1962 η παραγωγή ανέβηκε στους 65 τόνους και το 1986 έφτασε τους 200 τόνους. Η παραγωγή της τσίκλας ξεκινάει με την ανάδευση των άυλων, με συγκεκριμένους παραμέτρους όσον αφορά θερμοκρασία, χρόνους ανάμιξης κτλ. Η ελαστική ζύμη που παράγεται, προωθείται σε ειδική μηχανή χάραξης, όπου μορφοποιείται σε συγκεκριμένες διαστάσεις, αυτές που ορίζει το βάρος και οι διαστάσεις του τελικού κουφέτου. Αμέσως μετά οι διαμορφωμένοι πυρήνες στεγνώνουν σε θάλαμο ελεγχόμενων συνθηκών (θερμοκρασίας, υγρασίας) προτού οδηγηθούν στις κουφετιέρες για την τελική φάση της επικάλυψης.

6.5. Μέλη

Ήδη από το 1938 και βάσει του ιδρυτικού Καταστατικού της Ε.Μ.Χ. ένας από τους βασικούς της σκοπούς ήταν «Η προστασία της Μαστίχας Χίου δια της συστηματοποίησης και επεξεργασίας και της από κοινού διαθέσεως αυτής, η εξύψωση του βιοτικού επιπέδου των Μαστιχοπαραγωγών διά της παροχής αυτοίς πάσης φύσεως υπηρεσιών και η δια της συνεργασίας των μελών αυτής Συνεταιρισμών επιδίωξις της προαγωγής της οικονομίας αυτών». Αυτός ο βασικός σκοπός εξακολουθεί να ισχύει ως τις μέρες μας υπερτονίζοντας την ανθρωποκεντρική διάσταση του Οργανισμού και τους κοινωνικούς κατ' επέκταση στόχους που υπηρετεί. Η ύπαρξη και λειτουργία της Ε.Μ.Χ. εξασφαλίζει στους μαστιχοπαραγωγούς τη διάθεση του συνόλου της παραγωγής τους, ανεξαρτήτως ποσότητας, τη γεωτεχνική, υλική και διοικητική υποστήριξη τους και ένα σταθερό και δίκαιο επίπεδο αμοιβών. Η Ε.Μ.Χ. υπάρχει για το συμφέρον των παραγωγών της και κάθε δραστηριότητα της, έχει ως τελικό στόχο τη διασφάλιση του εισοδήματος και των κόπων τους. Η αύξηση της τιμής της μαστίχας, που πραγματοποιήθηκε την προηγούμενη δεκαετία αλλά και η οικονομική κρίση που ξέσπασε στη χώρα μας από το 2008, άλλαξαν άρδην τις επαγγελματικές προοπτικές και βλέψεις πολλών με αποτέλεσμα η καλλιέργεια της μαστίχας να αποτελέσει για πολλούς

κύριο επάγγελμα και μεγάλος αριθμός νέων παραγωγών να προστεθεί στην καλλιέργεια της μαστίχας. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα τα δένδρα να καλλιεργούνται στο σύνολό τους και νέες εκτάσεις να φυτεύονται συνεχώς, γεγονός που δίνει νέα ζωή στην ύπαιθρο της νότιας Χίου. Η πρόσοδος των μαστιχοπαραγωγών από την καλλιέργεια του σχίνου είναι σημαντική και δικαίως, μιας και αντανακλά τον κόπο που χρειάζεται να καταβάλουν οι παραγωγοί καθ' όλη τη διάρκεια του έτους: Ήδη από τον Φεβρουάριο με τον καθαρισμό του δέντρου μέχρι τη διαδικασία παράδοσης της μαστίχας στην Ε.Μ.Χ. που γίνεται τον Γενάρη της επόμενης χρονιάς. Η Ε.Μ.Χ. σήμερα εκπροσωπεί περίπου 4.500 παραγωγούς, μέλη των αγροτικών οικογενειών, που ανήκουν στους 20 Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς των Μαστιχοχωρίων. Η Διοίκησή της ασκείται από εννεαμελές συμβούλιο τα μέλη του οποίου εκλέγονται κάθε τέσσερα χρόνια από τη Γενική Συνέλευση που αποτελεί το κυρίαρχο όργανο της Ε.Μ.Χ. Μέλη της Γενικής Συνέλευσης είναι οι 61 Αντιπρόσωποι που εκλέγουν τα μέλη των Πρωτοβάθμιων Συνεταιρισμών και συγκαλείται –εκτός εκτάκτων περιπτώσεων- μία φορά τον χρόνο. Στους Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς ανήκουν στην ουσία όλα τα φυσικά πρόσωπα που ασχολούνται με την παραγωγή της μαστίχας κατ' επάγγελμα κύριο ή δευτερεύον. Κάθε μαστιχοπαραγωγός έχει το δικαίωμα να εκλέγει τους αντιπροσώπους του πρωτοβάθμιου συνεταιρισμού στον οποίο ανήκει και διαθέτει από 0 – 3 ψήφους, ανάλογα με την ποσότητα μαστίχας που έχει παραδώσει εντός της τετραετίας. (Κουκούρη,2004 και Γιαλλούρη,2013)

6.5.1. Υπηρεσίες προς τους μαστιχοπαραγωγούς

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ), ανταποκρινόμενη στον ιδρυτικό της στόχο για τη στήριξη των μαστιχοπαραγωγών σε όλους τους τομείς, παρέχει προς τους 20 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς των μαστιχοπαραγωγών υπηρεσίες διοικητικής και γεωτεχνικής υποστήριξης, με σκοπό την προστασία όχι μόνο των ίδιων των μαστιχοπαραγωγών, αλλά και της παραγωγής της μαστίχας.

Ειδικότερα, στα πλαίσια των υπηρεσιών διοικητικής υποστήριξης, η Ε.Μ.Χ:

- Συμμετέχει και υλοποιεί αναπτυξιακά προγράμματα, επιλεγμένα είτε από το εθνικό

πεδίο δράσης είτε από τα προγράμματα της Ε.Ε.

- Μεριμνά για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων των Συνεταιρισμών.
- Παρέχει λογιστικοοικονομική εξυπηρέτηση προς τους Συνεταιρισμούς.
- Παρέχει στους συνεταιριζόμενους κάθε είδους βοήθεια, όσον αφορά στον εφοδιασμό σε λιπάσματα, ασπρόχωμα κλπ.
- Ενημερώνει για τους κοινοτικούς κανονισμούς και τις εθνικές αποφάσεις που αφορούν σε ειδικές επιδοτήσεις και ενισχύσεις κλάδων της γεωργίας.

Η γεωτεχνική υποστήριξη από την πλευρά της Ε.Μ.Χ προς τους μαστιχοπαραγωγούς είναι πολύπλευρη. Αναφέρουμε χαρακτηριστικά τα ακόλουθα:

- Προγραμματισμός, οργάνωση και υλοποίηση προγραμμάτων σε θέματα τεχνικών καλλιέργειας και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής.
- Παρακολούθηση και συμμετοχή στον ποιοτικό έλεγχο της μαστίχας και των λοιπών προϊόντων.
- Διερεύνηση των ασθενειών του μαστιχόδενδρου και ερευνάται η ορθολογική αντιμετώπιση του προβλήματος σε συνεργασία με το Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- Διερεύνηση των θρεπτικών ανάγκων του μαστιχόδενδρου και καθορισμός ενός προγράμματος λίπανσης για την ποιοτική και ποσοτική επίδραση των θρεπτικών αναγκών σε συνεργασία με το εργαστήριο εδαφολογίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.
- Επιχειρείται η γενετική ταυτοποίηση των ποικιλιών του μαστιχόδενδρου με μοριακές μεθόδους σε συνεργασία με το Εργαστήριο μοριακής βιολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.
- Εξερευνηση μεθόδων πολλαπλασιασμού του μαστιχόδενδρου και διερεύνηση της δυνατότητας δημιουργίας φυτώριου από την Ε.Μ.Χ. σε συνεργασία με το εργαστήριο ανθοκομίας και πολλαπλασιαστικού υλικού του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.
- Διερευνάται η πιθανότητα πιστοποίησης της καλλιέργειας του μαστιχόδενδρου κατά Agro 2.1, 2.2 (Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Καλλιέργειας) σε συνεργασία με τον Οργανισμό Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

- Διερευνάται το φάσμα δράσης εγκεκριμένων φυτοφαρμάκων στην καλλιέργεια του μαστιχόδενδρου σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

6.6. Συνεργάτες

Προϊόντα της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου ταξιδεύουν στην Ελλάδα και σε όλον τον κόσμο μέσω του δικτύου των συνεργατών του Συνεταιρισμού.

6.6.1. Ελλάδα

Στην ελληνική αγορά η [MEDITERRA A.E](#), θυγατρική της E.M.X., αποτελεί τον αποκλειστικό διανομέα των προϊόντων της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου

6.6.2. Εξωτερικό

Στις αγορές του εξωτερικού, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών διαθέτει αντιπροσώπους της στην Αίγυπτο, Τουρκία, Κύπρο, Συρία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Λίβανος, Ιορδανία, Ιράκ, Κουβέιτ, Πακιστάν, Ινδία, Παλαιστίνη, Μαρόκο και Λιβύη.

6.7. Διακρίσεις

Στη Συνεδρίαση της Διακυβερνητικής Επιτροπής για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, που έλαβε χώρα στις 26/11/2014, στην έδρα της UNESCO στο Παρίσι, εγκρίθηκε η πρόταση υποψηφιότητας για εγγραφή της «μαστίχας Χίου», ως πολιτισμικού αγαθού, στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO.

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, απέσπασε το Μάρτη του 2013 το Α΄ Βραβείο στην κατηγορία Πρωτογενούς Τομέα στα πλαίσια του εξαγωγικού Συνεδρίου Greek Exports Forum 2013 που πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα, κερδίζοντας έτσι την αναγνώριση ως συνεταιρισμός-πρότυπο, με ιδιαίτερα επιτυχημένη εξαγωγική στρατηγική και αντιστοίχως επιτυχημένα αποτελέσματα.

Το Εθνικό Βραβείο «Υπεύθυνης και Συνολικής Επιχειρηματικότητας» για το έτος 2012, απέσπασε η συμμετοχή της Ένωσης Μαστιχοπαγωγών Χίου στο διαγωνισμό Ευρωπαϊκών Βραβείων Προώθησης της Επιχειρηματικότητας που συντόνισε στην Ελλάδα το Υπουργείο Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων. Το επιχειρηματικό έργο που παρουσίασε η Ε.Μ.Χ και για το οποίο βραβεύτηκε είναι η ίδρυση της θυγατρικής της εταιρίας Mediterra S.A. και η ανάπτυξη του δικτύου καταστημάτων mastihasop με στόχο την προβολή και προώθηση προϊόντων μαστίχας σε όλο τον κόσμο.

Η τσίχλα ELMA classic το 2011 απέσπασε το βραβείο ανώτερης γεύσης – superior taste award από το έγκυρο International Taste and Quality Institute (ITQI). Η διάκριση αυτή είναι πολύ σημαντική καθώς αναγνωρίζεται η ποιοτική ανωτερότητα των προϊόντων .

Η κριτική επιτροπή απαρτίζεται από σεφ και γευσιγνώστες επιλεγμένους από τις 13 πιο αναγνωρισμένες λέσχες μαγείρων της Ευρώπης. Οι Chefs και οι Sommeliers αποφασίζουν για την γευστική ποιότητα των προϊόντων βασιζόμενοι αποκλειστικά στην γεύση τους αφού καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας οι ίδιοι δεν έχουν οπτική επαφή με τα τρόφιμα.

Στην Ένωση Μαστιχοπαγωγών Χίου ως ασφαλιστικό πρακτορείο απένειμε η Συνεταιριστική Ασφαλιστική το β' βραβείο «Αύξησης παραγωγής 2011».

Η μαστίχα Χίου βραβεύτηκε στην 1η Διαδραστική Πολυέκθεση «Γεύσεις & Ζωή» που πραγματοποιήθηκε στο Ζάππειο Μέγαρο στις 8-11 Απριλίου 2010 υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων ως το πιο παραδοσιακό προϊόν. Παραδοσιακό διότι προέρχεται από ελληνικές πρώτες ύλες, βασίζεται σε παραδοσιακή ελληνική συνταγή και αντικατοπτρίζει με τον καλύτερο τρόπο τα ήθη, τα έθιμα και την γαστρονομική κουλτούρα του τόπου προέλευσής του.

Η Ένωση Ελλήνων Επιστημόνων για την Προτυποποίηση και τυποποίηση απένειμε το 2007 στην Ένωση Μαστιχοπαγωγών Χίου τη διάκριση πρότυπου επιχειρηματία.

Η ΠΑΣΕΓΕΣ στην 67η Δ.Ε.Θ. το 2002 απένειμε στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου έπαινο για την πολυετή επιχειρηματική της δράση και την ανάπτυξη δικτύου καταστημάτων λιανικής πώλησης προϊόντων μαστίχας.

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου απέσπασε το 1ο βραβείο διαφημιστικής δημιουργίας στα πλαίσια του 3ου Φεστιβάλ ελληνικής διαφημιστικής δημιουργίας 1993 για το τηλεοπτικό σποτ της, «ΕΛΜΑ – δεν αρκεί να μασάς».

Τον Ιανουάριο του 1992 το Επιμελητήριο Χίου απένειμε στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου το μετάλλιο του με ευχαριστίες για την πολύπλευρη συμβολή της στην κοινωνική και οικονομική ανάπτυξη του νομού της Χίου.

Το 1980 το Υπουργείο Γεωργίας βράβευσε την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου για το ενδιαφέρον και την πολύτιμη συμβολή της στην ανάπτυξη της αγροτικής οικονομίας με το έργο της στον τομέα της συγκέντρωσης, επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας της μαστίχας.

Ο Κωνσταντίνος, βασιλεύς των Ελλήνων, απένειμε το 1967 στον κύριο Γεώργιο Σταγκούλη, πρώτο Πρόεδρο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου τον «χρυσόν σταυρόν του ημέτερου τάγματος Γεωργίου του Α'»

Η θυγατρική της EMX, Μεντιτέρρα Α.Ε. και τα καταστήματα της MastihaShop έχουν αποσπάσει πληθώρα βραβεύσεων.

6.8. Mediterra S.A.

Η MEDITERRA ABEΣΣΕ ιδρύθηκε το καλοκαίρι του 2002 στα πλαίσια της αναδιοργάνωσης της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, με βασικό σκοπό:

- Την δημιουργία ενός μόνιμου μηχανισμού προβολής για τη μαστίχα Χίου
- Τον σχεδιασμό και παραγωγή προϊόντων

- Την διαμόρφωση της εμπορικής πολιτικής της Μαστίχας
- Την ανάπτυξη δικτύου καταστημάτων λιανικής πώλησης
- Τον σχεδιασμό και εκτέλεση προωθητικών ενεργειών

Η εταιρία σήμερα διαχειρίζεται καταστήματα στην Ελλάδα και το εξωτερικό , λειτουργεί μονάδα παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων στη Χίο όπου παρασκευάζονται περίπου 100 διαφορετικά προϊόντα και είναι διανομέας στην Ελλάδα:

- της μαστίχας Χίου
- της τσίκλας ΕΛΜΑ
- των παρα-φαρμακευτικών προϊόντων mastihatherapy
- των ζαχαρωδών προϊόντων cultura mediterranea
- των λικέρ μαστίχας ENOSIS & KENTOS

Λαμβάνοντας υπόψη το γεγονός ότι η φυσική Μαστίχα Χίου αποτελεί προϊόν-πρόταση ευημερίας σε συνδυασμό με τις σύγχρονες αντιλήψεις περί του well being, τις διογκούμενες διατροφικές και περιβαλλοντικές ανησυχίες, την διάθεση αναζήτησης σταθερών αξιών και πολιτιστικών αναφορών τα mastihasop φιλοδοξούν να αποτελέσουν όχημα μιας σύγχρονης πρότασης προς όλους εκείνους που εμφορούνται από ανάλογες αντιλήψεις σε παγκόσμιο επίπεδο. Μια πρόταση που διαφεύγει του εθνικού προσδιορισμού ή του γενέθλιου τόπου, που με αφορμή τη Μαστίχα θα μπορέσει να προωθήσει συναφή ή μη προϊόντα που στο σύνολο τους, συνεπικουρούμενα από τον μύθο και το πολιτισμό της περιοχής, θα στοχεύουν στην ικανοποίηση των παραπάνω τάσεων και αναγκών.

6.8.1. Ημερομηνίες σταθμός

- Ιούλιος 2002: 1ο mastihasop στην Ελλάδα
- Ιανουάριος 2005: διανομέας της Μαστίχας Χίου στην Ελλάδα
- Ιούνιος 2005: Η Attica Ventures μέτοχος της Mediterra S.A.
- Μάρτιος 2006: Ψηφίζεται ως μία εκ των 15 πλέον καινοτόμων επιχειρήσεων στην Ελλάδα.
- Σεπτέμβριος 2006: mastihasop στην Κύπρο

- Δεκέμβριος 2006: Η TSAKOS Shipping Group μέτοχος της Mediterra S.A.
- Ιανουάριος 2007: Δημιουργία Μονάδας Παραγωγής στη Χίο
- Μάιος 2007: Rising Star 2007 στον ετήσιο διαγωνισμό retailer
- Δεκέμβριος 2007: mastihashop στην Jeddah
- Απρίλιος 2007: mastihashop στη Νέα Υόρκη
- Φεβρουάριος 2008: Χρυσός Ήλιος στα Superbrands 2008
- Φεβρουάριος 2008: Είσοδος στην Εναλλακτική Αγορά του Χ.Α.Α.
- Δεκέμβριος 2008: mastihashop στο Παρίσι
- Απρίλιος 2011: ιδρύεται το πρώτο Παντοπωλείο
- Σεπτέμβριος 2011: ανάληψη διανομής τσίκλας ΕΛΜΑ

6.8.2. Διακρίσεις

1. mastihashop project: στα 50 καλύτερα επιχειρηματικά σενάρια στην Ελλάδα για το 2003
2. mastihashop Αθηνών: ένα από τα 10 καλύτερα καταστήματα λιανικής πώλησης, στην κατηγορία food store, στον ετήσιο διαγωνισμό retailer για το 2003 και 2005
3. Σαμπουάν μαστίχας: 1ο βραβείο στο ετήσιο διαγωνισμό beaute
4. Μεταλλικές συσκευασίες : Χρυσό ΕΡΜΗΣ (1ο Βραβείο) στην κατηγορία «Συσκευασία» στον ετήσιο διαγωνισμό διαφήμισης, 2004
5. Εταιρική ταυτότητα : Ασημένιο ΕΡΜΗΣ (2ο Βραβείο) στην κατηγορία «Εταιρική Ταυτότητα» στον ετήσιο διαγωνισμό διαφήμισης, 2004
6. Website mastihashop: 1ο βραβείο στον ετήσιο γραφιστικής και εικονογράφησης ΕΒΓΕ, 2005
7. Μεταλλικές συσκευασίες: Έπαινο στον ετήσιο γραφιστικής και εικονογράφησης ΕΒΓΕ, 2005
8. Συσκευασία καφέ: 1ο βραβείο στον ετήσιο γραφιστικής και εικονογράφησης ΕΒΓΕ, 2005
9. Συσκευασία οδοντόπαστας: Έπαινο στον ετήσιο γραφιστικής και εικονογράφησης ΕΒΓΕ, 2005
10. mastihashop Αθηνών: ένα από τα 10 καλύτερα καταστήματα λιανικής πώλησης, στην κατηγορία rising star, στον ετήσιο διαγωνισμό retailer για το 2004

11. mastihashop Αθηνών: ένα από τα 10 καλύτερα καταστήματα λιανικής πώλησης, στην κατηγορία retail campaign, στον ετήσιο διαγωνισμό retailer για το 2005
12. Σειρά προϊόντων mastihashotherapy: 1ο Ευρωπαϊκό Βραβείο συσκευασίας στον Ευρωπαϊκό διαγωνισμό γραφιστικής European Design Awards 2006.

6.9. Μαστίχα Χίου: Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης

Η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε το 1992 [τον κανονισμό 2081/92](#) (αντικαταστάθηκε από τον [510/2006](#)), για την προστασία των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων. Ως «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η Μαστίχα Χίου από το 1997, έχει χαρακτηριστεί ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), βάσει του υπ' αριθμ. 123/1997 Κανονισμού (L0224/24-1-97) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει καταχωρηθεί στον σχετικό Κοινοτικό Κατάλογο των Προϊόντων Π.Ο.Π. Τα Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης φέρουν το σήμα ΠΟΠ .

Η αναγνώριση ΠΟΠ, για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα δίνει τη δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, και αφ' ετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους.

Οι καταχωρημένες ονομασίες για τα προϊόντα ΠΟΠ προστατεύονται από οποιαδήποτε

άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση για προϊόντα τα οποία δεν παράγονται σύμφωνα με τις ειδικές προδιαγραφές που έχει κάθε προϊόν, καθώς επίσης και από κάθε αντιποίηση, απομίμηση, υπαινιγμό, ψευδή ή απατηλή ένδειξη όσον αφορά την προέλευση, καταγωγή ή φύση του προϊόντος και από κάθε άλλη πρακτική ικανή να παραπληροφορήσει το κοινό σχετικά με την πραγματική καταγωγή του προϊόντος.

Εκτός από τα προϊόντα ΠΟΠ η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θεσπίσει τα προϊόντα ΠΓΕ και ΕΠΠΕ.

Συγκεκριμένα:

- Ως «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.
- Τα «Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα – ΕΠΠΕ» είναι κυρίως προϊόντα μεταποίησης που χαρακτηρίζονται από τη σύσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους, που έχει ιστορία δεκαετιών ή και αιώνων και ενσωματώνει την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα, δηλαδή τη λαογραφία και τις παραδόσεις του λαού που τα παράγει. Τα προϊόντα αυτά βασίζονται στην παράδοση και τη διατροφική κουλτούρα των Ευρωπαίων πολιτών και παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας και στις ειδικές συνθήκες παραγωγής και μεταποίησης.(Ε.Μ.Χ. <http://www.gummastic.gr/>)

ΚΑΙΦΑΛΛΑΙΟ 7. ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

7.1. Ιστορικό Ένωσης

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων, Santo, ιδρύθηκε το 1947. Σήμερα αποτελεί έναν από τους δυναμικότερους Συνεταιρισμούς της Ελλάδας με 1200 -μέλη. Δέσμευση της Santo είναι η διαφύλαξη της τοπικής παράδοσης και ιστορίας, η προστασία των παραδοσιακών καλλιέργειών, η παραγωγή οίνων και παραδοσιακών τοπικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη (ΠΟΠ)υψηλής ποιότητας και η αειφόρος γεωργική ανάπτυξη του νησιού. Οι παραδοσιακές καλλιέργειες από τους αγρότες- μέλη της, αποτελούν εγγύηση για την αυθεντικότητα των προϊόντων Santo.

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών προϊόντων ιδρύθηκε με κύριο σκοπό να προστατεύει τα συμφέροντα των αγροτών του νησιού. Αυτός παραμένει ο σκοπός της μέχρι και σήμερα. Η επιχειρηματική της δράση, εκπροσωπώντας όλους τους αγρότες του νησιού, είναι βασισμένη στη διαφάνεια και το σεβασμό, συνεισφέρει με πολλούς τρόπους στη οικονομική ανάπτυξη της τοπικής κοινωνίας και μεριμνά για την αειφόρο γεωργική ανάπτυξη στη Σαντορίνη, προσφέροντας καλύτερες συνθήκες εμπορίου και διασφαλίζοντας τα δικαιώματα των παραγωγών και των εργατών.

Το οινοποιείο της Santo Wines πάνω στην Καλντέρα είναι χτισμένο σε διαφορετικά επίπεδα, ώστε να αξιοποιείται η βαρύτητα, λόγω υψομετρικής διαφοράς, από τις σταφυλοδόχους ως την εμφιάλωση, μειώνοντας τη χρήση των αντλιών και αναβαθμίζοντας την ποιότητα των οίνων. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο, με υπέροχη θέα στην καλντέρα απ' άκρη σ' άκρη και υποδέχεται κάθε χρόνο περισσότερους από 100.000 επισκέπτες απ' όλον τον κόσμο.

Το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης επενδύει στη συνεχή βελτίωση των τεχνικών καλλιεργειών και οινοποίησης, ενώ διατηρεί φυτώριο γηγενών ποικιλιών, η μελέτη και πειραματική καλλιέργεια των οποίων διασφαλίζει τη διατήρηση της βιοποικιλότητας του Θηραϊκού αμπελώνα. Το Τμήμα του Πρωτογενούς Τομέας, διατηρεί αμπελώνα

Πρότυπης Βιολογικής καλλιέργειας από όπου παράγονται οι μονοποικιλιακοί Βιολογικοί οίνοι SantoWines.

Η ανάδειξη όλων των τοπικών προϊόντων του νησιού με βάση τις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή με έμφαση στην ιδιαιτερότητα, στη μοναδικότητα και στην αξιοπιστία είναι η βασική αποστολή της Ένωσης. Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη, το Τοματάκι Σαντορίνης ΠΟΠ, η Φάβα Σαντορίνης ΠΟΠ, η κάπαρη, τα καπαρόφυλλα καθώς και παραδοσιακά γλυκά όπως σταφύλι, τοματάκι είναι τα προϊόντα που διαθέτει η Santo, εξαιρετικά προϊόντα πρεσβευτές της Σαντορίνης με διακριτή θέση στην παγκόσμια αγορά.

7.2. Εγκαταστάσεις

Οι εγκαταστάσεις της Santo, περιλαμβάνουν το οινοποιείο SANTOWINES που είναι από τα πιο σύγχρονα όχι μόνο της Σαντορίνης αλλά ολόκληρης της Ελλάδας, το μοναδικό πλέον στο νησί εργοστάσιο επεξεργασίας για το Τοματάκι Σαντορίνης «SANTO», και το Κέντρο Οινοτουρισμού **SantoWines**, τον επισκέψιμο χώρο του οινοποιείου, το οποίο με την εκπληκτική θέα στην Καλντέρα και τις άρτιες υποδομές φιλοξενίας, έχει καθιερωθεί ανάμεσα στους πιο σημαντικούς προορισμούς οινοτουρισμού της χώρας με 400.000 επισκέπτες κάθε χρόνο.

Κατά την διαδικασία παραγωγής εφαρμόζονται τα Συστήματα Διαχείρισης Υγιεινής, Ασφάλειας και Ποιότητας HACCP και ISO 9001-2000 λειτουργεί στο νησί.

7.2.1. Οινοποιείο

Σήμερα, είναι ένα από τα πιο σύγχρονα οινοποιεία της Ελλάδας η τεχνολογική τελειότητα εναρμονίζεται θαυμάσια με την μοναδικότητα φυσικού τοπίου του νησιού. Το νέο οινοποιείο ολοκληρώθηκε και λειτουργεί από το 1992 στο χωριό Πύργος, πάνω στην καλντέρα. Η καινοτομία στην αρχιτεκτονική του συνίσταται στο ότι είναι χτισμένο σε διαφορετικά επίπεδα, όπως ακριβώς έχουν διαμορφωθεί τα διαφορετικά επίπεδα, οι ονομαστές «πεζούλες», του αμπελώνα που το περιβάλλουν.

Κατά τη διάρκεια της παραγωγής αξιοποιείται η υψομετρική διαφορά των επιπέδων

όπου το φυσικό φαινόμενο της βαρύτητας από τις σταφυλλοδόχους ως την εμφιάλωση, αντικαθιστά τη χρήση αντλιών για την μεταφορά του μούστου και του κρασιού που θα καταπονούσε το προϊόν και έτσι τελικά αναβαθμίζεται η ποιότητα των οίνων **SantoWines**.

Το οινοποιείο είναι χωρητικότητας 4.000 τόνων και διαρκώς εκσυγχρονίζεται επενδύοντας σε νέο εξοπλισμό ώστε να διαθέτει πάντα τεχνολογία αιχμής. Στις κάβες του οινοποιείου, διατηρείται μεγάλη συλλογή οίνων, λευκών, ερυθρών και Vinsanto οι οποίοι παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια.

7.2.2. Εργοστάσιο μεταποίησης / Επεξεργασία για το τοματάκι Σαντορίνης

Η καλλιέργεια της τομάτας στη Σαντορίνη ξεκίνησε στα τέλη του 18ου αιώνα. Αρχικά η μεταποίησή της στηρίχθηκε στην οικιακή επεξεργασία και αργότερα στην βιομηχανική, αφού χάρις στην υψηλή ποιότητά του, ο τοματοπολτός της Σαντορίνης γρήγορα έγινε επώνυμος και καταξιώθηκε στην αγορά. Από το 1925, η δυναμική της καλλιέργειας ήταν τόσο μεγάλη, ώστε συνολικά λειτούργησαν στην Σαντορίνη εννέα εργοστάσια επεξεργασίας τομάτας. Το 1952 κατασκευάστηκε το εργοστάσιο επεξεργασίας τομάτας «ΣΑΝΤΟ» της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων στο Μονόλιθο, το οποίο είναι το μοναδικό που λειτουργεί πλέον στο νησί. Πρόκειται για ένα υπέροχο από αρχιτεκτονική άποψη βιομηχανικό κτίριο της εποχής, για το οποίο ο Συνεταιρισμός, αξιοποιώντας χρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση το 2015, υλοποίησε επιδοτούμενο επενδυτικό πρόγραμμα για την αναπαλαίωση του κτιρίου και τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων, με στόχο η SANTO να συνεχίσει να παράγει προϊόντα gourmet υψηλής ποιότητας από Τοματάκι Σαντορίνης ΠΟΠ αλλά και να δημιουργήσει νέα καινοτόμα προϊόντα που να αναδεικνύουν την μοναδικότητα της τοπικής πρώτης ύλης για τους καταναλωτές σε όλον τον κόσμο που αναζητούν αυθεντικές γεύσεις. Σε ξεχωριστό, ειδικά διαμορφωμένο χώρο των εγκαταστάσεων, πραγματοποιείται η επεξεργασία και η τυποποίηση της φάβας Σαντορίνης ΠΟΠ, της κάπαρης, των καπαρόφυλλων και των υπόλοιπων προϊόντων Santo.

7.2.3. Κέντρο Οινοτουρισμού

Η **SantoWines** δημιούργησε το 1992 ταυτόχρονα με την κατασκευή του σύγχρονου οινοποιείου, το Κέντρο Οινοτουρισμού, τον επισκέψιμο πολυχώρο του Οινοποιείου, που είναι αφιερωμένος στο κρασί, τα τοπικά αγροτικά προϊόντα, τη γαστρονομία και τον πολιτισμό του νησιού. Με υπέροχη θέα στην Καλντέρα απ άκρη σε άκρη και με φόντο το ηφαίστειο, πάνω από 400.000 επισκέπτες ετησίως από όλον τον κόσμο απολαμβάνουν μια ολοκληρωμένη οινική και γαστρονομική εμπειρία που περιλαμβάνει ξενάγηση στο οινοποιείο της SantoWines, επίσκεψη στις κάβες παλαιώσης, προβολή οπτικοακουστικού θεάματος για τον αμπελώνα, την οινοποιητική παράδοση και το κρασί της Σαντορίνης, γευσιγνωσία, δοκιμή κρασιών και παραδοσιακών γεύσεων του νησιού. Επίσης φιλοξενεί σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, τελετές γάμων, δεξιώσεις και ειδικά events.

7.2.4. Υποκατάστημα Αθηνών

Η Santo διατηρεί και ένα υποκατάστημα στην Αθήνα, για την εξυπηρέτηση των πελατών και διανομή των προϊόντων της σε όλη την Ελλάδα. Βρίσκεται στο Περιστέρι, στην οδό Σοφοκλή Βενιζέλου 11. Τηλέφωνο επικοινωνίας: 210 5153163

7.3. Γεωγραφία και Βιολογία

Σε ένα τόσο ιδιαίτερο ηφαιστειακό οικοσύστημα, είναι φυσικό να περιμένει κανείς να παράγονται προϊόντα με μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά: Το Ασύρτικο, η φάβα και το Τοματάκι Σαντορίνης.

Το κλίμα στη Σαντορίνη είναι έντονα ξηροθερμικό, με σποραδικές και συνήθως μεγάλης έντασης βροχοπτώσεις κυρίως κατά την χειμερινή περίοδο, το μέσο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται σε 349,7 mm. Επικρατούν σχετικά υψηλές θερμοκρασίες και οι ισχυροί άνεμοι, που παρατηρούνται ιδίως κατά το καλοκαίρι.

7.3.1. Ανυδρες καλλιέργειες / Dry farming

Τα φυτά δεν αρδεύονται τεχνητά ενώ οι βροχοπτώσεις είναι σπάνιες. Το έλλειμμα των βροχοπτώσεων και ιδιαίτερα κατά τους θερινούς μήνες, έρχεται να καλύψει η νυχτερινή υγρασία, η οποία στην Σαντορίνη είναι πολύ μεγαλύτερη από κάθε άλλο νησί των Κυκλάδων. Οι υψηλές θερμοκρασίες της ημέρας ιδίως κατά την θερινή περίοδο, προκαλούν έντονη εξάτμιση του θαλάσσιου νερού της καλντέρας, οι υγρές αυτές αέριες μάζες όταν πνέουν δυτικοί άνεμοι υποχρεώνονται να υπερπηδήσουν το τείχος της καλντέρας (ως και 350 μέτρα), με αποτέλεσμα όταν ανέρχονται να ψύχονται, να σχηματίζουν νέφη υγρασίας η οποία απορροφάτε από τη θηραϊκή γη και ενυδατώνει με φυσικό τρόπο τις καλλιέργειες. Γι αυτό το λόγο η στρεμματική απόδοση των φυτών είναι χαμηλή αλλά οι καρποί που δίνουν έχουν εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά

7.3.2. Οργανική καλλιέργεια

Το ηφαιστειακό έδαφος και το κλίμα της Σαντορίνης δεν ευνοούν την ανάπτυξη ασθενειών στα φυτά και στο αμπέλι. Παραδοσιακά, οι αγρότες δεν χρησιμοποιούν φυτοφάρμακα, κι έτσι ουσιαστικά η καλλιέργεια στο νησί έχει τα χαρακτηριστικά της βιολογικής καλλιέργειας. Πολλά μέλη του συνεταιρισμού έχουν την επίσημη πιστοποίηση της Βιολογικής καλλιέργειας, όπως επίσης η Ένωση διαθέτει Πρότυπο Αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας απ' όπου προέρχονται οι μονοποικιλιακοί Βιολογικοί οίνοι SantoWines.

7.3.3. Χειρονακτική εργασία

Όλες οι εργασίες σε όλα τα στάδια παραγωγή της φάβας, για το τοματάκι (σπορά, καλλιέργεια, συγκομιδή) αλλά και στον αμπελώνα, από το κλάδεμα μέχρι τον τρύγο, γίνονται χειρονακτικά. Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι μεγάλη, οι αγρότες έχουν διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα, τις λεγόμενες «πεζούλες», ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και η απορρόφηση του βρόχινου νερού.

7.3.4. Ο αμπελώνας της Σαντορίνης

Ο αμπελώνας της Σαντορίνης εκτείνεται σήμερα σε 13.000 στρέμματα, είναι μοναδικός στον κόσμο και αποτελεί παγκόσμιο μνημείο κληρονομιάς.

Ηφαιστειογενές έδαφος: Η έκρηξη του ηφαιστείου διαμόρφωσε ένα μοναδικής όψης έδαφος, που αποτελείται από λάβα, τέφρα και ελαφρόπετρα. Η σύστασή του, έχει ως αποτέλεσμα την χαμηλή στρεμματική απόδοση των αμπελιών, αποτελεί την φυσική «ασπίδα» τους στις ασθένειες και χαρίζει στα σταφύλια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Είναι αυτόριζος, καθώς η ασθένεια της φυλλοξηήρας που κατέστρεψε ολόκληρο τον αμπελώνα της Ευρώπης στα μέσα του 19ου αιώνα δεν τον «άγγιξε» ποτέ αφού το ηφαιστειακό έδαφος έχει φυσική αντίσταση στις ασθένειες. Έτσι η ιστορία των αμπελιών που μεγαλώνουν στο νησί φθάνει τα χιλιάδες χρόνια.

Η καλλιέργειά του είναι άνυδρη. Οι βροχές είναι σπάνιες και τα φυτά δεν ποτίζονται παρά μόνο με φυσικό τρόπο, όταν αντλούν την υγρασία που χρειάζονται από την ομίχλη που δημιουργείται από την θαλασσινή αύρα η οποία απορροφάται από την πλούσια σε κίσηρη θηραϊκή γη. Γι αυτό το λόγο η στρεμματική απόδοση δεν ξεπερνά τα 400 κιλά ανά στρέμμα. Ο αμπελώνας καλλιεργείται με ιδιαίτερο ανθρώπινο μόχθο και φροντίδα. Η διαμόρφωση του εδάφους σε αναβαθμίδες, τις γνωστές «πεζούλες», για την διευκόλυνση της καλλιέργειας είναι ένα ιδιαίτερο γνώρισμα του Σαντορινιού αμπελώνα. Η παραδοσιακή καλλιέργεια της αμπέλου χαρακτηρίζεται από τον ξεχωριστό τρόπο κλαδέματος που έχουν εφεύρει εδώ και εκατοντάδες χρόνια οι καλλιεργητές, που ονομάζεται «κουλούρα». Τα κλήματα παραμένουν χαμηλά στο έδαφος, πλέκονται σε σχήμα καλαθιού και έτσι τα σταφύλια ωριμάζουν μέσα στην αγκαλιά της αμπέλου προστατευμένα από τους δυνατούς ανέμους.

7.3.5. Γηγενείς ποικιλίες

Η ποικιλία που μεγαλουργεί στην «πατρίδα» της, τη Σαντορίνη, είναι το πολυδύναμο Ασύρτικο. Μόνο του ή μαζί με το αρωματικό Αθήρι και το ντελικάτο Αηδάνι μας χαρίζει τους οίνους Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Σαντορίνη. Λευκοί ξηροί οίνοι με υψηλή οξύτητα, έντονη ορυκτότητα στη γεύση, ιδιαίτερα επιδεκτικοί στην παλαίωση.

7.4. Προϊόντα

7.4.1. Ασύρτικο Σαντορίνης ΠΟΠ

Το Ασύρτικο μεγαλουργεί στην «πατρίδα» του, την ηφαιστειακή γη της Σαντορίνης. Οινοποιείται μόνο του ή σε συνδυασμό με το αρωματικό Αθήρι και το ντελικάτο Αηδάνι και δίνει τους οίνους ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ: το Σαντορίνη Ασύρτικο, το Σαντορίνη Νυχτέρι και το Vinsanto τον παραδοσιακό επιδόρπιο οίνο από λιαστά σταφύλια.

Τα λευκά κρασιά της Σαντορίνης συνδυάζουν με μοναδικό τρόπο την υψηλή οξύτητα, την ορυκτή αίσθηση και την μεταλλικότητα στην γεύση. Ζωηρά, σπινθηροβόλα, με πλούσιο σώμα και αρώματα εσπεριδοειδών. Είναι ιδιαίτερα επιδεκτικό στην παλαίωση η οποία του χαρίζει ιδιαίτερη πολυπλοκότητα και αρώματα μελιού, τσαγιού και δρυός.

7.4.2. Φάβα Σαντορίνης ΠΟΠ

Η «Φάβα Σαντορίνης», είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και προέρχεται από το φυτό “Lathyrus Clymenum L.” Σπόροι του είδους αυτού βρέθηκαν αποθηκευμένοι εντός πήλινων δοχείων στην υστερομινωική πόλη του Ακρωτηρίου, αποδεικνύοντας μια διαδρομή 3.500 χρόνων της καλλιέργειας πάνω στο νησί.

Η "Φάβα Σαντορίνης" έχει ιδιαίτερα υψηλή θρεπτική αξία καθώς είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και υδατάνθρακες. Η παραδοσιακή μέθοδος επεξεργασίας που περιλαμβάνει ωρίμαση σε υπόσκαφες κάναβες και ξήρανση στον ήλιο της , χαρίζουν αφρώδη, βελούδινη υφή και υπόγλυκη γεύση.

7.4.3. Τοματάκι Σαντορίνης ΠΟΠ

Το σαντορινιό τοματάκι είναι μοναδικό στο είδος του. Η ποικιλία του μικρόκαρπη, με φυσική γλυκύτητα και έντονα αρώματα. Μόνο το Τοματάκι Σαντορίνης λόγω της ιδιαίτερης σύστασής του, μπορεί να μας δώσει πολτό, ο οποίος είναι βελούδινος και

πλουσιότερος σε λυκοπένιο και αντιοξειδωτικά σε σχέση με οποιονδήποτε άλλον τοματοπολτό.

7.4.4. Κάπαρη και Καπαρόφυλλα

Από την άγρια κάπαρη που φυτρώνει στην ηφαιστειακή θηραϊκή γη, συλλέγουμε τον ανθό και τα φύλλα. Πρόκειται για μια τροφή πλούσια σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικά που έχει ιδιαίτερα πικάντικη νοστιμιά!

8.4.5. Οίνος

Οι κυριότεροι τύποι των κρασιών που παράγει ο Συνεταιρισμός είναι το Σαντορίνη Ασύρτικο, το Σαντορίνη Ασύρτικο Reserve, το Σαντορίνη Ασύρτικο Grand Reserve, το Σαντορίνη Νυχτέρι, το Σαντορίνη Νυχτέρι Reserve και ο αφρώδης οίνος λευκός brut φτιαγμένος με την methode traditionnelle.

7.5. ΧΡΟΝΟΛΟΓΙΟ

1947: Ίδρυση της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων

1971: Ο οίνος Σαντορίνη και ο οίνος Νυχτέρι αποκτούν βάσει της νομοθεσίας τον χαρακτηρισμό ΟΠΑΠ Σαντορίνη (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας)

1992: Λειτουργία του νέου οινοποιείου στο χωριό Πύργος και του επισκέψιμου χώρου Κέντρο Προβολής Οίνων Σαντορίνης SantoWines

2000: Εφαρμογή πρότυπου αναπτυξιακού μοντέλου με βάση τη συνέργια τουρισμού και αγροτικής παραγωγής μέσω της αξιοποίησης κοινοτικών και εθνικών προγραμμάτων, επενδύσεις σε τεχνολογία και σε ανθρώπινο δυναμικό, διασφάλιση μοναδικότητας των αγροτικών προϊόντων με την πιστοποίησή τους ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, χρήση σύγχρονων εργαλείων marketing, ενίσχυση παραγωγών, επιστημονική έρευνα.

2001: Διατύπωση του Οράματος: Συλλογικότητα – Ποιότητα – Αυθεντικότητα – Αειφόρος ανάπτυξη

2002: Ο οίνος Vinsanto αποκτά βάσει της νομοθεσίας τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ Σαντορίνη (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης)

2008: Εκσυγχρονισμός εργοστασίου επεξεργασίας και τυποποίησης προϊόντων από Τοματάκι Σαντορίνης

2009: Έναρξη προγράμματος προβολής των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη στην αγορά της Αμερικής με τίτλο «Wines from Santorini» για την καθιέρωση του brand Santorini ως premium οίνος υψηλής ποιότητας και αξίας

2010: Η Επίτευξη των στόχων: Καταγράφεται αύξηση στην παραγωγή αγροτικών προϊόντων, αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων για τη φάβα και το τοματάκι, και αύξηση νέων σε ηλικία μελών του Συνεταιρισμού.

2013: Το Τοματάκι Σαντορίνης αποκτά βάσει της νομοθεσίας τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ

2016: Πλήρης αναπαλαίωση και ανακαίνιση του εργοστασίου επεξεργασίας για το Τοματάκι Σαντορίνης, εκσυγχρονισμός εξοπλισμού και λειτουργία επισκέψιμου χώρου προβολής των αγροτικών προϊόντων της Σαντορίνης (ιστοσελίδα της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών προϊόντων – Santo Wines <https://www.santowines.gr>)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στην παρούσα εργασία έγινε μια προσπάθεια να παρουσιαστούν οι ελληνικοί αγροτικοί αναγκαστικοί συνεταιρισμοί, και να γνωρίσουμε καλύτερα την ιστορία και τις δραστηριότητές τους.

Στα πλαίσια της θεωρητικής επισκόπησης των νόμων, των σκοπών και των αρχών που διέπουν τους συνεταιρισμούς, έγιναν κατανοητά τα κύρια στοιχεία συγκρότησης και λειτουργίας των συνεταιρισμών. Παρά την απόδοση πολλών ορισμών, οι συνεταιρισμοί εξυπηρετούν ένα κοινό σκοπό, τη βελτίωση του οικονομικού, κοινωνικού και πολιτιστικού επιπέδου των μελών της.

Μελετώντας τόσο τους αγροτικούς συνεταιρισμούς όσο και τους αναγκαστικούς συνεταιρισμούς που παρουσιάζονται πιο πάνω, είναι εμφανής η ανάγκη για μαζική συμμετοχή των παραγωγών στους συνεταιρισμούς, καθότι με αυτό τον τρόπο αυξάνεται η ποσότητα του προϊόντος που καλείται ο συνεταιρισμός να διαχειριστεί και αυτό συνεπάγεται την μεγιστοποίηση της διαπραγματευτικής του δύναμης, λόγω επίτευξης οικονομιών μεγέθους.

Άξια αναγνώρισης, είναι η προσπάθεια των ελληνικών αναγκαστικών συνεταιρισμών να αποκτήσουν μια θέση στο παγκόσμιο οικονομικό στερέωμα, μέσα από τον εκσυγχρονισμό μηχανημάτων και μεθόδων που χρησιμοποιούν, την προώθηση των προϊόντων τους όχι μόνο σε ευρωπαϊκές αλλά και σε διεθνείς αγορές, και σαφώς, μεταποιώντας, τυποποιώντας και πιστοποιώντας τα παραγόμενα προϊόντα τους.

Ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Κιτροπαραγωγών Κρήτης έχοντας αναλάβει τη συγκέντρωση, τη μεταποίηση και την εμπορία των παραγόμενων κίτρων έχει καταφέρει να διαπρέψει στις αγορές της Γερμανίας, της Ιταλίας, της Αγγλίας και της Αυστρίας, αντιμετωπίζοντας μόνο ένα μικρό ανταγωνισμό από την πλευρά της Ιταλίας.

Ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης φέροντας την αποκλειστική ευθύνη συγκέντρωσης, επεξεργασίας, τυποποίησης και διάθεσης του κρόκου, έχει καταφέρει να κατακτήσει τις αγορές του εξωτερικού και να διασφαλίσει την ποιότητα που συνοδεύει την ονομασία "ΚΡΟΚΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ", η οποία έχει καταχωρηθεί ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

Ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Οινοποιών Σάμου, παράγει πιστοποιημένα κρασιά, τα οποία εκτός από την ελληνική αγορά διατίθενται σχεδόν σε όλο τον κόσμο. Τα βραβευμένα αυτά κρασιά εξάγονται σε ευρωπαϊκές, σκανδιναβικές και προσφάτως στις χώρες τις Άπω Ανατολής. Οι εξαγωγές φτάνουν στο 80% της ετήσιας παραγωγής.

Ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Μαστιχοπαραγωγών Χίου, αποτελεί το φορέα αποκλειστικής διαχείρισης της φυσικής μαστίχας Χίου τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Η Μαστίχα αποτελεί Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), και εξάγεται σε όλο τον κόσμο, μέσα από ένα σύστημα συνεργατών του συνεταιρισμού.

Ο αναγκαστικός συνεταιρισμός Θηραϊκών προϊόντων έχοντας αναλάβει τη παραγωγή οίνων και παραδοσιακών τοπικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη (Π.Ο.Π) έχει καταφέρει να κατακτήσει διακριτή θέση για τα προϊόντα Santo στη παγκόσμια αγορά.

Παρά την μακροχρόνια παράδοσή τους, οι συνεταιρισμοί παραμένουν σύγχρονες δυναμικές επιχειρήσεις με δυνατότητα ανάπτυξης και λαμπρές προοπτικές. Αυτό όμως απαιτεί συλλογική δουλειά και άριστες σχέσεις αλληλεπίδρασης μελών και συνεταιρισμού.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αβδελίδης, Π. (1986). Το αγροτικό συνεταιριστικό κίνημα στην Ελλάδα. Ιστορική εξέλιξη και δράση. Προβλήματα και προοπτικές ανάπτυξης. Αθήνα: Παπαζήση.
- Ανυφαντάκη, Α., «Η Ένωση Κιτροπαραγωγών Κρήτης,» Μ.Ε., Σ.Τε.Γ.Τε.Τ, Τ.Ε.Ι. Κρήτης, Κρήτη, Ελλάδα, 2008.
- Βαρβίτσα, Δ. , «Οικονομική διερεύνηση των αναγκαστικών συνεταιρισμών στην Ελλάδα,» Μ.Ε., Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 2010.
- Γιαλλούρη, Δ. «Παραγωγή και τυποποίηση προϊόντων μαστίχας Χίου,» Μ.Ε., Τμήμα Φυτικής Παραγωγής, Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου, Καλαμάτα, Ελλάδα, 2013.
- Δαουτόπουλος, Γ. (2006). Κοινωνιολογία του Συνεργατισμού. Θεσσαλονίκη: Δαουτόπουλος.
- Καμενίδης, Χ. (2010). Συνεταιρισμοί. Αρχές-Οικονομική-Πολιτική-Ανάπτυξη-Οργάνωση-Νομοθεσία. [χ.τ.]: ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΑΔΕΛΦΩΝ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ Α.Ε.
- Κορρές, Γ. (1999). Συνεταιρισμός και Οικονομική Ανάπτυξη. Αθήνα: Έλλην.
- Κουκουρη, Ε – Χ., «Εφαρμογή της αναλυτικής λογιστικής της εκμεταλλεύσεως στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (σύστημα συλλειτουργίας),» Μ.Ε., Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Χίος, Ελλάδα, 2004.
- Κρουσταλλάκη & Μμεβεράτου, Σ. (1990). Αγροτικοί Συνεταιρισμοί : Θεσμός Οικονομικής και Κοινωνικής Ανάπτυξης. Αθήνα: Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος.
- Λάμπρος, Κ. (1999). Συνεταιρισμοί και Ανάπτυξη. Αθήνα: Τυποθήτω.
- Παπαγεωργίου, Κ. (2004). Βιώσιμη συνεταιριστική οικονομία - Θεωρία και πρακτική. Αθήνα: ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΕ.
- Παπαγεωργίου, Κ. (2007). Βιώσιμη συνεταιριστική οικονομία - Θεωρία και πρακτική. Αθήνα: ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΕ.
- Συφνιώτης, Κ. (1990). Συνεταιριστική Οικονομία. Αθήνα: Κριτική.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Διαθέσιμο σε: <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer/agrosynergat/201-2011-06-07-09-27-04.html> (Ανακτήθηκε 4 Σεπτεμβρίου, 2016).
- Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Διαθέσιμο σε: <http://www.gummastic.gr/el/> (Ανακτήθηκε 8 Νοεμβρίου, 2016).
- Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου. Διαθέσιμο σε: <http://www.samoswine.gr/1.php> (Ανακτήθηκε 1 Νοεμβρίου, 2016).
- Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, (2004), “Ανακοίνωση της Επιτροπής προς το Συμβούλιο και το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, την Ευρωπαϊκή Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή και την Επιτροπή των Περιφερειακών, σχετικά με την προώθηση των συνεταιριστικών εταιριών στην Ευρώπη”, Βρυξέλλες. Διαθέσιμο σε: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2004:0018:FIN:EL:PDF> (Ανακτήθηκε 9 Οκτωβρίου, 2016).
- Κρόκος Κοζάνης Greek Red Saffron. Διαθέσιμο σε: <http://www.safran.gr/> (Ανακτήθηκε 2 Οκτωβρίου, 2016).
- Τράπεζα Πληροφοριών Νομοθεσίας. Διαθέσιμο σε: <http://www.e-nomothesia.gr/> (Ανακτήθηκε 21 Σεπτεμβρίου, 2016).
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, (26 Οκτωβρίου 2015, 15:00). Άρθρο 32-Αναγκαστικοί συνεταιρισμοί. Διαθέσιμο σε: <http://www.opengov.gr/yfaat/?p=1651> (Ανακτήθηκε 10 Σεπτεμβρίου, 2016).
- agro24 - Δημοσιογραφικό portal για τον αγροτικό τομέα, (15/12/2015 09:05). Καταργούνται οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί, τουλάχιστον όπως τους ξέραμε μέχρι σήμερα.. Διαθέσιμο σε: <http://www.agro24.gr/agrotika/agrotikes-organoseis/katargoyntai-oi-anagkastikoi-synetairismoι-toylahiston-opos-toys> (Ανακτήθηκε 6 Οκτωβρίου, 2016).

- mastihashop. Διαθέσιμο σε: <https://www.mastihashop.com/> (Ανακτήθηκε 8 Νοεμβρίου, 2016)

- MacPherson (1995) I. COOPERATIVES' CONCERN FOR THE COMMUNITY: FROM MEMBERS TOWARDS LOCAL COMMUNITIES' INTERESTS. .
http://www.euricse.eu/wp-content/uploads/2015/03/1358347493_n2284.pdf.
Δημοσιεύτηκε 2012. Ανακτήθηκε 1 Σεπτεμβρίου 2016

- Santorini Wines // Santo Wines Winery. Διαθέσιμο
σε: <https://www.santowines.gr/el/> (Ανακτήθηκε 11 Οκτωβρίου, 2016).