ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ

ΕΔΡΑ: ΖΑΓΟΡΑ ΠΗΛΙΟΥ - 370 01
ΤΗΛ/ΝΑ: ΓΡΑΦΕΙΑ (0426) 22.517, 22...
ΚΡΙ ΟΥΤΑ (0426) 22.8...
TELEX: 24...90 ...PZ GR
TELEFAX: (0426) 22.950

ΧΡΟΝΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1916

ΑΡΙΘΜ. ΠΡΩΤ. ..... ΗΜ/ΝΙΑ .....

ΕΚΘΕΣΗ - ΑΙΤΗΣΗ

1) Στοιχεία αιτούσης ομάδας:

ΕΠΩΝΥΜΙΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ
ΕΔΡΑ : 370 01 ΖΑΓΟΡΑ ΠΗΛΙΟΥ
ΜΟΝΑΔΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ-ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ : 370 01 ΖΑΓΟΡΑ ΠΗΛΙΟΥ

ΤΗΛΕΦΩΝΑ: 0426/22517, 22450, 22840
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ: 0426/ 22685
FAX : 0426/ 22950
TELEX : 282306
ΑΦΜ : 96131449

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζαγοράς είναι σήμερα ο μοχλός ανάπτυξης της Ζαγοράς και μία απο τις πιο δυναμικές πρωτοβάθμιες συνεταιριστικές οργανώσεις της χώρας, ενώ το 1982 ηρύχθηκε συνεταιρισμός "πιλότος" απο το Υπουργείο Γεωργίας.

Η ιστορία του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ζαγοράς, όμως,δεν είναι πρόσφατη. Ιδρύθηκε το 1916 και είναι ένας απο τους πρώτους συνεταιρισμούς στην Ελλάδα, δεδομένου ότι ο πρώτος νόμος για τους συνεταιρισμούς ψηφίσθηκε το 1915.

Στη διάρκεια της 76χρονης πορείας του, παρουσίασε πολλές μεταπτώσεις ακμής και παρακμής, με αιτία τις ειδικότερες συνθήκες στο χώρο της Ζαγοράς, αλλά και τις γενικότερες συνθήκες της χώρας, όπως πόλεμοι, εμφύλιος κ.λπ. Η τελευταία του φάση, που ξεκινά απο τα μέσα της δεκαετίας του)60 και συνδέεται με την εξάπλωση της καλλιέργειας του μήλου στάρκιν ντελίσιους, είναι σταθερά ανοδική. Η πραγματικά αλματώδης ανάπτυξη συντελείται με την ένταξη της Ελλάδας στην ΕΟΚ.

Σήμερα ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζαγοράς απαριθμεί 648 μέλη,συγκεντρώνει, συντηρεί, συσκευάζει και διακινεί το 99% της παραγωγής των μήλων της περιοχής (15.000 τόνους ετησίως) και είναι μία απο τις σημαντικότερες οικονομικές μονάδες της Μαγνησίας.

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΖΑΓΟΡΑΣ

- Συγκρότημα Ψυγείων - διαλογητηρίων χωρητικότητας 10.000.000 κιλών, ένα απο τα μεγαλύτερα των Βαλκανίων με άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό.
- Λειτουργία SOUPER MARKET στη Ζαγορά.
- Τουριστικό συγκρότημα στο Χορευτό (εστιατόριο, καφετέρια, MINI MARKET) με την επωνυμία "ΜΗΛΟΝ ΤΗΣ ΕΡΙΔΟΣ"
- Φυτοφαρμακείο - γεωργικά μηχανήματα - λιπάσματα - ζωοτροφές.
- Πρατήρια στις Κεντρικές Λαχαναγορές Αθήνας και Θεσσαλονίκης.
- Κύκλος εργασιών 1992: 2.000.000.000 δρχ.
- Εξαγωγές : 30-40% της παραγωγής, εισαγωγή συναλλάγματος της τάξεως των 2.000.000 δολλαρίων ετησίως.

Στις ανωτέρω δραστηριότητες ο Συνεταιρισμός απασχολεί 34 άτομα μόνιμο προσωπικό (7 απόφοιτοι ανωτέρων σχολών) και εκατοντάδες άτομα έκτακτο προσωπικό 9 μήνες το χρόνο.

Η παρακολούθηση των εργασιών του Συνεταιρισμού γίνεται με πλήρες μηχανογραφικό σύστημα (κεντρική μονάδα και περιφερειακά).

Οι προσπάθειες όμως δεν σταματούν εδώ. Στόχος είναι η επέκταση των επενδυτικών και αναπτυξιακών του δραστηριοτήτων (η μεταποίηση προϊόντων, αγροτουρισμός κ.λπ.) και η ουσιαστική του παρέμβαση στην κοινωνική και πολιτιστική ζωή τού τόπου.

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Οι Κοινότητες Ζαγοράς, Μακρυρράχης και Πουρίου για τα μήλα των οποίων ζητούμε την αναγνώριση της "προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης" με την επωνυμία ΖΑΓΟΡΙΝ, ευρίσκονται στην Ανατολική πλευρά του Πηλίου σε υψόμετρο που κυμαίνεται απο 100 έως 1000 μέτρα. Η ζώνη καλλιέργειας των μήλων στις κοινότητες αυτές βρίσκεται απο υψόμετρο 300 έως 700 Μ. Στην συγκεκριμένη αυτή περιοχή που οριοθετείται στον συνημμένο γεωγραφικό χάρτη με την χρώματος πρασίνου γραμμή καλλιεργούνται μήλα ποικιλίας STARKING DELICIOUS και σε μικρή κλίμακα η ποικιλία GOLDEN DELICIOUS η οποία χρησιμοποιείται ως επικονιάστρια ποικιλία. Η έκταση που καταλαμβάνει η καλλιέργεια του μήλου (STARKING DELICIOUS) στην περιοχή μας τα τελευταία 4 χρόνια ανέρχεται σε 13.880 στρέμματα συνολικά εκ των οποίων τα 8.550 στρέμματα ευρίσκονται στην κοινότητα Ζαγοράς, τα 2.130 στην κοινότητα Πουρίου και τα 3.200 στην κοινότητα Μακρυρράχης, η δε παραγωγή για τα αντίστοιχα χρόνια έχει ως εξής:

	Ζαγορά	Πουρί	Μακρυρράχη	Σύνολο
1993	14.000 TN	3.000 TN	3.200 TN	20.200 TN
1992	15.000 "	4.000 "	4.100 "	23.100 "
1991	9.300 "	1.200 "	2.200 "	12.700 "
1990	11.750 "	3.200 "	3.000 "	17.950 "

Χαρακτηριστικά της καλλιεργούμενης έκτασης είναι η ανομοιομορφία του εδάφους και το επικλινές αυτού με αποτέλεσμα η καλλιέργεια της μηλιάς να γίνεται σε αναβαθμίδες και να είναι αδύνατη η χρήση μηχανικών μέσων.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Α. Φύτευση: Η φύτευση των δένδρων γίνεται σε λάκκους που ανοίγονται με το χέρι λόγω των δυσκολιών που παρουσιάζει το έδαφος (ανομοιομορφία, κλίση) και χρησιμοποιούνται σπορόφυτα της ίδιας περιοχής (σπόροι ποικιλίας φυρίκι Πηλίου), τα οποία έχουν εμβολιαστεί με καλής ποιότητας εμβόλια προερχόμενα απο ζωηρά και υγιή δένδρα της περιοχής. Οι αποστάσεις φύτευσης κυμαίνονται απο 6x6 μέτρα έως 8x8 μέτρα.

Β. ΑΡΔΕΥΣΗ: Τα κτήματα της περιοχής είναι αρδευόμενα σε ποσοστό περίπου 95%. Το πότισμα γίνεται στο μεγαλύτερο ποσοστό με κοινοτικά ύδατα καλής ποιότητας απο πηγές με κατάκλυση 2-3 φορές μέσα στην καλλιεργητική περίοδο. Τα τελευταία χρόνια παραγωγοί που διαθέτουν δικό τους νερό άρδευσης άρχισαν να κάνουν ειδικές εγκαταστάσεις ποτίσματος με μπεκ όπου το επιτρέπουν τα χαρακτηριστικά του εδάφους. Γενικά η άρδευση της καλλιέργειας της μηλιάς στην περιοχή είναι ελλιπής, γεγονός όμως που επηρεάζει στη δημιουργία προϊόντων καλύτερης ποιότητας (καλύτερη γεύση και σκληρότητα σάρκας).

Η καλλιεργητική περίοδος ξεκινάει το χειμώνα μετά την συγκομιδή των μήλων με το κλάδεμα και τη βασική λίπανση.

Γ. ΚΛΑΔΕΜΑ: Το κλάδεμα των δένδρων γίνεται με το χέρι με απλά ψαλίδια κλαδέματος και πριόνια. Το σχήμα κλαδέματος που επιδιώκεται είναι το ελεύθερο κυπελλοειδές, με προσπάθεια ώστε να επιτυγχάνεται ο καλός αερισμός του δένδρου το καλοκαίρι και η καλή έκθεση των μήλων στο φώς (πολύ καλό χρώμα) χωρίς όμως το κλάδεμα να είναι ιδιαίτερα αυστηρό. Στα μεγαλύτερα υψόμετρα η διαμόρφωση είναι περισσότερο ορθόκλαδη ώστε να αποφεύγονται οι σοβαρές ζημιές απο τις χιονοπτώσεις του χειμώνα.

Η εργασία του κλαδέματος γίνεται εποχιακά απο τον μήνα Νοέμβριο έως και τον Φεβρουάριο ανάλογα απο το πότε θα το επιτρέψουν οι καιρικές συνθήκες.

Δ. ΞΕΛΑΚΩΜΑ: Την ίδια εποχή συγχρόνως με το κλάδεμα γίνεται και το"ξελάκωμα" των δένδρων δηλαδή, δημιουργία λάκκου γύρω απο τη βάση του κορμού ώστε να γίνεται καλύτερος εξαερισμός του λαιμού και των ριζών του δένδρου και να αποφεύγονται οι σήψεις λαιμού και σηψιριζίες.

Ε. ΛΙΠΑΝΣΗ: Η λίπανση των δένδρων γίνεται το ίδιο χρονικό διάστημα και ειδικότερα Ιανουάριο με Φεβρουάριο με βασικά λιπάσματα τύπου 11-15-15 COMPLESAL κα τα οποία τοποθετούνται περιμετρικά σε κάθε δένδρο σε απόσταση 1-1.5 μέτρα απο τον κορμό, σε γούρνες και γίνεται παράχωμα. Οι δόσεις που χρησιμοποιούνται είναι συνήθως 3-5 KGR/δένδρο και κυμαίνονται ανάλογα με τις ανάγκες του κτήματος, την ηλικία των δένδρων και το είδος του λιπάσματος.

Απο πολλούς παραγωγούς δεν γίνεται χρήση συνθέτων λιπασμάτων αλλά προσθήκη με τον ίδιο τρόπο (ενσωμάτωση) καθαρά καλιούχων ή φωσφορούχων λιπασμάτων κάθε 3-4 χρόνια εκτός εάν παραστεί ανάγκη για διαφορετική εφαρμογή. Επίσης γίνεται χρήση οργανικών λιπασμάτων και ιδιαίτερα κοπριάς καλά χωνευμένης κάθε 2-3 χρόνια, και ασβεστώσεις των εδαφών κάθε 2 χρόνια. Η λίπανση συμπληρώνεται εάν χρειαστεί το καλοκαίρι απο Μάιο έως Ιούλιο με την χρήση επιφανειακών λιπασμάτων όπως της ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας, νιτρικής αμμωνίας και ουρίας με τα ποτίσματα.
Αυτό που καθορίζει γενικά την λίπανση (είδος λιπάσματος,εποχή εφαρμογής, ποσότητα) είναι οι αναλύσεις εδαφών που γίνονται στην περιοχή.
ΣΤ. ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ: Η μηχανική καλλιέργεια την περιοχή μας είναι σχεδόν ανύπαρκτη λόγω της ιδιομορφίας του εδάφους και περιορίζεται μόνο σε μικρό ποσοστό στο φρεζάρισμα του εδάφους για την ενσωμάτωση των ζιζανίων νωρίς την άνοιξη. Κατά την διάρκεια της άνοιξης και του καλοκαιριού η ζιζανιοκτονία γίνεται με μηχανικά και χημικά μέσα. Στο μεγαλύτερο ποσοστό γίνεται κοπή των ζιζανίων με χλοοκοπτικά μηχανήματα 2-3 φορές μέσα στην καλλιεργητική περίοδο και σε μικρότερο ποσοστό γίνεται χρήση μεταφυτρωτικών ζιζανιοκτόνων μικρής υπολλειμματικότητας όπως το ROUNDUP.
Ζ. ΑΡΑΙΩΜΑ- ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΤΗΣΙΩΝ ΚΛΑΔΩΝ: Μέσα στον Μάιο που ο καρπός έχει φθάσει το μέγεθος καρυδιού γίνεται το "αραίωμα" των καρπών δηλαδή αφαίρεση των περιττών καρπών ώστε οι εναπομένοντες να αποκτήσουν ικανοποιητικό μέγεθος. Συγχρόνως με το αραίωμα γίνεται και η αφαίρεση των περισσοτέρων ετήσιων κλάδων κοινώς "λαιμάργων" ώστε να επιτευχθεί καλός εξαερισμός των δένδρων.
Η. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ & ΕΧΘΡΩΝ: Απο τις αρχές Απριλίου με την εμφάνιση της πράσινης κορυφής στα δένδρα ξεκινάει η ανάγκη καταπολέμησης των ασθενειών και εχθρών της μηλιάς.
Η σοβαρότερη ασθένεια κατά την διάρκεια της άνοιξης είναι το φουζικλάδιο της μηλιάς (VENTURIA INAEQUALIS). Η καταπολέμησή της γίνεται με μυκητοκτόνα όπως ο βορδιγάλειος πολτός, το DELAN, το SYSTHEIN κα. Οι ψεκασμοί που γίνονται για την καταπολέμηση του φουζικλαδίου ανέρχονται κατ'έτος σε 3-5 και εξαρτώνται απο τις καιρικές συνθήκες της εποχής.
Απο τον Ιούνιο μέχρι τη συγκομιδή έχουμε την εμφάνιση των βασικών εχθρών της μηλιάς που είναι η καρπόκαψα (CARPOCAPSA POMONELLA) και ο τετράνυχος (TETRANYXUS). Η αντιμετώπιση αυτών γίνεται για μεν την καρπόκαψα με εντομοκτόνα ήπιας μορφής όπως DIMILIN, INSEGAR και σε μικρότερο ποσοστό με οργανοφωσφορικά μικρής υπολλειμματικότητας. Ο τετράνυχος αντιμετωπίζεται μα ακαρεοκτόνα της μορφής του APOLLO, OMAIT. Ο αριθμός των ψεκασμών για την αντιμετώπιση των ανωτέρω εχθρών είναι συνήθως απο 3-5 και εξαρτώνται

πάλι απο τις καιρικές συνθήκες οι οποίες επηρεάζουν τον κύκλο των εντόμων.
Υπάρχουν και μικρότερης σπουδαιότητος ασθένειες και εχθροί της μηλιάς όπως το ωίδιο, ο ανθονόμος, οι φυλλορύκτες και φυλλοδέτες οι μελίγκρες και η Σέζια. Αυτά όμως συνήθως αντιμετωπίζονται με τους ανωτέρω ψεκασμούς.
Για τον χρόνο εφαρμογής των ψεκασμών ειδικά για την καταπολέμηση της καρπόκαψας και του τετρανύχου ακολουθούνται οι Γεωργικές προειδοποιήσεις που εκδίδονται απο το Περιφερειακό Ινστιτούτο της περιοχής μας (Βόλου).
Ο τρόπος εφαρμογής είναι ψεκασμός με το χέρι με μάνικα και μπεκ. Είναι αδύνατη η χρήση μηχανικών μέσων όπως τουρμπίνες.
Γενικά όσον αφορά την αντιμετώπιση των ασθενειών και εχθρών της καλλιέργειάς μας με τα φυτοφάρμακα γίνεται έντονη προσπάθεια απο τον Συνεταιρισμό με ανταπόκριση των παραγωγών να χρησιμοποιούνται φυτοφάρμακα ήπιας μορφής όπως τα προαναφερόμενα ώστε να μειώνεται η μόλυνση του περιβάλλοντος και τα υπολλείμματα φυτοφαρμάκων στα προϊόντα μας. Ιδιαίτερη προσοχή δίδεται επίσης στις τελευταίες πριν την συγκομιδή εφαρμογές φυτοφαρμάκων (όρια τελευταίας εφαρμογής) για του ίδιους λόγους. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα τα μήλα μας να παρουσιάζουν ελάχιστα έως μηδενικά υπολλείμματα φυτοφαρμάκων όταν βγαίνουν στον καταναλωτή, όπως έδειξαν επανειλλημένες αναλύσεις υπολλειμμάτων που έγιναν στα μήλα μας απο το Ινστιτούτο ORTOFRUTICOLO της Βόρειας Ιταλίας.

Θ. <u>ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ</u>: Η συγκομιδή ξεκινάει περίπου στις 20 Σεπτεμβρίου κάθε έτος και διαρκεί σχεδόν ένα μήνα. Πριν ξεκινήσει η συγκομιδή γίνεται έλεγχος του βαθμού ωριμότητας των φρούτων απο τους Γεωπόνους του Συνεταιρισμού (έλεγχος διαλυτών στερεών, σκληρότητας σάρκας, τέστ ιωδίου), απο τους οποίους δίδονται και οι κατευθύνσεις για τον ακριβή χρόνο συγκομιδής του προϊόντος. Με τον τρόπο αυτό ελέγχεται η ποιότητα του συγκομιζομένου προϊόντος και αποφεύγονται σε μεγάλο ποσοστό οι φυσιολογικές και παθολογικές μετασυλλεκτικές ασθένειες κατά την διάρκεια της αποθήκευσής τους.
Η συγκομιδή των μήλων γίνεται απο τους παραγωγούς με το χέρι (ένα -ένα μήλο) μέσα σε πλαστικά δοχεία και απο εκεί τοποθετούνται σε πλαστικά κιβώτια διαστάσεων 50x27x30 CM τα οποία μεταφέρονται στο κέντρο συγκέντρωσης του προϊόντος, τα Ψυγεία του Συνεταιρισμού, με αγροτικά αυτοκίνητα. Εκεί τοποθετούνται και στοιβάζονται σε ξύλινες παλλέτες διαστάσεων 1.1x 1.1 , ανά 30 ή 36 πλαστικές κλούβες και γίνεται αμέσως η εισαγωγή τους στους ψυκτικούς χώρους.

ΕΔΑΦΟΣ - ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Τα εδάφη της περιοχής χαρακτηρίζονται απο αμμοπηλώδη έως αμμοαργιλοπηλώδη 1-2% οργανική ουσία και PH 4-5. Γενικά είναι εδάφη καλά στραγγιζόμενα και ελαφρά (καστανοχώματα). Η μορφή των εδαφών είναι επικλινής (καλή αποστράγγιση) γι'αυτό και η καλλιέργεια της μηλιάς γίνεται σε αναβαθμίδες στο μεγαλύτερο ποσοστό της.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ώς ημιορεινό με θαλάσσια επίδραση, υγρό με υψηλή βροχόπτωση και χιόνι τους χειμώνες αλλά ήπιες θερμοκρασίες. Κατά το καλοκαίρι έχουμε μέτριες θερμοκρασίες και υψηλή υγρασία. Στους παρακάτω πίνακες εμφανίζονται οι μέσες θερμοκρασίες, σχετικές υγρασίες και συνολικές βροχοπτώσεις ανά μήνα για τα τελευταία πέντε έτη.

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

	1989	1990	1991	1992	1993	Μ.Ο.
Ι.	3,9	3,9	4,6	6,1	7,9	5,3
Φ.	6,8	8,7	5,0	5,5	3,8	6,0
Μ.	9,6	11,7	8,4	6,9	12,4	9,8
Α.	14,6	13,7	10,6	13	8,4	12,1
Μ.	15,3	16,5	13,5	15,4	17,5	15,6
Ι.	18,9	20,6	20,1	21,1	22,4	20,6
Ι.	21,2	24,2	22		24	22,9
Α.	22,6	21,3	21,6		25,3	22,7
Σ.	17,8	17	18,6		19,9	18,3
Ο.	13,3	15	15,6		18	15,5
Ν.	9,7	12,6	10,3		8,7	10,3
Δ.	6,3	6,8	2,9		10,1	8,4

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΗΣ

	1989	1990	1991	1992	1993	Μ.Ο.
Ι.	3	132	175	192	27	106
Φ.	58	5	115	26	96	60
Μ.	303	10	222	85	70	138
Α.	16	36	168	250	173	129
Μ.	129	106	78	57	116	97
Ι.	11	7	10	54	2	17
Ι.	195	29	8		0	58
Α.	4	140	146		1	73
Σ.	79	62	5		17	41
Ο.	80	88	341		2	128
Ν.	166	285	235		452	284
Δ.	87	302	77		43	127

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΣΧΕΤΙΚΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ

	1989	1990	1991	1992	1993	Μ.Ο.
Ι.	81	86	88	85	84	85
Φ.	80	85	86	87	92	86
Μ.	77	87	82	85	80	82
Α.	68	87	79	87	79	80
Μ.	77	89	80	89	83	84
Ι.	75	91	84	90	80	84
Ι.	81	90	89		77	84
Α.	80	91	92		73	84
Σ.	82	91	90		71	83
Ο.	82	89	89		83	86
Ν.	82	88	88		92	88
Δ.	90	84	90		83	87

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΡΠΟΥ

Το δροσερό κλίμα και ιδιαίτερα τα δροσερά καλοκαίρια της περιοχής (όχι μεγάλα θερμοκρασιακά εύρη νύχτας-ημέρας 15-25 βαθμοί κελσίου) συντελούν στην παραγωγή μήλων ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας. Οι καρποί γίνονται ευμεγέθεις (αραίωμα), με σχήμα χαρακτηριστικό μασουράτο (επίμηκες) που καταλήγει στο κάτω μέρος του καρπού σε πέντε λοβούς (χαρακτηριστικό της ποικιλίας STARKING όταν καλλιεργείται σε υψόμετρο), έντονα κόκκινο χρώμα (υψόμετρο και υψηλή υγρασία το καλοκαίρι), πολύ σκληρή σάρκα χρώματος λευκοκιτρίνου, εύγευστη, χυμώδης με υφή επιδερμίμας λεία και κηρώδη. Χαρακτηριστικά του καρπού είναι το σχήμα του, το άρωμά του και η πολύ καλή χυμώδης γεύση του που οφείλεται στην καλή σχέση διαλυτών στερεών προς οξέα που περιέχει (πάνω απο 12^0 BRIX/1% μηλικό οξύ). Επίσης η υψηλή σκληρότητα της σάρκας του (6-7) που διατηρείται με μικρή μείωση μέχρι το τέλος της περιόδου εμπορίας και το έντονα κόκκινο χρώμα του που οφείλεται αποκλειστικά στο υψόμετρο της περιοχής και τα δροσερά καλοκαίρια. Οι εδαφικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με την χρήση του συγκεκριμένου σπορόφυτου και των καλλιεργητικών τεχνικών (αραίωμα, ελλιπή ποτίσματα),συντελούν στην δημιουργία των άριστης ποιότητας μήλων μας που τα κάνει να διαφέρουν όχι μόνο απο τα μήλα άλλων περιοχών της Ελλάδος αλλά και της Ευρώπης ακόμη.

Χημική σύνθεση μήλου: Η χημική σύνθεση ενός φρέσκου μήλου που προσδίδει σ'αυτό τις ιδιαίτερες οργανοληπτικές και διαιτητικές του ικανότητες έχει ως εξής:

Σε ένα μήλο βάρους 212 GR. περιέχονται:

89% νερό
125 KCAL
ίχνη πρωτεΐνης
1 GR λίπος (0,1 γρ. κορεσμένα ίχνη μονοακόρεστα, 0,2 γρ.πολυακόρεστα)
0 γρ. χοληστερόλη
32 γρ. υδατάνθρακες
15 MG Ασβέστιο
15 MG Φώσφορο
0,4 MG Σίδηρο
244 MG Κάλιο
ίχνη νατρίου
110 I.U Βιταμίνη Α
0,04 MG Θειαμίνη
0,03 MG Ριβοφλαβίνη
0,2 MG Νιασίνη και 12 MG Ασκορβικό οξύ(B.C)

ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΜΠΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Τα αρίστης ποιότητας προϊόντα μας που συλλέγονται συγκεντρώνονται, συντηρούνται, διαλέγονται, συσκευάζονται και τυποποιούνται στα ευρισκόμενα στην Ζαγορά σύγχρονα Ψυγεία - Διαλογητήρια του Συν/σμού, που θεωρούντα τα μεγαλύτερα στο είδος τους στα Βαλκάνια.

Η συντήρηση γίνεται στους 52 ψυκτικούς θαλάμους μας, όγκου 55.000ΚΜ και χωρητικότητας 10.000.000 κιλών καθαρών προϊόντων, σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται στους 0 βαθμούς κελσίου, σχετική υγρασία 80-90% και εξαερισμό με αλλαγή του αέρα του χώρου ανά τριήμερο. Τα μήλα συντηρούνται απο τη συγκομιδή έως και τον Ιούνιο.

Σταδιακά κατά την περίοδο εμπορίας γίνεται η διαλογή των προϊόντων απο το ηλεκτρονικό διαλογητήριο του Συν/σμού δυναμικότητας 13ΤΝ/ώρα και ο διαχωρισμός τους σε ποιοτικές κατηγορίες κατά μέγεθος και χρώμα. Τα ποσοστά χρώματος που επιλέγονται είναι κόκκινο χρώμα πάνω απο 80%. Οι εμπορεύσιμες κατά μέγεθος κατηγορίες είναι οι εξής:

ΛΟΥΞ > 85 ΜΜ (διάμετρος)
ΕΞΤΡΑ 75-85 ΜΜ
ΑΛΦΑ 70-75 ΜΜ
ΒΗΤΑ 65-70 ΜΜ

Η διαλογή ξεκινάει με άδειασματων πλαστικών κλουβών στην τράπεζα του διαλογέα, πλύσιμο των μήλων με νερό (δεν χρησιμοποιούνται μυκητοκτόνα ούτε κερί) πρώτη διαλογή απο εργάτριες των κακής ποιότητας μήλων και κατόπιν διαλογή κατά μέγεθος και χρώμα απο το ηλεκτρονικό μέρος του διαλογέα και η δημιουργία των παραπάνω κατηγοριών.

Ακολουθεί η τυποποίηση των προϊόντων ανάλογα με τις απαιτήσεις της αγοράς και του πελάτη. Τα μέσα τυποποίησης είναι:

1) Πλαστική κλούβα διαστάσεων (50x27x30) CM όπου τα μήλα τοποθετούνται χύδην.

2) Χαρτοκιβώτιο εσωτερικού διαστάσεων (50x27x30)CM, τοποθέτηση μήλων πάλι χύδην. Συσκευασία εσωτερικής αγοράς.

3) Χαρτοκιβώτιο εξωτερικού (βάση-καπάκι), διαστάσεων (50x30x30)CM. Η τοποθέτηση των μήλων εδώ γίνεται σε στρώσεις πάνω σε θήκες πεπιεσμένου χαρτιού των οποίων το Νο εξαρτάται απο το μέγεθος του μήλου που τοποθετείται (Θήκες Νο 88,100 113,125). Το καθαρό βάρος του χαρτοκιβωτίου είναι σταθερά 18 κιλά ανεξάρτητα απο το μέγεθος του μήλου που τοποθετείται σ'αυτό. Η συσκευασία αυτή προορίζεται για την εξωτερική αγορά.

4) Χάρτινα μονόσειρα τελλάρα διαστάσεων 50x30 στα οποία τα μήλα τοποθετούνται σε πλαστική θήκη σε μία στρώση.

5) Χάρτινα δισκάκια των 4,6 ή 8 μήλων που καλύπτονται με σελοφάν και στα οποία τοποθετείται αυτόματα αυτοκόλλητη ετικέττα που αναγράφει την ημερομηνία συσκευασίας και λήξης του προϊόντος, το καθαρό βάρος, την τιμή κατά κιλό και την αξία του προϊόντος.

6) Ξύλινα κιβώτια μιάς χρήσης διαστάσεων (50x27x30)CM τα οποία στοιβάζονται σε ξύλινες παλλέτες μιας χρήσεως διαστάσεων 1x1,24 CM ή 1x0,93 CM. Συσκευασία που χρησιμοποιείται για εξαγωγή μήλων στην Ιταλία και Πορτογαλία κυρίως.

Τα τυποποιημένα προϊόντα μας διακινούνται στην εσωτερική αγορά απο τα δύο Πρατήρια του Συνεταιρισμού στις Κεντρικές Λαχαναγορές Αθήνας και Θεσσαλονίκης και απο συμβεβλημμένους πελάτες μας σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας. Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται εδώ είναι η πλαστική κλούβα και το χαρτοκιβώτιο εσωτερικού στις οποίες τα μήλα καλύπτονται στο πάνω μέρος με ειδικό σελοφάν και γίνεται δέσιμο της συσκευασίας με πλαστικό τσέρκι. Επίσης χρησιμοποιείται το χάρτινο δισκάκι και το χάρτινο μονόσειρο τελλάρο.

Η μεταφορά των προϊόντων μας στις παραπάνω αγορές του εσωτερικού γίνεται με τα πέντε φορτηγά αυτοκίνητα του Συνεταιρισμού.

Τα μήλα μας επίσης εξάγονται σε ποσοστό 30-40% της ετήσιας παραγωγής μας σε χώρες κυρίως της Ευρώπης όπως Ιταλία, Πορτογαλία, Αγγλία,Γερμανία, Ολλανδία. Οι συσκευασίες εδώ εξαρτώνται κυρίως απο τις απαιτήσεις των πελατών μας και είναι συνήθως το χαρτοκιβώτιο εξωτερικού (τρέυ μπακ) και το ξυλοκιβώτιο μιας χρήσης. Η μεταφορά των προϊόντων στις αγορές της Ευρώπης γίνεται με αυτοκίνητα - ψυγεία.

ΔΙΟΝ. Α. ΒΑΛΑΣΣΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ