ΑΙΤΗΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ " ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ

ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ

ΣΤΑΦΙΔΑΣ "ΒΟΣΤΙΤΣΑ"-"VOSTIZZA"

ΑΙΓΙΟ 17 ΜΑΪΟΥ 1993

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ.

Β) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ.

Γ) ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ.

Δ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ "ΒΟΣΤΙΤΣΑ".

Ε) ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΤΗΣ ΟΠΟΙΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟΣ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΣ.

ΣΤ) ΚΕΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ - ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΥ.

Ζ) ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ.

Η) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΥ - ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ.

Θ) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

-ΧΑΡΤΗΣ ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ ΤΩΝ ΤΕΩΣ ΔΗΜΩΝ ΕΡΙΝΕΟΥ, ΚΡΑΘΙΔΟΣ ΚΑΙ ΦΕΛΛΟΗΣ ΚΑΙ ΠΕΝΤΕ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ.

-ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΗΜΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.

-ΝΟΜΟΣ ΥΠ΄ ΑΡΙΘ.553 ΠΕΡΙ ΜΕΤΡΩΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ ΑΡΙΘ.2347|84 ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΠΟΥ ΔΥΝΑΝΤΑΙ ΝΑ ΤΥΧΟΥΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ.

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

- Επωνυμία: ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ Ν. ΑΧΑΪΑΣ
- Διεύθυνση: ΟΔΟΣ ΚΟΡΙΝΘΟΥ -ΓΕΦΥΡΑ ΣΕΛΙΝΟΥΝΤΟΣ-251 00 ΑΙΓΙΟ
- Τηλέφωνο: (0691) 22409 - 27829
- FAX: (0691) 22384
- TELEX: 312182 PESA GR
- Νομική μορφή Ε.Α.Σ. Αιγιαλείας: ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ.
- Αριθμός φυσικών μελών Οργάνωσης: 5.484

Β) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ.

- Γεωγραφικό όνομα: ΒΟΣΤΙΤΣΑ |VOSTIZZA

(Είναι το δέυτερο όνομα του Αιγίου πρωτεύουσας Αιγιαλείας)

- Κατηγορία γιά την οποία ζητείται αναγνώριση:
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.

Υ.Ο.
ΔΡΧ. 100
ΕΚΑΤΟ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΤΟΣ ΧΑΡΤΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(Άρθρο 8 Ν. 1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 9 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

Προς: (1) ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Ο-Η(όνομα): ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

Επώνυμο: ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Όνομα και επώνυμο πατέρα: ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Όνομα και επώνυμο μητέρας: ΔΗΜΗΤΡΑ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Όνομα και επώνυμο συζύγου: ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Ημερομηνία γέννησης: 19/11/23 (2)

Τόπος γέννησης: ΠΤΕΡΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ

Τόπος κατοικίας: ΑΙΓΙΟ Οδός ΡΟΜΑΝΙΩΔΗ Αριθ. 55 Τ.Κ. 25100

Αριθ. δελτ. ταυτότητας: ΓΖ 753147

— Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986 (3), δηλώνω ότι: Η ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ Ν. ΑΧΑΙΑΣ αναλαμβάνει την υποχρέωση εγγραφής στο αρχείο μελών του Συνεταιρισμού για την απόκτηση της ιδιότητας του μέλους.

Βεβαιώνεται το γνήσιο της υπογραφής του
Αιγίου Υπαλλήλου της Τοπικής Κοινότητας
Αιγίου Αγροτικής Αστυνομίας

Αίγιο 17-5-1993 (4)

ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΙΓΙΟΥ
Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Αίγιο 17-5-1993

Ο- Η.δήλ.

(Υπογραφή)

Γεώργιος Απ. Γεωργίου

Ασδρούβαλος Δ. Σπύρος

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ Π.Ε.Σ. ΑΧΑΙΑΣ

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

Από: .....

Προς: .....

Παρακαλούμε να εξακριβωθεί αν ο παρακάτω ενδιαφερόμενος .....

.....

.....

.....

Ο-Η(όνομα): .....

Επώνυμο: .....

Όνομα και επώνυμο πατέρα: .....

Όνομα και επώνυμο μητέρας: .....

Όνομα και επώνυμο συζύγου: .....

Ημερομηνία γέννησης: ..... (2)

Τόπος γέννησης: .....

Τόπος κατοικίας: ..... Οδός ..... Αριθ. ..... Τ.Κ. .....

Αριθ. δελτ. ταυτότητας: .....

..... 19.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ

Α. Φ. Μ. 96000486

ΟΔΟΣ ΚΟΡΙΝΘΟΥ - ΓΕΦΥΡΑ ΣΕΛΙΝΟΥΝΤΑ - Τ. Θ. 9
ΑΙΓΙΟ - Τ. Κ. 251 00

ΣΤΑΦΙΔΕΣ
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. 2189

Αίγιο 17 -5-93

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

Δηλώνουμε ότι αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να συνεργασθούμε με τις αρμόδιες υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας για την διενέργεια σχετικών ελέγχων.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΑΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ Ν. ΑΧΑΙΑΣ
Ο ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ ΜΠΙΤΣΑΚΟΣ

*ΤΗΛΕΓΡΑΦΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ UNIONCOOP * TELEX 312182 PESA GR * FAX 22384*

ΔΙΟΙΚΗΣΗ 25. 928 * ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ 22. 410 * ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ 22. 409 * ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ 27. 828
ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΗΣΗ - ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ - ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ - ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ - ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ - ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΦΑΡΜΑΚΩΝ - ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ - ΓΕΩΠΟΝΟΙ -
ΜΗΧΑΝΟΥΡΓΕΙΟ 24. 672 - 27. 458 - 25. 169 * ΠΑΠ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ 23. 644 * ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ 22.584 *
ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ 22.584 - 24. 213 * ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ 22. 543 - 25. 640 * ΛΕΜΟΝΙΑ 22. 992 - 27. 828 * ΛΑΔΙΑ -
ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟ 81. 709 * ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ 27. 829 * ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ 27. 458 - 24. 672 - 25. 169

Δ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ "ΒΟΣΤΙΤΣΑ".

Η Γεωγραφική ζώνη προέλευσης και μεταποίησης της σταφίδας "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" όπως καθορίζεται και από τον Ν.553(επισυνάπτεται) περιλαμβάνει: Κορινθιακή σταφίδα παραγόμενη εντός της Επαρχίας Αιγιαλείας και των τέως Δήμων Ερινεού, Κραθίδος και Φελλόης, ακόμη δε πέντε Κοινότητες Επαρχίας Καλαβρύτων (επισυνάπτεται στην κατάσταση Δήμων και Κοινοτήτων) και συσκευαζόμενη εντός της περιοχής ταύτης και εξαγόμενη από τον λιμένα Αιγίου. (Συνημμένα: χάρτης κλίμακας 1:50.000, κατάσταση Δήμων και Κοινοτήτων).

Η ετήσια παραγωγή σταφίδας στην εν λόγω γεωγραφική ζώνη τα τελευταία 10 έτη έχει ως εξής:

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΥΓΚΟΜΙΣΘΕΝΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
1984	13.800
1985	14.260
1986	14.400
1987	8.790
1988	13.520
1989	10.870
1990	6.680
1991	8.950
1992	8.500
1993 (προβλεπόμενη)	12.000

Η σημαντική πτώση κάποιων χρόνων οφείλεται σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

Η επεξεργασία και μεταποίηση της Κορινθιακής σταφίδας "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" γίνεται εντός της ως άνω καθοριζόμενης γεωγραφικής ζώνης.

Οι βιομηχανίες επεξεργασίας και μεταποίησης Κορινθιακής σταφίδας "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" έχουν έδρα στο Αίγιο και είναι οι παρακάτω:

1) ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝ|ΣΜΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ η οποία λειτουργεί από το 1950 από δε το 1990 έχει μεταφερθεί σε σύγχρονη μονάδα δυναμικότητος 80 τον.|8ωρο.
Οι κύριες εξαγωγές γίνονται σε Αγγλία και Ολλανδία αλλά δευτερεύουσες και σε άλλες χώρες.
Η συνολική παραγωγή της Κορινθιακής σταφίδας είναι γύρω στους 13.000 τόννους (εξαίρεση αποτελούν τα τελευταία χρόνια) και από αυτή την ποσότητα η Ε.Α.Σ. συγκεντρώνει τυποποιεί και διαθέτει το 70-90%.

2) Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΘΕΝΩΝ Α.Ε. η οποία συγκεντρώνει τυποποιεί και διαθέτει το 15-20%.

Ε.ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΤΗΣ ΟΠΟΙΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟΣ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΣ

Η συστηματική καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας στα Βόρεια παράλια του Κορινθιακού κόλπου ανάγεται στα μέσα του 14ου αιώνα, έφερε δε πολλές ονομασίες κατά τον ΔΕ ΒΙΑΖΗ όπως: ασταφίδα, σταφίδα, κόρινθο, λιανορώγι, λιανοστάφυλο, μικροστάφυλο, ούβα πάσσα, πάσσουλο, ούβα πάσσουλο.
Υπάρχουν πολλές απόψεις επί του όρου κορινθιακή σταφίδα (επισυνάπτεται φωτοτυπία μελέτης του κ.Ν.Τριανταφύλλου).
Σήμερα οι καλλιεργούμενες εκτάσεις με κορινθιακή σταφίδα "Βοστίτσα" ανέρχονται σε 40.000 στρ. περίπου.
Είναι ξηρική καλλιέργεια, φύεται από πεδινά μέχρι 750 μέτρα υψόμετρο περίπου (αμπελογραφική περιγραφή από Ελληνική αμπελογραφία Β.Λογοθέτη-Μ.Ηλάχου - επισυνάπτεται φωτοτυπία)

ΣΤ.ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΥ.

1.ΛΙΠΑΝΣΗ : Γίνεται βασική λίπανση τον Δεκέμβριο - Ιανουάριο με σύνθετα λιπάσματα και τον Μάρτιο επιφανειακά με μικρές ποσότητες αζωτούχων λιπασμάτων.

2.ΚΛΑΔΕΥΜΑ : (επισυνάπτεται φωτοτυπία από Ο.Ξ. Νταβίδη)

3.ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ : Μηχανική κατεργασία εδάφους όπου είναι εφικτό (γραμμικά, επίπεδα εδάφη) και με γεωργικά φάρμακα (επικλινή εδάφη, παλαιές φυτείες).

4.ΨΕΚΑΣΜΟΙ : 3-4 με μυκητοκτόνα και χαλκούχα για περονόσπορο και ωιδιοκτόνα για το ωίδιο ή επίπαση με θείο.Σε μικρό ποσοστό 15-20% γίνονται 1-2 ψεκασμοί για την ευδεμίδα με εντομοκτόνα μέχρι στο στάδιο του γυαλίσματος της ρώγας.

5.ΧΑΡΑΓΗ : Κατά την άνθιση γίνεται παραδοσιακά μονή χαραγή στους βραχίονες εν'αντιθέσει με την υπόλοιπη κορινθιακή σταφίδα στις άλλες περιοχές όπου γίνεται διπλή χαραγή στον κυρίως κορμό.

6.ΞΕΦΥΛΙΣΜΑ : Γίνεται μετά το δέσιμο του καρπού για καλύτερο αερισμό και φωτισμό των σταφυλών

Το στάδιο του Τρυγητού καθορίζεται παραδοσιακά όταν αρχίζει η αφυδάτωση των σταφυλών και το χρώμα είναι κυανομέλαν. Γίνεται με ψαλλίδες και συγκεντρώνεται σε κοφίνια τα οποία στη συνέχεια μεταφέρονται στον τόπο αποξύρανσης

Ζ.ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα είναι Μεσογειακό με μέτριες βροχοπτώσεις και γλυκύ χειμώνα, θερμό θέρος, λαμπρό και ηλιόλουστο ουρανό, μεγάλη ηλιοφάνεια.

Μέση θερμοκρασία 19,5 C

Σχετική υγρασία 63,3 %

Βροχόπτωση 650 mm/έτος

Ηλιοφάνεια κατά το 40% του έτους πλήρη ηλιοφάνεια
κατά το 30% έχουμε ηλιοφάνεια κατά διαλείματα
και κατά το 15% νεφοσκεπή ουρανό

Τα εδάφη είναι μέσης σύστασης καλώς αεριζόμενα και ραγγιζόμενα.

Η.ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΥ-ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Οι ποιοτικές διαβαθμίσεις του παραγωγικού σταφιδόκαρπου είναι οι εξής:

α.Σταφιδόκαρπος "σκιάς"

Έχει ωραίο χρώμα βαθύ κυανούν είναι απολύτου καθαρότητος, έχει αφή μαλακή, και οι ράγες προσλαμβάνουν σχήμα επίμηκες, οι δε πτυχώσεις αυτών είναι παράλληλοι προς τον άξονα της ραγός.

β.Σταφιδόκαρπος "Ηλίου εκλεκτή"

Χρώμα μέλαν, καρπός υγιής και καθαρός, καλώς αποξηραμένος υπό τον ήλιο.

γ.Σταφιδόκαρπος"τρεχούμενα"

Χρώμα ικανοποιητικό, καρπός πρακτικώς υγιής και καθαρός, καλώς αποξηραμένος υπό τον ήλιο.

Η πρώτη επεξεργασία στους χώρους αποξήρανσης γίνεται από τους παραγωγούς και έχει ως εξής:

Αρχική διαλογή του προϊόντος κατά τον Τρυγητό.

Η δεύτερη διαλογή γίνεται στο τέλος της αποξήρανσης και όπου ο παραγωγός απομακρύνει με τα πατροπαράδοτα μέσα τους βοστρύχους (τσίγγανα).

Τέλος όλο το προϊόν περνά από την αεροσταφιδομηχανή (μάκινα) δια της οποίας απομακρύνονται όλες οι ισχνές ανώριμες ρώγες καθώς και οι χοντρότερες μη εμπορεύσιμες.Επίσης απομακρύνονται έτσι και τα μικρά τεμάχια βοστρύχων.

Στη συνέχεια οι παραγωγοί μεταφέρουν σε σάκκους και παραδίδουν το προϊόν στο μεταποιητή.

Η ΕΑΣ Αιγιαλείας έχει σύγχρονες αποθήκες από το 1990 οι οποίες είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με τις προδιαγραφές αποθηκών τροφίμων.

Το προϊόν στην ΕΑΣ Αιγιαλείας συγκεντρώνεται Σεπτέμβριο Οκτώβριο-Νοέμβριο-Δεκέμβριο και εξάγεται καθ'όλη τη διάρκεια του έτους.

ΤΡΟΠΟΙ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ "ΒΟΣΤΙΤΣΑ"

1. Ο πατροπαράδοτος και καλύτερος τρόπος αποξήρανσης για την Βοστίτσα είναι σε σύρματα κάτω από σκιές (shade dried)
2. Αλλος τρόπος αποξήρανσης είναι σε αλώνια καλυμμένα με σταφιδόπανα για προστασία από ξένες ύλες και για προστασία από την βροχή. (Επισυνάπτονται διαφημιστικά φυλλάδια όπου φαίνονται οι τρόποι ξήρανσης της Κορινθιακής σταφίδας "Βοστίτσα"

Θ.ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ισχύουν οι ποιοτικές διαβαθμίσεις που αναφέραμε και παραπάνω για τον παραγωγικό σταφιδόκαρπο.

Παραθέτουμε μέσο όρο από διάφορες χημικές αναλύσεις που έχουν γίνει στο μεταποιημένο προϊόν και οι οποίες είναι μέσα στις προδιαγραφές της ΕΟΚ.

Θρεπτική αξία 240 kcd

Υγρασία 13-14%

Πρωτείνες 1%

Σύνολο υδρογονανθράκων 68,12%

Σύνολο σακχάρων 64,72%

Διαιτητικές ίνες 1,78%

Επίσης επισυνάπτουμε τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθμ.2347/04 όπου φαίνεται το προβάδισμα ποιοτικά της κορινθιακής σταφίδας έχει τους μεγαλύτερους συντελεστές (αριθμ.L 219/3)

Οι προδιαγραφές που λαμβάνονται υπόψη για την ταξινόμηση της κορινθιακής σταφίδας και τις οποίες πληρεί η Βοστίτσα αναφέρονται στον ίδιο κανονισμό αριθμ. L 219/9.

Αίγιο 17-5-1993

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ Ν. ΑΧΑΙΑΣ

Ο ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ ΜΠΙΤΣΑΚΟΣ