

# Η συμβολή της κορινθιακής σταφίδας στην οικονομία & ο ρόλος της Π.Ε.Σ



ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ

1935

- Ίδρυση της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών.

1983

- Η Π.Ε.Σ επιχειρεί επιτυχώς , και για πρώτη φορά στην Ελλάδα, να καλλιεργήσει , συσκευάσει και εξάγει οργανικό προϊόν.

1990

- Το καινούργιο εργοστάσιο σταφίδας ιδρύεται στις ιδιοκτήτες πλέον εγκαταστάσεις , όπου επεξεργάζεται και εξάγεται έως και σήμερα η περίφημη σταφίδα « Βοστίτσα » .

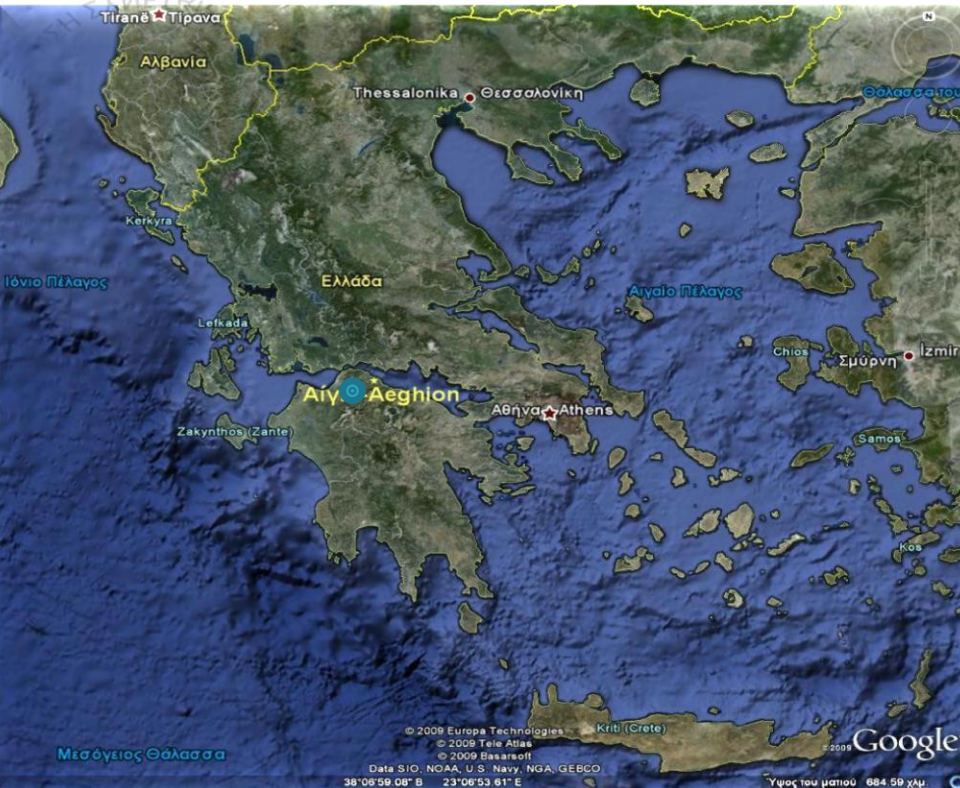
1998

- Χάρει στις ενέργειες της ΠΕΣ , η « Βοστίτσα » αναγνωρίζεται και κατοχυρώνεται ως Π.Ο.Π προϊόν.

2012

- Η Π.Ε.Σ αποτελεί την πρώτη συνεταιριστική οργάνωση που μετατρέπεται σε Ανώνυμη εταιρία.

# Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών



Δίκτυο μελών: 6,000  
παράγωγοί  
Τοποθεσία : Αίγιο  
Αχαΐας  
Τρία εργοστάσια:  
☐ Σταφίδας  
☐ Ελαιόλαδου  
☐ Εσπεριδοειδών

....Σταθερά κερδοφόρος





## Προϊόντα :

Κορινθιακή σταφίδα «Βοστίτσα»  
Π.Ο.Π.

- Κορινθιακή σταφίδα επαρχιακή-Gulf
- Ελληνική σουλτανίνα
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Εσπεριδοειδή
- (Λεμόνι, Πορτοκάλι)
- Οργανικά προϊόντα από το 1983

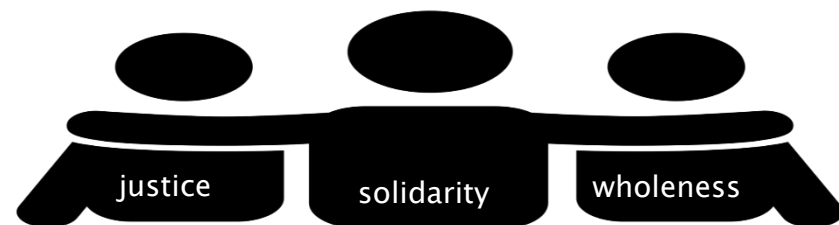




- ▶ Ισχυροί δεσμοί με τα μέλη παραγωγούς.
- ▶ Σύγχρονα εργοστάσια.
- ▶ Έρευνα & Ανάπτυξη
- ▶ Ισχυρή Διεθνή παρουσία

## Μέλη & Π.Ε.Σ

- ▶ Οι ισχυροί δεσμοί μεταξύ των μελών και της Ένωσης παρέχουν εξ 'αρχής ποιοτικό πλεονέκτημα στα τοπικά μας προϊόντα. Συγκεκριμένα με την:
  1. Διαρκή επιστημονική – γεωτεχνική υποστήριξη καθ' όλη την διάρκεια της καλλιέργειας.
  2. Παροχή γεωργικών εφοδίων και οικονομική στήριξη.
  3. Παροχή κτηνιατρικών υπηρεσιών, συμβουλευτικών υπηρεσιών σε θέματα οικονομικά, Τεχνικά ( π.χ. Σύνταξη δηλώσεων για τους Δασικούς χάρτες, Κτηματολόγιο, ΟΣΔΕ κλπ.)
  4. Εκπροσώπησή των για θέματα που τους αφορούν στους πολιτειακούς θεσμούς και τους Δημόσιους φορείς.



# Σύγχρονα εργοστάσια & εγκαταστάσεις



- Επενδύουμε συνεχώς στα εργοστάσια μας.
- Οι γραμμές παραγωγής διαθέτουν υψηλής τεχνολογίας συστήματα διαλογής και ελέγχου όπως lasers, X-ray, μεταλλικούς ανιχνευτές κλπ.
- Πιστοποιήσεις : ISO 9001, ISO 20000 , BRC, BRC, FISMA, KOSHER, HALAL, GLOBAL GAP.
- Είμαστε μια από τις πλέον σύγχρονες εταιρείες στην Ελλάδα που έχουν εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου πιστοποιημένα κατ' ISO 17025.





## Έρευνα & Ανάπτυξη

- Επί πολλά έτη υλοποιούμε ερευνητικά έργα για την σταφίδα με συγχρηματοδότηση Ευρωπαϊκών κονδυλίων.
- Συνεργαζόμαστε στην έρευνα με ελληνικά αλλά και ευρωπαϊκά πανεπιστήμια και ινστιτούτα.
- ▶ Μέσα από την έρευνα αναδείξαμε την υψηλή διατροφική αξία της Κορινθιακής σταφίδας που την κατατάσσουν στα υπερ-τρόφιμα.
- ▶ Οι έρευνες μας, εκτός των άλλων , αναδεικνύουν για την Κορινθιακή σταφίδα τα εξής:
  1. Είναι ένα προϊόν υψηλής συγκέντρωσης σε αντιοξειδωτικά.
  2. Δρα ενάντια στις νευροεκφυλιστικές παθήσεις.
  3. Βοηθά στην καταπολέμηση του οξειδωτικού στρες.
  4. Προστατεύει τα κόκκαλα και αυξάνει την αντοχή των μυών
  5. Ρυθμίζει το σωματικό βάρος και την αρτηριακή πίεση.



## Εξαγωγές σταφίδας:

- Περίπου το 60-65% της ελληνικής παραγωγής.
- Πάνω από το 80% της «Βοστίτσας» Π.Ο.Π.
- Κύριες αγορές: Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Γερμανία, Η.Π.Α κ.α.
- Εξαγωγές ανά τον κόσμο, σε περισσότερες από 40 χώρες.

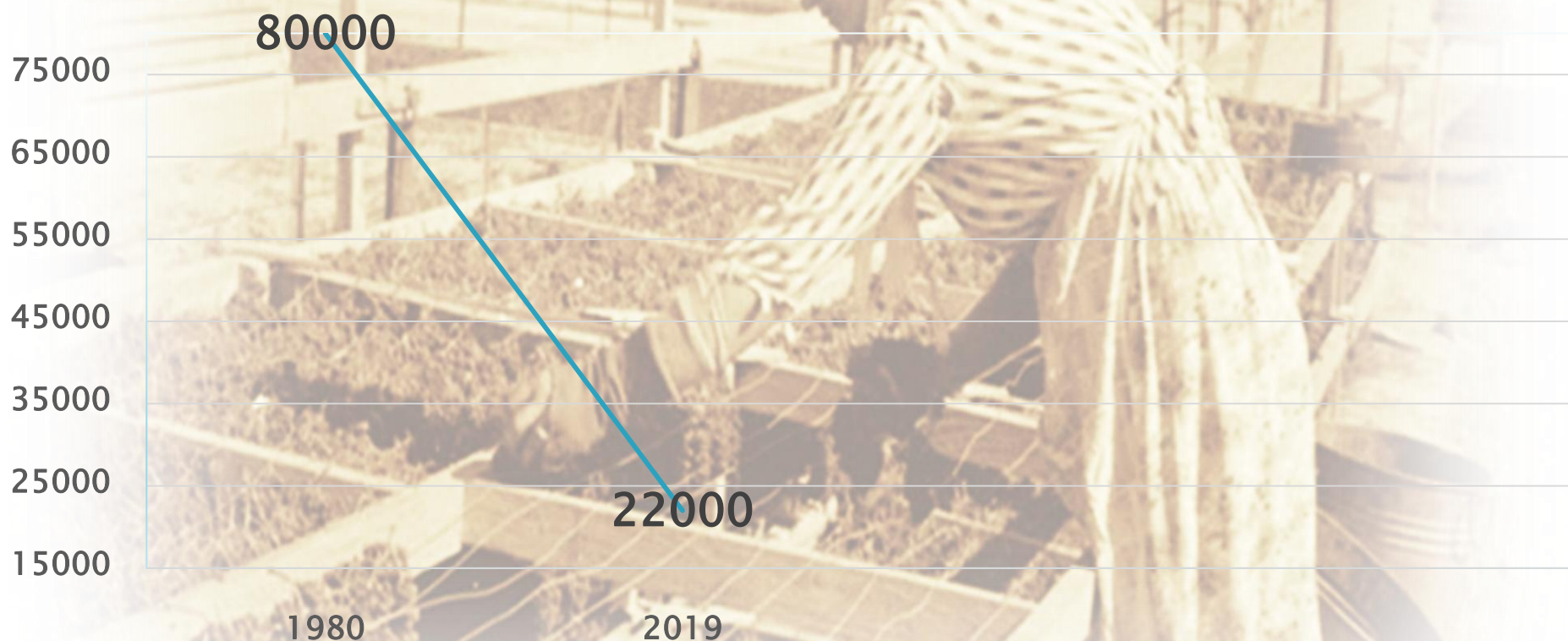


# Συμβολή της κορινθιακής σταφίδας στην τοπική οικονομία.

- ▶ Η εκτίμηση των ωφελειών της καλλιέργειας κορινθιακής σταφίδας έδειξε τη σημαντική συμβολή του προϊόντος στην οικονομία των Περιφερειακών Ενοτήτων που καλλιεργείται ( Αχαΐας, Κορινθίας, Ηλείας, Μεσσηνίας και Ζακύνθου).
- ▶ Αριθμός των πλήρως απασχολούμενων στον κλάδο: περίπου 6.500 άτομα ( 5.000 παραγωγοί, 800 άτομα στις δραστηριότητες μεταποίησης και εμπορίας, 700 εποχικά απασχολούμενοι). Δεν συμπεριλαμβάνονται οι χιλιάδες εργάτες γης.

# Κρίσιμη καμπή – Ανάγκη για πρόγραμμα αναμπέλλωσης

Εγχώρια Παραγωγή ( σε τόνους)

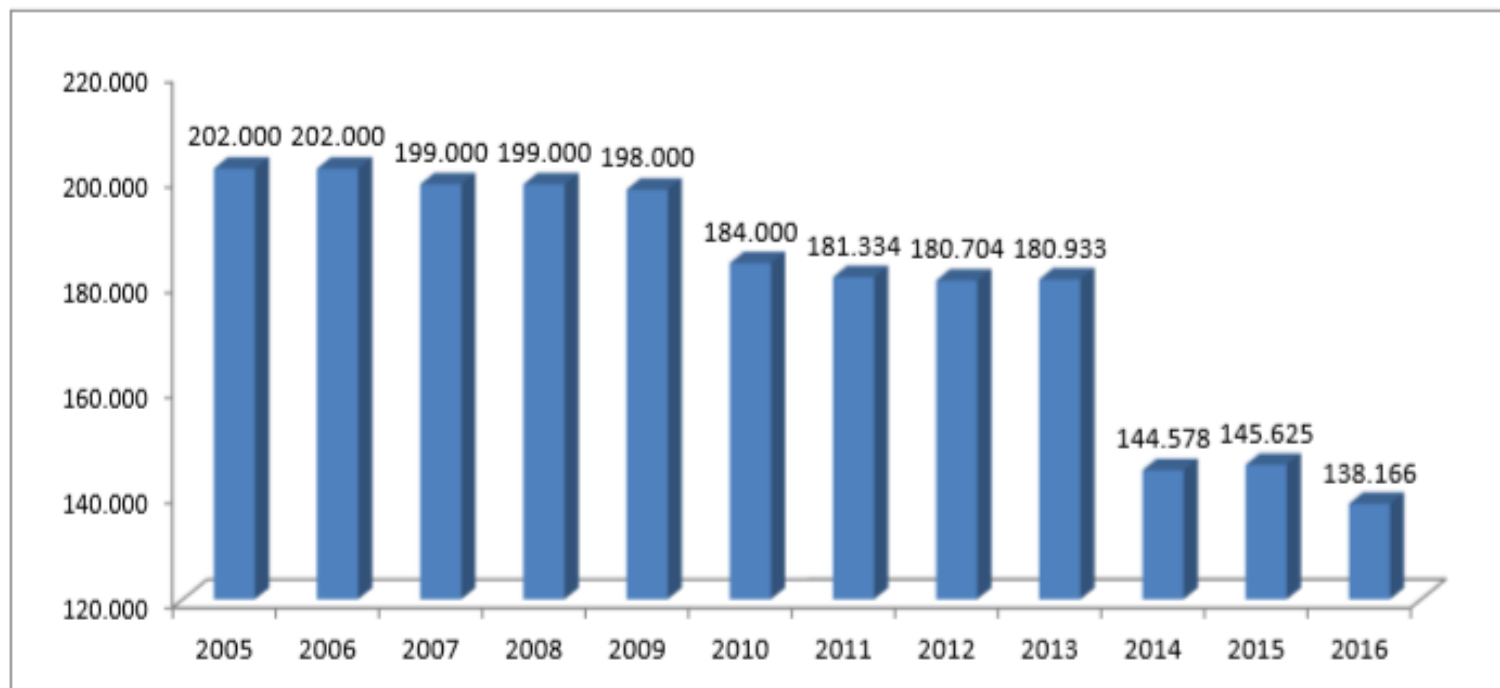




# Κρίσιμη καμπή – Ανάγκη για πρόγραμμα αναμπέλωσης

Καλλιεργούμενη έκταση με κορινθιακή σταφίδα την  
περίοδο

2005–2016 (σε στρέμματα)



Πηγή: <sup>1</sup>ΕΛ.ΣΤΑΤ, (2018)



# Κρίσιμη καμπή – Ανάγκη για πρόγραμμα αναμπέλλωσης

- ▶ Η μεγάλη μείωση της σταφιδοκαλλιέργειας δυστυχώς επιβεβαιώνεται το 2017 από τους ελέγχους για την συνδεδεμένη ενίσχυση.



- ▶ Σύμφωνα με τα δικά μας στοιχεία οι καλλιεργούμενες εκτάσεις σήμερα δεν ξεπερνούν τα 90.000 στρέμματα...

# Βιωσιμότητα της καλλιέργειας και κίνητρα για ενίσχυση

- ▶ Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας παρουσιάζει τις μεγαλύτερες δαπάνες παραγωγής οι οποίες εκτιμώνται στα **489 € / στρέμμα**, ενώ οι δαπάνες παραγωγής της καλλιέργειας του αμπελιού οиноποίησης εκτιμώνται περίπου στα **435 €/στρέμμα**.
- ▶ Το κόστος για την ελαιοποίηση είναι σημαντικά χαμηλότερο, και εκτιμάται σε λιγότερο από **350 €/στρέμμα**.
- ▶ Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας αναδείχτηκε ως η πιο αποδοτική οικονομικά συγκριτικά με τις ανταγωνιστικές καλλιέργειες.



# Παρελθόν – Παρόν & Μέλλον

- ▶ Η σταφίδα είναι ένα ιστορικό προϊόν. Οι πρώτες αναφορές στη σταφίδα εντοπίζονται στον Όμηρο αλλά και μεταγενέστερα στον Αριστοτέλη. Αποτέλεσε το μοναδικό φρούτο στο αμπάρι του Κολόμβου και ένα από τα αγαπημένα φρούτα της βασίλισσας Ελισσάβετ Α.
- ▶ Διαχρονικά συνεισέφερε σημαντικά στην οικονομία της χώρας μας.
- ▶ Η πολιτεία οφείλει σήμερα να στηρίζει την αναμπέλωση.
- ▶ Εμείς στην Π.Ε.Σ γνωρίζουμε ότι η άμεση ανταπόκριση στις νέες συνθήκες και τάσεις της παγκόσμιας αγοράς μπορεί να επιτευχθεί αποτελεσματικά μόνο με την συνεργασία της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας με τον παραγωγικό ιστό της χώρας μας.
- ▶ Η επιστημονική έρευνα και η καινοτομία αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των εξαγωγών.
- ▶ Με την κατηγορία των “**super-foods**” να ανθίζει, παρουσιάζεται μια χρυσή ευκαιρία. Η ανάδειξη μέσω της έρευνας της κορινθιακής σταφίδας ως ένας διατροφικός «θησαυρός» δηλαδή η ένταξή της στην κατηγορία των υπερτροφών, θα τονώσει σημαντικά την ζήτηση και θα αυξήσει την τιμή πώλησης.





Ευχαριστώ για  
την προσοχή σας



# Βιβλιογραφία

- ▶ Mattas K, Michailidis A, Tsakiridou E, Xousou X. The contribution of black Corinthian currants at the local economy and prospects of the cultivation .
- ▶ Chiou A, Karathanos VT, Mylona A, Salta FN, Preventi F, Andrikopoulos NK. Currants (*Vitis vinifera* L.) content of simple phenolics and antioxidant activity. *Food Chemistry* 2007, 102:516-522.
- ▶ Kaliora AC, Kountouri AM, Karathanos VT, Koumbi L, Papadopoulos NG, Andrikopoulos NK. Effect of Greek Raisins (*Vitis Vinifera* L.) From Different Origins on Gastric Cancer Cell Growth. *Nutrition and Cancer* 2008, 60(6): 792-799.
- ▶ Kaliora AC, Kountouri AM, Karathanos VT. Antioxidant Properties of Raisins (*Vitis vinifera* L.). *JOURNAL OF MEDICINAL FOOD* 2009, 12(6): 1302-1309.
- ▶ Kanellos PT, Kaliora AC, Liaskos C, Tentolouris NK, Perrea D, Karathanos VT. A study of glycemic response to Corinthian raisins in healthy subjects and in type 2 Diabetes Mellitus patients. *Plant Foods for Human Nutrition* 2013, 68: 145-148.
- ▶ Kanellos PT, Kaliora AC, Gioxari A, Christopoulou GO, Kalogeropoulos N, Karathanos VT. Absorption and bioavailability of antioxidant phytochemicals and increase of serum oxidation resistance in healthy subjects following supplementation with raisins. *Plant Foods for Human Nutrition* 2013, 68: 411-415.
- ▶ Kountouri AM, Gioxari A, Karvela E, Kaliora AC, Karvelas M, Karathanos VT. Chemopreventive properties of raisins originating from Greece in colon cancer cells. *Food & Function* 2013, 4: 366-372.



# Βιβλιογραφία

- ▶ Chiou A, Panagopoulou EA, Gatzali F, De Marchi S, Karathanos VT. Anthocyanins content and antioxidant capacity of Corinthian currants (*Vitis vinifera* L., var. Apyrena). *Food Chemistry* 2014, 146: 157–165.
- ▶
- ▶ Kanellos PT, Kaliora AC, Tentolouris NK, Argiana V, Perrea D, Kalogeropoulos N, Kountouri AM, Karathanos VT. A pilot randomized controlled trial to examine the health outcomes of raisin consumption in diabetic subjects. *Nutrition* 2014, 30: 358–364.
- ▶
- ▶ Yanni AE, Efthimiou V, Lelovas P, Agrogiannis G, Kostomitsopoulos N, Karathanos VT. Effects of dietary corinthian currants (*Vitis vinifera* L., var. Apyrena) on atherosclerosis and plasma phenolic compounds during prolonged hypercholesterolemia in New Zealand white rabbits. *Food & Function* 2015, 6: 963–971
- ▶ Kaliora AC, Kokkinos A, Diolintzi A, Stoupaki M, Gioxari A, Kanellos PT, Dedoussis GV, Vlachogiannakos J, Revenas C, Ladas SD, Karathanos VT. The effect of minimal dietary changes with raisins in NAFLD patients with non-significant fibrosis: a randomized controlled intervention. *Food and Function* 2016, 7(11): 4533–4544.
- ▶
- ▶ Kaliora AC, Kanellos PT, Gioxari A, Karathanos VT. Regulation of GIP and ghrelin in healthy subjects fed on sun dried raisins; a pilot study with a cross-over trial design. *Journal of Medicinal Food* 2017, 20(3): 301–308.
- ▶
- ▶ Nikolidaki EK, Chiou A, Christea M, Gkegka AP, Karvelas M, Karathanos VT. Sun dried Corinthian currant (*Vitis Vinifera* L., var. Apyrena) simple sugar profile and macronutrient characterization. *Food Chemistry* 2017, 221: 365–372