**ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΤΜΗΜΑ Α3**

**ΤΙΤΛΟΣ:ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ**

**Μαθητές:**

1. Γαστεράτος Χαράλαμπος
2. Γκιόγκα Αντιγόνη
3. Γκόγκας Άγκελος
4. Γούλας Γεώργιος
5. Δημητρίου Ιωάννης
6. Ζάγκας Θωμάς
7. Καλογύρου Παύλος
8. Καρακίτσος Νικόλαος
9. Κατσαούνης Σωτήριος
10. Κολιούση Σοφία
11. Λουσάι Βασιλεία
12. Νικολάου Όλγα
13. Ντούμα Αθανασία
14. Παπανδρέου Αντώνιος
15. Παπατσάτση Δήμητρα
16. Παππά Διαμαντούλα
17. Παππάς Σπυρίδων
18. Παυλίδης Ηλίας

**Καθηγητής:**

Ηλίας Κάτσικας

**Περιεχόμενα:**

* Εσπεριδοειδή
* Πρωτογενής τομέας παραγωγής
* Παραγωγή δενδροκομικών προϊόντων
* Διαχείριση αγροτικών προϊόντων
* Καταστατικό
* Ηλεκτρονικό εμπόριο
* ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ
* Τυποποίηση προϊόντων
* ΙΔΙΩΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟ ΠΩΛΗΣΕΩΣ
* Τιμολόγιο
* Σύσταση Ανώνυμης Εταιρίας

Εσπεριδοειδή

Ο όρος **εσπεριδοειδή** αναφέρεται σε μία ομάδα φυτών που κατατάσσεται στην οικογένεια [ρυτοειδή](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE&action=edit&redlink=1" \o "Ρυτοειδή (δεν έχει γραφτεί ακόμα)). Είναι χαμηλά δένδρα, που τα φύλλα τους δεν πέφτουν (αειθαλή) και ευδοκιμούν στις τροπικές ή ημιτροπικές και στις εύκρατες χώρες. Στα εσπεριδοειδή ανήκουν:

* η [πορτοκαλιά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%AC),
* η [λεμονιά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B5%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CE%AC),
* η [γλυκολεμονιά](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%93%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B5%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CE%AC&action=edit&redlink=1),
* η [μανταρινιά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%B9%CE%AC),
* η [νεραντζιά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9D%CE%B5%CF%81%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B6%CE%B9%CE%AC),
* η [κιτριά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%AC),
* η [φράπα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%81%CE%AC%CF%80%CE%B1),
* το [περγαμόντο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%B5%CF%81%CE%B3%CE%B1%CE%BC%CF%8C%CE%BD%CF%84%CE%BF),
* το [γκρέιπφρουτ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%93%CE%BA%CF%81%CE%AD%CE%B9%CF%80%CF%86%CF%81%CE%BF%CF%85%CF%84) και
* το [κουμκουάτ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%BF%CF%85%CE%BC%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%AC%CF%84).

Τα δέντρα αυτά τα λένε και "ξινά", γιατί η γεύση των καρπών τους είναι ξινή ή υπόξινη. Τα εσπεριδοειδή λέγονται ακόμα και "λεμονοπορτόκαλα" και "ξινόδενδρα". Τα φύλλα και τα άνθη τους ευωδιάζουν.

Τα εσπεριδοειδή ευδοκιμούν πολύ στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στα παράλια μέρη και νησιά. Αρχικά καλλιεργούνταν μόνο στις Ινδίες, την Κίνα και την Ιαπωνία κι από εκεί εξαπλώθηκαν σ'

όλες τις χώρες που έχουν κατάλληλο κλίμα (δροσερό) και έδαφος (αμμοαργιλώδες). Πολλαπλασιάζονται με[μπόλιασμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CF%80%CF%8C%CE%BB%CE%B9%CE%B1%CF%83%CE%BC%CE%B1) και [καταβολάδες](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9A%CE%B1%CF%84%CE%B1%CE%B2%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B5%CF%82&action=edit&redlink=1), αλλά ο καλύτερος τρόπος πολλαπλασιασμού τους είναι με σπόρους νεραντζιάς και κατόπιν με μπόλιασμα του μικρού δέντρου στην ποικιλία που θέλουμε. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες: ξινά, γλυκόξινα, Μέρλιν, Γιάφας, σαγκουίνια, μυρωδάτα, Κρήτης κλπ.

Γενικά τα εσπεριδοειδή έχουν καρπούς γευστικούς και ωφέλιμους.

Καλλιέργεια

Σήμερα η καλλιέργειά τους στην Ελλάδα έχει εξαπλωθεί πολύ και γίνεται μεγάλη εξαγωγή.

Δεν υπάρχουν πληροφορίες πως οι αρχαίοι Έλληνες ήξεραν τα εσπεριδοειδή. Τα γνώριζαν ίσως μόνο όσοι ταξίδευαν σε μακρινούς τόπους και ο μύθος των Εσπερίδων φαίνεται πως συμβολίζει την επιθυμία των Ελλήνων ν' αποκτήσουν τους γλυκόχυμους και νόστιμους αυτούς καρπούς, που καλλιεργούνταν στην Ασία, ο οποίος είναι και ο τόπος καταγωγής αυτών των δέντρων.

Μερικοί υποστηρίζουν πως, τα παλιά χρόνια, καλλιεργούνταν εσπεριδοειδή στην Αίγυπτο σε μικρές εκτάσεις. Σήμερα η καλλιέργειά τους γίνεται συστηματικά, ιδιαίτερα στην [Αμερική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BC%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE), την [Ισπανία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%83%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%B1), [Βραζιλία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%92%CF%81%CE%B1%CE%B6%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B1" \o "Βραζιλία),[Γαλλία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%93%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%AF%CE%B1), [Ιταλία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%84%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%B1), Β. [Αφρική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%86%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE" \o "Αφρική), την [Ελλάδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1), [Τουρκία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%BA%CE%AF%CE%B1), [Ισραήλ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%83%CF%81%CE%B1%CE%AE%CE%BB), στις ακτές του Εύξεινου Πόντου κ.ό.

Στην Ελλάδα, μεγάλες φυτείες εσπεριδοειδών υπάρχουν στην Άρτα, το Βόλο, Αττική, Άργος, Εύβοια και στα νησιά του Αιγαίου. Το κλίμα που τα ευνοεί είναι το ζεστό, με κάποια υγρασία και το παραθαλάσσιο. Η απότομη και παρατεταμένη πτώση της θερμοκρασίας τα καταστρέφει, καθώς και η παγωνιά κάνει μεγάλες ζημιές σ' αυτό

Πορτοκαλιά

Η **πορτοκαλιά** (επιστ. ***Κιτρέα η σινική***, ***Citrus × sinensis***) είναι [αγγειόσπερμο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B3%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%8C%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%BF), [δικότυλο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%84%CF%85%CE%BB%CE%AE%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CE%BF), [αειθαλές](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%91%CE%B5%CE%B9%CE%B8%CE%B1%CE%BB%CE%AD%CF%82&action=edit&redlink=1) [φυτό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%85%CF%84%CF%8C) που ανήκει στην τάξη των Σαπινδωδών και στην οικογένεια των Ρυτοειδών (Rutaceae) (= Εσπεριδοειδών (Hesperidaceae)). Από τα σημαντικότερα εσπεριδοειδή έχει καταγωγή από την [Ινδία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CE%BD%CE%B4%CE%AF%CE%B1) και την [Κίνα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CE%BD%CE%B1). Γνωστή από τα αρχαία χρόνια όμως η εντατική της καλλιέργεια άρχισε από το 10 μ.Χ. αιώνα στη βόρεια [Αφρική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%86%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE). Γύρω στο 1490 έφτασε στις μεσογειακές περιοχές από Πορτογάλους θαλασσοπόρους και πιθανολογείται ότι σε αυτούς οφείλει το όνομα της. Στη συνέχεια από την [Ελλάδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1) διαδόθηκε σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες και Ισπανοί ιεραπόστολοι την μετέφεραν στη βόρεια [Αμερική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BC%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE).

Η πορτοκαλιά δεν αντέχει σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες , το πολύ μέχρι και 4 βαθμούς υπό το μηδέν για το λόγο αυτό καλλιεργείται σε τροπικές, υποτροπικές και εύκρατες περιοχές με ήπιο χειμώνα. Είναι μικρό δέντρο που φτάνει σε ύψος τα 8 μέτρα και σπάνια τα ξεπερνά. Ο κορμός της είναι λείος και ίσιος, οι ρίζες της πλούσιες , θυσανωτές που δεν φτάνουν όμως σε μεγάλο βάθος.

Τα κλαδιά της πορτοκαλιάς σχηματίζουν γωνίες και απλώνουν, είναι κυλινδρικά και έχουν ελαστικότητα έτσι μπορούν να αντέχουν αρκετά μεγάλο βάρος καρπών αν και λυγίζουν. Τα φύλλα της είναι μετρίου μεγέθους, πλατιά, λεία, στιλπνά και φέρουν μίσχους με πτερύγια. Κατά το μήνα Απρίλιο κάποια από τα παλιά φύλλα πέφτουν και αντικαθίστανται από καινούργια. Τα άνθη της είναι λευκά, αρκετά μεγάλα και εύοσμα , βγαίνουν δε την άνοιξη μεμονωμένα από τους βλαστούς. Λίγο αργότερα από τους οφθαλμούς των φύλλων βγαίνουν νέοι βλαστοί που ανθοφορούν κατά ομάδες. Από τα άνθη αυτά δένονται καρποί σε μικρό ποσοστό ενώ τα περισσότερα πέφτουν. Όταν από τα 10 άνθη δέσει 1 καρπός τότε η καρποφορία του δέντρου κρίνεται πολύ ικανοποιητική.

Η πορτοκαλιά ανθίζει μία φορά το χρόνο και η ανθοφορία της κρατάει 5-7 εβδομάδες. Ο καρπός της πορτοκαλιάς είναι το [πορτοκάλι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%AC%CE%BB%CE%B9) ή *εσπερίδιο*. Το δέντρο ευδοκιμεί σε μία μεγάλη εδαφική ποικιλία, όμως προτιμά τα αμμοπηλώδη εδάφη. Ο πολλαπλασιασμός της γίνεται με εμβολιασμό συνήθως δέντρων που αναπτύσσονται από σπορά καλής ποιότητας πορτοκαλιών. Χρησιμοποιούνται επίσης δέντρα [νεραντζιάς](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9D%CE%B5%CF%81%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B6%CE%B9%CE%AC) και μανταρινιάς. Οι πορτοκαλιές δίνουν καλή καρποφορία για 80 περίπου χρόνια ενώ υπάρχουν και δέντρα που καρποφορούν και μετά από 100 ή περισσότερα χρόνια. Οι πρώιμες ποικιλίες ωριμάζουν τους καρπούς τους από το μήνα Οκτώβριο ενώ οι όψιμες τους καλοκαιρινούς μήνες.

Υπάρχουν 160 περίπου ποικιλίες πορτοκαλιάς, οι πιο σημαντικές που καλλιεργούνται στην [Ελλάδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1) είναι:

1.-**Βαλέντσια**. Ξενική ποικιλία που ωριμάζει από το Μάρτιο μέχρι τον Ιούνιο και έτσι επιτρέπει στους παραγωγούς να εφοδιάζουν την αγορά με πορτοκάλια και τους καλοκαιρινούς μήνες. Η ποικιλία αυτή είναι ιδιαίτερα ανθεκτική και προσαρμόζεται εύκολα σε πολλούς τύπους εδαφών , δίνει δε εύγευστα πορτοκάλια πολύ καλής ποιότητας.

2.-**Χίου**. Δίνει μικρούς καρπούς και ωριμάζει από τα μέσα Νοεμβρίου.Ο καρπός της έχει πολλά σπόρια , δίνει λίγο χυμό και είναι εξαιρετικά ανθεκτικός στη μεταφορά.

3.-**Άρτας**. Οι καρποί της ποικιλίας αυτής είναι σφαιρικοί , έχουν λεπτό περικάρπιο υπόξινη γεύση και είναι εξαιρετικά αρωματικοί. Η ωρίμανση τους γίνεται κατά τον Ιανουάριο.

4.**Σουλτανί του Φόδελε**. Δίνει μεγάλους ωοειδείς καρπούς με φλούδα που αφαιρείται εύκολα , πολύ νόστιμη σάρκα με πλούσιο χυμό.

5.-[**Μέρλιν**](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9C%CE%AD%CF%81%CE%BB%CE%B9%CE%BD_(%CF%80%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%AC%CE%BB%CE%B9)&action=edit&redlink=1). Γνωστή ποικιλία με πολύ εύγευστους καρπούς και χυμώδεις ,καλλιεργείται σε πολλές περιοχές του κόσμου.

6.-[**Σαγκουίνι**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%AF%CE%BD%CE%B9). Λέγεται και αιματόσαρκος ποικιλία εξαιτίας της κόκκινης σάρκας των καρπών της.Είναι ξενικής προέλευσης. Πολύ εύγευστοι και χυμώδεις καρποί δίνουν χυμούς πλούσιους σε βιταμίνες.

Λεμόνι

Το **λεμόνι** είναι ο [καρπός](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) του [υβριδικού](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A5%CE%B2%CF%81%CE%AF%CE%B4%CE%B9%CE%BF) [δέντρου](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AD%CE%BD%CF%84%CF%81%CE%BF) που ονομάζεται **λεμονιά** (επιστ. ***Κιτρέα η λεμονέα***, ***Citrus × limon***) και ανήκει στην οικογένεια των Ρυτοειδών (Rutaceae) (= εσπεριδοειδών (Hesperidaceae)). Ο καρπός αυτός χρησιμοποιείται κυρίως για τον [χυμό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A7%CF%85%CE%BC%CF%8C%CF%82) του, παρόλο που χρησιμοποιούνται επίσης το πιο σαρκώδες μέρος του καρπού και ο [φλοιός](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A6%CE%BB%CE%BF%CE%B9%CF%8C%CF%82_(%CE%B2%CE%BF%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE)&action=edit&redlink=1) του, ιδιαίτερα στη μαγειρική. Ο χυμός του λεμονιού περιέχει περίπου 5% [κιτρικό οξύ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%BA%CF%8C_%CE%BF%CE%BE%CF%8D), το οποίο δίνει στα λεμόνια τη χαρακτηριστική ξινή τους [γεύση](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%93%CE%B5%CF%8D%CF%83%CE%B7) και [pH](http://el.wikipedia.org/wiki/PH" \o "PH) από 2 μέχρι 3. Αυτή η [οξύτητα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9F%CE%BE%CF%8D) καθιστά το λεμόνι φθηνό και εύκολα διαθέσιμο υλικό για χρήση σε εκπαιδευτικά πειράματα [χημείας](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A7%CE%B7%CE%BC%CE%B5%CE%AF%CE%B1).

Περιγραφή

Η λεμονιά μπορεί να μεγαλώσει μέχρι 6 μέτρα σε ύψος (20 πόδια), αλλά συνήθως είναι πιο κοντή. Τα κλαδιά του δέντρου έχουν αγκάθια και σχηματίζουν ανοιχτό στέμμα. Τα φύλλα είναι πράσινα, λαμπερά και έχουν ελλειψοειδές σχήμα. Τα [άνθη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%86%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%82) είναι λευκά εξωτερικά με με το εσωτερικό τους να κλίνει προς το[μωβ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CF%89%CE%B2). Στη λεμονιά, τόσο ο καρπός όσο και τα άνθη υπάρχουν ταυτόχρονα. Τα λεμόνια έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές. Όταν είναι ώριμα έχουν χρώμα έντονο [κίτρινο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%BF).

Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες λεμονιών, όπως τα Εύρηκα, Λισαβόνας και Μέγερ.

Καλλιέργεια

Οι λεμονιές φυτρώνουν σε τροπικά και εύκρατα κλίματα και δεν αντέχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Προτιμούν τη θερμοκρασία μεταξύ 15–30 °C (60–85 °F) και χρειάζονται πολλή [ηλιοφάνεια](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%97%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CF%86%CE%AC%CE%BD%CE%B5%CE%B9%CE%B1&action=edit&redlink=1). Αναπτύσσονται καλά σε γόνιμο, ξηρό χώμα. Οι λεμονιές χρειάζονται πολύ νερό, αλλά και να στεγνώνουν μεταξύ των ποτισμάτων.

Χώρες που παράγουν πολλά λεμόνια είναι η [Ισπανία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%83%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%B1), η [Πορτογαλία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%B3%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%B1), η [Ιταλία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%84%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%B1) και άλλες [μεσογειακές](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B5%CF%83%CF%8C%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CE%BF%CF%82_%CE%98%CE%AC%CE%BB%CE%B1%CF%83%CF%83%CE%B1) χώρες, η [Αργεντινή](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%81%CE%B3%CE%B5%CE%BD%CF%84%CE%B9%CE%BD%CE%AE), η [Ινδία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CE%BD%CE%B4%CE%AF%CE%B1), η [Βραζιλία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%92%CF%81%CE%B1%CE%B6%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B1) και οι [ΗΠΑ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%97%CE%A0%CE%91). Μπορούν να φυτευτούν ως φυτά κήπου ή και σε γλάστρα αν κλαδεύονται για να παραμείνουν μικρές.

Ιστορία

[](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:William-Adolphe_Bouguereau_(1825-1905)_-_Girl_Holding_Lemons_(1899).jpg)

[http://bits.wikimedia.org/static-1.23wmf16/skins/common/images/magnify-clip.png](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:William-Adolphe_Bouguereau_(1825-1905)_-_Girl_Holding_Lemons_(1899).jpg)

[Ουίλιαμ-Αντόλφ Μπουγκερό](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9F%CF%85%CE%AF%CE%BB%CE%B9%CE%B1%CE%BC-%CE%91%CE%BD%CF%84%CF%8C%CE%BB%CF%86_%CE%9C%CF%80%CE%BF%CF%85%CE%B3%CE%BA%CE%B5%CF%81%CF%8C&action=edit&redlink=1) Κορίτσι με λεμόνια

Το λεμόνι είναι καλλιεργημένο υβρίδιο που προέρχεται από άγριες ποικιλίες όπως το [κίτρο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF) και το [μανταρίνι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CF%81%CE%AF%CE%BD%CE%B9). Είναι άγνωστο πού και πότε έγινε αυτή η διασταύρωση. Ο [κίτρος](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82), προφανώς ο καρπός στον οποίο αναφέρεται ο [Πλίνιος](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BB%CE%AF%CE%BD%CE%B9%CE%BF%CF%82_%CE%BF_%CE%A0%CF%81%CE%B5%CF%83%CE%B2%CF%8D%CF%84%CE%B5%CF%81%CE%BF%CF%82) στη *Φυσική ιστορία* (XII, vii.15) ως το *malum medicum* — τον "ιατρικό καρπό" — είναι, κατά τα φαινόμενα, το πρώτο [εσπεριδοειδές](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE) που ήταν γνωστό στη Μεσόγειο. Απεικονίσεις εσπεριδοειδών δέντρων υπάρχουν σε ρωμαϊκά μωσαϊκά στη Βόρεια [Αφρική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%86%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE), αλλά η πρώτη σαφής περιγραφή του λεμονιού συναντάται στις αρχές του 10ου αιώνα, σε πραγματεία περί γεωργίας του [Άραβα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%86%CF%81%CE%B1%CE%B2%CE%B5%CF%82" \o "Άραβες)Κούστους Αλ-Ρούμι. Περί τα τέλη του 12ου αιώνα, ο Ιμπν Τζαμί, προσωπικός γιατρός του μεγάλου [μουσουλμάνου](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%83%CE%BB%CE%AC%CE%BC) ηγέτη [Σαλαντίν](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AF%CE%BD" \o "Σαλαντίν), έγραψε πραγματεία περί του λεμονιού. Πιστεύεται ότι οι πρώτες λεμονιές καλλιεργήθηκαν στο [οροπέδιο Ντέκαν](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9D%CF%84%CE%AD%CE%BA%CE%BA%CE%B1%CE%BD_%CE%9F%CF%81%CE%BF%CF%80%CE%AD%CE%B4%CE%B9%CE%BF) στην κεντρική [Ινδία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CE%BD%CE%B4%CE%AF%CE%B1).

Η ονομασία *"λεμόνι"* προέρχεται από την [περσική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%B5%CF%81%CF%83%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%B3%CE%BB%CF%8E%CF%83%CF%83%CE%B1) λέξη (لیمو *Limu*), η οποία είναι συγγενική με τη [σανσκριτική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CE%BD%CF%83%CE%BA%CF%81%CE%B9%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%B3%CE%BB%CF%8E%CF%83%CF%83%CE%B1) λέξη *nimbuka*. Λεμονιές καλλιεργήθηκαν στη [Γένοβα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%93%CE%AD%CE%BD%CE%BF%CE%B2%CE%B1" \o "Γένοβα)στα μέσα του 15ου αιώνα και εμφανίστηκαν στις [Αζόρες](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B6%CF%8C%CF%81%CE%B5%CF%82) το [1494](http://el.wikipedia.org/wiki/1494). Πρόσφατες έρευνες έχουν επισημάνει λεμόνια στα ερείπια της [Πομπηίας](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CE%BC%CF%80%CE%B7%CE%AF%CE%B1). Τα λεμόνια χρησιμοποιήθηκαν παλιά από το Βρετανικό Βασιλικό Ναυτικό για την καταπολέμηση του [σκορβούτου](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%BA%CE%BF%CF%81%CE%B2%CE%BF%CF%8D%CF%84%CE%BF), καθώς παρείχαν μεγάλη ποσότητα βιταμίνης C

Μανταρίνι

Το **μανταρίνι** είναι ο [καρπός](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) της [μανταρινιάς](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%B9%CE%AC) (επιστ.: *Citrus reticulata*, *Κιτρέα η δικτυωτή*), ενός μικρού εσπεριδοειδούς δένδρου. Μοιάζει πολύ με το [πορτοκάλι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%AC%CE%BB%CE%B9). Το σχήμα του δεν είναι σφαιρικό αλλά ελλειψοειδές. Τα μανταρίνια τρώγονται συνήθως ωμά ή σε φρουτοσαλάτες. Το δέντρο είναι πιο ανθεκτικό στην ξηρασία από ότι ο καρπός. Το δέντρο είναι αειθαλές, ευαίσθητο και εύκολα καταστρέφεται από το κρύο .Φύεται σε τροπικά και υποτροπικά κλίματα. Τα μανταρίνια καλλιεργούνται σε πολλές χώρες, όπως η [Ισπανία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%83%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%B1) και η [Ελλάδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1)

Η ιστορία του φρούτου ανάγεται πριν από τρεις χιλιάδες χρόνια, στην [Κίνα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CE%BD%CE%B1). Λέγεται ότι τα γευστικά φρούτα πήραν το όνομά τους από τους[Μανδαρίνους](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CE%BD%CE%B4%CE%B1%CF%81%CE%AF%CE%BD%CE%BF%CE%B9), τους ανώτερους κρατικούς λειτουργούς της κινεζικής αυτοκρατορίας, εξαιτίας του χρώματος που είχαν οι στολές τους αλλά και γιατί αντάλλασσαν τα φρούτα αυτά ως δώρα.Τα μανταρίνια Κλημεντίνες πήραν το όνομα τους από τον μοναχό Clement Rodier (1829 - 1904) που εντόπισε την συγκεκριμένη ποικιλία στην [Αλγερία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BB%CE%B3%CE%B5%CF%81%CE%AF%CE%B1). Είναι συνήθως άσπορα, μικρού σχετικά μεγέθους. Είναι διαθέσιμα από τον Νοέμβριο έως τα τέλη Φεβρουαρίου με τις μεγαλύτερες ποσότητες τον Ιανουάριο. Είναι τα εσπεριδοειδή που προτιμούν τα παιδιά. Ο Ρώσος ναύαρχος[Λογγίνος Χέιδεν](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%BF%CE%B3%CE%B3%CE%AF%CE%BD%CE%BF%CF%82_%CE%A7%CE%AD%CE%B9%CE%B4%CE%B5%CE%BD) φέρεται να έφερε πρώτος το μανταρίνι στη χώρα μας. Στα αγγλικά το μανταρίνι αναφέρεται πότε ως mandarin και πότε ως tangerine. Η λέξη αυτή αρχικά χρησιμοποιούνταν για μια μικρή ποικιλία πορτοκαλιού που έφερναν από την Ταγγέρη, στο [Μαρόκο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CF%81%CF%8C%CE%BA%CE%BF).

Το μανταρίνι έχει πολλά ονόματα, μερικά από τα οποία αναφέρονται σε διασταυρώσεις ανάμεσα στη μανταρινιά και σε άλλο εσπεριδοειδές φυτό. Τα περισσότερα μανταρίνια σε συσκευασίες ανήκουν στην ποικιλία satsuma, γνωστή στην Ιαπωνία με το όνομα mikan. Η ποικιλία όμως που έχει κερδίσει τους καταναλωτές διεθνώς είναι οι κλημεντίνες. Το tangor, που είναι διασταύρωση ανάμεσα σε πορτοκάλι και μανταρίνι έχει πικρή σάρκα, πλούσια σε άρωμα και είναι εύκολο στο ξεφλούδισμα. Τέλος, το rangpur αποτελεί μια διασταύρωση μανταρινιών και λεμονιών.

Ποικιλίες και η επιστημονική τους ονομασία

* Μανταρινιά η κοινή Citrus reticulata (Κιτρέα η δικτυωτή)
* Μανταρινιά Cleopatra Citrus reshni
* Μανταρινιά Dancy Citrus tangerina
* Μανταρινιά Satsuma Citrus unshiu

Θρεπτική αξία

Το μανταρίνι μοιάζει με το πορτοκάλι, παρότι είναι λιγότερο πλούσιο σε μεταλλικά άλατα. Η παρουσία αλάτων βρώμιου δικαιολογεί την ηρεμιστική του δράση.Η αποξηραμένη φλούδα του φρούτου χρησιμοποιείται στην παραδοσιακή κινεζική ιατρική. Επίσης, ο φλοιός του μανταρινιού έχει θεραπευτικές ιδιότητες, διευκολύνει την πέψη και κάνει καλό στην κοιλιά. Σύμφωνα με δύο ιαπωνικές μελέτες, οι οποίες είδαν το φως της δημοσιότητας το [2006](http://el.wikipedia.org/wiki/2006) [[1]](http://news.pathfinder.gr/health/341470.html), η κατανάλωση του φρούτου μειώνει σημαντικά την πιθανότητα να προσβληθεί κάποιος από καρκίνο του ήπατος, καρδιοπάθειες, εγκεφαλικά και διαβήτη. Το μανταρίνι και οι παραλλαγές του (κλημεντίνες, satsuma, tangor) είναι όλες πλούσιες σε καροτινοειδή. Μία μερίδα 100 γραμ. θεωρητικά αποδίδει 53 θερμίδες.Είναι πλούσια πηγή καλίου και βοηθά τη μείωση της αρτηριακής πίεσης

Νεραντζιά

|  |
| --- |
| **Νεραντζιά** |
| [Οι καρποί της Νεραντζιάς](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pomeranzen_BMK.jpg)  Οι καρποί της Νεραντζιάς |
| [**Συστηματική ταξινόμηση**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%85%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%BD%CF%8C%CE%BC%CE%B7%CF%83%CE%B7) |
| |  |  | | --- | --- | | Βασίλειο: | [Φυτά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%85%CF%84%CE%AC) (Plantae) | | Συνομοταξία: | [Αγγειόσπερμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B3%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%8C%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%B1) (Magnoliophyta) | | Ομοταξία: | [Δικοτυλήδονα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%84%CF%85%CE%BB%CE%AE%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CE%B1) (Magnoliopsida) | | Τάξη: | [Σαπινδώδη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CF%80%CE%B9%CE%BD%CE%B4%CF%8E%CE%B4%CE%B7) (Sapindales) | | Οικογένεια: | [Ρυτοειδή](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE&action=edit&redlink=1) (Rutaceae) | | Γένος: | [*Κίτρος*](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82) (*Citrus*) | | Είδος: | *C. × aurantium* | |
| [**Διώνυμο**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CF%89%CE%BD%CF%85%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1) |
| ***Κιτρέα η νεραντζέα* (*C. × aurantium*)** [L.](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AC%CF%81%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B9%CE%BD%CE%BD%CE%B1%CE%AF%CE%BF%CF%82) |

Η **νεραντζιά** ανήκει στην οικογένεια των Ρυτοειδών (= εσπεριδοειδών) και είναι μικρό δέντρο, στην [Ελλάδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1) και στην [Κύπρο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CF%8D%CF%80%CF%81%CE%BF) είναι γνωστό δε και με τις ονομασίες **κιτρομηλιά** και **ξινονεραντζιά**.

Μοιάζει πολύ με την [πορτοκαλιά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%AC) και ανήκει στα [εσπεριδοειδή](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE). Η καταγωγή της είναι από το [Βιετνάμ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%92%CE%B9%CE%B5%CF%84%CE%BD%CE%AC%CE%BC) αλλά σήμερα είναι πολύ κοινή και καλλιεργείται σε πολλές χώρες και ιδιαίτερα στις τροπικές περιοχές και στις χώρες της Μεσογείου.

Ο καρπός της είναι το **νεράντζι** που μοιάζει με το πορτοκάλι εξωτερικά αλλά η διαφορά του είναι στη γεύση.

Το δέντρο είναι ανθεκτικό τόσο στο ψύχος όσο και στην ξηρασία και είναι πολύ συνηθισμένο οι πορτοκαλιές, λεμονιές και μανταρινιές να είναι εμβολιασμένες πάνω σε νερατζιά.

Χρήση[[Επεξεργασία](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9D%CE%B5%CF%81%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B6%CE%B9%CE%AC&veaction=edit&section=1) | [επεξεργασία κώδικα](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9D%CE%B5%CF%81%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B6%CE%B9%CE%AC&action=edit&section=1)]

Τα νεράντζια είναι πολύ πικρά και ξινά και συνήθως δεν καταναλώνονται νωπά. Η χρήση τους είναι κυρίως στη ζαχαροπλαστική και στην ποτοποιία. Ως γλυκό του κουταλιού το νεράντζι είναι έξοχο σε άρωμα και γεύση και δημοφιλές στην παράδοση πολλών περιοχών της Ελλάδας. Ο χυμός του μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε σαλάτες όπως το [λεμόνι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B5%CE%BC%CF%8C%CE%BD%CE%B9). Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε [μαρινάρισμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%AC%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%BC%CE%B1" \o "Μαρινάρισμα). Από τον ανθό της νεραντζιάς λαμβάνεται [αιθέριο έλαιο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B9%CE%B8%CE%AD%CF%81%CE%B9%CE%BF_%CE%AD%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF) και χρησιμοποιείται στην αρωματοποιία. Η νεραντζιά επίσης καλλιεργείται ως [καλλωπιστικό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CF%89%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AC_%CF%86%CF%85%CF%84%CE%AC) σε πάρκα και πεζοδρόμια κυρίως των μεγαλουπόλεων.

Κιτριά

|  |
| --- |
| **Κιτριά** |
| [Ο καρπός τής Κιτριάς](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Citrus_medicus_fruit.jpg)  Ο καρπός τής Κιτριάς |
| [**Συστηματική ταξινόμηση**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%85%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%BD%CF%8C%CE%BC%CE%B7%CF%83%CE%B7) |
| |  |  | | --- | --- | | Βασίλειο: | [Φυτά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%85%CF%84%CE%AC) (Plantae) | | Συνομοταξία: | [Αγγειόσπερμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B3%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%8C%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%B1) (Magnoliophyta) | | Ομοταξία: | [Δικοτυλήδονα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%84%CF%85%CE%BB%CE%AE%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CE%B1) (Magnoliopsida) | | Τάξη: | [Σαπινδώδη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CF%80%CE%B9%CE%BD%CE%B4%CF%8E%CE%B4%CE%B7) (Sapindales) | | Οικογένεια: | [Ρυτοειδή](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE&action=edit&redlink=1) (Rutaceae) | | Γένος: | [*Κίτρος*](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82) (*Citrus*) | |
| [**Διώνυμο**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CF%89%CE%BD%CF%85%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1) |
| ***Κιτρέα η μηδική* (*Citrus medica*)** [L.](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AC%CF%81%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B9%CE%BD%CE%BD%CE%B1%CE%AF%CE%BF%CF%82) |

Η **κιτριά** είναι κοινή ονομασία του είδους *Citrus medica* (*Κιτρέα η μηδική*) του γένους [*Κίτρος*](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82) που ανήκει στα [εσπεριδοειδή](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE) (πιο συγκεκριμένα στην οικογένεια των [Ρυτοειδών](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CF%8E%CE%BD&action=edit&redlink=1" \o "Ρυτοειδών (δεν έχει γραφτεί ακόμα)) (Rutaceae)). Ο [καρπός](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) της είναι το **κίτρο**. Στην Ευρώπη το έφερε ο Μέγας Αλέξανδρος με τον στρατό του γυρνώντας από την Περσία περίπου το 300π.Χ. Στην αρχαιότητα το κίτρο χρησιμοποιείτο για φαρμακευτικούς σκοπούς ενώ ήταν σύμβολο της γονιμότητας και της αφθονίας. Στην Ελλάδα το κίτρο λέγεται και *μηδικό μήλο*.[[1]](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%AC#cite_note-1) Είναι μικρό αειθαλές δέντρο με ύψος 3.5 μέτρα. Τα κλαδιά του είναι ακανόνιστα, απλωτά και αγκαθωτά. Τα [φύλλα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%8D%CE%BB%CE%BB%CE%BF_(%CE%B2%CE%BF%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE)) είναι μεγάλα, ωχροπράσινα και συνήθως επιμήκη. Ο [καρπός](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) (κίτρο) είναι εξογκωμένος στην κορυφή και έχει μήκος από 12 έως 15 [εκατοστά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%AD%CF%84%CF%81%CE%BF_(%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CE%AC%CE%B4%CE%B1_%CE%BC%CE%AE%CE%BA%CE%BF%CF%85%CF%82)). Η επιφάνεια του καρπού είναι ρυτιδωμένη. Το εσωτερικό τμήμα του κολλώδους φλοιού είναι παχύ, άσπρο και κολλώδες, το εξωτερικό είναι λεπτό, κιτρινοπράσινο και αρωματικό. Τα [άνθη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%86%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%82" \o "Άνθος)των όξινων ποικιλιών όπως η «Diamante» είναι πορφυρά στην εξωτερική τους πλευρά ενώ αυτά των γλυκών ποικιλιών όπως της Κορσικής έχουν ένα λευκό προς το κρεμ χρώμα. Με ποικιλίες κιτριάς και [μανταρινιάς](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%B9%CE%AC) παράγεται το [υβρίδιο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A5%CE%B2%CF%81%CE%AF%CE%B4%CE%B9%CE%BF) της [λεμονιάς](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B5%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CE%AC). Τέλος το κίτρο μαζί με ένα κομμάτι του μίσχου του, χρησιμοποιείται στην [Εβραϊκή θρησκεία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CE%BF%CF%85%CE%B4%CE%B1%CF%8A%CF%83%CE%BC%CF%8C%CF%82) ως μέρος τελετουργικού.

Είδη

Υπάρχουν οκτώ ποικιλίες κίτρου βάσει γεωγραφικής προέλευσης:

* Το Kίτρο [Φλωρεντίας](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CE%BB%CF%89%CF%81%CE%B5%CE%BD%CF%84%CE%AF%CE%B1) (Florentine Citron)
* Τo Kίτρο Ντιαμάντε (Diamante Citron) από την [Καλαβρία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%B2%CF%81%CE%AF%CE%B1) της [Ιταλίας](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%84%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%B1)
* To [Ελληνικό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1) Κίτρο (Greek Citron)
* To Κίτρο **Balady** από την [Παλαιστίνη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%AF%CE%BD%CE%B7_(%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%BF%CF%87%CE%AE)) (Balady Citron)
* Το Kίτρο [Υεμένης](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A5%CE%B5%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%B7) (Yemenite Citron)
* To Κίτρο **Δάκτυλα του**[**Βούδα**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%92%CE%BF%CF%8D%CE%B4%CE%B1%CF%82) (Fingered Citron ή Buddha's hand)
* Το Κίτρο του [Μαρόκο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CF%81%CF%8C%CE%BA%CE%BF) (Moroccan citron)
* Το Κίτρο της [Κορσικής](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%BF%CF%81%CF%83%CE%B9%CE%BA%CE%AE) (Corsican citron)

Χρήση[[Επεξεργασία](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%AC&veaction=edit&section=2) | [επεξεργασία κώδικα](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%AC&action=edit&section=2)]

Η σάρκα του κίτρου χρησιμοποιείται στη [μαγειρική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE) για [μαρινάρισμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%AC%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%BC%CE%B1" \o "Μαρινάρισμα) κρεάτων, στη [ζαχαροπλαστική](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%96%CE%B1%CF%87%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%80%CE%BB%CE%B1%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE&action=edit&redlink=1) για παρασκευή γλυκών, ζαχαρόπηκτων και καραμελών και στην αρτοποιία.[[2]](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%AC#cite_note-2) Από το φλοιό του κίτρου κατασκευάζεται το ομώνυμο γλυκό κουταλιού και ποτό με το όνομα *Cedratine* στην Κορσική. Από τα φύλλα του κίτρου παρασκευάζονται στη [Νάξο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9D%CE%AC%CE%BE%CE%BF%CF%82) και τρία είδη [λικέρ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD_(%CE%B7%CE%B4%CF%8D%CF%80%CE%BF%CF%84%CE%BF)) ενώ στη Γαλλία χρησιμοποιούνται ευρύτατα στην αρωματοποιία. Στην [Κορέα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%BF%CF%81%CE%AD%CE%B1) το κίτρο χρησιμοποιείται για να φτιαχτεί ένα είδος τσαγιού με το όνομα «Yujacha». Ο καρπός του κίτρου χρησιμοποιείται στη βιομηχανία για παρασκευή του κιτρελαίου και του [κιτρικού οξέος](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%BA%CF%8C_%CE%BF%CE%BE%CF%8D). Στην Ελλάδα διοργανώνεται κάθε χρόνο η "Γιορτή Κίτρου" στο χωριό [Γαράζο](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%93%CE%B1%CF%81%CE%AC%CE%B6%CE%BF&action=edit&redlink=1" \o "Γαράζο (δεν έχει γραφτεί ακόμα)) του Μυλοποτάμου. Το Γαράζο είναι η πρώτη κιτροπαραγωγός περιοχή στην Ελλάδα[[3]](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%AC#cite_note-3) ενώ στο [Πάνορμο Μυλοποτάμου](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%AC%CE%BD%CE%BF%CF%81%CE%BC%CE%BF_%CE%A1%CE%B5%CE%B8%CF%8D%CE%BC%CE%BD%CE%BF%CF%85) ιδρύθηκε το 1931 η "Ένωση Κιτροπαραγωγών Κρήτης", με μικρή μονάδα συλλογής, συσκευασίας και επεξεργασίας, η οποία μεταφέρθηκε κατά τη δεκαετία του 1990 στην περιοχή "Λατζιμάς" προκειμένου να λειτουργήσει εκεί το αυτοματοποιημένο εργοστάσιο επεξεργασίας του προϊόντος.

Περγαμόντο

|  |
| --- |
| **Περγαμοντιά** |
| [Φύλλα, άνθη και καρπός περγαμοντιάς](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Citrus_bergamia_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-184.jpg)  Φύλλα, άνθη και καρπός περγαμοντιάς |
| [**Συστηματική ταξινόμηση**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%85%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%BD%CF%8C%CE%BC%CE%B7%CF%83%CE%B7) |
| |  |  | | --- | --- | | Βασίλειο: | [Φυτά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%85%CF%84%CE%AC) (Plantae) | | Συνομοταξία: | [Αγγειόσπερμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B3%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%8C%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%B1) (Magnoliophyta) | | Ομοταξία: | [Δικοτυλήδονα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%84%CF%85%CE%BB%CE%AE%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CE%B1) (Magnoliopsida) | | Τάξη: | [Σαπινδώδη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CF%80%CE%B9%CE%BD%CE%B4%CF%8E%CE%B4%CE%B7) (Sapindales) | | Οικογένεια: | [Ρυτοειδή](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE&action=edit&redlink=1) (Rutaceae) | | Γένος: | [*Κίτρος*](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82) (*Citrus*) | | Είδος: | *C. bergamia* | |
| [**Διώνυμο**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CF%89%CE%BD%CF%85%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1) |
| **Κίτριον το περγάμιον (*Citrus bergamia*)** [L.](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AC%CF%81%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B9%CE%BD%CE%BD%CE%B1%CE%AF%CE%BF%CF%82) |

Το **Περγαμόντο** (Bergamot Orange) είναι ο καρπός του δέντρου **Περγαμοντιά** (Citrus bergamia) ή αλλιώς *Κίτρον το περγάμιον* του γένους [Κίτρος](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82), οικογένεια[Ρυτοειδή](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE&action=edit&redlink=1) που ανήκει στα εσπεριδοειδή. Το δέντρο του περγαμόντου (περγαμοντιά) είναι αειθαλές, σχετικά μικρό σε μέγεθος και έχει σχήμα φυλλώματος που ποικίλλει. Τα βλαστάρια του είναι χρώματος ανοικτού πράσινου. Τα [φύλλα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%8D%CE%BB%CE%BB%CE%BF_(%CE%B2%CE%BF%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE)) του είναι μεγάλα, λογχοειδή και μυτερά. Τα [άνθη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%86%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%82) είναι λευκά ενώ οι [καρποί](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) του είναι σχετικά μεγάλοι είτε πεπλατυσμένοι είτε στρογγυλοί και έχουν χρώμα κίτρινο προς πορτοκαλί. Οι καρποί έχουν προεξέχουσες βάσεις και κορυφές με ανθεκτικούς [στήμονες](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%84%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CE%B1%CF%82).

Καλλιέργεια

Η περγαμοντιά καλλιεργείται κυρίως σε θερμά κλίματα γιατί είναι ευαίσθητη στο ψύχος, όπως στην [Καλαβρία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%B2%CF%81%CE%AF%CE%B1) , στην [Ακτή Ελεφαντοστού](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BA%CF%84%CE%AE_%CE%95%CE%BB%CE%B5%CF%86%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%BF%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%8D) και στη χώρα μας στην [Κορινθία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%B8%CE%AF%CE%B1), στην [Αργολίδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%81%CE%B3%CE%BF%CE%BB%CE%AF%CE%B4%CE%B1), στην [Κέρκυρα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AD%CF%81%CE%BA%CF%85%CF%81%CE%B1), στην [Κεφαλλονιά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B5%CF%86%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CE%AC" \o "Κεφαλλονιά) και στην [Κρήτη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CF%81%CE%AE%CF%84%CE%B7).

Ιστορία

Το περγαμόντο δεν έχει σαφή καταγωγή και οι περισσότεροι ειδικοί εκτιμούν ότι πρόκειται για [μετάλλαξη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B5%CF%84%CE%AC%CE%BB%CE%BB%CE%B1%CE%BE%CE%B7) άλλων εσπεριδοειδών. Βάσει γενετικών αναλύσεων πιθανολογείται ότι είναι [υβρίδιο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A5%CE%B2%CF%81%CE%AF%CE%B4%CE%B9%CE%BF) δύο ειδών [κιτριάς](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B9%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%AC) των **Citrus limetta** και **Citrus aurantium**[[1]](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%B5%CF%81%CE%B3%CE%B1%CE%BC%CF%8C%CE%BD%CF%84%CE%BF" \l "cite_note-1). Όσο για τη χώρα προέλευσής του υπάρχουν διάφορες θεωρίες, επικρατέστερες των οποίων είναι οι ακόλουθες: [Κίνα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CE%BD%CE%B1), [Ελλάδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1), [Ισπανία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%83%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%B1), [Κανάριοι Νήσοι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CF%81%CE%B9%CE%BF%CE%B9_%CE%9D%CE%AE%CF%83%CE%BF%CE%B9), [Μπαρμπάντος](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%BC%CF%80%CE%AC%CE%BD%CF%84%CE%BF%CF%82). Όσον αφορά στην ονοματολογία, λέγεται ότι το περγαμόντο προέρχεται από το τουρκικό μπεγκ - άρμοντι (το αχλάδι του κυρίου).[[2]](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%B5%CF%81%CE%B3%CE%B1%CE%BC%CF%8C%CE%BD%CF%84%CE%BF#cite_note-2).

Χρήσεις ως τρόφιμο

Το εσωτερικό του καρπού του περγαμόντου δεν τρώγεται ωμό ενώ το ξύσμα του φλοιού χρησιμοποιείται ευρύτατα στη [ζαχαροπλαστική](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%96%CE%B1%CF%87%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%80%CE%BB%CE%B1%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE&action=edit&redlink=1). Με το περγαμόντο παρασκευάζονται [γλυκό του κουταλιού](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%93%CE%BB%CF%85%CE%BA%CF%8C_%CF%84%CE%BF%CF%85_%CE%BA%CE%BF%CF%85%CF%84%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CF%8D&action=edit&redlink=1) με πολύ γνωστό αυτό της [Νάξου](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9D%CE%AC%CE%BE%CE%BF%CF%82), [λικέρ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B9%CE%BA%CE%AD%CF%81) και [μαρμελάδα](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9C%CE%B1%CF%81%CE%BC%CE%B5%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1&action=edit&redlink=1). Το άρωμα του περγαμόντου είναι ξεχωριστό και έντονο και χρησιμοποιείται σε τεράστια ποικιλία [τσαγιών](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CF%83%CE%AC%CE%B9) με διασημότερο το τσάι *Earl Grey* καθώς και στα [λουκούμια](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%BF%CF%85%CE%BA%CE%BF%CF%8D%CE%BC%CE%B9). Επίσης το περγαμόντο χρησιμοποιείται ως συστατικό σε [κουλουράκια](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9A%CE%BF%CF%85%CE%BB%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%AC%CE%BA%CE%B9%CE%B1&action=edit&redlink=1) σε [σοκολάτες](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1) σε [χαλβά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A7%CE%B1%CE%BB%CE%B2%CE%AC%CF%82) σε φρουί γλασέ σε αρωματισμένο γάλα(Χιώτικο γάλα), και κουβερτούρα. Τέλος το περγαμόντο χρησιμοποιείται περιορισμένα ως συστατικό και στη Μαγειρική, κυρίως ως συνοδευτικό κρέατος.

Άλλες χρήσεις[[Επεξεργασία](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A0%CE%B5%CF%81%CE%B3%CE%B1%CE%BC%CF%8C%CE%BD%CF%84%CE%BF&veaction=edit&section=4) | [επεξεργασία κώδικα](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A0%CE%B5%CF%81%CE%B3%CE%B1%CE%BC%CF%8C%CE%BD%CF%84%CE%BF&action=edit&section=4)]

Μία από τις σημαντικότερες εφαρμογές του είναι στην καλλυντική βιομηχανία, στην οποία χρησιμοποιείται εδώ και περίπου τρεις αιώνες, σε [σαπούνια](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BD%CE%B9), αρώματα, λοσιόν, αποσμητικά κ.ά. Η χρήση του τοποθετείται χρονικά στην εποχή που εμφανίστηκε και η κολόνια (νερό της Κολωνίας). Οι θεραπευτικές του ιδιότητες είναι πολλές: αναλγητικές, αντικαταθλιπτικές, αντισηπτικές, αποχρεμπτικές και κατευναστικές. Το [αιθέριο έλαιο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B9%CE%B8%CE%AD%CF%81%CE%B9%CE%BF_%CE%AD%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF) του περγαμόντου είναι περιζήτητο και χρησιμοποιείται στην αρωματοθεραπεία.

Γκρέιπφρουτ

|  |
| --- |
| **Γκρέιπ-φρουτ** |
| [Ο καρπός του Γκρέιπ-φρουτ](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Golden_Special_Grapefruit.jpg)  Ο καρπός του Γκρέιπ-φρουτ |
| [**Συστηματική ταξινόμηση**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%85%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%BD%CF%8C%CE%BC%CE%B7%CF%83%CE%B7) |
| |  |  | | --- | --- | | Βασίλειο: | [Φυτά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%85%CF%84%CE%AC) (Plantae) | | Συνομοταξία: | [Αγγειόσπερμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B3%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%8C%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%B1) (Magnoliophyta) | | Ομοταξία: | [Δικοτυλήδονα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%84%CF%85%CE%BB%CE%AE%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CE%B1) (Magnoliopsida) | | Τάξη: | [Σαπινδώδη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CF%80%CE%B9%CE%BD%CE%B4%CF%8E%CE%B4%CE%B7) (Sapindales) | | Οικογένεια: | [Ρυτοειδή](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE&action=edit&redlink=1) (Rutaceae) | | Γένος: | [*Κίτρος*](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82) (*Citrus*) | | Είδος: | *C. × paradisi* | |
| [**Διώνυμο**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CF%89%CE%BD%CF%85%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1) |
| ***Πομπελμοσία η βοτρυόκαρπος* (*Citrus × paradisi*)** [L.](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AC%CF%81%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B9%CE%BD%CE%BD%CE%B1%CE%AF%CE%BF%CF%82) |

Το **γκρέιπ-φρουτ** είναι οπωροφόρο [δέντρο](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AD%CE%BD%CF%84%CF%81%CE%BF) της τάξης των [σαπινδωδών](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CF%80%CE%B9%CE%BD%CE%B4%CF%8E%CE%B4%CE%B7" \o "Σαπινδώδη), του γένους [κίτρος](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%82) και της οικογένειας των ρυτοειδών (= εσπεριδοειδών), αγγειόσπερμο δικότυλο [φυτό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%85%CF%84%CF%8C) και καλλιεργείται για τον ομώνυμο [καρπό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) του. Θεωρείται πολύ πιθανό ότι το γκρέιπ-φρουτ αποτελεί μετάλλαξη της [φράπας](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%81%CE%AC%CF%80%CE%B1).

Η καταγωγή του είναι από τη [Τζαμάικα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B6%CE%B1%CE%BC%CE%AC%CE%B9%CE%BA%CE%B1) ενώ καλλιέργειες υπήρχαν στα νησιά [Μπαρμπάντος](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%BC%CF%80%CE%AC%CE%BD%CF%84%CE%BF%CF%82) το 1750.

Το ύψος του δέντρου φτάνει τα 5 μέτρα, έχει πυκνό φύλλωμα που αποτελείται από σκούρα πράσινα ή γυαλιστερά [φύλλα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%8D%CE%BB%CE%BB%CE%BF_(%CE%B2%CE%BF%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE)). Στους άξονες των φύλλων φύονται μεγάλα άσπρα άνθη , κατά την περίοδο ανθοφορίας του δέντρου. Τα πέταλα των ανθών μοιάζουν με της [πορτοκαλιάς](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%AC) αλλά είναι μεγαλύτερα. Ο [καρπός](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) είναι κίτρινου χρώματος όταν ωριμάσει και στο μέγεθος είναι μεγαλύτερος από αυτόν του [πορτοκαλιού](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%AC%CE%BB%CE%B9). Πάντως το μέγεθος του ποικίλει ανάλογα με το είδος και τις συνθήκες καλλιέργειας Η σάρκα του έχει κίτρινο ροζ ή κόκκινο χρώμα ανάλογα με την ποικιλία είναι μαλακή και χυμώδης και η γεύση της είναι γλυκόξινη. Η φλούδα είναι λεία και η γεύση της είναι έντονα πικρή.

Τα εδάφη που καλλιεργείται το γκρέιπ-φρουτ, ώστε να παράγει καλής ποιότητας καρπούς, πρέπει να είναι αμμώδη και σχετικά γόνιμα .Η λίπανση όμως με διάφορα λιπάσματα ή κοπριά θεωρείται απαραίτητη. Τα δέντρα αποδίδουν εμπορικά εκμεταλλεύσιμους καρπούς κατά το 3-5ο χρόνο μετά από τη φύτευση τους. Κάθε ενήλικο δέντρο έχει μεγάλη παραγωγικότητα που μπορεί να φτάσει και τα 650 κιλά καρπού ανά δέντρο.

Το γκρέιπ-φρουτ έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε [βιταμίνη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%92%CE%B9%CF%84%CE%B1%CE%BC%CE%AF%CE%BD%CE%B5%CF%82) C , και είναι 3ο μετά το [πορτοκάλι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%AC%CE%BB%CE%B9) και το [λεμόνι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B5%CE%BC%CF%8C%CE%BD%CE%B9). Τρώγεται σκέτο ως φρούτο αν και περισσότερο καταναλώνεται σε χυμούς και συνήθως με την προσθήκη και άλλων φρούτων. Είναι πολύ καλό στη μείωση της [χοληστερίνης](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A7%CE%BF%CE%BB%CE%B7%CF%83%CF%84%CE%B5%CF%81%CE%AF%CE%BD%CE%B7) και στο κάψιμο του περιττού λίπους γι αυτό και χορηγείται σε πολλές δίαιτες.

Η κυριότερη ποικιλία είναι η κίτρινη άσπερμη **Μαρς Σίντλες**. Άλλες ποικιλίες είναι η **Πινκ Μαρς** με τη ροζ σάρκα, η πολύσπερμη **Φόστερ** και η άσπερμη ποικιλία **Τόμπσον**.

Οι [Η.Π.Α](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%97.%CE%A0.%CE%91) έχουν τη μεγαλύτερη παραγωγή γκρέιπ-φρουτ στον κόσμο , ακολουθούν η [Κούβα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%BF%CF%8D%CE%B2%CE%B1) , η [Νότια Αφρική](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9D%CF%8C%CF%84%CE%B9%CE%B1_%CE%91%CF%86%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE) και το [Ισραήλ](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%83%CF%81%CE%B1%CE%AE%CE%BB).

Κουμκουάτ

|  |
| --- |
| **Κουμκουάτ** |
| [Οι καρποί του κουμκουάτ](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kumquat.jpeg)  Οι καρποί του κουμκουάτ |
| [**Συστηματική ταξινόμηση**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%85%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%BD%CF%8C%CE%BC%CE%B7%CF%83%CE%B7) |
| |  |  | | --- | --- | | Βασίλειο: | [Φυτά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%85%CF%84%CE%AC) (Plantae) | | Συνομοταξία: | [Αγγειόσπερμα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B3%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%8C%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%B1) (Magnoliophyta) | | Ομοταξία: | [Δικοτυλήδονα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%84%CF%85%CE%BB%CE%AE%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CE%B1) (Magnoliopsida) | | Τάξη: | [Σαπινδώδη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%B1%CF%80%CE%B9%CE%BD%CE%B4%CF%8E%CE%B4%CE%B7) (Sapindales) | | Οικογένεια: | [Ρυτοειδή](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A1%CF%85%CF%84%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE&action=edit&redlink=1) (Rutaceae) | | Γένος: | [*Κίτρέα*](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9A%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%AD%CE%B1&action=edit&redlink=1) (*Citrus*) | | Είδος: | *C. japonica* | |
| [**Διώνυμο**](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CF%89%CE%BD%CF%85%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1) |
| ***Κιτρέα η ιαπωνική* (*Citrus japonica*)** [L.](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AC%CF%81%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CF%82_%CE%9B%CE%B9%CE%BD%CE%BD%CE%B1%CE%AF%CE%BF%CF%82) |

Το **κουμκουάτ** ανήκει στο γένος Φορτουνέλλα και στην οικογένεια ρυτοειδών (Rutaceae) (= εσπεριδοειδών (Hesperidaceae)) και περιλαμβάνει πέντε είδη αειθαλών [θάμνων](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%98%CE%AC%CE%BC%CE%BD%CE%BF%CF%82) ή [δέντρων](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AD%CE%BD%CF%84%CF%81%CE%BF).

Η καταγωγή της είναι από τη [Κίνα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AF%CE%BD%CE%B1) όπου το καλλιεργούσαν από το 12ο αιώνα, έφτασε δε να καλλιεργείται στην [Ευρώπη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CF%85%CF%81%CF%8E%CF%80%CE%B7) στα μέσα του 19ου αιώνα ως[καλλωπιστικό φυτό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CF%89%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C_%CF%86%CF%85%CF%84%CF%8C).

Η ονομασία κουμκουάτ σημαίνει στα Κινέζικα χρυσό πορτοκάλι. Η κουμκουάτ έχει ύψος που φτάνει τα 4 μέτρα και σήμερα καλλιεργείται στις εύκρατες και υποτροπικές περιοχές της γης για τον ομώνυμο [καρπό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) της αλλά και ως διακοσμητικό φυτό.

Τα [φύλλα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CF%8D%CE%BB%CE%BB%CE%BF_(%CE%B2%CE%BF%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE)) της είναι σκουροπράσινα, λογχοειδή και στιλπνά, τα [άνθη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%86%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%82) της μοιάζουν με αυτά της [πορτοκαλιάς](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%AC) και είναι μικρά, οδοντωτά και φύονται μόνα τους ή σε μικρές [ταξιανθίες](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%A4%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CE%B8%CE%AF%CE%B1&action=edit&redlink=1).

Χρήσεις του καρπού

Ο καρπός της είναι στρογγυλός ή ωοειδής ανάλογα με το είδος και έχει διάμετρο που φτάνει τα 4 εκατοστά. Το χρώμα του είναι πορτοκαλί ή πορτοκαλοκίτρινο και η φλούδα του καρπού είναι αρωματική και έχει γλυκιά γεύση.

Η σάρκα του καρπού δεν είναι ιδιαίτερα χυμώδης και η γεύση της είναι λίγο όξινη και γλυκιά.

Τρώγεται νωπός, σε κονσέρβες αλλά κυρίως γίνεται γλυκό, μαρμελάδα, ζελέ. Είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στο ψύχος και αντέχει περισσότερο από όλα τα εσπεριδοειδή.

Καλλιέργεια

Στην [Ελλάδα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1) καλλιεργείται κυρίως στην [Κέρκυρα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%AD%CF%81%CE%BA%CF%85%CF%81%CE%B1) και στα άλλα [Ιόνια νησιά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%99%CF%8C%CE%BD%CE%B9%CE%B1_%CE%BD%CE%B7%CF%83%CE%B9%CE%AC) το είδος **μαργαρίτα** για τον καρπό του, που χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική, γίνεται γλυκό του κουταλιού και θαυμάσιο λικέρ. Ανθίζει στα μέσα του καλοκαιριού και ο πολλαπλασιασμός αλλά και η καλλιέργειά του είναι ίδια όπως τα άλλα εσπεριδοειδή.

Μήλα των Εσπερίδων

[](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mosaico_Trabajos_H%C3%A9rcules_(M.A.N._Madrid)_11.jpg)

[http://bits.wikimedia.org/static-1.23wmf14/skins/common/images/magnify-clip.png](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:Mosaico_Trabajos_H%C3%A9rcules_(M.A.N._Madrid)_11.jpg)

Ο Ηρακλής αρπάζει τα μήλα των Εσπερίδων. Μωσαϊκό.

Τα **μήλα των Εσπερίδων** ήταν σύμφωνα με την [ελληνική μυθολογία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1), οι [χρυσοί](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A7%CF%81%CF%85%CF%83%CF%8C%CF%82) [καρποί](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%B1%CF%81%CF%80%CF%8C%CF%82) των δέντρων που βρίσκονταν στον κήπο των [Εσπερίδων](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%AF%CE%B4%CE%B5%CF%82). Είναι κυρίως γνωστά μέσω του μύθου του [Ηρακλή](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%97%CF%81%CE%B1%CE%BA%CE%BB%CE%AE%CF%82), καθώς η απόκτησή τους αποτέλεσε το αντικείμενο του ενδέκατου [άθλου](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%86%CE%B8%CE%BB%CE%BF%CE%B9_%CF%84%CE%BF%CF%85_%CE%97%CF%81%CE%B1%CE%BA%CE%BB%CE%AE) του.

Η προέλευση των μήλων

Σύμφωνα με το [Φερεκύδη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A6%CE%B5%CF%81%CE%B5%CE%BA%CF%8D%CE%B4%CE%B7%CF%82), οι [μηλιές](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B7%CE%BB%CE%B9%CE%AC) που παρήγαγαν τους καρπούς αυτούς είχαν δοθεί από τη [Γη](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%93%CE%B1%CE%AF%CE%B1_(%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1)) στον [Δία](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%AF%CE%B1%CF%82_(%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1)) και την [Ήρα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%89%CF%81%CE%B1_(%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1)) σαν γαμήλιο δώρο. Η Ήρα φύτεψε τα δέντρα στον κήπο των θεών, ο οποίος βρισκόταν στη χώρα του [Άτλαντα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%86%CF%84%CE%BB%CE%B1%CF%82_(%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1)). Ο Άτλαντας βρισκόταν έξω από τον κήπο και σήκωνε στους ώμους του τον [ουρανό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9F%CF%85%CF%81%CE%B1%CE%BD%CF%8C%CF%82), τιμωρία που του είχε επιβληθεί από το Δία. Οι κόρες του Άτλαντα έκλεβαν όμως τα μήλα, γι'αυτό και η Ήρα ανέθεσε τη φύλαξή τους στις [νύμφες](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9D%CF%8D%CE%BC%CF%86%CE%B5%CF%82) Εσπερίδες και στο [Λάδωνα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%AC%CE%B4%CF%89%CE%BD%CE%B1%CF%82_(%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1)), δράκοντα με εκατό κεφάλια και γιο του [Τυφώνα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CF%85%CF%86%CF%8E%CE%BD_(%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1)) και της [Έχιδνας](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%88%CF%87%CE%B9%CE%B4%CE%BD%CE%B1_(%CE%BC%CF%85%CE%B8%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1)).

Ο άθλος του Ηρακλη

Ο [Ευρυσθέας](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CF%85%CF%81%CF%85%CF%83%CE%B8%CE%AD%CE%B1%CF%82) ανέθεσε στον Ηρακλή να μεταβεί στον κήπο των Εσπερίδων και να του προσκομίσει τα χρυσά μήλα. Στην πορεία του προς τον κήπο ο ήρωας αντιμετώπισε πολλές περιπέτειες. Σημαντικότερη από αυτές ήταν η απελευθέρωση του [Προμηθέα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CF%81%CE%BF%CE%BC%CE%B7%CE%B8%CE%AD%CE%B1%CF%82) από το βράχο στον οποίο ήταν δεμένος. Ο Ηρακλής απελευθέρωσε τον Προμηθέα και σκότωσε τον [αετό](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B5%CF%84%CF%8C%CF%82) που έτρωγε το [συκώτι](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%85%CE%BA%CF%8E%CF%84%CE%B9) του, δίνοντας έτσι τέλος στο μαρτύριο του [τιτάνα](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B9%CF%84%CE%AC%CE%BD%CE%B5%CF%82). Ο Προμηθέας συνόδευσε στη συνέχεια τον Ηρακλή στον κήπο των Εσπερίδων. Για το κυρίως μέρος του άθλου υπάρχουν τρεις διαφορετικές εκδοχές.

Σύμφωνα με την πρώτη και πλέον διαδεδομένη ο Ηρακλής ακολούθησε τη συμβουλή του Προμηθέα να μην μπει ο ίδιος στον κήπο. Συμφώνησε λοιπόν με τον Άτλαντα να κρατήσει για λίγο εκείνος το φορτίο του, μέχρι ο Άτλας να του φέρει τα χρυσά μήλα. Ο Άτλας συμφώνησε με την πρόταση αυτή. Επιστρέφοντας όμως από τον κήπο, αρνήθηκε να παραδώσει τους καρπούς στον Ηρακλή. Δήλωσε ότι θα πήγαινε ο ίδιος τα μήλα στον Ευρυσθέα και ότι θα άφηνε τον Ηρακλή στη θέση του για πάντα. Ο Ηρακλής επιστράτευσε τότε όλη του την ευστροφία για να μπορέσει να ξεφύγει από την αιώνια καταδίκη στην οποία τον έριξε ο Άτλαντας. Άφησε τον Άτλαντα να πιστέψει ότι αποδέχτηκε τη μοίρα του, του ζήτησε όμως πρώτα να κρατήσει για λίγο τον ουρανό προκειμένου να φτιάξει ένα [μαξιλάρι](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9C%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%BB%CE%AC%CF%81%CE%B9&action=edit&redlink=1) για το [κεφάλι](http://el.wikipedia.org/w/index.php?title=%CE%9A%CE%B5%CF%86%CE%AC%CE%BB%CE%B9&action=edit&redlink=1) του. Ο Άτλας δέχτηκε, ο Ηρακλής όμως δραπέτευσε παίρνοντας μαζί του και τα μήλα. Η δεύτερη εκδοχή φέρει τον Ηρακλή να πηγαίνει ο ίδιος στον κήπο, να φονεύει το Λάδωνα και να παίρνει τα μήλα, ενώ η τρίτη τις Εσπερίδες να παραδίδουν τα μήλα στον Ηρακλή με τη θέλησή τους, αφού πρώτα αποκοίμισαν το δράκοντα.

Όταν ο Ηρακλής έφτασε στις [Μυκήνες](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CF%85%CE%BA%CE%AE%CE%BD%CE%B5%CF%82) παρέδωσε τα μήλα στον Ευρυσθέα. Εκείνος τα έδωσε πίσω στον ήρωα σαν δώρο. Ούτε ο Ηρακλής όμως κράτησε τα μήλα. Τα παρέδωσε στην [Αθηνά](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%B8%CE%B7%CE%BD%CE%AC), η οποία τα επέστρεψε στον κήπο των Εσπερίδων, καθώς εκεί ήταν η θέση στην οποία έπρεπε να βρίσκονται.

**ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΤΟΜΕΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Ο πρωτογενής τομέας συμμετέχει κατά 15,5% στην απασχόληση και συμφώνα με της προηγούμενες εκτιμήσεις κατά 11,5 στο ΑΕΠ το 1991 .Δεν υπάρχουν προγενέστερα στοιχεία απασχόλησης ΑΕΠ για τον νέο Δήμο Ηγουμενίτσας , αλλά μπορεί να εκτιμηθεί με ασφάλεια ότι το μέγεθος του τομέα και στον Δήμο έχει ακολουθήσει φθίνουσα πορεία ανάλογη με την φθίνουσα πορεία του πρωτογενούς τομέα Πανελλαδικά ,όπως δείχνουν και τα ιστορικά στοιχεία για τον Νομό Θεσπρωτίας της Περιφέρειας και της χώρας και ότι η φθίνουσα αυτή πορεία θα συνεχισθεί και στο μέλλον. Η εκτίμηση αυτή επιβεβαιώνεται και από τις διαχρονικές μεταβολές της γεωργικής και κτηνοτροφικής δραστηριότητας που παρουσιάζεται στις επόμενες παραγράφους . Θετική πορεία ακολουθεί μόνο ο κλάδος της αλιείας ως προς την ιχθυοκαλλιέργεια η οποία έχει ακολουθήσει δυναμική πορεία και στο σύνολο του Νομού την δεκαετία 1990-2000.

**ΓΕΩΡΓΙΑ**

Το 1997 ,τελευταίο έτος για το οποίο υπάρχουν δημοσιευμένα στατιστικά στοιχεία οι καλλιεργούμενες εκτάσεις στο Δήμο Ηγουμενίτσας ήταν 19.440 στρέμματα ή 90,4% της συνολικής γεωργικής γης του Δήμου, με 2070 στρέμματα ή 9,6% σε αγρανάπαυση . Συνολικά η καλλιεργούμενη έκταση του Δήμου αντιπροσωπεύει περίπου το 10% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης του Νομού. Η καλλιεργούμενη έκταση κατανέμεται Συνολικά η καλλιεργούμενη έκταση του Δήμου αντιπροσωπεύει περίπου το 10% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης του Νομού σχεδόν ισομερώς μεταξύ δενδρωδών καλλιεργειών (48%) και αροτραίων καλλιεργειών (45,8% εκ των οποίων 20,4% τριφύλλι και 10,9% καλαμπόκι), ενώ το υπόλοιπο της έκτασης καλύπτεται από κηπευτικά (5,5%). Από το σύνολο της καλλιεργούμενης έκτασης αρδεύεται το 1997 το 60,2% ποσοστό σημαντικά υψηλότερο του μέσου όρου του Νομού . Οι κηπευτικές καλλιέργειες αρδεύονται σε ποσοστό 100% οι αροτραίες καλλιέργειες σε ποσοστό 8,3% και οι δενδρώδεις σε ποσοστό 36% .

Η καλλιεργούμενη έκταση του Δήμου συγκεντρώνεται κυρίως στα δημοτικά διαμερίσματα της Σελεύκειας (27,8%) και του Καστρίου (19,7%) , τα δημοτικά διαμερίσματα του Μαυρουδίου, του Αγ. Βλασίου και Γραικοχωρίου συγκεντρώνουν το 34,1 της καλλιεργούμενης έκτασης του Δήμου και ακολουθούν τα υπόλοιπα διαμερίσματα .Αντίστοιχη είναι και η κατανομή της γεωργικής παραγωγής μεταξύ των διαμερισμάτων του Δήμου. Τρία διαμερίσματα συγκεντρώνουν συνολικά το 72,2% της όλης παραγωγής του Δήμου (Καστρίου 28,1%, Ν. Σελεύκειας 24% Αγ Βλασίου 20,1%). Τα τρία αυτά διαμερίσματα συγκεντρώνουν το 90,3% της αροτραίας παραγωγής και 43,2% της παραγωγής των δενδρωδών καλλιεργειών και το 73,5% της κηπευτικής παραγωγής. Στο διαμέρισμα της Ν. Σελεύκειας παράγεται το 66.5% των κηπευτικών προϊόντων και ακολουθεί το διαμέρισμα της Ηγουμενίτσας με 19,9%.

Συνολικά η γεωργική δραστηριότητα στην περιοχή του Δήμου όπως είναι και αναμενόμενο τάσεις μείωσης .Ακολουθεί την γενικότερη τάση μείωσης του μεγέθους του πρωτογενούς τομέα πανελλαδικά καθώς επίσης και την τάση αστικοποίησης της περιοχής του Δήμου Ηγουμενίτσας .Μεταξύ 1993 και 1997,το σύνολο της γεωργικής γης μειώνεται κατά 27,3% από 29.588 στερέματα το 1993 σε 21.510 στρέμματα το 1997..Το μεγαλύτερο μέρος της μείωσης αυτής αφορά την αγραναύπαση η οποία υποδιπλασιάζεται από 19,6% σε 9,7% την ίδια περίοδο .Πολύ μικρότερη μείωση κατά 18% παρουσιάζει η καλλιεργούμενη έκταση του Δήμου την ίδια περίοδο . Μείωση κατά 7,2% η οποία όμως είναι μικρότερη από αυτή της καλλιεργούμενης έκτασης παρουσιάζει και η γεωργική παραγωγή. Την ίδια περίοδο η γεωργική γη για το σύνολο του Νομού μειώνεται κατά 9,4% ενώ η καλλιεργούμενη έκταση μειώνεται κατά μειώνεται οριακά κατά 1,6%. Μεγάλη μείωση σημειώνεται και εδώ στην αγρανάπαυση .Το ποσοστό της αρδευόμενης έκτασης αυξάνεται και εδώ από 31,7% σε 38,7% .Για το σύνολο του Νομού η γεωργική παραγωγή παραμένει σχεδόν σταθερή (+1%).

Την περίοδο αυτή (1993-1997) μεταξύ των βασικών καλλιεργειών ,τα κηπευτικά παρουσιάζουν αύξηση και στην καλλιεργούμενη έκταση (44,6%) και την παραγωγή (5,6%) ,σε δενδρώδεις καλλιέργειες μειώνονται και ως προς τις καλλιεργούμενες εκτάσεις (-2,6%) και ως προς την παραγωγή (-21,3%) . Οι αροτραίες καλλιέργειες μειώνονται στο σύνολο τους κατά πολύ ως προς την καλλιεργούμενη έκταση (-33,2%) με την παραγωγή να διατηρείτε συνολικά σταθερή (+1,1%), ενώ ενισχύεται κατά πολύ (σχεδόν υπερδιπλασιάζεται) η παραγωγή του τριφυλλιού και μειώνεται αντίστοιχα (υποδιπλασιάζεται) η παραγωγή του καλαμποκιού. Παράλληλα το ποσοστό των αρδευόμενων εκτάσεων βελτιώνεται σημαντικά μεταξύ 1993και 1997 κατά 47,6% σε 60,2% αντίστοιχα.

Μεταξύ 1993 και 1997 παρατηρούνται και σημαντικές διαφοροποιήσεις στην διάρθρωση της γεωργικής δραστηριότητας ορισμένων διαμερισμάτων του Δήμου Μεταξύ 1993 και 1997 .Η συμμετοχή του διαμερίσματος της Ηγουμενίτσας στην γεωργική δραστηριότητα μειώνεται ως προς την καλλιεργούμενη έκταση , η οποία υποδιπλασιάζεται από 12,6% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης σε 6,6% και ως προς την γεωργική παραγωγή η οποία μειώνεται από 10,6% το 1993 σε 7,5% το 1997. Σημαντική μείωση παρατηρείτε στο διαμέρισμα της Ν. Σελεύκειας στις αροτραίες καλλιέργειες όπου η καλλιεργούμενη έκταση σχεδόν υποδιπλασιάζεται μεταξύ 1993 και 1997 ενώ η παραγωγή υπο-εξαπλασιάζεται την ίδια περίοδο, ενώ αντίθετα, αυξάνεται η παραγωγή κηπευτικών όπου πλέον η Ν. Σελεύκεια κατέχει κυρίαρχη θέση στην περιοχή του Δήμου. Αύξηση της γεωργικής δραστηριότητας παρουσιάζει το διαμέρισμα του Αγ .Βλασίου όπου η καλλιεργούμενη έκταση αυξάνεται κατά 12% και η παραγωγή κατά 67%.

**ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ**

Το 1997,τελευταίο έτος για το οποίο υπάρχουν διαθέσιμα στατιστικά στοιχεία η κτηνοτροφική δραστηριότητα του Δήμου συγκεντρώνεται .στον κλάδο της αγελαδοτροφίας οπού το μερίδιο του Δήμου στο ζωικό κεφάλαιο του νομού ανέρχεται σε 17,9%. Οι κλάδοι της πτηνοτροφίας , της αιγοπροβατοτροφίας και της χοιροτροφίας είναι λιγότερο αναπτυγμένοι. Στους κλάδου αυτούς η συμμετοχή του Δήμου στο ζωικό κεφάλαιο του νομού κυμαίνεται μεταξύ 5% και 8%, ενώ συνολικά , με αναγωγή σε κτηνοτροφικά ισοδύναμα, ο Δήμος συμμετέχει κατά 17,1% στη κτηνοτροφική δραστηριότητα του νομού. Με την αναγωγή του αριθμού των ζωών σε κτηνοτροφικά ισοδύναμα ο κλάδος της αγελαδοτροφίας συγκεντρώνει το 1997 το83% του ζωικού κεφαλαίου του δήμου, έναντι 79,1 για το σύνολο του Νομού, ενώ ο κλάδος της αιγοπροβατοτροφίας συγκεντρώνει το 11,3% έναντι 27,8% αντίστοιχα στο Νομό. Σε ότι αφορά τη κτηνοτροφική παραγωγή ο Δήμος συμμετέχει με ποσοστό 9% στη παραγωγή γάλακτος και με ποσοστό 1,6% στη παραγωγή τυριού στο Νομό.

Διαχρονικά η κτηνοτροφική δραστηριότητα του δήμου μειώνεται κατά 4% μεταξύ 1992-1997. Η μείωση αυτή προέρχεται από το κλάδο της αγελαδοτροφίας όπου το ζωικό κεφάλαιο μειώνεται κατά 8% ενώ το ζωικό κεφάλαιο στου κλάδους της αιγοτοφίας και της προβατοτροφίας αυξάνεται κατά 11% και 7% αντίστοιχα.

Συνολικά η συμμετοχή του Δήμου στο ζωικό κεφάλαιο του Νομού μειώνεται οριακά τη περίοδο αυτή από 18,2% σε 17,1%. Την ιδία περίοδο η παραγωγή γάλακτος ακολουθεί τη μείωση του ζωικού κεφαλαίου του Νομού και μειώνεται κατά 17,6% μεταξύ 1993-1997 ενώ η παραγωγή τυριού αυξάνεται κατά 26,7 την ίδια περίοδο/

Αντίθετη πορεία ακολουθεί η κτηνοτροφική παραγωγή την ιδία περίοδο στο Νομό.

Η κτηνοτροφική δραστηριότητα του Δήμου συγκεντρώνει στο δημοτικό διαμέρισμα της Ηγουμενίτσας το 46,3 του ζωικού κεφαλαίου του Δήμου. Ακολουθούν με μικρότερη συμμετοχή τα διαμερίσματα της Ν. Σελεύκειας και του Καστριού που συγκεντρώνουν το 31,3% του ζωικού κεφαλαίου του Δήμου.

δημοτικών διαμερισμάτων του Δήμου. Διαχρονικά η συμμετοχή του διαμερίσματος της Αντίστοιχη είναι και η κατανομή της κτηνοτροφικής παραγωγής μεταξύ των Ηγουμενίτσας μειώνεται από 49,3% το 1993 σε 43,6% το 1997, ενώ αυξάνεται η συμμετοχή τα Ν. Σελεύκειας και του Καστριού από 20,5% το 1993 σε 31,3% το 1997.

**ΑΛΙΕΙΑ**

Η Ηγουμενίτσα αποτελεί το κύριο αλιευτικό κέντρο του Νομού. Μαζί με άλλες περιοχές του Νομού που επίσης έχουν δραστηριότητα (Σαγιάδα, Σύβοτα και Πλαταριά) συγκεντρώνει 85 μικρά σκάφη μικρότερα των 12 μέτρων συνολικής χωρητικότητας 200 GRT που απασχολούν 120-130 άτομα και παράγουν 500 τόνους αλιευμάτων ετησίως.

Η Ηγουμενίτσα αποτελεί επίσης με τη Σαγιάδα κέντρο θαλασσοκαλλιεργειας εκτατικού τύπου που βασίζεται στην εκμετάλλευση της λιμνοθάλασσας και εντατικής ιχθυοκαλλιέργειας. Η θαλασσοκαλλίεργεια αποτελεί φθίνουσα δραστηριότητα και απασχολεί συνολικά στις περιοχές αυτές περίπου 80 άτομα. Αντίθετα η ιχθυοκαλλιέργεια αποτελεί δυναμικό κλάδο. Σήμερα λειτουργούν 17 μονάδες εκ των οποίων 11 στη Σαγιάδα και 6 στην Ηγουμενίτσα, έναντι 4 το 1990, με παραγωγή 2,500-3,00 τόνους έναντι 25 το 1990. Σήμερα απασχολούνται στις ιχθυοκαλλιέργεια περίπου 100 άτομα.

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Η παραγωγή λεμονιών συγκεντρώνεται στη Δ. Ελλάδα κατά 35,94%, στην Πελοπόννησο κατά 17,91% και ακολουθούν η Κρήτη με 11,67%, το Ν. Αιγαίο με 9,79% και τα Ιόνια με 9,71%. Η παραγωγή πορτοκαλιών συγκεντρώνεται κατά 68,34% στην Πελοπόννησο. Η παραγωγή μανταρινιών συγκεντρώνεται στην Περιφέρεια Ηπείρου κατά 46,77% και στην Πελοπόννησο κατά 33,77%. Η παραγωγή αχλαδιών συγκεντρώνεται στη Θεσσαλία κατά 33,97% και ακολουθεί η Κ. Μακεδονία με 29,26% και η Πελοπόννησος με 10,38%. Η παραγωγή μήλων προέρχεται κατά 32,68% από την Κ. Μακεδονία, κατά 31,16% από την Θεσσαλία και κατά 25,21% από τη Δ. Μακεδονία. Η παραγωγή ροδάκινου συγκεντρώνεται κατά 90,70% στην Κ. Μακεδονία. Η παραγωγή βερίκοκου κατά 63,87% στην Πελοπόννησο και κατά 25,29% στην Κ. Μακεδονία, η οποία επίσης συγκεντρώνει το 72,83% της παραγωγής κερασιού.

Οσον αφορά την παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς, αυτή συγκεντρώνεται: στη Στερεά Ελλάδα κατά 26,73%, στην Κ. Μακεδονία κατά 26,05% και στη Δ. Ελλάδα κατά 16,06%.

Αντίστοιχα οι ελιές για ελαιοπαραγωγή, συγκεντρώνονται κατά 33,56% στην Κρήτη και κατά 29,64% στην Πελοπόννησο.

**Επιδράσεις παραγόντων στις εξαγωγές**

Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που επιδρούν στις συνολικές εξαγόμενες ποσότητες των εσπεριδοειδών, ειδικά των πορτοκαλιών, λεμονιών και μανταρινιών. Κατ’ αρχήν η ίδια η φύση του προϊόντος, σε συνδυασμό με την ποικιλία, την ποιότητα, την υγιεινότητα και την όλη εμφάνιση (μέγεθος, χρώμα, καθαρότητα, ωρίμανση, συσκευασία – τυποποίηση κ.λ.π.), αποτελεί τη βασική παράμετρο που θα ελκύσει τον καταναλωτή ανταποκρινόμενη στην ικανοποίηση των προτιμήσεων και απαιτήσεών του. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η προβολή και η προώθηση του προϊόντος, γενικότερα η καλή εμπορία του. Τα παραπάνω αποτελούν το πρώτο βήμα διασφάλισης της ανταγωνιστικότητας του προϊόντος στην αγορά.

Ως δεύτερο βήμα, το πιο σημαντικό με βάση την οικονομική θεωρία, για την πλήρη διασφάλιση της ανταγωνιστικότητας του προϊόντος σε καθαρά όρους αγοράς είναι το πλέγμα των οικονομικών παραγόντων. Οι κύριοι παράγοντες εδώ που επηρεάζουν αποφασιστικά και συχνά καθορίζουν το μέγεθος της ποσότητας των εξαγωγών μιας χώρας

είναι από τη μια πλευρά η τιμή εξαγωγών, η τιμή παραγωγού και η παραγόμενη ποσότητα της χώρας που εξάγει, και, από την άλλη πλευρά, οι τιμές εξαγωγών του ίδιου προϊόντος των άλλων ανταγωνιστικών χωρών που εξάγουν και η τιμή που επικρατεί στη χώρα που εισάγει, καθώς επίσης ο πληθυσμός και η αγοραστική δύναμη στην ίδια χώρα. Οι εν λόγω παράγοντες ισχύουν με προϋποθέσεις ότι αφ’ ενός μεν δεν υπάρχουν σημαντικές μεταβολές στις πολιτικές εμπορίου , αφ’ ετέρου δε το επίπεδο ποιότητας του προϊόντος είναι το ίδιο.

Πρέπει να διευκρινιστεί εδώ ότι η ανταγωνιστικότητα του προϊόντος που εξάγεται δεν σχετίζεται μόνο με τις εξαγωγές του ίδιου προϊόντος άλλων χωρών αλλά και με παρόμοια προϊόντα τους που μπορούν να υποκαταστήσουν, έστω ατελώς, το συγκεκριμένο προϊόν (π.χ. μανταρίνια ή αχλάδια μπορούν να υποκαταστήσουν πορτοκάλια). Ακόμη, πρέπει να σημειωθεί ότι υπάρχουν πολλοί άλλοι παράγοντες που επιδρούν, έστω σε μικρότερο βαθμό, στη διαμόρφωση του επιπέδου εξαγωγών ενός προϊόντος των εσπεριδοειδών. Ενδεικτικά αναφέρονται ο καθορισμός των τιμών, η στήριξη αυτών, οι επιδοτήσεις και οι εισοδηματικές ενισχύσεις κλπ., που οδηγούν σε μεταβολές των σχετικών τιμών και επηρεάζουν τις ροές του εμπορίου . Επί πλέον τις σχετικές τιμές επηρεάζουν τόσο το κόστος παραγωγής του προϊόντος όσο και η αύξηση της παραγωγής και προσφοράς του.

Ο Ferris (1998) δίνει ένα πλαίσιο κατασκευής υποδείγματος εξαγωγών, με εξαρτημένη μεταβλητή την ποσότητα του εξαγόμενου προϊόντος και ανεξάρτητες μεταβλητές τις εξής :

· την τιμή εξαγωγής της χώρας που εξάγει,

· την τιμή εξαγωγής των ανταγωνιστικών χωρών που εξάγουν,

· την τιμή των χωρών που εισάγουν,

· την τιμή στην παγκόσμια αγορά,

· το μέγεθος του πληθυσμού,

· την αγοραστική δύναμη (κατά κεφαλή εισόδημα) του πληθυσμού,

· την παραγωγή των χωρών που εισάγουν,

· τις ποσότητες αποθεμάτων των χωρών που εισάγουν,

· τη ζητούμενη ποσότητα για κάλυψη των καταναλωτικών αναγκών της χώρας που εξάγει,

· τις επιδοτήσεις εξαγωγών των ανταγωνιστικών χωρών,

· το κόστος μεταφοράς,

· τις πολιτικές προστασίας στα σύνορα των χωρών που εισάγουν.

Όμως ένα υπόδειγμα με όλες αυτές τις πολλές ανεξάρτητες μεταβλητές προσκρούει σε δύο βασικά εμπόδια : πρώτον, στην εξεύρεση και συγκέντρωση των αναγκαίων στατιστικών στοιχείων, και δεύτερον, στα ποικίλα προβλήματα εκτίμησης του υποδείγματος και αξιολόγησης των αποτελεσμάτων. Οπωσδήποτε λοιπόν πρέπει να αναζητηθεί ένα υπόδειγμα με λίγες κύριες μεταβλητές για την επίλυση του προβλήματος του βαθμού επηρεασμού βασικών παραγόντων των τριών εσπεριδοειδών (χωριστά πορτοκαλιών, λεμονιών και μανταρινιών) στις τρεις χώρες.

**Διαχείριση Αγροτικών Προϊόντων**

Η ΕΑΣ Θεσπρωτίας διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση , επεξεργασία και εμπορία αγροτικών προϊόντων οι οποίες περιλαμβάνουν:

•    2 συγκροτήματα συγκέντρωσης και διάθεσης (silo) δημητριακών που βρίσκονται στους δύο μεγάλους κάμπους του Νομού, συνολικής χωρητικότητας 10.000 τόνων για την αποθήκευση, ξήρανση και διάθεση προϊόντων. Στις εγκαταστάσεις λειτουργούν ξηραντήρια, μηχανές ενσάκισης και υποστηρίζονται από μεγάλους αποθηκευτικούς χώρους.

•    Εργοστάσιο διαλογής και τυποποίησης εσπεριδοειδών και ακτινιδίων που εδρεύει στην Νέα Σελεύκεια Ηγουμενίτσας, σε μία έκταση 15 στρ. με εγκαταστάσεις κάλυψης 3.500 μ2.,. Το εργοστάσιο βρίσκεται κοντά στον κάμπο του Νομού όπου παράγονται τα κύρια προϊόντα (μανταρίνια, πορτοκάλια, ακτινίδια), και διαθέτει  σύγχρονη γραμμή διαλογής εσπεριδοειδών – ακτινιδίων με δυνατότητα διαλογής και συσκευασίας 100.000 κιλών το 8ωρο, ψυκτικούς θαλάμους συνολικού όγκου 5000 μ3, αποθηκευτικούς χώρους και χώρους γραφείων. Οι δραστηριότητες του Συσκευαστηρίου επικεντρώνονται στην συγκέντρωση, διαλογή και συσκευασία των προϊόντων, τα οποία απευθύνονται κυρίως σε αγορές του εξωτερικού αλλά και στην εγχώρια αγορά.

Στο πλαίσιο αυτό τα αγροτικά προϊόντα συγκεντρώνονται , επεξεργάζονται και πωλούνται για λογαριασμό των παραγωγών, με το σύστημα της εκκαθάρισης, με αποτέλεσμα οι παραγωγοί του Νομού να εισπράττουν τις υψηλότερες τιμές στην Ελλάδα.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΚΕΠΠΥΕΛ** | **Είδος Αδειας** | **Αρ. Μητρώου Αδειας** | **Επωνυμία Επιχείρησης** | **Ταχ. Δ/νση** | **Νομός** | **Ταχ. Κώδικας** | **Τηλέφωνο** |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 11 | **ΑΓΡΟΤΙΚΗ Ο.Ε.** | ΔΙΑΣΤΑΥΡΩΣΗ ΝΕΑΣ ΣΕΛΕΥΚΕΙΑΣ | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46100 | 26650-29002, 6977639190 |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 2 | **ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΤΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ** | ΓΑΡΔΙΚΙ, Δ. ΣΟΥΛΙΟΥ, | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46200 | 26660 41084 |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 8 | **ΑΦΟΙ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΑΙ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΒΡΑΚΑΣ Ο.Ε. με δ.τ. ΑΓΡΟΤΕΧΝΙΚΗ ΗΠΕΙΡΟΥ** | 49 ΜΑΡΤΥΡΩΝ 21, ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46100 | 6946077790, 2665025350 |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 1 | **ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ** | ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΣ 13, ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46100 | 26650-25481,2 |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 6 | **ΜΙΝΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ** | Δ.Δ. ΠΡΟΔΡΟΜΙΟΥ | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46200 | 26660 51751 |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 5 | **ΜΠΟΛΩΣΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΤΟΥ ΙΩΑΝΝΗ** | ΚΥΠΡΟΥ 30, ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46100 | 26650-25243 |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 3 | **ΠΑΤΣΟΥΡΑΣ ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ** | ΞΗΡΟΛΟΦΟΣ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑΣ | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46200 | 26660-23538 |
| ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Β Εμπορίας | 10 | **ΦΕΤΚΟΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΤΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ** | ΠΛΑΤΑΡΙΑ ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ | Π.Ε. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ | 46100 | 26650-71135, 6942408592 |

ΣΥΣΤΑΣΗ ΑΝΩΝΥΜΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

**Α). Προτυποποιημένο καταστατικό Ανώνυμης Εταιρείας.**

**`Αρθρο 1**

**ΕΠΩΝΥΜΙΑ**

Συνιστάται με το παρόν συμβόλαιο Ανώνυμη Εταιρεία με την επωνυμία

«**ΘΕΣΠΡΩΤΙΚΗ ΓΑΙΑ Α.Ε.** (στην επωνυμία πρέπει να περιέχονται οι λέξεις:

Ανώνυμη Εταιρεία)».

**`Αρθρο 2**

**ΣΚΟΠΟΣ**

Σκοπός της εταιρείας είναι: Η τυποποίηση , συσκευασία και εμπορία εσπεριδοειδών- ακτινιδίων

`Α**ρθρο 3**

**ΕΔΡΑ**

Έδρα της εταιρείας ορίζεται ο Δήμος Ηγουμενίτσας Δ.Δ. Λαδοχωρίου

**`Αρθρο 4**

**ΔΙΑΡΚΕΙΑ**

Η διάρκεια της εταιρείας ορίζεται σε **50** έτη και αρχίζει από την καταχώρηση στο Γενικό

Εμπορικό Μητρώο (Γ.Ε.ΜΗ.) του παρόντος καταστατικού και, εφόσον απαιτείται, της

(διοικητικής απόφασης της αρμόδιας εποπτεύουσας αρχής για την χορήγηση άδειας

σύστασης και έγκρισης του καταστατικού, θα λήγει δε την αντίστοιχη ημερομηνία μετά την

πάροδο των **50** ετών.

**`Αρθρο 5**

**ΜΕΤΟΧΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ**

Το μετοχικό κεφάλαιο εταιρείας ορίζεται σε (180.000) χιλιάδες ευρώ διαιρούμενο σε δεκαοκτώ χιλιάδες (18.000) μετοχές, ονομαστικής αξίας (10) ευρώ εκάστης

.

**`Αρθρο 6**

**ΜΕΤΟΧΕΣ**

1. Οι μετοχές της εταιρείας είναι 18.000 (αναγράφεται το είδος των μετοχών).

**`Αρθρο 7**

**Όργανα της εταιρείας**

Όργανα της εταιρείας είναι η Γενική Συνέλευση των μετόχων και το (διοικητικό Συμβούλιο.

**`Αρθρο 8**

**Γενική Συνέλευση**

Η Γενική Συνέλευση των μετόχων είναι το ανώτατο όργανο της εταιρείας, αποφασίζει για κάθε

εταιρική υπόθεση και για οποιοδήποτε θέμα αφορά την εταιρεία, για τα οποίο σύμφωνα με το

νόμο ή το παρόν καταστατικό απαιτείται απόφαση αυτής και οι αποφάσεις της υποχρεώνουν

και τους απόντες ή διαφωνούντες μετόχους.

Η Γενική Συνέλευση των μετόχων συγκαλείται από το (διοικητικό Συμβούλιο ενώ οι

προσκλήσεις για τη σύγκληση Γενικής Συνέλευσης γίνονται όπως ο νόμος ορίζει.

**`Αρθρο 9**

**ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΘΗΤΕΙΑ ΤΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

1. Η εταιρεία διοικείται από (διοικητικό Συμβούλιο που αποτελείται από ένα (1) έως πέντε (5)

μέλη.

2. Τα μέλη του (διοικητικού Συμβουλίου εκλέγονται από τη Γενική Συνέλευση των μετόχων της

εταιρείας για θητεία (2) ετών που παρατείνεται μέχρι την πρώτη Τακτική Γενική Συνέλευση

μετά τη λήξη της θητείας τους, η οποία όμως δεν μπορεί να υπερβεί τα (2) έτη.

**`Αρθρο 10**

**ΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

Το (διοικητικό Συμβούλιο, αμέσως μετά την εκλογή του, συνέρχεται και συγκροτείται σε σώμα,

εκλέγοντας τον Πρόεδρο, ορίζοντας τον αναπληρωτή του και τις ιδιότητες των λοιπών μελών,

καθορίζοντας συγχρόνως και τις αρμοδιότητές τους.

**`Αρθρο 11**

**ΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ ΜΕΛΟΥΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

Αν για οποιοδήποτε λόγο, κενωθεί θέση Συμβούλου, οι Σύμβουλοι που απομένουν, εφόσον

είναι τουλάχιστον τρεις (3), δύνανται να εκλέξουν προσωρινά αντικαταστάτη για το υπόλοιπο

της θητείας του συμβούλου που αναπληρώνεται. Η ως άνω αντικατάσταση είναι

υποχρεωτική, όταν ο αριθμός των μελών του Συμβουλίου περιοριστεί κάτω από το ελάχιστο

όριο που προβλέπεται στο άρθρο 7 παρ. 1 του παρόντος, έτσι ώστε να συμπληρωθεί το όριο

αυτό.

Σε κάθε περίπτωση τα μέλη αυτού δεν επιτρέπεται να είναι λιγότερα των τριών (3).

**`Αρθρο 12**

**ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ**

Η εταιρική χρήση είναι δωδεκάμηνης διάρκειας και αρχίζει την 1η Ιανουαρίου/ 1η Ιουλίου κάθε

έτους και λήγει την 31 (Δεκεμβρίου του ιδίου έτους/ 30 Ιουνίου του επόμενου έτους.

**`Αρθρο 13**

**ΕΤΗΣΙΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ -ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΥΤΩΝ -ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΕΡΔΩΝ**

Οι ετήσιες οικονομικές καταστάσεις της εταιρείας καταρτίζονται στο τέλος κάθε εταιρικής

χρήσης από το (διοικητικό Συμβούλιο και δημοσιεύονται με επιμέλεια αυτού σύμφωνα με τα

οριζόμενα κάθε φορά από το νόμο.

Ο έλεγχος των ετήσιων οικονομικών καταστάσεων γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα κάθε

φορά στο νόμο.

Με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 44α του Κ.Ν. 2190/1920 όπως ισχύει, η

διάθεση των καθαρών κερδών της εταιρείας γίνεται με τον ακόλουθο τρόπο:

α) Προηγείται η διάθεση του ποσοστού για το σχηματισμό του τακτικού αποθεματικού, όπως

ορίζει το άρθρο 72 παρ. 1 του Ν. 2725/1999 . Για το σκοπό αυτό αφαιρείται τουλάχιστο το

δέκα τοις εκατό (10%) των καθαρών κερδών. Η υποχρέωση για τη δημιουργία αυτού του

αποθεματικού υφίσταται ανεξάρτητα του ύψους του αποθεματικού σε σχέση με το κεφάλαιο

της εταιρείας.

β) Ακολουθεί η διάθεση του ποσού που απαιτείται για την καταβολή του μερίσματος, που

προβλέπεται από το `Αρθρο 3 του α.ν.148/1967 (ΦΕΚ 173 Α΄), όπως ισχύει.

γ) Η Γενική Συνέλευση διαθέτει ελεύθερα το υπόλοιπο.

**ΓΕΝΙΚΗ &ΙΑΤΑΞΗ**

**`Αρθρο 14**

Για όσα θέματα δεν ρυθμίζει το παρόν καταστατικό, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Κ.Ν.

2190/1920, όπως κάθε φορά ισχύει.

**ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ**

**`Αρθρο 15**

**ΚΑΛΥΨΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΡΧΙΚΟΥ ΜΕΤΟΧΙΚΟΥ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ**

Το προβλεπόμενο στο άρθρο 5 του παρόντος καταστατικού αρχικό μετοχικό κεφάλαιο της

εταιρείας, εκ χιλιάδων (180.000) ευρώ θα καλυφθεί ως εξής:

1. Παυλίδης Ηλίας Α.Φ.Μ. 007199819 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
2. Γαστεράτος Χαράλαμπος Α.Φ.Μ. 012199812 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
3. Γκιόγκα Αντιγόνη Α.Φ.Μ. 013199823 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
4. Γκόγκας Άγκελος Α.Φ.Μ. 009199817 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
5. Γούλας Γεώργιος Α.Φ.Μ. 010199808 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
6. Δημητρίου Ιωάννης Α.Φ.Μ. 014199897 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
7. Ζάγκας Θωμάς Α.Φ.Μ. 015199854 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
8. Καλογύρου Παύλος Α.Φ.Μ. 01619985 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
9. Καρακίτσος Νικόλαος Α.Φ.Μ. 017199867 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
10. Κατσαούνης Σωτήριος Α.Φ.Μ. 008199823 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
11. Κολιούση Σοφία Α.Φ.Μ. 018199814 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
12. Λουσάι Βασιλεία Α.Φ.Μ. 019199834 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
13. Νικολάου Όλγα Α.Φ.Μ. 020199889 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
14. Ντούμα Αθανασία Α.Φ.Μ. 021199878 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
15. Παπανδρέου Αντώνιος Α.Φ.Μ. 022199834 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
16. Παπατσάτση Δήμητρα Α.Φ.Μ 023199825 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
17. Παππά Διαμαντούλα Α.Φ.Μ. 024199877 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη
18. Παππάς Σπυρίδων Α.Φ.Μ.025199829 1000 μετοχές x10ευρώ εκάστη

**`Αρθρο 16**

Εξαιρετικά η πρώτη εταιρική χρήση της εταιρείας αρχίζει από τις 1/1/2014

, εφόσον απαιτείται, της(διοικητικής απόφασης της αρμόδιας εποπτεύουσας αρχής για την χορήγηση άδειας σύστασης και έγκρισης του καταστατικού, και θα λήξει την 11/2/2014

**`Αρθρο17**

**ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΩΤΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

Το πρώτο (διοικητικό Συμβούλιο που θα διοικήσει την εταιρεία μέχρι την πρώτη Τακτική Γενική

Συνέλευση αποτελείται από τους:

1) Πρόεδρο : Παυλίδης Ηλίας του Κωνσταντίνου Παυλίδη , Γεννηθείς στην Καβάλα στις 19/05/1998 Α.Φ.Μ. 007199819

2) Αναπληρωτή Πρόεδρο : Κατσαούνης Σωτήριος του Δημήτριου Κατσαούνη , Γεννηθείς στα Ιωάννινα στις 05/08/1998 Α.Φ.Μ. 008199805

3) Μέλος : Γκόγκας Άγγελος του Σπυρίδων Γκόκγα , Γεννηθείς στα Ιωάννινα στις 17/07/1998 Α.Φ.Μ. 009199817

4) Μέλος : Γούλας Γεώργιος του Χρήστου Γούλα , Γεννηθείς στα Ιωάννινα στις 08/02/1998 Α.Φ.Μ 010199808

5) Μέλος : Παππάς Σπυρίδων του Γεράσιμου Παππά , Γεννηθείς στα Ιωάωωινα στις 07/07/1998 Α.Φ.Μ.011199807

**`Αρθρο 18**

**ΕΛΕΓΚΤΕΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ**

Για τον έλεγχο της πρώτης εταιρικής χρήσης ορίζεται/ορίζονται Νικολάου Όλγα , Καρακίτσος Νικόλαος

**`Αρθρο 19**

**ΕΥΘΥΝΗ**

Πρόσωπα που έχουν ενεργήσει με το όνομα αυτής της υπό ίδρυση εταιρείας ευθύνονται για

τις πράξεις αυτές απεριόριστα και εις ολόκληρο. Ευθύνεται όμως μόνη η εταιρεία για τις

πράξεις που έγιναν ρητά στο όνομά της κατά το ιδρυτικό στάδιο, εάν μέσα σε τρεις μήνες από

την απόκτηση της νομικής προσωπικότητας αυτής ανέλαβε τις υποχρεώσεις που απορρέουν

από αυτές τις πράξεις.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1.**

**ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ ΤΗΣ ΑΝ\_ΝΥΜΗΣ**

**ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ**

Ηλεκτρονικό Εμπόριο

Βασικές Έννοιες

Πριν αναλύσουμε το ηλεκτρονικό εμπόριο θα ήταν χρήσιμο να πούμε μερικά πράγματα για το **εμπόριο**.

Όταν μελετάς το εμπόριο και την εμπορική συναλλαγή υπάρχει ένας αριθμός από βήματα που το απαρτίζουν:

Προϊόν ή υπηρεσία

Το σημείο πώλησης

Προώθηση/Marketing

Λήψη παραγγελιών

Αποδοχή πληρωμής

Ολοκλήρωση παραγγελίας

Αποδοχή επιστροφών

Υποστήριξη πελάτη

Εμπόριο -> Ηλεκτρονικό Εμπόριο;

Στο **ηλεκτρονικό εμπόριο** υπάρχουν όλα τα παραπάνω δεδομένα, αλλά ιδιαίτερα απαιτούνται τα ακόλουθα:

Το προϊόν

Το σημείο πώλησης του προϊόντος – τώρα είναι ο Παγκόσμιος Ιστός

Ο τρόπος με τον οποίο θα επισκεφθούν οι αγοραστές το Διαδικτυακό σας Τόπο

Ο τρόπος με τον οποίο θα γίνουν αποδεκτές οι παραγγελίες – συνήθως μια ηλεκτρονική φόρμα

Ο τρόπος πληρωμής – συνήθως μέσω πιστωτικής κάρτας

Η υπηρεσία αποστολής των προϊόντων στον αγοραστή

Η διαδικασία αποδοχής επιστροφών

Ο τρόπος χειρισμού των απαιτήσεων που προκύπτουν λόγω της εγγύησης (αν αυτό είναι απαραίτητο)

Ο τρόπος παροχής υποστήριξης προς τον πελάτη

Τι είναι το Ηλεκτρονικό Εμπόριο

Ο όρος **ηλεκτρονικό εμπόριο** (**e-commerce**) αφορά στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται εμπορικά χρησιμοποιώντας τη νέα επικοινωνιακή υποδομή και τεχνοτροπία marketing και πωλήσεων που μας έχει δώσει το Διαδίκτυο και ο Παγκόσμιος Ιστός.

Τύποι Ηλεκτρονικού Εμπορίου –   
B2B & B2C

Οι εταιρείες που εμπορεύονται μέσω του Διαδικτύου και του Παγκόσμιου Ιστού, είτε αποκλειστικά, είτε ως τμήμα μιας ευρύτερης πολιτικής, λέμε ότι χρησιμοποιούν το **Ηλεκτρονικό Εμπόριο** για τη διεκπεραίωση των συναλλαγών τους και γενικά κατατάσσονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

**B-to-B** και **B-to-C**

B-to-B είναι σύντμηση του όρου “**Business to Business** - **Επιχείρηση προς Επιχείρηση**” και αναφέρεται σε συναλλαγές μεταξύ εταιρειών

B-to-C είναι σύντμηση του όρου “**Business to Consumer** - **Επιχείρηση προς Καταναλωτή**” και περιγράφει εταιρείες που πωλούν προϊόντα ή υπηρεσίες κατευθείαν στον τελικό καταναλωτή.

Πλεονεκτήματα

**Χαμηλότερο κόστος** συναλλαγής

**Περισσότερες αγορές** ανά συναλλαγή

**Εύκολη και άμεση ένταξη στον επιχειρηματικό κύκλο**

Οι άνθρωποι μπορούν να **ψωνίσουν με διαφορετικούς τρόπους**, καθώς οι Διαδικτυακοί Τόποι προσφέρουν τα εξής νέα χαρακτηριστικά:

Δυνατότητα για χτίσιμο της παραγγελίας σε διάρκεια πολλών ημερών

Δυνατότητα για εκτέλεση πολύπλοκων παραγγελιών

Δυνατότητα για εύκολη σύγκριση τιμών

Δυνατότητα για εύκολη αναζήτηση ανάμεσα σε τεράστιους κατάλογους

**Μεγαλύτεροι κατάλογοι**

Ηλεκτρονικό Εμπόριο & Αγροτικά Προϊόντα

Τι πρέπει να γνωρίζετε

Τα τρόφιμα και τα αγροτικά προϊόντα αντιμετωπίζουν συγκεκριμένες **προκλήσεις** στο πλαίσιο του ηλεκτρονικού εμπορίου:

Μεταφορά

Εποχικότητα

Ευκολία έναντι προσωπικής επαφής

Κόστος

Τι μπορώ να κάνω;

Ανάλογα με το είδος της αγοράς στην οποία θα θέλατε να απευθυνθείτε, μπορείτε να επιλέξετε να δραστηριοποιηθείτε σε:

B2B (**Επιχείρηση προς Επιχείρηση**) Ηλεκτρονικό Εμπόριο. Μερικές ιδέες θα μπορούσαν να είναι:

Απευθείας πωλήσεις των προϊόντων σε εστιατόρια

Απευθείας πωλήσεις σε άλλες αγορές

Απευθείας πωλήσεις σε σχολεία, νοσοκομεία, και άλλα ιδρύματα

Εταιρικά δώρα

B2C (**Επιχείρηση προς Καταναλωτή**) Ηλεκτρονικό Εμπόριο. Μερικές ιδέες θα μπορούσαν να είναι:

Τι θα πρέπει να σκεφτώ καλά;

Πριν ξεκινήσετε, όπως και στην περίπτωση κατασκευής ενός απλού Διαδικτυακού Τόπου, θα πρέπει να αναγνωρίσετε τους **στόχους** που έχετε.

Θα πρέπει να αποφασίσετε με σαφήνεια **τι μπορεί να κερδίσετε** από την αξιοποίηση του Διαδικτύου (Internet) για την προώθηση των αγροτικών προϊόντων σας.

Μερικά από τα πράγματα που θα μπορούσατε να κερδίσετε είναι:

χρόνος

εργατοώρες από τη διαδικασία πώλησης

χρήματα

πόρους

διαφήμιση

πώληση περισσότερων προϊόντων

Τα εύκολα και τα δύσκολα

Τα **εύκολα βήματα** για τη δημιουργία του προσωπικού σας Διαδικτυακού Τόπου που θα υποστηρίζει ηλεκτρονικό εμπόριο είναι:

Η δημιουργία του

Το να μπορεί να παίρνει παραγγελίες

Το να δέχεται τις πληρωμές

Το μόνο που χρειάζεστε είναι ένας **ειδικός**.

Τα **δύσκολα βήματα** όμως είναι:

Να αυξήσετε την επισκεψιμότητα του Διαδικτυακού Τόπου

Να αποκτήσετε επισκεψιμότητα που θα επιστρέφει στο Διαδικτυακό Τόπο

Να διαφοροποιήσετε το Διαδικτυακό Τόπο από τον ανταγωνισμό

Να πείσετε τους επισκέπτες να αγοράσουν από το Διαδικτυακό σας Τόπο

Για να κάνετε τα παραπάνω, εκτός από έναν **ειδικό**, χρειάζεστε **αρκετό προσωπικό χρόνο** και κυρίως να έχετε **σωστή στόχευση και σχεδιασμό** των όσων θέλετε να πετύχετε.

Προγραμματίζοντας,   
Σχεδιάζοντας & Κατασκευάζοντας

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι για να πουλήσετε απευθείας από τον Παγκόσμιο Ιστό. Οι παραγωγοί πρέπει να βεβαιωθούν ότι η κάθε λύση ταιριάζει στο δικό τους σχέδιο προώθησης.

Υπάρχουν τρεις βασικοί τύποι Διαδικτυακών Τόπων που ένας παραγωγός μπορεί να επιλέξει να δημιουργήσει:

Διαδικτυακός Τόπος για να **πραγματοποιεί πωλήσεις**

Διαδικτυακός Τόπος για να **προωθεί πληροφορίες**

Διαδικτυακός Τόπος για να **πραγματοποιεί και τα δύο**

ΘΕΜΕΛΙΩΔΕΣ – Στόχοι, Αγορές - στόχοι, Προϊόντα και Υπηρεσίες.

Πρέπει να είναι πολύ σαφή τα ακόλουθα:

Στόχοι σας και της επιχείρησής σας

Ανάγκες, θέλω, προσδοκίες των αγορών-στόχων

Προϊόντα και υπηρεσίες που προσφέρονται.

Στόχοι –   
Πόσο συμβαδίζετε με αυτούς;

Κάνετε μία λίστα με **πρωτεύοντες** και **δευτερεύοντες στόχους**.

Όταν αποφασίσετε να κάνετε οποιαδήποτε **προσθήκη** ή **αλλαγή** στο Διαδικτυακό σας τόπο ελέγξτε πως αυτή επηρεάζει τους στόχους σας.

Αν δεν υπάρχει **σαφές ταίριασμα ανάμεσα στους στόχους και τις αλλαγές** ξανασκεφτείτε το.

Μερικοί από τους ποιο κοινούς στόχους που θα μπορούσατε να έχετε είναι οι ακόλουθοι:

Η διαφήμιση προϊόντων και υπηρεσιών

Η πώληση προϊόντων και υπηρεσιών

Η παροχή υπηρεσιών προς τον πελάτη και η υποστήριξη του προϊόντος σας

Η παροχή πληροφοριών για την εταιρεία σας και το προϊόν σας

Η δημιουργία και θεμελίωση της εταιρικής σας ταυτότητας

Έρευνα marketing:

Πραγματοποιεί ή επιμελείται για την πραγματοποίηση της προκαταρκτικής έρευνας:

i. με τη συλλογή, καταγραφή, αξιολόγηση, ανάλυση, επεξεργασία, αποθήκευση, και παρουσίαση στατιστικών στοιχείων και δεδομένων στηριζόμενος στο εσωτερικό σύστημα πληροφόρησης της επιχείρησης ( π.χ λογιστήριο, υπηρεσίες παραγωγής, πωλήσεων κ.λ.π ) και

ii. Με την συλλογή, καταγραφή, αξιολόγηση, επεξεργασία, αποθήκευση, και παρουσίαση στοιχείων, που αντλεί από πηγές που βρίσκονται εκτός επιχειρήσεων όπως: Εθνική Στατισική Υπηρεσία Ελλάδος (Ε.Σ.Υ.Ε), άλλες κρατικές υπηρεσίες ή οργανισμούς, εταιρίες ερευνών marketing, επαγγελματικές ενώσεις, ελληνικά και ξένα περιοδικά, διάφορες εξειδικευμένες εκδόσεις κ.λ.π

Παρακολουθεί και συγκεντρώνει στατιστικές οικογενειακών προϋπολογισμών, δαιφημιστικών μέσων, αγοραστικής κίνησης και ικανότητας του καταναλωτικού κοινού, παρακολούθησης των τάσεων της αγοράς, της συμπεριφοράς των ανταγωνιστών, των καταναλωτών, των ενδιάμεσων κ.λ.π

Εξάγει ποσοστά και καταρτίζει αριθμοδείκτες

Συμμετέχει στο σχεδιασμό δειγματοληψιών και πραγματοποιεί δειγματοληψίες

Συμμετέχει στη σύνταξη των ερωτηματολογιών της έρευνας

Πραγματοποιεί τεστ λειτουργικότητας των ερωτηματολογιών σε πραγματικές συνθήκες

Συλλέγει στοιχεία με τις μεθόδους της προσωπικής συνέντευξης, τηλεφωνικής κλήσης, ταχυδρομείου, συλλογικής συζήτησης, διαρκούς απογραφή, παρατηρήσης κ.λ.π

Συμμετέχει στην ογάνωση και επίβλεψη της διεξαγωγής ερευνών marketing που πραγματοποιούνται είτε από την ίδια την επιχείρηση είτε από εξειδικευμένο φορέα, εκτός επιχειρήσεων.

Παρακολουθεί καθημερινά και επιμελείται για την αναλογική αντιπροσώπευση του δείγματος κατά τάξη κ.λ.π, κατά τη συμπλήρωση των ερωτημτολογιών

Συγκεντρώνει τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια, τα επεξεργάζεται, με την βοήθεια του Η/Υ, αναλύει τις απαντήσεις τους και εξάγει συμπεράσματα με ποσοστιαίες αναλογίες

Παρουσιάζει τα αποτελέσματα της έρευνας με την χρήση λόγου, διαγραμμάτων, σχημάτων κ.λ.π

Συντάσσει και παρουσιάζει στον προϊστάμενο του συμπεράσματα και προτάσεις/εισηγήσεις με βάση τα στοιχεία που προέκυψαν από την ανάλυση των δεδομένων της έρευνας Συμμετοχή στις διαδικασίες εφαρμογής του “μείγματος” marketing

Συγκεντρώνει, επεξεργάζεται, αναλύει, και παρουσιάζει στοιχεία με τις μεταβλητές: α) προϊον β) τιμή γ) χρησιμοποιούμενα κανάλια διανομής δ) χρησιμοποιούμενα μέσα προώθησης

Συγκεντρώνει, επεξεργάζεται, αναλύει, και παρουσιάζει στοιχεία που επιτρέπουν να ληφθούν αποφάσεις για τον καθορισμό του ύψους των αποθεμάτων, την αποτίμησή τους, την κυκλοφορία τους καθώς και τον προσδιορισμό του τύπου αποθεμάτων

Εποπτεύει ή συμμετέχει στην εκτέλεση των διαδικασιών του σχεδίου διανομής

Εποπτεύει ή συμμετέχει στην εκτέλεση των διαδικασιών λήψης-προώθησης παραγγελιών

Εποπτεύει την εκτέλεση των διαδικασιών, εξωεργοστασιακής μεταφοράς, τοποθέτησης των προϊόντων, εσωτερικής μεταφοράς,αποθήκευσης εντός του εργοστασίου, εξυπηρέτησης της πελατείας, συσκευασίας, παραλαβής ετοίμων προϊόντων από την παραγωγή, και φόρτωσης των προϊόντων

Παρακολουθεί και συγκεντρώνει στοιχεία για την κίνηση των καναλιών διανομής

Συντάσσει τους πίνακες που αφορούν την κίνηση του δικτύου διανομής Συμμετοχή στον καθορισμό πολιτικής πωλήσεων

Συγκεντρώνει, καταγράφει, επεξεργάζεται, αναλύει και παρουσιάζει στοιχεία που εκφράζουν: το μέγεθος και τις τάσεις της αγοράς καθώς και τους λόγους, τον τρόπο, τον χρόνο και τον τόπο όπου ο καταναλωτής αγοράζει

Συγκεντρώνει, καταγράφει, αναλύει και παρουσιάζει στοιχεία που εκφράζουν, τις πωλήσεις των ανταγωνιστών, το μερίδιο αγοράς που κατέχουν, τα ισχυρά και ασθενή τους σημεία σε σχέση με την ικανοποίηση των καταναλωτών, τα ισχυρά και ασθενή τους σημεία σε σχέση με την επιχείρηση

Χρησιμοποιεί τις τεχνικές μεθόδους προβλέψεων για την προσέγγιση διαφόρων παραγόντων απαραιτήτων στον καθορισμό της πολιτικής πωλήσεων

Επικουρεί τον υπεύθυνο marketing στην προετοιμασία εκτέλεσης προγραμμάτων εισαγωγής νέων προϊόντων στην αγορά, εξασφαλίζοντας του τις πληροφορίες που του είναι αναγκαίες Συμμετοχή στην υλοποίηση του σχεδίου προώθησης πωλήσεων!

Πραγματοποιεί έρευνες διαφημιστικών μέσων και εξασφαλίζει στον υπεύθυνο marketing τα στοιχεία που του είναι αναγκαία για την επιλογή των μέσων διαφήμισης, τον προσδιορισμό της χρονικής κατανομής τους, το σχεδιασμό των διαφημιστικών μυνημάτων και τη μέτρηση της αποτελεσματικότητας της διαφημιστικής εκστρατείας

Πραγματοποιεί επαφές με τη διαφημιστική εταιρία για την παρακολούθηση της εκτέλεσης της διαφημιστικήε εκστρατείας

Συγκεντρώνει,καταγράφει, επεξεργάζεται, αναλύει και παρουσιάζει στοιχεία που αναφέρονται στα δυνατά και αδύνατα σημεία των ανταγωνιστών στην προώθηση πωλήσεων

Υλοποιεί ενέργειες επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων

Συνεργάζεται με τον προϊστάμενό του για το συντονισμό όλων των μέσων προώθησης των πωλήσεων Συγκέντρωση στοιχείων σχετικών με τα κανάλια πώλησης

Γνωρίζει το είδος των καναλιών διάθεσης των προϊόντων και τα χαρακτηριστικά τους

Συγκεντρώνει, καταγράφει, επεξεργάζεται, αναλύει και παρουσιάζει στοιχεία που επιτρέπουν: α) να πραγματοποιείται ο έλεγχος της απόδοσης του συστήματος διανομής β) να διαπιστώνεται η θέση του ανταγωνισμού ως προς τα κανάλια πώλησης γ) να προσδιορίζονται: οι χρηματοπιστωτικές δυνατότητες της επιχείρησης, οι τρόποι συναλλαγών και η δυνατότητα πιστοδότησης κάθε πελάτη Συμμετοχή στη λειτουργία του τομέα πώλησης!

Συγκεντρώνει, καταγράφει, επεξεργάζεται, αναλύει και παρουσιάζει στοιχεία όγκον και άλλων χαρακτηριστικών των πωλήσεων που επιτρέπουνστον υπεύθυνο του marketing να οργανώσει ορθολογικά και αποτελεσματικά το τμήμα πωλήσεων

Συγκεντρώνει, καταγράφει, επεξεργάζεται, αναλύει και στοιχεία που περιέχονται, στα δελτία παραγγελιών, στις καρτέλες πελατών, στις καταστάσεις υπολοίπων, στις εκθέσεις πωλητών κ.λ.π και επιτρέπουν στον υπεύθυνο marketing να αξιολογήσει την αποτελεσματικότητα του τμήματος πωλήσεων Συμμετοχή στον καθορισμό τιμής πώλησης και πολιτικής τιμών της επιχείρησης

Συγκεντρώνει, καταγράφει, επεξεργάζεται, αναλύει και παρουσιάζει τα στοιχεία που είναι αναγκαία για τον καθορισμό πολιτικών και τακτικών τιμολόγησης και συγκεκριμένα εκείνα που προσδιορίζουν:

Τα κατά μονάδα κόστος του προϊόντος

Την τιμή που επικρατεί στην αγορά από τον ανταγωνισμό για ομοειδή προϊόντα

Το επίπεδο των τιμών

Τη δυνατότητα αλλαγής τους

Την πορεία τιμολόγησης στον κύκλο ζωής του προϊόντος

Τη σχέση τιμών ενός προϊόντος και σειράς προϊόντων κ.λ.π Συντονισμός των δραστηριοτήτων και διαδικασιών παροχής υπηρεσιών προς τον καταναλωτή μετά την πώληση

Επιμελείται για την οργάνωση και λειτουσγία υπηρεσίας ενημέρωσης, για την χρησιμοποίηση του προϊόντος, παροχής εγγυήσεων για την λειτουργία και απόδοση του (αν πρόκειται για μηχάνημα), αντικατάστασής του σε περίπτωση υπαίτιας (για την επιχείρηση) βλάβης, εξασφάλισης ανταλλακτικών για τη λειτουργία του, αμέσου επισκευής (service) σε περίπτωση βλάβης τους.

***ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ***

**ΓΡΑΜΜΗ ΔΙΑΛΟΓΗΣ - ΠΛΥΣΗΜΑΤΟΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ**

**Περιγραφή:**

Γραμμή ταξινόμησης - πλυσήματος - διαλογής - συσκευασίας .

Η Γραμμή ειναι σχεδιασμένη να έχει παραγωγή εως και 10 τόννους την ώρα .

Η Γραμμή αποτελείτε απο :

* Ανατροπέα Κιβωτίων
* Αναβατώριο - Τραπεζα Διαλογής
* Ταινία Στροφή
* Πλυντήριο - Βουρτσιστικό
* Προστεγνωτήριο
* Τράπεζα Διαλογής
* Κηρωτικό
* Στεγνωτήριο
* Ταινία Στροφή
* Αναβατώριο
* Ταξινομητής Μηχανηκός
* Ταινίες προώθησης προΪοντων ταξινομητή
* Φρουτοθήκες
* Εναέριος μεταφορέας άδειων Κιβωτίων

ΓΡΑΜΜΗ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ - ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

Δυναμικότητα: 3/4 Tόννους /ώρα

Γραμμές: 1 γραμμή

Εξοδοι: 5+1 εξόδοι

Περιγραφή:

Το ΜΙΝΙ CC είναι ηλεκτρονικός ταξινομητής συνεχούς λειτουργίας με πολλές δυνατότητες.

Η ευελιξία και οι μικρές διαστάσεις του MINI CC το καθιστούν ιδιαίτερα χρήσιμο τόσο για τους μικρούς, όσο και για τους μεγάλους παραγωγούς.Το MINI CC μπορεί να επεξεργαστεί εύκολα οποιοδήποτε είδος λαχανικών και φρούτωνπου έχουν διαφορετικές διαμέτρους, αναγνωρίζοντας το μέγεθος τουςμε μια ηλεκτρονική συσκευή ζύγισης.Το MINI CC είναι εφοδιασμένο με δύο διαφορετικούς μεταφορείς φρούτων:(κουπάκι 76 ή κουπάκι 89) και μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως:

Ταξινομητής συνεχούς λειτουργίας.

Mονάδα δειγματοληψίας για τον έλεγχο των εμπορευμάτων κατά την είσοδό τους στην αποθήκη.

Ημιαυτόματη μονάδα συσκευασίας για 500gr - 1000gr - 2000gr καλάθια κ.λ.π.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΛΟΓΗ - ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

Δυναμικότητα: 4/5 τόννους την ώρα

Γραμμές: 2 ΓΡΑΜΜΕΣ

Εξοδοι: 10+1 ΕΞΟΔΟΙ

Περιγραφή:

ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Δυναμικότητα σε πορτοκάλια 8 τόνους / ώρα , αποτελόύμενο απο :

Ανατροπέα πλαστικών κλουβών .

Τράπεζα προδιαλογής mod 1500χλστ πλάτος .

Πλυντήριο-βουρτσιστηκό με σύστημα απολύμανσης .

Προστεγνωτήριο MOD 1500χλστ πλάτος .

Κηρωτικό MOD 1500χλστ πλάτος .

Στεγνωτήριο.

Στροφή 90 .

Ταινία διανομής .

Ηλεκτρονικό ταξινομητή εξοπλισμένο με σύστημα βάρος - χρώμα - διάμετρο .

2 γραμμές με 12+1 εξόδοι δυναμικότητας 8 τόννους / ώρα κίνηση με inverter και σύστημα αυτόματης λύπανσης .

Το μήκος του ταξινομητή είναι 25m και ταξινομεί τα πορτοκάλια σε 12 μεγέθη , καθε μέγεθος προωθήτε σε μια ταινία εξόδου.και στην συνέχεια στο Rapid pack (σύστημα συσκευασίας) η σε φρουτοθήκες

ΓΡΑΜΜΗ ΠΛΥΣΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ

Δυναμικότητα: 15 τόννους την ώρα

Γραμμές: 4 γραμμές

Εξοδοι: 12+1 ΕΞΟΔΟΙ

Περιγραφή:

ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Δυναμικότητα σε πορτοκάλια 15 τόνους / ώρα .

αποτελόύμενο απο :

Ανατροπέα πλαστικών κλουβών .

Τράπεζα προδιαλογής mod 1500χλστ πλάτος .

Πλυντήριο-βουρτσιστηκό με σύστημα απολύμανσης .

Προστεγνωτήριο MOD 1500χλστ πλάτος .

Κηρωτικό MOD 1500χλστ πλάτος .

Στεγνωτήριο.

Στροφή 90 .

Ταινία διανομής .

Ηλεκτρονικό ταξινομητή εξοπλισμένο με σύστημα βάρος - χρώμα - διάμετρο .

4 γραμμές με 12+1 εξόδοι δυναμικότητας 15 τόννους / ώρα .

κίνηση με inverter και σύστημα αυτόματης λύπανσης .

Το μήκος του ταξινομητή είναι 35m και ταξινομεί τα πορτοκάλια σε 12 μεγέθη , καθε μέγεθος προωθήτε σε μια ταινία εξόδου.

και στην συνέχεια στο Rapid pack (σύστημα συσκευασίας) η σε φρουτοθήκες .

ΓΡΑΜΜΗ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ

Δυναμικότητα: 15 τόννους την ώρα

Γραμμές: 4 ΓΡΑΜΜΕΣ

Εξοδοι: 12+1 ΕΞΟΔΟΙ

Περιγραφή:

ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Δυναμικότητα σε πορτοκάλια 15 τόνους / ώρα .

αποτελόύμενο απο :

Ανατροπέα πλαστικών κλουβών .

Τράπεζα προδιαλογής mod 1500χλστ πλάτος .

Πλυντήριο-βουρτσιστηκό με σύστημα λύπανσης .

Προστεγνωτήριο MOD 1500χλστ πλάτος .

Κηρωτικό MOD 1500χλστ πλάτος .

Στεγνωτήριο.

Στροφή 90 .

Ταινία διανομής .

Ηλεκτρονικό ταξινομητή εξοπλισμένο με σύστημα βάρος - χρώμα - διάμετρο .

4 γραμμές με 12+1 εξόδοι δυναμικότητας 15 τόννους / ώρα .

κίνηση με inverter και σύστημα αυτόματης λύπανσης .

Το μήκος του ταξινομητή είναι 35m και ταξινομεί τα πορτοκάλια σε 12 μεγέθη , καθε μέγεθος προωθήτε σε μια ταινία εξόδου.

και στην συνέχεια στο Rapid pack (σύστημα συσκευασίας) χαρτοκιβωτίων .

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΖΥΓΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ JIR SAK

Δυναμικότητα: 25 συσκευασίες το λεπτό

Πελάτης: Α.Σ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Δ. ΙΑΡΔΑΝΟΥ

Περιγραφή:

Aυτόματη Ηλεκτρονική Ζυγιστική μηχανή .

Η μηχανή είναι κατάλληλη για ζύγιση από 0,5 kg εως και 30 kg σε προϊόντα όπως το πορτοκάλι - πατάτες - κρεμμύδια κλπ.

Υπάρχουν δυο ΜΟD. Tο 2009 και το 2012 ( ανάλογα την δυναμικότητα ).

Μπορεί να φτάσει εως και 60 συσκευασιές το λεπτό,είναι κατασκευασμένη με δονούμενα κανάλια .

Ετσι οι καρποί μπαίνουν και ζυγίζονται στίς κεφαλές .

Απόκλιση εως 1% του βάρους συσκευασίας .

Κατανάλωση αέρα 200 λίτρα σε 7 watt .

Κατανάλωση ρεύματος :1,4 κw .

ΓΡΑΜΜΗ ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΔΥΧΤΑΚΙ

Δυναμικότητα: 30 συσκευασίες το λεπτό

Γραμμές: 1 ΓΡΑΜΜΗ

Περιγραφή:

Aυτόματη Ηλεκτρονική Ζυγιστική μηχανή .

Η μηχανή είναι κατάλληλη για ζύγιση από 0,5 kg εως και 30 kg σε προϊόντα όπως το πορτοκάλι - πατάτες - κρεμμύδια κλπ.

Υπάρχουν δυο ΜΟD. Tο 2009 και το 2012 ( ανάλογα την δυναμικότητα ).

Μπορεί να φτάσει εως και 60 συσκευασιές το λεπτό,είναι κατασκευασμένη με δονούμενα κανάλια .

Ετσι οι καρποί μπαίνουν και ζυγίζονται στίς κεφαλές .

Απόκλιση εως 1% του βάρους συσκευασίας .

Κατανάλωση αέρα 200 λίτρα σε 7 watt .

Κατανάλωση ρεύματος :1,4 κw .

***ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΙΩΣΟΥΝ ΑΥΤΕΣ ΟΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΑ ΑΓΟΡΑΣΕΙ ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΟΤΙ ΠΗΡΕ ΕΝΑ ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ ΦΡΟΥΤΟ ΓΙΑ ΑΥΤΟΝ***

ΠΗΓΗ - <WWW.OLIMPIANS.GR>

**ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Η τυποποίηση, σε συνδυασμό με την αρχή της αμοιβαίας αναγνώρισης μεταξύ όλων των εμπλεκόμενων στην αλυσίδα τροφίμων έως και τον καταναλωτή, διαδραματίζει καίριο ρόλο για την εύρυθμη λειτουργία της αγοράς και αποτελεί πολύ σημαντικό παράγοντα για την ασφάλεια του καταναλωτή.

Πρότυπα, πιστοποίηση, έλεγχος της ποιότητας και προστασία του καταναλωτή δεν είναι καινούργιες ανακαλύψεις του τεχνολογικού πολιτισμού μας. Οι ρίζες τους επεκτείνονται πολύ πίσω στην αρχαιότητα και είναι χαρακτηριστικά κοινωνιών με ψηλό πολιτιστικό επίπεδο.

Πλέον η απόδοση ταυτότητας μέσα από την διαδικασία της τυποποίησης, αποτελεί νομική υποχρέωση, για τις επιχειρήσεις τροφίμων. Συμβάλλει στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων αφού σχετίζεται με τη σταδιακή αποδοχή του brand από τους καταναλωτές.

Τυποποίωντας ένα προϊόν αρχικά επιδιώκουμε να εξασφαλίσουμε την ασφαλή αποθήκευση κατά τη μεταφορά του στον τελικό καταναλωτή, κρατώντας αναλλοίωτα τα ποιοτικά και γευστικά χαρακτηριστικά του. Πέραν από αυτό όμως η συκευασία έχει άλλη μια σημαντική αποστολή, την καλύτερη προβολή της αξίας του προϊόντος κατά τη διάρκεια παραμονής του στο ράφι ή στο ψυγείο. Για το σκοπό αυτό:

* θέτουμε υψηλά standards αισθητικής και ανανεώνουμε συνεχώς τις προτάσεις μας
* κάνουμε έρευνα εγχώριας και διεθνούς αγοράς, ακολουθώντας τις νέες τάσεις σε θέματα συσκευασίας
* επιδιώκουμε συνεχή επικοινωνία με το συνεργάτη-πελάτη μας, έτσι ώστε να επιτύχουμε το αποτέλεσμα αποδίδει το χαρακτήρα της επιχείρησης και την υψηλή ποιότητα του προϊόντος.

Σημαντικά πλεονεκτήματα για τα Ελληνικά αγροτικά Προϊόντα είναι τα εξής:

* Υψηλής ποιότητας και ποικιλία προϊόντων.
* Μοναδικά προϊόντα τα οποία μπορούν να εξελιχθούν διεθνώς σε ισχυρές και προστατευόμενες μάρκες (brands)

Με την σωστή τυποποίηση των αγροτικών προϊόντων μειώνονται οι επιχειρηματικοί κίνδυνοι μη αποδοχής του προϊόντος από τους καταναλωτές στους οποίους στοχεύει η όποια επιχείρηση δραστηριοποιείται στο χώρο.

Στην τυποποίηση αγροτικών προϊόντων πρέπει πάντα να λαμβάνουμε υπόψη τις βασικές αρχές του Μάρκετινγκ, για την ειδική αυτή κατηγορία τροφίμων:

* Οι καταναλωτές δεν αγοράζουν αγροτικά προϊόντα, αγοράζουν αξίες.
* Πρώτα θα πρέπει να βρεις την αγορά και μετά να φτιάξεις το προϊόν.
* Το μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων δεν έχει σημείο εκκίνησης τον παραγωγό.

Τα υλικά συσκευασίας και ο σχεδιασμός τους θα πρέπει να παρέχουν επαρκή προστασία για τα τρόφιμα με σκοπό την ελαχιστοποίηση του κινδύνου επιμόλυνσης αλλά και την κατάλληλη επισήμανση. Τα υλικά συσκευασίας αλλά και τα τυχόν χρησιμοποιούμενα αέρια που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να μην είναι τοξικά και σε καμιά περίπτωση να μην αποτελούν παράγοντα επιμόλυνσης. Τα παραπάνω θα πρέπει να εξασφαλίζονται για όλες τις συνθήκες αποθήκευσης και χρήσης των τροφίμων.

Με τον κανονισμό (ΕΚ) Αριθ. 1935/2004 τέθηκε η αρχή σύμφωνα με την οποία κάθε υλικό ή αντικείμενο που προορίζεται να έρθει σε επαφή άμεσα ή έμμεσα με τρόφιμα θα πρέπει να είναι επαρκώς αδρανές. Τα υλικά ή αντικείμενα συσκευασίας θα πρέπει αποκλείουν τη μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που:

* θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία
* επιφέρουν απαράδεκτες τροποποιήσεις στη σύσταση των τροφίμων
* αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Στον ίδιο κανονισμό ορίζονται και νέα είδη υλικών και αντικειμένων τα οποία αναφέρονται ως εξής:

* Ενεργά υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (Αctive food contact materials and articles)
  + Υλικά και αντικείμενα που έχουν σχεδιασθεί προκειμένου ενεργώς να διατηρούν ή να βελτιώνουν την κατάσταση των τροφίμων. Τα εν λόγο υλικά και αντικείμενα δεν είναι αδρανή λόγω του σχεδιασμού τους, αντίθετα με τα παραδοσιακά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
  + Νοήμονα υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (Intelligent food contact materials and articles)





****

