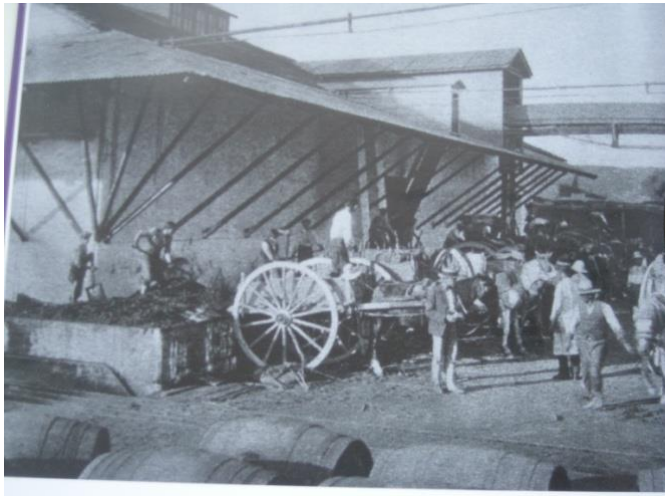
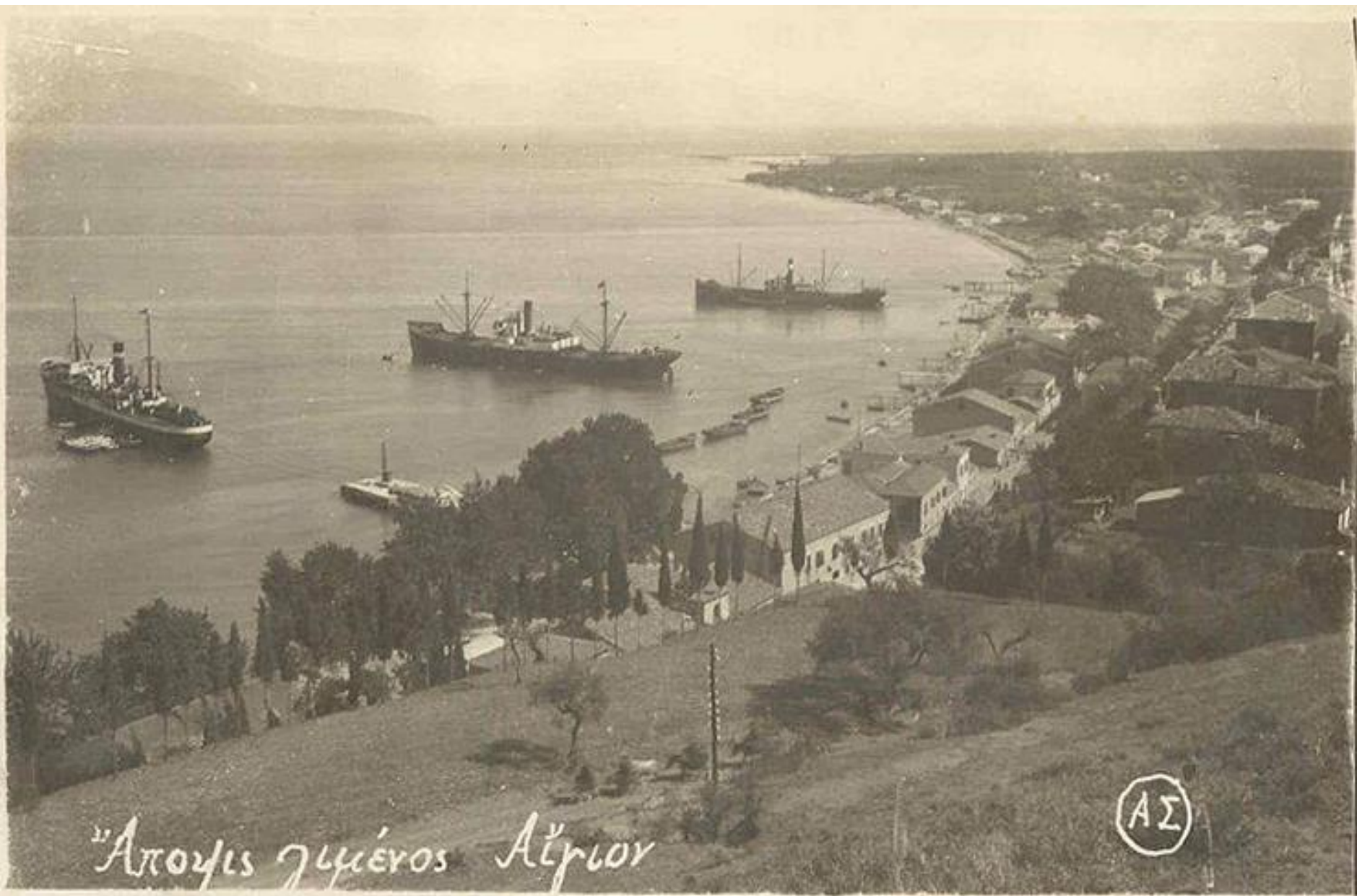


Κορινθιακή Σταφίδα Παρελθόν - Παρόν & Μέλλον





Ἀποψὲς γιμένος Αἴγιον

ΑΣ

ΙΣΤΟΡΙΑ

Η σταφίδα είναι ένα ιστορικό προϊόν. Οι πρώτες αναφορές στη σταφίδα εντοπίζονται στον Όμηρο αλλά και μεταγενέστερα στον Αριστοτέλη. Αποτέλεσε το μοναδικό φρούτο στο αμπάρι του Κολόμβου και ένα από τα αγαπημένα φρούτα της βασίλισσας Ελισσάβετ Α'.

Η Κορινθιακή σταφίδα αποτέλεσε το κατεξοχήν εξαγωγίμο προϊόν του νεοσύστατου Ελληνικού κράτους του 1830 μέχρι και το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, όπου και αποτελούσε το 80 % των συνολικών εξαγωγών, χαρακτηρίζοντας την έτσι ως εθνικό προϊόν το οποίο καλλιεργούνταν σχεδόν αποκλειστικά εντός της ελληνικής περιφέρειας. Μόνο ως υπερβολή δεν μπορεί να θεωρηθεί αυτό που είχε πει κάποτε ο Ξ. Ζολώτας, ότι η σταφίδα για την Ελλάδα ήταν «ότι και ο καφές για τη Βραζιλία»!

Στα τέλη του 19 αιώνα οι σταφιδοπαραγωγοί αναστατώθηκαν από μεγάλη οικονομική κρίση που πυροδότησε σε πολλές περιοχές κοινωνικές αντιδράσεις και μετανάστευση στην Αμερική μεγάλου αριθμού σταφιδοπαραγωγών.

Πρόκειται για το γνωστό «σταφιδικό ζήτημα».

Αποτέλεσμα της οικονομικής κρίσης η φράση του Χαρίλαου Τρικούπη σε ομιλία του στη Βουλή στις **10 Δεκεμβρίου του 1893** «δυστυχώς επτωχεύσαμεν».

Διαχρονικά η σταφίδα συνεισέφερε σημαντικά στην οικονομία της χώρας μας.



1918

- Ίδρυση της Ένωσης Σταφιδικών Συνεταιρισμών.

1923

- Ίδρυση της Σταφιδικής Τράπεζας της Βοστίτσας.

1935

- Ιδρύεται η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (από την συγχώνευση των παραπάνω δυο Ενώσεων).

1948

- Ιδρύεται το πρώτο εργοστάσιο στην παραλία του Αιγίου και αρχίζει η επεξεργασία και εξαγωγή της «ΒΟΣΤΙΤΣΑΣ»

1983

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

1990

- Ίδρυση του νέου εργοστασίου της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών.

1998

- Χάρη στις ενέργειες της Π.Ε.Σ, η σταφίδα «ΒΟΣΤΙΤΣΑ» αναγνωρίζεται και κατοχυρώνεται ως Π.Ο.Π προϊόν.

2012

- Η Π.Ε.Σ είναι η πρώτη συνεταιριστική οργάνωση που μετατρέπεται σύμφωνα με τον Ν. 4015/2011 σε Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη Α.Ε.

2018

- Εγγραφή της σταφίδας στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

2019

- Η Π.Ε.Σ συνεχίζει την προσπάθεια για στήριξη της σταφιδοκαλλιέργειας με πρόγραμμα αναμπέλωσης.



Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών

Π.Ε.Σ

Δίκτυο μελών: 6,000
παραγωγοί

Τοποθεσία : Αίγιο
Αχαΐας

Τρία εργοστάσια:

- ☐ Σταφίδας
- ☐ Ελαιόλαδου
- ☐ Εσπεριδοειδών



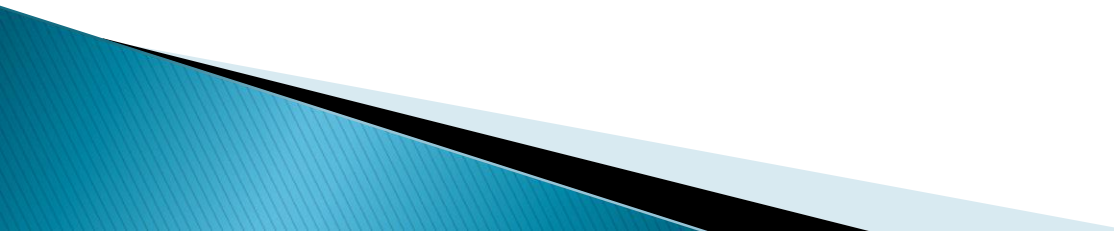
....Σταθερά αναπτυσσόμενη

Εξαγωγές σταφίδας:

- Περίπου το 60-65% της ελληνικής παραγωγής.
- Πάνω από το 80% της «Βοστίτσας» Π.Ο.Π.
- Κύριες αγορές: Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Γερμανία, Η.Π.Α κ.α.
- Εξαγωγές ανά τον κόσμο, σε περισσότερες από 45 χώρες.



Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα

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

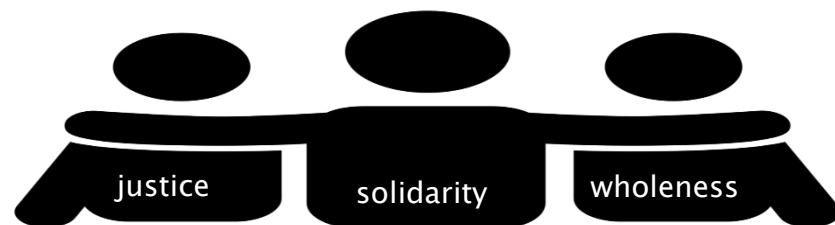


Μέλη & Π.Ε.Σ

Αλληλεγγύη - Συνεργατικότητα

- ▶ Οι ισχυροί δεσμοί μεταξύ των μελών και της Ένωσης παρέχουν εξ 'αρχής ποιοτικό πλεονέκτημα στα τοπικά μας προϊόντα. Συγκεκριμένα με την:
 1. Διαρκή επιστημονική - γεωτεχνική υποστήριξη καθ' όλη την διάρκεια της καλλιέργειας.
 2. Παροχή γεωργικών εφοδίων και οικονομική στήριξη.
 3. Εκπροσώπησή των για θέματα που τους αφορούν στους πολιτειακούς θεσμούς και τους Δημόσιους φορείς.

Η Π.Ε.Σ από την ίδρυσή της, έως σήμερα έχει ως βασικό σκοπό της την αντιμετώπιση των κοινών οικονομικών, κοινωνικών και πολιτιστικών αναγκών των αγροτών μελών της αποβλέποντας κυρίως στην στήριξή των και στη συνοχή της κοινότητάς τους.





Σύγχρονα εργοστάσια & εγκαταστάσεις



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





Έρευνα & Ανάπτυξη

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

Κρίσιμη καμπή – Ανάγκη για πρόγραμμα αναμπέλλωσης

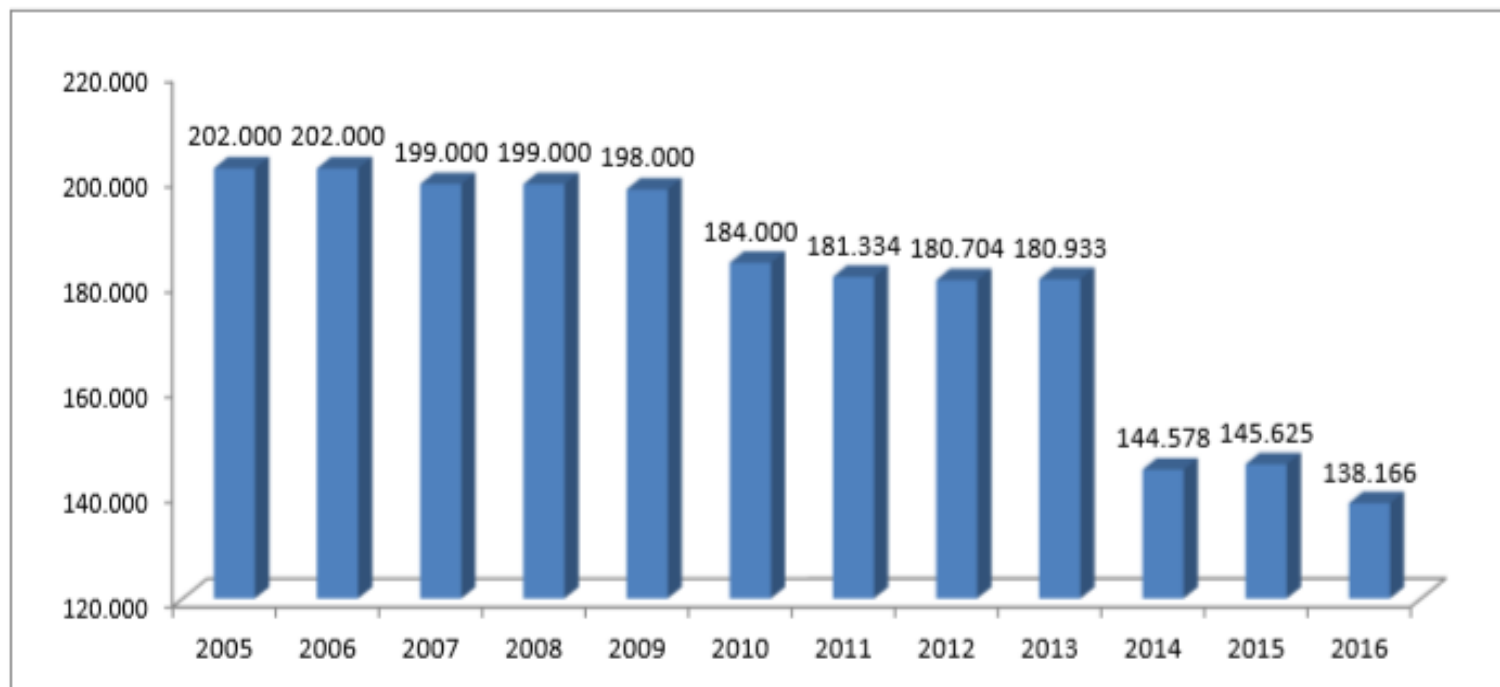
Εγχώρια Παραγωγή (σε τόνους)



Κρίσιμη καμπή – Ανάγκη για πρόγραμμα αναμπέλωσης

Καλλιεργούμενη έκταση με κορινθιακή σταφίδα την περίοδο

2005–2016 (σε στρέμματα)



Πηγή: ¹ΕΛ.ΣΤΑΤ, (2018)

Κρίσιμη καμπή – Ανάγκη για πρόγραμμα αναμπέλλωσης

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



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

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

- ▶ Η βιομηχανία τροφίμων είναι ο σημαντικότερος μεταποιητικός κλάδος της χώρας μας.
- ▶ Η επιστημονική έρευνα και η καινοτομία αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των εξαγωγών.
- ▶ **Στρατηγικός μας στόχος:** οι ερευνητικές προσπάθειες να στοχεύουν στη *ανάδειξη της διατροφικής αξίας, την ανάπτυξη νέων προϊόντων, τη μεγιστοποίηση των αποτελεσμάτων της έρευνας προς όφελος του καταναλωτή και τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας.*
- ▶ Ως βιομηχανία τροφίμων οφείλουμε να κατανοούμε τι ζητάει η αγορά και να το προσφέρουμε.
- ▶ Η άμεση ανταπόκριση στις νέες συνθήκες και τάσεις της παγκόσμιας αγοράς μπορεί να επιτευχθεί αποτελεσματικά μόνο με την συνεργασία της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας με τον παραγωγικό ιστό της χώρας μας.
- ▶ **Επιβάλλεται η βιομηχανία τροφίμων:**
 - ▶ – να συνδεθεί με τα εκπαιδευτικά ιδρύματα, το πανεπιστήμιο, τους ερευνητικούς φορείς.
 - ▶ – να επενδύσει στην έρευνα και καινοτομία.
 - ▶ – να δημιουργήσει R&D τμήματα.
- ▶ Σ' αυτό το αναπτυξιακό μοντέλο επενδύσαμε και συνεχίζουμε να επενδύουμε και εμείς στην Π.Ε.Σ με πολύ σημαντικά αποτελέσματα.



Ευχαριστώ για
την προσοχή σας



Βιβλιογραφία

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



Βιβλιογραφία

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