



**“ ΣΥΚΙΚΗ ”**  
**ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΥΚΩΝ & ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ - Ο.Π. ΣΥΝ. Π.Ε.**  
6<sup>ο</sup> ΧΛΜ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ - ΜΕΣΣΗΝΗΣ • ΣΠΕΡΧΟΓΕΙΑ 24100 ΚΑΛΑΜΑΤΑ  
Α.Φ.Μ. 096060968 • Δ.Ο.Υ. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ 2711 • web site: [www.sykiki.gr](http://www.sykiki.gr) • e-mail: [info@sykiki.gr](mailto:info@sykiki.gr)

ΤΗΛΕΦΟΝΑ:	ΠΡΟΕΔΡΟΣ	27210 69472	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠ/ΣΙΑ	27210 69217 - 69122
	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ	27210 69473	ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠ/ΣΙΑ	27210 69503
	ΕΜΠΟΡΙΑ	27210 69845	ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ	27210 69739
	FAX	27210 69502	ΜΟΛΑΙ	27320 82713 - 82714
		27210 69846	ΓΥΦΕΙΟ	27330 22240

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. 481 / 9.1 - 06 - 2011

Αραγόποιος Δεβούκης  
Βουλευτής Λακωνίας

ΠΡΟΣ:  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ  
ΑΝΑΠΤΥΞΙΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
Δ/ΝΣΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΜΗΜΑ Λ'

Υπόψη: κ<sup>ρ</sup>.ΣΕΚΚΑ ΓΙΡ/ΝΟ Δ/ΝΣΗΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ, ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ &  
ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ Α.Α.&Τ.

Κοινωνίης: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ Α.Α.&Τ., Δ/ΝΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ, ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ  
& ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ.

ΥΠΟΥΡΓΟ Α.Α.& ΤΡΟΦΙΜΩΝ κ<sup>ρ</sup> Κ. ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗ  
ΥΦΥΠΟΥΡΓΟ Α.Α.& ΤΡΟΦΙΜΩΝ κ<sup>ρ</sup> Γ. ΔΡΙΒΕΛΕΓΚΑΣ  
Γ.Γ. ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ Α.Α. & ΤΡΟΦΙΜΩΝ κ<sup>ρ</sup> Γ.ΜΠΑΖΩΤΗ-ΜΗΤΣΩΝΗ  
κ<sup>ρ</sup> Γ. ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟ  
κ.κ. ΒΟΥΛΕΥΤΕΣ ΝΟΜΩΝ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ, ΛΑΚΩΝΙΑΣ  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΠΕΔ/ΝΗΣΟΥ κ<sup>ρ</sup> Π. ΤΑΤΟΥΛΗ  
ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ κ<sup>ρ</sup> Χ. ΜΑΛΑΠΑΝΗ  
ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ κ<sup>ρ</sup> ΑΝΔ. ΤΖΑΝΕΤΕΑ  
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡ/ΚΗΣ ΟΙΚ/ΜΠΑΣ & ΚΤΗΝ/ΚΗΣ ΠΕΡ.ΕΝΟΤ.ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Κύριε Σέκκα,

Μετά από την τηλεφωνική επικοινωνία που είχαμε και δίχως να έχουμε έγγραφη ενημέρωση στην συνέχεια, θα θέλαμε να σας απαντήσουμε, ότι αναφορικά με την κατάργηση των άρθρων 6,7,8 και 9 του Π.Δ. 967/1977 καθώς και την τροποποίηση του άρθρου 5 του παραπάνω διατάγματος είμαστε κάθετα αντίθετοι, εμπιένοντας στην αρχική μας θέση, την οποία έχουμε κοινοποιήσει και στο τμήμα σας με τον αριθ. Πρωτ.370/21-7-10, έγγραφο της ΣΥΚΙΚΗΣ απαντώντας στο έγγραφο 186360/30-6-2010 του Υπουργείου Α.Α.&Τ.

Συγκεκριμένα θα θέλαμε να σας εκθέσουμε εκ νέου τα ακόλουθα:

1. Οι προτεινόμενες τροποποιήσεις της νομοθεσίας που αφορά ολόκληρη την παραγωγική διαδικασία των ξηρών σύκων, για την εναρμόνισή της με το κοινοτικό δίκαιο με σκοπό την απελευθέρωση υπηρεσιών στην εσωτερική αγορά, ουσιαστικά

ΠΑΒ

6658

28 ΙΟΥΝ. 2011

..... προτείνουν ωστιν και αργιγιτι η τέχνη οιασκασίας της πρώτης απεντόμωσης μετά την παραλαβή του προϊόντος από τους παραγωγούς.

Πάνω στη συγκεκριμένη διαδικασία, κανένα «μονοπόλιο» της ΣΥΚΙΚΗΣ δεν υφίσταται σήμερα, καθώς η ισχύουσα νομοθεσία (Άρθρο 5, Π.Δ. 2167/1952) δίνει ξεκάθαρα το δικαίωμα και σε ιδιώτες να παραλαμβάνουν και να απεντομώνονται ξηρά σύκα από παραγωγούς.

Αυτό που κατοχυρώνει η ισχύουσα νομοθεσία για την επεξεργασία των ξηρών σύκων μέσω της διαδικασίας της πρώτης απεντόμωσης, όπως βασικά περιγράφεται στο Π.Δ. 967/1977 (Άρθρα 1-10), είναι η ποιοτική διασφάλιση του προϊόντος, τόσο για τους καταναλωτές, δσο και για τους ίδιους τους παραγωγούς. Αποτελεί δε, η νομοθεσία αυτή, την εφαρμογή στην πράξη επιστημονικών δεδομένων αλλά και εμπειρικών δεκταιών, για ένα ιδιαίτερο προϊόν δπως τα ξηρά σύκα.

Τα ξηρά σύκα είναι προϊόν ιδιαίτερα ευαίσθητο και ευπρόσδιλητο από έντομα στα στάδια του ώρψου φρούτου επί του δέντρου, της αποξύρανσης και της αποθήκευσης, πολύ περιπσότερο από άλλα ξηρά φρούτα, όπως η σταφίδα για παράδειγμα. Εάν δε αυτά, παραμείνουν χωρίς απεντόμωση για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των πέντε ημερών μετά την έναρξη της ξήρανσης και δεδομένων των κλιματολογικών συνθηκών της εποχής που λαμβάνει χώρα η διαδικασία αυτή (τέλη Αυγούστου – αρχές Σεπτεμβρη), τότε άμεσα προσβάλλονται από έντομα, κυρίως τα *Ephestia cautella*, *Plodia interpunctella*, *Carpophilus hemipterus* και *Oryzaephylus selvanus*, με αποτέλεσμα την σημαντική και ταχύτατη μείωση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών.

Σημειώνεται εδώ, ότι το βασικό ποιοτικό χαρακτηριστικό των ξηρών σύκων δπως ισχύει σήμερα (Π.Δ. 966/1977) και Καν. Ε.Ε. 1573/1999) αποτελεί το ποσοστό προσβολής από έντομα. Όταν το ποσοστό αυτό αυξάνεται, τότε τα ξηρά σύκα υποβαθμίζονται ποιοτικά, με γεγονός αυτό να έχει δραματική επίπτωση στο εισόδημα των παραγωγών, καθώς υπάρχει σημαντική διαφορά τιμής παραγωγού ανάμεσα στην πρώτη και την τρίτη για παράδειγμα ποιότητα.

Επιτρόσθετα, στα επεξεργασμένα σύκα τα όρια ανοχής εντομολογικών προσβολών στην Ε.Ε. είναι 12% μέγιστο και στις Η.Π.Α., όπου σημειωτέων εξάγεται το μεγαλύτερο μέρος της Α' ποιότητας, που έχει και την υψηλότερη τιμή, τα αντίστοιχα όρια είναι μόλις 4% μέγιστο. Επιστημονικά δεδομένα δείχνουν ότι σε

αναπεντόμωτα σύκα το ποσοστό εντομολογικών προσβολών ανέρχεται σε 60-70%.

Το Ελληνικό Κράτος αντιλαμβανόμενο, ήδη από τη δεκαετία του '30, τη σημασία των εντομολογικών προσβολών στην υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος, προχώρησε, με δικύ του έξοδα, στην ίδριση κρατικών απεντομωτηρίων και αποθηκών φύλαξης των ξηρών σύκων, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος, το εισόδημα των παραγωγών και η ωφέλεια της ειθνικής οικονομίας.

Η ΣΥΚΙΚΗ διαθέτει σήμερα, μετά και από την ενίσχυση του Ελληνικού Κράτους και της Ε.Ε., τον υπαιτούμενο δύκο σύγχρονων εγκαταστάσεων απεντόμωσης και υγιεινής φύλαξης, για πολύ περισσότερο από το σύνολό της παραγδιμενης ποσότητας ξηρών σύκων στους νομούς Μεσσηνίας και Λακωνίας, κάτι ποι συμβάλλει σημαντικά στη μείωση του κόστους της συγκεκριμένης διαδικασίας. Έδρυση νέων επιπλέον μονάδων ουσιαστικά θα επιβαρύνει το κόστος παραγωγής και τον κρατικό προϊόπτολογισμό, εάν κάποιες από αυτές κατισκευαστούν με συγχρηματοδότηση.

Είναι σαφές ότι η κατάργηση της υποχρέωσης για απεντόμωση των ξηρών σύκων αμέσως μετά την παραλαβή τους από τους παραγωγούς (πρώτη απεντόμωση), θα οδηγήσει πολύ γρήγορα σε δραματική μείωση της ποιότητας τους και επακόλουθα σε περεταίρω μείωση της ζήτησης (ιντόν από τις αγορές).

2. Μετά την προτεινόμενη κατάργηση διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας για την παραλαβή και επεξεργασία των ξηρών σύκων, δε λαμβάνεται καμία μέριμνα σχετικά με τις προδιαγραφές που θα πρέπει να πληρούν οι χώροι παραλαβής και αποθήκευσης, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα και υγιεινή του ιδιαίτερου αυτού προϊόντος. Οι σύγχρονες ποιοτικές απαιτήσεις του προϊόντος περιλαμβάνουν την απουσία αφαλατοξινών, το μικροβιακό φορτίο και την αποφυγή προσβολής από ακάρεα αποθηκών. Σημαντικότατη επίδραση στα παραπάνω έχουν οι συνθήκες αποθήκευσης του προϊόντος (υγρασία, θερμοκρασία, υγιεινή των χώρων).

Συγκεκριμένα, επί των προτεινόμενων τροποποιήσεων, θεωρούμε ότι θα πρέπει οπωσδήποτε να παραμείνουν σε ισχύ το Άρθρο 5, παράγραφοι 1,2 και 3 του Ν.Δ. 2167/1952, καθώς και τα Άρθρα 1- 10 του Π.Δ. 967/1977 και ιδιαίτερως τα

άρθρα από 5-10. Παράλληλα, θα πρέπει άμεσα να ξεκινήσει διαβούλευση της πολιτείας με τους εκπροσώπους των παραγωγών σύκων, με τη ΣΥΚΙΚΗ να είναι η μεγαλύτερη οργάνωση συκοπαραγωγών στη χώρα μας, καθώς και με την υπηρεσία της Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Μεσσηνίας, ώστε να καταλήξουμε άμεσα σε ένα εκσυγχρονισμένο νομοθετικό

πλαίσιο που θα αφορά την λειτουργία των απεντομώτηρων και εν γένει την Ελληνική Παραγωγή Σύκου.

Σημπερασματικά, θεωρούμε διτο ο εκσυγχρονισμός της νομοθεσίας περί την ελληνική συκοπαραγωγή είναι επιβεβλημένος, πλην όμως, θα πρέπει να στηρίζεται σε επιστημονικά δεδομένα και εμπειρίες, που οι Έλληνες συκοπαραγωγοί, μεταποιητές και γεωπόνοι, έχουν αποκομίσει εδώ και πολλές δεκαετίες. Πάνω απ' όλα βασικός γνώμονας θα πρέπει να είναι αφενός μεν η διασφάλιση του εισοδήματος των Ελλήνων συκοπαραγωγών και αφετέρου δε η διατήρηση των υψηλών προδιαγραφών της ποιότητας του προϊόντος.

Διαφορετικά, κινήσεις βεβιασμένες και δχι επαρκώς επιστημονικά τεκμηριωμένες προς την κατεύθυνση αυτή, είναι σίγουρο ότι θα επιβαρύνουν σημαντικά την ποιοτική εικόνα ενός προϊόντος το οποίο σε ποσοστό περισσότερο από 90% της παραγωγής διατίθεται στο εξωτερικό, φέρνοντας στη χώρα μας πολύτιμο συνάλλαγμα και εξασφαλίζοντας σε χιλιάδες παραγωγούς σημαντικό εισόδημα, ειδικά στην δύσκολη αυτή οικονομική περίοδο που διανύει η πατρίδα μας.

Τέλος θα θέλαμε να σας γνωστοποιήσουμε ότι σε περίπτωση που δεν ληφθούν υπόψιν τα παραπάνω οι τινέπεις θα είναι ολέθριες και η καταστροφή της συκοπαραγωγής δεδομένη.

#### Για τη ΣΥΚΙΚΗ

Ο Πρόεδρος του Δ.Σ.  
Παναγιώτης Παπαγεωργίου

Ο Διευθυντής  
Γεώργιος Αγγελόπουλος