

ΓΕΩΠΟΝΙΑ. — Ἐπὶ τῆς τυποποιήσεως τῶν ἑλληνικῶν ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν, ὑπὸ Σωκράτους Καλογερέα καὶ Σταύρου Κοτσώνη*. Ἀνεκοινώθη ὑπὸ κ. Γ. Κυριακοῦ.

ΟΡΙΑ ΩΡΙΜΟΤΗΤΟΣ

Μία μορφή τῆς τυποποιήσεως τῶν γεωργικῶν προϊόντων εἶναι καὶ ὁ καθορισμὸς τῆς καταλλήλου στιγμῆς ὠριμότητος διὰ τὴν συλλογὴν αὐτῶν ἢ ἄλλως ὁ προσδιορισμὸς τῶν ὀρίων ὠριμότητος δι' ἕκαστον εἶδος προϊόντος καὶ ἡ ὑποχρεωτικὴ ἐπιβολὴ τούτων παρὰ τοῦ Κράτους. Εἰς ὅλα τὰ Κράτη ὑφίστανται σχετικαὶ διατάξεις καὶ ἰδίως εἰς ἐκεῖνα τῶν ὁποίων τὸ ἐξαγωγικὸν ἐμπόριον εἶναι περισσότερον ἀνεπτυγμένον. Παρ' ἡμῖν ἰσχύουσιν διατάξεις ἀναφορικῶς μὲ τὴν σταφίδα, ἐσχάτως δὲ διὰ τὰς νωπὰς σταφυλὰς τὰ σῦκα καὶ τὰ ξηλοκέρατα· αἱ διατάξεις αὗται τῆς σταφίδος ἰδίως εἶναι τελείως ἐμπειρικαὶ καὶ βασίζονται ἐπὶ τῆς ἀρχῆς τοῦ καθορισμοῦ τῆς ἡμερομηνίας ἐνάρξεως τοῦ τρυγητοῦ εἰς ἐκάστην περιφέρειαν παρὰ ἐπιτροπῶν (Σταφιδικαὶ Ἐπιτροπαί, Σταφυλικαὶ Ἐπιτροπαὶ κ.τ.λ.).

Τὸ μέτρον τοῦτο δὲν εἶναι ὀρθόν· διότι ἡ ὠριμότης οὐδέποτε εἶναι ὁμοίομορφος εἰς μίαν περιφέρειαν ἢ καὶ τὸ αὐτὸ κτῆμα· ἐξ ἄλλου οὐδόλως ἐμποδίζει μετὰ τὴν ταχθεῖσαν ἡμερομηνίαν ἐνάρξεως συλλογῆς νὰ γίνεταί τοιαύτη καὶ μὴ ὠρίμων σταφυλῶν ὁμοῦ μετὰ τῶν ὠρίμων. Ἡ κατωτέρω πειραματικὴ ἔρευνα ἐγένετο πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦ καθορισμοῦ ἐπιστημονικῶν ὀρίων ὠριμότητος ἐπὶ τῶν ἐπιτραπεζίων μας σταφυλῶν τῶν ἐξαγομῆνων εἰς τὸ ἐξωτερικὸν καὶ τῶν ὁποίων νὰ εἶναι εὐκόλος ἡ ἐφαρμογὴ κατὰ τὸν ἔλεγχον τὸν ὁποῖον τὸ Ὑπουργεῖον τῆς Γεωργίας ἐφαρμόζει κατὰ τὴν ἐξαγωγὴν.

Μία ἀπλὴ μέθοδος πρὸς προσδιορισμὸν τῆς ὠριμότητος ἐπὶ τῇ βάσει τῆς ἰσοροπήσεως τῶν βοτρυῶν ἐντὸς ἄλλης ὠρισμένης πυκνότητος προταθεῖσα ὑπὸ τοῦ κ. M. Chevalier εἰς τὸ Συνέδριον τῶν ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν τοῦ Ἀλγερίου τοῦ 1932, δοκιμασθεῖσα παρ' ἡμῶν εἰς τὴν Σουλτανίαν, δὲν ἔδωκεν ἀποτελέσματα, ἴσως λόγῳ τῆς μεγάλης ἀνομοιομορφίας τῶν ραγῶν, ἧτις ὀφείλεται εἰς τὴν μὴ διάδοσιν παρ' ἡμῖν τοῦ ἀραιώματος τῶν βοτρυῶν καὶ ἄλλων σχετικῶν περιποιήσεων, αἱ ὁποῖαι ἐφαρμόζονται ἀλλαχοῦ προκειμένου περὶ ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν.

Εἰς τοὺς πίνακας I, II καὶ III τοὺς ὁποίους παρουσιάζομεν κατωτέρω εὐρίσκονται στοιχεῖα δοκιμῶν καὶ ἀναλύσεων, τὰς ὁποίας ἐνηργήσαμεν μέχρι τοῦδε ἐπὶ τῶν σταφυλῶν τῶν ὁποίων ἐπεδιώχθη ἔστω καὶ δοκιμαστικῶς ἡ ἐξαγωγὴ εἰς τὸ ἐξωτερικόν. Εἰς τὸν πίνακα I συνοψίζονται πρόχειραι δοκιμαὶ γλευκομετρήσεως γενόμεναι πρὸ τῆς ἰδρῶσεως τοῦ Ἐργαστηρίου Γεωργικῆς Τεχνολογίας καὶ συνεπῶς ἄνευ συγκριτικῆς

* S. KALOYEREA ET S. KOTSONI. — Sur la Standardization des raisins grecs de table.

έξετάσεως όξύτητος και λοιπών στοιχείων, λόγω έλλείψεως μέσων τās σημειώνομεν άπλως, διότι αναφέρονται εις άρκετά εύρυν άριθμόν ποικιλιών με τās όποιās ήρχισεν ή έξαγωγή τών σταφυλιών εις τó έξωτερικόν, περιορισθέντα βαθμηδόν λόγω τής προΐούσης τυποποιήσεως εις τó σημείον αυτό.

Έξετάζοντες πρώτον από χρονολογικής απόψεως τās διαφόρους αναλύσεις παρατηρούμεν ό,τι όχι μόνον από απόψεως έτους εις έτος διαφέρει ή περίοδος τής ώριμότητος εκάστης ποικιλίας και από απόψεως γεωγραφικου τμήματος (Κρήτη Πελοπόννησος κτλ.), αλλά και εις τήν αυτήν περιοχήν σταφυλαί τής αυτής ποικιλίας Ροζακι λ. χ. συλλεχθεΐσαι τήν 1^{ην} Σεπτεμβρίου ύπερτερούν κατά 2% εις σάκχαρον άλλας αί όποιαι συνελέγησαν μετά 12 όλας ήμέρας από διαφορετικόν άμπελιών προφανώς. Τó γεγονός τούτο τó όποϊον σχετικώς παρατηρεΐται εις όλας τās ποικιλίας και εις όλας τās περιοχάς, δεικνύει ότι τó μέχρι σήμεραν κρατοϋν μέτρον, τόσον παρά τή σταφυλική Έπιτροπή Έρακλειού, όσον και παρά τας σταφιδικαΐς Έπιτροπαΐς, όπως όρίζουν έποχήν ενάρξεως συγκομιδής, δέν είναι όρθόν και παν άλλο ή νά επεκταθῆ πρέπει και δι' άλλα προϊόντα σϋκα λ. χ. ως διετύπωσαν τινες μέχρι τούδε.

Ός εμφαινεται εκ τών αναλυτικων πινακων δέν δυναμεθα να θεωρησωμεν ως κριτηριον τής ωριμότητος τó χρωμα, διότι εν παραβάλλωμεν τά παραδειγματα λ. χ. 10 και 19 τού πίνακος II θά ιδωμεν ότι και τά δύο άφοροϋν σταφυλάς τής ποικιλίας ροζακι και εχουν πράσινον χρωμα και εν τούτοις τó δεϋτερον είναι τελειως ωριμον, ενϋ τó πρώτον εχει γεϋσιν όξυνον όμοίως εν συγκρίνωμεν τούς άριθμούς 18 και 19 θά ιδωμεν, ότι τó δεΐγμα 18, τó όποϊον εχει μάλλον προχωρημένον χρωματισμόν (κιτρινοπράσινον) δέν διαφέρει οϋσιαστικώς, ως προς τήν σύστασιν και μειονεκτεΐ μάλλον από απόψεως γεϋσεως, από τó επόμενον αυτού δεΐγμα, τó όποϊον είναι πράσινον, κ. ο. κ.

Έάν τās ίδιās παρατηρήσεις κάμωμεν και επί τής ποικιλίας ταχτά, θά ιδωμεν ότι συναντῶμεν πλειστα παραδειγματα, όπου σταφυλαί πρασίνου χρώματος είναι τελειως ωριμοι, ως αποδεικνύεται, τόσον εκ τής οργανοληπτικής, όσον και εκ τής χημικής αυτών εξετάσεως.

Άς ιδωμεν όμως, εν ό βαθμός σακχάρου είναι άσφαλές κριτηριον τής ωριμότητος, όπως έπροτάθη υπό πολλών¹. Ό βαθμός σακχάρου μόνον, εν πρώτοις, δια σταφυλάς διαφόρων ποικιλιών, αποκλείεται εκ πρώτης όψεως επί τού πίνακος, όπου θά εύρωμεν σταφυλάς, όπως ή φράουλα λ. χ. με 17,6 βαθμούς σακχάρου, να εχουν συμπληρώσει τήν ώριμανσιν των, ενϋ άλλας, όπως ή Σουλτανίνα να χρειάζωνται, όπως ύπερβοϋν τούς 22° δια να μην είναι όξυνοι εις τήν γεϋσιν.

Άλλ' οϋτε και εις μίαν και τήν αυτήν ποικιλίαν ή παραδοχή αύτη δύναται να

¹ The basis of grape Standardisation F. Bioletti. Circular 293.

ισχύση· ἐὰν λάβωμεν ὑπ' ὄψιν ἐπὶ παραδείγματι τοὺς ἀριθμοὺς 18 καὶ 21 τοῦ πίνακος II θὰ ἴδωμεν, ὅτι ἀμφοτέρω τὰ δείγματα ἔχουν περίπου τὸν αὐτὸν βαθμὸν σακχάρου ἐν τούτοις ἢ κατὰστάσις τῆς ὠριμότητος εἶναι διάφορος, καὶ τοῦτο διότι ἡ περιεκτικότητα αὐτῶν εἰς ὀξέα διαφέρει.

Ἄλλὰ καὶ ὁ βαθμὸς τῆς ὀξύτητος μόνος δὲν ἀρκεῖ διὰ νὰ χαρακτηρίσῃ τὸν βαθμὸν ὠριμότητος μιᾶς σταφυλῆς τῆς αὐτῆς ἔστω ποικιλίας, ἐφ' ὅσον ὡς γνωστὸν ἡ ὀξύτης ἐπιρεάζεται περισσότερο τοῦ σακχάρου ἐκ τῆς θερμοκρασίας ἐνὸς τόπου, καὶ εἶναι δυνατὸν καὶ εἰς τὰς ἀμπέλους τῆς αὐτῆς ἀκόμη ποικιλίας νὰ συναντῶνται εἰς διάφορα κτήματα σταφυλαὶ τῆς αὐτῆς ὀξύτητος διαφόρου ὅμως σακχαρικοῦ τίτλου καὶ συνεπῶς καὶ ἀπὸ ὀργανοληπτικῆς ἀπόψεως διαφοροί¹.

Ἡ ἰονικὴ ὀξύτης (p. H.) τὴν ὁποίαν προσδιορίσαμεν κατὰ τὸ παρελθὸν ἔτος ἐπὶ περιορισμένων σχετικῶς δειγμάτων (πίναξ 3) πολὺ ὀλιγώτερον καὶ τῆς ὀλικῆς ὀξύτητος θὰ ἠδύνατο νὰ μᾶς βοηθήσῃ διὰ τὸν προσδιορισμὸν τοῦ σταδίου ὠριμότητος, δεδομένου ὅτι ἐὰν κρίνωμεν ἀπὸ τὰς ἀνωτέρω ἀναλύσεις ἡ ὀξύτης αὕτη (ἴσως λόγῳ τῆς παρουσίας πολλῶν κανονιστικῶν οὐσιῶν (buffers) πολὺ ὀλίγον κυμαίνεται ὄχι μόνον εἰς μίαν καὶ τὴν αὐτὴν ποικιλίαν, ἀλλὰ καὶ εἰς διαφορετικὰς ἀκόμη ποικιλίας.

Ὁ ἀσφαλέστερος τρόπος διὰ νὰ κρίνωμεν τὸ στάδιον ὠριμότητος μιᾶς σταφυλῆς τῆς αὐτῆς πάντως ποικιλίας εἶναι ἡ προταθεῖσα ὑπὸ τοῦ Winkler σχέσις $\frac{\text{σάκχαρον}\%}{\text{ὀξύτης}\%}$. Ἐὰν συγκρίνωμεν τὸν λόγον αὐτὸν εἰς ὅλα τὰ προαναφερθέντα δείγματα, τὰ ὁποῖα παρουσιάζουν τὴν μεγαλύτεραν σχετικῶς ἀντινομίαν ἀπὸ ἀπόψεως χρώματος, σακχαρικοῦ τίτλου ἢ καὶ ὀξύτητος πρὸς τὸ πόρισμα τῆς ὀργανοληπτικῆς τῶν ἐξετάσεως θὰ ἴδωμεν ὅτι ἐφ' ὅσον προχωρεῖ ἡ ὠρίμανσις πιστοποιουμένη αὕτη διὰ τῆς ὀργανοληπτικῆς ἐξετάσεως, ἐπὶ τοσοῦτον ὁ λόγος οὗτος γίνεται μεγαλύτερος.

Μία προσεκτικὴ ἐξέτασις τῶν παρατιθεμένων πινάκων μᾶς ὀδηγεῖ καὶ εἰς τὸ νὰ μορφώσωμεν γνώμην περὶ τῶν ἀτομικῶν οὕτως εἰπεῖν προσόντων ἐκάστης ποικιλίας.

Οὕτω λ.χ. ὁ Ροδίτης, ὡς μαρτυρεῖ ἄλλως τε καὶ ἡ γεῦσις του, εἶναι ἡ μᾶλλον σακχαροῦχος τῶν ἐπιτραπεζίων μας σταφυλῶν, ἐνῶ τὸ ἀντίθετον συμβαίνει μὲ τὴν φράουλαν· τὴν μεγαλύτεραν ὀξύτητα ἔχει ἡ Σουλτανίνα, ἡ ὁποία κατὰ τὴν ἔναρξιν τῆς συγκομιδῆς μολονότι πρῶιμότερα τοῦ Ταχτά, ὑπὸ τοὺς αὐτοὺς ὄρους σακχάρου ἐμφανίζει ὑπερδιπλασίαν τούτου ὀξύτητα. Ὁ Σιδηρίτης τέλος τὸν ὁποῖον ἡ ἐπιτόπιος κατανάλωσις εὐρίσκει πολὺ ἄνοστον καὶ στυφόν, δὲν διαφέρει σχεδὸν διόλου ἀπὸ τὰς ἄλλας ἐκλεκτὰς ποικιλίας, ἀπὸ ἀπόψεως σακχάρου καὶ ὀξύτητος, ἡ δὲ διαφορὰ τῆς γεύσεως ὀφείλεται κατὰ πᾶσαν πιθανότητα εἰς τὴν μικρὰν σχετικῶς περιεκτικότητά αὐτοῦ εἰς ταννίνην (0,0278%), τὴν ὁποίαν αἱ ἄλλαι ποικιλίαι περιέχουν εἰς ἴχνη μόνον.

Ἀπὸ ἀπόψεως μετέθους ραγῶν παρατηροῦμεν ὅτι τὸ Ροζακὶ κατέχει τὴν πρώτην

¹ Maturity tests for table grapes ὑπὸ A. Winkler bull. 529.

θέσιν (μετὰ τὴν ποικιλίαν Τεγέας «Δεσποτικό», ἣτις ὅμως εὐρίσκεται εἰς πολὺ περιορισμένην ποσότητα) μὲ ἀριθμὸν ραγῶν, κατὰ κιλὸν κατὰ μέσον ὄρον 145 φθά-
 νουσα ὅμως καὶ τὸ μέγεθος τῶν 127 ραγῶν τὸ κιλὸν εἰς τὰ προαναφερθέντα δείγματα.
 Ἐὰν λάβωμεν ὑπ' ὄψιν ὅχι μόνον τὰ ἀλλαχοῦ ἰσχύοντα¹ ἀλλὰ καὶ τὰ γενόμενα κατὰ
 τὸ παρελθὸν ἔτος πειράματα ἀραιώματος καὶ χαρακώματος ἐν Κρήτῃ κατὰ τὰ ὁποῖα
 τὸ μέγεθος τῶν ραγῶν δύναται ν' αὐξηθῆ ἀκόμη τοῦλάχιστον κατὰ 30% ἀντιλαμβα-
 νόμεθα ἀμέσως ὁποῖον μέλλον δύναται νὰ ἔχη ἡ ποικιλία αὕτη εἰς τὰς ἐξωτερικὰς
 ἀγοράς, ὅπου ὡς γνωστὸν τὸ μέγεθος τῆς ραγῆς παίζει τὸν προτεῦοντα ρόλον².

Ἐν συμπεράσματι δυνάμεθα νὰ εἰπώμεν ὅτι διὰ νὰ προχωρήσωμεν ἔτι περισσό-
 τερον εἰς τὴν μέχρι τοῦδε πρόοδον πρὸς τυποποίησιν τῶν σταφυλῶν μας (Διατάγματα
 ἐλέγχου ὠριμότητος, βάσει περιεκτικότητος εἰς σάκχαρον, φυσικὴ ἐξέλιξις ἐξαγωγῆς,
 ὡς πρὸς τὰς ποικιλίας, τὸ εἶδος τῆς συσκευασίας κτλ.) θὰ ἔδει νὰ ληφθοῦν τὰ κάτωθι
 μέτρα κατὰ τὴν τρέχουσαν περίοδον.

1. Καθιέρωσις ὀρίου ὠριμότητος βασιζομένου οὐχὶ ἐπὶ τῆς περιεκτικότητος μόνον
 εἰς σάκχαρον, ἀλλὰ βάσει τοῦ λόγου $\frac{\text{σάκχαρον } \frac{0}{\%}}{\text{ὄξύτης } \frac{0}{\%}}$ δι' ἐκάστην ποικιλίαν.

2. Καθιέρωσις ἀνωτάτου ὀρίου βάρους σταφυλῶν δι' ἕκαστον κιβώτιον ἢ καλά-
 θιον, τὰ 12 τὸ πολὺ κιλά, καὶ εἰ δυνατόν ὑποχρεωτικὴ χρησιμοποίησις τοῦ Ὀλλαν-
 δικοῦ τύπου κιβωτίου καὶ μόνον κατόπιν εἰδικῆς ἀδείας νὰ ἐπιτρέπηται ἡ χρῆσις
 ἄλλου εἴδους ἐμβαλλαγίου³.

3. Καθιέρωσις μιᾶς ἐξαιρετικῆς ποιότητος δι' ἐκείνας ἀπὸ τὰς ἐξαγομένους στα-
 φλάς, αἱ ὁποῖαι ἐκτὸς τῶν ἄλλων προσόντων, φυσικῆς ποιότητος καὶ ὑγιεινῆς καταστά-
 σεως, τὰ ὁποῖα εἶναι ὑποχρεωτικὰ διὰ τὰς πρὸς ἐξαγωγὴν προοριζομένας σταφυλάς,
 ἔχουν καὶ ὄριον μεγέθους ραγῶν ὠρισμένον, γεγονός τὸ ὁποῖον θὰ συντελέσῃ, ὅπως
 οἱ παραγωγοὶ διὰ καλλιεργητικῶν ἐργασιῶν προσπαθῆσουν νὰ αὐξήσουν τὸ μέγεθος
 τῶν ραγῶν τῶν σταφυλῶν των, πρὸς ὄφελος αὐτῶν καὶ τῆς ἐξαγωγῆς μας.

¹ Berry thinning of grapes. A. Winkler, bull. 492. La coltivazione delle Uve da tavola. Giuseppe Musci.

² Χαρακτηριστικὸν τῆς μεγάλης σημασίας τοῦ ἀποδίδου εἰς τὸ μέγεθος τῶν ραγῶν οἱ Εὐρωπαῖοι καταναλωταὶ εἶναι καὶ αἱ μεγάλαι δυσκολίαι τὰς ὁποίας συναντᾷ κατὰ τὴν διάδοσιν τῆς ἡ μικρόρογος Σουλτανίνα μας παρὰ τὰ ἐξαιρετικὰ ἄλλως προσόντα τῆς ἐν συγκρίσει πρὸς ἄλλας ποικιλίας κατωτέρας ποιότητος ἀλλὰ μᾶλλον μεγαλορόγους ὅπως ὁ ταχτάς λ. χ.

³ Norme per l'exportazione dell' uva da tavola. Circolare N. 27/4. I. N. P. E. Export of deciduous and subtropical fruit. Νομοθεσία τῆς Νοτίου Ἀφρικῆς. The California fruit nut and vegetable Standardization act. 1927.

ΠΙΝΑΞ Ι.— Γλυκομετρήσεις επίτραπεζίων σταφυλών κατά τὰ ἔτη 1930, 1931 καὶ 1932

Αὐτὴ ἀριθμ.	Ἡμερομην.	Ποικιλία σταφυλῶν	Περιφέρεια	Σάκχαρον % εἰς 15° Κ	Ὁξύτης εἰς τρυφ. ἰξν/100	Χ ρ ῶ μ α	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1930.— Ἡ ἐξαγωγή ἤρχισε τὴν 2 Αὐγούστου μὲ Σουλτανίνα καὶ Ροζακί.							
1	4-11-30	Σιδηρίτης	Πάτραι	21.6	6.1	ἐρυθρόν	ᾠριμος
2		Ροζακί κόκκινον	»	19.4	5.0	ἐρυθρόν	»
3		Πετροκόριθον	»	17.0	8.0	ἐρυθρόν	»
4		Ἐπτάκοilon	»	19.4	4.9	μαῦρον	»
5		Μοσχοῦδι	»	19.1	6.5	λευκόν	»
6		Ροζακί	»	25.0	—	κιτρινόλευκον	»
7		Φράουλα	»	17.6	—	ἐρυθρομέλαν	»
8		Πετεινός ^{μαῦρο} _{ροζα.}	»	24.2	—	μαῦρον	»
9		Πετεινός	»	24.6	—	μαῦρον	»
10		Νεμπατίκι	Τύρναβος	22.9	—	κιτρινόλευκον	»
11		Νεμπατίκι	Καζακλάρ	26.3	—	κιτρινόλευκον	»
12		Κουκοῦλι	Τύρναβος	18.9	—	λευκόν	»
13		Κουκοῦλι	Καζακλάρ	18.7	—	λευκόν	»
1931.— Ἡ ἐξαγωγή ἤρχισε τὴν 28-30 Ἰουλίου μὲ Σουλτανίνα, Ταχτᾶ καὶ Ροζακί.							
14	10-8-31	Σουλτανίνα	Κορινθία	20.—	—	πρασινωπὸν	ᾠχι τελείως ᾠριμος
15		Δεσποτικὸ	Τεγέα	17.20	0.48		Σχεδὸν ᾠριμον
16	30-7-31	Ταχτᾶς	Κρήτης Ἡρ.	22.50	—		ᾠριμος
17	28-7-31	Σουλτανίνα	Ἡράκλειον	17.25	—	πρασινοκίτρινον	ᾠχι τελείως ᾠριμος
18	28-7-31	Ροζακί	Ἡράκλειον	15.92	0.49	πρασινωπὸν	ᾠριμον
19	1-8-31	Ταχτᾶς	Ἡράκλειον	21.50	—	πρασινοκίτρινον	ᾠριμος
20	14-10-31	Ροδίτης	Ἀθῆναι	24.50	—	ροῦς	ᾠριμος
21	14-10-31	Ροζακί		21.25	—	κιτρινόλευκον	Πολὺ ᾠριμον
22	14-10-31	Σουλτανίνα	Ἀθῆναι	24.50	—	κιτρινοχρυσίζον	ἐξαιρετικῶς γλυκεῖα
23	14-10-31	Ἀετονῦχιμαῦρο		20.75	—	μαῦρον	ᾠριμον
24	14-10-31	Φράουλα		16.75	—	ἐρυθριῶδες	ᾠχι τελείως ᾠριμος
25	29-10-31	Σιδηρίτης	Αἰγιαλεία	20.—	—	ἐρυθρόλευκον	
26	14-10-31	Σιδηρίτης	Ἀκράτα	22.25	—		
27	14-10-31	Σιδηρίτης	Πάτραι	21.25	—		
28	6-11-31	Σιδηρίτης	Αἰγιαλεία	22.—	—		
29			Ἐδεσσα	21.25	—	λευκοκίτρινον	
1932.— Ἡ ἐξαγωγή ἤρχισε τὴν 28 Ἰουλίου μὲ Σουλτανίναν							
30	28-7-32	Σιδηρίτης	Πάτραι	23.60		ἐρυθρόλευκον	
31		Ροζακί	Πάτραι	19.40		κιτρινόλευκον	
32		Σιδηρίτης		19.—		ἐρυθρόλευκον	
33		Ροζακί	Ἡράκλειον	24.50		κιτρινόλευκον	Πολὺ ᾠριμον
34		Φράουλα	Ἡράκλειον	17.50		ἐρυθριῶδες	ᾠριμος
35		Ταχτᾶς	Ἡράκλειον	24.70		πρασινοκίτρινον	Πολὺ ᾠριμος
36		Σιδηρίτης	Αἰγιαλεία	19.75		ἐρυθρόλευκον	ᾠριμος

ΠΙΝΑΞ Π. — Αναλύσεις σταφυλών έσοδειάς 1933

Αριθ. αμφοβ.	Περιφέρεια	Ποικιλία	Σάκχαρον % ₁₀	Όξινης τροπ. οξίνης % ₁₀₀	Χ ρ ῶ μ α	Όργανοληπτική έξέταση (γεύσις)	Ήμερομηνία έξετάσεως	Σακχάρ. % Όξινης %
Ή εξαγωγή ήρχισε με Σουλτανίαν την 30 Ίουλίου 1933, με ταχτά την 3 Αύγουστου 1933 και με ροζακι την 17 Αύγουστου 1933.								
1	Ήράκλειον	Σουλτανίνα	18.70	10.01	κιτρινοπράσινον	πολύ ὄξυνος	4 Αύγ. 1933	18 : 1
2	»	Σουλτανίνα	18.30	8.72	κιτρινοπράσινον	ὀλίγον ὄξυνος	5 » 1933	20 : 1
3	»	Ταχτάς	18.53	5.20	πράσινον	ἀρκετά γλυκεία	7 » 1933	35 : 1
4	»	Σουλτανίνα	21.16	6.75	κιτρινοπράσινον	ὀλίγον ὄξυνος	10 » 1933	31 : 1
5	»	Σουλτανίνα	20.91	7.45	κιτρινοπράσινον	ὀλίγον ὄξυνος	10 » 1933	28 : 1
6	»	Ταχτάς	19.97	4.65	πράσινον	ἀρκετά γλυκεία	12 » 1933	42 : 1
7	»	Ταχτάς	22.40	3.75	κιτρινοπράσινον	γλυκυτάτη	17 » 1933	59 : 1
8	Κορινθία	Κοριν. σταφίς	25.50	8.25	κυανομέλαν	γλυκυτάτη	19 » 1933	30 : 1
9	Ήράκλειον	Ταχτάς	19.21	4.80	πράσινον	ἀρκετά γλυκεία	24 » 1933	40 : 1
10	Ήράκλειον	Ροζακι	15.30	7.50	πράσινον	ὄξυνος	24 » 1933	20 : 1
11	Πάτραι	Ροζακι	19.50	3.90	κιτρινοπράσινον	ἀρκετά γλυκεία	26 » 1933	50 : 1
12	Κορινθία	Σουλτανίνα	18.87	8.25	κιτρινοπράσινον	ὀλίγον ὄξυνος	30 » 1933	22 : 1
13	Ήράκλειον	Ταχτάς	19.80	4.43	κιτρινοπράσινον	ἀρκετά γλυκεία	2 Σεπτ. 1933	44 : 1
14	»	Ροζακι	20.76	3.41	»	» »	2 » 1933	60 : 1
15	»	Ταχτάς	20.50	3.37	»	» »	4 » 1933	60 : 4
16	»	Ροζακι	20.40	5.20	»	» »	7 » 1933	39 : 1
17	»	Ροζακι	20.74	4.50	»	» »	9 » 1933	46 : 1
18	Πάτραι	Ροζακι	18.—	5.35	κιτρινοπράσινον	ἐλαφρῶς ὄξυνος	12 » 1933	34 : 1
19	Ήράκλειον	Ροζακι	18.50	5.32	πράσινον	γλυκεία	19 » 1933	34 : 1
20	Ήράκλειον	Ταχτάς	19.80	4.62	κιτρινοπράσινον	ἀρκετά γλυκεία	19 » 1933	42 : 1
21	Πάτραι	Ροζακι	18.70	3.47	κιτρινοπράσινον	ἀρκετά γλυκεία	20 » 1933	53 : 1
22	Κορινθία	Φρούουλα	16.60	8.50	ιόχρουν	ὄξυνος	23 » 1933	18 : 1
23	Πάτραι	Ροζακι	20.52	4.50	κιτρινοπράσινον	γλυκεία	25 » 1933	45 : 1
24	Κορινθία	Φρούουλα	17.50	6.97	ιόχρουν	ὀλίγον ὄξυνος	26 » 1933	25 : 1
25	Ήράκλειον	Ροζακι μέλαν	19.80	6.15	ιόχρουν	ἀρκετά γλυκεία	28 » 1933	32 : 1
26	Ήράκλειον	Ροζακι μέλαν	19.80	5.62	ιόχρουν	ἀρκετά γλυκεία	30 Σεπτ. 1933	35 : 1
27	Κορινθία	Ροζακι	22.40	3.62	κιτρινοπράσινον	γλυκυτάτη	4 Ὀκτ. 1933	61 : 1
28	Ήράκλειον	Ροζακι	21.24	4.20	πρασινokitρινον	ἀρκετά γλυκεία	5 » 1933	50 : 1
29	Κορινθία	Άετονύχι	19.80	2.70	κιτρινοπράσινον	γλυκεία	10 » 1933	73 : 1
30	Πάτραι	Ροζακι	20.34	4.30	κιτρινοπράσινον	γλυκεία	10 » 1933	47 : 1
31	Κορινθία	Σιδηρίτης	20.80	5.25	λευκέρυθρον	ὀλίγον στιφή	13 » 1933	39 : 1
32	Ήράκλειον	Ροζακι μέλαν	21.24	4.57	μέλαν	ἀρκετά γλυκεία	17 » 1933	46 : 1
33	Πάτραι	Ροζακι	20.88	5.60	κιτρινοπράσινον	γλυκεία	19 » 1933	37 : 1
34	»	Σιδηρίτης	19.50	5.92	ἐρυθρόλευκον	ὀλίγον στιφή	25 » 1933	33 : 1
35	»	Σιδηρίτης	19.80	6.10	ἐρυθρόλευκον	ὀλίγον στιφή	29 » 1933	30 : 1
36	»	Ροζακι	18.90	4.12	κιτρινοπράσινον	ὀλίγον γλυκεία	5 Νοεμ. 1933	45 : 1
37	Κορινθία	Σιδηρίτης	21.24	5.77	ἐρυθρόλευκον	ὀλίγον στιφή	29 » 1933	36 : 1
38	Πάτραι	Σιδηρίτης	18.90	6.00	ἐρυθρόλευκον	ὀλίγον στιφή	21 » 1933	31 : 1

ΠΙΝΑΞ III. — 'Αναλύσεις σταφυλῶν ἐσοδείας 1934

Ἡμερομηνία ἐξετάσεως	Προέλευσις	Ποικιλία	Σάκχαρον % ὡς γλυκόζη	Ὀξύτις εἰς τρυν. ὀξὺ %	P. H.	Χ ρ ῶ μ α	Ὀργανοληπτική ἐξέτασις (γεῦσις)	Ἀρ. σαγγῶν κατὰ κίλων	Σάκχαρον % ὀξύτις %
Ἡ ἐξαγωγή ἤρχισε τὴν 27 Ἰουλίου 1934 μὲ Σουλτανίνα καὶ τὴν 28 Ἰουλίου 1934 μὲ Ταχτὰ καὶ Ροζακί.									
4 Ἰουλ. 1934	Κορινθία	Κορινθιακὴ	20.91	13.50	3.35	ἐρυθρόλευκον	ὀλίγον ὄξινο	—	15.50
12 » 1934	Ἡράκλειον	Σουλτανίνα	15.30	12.75	—	πρασινοκίτρινον	ὑπερβολ. ὄξιν.	—	12.—
26 » 1934	»	Σουλτανίνα	18.00	7.87	3.13	»	ὄξινο	—	23.—
28 » 1934	»	Ταχτὰς	21.55	4.50	3.60	»	ἀρκετὰ γλυκ.	—	47.—
28 » 1934	Κύθηρα	Φιλέρι	14.87	6.30	3.60	ἐρυθρόλευκον	ὀλίγον στιφὴ	—	23.—
28 » 1934	Ἡράκλειον	Ταχτὰς	18.90	4.87	3.70	πρασινοκίτρινον	ἀρκετὰ γλυκ.	—	38.—
9 Αὐγ. 1934	»	Ταχτὰς	18.80	3.90	3.55	»	» »	215	47.—
16 » 1934	»	Ροζακί	18.80	4.87	—	»	» »	158	38.—
22 » 1934	Αἰγιαλεία	Ροζακί	18.50	4.20	3.55	»	» »	146	44.—
25 » 1934	Ἄττική	Φιλέρι μαῦρο	24.86	4.50	3.55	μελανῶδες	» »	400	55.—
25 » 1934	Κορινθία	Ροδίτης	24.30	4.87	3.55	—	» »	220	50.—
25 » 1934	Ἄττική	Σαββατιανὰ	21.40	4.12	3.55	—	» »	340	53.—
31 » 1934	Πάτραι	Ροζακί	23.20	3.15	—	—	πολὺ γλυκεία	127	78.—
16 Ὀκτ. 1934	Πάτραι	Σιδηρίτης	21.80	4.80	3.75	—	ὀλίγον γλυκ.	164	44.—
17 » 1934	Ἡράκλειον	Ροζακί	22.80	2.55	—	—	πολὺ γλυκεία	—	91.—
19 » 1934	Αἰγιαλεία	Σιδηρίτης	17.60	4.50	—	—	ὀλίγον γλυκ.	—	38.—

RÉSUMÉ

Après un aperçu des travaux exécutés ailleurs sur le problème de standardization des raisins de table et trois années d'experimentation au laboratoire de technologie Agricole du Ministère de l'Agriculture, les auteurs font des suggestions en ce qui concerne les differents Standards de maturité et de qualité des raisins de table Grecs.