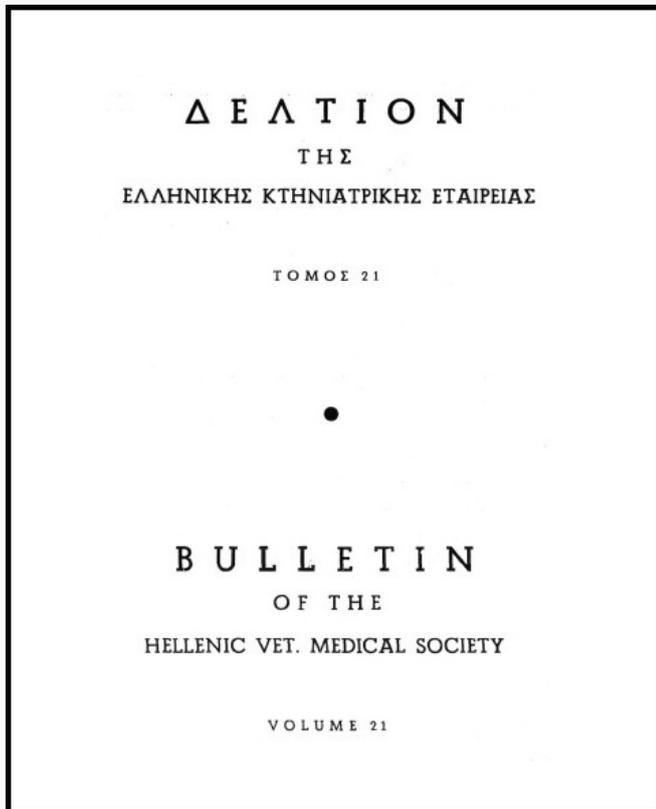


## Περιοδικό της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας

Τόμ. 21, Αρ. 2 (1970)



**Η ΔΙΑ ΤΟΥ ΛΙΜΕΝΟΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΙΣ  
(ΕΙΣΑΓΩΓΑΙ-ΕΞΑΓΩΓΑΙ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩ ΙΚΗΣ  
ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΚΑΙ Ο ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΣ  
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥΤΩΝ**

*A. X. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ*

doi: [10.12681/jhvms.20013](https://doi.org/10.12681/jhvms.20013)

Copyright © 2019, A. X. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ



Άδεια χρήσης [Creative Commons Αναφορά-Μη Εμπορική Χρήση 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

### Βιβλιογραφική αναφορά:

ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ Α. Χ. (1970). Η ΔΙΑ ΤΟΥ ΛΙΜΕΝΟΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΙΣ (ΕΙΣΑΓΩΓΑΙ-ΕΞΑΓΩΓΑΙ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩ ΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΚΑΙ Ο ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥΤΩΝ. *Περιοδικό της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας*, 21(2), 75–91. <https://doi.org/10.12681/jhvms.20013>

<b>ΔΕΛΤΙΟΝ</b> <b>ΤΗΣ</b> <b>ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ</b> <b>ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ</b>	<b>BULLETIN</b> <b>OF THE</b> <b>HELLENIC VETERINARY MEDICAL</b> <b>SOCIETY</b>
<b>ΤΟΜΟΣ 21</b> <b>ΤΕΥΧΟΣ 2</b> <b>ΑΠΡΙΛΙΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ 1970</b>	<b>VOLUME 21</b> <b>No 2</b> <b>APRIL - JUNE 1970</b>

## Η ΔΙΑ ΤΟΥ ΛΙΜΕΝΟΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΙΣ (ΕΙΣΑΓΩΓΑΙ-ΕΞΑΓΩΓΑΙ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΪΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΚΑΙ Ο ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥΤΩΝ

\*Υπό

Δρος \*Αναστασίου Χρ. \*Αναστασίου \*

Ο κτηνιατρικός υγειονομικός έλεγχος τών δια του Λιμένος Πειραιώς εισαγομένων και εξαγομένων προϊόντων ζωϊκής προελεύσεως αποτελεί ως γνωστόν τó αντίκειμενον τής Ύπηρεσίας Έλέγχου Έδωδίων Προϊόντων Ζωϊκής Προελεύσεως Πειραιώς.

Η δραστηριότης τής Ύπηρεσίας ταύτης υπαγορεύεται κυρίως υπό τής εϋθύνης ν' ανταποκριθῆ πλήρως πρός τās υποχρεώσεις τής διασφαλίσεως τής Δημοσίας Ύγείας δια τής διαθέσεως εις τήν κατανάλωσιν τών καταλλήλων πρός βρωσιν προϊόντων ζωϊκής προελεύσεως. Έξ άλλου ή όλοεν αύξανόμενη εισαγωγή εκ του έξωτερικού παντός είδους προϊόντων ζωϊκής προελεύσεως συνεπεία τής έλλειματικής μας κρεατοπαραγωγής καθιστά τήν Ύπηρεσίαν ταύτην μίαν εκ τών άξιολογωτέρων τών Κτηνιατρικών Ύπηρεσιών.

Πρός τούτοις δέν παραλείπομεν νά τονίσωμεν ιδιαίτέρως ότι ή συνεχώς αύξουσα κατανάλωσις κυρίως του βοείου κρέατος είναι πιθανόν νά δη-

Δελτ. Έλλ. Κτην. Έτ., 1970, Τ. 21, τ. 2.

\*Ελήφθη πρός δημοσίευσιν τήν 18-5-1970.

\*Ανεκοινώθη εις τήν συνεδρίαν τής Ε.Κ.Ε. τής 19-6-1970.

\* Προϊστάμενος Ύπηρεσίας Έλέγχου Έδωδίων Προϊόντων Ζωϊκής Προελεύσεως Πειραιώς.

μιουργήση εἰς τὸ ἐγγὺς μέλλον σοβαρὰ οἰκονομικὰ προβλήματα εἰς τὴν χώραν μας συνεπείᾳ τῆς μεγάλης κατ' ἔτος ἀφαιμάξεως τοῦ συναλλαγματικοῦ μας ἀποθέματος, δι' ὃ καὶ ἐπιβάλλεται ἡ ἄμμεσος καὶ ἀποτελεσματικὴ ἀντιμετώπισις τῆς ἀναπτύξεως αὐτοδυνάμου κρεατοπαραγωγῆς ἐπὶ ὑγειῶν βάσεων.

Προβάλλει ὅθεν ἐπιτακτικὴ ἀνάγκη ἀληθοῦς σταυροφορίας διὰ τὴν ἐνεργοποίησιν ἀπασῶν τῶν δυνάμεων πρὸς ἀξιοποίησιν τῶν ὑπαρχουσῶν δυνατοτήτων ἐπὶ σκοπῷ καλύψεως δι' ἐντοπίου παραγωγῆς τῶν εἰς κρέας ἠϋξημένων ἀναγκῶν τῆς καταναλώσεως καθ' ὅτι εἰς τὸν βαθμὸν ποῦ ἀυξάνεται ἡ ζήτησις τοῦ κρέατος συνεπείᾳ τῆς βελτιώσεως τῶν συνθηκῶν διατροφῆς τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ καὶ ἀνόδου τῶν εἰσοδημάτων του, μὲ προοπτικὴ περαιτέρω διευρύνσεως τῆς ζητήσεως εἰς τὸ μέλλον, εἶναι εὐνόητον ὅτι τὸ χάσμα αὐτὸ μεταξὺ παραγωγῆς καὶ καταναλώσεως θὰ εὐρύνηται.

Τὰ ληφθέντα κατὰ καιροῦς εὐεργετικὰ μέτρα ὡς π. χ. ἡ ἐπιδότησις παραγομένου κρέατος καὶ τὰ χαμηλότοκα δάνεια εἰς τοὺς γεωργοκτηνοτρόφους πρὸς ἐπίλυσιν τῆς ἐλλειματικῆς μας κρεατοπαραγωγῆς διὰ τῆς καλλιτέρας ἀξιοποιήσεως τοῦ δυναμικοῦ τῶν βοοειδῶν τῆς χώρας μας, πιστεύομεν ὅτι δὲν ἀπέδειχθησαν λυσιτελεῖ καθ' ὅτι τὰ μέτρα ταῦτα δὲν ἐσυνοδεύοντο πάντοτε ὑπὸ τῆς ἐξασφαλίσεως τῆς τιμῆς τοῦ παραγομένου κρέατος.

Φρονοῦμεν ὅθεν ὅτι ἡ ἀστάθεια αὕτη ὡς καὶ ὁ ἀθέμιτος ἀνταγωνισμὸς τῆς παραγωγῆς μας ἐκ τῆς ξένης τοιαύτης διὰ τῶν ἀθρόων εἰσαγομένων κρεάτων ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ ἀπετέλεσεν μέχρι σήμερον τὸν κυριώτερον συντελεστὴν τῆς ἀναιμικῆς ἀναπτύξεως τῆς κτηνοτροφίας μας.

Ἄλλὰ καὶ ἡ ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ εἰσαγωγή κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη εἰς ἅπαντα σχεδὸν τὰ διαμερίσματα τῆς χώρας μας μόσχων πρὸς πᾶχυνσιν δυστυχῶς δὲν ἀπετέλεσεν κατὰ τὴν γνώμην μας πάντοτε στοιχεῖον ἐνθαρρυντικὸν διὰ τὴν στήριξιν τῆς μελλοντικῆς ἀναπτύξεως τῆς κρεατοπαραγωγῆς καὶ τῆς ἐξοικονομήσεως συναλλαγματικῶν πόρων διὰ πολλοὺς λόγους οὕς, ἐπιφυλασσόμενοι, θέλομεν ἐκθέσει μελλοντικῶς.

Ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὴν ἐπιδιωκομένην σήμερον λύσιν τῆς δημιουργίας ἐπιχειρηματικῶν μονάδων μεγάλου μεγέθους κρεατοπαραγωγῆς, βοῶν καὶ χοίρων, ἐπιτυχάνουσα διὰ τοῦ τρόπου αὐτοῦ χαμηλῶν σχετικῶς κόστος παραγωγῆς, πρὸς κάλυψιν τῶν ἀναγκῶν τῆς ἀγορᾶς μας εἰς κρέας ὡς ἄλλωστε αὕτη ἐπετεύχθη ἐν μέρει εἰς τὸν τομέα τῆς πτηνοτροφίας διὰ τῆς ἀλματώδους αὐξήσεώς της καὶ τῆς σημαντικῆς μειώσεως τῶν εἰσαγωγῶν εἶναι δυνατόν νὰ ἔχη καλὰ ἀποτελέσματα ἐὰν βέβαια προτίστως εὐρεθῇ τρόπος ἀντιμετώπισεως τοῦ δυσεπιλύτου προβλήματος τοῦ γάλακτος.

Κατόπιν τῶν ἀνωτέρω θεωρεῖται πλέον ἀναγκαῖα ἡ ὑπὸ τῶν εἰδικῶν

φύθμισις τοῦ δλου ἀκανθώδους αὐτοῦ προβλήματος εἰς τρόπον ὥστε νὰ παραχθοῦν ἐπιτοπίως τὰ προϊόντα ταῦτα διὰ τῆς ἀναπτύξεως τῆς ἐγχωρίου κτηνοτροφίας, τῆς δημιουργίας κινήτρου διὰ τὸν Ἑλληνα γεωργοκτηνοτρόφον καὶ προγραμματισμοῦ καὶ ἐλέγχου τῶν εἰσαγωγῶν πρὸς ὄφελος τῆς Ἑθνικῆς μας Οἰκονομίας.

## Α'.—ΕΙΣΑΓΩΓΑΙ

### 1) Κρέας Κατεψυγμένον

Αἱ πραγματοποιηθεῖσαι κατ' ἔτος διὰ τοῦ Λιμένος Πειραιῶς εἰσαγωγαὶ κατεψυγμένων κρεάτων ἔχουσιν ὡς ἑξῆς :

Ἔτος 1957	. . . . .	11.490	Τόννοι
» 1958	. . . . .	18.585	»
» 1959	. . . . .	19.502	»
» 1960	. . . . .	24.233	»
» 1961	. . . . .	31.953	»
» 1962	. . . . .	35.796	»
» 1963	. . . . .	53.842	»
» 1964	. . . . .	43.346	»
» 1965	. . . . .	59.858	»
» 1966	. . . . .	57.267	»
» 1967	. . . . .	63.461	»
» 1968	. . . . .	80.659	»
» 1969	. . . . .	77.203	»

Ἐκ τοῦ ἀνωτέρω πίνακος ἀποδεικνύεται ἐμφανέστατα ὅτι ἡ κατάλωσις κατεψυγμένου κρέατος εἰς τὴν χώραν μας (δεδομένου ὅτι ὁ κύριος ὄγκος τῶν ἐν Ἑλλάδι εἰσαγομένων προϊόντων ζωικῆς προελεύσεως εἰσάγεται διὰ τοῦ Λιμένος Πειραιῶς), παρουσιάζει μίαν συνεχή αὔξησιν, ἥτις σχεδὸν ἐτετραπλασιάσθη κατὰ τὴν τελευταίαν δεκαετίαν.

Ἡ αὔξησις αὕτη ἐκτὸς τοῦ ὅτι ὀφείλεται κυρίως εἰς τὴν βελτίωσιν τῆς εἰσοδηματικῆς κατασιάσεως τοῦ πληθυσμοῦ μας (καθότι ὡς γνωστὸν τὸ κρέας ἀποτελεῖ προϊόν, οὐτινος τὸ κόστος καὶ ἡ τιμὴ τυγχάνουν συγκριτικῶς ὑψηλὰ καὶ καταναλίσκεται κατὰ κανόνα εἰς χώρας μὲ μεγάλα εἰσοδήματα), δύναται σὺν τοῖς ἄλλοις νὰ ἀποδοθῇ καὶ εἰς τὸν, διὰ τῆς ἐπεκτάσεως τοῦ ἠλεκτρικοῦ ρεύματος εἰς ἅπαντα σχεδὸν τὰ διαμερίσματα τῆς χώρας, ἀνεκτίμητον σημασίαν τοῦ ψύχους ὡς συντηρητικοῦ παράγοντος τοῦ ἐν λόγῳ προϊόντος.

Ἐπὶ πλέον, ἡ συγκέντρωσις τοῦ ἐξελισσομένου ἄλλωστε ραγδαίως πληθυσμοῦ μας εἰς τὰ ἀστικά κέντρα, ὅστις σημειωτέον καθίσταται ἔτι

ἀπαιτητικώτερος εις τὴν διατροφήν του, καὶ ἡ καταπληκτικὴ αὔξησις παραπλεύρως τοῦ ἀριθμοῦ τῶν εἰσερχομένων κατ' ἔτος, εις τὴν χώραν μας: τουριστῶν προκαλοῦν κατὰ συνέπειαν σημαντικὴν αὔξησιν τῆς καταναλώσεως τῶν ζωϊκῶν τούτων λευκωμάτων.

Τέλος, ἡ διαμορφωθείσα ἤδη σήμερον παρ' ἡμῖν καλὴ ὀργάνωσις τῆς ἐμπορίας τοῦ κατεψυγμένου κρέατος ὡς καὶ αἱ ἱκανοποιητικαὶ ἀπὸ πάσης πλευρᾶς συνθῆκαι διακινήσεως, συσκευασίας, συντηρήσεως καὶ τεχνικῆς καταψύξεως τοῦ ἐν λόγῳ προϊόντος συνετέλεσαν ὥστε τὸ καταναλωτικὸν κοινὸν νὰ ἐπιδεικνύῃ ὄλο καὶ μεγαλυτέραν ἐμπιστοσύνην εις τοῦτο. Δέον νὰ σημειωθῇ εὐκαιριακῶς ὅτι ὡς χαρακτηριστικὴ τάσις τοῦ καταναλωτικοῦ κοινοῦ ἐπισημαίνεται ἡ συνεχῶς αὐξανόμενη προτίμησις καὶ ροπή πρὸς τὰ βοδινὰ κρέατα.

Αἱ χῶραι ἐξ ὧν προέρχονται τὰ εἰσαγόμενα κατεψυγμένα κρέατα τυγχάνουν αἱ ἐξῆς: Ἀργεντινὴ, Οὐρουγουάη, Αὐστραλία, Νέα Ζηλανδία, Παραγουάη, Βραζιλία, Η.Π.Α., Λ. Κίνα, Γαλλία, Πολωνία, Οὐγγαρία, Δανία, Σουηδία, Γιουγκοσλαβία, Βουλγαρία, Ν. Ροδεσία καὶ Ὁλλανδία.

Αἱ μεγαλύτεραι ποσότητες κατεψυγμένου κρέατος εἰσάγονται ἐξ Ἀργεντινῆς, Οὐρουγουάης, Νέας Ζηλανδίας καὶ Αὐστραλίας. Εἶναι εὐνόητον ὅτι εις τὰς ἐν λόγῳ χώρας ἐπειδὴ αἱ φυσικαὶ συνθῆκαι τὸ ἐπιτρέπουν πραγματοποιοῦνται ἐντατικαὶ ἐκμεταλλεύσεις καὶ ἐπιτυγχάνεται οὕτω χαμηλὸ κόστος καὶ ὑψηλὴ κρεατοπαραγωγή.

Εἰς τὰς ὡς εἴρηται εἰσαγομένας ποσότητας κρέατος κατεψυγμένου συμπεριλαμβάνονται ἅπαντα τὰ πρὸς ἐμπορίαν καὶ κατόπιν ἐπεξεργασίας εἶδη κρέατων, ἦτοι: τὸ κρέας βόειον, δαμάλεως, ταύρου, μόσχου μετ' ὀστῶν ὀλόκληρον ἢ εἰς τεταρτημόρια ἢ ἡμισυ, ἄνευ ὀστῶν εἰς δέματα (μπάλλες) βάρους 25 ἕως 30 χιλ./μων, μετὰ ἢ ἄνευ ὀστῶν εἰς τεμάχια, φιλέτα, σπέσιαλ κλπ., ἄμνοι, αἰγες καὶ πρόβατα ὀλόκληρα ἢ εἰς τεμάχια μετὰ ἢ ἄνευ ὀστῶν, τὰ παραπροϊόντα αὐτῶν, ἥπατα, πνεύμονες, καρδία, νεφροί, σπλῆνες, γλῶσσοι, ἐγκέφαλοι, κεφαλαί, τένοντες, λαιμοί, κνήμες, κρέας βόειον ἢ πρόβειον ὑπὸ μορφὴν μυττωτοῦ, χοίροι καὶ τὸ χοίρειον λίπος. (Ἴδὲ πίνακα 1).

Ἡ συσκευασία τῶν ἐν λόγῳ κατεψυγμένων κρεάτων πληροῖ πάντοτε τοὺς ὑπὸ τῶν διατάξεων προβλεπομένους ὅρους εἰσαγωγῆς, τυγχάνει κατὰ τὸ πλεῖστον σήμερον ἐπιμελημένη καὶ ὡς ἐκ τούτου ἢ ἐκ τῶν ἐξωτερικῶν ρυπάνσεων προστασία αὐτῶν καὶ ἰδίως ἐκ τῆς ἀφυδατώσεως εἶναι ἐξησφαλισμένη.

Τὰ χρησιμοποιούμενα ὑλικά διὰ τὰς ἐν λόγῳ συσκευασίας τυγχάνουν πάντοτε καινουργῆ καὶ καλῆς ἕως ἀρίστης ποιότητος.

ΠΙΝΑΞ 1.—Είσαχθέντα κατεψυγμένα κρέατα κατ' είδος έτών 1964 - 1969 (εις τόννους).

A/A	ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	1964	1965	1966	1967	1968	1969
1	Βόειον άνευ όστών	15.427	15.543	15.598	19.005	28.530	31.759
2	Βόειον μετ' όστών	5.536	7.459	4.393	7.201	7.697	7.294
3	Πρόβειον άνευ όστών	6.864	16.392	19.467	16.643	14.811	10.789
4	Πρόβειον μετ' όστών	7.098	9.549	6.225	6.728	4.034	1.746
5	Άμμοι	7.698	7.614	7.959	10.749	17.892	22.747
6	Αίγειον	—	—	86	153	205	19
7	Χοίρειον	157	374	1.864	936	4.516	257
8	Παραπροϊόντα (σπλάγγνα κλπ.)	566	1.854	1.723	2.026	2.906	2.592
9	Θηράματα	—	163	—	20	68	—
	ΓΕΝΙΚΟΝ ΣΥΝΟΛΟΝ	43.346	59.858	57.267	63.461	80.659	77.203

## 2) Ίχθύες κατεψυγμένοι.

Ἡ Ἑλληνικὴ ἀλιεία μὲ τὰ τεράστια ἄλλατα τὰ ὅποια ἐσημείωσεν κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη δὲν συνετέλεσεν μόνον εἰς τὴν ποσοτικὴν αὐξησίν τῆς παραγωγῆς ἀλλὰ ἐβεελίωσε σημαντικῶς καὶ τὴν ποιοτικὴν σύνθεσιν τῶν ἀλιευμάτων εἰς τρόπον ὥστε νὰ μὴν ἔχη πλέον ἀνάγκη ἢ χώρα μας νὰ καταφεύγη εἰς εἰσαγωγὰς πρὸς κάλυψιν τῶν ἀπαιτήσεων τῆς καταναλώσεως.

Ἡ προσπάθεια αὕτη ἐπετεύχθη κυρίως διὰ τῆς δραστηριότητος τῆς ὑπερποντίου ἀλιείας μας διὰ τῆς ἐπεκτάσεως τῆς ἀκτίνος δράσεως τῶν σκαφῶν της, ἥτις ἐξεμεταλλεύθη ἀπομεμακρυσμένα διεθνή ὕδατα κυρίως τοῦ Ἀτλαντικοῦ ὠκεανοῦ μὲ ἀποτέλεσμα νὰ ἔλθουν εἰς τὴν Ἑλληνικὴν ἀγορὰν εἶδη ἐν καταψύξει, τὰ ὅποια εἴτε ἐστερεῖτο αὕτη εἴτε διέθετεν εἰς μικρὰς ποσότητας.

Τυγχάνει γνωστὸν τοῖς πᾶσι ὅτι εἶδη θεωρούμενα κατὰ τὰς συνηθείας καὶ παραδόσεις ὡς προϊόντα πολυτελείας, ἀπέβησαν χάρις εἰς τὴν ὑπερπόντιον Ἑλληνικὴν ἀλιευτικὴν παραγωγὴν μόνιμος καὶ πάμφθινος τροφὴ τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ εἰς ὀλόκληρον τὴν χώραν.

Ἐξ ἄλλου ἢ ἀφθονία τῶν προσφερομένων κατεψυγμένων ἀλιευμάτων, ἢ διατήρησις τῶν τιμῶν εἰς χαμηλὰ ἐπίπεδα καὶ ἡ μεγάλη ποικιλία τῶν ἀλιευμάτων τὰ ὅποια ἐτέθησαν εἰς τὴν διάθεσιν τῆς ἐγχωρίου καταναλώσεως δυνάμεθα νὰ εἴπωμεν ὅτι ὑπῆρξαν τὰ χαρακτηριστικὰ ἐπιτεύγματα τῆς μεγάλης αὐτῆς προόδου τὴν ὁποίαν ἐπέτυχεν ἡ Ἑλληνικὴ ἀλιεία.

Οὕτω, ἡ συμβολὴ τῆς ὑπερποντίου ἀλιείας εἰς τὴν ὑποβοήθησιν καὶ ἐνίσχυσιν τῆς Ἑθνικῆς μας Οἰκονομίας ὑπῆρξεν τεραστία, ἢ δὲ προσπάθεια τῆς ἐπιτεύξεως τῆς ἰχθυοαυταρκείας τῆς χώρας διὰ τῆς αὐξήσεως τῆς παραγωγῆς τροφίμων προερχομένων ἐκ τῆς θαλάσσης, ὁμολογουμένως ἀξιώπαινος.

Ἡ κατάψυξις καὶ ἡ ἐν γένει ἐπεξεργασία τῶν εἰσαγομένων ἐν τῇ χώρα μας κατεψυγμένων ἰχθύων διενεργεῖται εἰς τὸ πέλαγος ἐπὶ τῶν ἀλιευτικῶν ψυγείων σκαφῶν, ἅτινα διὰ τῆς μεθόδου τῆς ταχείας καταψύξεως εἰς  $-35^{\circ}$  ἕως  $-40^{\circ}$  C, καταψύχουν τοὺς διὰ τῶν ἰδίων αὐτῶν μέσων ἀλιευθέντας ἰχθεῖς, ἢ δὲ συντήρησις τῶν μέχρι πέρατος τῆς ἀλιείας καὶ μεταφοράς τῶν ἐν Ἑλλάδι διενεργεῖται εἰς τοὺς εἰδικοὺς ἐναποθηκευτικοὺς ψυκτικοὺς χώρους τῶν ἐν λόγῳ πλοίων.

Τὰ ὑπὸ ξένην σημαίαν ὀλίγα ἀλιευτικά, κυρίως Ἰαπωνικὰ καὶ Γερμανικὰ, μεταφορτώνουν ἀπ' εὐθείας εἰς τὸν Λιμένα τοῦ Las Palmas τὸ ἀλιεῦμά τῶν ἐπὶ σκαφῶν-ψυγείων πρὸς μεταφορὰν τούτων εἰς τὴν χώραν μας.

Ἡ ἀλιεία λαμβάνει χώραν εἰς τὰ ἀνοικτὰ τῶν ἀκτῶν τῆς Δυτικῆς Ἀφρικῆς μέχρι τοῦ ἀκρωτηρίου τῆς Καλῆς Ἑλπίδος, ἔνθα τὰ ἀλιευτικὰ πεδία τυγχάνουν πλουσιώτατα.

Αἱ κομισθεῖσαι ποσότητες κατεψυγμένων ἰχθύων κατὰ τὴν τελευταίαν ἔξαετίαν ἔχουσιν ὡς ἑξῆς :

Ἔτος	1964	. . . . .	20.579	τόννοι
»	1965	. . . . .	36.781	»
»	1966	. . . . .	36.459	»
»	1967	. . . . .	35.198	»
»	1968	. . . . .	39.310	»
»	1969	, , . , , .	27.885	»

Δέον νὰ σημειωθῇ ἐπιπροσθέτως ὅτι λόγῳ ἀπαγορεύσεως ὑπὸ τοῦ Ὑπουργείου Ἐμπορίου ἀπὸ τοῦ ἔτους 1966 καὶ ἐντεῦθεν τῆς εἰσαγωγῆς κατεψυγμένων ἰχθύων ξένης ἀλιείας, αἱ εἰσαγωγαὶ ταύτης περιορίσθησαν μόνον εἰς τὰ κατεψυγμένα μαλάκια ξένης προελεύσεως (Ἰαπωνία, Ἰσπανία, Ἰταλία).

### 3) Πουλερικὰ κατεψυγμένα.

Ἰδιάζουσα σημασία ἔχει διὰ τὴν χώραν μας ἡ ἀνάπτυξις τῆς πτηνοτροφίας καθότι ὡς γνωστὸν οἱ ἔδαφικοὶ μας πόροι τυγχάνουν περιορισμένοι.

Ἐν τούτοις καὶ παρ' ὅλην τὴν ἀλματώδη αὔξησίν της, σημαντικαὶ ποσότητες κατεψυγμένων πουλερικῶν, ἦτοι: ὀρνιθοειδῆ, ἰνδιάνοι, πλατάρια καὶ ἥπατα πουλερικῶν εἰσάγονται κατ' ἔτος ἐξ Η.Π.Α., Δανίας, Πολωνίας, Βουλγαρίας, Οὐγγαρίας, Γαλλίας καὶ Ὀλλανδίας.

Ἐπιβάλλεται ὅθεν, ὅπως καταβληθῇ προσπάθεια ὁργανώσεως προτύπων ἑκτροφῶν. Αἱ βιοτεχνικαὶ καὶ αἱ ὀλίγαι συγκριτικῶς βιομηχανικαὶ συστηματικαὶ μονάδες πτηνοτροφίας αἵτινες λειτουργοῦν σήμερον ἀνὰ τὴν Ἑλληνικὴν ὑπαιθρον, φρονοῦμεν ὅτι ἐπέτυχον πλήρως τὴν κάλυψιν μόνον τῶν ἀναγκῶν εἰς ὠά, καταλείπουν ὅμως σημαντικὰ ἑλλείμματα εἰς τὴν παραγωγὴν κρέατος πτηνῶν.

Δοθέντος ὅτι αἱ κλιματολογικαὶ συνθήκαι (ἥπιος χειμῶν κλπ.) εὐνοοῦν τὴν ὀρνιθοτροφίαν παρ' ἡμῖν, ἐνδείκνυται ὅπως δημιουργηθῶσιν μεγάλαι βιομηχανικαὶ μονάδες αἵτινες ἀφ' ἑνὸς μὲν θὰ εἶναι βιώσιμοι μελλοντικῶς, ἀφ' ἑτέρου δὲ θὰ δύνανται ἐντὸς βραχυτάτου χρονικοῦ διαστήματος διὰ μιᾶς καλῆς ὁργανώσεως τῆς παραγωγῆς καὶ ἐμπορίας (διάθεσις εἰς εὐθηνὰς τιμὰς) τοῦ ἐν λόγῳ προϊόντος, νὰ καλύψουν οὐχὶ μόνον τὸ μικρὸν τοῦτο ἑλλεῖμμα ἀλλὰ καὶ νὰ πραγματοποιήσουν ἀκόμη καὶ ἐξαγωγάς.

Αί εισαχθείσαι ποσότητες κατεψυγμένων πουλερικών εις ἄς συμπεριλαμβάνονται ἐπίσης καὶ οἱ Ἰνδιάνοι, τὰ πλατάρια, οἱ γαλλοουρῆς καὶ τὰ ψάδια κατὰ τὴν τελευταίαν ἐξαετίαν ἔχουσιν ὡς ἐξῆς :

Ἔτος 1964	. . . . .	6.563	τόνοι
» 1965	. . . . .	10.905	»
» 1966	. . . . .	11.856	»
» 1967	. . . . .	11.724	»
» 1968	. . . . .	7.176	»
» 1969	. . . . .	5.608	»

Ἐκ τοῦ ἀνωτέρω πίνακος συνάγεται ὅτι συγκριτικῶς μὲ τὰ ἔτη 1965, 1966, 1967 αἱ εισαχθείσαι ποσότητες πουλερικών κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη ἐμειώθησαν αισθητῶς.

Ῥωσάυτως, αἱ ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ εισαχθείσαι ποσότητες κατὰ τὴν τελευταίαν πενταετίαν ὠδῶν ὀρνίθων πρὸς κάλυψιν τῶν ἠϋξημένων ἀναγκῶν τῆς καταναλώσεως εἰς ὠὰ τῶν μεγάλων ἀστικῶν κέντρων κατὰ τὴν περίοδον τῶν ἑορτῶν τοῦ Πάσχα, ἔχουσιν ὡς ἐξῆς :

Ἔτος 1964	. . . . .	—	
» 1965	. . . . .	4.853.490	τεμάχια
» 1966	. . . . .	2.740.000	»
» 1967	. . . . .	1.686.600	»
» 1968	. . . . .	17.564.120	»
» 1969	. . . . .	4.775.169	»

Αἱ εισαγωγαὶ ὠδῶν ὀρνίθων ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ δύνανται νὰ ἀποφευχθῶσιν σήμερον πλήρως ἐὰν ὀργανωθῆ καλῶς ἡ συγκέντρωσις καὶ ἡ συντήρησις τῶν παραγομένων ἐν τῇ χώρᾳ μας ὠδῶν ἐν τοῖς διαφόροις ψυγεῖοις. Μία τοιοῦτου εἴδους προσπάθεια μὲ ἱκανοποιητικὰ ἀποτελέσματα ἐγένετο κατὰ τὸ διαρρέυσαν καὶ τρέχον ἔτος ἀπὸ τῆς Συνεταιρικῆς Ἐνώσεως Πτηνοτρόφων Μεγάρων δι' ἧς ἐπετεύχθησαν καὶ σημαντικαὶ ἐξαγωγὰ ὠδῶν εἰς χώρας τῆς Μέσης Ἀνατολῆς.

#### 4) Λοιπὰ προϊόντα ζωϊκῆς προελεύσεως.

Αἱ ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ πάσης φύσεως ποσότητες, ἰχθυοπαρασκευασμάτων, κρεατοπαρασκευασμάτων ὡς καὶ ρεγγῶν, καλαμαριῶν ἐν κυτίοις, ὀκταπόδων ξηρῶν, ὠδῶν ἰχθύων ἀκατεργάστων διὰ τὴν παρασκευὴν ταραμά, βακαλαίου κλπ., αἰτίνες εἰσάγονται κατ' ἔτος διὰ τοῦ Λιμένος Πειραιῶς εἰς τὴν χώραν μας τυγχάνουν τεράστια.

Καὶ ναὶ μὲν μεταξὺ τῶν ἀνωτέρω εἰσαγομένων ἰχθυηρῶν εὐρίσκονται καὶ εἶδη τὰ ὁποῖα ἀνέκαθεν ἡ χώρα μας ἐπρομηθευετο ἐκ τοῦ ἐξω-

τερικου (βακαλάος, ρέγγες) διότι δὲν τὰ παράγουν αἱ θάλασσαι μας, ὑπάρχουν ὅμως καὶ εἶδη (σαρδέλλαι, τόνοι, σαφρίδια κλπ.) ἅτινα θὰ ἠδύναντο νὰ ἀναπληρωθῶσιν ἐν ὄλῳ ὑπὸ τῆς ἐγχωρίου παραγωγῆς ἐὰν ὑπῆρχον προτίστως συναφεῖς βιομηχανίαι κονσερβοποιήσεως αὐτῶν.

Εἰδικῶς δὲ λέγεται ὅτι ἡ ποιότης τῆς ἑλληνικῆς σαρδέλλας εἶναι ἀπὸ τὰς καλυτέρας τῆς Μεσογείου. Οὕτω, ἡ ὀφέλεια ἐν προκειμένῳ θὰ ἦτο κατὰ πολὺ μεγαλυτέρα διὰ τὴν Ἐθνικὴν μας Οἰκονομίαν καθ' ὅσον ἡ ἰχθυοπαραγωγή μας θὰ ὑφίστατο τὴν ἐμπρέπουσαν ἀξιοποίησιν, θὰ ἐδίδοτο ἐργασία εἰς Ἑλληνας ἐργάτας, θὰ καταναλίσκετο εἰς τὰς κονσέρβας σημαντικὴ ποσότης ἐλαιολάδου καὶ τομάτας καὶ θὰ ἐδημιουργεῖτο παρ' ἡμῖν εἰς ἀκόμη κλάδος τῆς βιομηχανίας τροφίμων ὅστις σὺν τῷ χρόνῳ θὰ ἀπέβαινε ἐξαγωγικὸς ἐπ' ὠφελείᾳ τῆς συναλλαγματικῆς μας καταστάσεως. Τυχάνει ἀπαράδεκτον διὰ τὴν κατ' ἐξοχὴν θαλασσινὴν μας χώραν μὲ μακρὰν ἀλιευτικὴν παράδοσιν νὰ εἰσάγωνται σὺν τοῖς ἄλλοις σαρδέλλαι ἐν κυτίοις καὶ δὴ ἐκ τῶν γειτονικῶν μας χωρῶν.

Ἡ ἐγχωρία παραγωγή μας περιορίζεται μόνον εἰς τὴν παρασκευὴν ἀλιπιάστων ἰχθυηρῶν καὶ εἰς μικρὰς ποσότητας κονσερβῶν σηπιῶν καὶ ὀκταπόδων καὶ μόλις πρὸ μηνῶν ἀπεφασίσθη ἡ ἵδρυσις καὶ λειτουργία εἰς Καβάλαν ἐνὸς συγχρόνου ἐργοστασίου κονσερβοποιίας ἰχθυηρῶν, τὸ ὁποῖον θὰ δύναται νὰ κονσερβοποιήσῃ 50—70 τόν. σαρδέλλας καὶ τόνους ἡμερησίως μὲ παράλληλον λειτουργίαν ἐργοστασίου παραγωγῆς κυτιοποιίας ἐξ ἀλουμινοφύλλων τοῦ ἐν Ἑλλάδι ἐργοστασίου τῆς ΠΕΣΙΝΕ καὶ ζωοτροφῶν ἐξ ἰχθυαλεύρων.

Ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὰ κρεατοπαρασκευάσματα προβλέπομεν ὅτι ἐὰν κατὰ τὰ προσεχῆ ἔτη δὲν ὀργανωθῆ καὶ παρ' ἡμῖν βιομηχανικὴ παραγωγή ἡγγυημένης ποιότητος προϊόντων κρεοσκευασμάτων, ἡ εἰσαγωγή θὰ αὐξηθῆ σημαντικῶς.

Ἡ ἐπικρατοῦσα σήμερον πραγματικὴ κατάστασις τῆς Ἑλληνικῆς βιομηχανίας παρασκευῆς κρεατοπαρασκευασμάτων καὶ ἀλλαντοποιίας πλὴν ἐξαιρέσεων τυχάνει ἀποκαρδιωτικὴ.

Ἀλλὰ διὰ νὰ ἐπιτύχωμεν τὴν ποιοτικὴν βελτίωσιν τῶν προϊόντων τούτων δὲν ἀρκεῖ μόνον ἡ αὐξησις τῆς κτηνοτροφικῆς μας παραγωγῆς καὶ ἡ ἐκτροφὴ ζώων μὲ μεγαλυτέρας κατὰ τὸ δυνατόν ἀποδόσεις.

Βασικὴ προϋπόθεσις ἀποτελεῖ ἡ ποιοτικὴ βελτίωσις τῶν δι' ἀναπαραγωγὴν χρησιμοποιουμένων ζώων καὶ ἡ ἐνδεδειγμένη ἐμπορία τοῦ νωποῦ κρέατος, ἥτις εἰς τὴν χώραν μας συνεχῶς προσφέρει ἕναν ἀκόμη σοβαρὸν ἀνασταλτικὸν παράγοντα καὶ συγκεκριμένως εἰς τὴν περίπτωσιν ἀναπτύξεως τῆς καταναλώσεως τοῦ χοιρείου κρέατος.

Οὕτω, ὁ καταναλωτὴς ὅταν προτίθεται νὰ προβῆ εἰς τὴν ἀγορὰν χοιρείου νωποῦ κρέατος καταβάλλει χρήματα καὶ διὰ τὸ 20% ἐξ αὐτοῦ τὸ

ὁποῖον ὑπὸ κανονικὰς συνθήκας δὲν εἶναι ἐδώδιμον, ἐνῶ ἐξ ἀντιθέτου εἰς τὰς προηγμένας χώρας τὸ ποσοστὸν τοῦτο δὲν ὀδεύει πρὸς τὴν κατανώλωσιν τοῦ νωποῦ κρέατος, ἀλλὰ βιομηχανοποιεῖται πρὸς παραγωγὴν λίπους, ἀλλαντικῶν καὶ ἄλλων παρασκευασμάτων τύπου Luncheon Meat, ἅτινα ὡς γνωστὸν εἰσάγονται ἄθρόως εἰς τὴν χώραν μας.

Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον δημιουργεῖται ἀφ' ἑνὸς μὲν μία φυσιολογικὴ ἀντίδρασις τοῦ καταναλωτοῦ εἰς τὴν ἀγορὰν χοιρείου κρέατος, ἀφ' ἑτέρου δὲ διαπιστοῦται ἢ μὴ ἀξιοποίησις τοῦ ἐν λόγῳ λίπους καὶ ἡ ἄσκοπη ὡς ἐκ τούτου καὶ ἐπιζήμια ἀπώλειά του εἰς βάρος πάντοτε τῆς ἀναπτύξεως τῆς Οἰκονομίας τῶν κηνοτρόφων μας καὶ τῆς Ἐθνικῆς μας τοιαύτης ἐν γένει.

Ἐξ ἄλλου διὰ τὰ νὰ εἴμεθα ἔτι πλέον ρεαλιστικοὶ δὲν νομίζομεν ὅτι μεταξὺ τῶν πελατῶν τῶν ἐστιατορίων μας ὑπάρχει τις ὅστις παραγγέλων μία μερίδα χοιρείου κρέατος δὲν ὑποβάλλει συγχρόνως καὶ θερμοτάτην παράκλησιν διὰ τὴν ἀνευ λίπους ἰδιαίτεραν μεταχείρησίν του.

Αἱ χῶραι ἐξ ὧν προέρχονται τὰ κρεατοπαρασκευάσματα εἰς ἃ συμπεριλαμβάνονται αἱ πάσης φύσεως κονσέρβαι κρέατος Corned Beef, Luncheon Meat, Patés de Foie, χοιρομήμια, μπέικον, ἀλλαντικά διάφορα κλπ. εἶναι ἡ Δανία, Ὁλλανδία, Γαλλία, Ἰταλία, Ἀργεντινὴ, Πολωνία, Βουλγαρία, Ἀνατ. Γερμανία κλπ.

Ἐξ Η.Π.Α. εἰσάγονται κυρίως καλαμαράκια ἐν κυτίοις, ἐκ δὲ τῆς Πορτογαλίας καὶ Ἰσπανίας ἐνίοτε δὲ καὶ ἐκ Γιουγκοσλαβίας καὶ Βουλγαρίας σαρδέλλαι ἐν ἐλαίῳ.

Οἱ ἰχθύες καπνιστοὶ (ρέγγες) εἰσάγονται ἐξ Ὁλλανδίας, Νορβηγίας, Ρωσίας, Ἀγγλίας καὶ Πολωνίας, τὰ δὲ λοιπὰ ἰχθυοπαρασκευάσματα ἤτοι: σολωμοί, τόνοι, σκόμβροι, ἀντζοῦγες, σαφρίδια, μύδια, γαρίδες, στρείδια κλπ. προέρχονται κυρίως ἐξ Ἰαπωνίας καθὼς καὶ ἐξ Ἰσπανίας, Πορτογαλίας, Μαρόκου, Ρωσίας, Πολωνίας καὶ Η.Π.Α.

Τὰ ἀκατέργαστα ὡὰ ἰχθύων βακαλάου πρὸς παρασκευὴν ταραμᾶ εἰσάγονται ἐξ Ἰσλανδίας, ὡς ἐπίσης καὶ μικραὶ ποσότητες ἐρυθροῦ χαβιαρίου (μπρῖκ) καὶ ὑποκαταστάτων χαβιαρίου εἰσάγονται ἐξ Η.Π.Α. καὶ Δανίας.

Ὀκτάποδες ἀποξηραμένοι εἰσάγονται συνήθως ἐκ Τυνησίας καὶ τέλος ὁ ἐκ τῶν παλαιότερων βασικῶν εἰδῶν λαϊκῆς καταναλώσεως βακαλάος ὑγράλατος εἰσάγεται ἐκ Δανίας, Γροιλανδίας, Νορβηγίας καὶ Ρωσίας.

ΠΙΝΑΞ 2. — Είσαχθείσαι ποσότητες λοιπών προϊόντων ζωϊκής προελεύσεως  
έτων 1964—1969.

ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΒΑΡΟΣ	1964	1965	1966	1967	1968	1969
Κρεατοπαρασκευάσματα	Τόννοι	3.441	5.205	4.542	5.578	4.643	4.170
Ίχθυοπαρασκευάσματα	»	7.123	7.437	7.306	6.204	6.372	5.821
Καλαμάρια εν κυτίοις	»	2.907	4.459	3.134	4.385	3 163	3.267
Σαρδέλλαι εν ελαίω	»	1.056	1.614	1.824	1.587	1.469	1.272
Ώα ιχθύων άκατέργαστα	»	1.581	1.309	1.362	462	296	68
Ίχθύες καπνιστοί	»	1.835	2.543	1.912	1.905	1.354	1.674
Βακαλαός ύγράλατος	»	6.798	9.535	8.368	6 422	9.858	7.707

### Β'.—ΕΞΑΓΩΓΑΙ

Αί εξαγωγαί μας εύρισκόμεναι εις νηπιακήν εισέτι κατάστασιν άνευ κινήτρων και χωρίς καμίαν οργάνωσιν σημειούν χάρις και μόνον εις την δραστηριότητα της ιδιωτικής πρωτοβουλίας μίαν μικράν αλλά παρήγορον αύξησιν εις τον τομέα των ιχθυηρών.

Βεβαίως τα σημερινά περιθώρια της ιχθυοπαραγωγής μας δεν μάς επιτρέπουν να άναμείνωμεν θεαματικά άποτελέσματα, πλην όμως με μίαν συστηματικώτεραν προσπάθειαν και καλήν οργάνωσιν δύνανται να σημειωθούν εις το μέλλον άξιόλογοι εισέτι βελτιώσεις εις τον τομέα των εξαγωγών δι' ώρισμένα είδη άλιευμάτων άτινα έχουσι σημαντικήν ζήτησιν εις το έξωτερικόν.

Λόγω της γεωγραφικής θέσεως ήν κατέχομεν εις την πτωχήν άλλωστε Μεσόγειον, μακράν από τας ιχθυοβριθείς θαλάσσας, δυνάμεθα ως άποδεικνύεται εκ των πραγμάτων δια της προσθήκης των κατεψυγμένων άλιευμάτων και της έγχωρίου ιχθυοπαραγωγής ως έπίσης και δια της αξιοποιήσεως άκόμη άπασών των ποταμών, λιμνών φυσικών και τεχνητών της Δ.Ε.Η. δι' έμπλουτισμού των υδάτων των εις τρόπον ώστε να άποβούν ιχθυοφόροι, να εξασφαλίσωμεν έπάρκειαν άποθεμάτων άτινα θα άποτελέσουν ευόϊωνον προϋπόθεσιν δια το μέλλον των εξαγωγών μας.

Δεν παραγνωρίζομεν βεβαίως και τας δυσκολίας, αίτινες παρουσιάζονται εις την ρύθμισιν του σοβαρού τούτου ζητήματος των έν γένει εξαγωγών μας καθότι συν τοις άλλοις μάς λείπει ή παράδοσις και ή πείρα, αίτινες

ΠΙΝΑΞ 3.—Εξαχθέντα διά του Λιμένου Πειραιώς προϊόντα ζωικής προελεύσεως έτων 1964—1969.

A/A	ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΒΑΡΟΣ	1964	1966	1966	1967	1968	1969
1	Ίχθύες κατεψυγμένοι	Χιλ./μια	133.540	1.274.449	2.049.660	1.083,454	3.530	2.641.397
2	Ίχθύες νεοποι	»	4.447	13.213	18.100	650	—	1.050
3	Ίχθύες άλίπαστοι	»	136.249	81.259	94.430	109,154	114.240	165.048
4	Ίχθυοπαρασκευάσματα	»	18.349	15.760	27.120	40.286	10.961	12.906
5	Ταραμάς	»	18.923	23.625	24.850	28,506	52.529	37.270
6	Μαλακόστρακα	»	15.754	18.436	370.620	81.713	42.705	175.944
7	Σαλιγκάρια ζώντα	»	87.069	170.144	103.070	128.712	269.457	277.172
8	Μηροί βατράχων	»	—	—	—	400	1.778	32.010
9	Τυρός μαλακός	»	558.251	732.461	546.340	733.268	766.867	1.387.282
10	Τυρός σκληρός	»	406.564	327.320	168.610	339,075	279 253	329.709
11	Κρεατοπαρασκευάσματα	»	—	162	550	529	2.775	6.067
12	Στόμαχοι άμνών	»	—	780	—	—	350	—
13	Ώα όρνίθων	Τεμάχια	188.000	—	1.856.000	3.000	—	4.943.840

τυγχάνουν ἄκρως ἀπαραίτητοι διὰ τὴν ἄψογον ἐκτέλεσίν των. Ἐξαιτίας τῆς συσσώρευσης αὐτῶν καὶ πλείστων ἄλλων προβλημάτων ἀπὸ τὴν δημιουργίαν καὶ παραγωγὴν τῶν διαφόρων τροφίμων ζωϊκῆς προελεύσεως εἰς τὴν χώραν μας, ἕως τὴν ἐξαγωγήν των ἀναμένουν καὶ ἀπὸ ἡμᾶς τὴν ἐπίλυσίν των.

Αἱ λοιπαὶ διὰ τοῦ Λιμένος Πειραιῶς ἐξαγόμεναι ποσότητες προϊόντων ζωϊκῆς προελεύσεως συγκριτικῶς μὲ τὰς εἰσαγομένας τοιαύτας τυγχάνουν μηδαμιναί. Ἐν τούτοις, παρατηρεῖται μία σημαντικὴ αὐξησις τῶν τυρῶν καθότι οἱ μακρὰν τῆς Πατρίδος νοσταλγοὶ Ἕλληνες ἀπόδημοι ἐγκατεστημένοι εἰς πλείστα καὶ πλέον ἀπίθανα σημεῖα τῆς Ὑδρογείου, τὴν ἀναζητοῦν πάντοτε εἰς τὰ προϊόντα της. (Ἰδὲ πίνακα 3).

Γ'.—ΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΘΕΙΣΑΙ ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΙΣΑΓΩΓΗΝ  
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΪΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΚΑΙ ΑΙ ΚΑΤΑΣΧΕΘΕΙΣΑΙ  
ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΥΤΩΝ

Αἱ παρατηρούμεναι ἐκάστοτε ἀλλοιώσεις, κατὰ τὸν διενεργούμενον παρὰ τῆς Ὑπηρεσίας Ἐλέγχου Ἐδωδίων Προϊόντων Ζωϊκῆς Προελεύσεως Πειραιῶς, κτηνιατρικοῦ ὑγειονομικοῦ ἐλέγχου τῶν διὰ τοῦ Λιμένος Πειραιῶς εἰσαγομένων προϊόντων ζωϊκῆς προελεύσεως ὀφείλονται κυρίως εἰς πλημμελεῖς συνθήκας φορτοεκφορτώσεως καὶ μεταφορᾶς των, εἰς κακὴν τεχνικὴν καταψύξεως, συσκευασίας καὶ συντηρήσεως, τυγχάνουν δὲ ἐν γενικαῖς γραμμαῖς αἱ ἐξῆς :

Ἡ συνηθέστερον διαπιστουμένη ἀλλοίωσις τῶν κατεψυγμένων κρεάτων πουλερικών καὶ ἰχθύων τυγχάνει ἡ ἀπόψυξις καὶ ἐπανακατάψυξις εἰς διαφόρους βαθμοὺς καὶ στάδια ἐξικνουμένης μέχρι τῆς πλήρους ἀποσυνθέσεως. Αὕτη συνοδεύεται συνήθως ὑπὸ παραμορφώσεως τοῦ σχήματος καὶ μεταβολῆς τῆς φυσιολογικῆς χροιοῦ τοῦ προϊόντος, ὑπόρυπνσεων δι' ὀρροαιμορραγικῶν ὑγρῶν τῶν καλυμμάτων καὶ τῶν κυτίων συσκευασίας καὶ ἐνίοτε ὑπὸ δυσοσμίας.

Ὅσαύτως κατὰ τὸν ἐν λόγῳ ἔλεγχον διαπιστοῦνται πλειστάκις αἱ συνέπειαι τῆς ἐπανακαταψύξεως τῶν προϊόντων κατὰ τὰ διάφορα στάδια καὶ βαθμοὺς ἀποψύξεως των, ἤτοι αἱ διάφοροι συγκολλησεις—ἐλαφραὶ ἕως ἰσχυραὶ—τῶν καλυμμάτων ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τῶν σφαγίων, ἅτινα εἶναι ἐνίοτε ἰσχυρῶς προσκεκολλημένα μεταξύ των εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἀποτελοῦν ἐνιαίαν μάζαν.

Αἱ διαπιστούμεναι ἐξ ἄλλου ὀργανοληπτικαὶ ἀλλοιώσεις εἶναι καὶ αὗται συνήθεις προέχουν δὲ αἱ συνέπεια τῆς ἀποψύξεως καὶ ἐπανακαταψύξεως ἐν γένει ἀφυδατώσεις (ἐπιφανειακαὶ καὶ γενικευμένα), ὡς καὶ αἱ προερχόμεναι τοιαῦται ἐκ τῆς μακροχρονίου συντηρήσεως τοῦ προϊόντος.

Ἐν συνεχείᾳ ἀκολουθοῦν αἱ διάφοροι χροιαῖ σκοτειναί, ἐρυθρόφαιαι τῶν μυϊκῶν μαζῶν, αἱ ἀλλοιώσεις τῆς φυσιολογικῆς ὀσμῆς καὶ γεύσεως ὡς ἐπίσης καὶ αἱ ὀφειλόμεναι εἰς πλημμελεῖς συνθήκας μεταφορᾶς διάφοροι ξέναι ὀσμαὶ προσκτώμεναι παρὰ τῶν κατεψυγμένων προϊόντων.

Δὲν παραλείπομεν νὰ συμπεριλάβωμεν ὁμοίως τὴν συνεπεία τῆς ἀνυψώσεως τοῦ βαθμοῦ τῆς θερμοκρασίας τὰ γγισιν τῶν λιπῶν εἰς ποικίλον βαθμὸν καὶ ἔκτασιν, τὰς ἐμφανίσεις τῶν φαινομένων τῆς ἀποσυνθέσεως καὶ τῆς σήψεως μὲ τὰ ἐπακόλουθά της, ἥτις παρατηρεῖται σπανίως ὡς καὶ τὰς ἀλλοιώσεις τῆς ἐν τῷ βιθι σήψεως τὰς ὀφειλομένας εἰς τὴν κακὴν τεχνικὴν παρασκευῆς, αἵτινες διεπιστώθησαν ἐπὶ διαφόρων φορτίων βοείου κρέατος κατὰ τὰ παρελθόντα ἔτη.

Κατὰ τὸν διενεργούμενον ἐκάστοτε μακροσκοπικὸν ἔλεγχον τῶν διαφόρων κονσερβῶν ἀπερρίφθησαν πάντοτε τὰ συνεπεία τῆς βιολογικῆς, μηχανικῆς, φυσικο-χημικῆς ἢ ηλεκτρολυτικῆς προελεύσεως διογκωμένα κυτία, τὰ παρουσιάζοντα ἔντονον ὀξειδῶσιν καὶ διάβρωσιν ἐξωτερικῶς, τὰ φέροντα συμπίεσεις, παραμορφώσεις, ἐσοχὰς ὡς καὶ τὰ φέροντα τοιαῦτα προεξοχὰς σχήματος ράμφους εἰς τὰ σημεῖα συγκολλήσεως τοῦ πώματος.

Ἐσαύτως, κατὰ τὴν μετὰ τὸ ἀνοίγμα τῶν κυτίων φυσικὴν καὶ ἀνατομικὴν ἐξέτασιν των, ἐξετάζονται: ὁ χρωματισμὸς, ἡ ὄσμη, ἡ ὄψις, ἡ γεύσις, ἡ κατάστασις τῶν μυϊκῶν ἰνῶν καὶ τῆς πηκτικῆς, ἡ ποσότης τοῦ λιπώδους ἰστοῦ καὶ ἀναζητεῖται ἡ ὑπαρξὶς ἀλλοιώσεων.

Εἰς ἀμφιβόλους περιπτώσεις τῶν ἐξεταζομένων ὑπὸ τῆς ὑπηρεσίας τροφίμων ἐν γένει προϊόντων ζωϊκῆς προελεύσεως αἰτεῖται ἀκαταπαύστως ἡ συνδρομὴ τοῦ Ἐργαστηρίου Ἐλέγχου Τροφίμων Ζωϊκῆς Προελεύσεως. Εἰς τοῦτο ἀποστέλλονται κατὰ δεκάδας δείγματα δι' ἐργαστηριακὸν ἔλεγχον πρὸς διαπίστωσιν ὑπάρξεως παθογόνων μικροβίων, προσδιορισμοῦ τῆς Ο.Μ.Χ. (Ὀλικῆς Μικροβιακῆς Χλωρίδος), καθορισμοῦ pH κρεατομάζης κλπ. ὡς καὶ δι' ἰστολογικὴν ἐξέτασιν τῶν κονσερβῶν, μυττωτοῦ καὶ ἀλλάντων πρὸς ἀνακάλυψιν ἰστῶν ἢ ὀργάνων τῶν ὁποίων συμφώνως ταῖς διατάξεσι ἢ προσθήκη ἀπαγορεύεται.

Ὅμοίως διὰ τὴν χημικὴν ἐξέτασιν τούτων, προσδιορισμοῦ χρωστικῶν καὶ ἐτέρων οὐσιῶν τῶν ὁποίων ἡ προσθήκη ἀπαγορεύεται, ἀντίδρασιν ταγγίσεως, διασπάσεως πρωτεϊνῶν κλπ. ἀποστέλλονται δείγματα εἰς τὸ Γενικὸν Χημεῖον τοῦ Κράτους.

Ἐπὶ τούτοις εὐκαιριακῶς ἐπιθυμοῦμεν νὰ τονίσωμεν ἰδιαίτερος ὅτι αἱ πρὸς τὸν σκοπὸν τῆς προασπίσεως τῆς Δημοσίας Ὑγείας ὡς εἴρηται ἀναγκαῖαι αὗται συνεργασίαι μετὰ τῶν ἐν λόγῳ Ἐργαστηρίων ἀπέδωσαν

ΠΙΝΑΞ 4. Δοσμευθέντα προϊόντα ζωικής προελεύσεως έτων 1964—1969 (είς χιλ'μα).

Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	1964	1965	1966	1967	1968	1969	ΓΕΝ ΣΥΝΟΛΟΝ
1	Κρέας βόειον κατεψυγμένον	10.373	57.260	112.643	119.472	267.057	36.126	602.931
2	Κρέας πρόβειον κατεψυγμένον	5.471	3.325	202.715	47.108	107.725	634.126	1.000.470
3	Κρέας χοίρειον κατεψυγμένον	—	50	5.964	204	—	—	6.218
4	Θηράματα	—	4.050	—	22	—	—	4.072
5	Παραπροϊόντα (βόεια—πρόβεια)	7.954	—	—	32.900	48.285	43.908	133.047
6	Μυττωτός (βόειος—πρόβειος)	—	—	—	47	5.310	46.718	52.075
7	Κρεατοπαρασκευάσματα	6.441	4.200	1.088	12.102	21.525	—	45.356
8	Πουλερικά κατεψυγμένα	4.720	158.068	47.445	117.776	1.200	1.090	330.299
9	Ίχθύες κατεψυγμένοι	4.016	185.552	121.287	146.014	57.477	20.096	534.442
10	Ίχθύες καπνιστοί	—	—	16.375	8.085	—	—	24.460
11	Βακαλάος υγράλατος	—	—	91.326	—	—	—	91.326
12	Ίχθοοπαρασκευάσματα	36.309	5.770	6.256	7.598	3.372	14.841	74.146
13	Χαβιάριον	—	—	—	—	105	8	113
14	Τυρός	—	—	18.945	—	24	—	18.970
	ΓΕΝΙΚΟΝ ΣΥΝΟΛΟΝ	75.284	418.275	624.045	491.328	512.080	796.913	2.917.925

ὡς ἦτο φυσικὸν οὐχὶ μόνον τὰ προσδοκώμενα ἀποτελέσματα ἀλλ' ὑπῆρξαν πάντοτε χρήσιμοι καὶ ἐποικοδομητικά.

Ἐκ τῶν δεσμευθέντων προϊόντων ζωϊκῆς προελεύσεως (Ἰδὲ πίνακα 4) ὑπὸ τοῦ ἐπιστημονικοῦ προσωπικοῦ τῆς Ὑπηρεσίας Ἐλέγχου Τροφίμων Πειραιῶς ἐκρίθησαν κατὰ τοὺς ἡμετέρους ὑπολογισμοὺς ἀκατάλληλα πρὸς βρῶσιν ἢ ὡς μὴ πληροῦντα τοὺς καθοριζομένους ὄρους ὑπὸ τῶν ἰσχυουσῶν διατάξεων τὰ 75% ἐξ αὐτῶν, ἅτινα ὡς εἶναι εὐνόητον ἀντιπροσωπεύουν ἀξίαν πολλῶν ἑκατομμυρίων δραχμ. Τὰ ὑπόλοιπα 25% ἐδόθησαν εἰς τὴν ἄμεσον κατανάλωσιν καθότι αἱ διαπιστωθεῖσαι ὑπὸ τῶν ἐκ κτηνιάτρων συγκροτηθεισῶν πρὸς τοῦτο ἐπιτροπῶν ἐπανεξετάσεως, ἐλαφρᾶς μορφῆς ἀλλοιώσεις, δὲν καθιστοῦσαν τὰ προϊόντα ταῦτα ἀκατάλληλα διὰ τὴν δημοσίαν κατανάλωσιν.

Αἱ ἐν λόγῳ δεσμεύσεις ἐπραγματοποιήθησαν πάντοτε κατὰ τὴν ἐκφόρτωσιν τῶν πλοίων, τὰ δὲ κριθέντα ἀκατάλληλα πρὸς βρῶσιν ἐν λόγῳ προϊόντα συμφῶνως τοῖς κεκανονισμένοις καὶ ὑπὸ τὴν διαρκῆ ἐπίβλεψιν τῆς Ὑπηρεσίας Ἐλέγχου Τροφίμων κατεστράφησαν ἢ ἐπανεξήχθησαν ἢ ἐδόθησαν πρὸς βιομηχανοποίησιν (παρασκευὴν κτηνοτροφῶν).

Ἐν κατακλείδι ἐπιθυμοῦμεν νὰ προσθέσωμεν ὅτι διὰ τῆς παρούσης, προσεπαθήσαμεν κατὰ τό δυνατόν καὶ ἐν γενικαῖς γραμμαῖς νὰ παράσχωμεν διὰ συγκεκριμένων στοιχείων μίαν διανυγῆ εἰκόνα περὶ τῶν διὰ τοῦ Λιμένος Πειραιῶς εἰσαγομένων καὶ ἐξαγομένων προϊόντων ζωϊκῆς προελεύσεως μετὰ τῶν ἀπόψεών μας, νὰ ἐπιστημάνωμεν τὰς περιελθούσας εἰς τὴν ἀντίληψίν μας καλὰς πρωτοβουλίας, νὰ ἐπαινέσωμεν τὰς ὀρθὰς λύσεις αἵτινες ἔχουσιν ὡς κύριον σκοπὸν τὴν μείωσιν ὀρισμένων εἰδῶν εἰσαγομένων προϊόντων διὰ τῆς ἀναπληρώσεως ὑπὸ τοιούτων παραγομένων εἰς τὴν χώραν μας, καὶ νὰ τονίσωμεν ἰδιαίτερος τὴν συμβολὴν καὶ τὴν σημασίαν τῆς Ὑπηρεσίας Ἐλέγχου Ἐδωδίων Προϊόντων Ζωϊκῆς Προελεύσεως Πειραιῶς εἰς τὴν προάσπισιν τῆς Δημοσίας Ὑγείας.

## S U M M A R Y

**The traffic (importations—exportations) via Piraeus port of animal origin products and their veterinary sanitary control.**

By **A. Anastasiou** \*

The author deals with the veterinary sanitary control of the animal origin products imported and exported via Piraeus port.

He describes the activities of the Control Service of edible animal origin products in Piraeus and gives an analytical table of the products judged improper for human consumption during the last 6 years.

---

\* Ministry of Agriculture. Inspection Service of Animal Origin products. Piraeus. Greece.

He also notes the constantly increasing consumption of frozen meat, fishes and other products of animal origin, owing to the improvement of living standard of the Greek people and the rapid increase of tourists coming to Greece.

Finally, the author makes suggestion for reduction of some of the imported products and replacement by others produced in Greece.

## R É S U M É

### **Le trafic (importations-exportations) par le port du Pirée des produits d' origine animale et leur contrôle vétérinaire sanitaire.**

L' auteur se rapporte, dans son article, au contrôle vétérinaire sanitaire des produits d' origine animale importés et exportés par le port du Pirée.

Il décrit les lésions observées à ces produits par le Service de Contrôle des produits d' origine animale au Pirée et il donne un tableau analytique des produits jugés impropres pour la consommation humaine durant les 6 dernières années.

Il note aussi l' augmentation constante de la consommation des viandes congelées, des poissons et autres produits d' origine animale due à l' amélioration du niveau de vie du peuple grec et la rapide augmentation des touristes venant en Grèce.

Finallement il propose certaines solutions pour réduire quelques produits importés et remplacer ceux-ci par d' autres qui sont produits en Grèce.

## R I A S S U N T O

### **Le importazioni - esportazioni di prodotti di origine animale tramite il porto di Pireo e l' Ispezione Sanitaria di codesti prodotti.**

L' A. si occupa in questo suo articolo con l' ispezione sanitaria attraverso il porto di Pireo dei prodotti di origine animale importati o esportati.

Descrive inaltre le alterazione osservate dal sedetto Servizio Veterinario durante l' importazione di codesti prodotti e mette una tabella analitica di tutti i prodotti che sono stati considerati non combustibili durante gli ultimi sei anni.

Inaltre si riferisce al continuo aumento di consumo di carne congelata, pesce e degli altri prodotti di origine animale dovuto al aumento del tenere della vita del popolo Greco ed al aumento eccessivo dei turisti in Grecia.

In fine propone alcune proposte per la diminuizione di alcuni prodotti importati e la possibilità di utilizzare alcuni prodotti Greci che si producono in luogo.