

Fresher

— ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ —

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΕΝΘΕΤΟ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ■ ISSN:2241-9446 ■ ΜΑΡΤΙΟΣ-ΑΠΡΙΛΙΟΣ-ΜΑΪΟΣ 2019 ■ Ν° 21



ΑΝΑΠΤΥΞΗ 5% ΛΟΓΩ VEGAN

ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΝΕΑ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΣΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Κατά 5% κάθε χρόνο αναπτύσσεται η αγορά φρούτων και λαχανικών, με τους ισχυρούς της βιομηχανίας τροφίμων να επενδύουν στην καινούργια δημοφιλή κουλτούρα ■ ΣΕΛ. 8-13

ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΤΙΜΗ ΦΕΥΓΟΥΝ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ
ΤΑ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ ■ ΣΕΛ. 62-63

ΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
ΞΑΝΑΓΙΝΟΝΤΑΙ VIRAL ■ ΣΕΛ. 14-17

ΟΙ ΧΡΕΟΚΟΠΙΕΣ ΦΕΡΝΟΥΝ ΑΝΑΚΑΤΑΤΑΞΕΙΣ
ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ■ ΣΕΛ. 18-19





SERENADE[®]
ASO

- ✕ Αποτελεσματικότητα
- ✕ Διαχείριση ανθεκτικότητας
- ✕ Χωρίς υπολείμματα
- ✕ Ενίσχυση της άμυνας του φυτού



Bayer Biologicals 
Ενισχύουν τη φυτοπροστασία

Bayer Ελλάς ΑΒΕΕ
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας
Συρού 18-20, 15125 Μαρούσι
Τηλ: 210 6186000, Fax: 210 6109100
www.cropscience.bayer.gr

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.
Πριν τη χρήση διαβάστε τις προειδοποιητικές φράσεις και τα σύμβολα που αναγράφονται στην ετικέτα.

ΤΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΜΕ
ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΠΟ. ΝΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ
ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ



**ΟΙ 60 ΜΕΡΕΣ
ΜΟΙΑΖΟΥΝ ΜΕ
ΟΝΕΙΡΟ ΘΕΡΙΝΗΣ
ΝΥΚΤΟΣ**

ΝΩΠΑ ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΚΑΙ «ΣΤΕΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ» ΠΟΥ ΠΝΙΓΕΙ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Ο τρόπος με τον οποίο διεξάγεται τα τελευταία χρόνια το διεθνές εμπόριο φρούτων και λαχανικών αλλάζει δραματικά, επηρεάζοντας ολόκληρο το φάσμα των συντελεστών της αγροτικής παραγωγής, δηλαδή την λεγόμενη αλυσίδα υπεραξίας από το χωράφι μέχρι το ράφι.

Η επένδυση των αλυσίδων λιανικής στα νωπά αγροτικά προϊόντα και εν προκειμένω στα φρουτολαχανικά, η συγκέντρωση αυτών των αλυσίδων σε λίγα χέρια και η άνθηση του ηλεκτρονικού εμπορίου με το ίδιο αντικείμενο, περιορίζουν τις διαθέσιμες εναλλακτικές λύσεις στη διακίνηση φρούτων και λαχανικών, μεταφέροντας μάλιστα βάρη από τον τελευταίο κρίκο που είναι ο λιανοπωλητής στον πρώτο που είναι ο παραγωγός. Στη γλώσσα των μελετητών μοιάζει με το λεπτό λαιμό στο μπουκάλι ή καλύτερα με την στένωση της κλεψύδρας η οποία δίνει το δικό της τόνο στην κίνηση του περιεχομένου και εν προκειμένω στη λειτουργία της αγοράς.

Σίγουρα δεν πρόκειται για ελληνικό φαινόμενο, είναι ευρύτερο ζήτημα των αναπτυγμένων κυρίως αγορών και έχει απασχολήσει κατά καιρούς και τα αρμόδια ευρωπαϊκά όργανα.

Στις Βρυξέλλες για παράδειγμα, η άποψη που εκφράζουν οι γερμανοί τεχνοκράτες και πολιτικοί είναι ότι η αγορά θα πρέπει να βρει μέσα από την ελεύθερη λειτουργία της, τις δικές της νέες ισορροπίες. Την ίδια στιγμή, από άλλες χώρες καλλιεργείται η άποψη ότι οι αρμόδιες αρχές θα πρέπει να ασκήσουν τον δικό τους παρεμβατικό ρόλο, έτσι ώστε, και ο «λαιμός του μπουκαλιού» να ανοίξει και η διαπραγματευτική θέση των υπολοίπων μελών της αλυσίδας να ενισχυθεί. Σ' αυτό το πνεύμα, διαμορφώθηκε ένα πλαίσιο για μέτρα αγοράς που θα υποχρεώνει την εξόφληση των παραδόσεων σε νωπά και ευαλλοίωτα αγροτικά προϊόντα μέσα σε 60 ημέρες. Ο τρόπος με τον οποίο προσεγγίζουν το θέμα οι σχετικές ρυθμίσεις στη χώρα μας δεν αφήνουν πολλά περιθώρια για τη βελτίωση της κατάστασης, αντίθετα, δημιουργούν γραφειοκρατία, προσθέτουν κόστος και θολώνουν το πνεύμα εμπιστοσύνης και συνεργασίας μεταξύ συναλλασσομένων. Η εξέλιξη των πραγμάτων θα πρέπει να απασχολήσει περαιτέρω όλες τις πλευρές.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης - Διευθυντής

**φρέσκα
baby
φύλλα
fresh baby leaves**



στην πιο καθαρή και
Βεζυργίου
Vezyrgiou Farm

CONCEPT BY TROPICIA MANAGEMENT S.A.

Αντώνης Βεζυργίου & ΕΙΑ Ε.Ε.
Οδ. 8.5. Επανάς, 593 00, Αλεξάνδρεια, Χαλκίδα
Τ. 22230 26490, Φ. 22230 26956, Ε. info@vezyrgioufarm.com

www.vezyrgioufarm.com
Facebook: VezyrgiouFarm Instagram: vezyrgioufarm

ΤΑΣΕΙΣ

8 Η άνοδος του βεγκανισμού ανεβάζει διεθνώς τα φρούτα και τα λαχανικά

ΕΡΕΥΝΑ

14 Χαμένες παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας αναβιώνουν με ευρωπαϊκό πρόγραμμα

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

18 Η πίεση διεθνώς από τις αλυσίδες εξηγεί μεγάλες χρεοκοπίες στον τομέα των φρουτολαχανικών



8
ΟΙ VEGAN ΓΙΝΟΝΤΑΙ
ΠΟΛΛΟΙ ΚΑΙ
ΜΕΤΑΤΡΕΠΟΝΤΑΙ
ΣΕ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑ ΤΗΣ
ΑΓΟΡΑΣ

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

20 Στην τεχνολογία Blockchain επενδύσει η Carrefour

22 Η Ahold Delhaize με αυτοκινούμενο s/m

ΘΕΣΜΙΚΑ

24 Σε δύσκολη θέση οι συνεταιρισμοί από το ασφυκτικό πλαίσιο για τα παλιά δάνεια ΑΤΕ

26 Λαχανικά και επιτραπέζιο σταφύλι στη προκήρυξη της Βιολογικής Γεωργίας

ΣΤΑΦΥΛΙ

28 Αλλάζει το παιχνίδι στην παραδοσιακά σημαντική εμπορική αγορά της Μ. Βρετανίας



42
ΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ ΣΤΟ
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΦΕΡΝΕΙ Η
ΚΑΛΗ ΜΑΝΑΒΙΚΗ ΕΔΕΙΞΕ
Η FRUIT LOGISTICA

ΠΑΤΑΤΑ

32 Οι πατάτες του Απριλίου κερδίζουν σε τιμή λόγω όψιμης παραγωγής

ΚΡΕΜΜΥΔΙ

34 Η τιμή του κρεμμυδιού στα καλύτερά της σε Ελλάδα και Ευρώπη λόγω ξηρασίας

ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

36 Στα κουτουρού οι φυτεύσεις ακτινιδίων λείπουν οι εμπορικές υποδομές

ΦΡΑΟΥΛΑ

36 Κρίσιμη για την ελληνική φράουλα η είσοδος της Ισπανίας στην αγοράς



14
ΤΙΣ ΝΟΣΤΙΜΕΣ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
ΑΝΑΖΗΤΑ Η ΕΕ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

52 Ο ρόλος του ασβεστίου και του καλίου στις αποδόσεις της ακτινιδιάς

56 Ευαίσθητα στην Μονίλια άνθη και φύλλα πυρηνόκαρπων

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΝΕΑ

48 Σύγχρονο μάρκετινγκ και φυσικά προϊόντα χτίζουν το brand της Lucia's Farm

49 Αλλάζει το εμπόριο στη Μπανάνα η Chiquita

51 Ο Μπαρμπα Στάθης γίνεται ο προμηθευτής της χρονιάς

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

66 Η Αφρική στο μικροσκόπιο της MACFRUIT 2019 που θα γίνει στο Ρίμινι της Ιταλίας τον Μάιο



64
ΟΙ ΚΑΣΤΑΝΑΔΕΣ ΤΟΥ
ΚΙΣΑΒΟΥ ΠΑΝΕ ΤΗΝ
ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΤΡΙΑ ΒΗΜΑΤΑ
ΠΑΡΑΠΕΡΑ

Τομάτα Umagna RZ

... μοναδική σε χρώμα και γεύση



Umagna RZ

• ToMV:0-2/Ff:A-E/Fol:0,1/Va:0/Vd:0

• TSWV/TYLCV/Ma/Mi/Mj

- Υβρίδιο τομάτας με εξαιρετική διατηρησιμότητα καρπού
- Βαθύ κόκκινο χρώμα με πολύ καλή καρπώδεση
- Χωρίς κοτσάνι εσωτερικά και ομοιομορφία στο μέγεθος των καρπών



RIJK ZWAAN

Σπόροι υψηλής ποιότητας

Sharing a healthy future



ΣΤΟ ΕΞΥΠΝΟ BRANDING ΕΠΕΝΔΥΕΙ Η ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Δε χρειάζεται μεταπτυχιακό από το Χάρβαρντ – λένε οι ειδικοί – για να αντιληφθεί κανείς ότι στις νέες γενιές των καταναλωτών αρέσουν όλο και περισσότερο τα πιο υγιεινά, ψαγμένα και γιατί όχι – εφόσον το αντέχει το πορτοφόλι τους – γκουρμέ προϊόντα. Για τον λόγο αυτό οι εταιρείες φρέσκων φρούτων και λαχανικών τα τελευταία χρόνια επενδύει όλο και περισσότερο στην υιοθέτηση ενός μοντέλου που θα ανταποκρίνεται σε αυτές τις νέες ανάγκες. Κάτι τέτοιο απαιτεί ωστόσο επιχειρηματικό δαιμόνιο, αλλά το πιο σημαντικό, κότσια, επιμονή και αποφασιστικότητα. Στο θέμα αυτό αναφέρετε σε άρθρο του στην ιστοσελίδα Grocery Stories, ο Nic Jooste, επικεφαλής μάρκετινγκ και εταιρικής κοινωνικής ευθύνης στην Cool Fresh International, έναν οργανισμό μάρκετινγκ για τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά με έδρα το Ρότερνταμ.

Ευφάνταστοι συνδιασμοί

Σύμφωνα με όσα τονίζει, η πρόσφατη επίσκεψή του στην Έκθεση της Νέας Υόρκης για τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά και το σχετικό συνέδριο που ακολούθησε στο εμπορικό κέντρο Jacob K. Javits «έφερε μαζί και μια ση-

μαντική διαπίστωση που δεν είναι άλλη από το απίστευτο πάθος με το οποίο η αμερικανική βιομηχανία των φρέσκων φρούτων και λαχανικών (οι καλλιεργητές και οι έμποροι) στηρίζει τη συγκεκριμένη κατηγορία των niche προϊόντων χρησιμοποιώντας έξυπνο branding», αναφέρει. Και πρόσθεσε: «ο ευφάνταστος συνδυασμός χρωμάτων και πληροφοριών για να δημιουργηθούν δυνατά μηνύματα μου άφησε πολύ ευχάριστη εντύπωση. Ένιωσα ότι αντίκριζα το μέλλον, γεγονός που με οδήγησε στο να θέσω την ερώτηση: γιατί υπάρχει τόσο μεγάλη διαφορά ανάμεσα στην Ευρώπη και τις ΗΠΑ σε ό,τι αφορά το branding και την επικοινωνία σχετικά με τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά;» Στην Ευρώπη, σύμφωνα με τον ίδιο, δε συναντάμε πάθος στο μάρκετινγκ των φρέσκων φρούτων και λαχανικών με αποτέλεσμα οι καταναλωτές να μην έχουν επαφή με τις πραγματικές ιστορίες πίσω από την παραγωγή τους. «Σκοτώνουμε την ίδια την προστιθέμενη αξία μας όταν νομίζουμε ότι η επικοινωνία δεν έχει να κάνει με την ποιότητα, τη γεύση αλλά βασίζεται κυρίως στην τιμή», υπογραμμίζει ο Javits. Μάλιστα αναφερόμενος στο παράδειγμα της Ολλανδίας σημειώνει ότι περίπου το 80% όλων των φρέσκων φρούτων και λαχανικών πω-

λούνται χωρίς ετικέτα στα σουπερ-μάρκετ. Η ανώνυμη ομοιομορφία έχει γίνει ο κανόνας και η αποδοτικότητα, όπως λέει, καθορίζει τα πάντα. «Θεωρώ ότι αυτή η 'ουδέτερη' στάση στο branding των φρέσκων φρούτων και λαχανικών έχει αφήσει την πόρτα ανοικτή ώστε τα επεξεργασμένα τρόφιμα να... κανιβαλίζουν τη θέση στην αγορά των φρέσκων φρούτων και λαχανικών», συμπληρώνει.

Ο ίδιος καταλήγει πως αυτό που δεν συνάντησε στις ΗΠΑ ήταν ο οποιοσδήποτε φόβος να τολμήσει κανείς να κάνει ένα βήμα στο άγνωστο και να δοκιμάσει νέα πράγματα. «Δεν χρειάζεται πολύ μυαλό προκειμένου να αντιληφθεί κανείς ότι οι εποχές στον τρόπο που πωλούνται τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά έχουν αλλάξει και η Ευρώπη δείχνει να αργεί να το αντιληφθεί. Στον αντίποδα οι ΗΠΑ το γνωρίζουν και το έχουν αναγάγει σε επιστήμη με αποτέλεσμα να υπερτερούν στην αγορά παρά το γεγονός ότι τα ευρωπαϊκά αντίστοιχα προϊόντα είναι πιο ποιοτικά. Όπως και σε άλλα πράγματα οι Αμερικάνοι και εδώ εφαρμόζουν το Just do it (απλά καν' το). Αυτό θα πρέπει να πράξει και η Ευρώπη».

Επιμέλεια: Χρήστος Διαμαντόπουλος



Pearls from the tree!

Το Ρόδι ωφελεί

- Ένα φρέσκο φρούτο περιέχει περίπου 80 θερμίδες. Και ένα ποτήρι χυμού περίπου 130 θερμίδες.
- Αποτελεί εξαιρετική πηγή σε βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία: βιταμίνη C, K καθώς και κάλιο, μαγνήσιο, φώσφορο, ασβέστιο και άλλα.
- Έχει πλούσια περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά, πολυφαινόλες και ελλαγικό οξύ.
- Προστασία κατά του καρκίνου.
- Προλαμβάνει την αύξηση της αρτηριακής πίεσης.



VEGAN ΟΡΕΞΕΙΣ ΔΙΕΥΡΥΝΟΥΝ ΑΓΟΡΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Σνακς, έτοιμα γεύματα και γρήγορο φαγητό που ανταποκρίνονται στις διαιτολογικές απαιτήσεις της ολοένα και αυξανόμενης καταναλωτικής ομάδας των vegan και παράλληλα στους γρήγορους ρυθμούς της καθημερινότητας, γίνονται το καινούριο πεδίο στο οποίο οι ισχυροί της αγροδιατροφής ποντάρουν για την διεύρυνση των μεριδίων αγοράς τους. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, ως το 2021 οι εκτιμήσεις κάνουν λόγο για μια ετήσια αύξηση της αγοράς φρούτων και λαχανικών κατά 5,11%.

Του Πέτρου Γκόγκου

Η άνοδος του βεγκανισμού, θεωρείται πλέον ένας βασικός παράγοντας των αγορών αγροδιατροφής, οι οποίες αναμένεται μέχρι το 2021 να γνωρίσουν μια ετήσια αύξηση κατά 5,11% αποκλειστικά στον τομέα των φρούτων και των λαχανικών. Οι καταναλωτές γίνονται ολοένα και πιο περίεργοι στο να πειραματιστούν με την διατροφή τους, με τον αριθμό εκείνων που στρέφονται σε έναν χορτοφαγικό τρόπο ζωής να βρίσκεται αυτήν την στιγμή στο υψηλότερο επίπεδο από ποτέ.

Όταν οι ασφαλιστικές εταιρείες προσφέρουν εκπαιδευτικά πακέτα ασφάλειας ζωής σε Vegan, καταλαβαίνει κανείς πως αφενός η διατροφική αυτή τάση ήρθε για να μείνει στον δυτικό κόσμο, αφετέρου πρόκειται να επιδράσει θετικά, με οικονομικούς όρους, στις αγορές φρούτων και

λαχανικών. Σε σχετική έκθεση της εταιρείας Research and Markets, καθίσταται σαφές λοιπόν πως οι μεγάλοι παίκτες της αγροδιατροφής κοιτούν να επωφεληθούν της κατάστασης η οποία απαιτεί σνακς, γρήγορο φαγητό και αναψυκτικά, κάτι που παρασέρνει νομοτελειακά και τις αγορές φρουτολαχανικών. Άλλωστε, οι κυκλοφορίες νέων προϊόντων, φιλικών προς την τάση αυτή, ανταποκρίνεται στις ανάγκες των πολυεθνικών για είσοδο σε καινούριες αγορές ή αύξησης του μεριδίου τους. Έτσι η ίδια έκθεση, εκτιμά πως μέχρι το 2021, ο αριθμός σχετικών προϊόντων θα αυξηθεί με αντίστοιχους ρυθμούς.

Η γενικότερη κατανάλωση φρούτων και λαχανικών στην ΕΕ εκδηλώνει τάσεις ανοδικές ήδη από το 2014, όταν η μέση καθαρή κατανάλωση τέτοιων προϊόντων ανήλθε στα 353 γραμμάρια ανά άτομο





Οι καταναλωτές έχουν γίνει «πολυδιάστατοι», παρουσιάζοντας περισσότερα περιθώρια για αλλαγή στις προτιμήσεις διατροφής



ανά ημέρα. Το 65,7% του πληθυσμού κατανάλωνε λοιπόν τότε, σύμφωνα με έκθεση του Ευρωκοινοβουλίου από την οποία αντλούνται άλλωστε και τα πιο πρόσφατα στοιχεία, τουλάχιστον μια μερίδα φρούτων και λαχανικών ημερησίως, με το ποσοστό αυτό να σκαρφαλώνει στο 75% στις περιπτώσεις χωρών όπως η Ιταλία, το Ηνωμένο Βασίλειο ή το Βέλγιο. Στις χώρες αυτές μάλιστα, τον κανόνα των «πέντε μερίδες την ημέρα» φαίνεται πως ακολουθεί πάνω από το 25% του πληθυσμού, ό-ταν στην Ελλάδα ακολουθείται από το 8%. Οι ερευνητές τότε συνέδεσαν την κατανάλωση φρούτων και λαχανικών με το μορφωτικό επίπεδο του πληθυσμού. Μερικά χρόνια αργότερα, στην Fruit Logistica 2017, επιχειρήθηκε σε μια παράλληλη εκδήλωση, μέχρι ένα βαθμό η αποσύνδεση της

προώθησης της κατανάλωσης φρούτων και λαχανικών από τον κανόνα των πέντε μερίδων ανά ημέρα, και η πρόσδεση του μάρκετινγκ του τομέα αυτού με το βαγόνι του βεγκανισμού. Σύμφωνα με την Euromonitor, οι καταναλωτές έχουν γίνει «πολυδιάστατοι», παρουσιάζοντας περισσότερα περιθώρια για αλλαγή στον τρόπο ζωής τους, στις προσωπικές τους προτιμήσεις, καθώς και στις κοινωνικές και οικογενειακές δομές. Παράλληλα ολοένα και αυξάνεται η ευαισθησία του κοινού απέναντι σε περιβαλλοντικά ζητήματα που συμβαδίζει με την εμφάνιση των «μη παραδοσιακών» καταναλωτών. Στο πλαίσιο αυτό γίνονται δημοφιλείς οι χορτοφαγικές έμπνευσης συνήθειες. Flexitarian ή vegetarian δίαιτες απευθύνονται τόσο σε κατα-



ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΠΛΕΟΝ NICHE

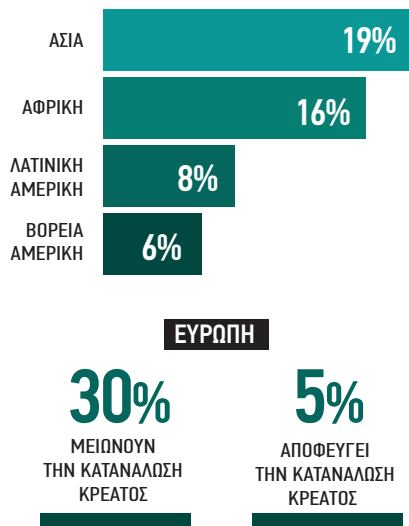
Βεγκανισμός και κατανάλωση βιολογικών πάνε χέρι χέρι, σύμφωνα με πρόσφατη έκθεση της Κομισιόν που μελετά τις δυνατότητες που ανοίγει η τάση αυτή στην ευρωπαϊκή γεωργία. Κατά μέσο όρο, οι Ευρωπαίοι καταναλωτές ξοδεύουν 61 ευρώ το χρόνο για βιολογικά προϊόντα, ποσό διπλάσιο από αυτό την προηγούμενη δεκαετία, ενώ η αγορά αυτή παραμένει εξειδικευμένη, γεγονός που αφήνει σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης της αγοράς. Σε κάθε περίπτωση, σύμφωνα με την έκθεση, η αγορά βιολογικών επεκτείνεται με εξοφθαλμους ρυθμούς, διαμορφώνοντας μια αγορά που αυτήν την στιγμή ξεπερνά τα 30 δις ευρώ, ήτοι την δεύτερη μεγαλύτερη μετά από αυτή των ΗΠΑ. Δυο τάσεις μπορεί να διακρίνει κανείς στις σελίδες της έκθεσης σχετικά με αυτό: υπάρχουν κράτη μέλη όπου η κατανάλωση βιολογικών προϊόντων σχηματίζει αγορές αρκετών δις ευρώ, όπως για παράδειγμα η Γερμανία με 9,5 δις, η Γαλλία με 6,7 δις, η Ιταλία με 2,6 δις ή το Ηνωμένο Βασίλειο με τα 2,5 δις, υπάρχουν όμως και κράτη μέλη με μεγαλύτερη κατά κεφαλήν κατανάλωση, όπως είναι η Δανία με 227 ευρώ ανά άτομο, η Σουηδία των 187 ευρώ ανά άτομο ή η Αυστρία των 177 ευρώ ανά άτομο.



Τους επόμενους μήνες θα συνεχίσουν να διοργανώνονται στο Portobello τόσο Βέγκαν Βραδιές όσο και Αγορές με αποκλειστικά βέγκαν προϊόντα.

Η ΠΡΩΤΗ ΑΓΟΡΑ ΒΕΓΚΑΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ

Η Plant Based Events έκανε γνωστό ότι η πρώτη αγορά με αποκλειστικά βέγκαν προϊόντα θα λειτουργήσει στο Portobello του Δυτικού Λονδίνου. Η ιδέα δοκιμάστηκε πρώτη φορά το περασμένο καλοκαίρι και χάρη στην ανταπόκριση που βρήκε θα διοργανώνεται δύο φορές τον μήνα, με την αρχή να γίνεται στις 10 Μαρτίου. Δεν απευθύνεται μόνο στους βέγκαν και αποτελεί διοργάνωση φιλική προς τις οικογένειες. Οι καταναλωτές μπορούσαν εδώ και κάποιο καιρό να εξυπηρετούνται από την απογευματινή αγορά βέγκαν προϊόντων αλλά από την επόμενη εβδομάδα θα έχουν και την επιλογή μιας αποκλειστικά βέγκαν αγοράς αγροτικών προϊόντων. Διαθέσιμα θα βρίσκονται φρέσκα οργανικά φρούτα και λαχανικά, χειροποίητα βέγκαν τυριά και κρασιά, μπαχαρικά από φυτά, ψωμί, σάλτσες, super foods, παγωτά, χυμούς, ρούχα που έχουν παραχθεί με μεθόδους φιλικές προς τα ζώα όπως και καλλυντικά ενώ θα σερβίρεται και ζεστό μεσημεριανό φαγητό.



θούν ενεργά να αυξήσουν την κατανάλωση φυτικών τροφίμων, σύμφωνα με έρευνα του 2018 της Nielsen. Παράλληλα οι Αυστραλοί, από το 1% άγγιξαν το 8% ως προς την αύξηση του πληθυσμού που ακολουθεί τέτοιες διατροφές. Διπλάσιοι είναι και οι ρυθμοί εγκατάλειψης της κρεατοφαγίας και στην Γερμανία, την αντίστοιχη περίοδο, ενώ το σημαντικότερο ίσως από όλα αυτά, είναι η εκτίμηση ότι η Κίνα θα γίνει η πιο ταχέως αναπτυσσόμενη βέγκαν αγορά παγκοσμίως.

ναλωτές όσο και σε υπηρεσίες τροφίμων, με την εδραίωση veggie-εστιατορίων, υποκατάστατων κρέατος, αλειμμάτων λαχανικών. Ακριβώς εκεί εντοπίζεται και η ευκαιρία του τομέα των φρούτων και των λαχανικών για την προώθηση των προϊόντων αυτών.

Αξίζει να σημειωθεί εδώ, ότι η Ευρώπη είναι η περιοχή του πλανήτη που εμφανίζει τα χαμηλότερα ποσοστά ανθρώπων που ακολουθούν τέτοιες διατροφικές συνήθειες, με μόλις το 5% του πληθυσμού της ηπείρου να αποφεύγει την κατανάλωση κρέατος, όταν στην Ασία το ποσοστό αυτό αγγίζει το 19%, το 16% στην Αφρική, το 8% στην Λατινική Αμερική και το 6% στην Βόρεια. Οι λεγόμενες «flexitarian» διατροφές ωστόσο είναι αυτές που αναμένεται να καθιερωθούν και αφορούν ανθρώπους που καταναλώνουν αρκετά σπάνια κρέας. Ενδεικτικά στην Ολλανδία το ποσοστό αυτό αγγίζει το 55% του συνολικού πληθυσμού, ενώ αυτήν την στιγμή πάνω από το 30% του ευρωπαϊκού πληθυσμού μειώνει την κατανάλωση κόκκινου κρέατος. Έτσι, μέσα σε μόλις μια δεκαετία, περισσότερα από 3,500 νέα προϊόντα κυκλοφόρησαν μόνο στην ευρωπαϊκή αγορά, που ανταποκρίνονται στις ανάγκες μιας τέτοιας δίαιτας.

Επιπλέον, τα στοιχεία δείχνουν πως στις ΗΠΑ τα τελευταία τρία χρόνια, οι ρυθμοί αύξησης των ποσοστών του βεγκανισμού, άγγιξαν το 600%, με το 39% των Αμερικανών να προσπα-

ΤΟ ΦΡΟΥΤΟ ΤΩΝ VEGAN ΠΟΥ ΜΠΗΚΕ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ PIZZA HUT

Βιομηχανίες στην Κίνα και το Βιετνάμ εδώ και σχεδόν τρεις δεκαετίες επενδύουν σε μια καλλιέργεια που έχει την δυνατότητα να ξεφύγει από τη μόδα της αναζήτησης εναλλακτικών του κρέατος και να γίνει η μελλοντική τροφή του πλανήτη.

Καλυμμένο με αγκάθια και άρωμα σαπισμένου κρεμμυδιού, μέγεθος που θα αρκούσε να θρέψει μια οικογένεια για μέρες και περιθώρια μεταποίησης σε ένα εύρος προϊόντων που καλύπτει τόσο το παγωτό όσο και τα πατατάκια, το Jackfruit είναι η περιζήτητη πρώτη ύλη vegan εστιατορίων, τολμηρών food trucks στο Λος Άντζελες, αλλά και πρωταγωνιστής σε πίτσα της Pizza Hut.

Το φρούτο αυτό που μπορεί να ξεπεράσει τα 45 κιλά ξεκίνησε από την Ινδία, και η ζήτησή του οδήγησε στην αναγέννηση μιας καλλιέργειας που μέχρι πριν από μόλις πέντε χρόνια θεωρούνταν μπελάς. «Έπεφταν από το δέντρο και σάπιζαν, μαζεύοντας μύγες», αναφέρει στον Gurdian ο James Joseph, επιχειρηματίας του Jackfruit. «Οι άνθρωποι τα άφηναν έξω από τα σπίτια τους, ζητώντας από τις αρχές να τα απομακρύνουν», συμπληρώνει. Σήμερα, ξεκινώντας από το μηδέν κυριολεκτικά, οι εξαγωγές του παράξενου αυτού φρούτου σε ΗΠΑ, Ευρώπη και Βρετανία, έφτασαν το 2018 τους 500 τόνους, ενώ μέχρι το τέλος του 2019 θα ξεπεράσουν τους 800, σύμφωνα με τον VS Sunil Kumar, υπουργό γεωργίας της Κεράλα, της ινδικής δασώδους περιφέρειας, γνωστής και ως «η χώρα του θεού».

Αυτό που ξεχωρίζει το Jackfruit, είναι η κρεάτινη



υφή του, με τους ερευνητές στον χώρο των τροφίμων να επευφημούν την δυνατότητά του να γίνει μια δημοφιλής καλλιέργεια σε έναν ολοένα και πιο ζεστό πλανήτη. «Χρειάζεται ελάχιστη φροντίδα, δεν θέλει πότισμα και είναι ανθεκτικό σε ασθένειες και ζιζάνια. Άρα αν σκεφτόμαστε τρόφιμα για το μέλλον, το Jackfruit είναι κάτι στο οποίο θα έπρεπε να εστιάσουμε», εξηγεί η Danielle Nierenberg, πρόεδρος του Food Tank, ενός ερευνητικού κέντρου για τα τρόφιμα με έδρα την Ουάσινγκτον των ΗΠΑ.

Η καλλιέργεια του Jackfruit χρειάζεται ελάχιστη φροντίδα, δεν θέλει πότισμα και είναι ανθεκτικό σε ασθένειες και ζιζάνια.

Από τη Microsoft στα κτήματα

Ο κ. Joseph, ήταν μέχρι πριν από πέντε χρόνια στέλεχος της γνωστής εταιρείας πληροφορικής Microsoft, αλλά εγκατέλειψε την θέση του προκειμένου να ασχοληθεί με την αναπτυσσόμενη οικονομία γύρω από το Jackfruit. Συνεργάζεται διαρκώς με γιατρούς προκειμένου να αναδείξει τα οφέλη στην υγεία που έχει το φρούτο αυτό, αναφέροντας πως τον Ιούλιο στην Ισπανία θα παρουσιαστεί η μέχρι τώρα μελέτη γύρω το φρούτο αυτό σε συνέδριο ογκολόγων στην Ισπανία.

Στη Δύση, το Jackfruit έγινε viral λόγω της ταχέως επεκτεινόμενης κουλτούρας του βεγκανισμού, κυρίως γιατί θυμίζει το χοιρινό κρέας σε ίνες που μπαίνει σε δημοφιλή σάντουιτς και τάκος, αλλά και τα κομμάτια ζαμπόν στις πίτσες.

Ωστόσο η Ινδία έχει μείνει αρκετά πίσω στον αγώνα για την εδραίωση της καλλιέργειας του Jackfruit. Από την άλλη βιομηχανίες στην Κίνα και το Βιετνάμ εδώ και τρεις περίπου δεκαετίες καλλιεργούν και επεξεργάζονται το φυτό αυτό, το οποίο άλλωστε βρίσκεται σε πλεονεκτική θέση στις τοπικές κουζίνες των περιοχών όπου καλλιεργείται.

AGLEV[®] SI

ΑΤΤΑΠΟΥΛΓΙΤΗΣ

60%

ΛΙΓΟΤΕΡΑ
ΠΟΤΙΣΜΑΤΑ

2020

- ▶ ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΑ ΠΟΤΙΣΜΑΤΑ
- ▶ ΑΞΙΟΠΟΙΕΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΗ ΛΙΠΑΝΣΗ
- ▶ ΑΥΞΑΝΕΙ ΤΟΝ ΑΕΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ
- ▶ ΒΕΛΤΙΩΝΕΙ ΤΗ ΓΟΝΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ
- ▶ ΑΥΞΑΝΕΙ ΤΗΝ ΑΝΤΟΧΗ & ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ

Συνδυάζεται με όλα τα λιπάσματα ενισχύοντας τη δράση τους.



ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΠΡΟΪΟΝ



ΦΥΣΙΚΟ
ΠΡΟΪΟΝ



GEOHELLAS

www.geohellas.com



ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΚΡΥΒΕΤΑΙ ΣΕ ΧΑΜΕΝΕΣ **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

Αναπόφευκτα χάνουν σε γεύση οι σύγχρονες ποικιλίες ντομάτας που αναπτύχθηκαν άλλωστε προκειμένου να ανταποκρίνονται στα σύγχρονα παραγωγικά μοντέλα. Επί 42 μήνες η ΕΕ έψαξε παραδοσιακές ποικιλίες τις οποίες τώρα καλείται η ερευνητική και επιχειρηματική κοινότητα να βελτιστοποιήσει, και οι καταναλωτές να γνωρίσουν

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Επί 42 μήνες ερευνητές και άνθρωποι της αγοράς συνεργάστηκαν με παραγωγούς από την Ελλάδα, την Ιταλία και την Ισπανία, προκειμένου να εντοπίσουν την χαμένη γεύση της ντομάτας, στις παραδοσιακές ποικιλίες.

Η γεύση και η παράδοση είναι ένα χιλιοπαιγμένο μοτίβο στις διαφημίσεις τροφίμων, όμως στην εδώ περίπτωση η πραγματικότητα αντιγράφει την τέχνη της διαφήμισης, αφού επί 42 μήνες μια κοινοπραξία παραγωγών ερευνητών, καθηγητών και ανθρώπων της αγοράς έψαχναν τις παραδοσιακές αυτές ποικιλίες ντομάτας, που με τη γεύση τους θα δώσουν προστιθέμενη αξία ικανή να καλύψει το κενό της συγκριτικά μικρότερης παραγωγής από αυτήν των σύγχρονων υβριδίων. Λόγος γίνεται για το έργο αξίας 4,3 εκατ. ευρώ TRADITOM, το οποίο διερεύνησε μέχρι τον Αύγουστο του 2018, τα χαρακτηριστικά των παραδοσιακών ποικιλιών, διαπιστώνοντας πως η υπέροχη

γεύση τους μπορεί να συμπληρώσει τη μαζική παραγωγή και την αποδοτικότητα κόστους παραγωγής ενός από τα πιο συνηθισμένα φρούτα της Ευρώπης. Αν και υπάρχουν πάνω από ένα εκατομμύριο ποικιλίες φρούτων και λαχανικών στους καταλόγους των ευρωπαϊκών τραπεζών σπόρων, μόλις μια χούφτα από τις ποικιλίες αυτές φτάνει στα ράφια των σούπερ μάρκετ. Όμως οι παραδοσιακές ποικιλίες, και τεχνικές ενίοτε, αποκαλύπτουν τον τρόπο με τον οποίο η γεωργία μπορεί να διαφοροποιηθεί και να παράγει από δω και πέρα προϊόντα πιο υγιεινά, νοστιμότερα και με περισσότερο βιώσιμο τρόπο. «Τα αγροτικά προϊόντα που φτάνουν στο ράφι υστερούν σε ένα βασικό ποιοτικό χαρακτηριστικό, δεν είναι νόστιμα», αναφέρει ο καθηγητής Antonio Granell από το Ινστιτούτο Μοριακής και Κυτταρικής

Βιολογίας στην Βαλένσια, συντονιστής της προσπάθειας στην οποία παραγωγοί από την Ελλάδα, την Ισπανία και την Ιταλία έκαναν πάλι viral τις παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας. Όπως εξήγησε ο ίδιος, «οι αγορές σήμερα επιβραβεύουν την ποσότητα και όχι την ποιότητα. Το πρόβλημα είναι ότι τα γονίδια που εξασφαλίζουν μεγάλες αποδόσεις και ανθεκτικότητα σε ασθένειες υποχρεούνται σε συμβιβασμούς γεύσης».

Ξεχώρισαν 194 ποικιλίες από την Ελλάδα

Στα πλαίσια του προγράμματος αυτού, ο Α.Σ. Τυμπακίου με υπεύθυνους τους κ. Νικολούδη Κωνσταντίνο, κ. Κουκουλάκη Κωνσταντίνο, κ. Μπερκάκη Εμμανουήλ και σε συνεργασία με την ερευνητική ομάδα του Ομότιμου Καθηγητή Άγγελου Κανελλή από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

πραγματοποίησε στη διάρκεια του πρώτου έτους του έργου την καλλιέργεια 133 παραδοσιακών Ελληνικών ποικιλιών ντομάτας, στις οποίες έγινε για πρώτη φορά πλήρης αγρονομικός και μετασυλλεκτικός χαρακτηρισμός τους. Τη δεύτερη χρονιά του προγράμματος επιλέχθηκαν 30 ποικιλίες βάσει των καλύτερων αγρονομικών και μετασυλλεκτικών χαρακτηριστικών τους, που επέδειξαν κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας τους.

Η περαιτέρω αξιολόγηση περιελάμβανε σύγκριση τους με ποικιλίες, που καλλιεργούνται σε Μεσογειακές χώρες, όπως η Ισπανία, Γαλλία, Ιταλία και το Ισραήλ.

Κατά τον τρίτο χρόνο του έργου πραγματοποιήθηκε η καλλιέργεια 20 αυστηρά επιλεγμένων ποικιλιών και η σύγκριση τους με σύγχρονα καλλιεργούμενα υβρίδια τομάτας, καθώς και η επίδραση της μειωμένης άρδευσης και αλατότητας σε παραδοσιακές ποικιλίες. Τα δεδομένα που συγκεντρώθηκαν αφορούν σημαντικές αγρονομικές παραμέτρους (απόδοση, μορφολογικά χαρακτηριστικά του άνθους, των φύλλων καθώς και του καρπού), οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά (διαλυτά στερεά συστατικά, οξύτητα, αντιοξειδωτική ικανότητα, βιταμίνη C, αρωματικές ουσίες κλπ)

καθώς και μετασυλλεκτικές παραμέτρους (ωρίμανση, διατηρησιμότητα καρπών καθώς και γονιδιακή ανάλυση). Παράλληλα, καλλιεργήθηκαν 194 παραδοσιακές ποικιλίες για την παραγωγή σπόρου ώστε να διατηρηθεί αυτό το πολύτιμο υλικό σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού.

Στο κυνήγι της γεύσης και η Αργεντινή

Σε ένα παρόμοιο πείραμα προχώρησε η Αργεντινή, η οποία αναζήτησε στο εργαστήριο τη γεύση ενός αιώνα πίσω στο αγαπημένο λαχανικό των Αργεντινών, την ντομάτα. Εκεί, ερευνητές από το τμήμα Αγρονομίας των πανεπιστημίων UBA και Conicet, αναζητούν το γονιδίωμα παλιών ποικιλιών ντομάτας, από σπόρους που χρησιμοποιούνταν στις αρχές του 20ου αιώνα, και οι οποίοι αποσύρθηκαν λόγω την εισόδου κοντά στην δεκαετία του 1970 μοντέρνων καλλιεργητικών μοντέλων. Μόλις το πείραμά τους ολοκληρωθεί, οι επιστήμονες θα αναζητήσουν παραγωγούς που θα καλλιεργήσουν τις παλιές αυτές ποικιλίες και θα επιχειρήσουν να χτίσουν ένα μάρκετινγκ γύρω από αυτές για την εισόδο τους στις αγορές. Παράλληλα θα δημιουργήσουν μια δεξαμενή σπόρων αυτών των ποικιλιών, προκειμένου να συνεχίσουν να τους περιεργάζονται και να τους βελτιώνουν γενετικά.

“

ΠΟΛΥΤΙΜΟ
ΥΛΙΚΟ ΑΠΟ 194
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΘΑ
ΦΥΛΑΧΤΕΙ



Κατά τον τρίτο χρόνο του έργου πραγματοποιήθηκε η καλλιέργεια 20 αυστηρά επιλεγμένων ποικιλιών και η σύγκριση τους με σύγχρονα καλλιεργούμενα υβρίδια ντομάτας.



Τομάτα **Runner**

Ομοιόμορφοι
σφικτοί καρποί
δίχως πράσινη ράχη,
βάρους 300-350 gr.

Καλή διατηρησιμότητα
και άψογη εμπορική
παρουσία.



Συνεχόμενη παραγωγή,
ικανή να καλύψει σε όγκο
τις ανάγκες εφοδιασμού
της αγοράς
όλο το χρόνο.

Εξαιρετική γεύση και
απουσία <<ξύλου>>
εσωτερικά.

Η ΠΙΕΣΗ ΔΙΕΘΝΩΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΕΞΗΓΕΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΧΡΕΟΚΟΠΙΕΣ

**ΚΑΤΣΙΑΜΑΚΑΣ, ΦΡΑΓΚΙΣΤΑΣ ΚΑΙ ΠΑΝΤΑΖΗΣ
ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΘΥΜΑΤΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΤΑΞΗΣ
ΣΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ**

Σοβαρές αλλαγές στη δομή του διεθνούς εμπορίου σε φρούτα και λαχανικά έχουν ως αποτέλεσμα τη συμπίεση της δραστηριότητας των παραδοσιακών μονάδων συσκευασίας και εξαγωγής αυτών των προϊόντων, εξέλιξη η οποία, συνεπικουρούμενη από την έλλειψη ρευστότητας και την περιορισμένη πρόσβαση στον τραπεζικό δανεισμό, οδηγεί, μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου, σε οικονομικό αδιέξοδο. Το τελευταίο διάστημα, τουλάχιστον τρία από τα μεγάλα ονόματα στον κλάδο των νωπών οπωροκηπευτικών, βρίσκονται αντιμέτωπες με το φάσμα της χρεοκοπίας και αναζητούν εναγωνίως φρέσκα κεφάλαια προκειμένου να σταθούν στα πόδια τους και να συνεχίσουν τη δραστηριότητά τους.

Κατσιαμάκας ABEE στη Νάουσα, GEFRA Γ. Ν. Φραγκίστας στην Κόρινθο και Πανταζής Fruits S.A. στον Πύργο, είναι τα πιο ηχηρά ονόματα που εδώ και καιρό ταλαιπωρούνται από ληξιπρόθεσμες υποχρεώσεις και διακοπή κάθε χρηματοδότησης από τις τράπεζες, έχοντας παράλληλα αφήσει ακάλυπτες σημαντικές υποχρεώσεις σε παραγωγούς, ασφαλιστικά ταμεία και τρίτους.

ΚΑΤΣΙΑΜΑΚΑΣ ΑΒΕΕ

Η πλέον χαρακτηριστική είναι η εταιρεία διαχείρισης οπωροκηπευτικών του Θωμά Κατσιαμάκα, ενός επιχειρηματία που μεσουρανούσε για πολλά χρόνια, όχι μόνο στη Βόρεια Ελλάδα αλλά ευρύτερα στον ευρωπαϊκό χώρο, φθάνοντας



σε αρκετές δεκάδες εκατομμύρια ευρώ τζίρο και δημιουργώντας ζηλευτές εγκαταστάσεις για τα ελληνικά δεδομένα. Βέβαια η τελευταία φάση της επέκτασής της, με τη δημιουργία νέων εγκαταστάσεων κόστους 14 εκατ. ευρώ περίπου, αποτέλεσε και την «πέτρα στο λαιμό» της εν λόγω επιχείρησης.

Έτσι, εδώ και μια τριετία περίπου η Κατσιαμάκας ABEE βρίσκεται αντιμετώπιση με το φάσμα της χρεοκοπίας, έχει διακόψει κάθε δραστηριότητα, ενώ δυσκολεύεται να βρει σημεία επαφής και με την Τράπεζα Πειραιώς, έναντι της οποίας, το επίπεδο των οφειλών υπερβαίνει τα 50 εκατ. ευρώ. Τα σχέδια εξυγίανσης που έχουν προταθεί από την πλευρά του επιχειρηματία δεν φαίνεται να πείθουν την τράπεζα, ενώ, άγονες έχουν αποβεί μέχρι στιγμής και οι όποιες προσπάθειες για την προσέλκυση στρατηγικού επενδυτή που θα έδινε «νέο αίμα» στην επιχείρηση.

GEFRA Γ. Ν. Φραγκίστας

Σε πολύ δύσκολη θέση έχει βρεθεί

τον τελευταίο χρόνο και η επιχείρηση φρουτολαχανικών του Γιώργου Φραγκίστα, του ανθρώπου που ηγείται παράλληλα εδώ και πολλά χρόνια του INCOFRUIT, δηλαδή του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων Φρούτων και Λαχανικών.

Τα μεγάλα βάσανα πάντως άρχισαν το περασμένο καλοκαίρι, όταν η επιχείρηση διέκοψε ξαφνικά κάθε δραστηριότητα παραλαβής και διαχείρισης φορτίων με φρούτα και λαχανικά, ενώ ξεκίνησαν παράλληλα και οι δικαστικές διενέξεις με τους εργαζόμενους στην εταιρεία. Στην περίπτωση του Φραγκίστα οι οφειλές προς τις τράπεζες υπολείπονται κατά πολύ του τζίρου της εταιρείας και σε άλλες εποχές οι πιστώτριες τράπεζες δεν θα τραβούσαν με τόσο ευκολία το χαλί της επιχείρησης. Την ίδια στιγμή βέβαια, η ασάφεια των οικονομικών δεδομένων δεν διευκολύνει την προσέλκυση νέων επενδυτών και παρ' ότι έχουν γίνει εκτεταμένες συζητήσεις τουλάχιστον με δύο ενδιαφερόμενους, οι διαπραγματεύσεις δεν έχουν οδηγηθεί σε αίσιο τέλος.

ΨΑΧΝΕΙ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥΧΟ Η ΠΑΝΤΑΖΗΣ FRUITS SA

Σε πολύ δύσκολη θέση έχει περιέλθει τον τελευταίο καιρό και η επιχείρηση Pantazis Fruits SA που έχει βάση την περιοχή του Πύργου και για χρόνια παραλάμβανε αγροτικά προϊόντα απ' όλη την Ελλάδα, απευθυνόμενη στη διεθνή αγορά. Η Pantazis Fruits SA υπό τη σημερινή της μορφή ιδρύθηκε το 1995, αξιοποιώντας, όπως αναφέρεται στην ενεργή της ιστοσελίδα, την 40ετή εμπειρία και τεχνογνωσία των ανθρώπων της στον τομέα της εμπορίας ελληνικών αγροτικών προϊόντων. Οι πληροφορίες θέλουν τη διοίκηση της επιχείρησης να έχει έρθει σε συμφωνία με κεφαλαιούχο από τον τομέα του εμπορίου (στα Βαλκάνια), η συμμετοχή του οποίου στο σχήμα δεν έχει στεφθεί από επιτυχία. Λέγεται μάλιστα ότι μαζί με τη συγκεκριμένη εταιρεία, ταλαιπωρούνται τον τελευταίο καιρό και άλλες επιχειρήσεις – συσκευαστήρια, τη διαχείριση των οποίων θέλησε να αναλάβει ο εν λόγω επιχειρηματίας.

BARTOK F1

Σίγουρα η πιο γλυκιά & παραγωγική μελιτζάνα



Μαζί καλλιεργούμε ένα καλύτερο μέλλον

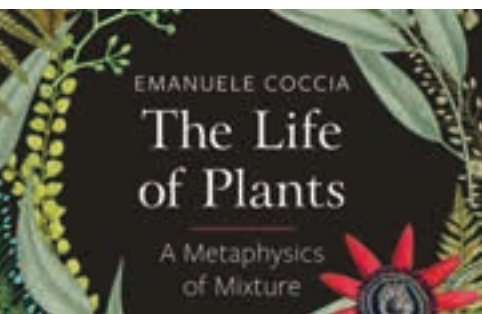
ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΗΣ CARREFOUR ΒΛΕΠΟΥΝ ΣΤΟ ΚΙΝΗΤΟ ΤΟΥΣ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΖΟΥΝ



Την μέθοδο του blockchain για την ιχνηλασιμότητα των εσπεριδοειδών της (ιδιωτικής ετικέτας) έθεσε σε εφαρμογή η Carrefour στην Ιταλία, γεγονός που την καθυστά την πρώτη εταιρεία στο λιανεμπόριο που εφαρμόζει τη συγκεκριμένη τεχνολογία. Σύμφωνα με τους εκπροσώπους της εταιρείας ο καταναλωτής έχοντας στο κινητό του την εφαρμογή (app) της Carrefour θα μπορεί να σκανάρει την ετικέτα και να παίρνει πληροφορίες σχετικά με την περιοχή που καλλιεργήθηκαν τα προϊόντα, το όνομα του παραγωγού και την ημερομηνία της συλλογής τους. Να σημειωθεί ότι τα εσπεριδοειδή με την ετικέτα των Carrefour προέρχονται από 25 φάρμες στην ανατολική Σικελία. Μιλώντας για την καινοτομία αυτή ο Giovanni Panzeri, Διευθυντής Carrefour στην Ιταλία, δήλωσε: «Είμαστε υπερήφανοι για τα αποτελέσματα που έχουν επιτευχθεί μέχρι στιγμής με την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων μας. Πρόκειται για μια διαδικασία που έχουν έχουν αγκαλιάσει οι καταναλωτές οι οποίοι στις μέρες μας είναι πολύ προσεκτικοί σε ότι έχει να κάνει με την διαφάνεια των προϊόντων και την αλυσίδα εφοδιασμού. Η blockchain αποτελεί ένα σύμφωνο εμπιστοσύνης μεταξύ Carrefour και καταναλωτών της».



Η CARREFOUR ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΣΚΟΠΕΥΕΙ ΝΑ ΕΠΕΚΤΕΙΝΕΙ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ BLOCKCHAIN ΣΤΗΝ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ ΧΡΟΝΙΑ



Ο συγγραφέας Emanuele Coccia εκφράζει στο βιβλίο του τη λύπη του που τα φυτά έχουν μείνει εκτός πεδίου φιλοσοφίας.

ΤΑ ΦΥΤΑ ΕΙΝΑΙ Η ΣΙΩΠΗΛΗ ΝΥΧΤΑ ΤΟΥ BING BANG ΠΟΥ ΕΜΠΟΔΙΖΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΣΚΕΨΗ

Η ΙΔΕΑ ΟΤΙ ΤΑ ΦΥΤΑ δεν είναι απλά σκηνικό στο περιθώριο της ζωής αλλά η βασική δύναμη που την τροφοδοτεί αποτελεί την κεντρική ιδέα του βιβλίου του Emanuele Coccia «Η ζωή των φυτών» (The Life of Plants). Καθηγητής Φιλοσοφίας στη Σχολή Προχωρημένων Επιστημών στις Κοινωνικές Επιστήμες, του Παρισιού στο παρελθόν έχει ασχοληθεί με θέματα αισθητικής, ειδικά με τη δύναμη της εικόνας στη μόδα και τη διαφήμιση. Στη βιβλιοκριτική που δημοσιεύει το thenation.com,

σημειώνεται ότι στο πρόσφατο σύγγραμμά του, ο Coccia εκφράζει τη λύπη του που τα φυτά έχουν μείνει εκτός του πεδίου της φιλοσοφίας – αν όχι των θεωρητικών επιστημών στο σύνολό τους – και υποβιβαστεί, κατά τον ίδιο, σε αντικείμενο μόνο των φυσικών επιστημών, όπου η μελέτη «αφορά τον άδειο, ασύνδετο χώρο όλων αυτών που προηγούνται της έλευσης της ψυχής και ακολουθεί τη σκοτεινή, σιωπηλή νύχτα του Bing Bang που εμποδίζει την οποιαδήποτε σκέψη».



Βρήκε Ομάδα Παραγωγών το κόκκινο ιταλικό ραντίτσιο

Την εμπορική αξία της ευαίσθητης αλλά συνάμα ευεργετικής για τον ανθρώπινο οργανισμό κόκκινης ποικιλίας ραντίτσιο Rosa dell'Isonzo αποφάσισαν να εκμεταλλευτούν 24 παραγωγοί στην Ιταλία. Σύμφωνα με το Freshplaza καλλιεργητές δημιούργησαν μια κοινοπραξία με στόχο την εμπορική εκμετάλλευση του προϊόντος κάτω από ένα ενιαίο εμπορικό σήμα και με μια ενιαία συσκευασία με την πεποίθηση ότι θα δώσουν επιπλέον υπεραξία στο προϊόν. Να σημειωθεί ότι οι εκτάσεις καλλιέργειας δεν ξεπερνούν προς το παρόν τα 120 στρέμματα και βρίσκονται στην περιοχή του Friuli.

ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΡΟΜΠΟΤ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΜΕΣΑ βγαίνει το πρώτο αυτόνομο ρομπότ φράουλας της βελγικής εταιρείας Citrion, το οποίο όχι μόνο ανιχνεύει και συλλέγει τις κατάλληλα ώριμες φράουλες αλλά «τελειώνει» τη δουλειά τοποθετώντας ύστερα τη σοδειά στο καλάθι. Η εταιρεία δηλώνει ότι το συγκεκριμένο ρομπότ αναπτύχθηκε για να αντιμετωπίσει το αυξανόμενο εργατικό κόστος και τη δυσκολία των καλλιεργητών να

προσλάβουν εποχιακό προσωπικό σε ορισμένες χώρες. Το λανσάρισμα του αυτόνομου ρομπότ φράουλας της Citrion έγινε στην περασμένη Fruit Logistica. Σύμφωνα με την εταιρεία, το Rubion είναι σχεδιασμένο για να λειτουργεί σε όλα τα θερμοκήπια και με όλες τις κύριες ποικιλίες φράουλας, χρησιμοποιώντας έναν συνδυασμό καμερών και συστημάτων GPS, για να μαζέψει τη σοδειά.



NORDOX
75 WG

FLIPPER
EW

MEVALONE
CS

AMYLO-X
WG

THERBONAL
28,75 EC

BRAND
SUPER WETTER

SUN OIL
7E EC

TRANSFORMER
SL

ΒΙΟΦΟΛ
AMINOCAL

PROACT
WG



K&NE
EARTH MATTERS

Δημιουργούμε Φυτοπροστασία!



Η Ahold Delhaize με αυτοκινούμενο μίνι σουπερ - μάρκετ

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ από αυτή την άνοιξη, η Ahold Delhaize θα αρχίσει να χρησιμοποιεί αυτοκινούμενα οχήματα, στα καταστήματα της 'Stop & Shop' στην Αμερική. Πρόκειται για οχήματα σχεδιασμένα όχι μόνο να μεταφέρουν τα ψώνια στην πόρτα των καταναλωτών αλλά παράλληλα προσφέρουν την επιλογή πληρωμής τους επί τόπου. Όποιος θέλει να ψωνίσει, μπορεί να καλέι μέσω εφαρμογής και όταν το όχημα φτάσει χρειάζεται να ξεκλειδώσει την πόρτα και να πάρει ό,τι θέλει. Όταν εκείνη ξανακλειδώσει, καταγράφεται τι έχει επιλεγεί. Η πληρωμή γίνεται αυτόματα και παρέχεται ηλεκτρονική απόδειξη. Αρχικά, τα αυτοκινούμενα μίνι σουπερ-μάρκετ θα παραδίδουν προϊόντα στη Βοστώνη. Στην ανάπτυξή τους έχει συμβάλει η Robomart, που λάνσαρε για πρώτη φορά πέρυσι αυτού του είδους τα εξ αποστάσεως ελεγχόμενα οχήματα με ψύξη, που ανανεώνουν τις προμήθειές τους καθοδόν.



ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ ΣΤΗΝ ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΣΠΟΡΟΥΣ 100 ΕΤΩΝ ΓΙΑ ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΣΤΗΝ ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ η ντομάτα υπάρχει σε δύο ποικιλίες: στρογγυλή και μακρόστενη. Για να εμπλουτισμό τους, επιστήμονες του Πανεπιστημίου του Μπουένος Άιρες ψάχνουν τρόπο να ανακτήσουν το γενετικό υλικό παλιών ποικιλιών ντομάτας που καταναλώνονταν τις πρώτες δεκαετίες του 20ου αιώνα. «Έχουμε προχωρήσει ήδη σε συγκομιδή ντομάτας από ποικιλίες που καλλιεργούνταν σε οπωρώνες πριν περίπου εκατό χρόνια» έκανε γνωστό ο ερευνητής Fernando Carrari. Με το τέλος του πειράματος, οι επιστήμονες ελπίζουν να παραδώσουν τους σπόρους σε παραγωγούς με σκοπό να επαναχρησιμοποιηθούν και να φτιάξουν μια τράπεζα γενετικού υλικού για να συνεχίσουν τη σχετική έρευνα και τη γενετική βελτίωσή τους.



Χρυσό βραβείο καινοτομίας σε ακτινίδιο στο Βερολίνο

Η ΙΤΑΛΙΚΗ JINGOLD κατάφερε να συλλέξει τις περισσότερες ψήφους από τους επισκέπτες της διεθνούς έκθεσης Fruit Logistica στο που πραγματοποιήθηκε στο Βερολίνο, καταλαμβάνοντας έτσι την πρώτη θέση και το Χρυσό Βραβείο Καινοτομίας της έκθεσης, για το Κόκκινο Οριεντάλ Ακτινίδιό της. Με καταγωγή την Κίνα, η συγκεκριμένη ποικιλία ακτινιδίου, είναι προικισμένη με μεγάλη διάρκεια ζωής στο ράφι. Όσοι κατάφεραν να το δοκιμάσουν, σχολίασαν το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα της σάρκας του, αλλά και την εξαιρετικά ευχάριστη γλυκιά γεύση του.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΑΝΑΖΗΤΟΥΝ ΣΤΗΝ FRESKON 120 HOSTED BUYERS ΑΠΟ 30 ΧΩΡΕΣ

Να φέρει στο ίδιο τραπέζι τους παραγωγούς με τους εγχώριους και τους ξένους εμπόρους και διακινητές φρέσκων φρούτων και λαχανικών αλλά και με στελέχη ομίλων του διεθνούς λιανεμπορίου με σκοπό τη σύναψη νέων εμπορικών συνεργασιών και την ανανέωση ή διεύρυνση των, ήδη, υφιστάμενων, θα επιχειρήσει και φέτος η διεθνής έκθεση «Freskon».

Μεταξύ 11 και 13 Απριλίου, οπότε και θα πραγματοποιηθεί η φετινή 5η διοργάνωση της Freskon, το Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης αναμένεται να αποτελέσει επίκεντρο, για ολόκληρη τη Νοτιοανατολική Ευρώπη, των σύγχρονων εξελίξεων και των νέων διεθνών τάσεων, γύρω από την αλυσίδα παραγωγής, συντήρησης, επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας των νωπών οπωροκηπευτικών.

Επιχειρήσεις, συνεταιρισμοί και μεμονωμένοι παραγωγοί τόσο από την Ελλάδα, όσο και από πολλές άλλες χώρες του εξωτερικού, σύμφωνα με τα μέχρι στιγμής δεδομένα, θα καλύψουν ένα μεγάλο μέρος των



χώρων της ΔΕΘ κι αναμένεται να παρουσιάσουν στους εμπορικούς επισκέπτες της έκθεσης φρέσκα φρούτα και λαχανικά όλων των ειδών, σε διάφορες εκδοχές ως προς την επεξεργασία τους, σε καλαίσθητες συσκευασίες κι ενίοτε έχοντας ενσωματώσει και καινοτομίες.

Εκθέματα

Στα εκθέματα της «Freskon» 2019 θα βρισκονται, επίσης, μηχανήματα και λοιπός εξοπλισμός τελευταίας τεχνολογίας, για την επεξεργασία, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη θέρμανση, τη ψύξη και τον αερισμό εγκαταστάσεων, τη διαλογή, την κατακόρυφη και οριζόντια μεταφορά μικρών και μεγαλύτερων συσκευασιών, αλλά και ζυγιστικά, προϊόντα θρέψης και λίπανσης, φυτοπροστατευτικά και άλλα παρελκόμενα.

Εκτός από τους μεμονωμένους εμπορικούς επισκέπτες και κάποιες ομαδικές



Οι αναγνώστες μας μπορούν να μας επισκεφθούν στο περίπτερο 13, stand 52.

αποστολές από γειτονικές βαλκανικές χώρες, η διοργανώτρια ΔΕΘ – Helexpo θα έχει, επιπλέον, προσκεκλημένους περί τους 110-120 hosted buyers από περισσότερες από 30 χώρες, από την Ευρώπη, την Ασία, τη Μέση Ανατολή, τη Βόρεια Αφρική και τις ΗΠΑ, με τους οποίους οι εκθέτες θα έρθουν σε επαφή και θα αναζητήσουν συνεργασίες.



Ποιοτικά Φρούτα, Ασυναγώνιστη Γεύση

T. 2541042010, 2541022464, 2541083044, F. 2541028960
e-mail: info@easxanthi.gr

www.easxanthi.gr

 ΕΑΣ Ξάνθης



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΞΑΝΘΗΣ
Η ΕΝΩΣΗ



ΟΙ ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΑΤΕ ΣΤΡΑΓΓΑΛΙΖΟΥΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥΣ

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

Ανυπέρβλητες δυσκολίες που αλλοιώνουν το πνεύμα του υγιούς ανταγωνισμού και φέρνουν πολλές επιχειρήσεις αντιμέτωπες ακόμα και με το φάσμα της οικονομικής καταστροφής, δημιουργεί το ασφυκτικό πλαίσιο που ισχύει για τα παλιά δάνεια αγροτών, ιδιωτικών επιχειρήσεων και συνεταιριστικών οργανώσεων προς την υπό εκκαθάριση Αγροτική Τράπεζα.

Την ώρα που το ρυθμιστικό πλαίσιο για τα κόκ-

κινα δάνεια των λεγόμενων συστημικών τραπεζών εμπλουτίζεται με νέες δυνατότητες διαχείρισης της κατάστασης με διαγραφή χρεών και πολλές — πολλές δόσεις και την ώρα που βρίσκεται σε πλήρη ανάπτυξη ο εξωδικαστικός διακανονισμός, οι εκκαθαριστές της παλιάς ΑΤΕ σπκώνουν τα χέρια ψηλά και εφαρμόζοντας με αυστηρότητα πολλές φορές το γράμμα του νόμου, αξιώνουν από τους οφειλές δυσανάλογα με αυτό που υπορεύει η τραπεζική λογική ποσά.

Σημειωτέον ότι το θέμα έχει φέρει σε πολύ δύσκολη θέση, όχι τις υπό διάλυση συνεταιριστικές οργανώσεις, πολλές εκ των οποίων έχουν πάρει ήδη το δρόμο της εκκαθάρισης αλλά τις τελευταίες υγιείς και συγκροτημένες μονάδες, οι οποίες δεν έσπευσαν να δημιουργήσουν νέα διάδοχα σχήματα, ευελπιστώντας σε μια καλύτερη μεταχείριση από την ελληνική πολιτεία.

Το θέμα απασχολεί αυτές τις μέρες και τη Βουλή, μετά από ερώτηση που κατέθεσαν οι βου-

Περιορισμοί στα εργαλεία ελάφρυνσης

Στην αρχή της Ερώτησής τους, οι βουλευτές ΠΑΣΟΚ-ΔΗΜΑΡ Ν. Σερρών, Μιχάλης Τζελέπης, μαζί με τον Βουλευτή Ν. Ηλείας, Ιωάννη Κουτσούκο προς τους Υπουργούς: Επικρατείας και Οικονομικών, κ.κ. Αλέκο Φλαμπουράρη και Ευκλείδη Τσακαλώτο αντιστοίχως τονίζουν ότι: «Είναι γνωστό ότι, το 2012, μετά τη διάσπαση της ΑΤΕ, ένας σημαντικός αριθμός δανείων, τα υπό εκκαθάριση, παρέμειναν στην υπό εκκαθάριση ΑΤΕ, ενώ τα δε τότε ενήμερα πέρασαν στην Τράπεζα Πειραιώς. Ωστόσο, το ασφυκτικό πλαίσιο λειτουργίας της υπό εκκαθάριση ΑΤΕ καθιστά πια αδύνατη την ρύθμιση των δανείων με τους ίδιους όρους και προϋποθέσεις και με τα ίδια χρηματοδοτικά εργαλεία που χρησιμοποιούσαν οι λοιπές τράπεζες». Ειδικότερα, όπως χαρακτηριστικά επισημαίνουν στην Ερώτησή τους οι Βουλευτές: «Η υπό εκκαθάριση ΑΤΕ δεν μπορεί να εφαρμόσει περίοδο εξόφλησης πέραν των 7-10 ετών, όπως επίσης και αδυνατεί να υλοποιήσει το σύνολο των μέτρων που προβλέπονται στον κώδικα δεοντολογίας (νόμος 4224/2013). Για παράδειγμα, δεν μπορεί να ανταλλάξει ακίνητα με χρέος, να συμμετέχει σε πλειστηριασμούς για την απόκτηση ακινήτων με σκοπό τη διαγραφή χρέους, να ανταλλάξει με μετοχικό κεφάλαιο, να προχωρήσει σε διαχωρισμό οφειλής (split balance), να διαγράψει κεφάλαιο, να περιορίσει την απαίτησή της στο ύψος των καλυμμάτων της».

φού αυτό δεν αποτελεί προϋπόθεση ούτε στον εξωδικαστικό συμβιβασμό ούτε στο άρθρο 106 του Πτωχευτικού κώδικα,

■ εάν σκοπεύουν να προβούν σε ρύθμιση που θα εξομοιώνει πλήρως το πλαίσιο λειτουργίας της ΡQH όσον αφορά τους όρους ρύθμισης, με το πλαίσιο λειτουργίας των λοιπών τραπεζών (για παράδειγμα να ισχύει για την ΡQH, ο κώδικας δεοντολογίας του Νόμου 4224/2013, ο νόμος για την εξωδικαστική ρύθμιση οφειλών 4469/2017, το ΦΕΚ αριθμός φύλλου 5960/31.12.2018 για τη ρύθμιση των εγγυημένων από το Ελληνικό δημόσιο δανείων).

“

ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΝΑ
ΕΞΟΜΟΙΩΘΕΙ
ΠΛΗΡΩΣ ΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
ΤΗΣ ΡQH ΟΣΟΝ
ΑΦΟΡΑ ΤΟΥΣ
ΟΡΟΥΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ,
ΜΕ ΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΩΝ
ΛΟΙΠΩΝ ΤΡΑΠΕΖΩΝ

αγοτών και των συνεταιρισμών, καθιστώντας πλέον αδύνατη τη ρύθμιση τους.

Οι δύο βουλευτές αιτούνται από τους αρμόδιους υπουργούς αιτούνται τον καθορισμό της διάρκειας εξόφλησης στα 15 έτη και νομοθετική ρύθμιση που θα προβλέπει τον εκτοκισμό των επιτοκίων των δανείων, μετά το 2012 και μέχρι την ημερομηνία ρύθμισης, με ένα επιτόκιο της τάξης του 2% έως 3%.

Προτάσεις των βουλευτών

Επιπρόσθετα, ζητούν να μάθουν από τους αρμόδιους υπουργούς (Επικρατείας και Οικονομικών, κ.κ. Αλέκο Φλαμπουράρη και Ευκλείδη Τσακαλώτο) εάν προτίθενται:

■ να προβούν σε Νομοθετική ρύθμιση, η οποία θα προβλέπει τον εκτοκισμό των επιτοκίων των δανείων, μετά το 2012 και μέχρι την ημερομηνία ρύθμισης, με ένα επιτόκιο της τάξης του 2% έως 3% και η διαφορά να διαγραφεί χωρίς όρους και προϋποθέσεις,

■ εάν οι εκκαθαριστές, η ΡQH, σκοπεύει, ως άλλωστε υποχρεούται, να περιορίσει τις απαιτήσεις της στο ύψος των διασφαλίσεων, αν από την λειτουργία της επιχείρησης δεν μπορεί να εισπραχθεί μεγαλύτερο ποσό και να διαγραφεί το υπόλοιπο,

■ εάν προτίθενται να τροποποιήσουν τις προϋποθέσεις και να μην αποτελεί η κατάθεση προκαταβολής προϋπόθεση ένταξης σε ρύθμιση α-



Οι εκκαθαριστές της παλιάς ΑΤΕ σπκώνουν τα χέρια ψηλά και εφαρμόζοντας με αυστηρότητα πολλές φορές το γράμμα του νόμου, αξιώνουν από τους οφειλές δυσανάλογα με αυτό που υπαγορεύει η τραπεζική λογική ποσά.

λευτές της Δημοκρατικής Συμπαράταξης (ΚΙ-ΝΑΛ), Μιχάλης Τζελέπης και Γιάννης Κουτσούκος, χωρίς ωστόσο να έχουν δοθεί ακόμη οι σχετικές απαντήσεις από την πλευρά των αρμόδιων κυβερνητικών στελεχών.

Έχει διπλασιαστεί το χρέος

Όπως τονίζουν στην ερώτησή τους οι βουλευτές, «η υπό εκκαθάριση ΑΤΕ δεν μπορεί να αναπροσαρμόσει πλέον τα επιτόκια σε φυσιολογικά για την περίοδο επίπεδα με αποτέλεσμα τα δάνεια που δεν έχουν ρυθμιστεί να εκτοκίζονται από το 2012 μέχρι σήμερα με επιτόκια της τάξης 12%-14%».

Μάλιστα, όπως τονίζουν, το ύψος του χρέους για πολλές επιχειρήσεις και συνεταιρισμούς, εξαιτίας αυτών των επιτοκίων έχει διπλασιαστεί, μεταξύ άλλων και των δανείων των ίδιων των

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

Τα λαχανικά έχουν αυτή τη φορά την τιμητική τους στη 2η προκήρυξη της Βιολογικής Γεωργίας που δέχεται αιτήσεις μέχρι 28 Μαρτίου, καθώς τα φρούτα, δηλαδή μηλοειδή, πυρηνόκαρπα και εσπεριδοειδή δεν βρίσκονται πλέον στις επιλέξιμες καλλιέργειες, με εξέρεση τα επιτραπέζια σταφύλια. Στον τομέα των λαχανικών, στις επιλέξιμες καλλιέργειες βρίσκονται τα φυλλώδη, σταυρανθή, βολβώδη, το καρότο και η πατάτα για τα οποία η ενίσχυση έχει οριστεί στα 60 ευρώ το στρέμμα, ανεξαρτήτως αν ο αγρότης επιλέξει να ενταχθεί στη Δράση μετατροπής ή διατήρησης της βιολογικής παραγωγής. Στα 90 ευρώ το ηέριμ έχει οριστεί για τα επιτραπέζια σταφύλια, και πάλι, ανεξαρτήτως τη Δράση ένταξης. Επιλέξιμοι για ένταξη στο Μέτρο είναι όλοι οι ενεργοί αγρότες, με συνολικό κονδύλι να έχει οριστεί στα 120 εκατ. ευρώ και αν δεν φτάσει αυτό το ποσό δίνεται προτεραιότητα με βάση μοριοδότηση. Για τους «νεοεισερχόμενους» στον κλάδο μεγάλη προτεραιότητα δίνεται σε νεαρούς μέχρι 31 ετών. Για τους «παλιούς» μετράει περισσότερο η εμπειρία στα βιολογικά την περασμένη πενταετία.



ΕΞΟΦΛΗΣΗ ΣΕ 60 ΗΜΕΡΕΣ ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΠΑΘΟΓΕΝΕΙΕΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ

Τεράστια γραφειοκρατία, μεγάλο κόστος και πιθανότητα μηδενικό αποτέλεσμα υπέρ των αγροτών εκτιμάται από ανθρώπους της αγοράς ότι θα φέρει η πολυθρύλητη απόφαση του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για την εξόφληση τιμολογίων «νωπών και ευαλλοιώτων» αγροτικών προϊόντων στις 60 ημέρες, που πήρε ΦΕΚ.

Σύμφωνα με τις παρατηρήσεις των λογιστών, δύσκολα θα υπάρξει επιτυχημένη υπέρ των αγροτών εφαρμογή του μέτρου αυτού, συνεκτιμώντας το κόστος ενημέρωσης και τον κίνδυνο δημιουργίας «ολιγοψωνίου», δηλαδή όταν λίγοι αγοραστές ζητούν από πολλούς πωλητές ένα προϊόν. Σε κάθε περίπτωση, όμως, η τροφοδότηση με στοιχεία, της νέας αυτής πλατφόρμας, και μάλιστα στον βαθμό που δεν γίνει αυτοματοποιημένα είναι μια νέα εργασία, που θα απαιτήσει αρκετές ανθρώπορες και εφόσον ανατεθεί στο λογι-

στή, πρέπει να αμειφθεί αναλόγως.

Σύμφωνα με την απόφαση, ο παραγωγός θα πρέπει διαρκώς να αναρτά στην ψηφιακή υπηρεσία στοιχεία των τιμολογίων και «Οφειλόμενο ποσό», μέσα σε προθεσμία 26 έως 50 ημερών από την έκδοσή τους διαφορετικά του επιβάλλεται πρόστιμο ίσο με το 5% της αξίας του τιμολογίου. Για όσες φορές εντός του ανωτέρω χρονικού διαστήματος επαναλάβει τη διαδικασία καταχώρισης, ισχύει η ανωτέρω κύρωση (5%). Πέραν της 51ης ημέρας από την επόμενη της ημερομηνίας έκδοσης του τιμολογίου δεν δίνεται η δυνατότητα περαιτέρω τροποποίησης των στοιχείων των τιμολογίων που έχουν καταχωρηθεί.

Δεν υπάρχει ξεκάθαρη πρόβλεψη για το extrait των επιταγών

Όσον αφορά το θέμα των επιταγών που πληρώνουν τα σούπερ μάρκετ τους παραγωγούς



σύμφωνα με όσα ανέφεραν στην Agrenda στελέχη του υπουργείου που ασχολούνται με το θέμα ως ημερομηνία είσπραξης θα νοείται η ημέρα που καταχωρούνται στο ειδικό βιβλίο για έλεγχο με το extrait της τράπεζας. Ωστόσο, στην ΚΥΑ δεν λείει κάπου καθαρά για το extrait που επικαλείται η Βάθη. Ποιος θα κάνει την αντιστοίχιση, τουτέστιν, ποιο τιμολόγιο με ποια πληρωμή κανείς δεν ξέρει ακόμα. Όσον αφορά την ενημέρωση των στοιχείων οι φοροτεχνικοί εκτιμούν ότι «το τελικώς πληρωτέο ποσό προς τον παραγωγό δεν είναι πάντα ισόποσο με το ποσό του τιμολογίου που έχει εκδώσει, σε περιπτώσεις συμψηφισμού, επιστροφών και εκπτώσεων». Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, ο έμπορος αφαιρεί τα παραπάνω σχετικά χρηματικά ποσά, τα οποία αποδεικνύονται με νόμιμα παραστατικά. Επίσης «σε περίπτωση ελαττωμάτων στα προϊόντα, θα υπάρξει αντίστοιχη μείωση του ποσού του τιμολογίου». Ο παραγωγός υποχρεούται επίσης να ενημερώνει την αρμόδια αρχή μέσω της ειδικής ψηφιακής υπηρεσίας σε περιπτώσεις μη εξόφλησης τιμολογίων που έχουν καταχωρισθεί στο εν λόγω ψηφιακό σύστημα. Από την 61η ως την 70η ημέρα από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου, ο «παραγωγός» μπορεί να σημάνει το τιμολόγιο του ως «μη εξοφλημένο».

Όλη αυτή η γραφειοκρατία, γίνεται για μια ποινή της τάξεως του 30% επί της συναλλαγής, η επιβολή της οποίας προϋποθέτει απόφαση που θα υπογράψει ο υπουργός.



BELLFORT F1 ξεχωρίζει...

1079/171002



- **Πρωϊμότητα**
- **Γεύση & διατηρησιμότητα**
- **Εύρωστο & υγιές φυτό**
- **Ευκολία στη καλλιέργεια**



Μαζί καλλιεργούμε ένα καλύτερο μέλλον

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

Ανακατατάξεις από την πολιτική direct supply στη Βρετανία

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Η απευθείας προμήθεια επιτραπέζιων σταφυλιών από εταιρείες που είναι εξαγωγικές αλλά έχουν παραγωγική βάση σε συνδυασμό με την άνοδο των εκπαιδευτικών αλυσίδων, αλλάζουν το παιχνίδι στην παραδοσιακά σημαντική εμπορική αγορά της Μεγάλης Βρετανίας, ενώ την ίδια ώρα η Ασία ανοίγει την αγκαλιά της σε περισσότερες χώρες

*Ο Geoff Green
επικεφαλής για τα
επιτραπέζια σταφύλια
και επικεφαλής
Παγκόσμιων
Προμηθειών της
Capespan Group στο
Ηνωμένο Βασίλειο.*

Μεγάλες τάσεις πίσω από την πραγματικότητα που ζει ο κλάδος αυτές της πρώτες εβδομάδες της χρονιάς οι οποίες παράλληλα σκιαγραφούν ένα νέο τοπίο που θα επηρεάσει την αγορά και στο μέλλον, καταγράφονται αυτή την περίοδο στο εξαγωγικό εμπόριο του επιτραπέζιου σταφυλιού διεθνώς. Από τη μία η «κλειστή» αγορά για εισαγωγές στις ΗΠΑ και η επιμήκυνση της ευρωπαϊκής σεζόν σε συνδυασμό με την ανάκαμψη Χιλιανών και Περουβιανών καθιστούν την Ασία και ιδιαίτερα την Κίνα πιο ελκυστική. Από την άλλη στην παραδοσιακά σημαντική εμπορική αγορά για όλες τις χώρες παραγωγής επιτραπέζιου σταφυλιού, στη Μ. Βρετανία, τάσεις όπως η απευθείας προμήθεια (direct supply) από εταιρείες που είναι εξαγωγικές αλλά έχουν παραγωγική βάση σε συνδυασμό με την άνοδο των εκπαιδευτικών αλυσίδων, οδηγούν σε ανακατατάξεις στην αγορά.

Μικρότερη ζήτηση σε ΗΠΑ

Πιο συγκεκριμένα, η ευρωπαϊκή αγορά επιτραπέζιων σταφυλιών βρίσκεται σε μία πολύ ασυνήθιστη κατάσταση, καθώς μέσω ενός συνδυασμού παραγόντων, εξισορροπήσει με αρνητικό τρόπο, υποστηρίζει ο Geoff Green επικεφαλής για τα επιτραπέζια σταφύλια στην Capespan Group και επικεφαλής Παγκόσμιων Προμηθειών στο Ηνωμένο Βασίλειο, μιλώντας στο freshplaza. Ο πρώτος παράγοντας βρίσκεται στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, στις ΗΠΑ, όπου εκεί οι παραγωγοί έχουν μία μεγάλη, καλή και όψιμη συγκομιδή. «Οι καλλιεργητές έχουν επίσης αυξήσει το χρόνο που βρίσκονται στην τοπική αγορά μέσα στον Ιανουάριο», εξηγεί ο Geoff. «Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη λιγότερη ζήτηση για την εισαγωγή σταφυλιών». Στην Ευρώπη επίσης, η σεζόν έχει επιμηκυνθεί. «Η Ευρώπη είναι κυρίως κορεσμένη στο επίπεδο τιμών που επιθυμούν οι καλλιεργητές. Η πιθανότητα επιμήκυνσης της σεζόν έχει τεράστιες επιπτώσεις. Αυτό θα επιτρέψει σε χώρες όπως οι ΗΠΑ, Ισπανία και Ιταλία να παραμείνουν για περισσότερο χρόνο στην αγορά. Αυτό μειώνει τις ανάγκες για εισαγωγές».

Ευρώπη και Ασία είναι δίκτυ ασφαλείας

Η μικρότερη ζήτηση από τις ΗΠΑ επηρεάζει τους εξαγωγείς σε Περού και Χιλή, αυτός είναι ο δεύτερος παράγοντας. Οι Χιλιανοί εξαγωγείς σταφυλιών ξεκινάνε νωρίς τη σεζόν. Η προσφορά στο Περού επίσης έχει ανακάμψει. Ωστόσο και οι δύο χώρες βρίσκονται μπροστά σε μία γεμάτη αμερικανική αγορά, οπότε με το Περού να καταγράφει μία αρκετά μεγαλύτερη σοδειά άσπερων ποικιλιών, οι εξαγωγείς, δεν μπορούν να πουλήσουν μεγάλους όγκους στις ΗΠΑ. Ως εκ τούτου





Επέκταση στην Κίνα

Η Κίνα είναι εκ των πραγμάτων τεράστια αγορά, σύμφωνα με τον διευθυντή της Grape Evolution LTD, Δημήτρη Σπανό. Δηλαδή αν προσεγγιστικά η παγκόσμια παραγωγή είναι 20 εκατ. τόνοι, τα 9,5 εκατ. είναι η παραγωγή στην Κίνα. Ταυτόχρονα όμως είναι και ένας εκ των μεγαλύτερων εισαγωγέων, καθώς καταναλώνει 11 εκατ. τόνους. Αυτή τη στιγμή εξαγωγικά εκεί παίζουν Νότιος Αφρική, Χιλή και Αμερική ενώ μπαίνουν η Ισπανία και η Αίγυπτος.

Ευρώπη και Ασία έχουν διαμορφώσει ένα δίκτυ ασφαλείας για αυτές τις μεγάλες ποσότητες. «Και οι δύο χώρες έπρεπε να εξάγουν σταφύλια στην Ασία. Ωστόσο, σε αντίθεση με το Περού, η Χιλή τα τελευταία χρόνια δεν έχει στείλει τα πρώιμα σταφύλια της στην Ευρώπη» συνεχίζει ο Geoff. Σύμφωνα με reports, το Περού εξήγαγε δύο φορές περισσότερα σταφύλια στην Ευρώπη φέτος, απ' ό,τι τον Ιανουάριου της περασμένης χρονιάς. Οι προοπτικές εξαγωγών επίσης ανέκαμψαν και στην γειτονική Βραζιλία. Αυτό έγινε χάρις, εν μέρει, στο αδύναμο ρεάλ. Ωστόσο, η συγκομιδή επίσης βελτιώθηκε, χάρις τις νέες ποικιλίες. Η ξένη αγορά συναλλάγματος λοιπόν είναι ο τρίτος παράγοντας που καθορίζει την αγορά επιτραπέζιων σταφυλιών. Η συναλλαγματική ισοτιμία καθορίζει το εάν μία εξαγωγική αγορά είναι ελκυστική ή όχι.

Παραμένει η πιο ανεπτυγμένη η βρετανική αγορά

Αυτός είναι και ένας λόγος που το Ηνωμένο Βασίλειο είναι την παρούσα περίοδο μη ελκυστικό, σύμφωνα πάντα με τον Geoff Green. Η βρετανική αγορά θεωρείται παραδοσιακά μία σημαντική εμπορική αγορά για όλες τις χώρες παραγωγής σταφυλιών. Οι Βρετανοί, ωστόσο, κάνουν αυτή τη θέση. Το εκπαιτωτικό λιανεμπόριο (discount stores) αυξάνει όλο και περισσότερο το μερίδιό του, με την τιμή να γίνεται ένας ολοένα και πιο πολύ σημαντικός παράγοντας στη βρετανική αγορά. «Είναι μία αγορά που βασίζεται στον ανταγωνισμό των τιμών. Οι τιμές που έπαιζαν αφορούσαν premium και καλύτερης ποιότητας σταφύλια», λέει ο Geoff. «Ωστόσο η βρετανική αγορά παραμένει η πιο ανεπτυγμένη για τα επιτραπέζια σταφύλια. Αυτό σε ό,τι αφορά συσκευασία, χρώμα, προσφορά βιολογικών και ειδικές ποικιλίες».

Από την πλευρά του ο διευθυντής της Grape Evolution LTD, Δημήτρης Σπανός σχολίασε την κατάσταση της αγοράς στη Μεγάλη Βρετανία στο Fresher, εξηγώντας πως τα τελευταία πέντε χρόνια τα μεγάλα σούπερ μάρκετ όσον αφορά το μερίδιο αγοράς στο επιτραπέζιο σταφύλι είναι η αλυσίδα Tesco (32%) και το Sainsbury (που αναμένεται η απόφαση της βρετανικής επιτροπής ανταγωνισμού για να συγκριστεί με την αλυσίδα Asda) με 35%. Όπως λέει, τα discount όπως Lidl και Aldi έχουν κερδίσει ένα μερίδιο αγοράς παρουσιάζοντας αυξητική τάση.

Το discount έχει παίξει το ρόλο του αλλά και τα υπόλοιπα σούπερ μάρκετ κοιτάνε να έχουν τιμές εφάμιλλες αυτών, γεγονός που επηρεάζει την εμπορική κατάσταση. Αυτό που επίσης έχει αλλάξει, σύμφωνα με τον κ. Σπανό, είναι πως (τουλάχιστον) τα δύο σούπερ μάρκετ με το μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς έχουν προβεί σε έναν διαφορετικό τρόπο εμπορίας με direct supply. Δηλαδή τα ίδια τα σούπερ μάρκετ κανονίζουν τις αγορές τους απευθείας με εταιρείες που είναι εξαγωγικές αλλά έχουν παραγωγική βάση. Δεν τα αγοράζουν δηλαδή από εισαγωγικές αλλά τα αγοράζουν απευθείας από Ισπανούς, Ιταλούς και πολύ λίγα από τους Έλληνες. Αυτό μας φέρνει σε πιο αδύναμη θέση γιατί υπάρχουν πολύ μεγάλες ανταγωνίστριες εταιρείες από Ισπανία και από Ιταλία οι οποίες έχουν επενδύσει στην παραγωγή και έχουν πολλούς κωδικούς, προϊόντων. Ως αποτέλεσμα η διαπραγματευτική τους ισχύ είναι πολύ πιο σημαντική. Φυσικά εδώ, σχολίασε ο κ. Σπανός, το πιο αίολο και σημαντικό αυτή τη στιγμή για την αγορά της Βρετανίας είναι η υπόθεση του Brexit όπου όλα θα εξαρτηθούν από τη συναλλαγματική ισοτιμία που θα έχει η λίρα την περίοδο των εξαγωγών.



ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΙΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΩΨΙΜΩΝ ΛΕΥΚΩΝ

Σθεναρά την τελευταία δεκαετία τονίζεται πως πρέπει στην Ελλάδα να δοθεί έμφαση στις κόκκινες ποικιλίες από το πολύ πρώιμο στάδιο παραγωγής, δηλαδή αρχές Ιουλίου έως την όψιμη περίοδο παραγωγής το τέλος Οκτωβρίου και ταυτόχρονα να αναδειχθούν λευκές ποικιλίες όψιμα μετά την περίοδο της σουλτανίνας, σύμφωνα με τον κ. Σπανό. Οι μαύρες ποικιλίες αν και η ζήτηση τους είναι πιο περιορισμένη, πρέπει να εμπλουτίσουν τον Ελληνικό αμπελώνα.

Η μεσοπρώιμη Giant Pearl

Η Agrenda και το Fresher είχαν βρεθεί στην ετήσια ημερίδα / Open Field Day 2018 του Οργανισμού Γεωργικής Έρευνας του Ισραήλ στο Κέντρο

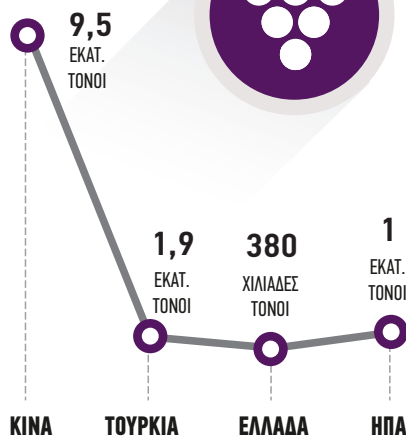


Κλειδί η υψηλή παραγωγικότητα για τον κ. Σπανό, διευθυντή της Grape Evolution LTD

Αξιολόγησης της εταιρείας Grape Evolution και των φυτωρίων αμπέλου Φασούλης, στο Λεόντιο της Νεμέας το περασμένο Σεπτέμβριο, όπου είχαν παρουσιαστεί μεταξύ άλλων οι ποικιλίες Giant Pearl και Late Pearl.

Μετά την πρώιμη Prime που ήδη έχει ξεκινήσει να αποδίδει οικονομικά στις περιοχές που καλλιεργείται, η μεσοπρώιμη Giant Pearl έρχεται με χαρακτηριστικά που ικανοποιούν τόσο τους παραγωγούς όσο και τους αγοραστές. Η τραγανή της υφή, η μεγάλη καλοσχηματισμένη και πλούσια σε γεύση ρόγα, με το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα της (χρώμα και γεύση αποκτούνται στα 17 brix)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2018/2019

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ

22,2
ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ

1,6
ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ

ΣΠΑΣΙΜΟ ΤΟΥ ΛΗΘΑΡΓΟΥ ΣΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

Απαραίτητο θα είναι όσο περνούν τα χρόνια λόγω των αλλαγών στις καιρικές συνθήκες το «σπάσιμο του ληθάργου», στα αμπελία με νέες καλλιεργητικές πρακτικές και επεμβάσεις προκειμένου να μην υπάρχει καθυστέρηση στην ωρίμανση άρα και την εμπορία. Τα παραπάνω είχε αναφέρει η καθηγήτρια του ΓΠΑ Κατερίνα Μπινιάρη στην ετήσια ημερίδα (Open Field Day 2018) του Οργανισμού Γεωργικής Έρευνας του Ισραήλ στο Κέντρο Αξιολόγησης της εταιρείας Grape Evolution και των φυτωρίων αμπέλου Φασούλης, τον περασμένο Σεπτέμβριο. Επίσης η ίδια είχε τονίσει πως τα επόμενα χρόνια θα πρέπει να κλιμακώσουμε την αμπελοκαλλιέργεια με νέες ποικιλίες οι οποίες θα μπορούν να παράγουν πολύ νωρίτερα και πολύ αργότερα από ό,τι συμβαίνει σήμερα προκειμένου να καλύψουμε τις ανάγκες της διεθνούς αγοράς με περισσότερες εξαγωγές και καλύτερες τιμές για τους παραγωγούς.

έχουν κερδίσει τους αγοραστές και αποτελεί – βάσει των λεγόμενων τους – αυτό που ψάχνει η κατανάλωση. Την ίδια στιγμή οι αποδόσεις της, που προσεγγίζουν τους 260 τόνους το στρέμμα, μπορούν να αποτελέσουν μια νέα ευκαιρία για τους σταφυλοπαραγωγούς που θέλουν μεγαλύτερη παραγωγή. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας η συγκομιδή της ποικιλίας τοποθετείται 20



Η καθηγήτρια του ΓΠΑ Κατερίνα Μπινιάρη μίλησε για τις καθυστερήσεις στην ωρίμανση.

με 25 ημέρες πριν το Crimson. «Οι παραγωγοί στην Ισπανία που επίσης δοκιμάζεται η συγκεκριμένη ποικιλία εκτιμούν ότι με την Giant Pearl θα μπορέσουν να ανοίξουν την αγορά της Ασίας», είχε αναφέρει χαρακτηριστικά ο Δημήτρης Σπανός.

Όψιμη λευκή Late Pearl

Η όψιμη λευκή ποικιλία Late Pearl. Πρόκειται για ένα αρκετά τραγανό σταφύλι, πραγματικά λευκό στο χρώμα την οποία στο Ισραήλ που επίσης έχει δοκιμαστεί την κρατούν έως και το Νοέμβριο στο αμπέλι. «Δεν λέμε ότι και στην Ελλάδα θα μείνει στα κλίματα μέχρι τόσο αργά αλλά δεδομένης και της δυνατότητας της να μείνει αρκετό διάστημα στο ψυγείο θα μπορέσουμε σίγουρα να επεκτείνουμε την εξαγωγική μας δυνατότητα έως και τον Νοέμβριο», σημείωσε ο υπεύθυνος έρευνας και ανάπτυξης της Grape Evolution. Σύμφωνα με τους ειδικούς το χρώμα και η γεύση της συγκεκριμένης ποικιλίας επιτυγχάνεται στα 18 brix ενώ η συγκομιδή της 3 εβδομάδες μετά την Thompson. «Η υψηλή παραγωγικότητα των νέων ποικιλιών σε συνδυασμό με το χαμηλό κόστος παραγωγής, επαναφέρει σε τροχιά κέρδους τις εταιρείες παραγωγής. Οι μεγαλύτεροι γεωργικοί επενδυτές στην ΕΕ στον χώρο του σταφυλιού στοχεύουν σε απευθείας συνεργασίες με τα s/m με βάση το τρίπτυχο ελέγχου του ποικιλιακού προγράμματος-ιδίας παραγωγής-απευθείας προμήθειας», είχε χαρακτηριστικά ο κ. Σπανός.



Κοινοπραξία Συνεταιρισμών Ομάδων Παραγωγών Νομού Ημαθίας

Η δύναμη του συνεργατισμού!



3 Εργοστάσια Κονσέρβας Φρούτων & Χυμών



8 Αγροτικοί Συνεταιρισμοί-Ομάδες Παραγωγών



10 Συσκευαστήρια Φρέσκων Φρούτων



4.770 Εγγεγραμμένα Μέλη-Αγρότες



88.500 Στρέμματα Καλλιεργειών



113.410 Τόνοι Εξαγωγές Φρέσκων Φρούτων



136.639 Τόνοι Παραγωγή Φρέσκων Φρούτων



Θεσσαλονίκης 60, 59100 Βέροια

Τηλ: 23310 76488

E-mail: teod@asiac.gr

Φαξ: 23310 76478

Web: www.asiac.gr

Η ΟΨΙΜΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ ΚΕΝΟ ΔΙΝΟΝΤΑΣ ΤΙΜΗ ΣΤΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥ ΒΓΑΙΝΟΥΝ ΤΟΝ ΑΠΡΙΛΙΟ

ΟΙ ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΡΧΟΜΕΝΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ
ΕΙΝΑΙ ΕΥΟΙΩΝΕΣ, ΑΦΟΥ ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ
ΑΝΑΜΕΝΟΥΝ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ **ΤΟΥ ΧΡ. ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ**

Την άνοιξη του 2013, όταν οι τιμές παραγωγού στην πατάτα δεν έπεφταν κάτω από τα 50 λεπτά το κιλό, θυμίζει σύμφωνα με όσους ασχολούνται με το προϊόν η φετινή χρονιά. Αν και την περίοδο αυτή οι ελληνικές πατάτες είναι ελάχιστα, η τιμή διατηρείται στα 65 λεπτά και οι έμποροι βρίσκονται εν αναμονή της ερχόμενης άνοιξης, οπότε και θα ξεκινήσει η συγκομιδή στη Μεσσηνία. Ωστόσο, η έλλειψη αναμένεται να διατηρηθεί μέχρι και τις 20 περίπου Απριλίου, αφού η καλλιέργεια στη Μεσσηνία φαίνεται να έχει οψιμήσει, λόγω των καιρικών συνθηκών.

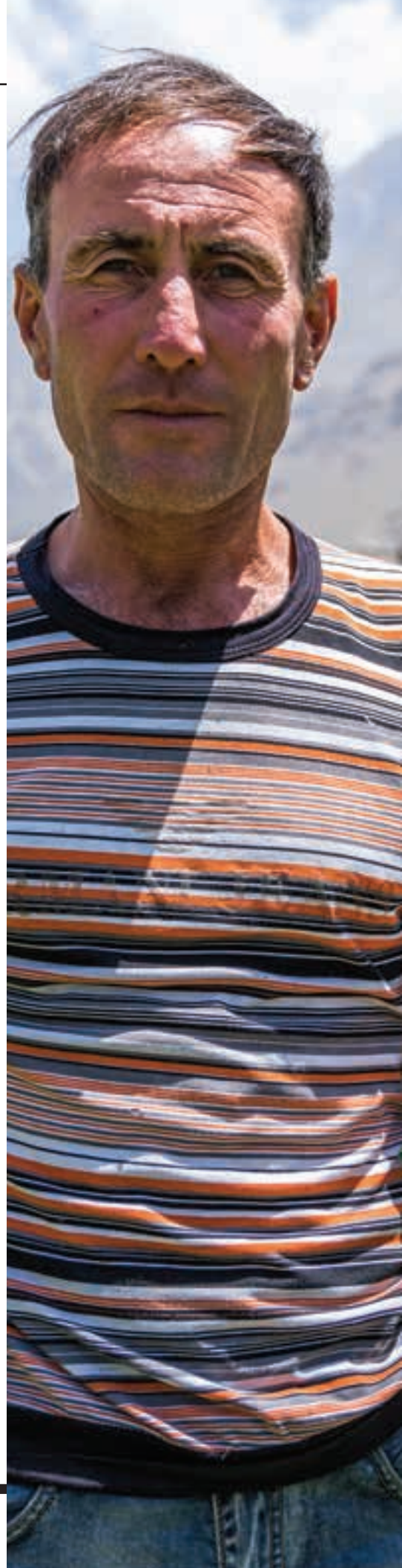
Η προοπτική αυτή αναμένεται να αυξήσει περαιτέρω τη ζήτηση αφού και στην υπόλοιπη Ευρώπη η παραγωγή είναι μειωμένη. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της Ολλανδίας, χώρα η οποία αυτό το διάστημα αντί να εξαγει, όπως συνηθίζει, κρατάει το προϊόν της για πατατόσπορο.

Για την ιδιαίτερη φετινή χρονιά μίλησε στο Fresher ο Γιώργος Γκούμας, ιδιοκτήτης της εταιρείας Agrexpo ΑΕ στην Καλαμάτα που ασχολείται χρόνια με το προϊόν και μάλιστα η εταιρεία

του ίδρυσε το 2004 την πρώτη Ομάδα Παραγωγών στην περιοχή.

Μειώθηκαν οι εκτάσεις

«Στη Μεσσηνία τη δεκαετία του '80 καλλιεργούνταν 12.000 στρέμματα, ενώ σήμερα οι εκτάσεις δεν ξεπερνούν τα 4.000 στρέμματα, κυρίως με την ποικιλία Spunta, αλλά και με Voyager, Belini, Farida. Η μείωση αυτή αποδίδεται στις αθρόες εισαγωγές που ξεκίνησαν από τη δεκαετία του '90 από την Αίγυπτο και φτάνουν τους 100.000 τόνους ετησίως», αναφέρει ο κ. Γκούμας. Ο ίδιος προσθέτει ότι «φέτος, που υπήρχαν προβλήματα στην καλλιέργεια λόγω των καιρικών συνθηκών, σε συνδυασμό με το αυξημένο κόστος καλλιέργειας, το οποίο φτάνει τα 750 με 1.000 ευρώ το στρέμμα, που οδήγησαν σε μείωση 25% της παραγωγής αλλά και λόγω της μικρότερης ευρωπαϊκής σοδειάς, η ζήτηση είναι και θα παραμείνει αυξημένη. Η κατάσταση αυτή θυμίζει την άνοιξη του 2013, που η τιμή παραγωγού ήταν στα 50 λεπτά το κιλό».

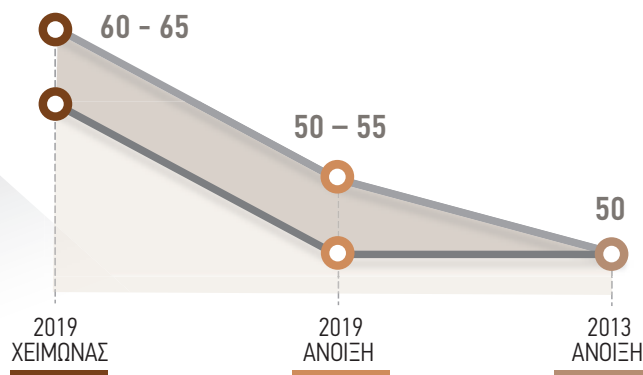


ΕΡΧΕΤΑΙ ΝΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΤΟ ΚΕΝΟ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ Η ΑΙΓΥΠΤΙΑΚΗ ΠΑΤΑΤΑ

Την ευρωπαϊκή έλλειψη σε παραγωγή ευρωπαϊκής πατάτας την περίοδο που διανύουμε αναμένεται σύμφωνα με ρεπορτάζ του Fresh Plaza να εκμεταλευτούν οι Αιγύπτιοι έμποροι που αναμένεται μέχρι τις 15 Μαρτίου να ξεκινήσουν τις εξαγωγές. Αυτό βέβαια δεν ανυψώνει όπως τις προηγούμενες χρονιές τους Ευρωπαίους αφού όπως εξηγούν η ζήτηση είναι αρκετά ισχυρή και υπάρχει – τουλάχιστον σύμφωνα με τα μέχρι στιγμής δεδομένα –

χώρος για όλους. Χαρακτηριστική είναι η εικόνα που έρχεται από το Βέλγιο όπου αυτή την περίοδο τα αποθέματα είναι κατά 20% περίπου χαμηλότερα σε σχέση με την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι. «Οι εισαγωγές πατάτας που αναμένεται να ξεκινήσουν το επόμενο διάστημα ουσιαστικά θα γεμίσει το κενό στην αγορά που έχει δημιουργηθεί τον τελευταίο μήνα», αναφέρουν στο Fresh Plaza έμποροι από το Βέλγιο που παρακολουθούν την αγορά.

ΤΙΜΗ ΠΑΤΑΤΑΣ
(ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ)



Σύμφωνα με τον κ. Γκούμα κάποιες τελευταίες πατάτες από τη Αχαΐα και τη θήβα αυτή την περίοδο πωλούνται μέχρι 65 λεπτά το κιλό, ενώ οι αιγυπτιακές πατάτες από το λιμάνι, αγοράζονται στα 60 λεπτά το κιλό.

Τέλος, σύμφωνα με τον ίδιο, η Καλαμάτα έχει μεν παράδοση στις εξαγωγές (τις δεκαετίες '70 και '80 εξήγαγε στην Κεντρική Ευρώπη), ωστόσο πλέον η αγορά έχει μετατοπιστεί κατά κύριο λόγο στην Πολωνία. «Εκεί εξάγουμε τα μικρά μας μεγέθη από τον Απρίλιο έως τον Ιούνιο. Οι εξαγωγές αυτές δίνουν δυναμική στο προϊόν μας», αναφέρει.

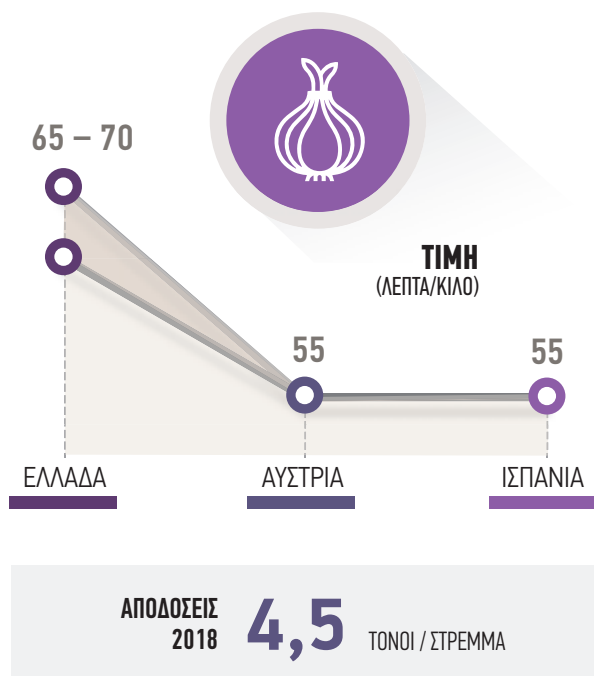
Εκτιμήσεις

Οι εκτιμήσεις για την επόμενη εμπορική περίοδο είναι ευοίωνες για την ελληνική παραγωγή πατάτας, αφού οι καλλιέργειες στην υπόλοιπη Ευρώπη αναμένουν μειωμένες αποδόσεις λόγω καιρικών προβλημάτων. Αυτό αναμένεται να λειτουργήσει θετικά για το ελληνικό προϊόν αρκεί να πιά-

σει ικανοποιητικές αποδόσεις.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του ιστότοπου Fresh Plaza για τα οπωροκηπευτικά, χαμηλές αποδόσεις σημειώθηκαν στην Ολλανδία με αποτέλεσμα να μειωθούν και οι εξαγωγές τους. Επίσης, υψηλές τιμές παραγωγού αποτέλεσαν ένα επιπλέον εμπόδιο στις εξαγωγές. Τα στοιχεία του Ολλανδικού Οργανισμού Πατάτας δείχνουν ότι από το συνολικό όγκο που συγκομίστηκε το 2018, 367.000 τόνοι έφυγαν για εξαγωγές (το 2017 385.000 τόνοι). Η μείωση οφείλεται κυρίως στη χαμηλότερη ζήτηση από την Αφρική, από 88.000 τόνους σε 47.000 τόνους και στη μείωση εξαγωγών προς την Ασία. Την ίδια στιγμή στη Γαλλία, η βιομηχανία μεταποίησης άνοιξε νωρίς την αγορά. Αυτό έδωσε μια ισχυρή ώθηση στο προϊόν από την αρχή της εμπορικής περιόδου. Σήμερα οι τιμές συνεχίζουν να αυξάνονται και η ζήτηση παραμένει υψηλή. Καλύτερα είναι τα πράγματα και για τη Γερμανία από τα μέσα του Ιανουαρίου, αφού οι τιμές άρχισαν να ανεβαίνουν, όπως και η ζήτηση.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ



ΣΕ ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΥΨΗΛΑ ΦΕΤΟΣ ΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΓΙΑ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΗ

ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ 2019 ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ 35 ΛΕΠΤΑ ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΑ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΠΕΡΥΣΙ ΠΟΥ ΔΕΝ ΞΕΠΕΡΝΟΥΣΑΝ ΤΑ 25 ΛΕΠΤΑ ΤΟ ΚΙΛΟ. ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΑ ΚΑΛΕΣ ΤΙΜΕΣ ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΕΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΥΡΩΠΑΙΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΣΕ ΙΣΠΑΝΙΑ ΚΑΙ ΑΥΣΤΡΙΑ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Έπειτα από απανωτές χρονιές χαμηλών τιμών παραγωγού στο κρεμμύδι, τόσο στην Ελλάδα όσο και στην Ευρώπη, οι καλλιεργούμενες εκτάσεις μειώθηκαν, ενώ οι αλλαγές στον καιρό, με αποκορύφωμα την ξηρασία του καλοκαιριού που χτύπησε πολλές περιοχές στην κεντρική και βόρεια Ευρώπη, έχουν ως αποτέλεσμα το κρεμμύδι φέτος να γνωρίζει ιδιαίτερη ζήτηση που αποτυπώνεται και στις τιμές παραγωγού. Έτσι, τους πρώτους μήνες του 2019, η τιμή αναχώρησης κυμάνθηκε ανάμεσα στα 60 με 70 λεπτά το κιλό, όταν πέρυσι το αντίστοιχο διάστημα, τα κόκκινα ελληνικά κρεμμύδια έφευγαν από τις αποθήκες στα 24 με 25 λεπτά το κιλό. Η παραγωγή για το 2018 ήταν μειωμένη και στην χώρα μας, με μια μέση στρεμματική απόδοση κοντά στους 4-4,5 τόνους ανά στρέμμα, όταν συνήθως η απόδοση αγγίζει τους 5,5 τόνους ανά στρέμμα, σύμφωνα με τα όσα δήλωσε στο Fresher ο Γιάννης Μάντζαρης, εκπρόσωπος της εταιρεί-



ας Αγροδίκτυο Μάντζαρης – Παραπούλης με έδρα την Θάβα. Σύμφωνα με τον ίδιο, αντίστοιχες τιμές απολαμβάνουν και οι Ευρωπαίοι παραγωγοί, αφού την στιγμή αυτή, Ισπανία και Αυστρία εξάγουν με τιμή αναχώρησης σα 55 λεπτά ανά κιλό.

Μειωμένα τα αποθέματα Ολλανδών

Μια αξιοσημείωτη περίοδο κρεμμυδιού διανύει η Ολλανδία, όπου η μικρή ευρωπαϊκή παραγωγή ανέβασε τις τιμές. Τα αποθέματα των Ολλανδών είναι σημαντικά μειωμένα σε σχέση με πέρυσι. Την ίδια στιγμή ο ευρωπαϊκός νότος επωφελείται των αναγκών που έχουν οι χώρες του βορρά, με την Ιταλία, η οποία κατάφερε να διατηρήσει στα ίδια επίπεδα με την προηγούμενη περίοδο την παραγωγή της, και να απολαμβάνει από νωρίς ικανοποιητικές τιμές, που ξεκίνησαν από 25 λεπτά ανά κιλό για τα κίτρινα και τα 30 λεπτά ανά κιλό

για τα κόκκινα. Παράλληλα τις τελευταίες εβδομάδες γίνονται και μερικές εισαγωγές από την Γαλλία και την Αυστρία, αφού η ζωή από εμπορικής άποψης χρονιά, αφήνει περιθώρια ενός μήνα, προτού εξαντληθούν τα αποθέματα. Μέσα στον Μάρτιο αναμένεται να εξαντληθούν και τα αποθέματα της Γερμανίας, όπου παράλληλα παρατηρείται και μια κακή συντήρηση των κρεμμυδιών, εξαιτίας του καυτού καλοκαιριού που πέραν από την μείωση της παραγωγής, συμβάλει στην ταχύτερη ωρίμανση του κρεμμυδιού στις αποθήκες.

Η τιμή εκεί ξεπερνά σε ορισμένες περιπτώσεις τα 48 λεπτά ανά κιλό. Στα 35 λεπτά βρίσκεται η μέση τιμή για το γαλλικό κρεμμύδι, όταν πέρυσι τέτοιο καιρό δεν ξεπερνούσε τα 15 λεπτά. Η αγορά εκεί πάντως βρίσκεται υπό πίεση, αφού η προσφορά είναι σαφώς μικρότερη από την ζήτηση. Ομοίως και στην Ισπανία, με την μέση τιμή στα 40 λεπτά ανά κιλό.

Proactive

Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

Μαζί χτίζουμε
το μέλλον της επιχείρησής σας!

Η Proactive από το 2004, παρέχει εξειδικευμένες & ολοκληρωμένες συμβουλευτικές υπηρεσίες στρατηγικού σχεδιασμού, ανάπτυξης και καινοτομίας σε επιχειρήσεις και οργανισμούς.



Ολοκληρωμένη Διαχείριση Καλλιεργειών & Ασφάλεια Τροφίμων



Διοίκηση Ολικής Ποιότητας & Περιβαλλοντική Διαχείριση



Στρατηγική Ανάπτυξης Επιχειρήσεων - Μάρκετινγκ & Στρατηγικός Σχεδιασμός

Προγράμματα Αγροτικής Ανάπτυξης

- Βιολογική Γεωργία
- Ενεργοποιήσεις Δικαιωμάτων
- Σχέδια Βελτίωσης - Νέοι Αγρότες



Μελέτη Καταχώρησης Προϊόντων ως ΠΟΠ/ΠΓΕ

Ανάπτυξη Εξαγωγών

Σύσταση ομάδων και οργανώσεων παραγωγών

Λεωφ. Δημοκρατίας 97, Ηράκλειο Κρήτης, 71306

Τηλ. : 2810 360814 Fax : 2810 360772

info@proactive.com.gr

28η Οκτωβρίου, Μάλες Κρήτης, 70400

Τηλ. : 28920 22255 & 28920 22213

www.proactive.com.gr /proactiveGR



ΞΕΜΕΙΝΑΝ ΤΑ ΦΥΤΩΡΙΑ ΦΕΤΟΣ, ΣΤΑ ΚΟΥΤΟΥΡΟΥ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΟΙ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΣΤΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

ΣΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ 3-4 ΕΤΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΘΕΣΟΥΜΕ ΩΣ ΧΩΡΑ ΥΠΟΔΟΜΕΣ ΓΙΑ ΑΛΛΟΥΣ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 100.000 ΤΟΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΝΑΦΕΡΟΥΝ ΣΤΟ FRESHER ΟΙ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

ΣΥΝΕΣΗ ΣΤΙΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

Αν δεν υπάρξει σύνεση, η παραγωγή θα είναι μη διαχειρίσιμη τονίζει και ο Γιάννης Πασσαλίδης, πρόεδρος του ΑΣ Νέστου, ο οποίος σημειώνει ότι υπάρχουν περιπτώσεις που οι νέες φυτεύσεις γίνονται σε περιοχές της χώρας που εδαφοκλιματικά δεν «σπκώνουν» καν τα ακτινίδια. Χαρακτηρίζει δε, πολύ σοβαρό μειονέκτημα το ότι δεν διαθέτουμε την απαραίτητη υποδομή αποθήκευσης της παραγωγής αφού οι υφιστάμενοι χώροι συντήρησης δεν ξεπερνούν τους 120.000 τόνους, όταν η παραγωγή ήδη ξεπερνά τους 200.000 τόνους και τονίζει την ανάγκη να βελτιωθεί η δυνατότητα πρόσβασης σε ρευστότητα. Τον ίδιο προβληματισμό εκφράζουν τόσο ο κ. Αργυράκης, από τον Α.Σ. Δήμου Νέστου, ο οποίος ζητά να «τρέξουν» τα σχετικά προγράμματα του υπουργείου και να αυξηθούν οι χορηγήσεις από το τραπεζικό σύστημα για να δημιουργηθούν καινούρια ψυγεία, όσο και ο κ. Ξεκαρφωτάκης από το Nespar, με το συνεταιρισμό του, πάντως, να δρομολογεί νέες εγκαταστάσεις.

Ανεξέλεγκτες διαστάσεις έχουν αρχίσει να λαμβάνουν οι νέες φυτεύσεις ακτινιδιάς σε όλη την επικράτεια, προκαλώντας βαθύ προβληματισμό κι ανησυχία στους σοβαρούς επαγγελματίες του κλάδου, αφού σε μεγάλο ποσοστό αυτές γίνονται άναρχα και χωρίς κανέναν προγραμματισμό. Το φαινόμενο καταγράφεται την τελευταία τριετία, ωστόσο, φέτος έχει δείξει τάσεις υπερβολής, με πιθανή εξήγηση το ότι πέρυσι η τιμή του ακτινιδίου «πέταξε» έως και τα 65 λεπτά το κιλό για τον παραγωγό, με συνέπεια να διεγείρει και τυχοδιωκτικό ενδιαφέρον. Οργανωμένες ομάδες παραγωγών και συνεταιρισμοί, που ασχολούνται με την καλλιέργεια, μιλούν για στροφή προς το ακτινίδιο στα όρια της... φρενίτιδας και προειδοποιούν για τον κίνδυνο να μετατραπεί το success story, που χτίζει τα τελευταία χρόνια το προϊόν, σε «γίγαντα με πηλίνα πόδια», καθώς δεν συνδυάζεται με οργάνωση και ανάλογες επενδύσεις στις υποδομές διαχείρισης των νέων ποσοτήτων που θα προκύψουν. Ενδεικτικό του «αμόκ» που φαίνεται να έχει πιάσει τους παραγωγούς με το ακτινίδιο, είναι το γεγονός πως φέτος, σύμφωνα με εκτιμήσεις, η αγορά τροφοδοτήθηκε με περίπου 200.000 φυτά, που σημαίνει περί τα 3.000

στρέμματα καινούριων φυτειών, αλλά παρά τα αυτά, υπάρχουν περιπτώσεις με φυτώρια που αυτή τη στιγμή αδυνατούν να καλύψουν τη ζήτηση που εκδηλώνεται.

Σε Πιερία, Άρτα και Καβάλα

«Στην Πιερία τα φυτώρια έχουν ξεμείνει. Γνωρίζουμε περιπτώσεις στις οποίες παραγωγοί έχουν ετοιμάσει το χωράφι, τοποθετώντας μέχρι και τις κολόνες που απαιτούνται στη φυτεία και δεν βρίσκουν φυτά για να ολοκληρώσουν τη φύτευση», ανέφερε στην Agrenda ο αντιπρόεδρος της Ζευσ Ακτινίδια, Αλέκος Παπακώστας, εμφανώς προβληματισμένος από την τροπή που παίρνουν τα πράγματα.

Παρόμοια είναι η εικόνα τόσο στην Άρτα, όπως μας είπε ο πρόεδρος του Αγροτικού Συλλόγου, Άγγελος Ξυλογιάννης, όσο και στη Ξάνθη, όπου σύμφωνα με τον παραγωγό Χρήστο Κούτρα, προστίθενται και νέες εκτάσεις ενώ οξύ είναι το πρόβλημα και στη γειτονική Καβάλα.

«Περπατάμε στον κάμπο και βλέπουμε καθημερινά να ξεφυτρώνουν νέες φυτείες από το πουθενά» τονίζει ο πρόεδρος του συνεταιρισμού Nespar, Μιχάλης Ξεκαρφωτάκης, προσθέτοντας πως αδυνατεί και ο ίδιος, με το ρυθμό που ακολουθείται, να προσδιορίσει πόσες είναι οι καινούριες ε-



κτάσεις που φυτεύτηκαν στην περιοχή.

Πολλοί από τους νεόκοπους ακτινιδοκαλλιεργητές, όπως επισημαίνει ο πρόεδρος του Αγροτικού Συλλόγου Δήμου Νέστου, Σάββας Αργυράκης λειτουργούν τυχοδιωκτικά και αυτό υποδηλώνει το γεγονός ότι έχουμε περιπτώσεις παραγωγών που δεν βρίσκουν φυτά. «Είναι προφανές πως πρόκειται για κινήσεις χωρίς οργάνωση και προγραμματισμό, πιθανώς από αποφάσεις που λήφθηκαν στο καφενείο μετά από μια συζήτηση για τα “πολλά λεφτά” που αφήνει το ακτινίδιο», εξηγεί ο κ. Αργυράκης και σημειώνει πως σε τέτοιες ενέργειες προχωρούν συνήθως άνθρωποι που είναι ετεροσπασχολούμενοι με άλλη κύρια δουλειά που θέλουν να αυξήσουν το εισόδημά τους από τον πρωτογενή τομέα.

Το τυχοδιωκτικό του χαρακτήρα ορισμένων κινήσεων επιβεβαιώνει και ο Κλέαρχος Σαραντίδης, γενικός διευθυντής της ΕΑΣ Καβάλας, ο οποίος δηλώνει παραστατικά πως «είναι σαν τους χρυσωρύχους την εποχή της Άγριας Δύσης στην Αμερική, οι οποίοι όταν άκουγαν πως κάποιος άλλος χτύπησε μια φλέβα χρυσού, έτρεχαν κατά κύματα στην περιοχή για να αναζητήσουν την τύχη τους». Ο ίδιος αναφέρει πως για την ώρα ίσως δεν φαίνεται το πρόβλημα, αλλά όταν όλα αυτά τα δέντρα θα γίνουν παραγωγικά, τα πράγματα δεν θα είναι εύκολα με τη διάθεση τους και αυτό θα έχει αντίκτυπο και στην τιμή του προϊόντος. Ήδη την περίοδο που διανύουμε τα αποθέματα είναι υψηλότερα από ό,τι πέρυσι σχεδόν σε όλες τις οργανώσεις και τους



εμπόρους, ενώ οι τιμές φαίνεται πως θα «καθίσουν» (στην εκκαθάριση) για τον παραγωγό γύρω στα 40 έως το πολύ 50 λεπτά το κιλό, μακριά από τα περσινά 65 λεπτά, τα οποία ήδη νοσταλγούν οι ακτινιδοκαλλιεργητές.

Οι μεγάλοι «παίκτες» του κλάδου, πάντως, εκτός από το να κρούουν τον κώδωνα του κινδύνου, έχουν προχωρήσει και σε δραστικές αποφάσεις για να βάλουν κατά το δυνατό μια τάξη στο χώρο. Έτσι, για παράδειγμα η Ζεύς Ακτινίδια, όπως επισημαίνει το στέλεχος της οργάνωσης, Ζήσης Μανώσσης έχει βάλει φρένο στα μέλη της από το 2016 να επεκτείνουν τις φυτείες πράσινων ποικιλιών ακτινιδίου.

«Τι θα γίνει αν πάμε στους 300.000 τόνους και την ίδια στιγμή η Ιταλία, που επίσης τα τελευταία χρόνια, έχει μειωμένη παραγωγή, πιάσει τα στάνταρντ της για πάνω από 400.000 τόνους; Πώς θα διοχετευτούν αυτοί οι όγκοι;» διερωτήθηκε το στέλεχος της Ζεύς ακτινίδια Ζήσης Μανώσσης.

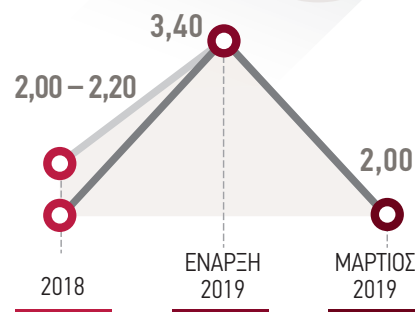
ΚΡΙΣΙΜΗ Η ΕΙΣΟΔΟΣ ΤΗΣ ΙΣΠΑΝΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΦΡΑΟΥΛΑ



ΕΧΟΥΝ ΜΠΕΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ FORTUNA, CAMAROSA ΚΑΙ VICTORY ΜΕ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΝΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΑ 2 ΕΥΡΩ ΤΟΥ ΧΡ. ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Με τιμές που κυμαίνονται κατά μέσο όρο στα 2 ευρώ το κιλό (η συγκομιδή ξεκίνησε στα 3,40 ευρώ το κιλό με την Fortuna) συνεχίζεται η φετινή συγκομιδή της φράουλας με τις ποικιλίες Fortuna, Camarosa και Victory. Μετά την μέτρια περσινή χρονιά, οι αγρότες εκφράζουν την αισιοδοξία - βάσει της ζήτησης που διαμορφώνεται για εξαγωγές - πως η τιμή αυτή θα κρατηθεί τουλάχιστον μέχρι τις 20 Μαρτίου, όταν και θα μπουν στην ευρωπαϊκή αγορά οι μεγάλες ποσότητες της ισπανικής παραγωγής που φέτος καθυστέρησε λόγω και-

**ΤΙΜΕΣ
ΦΡΑΟΥΛΑ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)**



ρικών συνθηκών.

Καλή αναμένεται και η παραγωγή αφού οι εκτάσεις που καλλιεργήθηκαν φέτος είναι αυξημένες σε σχέση με πέρσι κατά 1.500 στρέμματα περίπου. «Την εμπορική περίοδο που διανύουμε η συνολική έκταση της καλλιέργειας στην Ηλεία αγγίζει τα 12.000 με 13.000 στρέμματα καθώς καλλιεργήθηκαν επιπλέον 2.000 – 2.500 στρέμματα», κάνει γνωστό στο Fresher ο παραγωγός από την Μανωλάδα, Γιάννης Δισάσκος. Αξίζει ωστόσο να σημειωθεί ότι σύμφωνα με τους παραγωγούς τις τελευταίες ημέρες παρατηρήθηκε μια μείωση στην παραγωγή εξαιτίας των χαμηλών θερμοκρασιών που επικράτησαν στην περιοχή. Επιπλέον, αυτό το διάστημα οι παραγωγοί προγραμματίζουν τις κινήσεις τους εν όψει του Πάσχα των Καθολικών. «Καλό θα είναι και φέτος να εκμεταλλευτούμε την εβδομάδα που μεσολαβεί μεταξύ του Πάσχα των Καθολικών και των Ορθοδόξων, προκειμένου να προετοιμάσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις εξαγωγές μας έτσι ώστε να τροφοδοτήσουμε την ευρωπαϊκή αγορά με τις ποσότητες που χρειάζονται», αναφέρουν στο Fresher παραγωγοί από την Μανωλάδα Ηλείας.

ΜΕΤΑ ΤΙΣ 20 ΜΑΡΤΙΟΥ ΞΕΚΙΝΑΕΙ Ο ΣΟΒΑΡΟΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

Η φετινή αργοπορία των Ισπανών που ακόμα δεν έχουν μπει στις ευρωπαϊκές αγορές με σημαντικές ποσότητες βοηθάει μέχρι ώρας το ελληνικό προϊόν. Ωστόσο τις επόμενες ημέρες αναμένεται να μπουν στην αγορά της ΕΕ με μεγαλύτερη ένταση.

Για τον λόγο αυτό, οι παραγωγοί θεωρούν κρίσιμη την περίοδο από τις 20 Μαρτίου και μετά όταν η ισπανική παραγωγή θα είναι στο αποκορύφωμά της. Παραδοσιακά πάντως όταν η αγοράς δέχονται μεγάλες ποσότητες και από άλλες χώρες η τιμή παραγωγού για

την ελληνική φράουλα πέφτει κάτω από τα 2 ευρώ το κιλό και μπορεί να φτάσει τα 1-1,10 ευρώ το κιλό. Φυσικά εδώ μιλάμε για τιμές οριακές αν αναλογιστεί κανείς πως το κόστος καλλιέργειας, κυμαίνεται στα 0,95- 1,05 ευρώ ανά κιλό.

ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ 60 ΛΕΠΤΑ Η ΤΙΜΗ ΣΤΗΝ ΝΤΟΜΑΤΑ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΟΥ ΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ
ΚΟΥΝΤΟΥΡΑΣ, ΓΙΩΡΓΟ ΧΑΛΚΙΑ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΟΝΤΑΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ
ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΟ BRANDING ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

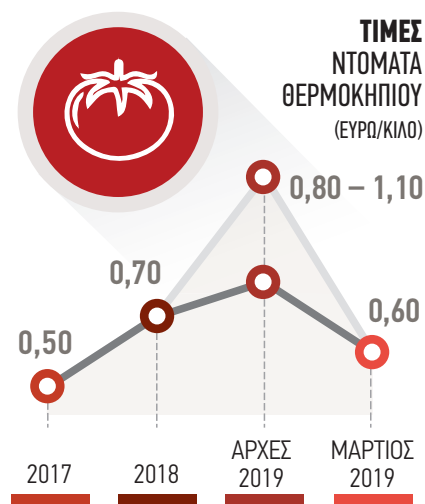
Λιγότερα στρέμματα παρά την αύξηση της ζήτησης από την εστίαση (λόγω του τουριστικού κύματος που αναμένεται και φέτος αυξημένο) καλλιεργήθηκαν και φέτος στην θερμοκηπιακή ντομάτα η συγκομιδή της οποίας ξεκινάει το επόμενο διάστημα και για τις μικρότερες μονάδες. Το κόστος της καλλιέργειας αλλά και οι χαμηλές τιμές της προηγούμενης χρονιάς (πέρσι τον Μάρτιο η τιμή της ντομάτας ξεκινούσε από τα 25 λεπτά το κιλό) απέτρεψαν πολλούς παραγωγούς από το να καλλιεργήσουν, ενώ οι απώλειες στην παραγωγή που προκαλεί το έντομο Tuta absoluta δημιουργήσαν ακόμα πιο ασφυκτική κατάσταση. Στην Κρήτη αν οι εκτάσεις παραμένουν οι ίδιες, σύμφωνα με όσα έκανε γνωστά στο Fresher ο Γιώργος Χαλκιάς, Πρόεδρος του ΑΣ Παραγωγών Κηπευτικών Κουντούρας, η παραγωγή είναι μειωμένη λόγω των κακών καιρικών συνθηκών (χαμηλές θερμοκρασίες) που σημειώθηκαν το προηγούμενο διάστημα. Παρόλα αυτά όπως μας εξηγεί οι τιμές κρατούνται σε πολύ καλά επίπεδα αφού κατά μέσο όρο (αυξομειώνονται ανάλογα με την ποιότητα, το brandname ή την συσκευασία) κυμαίνονται στα 60 λεπτά το κιλό. «Υπήρξαν και περίοδοι που η τιμή έφτανε και το 1 ευρώ το κιλό», πρόσθεσε ο κ. Χαλκιάς ο οποίος εκτιμά ότι η καλή αυτή πορεία θα συνεχιστεί και το επόμενο διάστημα.

Ένταξη ντομάτας στο Κομφούζιο

Επιπλέον, ο Πρόεδρος του ΑΣ Παραγωγών Κηπευτικών Κουντούρας μιλώντας στο Fresher αναφέρθηκε και στην ανάγκη της καλλιέργειας να προστατευθεί από την Tuta προτείνοντας την ένταξή της στο «Κομφούζιο». «Για το θέμα μιλήσαμε και με τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, ο οποίος μας υποσχέθηκε ότι θα το εξετάσει και είναι θετικός σε αυτή την προοπτική», μας έκανε γνωστό ο κ. Γιώργος Χαλκιάς. Πρόσθεσε δε, πως αυτό είναι κάτι το οποίο οι ίδιοι το ζητούσαν από την περασμένη χρονιά, ωστόσο, για κάποιο λόγο είχε «παγωσει», τώρα λοιπόν όπως μας εξηγεί «θα πρέπει να ληφθούν άμεσα κάποιες αποφάσεις, διότι δεν μπορούν να περιμένουν κάποια πράγματα».

Πρέβεζα και Πελοπόννησος

Με βάση τα 60 λεπτά που «δίνει» η Κρήτη και προοπτικές να πιάσουν ξανά το 1 ευρώ το κιλό ξεκινούν από την επόμενη εβδομάδα οι πρώτες πρώιμες συγκομιδές της θερμοκηπιακής ντομάτας (ποικιλίες Νήσος, Ελπίδα και Έκσταση) για την άνοιξη και στην υπόλοιπη χώρα. Τόσο στην Πρέβεζα όσο και στην Πελοπόννησο οι εκτιμήσεις είναι ενθαρρυντικές αφού και πριν από περίπου ένα μήνα που ολοκληρωνόταν η συγκομιδή η τιμή της ντομάτας κυμαινόταν στα 70 με 90 λεπτά το κιλό ανάλογα με την ποιότητα. Την ίδια περίοδο πέρυσι η τιμή για τις καλές ποιοτικές ντομάτες δεν ξεπερνούσε τα 70 λεπτά το κιλό.



*A bit of Crete
on your table!*

Kountoura, Palaiochora
PC 73901, Chania
Tel: +30 2823041451, +30 2823041909
Fax: +30 2823041816
President: +30 6933234314
Sales Manager: +30 6978947197
url: www.opakountoura.gr
info@opakountoura.gr

The European Union
is proud to be
part of the
EU Quality Standard



Η ΦΘΗΝΗ ΤΟΥΡΚΙΚΗ ΛΙΡΑ ΞΕΖΟΥΜΙΖΕΙ ΤΑ ΛΕΜΟΝΙΑ

ΣΤΙΣ «ΑΘΡΟΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ» αποδίδουν οι παραγωγοί τη μειωμένη, συγκριτικά με πέρυσι, τιμή στο λεμόνι, η οποία το διάστημα αυτό κυμαίνεται στα 30 με 35 λεπτά το κιλό, χωρίς ωστόσο να κόβουν και πολλοί, δεδομένου ότι τα επίπεδα αυτά δεν είναι ικανοποιητικά. Την ίδια περίοδο πέρυσι η τιμή βρισκόταν στα 40 λεπτά, ενώ καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου δεν έπεσε από το όριο αυτό, σύμφωνα με τον Γιάννη Θεοδώρου από τον συνεταιρισμό Κάτω Τραγάνας. Όπως υποστηρίζει ο ίδιος, οι τιμές έπεσαν απότομα, αφού τον Σεπτέμβριο το ξεκίνημα έγινε στα 70 με 80 λεπτά το κιλό. Η παραγωγή μάλιστα είναι στην περιοχή αυτή μειωμένη κατά 20%. Όπως εξήγησε ο



Την ίδια περίοδο πέρυσι η τιμή βρισκόταν στα 40 λεπτά, ενώ καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου δεν έπεσε από το όριο αυτό, λένε οι παραγωγοί.

κ. Θεοδώρου, η φθνή τουρκική λίρα βοήθησε στην εδραίωση του τουρκικού λεμονιού στην εγχώρια αγορά. Πάντως, «από δω και πέρα φαίνεται ότι υπάρχει μια ελπίδα για κάτι παραπάνω. Αυτό θα φανεί προς τα τέλη του μήνα», υποστηρίζει ο ίδιος. Σε κάθε περίπτωση, η πιο πρόσφατη έκθεση του αμερικανικού υπουργείου γεωργίας υπογραμμίζει για την περίπτωση της Ελλάδας, πως η χώρα εξαρτάται όλο και περισσότερο στις εισαγωγές, ενώ εκτιμά πως η παραγωγή φέτος δεν θα παρουσιάσει αξιοσημείωτες διαφοροποιήσεις. Επίσης να σημειωθεί ότι η ευρωπαϊκή παραγωγή αναμένεται να αυξηθεί κατά 10% την τρέχουσα εμπορική περίοδο, σύμφωνα με τα στοιχεία του USDA.

ΕΝΑΡΞΗ ΑΠΟ ΧΑΜΗΛΑ ΣΤΑ ΝΑΒΕΛΕΪΤ ΚΑΙ ΛΑΝΕΛΕΪΤ

ΣΤΑ 25 ΜΕ 28 ΛΕΠΤΑ το κιλό κόβονται από το χωράφι οι πρώτες ποσότητες των ποικιλιών Ναβελέιτ (Navel Late) και Λάνελεϊτ (Lane Late) που διαδέχτηκαν τις ποικιλίες Ναβαλίνα και Μέρλιν, οι πωλήσεις των οποίων το προηγούμενο διάστημα κυμάνθηκαν στα 18 με 25 λεπτά το κιλό. Αν και οι τιμές για τα πρώτα Νάβελ και Λάνελεϊτ είναι χαμηλότερα σε σχέση με πέρσι (το 2018 σύμφωνα με το ρεπορτάζ του Fresher ήταν 35 – 40 λεπτά) παραγωγοί και εξαγωγείς αναφέρουν ότι αυτό συμβαίνει διότι οι πρώτες κοπές - που ξεκίνησαν μόλις τις προηγούμενες ημέρες - έχουν ποιοτικά προβλήματα λόγω των καιρικών συνθηκών.

«Η εικόνα αυτή αναμένεται να βελτιωθεί



Οι εξαγωγές πορτοκαλιών το 2018, σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία, αυξήθηκε κατά 3,9% σε όγκο σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος.

όσο οδεύουμε προς τον κύριο όγκο της συγκομιδής και εκτιμούμε ότι λόγω και της καλής ζήτησης οι τιμές θα φτάσουν τα περσινά επίπεδα των 40 λεπτών», αναφέρουν στην Agrenda παραγωγοί και έμποροι. Όσον αφορά τις εξαγωγές των πορτοκαλιών το 2018, σύμφωνα με τα στοιχεία των εμπόρων αυξήθηκαν ελαφρώς κατά 3,9% σε όγκο σε σύγκριση με την ίδια περίοδο του 2016/17 κυρίως λόγω αύξησης του όγκου εξαγωγών βαλέντσια την θερινή περίοδο και ανήλθε σε 308.651 τόνους. Αντίστοιχα η αξία διαμορφώθηκε σε 132.402.161 ευρώ, με βελτιωμένες μεσοσταθμικές τιμές κατά +17,2 ευρώ/τόννο, γεγονός που προβλέπεται και για την φετινή χρονιά.

ΟΨΙΜΙΣΗ ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ ΣΤΑ ΥΠΟ ΚΑΛΥΨΗ ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ

ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΕΙΣ στις φυτεύσεις χαρακτηρίστηκε η φετινή χρονιά στο πρώιμο και χαμηλής κάλυψης καρπούζι της Ηλείας. Όπως μας αναφέρουν χαρακτηριστικά παραγωγοί από την περιοχή, λόγω των παρατεταμένων βροχοπτώσεων η μεγάλη μάζα των καλλιεργητών δεν έβρισκε... στεγνό χωράφι να φυτέψει. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να πάει πίσω όλη η διαδικασία (καθυστέρηση αναμένεται και στην διαδικασία του ξεσκεπάσματος των θερμοκηπίων). Ωστόσο και οι συχνές μεταβολές στη θερμοκρασία (τις τελευταίες εβδομάδες) δεν βοηθούν - σύμφωνα με τους γεωπόνους - στην καρπόδεση γεγονός που προκαλεί ανησυχίες για το ύψος



Σε σε μια κανονική χρονιά η συγκομιδή καρπουζιού χαμηλής κάλυψης στην περιοχή της Ηλείας ξεκινά στις 25 - 30 Μαΐου.

και την ποιότητα της φετινής παραγωγής. Να σημειωθεί πάντως ότι η καλή εμπορική πορεία του πρώιμου καρπουζιού της περιοχής αποτυπώνεται στον αριθμό των καλλιεργούμενων εκτάσεων οι οποίες έχουν αυξηθεί στον νομό την τελευταία τριετία. Πέρσι πάντως στην αρχή της συγκομιδής οι τιμές ξεκίνησαν μειωμένες περίπου κατά 37% (στα επίπεδα των 80 λεπτών). Αυτό είχε να κάνει και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούσαν στις αγορές της Ευρώπης αφού η κατανάλωση καρπουζιού είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις υψηλές καλοκαιρινές θερμοκρασίες. Να τονιστεί τέλος ότι σε μια κανονική χρονιά η συγκομιδή καρπουζιού χαμηλής κάλυψης στην Ηλεία ξεκινά στις 25-30 Μαΐου.

ΔΕΛΕΑΖΟΥΝ ΟΙ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑ BABY LEAF ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ για τους παραγωγούς που ψάχνουν εναλλακτικές στα κηπευτικά, προσφέρει ο κλάδος των μικρόφυλλων φυλλώδων λαχανικών. Το άνοιγμα που συντελείται στην διεθνή αγορά για τα λεγόμενα «baby leaf» τόσο των φρέσκων όσο και των κατεψυγμένων αφήνει επιπλέον πεδίο δράσης, με την Μεγάλη Βρετανία να δίνει το έναυσμα με τη μόδα να εξαπλώνεται. Ωστόσο, η Ελλάδα δείχνει τώρα τελευταία να ανακαλύπτει αυτήν την κατηγορία. Ήδη σημαντικές ελληνικές εταιρείες έχουν εντάξει στους κωδικούς τους μικρόφυλλα για τυποποιημένες φρέσκες σαλάτες και το επόμενο βήμα είναι να επεκταθούν και στα καταψυγμένα.



Το άνοιγμα που συντελείται στην διεθνή αγορά για τα «baby leaf» δημιουργεί ευκαιρίες και για τους Έλληνες παραγωγούς που ψάχνουν εναλλακτικές.

Οι σημαντικότερες καλλιέργειες γίνονται στη Βόρεια Ελλάδα ενώ ενδιαφέρον αρχίζει να διαφαίνεται και από άλλες περιοχές που βλέπουν ότι η ζήτηση πηγαίνει προς τα εκεί. Σημειώνεται πως την ίδια στιγμή δυνατότητες ανάπτυξης κάτω όμως από συγκεκριμένες προϋποθέσεις, παρουσιάζουν δύο ακόμα λαχανικά.

Ο λόγος για το μπρόκολο και το κουνουπίδι. Έλληνες παραγωγοί, που επενδύουν στην παραγωγή τους, προσπαθούν – σύμφωνα με το ρεπορτάζ του Fresher – να διαφοροποιηθούν και να ανταποκριθούν στις ανάγκες της εγχώριας αγοράς, η οποία ωστόσο μένει για αρκετούς μήνες αδικανοποίητη, με αποτέλεσμα να στρέφεται σε εισαγωγές κυρίως από την Ιταλία.

ΚΕΝΟ ΣΤΟ ΚΑΡΟΤΟ ΛΟΓΩ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΦΥΤΕΥΣΕΩΝ

ΜΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ – λόγω καιρικών συνθηκών – ξεκινούν αυτή την εποχή οι ανοιξιάτικες φυτεύσεις στο καρότο. Με δεδομένο μάλιστα ότι αυτές οι σπορές είναι των 100 ημερών, δεν αποκλείει να υπάρξει ένα διάστημα έλλειψης στην αγορά, το οποίο θα εντείνει τις εισαγωγές με ότι αυτό μπορεί να συνεπάγεται για τα ελληνικά καρότα που θα βγουν αργότερα στην αγορά. Όσον αφορά τις τιμές παραγωγού στις προηγούμενες φυτεύσεις – σύμφωνα με το ρεπορτάζ του Fresher – κυμάνθηκαν στα οριακά επίπεδα των 35 με 40 λεπτών το κιλό. Με αυτή την τιμή όπως μας λένε οι παραγωγοί (λόγω των βροχών αναγκάζονται να πληρώσουν πε-



Οι τιμές παραγωγού για τα καρότα που συγκομίστηκαν τον χειμώνα κυμάνθηκαν στα 35 με 40 λεπτά το κιλό στην Βοιωτία.

ρισσότερα μεροκάματα για το μάζμα) δεν μπορεί να υπάρξει κέρδος. Για να μαζευτούν πέντε τόνοι υπό κανονικές συνθήκες, αρκεί η μηχανή και 2-3 μεροκάματα, ενώ με τα «βρεγμένα και λασπερά» χωράφια μπορεί να φτάσουν και τα 10-12 μεροκάματα, αφού το μεγαλύτερο μέρος της εργασίας γίνεται με τα χέρια.

Αυτό σημαίνει ότι εάν το κόστος καλλιέργειας διαμορφώνεται σε 600-1.100 ευρώ ανάλογα με την εποχή, αυτόν τον καιρό – με τις συγκεκριμένες καιρικές συνθήκες που προηγήθηκαν – ανεβαίνει περεταίρω. Να σημειωθεί ότι η περιοχή που κυριαρχεί η καλλιέργεια του καρότου στην χώρα μας είναι τα χωριά της Βοιωτίας 8.000 -10.000 στρέμματα.

ΔΕΝ ΒΓΑΙΝΕΙ ΜΕ 30 ΛΕΠΤΑ ΤΟ ΚΙΛΟ ΣΤΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

Εξαιρετική ποιότητα, αλλά μειωμένη ζήτηση και κατά συνέπεια χαμηλότερη τιμή που δεν ξεπερνά τα 30 λεπτά το κιλό (πέρσι ή τιμή ήταν στα 50 λεπτά/κιλό) έφερε ο καιρός (μικροί περίοδοι με χαμηλές θερμοκρασίες στο μεγαλύτερο μέρος του χειμώνα) φέτος στο ελληνικό κουνουπίδι. Οι παραγωγοί σε περιοχές όπως την Τρίπολη, την Πρέβεζα και κάποιες περιοχές της Μακεδονίας, που συγκομίζουν ακόμα αυ-



Προκειμένου να έχουν οι παραγωγοί κέρδος από την καλλιέργεια στο κουνουπίδι θα πρέπει η τιμή να κυμαίνεται στα 50 λεπτά το κιλό.

τή την περίοδο κουνουπίδια, αναφέρουν στην Agrenda ότι το κόστος καλλιέργειας ανέρχεται στα 500 ευρώ το στρέμμα. Τα 250 ευρώ απαιτούνται για όλες τις προετοιμασίες μέχρι την φύτευση (συμπεριλαμβάνεται η αγορά φυτών ή σπόρων) και τα υπόλοιπα για έξοδα αφορούν την λίπανση, το πότισμα και τα εργατικά. Συγκεκριμένα τα φυτά στοιχίζουν 7 λεπτά συν ΦΠΑ (στο στρέμμα φυτεύονται 2.500 ρίζες). Αν υπολογίσει λοιπόν κανείς ότι στη συγκομιδή θα φτάσουν τα 2.000 περίπου με 800 γρμ. έως 1 κιλό βάρος, τότε προκύπτει μια παραγωγή της τάξεως των 2 τόνων/στρ. Για τον λόγο αυτό μας τονίζουν ότι για να βγει κέρδος θα πρέπει η τιμή να κυμαίνεται στα 50 λεπτά το κιλό.



Η ΚΑΛΗ ΜΑΝΑΒΙΚΗ ΦΕΡΝΕΙ ΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ ΑΥΞΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ ΝΑ ΑΝΕΛΘΟΥΝ ΣΤΑ 800 ΔΙΣ. ΕΥΡΩ ΜΕΧΡΙ ΤΟ 2030, ΜΕ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΝΑ ΑΠΟΚΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΟΥ ΚΑΘΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ
ΟΠΩΣ ΔΙΔΑΞΕ Η FRUIT LOGISTICA ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ

Μέχρι τη δεκαετία του 1970, οι αλυσίδες με χαμηλότερες τιμές δεν πουλούσαν σχεδόν καθόλου φρούτα και λαχανικά.

Σήμερα, οι γερμανικές εκπαιωτικές αλυσίδες όπως οι Lidl και οι Aldi δουλεύουν εντατικά προς την κατεύθυνση της επέκτασης του τομέα οπωρολαχανικών που προσφέρουν ώστε να απευθυνθούν και σε πιο απαιτητικούς καταναλωτές των ανώτερων και μεσαίων εισοδημάτων, σε αστικές περιοχές. Τα παραπάνω αποτυπώνει μελέτη για τις τάσεις του 2019 που δημοσιεύθηκε με αφορμή τη Fruit Logistica που έλαβε χώρα στη Γερμανία από 6 έως 8 Φεβρουαρίου και συντάχθηκε με τη συνδρομή της εταιρείας συμβούλων Oliver Wyman.

Ισχυρά συμβόλαια μακράς διάρκειας με παραγωγούς

Οι συγγραφείς της μελέτης υπογραμμίζουν ότι για να διασφαλιστεί μακροπρόθεσμα η ποικιλία τα καταστήματα θα πρέπει να χτίσουν μια πιο εντατική συνεργασία με τους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζονται, από αυτή που ισχύει τώρα. Κά-



Σε ένα μεταβαλλόμενο περιβάλλον, τα φρέσκα φρούτα και τα λαχανικά αποκτούν κεντρική σημασία για την επιτυχία του κάθε καταστήματος λιανικής.

Οι πωλήσεις των superfoods όπως οι σπόροι chia, η κινόα, το τσάι matcha, ο αμύρανθος, το αλεύρι από αμύγδαλο (almond flour) και οι ίνες καρύδας (coconut fibres) εμφάνισαν αύξηση πωλήσεων το 2016 σε σχέση με το 2015 στη Γερμανία.

τι τέτοιο απαιτεί σύναψη ισχυρών συμβολαίων με δέσμευση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, που θα εγγυώνται ποσότητες αγοράς, θα έχουν τον χαρακτήρα της αποκλειστικότητας και θα συνοδεύονται από επενδυτικά κεφάλαια. Σε ένα μεταβαλλόμενο περιβάλλον, τα φρέσκα φρούτα και τα λαχανικά αποκτούν κεντρική σημασία για την επιτυχία του κάθε καταστήματος λιανικής.

Ο καιρός αλλάζει τα εμπορικά πλάνα και διαδρομές των logistics

Όσο μεγαλύτερη είναι η αγορά, τόσο μεγαλύτερη είναι η ζήτηση. Καθώς οι καταναλωτικές δαπάνες για φρέσκα φρούτα και λαχανικά στην Ευρώπη αυξάνονται και αναμένεται να ανέλθουν στα 800 δισ. ευρώ μέχρι το 2030, η σημασία της παγκόσμιας έκθεσης Fruit Logistica στον κλάδο των φρέσκων προϊόντων αποκτά ακόμα μεγαλύτερη βαρύτητα για τους εμπλεκόμενους της εν λόγω αλυσίδας τροφίμων που αναζητούν καινοτομίες για μεγαλύτερα επίπεδα διείσδυσης. Ωστόσο, «αυτό που δεν μοιάζει να είναι ξεκάθα-

ρο, παρόλα αυτά, είναι το πόσο γρήγορα αλλάζει η αγορά των φρέσκων φρούτων και λαχανικών. Οι καταναλωτές τώρα περιμένουν καλής ποιότητας φρέσκα φρούτα και λαχανικά σε κάθε κατάστημα, με αποτέλεσμα, καθώς η αγορά προσπαθεί να τα διαθέσει για να εξασφαλίσει ένα πλεονέκτημα, αυτό μετατρέπεται σε ένα στείχημα όλο και πιο απαιτητικό», υπογραμμίζει σχετικά ο Rainer Münch από την Oliver Wyman εκ των συγγραφέων της έκθεσης. Παρόλο που είναι γνωστό ότι στην ευρωπαϊκή αγορά καμία χρονιά δεν είναι ίδια με την προηγούμενη, οι προηγούμενες δύο χρονιές ξεχώρισαν με ασυνήθιστο τρόπο λόγω καιρικών συνθηκών αλλάζοντας τα εμπορικά πλάνα. Διαδεχόμενες μια μικρή συγκομιδή μήλων και αχλαδιών το 2017/18 που άφησε περισσότερο χώρο για εισαγωγές από το Νότιο Ημισφαίριο το πρώτο μισό του 2018, μεγάλη σε ποσότητα σοδειά αναμενόταν για το 2018/19. Κάτι τέτοιο, ωστόσο, δεν έγινε εξαιτίας του ότι η παραγωγή περιορίστηκε τελικά λόγω της ζέστης που επικράτησε στην κεντρική Ευρώπη. Την ίδια ώρα, το μακράς διάρκει-

ας καλοκαίρι για τα δεδομένα της βόρειας και κεντρικής Ευρώπης αύξησε τη ζήτηση για καρπούζια αλλά περιορίστηκε το ενδιαφέρον για κλασικά φρούτα όπως τα μήλα και οι μπανάνες. Παρόλαυτα, και η καλλιέργεια λαχανικών υπέφερε από την έλλειψη βροχής.

Ταση για βελτιωμένες θρεπτικές

Εκτός Ευρώπης υπάρχει μια διευρυνόμενη τάση στη λιανική για τρόφιμα με βελτιωμένες θρεπτικές ποιότητες – όπως για παράδειγμα το μπρόκολο με αυξημένα αντιοξειδωτικά στοιχεία ή το μαρούλι με μεγαλύτερα επίπεδα βιταμινών. Στις ΗΠΑ η Inventure έχει λανσάρει ένα ενισχυμένο με θρεπτικά στοιχεία (fortified) προϊόν από κατεψυγμένα μούρα με προσθήκη βιταμινών που πωλούνται σαν «φρούτα με βιταμίνες». Αυτό το είδος αποφέρει σημαντικά κέρδη στην Ασία, την ώρα που στο Ηνωμένο Βασίλειο η αλυσίδα με χαμηλές τιμές Tesco διαθέτει μανιτάρια με προσθήκη βιταμίνης D που σημειώνεται ότι μειώνουν την επίδραση από τις σκοτεινές μέρες του χειμώνα.

ΕΡΧΕΤΑΙ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΝΑ ΔΙΕΚΔΙΚΗΣΕΙ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ

Καλλιεργητικές λύσεις οι οποίες βλέπουν πρώτα τις ανάγκες του καταναλωτή και μετά τον παραγωγό, έχει έτοιμες και προσφέρει στην αγορά η Corteva Agriscience, σύμφωνα με τα όσα ανακοίνωσε ο Igor Teslenko, επικεφαλής του ομίλου για την Ευρώπη, στη διάρκεια των εκδηλώσεων της Fruit Logistica στο Βερολίνο.

Τονίζοντας ότι η Corteva διαθέτει νέες εξελιγμένες λύσεις τόσο στον τομέα των σπόρων όσο και στο πεδίο των φυτοπροστατευτικών, ο ευρωπαίος manager τόνισε ότι η Corteva δεν έχει να φοβηθεί τίποτα από το deal Bayer - Monsanto, αντίθετα έχει κάνει πολλά βήματα ώστε να πρωταγωνιστήσει στην παγκόσμια αγορά.

Απαντώντας μάλιστα σε ερώτηση του Agronews ο κ. Igor τόνισε ότι το νέο ισχυρό σχήμα που έφερε η συγχώνευση Dow - Du

Pond, ο επικεφαλής του σχήματος για την Ευρώπη κατέστησε σαφές ότι η Corteva παράλληλα με μια γκάμα νέων προϊόντων είναι έτοιμη να φέρει στην αγορά και την Τεχνολογία CRISPR για τους σπόρους, παίζοντας επί ίσους όρους στον διεθνή ανταγωνισμό. Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η ψηφιακή πλατφόρμα Food Connects την οποία έχει στη διάθεσή της η Corteva και η οποία εξασφαλίζει τη συνεργασία παραγωγών, μεταποιητών και διακινητών για ασφαλή τρόφιμα χωρίς υπολείμματα (NPLs) από τη χρήση φυτοπροστατευτικών. Σημειώτεον ότι οι διαδικασίες αναδιοργάνωσης του σχήματος που τελεί πλέον υπό το νέο όνομα Corteva Agriscience έχει ολοκληρωθεί και με βάση τον προγραμματισμό, μέχρι το καλοκαίρι θα έχει εισαχθεί στο αμερικανικό χρηματιστήριο.



Ο Igor Teslenko (αριστερά), επικεφαλής της Corteva Agriscience στην Ευρώπη.



Η Corteva Agriscience είχε καλέσει και φιλοξενήσει συνεργάτες από την Ελλάδα στην έκθεση Fruit Logistica στο Βερολίνο, αναμεσά τους και εκπρόσωπος του Fresher.



Το όνομα της Corteva προέρχεται από τις λέξεις «καρδιά» (Cor) και «φύση» (Teva).

Ώριμα από το δέντρο, για το τραπέζι σας

Τα ροδάκινα του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού τα εμπιστευόμαστε χρόνια τώρα. Φέτος έφτασε η στιγμή να τα ζητάτε μόνο με το όνομά τους, **velvita**. Τα **velvita** δεν είναι τυχαία από τα καλύτερα ροδάκινα στην Ευρώπη. Οι καλλιεργητές του συνεταιρισμού φροντίζουν προσωπικά τα κτήματά τους εφαρμόζοντας σύγχρονες φιλικές στο περιβάλλον μεθόδους καλλιέργειας αλλά και σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης που διασφαλίζει την άριστη ποιότητα των ροδάκινων **velvita**. Και το κυριότερο:

Τα **velvita** είναι τα **μόνα** ροδάκινα Βελβεντού που συλλέγονται ώριμα και συσκευάζονται στο κτήμα με το χέρι. Έτσι, αποφεύγεται κάθε ενδιάμεση ταλαιπωρία για να φτάσουν στο τραπέζι σας, όπως ακριβώς κόπηκαν από το κλαδί.



Γραφεία: τ 246 4031333, f 246 4031924
Υποκατάστημα: Κεντρική Λαχαναγορά Αθηνών
κατάστημα 816-18, τ 210 4813677
asepo@kazzforthnet.gr



velvita.
από τον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού
τα ροδάκινα που έχουν
και σήμα και όνομα



ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Ε ΚΑΝ 1305/13

www.velvita.gr

ΜΑΤΙΕΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΩΝ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ

Η Ahold Delhaize συνεργάζεται με την Coop Italia

Η αμερικάνικη εταιρεία σούπερ μάρκετ, Ahold Delhaize ήρθε σε συμφωνία με το τμήμα μανάβικης της ιταλικής COOP για να διαθέτει στην αμερικανική αγορά τα βασικά της προϊόντα της σειράς Fior Fiore. Φρούτα, λαχανικά, ελιές κ.α. θα είναι διαθέσιμα στα Food Lion, Giant Food, Giant/Martin's, σε καταστήματα Stop & Shop και ηλεκτρονικά μέσω της Peapod σε μια προσπάθεια της εταιρείας να ανταποκριθεί στη ζήτηση για την ιταλική κουζίνα. Μάλιστα έρευνα της Statista δείχνει ότι το 60% των καταναλωτών στις ΗΠΑ ηλικίας 18 - 64 επιλέγουν ιταλικό φαγητό τουλάχιστον μία φορά τον μήνα.



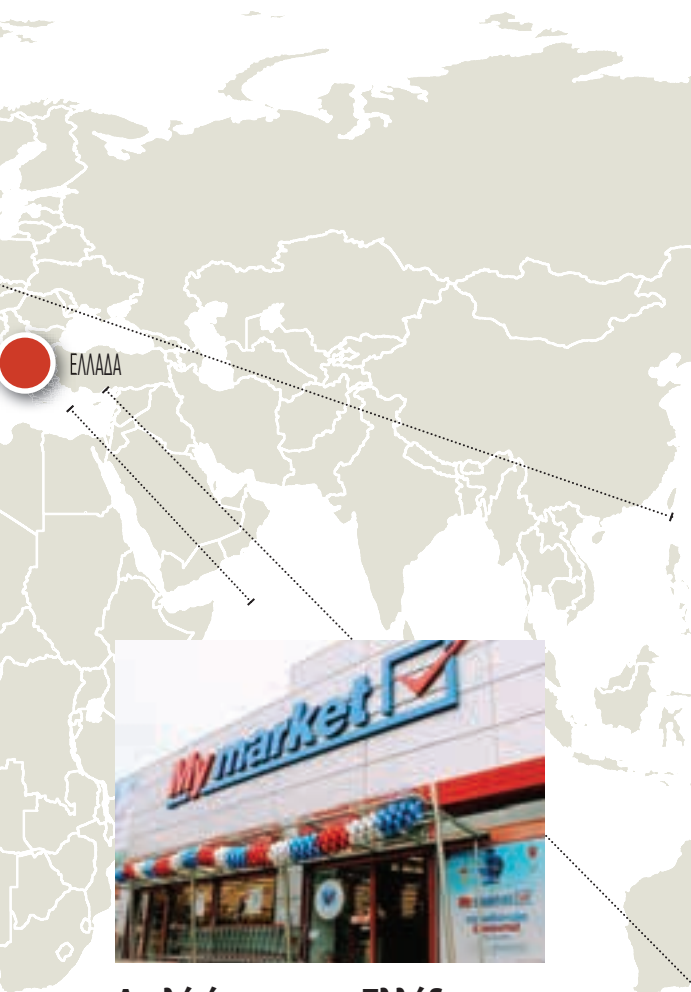
Μείωση των πλαστικών στις συσκευασίες 3.000 κωδικών ανακοίνωσε η Walmart

Στρατηγικό σχέδιο σημαντικού περιορισμού του πλαστικού που προέρχεται από τις συσκευασίες ιδιωτικής ετικέτας ανακοίνωσε η Walmart, σκοπεύοντας επιπλέον να προωθεί συσκευασίες φιλικές προς τον καταναλωτή, προσαρμοσμένες στην ανακύκλωση. Η Walmart σε συνεργασία με τις επώνυμες εταιρείες των οποίων προϊόντα προσφέρει, έθεσε ως ορόσημο για την επίτευξη 100% ανακυκλώσιμων, επαναχρησιμοποιούμενων ή διασπώμενων συσκευασιών για τις ιδιωτικές ετικέτες το 2025. Προβλέπεται ακόμη προσθήκη της σήμανσης «Πώς να Ανακυκλώνετε» μέχρι το 2022 και περιορισμός του μη ανακυκλώσιμου πολυβινυλοχλωριδίου (PVC) μέχρι το 2020. Η πρωτοβουλία αναμένεται να επηρεάσει περισσότερους από 30.000 κωδικούς.



Σούπερ μάρκετ Amazon τώρα και στη γειτονιά σας

Η Amazon.com Inc σχεδιάζει να ανοίξει δεκάδες μικρά σούπερ μάρκετ στις Ηνωμένες Πολιτείες, καθώς φαίνεται να επεκτείνεται στην αγορά των τροφίμων, γράφει η Wall Street Journal, επικαλούμενη παράγοντες με γνώση επί του συγκεκριμένου θέματος. Η Amazon διερευνά επίσης, μια στρατηγική εξαγορά για την ενίσχυση αυτής της νέας μάρκας σούπερ μάρκετ. Δηλαδή, να εξαγοράσει περιφερειακές αλυσίδες παντοπωλείων, υπό την προϋπόθεση ότι θα έχουν τουλάχιστον δώδεκα καταστήματα σε λειτουργία, σύμφωνα με το σχέδιό της. Η εταιρεία αγόρασε την αλυσίδα Whole Foods, που δραστηριοποιείται στην σχετικά ακριβή κατηγορία καταστημάτων τροφίμων το 2017. Ήδη διεξάγει έρευνες ώστε να ανοίξει καταστήματα σε Σαν Φρανσίσκο, Σιάτλ, Σικάγο, Ουάσινγκτον, και Φιλαδέλφεια.



Η Waitrose το αγαπημένο σούπερ μάρκετ της Βρετανίας

Η ομάδα καταναλωτών «Which» διεξήγαγε ετήσια έρευνα για τα καλύτερα σούπερ μάρκετ με 12.000 συμμετέχοντες. Από τα τέσσερα μεγαλύτερα του Ηνωμένου Βασιλείου, μεταξύ των οποίων τα Tesco, τα Sainsbury's, τα Asda, μόνο τα Morrisons βρέθηκαν στην πρώτη πεντάδα, με την Asda να καταλαμβάνει την τελευταία θέση. Η Waitrose κατέκτησε πέντε αστέρια για τη διαθεσιμότητα και την εξυπηρετικότητα του προσωπικού της, τον μικρό χρόνο αναμονής στην ουρά και την κατάσταση των καταστημάτων της. Τα Marks and Spencer κατέκτησαν τη δεύτερη θέση ενώ τα ηλεκτρονικά σούπερ μάρκετ Ocado αξιολογήθηκαν πρώτα στην παράδοση στο σπίτι και βαθμολογήθηκαν υψηλά για την ευκολία ανεύρεσης προϊόντων ηλεκτρονικά και την ευελιξία ωραρίων παράδοσης. Τα Waitrose και τα Marks and Spencer επαινέθηκαν για την ποιότητα των φρέσκων φρούτων και λαχανικών τους και για τα προϊόντα δικής τους ετικέτας, τα οποία κριτήρια όσοι έλαβαν μέρος στην έρευνα χαρακτήρισαν πιο σημαντικά.



Διπλό άνοιγμα σε Ελλάδα και εξωτερικό για τα My Market

Διπλό άνοιγμα σε Ελλάδα και εξωτερικό και νέες επενδύσεις που φτάνουν τα 40 εκατ. ευρώ το 2019, σχεδιάζει η εταιρεία Metro AEBE (My Market). Συγκεκριμένα για το 2019, έχει προγραμματιστεί να ανοίξουν 8 νέα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα καθώς και εκτενές πλάνο ανακαινίσεων για καταστήματα του αρχικού δικτύου My market και των Κέντρων Διανομής της εταιρείας. Προς το τέλος του 2019, αναμένεται να εγκαινιαστεί και το πρώτο κατάστημα χονδρικής της METRO AEBE στη Λεμεσό της Κύπρου. Αξίζει να αναφερθεί ότι το 2018 ήταν μία σημαντική χρονιά για την εταιρεία αφού ολοκληρώθηκε το 3ετές πλάνο ενοποίησης με τη Βερόπουλος, καθώς και το πλάνο ανακαινίσεων στο σύνολο των καταστημάτων της νεοαποκτηθείσας αλυσίδας.



Εξαγορά της αλυσίδας σουπερμάρκετ ΜΑΚΟ στη Θεσσαλονίκη, από τον Κρητικό

Στην εξαγορά της θεσσαλονικιώτικης αλυσίδας σούπερ μάρκετ ΜΑΚΟ, προχώρησε η αλυσίδα Κρητικός, με στόχο την ενίσχυση της παρουσίας της στην πόλη. Η αλυσίδα ΜΑΚΟ διαθέτει δίκτυο 11 καταστημάτων και είναι συμφερόντων του Κώστα Μαλαμίδα. Με την νέα αυτή κίνηση η αλυσίδα Κρητικός εγκαινιάζει πρώτη το νέο κύκλο εξαγορών και συγχωνεύσεων που αναμένουν όλοι μέσα στο 2019. Η αλυσίδα Κρητικός πλέον μετρά πάνω από 300 καταστήματα, ενώ μέσα στους τελευταίους 20 μήνες πραγματοποίησε τρεις εξαγορές με την τελευταία (στα μέσα του καλοκαιριού) να αφορά την αλυσίδα σούπερ μάρκετ ΜΕΡΙΜΝΑ.



Νέο χαρτοφυλάκιο προϊόντων σε ντομάτα και πατάτα

ΕΠΙΤΟΜΗ ΤΟΥ MARKETING ΤΟ BRAND ΤΗΣ LUCIA'S FARM



“

**ΤΟ CONCEPT
ΞΕΚΙΝΑ
ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ
ΚΑΙ ΦΤΑΝΕΙ
ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ**

Σύγχρονο marketing και φυσικά προϊόντα που μπορούν να το υποστηρίξουν, χαρακτηρίζουν την επιτυχημένη προσπάθεια της Lucia's Farm, η οποία έχει ενισχύσει το χαρτοφυλάκιο της τόσο στην ντομάτα όσο και τις πατάτες. Ο λόγος για τα ντοματίνια μινιόν, την ντομάτα baby, τα ντοματίνια φιέστα και την πρώτη ελληνική πατάτα baby. Σύμφωνα με τον Θύμη Ευθυμιάδη, διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας Hellenic Farming στόχος της είναι η παραγωγή επώνυμων ελληνικών αγροτικών προϊόντων με άριστη ποιότητα – η οποία ξεκινά από το χωράφι και φτάνει στο πιάτο του καταναλωτή.

«Το concept της Lucia Farm ξεκινάει από χωράφι και φτάνει στο πιάτο σας. Αυτή είναι η βασική μας επιδίωξη. Το όραμα μας είναι να αναδείξουμε την ελληνικότητα των νωπών αγροτικών προϊόντων ως ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα παραγωγής. Η δικιά μας αποστολή είναι να είμαστε μια από τις κορυφαίες εταιρείες στη ελληνική αγορά που θα πουλάει στον καταναλωτή επώνυμα προϊόντα,

ελληνικά με άριστη ποιότητα άρα με υψηλή προστιθέμενη αξία» ήταν τα λόγια του κ. Ευθυμιάδη, κατά την παρουσίαση των νέων προϊόντων στην Αθήνα προ ολίγων μηνών.

Εκτός από την ντομάτα όμως τα τελευταία τρία – τέσσερα χρόνια η Lucia's Farm έχει επενδύσει και στη πατάτα όπου καλλιεργεί σε διάφορα μέρη της Ελλάδας εξασφαλίζοντας τελικό προϊόν επίσης τυποποιημένο για απευθείας κατανάλωση στα μεγάλα σούπερ μάρκετ. «Εχουμε δύο ομάδες παραγωγών. Μια στο Νευροκόπι της Δράμας και μια στην Πελοπόννησο όπου επιλέγουμε εμείς τις ποικιλίες, δίνουμε στους παραγωγούς τους σπόρους, τους βοηθάμε στην καλλιέργεια και κάνουμε συμβόλαιο με αυτούς. Η τυποποίηση γίνεται στις δικές μας εγκαταστάσεις», ανέφερε ο διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας Hellenic Farming.

Σημειώνεται εδώ πως Brand Ambassador της Lucia's Farm είναι ο πολύ γνωστός σεφ Σωτήρης Κοντιζάς, ο οποίος μάλιστα έχει επισκεφτεί και τις εγκαταστάσεις της εταιρείας.

Η Chiquita επενδύσει στις μεταφορές

ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΚΟΜΒΟΣ LOGISTICS ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΣΤΗΝ ΜΠΑΝΑΝΑ

Η Chiquita Brands International, η κορυφαία εταιρεία μπανάνας παγκοσμίως, έχει προχωρήσει στην εφαρμογή μιας νέας, εξειδικευμένης και ολοκληρωμένης υπηρεσίας μεταφοράς μπανανών, θέτοντας ακόμη υψηλότερα πρότυπα για τη διασφάλιση της ποιότητας των μπανανών Chiquita σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η νέα υπηρεσία logistics της Chiquita θα χρησιμοποιεί πέντε πλοία full containers για τη μεταφορά των μπανανών από την Κεντρική Αμερική στο ευρωπαϊκό λιμάνι Vlissingen της Ολλανδίας - έναν υπερσύγχρονο κόμβο που θα επιτρέψει στην Chiquita να εξυπηρετεί όλους τους προορισμούς της Βόρειας Ευρώπης στον καλύτερο χρόνο μεταφοράς του κλάδου.

Η επένδυση σε αυτή τη νέα υπηρεσία θα έχει ως αποτέλεσμα οι μπανάνες να παραμένουν πιο φρέσκες και να έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Αυτό θα επιτευχθεί χάρη στα

νέα, εξαιρετικά αποδοτικά κοντέινερ που διασφαλίζουν την ποιότητα των φρούτων με τη χρήση ειδικού λογισμικού το οποίο αυτόματα ρυθμίζει τον συμπιεστή του κοντέινερ και ελέγχει, τις συνθήκες στην ατμόσφαιρα. Ταυτόχρονα, η εν λόγω επένδυση προσφέρει σημαντικά οφέλη για το περιβάλλον, καθώς η κατανάλωση του Διοξειδίου του Άνθρακα (CO2) μειώνεται κατά 17.000 τόνους ετησίως, καθώς τα νέα κοντέινερ μεταφοράς έχουν 50% μεγαλύτερη ενεργειακή απόδοση σε σχέση με τα παλαιότερα μοντέλα.

Τα νέα φορτηγά πλοία συνέβαλαν επίσης στη μείωση του χρόνου μεταφοράς των φρούτων στα λιμάνια και στην αύξηση του αποθηκευτικού χώρου κατά 12,5%, χάρη στον αποτελεσματικότερο τρόπο αποθήκευσης των προϊόντων από την παραλαβή μέχρι την παράδοση στον προορισμό τους, εξασφαλίζοντας τη διάρκεια στην ψυκτική αλυσίδα.



ΦΡΕΣΚΟΤΕΡΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ



Νέες υποδομές για ΣΠΕΚΟ Βροντούς σε σταφύλι, κυδώνι και ακτινίδιο

Τους κρίκους που του έλειπαν για να καθετοποιήσει τη δραστηριότητά του και να αναπτύξει παρουσία σε όλη την «αλυσίδα» αξίας, που ξεκινά από το χωράφι και φτάνει έως και το ράφι του λιανεμπορίου, απέκτησε ο «ΣΠΕΚΟ Βροντούς» στην Πιερία με τη νέα επένδυση που ολοκλήρωσε.

Οι καινούριες υποδομές που έρχονται να προστεθούν στο δυναμικό του δραστήριου συνεταιρισμού, από τον ομώνυμο οικισμό του Δήμου Δίον, αφορούν ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης χωρητικότητας 800 τόνων, χώρο διανομηρίου και συσκευαστήριο, συνολικής δαπάνης 1,25 εκατ. ευρώ, που επιχορηγήθηκε από το πρόγραμμα Αλέξανδρος Μπαλτατζής. «Μας δίδεται η δυνατότητα, πλέον, να γίνουμε μια κάθετη οργάνωση. Να συγκεντρώνουμε την παραγωγή των μελών μας, να τη διαλέγουμε, να τη συσκευάζουμε και να την εμπορευόμαστε μόνοι», είχε αναφέρει ο πρόεδρος του ΣΠΕΚΟ Βροντούς, Γιώργος Νάτσιος στην Agrenda τονίζοντας ότι «με τον τρόπο αυτό οι σοδείες του συνεταιρισμού θα αποκτήσουν προστιθέμενη αξία προς όφελος των παραγωγών, ενώ με την αύξηση των εργασιών θα δημιουργηθούν και νέες θέσεις απασχόλησης». Παρότι τα περίπου 350 ενεργά μέλη του συνεταιρισμού ασχολούνται με διάφορες καλλιέργειες, όπως καπνός, ρόδι, κυδώνι, σταφύλια Crimson, ακτινίδια και εσχάτως και καρύδια, το πλάνο για την επέκταση και στον τομέα της μεταποίησης επικεντρώνεται στο κυδώνι, το σταφύλι και στο ακτινίδιο, στα οποία υπάρχουν τα περισσότερα στρέμματα φυτειών. «Η χρονιά για τα σταφύλια Crimson εξελίσσεται δυσκολότερα από ό,τι περιμέναμε. Ένα σημαντικό μέρος της φετινής παραγωγής παραμένει στα χωράφια γιατί δεν τα πήραν οι έμποροι και ευτυχώς έχουμε πλέον τα ψυγεία», ανέφερε ο κ. Νάτσιος.

Συμβολαιακή με Πειραιώς για τη ΣΥΚΙΚΗ

Η Τράπεζα Πειραιώς και ο Αγροτικός Συνεταιρισμός (Α.Σ.) «ΣΥΚΙΚΗ» ανακοίνωσαν τη συνεργασία τους στο πλαίσιο του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση στόχος αυτής της συνεργασίας είναι η άμεση και η ενεργός υποστήριξη όλων των εμπλεκόμενων στην παραγωγική διαδικασία της καλλιέργειας σύκων, αλλά και την αξιοποίηση της προστιθέμενης αξίας του προϊόντος.



Πρότυπο «We do local»

Το We do local είναι ένα καινοτόμο brand φιλοξενίας που ακολουθεί τις παγκόσμιες τάσεις αγροδιατροφής και τουρισμού. Απευθύνεται σε τουριστικές επιχειρήσεις και δημιουργήθηκε από δεκαπέντε σημαντικούς παράγοντες της τουριστικής βιομηχανίας της Κρήτης και δύο της Χαλκιδικής, σε συνεργασία με τους φορείς πιστοποίησης Cosmocert, TÜV Austria Hellas, TÜV Hellas & Letrina SA και τη Local Food



Ανοίγει δρόμους το Ελληνογερμανικό Εμπορικό Επιμελητήριο

ΚΑΛΕΣΜΑ ΓΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ASIA FRUIT LOGISTICA

Για τρίτη φορά το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο διοργανώνει το Ελληνικό Ομαδικό Περίπτερο στην Asia Fruit Logistica 2019, η οποία θα ανοίξει τις πύλες της από τις 4 – 6 Σεπτεμβρίου 2019 στο Χονγκ Κονγκ.

Πρόκειται για μια από τις μεγαλύτερες εκθέσεις νωπών προϊόντων, η οποία λαμβάνει χώρα στο Asia World-Expo Center και στη διάρκεια της οποίας συγκεντρώνονται κάθε χρόνο οι μεγαλύτεροι εκπρόσωποι του κλάδου για κατ' ιδίαν συναντήσεις και επιχειρηματικές συνομιλίες. Υπενθυμίζεται ότι στην προηγούμενη διοργάνωση

στο ελληνικό ομαδικό περίπτερο, συμμετείχαν εννιά ελληνικές εταιρείες, σε μια επιφάνεια 234 τ.μ. Πρόκειται για τις εταιρείες: Ανατολή, Ανυφί Μπτροσύλης, Ζευς Ακτινίδια, Όμιλος Κολιού, Φρούτα Πρωτοφάνουση και Αλκυών, Gustera, Nespar, Νέστος μέσω του ευρωπαϊκού προγράμματος Premium European Kiwi, που οργάνωσε και συντόνισε η εταιρεία WIN Σύμβουλοι Ανάπτυξης. Στόχος των ελληνικών εταιρειών είναι όχι μόνο να αυξήσουν τις ποσότητες που ήδη εξάγουν αλλά και να διευρύνουν την γκάμα προϊόντων που μπορούν να προωθήσουν στην περιοχή.

“

**ΣΤΟΧΟΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ
ΝΑ ΔΙΕΥΡΥΝΟΥΝ ΤΙΣ
ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΤΗΝ ΑΣΙΑ**



Η Asia Fruit Logistica είναι μία από τις μεγαλύτερες εκθέσεις νωπών προϊόντων, στη διάρκεια της οποίας συγκεντρώνονται κάθε χρόνο οι μεγαλύτεροι εκπρόσωποι του κλάδου των φρουτολαχανικών.

Εντός της ΕΕ, η εστίαση θα γίνει σε καμπάνιες που προωθούν τα διάφορα συστήματα ποιότητας και ετικέτες (ΠΟΠ, ΠΓΕ κ.λπ).



Τα νωπά οπωροκηπευτικά στο πρόγραμμα προώθησης ΕΕ

Την ένταξη φέτος και των νωπών οπωροκηπευτικών στο ευρύ πρόγραμμα προώθησης ευρωπαϊκών γεωργικών προϊόντων εντός και εκτός της ΕΕ, αποφάσισε η Κομισιόν επιλέγοντας την κατηγορία αυτή για την προώθηση της υγιεινής διατροφής. Το συνολικό μπάτζετ για το 2019 ανέρχεται στα 191,6 εκατ. ευρώ και σε αυτό συμπεριλαμβάνονται 181,6 για τη συγχρηματοδότηση των προγραμμάτων και άλλα 10 εκατ. ευρώ σε περίπτωση διαταραχής της αγοράς. Σημειώνεται πως το αντίστοιχο συνολικό ποσό πέρυσι ανήλθε στα 179 εκατ. ευρώ. Τα προγράμματα μπορούν να καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα θεμάτων από γενικές εκστρατείες για την υγιεινή διατροφή μέχρι εξειδικευμένες αγορές. Οι προτάσεις πρέπει να υποβληθούν έως τις 16 Απριλίου 2019 μέσω της αποκλειστικής πύλης, ενώ οι δικαιούχοι θα ανακοινωθούν το φθινόπωρο. Αίτηση μπορεί να υποβάλει ένα ευρύ φάσμα οργανισμών, όπως οι επαγγελματικές οργανώσεις, οι οργανώσεις παραγωγών και οι οργανισμοί γεωργικών ειδών διατροφής που είναι υπεύθυνοι για τις δραστηριότητες προώθησης. Εντός της ΕΕ, η εστίαση θα γίνει σε καμπάνιες που προωθούν τα διάφορα συστήματα ποιότητας και ετικέτες (ΠΟΠ, ΠΓΕ κ.λπ), καθώς και τα βιολογικά προϊόντα, συνθήκες ψύξης και συσκευασίας, τέλος αποστολή στους πελάτες.



Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ «ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ»

Διάκριση στην κατηγορία Τροφίμων και Ποτών στα Retail Business Awards 2019

Με το μεγάλο βραβείο του «Προμηθευτή της χρονιάς» στην κατηγορία Τροφίμων και Ποτών τιμήθηκε η Μπάρμπα Στάθης, στα Retail Business Awards 2019.

Η διάκριση, που προκύπτει από την έρευνα που πραγματοποιεί το Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών για λογαριασμό του θεσμού, αφορά στην αξιολόγηση των σχέσεων των retailers με κάθε εταιρεία και συγκεκριμένα στο σύνολο των

ποιοτικών χαρακτηριστικών, που διέπει όλο το εύρος συνεργασίας πελάτη-προμηθευτή. Πρόκειται για μία διάκριση, που υπογραμμίζει την ομαδική δουλειά και τη συνέπεια, που επιδεικνύουν οι άνθρωποι της Μπάρμπα Στάθης εδώ και χρόνια, καταφέροντας έτσι να χτίζουν ουσιαστικές σχέσεις αμοιβαίας εμπιστοσύνης με τους συνεργάτες της εταιρείας στο λιανεμπόριο.

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΛΩΡΙΟΥ² ΣΤΙΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑΣ

ΤΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΑΓΑΠΑ ΤΟ ΧΛΩΡΙΟ ΕΝΩ ΤΑ ΠΙΟ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΕΦΟΔΙΑ, ΤΟ ΧΛΩΡΙΟΥΧΟ ΚΑΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΧΛΩΡΙΟΥΧΟ ΑΣΒΕΣΤΙΟ ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΤΙΚΑ ΦΘΗΝΑ ΕΦΟΔΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΗ.

Των Δρ Λουκά Τ. Πιστόλη – Ταξίαρχη Λ. Πιστόλη¹, γεωπόνων

Και στη μάχιμη γεωπονία αναγκαζόμαστε, κάποτε, να μετέλθουμε τακτικές πειθούς κατά κάποιον τρόπο ανορθόδοξες.

Ο συνηθέστερος λόγος είναι η σθεναρή αντίσταση της κατεστημένης αντίληψης, ενισχυμένης από την πλημμυρή γνώση του ζητούμενου.

Ομολογούμε ότι το έχουμε κάνει προσπαθώντας να... προξενέψουμε το νιτρικό ασβέστιο (πρώτη φορά πριν 25 χρόνια περίπου) και το χλωριούχο κάλι (αρχικά μέσω των λιπασμάτων τύπου blend), στην καλλιέργεια της ακτινιδιάς. Το εμπόδιο στη χρήση της νιτρικής ασβέστου απορρέει κυρίως από το φόβο μην και το ασβέστιο αυξήσει το εδαφικό pH κι αυτό βλάψει το ακτινίδιο.

Οι υπολογισμοί όμως είναι πρακτικοί και απλοί:

Η ισοδύναμος αλκαλικότητα της νιτρικής ασβέστου είναι 20 που σημαίνει ότι τόσα κιλά ανθρακικού ασβεστίου (CaCO_3) αντιστοιχούν σε 100 κιλά λιπάσματος. Δηλαδή χρειάζονται 500 kg/στρ. νιτρικό ασβέστιο για να έχουν την ίδια επίδραση στο εδαφικό pH όση 100 kg/στρ. CaCO_3 , δηλαδή μια πολύ μικρή επίδραση.

Το εμπόδιο στη χρήση του χλωριούχου καλίου είναι απλά ο φόβος ότι το χλώριο κάνει κακό παντού εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις, στις οποίες προφανώς, για όσους αντιδρούν στη χρήση του, δεν ανήκει το ακτινίδιο. Δεν θα ασχοληθούμε πάντως εδώ με τις δικές μας ανορθόδοξες, με τα δικά μας... ιαματικά ψεύδη, τα οποία ίσως αποτελέσουν τμήμα των ενθυμημάτων μας, αργότερα. Είναι και ο φόβος μην μας βγει το όνομα. Γιατί, καθώς λένε, καλύτερα να σου βγει το μάτι παρά το όνομα... Θα πούμε όμως ότι η ανορθόδοξη αντιμετώπιση κά-

ποιων ζητημάτων, πρώτον δεν είναι πρωτότυπη και δεύτερον συχνά πέτυχε περισσότερα από την ορθόδοξη. Στο χώρο μας πρώτος ο Λίμπιχ (Liebig, 1803-1873, γνωστός κυρίως από το νόμο του ελάχιστου και το περίφημο βαρέλι του) με την ιστορική του εργασία «Η Χημεία στην εφαρμογή της επί της γεωργίας και της φυσιολογίας» τάραξε τα λιμνάζοντα νερά της γεωργίας και έβαλε τις βάσεις της ανόργανης θρέψης των φυτών.

Εναντιούμενος στην κατεστημένη αντίληψη των φυσιολόγων για τη θρέψη των φυτών, ο Λίμπιχ τους στόλισε αρκούκτως: «τα πειράματα που επικαλούνται οι φυσιολόγοι για να υποστηρίξουν τις ιδέες τους είναι όλα άχρηστα και ανάξια σχολιασμού... είναι μόνο άξια οίκτου!»

Ο Λίμπιχ υποστήριξε ότι η διατήρηση της γονιμότητας του εδάφους επιτελείται μόνο με την πρόσθεση σ' αυτό των θρεπτικών που αφαιρεί η καλλιέργεια. Έφτιαξε μάλιστα και ένα λίπασμα PK που του έδωσε το όνομά του και το έβγαλε στην αγορά! Αν και το λίπασμα δεν λειτούργησε στην πράξη – λόγω της απουσίας αζώτου – ωστόσο ο σπόρος της ανόργανης λίπανσης είχε πέσει και θα φύτρωνε. Η δημοσίευσή του αυτή είχε κάνει πάταγο εκείνη τη μακρινή εποχή κι όπως είπαμε έπιασε τόπο!

Για την ανορθόδοξη σε άλλους, πέραν της γεωργίας, χώρους θα αναφερθούμε στον δικό μας Σόλωνα της σεισάχτειας κι όχι μόνο. Το «όχι μόνο» έχει να κάνει με το Σόλωνα ως αγροτικό μεταρρυθμιστή. Γιατί ο μεγάλος νομοθέτης ήταν αυτός που έστρεψε τη γεωργία της Αττικής από το σιτάρι στα δέντρα, στα αμπέλια και στους λαχανόκηπους! Έβγαλε νόμους που ρύθμιζαν τη διανομή του νερού, τη συντήρηση των αρδευτικών συστημάτων,

ευνόησε την εξαγωγή ελαιολάδου, απαγόρευσε την εξαγωγή σταριού για να έχει ο κόσμος ψωμί, εξέδωσε νόμο για το ανώτατο όριο γαιοκτησίας κ.λπ.!

Εδώ όμως θέλουμε να πούμε δύο λόγια για το Σόλωνα και την ... τρέλα του! Οι Αθηναίοι είχαν τόσο πολύ κουρασθεί από τον μακρόχρονο και ανεπιτυχή πόλεμο με τα Μέγαρα για την απόκτηση της Σαλαμίνας ώστε ψήφισαν νόμο που έλεγε ότι ακόμα και η αναφορά στο ζήτημα αυτό επισύρει την ποινή του θανάτου. Για τους γνωστικούς όμως! Έτσι λοιπόν ο Σόλωνας έκανε τον τρελό, βγήκε στην πλατεία και ανεβασμένος σε μια πέτρα απάγγειλε την ελεγγεία του «Σαλαμίνα» με την οποία καλούσε τους συμπολίτες του να ξαναρχίσουν τον πόλεμο για τη Σαλαμίνα! Τελικά ο πόλεμος έγινε – τον διέυθυνε ο ίδιος ο Σόλωνας – οι Μεγαρείς νικήθηκαν και η Σαλαμίνα περιήλθε στους Αθηναίους!

Μια σημαντική επιτυχία

Ας πάρμε όμως τώρα στο «διά ταύτα».

Πώς να πείσεις για την ανάγκη χρήσης της νιτρικής ασβέστου στο ακτινίδιο, σε περιοχές της Άρτας λ.χ. όπου το κύριο αζωτούχο λίπασμα ήταν η θειική αμμωνία σε επαναλαμβανόμενες δόσεις των 100-200 γρ./δέντρο; Και δεν είναι το μόνο που μπορούμε να αναφέρουμε.

Να μιλήσουμε όμως καλύτερα για κάτι πιο πρόσφατο.

Όταν κληθήκαμε, στα τέλη του 2011, να βελτιώσουμε τη συντηρησιμότητα των καρπών της ποικιλίας «Τσεκελίδης» είχαν περάσει πολλά χρόνια, κατά τα οποία, για το σκοπό αυτό, πρωταγωνίστησαν διάφορα «ματζούνια» («θαυματουργά» διαφυλλικά σκευάσματα), με οι-



Οι γεωπόνοι, Λουκάς Τ. Πιστόλης (επάνω) και ο Ταξιάρχης Α. Πιστόλης (κάτω) που υπογράφουν το άρθρο.

κτρή αποτυχία φυσικά. Η ορθολογικοποίηση της λίπανσης στη βάση των βιολογικών απαιτήσεων της ποικιλίας, η στοχευμένη χρήση της νιτρικής αζώτου, μαζί με άλλες παρεμβάσεις έδωσαν επιτέλους λύση στο χρονίζον αυτό πρόβλημα της ποικιλίας που ως τέτοιο δείχνει ακριβώς τη δυσκολία απεγκλωβισμού από κατεστημένες αντιλήψεις.

Τα πρώτα αποτελέσματα των πειραματικών μας δημοσιεύτηκαν στον ειδικό τύπο το 2014.

Σημειώνουμε εδώ ότι λίγο αργότερα, προ διετίας, μετά από μια χρονιά με έντονα μαλακώματα καρπών, η στήριξη στις προαναφερθείσες αντιλήψεις για τη λίπανση της ακτινιδιάς ήρθε και από τον χώρο των εξγωγέων!

Το πρόγραμμα που πρότεινε ένας εξ αυτών, με τη βοήθεια φυσικά των γεωπόνων της επιχείρησής του, βρίσκεται στη διάθεσή μας.

Το ενδιαφέρον όμως είναι αυτό που ακούστηκε τότε – και το τονίζουμε, για να μην παρεξηγηθούμε, ακούστηκε... – ότι για την παραλαβή της παραγωγής ήταν απαραίτητη η επίδειξη του παραστατικού αγοράς της νιτρικής αζώτου! Οι υπερλιπνώσεις κυρίως με άζωτο αλλά και με κάλιο, για το χόντρεμα του καρπού, δημιουργεί σοβαρά προβλήματα συντηρησιμότητας. Και δεν είναι μόνο οι υπερλιπνώσεις αλλά κι άλλοι παράγοντες που στοχεύουν στον ίδιο στόχο, όμως δεν θα επεκταθούμε. Το ερώτημα: Δεν είναι εύλογο να σκεφτεί κανείς ότι ένας καρπός που σπρώχνεται προς το μέγιστο των δυνατοτήτων του, πρέπει μάλλον να δεχτεί και κάποιες αλλαγές στη διαχείρισή του όσο ακόμη είναι πάνω στο δέντρο; Είναι εύλογο. Και είναι εύλογο γιατί... το μυαλό δεν το φέρνει ο αέρας από την Κασπία Θάλασσα, όπως γράφει ο ευφυής



ΣΟΒΑΡΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΣΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΛΟΓΩ ΥΠΕΡ-ΛΙΠΑΝΣΗΣ

Γκόγκολ στο «Ημερολόγιο ενός τρελού»³, αλλά είναι μέσα στα κεφάλια μας.

Αρκεί η συνεχής επαφή με το χωράφι, η άσκηση μιας μάχιμης –κι όχι από γραφείου– γεωπονίας, να έχει οξύνει την αντίληψή μας ώστε να κάνουμε τους αναγκαίους συνειρμούς, να παίζουμε δηλαδή το παιγνίδι του αιτίου και του αιτιατού κι άλλα παιγνίδια λογικής και να συντηρούμε έτσι το ερέθισμα της δημιουργικότητας. Γιατί ορθώς λέει ο Νόλντε, έστω και με κάποια αυστηρότητα, ότι «πραγματική αξία έχει αυτό που ανακαλύπτουμε οι ίδιοι, δεν έχει και τόσο σημασία τί μαθαίνουμε». Εξ άλλου, λέει, «ποτέ δεν ήταν σημάδι μεγαλοφυΐας η ικανότητα ενός ανθρώπου να μαθαίνει». Αυτά έγραφε ο σπουδαίος ζωγράφος, για τους καλλιτέχνες βέβαια, αλλά με μία ερμηνευτική ευρύτητα, και ο χώρος μας καλλιτεχνικός είναι!

Πιο στοχευμένα για το αζώτο

Ο ρόλος του αζώτου στη λίπανση της ακτινιδιάς πρέ-

πει να ενισχυθεί. Όταν χορηγείται νωρίς – εφαρμογές νιτρικής αζώτου από τέλη Μάη μέχρι το μέσα Ιούνιο – περίοδος που γενικώς συμπίπτει με την κυτταροδιαίρεση, δίνει σημαντικά πιο συντηρησιμους καρπούς. Όσο περισσότερο αζώτο πάρουν οι καρποί κατ' αυτήν την περίοδο τόσο περισσότερο θα βρεθεί σ' αυτούς κατά τη συλλογή τους. Περισσότερο στο εσωτερικό τμήμα τους και λιγότερο στο εξωτερικό.

Οι πρώτες μετρήσεις μάς δημιούργησαν την εντύπωση ότι υπάρχει μια κανονικότητα στη μείωση του αζώτου έως τη συλλογή. Είχαμε βρει δηλαδή μια μείωση του αζώτου από την επιφάνεια του καρπού μέχρι το 3mm βάθος, της τάξης του 50% και από τα 3 μέχρι τα 6mm κατά 30-35%. Η κανονικότητα όμως αυτή δεν επιβεβαιώθηκε στη συνέχεια. Μετά το αζώτο ξεκινούν οι εφαρμογές του καλίου (Νιτρικό, θειικό ή χλωριούχο).

Τα δύο θρεπτικά στοιχεία, αζώτο και κάλιο, όταν εφαρμόζονται διαδοχικά, όπως μόλις αναφέραμε, τις περισσότερες φορές δίνουν καλύτερα αποτελέσματα από την εναλλάξ εφαρμογή τους. Εδώ να πούμε ότι κάποιες υδρολιπνώσεις με φωσφόρο που παρεμβάλλονται στο πρόγραμμα των θερινών υδρολιπνώσεων του ακτινιδίου ζημιώνουν, κατά κανόνα, τη συντηρησιμότητα των καρπών, λόγω του ανταγωνισμού φωσφόρου – αζώτου. Γι' αυτό λέμε ότι το φυτό πρέπει να ικανοποιεί τις ανάγκες του σε φωσφόρο από την άπασ βελτιωτική φωσφορολίπανση, όπου χρειάζεται, καθώς και από τη συνήθη βασική λίπανση με ΝΡΚ και, το πολύ – κάποιες μικρές ποσότητες – από προανθικές υδρολιπνώσεις.

Η επαρκής πρόσληψη του αζώτου, τότε που το επιθυμούμε, επιτυγχάνεται με το «μάζεμα» της συνολικής του

ποσότητας σε λιγότερες εφαρμογές. Αν δηλαδή υπολογίζουμε να ριζούμε συνολικά 20 kg/στρ. $\text{Ca}(\text{NO}_3)_2$ είναι καλύτερα να τα ριζούμε σε δύο δόσεις, 10+10 kg/στρ. παρά σε τέσσερις των 5 kg/στρ. η κάθε μία.

Αυτό συμβαίνει γιατί τα διαθεσιμα θρεπτικά ιόντα, σε σχέση με τα μονοθενικά, προσλαμβάνονται σε μικρότερες ποσότητες ανά λίτρο νερού που προσλαμβάνει το φυτό. Αντίθετα από το ασβέστιο, η πρόσληψη του καλίου εξασφαλίζεται και από σχετικά χαμηλές συγκεντρώσεις στο εδαφικό διάλυμα και έτσι το σχετικό άπλωμα σε περισσότερες εφαρμογές, όχι μόνο δεν βλάπτει αλλά μάλλον ωφελεί (αντιμετώπιση πολυτελούς κατανάλωσης). Αντί λ.χ. να γίνουν 1-2 εφαρμογές, να γίνουν 3-4 μικρότερες. Έχουμε παρατηρήσει ότι εφαρμογή ασβεστίου κοντα στην έναρξη του δεύτερου κύματος αύξησης του καρπού (δύο εφαρμογές νιτρικής ασβέστου, η πρώτη στα τέλη Αυγούστου και η άλλη στην αρχή του Σεπτεμβρίου ή μόνο μία, με υψηλότερη δόση, στις αρχές Σεπτεμβρίου), αύξησε το ασβέστιο στο εξωτερικό τμήμα (0-3 mm) του καρπού. Το ζήτημα είναι σημαντικό και χρήζει περαιτέρω διερεύνησης. Παρατηρήσαμε επίσης ότι όπου έγιναν οι εν λόγω εφαρμογές σε καμία περίπτωση δεν εμφανίστηκε πρόβλημα πολύ μειωμένης καρποφορίας ή και ακαρπίας την επόμενη χρονιά. Το γεγονός αυτό δεν μπορεί να μην φέρει στο μυαλό μας παλαιότερες έρευνες του Porfiliev V.E. (1962), που θεωρεί ότι το ασβέστιο επηρεάζει δραστικά τη διαδικασία της διαφοροποίησης. Κι αυτή η παρατήρηση, μαζί με την προηγούμενη, αξίζει να ερευνηθεί περισσότερο⁴. Να περάσουμε τώρα στο κεφάλαιο, ασβέστιο και φυτοπροστασία. Το παρατηρήσαμε, σε όλες τις περιπτώσεις, ότι η διαφυλλική χορήγηση CaCl_2 το φθινόπωρο, προσυλλεκτικά, τρεις ή και τέσσερις εφαρμογές, συνδράμει στην κατεύθυνση της αντιμετώπισης του βοτρυτί στο ψυγείο (το χνούδι του καρπού ευνοεί την απορρόφηση του ασβεστίου). Το ασβέστιο γενικά, όπως κι αν εφαρμοστεί, ενισχύει την αντίσταση των φυτών έναντι παθογόνων μυκήτων κι όχι μόνο (βοτρυτί, αλτερνάρια, κ.λ.π.). Ο Easterwood (2002) αναφέρει ότι στη σαλάτα μείωσε τέσσερις φορές την ένταση της προσβολής του βοτρυτί (Πίνακας 1).

Πίνακας 1: Η επίδραση (συγκριτική) του καλίου και του ασβεστίου των ιστών σαλάτας, στη μείωση της προσβολής από βοτρυτί. (Easterwood, 2002).

% K	% CA	ΕΝΤΑΣΗ ΠΡΟΣΒΟΛΗΣ ΑΠΟ BOTRYTIS*
1,44	1,06	4
2,38	0,58	2
3,42	0,27	13
4,89	0,18	15

* 0-5 = ασθενής προσβολή 6-10 = μέτρια προσβολή

11-15 = έντονη προσβολή

Έχει επίσης και αντιβακτηριακή δράση, ισχυροποιώντας την άμυνα έναντι της εισόδου των βακτηρίων στο φυτό. Το ασβέστιο σταθεροποιεί το κυτταρικό τοίχωμα, αλλά και τις μεμβράνες ως ηλεκτρικό ασβέστιο. Όμως οι ηλεκτίνες, σε συνθήκες έλλειψής του, αποδομούνται από την πολυγαλακτουρονιδάση και το φυτό γίνεται ευαίσθητο στα παθογόνα. Η δραστηριότητα της πολυγαλακτουρονιδάσης εξαρτάται από την περιεκτικότητα των ιστών σε ασβέστιο (Πίνακας 2).

Πίνακας 2. Η επίδραση του ασβεστίου στην δραστηριότητα της πολυγαλακτουρονιδάσης (Easterwood, 2002).

% CA	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΠΟΛΥΓΑΛΑΚΤΟΥΡΟΝΙΔΑΣΗΣ
0,68	2,95
1,60	2,28
3,40	1,00*

* Το 1,00 λαμβάνεται ως ασφαλές μέγεθος.

Τι αφαιρεί το ακτινίδιο από το έδαφος

Τελειώνοντας εδώ τα όσα τώρα θέλαμε να πούμε για το ασβέστιο στο ακτινίδιο, παραθέτουμε τον πίνακα με τις στρεμματικές ποσότητες των θρεπτικών που προσλαμβάνει το φυτό ανάλογα με την παραγωγή του (Πίνακας 3).

Παρατηρούμε ότι το ασβέστιο προσλαμβάνεται από το ακτινίδιο σε ποσότητες ίδιες περίπου με το άζωτο και υπό αυτή την άποψη τα δυο αυτά θρεπτικά είναι στη δεύτερη θέση, μετά το κάλιο. Βλέπουμε επίσης ότι αμέσως μετά, με το μισό περίπου της ποσότητας, έρχεται το χλώριο στη σημασία του οποίου – για το ακτινίδιο – θα αναφερθούμε ευθύς αμέσως.

Το χλώριο

Το πρόβλημα με το χλώριο υπήρξε δυσκολότερο, με το «υπήρξε» να είναι μάλλον ευκτικός τύπος, αφού η αποδοχή του στην καλλιέργεια της ακτινι-

διάς είναι ακόμη ζητούμενο. Είναι ζωντανή στη μνήμη μας η εικόνα του Νίκου Αλεξανδρίδη από το Νέο Μυλότοπο Πέλλας. Ενήμερος και δραστήριος καλλιεργητής, άνθρωπος εύχαρης, ο οποίος ακολουθώντας τις συμβουλές μας, επιχείρησε να προμηθευτεί χλωριούχο κάλιο για την καλλιέργειά του (αρχές του 2012).

«Θα σου το φέρω αλλά το κρίμα στο λαιμό σου» του είπε το μαγαζί! Και στο κάτω-κάτω γιατί να υπάρχει ήδη χλωριούχο κάλιο σε μια ζώνη με αρκετά ακτινίδια!

Έτσι ο εύχαρης Νίκος επέστρεψε κατηφής! Και η αποθάρρυνση είχε πολλές συνέχειες...

Η εικόνα που έχουμε, αρκετά ευρεία και ευκρινής, είναι ότι και τώρα ακόμη λίγα πράγματα έχουν αλλάξει. Όμως το ακτινίδιο αγαπούσε, συνεχίζει να αγαπά το χλώριο και να το ζητάει, παρά το ότι, ως χώρα, μας περιβάλλει η θάλασσα και κάποιες ποσότητες χλωρίου του τις δίνουν οι βροχοπτώσεις. Το χλώριο, εκτός από τη γνωστή συμβολή του στη φωτοσύνθεση (συμμετέχει, μαζί με το Mn, στη φωτόλυση του H_2O και στις μετατροπές του συμπλόκου της φωτόλυσης), επιτελεί κι άλλες σημαντικές λειτουργίες.

Είναι σημαντικός ρυθμιστής του μηχανισμού ανοίγματος και κλεισίματος των στοματίων και συμμετέχει στη ρύθμιση της σπαργής των κυττάρων. Συμβάλλει δηλαδή στην οικονομικότερη χρήση του νερού από το φυτό και είναι γνωστό ότι το ακτινίδιο παρουσιάζει μεγάλη δι-απνευστική ένταση.

Ο έλεγχος της κίνησης των στοματίων πραγματοποιείται μέσω της εισόδου – εξόδου κατιόντων καλίου (K^+) στα καταπρακτικά κύτταρα η οποία εξισορροπείται (διατήρηση της ηλεκτροχημικής ισορροπίας) από τα συνοδά ανιόντα του μηλικού ή του χλωρίου (Cl^-).

Διαδραματίζει επίσης σημαντικό ρόλο στο μεταβολισμό του αζώτου, οδηγώντας, μέσω της δραστηριοποίησης της συνθετάσης της ασπαργίνης, στην παραγωγή ασπαργίνης και γλουταμινικού οξέος, από γλουταμίνη.

Επιπλέον – κι αυτό είναι πολύ σημαντικό για το ακτινίδιο – το χλώριο είναι ένας σπουδαίος φυτοπροστατευτικός παράγοντας με διαπιστωμένη την ανασταλτική του δράση σε 15 τουλάχιστον ασθένειες, μυκητο-

Πίνακας 3. (Smith, Buwalda & Clark, 1989)

ΗΛΙΚΙΑ (ΕΤΗ)	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΡΠΩΝ (ΤΟΝΟΙ / ΣΤΡΕΜΜΑ)	N	P	K	Mg	Ca	S	Cl
3	1,0	7,4	1	9,6	1,3	7	1,3	2,9
4	2,0	12,6	1,6	16	2,1	11,7	2,1	4,8
>5	2,0	9,4	1,2	13,3	1,4	9,3	1,5	4,3
>5	3,0	12,9	1,7	18,2	2,1	12,7	2,2	5,9
> 5	4,0	16,5	2,2	23,1	2,7	16,2	2,8	7,5



ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΤΗ ΜΟΝΙΛΙΑ ΑΝΘΗ ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΤΩΝ ΠΥΡΗΝΟΚΑΡΠΩΝ

ΤΑ ΣΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΜΥΚΗΤΑ ΤΩΝ ΧΕΙΜΩΝΑ ΔΙΑΧΕΙΜΑΖΟΥΝ ΣΤΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΕΝΩ ΤΗΝ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ ΜΕΤΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ **ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ-ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Η ασθένεια ευνοείται με καιρό νεφελώδη, βροχερό, με υψηλή σχετική υγρασία. Η θερμοκρασία δεν παίζει σπουδαίο ρόλο στην ανάπτυξή της. Παρ' όλα αυτά οι χαμηλές θερμοκρασίες ευνοούν τις πρωτογενείς μολύνσεις

Ανησυχία για μεγάλες απώλειες προκαλεί κάθε χρόνο στους παραγωγούς ροδακίνων, νεκταρινιών και των υπολοίπων πυρηνοκάρπων η μονίλια. Πηγές πρωτογενών μολύνσεων διαχειμάζουν στους μουμιοποιημένους καρπούς, στα έλκη και στους αποξηραμένους κλαδίσκους και πρέπει να απομακρυνθούν κατά τις χειμερινές επεμβάσεις, όπως συστήνεται από το περιφερειακό κέντρο προστασίας φυτών, φυτοϋγειονομικού και ποιοτικού ελέγχου Βόλου.

Οι καρποί γίνονται πιο ευπαθείς όσο ωριμά-

ζουν και η ασθένεια εξαπλώνεται άμεσα σε καρπούς που εφάπτονται, κάτι που ενέχει τεράστιο μετασυλλεκτικό κίνδυνο για τα αποθηκευμένα προϊόντα.

Για την προστασία των καλλιεργειών από τον μύκητα συνιστώνται αυτή την εποχή δύο ψεκασμοί με κατάλληλα και εγκεκριμένα για την καλλιέργεια μυκητοκτόνα. Ο πρώτος στο βλαστικό στάδιο του ρόδινου ή λευκού μπουμπουκιού και ο δεύτερος στην πλήρη άνθηση. Τρίτος ψεκασμός μέχρι και λίγες μέρες μετά την ολοκλήρωση της πτώσης των πετάλων

συστήνεται σε περίπτωση βροχερών συνθηκών κατά την άνθιση.

Για να είναι αποτελεσματική η χημική καταπολέμηση θα πρέπει να εφαρμόζεται από το σύνολο των παραγωγών, διότι τα σπόρια μεταφέρονται με τον αέρα σε μακρινές αποστάσεις.

Κηλιδώσεις φύλλων από Κορύναιο

Το Κορύναιο μπορεί να προσβάλλει όλα τα φυτικά μέρη προκαλώντας από νεκρωτικές κηλιδώσεις φύλλων, καρπών και βλαστών, μέχρι και νεκρώσεις κλάδων και ολόκληρων δένδρων. Τα δένδρα είναι ευπαθή στις μολύνσεις όλες τις εποχές του χρόνου, με ιδιαίτερα κρίσιμες περιόδους την άνοιξη καθώς η ασθένεια ευνοείται από τον βροχερό και υγρό καιρό.

Για την προστασία της επερχόμενης παραγωγής από τον μύκητα συνιστάται ψεκασμός κατά την πτώση των πετάλων με ένα κατάλληλο και εγκεκριμένο για την καλλιέργεια μυκητοκτόνο.

Παραμορφωτική υπερπλασία λόγω Εξώασκου

Οι Εξώασκοι αποτελούν μια ακόμα μια σοβαρή μυκητολογική ασθένεια για τη ροδακινιά και τη νεκταρινιά στις οποίες προκαλεί χαρακτηριστική παραμορφωτική υπερπλασία των φύλλων. Η ασθένεια ευνοείται από τον καιρό της εποχής που διανύουμε. Για τον λόγο αυτό οι ειδικοί συνιστούν ένα ψεκασμό των δένδρων κατά την περίοδο του ληθάργου και μέχρι πριν το φούσκωμα των ματιών, ωστόσο, στην περίπτωση καλλιεργειών με ιστορικό και ευνοϊκές για τη μόλυνση συνθήκες, συνιστάται ένας επιπλέον ψεκασμός κατά την ρόδινη/λευκή κορυφή με εγκεκριμένο μυκητοκτόνο.

Επιδερμικές αλλοιώσεις προκαλεί ο θρίπας

Κυρίως ποιοτική υποβάθμιση σε νεκταρινία και δαμάσκηνα προκαλούν οι θρίπες. Η ζημιά στους καρπούς φαίνεται με την μορφή επιδερμικών αλλοιώσεων. Τα νεκταρινία είναι πιο ευαίσθητα. Καίριας σημασίας είναι η καταστροφή των άγριων χόρτων του οπωρώνα την περίοδο της άνθησης καθώς οι θρίπες διαχειμάζουν στα άγρια χόρτα και εάν αυτά καταστραφούν, θα μετακινηθούν στα ανθισμένα δέντρα. Έπειτα από δειγματοληπτικό έλεγχο γίνεται επέμβαση με εγκεκριμένα σκευάσματα στο τέλος της άνθησης, στην πτώση των πετάλων, δίνοντας προσοχή στην επίπτωση στους πληθυσμούς φυσικών εχθρών και στις μέλισσες.

ISOFRUIT

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO₂) ΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

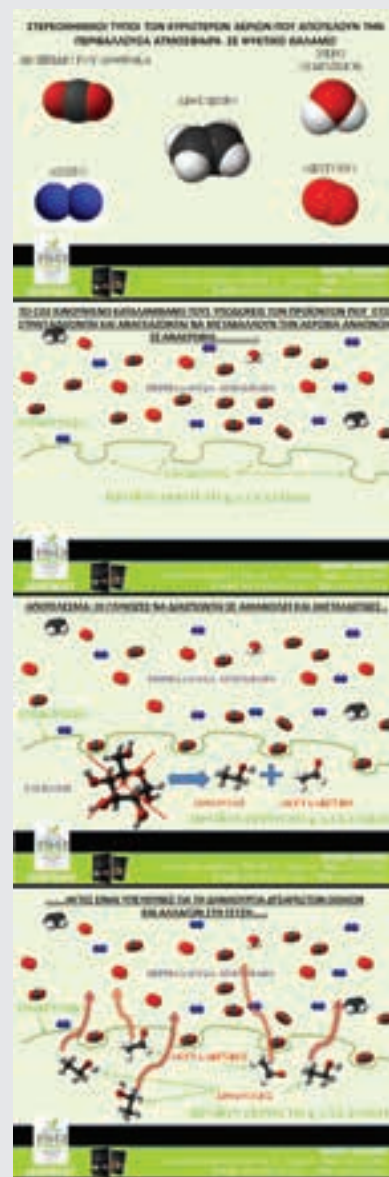
ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ της ψυχρής αποθήκευσης των φρούτων και των λαχανικών σε ψυκτικούς θαλάμους, τα προϊόντα συνεχίζουν να αναπνέουν, έστω και λιγότερο, δημιουργώντας αέρια τα οποία τα επηρεάζουν είτε θετικά είτε αρνητικά. Θετικά εφόσον ελέγχονται και βρίσκονται σε συγκεκριμένες επιτρεπόμενες συγκεντρώσεις και αρνητικά όταν τις ξεπερνούν. Ένα αέριο του οποίου τις δράσεις θα αναπτύξουμε πάρα κάτω είναι το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂). Το διοξείδιο του άνθρακα είναι αέριο άχρωμο, άοσμο, άγευστο, βαρύτερο του αέρα.

Σε συγκεντρώσεις κάτω από τα μέγιστα ασφαλή επίπεδα που ισχύουν για κάθε προϊόν, παρουσιάζει τις πιο κάτω ωφέλιμες δράσεις:

- 1) Κρατά το προϊόν σε καταστολή.
- 2) Εμποδίζει τη δράση του αιθυλενίου.
- 3) Προστατεύει τα φρούτα και τα λαχανικά από μύκητες και βακτηρίδια. Αντίθετα σε συγκεντρώσεις πάνω από τα ασφαλή επίπεδα παρουσιάζει τις πιο κάτω επιβλαβείς δράσεις:
- 1) Αυξάνει την αναερόβια αναπνοή.
- 2) Αλλοιώνει τη γεύση.
- 3) Δημιουργεί δυσάρεστες οσμές.
- 4) Προκαλεί εγκαύματα ή σκούρες κηλίδες στα προϊόντα.

Ως αποτέλεσμα η διαχείριση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂), που έτσι και αλλιώς υπάρχει μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους, μπορεί να δώσει τη δυνατότητα να βελτιώσουμε τα αποτελέσματα της επίδρασής του σε όφελος της διατήρησης της ποιότητας και της αύξησης του χρόνου συντήρησης των προϊόντων.

Τα πιο πάνω είναι από πληροφορίες της εκδοτικής εταιρείας ISOFRUIT. (www.isofruit.gr).



Η διαχείριση του CO₂ είναι πολύ σημαντικά στα ψυγεία.

λογικές και βακτηριακές, πολλών καλλιεργειών.

Το κλώριο είναι ένα ισχυρό οξειδωτικό και είναι γνωστό ότι χρησιμοποιήθηκε ήδη από τα μέσα του 19ου αιώνα, σαν βακτηριοκτόνο, πριν χρησιμοποιηθεί, πρώτη φορά, στον 1ο παγκόσμιο πόλεμο, σαν χημικό όπλο.

Δυστυχώς και στη χώρα μας πλέον το βακτήριο της ακτινιδιάς συνιστά ήδη ένα σοβαρό και ολοένα εντονότερο πρόβλημα. Θεωρούμε γι' αυτό ότι είναι ανάγκη να δοθεί η πρόβλεψη σημασία και σ' αυτή τη διάσταση της λίπανσης με κλωριούχα λιπάσματα.

Διαθέτουμε στοιχεία από πλήθος παρατηρήσεων που συνηγορούν στην άποψή μας. Φυσικά δεν προτείνουμε να αντικατασταθεί ο χαλκός με το κλώριο αλλά να λειτουργήσουν ενισχυτικά το ένα στο άλλο.

Τονίσαμε εξ άλλου, από την αρχή, ότι το ακτινίδιο αγαπά το κλώριο ενώ τα πιο διαθέσιμα εφόδια, το κλωριούχο κάλι και το κλωριούχο ασβέστιο είναι σχετικά φθηνά εφόδια για τον καλλιεργητή.

Πρέπει επίσης να πούμε εδώ ότι πολλές έρευνες έχουν δείξει πως το κλωριούχο κάλι είναι καλύτερος χορηγός καλίου στο φυτό, από το θειικό κάλι, καθώς και ότι το κλώριο είναι εξαιρετικός πατενέρ του ασβεστίου, ευνοώντας την πρόσληψή του από το φυτό.

Να κάνουμε όμως και τον ... συνήγορο του διαβόλου.

Κι αν υπερβάλλουμε τι γίνεται;

Η περίσσεια κλωρίου αντιμετωπίζεται με τα ανταγωνιστικά προς αυτό θρεπτικά ιόντα, το NO_3^- και το SO_4^{2-} . Ήδη από το 1966 ο Chapman H. και λίγο αργότερα, το 1969, ο Bergman, αναφέρουν ως αντίδοτο στην περίσσεια κλωρίου το θειικό κάλι (K_2SO_4).

Πάντως, βιβλιογραφικά, τα 150 ppm κλωρίου στο έδαφος, ιδιαίτερα όταν αυτό είναι φτωχό σε άζωτο, θεωρούνται υψηλά και δεν επιτρέπουν τη χορήγηση κλωριούχων λιπασμάτων.

Το άζωτο (είτε ως άζωτο εδάφους, που μετρούν τα εδαφολογικά εργαστήρια, είτε ως άζωτο της αζωτούχου λίπανσης), όπως ήδη αναφέραμε, είναι πράγματι «ένα το κρατούμενο», όμως τα 150 ppm κλωρίου βρήκαμε ότι είναι θεωρητικά και φοβικά, δηλαδή λίγα.

Φυσικά, όπως και για κάθε θρεπτικό, κι άλλα εδαφολογικά χαρακτηριστικά πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για την εφαρμογή των κλωριούχων λιπασμάτων, λ.χ. ενδεχόμενη ύπαρξη αδιαπέραστου στρώματος κλπ.

Κρατήσαμε για το τέλος ένα ισχυρό «αντίδοτο» στην ιδεοληψία και στην άκριτη απόρριψη χρήσιμων στη γεωργική πρακτική εφοδίων και εν προκειμένω του κλωρίου. Πρόκειται για ένα σχόλιο των Patrick H.

Brown και Elias Bassil: «Η αναζήτηση των χαρακτήρων της ανθεκτικότητας σε χαμηλή συγκέντρωση Cl^- και της αυξημένης αποδοτικότητας της θρέψης για το συγκεκριμένο στοιχείο είναι απίθανο να αφορά τις αναπτυγμένες χώρες, όπου η κλωριούχος λίπανση είναι κοινή πρακτική...». Και το σχόλιό τους αυτό, είναι προφανές, αναφέρεται σε καλλιέργειες με πολύ μικρότερη αντοχή στο κλώριο από το ακτινίδιο!

¹ Η πτυχιακή εργασία του Τ.Λ. Πιστόλη αφορά το ακτινίδιο. Η συμβολή του, ουσιαστική, στο παρόν κείμενο, αφορά το επιστημονικό μέρος. Τα φιλολογικά σχόλια αφορούν αποκλειστικά και μόνο τον προεσβύτερο, Λ.Τ. Πιστόλη, παρά τη χρήση του πληθυντικού.

² Το παρόν ολοκληρωμένο κείμενο, αποκαθιστά "το γράμμα και το πνεύμα" αποσπάσμάς του, που δημοσιεύτηκε στην εφημερίδα μας στις 30 Ιουνίου 2018.

³ Γράφει ο Γκόγκολ: «Κι όλα αυτά συμβαίνουν, νομίζω, επειδή οι άνθρωποι φαντάζονται ότι το ανθρώπινο μυαλό βρίσκεται μέσα στα κεφάλια. Καθόλου δεν συμβαίνει έτσι. Το φέρνει ο αέρας απ' την Κασπία Θάλασσα». Πάντως, ξεκαρδιστήκαμε στα γέλια όταν, ανακαλύψαμε ότι κατά τον βοτανολόγο Rupert Sheldrake «η μνήμη – ανθρώπινη και μη – δεν αποθηκεύεται καθόλου στον εγκέφαλο, αλλά βρίσκεται με κάποιον τρόπο μέσα σε έναν συμπαντικό "αιθέρα"...»!

⁴ Προς την ίδια κατεύθυνση πρέπει να διερευνηθεί περισσότερο και ο ρόλος του χαρακώματος στα τέλη Αυγούστου ή αρχές Σεπτεμβρίου, το οποίο εφαρμόζουμε, αρκετά χρόνια τώρα, με επιτυχία πιστεύουμε.



the
FRESH
show!

freskon.helexpo.gr

11-13
APRIL
2019

5^ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΚΟ
ΓΕΓΟΝΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ
& ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΡΟΧΗΣ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΡΟΧΗΣ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Υπό την αιγίδα



Επίσημη Τράπεζα



Επίσημος Πάροχος Ενέργειας



Με την Υποστήριξη



Οργάνωση



Νέο μυκητοκτόνο της BASF για λαχανικά

ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΑ ΟΧΤΩ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΣΕ 53 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΤΟ DAGONIS, ΕΝΑ ΜΥΚΗΤΟΚΤΟΝΟ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Τις δυνατότητες του νέου της μυκητοκτόνου Dagonis που απευθύνεται σε ένα ευρύ φάσμα καλλιεργειών και ασθενειών παρουσίασε η BASF Ελλάς ABEE την 1η Μαρτίου στο Κέντρο Πολιτισμού του ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος. Το Dagonis καταπολεμά ωίδια, αλτερνάρια, μυκοσφαιρέλλα, διδυμέλλα, σκληρωτίνια, στεμφύλιο, σκωρίαση και ασκοχύτωση. Έχει εγκριθεί για χρήση σε 38 διαφορετικές καλλιέργειες, οι 15 από αυτές όμως και υπαιθρίως και σε θερμοκήπιο, όπως σημείωσε η Μαρία Αιβάζογλου, Crop Manager, φτάνοντας τα 53 είδη καλλιέργειας στα οποία δίνει λύση. Στις καλλιέργειες αυτές περιλαμβάνονται σολανώδη, κολοκυνθοειδή, ριζωματώδη, φράουλες, φυλλώδη λαχανικά και πολλά άλλα. Όσον αφορά τη σύνθεσή του, κάνει χρήση δύο δραστικών ουσιών που αλληλεπιδρούν και ο συνδυασμός τους φέρει εντυπωσιακά αποτελέσματα. Σύμφωνα με τον Δημήτρη Σέρβη, Technical Market Development Manager, η ικανότητα της μίας εκ των δύο δραστικών να αλλάζει το σχήμα του μορίου της, προσδίδει μεγάλη ευκολία στην κίνηση μέσα στο φυτό καθώς διαπερνά όλους τους τύπους εμποδίων και φέρνει γρήγορα και θεαματικά αποτελέσματα.

Ακόμη, η εύκολη κίνηση στο φυτό επιτρέπει τη χρήση πολύ μικρής ποσότητας δραστικής ουσίας για να φτάσουμε στο επιθυμητό αποτέλε-

σμα, κάτι που μικραίνει πολύ το χρονικό διάστημα που πρέπει να περάσει από τον ψεκασμό μέχρι τη συγκομιδή. Ο χρόνος αυτός κυμαίνεται από 1 ημέρα στη φράουλα έως 14 ημέρες σε φυλλώδη και κράμβες.

Προστασία ακόμα και αν βρέξει

Επιπλέον, η ευκολία στην κίνηση μέσα στα κύτταρα του φυτού, του επιτρέπει να περνάει από την πάνω στην κάτω επιφάνεια των φύλλων και να μετακινείται προς την άκρη της βλάστησης προστατεύοντας και τα νέα φύλλα που αναπτύσσονται μετά τον ψεκασμό. Η κίνηση μέσα στο φυτό, μας δίνει τη δυνατότητα να έχουμε αποτελεσματική προστασία ακόμη και αν βρέξει μετά την εφαρμογή, λύνοντας έτσι τα χέρια των παραγωγών όπως ανέφερε στην παρουσίαση του Μιχάλη Καλομοίρη, Crop Manager EMEA, BASF SE. Ακόμη, η δράση του Dagonis το καθιστά εργαλείο για τη διαχείριση της ανθεκτικότητας, κάνοντας προληπτική εφαρμογή και αν χρειαστεί εναλλάσσοντάς το με σκευασμάτα άλλου τρόπου δράσης. Οι συνδυασμοί χρήσης του μυκητοκτόνου για προστασία κατά πολλών διαφορετικών ασθενειών σε διαφορετικές καλλιέργειες είναι τόσο πολλοί, ώστε η BASF συστήνει την επικοινωνία των παραγωγών με την εταιρεία, προκειμένου να καταλήξουν στο βέλτι-



στο σχέδιο εφαρμογής. Το Dagonis είναι συμβατό με τα ωφέλιμα έντομα που χρησιμοποιούνται ως βιολογική καταπολέμηση αλλά και τους επικοινωνιστές (μέλισσα, βομβίνος) καθιστώντας το κατάλληλο για χρήση στον αγρό αλλά και σε θερμοκήπια, όπως επισημάνθηκε από τον Στέργιο Μπιτιβάνο, Technical Market Development. Τέλος, στην παρουσίαση του Dagonis, έγινε αναφορά από τον Γενικό διευθυντή BASF Ελλάς Δημήτρη Γούναρη σε κάποια από τα σχέδια της BASF για το μέλλον, όπως την επέκταση της συνεργασίας της με την Bosch για εισαγωγή της τεχνολογίας στην παραγωγή, την αλλαγή των υπαρχόντων σκευασμάτων με νέα.



Ο Βασίλης Γούναρης, γενικός διευθυντής της BASF Ελλάς ABEE μίλησε για τη στρατηγική της εταιρείας για περαιτέρω επέκταση στις δενδρώδεις καλλιέργειες.

Οι δυνατότητες του νέου μυκητοκτόνου και οι παράγοντες που συμβάλλουν στην αποτελεσματικότητά του παρουσιάστηκαν στο ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος.

Ο Αγροτικός Οίκος ΣΠΥΡΟΥ μπρόστα από τις εξελίξεις

ΥΒΡΙΔΡΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Τα τελευταία χρόνια η αγορά των κηπευτικών καλλιεργειών παρουσιάζει σημαντικές μεταβολές στη συμπεριφορά της. Πιο συγκεκριμένα: Έχουμε μεγάλη μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων. Ειδικότερα στις υπαίθριες καλλιέργειες η μείωση είναι πολύ μεγάλη και σε κάποιες περιπτώσεις, π.χ. υπαίθρια τομάτα, είναι σχεδόν ασημαντες οι ποσότητες που παράγονται. Επιπλέον, έχουμε μεταβολή της μεγάλης ζήτησης και άρα των καλών τιμών από την περίοδο του χειμώνα στο καλοκαίρι και αύξηση του μεγέθους των μεγάλων παραγωγικών μονάδων και μείωση του αριθμού των μικρών καλλιεργητών καθώς και αύξηση της στρεμματικής παραγωγής. Παράλληλα, σημειώνεται αύξηση της λιανικής



πώλησης στα super market που έχει ίσως ξεπεράσει το 60% έναντι των λαϊκών αγορών και των μανάβικων. Οι τιμές στο παρελθόν παρουσίαζαν μεγάλες διακυμάνσεις κατά τη διάρκεια της χρονιάς και σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα (συνήθως προβλέψιμα) και παρουσίαζαν απότομες αυξήσεις, π.χ. κατά την περίοδο των μεγάλων εορτών. Πλέον έχουμε μικρότερες διακυμάνσεις μη προβλέψιμες. Σταθερή παραμένει η ζήτηση για προϊόντα με πολύ καλή γεύση.

Οι λόγοι για αυτές τις αλλαγές:

■ Η οικονομική κρίση που μειώνει

τη δύναμη του καταναλωτή.

■ Η αύξηση του τουρισμού.

■ Η εμφάνιση νέων εχθρών των καλλιεργειών όπως η Tuta Absoluta, αλλά και μεγάλος αριθμός νέων ιών που έχουν αυξήσει το κόστος καλλιέργειας και έχουν κάνει επισφαλή την παραγωγή.

■ Η μειωμένη υποστήριξη στα χρηματοοικονομικά από το τραπεζικό σύστημα.

Για όλους αυτούς τους λόγους η εταιρεία ΣΠΥΡΟΥ έχει επιλέξει σειρά πολλών νέων υβριδίων που πληρούν τις νέες ανάγκες της αγοράς. Συγκεκριμένα, τα υβρίδια τομάτας Elpida, Bellfort, Trifolia, η μελιτζάνα Bartok, η πιπεριά Donras, το πεπόνι Nioni, μια μεγάλη γκάμα από μαρούλια και σαλάτες όπως τα Ortigia, Aveleda, Ludmila και άλλα



πολλά προϊόντα από τον κατάλογο της ΣΠΥΡΟΥ, τα οποία προσφέρουν μεγάλη και διαρκή παραγωγή, πολλές ανεκτικότητες και εξαιρετική γεύση.

*Δημήτρης Βασίλας
Γεωπόνος, Διευθυντής
Πωλήσεων Σπύρου*

ΝΕΑ ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΑ COMPLET SOLUBLE ΚΑΙ PRIMIUM ΑΠΟ GAVRIEL

Η GAVRIEL ανανεώνει την εικόνα της αλλά και την γκάμα μας και έτσι κυκλοφορεί την ολοκαίνουρια Primium σειρά υδατοδιαλυτών λιπασμάτων Complet Soluble, για απαιτητικούς παραγωγούς. Ιδανική επιλογή για άμεσα αποτελέσματα και γρήγορη ανταπόκριση των φυτών ακόμα και εάν αυτά προέρχονται από συνθήκες stress.

■ Τα Complet Soluble, παρέχουν ολοκληρωμένη γκάμα τύπων δίνοντας την δυνατότητα για την επιλογή του ιδανικού τύπου ανάλογα το στάδιο ανάπτυξης της καλλιέργειας.

■ Όλοι οι τύποι περιέχουν ενισχυμένη συγκέντρωση ικνοστοιχείων. Fe: 1000 ppm, B: 425 ppm, Cu: 85 ppm, Mn: 425 ppm, Mo: 42 ppm, Zn: 90 ppm.

Παρέχουν ισχυρή θρέψη και τα φυτά αντιδρούν έντονα και άμεσα. Για παράδειγμα πετυχαίνουμε άριστη εγκατάσταση της νεοφυτεμένης καλλιέργειας, γέμισμα και αύξηση του όγκου του καρπού, ή ωρίμανση - κοκκίνισμα του καρπού καλύτερη γεύση και άρωμα



■ Όλα τα ικνοστοιχεία είναι με την καινοτόμο μορφή IDHA τα μόνα άμεσα βιοδιασπώμενα.

COMPLET SOLUBLE ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ ΤΥΠΟΙ

21-21-21+TE

6-55-17+TE

13-36-12+2MgO+TE

16-8-32+2MgO+TE

28-14-14+TE

Έτσι αποφεύγουμε την συσσώρευση των χημικών παραγόντων στο έδαφος και άρα την υποβάθμιση τόσο του εδάφους όσο και της καλλιέργειας.

■ Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι άριστης ποιότητας, υψηλής διαλυτότητας και βοηθούν στην μείωση του pH ευνοώντας την καλύτερη απορρόφηση όλων των θρεπτικών συστατικών από την ρίζα.

■ Όλοι οι τύποι είναι κατάλληλοι για υδρολίπανση ή και για διαφυλλική εφαρμογή.

Φροντίζει για το ακτινίδιο η Κ&Ν Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ

ΣΕΙΡΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Η καλλιέργεια του ακτινιδίου είναι μία από τις πιο δυναμικές στη χώρα μας, με διαρκή ανάπτυξη τόσο στην καλλιεργούμενη έκταση όσο και στην παραγωγικότητα της (κιλά/στρέμμα). Τα τελευταία χρόνια η τάση αυτή ενισχύθηκε λόγω της αυξημένης τιμής, αλλά και της αναγνώρισης που απολαμβάνει το Ελληνικό Ακτινίδιο στη διεθνή αγορά. Η εταιρία Κ&Ν Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ, με ηγετική παρουσία στο χώρο της γεωργίας από το 1935, παραμένοντας στενά συνδεδεμένη με κάθε βήμα εξέλιξης και προόδου του Έλληνα αγρότη, καλύπτει με μια σειρά καινοτόμων προϊόντων φυτοπροστασίας και θρέψης την καλλιέργεια της ακτινιδιάς, για παραγωγή ποιοτικών προϊόντων σύμφωνα με τις προδιαγραφές που απαιτούν η διεθνής αγορά και ο καταναλωτής.

Προϊόντα της Κ&Ν Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ για την καλλιέργεια της ακτινιδιάς:

NORDOX 75WG: Χαλκούχο μυκητοκτόνο επαφής με ιδιαίτερα μεγάλη αντοχή στην έκπλυση από τη βροχή παρέχοντας προστασία μεγάλης διάρκειας ενάντια των βακτηριώσεων.

MEVALONE CS: Μυκητοκτόνο επαφής με προληπτική και θεραπευτική δράση ενάντια στον βοτρυτίη. Αποτελεί μίγμα τριών δραστικών ουσιών (eugenol, geraniol, thymol), τυποποιημένων μέσω μιας καινοτόμου παντεταρισμένης τεχνολογίας σε «αιώρημα μικροκά-



ψουλων», για υψηλή αποτελεσματικότητα και μεγάλη διάρκεια δράσης.

THERBONAL 28,75 EC: Μη εστερικό πυρεθροειδές εντομοκτόνο με δράση επαφής και στομάχου. Δρα στο νευρικό σύστημα του εντόμου-στόχου και συγκεκριμένα στη ροή των ιόντων νατρίου στις μεμβράνες των νευρικών αξόνων.

SUN OIL 7E EC: Θερινός πολτός κατά κοκκοειδών, ακάρεων, αφίδων και λεπιδοπτέρων σε

ένα εύρος καλλιεργειών.

BIOΦΟΛ AMINOCAL: Το ΒΙΟΦΟΛ AMINOCAL είναι ένα υγρό διαφυλλικό λίπασμα χλωριούχου ασβεστίου με ψευδάργυρο και μαγγάνιο. Το χλωριούχο ασβέστιο προσδίδει στα φυτά, και ειδικά στους καρπούς της Ακτινιδιάς, το απαραίτητο ασβέστιο αλλά και το χλώριο.

FLIPPER EW: Εντομοκτόνο-ακαρεοκτόνο με δραστική ουσία τα άλατα καλίου λιπαρών οξέων, με δράση επαφής για την καταπολέμηση αλευρωδών, τετράνυχων, αφίδων και άλλων εχθρών ήσσονος σημασίας σε διάφορες καλλιέργειες. Έχει άμεση δράση (knock-down) κατά προνυμφών και ακμαίων, ενώ εμφανίζει κάποια δράση και στα ωά.

AMYLO-X WG: Μυκητοκτόνο με ζωντανούς μικροοργανισμούς (*Bacillus amyloliquefaciens* sp. plantarum στέλεχος D747), με προληπτική δράση για την αντιμετώπιση βακτηριώσεων στο ακτινίδιο. Δρα με ένα συνδυασμό διαφορετικών τρόπων δράσης.

TRANSFORMER: Εδαφοβελτιωτικό το οποίο αυξάνει την υδατοϊκανότητα του εδάφους. Κατ' αυτό τον τρόπο επιτυγχάνεται καλύτερη διαχείριση του νερού της άρδευσης και της βροχής και βελτιώνεται η απορρόφηση των θρεπτικών στοιχείων από τα φυτά.

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΧΕΛΛΑΦΑΡΜ ΣΤΗΝ AGROTHESSALY

Στο πλαίσιο της συμμετοχής της στην έκθεση Agrothessaly, η Χελλαφάρμ Α.Ε. παρουσίασε μεταξύ άλλων όλη της την προϊοντική γκάμα για τις καλλιέργειες, μηλοειδών, πυρηνοκάρπων, ελιάς και αμπελιού. Σε αυτή την γκάμα περιλαμβάνονται τα:

- Madex Top: εντομοκτόνο για την καταπολέμηση της καρπόκαψας των μηλοειδών.
- CheckMate: φερομόνες φύλλου του ακμαίου θηλυκού για τον έλεγχο της καρπόκα-

ψας των μηλοειδών, της καρπόκαψας της ροδακινιάς και δαμασκηνιάς (Γραφολίτα), της ανάρσιας των πυρηνοκάρπων, και της ευδεμίδας του αμπελιού με τη μέθοδο της παρεμπόδισης της σύζευξης (κομφούζιο).



- Admiral: εντομοκτόνο ρυθμιστής ανάπτυξης με δράση σε κοκκοειδή και αλευρώδεις.
- Surround WP Crop Protectant: ένα πρωτοπόρο σκεύασμα με αποδεδειγμένη αποτελεσματικότητα στην αντιμετώπιση της ψύλλας της αχλαδιάς, του δάκου της ελιάς και του θρίπα του αμπελιού.
- Katana: το νέο ζιζανιοκτόνο για τις καλλιέργειες ελιάς, αμπελιού και εσπεριδοειδών.

Λιπάσματα BEST με χαρακτήρα «Όλα σε Ένα»

ΚΑΛΥΨΗ ΛΙΠΑΝΤΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Επιστημονικές έρευνες έχουν διαπιστώσει τις θετικές επιδράσεις των Βιοδιεγερτών ή Φυσικών Ορμονών (PGH) στην φυσιολογία των φυτών. Τα εκχυλίσματα θαλασσιών φυκιών, τα φουλβικά οξέα και τα αμινοξέα συμβάλλουν στην ενδογενή παραγωγή αντιοξειδωτικών παραγόντων, με αποτέλεσμα την προστασία του φωτοσυνθετικού συστήματος των φυτών, όταν αυτό υφίσταται καταπόνηση, εξουδετερώνοντας τα δραστικά ιοντικά είδη οξυγόνου, γνωστά και ως «ελεύθερες ρίζες».

Το pH του εδάφους, μέσα στο οποίο αναπτύσσεται το ριζικό σύστημα των φυτών, αποτελεί έναν από τους βασικό-

τερους παράγοντες που επηρεάζουν την λειτουργία του, καθώς και την διαθεσιμότητα και απορρόφηση των θρεπτικών στοιχείων. Η διατήρηση του pH στις επιθυμητές τιμές, αποτελεί έναν από τους πρωταρχικούς στόχους κάθε προγράμματος λίπανσης.

Η διαθεσιμότητα των ικνοστοιχείων, στο ριζικό σύστημα των φυτών, επηρεάζεται από μια πλειάδα παραγόντων. Κάποια από τα θρεπτικά ικνοστοιχεία προσλαμβάνονται δυσκολότερα, κάτω από μη ευνοϊκές συνθήκες. Ο σίδηρος αποτελεί το πιο συνηθισμένο παράδειγμα. Η χρήση του εξελιγμένου χηλικού παράγοντα EDDHMA καθιστά τον σίδηρο διαθέσιμο

σε ένα μεγάλο εύρος pH (5-10), προλαμβάνοντας έτσι τις ανεπιθύμητες συνέπειες της χλώρωσης σιδήρου.

Τα λιπάσματα της σειράς BEST είναι το αποτέλεσμα της προσπάθειας της Φυτοθρεπτικής να αναπτύξει ένα υδατοδιαλυτό λίπασμα που να ανταποκρίνεται στον χαρακτηρισμό «Όλα σε Ένα».

Υψηλή διαλυτότητα, αυξημένη διαθεσιμότητα θρεπτικών στοιχείων, χαμηλό pH, παρουσία οργανικών παραγόντων (Βιοδιεγερτών) και σιδήρου σε μορφή EDDHMA, αποτελούν μερικά από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της σειράς BEST.

Τα υδατοδιαλυτά λιπάσματα της σειράς BEST είναι διαθέσι-

μα σε ποικιλία τύπων που καλύπτουν τις λιπαντικές απαιτήσεις όλων των καλλιεργειών, σε όλα τα στάδια ανάπτυξής τους. Παράλληλα η ειδική επιλογή πρώτων υλών, έχει σαν αποτέλεσμα τα λιπάσματα BEST να έχουν χαμηλή αλατότητα, πράγμα που τα καθιστά ιδανική λύση για εδάφη και νερά με υψηλή αγωγιμότητα.

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΛΑΣΚΟΣ, ΓΕΩΠΟΝΟΣ
ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.

Ενεργή η συμμετοχή της Bayer Ελλάς στη Fruit Logistica

ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ BAYGAP

Η Bayer Ελλάς συμμετείχε στη φετινή Fruit Logistica με στελέχη του τμήματος Customer Marketing και τον γενικό διευθυντή του Τομέα Απόστολο Κλοντζάρη, καθώς και εκπροσώπους των τμημάτων Πωλήσεων, Αγρονομικής Ανάπτυξης & Εγκρίσεων και Εφοδιαστικής Αλυσίδας. Την ελληνική αποστολή συνόδευσαν παραγωγοί από τις ομάδες επιτραπέζιου σταφυλιού Pegasus Agrifood Coop-7Grapes και QUALITY-SYMBOLO (Κορινθία και Ελαιχώρι Καβάλας αντίστοιχα) και συνεργάτες από τη «ΓΕΩΦΡΟΝΤΙΔΑ ΟΕ»



που δραστηριοποιείται στο Κιάτο Κορινθίας.

Η ενεργή συμμετοχή τους ενδυνάμωσε την ελληνική παρουσία στο διεθνές αυτό γεγονός

καθότι η Bayer σε συνεργασία με παραγωγούς και καταστάματα αγροτικών εφοδίων στην Ελλάδα, δοκιμάζει και αναπτύσσει καινοτόμες υπηρεσίες και ε-

To Food Chain Partnership της Bayer έχει γίνει ένας απαραίτητος σύνδεσμος μεταξύ παραγωγών, εμπόρων, μεταποιητών και εμπόρων λιανικής τα τελευταία 14 χρόνια.

παιρηματικά μοντέλα.

Για την Ελλάδα, το ενδιαφέρον εστιάστηκε στην πρωτοβουλία εφαρμογής του εκπαιδευτικού προγράμματος BayGAP καθώς και στην ανάπτυξη και πιλοτική εφαρμογή – σε ευρωπαϊκό επίπεδο – καινοτόμων ψηφιακών εργαλείων ικνηλασιμότητας στην αλυσίδα αξίας των τροφίμων.


ms farm
We grow for you!
Η απόδοση ανά φυτό

δεν ξεπερνά τα 700-800 γραμμάρια, έναντι 1,2 με 1,5 κιλά στο λευκό ενώ ο σπόρος τους είναι πιο ακριβός, φτάνοντας στα 200-220 ευρώ το στρέμμα.

ΜΕ ΔΙΠΛΑΣΙΑ ΤΙΜΗ ΣΤΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΑ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΥΨΗΛΟΤΕΡΟ ΚΟΣΤΟΣ

ΣΕ SPECIALTY ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΝΕΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ LOGISTICS ΕΠΕΝΔΥΕΙ Ο ΜΑΚΗΣ ΣΑΠΟΥΝΤΖΟΓΛΟΥ

Του Λεωνίδα Λιάμη

Στην καλλιέργεια τριών νέων ποικιλιών πολύχρωμου κουνουπιδιού, που ήρθαν να εμπλουτίσουν την υφιστάμενη «παλέτα» λαχανικών σαλάτας, από την οικογένεια των σταυρανθών, που παράγει στην εκμετάλλευσή του, έχοντας, ωστόσο, ως βασικό «πυρήνα» το μπρόκολο, προχώρησε ο παραγωγός οπωρολαχανικών Μάρκος Σαπουντζόγλου.

Ο δραστήριος καλλιεργητής από το Δυτικό Πέλλας, που δεν σταματά να δικαιολογεί απόλυτα με τις ενέργειές του το γιατί επιλέχθηκε να τιμηθεί με το βραβείο του «Αγρότη της Χρονιάς 2015», στον επιτυχημένο θεσμό

της Agrenda, σχεδιάζει να αναπτύξει περαιτέρω τη δραστηριότητά του μέσω της ενίσχυσης των υποδομών του και το άνοιγμα νέων αγορών.

Στα άμεσα πλάνα του είναι να υλοποιήσει μια νέα σημαντική επένδυση στην οικογενειακή επιχείρηση MS Farm, που έχει ιδρύσει, προκειμένου να μπορεί να υποστηρίξει ακόμη πιο ενεργά τις εξαγωγές.

Σε ό,τι αφορά στην προσπάθεια εμπλουτισμού της γκάμας προϊόντων που παράγει η MS Farm, ο Μάρκος Σαπουντζόγλου, για πρώτη φορά, αποπειράθηκε να φυτέψει σε 20 στρέμματα τρεις νέες ποικιλίες κουνουπιδιού, που

παράγουν προϊόν στην απόχρωση του μωβ, του πράσινου και του πορτοκαλί, ενώ καλλιεργεί και άλλα 20 στρέμματα λαχανικά της ποικιλίας romanesca.

Τα πολύχρωμα κουνουπίδια που παρήγε, μάλιστα, εκτός από το να τα διαθέτει ολόκληρα στις κεντρικές αγορές των μεγάλων αστικών κέντρων της χώρας, αποφάσισε να τα μεταποιήσει σε μείγμα σαλάτας, το οποίο συσκεύασε σε «σκαφάκι» των 350 γραμμαρίων και το τοποθέτησε με τη δική του ετικέτα «MS Farm» στα ράφια τριών λιανεμπορικών αλυσίδων. «Είναι ένας δύσκολος κωδικός, γιατί ο πολύς κόσμος δεν γνωρίζει πως υπάρχουν και κουνουπί-

δια άλλων χρωμάτων, πέραν του λευκού. Παρ' όλα αυτά, τα μηνύματα που εισπράξαμε από την αποδοχή του από το καταναλωτικό κοινό, ιδιαίτερα μέσα στις εορτές, είναι ενθαρρυντικά και σίγουρα θα συνεχίσουμε να στηρίζουμε την καλλιέργειά του», είπε στην Agrenda και το Fresher ο κ. Σαπουντζόγλου. Εξήγησε δε, ότι το κόστος καλλιέργειας στα πολύχρωμα κουνουπίδια είναι πολύ υψηλότερο από ό,τι στα λευκά, καθώς ο σπόρος τους είναι τέσσερις φορές πιο ακριβός, φτάνοντας στα 200-220 ευρώ το στρέμμα, συν περίπου 500 ευρώ το στρέμμα για πρόσθετα έξοδα, γεγονός που -σε συνδυασμό με

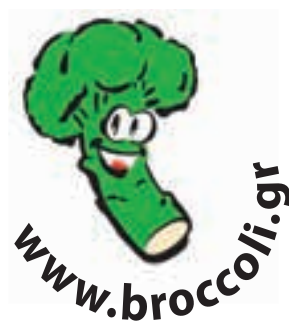
Ο «Αγρότης της Χρονιάς 2015», στον επιτυχημένο θεσμό της Agrenda, σχεδιάζει να αναπτύξει περαιτέρω τη δραστηριότητά του μέσω της ενίσχυσης των υποδομών του και το άνοιγμα νέων αγορών.



το ό,τι η απόδοση ανά φυτό δεν ξεπερνά τα 700-800 γραμμάρια, έναντι 1,2 με 1,5 κιλά στο λευκό- οδηγεί στο να φτάνει στον καταναλωτή σε διπλάσια τιμή λιανικής από το κλασσικό κουνουπίδι.

ΝΕΟ ΔΙΑΛΟΓΗΤΗΡΙΟ, ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΑΙ ΧΩΡΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Προκειμένου να μπορεί να υποστηρίξει πιο αποτελεσματικά το άνοιγμα που επιχειρεί στις ξένες αγορές, η MS Farm ετοιμάζει μια νέα σημαντική επένδυση στους χώρους που διαθέτει στο Δυτικό Πέλλας. Το επενδυτικό πλάνο, όπως αποκαλύπτει ο κ. Σαποντζόγλου, προβλέπει τον υπερδιπλασιασμό της δυναμικότητας των ψυκτικών θαλάμων, από τους 50 τόνους που είναι σήμερα, στους 150 τόνους αποθήκευσης, την απόκτηση μηχανολογικού εξοπλισμού διαλογής των λαχανικών, καθώς και την επέκταση των υφιστάμενων χώρων εργασίας, με την προσθήκη άλλων 1.000 τ.μ., ώστε να φτάσει τα 1.600 τ.μ. «Είναι μια επένδυση της τάξης των 500.000 ευρώ» εξήγησε, διευκρινίζοντας πως πλέον στην Ευρώπη, όπου στοχεύει η MS Farm, ζητούν συγκεκριμένες συσκευασίες κι όχι αποστολές σε φελλιζόλ.



Φέτος μπήκε με 1.000 στρέμματα μπρόκολο

Αναφορικά με το μπρόκολο, το «βαρύ πυροβολικό» της εκμετάλλευσής του, ο κ. Σαποντζόγλου μας είπε πως στη φετινή καλλιεργητική σεζόν, που θα ολοκληρωθεί την 1η Ιουλίου, η καλλιέργεια του προϊόντος, μαζί με τις εαρινές φυτεύσεις, θα φτάσει τα περίπου 1.000 στρέμματα -πιο μεγάλη από ποτέ άλλοτε στο παρελθόν- και η παραγωγή, εάν δεν προκύψουν προβλήματα από την παγωνιά, θα κυμανθεί στους 900 τόνους.

**ΤΟ ΦΥΤΩΡΙΟ ΕΧΕΙ
ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΕΙ
ΟΛΟ ΤΟ
ΓΕΝΕΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**



ΟΙ ΚΑΣΤΑΝΑΔΕΣ ΤΟΥ ΚΙΣΣΑΒΟΥ ΨΑΧΝΟΝΤΑΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΟΙ

ΟΡΑΜΑ Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΣΤΑΝΟΥ ΣΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΣ ΚΑΡΠΟΙ ΚΙΣΣΑΒΟΥ



Του Πέτρου Γκόγκου

Δεν υπήρχε άλλος συνεταιρισμός κάστανου στην Ελλάδα πριν από τον Α.Σ Καρποί Κισσάβου. Με κύρια ενασχόληση την παραγωγή κάστανου και ακτινιδίου, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Καρίτσας – Στομίου «Καρποί Κισσάβου», επιχειρεί να πάει την καλλιέργεια καστανιών στην Ελλάδα τρία βήματα παρακάτω. Όντας νέος συνεταιρισμός, αφού ιδρύθηκε μόλις το 2014, διατηρεί τον ενθουσιασμό και το πείσμα της

νιότης. Κυνηγά τα Σχέδια Βελτίωσης, συμμετέχει στο Μέτρο 9 που αφορά τη σύσταση συλλογικών σχημάτων και έχει κατεβάσει τρία προγράμματα στο Μέτρο 16 Συνεργασία που επιδοτεί τις καινοτόμες προσεγγίσεις, με όραμα την αναβάθμιση της καλλιέργειας κάστανου με έναν σύγχρονο βιώσιμο τρόπο, και την μεταποίηση του σε προϊόντα σύγχρονα, που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των Ευρωπαίων

καταναλωτών.

«Στο κάστανο υστερεί κατά πολύ η Ελλάδα σε σχέση με τις Ευρωπαϊκές χώρες. Το βρίσκεις κυρίως στο σούπερ μάρκετ και στις λαϊκές. Έξω όμως υπάρχει βαριά βιομηχανία και χρησιμοποιείται σε πολλά προϊόντα. Η Ελλάδα δεν έχει τίποτα αν και υπάρχουν τεράστιες δυνατότητες», αναφέρει στο Fresher ο Ευθύμιος Τριανταφύλλου από την Καρίτσα, πρόεδρος ενός εκ των τεσσάρων

συνεταιρισμών που συμμετέχουν στους «Καρπούς Κισσάβου». Από τα 50.000 στρέμματα με καστανιές σε όλη τη χώρα, συνολικής παραγωγής περί τους 15.000 τόνους, προς το παρόν ο ΑΣ συνεισφέρει γύρω στους 320 τόνους από 1.300 στρέμματα, αν και στην περιοχή παράγεται ένα τονάκι κοντά στους 1.000. Μαζί με αυτό, άλλα 200 στρέμματα καλλιεργούνται για την παραγωγή 800 τόνων ακτινιδίου.



Οι πρόεδροι των τεσσάρων Αγροτικών Συνεταιρισμών Κάστανων του Κισσάβου: Από αριστερά: Βαγγέλης Κρανιώτης της Μελίσβοιας, Τριανταφύλλου Ευθύμιος της Καρίτσας και του Στομίου, Μανίκας Ευάγγελος της Σκήτης Ποταμιάς και ο Καζαντζής Ευθύμιος των Αμπελακίων.



Προφίλ

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Καρίτσας Στομίου «Καρποί Κισσάβου» ιδρύθηκε το 2014 στην Καρίτσα Λάρισας από 55 μέλη τα οποία αποφάσισαν να συνεταιριστούν ώστε να δώσουν τη μεγαλύτερη δυνατή αξία και ώθηση στα προϊόντα της περιοχής. Τα μέλη είναι κυρίως μόνιμοι κάτοικοι των γειτονικών χωριών Καρίτσας και Στομίου της Δ.Ε Ευρυμενών του Νομού Λάρισας. Κύριο χαρακτηριστικό του κάστανου Κισσάβου είναι το λαμπερό σκούρο καφέ χρώμα και η γλυκιά του γεύση. Μπορεί να καταναλωθεί βραστό ή ψητό. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι το κάστανο της Καρίτσας είναι το πρώτο που διατίθεται στην αγορά πανελλαδικά.

ΜΕΤΡΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΛΑΔΙΚΟ ΚΑΣΤΑΝΟΥ

Το ένα από τα προγράμματα που κατέβασε ο Α.Σ «Καρποί Κισσάβου» αφορά τη θρέψη, την άρδευση και την προστασία στην καστανιά, με σκοπό την βελτιστοποίηση των καλλιεργητικών πρακτικών των συνεταιριστών. Το δεύτερο στοχεύει στην παραγωγή ποιοτικού καστανάλευρου από μικρά σε μέγεθος κάστανια ή σχισμένα. Με αυτό οι συνεταιριστές και οι συνεργαζόμενοι φορείς, μεταξύ των οποίων το ΤΕΙ Λάρισας και το Πανεπιστήμιο Γεωπονίας Βόλου, οραματίζονται την παραγωγή προϊόντων όπως είναι τα κουλουράκια από κάστανι, μπάρες δημητριακών και άλλα σχετικά, όπως εξηγήει ο κ. Τριανταφύλλου. «Αυτήν την στιγμή, με αφορμή την δική μας πρωτοπορία όσον αφορά την δημιουργία συνεταιρισμού έχουν γίνει άλλες τρεις οργανώσεις παραγωγών

με τις οποίες συνεργαζόμαστε και προωθούμε την ίδρυση ενός Κλαδικού Θεσσαλίας για το κάστανι. Βρίσκεται στα σκαριά», συμπληρώνει ο ίδιος, υποστηρίζοντας πως κάτι τέτοιο, θα μπορέσει να ασκήσει και μια πολιτική πίεση με σκοπό την εξασφάλιση των συμφερόντων των καστανοπαραγωγών στην Ελλάδα.

ΣΧΕΔΙΟ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ

Στους άμεσους στόχους του συνεταιρισμού είναι και η κατοχύρωση του Σχεδίου Βελτίωσης, κάτι που θα επιτρέψει την αναβάθμιση των εγκαταστάσεων. «Έχουμε κατεβάσει ένα αίτημα στο Σχέδιο Βελτίωσης, ύψους ενός εκατ. ευρώ, που θα μας επιτρέψει να κατασκευάσουμε ένα συσκευαστήριο καστανού και ακτινιδίου, μηχανήματα διαλογής και την αγορά ψυκτικών θαλάμων χωρητικότητας 600 τόνων», αναφέρει ο κ. Τριανταφύλλου. Προς το παρόν, η παραγωγή των

Από τα 50.000 στρέμματα με καστανιές σε όλη τη χώρα, συνολικής παραγωγής περί τους 15.000 τόνους, προς το παρόν ο ΑΣ συνεισφέρει γύρω στους 320 τόνους από 1.300 στρέμματα.

62 μελών διατίθεται σε εμπόρους στην εγχώρια αγορά, αφού ειδικά στο ακτινίδιο, λόγω έλλειψης εγκαταστάσεων, είναι δύσκολο να διαχειριστούν τον όγκο. Στο κάστανι πάντως ήδη γίνονται κάποιες εξαγωγές στην Ιταλία, ενώ η συμμετοχή στην Fruit Logistica, άνοιξε τον δρόμο για περισσότερες δουλειές. «Μετά από την έκθεση, έχουμε εν δυνάμει γύρω στους 30 νέους πελάτες από όλον τον κόσμο, οι οποίοι ενδιαφέρονται για το ελληνικό κάστανι», συμπλήρωσε ενθουσιασμένος.





Η MACFRUIT 2019 ΜΕΛΕΤΑΕΙ ΤΗΝ ΑΦΡΙΚΗ

Στο εκθεσιακό κέντρο Ρίμινι στην Ιταλία θα πραγματοποιηθεί από τις 8 έως τις 10 Μαΐου η διεθνής έκθεση φρούτων και λαχανικών Macfruit 2019.

Σύμφωνα με τους διοργανωτές κατά την διάρκεια της έκθεσης που θα είναι επικεντρωμένη στην πρωτογενή παραγωγή της Αφρικής θα πραγματοποιηθεί συνέδριο με θέμα τα εξωτικά και τροπικά φρούτα όπως η παπάγια και ο ανανάς, αλλά και μια σειρά από παρουσιάσεις προς ενημέρωση του κοινού και υποψήφιους εκθέτες.

«Ο κλάδος των φρούτων και λαχανικών, όπως και άλλοι τομείς βιώνει τον ανταγω-

νισμό. Σε ό,τι αφορά τη Macfruit 2019, η επιλογή να συνεργαστούμε με χώρες της υποσαχάριας Αφρικής ήταν σίγουρα τολμηρή. Η Macfruit 2019 θα είναι ξεχωριστή, με περισσότερες καινοτομίες από ποτέ.», δήλωσε χαρακτηριστικά ο πρόεδρος της Cesena Fiera, Renzo Piraccini.

Να σημειωθεί ότι η πρωτοβουλία ξεκίνησε το φθινόπωρο του 2018 με διάφορες εκδηλώσεις σε Περού, Ουζμπεκιστάν, Γκάνα, Βιεννάμ, Μοζαμβίκη, Ζάμπια, Αγκόλα, Σερβία.

Περισσότερες πληροφορίες:
<https://www.macfruit.com/en/>

ΜΗ ΧΑΣΕΤΕ



Φρέσκα, κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά στην Agroland στο ΜΕC
Στο Εκθεσιακό Κέντρο Μ.Ε.Σ. Παιανίας θα διεξαχθεί για πρώτη φορά στις 22-24 Νοεμβρίου 2019 η Εξειδικευμένη Έκθεση Λαχανικών, Φρούτων και Αρωματικών Φυτών "fresh, frozen and dried", Agroland για επαγγελματίες. Στα πλαίσια της έκθεσης θα πραγματοποιηθούν παράλληλες εκδηλώσεις όπως συνέδρια, ημερίδες και ομιλίες.

Η FoodExpo 2019 στις 16 - 18 Μαρτίου στο Metropolitan Expo

Η Διεθνής έκθεση FoodExpo 2019, που αποτελεί την μεγαλύτερη έκθεση Τροφίμων και Ποτών στην νοτιοανατολική Ευρώπη θα πραγματοποιηθεί στις 16 με 18 Μαρτίου 2019 στην Αθήνα στον εκθεσιακό χώρο Metropolitan Expo.

Natural & Organic Products Europe στο Λονδίνο

Για 24η χρονιά η κορυφαία εμπορική έκθεση της Ευρώπης για τα φυσικά προϊόντα, την υγεία και την βιολογική βιομηχανία θα πραγματοποιηθεί στο Λονδίνο, στις 07-08 Απριλίου 2019. Στην έκθεση θα παρουσιαστούν όλες οι νέες τάσεις του κλάδου

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Fresher
— ΠΕ ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ —



Περιοδική έκδοση για τα φρούτα και τα λαχανικά

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-Mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ

Χρήστος Διαμαντόπουλος

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Γιουρουκέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Αλίκη Χουλιάρη
Ελισάιος Μανιάτης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ /ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής/
Νατάσα Στασινοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

Άργος Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΙΑΣ

Ο Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας ΑΕ αποτελεί τη μεγαλύτερη εταιρεία διαχείρισης πάρκων τροφίμων στα Βαλκάνια. Διαχειρίζεται 2 ιδιόκτητες Κεντρικές Αγορές και έχει την αποκλειστική εκμετάλλευση των 11 Ιχθυοσκαλών της χώρας. Μέσα από τις εγκαταστάσεις του διακινείται ο μεγαλύτερος όγκος νωπών τροφίμων της χώρας. Βασικός στόχος του είναι η εξυπηρέτηση της οργανωμένης διακίνησης, εμπορίας και τροφοδοσίας της ελληνικής αγοράς και η υποστήριξη των εξαγωγών.

700

Επιχειρήσεις
εμπορίας λαχανικών,
φρούτων, κρέατος
και αλιευμάτων

2

Κεντρικές Αγορές
σε Αθήνα και
Πάτρα

11

Ιχθυόσκαλες
σε όλη την
Ελλάδα

1,5

δισ €/χρόνο

Αξία
διακινούμενων
προϊόντων

ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΑΞΙΑ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ



www.okaa.gr

BEST

Υδατοδιαλυτά λιπάσματα

**Χαμηλού pH, με Ουρία χαμηλής διουρίας
Αμινοξέα, Ενεργοποιητές & Fe EDDHMA**



**Υψηλή
διαλυτότητα**



**Αυξημένη
διαθεσιμότητα
θρεπτικών στοιχείων**



Χαμηλό pH



ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.

ΘΕΣΗ ΤΖΑΒΕΡΔΕΛΛΑ • 13310 ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΑ • Τ.Θ. 46025 • ΤΗΛ.: 210 5591126-8 • www.phytothreptiki.gr