

Fresher

— ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ —

ISSN: 2241-9446 ■ ΙΟΥΝΙΟΣ-ΙΟΥΛΙΟΣ-ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2019 ■ Ν° 22 ■ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 ΕΥΡΩ



ΑΞΙΑ ΑΓΟΡΑΣ 140 ΔΙΣ

ΦΥΤΙΚΑ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ ΑΝΤΙ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

Μετά τη μεσογειακή διατροφή και τα smoothies το κίνημα των vegan ενισχύει τη ζήτηση για προϊόντα φυτικής προέλευσης με τα burger λαχανικών να κλέβουν μερίδιο 10% από τα κρεατικά ■ ΣΕΛ. 8-11

ΟΙ ΜΙΚΡΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΦΕΥΓΟΥΝ ΑΛΛΑ ΟΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΙ ΔΥΣΚΟΛΕΥΟΝΤΑΙ ■ ΣΕΛ. 6

Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΞΑΝΑΒΡΙΣΚΕΙ ΘΕΣΗ ΣΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ■ ΣΕΛ. 12-15




ΤΡΕΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ ΣΤΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΓΙΟ ΓΕΩΡΓΙΟ ΗΜΑΘΙΑΣ ■ ΣΕΛ. 16-19

Καλημέρα

Το αύριο είναι εδώ...



Στη FYTRO Seeds είμαστε για πάνω από 20 χρόνια δίπλα σας και καλλιεργούμε μαζί σας το... μέλλον!

-  Αναζητώντας συνεχώς νέες βελτιωμένες ποικιλίες
-  Αναπτύσσοντας προϊόντα υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας
-  Υποστηρίζοντάς σας σε κάθε βήμα με το FYTRO Seeds After Sales Support

 **Fytro**
SEEDS



**ΘΕΜΕΛΙΩΔΕΣ
ΤΟ ΖΗΤΗΜΑ ΤΗΣ
ΕΚΜΗΧΑΝΙΣΗΣ ΤΩΝ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ**

ΑΝ ΗΤΑΝ ΜΙΑ ΕΥΚΟΛΗ ΥΠΟΘΕΣΗ, ΟΛΟΙ ΘΑ ΕΜΠΑΙΝΑΝ ΣΤΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ

Ο τομέας των οπωροκηπευτικών συγκεντρώνει τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας μεγάλο ενδιαφέρον από την πλευρά των καλλιεργητών, ωστόσο οι αντικειμενικές συνθήκες δραστηριότητας στον κλάδο δεν καθιστούν την υποστήριξη αυτής της επιλογής μια εύκολη υπόθεση. Κατ' αρχήν λίγοι από τους ιθύνοντες αντιλαμβάνονται ότι ο προσανατολισμός των αγροτών στα οπωροκηπευτικά έρχεται κυρίως ως... διέξοδος στις ακόμη μεγαλύτερες δυσκολίες που καταγράφονται στις εκτατικές καλλιέργειες. Είναι τα ελάχιστα οικονομικά περιθώρια που αφήνει πλέον η άσκηση δραστηριότητας στις μονοσειρές καλλιέργειες που υποχρεώνει τους αγρότες να μετακινηθούν και όχι ο στόχος να αυξήσουν θεαματικά τα έσοδά τους. Άλλωστε, αν τα κηπευτικά και οι οπωρώνες ήταν μια εύκολη υπόθεση, θα αποτελούσαν την πρώτη επιλογή των αγροτών εδώ και χρόνια και δεν θα έρχονταν ως αποτέλεσμα της οικονομικής κρίσης που διήλθε η χώρα ή της έντασης του ανταγωνισμού στον τομέα της αγροτικής παραγωγής διεθνώς. Μόνο που οι εν λόγω καλλιέργειες έχουν μεγάλες απαιτήσεις. Προϋποθέτουν σαφώς μεγαλύτερα κεφάλαια, σαφώς

περισσότερη απασχόληση (εργατικά χέρια), σίγουρα μεγαλύτερο χρόνο απόσβεσης, ειδικά στις δενδρώδεις και στα θερμολόφια, και καλύτερη διασύνδεση με την αγορά, μιας και τα νωπά οπωροκηπευτικά δεν έχουν την πολυτέλεια να περιμένουν τη βελτίωση των συνθηκών της αγοράς. Κι αν στις μεγάλες καλλιέργειες, με πλημμυρή προσπάθεια στον τομέα της καλλιεργητικής φροντίδας, η ζημιά περιορίζεται στην απώλεια εισοδήματος μιας χρονιάς, στα κηπευτικά και στις δενδρώδεις η ζημιά μπορεί να καταστεί ανυπέβλητη. Κι αυτό γιατί οι δαπάνες που απαιτούνται είναι πολύ μεγαλύτερες, επομένως οι απώλειες εσόδων, λόγω του αντίστοιχου μεγέθους, επιδρούν καθοριστικά στην πορεία της εκμετάλλευσης. Εκτός όμως από τα χρηματοδοτικά ζητήματα που παραμένουν δυσεπίλυτα, εξίσου μεγάλα είναι και τα ζητήματα εξεύρεσης προσωπικού που ανακλύπουν για τις ανάγκες των εκμεταλλεύσεων εντατικής μορφής, ειδικά στη συγκομιδή. Όσο μάλιστα δεν επιλύονται ριζικά τα θέματα της εκμηχάνισης των καλλιεργειών, ίσως αυτό να είναι για καιρό ένα ακόμα σημαντικό ζήτημα.

Γιάννης Πανάγος Εκδότης - Διευθυντής



Ποιοτικά Φρούτα, Ασυναγώνιστη Γεύση

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

www.easxanthi.gr

ΕΑΣ Ξάνθης

ΤΑΣΕΙΣ

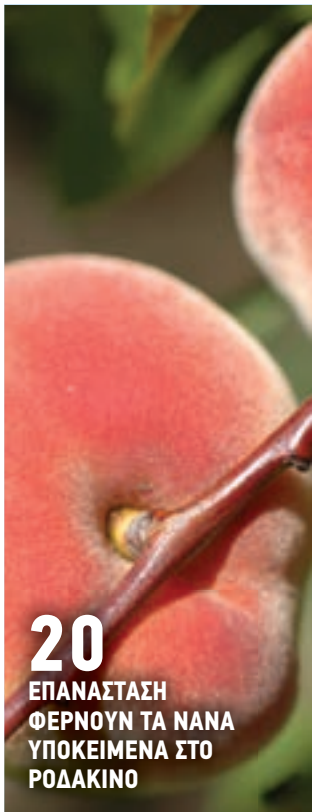
8 Σε δέκα χρόνια το 10% της αγοράς στο εναλλακτικό κρέας λείει σήμερα η Barclays

ΕΠΙΣΤΗΜΗ

54 Ανοίγει δρόμους στη φυτοπροστασία η κατανόηση της «αίσθησης απαρτίας» των μικροβίων

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

16 Μέσα σε μία θάλασσα οπωρώνων ο Αγ. Γεώργιος Βέροιας επιμένει εδώ και τρεις γενιές στα κηπευτικά



20

ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΦΕΡΝΟΥΝ ΤΑ ΝΑΝΑ ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΑ ΣΤΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

27 Επιστροφή στη γεύση για την ντομάτα θα σημαίνει το γονίδιο TOMLOXC

31 Κερδισμένοι οι παραγωγοί σκόρδου των ΗΠΑ από τον πόλεμο Trump στην Κίνα

ΘΕΣΜΙΚΑ

32 Εσπεριδοειδή, αμπέλι και ντομάτα στην τρίτη προκήρυξη για το Κομφούζιο

34 Καταγγελίες για παραποίηση της τελικής βαθμολογίας στη Βιολογική Γεωργία

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

36 Πιλοτικό πρόγραμμα για τη μείωση των εισροών στην καλλιέργεια συμπύρηνου ροδάκινου



26

ΔΙΩΧΝΟΥΝ ΤΗΝ DEL MONTE ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΟΙ ΔΑΣΜΟΙ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ TRUMP

ΒΕΡΙΚΟΚΟ

38 Με πρόσχημα το χαλάζι πιέζει το εμπόριο την τιμή του βερίκοκου

ΚΕΡΑΣΙ

40 Έως και 3,00 ευρώ το κιλό ανάλογα με την ποιότητα το λίγο κεράσι στη Β. Ελλάδα

ΚΡΕΜΜΥΔΙ

44 Γεμίζει τις αποθήκες της Ευρώπης και σε καλή τιμή το ελληνικό κρεμμύδι

ΠΑΤΑΤΑ

46 Δίνουν εισόδημα οι καλές αποδόσεις που εξασφάλισε η όψιμη φέτος πατάτα



48

ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΩΣΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙ Η ΠΙΠΕΡΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΘΙΣΕΙ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

57 Ζημιά στην ποσότητα αλλά και την ποιότητα από τους νηματώδεις

58 Μονόδρομος η πρόψυξη για ροδάκινα και νεκταρίνια

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΝΕΑ

50 Με αιχμή τα baby leaf οι επενδύσεις της Φάρμας Βεζύρογλου

51 Συμβολοιακή στο χωράφι και στον τουρισμό για τον Αγρόκηπο Χαλβατζή

53 Ράχη και ΣΠΕΚΟ φυτεύουν για πρώτη φορά υπαίθρια ντομάτα

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

66 Το επιτραπέζιο σταφύλι χωρίς κουκούτσι στο επίκεντρο της Fruit Attraction τον Οκτώβριο στην Ισπανία



52

Ο ΠΡΩΤΟΣ ΧΥΜΟΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΖΕΙ 200 ΧΡΟΝΙΑ

Η **ELPIDA** είναι πάντα εδώ!



ανθεκτικότητα, ποιότητα
γεύση, **σταθερότητα**



ENZA ZADEN



70 χρόνια μαζί καλλιεργούμε ένα καλύτερο μέλλον





ΚΑΜΙΑ ΤΥΧΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΣΤΑ ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΝΑΛΙΑ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Ο κλάδος των κηπευτικών αποτελεί σήμερα το πλέον αντιπροσωπευτικό παράδειγμα της τάσης συγκέντρωσης την οποία δείχνει να ακολουθεί, γενικότερα, ο τομέας της αγροτικής παραγωγής. Τα μικρά και πολυδιάσπαρτα περιστατικά κυρίως αγροκτήματα, τα οποία αποτελούσαν για χρόνια τη ραχοκοκαλιά της υπαίθριας καλλιέργειας κηπευτικών, τροφοδοτώντας κατά βάση τις κεντρικές και υπαίθριες λαϊκές αγορές, έχουν δώσει με τον καιρό τη θέση τους σε μεγάλες - οργανωμένες αγροτικές εκμεταλλεύσεις, πολλές εκ των οποίων διαθέτουν και υποδομές τυποποίησης. Κι αυτές ακόμα με τη σειρά τους, δίνουν σταδιακά τη θέση τους σε μεγάλα - ακριβά θερμοκήπια, σύγχρονης τεχνολογίας, υψηλής παραγωγικότητας και κορυφαίων αποδόσεων.

Ο νέος τρόπος οργάνωσης της παραγωγής στον τομέα των κηπευτικών είναι αποτέλεσμα τόσο των εξελίξεων στον τομέα της τεχνολογίας όσο και συνθηκών που διαμορφώνονται στο πεδίο της διάθεσης των παραγόμενων προϊόντων. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η τεχνολογία αγρού και ειδικά οι νέες ψηφιακές λύσεις που φθάνουν καθημερινά στο χωράφι δίνουν τη δυνατότητα κεντρικής διαχείρισης της καλλιεργητικής φροντίδας της εκμετάλλευσης, περιορίζοντας τις ανάγκες σε ανειδίκευτο προσωπικό.

Την ίδια στιγμή, η διεύρυνση των παραγωγικών

δυνατοτήτων της κάθε εκμετάλλευσης καθίσταται μονόδρομος, από τη στιγμή που οι αλυσίδες λιανικής αυξάνουν συνεχώς τα μερίδιά τους στη διάθεση των προϊόντων μαναβικής και η συνεργασία μαζί τους καθίσταται δυνατή μόνο υπό προϋποθέσεις και κυρίως με βάση τον όγκο της παραγωγής και την ανάγκη κάλυψης των αναγκών μιας αλυσίδας όλο το χρόνο.

Στους χονδρέμπορους το 35%

Να θυμίσουμε ότι με βάση τα διαθέσιμα στατιστικά στοιχεία, η διακίνηση οπωροκηπευτικών μέσω των Κεντρικών Λαχαναγορών (Αθήνας και Θεσσαλονίκης) δεν υπερβαίνει σήμερα το 20%, οι χονδρεμπορικές επιχειρήσεις διαχειρίζονται περί το 35%, τα super market παίρνουν απευθείας κάτι λιγότερο από 30%, ενώ μέσω των λαϊκών αγορών φθάνει στην κατανάλωση ένα 15% των διακινούμενων ποσοτήτων.

Με βάση τα παραπάνω ένα πολύ μικρό μέρος των κηπευτικών (κάτω του 10%) ακολουθεί τη διαδρομή των λαϊκών αγορών και έχει αναφορά σε μικροκαλλιεργητές, οι οποίοι διαθέτουν την παραγωγή τους υποστηρίζοντας οι ίδιοι τις περισσότερες φορές και τον πάγκο της λαϊκής. Ο κύριος όγκος των προϊόντων που διατίθεται στην εσωτερική αγορά περνάει από «κανάλια» τα οποία εκ της

φύσεώς τους καθιστούν ανίσχυρη τη διαπραγματευτική θέση των μικρών καλλιεργητών. Η εμπειρία δείχνει ότι οι καλλιεργητές αυτής της κατηγορίας δεν έχουν καμιά τύχη στο «κατώφλι» των super market, ενώ υφίστανται όλο και συχνότερα απογοητεύσεις στις κεντρικές λαχαναγορές, όπως και στα ανεξάρτητα καταστήματα των χονδρεμπόρων. Ενδεχομένως όλες αυτές οι παρατηρήσεις να μην είχαν κανένα απολύτως νόημα, αν η συρρίκνωση των εκμεταλλεύσεων κηπευτικών μικρής και μεσαίας κλίμακας δεν συνοδεύονταν από σοβαρές δυσκολίες απασχόλησης και οικονομικής επιβίωσης ενός σημαντικού μέρους των δραστηριοποιούμενων στην ελληνική ύπαιθρο. Αλλά κι αυτό ακόμα θα μπορούσε ίσως να... υποτιμηθεί για χάρη της εξέλιξης και του διεθνούς ανταγωνισμού, αν οι καταναλωτές απολάμβαναν καλύτερα ποιοτικά προϊόντα και σε πραγματικά χαμηλότερη τιμή. Αντί αυτού βλέπουμε μια μεγάλη γκάμα προϊόντων να δίνει τη θέση τους στα εισαγόμενα, χωρίς μάλιστα, την ίδια στιγμή, να υπάρχει η δυνατότητα αντιστάθμισης των απωλειών στο ισοζύγιο με ανάλογες «κατακτήσεις» στο πεδίο των εξαγωγών.

Επιμέλεια: Πέτρος Γκόγκος



Poly-Feed®

Υδατοδιαλυτά ΝΡΚ Λιπάσματα
για ολοκληρωμένη θρέψη των φυτών



Pioneering the Future
www.haifa-group.com

Πλήρης σειρά προϊόντων
Υψηλής διαλυτότητας στο νερό.
Με 100% θρεπτικά συστατικά.
Ελεύθερα ιόντων χλωρίου.



ΦΥΤΙΚΑ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ ΩΣ ΤΟ 2029 ΘΑ ΚΑΤΑΛΑΒΟΥΝ **10% ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ**

Η αξία της αγοράς υποκατάστατων κρέατος αναμένεται να φτάσει τα 140 δισεκατομμύρια δολάρια παγκοσμίως, κατακτώντας το ένα δέκατο της παγκόσμιας αγοράς του συμβατικού μέσα στην επόμενη δεκαετία, με κινητήριο δύναμη την τάση χορτοφαγίας, όπως προβλέπεται σε έκθεση της τράπεζας Barclays.

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ - ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ



Η θετική αντίδραση των καταναλωτών σε προϊόντα κιμά, λουκάνικων και μπιφτεκίων φυτικής προέλευσης, δημιουργεί αισιοδοξία στον τομέα του εναλλακτικού κρέατος.

Η αγορά εναλλακτικού κρέατος θα μπορούσε να αξίζει 140 δισεκατομμύρια δολάρια και να κυριαρχεί στο 10% της παγκόσμιας αγοράς κρέατος μέσα σε μια δεκαετία, όπως προβλέπουν οι αναλυτές σε νέα έκθεση που δημοσιεύτηκε τέλη Μαΐου, από την τράπεζα Barclays. Στην έκθεση, η οποία προβλέπει την άνοδο των προϊόντων πρωτεΐνης φυτικής προέλευσης μέχρι το 2029, αναφέρεται συγκεκριμένα: «Αυτό που έχει επιτευχθεί μέχρι τώρα στο πεδίο του χωρίς κρέας κιμά, λουκάνικων και μπιφτεκίων, έχει αποδώσει μια θετική αρχική αντίδραση στους καταναλωτές, κάτι που φαίνεται αισιόδοξο για τον τομέα του εναλλακτικού

κρέατος, όσον αφορά τη δυνατότητα που παρέχεται στον τομέα να πάρει μερίδιο από την παγκόσμια αγορά κρέατος. Παρ' όλα αυτά, γίνεται παραδεκτό η ύπαρξη εμποδίων στην επιτυχή υποκατάσταση κάποιων αγαπημένων στους καταναλωτές προϊόντων, όπως οι μπριζόλες μόσχου με κόκαλο. Όπως προσέθεταν οι αναλυτές της Barclays, «Η γεύση και η τιμή θα υπαγορεύσουν τελικά αν το εναλλακτικό κρέας θα τύχει ευρείας αποδοχής». Παρά την αισιοδοξία της Τράπεζας, γίνεται παραδεκτό πως υπάρχουν ερωτηματικά σε σχέση με θέματα για την υγεία, όσον αφορά την κατανάλωση υποκατάστατων χωρίς καθόλου κρέας. Μερικά προϊόντα vegan που βρίσκονται στα ράφια των supermarkets, περιέχουν πολύ περισσότερο αλάτι ανά 100 γραμμάρια από ό,τι το θαλασσινό νερό, όπως αναφέρει η

καμπάνια της ομάδας «Δράση στο Αλάτι». Τα μπιφτεκία χωρίς κρέας περιέχουν κατά μέσο όρο περισσότερο αλάτι από αυτά που φτιάχνονται με κρέας, με την ποσότητα αλατιού να κυμαίνεται σε 0,89 γραμμάρια ανά μερίδα, έναντι 0,75 γραμμάρια ανά μερίδα κρέας. «Τα εναλλακτικά προϊόντα κρέατος μπορούν μόνο εν μέρει να απευθύνονται σε ανησυχίες υγείας και ευζωίας, αφού έχουν χαμηλότερα επίπεδα χοληστερίνης, αλλά μεγαλύτερες ποσότητες νατρίου (αλάτι)», αναφέρουν οι αναλυτές της τράπεζας.

Έχουν πολλά ακόμη να κάνουν οι εταιρείες τροφίμων

Με την υγεία και την ευζωία να βρίσκονται στην κορυφή των προτεραιοτήτων των καταναλωτών, όπως αναφέρεται στην έκθεση, οι εταιρείες τροφίμων έχουν ακόμη πολλά να κάνουν για να εδραιώσουν μια

τέτοια επιλογή στην αγορά. Η μετάβαση στη φυτική διατροφή «δεν είναι τόσο απλή όσο προηγουμένως θεωρούσαμε», καθώς ο κόσμος θα πρέπει να διευρύνει την παραγωγή σόγιας. Οι δυνατότετες πρωτεϊνών στην διατροφή του ανθρώπου είναι «περιορισμένες» και θα απαιτούν «σημαντικές αλλαγές» στη δομή των παγκόσμιων γεωργικών συστημάτων διατροφής, σύμφωνα με νέα έρευνα. Η εν λόγω μελέτη δημοσιεύθηκε στο *Frontiers in Sustainable Food Systems* και διαπιστώνει ότι η διεύρυνση της παραγωγής φυτικής πρωτεΐνης θα σπιναινε αύξηση της παραγωγής σόγιας έξω από τις σημερινές κύριες περιοχές παραγωγής της στη Βραζιλία, τις ΗΠΑ και την Αργεντινή. Δεν συμμετέχει όμως μόνο η σόγια στην υποκατάσταση του κρέατος, αλλά και προϊόντα που ευδοκιμούν στην Ελλάδα, όπως το σιτάρι και το ρεβίθι.

Η πρωτεΐνη από τη σόγια, το ευρέως διαδεδομένο φυτό με τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη είναι η κύρια πηγή πρώτης ύλης για σκευάσματα υποκατάστασης κρέατος. Η σόγια έχει αποκτήσει κακό όνομα, όχι μόνο στις κοινότητες των οικολόγων, αλλά και των απλών πολιτών, ιδίως της Ευρώπης, λόγω της καλλιέργειας στην Αμερική καθολικά γενετικά τροποποιημένων ποικιλιών του

φυτού. Η διαφορά στην παραγωγή σε σχέση με τις συμβατικές ποικιλίες είναι τόσο μεγάλη που στην ουσία δεν αξίζει η καλλιέργεια συμβατικών. Πριν τη συζήτηση όμως για την ορθότητα της απαγόρευσης καλλιέργειας γενετικά τροποποιημένων προϊόντων, πρέπει να επισημανθεί πως, και άλλα καλλιεργήσιμα και στην Ελλάδα φυτά όπως το ρεβίθι, το φασόλι και το σιτάρι, περιέχουν ικανές ποσότητες πρωτεΐνης που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη βιομηχανία υποκατάστασης κρέατος.

Συμμέτοχος η Ελλάδα

Μονάδες επεξεργασίας και απομόνωσης του πρωτεϊνικού περιεχομένου προϊόντων, μπορούν να καταστήσουν την Ελλάδα συμμετοχο στην παγκόσμια τάση. Όλες αυτές οι επιλογές απαιτούν σημαντικές αλλαγές στη δομή της παγκόσμιας γεωργικής παραγωγής και αντιμετωπίζουν τα εμπόδια που συνδέονται με τα τρέχοντα συστήματα. «Ορισμένες από αυτές τις επιλογές μπορεί επίσης να έχουν συνέπειες για τη χρήση της γεωργικής γης, επειδή οι εναλλακτικές καλλιέργειες θα χρειάζονταν πολύ μεγαλύτερη έκταση για να παράγουν την ίδια ποσότητα πρωτεΐνης με τη σόγια», δήλωσε ο Δρ Πίκα Λεινονεν, κύριος συγγραφέας της μελέτης.

“

ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ
ΤΗ ΣΟΓΙΑ
ΥΠΑΡΧΟΥΝ
ΚΑΙ ΑΛΛΑ
ΦΥΤΑ ΠΟΥ
ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ
ΠΡΩΤΕΪΝΗ



Παρά τη μειωμένη ποσότητα χοληστερίνης, τα προϊόντα από υποκατάστατα κρέατος περιέχουν μεγάλες ποσότητες αλατιού, κάτι που κλονίζει την ιδέα υγείας και ευζωίας.



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



ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΣΠΕΡΜΙΑ ΨΑΧΝΕΙ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

**ΓΛΥΚΑ, ΠΡΑΣΙΝΑ, ΤΡΑΓΑΝΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ
ΗΤΑΝ ΟΙ ΕΠΙΘΥΜΗΤΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΖΗΤΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ
ΣΤΗΝ MACFRUIT 2019 ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ - ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Γλυκά, πιο πράσινα και παραγωγικά σταφύλια ήταν οι επιθυμητές τάσεις στην επισκόπηση κατεύθυνσης της παραγωγής των επιτραπέζιων σταφυλιών κατά τη συνάντηση της Macfruit 2019.

Ποικιλία καινοτομιών, αλλά και γευστικών και χρωματικών χαρακτηριστικών, όπως και τεχνικές παραγωγής είναι μερικά από τα θέματα που συζητήθηκαν στο συνέδριο επιτραπέζιων σταφυλιών, που φιλοξενήθηκε από την Macfruit. Το συνέδριο που πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή 10 Μαΐου, αξιολόγησε την εξέλιξη και την εμπορία των ποικιλιών και κατέστη ξεκάθαρο πως η λεκάνη της Μεσογείου επιδιώκει την ποιότητα που πλέον μεταφράζεται σε γεύση, χρώμα και τραγανότητα και όχι στην καθιερωμένη ασπερμία. «Για να παραμείνουμε ανταγωνιστικοί σε μια παγκόσμια αγορά, χρειαζόμαστε ανταγωνιστικά προϊόντα, εξαιρετική ποιότητα και υψηλές αποδόσεις. Όχι μόνο νέες ποικιλίες, αλλά και τεχνικές παραγωγής που μας επιτρέπουν να επιτύχουμε επιθυμητά χαρακτηριστικά με χαμηλό κόστος», α-

νέφερε ο Giacomo Suglia, Πρόεδρος της APEO - ένωσης παραγωγών και εξαγωγέων επιτραπέζιων σταφυλιών από την περιοχή της Απουλίας, η οποία αντιπροσωπεύει το 75% της καλλιεργούμενης περιοχής στην Ιταλία.

Την εμπειρία του για το δίκτυο Rete IVC (ιταλικό δίκτυο ποικιλιών), το οποίο συγκεντρώνει/οργανώνει δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς στη νότια Ιταλία, μοιράστηκε ο Carlo Fideghelli. Επεσήμανε τις βασικές προσεγγίσεις για την καινοτομία της ποικιλίας: «Επιδιώκουμε σταφύλια χωρίς καθόλου σπόρους. Επιπλέον, έχει ξεκινήσει ένα πρόγραμμα γενετικής βελτίωσης για να καταστούν αυτά τα σταφύλια ανθεκτικά σε κρυπογλάμες. Όσον αφορά τη γεύση, η οικογένεια των σταφυλιών Muscat εκτιμάται όλο και περισσότερο από τους καταναλωτές».

Τραγανά και πράσινα στην Ευρώπη

Μια εικόνα για την αγορά του Ηνωμένου Βασιλείου έδωσε η Debbie Lombaard, από την ομάδα πωλήσεων της Richard Hochfeld LTD. «Στα-

φύλια χωρίς σπόρους κυριαρχούν σχεδόν εντελώς στη βρετανική αγορά, με τους καταναλωτές να προτιμούν τα πιο γλυκά, τραγανά και πράσινα. Το κύριο πρόβλημα είναι η διατήρηση της ποιότητας, καθώς εξακολουθούν να υπάρχουν πολλές διαφορές μεταξύ των παραγωγών, οπότε οι καλλιεργητές πρέπει να ξέρουν πώς να χειρίζονται αυτές τις νέες ποικιλίες.»

Ο πρόεδρος της ισπανικής οργάνωσης παραγωγών Aroexra, κ. Joaquin Gomez Carrasco, ανέφερε πως δεν τίθεται θέμα παραγωγής, αλλά πολύ περισσότερο θέμα βελτίωσης της ποιότητας. Για τους Χιλιανούς παραγωγούς επιτραπέζιων σταφυλιών μίλησε ο Stefano Borracci, Διευθυντής Πωλήσεων της Serrorplast. Όπως τόνισε, προκειμένου να παραμείνουν ανταγωνιστικοί σε βασικές αγορές όπως η Βόρεια Αμερική, οι αγρότες αισθάνθηκαν την ανάγκη βελτίωσης της ποιότητας μέσω καινοτόμων τεχνολογιών. Η επιλογή αυτή οφείλεται κυρίως στην αλλαγή του κλίματος, η οποία, κατά τα τελευταία χρόνια, προκάλεσε ακραίες καιρικές συνθήκες με επίδραση στην ποιότητα.

Το κλίμα επηρεάζει την ποιότητα

Το επιτραπέζιο σταφύλι πρέπει να προσαρμοστεί στις αλλαγές του καιρού για να διατηρήσει την ποιότητα και τις ποσότητες στην αγορά, όπως αναφέρεται στη μελέτη των Vittorino Novello και Laura de Palma από το πανεπιστήμιο του Τορίνο της Ιταλίας.

Η μελέτη παρουσιάστηκε από τους συγγραφείς στο 8ο Διεθνές Συμπόσιο του Διεθνούς Δικτύου OENOVITI, στις 13 Μαΐου 2019, στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Το σοβαρό στρες που μπορεί να προκληθεί στον φυτικό οργανισμό



Η Annabella Donnarumma, Διευθύνων Σύμβουλος της Eurogroup Italia/Rewe

Η ΓΛΥΚΙΑ ΓΕΥΣΗ ΠΡΩΤΟ ΜΕΛΗΜΑ ΤΩΝ ΓΕΡΜΑΝΩΝ

Η Annabella Donnarumma, Διευθύνων Σύμβουλος της Eurogroup Italia/Rewe, εξήγησε πώς έχει εξελιχθεί η κατανάλωση στη Γερμανία: «Σήμερα, το 70-75% των σταφυλιών είναι χωρίς σπόρους, ενώ τα σταφύλια θα γίνονται όλο και περισσότερο ένα εξειδικευμένο προϊόν, που θα πρέπει να ανταποκρίνεται στη ζήτηση. Στη Γερμανία, οι προτιμήσεις των καταναλωτών αλλάζουν: τα κίτρινα σταφύλια εξακολουθούν να πωλούνται στο νότο, αλλά όσο πιο βορειότερα πηγαίνει κανείς, τόσο παρατηρεί τη μετατόπιση του ενδιαφέροντος σε πιο πράσινα σταφύλια. Η καινοτομία ποικιλίας πρέπει να επικεντρώνεται στα σταφύλια με γλυκιά γεύση, ακόμη και αν δεν είναι ιδιαίτερος πολύχρωμα.



ΝΕΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΕ ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΟ ΑΒΙΟΤΙΚΟ ΣΤΡΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΥΨΗ ΓΙΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

σμού της αμπέλου από αυξημένες θερμοκρασίες και έλλειψη νερού, χαμηλώνουν την παραγωγή λόγω μειωμένης φωτοσυνθετικής δραστηριότητας και μπλοκάρουν τη βιοσύνθεση ανθοκυανών. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το κακό χρώμα στις ράγες. Επίσης, οι συνθήκες αυτές προκαλούν την εξαέρωση και απώλεια ουσιών που είναι υπεύθυνες για τα αρώματα, επιφέροντας συνολικά υποβάθμιση της ποιότητας.

Αντιμετώπιση προκλήσεων

Βασικός τρόπος αντιμετώπισης των αυξημένων παγκοσμίων θερμοκρασιών, καθώς και της συχνότητας εμφάνισης ακραίων φαινομένων, είτε πρόκειται για παγετούς, είτε για καύσωνες, είναι η εύρεση και η δοκιμή ποικιλιών που μπορούν να ανταπεξέλθουν στις συνθήκες της κάθε περιοχής, καθώς δεν είναι μακριά η εξαφάνιση της καλλιεργείας επιτραπέζιου σταφυλιού από περιοχές που καλλιεργούνταν παραδοσιακά. Ένα ακόμη μέτρο, καλλιεργητικής φύσεως, αποτελεί η υιοθέτηση της χρήσης αντικαλαζικών δικτυών ή πλαστικών φύλλων ή και των δύο, για κάλυψη των σταφυλιών. Αυτή η πρακτική, εκτός από αποτελεσματική προστασία από χαλάζι, βροχή και άνεμο, είναι δυνατόν λόγω της σκίασης να καθυστερήσει την ωρίμανση των σταφυλιών ή να παρατείνει τη διάρκεια ζωής τους πάνω στα φυτά, μετατοπίζοντας και τη συγκομιδή, πετυχαίνοντας έτσι παραγωγή όψιμων επιτραπέζιων σταφυλιών, σε εποχή με μικρότερη προσφορά στην αγορά.



Ο Joaquin Gomez Carrasco, πρόεδρος της οργάνωσης παραγωγών Aroexra



SIVANTO
prime

Εξέλιξη σε Αρμονία με τη Φύση

- ▶ Ταχύτητα & Αποτελεσματικότητα
- ▶ Νέο εργαλείο για τον έλεγχο στα Τζιτζικάκια



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 ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Bayer Ελλάς ΑΒΕΕ
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας
Σωρού 18-20, 15125 Μαρούσι
Τηλ: 210 6166000, Fax: 210 6109100

www.cropscience.bayer.gr
www.sivantobayer.com



ΤΡΕΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΣΤΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΓ. ΓΕΩΡΓΙΟ ΗΜΑΘΙΑΣ

**ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΕΙ ΩΣ ΜΙΑ ΙΔΙΟΥΤΗ
ΕΚΔΟΧΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΤΙΚΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΚΙ ΑΥΤΟ ΓΙΑΤΙ ΠΑΡΟΤΙ
ΕΙΝΑΙ ΠΕΡΙΤΡΙΓΥΡΙΣΜΕΝΟ ΑΠΟ... ΛΕΓΕΩΝΕΣ ΟΠΩΡΩΝΩΝ,
ΑΝΤΙΣΤΕΚΕΤΑΙ ΚΑΙ ΥΠΕΡΑΣΠΙΖΕΤΑΙ ΜΕ ΣΘΕΝΟΣ ΤΗΝ
ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΝΑ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΕ ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ
ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ**

Ο Άγ. Γεώργιος είναι ένα χωριό μόλις 7 χιλιόμετρα έξω από την πόλη της Βέροιας, προς τη Νάουσα, και όπως μπορεί να καταλάβει ο καθείς - αρκεί να έχει έστω μια «μυρωδιά» από αγροτική γεωγραφία - είναι χωροθετημένο μέσα στην «καρδιά» της παραγωγής του ελληνικού ροδάκινου. Παρόλα αυτά, για να συντονιστούμε με το κλίμα των ημερών και με τις αλληπάλληλες εκλογικές αναμετρήσεις, το σύνολο των οικογενειών που απαρτίζουν τους 2.000 κατοίκους του, ψηφίζει «δαγκωτό» εδώ και τρεις γενιές υπέρ της καλλιέργειας πιπεριάς και των κηπευτικών εν γένει. Το μόνο χωριό σε ολόκληρη την Ημαθία που δεν έχει «υποκύψει» στις Σειρήνες των δενδροδών καλλιέργειών. Χάριν αυτής της καθολικής και σχεδόν μονοδιάστατης ενασχόλησης του αγροτικού δυναμικού της κοινότητας με τα κηπευτικά, ο Άγ. Γεώργιος χαρακτηρίζεται εδώ και πέντε δεκαετίες ο «μπαχτσές», που τροφοδοτεί τα τραπέζια των νοικοκυριών στα αστικά κέντρα της Β. Ελλάδας, αλλά και γειτονικών χωρών της Βαλκανικής, όπου γίνονται εξαγωγές, μέσω της Λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης, της οποίας είναι προμηθευτής. «Στο χωριό μας υπάρχουν σήμερα περισσότερα από 1.700 στρέμματα με θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις, ό-



Από αριστερά οι παραγωγοί κηπευτικών Δαμιανός Παπαδόπουλος, Γιάννης Ανδρέου και Θεοφάνης Κουτρουλιάς.

που παράγουμε κηπευτικά. Είναι η βασική μας καλλιέργεια στην οποία απασχολούνται είτε ως παραγωγοί, είτε ως εργάτες γης, πάνω από το 90% των μόνιμων κατοίκων, που πλησιάζουν τα 2.000 άτομα», επισήμανε στο Fresher ο πρόεδρος του οικισμού, Δήμος Παπαετρίδης.

Ναυαρχίδα η πιπεριά, μετά η μελιτζάνα

Παραγωγός και ο ίδιος, δεύτερης γενιάς, με 22 στρέμματα θερμοκήπια, μας εξηγεί πως ναυαρχίδα των καλλιέργειών στο χωριό είναι η πιπεριά σε όλες τις εκδοχές της (σε όγκο παραγωγής ηρωτεύει η ψιλόφλυδα για γέμισμα κι έπονται η λεγόμενη «τηγάνη», που στη νότιο Ελλάδα την αποκαλούν «κέρατο», η «Φλωρίνης» και η καυτερή) καλύπτοντας πάνω από το 60% των υπό κάλυψη εκτάσεων του οικισμού.

Αμέσως μετά, σε βαθμό σημασίας για την τοπική παραγωγή και οικονομία, όπως μας ανέφερε ο παραγωγός Σάκης Παπαδίνης, έπεται η μελιτζάνα, η οποία αντιπροσωπεύει γύρω στο 20% των θερμοκηπίων. «Το υπόλοιπο αφορά τα φασολάκια και τις ντομάτες, οι οποίες εδώ και περίπου μια τριετία έχουν αρχίσει να κερδίζουν και πάλι μια θέση στις προτιμήσεις των αγροτών του χωριού, καθώς οι τιμές τους έχουν «τσιμπήσει» ανοίγοντας

παράθυρο ευκαιρίας», προσθέτει ο ίδιος.

Σε ό,τι αφορά στις επίσημες καλλιέργειες, που έρχονται στο τέλος του φθινοπώρου, ως δεύτερη παραγωγή για να κλείσουν τον ετήσιο κύκλο αξιοποίησης των υπό κάλυψη χωραφιών, εδώ κυριαρχούν τα μαρούλια και γενικά οι σγουρές σαλάτες, τα κρεμμυδάκια, τα σέλινα, καθώς και άλλα χειμωνιάτικα κηπευτικά.

Οι μέσες στρεμματικές αποδόσεις στα θερμοκήπια κυμαίνονται στους 10-12 τόνους ανά στρέμμα, ανάλογα με την καλλιέργεια, ενώ ο τζιρος που επιτυγχάνεται επισίμως, γύρω από αυτή την τοπική «βιομηχανία», υπολογίζεται σε περίπου 17 έως 20 εκατ. , με ένα μεγάλο μέρος αυτού του ποσού να αντιστοιχεί στο κόστος παραγωγής.

Ένα από τα πιο εύρωστα χωριά της Ημαθίας

Ως εκ τούτου, ο Άγ. Γεώργιος συγκρατείται ανάμεσα στα εύρωστα χωριά της Ημαθίας και όπως αναφέρει η Τάνια Παπαρένη, η οποία διατηρεί μαζί με το σύζυγό της ένα θερμοκήπιο 7 στρεμμάτων, έχοντας διδαχθεί τα μυστικά της καλλιέργειας από τους γονείς της, «όταν είναι καλά ο Άγ. Γεώργιος, είναι καλά όλη η Βέροια».

Από την πλευρά ο 33χρονος Γιάννης Ανδρέου, παραγωγός τρίτης γενιάς, με 15 στρέμματα σημειώνει πως «το

πλεονέκτημα στο θερμοκήπιο είναι ότι η παραγωγή δεν σταματάει όλο το χρόνο, με εξαίρεση κάποια μικρά χρονικά διαστήματα, που τα αξιοποιούν οι παραγωγοί για τις φυσικές απολυμάνσεις που πρέπει να γίνουν στο έδαφος, κατά των ασθενειών». Ο συνομιλητής μας, πάντως, τονίζει ότι οι παραγωγοί του χωριού όλο και περισσότερο μπαίνουν στη λογική της βιολογικής καταπολέμησης των εχθρών, διότι έχουν κατανοήσει ότι έτσι περιορίζεται ο κίνδυνος υπολειμματικότητας και ταυτόχρονα βελτιώνεται και το στοιχείο της ποιότητας των προϊόντων.

«Είναι και αυτός ένας τρόπος για να μπορέσει η πιπεριά να αποκτήσει υπεραξία κι ο παραγωγός να κεφαλαιοποιήσει επιτέλους τον κόπο που κάνει μέσα στο χωράφι», αναφέρει, αλλά παραδέχεται πως «προς το παρόν δεν το έχουμε καταφέρει, γιατί πάσχουμε και στο κομμάτι της οργάνωσης». Τονίζει, βέβαια, πως γίνεται μια στελέσφορη προσπάθεια εδώ και δύο χρόνια να συμφωνηθεί η ίδρυση μιας ομάδας παραγωγών, ώστε να μπορεί να «κτιπηθεί με αξιώσεις την πόρτα» λιανημερικών αλυσίδων, οι οποίες ζητούν, εκτός από ποιότητα, κρίσιμη μάζα παραγωγής και συνέπεια στην τροφοδοσία.

Την αδυναμία στον τομέα οργάνωσης των παραγωγών στο, κατά τ' άλλα επιτυχημένο παραγωγικό μοντέλο του

Ο ΠΡΩΤΟΣ ΜΠΑΧΤΣΕΣ ΣΤΗΘΗΚΕ ΣΤΑ ΤΕΛΗ ΤΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ ΤΟΥ '50

Από τον παραγωγό Κυριάκο Παπαδόπουλο στήθηκε πρώτος μπαχτσές στον Άγ. Γεώργιο στα τέλη της δεκαετίας του 1950, ο οποίος άρχισε να πουλά τα προϊόντα στο παζάρι της Βέροιας. Λίγα χρόνια αργότερα άρχισαν να κάνουν την εμφάνισή τους τα ξύλινα θερμοκήπια με κύρια παραγωγή πιπεριές, ντομάτες και αγγουράκια. Σταδιακά η οικονομία του χωριού στηριζόταν στα κηπευτικά και στα ροδάκινα. Το 1975 στήθηκε η πρώτη Ομάδα Παραγωγών Κηπευτικών Αγ. Γεωργίου, η οποία ξεπέρασε τους 100 παραγωγούς-μέλη. Χρόνο με το χρόνο οι εγκαταστάσεις εκσυγχρονίζονται και οι ξύλινες κατασκευές δίνουν τη θέση τους σε μεγαλύτερες σιδερένιες, ενώ αυξήθηκαν και οι καλλιεργήσιμες υπό κάλυψη εκτάσεις, όσο και ο αριθμός των αγροτών. Η συνεχής επιμόρφωση οδήγησε σε πιο μεθοδικούς τρόπους καλλιέργειας, με αποτέλεσμα τη βελτίωση της ποιότητας και την αύξηση της στρεμματικής απόδοσης. Σταδιακά όμως λόγω των προβλημάτων στη διαχείριση των οικονομικών, αλλά και της εμπορίας των προϊόντων, οι ομάδες παραγωγών και οι συνεταιρισμοί που είχαν ιδρυθεί αποσυντίθενται κι οι παραγωγοί παίρνουν τις τύχες τους στα χέρια τους. Παρόλα αυτά ο Άγ. Γεώργιος δεν χάνει τη φήμη του και παραμένει βασικός προμηθευτής της Κεντρικής Λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης.



Άγ. Γεωργίου, σπλιτεύει και ο Δαμιανός Παπαδόπουλος, ένας 52χρονος παραγωγός με 10 στρέμματα κηπευτικά σε θερμοκήπιο και εσχάτως και με 5 στρέμματα δικτυοκήπια. Ο έμπειρος συνομιλητής μας αναγνωρίζει ως βασικό αίτιο αυτής της αναποτελεσματικότητας στο να δημιουργηθεί ένα μεγαλύτερο σχήμα εκπροσώπησης, την καχυποψία που έχει «φωλιάσει» στο μυαλό της πλειονότητας των συναδέλφων του στο χωριό, από τα κρούσματα κακοδιαχείρισης στους συνεταιρισμούς που λειτουργούσαν στο παρελθόν στον Άγ. Γεώργιο.

Μέσω της Κεντρικής Λαχαναγοράς

Αποτέλεσμα; Καθημερινά στο δρομολόγιο Άγ. Γεωργίου-Θεσσαλονίκη βγαίνουν περί τα 200 φορτηγά



φορτωμένα με κηπευτικά, καθώς ο κάθε παραγωγός, πλην ελαχίστων εξαιρέσεων, εμπορεύεται μεμονωμένα την παραγωγή του στην Κεντρική Λαχαναγορά. Η τελευταία απορροφά περί το 90% των ποσοτήτων του χωριού, με τιμές όμως σαφώς χαμηλότερες απ' ό,τι πληρώνουν τα super markets, αφού θα πρέπει να βγάλει κέρδος ο χονδρέμπορος, όσο και ο προμηθευτής της λιανικής.

«Τα χρήματα αυτά θα μπορούσαν να τα καρπωθούν οι παραγωγοί αν συνεργάζονταν και απευθύνονταν κατευθείαν στους λιανέμπορους, παρακάμπτοντας τους μεσάζοντες», τόνισε ο 82χρονος Δημήτρης Ταρασίδης, του οποίου η οικογενειακή εκμετάλλευση αριθμεί 23 στρέμματα θερμοκήπια και τροφοδοτεί εδώ κι 20 χρόνια με πιπεριές και σαλάτες μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ.

Ο ίδιος ισχυρίστηκε πως επιχείρησε να συνεργαστεί με αγρότες του χωριού, καθώς η αλυσίδα έχει πολύ μεγαλύτερες ανάγκες από τη δική του δυνατότητα τροφοδοσίας, αλλά δεν μπόρεσε να βρει κοινό τόπο και αναγκάστηκε να φτιάξει ομάδα παραγωγών στη Θεσσαλονίκη.

«Δεν φταίει μόνο το σαμάρι. Φταίει και ο γάιδαρος», σημειώσε με τη σοφία που του προσδίδει η μεγάλη εμπειρία των 84 χρόνων του, πλέον, ο Διογένης Παπαπετρίδης, επιρρίπτοντας ευθύνη για ό,τι συμβαίνει με τη διάθεση των προϊόντων εκτός από τους εμπόρους και στους αγρότες του χωριού. Θυμάται, μάλιστα, καθώς συγκαταλέγεται στους πρώτους των πρώτων του Αγ. Γεωργίου, που αποφάσισαν να στραφούν προς τα κηπευτικά γύρω στο 1967-68, ότι και τότε υπήρχε ανάγκη συνένωσης δυνάμεων των παραγωγών.

«Ήμασταν λίγοι εκείνη την εποχή και δεν μπορούσαμε να ιδρύσουμε συνεταιρισμό. Έτσι αποφασίσαμε να κάνουμε μία ομόρρυθμο εταιρεία, μια κοινοπραξία. Αυτό επέτρεψε να αναπτυχθούμε και σταδιακά να πάμε και σε εξαγωγές προς τη Γερμανία, πάντα με την πιπεριά, ενώ την ντομάτα, τα αγγούρια και τα υπόλοιπα κηπευτικά τα προωθήσαμε στην τοπική αγορά. Οι έμποροι, τότε, ερχόταν στο χωριό





για να ψωνίζουν και δεν χρειάζοταν να ηγηγούμαστε εμείς στη λαχαναγορά όπως σήμερα».

Η χαμηλή διαπραγματευτική ισχύ, όμως, που συνεπάγεται η κατά μόνας δραστηριοποίηση των παραγωγών, έχει το τίμημά της. «Στην πιπεριά η τιμή, μεσοσταθμικά, κυμαίνεται στα 40 έως 45 λεπτά το κιλό. Σε αυτά τα επίπεδα είναι οριακά βιώσιμες οι εκμεταλλεύσεις, διότι τα κόστη παραγωγής είναι αυξημένα», σημειώνει ο Δήμος Παπαπετρίδης, ενώ ο Δημήτρης Ανδρέου εκτιμά πως «αν καταφέραμε να ανεβάσουμε το σπύσιμο στα 70 λεπτά το κιλό, θα ήταν πολύ καλά και όχι μόνο θα έμεινε κάτι για τον παραγωγό, αλλά θα μπορούσαμε και να αναπτυχθούμε με μεγαλύτερη άνεση, διότι ζήτηση υπάρχει για τα προϊόντα».

Σχέδια για νέες επενδύσεις και οι πρώτες μεταποιητικές δράσεις

Παρά τις δυσκολίες που συνεπάγεται η χαμηλή τιμή προϊόντος και το υψηλό κόστος παραγωγής, υπάρχουν σχέδια για νέες επενδύσεις στον κλάδο, κάτι που πιστοποίησε και η συζήτησή μας, με τους παραγωγούς του χωριού, αφού στο σύνολό τους είπαν ότι θέλουν να επεκτείνουν τις θερμοκηπιακές τους εγκαταστάσεις. Για παράδειγμα ο Γιάννης Ανδρέου με τον αδελφό του έχουν στα πλάνα να προσθέσουν άλλα 10 στρέμματα στην υφιστάμενη εκμετάλλευσή τους, την οποία προσαθούν ταυτόχρονα να αναβαθμίζουν τεχνολογικά χρόνο με το χρόνο και ήδη έχουν τοποθετήσει παράθυρα με αισθητήρες για να ανοιγοκλείνουν μόνα τους, ανεμιστήρες για έλεγχο της θερμοκρασίας περιβάλλο-



ντος, καθώς και σύστημα θέρμανσης, το οποίο τους δίνει τη δυνατότητα πρωίμισης έως και 1,5 μήνες της παραγωγής του και ως εκ τούτου και μια περίοδο εμπορικής δραστηριότητας στην αγορά χωρίς ουσιαστικό ανταγωνισμό, με καλύτερες τιμές. Εσχάτως δε, άρχισαν συνεργασία με μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ. Διπλασιασμό των θερμοκηπιακών υποδομών τους δρομολογεί επίσης το ζεύγος της Τάνιας Παπαρέντη, ενώ και ο Δήμος Παπαπετρίδης δεν κρύβει πως έχει στο μυαλό του να προσθέσει άλλα 7 στρέμματα θερμοκηπίων.

«Όλα αυτά σχεδιάζονται και υλοποιούνται με ίδια κεφάλαια, διότι στις υπό κάλυψη καλλιέργειες δεν προβλέπονται άμεσες ενισχύσεις όπως στις ανοικτές καλλιέρ-

Ο 84χρονος Διογένης Παπαπετρίδης συγκαταλέγεται στους πρώτους των πρώτων του Αγ. Γεωργίου, που αποφάσισαν να στραφούν προς τα κηπευτικά γύρω στο 1967-68.

γεις, με εξαίρεση τις επιδοτήσεις από τα Σχέδια βελτίωσης. Και να σας πούμε την αλήθεια, ούτε θέλουμε. Εμπόδια να μην μας βάζουν και να μας αφήσουν να ζήσουμε από το προϊόν μας», επισημαίνει ο Δαμιανός Παπαδόπουλος, ο οποίος επεκτείνεται στα δικτυοκήπια.

Εκτός από το παραγωγικό κομμάτι, που έχει αναπτυχθεί ικανοποιητικά, κάποιες προσπάθειες γίνονται και στον τομέα της μεταποίησης, τονίζει ο πρόεδρος του Πολιτιστικού Συλλόγου του Αγ. Γεωργίου, Θεοφάνης Κουτρολιάς. Ελλείψει αγροτικών συνεταιρισμών στο χωριό, εξηγεί ο ίδιος, «έχουμε αναλάβει ως Πολιτιστικός Σύλλογος πρωτοβουλίες για τη στήριξη και την προώθηση των κηπευτικών που παράγονται τοπικά. Μια τέτοια ήταν το συνέδριο που οργανώσαμε πριν από δύο χρόνια για την καλλιέργεια κηπευτικών υπό κάλυψη, με αφορμή τη συμπλήρωση 50 χρόνων από την εγκατάσταση του πρώτου ξύλινου τότε θερμοκηπίου στον Αγ. Γεώργιο, ενώ υπάρχει και η ετήσια γιορτή κηπευτικών, η οποία φέτος προγραμματίζεται στις 20 Ιουλίου και θα συνοδευτεί, μια ημέρα πριν, με ειδική προωθητική εκδήλωση έξω από το δημαρχείο Βέροιας. Θα σπάσουμε έναν πάγκο με τα ωπιά κηπευτικά μας και θα γίνουν και διάφορες γαστρονομικές παρασκευές με προϊόντα του χωριού για να δείξουμε στους πολίτες - καταναλωτές τις δυνατότητες που υπάρχουν για τη μεταποίησή τους».

ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΦΕΡΝΟΥΝ ΤΑ ΝΑΝΑ ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

Έχουν μικρό ριζικό σύστημα και βγάζουν μικρά σε ύψος δέντρα. Έτσι μπορεί ο αγρότης να αλλάξει το σύστημα διαχείρισης της καλλιέργειας, αφού θα του επιτρέψει πιο πυκνές φυτεύσεις και εύκολη μηχανοποίηση. Δηλαδή, το αραίωμα και η συγκομιδή θα γίνονται πιο εύκολα, καθώς δεν θα χρειάζεται ο εργάτης να ανεβοκατεβαίνει στην πλατφόρμα. Η ποιότητα είναι εγγυημένη, λόγω εγγύτητας καρπού στο ριζικό σύστημα, ενώ σε μηλιές και κερασιές ήδη κάνουν επιτυχημένη «καριέρα».

Του Λεωνίδα Λιάμη

Σε αλλαγή του συστήματος διαχείρισης της εκμετάλλευσης και ανεβασμένη ποιότητα εφόσον ο καρπός βρίσκεται πιο κοντά στο ριζικό σύστημα του δέντρου και θα τρέφεται καλύτερα, μπορούν να οδηγήσουν τα νάνα υποκείμενα στο επιτραπέζιο ροδάκινο, τα οποία σε μηλιές και κερασιές ήδη κάνουν επιτυχημένη «καριέρα».

Την πεποίθηση αυτή εξέφρασε ο δρ Αθανάσιος Μολασιώτης από το εργαστήριο Δενδροκομίας της Γεωπονικής Σχολής του ΑΠΘ, ομιλητής στο Διεθνές Συνέδριο Ροδάκινου στα πλαίσια της έκθεσης Freskon. Ο καθηγητής επισήμανε ακόμη πως ο καταγισμός -με ρυθμό πάνω από 100 κάθε χρόνο- νέων ποικιλιών ροδάκινου που παράγουν οι ερευνητές δεν έχει αποδώσει στην επίλυση της ποιοτικής παραμέτρου, καθώς οδηγεί σε συνθήκες Βαβέλ. «Οι πολλές ποικιλίες από

ευχή, έχουν γίνει κατάρρα, διότι οδηγεί σε αποτυχημένες επιλογές καλλιέργειας, με δυσκολία στην ανάπτυξή τους, ενώ ταυτόχρονα οι συνεχείς αλλαγές δεν βοηθούν και στην προσπάθεια να εδραιωθεί ένα brand name», ανέφερε ο ομιλητής. Μάλιστα εκτίμησε πως η μεγάλη επανάσταση στο επιτραπέζιο ροδάκινο σε σχέση με τον παράγοντα ποιότητα δεν θα προέλθει από τις ποικιλίες, αλλά, όπως έγινε και σε άλλα φρούτα, μέσα από τα νάνα υποκείμενα. Έχουν μικρό ριζικό σύστημα και βγάζουν μικρά σε ύψος δέντρα. Έτσι μπορεί ο αγρότης να αλλάξει το σύστημα διαχείρισης της καλλιέργειας, αφού θα του επιτρέψει πιο πυκνές φυτεύσεις, και εύκολη μηχανοποίηση. Δηλαδή, το αραίωμα και η συγκομιδή θα γίνονται πιο εύκολα, καθώς δεν θα χρειάζεται ο εργάτης να ανεβοκατεβαίνει στην πλατφόρμα. Η ποιότητα επηρεάζεται επίσης γιατί ο καρπός είναι πιο

“

**ΤΟ ΑΡΑΙΩΜΑ ΚΑΙ
Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ
ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΠΛΕΟΝ
ΠΙΟ ΕΥΚΟΛΑ**



Δεξιά ο δρ.
Αθανάσιος
Μολασιώτης από
το Εργαστήριο
Δενδροκομίας
της Γεωπονικής
Σχολής του ΑΠΘ
και αριστερά
ο πρόεδρος
του ΑΣΕΠΟΠ
Βελβεντού Νίκος
Κουτλιάμπας



Αποθαρρυντικά είναι τα μηνύματα στην αγορά για το επιτραπέζιο ροδάκινο, κυρίως λόγω υπερπαραγωγής στην Ισπανία

κοντά στον καρμό απ' ό,τι σε ένα μεγάλο δέντρο σπότε τρέφεται καλύτερα από το ριζικό σύστημα.

Το 60% των μεμονωμένων καλλιεργητών σε 3-4 χρόνια θα έχει φύγει απ' το ροδάκινο

Μια βίαιη διόρθωση της καλλιέργειας επιτραπέζιου ροδάκινου στην Ελλάδα, με «θύματα» τη μεγάλη πλειονότητα των μεμονωμένων παραγωγών, βλέπει στα αμέσως επόμενα χρόνια από την πλευρά του ο πρόεδρος του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού Νίκος Κουτλιάμπας, προσθέτοντας, πάντως, ότι ο κλάδος συνολικά έχει μέλλον, αρκεί να επενδύσει στην ποιότητα και σε μεγαλύτερα και πιο οργανωμένα σχήματα, για να αποκτήσει δύναμη κι υπεραξία το προϊόν.

«Το μεγάλο πρόβλημα στη χώρα μας σε σχέση με την

καλλιέργεια, είναι ότι το 60% των παραγωγών του επιτραπέζιου ροδάκινου διαχειρίζονται κατά μόνας την παραγωγή τους. Γι' αυτούς δεν πρόκειται να υπάρξει μέλλον. Ελάχιστοι θα καταφέρουν να παραμείνουν στο χώρο, ενώ για την πλειονότητα η τύχη τους είναι ήδη προδιαγεγραμμένη. Στα επόμενα 3-4 χρόνια θα έχουν φύγει από τη καλλιέργεια», τόνισε χαρακτηριστικά.

Για εκείνους που θα παραμείνουν στο χώρο, ο ομιλητής ξεκαθάρισε ότι υπάρχουν προοπτικές ανάπτυξης, υπό τον όρο, πως θα παράγουν ένα ποιοτικό προϊόν. «Δυστυχώς σήμερα το ροδάκινο δεν έχει γέυση και γι' αυτό βλέπουμε την κατανάλωσή του, διεθνώς, να μειώνεται», ανέφερε και τόνισε ότι «η λύση είναι να κάνουμε ένα εύγεστο προϊόν και να του δώσουμε υπεραξία. Επίσης, να πάμε και σε

μεγαλύτερα σχήματα για οικονομίες κλίμακας και να αυξήσουμε και τη διαπραγματευτική μας ισχύ».

Υποχωρεί η εγχώρια παραγωγή 7%

Μεγαλύτερες ποσότητες, σε ποσοστό 10% συγκριτικά με το 2018 και κατά 2% υψηλότερες από το μέσο όρο της πενταετίας 2013-2017, «υπόσχεται» η καμπάνια του 2019, για την παραγωγή της Ευρώπης σε επιτραπέζια και συμπίρνη ροδάκινα, καθώς και σε νεκταρίνια.

Ο πήχυς της προσδοκώμενης παραγωγής για φέτος τοποθετείται στους 3.060.811 τόνους, έναντι 2.777.580 της περσινής χρονιάς και 3.012.499 τόνων της πενταετίας 2013-2017, με την Ισπανία, τη Γαλλία και την Ιταλία να αναμένουν αύξηση της συ-

ΑΡΓΟΣ ΡΥΘΜΟΣ ΚΑΙ 1,00 ΕΥΡΩ ΜΕ ΤΟ ΖΟΡΙ ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ

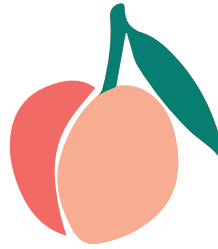
Αποθαρρυντικά είναι τα μηνύματα στην αγορά για το επιτραπέζιο ροδάκινο, κυρίως λόγω υπερπαραγωγής στην Ισπανία, όπως δήλωσε στο Fresher ο Αντρέας Οβεζίκ, Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Άμμου Βέροιας «Νέος Αλιάκμων». Η τιμή παραγωγού στις 4 Ιουνίου έχει διαμορφωθεί στο ένα ευρώ «με το ζόρι», την ώρα που πέρυσι οι αντίστοιχη τιμή στην αρχή της σεζόν άγγιζε το 1,25 ευρώ το κιλό. Σημειώνεται πως είναι πιο αργή από πέρυσι και η ροή στις πωλήσεις σε εσωτερικό και εξωτερικό. Σύμφωνα με τον ίδιο, στην Ισπανία υπάρχει υπερπαραγωγή φέτος, με ποσότητες 23% μεγαλύτερες από πέρυσι. Οι ποσότητες αυτές οδήγησαν τους Ισπανούς στην απόφαση να ρίξουν την τιμή, καθώς έπρεπε να μπουν πρώτοι στην αγορά για να μην έχουν πρόβλημα με τον όγκο της προσφοράς τους. Έτσι, ξεκινώντας με χαμηλότερες τιμές, παρέσυραν την αγορά όλης της Ευρώπης. Όσον αφορά την παραγωγή της Ελλάδας, παρά τις σφοδρές και πολλές χαλαζοπτώσεις που αύξησαν σημαντικά τη φύρα, οι ποσότητες είναι ικανοποιητικές, με τον Αντρέα Οβεζίκ να σημειώνει πως αν δεν υπήρχαν αυτές οι αντίξοες καιρικές συνθήκες θα παρατηρούσαμε και στη χώρα μας υπερπαραγωγή στο επιτραπέζιο.



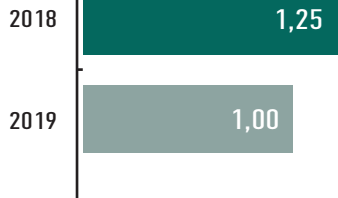
ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΞΟ ΤΟΥ ΣΥΜΠΥΡΗΝΟΥ

Σε φαύλο κύκλο χαμηλών τιμών παραγωγού, που οδηγούν σε πλημμελή καλλιεργητική φροντίδα και κατ' επέκταση σε περιορισμένες αποδόσεις και εν τέλει σε υποβαθμισμένη ποιότητα προϊόντος, έχει εγκλωβιστεί ο κλάδος του συμπύρηνου ροδάκινου –και απειλείται με κατάρρευση. Ο κίνδυνος είναι ορατός και έχει αποτυπωθεί στην κατακόρυφη μείωση των αποδόσεων, όσο και στην απώλεια μεριδίων στις διεθνείς αγορές, ενώ η ευθύνη για να ανατραπεί η δυσμενής κατάσταση και να σπάσει αυτός ο αρνητικός κύκλος, βαράει κυρίως τη μεταποίηση. Η τελευταία πρέπει να βάλει το χέρι πιο βαθιά στην τσέπη, προκειμένου να μπορέσουν και οι παραγωγοί να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της. Οι εκπρόσωποι της μεταποιητικής βιομηχανίας αναγνωρίζουν ότι είναι κρίσιμο να τονωθεί το εισόδημα του παραγωγού ακόμη και με μια παρέμβαση στην τιμή, αλλά επιμένουν πως δεν είναι η ονομαστική τιμή η κρίσιμη παράμετρος που θα κάνει τη διαφορά. «Δεν είναι θέμα απλώς ονομαστικής τιμής. Σίγουρα οι τιμές θα πρέπει να ανέβουν, αλλά θα πρέπει ταυτόχρονα να ανέβουν και οι αποδόσεις», τόνισε ο γενικός διευθυντής της Venus Growers, Στέλιος Θεοδουλίδης στο Διεθνές Συνέδριο της Freskon, ο οποίος παραδέχθηκε ότι για το θέμα της ποιότητας της πρώτης ύλης υπάρχει συνηθισμένη βιομηχανίας και παραγωγού. Στη διαπίστωση παριστάμενου παραγωγού ότι η απαίτηση για ποιοτική παραγωγή δεν μπορεί να είναι ανεξάρτητη της τιμής του προϊόντος, ο κ. Θεοδουλίδης υποστήριξε πως ακόμη κι αν το συμπύρηνου πληρωθεί με 25 ή 30 λεπτά το κιλό, η επίδραση στο εισόδημα του παραγωγού δεν θα είναι αισθητή, όσο οι στρεμματικές αποδόσεις παραμένουν στους 1,5 με 2 τόνους το στρέμμα, που έχουν υποχωρήσει μεσοσταθμικά σήμερα. «Αν επανέλθει το στήσιμο στους 3,5 με 4 τόνους το στρέμμα, με 25 λεπτά μπορεί να κάνει τη διαφορά, διότι διπλασιάζεται και η οικονομική απόδοση», εξήγησε. Η έλλειψη σταθερότητας στην παραγωγή και ποιότητας στην α' ύλη, σύμφωνα με τον ομιλητή, έχει παίξει καθοριστικό ρόλο και στις εξαγωγές κομποτάς, όπου η Ελλάδα, σε μια αγορά της τάξης των 630.000-700.000 τόνων έχει ηγετική θέση.

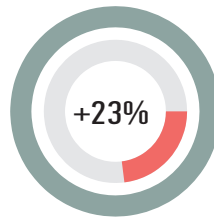
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ



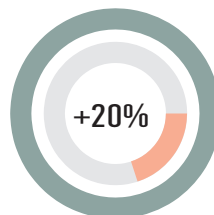
ΤΙΜΗ
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΣΠΑΝΙΑΣ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΤΑΛΙΑΣ



βολικής παραγωγής τους, κατά 12%, 13% και 17%, αντίστοιχα, έναντι του 2018, εν αντιθέσει με την Ελλάδα, που προβλέπει υποχώρηση κατά 7%. Στις εκτιμήσεις αυτές προχώρησε το Αγροτικό Επιμελητήριο της Λέριδα, στην Καταλονία της Ισπανίας, συνθέτοντας επιμέρους προεκτιμήσεις, τις οποίες διατύπωσαν εκπρόσωποι του κλάδου και από τις τέσσερις χώρες του ευρωπαϊκού Νότου, όπου καλλιεργούνται τα εν λόγω πυρνόκαρπα.

Σε ό,τι αφορά την Ελλάδα, σύμφωνα με τις προβλέψεις του Ευάγγελου Καραϊνδρου, από την Κοινοπραξία Ομάδων Παραγωγών και Συνεταιρισμών Ημαθίας, η φετινή παραγωγή επιτραπέζιων ροδάκινων αναμένεται να κυμανθεί στους 216.416 τόνους, καταγράφοντας πτώση κατά 11% έναντι των 243.600 τόνων του 2018. Σε σχέση, ωστόσο, με τις επιδόσεις της πενταετίας 2013-2017 η προβλεπόμενη παραγωγή του 2019 είναι υψηλότερη κατά 15%.

Άγρια επιθετική η Ισπανία στις αγορές

Τον παραγωγικό «χάρτη» του ροδάκινου σε παγκόσμια κλίμακα και πώς τοποθετείται σε αυτόν η ελληνική παραγωγή, περιέγραψε σε ομιλία του στο Διεθνές Συνέδριο ο πρόεδρος της Κοινοπραξίας Συνεταιρισμών - Ομάδων Παραγωγών Ημαθίας, Χρήστος Γιαννακάκης, προσδιορίζοντας ως τον πλέον επιθετικό και άγριο ανταγωνιστή για το ελληνικό ροδάκινο, την Ισπανία. «Μέσα σε 6 χρόνια αύ-

ξησαν την παραγωγή τους κατά 600.000 τόνους, φθάνοντας στους 1,8 εκατ. τόνους και οι όγκοι αυτοί, μετά το εμπάργκο στη Ρωσία, κατευθύνονται κατά κύριο λόγο στις αγορές της Ευρώπης, όπου στοχεύει και το ελληνικό ροδάκινο και αυτό το ζούμε στο πετσί μας. Μόνο που η κατανάλωση στην Ευρώπη, όπως και στον υπόλοιπο κόσμο, βαίνει μειούμενη και από το 2005 έχει συρρικνωθεί κατά 35%-40%. Αυτό όπως είναι φυσικό έχει τον ακτίκτυπό του στην τιμή», είπε. Έθιξε δε, και μια άλλη παράμετρο στην οποία η χώρα μας υστερεί έναντι των Ισπανών, αφού, όπως ανέφερε, οι τελευταίοι έχουν καταφέρει να αρχίζουν τις εξαγωγές των ροδάκινων τους από τις πρώτες εβδομάδες του Απριλίου και να τελειώνουν στα τέλη Νοεμβρίου, ενώ εμείς στα τέλη Μαΐου με αρχές Ιουνίου και να ολοκληρώνουμε τέλη Σεπτεμβρίου. «Αυτό τους δίνει πλεονέκτημα στη διαπραγμάτευση με τα σούπερ μάρκετ, καθώς τους καλύπτουν για μεγαλύτερο παράθυρο χρόνου, ενώ με τις συνενώσεις που έχουν κάνει προσφέρουν και πιο πολλούς κωδικούς, σε σχέση με εμάς», τόνισε.

ΟΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΤΟΥ ΚΑΙΡΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΝΕΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΔΕΝΤΡΩΝ

Του *Ελισσαίου-Ιωάννη Μανιάτη*

Οι επιπτώσεις των αλλαγών της θερμοκρασίας, στην παραγωγή των οπωροφόρων δένδρων όπου παρατηρείται μείωση σε απόδοση και ποιότητα, καθώς και η ανάγκη παραγωγής και υιοθέτησης νέων ποικιλιών και τεχνικών, συζητήθηκε στην εσπερίδα με τίτλο «Κλιματική Αλλαγή και Νέα ΚΑΠ», στις 15 Μαΐου 2019 στη Νάουσα. Οι υψηλές θερμοκρασίες που παρατηρούνται κατά τους θερινούς μήνες προκαλούν καταπόνηση στους καρπούς όλων των οπωροφόρων δένδρων, ηλιοεγκαύματα και παρουσία διπλών καρπών την επόμενη χρονιά, σύμφωνα με την παρουσίαση της Δρ Παυλίνας Δρογούδη, από το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων του Τμήματος Φυλλοβόλων Οπωροφόρων Δένδρων Νάουσας. Οι υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια ωρίμανσης των καρπών μειώνουν την παραγωγή ανθοκυανινών στους καρπούς και αυξάνουν τη συγκέντρωση των διαλυτών στερεών. Συγκεκριμένα στα νεκταρίνια, παρατηρείται εμφάνιση φακιδίων όταν έχουμε ζεστά και ξηρά καλοκαίρια. Τα φυλλοβόλα οπωροφόρα δέντρα έχουν ανάγκη από χαμηλές θερμοκρασίες για να καλύψουν τις ανάγκες τους σε ψύχος και να παράγουν κανονικά. Σημαντική μείωση της συσσώρευσης ψύχους έχει ήδη καταγραφεί σε πολλές ηπειρωτικές περιοχές, σε σύγκριση με την προ-βιομηχανική περίοδο. Λόγω αυτού του φαινομένου, σύμφωνα με την Π. Δρογούδη, παρατηρήθηκε σημαντική μείωση της παρα-



γωγής ακτινιδίων στην Άρτα το 2016, μια περιοχή με οριακό ψύχος για την καλλιέργεια της ακτινιδιάς. Η μειωμένη παραγωγή είναι η βασική επίπτωση από το ελλειπές ψύχος, καθώς παρατηρείται καθυστέρηση στην άνθηση και έκπτυξη των βλαστοφόρων οφθαλμών και πιθανότητα να υπάρχουν καρποί διαφορετικών μεγεθών στο ίδιο κλαδί.

Κηλιδώσεις, γραμμώσεις, συρρίκνωση, ακόμη και πτώση καρπών, αλλά και μεγάλες ζημιές από μονίλια επιφέρουν στα ροδάκινα οι παρατεταμένες βροχοπτώσεις τους θερινούς μήνες, ενώ στα βερίκοκα παρατηρείται συρρίκνωση και σχίσσιμο καρπών.

Σύμφωνα με τη Δρ Π. Δρογούδη, προγραμματισμός στις φυτεύσεις και χαρτογράφηση των περιοχών καλλιέργειας ανάλογα με το ψύχος, για να φυτεύεται το κατάλληλο είδος και ποικιλία όπου πρέπει, θα συμβάλει σε αναδιάρθρωση προς τη σωστή κατεύθυνση στα δενδρώδη. Συνεχής καταγραφή της συσσώρευσης ψύχους και ενημέρωση των παραγωγών για την ανάγκη και το χρόνο ψεκασμού με ουσίες που διασπούν το λήθαργο, πιθανόν να δώσει λύση για την ανεπάρκεια ψύχους το χειμώνα. Για προστασία από υψηλές θερινές θερμοκρασίες, θετικά αποτελέσμα-

Η μεταβολή των αλληλεπιδράσεων φυτών - παθογόνων έρχεται να επιβάλλει την τροποποίηση των εφαρμογών των συστημάτων φυτοπροστασίας.

τα μπορεί να δώσει η εφαρμογή καολίνη. Πρέπει εν γένει να αξιολογηθούν ποικιλίες σε διαφορετικά περιβάλλοντα και να δημιουργηθούν ανθεκτικές σε ασθένειες και καταπονήσεις, μέσα από την ενίσχυση των δομών έρευνας στην Ελλάδα.

Τροποποίηση φυτοπροστασίας

Αναγκαίες είναι οι προσαρμογές στη δενδροκαλλιέργεια και όσον αφορά στα παθογόνα, όπως ανέφερε στην παρουσίασή του ο Δρ Αντώνιος Ζαμπούνης, από το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων – Τμήμα Φυλλοβόλων Οπωροφόρων Δένδρων Νάουσας. Αυτό καθώς, εξ' αιτίας των διαφορετικών συνθηκών, αλλάζει η επιδημιολογία, ο κύκλος ζωής, η ανάπτυξη και η παθογένεια με τους παραγωγούς να βρίσκονται αντιμέτωποι με νέα είδη και φυλές παθογόνων, καθώς παρατηρείται γενετική εξελικτική αναδιάρθρωσή τους.



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος





ΤΗΝ DEL MONTE ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΔΙΩΧΝΟΥΝ ΟΙ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΙ ΔΑΣΜΟΙ ΣΕ ΧΑΛΥΒΑ ΚΑΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ

Για ένα «πληθωριστικό περιβάλλον» στο οποίο η εταιρεία του προσπαθεί να προσαρμοστεί κάνει λόγο ο CEO της Del Monte Foods Inc. αναφερόμενος στην πολιτική της κυβέρνησης Τραμπ στις ΗΠΑ. Σύμφωνα με τον Greg Longstreet,

η επιβολή δασμών 25% στον εισαγόμενο χάλυβα και 10% στο εισαγόμενο αλουμίνιο αύξησαν «εν μια νυκτί» το κόστος για τα κονσερβοποιημένα φρούτα και λαχανικά κατά 25% ενώ, όπως ο ίδιος τόνισε στο πρακτορείο Bloomberg,

η εταιρεία του απορρόφησε μέρος του κόστους, ωστόσο, τουλάχιστον 10% περνά στον τελικό καταναλωτή. Ως αποτέλεσμα η Del Monte στρέφεται τώρα στα μη κονσερβοποιημένα τρόφιμα, που το 2019 θα αποτελέσουν, σύμφωνα

με τις εκτιμήσεις του, το 40% των εσόδων της εταιρείας. Το τελευταίο διάστημα η εταιρεία παρουσίασε επτά νέα προϊόντα, που δεν είναι κονσερβοποιημένα, όπως τα Fruit Crunch Parfaits και τα κατεψυγμένα Veggieful Bites.

ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟ 4ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ ΣΤΗ ΒΕΡΟΙΑ

Ολοκληρώνεται την Κυριακή 9 Ιουνίου το 4ο Φεστιβάλ Ροδάκινου του Τουριστικού Ομίλου Βέροιας προσφέροντας μια σειρά από δράσεις με επίκεντρο το ροδάκινο. Βιωματικές εμπειρίες συγκομιδής ροδάκινων για οικογένειες, δημιουργικά εργαστήρια και παιχνίδια για παιδιά,

έκθεση φωτογραφίας «Ανθισμένες Ροδακινιές», γιορτές γαστρονομίας με τοπικές λιχουδιές αλλά και.. γκουρμεδιές από κορυφαίους Έλληνες σεφ, συναυλίες και πολλά ροδάκινα... συνθέτουν ένα πολύχρωμο μωσαϊκό εκδηλώσεων -όλες με ελεύθερη είσοδο.





Την πόρτα της Ευρώπης χτυπά η μαύρη κηλίδωση εσπεριδοειδών

ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ της μαύρης κηλίδωσης στη Μεσόγειο επιβεβαιώνουν τα αποτελέσματα φυτοϋγειονομικών ελέγχων που διενεργήθηκαν σε πύλες εισόδου της ΕΕ σε επτά φορτία εσπεριδοειδών με χώρα προέλευσης την Τυνησία. Ειδικότερα, την παρουσία του μύκητα *Guignardia citricarpa* CBS που προκαλεί τη μαύρη κηλίδωση στα εσπεριδοειδή ανακοίνωσε η ισπανική ένωση παραγωγών Asaja, η οποία καταγγέλλει την ΕΕ για πολύ χαλαρούς ελέγχους οι οποίοι θα έχουν ως αποτέλεσμα την επέκταση της ασθένειας εντός της Ένωσης, με καταστροφικές συνέπειες για χώρες με σημαντική παραγωγή στον ευρωπαϊκό Νότο.

ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΘΑ ΦΕΡΕΙ ΤΟ ΓΟΝΙΔΙΟ TOMLOXC

ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΓΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗ στη γεύση της ντομάτας δίνει το TomLoxC, ένα «χαμένο» γονίδιο που ανακαλύφθηκε, το οποίο παίζει ρόλο-κλειδί στη γεύση και μπορεί να ενσωματωθεί σε νέες ποικιλίες. Επιστήμονες από ΗΠΑ, Ισπανία, Ισραήλ και Κίνα, με επικεφαλής τον μοριακό βιολόγο Τζέιμς Τζιοβανόνι της Υπηρεσίας Γεωργικών Ερευνών (ARS) του USDA δημοσίευσαν στο περιοδικό Γενετικής «Nature Genetics» τη μελέτη τους σχετικά με τη χαρτογράφηση όλων των γνωστών ποικιλιών ντομάτας. Το νέο παν-γονιδίωμα που χαρτογραφήθηκε έφερε στο

φως 5.000 άγνωστα μέχρι τώρα γονίδια, μερικά από τα οποία εμπλέκονται και στη γευστικότητα της ντομάτας, με πρωταγωνιστή το TomLoxC. Αξιοσημείωτο είναι πως το εν λόγω γονίδιο υπάρχει στο 91% των άγριων ντοματιών, αλλά μόνο στο 2% των καλλιεργούμενων που έχει εξελίξει ο άνθρωπος, δίνοντας βάση στην παγκόσμια συζήτηση πως οι ντομάτες δεν έχουν τη γεύση των παλιών ποικιλιών. Ας σημειωθεί ότι οι σημερινές ντομάτες έχουν πια μια στενή γενετική βάση, δηλαδή περιέχουν μια μικρή γκάμα γονιδίων που εξυπηρετούν εμπορικούς σκοπούς.



Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή





ΠΕΠΟΝΙ ΚΑΙ ΑΓΓΙΝΑΡΑ ΟΙ ΜΕΓΑΛΟΙ ΝΙΚΗΤΕΣ ΤΗΣ MACFRUIT 2019

Στην κατηγορία «Σπόροι και Καλλιεργητικές Ποικιλίες Φρέσκων και Επεξεργασμένων Φρούτων και Λαχανικών» το Χρυσό Βραβείο Καινοτομίας απέσπασε στη Macfruit 2019 το πεπόνι Corallo της Ιταλικής O. P. Agricola Campidanese. Έχει εξωτερικά πράσινο χρώμα, πορτοκαλί σάρκα και έντονο άρωμα. Θεωρείται υβρίδιο που προέρχεται από τον συνδυασμό των ποικιλιών Piel de Sapo και Charentais. Όπως σημειώνεται στο σκεπτικό της βράβευσης, χάρη στην υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (βαθμός Brix = μίνιμουμ 14) και τη διάρκεια ζωής του στο ράφι που φτάνει τις 20 ημέρες, θεωρείται ότι διατηρεί την υψηλή του ποιότητα και ότι είναι εύκολη η συντήρησή του. Το Ασημένιο δόθηκε στην αγκινάρα Viola (των εταιρειών Arofruit Ιταλίας, Cericola και La Mongolfiera). Έχει παρασκευαστεί από υβριδικούς σπόρους, συνδυάζοντας τους τύπους τρυφερής αγκινάρας που συναντάμε στις περιοχές Βένετο, Εμίλια Ρομάνια, Απουλία και Σικελία ενώ θα είναι διαθέσιμη στην αγορά εννιά μήνες τον χρόνο.



Η μελιτζάνα L'Ortolano

ΧΑΛΚΙΝΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ στην ίδια κατηγορία απονεμήθηκε στη μελιτζάνα με ραβδώσεις της εταιρείας L'Ortolano s.r.l. που κρίνεται κατάλληλη να καλλιεργηθεί όχι μόνο την άνοιξη και το καλοκαίρι αλλά και τον χειμώνα, αφού είναι πολύ ανθεκτική στις χαμηλές θερμοκρασίες.



MACFRUIT
Innovation Award **2019**

ΕΠΟΜΕΝΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΚΙΝΑ

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ, τα βλέμματα τώρα στρέφονται στην Macfruit Attraction (19-21 Σεπτεμβρίου 2019), στην περιοχή Qingdao στα πλαίσια της HORTI Κίνας γύρω από τα φρέσκα φρούτα, τα λαχανικά και τα λουλούδια. Σύμφωνα με όσα έχουν γίνει μέχρι στιγμής γνωστά, προγραμματίζεται Διεθνής Σύνοδος για τα κηπευτικά θερμοκηπίου (Greenhouse Horticulture Industry Summit), Φόρουμ προσανατολισμένο στη διαχείριση και ενσωμάτωση νερού και λιπασμάτων με τη βοήθεια της τεχνολογίας, Φόρουμ για παραγωγή φιντανιών λαχανικών και φυτών σε προδιαγραφές εργοστασίου, Διεθνές φόρουμ τεχνολογίας για καθετοποιημένη παραγωγή, συνέδριο και εκδηλώσεις «Αναζωογόνησης Χωριών», σεμινάρια χρήσης μικρών γεωργικών μηχανημάτων και άλλου είδους εξοπλισμού, ανάδειξη θεμάτων που αφορούν τον κλάδο της κτηνοτροφίας.

ΠΥΡΗΝΟΚΑΡΠΑ ΚΑΙ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ, ΑΙΧΜΗ ΤΟΥ ΔΟΡΑΤΟΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ

Θετικά δείχνει να προσεγγίζει η Κίνα το αίτημα της Ελλάδας για ομαδοποίηση των φρούτων, ώστε να εξεταστούν ταυτόχρονα οι τεχνικοί φάκελοι για τα πυρηνόκαρπα κατά τον έλεγχο των κινεζικών αρχών για τα κεράσια, όπως και την εξέταση του φακέλου εξαγωγών ακτινιδίων από το σύνολο της χώρας μας. Τα θέματα αυτά μεταξύ άλλων έθεσε η υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Ολυμπία Τελιγιορίδου, στους ομολόγους της στην Κίνα κατά την επίσκεψή της στο Πεκίνο στο πλαίσιο της 4ης Διάσκεψης των Υπουργών Αγροτικής Ανάπτυξης της Πρωτοβουλίας 17+1 ανάμεσα στην Κίνα και τις χώρες της Κεντρικής και

Ανατολικής Ευρώπης.

Η κυρία Τελιγιορίδου, στη διάρκεια διμερούς σύσκεψης με τη Γενική Διεύθυνση Τελωνείων της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας και τον αρμόδιο υφυπουργό έβαλε στην ατζέντα και την άμεση ολοκλήρωση της διαδικασίας για την υπογραφή πρωτοκόλλου για την εξαγωγή στην Κίνα του κρόκου Κοζάνης αλλά και την εξέταση του φακέλου εξαγωγών για το ελληνικό λαβράκι και άλλα προϊόντα. Παράλληλα, σε διμερή σύσκεψη εργασίας με τον αναπληρωτή υφυπουργό Γεωργίας Qu Donggyu ανέπτυξε τις θέσεις της Ελλάδας για την συνεργασία στον αγροτικό τομέα με την Κίνα.



Η υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Ολυμπία Τελιγιορίδου, κατά την πρόσφατη επίσκεψή της στην Κίνα.



ΜΕ 627 ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΑΠΟ 7 ΚΡΗΤΙΚΟΥΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥΣ ΤΟ VEGITERRANEO

Όλη τη γευστική μαγεία της Μεσογείου περιέχει το τριετές πρόγραμμα προώθησης κηπευτικών που παράγονται στην Ελλάδα «Vegiterraneo». Στην προϊοντική παλέτα του προγράμματος η ντομάτα, το αγ-

στιμιότυπο από ειδική εκδήλωση στο περιθώριο της Freskon στη Θεσσαλονίκη.

γούρι, η πιπεριά και η μελιτζάνα, προϊόντα που αποτελούν απαραίτητα συστατικά της μεσογειακής διατροφής και συνδέονται με τη μακρά καλλιεργητική παράδοση της Ν. Ευρώπης. Το Vegiterraneo, όπου συμμετέχουν 627 παραγωγοί από επτά συνεταιρισμούς της Κρήτης, ξεκίνησε την 1η Απριλίου

2017 και ολοκληρώνεται το Μάρτιο του 2020, ενώ οι αγορές-στόχοι που έχουν τεθεί είναι Γερμανία, Τσέχικη Δημοκρατία, Πολωνία και Ελλάδα, στις οποίες οι παραγωγοί δίνουν το 70% της παραγωγής, ενώ το υπόλοιπο 30% κατευθύνεται σε Μ. Βρετανία, Βουλγαρία και Ρουμανία.

ISO FRUIT

Συμβουλές μετασυλλεκτικής διαχείρισης φρούτων και λαχανικών

Είμαστε πρόθυμοι να σας βοηθήσουμε να λύσετε προβλήματα που αφορούν τα προϊόντα σας.

210 2387 891
www.isofruit.gr

Τρόποι για την ασφαλή διατήρηση σε ψυκτικούς θαλάμους Προφύλαξη των προϊόντων



ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΑ ΣΧΟΛΕΙΑ ΜΕ 4,7 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΕ

Με προίκα 250 εκατ. ευρώ, εκ των οποίων 4,7 εκατ. αντιστοιχούν στην Ελλάδα, εγκρίθηκε από την Κομισιόν το πρόγραμμα προώθησης και κατανάλωσης φρουτολαχανικών και γάλακτος στα σχολεία της ΕΕ για το σχολικό έτος 2019-2020. Το πρό-

γραμμα διανομής συμπληρώνεται από μέτρα για την εκπαίδευση των παιδιών σχετικά με τη γεωργία και για την προαγωγή της υγιεινής διατροφής. Πέρυσι επωφελήθηκαν της δράσης πάνω από 20 εκατομμύρια παιδιά σε περίπου 159.000 σχολεία.

ΜΕ ΑΣΤΙΚΕΣ ΦΑΡΜΕΣ ΕΝΙΣΧΥΕΙ ΤΗΝ ΑΥΤΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ Η ΣΙΓΚΑΠΟΥΡΗ

Με κλιμακωτά ιχθυοτροφεία, γλάστρες με λαχανικά στις ταρατσες γραφείων και γαρίδες που φτιάχνονται σε εργαστήρια, η Σιγκαπούρη επιδιώκει να αυξήσει τις δυνατότητες παραγωγής τροφίμων και να ανεξαρτητοποιηθεί από τις απαραίτητες σήμερα εισαγωγές, ώστε να θρέψει τον πληθυσμό 5,6 εκατ. ανθρώπων της.

Η χώρα παράγει περίπου το 10% των τροφίμων της, αλλά καθώς η αλλαγή του κλίματος και η αύξηση του πληθυσμού απειλούν τον παγκόσμιο εφοδιασμό σε τρόφιμα, έχει ως στόχο να αυξήσει το ποσοστό αυτό στο 30% μέχρι το 2030, σύμφωνα με ένα σχέδιο γνωστό ως «30-με-30».

Μόνο το 1% της έκτασης γης της Σιγκαπούρης των 724 τ. κλμ., είναι αφιερωμένο στη γεωργία και το κόστος παραγωγής υψηλότερο από κάθε άλλη χώρα της ΝΑ Ασίας. Την πρόκληση λοιπόν αναλαμβάνουν οι νέοι «αστικοί» αγρότες ώστε να απαντήσουν στο αίτημα της κυβέρνησης να «καλλιεργήσουν περισσότερο με λιγότε-

ρα». Η κυβέρνηση έχει διαθέσει 144 εκατ. δολάρια για έρευνα και ανάπτυξη σε τρόφιμα και 63 εκατ. δολάρια που απευθύνονται σε γεωργικές επιχειρήσεις, ώστε να χρησιμοποιούν τεχνολογία για την αύξηση της παραγωγικότητάς τους. Σχεδιάζει επίσης να κατασκευάσει μια περιοχή αγροδιατροφής 18 εκταρίων για μονάδες πα-

ραγωγής φυτών σε εσωτερικούς χώρους αλλά και μονάδες παραγωγής βρώσιμων εντόμων μέχρι τα μέσα του 2021. Ας αναφερθεί βέβαια εδώ πως ένα σημαντικό εμπόδιο για τους αστικούς αγρότες, είναι οι δαπανηρές εισροές όπως η τεχνολογία που καθιστά τα προϊόντα τους απλησίαστα για πολλούς καταναλωτές.





ΕΥΝΟΕΙ ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΣΚΟΡΔΟΥ Ο ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΠΟΛΕΜΟΣ TRUMP ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ

Σε αντίθεση με τα εκατομμύρια άλλων Αμερικανών αγροτών, οι καλλιεργητές σκόρδων έχουν ευημερήσει μετά την τελευταία οικονομική επίθεση του προέδρου Donald Trump στην Κίνα. Οι πωλήσεις του σκόρδου που καλλιεργείται στην Καλιφόρνια αυξάνονται, ενώ εδώ και πολλές δεκαετίες είχαν συνηθίσει να χάνουν έδαφος από τις φθηνότερες κινεζικές εισαγωγές. Και οι πωλήσεις, πλέον, είναι έτοιμες να γίνουν ακόμα καλύτερες, καθώς το κινεζικό σκόρδο αντιμετωπίζει ακόμη υψηλότερους δασμούς, σε έναν εμπορικό πόλεμο χωρίς τέλος.

«Σε έναν τέλειο κόσμο, θα θέλαμε να δούμε τους δασμούς να παραμένουν για πάντα», δήλωσε ο Ken Christopher, εκτελεστικός αντιπρόεδρος του Christopher Ranch, ενός από τους τρεις μεγαλύτερους εναπομείναντες εμπορικούς παραγωγούς σκόρδου στην αμερικανική αγορά. Και ενώ οι παραγωγοί σόγιας στην αμερικανική Δύση παρακολουθούσαν τα σιλό να γεμίζουν με απούλπτες καλλιέργειες, καθώς ο κορυφαίος αγοραστής, η Κίνα, έπαψε να αγοράζει, ο Christopher Ranch, η εκμετάλλευσή του



οποίου εκτείνεται σε 5.900 στρέμματα αγρωστών σκόρδου στο Gilroy της Καλιφόρνια, είδε τις πωλήσεις στο σκόρδο να αυξάνονται 15% το τελευταίο τρίμηνο του 2018, αφού οι ΗΠΑ εφάρμοσαν δασμό 10% στις εισαγωγές κινεζικού σκόρδου τον Σεπτέμβριο και έπεται συνέχεια.

Διαφωνεί η McCormick

Δεν είναι, όμως, όλοι υπέρ της δασμολόγησης του σκόρδου. Ενώ ο Christofer δήλωνε υπέρ των ναύλων στην αμερικανική Επιτροπή Διε-

θνούς Εμπορίου, τα στελέχη μιας από τις κορυφαίες εταιρείες καρύκευσης στον κόσμο, η McCormick & Company Inc., τάχθηκαν εναντίον τους. Η McCormick λέει ότι οι συνταγές της εξαρτώνται κυρίως από το κινεζικό σκόρδο, χαρακτηρίζοντάς το ως ένα διαφορετικό προϊόν από αυτό που καλλιεργείται στις ΗΠΑ. «Δεν πρόκειται για υποκατάστατα», δήλωσε σε συνέντευξή του στο Reuters ο CEO Lawrence Kurzius. «Ακριβώς όπως και στο κρασί, η σημασία της καταγωγής μετράει».



ΝΕΑ ΦΡΟΥΤΑ ΣΤΟΝ ΤΡΙΤΟ ΓΥΡΟ ΤΟΥ ΚΟΜΦΟΥΖΙΟ

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Νέες κατηγορίες καλλιεργειών σχεδιάζεται να προστεθούν σε μία 3η προκήρυξη για το Μέτρο 10.1.8 «Κομφούζιο», όπου εκτός από τα πυρηνόκαρπα και τα μπλοειδή, εξετάζεται η προσθήκη εσπεριδοειδών, αμπελιού και ντομάτας. Τα ποσά που έχουν οριστεί και οι εκθροί για τους οποίους προβλέπεται η μέθοδος του Κομφούζιο για τις νέες καλλιεργητικές ομάδες βάσει μελέτης του ΓΠΑ είναι:

Ευδεμίδα της αμπέλου και ψευδόκοκκος: Για την πενταετία η ενίσχυση που προτείνεται να είναι: Τρία πρώτα έτη 84,26 ευρώ το στρέμμα και για τα δύο μετά 117,14 ευρώ ανά στρέμμα. Οι διακυτρήρες για την ευδεμίδα εφαρμόστηκαν σε πυκνότητα 25 (το κατώτερο) έως 50 (το ανώτερο) αμπούλες ανά στρέμμα ενώ είναι καλό να προστίθενται μερικές ακόμη αμπούλες στην περίμετρο του αγρού για καλύτερα αποτελέσματα. Προτείνεται παράλληλα με τη χρήση της μεθόδου να χρησιμοποιούνται παγίδες παρακολούθησης του εντόμου. Για την εφαρμογή της μεθόδου Κομφούζιο για τον ψευδόκοκο τοποθετήθηκαν 50-60 CheckMate διακυτρήρες ανά στρέμμα λαμβάνοντας πάντοτε υπ' όψιν τη μορφολογία και το ανάγλυφο του αγρού.

Ανθοτρήτης της λεμονιάς και μανταρινιάς: Για την πενταετία η ενίσχυση που προτείνεται να είναι: Δύο πρώτα έτη 52,8 ευρώ το στρέμμα και για τα τρία μετά 60,1 ευρώ ανά στρέμμα. Οι διακυτρήρες πρέπει να αναρτώνται περίπου στα 1,5 μέτρα από το έδαφος ή λίγο

ψηλότερα σε περιπτώσεις όπου έχουμε παλαιές φυτείες με ψηλά δένδρα. Οι διακυτρήρες φαίνεται να δουλεύουν καλά τις πρώτες 4 έως 6 εβδομάδες ενώ μετέπειτα ενδεχομένως να χρειάζονται αντικατάσταση. Η αποτελεσματικότητα της μεθόδου μετά την περίοδο των 4-6 εβδομάδων μπορεί να εξακριβωθεί με την παρακολούθηση των συλλήψεων στις φερομονικές παγίδες.

Παράλληλα υπάρχει αίτημα από παραγωγούς, κυρίως από την Κρήτη, για ένταξη της ντομάτας στο Μέτρο για την αντιμετώπιση της Tuta Absoluta. Σημειώνεται πως οι καλλιεργείες στην περασμένη πρόσκληση στο επιλέξιμο φυτικό κεφάλαιο ήταν ροδάκινα, νεκταρίνια, βερικόκα, μήλα, αχλάδια και κυδώνια.

Πρόσκληση για αντικαλαζικά μέσα στο μήνα Ιούνιο

Επιπλέον νέες καλλιεργείες αναμένεται να ενταχθούν και στο Μέτρο 5.1 «Αντικαλαζικά» που σχεδιάζει να προκηρύξει ο ΕΛΓΑ μέσα στον Ιούνιο. Αυτές είναι μύρτιλα, γκότζι μπερί κ.λπ., όψιμες ποικιλίες πορτοκαλιάς, δίφορες και λοιπές ποικιλίες λεμονιάς. Οι παρεμβάσεις που ήταν επιλέξιμες αφορούσαν καλλιεργείες εσπεριδοειδών (αντιπαγετικοί ανεμομείκτες), αντικαλαζικές εγκαταστάσεις για καλλιεργείες μπλοειδών, πυρηνόκαρπων, ακτινιδίων, αμπέλου και ροδιάς, αντιβροχικές εγκαταστάσεις καλλιεργείες κερασιάς και αμπέλου και τα ενεργητικά συστήματα για τη συνδυαστική προστασία για κερασιές και αμπέλια.

ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ



ΑΜΠΕΛΙ



ΛΕΜΟΝΙΑ ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ



ΡΟΔΑΚΙΝΑ, ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΑ



ΜΗΛΑ, ΑΧΛΑΔΙΑ, ΚΥΔΩΝΙΑ



ΤΡΙΑ ΠΡΩΤΑ ΕΤΗ

ΔΥΟ ΜΕΤΑ

**ΜΕ 6.330 ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥΣ ΕΚΛΕΙΞΕ
Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ,
ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΠΟΙΗΣΗ
ΤΗΣ ΤΕΛΙΚΗΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ**

Αναρτήθηκε η κατάταξη των δικαιούχων στο Μέτρο 11 «Βιολογικές Καλλιέργειες» όπου υποβλήθηκαν 37.826 αιτήσεις και εγκρίνονται από αυτές μόλις οι 6.330, με πληροφορίες που έφτασαν στο Fresher από εν δυνάμει δικαιούχους να κάνουν λόγο για «παραποίηση της λίστας μοριοδότησης». Σύμφωνα με πηγές, αγρότες που βρισκότουσαν στη λίστα των επιλαχόντων πριν την υπερδέσμευση των χρημάτων και ήταν κοντά να μπουν στο Μέτρο, μετά τη μοιρασιά, είδαν αφενός τα μόριά τους μειωμένα και αφετέρου το όνομά τους εκτός δικαιούχων. «Είχα 76 μόρια στην πρώτη λίστα και βλέπω το όνομά μου στη δεύτερη με 68», αναφέρει χαρακτηριστικά βιοκαλλιεργητής στο Fresher, προσθέτοντας πως πλέον δεν υπάρχει δικαίωμα ένστασης, ενώ και από τα μελετητικά γραφεία αδυνατούν να του δώσουν απάντηση για αυτή την πτώση στη βαθμολογία, ενημερώνοντάς τον πως «δεν είναι μεμονωμένο γεγονός». Το ζήτημα είναι πολύ μεγάλο με κάποιους να κάνουν λόγο για προφανές βόλεμα ημετέρων και «σκάνδαλο», εφόσον δεν μιλάμε απλά για ένα «μηχανογραφικό λάθος».

Όσον αφορά τώρα την κατανομή των χρημάτων για τη Δράση 11.2.1 (παλαιοί βιοκαλλιεργητές) εγκρίνονται, σύμφωνα με τον συνολικό προϋπολογισμό των 155,3 εκατ. ευρώ που έχει κατανεμηθεί ανά Περιφέρεια, 4.033 αιτήσεις.

Για τη Δράση 11.1.1 (νεοεισερχόμενοι βιοκαλλιεργητές) εγκρίνονται, σύμφωνα με τον συνολικό προϋπολογισμό των 49,9 εκατ. ευρώ που έχει κατανεμηθεί ανά Περιφέρεια, 2.297 αιτήσεις. Αναλυτικά η κατανομή του ποσού (σε ευρώ) έγινε ανά Περιφέρεια ως εξής:

- Αν. Μακεδονία και Θράκη: 17.263.680
- Αττική: 1.425.580
- Βόρειο Αιγαίο 11.037.100
- Δυτική Ελλάδα 20.069.010
- Δυτική Μακεδονία 36.920.764
- Ήπειρος 3.777.824
- Θεσσαλία 19.642.710
- Ιόνια Νησιά 1.824.120
- Κεντρική Μακεδονία 38.452.722
- Κρήτη 14.993.680
- Νότιο Αιγαίο 663.350
- Πελοπόννησος 23.027.160
- Στερεά Ελλάδα 16.914.480



ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Ο ίδρυση ή η επέκταση θερμοκηπιακών μονάδων και οποιαδήποτε μεταποιητική δραστηριότητα στα οπωροκηπευτικά είναι επιλέξιμες δράσεις προς ενίσχυση στο νέο καθεστώς του Αναπτυξιακού Νόμου με τον τίτλο «Πολύ Μικρές και Μικρές Επιχειρήσεις». Σύμφωνα με επίσημη ανακοίνωση του υπουργείου Οικονομίας, η προκήρυξη γι' αυτήν τη δράση θα βγει το πρώτο δεκάημερο του Ιουνίου και θα χαρακτηρίζεται από χαμηλομένο ελάχιστο όριο προϋπολογισμού ανά επένδυση, που ξεκινά από τα 50.000 ευρώ. Στο προσχέδιο της προκήρυξης αναφέρεται ότι δικαιούχοι ενί-

σχυσης θα είναι νεοσύστατες ή υπό ίδρυση επιχειρήσεις που ανήκουν μεταξύ άλλων και στον αγροτικό τομέα (πρωτογενείς). Ο συνολικός προϋπολογισμός του καθεστώτος ανέρχεται στα 150 εκατ. ευρώ. Το ελάχιστο επιλέξιμο ύψος της επένδυσης για την υπαγωγή επενδυτικών σχεδίων στο παρόν καθεστώς ενίσχυσης ορίζεται με βάση το μέγεθος του φορέα, ήτοι: α. για μικρές επιχειρήσεις 150.000 ευρώ, β. για πολύ μικρές επιχειρήσεις 100.000 ευρώ, γ. για Αγροτικούς Συνεταιρισμούς, τις Ομάδες Παραγωγών και τις Αγροτικές Εταιρικές Συμπράξεις στο ποσό των 50.000 ευρώ.



Σύμφωνα με επίσημη ανακοίνωση του υπουργείου Οικονομίας, η προκήρυξη γι' αυτήν τη δράση θα βγει το πρώτο δεκαήμερο του Ιουνίου.

ΣΤΑΥΡΟΣ ΑΡΑΧΩΒΙΤΗΣ

DE MINIMIS ΣΕ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ, ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΑΙ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Για ένα τριετές σχέδιο εκσυγχρονισμού του εξοπλισμού του Περιφερειακού Κέντρου Ελέγχου Υπολειμμάτων στη Θεσσαλονίκη και των Αποκεντρωμένων Υπηρεσιών Ελέγχου του πολλαπλασιαστικού υλικού, έκανε λόγο η ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, κατά την περασμένη συνέντευξη Τύπου, στα μέσα Μαΐου. Παράλληλα, ο υπουργός, Σταύρος Αραχωβίτης, μίλησε για τη δρομολόγηση ενισχύσεων de minimis που θα δοθούν το ερχόμενο διάστημα σε μανταρίνια (Κλημεντίνες στην Αργολίδα), στα αχλάδια Κρυστάλλια και τα επιτραπέζια σταφύλια. Από την πλευρά του ο γ.γ. Κοινοτικών Πόρων, δίνοντας στοιχεία για το Μέτρο 4.2.1 «Μεταποίηση και Εμπορία», τόνισε ότι ο μεγαλύτερος αριθμός επενδύσεων αφορά τον κλάδο των οπωροκηπευτικών. Παράλληλα, όπως είπε νέοι και σύγχρονοι αγρότες αντιλαμβάνονται την ανάγκη να επενδύσουν σε όλο το φάσμα της αλυσίδας υπεραξίας της αγροτικής παραγωγής και όχι μόνο στον πρωτογενή τομέα. Λίγες μέρες πριν τη συνέντευξη Τύπου, ο υπουργός είχε βρεθεί στην Ημαθία όπου βρέθηκε αντιμέτωπος

με «βροχή» παραπόνων, από ομάδες παραγωγών και εκπροσώπους συνεταιρισμών και συλλόγων της περιοχής, για τις απαράδεκτα, όπως τονίστηκε, χαμηλές τιμές με τις οποίες πωλούν τα προϊόντα τους, αλλά και για τη μαύρη διακίνηση, που κάνει θραύση τόσο τοπικά, όσο και σε όλη την ελληνική ύπαιθρο. «Η τιμή πέρσι, αν την αντιστοιχίσει κανείς με την αξία της δραχμής, ήταν όσο και πριν από 30 χρόνια. Στο ίδιο χρονικό διάστημα, όμως, το κόστος παραγωγής αυξήθηκε 1.500% και αντίστοιχα και το κόστος ζωής». Ο ίδιος επικαλέστηκε μελέτη του Αριστοτέλειου, με βάση την οποία προκύπτει πως το κόστος παραγωγής στο συμπύρνο είναι στα 600 ευρώ το στρέμμα, ενώ σύμφωνα με τις περσινές τιμές και αποδόσεις, στην τσέπη του παραγωγού πήγαν 480 ευρώ το στρέμμα. «Δεν μπορεί ο μεταποιητικός τομέας να αρχίζει να συγκεντρώνει το βιομηχανικό ροδάκινο από τις αρχές Ιουλίου έως και το Σεπτέμβριο κι ο παραγωγός να μαθαίνει την τιμή του προϊόντος του όταν αυτό θα έχει γίνει ήδη κομπόστα», ανέφερε ο πρόεδρος του Α.Σ. Ημαθίας, Γιώργος Γαλανομάτης.

Η επιδότηση αφορά επενδύσεις σε κτιριακό εξοπλισμό, μηχανήματα και λοιπό εξοπλισμό, στήσιμο θερμοκηπιακής μονάδες, σταβλικής εγκατάστασης και γενικότερα όσα ορίζονται ως «ενσώματα στοιχεία ενεργητικού» και «άυλα στοιχεία ενεργητικού», όπως συστήματα διασφάλισης και ελέγχου ποιότητας, πιστοποιήσεων, προμήθειας και εγκατάστασης λογισμικού και συστημάτων οργάνωσης. Επιπλέον επιδοτείται το μισθολογικό κόστος των νέων θέσεων εργασίας.

Είδη ενισχύσεων

α. Φορολογική απαλλαγή που συνίσταται στην απαλλαγή από την καταβολή φόρου εισοδήματος επί των πραγματοποιούμενων προ φόρου κερδών.

β. Επιχορήγηση, η οποία συνίσταται στη δωρεάν παροχή από το Δημόσιο χρηματικού ποσού για την κάλυψη τμήματος των ενισχυόμενων δαπανών του επενδυτικού σχεδίου.

γ. Επιδότηση χρηματοδοτικής μίσθωσης, η οποία συνίσταται στην κάλυψη από το Δημόσιο τμήματος των καταβαλλόμενων δόσεων χρηματοδοτικής μίσθωσης

δ. Συνδυασμός των παραπάνω.

Τα ποσοστά ενίσχυσης είναι ανάλογα με την Περιφέρεια όπου δραστηριοποιείται η μονάδα, από 30-55%.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΠΙΛΟΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΙΣ ΕΙΣΡΟΕΣ ΣΤΟ ΣΥΜΠΥΡΗΝΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΗ ΔΡΑΣΗ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΑΜΠΟ ΤΗΣ ΗΜΑΘΙΑΣ, ΤΗΣ ΠΕΛΛΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ ΚΑΙ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΩΝ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΙΑ ΚΡΟΝΟΣ

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Ασύρματες τεχνολογίες 4G, αισθητήρες εδάφους και αέρος μέχρι και κάμερες χρησιμοποιούνται για τη συλλογή των πληροφοριών από τον αγρό όπου θα παρακολουθείται η πορεία ωρίμανσης του καρπού και αναλόγως θα προσαρμόζεται η καλλιεργητική φροντίδα



Σε δραστική μείωση του κόστους παραγωγής, με ταυτόχρονη βελτίωση της ποιότητας και παραγωγικότητας στην καλλιέργεια του συμπύρηνου ροδάκινου, προσβλέπει ένα νέο πιλοτικό πρόγραμμα που εφαρμόζεται στον κάμπο της Ημαθίας, της Πέλλας και της Φλώρινας, αξιοποιώντας σύγχρονες τεχνολογίες καταγραφής και παρέμβασης στη διαχείριση της λίπανσης, της άρδευσης και της φυτοπροστασίας των εν λόγω φυτειών.

Πίσω από το εγχείρημα, που εκδηλώνεται μέσω μιας κοινής δράσης στο πλαίσιο του προγράμματος «Ερευνώ, Δημιουργώ, Καινοτομώ», έχουν συνασπιστεί δημόσιοι φορείς, όπως είναι τα εργαστήρια Δενδροκομίας και Τηλεπικοινωνιών και Δικτύων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και το Φυτοπαθολογίας του ΑΠΘ, με την ιδιωτική κονσερβοποιία «Κρόνος».

«Η κεντρική ιδέα είναι να κάνουμε ένα πρόγραμμα όπου με τη βοήθεια κλιματικών δεδομένων και διαφόρων κρίσιμων πληροφοριών, που θα συλλέγουμε από τους αγρούς



με ειδικό εξοπλισμό και με επιτόπια παρουσία γεωπόνων, να στήσουμε επιμέρους λογισμικά σχετικά με τη λίπανση, την άρδευση και ίσως τη φυτοπροστασία, που θα μεταδίδουν την πληροφορία στους παραγωγούς για καλύτερη διαχείριση της καλλιέργειάς τους», εξηγεί ο καθηγητής Γιώργος Νάνος (φωτό δεξιά), ο οποίος συμμετέχει στο έργο ως εκπρόσωπος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Παρότι η δράση βρίσκεται ακόμη στα πρώτα βήματα της ανάπτυξής της, η επιστημονική ομάδα σε συνεργασία με την κονσερβοποιία Κρόνος και παραγωγούς, έχει προχωρή-



ΠΙΣΤΕΥΩ ΟΤΙ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΚΑΤΕΒΑΣΟΥΜΕ ΣΤΟ ΜΙΣΟ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΤΗΣ ΛΙΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΝΑ ΕΛΕΓΞΟΥΜΕ ΑΠΟΛΥΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΝΕΡΟΥ

σει στην επιλογή των 14 φυτειών ροδάκινου και των πιο αντιπροσωπευτικών ποικιλιών, επί των οποίων θα γίνουν οι σχετικές παρατηρήσεις και εφαρμογές, ενώ παράλληλα έλαβε και δείγματα εδάφους των οποίων η σύσταση έχει ήδη αναλυθεί. Επιπλέον, τοποθετείται και ο τεχνολογικός εξοπλισμός (το hardware), που απαιτεί το εγχείρημα. Μέσα από τις πρακτικές αυτές, σημειώνει, είναι εφικτό να μειωθεί δραστικά το κόστος και να αυξηθούν οι χαμηλές αποδόσεις. «Πιστεύω ότι μπορούμε να κατεβάσουμε σχεδόν στο μισό το κόστος της λίπανσης, ενώ με την κατάλληλη διαχείριση και του νερού, νομίζω ότι θα καταφέρουμε να ελέγξουμε πολύ καλύτερα και τις προσβολές από ασθένειες και εκθρούς, μειώνοντας, έτσι, 1 έως 2 ψεκασμούς τη σεζόν, που θα σημαίνει σημαντική μείωση του κόστους», τόνισε ο ίδιος.

Η ΣΚΙΑΣΗ ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΣΗ

Αναφερόμενος ο καθηγητής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας Γιώργος Νάνος στις χαμηλές αποδόσεις που έχουν καταγραφεί τα τελευταία

χρόνια στο συμπύρνο ροδάκινο, επεσήμανε ότι αυτό κατά πάσα πιθανότητα οφείλεται στη σκίαση που δημιουργείται στα δέντρα, διότι οι παραγωγοί δεν κάνουν θερινό κλάδεμα κι εφαρμόζουν υπερβολική αζωτούχο λίπανση την άνοιξη, με αποτέλεσμα τα δέντρα να έχουν τρελή βλάστηση. «Η σκίαση οδηγεί σε μικρή παραγωγή σε κακή ποιότητα, αφού πολλά φρούτα είναι μικρά σε μέγεθος και πράσινα, καθώς δεν ωριμάζουν ταυτόχρονα με τους υπόλοιπους καρπούς στα υψηλότερα σημεία», επεσήμανε και σημείωσε πως «έτσι, ζημιωμένοι είναι τόσο οι παραγωγοί, που χάνουν εισόδημα, όσο και η μεταποιητική βιομηχανία, η οποία πετάει τους ποιοτικά υποβαθμισμένους καρπούς». Τέλος, ο καθηγητής τόνισε ότι «έχουμε καταρτίσει επίσης το πρόγραμμα ενεργειών που θα κάνουμε στους επιλεγμένους αγρούς, οι οποίοι χωροταξικά βρίσκονται στις τρεις περιφερειακές ενότητες της Ημαθίας, της Πέλλας και της Φλώρινας για να μπορούμε να έχουμε μεγαλύτερη αντιπροσωπευτικότητα ως προς τις κλιματικές ζώνες».

Γιώργος Νάνος



ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΟΥΝ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΙ ΓΕΩΠΟΝΟΙ, ΠΟΥ ΘΑ ΚΑΤΕΥΘΥΝΟΥΝ ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ

Με το τέλος του προγράμματος «Ερευνώ, Δημιουργώ, Καινοτομώ», στο οποίο συμμετέχουν το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, το Αριστοτέλειο και η Κονσερβοποιία Κρόνος, θα έχει τριετή διάρκεια εφαρμογής και χρηματοδοτείται με το ποσό των περίπου 800.000 ευρώ, στόχος είναι να έχει δημιουργηθεί και μια ομάδα εξειδικευμένων γεωπόνων. Οι τελευταίοι, σύμφωνα με τον καθηγητή Γιώργο Νάνο, ο οποίος συμμετέχει στο έργο ως εκπρόσωπος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, θα αναλάβουν να «κοουτσάρουν» τους συνεργαζόμενους με την κονσερβοποιία ροδακινοπαραγωγούς, ώστε να διαχυθεί η γνώση και με τα αποτελέσματα που θα προκύψουν να βελτιωθεί η ποιότητα και η παραγωγικότητα των φυτειών.

ΣΕ ΑΝΩΜΑΛΗ ΠΡΟΣΓΕΙΩΣΗ ΟΙ ΜΕΣΟΠΡΩΙΜΕΣ ΣΤΟ ΒΕΡΙΚΟΚΟ

ΜΕ ΠΡΟΣΧΗΜΑ ΤΟ ΧΑΛΑΖΙ, ΠΙΕΖΕΙ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ, ΠΟΥ ΞΕΠΕΡΑΣΕ ΤΟ 1,80 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΓΙΑ ΝΑ ΠΙΕΞΕΙ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΣΤΟ 0,40 ΣΤΗΝ ΠΕΛΛΑ ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Έχασε τη δυναμική του το βερίκοκο στα μεγάλα παραγωγικά κέντρα της Μακεδονίας, αφού μετά το αρχικό «τίναγμα» των τιμών έως και πάνω από 1,80 ευρώ το κιλό για τις υπερπρώιμες ποικιλίες, η συνέχεια φαίνεται να απογοητεύει τους παραγωγούς. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ, όσο προχωρά η συγκομιδή στις μεσοπρώιμες ποικιλίες, το εύρος τιμών κυμαίνεται από 0,40 έως 0,60 ευρώ το κιλό στη Χαλκιδική, 0,80 ευρώ στην Πέλλα, ενώ στα 0,90 ευρώ, κατά μέσο όρο, πουλά η Ημαθία, με περαιτέρω καθοδική τάση.

Ένας από τους μοχλούς πίεσης που χρησιμοποιείται είναι η ποιοτική υποβάθμιση μέρους της παραγωγής από τις χαλαζοπτώσεις αναφέρουν καλλιεργητές του προϊόντος, που εξηγούν ότι το εμπόριο γνωρίζει ότι οι παραγωγοί είναι ανοργάνωτοι και «πατάει» πάνω σε αυτό για να αγοράζει φθηνά τα προϊόντα, επικαλούμενο κάθε φορά και μια διαφορετική δικαιολογία.

«Είναι ένα πρόβλημα τα χαλαζοχτυπημένα προϊόντα, διότι ειδικά τα μεγάλα σούπερ μάρκετ της Ευρώπης με το παραμικρό γυρίζουν την παραγ-

γελία πίσω. Όμως πρακτικά αυτό θα σήμαινε ότι στα βερίκοκα της πρώτης ποιότητας, η τιμή θα έπρεπε να έχει εκτοξευτεί, αφού οι ποσότητες είναι λίγες. Δεν συμβαίνει, όμως, κάτι πάει στραβά εδώ» αναφέρει παραγωγός που θέλει να διατηρήσει την ανωνυμία του.

Ο παραγωγός Κώστας Μαρκοβίτης, πάντως, με περίπου 200 στρέμματα στην περιοχή της Αγ. Μαρίας και Αγ. Γεωργίου στην Ημαθία, θεωρεί πως οι έμποροι που θέλουν να κρατήσουν τις ποιοτικές τους αγορές, θα βάλουν το χέρι στην τσέπη τουλάχιστον για τα ποιοτικά βερίκοκα. «Αυτή την περίοδο ωστόσο οι τιμές κυμαίνονται από 0,70 έως και 1,10 ευρώ, με τα περισσότερα να πωλούνται στα 0,90 ευρώ», τονίζει ο κ. Μαρκοβίτης και σημειώνει πως μικρές ποσότητες από τις υπερπρώιμες ποικιλίες πουλήθηκαν και με 1,60 ευρώ το κιλό.

Έφθασε τα 0,40 ευρώ στην Πέλλα

Ανώμαλη προσγειώση κατέγραψαν οι τιμές και στην Πέλλα, όπου μετά το «άνοιγμα» της αγοράς με έως και 1,80 ευρώ το κιλό, για το ποιοτικό βερίκοκο, σήμερα, όπως τονίζει



ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΣΠΑΝΙΑΣ ΚΑΙ ΙΤΑΛΙΑΣ

«Ειδικά οι Ισπανοί έχουν κλείσει συμφωνίες με όλες τις μεγάλες λιανεμπορικές αλυσίδες στην Ευρώπη, βάσει των οποίων παραδίδουν τις παραγγελίες με τιμή στα 0,65 ευρώ στις αποθήκες τους και αυτό μας δυσκολεύει. Εμείς δεν μπορούμε να κατέβουμε τόσο, ιδιαίτερα αν συμπεριληφθούν η τυποποίηση και η μεταφορά, διότι το κόστος παραγωγής στην Ελλάδα είναι πολύ υψηλότερο από

το ισπανικό», επισημαίνει ο παραγωγός Δημήτρης Γκουτζιούχας. Ο ίδιος τονίζει ακόμη ότι στην περίπτωση της ιταλικής παραγωγής, που είναι φέτος όψιμη κατά μια εβδομάδα, είναι κρίσιμο το ελληνικό βερίκοκο, να αξιοποιήσει αυτή την ευκαιρία. «Αν δεν προλάβουμε να βγούμε στην αγορά πριν από αυτούς, θα έχουμε μεγαλύτερο πρόβλημα διάθεσης», σημειώνει.



ΜΕΣΟΠΡΩΙΜΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ
ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ

0,40-0,60



ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

0,80



ΠΕΛΛΑ

0,90



ΗΜΑΘΙΑ

στο Fresher ο γεωπόνος Πελοπίδας Παπαγεωργίου από τη Σκύδρα, παίζει μεταξύ 0,70-0,80 ευρώ το κιλό, όμως έχουν καταγραφεί συναλλαγές και με 0,40 ευρώ το κιλό. «Οι όψιμοι παγετοί και οι βροχοπτώσεις προκάλεσαν προβλήματα και σε κάποιες περιοχές, η ποιοτική υποβάθμιση φτάνει έως και το 40%-45%», επισημαίνει ο ίδιος.

Με 1,10 ευρώ άνοιξε η Πορταριά

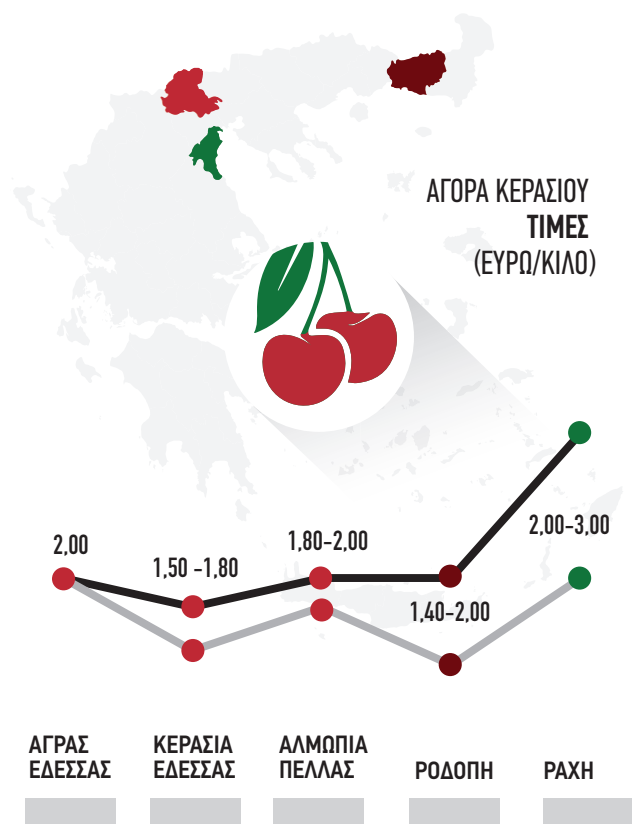
Ακόμη πιο δύσκολη, ωστόσο, είναι η κατάσταση για τους παραγωγούς στη Χαλκιδική, όπου η εκτιμώμενη παραγωγή φέτος είναι στους 20.000 τόνους. «Η σεζόν στην Πορταριά, την καρδιά της καλλιέργειας, άνοιξε με μόλις 1,10 ευρώ το κιλό στις υπερπρώιμες», τονίζει ο παραγωγός Δημήτρης Γκουτζιούχας, προσθέτοντας πως «πολλά κτήματα θα μείνουν ασυγκόμιστα, καθώς το εμπόριο ζητά τα χαλαζοκτυπημένα για χυμοποίηση με 9 λεπτά το κιλό, όταν το κόστος συγκομιδής είναι στα 11 λεπτά».

Με την εξόχως ενδεικτική φράση «μαύρα χάλια» περιγράφει τη φετινή χρονιά για το βερί-

κοκο και ο παραγωγός Παύλος Γιαλαγκολίδης, με 25 στρέμματα της καλλιέργειας, καθώς, όπως αναφέρει, αυτή τη στιγμή για τα καλής ποιότητας βερίκοκα η τιμή είναι έως 0,50 ευρώ το κιλό, ενώ τα δεύτερης ποιότητας με το ζόρι πιάνουν 0,20 ευρώ το κιλό. «Το κακό είναι πως και ο ΕΛΓΑ αυτά που δίνει για αποζημίωση είναι ψίχουλα», όπως σχολιάζει ο ίδιος.

Πέραν της αναμφίβολης επίδρασης που έχει η ποιοτικά υποβαθμισμένη από τις χαλαζοπτώσεις και τους όψιμους παγετούς φετινή παραγωγή στη διαμόρφωση της τιμής του προϊόντος, μια ακόμη παράμετρος που φαίνεται να επιτείνει το πρόβλημα για τους παραγωγούς του βερίκοκου από τη Βόρεια Ελλάδα, κατά την τρέχουσα εμπορική σεζόν, είναι και η ένταση του ανταγωνισμού από την Ισπανία και την Ιταλία στις αγορές στόχους της Ευρώπης.

Οι δύο μεσογειακές χώρες, όπως επιβεβαιώνουν οι συνομιλητές μας, έχουν φέτος σημαντικά μεγαλύτερη παραγωγή βερίκοκων από ό,τι το 2018, με συνέπεια να πέφτουν στην ευρωπαϊκή αγορά σημαντικές ποσότητες.



ΙΤΑΛΟΙ ΕΜΠΟΡΟΙ ΨΑΧΝΟΥΝ ΓΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΡΑΣΙ

Η ΥΨΗΛΗ ΖΗΤΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ, ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΤΙΣ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΧΑΛΑΖΟΠΤΩΣΕΙΣ ΣΕ ΠΟΛΛΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ Β. ΕΛΛΑΔΑΣ, ΚΡΑΤΟΥΝ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΟΥ ΚΕΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΠΕΛΛΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΙΕΡΙΑΣ ΣΕ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΕΠΙΠΕΔΑ, ΠΟΥ ΚΥΜΑΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ 1,70 ΕΩΣ ΚΑΙ 3 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ, ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

«**Δ**εν είναι υπερβολή να σας πω ότι αυτές τις ημέρες στα παραγωγικά κέντρα της περιοχής κυκλοφορούν πάνω από 30 Ιταλοί έμποροι, που αγοράζουν κεράσια γιατί οι πρώιμες και οι μεσοπρώιμες ποικιλίες τους έχουν πάθει μεγάλες ζημιές», ανέφερε στο Fresher ο αντιπρόεδρος του Συνεταιρισμού Άγρα Έδεσσας, Χρήστος Πέτκος. Ο ίδιος μας είπε πως μέχρι στιγμής από τους περίπου 200 τόνους που έχει πουλήσει ο Συνεταιρισμός, οι τιμές εκκαθάρισης Μαΐου θα δώσουν στον παραγωγό 2 ευρώ το κιλό. Στην περιοχή του Άγρα, όπως μας είπε, οι ζημιές δεν είναι μεγάλες, αλλά δεν συμβαίνει το ίδιο σε χωριά όπως τα Βρυττά, το Νησί, η Αγ. Φωτεινή και η Φλαμουριά, όπου οι καταστροφές από το χαλάζι, ειδικά σε αυτά που τα χτύπησε δύο φορές φτάνουν έως και το 100%. Εικόνα καταστροφών στην παραγωγή, αλλού μεγαλύτερη και αλλού μικρότερη κατά περίπτωση, μας μετέφερε για χωριά όπως η Αμπελιά, ο Νέος Μυλότοπος, η Αραβησσός, το Αχλαδοχώρι και ο Παλαιός Μυλοπόταμος και ο πρόεδρος του Α.Σ. Παλαιού Μυλοτόπου, Γιάννης Λυσίτσας. «Στα κεράσια που καταφέρνουν να μαζέψουν οι αγρότες οι τιμές αυτή την περίοδο κινούνται στα 1,80 με 2 ευρώ το κιλό και είναι καλές, όμως σημειώνω πως μιλάμε για ελάχιστες ποσότητες», ανέφερε χαρακτηριστικά, ενώ πα-



Ανάλογα με την περιοχή και την ποικιλία, η μείωση στην απόδοση στις περισσότερες κερασοπαραγωγικές περιοχές υπολογίζεται μεταξύ 30% και 50% σύμφωνα με τους παραγωγούς, ενώ δεν λείπουν και οι περιπτώσεις που η ζημιά έφθασε το 100%.

ρόμοια κατάσταση περιγράφει και ο Δημήτρης Πίλτσας από την Έδεσσα που είδε την παραγωγή του να πλήττεται ολοκληρωτικά από τη χαλαζόπτωση. Στην Αλμωπία δεν υπήρξαν τέτοια προβλήματα και οι παραγωγοί, σύμφωνα με τον Γιάννη Χαντζή είναι ικανοποιημένοι καθώς «πουλάμε από 1,80 έως 2 ευρώ το κιλό, που είναι πολύ καλή τιμή».

Ελπίζει στις μεσοπρώιμες η Ροδόπη

Ένα τριήμερο βροχοπτώσεων, στις αρχές της συγκομιδής, τα έκανε... μούσκεμα στις υπερπρώιμες ποικιλίες της Ροδόπης, με συνέπεια να εμφανιστούν σκισίματα στους καρπούς, απογοητεύοντας τους παραγωγούς. «Τα πρώιμα κεράσια όλα σάπισαν, ενώ και στις μεσοπρώιμες και όψιμες ποικιλίες λόγω των βροχών έχουμε σκασίματα», τονίζει ο παραγωγός Γκαλίπ Χουσεϊν, προσθέτοντας πως «αν δεν είχαμε τις ζημιές, για τις οποίες περιμένουμε αποζημίωση από τον ΕΛΓΑ, θα μιλούσαμε για μια πάρα πολύ καλή χρονιά, γιατί οι τιμές στην πρώτη κατηγορία φτάνουν έως και τα 2 ευρώ, ενώ η πιο χαμηλή ποιότητα πιάνει 1,40 ευρώ το κιλό». Την τιμή αυτή δίνει η τυποποιητική μονάδα της YAKA IKE, η οποία, όπως είπε στο Fresher ο διαχειριστής της Λεβέντ Σαδικ, μπορεί να απορ-

ροφήσει και να διαχειριστεί πάνω από 2.000 τόνους κερασιών ετησίως. Όπως μας ανέφερε με την YAKA συνεργάζονται περισσότεροι από 240 παραγωγοί, στις φυτείες των οποίων εφαρμόζεται ένα ολοκληρωμένο σύστημα φροντίδας της κερασοκαλλιέργειας, από το οποίο αναμένεται να ανεβεί η στρεμματική απόδοση από τα 450 κιλά σήμερα, στα 600 κιλά το στρέμμα, σε τρία χρόνια. Όσον αφορά στη διάθεση, ο κ. Σαδικ ανέφερε πως τα κεράσια που τυποποιεί και εμπορεύεται η YAKA IKE, κατευθύνονται κατά κύριο λόγο στο εξωτερικό και σε αγορές όπως αυτές της Αγγλίας και της Γερμανίας, μέσω συνεργασιών με μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ. «Φέτος θα ξεκινήσουμε και στην Ασία, καθώς οι δοκιμές που κάναμε πέρυσι, είχαν πολύ καλή αποδοχή», επισήμανε ο ίδιος και προσδιόρισε ως στόχους το Χονγκ Κονγκ και τη Σιγκαπούρη.

ΞΕΚΙΝΟΥΝ ΤΑ ΟΨΙΜΑ ΣΤΗ ΡΑΧΗ

Στην Πιερία, σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΑΣ Ράχης «Άγιος Λουκάς», Δημήτρη Ντούρο, η συγκομιδή των 2.000 στρεμμάτων της οργάνωσης εκτιμάται ότι θα δώσει φέτος παραγωγή 700-800 τόνων. «Ανάλογα με την περιοχή και την ποικιλία, η μείωση υπολογίζεται μεταξύ 30% και 50%», είπε ο κ. Ντούρος, ο οποίος μας ανέφερε πως ξεκινά η συγκομιδή και των όψιμων. «Το ενδιαφέρον είναι ικανοποιητικό, αλλά οι ποσότητες δεν είναι πολύ μεγάλες. Κάνουμε εξαγωγές σε Λιθουανία, Πολωνία, Ντουμπάι, Μαλαισία και Σιγκαπούρη, σε τιμές που παίζουν από 2 έως και 3 ευρώ το κιλό, ανάλογα το μέγεθος», μας είπε ο κ. Ντούρος και τις χαρακτήρισε ικανοποιητικές.

Βάζουν γερμανικές ποικιλίες στην Κερασιά της Έδεσσας

Μεσοπρώιμες γερμανοειδής ποικιλίες καθώς και τα Μπακιρτζέικα, συγκομίζουν στην Κερασιά της Έδεσσας, και όπως τονίζει ο παραγωγός Χρήστος Γιώργου οι τιμές κινούνται μεταξύ 1,50 και 1,80 ευρώ το κιλό, έναντι 0,80 – 1 ευρώ αντίστοιχα πέρυσι. Ο ίδιος πρόσθεσε πως στην Κερασιά καταγράφεται τάση αντικατάστασης τοπικών ποικιλιών με γερμανικές.



Ο πρόεδρος του ΑΣ Ράχης «Άγιος Λουκάς», Δημήτρης Ντούρος

ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΠΟΥΣΙΕΣ ΛΟΓΩ ΚΑΙΡΙΚΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΑΦΗΝΟΥΝ ΓΗΠΕΔΟ ΔΙΕΘΝΩΣ ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ

**ΠΟΛΛΟΙ ΕΙΝΑΙ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΜΕ 32 ΩΣ 35 ΛΕΠΤΑ ΤΟ ΚΙΛΟ
ΑΛΛΑ ΤΑ ΕΞΟΔΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΝΟΙΚΙΟ ΤΩΝ ΧΩΡΑΦΙΩΝ ΠΙΕΖΟΥΝ
ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΖΙΟΥ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ
ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ - ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Η τιμή στο καρπούζι έχει προκαλέσει ανήμεκτες αντιδράσεις στους παραγωγούς της Μεσσηνίας, καθώς κυμαίνεται από τα 32 έως τα 35 λεπτά το κιλό αυτή την εποχή στην περιοχή της Τριφυλίας. Εκεί, ενώ παραδοσιακά καλλιεργούνταν το πιο πρώιμο καρπούζι της Ευρώπης, οι καιρικές συνθήκες που επικράτησαν τον προηγούμενο καιρό ακύρωσαν την υπερηρωικότητα και τις υψηλές τιμές της. Ακόμη και τώρα, όμως, χωράφια με καλή ποιοτικώς παραγωγή πετυχαίνουν να πιάσουν μέχρι και 38 λεπτά το κιλό με τις αποδόσεις να ξεπερνούν του 4,5 τόνους ανά στρέμμα. Η παραγωγή της Ελλάδας συνολικά είναι πιο πρώιμη από τις υπόλοιπες χώρες. Έτσι, ακόμη και με μεταγενέστερη συγκομιδή, πάλι μπορούν να χτυπίσουν τιμές διεθνώς με προσφορά πριν από άλλους.

Όπως τονίζει ο Χρήστος Βλάχος, σύμβουλος γεωπόνος στη Μεσσηνία, το ενοίκιο του χωραφιού παίζει μεγάλο ρόλο στο αν ο αγρότης θα μείνει ευχαριστημένος. Σε άλλους νομούς όπου καλλιεργείται το καρπούζι, όπως στο νομό Αχαΐας, το ενοίκιο για μια περίοδο ενός αγροτεμαχίου στο οποίο ευδοκίμει το καρπού-

ζι φτάνει περίπου τα 50 ευρώ το στρέμμα. Στη Μεσσηνία, τα αντίστοιχα αγροτεμάχια έχουν τιμή ενοικίασης από 250 έως 300 ευρώ το στρέμμα, με αποτέλεσμα οι διαφορές στην τιμή πώλησης να έχουν τεράστια σημασία για την τσέπη του παραγωγού. Φέτος, η συγκομιδή του καρπουζιού στους δήμους Τριφυλίας και Πύλου Νέστορος καθυστέρησε σε σχέση με πέρσι που ξεκίνησε στις 12 Μαΐου. Σε αυτό συνέβαλαν αρχικά τα καιρικά φαινόμενα στην έναρξη της σεζόν που ανάγκασαν παραγωγούς να φυτεύσουν αργότερα. Έπειτα, οι βροχές και τα κρύα στα τέλη του Απριλίου, την περίοδο που ξεκινά η καρπόδεση, έκαναν τα φυτά να ρίχνουν αμέσως τους καρπούς που δένονταν. Πέρσι που επετεύχθη η υπερηρωικότητα, οι παραγωγοί απήλασαν τιμές που ξεκίνησαν από τα 50 λεπτά στο χωράφι.

Ξεκίνησε η συγκομιδή στην Ηλεία

Στην Ηλεία που τώρα ξεκινά η συγκομιδή οι τιμές «παίζουν» από 32 έως και 45 λεπτά το κιλό, ανάλογα με την ποιότητα και την ποικιλία. Η κακοκαιρία είχε και εδώ επιπτώσεις,



Η κακοκαιρία κατά την περίοδο ανάπτυξης των καρπουζιών είχε αντίκτυπο στην ποσότητα παραγωγής στην Ηλεία, από 10% έως 50%, ανάλογα με τη διαχείριση του προβλήματος.

κυρίως στην ποσότητα, η οποία ήταν μειωμένη από 10 έως 50%, ανάλογα με τη διαχείριση. Παρ' όλα αυτά, οι παραγωγοί είναι αισιόδοξοι για την πορεία των εξαγωγών, όπως δήλωσε ο Παναγιώτης Πασσάς, παραγωγός καρπουζιού από την Ηλεία. Τονίζει πως οι ζημιές σε άλλες χώρες, καθώς και το timing της ελληνικής παραγωγής, σχηματίζουν καλές προοπτικές για την πορεία του ελληνικού καρπουζιού

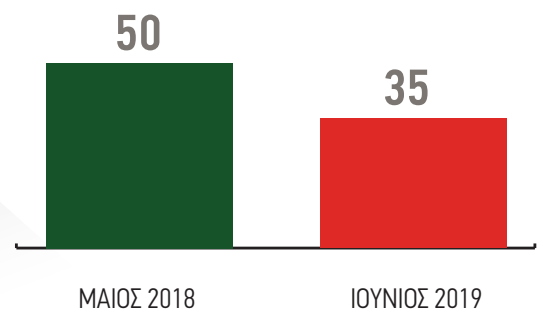


και υποστηρίζει πως το προϊόν θα κατέχει κυρίαρχη θέση στη διεθνή αγορά.

Εξαγωγές προς Ιταλία και Βουλγαρία

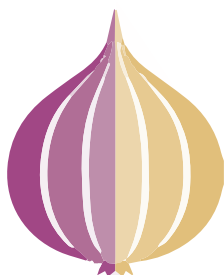
Οι πρώτες εξαγωγές ξεκίνησαν από τα τέλη Μαΐου προς Ιταλία και Βουλγαρία, όμως η ζήτηση παραμένει υποτονική στην αγορά λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών, που δεν φέρνουν το φρούτο στις πρώτες επιλογές του καταναλωτή. Διατηρείται όμως η ελπίδα, πως σιγά-σιγά, ενώ έχει αρχίσει η μαζική συγκομιδή καρπουζιών, θα έχουμε αύξηση των θερμοκρασιών για να ενισχυθεί η ζήτηση στις αγορές του εξωτερικού.

ΤΙΜΗ ΚΑΡΠΟΥΖΙΟΥ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ (ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ)



ΑΓΟΡΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ

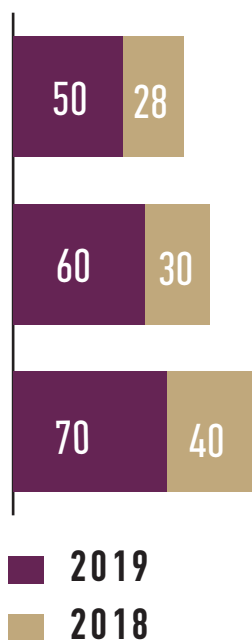
ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΘΗΒΑΣ

18.000
ΜΕ 20.000
ΤΟΝΟΙ

ΤΙΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ



Παραγωγοί και έμποροι πρέπει να επιδείξουν προσοχή ώστε να μην πέσουν απότομα οι τιμές σε ένα μήνα που θα ξεκινήσουν οι παραγωγές στην Κεντρική Ευρώπη.

ΑΔΕΙΕΣ ΟΙ ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΟΥΝ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΕΣΟΔΕΙΑ

ΣΤΟ ΑΠΟΚΟΡΥΦΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΣΕ ΘΗΒΑ ΚΑΙ ΛΑΚΩΝΙΑ ΤΑ ΠΡΩΙΜΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΠΛΑΣΙΕΣ ΤΙΜΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΗ ΠΕΡΣΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Κοντά στους 18.000 με 20.000 τόνους υπολογίζεται η παραγωγή κρεμμυδιού στην περιοχή της Θήβας, στα ίδια δηλαδή επίπεδα με πέρυσι, ωστόσο οι τιμές που πληρώνονται οι παραγωγοί ξεπερνούν τα 50 λεπτά το κιλό, όταν την αντίστοιχη περίοδο για το 2018, η τιμή βρισκόταν κοντά στα 20 λεπτά. Οι τιμές αυτές αφορούν τα ξανθά κρεμμύδια, αφού τα κόκκινα υπερβαίνουν τα 60 λεπτά το κιλό. Πρόκειται για μία αύξηση που είναι απόρροια μιας πανευρωπαϊκής έλλειψης σε κρεμμύδι, που έρχεται από τον χειμώνα, αφού ήδη από τα Χριστούγεννα του 2018 είχαν αδειάσει αρκετές αποθήκες.

Η Ελλάδα, μάλιστα, ήδη από τον Φεβρουάριο είχε μετατραπεί σε μια καθαρά εισαγωγική χώρα, αφού τόσο οι μειωμένες εκτάσεις όσο και τα ακραία καιρικά φαινόμενα, δεν επέτρεψαν την παραγωγή αρκετών όψιμων κρεμμυδιών, που είναι και η κύρια παραγωγή, η σπορά της οποίας ξεκινά μετά τις 20 Ιουλίου. Σε μεγαλύτερο βαθμό από την έλλειψη επηρεάστηκαν αρκετές χώρες από την κεντρική Ευρώπη. Η Ινδία, η Αίγυπτος, η Αυστρία και η Ισπανία, με υψηλές τιμές, ήρθαν να καλύψουν το κενό της αγοράς όλο αυτό το διάστημα, μέχρι και τις αρχές Μαΐου. Τότε ήταν που οι τιμές κατέγραψαν και ιστορικά υψηλά.

Το βατικιώτικο κρεμμύδι βρίσκεται στις αγορές επίσης αυτό το διάστημα, με την τιμή που απολαμβάνουν οι Λάκωνες παραγωγοί να ξεπερνά τα 70 λεπτά το κιλό. Ας σημειωθεί ότι στην



Ο Γιάννης Μάντζαρης είναι εκπρόσωπος της εταιρείας Αγροδίκτυο από τη Θήβα.

περίπτωση των βατικιώτικων κρεμμυδιών, η προσφορά διαχρονικά δεν είναι αρκετή για να καλύψει τη ζήτηση πανελλαδικώς, κάτι που δεν ισχύει για τις παραγωγές άλλων περιοχών. Μάλιστα το 90% των κρεμμυδιών αυτών φτάνουν στο νομό Αττικής. Ας αναφερθεί πως την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι, στις περιοχές της Λακωνίας που καλλιεργείται, η τιμή βρισκόταν κοντά στα 40 λεπτά.



Μοχλός της αυξημένης ζήτησης, οι ελλείψεις που συνεχίζουν να υπάρχουν στις ευρωπαϊκές αγορές και οι οποίες οφείλονται στην ξηρασία του περασμένου καλοκαιριού. Εκτός από το ελληνικό προϊόν, πρόσφορο πεδίο βρίσκει και το ισπανικό, ενώ αναμένεται και το γαλλικό.

τινή καλλιέργεια κρεμμυδιού έχουν και οι Ισπανοί, οι οποίοι βρίσκονται στα χωράφια από τα τέλη Απριλίου στις νοτιότερες περιοχές της χώρας τους. Οι πληροφορίες από την Ιβηρική χερσόνησο επιβεβαιώνουν την κατάσταση στην Κεντρική Ευρώπη, όπου οι εισαγωγικές εταιρείες καλύπτουν μέρος της ζήτησης από το Νότιο Ημισφαίριο. Μέχρι να ξεκινήσει στα μέσα Ιουνίου η παραγωγή της Γαλλίας, αναμένεται να διατηρηθούν σε υψηλά επίπεδα.

Η κατάσταση της ευρωπαϊκής αγοράς κρεμμυδιών εξακολουθεί να διαμορφώνεται από την ξηρασία του περασμένου καλοκαιριού. Υπάρχει ζήτηση από όλες τις αγορές για την παραγωγή ήδη από τη χειμερινή εκστρατεία. Προς το παρόν, η Ευρώπη έχει άδειες αποθήκες και τα πρώιμα κρεμμύδια απέχουν πολύ από το να καλύψουν τη ζήτηση. Αυτή η κατάσταση μεταφράζεται σε υψηλές τιμές μεσοπρόθεσμα, αφού η ποιότητα των εισαγωγών εκτός ΕΕ, δεν είναι και η καλύτερη.

Η κατάσταση της ευρωπαϊκής αγοράς κρεμμυδιών εξακολουθεί να διαμορφώνεται από την ξηρασία του περασμένου καλοκαιριού. Υπάρχει ζήτηση από όλες τις αγορές για την παραγωγή ήδη από τη χειμερινή εκστρατεία. Προς το παρόν, η Ευρώπη έχει άδειες αποθήκες και τα πρώιμα κρεμμύδια απέχουν πολύ από το να καλύψουν τη ζήτηση. Αυτή η κατάσταση μεταφράζεται σε υψηλές τιμές μεσοπρόθεσμα, αφού η ποιότητα των εισαγωγών εκτός ΕΕ, δεν είναι και η καλύτερη.

Από τη θήβα στη Γερμανία

«Δέκα φορτηγά περίπου κάθε μέρα φεύγουν από τη θήβα με προορισμό χώρες όπως η Πολωνία, η Ουγγαρία, η Βουλγαρία, η Σλοβενία και η Ρουμανία, ενώ τελευταία χτυπάει το τηλέφωνο από τη Γερμανία» αναφέρει στο Fresher ο Γιάννης Μάντζαρης από την εταιρεία Αγροδίκτυο στη θήβα. Τα μηνύματα που έρχονται είναι θετικά, ωστόσο η τιμή δεν αναμένεται

να ανέβει παραπάνω. Παραγωγόι και έμποροι είναι προσεκτικοί, για να γίνει σωστή διάθεση της παραγωγής, ώστε να μην πέσουν απότομα οι τιμές, όταν σε περίπου ένα μήνα ξεκινήσουν οι παραγωγές στην Κεντρική Ευρώπη.

Εν αναμονή της Γαλλίας, πάνε καλά και οι Ισπανοί

Ευκαιρία για μια καλή κερδοφορία από τη φε-

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ ΣΤΟ ΛΑΣΙΟΙ

Παρά τον βαρύ χειμώνα και τις μεγάλες καταστροφές από πλημμύρες που σημειώθηκαν στο Νομό Λασιθίου, με ελάχιστη καθυστέρηση ολοκληρώνεται επιτυχώς η φύτευση της πατάτας στο Οροπέδιο. Σύμφωνα με τον Μανώλη Δερμιτζάκη, υπεύθυνο γεωπόνο της Lasagro, με δράση στο νομό, πάνω από το 95% της φύτευσης της πατάτας έχει ολοκληρωθεί. Το μήνα Μάιο δεν έβρεξε καθόλου, με αποτέλεσμα να μπορούν τα χωράφια να φυτευτούν. Σύμφωνα μάλιστα με τον κ. Δερμιτζάκη φέτος έχουν φυτευτεί 25 με 30% περισσότερα στρέμματα από πέρσι. Αυτό μπορεί να χαρακτηριστεί επιστροφή στην ομαλότητα, καθώς τα περσινά λίγα στρέμματα ήταν απόρροια της χαμηλής τιμής και της κακοκαιρίας του 2017, που έκαναν τους παραγωγούς να φοβηθούν την αμέσως επόμενη χρονιά την καλλιέργεια.



ΑΠΟΔΙΔΕΙ ΤΟ ΦΛΕΡΤ ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΕ ΝΕΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΕ Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΟΜΩΣ ΟΙ ΚΑΛΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΠΟΥ ΣΗΜΕΙΩΘΗΚΑΝ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΑΝ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΜΗ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΣΤΑ 35 ΛΕΠΤΑ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ, ΕΝΩ ΠΙΟ ΥΨΗΛΑ ΠΩΛΕΙΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ-ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ

Βροχές και χαμηλές θερμοκρασίες σε πολλές περιπτώσεις καθυστέρησαν τη συγκομιδή της πατάτας στη Μεσσηνία, αφού από τη μια δημιούργησαν αντίξοες συνθήκες για ανάπτυξη των φυτών αλλά έφεραν και καθυστερήσεις στη φύτευση, η οποία τελικά ολοκληρώθηκε στις αρχές Φεβρουαρίου.

Λόγω αλλαγών στον καιρό, που επιφέρουν μεγάλες ζημιές στην παραγωγή όπως φέτος στις πατάτες Τρίπολης, προϊόντα που καλλιεργούνται παραδοσιακά σε κάποιους τόπους έχουν αρχίσει να «μεταναστεύουν». Πατάτες έχουν αρχίσει να καλλιεργούνται σε τοποθεσίες που το επιτρέπει το κλίμα στη Θεσσαλία, φέρνοντας πέρσι καλά αποτελέσματα. Τέτοια παραδείγματα επισημαίνουν πως οι συνθήκες, καιρικές και εμπορικές, δεν μένουν στάσιμες, αλλά εξελίσσονται συνεχώς και κατ'επέκταση οι παραγωγοί οφείλουν να εξελιχθούν παράλληλα. Η πεπατημένη και εδώ δεν θα φέρνει πάγια αποτελέσματα στην παραγωγή. Νέες καλλιέργειες, που ανταποκρίνονται στις νέες συνθήκες και στη ζήτηση της αγοράς θα πρέπει πάντα να αναζητούνται από τους αγρότες, να αντικαθιστούν παλαιότερες που δεν είναι αποδοτικές αν είναι επιθυμητή η αποφυγή της παρακμής κάποιων αγροτικών εκμεταλλεύσεων.

Τα καιρικά φαινόμενα λοιπόν στη Μεσσηνία έφεραν όψιμη παραγωγή, με τις πατάτες που είχαν φυτευθεί το Δεκέμβριο να μαζεύονται τον Μάιο και την τιμή ψηλά στο νομό μόνο στην αρχή. Όσοι κατάφεραν να συγκαμίσουν νωρίς πούλησαν έως και 65 λεπτά το κιλό τη χοντρή πατάτα. Όσο βέβαια αυξάνεται η προσφορά, η τιμή κατεβαίνει μέχρι τα 42 με 45 λεπτά για τη χοντρή και 38 με 40 λεπτά για την ψιλή σύμφωνα με τον Δημήτρη Παπαδημητρίου, σύμβουλο θρέψης στη Μεσσηνία. Παράλληλα ο ανταγωνισμός μεταξύ των συσκευαστηρίων δημιουργεί σκαμπαγεβασμάτα κατά περίπτωση, με κάποιους αγοραστές να δίνουν ακόμη και ενιαία τιμή για χοντρή και ψιλή στα 40 λεπτά. Όπως επισημαίνουν οι Δ. Παπαδημητρίου και ο Χρήστος Βλάχος, επίσης σύμβουλος γεωπόνος με δράση στη Μεσσηνία, μέχρι τις 20 Ιουνίου περίπου θα συνεχιστεί η συγκομιδή με τις αναμενόμενες επιδράσεις -προς τα κάτω- στην τιμή.

Συγκομίστηκε το 70% της παραγωγής

Στην Αχαΐα έχει συγκομιστεί το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, με την Ελένη Γκοτσσπούλου, σύμβουλο θρέψης για το νομό, να αναφέρει πως γύρω στο 30% της πατάτας που φυτεύτηκε μένει ακόμη στα χωράφια. Εδώ, λόγω πιο όψιμης γενικά παραγωγής, οι τι-

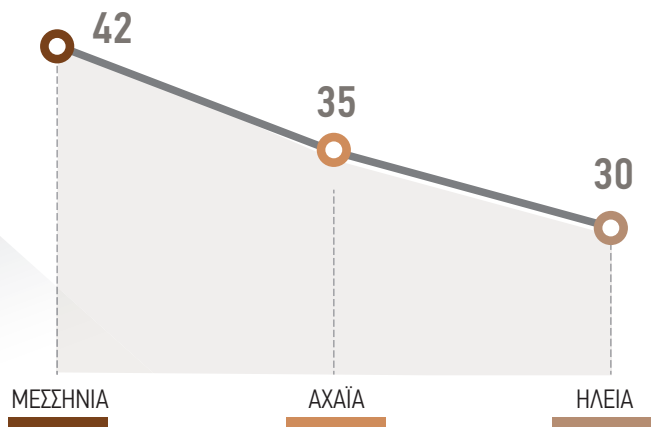


Οι παραγωγοί πατάτας στη Δυτική Ελλάδα ποντάρουν στις εξαγωγές για διατήρηση της τιμής.

μέσ άνοιξαν με 55 λεπτά το κιλό. Όσο περισσότεροι τόνοι συλλέγονταν, τόσο η τιμή έπεφτε σταδιακά το Μάιο, φτάνοντας τα 42 λεπτά μετά από τη συγκομιδή του μεγαλύτερου μέρους της παραγωγής. Όμως, στο τέλος του μήνα, γύρω στις 28 Μαΐου, προέκυψε απότομη πτώση 7 λεπτών, με την τιμή να διαμορφώνεται κατά μέσο όρο στα 35 λεπτά. Η ικανοποιητική απόδοση όμως έχει φέρει καλό εισόδημα στους παραγωγούς ακόμη και με αυτήν την τιμή.

Ας σημειωθεί ότι η τιμή των 35 λεπτών χαρακτηρίστηκε ευαίσθητο όριο από την κυρία Γκοτσοπούλου, καθώς μέσα από την εμπειρία της στην καλλιέργεια έχει παρατηρήσει πως αν ξεπεραστεί προς τα κάτω, θα πάρει τον κατήφορο η τιμή με μεγάλες μειώσεις. Σε εξαγωγές ελπίζουν οι παραγωγοί στη Δυτική Ελλάδα, ίσως προς τη Βουλγαρία, για να σταθεροποιηθεί η τιμή στα 35 λεπτά. Στην Ηλεία αναφέρονται τιμές από

ΤΙΜΗ ΠΑΤΑΤΑΣ (ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ)



30 λεπτά, με τους παραγωγούς πιο ανήσυχους από τους άλλους νομούς, αλλά επίσης με καλές αποδόσεις, σύμφωνα με τον παραγωγό Παναγιώτη Πασσά.

Στο κυνήγι της πρωιμότητας

Παράλληλα υπήρξαν περιπτώσεις παραγωγών στην Αχαΐα, που αποφάσισαν να συγκομίσουν νωρίς, με σκοπό την πώληση με μεγαλύτερες τιμές πρώιμης αγοράς, καθώς διάχυτος στους πατατοπαραγωγούς

της περιοχής είναι ο φόβος για απότομη πτώση των τιμών κάθε χρόνο. Σημειώθηκαν και φέτος περιπτώσεις στις οποίες αγρότες συγκομίσαν την πατάτα τους πριν ολοκληρώσει την ανάπτυξη της η καλλιέργεια. Έτσι έπραξε και ο Στάθης Σταυρόπουλος, που συγκομισε εκατό στρέμματα πριν φτάσει το προϊόν το τελικό του μέγεθος για να πιάσει την αρχική τιμή των 55 λεπτών, χάνοντας αρκετά σε κιλά, αλλά αντισταθμίζοντας το κέρδος με την υψηλή τιμή.

ΥΠΕΚΥΨΕ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΟ ΑΓΓΟΥΡΙ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟΥ

ΟΙ ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΕΣ τιμές έχουν απογοητεύσει τους παραγωγούς αγγουριού στη Δυτική Ελλάδα, που αντιμετωπίζουν μια χρονια σίγουρα χειρότερη από την περσινή. Στη Μεσσηνία, στην περιοχή της Τριφυλίας όπου το θερμοκηπιακό αγγούρι αποτελεί μια από τις δυναμικές καλλιέργειες που στηρίζουν την τοπική οικονομία, οι τιμές αυτή τη στιγμή βρίσκονται στα 10 με 15 λεπτά το «ζευγάρι». Αυτή η τιμή τους κάνει να «μπαίνουν μέσα», όπως αναφέρουν ο Χρήστος Βλάχος και ο Δημήτρης Παπαδημητρίου, σύμβουλοι θρέψης στην περιοχή. Το αγγούρι, όπως είναι γνωστό, είναι ένα ιδιαίτερα ευπαθές προϊόν με μικρή μετασυσληκτική διάρκεια ζωής.



Οι καιρικές συνθήκες είχαν και στο αγγούρι επιπτώσεις, ακόμη και στο θερμοκηπιακό, σε ό,τι αφορά τον ρυθμό συγκομιδής του προϊόντος.

Μέχρι πριν από ένα μήνα, η ζήτηση στην περιοχή ήταν αρκετά ανεβασμένη, με την τιμή να διαμορφώνεται στα 50 λεπτά το ζευγάρι. Η εγχώρια όμως αγορά κυρίως, σταμάτησε να διψά τόσο για το προϊόν, με αποτέλεσμα την πτώση της τιμής. Η Βουλγαρία ήταν ο κύριος παίκτης στην αγορά της περιοχής όσον αφορά την απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων, πλέον όμως έχει πέσει η ζήτηση και από εκεί. Ας σημειωθεί ότι οι καιρικές συνθήκες είχαν και στο αγγούρι μεγάλες επιπτώσεις, ακόμη και στο θερμοκηπιακό. Αυτό είχε αντίκτυπο στο ρυθμό συγκομιδής του προϊόντος, που ήταν ακανόνιστος, λόγω μη σωστής ανάπτυξης των αγγουριών, αφού τα φυτά δεν εξελίσσονταν πολύ καλά.

ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟ ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΠΕΠΟΝΙ

ΓΥΡΩ ΣΤΟ ΕΝΑ ΕΥΡΩ το κιλό κυμαίνεται η τιμή του υπαίθριου πεπονιού που μπήκε στην αγορά, σύμφωνα με τον Δημήτρη Ζαβό, επιχειρηματία στον τομέα των γεωργικών φαρμάκων με έδρα στην Αρχαία Ολυμπία. Το θερμοκηπιακό στην περιοχή βρίσκεται στα τελειώματα, με την τιμή από το Πάσχα στα 70 με 80 λεπτά. Παρόμοια κατάσταση εντοπίζεται και στην Κρήτη, με ανεβασμένο ταβάνι, καθώς εκεί οι παραγωγοί πεπονιού θερμοκηπίου πουλάνε με τιμή από 70 λεπτά ως και 1,00 ευρώ σε κάποιες περιπτώσεις, ενώ στην αρχή του Απριλίου είχαν απολαύσει υψηλές τιμές της τάξεως του 1,8 ευρώ. Η παραγωγή στην Ηλεία αντιμετώπισε προβλήματα λόγω του καιρού, με αντίκτυπο



Ψάχνει αγοραστές στα Βαλκάνια το υπαίθριο ελληνικό πεπόνι με τους παραγωγούς να ανησυχούν ότι δεν θα καλυφθεί η προσφορά από την εγχώρια ζήτηση.

στην ποιότητα του υπαίθριου, αλλά και του πεπονιού στα θερμοκήπια. Την ίδια ώρα, στην ευρύτερη περιοχή Τρικάλων και Καρδίτσας, αναμένεται παραγωγή 6 με 7 χιλιάδων τόνων, από 200 στρέμματα περίπου που έχουν φυτευτεί με τις «ευλογίες» των καιρικών συνθηκών. Σημειώνεται πως η καθυστέρηση της έλευσης της ζέστης, έχει αποτέλεσμα τη μειωμένη ζήτηση και στο πεπόνι που είναι ένα χαρακτηριστικό δροσιστικό καλοκαιρινό προϊόν. Γενικά, η μειωμένη ζήτηση που καταγράφεται από Έλληνες καταναλωτές για το προϊόν, έχει οδηγήσει σε ανησυχία πως δεν θα καλυφθεί η προσφορά από τη ζήτηση της εγχώριας αγοράς, με αποτέλεσμα την αναζήτηση αγοραστών σε χώρες των Βαλκανίων.

ΤΕΛΟΣ ΙΟΥΝΙΟΥ Η ΑΙΧΜΗ ΓΙΑ ΤΗ ΣΚΕΠΑΣΤΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

ΜΕΧΡΙ ΠΡΙΝ ΔΥΟ ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ, η χρονιά φάνταζε ιδανική για τους παραγωγούς πιπεριάς θερμοκηπίου, οι οποίοι απολάμβαναν τιμές που ξεπερνούσαν τα 1,50 ευρώ ανά κιλό. Όμως η αισιοδοξία τους διατηρείται, αφού στα τέλη του μήνα η ζήτηση ανακάμπτει και οι τιμές ανεβαίνουν ξανά. Ειδικότερα, η τιμή παραγωγού πιπεριάς μέχρι και την πρώτη εβδομάδα του Ιουνίου κυμαινόταν στα 60 με 50 λεπτά το κιλό σε περιοχές της Δυτικής Ελλάδας, με τους παραγωγούς να αποδίδουν τη μείωση της τιμής στην κρητική παραγωγή, η οποία βγήκε το διάστημα αυτό. Το σχήμα είναι αυτό που μετράει την περίοδο αυτή, αφού στην Κρήτη, το προϊόν είναι μακρόστενο και προτι-



Παραδοσιακά στο τέλος Ιουνίου με την κορύφωση της τουριστικής σεζόν η ζήτηση της στρογγυλής πιπεριάς θερμοκηπίου ανακάμπτει, όπως και η τιμή.

μτέο από το αθηναϊκό κοινό, ενώ στη Δυτική Ελλάδα, οι στρογγυλές πιπεριές, περισσότερο κατάλληλες για γέμισμα, αποκτούν ξανά ζήτηση με την κορύφωση της τουριστικής περιόδου. Ας σημειωθεί πάντως πως την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι, η πιπεριά ήταν ακριβότερη. Πάντως δεδομένου ότι έχει λιγότερα έξοδα από άλλες καλλιέργειες, με τιμές άνω των 60 λεπτών, είναι μια καλλιέργεια που μπορεί να αντέξει μια τόσο απότομη μείωση, σύμφωνα με το ρεπορτάζ, αν και μια ιδανική τιμή κρίνονται τα 80 με 90 λεπτά. Ας σημειωθεί τέλος, πως από 20 Ιουλίου μπαίνει στην αγορά η υπαίθρια, η οποία ποιοτικά υπερέχει της θερμοκηπιακής, και τότε καθίσταται μη συμφέρουσα η παραγωγή.

Τιμές αγροτικών προϊόντων
Ζήτηση στην αγορά
Εκτιμήσεις παραγωγής

ΤΩΝ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗ
ΜΑΝΙΑΤΗ &
ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

ΜΕΤΑ ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΗΡΘΑΝ «ΤΑ ΠΑΘΗ» ΓΙΑ ΤΗΝ ΝΤΟΜΑΤΑ

ΧΑΜΗΛΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ και υψηλή προσφορά έχουν πιέσει την τιμή της ντομάτας θερμοκηπίου στα επίπεδα των 50 και 60 λεπτών. Ουσιαστικά οι τιμές είναι περιορισμένες στο μισό επί των τιμών που είχε η ελληνική επιτραπέζια ντομάτα το διάστημα πριν και κατά την διάρ-

ΝΤΟΜΙΝΟ ΟΙ ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΣΥΓΚΥΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ με αποκαρδιωτικές επιδόσεις η φετινή εμπορική σεζόν για το σπαράγγι στην περιοχή της Καβάλας, καθώς τόσο οι στρεμματικές αποδόσεις, όσο και οι τιμές του προϊόντος κατέγραψαν μείωση μέχρι και 40%, με συνέπεια οι παραγωγοί να μιλούν για μια από τις χειρότερες χρονιές της τελευταίας δεκαετίας. Ένα ντόμινο αρνητικών συγκυριών που κατέληξε σε μια ανάλογη καθυστέρηση στην έναρξη της εμπορικής σεζόν, το οποίο έτσι δεν μπόρεσε να βγει έγκαιρα στις ευρωπαϊκές αγορές και επί της ουσίας να εκμεταλλευτεί το βασικό του πλεονέκτημα, που είναι η πρώιμη συγκομιδή.

«Η οψίμηση μας στέρησε το παράθυρο ευ-

ΙΣΧΝΗ ΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΗ ΤΙΜΗ ΓΙΑ ΤΑ ΒΑΛΕΝΤΣΙΑ

ΟΙ ΖΕΣΤΕΣ που δεν ήρθαν ποτέ ή άργησαν στην Ευρώπη και την Ελλάδα κρατάνε ακόμη χαμηλά την τιμή στα πορτοκάλια Βαλέντσια. Από 17 μέχρι 20 λεπτά αφήνει το κιλό στο χέρι του παραγωγού αυτήν την εποχή στη Σκάλα Λακωνίας, την κύρια παραγωγό περιοχή. Βασική χρήση της είναι η μεταποίηση σε χυμό, του οποίου η ζήτηση είναι μειωμένη, καθώς το καταναλωτικό κοινό τον αντιμετωπίζει σαν ένα δροσιστικό ρόφημα για τις θερμές ημέρες. Αυτό έχει κρατήσει τις εξαγωγές, αλλά και τις αγορές από την εγχώρια βιομηχανία χυμοποίησης σε πολύ χαμηλά επίπεδα. Σημειώνεται πως λόγω καιρού και χαλαροπτώσεων, η φύρα κατά τη συγκομιδή αγγίζει το 30%.



Στο 1,40 με 1,50 ευρώ το κιλό η τιμή παραγωγού στο σπαράγγι, που φέτος έχασε και το κύριο πλεονέκτημά του, αυτό της πρώιμης συγκομιδής.

καιρίας να βγούμε εμπορικά πριν από τους ανταγωνιστές μας. Στην ουσία συγκομίζαμε ταυτόχρονα με τους Γερμανούς και τους Γάλλους και όταν έφτασαν τα σπαράγγια μας στις αγορές τους, οι καταναλωτές σε αυτές τις αγορές που πάει ο μεγαλύτερος όγκος των εξαγωγών μας, προτιμούσαν τα προϊόντα δικής τους παραγωγής», ανέφερε ο πρόεδρος του ΑΣ Νέστου, Γιάννης Πασσαλίδης. «Εκτιμώ πως αν πέρυσι, πανελλαδικά, ο παραγωγός πήρε στο χέρι γύρω στα 1,80 με 1,90 ευρώ το κιλό, φέτος δεν νομίζω ότι θα πάρει πάνω από 1,40-1,50 ευρώ» μας ανέφερε ο κ. Πασσαλίδης, ενώ ακόμη πιο δυσμενή πρόβλεψη διατύπωσε ο γενικός διευθυντής της ΕΑΣ Καβάλας, Κλέαρχος Σαραντίδης, καταβάζοντας τον πήχη κοντά στο 1 ευρώ το κιλό.



Μειωμένη είναι η κινητικότητα των εμπορών στην Σκάλα καθώς πολλές καλλιέργειες της περιοχής δεν πήγαν καλά και υπάρχει θέμα ρευστότητας.

Παρά το γεγονός ότι η μικρότερη φετινή παραγωγή έκανε τους αγρότες να περιμένουν καλές τιμές, η χαμηλότερη ποιότητα σε πολλές περιπτώσεις λόγω των αντίξοων καιρικών συνθηκών, σε συνδυασμό με τη μειωμένη ζήτηση, έχουν απογοητεύσει πολλούς. Επιπροσθέτως, έχει παρατηρηθεί μειωμένη κινητικότητα των εμπορών, καθώς πολλές ακόμη καλλιέργειες στην περιοχή της Σκάλας δεν πήγαν καλά φέτος, με αποτέλεσμα οι λιγότεροι από δέκα έμποροι που αγοράζουν στην περιοχή να έχουν πρόβλημα ρευστότητας. Και φυσικά η τεκτική της μετακύλισης επιταγών που εφαρμόζουν δεν φαίνεται ελκυστική σε παραγωγούς που προσπαθούν να διαθέσουν τα πορτοκάλια τους.



Αρκετές σοδειές βγήκαν μαζεμένες εξαιτίας της οψίμησης της φετινής χρονιάς με αποτέλεσμα η τιμή της ντομάτας να κατακλύσει στο μισό μετά το Πάσχα.

κεια του Πάσχα, όταν και ξεκίνησε να διατίθεται στην αγορά σε μεγαλύτερη κλίμακα η φετινή παραγωγή. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ, αρκετές παραγωγές βγήκαν μαζεμένες εξαιτίας της οψίμησης που χαρακτήρισε τη φετινή χρονιά, με αποτέλεσμα ο παραγωγός να πληρώνεται αυτές τις μέρες ακόμα 50 λεπτά, όταν μερικές εβδομάδες νωρίτερα έπαιρνε γύρω στο 1,05 ευρώ. Ακόμη ένας παράγοντας που πιέζει τις τιμές ωστόσο, φαίνεται να είναι η τιμή του προϊόντος στο ράφι. «Αμα πουλάνε 100% πάνω από την τιμή που αγοράζουν, οι ντομάτες δεν μπορούν να απορροφηθούν» αναφέρει στο Fresher ο Γιώργος Αλεξανδρόπουλος, παραγωγός από τα Φιλιατρά. Υπενθυμίζεται πως πέρυσι την ίδια περίοδο, οι τιμές για τον παραγωγό ήταν τουλάχιστον 20 λεπτά πάνω.



Αύξηση παραγωγής κατά 25 έως 30% και αγορά πρόσθετου εξοπλισμού

ΜΕ ΑΙΧΜΗ ΤΑ BABY LEAF ΟΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΒΕΖΥΡΟΓΛΟΥ

Κατασκευή νέων θερμοκηπίων και δικτυοκηπίων, που θα αυξήσουν την παραγωγική δυναμικότητα των υφιστάμενων εγκαταστάσεων της κατά 25% - 30%, αλλά κι αγορά πρόσθετου μηχανολογικού εξοπλισμού για το συσκευαστήριο της, περιλαμβάνει το αναπτυξιακό πρόγραμμα του 2019 για τη «Φάρμα Βεζύρογλου», το οποίο έρχεται να καλύψει τις ανάγκες σε υποδομές που δημιουργεί η αύξηση εργασιών κατά 20% ετησίως.

Το επενδυτικό πλάνο της επιχείρησης από την Αλεξάνδρεια Ημαθίας βρίσκεται ήδη σε στάδιο υλοποίησης, με το πρώτο βήμα να έχει γίνει με την έναρξη εργασιών για τη δημιουργία υποδομής που θα επιτρέψει να καλυφθούν με δικτυοκήπια καλλιέργειες φυλλωδών έκτασης 120 στμ. Στους επόμενους μήνες, προγραμματίζεται και η κατασκευή νέου θερμοκηπίου, με επιφάνεια 30 στμ. «Και οι δύο νέες επενδύσεις στο παραγωγικό κομμάτι θα έχουν ολοκληρωθεί πριν τελειώσει το φετινό καλοκαίρι», επισημαίνει ο Αντώνης Βεζύρογλου (φωτό αριστερά) και θυμίζει ότι η επιχείρηση διαθέτει

ήδη εγκαταστάσεις με δικτυοκήπια, συνολικής επιφάνειας 300 στρεμμάτων, καθώς κι άλλα 80 στρέμματα θερμοκηπίων, που σημαίνει πως η παραγωγική δυναμικότητά της θα αυξηθεί κατά σχεδόν 25% - 30%. «Στα θερμοκήπια θα καλλιεργήσουμε φυλλώδη λαχανικά, δίνοντας ακόμη μεγαλύτερο βάρος στην ανάπτυξη της γκάμας των baby leaf, τα οποία αποτελούν ένα κομμάτι της εταιρείας που παρουσιάζει ανοδική πορεία», τονίζει. Το κόστος της επένδυσης σε δικτυοκήπια και θερμοκήπια υπολογίζεται περί το 1 εκατ. ευρώ, μέρος των οποίων εντάχθηκε σε πρόγραμμα και θα επιδοτηθεί, ενώ το υπόλοιπο από ίδιους πόρους. Στο πλάνο της επιχείρησης και η επέκταση της δυναμικότητας του συσκευαστηρίου με προσθήκη δύο νέων γραμμών συσκευασίας για τα baby leaf. Ας σημειωθεί ότι εκτός από τα μονοποικιλιακά προϊόντα της εταιρείας που καταναλώνονται ως σαλάτες, έχει προχωρήσει και σε γευστικές προτάσεις για ολόφρεσκες σαλάτες μέσω μειγμάτων με πρόσθετη προσθήκη την Kale Mix Salad.

“

Η ΝΕΑ ΠΡΟΤΑΣΗ
KALE MIX SALAD
ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ
ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΑΒ
ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ

Καθετοποίηση της παραγωγής για απόλυτο έλεγχο

ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ ΜΕΣΩ ΤΡ. ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΓΡΟΚΗΠΟ ΧΑΛΒΑΤΖΗ

Τη ζήτηση ελληνικών προϊόντων από τους τουρίστες που φθάνουν στη χώρα μας αξιοποιεί στο έπακρο για επέκταση της δραστηριότητάς της η οικογενειακή επιχείρηση «Αγρόκηπος Χαλβατζή», μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας αλλά και Συμβολαιακής Τραπεζικής με την Τράπεζα Πειραιώς. Μάλιστα, ο ξενοδοχειακός όμιλος Hotel Brain Capital ΑΕ έχει ήδη εντάξει στους καταλόγους του την ευρεία γκάμα από τα καινοτόμα προϊόντα της «Αγρόκηπος Χαλβατζή», τα οποία γίνονται γνωστά στους επισκέπτες, οι οποίοι θα μπορούν να τα αναζητούν, είτε στην τοπική αγορά, είτε στις αγορές της χώρας τους. Όπως εξηγεί ο Βασίλης Χαλβατζής τα έτοιμα προϊόντα «Αγρόκηπος Χαλβατζής» είναι

φροντισμένα από τον αγρό και το σπόρο μέχρι το τελικό προϊόν, στο ράφι του σούπερ μάρκετ και προσθέτει «για να το εξασφαλίσει αυτό η εταιρεία προχώρησε στην καθετοποίηση της παραγωγής. Συνεργαζόμαστε με ομάδα αγροτών, που διαρκώς μεγαλώνει. Ετησίως, καλλιεργούν πάνω από 1.000 στρέμματα. Πρόκειται για συμβολαιακή παραγωγή. Ο σπόρος, ο γεωπόνος, η επίβλεψη, δηλαδή τα πάντα περνούν από την εταιρεία μας». Παράλληλα, η εταιρεία ενισχύει την εξαγωγική δραστηριότητα της, καθώς όπως λέει ο κ. Χαλβατζής «η βελτίωση της διείσδυσης στην αμερικανική αγορά είναι ένα ακόμα βήμα. Ξεκινήσαμε προ διετίας και συνεχίζουμε να παίζουμε σε αλυσίδες».



“

**ΤΑ ΑΔΕΛΦΙΑ ΒΑΣΙΛΗΣ
ΚΑΙ ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΧΑΛΒΑΤΖΗΣ**



Στρατηγικό εταίρο στο project της Agritex αναζητά ο Όμιλος Ευθυμιάδη

Την είσοδο στρατηγικού επενδυτή στη θυγατρική του Agritex ΑΕ, που «τρέχει» τις θερμοκηπιακές δραστηριότητες και έχει αναπτύξει το εμπορικό σήμα «Lucia» για τις ντομάτες που παράγει, συζητά ο Όμιλος Ευθυμιάδη, γνωστός κι ως Redestos Efthymiadis Agrotechnology Group. Σύμφωνα με αποκλειστικές πληροφορίες του Fresher, η διοίκηση του Ομίλου έχει σε εξέλιξη προχωρημένες διαπραγματεύσεις με τρεις σοβαρούς ενδιαφερόμενους που θέλουν ζωηρά να επενδύσουν στην Agritex ΑΕ και, εκτός απροόπτου, εντός των ημερών θα καταλήξει με ποιον από αυτούς θα συμπορευτεί επιχειρηματικά. «Οι δύο είναι ισχυροί παίκτες του αγροτεχνολογικού τομέα και έλκουν τις ρίζες τους στην Ελλάδα, ενώ ο τρίτος είναι ένα fund από το εξωτερικό», μας ανέφερε καλά πληροφορημένη πηγή. Η συζήτηση αφορά την απόκτηση μετοχικού μεριδίου της Agritex, που σημαίνει άμεση εμπλοκή του στρατηγικού εταίρου στο υπάρχον project με το θερμοκήπιο υδροπονικής ντομάτας των 100 στρεμμάτων στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας, αλλά και στη δεύτερη επένδυση που σχεδιάζει ο Όμιλος στο γεωθερμικό πεδίο της Νέας Κεσσάνης Ξάνθης, όπου έχει αποκτήσει την άδεια χρήσης για κάποια χρόνια σε ένα σχετικό γήπεδο. Το επενδυτικό πλάνο εκεί είναι να αναπτυχθεί ένα δεύτερο υδροπονικό θερμοκήπιο επιφάνειας 100 στρεμμάτων, πιθανότατα και αυτό για ντομάτα, το οποίο προϋπολογίζεται στα 12 ως 15 εκατ. ευρώ. Η συζήτηση γίνεται μεν για το «πακέτο» της Αλεξάνδρειας και της Κεσσάνης, αλλά αν χρειαστεί θα προχωρήσει και μόνο με την υποδομή της Agritex. Αυτό γιατί γενικά οι επενδύσεις στις θερμοκηπιακές καλλιέργειες τόσο μεγάλης κλίμακας απαιτούν κεφάλαια και χωρίς σοβαρή επιδότηση είναι δύσκολο να αποβούν κερδοφόρες σε ένα ορατό βάθος χρόνου.

Ο πρώτος χυμός σε συσκευασία πολλαπλής χρήσης

Από ελληνικά πορτοκάλια και χωρίς ζάχαρη είναι ο νέος χυμός πορτοκάλι της Οικογένειας Χριστοδούλου, που διατίθεται σε συσκευασία πολλαπλών χρήσεων με διάρκεια ζωής έως 200 χρόνια και ειδική λαβή. Πρόκειται για τον πρώτο χυμό στην ελληνική αγορά που κυκλοφορεί στην συγκεκριμένη οικογενειακή συσκευασία με την εταιρεία να δίνει έμφαση τόσο στην πρακτικότητα, όσο και στο περιβαλλοντικό αποτύπωμά της.



Αιωνόβιος αλλά και σύγχρονος ο ΑΣ Ζαγοράς

Σης κορυφαίες επιχειρήσεις της χώρας βρέθηκε ξανά ο ΑΣ Ζαγοράς, αφού στις 28 Μαΐου βραβεύτηκε στη διοργάνωση «Business IT Excellence Awards 2019». Η υποψηφιότητα είχε υποβληθεί στην κατηγορία των εξειδικευμένων κλαδικών εφαρμογών για το νέο λογισμικό που χρησιμοποιείται από φέτος, το οποίο επιδοτήθηκε από τα κονδύλια του επιχειρησιακού της Ομάδας Παραγωγών.



Το μεγαλύτερο υδροπονικό θερμοκήπιο που χρησιμοποιεί γεωθερμία

ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΙ ΣΕ 183 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΘΡΑΚΗΣ

Προς ολοκλήρωση βαίνει η επένδυση του Ομίλου Πλαστικά Θράκης, στη θυγατρική Θερμοκήπια Θράκης, το joint venture με την εταιρεία ΕΛΑΣΤΡΟΝ. Μετά την ολοκλήρωση της επένδυσης η Θερμοκήπια Θράκης θα διαθέτει δυναμική 183 στρεμμάτων φύτευσης ντομάτας και αγγουριών, τα οποία διατίθενται προς το παρόν στην ελληνική αγορά. Όπως ανέφεραν στελέχη της εταιρείας και συγκεκριμένα ο CFO της Πλαστικά Θράκης, Δημήτρης Μαλάμος, σε παρουσίαση της Ένωσης Θεσμικών Επενδυτών, η θυγατρική του ομίλου θα διαθέτει το μεγαλύτερο υδροπονικό θερμοκήπιο, το οποίο χρη-

σιμοποιεί γεωθερμία στην Ελλάδα με το συνολικό ύψος της επένδυσης στη μονάδα ανέρχεται σε 12,2 εκατ. «Προτεραιότητα είναι να προχωρήσουμε με την παραγωγή των προϊόντων, και θα σκεφτούμε αν θα αναπτυχθεί ή όχι και με ποιον τρόπο η συγκεκριμένη επένδυση», εξήγησε ο CFO του ομίλου. Επί του παρόντος, στόχος της Θερμοκήπια Θράκης είναι να καλύψει το παραγωγικό έλλειμμα που εμφανίζεται στην Ελλάδα στα συγκεκριμένα προϊόντα και στη συνέχεια, σε ορίζοντα τριετίας, τα στελέχη του Ομίλου θα κληθούν εξετάσουν το ενδεχόμενο επέκτασης, με την πιθανότητα εξαγωγών.

“

ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΔΙΑΘΕΣΗ ΜΟΝΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ



Το συνολικό ύψος της επένδυσης στη θερμοκηπιακή μονάδα ανέρχεται σε 12,2 εκατ. ευρώ.

Στα σχέδια της εταιρείας είναι και η περαιτέρω ανάπτυξη των εξαγωγών, που σήμερα αντιπροσωπεύουν το 20% των πωλήσεων, ήτοι 30 εκατ. ευρώ.



Επενδύσεις 8,5 εκατ. ευρώ ως το 2020 για την Μπαρμπα Στάθης

Επενδύσεις ύψους 8,5 εκατ. ευρώ για τη διετία 2019-2020 δρομολογεί η Μπαρμπα Στάθης, οι οποίες αφορούν μία πλήρως αυτοματοποιημένη αποθήκη 11.000 παλετοθέσεων, τρεις νέες γραμμές συσκευασίας και μια νέα γραμμή παραγωγής σπαργιών και αρακά, 10.000 τόνων ετησίως. Στα σχέδια, της θυγατρικής του Ομίλου Vivotaria, που συμπληρώνει 50 χρόνια δραστηριότητας, η σημαντική ενίσχυση των εξαγωγών της και ο τετραπλασιασμός της παραγωγής βιολογικών προϊόντων μέσα σε 4 χρόνια. Σήμερα στην Ελλάδα συνεργάζεται με περισσότερους από 1.000 Έλληνες παραγωγούς μέσω «Συμβολαϊκής Γεωργίας» οι οποίοι καλλιεργούν περισσότερα από 30.000 στρέμματα. Η εταιρεία ανακοίνωσε επίσης το λανσάρισμα μιας νέας σειράς κατεψυγμένων ζυμαρικών με λαχανικά σε πέντε γεύσεις, ενώ εξετάζει τον κλάδο των κατεψυγμένων φρούτων και vegan προϊόντων, όπως vegan μπιφτέκια. Παράλληλα, έχει ξεκινήσει μία διαδικασία εξορθολογισμού των προσφορών καθώς εκτιμά οι υπέρμετρα μεγάλες προσφορές αποπροσανατολίζουν την αγορά και έχουν επίπτωση στην ποιότητα. Στο μεταξύ, το 2019 εκκίνησε δυναμικά για την εταιρεία καθώς στους πρώτους τέσσερις μήνες του έτους καταγράφει ιστορικό ρεκόρ πωλήσεων καθώς, οι πωλήσεις φέτος είναι αυξημένες κατά 4% σε ετήσια βάση, συγκριτικά με την αντίστοιχη περίοδο του 2018.



ΡΑΧΗ ΚΑΙ ΣΠΕΚΟ ΦΥΤΕΥΟΥΝ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ

Εναλλακτική για τη φθίνουσα καπνοκαλλιέργεια ψάχνουν οι οργανώσεις της Περείας

Στην καλλιέργεια επιτραπέζιας ντομάτας στρέφονται, για πρώτη φορά στην ιστορία τους, ο συνεταιρισμός «ΑΣΠΟ Ράχης» και η ΟΠ «Ολύμπου Πεδιάς» του «ΣΠΕΚΟ Βροντούς», από την ΠΕ Περείας, αναζητώντας εναλλακτική για την καπνοκαλλιέργεια, που ακολουθεί φθίνουσα πορεία στην περιοχή. Στην περίπτωση του «ΑΣΠΟ Ράχης», η οργάνωση θα δοκιμάσει αρχικά με 30 στρέμματα, ενώ αντίστοιχα στην

«Ολύμπου Πεδιάς» το πλάνο «γνωριμιάς» προβλέπει 40 στρέμματα. Εφόσον όλα πάνε καλά καλλιεργητικά κι εμπορικά, αμφότερες οι οργανώσεις, την επόμενη σεζόν θα εισέλθουν πιο δυναμικά. «Συμμετέχει μια μικρή ομάδα παραγωγών μελών μας, οι οποίοι έχουν τη διάθεση να δουν στην πράξη εάν αποδίδει η καλλιέργεια», επισημαίνει ο πρόεδρος της «Ολύμπου Πεδιάς», Χρήστος Βάγιας (φωτό επάνω).

Η ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΗΣ «ΑΙΣΘΗΣΗΣ ΑΠΑΡΤΙΑΣ» ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

Η ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΑΛΛΑΓΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ, ΤΟ «ΚΟΥΒΕΝΤΟΛΟΪ» ΜΕΣΩ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΝΥΜΑΤΩΝ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ, ΑΝΟΙΓΕΙ ΝΕΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΗ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Του δρ Αθανάσιου Τσαυτάρη, Ομ. Καθηγητή, τ. Υπουργού, Κοσμήτορα Κολλέγιο Περρωτής, ΑΓΣ

Δημιούργησε νέες προσεγγίσεις στην αντιμετώπισή τους, φθηνότερες και φιλικότερες για περιβάλλον και καταναλωτή, νέες δυνατότητες προστασίας και πρόληψης προβλημάτων υγείας σε φυτά, ζώα και τον άνθρωπο. Προσέδωσε όμως και νέες αξίες στην πληθώρα των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, της πλούσιας δηλαδή βιοποικιλότητας του τόπου μας. Ο τεράστιος φυσικός πλούτος μας που καθημερινά σχεδόν αποκτά νέες αξίες. Χάρης και στις προόδους της επιστήμης, των αλλαγών στα καταναλωτικά πρότυπα, της μεγαλύτερης περιβαλλοντικής ευαισθησίας της κοινωνίας, των κλιματικών αλλαγών, της ανάγκης για αειφόρα διαχείριση πόρων και εισροών στη γεωργία, τη διογκούμενη τάση της βιοοικονομίας και κυκλικής οικονομίας κ.ά.

Πόσοι γνωρίζετε ότι όλη η ευρωπαϊκή ήπειρος έχει μόνον το 10% της Ελληνικής Φυσικής Βιοποικιλότητας; Στην τελευταία περίοδο των παγετώνων που σκέπασε με πάγο για χιλιάδες χρόνια την ευρωπαϊκή ήπειρο, η Ελλάδα έμεινε απάγωπη διατηρώντας ζωντανό ό,τι υπήρχε στα εδάφη της. Ευτυχώς, γιατί, με το λιώσιμο των πάγων, από αυτή την ελληνική γωνιά, ξεκίνησε η σταδιακή εξάπλωση των φυτικών μας ειδών στα ελεύθερα από πάγο ευρωπαϊκά εδάφη. Κάτι που συνεχίζεται! Και είναι χρέος μας και όλου του κόσμου να τη διατηρήσουμε πάση θυσία, αν θέλουμε να διασφαλίσουμε τη βιωσιμότητα του έμβιου και άβιου περιβάλλοντος, των παραγωγικών μας συστημάτων, της οικονομίας και της κοινωνίας.

Οι εξελίξεις στις γονιδιωματικές τεχνολογίες του DNA, όχι μόνον την επιβεβαιώνουν με αντικειμενικές μετρήσεις αλλά δημιουργούν, συνεχώς νέα πεδία αξιοποίη-

σής της, νέες εφαρμογές, νέες προσεγγίσεις και δυνατότητες αντιμετώπισης προβλημάτων και προκλήσεων.

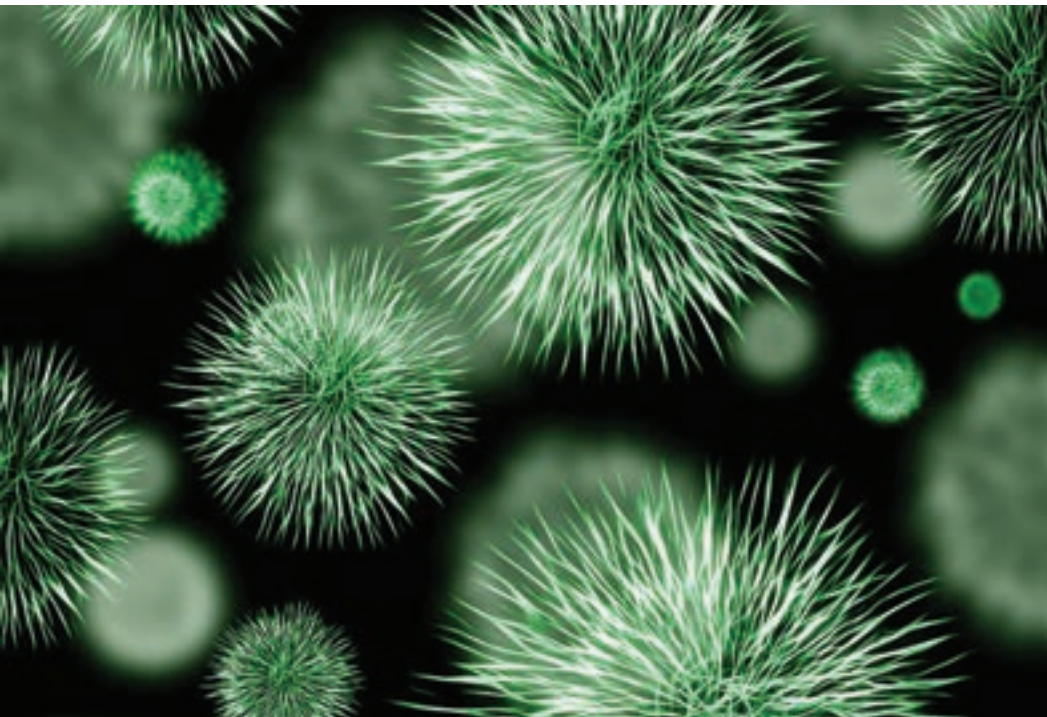
Το παράδειγμα του κολοκυθιού

Πάρτε, για παράδειγμα, τα ταπεινά κολοκύθια, της οικογένειας των Κολοκυνθοειδών, σπουδαία είδη με άπειρη σχεδόν παραλλακτικότητα καρπών. Σε μέγεθος (από τις γιγάντιες κολοκύθες των 400 κιλών έως των λίγων γραμμαρίων διακοσμητικές), σε σχήμα (από τα στρογγυλά ή μακρόστενα πράσινα μέχρι τους δίμετρους σωλήνες των διακοσμητικών στους φράκτες), σε μορφή (όλων σχεδόν των τύπων ακόμη και τις ακλαδόμορφες με το κερούλι που χρησιμοποιούσαμε παλιά ως κατασρόλες νερού) και σε χρώμα κ.ά. Θυμηθείτε ότι στην ίδια οικογένεια ανήκουν και τα διάφορα είδη πεπονιάς, καρπουζιάς, αγγουριάς και πολλά άλλα. Σπουδαία φυτά, μεγάλης καλλιέργειας αλλά και λαχανοκομικά. Ό,τι μαθαίνουμε δηλαδή από τα κολοκυνθοειδή ισχύει απόλυτα για τα συγγενικά τους πεπόνια, καρπούζια, αγγούρια κ.ά. Για σπουδαίες δηλαδή καλλιέργειες του τόπου μας. Τα κολοκυνθοειδή καλλιεργούνται εκτεταμένα, όχι μόνο τα γνωστά λαχανοκομικά κολοκύθια τηγανίσματος, γεμίματος κ.ά. Σήμερα αξιοποιούνται όμως και ως υποκείμενα στα εμβολιασμένα φυτάρια πεπονιών, καρπουζιών, αγγουριών, κ.ά. Ίσως δεν γνωρίζετε οι περισσότεροι ότι όλες σχεδόν οι εκτάσεις που καλλιεργούνται στη χώρα μας (αλλά και παντού σχεδόν) με πεπόνια, καρπούζια και αγγούρια είναι όλες φυτεμένες με εμβολιασμένα φυτά σε ρίζα κολοκυνθοειδών! Τελείως ξαφνικά προέκυψε μια νέα χρήση της αγριοκολοκυθιάς μας που δεν μπορούσαμε να προβλέψουμε τα χρόνια πριν. Το ίδιο θα έλεγα για τον γιγάντιο πλούτο της πληθώ-

ρας των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών του τόπου μας, που καθημερινά σχεδόν «φυτρώνουν» νέες χρήσεις τους πέραν της παρασκευής αρωμάτων και φαρμακευτικών σκευασμάτων. Δείτε π.χ. που οδήγησε η πρόσφατη ανακάλυψη της αέριας μορφής ορμονών (όπως το Μονοξειδίο του Αζώτου (NO), το Υδροξείδιο (H₂S) που δίνει τη δυσώδη μυρωδιά του κλούβιου αυγού κ.ά. άλλες παρόμοιες που αναφέρονται ως γκαζοτρανσμίτερς. Και για να συνειδητοποιήσουμε τις γρήγορες επιπτώσεις των νέων ανακαλύψεων και των συνεπακόλουθων τεχνολογιών στις παραγωγικές διεργασίες, την οικονομία, σκεφτείτε πόσο γρήγορα η ανακάλυψη του γκαζοτρανσμίτερ NO οδήγησε στο χάπι Viagra. Το νούμερο ένα σε πωλήσεις σήμερα χάπι στον κόσμο που καταναλώνεται για να παρέχει NO στον οργανισμό μας.

Το φαινόμενο της «αίσθησης απαρτίας»

Κι έρχομαι στην πρόσφατη ανακάλυψη του φαινομένου της «αίσθησης απαρτίας» στα μικρόβια. Κύριος τρέμας σήμερα για αντιμετώπιση παθογόνων σε φυτά, ζώα και άνθρωπο για την αποφυγή χρήσης φυτοφαρμάκων, αντιβιοτικών κ.λπ. Η επιστημονική κατανόηση της ανταλλαγής μηνυμάτων (πληροφοριών), το κουβεντολόι δηλαδή μέσω χημικών μηνυμάτων που ανταλλάσσουν, πολύ πιο απλούστεροι μικροοργανισμοί, όπως τα μικροσκοπικά βακτήρια. Το κάθε βακτήριο «ρίχνει την ψήφο του στο περιβάλλον του» μέσω μιας ουσίας (Λακτόνη της ΑκετυλοΣερίνης, συντομογραφούμενη ΛΑΣ) ενώ ταυτόχρονα έχει ενσωματωμένους στην κυτταρική μεμβράνη που το περιβάλλει, δηλαδή το «δέρμα» του, υποδοχείς-κλειδαριές που αναγνωρί-



Νέα αξία αποκτά ο πλούτος των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, σύμφωνα με τον καθηγητή Τσαυτάρη.

ζουν, δεσμεύουν και κατανοούν τις ΛΑΣ τους. Μηνύματα-κλειδιά που ξεκλειδώνουν (ενεργοποιούν) τα κρίσιμα για τη μολυσματικότητα γονίδια στο DNA τους. Ένα βακτήριο μόνο του ρίχνει στο περιβάλλον του 2-3 μόρια ΛΑΣ-κλειδιά, που δεν φτάνουν βέβαια να καλύψουν τις χιλιάδες κλειδαριές-υποδοχείς της μεμβράνης του. Το μεμονωμένο βακτήριο νιώθει έτσι τη μοναξιά του. Μόλις όμως τα βακτήρια πολλαπλασιαστούν (θυμίζω ότι τα βακτήρια ζουν 20 λεπτά, μετά ενηλικιώνονται και διαιρούνται δίνοντας 2 κ.ο.κ.), γεμίζει ο τόπος με συγγενείς του. Πλημμυρίζει το περιβάλλον από ΛΑΣ-κλειδιά τους και γεμίζουν οι κλειδαριές-υποδοχείς τους. Τότε, νιώθοντας απαρτία στην αγέλη τους, όλα μαζί πλέον ενεργοποιούν τα κρίσιμα για τη μολυσματικότητα γονίδια, επιτιθέμενα σε μεγαλύτερο μέγεθος αντιπάλους: φυτά, ζώα, ανθρώπους. Μεμονωμένα παθογόνα βακτήρια δεν δημιουργούν παθογένειες, χρειάζεται πρώτα ο πολλαπλασιασμός τους, πριν ενεργοποιηθούν τα παθογόνα γονίδια. Που πέραν των συστατικών μολυσματικότητας συνθέτουν και εκκρίνουν συστατικά που συμβάλλουν στο σχηματισμό εξωτερικής «πλάκας-βιοφίλμ», έναν υμένα-ζελέ με ενσωματωμένη την αγέλη, που την προστατεύει από αμυντικές ουσίες του ξενιστή και από το φάρμακα που δίνουμε σε άνθρωπο, ζώα, φυτά. Τα παθογόνα βακτήρια σε πλάκες-βιοφίλμ είναι πολύ μολυσματικά, δυσκολεξόντωτα, συχνά θανατηφόρα.

Αντιλαμβάνεστε πως τα ΛΑΣ-κλειδιά είναι εξειδικευμένα για το κάθε είδος βακτηρίου, όπως φυσικά και οι αντίστοιχες κλειδαριές-υποδοχείς. Αλλιώς όλα τα κλειδιά θα άνοιγαν όλες τις κλειδαριές στα διαμερίσματα της πολυκατοικίας μας! Οι χημικές ουσίες ΛΑΣ μοιάζουν με τον γυρίνο, που προσομοιάζει πράγματι τα κλειδιά μας!



ΜΙΑ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΜΕ ΣΤΟΧΕΥΜΕΝΗ ΔΡΑΣΗ

Μια στρογγυλή κεφαλή και μια μικρότερη ή μεγαλύτερη οδοντωπή ουρά. Ουσιαστικά το μήκος και η μορφή (δόνη) της ουράς διαφοροποιούν τις ΛΑΣ στα διαφορετικά είδη βακτηρίων. Και για να δείτε την εξηπνίδα τους, πέραν αυτού του μηχανισμού απαρτίας, όλα τα βακτηριακά είδη έχουν κι ένα δεύτερο, επιπρόσθετο, παρόμοιο μηχανισμό αίσθησης απαρτίας κοινό σ' όλα τα είδη. Μ' αυτόν το κάθε διαφορετικό είδος μετράει και την τυχόν παρουσία διαφορετικών ειδών. Αν βρεθεί σε τόπο γεμάτο από κλειδιά γενικής χρήσεως, προφανώς λένε «πάμε να φύγουμε από δω πριν βρούμε κανένα μπελά, αφού ήρθαμε δεύτεροι, ο τόπος είναι γεμάτος ανταγωνιστές!» Έτσι ποτέ δεν ενεργοποιούν το δικό τους εξειδικευμένο σύστημα. Και φυσικά ποτέ δεν σχηματίζονται μολυσματικές πλάκες. Τόση εξηπνίδα στα βακτήρια;

Απεριόριστες δυνατότητες φυτοπροστασίας

Αντιλαμβάνεστε τις δυνατότητες φυτοπροστασίας που πηγάζουν ήδη από το νέο αυτό επιστημονικό

πεδίο. Απέναντι σ' αυτή τη μολυσματική στρατηγική των βακτηρίων, τα φυτά και οι επιστήμονες δεν κάθονται με σταυρωμένα τα χέρια. Φανταστείτε ένα φυτό να ρίχνει λίγη ΛΑΣ που το ίδιο συνθέτει! Μόλις φτάσει ένα παθογόνο βακτήριο στο φυτό που είναι γεμάτο από τη εξειδικευμένη γι' αυτό ΛΑΣ, αισθάνεται μια ψεύτικη απαρτία. Αρχίζει την επίθεση μόνο του που φυσικά είναι ανεπιτυχής. Με αυτό τον τρόπο ορισμένα φυτά γίνονται ανθεκτικά σε συγκεκριμένα παθογόνα. Σε ένα διαφορετικό τρόπο αντοχής τα φυτά μεταβολίζουν (καταστρέφουν) γρήγορα τη ΛΑΣ του παθογόνου μικροβίου. Έτσι η ΛΑΣ δεν συσσωρεύεται ποτέ στα απαιτούμενα επίπεδα για την αίσθηση απαρτίας τα μικρόβια και να ενεργοποιήσουν τα γονίδια μολυσματικότητας. Δηλαδή παρά τον πολλαπλασιασμό τους, τα βακτήρια δεν νιώθουν ποτέ την αίσθηση απαρτίας για να γίνουν μολυσματικά. Έτσι το φυτό γίνεται ανθεκτικό. Το πιο αποτελεσματικό σε αυτή την άμυνα είναι το δενδρόλιβανο με την ουσία ροζμαρίνη και ο βασιλικός με τη βασιλικίνη του. Και εννοείται, όπως προανέφερα, και οι επιστήμονες συνθέτουν με πλέον χημικό τρόπο αντίστοιχες ουσίες που χρησιμοποιούνται ως φυτοπροστατευτικά. Μια νέα γενιά φαρμάκων που αντί να σκοτώνει αδιάκριτα όλα τα μικρόβια -παθογόνα και φιλικά- παρεμβαίνουν στα εξειδικευμένα σήματα επικοινωνίας των παθογόνων και τα μπερδεύουν πριν την παθογένειά τους. Να λοιπόν που ξαφνικά τα αρωματικά και τα φαρμακευτικά είδη απέκτησαν μια νέα αξία τόσο για την κατανόηση νέων τρόπων άμυνας των φυτών, όσο και για την παρασκευή νέων φιλικότερων προς το περιβάλλον και τον καταναλωτή φυτοπροστατευτικών προϊόντων.



ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΗ Η ΔΙΑΦΥΛΛΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ ΓΙΑ ΣΩΣΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

ΕΠΙΦΑΝΕΙΟΔΡΑΣΤΙΚΑ, ΣΩΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΡΗ ΚΑΙ ΟΓΚΟΣ ΤΟΥ ΨΕΚΑΣΤΙΚΟΥ ΥΓΡΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ **ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ-ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Το όξινο pH βελτιώνει τη διείσδυση των θρεπτικών συστατικών μέσω της φυλλικής επιφάνειας και οι διακυμάνσεις του μπορεί να επηρεάσουν τη φυτοτοξικότητα

Η διαφυλλική λίπανση πρέπει να εφαρμόζεται με συγκεκριμένο τρόπο για να έχει το αναμενόμενο αποτέλεσμα. Ο τρόπος με τον οποίο διενεργείται η διαφυλλική λίπανση μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά στην επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος για τον παραγωγό. Το pH του διαλύματος, οι ουσίες που περιέχονται στο ψεκα-

στικό υγρό, το πότε, πόσο, και με τι μέγεθος σταγονιδίων θα ψεκαστούν τα φυτά, μπορούν να κάνουν τη διαφορά ανάμεσα σε ένα καλό αποτέλεσμα και σε μια δαπάνη χρημάτων χωρίς αντίκρισμα στην παραγωγή.

Η διαφυλλική λίπανση, όπως και η υδρολίπανση, εφαρμόζεται με υδατοδιαλυτά λιπάσματα και προϊόντα θρέψης και πολ-

ΚΡΥΜΜΕΝΟΙ ΣΤΟ ΕΔΑΦΟΣ ΟΙ ΝΗΜΑΤΩΔΕΙΣ

λές φορές φέρνει θεαματικά καλύτερα αποτελέσματα από τη λίπανση στο έδαφος, αν οι συνθήκες και το στάδιο του φυτού είναι κατάλληλα.

Τα θρεπτικά συστατικά πρέπει να είναι σε διαλυτή μορφή για να μπορέσει το φυτό να τα απορροφήσει. Το pH επηρεάζει τη διαλυτότητα των θρεπτικών ουσιών και την αλληλεπίδρασή τους με άλλα συστατικά στο νερό. Γενικά, το όξινο pH βελτιώνει τη διείσδυση των θρεπτικών συστατικών μέσω της φυλλικής επιφάνειας. Επιπλέον, το pH επηρεάζει την απορρόφηση των θρεπτικών συστατικών από τα φύλλα με άλλους τρεις τρόπους:

1. Το pH επηρεάζει το φορτίο της επιδερμίδας των φύλλων και επομένως την επιλεκτικότητα της όσον αφορά στα ιόντα.

2. Η ιοντική μορφή των θρεπτικών ουσιών εξαρτάται από το pH και επομένως το pH μπορεί να επηρεάσει το ρυθμό διείσδυσης.

3. Το pH μπορεί να επηρεάσει τη φυτοτοξικότητα των σκευασμάτων.

Συμπερασματικά, λοιπόν, το pH του ψεκαστικού διαλύματος θα πρέπει να ρυθμίζεται σύμφωνα με την εφαρμοζόμενη θρεπτική ουσία.

Επιφανειοδραστικά και χρόνος

Τα επιφανειοδραστικά συμβάλλουν στην ομοιόμορφη κάλυψη του φυλλώματος. Αυξάνουν τη συγκράτηση του ψεκαστικού διαλύματος, μειώνοντας έτσι την επιφανειακή τάση των σταγονιδίων.

Ο καλύτερος χρόνος για διαφυλλικές εφαρμογές είναι νωρίς το πρωί ή αργά το βράδυ, όταν τα στόματα είναι ανοιχτά. Δε συνιστώνται ψεκασμοί όταν η θερμοκρασία υπερβαίνει τους 26.6 ° C.

Τα μικρότερα σταγονίδια καλύπτουν μια ευρύτερη περιοχή και αυξάνουν την αποτελεσματικότητα των εφαρμογών. Ωστόσο, όταν τα σταγονίδια είναι πάρα πολύ μικρά, μπορεί να υπάρξει ανεπιθύμητη απορροή.

Ο όγκος του ψεκαστικού διαλύματος έχει σημαντική επίδραση στην απόδοση της απορρόφησης των θρεπτικών ουσιών. Θα πρέπει να επαρκεί για να καλύψει πλήρως ολόκληρο το φυτό, αλλά να μην είναι πολύ υψηλός ώστε τα θρεπτικά συστατικά να απορρέουν στο φύλλωμα.

ΖΗΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΟΣΟΤΗΤΑ αλλά και την ποιότητα της παραγωγής επιφέρουν οι νηματώδεις στις καλλιέργειες που χτυπούν. Είναι οργανισμοί που μοιάζουν με μικρά σκουληκάκια που δεν γίνονται αντιληπτά όμως με γυμνό μάτι. Σημαντικό βήμα στον έλεγχο των νηματωδών είναι να προσδιοριστεί το μέγεθος της προσβολής και το είδος του νηματώδη που έχει προσβάλλει την καλλιέργεια.

Οι νηματώδεις είναι παράσιτα, με αυτό να σημαίνει ότι βασίζονται στη διατήρηση του φυτού ζωντανού, ώστε να συνεχίζει να αποτελεί μια συνεχή πηγή τροφής για να πολλαπλασιαστούν. Η ταχύτητα πολλαπλασιασμού τους εξαρτάται από πολλούς παράγοντες και μπορεί να είναι πολύ μεγάλη αναλόγως του φυτού ξενιστή.

Τα συμπτώματα συνήθως διακρίνονται εύκολα από τον καλλιεργητή, καθώς τα φυτά φαίνονται ασθενικά λόγω της παρεμπόδισης ανάπτυξης του ριζικού συστήματος λόγω του παρασιτισμού από τους νηματώδεις.

Οι πιο σημαντικές προσβολές, οφείλονται στους νηματώδεις του γένους *Meloidogyne* και των γένων *Heterodera*-*Globodera*.

Τα είδη των *Meloidogyne*, προκαλούν εξογκώματα στις ρίζες με αποτέλεσμα τη μη φυσιολογική ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και απορρόφηση θρεπτικών στοιχείων. Όταν βρεθούν σε ευνοϊκές συνθήκες, όπως είναι αυτές που επικρατούν για πολύ χρόνο στα θερμοκήπια, και δεν καταπολεμηθούν έγκαιρα, μπορούν όχι μόνο να μειώσουν την παραγωγή αλλά να καταστρέψουν την καλλιέργεια.

Βασικές καλλιέργειες ξενιστών των *Meloidogyne* είναι τα φασόλια, το καρότο, οι πιπεριές, τα κολοκυνθοειδή, το μαρούλι, οι πατάτες, οι ντομάτες, καθώς και πάνω από 2000 είδη ζιζανίων.

Η χρήση ανθεκτικών υβριδίων ή ποικιλιών αποτελεί το βασικό προληπτικό μέτρο.

Η ηλιοαπολύμανση και η εξασφάλιση υγιών φυτών κατά τα πρώτα στάδια εγκατάστασης καθώς και η εναλλαγή καλλιεργειών με φυτά που δεν αποτελούν ξενιστές νηματωδών συμβάλλουν επίσης σε πολύ μεγάλο βαθμό. Η καταπολέμηση του νηματώδη με χρήση νηματωδοκτόνων αποτελεί το βασικότερο παράγοντα για την μείωση των προσβολών των φυτών και μείωση των απωλειών παραγωγής.



ΜΟΝΟΔΡΟΜΟΣ Η ΠΡΟΨΥΞΗ ΣΕ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΑΙ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ

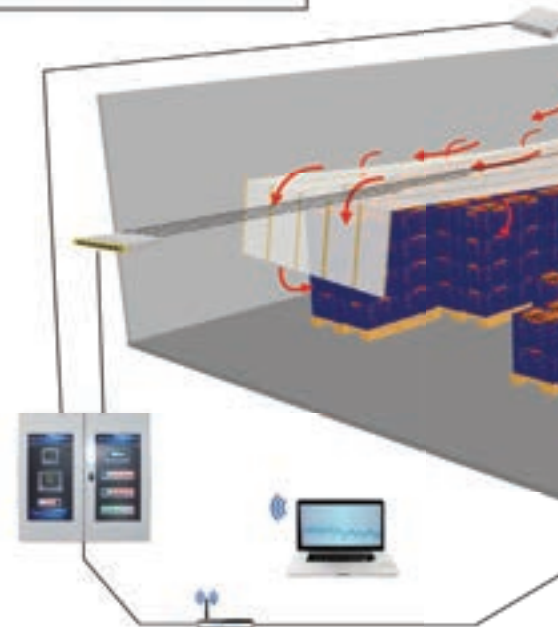
Η συγκομιδή των ροδάκινων και των νεκταρινιών αρχίζει από τα τέλη Μαΐου και ολοκληρώνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας οι θερμοκρασίες του περιβάλλοντος είναι υψηλές, με αποτέλεσμα να αποτελούν αρνητικό παράγοντα για την αποθήκευση των προϊόντων. Τα πιο πάνω φρούτα είναι κλιμακτρικά και διαθέτουν ενζυμικό μηχανισμό για να ωριμάσουν μετά την απομάκρυνση από το δένδρο συλλογής τους. Αυτό σημαίνει ότι εάν επιθυμούμε να επιτύχουμε το μέγιστο χρόνο αποθήκευσης σε ψυκτικούς θαλάμους, πρέπει να φροντίσουμε να τα συγκομίσουμε ημίωριμα και σκληρά. Η επόμενη σημαντική ενέργεια μετά τη συγκομιδή είναι η πρόψυξη με σκοπό την άμεση αφαίρεση της αισθητής θερμότητας που έχουν αποκτήσει από το ζεστό περιβάλλον, αλλά και εκείνης που δημιουργείται από την αναπνοή τους. Αρχικά τα προϊόντα πρέπει να συγκεντρώνο-

νται σε δροσερό και σκιερό μέρος στο χωράφι, ενώ η έναρξη της πρόψυξης πρέπει να γίνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα 2 έως 4 ωρών από τη στιγμή της συγκομιδής τους. Η διαδικασία πρόψυξης μέσα στα προφυκτήρια πρέπει να εκτελείται μέσα σε χρονικό διάστημα 4 έως 8 ωρών και να επιτυγχάνεται θερμοκρασία 2 έως 3° C. Εδώ πρέπει να τονίσουμε ότι η θερμοκρασία πρόψυξης πρέπει να εξασφαλίζεται μετρημένη στον πυρήνα του καρπού και να επιβεβαιώνεται με μετρήσεις, χρησιμοποιώντας ειδικά θερμόμετρα.

Προϋποθέσεις για απώλεια ποιότητας

Αυτό έχει τη σημασία του, γιατί εάν ο πυρήνας δεν αποκτήσει τη χαμηλή επιθυμητή θερμοκρασία αλλά παραμένει σε υψηλότερα επίπεδα, δημιουργεί προϋποθέσεις απωλειών ποιότητας στη σάρκα του καρπού. Αυτό βεβαίως διαπιστώνεται αργότερα όταν η απώλεια της ποιότητας αρχίζει να εμφανίζεται από το εσωτερικό τμήμα της σάρ-

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΨΥΞΗ
ΜΕ ΑΝΑΡΡΟΦΗ ΨΥΧΡΟΥ ΑΕΡΑ
(ΣΧΗΜΑΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ)



κας προς το εξωτερικό, με δυσμενείς συνέπειες για τον καταναλωτή. Άλλος παράγοντας που θέλουμε να περιορίσουμε είναι το αιθυλένιο. Το αιθυλένιο είναι γνωστό ότι επιδρά αρνητικά στην αποθήκευση, ωριμάζοντας τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια, με ταχύτερες διαδικασίες όταν βρίσκονται σε συνθήκες περιβάλλοντος και χαμηλότερες όσο μειώνεται η θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτό γιατί τα εν λόγω

ΖΟΥΝΕ ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ

Τα φρούτα και τα λαχανικά κατά τη διάρκεια της συντήρησής τους αναπνέουν με κύριο χαρακτηριστικό την έκλυση αερίων, υγρασίας και σημαντικής ποσότητας θερμότητας

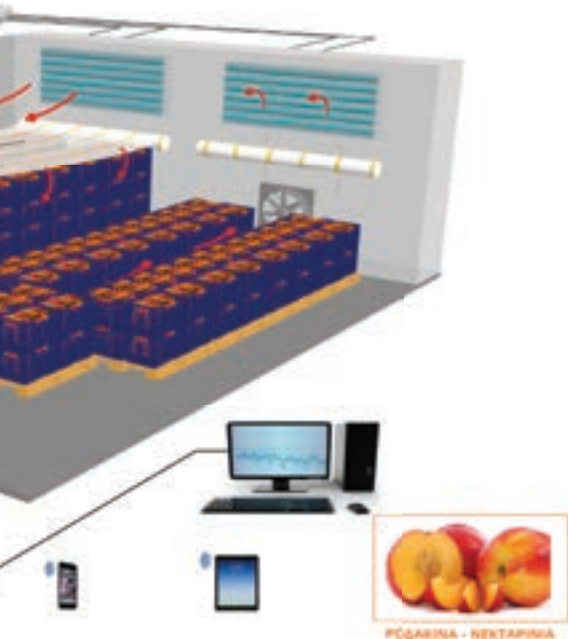


Ένα από τα εκλυόμενα αέρια είναι το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), το οποίο σε κατάλληλες συγκεντρώσεις και με συγκεκριμένες προϋποθέσεις μπορεί να βοηθήσει στη διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων. Σε αντίθετη περίπτωση, δηλαδή στην υπέρβαση των συνθηκών αυτών μπορεί να καταστρέψει. Το διοξείδιο του άνθρακα είναι αέριο άχρωμο, άοσμο, άγευστο, βαρύτερο του αέρα.



Προστατεύει το διοξείδιο του άνθρακα

Σε συγκεντρώσεις κάτω από τα μέγιστα ασφαλή επίπεδα παρουσιάζει ωφέλιμες δράσεις, αφού κρατά το προϊόν σε καταστολή, εμποδίζει τη δράση του αιθυλενίου και προστατεύει τα φρούτα και τα λαχανικά από μύκητες και βακτήρια.



φρούτα έχουν πολύ υψηλή παραγωγή αιθυλενίου στους 20°C που φθάνει τα 160 ml /kg.h ενώ αντιθέτως πολύ χαμηλή στους 0°C από 0,01 έως 5 ml/kg.h (Carlos H. Crisosto, Elizabeth J. Mitcham, and Adel A. Kader University of California, Davis).

Από την προηγούμενη παρατήρηση φαίνεται ότι με τη γρήγορη μετάβαση στις χαμηλές θερμοκρασίες, δημιουργούνται προϋποθέσεις προστασίας των προϊόντων από



την ωρίμανση που δημιουργεί η παρουσία του αιθυλενίου.

Τα πλεονεκτήματα της πρόψυξης

Πέραν του γεγονότος αυτού με την πρόψυξη επιτυγχάνονται και τα πιο κάτω:

1) Αναστέλλεται ή περιορίζεται η δράση των μικροοργανισμών. **2)** Αυξάνεται ο χρόνος αποθήκευσης. **3)** Διατηρείται πρακτικά το βάρος των προσόντων. **4)** Διατηρούνται η γεύση και η τραγανότητα τους. Από τις λίγες παραπάνω παρατηρήσεις φαίνεται ότι η διαδικασία της πρόψυξης είναι μονόδρομος ειδικά για τα εξαγωγίμα προϊόντα ή για τα προϊόντα που επιθυμούμε να τα αποθηκεύσουμε μακροχρόνια. Πρόψυξη μπορεί να γίνει είτε σε ειδικά διαμορφωμένους ψυκτικούς θαλάμους (προψυκτήρια), με πολλές θέσεις πρόψυξης, εφόσον πρόκειται για μεγάλες μονάδες διακίνησης και αποθήκευσης προϊόντων, είτε με χρήση μετακινούμενων κατασκευών πρόψυξης, τύπου (BOX) είτε με κατασκευή ειδικών θέσεων πρόψυξης μέσα στους ψυκτικούς θαλά-



ΤΑ ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΠΡΟΨΥΚΤΗΡΙΑ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΚΛΑΣΙΚΩΝ

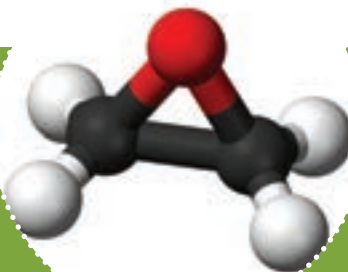
μους για μικρότερες παραγωγές.

Τα δυναμικά προψυκτήρια (εικόνα) που αποτελούν την εξέλιξη των κλασικών προψυκτηρίων, βασίζονται στη συνεχή εποπτεία με παράλληλη διαχείριση πολλαπλών σημείων τόσο στα αποθηκευμένα προϊόντα όσο και στους μηχανισμούς ψύξης. Με αυτήν τη μέθοδο επιτυγχάνεται χαμηλή θερμοκρασία μέχρι την καρδιά του προϊόντος, εξασφαλίζοντας τα ποιοτικά χαρακτηριστικά με τη χαμηλότερη δυνατή απώλεια βάρους.

Περισσότερες πληροφορίες στο site: www.isofruit.gr

Πρόβλημα αν ξεφύγει

Αντίθετα σε συγκεντρώσεις πάνω από τα ασφαλή επίπεδα προκαλεί εγκαύματα στα προϊόντα, αυξάνει την ανασρόβια αναπνοή, αλλοιώνει τη γεύση και δημιουργεί δυσάρεστες οσμές. Το διοξειδίο του άνθρακα ως ελεύθερο αέριο, κινείται μέσα στον ψυκτικό θάλαμο και επικάθεται στα φρούτα ή τα λαχανικά καταλαμβάνοντας τους ίδιους υποδοχείς με το οξυγόνο και το αιθυλένιο, περιορίζοντας τη δράση τους.



Ανταγωνισμός αερίων

Η μείωση της προσλαμβάνουσας από το προϊόν ποσότητας οξυγόνου έχει ως αποτέλεσμα την παραμονή του προϊόντος σε καταστολή. Επιπρόσθετα η μειωμένη ποσότητα του αιθυλενίου οδηγεί και αυτή στην αναστολή της φυσιολογικής δράστηριότητας. Έτσι τα φρούτα ή τα λαχανικά προστατεύονται από την πρόκληση ωρίμανσης, γήρανσης και τελικά από την απώλειά τους. Το διοξειδίο του άνθρακα με την υγρασία που υπάρχει στην ατμόσφαιρα του ψυκτικού θαλάμου συνδυάζεται και δημιουργεί αραιό ανθρακικό οξύ, το οποίο επικάθεται στην επιφάνεια των προϊόντων, δημιουργώντας όξινο περιβάλλον που δεν είναι κατάλληλο για την επιβίωση βακτηρίων και μυκήτων.

ΕΛΙΣΣΑΙΟΣ-ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΑΝΙΑΤΗΣ



Πειραματική καλλιέργεια στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή

ΕΩΣ 95% ΑΥΞΑΝΕΙ ΤΟ ΒΑΡΟΣ ΤΩΝ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ ΤΟ ΠΟΤΙΣΜΑ ΤΟΥΣ ΜΕ ΝΑΝΟΦΥΣΑΛΙΔΕΣ

Η «σύλληψη» της ιδέας για την κατασκευή ειδικής μηχανής που θα μπορεί να ποτίζει καλλιέργειες εισάγοντας νανοφυσαλίδες στο νερό, ανήκει στον ερευνητή του Ινστιτούτου Νανοεπιστήμης και Νανοτεχνολογίας του ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος», δρ. Ευάγγελο Φάββα. «Θέλαμε να σχεδιάσουμε μία γεννήτρια νανοφυσαλίδων νέου τύπου, η οποία θα μπορεί να παρέχει μεγάλη ποσότητα για το πότισμα των φυτών και να λειτουργεί σε πιέσεις 3-5 bar, να δίνει ικανοποιητική παροχή εμπλουτισμένου σε νανοφυσαλίδες νερού και να είναι μικρών διαστάσεων και μάζας, εύκολη στη λειτουργία της. Το δύσκολο εγχείρημα ανέλαβε να κάνει πράξη το ΤΕΙ Καβάλας», σημειώνει ο ίδιος και προσθέτει πως όλο το πρότζεκτ χρηματοδοτείται από το Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Το μηχάνημα μεταφέρθηκε στις εγκαταστάσεις της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και το

περασμένο φθινόπωρο ξεκίνησαν τα πειράματα, ενώ στις 17 Μαΐου παρουσιάστηκαν τα αποτελέσματα.

Η εφαρμογή του πειράματος των μαθητών της Σχολής έγινε στο έδαφος σε τρία διαφορετικά είδη μαρουλιών. Συγκεκριμένα: 20% αύξηση στο Κατσαρό Κεφαλωτό, 55% αύξηση στην ποικιλία Κως και 16% αύξηση στο Lollo Rosso.

Ξεχώρισε το Κατσαρό Κεφαλωτό

Η σπουδάστρια του Perrotis College, M. Χατζηθαθανασίου, παρουσίασε τα αποτε-



Ο Δρ. Ευάγγελος Φάββας, ερευνητής του Εθνικού Κέντρου Έρευνας Φυσικών Επιστημών «Δημόκριτος».

λέσματα της δικής της μελέτης. Τρία είδη μαρουλιών φυτεύτηκαν σε γλάστρες με διαφορετικά είδη εδάφους (αργιλοπηλώδες, αμμώδες και τύρφη-περλίτη), σε επιπλέοντες δίσκους και σε υδροπονικό σύστημα εύκαμπτων σάκων ανάπτυξης με υπόστρωμα από κοκοφοίνικα και ελαφρόπετρα. Από τα ενθαρρυντικά αποτελέσματα, ξεχώρισε η αύξηση του βάρους κατά 95% της ποικιλίας «Κατσαρό Κεφαλωτό» που ποτιζόταν με νανοφυσαλίδες στις γλάστρες με αμμώδες έδαφος.

Ο δρ. Φάββας ανέφερε μελέτη του Shu Liu, καθηγητή στο τμήμα Περιβαλλοντικής Επιστήμης και Μηχανικής στο Πανεπιστήμιο Beihang του Πεκίνου και συνεργατών του, σύμφωνα με την οποία η ανάπτυξη της βλάστης σπόρων κριθαριού αυξήθηκε κατά 15%-25% όταν ποτίστηκαν με νερό με νανοφυσαλίδες.

Στις καλλιέργειες πεπονιού και καρπουζιού

ΥΓΙΗ ΦΥΤΑ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΑΞΙΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΑΤΤΑΠΟΥΛΓΙΤΗ

Αποτελώντας ένα σπανιότατο ορυκτό με ποιτικές ωφέλιμες ιδιότητες, ειδικά αναγνωρισμένες στα πλαίσια της γεωργίας, ο ελληνικός ατταπουλγίτης που εξορύσσεται και επεξεργάζεται στα Γρεβενά από την εταιρεία «ΓΕΩ-ΕΛΛΑΣ» αναφέρεται και ως ένας βιολογικός τρόπος συμβολής στις καλλιέργειες.

Παίζοντας τον ρόλο του ρυθμιστή υγρασίας και θρεπτικών ουσιών στο έδαφος, ο ατταπουλγίτης συγκρατεί στο ριζικό σύστημα του φυτού την επιθυμητή υγρασία χωρίς να απορρέουν νερά και χωρίς να σαπίζει η ρίζα. Η μη απορροή νερού συνεπάγεται και συγκράτηση όλων των ωφέλιμων θρεπτικών στοιχείων του εδάφους. Το αποτέλεσμα είναι υγιή και πρόωρα ανεπτυγμένα φυτά, ενώ την ίδια στιγμή έχουμε μείωση των ποτισμάτων και χρήσης λιπασμάτων.

Τα οφέλη σε καλλιέργειες πεπονιού και καρπουζιού

Με μία εφαρμογή ο ατταπουλγίτης παραμένει κοντά στο ριζικό σύστημα έως και 5 χρόνια,

ενώ σε δενδρώδεις καλλιέργειες ακόμη περισσότερο. Στην περίπτωση της καλλιέργειας πεπονιάς, είχε προηγηθεί εφαρμογή ατταπουλγίτη (200 kg/στρ) σε προηγούμενη καλλιέργεια κολοκυθιάς. Τα οφέλη του ορυκτού βελτίωσαν και την 2η καλλιέργεια σε πεπόνια (βλ. Εικόνα 1). Χαρακτηριστικά ήταν η βελτίωση του αερισμού του εδάφους, το μέγεθος του ριζικού συστήματος (x 2) και η αύξηση της παραγωγής κατά 30% (στις 45 ημέρες). Στα οικονομικά οφέλη του παραγωγού ήταν επίσης και η μείωση των ποτισμάτων κατά 50%, δηλαδή ένα πότισμα αντί για δύο, ενώ η υγρασία σε διαφορετικά σημεία του χωραφιού κυμάνθηκε στο 80% με 90%.

Στην περίπτωση του καρπουζιού παρατηρήθηκε γρήγορη ανάπτυξη (δηλαδή πρωίμηση κατά 14 ημέρες, από τις 89 στις 75), ενώ η βελτίωση της απόδοσης της καλλιέργειας έφτασε σε ποσοστά έως και το 62% (βλ. Εικόνα 2). Και σε αυτή την παραγωγή σημειώθηκε σημαντική μείωση των ποτισμάτων (66%) και χρήσης λιπασμάτων (25%), ενώ χαρακτη-



Εικόνα 1



Εικόνα 2



Εικόνα 3



ριστική ήταν επίσης η αύξηση των σακχάρων 12-13% (Brix), λόγω καλύτερης αξιοποίησης του Καλίου (βλ. Εικόνα 3).

**Ε. Τσέλιου Γεωπονικό Πανεπιστήμιο,
Αθ. Β. Κωσταντάκης Ριζική Δύναμις ΟΕ,
Ν. Θεοφίλου, Γεωελλάς ΑΜΜΑΕ**

ΑΔΕΙΑ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΟ EXIREL

Για περιορισμένη και ελεγχόμενη χρήση στην καλλιέργεια της κερασιάς εναντίον του δίπτερου *Drosophila suzukii* το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης χορήγησε και φέτος άδεια χρήσης στο εντομοκτόνο Exirel® 10SE (δραστική ουσία: cyazypyr®). Η *D. suzukii*, προερχόμενη αρχικά από τη Νοτιοανατολική Ασία, εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην ευρωπαϊκή ήπειρο το 2009 και από τότε διαρκώς εξαπλώνε-



ται. Μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην παραγωγή και αντίστοιχα σημαντικό οικονομικό πλήγμα για τους παραγωγούς κερασιών ε-

νώ είναι λίγες οι διαθέσιμες αποτελεσματικές λύσεις για τον έλεγχό της. Το Exirel® 10SE με δραστική το cyazypyr® παρέχει ένα νέο τρόπο δράσης για τον έλεγχο της δροσόφιλα (IRAC group 28). Προστατεύοντας τα κεράσια κατά το κρίσιμο στάδιο της ωρίμανσης, θέτει τις βάσεις για μια συγκομιδή με υψηλή εμπορική αξία και βοηθά τους παραγωγούς να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της αλυσίδας τροφίμων.



Ο συνδυασμός των Novacid για υδρολίπανση και των ειδικών διαφυλλικών Nutrivant προσφέρει θεαματικά αποτελέσματα στα πυρηνόκαρπα.

Οι τεχνολογίες Pekacid και Fertivant από τη Medilco

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΘΡΕΨΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΥΡΗΝΟΚΑΡΠΑ

Η Medilco Hellas παρέχει ολοκληρωμένες λύσεις θρέψης για τις καλλιέργειες των πυρηνόκαρπων, συνδυάζοντας τα μοναδικά πλεονεκτήματα των καινοτόμων τεχνολογιών της ICL Specialty Fertilizers. Τα ερευνητικά κέντρα της εταιρείας σε Ισραήλ και Ολλανδία εξειδικεύονται στην ανάπτυξη νέων τεχνολογιών που καθιστούν τη θρέψη των σύγχρονων καλλιεργειών πιο αποδοτική, πιο οικονομική και πιο φιλική στο περιβάλλον.

Novacid για καλύτερη απορρόφηση

Τα λιπάσματα Novacid είναι μια σειρά ειδικών, όξινων λιπασμάτων για υδρολίπανση. Με βάση το μοναδικό Pekacid της ICL, τα Novacid μειώνουν το pH του αρδευτικού νερού, εμποδίζοντας τη δημιουργία ιζημάτων και διατηρώντας το σύστημα άρδευσης καθαρό. Παράλληλα αυξάνουν τη διαθεσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος, ιδιαίτερα του φωσφόρου και των ικνοστοιχείων (σίδηρος, μαγγάνιο κ.λπ.). Με τον τρόπο αυτό η υδρολίπανση γίνεται πολύ πιο α-



ποτελεσματική και η επίδραση στην καλλιέργεια είναι άμεση.

Nutrivant

Τα εξειδικευμένα διαφυλλικά λιπάσματα Nutrivant, χάρη στη μοναδική τεχνολογία Fertivant, κάνουν κάθε ψεκασμό αποδοτικό. Η τριπλή δράση τους εξασφαλίζει καλύτερη διασπορά πάνω στα φύλλα και μεγαλύτερη απορρόφηση των θρεπτικών στοιχείων. Έτσι προλαμβάνονται οι ελλείψεις σε θρεπτικά στοιχεία και ενισχύεται η ευρωστία των φυτών σε κάθε κρίσιμο στάδιο ανάπτυξης (βλάστηση, άνθηση, καρπόδεση, ωρίμανση).

Ο συνδυασμός που κερδίζει

Προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις θρέψης μέσω του

συνδυασμού των Novacid για υδρολίπανση και των ειδικών διαφυλλικών Nutrivant, τα αποτελέσματα σε καλλιέργειες βερίκοκου, ροδάκινου, κερασιάς, κ.ά. πυρηνόκαρπων είναι θεαματικά.

Ροδάκινο: Μεγαλύτερη παραγωγή

Αυξημένη απόδοση κατά 10% που προήλθε από αντίστοιχη αύξηση του ποσοστού των μεγάλων καρπών σε αποδεικτικό αγρό, κατέγραψε η εφαρμογή των Novacid και Nutrivant. Εξασφαλίστηκε πλήρης θρέψη των δέντρων χωρίς καμία τροφопοπενία, με την κατάλληλη υδρολίπανση με Novacid και με δύο διαφυλλικές εφαρμογές Nutrivant.

Βερίκοκο: Ομοιομορφία & πρωιμότητα

Πιο ομοιόμορφη και πιο γρήγορη ωρίμανση των καρπών εξασφάλισε η εφαρμογή του προγράμματος θρέψης με Novacid και Nutrivant, παρέχοντας πρόσθετα οφέλη για το εισόδημα του παραγωγού.

ΣΤΙΣ ΔΥΣΚΟΛΕΣ ΧΡΟΝΙΕΣ ΑΞΙΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΛΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Η φετινή χρονιά ήταν μια από τις δυσκολότερες για την καλλιέργεια της ντομάτας και μια από τις πιο επικερδείς για τους επαγγελματίες. Αυτή τη χρονιά λοιπόν η ΕΛΠΙΔΑ δικαιολόγησε ξανά γιατί είναι η ασφαλέστερη επιλογή για τις φθινοπωρινές και χειμωνιάτικες φυτεύσεις. Έχοντας αντιμετωπίσει ένα καλοκαίρι με εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες και ένα χειμώνα δριμύ είχε εκπληκτική καρπώδηση και στη ζέστη και στο κρύο. Καθ' όλη τη διάρκεια του χειμώνα ωρίμαζε και έδινε τους καρπούς της σταθερά με τη γνωστή ποιότητά της. Αξιοσημείωτη ήταν και η ανθεκτικότητά της σε χωράφια με έντονη πίεση φουζαρίου που σε χρονιές σαν τη φετινή εμβολιασμένες ντομάτες, εκδήλωσαν σοβαρά προβλήματα.



Έδωσε εμπορικές λύσεις στις λαϊκές αγορές όπου η γεύση και το έντονο κόκκινο χρώμα είναι σημαντικό και στις εξαγωγές και σούπερ μάρκετ όπου η διατηρησιμότητα έχει σημασία. Στη ΣΠΥΡΟΥ είμαστε υπερήφανοι για την επιμονή και την εμπιστοσύνη μας στην ΕΛΠΙΔΑ. Χαιρόμαστε που αυτή η επιλογή έφερε υπεραξία στους καλλιεργητές συνεργάτες μας γιατί, όταν τα περισσότερα υβρίδια κατέρρευσαν, η ΕΛΠΙΔΑ στάθηκε παλικάρι. Η ΕΛΠΙΔΑ αποτελεί μέρος επιλεγμένων προϊόντων του προγράμματος Golden Fruit από τον Αγροτικό Οίκο Σπύρου, τα οποία θα παρουσιαστούν στο άμεσο κοντινό μέλλον στην ελληνική αγορά.

**Δημήτρης Βασίλας Γεωπόνος,
Διευθυντής Πωλήσεων Σπύρου**

Η Hellafarm προτείνει για φρούτα και λαχανικά

ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΜΕΓΑΛΩΝ ΚΑΙ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΩΝ ΟΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Sumitomo Chemical Agro Europe S.A.S.

Admiral, εντομοκτόνο που ανήκει στην ομάδα των ρυθμιστών ανάπτυξης με δράση σε Αλευρώδεις, Κοκκοειδή και γενικά μυζητικά έντομα.

Borneo, μακράς υπολειμματικής δράσης ακαρεοκτόνο (διάρκεια προστασίας 45 – 60 ημέρες) που ελέγχει τα πιο σημαντικά είδη τετρανύχων.

Dipel / Bactospeine / Bactecin, εντομοκτόνα με εκλεκτική δράση για την καταπολέμηση προνυμφών των Λεπιδοπτερών με βάση το βακτήριο Bt subsp. kurstaki. Η Valent BioSciences Corp. (Sumitomo Chem. Agro Europe S.A.S.) με τεχνογνωσία 50 χρόνων είναι η μόνη που έχει αναπτύξει σκευάσματα Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki με τη φυλή του βακτηρίου (strain) ABTS-351, η οποία παράγει τις ενδοτοξίνες Cry1Aa, Cry1Ab, Cry1Ac & Cry2A με ταυτόχρονη παρουσία σπορίων του βακτηρίου στο σκεύασμα.

MycosApply DR, σκεύασμα που περιέχει ένα ιδανικό συνδυασμό τεσσάρων ειδών ενδομυκορριζών, των Glomus, καθώς και βακτήρια ριζοσφαιρας, που εποικίζουν το ριζικό σύστημα αναπτύσσοντας ένα εκτεταμένο δίκτυο μυκηλιακών υφών δημιουργώντας μία επωφελή συμβιωτική σχέση με το φυτό για καλύτερη εκμετάλλευση του εδάφους που περιβάλλει τη ρίζα.



Protone SL, φυτορρυθμιστής ανάπτυξης που περιέχει S-abscisic acid (Γνωστό ως S-ABA). Το Protone ενισχύει και βελτιώνει το χρωματισμό των κόκκινων ποικιλιών επιτραπέζιων σταφυλιών. Ειδικά για την ποικιλία Crimson Seedless έχουμε τον επιθυμητό χρωματισμό με καλύτερη κατανομή του χρώματος στο σταφύλι.

ISK Biosciences Europe NV

Nemathorin G / Nemathorin EC, νηματοδοκτόνα με εξαιρετική δράση σε κυστονηματώδεις και κομβονηματώδεις.

Katana, το νέο πολυδύναμο ζιζανιοκτόνο για υψηλή αποτελεσματικότητα σε μεγάλο φάσμα ζιζανίων (και σε δύσκολα ζιζάνια π.χ. Κόνυζα ή Κυπαρισσάκι) προφυτρωτικά ή νωρίς μεταφυτρωτικά σε καλλιέργειες εσπεριδοειδών, αμπελιού και ελιάς.

AlzChem Trostberg GmbH

Sitofex, φυτορρυθμιστικό σκεύασμα που αυξάνει το μέγεθος των καρπών σε καλλι-

έργειες ακτινιδίου και αμπελιού (επιτραπέζια ποικιλία σουλτανίνα).

Perlka, λίπασμα ασβεστοκυαναμίδης με πολλαπλή δράση. Εφοδιάζει τα φυτά με άζωτο ενώ παράλληλα αυξάνει τη γονιμότητα του εδάφους. Η ηλιοαπολύμανση σε συνδυασμό με το ειδικό λίπασμα Perlka είναι η αποτελεσματική και δοκιμασμένη μέθοδος για την απολύμανση, αναζωογόνηση και βελτίωση των εδαφών σε θερμοκηπιακές και υπαίθριες καλλιέργειες.

Επίσης διατίθενται

Προϊόντα της εταιρείας **SUTERRA** όπως η σειρά CHECKMATE σε εξατμιστήρες και σε PUFFER που είναι σκευάσματα Παρεμπόδισης Σύζευξης για Καρπόκαψα Μηλιάς, Ανάρσια και Καρπόκαψα Ροδακινιάς και Ψευδόκοκο Αμπελιού.

Για την Μύγα της Μεσογείου το σκεύασμα MAGNET MED ειδικές παγίδες προέκλυσης και θανάτωσης του Εντόμου με μεγάλη διάρκεια.

Τέλος τα Penegetic p και Penegetic b της **Penegetic Int. Ag Ελβετίας**, σκευάσματα που, διεγείρουν και προωθούν τη βιολογική δραστηριότητα στο έδαφος καθώς και ενεργοποιούν τα φυτά βελτιώνοντας τη φωτοσυνθετική τους ικανότητα και την απορρόφηση των θρεπτικών στοιχείων.

Σε πειραματικούς αγρούς από τη Θράκη έως την Πελοπόννησο

ΑΠΟ ΤΟ ΛΙΠΑΣΜΑ ΣΤΟ ΤΡΟΦΙΜΟ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΡΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΗΣ COMPO

Το πρόγραμμα συνεργασίας της Compo Expert με παραγωγούς, σε πειραματικά αγροτεμάχια κατά την καλλιέργεια των οποίων εφαρμόζεται πλήρες σύστημα θρέψης Compo Expert, παρουσιάστηκε στην εκδήλωση της εταιρείας Compo Expert - Game Changers - Από το λίπασμα στο τρόφιμο, στις 12 Απριλίου στο Διεθνές Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης.

Παραγωγοί σε όλη την Ελλάδα έκαναν χρήση ολοκληρωμένου προγράμματος θρέψης της εταιρείας σε τμήμα των καλλιεργειών τους με σκοπό τη σύγκριση με προηγούμενες πρακτικές. Σκοπός, σύμφωνα με τον Αποστόλη Χατζηθεοδώρου, γεωπόνο της Compo Expert, είναι η επίτευξη της ποιότητας που ζητά η αγορά, η παραγωγή δηλαδή προϊόντος που από μόνο του αποτελεί διαβατήριο για εμπορικές συμφωνίες. Επιδιώκεται, ακόμη, η εκπαίδευση των παραγωγών και η προσέλκυση μέσω των βελτιωμένων αποτελεσμάτων όλο και περισσότερων να συμμετέχουν σε τέτοια προγράμματα της εταιρείας, για να επιτευχθεί η διάχυση της γνώσης για νέες μεθόδους διαχείρισης.

Ταξιδεύουν τα μανταρινία Θεσπρωτίας

Ο Διονύσης Γκίκας, παραγωγός μανταρινιών από τη Θεσπρωτία, που παίρνει μέρος στο πρόγραμμα, υπερασπίστηκε την προσπάθεια βελτίωσης της ποιότητας των μανταρινιών, η οποία και στέφθηκε με επιτυχία. Ο Άγγελος Ντόρκος, γεωπόνος, σύμβουλος στην πειραματική καλλιέργεια του Δ. Γκίκα, τόνισε πως δεν αρκούν οι εξαγωγές στα Βαλκάνια, για τις οποίες μέχρι τώρα επιδιώκεται το μέγιστο tonnage. Η Ελλάδα πρέπει να μπει σε αγορές της Κεντρικής Ευρώπης, διαβατήριο για τις οποίες είναι η καλή ποιότητα καρπών.

Μόνο τα καλύτερα μήλα στην Αγιά

Στην καλλιέργεια μήλων, ο Αποστόλης Καφετσιούλης (φωτό δεξιά επάνω), παραγωγός από την Αγιά, την περιοχή όπου καλλιεργείται το μήλο στη μεγαλύτερη έκταση στην Ελλάδα, με τον σύμβουλό του, γεωπόνο Θεόδωρο Ριζούλη, τόνισαν τη εμπορική



Την εκδήλωση άνοιξε με ομιλία του ο Παναγιώτης Χαμακιώτης, διευθυντής του Compo Expert Group για Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική.

λία Granny Smith, την οποία καλλιεργεί ο Α. Καφετσιούλης, είναι το βαρύ πυροβολικό των ελληνικών εξαγωγών και ο παραγωγός εμφανίζεται αισιόδοξος πως με νέα συσκευαστήρια θα καταφέρουν την εξαγωγή προς τη Β. Ευρώπη, ενώ μέχρι τώρα εξάγουν κυρίως προς χώρες της Μ. Ανατολής.

Εμπιστεύονται τον γεωπόνο τα αχλάδια

Στο ίδιο μήκος κύματος κινείται ο Νίκος Αρβανίτης (φωτό αριστερά κάτω), παραγωγός αχλαδιών. Στην πειραματική καλλιέργειά του με την Compo Expert πέτυχε ίσως και καλύτερη ποιότητα από την Α ποιότητα που ζητείται στην αγορά. Με τον σύμβουλο γεωπόνο Γεώργιο Πατιαβούρα, συμφώνησαν πως πρέπει να διαδοθεί το μήνυμα εμπιστοσύνης του παραγωγού στον γεωπόνο. Όσο και να φαίνονται κάποιες αποφάσεις μικρής σημασίας δικαιώνεται όποιος παραμένει συνεπής με τις ενδεδειγμένες από την επιστήμη πρακτικές, αποφεύγοντας να ρισκάρει τη φήμη και την τιμή του προϊόντος του.

αξία του καλού προϊόντος. Προτιμούν στην πειραματική καλλιέργεια με τα προϊόντα Compo Expert να πετούν τα όχι τόσο καλά μήλα για να αυξηθεί η ποιότητα αυτών που απομένουν, παρά να τα κρατήσουν για να τα πουλήσουν ως β' διαλογής. Πετυχαίνουν έτσι τη βέλτιστη ποιότητα στο τελικό προϊόν, που είναι και αυτή που θα ανταποδώσει σε τελικό κέρδος για την επιχείρηση. Η ποιικι-

Η Fytro Seeds προτείνει για τον Έλληνα αγρότη

ΥΓΙΕΙΣ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

Τομάτα αναρριχώμενη RUNNER F1:

Για συγκομιδή όλο το χρόνο, με άψογη εμπορική παρουσία και εξαιρετική γεύση.

Ζωηρό και αραιόφυλλο φυτό, υψηλής ανοχής σε ασθένειες ρίζας και φυλλώματος. Εύκολη καρπώδεση σε υψηλές αλλά και χαμηλές θερμοκρασίες. Πρώιμη, υψηλή και σταθερή παραγωγή μέχρι το τέλος της καλλιεργείας. Ομοιόμορφοι, σφικτοί καρποί, δίχως πράσινη ράχη, βάρους 300- 350 gr. Υψηλή διατηρησιμότητα και αντοχή στο σκάσιμο. Εξαιρετική γεύση και απουσία «ξύλου» εσωτερικά.

ΑΝΟΧΕΣ: HR: ΤοMV/Va/Vd/TSWV/F0,1 IR: On/ Ma/Mi/Mj

Πιπεριά ABANTO F1

Η δημοφιλέστερη πιπεριά τ. Φλωρίνης.

Ζωηρό φυτό με κανονικά μεσογονάτια, εύκολη καρπώδεση και αντοχή στο κρύο. Υψηλές αποδόσεις και πολύ καλή ανοχή στην ίωση TM0-2. Υβρίδιο ανεκτικό στο μικροσκάσιμο της επιδερμίδας των καρπών. Ομοιόμορ-



φη παραγωγή δίχως ατέλειες από άριστης ποιότητας καρπούς, μήκους 18- 21 cm. Χρώμα σκούρο πράσινο που εξελίσσεται σε λαμπερό, έντονο κόκκινο στην ωρίμανση.

ΑΝΟΧΕΣ: ΤοMV, 0,1, 2

Πιπεριά τ. Φλωρίνης ZANETTI F1

Η νέα πιπεριά τ. Φλωρίνης με μοναδικά καλλιεργητικά και εμπορικά πλεονεκτήματα.

Φυτό ζωηρό και πολύ παραγωγικό, ανθεκτικό στη ζέστη και στο κρύο, με ισχυρό ριζικό σύστημα. Υψηλή ανοχή στις ιώσεις Tm0 και TSWV αλλά και στο μικροσκάσιμο της επιδερμίδας των καρπών. Καρποί εξαιρετικής ποιότητας, μήκους 19- 22 cm, με μεγάλο ειδικό βάρος. Χρώμα σκούρο πράσινο που εξελίσσεται σε λαμπερό κόκκινο στην ωρίμανση. Βαρύς καρπός με πολύ καλή μετασυλλεκτική συμπεριφορά.

ΑΝΟΧΕΣ: ΤοMV, TSWV



Ποιότητα και σταθερότητα στον απρόβλεπτο καιρό

ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗ SYNGENTA

Η ομάδα έρευνας της Syngenta δουλεύει εντατικά πάνω στη νέα γενιά των υβριδίων καρπούζιου. Ένα τέτοιο παράδειγμα στην Ελλάδα είναι και το καρπούζι σχήματος βαρέλα, Ariadne, η οποία ακόμη και σε υπερπρώιμες φυτεύσεις καταφέρνει να έχει πολύ καλά δεσμάτα τόσο σε θερμοκηπιακές όσο και σε υπαίθριες καλλιέργειες. Η Ariadne διατηρεί το κυλινδρικό της σχήμα ακόμα και σε συνθήκες χαμηλής ηλιοφάνειας και έντονων αυξομειώσεων θερμοκρασίας όταν τα υπόλοιπα καρπούζια γίνονται πιο στρογγυλά με αποτέλεσμα να μην είναι δυνατό να πουληθούν σαν βαρέλες στις απαιτητικές αγορές υ-

ψηλής αξίας της Β. Ευρώπης. Η έκκληση συνεχίζεται μόλις την κόψεις: Έντονο κόκκινο χρώμα, ζουμερή υφή σάρκας χωρίς ίνες που πραγματικά θυμίζει καρπούζι που συγκομίζεται στη μέση του καλοκαιριού. Και η Syngenta δεν σταματά εδώ: Έρχεται το Candice η νέα πρόταση για την κύρια φύτευση, το WMH6715 για τις πρώιμες φυτεύσεις, το Fascination το πιο νόστιμο άσπερμο, το WMH6883 βαρέλα με αξιώσεις για κύρια φύτευση και πολλά ακόμα.

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΠΕΛΕΚΑΝΗΣ,
MARKETING OPERATIONS MANAGER
VEGETABLE SEEDS MEDA



syngenta



FRUIT ATTRACTION 2019 ΣΤΗ ΜΑΔΡΙΤΗ

Η Ινδία και η Σιγκαπούρη, εμφανιζόμενες να έχουν καταγράψει αύξηση τα τελευταία χρόνια στις εισαγωγές φρούτων και λαχανικών από την Ευρωπαϊκή Ένωση, θα είναι επίτιμες προσκεκλημένες στην 11η Fruit Attraction που θα πραγματοποιηθεί από 22 έως 24 Οκτωβρίου στη Μαδρίτη. Οι δύο χώρες θα βρεθούν στο επίκεντρο Παγκόσμιου Φόρουμ Φρέσκων, με τη Σιγκαπούρη να θεωρείται επίσης κέντρο διακομιδής για γειτονικούς προορισμούς.

Θα πραγματοποιηθούν σεμινάρια στον τομέα της τεχνολογίας και υπηρεσίες προς διευκόλυνση ανάληψης πρωτοβουλιών (Meet and Scan, σημείο συνάντησης επαγγελματιών, Freshnews). Θα υπάρχει επίσης αγορά Eorganic, ειδικός χώρος για ξηρούς καρπούς (Nuts Hub), για εταιρείες με υπηρεσίες τεχνικών λύσεων (Smart

Agro) και για άλλες που δραστηριοποιούνται στον χώρο των φυτών και των ανθέων.

Στο Διεθνές Συνέδριο για το επιτραπέζιο σταφύλι χωρίς κουκούτσι στις 24 Οκτωβρίου θα φιλοξενηθούν επαγγελματίες από την Ισπανία (της οποίας η παραγωγή υπολογίζεται στους 120.000 τόνους, με το 90% αυτής από την περιοχή της Murcia), και την υπόλοιπη Ευρώπη, τη Χιλή και τη Ν. Αφρική. Σε παρουσιάσεις και συζήτηση στρογγυλής τραπέζης θα αναδειχθούν πτυχές της παραγωγής των σταφυλιών «Argyrea».

Σε ό,τι αφορά τη συμμετοχή Ελλήνων εκθετών θα είναι, όπως μεταφέρεται, σημαντική και θα εκτείνεται σε 600 τμ.

Περισσότερες πληροφορίες:
<http://fruitattraction.com>

ΜΗ ΧΑΣΕΤΕ



Πλατφόρμα φέρνει κοντά ακαδημαϊκούς και παράγοντες της αγοράς στο Χονγκ Κονγκ

Στα πλαίσια της Διεθνούς Έκθεσης Asia Fruit Logistica που θα διεξαχθεί 4 - 6 Σεπτεμβρίου προγραμματίζεται Διεθνές Συμπόσιο (FRUTIC) με σκοπό, μεταξύ άλλων, την κατάρτιση πλατφόρμας έρευνας και οδικών χαρτών για αναδυόμενες τεχνολογίες ενώ θα προηγηθεί Συνέδριο με επίκεντρο τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά στην Ασία.

Fruitnet Φόρουμ ΝΑ Ευρώπης, 6-7 Νοεμβρίου 2019 στο Βελιγράδι

Διερευνώντας τις προοπτικές των χωρών της περιοχής, το Φόρουμ επιχειρεί να συνεισφέρει στον εντοπισμό πεδίων με αυξημένη ζήτηση για ενημέρωση εμπόρων και προτάσεις για εμπλουτισμό εξαγωγών. Πληροφορίες: www.fruitnetforumsee.com.

Λαχανικά, φρούτα και αρωματικά φυτά στην Agroland το Νοέμβριο

Στο Εκθεσιακό Κέντρο Μ.Ε.Σ. Παιανίας θα γίνει στις 22-24 Νοεμβρίου η Έκθεση Agroland για επαγγελματίες με έμφαση σε φαρμακευτικά φυτά / βότανα, ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα, βιολογικά, φυτώρια, παρασκευάσματα, αγροεφόδια. Πληροφορίες: agroland-expo.gr.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Fresher



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

Ελισσαίος-Ιωάννης Μανιάτης

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Γιουρουκέλη
Γιώργος Κοντολής
Λεωνίδα Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Αλίκη Χουλιάρα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ /ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής/
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

Άργος Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

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



Knowledge grows

Yara Crop Nutrition

Γνώση καλλιεργειών
Συνδυασμός προϊόντων
Ορθή εφαρμογή



YaraMila®



YaraLiva®



YaraTera®



YaraVita®

Στη Yara πιστεύουμε στη στόχευση των καλλιεργειών με διαθέσιμα θρεπτικά στοιχεία, όποτε αυτά χρειάζονται. Αυτό σημαίνει ότι απαιτούνται υψηλής ποιότητας λιπάσματα, σε συσχέτιση με τη γνώση για την ορθή εφαρμογή και τη θρέψη των καλλιεργειών. Ο συνδυασμός αυτών των δύο διαστάσεων προσδίδει στη Yara την ικανότητα να υποστηρίζει την υψηλή παραγωγικότητα προς τους αγρότες, με την ελάχιστη όμως επιβάρυνση για το περιβάλλον.

Η Yara έχει αναπτύξει εργαλεία και υπηρεσίες για να προωθήσει και μοιραστεί τη γνώση της στη βελτιστοποίηση της ποσότητας και ποιότητας της παραγωγής. Η γνώση των καλλιεργειών είναι θεμελιώδης κατά την επιλογή του ενδεδειγμένου συνδυασμού προϊόντων, αλλά και στην εφαρμογή των ορθών ποσοτήτων. Μόλις γίνει η σωστή επιλογή των λιπασμάτων, είναι κρίσιμης σημασίας η κατανόηση του σωστού χρόνου εφαρμογής τους στην αναπτυσσόμενη καλλιέργεια. Οι συμβουλές της Yara στους αγρότες, μεταφράζονται σε μεγιστοποίηση της απόδοσης και ποιότητας της παραγωγής, χωρίς την απώλεια θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος και συνεπώς την επιβάρυνση του περιβάλλοντος.