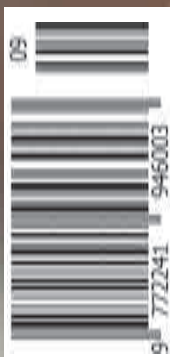


Fresher

— ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ —

ISSN: 2241-9446 ■ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ-ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ-ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2019 ■ Ν° 23 ■ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 ΕΥΡΩ



ΕΤΟΙΜΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΙΡΟ ΓΙΝΟΝΤΑΙ Ο ΚΑΝΟΝΑΣ

Με βοήθεια από τις νέες τεχνολογίες και τρεις επιχειρήσεις να δίνουν τον τόνο των εξελίξεων στον κλάδο, οι φρεσκοκομμένες πράσινες σαλάτες αφήνουν πίσω την αμφισβήτηση. ■ ΣΕΛ. 8-13

ΜΕΤΑ ΤΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΙΤΡΙΝΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ
ΤΟ ΑΓΡΙΝΙΟ ΛΑΝΣΑΡΕΙ ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ■ ΣΕΛ. 14-17

ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ CRIMSON ΤΟ ΧΡΩΜΑ
ΕΙΝΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΛΕΦΤΑ ■ ΣΕΛ. 18-23

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ
ΚΑΙ ΦΟΡΤΗΓΑ ΜΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ■ ΣΕΛ. 30-31



Υγιείς ρίζες

για μεγαλύτερες παραγωγές



Εξειδίκευση
Τεχνολογία
Υπηρεσίες

■ Προστασία

// από νηματώδεις, έντομα και ασθένειες εδάφους

✚ Θεραπεία

// των ασθενειών και ενίσχυση του φυτού και των ριζών μετά από προσβολές από εχθρούς ή ασθένειες

⚡ Ενεργοποίηση

// της αυτοάμυνας του φυτού και του μηχανισμού ανάπτυξής τους

🌱 Διατήρηση

// του περιβάλλοντος, συντήρηση του εδάφους και εξοικονόμηση φυσικών πόρων

// **Drip-by-Drip:** Συνδυάστε την στάγδην άρδευση με την καινοτόμο φυτοπροστασία

VELUM
PRIME

BioAct
PRIME

SERENADE
ASO

PREVICUR
ENERGY SL

Bayer Ελλάς ABEE
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας
Σωρού 18-20, 15125 Μαρούσι
Τηλ: 210 6166000, Fax: 210 6109100
www.cropscience.bayer.gr

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν τη χρήση διαβάστε τις ενημερωτικές πληροφορίες και εγχειρίδια που αναγράφονται στην ετικέτα.

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



**Η ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ
ΣΤΑ ΔΙΚΤΥΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ
ΦΕΡΝΕΙ ΣΤΑΘΕΡΑ
ΧΑΜΗΛΕΣ ΤΙΜΕΣ**

ΜΙΚΡΟ ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΩΝ ΖΗΤΑ ΑΥΞΗΣΗ ΑΠΟΔΟΣΕΩΝ

Στην αγορά φρούτων και λαχανικών το εύρος εντός του οποίου κινούνται οι τιμές παραγωγού γίνεται όλο και στενότερο.

Αυτό που ξεκίνησε από την κατηγορία των commodities, το βλέπουμε χρόνο με το χρόνο να καθιερώνεται και στα νωπά αγροτικά προϊόντα. Μάλιστα, η γενικότερη τάση σταθεροποίησης, δηλαδή ο περιορισμός στο εύρος διακύμανσης των τιμών παραγωγού, ελάχιστα δείχνει να επηρεάζεται παρά την ένταση των καιρικών φαινομένων, ως αποτέλεσμα της κλιματικής αλλαγής και τις εκτεταμένες ζημιές οι οποίες καταγράφονται συχνά στην εξέλιξη της αγροτικής παραγωγής διεθνώς. Είναι σαφές ότι ο συνδυασμός:

- **σταθερά υψηλών στρεμματικών αποδόσεων**, ως αποτέλεσμα των εξελίξεων τόσο στις τεχνικές καλλιέργειας, όπως πχ. θερμοκήπια υψηλών αποδόσεων, όσο και στη χρήση των εισροών, δηλαδή καινοτόμες λύσεις με χρήση των τεχνολογιών ακριβείας
- **κινητικότητα των προϊόντων σε παγκόσμια κλίμακα**, ως αποτέλεσμα των τεχνικών συντήρησης των προϊόντων, όπως και της ταχύτητας με την οποία γίνονται οι μεταφορές, δείχνει να έχει επιδράσει περιοριστικά στις αυξομειώσεις των τιμών διεθνώς καθώς εξασφαλίζεται επάρκεια προϊόντων σε σχέση με τις διατροφικές ανάγκες του πλανήτη και εύκολη κάλυψη των

όποιων ελλείψεων -λόγω ειδικών συνθηκών- σε κάποια περιοχή του πλανήτη, με ταχεία μεταφορά των αντίστοιχων προϊόντων από κάποια άλλη περιοχή του πλανήτη.

Όλα αυτά συγκλίνουν σε μια και βασική παραδοχή. Οι καλλιεργητές είναι υποχρεωμένοι να σχεδιάζουν τη συμμετοχή τους στην παραγωγική διαδικασία με βάση συγκεκριμένες τιμές διάθεσης των προϊόντων, οι οποίες προσεγγίζουν όλο και περισσότερο στον μέσο όρο των τελευταίων ετών.

Παίρνοντας για παράδειγμα το επιτραπέζιο σταφύλι, παρά την πανσπερμία νέων ποικιλιών που διαφοροποιούν έως ένα βαθμό την εικόνα της διάθεσης, οι τιμές παραγωγού, τουλάχιστον για τα προϊόντα που βρίσκονται εντός εποχής ακολουθεί δύο δρόμους. Τα 60-70 λεπτά το κιλό για τα σταφύλια πρώτης ποιότητας και 40-50 ευρώ το κιλό για τα σταφύλια δεύτερης ποιότητας.

Με άλλα λόγια αυτό σημαίνει ότι όλα παίζονται στις αποδόσεις και στο κόστος παραγωγής. Άντε να γίνει και μια προσπάθεια κίνησης στα όρια της εποχικότητας (παραγωγή εκτός εποχής). Αυτό φαίνεται πως επιδιώκουν μέχρι τώρα οι μεγάλες αλυσίδες λιανικής (σούπερ μάρκετ) κι απ' ότι δείχνουν τα πράγματα το καταφέρνουν.

Γιάννης Πανάγος Εκδότης - Διευθυντής

Δοκιμάστε τα,
είναι **γλύκα!**



Επιλέγουμε πάντα τους καλύτερους παραγωγούς που χρησιμοποιούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας με εντατικούς και αυστηρούς ελέγχους σε κάθε στάδιο παραγωγής και σας προσφέρουμε ακτινίδια τα οποία διακρίνονται για την υψηλή τους ποιότητα.

Αναγνωρίζονται για το εξαιρετικά ιδιαίτερο, ελκυστικό και εμπορικό σχήμα τους, τη λεία φλούδα τους, τη ζουμερή σάρκα τους και την υπέροχη γεύση τους.

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Καβάλας, έχοντας όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις λειτουργίας από τους αρμόδιους φορείς και ακολουθώντας το πιο μοντέρνο warehouse management, μπορεί να εξασφαλίσει την καλύτερη ποιότητα φρέσκων συσκευασμένων φρούτων σε μεγάλες ποσότητες.



EAS
ΚΑΒΑΛΑΣ
ΑΠΟ ΤΟ 1937

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ

Υδρας 18, 653 02 Καβάλα | Τηλ.: 2510 228696, 220147 | Fax: 2510 223506

E-mail: maria@easkavalas.gr | Website: www.easkavalas.gr

GLOBAL G.A.P.

ΤΑΣΕΙΣ

8 Με ρυθμούς ανάπτυξης κοντά στο 5%, τρέχουν τελευταία οι έτοιμες πακεταρισμένες σαλάτες

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

14 Με καλή τιμή τα πρώιμα ακτινίδια Green Lime σε μια χρονιά με προοπτική και αναζήτηση νέων ποικιλιών

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

18 Το χρώμα και το μέγεθος στο επιτραπέζιο σταφύλι Crimson



8

ΠΑΓΙΩΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΝΤΑΙ ΟΙ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

24 Βιολογικά προϊόντα τρώνε 8 στους 10 Έλληνες σύμφωνα με έρευνα της Nielsen

27 Πρόσθετο όφελος 750 ευρώ το στρέμμα για τα ηλιακά θερμοκήπια της Κρήτης

ΘΕΣΜΙΚΑ

28 Οι αγρεργάτες στην κορυφή της λίστας των προβλημάτων του ελληνικού αγρού

30 Φορτηγά και εξοπλισμός μεταποίησης στο Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

49 Ανθεκτικές στο φουζάριο ποικιλίες αγγουριού από την Rijk Zwaan



32

ΜΕ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΤΙΜΕΣ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ ΤΑ ΜΗΛΑ ΓΑΛΑ, ΚΑΛΕΣ ΟΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΥΓΚΥΡΙΕΣ

ΜΗΛΟ

32 Καλές διεθνείς συγκυρίες για το μήλο σε μια χρονιά που ξεκίνησε με θετικά σημάδια

ΑΧΛΑΔΙ

34 Παρά τη λιγότερη και ποιοτικότερη παραγωγή, μικρότερες τιμές στο αχλάδι

ΣΤΑΦΥΛΙ

36 Η μικρότερη στρεμματική απόδοση στις γνωστές ποικιλίες μειώνει το κέρδος

ΣΥΚΟ

38 Ένα ευρώ πάνω από την περασμένη σεζόν πωλούνται όσα σύκα έμειναν στα δέντρα



12-13

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΓΟΥΣΤΟ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΓΟΡΑ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΣΑΛΑΤΑΣ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

44 Συνδυασμός πολλών μεθόδων απαιτείται για πλήρη έλεγχο της Μύγας της Μεσογείου

46 Οι κυριότερες μυκητολογικές και βακτηριακές προσβολές σε λάχανο, κουνουπίδι και μπρόκολο

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΝΕΑ

40 Πρώτο ΕΠΙΠ προϊόν το κλαρίσιο ροδάκινο από ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού

41 Να λύσει χέρια ήρθε η νέα ποικιλία ντομάτας Χριστίνα

42 Αναγνώριση για τα Vegan προϊόντα Peace by Peas στο EIT Foods της 84ης ΔΕΘ

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

50 Το 29ο συνέδριο τη Ελληνικής Εταιρείας Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών



34

ΣΤΕΝΕΥΟΥΝ ΤΑ ΠΕΡΙΘΩΡΙΑ ΚΕΡΔΟΥΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΣΤΟ ΑΧΛΑΔΙ

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



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΠΙΚΑ ΔΕΝ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΛΗ ΣΤΗΝ ΑΕΙΦΟΡΙΑ

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η αειφορία έχει αποκτήσει όλο και μεγαλύτερη σημασία για τους καταναλωτές σε όλον τον κόσμο. Ακόμη και στην επιχείρηση εισαγωγής και εξαγωγής νωπών οπωροκηπευτικών δεν μπορεί να αμφισβητηθεί αυτό ούτε να παραμεληθεί η σημασία αυτής της τάσης. Σε αυτό το πλαίσιο, οι Ευρωπαίοι καταναλωτές παρουσιάζονται να προτιμούν προϊόντα που έχουν καλλιεργηθεί στον τόπο τους ή σε κοντινές χώρες, καθώς θεωρείται ασύμφορο για το περιβάλλον να μεταφέρονται προϊόντα από μακρινές χώρες με όλες τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των μεταφορικών μέσων. Αυτήν την τάση θα την εκμεταλλευθεί η ευρωπαϊκή βιομηχανία εμπορίας και εισαγωγών/εξαγωγών φρούτων και λαχανικών, όπως αναφέρει σε άρθρο του ο Jørgen Nielsen της δανικής εταιρείας Northern Greens, συμπληρώνοντας όμως πως οι υποστηρικτές της μπορεί να μην έχουν και τόσο δίκιο.

Οι καταναλωτές ζητούν πολύ περισσότερα τοπικά προϊόντα λόγω της επιθυμίας για αυξημένη αειφορία, τονίζει ο J. Nielsen. Όπως αναφέρει, «Υπάρχει σίγουρα αίτημα για αύξηση των προϊόντων που καλλιεργούνται τοπι-

κά, λόγω της επιθυμίας να μειωθούν οι επιπτώσεις στο περιβάλλον από τις υπερπόντιες μεταφορές. Για εταιρείες εξαγωγής / εισαγωγής, όπως η δική μας, εστιάζοντας στην εγχώρια καλλιεργούμενη παραγωγή, θα βελτιωθούν οι πωλήσεις στο μέλλον. Στην Ευρώπη, η ποσότητα των τοπικά καλλιεργούμενων προϊόντων μόνο προς τα πάνω μπορεί να πάει...». Η πρόοδος στην τεχνολογία οδηγεί στην αύξηση της ποσότητας των τοπικά καλλιεργούμενων προϊόντων. Ο Nielsen αναφέρει πως η τεχνολογία άλλαξε τον τρόπο με τον οποίο καλλιεργούνται τα καρότα στη Δανία: «Η τεχνολογία στους αγρούς έχει βελτιωθεί και έτσι τα καρότα μπορούν να καλλιεργηθούν τοπικά σχεδόν όλο το χρόνο. Αυτό είναι ένα πλεονέκτημα για τους εξαγωγείς επειδή έχουν περισσότερα προϊόντα για εξαγωγή, αλλά για τους εισαγωγείς είναι ένα μειονέκτημα επειδή η εποχή τους συντομεύεται.»

Ωστόσο, η χρήση αυτών των τεχνολογιών δεν αυξάνει πάντοτε την αειφορία. Ο Nielsen εξηγεί: «Όταν τα προϊόντα που εισάγονταν προηγουμένως καλλιεργούνται τώρα σε θερμοκήπια, μιλάμε για «τοπικά καλλιεργημένα» και οι άνθρωποι πιστεύουν ότι αυτό σημαίνει ότι είναι καλύτερο για το περιβάλλον. Αυτό εί-

ναι προβληματικό επειδή, όταν τα προϊόντα καλλιεργούνται σε θερμοκήπια, δεν είναι λογικό να μιλάμε για αειφορία. Η ενέργεια που χρειάζεται για την τροφοδοσία των θερμοκηπίων, για τη θέρμανσή τους, για το φως τους και ούτω καθ' εξής, είναι ένα ζήτημα.

Τα προϊόντα που καλλιεργούνται σε αυτά τα θερμοκήπια μπορούν να καλλιεργηθούν με πολύ λιγότερη ενέργεια σε άλλες χώρες που φυσικά έχουν το κατάλληλο κλίμα. Το ίδιο ισχύει και για την εκπομπή των ρύπων κατά τον ίδιο.

Η συσκευασία των προϊόντων είναι ένας άλλος τομέας που εξετάζεται συχνά όταν μιλάμε για αειφορία. Ο Nielsen λέει: «Υπάρχει πίεση από τον καταναλωτή, τον έμπορο λιανικής πώλησης και ακόμη και από την κυβέρνηση να αλλάξει τη συσκευασία ώστε να είναι πιο «πράσινη». Για να γίνει αυτό, οι εταιρείες μπορούν είτε να βρουν εναλλακτικές λύσεις είτε να εργαστούν με άλλα προγράμματα ανακύκλωσης που θα κάνουν τα υλικά πιο ανακυκλώσιμα. Νομίζω ότι έχουμε δει μόνο την αρχή του ταξιδιού προς τη μείωση του πλαστικού και ότι αυτό θα συνεχίσει να αποτελεί πρόκληση που θα αντιμετωπίσουν πολλές εταιρείες στο μέλλον».

ENO 7507 AC[®]

Φύλλο θερμοκηπίων 8-στρώσεων

Άριστη διαχείριση της υγρασίας

Ακόμα περισσότερο φως

Πολύ θερμικό

Πολύ δυνατό στις αντίξοες καιρικές συνθήκες

Με τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής

Η 8^η στρώση,
βασισμένη στη
νανοτεχνολογία,
εξασφαλίζει
μακρόχρονη
αντισταγονική
δράση,
χωρίς ομίχλη

7L+1

 **ΠΛΑΣΤΙΚΑ
ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.**

www.plastikakritis.com - www.seven-layer.com



ΓΙΝΕΤΑΙ ΚΑΝΟΝΑΣ Η ΕΤΟΙΜΗ ΣΑΛΑΤΑ

Είκοσι χρόνια μετά την πρώτη εμφάνισή τους στην ελληνική αγορά αξίας 34 εκατ. ευρώ, οι έτοιμες πακεταρισμένες σαλάτες τρέχουν τελευταία με ρυθμούς ανάπτυξης κοντά στο 5%, ενώ η τάση αποτυπώνεται σταθερά ανοδική και για τα επόμενα χρόνια, με τις τεχνολογικές δυνατότητες και την δημιουργικότητα να ρίχνουν το ταβάνι

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Ο κύριος όγκος της διακίνησης έτοιμων σαλατών γίνεται από τα super market με το ποσοστό να κυμαίνεται από το 80% μέχρι το 85%, ενώ αξιοσημείωτη είναι και η παρουσία τους στα ράφια των ντελικάτέσεν.

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

Ενα ολιγοπώλιο τριών εταιρειών επωφελείται προς το παρόν μιας ανάπτυξης 5% στην κατηγορία των πακεταρισμένων έτοιμων σαλατών στην ελληνική αγορά, αξίας 30-34 εκατ. ευρώ. Η εταιρεία Eurocatering ΑΕ με το brand name «Φρεσκούλης», ο Μπαρμπα Στάθης και η Φρέσλαντ Εμπορική Α.Ε. είναι οι εταιρείες που καλύπτουν ουσιαστικά το σύνολο της εγχώριας αγοράς, αφού αναλαμβάνουν και την παραγωγή προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας για το οργανωμένο λιανεμπόριο. Σε αυτές έρχονται να συμπληρωθούν και ο Βεζύρογλου, αν και τα προϊόντα του δεν μπορούν να ενταχθούν άμεσα στην συγκεκριμένη κατηγορία δεδομένου ότι δεν αποτελούν έτοιμες προς κατανάλωση σαλάτες, αλλά και η Fresh Farm, η οποία αναλαμβάνει private label παραγγελίες.

«Ο κύριος όγκος της διακίνησης γίνεται από τα super market» αναφέρει στο Fresher ο Διευθυντής του ειδικού τμήματος για σαλάτες του ΑΒ Βασιλόπουλος, Κωνσταντίνος Καστελιώτης, εκτιμώντας το ποσοστό αυτό ανάμεσα στο 80% με 85%.

«Τα πρώτα 3-4 χρόνια η τάση ήταν μικρή, αφού οι καταναλωτές ήταν διστακτικοί με το συγκεκριμένο προϊόν. Στην πορεία όμως τις εμπιστεύτηκαν και άρχισαν να ανεβαίνουν σταθερά» θα συμπληρώσει.

Βέβαια αξίζει να αναφερθεί ότι η ανάπτυξη αυτή των έτοιμων σαλατών σημαίνει παράλληλα και ένα «κράτημα» στα χύμα φυλλώδη λαχανικά, όπως είναι τα μαρούλια, αφού ουσιαστικά μοιράζονται την ίδια αγορά. Μάλιστα όπως εξηγεί ο κ. Καστελιώτης, τα χύμα φυλλώδη λαχανικά για σαλάτες εμφανίζουν τελευταία μια τάση υποχώρησης στο μερίδιό τους.

«Οι καταναλωτές αναζητούν την ευκολία στην υγιεινή διατροφή ώστε να κερδίζουν πολύτιμο χρόνο και να τρώνε συχνότερα υγιεινά.

Σημαντικό ρόλο παίζει επίσης η ποικιλία στους συνδυασμούς λαχανικών που συνθέτουν τις σαλάτες» εξηγεί η Αγγελική Ιωσηφίδου, Marketing and Communication Manager της Eurocatering.

Ο ρυθμός ανάπτυξης της συγκεκριμένης αγοράς, εξηγείται εν μέρει και από την αμερικανική εμπειρία, όπου πλέον οι αναλυτές των αγορών λιανικής, θεωρούν ότι τα χύμα προϊόντα για καταστούν πολύ σύντομα παρωχημένα, με την αντικατάστασή τους από καινοτόμες συσκευασίες να αξιολογείται ως νομοτελειακή. «Πάνε πολλά χρόνια από τότε που τα χύμα προϊόντα κάλυπταν άνω του 70% του συνολικού τζίρου των σούπερ μάρκετ», έγραψε πρόσφατα ο Steve Lutz, αντιπρόεδρος της Produce Marketing Association, της ομοσπονδίας εμπορικής προώθησης προϊόντων στις ΗΠΑ. Όλα δείχνουν πως αυτή η σχετικά καινούρια δημοφιλής τάση, δεν έχει φτάσει ακόμα στο απόγειό της, με τις προοπτικές να δείχνουν ακόμα ανεξάντλητες. Σε αυτό συνομολογεί και το περιθώριο αύξησης κατά περίπου 1 δισ.

δολαρίων του συνολικού τζίρου της αγοράς συσκευασμένων λαχανικών της Ευρώπης ως το 2026, με το αθροιστικό ετήσιο ποσοστό αύξησης ως το 2026, να υπολογίζεται στο 3,1% για το διάστημα 2019-2026, σύμφωνα με έκθεση της Allied Market Research, που δημοσιεύτηκε προ ολίγων ημερών.

Εκεί λοιπόν αποτυπώνεται το μέγεθος της συγκεκριμένης αγοράς στην Ευρώπη άγγιξε τα 3,7 δις δολάρια το 2017 για να ξεπεράσει τα 4,8 δις το 2026. Μάλιστα η έκθεση τονίζει πως η συσκευασία των τροφίμων συμβάλλει στην επιβράδυνση της υποβάθμισης του προϊόντος, στην επέκταση της διάρκειας ζωής και στην αύξηση και διατήρηση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Το ιδιαίτερα ελκυστικό περιβάλλον των πακεταρισμένων σαλατών στην Ευρώπη, κατά τα τελευταία χρόνια μάλιστα, έχει αλλάξει τον χαρακτήρα της αγοράς όπως σημειώνεται στην ίδια έκθεση, μέσω της αξιοποίησης νέων καινοτόμων τεχνολογιών. Τα πράγματα δεν ήταν πάντα έτσι, συνειδητοποιεί κανείς επιστρέφοντας στον κ. Lutz, ο οποίος στο προσωπικό του ιστολόγιο έκανε μια αναδρομή στο παρελθόν, επισημαίνοντας πως στις αρχές του 21ου αιώνα, για πολλές κατηγορίες προϊόντων, η συσκευασία ήταν ταυτόσημη της χαμηλής ποιότητας. Ακόμα και οι συσκευασμένες σαλάτες δεν ήταν τίποτα παραπάνω από κομμένα μαρουλόφυλλα με τις έρευνες στους

καταναλωτές τότε να αναδεικνύουν πως για εκείνους το συσκευασμένο σήμαινε απλώς χαμηλότερη ποιότητα.

«Τα τελευταία 10 χρόνια ωστόσο η κατάσταση έχει αντιστραφεί ουσιαστικά» αναφέρει, υποστηρίζοντας πως οι νέες δυνατότητες τυποποίησης και τα μεγάλα περιθώρια συμμετοχής της αισθητικής και του γαστρονομικού πειραματισμού από τις βιομηχανίες, στρώνουν τον δρόμο για περαιτέρω ανάπτυξη.

Κυριαρχία στον τομέα των βιολογικών

Οι συσκευασμένες σαλάτες κυριαρχούν και στον τομέα των βιολογικής καλλιέργειας τροφίμων στις ΗΠΑ, με πωλήσεις άνω των 1,1 δις.δολαρίων το 2018. Μάλιστα κανένα άλλο προϊόν της συγκεκριμένης κατηγορίας τροφίμων δεν κατάφερε πωλήσεις μεγαλύτερες των 400 εκατ. δολαρίων. Σύμφωνα με πρόσφατη στατιστική ανάλυση της αγοράς τροφίμων των Ηνωμένων Πολιτιών, οι συσκευασμένες βιολογικές σαλάτες καταλαμβάνουν μεγαλύτερο μερίδιο από τις τρεις αμέσως μεγαλύτερες κατηγορίες, τα μήλα, τα καρότα και τις πατάτες. Ίσως το πιο εντυπωσιακό στοιχείο της έκθεσης, είναι ότι οι βιολογικές συσκευασμένες σαλάτες συνεχίζουν να αυξάνονται ως προς την αγορά τους, με τις πωλήσεις να επεκτείνονται κατά 7% το 2018.

“

ΜΕ CAGR
ΣΤΟ 3,1%
ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ Η
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ
ΑΓΟΡΑΣ ΣΤΗΝ
Ε.Ε. ΩΣ ΤΟ 2026



Το μέγεθος της συγκεκριμένης αγοράς στην Ευρωπαϊκή Ένωση άγγιξε τα 3,7 δις. δολάρια το 2017 για να ξεπεράσει τα 4,8 δις. ως το 2026. Σημαντικό μερίδιο καταλαμβάνουν οι βιολογικές.

Steve Lutz, αντιπρόεδρος της Produce Marketing Association

ο ηγέτης σε όλους τους τύπους



Oakleaf



Cos



Lollo



Batavia



Butterhead



RIJK ZWAAN



Gem



Iceberg



Salanova® crispy



Salanova® butter



babyleaf



Open Heart Cos



KNOX™

Rijk Zwaan Hellas

2^ο χλμ. Ιεράπετρας –Αγ. Νικολάου ΤΚ 72200 τηλ: +302842 503050-57 Ιεράπετρα Λασιθίου Κρήτης
Σολωμού 33 Περιστερί Αθήνα ΤΚ 12133 τηλ: +302842 503060

www.rijkszwaan.gr

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΑΓΟΡΑ ΑΠΟ SYNGENTA

Χρώμα, γεύση, μέγεθος και ανθεκτικότητα κάνουν τις ποικιλίες σε σαλάτες της Syngenta επιθυμητές από καταναλωτές και παραγωγούς, με την γκάμα της εταιρείας να περιέχει λύσεις και για την απαιτητική βιομηχανία των κομμένων και συσκευασμένων σαλατών. Πάνω από 60 ποικιλίες σαλάτας της εταιρείας με ενισχυμένο πακέτο ανοχών, των τύπων Romaine, Batavia, Iceberg, Butterhead, Lollo rosso, Bellagio Red και Endive, που κυριαρχούν στις προτιμήσεις των αγοραστών, παρουσιάστηκαν στους επισκέπτες του αποδεικτικού αγρού της Syngenta αυτό το καλοκαίρι στην Καστέλλα Ευβοίας. Τον αγρό επισκέφθηκαν παραγωγοί, γεωπόνοι, καθώς και εκπρόσωποι εταιρειών που προμηθεύονται από παραγωγούς σαλάτες, με σκοπό την επισκόπηση των διαθέσιμων επιλογών και τις δυνατότητες της κάθε ποικιλίας. Στους μεγάλους παίκτες που χρησιμοποιούν ποικιλίες της Syngenta ανήκουν εταιρείες παρασκευής κομμένων συσκευασμένων σαλατών, αλλά και σουπερ μαρκετς που αναζητούν τις εν λόγω λύσεις στους παραγωγούς κηπευτικών.

Επιλογές σε όλους τους τύπους

Ο τύπος Romaine καλύπτει περί το 60% της ελληνικής αγοράς, αφού αποτελεί το γνωστό γευστικό μαρούλι. Στον αποδεικτικό αγρό εκτίθενται 18 ποικιλίες του τύπου, με την Musena να εντυπωσιάζει με τον μεγάλο αριθμό φύλ-



λων που παράγει το κάθε κεφάλι και το μεγάλο μέγεθος και τη Sivna, που έχει επίσης όπως και η Musena γυαλιστερό φύλλωμα και πολλά φύλλα, με το μέγεθός της, καθώς ένα κεφάλι ξεπερνάει σε βάρος τα 700 γραμμάρια. Οι σαλάτες Romaine πωλούνται ανά τεμάχιο, έχουν μεγάλη ζήτηση στην αγορά στο ράφι, αλλά και στη βιομηχανία σαλάτας, στην οποία όπως είναι προφανές, το πολύ μεγάλο μέγεθος ανά κεφάλι, δηλαδή τα περισσότερα κιλά προϊόντος ανά στρέμμα κάνουν τη διαφορά και ε-



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Κάθε χρήση, από τη βιομηχανία κομμένων συσκευασμένων σαλατών ως και τους πάγκους καλύπτουν οι ποικιλίες.

σιάζουν τις προτιμήσεις της βιομηχανίας στις ποικιλίες που το προσφέρουν.

Οι Musena και η Sivna αποτελούν δύο από τις πιο ευπροσάρμοστες ποικιλίες, με δυνατότητα καλλιέργειας όλο το χρόνο και σε πολλές περιοχές της Ελλάδας.

Midi Romaine ποικιλίες, όπως η Typical, απευθύνονται περισσότερο στην αγορά «πάγκου», ανά τεμάχιο, καθώς το μικρότερο μέγεθός τους, με το ύψος του να φτάνει τα 30 εκ., επιτρέπει την κατανάλωσή τους σε ένα νοικοκυριό πριν αρχίσει να πέφτει η ποιότητα.

Σαλάτες τύπου Butterhead όπως η ποικιλία Julian, καλλιεργούνται κυρίως θερμοκηπιακά, αλλά η συγκεκριμένη ποικιλία προσφέρει δυνατότητες υπαίθριας καλλιέργειας με μία εβδομάδα προωρότερη συγκομιδή, παρέχοντας προστασία από το καφέτσιασμα στο εσωτερικό, το οποίο προκαλείται συνήθως από έλλειψη ασβεστίου σε αυτά τα φυτά.

Τύπο Romaine θυμίζει λόγω βάρους και μεγέθους η Coriole, ποικιλία σγουρής-Μακεδονικής ή αλλιώς Batavia σαλάτας που έχει βαρύ κεφάλι με πολλά φύλλα.

ΜΕ ΤΟ ΓΝΩΡΙΣΜΑ ΚΝΟΧ ΓΙΑ ΑΝΤΟΧΗ ΚΑΙ ΖΩΗ ΣΤΟ ΡΑΦΙ Η RIJK ZWAAN

Η ευκολία στην κατανάλωση είναι σημαντική τάση στα λαχανικά και αποτελεί επίσης έναν τρόπο αύξησης της κατανάλωσής τους. Μία από τις πιο πρόσφατες επιτυχημένες καινοτομίες ευκολίας της Rijk Zwaan είναι το Κνοχ™, ένα χαρακτηριστικό που περιορίζει το μεταχρωματισμό στο μαρούλι μετά την κοπή. Ως αποτέλεσμα, το Κνοχ επεκτείνει τη διάρκεια ζωής του μαρουλιού και επομένως θα μειώσει και τα απόβλητα μη εμπορεύσιμα λόγω χρώματος προϊόντα. Με αυτό το χαρακτηριστικό, η Rijk Zwaan προσφέρει μια λύση σε ένα από τα σημαντικότερα ζητήματα για τις εταιρείες κομμένων έτοιμων σαλατών και για τους λιανοπωλητές στο μαρούλι.

Η Rijk Zwaan έχει ήδη εισαγάγει το γνώρισμα Κνοχ σε περίπου δέκα είδη μαρουλιού, συμπεριλαμβανομένων των cos, batavia, iceberg,

butterhead, Salanova® Crispy και Salanova® Butter lettuce. Αυτό είναι αποτέλεσμα εργασιών ανάπτυξης που χρειάστηκαν δεκαετίες για να ολοκληρωθούν. Διάφορες εργαστηριακές δοκιμές καθώς και δοκιμές μεγάλης κλίμακας παραγωγής απέδειξαν, χωρίς εξαίρεση, ότι το Κνοχ λειτουργεί και το μαρούλι παραμένει πιο φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Αποχρωματισμός στη λιανική

Το Κνοχ αναπτύχθηκε σε στενή συνεργασία με εταιρείες και εμπόρους λιανικής πώλησης, για τους οποίους ο αποχρωματισμός του μαρουλιού από την οξείδωση είναι ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα. Το μαρούλι με το Κνοχ παραμένει πιο φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και ως εκ τούτου φαίνεται πιο ελκυστικό, αλλά αυτό δεν είναι το μόνο όφελος για εταιρείες κοπής και λιανοπωλητές. Δεδομένου ότι το Κνοχ σημαίνει ότι το μαρούλι δεν χρειάζεται πλέον να συσκευάζεται σε συσκευασίες με χαμηλή περιεκτικότητα σε οξυγόνο, μειώνει το κόστος και προσφέρει περισσότερες επιλογές κατά την ανάμιξη. Η μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης συμβάλλει επίσης στη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων. Και επειδή το μαρούλι παραμένει φρέσκο για περισσότερο χρόνο στα σπίτια των καταναλωτών, υπάρχει μεγαλύτερη πιθανότητα επαναλαμβανόμε-

νων αγορών και συνεπώς αυξημένων πωλήσεων. Αναφέρεται πως το Κνοχ στο Βραβείο Καινοτομίας Fruit Logistica 2017, κατέλαβε την πρώτη θέση.

Το μαρούλι με κόκκινη «καρδιά»

Το πρώτο μαρούλι με κόκκινη «καρδιά», αντί για το σύνθετο πράσινο στο εσωτερικό των φύλλων του, είναι γεγονός. Ονομάζεται «Robin», αποτελεί προϊόν πολυετούς προγράμματος έρευνας του ολλανδικού ομίλου «Rijk Zwaan» και το... αγροτικό του το κάνει σε πειραματικούς αγρούς και στην Ελλάδα, μέσω τοπικών συνεργασιών που έχει συνάψει η θυγατρική του Rijk Zwaan Hellas. Εκτός από το... ντροπαλό «Robin», όμως, η ομάδα γενετιστών της Rijk Zwaan, δοκιμάζει σε ελληνικά plots μια ακόμη προϊόντική πρόταση για το καταναλωτικό κοινό με χαρακτηριστικά καινοτομίας. Αυτή «ακούει» στο όνομα «Crystal Lettuce», ένα λαχανικό που συνδυάζει τη τραγανότητα και τη γλυκύτητα του «Iceberg» με την πλούσια δομή της «Batavia», η οποία εξασφαλίζει τραγανό και πολλά φύλλα, ιδανικά για χρήση σε σάβτουιτς. «Τόσο το Robin, όσο και το Crystal Lettuce είναι σε πειραματική φάση σε Ελλάδα και Ευρώπη και περιμένουμε να λανσαριστούν στην αγορά το 2020», ανέφερε στο Fresher ο διευθύνων σύμβουλος της «Rijk Zwaan Hellas» Διαμαντής Τσιατούρας.

ΕΛΙΣΣΑΙΟΣ - ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΑΝΙΑΤΗΣ



Τις υποχρεώσεις παράδοσης προϊόντος πρέπει να έχει υπ' όψην του ο παραγωγός και να επιλέγει ποικιλίες που θα του δώσουν τα κιλά που θέλει, ακριβώς τη στιγμή που τα θέλει.





ΑΠΟΔΙΔΟΥΝ ΟΙ ΣΩΣΤΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΤΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

**ΔΥΝΑΤΑ ΜΠΗΚΑΝ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΑ ΠΡΩΙΜΑ GREEN LIME
ΣΤΗΝ ΑΡΧΗ ΜΙΑΣ ΣΕΖΟΝ ΜΕ ΘΕΤΙΚΕΣ ΣΥΓΚΥΡΙΕΣ, ΕΝΩ
ΔΕΝ ΣΤΑΜΑΤΑΕΙ ΣΤΗ ΧΩΡΑ Η ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ
ΜΕ ΑΠΗΧΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ - ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Με πάνω από 70 λεπτά το κιλό στον παραγωγό ξεκίνησαν να φεύγουν τα πρώιμα ακτινίδια Green Lime στην Καβάλα, σε μια χρονιά που τα σημάδια δείχνουν πως θα εξελιχθεί με θετικό πρόσημο για το ελληνικό ακτινίδιο, όπως δηλώνει στο Fresher ο Κλέαρχος Σαραντίδης, διευθυντής της ΕΑΣ Καβάλας. Τα Green Lime είναι πρώιμη καλοκαιρινή ποικιλία με την οποία μπαίνει στην αγορά η περιοχή, ενώ ακολουθούν τα ακτινίδια Τσεχελίδης και Hayward αρκετά αργότερα. Οι ζημιές στα ακτινίδια στην Μακεδονία από χαλάζι που έπεσε, άφησε πολλές ποσότητες μη εμπορεύσιμες, ή χωρίς να μπορούν να διεκδικήσουν καλή τιμή, με τον Κ. Σαραντίδη να κάνει μια εκτίμηση για 20% ζημιά, η οποία όμως εκδηλώθηκε ανά περιοχές. Έτσι, τα λιγότερα καλά φρούτα που έχουν μείνει, σε συνδυασμό με τις ευνοϊκές διεθνείς συγκυρίες, αναμένεται να χτυπήσουν τιμές που θεωρούνται ικανοποιητικές. Την προηγούμενη χρονιά οι παραγωγοί, σκόνη και στα πρώιμα ακτινίδια κυνηγούσαν τα 50 λεπτά, ενώ γίνονταν πωλήσεις και στα 45 και στα

35 λεπτά για τα Τσεχελίδης και τα Hayward, εικόνα που φαίνεται να αλλάζει φέτος.

Αισιόδοξος για την πορεία και τις τιμές του προϊόντος εμφανίζεται και ο Βασίλης Γατής, διευθυντής του ΑΣ Νεάπολης Αργινίου, καθώς όπως δήλωσε στο Fresher, το ακτινίδιο είναι παγκόσμιο φρούτο και βρισκόμαστε σε μια σεζόν στην οποία παρουσιάστηκε πρωίμηση της παραγωγής στη Χιλή, χώρα βασικό προμηθευτή του φρούτου παγκοσμίως, ενώ και από τη Νέα Ζηλανδία ακούγεται πως θα παραχθούν μειωμένες ποσότητες στο νησί της Ωκεανίας.

Στην Αιτωλοακαρνανία, δε σημειώθηκαν ζημιές από χαλάζι όπως σε Μακεδονία και Άρτα, με την παραγωγή να πηγαίνει καλύτερα από την προηγούμενη χρονιά σε ποσότητα αλλά και ποιότητα καρπών.

Πέρυσι οι τιμές στην περιοχή ανέβαιναν μέχρι και κοντά στα 55 λεπτά το κιλό για τα Hayward, ενώ τα Τσεχελίδης έπιασαν ταβάνι στα 40 λεπτά. Εξαιρετικό ενδιαφέρον έχει η κίνηση της συνεταιριστικής οργάνωσης να προχωρήσει σε συμφωνία

με την εταιρεία Enza, για συμβολαιακή κλειστή καλλιέργεια νέας κίτρινης και κόκκινης ποικιλίας ακτινιδίων, στην οποία θα μπορούν να προχωρούν μόνο τα μέλη του συνεταιρισμού. Προς το παρόν, οι παραγωγοί έχουν προχωρήσει σε νέες φυτεύσεις συμβολαιακής καλλιέργειας με την κίτρινη ποικιλία Enza Gold της Enza, μια ποικιλία διεθνή απάντηση στα κιτρινόσαρκα της Νεοζηλανδέζικης Zespri, με τα δέντρα να μην έχουν μπει ακόμη στην παραγωγική τους ηλικία, αλλά τις τάσεις της αγοράς να δείχνουν πως το καταναλωτικό κοινό επιλέγει τα κιτρινόσαρκα για το χρώμα, αλλά και για τη γλυκιά τους γεύση. Μεγάλο ενδιαφέρον, ίσως μεγαλύτερο από το κίτρινο ακτινίδιο λόγω καινοτομίας, έχει η ποικιλία Enza Red, με κόκκινη σάρκα. Η ποικιλία αυτή έχει ξεσηκώσει φήμες σε όλη την Ελλάδα, καθώς ακούγεται παντού για κάποιο κόκκινο ακτινίδιο και οι παραγωγοί ψάχνουν τις δυνατότητες να αποκτήσουν πρόσβαση σε γενετικό υλικό. Σε πειραματικό στάδιο βρίσκεται όμως η καλλιέργειά της από τον ΑΣ Νεάπολης Αγρινίου, μέσα σε θερμοκήπιο, και αν τα αποτελέσματα είναι θετικά, πρόκειται να προχωρήσουν τα επόμενα χρόνια σε κλειστή συμβολαιακή καλλιέργεια με την Enza.

Βακτήρια *Pseudomonas*

Πρόβλημα εξακολουθεί να αποτελεί για τους καλλιεργητές η προσβολή των δέντρων από βακτήρια *Pseudomonas*, με την ασθένεια που προκύπτει να είναι θανατηφόρα για το δέντρο και το βακτήριο να αποτελεί οργανισμό καραντίνας. Οι απόψεις δίστανται σε σχέση με τη συμπεριφορά των ποικιλιών σε αυτήν την ασθένεια, η οποία είναι υπεύθυνη για ξερίζωμα εκατοντάδων χιλιάδων στρεμμάτων με ακτινίδια στην Ιταλία.



Η κοπές επιτρέπονται για ακτινίδια που έχουν αποκτήσει φυσιολογικά 6,2° Brix.



Σε πειραματικό στάδιο βρίσκεται η καλλιέργεια κόκκινου ακτινιδίου.

ΟΙ ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΕΥΝΟΟΥΝ ΤΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Η φετινή παραγωγή ακτινιδίου αναμένεται να έχει καλή τύχη στις αγορές του εξωτερικού, καθώς πολλές ζημιές έχουν προκληθεί και στην Ιταλία από τις αντίξοες καιρικές συνθήκες. Σύμφωνα και με τον Σύνδεσμο Ελληνικών Επιχειρήσεων Εξαγωγής, Διακίνησης Φρούτων Λαχανικών και Χυμών INCOFRUIT-HELLAS, στη χώρα μας σημειώθηκαν μικρότερης έκτασης καταστροφές και εκτιμάται πως δεν θα δημιουργηθούν προβλήματα στη διαθέσιμη ποσότητα. Τη σεζόν που πέρασε εξήχθησαν πάνω από 140.000 τόνους. Τέλος, η υπό συζήτηση υπογραφή συμφωνιών με χώρες της Νοτιοανατολικής Ασίας όπως Ν. Κορέα, Ταϊλάνδη, Βιετνάμ, αναμένεται να ανοίξει περαιτέρω δρόμους για το προϊόν.



ΣΕ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟΥ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕ Ο ΑΣ ΝΕΑΠΟΛΗΣ

Οι ημερομηνίες κοπής ακτινιδίων και εμπορίας τους, ορίζονται πλέον εθνικά, καθώς έχουν καταργηθεί πλέον οι αποφάσεις κοπής των ακτινιδίων από τις ΔΑΟΚ των Περιφερειακών Ενότητων. Συγκεκριμένα, ως ημερομηνία έναρξης συγκομιδής της ποικιλίας Hayward για όλη τη χώρα ορίζεται η 15η Οκτωβρίου κάθε έτους και ως ημερομηνία έναρξης της περιόδου εμπορίας για την εγχώρια αγορά η 1η Νοεμβρίου κάθε έτους. Για όλες τις υπόλοιπες ποικιλίες η κοπή των ακτινιδίων επιτρέπεται εφόσον τα ακτινίδια έχουν αποκτήσει φυσιολογικά 6,2° Brix ή μέση περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία 15% και οι εισαγωγείς-εξαγωγείς διασφαλίζουν ότι κατά το στάδιο της εξαγωγής-εισαγωγής οι παρτίδες έχουν αποκτήσει αυτά τα χαρακτηριστικά.

Κλιμάκια με ανώνυμες καταγγελίες

Όπως δήλωσε στην Agrenda ο Παρασκευάς Καϊμενακης, παραγωγός ακτινιδίου στην περιοχή της Άρτας, «ακόμη και με ανώνυμη καταγγελία, μπορεί να έρθει κλιμάκιο να ελέγξει τη συγκομιδή και αν εντοπίσει σάκχαρη ή ξηρά ουσία κάτω από το όριο στο οποίο σύμφωνα με το νόμο χαρακτηρίζεται το προϊόν συγκομιδής, οι κυρώσεις είναι πολλές, αρχής γενομένης από μεγάλα πρόστιμα». Οι έμποροι διαθέτουν τα ακτινίδια σε όλα τα άλλα στάδια εμπορίας που έπονται της τυποποίησης-συσκευασίας, εισαγωγής και της εξαγωγής, αφού αυτά έχουν αποκτήσει τουλάχιστον 9,5° Brix. Το βάρος των συσκευασιών ακτινιδίων καθορίζονται στα 20 κιλά κατά το μέγιστο.



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΣΤΑΦΥΛΙ CRIMSON ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Μία προσέγγιση της καλλιέργειας στα σημαντικότερα προβλήματά της παραθέτει στο Fresher ο γεωπόνος Δρ. Λουκάς Τ. Πιστόλης. Ξεκινώντας από το χρώμα και συνεχίζοντας με το μέγεθος καθώς και άλλους παράγοντες που προσδιορίζουν την παραγωγή, όπως τα θρεπτικά, οι αρδεύσεις κτλ που πιστεύουμε πως θα βοηθήσουν τον καλλιεργητή.

Γράφει ο Δρ. Λουκάς Τ. Πιστόλης

Όλα ξεκινούν από τα σάκχαρα που φτιάχνουν τα φύλλα με τη φωτοσυνθετική τους μηχανή.

Συνεπώς χρειάζεται μια ικανοποιητική και υγιή φυλλική επιφάνεια και όλα τα εφόδια σε επάρκεια, δηλαδή νερό και θρεπτικά. Προσοχή, η επάρκεια ορίζεται ανάλογα με το στόχο και ως εκ τούτου μπορεί να σημαίνει, όπως στην περίπτωση μας, και μικρές ποσότητες. Όσον αφορά στην αναγκαία φυλλική επιφάνεια, από μετρήσεις σε διάφορες ποικιλίες, κυρίως κρασοστάφυλων, βρέθηκε ότι για ένα κιλό σταφύλια χρειάζονται από 1,1 μέχρι 1,7m² φύλλα. Αυτό όμως είναι μάλλον θεωρητικό παρά πρακτικό μέγεθος γι' αυτό πάμε παρακάτω.

Η πλεονάζουσα αζωτούχος λίπανση που φτιάχνει συνεχώς καινούργια φύλλα – βλάστηση και θα δυσκολέψει το χρωματισμό της ράγας αργότερα,

είναι ανεπιθύμητη. Αυτό συμβαίνει γιατί τα σάκχαρα θα χρησιμοποιηθούν, (μέσω του κύκλου του krebs) κυρίως στη σύνθεση αμινοξέων και σε βάρος της βιοσύνθεσης των χρωστικών, στην περίπτωση μας των ανθοκυανινών. Θα φτάσουμε όμως σ' αυτές λίγο παρακάτω.

Πάμε για λίγο στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας από όπου μας ζητήθηκε η βοήθεια για ένα κτήμα (Crimson) του οποίου η βλάστηση δεν παρουσίαζε σημάδια εξασθένησης ούτε το Νοέμβριο και τα σταφύλια έπαιρναν χρώμα πολύ αργά, με τη συλλογή να κλιμακώνεται επίπονα.

Μετρώντας τα νιτρικά του εδάφους τα βρήκαμε στο ύψος των 163 ppm, που μεταφράζεται σε 37 μονάδες αζώτου (το NO₃ x 0,226 γίνεται N) ή αλλιώς σε 110 kg/στρ. νιτρική αμμωνία! Οι υψηλές δόσεις καλίου και στη βασική λίπαν-



Για το χρώμα και το μέγεθος του καρπού ο Δρ. Λουκάς Τ. Πιστόλης παραπέμπει στο βιβλίο του: «Διαφυλλικές λιπάνσεις», Εκδόσεις Σταμούλη.



ΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΣΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- ΒΛΑΣΤΗΣΗ ΧΩΡΙΣ ΣΗΜΑΔΙΑ ΕΞΑΣΘΕΝΗΣΗΣ
- ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΜΕ ΠΟΛΥ ΟΨΙΜΟ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟ
- ΕΠΙΠΟΝΗ ΚΛΙΜΑΚΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ

ΕΥΡΗΜΑΤΑ

ΝΙΤΡΙΚΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ
ΥΨΟΣ 163 PPM->
37 ΜΟΝΑΔΕΣ ΑΖΩΤΟΥ
Η ΑΛΛΙΩΣ
110 ΚΙΛΑ ΑΖΩΤΟ/ΣΤΡΕΜΜΑ
ΝΙΤΡΙΚΗ ΑΜΜΩΝΙΑ

Στην Αλεξάνδρεια
Ημαθίας μας
ζητήθηκε η
βοήθεια για ένα
κτῆμα (Crimson)
του οποίου η
βλάστηση δεν
παρουσίαζε
σημάδια
εξασθένησης ούτε
το Νοέμβρη και τα
σταφύλια έπαιρναν
χρώμα πολύ αργά.



Ο εχθρός των υψηλών δόσεων αζώτου είναι κυρίως ο φωσφόρος και δευτερευόντως το κάλιο

ση και στις υδρολιπάνσεις δεν είχε δώσει λύση. Το σοβαρό αυτό πρόβλημα αντιμετωπίστηκε με τη συγχορήγηση φωσφόρου και καλίου και με τη χρήση μιας... ευρεσιτεχνίας για το κόψιμο των ριζών σε απόσταση 40-50 εκατοστών από τα πρέμνα!

Ως προς τα θρεπτικά επιβεβαιώθηκε ότι ο χειρότερος εχθρός των... ατασθαλιών (των υψηλών δόσεων) του αζώτου είναι ο φώσφορος και λιγότερο το κάλιο. Επιβεβαιώθηκε επίσης ότι η φαρέτρα των εφοδίων στη διαχείριση μιας καλλιέργειας είναι πιο πλούσια από ότι φαίνεται σε μια πρώτη ματιά.

Είναι χρήσιμο να γνωρίζουμε ότι τα νεαρά φύλλα παρουσιάζουν μειωμένη φωτοσυνθετική δραστηριότητα, ενώ γίνονται καλοί χορηγοί στις ράγες και στο ξύλο, όταν πλησιάζουν το τελικό τους μέγεθος, σε μια ηλικία περίπου 30 ημερών από την εμφάνισή τους, στην εφηβεία θα λέγαμε. Από 'κει και πέρα η συνεισφορά τους στο φυτό μειώνεται σταδιακά μέχρι το 40-60% της εφηβικής τους απόδοσης.

Το συμπέρασμα από τα προλεχθέντα είναι ότι η ζώνη των φύλλων μέγιστης φωτοσυνθετικής απόδοσης, προοδευτικά απομακρύνεται προς την άκρη του βλαστού. Από σχετικές έρευνες βρέθηκε ότι μια τέτοια ζώνη που στις αρχές Ιούνη ήταν στο πρώτο τρίτο του βλαστού, μετά ένα μήνα έφτα-

σε στο δεύτερο τρίτο και στις αρχές Αυγούστου στο ακραίο τμήμα του.

Προσοχή, όσο μεγαλώνουν οι απαιτήσεις των καταναλωτικών οργάνων του φυτού σε σάκχαρα, τόσο εντονότερη γίνεται και η παραγωγή τους στα φύλλα. Τα φύλλα ανταποκρίνονται στη ζήτηση αυξάνοντας την προσφορά ήτοι την παραγωγή και εξαγωγή περισσότερων προϊόντων. Μάλιστα τα φύλλα που βρίσκονται στην αντίθετη πλευρά του σταφυλιού μπορούν να διατηρήσουν υψηλή φωτοσυνθετική ένταση μέχρι και ένα μήνα πριν τη συλλογή, ακριβώς λόγω της αυξημένης ζήτησης των προϊόντων τους. Είναι αυτό που λέγεται ότι η χρήση κάνει το όργανο... Τα παραπάνω, αν ληφθούν υπόψη και οι ιδιαιτερότητες του Crimson, μπορούν να βοηθήσουν στη διαχείριση της βλάστησής του (ξεφύλλισμα κ.λπ.).

Πάμε παρακάτω. Από τη φωτοσύνθεση που παράγει σάκχαρα, στην αναπνοή που τα καταναλώνει. Σε μια ιδιαίτερη μάλιστα, εναλλακτική αναπνοή (όχι στην κλασική, γλυκόλυση – krebs κ.λπ.) που είναι γνωστή στους γεωπόνους με το όνομα κύκλος των φωσφορικών πεντοζών, γιατί στην πορεία του παράγονται, ως ενδιάμεσα προϊόντα, πεντόζες. Αν και εμάς μας ενδιαφέρει ένα

“

Η ΦΑΡΕΤΡΑ ΤΩΝ
ΕΦΟΔΙΩΝ ΣΤΗΝ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΕΙΝΑΙ ΠΙΟ
ΠΛΟΥΣΙΑ ΑΠΟ
Ο,ΤΙ ΦΑΙΝΕΤΑΙ



ΦΩΤΟ: Αθ. Κουρδής. Κτήμα Ν. Γανοχωριτή 2019

Η ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΤΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ας πάμε τώρα στο μέγεθος, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι όσα είπαμε ως τώρα, δηλαδή την παραγωγή και την εξαγωγή των σακκάρων από τα φύλλα στις ράγες, δεν συνιστούν και μέγεθος. Εξάλλου από την έναρξη της ωρίμανσης και μετά, η αύξηση του μεγέθους της ράγας είναι ανάλογη με τη συσσώρευση εντός της των σακκάρων τα οποία αυξάνουν την ωσμωτική πίεση, γεγονός που φέρνει νερό στη ράγα και αύξηση του μεγέθους της.

Υπογραμμίζουμε τον θετικό συσχετισμό μεταξύ της αύξησης του βλαστού και της ταξιανθίας του, που έχει επισημανθεί ήδη από το 1950.

Έτσι ισχύει ότι ο αριθμός των ταξιανθιών ορίζεται από την κατάσταση των κλημιδίων κατά το προηγούμενο έτος, ενώ το μέγεθός τους, από την κατάσταση του βλαστού του τρέχοντος έτους. Το κορυφολόγημα λοιπόν καλό είναι να αργεί όπου θέλουμε μακρύ τσαμπί. Σύντομα, μετά το κορυφολόγημα,

έρχονται οι ταχυφυείς. Για το μέγεθος της ράγας πρέπει να επισημανθεί η σημασία της διαχείρισης των αρδεύσεων. Διαθέσιμο στο φυτό νερό πρέπει να υπάρχει από το τέλος του χειμώνα και να μην λείπει μέχρι την καρπώδεση, διαφορετικά ελλοχεύει ο κίνδυνος της μειωμένης καρπώδεσης αλλά και του μειωμένου ρυθμού αύξησης της ράγας. Από την καρπώδεση ως το γυάλισμα, στο βαθμό που περνάει ο καιρός και θεωρήσουμε το μέγεθος δεδομένο, τότε μπορούμε να μειώνουμε το νερό (ήπια καταπόνηση) στοχεύοντας μ' αυτόν τον τρόπο σε έναν καλύτερο – γρηγορότερο χρωματισμό. Όπου όμως το μέγεθος δεν είναι εύκολη υπόθεση τότε το νερό δεν πρέπει να λείπει μέχρι το γυάλισμα και ο έγκαιρος χρωματισμός να γίνει στόχος άλλων στρατηγικών. Τα μικρά ποτάμια, χάριν του χρωματισμού, θα ωφελήσουν και το οποίο επιπλέον κέρδος στο μέγεθος αφού μέχρι την υπερωρίμανση η ράγα κάτι παίρνει σε μέγεθος. Οι υπερβολές στις γιββερελίνες, στα χοντρήματα (10 χάπια στον τόνο, που δεν έπρεπε καν να γίνονται), φυσικά και θα δώσουν μέγεθος την τρέχουσα χρονιά, όμως έτσι υποθηκεύεται η παραγωγή της επόμενης. Το ίδιο αρνητικό αποτέλεσμα έχουν και οι πολύ υψηλές αποδόσεις της τρέχουσας χρονιάς για την επόμενη.

(Για το χρώμα και το μέγεθος του καρπού βλέπε και Λουκά Τ. Πιστόλη: «Διαφυλλικές λιπάνσεις», Εκδόσεις Σταμούλη, σελ. 125-157)

προϊόν του κύκλου με τέσσερα άτομα άνθρακα, η 4-φωσφορική ερυθρόζη (σημαντικά προϊόντα του κύκλου εκτός από την ερυθρόζη είναι το NADPH₂ και ο 5-φωσφορικός εστέρας της ριβόζης πρόδρομος του RNA και του DNA). Από την ερυθρόζη του κύκλου οι μεταβολίτες θα βρουν το δρόμο τους (στη μεταβολική οδό του σικιμικού οξέος) και μέσω της φαινυλαλανίνης, με τη βοήθεια των ενζύμων, θα φτάσουν στην παραγωγή φλαβονοειδών όπου ανήκουν και οι ανθοκυανίνες. Βέβαια, όπως έχουμε ήδη πει, πρέπει να περισσέψουν σάκχαρα από τη... λαιμαργία του αζώτου.

Από την Ομόνοια στο Σύνταγμα...

Μια καλλιτεχνική εκδοχή των γεγονότων θα ήταν πως, φεύγουμε από την πλατεία, τον κύκλο της Ομόνοιας, ακολουθώντας τη Σταδίου και μέσω της Κλαυθμώνος (τι όνομα! ξέρετε την ιστορία του;) φτάνουμε στο Σύνταγμα, στη Βουλή, όπου συναντάμε τη δημοκρατία να ντρέπεται και να κοκκινίζει.

Ένα πρώτο ένζυμο είναι η PAL (αμμωνιακή λυάση της φαινυλαλανίνης), η ενεργότητά της οποίας αυξάνεται στα δύσκολα, δηλαδή σε συνθήκες τροφικής πείνας, σε περιπτώσεις προσβολών από μύκητες κ.ά. ενώ την επηρεάζει το φως και η θερμοκρασία. Η PAL

δηλαδή θα δώσει το κόκκινο στο ζόρι, όπως κοκκινίζουμε κι εμείς όταν ζοριζόμαστε και θυμώνουμε. Τη δραστηριότητα της ευνοεί επίσης η διαφορά θερμοκρασία ημέρας – νύχτας και περισσότερο σε συνθήκες καλής ηλιοφάνειας. Σε διαφορετική περίπτωση μεγάλο μέρος των σακκάρων που φτάνει το φυτό την ημέρα, το βράδυ το καταναλώνει και δεν περισσεύουν για την παραγωγή χρωστικών.

Στις συνθήκες της χώρας μας...

Στις συνθήκες της χώρας μας, με τα πολύ ζεστά καλοκαίρια, είναι περισσότερο αναγκαίο να γνωρίζουμε πως όταν η θερμοκρασία ξεπερνά τους 35°C η μεταφορά των σακκάρων από τα φύλλα στις ράγες εμποδίζεται. Τότε η κορήγηση μικρών ποσοτήτων νερού, ίσα για τη δροσιά του θα λέγαμε, που δεν επηρεάζει αρνητικά, αλλά θετικά το χρωματισμό, είναι χρήσιμη.

Αρκετές φορές μετά την εφαρμογή του αιθυλενίου η κατάσταση των φύλλων χειροτερεύει – κιτρινίζουν. Όμως εμείς τα χρειαζόμαστε ακόμη. Έτσι η διαφυλλική εφαρμογή σιδήρου, μετά από λίγες ημέρες, θα διορθώσει δραστικά την κατάσταση (ο σίδηρος και το αιθυλένιο δεν έχουν τις καλύτερες σχέσεις), ενώ έχουμε διαπιστώσει ότι η μορφή Fe-EDDHA με τη συνοδεία οξινοποιητών παράγοντα δίνει καλύτερα αποτελέ-

ΑΠΟ ΤΟ ΠΕΡΥΣΙ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΤΟ ΦΕΤΟΣ Η ΜΕΓΑΛΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑΣ

Πάμε τώρα, με λίγα λόγια για το ρόλο των θρεπτικών κυρίως στην δημιουργία των προϋποθέσεων για την παραγωγή της επόμενης χρονιάς. Πιο σωστή πάντως είναι η έκφραση που λέει: να δούμε τι έπρεπε να'χαμε κάνει πέρσι ώστε φέτος να έχουμε καλύτερη παραγωγή... Γιατί η έκφραση αυτή ενισχύει και την αυτοκριτική διάθεση με την οποία δεν είμαστε και τόσο εξοικειωμένοι.

Επαναλαμβάνουμε κάτι που είπαμε προηγούμενως: «ο αριθμός των ταξιανθιών ορίζεται από την κατάσταση των κληματίδων κατά το προηγούμενο έτος, ενώ το μέγεθός τους από την κατάσταση του βλαστού του τρέχοντος έτους». Αυτό σημαίνει ότι η παραγωγή της τρέχουσας χρονιάς προσδιορίζεται από την προηγούμενη.

Τα περισσότερα στους οφθαλμούς έχουν γίνει την προηγούμενη χρονιά -από το Μάη ξεκινώντας- και για την παρούσα μένει μόνο η δημιουργία των ανθέων της ταξιανθίας και η άνθηση. Μέχρι την έναρξη της ωρίμανσης του ξύλου, δηλαδή μέχρι και τον Ιούλη, διαφοροποιούνται οι οφθαλμοί της επόμενης χρονιάς. Μετά τις αρχές Αυγούστου η κυριαρχία των αυξινών αντικαθίσταται από την κυριαρχία του ABA (αμπισαϊκό οξύ) που θα δώσει

το σύνθημα για την έναρξη του ληθάργου των οφθαλμών.

Ειρήσθω εν παρόδω ότι φέτος έχουμε κάνει (με τον συνάδελφο Αθ. Κουρδή) εφαρμογές επιβραδυντών, μετά την άνθηση, για να δούμε το αποτέλεσμα στη παραγωγή φέτος, αλλά και στην επόμενη χρονιά. Ίδωμεν!

Έχει διαπιστωθεί ότι το ξεκίνημα των νέων οφθαλμών είναι καλύτερο όσο εντονότερη είναι η σύνθεση νουκλεϊνικών οξέων (RNA και DNA) και πρωτεϊνών. Το άζωτο (από όπου ξεκινά η σύνθεση των

πρωτεϊνών και ο φωσφόρος (το βασικό στοιχείο των νουκλεϊνικών οξέων) παίζουν σημαντικό ρόλο στη διαδικασία αυτή. Επειδή μάλιστα έχει καταστεί «ρητό» η έκφραση πως «το αμπέλι παίρνει το άζωτο από το ξύλο και το κάλιο από το έδαφος», πρέπει να μεριμνήσουμε για ένα ώριμο ξύλο, με καλή αποθησαύριση από το προηγούμενο έτος.

Όμως το άζωτο θέλει φειδώ. Το φυτό δεν θέλει ούτε πάρα πολύ άζωτο και λίγα σάκκαρα, ούτε λίγο άζωτο και πολλά σάκκαρα, αλλά θέλει ένα μέτριο άζωτο και πολλά σάκκαρα.

Στο Crimson, μια ζωνηρή ποικιλία επάνω σε ζωνηρά υποκείμενα – κυρίως το 1103 P και ύστερα το R 110 – η χρήση του αζώτου θέλει ιδιαίτερη προσοχή, φειδώ, με καλή εκτίμηση της γονιμότητας του εδάφους καθώς και της υδατοϊκανότητάς του για τη σωστή ρύθμιση των αρδεύσεων.

Εφαρμογή ραδιενεργού φωσφόρου (32P) σε διάφορες ποικιλίες αμπέλου έδειξε ότι το μεγαλύτερο μέρος του, από εκείνο που πήρε το φυτό, πήγε στα νουκλεϊνικά οξέα των νέων οφθαλμών.

Για το κάλιο είναι γνωστό τόσο το ότι το Crimson το αγαπά, όσο και ότι συνθώς εφαρμόζεται κατά κόρον και το χειμώνα, στη βασική λίπανση και το καλοκαίρι, στις υδρολιπάνσεις. Αρκετές φορές όμως και καθ' υπερβολήν (60 μονάδες K2O/στρ. και σε καλά χωράφια!).

Το πολύ δεν είναι πάντα καλό

Ίσως και εκείνη η επίμονη αναφορά, στη βιβλιογραφία, ότι στη σουλτανίνα η εφαρμογή του έδωσε κάποτε 50% αύξηση της απόδοσης τον πρώτο χρόνο και 150% αύξηση το δεύτερο χρόνο να έχει μερίδιο ευθύνης σ' αυτό. Βέβαια είπαμε ότι το αμπέλι προτιμάει το κάλιο του εδάφους από εκείνο των κληματίδων, για την αύξησή του, την ανάπτυξη των οφθαλμών, την αύξηση των σακχάρων στη ράγα και την αποθήκευσή τους στις κληματίδες, αλλά χρειάζεται και λίγο κράτει.

Εκτιμούμε ότι χρειάζεται περισσότερη εξοικείωση για το χρόνο εφαρμογής των υδρολιπάνσεων και για τη μορφή του καλίου που θα χρησιμοποιηθεί. Έχουμε δει λόγω χάριν να προτείνεται στα τέλη Αυγούστου σε καθυστερημένο κοκκίνισμα και καλό χωράφι, νιτρικό κάλιο.

Φυσικά η διαχείριση της προηγούμενης χρονιάς πρέπει να βρει τη συνέχειά της στην έναρξη της παρούσης, νωρίς την άνοιξη, γιατί αλλιώς προκοπή δεν κάνουμε. Ο αριθμός των ανθέων στην ταξιανθία λόγω χάριν επηρεάζεται και από τους... θεούς (φως, θερμοκρασία, βροχές) και από εμάς (τη διαχείριση της καλλιέργειας), κατά το «συν Αθηνά και χειρά κίνει». Καλή επιτυχία!



“

ΤΟ ΦΥΤΟ
ΔΕΝ ΘΕΛΕΙ ΕΝΑ
ΜΕΤΡΙΟ ΑΖΩΤΟ
ΚΑΙ ΠΟΛΛΑ
ΣΑΚΧΑΡΑ



Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή



ΤΡΩΝΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ 8 ΣΤΟΥΣ 10 ΕΛΛΗΝΕΣ ΔΕΙΧΝΕΙ ΝΕΑ ΕΡΕΥΝΑ ΤΗΣ NIELSEN

ΤΟΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ μήνα 8 στους 10 Έλληνες δήλωσαν σε έρευνα ότι έχουν καταναλώσει έστω κι ένα βιολογικό προϊόν, γεγονός που μαρτυρά πως τα βιολογικά προϊόντα κερδίζουν τις προτιμήσεις ολόένα και περισσότερων Ελλή-

νων καταναλωτών. Τα αυγά, τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά, καθώς επίσης και το γάλα, είναι οι κατηγορίες των βιολογικών προϊόντων που κατέχουν κυρίαρχη θέση στην επιλογή των καταναλωτών, ενώ αξιοσημείωτη δυ-

ναμική παρουσιάζουν κατηγορίες όπως τα δημητριακά, οι χυμοί, το γιαούρτι και τα όσπρια. Επίσης, από ανάλυση προκύπτει ότι μελλοντικά σε κατηγορίες όπως είναι το ψωμί, οι φρυγανιές και τα κράκερ θα αυξηθεί η πρόθεση

για αγορά βιολογικών.

Αυτό προκύπτει από πρόσφατη έρευνα της Nielsen σε 1.200 άτομα ηλικίας άνω των 18 ετών, η οποία δείχνει μια τάση σταθερής ανόδου των προϊόντων αυτών στην ελληνική αγορά.

ΠΡΟΤΥΠΟ ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΠΑΡΚΟ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΟ ΣΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ενός πρότυπου πάρκου, αφιερωμένου στη διατροφή και τον πολιτισμό, μέσα στο οποίο θα αναπτύσσονται δραστηριότητες που σχετίζονται με τα βιολογικά και τα παραδοσιακά αγροτικά προϊόντα, τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, με στόχο την ανάδειξη και προώθησή τους, δρομολογεί ο Δήμος Αμπελοκήπων-Μενεμένης στη

Θεσσαλονίκη. Η νέα δομή σχεδιάζεται να αναπτυχθεί σε ένα κτιριακό συγκρότημα στο παλιό στρατόπεδο Μεγάλου Αλεξάνδρου, συνολικής επιφάνειας περί τα 1.300 τ.μ., το οποίο θα αναπαλαιωθεί και θα εξοπλιστεί κατάλληλα, ενώ σε πλήρη ανάπτυξη θα είναι προσβάσιμο τόσο σε παραγωγούς, όσο και σε κατοίκους και επισκέπτες της πόλης.





Σε αλυσίδα με vegan μπέργκερ επένδυσε ο Παγκόσμιος Πρωταθλητής F1 Λούις Χάμιλτον

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ με την Beyond Meat και τον πρεσβευτή της UNICEF Τομάζο Κιάμπρα ο εν ενεργεία Πρωταθλητής της Formula 1 Λούις Χάμιλτον εγκαινίασε τη νέα αλυσίδα εστιατορίων με vegan μπέργκερ τη Δευτέρα 2 Σεπτεμβρίου. Το πρώτο κατάστημα Neat Burger άνοιξε στο Λονδίνο και στόχος είναι σε βάθος διетίας η αλυσίδα να αποκτήσει συνολικά 14 καταστήματα. Ο Λούις Χάμιλτον πιστεύει πως η Neat Burgers θα αλλάξει τα δεδομένα στην αγορά. «Ως κάποιος που ακο-

λουθεί μία φυτική διατροφή, πιστεύω ότι χρειαζόμαστε μία πιο υγιεινή επιλογή για τον απλό κόσμο που να έχει υπέροχη γεύση, αλλά ταυτόχρονα να προσφέρει κάτι το ενθουσιώδες σε αυτούς που θέλουν να μην τρώνε κρέας μια στο τόσο», σημείωσε. Τα καταστήματα της αλυσίδας θα χρησιμοποιούν στα πιάτα τους τα προϊόντα φυτικού «κρέατος» της Beyond Meat, καθώς και μιλκ σέικ χωρίς γαλακτοκομικά, που θα έχουν ως βάση τη σόγια ή την καρύδα.

ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑ ΦΕΡΝΟΥΝ ΝΕΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΓΕ ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ

ΛΟΓΟΙ όπως η μεταβολή των κλιματολογικών συνθηκών, οι αποδόσεις και οι αλλαγές στις προτιμήσεις των καταναλωτών οδηγούν την ΕΑΣ Νάξου στη διεύρυνση της ποικιλιακής βάσης στην ΠΓΕ «Πατάτα Νάξου» και στην υποβολή αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος. Μέχρι στιγμής, οι καλλιεργούμενες ποικιλίες

στην περιοχή της Νάξου είναι οι Liseta, Sprunta, Marfona, Vivaldi και Alaska. Η τροποποίηση του φακέλου ΠΓΕ αφορά στην προσθήκη επιπλέον ποικιλιών και συγκεκριμένα των El Beida, Farida, Noha και Burren. Στην αίτηση προχώρησαν η ΕΑΣ Νάξου, η Υιοί Α. Κουτελιέρη Ανώνυμη Εταιρεία (δ.τ. «Ναξία Γη») και η Πατατοσπορική ΑΕ.



Πέντε χρόνια μετά δεν έχει καλυφθεί το κενό της Ρωσίας

Συμπληρώθηκαν πέντε χρόνια από την επιβολή του ρωσικού εμπάργκο στις εισαγωγές φρέσκων φρούτων και λαχανικών της Ε.Ε. χωρίς να έχουν αποκατασταθεί οι ενωσιακές εξαγωγές σε Τρίτες χώρες στα επίπεδα πριν από το εμπάργκο της 7ης Αυγούστου 2014. Το 2018, οι εισαγωγές οπωροκηπευτικών της Ρωσίας ανήλθαν σε 5,859 δις ευρώ, και οι εξαγωγές της ΕΕ προς την Αμερική και την Ασία αυξήθηκαν, εντούτοις δεν αντισταθμίζουν τις απώλειες πωλήσεων στη Ρωσία τα τελευταία πέντε χρόνια.

Τα μέτρα που έλαβε η Ε.Ε για να ανοίξουν νέες αγορές δεν κατάφεραν να αντισταθμίσουν τον χαμένο όγκο εξαγωγών νωπών οπωροκηπευτικών, που το 2013 για ολόκληρη την ΕΕ ανέρχονταν σε 2,4 εκατ. τόνους, αξίας 1,9 δις ευρώ σε σύνολο εισαγωγών φρούτων και λαχανικών της Ρωσίας συνολικής αξίας 6,989 δις. ευρώ. Το 2013, το έτος πριν από την έναρξη ισχύος του εμπάργκο, ανάμεσα στους κύριους προμηθευτές σε φρούτα και λαχανικά στη Ρωσία ήταν η Ελλάδα με 140 χιλιάδες τόνους, που αντιπροσώπευε στο 12% των συνολικών εξαγωγών της χώρας μας στη συγκεκριμένη κατηγορία.





ΣΠΑΝΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΥΝΗΓΟΥΝ ΣΗΜΕΡΑ ΟΙ ΦΙΛΟΔΟΞΟΙ CHEFS

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΜΕΡΙΚΑ χρόνια, στη Λατινική Αμερική, η ομάδα της Flavor Fields αντίκρισε μια ποικιλία μικροσκοπικών καρπουζιών, σε μέγεθος κουμκουάτ, τα οποία είχαν γεύση αγγουριού. Το ενδιαφέρον της εμφάνισης του καρπού αυτού μετέφρασαν αμέσως οι άνθρωποι της εταιρείας σε μια καινούργια γαστρονομική τάση. Απέδειξαν με τον τρόπο τους πως μπορεί να είναι σημαντικό να ακολουθεί κανείς τις τάσεις στον τομέα των τροφίμων, είναι όμως περισσότερο σημαντικό το να διαμορφώνει τις τάσεις όποτε έχει την ευκαιρία.

Έτσι και έγινε και πλέον μάγειρες από ολόκληρη τη Βόρεια Αμερική σπεύδουν να τα προμηθευτούν προκειμένου να αναβαθμίσουν οπτικά τα πιάτα τους. Βέβαια τα Perquiños, δεν είναι κάτι καινούριο. Πρόκειται για μια παλιά καλλιέργεια στην Λατινική Αμερική και άρα διαφαίνεται εδώ η σημασία του να είναι κανείς δικτυωμένος προκειμένου να φτάσει πρώτος στην πηγή της νέας πρώτης ύλης που θα εντυπωσιάσει τη Δυτική γαστρονομία.



Η Αγκινάρα Ιρίων αναγνωρίστηκε ως το 107ο ελληνικό ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόν

ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) 2018/1235 της ΕΕ καταχωρήθηκε το προϊόν με την προστατευόμενη ονομασία «Αγκινάρα Ιρίων» στο Ευρωπαϊκό Μητρώο των ΠΟΠ/ΠΓΕ (DOOR) ως ΠΓΕ και αποτελεί το 107ο κατά σειρά καταχωρισμένο ελληνικό προϊόν. Οποιοσδήποτε ενδιαφερόμενος επιθυμεί να κάνει χρήση της συγκεκριμένης ονομασίας, θα πρέπει να έχει ενταχθεί στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Τα τρόφιμα αυτά μπορούν να αναδειχθούν με δράσεις που θα προκύψουν από την αναγνώρισή τους ως ΠΟΠ/ΠΓΕ, στρέφοντας το κοινό από το δυτικό τρόπο διατροφής στο μεσογειακό πρότυπο.



ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ ΠΑΙΝΕΙ ΔΟΥΛΕΙΑ ΤΟ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗΡΙΟ

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ Παρατηρητήριο της Αγοράς Φρούτων και Λαχανικών, του οποίου η σύσταση ανακοινώθηκε τον Φεβρουάριο 2019 από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή (ΕΚ), με στόχο να δοθεί μεγαλύτερη διαφάνεια στον τομέα, άρχισε να υλοποιείται με τη σύσταση ομάδας εμπειρογνομόνων. Πρόκειται για το «Οικονομικό Συμβούλιο του Παρατηρητηρίου της Ευρωπαϊκής Αγοράς για τα Φρούτα και τα Λαχανικά», το οποίο θα επικεντρωθεί σε τέσσερα προϊόντα: Ντομάτα, εσπεριδοειδή Citrus, πυρηνόκαρπα Stones Fruits και ενσπορα φρούτα PIP Fruits ενώ έχουν δημιουργηθεί υποομάδες για κάθε ένα από αυτά τα προϊόντα. Σύμφωνα με την Επιτροπή, το Παρατηρητήριο θα παράσχει «ηλεκτρονικές» πληροφορίες, ιδίως δεδομένα αγοράς, ανάλυση αγοράς, βραχυπρόθεσμες προβλέψεις και μεσοπρόθεσμες προοπτικές».

ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΟΦΕΛΟΣ 750 ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ ΓΙΑ ΤΑ ΗΛΙΑΚΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Πρόσθετο όφελος 750 ευρώ ετησίως ανά στρέμμα υποστηρίζει πως μπορεί να αφήσει η εγκατάσταση παθητικών ηλιακών συστημάτων στα θερμοκήπια ντομάτας στην Κρήτη, σύμφωνα με μελέτη κόστους από Σαουδάραβες, οι οποίοι ερευνούν για γεωπολιτικούς λόγους τα τελευταία χρόνια λύσεις ΑΠΕ στον πρωτογενή τομέα. Για τη σύγκριση χρησιμοποιήθηκαν δύο άλλα συμβατικά συστήματα θέρμανσης: Το παραδοσιακό αντιπαγετικό σύστημα και οι θερμάστρες ντίζελ, με μοντέλα εκτίμησης της κάθε μεθόδου να μετράνε διαφορές σε τιμή παραγωγού, πρωίμηση παραγωγής, κόστος επένδυσης, λειτουργικά κόστη και εξοικονόμηση ενέργειας. Κατά τους μελετητές, στα αποτελέσματα φαίνεται πως ο αγρότης που καλλιεργεί πρώιμες ανοιξιάτικες ποικιλίες ντομάτας με το παθητικό ηλιακό σύστημα, θα έχει ετήσιο όφε-

λος 750 ευρώ για κάθε ένα στρέμμα. Μάλιστα η περίοδος απόσβεσης, σύμφωνα πάντα με τη μελέτη, είναι λιγότερο από ένα έτος. Επιπλέον αποτελεί μία αποτελεσματική μέθοδο ενεργειακής εξοικονόμησης, καθώς η κατανάλωση καυσίμων πέφτει κατά 20 φορές κάτω, σε σχέση με τις θερμάστρες ντίζελ. Από την άλλη, η επένδυση σε ένα θερμοκήπιο με θερμάστρες ντίζελ σε σχέση με ένα αντιπαγετικό σύστημα δεν είναι επικερδής, με την απόσβεση της επένδυσης να θεωρείται πως είναι πάνω από μία 5ετία και το ρίσκο να ανεβαίνει σημαντικά. Εξαιρεση εδώ αφορά την ποικιλία Arietta, λόγω κυρίως της διαφοράς στην παραγωγή, που επιτρέπει υψηλότερα ετήσια έσοδα. Σημειώνεται εδώ από τον οικονομολόγο, ότι το ηλιακό σύστημα διαφέρει σε σχέση με το κόστος της αρχικής επένδυσης από τη θερμάστρα ντίζελ (17% λιγότερο).



ΑΝΟΙΓΜΑ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΚΙΝΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΗΣ ΠΕΛΛΑΣ

Κινέζοι εμπειρογνώμονες δοκίμασαν ροδάκινα, κεράσια, βερίκοκα και δαμάσκηνα και ενημερώθηκαν για την παραγωγή και τη μετά τη συγκομιδή επεξεργασία, στο πλαίσιο προγράμματος του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το καλοκαίρι, ανοίγοντας έτσι την αγορά της Κίνας για τα φρούτα της Μακεδονίας. Πιο συγκεκριμένα οπωρώνες, με ροδάκινα, νεκταρίνια, βερίκοκα, δαμάσκηνα και κεράσια, καθώς και συσκευαστήρια που λειτουργούν σε διάφορες περιοχές της Πέλλας, επισκέφτηκαν Κινέζοι φυτοϋγειονομικοί ελεγκτές, με σκοπό τη συνεργασία Ελλάδας και Κίνας στον αγροτικό τομέα. Οι εμπειρογνώμονες της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας επισκέφτηκαν περιοχές της Σκύδρας, της Δάφνης, του Σανδαλίου, ενώ ξεναγήθηκαν από υπηρεσιακούς παράγοντες του υπουργείου και υπαλλήλους της διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Πέλλας. Κατά τη διάρκεια της επίσκεψής τους σε περιοχές του δήμου Έδεσσας οι Κινέζοι φυτοϋγειονο-

μικοί ελεγκτές ξεναγήθηκαν από τα στελέχη της διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας Πέλλας σε εγκαταστάσεις παραλαβής και πρόψυξης κερασιών και σε κερασώνες στις τοπικές κοινότητες Κερασιάς και Παναγίτσας, όπου και ενημερώθηκαν αναλυτικά για τον τρόπο παραγωγής, την πρώτη επεξεργασία αμέσως μετά τη συγκομιδή,

την τήρηση ιχνηλασιμότητας, το πρόγραμμα επισκοπήσεων για εχθρούς και ασθένειες καραντίνας και τις πιστοποιήσεις. Οι επισκέπτες είδαν από κοντά τους καρπούς πάνω στα δένδρα, ενημερώθηκαν για τις διαδικασίες ελέγχου στην παραγωγή αλλά και στην τυποποίηση των φρούτων, αποκομίζοντας τις καλύτερες εντυπώσεις.





ΟΙ ΑΓΡΕΡΓΑΤΕΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜΟΝ ΕΝΑ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

Οι όλο και πιο δυσεύρετοι εργάτες γης σε συνδυασμό με τις ανηλεείς ποινές για αδήλωτη εργασία στα χωράφια και άλλα θεσμικά ζητήματα όπως η διακοπή παροχής ΑΜΚΑ στους αλλοδαπούς έχει αναδείξει το ζήτημα των αγρεργατών ως το υπ' αριθμόν έναν πρόβλημα του τομέα της αγροτικής παραγωγής. Όπως αντιλαμβάνεται κανείς στον τομέα των οπωροκηπευτικών που απαιτούνται πολλά εργατικά χέρια τα παραπάνω προβλήματα δυσκολεύουν στο μέγιστο βαθμό την ομαλή παραγωγική διαδικασία. Η συμπληρωματική απόφαση πέντε υπουργείων (ΚΥΑ) την περασμένη εβδομάδα που έδωσε τη δυνατότητα για 4.000 περίπου πρόσθετες ειδικές άδειες διαμονής (βλ. πίνακα) σε αλλοδαπούς οι οποίοι δύνανται να απασχοληθούν ως αγρεργάτες για συγκεκριμένη περίοδο, έρχεται βέβαια κάπως να διευκολύνει τα πράγματα, ωστόσο άλλες αστοχίες συνεχίζουν να λειτουργούν αποτρεπτικά στην απασχόληση με νόμιμα παραστατικά (π.χ επιδόματα).

Την ίδια στιγμή, τεράστιες ποινές που απειλούν με οικονομική εξόντωση εύρωστες κατά τα λοιπά αγροτικές εκμεταλλεύσεις, καταγράφονται το τελευταίο διάστημα στις αγροτικές περιοχές. Η Επιθεώρηση Εργασίας δείχνει να έχει φέρει σε πολύ δύσκολη θέση τις αγροτικές επιχειρήσεις, καθώς αρκεί μια μέρα απασχόλησης χωρίς εργόσημο για τον καταλογισμό προστίμου ύψους 10.500 ευρώ για κάθε εργάτη. Μια μέρα δυσκολιών στην εξεύρεση δηλωμένου προσω-

πικού κατά τη συγκομιδή, μπορεί να τινάξει στον αέρα τους κόπους μιας ζωής σε μια οικογενειακή αγροτική επιχείρηση που κατά τα λοιπά δεν έχει κανένα άλλο πρόβλημα.

Από την πλευρά του, ο Σύλλογος Επαγγελματιών Γεωπόνων Νομού Λάρισας με αφορμή το μεγάλο πρόστιμο (400.000 ευρώ περίπου) που επιβλήθηκε σε αγροτική εκμετάλλευση για παράνομη απασχόληση 39 ξένων εργατών, ζητάει από την κυβέρνηση να λάβει μέριμνα ώστε να διευκολυνθούν οι παραγωγοί στην κάλυψη των εποχικών αναγκών χωρίς να κινδυνεύουν με τεράστια πρόστιμα αλλά και χωρίς να απειλείται η παραγωγική τους προσπάθεια.

Για τους παράτυπα τώρα διαμένοντες αγρεργάτες που διαθέτουν άδεια αναβολής απομάκρυνσης και άδεια εργασίας από την Περιφέρεια και δεν μπορούν να βγάλουν ΑΜΚΑ ώστε να εργαστούν νόμιμα στις εκμεταλλεύσεις τους, ενημέρωσε τον υπουργό Εργασίας, Γιάννη Βρούτση, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Κηπευτικών Μεγάρων. Στην επιστολή του, ο Συνεταιρισμός αναφέρει πως με την διακοπή παροχής ΑΜΚΑ στους αλλοδαπούς έγινε παράλληλα και διακοπή έκδοσης ΑΜΚΑ στους παράτυπα διαμένοντες που έχουν άδεια αναβολής απομάκρυνσης και άδεια εργασίας από τη Περιφέρεια. «Ζητάμε άμεσα την έκδοση ΑΜΚΑ στους έχοντες παράτυπα διαμένοντες άδεια αναβολής απομάκρυνσης και άδεια εργασίας», καταλήγει η επιστολή.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΔΕΙΕΣ ΓΙΑ ΑΓΡΕΡΓΑΤΕΣ



ΛΑΡΙΣΑ

Γης 480
Κτηνοτροφίας 850

ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Γης 1.700
Κτηνοτροφικών Μονάδων 150

ΞΑΝΘΗ

Κτηνοτροφίας 130

ΚΑΒΑΛΑ

Γης 30
Κτηνοτροφίας 35

ΠΡΕΒΕΖΑ

Πτηνοτροφείου 15

ΘΕΣΠΡΩΤΙΑ

Κτηνοτροφίας 30
Γης 20
Ιχθυοκαλλιέργειας 10
Αλιεργάτες 10

ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ

Κτηνοτροφίας - Πτηνοτροφίας 15

ΗΛΕΙΑ

Κτηνοτροφίας - Πτηνοτροφίας 30

ΑΧΑΪΑ

Κτηνοτροφίας - Πτηνοτροφίας 15
Κτηνοτροφίας 4

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Γης 20

ΣΕΡΡΕΣ

Γης 20
Κτηνοτροφίας 20

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Γης 150
Κτηνοτροφίας 50

Π.Ε. ΝΗΣΩΝ

Αγρότες Κτηνοτροφίας 200
Συσκευαστηρίου
(μεταποίησης) 100

Εξοπλισμός άρδευσης, net metering, θερμοκήπια, δικτυοκήπια ξηραντήρια, αποθήκες, ψυγεία κ.α χωράνε στις διατάξεις του καθεστώτος «Γενική Επιχειρηματικότητα» που πήρε παράταση μέχρι τις 29 Νοεμβρίου. Αιτήσεις μπορούν να κάνουν επιχειρήσεις (όχι φυσικά πρόσωπα) του αγροτικού τομέα οποιουδήποτε μεγέθους και συλλογικά σχήματα όπως ομάδες παραγωγών και συνεταιρισμοί.

Το συγκεκριμένο καθεστώς καλύπτει επενδύσεις που αφορούν κτιριακές ανάγκες και τον εσωτερικό τους εξοπλισμό, αρδευτικό εξοπλισμό, net-metering ενώ τρακτέρ, παρελκόμενα, αγορά ζώων και φυτικού κεφαλαίου δεν επιδοτούνται. Για παράδειγμα, μία αγροτική επιχείρηση μπορεί να επιδοτηθεί για να κατασκευάσει ένα θερμοκήπιο και παράλληλα να εγκαταστήσει και σύστημα γεωθερμίας για τις ανάγκες κάλυψης των ενεργειακών της αναγκών. Η ίδια επιχείρηση, έχει το δικαίωμα να φτιάξει μέσα στο ίδιο σχέδιο εγκαταστάσεις προετοιμασίας προϊόντων για πρώτη πώληση όπως ψυγεία, ξηραντήρια, διαλογητήρια, πλυντήρια και συσκευαστήρια.

Ο ελάχιστος προϋπολογισμός της επένδυσης στο φάκελο του ενδιαφερόμενου είναι: 500.000 ευρώ για μεγάλες επιχειρήσεις και για μεσαίες 250.000 ευρώ. Για μικρές επιχειρήσεις το ελάχιστο επιλέξιμο ποσό ορίζεται στα 150.000 ευρώ και για πολύ μικρές επιχειρήσεις 100.000 ευρώ. Για αγροτικούς συνεταιρισμούς ομάδες παραγωγών το ελάχιστο ποσό είναι 50.000 ευρώ. Σε κάθε περίπτωση το συνολικό ποσό ενίσχυσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 εκατ. ευρώ.

Οι επενδυτές μπορούν να επιλέξουν ανάμεσα ή να συνδυάσουν την επιχορήγηση, την φοροαπαλλαγή, την επιδότηση χρηματοδοτικής μίσθωσης και την επιδότηση του κόστους της δημιουργούμενης απασχόλησης. Το ποσοστό ενίσχυσης κυμαίνεται από 10-55% αναλόγως το μέγεθος της επιχείρησης και την περιφέρεια που βρίσκεται.



ΜΕ ΦΟΡΤΗΓΑ ΚΑΙ ΨΥΓΕΙΑ Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Μονάδες αποξήρανσης, εξοπλισμό χυμοποίησης, γραμμές διαλογής, ταξινόμησης και συσκευασίας φρούτων, πλυντήρια φυλλωδών λαχανικών, γραμμές κοπής και αποφλοίωσης, φορτηγά ψυγεία και γενικότερα οποιοδήποτε δαπάνη που περιλαμβάνεται σε μία μεταποιητική μονάδα, επιδοτούν οι νέες περιφερειακές προσκλήσεις του Μέτρου 4.2.1. Να σημειωθεί ότι αν και το Μέτρο επιδοτεί προϋπολογισμό 100.000 έως 600.000 ευρώ, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να κατεβάσουν επιχειρηματικό σχέδιο που έχει μεγαλύτερο ποσό ως σύνολο επένδυσης. Αλλά, θα μπορούν να ζητήσουν επιδότηση για τα μέχρι

600.000 ευρώ της δαπάνης.

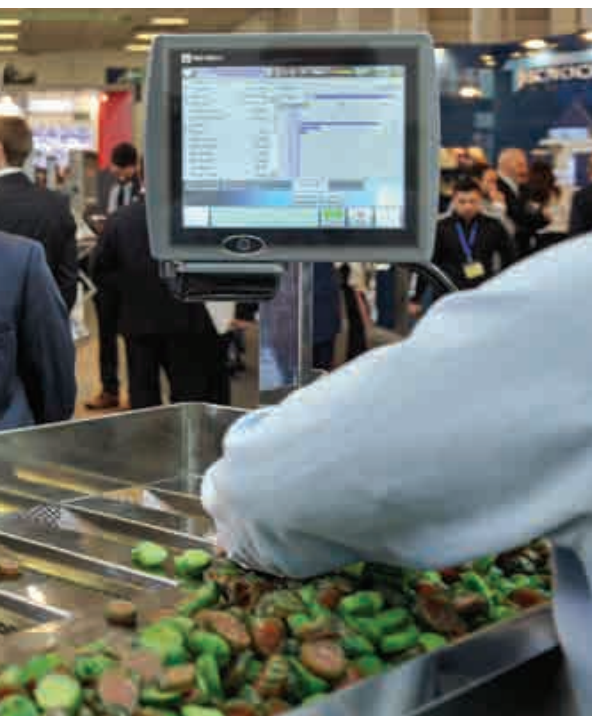
Η πρόσκληση του Μ.4.2.1 έχει ανοίξει προς το παρόν σε τρεις Περιφέρειες:

- Θεσσαλίας με προϋπολογισμό 8.070.000 ευρώ, ένταση ενίσχυσης 50% με τις αιτήσεις να λήγουν στις 15 Οκτωβρίου 2019.

- Κεντρικής Μακεδονίας με προϋπολογισμό 2 εκατ. ευρώ, ένταση ενίσχυσης 50% και περίοδο υποβολής αιτήσεων 20 Σεπτεμβρίου έως 19 Δεκεμβρίου.

- Αττικής με προϋπολογισμό 3.720.000 εκατ. ευρώ, ένταση ενίσχυσης 40% με τις αιτήσεις να λήγουν στις 15 Οκτωβρίου 2019.

Τις επόμενες ημέρες, αναμένεται να ακολου-



θήσουν επιπλέον Περιφέρειες. Σημειώνεται εδώ πως το ποσοστό της έντασης ενίσχυσης προσαυξάνεται άπαξ κατά 20 ποσοστιαίες μονάδες μόνο στην περίπτωση δράσεων που συνδέονται με συγχωνεύσεις οργανώσεων παραγωγών στο πλαίσιο της δράσης 4.2.1., υπό τον όρο ότι η ανώτατη συνδυασμένη στήριξη δεν υπερβαίνει το 90%.

Σε όλες τις περιπτώσεις, δικαιούχοι είναι επιχειρήσεις με βιβλία Β και Γ κατηγορίας ενώ στο πλαίσιο της Δράσης είναι επιλέξιμες προς στήριξη δραστηριότητες ίδρυσης και εκσυγχρονισμού, με ή χωρίς μετεγκατάσταση, μονάδας όπως και δραστηριότητες συγχώνευσης μονάδων. Όσον αφορά τις δαπάνες που αυτές δικαιολογούν επιδότηση στο πρόγραμμα εκεί περιλαμβάνονται η κατασκευή ή βελτίωση κτηριακών υποδομών, απόκτηση ή βελτίωση της ακίνητης περιουσίας, η αγορά, μεταφορά και εγκατάσταση εξοπλισμού, συμπεριλαμβανομένου και του εξοπλισμού εργαστηρίων στο βαθμό που εξυπηρετεί την λειτουργία της μονάδας. Παράλληλα, επιδοτούνται η αγορά καινούργιων οχημάτων απαραίτητα για την λειτουργία της επένδυσης προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα και η υγιεινή του προϊόντος (αφορά στην πρώτη ύλη και στο παραγόμενο προϊόν/υποπροϊόν) και τα μέσα Μέσων εσωτερικής μεταφοράς που καλύπτουν τις ανάγκες της επένδυσης (όπως περνοφόρα, ανυψωτικά).

Οι προκηρύξεις για τη Μεταποίηση «τρέχουν» αυτή την περίοδο σε τρεις Περιφέρειες, ενώ αναμένεται να βγουν και σε άλλες περιοχές.

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΕΚΤΟΣ ΚΑΠ ΓΙΑ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗΣ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Νέες πηγές άντλησης κεφαλαίων εκτός του πλαισίου της ΚΑΠ για επενδυτικές πρωτοβουλίες με φιλοπεριβαλλοντικό πρόσημο στον ευρύτερο αγροτικό τομέα, δείχνει να φέρνει στην επιφάνεια η κυβέρνηση. Οι πληροφορίες θέλουν τα αρμόδια υπουργεία Ανάπτυξης και Επενδύσεων και Αγροτικής Ανάπτυξης να κινούνται δραστήρια για την καλύτερη γνωριμία με τις εν λόγω χρηματοδοτικές πηγές και ένα πρώτο νέο χρηματοδοτικό πρόγραμμα που βρίσκεται ήδη στα σκαριά είναι το «Agribusiness». Το πρόγραμμα αυτό θα απευθύνεται σε μικρομεσαίες επιχειρήσεις της αγροδιατροφής, σε αγρότες, ψαράδες, πανεπιστήμια και φυσικά νέους αγρότες κάτω των 41 ετών, προσφέροντάς τους τη δυνατότητα να καταθέσουν συγκεκριμένα business plans τα οποία θα μπορούν να χρηματοδοτηθούν με σχετική άνεση, αρκεί να είναι αξιόπιστα ως επιχειρηματικές σκέψεις και ιδέες. Φυσικά, οι εν λόγω υποψήφιοι για χρηματοδότηση θα πρέπει να διαθέτουν δική τους αγροτική έκταση τουλάχιστον 30 στρεμμάτων, να διαθέτουν κάποια εμπειρία ή

τεχνογνωσία στο πεδίο που θα θελήσουν να επενδύσουν, να πείθουν για τη διασύνδεσή τους με την αγορά και πάνω απ' όλα, αυτό το οποίο θα κληθούν να υλοποιήσουν να έχει στοιχεία τα οποία να πείθουν για το φιλοπεριβαλλοντικό αποτύπωμα της δράσης. Η καλύτερη διαχείριση των υδάτων (π.χ. το πέρασμα από τα καρούλια στα λάστιχα), η λιγότερη κατανάλωση ενέργειας, η αξιοποίηση διαθέσιμων φυσικών πόρων (π.χ. θερμικά πεδία), είναι ορισμένα από τα στοιχεία που πιστοποιούν το νέο πνεύμα που οφείλουν να ακολουθούν αυτές οι επενδύσεις. Θα πρέπει να καταστεί σαφές ότι δεν μιλάμε για επιχορηγήσεις, δηλαδή για κεφάλαια που δεν θα επιστρέφονται αλλά καθαρά για δανειοδοτήσεις με πολύ ελκυστικό όμως επιτόκιο, 5ετή περίοδο χάριτος και ελάχιστες εγγυήσεις (τα υπό κατασκευή έργα). Ένα δεύτερο χρηματοδοτικό πρόγραμμα που θα έρθει το επόμενο διάστημα έχει να κάνει αποκλειστικά με τη διαχείριση των επίγειων υδάτων (ταμιευτήρες σε ποτάμια, λίμνες και λιμνοδεξαμενές), τα οποία θα ηρωθούνται στις καλλιεργήσιμες εκτάσεις χωρίς τη χρήση ενεργοβόρων αντλιών.



ΜΟΝΟ ΜΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΤΙΜΕΣ ΘΑ ΕΞΑΓΕΙ Η ΠΟΛΩΝΙΑ

Παρά το γεγονός πως ο όγκος τη Πολωνικής παραγωγής μήλου θα είναι πολύ μικρός σε σχέση με άλλες χρονιές, ο Mohamed Marawan, CEO της Sarafruit είναι αισιόδοξος πως και πάλι θα καταφέρουν οι Πολωνοί έμποροι να εξάγουν μεγάλες ποσότητες, αρκεί η τιμή να μείνει χαμηλά. «Η Sarafruit αναμένεται να εξάγει γύρω στις 20.000 τόνους μήλα αυτήν τη σεζόν. Η Αίγυπτος ήταν πάντα η κύρια αγορά στην οποία εξάγαμε μήλα. Παρ' όλα αυτά, τα ιταλικά μήλα κέρδισαν πρόσφατα ένα βραβείο ποιότητας για τα μήλα Gala και Golden. Αυτό σημαίνει ξεκάθαρα πως το πολωνικό μήλο δεν μπορεί να είναι ανταγωνιστικό με τιμές κοντά στων ιταλικών, καθώς η ποιότητά του δεν ανταποκρίνεται. Πολλοί σκέφτονται πως ο λιγότερος όγκος θα ανεβάσει τις τιμές, αλλά αν φτάσουμε στα επίπεδα Ιταλίας και Ισπανίας δεν θα αγοράζει από την Πολωνία κανείς, καθώς η ποιότητα είναι πιο κάτω και λόγω του παγετού που έριξε την παραγωγή.



O M. Marawan, CEO της Sarafruit

ΚΑΛΕΣ ΟΙ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΣΤΑ ΜΗΛΑ

**ΜΙΚΡΟΤΕΡΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΛΩΝ ΜΗΛΩΝ ΑΝΑΜΕΝΟΝΤΑΙ ΛΟΓΩ
ΚΑΙΡΟΥ, ΕΝΩ ΤΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ GALA ΚΑΙ ΟΙ ΚΑΤΑ
ΠΟΛΥ ΛΙΓΟΤΕΡΟΙ ΤΟΝΟΙ ΠΟΥ ΘΑ ΔΙΟΧΕΤΕΥΣΕΙ Η ΠΟΛΩΝΙΑ ΑΦΗΝΟΥΝ
ΧΩΡΟ ΓΙΑ ΑΙΣΙΟΔΟΞΙΑ ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ-ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Προς το τέλος της πλησιάζει η συγκομιδή των πρώιμων μήλων Gala, με τους παραγωγούς να πουλάνε στα 40 με 50 λεπτά το κιλό, τιμή λίγο λεπτά πάνω από πέρυσι. Η τιμή αυτή, που βρίσκεται πιο πάνω από την αντίστοιχη περσινή, δημιουργεί θετικό κλίμα και αισιοδοξία για το πόσο θα φτάσει να πουλείται ο κύριος όγκος. Δύσκολα θα φτάσει τα πενήντα λεπτά, όπως εκτιμούν παράγοντες της αγοράς, μπορεί όμως να τα φλερτάρει αν αναλογιστεί κανείς πως τα πρώιμα ξεκίνησαν πιο πάνω από πέρυσι, ενώ μια άνοδος φαίνεται πιθανή και λόγω της κατά πολύ μειωμένης παραγωγής που αναμένουν στην Πολωνία.

Σύμφωνα με τον Χρήστο Μπαϊρακταρίδη, παραγωγό μήλου από την Άρνισσα Πέλλας, στην περιοχή τα Gala αποτελούν μικρό ποσοστό της παραγωγής και από τα μέσα Σεπτεμβρίου θα ξεκινήσει η συγκομιδή της κόκκινης ποικιλίας Geromita, ενώ λίγες μέρες μετά θα μπει στο παιχνίδι η κύρια παραγωγή κόκκινου μήλου, με τη συγκομιδή και σε Superchief και Scarlet. Η ποσότητα στην Πέλλα εμφανίζεται επαρκής για τις ανάγκες εμπορίας που εξυπηρετεί η περιοχή και υπολογίζεται να βρίσκεται στα περσινά επίπεδα, παρά το χαλάζι που έπεσε κατά τόπους δύο φορές μέσα στην καλλιεργητική περίοδο, αλλά η ποιότητα μεσο-

σταθμικά αναμένεται να είναι λίγο πεσμένη σε σχέση με πέρυσι. Μετά το μέσο του Σεπτεμβρίου θα ξεκινήσει η συγκομιδή του κύριου όγκου κόκκινου μήλου και στη Ζαγορά Πηλίου, όπου κάποιες βροχές στην ανθοφορία εμφανίζουν έναν αντίκτυπο, μειώνοντας λίγο την ποσότητα παραγωγής. Επιπροσθέτως, όπως δήλωσε στο Fresher ο Διονύσης Βαλασσάς, διευθυντής του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ζαγοράς Πηλίου, αρκετά μεγάλες ζημιές σημειώθηκαν από το χαλάζι που έπεσε στις 10 Ιουλίου σε πολλά σημεία με καλλιέργειες μήλων. Δημιουργήθηκαν σοβαρά προβλήματα ως προς την εμπορευσιμότητα μεγάλων ποσοτήτων, με τα εμπορεύσιμα να υπολογίζονται λιγότερα από πέρυσι κατά 25% με 30%. Στα πρώιμα Gala, δεν έχει δοθεί ακόμη τιμή, ενώ σημειώνεται πως ο ΑΣ Ζαγοράς δεν αγοράζει το προϊόν, αλλά μεσολαβεί για τα μέλη του.

Μείωση παραγωγής 45% στην Πολωνία

Όπως δήλωσε στο Fresher ο Χ. Μπαϊρακταρίδης, η πτώση στην παραγωγή που αναμένεται να έχει η Πολωνία υπολογίζεται πολύ μεγάλη, φτάνοντας πάνω από 45%. Η Πολωνία παράγει παραδοσιακά περί τα 4.700.000 τόνους μήλα, με κύριο αγοραστή της παραγωγής της τη γερμανική αγορά όπου διοχετεύε-



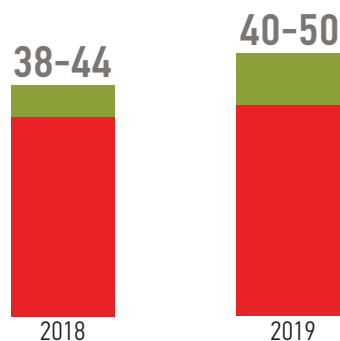
Ο παγετός που χτύπησε τις καλλιέργειες με μήλα στην Πολωνία στο στάδιο της άνθισης μείωσε σχεδόν στο μισό την αναμενόμενη παραγωγή στην ανταγωνίστρια χώρα.

ται μεγάλο μέρος της Πολωνικής παραγωγής. Ο παγετός που έπληξε τις μηλιές στο στάδιο της άνθισης στην Κεντροευρωπαϊκή χώρα, έριξε κοντά στο μισό την παραγωγή της.

Ίδια πορεία με διαφορές λίγων ημερών ακολουθεί η συγκομιδή και στην Αγιά, όπου θα αρχίσει μέσα στις επόμενες εβδομάδες παράλληλα με τα κόκκινα και η συγκομιδή και των Golden Delicious και έπειτα των Granny Smith, όπως δηλώνει στην Agrenda ο πρόεδρος του ΑΣ Ανάβρας και αντιδήμαρχος Αγιάς Βασίλης Σμυρλής.

Σύμφωνα με τον κ. Σμυρλή, και στην Αγιά τα Gala πωλούνται στα 40 με 50 λεπτά, ικανοποιητική τιμή για τον παραγωγό, ενώ παρά τα χαλάζια που πέσανε και βγάλανε μερικά στρέμματα εκτός, η ποιότητα στα φετινά κόκκινα μήλα της περιοχής αναμένεται εξαιρετική, σε μέγεθος αλλά και χρώμα. Οι κόκκινες ποι-

ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΜΗΛΑ GALA (ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ)



ΠΗΓΗ: AGREENDA

κιλίες που πρόκειται να ξεκινήσουν να συγκομίζονται είναι οι Geromin, Scarlet και Redchief.

Ο Γιώργος Ζέικος, πρόεδρος του Αγροτικού συνεταιρισμού προϊόντων Αγιάς Ο Κίσαβος, δήλωσε στο Fresher πως αναμένουν προς το παρόν τη διαμόρφωση των τιμών, οι οποίες προφανώς θα είναι για τον κύριο όγκο μικρότερες από αυτές των Gala, που και εκεί πωλούνταν 40-50 λεπτά το κιλό. Σημείωσε πως πρόκειται για μια όψιμη χρονιά και ελπίζει σε

βροχοπτώσεις που θα βοηθήσουν τα κόκκινα μήλα της κύριας παραγωγής να «πάρουν χρώμα». Ξεκίνησε στην περιοχή η συγκομιδή Golden Delicious και τις επόμενες ημέρες θα συγκομιστούν και μήλα των ποικιλιών Red velox (κόκκινα), Granny Smith, και τα Ozzark Gold.

Πιο όψιμα θα μαζευτούν τα κόκκινα Super Chief και Red Chief, καθώς πρέπει να πετύχουν και το επιθυμητό χρώμα που αναζητά η αγορά.

ΣΥΜΠΙΕΖΕΤΑΙ ΣΥΝΕΧΩΣ ΤΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΚΕΡΔΟΥΣ

ΜΕ ΑΥΞΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΤΕΡΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΟΙ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΠΕΡΙΜΕΝΑΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΚΑΙ ΠΗΡΑΝ ΛΙΓΟΤΕΡΑ
ΣΤΟ ΑΧΛΑΔΙ **ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ - ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Με αυξημένη ποιότητα και μειωμένη ποσότητα προχώρησε φέτος η παραγωγή στα αχλάδια, χωρίς όμως αυτό να αντικατοπτρίζεται στις τιμές που πληρώθηκαν οι παραγωγοί, όπως δηλώνει στο Fresher ο Αργύρης Γραβάνης, γεωπόνος της ΑΣΕΠΟΠ Τυρνάβου και παραγωγός αχλαδιών. Η ποικιλία Κρυστάλλι αποτελεί τον κύριο όγκο της παραγωγής επιτραπέζιων σε όλη την Ελλάδα, με την τιμή παραγωγού φέτος στην περιοχή, ενώ η συγκομιδή ολοκληρώνεται, να κυμαίνεται στα 50 με 60 λεπτά, χαμηλότερα από πέρυσι, που είχε διαμορφωθεί στα 60 με 80 λεπτά.

Χωρίς προβλήματα με την φύλλα

Παρά τη μικρότερη φετινή παραγωγή και την καλή ποιότητα καθώς δεν υπήρχαν προσβολές από ψώρα που αφήνουν μελιτώματα στον καρπό, το ολιγοψώνιο που ελέγχει την αγορά και σε αυτό το προϊόν κατάφερε όχι μόνο να μην ανεβάσει, αλλά και να ρίξει την τιμή.

Οι πρώιμες Κοντούλες, όπως δήλωσε ο Α. Γραβάνης στο Fresher, πουλήθηκαν από 80 λεπτά έ-

ως 1 ευρώ, τα Κόσσια 50 λεπτά και τα Santa έπιασαν 40 λεπτά. Η συγκομιδή των βιομηχανικών Williams που καλλιεργούνται στην περιοχή έχει ξεκινήσει και τα συμβόλαια με τη βιομηχανία για το προϊόν έχουν τιμή κιλού στον παραγωγό από 35 μέχρι 40 λεπτά.

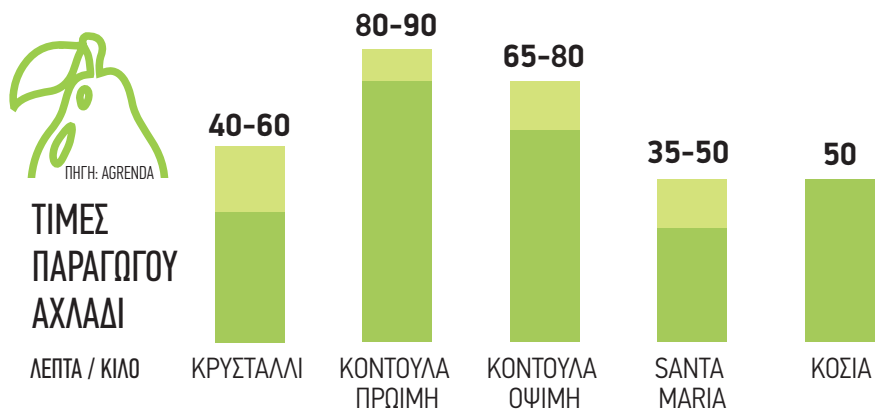
Ακόμη μεγαλύτερη συμπίεση στο καθαρό εισόδημα του παραγωγού υπήρξε φέτος και στην Άργισσα Λάρισας, όπως δηλώνει στο Fresher ο Ιωάννης Τσιτώτας, γεωπόνος και αντιπρόεδρος της Ομάδας Παραγωγών Άργισσας. Τα κόστη καλλιέργειας ανεβαίνουν, ακριβό πετρέλαιο, ακριβό ρεύμα και ακριβά εφόδια συνδυασμένα με τις πεσμένες τιμές αφήνουν με ελάχιστο κέρδος ή και με αρνητικό (βάζουν μέσα) τους καλλιεργητές. Στην περιοχή, τα κρυστάλλια πουλήθηκαν στα 40 με 60 λεπτά, τα Santa στα 35 με 50 λεπτά και οι πρώιμες κοντούλες στα 80 με 90 λεπτά το κιλό στο χωράφι. Η ποικιλία κοντούλα είναι πρώιμη και δεν φτάνει το τονάζ των υπολοίπων, παράγοντας γύρω στον έναμιση τόνο ανά στρέμμα, με αποτέλεσμα η καλή τιμή να μη βγάξει πέρα τον παραγωγό ούτε εδώ. Στην περιοχή καλλιεργούνται και βιομηχανικά των ποι-



ΓΙΑ ΝΕΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ Η ΓΑΙΑ ΦΡΟΥΙΤ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Στην Ιταλία προκειμένου να ενημερωθούν για θέματα παραγωγής, πιστοποίησης και εμπορίας του προϊόντος αχλαδιού θα ταξιδέψουν 14 μέλη του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Οργάνωση Παραγωγών Γαία Φρούιτ» Δέντρων Τυρνάβου. Το εκπαιδευτικό ταξίδι τους θα πραγματοποιηθεί μέσω Erasmus από 6 ως 17 Οκτωβρίου και το πρόγραμμα περιλαμβάνει μεταξύ άλλων:

Συνάντηση με την Οργάνωση Παραγωγών του Veneto για ενημέρωση για τις τοπικές ποικιλίες αχλαδιού, επίσκεψη στην εταιρεία Bonifiche Ferraresi για ενημέρωση σχετικά με το marketing των αγροτικών προϊόντων και στο ερευνητικό ινστιτούτο CIV στη Ferrara που ασχολείται με τις ποικιλίες αχλαδιού. Τέλος θα υπάρξει επίσκεψη στο φυτώριο Dal Monte για ενημέρωση για νέες ποικιλίες αχλαδιού.



κιλών Highland και Williams, με τα τελευταία χρόνια να δίνονται μέσω συμβολαίου στα εργοστάσια σταθερά στα 40 λεπτά. Μια «ενδιάμεση» ποικιλία, η Sissy, της οποίας οι καρποί προορίζονται και για βιομηχανική παραγωγή, αλλά και για επιτραπέζια, καλλιεργείται ως επί το πλείστον συμβολαιακά για τη βιομηχανία επίσης στα 40 λεπτά το κιλό.

Επιταγές για του χρόνου

Βασικό πρόβλημα που έχει προκύψει για τους παραγωγούς αχλαδιού της περιοχής είναι και η καθυστέρηση των πληρωμών, με τους εμπόρους να δίνουν επιταγές για εξόφληση από το τρίμηνο μέχρι και το χρόνο, εντείνοντας τα γνωστά προβλήματα ρευστότητας των αγροτών, που περιμένουν από κάποια πηγή να έχουν έσοδα προκειμένου να προχωρήσουν σε νέες εργασίες στα χωράφια τους. Όπως επισημαίνει ο Ι. Τσιτώτας, και στη δική του περιοχή υπήρξαν φέτος πολλές ζημιές από το χαλάζι, αφού τέσσερις φορές επλήγησαν καλλιέργειες με αχλάδια από το Πάσχα μέχρι τον Ιούλιο. Έτσι, ενώ αναμενόταν καλύτερο κλί-

μα στην αγορά όσον αφορά στις τιμές για τα αχτύπητα και ποιοτικά αχλάδια, καθώς η ποσότητα ήταν μειωμένη, δεν είδαν κάτι τέτοιο οι παραγωγοί, αντ' αυτού, προς έκπληξή τους, είδαν περαιτέρω συμπίεση των τιμών.

Ο Ι. Τσιτώτας δήλωσε στο Fresher πως πολλές φορές εμπορικοί κύκλοι προσπαθούν να απαξιώσουν την ποικιλία κρυστάλλι που αποτελεί τον κύριο όγκο της παραγωγής στη χώρα μας, με το επιχείρημα πως είναι ξεπερασμένη ποικιλία που δεν έχει ζήτηση στο εξωτερικό και γι' αυτό το λόγο δεν πιάνουν τιμή.

Αδιαμφισβήτητα οι παραγωγοί πρέπει να ξεκολλήσουν από ποικιλίες που ακολουθούν με θρησκευτική ευλάβεια και να έχουν τα μάτια τους ανοιχτά. Όμως, η Ισπανική ποικιλία Blanquilla τα πάει μια χαρά στις πωλήσεις, παράγεται σε μεγάλους όγκους στη χώρα της Ιβηρικής χερσονήσου και είναι στην ουσία τα ισπανικά κρυστάλλα, αφού όπως αναφέρει ο κ. Τσιτώτας, έχει σχεδόν ίδια χαρακτηριστικά και στην ουσία είναι το ίδιο φρούτο, ένας πελάτης δεν μπορεί να τα ξεχωρίσει.

Οι παραγγελίες από το εξωτερικό άργησαν να έρθουν στη χώρα, με τη ζήτηση για ελληνικό σταφύλι να ανεβαίνει από τις αρχές Σεπτεμβρίου.

ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΒΕΛΤΙΩΝΕΤΑΙ Η ΤΙΜΗ ΥΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Η ΤΙΜΗ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΠΑΓΙΩΘΕΙ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΔΕΝ ΑΦΗΝΕΙ ΠΕΡΙΘΩΡΙΑ ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΙΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΠΙΜΕΝΟΥΝ ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΧΑΜΗΛΩΝ ΑΠΟΔΟΣΕΩΝ

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ - ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ

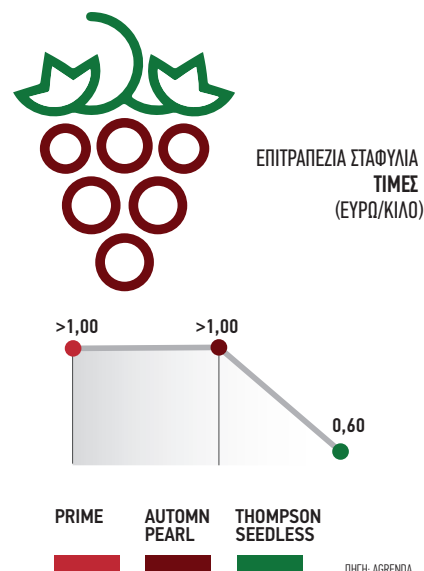
Πανευρωπαϊκά έχει σκαλώσει στα 60 λεπτά η τιμή του άσπρου και κόκκινου σταφυλιού πρώτης ποιότητας, με τα δεύτερα να κυμαίνονται στα 40 με 45 λεπτά, ενώ οι συσκευασίες των 5 κιλών φτάνουν στους εισαγωγείς με τιμή από 8 έως 10 ευρώ.

Οι τιμές αυτές έχουν παγιωθεί εδώ και κάμποσα χρόνια στη διεθνή αγορά, αποτελούν όμως ποσά που κάνουν την εκμετάλλευση στην Ελλάδα πολλές φορές και μη βιώσιμη, καθώς στον ελληνικό αμπελώνα με Thompson seedless και Crimson η απόδοση δεν ξεπερνά τον 1,5 τόνο ανά στρέμμα, την ώρα που οι νέες ποικιλίες μπορούν να δώσουν πάνω από διπλάσια κιλά στο στρέμμα. Αυτές οι συνθήκες ίσως υπαγορεύουν σε πολλούς παραγωγούς την ανάγκη να προχωρήσουν προς την εγκατάσταση νέων ποικιλιών, για επίτευξη μεγαλύτερης προσόδου.

Φέτος η Ελλάδα είχε κατά δύο εβδομάδες όψιμη παραγωγή σε όλες της ποικιλίες. Η Ισπανία παρουσίασε μια φυσιολογική αναμενόμενη σε σχέση με τις προηγούμενες χρονιές εικόνα στην παραγωγή της, με τις αναμενόμενες ποσότητες να διοχετεύονται στην αγορά. Η Ιταλία είχε μειωμένη παραγωγή στις άσπερμες ποικιλίες λόγω δυσμενών για την καλλιέργεια καιρικών συνθηκών στα τέλη της άνοιξης. Αποτέλεσμα των συνδυασμών αυτών ήταν στην αγορά να μην κυκλοφορούν μεγάλες ποσότητες άσπρου σταφυλιού την περίοδο Ιουλίου και Αυγούστου, να υπάρχει ένα κενό που δεν είχε η Ελλάδα τις ποικιλίες και την παραγωγή να καλύψει.

Crimson μόνο στην Ισπανία

Στις 9 Σεπτεμβρίου, έχει ήδη τελειώσει το άσπρο σταφύλι στην Ισπανία και τώρα στην Ιβηρική παί-





ΣΤΕΓΝΗ ΑΠΟ ΜΥΚΗΤΕΣ Η ΣΕΖΟΝ

Μια «στεγνή» σεζόν, ήταν όσον αφορά στα προβλήματα κατά την καλλιέργεια του επιτραπέζιου σταφυλιού η φετινή στη Ελλάδα, ως επί τω πλείστων, όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο Δημήτρης Σπανός, Διευθυντής R&D, Ομίλου Fresca Group UK. Δε σημειώθηκαν δηλαδή πολλές βροχές και υγρασίες με αποτέλεσμα την απουσία σοβαρών προβλημάτων που προκαλούνται από ασθένειες κυρίως μυκητολογικής φύσεως, κάτι που όμως συνέβη επίσης και στις υπόλοιπες χώρες παραγωγούς, Ισπανία και Ιταλία.

Αυτές οι συνθήκες βοήθησαν αισθητά στη συγκομιδή, καθώς με την απουσία χαλασμένων σταφυλιών μειώθηκαν κατά πολύ τα εργατικά κόστη για το μάζεμα και τη διαλογή της παραγωγής.

Επιπροσθέτως, το μειωμένο φορτίο του προϊόντος σε μύκητες, βελτίωσε κατά πολύ την κατάστασή του μετά τη συγκομιδή και κατά την αποθήκευση, έχοντας έτσι ως αποτέλεσμα τη μειωμένη εμφάνιση μετασυλλεκτικών προσβολών και σήψεων και την αυξημένη ζωή στο ψυγείο και το ράφι. Η Σουλτανίνα αναμένεται να μαζεύεται μέχρι την τρίτη εβδομάδα του Σεπτεμβρίου και προς το παρόν οι ενδείξεις για τον καιρό παρουσιάζουν καλές καιρικές συνθήκες μέχρι να συγκομιστεί το προϊόν.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

Ο Δημήτρης Σπανός, Διευθυντής R&D, Ομίλου Fresca Group UK.

ζουν με το Crimson, μια ποικιλία που καταλαμβάνει ως και 500.000 στρέμματα στην ανταγωνίστρια χώρα της Ελλάδας. Ανταγωνίστρια στο πεδίο του σταφυλιού και ειδικά στην ποιότητα, καθώς σε παραγωγή Crimson η Ελλάδα είναι πολύ μικρή στο χάρτη, με 4.000 έως 5.000 στρέμματα καλλιέργειας. Τα Crimson έχουν αρχίσει να συγκομίζονται στην Ισπανία από το δεκαπεντάγουστο, ενώ στο τέλος του Αυγούστου μπήκε και η Ελλάδα σε περίοδο συγκομιδής.

Γενικά η σεζόν στην Ελλάδα καθυστέρησε 15 ημέρες και οι παραγγελίες από το εξωτερικό άργησαν να έρθουν στη χώρα, με τη ζήτηση για ελληνικό σταφύλι να ανεβαίνει αισθητά από τις αρχές Σεπτεμβρίου και όχι πιο πριν, σύμφωνα με το Δημήτρη Σπανό, διευθυντή R&D, Ομίλου Fresca Group UK.

Στον τομέα των νέων ποικιλιών, η πρώιμη λευκή ποικιλία Prime στην Ελλάδα αντάμοιψε τους πα-

ραγωγούς, πιάνοντας υψηλά επίπεδα τιμών, πάνω από 1 ευρώ στον παραγωγό, ενώ ο κύριος όγκος παραγωγής διοχετεύθηκε στην Ελληνική αγορά με κάποιο μερίδιο να καταλήγει και στην αγορά της Γερμανίας.

Την τελευταία εβδομάδα του Αυγούστου ξεκίνησε η συγκομιδή στη χώρα μας στα Autumn Pearl όπου καλλιεργούνται, με τις μικρές παραγόμενες ποσότητες να έχουν πετύχει εξαιρετικά χαρακτηριστικά που δικαιολογούν την υψηλή τους τιμή, που ξεπέρασε το 1 ευρώ το κιλό στο χωράφι. Η εν λόγω ποικιλία τώρα βρίσκεται στο στάδιο εισόδου στον ελληνικό αμπελώνα και δείχνει σημάδια μεγάλης δυναμικής.

Τα κόκκινα ποικιλίας Starlight, έτχυν ευρείας αποδοχής από την εγχώρια αγορά, με τις παραγόμενες ποσότητες όμως να είναι ακόμη μικρές για να μπορούν να εισέλθουν στον τομέα των εξαγωγών.

ΚΡΑΤΙΕΤΑΙ ΤΟ ΒΑΛΕΝΤΣΙΑ ΠΗΛΑ ΛΟΓΩ ΜΑΡΟΚΟΥ

ΑΝΟΔΙΚΗ ήταν η πορεία το φετινό καλοκαίρι για τα πορτοκάλια Βαλέντσια που ξεκίνησαν από 18 λεπτά τον Ιούνιο, έφτασαν να πωλούνται στα 45 με 50 λεπτά το κιλό από τον παραγωγό και έχουν κρατηθεί εκεί για αρκετές εβδομάδες λόγω διεθνών συγκυριών και κυρίως λόγω της υψηλής τιμής που έχουν τα άλλες φορές φθηνά από το Μαρόκο.

Σύμφωνα με πηγές στη Σκάλα Λακωνίας, οι έμποροι στην περιοχή, στο μέσο του καλοκαιριού, ανέβαζαν την τιμή που αγοράζουν κατά 5 λεπτά ανά δύο με τρεις ημέρες, με αποτέλεσμα το διπλασιασμό της τιμής παραγωγού. Η άνοδος των τιμών οφειλόταν τότε σε πολλούς παράγοντες, στην αύξη-



Λιγότερη παραγωγή στην Ισπανία, και κολλήματα στις εξαγωγές της Νοτίου Αφρικής, μείωσαν τη διεθνώς διαθέσιμη ποσότητα.

ση των θερμοκρασιών που εντείνουν την κατανάλωση σε χώρες της Ευρώπης, αλλά και στην Ελλάδα, με ντόπιους και τουρίστες να θέλουν να απολαύσουν έναν παγωμένο χυμό πορτοκαλι. Ακόμη, λιγότερη παραγωγή στην Ισπανία, και κολλήματα στις εξαγωγές της Νοτίου Αφρικής, μείωσαν τη διεθνώς διαθέσιμη ποσότητα και ο παραγωγός πέτυχε τα 50 λεπτά. Να σημειωθεί πάντως εδώ πως υπήρξε και μέρος της ελληνικής παραγωγής που υπέστη ζημιές από χαλάζι. Η αντοχή όμως της τιμής μέχρι τα μέσα Σεπτεμβρίου βασίζεται στα ακριβά Μαροκινά πορτοκάλια που κυκλοφορούν στη διεθνή αγορά, καθώς και στην καλή ποιότητα, εφόσον η μύγα της Μεσογείου δεν έχει κάνει μεγάλες ζημιές.

ΕΩΣ 1 ΕΥΡΩ ΠΑΝΩ ΤΑ ΣΥΚΑ ΛΟΓΩ ΜΙΚΡΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΣΧΕΔΟΝ 1 ευρώ πάνω από τα περσινά επίπεδα τιμών πληρώνονται όσα σύκα κατάφεραν να παραμείνουν στα δέντρα τους. Μάλιστα τα περισσότερα από αυτά βρίσκονται σε αρκετά υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σε μια σεζόν βασικό χαρακτηριστικό της οποίας είναι η σε μεγάλο βαθμό μειωμένη παραγωγή. Ειδικότερα, τόσο στο Μαρόκο όσο και στη Λακωνία το φαινόμενο της καρπόπτωσης έχει ανησυχίσει παραγωγούς και διακινητές. Από 70 μέχρι 80% μειωμένη αναμένεται να είναι η συγκομιδή του σύκου στην Κύμη, καθιστώντας τη φετινή χρονιά μαζί με την περσινή ως τις «πιο καταστροφικές» των τελευταίων ετών, σύμφωνα με τους παραγωγούς.



Από 70 μέχρι 80% μειωμένη αναμένεται να είναι η συγκομιδή του σύκου στην Κύμη, καθιστώντας τη φετινή χρονιά ως μία από τις πιο καταστροφικές.

Ενώ πέρυσι οι βροχοπτώσεις ήταν αυτές που υποβάθμισαν ποιοτικά τα σύκα, φέτος παρατηρείται έντονη καρπόπτωση η οποία οφείλεται σε μια ανεπιτυχή περίοδο γονιμοποίησης των δέντρων. Μάλιστα, αξίζει να σημειωθεί πως το πρόβλημα είναι τέτοιο που οι παράγοντες της αγοράς ανησυχούν πως η προσφορά δεν θα καταφέρει να καλύψει τη ζήτηση. Όπως αναφέρουν παραγωγοί και γεωπόνοι, κατά την περίοδο της γονιμοποίησης, πρέπει τα αρσενικά άνθη να συνυπάρχουν με τα θηλυκά. Φέτος δεν συγχρονίστηκαν καλά, έτσι μεγάλες ποσότητες γύρης δεν βρήκαν έτοιμα θηλυκά να επικονιάσουν και να γονιμοποιήσουν, με αποτέλεσμα λιγότερα γόνιμα θηλυκά άνθη που εξελίσσονται σε καρπό.

ΕΞΑΓΟΥΝ ΦΘΗΝΗ ΠΑΤΑΤΑ ΤΩΡΑ ΟΙ ΟΛΛΑΝΔΟΙ

ΗΡΕΜΙΑ παρατηρείται το τελευταίο διάστημα στην αγορά πατάτας σε πανευρωπαϊκό επίπεδο, αφού η θερινή ραστώνη φαίνεται να κρατάει και μέχρι τις αρχές του Σεπτεμβρίου, οπότε δεν έχει ανοίξει ακόμα την όρεξη στους καταναλωτές. Σύμφωνα με Ολλανδούς εμπόρους, οι εξαγωγές της χώρας είναι υποτονικές, ωστόσο τις επρχόμενες εβδομάδες αναμένεται να πάρουν τα πάνω τους. Μέχρι τότε όμως οι τιμές βρίσκονται υπό πίεση, υποχωρώντας στα 20 σεντς το κιλό από τα 30 σεντς.

Να σημειωθεί πως οι τιμές αναμένεται να υποχωρήσουν περαιτέρω αφού την προηγούμενη χρονιά, που επίσης υπήρχε έλλειψη, οι υψηλές τιμές εμπόδισαν τις ε-



Η συγκομιδή ήταν καλύτερη στην Ισπανία και λόγω των καλών τιμών στη διεθνή αγορά, η χώρα εξήγαγε περισσότερες πατάτες.

ξαγωγές. Ωστόσο κανείς δεν μιλά για διαμόρφωση χαμηλών τιμών. Μέχρι στιγμής, οι πληροφορίες αναφέρουν ότι η συγκομιδή ήταν καλύτερη στην Ισπανία και λόγω των καλών τιμών στη διεθνή αγορά, η χώρα εξήγαγε περισσότερες πατάτες. Μετά από μια περίοδο ελλείψεων πριν από λίγες εβδομάδες, οι τιμές διπλασιάστηκαν στα 0,58 ευρώ το κιλό όμως όσο περνά ο καιρός η προσφορά και η ζήτηση ανακάμπτουν με την μέση τιμή να διαμορφώνεται στα 29 λεπτά το κιλό, δυο λεπτά πάνω από πέρυσι. Στην Αυστρία η αγορά βρίσκεται σε κατάσταση ηρεμίας αυτές τις μέρες, με τις τιμές παραγωγού να κυμαίνονται μεταξύ 30 και 37 λεπτών το κιλό.

Τιμές αγροτικών προϊόντων
Ζήτηση στην αγορά
Εκτιμήσεις παραγωγής

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ
ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ

ΑΠΟ ΤΙΣ ΧΕΙΡΟΤΕΡΕΣ ΣΕΖΟΝ ΣΕ 30 ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ροδάκινο πέρασε μια σεζόν που από πλευράς τιμών πλησιάζει εκείνες του 2017, δηλαδή πρόκειται για μια από τις χειρότερες των τελευταίων τριάντα ετών, με τους ροδακινοπαραγωγούς να έχουνε πουλήσει μέχρι και 17 λεπτά και άλλους να έχουν μείνει και με αδιάθετο προϊόν. Ακόμη και στα τέλη της περιόδου, τα λίγα όψιμα ορεινά επιτραπέζια δεν ξεπερνάνε τα 22 λεπτά.

Στο συμπύρνηνο, οι τελευταίες ποσότητες των όψιμων ποικιλιών παραλαμβάνονται με μια μέση τιμή που δύσκολα ξεπερνάει τα 20 λεπτά το κιλό. Κι αυτό με διάφορα τερτίπια που εφευρίσκουν οι «στεκατζήδες» της βιομηχανίας. Τη μια γράφουν 15% φύρα, την άλλη στέλνουν το 20% για χυμό (με



Στο συμπύρνηνο, οι τελευταίες ποσότητες των όψιμων ποικιλιών παραλαμβάνονται με μια μέση τιμή που δύσκολα ξεπερνάει τα 20 λεπτά το κιλό.

8, 10 και 12 λεπτά), την άλλη χρεώνουν αυξημένα ψυκτικά και μεταφορικά, στο τέλος ο λογαριασμός είναι ο ίδιος.

Είναι σαφές ότι σε μια δύσκολη από πλευράς χειρισμών χρονιά και για τη μεταποίηση, τα πράγματα πήγαν κατ' ευχήν μόνο για τους βιομηχάνους. Μ' αυτές τις Ομάδες Παραγωγών και με 2-3 τύπους συνεταιριστικά εργοστάσια να γίνονται μετά χαράς η ουρά της ιδιωτικής βιομηχανίας δεν μπορεί να υπάρξει καλύτερη τύχη για τους παραγωγούς. Οι πρώτοι γιατί με φθηνή πρώτη ύλη θα μπορούν να «γράφουν» εύκολες εξαγωγές και οι δεύτεροι γιατί θα έχουν λόγο να γράφουν επαναστατικές ανακοινώσεις για κεφαλαιοκράτες που εκμεταλλεύονται το μόχθο των παραγωγών.

ΦΘΗΝΟΤΕΡΟ ΣΚΟΡΔΟ ΜΕ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

ΜΕ ΑΝΟΔΟ μέχρι και 40% των στρεμματικών αποδόσεων, που επιτρέπει στους παραγωγούς να καλύψουν την εισοδηματική απώλεια από τις ελαφρώς χαμηλότερες τιμές, εξελίχθηκε η εμπορική σεζόν για το σκόρδο της Νέας Βύσσας, ενώ καλή πορεία κατέγραψε το προϊόν και στον Πλατύκαμπο. Ένα μικρό μέρος της παραγωγής, όπως κάθε χρόνο, διοχετεύθηκε στην αγορά πριν την ξήρανση, το λεγόμενο «πράσινο σκόρδο». «Μιλάμε για ένα ποσοστό το πολύ της τάξης του 10% της συνολικής παραγωγής, το οποίο έφυγε με μια τιμή στα 12 έως και 14 λεπτά το κεφάλι, περίπου 1,20 ευρώ το κιλό», δήλωσε στο Fresher ο πρόεδρος του ΑΣΠΕΕ Σκόρδου Ν. Βύσσας, Ανα-



Στο ξερό σκόρδο Νέας Βύσσας, οι συναλλαγές δίνουν μια τιμή για τον παραγωγό που κυμαίνεται στα 1,30-1,40 ευρώ το κιλό.

στάσιος Γιακμολίδης Στο ξερό σκόρδο, αντιστοίχως, οι πρώτες συναλλαγές δίνουν μια τιμή για τον παραγωγό στα 1,30-1,40 ευρώ το κιλό και παρότι είναι περί τα 10-20 λεπτά χαμηλότερη σε σχέση με την ίδια περίοδο πέρσι, το ταμείο κλείνει θετικά, δεδομένης της ανόδου των στρεμματικών αποδόσεων. Για τα τυποποιημένα προϊόντα η τιμή κυμαίνεται στα 2,50 έως 2,80 ευρώ το κιλό, ανάλογα με τη συσκευασία λένε οι πληροφόριες. Οι συναλλαγές γίνονται κατά κύριο λόγο με τις μεγάλες λαχαναγορές σε Θεσσαλονίκη και Αθήνα και με το σύνολο των ελληνικών αλυσίδων σουπερμάρκετ, ενώ ο ΑΣΠΕΕ Σκόρδου Ν. Βύσσας, εξάγει περί το 10%-15% της παραγωγής στις αγορές της Γερμανίας και της Κύπρου.

ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΙΑΣ ΠΟΝΤΑΡΟΥΝ ΤΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ

ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ της υπαίθριας παραγωγής ντομάτας από την αγορά, καθώς σε λίγο η καλλιέργεια φτάνει στο τέλος της, ποντάρουν τα θερμοκήπια, των οποίων η παραγωγή αναμένεται να ξεκινήσει να διοχετεύεται στην αγορά μετά τα μέσα του Σεπτεμβρίου. Στις 10 Σεπτεμβρίου, η τιμή της ντομάτας για τον παραγωγό εμφανίζεται πια πεσμένη κατά πολύ, αφού πωλείται γύ-



Πέρσι τέτοια εποχή η τιμή φλέρταρε με το 1 ευρώ, καθώς είχαν τελειώσει ήδη οι μεγάλες ποσότητες υπαίθριας, ενώ αντίστοιχα σήμερα είναι 30 λεπτά.

ρω στα 30 λεπτά, καταγράφοντας μια πτώση 10 περίπου λεπτών από την προηγούμενη εβδομάδα. Σημειωτέο δε, πως πέρσι τέτοια εποχή η τιμή φλέρταρε με το 1 ευρώ, καθώς είχαν τελειώσει ήδη οι μεγάλες ποσότητες υπαίθριας. Σε μια ανασκόπηση, φέτος το καλοκαίρι υπήρξαν μεγάλα скаμπανεβάσματα στις τιμές, οι οποίες κυμάνθηκαν από κάτω από 30 λεπτά το κιλό, μέχρι και πάνω από 1,3 ευρώ το κιλό. Έπειτα, με την είσοδο της υπαίθριας παραγωγής, έπεσαν λίγο και στα χαμηλότερά τους έφτασαν μετά από εισαγωγές φθηνής τουρκικής σε μεγάλες ποσότητες. Τώρα οι ιδιοκτήτες θερμοκηπίων σε Μεσσηνία και Κρήτη ελπίζουν πως δε θα γίνουν μαζικές εισαγωγές σε χαμηλή τιμή.



Αίτημα από ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού

ΠΡΩΤΟ ΕΠΙΠ ΠΡΟΪΟΝ ΤΟ ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

Το πρώτο προϊόν ΕΠΙΠ για την ονομασία του οποίου η χώρα μας καταθέτει αίτηση αναγνώρισης προς την Ε.Ε. είναι το Κλαρίσιο Ροδάκινο, καθώς εγκρίθηκε το σχετικό αίτημα του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού. Άλλωστε πληρούσε τις προϋποθέσεις του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Ο φάκελος για το Κλαρίσιο Ροδάκινο στάλθηκε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή από τις υπηρεσίες του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στο προσεχές διάστημα. Εκτιμάται ότι η όλη διαδικασία καταχώρησης στην βάση δεδομένων DOOR των ΕΠΙΠ προϊόντων θα διαρκέσει περίπου 12 μήνες. Για την ιστορία ας αναφερθεί ότι η ονομασία «Κλαρίσιο Ροδάκινο» χρησιμοποιείται στον προφορικό λόγο ανάμεσα στους παραγωγούς και τους διακινητές στις δενδροκομικές περιοχές της Μακεδονίας, για να διακρίνονται τα ροδάκινα που τυποποιούνται και συσκευάζονται κατευθείαν από το κλαδί στην τελική τους συσκευασία στο κτήμα από τα ροδάκινα που συσκευάζονται σε μεγάλους περιέκτες στα συσκευαστήρια

για την τυποποίηση και συσκευασία τους με μεγάλα μέσα.

Η παραδοσιακή αυτή πρακτική που ενσωματώνει γνώση και εμπειρία αναγνώρισης του κατάλληλου σταδίου ωρίμανσης των καρπών, αλλά και εμπειρία τυποποίησης και συσκευασίας χωρίς μηχανικά μέσα (καλιμπραδόρους, ζυγούς ακριβείας, ταινίες μεταφοράς κλη) μεταφέρεται εδώ και 70 περίπου χρόνια από γενιά σε γενιά, εκπαιδεύοντας οι μεγαλύτεροι παραγωγοί τους νεώτερους, οι γονείς τα παιδιά και οι παππούδες τα εγγόνια που έρχονται από μικρά να βοηθήσουν στο κτήμα τους καλοκαιρινούς μήνες, που τα σχολεία είναι κλειστά κι όλη η οικογένεια είναι στο χωράφι για τη συγκομιδή των ροδάκινων. Η διατήρηση αυτής της παραδοσιακής πρακτικής τόσες δεκαετίες οφείλεται στο κέρδος που αποκομίζουν οι παραγωγοί από την αξιοποίηση της οικογενειακής εργασίας τους καλοκαιρινούς μήνες στο χωράφι, από το κέρδος λόγω της παραγωγής μεγαλύτερης ποσότητας και μεγαλύτερου μεγέθους καρπών και από την προτίμηση μέρους της αλυσίδας του εμπορίου στο «κλαρίσιο ροδάκινο».

“

**Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ
ΟΛΟΚΛΗΡΩΝΕΤΑΙ
ΜΕΣΑ ΣΤΟ
ΧΩΡΑΦΙ ΟΠΩΣ
ΠΑΛΙΑ**

Νέα καλλιεργητική πρόταση του Ομίλου Ευθυμιάδη

ΜΙΑ «ΧΡΙΣΤΙΝΑ» ΛΥΝΕΙ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

Μια νέα καλλιεργητική πρόταση ντομάτας, παντός καιρού, ειδικά σχεδιασμένη για τις ανάγκες των βασικών περιοχών της χώρας που ασχολούνται με την καλλιέργεια, έρχεται να λύσει τα χέρια των παραγωγών, υποσχόμενη υψηλές αποδόσεις και ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η νέα τομάτα από τη Semini, καθώς και υβρίδια που βρίσκονται ακόμη υπό δοκιμή, παρουσιάστηκαν από την Bios Agrosystems ABEE στα θερμοκήπια Αρχατζικάκη στον Πύργο Ηλείας το περασμένο καλοκαίρι, όπου συμμετείχαν παραγωγοί, φυτωριούχοι και γεωπόνοι- διανομείς γεωργικών εφοδίων από την Πελοπόννησο, την Κρήτη και την Πρέβεζα. Στη συγκεκριμένη εκδήλωση παρουσιάστηκε η νέα τομάτα τύπου «beef» της Seminis, «SVTH 2900», η οποία θα διακινείται στην ελληνική αγορά με το όνομα «ΧΡΙΣΤΙΝΑ», καθώς και άλλα υβρίδια που βρίσκονται ακόμη στα στάδια δοκιμών και θα

ακολουθήσουν στη συνέχεια.

Η ΧΡΙΣΤΙΝΑ του Ομίλου Αγροτεχνολογίας Ευθυμιάδη είναι ένα υβρίδιο ντομάτας μοντέρνας τεχνολογίας που ενσωματώνει όλα τα επιθυμητά χαρακτηριστικά για τους καλλιεργητές, τους εμπόρους και τους καταναλωτές. Χαρακτηρίζεται από τις σταθερά πολύ υψηλές στρεμματικές αποδόσεις σε σχέση με άλλα καλλιεργούμενα υβρίδια, ενώ μπορεί να καλλιεργηθεί στις φυτευσίες Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου στην Κρήτη, Δεκεμβρίου-Φεβρουαρίου σε Πελοπόννησο, Κρήτη και Πρέβεζα, Ιουλίου-Αυγούστου σε Πελοπόννησο και Κρήτη. Ο καρπός της ΧΡΙΣΤΙΝΑΣ είναι άριστης ποιότητας, με εξαιρετική ομοιομορφία και έντονο κόκκινο χρώμα, με μέσο βάρος 260-320 γρμ. και με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό τη σφριγηλότητα που ευνοεί και τη μεγάλη διατηρησιμότητά του.



**ΠΑΝΤΟΣ ΚΑΙΡΟΥ ΚΑΙ
ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ**



Επένδυση 5 εκατ. ευρώ στην τυποποίηση ακτινιδίου από τη Χατζησαλάτας

Την υλοποίηση επενδυτικού σχεδίου ύψους 5 εκατ. ευρώ ξεκίνησε η Χατζησαλάτας Α.Ε., η οποία δραστηριοποιείται στην αποθήκευση, συντήρηση, τυποποίηση, εισαγωγή, εξαγωγή και εμπορία, νωπών αγροτικών προϊόντων αλλά και στην παροχή υπηρεσιών συσκευασίας. Στη διάρκεια του 2018, όπως αναφέρει η εταιρεία στις τελευταίες οικονομικές της καταστάσεις, ξεκίνησε υλοποίηση του επενδυτικού σχεδίου, με αντικείμενο την ανέγερση κτιριακών εγκαταστάσεων και την προμήθεια μηχανολογικού και λοιπού εξοπλισμού για την επεξεργασία και τυποποίηση ακτινιδίων. Το ύψος της επένδυσης ανέρχεται σύμφωνα με τον προϋπολογισμό που έχει υλοποιήσει η εταιρεία, σε 5 εκατ. ευρώ σύμφωνα με το FOOD Reporter. Σε ό,τι αφορά την κατανομή των κεφαλαίων, από το σύνολο της επένδυσης και σύμφωνα με την εταιρεία, τα 2,5 εκατ. ευρώ θα προέλθουν από επιχορήγηση, το 1,25 εκατ. ευρώ μέσω τραπεζικού δανεισμού, ενώ η Χατζησαλάτας Α.Ε. θα διαθέσει και 1,25 εκατ. ευρώ από ίδια κεφάλαια.



Βραβείο σε νέο σύστημα παλέτας για τη Hellagro

Με εξαιρετικά οφέλη όπως οικονομία, βελτίωση παραγωγικότητας, εξοικονόμηση χρόνου στην παλετοποίηση και συμβολή στην μείωση του πλαστικού, εφαρμόζεται αποκλειστικά από την Hellagro σε ευρεία γκάμα βιομηχανικών μονάδων, η νέα καινοτομική κόλλα Grip-Fix, η οποία βραβεύτηκε με Bronze Award στα Βραβεία Καινοτομίας Συσκευασιών 2019. Το νέο Σύστημα Σταθεροποίησης Παλέτας με Κόλλα GRIP-FIX™, βραβεύθηκε στην κατηγορία «Νέες Μέθοδοι Συσκευασίας-Χρήση Νέων Πρώτων Υλών ή/και Μηχανημάτων». Η συγκεκριμένη κόλλα αποτελεί αξιόπιστη εναλλακτική επιλογή στην παλετοποίηση προϊόντων, εξοικονομώντας σημαντικούς πόρους, περιβαλλοντικό αποτύπωμά της.



Νέο ΔΣ για τον Οίκο Σπύρου

Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο του Αγροτικού Οίκου Σπύρου συγκροτήθηκε σε Σώμα αμέσως μετά τη Γενική Συνέλευση της 6ης Σεπτεμβρίου ως ακολούθως:
Σπυρίδων Σπύρου, Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος, Εκτελεστικό Μέλος
Δημήτριος Μπισοινάκης, Εκτελεστικό Μέλος
Αναστάσιος Σπύρου, Εκτελεστικό Μέλος
Παναγιώτης Ευθυμιάδης,
Ανεξάρτητο μη Εκτελεστικό Μέλος
Πλάτων Νιάδης,
Ανεξάρτητο μη Εκτελεστικό Μέλος.



Βράβευση στο διαγωνισμό EIT Foods στην 84η ΔΕΘ

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΑ VEGAN ΠΡΟΪΟΝΤΑ «PEACE BY PEAS»

Διάκριση στο διαγωνισμό της EIT Foods που διεξήχθη το απόγευμα της περασμένης Δευτέρας 9 Σεπτεμβρίου στο πλαίσιο της 84ης ΔΕΘ, έλαβε η startup «Peace by Peas», η οποία, όπως μας είπε ο ιδρυτής της Σταύρος Καραγιλάνης παράγει προϊόντα ζύμωσης με φυτικές πρώτες ύλες. «Πρόκειται για vegan προϊόντα. Παίρνουμε τεχνικές ζύμωσης από κουλουριές όλου του κόσμου και παράγουμε προϊόντα με ελληνική πρώτη ύλη, αντί για εκείνη που χρησιμοποιούν εκεί, τα οποία επεξεργαζόμαστε περαιτέρω αξιοποι-

ώντας ελληνικά βότανα και μπαχαρικά και φτιάχνουμε έτοιμα προς μαγείρεμα ή και απευθείας κατανάλωση τρόφιμα», εξήγησε ο κ. Καραγιλάνης. Η ιδέα ξεκίνησε το 2013, από προσωπικό ενδιαφέρον για την κάλυψη ιδίων αναγκών, το 2015 άρχισαν τα τρόφιμα να ζητούνται από εστιατόρια και από το 2017 ιδρύθηκε η «Peace by Peas», η οποία αναζητά χρηματοδότηση, της τάξης των 250.000 ευρώ με σκοπό να δημιουργήσει ιδιόκτητες εγκαταστάσεις παρασκευής τροφίμων, καθώς για την ώρα τα κάνει in house σε εστιατόριο.



ΓΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΙ ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



Η Peace by Peas έχει επιλεγεί ανάμεσα σε συνολικά 20 ευρωπαϊκές startup για να παρουσιαστεί στο Next Food Generation της έκθεσης Anuga στην Κολωνία τον προσεχή Οκτώβριο.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Εσπεριδοειδών Αγίου Γεωργίου Σκάλας Λακωνίας, ιδρύθηκε το 2005, με το διακριτικό τίτλο «Sparta Orange».



Συμφωνία Sparta Orange με Carrefour για εξαγωγή πορτοκαλιών

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Εσπεριδοειδών Αγ. Γεωργίου Σκάλας Λακωνίας «Sparta Orange» σύναψε συμφωνία με τη γαλλική αλυσίδα σούπερ μάρκετ Carrefour που προβλέπει την εξαγωγή πορτοκαλιών κάθε είδους σε μια ειδική συσκευασία με ζελατίνη (με 3-4 πορτοκάλια). Σημειωτέον ότι μεταξύ άλλων η συμφωνία για την υλοποίηση της οποίας και επέκτασή της ο Συνεταιρισμός σκέπτεται να συνεργαστεί και με άλλες οργανώσεις, προβλέπει εξαγωγή του προϊόντος σε αρκετές και με πολύ πληθυσμό χώρες των Βαλκανίων, όπως η Ουγγαρία και η Ρουμανία. Υπενθυμίζεται ότι ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Εσπεριδοειδών Αγίου Γεωργίου Σκάλας Λακωνίας, ιδρύθηκε το 2005, με το διακριτικό τίτλο «Sparta Orange». Η ίδρυσή του υλοποιήθηκε από μια μικρή ομάδα παραγωγών με όραμα για το μέλλον, με σκοπό τον έλεγχο της διάθεσης των προϊόντων τους στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Τον Απρίλιο του 2016 ξεκίνησε τη λειτουργία του το ολοκαίνουργιο συσκευαστήριο του Sparta Orange, στην περιοχή της Γράμμουσας του Δήμου Ευρώτα Λακωνίας δίνοντας αφορμή για ένα νέο ξεκίνημα. Σήμερα στην Sparta Orange μετέχουν 50 μέλη, οι οποίοι μαζί με αυτούς που δεν είναι μέλη αλλά συνεργάζονται μαζί τους διαχειρίζονται περί τα 15.000 στρέμματα με πορτοκαλιές. Ενώ συνολικά στην περιοχή της Σκάλας Λακωνίας, με πορτοκαλιές υπάρχουν 70.000 στρέμματα.



ΑΝΕΒΑΙΝΕΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ Η ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΠΑΝΑΝΑ ΑΡΒΗΣ

Μέχρι τον Οκτώβριο διαθέσιμα προϊόντα σε έξι καταστήματα

Πλήρη για την αγορά της Θεσσαλονίκης έχει βάλει η γλυκιά μπανάνα του Συνεταιρισμού Άρβης. Σύμφωνα με τα όσα μετέφερε στο FOODReporter, ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Μπανανοπαραγωγών Άρβης Μανώλης Πνευματικάκης τα προϊόντα του συνεταιρισμού διατίθενται εδώ και μία τετραετία στο οργανωμένο λιανεμπόριο μέσω του Σκλαβενίτη, σε 20 καταστήματα στην Αθήνα και 15 στο νησί της Κρήτης, ενώ μέχρι τον Οκτώβριο θα είναι δια-

θέσιμα σε έξι καταστήματα της αλυσίδας στη Θεσσαλονίκη. Ο συνεταιρισμός έχει επεκταθεί και στην καλλιέργεια βιολογικής μπανάνας, οι πωλήσεις της οποίας κινούνται επίσης ανοδικά λόγω και της διάθεσης σε super market, καθώς πωλούνται τεμαχισμένες και συσκευασμένες στα καταστήματα του Σκλαβενίτη. Ανοδικά κινείται η διανομή και σε μικρά σημεία πώλησης, όπως είναι τα μανάβικα, αλλά και σε λαϊκές αγορές.



ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΕΘΟΔΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΜΥΓΑ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ

ΜΙΑ ΤΡΙΠΛΕΤΑ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΨΕΚΑΣΜΩΝ ΚΑΛΥΨΗΣ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΤΑΦΕΡΕΙ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΝΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΘΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΝΤΟΜΟ **ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ**

Τα καλλιεργητικά μέτρα αφορούν σε μάζεμα και καταστροφή των προσβεβλημένων καρπών που πέφτουν στο έδαφος, ενώ σημαντική είναι η εφαρμογή από όλους τους παραγωγούς μιας περιοχής.

Πολύπλευρη πρέπει να είναι για να είναι επιτυχής η αντιμετώπιση της Μύγας της Μεσογείου, ενός από τους μεγαλύτερους εχθρούς της παραγωγής σε εσπεριδοειδή, αλλά και σε άλλα φρούτα. Μέχρι και στα σταφύλια έχει παρατηρηθεί να κάνει ζημιές, προκαλώντας μάλιστα και επιδεινώνοντας και τις δευτερογενείς προσβολές και σήψεις των σταφυλιών στα δέντρα.

Η στρατηγική αντιμετώπισης της Μύγας της Μεσογείου βασίζεται στην τριπλέτα καλλιεργητικά μέτρα, βιοτεχνολογικές μέθοδοι και ψεκασμοί κάλυψης, σύμφωνα με τους γεωπόνους του Περιφερειακού Κέντρου Προστασίας Φυτών & Ποιοτικού Ελέγχου Βόλου. Ο συνδυασμός των μέτρων έχει τα καλύτερα αποτελέσματα. Τα καλλιεργητικά μέτρα αφορούν σε μάζεμα και καταστροφή (με παράχωμα) των



προσβεβλημένων καρπών που πέφτουν στο έδαφος. Είναι σημαντικό να εφαρμόζεται από όλους τους παραγωγούς μιας περιοχής.

Παγίδες και δολώματα

Η Βιοτεχνολογική μέθοδος βασίζεται στην ανάρτηση παγίδων με ετοιμόχρηστο δόλωμα και εντομοκτόνο προκειμένου να θανατώσουν μαζικά το έντομο στόχο εκλεκτικά και χωρίς να επιβαρύνουν το προϊόν, το περιβάλλον και τον χρήστη. Αναρτώνται 5-7 ή 8 παγίδες το στρέμμα, σε ύψος πάνω από 2m από το έδαφος και στην νότια πλευρά της κόμης. Καλό είναι οι οπωρώνες στους οποίους εφαρμόζεται η μαζική παγίδευση να είναι διαδοχικοί ή εκτεταμένοι ή μεμονωμένοι. Αν δεν εφαρμόζεται το μέτρο στους γειτονικούς οπωρώνες πρέπει να ενισχύεται με παγίδες η περιφέρεια του κτήματος. Προκειμένου η μέθοδος να είναι αποτελεσματική πρέπει η ανάρτηση των παγίδων να γίνεται νωρίς και να ακολουθείται αργότερα από τους ψεκασμούς κάλυψης.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ

ΚΡΙΣΙΜΟΙ ΟΙ ΨΕΚΑΣΜΟΙ ΓΙΑ ΒΟΤΡΥΤΗ ΑΜΠΕΛΟΥ ΣΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

ΟΣΟ ΠΛΗΣΙΑΖΟΥΜΕ στις ημέρες της συγκομιδής, η εφαρμογή φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων κατά του βοτρυτή της αμπέλου κρίνεται απαραίτητη, έτσι ώστε να προστατευτεί το σύνολο της παραγωγής και ιδιαίτερα στα επιτραπέζια σταφύλια να επιτευχθεί η συγκομιδή ενός ποιοτικού προϊόντος απαλλαγμένου από ασθένειες και προβλήματα. Προσβολές από τον μύκητα μεγεθύνονται αν υπάρχει κάποιος παράγων που τραυματίζει τις ράγες, όπως εντομολογικοί εχθροί σαν την μύγα του ξυδιού και τη μύγα της Μεσογείου.

Παγκοσμίως αποτελεί μία από τις σημαντικότερες ασθένειες του αμπελιού η Τεφρά σήψη ή αλλιώς βοτρυτής. Η ασθένεια προσβάλλει όλα τα υπέργεια μέρη του αμπελιού, αλλά οι σοβαρότερες ζημιές γίνονται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης στα τσαμπιά. Τα συμπτώματα της προσβολής από βοτρυτή που μπορεί να διακρίνει ο καλλιεργητής εμφανίζονται σε όλα τα μέρη του φυτού και εντείνονται σε δύο περιόδους της καλλιέργειας: την άνοιξη και κοντά στην συγκομιδή. Την άνοιξη εμφανίζονται στα φύλλα καστανές νεκρωτικές κηλίδες, κάτι που συμβαίνει και στις κορυφές των νεαρών βλαστών με αποτέλεσμα τη νέκρωση τους. Προκαλεί επίσης ξηράνσεις στις ταξιανθίες κατά την διάρκεια της ανθοφορίας.

Ξεκινά με καστανή κηλίδα

Οι ζημιές που προκαλούνται στα σταφύλια είναι και οι πιο σημαντικές και με τον μεγαλύτερο αντίκτυπο στο εισόδημα του παραγωγού. Στην ωρίμανση επάνω στις ράγες εμφανίζεται καστανή κηλίδα που επεκτείνεται. Ακολουθεί μαλακή και υδαρής σήψη η οποία αν ο καιρός είναι υγρός καλύ-

πτεται από γκρίζα εξάνθηση. Αν ο καιρός παραμένει υγρός, η ασθένεια επεκτείνεται ταχύτατα και καταστρέφει σημαντικό ποσοστό της παραγωγής. Έντονες βροχοπτώσεις, μπορούν να εντείνουν το πρόβλημα και να δημιουργήσουν άριστες συνθήκες για την ανάπτυξη του παθογόνου. Όπως και να έχει, καλούνται οι καλλιεργητές να επισκέπτονται όσο το δυνατό συχνότερα τις καλλιέργειες, προκειμένου να διαπιστώνουν έγκαιρα τυχόν προσβολές από φυτοπαράσιτα έτσι, ώστε να είναι εφικτή η αποτελεσματική αντιμετώπισή τους, με το μικρότερο οικονομικό και περιβαλλοντικό κόστος.



Δαγκώματα από έντομα αποτελούν πύλες εισόδου πολλών μυκήτων

ΚΥΡΙΕΣ ΑΠΕΙΛΕΣ ΣΕ ΛΑΧΑΝΑ ΚΑΙ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ

Αραιή φύτευση και περιορισμός της εδαφικής υγρασίας με ορθολογικά ποτίσματα αποτελούν το πρώτο βήμα για τον περιορισμό των προσβολών σκληρωτύνισης σε λάχανα και κουνουπίδια, αλλά η περίοδος από Οκτώβρη ως Απρίλη είναι εξαιρετικά ευνοϊκή για την ασθένεια και πρέπει να γίνονται και ψεκασμοί.

Στα λάχανα και τα κουνουπίδια που ασθενούν με σκληρωτύνιση, η μόλυνση εμφανίζεται στην περιοχή του λαιμού σαν μαλακή σήψη και επεκτείνεται στη συνέχεια, ενώ με υγρό καιρό σχηματίζεται λευκό πλούσιο μυκήλιο (μούχλα). Ο μύκητας επιβιώνει με τα σκληρώτια σε ξηρό έδαφος για 6-8 χρόνια, καθώς και με το μυκήλιο σε υπολείμματα καλλιέργειας. Μολύνσεις γίνονται σε θερμοκρασίες από 0 έως 25 βαθμών Κελσίου με άριστες τους 15-20 βαθμούς Κελσίου.

Καλλιεργητικά μέτρα που βοηθούν επίσης στον έλεγχο της ασθένειας σύμφωνα

με τους γεωπόνους αποτελούν οι συχνοί έλεγχοι για έγκαιρο εντοπισμό προσβολών, η άμεση εκρίζωση, απομάκρυνση και καταστροφή των προσβεβλημένων φυτών. Μετά το τέλος της καλλιέργειας βοηθά η απομάκρυνση των υπολειμμάτων της και το βαθύ όργωμα για την κάλυψη των σκληρωτίων.

Μέτρα για τον Περονόσπορο

Όσον αφορά τον περονόσπορο σε λάχανο κουνουπίδι και μπρόκολο, εκτός από ψεκασμούς, τα καλλιεργητικά μέτρα που μπορεί να εφαρμόσει ο παραγωγός έχουν μεγάλο αντίκτυπο στην πορεία της ασθένειας. Έτσι ο καλλιεργητής θα πρέπει να μεριμνεί για:

Η μείωση της υγρασίας στο χώρο των θερμοκηπίων με καλό αερισμό, είναι ένα από τα μεγαλύτερα όπλα του παραγωγού εναντίον του βοτρυτή στην ντομάτα. Επίσης, το πότισμα πρέπει να γίνεται το δυνατόν τις πρωινές ώρες και τα φυτά να είναι αραιά φυτεμένα για να αποφεύγεται ο σχηματισμός εστιών υγρασίας.



Αποφυγή υπερβολικής αζωτούχου λίπανσης και καταστροφή φυτών

Η γενικότερη τήρηση καλής υγιεινής στις φυτείες με αφαίρεση -καταστροφή των προσβεβλημένων φυτών ή φυτικών οργάνων και η αποφυγή υπερβολικής αζωτούχου λίπανσης είναι καλλιεργητικά μέτρα που βοηθούν επίσης στον περιορισμό της ασθένειας.

ΒΟΤΡΥΤΗΣ ΣΤΗΝ ΝΤΟΜΑΤΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟΥ

Στις περιοχές όπου καλλιεργείται η ντομάτα θερμοκηπίου διαπιστώθηκε έναρξη προσβολής από βοτρυτή. Η ασθένεια βρίσκεται σε εξέλιξη στις πρώιμες (7-10 σταυρούς) και μεσοπρώιμες (5-7σταυρούς) καλλιέργειες θερμοκηπίου.





- Αραιή φύτευση για καλό αερισμό και μείωση της υγρασίας
- Καταστροφή ζιζανίων και υπολειμμάτων της καλλιέργειας
- Αύξηση της σχέσης φωσφόρου προς κάλιο (2:1 ή 3:1) κατά τη λίπανση.
- Όταν οι καιρικές συνθήκες είναι ευνοϊκές (υγρασία, βροχοπτώσεις) να γίνονται

προληπτικές επεμβάσεις.

Η ασθένεια εκδηλώνεται με τοπικές και διασυστηματικές μολύνσεις. Στις τοπικές μολύνσεις σχηματίζονται υποκίτρινες κηλίδες στα φύλλα, στις κεφαλές του λάχανου μικρές βυθισμένες καστανές κηλίδες, στο κουνουπίδι και μπρόκολο, καστανόμαυρες κηλίδες. Οι διασυστηματικές μολύνσεις (εγκατάσταση του μύκητα στα αγγεία του φυτού) μπορεί να γίνουν από μολυσμένα φύλλα της βάσης. Προκαλείται καστανόμαυρος μεταχρωματισμός των αγγείων του στελέχους και των νεύρων και τελικά νέκρωση. Η ασθένεια ευνοείται σε θερμοκρασίες νύχτας 8-16 βαθμών Κελσίου και θερμοκρασίες ημέρας 24 βαθμών Κελσίου, υψηλή υγρασία ομίχλης και βροχές.

Αλτερνάρια σε όλα τα στάδια

Η αλτερνάρια προσβάλλει όλα τα μέρη του φυτού σε όλα τα στάδια ανάπτυξης. Στα νεαρά φυτά προκαλεί λιώσιμο και στα ανεπτυγμένα, κηλίδες σε φύλλα και κεφαλές. Η προσβολή ξεκινά από τα παλαιότερα φύλλα. Εμφανίζονται αρχικά κίτρινες περιοχές και στη συνέχεια εξελίσσονται σε μελανές κυκλικές κηλίδες ελαφρά βυθισμένες στο κέντρο.

Με υγρό καιρό στους προσβεβλημένους ιστούς σχηματίζονται καρποφορίες του μύκητα. Πηγές μόλυνσης είναι ο σπόρος τα υπολείμματα της καλλιέργειας και τα ζιζάνια-ξενιστές.

Υγιή φυτά κατά την μεταφύτευση, αραιή φύτευση για καλό αερισμό και μείωση της υγρασίας και καταστροφή ζιζανίων και υπολειμμάτων της καλλιέργειας περιορίζουν σημαντικά την ασθένεια.

Το βακτήριο Μαύρη Σήψη

Η Μαύρη Σήψη που προκαλείται από το βακτήριο *Xanthomonas campestris*, προσβάλλει κυρίως το λάχανο και το κουνουπίδι. Το βακτήριο μπορεί να μολύνει τα φυτά σε όλα τα στάδια της ανάπτυξής τους. Εγκαθίστανται στα αγγεία του ξύλου και προκαλεί μαύρο μεταχρωματισμό, ημιπληγία, νανισμό και χλώρωση των φύλλων σχήματος V που ξεκινά από την περιφέρεια του φύλλου.

Οι ψεκασμοί με χαλκούχα ή άλλα εξειδικευμένα σκευάσματα δίνει και εδώ μια λύση, ο περιορισμός όμως της εδαφικής υγρασίας με ορθολογικά ποτίσματα, αραιή φύτευση και η χρησιμοποίηση υγιούς πολ/κού υλικού μπορεί να περιορίσει την ασθένεια και να οδηγήσει ακόμη και σε αποφυγή των ψεκασμών. Ακόμη προτείνεται η χρήση ανθεκτικών ποικιλιών, οι συχνοί έλεγχοι για έγκαιρο εντοπισμό προσβολών, καθώς και η άμεση εκρίζωση, απομάκρυνση και καταστροφή των προσβεβλημένων φυτών. Αξίζει εδώ να σημειωθεί ότι μετά τον εντοπισμό της ασθένειας η μείωση των καλλιεργητικών φροντίδων βοηθά στην αποφυγή διασποράς του μολύσματος.

Επανάληψη ψεκασμών σκόπιμη ύστερα από 8 μέρες από τον πρώτο

Στον τομέα της χημικής καταπολέμησης, αυτή γίνεται με άμεσο ψεκασμό στις καλλιέργειες όπου παρατηρείται ο βοτρυτής, με τα επιτρεπόμενα πάντα για την καλλιέργεια και εκλεκτικά για τον βοτρυτή φυτοπροστατευτικά σκευάσματα. Σύμφωνα με τους γεωπόνους, η διενέργεια επανάληψης του ψεκασμού κρίνεται σκόπιμη σε 8 ημέρες μετά την πρώτη εφαρμογή, όπου υπάρχει πρόβλημα από τη συγκεκριμένη ασθένεια.



Συμπτώματα προσβολής

Ο βοτρυτής προσβάλλει όλα τα μέρη των φυτών τομάτας (στελέχη, φύλλα, άνθη και καρπούς). Στα στελέχη σχηματίζει καστανού χρώματος έλκη, τα οποία καλύπτονται από τεφρά εξανθήση. Τα προσβεβλημένα άνθη αποκτούν καστανό χρώμα και πέφτουν, ενώ στους καρπούς η προσβολή αρχίζει από τον ποδίσκο ή την κορυφή. Απαραίτητες συνθήκες για την ανάπτυξη του είναι η υψηλή υγρασία περιβάλλοντος (βροχοπτώσεις, ομίχλες, έλλειψη αερισμού, κλπ). Αναπτύσσεται σε θερμοκρασίες 1-300 βαθμούς Κελσίου, με άριστη θερμοκρασία τους 18-230 βαθμούς Κελσίου. Την είσοδο του παθογόνου διευκολύνει η παρουσία πληγών, νεκρών φυτικών ιστών και ανθέων, σύμφωνα με τους ειδικούς γεωπόνους.

ΜΕ ΤΗ SYNGENTA ΣΤΗΝ ΗΛΕΙΑ

ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΟΝ ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΟ ΑΓΡΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙΩΝ

Πάνω από 25 υβρίδια καρπουζιού που καλύπτουν τις ανάγκες της εσωτερικής αγοράς αλλά και των χωρών εξαγωγής, παρουσίασε σύσσωμη η ομάδα της Syngenta Hellas στον αποδεικτικό αγρό της στο Ρουπάκι Ηλείας στις 26-27 Ιουνίου. Παραγωγοί, έμποροι-εξαγωγείς, γεωπόνοι, αλλά και οι διανομείς της Syngenta από τις Βαλκανικές χώρες μαζί με μεγάλους παραγωγούς τους συμμετείχαν στην εκδήλωση και επέλεξαν τα υβρίδια για τις ανάγκες των αγορών τους. Ξεχώρισαν ειδικά για τις θερμοκηπιακές και τις πρώιμες υπαίθριες φυτεύσεις το WMH6715 και το WMH7862, για το χρώμα της σάρκας τους, αλλά και υβρίδια για την κύρια περίοδο φύτευσης όπως το WMH6898 με ιδανικό μέγεθος και ελκυστι-



κό οβάλ σχήμα και ραβδώσεις. Ακόμα μια πλήρης γκάμα με άσπερμες ποικιλίες από 1,5-2 κιλά (Bibo), personal type, αλλά και ολόκληρη σειρά υβριδίων από 2,5 έως και 7 κιλά με φλοιό σκούρο τύπου Sugar Baby (Dorin, Bahama) και ανοιχτόχρωμο φλοιό τύπου Jubilee (Red Jasper, Kasmara, Prestige), καθώς και το άσπερμο υβρίδιο FASCINATION, τύπου Crimson που αποτελεί το πιο δημοφιλές προϊόν της Syngenta παγκοσμίως, με 1η θέση στην αγορά των

Η.Π.Α και του Ισραήλ όπου και καταναλώνονται σχεδόν αποκλειστικά άσπερμα καρπούζια. Στον αποδεικτικό αγρό εκτίθενται τρία υβρίδια που προτείνει η Syngenta για την κύρια περίοδο φύτευσης: Το καρπούζι σχήματος οβάλ CANDICE και το υβρίδιο με τον κωδικό WMH6883 με χαρακτηριστικά που πουλάνε. Ξεχώρισε το υβρίδιο ARIADNE τύπου βαρέλα που ακόμα και σε δύσκολες συνθήκες διατήρησε κυλινδρικό σχήμα. Όπως δήλωσε ο γενετιστής της Syngenta στο καρπούζι, Maxim Byatets: «Τα νέα μας υβρίδια έχουν πιο σταθερή συμπεριφορά στις αλλαγές του καιρού».

Η Σειρά Best της Φυτοθρεπτικής ABEE

ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΟ ΛΙΠΑΣΜΑ «ΟΛΑ ΣΕ ΕΝΑ»



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

Το pH του εδάφους, μέσα στο οποίο αναπτύσσεται το ριζικό σύστημα των φυτών, αποτελεί έναν από τους βασικότερους παράγοντες που επηρεάζουν τη λειτουργία του, καθώς και τη διαθεσιμότητα και απορρόφηση των θρεπτικών στοιχείων. Η διατήρηση του pH στις επιθυμητές τιμές, αποτελεί έναν από τους πρωταρχικούς στόχους κάθε προγράμματος λίπανσης.

Η διαθεσιμότητα των ικνστοιχείων στο ριζικό

σύστημα των φυτών, επηρεάζεται από μια πλειάδα παραγόντων. Κάποια από τα θρεπτικά ικνστοιχεία προσλαμβάνονται δυσκολότερα, κάτω από μη ευνοϊκές συνθήκες. Ο σίδηρος αποτελεί το πιο συνηθισμένο παράδειγμα. Η χρήση του εξελιγμένου χηλικού παράγοντα EDDHMA καθιστά τον σίδηρο διαθέσιμο σε ένα μεγάλο εύρος pH (5-10), προλαμβάνοντας έτσι τις ανεπιθύμητες συνέπειες της χλώρωσης σιδήρου.

Τα λιπάσματα της σειράς BEST είναι το αποτέλεσμα της προσπάθειας της «Φυτοθρεπτική» να αναπτύξει ένα υδατοδιαλυτό λίπασμα που να ανταποκρίνεται στο χαρακτηρισμό «Όλα σε Ένα». Υψηλή διαλυτότητα, αυξημένη διαθεσιμότητα θρεπτικών στοιχείων, χαμηλό pH, παρουσία οργανικών παραγόντων (βιοδιεγερτών) & σιδήρου σε μορφή EDDHMA, αποτελούν μερικά από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της Σειράς BEST. Τα υδατοδιαλυτά λιπάσματα είναι διαθέσιμα σε ποικιλία τύπων που καλύπτουν τις λιπαντικές



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

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

Από τη Fomesa το σύστημα FYSIUM®

ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΜΗΛΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Η Fomesa Ελλάς είναι υπεύθυνη του σχεδίου FYSIUM® στην Ελλάδα. Πρόκειται για τον νέο τρόπο εφαρμογής της δραστικής ουσίας 1-MCP, για τη διατήρηση της ποιότητας των μήλων σε μεγάλα χρονικά διαστήματα αποθήκευσης.

Στα πολλαπλά πλεονεκτήματα της μεθόδου περιλαμβάνονται:

- Πρωτοποριακή τεχνολογία: Εξασφαλίζει μια τέλεια εφαρμογή.

- Ασφάλεια: Η εφαρμογή πραγματοποιείται εξωτερικά των θαλάμων, μη επιτρέποντας στο χειριστή της εφαρμογής την επαφή του

με τα φρούτα, ώστε να μην τροποποιείται το εσωτερικό περιβάλλον αυτών.

- Έλεγχος: Το σύστημα ελέγχου ροής της δραστικής ουσίας 1-MCP επιτρέπει την εξασφάλιση ότι η εφαρμογή πραγματοποιήθηκε σωστά.

- Συμπαγές σύστημα: Όλο το σύστημα είναι συμπαγές και εύκολο.

- Γρήγορο και ευέλικτο: Η εφαρμογή είναι γρήγορη και ευπροσάρμοστη.

- Ακρίβεια: Το σύστημα υπολογίζει ακριβώς την δόση που επιθυμούμε να χρησιμοποιήσουμε για την εφαρμογή.



Ο συνεργάτης σας μετασυλλεκτικά / Your prosthaverst partner

www.fomesahellas.gr



ΓΕΝΝΗΤΡΙΑ
FYSIUM

ΑΝΘΕΚΤΙΚΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΖΑΡΙΟ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗ RIJK ZWAAN

Για χρόνια, υπήρχε η επιτακτική ανάγκη από τους παραγωγούς για ποικιλίες αγγουριού ανθεκτικές στο φουζάριο (*Fusarium oxysporum*). Τώρα, η Rijk Zwaan γίνεται η πρώτη σποροπαραγωγική εταιρεία λαχανικών που παρουσιάζει όχι μία αλλά δύο τέτοιες ποικιλίες στην αγορά, σύμφωνα με ανακοίνωσή της. Τα νέα Forami RZ και 24-272 RZ είναι ανθεκτικά στην προσβολή του μύκητα, που είναι δύσκολος να καταπολεμηθεί.

Το φουζάριο προκαλεί τα μεγαλύτερα προβλήματα για τους παραγωγούς που παράγουν αγγούρια στο έδαφος σε μη θερμαινόμενα, μεσαίας τεχνολογίας θερμοκήπια, σύμφωνα με τον Marcel van Korpen, Crop Coordinator της Rijk Zwaan: «Ο μύκητας εμφανίζεται κυρίως στα αγγούρια που καλλιεργούνται το φθινόπωρο και το χειμώνα, η οποία είναι η κύρια περίοδος παραγωγής στη Ν. Ευρώπη. Αν και οι θερμοκρασίες είναι συνήθως φυσιολογικές, κάποιες φορές μπορεί να υπάρχει κρύο και υγρασία. Το φουζάριο ευδοκίμει σε τέτοιες συνθήκες και μπορεί να προκαλέσει σημαντικές απώλειες στις καλλιέργειες. Μία λύση είναι τα εμβολιασμένα φυτά σε υποκείμενο ανθεκτικό στο φουζάριο, αλλά αυτό μπορεί να οδηγήσει σε άλλα ζητήματα».



«Η παρουσίαση των Forami RZ και 24-272 RZ είναι τεράστια ανακούφιση για τους παραγωγούς που αγωνίζονται για τα προβλήματα από το φουζάριο», εξηγεί ο κ. van Korpen. «Το time-lapse film απεικονίζει τέλεια τη διαφορά. Την περασμένη σεζόν ζητήσαμε από πολλούς παραγωγούς να φυτέψουν μία ευαίσθητη ποικιλία ανάμεσα στα Forami RZ και 24-272 RZ. Μία κάμερα έπαιρνε μία φωτογραφία της καλλιέργειας κάθε τέσσερις ώρες. Η ευαίσθητη ποικιλία μαράθηκε και καταστράφηκε, ενώ οι ανθεκτικές μας ποικιλίες παρέμειναν υγιείς για όλη τη σεζόν. Άρα η ανθεκτικότητα στο φουζάριο προσφέρει ξεκάθαρα στους παραγωγούς περισσότερη ασφάλεια».

Και οι δύο ποικιλίες λειτουργούν καλά και από άλλες απόψεις όπως η παραγωγή και η ποιότητα των καρπών. «Το Forami RZ είναι ένα μεσαίου μεγέθους αγγούρι που καλλιεργείται εκτενώς στην Ισπανία. Το 24-272 RZ παράγει ελαφρώς μακρύτερους καρπούς και είναι πιο κατάλληλο για την Ελλάδα και τη Ν. Αφρική. Διάφοροι παραγωγοί έχουν ήδη εκφράσει ενδιαφέρον. Έχουμε επαρκείς ποσότητες σπόρων και από τις δύο ποικιλίες για το ερχόμενο φθινόπωρο», καταλήγει ο κ. van Korpen.

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ
ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ



FRUIT ATTRACTION 2019 ΣΤΗ ΜΑΔΡΙΤΗ

Η Ελληνική συμμετοχή αναμένεται να ξεπεράσει τα 500 τετραγωνικά μέτρα στην Fruit Attraction 2019, που λαμβάνει χώρα στις 22-24 Οκτωβρίου στη Μαδρίτη. Η έκθεση αναμένει 90.000 επισκέπτες και συμμετέχουν 1.800 εταιρείες από 130 χώρες. Η Ελληνική συμμετοχή είναι πιο δυνατή από κάθε άλλη χρονιά.

Το Ελληνικό pavillion βρίσκεται στο Hall 10, και ήδη έχουν αποσταλεί προσκλήσεις και ενημερωτικό υλικό προς όλες τις εταιρείες του Εξωτερικού που θα επισκεφθούν την έκθεση. Στόχος είναι η τόνωση και στήριξη της επισκεψιμότητας στα ελληνικά περίπτερα και η διεξαγωγή όσων



πιο πολλών ραντεβού B2B γίνεται. Η έκθεση είναι υπό την αιγίδα του Ελληνικού Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι η Ελληνική Πρεσβεία στην Μαδρίτη βοηθά επιτελικά όλη την Ελληνική συμμετοχή.

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

ΜΗ ΧΑΣΕΤΕ



Το 29ο Συνέδριο της ΕΕΕΟ στην Πάτρα

Οι νεώτερες επιστημονικές έρευνες και τα Ερευνητικά επιτεύγματα των Γεωπονικών Σχολών και των σχετικών Ερευνητικών Ιδρυμάτων της χώρας μας σε δενδροκομία, λαχανοκομία, αμπελουργία, φαρμακευτικά/αρωματικά φυτά και τεχνολογίες αιχμής στη γεωργία πρόκειται να παρουσιαστούν στο 29ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών με τίτλο «Εφαρμογές Έρευνας και Τεχνολογίες Αιχμής στα Οπωροκηπευτικά», από τις 15 έως τις 18 Οκτωβρίου του 2019 στην Πάτρα. Περισσότερες πληροφορίες: www.29eeeo.gr

Έναρξη του ερευνητικού έργου FF-IPM

Η έναρξη του ερευνητικού έργου FF-IPM «Ηλεκτρονικά υποστηριζόμενη αντιμετώπιση νέων ειδών εισβολέων των μυγών των φρούτων με έμφαση στην πρόληψη εγκατάστασης και στην εκτός εποχής (off-season) διαχείριση των πληθυσμών τους» θα πραγματοποιηθεί στο ξενοδοχείο Ξενία Πορταριάς στις 16-20 Σεπτεμβρίου 2019. Πληροφορίες: vaasiano@uth.gr

Στο Wageningen οι τεχνολογίες ψύξης

Στις εγκαταστάσεις του πανεπιστημίου του Wageningen στην Ολλανδία θα πραγματοποιηθεί στις 10 Οκτωβρίου σεμινάριο για την τεχνολογία των ψυχομένων μεταφορών. Πληροφορίες: www.wur.nl

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



Περιοδική έκδοση για τα φρούτα και τα λαχανικά

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 37
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-Mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ

Ελισσαίος-Ιωάννης Μανιάτης

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Γιουρουκέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδα Λιάμης
Πέτρος Γκόγκας

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ /ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακκής/
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

Άργος Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP



ΑΓΡΟΤΗΣ
της χρονιάς

ΘΑ ΕΙΣΑΙ ΕΣΥ
Ο ΕΠΟΜΕΝΟΣ;



ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΥΠΟΨΗΦΙΟΤΗΤΩΝ

30/10/2019

Δηλώστε συμμετοχή: www.agrotistisxronias.gr

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

Agrenda
Agrotistis Xronias

ΜΕΤΑΣΧΟΡΗΓΩΣ



Knowledge grows

ΧΟΡΗΓΟΙ

Eurobank

AGROTECH

INTERAMERICAN

**MITSUBISHI
MOTORS**



Knowledge grows



Σημασία στη λεπτομέρεια!

YaraVita™

Ρωτήστε τον γεωπόνο σας
για την ολοκληρωμένη
σειρά διαφυλλικών
λιπασμάτων YaraVita!

Για περισσότερες πληροφορίες και
για την πλήρη γκάμα προϊόντων
YaraVita επισκεφτείτε την
ιστοσελίδα μας www.yara.gr

