

# Εισροές Αμύγδαλα & ξηροί καρποί

Διατίθεται δωρεάν μαζί με το Profi

## Η ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΤΟΥ ΣΥΚΟΥΡΙΟΥ ΑΝΟΙΓΕΙ ΔΡΟΜΟΥΣ

Οι αμυγδαλαιώνες νέας γενιάς  
και ο αγώνας των καλλιεργητών  
για σύνδεση με δίκτυα διανομής

### ΦΙΣΤΙΚΙ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΡΥΔΙ, ΑΜΥΓΔΑΛΟ

Τι επενδύσεις σε ποιά εδάφη,  
με ποιές ποικιλίες για πόσο εισόδημα

ΧΟΡΗΓΟΣ





## Ενισχύστε τον Οργανισμό σας καταναλώνοντας Ξηρούς Καρπούς

Οι περισσότεροι Ξηροί Καρποί περιέχουν, πρωτεΐνες, ιχνοστοιχεία, φυτικές ίνες και βιταμίνες ευεργετικά για τον ανθρώπινο οργανισμό. Τα θρεπτικά συστατικά των Ξηρών Καρπών βοηθούν στην διατήρηση της Καλής Υγείας καθώς διαθέτουν:

- Υψηλό ποσοστό φυτικών ινών, οι οποίες βοηθούν στη ρύθμιση της σωστής πέψης και στην ελαχιστοποίηση του κινδύνου εμφάνισης καρκίνου του εντέρου.
- Υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών, που σε μερικές περιπτώσεις είναι πάνω από 20% υψηλότερο από άλλα τρόφιμα φυτικής προέλευσης,

Τα ευεργετικά ανόργανα συστατικά περιλαμβάνουν ασβέστιο, μαγνήσιο και κάλλιο και όλα τους συντελούν στην καταπολέμηση της υψηλής πίεσης. Τα πολυακόρεστα οξέα βοηθούν να μειωθεί η L.D.L. Χοληστερόλη η οποία φράζει τις αρτηρίες, ενώ δεν επηρεάζουν την H.D.L. Χοληστερόλη (η λεγόμενη καλή χοληστερίνη). Οι Ξηροί καρποί είναι ιδανικοί για τις ανθρώπινες ανάγκες γιατί το ποσοστό των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων που περιέχουν είναι κατά πολύ υψηλότερο από αυτά που περιέχονται στα ζωικά λίπη.

Ο σύγχρονος τρόπος υγιεινής και προσεγμένης διατροφής, καθώς και η Μεσογειακή διαίτα, περιλαμβάνουν απαραίτητα ένα συνδυασμό Ξηρών καρπών λόγω των ευεργετικών τους ιδιοτήτων και της θωράκισης της υγείας μας.



**ΚΩΝ. ΚΑΡΔΑΣΙΛΑΡΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΙ ΑΕΒΕ**

2<sup>ο</sup> χλμ. Περιφ. Οδού Σχηματαρίου - Οινόης, Σχηματάρι Βοιωτίας, Τ.Κ. 32009, Τηλ..22620-47700, Fax: 22620-57113  
www.cardico.com

## Αμύγδαλα & Ξηροί καρποί

Αγαπητοί αναγνώστες,

Ξηροί καρποί και ξηρά φρούτα, αποτελούν κομμάτι της αγροτικής παραγωγής με ειδικό ενδιαφέρον για το εμπορικό ισοζύγιο της χώρας και με σημαντική συμβολή στην ανάπτυξη της εγχώριας μεταποιητικής βιομηχανίας.

Το ξηρό κλίμα και το ανάγλυφο της Ελληνίδας αποτελούν το πλέον κατάλληλο περιβάλλον για την καλλιέργεια και παραγωγή υψηλής ποιότητας αμυγδαλιών, καρυδιών, φιστικιών, κάστανων, φουντουκιών και λοιπών ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων. Και ιδιαίτερα χωρίς μυκοτοξίνες που βρίθουν οι κατώτερης ποιότητας εισαγόμενοι ξηροί καρποί από Ιράν, Τουρκία, κλπ.

Οι καλλιέργειες ξηρών καρπών αναπτύσσονται και βρίσκονται κυρίως σε ημιορεινές και ορεινές περιοχές της χώρας, όπως κατά 99,1% οι καστανιές, 98,4% οι καρυδιές, 57,7% οι φιστικιές, 56,9% οι αμυγδαλιές και 52,2% οι φουντουκιές, στοιχείο σημαντικό για τη διάσωση του κοινωνικού ιστού στις συγκεκριμένες περιοχές.

Οι ξηροί καρποί και τα αποξηραμένα φρούτα, όπως τα σύκα, τα δαμάσκηνα και οι σταφίδες είναι εξαιρετικές τροφές είτε αυτούσιες είτε μέσα σε άλλα εδέσματα, όπως γλυκά, σοκολάτες, γιαούρτα κλπ.

Για λόγους υγιεινής διατροφής, οι ξηροί καρποί και τα αποξηραμένα φρούτα θα έπρεπε να κυριαρχούν στη διατροφή των παιδιών, αθλητών και των ενηλίκων, εκτοπίζοντας, σε όσο το δυνατό μεγαλύτερο βαθμό, τα βιομηχανικά «γαριδάκια», «πατατάκια» και λοιπά «σνακς».

Τα παραπάνω δεδομένα οδηγούν στους κύριους άξονες ποσοτικής ανάπτυξης του τομέα των ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων στη χώρα μας. Η εγκατάσταση νέων καλλιέργειών θα πρέπει να γίνεται με πιστοποιημένα δενδρύλλια. Δυστυχώς, εδώ, το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης παρουσιάζει απαράδεκτη καθυστέρηση στη θεσμοθέτηση κανονισμού πιστοποίησης των δενδρύλλιων.

Οι καλλιέργειες να έχουν ικανό μέγεθος που να επιτρέπει την πλήρη μηχανοποίηση για μείωση του κόστους παραγωγής σε επιτρεπτά όρια. Εφαρμογή των σωστών γεωργικών πρακτικών καλλιέργειας, συλλογής, αποξήρανσης, αποθήκευσης και μεταποίησης, ώστε να παραχθούν πιστοποιημένα προϊόντα με μηδενικά υπολείμματα χημικών και μηδενική παρουσία μυκοτοξινών.

Οι έλεγχοι ποιότητας θα πρέπει να ενταθούν ώστε οι ελάχιστοι μικροπαραγωγοί, οι οποίοι με τους προβληματικούς χειρισμούς φέρνουν στο εμπόριο ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα με ίχνη μυκοτοξινών, να συμμορφωθούν ή να φύγουν από το εμπόριο.

Η Ποσιτεία, για αύξηση της εσωτερικής κατανάλωσης, με τους διάφορους θεσμούς να ενημερώσει τους μαθητές και το γενικό πληθυσμό για υγιεινή διατροφή και σωστή χρήση των ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων. Η ασυναγώνιστη ποιότητα των ελληνικών ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων θα πρέπει να γίνει γνωστή στις δυτικές και βόρειες χώρες με κατάλληλη καμπάνια όχι μόνο από ιδιωτικούς φορείς, αθλητές και από την Ποσιτεία.

## Περιεχόμενα

Άξιος δίδοχος του καπνού, το αμύγδαλο κερδίζει έδαφος

**Σελ. 4-6**

Δρέπει καρπούς ο παραγωγός, μετά την παρέλευση της πενταετίας

• Το κόστος της εκμετάλλευσης και τα στάδια της παραγωγής

**Σελ. 7-8**

Οι μεγάλες εταιρείες του χώρου προωθούν τη συμβοληιακή γεωργία

• Τα πρώτα συμβόλαια

**Σελ. 9**

Στην αρένα των ποικιλιών αμυγδαλιάς

• Πιστοποιημένα δενδρύλλια και επιδοτήσεις φύτευσης

**Σελ. 12-13**

Το φιστίκι Αιγίνης και η προσπάθεια της Ομάδας Παραγωγών της Νέας Μάρκρης

• Γνωριμία με τις ποικιλίες φιστικιάς

**Σελ. 14-15**

Φουντούκι, καρύδι, κάστανο

• Τα παρεξηγημένα ακρόδρυα εν δράσει

**Σελ. 16-17**

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

**Δρ. Δήμος Ρούσκας**

**Τακτικός Ερευνητής**

**ΕΘΙΑΓΕ**

**Σελ. 18**

Έισροές  
Έκτακτη έκδοση  
για τα Αμύγδαλα  
& τους Ξηρούς Καρπούς  
Ιούλιος - Αυγούστος 2007  
Διατίθεται δωρεάν μαζί με το Profi  
ή και με το Αγρόκτημα

Ιδιοκτησία  
Green Box O.E.  
Απόλλωνος 1 & Νίκης, Σύνταγμα,  
105 57, Αθήνα  
Τηλ. 210 3232905, Fax 210 3232967  
E-mail: agronews@agronews.gr

Εκδότης / Διευθυντής  
Γιάννης Πανάγος

Αρχισυνταξία  
Ελένη Δούσκα  
Ειρήνη Σκρέκη

Ειδικός συνεργάτης  
Ηλίας Εμμανουηλίδης  
Προϊσταμένη σελιλιέ  
Αθηνά Βέν  
Σελιδοποίηση  
Δήμητρα Λαδά  
Διαφήμιση  
Παναγιώτης Αραβαντινός  
Βέτα Μπουζαλάκου

Διανομή  
ΕΥΡΩΠΗ Πρακτορείο  
Διανομής Τύπου Α.Ε.

Eisroes Greece  
Published by Green Box G.P.  
Apollonos 1 & Nikis, GR-10557  
Athens Greece,  
Tel.: +30 210 3232905  
E-mail: eisroes@agronews.gr

# Αμύγδαλο



## Διαδέχονται επάξια τον καπνό και κερδίζουν έδαφος οι αμυγδαλιές

» Με 50 στρέμματα στα παραγωγικά έτη ο καλλιεργητής απολαμβάνει εισόδημα μέχρι 70.000 ευρώ

**Τ**η συνταγή της επιτυχίας φαίνεται ότι βρήκε το ελληνικό αμύγδαλο αξιοποιώντας την ιδιαίτερα μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση των Ελλήνων, αλλά και τις μεγάλες εξαγωγικές προοπτικές που διαφαίνονται, κυρίως προς τη Νοτιοανατολική Ευρώπη και τις Αραβικές χώρες.

Η έντονη δραστηριοποίηση μεγάλων εταιρειών, στη βάση συμβοληαικής γεωργίας, αποδίδουν καρπούς και στον παραγωγό προσφέροντας του τη δυνατότητα για ένα ικανοποιητικό εισόδημα, υπό την προϋπόθεση βέβαια ότι το μέγεθος της εκμετάλλευσης θα ξεφύγει από τα συνήθη μικροκτήματα και θα κινηθεί σε μεγαλύτερες εκτάσεις και σε εκμεταλλεύσεις άνω των 50 στρεμμάτων οι οποίες

φυσικά απαιτούν και ανάλογη οργάνωση.

Με βάσει τις αναλύσεις που γίνονται από ειδικούς τεχνοκράτες, προκύπτουν ενδείξεις ότι η καλλιέργεια του αμυγδάλου θα μπορούσε να αναδειχθεί σε άξιο διάδοχο της καπνοκαλλιέργειας. Τη στιγμή που το 70% της καλλιέργειας του καπνού έχει ήδη εγκαταλειφθεί στην Ελλάδα, το αμύγδαλο, υποσχόμενο κέρδη μέχρι και 70.000 ευρώ ετησίως, από μια εκμετάλλευση 50 στρεμμάτων, φαίνεται να κερδίζει έδαφος.

Το προϊόν απαιτεί υπομονή, αφού οι αμυγδαλιές αρχίζουν να αποδίδουν πέντε χρόνια μετά τη φύτευση των δένδρων. Η οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας των αμυγδάλων με όρους συμβοληαικής γεωργίας δείχνει να αποτελεί «πυξίδα» για τις εξελίξεις στο προϊόν.

### Το κόστος της καλλιέργειας

Επομένως, κεφάλαια, υπομονή και φροντίδα των εκμεταλλεύσεων, κατά την πρώτη πενταετία, είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για να μπορέσει ο παραγωγός να δρέψει καρπούς από έναν σύγχρονο αμυγδαλαιώνα.

Στα θετικά της καλλιέργειας συγκαταλέγεται το γεγονός ότι η παγκόσμια ζήτηση αμυγδάλου αυξάνεται κάθε χρόνο και περισσότερο.

Μάλιστα, παρόλο που οι καλλιεργούμενες εκτάσεις σε παγκόσμια κλίμακα διευρύνονται, η παραγωγή δεν είναι σε θέση να καλύψει τη διαφαινόμενη κατανάλωση.

Στη χώρα μας, ο αριθμός των ομαδοποιημένων δέντρων ξεπερνά τα 4.200.000, ενώ ο αριθμός των διάσπαρτων τα 250.000. Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις φθάνουν τα 160 χιλ. στρέμματα, ενώ με την παραγωγή ασχολούνται 22.300 αγρότες.

Μετά από μία αρνητική χρονιά, το 2003 για την παραγωγή αμυγδάλου και τις εκτεταμένες ζημιές, κυρίως στη Μαγνησία, η εγχώρια



### Το ελληνικό αμύγδαλο

είναι προϊόν υψηλής ποιότητας και γι' αυτό απολαμβάνει μεγαλύτερη τιμή στη διεθνή αγορά.

ΚΟΚΚΩΔΗ ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΑ ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ

ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΑ ΝΙΤΡΙΚΟΥ ΚΑΛΙΟΥ ΑΠΛΑ Ή ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΑ



ΣΥΝΘΕΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΑ



ΑΠΛΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΑ



ΣΥΜΜΕΙΚΤΑ ΚΟΚΚΩΔΗ



ΓΙΑ ΤΟ ΧΛΟΟΤΑΠΗΤΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΚΗΠΟ



ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗΣ



Responsible Nutrients

Haifa Chemicals Ελλάς Α.Ε.

Ελ. Βενιζόλου 109, 17123 Ν. Σμύρνη, Τηλ.: 210-93.18.103, 210-93.18.903  
Φαξ: 210-93.18.830, e-mail: info@haifachem.gr, Web: www.haifachem.gr

# Αμύγδαλο



## συνέχεια από τη σελ.4

παραγωγή σταθεροποιήθηκε στους 17.000 τόνους το 2004 και στους 16.000 τόνους το 2005, αφού σταθερές παραμένουν και οι καλλιεργούμενες εκτάσεις (400.000 στρέμματα περίπου στη Μαγνησία, τη Λάρισα, την Κατερίνη, τις Σέρρες και την Καβάλα), ενώ στα ίδια επίπεδα εκτιμάται ότι θα κινηθεί η παραγωγή και για τη φετινή χρονιά.

Συνολικά, το 35-50% των ελληνικών αμυγδάλων καλλιεργούνται στη Θεσσαλία και στην υπόλοιπη Ελλάδα, όπου κάποιες παραγωγικές περιοχές έχουν παράδοση στην καλλιέργεια του. Βέβαια, οι παραδοσιακές περιοχές φυτεμένες με παλιές ποικιλίες εγκαταλείπονται και άλλες περιοχές και ποικιλίες πιο παραγωγικές χρησιμοποιήθηκαν για αμυγδαλοκαλλιέργεια τις τελευταίες δεκαετίες. Η παραγωγή, ανά ποικιλία, κατανέμεται ως εξής: Texas 54%, Ferragnes 34% και Λοιπές 12%.

## Η παραγωγή της αμυγδαλιάς

Η συγκομιδή κάθε χρόνο ξεκινάει 25 Αυγούστου και ολοκληρώνεται στα μέσα του Οκτωβρίου. Η στρεμματική απόδοση κυμαίνεται από 400 έως 1200 κιλά ανά στρέμμα, ανάλογα με τη φροντίδα του κάθε καλλιεργητή. Όπως επισημαίνει στις Εισροές ο κ. Στ. Σαΐτης, παραγωγός αμυγδάλων από το Καλοχώρι Λάρισας, "το ελληνικό αμύγδαλο, παρά το γεγονός ότι δεν έχει προωθηθεί σαν τυποποιημένο και αναγνωρισμένο προϊόν, είναι υψηλής ποιότητας και απολαμβάνει υψηλότερης τιμής".

Σύμφωνα με στοιχεία της περασμένης εμπορικής περιόδου, οι τιμές δύσκολα έφθασαν τα 5 ευρώ το κιλό, με μικρές διακυμάνσεις σε υψηλότερα επίπεδα και με τη βοήθεια κάποιων διεθνών εμπορικών συναλλαγών.

Να σημειωθεί ότι το αμύγδαλο είναι ένα αγροτικό προϊόν, που δεν παρουσιάζει ιδιαίτερα προβλήματα διάθεσης, καθώς δεν χρειάζεται να πωληθεί άμεσα, λόγω της ανθεκτικότητάς του. Έτσι, οι έμποροι δεν μπορούν να

πιέσουν για χαμηλότερη τιμή, λόγω υπερπροσφοράς, όπως συμβαίνει σε πιο ευαίσθητα αγροτικά προϊόντα. Η επιδότηση για το προϊόν διαμορφώθηκε στα 30 ευρώ/στρέμμα.

## Αμερικανική τεχνοκρατική μελέτη

Σε ανάλυση αμερικανών τεχνοκρατών για την Ελλάδα, προβλέπεται ότι την προσεχή πενταετία είναι πολύ πιθανό να αυξηθεί σημαντικά ο αριθμός των καλλιεργούμενων εκτάσεων, αφού παρατηρείται σημαντική ζήτηση τόσο εντός, όσο και εκτός των συνόρων και ειδικά από νέες αγορές, όπως η Βουλγαρία, η Πολωνία και η Κύπρος.

Στην ίδια έρευνα προβλέπονται μάλιστα, και μικρές αυξήσεις στις τιμές, αφού οι Έλληνες εξακολουθούν να βρίσκονται στην πρώτη θέση παγκοσμίως στην κατανάλωση ξηρών καρπών, με αποτέλεσμα η αυξημένη ζήτηση να αφήνει περιθώρια αφ' ενός για εισαγωγές και αφ' ετέρου για περαιτέρω αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων.

Είναι χαρακτηριστικό ότι οι Έλληνες έχουν την υψηλότερη κατανάλωση στους σκληρούς καρπούς από τις σημαντικές οικονομικά χώρες (Ελλάδα 14 kg/κάτοικο/έτος, Ιταλία 6kg/κάτοικο/έτος, Η.Π.Α. 2 kg/κάτοικο/έτος, Στοιχεία FAO 1994-96), η οποία μάλιστα αυξήθηκε κατά 30% την τελευταία 10ετία. Η κατανάλωση αμυγδαλόψικας για την Ελλάδα στο ίδιο χρονικό διάστημα είναι 2,2kg/κάτοικο/έτος ενώ, η αυτάρκεια σε αμυγδαλόψικα είναι 94%.

Οι Αμερικανοί χαρακτηρίζουν ως κίνηση-κλειδί των Ελλήνων παραγωγών να εισάγουν νέες περισσότερο όψιμες ποικιλίες, όπως η Texas-Mission και η Ferragnes, πετυχαίνοντας προστασία από τον παγετό και μεγαλύτερη περίοδο συγκομιδής.

Χαρακτηριστικό είναι όμως, σύμφωνα με δηλώσεις ειδικών ότι προκειμένου να είναι ανταγωνιστικό το κόστος της παραγωγής θα πρέπει το ελάχιστο μέγεθος των δενδρώνων να

**Η παγκόσμια ζήτηση αμυγδάλου αυξάνεται κάθε χρόνο και περισσότερο και παρά το ότι οι καλλιεργούμενες εκτάσεις αυξάνονται και αυτές, η παραγωγή δεν είναι σε θέση να καλύψει τη διαφαινόμενη κατανάλωση.**

υπερβαίνει τα 50 στρέμματα, ώστε να μπορεί να μηχανοποιηθεί η παραγωγή και ειδικότερα η συλλογή να γίνεται με δονητές.

Σε φάση ανόδου και ανάπτυξης βρίσκεται, σύμφωνα με την έκθεση και η αγορά ξηρών καρπών στην Ελλάδα, με παράλληλη αύξηση εξαγωγών και εισαγωγών. Το 2004, οι εξαγωγές αμυγδάλων σχεδόν διπλασιάστηκαν στους 4.100 τόνους, σε σχέση με το 2003. Οι 2.000 τόνοι διετέθησαν στην Ιταλία και τη Γερμανία, ενώ συνολικά το 80% εξήχθη σε κράτη-μέλη της ΕΕ. Το υπόλοιπο 20% των 4.100 τόνων διετέθηκε σε βαλκανικές χώρες.

Το σημαντικό είναι ότι η χώρα μας αυξάνει συνεχώς τις ποσότητες, που απορροφά από τη διεθνή αγορά, καθώς το 2004 εισήγαγε 8.650 τόνους, σε τιμές που κυμάνθηκαν από 4,5 ως 6,5 ευρώ/κιλό.

Οι τιμές παραγωγού, που υποχώρησαν ως και τα 3,8 ευρώ το 2003, αυξήθηκαν το 2004, κινούμενες στην περιοχή των 4 έως 5 ευρώ. Οι Αμερικανοί ειδικοί προβλέπουν μικρή αύξηση στην τρέχουσα εμπορική περίοδο.





# Μπορεί να αργεί αλλά φέρνει καρπούς το **ελληνικό** αμύγδαλο

» Τα στάδια της καλλιέργειας και το κόστος της

**Η** ενασχόληση με την καλλιέργεια του αμυγδαλάου είναι δραστηριότητα, η οποία δεν αποδίδει άμεσα, αλλά απαιτεί προετοιμασία πέντε ετών. Τα μέχρι τώρα δεδομένα που αφορούν στην καλλιέργεια αμυγδαλάου χωρίζονται σε 3 στάδια:

- Το κόστος προετοιμασίας των εκτάσεων, τη δενδροφύτευση, την προμήθεια και εγκατάσταση του ποτιστικού δικτύου, τα εργατικά για την εγκατάσταση και το αρχικό όργωμα των εδαφών.
- Το κόστος καλλιέργειας κατά τα πρώτα πέντε για την ανάπτυξη των δένδρων, το οποίο περιλαμβάνει, το πότισμα των καλλιεργειών, το κόστος χρησιμοποίησης καλλιεργητή.
- Το κόστος καλλιέργειας μετά το πέμπτο έτος καλλιέργειας, όπου ξεκινάει και η απόδοση των εκμεταλλεύσεων.

## Πρώτο στάδιο

Αναλυτικότερα, κατά το πρώτο στάδιο δημιουργίας της καλλιέργειας απαιτούνται:

- Προμήθεια δενδρυλλίων από αξιόπιστο φυτόριο. Προβλέπεται η φύτευση σαράντα (40) δενδρυλλίων ανά καλλιεργούμενο στρέμμα.
- Προετοιμασία του εδάφους και καθορισμός των θέσεων για τη φύτευσή τους.
- Προμήθεια και εργασίες εγκατάστασης πο-

τιστικού δικτύου. Προτείνεται η δημιουργία υπόγειου ποτιστικού δικτύου με τοποθέτηση springlers (μπεκάκια) σε κάθε δέντρο.

Το συνολικό κόστος αρχικής εγκατάστασης, ανά καλλιεργούμενο στρέμμα, όπως προκύπτει από τη χρηματο-οικονομική μελέτη της εταιρείας Agronuts, που παρουσιάζουν οι Εισροές, ανέρχεται στα 207 ευρώ.

Αφορά δε σε τρία βήματα: στην προμήθεια δενδρυλλίων (2x40= 80,0 ευρώ), στην προετοιμασία του εδάφους (7 ευρώ) και στην εγκατάσταση του ποτιστικού δικτύου, όπου περιλαμβάνονται σωληνώσεις, μπεκάκια, σύνδεση με κεντρικό δίκτυο και εργατικά (120 ευρώ).

## Δεύτερο στάδιο

Κατά το δεύτερο στάδιο, το οποίο ουσιαστικά αφορά στη φροντίδα των εκμεταλλεύσεων, κατά την πρώτη πενταετία, μέχρι το βασικό σημείο ανάπτυξης των δέντρων, πέραν του οποίου θα αρχίσει να αποδίδει η καλλιέργεια, περιλαμβάνονται τα ακόλουθα βήματα:

- Ποτίσματα. Υπολογίζονται περίπου επτά ποτίσματα ανά καλλιεργητική περίοδο διάρκειας 5-6 ωρών έκαστο.
- Εργασία καλλιεργητή (φροντίδα εδάφους). Σε κάθε πότισμα αντιστοιχεί ένα πλήρες σετ φροντίδας εδάφους με στόχο την καλύτερη απόδοση της καλλιεργούμενης έκτασης.

Τα συνολικά κόστη για τις παραπάνω εργασίες -σύμφωνα πάντα με τη μελέτη της Agronuts- ανά καλλιεργούμενο στρέμμα (κατά την πρώτη πενταετία) υπολογίζονται σε 51,5 ευρώ και αφορούν στις εξής ενέργειες: πότισμα με κόστος 16,5 ευρώ ανά στρέμμα και φροντίδα εδάφους (εργασία καλλιεργητή), με προβλεπόμενο κόστος 35 ευρώ.

## Τρίτο στάδιο

Κατά το τρίτο στάδιο, που είναι και το πιο σημαντικό, αφού από το έκτο έτος και μετά η καλλιέργεια αρχίζει να αποδίδει το 50% της συνολικής δυναμικότητας, ακολουθείται η ίδια διαδικασία, μαζί με τις εργασίες λίπανσης και ψεκασμού.

## Πιο αναλυτικά τα βήματα, που ακολουθούνται είναι:

- Ποτίσματα. Υπολογίζονται περίπου οκτώ ποτίσματα ανά καλλιεργητική περίοδο.
- Εργασία καλλιεργητή (φροντίδα εδάφους). Σε κάθε πότισμα αντιστοιχεί ένα πλήρες σετ φροντίδας του εδάφους με κύριο στόχο την καλύτερη απόδοση της έκτασης.
- Λίπανση. Υπολογίζεται πως απαιτούνται περίπου 100 κιλά λιπασμάτων ανά στρέμμα καλλιέργειας σε κάθε καλλιεργητική περίοδο.
- Χρήση Φυτοφαρμάκων για την αποφυγή ασθενειών. Για κάθε στρέμμα απαιτούνται 8 ψεκασμοί κατ' έτος. Σε περίπτωση, όπου ο παραγωγός δεν διαθέτει τον εξοπλισμό, πρέπει να υπολογισθεί και το κόστος ενοικίασής του.

Τα κόστη για τις παραπάνω ενέργειες της καλλιέργειας αμυγδαλάου -μετά το 5ο έτος- πάντα ανά καλλιεργούμενο στρέμμα και σύμφωνα με τη χρηματοοικονομική μελέτη της Agronuts υπολογίζονται συνολικά στα 305 ευρώ. Αφορά ειδικότερα σε τέσσερα βήματα και πιο συγκεκριμένα: στο πότισμα, με κόστος 33 ευρώ, στη φροντίδα του εδάφους (εργασία καλλιεργητή), με κόστος 40 ευρώ, στα λιπάσματα, με κόστος 32 ευρώ και στη φυτοπροστασία με κόστος 200 ευρώ.

# Αμύγδαλο



Εδώ, θα πρέπει να αναφερθεί πως η παραγωγή κάθε δέντρου μετά το πέμπτο έτος της καλλιέργειας παρουσιάζει μία αυξητική τάση και κατόπιν σταθεροποιείται. Ανάλογα με την ποικιλία καθώς και τη σύσταση του εδάφους, αναμένονται διαφοροποιήσεις στις τελικές παραγόμενες ποσότητες.

## Αποδόσεις

Αν θα θέλαμε όμως να δώσουμε μία μέση παραγωγή άσπαστου αμυγδάλου ανά στρεμματική εκμετάλλευση από το 6<sup>ο</sup> έως το 10<sup>ο</sup> έτος της καλλιέργειας, σύμφωνα με τη μελέτη, υπολογίζεται σε 480 ευρώ για τον 6ο χρόνο, σε 600 ευρώ για το 7ο έτος, σε 700 ευρώ κατά τον 8ο χρόνο, σε 800 ευρώ κατά το 9ο έτος και τέλος σε 900 ευρώ κατά τον 10ο χρόνο.

Επίσης, θα πρέπει να συνυπολογισθεί πως καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιέργειας, από το πρώτο κιόλας έτος, ο παραγωγός επιδοτείται από το κράτος με 30 ευρώ ανά στρέμμα, γεγονός πολύ σημαντικό, δεδομένου του ότι μέσα από αυτή τη διαδικασία καλύπτεται το μισό του κόστους καλλιέργειας σε μία περίοδο, που αυτή δεν αποφέρει έσοδα. Στα παραπάνω κόστη δεν έχει συμπεριληφθεί το κόστος για την αγορά γης, εφόσον δεν είναι διαθέσιμη από την πλευρά του παραγωγού.

## Κύρια ενασχόληση

Η καλλιέργεια του αμυγδάλου μπορεί να αποτελέσει την κύρια ενασχόληση για έναν δυνητικό επιχειρηματία αγρότη εφόσον μετά



το 6ο έτος αυτής, θα αποδίδει με σημαντικά δεδομένα κατά μέσο όρο περίπου 900 ευρώ καθαρά έσοδα.

Να σημειωθεί πως η αγορά του αμυγδάλου παγκοσμίως ενδυναμώνεται και αναπτύσσεται με συνεχή φύτευση και νέων εκτάσεων ειδικότερα στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ. Είναι σημαντικό να υπολογίζουμε πως για να είναι μία εκμετάλλευση ουσιαστικά κερδοφόρα για τον παραγωγό θα πρέπει να εκτείνεται σε τουλάχιστον 25 στρέμματα.

## Μελέτη της εταιρείας Agronuts

Αποδόσεις, που ακόμη και από τον 6ο χρόνο της καλλιέργειας -οπότε η καλλιέργεια αρχίζει να αποδίδει το 50% της συνολικής της δυναμικότητας- μπορούν να υπερβούν τα 29.000 ευρώ, για μια καλλιέργεια 50 στρεμ., δείχνει μελέτη της εταιρείας Agronuts.

Κατά το

10ο έτος της καλλιέργειας δε, το προϊόν υπόσχεται καθαρό εισόδημα έως και 71.000 ευρώ. Στο καθαρό κέρδος βέβαια συνυπολογίζεται και η κρατική επιδότηση των 30 ευρώ, που αντιστοιχεί ανά στρέμμα, που καλύπτει το μισό του κόστους της καλλιέργειας της αμυγδαλιάς, σε μία περίοδο που αυτή δεν αποφέρει έσοδα.

## Η ιστορία της αμυγδαλιάς

Η amygdalus communis λέγεται ότι κατάγεται από την Ασία, ενώ διάφορα είδη της βρίσκονται αυτοφυόμενα στην Τουρκία, τη Συρία, σε περιοχές του Καυκάσου, στην Παλαιστίνη και αηλού. Πολλές αναφορές στην αμυγδαλιά απαντώνται στη Βίβλο, με συνηθέστερη εκδοχή τη γενναιόδωρη παρουσία της στη γη της Χαναάν.

Οι μεγάλοι εξερευνητές, επίσης, κατανόησαν τα αμύγδαλα με τη σέσουλα στα μεγάλα ταξίδια τους στους θαλάσσιους δρόμους του μεταξίου από την Ασία στη Μεσόγειο. Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, τα αμύγδαλα απέκτησαν σημαντικότερη εμπορική αξία στην Κεντρική Ευρώπη ως ανταλλάξιμο προϊόν ακόμα και με δυσεύρετα προϊόντα, όπως η ζάχαρη.

Στην Ελλάδα καλλιεργείται από την αρχαιότητα, αφού από τότε ήταν γνωστές οι φαρμακευτικές του ιδιότητες, ωστόσο σήμερα το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής πραγματοποιείται στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ, παρά το γεγονός ότι η καλλιέργεια δεν είναι γνωστή εκεί περισσότερο από δύο αιώνες.

Μάλιστα, οι Αμερικανοί βλέποντας τις προοπτικές του προϊόντος έχουν εκπονήσει ένα πενταετές πρόγραμμα αύξησης της παραγωγής τους από τους 530 χιλ. τόνους, που παράγουν σήμερα, στους 750 χιλ. τόνους.





**Σ**ε στέρεες βάσεις μπαίνει η καλλιέργεια αμυγδάλου στην Ελλάδα, υπό όρους συμβοληαιακής γεωργίας, με το ενδιαφέρον των παραγωγών να βγαίνει διογκούμενο και μεγάλα ονόματα του χώρου να προχωρούν σε νέες επενδύσεις μεταποίησης. Ο αναμφισβήτητος παίκτης της αγοράς ξηρών καρπών στην Ελλάδα, με ιδιαίτερα έντονη διεθνή παρουσία, είναι η CARDICO (Καρδασιλήρης).

Πρόσφατα, ο ελληνικός όμιλος ενδυνάμωσε τη μακροχρόνια συνεργασία, που διατηρεί την εξειδικευμένη στο αμύγδαλο εταιρεία Agronuts (διακινεί το 11% της ελληνικής παραγωγής), επεκτείνοντάς την στο επίπεδο της ανάπτυξης της συμβοληαιακής γεωργίας.

Η εταιρεία, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία αμυγδάλου και στην παραγωγή αμυγδαλόψυχας, από κοινού με την εισηγμένη Cardico-Καρδασιλήρης -στο πλαίσιο της μακροχρόνιας συνεργασίας τους- προωθεί τη λύση της συμβοληαιακής γεωργίας στο αμύγδαλο, με μια προσπάθεια να εξασφαλίσει την απαραίτητη πρώτη ύλη και να καλύψει τις ογκούμενες ανάγκες της εγχώριας και διεθνούς αγοράς.

Στο πλαίσιο της συμβοληαιακής γεωργίας η Agronuts -διενεργώντας για λογαριασμό της Cardico- έχει ήδη προχωρήσει στη δημιουργία φυτωρίων δενδρύλλιων αμυγδαλιάς και στη σύναψη συνεργασίας με κάποιους κατόχους φυτωρίων.

Παρέχει δε τη δυνατότητα στους νέους καλλιεργητές, που θα ήθελαν να ασχοληθούν με τη συγκεκριμένη καλλιέργεια καθώς και σε ήδη υπάρχοντες, να προμηθευθούν δενδρύλλια από την εταιρεία εντελώς δωρεάν με ταυτόχρονη υποστήριξη γεωπόνου της επιχείρησης για τη διενέργεια των απαραίτητων προκαταρκτικών ελέγχων για την περιοχική εγκατάσταση της καλλιέργειας.

#### ISO από το χωράφι στο πιάτο

Σημαντική είναι και η θέση της βιομηχανίας Β. Ντίνας ΑΕΒΕ, που δραστηριοποιείται αρκετά χρόνια στο χώρο της επεξεργασίας αμυγδάλου. Μια οικογενειακή επιχείρηση, με έδρα το Πουρνάρι Συκουρίου, που προμηθεύεται σχεδόν κατά αποκλειστικότητα το προϊόν από τη Θεσσαλία και το κατευθύνει στην εταιρεία ION.

Τον προηγούμενο Μάρτιο, για πρώτη χρονιά φέτος, η θεσσαλική βιομηχανία υπέγραψε συμβόλαιο με 250 παραγωγούς της περιοχής, με την δέσμευση από πλευράς τους να εφαρμόζουν τα συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης στην καλλιέργεια. Δέσμευση της εταιρείας είναι η απορρόφηση της παραγωγής από τα 5.000 στρέμματα που περιλαμβάνονται σε αυτά τα συμβόλαια, με τιμή σε μικρό ποσοστό μεγαλύτερη από την τιμή της ημέρας, την οποία ο παραγωγός θα παραδίδει το προϊόν του.

Σημαντικό κριτήριο για τη Ντίνας, όπως δήλωσαν στελέχη της "είναι η σωστή διαχείριση των προϊόντων, με στόχο το ισχυρό «δέσιμο» των παραγωγών με την εταιρεία, καθώς η πιστοποίηση των αμυγδαλιών αποτελεί προτεραιότητα για παραγωγούς, εμπόρους και καταναλωτές".

Να σημειώσουμε ότι η βιομηχανία κατέχει την τρίτη θέση στην κατάταξη των εγκριθέντων για το Μέτρο 4.2 για την εμπορία αγροτικών προϊόντων στην περιφέρεια της Θεσσαλίας, με ποσό 80.000 ευρώ. Το συντονισμό και την καθοδήγηση



## Οι παίκτες της αγοράς και τα συμβόλαια

» *Cardico-Καρδασιλήρης και ION προωθούν τη συμβοληαιακή γεωργία στο αμύγδαλο, με στόχο την υψηλή ποιότητα*

αυτής της Ομάδας Παραγωγών έχει αναλάβει η εταιρεία Γεωργική Ανάπτυξη, του γεωπόνου Ντίνου Μηλιάτσιου.

#### Απαραίτητα πρότυπα

Οι εταιρείες αυτές παρέχουν όλη την απαραίτητη τεχνογνωσία, που αφορά στον κύκλο της καλλιέργειας αμυγδάλου, καθώς και την παρακολούθηση των καλλιεργειών και την τελική πιστοποίησή τους, σύμφωνα με τους κανόνες της Ορθής Γεωργικής Πρακτικής και το Πρωτόκολλο EUREPGAP και ISO, το οποίο περιλαμβάνει τις αρχές για την Ολοκληρωμένη Καταπολέμηση και Διαχείριση των καλλιεργειών αλλά και των προτύπων AGRO 2.1 & 2.2.

Οι εταιρείες ήδη βρίσκονται στο στάδιο εφαρμογής των ανωτέρω προτύπων σε ιδιόκτητες καλλιεργούμενες εκτάσεις. Επίσης, προτίθενται να εντάξουν στα παραπάνω πρότυπα όλους τους προμηθευτές της (παραγωγούς), μέχρι το τέλος του 2007. Η Agronuts προχωρά επίσης και στην επέκταση των φυτωρίων της με δεδομένη τη ζήτηση, η οποία αυξάνεται, ενώ διατηρεί και συνεργασία με άλλα φυτώρια της περιοχής.

#### Μέχρι σήμερα πορεία της Cardico

Ήδη, υπάρχει συμφωνία με παραγωγούς για την καλλιέργεια επιπλέον 1.000 περίπου στρ. στην ευρύτερη περιοχή του Ν. Λάρισας και έχουν γίνει συζητήσεις με ενδιαφερόμενους παραγωγούς στο Νομό Πιερίας για την δενδροφύτευση και καλλιέργεια περίπου 900 στρεμμάτων μέσα στην επόμενη τριετία. Η ίδια η επιχείρηση διαθέτει ήδη 150 στρέμματα καλλιέργειας, τα δέντρα των οποίων βρίσκονται στο πρώτο έτος ηλικίας τους και προσβλέπει μέσα στην επόμενη πενταετία να διαθέτει συνολικά ιδιόκτητες εκτάσεις περίπου 500 στρεμμάτων στην περιοχή της Λάρισας.

Η είσοδος και μόνο ενός ομίλου, με τα μεγέθη της Cardico-Καρδασιλήρης, στην εγχώρια παραγωγή αμυγδάλου, είναι ενδεικτική του ότι το νέο στοιχείο αναμένεται να αλλάξει άρδην τα δεδομένα της καλλιέργειας αμυγδάλου στη χώρα. Μάλιστα το ενδιαφέρον της εισηγμένης εταιρείας για την καλλιέργεια αμυγδαλιάς είναι τόσο έντονο, που δεν θα πρέπει να αποκλείεται ενδεχόμενη σύσφιξη των σχέσεών της με την επιχείρηση Agronuts, πέραν της υφιστάμενης συνεργασίας.

#### Κινήσεις από την Cardico

Στο μεταξύ, η Cardico-Καρδασιλήρης, ενισχύει τις εμπορικές της συμφωνίες -εντός και εκτός συνόρων. Για παράδειγμα, λανσάρει το brand name «Nut Lovers» με απώτερο στόχο την επώνυμη ζήτηση των προϊόντων της στη λιανική αγορά. Ειδικότερα σε ό,τι αφορά στην τοποθέτηση των προϊόντων της στο λιανεμπόριο, η εταιρεία ξεκινά αρχές του 2007 τη συνεργασία με την αλυσίδα Netto, ενώ υπενθύμισε ότι έχει συνάψει συμφωνίες με τις αλυσίδες Metro και Makro, ενώ αναμένονται και άλλα ανάλογα συμβόλαια.

Στο μεταξύ, η Cardico-Καρδασιλήρης, ενισχύει τις εμπορικές της συμφωνίες -εντός και εκτός συνόρων. Για παράδειγμα, λανσάρει το brand name «Nut Lovers» με απώτερο στόχο την επώνυμη ζήτηση των προϊόντων της στη λιανική αγορά. Ειδικότερα σε ό,τι αφορά στην τοποθέτηση των προϊόντων της στο λιανεμπόριο, η εταιρεία ξεκινά αρχές του 2007 τη συνεργασία με την αλυσίδα Netto, ενώ υπενθύμισε ότι έχει συνάψει συμφωνίες με τις αλυσίδες Metro και Makro, ενώ αναμένονται και άλλα ανάλογα συμβόλαια.

Στο μεταξύ, η Cardico-Καρδασιλήρης, ενισχύει τις εμπορικές της συμφωνίες -εντός και εκτός συνόρων. Για παράδειγμα, λανσάρει το brand name «Nut Lovers» με απώτερο στόχο την επώνυμη ζήτηση των προϊόντων της στη λιανική αγορά. Ειδικότερα σε ό,τι αφορά στην τοποθέτηση των προϊόντων της στο λιανεμπόριο, η εταιρεία ξεκινά αρχές του 2007 τη συνεργασία με την αλυσίδα Netto, ενώ υπενθύμισε ότι έχει συνάψει συμφωνίες με τις αλυσίδες Metro και Makro, ενώ αναμένονται και άλλα ανάλογα συμβόλαια.

# ADVERTORIAL

## Τα φιστίκια είναι η σωτηρία για την καλή λειτουργία του οργανισμού μας!

**Σ**τις μέρες μας, προσέχουμε όλο και περισσότερο τη διατροφή μας και ψάχνουμε διατροφικές λύσεις που δεν είναι μόνο νόστιμες αλλά είναι ταυτόχρονα και υγιεινές. Κάνοντας μικρές αλλαγές στις συνήθειές μας, όπως η αντικατάσταση ενός εύκολου και γρήγορου –συνήθως ανθυγιεινού σνακ- με κάτι

μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, τα οποία μπορεί να μειώσουν το κίνδυνο για καρδιακές παθήσεις.

### Καλή εντερική λειτουργία.

Τα φιστίκια είναι μια πολύ καλή πηγή ινών στην πραγματικότητα! Μελέτες έδειξαν ότι οι ίνες έχουν ευεργετικές επιδράσεις στην διατήρηση της καλής υ-

σορροπίας των υγρών στον οργανισμό μας και στην διατήρηση της πίεσης του αίματος σε υγιή επίπεδα.

Με όλα αυτά τα σημαντικά οφέλη για την υγεία, είναι πολύ εύκολο να διαπιστώσουμε ότι τα φιστίκια είναι ένα πολύ καλό και υγιεινό σνακ. Έτσι λοιπόν, την επόμενη φορά που η οικογένειά σας, σας ζητήσει ένα γευστικό και γρήγορο σνακ, προσφέρετε τους θρεπτικά, τραγανά και γευστικά φιστίκια Καλιφόρνιας. Θα κάνετε την καλύτερη επιλογή!

**Η ΚΩΝ.ΚΑΡΔΑΣΙΛΑΡΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΙ ΑΕΒΕΕ**, στην σύγχρονη πρότυπη παραγωγική μονάδα της, στο Σχηματάρι, επεξεργάζεται σύμφωνα με τις προδιαγραφές της Ε.Ε τις πρώτες ύλες και εγγυάται καθημερινά την άριστη ποιότητα των προϊόντων καθώς και την αναλλοίωτη γεύση και φρεσκάδα των Ξηρών Καρπών της.

### Υποσημειώσεις

1. Journal Agric. Food Chem, 2005, 53, 9436-9445, Published on Web, Nov.8, 2005

2. Kris-Etherton, Penny M,etal.High monounsaturated fatty acid diets lower both plasma cholesterol and triacylglycerol concentrations. American Journal Clinical Nutrition 1999; 70(6): 1009-1015.

3. July 14, 2003 (21 C.F.R. §§ 101.14(e)(3) and 101.13(h).

4 Mahan, L. Kathleen.

Krause's Food Nutrition & Diet Therapy, 8th Edition. W.B. Saunders Company, 1992.

5. Jacobs DR, et al. Fiber from whole grains, but not refined grains, is inversely associated with all-cause mortality in older women: The Iowa women's health study. J A Coll Nutr 2000;19(3):326S-330S.

6. Nieves JW. Osteoporosis: the role of micronutrients. American Journal Clinical Nutrition. 2005 May;81(5):1232S-1239S.

7. Whelton PK, et al.Effects of oral potassium on blood pressure. Meta-analysis of randomized controlled clinical trials. JAMA 1997;277(20):1624-32.

8. Richer S, et al. Double-masked, placebo-controlled, randomized trial of lutein and antioxidant supplementation in the intervention of atrophic age-related macular degeneration: the Veterans LAST study (Lutein Antioxidant Supplementation Trial). Optometry 2004 Apr;75(4):216-30

πιο υγιεινό, μπορούμε να επιτύχουμε μεγάλη βελτίωση στην υγεία μας και στον τρόπο που αισθανόμαστε. Αν βελτιώσουμε τις διατροφικές μας συνήθειες με μία τροφή που ο καθένας μπορεί να γευθεί, τα φιστίκια.

Τα φιστίκια της Καλιφόρνιας- η οποία είναι η μεγαλύτερη παγκοσμίως παραγωγική περιοχή φιστικιών- είναι από τις πιο σωστές επιλογές!

Σε μια χούφτα φιστικιών θα βρείτε μεγάλο πλούτο σημαντικών θρεπτικών συστατικών απαραίτητων για την υγεία, μεταξύ των οποίων είναι:

«Καλά» Λιπαρά Οξέα που προστατεύουν την καρδιά.

Τα φιστίκια είναι ελεύθερα από χοληστερόλη και trans λιπαρά οξέα. Όπως και το ελαιόλαδο, περιέχουν κυρίως πόλυακόρεστα και

γείας του εντέρου και των καλών επιπέδων της χοληστερόλης. Επιπλέον, οι ίνες βοηθούν στο να νιώθουμε χορτασμένοι και να μην τρώμε υπερβολικά κατά την διάρκεια των γευμάτων.

### Πρωτεΐνη που χτίζει το σώμα

Τα φιστίκια είναι μια τέλεια πηγή πρωτεΐνης καθώς 6 γραμμάρια φιστικιού ισοδυναμούν με 28 γραμμάρια κόκκινου κρέατος.

### Βιταμίνες και μέταλλα για υγιή κόκαλα

Τα φιστίκια περιέχουν ένα μείγμα από σημαντικές βιταμίνες και μέταλλα, όπως ο φώσφορος και το μαγνήσιο. Και τα δύο είναι σημαντικά για την διατήρηση υγιών κοκάλων. Το κάλιο βοηθά στην ρύθμιση της ι-



**Η** CARDICO είναι η μεγαλύτερη επιχείρηση στον τομέα της βιομηχανικής παραγωγής -επεξεργασίας και χονδρικού εμπορίου ξηρών καρπών στην Ελλάδα και η τρίτη μεγαλύτερη στην Ευρώπη. Η επιχείρηση υιοθέτησε το παρόν εμπορικό σήμα της το 1980, ωστόσο η ιστορική διαδρομή της οικογένειας Καρδασιλάρη στη βιομηχανία ξηρών καρπών ξεκινά από το 1862.

Η εταιρεία διαθέτει ένα από τα μεγαλύτερα σε παραγωγή, και το πιο μοντέρνο, πιστοποιημένο από όλους του ευρωπαϊκούς οίκους, state of the art, εργοστάσιο παραγωγής ξηρών καρπών, το οποίο χρησιμοποιείται για αποφλοιώση, επεξεργασία, τυποποίηση και παραγωγή επικαλυμμένων ξηρών καρπών.

Η Cardico έχει ως κύρια δραστηριότητα την επεξεργασία ξηρών καρπών. Δραστηριοποιείται σε εμπορικές συναλλαγές ή μετά από μια βιομηχανοποιημένη διαδικασία, διανέμει το τελικό προϊόν και είτε άμεσα το μεταπωλεί στη βιομηχανία τροφίμων, τις υπεραγορές (S/M), τους χονδρεμπόρους είτε σε επιλεγμένα καταστήματα λιανικής πώλησης. Η εταιρεία προμηθεύεται τις πρώτες ύλες κυρίως από τις Η.Π.Α καθώς και από εγχώριους προμηθευτές.

Οι διεθνείς δραστηριότητες του ομίλου Cardico αντιπροσωπεύουν το 88% των πωλήσεων. Η Γαλλία, η Γερμανία, η Ιταλία, η Ισπανία, και η Πορτογαλία, είναι μερικές από τις σημαντικότερες αγορές, στις οποίες η εταιρεία αποστέλλει τα προϊόντα της.

Η παράδοση σε συνάρτηση με την νέα τεχνολογία που εφαρμόζει η εταιρεία στην επεξεργασία των προϊόντων της, καθώς και με το δυναμικό μάρκετινγκ, αποτελούν εκέγγυα για την περαιτέρω εξάπλωση της Cardico, στην Ελλάδα αλλά και στην Ευρώπη.

Η Cardico έχει ρυθμούς ανάπτυξης κύκλου εργασιών και κερδοφορίας που ξεπερνούν κατά πολύ τους ρυθμούς ανάπτυξης του κλάδου παγκόσμιος. Επιχειρηματικός στόχος της εταιρείας είναι η δημιουργία μιας ισχυρής δύναμης, η οποία θα έχει παρουσία σε όλες τις αγορές του κόσμου, αποτελώντας σημείο αναφοράς στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Cardico στην διεθνή αγορά σημαίνει ποιότητα, δύναμη, φερεγγυότητα.



2ο χλμ. Περιφ. Οδού Σχηματαρίου - Οινόης,  
Σχηματάρι Βοιωτίας, Τ.Κ. 32009  
Τηλ..22620-47700, Fax: 22620-57113,  
[www.cardico.com](http://www.cardico.com)  
**ΚΩΝ. ΚΑΡΔΑΣΙΛΑΡΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΙ ΑΕΒΕ**



# Αμύγδαλο



**Η** καλλιέργεια της αμυγδαλιάς έχει όντως προοπτικές στην Ελλάδα. Αλλά μικρά μυστικά υπόσχονται ακόμη περισσότερα έσοδα στους παραγωγούς. Παλιοί και νέοι καλλιεργητές λίγο πριν τις νέες φυτεύσεις κάθονται χρόνο, επιλέγουν την κατάλληλη ποικιλία για την αμυγδαλοκαλλιέργεια. Η νεοαφικθείσα Ferragnes φαίνεται να κερδίζει στα σημεία

τούν από 8 ευρώ και πάνω. Αντίστοιχα, η ψίχα για την ποικιλία Texas στην αγορά διαμορφώνεται 1 ευρώ χαμηλότερα.

Να σημειωθεί ότι το 85% της παραγωγής της χώρας μας διατίθεται

## Γλυκό δίδημμα για τις ποικιλίες

» Η νεοαφικθείσα Ferragnes κερδίζει στα σημεία την κραταιά Texas

την κραταιά Texas, στην οποία αντιστοιχούν σήμερα το 54% των εκτάσεων.

Σύμφωνα με παραγωγούς και φυτωριούχους, η νεότερη στην Ελλάδα Ferragnes δίνει αμύγδαλα μεγαλύτερου μεγέθους, καλύτερης ποιότητας και ωριμάζει μερικές ημέρες νωρίτερα από την ποικιλία Texas, που θεωρείται μισόσκληρη ποικιλία, (με όψιμη άνθηση το Μάρτιο και ωρίμανση το Σεπτέμβριο) και μικρότερες αντοχές στην ξηρασία και το ψύχος, γι' αυτό και προτιμάται στις νότιες περιοχές.

Η Ferragnes φυτεύεται σε όλη τη χώρα από μέσα Νοεμβρίου μέχρι τέλη Φεβρουαρίου, με την πλέον κατάλληλη εποχή να εντοπίζεται στα τέλη Δεκεμβρίου.

Η ποικιλία Ferragnes δίνει 15 κιλά ξερό αμύγδαλο με τσόφλι το δέντρο. Για τον παραγωγό αυτό σημαίνει 160 με 170 κιλά ψίχα στο στρέμμα, το οποίο μεταφράζεται σε 900-1.000 ευρώ το στρέμμα ακαθάριστο εισόδημα, δεδομένου του ότι η τιμή της ψίχας, που δίνουν οι έμποροι είναι 6 ευρώ το κιλό, όταν οι παραγωγοί ζη-

ως ψίχα, ενώ μόλις το υπόλοιπο 15% πωλείται με κέλυφος, αφού δεν είναι ιδιαίτερα εμπορικό και οι τιμές είναι χαμηλές (2 ευρώ/κιλό).

Για το λόγο αυτό, ολιόενα και περισσότεροι παραγωγοί ενδιαφέρονται για την οψιμότητα της αμυγδαλιάς, που ως κύριο πρόβλημα αντιμετωπίζει την παγοπηξία στα άνθη. "Εστω και μια ημέρα οψιμότητας προσθέτει στην απόδοση του δέντρου", λένε οι καλλιεργητές. Μάλιστα, Αμερικανοί ειδικοί χαρακτηρίζουν ως κίνηση κλειδί των Ελλήνων παραγωγών να εισάγουν νέες περισσότερο όψιμες ποικιλίες, όπως η Texas-Mission και η Ferragnes, πετυχαίνοντας προστασία από τον παγετό και μεγαλύτερη περίοδο συγκομιδής.

Ένα, επίσης, θετικό στοιχείο είναι ότι σε όλη τη φυτώρια της χώρας ο κάθε ενδιαφερόμενος μπορεί να προμηθευτεί δενδρύλλια και από τις δύο ποικιλίες, σε περίπου ίδιες τιμές.

**Το κόστος και τα κέρδη**

Η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς δεν έχει υψηλό κόστος. Με 3-4 ποτίσματα το χρόνο δίνει καλύτερη παραγωγή από την ξηρική καλλιέργεια. Σε κάθε στρέμμα φυτεύονται σε απόσταση 6 μέτρων, περίπου 28 δένδρα. Όλες δε οι ποικιλίες της αμυγδαλιάς δίνουν παραγωγή μετά το 5ο έτος από τη φύτευσή τους.

Βιώσιμη θεωρείται μία καλλιέργεια αμυγδαλιών με πάνω από 30 στρέμματα. Σύμφωνα με μελέτη της εταιρείας Agronuts, τα καθαρά έσοδα ανά στρέμμα υπολογίζονται σε 480 ευρώ για τον 6ο χρόνο, 600 ευρώ τον 7ο, 700 ευρώ τον 8ο, 800 ευρώ τον 9ο και 900 ευρώ τον 10ο χρόνο.

Σε αυτά θα πρέπει συνυπολογισθεί πως καθ' όλη τη διάρκεια καλλιέργειας, από το πρώτο κιόλας έτος, ο παραγωγός επιδοτείται από το καθεστώς καρπών με κέλυφος με 30 ευρώ ανά στρέμμα, ποσό που καλύπτει το μισό του κόστους καλλιέργειας.

## Επιδότηση και καλλιέργειες πρόδρομοι

Εξάλλου, ισχυρό κίνητρο αποτελεί και η Κοινοτική επιδότηση, που έχει θεσπιστεί με την Κοινή Υπουργική Απόφαση 255982/17-05-2004 για τις καλλιέργειες δενδρώων καρπών με κέλυφος και δίδεται με τη μορφή στρεμματικής ενίσχυσης, 30 ευρώ ανά στρέμμα, που μειώνει το κόστος καλλιέργειας για τα πρώτα 5 έτη κατά τα οποία δεν υπάρχει παραγωγή.

Εξάλλου, κίνητρο αποτελεί και η δυνατότητα καλλιέργειας μονοετών φυτών ξηρών καρπών (για παράδειγμα κολοκυθόσπορος) στις νέες εκτάσεις, με στόχο την εξασφάλιση εισοδήματος για τα χρόνια, όπου δεν υπάρχει παραγωγή αμυγδαλάου, τις παραγόμενες ποσότητες των οποίων θα παραλαμβάνει η Agronuts.

Περαιτέρω, η εταιρεία προσανατολίζεται στο να προσφέρει στο μέλλον την παροχή μηχανήματος συγκομιδής αμυγδαλάου, αμερικάνικου τύπου, στοχεύοντας στη μείωση των χρόνων συλλογής και του κόστους

παραγωγής. Επιπλέον, οι παραγωγές που θα προκύπτουν κάθε έτος θα παραλαμβάνονται σε καθορισμένο χρονικό εύρος δίνοντας την ευκαιρία στον παραγωγό να προγραμματίζει τη ροή των εσόδων του.



# Διαδικασία παραγωγής δενδρυλλίων

» Παρά την απουσία των βασικών φυτειών, οι νέες ποικιλίες είναι πιστοποιημένες

**Η** παραγωγή και η εμπορία δενδρυλλίων αμυγδαλιάς, καρυδιάς και λοιπών δενδρωδών καλλιέργειών ρυθμίζεται από τον «Τεχνικό κανονισμό για την εμπορία του πολλαπλασιαστικού υλικού οπωροφόρων δένδρων σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 92/34/ΕΟΚ, 93/48/ΕΟΚ και 93/97/ΕΟΚ».

Ο κανονισμός προβλέπει ότι τα δενδρύλλια που διατίθενται στους δενδροκαλλιεργητές μπορούν να ανήκουν σε μία από τις παρακάτω κατηγορίες:

- «Ελάχιστων κοινοτικών προδιαγραφών – CAC»
- «Ελεγμένα ως προς την παρουσία ιών - V.T.-Virus Tested»
- «Απαλλαγμένα ιών V.F. – Virus Free»
- «Πιστοποιημένα»

Όμως τελευταία, η οδηγία 92/34/ΕΟΚ βρίσκεται υπό αναθεώρηση στην Μόνιμη Επιτροπή Πολλαπλασιαστικού Υλικού στις Βρυξέλλες και προβλέπεται κατάργηση των κατηγοριών «Ελεγμένων ως προς την παρουσία ιών» και «Απαλλαγμένων ιών». Θα μείνει μόνο η κατηγορία «ελάχιστων κοινοτικών προδιαγραφών», της οποίας η υγεία των δενδρυλλίων ελέγχονται οπτικά και η κατηγορία των «πιστοποιημένων».

## Πιστοποιημένα δενδρύλλια

Η διαδικασία παραγωγής των πιστοποιημένων δενδρυλλίων εξασφαλίζει ότι αυτά είναι απαλλαγμένα από ιώσεις. Ο ενδελεχής φυτοπαθολογικός έλεγχος γίνεται από το ΣΕΑΠΥ (Σταθμό ελέγχου αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού) στον Ασπρόπυργο Αττικής.

Στη χώρα μας δυστυχώς δεν παράγονται ακόμα πιστοποιημένα δενδρύλλια.

Οι εγχώριες φυτωριακές επιχειρήσεις παράγουν δενδρύλλια μόνο της κατηγορίας ελάχιστων κοινοτικών προδιαγραφών, εξαιτίας της απουσίας των βασικών φυτειών δενδρωδών για παραγωγή βασικού υλικού με το οποίο δημιουργούνται τα πιστοποιημένα δενδρύλλια.

Την ευθύνη για τη μη δημιουργία ακόμη βασικών φυτειών δενδρωδών φέρει αποκλειστικά η Διεύθυνση εισροών φυτικής παραγωγής, που υπάγεται στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, καθώς δεν προχώρησε το σχετικό σχέδιο του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

## Νέες ποικιλίες

Βάσει του νόμου 1564/85 για το πολλαπλασιαστικό υλικό τα δενδρύλλια που μπορούν να παραχθούν στη χώρα πρέπει να είναι καταγεγραμμένα στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Δενδρωδών.

Για να εγγραφεί μια ποικιλία στον Εθνικό Κατάλογο θα πρέπει να υποστεί δοκιμές από το Ινστιτούτο Ελέγχου Ποικιλιών της Θεσσαλονίκης. Οι διαδικασίες του εθνικού καταλόγου δενδρωδών στη χώρα μας.





## Μηχανήματα καρυδιάς



**Παρελκόμενη συλλεκτική μηχανή καρυδιών**



**Αποφλοιωτήρας πράσινου φλοιού**



**Σπαστήρας**

**Εξειδικευμένος δονητής καρυδιάς**

**ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ – ΜΗΧ/ΤΑ**  
 1° ΧΛΜ Ν.Ε.Ο. ΛΑΜΙΑΣ – ΑΘΗΝΩΝ  
 Τ.Κ.: 35100 ΛΑΜΙΑ, ΤΗΛ: 22310-48031  
 FAX: 22310-23010, E-mail: info@panagrotiki.gr  
 Web Site: www.panagrotiki.gr

**ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΜΗΧΑΝΩΝ-ΣΕΡΒΙΣ-ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ**

**30 ΧΡΟΝΙΑ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

Adv. Green Box



ISO 9001:2000 ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



**Έ**χουν όλες τις προϋποθέσεις και το κατάλληλο προϊόν για να πετύχουν, αλλά ακόμα περιμένουν τη χρηματοδότηση. Μιλάμε για τους παραγωγούς κελυφωτού φιστικιού, που είναι μέλη του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μάκρης Φθιώτιδας και έχουν καταφέρει να κατοχυρώσουν σήμα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για το προϊόν τους, χωρίς, όμως, να το έχουν ενεργοποιήσει.

Το κελυφωτό φιστίκι έχει ταυτιστεί στην Ελλάδα με την Αίγινα και γι' αυτό έχει επικρατήσει η ονομασία "φιστίκι Αιγίνης", παρόλο που πλέον το νησί του Αργοσαρωνικού έχει γεμίσει με εξοχικές κατοικίες και ξενοδοχεία, ξεριζώνοντας πολλές φυτείες δεκαετιών.

Το δέντρο της Pistacia vera ανήκει στην ίδια οικογένεια με την μαστίχα Χίου (Pistacia lentiscus) και γι' αυτό το λόγο, αν έχετε κόψει ποτέ φιστίκι από το δέντρο, είναι πολύ πιθανό να κολλήσατε στο ρετσίνι. Η μυρωδιά του ρετσινιού κυριαρχεί και στις φυτείες της Φθιώτιδας, η οποία έχει πάρει τα νηία στην παραγωγή κελυφωτού φιστικιού στην Ελλάδα. Εξάλλου, η μόνη διαφορά της Αίγινας με τη Φθιώτιδα και το χωριό Μάκρη είναι η επωνυμία.

Ο συνεταιρισμός της Αίγινας έχει καταφέρει με την κατάλληλη τυποποίηση και προώθηση να

γεγονός που διευκολύνει την ανάμιξη του ελληνικού προϊόντος με το εισαγόμενο.

#### Ισχυρή Ομάδα

Η Ομάδα Παραγωγών, που έχει συστήσει ο Συνεταιρισμός της Μάκρης, αριθμεί 18 μέλη. Η Μάκρη είναι ουσιαστικά το μεγαλύτερο "φιστικοχώρι" της Ελλάδας, με συνολική παραγωγή περίπου 250 τόνους, από τους οποίους οι 100 τόννοι παράγονται από τα 18 ιδρυτικά μέλη του Συνεταιρισμού και από συνεργαζόμενους παραγωγούς. Ο Συνεταιρισμός διαθέτει διαλογέα ανοιχτών-κλειστών καρπών και συσκευάζει το προϊόν σε σάκους 40 κιλών. Εκεί, μόνο οι καλύτερες ποιότητες συσκευάζονται στους σάκους με τη σφραγίδα του συνεταιρισμού.

#### Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης

Συνολικά, η Φθιώτιδα παράγει 350 τόνους κελυφωτά φιστίκια και έχει λάβει σήμα Π.Ο.Π. (Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης) από την Ε.Ε., το οποίο θα ενεργοποιηθεί από το Συνεταιρισμό φέτος. Για την ενεργοποίηση του σήματος, την προώθησή του και τη σήμανση των προϊόντων, "έχουμε λάβει προέγκριση για να ενταχθούμε σε πρόγραμμα ενίσχυσης ύψους 40.000 ευρώ, από τα οποία τα 28.000 ευρώ είναι κοινοτικά κεφάλαια", αναφέρει ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μάκρης Φθιώτιδας, κ. Δημήτρης Αργυρίου.

#### Καλύτερη απόδοση

Υψηλότερη τιμή παραγωγού διαμορφώνεται φέτος στο κελυφωτό φιστίκι. Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις των παραγωγών στη Φθιώτιδα, όπου παράγονται και οι μεγαλύτερες ποσότητες, η αύξηση θα φτάσει περίπου το 4%. Όπως είπε στις Εισροές ο κ. Δημήτρης Αργυρίου, "ειδικά για την περιοχή της

Φθιώτιδας η χρονιά είναι πολύ καλή και από πλευράς ποιότητας.

Πέρυσι, η τιμή κυμαινόταν μεταξύ 5 και 5,20 ευρώ/κιλό και φέτος διαμορφώνεται στο 5,20 ευρώ/κιλό για το ανοιχτό φιστίκι. Το κλειστό, που διατίθεται κυρίως για ψίχα, πωλείται στα 3 ευρώ. Φέτος, όμως, κατά 90% οι καρποί είναι ανοιχτοί, που σημαίνει μεγαλύτερο εισόδημα για τον παραγωγό. Επίσης, το προϊόν της περιοχής έχει μεγαλύτερη ζήτηση, λόγω του καραμοσπόριου, που έπληξε τις φιστικιές στην Αίγινα".

#### Καλλιέργεια φιστικιάς

Η φιστικιά έχει ιδιαίτερη σημασία για τη χώρα μας γιατί καλλιεργείται σε ξηροθερμικές περιοχές και μπορεί να αξιοποιηθεί ποικιλία εδαφών, από ελαφρώς όξινα μέχρι αλκαλικά και χω-

ρίς άρδευση. Τα ελληνικά φιστίκια είναι άριστης ποιότητας και όμως δεν καλύπτουν ούτε τις εγχώριες ανάγκες. Η αύξηση της ανταγωνιστικότητας του εγχώριου φιστικιού απαιτεί πλήρη μηχανοποίηση της καλλιέργειας, που θα μειώσει το κόστος παραγωγής.

Στη χώρα μας, μέχρι σήμερα καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά η πρασινόλευκη θηλυκή ποικιλία «Αιγίνης», ο καρπός της οποίας θεωρείται εξαιρετικής ποιότητας και υπάρχουν μεγάλες δυνατότητες εξαγωγών αυτού στις ευρωπαϊκές χώρες, παρά το μεγάλο διεθνή ανταγωνισμό. Ως επικονιαστές χρησιμοποιούνται τρεις αρσενικές ποικιλίες οι «Α», «Β» και «Γ».

#### Ποικιλίες και υποκείμενα

Άλλες ποικιλίες, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν, είναι οι παρακάτω που περιγράφηκαν, από ερευνητές του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. και του Γ.Π.Α., τα χαρακτηριστικά του δένδρου και του καρπού, καθώς και η αγρονομική αξία της κάθε ποικιλίας: Ποντίκινς, Ajamy & Red Aleppo από Συρία, Bronte & Kerasola από Ιταλία, Joley & Kerman από Καλιφόρνια. Mateur & Sfax από Τυνησία, Mumtaz από Ιράν και Sirora από Αυστραλία.

Τα χρησιμοποιούμενα υποκείμενα είναι συνήθως σπορόφυτα Τσικουδιάς (Pistacia terebinthus), από αυτοφυείς πληθυσμούς της νήσου Χίου. Σπορόφυτα της καλλιέργουμένης Φιστικιάς (Pistacia vera) πρέπει να αποφεύγονται, γιατί είναι ευαίσθητα στη φυτοφθορά.

#### Απαιτήσεις φιστικιάς

Η εκμχάνιση της καλλιέργειας και κυρίως οι εργασίες της συγκομιδής, αποφλοίωσης, πλύσης και ξήρανσης των καρπών, μπορεί να μειώσει το κόστος παραγωγής, να βελτιώσει την ποιότητα και να αυξήσει την ανταγωνιστικότητα διάθεσης των φιστικιών.

Η φιστικιά καλλιεργείται κυρίως σε πεδινές αλλιά και ημιορεινές και σε ελάχιστες περιπτώσεις σε ορεινές περιοχές, των Νομών Αττικής, Φθιώτιδος, Χαλκιδικής, Ευβοίας, Βοιωτίας, Λάρισας, Μαγνησίας, Αργολίδος και Κορινθίας.

Άλλοι Νομοί, στους οποίους ενδείκνυται η καλλιέργεια και υπάρχουν ζώνες καλλιέργειας Φιστικιάς, είναι οι Νομοί Θεσσαλονίκης, Πιερίας, Καρδίτσας, Ηρακλείου και Ρεθύμνης, οι παραλιακές ζώνες των Νομών Αρκαδίας, Σερρών, Καβάλας, Ξάνθης, Ροδόπης και Έβρου, καθώς και τα νησιά του Αιγαίου και Ιονίου Πελάγους.

Η χώρα μας παράγει σήμερα 9.500 τόνους φιστίκια, που δεν επαρκούν για να καλύψουν την εγχώρια ζήτηση και εισάγει γύρω στους 2.500 τόνους, ενώ οι εξαγωγές δεν ξεπερνούν τους 500 τόνους. Η Ευρώπη εισάγει ετησίως γύρω στους 100.000 τόνους φιστίκια και εξάγει γύρω στους 25.000 τόνους. Οι μεγαλύτερες εισαγωγές των ευρωπαϊκών χωρών, γίνονται κυρίως από Ιράν, Τουρκία και η Συρία.

ταυτίζει το κελυφωτό φιστίκι με το νησί. Βέβαια, το ίδιο δέντρο ευδοκίμει και στην Αττική, κυρίως στα νοτιοανατολικά του νομού, αλλά η οικοδομική δραστηριότητα το έχει περιορίσει σε αυλές εξοχικών και μικρών αγροκτημάτων.

#### Εισαγωγές ξένου προϊόντος

Τα τελευταία χρόνια έχουν κάνει την εμφάνισή τους στα ράφια των σούπερ-μάρκετ κελυφωτά φιστίκια από ξένες χώρες, με πολύ μεγαλύτερη παραγωγή, είναι φθηνότερα, αλλά έχουν μεγάλη διαφορά στη γεύση και στην ποιότητα. Η χώρα με τη μεγαλύτερη παραγωγή είναι το Ιράν και ακολουθούν οι ΗΠΑ, το Μαρόκο και η Τουρκία.

Στην Ελλάδα δεν είναι εύκολο να υπολογιστεί η συνολική παραγόμενη ποσότητα, λόγω του ότι μεγάλο ποσοστό διακινείται σε χύμα μορφή,

# ARCUSIN



## Σύστημα συγκομιδής αμυγδάλων με δόνηση.

Το τελειότερο σύστημα συγκομιδής με μεγάλη απόδοση και υψηλή ταχύτητα.

- Κατάλληλο για όλες τις ποικιλίες αμυγδάλου.
- Απόλυτη προστασία στο φύλλωμα και στα κλαδιά του δένδρου.





## Οι λύσεις για την αντιμετώπιση του **τουρκικού** ανταγωνισμού

» *Εκμηχανισμένη καλλιέργεια μονόκορμης φουντουκιάς*

**Η** κοινή φουντουκιά, *Coryllus avellana*, συναντάται σε μεγάλες δασικές εκτάσεις και σε κοιλάδες της χώρας μας σε άγρια κατάσταση. Φουντουκιές βρίσκονται άφθονες στα Πιέρια όρη, στο Πήλιο, στον Όλυμπο, στα βουνά της κεντρικής Μακεδονίας, κλπ. Η αυτοφυής φουντουκιά βγάζει πολλές παραφυάδες στη βάση της και γι' αυτό το λόγο είναι που μοιάζει με θάμνο και δεν παίρνει μεγάλο ύψος.

Η φουντουκιά πολλαπλασιάζεται εύκολα με παραφυάδες και καλλιιεργείται ως αυτόριζο δένδρο, γι' αυτό και δεν έχουν επιλεγεί και μελετηθεί υποκείμενα φουντουκιάς.

### Συστήματα καλλιέργειας

Τα συστήματα καλλιέργειας, που ενδείκνυται για τη φουντουκιά, είναι η φύτευση σε κανονικούς δενδρώνες, με διαμόρφωση των δένδρων σε μονόκορμα, που διευκολύνουν την εκμηχάνιση. Για να μηχανοποιηθεί η καλλιέργεια και κυρίως οι εργασίες συγκομιδής και αποφθοίωσης του καρπού, θα πρέπει οι φυτείες να διαμορφωθούν σε μονόκορμα δένδρα.

Η εκμηχάνιση της καλλιέργειας μπορεί να επεκταθεί και στο σπάσιμο του καρπού, με σκοπό τη διάθεση των λεπτοκαρυών υπό μορφή ψίχας, που διαμορφώνουν υψηλότερες τιμές. Η διαμόρφωση των δένδρων σε θάμνους, που εφαρμόζονταν παλαιότερα, θεωρείται σήμερα από πολλούς ξεπερασμένη.

Για να αυξηθεί η ανταγωνιστικότητα της καλλιέργειας και να καταστούν βιώσιμες οι εκμεταλλεύσεις της φουντουκιάς στη χώρα μας, θα πρέπει να αντιμετωπιστούν αποτελεσματικά οι προσβολές από το βακτήριο *Pseudomonas syringae*, έτσι ώστε να αυξηθούν οι αποδόσεις και να μηχανοποιηθεί η καλλιέργεια, για να μειωθεί το κόστος παραγωγής.

### Ποικιλίες φουντουκιάς

Ενδεικνυόμενες ποικιλίες για καλλιέργεια της φουντουκιάς υπό μορφή μονόκορμων δένδρων είναι οι Tonda di Giffoni, Campanica, Fertile de Coutard, Segorbe και Negretta, από πειράματα του Ινστιτούτου Φυλλοβόλων Δένδρων. Οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες στη χώρα μας είναι οι Τορπούλι Γιαγλί και Έξτρα Γιαγλί και ακολουθούν οι Σιβρί Γιαγλί, Παλλάζ, Negretta, Μαύρη Αγίου Όρους, Λευκή Αγίου Όρους, Αγυιάς, Μπαντέμ κ.λ.π.

### Κατάλληλα εδάφη

Κατάλληλες περιοχές για επέκταση της καλλιέργειας της φουντουκιάς είναι κυρίως οι πεδινές, αλλά και οι ημιορεινές, ακόμη δε και οι ορεινές περιοχές των Νομών Πιερίας, Άρτας, Δράμας, Καβάλας και Λάρισας, στους οποίους καλλιεργούνται οι περισσότερες εκτάσεις. Μπορεί να επεκταθεί και στους Νομούς Σερρών, Ξάνθης, Κιλκίς, Κοζάνης, Πέλλας, Ιωαννίνων, Μαγνησίας, Θεσσαλονίκης, Αρκαδίας, Αιτωλοακαρνανίας και λοιπούς Νομούς, όπου υπάρχουν ζώνες καλλιέργειας της φουντουκιάς.

Η χώρα μας παράγει σήμερα γύρω στους 2.450 τόνους φουντούκια, που δεν επαρκούν για την κάλυψη των αναγκών της κατανάλωσης και εισάγει ετησίως, γύρω στους 2.500 τόνους, κυρίως σε ψίχα.

Φουντούκια εισάγουν, επίσης και οι περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες, παρά το γεγονός

ότι η ευρωπαϊκή παραγωγή ανέρχεται στους 140.000 τόνους. Κύρια χώρα εξαγωγής φουντουκιών είναι η Τουρκία, που παράγει το 64% της παγκόσμιας ποσότητας, από την οποία εισάγουν όλες οι ευρωπαϊκές χώρες, αλλιά και η χώρα μας.

### Βακτήριο *Pseudomonas syringae*

Παλαιότερα, η Ελλάδα έφτασε να παράγει μέχρι και 10.000 τόνους φουντούκια. Μετά όμως, την προσβολή των φυτειών από το βακτήριο *Pseudomonas syringae*, που μείωσε δραματικά τις αποδόσεις, άρχισε να εγκαταλείπεται η καλλιέργεια. Στην κατάσταση αυτή συνετέλεσαν και οι χαμηλές τιμές διάθεσης των φουντουκιών, λόγω του μεγάλου ανταγωνισμού από την Τουρκία.

Ένα μέρος της παραγωγής μπορεί να απορροφηθεί από τις υπάρχουσες βιομηχανικές



μονάδες μεταποίησης φουντουκιών της χώρας μας, σε φουντουκέλαιο και άλλα μεταποιημένα προϊόντα, που διαμορφώνουν υψηλές τιμές διάθεσης.



# Στα πεδινά κατεβαίνει η καρυδιά

► *Μεγάλες προοπτικές λόγω ζήτησης - Προϋπόθεση η μηχανοποίηση της παραγωγής*

**Α**ιφνιδιάζουν ευχάριστα οι προοπτικές της καλλιέργειας της καρυδιάς στη χώρα μας. Οι νέες δυναμικές ποικιλίες που έχουν φυτευτεί, σε πεδινές κυρίως περιοχές, αναβαθμίζουν σημαντικά το προϊόν, το οποίο με όπλο την ποιότητα αθλήει και την αυξημένη ζήτηση πετυχαίνει καλές τιμές στην αγορά. Προϋπόθεση για την επιτυχία, η πλήρης μηχανοποίηση της συλλογής και αποφλοιώσης του προϊόντος, η οποία μειώνει σημαντικά το κόστος παραγωγής του. Παρά το ότι μόλις το 30% των καλλιεργούμενων δένδρων καταλαμβάνουν συστηματικοί καρυδεώνες σε ορεινές περιοχές, τα τελευταία χρόνια, η καρυδιά, με την ανάπτυξη δυναμικών ποικιλιών κατεβαίνει στις πεδινές περιοχές, όπου γίνονται σημαντικές επενδύσεις στη δημιουργία νέων συστηματικών φυτειών.

Τα τελευταία επίσης χρόνια, όπως επισημαίνει ο προϊστάμενος του Σταθμού Γεωργικής Έρευνας Βαρδατών Φθιώτιδας, κ. Δ. Ρούσκας, οι νέες φυτεύσεις καρυδιάς που έγιναν λόγω της εφαρμογής του προγράμματος "Δάσωση Γεωργικών Γαιών" οδήγησαν στην σημαντική ηλικιακή ανανέωση των δένδρων της καρυδιάς.

Η χώρα μας ωστόσο, παρά τις συνεχείς φυτεύσεις, παράγει γύρω στους 20.000 τόνους καρυδιάς, ποσότητα που παραμένει σταθερή εδώ και πάρα πολλά χρόνια. Παράλληλα, εισάγει ετησίως,

κατά μέσο όρο, γύρω στους 2.000 τόνους, κυρίως σε καρυδόψιχα και εξαίγει μικροποσότητες.

Οι νέες ωστόσο φυτεύσεις με δυναμικές ποικιλίες, κατάλληλες για την ανάπτυξη της καλλιέργειας σε κάθε περιοχή, είχαν ως αποτέλεσμα τη σημαντική ποιοτική αναβάθμιση του προϊόντος, το οποίο εμφανίζει έντονη ζήτηση τόσο στην εγχώρια όσο και στις διεθνείς αγορές, με τον παραγωγό να απολαμβάνει έως και 3 ευρώ, καλύτερες συγκριτικά με αυτές στην Ευρώπη και στην Αμερική.

Ενδεικνυόμενες ποικιλίες για διάδοση στη χώρα μας είναι οι Chandler, Lara και Franquette, που φυτεύονται τα τελευταία χρόνια.

## Το διεθνές περιβάλλον

Η παραγωγή καρυδιών στις ευρωπαϊκές χώρες δεν καλύπτει τις ανάγκες της κατανάλωσής τους και εισάγεται ετησίως το 30%-50% της παραγόμενης ποσότητας. Από τις ποσότητες αυτές, το 33% είναι καρυδιά χωρίς κέλυφος. Στην Ε.Ε., η Ελλάδα είναι η τρίτη χώρα παραγωγός καρυδιών μετά τη Γαλλία, με 30.000 τόνους και την Ιταλία, με 25.000 τόνους.

## Εισόδημα παραγωγού

Σε ημιγυμναστές ποικιλίες, με 14 δέντρα, με κατά μέσο όρο 25 κιλά ανά έτος, μπορούμε να

βρούμε ένα ενδεικτικό εισόδημα για τον παραγωγό. Η ανά στρέμμα απόδοση φτάνει τα 350 κιλά και στο παράδειγμά μας τους 10,5 τόνους. Αν λάβουμε υπόψη ότι η τιμή κινείται για το αναποφλοιωτό καρύδι στα 3 ευρώ, τότε τα συνολικά έσοδα φτάνουν τα 31.500 ευρώ.

Απ' αυτά θα πρέπει να αφαιρέσουμε το κόστος παραγωγής, στο οποίο περιλαμβάνεται και η απόσβεση της αρχικής επένδυσης για την αγορά μηχανημάτων (δονητή κορμού, αποφλοιωτήριο - πλυντήριο, ξηραντήριο), το οποίο φτάνει περίπου το 50% του εισοδήματος. Προκύπτει δηλαδή ένα εισόδημα της τάξης των 15.750 ευρώ.



# Το παρεξηγημένο κάστανο

► *Το έντονο ενδιαφέρον του Υπουργείου Ανάπτυξης αναζωπυρώνει την επενδυτική δραστηριότητα*

**Ν**έες προοπτικές για το ελληνικό κάστανο ανοίγουν με την ένταξη των νεοϊδρυόμενων μονάδων μεταποίησης του στο Δ' ΚΠΣ. Το έντονο ενδιαφέρον, για πρώτη φορά, του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για τη χάραξη συγκεκριμένης πολιτικής σε ένα προϊόν που επί χρόνια έμεινε στο περιθώριο, αναμένεται να αναζωπυρώσει το επενδυτικό ενδιαφέρον, προσφέροντας εισόδημα-ανάσα ζωής στις φτωχές ορεινές περιοχές.

Παραμελημένο και εν πολλοίς παρεξηγημένο, το κάστανο συνεχίζει να προσφέρει σημαντικό εισόδημα στους Έλληνες αγρότες. Το προϊόν, προσφέροντας ένα πρόσθετο και ικανοποιητικό εισόδημα στους αγρότες, με μηδενικό σχεδόν κόστος παραγωγής, παραμένει στο περιθώριο της ελληνικής γεωργίας μακριά από έννοιες όπως τυποποίηση και μεταποίηση.



Είναι χαρακτηριστικό ότι το 85-90% της ελληνικής παραγωγής κάστανου καταναλώνεται ψητό ή βραστό και πωλείται σε τιμές πλησίον των 3 ευρώ το κιλό, οι οποίες μπορούν να πάνε και χαμηλότερα, ανάλογα με τις διαθέσεις των εμπόρων. Αντίθετα το 10-15%, που πηγαίνει στην αγορά ως marrons

glace, πωλείται σε αστρονομικές τιμές (15-20 ευρώ/κιλό). Είναι, επίσης, θλιβερό το γεγονός ότι η χώρα μας δεν διαθέτει ακόμη Προδιαγραφές Ποιοτικής Ταξινόμησης των καρπών, απόρροια της έλλειψης επίσημης πολιτικής, μέχρι σήμερα, για το προϊόν.

## Η καλλιέργεια

Τα δάση καστανιάς στην Ελλάδα καταλαμβάνουν σύμφωνα με ανεπίσημα στοιχεία έκταση περίπου 100.000 στρεμμάτων της ορεινής περιοχής, η ετήσια παραγωγή του καρπού ανέρχεται περίπου σε 11.000 τό-

νους ετησίως, ωστόσο η κατανάλωση, που ξεπερνάει τους 17.000 τόνους, οδηγεί υποχρεωτικά σε εισαγωγές κυρίως από την Τουρκία και την Πορτογαλία.

Η καστανιά καλλιεργείται υπό μορφή διάσπαρτων δένδρων, σε ορεινές, δασικές κυρίως περιοχές, με αδιευκρίνιστο ιδιοκτησιακό καθεστώς. Η πρώτη περιοχή σε παραγωγή κάστανου στην Ελλάδα είναι η Θεσσαλία, με ετήσια παραγωγή άνω των 4.200 τόνων ετησίως.

Στο νομό Λάρισας, όπου η παραγωγή ξεπερνάει τους 3.200 τόνους, αποφασίστηκε πρόσφατα η δημιουργία Ομάδας Παραγωγών κάστανου, ενώ στην Πελοπόννησο, με επίκεντρο την ορεινή Αρκαδία, όπου παράγονται 3.300 τόνοι, πασίγνωστα είναι τα γλυκά κουταλιού Δημητσάνας και τα νωπά κάστανια Τριπόλεως.

Στην περιοχή της Κεντρικής Μακεδονίας παράγονται ετησίως πάνω από 2.800 τόνους, με επίκεντρο το καστανόδασος του όρους Πάικο, όπου παράγεται περίπου η μισή ποσότητα της περιοχής. Τον τελευταίο καιρό δρομοιολογείται στην περιοχή στο πλαίσιο του Leader+, επένδυση ύψους 300.000 ευρώ, η οποία αφορά στην αξιοποίηση της τοπικής παραγωγής και η οποία αναμένεται να μεταποιεί ποσότητες, που κυμαίνονται από 60 έως 100 τόνους ετησίως.



**Ο**ι Έλληνες κατατάσσονται στις πρώτες θέσεις παγκοσμίως στην κατανάλωση ξηρών καρπών, αλλά η εγχώρια παραγωγή παραμένει ελλιπειατική και οι εισαγωγές συνεχίζονται αθρόες. Ποιος καταλληλότερος, λοιπόν, να μιλήσει για τις προοπτικές τους, από τον δρ. Δ. Ρούσκα, που θεωρείται από τους κορυφαίους δενδροκόμους της χώρας και έχει ασχοληθεί ιδιαίτερα με τα «ακρόδρυα», δίνοντας το σύνθημα μηχανοποίησης των καλλιέργειών.

«Έχουμε πολλές περιοχές της Ελλάδας με πολύ καλές έως άριστες εδαφοκλιματικές συνθήκες, για παραγωγή υψηλής ποιότητας καρπών ακρόδρυων και παράλληλα πολύ ικανοποιητικές στρεμματικές αποδόσεις», λέει ο δρ. Ρούσκας. Για το θέμα των εισαγωγών από χώρες όπως η Τουρκία ή το Ιράν, εξηγεί ότι «η Ε.Ε., αλλά και η χώρα μας είναι ελλιπειατικές σε ξηρούς καρπούς και οι μεγαλύτερες εισαγόμενες ποσότητες δεν είναι ικανοποιητικής ποιότητας».

Αλλά προσθέτει αισιόδοξα: «με την απαραίτητη προϋπόθεση της καλής οργάνωσης της παραγωγής και της εμπορίας των ξηρών καρπών, που είναι μέσα στις δυνατότητές μας, υπάρχουν πολύ θετικές προοπτικές στα ακρόδρυα».

#### Τα δυνατά χαρτιά

Ο δρ. Ρούσκας εκτιμά ότι «πολύ δυνατό χαρτί για την καλλιέργεια της φιστικιάς και της αμυγδαλιάς είναι το μεσογειακό μας κλίμα, ενώ για την καρυδιά, την φουντουκιά και την καστανιά

Ρούσκας και για την καρυδιά: «σήμερα υπάρχει μεγάλη έλλειψη σε καρύδι και ιδιαίτερα καλής ποιότητας τόσο στην Ε.Ε. όσο και στην παγκόσμια αγορά. Η Ελλάδα στις αρδευόμενες ημιορεινές και ορεινές περιοχές της έχει συγκριτικό πλεονέκτημα στην παραγωγή καρυδιών ποιότητας, με εκλεκτές ποικιλίες (εμβολιασμένα δένδρα), κατάλληλα χωροταξικά καταμεμημένες».

Και προσθέτει ότι «επιπλέον η καρυδιά σαν δένδρο εκτιμάται για την ποιότητα του ξύλου της (με ειδική διαμόρφωση κορμού) στην επιπλοποιία. Βασική προϋπόθεση για την επιτυχημένη καλλιέργειά της είναι η απαιτούμενη έκταση της εκμετάλλευσης ώστε να καταστεί δυνατή η μηχανοποίηση των εργασιών και ιδιαίτερα του κύκλου συγκομιδής-αποφλοιώσης-ξήρανσης. Επομένως, η καλλιέργεια της καρυδιάς είναι βασικό κλειδί ανάπτυξης πολλών ημιορεινών και ορεινών περιοχών μας», τονίζει χαρακτηριστικά.

#### Αλυρό φυσίκι

Γνώστης της παγκόσμιας αγοράς, ο δρ. Ρούσκας επισημαίνει ότι αν και «η ποικιλία «Αιγίνης» είναι μία πρασινόλευκη ποικιλία εκλεκτής ποιότητας, υπάρχουν ορισμένες ακόμη πρασινόλευκες ποικιλίες με παρόμοια καρπολογικά χαρακτηριστικά που είναι εφάμιλλες ή και καλύτερες της «Αιγίνης»».

«Τουλάχιστον το 2006 οι τιμές που πέτυχαν οι Έλληνες παραγωγοί φιστικιάς ήταν πολύ ικανοποιητικές. Είναι μία καλλιέργεια που α-

## Κάτι δείχνει να κινείται στους ξηρούς καρπούς

►δρα Δήμου Ρούσκα, τακτικού ερευνητή ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

(ευδοκίμει μόνο σε όξινα εδάφη) το κλίμα των ημιορεινών και των περισσότερων ορεινών περιοχών μας». Αντίστοιχα, αναφέρει ότι «το πιο αδύνατο σημείο μας είναι η ανάγκη αύξησης της έκτασης της εκμετάλλευσης με οποιοδήποτε ακρόδρυο, ώστε να καταστεί δυνατή η μηχανοποίηση της καλλιέργειας και ιδιαίτερα ο κύκλος των εργασιών συγκομιδής-αποφλοιώσης-ξήρανσης. Οι εκμεταλλεύσεις που θα το πετύχουν, θα συμπίεσουν πολύ το κόστος παραγωγής και θα είναι ανταγωνιστικές».

#### Κέρδη αμυγδαλλού

Ο ίδιος υπογραμμίζει ότι «στις περιοχές που η ανθοφορία των επιλεγμένων για καλλιέργεια ποικιλιών αμυγδαλιάς αποφεύγει τους όψιμους εαρινούς παγετούς, η καλλιέργεια παρουσιάζει σημαντικό οικονομικό ενδιαφέρον, γιατί μπαίνει γρήγορα σε παραγωγή, δίνει υψηλές αποδόσεις με υψηλή ποιότητα, ενώ αξιοποιεί τα αλκαλικά, ακόμη και τα ξηρικά εδάφη της χώρας μας, είναι σχετικά εύκολη καλλιέργεια και είναι οικονομικότερη η μηχανοποίησή της».

#### Σκληρά καρύδια

Μεγάλες προοπτικές, όμως, βλέπει ο δρ.

ξιοποιεί πολύ καλά τα αλκαλικά εδάφη της χώρας και με περιορισμένες αρδεύσεις, δίνει σημαντικό εισόδημα. Στην Ελλάδα υπάρχουν αρκετές μονάδες με βιώσιμη έκταση φιστικιάς, που έχουν ταυτόχρονα μηχανοποιήσει την καλλιέργεια και ιδιαίτερα τον κύκλο εργασιών συγκομιδής-αποφλοιώσης-ξήρανσης και παράγουν φιστίκια υψηλής ποιότητας», λέει δίνοντας το



στίγμα για το μέλλον της καλλιέργειας.

#### Οι όροι ποιότητας

Ως ένα από τα βασικά προβλήματα του κλάδου ο δρ. Ρούσκας αναδεικνύει την ποιότητα των δενδρουλλίων. «Είναι γεγονός», λέει, «ότι ένα μεγάλο ποσοστό των πωληθέντων δενδρουλλίων ακρόδρυων, εκ του αποτελέσματος, φαίνεται ότι είναι καλών προδιαγραφών. Όμως ένα μεγάλο ποσοστό διατιθέμενων δενδρουλλίων ακρόδρυων δεν πληροί τις κατώτερες προδιαγραφές εμπορίας (CAC). Χρειάζεται να γίνουν πολλά ακόμη, ώστε οι Έλληνες φυτωριόχοι να προσφέρουν εγγυημένο φυτωριακό υλικό».

Όσον αφορά τις πρακτικές συμβουλές προς τους καλλιεργητές για την αποφυγή των μυκοτοξινών, επισημαίνει: «Οι καλές συνθήκες καλλιέργειας στο χωράφι και κυρίως η γρήγορη συγκομιδή και η ικανοποιητική αποξήρανση των καρπών (ιδιαίτερα η υγρασία των ξηρών φιστικιών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%) και η συντήρηση σε κατάλληλους αποθηκευτικούς ή ψυκτικούς χώρους, είναι το αποτελεσματικό όπλο για τις μυκοτοξίνες».

Και καταλήγει δίνοντας το πλαίσιο-άξονα 4 σημείων για την πολιτική που πρέπει να ακολουθηθεί σε εθνικό επίπεδο, προκειμένου να αναπτυχθούν οι ξηροί καρποί. «Χρειάζεται»:

- Αύξηση του μεγέθους της εκμετάλλευσης ακρόδρυων, ώστε να είναι δυνατή η μηχανοποίηση της καλλιέργειας και να συμπίεσει το κόστος παραγωγής
- Βελτίωση του κυκλώματος εμπορίας
- Συνεχής προσπάθεια και έλεγχος για τη βελτίωση και την πιστοποίηση του πολλαπλασιαστικού υλικού ακρόδρυων
- Πολύ μεγαλύτερη και συνεχής επένδυση στην εφαρμοσμένη έρευνα, για την αξιολόγηση των καλύτερων ποικιλιών και υποκειμένων, καθώς και για τη δημιουργία νέων ποικιλιών όπου απαιτείται, για τη βελτίωση των τεχνικών καλλιέργειας και τη διατήρηση υγιούς αρχικού πολλαπλασιαστικού υλικού (εκκίνησης) για τις μητρικές φυτείες των φυτωριούχων».





# Agronuts LTD

## Συμβολαιακή γεωργία στο αμύγδαλο με δωρεάν φυτώρια

## Σύγχρονες εγκαταστάσεις



Εηροί καρποί  
Αγροτικά προϊόντα  
Εισαγωγές - Εξαγωγές



Η εταιρία εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001 και Ασφάλειας των Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 ( HACCP ).

**Agronuts LTD**  
Συκούριο Λάρισας  
1ο χιλ. Τ.Κ.40006  
Τηλ.: 24950 52.480  
Fax: 24950 52.481  
E-mail: info@agronuts.gr



Κατάλογος μηχανημάτων  
Αποφλοιωτές αμυγδάλων  
Δομητές υδραυλικοί  
Δισκοσβαρνες  
Καλλιεργητες  
Ριπερ  
Chisel

**ΓΕΩΡΓΙΚΑ**  
**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ**  
**SINAPALOS**

**Υψηλή απόδοση**  
**Εγγύηση καλής λειτουργίας**  
**Εξαιρετική ποιότητα κατασκευής**



Δομητής υδραυλικός  
περισυλλογής ξηρών καρπών  
Τύπος M-3,2/ M-3,5 & M-3,75



Μηχανή αποφλοίωσης αμυγδάλων  
από την πράσινη φλούδα  
Τύπος A-1,8/ A-2,4 & A-3



Κατασκευές γεωργικών μηχανημάτων  
**ΣΙΝΑΠΑΛΟΣ ΘΩΜΑΣ**  
Μακρυχώρι Λάρισσας Τηλ.: 2495.023.033

