

Fresher

— ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ —

ISSN: 2241-9462 ▪ ΙΟΥΛΙΟΣ-ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2022 ▪ ΝΟ 30 ▪ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 ΕΥΡΩ





Hellenic Land
Saitis S.A.



ΣΤΑ ΥΠΑΙΘΡΙΑ
ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ
ΟΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ
ΜΟΙΑΖΟΥΝ
ΕΥΝΟΪΚΕΣ

ΒΑΡΥ ΤΟ ΚΛΙΜΑ ΣΤΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ

Υψηλά κόστη ενέργειας, έλλειψη εργατικών χεριών και περιορισμός διαθέσιμων κεφαλαίων, φέρνουν αυτό τον καιρό μεγάλες ανατροπές στον κλάδο των κηπευτικών. Οι επιπτώσεις αναμένεται να γίνουν πιο ευδιάκριτες το επόμενο διάστημα, ειδικά όσο συνεχίζεται ο πόλεμος στην Ουκρανία, χάνεται ο έλεγχος στα ενεργειακά κόστη και βαραίνει ξανά απειλητικά το κόστος του χρήματος.

Μέχρι πριν από λίγο καιρό, το ενδιαφέρον των κεφαλαιούχων για επενδύσεις σε θερμοκήπια απασχολούσε καθημερινά τις σελίδες του οικονομικού Τύπου, κάτι που φαίνεται τώρα να υποχωρεί. Όσο οι τιμές σε όλες σχεδόν τις μορφές ενέργειας συνεχίζουν την αυξητική τους πορεία, η επιστροφή σε παραδοσιακές μορφές καλλιέργειών και τρόπων ανάπτυξης της παραγωγής καθίσταται και πάλι πιο ανταγωνιστική. Όπως ήδη αναφέρθηκε πολλά θα εξαρτηθούν από τη διάρκεια των ανατιμητικών τάσεων, ειδικά στην ενέργεια. Ωστόσο, οι αναθεωρήσεις στα επενδυτικά πλάνα κάποιων χαρτοφυλακίων είναι από τα πράγματα που έχουν τεθεί ήδη στο τραπέζι και θα επηρεάσουν ανάλογα τόσο τον σχεδιασμό των αναπτυξιακών προγραμμάτων από την πλευρά της κυβέρνησης, όσο και τα χρηματοδοτικά εργαλεία που θα διαμορφώσουν με τη σειρά τους οι τράπεζες.

Σίγουρα, τα business plans που είχαν συνταχθεί με τις τιμές του φυσικού αερίου στο 1/4 των σημερινών και την τιμή της

κιλοβατάρας, τουλάχιστον στο μισό δεν βγαίνουν, όποια κι αν είναι το επόμενο διάστημα η τιμή της ντομάτας. Αντίθετα, αυτό το οποίο αναμένεται να συμβεί βραχυπρόθεσμα, ενδεχομένως και μεσοπρόθεσμα, θα είναι μια μετακίνηση της παραγωγής σε λιγότερο ενεργοβόρες εκμεταλλεύσεις, δηλαδή σε υπαίθρια μπισσάνια και θερμοκήπια ελαφριού τύπου.

Ήδη η διαπραγματευτική θέση των παραγωγών με μονάδες αυτής της μορφής δείχνει να βελτιώνεται το τελευταίο διάστημα και να ανοίγουν κάποιες χαραμάδες για συζητήσεις ακόμα και με τις μεγάλες αλυσίδες λιανικής, από τις οποίες τα τελευταία χρόνια ήταν κομμένοι. Βεβαίως, η μεταστροφή στον τρόπο παραγωγής δεν επιτυγχάνεται από τη μια μέρα στην άλλη. Η δαπάνη κατά στρέμμα που απαιτείται για μια αξιόλογη παραγωγή, ακόμα και σε υπαίθριες καλλιέργειες, είναι μεγάλη και τα διαθέσιμα κεφάλαια στις τάξεις των κλασικών αγροτών είναι σίγουρο ότι δεν περισσεύουν.

Με δεδομένο ότι δεν διαφαίνεται γρήγορα λύση στα μεγάλα γεωπολιτικά ζητήματα που έχουν ανακύψει τον τελευταίο καιρό και ο πληθωρισμός θα κρατάει ψηλά τις τιμές στην ενέργεια αλλά και το κόστος του χρήματος, είναι βέβαιο ότι οι παραδοσιακοί καλλιεργητές που θα σπεύσουν να αξιοποιήσουν τις νέες συνθήκες, θα βγουν και ωφελημένοι.

Γιάννης Πανάγος Εκδότης - Διευθυντής



Φρέσκα φρούτα εξαιρετικής ποιότητας όλο το χρόνο

Οι ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με το μεράκι των παραγωγών, δίνουν προϊόντα άριστης ποιότητας!

250 παραγωγοί | 7.000 στρέμματα | 10.000.000 κιλά προϊόντα



ΑΣ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ ΝΑΟΥΣΙΑΣ

Επισκοπή Νάουσας, ΤΚ 59200 Ημαθία, Ελλάδα

Τηλέφωνο: 23320 44770 Φαξ: 23320 44900 Email: info@asepiskopis.gr

www.asepiskopis.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ

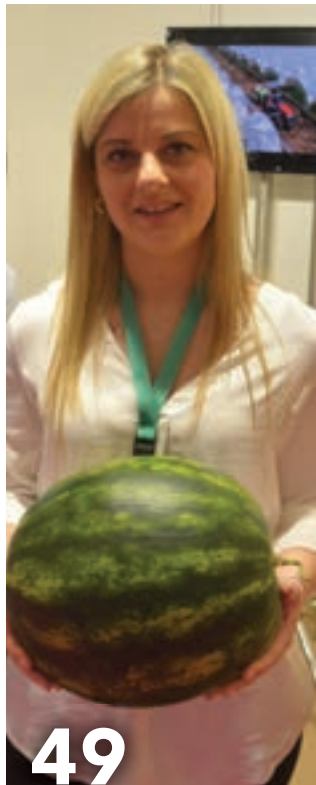
06 Με τα εξοδολόγια στα ύψη και προβλήματα στην εξασφάλιση ικανού αριθμού εργατών, η επένδυση στα θερμοκήπια γίνεται δύσκολη υπόθεση και αποθαρρύνει κεφάλαια που μπήκαν νωρίς στο παιχνίδι

ΠΡΑΣΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

12 Σαλάτες με προϋποθέσεις που επιβάλλει η αγορά και το επιχειρείν της εστίασης φέρνει στα χωράφια η Syngenta

FARM TO FORK

18 Αλλάζει τα δεδομένα στο πεδίο της συσκευασίας για φρούτα και λαχανικά το στρατηγικό σχέδιο της Κομισιόν για τις περιβαλλοντικά βιώσιμες αλυσίδες αγροτικής παραγωγής



49

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

ΔΙΕΘΝΗ

19 Δυναμικά στην αγορά συμπληρωμάτων διατροφής μπαίνει η πατάτα

20 Τελική στα... 42 ευρώ το τεμάχιο πιάνει η Ferrari των πεπονιών

20 Έτοιμο το πρώτο σύστημα πιστοποίησης βιοποικιλότητας στην Ευρώπη

ΡΟΔΑΚΙΝΑ

22 Μηχανική αραίωση με εξοικονόμηση έως 78 ευρώ το στρέμμα στις νέες καινοτομίες

24 Διεκδικούν το ένα ευρώ οι παραγωγοί για ροδάκινα πρώτης ποιότητας



29

ΣΤΑΦΥΛΙ

26 Η σιωπηλή αναδιάρθρωση στο επιτραπέζιο σταφύλι και το μεγάλο στοίχημα των αμερικάνικων ποικιλιών

ΝΤΟΜΑΤΑ

28 Με τιμή στα 1,20 ευρώ το κιλό βγαίνουν στην αγορά οι πρώτες υπαίθριες ντομάτες της χρονιάς

ΚΡΕΜΜΥΔΙ

30 Έχασε τον βηματισμό της η αγορά αλλά η χαμηλή προσφορά αντιστρέφει την πτωτική τάση

ΚΕΡΑΣΙ

31 Μονο τα έξοδα της καλλιέργειας καλύπτει η τιμή παραγωγού στο κεράσι



24

τα επώνυμα

39 Είκοσι φρούτα και λαχανικά στην ασφαλή οδό της επωνυμίας

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

50 Στην Αθήνα επιστρέφει η έκθεση Συσκευασίας - Πλαστικών και Χημείας στις 30 Σεπτεμβρίου

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ

46 Ο Kissavos φυτεύει επιτραπέζιο ροδάκινο

47 Επιτραπέζιο σταφύλι από την Καλιφόρνια στον Τέρπουλλο Κιλκίς

48 Κουτιά με βιολογικά προϊόντα από την Κρήτη σε όλον τον κόσμο



20



Euthentics!

www.euthentics.eu

Ροδάκινα Νάουσας ΠΟΠ

ΓΕΥΤΕΙΤΕ

ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΥΠΕΡΟΧΗ!



Το περιεχόμενο της παρούσας εκστρατείας προώθησης εκφράζει αποκλειστικά και μόνο τις απόψεις του συντάκτη της οποίας-αί φέρει την αποκλειστική ευθύνη. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και ο Ευρωπαϊκός Εκτελεστικός Οργανισμός Έρευνας (REA) δεν φέρουν καμία ευθύνη για την ενδεχόμενη χρήση των πληροφοριών που περιέχονται στο παρόν έγγραφο.



Η ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ
ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

The European Union supports
campaigns that promote high quality
agricultural products



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



ΣΤΟ ΓΥΑΛΙ ΦΑΡΜΑΚΙ ΜΕ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΕΚΤΟΣ BUDGET

ΙΣΧΥΡΕΣ ΕΝΕΣΕΙΣ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑΣ ΑΠΑΙΤΟΥΝ Ο ΔΙΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΣΤΑ ΚΟΣΤΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΠΛΟΚΕΣ ΜΕ ΤΟ ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΟΥ ΤΑΛΑΙΠΩΡΟΥΝ ΟΣΟΥΣ ΕΠΕΝΔΥΣΑΝ ΣΤΟ ΠΕΔΙΟ ΤΩΝ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΥΔΡΟΠΟΝΙΑ ΝΑ ΣΥΝΑΝΤΑ ΜΕΓΑΛΕΣ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ **ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ**

Αστάθμητους παράγοντες που σχετίζονται με το παραγωγικό κόστος, το κόστος ευρύτερης λειτουργίας και συντήρησης των εγκαταστάσεων αλλά και με την έλλειψη εργατικού δυναμικού, καλούνται να αντιμετωπίσουν οι τελευταίοι διάστημα παραγωγικές επιχειρήσεις μικρού ή και μεγαλύτερου βεληνεκού που διατηρούν θερμοκήπια σε διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας. Ειδικά στην περίπτωση της υδροπονικής καλλιέργειας και σε επενδύσεις που σχετίζονται με την κατασκευή υαλόφρακτων εγκαταστάσεων, το κόστος πολλαπλασιάζεται σε επίπεδο επενδύσεων, ενώ απαιτείται ισχυρή ρευστότητα για τη στήριξη επενδύσεων μεγάλου βεληνεκού έως ότου μπορέσουν να φέρουν τα προσδοκώμενα αποτελέσματα.

Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί η Wonderplant των επιχειρηματιών Σπύρου Θεοδωρόπουλου, Θέμη Μακρή, Μιχάλη Αραμπατζή, Σταύρου Νένδου. Η επιχείρηση ολοκλήρωσε πρόσφατα επενδύσεις συνολικού ύψους 30 εκατ. ευρώ με αντικείμενο την επέκταση των υαλόφρακτων θερμοκηπίων της κατά 70 στρέμματα, και την συνολική καλυπτόμενη επιφάνεια να ανέρχεται πλέον σε συνολικά 220 στρέμματα γης. Η Wonderplant ξεκίνησε τη δραστηριότητά της με 120 στρέμματα θερμοκηπιακής καλλιέργειας στην περιο-

χή της Πετρούσας Δράμας, πρόσθεσε ακόμη 40 στρέμματα εντός του 2019 και στη συνέχεια προέβη στην προσθήκη των συγκεκριμένων εκτάσεων στην παραγωγική της δυναμική.

Τιμή φυσικού αερίου από τα 15 ευρώ στα 135 ευρώ/MWh πέρυσι

Πηγές κοντά στην εταιρεία αναφέρουν χαρακτηριστικά ως παράδειγμα της εκτόξευσης του κόστους, ότι η τιμή για το φυσικό αέριο αυτή τη στιγμή είναι στα 135 ευρώ ανά MWh έναντι 15 ευρώ ανά MWh που ήταν το κόστος πέρυσι. Ταυτόχρονα ο μέσος όρος του πρώτου πενταμήνου του έτους είναι στα 100 ευρώ ανά MWh και ο μέσος όρος πέρυσι ήταν 15 ευρώ ανά MWh. Κατά τις ίδιες πηγές ένα επιχειρηματικό εγχείρημα αυτής της μορφής χωρίς προϋπάρχουσα ρευστότητα, είναι εξαιρετικά δύσκολο να στηριχθεί. «Υδροπονία μπορεί κανείς να κάνει σε γυάλινο θερμοκήπιο αλλά και σε ένα πλαστικό θερμοκήπιο, ενώ μπορεί να την πραγματοποιήσει και στους δύο τύπους θερμοκηπίου, με αποτελεσματικό τρόπο ή και με μη αποτελεσματικό τρόπο», επισημαίνουν ενδεικτικά.

Θα θυμίσουμε ότι μέχρι πρότινος υπήρχαν τρία μεγάλα υαλόφρακτα θερμοκήπια, αυτά της Wonderplant, των θερμοκηπίων θράκης που αποτελεί κοινοπραξία του ομίλου Πλαστικά Θρά-



**ΑΥΞΗΜΕΝΑ
ΚΟΣΤΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

ΕΡΓΑΤΙΚΑ

30-34 ΕΥΡΩ

+15%

ΑΥΞΗΣΗ ΑΠΟ ΠΕΡΥΣΙ



ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ

+40%

ΑΥΞΗΣΗ

ΡΕΥΜΑ

ΠΕΡΥΣΙ 0,069

ΦΕΤΟΣ 0,175
ΕΥΡΩ / ΚΩΗ



ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ

ΠΕΡΥΣΙ 430

ΦΕΤΟΣ 880
ΕΥΡΩ / ΤΟΝΟ

ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ

+40-50%

ΑΥΞΗΣΗ



ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ

ΠΕΡΥΣΙ 15

ΦΕΤΟΣ 135
ΕΥΡΩ / ΜΩΗ

κης με την εταιρεία χαλβουρικών προϊόντων, Έλαστρον και η Agritex του ομίλου επιχειρήσεων Ραιδεστός της οικογένειας Ευθυμιάδη. Ωστόσο η τελευταία εταιρεία, η Agritex, παραμένει πλέον ανανεργή.

Η περίπτωση της Agritex

Όπως πρόσφατα ανέφερε σε επικοινωνία που είχαμε μαζί του, ο αντιπρόεδρος του ομίλου Ραιδεστός, Θύμης Ευθυμιάδης, αυτή την περίοδο η επιχειρηματική οικογένεια βρίσκεται σε συζητήσεις με υποψήφιους επενδυτές με στόχο την πώληση της εταιρείας Agritex. Η Agritex διατηρούσε δραστηριότητα στη συμπαραγωγή ηλεκτρικής και θερμικής ενέργειας αλλά και παραγωγή σε θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις συνολικής επιφάνειας 100 στρεμμάτων, στην οποία καλλιεργούσε ντομάτα σε τσαμπί καθώς και ντοματίνια, υπό την μάρκα Lucia's Farm. Ωστόσο η οικογένεια Ευθυμιάδη επέλεξε να αποσπενδύσει από τη συγκεκριμένη δραστηριότητα, η οποία δεν απέφερε τα αναμενόμενα σε αντίθεση με το σύνολο των υπολοίπων δραστηριοτήτων του ομίλου.



Σοβαρή έλλειψη εργατικού δυναμικού

Ο βασικότερος παράγοντας δυσχέρειας για τον πρωτογενή τομέα σύμφωνα με τον παραγωγό Δημήτρη Ζωγόπουλο, ο οποίος διατηρεί 40 στρέμματα θερμοκηπιακής ντομάτας στην περιοχή της Τριφυλίας, είναι η σοβαρή έλλειψη εργατικού δυναμικού. «Στον πρωτογενή τομέα εάν δεν έχουμε διαθέσιμους τους ανθρώπους που χρειαζόμαστε για να κάνουμε τη συγκομιδή, καταστρέφεται η παραγωγή με αποτέλεσμα να μετατίθεται η παραγωγική περίοδος για τον επόμενο χρόνο». Σε ό,τι αφορά το κόστος παραγωγής αυτή τη στιγμή για τον ίδιο, ανέρχεται στα 5.000 ευρώ ανά στρέμμα.

«Ταυτόχρονα καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε την δραματική αύξηση του εργατικού κόστους, το ο-

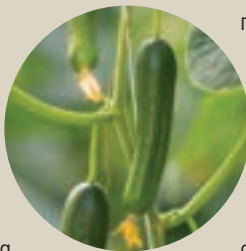


Αυτή την περίοδο η οικογένεια Ευθυμιάδη βρίσκεται σε συζητήσεις με επενδυτές με στόχο την πώληση της εταιρείας Agritex.

ποίο κινείται πολύ πάνω από το επίπεδο των αυξήσεων που έχει ανακοινώσει το κράτος για τον κατώτατο μισθό. Το μεροκάματο κινείται κατ' ελάχιστο στα 30-34 ευρώ καθαρά, αυξημένο κατά 15% σε σχέση με πέρυσι. Σε ό,τι αφορά τα μεταφορικά έχουν αυξηθεί κατά 40%, ενώ για το ρεύμα η αύξηση υπολογιζόμενης της ενίσχυσης που έδωσε το κράτος ανέρχεται στα 0,175 ευρώ ανά KWh από 0,069 που πληρώναμε προ αυξήσεων. Τα λιπάσματα όπως το νιτρικό ασβέστιο έχουν αυξηθεί από τον Σεπτέμβριο από τα 430 ευρώ ανά τόνο, στα 880 ευρώ. Σε ό,τι αφορά τα χαρτοκιβώτια έχουν λάβει 4 έως 5 αυξήσεις από 10% έκαστη από τον Σεπτέμβριο έως τώρα.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΣΤΙΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΩΘΕΙ ΤΟ ΡΙΣΚΟ

Ο παραγωγός Σωτήρης Ντόντος με έδρα το Βελεστίνο Μαγνησίας στέκεται στην αβεβαιότητα που υφίσταται για το σύνολο της αγοράς στην τρέχουσα χρονική περίοδο. Μάλιστα όπως αναφέρει σκοπεύει να περιορίσει τις εκτάσεις που φυτεύει, περιορίζοντας το ρίσκο. Διατηρεί 30 στρέμματα επιτραπέζιας ντομάτας θερμοκηπίου και επιπλέον 70 στρέμματα υπαίθριας παραγωγής κηπευτικών (ντομάτα, αγγούρι). «Το πρόβλημα είναι ότι εάν συνεχιστεί αυτή η κατάσταση που αντιμετωπίζουμε για δύο συνεχόμενα χρόνια, είναι ιδιαίτερα πιθανόν να βγει ένας



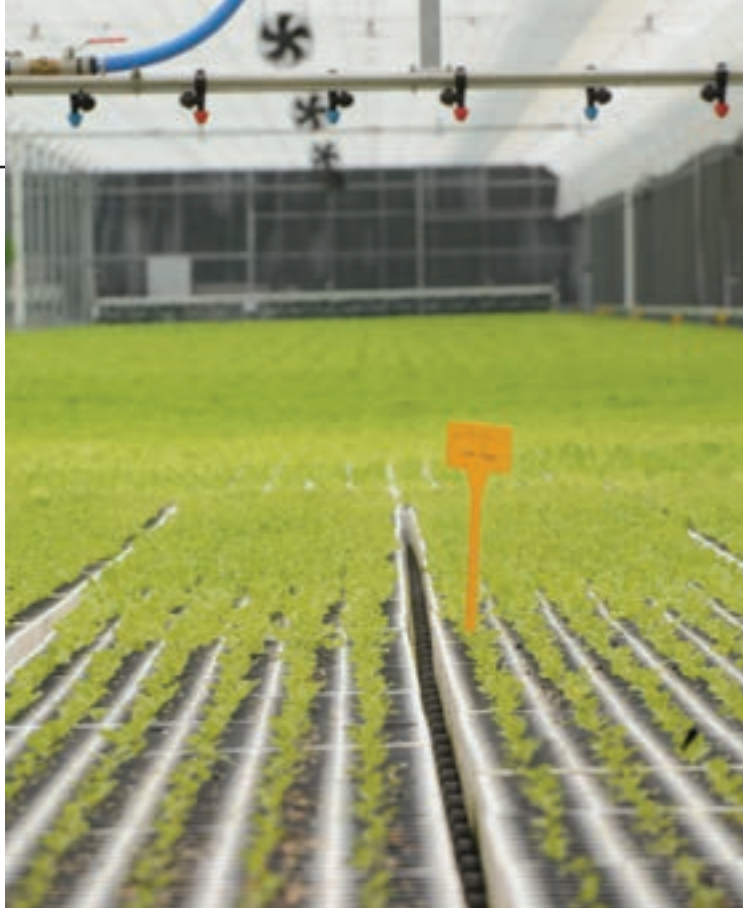
παραγωγός εκτός παιχνιδιού», αναφέρει χαρακτηριστικά. Τα μεροκάματα αποτελούν την ίδια στιγμή ισχυρό ανασταλτικό παράγοντα για την παραγωγική διαδικασία. «Πληρώνουμε 40 ευρώ μεροκάματο και παρακαλάμε για να έρθουν οι εργάτες να δουλέψουν στα χωράφια, ενώ είναι πολύ μεγάλη η έλλειψη σε εργατικά χέρια». Ως προς το κόστος παραγωγής αυτή τη στιγμή ανέρχεται στα 4.000 ευρώ συμπεριλαμβανομένων των εργατικών, ενώ πέρυσι όπως λέει ο Σωτήρης Ντόντος το συνολικό κόστος ήταν κατά 40% χαμηλότερο.

KRITIFIL EVO 7507 AC[®]

Φύλλο κάλυψης θερμοκηπίων 8-στρώσεων



Το κορυφαίο φύλλο θερμοκηπίων,
σύμφωνα με τις μαρτυρίες εκατοντάδων
παραγωγών σε όλο τον κόσμο!



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΧΩΡΟΣ ΔΡΑΣΗΣ ΣΕ ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ

■ ΣΟΒΑΡΕΣ ΑΝΑΚΑΤΑΞΕΙΣ επιφέρει αυτό τον καιρό στην αγορά κηπευτικών, η θεαματική αύξηση στο κόστος ενέργειας με το οποίο επιβαρύνονται οι μεγάλες θερμοκηπιακές μονάδες. Οι ασύμφοροι όροι λειτουργίας των θερμοκηπίων κλειστού τύπου που βασίζονται στις ελεγχόμενες συνθήκες ανάπτυξης των φυτών, επαναφέρουν στο παιχνίδι της παραγωγής τα υπαίθρια κηπευτικά. Κι αυτό γιατί, τα κόστη είναι πολύ πιο διαχειρίσιμα, ενώ και η ποιότητα των προϊόντων καθίσταται ελεγχόμενη σε όλο και μεγαλύτερο βαθμό, λαμβανομένων υπόψη των προϊόντων θρέψης και φυτοπροστασίας που έχει πλέον στη διάθεσή του ο παραγωγός.

Εκεί που δυσκολεύουν βέβαια τα πράγματα, είναι στις απαιτήσεις που έχουν συνηθίσει να προβάλλουν οι μεγάλες αλυσίδες λιανικής (super market) και στις αδυναμίες των παραγωγών υπαίθριων κηπευτικών να ανταποκριθούν με ευχέρεια σ' αυτές, ειδικά όσον αφορά στους όγκους και τους χρόνους παράδοσης. Βεβαίως, τα περιθώρια που ειδικά αυτή την εποχή έχουν ως προς την διαπραγμάτευση της τιμής, σε συνδυασμό με την κάμψη της παραγωγής στα θερμοκήπια, ξαναβάζουν στη συζήτηση τους οργανωμένους παραγωγούς των ανοικτών καλλιέργειών και ειδικά της ντομάτας, όπου παίζεται κυρίως το παιχνίδι. **Γ. ΠΑΝΑΓΟΣ**

ΣΤΑΘΕΡΗ ΡΟΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΤΕΞΕΙ ΤΟ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟ

Αβέβαιο θα ήταν το μέλλον για τον «Μαγικό Κήπο», όπως είναι η εμπορική ονομασία των προϊόντων που παράγει η υδροπονική εγκατάσταση που διατηρεί η εταιρεία ICG στο Κάστρο Βοιωτίας, εάν δεν υπήρχε η στήριξη του ομίλου ENTEKA που έχει υλοποιήσει την επένδυση και έχει ως κύρια δραστηριότητά του την ανάπτυξη έργων στις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας. Το θερμοκήπιο αυτή τη στιγμή έχει καθαρή επιφάνεια παραγωγής 21 στρεμμάτων και συνολική επιφάνεια με τις βοηθητικές εγκαταστάσεις, η οποία ανέρχεται στα 25,5 στρέμματα. Σε αυτήν παράγονται φυλλώδη λαχανικά και αρωματικά φυτά. Η εταιρεία ICG (Intelligence Green Crops), η οποία βρίσκεται πίσω από τα προϊόντα «Μαγικός Κήπος» έχει δημιουργήσει την μοναδική στην Ελλάδα εγκατάσταση, η οποία βασίζεται στην τεχνολογία των μετακινούμενων καναλιών.

«Εκτός από το κόστος εγκατάστασης μίας τέτοιας μονάδας, έχουμε να αντιμετωπίσουμε και ένα μεγάλο λειτουργικό κόστος. Όλες οι εγκαταστάσεις είναι ηλεκτρομηχανολογικές, χρειαζόμαστε μεγάλες ποσότητες ενέργειας για να λειτουργήσει η μονάδα», εξηγεί ο κύριος Φιλιππακόπουλος.

Από 12.000 στα 49.000 ευρώ το ρεύμα

Αυτή τη στιγμή το μηνιαίο κόστος ηλεκτρικής ενέργειας από 12.000 ευρώ που ήταν προ της κρίσης στην Ουκρανία, εντός του 2022 έφτασε ακόμα και τις



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ο Κώστας Φιλιππακόπουλος, εκ των ιδρυτών του «Μαγικού Κήπου»

49.000 ευρώ. «Τον Σεπτέμβριο του 2021 πληρώναμε 12.000 ευρώ και τον Μάρτιο του 2022 φτάσαμε τις 49.000 ευρώ», αναφέρει ο Κ. Φιλιππακόπουλος. «Αυτή τη στιγμή το κόστος είναι σχεδόν διπλάσιο, δηλαδή περίπου 24.000 ευρώ». Ως προς τα είδη συσκευασίας ο κύριος Φιλιππακόπουλος αναφέρει ότι έχουν αυξηθεί οι τιμές τους κατά τουλάχιστον 20%. «Ειδικότερα, στο χαρτοκιβώτιο που χρησιμοποιούμε για τη συσκευασία, ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2021 με τιμή 0,43 ευρώ για μία συσκευασία 12 τεμαχίων και αυτή τη στιγμή κοστίζει 0,61 ευρώ. Αντίστοιχα το κόστος για το ατομικό σακουλάκι που τοποθετείται κάθε μαρούλι, από 0,015 ευρώ που ήταν το φθινόπωρο του 2021, ανέρχεται σήμερα στα 0,030 ευρώ».



WONDERPLANT



Ελληνική ντομάτα από την:
ΠΕΤΡΟΥΣΑ
ΔΡΑΜΑΣ

© moulographics

ΜΕ ΟΡΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

ΠΡΑΣΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΛΑΧΑΝΟΚΟΜΙΑΣ ΦΕΡΝΕΙ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ
Η SYNGENTA ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΒΑΘΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟ
ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ
ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΑΓΡΩΝ ΕΠΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ
ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ

Δείγμα γραφής για τα επιτεύγματα της Syngenta στην ανάπτυξη του πολλαπλασιαστικού υλικού στα πράσινα λαχανικά αποτελεί ο αποδεικτικός αγρός στην Καστέλλα Εύβοιας, τον οποίο παρουσίασαν διεξοδικά στους εκπροσώπους του ειδικού Τύπου και της αγοράς, οι γεωπόνοι της εταιρείας. Το Fresher έδωσε το δικό του παρών στην εκδήλωση και ενημερώθηκε με προσοχή από καταξιωμένα στελέχη της Syngenta, όπως οι γεωπόνοι Βαγγέλης Πελεκάνης και Γιώργος Κοντοσφύρης, για τα αποτελέσματα μιας κοπιώδους προσπάθειας που ανοίγει νέους δρόμους στον κλάδο των λαχανικών.

Σαλάτες πάνω από κιλό και ειδικό μαρούλι για μπέργκερ

Η εν λόγω παρουσίαση αποτέλεσε μοναδική ευκαιρία για να γνωρίσει κανείς από κοντά περισσότερες από 50 διαφορετικές ποικιλίες φυλλωδών λαχανικών

και να μάθει τα πάντα για τη νέα γενιά πολλαπλασιαστικού υλικού της Syngenta που τίθεται στη διάθεση των καλλιεργητών, όπως το σπέσιαλ μαρούλι για μπέργκερ και το Ikarina με βάρος που ξεπερνάει το ένα κιλό.

Το σύνολο των ποικιλιών που παρουσιάζονται περιλαμβάνει εδραιωμένους τύπους σαλάτας που καλύπτουν έως και το 80% της ελληνικής αγοράς όπως η Romaine αλλά και πιο εξειδικευμένες όπως οι Batavia, Iceberg, Butterhead, Endive, Multileaf, καθώς και ποικιλίες μπρόκολων.

Ως το καινούργιο αστέρι της εμπορικής γκάμας της Syngenta χαρακτήρισε την ποικιλία Ikarina ο Βαγγέλης Πελεκάνης, υπεύθυνος μάρκετινγκ στο τμήμα σπόρων κηπευτικών, η οποία διαθέτει το συγκριτικό πλεονέκτημα πως μαζεύονται όλες οι κεφαλές, αφήνοντας ελάχιστες φύρες στο χωράφι. Επίσης το νέο αυτό μαρούλι διαθέτει ανοιχτή κεφαλή, με με-

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ο Βαγγέλης Πελεκάνης, υπεύθυνος Μάρκετινγκ στο τμήμα σπόρων κηπευτικών της Syngenta Hellas, ανέλαβε την ξενάγηση των ανθρώπων του Fresher στον αποδεικτικό αγρό της εταιρείας στην Καστέλλα Εύβοιας.



Το σύνολο των ποικιλιών περιλαμβάνει εδραιωμένους τύπους σαλάτας που καλύπτουν έως το 80% της ελληνικής αγοράς και πιο εξειδικευμένους



γάλο αριθμό φύλλων και υψηλό ειδικό βάρος το οποίο μπορεί εύκολα να ξεπεράσει το ένα κιλό. Τα βιολογικά χαρακτηριστικά του το καθιστούν ευέλικτο, καθώς μπορεί να φυτευτεί τόσο για να διατεθεί στα σούπερ μάρκετ όσο και για χρήση σε μείγματα κομμένων σαλατών. Επίσης παρουσιάζει ιδιαίτερα γρήγορη ανάπτυξη (μέχρι και 35 μέρες κύκλος ανάπτυξης το καλοκαίρι) ακόμη και σε συνθήκες χαμηλότερων των αναμενόμενων θερμοκρασιών. Οι γεωπόνοι της εταιρείας το προτείνουν τόσο για ανοιξιότικες όσο και φθινοπωρινές φυτεύσεις αλλά και για χειμωνιάτικες σε πιο ήπιες περιοχές.

Γεμάτη καρδιά για το νέο Actina

Πέραν του ευρέως γνωστού Tycical με μέτριο μέγεθος και βαθύ σκουροπράσινο χρώμα που το καθιστά ιδανικό για πώληση ανά τεμάχιο και πρώτο στις προτιμήσεις των σούπερ μάρκετ, στον αποδεικτικό αγρό παρουσιάζεται και η νέα ποικιλία Actina. Ένα αξιόλογο midi – romaine μαρούλι με ομοιόμορφη διάταξη φύλλων, ορθόφυλλη ανάπτυξη και γεμάτη καρδιά, το οποίο χαρακτηρίζεται από το σκούρο και γυαλιστερό χρώμα, ένα φαινοτυπικό στοιχείο που λατρεύουν οι Έλληνες καταναλωτές, μοναδική αντοχή στο Tip Burn (έλλειψη ασβεστίου λόγω ταχύτητας ανάπτυξης). Η ανάπτυξή του είναι γρήγορη ειδικά στις ανοιξιότικες φυτεύσεις με 45 μέρες κύκλο ανάπτυξης και 55 έως 60 ημέρες στις φθινοπωρινές.

Ιδανικό για μπέργκερ το LMUL-19-1922

Μικρή αλλά ιδιαίτερη η υπό ανάπτυξη ποικιλία Grewer της Syngenta, που προετοιμάζεται ώστε να καλύψει στο άμεσο μέλλον τις ανάγκες της HORECA. Είναι τύπου Iceberg ανοιχτού τύπου που το καθιστά τραγανό και ζουμερό ενώ παράλληλα διατηρεί το σκουροπράσινο χρωματισμό. Διαθέτει επίσης πολύ χαμηλή βάση, με συνέπεια τα φύλλα να μπορούν να κοπούν πάρα πολύ εύκολα από τον

κεντρικό μίσχο και το μέγεθός τους είναι ακριβώς όσο χρειάζεται για να χρησιμοποιηθεί στα κοινά μπέργκερ. Συμπληρωματικά, η καρδιά του Grewer (που αποτελεί περίπου το 25% του προϊόντος) και δεν μπορεί να αξιοποιηθεί στα μπέργκερ λόγω μεγέθους, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως υλικό για τις κομμένες σαλάτες, στοιχείο που καθιστά το μαρούλι Grewer 100% αξιοποιήσιμο από την μαζική εστίαση δίχως να πετιέται τίποτα.



Από αριστερά οι γεωπόνοι Βαγγέλης Πελεκάνης και Γιώργος Κοντοσφύρης από τη Syngenta και δεξιά ο εκδότης και διευθυντής του Fresher, Γιάννης Πανάγος.

Minecto™ Alpha

Πάρε το μέλλον στα χέρια σου!

Το πολυδύναμο όπλο, που παρέχει υψηλή προστασία έναντι αλευρώδη, αφίδας, λεπιδοπτέρων, λιριόμυζας, *Tuta* και θρίπα, ενώ συγχρόνως περιορίζει την πιθανότητα εξάπλωσης ιώσεων σε θερμοκηπιακές καλλιέργειες



 **Minecto™ Alpha**
10/1,25 SC

syngenta.



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα. ΑΑΔΑ: 14745 / 8.5.2020

www.syngenta.gr

Ακολουθήστε μας:   @syngentahellas

Syngenta Hellas

Μονοπρόσωπη Α.Ε.Β.Ε.

Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 153 49, τηλ.: 210 66 66 612-3

ΒΙ.Π.Ε.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη,

τηλ.: 2310 796 940-3, 2310 798 595

ΠΑΙΡΝΟΥΝ ΚΕΦΑΛΙ ΟΙ ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ



Ιδιαίτερα αδικημένες από το καταναλωτικό κοινό είναι οι κερασί ποικιλίες σαλάτας όπως επισημαίνει ο Βαγγέλης Πελεκάνης. Στον αποδεικτικό αγρό της Syngenta παρουσιάζονται η Prodigio και η νέα Estagio. Η oakleaf Estagio διαθέτει φύλλα με βουτυρώδη υφή, λεία και ενδιαφέρουσα γεύση που θυμίζει ξηρούς καρπούς. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ανοιξιότικες και φθινοπωρινές υπαίθριες φυτεύσεις αλλά και στο θερμοκήπιο. Με τη σειρά της η multileaf Prodigio διαθέτει πολύ ομοιόμορφα φύλλα, ιδανικά για μείγματα κομμένων σαλατών και μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο σε ανοιξιότικες όσο και πρώιμες φθινοπωρινές υπαίθριες φυτεύσεις.

Αντίδι διαθέσιμο 365 μέρες με συνδυασμό Smittie και Pandie

Καθαρότερο προϊόν μαζεύει ο παραγωγός που εμπιστεύεται το Smittie αντίδι της Syngenta, το οποίο παρουσιάζει ορθόφυλλη ανάπτυξη και ιδιαίτερα μεγάλο μέγεθος και βάρος (>800 γραμμάρια). Παράλληλα η ποικιλία διαθέτει υψηλή ομοιομορφία και καλή συμπεριφορά στο tip burn και είναι ιδανική για μεταφυτεύσεις το φθινόπωρο-χειμώνα και πρώιμα την άνοιξη. Ωστόσο για να υπάρχει προϊόν όλο το χρόνο, η Syngenta διαθέτει την ποικιλία Pandie, η οποία μπαίνει την άνοιξη, το καλοκαίρι και πρώιμα το φθι-

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

	ΕΥΡΩ
ΚΟΣΤΟΣ 500-550 ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ	300 ΑΓΟΡΑ ΦΥΤΑΡΙΩΝ
	120 ΕΡΓΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΔΥΟ ΕΡΓΑΤΕΣ
	80-130 ΓΙΑ ΕΙΣΡΟΣΕΣ
ΕΣΟΔΑ 1.000 ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ	5.000 ΜΑΡΟΥΛΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗ
	1 ΚΙΛΟ ΤΟ ΚΑΘΕ ΜΑΡΟΥΛΙ
	20 ΛΕΠΤΑ ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
ΚΕΡΔΟΣ 450 ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ	



«Βγαίνει» η καλλιέργεια μαρουλιού στην Ελλάδα παρά τις αντικειμενικές δυσκολίες της τρέχουσας περιόδου, εξηγεί στο Fresher ο Τάσος Ρέμπελης, ιδιοκτήτης του επιδεικτικού αγρού της Syngenta.

νόπωρο, συμπληρώνοντας χρονικά τη Smittie.

Ελαστικές σγουρές σαλάτες με μεγάλη μετασυλλεκτική διατηρησιμότητα

Ποικιλίες Batavia προσαρμοσμένες στα μέτρα και τα σταθμά του Έλληνα παραγωγού παρουσίασε η Syngenta, με την Coriole να ξεχωρίζει τόσο λόγω του ελκυστικού για τον Έλληνα καταναλωτή σκουροπράσινου και γυαλιστερού φυλλώματός της όσο και λόγω του μεγάλου βάρους της. Το κερασάκι στην τούρτα αποτελεί η ιδιαίτερη ελαστικότητά της, που επιτρέπει την ελαστοποίηση των απωλειών στο τέλος και την αύξηση της μετασυλλεκτικής διατηρησιμότητας. Είναι επίσης κατάλληλη για ανοιξιότικες, φθινοπωρινές και πρώιμες χειμωνιάτικες φυτεύσεις. Εκτός της Coriole η Syngenta παρουσιάζει και άλλες όπως η Parole, μία ιδιαίτερη compact σγουρή σαλάτα τύπου Μακεδονίας, με σκουροπράσινο και γυαλιστερό χρώμα, πυκνά φύλλα, υψηλή ομοιομορφία στο χωράφι και μεγάλο βάρος. Παράλληλα ενδιαφέρον παρουσιάζει και η Frisole, η οποία παρουσιάζει πολύ σγουρό και γυαλιστερό φύλλωμα ενώ ταυτόχρονα είναι ιδιαίτερα συμπαγής με μεγαλύτερο βάρος σε σχέση με σαλάτες τύπου lollo και είναι κατάλληλη τόσο για ανοιξιότικες όσο και φθινοπωρινές κυρίως φυτεύσεις.



Ώριμα από το δέντρο, για το τραπέζι σας

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

Και το κυριότερο:

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



velvita.

από τον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού

τα ροδάκινα που έχουν
και σήμα και όνομα



Γραφεία: τ 246 4031333 f 246 4031924
Υποκατάστημα: Κεντρική Λαγαναγορά Αθηνών
κατάστημα Β16-18, τ 210 4813677
asepop@koz.forthnet.gr



ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Ε ΚΑΝ 1308/13

www.velvita.gr

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Αλλάζει τα πάντα και στη συσκευασία η στρατηγική Farm to Fork

ΑΛΛΑΖΟΥΝ τα πάντα στον τομέα της συσκευασίας με την εδραίωση της στρατηγικής Farm to Fork ως η κυρίαρχη μεταρρυθμιστική αιχμή της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο πεδίο της αντιμετώπισης της κλιματικής κρίσης. Βασιζόμενη σε τρεις μελέτες, η Κομισιόν έρχεται πλέον και προωθεί ενεργά την αντικατάσταση του πλαστικού και των επαναχρησιμοποιήσιμων συσκευασιών με

ανακυκλωμένες πρώτες ύλες, δηλαδή χαρτοκιβώτια. Σε αυτήν τη φάση, η Κομισιόν ετοιμάζεται να αναθεωρήσει τον Κανονισμό για τη συσκευασία των τροφίμων, με την ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Κατασκευαστών να παραθέτουν τις μελέτες αυτές στη διάθεση των τεχνοκρατών. Σύμφωνα με τα βασικά συμπεράσματα των ερευνών, οι συσκευασίες από ανακυκλωμένες και ανακυκλώσι-

μες πρώτες ύλες παρουσιάζουν καλύτερες επιδόσεις βιωσιμότητας σε 10 από τις 15 κρίσιμες κατηγορίες. Αποδείχθηκε ότι έχουν 28% μικρότερη επίδραση στο κλίμα, για την παραγωγή τους απαιτείται 222% λιγότερο νερό ενώ είναι κατά 50% λιγότερο απαιτητικές σε πρώτες ύλες και ιδίως ορυκτά, συγκριτικά με την εναλλακτική των επαναχρησιμοποιούμενων πλαστικών συσκευασιών.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΕΩΣ 6 ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΕΡΓΑΤΕΣ ΓΗΣ ΧΩΡΙΣ ΧΑΡΤΙΑ

ΨΗΦΙΣΤΗΚΕ από τη Βουλή η ρύθμιση για την «Απασχόληση πολιτών Τρίτων χωρών στην αγροτική οικονομία», την οποία κατέθεσε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Γιώργος Γεωργαντάς, μετά από συνεργασία με τα συναρμόδια υπουργεία Εργασίας και Μετανάστευσης και Ασύλου, στο νομοσχέδιο του υπουργείου Υγείας με τίτλο: «Ρυθμίσεις για την αντιμετώπιση της πανδημίας του κορωνοϊού covid-19 και την προστασία της δημόσιας υγείας». Με τη ρύθμι-

ση αυτή ικανοποιείται ένα από τα σημαντικότερα αιτήματα που διατύπωσαν το τελευταίο διάστημα οι αγροτικοί σύλλογοι, με στόχο την αντιμετώπιση του μεγάλου προβλήματος έλλειψης εργατών γης. Με βάση όσα αναφέρονται στην τροπολογία, πολίτες Τρίτων χωρών που βρίσκονται ήδη στην Ελλάδα και για τους οποίους δεν έχει ρυθμιστεί το καθεστώς διαμονής τους, μπορούν να αποκτήσουν άδεια διαμονής αποκλειστικά για προσωρινή απασχόληση σε εποχικές αγροτικές εργασίες.





Στις αγορές της Ασίας ταξιδεύουν τα κεράσια Ράχης Ολύμπου

ΤΟΝ ΡΟΛΟ του πρεσβευτή των ευρωπαϊκών προϊόντων στο πλαίσιο του προγράμματος Orchards of Taste αναλαμβάνουν τα φημισμένα κεράσια της Ράχης Ολύμπου Πιερίας ταξιδεύοντας στις αγορές της Ασίας. Έξι τόνοι κερασιών από 16 ποικιλίες (Burlat, Sweet Early, Early Lory, Ferrovia, Early star, Sweet Aryanna, Black Star, Grace Star, Giorgia, Van, Lapins, Skeena, Big Star, Regina, Kordia, Sweet Heart) που ωρίμασαν στη σκιά



Ο πρόεδρος του ΑΣ Ράχης Πιερίας «ο Άγ. Λουκάς» Δημήτρης Ντούρος

του Ολύμπου παίρνουν το δρόμο για αγορές της Σιγκαπούρης, Μαλαισίας και Ινδονησίας. Πρόκειται για σύμπραξη τριών οργανώσεων παραγωγών από την Ελλάδα με επικεφαλής τον συνεταιρισμό της Ράχης και συμμετέχοντες τον ΑΣ Νέστου και τον διεπαγγελματικό οργανισμό Prodcorn για τον τομέα των φρούτων και λαχανικών της Ρουμανίας στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος Orchards of Taste. Στόχος του

έργου προϋπολογισμού 2,95 εκ ευρώ, είναι η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των συγκεκριμένων νωπών προϊόντων και η αύξηση της κατανάλωσής τους εκτός της Ένωσης, σε Τρίτες χώρες.



ΠΑΤΑΤΑ... ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΝ ΘΕΛΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ FIT

ΜΙΑ ΑΝΑΤΡΕΠΤΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ στο πεδίο της διατροφολογίας έρχεται να ανανεώσει το ομολογουμένως μικρό ενδιαφέρον της παγκόσμιας fit κοινότητας για την πατάτα. Αν και μέχρι σήμερα, αντιμετωπιζόταν ως ο νούμερο υποψήφιος προς αποχώρηση από το διαιτολόγιο ανθρώπων της άθλησης και της υγιεινής διατροφής, οι ερευνητές στο Πανεπιστήμιο του Μάαστριχτ στην Ολλανδία, παρατήρησαν ότι τελικά μπορεί να συμβάλει καθοριστικά στην ανάπτυξη μυϊκής μάζας. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με την έρευνα, η κατανάλωση 30 γρ. πρωτεΐνης από την πατάτα έπειτα από μια εξαντλητική προπόνηση άρσης βαρών, μπορεί να διευκολύνει την αποκατάσταση και την ενδυνάμωση των μυϊκών κατηγοριών που συμμετείχαν στην άσκηση, σε επίπεδα που διαφέρουν ελάχιστα από την κατανάλωση αντίστοιχης ποσότητας πρωτεΐνης από γάλα.

ISO FRUIT
Υπηρεσίες Μετασυλλεκτικής Διαχείρισης Φρούτων & Λαχανικών

- ▶ Μελέτη μετασυλλεκτικής διαχείρισης φρούτων και λαχανικών.
- ▶ Μελέτη - Σχεδιασμός κέντρων διαχείρισης φρούτων και λαχανικών.
- ▶ Μελέτη επίδρασης των αερίων στα προϊόντα και τρόποι χειρισμού των συγκεντρώσεών τους.
- ▶ Μελέτη διαχείρισης ψυκτικών φορτίων.
- ▶ Μελέτη - Προτάσεις απαιτούμενου εξοπλισμού και διαδικασιών για την διατήρηση της ποιότητας.

Λορέντζου Μαβίλη 2
Αχαρνές
ΤΗΛ.: 210 2387891
www.isofruit.gr
info@isofruit.gr

ALFA COOL HELLAS
δυναμική ψύξη

- ✓ Δυναμική Ψύξη
- ✓ Δυναμική Πρόψυξη
- ✓ Αποπρασινισμός Ωρίμανση
- ✓ Ελεγχόμενη Ατμόσφαιρα
- ✓ Όζον

24ωρο service

Κωνσταντινουπόλεως 67 - Αχαρνές
ΤΗΛ.: 210 2321525-6 (10 γραμμές)
www.alfacoolhellas.gr
info@alfacoolhellas.gr



ΣΤΑ 42 ΕΥΡΩ Η «FERRARI ΤΩΝ ΠΕΠΟΝΙΩΝ

ΤΑ PREMIUM φρούτα είναι μια κατηγορία από μόνη της στην αγορά της Ιαπωνίας, η οποία κατά καιρούς παίζει στις ειδήσεις με τίτλους όπως «η πιο ακριβή φράουλα, (ή σταφύλι ή καρπούζι) στον κόσμο». Το πιο ακριβό πεπόνι στον κόσμο όμως, εκείνο που πλάσεται ως η Ferrari των πεπονιών, μπορεί να κοσμήσει τα ράφια της Ιαπωνίας, ωστόσο η Μαλαισία περπατάει για την παραγωγή του. Στην επαρχία Putrajaya οι άνθρωποι της Mono Farm, αντιμετωπίζουν το πεπόνι ως μια πολύ ιδιαίτερη σύνθεση. Αν κάποιος θέλει την πλήρη εμπειρία, αυτά τα διόλου ευέλικτα πεπόνια θα πρέπει να επιλεχθούν τουλάχιστον μια εβδομάδα πριν τη συγκομιδή τους, ενώ θα χρειαστεί ο επισκέπτης στο θερμοκήπιο να καταφτάσει με αγγλική ακρίβεια στο ραντεβού, αφού έχουν πολύ συγκεκριμένη ώρα τόσο για τη συγκομιδή τους όσο και για το «σφάξιμο» για να αναδείξουν τον πλήρη γευστικό τους χαρακτήρα. Και επειδή η διάθεση στην αγορά δεν θα είχε οικονομικό αποτέλεσμα, οι γεωπόνοι και οι σχεδιαστές της Mono Farms το συσκευάζουν σε ένα χαρακτηριστικό ξύλινο κουτί για να φτάσει στο ράφι στη συγκλονιστική τιμή των 42 ευρώ το κομμάτι.



LIDL ΚΑΙ GLOBAL G.A.P. ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ

ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ της ανάπτυξης με σκοπό την προστασία της βιοποικιλότητας στη συμβατική παραγωγή φρούτων και λαχανικών στην Ευρώπη πραγματοποίησε η Lidl, μαζί με τον φορέα πιστοποίησης GLOBAL G.A.P. και άλλους εταίρους. Η Lidl θα είναι η πρώτη ευρωπαϊκή εταιρεία λιανικής πώλησης τροφίμων που θα χρησιμοποιήσει το πρότυπο και θα το εφαρμόσει σε περισσότερους από 250 παραγωγούς από διαφορετικές ευρωπαϊκές χώρες. Σαν επόμενο βήμα, στοχεύει να το διαθέσει σε όλους τους Ευρωπαϊκούς παραγωγούς φρούτων και λαχανικών.



ΜΕ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΟΝ ΘΑΝΑΣΗ ΤΣΟΥΤΣΑ ΤΟ ΝΕΟ ΔΣ ΤΟΥ ΣΞΠΥ

ΣΥΓΚΡΟΤΗΘΗΚΕ σε Σώμα το νέο Διοικητικό Συμβούλιο του Συνδέσμου Επιχειρήσεων Πολλαπλασιαστικού Υλικού έπειτα από τις αρχαιρεσίες που έγιναν την Πέμπτη 30 Ιουνίου στο ξενοδοχείο TITANIA στην Αθήνα, με τον Θανάση Τσούτσα της BASF Hellas να αναλαμβάνει καθήκοντα προέδρου. Το νέο επαγγελματικό ΔΣ, εκτός από τον Πρόεδρο, αποτελείται από τους: Αντιπρόεδρος - Μαρία Φωτοπούλου (Αγροτικός Οίκος Σπύρου), Γεν. Γραμματέας - Νικόλας Μπουζιώτης (BIOARTIS), Ταμίας - Γιάννης Μπουτσέλης (ΕΛΑΝΚΟ ΕΛΛΑΣ), Μέλος - Θύμης Ευθυμιάδης (Bios Agrosystems), Μέλος - Γιώργος Κοντοσφύρης (Syngenta Hellas), Μέλος - Γιάννης Καρακόλης (AGRIS). Αναπληρωματικά μέλη οι: Θεόδωρος Ξανθόπουλος (Υβρίδια Ελλάς) και Ελένη Ραφτοπούλου (Corteva Agriscience).

ACARIDOIL 13SL

Εντομοκτόνο - Ακαρεοκτόνο

Εγγυημένη Σύθεση

Άλατα καλίου λιπαρών οξέων: 13%

Βοηθητικές ουσίες (φυτικά έλαια και αιθέρια έλαια): 80%



...σε αρμονία
με τη φύση!

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο.

Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα.

Αριθμός Άδειας Διάθεσης στην αγορά: 14534

Κάτοχος αδείας-παρασκευαστής: ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε.
ΧΗΜΙΚΗ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ
28ο χλμ. Εθ. Οδ. Αθηνών-Λαμίας 19014 ΑΦΙΔΝΕΣ
Τηλ: 22950 45100 | info@viorylagro.gr | www.viorylagro.gr



Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΤΩΝ ΝΕΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΣΤΟ 10ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ από 200 σύνεδροι από όλο τον κόσμο που εστίασαν σε όλο το φάσμα της καλλιέργειας ροδάκινου όπως αξιολόγηση νέων ποικιλιών, προγράμματα γενετικής βελτίωσης, θέματα μετασυλλεκτικής διαχείρισης, ποιότητας και επεξεργασίας, συμμετείχαν στο 10ο Διεθνές Συνέδριο Ροδάκινου, που διοργανώθηκε στη Νάουσα από 30 Μαΐου ως 3 Ιουνίου. Αξίζει να σημειωθεί ότι στη στρογγυλή τράπεζα του Συνεδρίου όπου αναπτύχθηκε το θέμα «Η εφαρμογή λιπασμάτων για μια πιο αειφόρα παραγωγή ροδάκινων» συμμετείχε ο Νίκος Μυτιλέκας (αριστερά), Marketing & Agronomy Manager της Yara Ελλάς, η οποία υποστήριξε τις εργασίες του συνεδρίου ως Πλατινένιος Χορηγός, με συντονιστή τον Γιώργο Μαγανάρη, αν. καθηγητή στο τμήμα Γεωπονικών Επιστημών στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου και οργανωτή



X INTERNATIONAL PEACH SYMPOSIUM

του Συνεδρίου (φωτό δεξιά). Μεταξύ των θεμάτων που αναδείχθηκαν στο Συνέδριο ανήκουν τα αποτελέσματα ερευνητικού έργου του Τμήματος Φυλλοβόλων Νάουσας σε ό,τι αφορά τα πλεονεκτήματα που μπορεί να φέρει η εκμπαχάνιση του αραιώματος στο ροδακώνα. Σύμφωνα με την παρουσίαση του δρ. Γιώργου Παντελίδη με τη χρήση χειροκίνητου μηχανήματος η μείωση του κόστους, ανάλογα με την ποικιλία, μπορεί να κυμανθεί από 10 έως 78 ευρώ/στρέμμα, ενώ με παρελκόμενο, το όφελος κυμαίνεται από 15 έως και 40 ευρώ το στρέμμα χωρίς να επηρεάζεται η αποδοτικότητα των δέντρων ή η ποιότητα του καρπού. Επίσης στην ενότητα για το γενετικό υλικό, αναφέρθηκε πως τα τελευταία 10-15 χρόνια υπήρξαν γύρω στις 600 νέες κυκλοφορίες ποικιλιών ενώ τονίστηκε πως υπάρχουν πολλοί τρόποι διαμόρφωσης. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**

ΟΛΑ ΤΑ ΦΛΑΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΙΣΜΕΝΟ ΚΑΜΠΟ ΤΗΣ ΒΕΡΟΙΑΣ

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ από 100 φωτογράφοι συμμετείχαν φέτος στο διαγωνισμό του Τουριστικού Ομίλου Βέροιας με θέμα τις «Ανθισμένες Ροδακινιές», ο οποίος επέστρεψε μετά από δύο χρόνια αναγκαστικής αδράνειας λόγω κορωνοϊού. Ο φωτογραφικός διαγωνισμός διοργανώθηκε σε συνεργασία με την Ένωση Καλλιτεχνών Φωτογράφων Κεντροδυτικής Μακεδονίας και την υποστήριξη της FUJIFILM Hellas, προσέλκυσε επαγγελματίες και ερασιτέχνες δημιουργούς από όλη την Ελλάδα που συμμετείχαν στην εθελοντική προσπάθεια ανάδειξης ενός φαινομένου μοναδικής ομορφιάς στην ελληνική ύπαιθρο.



Διάκριση Μιχάλη Αγιαννίδη



FOMESA ΕΛΛΑΣ

Ο συνεργάτης σας μετασυλλεκτικά / Your postharvest partner

33 χρόνια
Κοντά σας



Η **Fomesa Fruitech** ηγείται με την εφαρμογή **Fysium®** (1-MCP) της Janssen PMP στην Ισπανία, την Ελλάδα και την Πορτογαλία. Αυτός ο τρόπος εφαρμογής γίνεται για συντήρηση σε μεγαλύτερες περιόδους των μηλοειδών, η εφαρμογή του 1-MCP διατηρεί την ποιότητα στα μήλα σε καλύτερα φυσικά επίπεδα.

ΠΑΡΑΓΩΓΕΑΣ ΤΗΣ ΔΡΑΣΤΙΚΗΣ 1-MCP

Πλεονεκτήματα της εφαρμογής **Fysium®**:

- Το **Fysium®** επιτυγχάνει την παραγωγή επιτόπου του μορίου 1-MCP εξασφαλίζοντας με αυτό τον τρόπο μια τέλεια εφαρμογή.
- **ΑΣΦΑΛΕΙΑ:** Η εφαρμογή πραγματοποιείται από το εξωτερικό μέρος των θαλάμων, χωρίς να εκτίθεται ο χειριστής ούτε στην αρχή ούτε στο τέλος του, δημιουργώντας τη σωστή δόση του 1-MCP, παράγοντας την κατάλληλη στιγμή και με ακρίβεια.
- **ΕΛΕΓΧΟΣ:** Το σύστημα του ελέγχου ροής επιτρέπει την επιβεβαίωση ότι η εφαρμογή έχει υλοποιηθεί σωστά.

FRUITFOG-AC

Δοχείο καπνογόνου, βακτηριοκτόνο και αλκοκτόνο με βάση το Cuaternarium - ammonium για περιβατονολογική απολυμαντική χρήση και στη βιομηχανία τροφίμων. Η απολύμανση άδειων χώρων που προορίζονται για την συντήρηση των φρούτων και λαχανικών:

Κενοί ψυκτικοί θάλαμοι συντήρησης, κενοί θάλαμοι αποπρασινισμού, Container και ψυγεία αυτοκίνητα για τη μεταφορά φρούτων και λαχανικών και γενικά για τη συντήρηση αποθηκευτικών χώρων, συσκευαστηρίων κ.λπ.



GREENFOG -AS

Πρόκειται για το άλας, το οποίο χαρακτηρίζεται με τον κωδικό των πρόσθετων τροφίμων (E200). Το Σορβικό οξύ βρίσκεται στον καρπό του δέντρου European Mountain - ash (*Sorbusaucuparia*), από το οποίο έχει πάρει και το όνομά του. Εμπορικά παράγεται με διάφορες χημικές μεθόδους. Όπως είναι γνωστό και



αναφέρεται στη διεθνή βιβλιογραφία και στην ισχύουσα νομοθεσία (CAS. NO:110-44-1) είναι συντηρητικό και χρησιμοποιείται ως πρόσθετο τροφίμων και δρα κυρίως ενάντια των μικροοργανισμών αναστέλλοντας την ανάπτυξη των ενζύμων τους. Έτσι διατηρεί την καλή ποιότητα των φρούτων και λαχανικών κατά τη συντήρησή τους σε ψυκτικούς θαλάμους και μεταφορικά μέσα.

PENBOTEC 400SC

Μυκητοκτόνο με βάση τη δραστική ουσία PYRIMETHANIL / ΠΥΡΙΜΕΘΑΝΙΛ για την επεξεργασία των εσπεριδοειδών, των μήλων και των αχλαδιών μετά την συγκομιδή. Ελέγχει τους κύριους υπεύθυνους μύκητες που προκαλούν σήψη στα εσπεριδοειδή, μήλα και αχλάδια: *Penicillium italicum*, *Penicillium digitatum*, *Botrytis Cinerea*, *Gleosporium spp*, *Penicillium expansum*.

Το **PENBOTEC 400SC** εφαρμόζεται με το σύστημα διαβροχής (DRENCER, ντρέντσερ) ή εμβάπτισις.

Τρόπος χρήσης:

Ετοιμάστε τη συνιστώμενη δόση και εφαρμόστε άμεσα στους καρπούς κατά τη διάρκεια 60 δευτερολέπτων. Η συγκεκριμένη επεξεργασία θα πρέπει να εκτελείται εντός 16 ωρών μετά την συγκομιδή των καρπών.

Το **PENBOTEC** περιέχει το δραστικό συστατικό pyrimethanil/πυριμεθανίλ. Έχει αποδεδειγμένο ιστορικό στην αγορά ως υπέρτατη μετασυλλεκτική επεξεργασία για τον έλεγχο ενός ευρέως φάσματος ασθενειών μετά την συγκομιδή. Το προϊόν παρέχει εξαιρετική προληπτική και θεραπευτική δράση κατά της σήψης.

Το προϊόν παρασκευάζεται ως Συμπύκνωμα Ενωιωρήματος (SC) που περιέχει 400 g/l pyrimethanil/ πυριμεθανίλ. Έχει, επίσης τα υψηλότερα επίπεδα υπολειμματικότητας στην αγορά.

Εσπεριδοειδή: 12ppm/kg | **Μήλα-αχλάδια:** 15ppm/kg



ΘΕΡΜΟΓΡΑΦΟΙ



Καταγραφικά θερμοκρασίας διακίνησης εμπορευμάτων: Delta TRAK

Νέοι: Με 2 τμήματα εγγράφου για εύκολη χρήση

Νέα βελτιωμένη καρτέλα τραβήγματος που κάνει πιο εύκολη την έναρξη της καταγραφής θερμοκρασίας.

Διπλή κλίμακα: Διάγραμμα σε °F/°C.

Θερμογράφοι με κατοχυρωμένο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, σχεδιασμός ώστε να καταγράφει τη θερμοκρασία κατά το ταξίδι και να σταματά στο τέλος του ταξιδιού την καταγραφή.

Σειριακός αριθμός σε κάθε τεμάχιο για την ικνηλασιμότητα.

FLASHLINK-Mini PDF

1. Συμπαγής καταγραφικό θερμοκρασίας μιας χρήσης
2. Ένα μοντέλο για οποιαδήποτε διάρκεια ταξιδιού
3. Ενσωματωμένη υποδοχή USB, δεν απαιτείται ειδική συσκευή ανάγνωσης
4. Δεν απαιτείται λογισμικό για τη λήψη δεδομένων
5. Το ενσωματωμένο λογισμικό δημιουργεί αυτόματα αναφορά PDF
6. Προβολή αναφορών σε υπολογιστή ή tablet
7. Τα καταγεγραμμένα δεδομένα έχουν κλιμακωθεί αυτόματα για να χωρέσουν το πλήρες νοσήσιο



www.fomesahellas.gr

Οι καλά οργανωμένοι καλλιεργητές με άρτιο προϊόν είναι σε θέση να διαθέσουν το προϊόν τους σε υψηλότερη τιμή παραγωγού, κοντά στο 1,00 ευρώ «και ίσως και παραπάνω» επισημαίνει ο πρόεδρος του ΑΣ Βελβεντού, Νίκος Κουτλιάμπας.



ΔΙΕΚΔΙΚΟΥΝ ΕΝΑ ΕΥΡΩ ΤΑ ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΑ ΚΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΖΗΤΗΣΗ ΜΕ ΚΑΛΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΝΑΠΤΥΣΣΕΤΑΙ ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ,
ΤΗΝ ΩΡΑ ΠΟΥ ΟΙ ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΥΝΘΗΚΗ ΓΙΑ ΑΥΞΗΜΕΝΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ



ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΕΝΟ ΑΦΗΝΕΙ Η ΛΕΙΨΗ ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Η ΠΡΟΣΟΧΗ των παραγωγών είναι πλέον στραμμένη στις εξαγωγές, δεδομένου του εμπορικού κενού που αφήνει η λειψή ισπανική παραγωγή (-55%). Σύμφωνα με τα μέχρι τώρα διαθέσιμα στοιχεία του ΕΛΣΤΑΤ που επεξεργάζεται ο Incofruit Hellas, οι ελληνικές εξαγωγές επιτραπέζιου ροδάκινου τη φετινή εμπορική περίοδο

(σ.σ. 1η Ιουνίου) εμφανίζουν μέχρι στιγμής σαφή ανάκαμψη μετά το κακό 2021, με 12.933 τόνους να βρίσκουν το δρόμο για το εξωτερικό έναντι 9.532 τόνους πέρυσι (+35,7%). Ιδιαίτερα αυξημένες είναι και οι εξαγωγές νεκταρινιών με 8.596 τόνους μέχρι στιγμής φέτος έναντι 4.564 τόνους (+88,3%) πέρυσι τον Ιούνιο.



ΤΑ ΤΕΡΤΙΠΙΑ ΤΟΥ ΚΑΙΡΟΥ ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ ΕΧΟΥΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΣΕ ΑΡΚΕΤΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

Τις ισορροπίες στην ευρωπαϊκή αγορά αρχίζουν να αλλάζουν οι ζημιές στην ισπανική παραγωγή επιτραπέζιου ροδάκινου, καθώς πλέον γίνονται καθημερινά κρούσεις από Ισπανούς εμπόρους για το ελληνικό προϊόν, την ίδια ώρα που αρχίζει η συγκομιδή των μεσοπρώιμων ποικιλιών (π.χ. Royal Glory) και μαζί οι πρώτες μεγάλες ποσότητες προϊόντος όπως μεταφέρει στο Fresher ο υπεύθυνος πωλήσεων του ΑΣΕΠΟΠ Τυρνάβου, Χρήστος Γεωργίου. Σύμφωνα με τον ίδιο, η τιμή παραγωγού σε μία χρονιά με αντίστοιχο τόνάζ όπως εκείνη του 2019, κατά μέσο όρο δεν ξεπέρασε τα 50 με 55 λεπτά ενώ φέτος μέχρι στιγμής διαμορφώνεται από 70-80 λεπτά. Οστόσο οι καλά οργανωμένοι καλλιεργητές με άρτιο προϊόν είναι σε θέση να διαθέσουν το προϊόν τους σε υψηλότερη τιμή παραγωγού, κοντά στο 1,00 ευρώ «και ίσως και παραπάνω» όπως

επισημαίνει ο πρόεδρος του ΑΣ Βελβεντού, Νίκος Κουτλιάμπας. Σε αυτή τη τιμή έρχονται να προστεθούν και περίπου 50 λεπτά κόστος για υλικά συσκευασίας και γενικά έξοδα τυποποίησης, διαμορφώνοντας τη χονδρική τιμή στο επιτραπέζιο ροδάκινο κοντά στο 1,20 ευρώ το κιλό. Χαρακτηριστικό της φετινής χρονιάς πάντως είναι οι μεγάλες ανατιμήσεις στα κόστη εισροών και στην ενέργεια που ροκανίζουν το υψηλότερο εισόδημα των παραγωγών και δη των ανοργάνωτων.

Μικρότερη των προσδοκιών η παραγωγή

Αξίζει να αναφερθεί πως παρά τις αρχικές προβλέψεις για συνολική ελληνική παραγωγή ροδάκινου (επιτραπέζιο και συμπύρηνο) 700.000 τόνων όπως παρουσιάστηκαν στα πλαίσια της διεθνούς έκθεσης MedFel, τα τερτίπια του καιρού τις τελευταίες εβδομάδες έχουν δημιουργή-

ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ ΦΥΤΕΥΣΕΩΝ (ΚΑΝΟΝΙΚΟΙ ΔΕΝΔΡΩΝΕΣ)

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ
394.037
ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ
18.808.672
ΔΕΝΤΡΑ

ΜΕΣΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ
47
ΔΕΝΤΡΑ / ΣΤΡΕΜΜΑ



Στα 47,4 δέντρα ανά στρέμμα υπολογίζεται η μέση πυκνότητα φύτευσης στους ελληνικούς κανονικούς (συνεχείς) ροδακεώες.

σει σημαντικό πρόβλημα σε ορισμένες περιοχές όπως το Αμύνταιο και η Πέλλα, όπου τα φαινόμενα καρπόπτωσης ήταν εκτεταμένα και συγκεκριμένα στο Αμύνταιο, η ζημιά στα 8.000 στρέμματα που καλλιεργούν πάνω από 400 παραγωγούς στον κάμπο της Βεγορίτιδας, μπορεί να αγγίξει ακόμα και το 100%, ενώ τουλάχιστον το 80% των ροδάκινων στην ευρύτερη περιοχή, σε μια έκταση συνολικά 25.000 στρεμμάτων, έπεσαν στο χώμα.

Χτυπημένοι από τον καιρό καρποί

Παράλληλα, στην επιφάνεια βγαίνουν και τα προβλήματα ποιότητας καρπού μετά τις εκτεταμένες βροχοπτώσεις του περασμένου μήνα, με τα θύματα στην πλειονότητα των περιπτώσεων να είναι μικροί παραγωγοί, οι οποίοι αναγκάζονται να διαθέσουν την επηρεασμένη από τα καιρικά φαινόμενα παραγωγή τους σε τιμές πολύ κάτω του αναμενόμενου και συχνά κάτω από τα 60 λεπτά το κιλό.

Ο γεωπόνος Βασίλης Στάθης, ένας εκ των επικεφαλής της φιλόδοξης Ομάδας Παραγωγών Επιτραπέζιου Σταφυλιού από τον Μεγάλο Βάλτο Κορινθίας.

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ των ποικιλιών Arras και IFG είναι κυρίως «στρατηγικά» και δεν περιορίζονται αποκλειστικά στην τιμή παραγωγού. Οι εν λόγω άσπερμες ποικιλίες έρχονται να καλύψουν όλη τη χρωματική παλέτα που αναζητά στο ράφι ο καταναλωτής, λευκό, κόκκινο και μαύρο, κάτι το οποίο δεν μπορεί να προσφέρει η Σουλτανίνα. Επίσης τα κόστη καλλιέργειας στο σύνολό τους φαίνονται μικρότερα, με το σταφύλι να δείχνει πιο ανθεκτικό τόσο στις προκλήσεις του χωραφιού, όσο και στο ράφι, κάτι που το καθιστά περιζήτητο στο απαιτητικό εμπόριο του εξωτερικού.

ΑΓΟΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΕΛΛΑΔΑ 2021

VICTORIA

45
ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ

ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΕΣ

60-70
ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ

THOMPSON

60-70
ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ

STARLIGHT

1,5
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



ΜΕ ARRAS ΚΑΙ IFG ΚΕΡΔΙΖΕΙ ΠΟΝΤΟΥΣ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ ΤΗΣ ΕΕ

ΣΕ ΝΕΕΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΠΕΝΔΥΕΙ Ο ΕΓΧΩΡΙΟΣ

ΚΛΑΔΟΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΠΟΥ ΕΓΚΑΤΑΛΕΙΠΕΙ

ΑΘΟΥΡΒΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΑΙ CRIMSON ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Ανοιχτό παράθυρο για εκκίνηση από καλή βάση αφήνει η αποχώρηση του αιγυπτιακού σταφυλιού από την ευρωπαϊκή αγορά.



ΟΡΙΣΜΕΝΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΞΗΛΩΝΟΥΝ CRIMSON ΚΑΙ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΣΥΜΒΟΛΙΑΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Με τις αμερικάνικες ποικιλίες Arras και τα υβρίδια της IFG φαίνεται ότι ανασυντάσσεται σιωπηλά ο κλάδος του επιτραπέζιου σταφυλιού στην Ελλάδα, σε μια προσπάθεια να αποφύγει τις εμπορικές δυσκολίες της ευαίσθητης Σουλτανίνας αλλά και ξένων ποικιλιών όπως τα Crimson που η εμπειρία από το χωράφι έδειξε πως δεν κάνει για όλες τις παραγωγικές ζώνες της χώρας.

Προς τα τέλη του Ιουλίου αναμένεται να ξεκινήσει η νέα εμπορική περίοδος με τη συγκομιδή των σταφυλιών ποικιλίας Victoria, στις πεδινές ζώνες, που θα αποτελέσουν και το πρώτο κρασ τεστ για την αγορά, σε μια συγκυρία που φαίνεται να ανησυχεί αρκετούς συντελεστές του κλάδου δεδομένων των ενισχυμένων κοστολόγιων τόσο στο καλλιεργητικό σκέλος, όσο και στο συσκευαστήριο και τις μεταφορές. Μέσα στο ευρύτερο περιβάλλον ανατιμήσεων, παραγωγοί και ομάδες παραγωγών αναμέ-

νουν να δουν τον τρόπο με τον οποίο θα αντιδράσει η κατανάλωση, αναμένοντας πάντως οι τιμή παραγωγού στα Victoria να κινηθεί αρκετά πάνω από τα 45 λεπτά με τα οποία πληρώθηκε μεσοσταθμικά η παραγωγή πέρυσι.

Ωστόσο, εκεί που θα φανούν οι πραγματικές αντοχές του κλάδου αλλά θα κριθεί και το ρίσκο της αναδιάρθρωσης με τους νέους πρωταγωνιστές Arras και IFG, θα είναι η περίοδος του Σεπτεμβρίου, όταν θα ξεκινήσει η συγκομιδή των ποικιλιών αυτών, οι οποίες φαίνεται ότι δουλεύονται κατά προτίμηση σε ολόκληρη της Ευρώπη.

«Αρκετοί που δεν είδαν τα επιθυμητά αποτελέσματα με τα Crimson, στράφηκαν προς τις ποικιλίες αυτές. Έχουν το πλεονέκτημα του χρώματος, σε μια αγορά όπως είναι η ελληνική, στην οποία για χρόνια μονοπωλούσε η Σουλτανίνα» θα πει ο γεωπόνος Βασίλης Στάθης, που είναι και ο ίδιος παραγωγός αλλά και ένας εκ

των επικεφαλής της φιλόδοξης Ομάδας Παραγωγών Επιτραπέζιου Σταφυλιού από τον Μεγάλο Βάλτο Κορινθίας. Ο ίδιος ως παραγωγός δεν έχει μπει ακόμα στον πειρασμό των νέων ποικιλιών, ωστόσο αρκετά μέλη της ομάδας έχουν πειραματιστεί και αυξάνουν τα στρέμματά τους. Το ενδιαφέρον για τις ποικιλίες αυτές δείχνει εντονότερο στα βορειότερα παραγωγικά κέντρα της χώρας, όπως είναι η Καβάλα. Εκεί, ο Βασίλης Μαυρίδης, επικεφαλής της Ομάδας Παραγωγών Σύμβολο, θα πει πως ήταν από τους πρώτους που επένδυσαν στις ποικιλίες αυτές, πίσω στο όχι και τόσο μακρινό 2017.

ΕΩΣ 1,20 ΕΥΡΩ Η ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ

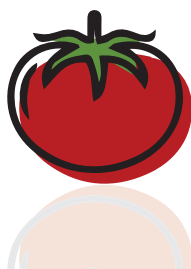
ΜΕ ΑΥΞΗΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ
ΣΤΗΝ ΕΥΡΕΣΗ ΕΡΓΑΤΙΚΩΝ ΧΕΡΙΩΝ ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ ΝΑ ΚΥΛΗΣΕΙ
Η ΦΕΤΙΝΗ ΣΕΖΟΝ ΣΤΗΝ ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΟΥ ΜΠΑΙΝΕΙ
ΤΕΛΟΣ ΙΟΥΛΙΟΥ ΣΕ ΦΟΥΛ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ

Για μία δύσκολη χρονιά με ιδιαίτερα αυξημένο κοστολόγιο και με συνεχή προβλήματα εύρεσης εργατικών χεριών κάνουν λόγο οι παραγωγοί υπαίθριας ντομάτας ανά την επικράτεια, με την τιμή παραγωγού να ξεκινά από το 1,10-1,20 ευρώ για το προϊόν που μαζεύεται στις πεδινές περιοχές όπως μεταφέρουν στο Fresher τα αδέρφια Κωνσταντίνος και Παναγιώτης Παπακώστας που καλλιεργούν 300 στρέμματα ντομάτα στο οροπέδιο της Βελίνας στην ορεινή Κορινθία. Μπορεί οι ανατιμήσεις να δημιουργούν προβλήματα και να οδηγούν σε ένα υψηλότερο κόστος παραγωγής, ωστόσο το μεγαλύτερο θέμα με το οποίο βρίσκονται αντιμέτωποι οι παραγωγοί κηπευτικών στη χώρα είναι η έλλειψη εργατικού δυναμικού. Όπως επισημαίνουν τα αδέρφια Παπακώστα «οι καλοί εργάτες γης φεύγουν για Ιταλία, όπου τους φτιάχνουν κανονικά χαρτιά ενώ στην Ελλάδα όσοι μένουν απαιτούν σημαντικά αυξημένο μεροκάματο έως 40 ευρώ το 8ωρο». «Υπ' αριθμόν ένα μέλημα του υπουργείου θα πρέπει να είναι η οριστική λύση του προβλήματος με τη διαθεσιμότητα εργατών γης».



**ΚΑΤΑ 30%
ΒΑΙΝΟΥΝ
ΜΕΙΟΥΜΕΝΕΣ
ΟΙ ΕΚΤΑΣΕΙΣ
ΣΤΗ ΔΥΤΙΚΗ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ**

ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ



ΜΕΣΗ
ΑΠΟΔΟΣΗ

2,8-3,0
ΤΟΝΟΙ / ΣΤΡΕΜΜΑ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΣΙΜΕΣ
ΕΚΤΑΣΕΙΣ

38-40
ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

Εν τω μεταξύ, με βάση το υπάρχον κοστολόγιο και για τη δική τους εντατική παραγωγή από 6 έως 7 τόνους ντομάτες το στρέμμα -σχεδόν διπλάσια της μέσης σύμφωνα με την ΕΛΣΤΑΤ- το κόστος των γεωργικών εισροών υπολογίζεται στα 1.800 με 2.000 ευρώ το στρέμμα φέτος, έναντι 1.300 με 1.400 πέρυσι και 1.100 με 1.200 το 2020. Ουσιαστικά πρόκειται για διπλασιασμό δίκως ακόμη να έχουν συνυπολογιστεί τα εργατικά και τυχόν κόστη συσκευασίας σύμφωνα με τις παρατηρήσεις των αδερφών Παπακώστα. Σύμφωνα με τους υπολογισμούς, για να βγει η χρονιά για έναν μικρό παραγωγό η τιμή δεν πρέπει να πέσει κάτω από το 1,20 με 1,30 ευρώ το κιλό, ώστε να υπάρχει κίνητρο για να συνεχιστεί η καλλιέργεια, πάντα έχοντας ως βάση τις τρέχουσες συνθήκες. Σε ό,τι αφορά την ποσότητα της παραγωγής αναμένεται ικανοποιητική στην Πελοπόννησο, με σταθερές αποδόσεις και χωρίς πολλά ποιοτικά προβλήματα από τον καιρό, αν και οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις συνολικά βαίνουν μειούμενες στη Δυτική Πελοπόννησο κατά 30% την τελευταία τριετία, σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΑΣ Φιλιατρών «Η Μεσσηνία» Γιώργο Αλεξανδρόπουλο, καθώς οι προσβολές από την Tutu Absoluta καθώς και η αύξηση της μέσης θερμοκρασίας το καλοκαίρι ελέω κλιματικής κρίσης, οδηγούν στη μετατόπιση της καλλιέργειας σε μεγαλύτερα υψόμετρα.



ΜΕ ΠΙΕΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ



**ΜΕ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΣΤΙΣ
ΠΕΔΙΝΕΣ ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΝΑ ΕΧΕΙ
ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ
ΔΕΝ ΞΕΠΕΡΝΑΕΙ ΦΕΤΟΣ
ΤΑ 80 ΛΕΠΤΑ ΤΟΥ Γ. ΡΟΥΠΑ**

Μία συμπληρωματική καλλιέργεια με αναλογικά μικρά παραγωγικά κόστη εν σύγκριση με λοιπά κηπευτικά είναι το κολοκυθάκι, το οποίο παρουσιάζει ωστόσο μία ευαισθησία στις ιώσεις το καλοκαίρι όπως επισημαίνει ο Δημήτρης Πανούσης, παραγωγός κηπευτικών και ιδιοκτήτης μανάβικου -που διοχετεύει τη δική του παραγωγή- στην Πρέβεζα. «Όλοι έχουμε από μερικές σειρές κολοκύθι στις ε-

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

ΚΑΛΙΕΡΓΗΣΙΜΕΣ ΕΚΤΑΣΕΙΣ	ΜΕΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗ
22.000 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ	2.300-2.400 ΚΙΛΑ / ΣΤΡΕΜΜΑ



κτάσεις μας, για να καλύπτουμε τη ζήτηση αλλά ως εκεί. Δεν στηρίζεται το εισόδημα του παραγωγού σε αυτές τις καλλιέργειες» εξηγεί στο Fresher. Η παραγωγή στο κολοκυθάκι (υπαίθριο και θερμοκηπίου) κατανέμεται περίπου ισόποσα στις 13 Περιφέρειες της χώρας, με μόνη εξαίρεση την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, όπου καλλιεργούνται περίπου 6.000 στρέμματα σε σύνολο 22.000, αποτελώντας την μεγαλύτερη παραγωγική ζώνη της χώρας. Τα κολοκυθάκια συγκομίζονται 45-70 ημέρες από τη σπορά και ανάλογα τη ποικιλία, όταν οι καρποί είναι ακόμα ανώριμοι. Αν ξεπεράσουν το επιθυμητό στάδιο ωρίμανσης, υποβαθμίζεται σημαντικά η ποιότητα τους.

Το πρόβλημα με το κολοκυθάκι εντοπίζεται κυρίως στο ενεργειακό κόστος, καθώς μπορεί να απαιτεί λιγότερες εισροές σε σχέση με τα υπόλοιπα κηπευτικά αλλά χρειάζεται σημαντικές ποσότητες νερού με πολλούς παραγωγούς να σκέφτονται σοβαρά να καλλιεργήσουν ντομάτα ή πιπεριά την επόμενη περίοδο.

ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΤΑ ΣΚΑΜΠΑΝΕΒΑΣΜΑΤΑ στην τιμή παραγωγού είναι επίσης ένα συχνό φαινόμενο, καθώς πρόκειται για ένα προϊόν που βρίσκει χρήση μόνο στην εγχώρια κουζίνα δίχως εναλλακτικές χρήσεις, όπως σημειώνει ο Παναγιώτης Παπακώστας, παραγωγός κηπευτικών από τη Βελίνα Κορινθίας. Φέτος, η τιμή διαμορφώνεται στα 60 με 80 λεπτά καθαρά, ενώ πέρυσι βρισκόταν στο 1,10 με 1,20 ευρώ το κιλό, με τη συγκομιδή στις θερμές πεδινές ζώνες να έχει ξεκινήσει και να αναμένεται να ολοκληρωθεί έως τα μέσα Σεπτεμβρίου, ενώ στις πιο ορεινές ζώνες, τα πρώτα κολοκυθάκια θα μαζευτούν στα τέλη Ιουλίου και τα τελευταία τις πρώτες μέρες του Νοεμβρίου.



ΙΣΠΑΝΟΙ ΚΑΙ ΙΤΑΛΟΙ ΓΕΜΙΣΑΝ ΚΑΡΟΤΟ ΤΑ ΒΑΛΚΑΝΙΑ

ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΕ το σκηνικό στο μηχανισμό προσφοράς και ζήτησης σε ένα ακόμη αγροτικό προϊόν η εμπόλεμη κατάσταση στην Ουκρανία, καθώς οι ποσότητες καρότου από μεγάλες χώρες παραγωγούς όπως είναι η Ισπανία και η Ιταλία δεν διοχετεύτηκαν σε Ουκρανία, Ρωσία και Λευκορωσία αντίστοιχα, με αποτέλεσμα να κατακλύσουν τα Βαλκάνια και να ρίξουν τελικά τις τιμές στο εγχώριο προϊόν. Σύμφωνα με τον παραγωγό Σπύρο Δουρδουβέλα από το Σχηματάρι Βοιωτίας που καλλιεργεί 500 στρέμματα, οι τιμές παραγωγού μέσα στο καλοκαίρι έπεσαν στα 30 λεπτά το κιλό αντί για 35 που ήταν συνήθως τα τελευταία χρόνια εξαιτίας αυτών των στρε-



Στο όριο του κόστους πωλούν σήμερα οι παραγωγοί καρότου, ευελπιστώντας σε μια καλύτερη τιμή από τον ερχόμενο Σεπτέμβριο.

βλώσεων από πλευράς προσφοράς, με τους παραγωγούς να αναγκάζονται να ρίξουν τις απαιτήσεις τους για να διαθέσουν την παραγωγή τους. Παράλληλα, οι τιμές για εξαγωγή στους παραδοσιακούς πελάτες του ελληνικού καρότου στη Βουλγαρία έχουν προσγειωθεί περαιτέρω στα 25 λεπτά, με τη ζήτηση να χαρακτηρίζεται ως χαμηλή. Υπό τις υπάρχουσες συνθήκες και ανατιμήσεις στα κόστη ενέργειας, πρώτων υλών και εισροών, οι παραγωγοί πουλούν καρότα τη δεδομένη στιγμή στο όριο του κόστους και ευελπιστούν σε αλλαγή κλίματος αρχής γενομένης από τον Σεπτέμβριο όταν και παραδοσιακά οι τιμές επιστρέφουν στα επίπεδα των 40 λεπτών το κιλό. **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ**

ΞΕΚΙΝΑ ΜΕ 1,00 ΕΥΡΩ Η ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ

ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ βρίσκεται η συγκομιδή της κουπάτης (φλάσκα) πράσινης πιπεριάς και του κέρατου στην Πελοπόννησο όπως μεταφέρει στο Fresher ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Φιλιατρών «Η Τριφυλία» Γιώργος Αλεξανδρόπουλος. Η τιμή παραγωγού για την κουπάτη διαμορφώνεται στις αρχές Ιουλίου στα 70 λεπτά το κιλό και για το κέρατο 10 λεπτά πάνω, κοντά στα 80 λεπτά. Εντός των επόμενων εβδομάδων αναμένεται να αρχίσει και η συγκομιδή της -ιδιαίτερα δημοφιλούς στο καταναλωτικό κοινό- πιπεριάς Φλωρίνης από τις φυτεύσεις Μαΐου, με την πρώτη τιμή που ακούγεται να προσεγγίζει το ένα ευρώ το κιλό. Η παραγωγή εγχώριας πιπεριάς προο-



Το 25% της εγχώριας παραγωγής πιπεριάς καταλαμβάνει, σύμφωνα με τον Γιώργο Αλεξανδρόπουλο, η δημοφιλής Φλωρίνη.

ρίζεται εξ ολοκλήρου για την εσωτερική αγορά όπως ενημερώνει σχετικά ο Γιώργος Αλεξανδρόπουλος, με τις καλλιεργήσιμες εκτάσεις πανελλαδικά να μοιράζονται 50% για την καλλιέργεια κουπάτης πράσινης, 25% για το ανοιχτοπράσινο κέρατο και 25% για την ιδιαίτερη Φλωρίνη. Σημειώνεται πως τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μία αισθητή αύξηση των καλλιεργήσιμων εκτάσεων υπαίθριας πιπεριάς, καθώς πολλοί παραγωγοί την προτιμούν έναντι της ντομάτας, κυρίως λόγω των πολύ θερμών καλοκαιριών που υποβαθμίζουν ποιοτικά τελικά την ποιότητα της ντομάτας αλλά δεν επηρεάζουν τόσο τα λοιπά υπαίθρια κηπευτικά αλλά και των προσβολών από την καταστροφική Tuta Absoluta. **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ**

ΣΚΟΝΤΑΦΤΕΙ ΣΤΟ ΦΟΒΟ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ ΤΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

ΠΡΟΣ ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΔΙΟΡΘΩΣΗ έπειτα από το δυναμικό ξεκίνημα της φετινής χρονιάς, κινήθηκε η αγορά κρεμμυδιού στο παραγωγικό κέντρο της Βοιωτίας, με τις τιμές να χάνουν τα υψηλά των 70 λεπτών για τα κόκκινα και των 55 για τα λευκά, μόλις άρχισαν να αυξάνονται οι διαθέσιμότητες στην αγορά. Ωστόσο, όπως εξηγούν έμπειρα στελέχη της εν λόγω αγοράς, το γύρισμα των τιμών, που έχασαν από 5 έως 15 λεπτά το κιλό ανάλογα με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, αποδίδεται κυρίως στην αγωνία των συσκευαστηρίων και των παραγωγών να μην τους μείνουν απούλητες ποσότητες, κάτι που συνεπάγεται και αυξημένα κόστη συντήρησης, σε μια περίοδο που τα ψυγεία γίνονται ένα βασικό στοι-



Στην αγωνία των παραγωγών και των συσκευαστηρίων να μην τους μείνουν απούλητες ποσότητες αποδίδεται η πτώση των τιμών.

χείο στο κοστολόγιο του κρεμμυδιού. Πάντως, τόσο οι μειωμένες αποδόσεις στα πρώτα κρεμμύδια που συγκομίστηκαν την άνοιξη, όσο και τα προβλήματα στις πιο όψιμες παραγωγές, αναμένεται να εξαντλήσουν γρήγορα τις αντιστάσεις του εμπορίου. «Αν κάτι πέσει, δύσκολα ανεβαίνει, ωστόσο εδώ φαίνεται πως η τάση μπορεί να γυρίσει» εξηγεί συνομιλητής του Fresher, παραγωγός με συσκευαστήριο στη Βοιωτία, ο οποίος εκτιμά πως αντίστοιχο γύρισμα της τάσης αναμένεται και στην περίπτωση της πατάτας, που και αυτή πιέστηκε έντονα τις προηγούμενες εβδομάδες έπειτα από ένα δυναμικό ξεκίνημα της σεζόν. Παράλληλα, καταλύτης στη ζήτηση αναμένεται ότι θα είναι και η τουριστική περίοδος που ήδη αναπτύσσεται με καλούς οιωνούς. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

ΜΕ ΤΙΜΗ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟ ΥΠΑΙΘΡΙΟ

ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ μπαίνουν σιγά-σιγά οι πρώτες ποσότητες αγγουριού από τις τελευταίες φυτεύσεις του Μαΐου, όσο τελειώνουν οι ποσότητες από τις πρηγούμενες φυτεύσεις που έγιναν Φεβρουάριο, με την τιμή παραγωγού στα 50 λεπτά το ζευγάρι, η οποία ανάγεται κατά μέσο όρο στα 70-80 λεπτά το κιλό όπως εξηγεί στο Fresher ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Φιλιατρών «Η Τριφυλία» Γιώργος Αλεξανδρόπουλος. Σημειώνεται πως αυτήν τη στιγμή γίνονται πράξεις στο θερμοκηπιακό αγγούρι σε τιμές ακριβώς στο μισό σε σχέση με μερικούς μήνες πριν, καθώς την περίοδο του Πάσχα το προϊόν είχε ξεπεράσει το 1,60 ευρώ το κιλό. Οι εξαγωγές του προϊόντος τους καλοκαιρι-



Στη μισή τιμή σε σχέση με το Πάσχα γίνονται αυτή τη στιγμή οι πράξεις στο θερμοκηπιακό αγγούρι, που είχε ξεπεράσει το 1,60 ευρώ/κιλό.

νούς μήνες έχουν προσωρινά σταματήσει, με την παραγωγή να διατίθεται στην εσωτερική αγορά με τη ζήτηση να χαρακτηρίζεται ικανοποιητική. Ανησυχία προκαλεί ωστόσο το τσουκτερό κόστος παραγωγής, καθώς, όπως σημειώνει χαρακτηριστικά ο Γιώργος Αλεξανδρόπουλος ολοένα και περισσότεροι καλλιεργητές σταματούν την ενασχόληση με τις θερμοκηπιακές καλλιέργειες λόγω υψηλού κόστους που έχει προκαλέσει η αύξηση της ενέργειας, των πρώτων υλών και των εισροών. Στη περίπτωση του θερμοκηπιακού αγγουριού, το κόστος παραγωγής διμορφώνεται στα 40 λεπτά το ζευγάρι ή 55-60 λεπτά το κιλό, κάτι που αφήνει περιθώριο κέρδους περίπου 10 λεπτά το κιλό στην τρέχουσα κατάσταση. **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ**

ΣΤΟ 1,30 ΕΥΡΩ ΜΟΝΟ ΚΟΣΤΟΣ ΚΑΛΥΠΤΕΙ ΤΩΡΑ ΤΟ ΚΕΡΑΣΙ

ΕΔΡΑΙΩΝΕΤΑΙ η προβληματική κατάσταση για τους κερασοπαραγωγούς ανά την επικράτεια, καθώς η μειωμένη εγχώρια ζήτηση για το προϊόν και η υπερπροσφορά λόγω καλής σοδειάς δημιουργούν ένα σκηνικό συσσώρευσης της παραγωγής που ωθεί τις τιμές πολλές φορές κάτω από το ένα ευρώ σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΑΣ Ράχης Πιερίας Δημήτρη Ντούρο. Οι τιμές παραγωγού πέφτουν αργά αλλά σταθερά εδώ και ένα μήνα, ενώ πλέον ελάχιστοι είναι οι οργανωμένοι παραγωγοί που μπορούν να διαθέσουν το α' ποιότητας προϊόν τους σε τιμές πάνω από το 1,30 ευρώ τουλάχιστον τη δεδομένη στιγμή. Με το κό-



Προβλήματα έχουν δημιουργήσει στην ποιότητα της εγχώριας παραγωγής κερασιού οι ακραίες καιρικές συνθήκες των τελευταίων εβδομάδων.

στος παραγωγής να διαμορφώνεται φέτος μεταξύ 1,30 και 1,50 ευρώ το κιλό, οι τρέχουσες τιμές αγοράς αρκούν μόνο για να γλιτώσουν τον παραγωγό απ' τη «χασούρα», όπως υπογραμμίζει χαρακτηριστικά ο κ. Ντούρος. Η κύρια αιτία πλέον για τη μειωμένη εγχώρια ζήτηση, σύμφωνα με τον ίδιο, είναι η ποιοτική υποβάθμιση που έχει υποστεί το κεράσι από τα τερτίπια του καιρού ενώ πολλά φορτία που θα έπρεπε να έχουν φύγει για τις αγορές του εξωτερικού, μένουν στη χώρα λόγω του φόβου από μεριάς των εμπόρων για την ακεραιότητά τους, λόγω των ακραίων καιρικών συνθηκών σε πολλά κτήματα τις τελευταίες εβδομάδες. **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ**

ΠΙΑΝΕΙ ΤΑ 40 ΛΕΠΤΑ ΤΟ ΟΨΙΜΟ ΠΕΠΟΝΙ

ΜΕ ΤΙΜΗ παραγωγού αυξημένη κατά 5 λεπτά σε σχέση με την περσινή εμπορική περίοδο γίνονται πράξεις αυτές τις ημέρες για το εξαιρετικής ποιότητας υπαίθριο πεπόνι με την τιμή στα 35 έως 40 λεπτά. Σύμφωνα με τον παραγωγό Κώστα Σάμαρη από την Αχαΐα, η συσκομιδή αυτήν τη στιγμή βρίσκεται πανελλαδικά στο αποκορύφωμά της με τις ποσότητες που διατίθενται στην αγορά να γίνονται όλο και περισσότερες. Η εμπορική περίοδος ξεκίνησε με τις τιμές για το πρώιμο πεπόνι χαμηλής κάλυψης κοντά στο 1,30 ευ-



Σύμφωνα με τον παραγωγό Κώστα Σάμαρη οι εκτάσεις με πεπόνι δείχνουν τάση συρρίκνωσης της τάξης του 15% σε βάθος τριετίας.

ρω το κιλό και ακολουθώντας το νόμο προσφοράς και ζήτησης, οι τιμές υποχώρησαν στο φουλ της παραγωγής από τα μέσα Ιουνίου. Όπως μας εξηγεί ο Κώστας Σάμαρης, η τωρινή αυξημένη τιμή σε σχέση με πέρυσι θα κρινόταν ικανοποιητική αν το κόστος παραγωγής του προϊόντος δεν είχε σημειώσει άνοδο 30% σε σχέση με πέρυσι. Ένα δεύτερο ανησυχητικό στοιχείο για τον Κώστα Σάμαρη είναι η διαφανόμενη μείωση των καλλιεργήσιμων εκτάσεων πεπονιάς, η οποία φαίνεται να αγγίζει περίπου το 15% σε βάθος τριετίας. Σημειώνεται πως για κάθε δύο πεπόνια που παράγονται στην Ελλάδα, το ένα στα δύο βρίσκεται το δρόμο για το εξωτερικό με κύριους αγοραστές τη Βουλγαρία και τη Ρουμανία. **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ**

Η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΤΥΠΙΚΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ

ΤΗΝ ΟΥΣΙΑΣΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΕΙ ΠΛΕΟΝ Ο ΕΛΛΗΝΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ, Ο ΟΠΟΙΟΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΕΤΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΒΕΛΤΙΩΝΕΙ ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΔΟΥΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΙ ΕΝ ΤΕΛΕΙ ΤΑ ΙΔΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΔΙΝΟΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΘΩΜΑ ΑΡΑΠΟΓΙΑΝΝΗ*

Σε ένα περιβάλλον εξαιρετικά υψηλού πληθωρισμού, οι συνθήκες που βιώνει όλη η αγορά, αλλά κυρίως ο κλάδος των αγροτικών προϊόντων είναι πρωτόγνωρες. Η αύξηση στο κόστος της ενέργειας αλλά και των λιπασμάτων είναι κατακόρυφη και με τη σειρά της μετακυλιέται στην τελική τιμή των προϊόντων. Την ίδια στιγμή, η αγοραστική δύναμη μειώνεται, γεγονός που επηρεάζει και τις καταναλωτικές συνήθειες. Σε αυτό το περιβάλλον, δυστυχώς, ευδοκιμούν και φαινόμενα ανομίας και παραβατικότητας, αμαυρώνοντας την εικόνα παραγωγών αλλά και σημείων πώλησης. Έτσι, η πιστοποίηση από αξιόπιστους φορείς αποτελεί -όπως πάντα- εκέγγυο ποιότητας, διευκολύνει την ικνηλασιμότητα σε όλα τα στάδια, από το χωράφι μέχρι το πιάτο, και εξασφαλίζει και την ασφάλεια των τροφίμων. Ειδικά στις σημερινές συνθήκες, ένα πιστοποιημένο προϊόν είναι ένα ελεγμένο και ασφαλές προϊόν. Η πλειονότητα των παραγωγών αναγνωρίζει πλέον την ουσιαστική αξία και τα πλεονεκτήματα της πραγματικής πιστοποίησης. Βλέπει πώς μπορεί να βελτιώσει την παραγωγή, να εξοικονομήσει χρήματα και ανθρώπινες και πώς στο τέλος της ημέρας να διαθέσει καλύτερο και ποιοτικότερο προϊόν. Παράλληλα, έχει καταλάβει ότι ο καταναλωτής δίνει σαφώς μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα και ασφάλεια και αναγνωρίζει την αξία και τη σημασία των πιστοποιημένων προϊόντων. Με λίγα λόγια, έχει γίνει πλέον συνείδηση πως η πιστοποίηση προσφέρει προστιθέμενη αξία και έχει ουσιαστική ση-

μασία, πέρα από την όποια τυπική υποχρέωση. Οι παραγωγοί βελτιώνουν στην πράξη τις διαδικασίες τους, τον τρόπο δουλειάς τους και εν τέλει τα ίδια τα προϊόντα τους.

Η πιστοποίηση συμβάλλει στην υπεραξία των επώνυμων προϊόντων. Ένα «επώνυμο» προϊόν, εφόσον θέλει να απευθύνεται στους πιο απαιτητικούς λιανεμπόρους αλλά και καταναλωτές, οφείλει να πληροί μια σειρά από εξαιρετικά αυστη-



ρές προϋποθέσεις. Ειδικά δε, αν μιλάμε για αγρές του εξωτερικού, όπου οι προοπτικές υπεραξίας είναι μεγαλύτερες και οι απαιτήσεις αυξάνουν κατακόρυφα. Σε αυτό το απαιτητικό και ταυτόχρονα ανταγωνιστικό περιβάλλον, ο ρόλος της πιστοποίησης είναι κομβικός. Σε ένα πρώτο επίπεδο, η ύπαρξη των σχετικών πιστοποιητικών αποτελεί προϋπόθεση ώστε τα «επώνυμα» προϊόντα να μπορέσουν να περάσουν τις πόρτες και να φτάσουν στα ράφια των σημείων πώλησης. Ε-

πί της ουσίας, όμως, η αξία είναι πολλαπλάσια. Γιατί η σωστή και υπεύθυνη πιστοποίηση εγγυάται τη σωστή τήρηση διαδικασιών και πρωτοκόλλων που καθιστούν το εκάστοτε προϊόν ασφαλές, ανταγωνιστικό και εν τέλει προτιμητέο στα μάτια των λιανεμπόρων αλλά και των καταναλωτών.

Η TÜV HELLAS (TÜV NORD) δραστηριοποιείται στην Ελλάδα για περισσότερα από 35 χρόνια και από την πρώτη στιγμή της λειτουργίας της βρίσκεται δίπλα σε όσες επιχειρήσεις θέλησαν να πιστοποιήσουν προϊόντα, υπηρεσίες ή διαδικασίες. Και σταθερά τασσόμαστε υπέρ της ουσιαστικής πιστοποίησης που προσφέρει πραγματικά οφέλη σε όλη την αλυσίδα. Το τελευταίο που χρειάζονται τα ελληνικά εσπεριδοειδή είναι «πιστοποιήσεις-σφραγίδες» με προϊόντα έκθετα στην οποιαδήποτε διατροφική κρίση ή εταιρείες με διάτρητες διαδικασίες. Γι' αυτό και στηρίζουμε ουσιαστικά εκείνους που επιλέγουν να ακολουθήσουν αυτόν το δρόμο. Το ζητούμενο είναι το σύνολο

των παραγωγών, της εφοδιαστικής αλυσίδας αλλά και των retailers να αναγνωρίσουν την αξία και τα πλεονεκτήματα της ουσιαστικής πιστοποίησης αλλά και να επιβραβεύσουν εκείνους που την υιοθετούν. Κατ' αυτό τον τρόπο θα μπορούμε να μιλάμε για πραγματική ικνηλασιμότητα αλλά και μια ουσιαστική αλυσίδα ποιότητας, από το χωράφι στο ράφι και εν τέλει στο πιάτο του καταναλωτή. Γεγονός που θα αναδείξει και τη μοναδική ποιότητα των ελληνικών προϊόντων, που



μπορούν να τοποθετηθούν επάξια σε όλες τις λιανεμπορικές αλυσίδες παγκοσμίως.

Οι αλλαγές στις απαιτήσεις των σούπερ μάρκετ δημιουργούν νέα δεδομένα για τους φορείς πιστοποίησης.

Η ανάγκη για ασφαλή προϊόντα, που πληρούν όλες τις νόμιμες προϋποθέσεις, ώστε να φτάσουν στα ράφια των σούπερ μάρκετ είναι σήμερα εντονότερη από ποτέ. Από τη μία η ευρωπαϊκή πρωτοβουλία Farm2Fork που αλλάζει άρδην τα δεδομένα και από την άλλη οι ίδιοι οι καταναλωτές, που πλέον είναι σαφώς πιο συνειδητοποιημένοι διαμορφώνουν ένα νέο πλαίσιο. Πλαίσιο που με τη σειρά του επηρεάζει τις απαιτήσεις των σούπερ μάρκετ, τα οποία αναζητούν τη βέλτιστη δυνατή λύση, ειδικά εν μέσω ενός περιβάλλοντος σφοδρών ανατιμήσεων. Έτσι, οι φορείς πιστοποίησης καλούνται για ακόμη μια φορά να φέρουν σε πέρας το ρόλο τους ως «έμπιστη τρίτη οντότητα» και να προσφέρουν ένα κοινό νόμισμα σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής, μεταφοράς και πώλησης. Όλα αυτά, σε ένα εξαιρετικά ανταγωνιστικό περιβάλλον, με σφοδρές πιέσεις λόγω πληθωρισμού και σαφή περιορισμό των περιθωρίων κέρδους. Οφείλουμε όμως να κάνουμε ξεκάθαρο πως οι όποιες πιέσεις στο κόστος δεν σημαίνουν επ' ουδενί εκπτώσεις στην ποιότητα, και αυτό είναι βασικό μέλημα για τον εκάστοτε φορέα πιστοποίησης. Επιπλέον οι retailers θέτουν απαιτήσεις όπως για παράδειγμα προϊόντα με υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων χαμηλότερα των MRLs, προϊόντα με ανώτατο αριθμό δραστικών ή ακόμα και προϊόντα χωρίς υπολείμματα. Σίγουρα «ακούγεται» ωραία ότι το προϊόν δεν έχει υπολείμματα ΦΠΠ αλλά δεν αρκεί μόνο αυτό. Τι φυτοπροστατευτικό προϊόν έχει ε-

φαρμοστεί κατά την παραγωγική διαδικασία (ιστορικότητα, αρχεία, παραστατικά); Ποιος έχει δώσει την οδηγία φυτοπροστασίας (σύμβουλος – γεωπόνος); Πώς τεκμηριώνεται ότι το προϊόν έχει παραχθεί ακολουθώντας τις Ορθές Γεωργικές Πρακτικές, με πρακτικές που σέβονται το περιβάλλον, την ευημερία των εργαζομένων και διασφαλίζουν την αειφορία; Όλη αυτή η πληροφορία ελέγχεται μέσω της επιθεώρησης Πιστοποίησης από ανεξάρτητους και εγκεκριμένους Φορείς Πιστοποίησης.

Αξιοποιώντας και τα κεφάλαια του Ταμείου Ανάκαμψης, βλέπουμε το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης να αναλαμβάνει μια σειρά από πρωτοβουλίες που μπορούν να αλλάξουν τον αγροδιατροφικό χάρτη της χώρας μας. Ειδικά δε σε συνδυασμό με τις αλλαγές στην ΚΑΠ λόγω της διεθνούς κρίσης, τα δεδομένα αλλάζουν



ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΜΙΛΑΜΕ ΓΙΑ ΜΙΑ ΑΛΗΘΙΝΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΣΤΟ ΡΑΦΙ

και μαζί τους δημιουργούνται σημαντικές ευκαιρίες για όσους μπορούν να αξιοποιήσουν τα νέα εργαλεία. Είτε μιλάμε για «έξυπνη γεωργία», είτε για τεχνολογικές αλλαγές σε όλα τα στάδια της αλυσίδας, τα επόμενα χρόνια θα δούμε τεκτονικές αλλαγές και εισροή επιπλέον κονδυλίων.

Τελευταίο παράδειγμα η σημαντική αύξηση από την Πολιτεία των κονδυλίων για την βιολογική γεωργία και κτηνοτροφία ώστε αφενός να στηρίξει τους ήδη ενταγμένους «παλαιούς» κτηνοτρόφους και βιοκαλλιεργητές και αφεενός να εντάξει και σημαντικό αριθμό νέων παραγωγών στο σύστημα βιολογικής γεωργίας και κτηνοτροφίας. Είναι σημαντικό να στηριχθεί σε αυτήν τη δύσκολη συγκυρία η ελληνική ύπαιθρος, τώρα που τα κόστη αγοράς λιπασμάτων, φυτοπροστατευτικών προϊόντων, πετρελαίου και αγοράς ζωοτροφών έχουν αυξηθεί δραματικά, κάνοντας την ενασχόληση με την γεωργία και κτηνοτροφία απαγορευτική.

Παρόλα αυτά, δεν αρκεί μόνο η χορήγηση επιδοτήσεων για την βιωσιμότητα της βιολογικής κτηνοτροφίας και γεωργίας στην Ελλάδα. Η εφαρμογή των προγραμμάτων επιδότησης βιολογικών προϊόντων θα πρέπει με κάποιο τρόπο να συνδέεται και με την εμπορία και τη διάθεση των βιολογικών προϊόντων Ελλάδα και στο εξωτερικό. Και μέσα στο νέο αυτό περιβάλλον, οι φορείς πιστοποίησης μπορούν και οφείλουν να γίνουν αρωγοί των παραγωγών, βοηθώντας τους να αποκρυπτογραφήσουν τις εξελίξεις, να αξιοποιήσουν τις ευκαιρίες και τα νέα εργαλεία και να λάβουν βιώσιμες αποφάσεις για τις επιχειρήσεις τους.

** Vice President Agriculture TÜV HELLAS (TÜV NORD)*

ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΟΠΛΑ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

ΜΕ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΕΧΕΙ ΣΧΕΔΙΑΣΤΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΤΗΣ CORTEVA AGRISCIENCE HELLAS

PROXY F₁ - Super Plum τσαμπί Μειωμένα εργατικά συγκομιδής

Φυτό: Πολύ ζωνρό και ανθεκτικό, κατάλληλο για διαχείριση σε θερμοκήπιο και υπαίθρια καλλιέργεια. Καρποί: 30-40 γρ., πολύ νόστιμοι, σκληροί και ανθεκτικοί. Ζωνρό κόκκινο χρώμα. Συνιστάται για συλλογή τσαμπιών (ψαροκόκαλο). Ανθεκτικότητες: (HR) ToMV₀₋₂ /Va₀ /Vd₀ /Fol_{0,1} (IR) TYLCV / Ma/Mi/Mj

ROSALINDA F₁ Ροζ beef

Φυτό: Ζωνρό, με μεγάλες ταξιανθίες, κατάλληλο για θερμοκηπιακή και υπαίθρια καλλιέργεια. Καρποί: Πολύ γευστικοί, σαρκώδεις και εξαιρετικά λεπτόφλουδοι, τύπου ντόπιας. Ανθεκτικότητες: (HR) ToMV/ Fol₀/Va₀/Vd₀

ΔΟΠΡΙΑ F₁ Ροζ beef

Η τομάτα όπως παλιά

Φυτό: Πρώιμο υβρίδιο μέτριας ζωνρότητας, με εύκολη καρπόδεση και σε δύσκολες συνθήκες. Κατάλληλη και για υπαίθρια καλλιέργεια. Για μεγάλη διάρκεια συγκομιδής συνιστάται εμβολιασμός. Καρποί: Πολύλοβοι και καθαροί βάρους 250-350 γρ. με εξαιρετική γεύση, λεπτή επιδερμίδα και απουσία ξύλου. Έχει την μεγαλύτερη δια-



τηρησιμότητα στην κατηγορία της. Κατάλληλη και για εξαγωγές.

Ανθεκτικότητες: (HR) ToMV/ Fol₁/Va₀/Vd₀

STHENOS F₁ Κοτό αγγουράκι
Παραγωγικότητα, γεύση, διατηρησιμότητα

Ημι-αυτοκλαδεύσιμο υβρίδιο. Κατάλληλο για ανοιξιάτικη και φθινοπωρινή καλλιέργεια.

Φυτό: Ζωνρό με κοντά μεσογονάτια, 3-4 καρπούς/κόμβο και παραγωγικούς αυτοκλαδεύσιμους πλάγιους βλαστούς.

Υψηλή ανεκτικότητα στο Ωίδιο και στο CYSDV (ίκτηρος της αγγουριάς).

Καρποί: Ομοιόμορφα κυλινδρικοί, με εξαιρετικό σκούρο-πράσινο χρώμα, μήκους 16-18 cm, ελαφρώς ραβδωτοί και πολύ νόστιμοι.

™ Trademarks of Corteva Agriscience and its affiliated companies. © 2022 Corteva

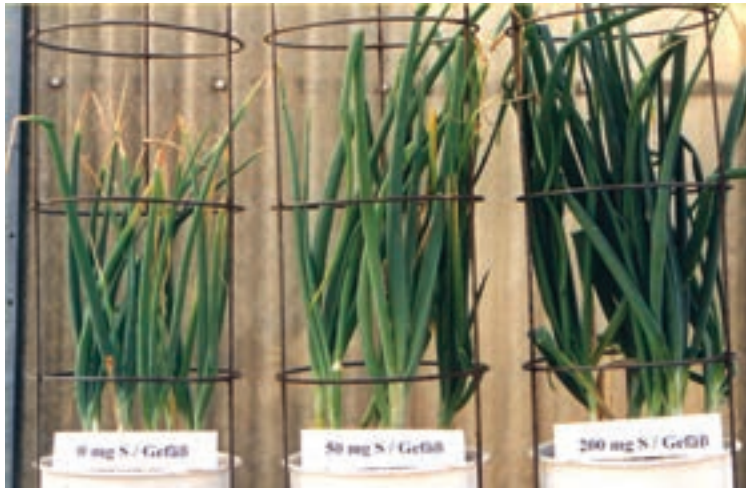


Ο Ευάγγελος Σανιδάς με τον εκδότη/διευθυντή του Fresher Γιάννη Παναγό

Πλήρης γκάμα μηχανημάτων από την εταιρεία Sanidas

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ μηχανήματα για φρούτα και λαχανικά παρουσίασε κατά τη διάρκεια της Freskon η εταιρεία SANIDAS. Συγκεκριμένα, οι επισκέπτες της έκθεσης είχαν τη δυνατότητα να δουν για πρώτη φορά από κοντά τον αραιωτή Τυρ. STH και την κορυφολόγηση Τυρ. SKO-XL, όπως και τα καινοτόμα εξαρτήματα για βιολογικό σκάλισμα ανάμεσα στα φυτά που αποτελούν προϊόν συνεργασίας με τη γερμανική εταιρεία KULT. Μαζί με αυτά στο περίπτερο της εταιρείας παρουσιάστηκε μια μία ολοκληρωμένη γκάμα από διαλογητήρια της ολλανδικής PERFECT και της γαλλικής CALIBREX.





K+S :Η επίδραση του Θείου

Δεξιά: K+S : Τροφοπενία Καλίου



Οι κύριες ανάγκες σε Κάλιο και Μαγνήσιο καλύπτονται με Patentkali στο έδαφος σύμφωνα με τις απαιτήσεις της κάθε καλλιέργειας. Κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης συμπληρωματικά Κάλιο & Μαγνήσιο μέσω υδρολίπανσης με soluSOP 52 & με EPSO TOP (2-3 κιλά/στρέμμα).

ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΛΙΠΑΝΣΗ ΓΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΟΛΛΕΣ επιστημονικές μελέτες έχουν αποδείξει τη σημασία της κατανάλωσης λαχανικών για την ανθρώπινη υγεία. Αυτή η θετική επίδραση οφείλεται σε πολύτιμα συστατικά, όπως βιταμίνες, μέταλλα, αλλά και φυτικές ίνες, ενώ όπως είναι αναμενόμενο, η βέλτιστη θρέψη των φυτών αποτελεί ουσιαστικό παράγοντα στην καλλιέργεια λαχανικών.

Τα πιο σημαντικά θρεπτικά συστατικά των λαχανικών

Κάλιο - Για την ασφάλεια των αποδόσεων

Τα περισσότερα λαχανικά χαρακτηρίζονται από υψηλές απαιτήσεις σε Κάλιο. Η απαίτηση αυτή είναι κατά το 1/3 περίπου υψηλότερη από την απαίτηση σε άζωτο.

Τα περισσότερα κηπευτικά αγρού είναι πολύ ευαίσθητα στα χλωριούχα, τουλάχιστον κατά το νεανικό τους στάδιο. Για το λόγο αυτό, η λίπανση πριν από τη σπορά και πριν από τη φύτευση, καθώς και η συμπληρωματική λίπανση, πρέπει πάντα να περιλαμβάνει θειικές μορφές Καλίου και Μαγνησίου.

Μαγνήσιο και Θείο -

Για τη διασφάλιση της ποιότητας

■ Το Μαγνήσιο, το θρεπτικό συστατικό για το πράσινο των φύλλων, είναι υπεύθυνο για τον χρωματισμό των συγκομιζόμενων προϊόντων. Η έλλειψη πράσινου χρωματισμού οδηγεί σε σημαντικά μειωμένη αγοραία αξία για πολλά



είδη λαχανικών. Οδηγεί επίσης σε μεταβολικές διαταραχές στο φυτό και συχνά σε συσσώρευση νιτρικών αλάτων. Η απαίτηση σε Μαγνήσιο είναι συγκρίσιμη με αυτή του φωσφορικού. Ανάλογα με το επίπεδο απόδοσης και τον τύπο της καλλιέργειας, τα φυτά καταλαμβάνουν 3-7 κιλά MgO ανά στρέμμα. Είναι σημαντικό για την: Ανάπτυξη των ριζών, επίτευξη αποδόσεων και αυξημένη αντοχή στο στρες.

Μαζί με το Άζωτο, τον Φώσφορο και το Κάλιο, η κεντρική σημασία του Μαγνησίου συχνά υποτιμάται. Προάγει την ανάπτυξη των ριζών καθώς και τον σχηματισμό της απόδοσης και προστατεύει αποφασιστικά το φυτό από το στρες που προκαλούν η ξηρασία, οι υψηλές θερμοκρασίες και η υψηλή φωτεινή ακτινοβολία. Πολλά εδάφη έχουν από τη φύση τους χαμηλή περιεκτικότητα σε Μαγνήσιο. Ειδικά σε ελαφρά και όξινα εδάφη, το διαθέσιμο στα φυτά Μαγνήσιο στο έδαφος είναι συχνά ανεπαρκές για να καλύψει τις ανάγκες των γεωργικών καλλιεργειών. Οι μαγνησίτες και οι δολομίτες

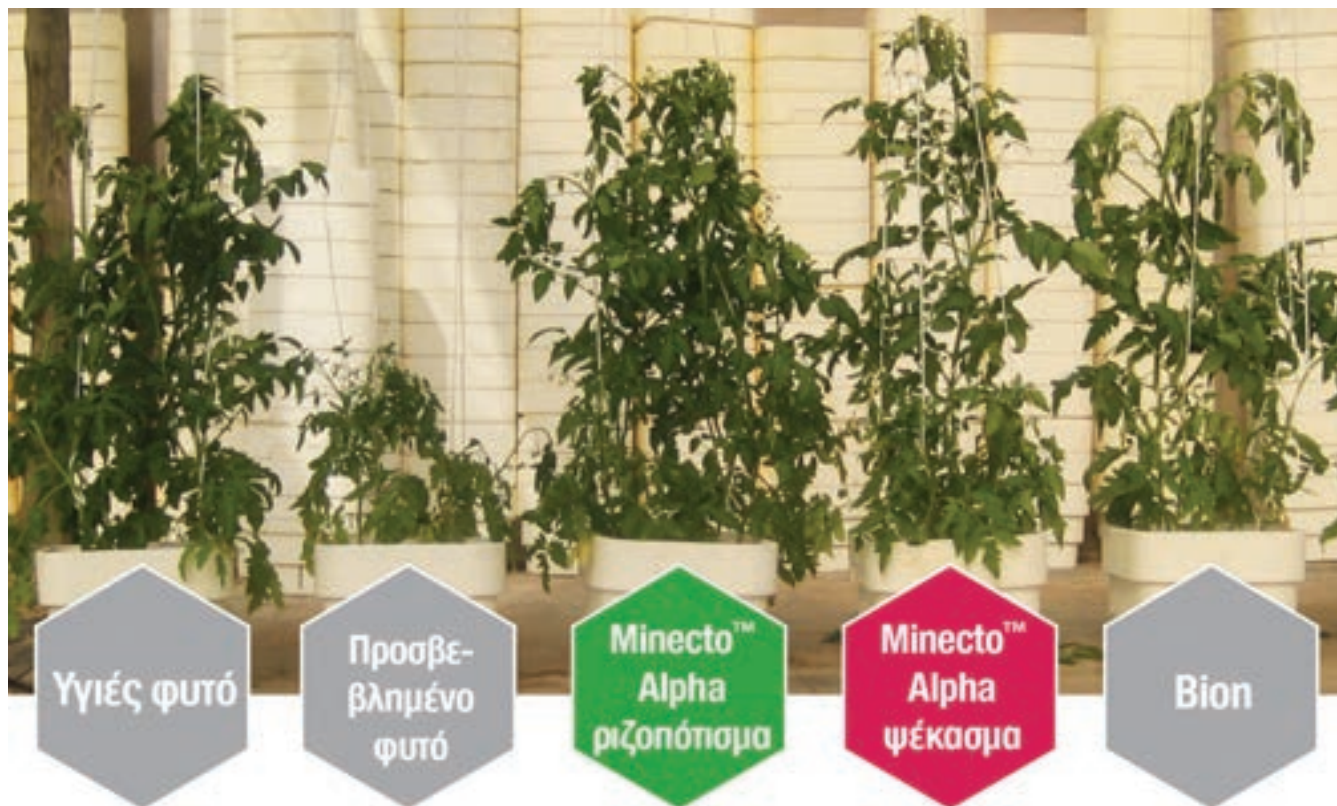
που βρίσκονται σε ορισμένα εδάφη δεν είναι πλέον διαθέσιμοι ως πηγή Μαγνησίου πάνω από pH >6, καθώς διαλύονται ελάχιστα.

■ Για την παραγωγή της καλύτερης ποιότητας, όλα τα λαχανικά αγρού απαιτούν σχετικά υψηλή παροχή Θείου, εκτός από το Κάλιο και το Μαγνήσιο. Το Θείο ενεργοποιεί σημαντικά ένζυμα στο μεταβολισμό της ενέργειας και των λιπαρών οξέων. Είναι απαραίτητο για τη σύνθεση των αμινοξέων που περιέχουν θείο, επηρεάζει τη συνολική σύνθεση των πρωτεϊνών και συνεπώς έχει θετική επίδραση στην απόδοση. Η βέλτιστη παροχή Θείου οδηγεί σε αποτελεσματική αξιοποίηση του Άζωτου. Εάν υπάρχει έλλειψη Θείου, το προσλαμβανόμενο Άζωτο δεν μπορεί να μετατραπεί σε πρωτεΐνες και στέλνεται σήμα στις ρίζες να προσλάβουν λιγότερο Άζωτο. Επομένως, η ανάγκη του φυτού για θείο πρέπει να καλύπτεται προκειμένου να γίνεται βέλτιστη χρήση του Άζωτου. Οι ελλείψεις Θείου μπορούν επίσης να οδηγήσουν σε αύξηση των επιπέδων νιτρικών στα προϊόντα των καλλιεργειών.

*Για τροφοπενίες στα κηπευτικά περισσότερες πληροφορίες στο <https://kalitoolbox.kpluss.com/#/deficiency/vegetables/>

**Για περισσότερες λεπτομέρειες στο site της K+S <https://www.ks-minerals-and-agriculture.com/grgr/fertiliser/>

ΜΑΝΟΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ
BUSINESS PARTNER OF K+S MINERALS AND
AGRICULTURE GMBH



Συνεργασία Syngenta με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

ΝΕΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΤΑ ΤΩΝ ΙΩΣΕΩΝ

ΤΟΥΣ ΠΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΥΣ τρόπους προστασίας κατά των ιώσεων των κηπευτικών παρουσιάζει η Syngenta σε συνεργασία με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσ-

σαλονίκης. Είναι γνωστό ότι οι ιώσεις πάντα αποτελούσαν και αποτελούν σημαντικές απειλές για τις καλλιέργειες, αφού επηρεάζουν τόσο τα ποιοτικά όσο και τα ποσο-

τικά χαρακτηριστικά της παραγωγής. Η εξέλιξη του γενετικού υλικού αποτελεί ένα πολύ σημαντικό όπλο, αφού με τις ανοχές που προσδίδονται στα φυτά αυξάνονται η προστασία και το γεωργικό εισόδημα. Όμως ακόμα και σε αυτή την περίπτωση ο παραγωγός οφείλει να έχει υπόψη του ότι οι ανοχές των φυτών έχουν κάποια όρια και παραμένουν ευαίσθητα σε μικρά στάδια ανάπτυξης. Παρόλα αυτά, υπάρχουν ακόμα ιοί που αποτελούν σημαντικές απειλές και η προστασία με τη χρήση κατάλληλων προϊόντων είναι απαραίτητη. Οι ιώσεις χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες ανάλογα με τον τρόπο μετάδοσής τους. Αυτές που μεταδίδονται με μηχανικό τρόπο και αυτές που μεταδίδονται με έντομα φορείς. Όσον αφορά τους ιούς που μεταδίδονται με έντομα έχουμε:



Παρατηρήθηκε στα πειρατικά δεδομένα πως το Minecto alpha, όταν εφαρμόστηκε στο φυτό με ριζοπόσημα, είχε την καλύτερη αποτελεσματικότητα έναντι του TYLCV, καθώς ο αριθμός των μολυσμένων φυτών ανά επανάληψη ήταν 4.15%

1. Αυτούς που μεταδίδονται με έμμονο
2. και αυτές που μεταδίδονται με μη έμμονο τρόπο. Αυτό το χαρακτηριστικό έχει να κάνει με το χρόνο που χρειάζεται ένα έντομο φορέας να μεταδώσει τον ιό.



Φυτά τομάτας στα οποία έγινε μεταχείριση με Minecto alpha με ριζοπότισμα.

Φυτοπροστασία: Η προστασία της καλλιέργειας με τον καλύτερο τρόπο

Το 2021 σε συνεργασία με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης η Syngenta διεξήγαγε πειράματα για την προστασία που προσφέρει το Minecto Alpha 10/1,25 SC σε πολύ σημαντικές ιώσεις όπως το TYLCV στην καλλιέργεια της τομάτας, το Tomato leaf curl New Delhi virus, το ToLCV στην καλλιέργεια του κολοκυθίου και το Tomato spotted wilt virus (TSWV) στην καλλιέργεια της πιπεριάς. Μία εβδομάδα μετά τη μεταχείριση, στο κέντρο του εντομολογικού κλουβιού που χρησιμοποιήθηκε, ελευθερώθηκαν 250 άτομα αλευρώδη *B. tabaci* MED.

Τα αποτελέσματα είναι πολύ εντυπωσιακά αφού το Minecto Alpha 10/1,25 SC λόγω της συνδυασμένης εντομοκτόνου δράσης στα έντομα φορείς όπως ο αλευρώδης, η αφίδα και ο θρίπας αλλά και της ενεργοποίησης των φυσικών μηχανισμών άμυνας των φυτών (SAR) δίνει την υψηλότερη προστασία των καλλιεργειών έναντι σε αυτές τις ιώσεις.

ΜΑΝΩΛΗΣ ΔΕΛΗΜΠΑΛΤΑΔΑΚΗΣ
MARKETING MANAGER MEDITERRANEAN
SYNGENTA HELLAS

ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΨΥΞΗ ΣΤΑ ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΑ

ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ της μετασυλλεκτικής διαδικασίας τα φραγκόσυκα πρέπει απαραίτητα να προψύχονται αμέσως μετά τη συγκέντρωσή τους στο χωράφι ώστε να προφυλάσσεται η σάρκα τους από την απώλεια της υγρασίας. Με αυτό τον τρόπο προ-



στατεύεται η εμφάνιση από ζαρώματα και η δημιουργία θολής επιφάνειας και τα καθιστά πιο ανταγωνιστικά στην εμπορική τους διάθεση. Σε περίπτωση που παρόλη την ύπαρξη ψυκτικών θαλάμων δεν υπάρχουν προψυκτήρια η ISOFRUIT προτείνει τη λύση που παρέχεται από τις μεταφερόμενες δυναμικές πρόψυξης, οι οποίες είναι σχετικά μικρές, ελαφριές, μεταφέρονται εύκολα με «κλαρκ» και δεν απαιτούν για το χειρισμό τους εξειδικευμένο προσωπικό. Τοποθετούνται μέσα στους υπάρχοντες ψυκτικούς θάλαμους και υλοποιούν την επιθυμητή πρόψυξη των προϊόντων χρησιμοποιώντας τον ψυχρό αέρα του χώρου όπου βρίσκονται.

Πιο συγκεκριμένα η μεταφερόμενη συσκευή τοποθετείται στο κέντρο της πλευράς που βρίσκονται οι αεροψυκτήρες κάτω από αυτούς. Κατόπιν τοποθετούνται οι παλέτες με τα φραγκόσυκα που πρόκειται να προψυχθούν. Αυτές σχηματίζουν δύο στίχους εκατέρωθεν του ανοίγματος αναρρόφησης της συσκευής, φροντίζοντας να υπάρχει κενό μεταξύ τους περίπου 80 εκ. που αποτελεί το διάδρομο που κινείται ο ψυχρός αέρας. Η πρώτη σειρά των παλετών από κάθε στίχο ακουμπά σε ειδικό ελαστομερές διάφραγμα φραγής του αέρα σε απόλυτη εφαρμογή. Με αυτό τον τρόπο αποκλείεται η διόδος του ψυχρού αέρα του ψυκτικού θαλάμου από τα σημεία αυτά. Οι επόμενες παλέτες που δημιουργούν τους στίχους είναι και αυτές τοποθετημένες σε απόλυτη εφαρμογή μεταξύ τους, αποκλείοντας και αυτές τη διόδου του ψυχρού αέρα από πιθανά κενά που είναι

δυνατόν να δημιουργηθούν στη μεταξύ τους τοποθέτηση. Τέλος οι παλέτες σκεπάζονται από ειδικό σκέπαστρο, αναγκάζοντας τον ψυχρό αέρα που δημιουργείται από τη λειτουργία της ψυκτικής εγκατάστασης του χρησιμοποιούμενου ψυκτικού θαλάμου, να

διαπερνά μέσα από τα φραγκόσυκα με αποτέλεσμα να τα ψύχει.

Σύμφωνα με πληροφορίες που διαθέτει η ISOFRUIT από την κατασκευάστρια εταιρεία Alfa Cool Hellas οι μεταφερόμενες συσκευές δυναμικής πρόψυξης διαθέτουν συσκευή με ανεμιστήρα υψηλής αναρροφητικής ικανότητας, ρυθμιστή στροφών (inverter) και τρία προεγκατεστημένα προγράμματα λειτουργίας δυναμικής πρόψυξης κατάλληλα για τα φραγκόσυκα:

■ **Πρόγραμμα 1 χαμηλής ταχύτητας**, που βρίσκει εφαρμογή στα προϊόντα που έχουν συγκομισθεί από το χωράφι και έχουν τοποθετηθεί μέσα σε διάτρητες «κλούβες».

■ **Πρόγραμμα 2 μέσης ταχύτητας**, που βρίσκει εφαρμογή στα προϊόντα που είναι προς εμπορική αποστολή και είναι συσκευασμένα σε μονόσειρα ή δίσειρα χάρτινα κιβώτια ή σε απλές συσκευασίες.

■ **Πρόγραμμα 3 υψηλής ταχύτητας**, που βρίσκει εφαρμογή στα προϊόντα που είναι προς εμπορική αποστολή και είναι συσκευασμένα σε μικροσυσκευασίες ή σε συσκευασίες με επικάλυψη μεμβράνης (flow pack). Συμπερασματικά οι μεταφερόμενες συσκευές δυναμικής πρόψυξης έχουν τη δυνατότητα να λειτουργούν στους υπάρχοντες ψυκτικούς θάλαμους, να προψύχουν τα προϊόντα και κατόπιν να μεταφέρονται και να αποθη-

κεύονται σε άλλο σημείο αποδεσμεύοντας τους χώρους μέσα στους οποίους ήταν τοποθετημένες.

Πηγή: Εκδοτική εταιρεία Isofruit: Φρούτα Μακροχρόνια Συντήρηση Τα Μυστικά) www.isofruit.gr.



Ο ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ ΣΑΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

«**ΜΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΙΔΕΑ** η εταιρεία γεννήθηκε πριν από 33 χρόνια και με αυτήν την ίδια ιδέα συνεχίζουμε να εργαζόμαστε καθημερινά. Για να σας προσφέρουμε τις καλύτερες λύσεις μετά τη συγκομιδή που συμβάλλουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, με μέγιστη ασφάλεια για τον καταναλωτή και σεβασμό στο περιβάλλον, ώστε τα προϊόντα σας να φτάνουν σε οποιαδήποτε αγορά με την υψηλότερη ποιότητα.

Η FOMESA ΕΛΛΑΣ είναι ο ηγέτης στη μετασυλλεκτική επεξεργασία φρούτων και λαχανικών. Εξειδικεύεται στην



κατασκευή κεριών, βιοκτόνων, πράσινης γραμμής, υποκαπνιστικών, μυκητοκτόνων, απορρυπαντικών, απολυμαντικών, ανοσοενισχυτικών, φυτορυθμιστικών κ.λπ.

Στον τομέα των συμβουλών για ασθένειες και παθολογίες που προκαλούνται από

παθογόνους παράγοντες, σχετικά με την εφαρμογή εγκεκριμένων προϊόντων για μετασυλλεκτικές επεξεργασίες διαφόρων ποικιλιών φρούτων, όσον αφορά τον αποπρασινισμό και τα συστήματα επεξεργασίας για θεραπείες κατά την αποθήκευση φρούτων και λαχανικών σε ψυκτικούς θαλάμους κ.λπ. Την κατασκευή και εγκατάσταση εξοπλισμού εφαρμογής και δοσολογίας, ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, ελέγχου και διαχείρισης πληροφοριών.»

Ο ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ ΣΑΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ
YOUR POSTHARVEST PARTNER
ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΗΣ FOMESA ΕΛΛΑΣ



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΜΕ ΔΙΧΤΥΑ ΣΚΙΑΣΗΣ

ΚΑΘΩΣ Η ΗΛΙΑΚΗ ακτινοβολία γίνεται πιο έντονη κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, οι καλλιέργειες κηπευτικών και καλλωπιστικών φυτών σε θερμοκήπια κινδυνεύουν όλο και πιο πολύ. Τα δίχτυα σκίασης είναι ένας ιδιαίτερα εύκολος, αποτελεσματικός και οικονομικός τρόπος για την προστασία των καλλιεργειών από τον ήλιο και για να διατηρηθεί το θερμοκήπιο πιο δροσερό. Τα δίχτυα σκίασης διατίθενται σε πολλούς τύπους, το καθένα με διαφορετικό επίπεδο προστασίας από τις ακτίνες του ήλιου (πο-



σοστό σκίασης). Για το συγκεκριμένο σκοπό μπορούν να χρησιμοποιηθούν σχεδόν όλοι οι τύποι δικτύων, όπως τα E-30, E-60, E-90, E-125 και E-140. Ο τύπος εξαρτάται από το είδος της καλλιέργειας, καθώς και από το περιβάλλον μέσα στο θερμοκήπιο. Τα δίχτυα μπορούν να τοποθετηθούν στο εσω-

τερικό μέρος του θερμοκηπίου ως οριζόντια κουρτίνα, ή να προσαρμοστούν εξωτερικά στα θερμοκήπια, είτε αυτά διαθέτουν ξύλινο, είτε αλουμινένιο σκελετό.

Σε κάθε περίπτωση, το δίχτυ που θα επιλεγεί θα πρέπει να διαθέτει τις απαραίτητες πιστοποιήσεις και να είναι κατάλληλο για το θερμό μεσογειακό κλίμα ώστε να προσφέρει τη μέγιστη προστασία στις καλλιέργειές σας καθ' όλη τη διάρκεια της σεζόν.

Πληροφορίες στο: www.hellagro.gr/dixtia-skiasis-kalliergeion/

τα επώνυμα



Είκοσι φρούτα και λαχανικά

ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΟΔΟ ΤΗΣ ΕΠΩΝΥΜΙΑΣ

ΙΔΙΩΤΕΣ, ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΩΡΙΜΕΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΕΣΤΗΣΑΝ

ΓΕΡΑΘΕΜΕΛΙΑ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΠΩΝΥΜΩΝ ΦΡΟΥΤΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Η δεύτερη συνεχόμενη χρονιά που το Fresher καταπιάνεται με τη συστηματική σταχυολόγηση σημάτων που κοσμούν τα ράφια της λιανικής, έρχεται να επιβεβαιώσει ότι η εγχώρια παραγωγή φρούτων και λαχανικών στρέφεται όλο και πιο αποφασιστικά στην επωνυμία. Αρκετοί από τους πρωταγωνιστές του κλάδου στο πεδίο αυτό, θα επισημάνουν ότι η προσπάθεια είναι μια επίπονη διαδικασία που δομικά φέρνει την παραγωγή στα όριά της, εγγυάται τη βελτίωση της ποιότητας και

την κατάκτηση καλύτερων τιμών για τον παραγωγό. Κρεμμύδι στο δίχτυ από μια αγροτική μονάδα στη Θήβα, ορεινές φράουλες από την Ηλεία, επώνυμα μήλα από την Τρίπολη, βερίκοκα με φλογερό χρώμα από τη Νάουσα και μύρτιλλα από τον Πάρωνα, διαμορφώνουν την αιχμή μεμονωμένων προσπαθειών στις οποίες εστιάζει η φετινή έκδοση. Δίπλα τους, εδραιωμένες προσπάθειες όπως του Φρεσκούλη ή η ντομάτα τσαμπί από την Πετρούσα της Δράμας επιβεβαιώνουν το υψηλό επίπεδο τεχνονγνωσίας.



ΒΕΡΙΚΟΚΑ ΟΛΟ ΓΕΥΣΗ ΜΕ ΣΦΡΑΓΙΔΑ DIMITRIOU FAMILY FRUITS

Με έδρα τη Νάουσα και σύγχρονη καλλιέργεια στον οπωρώνα

Το τέλος κάθε καλλιεργητικής περιόδου βρίσκει την οικογένεια Δημητρίου από τη Νάουσα πιο πλήρη σε εμπειρίες, βραβεύσεις και ιδέες για εξέλιξη την επόμενη χρονιά. Από το αυτοκόλλητο πάνω στα φρούτα μέχρι τις νόστιμες μαρμελάδες που άντλησαν έμπνευση από τον ίσκιο κάθε δέντρου στα κτήματα της οικογένειας, το εγχείρημα Dimitriou Family Fruits έχει διανύσει αξιόλογη απόσταση στο πεδίο της καλλιέργειας φρούτων και της μεταποίησής τους. Βερίκοκα και νεκταρίνια, κεράσια και ροδάκινα, καθώς και ακτινίδια διαμορφώνουν το δυναμικό αυτής της οικογενειακής επιχείρησης με την τρίτη γενιά να έχει αναλάβει πλέον με αυτοπεποίθηση τα νήια και να σχεδιάζει το μέλλον από γερές βάσεις καθετοποίησης.

Από την περιοχή της Τεγέας

ΠΟΠ DELICIOUS ΠΙΛΑΦΑ ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡΙΑΚΟΥΛΗ



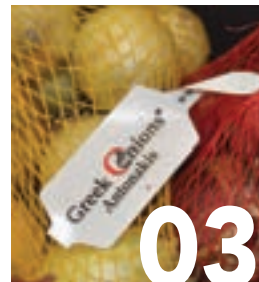
Μια σπάνια ελληνική ποικιλία μήλων, τα Delicious Πιλαφά που πήραν το όνομά τους από τον δημιουργό της ποικιλίας Ηλία Πιλαφά με την πολύ ενδιαφέρουσα ιστορία, καλλιεργούνται στην περιοχή της Τεγέας στην Αρκαδία και σε υψόμετρο πάνω από 600 μ. Ξεχωρίζουν για την ιδιαίτερη ελαφρά όξινη γεύση, το πλούσιο άρωμα που θυμίζει μπανάνα και την υψηλή διατροφική τους αξία. Αποτελούν ένα από τα προϊόντα που εμπορεύεται η εταιρεία TeGaia Κτήμα Κυριακούλη, που εδρεύει και δραστηριοποιείται σε κοντινή απόσταση από την αρχαία πόλη της Τεγέας, σε υψόμετρο 650 μέτρων. Πρόκειται για μια επιχείρηση με οικογενειακό χαρακτήρα που ασχολείται με την καλλιέργεια, παραγωγή, αποθήκευση, τυποποίηση και συσκευασία πρότυπων αγροτικών προϊόντων και της οποίας η ενασχόληση με τη γεωργία πηγαίνει πίσω στα τέλη του 1890.

Greek Onions από τη Θήβα

Ο Παναγιώτης Αντωνάκης ξεκίνησε να δραστηριοποιείται στο κρεμμύδι, λαμβάνοντας το χρίσμα από τον πατέρα του, ο οποίος διέθετε 30 στρέμματα παραγωγής, για να φτάσει σήμερα να καλλιεργεί περί τα 1.000 στρέμματα.

Η εταιρεία του Greek Onions με έδρα τη Θήβα παράγει έως και 6.000 τόνους κρεμμυδιών το χρόνο καθώς και κάποιες μικρές ποσότητες πατάτας με την παραγωγική περίοδο να κατανέμεται στο χρονικό διάστημα Μαΐου - Ιουνίου

και τον Αύγουστο και το 65% της παραγωγής να είναι κόκκινα κρεμμύδια και το υπόλοιπο ξανθά και λευκά. Στη συνέχεια η παραγωγή αποθηκεύεται στα ψυγεία και διατίθεται σταδιακά στην αγορά. Το 40% των κρεμμυδιών της Greek Onions εξάγεται σε αγορές όπως η Ρουμανία, η Γερμανία, η Πολωνία, η Ουγγαρία, η Τσεχία, η Βουλγαρία και επί της ουσίας σε ένα μεγάλο μέρος ευρωπαϊκών χωρών.



Ρίζωσε στην Ξάνθη το μανιτάρι

Με μια πλούσια γκάμα προϊόντων με βάση το μανιτάρι πλευρώτους, μεταξύ των οποίων και συσκευασίες με φρέσκο προϊόν, κινείται στην αγορά η εταιρεία Φάρμα Μανιταριών Μπτάτο με έδρα το χωριό Σούνιο της Ξάνθης. Σημειώνεται ότι η μονάδα καλλιέργειας και παραγωγής, που λειτουργεί από το 2011 σε συνθήκες υψηλής υγιεινής, είναι επισκέψιμη.

Η επιτυχία του συνεταιριστικού επιχειρείν

ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΤΗΣ ΙΕΡΑΠΕΤΡΑΣ Η ΝΤΟΜΑΤΑ ΑΝΑΤΟΛΙ

Πρόκειται για το προϊόν που καλλιεργείται περισσότερο από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ιεράπετρας «Ανατολή» καλύπτοντας περίπου 500 στρέμματα με καρπό υψηλής ποιότητας και θρεπτικής αξίας. Παράδειγμα οργάνωσης και συλλογικής προσπάθειας για ανάπτυξη και βελτίωση των παραγωγικών και εμπορικών διαδικασιών ο Συνεταιρισμός Ανατολι, που ιδρύθηκε το 2000, σήμερα αριθμεί περισσότερα από 200 μέλη και έχει αναπτύξει ένα σύνολο δραστηριοτήτων οι οποίες καλύπτουν ολόκληρο το φάσμα από την παραγωγή των προϊόντων, τη μεταποίηση έως και την παράδοση στον τελικό καταναλωτή, παρέχοντας παράλληλα στα μέλη του υψηλή τεχνογνωσία και όλα τα απαραίτητα γεωργικά εφόδια.



Vermina λέγεται το ροδάκινο του ΑΣΕΠΟΠ Νάουσας

Πρόέρχεται από τη συνένωση των ονομάτων Βέρμιο και Νάουσα, συνενώνοντας παράλληλα τις κατάλληλες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες που έχει το βουνό της περιοχής με την παράδοση, την τεχνογνωσία και το μεράκι των παραγωγών της Νάουσας στην καλλιέργεια ροδάκινου. Πρόκειται για το brand με το οποίο ο ΑΣΕΠΟΠ Νάουσα, με πάνω από μισό αιώνα ισχυρής παρουσίας στην αγορά, δίνει νέα δυναμική στα ΠΟΠ ροδάκινά του, τα οποία χαρακτηρίζονται για το πλούσιο άρωμα, την ξεχωριστή γεύση και τη μεγάλη αντοχή αφού συσκευάζονται στο χωράφι από τον παραγωγό. Οι άριστες εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός του ΑΣΕΠΟΠ Νάουσας, που είναι ιδανικός για νωπά φρούτα, καθώς και τα πιστοποιητικά ποιότητας που διαθέτει, εγγυώνται την ποιότητα των προϊόντων που διακινεί.



Φρέσκια σαλάτα όλο το χρόνο από τη Eurocatering

Οι σαλάτες λαχανικών με το brand «Φρεσκοούλης» εμφανίστηκαν στην ελληνική αγορά το 2004 και διατίθενται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Δροσερές και πλυμένες σερβίρονται από τη συσκευασία κατευθείαν στο πιάτο και αποτελούν προϊόν της εταιρείας Eurocatering, μιας δυναμικής επιχείρησης επεξεργασίας λαχανικών και φρούτων με κύκλο εργασιών 38,7 εκατ. ευρώ το 2020 και έδρα τις Αχαρνές Αττικής, η οποία συνεργάζεται με περισσότερους από 80 παραγωγούς σε ολόκληρη την Ελλάδα με συμβολαιακή σχέση. Υπενθυμίζεται ότι στις αρχές της φετινής χρονιάς τα funds EOS Capital Partners και Elikonos 2 S.C.A. Sicar επένδυσαν στην Eurocatering με τον διευθύνοντα σύμβουλο και ιδρυτή, Χρυσόστομο Μαυρόπουλο, να διατηρεί την πλειοψηφία και τις επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και εξοπλισμό να συνεχίζονται.



Η οικογένεια Άτσαλου και τα Πιπεράκια Μπακάλικά

Ηρθαν στις Σέρρες μαζί με τους πρόσφυγες από τη Μ. Ασία. Εκεί τα καλλιεργούσαν οι οικογένειες και τα πουλούσαν στον μπακάλη για να κάνει τουρσί. Με βάση αυτή την παράδοση ο Πέτρος Άτσαλος από τον Αγ. Ιωάννη Σερρών, αποφάσισε να δώσει στο άσπιο πιπεράκι με το περίεργο «παρατσούκλι» ταυτότητα. Σήμερα το εν λόγω brand έχει συνεργασίες με τις κυριότερες αλυσίδες της χώρας. Η καλλιέργεια γίνεται σε ιδιόκτητα θερμοκήπια, τα οποία αναπτύσσονται σε καλυμμένη επιφάνεια 5 στρμ, στον Αγ. Ιωάννη Σερρών. «Η σπορά γίνεται το Δεκέμβριο και ένα μήνα αργότερα, τα φυτά θα τοποθετηθούν σε σακουλάκι με φυτόχωμα και θα παραμείνουν έως τα τέλη Μαρτίου, όταν θα γίνει μεταφύτευσή τους, ενώ η συγκομιδή διαρκεί από το Μάιο έως και το Νοέμβριο», εξηγεί ο κ. Άτσαλος. Το προϊόν αφού γίνει μια διαλογή, συσκευάζεται σε δύο συσκευασίες, του μισού και του ενός κιλού, ενώ σημειώνεται ότι για ένα κιλό απαιτούνται 140-160 τεμάχια.



08



09

Θύμης Ευθυμιάδης,
διευθύνων σύμβουλος
της Hellenic Farming

Αγρόκτημα «Υγαία»

ΜΥΡΤΙΛΛΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΡΝΩΝΑ

Η οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας φρέσκων και αποξηραμένων υπερκαρπών, όπως μύρτιλο, αρώνια, κρίνα και goji berry, με το brand «Υγαία» δημιουργήθηκε το 2012 από τον Αλέξανδρο Βλίτα στην κορυφή του Πάρνωνα. Τα προϊόντα της εταιρείας Υγαία, μπορεί να τα βρει κανείς σε delicatessen καταστήματα και καταστήματα βιολογικών σε Αθήνα και Πελοπόννησο, ενώ γίνονται και εξαγωγές. Σημειώνεται ότι «υγαία» σημαίνει «υγεία από τη γη» και η ταυτότητα της εταιρείας συνδέεται με την επιλογή να προσφέρει φρέσκους καρπούς αλλά και με την απόφαση να εφαρμόζει «πράσινες» πρακτικές που σέβονται το περιβάλλον. Σημειώνεται ότι το Αγρόκτημα Υγαία είναι επισκέψιμο και προσφέρει τη δυνατότητα να απολαύσει κανείς τη φύση του Πάρνωνα και την ανεμπόδιση θέα προς τον Ταΰγετο σε συνδυασμό με τη μοναδική «διδασκτική» εμπειρία της προσωπικής συγκομιδής καρπών.

ΘΕΛΕΙ ΠΓΕ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΥΡΓΕΤΟΥ

Απέκτησε ιδιόκτητο συσκευαστήριο και επώνυμο προϊόν

Επώνυμο ακτινίδιο με τη σφραγίδα του διαθέτει πλέον στην αγορά ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Πυργετού Λάρισας που απέκτησε ιδιόκτητο συσκευαστήριο. Ένα προϊόν που ξεχωρίζει για την ποιότητά του και βρίσκεται σε διαδικασία αναγνώρισης ως ΠΓΕ. Ο ΑΣ Πυργετού, που δραστηριοποιείται ανελλιπώς στην περιοχή από το 1930, διαχειρίζεται 3.000 περίπου τόνους ετησίως ενώ χαρακτηριστικό είναι ότι συνολικά η περιοχή του Δέλτα Πηνειού φιλοξενεί το 10% της εγχώριας καλλιέργειας ακτινιδίου.



10

Υπερσύγχρονη υδροπονική καλλιέργεια

ΒΕΕΦ ΝΤΟΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΡΔΙΤΣΑ

Μια καθετοποιημένη υποδομή που ξεκινάει από την πρωτογενή παραγωγή και καταλήγει στη συσκευασία είναι η παραγωγική υδροπονική μονάδα 50 στρεμμάτων με σύστημα συμπαγωγής ηλεκτρισμού και θερμότητας της Κήποι Καρδίτσας, η κύρια δραστηριότητα της οποίας είναι καλλιέργεια μεγαλόκαρπης ντομάτας beef. Παράλληλα η εταιρεία με έδρα τον Προφήτη Ηλία Καρδίτσας βρίσκεται στη διαδικασία προσθήκης επιπλέον 30 στρεμμάτων με επιδίωξη τη δημιουργία ενός κοκτέιλ με διάφορες ποικιλίες μικρόκαρπης χρωματιστής ντομάτας. Την κατασκευή της μονάδας, η πρώτη παραγωγική χρονιά της οποίας ήταν το 2020, ανέλαβε εξ ολοκλήρου η κατασκευαστική Ωρίων, της οποίας μέτοχος είναι ο Αργύρης Παπαργυρόπουλος, σήμερα διευθύνων σύμβουλος και ένας από τους ιδρυτές της Κήποι Καρδίτσας. Συνεπενδυτές είναι ο Γιώργος Λέλης, ο Σπύρος Στέφος και ο Ανδρέας Πατεράκης της εταιρείας παροχής υπηρεσιών security G4S. Την ευθύνη της παραγωγής έχει ο επικεφαλής γεωπόνος Σπύρος Σολδάτος.



11

Μήλα Καστοριάς

ΜΕ ΤΗ ΧΑΡΗ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ ΤΗΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Δέκα ποικιλίες μήλων καλλιεργεί ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ορεινών Μήλων Βιτσίου που δημιουργήθηκε το 2010 με έδρα το Τοιχό του Δ. Καστοριάς στους πρόποδες του Βιτσίου. Ο Συνεταιρισμός αριθμεί 40 ενεργά μέλη που καλλιεργούν εκτός από μήλα και αχλάδια τόσο στο Τοιχό, όσο και σε άλλες περιοχές του νομού. Τα προϊόντα του Συνεταιρισμού διατίθενται στην ελληνική και ξένη αγορά μέσα από τον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού, του οποίου αποτελεί μέλος, χωρίς όμως να χάνουν την ονομασία προέλευσής τους. Ο στόχος των παραγωγών, που συμμετέχουν στην



12

εν λόγω προσπάθεια, δεν είναι άλλος από την καλύτερη διαχείριση του προϊόντος, το οποίο έχει ένα εξαιρετικό όνομα στην ελληνική -και όχι μόνο- αγορά.



13

Ορεινής φύτευσης η φράουλα FreskΩ Αχαΐας

Φυτεύσεις θερμοκηπιακής φράουλας 25 στρεμμάτων σε υψόμετρο 1.500 μέτρων στο όρος Παναχαϊκό στην περιοχή Ρακίτα Αχαΐας πραγματοποιεί η εταιρεία FreskΩ με έδρα τη Βάρδα Ηλείας επιτυγχάνοντας με αυτό τον τρόπο διαθέσιμες ποσότητες φρούτου, όταν στην Ελλάδα ολοκληρώνεται η παραγωγική περίοδος και ήδη έχουν ξεκινήσει οι εισαγωγές από το εξωτερικό. Η παραγωγή εκτείνεται από το τέλος Ιουλίου έως και τον Νοέμβριο. Οι αποδόσεις ορεινής φράουλας ανέρχονται στους 3-4 τόνους το στρέμμα. Πρόκειται για την επιχείρηση που τρέχει η οικογένεια Θανασούλα, η οποία ξεκίνησε στον πρωτογενή τομέα πριν από 40 χρόνια με καλλιέργεια πατάτας και καρπουζιού. Σήμερα οι αδελφές Θανασούλα έχουν αναλάβει την εμπορική διακίνηση των προϊόντων σε σούπερ μάρκετ, κεντρικές αγορές αλλά και με εξαγωγές προς την Κύπρο. Η εταιρεία διατηρεί επίσης περίπου 200 στρέμματα θερμοκηπιακής καλλιέργειας καρπουζιού καθώς και 50 στρέμματα μακρόστενο και στρογγυλό κολοκύθι.



Στην Αμαλιάδα στο τελάρο μπαίνει το καλύτερο καρπούζι

Ποικιλίες καρπουζιών με εξαιρετικά χαρακτηριστικά διαθέτει στην αγορά η εταιρεία Zafeirakis Fruits, η οποία ιδρύθηκε το 1974, εδρεύει στην Αμαλιάδα και προωθεί τα προϊόντα της στην εγχώρια αγορά ενώ παράλληλα τα εξάγει σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και όχι μόνο. Εκτός από το καρπούζι η εταιρεία ασχολείται με την επεξεργασία και τυποποίηση νωπών αγροτικών προϊόντων όπως πατάτα, καρπούζι, κρεμμύδι, λαχανικά και φρούτα ενώ οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της πληρούν όλα τα στάνταρντ ασφαλείας και τα ιδιόκτητα φορτηγά ψυγεία διασφαλίζουν την άμεση παράδοση των προϊόντων.



ΑΓΓΟΥΡΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΗΣ ΞΑΝΘΗΣ

Με χαμηλό αποτύπωμα άνθρακα λόγω χρήσης γεωθερμίας

Κόβεται με το κλωνάρι του το αγγούρι των Θερμοκηπίων Θράκης διατηρώντας έτσι τη φρεσκάδα του χειμώνα και καλοκαίρι. Προϊόν υδροπονίας και καλλιέργειας σύμφωνα με τις αρχές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, παράγεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις των 185 στρεμμάτων των Θερμοκηπίων Θράκης που χρησιμοποιούν τη γεωθερμία ως μέσο θέρμανσης, εξασφαλίζοντας σταθερές συνθήκες καλλιέργειας με τον πιο φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο. Πρόκειται για μία εταιρεία με έδρα το Νέο Εράσμιο Ξάνθης, στην οποία συμμετέχουν με ποσοστό 50,91% η Πλαστικά Θράκης και η εταιρεία χαλυβουργικών προϊόντων Έλαστρον με ποσοστό 49,09% και η οποία επενδύει στην επέκτασή της στις αγορές του εξωτερικού μέσω της παραγωγής προϊόντων με τις χαμηλές εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα που προκύπτουν από την παραγωγή των προϊόντων της με τη χρήση γεωθερμίας.

Σύγχρονη υδροπονική καλλιέργεια

ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΠΕΤΡΟΥΣΑ

Μετά και την πιο πρόσφατη επένδυση των 30 εκατ. ευρώ-θερμοκήπια υψηλής τεχνολογίας στην Πετρούσα Δράμας, η εταιρεία Wonderplant παράγει επιτραπέζια ντομάτα beef, cluster και ντοματίνια με τη μέθοδο της υδροπονίας και σύμφωνα με τις αρχές της ολοκληρωμένης διαχείρισης στη



γεωργική παραγωγή. Στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της Wonderplant η μέση ανά ημέρα συσκευαστική δυναμικότητα είναι 64 τόνοι. Να σημειωθεί ότι η δυναμικότητα παραγωγής της εταιρείας, που ίδρυσαν οι Σπύρος

Θεοδωρόπουλος (Chirita, Νίκας), Μιχάλης Αραμπατζής (Ελληνική Ζύμη), Σταύρος Νένδος (Select), Θέμης Μακρής και Αχιλλέας Φώλιας (Ιδρυτής της Goody's), θα ανέρχεται στους 16.000 τόνους ντομάτας το χρόνο μετά την ολοκλήρωση της νέας επένδυσης. Η Wonderplant διαθέτει καθετοποιημένη διαδικασία παραγωγής από την καλλιέργεια έως και τη συσκευασία των προϊόντων της.



ΣΥΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΤΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ VELVITA

Ένα προϊόν του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού

Συγκομίζονται στην καλύτερή τους στιγμή και συσκευάζονται στο κτήμα αμέσως μόλις κοπούν από το κλαρί τα ροδάκινα Βελβεντού Velvita, που αποτελούν έναν από τους πιο εκλεκτούς καρπούς με ωραία εμφάνιση και ευχάριστη γεύση και θεωρούνται από τα καλύτερα



17

και πιο φημισμένα στην Ευρώπη. Πρόκειται για το επώνυμο προϊόν του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού, με κύριο προϊόν το ροδάκινο, ενός υγιούς συνεταιρισμού και ενός σημαντικού μοχλού οικονομικής ανάπτυξης για την περιοχή του Βελβεντού Κοζάνης, αλλά και για την ελληνική οικονομία. Ο Συνεταιρισμός αριθμεί περίπου 400 παραγωγούς ενεργά μέλη που καλλιεργούν σήμερα περίπου 6.500 στρέμματα και τα προϊόντα του βρίσκονται σε όλη την Ελλάδα, ενώ πραγματοποιεί και σημαντικές εξαγωγές σε πολλές χώρες.

Στον Αγ. Αθανάσιο Δράμας ξέρουν από καλό ρόδι

Διαλεχτά φρέσκα ρόδια ποικιλίας Wonderful, που καλλιεργούνται σε όλη την Ελλάδα με ιδιαίτερη φροντίδα από τους παραγωγούς του ΑΣΟΠ Αγ. Αθανασίου Δράμας, προσφέρει στην αγορά ο δραστήριος συνεταιρισμός που ιδρύθηκε το 2005 και είναι αναγνωρισμένος ως Οργάνωση Παραγωγών. Βασική δραστηριότητά του αποτελεί η παραγωγή χυμού στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις του και η εμπορική αξιοποίηση των προϊόντων της ροδιάς.



18



19

Αποκλειστικά με Crimson Seedless

GRAPE TEAM ΣΤΗ ΧΑΛΚΗ ΛΑΡΙΣΑΣ

Με συνολική καλλιεργήσιμη έκταση 350 στρεμμάτων η Ομάδα Παραγωγών Α.Σ. «GRAPE TEAM» εδρεύει στη Χάλκη της Περιφερειακής Ενότητας Λάρισας και δραστηριοποιείται αποκλειστικά στην παραγωγή και εμπορία επιτραπέζιου σταφυλιού της ποικιλίας Crimson Seedless. Ιδρύθηκε το 2018 και απαρτίζεται από μέλη του Αγροτικού Συνεταιρισμού Επιτραπέζιου Σταφυλιού Λάρισας. Μια ποικιλία αμερικανικής προέλευσης επιτραπέζιου άσπερμου σταφυλιού μεσαίου μεγέθους με ερυθρό χρωματισμό τραγανή και με γλυκιά γεύση. Οι στρεμματικές αποδόσεις ποικίλουν ανάλογα με τη γεωγραφική θέση και το έδαφος και κατά μέσο όρο η παραγωγή της Grape Team είναι περίπου δύο τόνοι.



20

Naougusta, ροδάκινα Νάουσας

Τα ΠΟΠ «Ροδάκινα Νάουσας» ξεχωρίζουν για το πλούσιο άρωμα, την ξεχωριστή γεύση και τη φρεσκάδα τους, αφού συσκευάζονται στο χωράφι. Αυτά τα χαρακτηριστικά είναι που αναγνωρίζουν οι καταναλωτές στην Ελλάδα και στις διεθνείς αγορές όπου κατέχουν δεσπόζουσα θέση. Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Νάουσας είναι μια οργάνωση που ελέγχει πλήρως την παραγωγή σε κάθε αγρόκτημα από τη φύτευση ως τη συγκομιδή και τη συσκευασία προϊόντων που διαχειρίζεται, τα οποία εκτός από τα ροδάκινα είναι μήλα, κεράσια, αχλάδια, δαμάσκηνα, κυδώνια, λωτοί και ακτινίδια. Σημειώνεται ότι το Naougusta προέρχεται από την παλιά ονομασία της Νάουσας που είναι «Νέα Αυγούστα».

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
KISSAVOS



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Οι ποικιλίες που καλλιεργεί ο Συνεταιρισμός στο μήλο είναι μεταξύ άλλων οι Gala, Dark Baron, Schniga. Επιπλέον παράγει Fuji, Scarlet, GranSmith.

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΦΥΤΕΥΕΙ Ο KISSAVOS

Ενάν κατά κύριο λόγο εξαγωγικό φορέα αποτελεί ο Αγροτικός Συνεταιρισμός «Κίσαβος» στη Λάρισα, ο οποίος διαθέτει το 90% της παραγωγής του στο εξωτερικό. Το τελευταίο διάστημα τα μέλη του εκτός από τις ήδη υπάρχουσες καλλιέργειες σε μήλα και κεράσια, επενδύουν σε νέες φυτεύσεις με επίκεντρο τα πυρηνόκαρπα και κυρίως το επιτραπέζιο ροδάκινο ενώ ήδη διατηρούν νεόκοπες εκτάσεις βερίκοκου γύρω στα 70 στρέμματα, οι

οποίες αναμένεται να αυξηθούν. Οι μεγαλύτερες ποσότητες των φρούτων που παράγουν τα μέλη του Συνεταιρισμού κατευθύνονται σε αγορές όπως η Αίγυπτος, η Ιορδανία, το Ιράκ, τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα. Σύμφωνα με τη Δήμητρα Νίκα, παραγωγός μήλου και κερασιού και μέλος του φορέα, την οποία το Fresher συνάντησε στη φετινή Frescon, επιδίωξη του Συνεταιρισμού είναι να ενισχύσει την παραγωγική του δυναμική και τις εξαγωγές του μέσα στα επόμενα χρόνια.

Προς αυτή την κατεύθυνση έχει θέσει ως στόχο τη δημιουργία ιδιόκτητου συσκευαστηρίου και εγκαταστάσεων τυποποίησης και ψύξης των φρούτων που παράγει. Ήδη έχει εγκριθεί αντίστοιχο πρόγραμμα ενίσχυσης με συνολικό ύψος επένδυσης 1,5 εκατ. ευρώ, η οποία προς το παρόν δεν υλοποιείται, δεδομένης της αύξησης στις τιμές μεταφορικών και προϊόντων το τελευταίο διάστημα, γεγονός που εκτόξευσε τον αρχικό προϋπολογισμό.



Μειωμένη ζήτηση για το ελληνικό μήλο λόγω μεγάλων παραγωγών από άλλες χώρες

Η κυρία Νίκα αναφερόμενη στα δεδομένα της παραγωγικής χρονιάς που πέρασε κάνει λόγο για μία περίοδο κατά την οποία η ζήτηση ήταν περιορισμένη για το ελληνικό μήλο, γεγονός που οφείλεται στη μεγάλη παραγωγή που προέρχεται από άλλες παραγωγικές χώρες όπως η Πολωνία. «Το αποτέλεσμα ήταν ότι η εικόνα της αγοράς δεν μας ευνόησε για να πουλήσουμε σε καλή τιμή τα μήλα μας. Μάλιστα υπάρχουν παραγωγοί μήλου στην ευρύτερη περιοχή μας, οι οποίοι κράτησαν μήλα στα ψυγεία και δεν διατέθηκαν. Σε ό,τι μας αφορά ως Συνεταιρισμό, καταφέραμε να πουλήσουμε σχεδόν το σύνολο της παραγωγής μας». **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**

Επίσημες φυτεύσεις από Ομάδα Παραγωγών «Μακεδονικοί Αμπελώνες»

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ ΣΤΟΝ ΤΕΡΠΥΛΛΟ ΚΙΛΚΙΣ

Υψηλές εμπορικές προοπτικές για τον κλάδο της αμπελοργίας δημιουργεί η φύτευση, για πρώτη φορά επίσημα στην Ελλάδα, της ποικιλίας επιτραπέζιων σταφυλιών «ACS V 01 Pristine», στην περιοχή Τέρπυλλος του Κιλκίς. Η πολλά υποσχόμενη Καλιφορνέζικη ποικιλία είναι πατενταρισμένη και την αποκλειστική αντιπροσώπευσή της για την Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια, την απέκτησε, στα τέλη του 2020, από την ιδιοκτήτρια της «Luribay Business Inc» η Ομάδα Παραγωγών «Μακεδονικοί Αμπελώνες». Η τελευταία αποτελείται από 15 αμπελοπαιχτές, οι οποίοι καλλιεργούν, σήμερα, σταφύλια «Crimson Seedless» και προσφάτως ολοκλήρωσαν τη νόμιμη φύτευση των πρώτων 25 στρεμμάτων «ACS V 01 Pristine».

Μάλιστα, όπως αποκάλυψε στο Fresher ο πρόεδρος της Οργάνωσης, Γιώργος Παπαδόπουλος, στόχος είναι σε πρώτη φάση να φυτευτούν τουλάχιστον 1.000 στρέμματα της ποικιλίας, τόσο στο Κιλκίς, όσο και σε περιοχές όπως η Κομοτηνή, η Καβάλα και η Κορινθία, από όπου έχει εκδηλωθεί ενδιαφέρον από παραγωγούς, για να αποκτήσουν τα δικαιώματα χρήσης της πατέντας.

«Είναι μια λευκή άσπερμη ποικιλία, που συγκομίζεται τον Οκτώβριο, με αποδόσεις κοντά στους 4 τόνους το στρέμμα, με άριστη μετασυλλεκτική συμπεριφορά και γεύση που παραπέμπει σε βα-



Μια λευκή άσπερμη ποικιλία που συγκομίζεται το Οκτώβριο είναι η αμερικανική «ACS V 01 Pristine».

νίλια και μήλο» ανέφερε ο κ. Παπαδόπουλος, εξηγώντας τους λόγους για τους οποίους η Ομάδα Παραγωγών πήρε την απόφαση να επενδύσει πάνω της. Ο ίδιος τόνισε ακόμη πως είναι ένα σταφύλι εξαγωγίμο, για το οποίο υπάρχει μεγάλη ζήτηση από τις αγορές στην Ευρώπη, που καλύπτεται από το Περού, τη Χιλή και τη Νότιο Αφρική.

«Φέτος αναμένεται να έρθουν κάποιες ποσότητες και από την Ισπανία, η οποία είναι η πρώτη ευρωπαϊκή χώρα που ενέγραψε την ποικιλία στον εθνικό της κατάλογο, ανοίγοντας το δρόμο και για άλλες χώρες. Αλλά μιλάμε και πάλι για ποσότητες από περίπου 1.000 στρέμματα», είπε ο συνομιλητής μας. Εκτίμησε δε, πως «για τα πρώτα σταφύλια από τις δικές μας φυτεύσεις, που αναπτύσσονται με την επιστημονική παρακολούθηση της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, θα χρειαστεί μια διετία πριν τα δούμε στα ευρωπαϊκά και τα ελληνικά ράφια, διότι επιδιώξή μας είναι να δραστηριοποιηθούμε εμπορικά και στην εγχώρια αγορά». Σημειώνεται ότι έρευνα α-

πό την αμερικανική εταιρεία, κάτοχο της πατέντας, έχει δείξει πως ήδη στην ελληνική επικράτεια η ποικιλία «ACS V 01 Pristine» καλλιεργείται σε πολλές περιοχές, χωρίς να έχει ζητηθεί άδεια και χωρίς να έχουν πληρωθεί δικαιώματα χρήσης. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



Ο Κώστας Κρεμμύδας στέλνει κατ' οίκον καλάθια με βιολογικά προϊόντα.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ COSMOCERT

Με έδρα την Κίσαμο Χανίων

ΚΟΥΤΙΑ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΤ' ΟΙΚΟΝ

Σε εποχές που στην Ελλάδα η καλλιέργεια βιολογικών προϊόντων ήταν στα σπάργανα, ο Κώστας Κρεμμύδας είχε λάβει ήδη αρκετά ερεθίσματα και από τη θητεία του στη Σκωτία, όπου έκανε το μεταπτυχιακό του με ειδίκευση στη βιολογική γεωργία, έχοντας ήδη ολοκληρώσει τις σπουδές του ως γεωπόνος. Η εμπειρία που αποκόμισε στο εξωτερικό, του έδωσε το ερέθισμα αφενός να καλλιεργεί τα δικά του βιολογικά προϊόντα, αφετέρου να δημιουργήσει ένα κουτί με προϊόντα και να τα στέλνει στην Αθήνα. Η ιδέα βασίστηκε στο γεγονός ότι όλοι εκείνοι που δεν έχουν πρόσβαση σε καθημερινά αγαθά πρώτης ανάγκης με βιολογικό πρόσημο, θα μπορούσαν να τα έχουν μία φορά την εβδομάδα στο σπίτι τους. Ο κ. Κρεμμύδας κατάφερε να γίνει αρκετά γνωστός στα χρόνια, με το όνομά του να φτάνει από την Κίσαμο Χανίων όπου βρίσκεται η έδρα του, σε αρκετές γειτονιές της Αττικής. Όραμά του είναι να στείλει κουτιά με τα προϊόντα του και στο εξωτερικό, βλέποντας χώρες όπως το Βέλγιο και συγκεκριμένα οι Βρυξέλλες ή και το Λουξεμβούργο. «Είναι κάτι που ήδη μου έχουν ζητήσει και εξετάζω τον τρόπο που θα μπορούσα να το υλοποιήσω». Πρόσφατα συμμετείχε στο Bio Festival στο Γκάτζι, όπου τον συνάντησε το Fresher: «Ξεκίνησα πριν από 13 χρόνια δημιουργώντας

ένα κουτί με βιολογικά λαχανικά. Τότε δεν υπήρχε ούτε η υποψία ότι θα μπορούσε κάποιος να ετοιμάζει αυτό το κουτί και να το στέλνει στο σπίτι. Αυτό που κάνω είναι ότι μία φορά την εβδομάδα αναρτώ τα διαθέσιμα προϊόντα στην ιστοσελίδα μου. Το μεγαλύτερο μέρος αυτών προέρχονται από την Κρήτη, κάποια εκ των οποίων παράγω εγώ και κάποια άλλα παράγονται από βιοκαλλιεργητές με τους οποίους συνεργάζομαι» σημείωσε χαρακτηριστικά. Ο ίδιος καλλιεργεί κηπευτικά σε έκταση περίπου 10 στρεμμάτων στην Κίσαμο, από τα οποία το ένα στρέμμα καλύπτεται από θερμοκήπιο, δύο στρέμματα είναι δικτυοκάλπιο και τα υπόλοιπα υπαίθρια. «Αναλόγως με την εποχή παράγω ντομάτα αλλά και λαχανικά όπως μαρούλι, λόλα, σπανάκι ή άλλα φυλλώδη. Από παραγωγούς της Κρήτης προμηθεύομαι εσπεριδοειδή, από το Τυμπάκι πατάτες και πιπεριές Φλωρίνης, από την Άρβη μπανάνες». Ως προς τις αποδόσεις στο χωράφι λέει ότι τα πάντα εξαρτώνται από το προφίλ του κάθε παραγωγού. «Είναι γεγονός πως εάν πιάσει αφίδα στο αγγούρι ή περονόσπορος στη ντομάτα ο παραγωγός βιολογικών είναι απολύτως εκτεθειμένος. Ωστόσο ένας καλά οργανωμένος παραγωγός μπορεί να φτάσει σε αρκετά ικανοποιητικές αποδόσεις. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Συνεργασία STET με Υβρίδια Ελλάς ABEE

Έναρξη συνεργασίας για τη διανομή των σπόρων πατάτας, σε όλη την Ελλάδα, με εξαίρεση την Κρήτη, ανακοίνωσαν η STET και η Υβρίδια Ελλάς ABEE. Η STET αποτελεί μια από τις πιο γνωστές και καθιερωμένες εταιρείες πατάτας, με έδρα το Emmeloord της Ολλανδίας και ειδικεύεται στην ανάπτυξη, παραγωγή και παγκόσμια εμπορία ποικιλιών σπόρων πατάτας ολλανδικής προέλευσης. Ένα από τα κύρια ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της εταιρείας είναι η αξία που προσδίδει στους πελάτες της, προσφέροντας προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής ποιότητας. Ο Εμπορικός Διευθυντής της STET, Rutvik Patil, ανέφερε χαρακτηριστικά: «η Υβρίδια Ελλάς είναι σε θέση να ενισχύσει περαιτέρω την παρουσία της STET στην ελληνική αγορά αξιοποιώντας τους πόρους και την εκτεταμένη τεχνογνωσία της στη διανομή και προώθηση πολλαπλασιαστικού υλικού στην Ελλάδα». Η Υβρίδια Ελλάς ιδρύθηκε το 1981 και διατηρεί για περισσότερα από 40 χρόνια ηγετική θέση στην ελληνική αγορά. Επιπρόσθετα, σήμερα θεωρείται ως μια από τις πλέον εξειδικευμένες εταιρείες στον κλάδο. Η πρόσφατη επέκταση της επιχείρησης στον κλάδο των Λιπασμάτων και της Φυτοπροστασίας, επιβεβαιώνει τη δέσμευσή της για ακόμη μεγαλύτερη ενίσχυση της παρουσίας της στην ελληνική αγορά.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Μια εταιρεία με έδρα τη Βάρδα Ηλείας

ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΤΑ 1.500 ΜΕΤΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ FRESKO

Φτεύσεις φράουλας σε υψόμετρο 1.500 μέτρων στο όρος Παναχαϊκό του νομού Αχαΐας πραγματοποιεί η εταιρεία Fresko με έδρα τη Βάρδα Ηλείας. Με αυτό τον τρόπο πέτυχε να έχει διαθέσιμες ποσότητες φρούτου, όταν στην Ελλάδα ολοκληρώνεται η παραγωγική περίοδος για τη φράουλα και ήδη έχουν ξεκινήσει οι εισαγωγές από το εξωτερικό. Όπως λέει η Ευαγγελία Θανασούλα, μέλος της οικογενειακής επιχείρησης, η έναρξη δραστηριοποίησης στον πρωτογενή τομέα έγινε από τον πατέρα της, ο οποίος ξεκίνησε πριν από 40 χρόνια την καλλιέργεια πατάτας και καρπουζιού. «Μαζί με την αδελφή μου πήκαμε τα τελευταία πέντε χρόνια στην

επιχείρηση και αναλάβαμε την εμπορική διακίνηση των προϊόντων που παράγουμε σε σούπερ μάρκετ, κεντρικές αγορές αλλά και με εξαγωγές προς την Κύπρο». Η εταιρεία διατηρεί περίπου 200 στρέμματα θερμοκηπιακής καλλιέργειας καρπουζιού καθώς και 50 στρέμματα μακρόστενο και στρογγυλό κολοκύθι.

«Σε ό,τι αφορά τη φράουλα, καλλιεργείται σε θερμοκήπια που διατηρούμε σε υψόμετρο 1.500 μέτρων στο όρος Παναχαϊκό, στην περιοχή Ρακίτα Αχαΐας και σε συνολική έκταση 25 στρεμμάτων». Όπως λέει, η καλλιέργεια της φράουλας ξεκίνησε πριν από τέσσερα χρόνια πιλοτικά με τη φύτευση των ποικιλιών Portola και San Andreas.



ΥΠΕΡΑΞΙΑ ΦΕΡΝΕΙ ΣΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΤΟ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙ

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ
ΡΟΥΠΑ



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΠΛΑΣΤΙΚΑ & ΧΗΜΕΙΑ ΣΤΟ ATHENS METROPOLITAN EXPO

Οι εκθέσεις Συσκευασίας, Πλαστικών & Χημείας επιστρέφουν πιο δυναμικές, πιο καινοτόμες, πιο ανανεωμένες με σκοπό να αποτελέσουν για ακόμη μία φορά πόλο έλξης για τους επαγγελματίες των κλάδων αυτών, να ενημερωθούν οι επισκέπτες για όλα τα νέα προϊόντα και υπηρεσίες και να δώσουν τη δυνατότητα σε όλους τους συμμετέχοντες να αναδείξουν καινούργιες τεχνολογίες και όχι μόνο. Συγκεκριμένα, στο Athens Metropolitan Expo θα λάβουν χώρα οι εκθέσεις Syskevasia από 30/9/2022 έως 03/10/2022 και Chem & Plastica από 30/09/2022-02/10/2022. Σύμφωνα με τον διοργανωτή, την εταιρεία Πέτρος Χ. Πετρόπουλος & Σία ΕΕ - PL Events, ήδη 300 εταιρείες έχουν δηλώσει ήδη συμμετοχή, αρκετές από τις οποίες είναι market leaders στον χώρο τους, έχοντας καταλάβει πάνω από το 80% του εκθεσιακού χώρου.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ /
ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γουρουκέλη

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ

Πέτρος Γκόγκος

ΣΥΝΤΑΞΗ

Γιάννης Ρούπας
Γιώργος Λαμπίρης
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Κοντονής

Γιορτή Μπανάνας Άρβης από 12-14 Αυγούστου

Την Γιορτή Μπανάνας Άρβης διοργανώνει ο Πολιτιστικός Σύλλογος Άρβης με τη στήριξη της Περιφέρειας Κρήτης, του δήμου Βιάννου και του Συνεταιρισμού Μπανανοπαραγωγών Κρήτης. Στόχος της γιορτής είναι η ανάδειξη της καλλιέργειας της μπανάνας, που αποτελεί οργανικό στοιχείο της σύγχρονης ταυτότητας του τόπου.

20ο Πανελλήνιο Φυτοπαθολογικό Συνέδριο

Στη Θεσσαλονίκη από 3-6 Οκτωβρίου θα διεξαχθεί το 20στό Πανελλήνιο Φυτοπαθολογικό Συνέδριο στο συνεδριακό χώρο του ξενοδοχείου «Porto Palace».

Πληροφορίες και νέα του συνεδρίου στην ιστοσελίδα <http://20.phytopath.gr>.

Στη Μαδρίτη τον Οκτώβριο η 13η Fruit Attraction

Από 4 έως 6 Οκτωβρίου 2022 διοργανώνεται η 13η Διεθνής Έκθεση «Fruit Attraction», για την ανάδειξη των φρέσκων προϊόντων, με φυσική παρουσία στη Μαδρίτη. Πληροφορίες στο www.ifema.es/en/fruit-attraction.

Fresher

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, ή με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr



Κοινοπραξία Συνεταιρισμών Ομάδων Παραγωγών Νομού Ημαθίας

Η δύναμη του συνεργατισμού!



3 Εργοστάσια Κονσέρβας Φρούτων & Χυμών



8 Αγροτικοί Συνεταιρισμοί-Ομάδες Παραγωγών



10 Συσκευαστήρια Φρέσκων Φρούτων



4.770 Εγγεγραμμένα Μέλη-Αγρότες



88.500 Στρέμματα Καλλιεργειών



113.410 Τόνοι Εξαγωγές Φρέσκων Φρούτων



136.639 Τόνοι Παραγωγή Φρέσκων Φρούτων



Θεσσαλονίκης 60, 59100 Βέροια

Τηλ: 23310 76488

E-mail: teod@asiac.gr

Φαξ: 23310 76478

Web: www.asiac.gr

Οδηγώντας τον
Αγροδιατροφικό τομέα
στη Νέα Εποχή

TUV HELLAS
TUV NORD GROUP



Πρωτογενής Παραγωγή

GLOBALG.A.P.

Fruit and Vegetables
Plant Propagation Material
Combinable Crops
Compound Feed Manufacturing
Aquaculture
Chain of Custody
GRASP
Tesco NURTURE

Agro 2

Βιολογικά Προϊόντα

Συστήματα Διαχείρισης -

Πρωτόκολλα

ISO 22000:2018
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
FSSC 22000 v5
ISO 45001:2018
IFS Food V6.1
BRC Food V8

Αποθήκευση - Διανομή

IFS Logistics
BRC Packaging

2nd Party Audits

Λιανεμπόριο - Χονδρεμπόριο

IFS Broker
BRC Agents and Brokers
Ιδιωτικά Πρωτόκολλα
Προγράμματα Ιχνηλασιμότητας
GMO Control
Compliance Audits
Custom made Audits
Inspector Services

Εκπαίδευση

Κοινωνική Ευθύνη

SMETA - BSCI
Sustainable Fishery:
ASC CoC, MSC CoC



ΑΘΗΝΑ
Μεσογείων 282
155 62, Χαλκουργός
T. (+30) 215 2157400
E. info@tuvhellas.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Λόντος Σόφου 20
T.Θ. 600 58, 570 01, Θέρμη
T. (+30) 2310 428498
E. thessaloniki@tuvhellas.gr

ΚΡΗΤΗ
Επιστημονικό &
Τεχνολογικό Πάρκο
Ν. Πλαστήρα, Βασιλικά Βουτών
T. (+30) 2810 391856 - 7
E. heraklion1@tuvhellas.gr

ΙΩΑΝΝΙΝΑ
Λυγγρόδων 2
45442 Ιωάννινα, Ελλάδα
T. (+30) 2651 033200
F. (+30) 2651 037019
E. ioinnina@tuv-nord.com

TUV CYPRUS Ltd.
Παναγίτσα 2
Λασιθά 2235, Λεμεσός 1663
T. (+357) 2244 2840
E. info@tuvcyprus.com.c

TUV NORD EGYPT
34 Al Riyadh st.
El Mohandissen, Giza,
Egypt
T. (+0202) 330 56374 / 56397
E. tuvegypt@tuv-nord.com