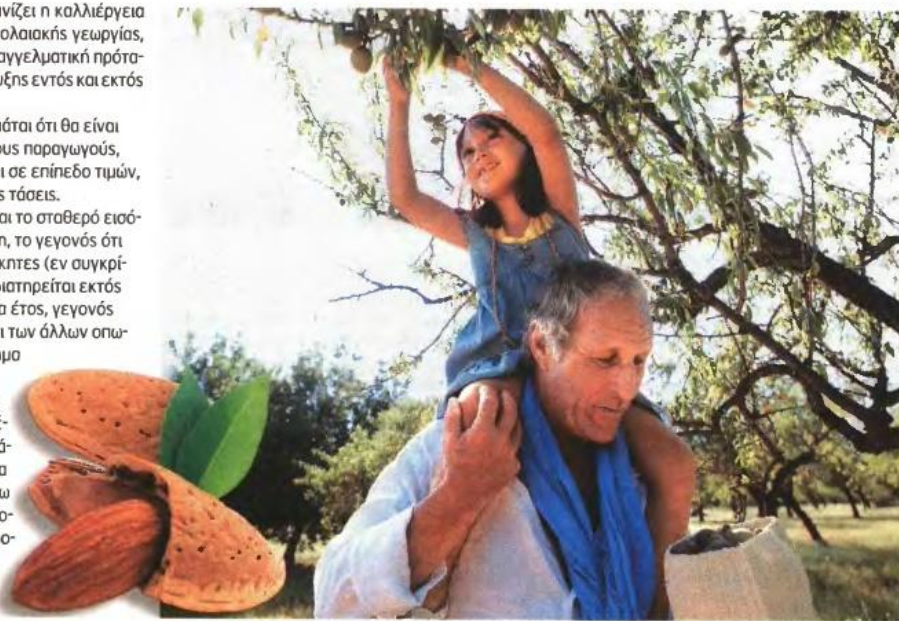


Ελκυστικές αποδόσεις από την καλλιέργεια αμυγδαλιάς

Ικανοποιητικές αποδόσεις εμφανίζει η καλλιέργεια του αμύγδαλου με όρους συμβολοιακής γεωργίας, αποτελώντας μια ελκυστική επαγγελματική πρόταση με σημαντικές προοπτικές ανάπτυξης εντός και εκτός ελληνικών συνόρων.

Μάλιστα, η χρονιά που έρχεται εκτιμάται ότι θα είναι μια από τις καλύτερες χρονιές για τους παραγωγούς, τόσο σε επίπεδο παραγωγής, όσο και σε επίπεδο τιμών, που παρουσιάζουν διαρκώς ανοδικές τάσεις.

Τα προτερήματα του αμύγδαλου είναι το σταθερό εισόδημα, η σταθερά αυξανόμενη ζήτηση, το γεγονός ότι είναι ανθεκτικό σε ασθένειες και μύκητες (εν συγκρίσει με άλλα σπυροφόρα) και το ότι διατηρείται εκτός ψυκτικών θαλάμων ακόμη και για ένα έτος, γεγονός που το καθιστά ασυναγώνιστο έναντι των άλλων σπυροφόρων καρπιών. Σημαντικό εισόδημα εξασφαλίζεται στον παραγωγό που καλλιεργεί αμυγδαλιές, με τα έσοδα ανά στρέμμα να κυμαίνονται κατά μέσον όρο από 600 έως 900 ευρώ, ανάλογα με τη φύτευση και την ποιότητα του αμύγδαλου. Φέτος μάλιστα, λόγω των βελτιωμένων αποδόσεων, τα έσοδα εκτιμάται ότι θα υπερβούν κατά πολύ τα 1.000 ευρώ ανά στρέμμα.



● Ρεπορτάζ σελ. 4-5

1

Τα 900 ευρώ ανά στρέμμα φτάνουν τα έσοδα για τους παραγωγούς

2

Σημαντικές οι προοπτικές ανάπτυξης εντός και εκτός ελληνικών συνόρων

Η αμυγδαλιά «ανθίζει» κέρδη

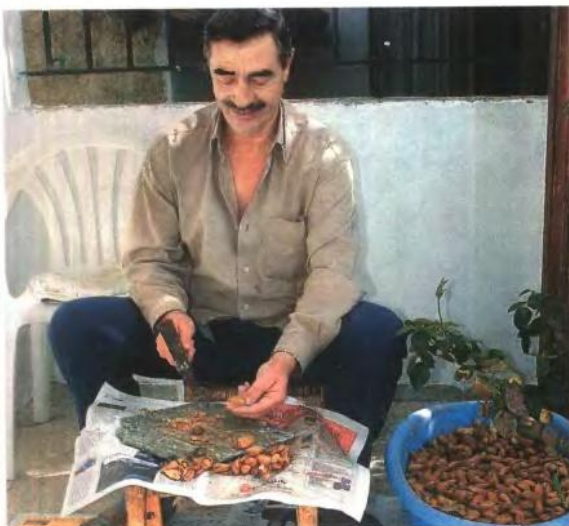
ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΙΣ ΞΕΝΕΣ ΑΓΟΡΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ, ΠΟΥ ΥΠΕΡΤΕΡΕΙ ΣΕ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ • ΣΥΜΒΟΛΑΙΩ

ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ ΝΑΝΟΥ

Ελκυστικές αποδόσεις εμφανίζει η καλλιέργεια του αμυγδαλού με όρους συμβολαιακής γεωργίας, αποσπώντας μια ικανοποιητική πρόταση ενασχόλησης στον αγροτικό τομέα με σημαντικές προοπτικές ανάπτυξης εντός και εκτός ελληνικών συνόρων.

Μπορεί το 2011 να ήταν μια κακή χρονιά για την καλλιέργεια του αμυγδαλού λόγω σημαντικής πτώσης των τιμών παραγωγού, ωστόσο η χρονιά που έρχεται εκτιμάται ότι θα είναι μια από τις καλύτερες χρονιές για τους παραγωγούς τόσο σε επίπεδο παραγωγής, όσο και σε επίπεδο τιμών που παρουσιάζουν διαρκώς ανοδικές τάσεις.

Όπως χαρακτηριστικά επισημαίνει ο Κων/νος Λαναράς, υπεύθυνος της εταιρείας μεταποίησης Ξηρών καρπών Agropnuts στην περιοχή της Λάρισας που εφαρμόζει το σύστημα συμβολαιακής γεωργίας, «η νέα χρονιά θα φέρει κα-



Οι παραγωγοί θα πρέπει να δώσουν μεγάλη σημασία στην επιλογή της ποικιλίας που θα διαλέξουν όσον αφορά την αντοχή της στην Ξηρασία και στις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού

▶ Τα προτερήματα του αμυγδαλού είναι το σταθερό εισόδημα, η αυξανόμενη ζήτηση και το γεγονός ότι είναι ανθεκτικό σε ασθένειες

και το σταθερό εισόδημα, η σταθερά αυξανόμενη ζήτηση, το γεγονός ότι είναι ανθεκτικό σε ασθένειες και μύκητες (εν συγκρίσει με άλλα οπωροφόρα) και ότι διατηρείται εκτός ψυκτικών θαλάμων ακόμη και για ένα έτος που το καθιστά ασυναγώνιστο έναντι των άλλων οπωροφόρων καρπών.

Ιδιαίτερα σημαντικές όμως είναι οι προοπτικές που εμφανίζει το ελληνικό αμυγδαλό σε επίπεδο εξαγωγών. «Το αμυγδαλό -όπως υπογραμμίζει ο Ιωάννης Μακανίκας, υπεύθυνος της εταιρείας μεταποίησης Ξηρών καρπών 'Μακίν' στον Αλμυρό Βόλου- είναι ίσως το ποιοτικότερο αγροτικό προϊόν της χώρας μας καθώς έχει εξαιρετική γεύση και εμφάνιση σε σχέση με τον εξωτερικό ανταγωνισμό. Σήμερα, η εταιρεία μας εξάγει ελληνικά αμυγδαλά στις κυριότερες ευρωπαϊκές χώρες, ενώ οι προοπτικές εξαγωγής του είναι μεγάλες, καθώς η κατανάλωση αμυγδαλών αυξάνεται συνεχώς σε παγκόσμιο επίπεδο».

Μάλιστα, η καλλιέργεια προωθείται σε περιοχές οι οποίες κρίνονται κατάλληλες από τις διευθύνσεις αγροτικής οικονομίας και κτηνιατρικής των νομών Πιερίας, Λάρισας, Σερρών, Λασιθίου, Μαγνησίας, Θεσσαλονίκης, Καβάλας, Ξάνθης, Δράμας, Αρκαδίας, Κιλκίς και του Νομαρχιακού Διαμερισμού Εβρου και βασικά με τις ποικιλίες Ferragnes, Ferraduel, Truito, Texas, Umjranne, Ρέ-

του και Ραϊπούλου.

Οι φυτεύσεις δέντρων στην Ελλάδα μειώθηκαν τη δεκαετία του '90 λόγω της έλλειψης οργάνωσης στην εμπορία των Ξηρών καρπών. Η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς ήταν κατά 70% περίπου Ξηρική και επομένως η παραγωγικότητα ήταν χαμηλή (για την τριετία 1984-86 χωρίς έντονο παγετούς μέσο συνολική παραγωγή 48.000 τόνους από 13 εκατομμύρια δέντρα, δηλαδή 3,7 κιλά φίκας το δέντρο).

Τα τελευταία χρόνια παρά την άρδευση και τη φύτευση παραγωγικών ποικιλιών η παραγωγή μειώθηκε πολύ φθάνοντας κοντά στους 16.500 τόνους στην Ξηρασία και στις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού. Σε περιπτώσεις με μεγάλη Ξηρασία το καλοκαίρι η παραγωγή της μειώνεται αρκετά.

Βεβαίως υπάρχουν εντατικοί αμυγδαλεώνες (παραγωγή 10-25 κιλά το δέντρο και εύκολα δίνουν 700-800 ευρώ κέρδος το στρέμμα) που με ένα κρίσιμο μέγεθος (τουλάχιστον 40-50 στρέμματα), σε ήπιες περιοχές και με καλή οργάνωση, συμφέρουν οικονομικά σε σχέση με άλλες δενδροκομικές και λοιπές καλλιέργειες.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Τα 900 ευρώ ανά στρέμμα φτάνει η απόδοση

Σημαντικό εισόδημα εξασφαλίζει στον παραγωγό που καλλιεργεί αμυγδαλιές, με τα έσοδα ανά στρέμμα να κυμαίνονται κατά μέσο όρο από 600 έως 900 ευρώ, ανάλογα με τη φύτευση και την ποιότητα του αμυγδαλού. Φέτος βέβαια, λόγω των βελτιωμένων αποδόσεων, τα έσοδα εκτιμάται ότι θα υπερβούν κατά πολύ τα 1.000 ευρώ ανά στρέμμα.

Η αμυγδαλιά μπορεί να αναπτυχθεί σε ποικιλία εδαφών, αντέχει στην Ξηρασία και το ασβέστιο, αλλά οι μεγαλύτερες αποδόσεις λαμβάνονται στα γόνιμα, ελαφρά, καλά στραγγιζόμενα και αρδευόμενα εδάφη. Με την κατάλληλη λίπανση και άρδευση μπορεί να αξιοποιηθεί εδάφη που δεν μπορούν να αξιοποιηθούν από άλλα οπωροφόρα δέντρα.

Όπως αναφέρει ο γεωπόνος Κώστανδρος Γάτσιος, η αμυγδαλιά απαιτεί ζεστά καλοκαίρια με χαμηλή υγρασία, αντέχει στους παγετούς του χειμώνα, αλλά μπορεί να πάθει ζημιές από παγετούς την άνοιξη σε θερμοκρασίες μικρότερες από 30C.

Επίσης θα πρέπει να δώσει κανείς μεγάλη σημασία στην επιλογή της ποικιλίας που θα διαλέξει όσον αφορά την αντοχή της στην Ξηρασία και στις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού. Σε περιπτώσεις με μεγάλη Ξηρασία το καλοκαίρι η παραγωγή της μειώνεται αρκετά.

Αναπτύσσεται σε ποικιλία εδαφών, αλλά αναπτύσσεται καλύτερα σε βαθιά αμμονιλωδή μέχρι τα αργιλοαμμονιλωδή και με καλή στραγγισιότητα εδαφ. Επίσης έχει το

χαρακτηριστικό ότι αντέχει στην υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε ασβέστιο.

Φύτευση: Πολλαπλασιάζεται με σπόρο για την παραγωγή σπορόφυτων, τα οποία όμως πρέπει στη συνέχεια να εμβολιαστούν με την κατάλληλη ποικιλία.

Η αμυγδαλιά φυτεύεται σε τετράγωνα σε αποστάσεις 6-8 μέτρα. Το φύτεμα γίνεται στα τέλη του φθινοπώρου.

Καλλιεργητικά τεχνικά: Οι ανάγκες της αμυγδαλιάς σε θρεπτικά στοιχεία μπορεί να προσδιορισθούν με μεγάλη ακρίβεια με τη μέθοδο της «φωσφοδιαγνωστικής». Τα φύλλα πρέπει να συλλέγονται τον Ιούνιο - Ιούλιο και να προσέρονται από λογαριθμική κλίμακα καρπών.

Η αμυγδαλιά είναι απαιτητική σε άζωτο. Μία ποσότητα ενός κιλού άζωτου ανά δέντρο και έτος είναι συνήθως μια ικανοποιητική δόση με την οποία καλύπτεται τις ανάγκες της σε άζωτο.

Το κάλιο επίσης είναι το δεύτερο σε σημασία στοιχείο. Τις μεγαλύτερες ανάγκες σε άζωτο έχει η αμυγδαλιά την άνοιξη και το καλοκαίρι.

Το κάλιο έχει ιδιαίτερη σημασία για την αμυγδαλιά, γιατί αυξάνει την αντοχή των δέντρων στις χαμηλές θερμοκρασίες, καθώς και στην Ξηρασία.

Άρδευση: Εφόσον θέλουμε ικανοποιητική παραγωγή αλλά και καλής ποιότητας φίκας αμυγδαλών, η αμυγδαλιά πρέπει να αρδύεται.

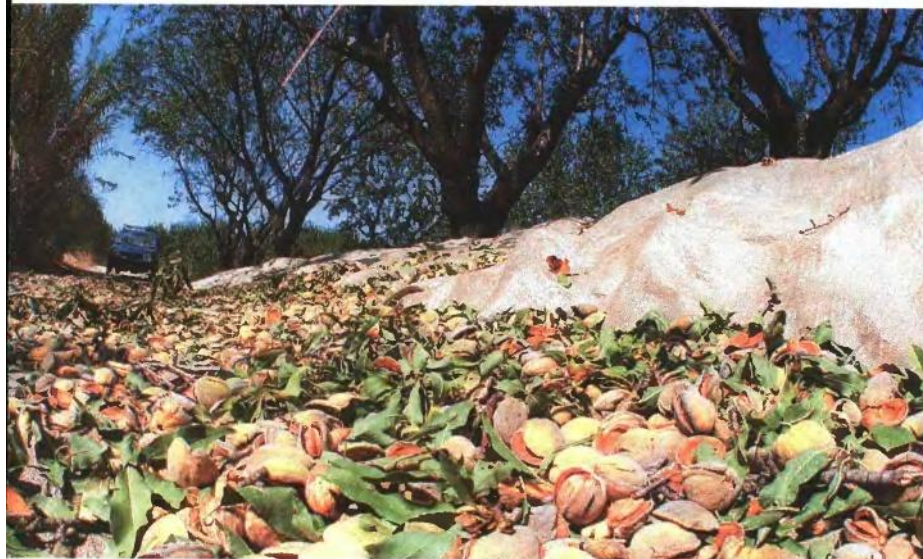
Οι αρδύσεις μπορεί να γίνονται με κατάκλιση, με αυλάκια, με σταγόνες και με μικρούς εκτοξευτές. Πολύ καλά αποτελέσματα δίνει η άρδευση με σταγόνες. Τις μεγαλύτερες ανάγκες σε νερό έχουν τα φυτά στα τέλη της άνοιξης, το καλοκαίρι αλλά και τους πρώτους μήνες του φθινοπώρου.

Οι αρδύσεις πρέπει να σταματούν μερικές ημέρες πριν από την έναρξη της συγκομιδής.



ρη για τους αγρότες

Α ΜΕ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΟΥΝ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ



Η συγκομιδή του αμύγδαλου γίνεται με ράβδισμα των κλαδιών και συγκέντρωση των αμυγδαλών επάνω σε δίχτυα που απλώνονται στη βάση των δέντρων. Τα τελευταία χρόνια η συγκομιδή γίνεται και με μηχανήματα δόνησης

Η τυποποίηση «εκτοξεύει» τις εξαγωγές

Η εφαρμογή συγκεκριμένων κανόνων στην τυποποίηση μπορεί να εκτοξεύσει τις εξαγωγές του ελληνικού αμυγδαλού.

Στην Ελλάδα η τυποποίηση του αμυγδαλού στηρίζεται στα κριτήρια που εφαρμόζει ο κάθε φορέας επεξεργασίας του αμυγδαλού.

Οι φορείς αυτοί είναι συνήθως οι μονάδες σπασίματος των καρπών και διαλογής του ενδοκαρπίου του αμυγδαλού. Είναι αναγκαίο να εφαρμοστούν συγκεκριμένοι κανόνες όσον αφορά την τυποποίηση κυρίως από τις επιχειρήσεις που διαθέτουν τους σπαστήρες των ξηρών καρπών.

Η διαδικασία αυτή δεν έχει μεγάλο κόστος, αλλά είναι χρονοβόρα και γι' αυτό δεν υπάρχει μεγάλη προθυμία να τη δεχθούν. Εάν εφαρμοσθεί η τυποποίηση, τότε η δυναμότητα εξαγωγών του αμυγδαλού θα είναι μεγάλη.

Η τυποποίηση που έχει το

αμύγδαλο των ΗΠΑ είναι ένας από τους κυριότερους λόγους που γίνονται εισαγωγές κυρίως από τις ΗΠΑ, διότι πέρα από την ανταγωνιστικότητα της τιμής, η τυποποίηση που εφαρμόζουν είναι συγκεκριμένη σε καθορισμένα μεγέθη και εφαρμόζεται αυστηρά.

Η εμπορία του αμυγδαλού γίνεται στη χονδρική αγορά σε συσκευασίες σακών των 50 kg και στο λιανεμπόριο σε πιο μικρές συσκευασίες που φθάνουν

μέχρι συσκευασίες των 100 gr. Το αμύγδαλο επίσης μπορούμε να το βρούμε στο εμπόριο σε διάφορους τύπους, όπως είναι: το λευκασμένο, το αλμυρό, το καπνισμένο, το γλυκό κ.τ.λ. Υπάρχουν και άλλες μορφές του αμυγδαλού που έχουν συγκεκριμένες χρήσεις όπως οι φρέτες, τα τεμάχια κ.τ.λ. που συχνά δεν διατίθενται στην ελληνική αγορά.

Η αποθήκευση των αμυγδαλών γίνεται σε ιδιόκτητους χώ-

ρους τόσο στον πρωτογενή τομέα παραγωγής από τους παραγωγούς όσο και στον δευτερογενή τομέα που είναι οι βιομηχανίες, οι βιοτεχνίες και οι χονδρέμποροι.

Ο εξορροπητικός ρόλος της αποθήκευσης, όσον αφορά τη συγκράτηση των τιμών σε λογικά επίπεδα, συνίσταται στην απόσυρση σε αποθηκευτικούς χώρους της ποσότητας του προϊόντος που δεν μπορεί να απορροφηθεί κατά την εποχή συγκομιδής του και στη διάθεση στη συνέχεια της ποσότητας αυτής κατά τους υπόλοιπους μήνες σύμφωνα με τις ανάγκες της κατανάλωσης.

Στον τομέα της προσφοράς δραστηριοποιείται ένας πολύ μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων, ανάμεσα στις οποίες ξεχωρίζει μία μικρή ομάδα 10-15 επιχειρήσεων βιομηχανικής μορφής, οι οποίες είναι παράλληλα και οι μεγαλύτεροι εισαγωγείς και χονδρέμποροι.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

Οι δύο ποικιλίες που προτιμούν οι παραγωγοί

Οι δύο κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα:

Ferragnes: Είναι μία καλή και παραγωγική ποικιλία που δίνει αμύγδαλα που χρησιμοποιούνται σαν ξηροί καρποί επειδή έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε ψίχα. Είναι μία από τις κύριες ποικιλίες της Ελλάδας, με το 34% του αριθμού των δέντρων της αμυγδαλιάς που καλλιεργούνται στην Ελλάδα. Ανθίζει περίπου 7 ημέρες μετά την Τεχας στις αρχές Μαρτίου. Τα αμύγδαλα ωριμάζουν από τα τέλη Αυγούστου. Είναι ανθεκτική ποικιλία στον μύκητα του κλαδοσπόριου και της μολύνιας.

Texas: Ποικιλία ζιwhρή ορθόκλαδη ανθεκτική στο κλαδοσπόριο και στη μολύνια. Είναι μία ποικιλία που χρησιμοποιείται για μεταποίηση, έχει καλή παραγωγικότητα, δίνει αμύγδαλα με μικρή ποσότητα ψίχας (45%) και παρουσιάζει αυξημένα ποσοστά καρπότητας. Τα αμύγδαλα αυτής της ποικιλίας είναι στρογγυλά. Το 54% των αμυγδαλών της Ελλάδας προέρχονται από αυτήν την ποικιλία. Τα αμύγδαλα ωριμάζουν στα τέλη Σεπτεμβρίου. Χαρακτηρίζεται από την παραγωγή διπλόσπερμων αμυγδαλών. Είναι ποικιλία ανθεκτική στο κλαδοσπόριο και στη μολύνια. Ανθίζει αρχές Μαρτίου.

Συγκομιδή, αποφλοιώση και στέγνωμα των καρπών

Τα αμύγδαλα ωριμάζουν ανάλογα με την ποικιλία από τα τέλη Αυγούστου μέχρι τα τέλη Σεπτεμβρίου. Τα αμύγδαλα είναι κατάλληλα για συγκομιδή όταν ανοίγει το περικάρπιο αφού έχει ξεραθεί μερικώς. Η συγκομιδή στη χώρα μας γίνεται με ράβδισμα των κλαδιών και συγκέντρωση των αμυγδαλών επάνω σε δίχτυα που απλώνονται στη βάση των δέντρων. Τα τελευταία χρόνια η συγκομιδή των καρπών γίνεται και με μηχανήματα δόνησης.

Στη συνέχεια ακολουθεί αποφλοιώση με την απομάκρυνση του περικαρπίου και άπλωμα στον ήλιο ή στη σκιά για το στέγνωμα των αμυγδαλών. Σήμερα η αποφλοιώση γίνεται με ειδικά αποφλοιωτικά μηχανήματα και η αποξήρανση σε ειδικά ξηραντήρια με θερμοκρασίες 42ο-43οC. Το ποσοστό της υγρασίας των αποξηραμένων αμυγδαλών πρέπει να είναι 5-7%. Το αμύγδαλο μέσα στο ενδοκαρπίο του, μπορεί να διατηρηθεί για έναν χρόνο, χωρίς να υποβαθμιστεί η ποιότητά του. Στην περίπτωση της ψίχας για να διατηρηθεί πρέπει να ψυχθεί ώστε να διατηρηθεί μερικούς μήνες ή να διατηρηθεί σε κενό αέρος ή σε άζωτο ή σε κατάψυξη για να διατηρηθεί περισσότερο.

Σε υψηλά επίπεδα η ζήτηση

Σημαντική αύξηση καταγράφει τα τελευταία χρόνια η ζήτηση των αμυγδαλών σε παγκόσμιο επίπεδο. Τα αμύγδαλα είναι καρποί πλούσιοι σε πρωτεΐνες, σε φυτικές ίνες, σε ανόργανα άλατα και βιταμίνες, όπως είναι η βιταμίνη Α και η βιταμίνη Ε. Ιδιαίτερα η βιταμίνη Ε είναι μια λιποδιαλυτή βιταμίνη με αντιοξειδωτική δράση. Μια ακόμα ιδιότητα των αμυγδαλών είναι ότι έχει ευεργετική επίδραση στο πεπτικό σύστημα. Το αμύγδαλο σαν ξηρός καρπός δέχεται ισχυρό ανταγωνισμό στις διάφορες χρήσεις του από το φουντούκι, που είναι ένας πιο φθηνός ξηρός καρπός και ο οποίος εισάγεται από την Τουρκία, δηλαδή από μία χώρα με χαμηλό κόστος παραγωγής.

Οι Έλληνες καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες ξηρών καρπών ανά κάτοικο. Έχουν υψηλότερη κατανάλωση σε σχέση με χώρες όπως η Ιταλία και οι ΗΠΑ. Η μέση κατανάλωση ανά κάτοικο ετησίως είναι στην Ελλάδα 14 kg, στην Ιταλία 6kg ανά κάτοικο και έτος και στις ΗΠΑ 2 kg ανά κάτοικο και έτος, σύμφωνα με τα στοιχεία του FAO.

ΠΟΥ ΘΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΩ

■ **Κάσσανδρος Γάτσιος**
Γεωπόνος - SymAgro, τηλ.
26510 07653 - 6944846475.
info@symagro.com

■ **Agronuts**
14ο κλμ. Λάριας - Συκουρίου,
τηλ: 24950 52480
info@agronuts.gr

■ **«Μακίν Ξηροί καρποί»**
Εργοστάσιο αποφλοιώσης,
επεξεργασίας και εμπορίας
Ξηρών καρπών
1ο κλμ. Αλμυρού - Κροκίου,
Αλμυρός, Μαγνησία
2422026228 - 6977567112
makindrynuts@gmail.com