

11ο Παγκόσμιο Συνέδριο Παραγωγών Βατόμουρου θα πραγματοποιηθεί στη Βουλγαρία

Автор(и): Растителна защита

Дата: 02.05.2017 Брой: 5/2017



Μεταξύ 6 και 9 Μαΐου 2018 στον Αρμπανάσι, Βελίκο Τάρνοβο, θα πραγματοποιηθεί η 11η συνάντηση παραγωγών σμέουρων από όλο τον κόσμο. Ο Διεθνής Σύνδεσμος Καλλιεργητών Σμέουρων ([The International Raspberry Organisation](#)), με έδρα το Σαντιάγο της Χιλής, διοργανώνει τέτοιες συναντήσεις κάθε δύο χρόνια, με στόχο την ανταλλαγή εμπειριών μεταξύ των κορυφαίων χωρών παραγωγής σμέουρων. Η αγορά των μούρων αναπτύσσεται με ταχύ ρυθμό, συμπεριλαμβανομένης και της Βουλγαρίας, όπου τα τελευταία χρόνια καταγράφεται μια αργή αλλά σταθερή αύξηση της παραγωγής σμέουρων.

Η παγκόσμια αγορά μούρων αναπτύσσεται τα τελευταία χρόνια

Οι τάσεις για αύξηση της αγοράς των παραγωγών «σούπερ φρούτων» (μια ομάδα που περιλαμβάνει φράουλες, σμέουρα, βατόμουρα, μύρτιλλα, φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και ακόμη και φρούτα γκότζι) δείχνουν σημαντική ανάπτυξη σε παγκόσμια κλίμακα. Τα μούρα γίνονται μαζική γεύση μέσω του συνεχώς αυξανόμενου εμπορίου τροφίμων που ικανοποιούν την ανάγκη για υγιεινό τρόπο ζωής στην ΕΕ, τις ΗΠΑ και την Κίνα. Ένας άλλος λόγος για την επέκτασή τους είναι η απουσία του κύριου χαρακτηριστικού από το παρελθόν της αγοράς φρούτων και λαχανικών, δηλαδή η εξάλειψη της εποχιακής διαθεσιμότητάς τους ως εμπόδιο στη βιώσιμη αύξηση της κατανάλωσής τους όλο το χρόνο. Η αγορά για αυτά τα φρούτα αποκτά καθολικό χαρακτήρα και συμπληρώνει την παραδοσιακή φρέσκια κατανάλωση με άλλες εμπορικές διαστάσεις – πρωτογενώς επεξεργασμένα (κατεψυγμένα), αποξηραμένα, εκχυλίσματα, χυμοί, έλαια, ζελέ, μαρμελάδες, συντηρημένα και εξαιρετικά εξειδικευμένα συστατικά για άλλα τρόφιμα. Σύμφωνα με εκτιμήσεις της IntelAgro με βάση δεδομένα του ITC (Διεθνές Κέντρο Εμπορίου), η αγορά για φρέσκια κατανάλωση εξακολουθεί να κυριαρχεί με το 75% του διεθνούς εμπορίου μούρων.

Μέχρι το 2015, το μεγαλύτερο μερίδιο πέφτει στις φράουλες – 40%, αλλά τα μύρτιλλα τα προλαβαίνουν γρήγορα, ενώ τα σμέουρα και τα βατόμουρα καταλαμβάνουν την τρίτη θέση – με το ένα τέταρτο του εμπορίου και μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 16% τα τελευταία πέντε χρόνια.

Βουλγαρικά σμέουρα

Τα τελευταία 10 χρόνια η Βουλγαρία κατάφερε να καθιερωθεί ως παραγωγός σμέουρων στην Ευρώπη μετά από χώρες όπως η Πολωνία και η Σερβία, οι οποίες κατέχουν μερικές από τις κορυφαίες θέσεις στις εξαγωγές κατεψυγμένων μούρων. Στην έκθεση που παρουσιάστηκε στη συνάντηση του Διεθνούς Συλλόγου Καλλιεργητών Σμέουρων στη Σερβία το 2016 από τον Μποζιντάρ Πέτκοφ, Πρόεδο του Βουλγαρικού Συλλόγου Καλλιεργητών Σμέουρων, το 2015 η χώρα μας συγκέλεξε 6.550 τόνους σμέουρων από 1.513 εκτάρια σε φάρμες μεγέθους από 20 έως 80 εκταρίων. Τα στατιστικά στοιχεία δείχνουν ότι υπήρξε αργή αλλά σταθερή αύξηση της παραγωγής αυτού του φρούτου τα τελευταία 10 χρόνια.

Προς το παρόν, η Βουλγαρία εξαγεί κυρίως κατεψυγμένα σμέουρα, των οποίων το συνολικό μερίδιο στις εξαγωγές ανέρχεται στο 80% της παραγωγής.

Χάρη στις πολύτιμες ιδιότητές της, το σμέουρο εξαπλώνεται όλο και περισσότερο σε όλη τη χώρα. Καλλιεργείται σχεδόν παντού, χρησιμοποιώντας καινοτόμες μεθόδους (τεχνολογία καλλιέργειας σμέουρων που παρουσίασε ο Ελβετός Diefenbach το 2009), συμπεριλαμβανομένων ειδικών ταινιών κάλυψης εδάφους που αποτρέπουν την ανάπτυξη ζιζανίων και αυξάνουν την παραγωγικότητα, και μια μέθοδο καλλιέργειας σμέουρων (υπερυψωμένες παρτέριες). Η χρήση «υπερυψωμένων παρτεριών» για τη φύτευση της καλλιέργειας έχει σαφή πλεονεκτήματα στην ομοιόμορφη κατανομή της υγρασίας του εδάφους και την πρόληψη της διάβρωσης του εδάφους κατά τη διάρκεια περιόδων έντονων βροχοπτώσεων, καθώς και τη διατήρηση της δομής του εδάφους κατά τη διάρκεια ξηρασίας.

Ποικιλίες

Μεγαλύτερη σημασία για τη βιομηχανική παραγωγή σμέουρων στη χώρα μας έχουν οι **ποικιλίες primocane (everbearing)**, των οποίων η πρώτη σοδειά σχηματίζεται στα άνω μέρη των νεοαναπτυσσόμενων βλαστών του τρέχοντος άνοιξας, συνήθως στο τέλος του καλοκαιριού. Συνήθως η δεύτερη σοδειά είναι αμέσως την επόμενη άνοιξη.

Lyulin – μια βουλγαρική ποικιλία, που αναπτύχθηκε από τον L. Hristov το 1982. Τα φυτά έχουν μέτρια ζωτικότητα. Οι βλαστοί είναι όρθιοι, παχείς, μεσαίου ύψους. Τα φρούτα από τη θερινή-φθινοπωρινή σοδειά αρχίζουν να ωριμάζουν τον Αύγουστο και η περίοδος συγκομιδής συνεχίζεται μέχρι το τέλος Σεπτεμβρίου. Είναι μεσαίου έως μεγάλου μεγέθους, στρογγυλά-κωνικά, κόκκινα. Η σάρκα έχει καλή έως πολύ καλή γεύση και τεχνολογικές ιδιότητες. Συνιστάται για θερινή-φθινοπωρινή συγκομιδή. Η θερινή-φθινοπωρινή παραγωγικότητα είναι υψηλή – έως 1.000-1.500 κιλά ανά στρέμμα υπό συνθήκες άρδευσης και έως 700 κιλά χωρίς άρδευση.

Χρησιμοποιούνται για φρέσκια κατανάλωση και είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για επεξεργασία και κατάψυξη. Η καλλιέργεια αυτής της ποικιλίας την καθιστά πολλά υποσχόμενη, ειδικά για περιοχές όχι ψηλότερες από 550-600 μ. στη Βόρεια Βουλγαρία και έως 650-700 μ. στη Νότια Βουλγαρία, με ζεστό και παρατεταμένο φθινόπωρο και ομοιόμορφα κατανεμημένες βροχοπτώσεις (650-700 mm). Είναι ανθεκτική στο *Didymella* και στο *Coniothyrium*.

Heritage – αναπτύχθηκε στις ΗΠΑ το 1969 και εξακολουθεί να θεωρείται ένα από τα επιτεύγματα στην παγκόσμια αναπαραγωγή ποικιλιών primocane σμέουρων.

Τα φυτά είναι μέτρια έως έντονα ζυηρά. Οι βλαστοί είναι όρθιοι αλλά τείνουν να λυγίζουν, μεσαίου πάχους, ανοιχτού κανέλα χρώματος με ελαφρύ κοκκινωπό απόχρωση, καλυμμένοι με τραχιά αγκάθια. Τα φρούτα είναι μεσαίου μεγέθους, στρογγυλά έως στρογγυλά-κωνικά, σκούρα κόκκινα. Η σάρκα είναι σφιχτή, τρυφερή, με πολύ καλή γλυκιά-ξινή γεύση και ευχάριστη άρωμα. Είναι επίσης κατάλληλα για κατάψυξη, καθώς και για επεξεργασία σε κομπότες, χυμούς και μαρμελάδες. Η παραγωγικότητα είναι πολύ υψηλή – έως 1.000 κιλά ανά στρέμμα υπό συνθήκες άρδευσης και 650-700 κιλά υπό συνθήκες χωρίς άρδευση. Είναι ανθεκτική στους χειμερινούς παγετούς, καθώς και στις υψηλές θερμοκρασίες και την ατμοσφαιρική και εδαφική ξηρασία κατά τη διάρκεια ωρίμανσης των καρπών. Είναι ευαίσθητη στην άνθρακα και λιγότερο ευαίσθητη στο *Didymella*. Η ποικιλία είναι κατάλληλη για καλλιέργεια σε περιοχές με πιο δροσερό και υγρό κλίμα το δεύτερο μισό του καλοκαιριού, κυρίως για τη θερινή-φθινοπωρινή σοδειά και απαραίτητα υπό συνθήκες άρδευσης.

Άλλες ποικιλίες που συγκομίζονται στη Βουλγαρία είναι: Willamette, Meeker, Shopska Alena, Bulgarski Rubin. Το Ινστιτούτο Γεωργίας – Κάρνομπατ προσφέρει επίσης τις βουλγαρικές ποικιλίες Iskra, Samodiva, Kostinbrodska

και Esenna Rozlata, η οποία αναπτύχθηκε το 1984 για ερασιτεχνική καλλιέργεια και είναι κατάλληλη μόνο για άμεση κατανάλωση. Οι διακοσμητικές της ιδιότητες αξίζουν την προσοχή και του ερασιτέχνη κηπουρού.

Βιολογική παραγωγή

Για πρώτη φορά στη Βουλγαρία, αναπτύχθηκε μια καινοτόμος τεχνολογία για βιολογική παραγωγή σμέουρων των ποικιλιών Willamette και Lyulin, η οποία βραβεύτηκε με το βραβείο «Χρυσό Μετάλλιο» στο AGRA 2017 για τη δημιουργημένη «Τεχνολογία για βιολογική παραγωγή σμέουρων». Το επιστημονικό προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παραγωγούς ή συνεταιριστικούς συλλόγους που ασχολούνται με την παραγωγή βιολογικών καρπών σμέουρων. Η τεχνολογία για βιολογική παραγωγή περιλαμβάνει φιλικά προς το περιβάλλον μεθόδους και μέ