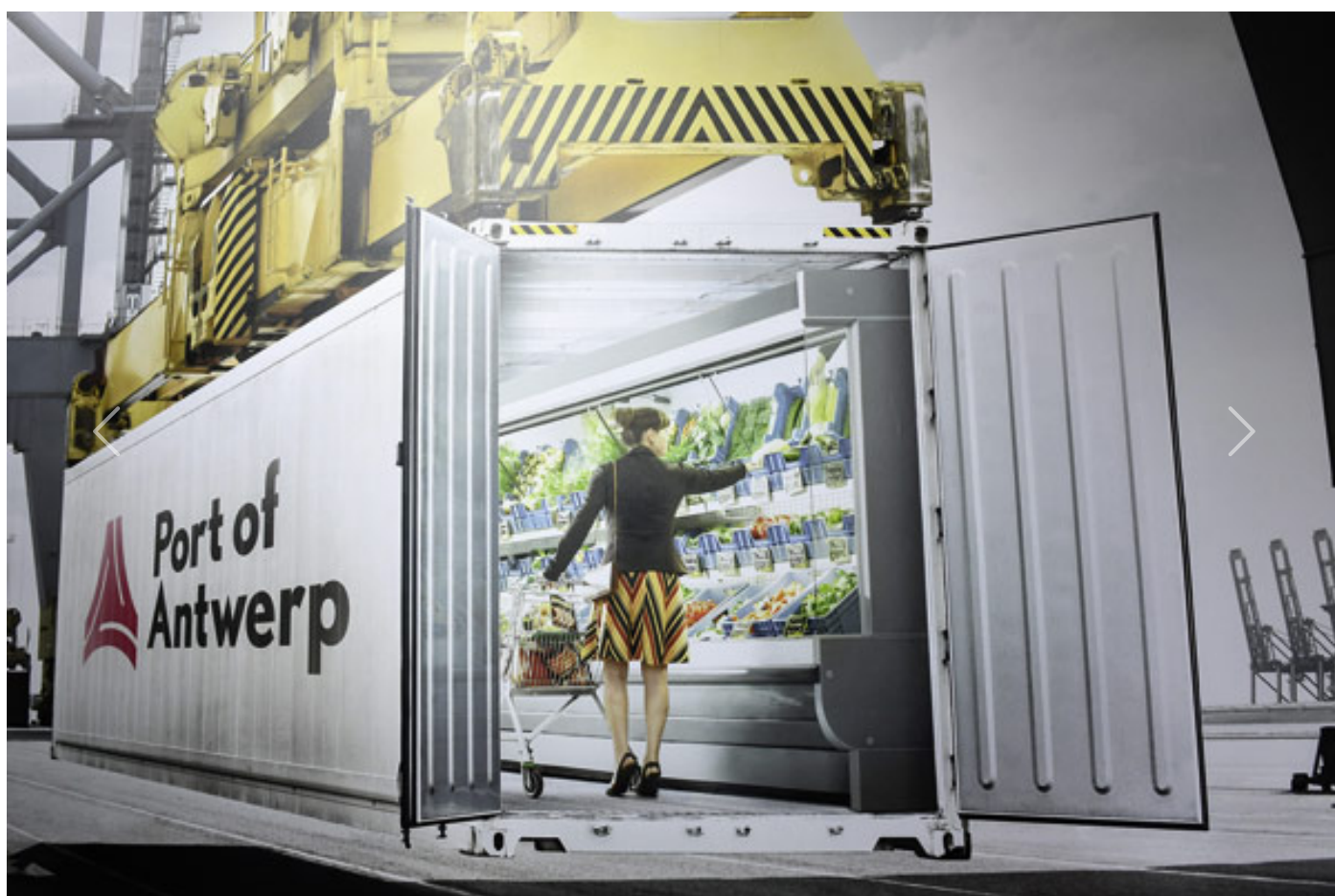


Fruit Logistica – meyve ve sebzeler yenilikçi ürünler olarak

Автор(и): Нора Иванова, Редактор Растителна Защита /РЗ/

Дата: 05.01.2018 Брой: 1/2018



2020 sonrası Ortak Tarım Politikası (OTP) üzerine tartışmalar uzun süredir devam etmekte ve şimdiye kadar bu konuda yapılan tüm tartışmalardan, bu politika için ayrılan bütçenin toplamda 408 milyar Euro'yu aşan mevcut bütçeye kıyasla önemli ölçüde azalacağı anlaşılmaktadır. Tam olarak ifade etmek gerekirse, halihazırda AB toplam bütçesinin %38'i tarıma ayrılmaktadır. Bu muazzam miktar, azalma yüzdesine bağlı olarak, tüketiciler de dahil olmak üzere tarım sektöründeki tüm paydaşları güçlü bir şekilde etkileyecektir.

Tarım sektörüne yönelik finansal akışın kısıtlanması, küresel gıda güvenliği sorununun sadece bir yönüdür; daha endişe verici olan ise, AB'deki tarıma elverişli arazilerin yaklaşık %45'inin toprak kalitesinin bozulmuş olması ve

Avrupa'nın gıdasını üreten arazilerin bir diğer %40'ının pestisitlerle kirlenmiş veya kullanıma uygun olmamasıdır.

Çevreyi korurken ve çiftçiler için yüksek bir yaşam standardı sağlarken daha fazla üretim yapmak, özellikle de her ne pahasına olursa olsun kâr döneminde, illüzyonistler için bile imkansız bir görevdir. Tam da "daha azdan daha fazla üretmek" mottosu altında, 2012 yılında OTP çerçevesinde, amacı rekabetçi ve sürdürülebilir bir tarım ve ormancılık sektörü yaratmak olan yeni bir önlem olan Avrupa Yenilik Ortaklığı (EIP) başlatılmıştır. Giderek popüler hale gelen bu önlemin stratejistlerine göre, hem Avrupa hem de bölgesel düzeyde öncü rol bilime verilmiştir. Modern tarımın başarılı olması için, bilim camiasıyla yakın bağlar kurması gerekmektedir; bu da karşılığında doğal ve finansal felaketlere rağmen yüksek verimlilik vaat etmektedir. Araştırma, çiftçiler, işletmeler, orman işletmeleri, gıda endüstrisi ve diğer kuruluşlar arasında köprüler kurulması ise er ya da geç yeniliklerin ortaya çıkmasına yol açmaktadır.

Başarılı tarım için kilit bir araç olarak yenilik, devrim niteliğinde bir buluş olarak değil, daha ziyade halihazırda var olan çiftliklerde ve belirli tarım ürünleriyle çalışmanın yeni bir yolu olarak anlaşılmalıdır. Yerleşik yaklaşımların ve uygulamaların yeni koşullara uyarlanması da, örneğin kırsal alanlarda, yenilikçi bir gelişme olarak algılanabilir. Zaten tanıdık bir ortamda bilim ve teknolojiye dayalı yeni fikirlerin kullanılması, kaçınılmaz olarak iş yaratılmasına veya zaten iyi bilinen ürünlerin başka uygulamalarına yol açar. Aslında modern "yenilik" terimi, 20. yüzyılın başlarında Avusturyalı ekonomist Joseph Schumpeter tarafından ortaya atılmıştır. Schumpeter yenilikleri "yeni kombinasyonların yaratılması" veya pazar ve üretim gelişimindeki değişiklikler olarak görür. Schumpeter'a göre "yenilik" kavramı, yeni tüketici malları, üretim ve taşıma araçları ile pazarların tanıtılması ve kullanılmasını amaçlayan bir değişim olarak anlaşılır. Sürecin nihai sonucu ise yeni bir ürün, hizmet, süreç veya organizasyon biçiminin yaratılmasıdır.

Yenilik yaklaşımının girmeye çalıştığı tarım alanı bir mayın tarlasıdır. Bir yandan tarım sektörü, özellikle ulusal politika söz konusu olduğunda, muhafazakarlığı ve yavaş karar alma süreciyle bilinir. Diğer yandan, henüz nihai olarak kabul edilmiş bir mevzuat bulunmamakta olup, buna güvenle "yenilik" kavramının farklı yorumları da eklenebilir. Bu anlamda, Kırsal Kalkınma Programı (KKP) ortak paydası altında bu önleme yönelik projelerin hala net bir geleceği yoktur ve çiftçiler tarafından şüpheyle karşılanmaktadır. Bulgaristan'da, bu programlama döneminde ilk kez, yenilik için 16.1 Ölümlü olan "EIP kapsamında operasyonel grupların kurulması ve faaliyetlerinin desteklenmesi" 1 Kasım - 15 Aralık 2017 tarihleri arasında açılacaktır. Ve ülkemizde bu önlem henüz uygulamaya konulacakken, Avrupa'da önde gelen tarım ülkelerinden bazıları yıllardır tarım sektörünün yenilikçi ve dinamik bir imajını yaratmak için yarışmaktadır.

Meyve ve sebze üreticilerinin saatlerini senkronize ettiği uluslararası fuar: Fruit Logistica

Meyve ve sebze sektöründe imkansız diye bir şey yoktur; Almanya'nın başkentinde yarım asırdır düzenlenen uluslararası Fruit Logistica fuarı da her yıl tam olarak bunu göstermektedir. 2017 yılındaki tanınmış fuarın üç günü boyunca ziyaretçi sayısında %5'lik bir artış kaydedilmiştir. Bu, dünyanın her yerinden 75.000 misafir ve 130 ülkeyi - sergilenenleri - temsil etmektedir. FLIA (Fruit Logistica Yenilik Ödülü), bu yılki yıldönümü edisyonunda da dikkatleri üzerine çekmiştir. Bu ödül, meyve ve sebze sektöründeki yenilikçi ürün ve çözümleri ödüllendirmekte olup, genellikle bitkisel üretim alanındaki önde gelen küresel şirketler ödülü kazanmaktadır. 2008'de birincilik ödülü, Hollanda'da geliştirilen belirsiz oval domates çeşidi Intense TM için Nunhems – Bayer'a verilmiştir. Sadece 4 yıl sonra Syngenta, tatlı çekirdeksiz mini biber çeşidi Paprika Angello ile altın madalya kazanmıştır.

Son 13 yılda Berlin ödülü, uluslararası taze ürün endüstrisinin en prestijli yenilik ödülü olarak kendini kanıtlamıştır.

2017 yılındaki yarışmacılar yine özenle seçilmiş ve uluslararası meyve ve sebze fuarında tanıtılmıştır. Yenilikçi ürünler, gelişim potansiyeli, çevreye duyarlılık ve başlıca meyve-sebze pazarlarına uyum sağlama çabasını bir araya getirmektedir. İlginç olan, bu yarışmada kazananı ziyaretçilerin seçmesidir; ziyaretçiler tarım sektörünün - meyve ve sebzelerin - cesur ve bazen eksantrik çözümleriyle bizzat tanışma fırsatı bulmaktadır.

Domates Torbası

Hayır, bu domates üretmek için sihirli bir torba değil, sera sebzeleri yetiştirmek için organik substratla doldurulmuş sıradan bir plastik torbadır (bu durumda plastik %100 parçalanabilir). Belçikalılar mineral gübre ve pestisit kullanımını sınırlamayı amaçlamaktadır.

Sarı – Lezzetin Rengi

Yeni elma çeşidi – Shinano Gold – Japon elması Senshu ile Golden Delicious'ın melezidir. İslah sürecinde İtalyanlar, dünya çapında sulu ve tatlı meyveleriyle popüler olan Golden Delicious elmasının iri ve sarı meyvelerini koruyan bir çeşit yaratmıştır. Golden Delicious elmasının ana sorunu, taşıma sırasında zarar görmeye yatkın olmasıdır. İtalyan ıslahçılar, Japon Shinano Gold çeşidinin yardımıyla bu dezavantajı kullanarak yello adında yeni bir elma çeşidi yaratmıştır. Şimdi, Avrupa çeşitlerinden miras aldığı tat niteliklerine ek olarak, yello meşhur Japon taşıma hasarına dayanıklılığıyla da donatılmıştır.

Sebzeli Spagetti

Yine farklı ve yenilikçi olmayı kesinlikle bilen İtalyanlar, 2016 yılında havuç, kabak ve tatlı patates gibi sebzeleri farklı şekil ve boyutlarda makarnaya dönüştüren bir makineyi piyasaya sürdü. Bu şekilde, bu ekipmanın yaratıcıları, tüketicilerin sağlıklı, kolay ve hızlı hazırlanan gıdalara olan ihtiyacını karşılamayı hedeflemektedir.

Raf Ömrü Uzatılmış Çekirdeksiz Karpuz

Yeni çekirdeksiz karpuz çeşidi Crisp Fresh Watermelon, Fransa'dan Syngenta uzmanlarından oluşan bir ıslah ekibinin eseridir. Çeşidin genetik özellikleri arasında daha düşük su içeriği ve (zaten kesilmiş meyve için) 10 güne kadar uzatılmış raf ömrü bulunmaktadır. Bu çeşitteki karpuzlar uzun bir şekle, kabuğunda koyu yeşil çizgilere ve koyu kırmızı ete sahiptir. Genellikle 5 ila 7 kg ağırlığındadır. Sürekli hareket halinde olan herkes için hoş bir hafif atıştırma.

Maymun Fıstıkları

"Pili" fıstıkları Filipinler'den gelmektedir. Tüm kuruyemişler gibi son derece faydalı olup, yüksek besin değerine ve yüksek E vitamini seviyelerine sahiptirler. Ancak onları bu kadar çekici kılan önemli bir zorluk daha vardır - son derece kalın ve sert kabuk nedeniyle içindeki çekirdeğe ulaşmak neredeyse imkansızdır. Ve işte burada Alman yenilikçi düşüncesi devreye girer - kabukta, kırılmayı kolaylaştıran hassas hesaplanmış kesimler teknolojisi. Ayrıca, ithalatçılar paketleri özel bir paslanmaz çelik fındık kıracağı hediyesiyle satmaktadır. Böylece, maymun fıstıkları tüm aile için gerçek bir eğlence haline gelir.

Taze Kesilmiş Marul

Bu yılın FLIA (Fruit Logistica Yenilik Ödülü) kazananı, Avrupalı ıslah şirketi Rijk Zwaan'dır. Hollandalı ekip, kesik kenarları oksidasyon sonucu renk değiştirmeyen yeni nesil Knox™ salataları geliştirmiştir. Böylece, bu şekilde yaratılan salatalar raf ömürlerini iki gün uzatmakta ve vakumla