



ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

ΠΑΒ	5092
04 ΙΑΝ. 2013	

Επαμεινώνδας (Νότης) Μαριιάς - Βουλευτής Ηρακλείου

27/06/2013

Προς το Προεδρείο της Βουλής των Ελλήνων

ΑΝΑΦΟΡΑ

Για τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κ. Α. Τσαυτάρη

Θέμα: Ένταξη θερμοκηπίων στη νέα Κοινή Οργάνωση Αγοράς (ΚΟΑ)

Ο Βουλευτής Ηρακλείου Νότης Μαριιάς καταθέτει αναφορά ανακοίνωση της Incofruit Hellas που αφορά τον τομέα των θερμοκηπίων.

Με τα υφιστάμενα στοιχεία του 2011, το 43% των θερμοκηπίων βρίσκεται στην Κρήτη με την Ιεράπετρα να είναι η πιο σημαντική περιοχή, ακολουθούμενη από την Μεσαρά Ηρακλείου. Η ελάχιστη θερμοκρασία τον χειμώνα φτάνει στους 10 °C ενώ η ηλιοφάνεια είναι καθημερινή με άμεση συνέπεια, η παραγωγή των προϊόντων να γίνεται κατά φυσικό τρόπο επί του εδάφους, στις πλέον ιδανικές συνθήκες και με όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, σε αντίθεση με άλλες μεθόδους.

Ένα μέρος των προϊόντων που καλλιεργούνται και παράγονται σε θερμοκήπια στην Ελλάδα κατευθύνονται προς εξαγωγή.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση οι κλασικές θερμοκηπιακές καλλιέργειες είναι καλλιέργειες εντάσεως εργασίας (με αναρίθμητες εργατοώρες), με μεγάλες απαιτήσεις ως προς την ποσότητα και την ποιότητα του νερού αλλά και την επιστημονική και εμπειρική τεχνογνωσία που είναι απαραίτητες συνθήκες για να επιτευχθούν οι στόχοι της παραγωγής, όπως επίσης και το υψηλό κόστος εισροών και λοιπών επιβαρύνσεων που χρειάζονται. Όλα αυτά συνηγορούν ώστε οι καλλιέργειες αυτές να τύχουν ιδιαίτερης μεταχείρισης στην εθνική στρατηγική που πρόκειται να χαραχθεί για την νέα ΚΟΑ και να προβλεφθεί πρόσθετη συνδεδεμένη ενίσχυση ανά στρέμμα προκειμένου να καταστούν ανταγωνιστικά τα παραγόμενα προϊόντα.

Τέλος ζητάνε τη σήμανση των Κρητικών κηπευτικών ως «προϊόν Κρήτης». Η ανάγκη αυτή θα πρέπει να αναδειχθεί ως πρώτη προτεραιότητα για την παρουσίαση των προϊόντων αυτών στην αγορά με ειδική σήμανση επί της συσκευασίας τους και με τονισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών τους και των μεθόδων καλλιέργειας και παραγωγής τους.

Αριθ. Πρωτ.

Τομέας των θερμοκηπίων

Τα πρώτα θερμοκήπια στην Ελλάδα άρχισαν να δημιουργούνται από τους αγρότες της Ιεράπετρα από το 1956 ακολουθώντας τις συμβουλές του Ολλανδού γεωπόνου Paul Kuijpers, τις οποίες εν συνεχεία ακολούθησαν και άλλες περιοχές

Με τα υφιστάμενα στοιχεία του 2011, το 43% των θερμοκηπίων βρίσκεται στην Κρήτη με την Ιεράπετρα να είναι η πιο σημαντική περιοχή, ακολουθούμενη από την Μεσαρά Ηρακλείου

Στην Πελοπόννησο βρίσκεται ένα άλλο 15% των θερμοκηπίων. Τα υπόλοιπα είναι διάσπαρτα σε όλη την Ελλάδα με ιδιαίτερη μνεία την Πρέβεζα, την Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη

Η χώρα μας πλεονεκτεί έναντι άλλων ευρωπαϊκών χωρών στην καλλιέργεια και πρωιμότητα των κηπευτικών, λόγω της ηλιοφάνειας και του εύκρατου κλίματος. Η ελληνική παραγωγή σε λαχανικά αντιστοιχεί στο 8,6% της κοινοτικής παραγωγής

Ειδικότερα η Ιεράπετρα και η ευρύτερη περιοχή της, με ιδιαίτερα ευνοϊκά κλιματολογικά χαρακτηριστικά καλύπτει το 25% των θερμοκηπίων της χώρας με 15.300 στρ.

Η ελάχιστη θερμοκρασία τον χειμώνα φτάνει στους 10 °C ενώ η ηλιοφάνεια είναι καθημερινή με άμεση συνέπεια, η παραγωγή των προϊόντων να γίνεται κατά **φυσικό τρόπο επί του εδάφους, στις πλέον ιδανικές συνθήκες και με όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους**, σε αντίθεση με άλλες μεθόδους

Τα κυριότερα προϊόντα που καλλιεργούνται και παράγονται σε θερμοκήπια στην Ελλάδα είναι: ντομάτες, αγγούρια, πιπεριές, καρπούζια, πεπόνια, φασολάκια, μαρούλια, φράουλες, κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες

Οι πιπεριές (τύπου κέρατο), τα αγγούρια, τα καρπούζια, οι φράουλες και οι ντομάτες είναι και καλλιέργειες που τα προϊόντα τους κατευθύνονται προς εξαγωγή

Οι Ευρωπαίοι αγοραστές-καταναλωτές προτιμούν τα κηπευτικά της Κρήτης, λαμβάνοντας υπόψη ότι:

- Για την παραγωγή των προϊόντων χρησιμοποιούνται σύγχρονες, εξελιγμένες θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις στις οποίες ελέγχεται απόλυτα το περιβάλλον ανάπτυξης των φυτών, με τη συνεργασία παραγωγών - γεωπόνων.
- Τηρούνται αυστηρά οι κανόνες της Ορθής Γεωργικής Πρακτικής και ασφαλείας και γίνεται έλεγχος της φυτοϋγείας με βιολογικές μεθόδους IPM (η καταπολέμηση των ασθενειών των φυτών γίνεται με τη χρήση ωφέλιμων εντόμων). Η γονιμοποίηση γίνεται επίσης με έντομα που δουλεύουν μέσα στο θερμοκήπιο με τον ίδιο ακριβώς τρόπο που δουλεύουν και στο ελεύθερο περιβάλλον.
- Η ποιότητα και η ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων διασφαλίζεται επίσης με συχνές αναλύσεις υπολειμμάτων δραστικών ουσιών σε διαπιστευμένα εργαστήρια αναλύσεων καθώς και με την τήρηση της ιχνηλασιμότητας σε όλα τα στάδια παραγωγής των προϊόντων (από το κάθε αγροτεμάχιο μέχρι την τελική συσκευασία και για κάθε παρτίδα ξεχωριστά).

Αριθ. Πρωτ.

Σύμφωνα με τις σύγχρονες απαιτήσεις της διεθνούς αγοράς για Ποιότητα - Συνέπεια - Ασφάλεια, ανταποκρίνονται πλήρως με πρακτικές που χαρακτηρίζονται από ευθύνη και σεβασμό προς τον άνθρωπο και το περιβάλλον. Μέσα στα πλαίσια των διεθνών προτύπων, εφαρμόζονται συστήματα διασφάλισης ποιότητας και πιστοποίησης βάση των προτύπων **GLOBAL GAP, AGRO 2.1 & 2.2, ISO 22000, ISO 9001, IFS και BRC**

Τα τελευταία χρόνια επιχειρηματίες, μη κλασσικών θερμοκηπιακών μεθόδων, εκμεταλλευόμενοι την πρόθεση αφ ενός της Πολιτείας για αξιοποίηση των πλούσιων αποθεμάτων γεωθερμικής ενέργειας και αφ ετέρου την χρήση φυσικού αερίου επενδύουν σε θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις με υδροπονική μέθοδο καλλιέργειας κηπευτικών, προκειμένου να εξασφαλίσουν αξιόλογο οικονομικό αποτέλεσμα με μικρή σχετικά έκταση καλλιεργήσιμης γης σχολάζουσας μέχρι σήμερα όπως π.χ α) Agritex Ενεργειακή Α.Ε., Θεσσαλονίκη β) Θερμοκήπια Δράμας Α.Ε. γ) WONDERPLANT, περιοχή Μακεδονίας δ) Ελληνικά Θερμοκήπια ΑΕ, Σάμος κ.α

Παρακάτω παρουσιάζεται η συνολική επιφάνεια (σε στρέμματα) των θερμοκηπίων ανάλογα με τον τύπο τους:

α/α		ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ		ΤΥΠΟΠ.	ΤΥΠΟΠ.	ΧΩΡΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ				ΣΥΝΟΛΟ
		ΜΕΤΑΛ. ΠΛΑΣΤ.		ΜΙΚΤΑ	ΞΥΛΙΝΑ	ΤΟΞΟΤΑ	ΔΙΡΙΚΤΗ	ΔΙΡΙΚΤΗ	ΔΙΡΙΚΤΗ	
		ΤΟΞΟΤΑ	ΔΙΡΙΚΤΗ	ΠΛΑΣΤ.	ΠΛΑΣΤ.		ΣΤΕΓΗ	ΣΤΕΓΗ	ΣΤΕΓΗ	
	ΓΙΑΛΙΝΑ		ΣΤΕΓΗ				ΜΕΤΑΛ.	ΞΥΛΙΝΗ	ΜΙΚΤΑ	
57	1204.3	19487	17739.2	5889,5	3642	3444.5	2171.8	4622.7	2306	60507.4

Πρέπει να ληφθεί σοβαρά υπόψη ότι οι κλασσικές θερμοκηπιακές καλλιέργειες είναι καλλιέργειες εντάσεως εργασίας (με αναρίθμητες εργατοώρες), με μεγάλες απαιτήσεις ως προς την ποσότητα και την ποιότητα του νερού αλλά και την επιστημονική και εμπειρική τεχνογνωσία που είναι απαραίτητες συνθήκες για να επιτευχθούν οι στόχοι της παραγωγής, όπως επίσης και το υψηλό κόστος εισροών και λοιπών επιβαρύνσεων που χρειάζονται. Όλα αυτά συνηγορούν ώστε οι καλλιέργειες αυτές να τύχουν ιδιαίτερης μεταχείρισης στην εθνική στρατηγική που πρόκειται να χαραχθεί για την νέα ΚΟΑ και να προβλεφθεί πρόσθετη συνδεδεμένη ενίσχυση ανά στρέμμα προκειμένου να καταστούν ανταγωνιστικά τα παραγόμενα προϊόντα

Μετά τις διαφαινόμενες προοπτικές επιθετικών διεισδύσεων των νέων «παικτών» στην παραγωγή και τις αγορές, επιτακτική καθίσταται η ανάγκη σήμανσης των Κρητικών κηπευτικών ως «προϊόν Κρήτης». Η ανάγκη αυτή θα πρέπει να αναδειχθεί ως πρώτη προτεραιότητα για την παρουσίαση των προϊόντων αυτών στην αγορά με ειδική σήμανση επί της συσκευασίας τους και με τονισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών τους και των μεθόδων καλλιέργειας και παραγωγής τους.

Γεώργιος Πολυχρονάκης
Ειδικός Σύμβουλος-Εκπρόσωπος
INCOFRUIT - HELLAS