

Για τους παραγωγούς βιολογικών προϊόντων



Ποια προϊόντα είναι δυνατόν να παραχθούν ως βιολογικά στην Ελλάδα, τα οποία σήμερα είτε δεν παράγονται καθόλου, είτε παράγονται σε ελάχιστες ποσότητες, ενώ γίνονται εισαγωγές απ' αυτά.

1) Ρύζι

Στην πρώτη γραμμή έρχεται το ρύζι. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες μακρύ και κοντού ρυζιού, όπως και το αρωματικό ρύζι BASMATI. Απ' αυτές πρέπει να επιλεχθούν οι πιο νόστιμες και ανθεκτικές. Το βιολογικό ρύζι πρέπει να παραμείνει αγυάλιστο (κάργκο) αλλά να είναι καλά καθαρισμένο από ξένες ουσίες. Το καλοκαίρι πρέπει να διατηρείται σε ψυχρό μέρος ή ψυγείο για να μην πιάνει μαμούνια.

2) Σουσάμι

Είναι ένα προϊόν που εύκολα μπορεί να παραχθεί στην Ελλάδα βιολογικά. Η καλλιέργειά του δε θέλει και πολλά νερά κι έτσι ταιριάζει στο κλίμα μας. Σπέρνεται τον Απρίλιο και η συγκομιδή του γίνεται τέλος του Καλοκαιριού, αρχές Φθινοπώρου. Υπάρχουν ποικιλίες που απαιτούν για τη συγκομιδή ξερίζωμα του φυτού κι άλλες που μαζεύονται με τη θεριζοαλωνιστική. Σπορά ως 2 κιλά το στρέμμα με απόδοση σε ξηρικό 40 κιλά. Από το σουσάμι μπορούν να παραχθούν ως βιολογικά προϊόντα: σουσαμέλαιο, ταχίνι και χαλβάς.

3) Φιστίκια αραχίδες (αράπικα)



Η καλλιέργειά του απαιτεί αφράτα μάλλον αμμουδερά εδάφη και αρκετά ποτίσματα. Σπέρνεται τον Απρίλιο και συγκομίζεται ξερίζωνοντας τα φυτά αρχές Οκτωβρίου. Μετά οι καρποί χρειάζονται πλύσιμο και στέγνωμα. Για την πώληση καλό είναι να καθαρίζεται και η ψίχα να συσκευάζεται σε πακέτα.

4) Φιστίκια τύπου Αιγίνης

Υπάρχει ήδη κάποια μικρή παραγωγή αλλά πρέπει να συστηματοποιηθεί και να αυξηθεί. Από ερευνητικά ινστιτούτα να μελετηθεί η βιολογική καταπολέμηση του ευρύτομου και γενικά πως θα ρυθμίζεται οι οικολογική ισορροπία και η υγιή ανάπτυξη των δέντρων αυτών σύμφωνα με το νόημα της βιολογικής - οικολογικής γεωργίας. Βιοδυναμικά παρασκευάσματα βοηθούν πολύ σ' αυτή την κατεύθυνση. Τα βιολογικά φιστίκια δεν πρέπει να είναι πολύ ακριβότερα από τα συμβατικά.

5) Αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια

Δεν παράγονται ακόμη ικανοποιητικές ποσότητες απ' αυτά τα είδη ως βιολογικά. Η μέχρι τώρα παραγωγή είναι ευκαιριακή και ειδικά τα καρύδια έχουν μεγάλο ποσοστό κούφινων καρπών. Μπορεί να γίνει βιολογική καταπολέμηση της καρπόκαψας ή σταδιακή μείωση της προσβολής με βιοδυναμικά παρασκευάσματα. Τα φουντούκια είναι σχετικά εύκολο να παραχθούν αλλά πρέπει να εμπλουτίζεται καλά το έδαφος, ώστε οι καρποί να μην είναι σχετικά μικροί. Το μεγαλύτερο μέρος του καταναλωτικού κοινού ζητά τους ξηρούς καρπούς καθαρισμένους σε ψίχα.

6) Ξερή σταφίδα ξανθιά.

Υπάρχει ελάχιστη παραγωγή, ενώ υπάρχει μεγάλη ζήτηση στην Ελλάδα και πολύ περισσότερο στην κεντρική και βόρεια Ευρώπη. Η βιολογική σταφίδα δεν πρέπει να είναι

επεξεργασμένη με χημικά, δε χρειάζεται να έχει ομοιόμορφο χρώμα αλλά πρέπει να έχει καθαριστεί αρκετά από τα κοτσάνια. Η απολύμανση (όπως σε όλα τα ξηρά φρούτα) δεν πρέπει να γίνει με βρωμιούχο μεθύλιο. Μπορεί να γίνει με φούρνισμα αλλά και με κατάψυξη. Οι αποξηραμένοι καρποί μένουν για κάποιο διάστημα σε κατάψυξη.

7) Αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα

Μέχρι τώρα δεν παράγονται στην Ελλάδα αποξηραμένα βερίκοκα. Τα προϊόντα αυτά παρουσιάζονται ως νωπά για σύντομο χρονικό διάστημα και αν δεν καταναλωθούν πάνε χαμένα. Οι παραγωγοί βιολογικών βερίκοκων μπορούν λοιπόν να τα αποξηράνουν όπως τα σύκα. Να διαλέξουν ώριμα και πολύ γλυκά φρούτα. Ιδανικό για την αποξήρανση των φρούτων κ.λ.π. ως βιολογικών προϊόντων είναι το ηλιακό ξηραντήριο.

8) Ηλιόσποροι

Και αυτό το είδος δεν παράγεται συστηματικά ως βιολογικό προϊόν στην Ελλάδα. Οι σπόροι που προορίζονται για πώληση πρέπει (σε σημαντικό ποσοστό) να καθαρίζονται και να πωλούνται ως ψίχα συσκευασμένοι σε πακέτα.

9) Κολοκυθόσποροι

Από κολοκύθες βγαίνουν οι κολοκυθόσποροι, στεγνώνονται και μπορούν να πωλούνται έτσι ή καθαρισμένοι ως ψίχα. Με κρύα έκθλιψη μπορεί να βγει το έλαιο των κολοκυθόσπορων που θεωρείται θεραπευτικό και προληπτικό διαφόρων παθήσεων ιδίως του προστάτη.

Κολοκύθες μπορούμε να σπείρουμε ανάμεσα σε αραιά φυτεμένα καλαμπόκια ή ήλιους.

10) Φακές

Η παραγωγή βιολογικής φακής στην Ελλάδα πρέπει ν' αυξηθεί και να



παράγονται διάφορες ποικιλίες. Υπάρχει πράσινη, κόκκινη, καφετί και σε διάφορα μεγέθη φακή. Η σοδιά πρέπει κατά προτίμηση να γίνεται τον Νοέμβριο σε σειρές, ώστε να μπορούν να γίνονται σκαλίσματα.

11) Φάβα

Η φάβα γίνεται από τον καρπό του ψυχανθούς λάθυρος ο ήμερος. Έχει ελάχιστες απαιτήσεις από το έδαφος, αντέχει στην Ξηρασία και ζέστη



και δε θέλει πολύ υγρασία και βαριά εδάφη. Μέχρι τώρα δε γνωρίζω κάποιον να παράγει ελεγχόμενη βιολογική φάβα.

12) Μανιτάρια

Ακόμη δεν παράγονται στην Ελλάδα βρώσιμα βιολογικά μανιτάρια και θα πρέπει κάποιοι ν' ασχοληθούν μ' αυτό. Γίνονται ορισμένες εισαγωγές αποξηραμένων βιολογικών μανιταριών.

12) Σόγια

Μπορεί άνετα να παραχθεί βιολογικά στην Ελλάδα. Είναι ένα είδος

αμπελοφάσουλου που σπέρνεται αρχάς Μαΐου και μαζεύεται τον Σεπτέμβριο. Ένα μέρος μπορεί να πωληθεί ως φασολάκι αλλά το μεγαλύτερο μέρος θα πρέπει να επεξεργαστεί και να γίνει κιμάς σόγιας. Υπάρχει ένα βιβλίο με τον τίτλο: "ΣΟΓΙΑ το θαυματουργό φυτό" (Εκδόσεις ΤΡΟΠΟΣ ΖΩΗΣ Αθήνα 1995) που εξηγεί τι προϊόντα μπορούν να παραχθούν



από το φασολάκι της σόγιας και πως παρασκευάζονται.

13) Διάφορες ποικιλίες σταριού

α) Διάφορες ποικιλίες σταριού μαυραγάκι που δίνουν πολύ καλό αλεύρι για ψωμί.

β) Η ποικιλία TRITICUM SPELTA. Πρόκειται για μια ποικιλία σταριού (σαν άγριο) που δεν έχει απαιτήσεις από το έδαφος (εκτός από λίγο ασβέστιο) και είναι πολύ ανθεκτικό. Το στάρι που δίνει είναι πολύ θρεπτικό, έχει σχεδόν όλα τα συστατικά που χρειάζεται ο άνθρωπος. Μπορούν να παραχθούν άλευρα για κρέμες ή για ψωμί. Γίνεται επίσης νιφάδες για μούσλι. Θεριζόμενο σε ανώριμη κατάσταση μας δίνει κάτι πρασινωπούς σπόρους που είναι πολύ νόστιμοι και θρεπτικοί ως πιλάφι. Το ελάττωμα του TRITICUM SPELTA είναι ότι θεριζόμενο μένει ντυμένο και θέλει ειδικό μηχάνημα να καθαριστεί. Οποιοσ ενδιαφέρεται μπορώ να του δώσω σχετικές πληροφορίες.

15) Συσκευασμένες βρώσιμες ελιές

Δεν προσφέρονται ακόμη αρκετές ποσότητες και ποικιλίες από συσκευασμένες βρώσιμες ελιές. Θα πρέπει η τιμή τους να είναι προσιτή και να μην είναι πολύ αλμυρές.

16) Τραχανάς και χυλοπίτες

θα πρέπει να γίνει μια συστηματοποιημένη παραγωγή βιολογικών τέτοιων προϊόντων, γιατί ανήκουν στα παραδοσιακά ελληνικά φαγητά και υπάρχει ζήτηση.

17) Αβγά ελευθέρας βοσκής

Υπάρχει συνεχής και μεγάλη ζήτηση από τέτοια αβγά. Οι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν το αβγό στη λιανική πώληση και 80 δρχ. αρκεί να προέρχεται από υγιείς κότες και πράγματι ελευθέρας βοσκής. Τα αβγά πρέπει επίσης να είναι φρέσκα, γι' αυτό η παραγωγή πρέπει να βρίσκεται κοντά στην κατανάλωση.

18) Εμφιαλωμένοι χυμοί από σταφύλια κι άλλα φρούτα

Οι χυμοί δεν πρέπει βέβαια να περιέχουν χημικά συντηρητικά κ.λ.π. βελτιωτικά. Μπορεί να γίνει ένα είδος παστερίωσης. Ενδιαφέρον παρουσιάζει και ο χυμός καρότου.

ΠΡΟΣΟΧΗ. Ο βιοκαλλιεργητής που θα αποφασίσει να προχωρήσει στην καλλιέργεια και παρασκευή οποιουδήποτε από τα προϊόντα που αναφέρονται θα πρέπει προηγουμένως να μελετήσει καλά την τεχνική καλλιέργειας, τις τοπικές συνθήκες του κτήματός του, τα μέσα που διαθέτει και να κάνει ο ίδιος μια έρευνα για τη διάθεση της παραγωγής του. Να μελετήσει τρόπους συσκευασίας, μεταφοράς και γενικά το τελικό κόστος του προϊόντος, σε τι τιμή θα μπορεί να το πουλά.

Σίγουρα θα υπάρχουν κι άλλα προϊόντα που δεν παράγονται ακόμη ως βιολογικά στην Ελλάδα π.χ. σπαράγγια, χαρουπόμελο. Πολύ μεγάλη ζήτηση υπάρχει επίσης για πιστοποιημένο βιολογικό βαμβάκι. Ο καθένας ας κάνει τη δική του έρευνα. Ας μην ξεχνάμε ότι ο στόχος στη βιολογική/οικολογική γεωργία πρέπει να είναι μια ποικιλία παραγωγής με διάφορα προϊόντα σ' ένα αγρόκτημα και ο συνδυασμός φυτικής παραγωγής με μια ήπια ζωοτροφία, όπου τα ζώα θα τρέφονται από την παραγωγή του κτήματος.