



Δ Ε Λ Τ Ι Ο Τ Υ Π Ο Υ

Κ Ω Δ Ι Κ Ε Σ Ο Ρ Θ Η Σ Γ Ε Ω Ρ Γ Ι Κ Η Σ Π Ρ Α Κ Τ Ι Κ Η Σ

ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ * ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤ.ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
& ΤΡΟΦΙΜΩΝ
**ΠΕΡ/ΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ
ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΒΟΛΟΥ**
Τμήμα Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου
Ταχ.Δ/ση:Τορούτζια-Νικολαΐδη, 38334 Βόλος
Τηλέφ.: 2421062214-Fax : 2421069545

**Εφαρμόζετε τους Κώδικες Ορθής
Γεωργικής Πρακτικής για καλής
ποιότητας & ασφαλή προϊόντα**

Η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων :

- βλάπτει την υγεία των καταναλωτών
- επιβαρύνει το περιβάλλον
- αυξάνει το κόστος παραγωγής

Η τυποποίηση είναι υποχρέωση

Πληροφορίες : Σπύρος Βλειώρας

Βόλος, 14/09/2011

Ε Π Α Ν Α Λ Η Ψ Η Σ Τ Ο Ο Ρ Θ Ο

Τ Ο Μ Ε Λ Λ Ο Ν Α Ν Η Κ Ε Ι Σ Τ Α Π Ο Ι Ο Τ Ι Κ Α Τ Ρ Ο Φ Ι Μ Α

Μ Η Λ Α

Χρόνος συγκομιδής – Ποιότητα μήλων

Από τις παρατηρήσεις των Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου της Υπηρεσίας διαπιστώθηκε, σύμφωνα με τις μετρήσεις σακχαροπεριεκτικότητας και αντοχής της σάρκας στην πίεση (σκληρότητα), σε συνδυασμό με τις παρατηρήσεις της τελευταίας 15ετίας, ότι η συγκομιδή μήλων κυρίως ποικιλίας «Στάρκιν» θα πρέπει να αρχίσει από 20/09/2011 έως 10/10/2011, ανάλογα με την περιοχή και το υψόμετρο.

Η συγκομιδή τον κατάλληλο χρόνο στον κανονικό βαθμό εμπορικής ωρίμανσης βοηθά πάρα πολύ στην καλή ποιότητα των μήλων καθ' όλη τη διάρκεια αποθήκευσης και στην αποφυγή εμφάνισης μετασυλλεκτικών ασθενειών.

Για τον προσδιορισμό σακχάρων και σκληρότητας οι παραγωγοί μπορούν να απευθύνονται στα Εργαστήρια Ποιοτικού Ελέγχου της Υπηρεσίας μας (υπεύθυνος κος Σπύρος Βλειώρας) τηλ. 24210-64104 ή στα γραφεία Ποιοτικού Ελέγχου των Δ/σεων Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής ή στους Γεωπόνους των Συν/κών Οργανώσεών τους.

Υπενθυμίζουμε στους μηλοπαραγωγούς, ότι θα πρέπει να εφαρμόζουν, εκτός από τους Κανόνες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής, και τις οδηγίες που προβλέπει η σύσταση της Επιτροπής Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων της 11/8/03 σχετικά με την μείωση της μόλυνσης από πατουλίνη στο χυμό μήλων. Η σύσταση της Επιτροπής αναφέρει ότι:

- 1) Η συγκομιδή των καρπών από οπωρώνες με ιστορικό υψηλών επιπέδων σήψης να γίνεται ξεχωριστά και οι καρποί αυτοί να μην αποθηκεύονται.
- 2) Το ιδανικό είναι η συγκομιδή όλων των καρπών να γίνεται σε συνθήκες ξηρού καιρού, όταν οι καρποί είναι στο κατάλληλο στάδιο, και να τοποθετούνται σε καθαρά τελάρα ή άλλα μέσα συσκευασίας (π.χ. κιβώτια) κατάλληλα για τη μεταφορά μέχρι την αποθήκευση. Πρέπει να αποφεύγεται η έκθεση των καρπών στη βροχή.
- 3) Οι καρποί με κατεστραμμένο φλοιό ή εκτεθειμένη σάρκα, όπως και οι νεκροί καρποί, πρέπει να απορρίπτονται στον οπωρώνα κατά τη συλλογή και να ελαχιστοποιείται όσο το δυνατόν περισσότερο το κτύπημα των καρπών.
- 4) Όλοι οι καρποί που έχουν μολυνθεί από το έδαφος, δηλ. καρποί που έχουν πιτσιλιστεί από βροχή ή που βρίσκονται στο έδαφος, πρέπει να απορρίπτονται πριν από την αποθήκευση.

- 5) Δεν πρέπει να συλλέγονται μαζί με τους καρπούς φύλλα, κλαδάκια, κλπ.
- 6) Οι καρποί πρέπει να αποθηκεύονται σε αποθήκες-ψυγεία σε χρονικό διάστημα 18 ωρών από τη συγκομιδή και να ψύχονται στις συνιστώμενες θερμοκρασίες σε χρονικό διάστημα 3-4 ημερών από τη συλλογή.
- 7) Κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση από το έδαφος.
- 8) Κατά το χειρισμό και τη μεταφορά των τελάρων και των κιβωτίων στον οπωρώνα, καθώς και μεταξύ του οπωρώνα και του αποθηκευτικού χώρου, πρέπει να αποδίδεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να αποφεύγεται η μόλυνσή τους από το έδαφος και να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα φυσικής φθοράς του καρπού π.χ. κτυπήματα των καρπών.
- 9) Μετά τη συγκομιδή οι καρποί δεν πρέπει να παραμένουν στον οπωρώνα κατά τη διάρκεια της νύκτας, αλλά να μεταφέρονται σε σταθερή επιφάνεια, κατά προτίμηση καλυμμένη.

Υπενθυμίζουμε ότι η τυποποίηση οπωροκηπευτικών είναι υποχρεωτική βάσει του Καν. 543/2011.-

Ο Προϊστάμενος Δ/σης

Σπύρος Βλειώρας