

Ελληνικές ποικιλίες λαχανικών και παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού

Δρ Αθανάσιος Α. Τσιβελίκας, Δόκιμος Ερευνητής

Δρ Φώτιος Α. Μπλέτσος, Τακτικός Ερευνητής

Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Βόρειας Ελλάδας

Ο κλάδος της λαχανοκομίας (υπαίθριες και θερμοκηπιακές καλλιέργειες) είναι ένας από τους δυναμικότερους τομείς της φυτικής παραγωγής στον οποίο πραγματοποιούνται εντυπωσιακές ερευνητικές και τεχνολογικές εξελίξεις διεθνώς. Το 2008 οι ανάγκες της παγκόσμιας αγοράς σε σπόρους λαχανικών υπολογίστηκαν στα 3,5 δισεκατομμύρια δολάρια, ενώ τα τελευταία 8 έτη οι ανάγκες αυτές αυξάνονται με ετήσιο ρυθμό 5,8%. Στην Ελλάδα, σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ. το 2006 καλλιεργήθηκαν 1.827.000 στρέμματα με λαχανικά και παρήχθησαν 4.645.957 τόνοι. Το 2005 η συνολική ακαθάριστη αξία των παραγόμενων λαχανικών ήταν 1,6 δισεκατομμύρια ευρώ.



Πιπεριά "Φλωρίνης".

Διαιτητική αξία των λαχανικών

Τα λαχανικά συμμετέχουν στο καθημερινό διαιτολόγιο και εφοδιάζουν τον ανθρώπινο οργανισμό με φυτικές ίνες, ιχνοστοιχεία, αντιοξειδωτικά, βιταμίνες, ανόργανα άλατα κ.λπ. Στις αναπτυσσόμενες χώρες 1,3 δισεκατομμύρια άνθρωποι υποσιτίζονται και υφίστανται άμεσα τις συνέπειες της φτώχειας και της ανεπάρκειας των τροφίμων, ενώ 2-3,5 δισεκατομμύρια άνθρωποι ζουν σε κατάσταση "αφανούς πείνας" (hidden hunger) ή έλλειψης μικροστοιχείων, βιταμινών (βιταμίνης Α) και ανόργανων στοιχείων (ιωδίου, σιδήρου κ.λπ.) στη διατροφή τους. Γι' αυτό, και η διεθνής κοινότητα προωθεί την αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων με λαχανικά, ώστε μέσω εκπόνησης ειδικών προγραμμάτων να ενταχθούν στον ετήσιο κύκλο των καλλιεργητικών συστημάτων και μαζί με τα βασικά είδη να προσφέρουν μια ισορροπημένη διατροφή.

Διεθνής έρευνα έδειξε ότι υπάρχουν συνολικά 392 διαφορετικές λαχανοκομικές καλλιέργειες, που κατανέμονται σε 70 οικογένειες και 225 γένη. Από αυτές περίπου το 50% έχει δεχθεί κάποιο είδος βελτίωσης και εμπορικής εκμετάλλευσης μέσω της σποροπαραγωγής. Ωστόσο, μόνο οι 67 (17%) είναι αυτές που συμμετέχουν στα μεγάλης κλίμακας προγράμματα βελτίωσης των εταιρειών σποροπαραγωγής. Το γεγονός αυτό καθιστά επιτακτική τη διαρκή εγρήγορση για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας των λαχανοκομικών καλλιεργειών προς αποφυγή απρόβλεπτων καταστροφών

στις καλλιέργειες. Ειδικότερα, τα τελευταία 50 χρόνια η γενετική βάση των ποικιλιών των λαχανοκομικών ειδών συρρικνώθηκε σημαντικά και μειώθηκε ο αριθμός των ποικιλιών που καλλιεργούνται. Η διάβρωση (απώλεια) της γενετικής παραλλακτικότητας των λαχανοκομικών ειδών βρίσκεται σε υψηλά επίπεδα και υπολογίζεται ότι σε παγκόσμια κλίμακα οι γενετικοί πόροι των λαχανοκομικών ειδών εξαφανίζονται με ρυθμό 1,5-2% κατ' έτος.

Διεθνής κατάσταση του πολλαπλασιαστικού υλικού των λαχανικών

Τα τελευταία χρόνια διαμορφώθηκαν νέες τάσεις και προκλήσεις για την κυριότητα των ποικιλιών που δημιουργούνται με τη βελτίωση των λαχανοκομικών ειδών με κύριο χαρακτηριστικό τον περιορισμό της έρευνας από τα δημόσια βελτιωτικά ιδρύματα και την ενδυνάμωσή της από τις ιδιωτικές εταιρείες, οι οποίες μέσα από μία διαδικασία συγχωνεύσεων δημιούργησαν πολυεθνικούς εμπορικούς κολοσσούς με τεράστια οικονομική ισχύ. Σήμερα, το 50% του εμπορίου του σπόρου ελέγχεται μόνο από έξι πολυεθνικές σποροπαραγωγικές εταιρείες. Αυτό σημαίνει ότι ολοένα και μικρότερος αριθμός φορέων/εταιρειών αποφασίζει για την κατεύθυνση της έρευνας και το μέλλον της καλλιέργειας των λαχανικών παγκοσμίως.

Οι εταιρείες σποροπαραγωγής, για να ελέγχουν το εμπόριο των σπόρων, επιδιώκουν να δημιουργούν και να προωθούν στην αγορά κυρίως νέα υβρίδια λαχανικών. Γι' αυτό και σε παγκόσμια κλίμακα, το μερίδιο της αγοράς του υβριδισμοσπορου αυξάνεται με ταχύ ρυθμό (8-10%) ετησίως για τα περισσότερα λαχανοκομικά είδη. Παράλληλα, οι εταιρείες για να περιορίσουν τα δικαιώματα εκμετάλλευσης μιας νέας ποικιλίας από το δημιουργό καθιέρωσαν την κατοχύρωση των πνευματικών δικαιωμάτων μέσω ευρεσιτεχνίας (πατέντας). Έτσι, παρόλο που η προστασία των πνευματικών δικαιωμάτων θα πρέπει να αφορά αποκλειστικά την ποικιλία αυτή καθ' αυτή και να ενθαρρύνει την έρευνα και τη διάχυση της γνώσης, υπάρχουν αυστηροί περιορισμοί για χρήση της ποικιλίας σε περαιτέρω έρευνα, συμπεριλαμβανομένης και της βελτίωσης των φυτών, μέσω του συστήματος κατοχύρωσης της ευρεσιτεχνίας. Ειδικότερα, ο βελτιωτής δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει μία προστατευόμενη ποικιλία σε προγράμματα δημιουργίας νέων ποικιλιών ή βελτίωσης των χαρακτηριστικών ήδη κατοχυρωμένων ποικιλιών. Έτσι, περιορίζεται σημαντικά η επιστημονική πληροφόρηση και η αξιοποίηση του γενετικού υλικού των λαχανοκομικών ειδών που διατηρούνται, με συνέπεια τον περιορισμό της χρήσης του γενετικού υλικού λαχανικών από τα δημόσια βελτιωτικά ιδρύματα. Η τακτική αυτή, οδηγεί στη συγκέντρωση πολύτιμου γενετικού υλικού στην κυριότητα των ιδιωτικών εταιρειών, δυσχεραίνοντας την προοπτική διατήρησής του προς το δημόσιο συμφέρον και απειλώντας ουσιαστικά την επάρκεια των τροφίμων.

Παραγωγή και διάθεση πολλαπλασιαστικού υλικού λαχανοκομικών ποικιλιών

Το πολλαπλασιαστικό υλικό είναι ο σημαντικότερος παράγοντας για μια επιτυχημένη καλλιέργεια, αλλά και για την αγροτική οικονομία γενικότερα. Οι διάφορες καλλιεργητικές φροντίδες (λίπανση, άρδευση κ.ά.) μπορούν να αυξήσουν την παραγωγή και να βελτιώσουν την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος μέσα στα όρια που καθορίζει η γενετική σύνθεση της ποικιλίας.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στη σύγχρονη λαχανοκομία διαθέτουν υψηλό παραγωγικό δυναμικό, σταθερότητα παραγωγής σε ποικίλα περιβάλλοντα, ανθεκτικότητα σε βιολογικές και αβιοτικές καταπονήσεις και παράγουν ποιοτικά προϊόντα (εμφάνιση, γεύση, άρωμα, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κ.ά.). Σε πολλές περιπτώσεις μάλιστα, η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος στις λαχανοκομικές καλλιέργειες είναι πιο επιθυμητή από την υψηλή παραγωγή.

Στα λαχανοκομικά φυτά ως πολλαπλασιαστικό υλικό, χρησιμοποιείται κυρίως ο σπόρος, αλλά και τα βλαστικά τμήματα (κόνδυλοι, βολβοί, ριζώματα, φυτά ιστοκαλλιέργειας κ.ά.). Την τελευταία 15ετία χρησιμοποιείται ως πολλαπλασιαστικό υλικό για ορισμένα λαχανικά (καρποδοτικά, φυλώδη κ.ά.), το σπορόφυτο (αντόριζο ή εμβολιασμένο σε κατάλληλα υποκείμενα). Πολλές εμπορικές επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται στον τομέα του σποροφύτου, είτε ως



Εμβολιασμένο φυτό μελιτζάνας στο *Solanum pyracanthos*.

παραγωγοί είτε ως απλοί διακινητές και εισαγωγείς.

Το ΕΘΙΑΓΕ, στο πλαίσιο των ερευνητικών και τεχνολογικών του δραστηριοτήτων, δίνει έμφαση στη βελτίωση των υπαρχουσών ποικιλιών και στη δημιουργία νέων ποικιλιών και υβριδίων λαχανοκομικών ειδών προσαρμοσμένων στις ελληνικές συνθήκες και στις ανάγκες της ελληνικής γεωργίας. Διατηρεί 61 ποικιλίες που ανήκουν σε 16 διαφορετικά είδη (λαχανοκομικό φασόλι, μπάμινα, μπιζέλι, μελιτζάνα, πιπεριά, λάχανο, κολοκύθι, κρεμμύδι, παντζάρι, αντίδι, ραδίκι, πεπόνι, αγγούρι, τομάτα, σπανάκι και κουκί), για τις οποίες διαθέτει το υλικό εκκίνησης στις σποροπαραγωγικές επιχειρήσεις. Οι επιχειρήσεις αυτές υποχρεούνται να αναπολλαπλασιάσουν τις ποικιλίες, να πιστοποιήσουν την παραγόμενη ποσότητα σπόρου και να τη διαθέτουν στην αγορά. Οι ποικιλίες λαχανικών που διατηρούνται είναι ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες, προσαρμοσμένες στο ελληνικό περιβάλλον στο οποίο δημιουργήθηκαν, έχουν μεγάλη φήμη και αξία, και ικανοποιούν σύγχρονες καταναλωτικές απαιτήσεις λόγω της υψηλής ποιότητας και διατροφικής τους αξίας. Οι ποικιλίες αυτές είναι αναγνωρίσιμες από όλους τους σποροπαραγωγικούς οίκους που δραστηριοποιούνται στον τομέα των λαχανοκομικών καλλιεργειών και αποτελούν πολύτιμο γενετικό υλικό για τη βελτίωση νέων ποικιλιών.

Μερικές από τις περισσότερες καλλιεργούμενες ποικιλίες λαχανικών του ΕΘΙΑΓΕ παρουσιάζονται συνοπτικά:

Μελιτζάνα “Λαγκαδά”: Δημιουργήθηκε από εγχώριο γενετικό υλικό με γενεαλογική κυψελωτή επιλογή. Η ποικιλία είναι ορθόκλαδη, εύρωστη, μεσοπρώιμη, ανεκτική στη βερτισιλίωση και πολύ παραγωγική. Οι καρποί της είναι μεγάλοι, επιμήκεις κυλινδρικοί ($20 \pm 5 / 6 \pm 2$ cm), μελανόμαυροι, έχουν μέσο βάρος 280 ± 50 g και άριστη ποιότητα ($^{\circ}\text{Brix} = 4,9 \pm 0,7$ και $\text{pH} = 5,8 \pm 0,5$). Είναι η περισσότερη καλλιεργούμενη ελληνική ποικιλία σε όλη τη χώρα. Συνιστάται για υπαίθρια καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Μελιτζάνα “Τσακόνινη”: Η ποικιλία είναι πρώιμη και παραγωγική, έχει καρπό επιμήκη, κυλινδρικό, ιώδη με λευκές

λωρίδες και υψηλή ποιότητα. Έχει καλή προσαρμοστικότητα σε διαφορετικά περιβάλλοντα. Καλλιεργείται υπαίθρια κυρίως στη νότια Ελλάδα, αλλά και σε ολόκληρη τη χώρα.

Μπάμια “Πυλαίας”: Δημιουργήθηκε με μαζική επιλογή στον εγχώριο πληθυσμό Πυλαίας. Το φυτό είναι εύρωστο, σχηματίζει φύλλα με βαθιές εγκολπώσεις, κίτρινα άνθη και σε αραγή σπορά διακλαδίζεται από τη βάση. Η ποικιλία είναι πολύ παραγωγική, έχει μικρούς πυραμιδοειδείς καρπούς, άριστης ποιότητας, κατάλληλους για νωπή χρήση, κατάψυξη ή κονσερβοποίηση, οι οποίοι στέκονται όρθιοι στο φυτό. Είναι η περισσότερο καλλιεργούμενη ποικιλία σε όλη τη χώρα. Συνιστάται για καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Λάχανο “Κιλκίς”: Δημιουργήθηκε με μαζική επιλογή από την εγχώρια ποικιλία “Άρης”. Τα φυτά έχουν σχετική αντοχή στις μυκητολογικές ασθένειες και στη φυσιολογική ανωμαλία της περιφερειακής νέκρωσης των φύλλων (tip burn). Η ποικιλία είναι πρώιμη, παραγωγική και έχει άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, κατάλληλη για όλες τις χρήσεις (σαλάτα, μαγείρεμα, τουρσί). Οι κεφαλές (3-5 kg) αντέχουν στους χειμερινούς παγετούς και στο σκάσιμο. Είναι γνωστή στην αγορά ως ντόπιο λάχανο και ταυτόσημη με το ποιοτικό λάχανο. Συνιστάται για καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Πεπόνι “Θρακιώτικο”: Δημιουργήθηκε με γενεαλογική κυβελωτή επιλογή σε εγχώριο γενετικό υλικό. Ανήκει στον τύπο casaba της ομάδας Ipodorus των άοσμων χειμερινών πεπονιών. Η ποικιλία είναι όψιμη, παραγωγική, έχει σάρκα λευκή, συνεκτική και γλυκιά. Ο καρπός είναι μεγάλος (1,8 kg), σφαιρικός και μυτερός προς τον ποδίσκο, κίτρινος με μεγάλες σκουροπράσινες κηλίδες και ρυτιδωμένη επιφάνεια, δεν αποσπάται από το φυτό και χαρακτηρίζεται από μεγάλη μετασυλλεκτική ζωή. Καλλιεργείται σε μεγάλη έκταση στην περιφέρεια ανατολικής Μακεδονίας - Θράκης, αλλά και σε άλλες περιοχές της βόρειας και κεντρικής Ελλάδας. Συνιστάται για όψιμη καλλιέργεια και καταναλώνεται τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες.

Πεπόνι “Άργους”: Η ποικιλία είναι μεσοπρώιμη και παραγωγική. Έχει ικανοποιητική προσαρμοστικότητα σε διάφορα περιβάλλοντα και μέση αντοχή στις ασθένειες. Οι καρποί είναι ωοειδείς και έχουν πορτοκαλί και γλυκιά σάρκα. Καλλιεργείται κυρίως στη νότια Ελλάδα. Συνιστάται για υπαίθρια καλλιέργεια.

Πιπεριά “Π-13”: Δημιουργήθηκε με μαζική και ατομική επιλογή, με κριτήρια ποσοτικά και ποιοτικά, εντός εγχώριου γενετικού υλικού. Η ποικιλία είναι μεσοπρώιμη, παραγωγική, έχει γλυκούς επιμήκεις καρπούς (15-17/3-3,5 cm), κατάλληλους για τηγάνισμα. Οι καρποί κρέμονται στο φυτό, είναι λείοι, κίτρινοπράσινοι, έχουν μέσο βάρος 35-45 g και πάχος σάρκας 3-3,5 mm. Συνιστάται για υπαίθρια και θερμοκηπιακή καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Πιπεριά “Π-14”: Δημιουργήθηκε με μαζική και ατομική επιλογή, με κριτήρια ποσοτικά και ποιοτικά, εντός εγχώριου γενετικού υλικού. Η ποικιλία είναι μεσοπρώιμη, παραγωγική, έχει τραπεζοειδείς (9-10 / 6-7 cm) γλυκούς,



Τομάτα “Άρετή”

3χωρους – 4χωρους και λεπτόσαρκους καρπούς (3-3,5 mm) τύπου “φλάσκας”, μέσου βάρους 65-75 g, κατάλληλους για γέμισμα. Συνιστάται για θερμοκηπιακή ή υπαίθρια καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Πιπεριά “Φλωρίνης”: Δημιουργήθηκε με μαζική και ατομική επιλογή εντός εγχώριου γενετικού υλικού. Οι καρποί κρέμονται στο φυτό, είναι παχύσαρκοι (3,5-4,5 mm), σκουροπράσινοι στην αρχή και κόκκινοι στην ωρίμαση, πεπλατυσμένοι, επιμήκεις (12-15 / 4-5 cm), κατάλληλοι για σαλάτα, κατάψυξη ή κονσερβοποίηση, με μέσο βάρος 45 g και γλυκιά σάρκα. Συνιστάται για υπαίθρια καλλιέργεια και βιομηχανική χρήση.

Πιπεριά “Πλατίκα Φλωρίνης”: Δημιουργήθηκε με γενεαλογική επιλογή σε εγχώριους πληθυσμούς προέλευσης Κεφαλαρίου Δράμας και Χρυσούπολης Καβάλας, με βάση το ατομικό φυτό για υψηλή και σταθερή παραγωγή. Το φυτό είναι ορθόκλαδο και οι καρποί του είναι σκουροπράσινοι στην αρχή, κόκκινοι στην ωρίμαση και κρέμονται στο φυτό. Οι καρποί έχουν μέσο βάρος 70 g, 2 χώρους, είναι επιμήκεις (14-17/5-6 cm) και πεπλατυσμένοι. Συνιστάται για καλλιέργεια (υπαίθρια και θερμοκηπίου) σε όλη την Ελλάδα.

Πιπεριά “Σταυρός”: Δημιουργήθηκε με μαζική επιλογή σε εγχώριο γενετικό υλικό. Η ποικιλία είναι πρώιμη, ιδιαίτερα παραγωγική με ορθογώνιους καρπούς που χαρακτηρίζονται από μικρή συγκέντρωση καψαϊκίνης. Οι καρποί έχουν όλα τα επιθυμητά τεχνολογικά χαρακτηριστικά για βιομηχανική χρήση (τουρσί). Συνιστάται για καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Πιπεριά “Καντερή Ιεράπετρας”: Το φυτό είναι ορθόκλαδο και οι επιμήκεις και καυτεροί καρποί κρέμονται στο φυτό. Η ποικιλία είναι πρώιμη και δίνει κίτρινοπράσινους καρπούς μέσου βάρους 20-30 g. Συνιστάται για υπαίθρια και θερμοκηπιακή καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Κολοκύθι “Κομποκολόκυθο”: Η ποικιλία είναι πολύ παραγωγική, με πράσινους, ροπαλοειδείς και πολύ τρυφερούς καρπούς. Συνιστάται για υπαίθρια και θερμοκηπιακή καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Τομάτα “Αρετή”: Δημιουργήθηκε με γενεαλογική κυφελωτή επιλογή σε διασπώμενο γενετικό υλικό του εμπορικού υβριδίου ‘Carmello’. Η ποικιλία έχει συνεχή ανάπτυξη, είναι εύρωστη, πρώιμη και πολύ παραγωγική. Οι καρποί της είναι ελαφρώς πεπλατυσμένοι, χωρίς πράσινο χρώμα γύρω από τον ποδίσκο πριν την ωρίμαση, με $4,6 \pm 1,5$ χώρους, μέσο βάρος 185 ± 20 g και άριστα ποιοτικά χαρακτηριστικά ($^{\circ}\text{Brix} = 4,18 \pm 0,86$ και $\text{pH} = 4,08 \pm 0,11$). Συνιστάται για υπαίθρια και θερμοκηπιακή καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα και για καλλιέργεια στους λαχανόκηπους των ερασιτεχνών παραγωγών για τις ανάγκες της οικογένειας.

Τομάτα “Μακεδονία”: Δημιουργήθηκε με μαζική και ατομική επιλογή σε εγχώριο γενετικό υλικό. Η ποικιλία έχει συνεχή ανάπτυξη, είναι εύρωστη, μεσοπρώιμη και μέσης απόδοσης. Οι καρποί της είναι ελαφρώς πεπλατυσμένοι, με $4,7 \pm 1,5$ χώρους, μέσο βάρος 200 ± 18 g και άριστα ποιοτικά χαρακτηριστικά ($^{\circ}\text{Brix} = 4,4 \pm 0,6$ και $\text{pH} = 4,33 \pm 0,4$). Συνιστάται για υπαίθρια καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα και για καλλιέργεια στους λαχανόκηπους των ερασιτεχνών παραγωγών για τις ανάγκες της οικογένειας.

Φασόλι “Ζαργάνα Χρυσούπολης”: Δημιουργήθηκε με γενεαλογική επιλογή σε εγχώριο γενετικό υλικό. Η ποικιλία είναι αναρριχώμενη, μεσοπρώιμη, πολύ παραγωγική και κατάλληλη για νοπή κατανάλωση. Οι νωποί λοβοί είναι μεγάλοι (μήκος = 16-18 cm, πλάτος = 1,1 cm), ευθυτενείς, τρυφεροί, λείοι, χωρίς ίνες και έχουν ανοιχτό πράσινο χρώμα. Ο ρυθμός ανάπτυξης σκληροεγχευματικών ινών στο λοβό είναι βραδύς με αποτέλεσμα η ποικιλία να διαθέτει μεγάλη ικανότητα διατήρησης της τρυφερότητας σε περίπτωση καθυστέρησης της συγκομιδής. Ο σπόρος έχει σχήμα νεφροειδές και βαθύ ιώδες χρώμα. Είναι μία από τις καλύτερες ποικιλίες από άποψη ποιότητας και παραγωγικότητας, συγκεντρώνοντας την προτίμηση καλλιεργητών και καταναλωτών. Συνιστάται για υπαίθρια και θερμοκηπιακή καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Νέες και καινοτόμες δραστηριότητες

- Δημιουργία νέων ποικιλιών τομάτας.
- Δημιουργία αργενόστερων σειρών μελιτζάνας των ποικιλιών “Λαγκαδά”, “Εμ” και “Τσακωνική” με σκοπό την παραγωγή φθηνού υβριδίοσπορου μελιτζάνας.
- Βελτίωση της ομοιομορφίας και της παραγωγής του πληθυσμού λευκής μελιτζάνας “Σαντορίνη” με σκοπό την εγγραφή της στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Κηπευτικών και την επίσημη εμπορία της.
- Βελτίωση της ομοιομορφίας και της παραγωγής του πληθυσμού πράσινης μελιτζάνας “Ανάφη” με σκοπό την εγγραφή της στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Κηπευτικών και την επίσημη εμπορία της.
- Εμβολιασμός καρποδοτικών λαχανικών και καλλιέργεια εμβολιασμένων σπορόφυτων για την αντιμετώπιση των εδαφογενών ασθενειών (βερτιτσιλώση, φουζαριώση κ.λπ.).



Καλλιέργεια μελιτζάνας: στο κέντρο αντόριζα σπορόφντα, δεξιά και αριστερά εμβολιασμένα σπορόφντα μελιτζάνας.

Η καλλιέργεια εμβολιασμένων σπορόφυτων καρποδοτικών λαχανικών είναι μία πρακτική “φιλική” προς το περιβάλλον για την παραγωγή λαχανικών χωρίς επικίνδυνα για την υγεία των καταναλωτών υπολείμματα φυτοφαρμάκων, για την οποία παρατηρείται αυξημένη ζήτηση. Ειδικότερα, μελετάται η συμβατότητα εμβολίων-υποκειμένων εμπορικών και εγχώριων ποικιλιών λαχανικών και άγριων συγγενών τους ειδών και η καλλιέργεια εμβολιασμένων σποροφύτων με στόχο την αντιμετώπιση, εδαφογενών ασθενειών και αβιοτικών καταπονήσεων και την αύξηση της παραγωγής.

Προοπτική του πολλαπλασιαστικού υλικού των ελληνικών ποικιλιών λαχανικών

Η δημιουργία νέων ποικιλιών και η βελτίωση των παραδοσιακών ποικιλιών των λαχανοκομικών ειδών είναι μία διαρκής προσπάθεια των δημόσιων ιδρυμάτων. Η συγκέντρωση ολοένα και μεγαλύτερης οικονομικής ισχύος και η δραστηριοποίηση των ιδιωτικών εταιρειών στο πολλαπλασιαστικό υλικό, σε συνδυασμό με τη μείωση της εθνικής και διεθνούς χρηματοδότησης, δυσχεραίνει την παραγωγή και τη διακίνηση του πολλαπλασιαστικού υλικού των ελληνικών ποικιλιών των λαχανοκομικών ειδών.

Η εναισθησία των καταναλωτών και των εξειδικευμένων οργανώσεων για τη διατήρηση και την αξιοποίηση των παραδοσιακών ποικιλιών των λαχανοκομικών ειδών δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για την ανάδειξη της παράδοσης, της ιστορικής συνέχειας και της σημασίας των παραδοσιακών ποικιλιών στην υγιεινή και ποιοτική διατροφή, και για την αξιοποίησή τους σε προγράμματα τοπικής αγροτικής, οικονομικής και πολιτιστικής ανάπτυξης.

Η συνεργασία δημόσιων και ιδιωτικών φορέων (σποροπαραγωγικές επιχειρήσεις) μπορεί να βοηθήσει στην αξιοποίηση των παραδοσιακών ποικιλιών και στη διατήρηση της γεωργικής βιοποικιλότητας. 🌱

Πληροφορίες:

Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Βόρειας Ελλάδας,
Κτήμα ΕΘΙΑΓΕ, 570 01 Θέρμη Θεσσαλονίκης,
τηλ.: 2310 471110, e-mail: tsivel@agro.auth.gr