

## «ΓΙΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΜΕΝΟΣ, ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΝΑ ΣΥΓΚΟΜΙΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΦΑΣΗ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ»

Τα ωριμασμένα στο δέντρο φρούτα - και ειδικά τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που προσφέρουν σταθερά, υψηλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, είναι εκείνα που μπορούν να κρατάνε ικανοποιημένους τους καταναλωτές από την επιλογή τους, σύμφωνα με τον Διευθυντή Έρευνας στο Ινστιτούτο IRTA της Καταλονίας, κο Ignasi Iglesias. Απαραίτητη όμως είναι και η αξιόπιστη εμπορική μάρκα, τονίζει σε συνέντευξή του στα Φρουτονέα, ο Καταλανός ερευνητής.



### DR. IGNASI IGLESIAS

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ  
ΣΤΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ IRTA  
ΤΗΣ ΚΑΤΑΛΟΝΙΑΣ

Κύριε Iglesias, συχνά αναφέρετε ότι τα φρούτα - και ειδικά τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια, πρέπει να συλλέγονται σε ώριμο στάδιο από το δέντρο, ώστε να έχουν καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Τι σας οδήγησε σε αυτό το συμπέρασμα;

Καταρχήν μιλάμε για ένα συμπέρασμα που αποτελεί κοινό τόπο για όλους, αλλά στο IRTA έχουμε επιβεβαιώσει αυτήν την άποψη και από πλήθος πειραμάτων. Για να είναι ο καταναλωτής ευχαριστημένος, το καλύτερο είναι τα φρούτα να συγκομίζονται σε φάση φυσιολογικής ωρίμανσης, όσο το δυνατόν πιο κοντινή στη φάση της ωρίμανσης που θα έχουν τη στιγμή της κατανάλωσης. Αυτήν την τακτική την ονομάζουμε "Tree Ripe", της οποίας καλό ευρωπαϊκό παράδειγμα και σχεδόν μοναδικό, είναι στην Ελλάδα τα ροδάκινα Velvita του ΑΣΕΠΟΠ Βεθβεντού.



Η εμπειρία από τα ροδάκινα Velvita, δείχνει πως τα ωριμασμένα στο δέντρο φρούτα μπορούν άνετα και να εξαχθούν, αν ο διαχειριστής τους έχει συνείδηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος που έχει στα χέρια του

Δεν αναμένετε πως οι μεγάλοι διακινητές - και ειδικά οι αλυσίδες των supermarket, θα αντιδράσουν αρνητικά σε μια τέτοια συγκομιστική επιλογή, επειδή θα έχουν πλέον λιγότερες μέρες για να διαθέσουν το εμπόρευσμά τους;

Σίγουρα, η πρόταση για συλλογή των φρούτων σε ώριμη φάση θα επιφέρει έναν περιορισμό στους εμπόρους, δεδομένου ότι θα έχουν στη διάθεσή τους λιγότερες μέρες για να πουλήσουν το εμπόρευσμά τους και περισσότερες πιθανότητες φύρας από υπερβολικά ώριμα φρούτα. Ξεκάθαρα όμως, αυτό το μειονέκτημα αντισταθμίζεται από την ικανοποίηση που νιώθει ο καταναλωτής και θα τον κάνει να πληρώσει λίγο παραπάνω για ένα σωστά ωριμασμένο φρούτο, με καλή χαρακτηριστικά. Πάντως, αν και είναι πιθανότερο ένα τέτοιο φρούτο να απορροφάται πιο εύκολα από τοπικές, περιφερειακές ή εθνικές αγορές - και γενικά σε αγορές με μεγαλύτερη εγγύτητα, η εμπειρία από τα ροδάκινα Velvita δείχνει πως τα ωριμασμένα στο δέντρο φρούτα μπορούν άνετα και να εξαχθούν, αν ο διαχειριστής τους έχει συνείδηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος που έχει στα χέρια του.

Υπάρχουν ιδιαίτερα ζητήματα που μπορεί να προκύψουν, όταν τα φρούτα συλλέγονται ώριμα; Τι πρέπει να προσέχουν οι παραγωγοί και οι διακινητές κατά τη μεταχείριση αυτών των φρούτων;

Η αλυσίδα των διαχειριστών, στο σύνολό της, πρέπει να γνωρίζει ότι το ωριμασμένο στο δέντρο φρούτο είναι ένα διαφορετικό προϊόν που χρειάζεται και διαφορετική διαχείριση, τόσο στη συγκομιδή, όσο και στη διαλογή και ότι πρόκειται για ένα προϊόν που απευθύνεται σε καταναλωτές που θέλουν κάτι διαφορετικό και, συγκεκριμένα, να τρώνε ένα νόστιμο ροδάκινο, το οποίο θα δίνει ώθηση στην κατανάλωση, ειδικά των νέων και των παιδιών. Πιστεύω πως αυτός ο τύπος παραγωγής μπορεί να εφαρμοστεί καλύτερα από οικογενειακές επιχειρήσεις και μεσαίες επιχειρήσεις διανομής, παρά από μεγάλες παραγωγικές και διανεμητικές επιχειρήσεις. Επίσης, να σημειώσω ότι σε μια συσκευασία ωριμασμένων στο δέντρο φρούτων μπορεί να συμπεριληφθούν τόσο οι γλυκές, όσο και οι μη γλυκές ποικιλίες και, αν γίνεται αυτό, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα που συνοδεύει τα φρούτα.

Η τάση να συγκομίζονται τα φρούτα ώριμα, βρίσκει αποδοχή στην Ισπανία ή σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες;

Ναι, σαφώς και βρίσκει αποδοχή σε όλες τις χώρες, ωστόσο το πρόβλημα είναι ότι αυτός ο τύπος των φρούτων δεν βρίσκεται ακόμα στην πλειοψηφία των αγορών και αυτό οδηγεί πολλούς καταναλωτές στο να μοιράζουν τις επιλογές τους ανάμεσα σε άλλα φρούτα που πληρούν τα χαρακτηριστικά της σταθερής ποιότητας, την οποία αναζητούν. Για παράδειγμα, στην Ισπανία αυτά τα φρούτα είναι τα καρπούζια (Fashion, Bouquet), τα πεπόνια (El Abuelo, Bollo), τα ακτινίδια (Zespri), ο ανανάς (Del Monte) και άλλα. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η σταθερή ποιότητα αλλά και η αξιοπιστία της εμπορικής μάρκας που συνοδεύουν πάντα το προϊόν καθ' όλη τη χρονιά και διαχρονικά καθιστούν τους καταναλωτές ευχαριστημένους και διατεθειμένους να επαναλάβουν την αγορά του προϊόντος, καθώς είναι σίγουροι για αυτό.

Κλείνοντας, θα θέλατε να προσθέσετε κάτι άλλο;

Σε μία τόσο παγκοσμιοποιημένη αγορά και σε μία Ευρώπη που έχει πληρότητα παραγωγής και παράλληλα χαμηλή κατανάλωση ροδάκινου, το κλειδί είναι να είσαι ικανός να προσφέρεις κάτι διαφορετικό, τόσο από πλευράς γεύσης, όσο και από πλευράς παρουσίας και μάρκας, που να μην απογοητεύει τον κα-



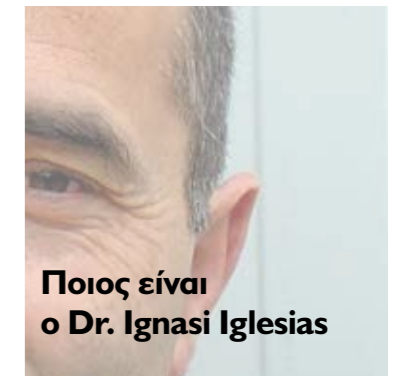
**Κύριε Iglesias, γνωρίζετε αρκετά καλά την ελληνική πραγματικότητα. Αλήθεια, πιστεύετε ότι είμαστε ικανοί να ακολουθήσουμε την πρότασή σας;**

Είμαι σίγουρος πως οι Έλληνες παραγωγοί είναι ικανοί να προβούν σε παραγωγή φρούτων "Tree Ripe" και απόδειξη για αυτό είναι τα ροδάκινα Velvita, τα οποία μάλιστα είναι από τα λίγα διαθέσιμα παραδείγματα του είδους σε ολόκληρη την Ευρώπη, που συνδυάζουν τη σταθερή ποιότητα και την εικόνα της μάρκας και έτσι δεν ξεγελούν τον καταναλωτή. Στην Ισπανία, έχουμε επίσης κάποια σχετικά παραδείγματα και παρότι είναι λίγο πιο ακριβά, ο καταναλωτής είναι λίγο πιο ακριβός, ο καταναλωτής τα εμπιστεύεται και τα ξαναγοράζει.



ταναλωτή. Και μία τέτοια επιλογή μπορούν να είναι τα φρούτα "Tree Ripe". Τέλος, άλλο καλό παράδειγμα που έχει μεγάλη επιτυχία στην Ευρώπη, είναι το πηλάτκαρπο ροδάκινο, το οποίο έχει πάντα γλυκιά γεύση και είναι εύκολο να το ξεχωρίσεις από το σχήμα του.

Φ.Κ.



Ποιος είναι  
ο Dr. Ignasi Iglesias

Ο Dr. Ignasi Iglesias είναι διευθυντής έρευνας στο Ινστιτούτο Αγροδιατροφικής Έρευνας και Τεχνολογίας (IRTA) στην Καταλονία της Ισπανίας, με ειδίκευση στα μπλοειδή και τα πυρηνόκαρπα. Η ερευνητική του δραστηριότητα επικεντρώνεται στην αξιολόγηση των αποδόσεων και της ποιότητας νέων ποικιλιών φρούτων και υποκειμένων, που καλλιεργούνται στις ζεστές περιοχές της Β.Α. Ισπανίας, με σκοπό την αύξηση της ανταγωνιστικότητας της βιομηχανίας φρούτων, καθώς και της κατανάλωσής τους. Στη διάρκεια της σχεδόν 30χρονης καριέρας του, έχει συμμετάσχει ως επιτελικό στέλεχος σε πλήθος ευρωπαϊκών ερευνητικών προγραμμάτων, ενώ έχει εκδώσει συνολικά 195 επιστημονικές εργασίες.