



# ΑΓΟΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

## Περιεχόμενα τεύχους:

Το δίκτυο MED-AMIN	1
Ποιότητα Ελληνικού Ρυζιού	1
Η παγκόσμια αγορά των Δημητριακών	2
Ποιοτικά χαρακτηριστικά σκληρού σίτου	2
Ισοζύγιο Δημητριακών στην Ελλάδα	3
Εσοδεία Δημητριακών στην Ελλάδα (Εμπορική Περίοδος 2013-2014)	3
Δείκτης σκληραγώγησης στο ψύχος χειμερινών σιτηρών	4
Τιμές Δημητριακών στην ελληνική αγορά	4

Σημεία ιδιαίτερου ενδιαφέροντος:

- Το Ευρω-Μεσογειακό δίκτυο πληροφόρησης για την αγορά δημητριακών MED—AMIN
- Εσοδεία δημητριακών στην Ελλάδα (Εμπορική Περίοδος 2013-2014)

## MED - AMIN

Στις 22 και 23 Ιανουαρίου 2014 έλαβε χώρα η πρώτη συνάντηση των εκπροσώπων των μελών του Δικτύου AMIS MED που αφορά την πληροφόρηση αναφορικά με την αγορά των δημητριακών, στα πρότυπα του δικτύου AMIS (G20). Αποφασίστηκε η επιλογή 4 καλλιεργειών για τις οποίες πιλοτικά θα συλλεχθούν τα πρώτα στοιχεία και στη συνέχεια θα επεξεργαστούν σύμφωνα με τον τρόπο που θα συμφωνηθεί σε επόμενη συνεδρίαση. Οι 4 καλλιεργείες που επιλέχθηκαν ήταν το σιτάρι (μαλακό και

σκληρό), το ρύζι και ο αραβόσιτος. Στη συνάντηση παρευρέθηκε και ο Υπουργός Γεωργίας της Γαλλίας, ο οποίος εξέφρασε τη στήριξη του στο όλο εγχείρημα. Το όνομα του δικτύου όπως αποφασίστηκε στην πρώτη συνάντηση θα είναι Medi-



terranean Agricultural Markets Information Network (MED-AMIN). Η λέξη AMIN στα αραβικά σημαίνει εμπιστοσύνη. Στα πρώτα στάδια της λειτουργίας του θα χρησιμοποιηθούν οι υπάρχουσες δομές, όπως του CIHEAM, του FAO, του AMIS και της FranceAgrimer για την παροχή τεχνογνωσίας. Αρχικά μέλη του δικτύου θα είναι μόνο δημόσιες υπηρεσίες, με αντικείμενο τα δημητριακά και τη γεωργική στατιστική.

## Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Ελληνικού Ρυζιού

Στη χώρα μας το 70 % των καλλιεργούμενων με ρύζι εκτάσεων καταλαμβάνει το ρύζι τύπου indica. Ένα ρύζι ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας και με τις μεγαλύτερες εξαγωγές προς χώρες της Ε.Ε. Το υπόλοιπο 30 % των εκτάσεων καλλιεργείται με ρύζι τύπου japonica. Η χρήση ποικιλιών κατάλληλα προσαρμοσμένων στις τοπικές συνθήκες και στα αλατούχα εδάφη ορισμένων περιοχών της χώρας, προσδίδει υψηλές και σταθερές αποδόσεις, καθώς και υψηλή ποιότητα στο παραγόμε-

νο τελικό προϊόν. Για την εσοδεία 2012, οι μέσες στρεμματικές αποδόσεις ανέρχονται στα 800 kgr για το ρύζι τύπου indica και στα 700 kgr για το japonica. Οι τιμές των φυσικών και χημικών αναλύσεων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος του 2012 σε δείγματα του Σταθμού Ελέγχου και Τυποποίησης Δημητριακών της Θεσσαλονίκης,

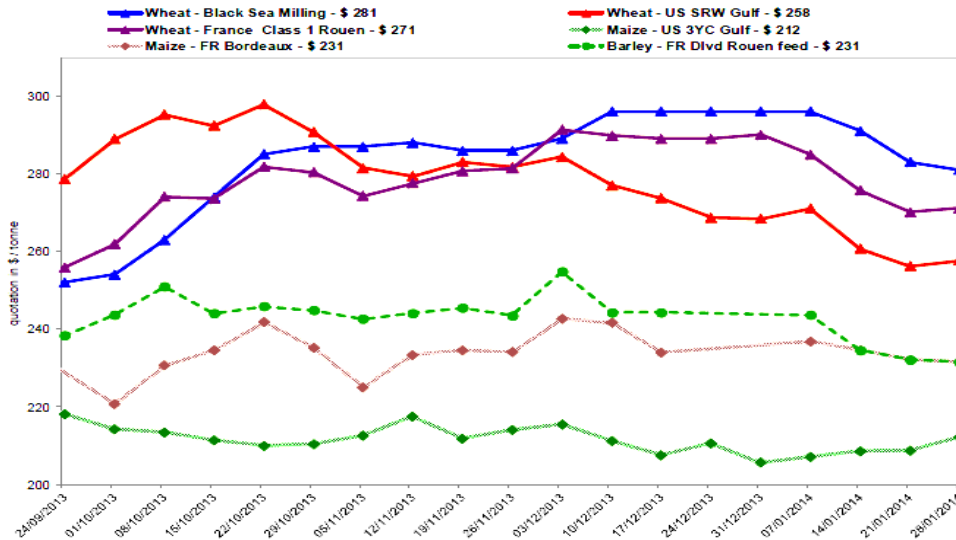


δείχνουν την συνολική απόδοση στους μύλους για το ρύζι τύπου indica να αγγίζει το 70% και για το ρύζι τύπου japonica το 67%. Επιπλέον, η απόδοση σε ολόκληρους κόκκους ανέρχεται σε 59% για το indica και 49% για το japonica. Κύριο όμως χαρακτηριστικό της εσοδείας είναι η παρουσία αυξημένης ποσότητας ξένων προσμίξεων από αναβλαστήσεις ζιζανίων, λόγω μικρής υπολειμματικής δράσης μεταφωτρωτικών ζιζανιοκτόνων.

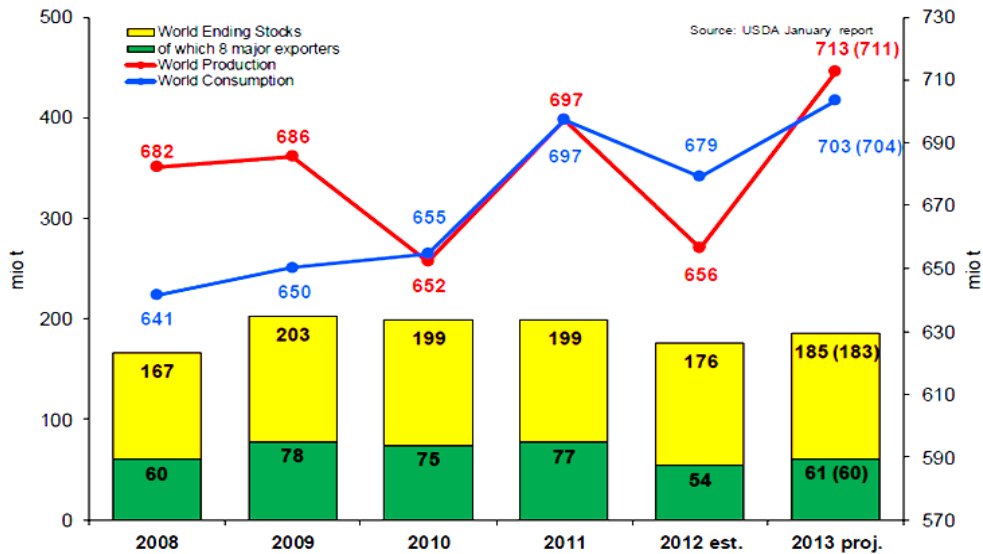
# Η παγκόσμια αγορά των Δημητριακών

(Πηγή: Ευρωπαϊκή Επιτροπή)

## World cereal prices (\$/t)



## World wheat: USDA



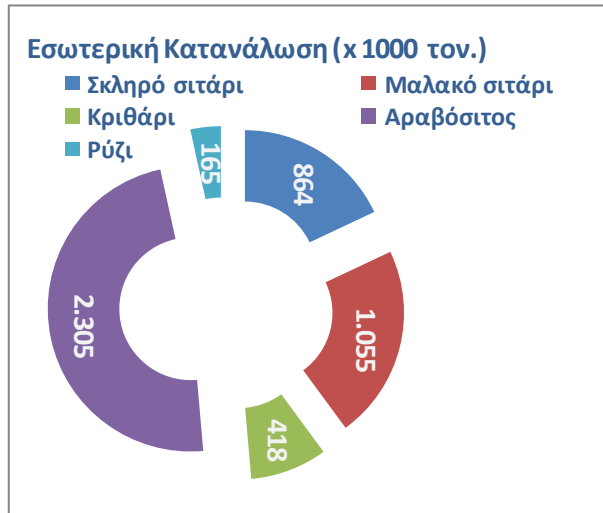
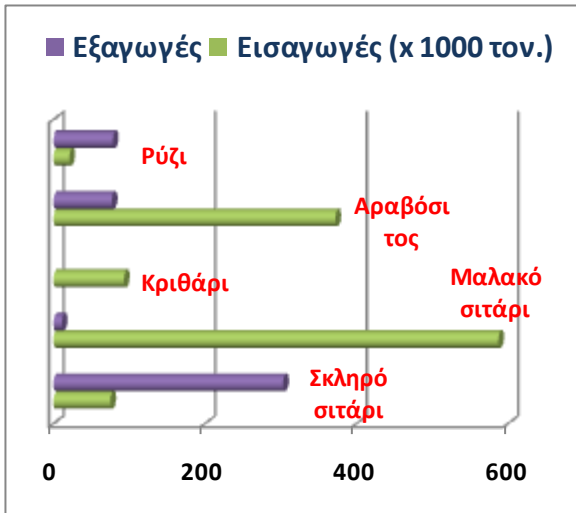
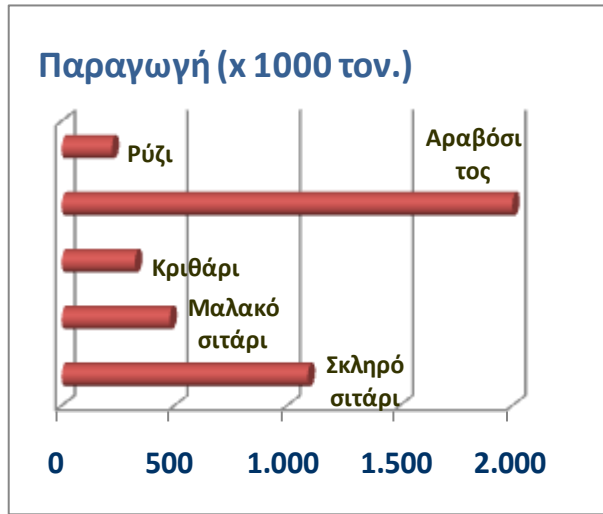
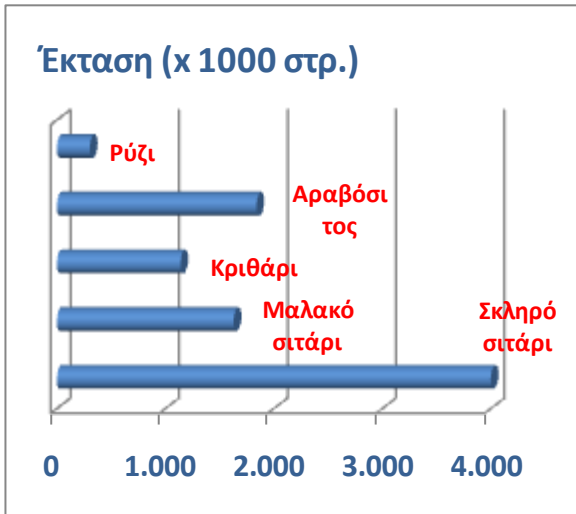
## Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Σκληρού Σίτου

Οι ποικιλίες σκληρού σίτου που καλλιεργούνται στη χώρα μας έχουν προσαρμοστεί άριστα στις ξηροθερμικές συνθήκες και σε συνδυασμό με ελάχιστη χρήση πιστοποιημένου σπόρου σποράς (10 kgr/στρ) παρουσιάζουν υψηλή σταθερότητα αποδόσεων και ποιότητας. Φυσικά υπάρχουν διακυμάνσεις στα ποιοτικά χα-

ρακτηριστικά του προϊόντος ανά Νομό και ανά καλλιεργητική περίοδο, ανάλογα με την εκάστοτε ποικιλία, τη λίπανση και τις καιρικές συνθήκες. Ο Σταθμός Ελέγχου και Τυποποίησης Δημητριακών στη Θεσσαλονίκη διεξάγει ετησίως και δειγματοληπτικά φυσικές και χημικές αναλύσεις που δείχνουν τη διακύμανση αυτή, αλλά

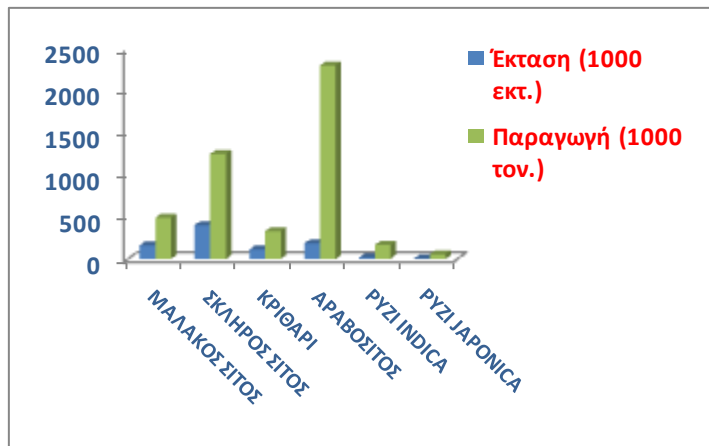
ταυτόχρονα και την υψηλή ποιότητα του προϊόντος. Οι τιμές των αναλύσεων από δείγματα εσοδείας 2012 δείχνουν υψηλές τιμές εκατολικού βάρους (79,8 kgr/HI), συνεπώς μεγάλη απόδοση σε σιμιγδάλι, πρωτεΐνης (13,8%) για μεγάλη σταθερότητα των ζυμαρικών στην υψηλή θερμοκρασία και κίτρινες χρωστικές (6,3 ppm).

## Ισοζύγιο Δημητριακών στην Ελλάδα (2012-2013)



## Εσοδεία Δημητριακών στην Ελλάδα (Εμπορική Περίοδος 2013-2014)

Προβλέπονται στρεμματικές αποδόσεις κριθής και μαλακού σίτου στα ίδια με την προηγούμενη καλλιεργητική περίοδο επίπεδα, ενώ οι αποδόσεις σκληρού σίτου, αραβοσίτου και ρυζιού εμφανίζονται ιδιαίτερα αυξημένες. Αντίθετα με την παραγωγή και συγκριτικά με την εσοδεία 2012, οι τιμές των φυσικών και χημικών αναλύσεων δειγμάτων σκληρού σίτου εσοδείας 2013 δείχνουν χαμηλή ποιότητα, τόσο ως προς την περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνη (11,5%), όσο και σε ότι αφορά τις κίτρινες χρωστικές (5,9 ppm).





Διεύθυνση Παραγωγής και Αξιοποίησης  
Προϊόντων Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας  
Τμήμα Δημητριακών  
Μενάνδρου 22  
104 55, Αθήνα  
Τηλ.: 210 212 5040  
Fax: 2105245195  
email: aperdikaris@minagric.gr

Εκδίδεται από το Τμήμα Δημητριακών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και περιλαμβάνει θέματα που αφορούν αποκλειστικά το τομέα των δημητριακών. Τα στατιστικά στοιχεία που παρατίθενται, αποτελούν τμήμα των πληροφοριών που σε εβδομαδιαία βάση αποστέλλονται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή και στη συνέχεια χρησιμοποιούνται για την τροφοδότηση των υπηρεσιών χάραξης πολιτικής της ΕΕ στον τομέα των γεωργικών αγορών. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των καλλιεργειών προέρχονται από το Σταθμό Ελέγχου και Τυποποίησης Δημητριακών της Θεσσαλονίκης.

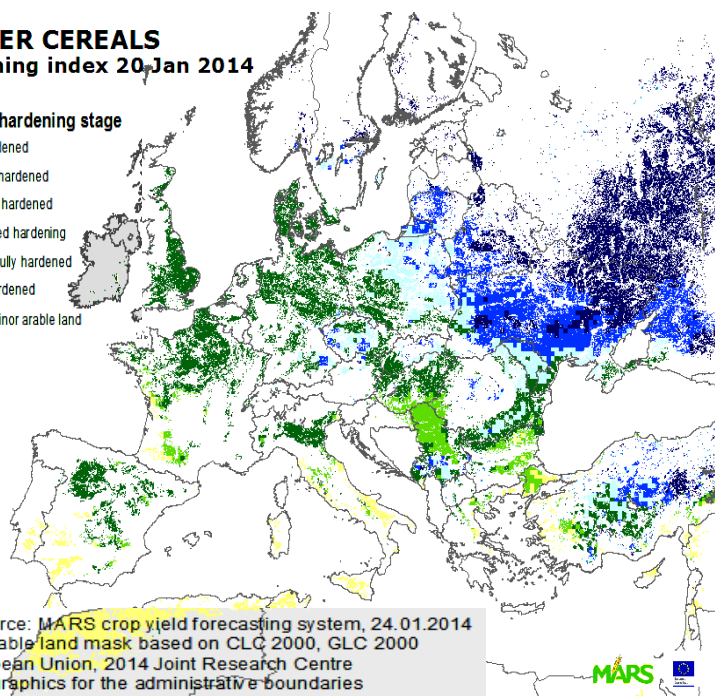
Συντάκτες: Α. Περγικάρης, Σ. Χαλεπλίδη,  
Ο. Λαγογιάννη

Επισκεφτείτε την  
τοποθεσία μας στο Web!

## WINTER CEREALS Hardening index 20 Jan 2014

### Simulated hardening stage

- Not hardened
- Slightly hardened
- Partially hardened
- Advanced hardening
- Almost fully hardened
- Fully hardened
- No or minor arable land



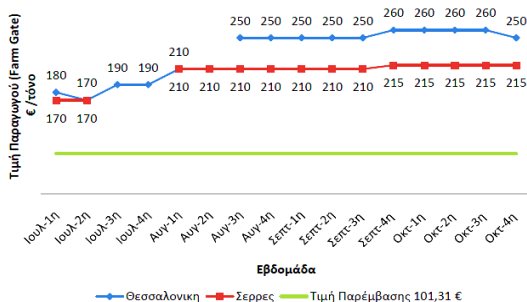
Data source: MARS crop yield forecasting system, 24.01.2014  
Mask: Arable land mask based on CLC 2000, GLC 2000  
(c) European Union, 2014 Joint Research Centre  
(c) Eurographics for the administrative boundaries

European Commission, JRC, MARS Bulletin Vol. 22 No. 1 (2014)

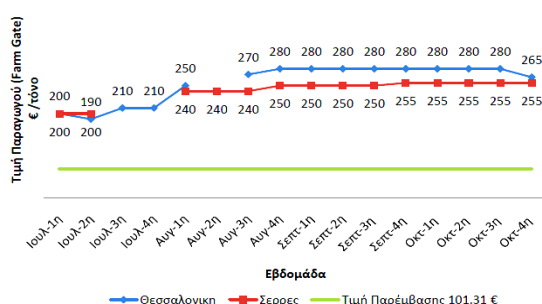


## Τιμές Δημητριακών

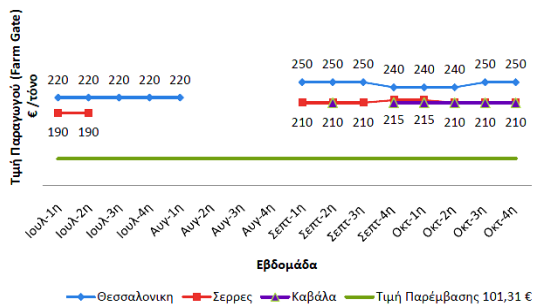
### ΜΑΛΑΚΟΣ ΣΙΤΟΣ



### ΣΚΛΗΡΟΣ ΣΙΤΟΣ



### ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ



### ΚΡΙΘΑΡΙ

