

Καναδάς

Γεωργία & Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών

Καναδική Βιομηχανία Παραγωγής Φρούτων

Ο Καναδάς θεωρείται παγκόσμια ηγετική δύναμη στην καινοτόμο παραγωγή, αποθήκευση και επεξεργασία μιας μεγάλης ποικιλίας φρούτων, με υπευθυνότητα προς το περιβάλλον. Τα τελευταία χρόνια, καθώς συνειδητοποιούμε ολοένα και περισσότερο τα οφέλη της υγιεινής διατροφής με φρούτα και λαχανικά, έχει σημειωθεί αύξηση στην κατανάλωση.

Τα φρούτα έχουν άπειρες χρήσεις. Μπορεί να τα απολαύσει κανείς φρέσκα ή επεξεργασμένα υπό μορφή χιμού, κρασιού, μηλίτη, μαρμελάδας ή ζελέ. Τα φρούτα μπορεί να είναι αποξηραμένα, κονσερβοποιημένα ή κατεψυγμένα για να διατηρούνται. Πολλά φρούτα χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία και στην κατασκευή γιαουρτιών και παγωτών.

Αρκετά φρούτα επίσης χρησιμοποιούνται στην κατασκευή αρωματικών ουσιών, ελαίων, βαφών και καλλυντικών.

Το 2000, ο Καναδάς παρήγαγε 794.000 τόνους φρούτων αξίας περίπου \$510 εκατ. κατά την στιγμή της παραγωγής. Οι εξαγωγές φρούτων άγγιξαν τα \$269 εκατ. το 2000. Κατά την περίοδο 1990-2000, οι εξαγωγές φρέσκων φρούτων υπερδιπλασιάστηκαν αγγίζοντας τα \$131 εκατ.

Το 2000, ο Καναδάς εξήγαγε:

- Κατεψυγμένα βατόμουρα αξίας \$90,3 εκατ. και καλλιεργημένα βατόμουρα αξίας \$29,7 εκατ.,
- 40,548 τόνους βακκινίων μακρόκαρπων (cranberries),
- Φρέσκα μήλα αξίας \$53,8 εκατ.

Υπάρχουν περίπου 16.300 φρουτοπαραγωγοί στον Καναδά, εκ των οποίων το 20% αντιστοιχεί στο 80% της παραγωγής του Καναδά. Τα μήλα καταλαμβάνουν



το μεγαλύτερο μερίδιο της παραγωγής, ενώ ακολουθούν τα βατόμουρα, τα σταφύλια, τα ροδάκινα, οι φράουλες και τα σμέουρα (κν. φραμπουάζ).

Η Καναδική βιομηχανία φρούτων έχει προσαρμοστεί στο ψυχρό βόρειο κλίμα του Καναδά και στην μικρή περίοδο της καλλιέργειας, και έχει αναδειχτεί σε παγκόσμια ηγετική δύναμη στον τομέα της ανάπτυξης της διαχείρισης αγροκτημάτων και τεχνικών αποθήκευσης. Τα Καναδικά μήλα, για παράδειγμα, διατίθενται κυριολεκτικά καθ' όλη την διάρκεια της χρονιάς, καθώς χρησιμοποιούνται τεχνικές αποθήκευσης ελεγχόμενης ατμόσφαιρας.

Επίσης, οι Καναδοί επιστήμονες συνεχώς αναπτύσσουν και προάγουν την τεχνολογία, όπως μεθόδους διασταύρωσης ποικιλιών για την αύξηση της παραγωγής. Την τελευταία δεκαετία, ένας αριθμός νέων ποικιλιών φρούτων και τεχνικών παραγωγής προσαρμόστηκε στο Καναδικό κλίμα. Για παράδειγμα, τα σταφύλια της ποικιλίας Vinifera, που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή του κρασιού, εκδηλώνουν καλή συμπεριφορά και, ως αποτέλεσμα, αναβάθμισαν σημαντικά την Καναδική οινοποιία. Επίσης νέες ποικιλίες ροδάκινων, κερασιών, βατόμουρων, φραουλών, κίβι, σταφίδων και φραγκοστάφυλων αναπτύχθηκαν μέσω προγραμμάτων καλλιέργειας.

Η χρήση των μικροβιοκτόνων στον Καναδά είναι κατά πολύ χαμηλότερη σε σχέση με πολλές χώρες, κάτι



που οφείλεται εν μέρει στο κλίμα του. Ωστόσο, οι επιστήμονες, ανταποκρινόμενοι στην απαίτηση του καταναλωτικού κοινού για μειωμένη χρήση μικροβιοκτόνων, εργάζονται για την εξεύρεση εναλλακτικών τρόπων ελέγχου των μικροβίων και των ασθενειών. Οι περισσότεροι παραγωγοί συμμετέχουν σε ενιαία προγράμματα μικροβιακού ελέγχου, όπου οι μικροβιακοί πληθυσμοί παρακολουθούνται στενά και η χρήση των μικροβιοκτόνων προγραμματίζεται και πραγματοποιείται με ακρίβεια, με αποτέλεσμα την μέγιστη δυνατή αποτελεσματικότητα με την μικρότερη δυνατή χρήση.

Περισσότερα Στοιχεία

Πολλά φρούτα αποτελούν εγχώρια προϊόντα του Καναδά, όπως αρκετές ποικιλίες βατόμουρων (cranberries, blueberries, raspberries, black raspberries, blackberries), οι φράουλες, και τα σταφύλια της ποικιλίας labrusca.

Το Νότιο Οντάριο και το νοτιοδυτικό τμήμα της Βρετανικής Κολομβίας παρουσιάζουν την μεγαλύτερη περίοδο καλλιέργειας, με σχεδόν 180 ημέρες χωρίς πάγο ετησίως. Οι περιοχές του Κεμπέκ και τα παράλια παρουσιάζουν επίσης σημαντική παραγωγή φρούτων παρά το γεγονός ότι έχουν μόνο 120 ημέρες χωρίς πάγο τον χρόνο.

Τα μήλα αποτελούν την μεγαλύτερη σοδειά φρούτων στον Καναδά, με περίπου 542,859 τόνους παραγωγής το 2000. Η εμπορική παραγωγή μήλου ήταν συνολικής αξίας \$186 εκατ. το 2000, κατά την στιγμή της παραγωγής. Σχεδόν τα δύο τρίτα από τα Καναδικά μήλα διατέθηκαν φρέσκα, ενώ τα υπόλοιπα υπέστησαν επεξεργασία για διάφορες χρήσεις, από αποχύμωση για την κατασκευή χυμών και μηλίτη έως ξεφλούδισμα και τεμαχισμό για τις βιομηχανίες κονσερβών και αρτοποιίας.

Ο Καναδάς είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός άγριων βατόμουρων στον κόσμο, με παραγωγή της τάξης

των 37.000 τόνων το 2000 και συνολικής αξίας \$57 εκατ. κατά την στιγμή της παραγωγής.

Η συγκομιδή των πιο φρέσκων φρούτων γίνεται χειρωνακτικά για να αποφεύγονται τα «χτυπήματα».

Ωστόσο, η συγκομιδή κάποιων ποικιλιών βατόμουρων, σταφυλιών και κερασιών γίνεται με μηχανικούς τρόπους.

Για Αναλυτικές Πληροφορίες

Dave Pearen

Market and Industry Services Branch

Agriculture and Agri-Food Canada

2200 Walkley Road

Ottawa, Ontario

Canada K1A 0C5

Τηλ: (613) 759-6244

Φαξ: (613) 759-6312

E-mail: pearend@em.agr.ca

Web site: www.agr.gc.ca

Επίσης περισσότερες πληροφορίες σχετικά με προϊόντα, προμηθευτές και επενδυτικές ευκαιρίες στον Καναδά είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του Καναδικού Εμπορίου Αγροτικών Προϊόντων:

<http://ats.agr.ca>

