

# ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Ποώδη φυτά τα οποία καλλιεργούνται για να χρησιμοποιηθούν ως ανθρώπινη τροφή σε νωπή κατάσταση ή μετά από κατάψυξη, κονσερβοποίηση ή αποξηήρανση με στόχο την παροχή βιταμινών, ανόργανων αλάτων, φυτικών ινών και υδατανθράκων, καθώς και την βελτίωση της γεύσης των μαγειρεμένων τροφών.

# Τρόποι κατανάλωσης

- Σε νωπές σαλάτες
- Σε σαλάτες μετά από επεξεργασία
- Σε μορφή φρούτου
- Σε μαγειρεμένα φαγητά
  - Ως βασικά συστατικά
  - Ως αρτυματικά

# ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

- Υδατάνθρακες
- Πρωτεΐνες
- Λίπη
- Άλατα
- Βιταμίνες
- Αντιοξειδωτικές ουσίες
- Ινώδεις (χονδροειδείς) ουσίες

## ΠΙΝΑΚΑΣ 1: Σύνθεση λαχανικών (% κ.β στο βρώσιμο προϊόν)

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΟ</b>	<b>Νερό (%)</b>	<b>Ενέργειες Θερμίδες</b>	<b>Πρωτεΐνες (γρ.)</b>	<b>Λίπη (γρ.)</b>	<b>Υδατάνθρακες (γρ.)</b>
<b>Αγγούρι</b>	<b>95.1</b>	<b>15</b>	<b>0.9</b>	<b>0.1</b>	<b>3.4</b>
<b>Αντίδι</b>	<b>93.1</b>	<b>20</b>	<b>1.7</b>	<b>0.1</b>	<b>4.1</b>
<b>Γλ/καλάμποκο</b>	<b>72.7</b>	<b>96</b>	<b>3.5</b>	<b>1.0</b>	<b>22.1</b>
<b>Γογγύλι</b>	<b>90.3</b>	<b>29</b>	<b>2.0</b>	<b>0.1</b>	<b>6.6</b>
<b>Καρότο</b>	<b>88.2</b>	<b>42</b>	<b>1.1</b>	<b>0.2</b>	<b>9.7</b>
<b>Καρπούζι</b>	<b>92.6</b>	<b>26</b>	<b>0.5</b>	<b>0.2</b>	<b>6.4</b>
<b>Κολοκυθάκι</b>	<b>94.6</b>	<b>17</b>	<b>1.2</b>	<b>0.1</b>	<b>3.6</b>
<b>Κολοκύθα</b>	<b>91.6</b>	<b>26</b>	<b>1.0</b>	<b>0.1</b>	<b>6.5</b>
<b>Κουνουπίδι</b>	<b>91.0</b>	<b>27</b>	<b>2.7</b>	<b>0.2</b>	<b>5.2</b>
<b>Κρεμμυδάκι</b>	<b>89.4</b>	<b>36</b>	<b>1.5</b>	<b>0.2</b>	<b>8.2</b>
<b>Κρεμμύδι ξηρό</b>	<b>89.1</b>	<b>38</b>	<b>1.5</b>	<b>0.1</b>	<b>8.7</b>
<b>Λάχανο</b>	<b>92.4</b>	<b>24</b>	<b>1.3</b>	<b>0.2</b>	<b>5.4</b>
<b>Λάχανο Βρυξελ.</b>	<b>85.2</b>	<b>45</b>	<b>4.9</b>	<b>0.4</b>	<b>8.3</b>
<b>Μαϊντανός</b>	<b>85.1</b>	<b>44</b>	<b>3.6</b>	<b>0.6</b>	<b>8.5</b>
<b>Μάραθος</b>	<b>90.0</b>	<b>28</b>	<b>2.8</b>	<b>0.4</b>	<b>5.1</b>
<b>Μαρούλι</b>	<b>94.0</b>	<b>18</b>	<b>1.3</b>	<b>0.3</b>	<b>3.5</b>
<b>Μελιτζάνα</b>	<b>92.4</b>	<b>25</b>	<b>1.2</b>	<b>0.2</b>	<b>5.6</b>
<b>Μπάμια</b>	<b>88.9</b>	<b>36</b>	<b>2.4</b>	<b>0.3</b>	<b>7.6</b>

**ΣΥΝΘΕΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ  
ΝΕΡΟ, ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑ 100  
ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΙΣΚΟΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΟ</b>	<b>Νερό %</b>	<b>Ενέργειες Θερμίδες</b>	<b>Πρωτεΐνες (γρ.)</b>	<b>Λίπη (γρ.)</b>	<b>Υδατάνθρακες (γρ.)</b>
<b>Μπιζέλι νοπό</b>	<b>78.0</b>	<b>84</b>	<b>6.3</b>	<b>0.4</b>	<b>14.4</b>
<b>Μπιζέλι ξηρό</b>	<b>11.7</b>	<b>340</b>	<b>24.1</b>	<b>1.3</b>	<b>60.3</b>
<b>Παντζάρι</b>	<b>87.3</b>	<b>43</b>	<b>1.6</b>	<b>0.1</b>	<b>9.9</b>
<b>Πατάτα</b>	<b>76.0</b>	<b>86</b>	<b>2.1</b>	<b>0</b>	<b>20.8</b>
<b>Πεπόνι</b>	<b>90.6</b>	<b>33</b>	<b>0.8</b>	<b>0.3</b>	<b>7.7</b>
<b>Πιπεριά</b>	<b>93.4</b>	<b>22</b>	<b>1.2</b>	<b>0.2</b>	<b>4.8</b>
<b>Πράσο</b>	<b>85.4</b>	<b>52</b>	<b>2.2</b>	<b>0.3</b>	<b>11.2</b>
<b>Μπρόκολο</b>	<b>89.1</b>	<b>32</b>	<b>3.6</b>	<b>0.3</b>	<b>5.9</b>
<b>Ραδίκι</b>	<b>95.1</b>	<b>15</b>	<b>1.0</b>	<b>0.1</b>	<b>3.2</b>
<b>Ρεπανάκι</b>	<b>94.5</b>	<b>17</b>	<b>1.0</b>	<b>0.1</b>	<b>3.6</b>
<b>Σέλινο</b>	<b>94.1</b>	<b>17</b>	<b>0.9</b>	<b>0.1</b>	<b>3.9</b>
<b>Σέσκουλο</b>	<b>91.1</b>	<b>25</b>	<b>2.4</b>	<b>0.3</b>	<b>4.6</b>
<b>Σκόρδο</b>	<b>74.0</b>	<b>-</b>	<b>4.5</b>	<b>-</b>	<b>20.0</b>
<b>Σπανάκι</b>	<b>90.7</b>	<b>26</b>	<b>3.2</b>	<b>0.3</b>	<b>4.3</b>
<b>Τομάτα</b>	<b>93.5</b>	<b>22</b>	<b>1.1</b>	<b>0.2</b>	<b>4.7</b>
<b>Φασολάκι</b>	<b>90.1</b>	<b>32</b>	<b>1.9</b>	<b>0.2</b>	<b>7.1</b>
<b>Φασόλια ξηρά</b>	<b>10.9</b>	<b>340</b>	<b>22.3</b>	<b>1.6</b>	<b>61.3</b>

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ ΚΥΡΙΟΤΕΡΑ ΑΛΑΤΑ (mg ANA 100 g ΒΡΩΣΙΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ)**

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΟ</b>	<b>Ca</b>	<b>P</b>	<b>Fe</b>	<b>Na</b>	<b>K</b>
<b>Αγγούρι</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>1.1</b>	<b>6</b>	<b>160</b>
<b>Αντίδι</b>	<b>81</b>	<b>54</b>	<b>1.7</b>	<b>14</b>	<b>294</b>
<b>Γκυκοκαλάμποκο</b>	<b>41</b>	<b>51</b>	<b>0.5</b>	<b>8</b>	<b>372</b>
<b>Γογγύλι</b>	<b>3</b>	<b>111</b>	<b>0.7</b>		<b>280</b>
<b>Καρότο</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>0.7</b>	<b>47</b>	<b>341</b>
<b>Καρπούζι</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>0.5</b>	<b>1</b>	<b>100</b>
<b>Κολοκυθάκι</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>0.4</b>	<b>1</b>	<b>202</b>
<b>Κολοκύθα</b>	<b>21</b>	<b>44</b>	<b>0.8</b>	<b>1</b>	<b>340</b>
<b>Κουνουπίδι</b>	<b>25</b>	<b>56</b>	<b>1.1</b>	<b>13</b>	<b>295</b>
<b>Κρεμμυδάκι</b>	<b>51</b>	<b>39</b>	<b>1.0</b>	<b>5</b>	<b>231</b>
<b>Κρεμμυδάκι ξηρό</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>0.5</b>	<b>10</b>	<b>157</b>
<b>Λάχανο</b>	<b>49</b>	<b>29</b>	<b>0.4</b>	<b>20</b>	<b>233</b>
<b>Λάχανο Βρυξελ.</b>	<b>36</b>	<b>80</b>	<b>1.5</b>	<b>14</b>	<b>390</b>
<b>Μαϊντανός</b>	<b>203</b>	<b>63</b>	<b>6.2</b>	<b>45</b>	<b>727</b>
<b>Μάραθος</b>	<b>100</b>	<b>51</b>	<b>2.7</b>	<b>-</b>	<b>397</b>
<b>Μαρούλι</b>	<b>68</b>	<b>25</b>	<b>1.4</b>	<b>9</b>	<b>264</b>
<b>Μελιτζάνα</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>0.7</b>	<b>2</b>	<b>214</b>

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ ΚΥΡΙΟΤΕΡΑ  
ΑΛΑΤΑ (mg ANA 100 g ΒΡΩΣΙΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ)**

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΟ</b>	<b>Ca</b>	<b>P</b>	<b>Fe</b>	<b>Na</b>	<b>K</b>
<b>Μπιζέλι</b>	<b>26</b>	<b>116</b>	<b>1.9</b>	<b>2</b>	<b>316</b>
<b>Μπιζέλι ξηρό</b>	<b>64</b>	<b>340</b>	<b>5.1</b>	<b>35</b>	<b>1005</b>
<b>Παντζάρι</b>	<b>16</b>	<b>33</b>	<b>0.7</b>	<b>60</b>	<b>335</b>
<b>Πατάτα</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>0.5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Πεπόνι</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>0.4</b>	<b>12</b>	<b>251</b>
<b>Πιπεριά</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>0.7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Μπάμια</b>	<b>92</b>	<b>51</b>	<b>0.6</b>	<b>3</b>	<b>219</b>
<b>Πράσο</b>	<b>52</b>	<b>50</b>	<b>1.1</b>	<b>5</b>	<b>347</b>
<b>Μπρόκολο</b>	<b>103</b>	<b>78</b>	<b>1.1</b>	<b>15</b>	<b>382</b>
<b>Ραδίκι</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>0.5</b>	<b>7</b>	<b>182</b>
<b>Ρεπανάκι</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>1.0</b>	<b>18</b>	<b>322</b>
<b>Σέλινο</b>	<b>39</b>	<b>28</b>	<b>0.3</b>	<b>126</b>	<b>341</b>
<b>Σέσκουλο</b>	<b>88</b>	<b>39</b>	<b>3.2</b>	<b>147</b>	<b>550</b>
<b>Σπανάκι</b>	<b>93</b>	<b>51</b>	<b>3.1</b>	<b>71</b>	<b>470</b>
<b>Τομάτα</b>	<b>13</b>	<b>27</b>	<b>0.5</b>	<b>3</b>	<b>244</b>
<b>Φασολάκι</b>	<b>56</b>	<b>44</b>	<b>0.8</b>	<b>7</b>	<b>132</b>
<b>Φασόλια ξηρά</b>	<b>144</b>	<b>425</b>	<b>7.8</b>	<b>19</b>	<b>1,196</b>

**ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ  
ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ ΑΝΑ 100 g ΒΡΩΣΙΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΟ</b>	<b>Βιταμ. Α (I.U.)</b>	<b>Θειαμίνη (mg)</b>	<b>Ριβοφαλβίνη (mg)</b>	<b>Νιασίνη (mg)</b>	<b>Βιτ. C (mg)</b>
<b>Αγγούρι</b>	<b>250</b>	<b>0.03</b>	<b>0.04</b>	<b>0.2</b>	<b>11</b>
<b>Αντίδι</b>	<b>3.300</b>	<b>0.07</b>	<b>0.14</b>	<b>0.5</b>	<b>10</b>
<b>Γογγύλια</b>	<b>20</b>	<b>0.06</b>	<b>0.04</b>	<b>0.3</b>	<b>66</b>
<b>Γλυκοκαλάμπ.</b>	<b>400</b>	<b>0.15</b>	<b>0.12</b>	<b>1.7</b>	<b>12</b>
<b>Καρότο</b>	<b>11.000</b>	<b>0.06</b>	<b>0.05</b>	<b>0.6</b>	<b>0.8</b>
<b>Καρπούζι</b>	<b>590</b>	<b>0.03</b>	<b>0.03</b>	<b>0.2</b>	<b>7</b>
<b>Κολοκυθάκι</b>	<b>320</b>	<b>0.05</b>	<b>0.09</b>	<b>1.0</b>	<b>19</b>
<b>Κολοκύθες</b>	<b>1.600</b>	<b>0.05</b>	<b>0.11</b>	<b>0.6</b>	<b>9</b>
<b>Κουνουπίδι</b>	<b>60</b>	<b>0.11</b>	<b>0.10</b>	<b>0.7</b>	<b>78</b>
<b>Κρεμμυδάκι</b>	<b>2.000</b>	<b>0.05</b>	<b>0.05</b>	<b>0.4</b>	<b>32</b>
<b>Κρεμμύδι ξηρό</b>	<b>40</b>	<b>0.03</b>	<b>0.04</b>	<b>0.2</b>	<b>10</b>
<b>Λάχανο</b>	<b>130</b>	<b>0.05</b>	<b>0.05</b>	<b>0.3</b>	<b>47</b>
<b>Λάχανο Βρυξ.</b>	<b>550</b>	<b>0.10</b>	<b>0.16</b>	<b>0.9</b>	<b>102</b>
<b>Μαϊντανός</b>	<b>8.500</b>	<b>0.12</b>	<b>0.26</b>	<b>1.2</b>	<b>172</b>
<b>Μάραθος</b>	<b>3.500</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>31</b>
<b>Μαρούλι</b>	<b>1.900</b>	<b>0.05</b>	<b>0.08</b>	<b>0.4</b>	<b>18</b>
<b>Μελιτζάνα</b>	<b>10</b>	<b>0.05</b>	<b>0.05</b>	<b>0.6</b>	<b>5</b>
<b>Μπάμια</b>	<b>520</b>	<b>0.17</b>	<b>0.21</b>	<b>1.0</b>	<b>31</b>



**ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ  
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ ΑΝΑ 100 g ΒΡΩΣΙΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΟ</b>	<b>Βιταμ. Α (I.U.)</b>	<b>Θειαμίνη (mg)</b>	<b>Ριβοφαλβίνη (mg)</b>	<b>Νιασίνη (mg)</b>	<b>Βιτ. C (mg)</b>
<b>Μπιζέλι</b>	<b>640</b>	<b>0.35</b>	<b>0.14</b>	<b>2.9</b>	<b>27</b>
<b>Μπιζέλι ξηρό</b>	<b>120</b>	<b>0.74</b>	<b>0.29</b>	<b>3.0</b>	<b>-</b>
<b>Παντζάρι</b>	<b>20</b>	<b>0.03</b>	<b>0.05</b>	<b>0.4</b>	<b>10</b>
<b>Πατάτα</b>	<b>-</b>	<b>0.11</b>	<b>0.04</b>	<b>-</b>	<b>8-30</b>
<b>Πεπόνι</b>	<b>40</b>	<b>0.04</b>	<b>0.03</b>	<b>0.6</b>	<b>23</b>
<b>Πιπεριά</b>	<b>770</b>	<b>0.09</b>	<b>0.06</b>	<b>1.7</b>	<b>235</b>
<b>Πράσο</b>	<b>40</b>	<b>0.11</b>	<b>0.06</b>	<b>0.5</b>	<b>17</b>
<b>Πρόκολο</b>	<b>2.500</b>	<b>0.10</b>	<b>0.23</b>	<b>0.9</b>	<b>113</b>
<b>Ραδίκι</b>	<b>Έχνη</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Ρεπανάκι</b>	<b>10</b>	<b>0.03</b>	<b>0.03</b>	<b>0.3</b>	<b>26</b>
<b>Σέλινο</b>	<b>240</b>	<b>0.03</b>	<b>0.03</b>	<b>0.3</b>	<b>9</b>
<b>Σέσκουλο</b>	<b>6.500</b>	<b>0.06</b>	<b>0.17</b>	<b>0.5</b>	<b>32</b>
<b>Σπανάκι</b>	<b>8.100</b>	<b>0.10</b>	<b>0.20</b>	<b>0.6</b>	<b>51</b>
<b>Τομάτα</b>	<b>900</b>	<b>0.06</b>	<b>0.04</b>	<b>0.7</b>	<b>23</b>
<b>Φασολάκι</b>	<b>600</b>	<b>0.08</b>	<b>0.11</b>	<b>0.5</b>	<b>19</b>
<b>Φασόλι ξηρό</b>	<b>-</b>	<b>0.65</b>	<b>0.22</b>	<b>2.4</b>	<b>-</b>

# ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

- **Σύνολο γεωργικής γης: 40.000.000 στρ.**
- **Καλλιέργεια λαχανικών: 1.671.000 στρ.**
- **Καλλιέργεια λαχανικών: 3% γεωργ. Γης**
- **Παραγωγή λαχανικών: 5.080.803 τόνοι**
- **Έκταση ανά καλλιέργεια:**
  - **Πατάτα: 335.000 στρ.**
  - **Τομάτα: 168.000 στρ.**
  - **Καρπούζι: 144.000 στρ.**
  - **Κρεμμύδι: 61.000 στρ.**

•

# Καλλιεργούμενη έκταση & παραγωγή ανά είδος κηπευτικού: Κύρια καλλιέργεια

Είδος κηπευτικού	Έκταση (στρ.)	Παραγωγή (τόνοι)	Μέση παραγωγή (τόνοι/στρ.)
Τομάτα	28.392	232.171	8,177
Αγγούρι	9.375	116.358	12,412
Κολοκυθάκι	1.699	11.113	6,541
Μελιτζάνα	1.519	11.688	7,695
Πιπεριά	5.770	44.653	7,739
Φασολάκι νωπό	1.905	4.965	2,606
Μαρούλι	632	1.661	2,628
Πεπόνι	244	1.353	5,545
Καρπούζι	280	1.460	5,214
Φράουλα	3.512	13.140	3,741
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>53.328</b>		

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, 2005

# Σύγχρονες τάσεις στην εμπορία των κηπευτικών

- Σημαντική αύξηση του ποσοστού των κηπευτικών που διακινούνται στην λιανική αγορά μέσω των super markets
- Αυξημένες απαιτήσεις του καταναλωτή σε ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων
- Πιστοποίηση προϊόντων

# Πιστοποίηση διαδικασίας παραγωγής

- GLOBALG.A.P. ([www.globalgap.org](http://www.globalgap.org))  
(πρώην EUREPGAP)
- Βασίζεται σε ένα πρότυπο ορθών γεωργικών πρακτικών (Good Agricultural Practices, GAP) και πιστοποιείται η συμμόρφωση ως προς το πρότυπο αυτό.
  - GLOBALG.A.P. Fruit and Vegetables Standard

## AGROCERT ([www.agrocert.gr](http://www.agrocert.gr)) (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)

AGRO 2-1

AGRO 2-2

Πρόκειται για εθνικά πρότυπα πιστοποίησης, τα οποία έχουν προβλήματα αναγνώρισης στις διεθνείς αγορές και επομένως η χρησιμότητά τους για τα εξαγώγιμα κηπευτικά είναι αμφίβολη.

# Ολοκληρωμένη διαχείριση της παραγωγής

- Βασίζεται στον συνδυασμό όλων των μέσων και τεχνικών καλλιέργειας που είναι διαθέσιμα και επιτρεπτά, με στόχο την ελαχιστοποίηση των εισροών ενέργειας και αγροχημικών:
  - Κατάλληλη υλικοτεχνική υποδομή αγροτικής εκμετάλλευσης
  - Υποκατάσταση χημικών επεμβάσεων με φυσικές μεθόδους και μέσα
  - Όπου η χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων είναι αναγκαία, επιλέγονται ουσίες χαμηλής τοξικότητας και υπολειμματικότητας.

# Ολοκληρωμένη διαχείριση της παραγωγής

- Έμφαση στην πρόληψη των φυτοασθενειών και των άλλων διαταρακών ανάπτυξης και καρποφορίας
- Ορθολογική άρδευση – λίπανση με στόχους:
  - ελαχιστοποίηση απορροών,
  - αποφυγή ρύπανσης υδάτινων πόρων,
  - λαχανικά με χαμηλή περιεκτικότητα σε νιτρικά
- Στόχος δεν είναι μόνο η μέγιστη παραγωγή αλλά ταυτόχρονα και η άριστη ποιότητα του προϊόντος

**ΠΙΝΑΚΑΣ 7: ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ (σε τόννους)  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΤΑ ΤΑ ΧΡΟΝΙΑ 1994, 2000, 2004**

<b>Α/Α</b>	<b>Προϊόν</b>	<b>1994</b>	<b>2000</b>	<b>2004</b>
<b>1.</b>	<b>Αγγούρια</b>	<b>30.234</b>	<b>15.510</b>	<b>24.486</b>
<b>2.</b>	<b>Αγκινάρες</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>Καρότα</b>	<b>434</b>	<b>1.165</b>	<b>288</b>
<b>4.</b>	<b>Καρπούζια</b>	<b>140.420</b>	<b>176.674</b>	<b>179.530</b>
<b>5.</b>	<b>Κουνουπίδια</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>45</b>
<b>6.</b>	<b>Κρεμμύδια ξηρά</b>	<b>4.305</b>	<b>3.320</b>	<b>5.701</b>
<b>7.</b>	<b>Λάχανα</b>	<b>1.766</b>	<b>574</b>	<b>134</b>
<b>8.</b>	<b>Μαρούλια</b>	<b>8</b>	<b>143</b>	<b>364</b>
<b>9.</b>	<b>Μελιτζάνες</b>	<b>70</b>	<b>185</b>	<b>304</b>
<b>10.</b>	<b>Παντζάρια</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>74</b>
<b>11.</b>	<b>Πατάτες</b>	<b>12.698</b>	<b>19.018</b>	<b>31.127</b>
<b>12.</b>	<b>Πιπεριές</b>	<b>347</b>	<b>2.298</b>	<b>10.090</b>
<b>13.</b>	<b>Πράσα</b>	<b>71</b>	<b>11</b>	<b>28</b>
<b>14.</b>	<b>Σκόρδα ξηρά</b>	<b>44</b>	<b>70</b>	<b>59</b>
<b>15.</b>	<b>Σπανάκια</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>16.</b>	<b>Σπαράγγια</b>	<b>18.645</b>	<b>20.622</b>	<b>16.262</b>
<b>17.</b>	<b>Τομάτες</b>	<b>5.987</b>	<b>2.340</b>	<b>2.666</b>
<b>18.</b>	<b>Φασολάκια</b>	<b>29</b>	<b>18</b>	<b>8</b>
	<b>ΣΥΝΟΛΟ ( τον. )</b>	<b>215.265</b>	<b>243.424</b>	<b>272.816</b>



Στη σημερινή παγκοσμιοποιημένη αγορά, η υψηλή ποιότητα των νωπών λαχανοκομικών προϊόντων είναι το κλειδί για την διατήρηση της ανταγωνιστικότητας των λαχανοκομικών εκμεταλλεύσεων όχι μόνο στη Βόρεια Ευρώπη αλλά και στις χώρες της μεσογειακής λεκάνης.

Η επίτευξη υψηλών αποδόσεων σε συνδυασμό με υψηλή ποιότητα απαιτεί γνώση και σύγχρονη τεχνολογία και εξοπλισμό με στόχο την μείωση του κόστους παραγωγής και την μεγιστοποίηση της ποιότητας των προϊόντων με όσο το δυνατόν χαμηλότερες εισροές μη ανανεώσιμων μορφών ενέργειας και αγροχημικών.

# Μετά την συγκομιδή

- Ποιοτικός έλεγχος
- Κατάλληλη συσκευασία
- Πιστοποίηση
- Σταθερή και αξιόπιστη προσφορά του προϊόντος στην αγορά – οργάνωση σε ομάδες παραγωγών



# ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

- Βοτανική συγγένεια
- Βρώσιμο τμήμα
- Απαιτήσεις σε θερμοκρασία
- Απαιτήσεις σε καλλιεργητικές φροντίδες
- Τρόπος γονιμοποίησης
- Αντίδραση στη φωτοπερίοδο

# Βοτανική κατάταξη

- Στην βοτανική ονοματολογία η βασική μονάδα διάκρισης είναι το είδος του φυτού.
- Σύμφωνα με τον Διεθνή Κώδικα Βοτανικής Ονοματολογίας κάθε είδος φυτού φέρει ένα διώνυμο όνομα στη λατινική γλώσσα.
- Π.χ.:
  - Πιπεριά: *Capsicum annuum*
  - Σπανάκι: *Spinacia oleracea*

# Ταξινομικές υποκατηγορίες

## + Βοτανικές ποικιλίες

+ π.χ. *Brassica oleracea*,

+ var. *botrytis*: κουνουπίδι

+ var. *italica*: μπρόκολο

+ Var. *capitata*: κεφαλωτό λάχανο

## + Καλλιεργητικές ποικιλίες:

(cv. = cultivated variety)

+ π.χ, τομάτα:

+ *Lycopersicon esculentum*, cv.

Belladona)

# ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΒΡΩΣΙΜΟ ΤΜΗΜΑ

**Το βρώσιμο τμήμα είναι:**

## 1. Υπόγεια όργανα

1. Κόνδυλοι: πατάτα

2. Ριζοκόνδυλοι: παντζάρι καρότο

3. Βολβοί: κρεμμύδι, σκόρδο

## 2. Στελέχη: Σπαράγγι, γογγύλι

## 3. Φύλλα: μαρούλι, αντίδι

## 4. Ανώριμα άνθη: κουνουπίδι, αγκινάρα

## 5. Καρποί:

1. Ανώριμοι: αγγούρι, μελιτζάνα

2. Ωριμοι: τομάτα, καρπούζι

## ΠΙΝΑΚΑΣ 10: ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Λαχανικά ψυχρής εποχής		Λαχανικά θερμής εποχής	
Ανθεκτικά σε παγετό Άριστη θερμ. 15 – 18 °C , όχι >24 °C	Ολιγότερο ανθεκτικών στον παγετό	Ευπαθή στον παγετό	Πολύ ευπαθή στον παγετό
Γογγύλι	Αγκινάρα	Γλυκοκαλάμποκο	Αγγούρι
Κρεμμύδι *	Αντίδι	Μαυρομ. Φασόλι	Γλυκοπατάτα
Λάχανο	Καρότο	Τομάτα	Καρπούζι
Λάχανο Βρυξ.	Κουνουπίδι	Φασολάκι	Κολοκυθάκι
Μαϊντανός	Λάχανο Κίνας		Κολοκυθές
Μαρούλι - φυλλώδες	Μαρούλι (κεφαλωτό)		Μελιτζάνα
Μπιζέλι	Παντζάρι		Μπάμια
Πράσο *	Πατάτα		Πεπόνι
Πρόκολο	Σέλινο		
Ραδίκι	Σέσκουλο		
Ρεπάνι			
Σκόρδο *			
Σπανάκι			
Σπαράγγι *			

**ΠΙΝΑΚΑΣ 11: ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΘΙΚΩΝ ΣΤΕΛΕΧΩΝ**

<b>Γογγύλι</b>	<b>Μάραθος</b>
<b>Καρότο</b>	<b>Παντζάρι</b>
<b>Κρεμμύδι</b>	<b>Πράσο</b>
<b>Λάχανο</b>	<b>Ρεπανάκι</b>
<b>Λάχανο Βρυξελλών</b>	<b>Σέλινο</b>
<b>Μαϊντανός</b>	<b>Σέσκουλο</b>



## ΠΙΝΑΚΑΣ 12: ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΓΟΝΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΕΝΤΟΜΟΦΙΛΑ	ΑΝΕΜΟΦΙΛΑ	ΑΥΤΟΓΟΝΙΜΟ-ΠΟΙΟΥΜΕΝΑ
Αγκινάρα	Γλυκοκαλάμποκο	Αντίδι
Αγγούρι	Παντζάρι	Κουκιά
Άνιθος	Σέσκουλο	Μαρούλι
Γλυκοπατάτα	Σπανάκι	Μελιτζάνα *
Γογγύλι		Καρότο
Μπιζέλι		Πατάτα
Καρπούζι		Πιπέρι *
Κολοκυθάκι		Ραδίκι
Κρεμμύδι		Τομάτα *
Κουνουπίδι		Φασολάκι
Λάχανο		
Λάχανο Βρυξελλών		
Λάχανο Κίνας		

\* Στην τομάτα , πιπέρι και περισσότερο στην μελιτζάνα γίνεται και γονιμοποίηση με τα έντομα.

**ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ**

## ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΓΟΝΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ

<b>ΕΝΤΟΜΟΦΙΛΑ</b>	
<b>Μαϊντανός</b>	<b>Πράσο</b>
<b>Μάραθος</b>	<b>Πρόκολο</b>
<b>Μελιτζάνα</b>	<b>Ρεπανάκι</b>
<b>Μπάμια</b>	<b>Σέλινο</b>
<b>Πεπόνι</b>	<b>Σπαράγγι</b>

## ΠΙΝΑΚΑΣ 13 ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΦΩΤΟΠΕΡΙΟΔΟ

ΟΥΔΕΤΕΡΑ	ΜΙΚΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ	ΜΕΓΑΛΗΣ ΗΜΕΡΑΣ
Αγγούρι	Γλυκοπατάτα	Άνιθος
Αγκινάρα	Κολοκυθάκι*	Αντίδι <sup>(1)</sup>
Γλυκοκαλάμ- οκο	Κρεμμύδι*	Μάραθος
Γογγύλι	Μαρούλι*	Μαρούλι
Καρότο	Πατάτα*	Παντζάρι <sup>(1)</sup>
Καρπούζι	Φράουλα*	Πατάτα
Κουκιά		Ραδίκι
Κουνουπίδι		Ρεπανάκι
Κρεμμύδι		Σπανάκι
Λάχανο		
Λάχανο Βρυξελ.		
Μαϊντανός		
Μελιτζάνα		
Μπάμια		
Μπιζέλι <sup>(1)</sup>		
Πεπόνι		

(1) : Μπορεί να επηρεαστεί από την θερμοκρασία

\* : Μπορεί να έχει είδη και ποικιλίες στις άλλες κατηγορίες

# Ταξινόμηση λαχανικών με βάση την διάρκεια του καλλιεργητικού κύκλου

- **Πολυετή**
  - Αγκινάρα
  - Σπαράγγι
  
- **Ετήσια**
  - Όλα τα υπόλοιπα

# **Απαιτήσεις για εγκατάσταση λαχανοκομικής επιχείρησης**

- Απαιτήσεις σε κλίμα**
- Απαιτήσεις σε έδαφος**
- Απαιτήσεις σε μεταφορές**
- Ο προσωπικός παράγοντας**
- Απαιτήσεις σε εργατικά**