«Օրգանական միրգ արտադրողների»
Սպառողական Կոոպերատիվ

Հասցե՝ Արմավիրի մարզ գ. Շենիկ
Հեռ՝ 374 77 40-33-28, 055 829001
Ֆեյսբուքյան էջ՝ https://www.facebook.com/OFPCArmenia/

ԱՌԱՋԻՆ ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ ՄԻՐԳ ԱՐՏԱԴՐՈՂՆԵՐԻ ԿՈՈՊԵՐԱՏԻՎ

European Union

ORGANIC AGRICULTURE SUPPORT INITIATIVE

AUSTRIAN DEVELOPMENT AGENCY

Սույն հրապարակումը պատրաստվել է «Ծիրանի Այգի» ՍՊԸ և «Շեն» ԲՀԿ կողմից Եվրոպական միության և Ավստրիական զարգացման գործակալության աջակցությամբ: Այս հրապարակման բովանդակության միակ պատասխանատուն «Ծիրանի Այգի» ՍՊԸ և «Շեն» ԲՀԿ է: Սույն բովանդակությունը որևէ կերպ չի արտահայտում Եվրոպական միության և Ավստրիական զարգացման գործակալության տեսակետները:

ՄԵՐ ՄԱՍԻՆ

«Օրգանական միրգ արտադրողների» Սպառողական Կոոպերատիվը օրգանական թարմ մրգերի արտադրությամբ զբաղվող առաջատար կազմակերպություններից է Հայաստանում: Այն ստեղծվել է 2016թ. 15 ֆերմերների նախաձեռնությամբ, որոնցից յուրաքանչյուրը լուրջ ներդրում ունի կոոպերատիվի ձևավորման գործում: Կոոպերատիվի անդամ է հանդիսանում նաև «Ծիրանի այգի» ՍՊԸ-ն, որը լինելով Հայաստանում ավելի քան 12 տարի օրգանական միրգ արտադրող առաջատար ընկերություն, կոոպերատիվի զարգացման հիմնական շարժիչ ուժն է:

15 ֆերմերների այգիների ընդհանուր մակերեսը կազմում է 26,3հա, որից օրգանական այգիների մակերեսը կազմում է 21հա՝ մոտավորապես 80%:

«Ծիրանի այգի» ՍՊԸ-ի օրգանական այգիների ընդհանուր մակերեսը 160 հա է: Այգին և աճեցված միրգը ունեն EU և USDA միջազգային օրգանական սերտիֆիկատներ, որը տրվել է միջազգային հավաստագրում ունեցող «Էկոգլոբ» ՍՊԸ կողմից:

Ավստրիական զարգացման գործակալություն ՕԳԱՆ ծրագրի շրջանակներում «Շեն» ԲՀԿ և «Ծիրանի այգի» ՍՊԸ հիմնադրեցին առաջին «Օրգանական միրգ արտադրողների» Սպառողական Կոոպերատիվը: Կոոպերատիվի հիմնադրման նպատակն է եղել ընդլայնել օրգանական արտադրությունը և միավորել օրգանական արտադրությամբ զբաղվել ցանկացող ֆերմերներին: Կոոպերատիվը ունի պտղաբուծական ուղղվածություն, կոոպերատիվի բոլոր անդամները ունեն բերքատու այգիներ: Կոոպերատիվի անդամները հիմնադրման օրից արդեն իսկ գտնվում են օրգանական սերտիֆիկացման համակարգի հսկողության տակ:

Կոոպերատիվը իր արտադրանքի օրինակով շուկայում պաշտպանելու է օրգանական արտադրողի շահերը՝ քանի որ այսօր տեղական շուկայում շատ կա ոչ սերտիֆիկացված մթերք որը մակնշվում է որպես օրգանական: Կոոպերատիվը պետք է արտադրանքի որակ և վերամշակող, արտահանող կազմակերպությունների հետ համագործակցության նոր մակարդակ բերի տեղական շուկա: Կոոպերատիվի կողմից արտադրվելու է միայն միջազգային ստանդարտներին համապատասխան օրգանական մթերք, որը կարելի է արտահանել եվրոպական և ամերիկյան շուկա:

Ինչով է տարբերվում օրգանական միրգ արտադրող կոոպերատիվը այլ կոոպերատիվներից

«Օրգանական միրգ արտադրողների» Սպառողական Կոոպերատիվին կարող են անդամակցել միայն օրգանական սերտիֆիկացման համակարգում գրանցված՝ անցումային կամ օրգանական սերտիֆիկատ ունեցող ֆերմերային տնտեսությունները ու կազմակերպությունները: Համաձայն կոոպերատիվի կանոնադրության օրգանական համակարգից դուրս մնացած արտադրող ֆերմերը անմիջապես զրկվում է կոոպերատիվի անդամակցությունից: Կոոպերատիվին անդամակցությունը ենթադրում է միատեսակ մտածելակերպ առողջ և օրգանիկ արտադրություն վարելու համար:

Մեր առաքելությունը

Մեր առաքելությունն է օժանդակել կոոպերատիվի անդամ ֆերմերներին թարմ օրգանական մրգերի արտադրության ու մատակարարման գործում:

«Օրգանական միրգ արտադրողների» Սպառողական Կոոպերատիվը օրգանական թարմ մրգի արտադրության ընդլայնման խթանիչ ուժը կարող է հանդիսանալ ՀՀ-ում: Կոոպերատիվի հետագա առաջընթացն ու զարգացումը կնպաստի մեծ քանակությամբ առողջ, որակյալ և օրգանական մթերքի ստացմանը:

Մեր նպատակները

Կոոպերատիվի նպատակն է.

- նպաստել անդամների արտադրած օրգանական մրգերի մրցունակության բարձրացմանը,
- աջակցել անդամների օրգանական արտադրանքի որակի շարունակական բարելավմանը,
- կազմակերպել ուսուցողական և տեղեկատվական դասընթացներ կոոպերատիվի անդամների համար՝ օրգանական այգիներ ստեղծելու նպատակով,
- անդամներին տրամադրել կենտրոնացված մարկետինգային ծառայություններ,
- անդամներին ապահովել այգեգործական մեքենայացված ծառայություններով,
- անդամներին աջակցել որակյալ մասնագիտական՝ հողի, ջրի և բերքատու ծառերի հետազոտության ծառայություններով և խորհրդատվությամբ:

Աճեցրած միրգը

Հայաստանում աճեցրած մրգերը և դրանցից ստացված արտադրանքը իրենց համով, բուրմունքով և արտաքին ապրանքային տեսքով զգալիորեն տարբերվում են այլ երկրների մրգերից:

Ըստ գիտական հետազոտությունների՝ մրգերի նման առանձնահատկությունները պայմանավորված են Հայաստանի աշխարհագրական դիրքով, բնակլիմայական պայմաններով, արևային օրերի առատությամբ, սարերից իջնող որակյալ քաղցրահամ ջրերի առկայությամբ և Ֆերմերների մասնագիտական հմտություններով, որոնք ստեղծում են ծիրանի, դեղձի, սալորի աճեցման համար գրեթե կատարյալ պայմաններ:

Ի տարբերություն ավանդական այգիների՝ օրգանական այգիներում, մշակության ընթացքում հաշվի են առնվում շրջակա միջավայրի պահպանությունը և նվազագույնի են հասցված աղտոտման ռիսկերը: Բույսերի պաշտպանության համար օգտագործում են բիոպրեպարատներ՝ բուսական թուրմեր, խեժ, մրզվածքներ, բնական հանքաքար, որոնք անվտանգ են մարդու օրգանիզմի և շրջակա միջավայրի համար: Կիրառվում

են միայն օրգանական պարարտանյութեր: Օրգանական արտադրություն հնարավոր չէ վարել ինտենսիվ գյուղատնտեսական միջավայրում: Օրգանական տնտեսությունը պետք է մեկուսացված լինի, որպեսզի զերծ մնա հնարավոր բոլոր աղտոտումներից: Օրգանական արտադրության ընթացքում վերահսկվում է ամբողջ գործընթացը՝ արտադրությունից մինչև վաճառքի կետ:

Կոոպերատիվի անդամ ֆերմերները մասնագիտացված են հիմնականում **ծիրանի**, **դեղձի** և **սալորի** մշակման ուղղությամբ:

Համագործակցության ուղղիները կոոպերատիվի հետ

Կոոպերատիվը բաց է համագործակցության համար բոլոր վերամշակողների, թարմ միրգ արտահանողների և մրգի մեծածախ շուկայի գնորդների հետ: Այսօր կոոպերատիվի կողմից առաջարկվում է EU և USDA օրգանական սերտիֆիկացված 500տ միրգ՝ ծիրան, դեղձ, սալոր:

Բացի վերը նշված սերտիֆիկացված բերքի քանակներից կոոպերատիվի անդամները ունեն անցումային փուլում գտնվող 21հա բերքատու այգի, որը տալիս է 200տ-ից ավելի բերք: Առաջիկա 2 տարիների ընթացքում՝ սերտիֆիկացման գործընթացը ավարտելուց հետո, այս ծավալները նույնպես կընդգրկվեն կոոպերատիվի կողմից առաջարկվող օրգանական մթերքի ցանկում:

Օրգանական ծիրանի վաճառքի ծավալները

«Երևանի» սորտի օրգանական ծիրանի բերքը, տոննա			
2014	2015	2016	2017
175	167	324	350

2014-2015թթ. ցածր բերքատվությունը պայմանավորված է վաղ գարնանային ցրտահարություններով:

«Սաթենի» սորտի օրգանական ծիրանի բերքը, տոննա			
2014	2015	2016	2017
20	31	82	170

«Սաթենի» սորտի 2016թ. համեմատաբար ցածր բերքի պատճառը առողջացման նպատակով այգու ծառերի խորը էտն է եղել:

Ծիրան

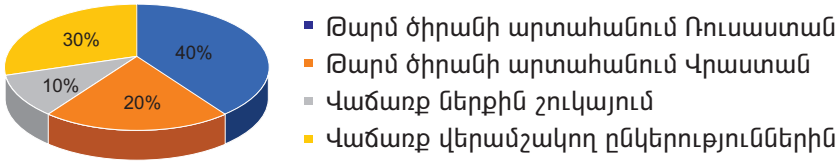
Կոոպերատիվը հիմնականում մշակում է «Երևանի» և «Սաթենի» սորտերի ծիրան: Ծիրանի «Երևանի» սորտի պտուղներն ունեն 60-70 գրամ քաշ, միջինում 11.3% շաքարի պարունակություն, 0.63% թթվայնություն, օվալաձև են, հյութեղ են, հասունանում են հունիսի վերջին, հուլիսի սկզբին: Ծիրանի Երևանի տեսակը հիմնականում նախատեսված է թարմ վիճակում սպառման համար:

Ծիրանի Սաթենի տեսակի պտուղներն ունեն 40-50 գրամ քաշ, միջինում 14-15% շաքարի պարունակություն, 0.3% թթվայնություն, կլոր են, հասունանում են հուլիսի կեսերին: Այս տեսակը հիմնականում կիրառվում է չրերի արտադրության մեջ:

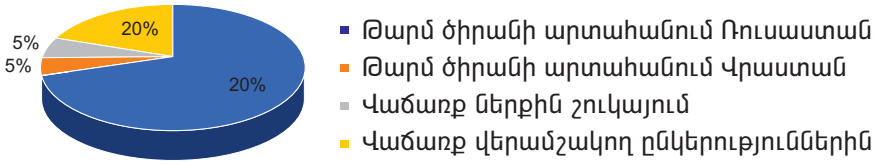
Օրգանական ծիրանը վաճառվում է ինչպես ներքին, այնպես էլ արտաքին շուկաներում: Ներքին շուկայի հիմնական սպառողները վերամշակող ընկերություններն են, որոնք արտադրում են օրգանական հյութ և ծիրանի մածուկ: Թարմ ծիրանի սպառման հիմնական արտաքին շուկաները Վրաստանը և Ռուսաստանն են: Վերամշակված օրգանական ծիրանը (հյութ, մածուկ, ջեմ, կոմպոտ) հիմնականում արտահանվում է Ֆրանսիա, Գերմանիա, ԱՄՆ, Սինգապուր, Մալայզիա և ԱՊՀ երկրներ:

Ծիրանի վաճառքի շուկաները

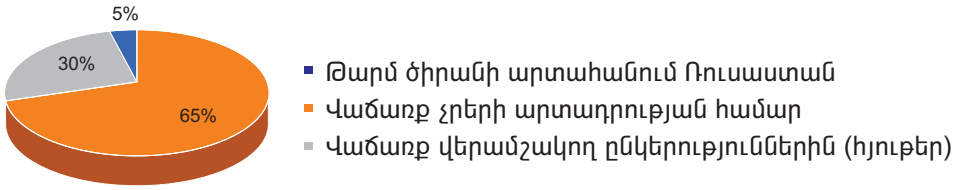
Երևանի, 2011-2013



Երևանի սորտ, 2014-2016



Սաթենի սորտ, 2014-2016



Դեղձ

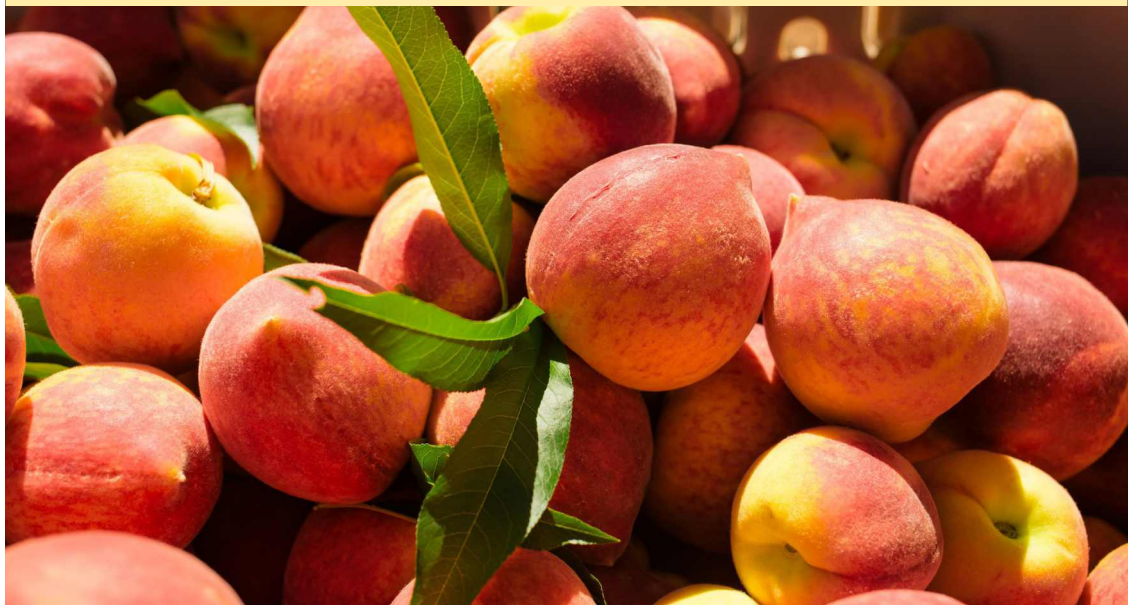
Կոոպերատիվի անդամների կողմից աճեցվում են դեղձի հետևյալ տեսակները՝ աճեցրած դեղձը հյութեղ և համեղ է: Պտղի որակի առումով կոոպերատիվի ֆերմերները ստանում են AA, A և B կարգի դեղձ: Ըստ վիճակագրության՝ Հայաստանից Ռուսաստան է արտահանվում AA և A կարգի դեղձ:

Դեղձի դասակարգումը ըստ որակի

Տրամագիծ	Կատեգորիա	Տրամաչափ, սմ
≥ 90	AAAA	≥ 28
80 - 90	AAA	25 - 28
73 - 80	AA	23 - 25
67 - 73	A	21 - 23
61 - 6	B	19 - 21
56 - 61	C	17.5 - 19
56 - 56	D	16 - 17.5

Թարմ և վերամշակված դեղձն արտահանվում է Ռուսաստան, Վրաստան և Ուկրաինա: Եվրոպական երկրներ արտահանվում է շատ քիչ քանակությամբ՝ սերտիֆիկացման եվրոպական պահանջներին լիովին չհամապատասխանելու պատճառով:

Ներքին շուկայում կոոպերատիվի հիմնական գնորդները վերամշակող ընկերություններն են, որոնք արտադրում են դեղձի հյութ, ջեմ և դեղձի մածուկ: Վերամշակված արտադրանքի մեծ մասը սպառվում է ռուսական շուկայում, որտեղ ստանդարտներին համապատասխանության չափանիշները շատ խիստ չեն: Դեղձի ջեմի և հյութի որոշակի քանակություն արտահանվում է Մալայզիա և Սինգապուր Carrefour սուպերմարկետների ցանցի միջոցով:



Սալոր

Կոոպերատիվն աճեցնում է սալորի մի քանի սորտեր, որոնք հյութեղ են, բուրավետ, թթվաշաքաղցր և համեղ:

- **Սև սալոր:** Պտուղը միջինում 30 գրամ է, տափակ կլորավուն, հասուն վիճակում սև-մանուշակագույն, զգորշակապտագույն, փառով: Հասունանում է օգոստոսի սկզբին: Օգտագործվում է պաստեղի և կոմպոտի արտադրության համար:
- **Վիկտորիա:** Պտուղը միջինում 22գ է, մուգ կարմիր, վարդագույն, խակ վիճակում բարակ, մոմային փառով: Թթվաշ է, հասունանում է սեպտեմբերի սկզբին:

Օրգանական սալորը սպառվում է ինչպես ներքին, այնպես էլ արտաքին շուկայում: Ներքին շուկայում սալորի հիմնական գնորդները տեղական վերամշակող ընկերություններն են, որոնք պատրաստում են կոմպոտ, պաստեղ, հյութ, մուրաբա, ջեմ:

Սալորը թարմ վիճակում արտահանվում է հիմնականում Ռուսաստան: Վերամշակված սալորն արտահանվում է Ռուսաստանի Դաշնություն և ԱՊՀ որոշ երկրներ՝ Վրաստան, Ուկրաինա, Բելառուս: Որոշակի քանակություն արտահանվում է նաև Բելգիա: