

**ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

**Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας**

**Τροφίμων και Διατροφής**

**Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων**

**«Ελληνικές Τοπικές Ποικιλίες Καλλιεργούμενων  
φυτών»**



**Παντιώρα Ναταλία, Παπακωνσταντίνου Μαρία**

**Φεβρουάριος, 2015**

**Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Παπασωτηρόπουλος**

**Αναπλ. Καθηγητής**

**Αφιερώνεται στις  
οικογένειες μας  
που μας στήριξαν σε όλη  
τη διάρκεια των σπουδών μας.**

## Περίληψη

Η παρούσα εργασία στοχεύει στην διερεύνηση του θέματος των τοπικών ποικιλιών, γενικά αλλά και πιο συγκεκριμένα στη χώρα μας. Το θέμα αυτό αποτελεί ένα ιδιαίτερα σύγχρονο θέμα, λόγω της εντεινόμενης γενετικής διάβρωσης που παρατηρείται κατά τις τελευταίες δεκαετίες.

Η εργασία διαρθρώνεται σε τρία κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο, το οποίο αποτελεί την Εισαγωγή, αποσαφηνίζονται βασικές έννοιες που σχετίζονται με το θέμα, όπως η έννοια της «τοπικής ποικιλίας», της «βιοποικιλότητας» και της «γενετικής διάβρωσης». Με τους ορισμούς αυτούς ο αναγνώστης εισάγεται ομαλά στο υπό μελέτη θέμα. Επίσης, η εισαγωγή περιλαμβάνει τους τρόπους διατήρησης του γενετικού υλικού, καθώς και την πολιτισμική διάστασή και σημασία της διατήρησής τους.

Ακολουθεί το δεύτερο κεφάλαιο, με τίτλο «Ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες», στο οποίο αναφέρονται κάποιες τοπικές ελληνικές ποικιλίες αμπέλου, σιτηρών, ελιάς, οσπρίων και κηπευτικών. Χαρακτηριστικά αναφέρονται ότι κάποιες από τις πιο φημισμένες ελληνικές τοπικές ποικιλίες είναι η φάβα και το τοματάκι Σαντορίνης, η πιπεριά Φλωρίνης, τα φασόλια Πρεσπών, η τσακωνική μελιτζάνα, καθώς και το Αργεϊτικό πεπόνι.

Το τρίτο και τελευταίο κεφάλαιο της εργασίας, ασχολείται με το νομοθετικό πλαίσιο σχετικά με την βιοποικιλότητα και τις τοπικές ποικιλίες. Αρχικά αναφέρεται το διεθνές θεσμικό πλαίσιο, με τις συμβάσεις που έχουν πραγματοποιηθεί και τις σχετικές Οδηγίες και ακολουθεί η περίπτωση της Ελλάδας. Επιπρόσθετα, αναφέρονται οι σχετικοί φορείς που ασχολούνται με τη διατήρηση και διάσωση τοπικών ποικιλιών και τέλος δίνονται στοιχεία για τα Προϊοντα Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε. Στο κεφάλαιο αυτό αναφέρονται σε πίνακες τα Ελληνικά Προϊόντα Π.Ο.Π. που είναι εγγεγραμμένα στον εθνικό κατάλογο.

Μετά από όλη την εργασία εξάγονται τα βασικά συμπεράσματα και παρατίθεται η βιβλιογραφία που χρησιμοποιήθηκε, βάση του βιβλιογραφικού συστήματος του Harvard.

**Λέξεις Κλειδιά:** τοπικές ποικιλίες, βιοποικιλότητα, διατήρηση γενετικών πόρων.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΙΝΑΚΩΝ

Πίνακας 1. Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου.....	17
Πίνακας 2. Ελληνικού Οίνου Π.Ο.Π.....	50
Πίνακας 3. Ελληνικά Ελαιόλαδα Π.Ο.Π.....	52
Πίνακας 4. Ελληνικές Ελιές Π.Ο.Π.....	53
Πίνακας 5. Ελληνικά Τυριά Π.Ο.Π.....	54
Πίνακας 6. Ελληνικά Φρούτα-Λαχανικά-Ξηροί Καρποί-Όσπρια Π.Ο.Π.....	55
Πίνακας 7. Ελληνικά Ψάρια-Μαλάκια Π.Ο.Π.....	56
Πίνακας 8. Ελληνικά προϊόντα Ζωικής Προέλευσης Π.Ο.Π.....	56
Πίνακας 9. Ελληνικές γόμες-ρητίνες Π.Ο.Π.....	56
Πίνακας 10. Ελληνικά αιθέρια έλαια Π.Ο.Π.....	57
Πίνακας 11. Άλλα Ελληνικά προϊόντα Π.Ο.Π.....	57

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΙΚΟΝΩΝ

<b>Εικόνα 1.</b> Η σπορά της φακής Εγκλουβής της Λευκάδας.....	16
<b>Εικόνα 2.</b> Επάνω αριστερά η ποικιλία Μανδηλαριά, επάνω αριστερά η ποικιλία Μπατίκι, κάτω αριστερά ο Ροδίτης και κάτω δεξιά το Λαγόρθι.....	23
<b>Εικόνα 3.</b> Το μαυραγάνι.....	24
<b>Εικόνα 4.</b> Ποικιλία σιταριού Καπουλτζάς.....	25
<b>Εικόνα 5.</b> Ελληνικές ποικιλίες ελιάς (επάνω αριστερά Χαλκιδικής, επάνω δεξιά Τσουνάτη, κάτω αριστερά Καλαμών και κάτω δεξιά Αμφίσσης).....	27
<b>Εικόνα 6.</b> Ποικιλία φακής Δήμητρα.....	28
<b>Εικόνα 7.</b> Ποικιλία φακής Σάμος.....	29
<b>Εικόνα 8.</b> Ποικιλία φακής Ικαρία.....	29
<b>Εικόνα 9.</b> Ποικιλία ρεβιθιού Θήβα.....	30
<b>Εικόνα 10.</b> Ποικιλία ρεβιθιού Γαύδος.....	31
<b>Εικόνα 11.</b> Ποικιλία ρεβιθιού Αμοργός .....	31
<b>Εικόνα 12.</b> Ποικιλία Πυργετός.....	32
<b>Εικόνα 13.</b> Ποικιλία φασολιού Αριδαία.....	33
<b>Εικόνα 14.</b> Ποικιλία φασολιού Σεμέλη.....	33
<b>Εικόνα 15.</b> Ποικιλία φασολιού Ηρώ.....	34
<b>Εικόνα 16.</b> Ποικιλία φασολιού γίγαντα Ορεστιάδα.....	35
<b>Εικόνα 17.</b> Ποικιλία φασολιού γίγαντα Κέλετρο.....	35
<b>Εικόνα 18.</b> Ποικιλία κουκιού Καστελόρυζο.....	36
<b>Εικόνα 19.</b> Ποικιλία φάβας – λαθουριού Ίμια.....	37
<b>Εικόνα 20.</b> Φακή Εγκλουβής Λευκάδας.....	38

<b>Εικόνα 21.</b> Φάβα Σαντορίνης.....	39
<b>Εικόνα 22.</b> Τοπικές ποικιλίες Κηπευτικών (επάνω αριστερά πεπόνι Αργεΐτικο, επάνω δεξιά μπάμια Πυλαίας, κάτω αριστερά πιπεριά Φλωρίνης και κάτω αριστερά μελιτζάνα Τσακωνική).....	41
<b>Εικόνα 23.</b> Τοματάκι Σαντορίνης.....	42
<b>Εικόνα 24</b> Σήμανση Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε .....	49
<b>Εικόνα 25.</b> Φασόλια Πρεσπών με το σήμα πιστοποίησης της Agrocert για Π.Γ.Ε.....	58
<b>Εικόνα 26.</b> Ελαιόλαδο Σητείας με το σήμα πιστοποίησης της Agrocert για Π.Ο.Π.....	59

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>1. Εισαγωγή.....</b>	<b>12</b>
<b>1.1 Βασικές έννοιες.....</b>	<b>12</b>
1.1.1 Τοπικές ποικιλίες.....	12
1.1.2 Βιοποικιλότητα.....	13
1.1.3 Γενετική διάβρωση.....	14
<b>1.2 Διατήρηση του γενετικού υλικού.....</b>	<b>14</b>
<b>1.3 Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών ποικιλιών.....</b>	<b>15</b>
<b>2. Ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες.....</b>	<b>17</b>
2.1 Άμπελος.....	17
2.2 Σιτηρά.....	23
2.3 Ελιά.....	26
2.4 Όσπρια.....	27
2.5 Κηπευτικά.....	39
<b>3. Νομοθετικό πλαίσιο.....</b>	<b>44</b>
3.1 Διεθνές θεσμικό πλαίσιο.....	44
3.2 Θεσμικό πλαίσιο στην Ελλάδα.....	45
3.3 Σχετικοί φορείς.....	47
3.4 Εμπορία των τοπικών ποικιλιών και Προϊόντα Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε.....	48
3.4.1 Τα οφέλη των Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε .....	57
3.4.2 Αρωματικά φυτά και πιστοποίηση .....	59
<b>Συμπεράσματα.....</b>	<b>61</b>



<b>Βιβλιογραφία.....</b>	<b>63</b>
<b>Παράρτημα .....</b>	<b>69</b>

# **1. Εισαγωγή**

## **1.1 Βασικές έννοιες**

### **1.1.1 Τοπικές ποικιλίες**

Σύμφωνα με τους Camacho Villa et al (2005) μια τοπική ποικιλία αποτελεί ένα δυναμικό πληθυσμό ενός καλλιεργούμενου φυτικού είδους, ο οποίος έχει ιστορική προέλευση, ευδιάκριτη ταυτότητα και στερείται επίσημης γενετικής βελτίωσης. Επίσης ο πληθυσμός αυτός, συχνά ποικίλει γενετικά, προσαρμόζεται τοπικά και σχετίζεται με τα παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας. Ενώ τα χαρακτηριστικά αυτά εμφανίζονται συχνά, δεν είναι πάντα παρόντα σε κάθε τοπική ποικιλία.

Επιπρόσθετα, όπως αναφέρεται στο Νόμο υπ' αριθμ.3937 για τη «Διατήρηση της βιοποικιλότητας και άλλες διατάξεις», ως τοπική ποικιλία ορίζεται το φυτικό σύνολο, που δεν παράχθηκε από γενετική βελτίωση και ορίζεται από την αναπαραγωγίμη έκφραση των χαρακτηριστικών του.

Οι τοπικές ποικιλίες έχουν συνήθως καλή προσαρμοστικότητα στις περιβαλλοντικές συνθήκες, καθώς και ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Οι λόγοι που οι τοπικές ποικιλίες πολλές φορές βρίσκονται υπό εξαφάνιση είναι κυρίως οι νέες παραγωγικότερες ποικιλίες σε συνδυασμό με τα νέα πρότυπα αγοράς και την ανοιχτή ανταγωνιστική παγκόσμια αγορά.

### **1.1.2 Βιοποικιλότητα**

Ως βιοποικιλότητα ορίζεται το σύνολο των γονιδίων των βιολογικών ειδών και των οικοσυστημάτων μιας περιοχής (Κέντρο Περιβαλλοντικής

Εκπαίδευσης Καστοριάς, 2010). Αναλυτικότερα, σύμφωνα με το Ελληνικό νομοθετικό πλαίσιο: «Η Βιοποικιλότητα αποτελεί την ποικιλία των ζώντων οργανισμών των χερσαίων, θαλάσσιων και άλλων υδάτινων οικοσυστημάτων και άλλων οικολογικών συμπλεγμάτων, των οποίων αποτελούν μέρος. Επίσης περιλαμβάνεται η ποικιλότητα εντός των ειδών, μεταξύ ειδών και οικοσυστημάτων και η ποικιλότητα των γονιδίων μέσα και μεταξύ των ειδών» (Εφημερίδα της Κυβέρνησης, Νόμος 3937). Συνοψίζοντας όλα τα παραπάνω η βιοποικιλότητα αποτελεί την «ποικιλία της ζωής», ποσότητα των ειδών και την ποικιλία των οικοσυστημάτων, στα οποία υπάρχουν είδη ή γονίδια (Carrol et al, 1990).

Στην ουσία η βιοποικιλότητα αποτελεί το βιολογικό πλούτο μιας χώρας και σύμφωνα με τον ορισμό των Gaston & Spicer (2004). παρουσιάζεται στο επίπεδο των γονιδίων (γενετική ποικιλότητα), στο επίπεδο των οργανισμών (ποικιλότητα ειδών, αναφέρεται στο σύνολο των ειδών ενός οικοσυστήματος ή μιας περιοχής) και στο επίπεδο των οικοσυστημάτων (οικολογική ποικιλότητα, σύνολο διαφορετικών οικοσυστημάτων μιας περιοχής).

Η διατήρηση της βιοποικιλότητας σήμερα αποτελεί επιτακτική ανάγκη, διότι η απώλεια ιθαγενών ειδών έχει πολλές και σημαντικές αρνητικές επιπτώσεις. Αναλυτικότερα, η επιβίωση της ανθρωπότητας εξαρτάται από το άμεσο και το ευρύτερο περιβάλλον και ο κάθε ο οργανισμός στο περιβάλλον αυτό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ισορροπία του, επηρεάζοντας την βιωσιμότητα άλλων μορφών ζωής (WRI, IUCN & UNEP, 1992).

### 1.1.3 Γενετική διάβρωση

Η γενετική διάβρωση αποτελεί τη διαδικασία κατά την οποία ένα ήδη περιορισμένο απόθεμα γονιδίων των απειλούμενων με εξαφάνιση ειδών (φυτών ή ζώων) μειώνεται ακόμα περισσότερο, όταν τα άτομα του πληθυσμού πεθαίνουν χωρίς να αναπαραχθούν με άλλα άτομα που απειλούνται και αυτά.

Αναλυτικότερα, η γενετική διάβρωση αποτελεί την απώλεια γενετικής ποικιλότητας και συνήθως αναφέρεται σε μείωση της ποσότητας δειγμάτων κάποιου είδους. Ειδικότερα, όσον αφορά στην αγροτική παραγωγή, η γενετική διάβρωση δεν είναι μόνο η μείωση του αριθμού των φυτών κάποιου είδους, αλλά κυρίως η απώλεια γενετικής ποικιλότητας στα φυτά ή η απώλεια διαφόρων μορφών των γονιδίων τους (Solbrig, 1991).

## 1.2 Διατήρηση του γενετικού υλικού

Το γενετικό υλικό για να προστατευθεί, μπορεί να διατηρηθεί με τους εξής τρόπους:

- Εκτός Τόπου (Ex Situ)
- Επί Τόπου (In Situ)

Τύπος της Επί Τόπου διατήρησης είναι και η διατήρηση στον Αγρό (On Farm Conservation), η οποία εφαρμόζεται κατά κόρον στην προστασία των παραδοσιακών ποικιλιών.

### **1.3 Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών ποικιλιών**

Η δημιουργία των τοπικών ποικιλιών είναι συνυφασμένη με πολλαπλούς τρόπους με την ιστορία και τον πολιτισμό ενός λαού (Σκουτέρη – Διδασκάλου, 2008). Αναλυτικότερα οι τοπικές ποικιλίες αποτελούν σημεία γευστικής μνήμης και ενισχύουν την πολιτισμική ταυτότητα ενός τόπου (Sutton, 2001).

Οι νησιώτικες και ορεινές περιοχές της Ελλάδας, λόγω του «κλειστού» τους οικοσυστήματος, της μικρής έκτασης καλλιεργήσιμης γης και της αργής αγροτικής τους εκμηχάνησης, διατήρησαν σε μεγάλο βαθμό τις τοπικές τους ποικιλίες. Χαρακτηριστική περίπτωση αποτελεί η φάβα στις Κυκλάδες, η οποία φαίνεται να δίνει το διατροφικό της στίγμα από τον 18<sup>ο</sup> αιώνα στα νησιά των Κυκλάδων (Μπαλτά, 1986).

Οι περισσότερες τοπικές ποικιλίες που έχουν καταγραφεί έως σήμερα αφορούν τα δημητριακά, την ελιά, το αμπέλι και τα όσπρια. Ακολουθούν τα λαχανικά, τα οπωροφόρα και τα αρωματικά φυτά.



**Εικόνα 1.** Η σπορά της φακής Εγκλουβής της Λευκάδας

(Πηγή: Ελεονώρα Φιώρου, 2006).

## 2. Ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες

### 2.1 Άμπελος

Σύμφωνα με το Σταυρακάκη (1994) ο μεγάλος αριθμός ποικιλιών αμπέλου που οφείλεται στα πολλά χρόνια καλλιέργειας, την ευρεία γεωγραφική εξάπλωση και την υψηλή γενετική του παραλλακτικότητα, καθιστούν δύσκολη την ταξινόμηση των ποικιλιών της αμπέλου.

Κάποιες από τις βασικότερες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 1. Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου

Όνομα ποικιλίας	Βασικά χαρακτηριστικά
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ή ΜΑΥΡΟΥΔΙ NEMEAS	Ερυθρή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται στη Νεμέα, λόγω άριστης προσαρμογής. Δίνει κρασιά με βαθύ ρουμπινί χρώμα και έντονα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά.
ΑΗΔΑΝΙ	Καλλιεργείται κυρίως στις Κυκλάδες και υπάρχει και σε λευκό και σε μαύρο. Είναι πολύ παλιά ποικιλία με έντονο άρωμα.

ΑΘΗΡΙ	Καλλιεργείται κυρίως στις Κυκλάδες, στα Δωδεκάνησα και στην Κρήτη.
ΑΣΠΡΟ ΚΥΠΡΟΥ ή ΞΥΝΙΣΤΕΡΙ	Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται σε ορεινές περιοχές της Πάφου και της Λεμεσού.
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	Είναι από τις πιο γνωστές λευκές ποικιλίες της Μεσογείου και καλλιεργείται σε μεγάλο βαθμό στη Σαντορίνη.
ΒΕΡΤΖΑΜΙ	Ερυθρή ποικιλία με πλούσιο χρώμα που καλλιεργείται κυρίως στη Λευκάδα.
ΒΗΛΑΝΑ	Σπουδαία λευκή ποικιλία της Κρήτης, η οποία δίνει κρασί ονομασίας προέλευσης της περιοχής Πεζών Κρήτης με αρωματική ένταση, όγκο και οξύτητα.
ΒΛΑΧΙΚΟ	Ερυθρή ποικιλία της Ηπείρου.
ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ	Λευκή ποικιλία η οποία προέρχεται από τη Βόρεια Ελλάδα.
ΛΗΜΝΙΟ	Ερυθρή Ποικιλία της Λήμνου, η οποία καλλιεργείται στη Μακεδονία και τη Θράκη.
ΛΗΜΝΙΩΝΑ	Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας, η οποία δίνει κρασί υψηλόβαθμο με



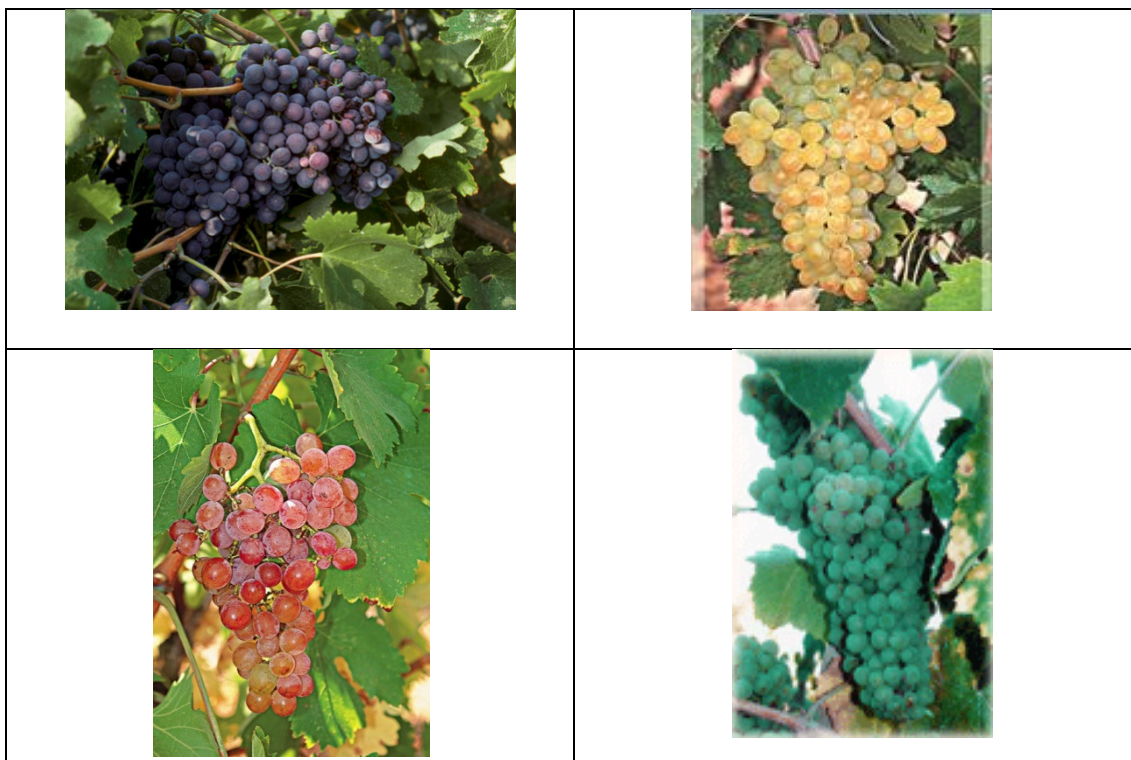
	καλό χρώμα, μέτριας οξύτητας.
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	Ερυθρή ποικιλία της Κρήτης, η οποία δίνει κρασί με ευχάριστη γεύση και άρωμα.
ΚΡΑΣΑΤΟ	Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας.
ΛΑΓΟΡΘΙ	Λευκή ποικιλία της Πελοποννήσου
ΛΙΑΤΙΚΟ	Ερυθρή ποικιλία της Κρήτης, η οποία δίνει κρασί με πολλές χρωστικές και μεγάλο αλκοολικό βαθμό.
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ	Αιγαιοπελαγίτικη ερυθρή ποικιλία.
ΜΑΥΡΟ ΚΥΠΡΟΥ	Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται σε ορεινές περιοχές της Λεμεσού και της Πάφου, η οποία παράγει κρασί με μεγάλο αλκοολικό βαθμό, πλούσιο σε τανίνες και χρωστικές, αλλά φτωχό σε ολική οξύτητα.
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	Πελοποννησιακή ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στο Νομό Αχαΐας, η οποία έχει ξεχωριστό άρωμα και προσφέρει έναν τύπο γλυκού κρασιού.
ΜΑΥΡΟΥΔΙ ΘΡΑΚΙΩΤΙΚΟ	Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στη Θράκη και ξεχωρίζει για την ποιότητα των κρασιών.
ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ	Ερυθρή Ποικιλία της Κύπρου με

	χαρακτηριστικό άρωμα.
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ	Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στις Κυκλάδες και παράγει κρασί υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας.
ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ	Ερυθρή ποικιλία της περιοχής των Αγράφων, η οποία δίνει χαρακτηριστικό ερυθρό-μαύρο κρασί ποιότητας.
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ	Ερυθρή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται σε όλη την Ελλάδα.
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΣΠΡΟ & ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	Λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται στη Λήμνο, τη Σάμο, την Κεφαλονιά, τη Ρόδο, την Αχαΐα και τη Θράκη.
ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ	Ερυθρή ποικιλία η οποία καλλιεργείται στη Σιάτιστα και δίνει το ομώνυμο γλυκό λιαστό κρασί.
ΜΠΑΤΙΚΙ	Λευκή ποικιλία με προέλευση τη Σμύρνη, η οποία καλλιεργείται κυρίως στη Θεσσαλία.
ΝΕΓΚΟΣΚΑ	Ερυθρή ποικιλία η οποία καλλιεργείται στη Γουμένισσα.
ΝΤΕΜΠΙΝΑ	Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται

	στην περιοχή Ζίτσας της Ηπείρου.
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	Ερυθρή μακεδονική ποικιλία, που δίνει κρασί πλούσιο σε άρωμα, με έντονο χρώμα και υψηλή οξύτητα.
ΡΟΔΙΤΗΣ	Ποικιλία με πολλές παραλλαγές και χρώμα από λευκό μέχρι ρόδινο. Καλλιεργείται στην Πελοπόννησο, στη Θεσσαλία, στη Μακεδονία και τη Στερεά Ελλάδα, δίνοντας κρασί με ικανοποιητική οξύτητα.
ΡΟΜΠΟΛΑ	Λευκή ποικιλία της Κεφαλονιάς, που δίνει κρασί με πλούσιο άρωμα και ισορροπημένη γεύση.
ΡΩΜΕΪΚΟ	Ερυθρή ποικιλία της Κρήτης.
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ	Η μεγαλύτερη σε καλλιέργεια ελληνική λευκή ποικιλία, η οποία δίνει κρασί με μικρή οξύτητα και χρησιμοποιείται σε μεγάλο βαθμό για την παραγωγή ρετσίνας
ΠΑΜΙΔΙ	Θρακιώτικη ερυθρή ποικιλία με λευκή παραλλαγή, με μικρή στρεμματική απόδοση, που δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, με μικρή οξύτητα
ΣΤΑΥΡΩΤΟ ή ΑΜΠΕΛΑΚΙΩ-	Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας.

ΤΙΚΟ	
ΣΥΚΙΩΤΗΣ	Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή της Νέας Αγχιάλου και δίνει ερυθρό-μαύρο ξηρό κρασί.
ΤΣΑΟΥΣΙ	Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται πολύ στην Κεφαλονιά, στη Μακεδονία και Θράκη.
ΦΙΛΕΡΙ	Πολυδύναμη γκρι ποικιλία της Πελοποννήσου με έντονη παραλλακτικότητα με τα ονόματα Μαυροφίλερο, Ξανθοφίλερο και Ασπροφίλερο.
ΦΩΚΙΑΝΟ	Ερυθρή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται στα Δωδεκάνησα, τις Κυκλάδες, τη Θράκη, τη Μακεδονία, και την Πελοπόννησο.

(Καρακώστα, 2005).



**Εικόνα 2.** Επάνω αριστερά η ποικιλία Μανδηλαριά, επάνω αριστερά η ποικιλία Μπατίκι, κάτω αριστερά ο Ροδίτης και κάτω δεξιά το Λαγόρθι.

## 2.2 Σιτηρά

Οι τοπικές ποικιλίες στην Ελλάδα συναντώνται πολύ συχνά και στα σιτηρά και ιδιαίτερα στο σιτάρι με ποικιλίες όπως μαυραγάνι, ασπρούδι, ζουλίτσα, τριμίσι κ.α. Οι συνηθέστερες ελληνικές ποικιλίες σιτηρών είναι οι εξής (Βασιλείου, 1950):

### ***Triticum monococcum***

- καπλουτζάς, η οποία έχει μεγάλη αντοχή στο κρύο, αλλά είναι αρκετά όψιμος. Σπέρνεται φθινόπωρο ή άνοιξη.

### ***Triticum durum***

- Λήμνος, η οποία έχει μεγάλη αντοχή στο κρύο και την κόκκινη σκωρίαση

- Μαυραγάνι, το οποίο έχει άσπρο στάχυ και μαύρα άγανα, το οποίο αντέχει στην ξέρα και τη σκωρίαση
- Ερέτρια
- Κοντούζι
- Μονολόγι, η οποία αντέχει στη ξέρα και τα φτωχά εδάφη.
- Ντεβές, το οποίο δεν αντέχει στην υγρασία, το κρύο και τις σκωριάσεις. Επίσης πλαγιάζει εύκολα και υποφέρει από το λίβα
- Ρουσιιάς, η οποία παρουσιάζει αντοχή στο κρύο και την ξηρασία
- Τριμήνι
- Αρναούτι
- Τούνους
- Καμπούρα

### **Triticum turgidum**

- Ασπρόσταρο, το οποίο αντέχει στο κρύο
- Ραψάνι, με στάχυ κόκκινο και μαύρα άγανα, με μεγάλη αντοχή στο κρύο και τις σκωριάσεις.
- Μαυροθήρης, το οποίο έχει κόκκινο στάχυ με άγανα μαύρα



**Εικόνα 3.** Το μαυραγάνι

Αναλυτικότερα για το σκληρό σιτάρι, στην Περιφέρεια Βόλου συναντάται το μαυραγάνι, το αρναούτι, ο ντεβές, η καμπούρα και η ραψάνι, ενώ η Περιφέρεια Μεσολογίου δίνει το διμήνι. Στην Περιφέρεια Αχαΐας και Ήλιδος συναντάται ο γκρινιάς και το μονολόγι, ενώ στις Θεσσαλονίκης το ασπρόσιτο, ο βιωτικός, το τσιγγανιώτικο, το μαυραγάνι και το κεντράδι. Γειτονικά, στην Περιφέρεια Κατερίνης συναντάται το κοκκινοσίταρο και στην Σερρών το ασπρόσταχο. Επιπρόσθετα στην Περιφέρεια Ορεστιάδας συναντάται το Σαρή Μπασιάκ και Ακ Μπασιάκ, ενώ στη Χίο το φραγκοσίταρο και το μαυροθήρη.

Όσον αφορά στους ημίσκληρους σίτους, στην Περιφέρεια Θεσσαλονίκης είναι η Καμπέρα και στην Περιφέρεια Εδέσσης το ασπρόσταρο. Συναντάται επίσης στην Περιφέρεια Χανίων το λαπρόσιτο και το σιδηρόσταρο.

Τέλος, σχετικά με τους μαλακούς σίτους, στην Περιφέρεια Μεσολογίου συναντάται ο γκρινιάς, της Κομοτηνής ο κηζηλτσές και της Κοζάνης ο κουτρουλιάς και η κατράνιτσα (Πανόπουλος & Μεγαλοοικονόμου, 1928).



**Εικόνα 4.** Ποικιλία σιταριού Καλπουτζάς

## 2.3 Ελιά

Από το Θεόφραστο, τον Αριστοτέλη και άλλους αρχαίους Έλληνες, αναφέρονται κάποιες ελληνικές ποικιλίες, οι οποίες είναι η Φαύλιος (λευκός και μικρού μεγέθους καρπός), Καλλιστέφανος (αποτελεί την αγριοελιά, με την οποία έφτιαχναν τα στεφάνια), η Στεμφυλίτης (μελανούς καρπούς), η Ραφανίς (ο καρπός της έμοιαζε με ρεπάνι), η Γογγυλίσ (οι καρποί της έμοιαζαν με χουρμάδες) και Ισχυάς (ο καρπός είχε σχήμα νεφρού) (Σημαντηράκης & Λυκούδη, 2001).

Σήμερα στον κόσμο υπάρχει ένα μεγάλο εύρος ποικιλιών ελιών ανά τον κόσμο, που υπολογίζονται περίπου στις 600. Κάποιες από τις ελληνικές ποικιλίες που καλλιεργούνται μέχρι σήμερα είναι οι εξής:

**Κορωνέικη:** ορθόκλαδο δέντρο, ύψους 8-10 μέτρων, με καρπούς μικρού μεγέθους. Η πιο γνωστή ελληνική ποικιλία ελιάς. Χρειάζεται ελάχιστη φροντίδα και δίνει την καλύτερη ποιότητα λαδιού.

**Τσουνάτη:** ο κορμός του δέντρου είναι μεγάλος και χοντρός και οι καρποί μέτριοι σε βάρος που καταλήγουν σε θηλή. Το λάδι της είναι εξαιρετικής ποιότητας με ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα.

**Χαλκιδικής:** αποτελεί μια από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες της Ελλάδος, της οποίας ο καρπός μπορεί να υπερβεί τα 10gr και έχει κιτρινοπράσινο χρώμα.

**Καλαμών:** αντέχει σε μεγάλο εύρος θερμοκρασιών και δίνει εξαιρετικούς καρπούς.

Άλλες ποικιλίες είναι η Αμφίσσης, η Κουτσουρελιά, η Θρουμπολιά, η Αμυγδαλολιά, η Κοθρέικη και η Ματολιά (Σφακιωτάκης, 1996).





**Εικόνα 5.** Ελληνικές ποικιλίες ελιάς (επάνω αριστερά Χαλκιδικής, επάνω δεξιά Τσουνάτη, κάτω αριστερά Καλαμών και κάτω δεξιά Αμφίσσης).

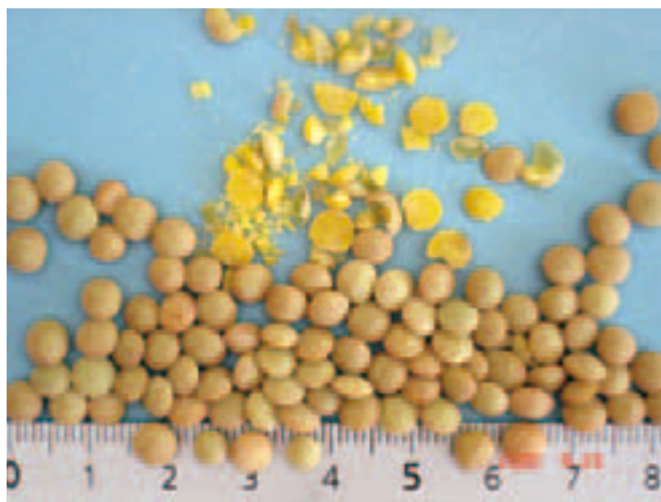
## 2.4 Όσπρια

Σήμερα, στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών, υπάρχουν περίπου 25 ποικιλίες οσπρίων, οι οποίες είναι άριστα προσαρμοσμένες στις συνθήκες του ελληνικού χώρου και διατίθενται ή θα διατεθούν στην ελληνική αγορά. Κάποιες από τις ποικιλίες αυτές αναλύονται παρακάτω και είναι οι εξής (Βλαχοστέργιος, 2012):

**ΦΑΚΗ** (*Lens culinaris* Medik.), η οποία στην Ελλάδα καλλιεργείται παραδοσιακά εδώ και αιώνες και όντας ξηρική καλλιέργεια προσαρμόζεται εύκολα σε πολλά μικροκλίματα.

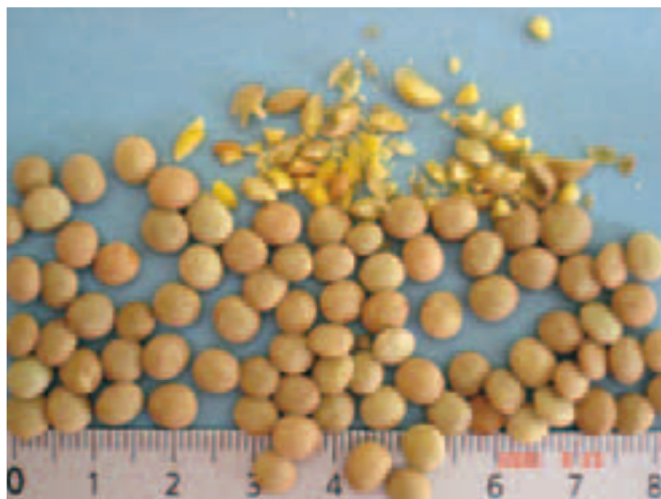
- Ποικιλία Δήμητρα: λεπτόσπερμη ποικιλία που προήλθε από τη διασταύρωση «Πελασγία» και «Θεσσαλία». Το χρώμα των σπόρων είναι ανοιχτό πράσινο ή υπόξανθο και ως φυτό αντέχει στις χαμηλές

θερμοκρασίες. Η στεμματική της απόδοση είναι 150 με 200 κιλά περίπου και έχει ευχάριστα γευστικά χαρακτηριστικά.



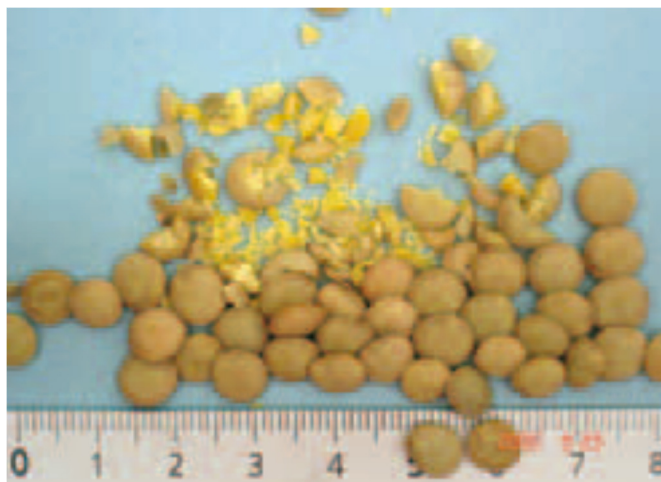
**Εικόνα 6.** Ποικιλία φακής Δήμητρα.

- Ποικιλία Σάμος: Λεπτόσπερμη ποικιλία που προήλθε από τη διασταύρωση των ποικιλιών «Θεσσαλία» και «M-11071». Το χρώμα του σπόρου και σε αυτήν την ποικιλία είναι ανοιχτό πράσινο ή υπόξανθο και τα φυτά έχουν το θεμιτό χαρακτηριστικό του να μην πλαγιάζουν και έτσι να συγκομίζονται εύκολα μηχανικά. Η στεμματική της απόδοση είναι 180 με 220 κιλά σε ξηρικά χωράφια και οι εμπορικές και γευσικές της ιδιότητες πολύ καλές.



**Εικόνα 7.** Ποικιλία φακής Σάμος.

- Ποικιλία Ικαρία: αποτελεί μια πλατύσπερμη ποικιλία με χρώμα σπόρου ανοικτό πράσινο ή υπόξανθο. Είναι μια ποικιλία που αντέχει στις χαμηλές θερμοκρασίες και στον περονόσπορο και έχει στρεμματική απόδοση 140-180 κιλά.



**Εικόνα 8.** Ποικιλία φακής Ικαρία

**ΡΕΒΙΘΙ (Cicer arietinum L.)**, το οποίο καλλιεργείται στην Ελλάδα από αρχαιοτάτων χρόνων και αποτελεί μια καλλιέργεια με προοπτική στην Ελλάδα του σήμερα. Αποτελεί μια ιδιαίτερα ανθεκτική καλλιέργεια στην ξηρασία.

- Θήβα: αποτελεί μια μεγαλόσπερμη ποικιλία με μεγάλο στρόγγυλο καρμό, ανοιχτού κίτρινου χρώματος με αυλακωτή επιφάνεια. Αντέχει πολύ στην ξηρασία και μέτρια στις χαμηλές θερμοκρασίες. Η στρεμματική του απόδοση είναι περίπου 150-200 κιλά σε ξηρικά χωράφια και άνω των 300 κιλών σε αρδευόμενα χωράφια. Η ποικιλία αυτή έχει άριστη βραστικότητα και πολύ καλή γεύση.



**Εικόνα 9.** Ποικιλία ρεβιθιού Θήβα

- Ποικιλία Γαύδος: έχει μεγάλο στρόγγυλο καρπό, που έχει χρώμα όπως φαίνεται και στην παρακάτω εικόνα κίτρινο-καφέ. Το φυτό έχει καλή προσαρμοστικότητα σε φτωχά εδάφη και στην ξηρασία και η μέση στρεμματική απόδοση της ποικιλίας αυτής είναι 150-200 κιλά. Εάν αρδεύεται όμως μπορεί να ξεπεράσει και τα 300 κιλά.



**Εικόνα 10.** Ποικιλία ρεβιθιού Γαύδος

- Ποικιλία Αμοργός: αποτελεί μια μεσόσπερμη ποικιλία, με στρόγγυλο καρπό κίτρινου έως κίτρινου – καφέ χρώματος, με αυλακωτή επιφάνεια. Αντέχει πολύ στις χαμηλές θερμοκρασίες, στην ξηρασία και σε φτωχά εδάφη. Η μέση στρεμματική της απόδοση είναι 160-220 κιλά σε ξηρικά χωράφια και 350 κιλά σε αρδευόμενα. Η γεύση της είναι πολύ καλή και έχει άριστη βραστικότητα.



**Εικόνα 11.** Ποικιλία ρεβιθιού Αμοργός

**ΦΑΣΟΛΙ ΚΟΙΝΟ** (*Phaseolus vulgaris* L.), το οποίο αποτελεί το πιο διαδεδομένο όσπριο στην Ελλάδα και είναι μια αρδευόμενη καλλιέργεια.

- **Πυργετός:** αποτελεί μια μετριόσπερμη ποικιλία που προέκυψε από τη διασταύρωση της ποικιλίας «Καρούμπα» Λαμίας με την αμερικάνικη Harvester. Οι σπόροι είναι λευκού χρώματος, επιμήκεις και με λευκό οφθαλμικό δακτύλιο. Είναι ευαίσθητη ποικιλία στο ψύχος και η στρεμματική της απόδοση είναι 240-300 κιλά περίπου (αν και σε ιδανικές συνθήκες μπορεί να φτάσει και τα 400 κιλά ανά στρέμμα). Έχει πολύ καλή γεύση και βραστικότητα.



**Εικόνα 12.** Ποικιλία Πυργετός

- **Ποικιλία Αριδαία:** μικρόσπερμη ποικιλία που προέκυψε με επιλογή εντός του τοπικού πληθυσμού από την Αριδαία Πέλλας. Δεν έχει ανάγκη υποστήλωσης και οι σπόροι είναι λευκού χρώματος, επιμήκεις-ελλειπτικοί, με λευκό οφθαλμικό δακτύλιο. Είναι ευαίσθητη στο όψιμο ψύχος της άνοιξης και η μέση στρεμματική της απόδοση είναι 220-300 κιλά (σε ιδανικές συνθήκες μπορεί να φτάσει και τα 400 κιλά ανά στρέμμα). Έχει πολύ καλή βραστικότητα και γεύση.



**Εικόνα 13.** Ποικιλία φασολιού Αριδαία

- Ποικιλία Σεμέλη: είναι μετριόσπερμη και προέκυψε μέσω επιλογής του τοπικού πληθυσμού της Ορεστιάδας. Έχει λευκούς σπόρους, επιμήκεις-νεφροειδείς, με λευκό ομφαλικό δακτύλιο. Η στρεμματική απόδοση είναι μερίπου 240-300 κιλά ενώ σε ιδανικές συνθήκες φτάνει και τα 400 κιλά ανά στρέμμα. Έχει πολύ καλή βραστικότητα και εξαιρετική γεύση.



**Εικόνα 14.** Ποικιλία φασολιού Σεμέλη

- Ποικιλία Ηρώ: αποτελεί μια μετριόσπερμη ποικιλία, από την επιλογή του τοπικού πληθυσμού «Φασόλια Σειράς» Άρτας. Έχει σπόρους λευκού χρώματος, επιμήκεις με λευκό ομφαλικό δακτύλιο. Η στρεμματική της απόδοση είναι 250-300 κιλά, αλλά σε ευνοϊκές συνθήκες μπορεί να αποδώσει έως και 400 κιλά/στρ. Έχει καλή βραστικότητα και γευστικά χαρακτηριστικά.



**Εικόνα 15.** Ποικιλία φασολιού Ηρώ

**ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ & ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ** (*Phaseolus coccineous* L.), τα οποία καλλιεργούνται ως ξερά φασόλια, σε πολλές περιοχές της Ελλάδας και κυρίως της Δυτικής Μακεδονίας. Τα φασόλια γίγαντες είναι σταυρογονιμοποιούμενα και προτιμούν πιο δροσερά μέρη σε σχέση με τα κοινά φασόλια.

- Ορεστιάδα: Δημιουργήθηκε από το ΙΚΦ & Β και την εταιρία “Αγροτική Καστοριάς ΑΕ” στο πλαίσιο του ερευνητικού έργου “Επαναφορά της γενετικής καθαρότητας και βελτίωση των ντόπιων πληθυσμών φασολιών γιγάντων και ελεφάντων περιοχής Καστοριάς”. Οι σπόροι έχουν λευκό χρώμα και σχήμα νεφροειδές. Η μέση απόδοση της ποικιλίας είναι 400-450 κιλά ανά στρέμμα. Έχει πολύ καλή βραστικότητα και γεύση.





**Εικόνα 16.** Ποικιλία φασολιού γίγαντα Ορεσιάδα

- Ποικιλία Κέλετρο: Δημιουργήθηκε από το ΙΚΦ & Β και την εταιρία “Αγροτική Καστοριάς ΑΕ” στο πλαίσιο του ερευνητικού έργου “Επαναφορά της γενετικής καθαρότητας και βελτίωση των ντόπιων πληθυσμών φασολιών γιγάντων και ελεφάντων περιοχής Καστοριάς”. Οι σπόροι της ποικιλίας είναι λευκού χρώματος και η μέση στρεμματική απόδοση είναι 400-450 κιλά. Έχει πολύ καλή βραστικότητα και γεύση.



**Εικόνα 17.** Ποικιλία φασολιού γίγαντα Κέλετρο

### **ΒΡΩΣΙΜΟ ΚΟΥΚΙ (Vicia faba L.)**

- Ποικιλία Καστελόρουζο, η οποία αποτελεί δημιουργία του ΙΚΦ & Β από επιλογή σε τοπικό πληθυσμό της περιοχής των Χανίων. Οι σπόροι έχουν χρώμα ανοιχτό πράσινο – καφέ. Η ποικιλία αυτή αντέχει στην ξηρασία και στα φτωχά εδάφη. Η μέση στρεμματική απόδοση είναι 160-200 κιλά και γεύση της πολύ καλή.



**Εικόνα 18.** Ποικιλία κουκιού Καστελόρουζο.

### **ΛΑΘΟΥΡΙ - ΦΑΒΑ (Lathyrus sativus L.)**

- Ίμια, η οποία αποτελεί δημιουργία του ΙΚΦ & Β από επιλογή σε τοπικό πληθυσμό της περιοχής Κουτρολιανά Κρήτης. Οι σπόροι είναι γωνιώδεις, τριγωνικοί ή τετραγωνικοί, χρώματος ανοιχτού μπεζ με στίγματα. Αντέχει στην ξηρασία αλλά και στο ψύχος και τις ασθένειες. Η μέση στρεμματική απόδοση είναι 150-200 κιλά. Τέλος, έχει εξαιρετική βραστικότητα, χυλώνει εύκολα και εμφανίζει ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά.



**Εικόνα 19.** Ποικιλία φάβας – λαθουριού Ίμια

Πέρα από τις παραπάνω ελληνικές ποικιλίες, ιδιαίτερη αναφορά αξίζει να γίνει στις εξής τοπικές ποικιλίες οσπρίων, οι οποίες έχουν αξιοποιηθεί και εμπορικά:

- Φακή Εγκλουβής: η Εγκλουβή είναι ένα ορεινό χωριό της Λευκάδας, στο οποίο καλλιεργούνταν παραδοσιακά η φακή. Η φακή αυτή έχει στενό σχήμα, κιτρινοπράσινο χρώμα και αποτελεί ένα ξηρικό προϊόν (Κοντομίχης, 1985). Δείγμα από τη φακή αυτή υπάρχει στον ΟΗΕ, αλλά ICARPEA (Διεθνές Κέντρο Έρευνας για Ξηρές Περιοχές στη Συρία), με τον κωδικό ILL 293. Επιπρόσθετα η φακή Εγκλουβής αποτελεί Προϊόν με Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π) (Βλάχου, 2010).



**Εικόνα 20.** Φακή Εγκλουβής Λευκάδας

- Ρεβίθια Λισβορίου: τα ρεβίθια αυτά παράγονται στο ομώνυμο χωριό της Μυτιλήνης που βρίσκεται στον κόλπο Καλλονής, με μέση στρεμματική απόδοση 160-180 κιλά. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι το έτος 2013 η παραγωγή δεν ξεπέρασε τους 25 τόνους, ενώ φέτος έφτασε τους 48.
- Φάβα Σαντορίνης: η φάβα Σαντορίνης αποτελεί μια ιδιαίτερα ξακουστή ελληνική τοπική ποικιλία. Η περιοχή που παράγεται είναι τα νησιά Θήρα, Θηρασιά, Παλαιά και Νέα Καμένη, Άσπρο, Χριστιανή και Ασκανιά των Κυκλάδων. Όλα τα παραπάνω νησιά έχουν ηφαιστειογενές έδαφος και πολύ ιδιαίτερο μικροκλίμα. Η παραγωγή της φάβας Σαντορίνης ξεκινά από την καλλιέργεια του φυτού *Lathyrus clemenum* L και ακολουθεί η επεξεργασία του προϊόντος (Νικολακοπούλου κ.α., 1989). Μετά τη συγκομιδή ο καρπός σκιάζεται σε δροσερό αποθηκευτικό χώρο, όπου και φυλάσσεται μέχρι το επόμενο έτος. Για την καλύτερη προστασία του καρπού οι παραγωγοί της Σαντορίνης σκεπάζουν τα βαρέλια με επίστρωση Θηραϊκή γης. Η φάβα Σαντορίνης αποτελείται από τεμάχια κοτυληδόνων των σπόρων, υποκίτρινου χρώματος, με διάμετρο περίπου δύο χιλιοστών και μέγιστη υγρασία 13% (Καφούρος & Βαχαμίδης, 2010).



**Εικόνα 21.** Φάβα Σαντορίνης

## 2.5 Κηπευτικά

Σύμφωνα με έρευνα του ΕΘΙΑΓΕ κάποιες από τις περισσότερο καλλιεργούμενες ποικιλίες κηπευτικών είναι οι εξής (Τσιβελίκας & Μπλέτσος, 2009):

- Μελιτζάνα “Λαγκαδά”: η ποικιλία αυτή έχει καρπούς επιμήκεις κυλινδρικούς, μελανόμαυρου χρώματος. Οι γευστικές της ιδιότητες είναι πολύ καλές και η παραγωγή της ικανοποιητική.
- Μελιτζάνα “Τσακωνική”: αποτελεί μια παραγωγική ποικιλία, με επιμήκη καρπό, κυλινδρικό ιώδη με λευκές λωρίδες. Η ποικιλία αυτή έχει καλή προσαρμοστικότητα και καλλιεργείται σε όλη την Ελλάδα.
- Μπάμια “Πυλαίας”: η ποικιλία αυτή είναι εύρωστη και πολύ παραγωγική, με καρπούς μικρούς και πυραμιδοειδείς που φημίζονται για την υψηλή τους ποιότητα.

- **Λάχανο Κιλκίς:** η ποικιλία αυτή αντέχει στις μυκητολογικές ασθένειες και τους χειμερινούς παγετούς, είναι παραγωγική και έχει εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά.
- **Πεπόνι Θρακιώτικο:** η ποικιλία αυτή είναι παραγωγική και έχει μεγάλους καρπούς, σφαιρικούς και μυτερούς προς τον ποδίσκο, κίτρινου χρώματος με πράσινες κηλίδες και ρυτιδωμένη επιφάνεια.
- **Πεπόνι Αργίτικο:** η ποικιλία αυτό είναι παραγωγική και προσαρμόζεται σε μεγάλο εύρος κλίματος. Ο καρπός της είναι ωοειδούς σχήματος και η σάρκα του πορτοκαλί χρώματος με ιδιαίτερα γλυκιά γεύση.
- **Πιπεριά Φλωρίνης:** η ποικιλία αυτή έχει κόκκινους καρπούς με χοντρή και γλυκιά σάρκα.
- **Πιπεριά καυτερή Ιεράπετρας:** αποτελεί μια πρώιμη ποικιλία με κίτρινοπράσινους καρπούς, βάρους 20-30 g.



**Εικόνα 22.** Τοπικές ποικιλίες Κηπευτικών (επάνω αριστερά πεπόνι Αργεϊτικό, επάνω δεξιά μπάμια Πυλαίας, κάτω αριστερά πιπεριά Φλωρίνης και κάτω αριστερά μελιτζάνα Τσακωνική).

Τέλος, ξεχωριστή αναφορά αξίζει να γίνει στο ξακουστό «Τοματάκι Σαντορίνης», το οποίο αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα ενός τοπικού προϊόντος με αειφορική αξιοποίηση μοναδικών φυσικών πόρων.

Η πρώτη επίσημη μαρτυρία για την παρουσία της τομάτας αυτής στη Σαντορίνη ξεκινά το 1875 και αναφέρεται ότι ήρθε από την Αίγυπτο. Η συστηματική της καλλιέργεια ξεκινά το 1920 και από τότε επεκτείνεται σταδιακά μέχρι να φτάσει στην σημερινή της παραγωγή στη Σαντορίνη. Αρχικά η

παραγωγή τοματοπελτέ γινόταν στα σπίτια, μετά όμως δημιουργήθηκε το εργοστάσιο του Συνεταιρισμού για το τοματάκι Σαντορίνης, όπου και γίνεται η επεξεργασία μέχρι και σήμερα.

Το τοματάκι Σαντορίνης είναι ο καρπός του φυτού *Lycopersicon esculentum Mill.*, το οποίο ανήκει στην οικογένεια *Solanaceae*. Όπως φαίνεται και στην Εικόνα 21 το τοματάκι Σαντορίνης έχει σχήμα σφαιρικό πεπλατυσμένο και βάρος από 15 g έως 27 g. Επιπρόσθετα, ο καρπός έχει έντονη πτύχωση, η οποία είναι πιο έντονη στους καρπούς που βρίσκονται κοντά στη βάση του φυτού. Το χρώμα του είναι βαθύ κόκκινο και τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά είναι εξαιρετικά. Αναλυτικότερα έχει υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη C και υψηλή οξύτητα (Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, 2013).



Εικόνα 23. Τοματάκι Σαντορίνης



Παράγεται στα νησιά Θήρα, Θηρασιά, Παλιά και Νέα Καμένη, Άσπρο, Χριστιανή και Ασκανία και τα κύρια ποιοτικά του χαρακτηριστικά που το συνδέουν με τις περιοχές αυτές είναι τα εξής (Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, 2013):

- Το ιδιόμορφο γενετικό υλικό, ως αποτέλεσμα και των ιδιαίτερων συνθηκών της περιοχής καλλιέργειας και του τρόπου συλλογής – επιλογής σπόρου.
- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (αυξημένο επίπεδο σακχάρων και ολικών διαλυτών στερεών).
- Η φήμη και η ιστορία του, η οποία ξεκινά ως πιστοποιημένη μαρτυρία από τα τέλη του 19<sup>ου</sup> .

### **3. Νομοθετικό πλαίσιο**

#### **3.1 Το διεθνές θεσμικό πλαίσιο**

Το 1988 ήταν η πρώτη χρονιά που τέθηκε το θέμα μιας διεθνούς στρατηγικής για τη βιοποικιλότητα. Το 1992 στη διάσκεψη των Ηνωμένων Εθνών για το Περιβάλλον και την Ανάπτυξη, τέθηκε για υπογραφή η «σύμβαση για τη βιοποικιλότητα», οποία και υπογράφηκε από 168 χώρες έως τον Ιούνιο του 1993. Η σύμβαση αυτή επιδίωκε την πρόβλεψη και πρόληψη των αιτιών της μείωσης της βιοποικιλότητας και την αντιμετώπισή τους, μέσω εκπόνησης προγραμμάτων εκπαίδευσης, ενθάρρυνσης της έρευνας και προαγωγής της συνεργασίας για την ανάπτυξη μεθόδων διατήρησης των βιολογικών πόρων (United Nations, 1992).

Μία δεκαετία αργότερα, στη Παγκόσμια Διάσκεψη για την Αειφόρο Ανάπτυξη, στο Γιοχάνεσμπουργκ, 190 κράτη δεσμευτήκαν για την αναστροφή της πορείας εξαφάνισης των ειδών.

Στη δέκατη διάσκεψη για τη Σύμβαση για τη Βιολογική Ποικιλότητα, η οποία έλαβε χώρα στην Ιαπωνία το 2010, έγινε η πρώτη ίσως πραγματική προσπάθεια για την υλοποίηση της Σύμβασης, με στόχο την αντιμετώπιση των αιτιών μείωσης ή απώλειας της βιοποικιλότητας, τον περιορισμό των πιέσεων για τη βιοποικιλότητα, τη διασφάλιση της ποικιλομορφίας των οικοσυστημάτων και την ενίσχυση του συμμετοχικού σχεδιασμού για την ορθή διαχείριση. Επίσης κατά τη διάσκεψη αυτή, εγκρίθηκε ομόφωνα το παγκόσμιο στρατηγικό σχέδιο για τη βιοποικιλότητα 2011-2020, κάτι που διευρύνει το πλαίσιο της Σύμβασης για τη Βιολογική Ποικιλότητα και στοχεύει στη διατήρηση της βιοποικιλότητας στα κράτη που διαθέτουν γενετικούς πόρους (UNEP, 2010).

Πέρα από τα παραπάνω υπάρχουν και κάποιες ακόμα σχετικές με το θέμα της βιοποικιλότητας και της διατήρησης του περιβάλλοντος συμβάσεις, σημαντικότερες από τις οποίες είναι οι εξής (Frederich University, 2012):

- ❖ Σύμβαση για το Διεθνές Εμπόριο Απειλούμενων Ειδών Χλωρίδας και Πανίδας (CITES)
- ❖ Σύμβαση για τη Διατήρηση των Μεταναστευτικών Ειδών (Σύμβαση της Βόννης)
- ❖ Διεθνής Συνθήκη σχετικά με τους Φυτογενετικούς Πόρους για τη Διατροφή και τη Γεωργία
- ❖ Σύμβαση για τους Υγροβιότοπους Διεθνούς Σημασίας (Σύμβαση Ramsar)
- ❖ Σύμβαση για την Παγκόσμια Κληρονομιά
- ❖ Σύμβαση για τη Διατήρηση της Ευρωπαϊκής Άγριας Ζωής και των Φυσικών Οικοτόπων (Σύμβαση της Βέρνης)

Πιο συγκεκριμένα σχετικά με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες σχετικά με τη διατήρηση της βιοποικιλότητας οι σημαντικότερες είναι οι εξής (Frederich University, 2012):

- ❖ Οδηγία 92/43/ΕΟΚ
- ❖ Οδηγία 2008/62/ΕΚ
- ❖ Οδηγία 2009/145/ΕΚ

### **3.2 Το θεσμικό πλαίσιο στην Ελλάδα**

Το θεσμικό πλαίσιο για το πολλαπλασιαστικό υλικό στην Ελλάδα περιλαμβάνει τα εξής (Μίχος, 2011):

- ❖ Προεδρικό διάταγμα 80/90 για την «Προστασία του φυτογενετικού υλικού της χώρας»
- ❖ Νόμος 1564/85, άρθρο 14 για την «Οργάνωση της παραγωγής και εμπορίας πολλαπλασιαστικού υλικού φυτικών ειδών»
- ❖ Μέτρο 3,8 του Άξονα 3 «Γεωργοπεριβαλλοντικά μέτρα» με τέσσερις υπουργικές αποφάσεις.
- ❖ Οδηγία 2008/62ΕΚ για θέματα τοπικών ποικιλιών φυτών μεγάλης καλλιέργειας και πατάτας με την ΚΥΑ 324975/11378/16-9-2009.
- ❖ Οδηγία 2009/145ΕΚ για θέματα κηπευτικών με την ΚΥΑ 134599/21-1-2011.
- ❖ Οδηγία 2010/60/ΕΚ για θέματα παραγωγής και εμπορίας μιγμάτων κτηνοτροφικών φυτών, σε σχέση με την προστασία συγκεκριμένων περιοχών.
- ❖ ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 3937 / 2011 «Διατήρηση της βιοποικιλότητας και άλλες διατάξεις» (Παράρτημα).

Αναλυτικότερα, στην Ελλάδα τέθηκε σε ισχύ σχετικά πρόσφατα, ο Νόμος 3937/2011 - ΦΕΚ Α 60 / 31.03.2011 «Διατήρηση της βιοποικιλότητας και άλλες διατάξεις», ο οποίος στοχεύει στην αειφόρο διαχείριση και αποτελεσματική προστασία της βιοποικιλότητας και θέτει συγκεκριμένους στόχους για την προστασία της βιοποικιλότητας των ειδών και των οικοσυστημάτων.

Τέλος, στη σύμβαση για τη Βιολογική Ποικιλότητα των Ηνωμένων Εθνών (στην Ελλάδα Ν2204/1994), προβλέπεται για τη χώρα μας η υποχρέωση έκδοσης Εθνικής Στρατηγικής για τη Βιοποικιλότητα, καθώς και Σχέδιο Δράσης.

### 3.3 Σχετικοί φορείς

Η Τράπεζα Γενετικού Υλικού της Ελλάδας ιδρύθηκε το 1981 και ανήκε στη Διεύθυνση Έρευνας του Υπουργείου Γεωργίας, μέχρι και το 1992 που ανήκει έως και σήμερα στο Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.). ο βασικός σκοπός της Τράπεζας Γενετικού Υλικού είναι η έγκαιρη συλλογή και προστασία των των φυτογενετικών πόρων της χώρας μας. Για την επίτευξη του σκοπού αυτού, από το 1981 έως και σήμερα έχουν γίνει πολλές εξερευνητικές αποστολές στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας, για την επισήμανση και συλλογή απειλούμενου γενετικού υλικού, αλλά και την εκτίμηση του βαθμού γενετικής διάβρωσης. Σήμερα, η Τράπεζα διατηρεί εκτός τόπου 10.500 ντόπιες ελληνικές ποικιλίες και άγρια συγγενικά είδη (με μορφή σπόρων σε ψυγεία μακράς διατήρησης αλλά ενός αμπελώνα 300 ποικιλιών). Επιπρόσθετα, η Τράπεζα Γενετικού Υλικού μελετά και τα χαρακτηριστικά των διατηρούμενων αυτών ποικιλιών με σκοπό την αξιοποίηση τους στη γενετική διάβρωση, η οποία ολοένα και εντείνεται (Σαμαράς & Ματθαίου, 2006).

Πέρα από την Τράπεζα Γενετικού Υλικού, άλλοι σχετικοί φορείς είναι οι εξής:

- ❖ Ινστιτούτο φυλλοβόλων δέντρων
- ❖ Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδας & Ινστιτούτο Σιτηρών
- ❖ Σταθμός Γεωργικής Έρευνας Βαρδατών Φθιώτιδας
- ❖ Ινστιτούτο ελαίας & οπωροκηπευτικών Καλαμάτας
- ❖ Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών
- ❖ Ινστιτούτο Αμπέλου, Λαχανοκομίας & Ανθοκομίας Ηρακλείου

Πέρα από τους παραπάνω φορείς υπάρχουν και κάποιες Μη Κυβερνητικές Οργανώσεις που ασχολούνται με τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και των τοπικών ποικιλιών, σημαντικότερες από τις οποίες είναι:

- ❖ Το Πελίτι
- ❖ Το Αρχιπέλαγος
- ❖ Ο Αιγίλοπας

### **3.4 Εμπορία των τοπικών ποικιλιών και Προϊόντα Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε.**

Αρχικά θα πρέπει κανείς να αναφερθεί στη σημασία των εννοιών Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε.

**Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π):** το όνομα ενός τόπου που χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από τον τόπο αυτό και έχει ποιότητα που οφείλεται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό αυτό περιβάλλον. Η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του γεωργικού αυτού προϊόντος ή τροφίμου πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη αυτή γεωγραφική περιοχή (Agrocert, 2014).

**Προϊόν Γεωγραφική Ένδειξης (Π.Γ.Ε):** το όνομα ενός συγκεκριμένου τόπου που χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από τον τόπο αυτό και η ποιότητα του, η φήμη του ή άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στον τόπο αυτό. Η παραγωγή ή /και η μεταποίηση ή/και η επεξεργασία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (Agrocert, 2014).

Όπως φαίνεται από τους παραπάνω ορισμούς, στα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης θα πρέπει να υπάρχει αντικειμενικός και αποκλειστικός δεσμός των χαρακτηριστικών τους και της γεωγραφικής προέλευσης και όλα τα στάδια της παραγωγής να πραγματοποιούνται στην περιοχή αυτή, όπως έχει οριοθετηθεί. Όμως για τα Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης, ο δεσμός αυτός δεν είναι τόσο

ουσιώδης και αποκλειστικός, αλλά αιτιώδης. Δηλαδή στα προϊόντα αυτό απλά απαιτείται να μπορεί να αποδοθεί στον εκάστοτε τόπο η γεωγραφική προέλευση και έστω ένα από τα στάδια της παραγωγής να λαμβάνει χώρα στον τόπο αυτό (Καρυπίδης, 2003).



**Εικόνα 24** Σήμανση Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε

Το σχετικό θεσμικό πλαίσιο για τα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης και τα Προϊόντα Γεωγραφικής ένδειξης περιλαμβάνει τα εξής:

- ❖ Καν 510/2006
- ❖ Καν 1898/2006
- ❖ ΚΥΑ 261611/2007
- ❖ ΚΥΑ 290398/2008

Σε όλη την Ευρώπη η Γαλλία, η Ιταλία, η Γερμανία και η Ελλάδα έχουν το 90% των καταχωρίσεων Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε σε όλη την Ευρώπη (το 2008 υπήρχαν συνολικά 779 καταχωρήσεις).

Ακολουθούν οι Πίνακες με τα προϊόντα από τον Εθνικό Κατάλογο Προϊόντων ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου.

### Πίνακας 2. Ελληνικού Οίνου Π.Ο.Π

Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης
Αγχιάλος
Αμύνταιο
Αρχάνες
Γουμένισσα
Δάφνες
Ζίτσα
Λήμνος
Malvasia Πάρου
Malvasia Σητείας
Malvasia Χάνδρακας-Candia
Μαντινεία
Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας



Μαυροδάφνη Πατρών
Μεσενικόλα
Μονεμβασιά Malvasia
Μοσχάτος Κεφαλληνίας
Μοσχάτος Λήμνου
Μοσχάτος Πατρών
Μοσχάτος Ρίου Πατρών
Μοσχάτος Ρόδου
Νάουσα
Νεμέα
Πάρος
Πάτρα
Πεζά
Πλαγιές Μελίτωνα
Ραψάνη
Ρόδος
Ρομπόλα Κεφαλληνίας
Σάμος
Σαντορίνη

Σητεία
Χάνδακας-Candia

### Πίνακας 3. Ελληνικά Ελαιόλαδα Π.Ο.Π

Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης
Λυγουριό Ασκληπιού
Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης
Κροκεές Λακωνίας
Πέτρινα Λακωνίας
Κρανίδι Αργολίδας
Πεζά Ηρακλείου Κρήτης
Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης
Καλαμάτα
Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης
Σητεία Λασιθίου Κρήτης
Αποκορώνας Χανίων Κρήτης
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραψανό
Φοινίκι Λακωνίας
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνία

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης
Μεσσαρά
Αγουρέλαιο Χαλκιδικής

#### Πίνακας 4. Ελληνικές Ελιές Π.Ο.Π

Ελιά Καλαμάτας
Κονσερβολιά Αμφίσσης
Κονσερβολιά Αταλάντης
Κονσερβολιά Ροβίων
Κονσερβολιά Στυλίδας
Θρούμπα Θάσου
Θρούμπα Χίου
Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης
Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου
Πράσινες ελιές Χαλκιδικής

#### Πίνακας 5. Ελληνικά Τυριά Π.Ο.Π

Ανεβατό
Γαλοτύρι

Γραβιέρα Αγράφων
Γραβιέρα Κρήτης
Γραβιέρα Νάξου
Καλαθάκι Λήμνου
Κασέρι
Κατίκι Δομοκού
Κεφαλογραβιέρα
Κοπανιστή
Λαδοτύρι Μυτιλήνης
Μανούρι
Μετσοβόνε
Μπάτζος
Ξυνομυζήθρα Κρήτης
Πηχτόγαλο Χανίων
Σαν Μιχάλη
Φέτα
Σφέλα
Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού
Ξύγαλο Σητείας

**Πίνακας 6. Ελληνικά Φρούτα-Λαχανικά-Ξηροί Καρποί-Όσπρια Π.Ο.Π**

Ακτινίδιο Σπερχειού
Κελυφωτό Φιστίκι Φθιώτιδας
Ξερά Σύκα Κύμης
Μήλα Ζαγοράς Πηλίου
Τσακώνικη μελιτζάνα Λεωνιδίου
Φυστίκι Μεγάρων
Φυστίκι Αίγινας
Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης
Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου
Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως
Ροδάκινα Ναούσης
Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα
Σταφίδα Ζακύνθου
Φάβα Σαντορίνης
Φιρίκι Πηλίου
Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη
Τοματάκι Σαντορίνης

**Πίνακας 7. Ελληνικά Ψάρια-Μαλάκια Π.Ο.Π**

Αυγοτάραχο Μεσολογγίου
------------------------

**Πίνακας 8. Ελληνικά προϊόντα Ζωικής Προέλευσης Π.Ο.Π**

Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια
Αρνάκι Ελασσόνας
Κατσικάκι Ελασσόνας

**Πίνακας 9. Ελληνικές γόμες-ρητίνες Π.Ο.Π**

Τσίχλα Χίου
Μαστίχα Χίου

**Πίνακας 10. Ελληνικά αιθέρια έλαια Π.Ο.Π**

Μαστιχέλαιου Χίου
-------------------

**Πίνακας 11. Άλλα Ελληνικά προϊόντα Π.Ο.Π**

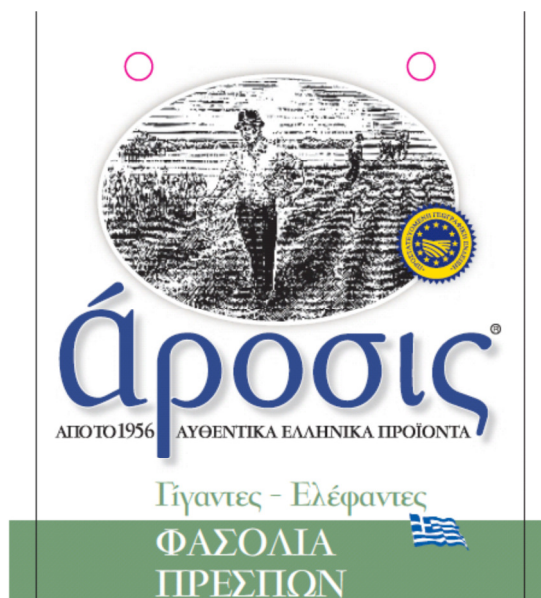
### 3.4.1 Τα οφέλη των Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε

Τα οφέλη των προϊόντων Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε αφορούν και στον παραγωγό, αλλά και στον καταναλωτή. Αρχικά ως προς τον καταναλωτή:

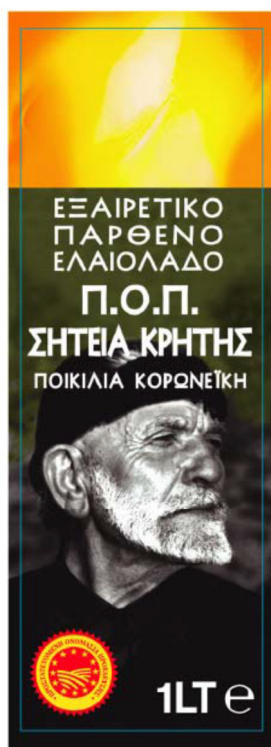
- ❖ Του παρέχει αξιόπιστες πληροφορίες για την προέλευση του προϊόντος που επιθυμεί να αγοράσει
- ❖ Του παρέχεται η εγγύηση ότι η παραγωγική διαδικασία του προϊόντος που επιθυμεί να αγοράσει, συμμορφώνεται σε υψηλά κριτήρια ποιότητας.
- ❖ Του παρέχεται η εγγύηση ότι η παραγωγική διαδικασία του προϊόντος που επιθυμεί να αγοράσει, χαρακτηρίζεται από ένα είδος «μοναδικότητας» αλλά και «αυθεντικότητας» σε σχέση με τα ομοειδή προϊόντα.

Από την άλλη πλευρά τα παραπάνω οφέλη οδηγούν και σε πολλά οφέλη για τον παραγωγό που είναι τα εξής:

- ❖ Βελτίωση γεωργικού εισοδήματος
- ❖ Δημιουργία ευκαιριών απασχόλησης
- ❖ Εξασφάλιση δίκαιου ανταγωνισμού
- ❖ Προστασία πνευματικών δικαιωμάτων



**Εικόνα 25.** Φασόλια Πρεσπών με το σήμα πιστοποίησης της Agrocert για Π.Γ.Ε



**Εικόνα 26.** Ελαιόλαδο Σητείας με το σήμα πιστοποίησης της Agrocert για Π.Ο.Π



### **3.4.2 Αρωματικά φυτά και πιστοποίηση**

Έγινε φανερό από όλη την παραπάνω βιβλιογραφική μελέτη ότι μέχρι σήμερα στον κατάλογο των Προϊόντων Ονομασίας Προέλευσης και Προϊόντων Γεωγραφικής Ένδειξης, δεν υπάρχουν αρωματικά φυτά.

Η Ελλάδα αποτελεί μια χώρα ιδιαίτερα πλούσια σε βότανα και αρωματικά φυτά. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι το παγκόσμιο εμπόριο αρωματικών φυτών ανέρχεται σε 440.00 τόνους και στην Ελλάδα συντελείται το 2% με καλλιέργεια περίπου 2.000 τόνων (17.000 στρέμματα).

Βασικό βήμα για την ενίσχυση της καλλιέργειας των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών στην Ελλάδα αποτελεί η ανάδειξη πιστοποιημένων ποιοτικών προϊόντων Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε., έτσι ώστε να αναδειχθούν σημαντικές τοπικές ποικιλίες που αφθονούν στην Ελληνική γη και συνδέονται άρρηκτα με την ιστορία και την καθημερινότητα του ελληνικού λαού (Δόρδας, 2012).

## Συμπεράσματα

Σύμφωνα με τη μελέτη της υπάρχουσας βιβλιογραφίας έγινε σαφές ότι οι τοπικές ποικιλίες αποτελούν ετερογενείς πληθυσμούς, που είναι προσαρμοσμένοι σε έναν τόπο. Η δημιουργία τους οφείλεται τόσο στην επιλογή της φύσης όσο και στην επιλογή των παραγωγών. Οι ποικιλίες αυτές έχουν εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και παράγουν προϊόντα ποιότητας.

Η βιομηχανική ανάπτυξη, η απαίτηση της αγοράς για ομοιόμορφες ποικιλίες, καθώς και η ανάγκη για υψηλότερες αποδόσεις αντικατέστησε σε μεγάλο βαθμό τις τοπικές ποικιλίες με βελτιωμένες ποικιλίες υψηλών αποδόσεων. Το γεγονός αυτό οδήγησε στη μείωση των πληθυσμών των τοπικών ποικιλιών ή στην ολοκληρωτική εξαφάνισή τους.

Λόγω της εντεινόμενης γενετικής διάβρωσης μέχρι σήμερα έχουν θεσπιστεί και εφαρμοστεί διάφορα μέτρα για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών. Στην Ελλάδα, για το σκοπό αυτό δημιουργήθηκε και η Τράπεζα Γενετικού Υλικού, η οποία και συνέλεξε από όλη την Ελλάδα μεγάλο αριθμό φυτικών ποικιλιών, που αποτελούν γενετικό πλούτο της χώρας μας.

Επιπρόσθετα, η Ελλάδα έχει καταφέρει μέχρι σήμερα να πιστοποιήσει ως Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε πολλά τοπικά προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας. Με τον τρόπο αυτό ενίσχυσε τον ρόλο των τοπικών ποικιλιών και δημιούργησε πολλά οφέλη τόσο για τον παραγωγό όσο και για τον καταναλωτή. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι η φάβα Σαντορίνης, η φακή Εγκλουβής, τα φασόλια Πρεσπών και το τοματάκι Σαντορίνης, αποτελούν ιδιαίτερα επιτυχημένες και φημισμένες πλέον περιπτώσεις Προϊόντων Ονομασίας Προέλευσης, αναγνωρισμένων πλέον στην αγορά και με υψηλότερες τιμές πώλησης από τα εκάστοτε ομοειδή προϊόντα.

Παρά τα σημαντικά βήματα που έχουν γίνει τα τελευταία χρόνια, τόσο σε παγκόσμιο επίπεδο όσο και στην Ελλάδα, υπάρχουν πολλά περιθώρια βελτίωσης. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι μέχρι σήμερα στον Εθνικό Κατάλογο δεν υπάρχουν αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά, κάτι που αποτελεί μεγάλη

παράλειψη για την Ελλάδα, η οποία διαθέτει μεγάλο φυτικό πλούτο αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών.

-

## Βιβλιογραφία

### Ελληνική

Βασιλείου, Κ. (1950). *Οι μεγάλες καλλιέργειες*. Εκδόσεις Χριστίδη. Θεσσαλονίκη.

Βλαχοστέργιος, Δ. (2012). *Ελληνικές ποικιλίες οσπρίων*, Ινστιτούτο Κτηνοτροφικών Φυτών & Βοσκών Λάρισας, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός Δήμητρα. Διαθέσιμο στο Δικτυακό τόπο: [www.nagref.gr/journals/publications/OSPRIA.pdf](http://www.nagref.gr/journals/publications/OSPRIA.pdf) (10/9/2014)

Βλάχου, Δ. (2010). *Καλλιέργεια φακής Εγκλουβής Λευκάδας*, Πτυχιακή εργασία στο Α.Τ.Ε.Ι Ιονίων Νήσων, Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, Αργοστόλι.

Δόρδας, Α. (2012), Αρωματικά φυτά και καλλιέργεια, Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: <http://www.healthyliving.gr> (6/9/2014).

Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2013). Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (13/6/2013). [Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ( 3 )]. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο:

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/tomataki\\_santorinis\\_221012.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/tomataki_santorinis_221012.pdf)EL (5/9/2014).

Εφημερίδα της Κυβέρνησης (2014). Νόμος υπ' αριθμ. 3937. Διατήρηση της βιοποικιλότητας και άλλες διατάξεις. Διαθέσιμο στο Δικτυακό τόπο: <http://www.ypeka.gr/LinkClick.aspx?fileticket=VZbL6W%2F0OL4%3D&tabid=506&language=el-GR>. (5/6/2014).

Καρακώστα, Κ. (2005). Βιολογική καλλιέργεια του αμπελιού στο Νομό Φθιώτιδας, Πτυχιακή εργασία στο Α.Τ.Ε.Ι Θεσσαλονίκης, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής.

Καρυπίδης, Φ. (2003). *Διοίκηση Ολικής Ποιότητας και Διασφάλιση Ποιότητας στην παραγωγή και διάθεση γεωργικών προϊόντων*, Θεσσαλονίκη.

Καφούρος, Μ., & Βαχαμίδης, Π. (2010). Η παραδοσιακή φάβα: Προέλευση, Παρασκευή και διατροφική αξία, Γεωργία & Κτηνοτροφία, 9:46-51.

Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Καστοριάς (2010). *Βιοποικιλότητα*, Διαθέσιμο στο Δικτυακό τόπο: <http://web.archive.org/web/20100206184743/http://kpe-kastor.kas.sch.gr/istoselida-biodiversity/b/biodiversity.htm>. (12/7/14).

Κοντομίχης, Π. (1985). *Η φακή: Λαογραφικά Λευκάδος*, τόμος 2, Τα γεωργικά: Τα γεωργικά της Λευκάδος, Εκδοτικός Οίκος Γρηγόρης, Αθήνα.

Μίχος, Κ. (2011). Πολλαπλασιαστικό υλικό τοπικών ποικιλιών: Υφιστάμενη κατάσταση και προοπτικές για την επίσημη καταγραφή παραγωγή και εμπορία τους. 1<sup>η</sup> επιστημονική συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες στην Ελλάδα. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: [www.minagric.gr/gpa/omilies/Mihos.pdf](http://www.minagric.gr/gpa/omilies/Mihos.pdf) (12/9/2014)

Μπαλτά, Ε. (1986). Από το φορολογικό τεκμήριο στην αγροτική οικονομία. Η καλλιέργειες στη Σαντορίνη τον 18<sup>ο</sup> αιώνα, *Τα Ιστορικά*. 3: 283-299.

Νικολακοπούλου, Μ., Καφαντάρης, Σ., Παπαγεωργίου, Κ. Γ., (1989). «*Ταμείο Αγροτικών Πόρων Θήρας–Θηρασιάς*», Σαντορίνη.

Πανόπουλος, Θ., Μεγαλοοικονόμου, Ι.Γ. (1928). *Ο Ελληνικός Σίτος*, Εν Αθήναις.

Σαμαράς, Σ., & Ματθαίου, Α. (2006). Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού, ΕΘΙΑΓΕ, 24/25. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: [www.nagref.gr/journals/ethg/images/23/ethg23p24-26.pdf](http://www.nagref.gr/journals/ethg/images/23/ethg23p24-26.pdf) (7/9/2014).

Σημαντιράκης, Β., Λυκούδη, Μ. (2001). *Ελαία η Καλλιστέφανος*, Αθήνα: Έφεσος.

Σκουτερή – Διαδασκάλου, Ν. (2008). Η απλότητα ως σύνθεση: Το παράδειγμα της ελληνικής κουζίνας, *Τα Ιστορικά*. 48: 3-24.

Σταυρακάκης, Ν. Μ. (1994). *Αμπελουργία IV: Ειδικά Θέματα*, Αθήνα.

Σφακιωτάκης Ε. (1996) «*Μαθήματα ελαιοκομίας*». Εκδόσεις τυρο ΜΑΝ: Αθήνα.

Τσιβελίκας & Μπλέτσος, (2009). Ελληνικές ποικιλίες λαχανικών και παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού, ΕΘΙΑΓΕ.

## Ξενόγλωσση

Agrocert (2014). Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Διαθέσιμο στο Δικτυακό Τόπο: <http://www.agrocert.gr/pages/content.asp?cntID=26&catID=15#> (8/9/2014).

Camacho Villa, T.C., Maxted, N., Scholten, M., Ford-Loyd, B (2006). Defining and indentifying crop landraces, *Plant Genetic Recourses*, 3(3): 373-384.

Carroll, C. R., Vandermeer, J. H. & Rosset, P. M. (1990). *Agroecology*. New York, McGraw-Hill Publishing Company.

Frederich University, (2012). Στρατηγική για την Βιοποικιλότητα στην Κύπρο, Τμήμα Περιβάλλοντος: Λευκωσία.

Gaston, K. J., Spicer, J. I. (2004). Biodiversity: an introduction. 2nd edn. Blackwell Publishing, Oxford, UK.

Solbrig, O. T. (1991). The origin and function of biodiversity. *Environment*. 33(5): 17-38.

Sutton, D. (2001). Remembrance of Repasts, An Anthropology of food and memory, Oxford, New York.



United Nations. (1992). Convention on Biological Diversity.

UNEP (United Nations Environment Programme). (2010). *Global biodiversity assessment*. Cambridge University Press: Cambridge, GB.

WRI., IUCN., & UNEP. (1992). World Resources Institute, World Conservation Union & United Nations Environment Programme. *Global Biodiversity Strategy: Guidelines for action to save, study and use earth's biotic wealth sustainably and equitably*. Washington, DC: World Resources Institute.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο παρόν παράρτημα παρατίθεται το Α΄ κεφάλαιο του Νόμου Υπ' Αριθμ. 3937 Διατήρηση της βιοποικιλότητας και άλλες διατάξεις, όπως δημοσιεύτηκε στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης 31 Μαρτίου 2011.

### ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ

#### Άρθρο 1

##### Σκοπός

1. Σκοπός των ρυθμίσεων είναι η αειφόρος διαχείριση και αποτελεσματική διατήρηση της βιοποικιλότητας, ως πολύτιμου, αναντικατάστατου και σπουδαίας σημασίας εθνικού κεφαλαίου.
2. Η διατήρηση της βιοποικιλότητας προϋποθέτει διαδικασίες προγραμματισμού και διαχείρισης, στο πλαίσιο των οποίων εξασφαλίζεται ευρεία φάση διαβούλευσης, ώστε να αξιοποιείται η βέλτιστη επιστημονική γνώση και η διαθέσιμη τεχνογνωσία.
3. Οι ειδικότεροι στόχοι είναι οι ακόλουθοι:
  - α) Αποτελεσματική εφαρμογή του δικαίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του διεθνούς δικαίου για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.
  - β) Ενσωμάτωση στόχων διατήρησης της βιοποικιλότητας σε όλα τα επίπεδα σχεδιασμού και στις τομεακές και αναπτυξιακές πολιτικές της χώρας.
  - γ) Απόκτηση επαρκούς γνώσης για την κατάσταση των ειδών και οικοσυστημάτων, ως κύριο εργαλείο για την αποτελεσματική διατήρηση και διαχείριση της βιοποικιλότητας.
  - δ) Αποτελεσματική διατήρηση και διαχείριση των σημαντικών περιοχών για τη βιοποικιλότητα, μέσα από τη βέλτιστη οργάνωση και λειτουργία του εθνικού συστήματος προστατευόμενων περιοχών.
  - ε) Επίτευξη ικανοποιητικής κατάστασης διατήρησης της βιοποικιλότητας, στην οποία περιλαμβάνονται οι οικότοποι και τα είδη χλωρίδας και πανίδας και

άλλων ομάδων οργανισμών, ιδίως εκείνα που χαρακτηρίζονται ως σημαντικά, σπάνια ή απειλούμενα.

στ) Αποτελεσματικοί μηχανισμοί επιτήρησης, ώστε να διασφαλίζεται η εφαρμογή του θεσμικού πλαισίου για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

ζ) Προώθηση της σημασίας της διατήρησης της βιοποικιλότητας και των προστατευόμενων περιοχών γενικότερα στην κοινωνία.

## Άρθρο 2

### Ορισμοί

Κατά την έννοια του παρόντος νόμου, νοούνται ως:

1. Βιολογική ποικιλότητα ή βιοποικιλότητα: η ποικιλία των ζώντων οργανισμών πάσης προελεύσεως, περιλαμβανομένων, μεταξύ άλλων, των χερσαίων, θαλασσίων και άλλων υδατικών οικοσυστημάτων και οικολογικών συμπλεγμάτων, των οποίων αποτελούν μέρος. Επίσης, περιλαμβάνεται η ποικιλότητα εντός των ειδών, μεταξύ ειδών και οικοσυστημάτων (άρθρο 2 του ν. 2204/1994, ΦΕΚ 59 Α'). Στη βιολογική ποικιλότητα περιλαμβάνεται τέλος η ποικιλότητα των γονιδίων μέσα και μεταξύ των ειδών.

2. Γεώτοποι: οι γεωλογικές–γεωμορφολογικές δομές που συνιστούν φυσικούς σχηματισμούς και αντιπροσωπεύουν σημαντικές στιγμές της γεωλογικής ιστορίας της γης, είναι σημαντικοί μάρτυρες της μακράς εξέλιξης της ή δείχνουν σύγχρονες φυσικές, γεωλογικές διεργασίες που συνεχίζουν να εξελίσσονται στην επιφάνεια της Γης.

3. Εκτός τόπου (ex situ) διατήρηση: Είναι η διαδικασία της διατήρησης πολλαπλασιαστικού υλικού ή βιώσιμων πληθυσμών, αυτόχθονων φυτικών ή ζωικών ειδών εκτός του φυσικού τους περιβάλλοντος, σε ειδικά διαμορφωμένα ανθρωπογενή περιβάλλοντα όπως οι βοτανικοί κήποι και οι τράπεζες γενετικού υλικού. Το υλικό αυτό μπορεί να παρέχει τη δυνατότητα επαναφοράς ατόμων στο φυσικό περιβάλλον για ενίσχυση των φυσικών πληθυσμών, όποτε και αν κριθεί απαραίτητο.

4. Εισβάλλον ξενικό είδος: Είδος φυτού, ζώου ή άλλου οργανισμού που εισάγεται, εκούσια ή ακούσια, από τον άνθρωπο, σε περιοχές εκτός του

ιστορικά γνωστού εύρους εξάπλωσής του και το οποίο, επεκτεινόμενο μέσω της διασποράς, εγκαθιστά πληθυσμούς, εκτός του σημείου πρώτης εισαγωγής του σε φυσικά ή ημι-φυσικά οικοσυστήματα, επηρεάζοντας αρνητικά τη δομή και λειτουργία τους.

5. Επιτόπια (in situ) διατήρηση: Είναι η διατήρηση των οικοσυστημάτων και των φυσικών οικοτόπων και, όταν πρόκειται για άγρια είδη, η συντήρηση και αποκατάσταση βιώσιμων πληθυσμών των ειδών στο φυσικό τους περιβάλλον, ενώ για την περίπτωση καλλιεργούμενων φυτικών ειδών, η διατήρηση στο περιβάλλον, όπου έχουν αναπτυχθεί οι διακριτοί τους χαρακτήρες.

6. Ζώνη Ειδικής Προστασίας: Περιοχή προστασίας με βάση την Οδηγία 2009/147/ΕΚ, η οποία περιλαμβάνεται στο δίκτυο Natura 2000 σύμφωνα με την Οδηγία 92/43/ΕΟΚ.

7. Ικανοποιητική κατάσταση διατήρησης είδους: Η κατάσταση ενός είδους, για το οποίο:

(α) τα δεδομένα της δυναμικής των πληθυσμών του καταδεικνύουν τη συνέχιση της ύπαρξής του, σε μακροπρόθεσμη βάση, ως ζωτικό συστατικό στοιχείο των τύπων φυσικών οικοτόπων στους οποίους ανήκει

β) το γεωγραφικό εύρος κατανομής του δεν παρουσιάζει μείωση, ούτε υπάρχει κίνδυνος να μειωθεί στο άμεσο μέλλον, και

γ) υπάρχει και θα συνεχίσει πιθανώς να υπάρχει ένα ενδιαίτημα επαρκούς έκτασης ώστε οι πληθυσμοί του να διατηρηθούν μακροπρόθεσμα.

8. Ικανοποιητική κατάσταση διατήρησης οικοτόπου:

Η κατάσταση της διατήρησης ενός φυσικού οικοτόπου θεωρείται «ικανοποιητική» όταν η περιοχή της φυσικής κατανομής του και οι εκτάσεις που περιέχει μένουν σταθερές ή αυξάνονται ενώ η δομή και οι ειδικές λειτουργίες που απαιτούνται για τη μακροπρόθεσμη διατήρησή του υφίστανται και είναι δυνατόν να συνεχίσουν να υφίστανται κατά το προβλεπτό μέλλον και η κατάσταση της διατήρησης των χαρακτηριστικών ειδών κρίνεται ικανοποιητική κατά την έννοια του προηγούμενου στοιχείου.

9. Κόκκινος κατάλογος: Κατάλογος που παρέχει πληροφορίες για την ταξινόμια, την κατάσταση διατήρησης και την κατανομή ειδών χλωρίδας και πανίδας, και άλλων στοιχείων της βιοποικιλότητας, τα οποία κατατάσσονται σε κατηγορίες

επικινδυνότητας, σύμφωνα με κριτήρια που έχει θέσει η Διεθνής Ένωση για τη Διατήρηση της Φύσης (IUCN), όπως προσαρμόζονται για περιφερειακές αξιολογήσεις (regional assessments).

10. Κρίσιμη παράκτια ζώνη: Το τμήμα της παράκτιας ζώνης, στο οποίο συναντώνται σε άμεση μεταξύ τους σχέση και αλληλεπίδραση το θαλάσσιο και το χερσαίο τμήμα αυτής. Περιλαμβάνονται ιδίως γεωμορφολογικοί σχηματισμοί, εκτάσεις που αποτελούνται από υλικά διάβρωσης των γειτονικών περιοχών ή τη μεταφορά του ανέμου και από χαρακτηριστική χλωρίδα ή διαβρώνονται με τέτοιο ρυθμό, ώστε να προκύπτει κίνδυνος για ανθρωπογενείς εγκαταστάσεις ή δραστηριότητες.

11. Οικολογικός διάδρομος: Διάδρομος γης που συνδέει υπάρχουσες προστατευόμενες περιοχές και επιτρέπει την ισορροπημένη ελευθεροεπικοινωνία των ειδών. Ένας οικολογικός διάδρομος πρέπει να παρέχει περιβάλλον παρόμοιο με εκείνο των δύο περιοχών.

12. Παράκτια ζώνη: Χερσαία και υδάτινα τμήματα, εκατέρωθεν της ακτογραμμής στα οποία η αλληλεπίδραση μεταξύ του θαλάσσιου και του χερσαίου τμήματος αποκτά τη μορφή πολύπλοκων συστημάτων οικολογικών στοιχείων και πόρων αποτελούμενων από βιοτικές και αβιοτικές συνιστώσες που συνυπάρχουν και αλληλεπιδρούν με τις ανθρώπινες κοινότητες και τις σχετικές κοινωνικο-οικονομικές δραστηριότητες. Η παράκτια ζώνη είναι δυνατόν να περιλαμβάνει φυσικούς σχηματισμούς ή μικρά νησιά στο σύνολό τους.

13. Τοπική ποικιλία: Το φυτικό σύνολο, εντός της χαμηλότερης γνωστής βοτανικής ταξινομικής ιεράρχησης, που ορίζεται από την αναπαραγωγίμη έκφραση των διακριτών και άλλων γενετικών χαρακτηριστικών (v. 3165/2003, ΦΕΚ 177 Α'), το οποίο δεν είναι προϊόν σύγχρονης γενετικής βελτίωσης φυτών και το οποίο καλλιεργείται με περισσότερο παραδοσιακές γεωργικές πρακτικές.