

ΑΤΕΙ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΑΘΟΚΟΜΙΑ

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ  
ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΜΑΓΚΛΑΡΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ



ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 2018

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος.....	4
Περίληψη.....	5
Εισαγωγή.....	6
Κεφάλαιο 1	
i. Γενικά περί παραδοσιακών ποικιλιών.....	7
ii. Βιοποικιλότητα.....	8
iii. Ορισμοί παραδοσιακών ποικιλιών.....	8
iv. Χαρακτηριστικά των παραδοσιακών ποικιλιών.....	9
a. Κυριότερες παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας.....	10
1.5 Παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών και κατοχύρωση ως ιδιαίτερα προϊόντα (ΠΟΠ ή ΠΓΕ).....	13
Κεφάλαιο 2	
2.1 Παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών σε ευρωπαϊκό επίπεδο.....	15
2.2 Παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών στην Ελλάδα. Περιγραφή των σπουδαιότερων ποικιλιών που καλλιεργούνται και που έχουν εμπορικό ενδιαφέρον.....	17
2.2.1 Ελληνικές ποικιλίες κηπευτικών.....	18
2.3 Ζήτηση παραδοσιακών ποικιλιών.....	23
2.4 Τιμές πώλησεως των παραδοσιακών ποικιλιών σε σχέση με τα υβρίδια.....	24

### Κεφάλαιο 3

3.1 Προοπτικές καλλιέργειας παραδοσιακών ποικιλιών.....	26
Συμπέρασμα.....	27
Βιβλιογραφία.....	28

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία με τίτλο <<ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ>> εκπονήθηκε στο τμήμα ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΩΝ ΚΑΙ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ υπό την εποπτεία του κ. Αναστάσιου Κώτσιρα τον οποίο θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά. Η εκπόνηση της εργασίας μου αυτής αποτελεί επιστέγασμα της πορείας μου στο ως άνω τμήμα και την εν γένει σπουδαστική μου πορεία. Θα καταβληθεί προσπάθεια να αναλυθεί στην παρούσα, η σημερινή αποτύπωση της κατάστασης της καλλιέργειας παραδοσιακών ποικιλιών λαχανικών- μέσα από μια σύντομη αναδρομή στο παρελθόν- όσον αφορά την παραγωγή τους, αλλά και την αποτύπωση της ζήτησης που αυτές εμφανίζουν, όπως επίσης και τις προοπτικές που φαίνεται αυτές να έχουν στο μέλλον.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία γίνεται μια αναφορά στις παραδοσιακές ποικιλίες, τόσο σε επίπεδο χαρακτηριστικών και ορισμού αυτών, όσο και σε σημασία-αναγκαιότητα που αυτές καταδεικνύουν, και μια σύντομη αποτύπωση των σπουδαιότερων-εμπορικότερων παραδοσιακών ποικιλιών στην ελληνική επικράτεια.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες ή τοπικές ποικιλίες είναι τοπικά προσαρμοσμένοι πληθυσμοί καλλιεργούμενων φυτών που έχουν δημιουργηθεί με επιλογή των γεωργών και της φύσης. Εάν προσπαθούσαμε να δώσουμε έναν ορισμό περί παραδοσιακών ποικιλιών θα λέγαμε πως πρόκειται για μια ποικιλία με σχετικά αρκετά υψηλή ικανότητα να αντέχει σε διάφορους παράγοντες καταπόνησης, με αποτελεσματική σταθερότητα σε αποδόσεις σε ένα σύστημα χαμηλών εισροών.

Οι ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών δημιουργήθηκαν στο ελληνικό περιβάλλον, είναι προσαρμοσμένες σε αυτό και για το λόγο αυτό είχαμε την ανάπτυξη μεγάλου αριθμού διαφορετικών τοπικών ποικιλιών, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις εδαφολογικές συνθήκες της κάθε περιοχής όπου μπορούν να αναπτύσσονται έχοντας ικανοποιητικές αποδόσεις.

Για τις παραδοσιακές ποικιλίες υπάρχει η θεσμική και νομοθετική μέριμνα ώστε να προστατευτούν είτε ως προϊόντα με Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π) ή Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε). Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π) είναι η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα, ενώ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε) είναι η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα του οποίου είναι ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες σε ευρωπαϊκό επίπεδο τις τελευταίες δεκαετίες έχουν αποτελέσει μέχρι και σημείο αναφοράς νομοθετημάτων και κανονισμών για την προστασία τους και την ανάπτυξή τους. Η λεκάνη της Μεσογείου εξάλλου πάντα αποτελούσε και αποτελεί τόπο καταγωγής παραδοσιακών ποικιλιών.

Στην ελληνική πραγματικότητα, οι παραδοσιακές ποικιλίες η εντατική ανάπτυξή τους και η συστηματική προστασία τους, αποτελεί προϊόν των τελευταίων δεκαετιών. Ωστόσο, η σταδιακή μεταστροφή των αγροτών, ερασιτεχνών και μη, έχει οδηγήσει στην ανάπτυξη και διάσωση πολλών τοπικών παραδοσιακών ποικιλιών. Σε αυτό εκτός των άλλων έχει βοηθήσει και το αυξανόμενο ενδιαφέρον των σύγχρονων ανθρώπων προς τα βιολογικά και υγιεινά παραδοσιακά προϊόντα και την επιθυμία εκτοπισμού, θα έλεγε κανείς, των υβριδίων από τον πρωταγωνιστικό διατροφικό ρόλο που κατείχαν.

## **Εισαγωγή**

Η παρούσα πτυχιακή εργασία πραγματεύεται στις προοπτικές παραγωγής και προώθησης παραδοσιακών ποικιλιών λαχανικών σε παγκόσμιο, ευρωπαϊκό αλλά και εθνικό επίπεδο.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες είναι το αποτέλεσμα της συλλογικής δράσης πολλών γενεών καλλιεργητών. Αποτελούν σημαντικό τμήμα των φυτογενετικών πόρων για τη διατροφή και τη γεωργία και το θεμέλιο λίθο για τη διατήρηση της αγροβιοποικιλότητας και της βιοποικιλότητας. Στο πρώτο μέρος γίνεται λόγος κατά βάση στα προσδιοριστικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών ποικιλιών.

Στο δεύτερο μέρος ερευνούνται οι τρόποι παραγωγής και προώθησης των ποικιλιών αυτών.

Στο δε τρίτο μέρος αναφέρονται οι προοπτικές καλλιέργειας των ποικιλιών.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες φτάσανε σε μας από την αρχαιότητα. Το μονόκκοκο σιτάρι καλλιεργείται στον Ελλαδικό χώρο από την 7η χιλιετηρίδα π.Χ. . Η φάβα της Σαντορίνης από το 1.500 π.Χ. εδώ και 3.500 χρόνια. Οι παραδοσιακές ποικιλίες είναι ένα ζωντανό κομμάτι της ιστορίας μας<sup>1</sup>.

Ως παραδοσιακές ποικιλίες χαρακτηρίζονται δυναμικοί πληθυσμοί με ιστορική προέλευση και διακριτή ταυτότητα προϊόντος που στερούνται σχεδόν κάθε βελτιωτικής παρέμβασης, έχουν ειδική προσαρμοστικότητα και συνδέονται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Camacho Villa κ.ά. 2005, Zeven 1998). Στην κατηγορία αυτή ανήκουν και οι εμπορικές ελληνικές ποικιλίες που δημιουργήθηκαν με εμπειρική επιλογή και βελτιώθηκαν αργότερα με την εφαρμογή κλασικών μεθόδων βελτίωσης.

---

<sup>1</sup>Πελίτι, (2014), Εγχειρίδιο για τη συλλογή και τη διατήρηση των παραδοσιακών ποικιλιών, Ιστότοπος: <http://peliti.gr/>, Τελευταία επίσκεψη 03/11/2017

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

### i. Γενικά περί παραδοσιακών ποικιλιών

Οι παραδοσιακές ποικιλίες ή τοπικές ποικιλίες είναι ετερογενείς και τοπικά προσαρμοσμένοι πληθυσμοί καλλιεργούμενων φυτών που έχουν δημιουργηθεί με επιλογή των γεωργών και της φύσης. Παρουσιάζουν ομοιότητα σε καταπονήσεις από βιοτικούς και αβιοτικούς παράγοντες και αποτελούν εξελισσόμενο υλικό.

Από τους πρωτόγονους πολιτισμούς προήλθαν οι πρωτόγονες ποικιλίες, αποτέλεσμα των οποίων είναι και οι λεγόμενες παραδοσιακές ποικιλίες. Η διάδοση των παραδοσιακών ποικιλιών έγινε με μεταφορά σε νέες περιοχές κατά περίοδο έντονης μετανάστευσης αλλά και μέσω εμπορίου. Λόγω της προσαρμοστικότητας και των διαφορετικών επιλογών γεωργών, έχουμε την εξέλιξη τους και την δημιουργία νέων ποικιλιών στις περιοχές εισαγωγής<sup>2</sup>.

Η σημασία της καλλιέργειας των παραδοσιακών ποικιλιών είναι πως πρόκειται για ποικιλίες κατάλληλες για γεωργία χαμηλών εισροών και έχουν μεγάλη γενετική αντοχή σε καταπονήσεις, μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε πρόγραμμα βελτίωσης, μπορούν να παραχθούν προϊόντα υψηλής ποιότητας που μπορούν να συνδεθούν με την παράδοση και με την επώνυμη μεταποίηση καθώς επίσης προσφέρουν ποικιλία σε οργανοληπτικές και γαστρονομικές επιλογές.

Οι τοπικές αυτές ποικιλίες καλλιεργούνταν στις γεωργικές εκτάσεις μέχρι τις αρχές της μεταπολεμικής περιόδου, όταν η οικονομία ήταν ακόμα κλειστή και η γεωργία οικολογική. Στην μεταπολεμική περίοδο οι καλλιέργειες αυτές αντικαταστάθηκαν από νέες ποικιλίες και κυρίως υβρίδια, λόγω του γεγονότος πως αναπτύχθηκε η εντατική γεωργία, όπου με την εντατικοποίηση της γεωργίας είχαμε επιβάρυνση του περιβάλλοντος με ανεπιθύμητες ουσίες και προϊόντα με επικίνδυνα υπολείμματα.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται αυξημένη ζήτηση των προϊόντων με τεχνικές καλλιέργειας φιλικές προς το περιβάλλον καθώς με την γεωργία αυτήν δεν επιβαρύνεται το περιβάλλον καθώς χρησιμοποιούνται λιγότερα φυτοφάρμακα, λιπάσματα, κτλ. Τα προϊόντα της γεωργίας αυτής είναι πιο ακριβά γιατί οι αποδόσεις των καλλιεργειών είναι μικρότερες από της εντατικής καλλιέργειας, όμως αν χρησιμοποιηθούν σπόροι βελτιωμένων παραδοσιακών ποικιλιών και εφαρμοστούν κατάλληλες καλλιεργητικές τεχνικές τότε μπορούν να γίνουν ανταγωνιστικές.

---

<sup>2</sup>Μπλέτσος Α. Φώτιος, (2012), Πρακτική Λαχανοκομία και παραδοσιακές ποικιλίες, εκδ. ΖΗΤΗ

Οι κάτοικοι των περιοχών όπου καλλιεργούνται παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών οι οποίες είναι γνωστές με το όνομα της εκάστοτε περιοχής προβαίνουν και πρέπει να προβαίνουν στις απαραίτητες ενέργειες έτσι ώστε να τις κατοχυρώσουν ως Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)<sup>3</sup>.

## ii. Βιοποικιλότητα

Ως βιολογική ποικιλότητα, βιοποικιλότητα, ορίζουμε κυρίως το σύνολο των γονιδίων, των βιολογικών ειδών των οικοσυστημάτων μιας περιοχής. Ο μεγάλος αριθμός και η ποικιλομορφία των σύγχρονων μορφών ζωής στη γη είναι αποτέλεσμα εκατομμυρίων χρόνων εξελικτικής ιστορίας<sup>4</sup>.

Σύμφωνα με την Ελληνική Νομοθεσία: "Βιολογική ποικιλότητα ή βιοποικιλότητα είναι 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')<sup>5</sup>. Στη βιολογική ποικιλότητα περιλαμβάνεται, τέλος, η ποικιλότητα των γονιδίων μέσα και μεταξύ των ειδών.

Σήμερα παρατηρείται μείωση της βιοποικιλότητας στον πλανήτη, γεγονός που οφείλεται σε μια σειρά από αιτίες όπως η ρύπανση του περιβάλλοντος, η καταστροφή των δασών, η ερημοποίηση των εδαφών, η μόλυνση των υδάτων και η αυξημένη θήρευση.

Η μείωση της βιοποικιλότητας και η εξαφάνιση ειδών που δεν έχουν ανακαλυφθεί ακόμη μειώνει τη σταθερότητα των οικοσυστημάτων, αλλά και στερεί τον άνθρωπο από ουσίες που πιθανώς να αποδειχθούν πολύτιμες για την προστασία της υγείας του, όπως φάρμακα για την αντιμετώπιση σπάνιων ασθενειών.

## iii. Ορισμοί παραδοσιακών ποικιλιών

Η πρώτη αναφορά στις παραδοσιακές ποικιλίες ως φυτογενετικοί πόροι γίνεται το 1980. Είκοσι χρόνια αργότερα υπήρξαν οι πρώτες αναφορές με τον όρο παραδοσιακές ποικιλίες. Καθώς οι παραδοσιακές ποικιλίες έχουν μια περίπλοκη και απροσδιόριστη φύση, είναι δύσκολο να δοθεί πλήρης ορισμός.

---

<sup>3</sup>Μυλωνά Φ.(2015), Η ποικιλότητα των Τοπικών Ποικιλιών Κηπευτικών, Ιστότοπος: [http://www.minagric.gr/gpa/gpa\\_third/omilies/Mylona3.pdf](http://www.minagric.gr/gpa/gpa_third/omilies/Mylona3.pdf), Τελευταία επίσκεψη 29/10/2017



Ένας ορισμός που προτάθηκε είναι ο εξής : «Μια αυτόχθονη παραδοσιακή ποικιλία είναι μια ποικιλία με υψηλή ικανότητα να ανέχεται βιοτικούς και αβιοτικούς παράγοντες καταπόνησης με αποτέλεσμα σταθερότητα σε υψηλές και ενδιάμεσες αποδόσεις σε σύστημα καλλιέργειας χαμηλών εισροών»<sup>4</sup>. Ένας άλλος ορισμός που έχει δοθεί για τις παραδοσιακές ποικιλίες και αφορά τα ετήσια είναι: «Οι παραδοσιακές ποικιλίες αποτελούν ένα δυναμικό πληθυσμό ενός καλλιεργούμενου φυτικού είδους, γενετικά ποικιλόμορφου, με ιστορική προέλευση και με διακριτή ταυτότητα, χωρίς να έχει εφαρμοστεί επίσημο πρόγραμμα βελτίωσης φυτών, που διαθέτουν τοπική προσαρμοστικότητα και καλλιεργούνται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας»<sup>5</sup>.

#### iv. Χαρακτηριστικά των παραδοσιακών ποικιλιών

Οι ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών δημιουργήθηκαν στο ελληνικό περιβάλλον, είναι προσαρμοσμένες σε αυτό και παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας, έχουν έντονα χρώματα αρώματα και γεύσεις, στοιχεία που δεν συναντάμε στις μοντέρνες ποικιλίες.

Τα νησιά και άλλες περιοχές της Ελλάδας καλλιεργούσαν επί χιλιετίες παραδοσιακές ποικιλίες φυτών μεγάλης καλλιέργειας, κηπευτικών και άλλων καλλιεργούμενων ειδών όπου χρειάστηκαν αιώνες για να προσαρμοστούν στις ιδιαίτερες συνθήκες της κάθε περιοχής, όπως για παράδειγμα η έλλειψη νερού, οι έντονοι άνεμοι, το φτωχό σε θρεπτικά στοιχεία έδαφος, τα τοπικά φυτοπαθογόνα. Έτσι δημιουργήθηκε μεγάλος αριθμός διαφορετικών τοπικών ποικιλιών, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις εδαφολογικές συνθήκες της κάθε περιοχής όπου μπορούν να αναπτύσσονται έχοντας καλές αποδόσεις, περιορισμένες ανάγκες σε νερό και θρεπτικά συστατικά, ενώ μπορούν να αμύνονται στους φυσικούς εχθρούς.

---

<sup>4</sup>Zeven, A.C. 1998. Landraces: A review of definitions and classifications. *Euphytica* **104**, 127-139. Βήμα 16-10-2010.

<sup>5</sup>Camacho Villa T.C., Maxted, N., Scholten, M. and B. Ford-Lloyd. 2005. Defining and identifying crop landraces. *Plant Genetic Resources* **3**, 373-384.

#### 1.4.1 Κυριότερες παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας

Οι κυριότερες παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας είναι η συγκαλλιέργεια και η αμειψισπορά.

- **Συγκαλλιέργεια**

Με τον συγκαλλιέργεια εννοούμε την ταυτόχρονη καλλιέργεια δύο ή περισσότερων διαφορετικών φυτών. Κατά το σύστημα αυτό φυτεύονται φυτά με διαφορετικό χρόνο ωρίμανσης και συγκομιδής στην ίδια πρασιά. Είναι συνήθως φυτά με διαφορετικό ριζικό σύστημα και με διαφορετικές απαιτήσεις σε θρεπτικά στοιχεία. Για τον λόγο αυτό χρειάζεται μεγάλη προσοχή στην εκλογή των φυτών που θα καλλιεργηθούν μαζί, ώστε το ένα να μη βλάπτει το άλλο και να μπορούν να εκμεταλλευτούν με τον καλύτερο τρόπο το χώρο που έχουν στην διάθεση τους.

Βάσει πειραμάτων, έχει αποδειχτεί πως τα φυτά σε συγκαλλιέργεια ευδοκιμούν και αποδίδουν καλύτερα από τα άλλα σε μονοκαλλιέργεια. Αυτό συμβαίνει αφενός επειδή αποτελούν ένα είδος “φυτοκοινωνίας” που προσαρμόζονται στο περιβάλλον όπου φυτρώνουν και βρίσκονται σε συνεχή ανταγωνισμό μεταξύ τους και αφετέρου επειδή εξαρτάται το ένα είδος από το άλλο και αλληλοπροστατεύονται (βλέπε π.χ. συγκαλλιέργεια κρεμμυδιού και σκόρδου με πολλά άλλα λαχανικά). Σημαντικός παράγοντας όμως είναι και η καλύτερη ανάπτυξη – δράση των ωφέλιμων μικροοργανισμών στο έδαφος, όπως προκύπτει από πολλές μελέτες.

Η συγκαλλιέργεια είναι μια μέθοδος που παρέχει τη δυνατότητα μεγάλης παραγωγής από μια σχετικά μικρή έκταση, με πολύ καλά οικονομικά αποτελέσματα. Επιτυγχάνεται οικονομία στα ποτίσματα λόγω της συνεχούς κάλυψης του εδάφους, οικονομία στα εργατικά λόγω της ανάπτυξης ενός σχετικά μικρού ή εκμηδενισμένου πληθυσμού ζιζανίων και οικονομία σε εργασία και σκευάσματα λόγω της καλύτερης προληπτικής φυτοπροστασίας. Πολλά φυτά που φυτεύονται απάνω ή κοντά στις γραμμές φύτευσης (καλλιεργούμενα και μη όπως π.χ. σκόρδο, βασιλικός, κατιφές κ.α.) έχοντας αποτέλεσμα να κρατάνε σε απόσταση τα διάφορα βλαβερά έντομα (π.χ. νηματώδεις) και μυκητολογικές ασθένειες (π.χ. ωίδιο).

Η συγκαλλιέργεια όμως δεν παύει να είναι, ένας εντατικός τρόπος καλλιέργειας με αποτέλεσμα τα θρεπτικά στοιχεία του εδάφους να εξαντλούνται με ταχείς ρυθμούς. Αυτό σημαίνει ότι για να εξακολουθεί το έδαφος να παραμένει γόνιμο και παραγωγικό, πρέπει πριν ή μετά το τέλος μίας καλλιέργειας, να γίνεται εμπλουτισμός του εδάφους με οργανική ουσία (compost) με χλωρή λίπανση ή ακόμα και με κοπριά. Πολλές φορές όμως δεν αρκεί μόνο η εισροή θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος αλλά πρέπει να συνδυάζεται με εναλλαγή καλλιεργειών και αμειψισπορά<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup>Ιστότοπος: <http://www.fytokomia.gr/permalink/4576.html>, Τελευταία επίσκεψη 28/10/2017

Παραδείγματα συγκαλλιέργειας λαχανικών:

**Αγγούρι:** καλαμπόκι, φασόλια, μπιζέλια, ραπανάκι και ηλιάνθο ενώ αντιπαθούν τις ντομάτες και τα αρωματικά βότανα

**Άνηθος:** λάχανο, παντζάρι, μαρούλι, κρεμμύδι και αγγούρι.

**Καλαμπόκι:** πατάτα, τα μπιζέλι, τα φασόλι, αγγούρι, κολοκύθι και πεπόνι.

**Καρότο:** κρεμμύδι, παντζάρι και αρωματικά όπως δεντρολίβανο, αψιθιά και φασκόμηλο.

**Κρεμμύδι:** λάχανο, παντζάρι, φράουλα, τομάτα, μαρούλι.

**Μαϊντανός:** καρότο τομάτα και σπαράγγι.

**Μαρούλι:** κρεμμύδι, φράουλα, αγγούρι, καρότο και ραπανάκι.

**Μέντα:** λάχανο και τομάτα.

**Τομάτα:** σχοινόπρασο, κρεμμύδι, μαϊντανό, κατιφέ, καπουτσίνο, καρότο, σκόρδο.

**Παντζάρι:** φασόλι, κρεμμύδι, και μαρούλι.

**Πιπεριά:** βασιλικός και μπάμια.

**Πράσο:** σέλινο, κρεμμύδι και καρότο.

**Ραπανάκι:** σινάπι, παντζάρι, σπανάκι, καρότο, αγγούρι, πεπόνι, φασόλι, μαρούλι και σκόρδο.

**Σέλινο:** πράσο, τομάτα, κουνουπίδι, λάχανο.

- **Αμειψισπορά**

Με τους όρους αμειψισπορά και εναλλαγή καλλιεργειών, εννοείται η διαχείριση κάποιου αγροτεμαχίου μίας ή περισσότερων καλλιεργειών που αναπτύσσονται στο ίδιο ή γειτονικό τεμάχιο γης μέσα σε μία ή περισσότερες καλλιεργητικές περιόδους και πραγματοποιείται με τη διαδοχή διαφορετικών καλλιεργειών στο ίδιο χωράφι.

Στην πράξη εναλλαγή καλλιεργειών μπορεί να πραγματοποιείται σε κάθε καλλιεργητική περίοδο όπως φαίνεται στο παράδειγμα που προαναφέρθηκε ή μετά από δύο καλλιεργητικές περιόδους. Επίσης ανάλογα, με τις απαιτήσεις της καλλιέργειας σε θρεπτικά στοιχεία και τον βαθμό εξασθένησης του εδάφους που πηγάζει, από τις εδαφολογικές αναλύσεις που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο, ο παραγωγός είναι σε θέση να γνωρίζει αν χρειάζεται και πότε πρέπει να γίνει αγρανάπωση στο χωράφι του. Αξιοσημείωτο είναι πως πολλοί παραγωγοί, πέραν της διαδοχής φυτών, που πραγματοποιείται, απάνω στο ίδιο σαμάρι ή τεμάχιο γης, ανά τρία (ή περισσότερα) χρόνια κάνουν αναδιάταξη των γραμμών φύτευσης. Δηλαδή οι γραμμές φύτευσης δημιουργούνται κάθετα στις γραμμές φύτευσης της προηγούμενης καλλιεργητικής περιόδου.

Τα καλλιεργούμενα φυτά διαφέρουν ως προς τις απαιτήσεις τους σε θρεπτικά στοιχεία, ως προς την έκταση και κατανομή του ριζικού τους συστήματος, ως προς την επίδραση τους στην οξύτητα του εδάφους και σε πολλές άλλες παραμέτρους. Τα κρεμμύδια, βάση πειραμάτων, δίνουν μικρότερη παραγωγή όταν καλλιεργηθούν στο ίδιο αγροτεμάχιο μετά από λάχανα ή πατάτες ενώ η

παραγωγή τους αυξάνεται όταν καλλιεργηθούν μετά από αντίδια, πιπεριές, σπανάκι, ή σαλάτες. Η διαφορά αυτή όπως παρατηρήθηκε οφείλεται στην επίδραση επί της οξύτητας και στην ποσότητα των απομακρυνόμενων θρεπτικών στοιχείων.

Είναι σημαντικό να γίνεται σωστή επιλογή των λαχανοκομικών φυτών που θα χρησιμοποιηθούν κατά την εναλλαγή καλλιεργειών. Τα φυτά πρέπει να επιλέγονται βάσει κριτηρίων που επιτρέπουν την όσο το δυνατόν καλύτερη εκμετάλλευση των διαφορετικών χαρακτηριστικών και ικανοτήτων του κάθε είδους. Τα κριτήρια αυτά, μπορούν να συνοψιστούν στα ακόλουθα:

1. Τα φυτά πρέπει να διαφέρουν ως προς την έκταση και κατανομή του ριζικού συστήματος. Δηλαδή φυτά με βαθιές ρίζες πρέπει να εναλλάσσονται από φυτά με κοντές ρίζες κ.α.
2. Πρέπει να διαφέρουν ως προς τις απαιτήσεις τους σε θρεπτικά στοιχεία. Φυτά με υψηλές απαιτήσεις σε N πρέπει να καλλιεργούνται μετά από ψυχανθή όπως κουκιά, φασόλια, μπιζέλια κ.α. Φυτά τα οποία έχουν υψηλές απαιτήσεις σε θρεπτικά στοιχεία ή συγκεκριμένα θρεπτικά στοιχεία του εδάφους, δεν πρέπει να καλλιεργούνται συνέχεια στις ίδιες θέσεις.
3. Πρέπει να διαφέρουν ως προς την ανθεκτικότητα τους σε διάφορες ασθένειες ή εχθρούς. Φυτά τα οποία προσβάλλονται εύκολα από τους ίδιους εχθρούς ή ασθένειες δεν πρέπει να καλλιεργούνται συνεχώς στο ίδιο αγροτεμάχιο
4. Πρέπει να διαφέρουν ως προς τις απαιτήσεις τους σε οργανική ουσία όπως και ως προς τις τοξικές ουσίες που παράγουν ορισμένα φυτά κατά την αποσύνθεσή τους.

Η αμειψισπορά ή η εναλλαγή καλλιεργειών συντελεί σίγουρα στην καλύτερη χρησιμοποίηση του εδάφους. Πέραν αυτού όμως, παρατηρείται και η δυνατότητα ελέγχου – αντιμετώπισης ορισμένων ασθενειών ή εχθρών των καλλιεργούμενων φυτών.

Πιο συγκεκριμένα μερικές ασθένειες ελέγχονται όταν τα φυτά ξενιστές καλλιεργούνται στο ίδιο αγροτεμάχιο μία φορά κάθε 3 – 4 ή περισσότερα χρόνια. Συνεπώς η εναλλαγή είναι αποτελεσματικότερη για ασθένειες ή έντομα τα οποία μπορούν να επιβιώσουν στο έδαφος χωρίς ξενιστή, μόνο για 1 – 2 χρόνια (όπως για παράδειγμα οι ασθένειες των ριζών του λάχανου και άλλων Cruciferae. Αντίθετα είναι πολύ δύσκολη η αντιμετώπιση δύσκολα αντιμετωπίσιμων ασθενειών που διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ξενιστή, όπως είναι η σκωρίαση στα κρεμμύδια.

Σωστότερη αντιμετώπιση εντόμων έχουμε και με την σωστά επιλεγμένη φύτευση των διαφόρων ειδών που καλλιεργούνται από σειρά σε σειρά. Η αλλαγή των καλλιεργούμενων φυτών από γραμμή σε γραμμή, υποβοηθάει την καλύτερη και ευκολότερη αντιμετώπιση (χωρίς να υπάρχει κίνδυνος εξάπλωσης σε όλη την καλλιέργεια, όπως συμβαίνει στις περιπτώσεις μονοκαλλιέργειας) και πρόληψη των διαφόρων εχθρών ή ασθενειών.

Ακολουθώντας πάντα τους κανόνες που ορίζουν την συγκαλλιέργεια και την αμειψισπορά, καλό είναι να φυτεύονται χαμηλά φυτά, σε γραμμή δίπλα από ψηλότερα φυτά, τα οποία μπορούν να

λειτουργήσουν ως φυσικός φράκτης που θα παρεμποδίσει την εξάπλωση συγκεκριμένων ασθενειών ή εχθρών από τη μία γραμμή στην άλλη.

Εν κατακλείδι με την συγκαλλιέργεια λοιπόν υπάρχει καλύτερη εκμετάλλευση του αγροτεμαχίου και πιο εντατικοποιημένη παραγωγή που επιφέρει άμεσα οικονομικά οφέλη για τον παραγωγό. Με την αμειψισπορά και εναλλαγή καλλιεργειών έχουμε καλύτερη χρησιμοποίηση του εδάφους με άμεσο αποτέλεσμα να μη παρουσιάζονται προβλήματα θρέψης στα καλλιεργούμενα φυτά ή έλλειψης οργανικής ουσίας (αφού με την αμειψισπορά υπάρχει προσθήκη οργανικής ουσίας στο έδαφος). Παράλληλα όμως παρατηρείται και η μερική ή ολική αντιμετώπιση εντόμων (κυρίως όσων προσβάλουν ένα μόνο είδος καλλιεργούμενων φυτών) και ασθενειών (κυρίως όσες δεν μεταδίδονται εύκολα από φυτό σε φυτό και δεν διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ξενιστή). Οι προαναφερόμενες καλλιεργητικές μέθοδοι δίνουν πολύ καλά αποτελέσματα αλλά προϋποθέτουν γνώση και σωστή χρήση (όσων αφορά τους χώρους φύτευσης) των καλλιεργούμενων ειδών<sup>7</sup>.

#### v. **Παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών και κατοχύρωση ως ιδιαίτερα προϊόντα (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Τα προϊόντα με Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π) ή Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε) αποκαλούμε προϊόντα ποιότητας και συντελούν στην ανάπτυξη της υπαίθρου, στην προστασία της παράδοσης ενός τόπου, στην διατήρηση ονομασιών και συνταγών, στην προστασία του καταναλωτή από παραπλανητικές ενδείξεις, στην έμμεση προστασία των ευρωπαϊκών προϊόντων και στην επέκτασή τους στις διεθνείς αγορές.

Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π) είναι η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους

---

<sup>7</sup>Ιστότοπος: <http://www.livepedia.gr/index.php/Αμειψισπορά>, Τελευταία επίσκεψη 27/10/2017

παράγοντες του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε) είναι η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα του οποίου είναι ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στην γεωγραφική του προέλευση του οποίου ένα τουλάχιστον στάδιο της παραγωγής, πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη.

Μερικά παραδείγματα λαχανικών που έχουν πιστοποιηθεί ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ είναι τα εξής:

- Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου (ΠΓΕ)
- Τσακόνικη μελιτζάνα Λεωνιδίου (ΠΟΠ)
- Πατάτα Νάξου (ΠΓΕ)
- Τοματάκι Σαντορίνης (ΠΟΠ)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### i. Παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών σε ευρωπαϊκό επίπεδο

Η βιοποικιλότητα, ως αποτέλεσμα φυσικών αλλά και ανθρώπινων διεργασιών και πρακτικών έχει αρχίσει να επηρεάζεται αρνητικά όλο και πιο πολύ από την ανθρώπινη δραστηριότητα τις τελευταίες δεκαετίες. Η βαθμιαία απώλειά της είναι δεδομένη και η αναστροφή της –η μείωση του ρυθμού της αναστροφής της, έστω- αποτελεί πρόκληση σε παγκόσμιο, περιφερειακό και εθνικό επίπεδο. Η διατήρησή της κρίνεται επιτακτική και ειδικά στο ευρωπαϊκό επίπεδο έχει γίνει ζήτημα πολιτικής προς ρύθμιση.

Ήδη, από τη δεκαετία του 1990, η αυξανόμενη εμπορική σημασία των πόρων και η ικανοποίηση των οικονομικών συμφερόντων ήταν ακόμη ένας παράγοντας που κινητοποιούσε τόσο τα κράτη μέλη όσο και την Κοινότητα στη λήψη μέτρων. Αυτό συνέβαινε εν μέσω βιοτεχνολογικών εξελίξεων (όπως για παράδειγμα η δημιουργία γενετικά τροποποιημένων οργανισμών) και της ανησυχίας για τις αρνητικές τους επιπτώσεις<sup>8</sup>.

Η λεκάνη της Μεσογείου αποτελούσε και αποτελεί μέχρι σήμερα κέντρο καταγωγής αρκετών ποικιλιών. Στα σιτηρά (το σκληρό σιτάρι και το δίκκοκο σιτάρι), στα ψυχανθή (τα μπιζέλια, λούπινα, λαθούρια, στα χορτοδοτικά- λειμώνια τα τριφύλλι και μηδική, στα ελαιούχα και κλωστικά το λινάρι, ελαιοκράμβη, ελιά, στα αρωματικά- φαρμακευτικά τα ρίγανη, γλυκάνισο, θυμάρι, μέντα, φασκόμηλο) και φυσικά στα κηπευτικά (τα λάχανα, γογγύλια, σπαράγγια, παντζάρια, σέλινο, κολοκύθια και δεκάδες ακόμη ποικιλίες<sup>9</sup>).

Η Ευρωπαϊκή Ένωση στο πλαίσιο μιας Κοινής Αγροτικής Πολιτικής την οποία έχει θεσπίσει και νομοθετήσει για τους σπόρους και το πολλαπλασιαστικό υλικό των παραδοσιακών ποικιλιών, όπου γίνεται αναφορά στην εμπορία του ποικίλου γενετικού υλικού και τις προϋποθέσεις επίσημης

---

<sup>8</sup>Baker S. (2003), "The dynamics of European Union biodiversity policy: interactive, functional and institutional logics, Environmental Politics, Volume 12, Issue 3, p. 24, Ιστότοπος:

<http://dx.doi.org/10.1080/09644010412331308264>, Τελευταία επίσκεψη 16/10/2017

<sup>9</sup>Μυλωνά Φ.(2015)

αποδοχής των ποικιλιών αυτών για εγγραφή στους κοινούς καταλόγους υπό την ένδειξη «ποικιλίες διατήρησης»<sup>10</sup>.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση αντιλαμβανόμενη τη σημασία των παραδοσιακών ποικιλιών είχε χρηματοδοτήσει το πρόγραμμα με το όνομα «Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Συνεργασίας για τους Γενετικούς Πόρους (European Cooperative Programme for Genetic Resources, ECPGR), στο πλαίσιο της διατήρησης των φυτογενετικών πόρων για τη διατροφή και τη γεωργία. Το πρόγραμμα αυτό είχε ήδη αρχίσει να λειτουργεί από τη δεκαετία του 1980 και σκοπός του ήταν «να συμβάλλει στην ανάπτυξη της γεωργίας στα κράτη μέλη με την πιο αποτελεσματική χρήση των φυτογενετικών πόρων, οι οποίοι είναι καλά διατηρημένοι και προσβάσιμοι, και να επεκτείνει τις δραστηριότητες των εθνικών και περιφερειακών θεσμών για τους φυτογενετικούς πόρους στην Ευρώπη, ενδυναμώνοντας τη συνεργασία μεταξύ των θεσμών αυτών»<sup>11</sup>. Στο πλαίσιο του δημιουργήθηκε και η βάση δεδομένων AEGIS (A European Genebank Integrated System) για την ανάπτυξη ενός ολοκληρωμένου συστήματος μιας Ευρωπαϊκής Τράπεζας Γενετικού Υλικού ενώ σε μία τρίτη βάση, την EURISCO, είναι καταγεγραμμένες 1,1 εκατ. συλλογές φυτογενετικού υλικού από τις Ευρωπαϊκές Τράπεζες Γενετικού Υλικού<sup>12</sup>.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση στο πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής θέσπισε το 2012 τον Καν.1151/2012<sup>13</sup>. Ο κανόνας αυτός αφορά τα συστήματα ποιότητας τροφίμων και περιλαμβάνει τα προϊόντα Π.Ο.Π- Π.Γ.Ε. , τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΙΠ) και προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας.

---

<sup>10</sup>Idem και Santilli J. (2012), Agrobiodiversity and the Law. Regulating genetic resources, food security and cultural diversity, Earthscan

<sup>11</sup>Maggioni L. (2002), "The ECP/GR, an example of cooperation for crop genetic resources in Europe" στο Engels J.M.M., Kiambi D., Watts J., Zoungrana I. (eds), Strengthening policy and institutional frameworks for conservation and sustainable use of plant genetic resources, Proceedings of an international workshop, IPGRI, National programmes and networks as strategic tools 1-10 October 2002, Zschortau, Germany, p.58-59

<sup>12</sup>Μαριά Ε-Α, Φουρναράκη Χρ., Θάνος Κ. (2012), «Εκτός τόπου (exsitu) διατήρηση της φυτικής ποικιλότητας – Σκέψεις και προτάσεις για ένα αποτελεσματικό σύστημα διοικητικής οργάνωσης των Ελληνικών Τραπεζών Σπόρων (SeedBanks)», *op. cit.*, σελ. 633

<sup>13</sup>Μανανά Σ., (2013), Προϋποθέσεις και Διαδικασία καταχώρισης ονομασιών στο Μητρώο της Ε.Ε. ως Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων με έμφαση στα Όσπρια, Ιστότοπος: [http://www.minagric.gr/gpa/gpa\\_second/omilies/ospria\\_pop\\_pge\\_t.pdf](http://www.minagric.gr/gpa/gpa_second/omilies/ospria_pop_pge_t.pdf), Τελευταία επίσκεψη 20/09/2017



## **2.2 Παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών στην Ελλάδα. Περιγραφή των σπουδαιότερων ποικιλιών που καλλιεργούνται και που έχουν εμπορικό ενδιαφέρον**

Η Ελλάδα αποτελεί το πρωτογενές και δευτερογενές κέντρο καταγωγής για ~5800 είδη. Κατέχει την υψηλότερη μεσογειακή βιοποικιλότητα της Ευρώπης. Η βιοποικιλότητα έχει ενισχυθεί από:

- Έντονη ποικιλομορφία τοπίου
- Μεγάλο κατακερματισμό αγροτικού κλήρου
- Ήπιες ανθρωπογενείς παρεμβάσεις
- Περιβαλλοντικές διαταραχές
- Υψηλό ποσοστό ενδημισμού ~2.1

Οι παραδοσιακές ποικιλίες φτάσανε σε μας από την αρχαιότητα. Το μονόκοκκο σιτάρι καλλιεργείται στον Ελλαδικό χώρο από την 7η χιλιετηρίδα π.Χ. δηλαδή εδώ και εννιά χιλιάδες χρόνια. Η φάβα της Σαντορίνης από το 1.500 π.Χ. εδώ και 3.500 χρόνια. Το σιτάρι έχει βρεθεί σε ανασκαφές στη Κνωσό και χρονολογείτε από το 6.500 π.Χ. Οι παραδοσιακές ποικιλίες είναι ένα ζωντανό κομμάτι της ιστορίας και έχουμε χρέος να τις διατηρήσουμε όπως διατηρούμε τα ιστορικά μνημεία. Εμπεριέχουν την ιστορική μνήμη. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι οι κατακτητές καταστρέφουν αμπελώνες εκατό χρόνων και ελαιώνες χιλιάδων χρόνων<sup>14</sup>.

Στην Ελλάδα το ενδιαφέρον για τους φυτογενετικούς πόρους ξεκίνησε τη δεκαετία του 1920. Τότε έχουμε τη σύσταση των Ινστιτούτων Βελτίωσης Σιτηρών, Βάμβακος κλπ. και τη συστηματική συλλογή γενετικού υλικού με αποτέλεσμα την ανάπτυξη μιας σειράς σύγχρονων ποικιλιών. Έως τα τέλη, πάντως, της δεκαετίας του 1970, δεν είχε γίνει πλήρης εκτίμηση της διάβρωσης των φυτογενετικών πόρων στην Ελλάδα, λόγω, κυρίως, της έλλειψης νομοθετικού πλαισίου<sup>15</sup>.

Είναι αδιαμφισβήτητο το γεγονός πως τομή για τη χώρα μας αποτέλεσε η ίδρυση, της Τράπεζας Γενετικού Υλικού το 1981 και τη «διοικητική μεταστέγασή της» στον ΕΛΓΟ Δήμητρα. Σκοπός της ίδρυσής της ήταν η έγκαιρη συλλογή και αποτελεσματική προστασία των φυτογενετικών πόρων και της αγροβιοποικιλότητας της Ελλάδας καθώς και η συλλογή και καταγραφή του γενετικού υλικού και της αγροβιοποικιλότητας. Είχε συμβάλλει επίσης στην εκτίμηση του βαθμού της

---

<sup>14</sup>Βλ. Πελιτι (2014)

<sup>15</sup>Εθνική Στρατηγική και Σχέδιο Δράσης για τη Βιοποικιλότητα, Υπουργείο Περιβάλλοντος, Ενέργειας & Κλιματικής Αλλαγής, 2014, σελ. 31

διάβρωσης των παραδοσιακών ποικιλιών. Τα τελευταία χρόνια, ο αριθμός των παραδοσιακών ποικιλιών που διέθετε ανέρχονταν σε 10.650 περίπου<sup>16</sup>.

a. Ελληνικές ποικιλίες κηπευτικών

• **Οικογένεια Curcubitaceae**

Στα Curcubitaceae (Κολοκυνθοειδή) ανήκουν είδη όπως:

- Κολοκύθια
- Νεροκολόκυθα
- Κολοκυθάκια
- Αγγούρια
- Πεπόνια

Η οικογένεια Cucurbitaceae περιλαμβάνει λαχανοκομικά, βιομηχανικά και φαρμακευτικά είδη. Όλα τα είδη είναι ποώδη, έρποντα ή αναρριχώμενα και αναπτύσσονται γρήγορα. Στη χώρα μας καλλιεργούνται τα λαχανοκομικά είδη: αγγουριά (*Cucumis sativus* L.), κολοκυθιά (*Cucurbita pepo* L., *C. maxima* L., *C. moschata* L.) και πεπονιά (*Cucumis melo* L.). Τα είδη της οικογένειας αυτής καλλιεργούνται για τους καρπούς τους, οι οποίοι καταναλώνονται ανώριμοι νωποί, βρασμένοι, διατηρημένοι σε άλμη (αγγούρι), ώριμοι (πεπόνι) και μεταποιημένοι σε γλύκισμα (κολοκύθι). Τα είδη αυτά για να αναπτυχθούν χρειάζονται υψηλές θερμοκρασίες και καλλιεργούνται την άνοιξη-καλοκαίρι<sup>17</sup>.

Κολοκύθες (με την ευρεία έννοια) ονομάζονται οι καρποί διαφόρων ειδών, οι οποίοι χρησιμοποιούνται στη διατροφή, στη ζαχαροπλαστική, στην κτηνοτροφία, στη βιομηχανία και στη διακοσμητική. Διάφορα είδη κολοκυθίων ήταν γνωστά στην αρχαία Ελλάδα, και αναφέρονται δε από τους Θεόφραστο και Διοσκουρίδη ως «Σικυαή ινδική κολοκύνθη. Τα είδη που καλλιεργούνται είναι η παραδοσιακή ποικιλία Άσπρης Κολοκύθας, η κολοκύθα ή νεροκολοκύθα (*Cucurbita maxima* - Κολοκύνθη η μεγίστη ή Κολοκύνθη η μείζων) και η κοινή κολοκυθιά (*Cucurbita pepo* - Κολοκύνθη ο πέπων, Κολοκύνθη η κοινή).

Τα αγγούρια καταναλώνονται ως δροσιστικά και διαιτητικά για τις βιταμίνες Α και C.1470

---

<sup>16</sup>Σαμαράς Σ., Ματθαίου Αντ. (2006), «Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού» στο ΕΘΙΑΓΕ Τεύχ. 23 (Ιαν.-Μάρ. 2006), σελ. 24-26 και Μαριά Ε-Α, Φουρναράκη Χρ., Θάνος Κ. (2012), «Εκτός τόπου (exsitu) διατήρηση της φυτικής ποικιλότητας – Σκέψεις και προτάσεις για ένα αποτελεσματικό σύστημα διοικητικής οργάνωσης των Ελληνικών Τραπεζών Σπόρων (SeedBanks)», ορ. cit., σελ. 634-635

<sup>17</sup>Βλ. Μπλέτσος Α. Φώτιος (2012)

Η αγγουριά (*Cucumis sativus* L.,  $2n = 2x = 14$ ) είναι ένα από τα πρώτα φυτά που εξημερώθηκαν. Κατάγεται από την Ινδία, όπου βρέθηκαν καρποί με μεγάλη παραλλακτικότητα στο μέγεθος, στο σχήμα και στο χρώμα (De Candolle 1882). Από την Ινδία διαδόθηκε ανατολικά στην Κίνα και δυτικά στη Μικρά Ασία, τη βόρεια Αφρική και τη νότια Ευρώπη. Οι αρχαίοι Έλληνες και Ρωμαίοι την καλλιεργούσαν από το 300 π.Χ.<sup>18</sup>.

Στη χώρα μας καλλιεργούνται κυρίως εισαγόμενα παρθενοκαρπικά (μεγαλόκαρπα και μικρόκαρπα) υβρίδια αγγουριάς αλλά σε μικρότερη βέβαια έκταση καλλιεργούνται οι παραδοσιακές ποικιλίες αγγουριάς: 'Γόρτυνα', 'Καλυβιώτικο', 'Κνωσός' και 'Νάιρα'<sup>19</sup>

Το πεπόνι (*Cucumis melo*) είναι ο καρπός της πεπονιάς. Πιστεύεται ότι είναι ενδογενές φυτό της Αφρικής και της Ινδίας. Θεωρείται πως δεν ήταν γνωστό στην Ελλάδα πριν από τους πρωτοχριστιανικούς χρόνους. Στην Ελλάδα καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στο ύπαιθρο κατά την καλοκαιρινή περίοδο.

Ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες είναι το Αργεϊτικό πεπόνι, κλασική ποικιλία πεπονιάς από την περιοχή του Άργους. γνωστή και ως Πεπόνι Αγίου Βασιλείου, πεπόνι Θρακιώτικο, όψιμη χειμωνιάτικη ποικιλία, γνωστή και ως Τυχερό ή Χρυσό κεφάλι Θράκης, το πεπόνι Ζακύνθου, μια αρκετά παλαιά παραδοσιακή ποικιλία, ελληνικής ποιοπροαγωγής, το πεπόνι Σωσάνδρας και το Μουλκέικο<sup>20</sup>.

- Ποικιλότητα Solanaceae

Μεσογειακή διατροφή και τοπικές ποικιλίες

- τομάτας
- μελιτζάνας
- πιπεριάς

Οικογένεια Σολανωδών (Solanaceae)

**Ποικιλίες μελιτζάνας** (*Solanum melongena*), η γνωστή μας μελιτζάνα, έφτασε στην Ευρώπη από τη μακρινή Ινδία πριν από περίπου μία χιλιετία, δεν την πήραν με καλό μάτι. Ωστόσο, η μελιτζάνα εντάχθηκε με μεγάλη επιτυχία στην εγχώρια μαγειρική. Στην Ελλάδα οι

---

<sup>18</sup>Βλ. Μπλέτσος Α. Φώτιος (2012)

<sup>19</sup> Βλ. Μπλέτσος Α. Φώτιος (2012)

<sup>20</sup>Ιστότοπος: <http://www.aua.gr/ekk/wp-content/uploads/2017/01/unnamed-file-8.pdf>, Τελευταία επίσκεψη 05/11/2017

καλλιεργούμενες με μελιτζάνα εκτάσεις στο σύνολό τους (υπαίθριες και με κάλυψη) κυμαίνονται μεταξύ 26.000 και 29.500 στρεμμάτων, ανάλογα με τη χρονιά<sup>21</sup>.

Οι παραδοσιακές ελληνικές ποικιλίες, για τη σποροπαραγωγή των οποίων δεν υπάρχουν υπεύθυνοι φορείς, αποτελούν μάλλον προϊόντα ντόπιων πληθυσμών παρά καθαρές ποικιλίες. Σήμερα στην Ελλάδα οι περισσότερες διαδεδομένες ποικιλίες είναι το κατ' εξοχήν τοπικό προϊόν του Λεωνιδίου η Τσακωνική Μελιτζάνα που εδώ και πολλά χρόνια την καλλιεργούν οι ντόπιοι παραγωγοί στον κάμπο του Λεωνιδίου ("Κήπο του Διονύσου" κατά τον Πausanias) υπάρχουν ακόμα αρκετές αγροτικές εκμεταλλεύσεις καλλιέργειας μελιτζάνας - μερικές από τις οποίες είναι βιολογικές - οι οποίες ανέρχονται περίπου σε 800 στρέμματα<sup>22</sup>.

Η Ήρα η οποία είναι ποικιλία του Ινστιτούτου Κηπευτικών και Αμπέλου Πύργου που προήλθε από τη βελτίωση πληθυσμών της ντόπιας ποικιλίας Μαύρη Μακρουλή. Φυτά παραγωγικά, μέσης ανάπτυξης και καλής προσαρμοστικότητας<sup>23</sup>.

Και η ποικιλία Λαγκαδά: Ποικιλία παραγωγική με φυτά μέσης ανάπτυξης. Καλλιεργείται κυρίως στη Β. Ελλάδα

### **Ποικιλίες τομάτας (*Solanum lycopersicum*)**

Η τομάτα, αλλιώς και ντομάτα (επιστ. Στρυχνών το λυκοπερσικόν, *Solanum lycopersicum* συνώνυμο *Lycopersicon esculentum*, Λυκοπερσικόν το εδώδιμον) είναι φυτό της οικογένειας των Σολανωδών (Solanaceae) ή Στρυχνωδών, ιθαγενές της Κεντρικής και Νοτίου Αμερικής, από το Μεξικό μέχρι το Περού<sup>24</sup>.

Υπάρχουν περίπου 1200 ποικιλίες ντομάτας. Οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας είναι: Ντομάτα Βραυρώνας, «Μπατάλα». Οι καρποί της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι μεγαλύτεροι

---

<sup>21</sup>Ιστότοπος:

<http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%9C%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%A4%CE%96%CE%91%CE%9D%CE%91.pdf>, Τελευταία επίσκεψη 20/10/2017

<sup>22</sup>Ιστότοπος: <http://arcadia.ceid.upatras.gr/arkadia/culture/tsakonia/melitz.html>, όπως ανακτήθηκε 20/10/2017

<sup>23</sup>Ιστότοπος: <http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%9C%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%A4%CE%96%CE%91%CE%9D%CE%91.pdf>, Τελευταία επίσκεψη 20/10/2017

<sup>24</sup>Ιστότοπος: <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%BF%CE%BC%CE%AC%CF%84%CE%B1>, Τελευταία επίσκεψη 20/10/2017

από τις συνηθισμένες ντομάτες, το σχήμα τους είναι ακανόνιστο και το κυριότερο είναι ασύγκριτα νοστιμότεροι από τις υπόλοιπες ποικιλίες<sup>25</sup>.

Υπάρχουν επίσης οι ποικιλίες Oxheart (Καρδιά βουβαλιού), ντομάτα μαύρη, τοματάκια Χίου, τοματάκια κίτρινα αχλαδόσχημα.

### **Ποικιλίες πιπεριάς (*Capsicum annum*)**

Είναι φυτό της οικογένειας των σολανωδών. Καλλιεργείται σε ολόκληρη την Ελλάδα, αλλά κυρίως θα την συναντήσουμε στην Κρήτη, την Βόρειο Ελλάδα και τα Δωδεκάνησα. Δεν είναι εκτεταμένη καλλιέργεια της στη χώρα μας<sup>26</sup>.

Παραδοσιακές ποικιλίες είναι η παλιά παραδοσιακή ποικιλία, Πιπεριά Φλωρίνης. Τα χαρακτηριστικά αυτής της ποικιλίας είναι το μήκος της πιπεριάς και το πάχος της σάρκας της, Η Π13 (κέρατο), οι ώριμοι καρποί της έχουν κίτρινο χρώμα, Καρατζόβα. Ορθόκλαδη ποικιλία μοιάζει με της Φλωρίνης, Π14, Οι καρποί της έχουν κόκκινο χρώμα στην ωρίμανση.

- **Οικογένεια Fabaceae (= Leguminosae)**

Τα φυτά του γένους *Phaseolus* ήταν άγνωστα στις χώρες του παλαιού κόσμου κατά την αρχαιότητα και δεν έχουν καμία σχέση με το φασόλιο ή φάσηλον των αρχαίων ελλήνων, ο οποίος μάλλον ήταν είδος του λούπινου<sup>27</sup>.

Το κοινό φασόλι εισάχθηκε στην Ευρώπη τον 16<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα από την Κεντρική Αμερική. Στη χώρα μας οι καταλαμβανόμενες με φασόλια εκτάσεις για την παραγωγή χλωρών καρπών ανέρχονταν το έτος 1994 σε 73.000 στρέμματα, εκ των οποίων 1780 στρέμματα αφορούσαν θερμοκηπιακές καλλιέργειες και το υπόλοιπο 71.220 στρέμματα αφορούσαν υπαίθριες καλλιέργειες. Οι ποικιλίες αναρριχώμενων φασολιών που καλλιεργούνται στην Ελλάδα είναι ντόπιες και εισαγόμενες. Αναφορικά με τις ντόπιες μπορεί να λεχθεί ότι αυτές αποτελούν πληθυσμούς με πολλές παραλλαγές,

---

<sup>25</sup>Ιστότοπος:

<https://okipostisaeiforias.wordpress.com/2013/02/20/%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B5%CF%82-%CE%BA%CE%B1%CE%B9,%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%B9%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CE%BD%CF%84%CE%BF%CE%BC%CE%AC%CF%84/>, Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

<sup>26</sup>Ιστότοπος: <https://www.symagro.com/piperia/>, Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

<sup>27</sup>Ιστότοπος:

<http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%A6%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%9B%CE%99.pdf>, Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

σε αντίθεση με τις εισαγόμενες. Από τις ντόπιες ποικιλίες – τύπους οι σπουδαιότερες είναι: Μπαρμπούνια: Υπάρχουν πρώιμες ή οψιμότερες παραλλαγές που παράγουν μετρίου συνήθως μεγέθους λοβούς, πράσινους, πεπλατυσμένους και τρυφερούς, καλής ποιότητας, χωρίς ίνες, Τσαουλιά: Παραγωγική ποικιλία, με λοβούς πράσινους, λιγότερο πεπλατυσμένους, αλλά μακρύτερους απ' ότι στα μπαρμπούνια, εξαιρετικής ποιότητας, τρυφερούς και χωρίς ίνες όταν είναι μικρής ανάπτυξης, Στάρα-Ζαγόρσκι. Είναι δημιούργημα του πρώην Σταθμού Τεχνολογίας Πολλαπλασιαστικού Υλικού (Σ.ΤΕ.Π.Υ.) και είναι παραλλαγή της αντίστοιχης βουλγάρικης ποικιλίας. Είναι παραγωγική, με πολύ καλής ποιότητας λοβούς του τύπου τσαουλιά, Χάνδρες. Είναι ποικιλία που παράγει λοβούς που στο μήκος και το σχήμα μοιάζουν με εκείνους των μπαρμπουνιών, διαφέρουν όμως στο ότι είναι πιο παχύς ποικιλότητα με κόκκινες ή κίτρινες πιτσιλιές. Μολονότι ποικιλία περιορισμένης ανάπτυξης, χρησιμοποιείται ως αναρριχώμενη σε λαχανόκηπους. Αμπελοφάσουλα. Ονομάζονται και γυφτοφάσουλα ή μαυρομάτικα φασόλια ή αραποφάσουλα ή σμυρνάικα φασολάκια ή βελονάκια (φωτ. 36δ). Οι λοβοί είναι μετρίου μήκους έως πολύ μακρύς, λεπτοί, στρογγυλοί με βαθυπράσινο χρώμα. Χρησιμοποιούνται κυρίως ως σαλατικό μετά από το βράσιμό τους. Ανήκουν στα είδη δόλιχος και βίγνα<sup>28</sup>.

- **Οικογένεια Malvaceae**

Η μπάμια είναι αγχειόσπερμο, ποώδες, ετήσιο φυτό, ανήκει δε στο γένος Ιβίσκος (*Hibiscus*) και στην οικογένεια των Μαλαχοειδών (*Malvaceae*). Η επίσημη ονομασία του είδους είναι *Abelmoschus esculentus*.

Οι κυριότερες ελληνικές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στην Ελλάδα είναι η Πυλαίας Καλλιεργείται κυρίως στη Μακεδονία. Έχει ικανοποιητική στρεμματική απόδοση και καλή πρωιμότητας κυρίως σε αρδευόμενη καλλιέργεια. Ο καρπός είναι πενταγωνικός, λεπτός, καλής ποιότητας, μικρού μεγέθους και προτιμάται από τις μεταποιητικές βιομηχανίες για τις καλές τεχνολογικές ιδιότητες. Τα φύλλα φέρουν βαθιές εγκοιλώσεις.

**Η ποικιλία Μπογιατίου**, είναι καλλιεργούμενη κυρίως στο νομό Αττικής (ξερική ή ποτιστική) αλλά και στη Στερεά Ελλάδα, παραγωγική και πρώιμη. Τα φύλλα είναι μεγάλα με ελαφρές κοιλώσεις, σχεδόν πλήρη και οι καρποί είναι καλής ποιότητας, πενταγωνικοί και μικρού μεγέθους.

Μπ-35, είναι επιλογή του Υπουργείου Γεωργίας από ντόπιο πληθυσμό. Παρουσιάζει καλή παραγωγικότητα και ικανοποιητική ωριμότητα, δίνει δε καλά αποτελέσματα και σε ξερική

---

<sup>28</sup>Ιστότοπος:

<http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%A6%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%9B%CE%99.pdf> ,Τελευταία επίσκεψη 21/10.2017

καλλιέργεια. Είναι αρκετά διαδεδομένη ποικιλία, καθώς ο σπόρος της σε επανειλημμένες δοκιμές έχει δείξει πολύ καλή φυτρωτική ικανότητα στον αγρό.

Λασιθίου, είναι ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην Κρήτη. Σε αρδευόμενη καλλιέργεια παρουσιάζει καλή πρωιμότητα και παραγωγικότητα. Ο καρπός της είναι μέτριου έως μικρού μεγέθους και καλής ποιότητας<sup>29</sup>.

## ii. Ζήτηση παραδοσιακών ποικιλιών

Στη σημερινή εποχή, εξαιτίας και της οικονομικής δυσπραγίας τόσο των καταναλωτών όσο και των αγροτών, αγρότες, αλλά και ερασιτέχνες γεωργοί φαίνεται πως στρέφονται σε παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών. Σύμφωνα με εκτιμήσεις, την τελευταία διετία η ζήτηση ελληνικών σπόρων αυξήθηκε κατά 50% στους ερασιτέχνες αγρότες και κατά 15%-20% στους μικρούς παραγωγούς καθώς το κόστος τους είναι πολύ μικρότερο., έναντι των υβριδίων.

Για δεκαετίες, διάφορα λαχανικά «τύπου», όπως μελιτζάνα «τύπου Λαγκαδά», ή «τύπου Τσακωνικής», φασολάκι «τύπου Ζαργάνας», πιπεριά «τύπου Φλωρίνης» είχαν καταφέρει, στα χέρια μεγάλων πολυεθνικών εταιρειών, να εκτοπίσουν από τα ελληνικά χωράφια τις ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες. Οι βιομηχανικοί κολοσσοί για να προωθήσουν τους σπόρους τους και να πάρουν στα χέρια τους και στην Ελλάδα όλο το εμπόριο των λαχανικών έχουν δημιουργήσει, με βάση το γενετικό υλικό των παραδοσιακών ποικιλιών τα νέα τους προϊόντα, τα οποία «πούλησαν» με έξυπνο τρόπο στους Έλληνες αγρότες. Μάλιστα, συχνά αυτά τα προϊόντα απαιτούν χρήση φυτοφαρμάκων τα οποία παράγουν οι ίδιες εταιρείες.

Σήμερα οι καταναλωτές ενημερώνονται, μέσα από δράσεις πολιτών και επιστημόνων για την αξία των παραδοσιακών ποικιλιών και αρχίζουν να προτιμούν προϊόντα που σέβονται την τοπική παράδοση και δεν υποβαθμίζουν το περιβάλλον. Είναι εξάλλου πασιφανές τις τελευταίες δεκαετίες η ταχύτατη εξάπλωση σε παγκόσμιο επίπεδο, των καταστημάτων με ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα και η στροφή πολλών αγροτών στην αξιοποίηση των τοπικών ποικιλιών<sup>30</sup>.

---

<sup>29</sup>Ιστότοπος:

[http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%A0%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B5%CF%82\\_%CE%BC%CF%80%CE%AC%CE%BC%CE%B9%CE%B1%CF%82](http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%A0%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B5%CF%82_%CE%BC%CF%80%CE%AC%CE%BC%CE%B9%CE%B1%CF%82), Τελευταία επίσκεψη ανακτήθηκε 21/10/2017

<sup>30</sup>Ιστότοπος: <http://www.bioma.gr/el/viologika-fita/paradosiakes-poikilies-kipeutikon> Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

Μάλιστα, σε ορισμένες περιοχές παρατηρείται μια γενικότερη τάση επιστροφής στην παραγωγή παλιών ελληνικών ποικιλιών. Στον Άγιο Γεώργιο Βέροιας αντικαθιστούν σταδιακά τα υβρίδια πιπεριάς που χρησιμοποιούσαν με ελληνικές ποικιλίες.

Όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο γεωπόνος κ. Φώτιος Μπλέτσος, τακτικός ερευνητής στο Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδος του ΕΛΓΟ - Δήμητρα (Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «Δήμητρα»), η ετήσια αξία των σπόρων των λαχανοκομικών ειδών τα οποία καλλιεργούνται στην Ελλάδα υπολογίζεται σε 35.000.000 με 37.000.000 ευρώ με το μεγαλύτερο ποσοστό της αξίας τους να το μοιράζονται οι εισαγόμενοι σπόροι.

Έτσι, το τελικό προϊόν που φτάνει στον καταναλωτή είναι εμφανίσιμο αλλά κατώτερης ποιότητας και γεύσης<sup>31</sup>.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες σε αντίθεση με τα υβρίδια διατηρούν όλο το εύρος των γονιδίων τους μεταφέροντας μαζί τους όλη την ιστορία, μυρωδιά γεύση, υφή και χρώμα και αυτό συμβαίνει γιατί κατά την διάρκεια της διαδικασίας της διασταύρωσης για την δημιουργία των υβριδίων, ένα μεγάλο εύρος γονιδίων χάνεται. Οι παραδοσιακοί καρποί, επί το πλείστον, δεν προτιμούνται σε σχέση με τα υβρίδια και αυτό οφείλεται στις μεγαλύτερες αποδόσεις και ανθεκτικότητας των υβριδίων σε συγκεκριμένα έντομα και ασθένειες. Οι καρποί που προκύπτουν από τα φυτά των υβριδίων χαρακτηρίζονται συνήθως από μεγάλη ομοιομορφία όσον αφορά τον χρόνο ωρίμανσης τους αλλά και το μέγεθος, το χρώμα και το σχήμα του τελικού καρπού, κάτι που εμφανισιακά ικανοποιεί το σημερινό καταναλωτικό κοινό.

Ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα των παραδοσιακών ποικιλιών είναι η ανομοιομορφία τους. Μπορεί ως καταναλωτές να αποζητούμε ομοιόμορφα λαχανικά χωρίς παραμορφώσεις και διχρωμίες, αλλά αυτή ακριβώς η γενετική ποικιλομορφία των παραδοσιακών ποικιλιών, κρύβει την δύναμη τους<sup>32</sup>.

### iii. Τιμές πώλησεως των παραδοσιακών ποικιλιών σε σχέση με τα υβρίδια

Στο σημείο αυτό, αξίζει να αναφέρουμε την κατάσταση που επικρατεί, σε οικονομικό επίπεδο, εάν συγκρίνει κανείς τις τιμές πώλησεων παραδοσιακών ποικιλιών και υβριδίων. Όπως αναφέρει ο γεωπόνος και διαχειριστής της «Σπόροι - Αθηνά Βελισσαρίδη ΑΕ» κ. Άκης Βελισσαρίδης «Οι παραδοσιακές ποικιλίες είναι πολύ πιο φθηνές. Το κόστος αγοράς για ελληνική ποικιλία πιπεριάς πάει

<sup>31</sup>Ιστότοπος: <http://www.tovima.gr/society/article/?aid=498692>, Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

<sup>32</sup>Ιστότοπος: <http://www.ftiaxno.gr/2014/09/oi-paradosiakoi-sporoi-kai-ta-pleonektimata-tous.html>, Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017



με το κιλό ενώ τα εισαγόμενα υβρίδια φτάνουν να πωλούνται με το κομμάτι. Ο σπόρος στα εισαγόμενα μπορεί να πωλείται 3 ακόμη και 7 λεπτά ενώ ένα κιλό ελληνικού σπόρου κοστίζει 200 ευρώ το κιλό και περιέχει 100.000 σπόρους» αναφέρει. Σύμφωνα με τον ίδιο, η στροφή αγροτών και ερασιτεχνών γεωργών στην καλλιέργεια παραδοσιακών ποικιλιών οφείλεται σε δύο βασικούς λόγους. «Αφενός είναι πολύ πιο φθηνές. Αφετέρου, ένα εισαγόμενο υβρίδιο για να παράγει πρέπει να έχει και την κατάλληλη φροντίδα. Είναι σαν έναν αθλητή. Για να φτάσει στη μέγιστη απόδοση πρέπει να ντοπαριστεί. Τα φυτά αυτά πρέπει να τα ταΐσεις κατάλληλα, με τις πιο ακριβές και εξειδικευμένες ουσίες. Τα πολύ παραγωγικά υβρίδια θέλουν ακριβά λιπάσματα και φυτοφάρμακα» σημειώνει<sup>33</sup>.

Στο σημείο αυτό και προς απόδειξη του αληθούς, ας αναφέρουμε χαρακτηριστικά τις τιμές πώλησης σπόρων από 2-3, όπως εμφανίζονται αυτή τη στιγμή παραδοσιακών ποικιλιών και υβριδίων.

Στο σημείο αυτό και προς απόδειξη του αληθούς, ας αναφέρουμε χαρακτηριστικά τις τιμές πώλησης σπόρων από 2-3, όπως εμφανίζονται αυτή την στιγμή, παραδοσιακών ποικιλιών υβριδίων.

- ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ φάκελος 20g: 13ευρώ

ΠΙΠΕΡΙΑ ΥΒΡΙΔΙΟ RAFAELA F1(τύπου Φλωρίνης) φάκελος 50 σπόρων :12  
ευρώ

- ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ φάκελος 20g: 10ευρώ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ BICOLORE F1 φάκελος 500 σπόρων: 40 ευρώ

- ΑΓΓΟΥΡΙ ΜΑΚΡΥ(περίπου 35cm) φάκελος 5 : 10 ευρώ

ΑΓΓΟΥΡΙ ΜΑΚΡΥ ΥΒΡΙΔΙΟ 10 σπόροι : 4 ευρώ

Μην παραλείψουμε όμως το γεγονός πως πλέον υπάρχουν αρκετοί οργανισμοί και κέντρα όπως για παράδειγμα το Πελίτι, τα οποία δίνουν σπόρους παραδοσιακών ποικιλιών δωρεάν.

---

<sup>33</sup>Ιστότοπος:<http://www.tovima.gr/society/article/?aid=498692>, Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3**

### **i. Προοπτικές καλλιέργειας παραδοσιακών ποικιλιών**

Με βάση όσα ήδη προαναφέραμε, προαναφέρθηκαν, οι προοπτικές καλλιέργειας των παραδοσιακών ποικιλιών, μόνο ευοίωνες μπορούν να είναι. Η στροφή των αγροτών προς τις παραδοσιακές ποικιλίες, αναμένεται να ακολουθήσει αύξουσα πορεία, πράγμα που ενισχύεται από πλήθος παραγόντων.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις ελληνικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, με αποτέλεσμα να απαιτούν πολύ μικρότερο κόστος εισροών (φάρμακα, λιπάσματα), η χώρα μας λόγω της γεωγραφικής της θέσης έχει πολύ μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών ποικιλιών, που εάν αξιοποιηθούν μπορούν να δώσουν προϊόντα νωπά ή μεταποιημένα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τοπικότητα, κάτι που θα τους δώσει προβάδισμα σε σχέση με ομοειδή προϊόντα ουδέτερης ταυτότητας, ο καταναλωτής ιδιαίτερα αυτός που καταναλώνει βιολογικά προϊόντα, εκτός την προστασία της υγείας του, θέλει να προσθέσει στην καθημερινή του διατροφή, αυθεντικές γεύσεις που να συνδυάζουν τοπικά χαρακτηριστικά και γαστρονομικές παραδόσεις αιώνων.

Ο αγρότης μπορεί να γίνει ο ίδιος "διατηρητής" της ποικιλίας που καλλιεργεί κάτι που υπάρχει στην γεωργική πρακτική από την εμφάνιση της γεωργίας στην γη.

Έχουμε άφθονες επιλογές ποικιλιών κηπευτικών (και όχι μόνο) σε όλη την Ελλάδα. Μπορούμε να τις επαναχρησιμοποιήσουμε και να ανακαλύψουμε τα μυστικά και τις δυνατότητες τους<sup>34</sup>.

Όλα αυτά, εύκολα οδηγούν εύλογα στο συμπέρασμα πως οι προοπτικές καλλιέργειας των παραδοσιακών ποικιλιών είναι κάτι παραπάνω από ευοίωνες και πως ίσως αποτελέσουν και σταδιακά μονόδρομο για τη χώρα μας.

---

<sup>34</sup>Ιστότοπος: <http://www.bioma.gr/el/viologika-fita/paradosiakes-poikilies-kipeutikon>, Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

## **Συμπεράσματα-Συζήτηση**

Με βάση όσα αναφέραμε στην παρούσα εργασία, γίνεται κατανοητό πως οι παραδοσιακές ποικιλίες εν γένει είναι σημαντικό κεφάλαιο ακόμα και της ίδιας της ιστορίας της ανθρωπότητας!

Οι παραδοσιακοί σπόροι κρύβουν μέσα τους ιστορία εκατοντάδων, χιλιάδων ετών. Τις τελευταίες δεκαετίες, τόσο σε εθνικό, όσο και σε ευρωπαϊκό, αλλά και παγκόσμιο επίπεδο, γίνεται κατανοητή η σημασία και η αναγκαιότητα προστασίας των παραδοσιακών ποικιλιών και προϊόντων όχι μόνο σε επίπεδο θεσμικό και νομοθετικό αλλά και ανάμεσα και στους καθημερινούς ανθρώπους. Όλοι δείχνουν να έχουν καταλάβει τα οφέλη που μας δίνουν οι παραδοσιακές ποικιλίες και τα πλεονεκτήματά τους.

Για το λόγο αυτό, δείχνει να υπάρχει μια σταδιακή και αυξανόμενη στροφή προς τις παραδοσιακές ποικιλίες, έναντι των υβριδίων, τα οποία παλαιότερα είχαν κατακλύσει το εμπόριο σε αρκετά μεγάλο βαθμό, και είχε γίνει ορατός ο κίνδυνος εξαφάνισης αρκετών ποικιλιών. Ωστόσο, το μέλλον της καλλιέργειας, της διατήρησης και της ανάπτυξης των παραδοσιακών ποικιλιών, μόνο ευοίωνα δείχνει να φαντάζει.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

1. Πελίτι, (2014), Εγχειρίδιο για τη συλλογή και τη διατήρηση των παραδοσιακών ποικιλιών, Ιστότοπος: <http://peliti.gr/>, Τελευταία επίσκεψη 03/11/2017
2. Μπλέτσος Α. Φώτιος, (2012), Πρακτική Λαχανοκομία και παραδοσιακές ποικιλίες, εκδ. ΖΗΤΗ
3. Μυλωνά Φ.(2015), Η ποικιλότητα των Τοπικών Ποικιλιών Κηπευτικών, Ιστότοπος: [http://www.minagric.gr/gpa/gpa\\_third/omilies/Mylona3.pdf](http://www.minagric.gr/gpa/gpa_third/omilies/Mylona3.pdf), Τελευταία επίσκεψη 29/10/2017
4. «Βιοποικιλότητα». Κέντρο περιβαλλοντικής εκπαίδευσης Καστοριάς, Τελευταία επίσκεψη 22 Σεπτεμβρίου 2017
5. «ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 3937 Διατήρηση της βιοποικιλότητας και άλλες διατάξεις». Εφημερίς της Κυβερνήσεως. Τελευταία επίσκεψη 23 Σεπτεμβρίου 2017
6. Zeven, A.C. 1998. Landraces: A review of definitions and classifications. *Euphytica* 104, 127-139. Βήμα 16-10-2010
7. Camacho Villa T.C., Maxted, N., Scholten, M. and B. Ford-Lloyd. 2005. Defining and identifying crop landraces. *Plant Genetic Resources* 3, 373-384
8. Ιστότοπος: <http://www.fytokomia.gr/permalink/4576.html>, Τελευταία επίσκεψη 28/10/2017
9. Ιστότοπος: <http://www.livepedia.gr/index.php/Αμειψισπορά>, Τελευταία επίσκεψη 27/10/2017
10. Baker S. (2003), “The dynamics of European Union biodiversity policy: interactive, functional and institutional logics, *Environmental Politics*, Volume 12, Issue 3, p. 24, Ιστότοπος: <http://dx.doi.org/10.1080/09644010412331308264>, Τελευταία επίσκεψη 16/10/2017
11. Idem και Santilli J. (2012), *Agrobiodiversity and the Law. Regulating genetic resources, food security and cultural diversity*, Earthscan
12. Maggioni L. (2002), “The ECP/GR, an example of cooperation for crop genetic resources in Europe” στο Engels J.M.M., Kiambi D., Watts J., Zoungrana I. (eds), *Strengthening policy and institutional frameworks for conservation and sustainable use of plant genetic resources, Proceedings of an international workshop, IPGRI, National programmes and networks as strategic tools 1-10 October 2002, Zschortau, Germany, p.58-59*

13. Μαριά Ε-Α, Φουρναράκη Χρ., Θάνος Κ. (2012), «Εκτός τόπου (exsitu) διατήρηση της φυτικής ποικιλότητας – Σκέψεις και προτάσεις για ένα αποτελεσματικό σύστημα διοικητικής οργάνωσης των Ελληνικών Τραπεζών Σπόρων (SeedBanks)», op. cit., σελ. 633
14. Μανανά Σ., (2013), Προϋποθέσεις και Διαδικασία καταχώρισης ονομασιών στο Μητρώο της Ε.Ε. ως Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων με έμφαση στα Όσπρια, Ιστότοπος: [http://www.minagric.gr/gpa/gpa\\_second/omilies/ospria\\_pop\\_pge\\_t.pdf](http://www.minagric.gr/gpa/gpa_second/omilies/ospria_pop_pge_t.pdf), Τελευταία επίσκεψη 20/09/2017
15. Εθνική Στρατηγική και Σχέδιο Δράσης για τη Βιοποικιλότητα, Υπουργείο Περιβάλλοντος, Ενέργειας & Κλιματικής Αλλαγής, 2014, σελ. 31
16. Σαμαράς Σ., Ματθαίου Αντ. (2006), «Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού» στο ΕΘΙΑΓΕ Τεύχ. 23 (Ιαν.-Μάρ. 2006), σελ. 24-26 και Μαριά Ε-Α, Φουρναράκη Χρ., Θάνος Κ. (2012), «Εκτός τόπου (exsitu) διατήρηση της φυτικής ποικιλότητας – Σκέψεις και προτάσεις για ένα αποτελεσματικό σύστημα διοικητικής οργάνωσης των Ελληνικών Τραπεζών Σπόρων (SeedBanks)», op. cit., σελ. 634-635
17. Ιστότοπος: <http://www.aua.gr/ekk/wp-content/uploads/2017/01/unnamed-file-8.pdf>, Τελευταία επίσκεψη 05/11/2017
18. Ιστότοπος: <http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%9C%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%A4%CE%96%CE%91%CE%9D%CE%91.pdf>, Τελευταία επίσκεψη 20/10/2017
19. Ιστότοπος: <http://arcadia.ceid.upatras.gr/arkadia/culture/tsakonia/melitz.html>, όπως ανακτήθηκε 20/10/2017
20. Ιστότοπος: <http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%9C%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%A4%CE%96%CE%91%CE%9D%CE%91.pdf>, Τελευταία επίσκεψη 20/10/2017
21. Ιστότοπος: <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%BF%CE%BC%CE%AC%CF%84%CE%B1>, Τελευταία επίσκεψη 20/10/2017

22. Ιστότοπος:

<https://okipostisaeiforias.wordpress.com/2013/02/20/%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B5%CF%82-%CE%BA%CE%B1%CE%B9,%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%B9%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CE%BD%CF%84%CE%BF%CE%BC%CE%AC%CF%84/> , Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

23. Ιστότοπος: <https://www.symagro.com/piperia/> , Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

24. Ιστότοπος:

<http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%A6%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%9B%CE%99.pdf> , Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

25. Ιστότοπος:

<http://www.eclass.teipel.gr/eclass2/modules/document/file.php/ABGRFL136/%CE%A6%CE%91%CE%A3%CE%9F%CE%9B%CE%99.pdf> , Τελευταία επίσκεψη 21/10.2017

26. Ιστότοπος:

[http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%A0%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B5%CF%82\\_%CE%BC%CF%80%CE%AC%CE%BC%CE%B9%CE%B1%CF%82](http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%A0%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B5%CF%82_%CE%BC%CF%80%CE%AC%CE%BC%CE%B9%CE%B1%CF%82) , Τελευταία επίσκεψη ανακτήθηκε 21/10/2017

27. Ιστότοπος: <http://www.bioma.gr/el/viologika-fita/paradosiakes-poikilies-kipeutikon>  
Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

28. Ιστότοπος: <http://www.tovima.gr/society/article/?aid=498692> , Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017

29. Ιστότοπος: <http://www.bioma.gr/el/viologika-fita/paradosiakes-poikilies-kipeutikon> ,  
Τελευταία επίσκεψη 21/10/2017