

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
Ι Δ Ρ Υ Μ Α



ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Η ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ
ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ



Φοιτητής: Γιοβάνης Φίλιππος

Αριθμός Μητρώου:

Καλαμάτα, Μάιος 2016

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Η ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

Φοιτητής: Γιοβάνης Φίλιππος

Αριθμός Μητρώου:

Επιβλέπουσα καθηγήτρια: Δελής Κωνσταντίνος

Καλαμάτα, Μάιος 2016

«αν θέλετε να ελέγξετε τα έθνη ελέγξτε το πετρέλαιο,
αν θέλετε να ελέγξετε τους λαούς ελέγξτε τους
επιτόκους».

Henry Kissinger

ΑΝΤΙ ΠΡΟΛΟΓΟΥ

«Οι φυτικές καλλιέργειες εκ των οποίων παράγονται από τους γεωργούς οι σπόροι, είναι δημόσια ιδιοκτησία και αποτελούν κοινό αγαθό δηλαδή μπορούν να αναπαραχθούν από όλους.

Αντίθετα οι σπόροι που παράγονται από τις ιδιωτικές βιομηχανίες σπόρων προστατεύονται από κανονισμούς πνευματικής ιδιοκτησίας και ευρεσιτεχνίες και συνεπώς δεν μπορούν ελεύθερα να αναπαραχθούν. Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου (ΠΟΕ) και η ΕΕ στηρίζουν τις βιομηχανίες σπόρων ενώ ταυτόχρονα επιβάλουν παράλογες απαιτήσεις στους σπόρους των αγροτών περιορίζοντας την εμπορική κυκλοφορία τους. Ως αποτέλεσμα ο πολύτιμος αυτός φυσικός πόρος το δημόσιο αυτό αγαθό, πού αποκαλείται αγροτική βιοποικιλότητα και αποτελεί την βάση της διατροφικής μας ασφάλειας, της υγιεινής διατροφής και της φυσικής εξέλιξης των φυτών απειλείται σοβαρά από τα μεγάλα συμφέροντα των πολυεθνικών εταιρειών σπόρων.

Οι μοναδικές ποικιλίες φυτών, οπωροκηπευτικών κ.α. σε νησιωτικές και άλλες γεωγραφικά απομονωμένες περιοχές της χώρας μας πού προσαρμόστηκαν και επιβίωσαν επί χιλιετίες απειλούνται με εξαφάνιση. Οι φυτικές αυτές ποικιλίες χρειάστηκαν αιώνες για να προσαρμοστούν γενετικά στις διαφορετικές συνθήκες των νησιών και των άλλων γεωγραφικά απομονωμένων περιοχών παραλιακών ή ορεινών όπως η έλλειψη νερού, οι έντονοι άνεμοι, το φτωχό σε θρεπτικά συστατικά χώμα, τα τοπικά φυτοπαθογόνα και γενικά το μικροκλίμα της περιοχής. Η γεωγραφική απομόνωση των νησιών και των άλλων ελληνικών περιοχών οδήγησε στην ανάπτυξη διαφορετικών τοπικών ποικιλιών οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της κάθε περιοχής. Έτσι μπορούν να αναπτύσσονται έχοντας καλή απόδοση, περιορισμένες ανάγκες νερού και θρεπτικών συστατικών, χωρίς να χρειάζονται λιπάσματα ή φυτοφάρμακα. Συνεπώς είναι υγιεινά, σχετικά φθηνά, με ιδιαίτερη οσμή και γεύση και φυσικά απαλλαγμένα από λιπάσματα και φυτοφάρμακα.

Οι τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες ενώ χρειάζονται αιώνες για να εξελιχθούν βλέπουμε μέσα σε μόνο λίγες δεκαετίες να εξαφανίζονται με ανησυχητικούς ρυθμούς. Ενδεικτικά αναφέρω ότι στην Ελλάδα σε μόνο λίγες δεκαετίες από τις 200 ποικιλίες σταριού που καλλιεργούταν έχουν μείνει μόνο 7 δηλαδή μειώθηκαν πάνω από 95%. Πρόσφατες επίσης έρευνες έχουν δείξει ότι μόνο το 2-3% των ποικιλιών λαχανικών που υπήρχαν πριν 50 χρόνια έχουν διασωθεί και καλλιεργούνται μέχρι και σήμερα στην χώρα μας. Εδώ

αναφέρουμε την ποικιλία σταριού γνωστού ως ζέα από τα αρχαιότερα είδη σταριού όπου αναφέρεται σε έργα του Ηροδότου, του Ομήρου, του Πλήνιου άλλα και στην Παλαιά Διαθήκη. Το δίκοκκο στάρι, (*triticum dicoccum*) γνωστό ως σιτάρι ζέας έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα στο αμινοξύ λυσίνη, είναι πιο εύγεστο και εύπεπτο, είναι πλούσια πηγή φυτικών ινών, μαγνησίου και βιταμινών Β. Περιέχει γλουτένη σε μικρό σχετικά ποσοστό καθιστώντας το όμως ακατάλληλο για τους αλλεργικούς στην γλουτένη (κοιλιοκάκη). Οι μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες σπόρων πού είναι συγχρόνως και οι ίδιες εταιρείες που παράγουν τα λιπάσματα, τα φυτοφάρμακα και τα μεταλλαγμένα με την υποστήριξη του Παγκοσμίου Οργανισμού Εμπορίου και της ΕΕ επέτυχαν να ελέγχουν το 73% της παγκόσμιας παραγωγής σπόρων. Μεταξύ των δέκα μεγαλύτερων πολυεθνικών εταιρειών παραγωγής και εμπορίας σπόρων είναι οι: Monsanto, DuPont, Sygenta, Bayer, BASF, κ.α.

Σύμφωνα με στοιχεία του ΟΗΕ σήμερα καλλιεργείται μόνο το 10% των παραδοσιακών ποικιλιών σπόρων πού καλλιεργούνταν πριν 100 χρόνια. Αυτό το γεγονός είναι καταστροφικό για την βιοποικιλότητα, την συνέχεια της ποικιλίας στην φύση δηλ. την συνέχεια στην ζωή. Συγχρόνως από τους σπόρους των πολυεθνικών εταιρειών υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης. Αυτό σημαίνει ότι οι τοπικές ποικιλίες μπορούν να αλλοιωθούν αφού κληρονομικό υλικό από τούς υβριδισμένους σπόρους μπορεί να μεταφερθεί από τον άνεμο, τα πουλιά κλπ έως και δύο χιλιόμετρα μακριά και να μολύνει τις τοπικές ποικιλίες.

Βέβαια η πολιτική διαχρονικά των ελληνικών κυβερνήσεων ήταν ανύπαρκτη έως εγκληματική στον τομέα αυτόν. Η ελληνική πολιτεία ουδέποτε έκανε την παραμικρή προσπάθεια για την διατήρηση, διάδοση και βελτίωση του γενετικού υλικού των ελληνικών σπόρων και του πολλαπλασιαστικού υλικού. Η τράπεζα σπόρων του ΕΘΙΑΓΕ στην Θεσσαλονίκη είναι ανεπαρκής, η συμβολή των ελληνικών σπόρων στην Παγκόσμια Τράπεζα (κιβωτός του Νόε στην Αρκτική) είναι περιορισμένη παρά το μηδενικό κόστος και η αξιόλογη εθελοντική δραστηριότητα της ΜΚΟ ΠΕΛΙΤΙ αξίζει συγχαρητηρίων.

Μιλάμε για Μεσογειακή διατροφή αλλά ξεχνάμε ότι η Ελληνική Μεσογειακή Διατροφή στηρίζεται σε τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες σπόρων.

Η εγκληματική αδιαφορία της πολιτείας που από την μία μεριά εμφανίζεται να στηρίζει την γεωργική παραγωγή και από την άλλη να καταδικάζει σε αφανισμό τις τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες πρέπει να ενεργοποίηση τον κάθε έλληνα και όχι μόνο τους γεωργούς. Πιστεύω ότι πρέπει να πραγματοποιηθούν συγκεντρώσεις διαμαρτυρίας σε όλες τις μεγάλες πόλεις της χώρας διότι η βιοποικιλότητα και συνεπώς το περιβάλλον απειλείται.

Η σωτηρία των ελληνικών παραδοσιακών σπόρων εξαρτάται από εμάς. Ας δραστηριοποιηθούμε όλοι για την διάσωση και διάδοση των τοπικών παραδοσιακών σπόρων. Οι καταναλωτές πρέπει να κινητοποιηθούν δυναμικά και να καταναλώνουν ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες σιτηρών».

Νίκος Κατσαρός, π. Πρόεδρος ΕΦΕΤ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία έχει θέμα τη μελέτη της καλλιέργειας των παραδοσιακών ποικιλιών στην Πελοπόννησο. Η εντατικοποίηση της παραγωγής και η στρεβλή αντίληψη σχετικά με την εμφάνιση των αγροτικών ειδών (θέλουμε ομοιόμορφα, αψεγάδιαστα φρούτα και λαχανικά) είχε σαν αποτέλεσμα μέσα στα τελευταία πενήντα χρόνια να χαθεί το 75% του παγκόσμιου φυτικού γενετικού υλικού και το 90% των ντόπιων ποικιλιών. Σύμφωνα με τον Διεθνή Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) κάθε χρόνο χάνονται 50.000 ποικιλίες αγροτικού ενδιαφέροντος, ενώ στην Ελλάδα έχει επιβιώσει μόνο το 2 - 3% των παραδοσιακών ελληνικών ποικιλιών λαχανικών που υπήρχαν πριν από 50 χρόνια. Είναι χαρακτηριστικό, σύμφωνα με έρευνα του Πανεπιστημίου Αιγαίου, ότι στη χώρα μας καλλιεργούνταν 250 ποικιλίες σταριού από τις οποίες έχουν απομείνει μόνο οι 20. Αντίστοιχα, από τις 210 ποικιλίες και πληθυσμούς καλαμποκιού έχουν διασωθεί μόνο οι 30.

ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ: Τοπικές ποικιλίες, Παραδοσιακές ποικιλίες, Ντόπιες ποικιλίες, Φυτογενετικοί σπόροι, Τράπεζα Γενετικού υλικού

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΝΤΙ ΠΡΟΛΟΓΟΥ	4
ΠΕΡΙΛΗΨΗ	7
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	8
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΕΙΚΟΝΩΝ	10
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΠΙΝΑΚΩΝ	10
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	11
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο	
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	13
1.1 Τοπικές Ποικιλίες	13
1.2 Η σημασία των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών	13
1.3 Πολιτισμική διάσταση των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών	14
1.4 Περί γενετικής διάβρωσης	16
1.4.1 Η κατάσταση της γενετικής ποικιλότητας τον 20 ^ο αιώνα.....	17
1.4.2 Η έκταση της γενετικής διάβρωσης στην Ελλάδα	18
1.5 Διάσωση των τοπικών παραδοσιακών ποικιλιών φυτών	20
1.6 Τρόποι διατήρησης των παραδοσιακών ποικιλιών	21
1.6.1 Διατήρηση Ex situ.....	22
1.6.1.1 Διατήρηση Ex situ στην Ελλάδα	23
1.6.2 Διατήρηση In situ	24
1.6.2.1 Διατήρηση Ex situ στην Ελλάδα	25
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο	
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ	27
ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ	27
2.1 Διεθνείς Συνθήκες και Ευρωπαϊκό Νομικό Πλαίσιο	27
2.1.1 Διεθνείς Συνθήκες για τους φυτογενετικούς πόρους	27
2.1.2 Ευρωπαϊκό Νομικό Πλαίσιο	28
2.2 Η προστασία των φυτογενετικών πόρων στην Ελλάδα	28
2.2.1 Προγράμματα και Δράσεις.....	29
2.2.2 Η συλλογή σπόρων της Τράπεζας Γενετικού Υλικού.....	30
2.2.3 Εθνικό Νομικό Πλαίσιο	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο	
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ	34
3.1 Γεωγραφική θέση	34
3.2 Γεωλογικά και εδαφοκλιματικά στοιχεία	35
3.3 Πολιτισμός	36

3.4	Οικονομικά στοιχεία.....	37
3.5	Στοιχεία φυσικού περιβάλλοντος.....	37
3.5.1	Κάλυψη γης.....	38
3.5.2	Γεωργία.....	38
3.6	Συνοπτική περιγραφή των νομών.....	39
3.6.1	Νομός Αργολίδας.....	39
3.6.2	Νομός Αρκαδίας.....	39
3.6.3	Νομός Αχαΐας.....	40
3.6.4	Νομός Ηλείας.....	40
3.6.5	Νομός Κορινθίας.....	40
3.6.6	Νομός Λακωνίας.....	41
3.6.7	Νομός Μεσσηνίας.....	41
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο		
ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΗΝ		
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ.....		
		42
4.1.	Γενικά.....	42
4.2.	Καταχωρήσεις γενετικού υλικού από την Πελοπόννησο σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού και Βάσεις Δεδομένων.....	42
4.3.	Καλλιεργούμενα Είδη στην Πελοπόννησο.....	43
4.3.1	Ελιές ελαιοποιήσιμες και βρώσιμες.....	44
4.3.2	Λαχανικά.....	48
4.3.3	Όσπρια.....	49
4.3.4	Αμπέλια.....	50
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....		
		56
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....		
		59

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1: Δορυφορική εικόνα της Πελοποννήσου.....	34
Εικόνα 2: Ελιά ποικιλία Κορωνέικη.....	45
Εικόνα 3: Ελιά ποικιλία Ματσολιά	45
Εικόνα 4: Ελιά ποικιλία Λαδολιά	46
Εικόνα 5: Ελιά βρώσιμη ποικιλία Καλαμών	47
Εικόνα 6: Ελαιώνας στην Πελοπόννησο	47
Εικόνα 7: Ντομάτα ποικιλία χοντροκατσαρή.....	48
Εικόνα 8: Ντομάτα ποικιλία Σαλμανικιώτικη	49
Εικόνα 9: Αμπέλι ποικιλία Ροδίτης	50
Εικόνα 10: Αμπέλι ποικιλία Μανδηλαριά	51
Εικόνα 11: Αμπέλι ποικιλία Μοσχοφίλερο	51
Εικόνα 12: Αμπέλι ποικιλία Φωκιανό	52
Εικόνα 13: Αμπέλι ποικιλία Αγιωργήτικο.....	52
Εικόνα 14: Αμπέλι ποικιλία Ασσύρτικο	53
Εικόνα 15: Αμπέλι ποικιλία Ντεμπίνα	53
Εικόνα 16: Αμπέλι ποικιλία Μαλαγουζιά.....	54

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΠΙΝΑΚΩΝ

Πίνακας 1: Κατηγορίες κάλυψης γης στο Γεωγραφικό Διαμέρισμα Πελοποννήσου τα έτη 1987 και 2007	38
---	----

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι ντόπιες ποικιλίες καλλιεργούμενων φυτών καλλιεργούνται παραδοσιακά σε κάθε περιοχή και είναι προσαρμοσμένες στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες. Υποστηρίζουν τη διαφοροποίηση της αγροτικής παραγωγής και των αγροτικών τοπίων (που σταδιακά εξομοιώνονται), προστατεύουν την αγροτική παράδοση και διασφαλίζουν τη γνώση των γεωργών και μπορούν να συμβάλλουν στην αειφόρο και φιλοπεριβαλλοντική άσκηση της γεωργικής δραστηριότητας και την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας των αγροτικών περιοχών. Ωστόσο, η τεχνολογική και οικονομική επανάσταση που επικράτησε μετά το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, η δημιουργία μίας παγκοσμιοποιημένης αγοράς με κανόνες ελεύθερης δράσης και ανταγωνισμού και τα οικονομικά και πολιτικά συμφέροντα που απορρέουν από αυτή, οδήγησαν σε σημαντική απώλεια του παραδοσιακού φυτικού γενετικού υλικού με την επικράτηση λίγων εκλεκτών ποικιλιών με υψηλή απόδοση. Μέσα σε έναν, περίπου, αιώνα, στο πλαίσιο της εγκατάλειψης όλο και μεγαλύτερου τμήματος της γεωργικής γης και της εντατικής χρήσης μεγάλου μέρους του υπολοίπου, με την επακόλουθη απώλεια των παραδοσιακών συστημάτων παραγωγής, περίπου 90% των ντόπιων ποικιλιών παγκοσμίως έχουν εκλείψει, εγκαταλειπόμενες από τους γεωργούς, οι οποίοι επιλέγουν ομοιόμορφες βελτιωμένες ποικιλίες, υψηλών αποδόσεων.

Ειδικά στην Ελλάδα, παρόλο τον πλούτο της χώρας σε βιοποικιλότητα, το εύρος της γενετικής διάβρωσης είναι πολύ μεγάλο, λόγω των μετασχηματισμών που άρχισαν στον αγροτικό χώρο από το 1950 και έπειτα, οι οποίοι είχαν σαν αποτέλεσμα την αλλοίωση και φυσική υποβάθμιση των παραδοσιακών αγροτικών τοπίων, αλλά και των γειτονικών τους φυσικών οικοσυστημάτων. Έρευνες έχουν δείξει, ότι μόνο το 1% των ντόπιων ποικιλιών σίτου και το 2-3 % των ποικιλιών λαχανικών που υπήρχαν πριν 50 χρόνια στην Ελλάδα, έχει διασωθεί υπό καλλιέργεια μέχρι τις μέρες μας. Η απώλεια αυτή, δεν μπορεί παρά να έχει σημαντικές οικολογικές, κοινωνικές και οικονομικές συνέπειες. Δεν είναι τυχαίο, ότι ντόπιες ποικιλίες διασώζονται κυρίως σε γεωγραφικά απομονωμένες περιοχές, όπως τα νησιά ή τα ορεινά χωριά της ηπειρωτικής χώρας, όπου εφαρμόζονται ακόμη παραδοσιακές καλλιεργητικές πρακτικές.

Η παρούσα εργασία αποτελείται από τέσσερα κεφάλαια.

Στο πρώτο κεφάλαιο αναφερόμαστε στη σημασία των τοπικών παραδοσιακών ποικιλιών και την πολιτισμική τους διάσταση. Κάνουμε λόγο για την γενετική διάβρωση

και την έκτασή της στην Ελλάδα. Στη συνέχεια αναλύουμε τη διάσωση των τοπικών ποικιλιών και τους τρόπους διατήρησής τους.

Στο δεύτερο κεφάλαιο αναλύουμε το Διεθνές και το Εθνικό Νομικό πλαίσιο που διέπουν την προστασία των τοπικών παραδοσιακών ποικιλιών, καθώς και τα προγράμματα και τις δράσεις που δρουν προς αυτή την κατεύθυνση.

Στο τρίτο κεφάλαιο αναφερόμαστε στην Πελοπόννησο, αναλύοντας τα γεωγραφικά και γεωλογικά χαρακτηριστικά της και κάνουμε μια συνοπτική περιγραφή των νομών της.

Τέλος στο τέταρτο κεφάλαιο παρουσιάζουμε τις παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Πελοπόννησο, καθώς και τις καταχωρήσεις γενετικού υλικού από την Πελοπόννησο σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού και Βάσεις Δεδομένων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

1.1 Τοπικές Ποικιλίες

Τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες ονομάζονται οι ποικιλίες φυτών που καλλιεργούνται από την αρχαιότητα έως σήμερα στην ίδια περιοχή και εξελίσσονται μέσα στους αιώνες για να προσαρμοστούν στις ιδιαίτερες τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν, καθώς και ποικιλίες που ήρθαν αργότερα σε μια περιοχή και προσαρμόστηκαν σε αυτήν. Οι ντόπιες ποικιλίες σπόρων έχουν χρώμα, άρωμα και γεύση που δηλώνουν τα χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής.

Η παραδοσιακή τοπική ποικιλία ενός καλλιεργούμενου είδους αποτελεί ένα δυναμικό πληθυσμό ο οποίος έχει ιστορική προέλευση, διακριτή ταυτότητα και στερείται επιστημονικής βελτιωτικής παρέμβασης. Συχνά είναι γενετικά ποικιλόμορφη, έχει τοπική προσαρμοστικότητα και συνδέεται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Camacho Villa et al. 2005).

Οι τοπικές ποικιλίες αφορούν όλα τα γεωργικά είδη, όπως σιτηρά, όσπρια, κηπευτικά, αρωματικά, δενδρώδη και αμπέλι. Τα πολυετή πολλαπλασιάζονται συνήθως αγενώς (χωρίς σπόρο) για να διατηρούν τα χαρακτηριστικά του μητρικού φυτού. Η τοπική ποικιλία μπορεί να καλλιεργείται μόνο σε ένα μέρος, όπως η τσακωνική μελιτζάνα, ή να είναι διαδεδομένη σε πολλές περιοχές, όπως η Κορωνέικη ελιά.

1.2 Η σημασία των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών

Οι τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες, δημιουργήθηκαν με επιλογή της φύσης και των αγροτών, είναι τοπικά προσαρμοσμένες, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για καλλιέργεια σε συνθήκες βιώσιμης γεωργίας για παραγωγή προϊόντων τοπικής ονομασίας με προστιθέμενη αξία. Αποτελούν σημαντικούς φυτογενετικούς πόρους αλλά και πολύτιμο υλικό με γενετική ποικιλότητα που μπορεί να αξιοποιηθεί σε προγράμματα βελτίωσης. Οι τοπικές ποικιλίες αποτελούν φορείς επιθυμητών χαρακτηριστικών, ενδείκνυνται για παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας, θεωρούνται κατάλληλες για την οργανική γεωργία και συμβάλουν στον εμπλουτισμό της παραλλακτικότητας διευρύνοντας τη γενετική βάση με τη συμμετοχή τους σε προγράμματα βελτίωσης. Η ποιότητά τους είναι συνάρτηση των φυσικών παραγόντων όπως μικροκλίμα, σύσταση και θέση του εδάφους, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, καθώς και των ανθρώπινων επεμβάσεων, της τεχνογνωσίας, των τεχνικών

καλλιέργειας, των εργαλείων. Είναι χαρακτηριστικό ότι στις τοπικές κοινωνίες υπήρχε αυστηρή επιλογή για το πια χωράφια είναι κατάλληλα για κάθε καλλιέργεια, διατηρώντας έτσι ψηλά την ποιότητα και την διατροφική τους αξία.

Οι κοινωνίες της χώρας επιβίωσαν επί χιλιετίες καλλιεργώντας τις μοναδικές εγχώριες ποικιλίες οπωροκηπευτικών φυτών, οι οποίες αυτές χρειάστηκαν αιώνες για να προσαρμοστούν γενετικά στις ιδιαίτερες συνθήκες των διαφορετικών περιοχών. Ιδιαίτερα στις νησιωτικές περιοχές της Ελλάδας, η γεωγραφική απομόνωσή τους οδήγησε στην ανάπτυξη μεγάλου αριθμού διαφορετικών τοπικών ποικιλιών, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες του κάθε νησιού. Έτσι μπορούν να αναπτύσσονται έχοντας καλή απόδοση, περιορισμένες ανάγκες σε νερό και θρεπτικά συστατικά, ενώ μπορούν να αμύνονται στους φυσικούς τους εχθρούς. Δηλαδή μπορούν να καλλιεργούνται χωρίς να χρειάζονται χημικά λιπάσματα ή φυτοφάρμακα.

Ενθαρρυντικό είναι το γεγονός ότι κατά τα τελευταία χρόνια, λαμβάνει χώρα μία σημαντική προσπάθεια που αφορά τη προστασία και τη διατήρηση της ποικιλότητας, κυρίως από ιδιωτικούς φορείς, του γενετικού υλικού των φυτών. Η προσπάθεια αυτή εντείνεται όσο αφορά τα καλλιεργούμενα φυτά, καθώς αυτά αποτελούν μέρος της διατροφής του ανθρώπου.

1.3 Πολιτισμική διάσταση των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών

Η δημιουργία των τοπικών φυτικών ποικιλιών είναι συνυφασμένη με πολλούς τρόπους στην ιστορία και στον πολιτισμό μιας κοινωνίας. Η παραγωγή και η κατανάλωσή τους συνιστά «διακριτή πολιτισμική πραγματικότητα με ιστορικό βάθος αλλά και με εξαιρετική ποικιλότητα στις τοπικές της εκδοχές, στις παραλλαγές και στους μετασχηματισμούς της» (Σκουτέρη-Διδασκάλου 2008:4).

Οι τοπικές ποικιλίες γίνονται ταυτόσημες μιας γευστικής μνήμης και δημιουργοί νοσταλγικής διάθεσης (Sutton 2001). Μέσω της κατανάλωσής τους στον συγκεκριμένο τόπο παραγωγής τους, αποτελούν στοιχείο προσδιορισμού και ένταξης σε μια συλλογικότητα και ενισχύουν την τοπική πολιτισμική ταυτότητα.

Η ιστορία των φυτών, είναι ως γνωστό συνυφασμένη με την ιστορία του ανθρώπινου γένους πάνω στη γη (Pelt-Mazoyer-Monod-Girardon 2000). Οι τοπικές παραδοσιακές φυτικές ποικιλίες στην Ελλάδα έχουν τη δική τους ιστορία και προϊστορία καθώς διαγράφουν μια μοναδική πορεία (είτε προερχόμενα από την μακρινή λατινική Αμερική π.χ. πατάτα, αραβόσιτος και την κεντρική Ασία π.χ. ροδακινιά, βερικοκιά, είτε από την

Εγγύς Ανατολή όπως τα σιτηρά, η ελιά και τα Βαλκάνια π.χ. η φουντουκιά. Η πορεία και ο εγκλιματισμός τους διαμορφώνεται από τα πολιτισμικά χαρακτηριστικά συγκεκριμένων κοινωνιών και ανθρώπινων ομάδων. Είτε υπάρχουν στον ελλαδικό χώρο εδώ και χιλιάδες χρόνια όπως ποικιλίες σιτηρών, οσπρίων, ελιάς και αμπελιού, είτε μερικές δεκάδες ή εκατοντάδες χρόνια, όπως τα εισηγμένα φυτά όπως πατάτα, ντομάτα, αραβόσιτος, καπνός (Κοβάνη 1994) τόσο η καλλιέργεια όσο και η κατανάλωσή τους συνιστούν ισχυρά πολιτισμικά στοιχεία ταυτότητας της κάθε μικροκοινωνίας όπου ρίζωσαν και εγκλιματίστηκαν.

Η καλλιέργεια, η παραγωγή και η κατανάλωσή τους εγγράφεται στο τοπικό πολιτισμικό σύστημα με διάφορους τρόπους:

- 1) με την επιλογή των κατάλληλων χωραφιών για καλλιέργεια με βάση τη σύσταση του εδάφους και το μικροκλίμα, με όρους τοπικής οικολογίας και μικρο-περιβάλλοντος, την ονοματοδοσία των χωραφιών (π.χ. σιταροχώραφα, φακοχώραφα, πατατοχώραφα κ.λ.π.) μέσα από ένα συγκεκριμένο σύστημα καλλιεργητικών τεχνικών,
- 2) με την ονοματοδοσία των τόπων και τη δημιουργία μικρο-τοπωνυμίων,
- 3) με την παρουσία τους στον παροιμιακό και τον αφηγηματικό λόγο,
- 4) με την ουσιαστική και σημαντική συμμετοχή τους στην τοπική μαγειρική και κουζίνα (τοπικά φαγητά και εδέσματα).

Οι πιο πολλές τοπικές ποικιλίες, όπως έχουν μέχρι σήμερα καταγραφεί, ως πρωτογενής παραγωγή, αφορούν τα δημητριακά, την ελιά και το αμπέλι και στη συνέχεια τα όσπρια, τα λαχανικά, τα οπωροφόρα, τα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά. Έχουν την δική τους ιστορία στη νεότερη ελληνική περίοδο και έχουν ταυτιστεί με τον διατροφικό και γαστρονομικό πολιτισμό συγκεκριμένων τόπων και περιοχών. Οι τόποι αυτοί σημαδεύουν και σφραγίζουν με το όνομά τους τα προϊόντα αυτά, αναδεικνύοντας τη δύναμη του τοπικού ονόματος και σημαδεύονται, γίνονται αναγνωρίσιμοι από την εμπορία και τη φήμη που αποκτούν τα τοπικά αυτά προϊόντα π.χ. οι ελιές Καλαμών, η μαστίχα Χίου, ο κρόκος Κοζάνης, το κουμ-κουάτ Κερκύρας, το φιρίκι Πηλίου, το φυστίκι Αιγίνης, τα μήλα Ζαγοράς, τα σύκα Κύμης κ.λ.π.

Οι περισσότερες τοπικές ποικιλίες και οι οποίες είναι διαδεδομένες πανελλαδικά αφορούν τα δημητριακά και ιδιαίτερα το σιτάρι (*μαυραγάρι, μονολόι, ασπροούδι, ζουλίτσα, γρινιάς, ντεβέτα, κοντούζι, αρναούτ, τριμίμι*), οι οποίες είναι εντοπισμένες σε

συγκεκριμένους τόπους (π.χ. Αττικοβοιωτία, Λευκάδα Αρκαδία κ.α.) αλλά διαδεδομένες σε όλη σχεδόν την επικράτεια, την ελιά, τόσο την ελαιοποιήσιμη όσο και την επιτραπέζια, της οποίας οι ποικιλίες φέρουν το όνομα του τόπου καταγωγής ή προέλευσής τους (*Καλαμών, Κορωνέικη, Αδραμυτινή, Αμφίσσης, Θάσου*, αλλά και *ασπρολιά, καρυδολιά, αητονυχολιά, πλεξιδολιά*) ωστόσο τις συναντάμε να καλλιεργούνται όλο και πιο συχνά έξω από τη «γενέτειρά» τους και το αμπέλι, τα σταφύλια για κρασί, ασύρτικο, ροδίτης, σαββατιανό, ξινόμαυρο, φιλέρι (*μαυροφίλερο, ασπροφίλερο, μοσχοφίλερο*), αθήρι, ασπρούδι, λημνιό, ντεμπίνα, βλάχικο, μπεκάρι, μοσχάτο, φωκιανό και επιτραπέζια (*φραγκοστάφυλο*, με προεξάρχουσα την *κορινθιακή σταφίδα*, που η μονοκαλλιέργεια της εκτόπισε ή/και περιθωριοποίησε άλλες τοπικές ποικιλίες στη ΒΔ Πελοπόννησο), όλες ταυτισμένες με συγκεκριμένους τόπους και περιοχές αλλά και διαδεδομένες στον ευρύτερο ελλαδικό χώρο.

Τοπικές ονομασίες που αφορούν τις ίδιες ποικιλίες αλλά και διαφορετικές, ανάλογα με το πώς προσαρμόστηκαν στις τοπικές συνθήκες, συνδέθηκαν και διαμόρφωσαν τον τοπικό διατροφικό πολιτισμό, αναδείχθηκαν σε στοιχεία της τοπικής πολιτισμικής ταυτότητας.

1.4 Περί γενετικής διάβρωσης

Η εκμηχάνιση της γεωργίας, που συμβάδισε με την αστικοποίηση και την βιομηχανοποίηση στις δυτικές κοινωνίες του 19ου αιώνα, συμπεριέλαβε τη δημιουργία των βελτιωμένων ποικιλιών με την χρήση της επιστήμης της Βελτίωσης Φυτών, πράγμα το οποίο εκφράστηκε κατά κύριο λόγο στα ετήσια είδη, σε αρκετά δενδρώδη είδη και πολύ λιγότερο στο αμπέλι. Η επιταχυνόμενη προώθηση και αποδοχή από τον αγρότη των βελτιωμένων ποικιλιών, στην αρχή για παραγωγικούς και επισιτιστικούς λόγους και αργότερα λόγω των προδιαγραφών των αγορών είχε σαν συνέπεια την εγκατάλειψη και τον περιορισμό της καλλιέργειας των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών, ιδίως στα ετήσια και σε αρκετά πολυετή είδη. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα πολλές τοπικές ποικιλίες να χαθούν για πάντα, ενώ η έκταση καλλιέργειας τους περιορίστηκε δραματικά. Αυτή η απώλεια τοπικών ποικιλιών και ποικιλότητας ή αλληλομόρφων, εντός κάθε τοπικής ποικιλίας, ονομάστηκε γενετική διάβρωση.

Σύμφωνα με την ΚΥΑ 620/135644/6-7-95 με τίτλο «Διατήρηση εκτατικών καλλιεργειών που κινδυνεύουν από γενετική διάβρωση». του μέτρου 3.8 του άξονα 3 του ΕΠΑΑ 2000-2006, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων: γενετική

διάβρωση σημαίνει απώλεια φυτογενετικού υλικού είτε με τη μορφή εξαφάνισης του βοτανικού είδους είτε με τη μορφή της μείωσης της γενετικής ποικιλότητας εντός του είδους.

1.4.1 Η κατάσταση της γενετικής ποικιλότητας τον 20^ο αιώνα

Μέχρι τα μέσα του 20ου αιώνα η έννοια της γενετικής διάβρωσης ήταν άγνωστη. Με την κλειστή αυτοσυντηρούμενη οικονομία των μικρών αγροτικών κοινωνιών δεν ήταν ορατός κανένας κίνδυνος για τις χρησιμοποιούμενες τοπικές ποικιλίες και πληθυσμούς ή για τα φυσικά οικοσυστήματα. Όμως με την τεχνολογική και οικονομική επανάσταση που επικράτησε μετά τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο οι νέες συνθήκες οδήγησαν στην επικράτηση, στις εθνικές αγορές πρώτα και στην παγκόσμια κατόπιν, λίγων ποικιλιών που δημιουργήθηκαν από επιστημονικά κρατικά ιδρύματα αρχικά και ιδιωτικές βελτιωτικές εταιρείες αργότερα, οι οποίες εκμεταλλεύτηκαν το ευνοϊκό νομικό πλαίσιο προστασίας των δημιουργιών τους που επικράτησε διεθνώς μετά το 1960. Αποτέλεσμα αυτών των νέων τάσεων ήταν να εκτοπισθεί από την καλλιέργεια και να χαθεί ένα μεγάλο μέρος του παραδοσιακού γενετικού υλικού που μας κληροδότησαν οι προηγούμενες γενεές.

Μια ποικιλία ρυζιού, ονομαζόμενη IR-36, απλώνεται σήμερα σε έκταση πάνω από το 60% της Ν. Α. Ασίας, όπου μόλις λίγα χρόνια πριν, εύκολα εύρισκες χιλιάδες ποικιλίες που καλλιεργούνταν για αιώνες από τους αγρότες. Μια άλλη ποικιλία, η IR-8 κυριαρχεί από το κρύο της Ταϊβάν έως τη ζέστη του Μπενίνι, εκεί όπου μέχρι πριν λίγα μόνο χρόνια μεγάλωναν 30.000 είδη ρυζιού. Το ζαχαρότευτλο Detroit Globe Beet, που εισήγαγε στην Τουρκία κάποια γερμανική εταιρεία προξένησε την εξαφάνιση της γενετικής δεξαμενής της Εγγύς Ανατολής. Πεπόνια και αγγούρια που εισήχθησαν από αμερικάνικες εταιρείες στην Αφρική, αντικατέστησαν σχεδόν ολοκληρωτικά τις τοπικές ποικιλίες.

- Το 75% της Ευρωπαϊκής και το 93% της Αμερικάνικης γεωργικής ποικιλότητας έχει χαθεί μέσα στον 20ο αιώνα.
- 30.000 ποικιλίες λαχανικών έχουν εξαφανιστεί μέσα στον περασμένο αιώνα και μία ακόμα χάνεται κάθε έξι ώρες.
- Σχεδόν το 40% των ποικιλιών λαχανοκομικών φασολιών με τρυφερό πράσινο σαρκώδη και χωρίς ίνες λοβό έχουν ως βάση τον γενότυπο της ποικιλίας Tendercrop. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την χρησιμοποίηση μίας Στενής Γενετικής Βάσης. Επικίνδυνος περιορισμός της γενετικής βάσης

παρατηρήθηκε τα τελευταία 30 χρόνια σε όλες σχεδόν τις σημαντικές καλλιέργειες. Για πολλές από αυτές δεν χρησιμοποιούνται στην βελτίωση περισσότερο από το 5-10% της διαθέσιμης παραλλακτικότητας.

- Το 30% του σταριού σε όλο τον κόσμο προέρχεται από έναν γονέα και το 70% από έξι γονείς.

Μόνο το 20 % των ποικιλιών καλαμποκιού που καταγράφηκαν στο Μεξικό το 1930, είναι σήμερα γνωστές. Το γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι StarLink της Aventis έφθασε να ρυπάνει την αναντικατάστατη γενετική δεξαμενή καλαμποκιού του Μεξικού. Χαρακτηριστικό είναι ότι ενώ το 1951 δεν χρησιμοποιούνται ακόμη καθόλου υβρίδια καλαμποκιού, σήμερα συμβαίνει να μην καλλιεργούνται πουθενά ντόπιες ποικιλίες παρά μόνο υβρίδια.

Στην παγκόσμια αγροτική σκηνή διαδραματίζεται ένα τεράστιο και επικίνδυνο φαινόμενο ισοπέδωσης. Τα τελευταία χρόνια γίνεται μεγάλος λόγος για την διατήρηση των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών. Οι ανθεκτικές ποικιλίες του παρελθόντος έχουν πλέον αντικατασταθεί από υβρίδια που αν και είναι πιο αποδοτικά χρειάζονται περισσότερη ανθρώπινη παρέμβαση και χημικές μεθόδους επεξεργασίας για να μπορέσουν να αναπτυχθούν και τα ευδοκιμήσουν. Ταυτόχρονα δημιουργούν και μια εξάρτηση από τις εταιρίες παραγωγής σπόρων, καθώς οι υβριδικοί σπόροι δεν αναπαράγονται με τα ίδια χαρακτηριστικά αν τους φυτέψεις δεύτερη χρονιά.

1.4.2 Η έκταση της γενετικής διάβρωσης στην Ελλάδα

Έως και τα μέσα του περασμένου αιώνα, οι αγρότες των περισσότερων περιοχών της Ελλάδας καλλιεργούσαν σχεδόν αποκλειστικά τοπικές ποικιλίες και κάθε χρόνο φύλαγαν τους σπόρους για την καλλιέργεια της επόμενης χρονιάς. Τις τελευταίες δεκαετίες όμως, όλο και περισσότεροι αγρότες (τόσο οι επαγγελματίες, όσο και αυτοί που καλλιεργούν για να καλύψουν τις ανάγκες της οικογένειας) αγοράζουν τους σπόρους για τις καλλιέργειές τους. Οι σπόροι που είναι διαθέσιμοι στο εμπόριο είναι από ξένες προς τα νησιά ποικιλίες, ενώ πολύ συχνά είναι και υβριδισμένοι.

Οι υβριδισμένοι σπόροι έχουν υποστεί πολλές κατευθυνόμενες εργαστηριακές διασταυρώσεις. Ως εκ τούτου, έχουν μεγάλη παραγωγή την πρώτη χρονιά της καλλιέργειάς τους, με την προϋπόθεση ότι θα τους παρέχονται μεγάλες ποσότητες νερού, θρεπτικών συστατικών (με χημικά ή βιολογικά λιπάσματα), ενώ επίσης θα πρέπει να προστατευθούν

από τα τοπικά φυτοπαθογόνα (με χημικά ή βιολογικά φυτοφάρμακα) στα οποία είναι ιδιαίτερα ευάλωτοι.

Οι εργαστηριακές διασταυρώσεις των υβριδίων, εκτός από την υψηλή παραγωγή τους δίνουν και ένα άλλο χαρακτηριστικό: ο σπόρος αποδυναμώνεται μετά την πρώτη καλλιέργεια, και εάν καλλιεργηθεί δεύτερη φορά δίνει ελάχιστη παραγωγή, δηλαδή ο αγρότης αναγκάζεται πλέον να αγοράζει κάθε χρόνο τους απαραίτητους σπόρους ή φυντάνια (αφού δεν μπορεί πια να τα παράγει).

Ο μεγάλος όμως κίνδυνος που προκύπτει από την ανεξέλεγκτη καλλιέργεια υβριδίων είναι ότι κατά τη γονιμοποίηση τους, μέσω των εντόμων ή του αέρα, μπορούν να επιμολύνουν τοπικές ποικιλίες που βρίσκονται έως και 2 χλμ. μακριά. Όταν μία τοπική ποικιλία επιμολυνθεί, ο επόμενος της σπόρος θα αποκτήσει χαρακτηριστικά του υβριδίου και το κυριότερο είναι ότι θα εξασθενίσει η δυνατότητά του να σχηματίζει παραγωγικούς σπόρους. Δηλαδή μία ποικιλία που χρειάστηκε αιώνες για να εξελιχθεί, μπορεί να εξαφανιστεί ακόμα και σε μία μόνο καλλιεργητική περίοδο. Έτσι, οι τοπικές ποικιλίες που πολλοί αγρότες προσπαθούν ακόμα να διατηρούν και να καλλιεργούν, συχνά επιμολύνονται εν αγνοία τους.

Το μέγεθος της γενετικής διάβρωσης στην Ελλάδα, είναι πολύ μεγάλο. Στη χώρα μας καλλιεργούνταν 250 ποικιλίες σταριού (111 ποικιλίες και πληθυσμοί μαλακού και 139 σκληρού). Από αυτές, απέμειναν μόνο οι 20. Αντίστοιχα, από τις 210 ποικιλίες και πληθυσμούς καλαμποκιού, απέμειναν μόνο οι 30 (Σαϊνατούδης, 2002). Πρόσφατες έρευνες έχουν δείξει, ότι μόνο το 1% των εντόπιων ποικιλιών σίτου και το 2-3 % των ποικιλιών λαχανικών που υπήρχαν πριν 50 χρόνια στην Ελλάδα, έχει διασωθεί υπό καλλιέργεια μέχρι τις μέρες μας. Το μεγαλύτερο μέρος του ντόπιου γενετικού υλικού της Ελλάδας, εκτοπίστηκε ταχύτατα από την παραγωγική διαδικασία ως λιγότερο ανταγωνιστικό και σύντομα χάθηκε οριστικά. Μέσα σε μια δεκαετία, η Ελλάδα έχασε εκατοντάδες ποικιλίες σιταριού, αχλαδιάς, μηλιάς, καλαμποκιού, τομάτας, κλπ (Σταυρόπουλος, et al).

Σύμφωνα με τη Δεύτερη Εθνική Έκθεση του Υπ.Α.Α.Τ., “σχετικά με την κατάσταση των φυτογενετικών πόρων για τα τρόφιμα και τη γεωργία”, πιο γρήγορα υπέστησαν διάβρωση οι ποικιλίες σιτηρών, οι οποίες σήμερα ανέρχονται μόλις στο 1% της συνολικής έκτασης. Ανάλογη τάση, με καθυστέρηση 15 – 20 ετών, έχει αρχίσει να διαφαίνεται και για τις καλλιέργειες λαχανικών. Οι ντόπιες ποικιλίες συνεχίζουν να χρησιμοποιούνται στην καλλιέργεια πολλών οπωροφόρων δέντρων (ελιά, μηλιά, κερασιά, αχλαδιά, βερικοκιά, φιστικιά) και στο αμπέλι και εδώ, όμως, ο αριθμός τους έχει μειωθεί αισθητά. Ο βασικός λόγος

για τη γενετική αυτή διάβρωση, ήταν η αδιαμφισβήτητη ανωτερότητα των σύγχρονων ποικιλιών σε σύγκριση με αυτές που καλλιεργούνταν παραδοσιακά σε κάθε περιοχή, η καταλληλότητά τους για εντατικά καλλιεργητικά συστήματα και η συμμόρφωσή τους με τις απαιτήσεις της αγοράς. Αντίθετα, πολυετείς καλλιέργειες όπως αυτές της ελιάς, της αμπέλου, της συκιάς, οπωροφόρων, κλπ. (λόγω του ότι υφίστανται γενετική διάβρωση με αργούς ρυθμούς, καθώς παραμένουν στον αγρό για δεκαετίες και πολλαπλασιάζονται κυρίως αγενώς), βασίζονται σχεδόν αποκλειστικά στις παλαιότερες ντόπιες ποικιλίες ή επιλογές που έγιναν στις πρώτες εισαγωγές, που είχαν προσαρμοσθεί ήδη στις τοπικές συνθήκες, από χρόνια (Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

1.5 Διάσωση των τοπικών παραδοσιακών ποικιλιών φυτών

Είναι γεγονός ότι η γενετική πρόσφερε σοβαρά επιτεύγματα στις ανάγκες του ανθρώπου. Με την εφαρμογή της, από τις παραδοσιακές ντόπιες ποικιλίες πήγαμε στις νέες ποικιλίες φυτών περισσότερο παραγωγικές και περισσότερο ανθεκτικές στις αντίξοες καιρικές συνθήκες και σε εχθρούς και ασθένειες. Ακόμη δημιουργήθηκαν υβρίδια φυτών με μεγαλύτερη ανθεκτικότητα, παραγωγικότητα και με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που δεν είχαν οι γονείς.

Έτσι σιγά - σιγά οι παραδοσιακές ποικιλίες φυτών άρχισαν να περιορίζονται, σε βαθμό τέτοιο που κάποια, εξαφανίσθηκαν αφού σταμάτησαν πλέον να χρησιμοποιούνται. Και ήρθε η εποχή των γενετικά τροποποιημένων οργανισμών ή μεταλλαγμένα, τα οποία απειλούν να σαρώσουν κάθε προηγούμενο πολλαπλασιαστικό υλικό κυρίως φυτών, σε τέτοιο βαθμό που αν δεν αντισταθεί η κοινωνία, μπορεί να εξαφανίσουν οτιδήποτε υπάρχει σήμερα κυρίως στο φυτικό βασίλειο αφού με την αναγκαστική διασταύρωση που θα λάβει χώρα στη φύση θα γίνουν όλα μεταλλαγμένα.

Υπάρχει λοιπόν ανάγκη για μια νέου τύπου προσέγγιση του γεωργικού περιβάλλοντος, συγκεκριμένα τμήματα του οποίου οφείλουν να προστατευθούν ώστε να διατηρηθεί το γενετικό τους υλικό και να αποκατασταθεί η σχέση τους με την τοπική χλωρίδα και πανίδα, με τον ίδιο τρόπο που προστατεύονται και τα φυσικά οικοσυστήματα (π.χ. προστατευόμενες περιοχές).

Υπάρχει ολοένα και μεγαλύτερο ενδιαφέρον από την πλευρά Μη Κυβερνητικών Οργανισμών (ΜΚΟ) και οικολογικών οργανώσεων ως προς την προστασία και χρήση των παραδοσιακών Ελληνικών αβελτίωτων ποικιλιών. Η τάση αυτή είναι πιθανό να οδηγήσει τα επόμενα χρόνια, στη δημιουργία νέων μη κυβερνητικών οργανισμών με αντικείμενο τη

διατήρηση και χρήση των παραδοσιακών ποικιλιών (προγράμματα κληρονομιάς σπόρων) και στην επακόλουθη χρήση τους στα συστήματα οικολογικής γεωργίας. Παραδείγματα τέτοιων οργανισμών-δικτύων είναι το δίκτυο «Πελίτι» και ο «Αιγίλοπας».

1.6 Τρόποι διατήρησης των παραδοσιακών ποικιλιών

Είναι προφανές, ότι η απώλεια μιας παραδοσιακής τοπικής ποικιλίας είναι οριστικά μη αναστρέψιμη, συνεπώς η σωστή συλλογή και καταγραφή σχετικών πληροφοριών είναι μεγάλης σημασίας για την διάσωσή τους. Η συλλογή αφορά πρώτα απ' όλα τοπικές ποικιλίες ετήσιων ειδών που καλλιεργούνται με σπόρους. Η καταγραφή αφορά τις πληροφορίες για την καλλιέργεια, χρήση κλπ. των ετησίων τοπικών ποικιλιών, από τις οποίες συλλέγονται σπόροι, και τα πολυετή είδη που καλλιεργούνται ακόμα είτε σε οπωρώνες και αμπελώνες, ακόμα και στους κήπους των σπιτιών. Η καταγραφή επίσης αφορά τις ποικιλίες που έχουν χαθεί, αλλά θυμούνται ακόμα οι αγρότες.

Πρέπει να διατηρηθούν σε τράπεζες γενετικού υλικού αλλά και στον αγρό σε συνεργασία με τους αγρότες σε συνδυασμό με οικονομικά και περιβαλλοντικά οφέλη για τις τοπικές κοινωνίες. Έχουν πολλαπλή επιστημονική και κοινωνικοοικονομική σημασία. Είναι μέρος της ιστορίας και του πολιτισμού μας και αποτελούν κληρονομιά για τις μελλοντικές γενιές.

Οι τοπικές ποικιλίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν (Θανόπουλος κ.ά. 2008):

- Στην τόνωση των τοπικών οικονομιών, ιδιαίτερα των απομονωμένων περιοχών.
- Στη διαφοροποίηση των χαρακτηριστικών των γεωργικών προϊόντων που αποτελεί κρίσιμη παράμετρο λόγω της τάσης ομογενοποίησης των καλλιεργούμενων ποικιλιών.
- Στην παραγωγή τοπικών εδεσμάτων που απαιτούν την ύπαρξη των κατάλληλων πρώτων υλών (π.χ. Μεσογειακή διατροφή, αγροτουρισμός).
- Στη γεωργία χαμηλών εισροών, στη βιολογική γεωργία και στη γεωργία που ασκείται σε αντίξοες κλιματικές συνθήκες.

Η συλλογή και μελέτη των τοπικών ποικιλιών μιας περιοχής μπορεί να συμβάλει από τη μία στη διάσωσή τους και από την άλλη στην ανάδειξή τους προς όφελος των τοπικών κοινωνιών.

Οι στρατηγικές διατήρησης των φυτογενετικών πόρων και των ντόπιων ποικιλιών είναι είτε *ex situ*, είτε *in situ*. Οι πρώτες, διατηρούν την ποικιλότητα έξω από το φυσικό της περιβάλλον, ενώ οι δεύτερες, εκεί όπου αναπτύχθηκε εξ αρχής (UNCED, 1992).

1.6.1 Διατήρηση Ex situ

Με την υπογραφή της Συνθήκης του FAO το 2001 η Ευρωπαϊκή Ένωση 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 υπο-περιφερειακών θεσμών για τους φυτογενετικούς πόρους στην Ευρώπη, ενδυναμώνοντας τη συνεργασία μεταξύ των θεσμών αυτών»*. Στο πλαίσιο του είχε δημιουργηθεί 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.

Η *ex situ* διατήρηση είναι η διατήρηση σε τράπεζες, σπόρων και γενετικού υλικού και αποτελούσε, μέχρι πρόσφατα, τη βασική στρατηγική διατήρησης (Love & Spaner, 2007). Περιλαμβάνει τη συλλογή, ταξινόμηση, αξιολόγηση και αξιοποίηση της αγροβιοποικιλότητας (Marshall & Brown, 1975) και παρουσιάζει το πλεονέκτημα ότι το υλικό που συγκεντρώνεται, είναι άμεσα διαθέσιμο στους φυτοπαραγωγούς. Ο χαρακτηρισμός και αξιολόγηση του υλικού και η περαιτέρω αποθήκευση της πληροφορίας σε βάσεις δεδομένων, υποστηρίζουν κατά πολύ τη διαδικασία της φυτοπαραγωγής. Τα πιο σημαντικά πλεονεκτήματα της *ex situ* διατήρησης, είναι ότι οι τράπεζες γενετικού υλικού μπορούν να καλύψουν την αβεβαιότητα του τι θα χρειάζεται στο μέλλον, λόγω του εύρους των υλικών που περιλαμβάνουν (Smale & Rubenstein, 2002), ενώ λειτουργούν ως «θησαυροφυλάκια», για περιπτώσεις απώλειας της βιοποικιλότητας στα αγροοικοσυστήματα (Zeven, 1996). Ωστόσο, η *ex situ* διατήρηση, έχει χαρακτηριστεί αρνητικά ως «στατική» (Bellon; et al, 1997) και ιδιαίτερα δαπανηρή, με συχνή δυσκολία χρηματοδότησης (Qualset & Shands, 2005). Επιπλέον, το υλικό που φυλάσσεται στις

τράπεζες γενετικού υλικού, δεν είναι γενικά διαθέσιμο στους γεωργούς, για άμεση χρήση στην παραγωγή, ενώ δίνεται κυρίως σε επίσημα ερευνητικά ινστιτούτα και σε δημόσια χρηματοδοτούμενους φυτοπαραγωγούς (Fowler & Hodgkin, 2004).

1.6.1.1 Διατήρηση *Ex situ* στην Ελλάδα

Σύμφωνα με τη Δεύτερη Εθνική Έκθεση του Υπ.Α.Α.Τ., «σχετικά με την κατάσταση των φυτογενετικών πόρων για τα τρόφιμα και τη γεωργία» (2006), ένα μικρό μόνο μέρος του μεγάλου φάσματος των αγρίων ειδών που αναπτύσσονται στην Ελλάδα έχει συλλεχθεί και διατηρείται στην Τράπεζα Γενετικού Υλικού. Η συλλογή είναι άριστη ως προς κάποια άγρια σιτηρά (όπως *Aegilops ssp.*, *Haynaldia ssp.*, *Hordeum ssp.*), ψυχανθή και όσπρια, τα οποία θεωρούνται ως εν δυνάμει πολλά υποσχόμενοι δότες γενετικού υλικού στα καλλιεργούμενα σιτηρά, για ανθεκτικότητα στην ξηρασία, σε ασθένειες, κλπ. Ωστόσο, η συλλογή είναι μάλλον φτωγή, συγκρινόμενη με τους υπάρχοντες γενετικούς πόρους στην Ελλάδα, σε λαχανικά, δέντρα, καλλωπιστικά φυτά, άγρια κτηνοτροφικά φυτά, όσπρια, φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά. Από το 1995 ως το 2005 υπήρξε μικρή μόνο αύξηση της τάξης του 11% στον αριθμό καταχωρήσεων των πλέον σημαντικών καλλιεργειών που διατηρούνται στην Τράπεζα Γενετικού Υλικού, γεγονός που αντανακλά το δραματικό βαθμό γενετικής διάβρωσης και μη αναστρέψιμων απωλειών των παραδοσιακών αβελτίωτων ποικιλιών στην Ελλάδα και τη δυσκολία να βρεθεί και να διασωθεί αυτό το υλικό (Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

Ωστόσο, από το 1995 που συντάχθηκε η «Πρώτη Εθνική Έκθεση σχετικά με την κατάσταση των Φυτογενετικών Πόρων για τα Τρόφιμα και τη Γεωργία», έχει σημειωθεί σημαντική πρόοδος στον τομέα αυτό. Αξίζει να σημειωθεί, ότι το 1995 ο αριθμός των καταχωρημένων δειγμάτων γενετικού υλικού της Τράπεζα Γενετικού Υλικού ήταν 7.220 (66 γένη και 169 είδη καλλιεργούμενων φυτών και συγγενικών ειδών), ενώ το 2005 ο αριθμός αυτός είχε ανέλθει σε 10.650 (Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

Η χρήση του γενετικού υλικού που συλλέγεται από την Τράπεζα Γενετικού Υλικού και τα Ερευνητικά Ινστιτούτα Βελτίωσης είναι μάλλον περιορισμένη, κυρίως λόγω του ότι η αξιολόγησή του δεν είναι καθόλου επαρκής για να επιτρέψει τον εντοπισμό υποσχόμενων πληθυσμών ή γενετικού υλικού, προς άμεση αξιοποίηση σε βελτιωτικά προγράμματα (Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

Ex – situ διατήρηση γίνεται και από Ινστιτούτα, Πανεπιστήμια και άλλους Οργανισμούς στις εγκαταστάσεις τους. Τα περισσότερα από αυτά υπάγονται στο ΕΘΙΑΓΕ, αλλά δείγματα και συλλογές διαθέτουν και διάφορα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα και Βοτανικοί Κήποι, κυρίως για

επιστημονική έρευνα. Παραδείγματα αποτελούν το Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ) στην Κρήτη, το Εθνικό & Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών – Εργαστήριο Βοτανικής και τα Βοτανικά Μουσεία (Herbaria), διαφόρων Πανεπιστημίων και Ιδρυμάτων, με σημαντικότερο αυτό του Πανεπιστημίου Πατρών (Εργαστήριο Βιολογίας Φυτών) (βλ. αναλυτικά, Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

1.6.2 Διατήρηση In situ

Στην περίπτωση της *in situ* διατήρησης, οι πληθυσμοί διατηρούνται στα φυσικά τους περιβάλλοντα, είτε στην άγρια μορφή τους, είτε στον αγρό (*on farm*) (IPGRI). Στη δεύτερη περίπτωση, πρόκειται για τη συνεχή καλλιέργεια και διαχείριση, από τους γεωργούς, στο φυσικό τους περιβάλλον, ενός πλήθους διαφορετικών ποικιλιών και βασίζεται στην ενεργό συμμετοχή των γεωργών, επειδή εξαρτάται από τα κίνητρα και τους λόγους που έχουν, προκειμένου να διατηρήσουν τη βιοποικιλότητα στον αγρό (Bellon, 2003). Η *in situ* διατήρηση λειτουργεί συμπληρωματικά της *ex situ* διατήρησης, αφού υποστηρίζει τις διαδικασίες ανάπτυξης και προσαρμογής των φυτών στα περιβάλλοντά τους, διατηρεί τη βιοποικιλότητα σε όλα τα επίπεδα (στα οικοσυστήματα, ανάμεσα στα είδη και μέσα στο ίδιο είδος) και επιτρέπει στους γεωργούς να έχουν πρόσβαση στους φυτογενετικούς πόρους (IPGRI).

Η διατήρηση στον αγρό αποτελεί τον καλύτερο τρόπο προστασίας των ποικιλιών, αφού πρόκειται για ένα συνδυασμό ανθρώπινης επέμβασης και φυσικής διαδικασίας (IPGRI). Επικεντρώνεται κυρίως στη διατήρηση στα κέντρα καταγωγής των ποικιλιών, ωστόσο, ορισμένες πολύτιμες ποικιλίες, διατηρούνται και εκτός αυτών (Brush, 1991). Η ποικιλότητα στον αγρό είναι πολύ σημαντική, για αγρότες που έχουν περιορισμένες δυνατότητες συμμετοχής στην αγορά, λόγω μικρής παραγωγής (Bellon, 2003). Ειδικά στις μη βιομηχανοποιημένες χώρες, αποτελεί το 60 - 80% της παραγωγής σπόρων (Almekinders & de Boef, 1999; Louwaars, 1994).

Συνοπτικά, η διατήρηση στον αγρό:

- Διατηρεί τις εξελικτικές διαδικασίες, που προάγουν τη φυσική επιλογή (Brush, 1994).
- Βοηθά στη διατήρηση «φυσικών εργαστηρίων», σημαντικών για τη βιολογία και τη βιογεωγραφία (Brush, 1994).
- Παρέχει μία συνεχή πηγή πόρων για *ex situ* συλλογές (Brush, 1994) και μπορεί να αποτελέσει δικλείδα ασφαλείας, σε περίπτωση απώλειας υλικού από αυτές (Brush, 1999).
- Είναι, μάλλον, οικονομικότερη από τη διατήρηση *ex situ* (Brush, 1991).

- Συμβάλει στη διατήρηση της παραδοσιακής γνώσης και πρακτικής των γεωργών, καθώς και συναφών μεθόδων πεταποίησης και χρήσης, που αποτελούν σημαντικό κομμάτι της αγροτικής παράδοσης και πολιτισμού ενός τόπου (Κουτής & Χατζητόλιος, 1999).
- Συνεργεί στην ικανοποίηση της ανάγκης για την αναγνώριση των γεωργών, ενθαρρύνει τη συμμετοχή τους σε διεθνείς προσπάθειες και τους εξασφαλίζει έναν πιο δίκαιο ρόλο, στις χώρες που είναι πλούσιες σε αγρο-βιοποικιλότητα (Brush, 1994).

Ωστόσο, σαν μειονεκτήματα της διατήρησης στον αγρό, θεωρούνται:

- Η αναπόφευκτη αντικατάσταση, τελικά, των υπάρχοντων ποικιλιών με νέες (Brush, 1999).
- Η αναγκαιότητα της οικονομικής υποστήριξης, ως κίνητρο, των γεωργών που θα αναλάβουν τη διατήρηση στον αγρό (Brush, 1999), ώστε να αποφευχθεί η ενδεχόμενη πτώχευσή τους (Brush, 1991).

Το σημαντικό, ωστόσο, είναι ότι η έννοια της ποικιλίας, όπως ορίζεται από τους γεωργούς, είναι ένα “ανοιχτό γενετικό σύστημα”, που τροποποιείται δια μέσω του χρόνου. Η ιδέα αυτή, διαφέρει σημαντικά από τη “σταθερή, συγκεκριμένη και ομοιόμορφη” αντίληψη που εφαρμόζεται, τόσο στην αναπαραγωγή φυτών, όσο και στις περισσότερες περιπτώσεις διατήρησης των φυτογενετικών πόρων (Louette, 1997).

Δυστυχώς, μόνο ένας πολύ μικρός αριθμός σχετικών προγραμμάτων, υλοποιούνται διεθνώς (Bretting & Duvick, 1997). Ένα ευρύ διεθνές πρόγραμμα, το οποίο αφορούσε πολλές μη βιομηχανοποιημένες χώρες, εφαρμόστηκε από το IPGRI κατά την προηγούμενη δεκαετία. Ξεκίνησε το 1995 και ονομάστηκε “*Strengthening the scientific basis of in situ conservation of agricultural biodiversity on farm*”. Είχε στόχο να διερευνήσει και να κατανοήσει το ποσοστό και τον τρόπο, με τον οποίο διανέμεται η γενετική ποικιλότητα μεταξύ των γεωργών μέσα στο χρόνο και το χώρο, καθώς και ποιες διαδικασίες ακολουθούνται για τη διατήρησή της και ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη διαδικασία λήψης αποφάσεων των γεωργών (Gauchan et al, 2002).

1.6.2.1 Διατήρηση Ex situ στην Ελλάδα

Σε αντίθεση με τις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες, όπου η διατήρηση γίνεται κυρίως ex situ και παρά τη μεγάλη γενετική διάβρωση που έχει επέλθει στο φυτογενετικό υλικό της χώρας μας τα τελευταία 60 χρόνια, διατηρούνται στον αγρό πολλά είδη και ντόπιες ποικιλίες, οι οποίες όμως δεν είναι εγγεγραμμένες στους ευρωπαϊκούς και εθνικούς καταλόγους ποικιλιών (Εθνικό & Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών).

Στο πλαίσιο της Δεύτερης Εθνικής Έκθεσης του Υπ.Α.Α.Τ., “σχετικά με την κατάσταση των φυτογενετικών πόρων για τα τρόφιμα και τη γεωργία” (2006), έχουν προταθεί κάποιες περιοχές όπου επιβιώνουν ακόμη παραδοσιακά αγροτικά συστήματα και ένας αριθμός ντόπιων ποικιλιών, τα οποία εντοπίζονται κυρίως σε νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου πελάγους και σε ορεινές περιοχές. Η γεωγραφική απομόνωση των περιοχών αυτών έχει ευνοήσει, όπως είναι φυσικό, την αντίσταση στην πίεση των σύγχρονων εξελίξεων και τη διατήρηση των παραδοσιακών πρακτικών και των καλλιεργούμενων ποικιλιών (Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

Αντίστοιχη έρευνα και εντοπισμός ποικιλιών, έχει πραγματοποιηθεί από διάφορους άλλους φορείς, τόσο κρατικούς όσο και Μ.Κ.Ο. Παραδείγματα, αποτελούν το Ινστιτούτο Σιτηρών του ΕΘΙΑΓΕ, το Κέντρο Αγροτικής & Περιβαλλοντικής Έρευνας “Αρχιπέλαγος” στην Ικαρία (ΠΕΛΙΤΙ, 2007), το Ινστιτούτο Φυλλοβόλων της Νάουσας, το Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών των Χανίων, το Ινστιτούτο Ελιάς και Οπωροκηπευτικών της Καλαμάτας και το Ινστιτούτο Αμπελουργίας (βλ. αναλυτικά, Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

2.1 Διεθνείς Συνθήκες και Ευρωπαϊκό Νομικό Πλαίσιο

Η νομοθεσία για τους σπόρους και το πολλαπλασιαστικό υλικό, αποτελείται από νομοθετικές ρυθμίσεις οι περισσότερες από τις οποίες προέρχονται από τις Γενικές Διευθύνσεις της Υγείας και Προστασίας του Καταναλωτή (SANCO) και της Γεωργίας και της Αγροτικής Ανάπτυξης της Επιτροπής αλλά και από το Συμβούλιο, με κύριο χαρακτηριστικό την έλλειψη συντονισμού ως προς το περιεχόμενό τους. Δεν υπάρχει, δηλαδή, ένα νομικό πλαίσιο που να λαμβάνει υπόψη όλη την αλυσίδα, τη συλλογή τη διατήρηση, την αξιολόγηση, τη βελτίωση, τη βιώσιμη χρήση από τους αγρότες και τους βελτιωτές http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm.

2.1.1 Διεθνείς Συνθήκες για τους φυτογενετικούς πόρους

Η κυριότερη διεθνής πράξη που αφορά τους φυτογενετικούς πόρους, είναι η *Σύμβαση για τη Βιοποικιλότητα*, η οποία υπογράφηκε το 1992 στο Ρίο ντε Τζανέιρο της Βραζιλίας. Η Σύμβαση, δεσμεύει τα συμβαλλόμενα μέρη της να διατηρήσουν τους εγχώριους γενετικούς τους πόρους *ex situ* και *in situ*, τονίζοντας τη σημασία τους από όλες τις πλευρές, ενώ αναγνωρίζει και τη σημασία της παραδοσιακής γνώσης των γεωργών, για τη διατήρηση των πόρων αυτών.

Από το 1973 ο FAO επικεντρώθηκε στη δημιουργία ενός Παγκοσμίου Σχεδίου Δράσεως για τη διατήρηση και αξιοποίηση των φυτογενετικών πόρων. Για το λόγο αυτό συστήθηκε και το Συμβούλιο για τους Φυτογενετικούς Πόρους. Το 1996, στη Γερμανία, κατά το Διεθνές Συνέδριο του FAO, υιοθετήθηκε το Παγκόσμιο Σχέδιο Δράσης για τη Διατήρηση και την Αειφόρο Χρήση των Φυτογενετικών Πόρων για τη Διατροφή και τη Γεωργία (Hardon, 1998).

Το 2001, υπογράφηκε η Διεθνής Συνθήκη του FAO για τους Φυτογενετικούς Πόρους για τη Διατροφή και τη Γεωργία (FAO, 2001), η οποία δεσμεύει τα συμβαλλόμενα μέρη της «να προωθήσουν μια ολοκληρωμένη προσέγγιση για την ανεύρεση, διατήρηση και αειφόρο χρήση των φυτογενετικών πόρων για τη διατροφή και τη γεωργία» Επιπλέον, δεσμεύει για «αειφόρο χρήση των φυτογενετικών πόρων» «διεθνή συνεργασία» των

μερών της και αναγνωρίζει και αυτή τη σημασία της παραδοσιακής γνώσης των γεωργών από όλο τον κόσμο .

2.1.2 Ευρωπαϊκό Νομικό Πλαίσιο

Η σημαντικότερη νομοθεσία για τους φυτογενετικούς πόρους στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι ο Κανονισμός *«σχετικά με τη θέσπιση κοινοτικού προγράμματος για τη διατήρηση, το χαρακτηρισμό, τη συλλογή και τη χρησιμοποίηση των γενετικών πόρων στη γεωργία»* ο οποίος τέθηκε σε ισχύ το 2004. Αφορά δράσεις που προάγουν τη διατήρηση *ex situ* και *in situ*, το χαρακτηρισμό και τη χρησιμοποίηση των γενετικών πόρων στη γεωργία, τη σύσταση ευρωπαϊκών καταλόγων, των γενετικών πόρων που διατηρούνται σήμερα *ex situ* και *in situ*, συμπεριλαμβανομένων και όσων διατηρούνται στον αγρό και την προαγωγή της ανταλλαγής τεχνικών και πληροφοριών, μεταξύ των κρατών – μελών (ΕΚ) 870/2004).

Ο Κανονισμός 2078/92, *«σχετικά με μεθόδους γεωργικής παραγωγής που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις προστασίας του περιβάλλοντος, καθώς και με τη διατήρηση του φυσικού χώρου»*, προβλέπει χρηματοδότηση για την καλλιέργεια και τον πολλαπλασιασμό χρήσιμων φυτών, προσαρμοσμένων στις τοπικές συνθήκες, τα οποία απειλούνται από γενετική υποβάθμιση (ΕΕ) 2078/92).

Η Οδηγία 98/95/ΕΚ, η οποία αφορούσε την τροποποίηση οδηγιών σχετικών με τις γενετικά τροποποιημένες φυτικές ποικιλίες και τους φυτικούς πόρους ενθάρρυνε για πρώτη φορά την καταχώρηση των ντόπιων ποικιλιών ως *«ποικιλιών προς διατήρηση»* (Toledo, 2002).

Τον Ιούνιο του 2008, εκδόθηκε η Οδηγία 2008/62/ΕΚ, *«για την πρόβλεψη ορισμένων παρεκκλίσεων για την αποδοχή γεωργικών ντόπιων αβελτίωτων φυλών και ποικιλιών που είναι φυσικώς προσαρμοσμένες στις τοπικές και περιφερειακές συνθήκες και απειλούνται από γενετική διάβρωση καθώς και για τη διάθεση στην αγορά σπόρων και σπόρων γεωμήλων των εν λόγω ντόπιων φυλών και ποικιλιών»* (Οδηγία 2008/62/ΕΚ).

2.2 Η προστασία των φυτογενετικών πόρων στην Ελλάδα

Το θεσμικό πλαίσιο για την προστασία των φυτογενετικών πόρων στην Ελλάδα, διακρίνεται σε δύο περιόδους. Η μία είναι από το μεσοπόλεμο έως τα τέλη της δεκαετίας του '70 και η άλλη από τις αρχές του '80 έως σήμερα.

2.2.1 Προγράμματα και Δράσεις

Στην πρώτη περίοδο, το ενδιαφέρον για τους φυτογενετικούς πόρους ξεκίνησε τη δεκαετία του '20. Τα νεοσύστατα Ινστιτούτα Βελτίωσης Σιτηρών, Βάμβακος κλπ. και είχαν αρχίσει τη συστηματική συλλογή γενετικού υλικού με αποτέλεσμα την ανάπτυξη μιας σειράς σύγχρονων ποικιλιών. Έως τα τέλη της δεκαετίας του '70, η νομική προστασία του φυτογενετικού υλικού περιοριζόταν μόνον σε ειδικά προστατευόμενες περιοχές

Στη δεύτερη περίοδο, το 1981 ιδρύθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας, με την υποστήριξη του FAO, η Τράπεζα Γενετικού Υλικού, στο Κέντρο Αγροτικής Έρευνας Μακεδονίας & Θράκης. Επιπλέον ιδρύθηκε το 1990 το Εθνικό Σύστημα Φυτογενετικών Πόρων, που σήμερα εποπτεύεται από τη Δ/ση Χωροταξίας και Προστασίας Περιβάλλοντος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων (Υπ.Α.Α.Τ.). Το Υπουργείο, είναι και ο επιστημονικός συντονιστής και υπεύθυνος φορέας για τη διατήρηση των φυτογενετικών πόρων στην Ελλάδα, με υποστήριξη και άλλων φορέων που ασχολούνται με θέματα διατήρησης και έρευνας, όπως Πανεπιστήμια, Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά Ιδρύματα, βοτανικοί κήποι, μουσεία φυσικής ιστορίας, Μ.Κ.Ο. και Δίκτυα Ανταλλαγής Σπόρων. Στις αρχές της δεκαετίας του '90, η πλειοψηφία των Ινστιτούτων Βελτίωσης φυτών μεταβιβάστηκε στο Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας.

Στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος για την Αγροτική Ανάπτυξη – Ανασυγκρότηση της Υπαίθρου, του Γ' Κ.Π.Σ., εγκρίθηκε το έργο «Δημιουργία Τράπεζας Γενετικού Υλικού» το οποίο προβλέπει τη δημιουργία νέων εγκαταστάσεων, καθώς και τη διεξαγωγή λεπτομερούς έρευνας σε όλη τη χώρα, μέσω μεγάλου αριθμού εξερευνητικών αποστολών και συλλογής γενετικού υλικού.

Στο ίδιο Πρόγραμμα, βρίσκεται και η Δράση «Διατήρηση εκτατικών καλλιεργειών που κινδυνεύουν από γενετική διάβρωση», προβλέπεται η ενίσχυση γεωργών, που εθελοντικά αναλαμβάνουν να καλλιεργήσουν ή και να αναπολλαπλασιάσουν ντόπιες ποικιλίες. Οι συγκεκριμένες ποικιλίες, επιτρέπεται να καλλιεργούνται από τους γεωργούς στη συγκεκριμένη γεωγραφική ενότητα προέλευσής τους και μέχρι ένα όριο στρεμμάτων. Εφαρμόζεται σ' όλη την Ελλάδα και αποσκοπεί να διατηρήσει/διαφυλάξει την καλλιέργεια των ντόπιων-παραδοσιακών ποικιλιών οι οποίες, σύμφωνα με το Υπουργείο, στο μέλλον μπορούν να συνδράμουν στην παραγωγή αγροτικών προϊόντων διαφοροποιημένης ποιότητας (ΠΓΕ, ΠΟΠ, ΠΠΠ) και προστιθέμενης αξίας (Υπ.Α.Α.Τ., 2005).

Ωστόσο, έχουν εκφραστεί επιφυλάξεις για το κατά πόσο η συγκεκριμένη δράση μπορεί να συμβάλει ουσιαστικά στη διατήρηση των πραγματικά απειλούμενων, από γενετική διάβρωση, ντόπιων ποικιλιών, αφού η μισή από τη συνολική έκταση που επιδοτείται (3.000 εκτάρια), αφορά είδη και ποικιλίες που συμπεριλαμβάνονται ήδη στους εθνικούς καταλόγους (επιτρέπεται, δηλαδή, ήδη η εμπορία τους). Έτσι, το μεγαλύτερο μέρος της ενίσχυσης, δεν πηγαίνει σε αυτούς που πραγματικά διατηρούν ντόπιες ποικιλίες, ενώ πριμοδοτούνται συγκεκριμένοι γεωργοί, σε συγκεκριμένες περιοχές (ΑΙΓΙΟΠΑΣ, 2006).

Η ίδια παρέμβαση, συνεχίζεται και στο Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2007-2013 «Αλέξανδρος Μπαλατζής», με τη Δράση «Διατήρηση εκτατικών καλλιεργειών που κινδυνεύουν από γενετική διάβρωση», με υπηρεσία εφαρμογής τη Δ/ση Χωροταξίας και Προστασίας Περιβάλλοντος του Υπ.Α.Α.Τ., συνεπικουρούμενη σε ειδικά θέματα αρμοδιότητάς της, από τη Δ/ση Εισροών Φυτικής Παραγωγής. Πρόκειται να εφαρμοσθεί σε 4.380 εκτάρια (Υπ.Α.Α.Τ.).

2.2.2 Η συλλογή σπόρων της Τράπεζας Γενετικού Υλικού

Οι συλλογές της ΤΓΥ υπολογίζεται ότι ξεπερνούν τις 14.500 ποικιλίες, και αφορούν, σύμφωνα με Έκθεση του Υπ.Α.Α.Τ. του 2006, μικρό μόνο μέρος του εθνικού γενετικού υλικού. Η συλλογή θεωρείται άριστη ως προς κάποια άγρια σιτηρά, ψυχανθή και όσπρια, πολλά από αυτά εξαιρετικά ανθεκτικά στην ξηρασία και σε ασθένειες. Ωστόσο, η συλλογή είναι μάλλον φτωχή, συγκρινόμενη με τους υπάρχοντες γενετικούς πόρους στην Ελλάδα, σε λαχανικά, δέντρα, καλλωπιστικά φυτά, άγρια κτηνοτροφικά φυτά, όσπρια, φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά. Τις περασμένες δυο δεκαετίες υπήρξε μικρή μόνο αύξηση στον αριθμό καταχωρήσεων των πλέον σημαντικών καλλιεργειών που διατηρούνται στην ΤΓΥ, ως αντανάκλαση του δραματικού βαθμού γενετικής διάβρωσης και μη αναστρέψιμων απωλειών των παραδοσιακών αβελτίωτων ποικιλιών στην Ελλάδα.

Όσον αφορά προγράμματα της ΤΓΥ διατήρησης σπορών στον Αγρό (In Situ), παρόλο που από το 1995 έχει σημειωθεί κάποια πρόοδος με διάφορα προγράμματα χρηματοδοτημένα από την Ε.Ε., όπως τα Κοινοτικά Πλαίσια Στήριξης (Κ.Π.Σ.) και άλλες πρωτοβουλίες όπου η Τράπεζα συνεργάζονταν με αγρότες και σχετικές οργανώσεις. Ένα έργο για την διάθεση καινούργιας διαχείρισης και αποθήκευσης σπόρων, μαζί με επιστημονικό εργαστήριο, δεν έχει αξιοποιηθεί, ενώ δραματική είναι και η έλλειψη προσωπικού.

Τα τελευταία χρόνια η ΤΓΥ αντιμετωπίζει πολλές δυσλειτουργίες μιας και θεωρείται ότι δεν διαθέτει επαρκείς πόρους για τη βιωσιμότητά της. Το Ε.Θ.Ι.Α.Γ.Ε., το ποίο στεγάζει και άλλα ερευνητικά κέντρα, περνάει μια εποχή επαναπροσδιορισμού και μειωμένου προϋπολογισμού οπότε η ΤΓΥ δεν στηρίζεται ούτε χρηματοδοτείται επαρκώς. Συνέπεια αυτών είναι η απώλεια συλλογών σπόρων και επιστημονικής γνώσης.

Υπολογίζεται ότι λόγω έλλειψης χρηματοδότησης και επιστημονικού προσωπικού 5.000 από τις 14.500 ποικιλίες έχουν καταστραφεί λόγω ελλιπούς χρηματοδότησης. Υπάρχει αυξανόμενη ανάγκη για το έργο της ΤΓΥ, ειδικά σε εποχή μεταβαλλόμενες κλιματικές συνθήκες, όπου στη Μεσόγειο αναμένετε η αυξανόμενη ξηρασία. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εξέδωσε σύσταση προς όλες τις χώρες της ΕΕ να επιταχύνουν την έρευνα και τεκμηρίωση για την γεωργία σε συνθήκες κλιματικής αλλαγής, ειδικά σε ότι αφορά τους γενετικούς πόρους <http://biotechwatch.gr/NewEULegislationSeeds> .

2.2.3 Εθνικό Νομικό Πλαίσιο

Η προστασία και η διατήρηση του εγχώριου γενετικού υλικού της Ελλάδας, καθορίζεται από το Προεδρικό Διάταγμα 80/1990 (ΦΕΚ 40Α/22.03.1990). Εκεί, γίνεται διάκριση και κατάταξη του φυτικού γενετικού υλικού και καθορίζονται τα μέτρα προστασίας του (ex situ και in situ). Συγκεκριμένα προβλέπεται, εκτός των άλλων, *«καθορισμός των περιοχών παραδοσιακής καλλιέργειας ντόπιων ποικιλιών που κινδυνεύουν να εξαφανισθούν, κατά προτίμηση σε ορεινές απομονωμένες περιοχές της Ηπειρωτικής Ελλάδας ή νησιών και σε θεσμοθετημένες ζώνες προστασίας των βιοτόπων της άγριας ζωής, όπως οι ποικιλίες αυτές καλλιεργούνται ακόμη και σε μικρή κλίμακα ή είναι σκόπιμο και εφικτό να επαναφερθούν»*. Μέσω του Διατάγματος καθορίζεται, επίσης, Εθνικό Σύστημα Διατήρησης και Προστασίας Φυτογενετικών Πόρων Καλλιεργούμενων Ειδών, στο οποίο εντάσσονται (Π.Δ.80/90, Άρθρο 6, Παρ.α' - δ')

- 1) α) η Τράπεζα Διατήρησης Γενετικού Υλικού, η οποία ορίζεται και ως Συντονιστικό – Εκτελεστικό Όργανο του Εθνικού Συστήματος διατήρησης και προστασίας φυτογενετικών πόρων καλλιεργούμενων ειδών,
- 2) β) οι συλλογές – φυτείες που υπάρχουν ή πρόκειται να εγκατασταθούν, τόσο παραδοσιακών ποικιλιών, όσο και αντίστοιχων αγρίων ειδών που κινδυνεύουν με εξαφάνιση,
- 3) γ) οι ζώνες προστασίας, όπου αναπτύσσονται συγκεκριμένες μορφές καλλιεργούμενων φυτικών ειδών και

- 4) δ) οι συνεταιρισμοί ή ομάδες παραγωγών που μέσω σύμβασης που προβλέπει ειδική επιδότηση, καλλιεργούν ντόπιες ποικιλίες, πολλαπλασιάζοντάς τες με τον παραδοσιακό τρόπο.

Σύμφωνα με το παραπάνω διάταγμα, η συλλογή και διακίνηση, τόσο στο εξωτερικό, όσο και στο εσωτερικό της χώρας, προστατευόμενων ειδών και ποικιλιών, προϋποθέτει σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται ύστερα από γνωμοδότηση των αρμόδιων κατά περίπτωση επιστημονικών φορέων όπως η Τράπεζα Διατήρησης Γενετικού Υλικού, Πανεπιστημιακά και Ερευνητικά Ιδρύματα, κλπ. Ο Νόμος 1546/1985, περί «οργάνωσης, παραγωγής και εμπορίας του πολλαπλασιαστικού υλικού φυτικών ειδών» (ΦΕΚ 164Α'/85), έδωσε τη δυνατότητα σε φυσικά ή νομικά πρόσωπα Ιδιωτικού Δικαίου, να δημιουργήσουν σποροπαραγωγικές και φυτωριακές επιχειρήσεις. Σύμφωνα με το Νόμο αυτό, οι αγρότες προμηθεύονται τους σπόρους ή άλλο είδος πολλαπλασιαστικού υλικού από τις τοπικές ή διεθνείς σποροπαραγωγικές εταιρίες ή φυτώρια, εφόσον αυτές τελούν υπό την εποπτεία των κρατικών αρχών. Η εμπορία σπόρου ή πολλαπλασιαστικού υλικού μιας ποικιλίας, επιτρέπεται μόνο εάν αυτή είναι καταχωρημένη στους Εθνικούς ή τους αντίστοιχους ευρωπαϊκούς καταλόγους Ποικιλιών Φυτικών Ειδών, αναπαράγεται από υπεύθυνο διατηρητή και παρακολουθείται από τα επίσημα όργανα της Ελληνικής αρχής σπόρων, πολλαπλασιαστικού υλικού και ελέγχου. Για όσα είδη δεν περιλαμβάνονται στους Καταλόγους αυτούς, η εμπορία του πολλαπλασιαστικού τους υλικού τελεί υπό την εποπτεία των κρατικών αρχών (Υπ.Α.Α.Τ., 2006).

Με το Νόμο 2204/1994, κυρώθηκε η Σύμβαση για τη Βιολογική Ποικιλότητα, που υπογράφηκε στο Ρίο ντε Τζανέιρο στις 5 Ιουνίου 1992 (ΦΕΚ 59Α/11.04.1994), ενώ με το Νόμο 3165/2003, κυρώθηκε η Διεθνής Συνθήκη σχετικά με τους φυτογενετικούς πόρους για τη διατροφή και τη γεωργία, που υιοθετήθηκε στη Ρώμη κατά την 31^η Σύνοδο του FAO στις 3 Νοεμβρίου 2001 (ΕτΚ, Αρ. Φύλλου 177, 2003).

Στο πλαίσιο του θεσμικού πλαισίου για την προστασία του φυτικού γενετικού υλικού της Ελλάδας έχουν εκδοθεί, επίσης, οι εξής Υ.Α:

- Η Υ.Α. 396851/22.10.92 (ΦΕΚ 626 Β'/92) για την "εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών, ποικιλιών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων".
- Η Υ.Α. 396943/24.11.92 (ΦΕΚ 684 Β'/92) για την "εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών, ποικιλιών αμπέλου".

- Η Υ.Α. 329360/5.4.94 (ΦΕΚ 234 Β'/94) για την "εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών, ποικιλιών κηπευτικών ειδών".
- Η Υ.Α. 433374/16.12.94 (ΦΕΚ 934Β'/94) για την "εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών, ποικιλιών καλλιεργουμένων ειδών". Αφορά στις αροτραίες καλλιέργειες (Εθνικό & Καποδιστριακό Παν/μιο Αθηνών).
- Η Υ.Α. 135644/6-7-2005, για την «προστασία των ντόπιων ποικιλιών από τη γενετική διάβρωση», με την οποία αποφασίστηκε η εφαρμογή του Μέτρου 3.8 «Διατήρηση εκτατικών καλλιεργειών που κινδυνεύουν από Γενετική Διάβρωση», του Άξονα 3 «Γεωργοπεριβαλλοντικά Μέτρα», του Εγγράφου Προγραμματισμού Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΠΑΑ) 2000 – 2006 (Υπ.Α.Α.Τ., 2005).

Το σύνολο της μέχρι τώρα νομοθεσίας, ακολουθώντας κατά προτεραιότητα επιλογές της Ε.Ε δεν έχει ευνοήσει, ούτε αξιοποιήσει τα συγκριτικά πλεονεκτήματα που διαθέτει η χώρα μας σε σχέση με τη βιοποικιλότητα και συγκεκριμένα την αγροβιοποικιλότητα, (Τόλιος, 2006).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

3.1 Γεωγραφική θέση

Η Πελοπόννησος είναι η μεγαλύτερη χερσόνησος της Ελλάδας και ένα από τα εννέα γεωγραφικά της διαμερίσματα. Βρίσκεται στα νότια του ηπειρωτικού τμήματος της χώρας και συνδέεται με τη Στερεά Ελλάδα μέσω μιας στενής λωρίδας γης, του Ισθμού της Κορίνθου, στον οποίο το 1893 κατασκευάστηκε η ομώνυμη διώρυγα, μετατρέποντάς την ουσιαστικά σε νησί. Επιπλέον, από το 2004 η γέφυρα Ρίου-Αντιρρίου συνδέει την Πελοπόννησο με την ηπειρωτική Ελλάδα. Η Πελοπόννησος διαιρείται διοικητικά σε επτά νομούς (Αχαΐα, Ηλεία, Κορινθία, Μεσσηνία, Αρκαδία, Αργολίδα και Κορινθία) και από το 1986 σε δύο περιφέρειες, τη Δυτικής Ελλάδας και την περιφέρεια Πελοποννήσου .

Έχει έκταση 21.439 τετρ. χλμ. και πληθυσμό 1.086.935 κατοίκους. Χαρακτηρίζεται επί το πλείστον αγροτική περιοχή. Αποτελεί ιστορική κοιτίδα του ελληνισμού και κατοικείται από τα προϊστορικά χρόνια. Σε αυτήν αναπτύχθηκε ο Μυκηναϊκός Πολιτισμός και κατοίκησαν και τα τρία κυριότερα ελληνικά φύλα (Αχαιοί, Ίωνες και Δωριείς), ενώ στην Πελοπόννησο βρίσκονταν ορισμένες από τις σπουδαιότερες ελληνικές πόλεις-κράτη, όπως η Σπάρτη, η Κόρινθος και το Άργος.



Εικόνα 1: Δορυφορική εικόνα της Πελοποννήσου

Η γεωγραφική περιοχή της Πελοποννήσου διατήρησε πάντα τον ιδιαίτερο χαρακτήρα και υπήρξε ένα από τα σπουδαιότερα κέντρα δημιουργίας και διατήρησης του ελληνικού πολιτισμού. Αποτέλεσε θέατρο των περισσότερων πολεμικών συγκρούσεων που έλαβαν χώρα στον ελληνικό χώρο με κορυφαία παραδείγματα τον Πελοποννησιακό Πόλεμο και την Ελληνική Επανάσταση, ενώ γνώρισε διάφορους κατακτητές όπως Ρωμαίους, Φράγκους, Οθωμανούς κ.ά. Η αρχαιολογική σκαπάνη έφερε στο φως πολλά μνημεία, από τα οποία μπορούμε να γνωρίσουμε όλες τις φάσεις του πολιτισμού της από την προϊστορία ως το τέλος του αρχαϊκού.

Μεγαλύτερη πόλη της Πελοποννήσου είναι η Πάτρα με δεύτερη κατά σειρά πόλη την Καλαμάτα.

3.2 Γεωλογικά και εδαφοκλιματικά στοιχεία

Το γεωμορφολογικό ανάγλυφο είναι κυρίως ορεινό και απότομο. Οι μεγάλοι ορεινοί όγκοι αποτελούν το 50,1% της συνολικής έκτασης, ενώ μόνο το 19,9% αυτής είναι πεδινό και το 30% ημιορεινό. Τα βουνά της Πελοποννήσου είναι συνέχεια των ελληνικών όγκων της Στερεάς Ελλάδας. Έχουν γενική κατεύθυνση από τα ΒΔ. Προς τα ΝΑ. Το ψηλότερο βουνό της Πελοποννήσου είναι ο Ταΰγετος (2.407μ.). Ωστόσο, η Περιφέρεια Πελοποννήσου διαθέτει μερικές από τις πιο εύφορες περιοχές της χώρας, όπως ο Αργολικός κάμπος και ο κάμπος της Κορινθίας. Στα παράλια σχηματίζεται από μεγάλους κόλπους, που της δίνουν το χαρακτηριστικό σχήμα του πλατανόφυλλου.

Το κλίμα της Πελοποννήσου είναι γενικά μεσογειακό. Εμφανής είναι η διαφοροποίηση μεταξύ κεντρικής, δυτικής και ανατολικής Πελοποννήσου. Στο δυτικό τμήμα και ιδιαίτερα στις παράλιες περιοχές επικρατεί ο θαλάσσιος μεσογειακός τύπος κλίματος. Στο κεντρικό ορεινό συγκρότημα το κλίμα είναι έντονα ψυχρό με παγετούς και χιόνια κατά την χειμερινή περίοδο, ενώ τα δυτικά τμήματα έχουν πολύ περισσότερες βροχές και θερμότερα καλοκαίρια. Το ανατολικό τμήμα έχει χερσαίο μεσογειακό τύπο κλίματος με λίγες βροχές και φτωχή βλάστηση. Η μέση θερμοκρασία στην Πελοπόννησο κυμαίνεται μεταξύ 18 και 19,5 βαθμούς Κελσίου. Η βροχόπτωση εξάλλου παρουσιάζει μεγάλες διαφορές στα διάφορα τμήματα της Πελοποννήσου. Τα μικρότερα ύψη βροχοπτώσεων παρατηρούνται στο ανατολικό τμήμα, ενώ τα ορεινά και τα δυτικά τμήματα έχουν άφθονες βροχές.

Σε ότι αφορά το οικονομικό σκέλος της Περιφέρειας Πελοποννήσου το ΑΕΠ εξελίσσεται αυξητικά και αντίστοιχα αυξάνεται το κατά κεφαλήν ΑΕΠ παρουσιάζοντας μεγαλύτερους ρυθμούς αύξησης σε σχέση με το σύνολο της χώρας.

3.3 Πολιτισμός

Από την εποχή που για πρώτη φορά κατοικήθηκε η Πελοπόννησος ως σήμερα, ήταν πάντοτε ένας ζωτικός χώρος της ελληνικής γης. Δεμένη με την υπόλοιπη χώρα αλλά με έντονα δικό της χαρακτήρα και γεωγραφική διαμόρφωση, που ευνοούσε μια πολύμορφη ανάπτυξη του πολιτισμού, χωρίς όμως αυτός να χάνει την ενότητά του, υπήρξε ένα από τα σημαντικότερα κέντρα, όπου ο ελληνικός πολιτισμός δημιουργήθηκε και διατηρήθηκε γνήσιος για αιώνες. Κάθε περιοχή της Πελοποννήσου από την αρχή είχε τα ιδιαίτερα εκείνα γνωρίσματα που χαρακτήρισαν τη ζωή και την τέχνη της, στους αιώνες που ακολούθησαν.

Η Αργολίδα και η Κορινθία σε άμεση επαφή με την ελληνική θάλασσα, που τις ένωνε με την ανατολή ήταν πάντοτε εκείνες οι περιοχές όπου οι καινούργιες ιδέες έπαιρναν χαρακτήρα ελληνικό και εξελισσόταν διαρκώς σε νέες μορφές πολιτισμού.

Η Αρκαδία, όπου κατά την αρχαιότητα οι κάτοικοι της θεωρούνταν οι πρώτοι κάτοικοι της Πελοποννήσου, απομονωμένη στα βουνά της δημιούργησε το δικό της κόσμο και έμεινε πιστή στις δικές της παραδόσεις. Η Μεσσηνία ανήκει στις περιοχές εκείνες που κατοικήθηκαν από την προϊστορική εποχή και παρουσίασε σημαντική οικιστική και πολιτιστική ανάπτυξη κατά την μυκηναϊκή εποχή. Η Λακωνία τέλος ή αλλιώς «Εκατόμπολις», όπως ονομαζόταν στα αρχαία χρόνια για τις πολυάριθμες πόλεις της, είχε από πολύ νωρίς επαφές με την Κρήτη υπήρξε κέντρο μυκηναϊκό και τα εργαστήριά της έγιναν ονομαστά κατά την αρχαϊκή εποχή δεχόμενα έντονα τις ιωνικές επιδράσεις.

Κατά την τελευταία περίοδο των προϊστορικών χρόνων την Υστεροελλαδική ή Μυκηναϊκή εποχή (1600 – 1100 π.Χ.), η Πελοπόννησος έφτασε σε υψηλό επίπεδο πολιτισμού και έγινε ουσιαστικά το κέντρο του ελληνικού κόσμου.

Η τελευταία φάση της εποχής αυτής (1400 – 1100 π.Χ.) ήταν η περίοδος της μεγάλης ακμής με την οργάνωση των πόλεων και των ανακτόρων, την ανάπτυξη της γραφής και τις μνημειακές μορφές της τέχνης.

3.4 Οικονομικά στοιχεία

Η Πελοπόννησος διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομική ανάπτυξη της χώρας, καθώς παράγει το 5,2% της συνολικής Ακαθάριστης Προστιθέμενης Αξίας (ΑΠΑ) της χώρας. Ο κύριος τομέας οικονομικής ανάπτυξης είναι ο τριτογενής τομέας (με ποσοστό 55,9% της ΑΠΑ), αμέσως μετά ακολουθεί ο δευτερογενής τομέας (με ποσοστό 30% της ΑΠΑ) και τελευταίος ο πρωτογενής τομέας (με ποσοστό 14% της ΑΠΑ).

Επιπλέον ο τουρισμός παρουσιάζει σημαντική ανάπτυξη, καθώς η μορφολογία της Πελοποννήσου παρέχει την δυνατότητα για την ανάπτυξη εναλλακτικών μορφών τουρισμού.

3.5 Στοιχεία φυσικού περιβάλλοντος

Ξεκινώντας από τα χαμηλά και προχωρώντας στα μεγαλύτερα υψόμετρα συναντούμε δύο κυρίαρχους τύπους βλάστησης:

α) τον μεσογειακό στον οποίο περιλαμβάνονται σχίνιοι, αριές, σκληρόφυλλα αείφυλλα πλατύφυλλα και θερμόφιλες φυλλοβολές δρύες,

β) τον ορεινό τύπο, όπου σε υψόμετρα μεγαλύτερα των 800 μ. απαντώνται τα ορεινά κωνοφόρα, όπως κεφαλληνιακή ελάτη και η μαύρη πεύκη, η οποία αναπτύσσεται κυρίως στον Ταΰγετο και στον Πάρνωνα, συχνά σε μίξη με την κεφαλληνιακή ελάτη.

Σύμφωνα με γενικά στοιχεία για τη χλωρίδα, η Πελοπόννησος φιλοξενεί περισσότερα από 2.700 αυτοφυή φυτά, από τα οποία το 12,3% είναι ελληνικά ενδημικά και το 4,6% φύεται αποκλειστικά στην Πελοπόννησο, συχνά σε μία μόνο τοποθεσία. Η σχετική απομόνωση της Πελοποννήσου από την υπόλοιπη Ηπειρωτική Ελλάδα, το έντονο γεωμορφολογικό ανάγλυφο που δημιουργεί απομονωμένα χερσαία «νησιά» και η νότια θέση της συνέβαλαν στη μοναδική της βιοποικιλότητα, που ανακλάται σε πολλά ενδημικά είδη χλωρίδας και πανίδας.

Η Πελοπόννησος περιλαμβάνει τα περισσότερα ενδημικά είδη φυτών στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα, το ποσοστό ενδημικών φυτών του Ερύμανθου είναι 9,4%, της Ζήρειας 19,7%. του Χελμού 17,1 %, του Πάρνωνα 12,6% και, τέλος, του Ταΰγετου 17% (2J. Το όρος Ταΰγετος μαζί με την οροσειρά του Πάρνωνα είναι οι παλαιότερες, γεωλογικά, περιοχές της Πελοποννήσου. Το οικοσύστημα του Ταΰγετου αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα σημεία ενδημισμού στην Ελλάδα.

3.5.1 Κάλυψη γης

Σύμφωνα με τη χαρτογράφηση, που πραγματοποίησε το 2012 η WWF Ελλάς, το 11,1% (2.391.835 στρ.) της έκτασης του γεωγραφικού διαμερίσματος της Πελοποννήσου καλυπτόταν από δάση {κωνοφόρων και πλατύφυλλων) το 1987, ποσοστό που μειώθηκε στο 10,1% το 2007 και πριν τις μεγάλες πυρκαγιές εκείνου του καλοκαιριού (Πίνακας 1). Παρόμοια πτωτική τάση παρουσιάζουν και οι άλλες τρεις κατηγορίες φυσικής βλάστησης (μεταβατικές δασώδεις περιοχές, θαμνότοποι, εκτάσεις χαμηλής βλάστησης). Αντιθέτως, αξιοσημείωτη αύξηση της τάξης των 600.000 στρεμμάτων παρουσιάζεται στις γεωργικές εκτάσεις της Πελοποννήσου, οι οποίες το 2007 καλύπτουν το 45,7% (9.882.152 στρ.) του Γεωγραφικού Διαμερίσματος.

Πίνακας 1: Κατηγορίες κάλυψης γης στο Γεωγραφικό Διαμέρισμα Πελοποννήσου τα έτη 1987 και 2007

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΑΛΥΨΗΣ ΓΗΣ	1987	2007
Δάσος κωνοφόρων	1.835.127	1.650.616
Δάσος πλατύφυλλων	556.709	540.302
Θαμνόνας αείφυλλων/πλατύφυλλων. μεταβατική δασώδης περιοχή	1.860.712	1.748.891
Θαμνότοπος	3.612.277	3.461.926
Έκταση χαμηλής βλάστησης	3.956.966	3.848.611
Γεωργική έκταση	9.279.293	9.882.152
Λοιπές καλύψεις	429.124	409.036
Καμένη έκταση	28.044	33.664
Υδάτινη επιφάνεια	90.411	73.132

Πηγή: WWF Ελλάς

3.5.2 Γεωργία

Η πελοποννησιακή γη με το έντονο ανάγλυφο τού εδάφους, τους μεγάλους ορεινούς όγκους, τα πολύτιμα ποτάμια αλλά και το ήπιο κλίμα της, τόσο στα παράλια, όσο και στα ορεινά, η άριστη ποιότητα των πηγαίων της υδάτων και οι ασφαλείς και οχυρές τοποθεσίες της ευνόησαν την καλλιέργεια της γης και κατά συνέπεια την ανθρώπινη παρουσία. Η μεγάλη γεωμορφολογική ποικιλία των εδαφών συνέβαλλε στη δημιουργία μιας εξαιρετικά πλούσιας χλωρίδας, αλλά και πανίδας. Εκατοντάδες βοτάνια, άγρια χόρτα, δέντρα και φυτά

αποτελούν το πελοποννησιακό οικοσύστημα, το οποίο χαρακτηρίζεται από υψηλή ενδημικότητα, γεγονός που συμβάλλει στη μοναδικότητα των αγροτικών πελοποννησιακών προϊόντων.

Η γεύση, το άρωμα και η υφή των διάφορων καρπών διαφέρει από περιοχή σε περιοχή, καθώς και η προσήλωση των παραγωγών στις παραδοσιακές μορφές καλλιέργειας. προσφέρουν μοναδικές συγκινήσεις γευστικού πολιτισμού.
<http://www.pelopexpo.com/el/peloponnese/>

3.6 Συνοπτική περιγραφή των νομών

3.6.1 Νομός Αργολίδας

Ο Νομός Αργολίδας με έκταση 2.154 km² έχει πρωτεύουσα το Ναύπλιο και συγκεντρώνει το 1% του συνολικού πληθυσμού της Ελλάδας. Σύμφωνα με στοιχεία του ΕΛ.ΣΤΑΤ. (2003), οι γεωργικές περιοχές είναι 1.108.000 στρ: αρόσιμες περιοχές 287.000 στρ., μόνιμες καλλιέργειες 263.100 στρ., βοσκότοποι: 244600 στρ., ετερογενείς γεωργ. περιοχές: 583800 στρ.

Η καλλιεργούμενη έκταση του Νομού ανέρχεται σε 710.000 στρέμματα περίπου (ΕΛ.ΣΤΑΤ., 1999-2000) εκ των οποίων τα 228.000 ή 32,1% είναι αρδευόμενα. Από τις εκμεταλλεύσιμες αυτές εκτάσεις, τα 349071,1 στρ. είναι μικτές γεωργικές και κτηνοτροφικές εκτάσεις, 343575,6 στρ. είναι αμιγώς γεωργικές και 9.291 στρ. αμιγώς κτηνοτροφικές. Μόνο το 16,5% του νομού είναι πεδινό (709,4 χιλ στρεμ.).

Η συμμετοχή του Νομού στον πρωτογενή τομέα ανέρχεται στο 29,6% του ΑΕΠ της Περιφέρειας (το 16,8% του προϊόντος του νομού, 1,9% της συνολικής γεωργικής παραγωγής της χώρας) και δεν διαφοροποιείται σημαντικά από την υπόλοιπη περιφέρεια. Με τη γεωργία ασχολούνται περίπου 16.100 οικογένειες (το 16,10% του εργατικού δυναμικού). Από αυτές 12.230 οικογένειες ή ποσοστό 8, 77% είναι καθαρά γεωργικές και οι υπόλοιπες έχουν τη γεωργία σαν δεύτερο επάγγελμα.

3.6.2 Νομός Αρκαδίας

Ο Νομός Αρκαδίας έχει έκταση 4.419 km² εκ των οποίων το 91,2%, χαρακτηρίζεται ορεινή και ημιορεινή. Σύμφωνα με την απογραφή του 2001, πληθυσμό 102.035 κατοίκους, συγκεντρώνοντας το 0,9% του πληθυσμού της χώρας.

Η οικονομία είναι βασικά γεωργική και κτηνοτροφική. Η καλλιεργούμενη έκταση του Νομού είναι 693.000 στρ. που αντιστοιχεί στο 15,7% της γεωργικής έκτασης, από τα οποία τα 110.000 στρ. είναι αρδευόμενα. Η τοπική γεωργική παραγωγή είναι δημητριακά, βύσσινα, κεράσια, πατάτες, όσπρια, λαχανικά, μήλα, αχλάδια, αμύγδαλα, καρύδια και κρασί.

3.6.3 Νομός Αχαΐας

Ο Νομός Αχαΐας με συνολική έκταση 3.274 km² και πληθυσμό 327.316 κατοίκους χαρακτηρίζεται δε από έντονες εδαφολογικές αντιθέσεις. Τα εδάφη του είναι στο μεγαλύτερο ποσοστό τους (60% περίπου) ορεινά και διασχίζονται από μικρούς σχετικά ποταμούς (Βουραϊκό, Σελινούντα και Πείρο) και μικρότερους χείμαρρους, που εκβάλλουν στον Πατραϊκό και Κορινθιακό κόλπο. Επίκεντρο της οικονομικής ζωής του Νομού αλλά και της Περιφέρειας αποτελεί η πόλη των Πατρών.

3.6.4 Νομός Ηλείας

Ο Νομός της Ηλείας με συνολική έκταση 2.621 km² έχει έδαφος πεδινό κατά 60% και διασχίζεται από τους ποταμούς Αλφειό, Πηνειό, Ερύμανθο και τους παραποτάμους τους. Ο Νομός χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη παράλιων υδροβιότοπων (Κοτύχι, Καϊάφα) εξαιρετικού φυσικού κάλλους και οικολογικού πλούτου. Η πεδιάδα της Ηλείας είναι η μεγαλύτερη σε έκταση στην Πελοπόννησο.

3.6.5 Νομός Κορινθίας

Ο Νομός Κορινθίας έχει έκταση 2.290 km² και συγκεντρώνει το 1,4% του πληθυσμού της χώρας. Εκτός από μια στενή πεδινή έκταση στα παράλια του νομού, το έδαφος είναι ορεινό και ημιορεινό. Αναλυτικά η κατανομή του σε κατηγορίες έχει ως εξής: 11,8% πεδινό, 31,4% ημιορεινό και 56,8% ορεινό.

Ο βασικός κλάδος της οικονομίας της Κορινθίας είναι η γεωργία. Το πεδινό τμήμα του νομού αποτελεί ένα από τα παραγωγικότερα τμήματα της χώρας. Η αγροτική παραγωγή έχει κύρια στοιχεία τη σταφιδοπαραγωγή, τα εσπεριδοειδή, τα οπωρικά και τα κηπευτικά.

3.6.6 Νομός Λακωνίας

Ο Νομός Λακωνίας έχει έκταση 3.636 km² και συγκεντρώνει το 0,9% του συνολικού πληθυσμού . Οι περισσότεροι κάτοικοι ασχολούνται με την αγροτική καλλιέργεια και την παραγωγή αγροτικών προϊόντων, με πιο συνηθισμένα το πορτοκάλι, την ελιά ,το λάδι, και το κρασί

3.6.7 Νομός Μεσσηνίας

Ο Νομός Μεσσηνίας έχει έκταση 2.991 km². Στο μεγαλύτερο ποσοστό της, η περιοχή χαρακτηρίζεται ισότιμα ως λοφώδης και ημιορεινή, ενώ σημαντικό είναι και το ποσοστό συμμετοχής της ορεινής και πεδινής κατανομής.

Ο αγροτικός τομέας είναι σημαντικός με κύρια προϊόντα τα σύκα, την σταφίδα, τα σταφύλια και το κρασί, τα πορτοκάλια, τις ελιές και το ελαιόλαδο. Το 53,9% της συνολικής έκτασης του νομού αποτελείται από καλλιεργούμενες εκτάσεις, το 39,7% από δάση και δασικές εκτάσεις, ενώ πολύ μικρό ποσοστό (μόλις το 1,9%) από βοσκότοπους. Το μεγαλύτερο τμήμα του νομού καταλαμβάνουν δασικές εκτάσεις, βοσκότοποι και ελαιώνες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο **ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΗΝ** **ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ**

4.1. Γενικά

Η Ελλάδα θεωρείται ως μια από τις σημαντικότερες χώρες στον πλανήτη όσον αφορά το φυτικό καλλιεργήσιμο γενετικό υλικό. Οι παράγοντες που συνέβαλαν στο αποτέλεσμα αυτό, εκτός του ποικιλόμορφου φυσικού περιβάλλοντος της χώρας είναι: Κουτής και Χατζητόλιος 1999):

- Η μακροχρόνια γεωργική εμπειρία, που ξεκίνησε στην Ελλάδα πριν από περίπου 10.000 χρόνια.
- Οι πολύ παλιές εμπορικές σχέσεις με τις γειτονικές περιοχές της Ανατολικής Μεσογείου και του Εύξεινου Πόντου,
- Οι πολλές απομονωμένες περιοχές λόγω γεωγραφικής θέσης και μορφολογίας.
- Η πρώιμη ανάπτυξη επιστημονικών και πρακτικών γνώσεων στη βοτανική, τη γεωργία, την ιατρική.

Οι παραπάνω παράγοντες είχαν ως αποτέλεσμα στις αρχές του 20ου αιώνα να διατηρείται στην περιοχή ένας μεγάλος αριθμός τοπικών ποικιλιών, προσαρμοσμένων στις τοπικές συνθήκες. Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τόσο είδη που προήλθαν από την Ελλάδα ή είδη που διαφοροποιήθηκαν στην Ελλάδα (ψυχανθή όπως τα *Cicer*, *Lens*, *Vicia*, *Pisum* και *Lupinus*, λαχανοκομικά φυτά όπως *Brassica*, *Lactuca*, *Cichorium*, *Beta*, δένδρα όπως *Olea*, *Ficus*, κλπ. και η άμπελος) όσο και είδη που εισήχθησαν στην Ελλάδα αιώνες πριν και τα οποία στη συνέχεια εξελίχθηκαν και προσαρμόστηκαν στις τοπικές συνθήκες (πολλά οπωροφόρα φυτά όπως *Malus*, *Pyrus*, *Prunus*, κλπ., σιτηρά όπως *Triticum*, *Hordeum*, *Secale*, κλπ., και λαχανοκομικά φυτά όπως *Phaseolus*, *Lycopersicon*, *Solanum*, *Capsicum*, κλπ.)

4.2. Καταχωρήσεις γενετικού υλικού από την Πελοπόννησο σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού και Βάσεις Δεδομένων

Η Πελοπόννησος όπως και η υπόλοιπη Ελλάδα λόγω της βιοποικιλότητας της σε αυτοφυή αλλά και καλλιεργούμενα είδη απετέλεσε πόλο έλξης πολλών εξερευνητικών αποστολών. Κατά την διάρκεια της Γερμανικής κατοχής οργανώθηκαν στην Ελλάδα δύο εξερευνητικές αποστολές που είχαν ως στόχο την συλλογή καλλιεργούμενων τοπικών

ποικιλιών και αγρίων συγγενών ειδών. Μια από τις δύο εξερευνητικές αποστολές οργανώθηκε στην Πελοπόννησο το 1942 (Knüpffer 2010). Τα δείγματα αυτής της συλλογής βρίσκονται στην Γερμανική Ομοσπονδιακή Τράπεζα Γενετικού Υλικού (The German Federal Gene Bank) στο Ινστιτούτο Leibniz Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (IPK) στο Gatersleben. Αυτή είναι η τρίτη μεγαλύτερη τράπεζα σε αριθμό καταχωρημένων δειγμάτων (accessions) συλλεγμένων στην Ελλάδα. Τα δείγματα που συλλέχτηκαν στην Πελοπόννησο ήταν περίπου 650 και ανήκαν σε ετήσια είδη σιτηρών, ψυχανθών κηπευτικών κ.α.

Στην Μεσσηνία συλλέχτηκαν 107 είδη, εκ των οποίων τα περισσότερα ήταν 23 τοπικές ποικιλίες κριθαριού, 15 κοινού φασολιού και 12 τοπικές ποικιλίες μπιζελιού. Επίσης συλλέχτηκαν κουκιά, λούπινα, φακές, λινάρι κλπ.

Από το 1977-1985 οργανώθηκαν στην Ελλάδα πολλές εξερευνητικές αποστολές που χρηματοδοτήθηκαν από IBPGR (International Board for Plant Genetic Resources). Στην Πελοπόννησο πραγματοποιήθηκαν αποστολές το 1979, το 1983 και το 1985. Στην Μεσσηνία συλλογή δειγμάτων έγινε το 1983 από το Ινστιτούτο Κτηνοτροφικών Φυτών και Βοσκών.

Το 1999 από την Τράπεζα της Πολωνίας στο Radzikow συλλέχτηκαν τρία δείγματα καρότου, άγριου καρότου και τομάτας. Δείγματα από την Πελοπόννησο υπάρχουν και σε άλλες τράπεζες όπως η GRIN -USDA κ.α. Τα περισσότερα όμως δείγματα είναι δωρεές από το IPK; όπως το κριθάρι CIho 11834

Η βάση δεδομένων EURISCO περιλαμβάνει δείγματα από την Πελοπόννησο που βρίσκονται στην Ισπανία, Ελλάδα, Γερμανία, Πολωνία, Τράπεζα της Σκανδιναβίας, Πολωνία. Περιλαμβάνονται 21 δείγματα από την Γερμανία που δεν παρουσιάζονται στον Πίνακα γιατί τα περισσότερα προέρχονται από την συλλογή του IPK.

4.3. Καλλιεργούμενα Είδη στην Πελοπόννησο

Οι τοπικές ποικιλίες της Πελοποννήσου αποτελούν μέρος της άγραφης ιστορίας της περιοχής, καθώς έθρεψαν για χιλιάδες χρόνια τον πληθυσμό της και είναι κομμάτι των παραδόσεων και του πολιτισμού. Οι τοπικές ποικιλίες στην Πελοπόννησο, παρά τις πιέσεις που δέχονται από παράγοντες όπως η εντατικοποίηση της γεωργίας, η γήρανση του πληθυσμού, διατηρούν ακόμα ένα αξιόλογο δυναμικό για προστασία και αξιοποίηση, τόσο άμεσα με την καλλιέργεια και διάθεση των προϊόντων όσο και έμμεσα με τη συνεισφορά

τους σε βελτιωτικά προγράμματα. Στην Πελοπόννησο, παρά τη γενετική διάβρωση, εξακολουθεί να υπάρχει ένας μεγάλος πλούτος τοπικών ποικιλιών ετησίων ειδών. Για το λόγο αυτό, η εκπόνηση και υλοποίηση προγραμμάτων συλλογής, αξιολόγησης, βελτίωσης, καλλιέργειας, διάδοσης, τυποποίησης και διάθεσης των τοπικών ποικιλιών μπορεί να αποτελέσουν σημαντική συμβολή στην αγροτική οικονομία.

4.3.1 Ελιές ελαιοποιήσιμες και βρώσιμες

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα πλέον εμβληματικά προϊόντα της Μεσογείου. Ειδικά το πελοποννησιακό ελαιόλαδο έχει μακράιωνη ιστορία. Αποτέλεσε διατροφική βάση του μυκηναϊκού πολιτισμού, όπως επιβεβαιώνεται από τις ανασκαφές στο Παλάτι του Νέστορα. Την περίοδο του 10ου μ. Χ. αιώνα παρατηρούμε από τις ιστορικές πηγές μια σταθερή και σημαντική άνοδο της καλλιέργειας της ελιάς και της παραγωγής του λαδιού στην Πελοπόννησο. Από τον 11ο αιώνα, με την ανάπτυξη των ιταλικών θαλασσοκρατοριών, η Κορώνη και η Μεθώνη γίνονται τα λιμάνια από τα οποία οι ιταλοί έμποροι εξήγαγαν στη Δύση σημαντικές, για την εποχή, ποσότητες ελαιολάδου.

Η τελευταία προσπάθεια εντόπισης και ταξινόμησης των ποικιλιών ανήκει στην FAO (1998), η οποία κατηγοριοποίησε 538 ποικιλίες ελιών ελαιοπαραγωγής και επιτραπέζιων, με 1300 συνώνυμα.

Οι πανάρχαιες ποικιλίες που φύονται στην Περιφέρεια Πελοποννήσου είναι οι εξής:

- ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ: Λαδολιά Μεγάρων, Μανάκι ή Μανακολιά.
- ΑΡΚΑΔΙΑΣ: Κορωνέικη, Ματσολιά, Μανακολιά, Μεγαρείτικη.
- ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ: Κορωνέικη, Μεγαρείτικη, Μανακολιά.
- ΛΑΚΩΝΙΑΣ: Αθηνολιά, Ασπρολιά, Κορωνέικη, Μουρτολιά.
- ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ: Κορωνέικη, Ματσολιά, Μαυρολιά, Ελιές Καλαμών

Η Κορωνέικη (Εικόνα 2), λέγεται και κορωνιά, κορώνι, κρητικιά, βάτσικη, λαδολιά, λιανολιά και ψιλολιά. Η βασίλισσα των ελληνικών ποικιλιών ελιάς προϊόν αιώνων, συστηματικής καλλιέργειας με πατρίδα της την περιοχή της Κορώνης όταν αυτή αποτελούσε το πιο σημαντικό εμπορικό λιμάνι της Πελοποννήσου. Είναι η πιο γνωστή ποικιλία ελιάς στην Ελλάδα αφού της αντιστοιχεί το 60% της ελληνικής παραγωγής. Έχει μικρό μέγεθος και ωριμάζει από τον Οκτώβριο μέχρι το Δεκέμβριο. Το βάρος της είναι από 0.3 έως 1.0 γραμμάρια και το ύψος της από 12 έως 15 χιλιοστά. Παρά το γεγονός ότι

το κορωνέικο δέντρο χρειάζεται ελάχιστη φροντίδα και μπορεί να αντέξει σε χαμηλές θερμοκρασίες, είναι αυτό που δίνει την καλύτερη ποιότητα λαδιού σε σχέση με άλλες ποικιλίες. Χωρίς ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές απαιτήσεις στο βαθμό που ανταγωνίζεται και την αγριελιά. Χαρακτηρίζεται από δύο σημαντικά πλεονεκτήματα: την ανθεκτικότητά της στην ξηρασία και η υψηλή και σταθερή καρποφορία της (από 30 ως και πάνω από 150 κιλά καρπού κατά δέντρο). Η απόδοση σε λάδι του ελαιοκάρπου κυμαίνεται μεταξύ 10 και 20%.



Εικόνα 2: Ελιά ποικιλία Κορωνέικη

Η Ματσολιά ή Μαστοειδής (Εικόνα 3) λέγεται και αθηνολιά μουρτολιά και τσουνάτη. Μπορεί να θεωρηθεί ποικιλία μικρόκαρπη ή και μεσόκαρπη. Είναι ποικιλία με μεγάλη ανάπτυξη και μικρής ή μέσης παραγωγικότητας που δίνει λάδι εκλεκτής ποιότητας λεπτόρρευστο και κεχριμπαρένιο χρώμα. Η απόδοση του ελαιοκάρπου κυμαίνεται μεταξύ του 20 και 22%. Απαιτεί καλό έδαφος και καλλιεργητικές φροντίδες. Είναι αρκετά ανθεκτική στο κρύο. Η ποικιλία παράγει κάθε δυο χρόνια. Ανθίζει τέλος Μαΐου. Καλλιεργείται και σε υψηλά υψόμετρα, μέχρι 1.000 μ.



Εικόνα 3: Ελιά ποικιλία Ματσολιά

Η Μαυρελιά λέγεται και μεθωνιά και μουρατολιά. Μικρόκαρπη ποικιλία απαιτεί εδάφη με υγρασία. Ο καρπός της ωριμάζει από τα μέσα μέχρι τα τέλη το Δεκέμβρη με αποκλειστική κατεύθυνση την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας. Απόδοση του ελαιοκάρπου μεταξύ του 18 και 25%.

Η Λαδολιά (Τσουνάτη), είναι μια ποικιλία που ανθίζει από το τέλος του Απριλίου μέχρι το τέλος Μαΐου. Ο καρπός της ωριμάζει από το τέλος Οκτωβρίου μέχρι και το τέλος Νοεμβρίου. Το μέγεθος του καρπού είναι σχετικά μικρό με διαστάσεις από 10 έως 16 χιλιοστά και ο μέσος όρος βάρους του είναι 1.2 γραμμάρια. Η Λαδολιά έχει υψηλό δείκτη απόδοσης ελαιόλαδου εξαιρετικής ποιότητας με χαμηλή οξύτητα επίσης.



Εικόνα 4: Ελιά ποικιλία Λαδολιά

Κάθε μια από αυτές τις ποικιλίες, και σε συνδυασμό με την ιδιοσυστασία του εδάφους, το συγκεκριμένο μικροκλίμα κάθε περιοχής και τις εξειδικευμένες καλλιεργητικές πρακτικές δίνει ελαιόλαδο με διαφορετική πυκνότητα, αφθονία αρωμάτων, γεύσεων και χρωματικών αναλογιών, που ποικίλουν από το ξανθό ανοιχτό κίτρινο έως το βαθυπράσινο. Παρ' όλη την εξαιρετική αυτή ποικιλία, όλα τα ελαιόλαδα της Πελοποννήσου διακρίνονται για την αγνότητά τους και την ανυπέβλητη διατροφική τους αξία.

Βρώσιμη Ελιά Καλαμών: η πιο διάσημη ελιά του κόσμου. Είναι ένα από τα πλέον αναγνωρίσιμα ελληνικά προϊόντα. Οι ελιές Καλαμάτας έχουν λάβει τη διάκριση ΠΟΠ, καθώς έχει αναγνωριστεί η ιδιαίτερη διατροφική τους αξία. Οι Ελιές Καλαμών ΠΟΠ είναι ο ελαιοκάρπος της ποικιλίας «Ελιά Καλαμάτας» ή «Καλαμών» γνωστή και σαν «Νυχάτη Καλαμών», η οποία πρέπει να καλλιεργείται αποκλειστικά στις περιοχές εκείνες του νομού Μεσσηνίας που χαρακτηρίζονται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι, σε πεδινά ή επικλινή χωράφια, με εδάφη αργιλώδη έως πετρώδη.



Εικόνα 5: Ελιά βρώσιμη ποικιλία Καλαμών

Οι Ελιές Καλαμών, λόγω της συνεκτικότητας της υφής τους, του χρώματός τους και γενικά όλων των οργανοληπτικών ιδιοτήτων τους κατέχουν παγκόσμια την πρώτη θέση στην κλίμακα ποιότητας στην κατηγορία των μαύρων ελιών, φυσικά ή τεχνητά ώριμων, χαραγμένων ή αχάρακτων. Η Ελιά Καλαμάτας είναι, κυριολεκτικά, η βασίλισσα όλων των βρώσιμων ελιών, με παγκόσμια αναγνώριση.



Εικόνα 6: Ελαιώνας στην Πελοπόννησο

Η ελιά συνδέθηκε με την τοπική παράδοση, τους θρύλους και τους μύθους της περιοχής. Το ελαιόλαδο και η ελιά αποτέλεσαν, και αποτελούν, τη βάση της πελοποννησιακής γαστρονομίας, αλλά και της λατρευτικής και εθιμικής ζωής.

Το πελοποννησιακό ελαιόλαδο, καθώς και οι επιτραπέζιες ελιές, συμμετέχουν προνομιακά στον κατάλογο των ΠΟΠ και ΠΓΕ της Ελλάδας.

Αναλυτικά ο κατάλογος των περιοχών που παράγουν ΠΟΠ και ΠΓΕ ελαιόλαδα, για το σύνολο της Πελοποννήσου, είναι ο εξής:

- Λυγουριό Ασκληπιείου
- Κροκεές Λακωνίας
- Πέτρινα Λακωνίας
- Κρανίδι Αργολίδας
- Λακωνία (συνολικά η περιοχή)
- Ολυμπία
- Καλαμάτα
- Φοινίκι Λακωνίας

4.3.2 Λαχανικά

Η ντομάτα χοντροκατσαρή, ξεκίνησε να καλλιεργείται στη Μεσσηνία πριν από έναν αιώνα περίπου. Δεν συμπεριλαμβάνεται στον εθνικό κατάλογο προϊόντων



Εικόνα 7: Ντομάτα ποικιλία χοντροκατσαρή

Μία τομάτα που παραμένει «ανόθευτη» χωρίς καμία γενετική μετάλλαξη σε εργαστήρια και η οποία καλλιεργείται στην περιοχή της Μεταμόρφωσης Μεσσηνίας, που διαθέτει το ιδιαίτερο μικροκλίμα (υψηλή υγρασία και ρεματιές) που χρειάζεται για να αναπτυχθεί

Το μειονέκτημα της συγκεκριμένης ποικιλίας για τους καταναλωτές είναι η ταχεία ωρίμανση της μετά την συγκομιδή. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της χοντροκατσαρής είναι το μέγεθος και η μοναδική της γεύση.

Η ντομάτα από το Σαλμονικό: Η ντομάτα η σαλμανικιώτικη, (από το Σαλμονικό που βρίσκεται ανάμεσα στη Πάτρα και το Αίγιο) είναι μια ντομάτα που ακόμη υπάρχει σε πάγκους της λαϊκής του Αιγίου. Την ξεχωρίζεις από το χρώμα της που είναι ροζ ή μελιτζανί και το σχήμα της που είναι σαν μελιτζάνα.



Εικόνα 8: Ντομάτα ποικιλία Σαλμανικιώτικη

Η ντομάτα από τη Ζαρούγλα: Η ντομάτα η ζαρουχλιώτικη, είναι μια ντομάτα μεγαλύτερη σε μέγεθος από τη σαλμονικιώτικη και έχει το χρώμα της φωτιάς.

4.3.3 Όσπρια

Τα Φασόλια της Ζάχολης της Αχαΐας γίγαντες, ελέφαντες και πλακέ, είναι τα καλύτερα φασόλια στην Ελλάδα που κατά επανάληψη έχουν βραβευθεί με Χρυσό βραβείο. Στις ορεινές κοινότητες Αιγιαλείας καλλιεργούνται οι ημιαναρριχώμενες ποικιλίες «φασόλια Σέλιανης» και «φασόλια Κλουνινιώτικα», οι οποίες είναι εκλεκτής ποιότητας. Οι σπόροι είναι μέτριοι σε μέγεθος, λευκοί, λεπτόφλοιοι, εύγευστοι, βραστεροί και εύπεπτοι. Η ποικιλία «Κερτεζίτικα» που επίσης καλλιεργείται στην περιοχή της Αχαΐας, είναι εξαιρετικής ποιότητας.

Για την παραγωγή χλωρών λοβών καλλιεργούνται οι ποικιλίες «Μπαρμπούνη» και «Αμερικάνικο» ή φασόλι ζαργάνα με κοντό λοβό και πλατύ, καθιστή ποικιλία.

Οι ποικιλίες, για χλωρά φασόλια, είναι ιδιαίτερα ποτιστικές και για πρόιμη συγκομιδή οι σπορές γίνονται διαδοχικά, από το τελευταίο δεκαήμερο του Μαρτίου μέχρι το τρίτο του Μαΐου, για δε την όψιμη συγκομιδή, τέλη Αυγούστου. Οι συγκομιδές γίνονται από Ιούνιο μέχρι Αύγουστο και από Οκτώβριο μέχρι Νοέμβριο αντίστοιχα.

4.3.4 Αμπέλια

Ο ελληνικός αμπελώνας έχει να επιδείξει εκατοντάδες ποικιλιών Στην Πελοπόννησο κυριαρχεί η Κορινθιακή μαύρη σταφίδα που αποξηραίνεται συστηματικά. Η επιστημονική της ονομασία είναι Σταφιδάμπελος η Κορινθιακή. Καλλιεργητικές περιφέρειες της είναι: Αχαΐα, Ηλεία, Μεσσηνία, Αργολίδα, Κορινθία, σε ελάχιστη έκταση Λακωνία, Αιτωλικό και τα νησιά Ζάκυνθος και Κεφαλληνία. Όμως ο πιο αντιπροσωπευτικός τύπος της ποικιλίας συναντάται στο χωριό Παναρίτι στην Κορινθία και στην Αιγιαλεία. Παραλλαγή της Κορινθιακής είναι η Σταφιδάμπελος η Κορινθιακή άσπρη και η Σταφιδάμπελος η Κορινθιακή σχιστόφυλλος ή Σχιζοφύλλικο με μικρότερη παραγωγή αλλά γλυκύτερους και ωραιότερου χρωματισμού καρπούς.



Εικόνα 9: Αμπέλι ποικιλία Ροδίτης

Ο Ροδίτης (εικόνα 9), είναι αρχαία γηγενής ποικιλία, ευρέως εξαπλωμένη σε όλη την Ελλάδα και την Πελοπόννησο. Ο καρπός του έχει ένα ελαφρώς κόκκινο χρώμα, αλλά τον βρίσκουμε σε ευρεία γκάμα ποικιλιών και χρωμάτων, που πηγαίνουν από το πράσινο στο κόκκινο. Προτιμά τα ασβεστώδη εδάφη και δίνει τον καλύτερό του εαυτό σε υψόμετρο. Ο Ροδίτης δίνει αρωματικά λευκά κρασιά, με φρουτώδη αρώματα, στρογγυλά, ισορροπημένα και δροσιστικά. Η περιεκτικότητα σε οινόπνευμα είναι μέτρια προς υψηλή. Η ποικιλία Ροδίτης χρησιμοποιείται και σε πολλούς τοπικούς οίνους, καθώς και στα παραδοσιακά κρασιά με ρετσίφι.



Εικόνα 10: Αμπέλι ποικιλία Μανδηλαριά

Αρχικά καλλιεργείτο στις Κυκλάδες, στη Ρόδο και την Κρήτη, η Μανδηλαριά εξαπλώθηκε σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα. Πρόκειται για μια ποικιλία δυναμική, παραγωγική και ανθεκτική στις ασθένειες. Δίνει κρασιά με λίγο οινόπνευμα, μέτρια οξύτητα και πλούσια χρώματα.



Εικόνα 11: Αμπέλι ποικιλία Μοσχοφίλερο

Το Μοσχοφίλερο (Εικόνα 11) αποτελεί μέλος της μεγάλης οικογένειας των ποικιλιών που προέρχονται από το Φιλέρι, το οποίο αποτελεί πολύ παλιά και παραδοσιακής τοπική ποικιλία της Πελοποννήσου. Στο Φιλέρι παρατηρήθηκε μια μεγάλη ποικιλία κλώνων, η οποία οφείλεται στις πολλές διαφοροποιήσεις που υπέστη αυτή η ποικιλία με την πάροδο των χρόνων. Τέτοιες διαφοροποιήσεις είναι το Μοσχοφίλερο και το Μαυροφίλερο. Το Μοσχοφίλερο είναι ένα σταφύλι με απαλό γκρι χρώμα, με δυνατά αρώματα λουλουδιών, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή λευκών και ροζέ οίνων υψηλής ποιότητας, καθώς επίσης και αφρωδών οίνων. Καλλιεργείται στην Αρκαδία, στην Αχαΐα και στη Μεσσηνία.

Αυτή η εύρωστη και παραγωγική ποικιλία δίνει κρασιά που χαρακτηρίζονται από υψηλή οξύτητα και χαμηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα.



Εικόνα 12: Αμπέλι ποικιλία Φωκιανό

Το Φωκιανό καλλιεργείται στα νησιά της Σάμου, της Ικαρίας, στις Κυκλάδες, στα Δωδεκάνησα και στην Πελοπόννησο. Είναι μια ποικιλία αρκετά εύρωστη, παραγωγική, ανθεκτική στις ασθένειες και την ξηρασία. Τα σταφύλια έχουν μεγάλο μέγεθος και κόκκινο φλοιό. Δίνει ερυθρούς οίνους με πλούσιο χρώμα και καλό μπουκέτο.



Εικόνα 13: Αμπέλι ποικιλία Αγιωργήτικο

Το Αγιωργήτικο (Εικόνα 13), βρίσκεται κυρίως στην Πελοπόννησο και ειδικότερα στην περιοχή της Νεμέας, σε ένα υψόμετρο μεταξύ 250 και 800m. Είναι πολύ παραγωγική ποικιλία, η οποία χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή κόκκινων κρασιών. Δίνει

ξηρούς οίνους με συχνά αρώματα κόκκινων φρούτων και ένα όμορφο και βαθύ ρουμπινί χρώμα.



Εικόνα 14: Αμπέλι ποικιλία Ασύρτικο

Το Ασύρτικο είναι μια πολύ ευγενής ποικιλία που χαίρει μεγάλης εκτίμησης και κατάγεται από τις Κυκλάδες και την Σαντορίνη ιδιαίτερος. Ξέρει να προσαρμόζεται σε πολύ διαφορετικές εδαφικές και κλιματικές συνθήκες, διατηρώντας πάντα τα χαρακτηριστικά του: υψηλή οξύτητα και πολλά αρώματα. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι σήμερα φυτεύεται σε όλη την Ελλάδα για την δημιουργία νέων αμπελώνων.



Εικόνα 15: Αμπέλι ποικιλία Ντεμπίνα

Αν και η ποικιλία του λευκού σταφυλιού Ντεμπίνα καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή των Ιωαννίνων, η πειραματική της καλλιέργεια και στην Πελοπόννησο έχει πολύ καλά αποτελέσματα. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή λευκών ξηρών αλλά και αφρωδών οίνων, για τα οποία θεωρείται ιδανική. Αν τρυγηθεί την κατάλληλη στιγμή, δίνει κρασιά με ντελικάτο και ισορροπημένο μπουκέτο και με φρουτώδη αρώματα.



Εικόνα 16: Αμπέλι ποικιλία Μαλαγουζιά

Την ποικιλία Μαλαγουζιά (Εικόνα 16), τη συναντάμε στη Μακεδονία, τη Φθιώτιδα, την Αττική και την Πελοπόννησο. Πρόκειται για μια ποικιλία δυναμική, παραγωγική, με άφθονα αρώματα φρούτων, η οποία είναι σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία. Προσφέρει αρωματικά κρασιά, με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, μέτρια οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών και μέντας. Συχνά χρησιμοποιείται μαζί με άλλες ποικιλίες για την παραγωγή τοπικών οίνων.

Η Μαυροδάφνη Πατρών, είναι κλασική ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στην Πελοπόννησο κοντά στην Πάτρα και σε μικρές ποσότητες στην Κεφαλονιά. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή γλυκών κρασιών και συμμετέχει σε μικρό ποσοστό μαζί με άλλες ποικιλίες στην παραγωγή ξηρών κρασιών. Το κρασί, που βγαίνει από σταφύλια της ποικιλίας αυτής, διακρίνεται για το ξεχωριστό του άρωμα που με το πέρασμα του χρόνου εξελίσσεται σε εντυπωσιακό μπουκέτο

Το Μοσχούδι ή μοσχάτο Ρίου ή Πατρών ή πράσινος μοσχάτος, τοπική ποικιλία, που τέλη Αυγούστου είναι γλυκό το σταφύλι του. Πάντοτε αναμιγνύεται με νερό ή άλλα αδύνατα κρασιά.

Άλλες τοπικές ποικιλίες, οι οποίες καλλιεργούνται σε μικρότερες ποσότητες στην Πελοπόννησο είναι:

- Ασπρούδα Ζακύνθου, σε Ζάκυνθο, Ηλεία, Μεσσηνίας, Ηλεία, Λακωνία. Μυκητών, Κορινθία, Αχαΐα, Κυκλάδες, Πατρών (Σανταμεριάνα), Σπετσών, Χαλκίδος, Βοιωτία, Σαντορίνης, Κυκλάδες.
- Βολίτσα άσπρη (Ασπροβουλίτσα), σε Αχαΐα.
- Γλυκασπρούδα (Γλυκερήθρα), σε Αρκαδία, Μεσσηνία, Λακωνία, Ζάκυνθο.
- Αυγουστέλι, (Αυγουστιάτης), σε Αιτωλοακαρνανία, Ζάκυνθο, Κεφαλλονιά, Μεσσηνία, Αχαΐα, Λευκάδα, Φωκίδα, Αρκαδία.

- Δουμπραΐνα άσπρη (Ντουμπραΐνα άσπρη, Τσουμπραΐνα, Μπρένα), σε Αχαΐα.
- Κακοτρύγη, σε Κέρκυρα, Ζάκυνθο, Ηλεία.
- Κυδωνίτσα, σε Λακωνία.
- Λαγόρθη (Λαόρθη, Λαόρκο, Λαγάρθη, Λαγάθη, Λαγουρθηά, Λαγόθρα), σε Καλάβρυτα, ορεινή Αχαΐα, Αρκαδία, Λευκάδα, Ζάκυνθο, Κέρκυρα. Κρασιά που χαρακτηρίζονται από αρώματα απλά εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα λεπτό με αρκετά υψηλή οξύτητα.
- Μονεμβασιά (Μονοβασιά, Μονεμβασίτικο, Αρτεμίσι, Κλωσσαριά), σε Πάρο, Ίο, Σίκινο, Κυκλάδες, Σποράδες, Λακωνία. Κρασιά με μικρής έντασης απλά αρώματα κίτρινων φρούτων. Στόμα ελαφρύ με χαμηλή οξύτητα.
- Ροκανιάρης, σε Αργολίδα.
- Σκιαδόπουλο (Σαχάρα), σε Ζάκυνθο, Ηλεία, Αιτωλοακαρνανία.
- Σκλάβα, σε Αργολίδα.
- Σουλτανίνα, σε Κρήτη, Κορινθία, Αχαΐα, Καβάλα.
- Αγούμαστος (Αγόμαστος, Αζούμαστος), σε Κέρκυρα, Σπάρτη, Μεσσηνία, Σέρρες.
- Αρακλινός (Ρακλινό), σε Κεφαλλονιά, δυτική Πελοπόννησο.
- Αυγουσιάτης, σε Ζάκυνθο, δυτική Πελοπόννησο.
- Βιολεντό (Βιολεντί), σε Ζάκυνθο, Ηλεία.
- Βολίτσα μαύρη, σε Καλάβρυτα, Αρκαδία.
- Κολλινιατικό (Κολλινιατής), σε Αρκαδία, Μεσσηνία, Λακωνία, Ηλεία.
- Κοριτσάνικο μαύρο), σε Αιτωλοακαρνανία, Αχαΐα.
- Μαύρο Καλαβρυτινό, σε Αχαΐα, Αρκαδία, Ηλεία.
- Μοσχάτο μαύρο (Μαυρομοσχάτο), σε Μεσσηνία. Αχαΐα, Ηλεία, Εύβοια, Κρήτη, Κέρκυρα, Ζάκυνθο, Κεφαλλονιά, Σαντορίνη, Τρίκαλα, Καρδίτσα.
- Ρεφόσκο, σε Ηλεία.
- Ρομπόλα κόκκινη (Κοκκινορομπόλα, Μαυρορομπόλα), σε Ηλεία, Ζάκυνθο, Κέρκυρα, Λευκάδα.
- Σκυλοπνίχτης (Σκυλοπνίχτρα, Καστελιώτικο), σε Πελοπόννησο, Αιτωλοακαρνανία, Φωκίδα, Βοιωτία, Ευρυτανία, Ήπειρο, Ιόνια νησιά.
- Βιολεντό (Βιολεντί), σε Ζάκυνθο, Ηλεία.
- Σιδερίτης, σε Πελοπόννησο, Εύβοια, Αττική, Ιόνια νησιά, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία, νησιά Αιγαίου πελάγου.
- Τουρκοπούλα, σε Ηλεία, Μεσσηνία, Ζάκυνθο, Αιτωλοακαρνανία, Πρέβεζα Θάσο.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Οι τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες είναι αποτέλεσμα μιας διαδικασίας εμπειρικής επιλογής εκ μέρους των αγροτών καθώς και φυσικής επιλογής που διήρκησε δεκάδες ίσως και εκατοντάδες χρόνια, γι' αυτό οι ποικιλίες αυτές δικαιωματικά θεωρούνται κοινή περιουσία. Διακρίνονται για την χρονική σταθερότητα στα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα, έχουν πολύ καλή προσαρμοστικότητα στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, δεν χρειάζονται μεγάλες ποσότητες λιπασμάτων και γεωργικών φαρμάκων, έχουν μεγάλη ανθεκτικότητα σε εχθρούς και ασθένειες, παράγουν εξαιρετικής ποιότητας και υψηλής βιολογικής αξίας προϊόντα, έχουν πολύ αξιόλογα και ξεχωριστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως γεύση, χρώμα και άρωμα, συνδέονται άριστα με τον αγροτουρισμό και την τοπική γαστρονομία στην παραγωγή τοπικών εδεσμάτων, είναι ποικιλίες κατάλληλες για βιολογική γεωργία, μπορούν να αναγνωρισθούν και να προωθηθούν ως αγροτικά προϊόντα με προστιθέμενη αξία (π.χ. ΠΟΠ ή ΠΓΕ) και να συμβάλλουν έτσι στην τόνωση των τοπικών οικονομιών ιδιαίτερα απομονωμένων περιοχών. Είναι τοπικές ποικιλίες που έχει αρχίσει να επανεκτιμάται η θρεπτική τους αξία και η νοστιμιά τους. Συγκεντρώνουν το ιδιαίτερο και διαφορετικό του κάθε τόπου, δεν πετυχαίνουν όμως υψηλές αποδόσεις, όπως απαιτεί σήμερα η επιδοτούμενη ποσοτική γεωργία και επίσης όλοι οι καρποί δεν έχουν την απαιτούμενη ομοιομορφία.

Αν και χρειάζονται αιώνες για να εξελιχθούν οι τοπικές ποικιλίες φυτών, σε λίγες μόνο δεκαετίες βλέπουμε ότι σε ολόκληρη την Ελλάδα, οι τοπικές ποικιλίες εξαφανίζονται με ιδιαίτερα ανησυχητικούς ρυθμούς. Οι τοπικές ποικιλίες που κυριαρχούσαν ως τις αρχές του 20ού αιώνα έχουν εξαφανιστεί σχεδόν ολοκληρωτικά με την είσοδο των υδριβικών σπόρων.

Σήμερα δέκα μόνον πολυεθνικές εταιρίες καλύπτουν ήδη το 73% της παγκόσμιας εμπορικής κυκλοφορίας σπόρων και σύμφωνα με στοιχεία του ΟΗΕ σήμερα καλλιεργούμε μόνο το 10% των παραδοσιακών ποικιλιών σε σχέση με πριν από 100 χρόνια. Αυτό είναι καταστροφικό για τη βιοποικιλότητα, δηλαδή για τη συνέχεια της ζωής στον πλανήτη, καθώς η σταθερότητα των οικοσυστημάτων βασίζεται στην ποικιλομορφία και στη βιοποικιλότητα δηλαδή για τη συνέχεια της ζωής. Με τη σωστή αναθεώρηση της Ευρωπαϊκής νομοθεσίας θα μπορούσαμε ίσως να σώσουμε ότι έχει απομείνει.

Σύμφωνα με την έκθεση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο η διατήρηση των γενετικών πόρων στη γεωργία αποτελεί μακροπρόθεσμη ανάγκη που

υπερβαίνει τα εθνικά συμφέροντα. Οι αρχηγοί κρατών της Ένωσης συμφώνησαν το 2010, μεταξύ άλλων, την ανάσχεση της απώλειας της βιοποικιλότητας στην Ένωση έως το 2020, ενώ η Ένωση ανέλαβε δεσμεύσεις βάσει της σύμβασης για τη βιολογική ποικιλότητα και υποσχέθηκε να εργαστεί για την εκπλήρωση αυτών των δεσμεύσεων στο πλαίσιο της ενωσιακής στρατηγικής για τη βιοποικιλότητα που ενέκρινε το 2011.

Σύμφωνα με τη δέσμευση που αναλήφθηκε στο πλαίσιο της ενωσιακής στρατηγικής για τη βιοποικιλότητα, με τη διευκόλυνση και την ενσωμάτωση της μετάβασης από την έρευνα και τη διατήρηση στη βιώσιμη χρήση στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, η Ένωση εφαρμόζει στρατηγική διαδικασία για την αντιστροφή της απώλειας γεωργικής ποικιλότητας.

Πρόσφατα στην Ελλάδα άρχισε να διαδίδεται από ομάδες και κινήματα πολιτών, η προσπάθεια παραγωγής και συντήρησης σπόρων παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών, η οποία αποτελεί μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς μας που τυπικά προστατεύεται από διεθνείς συνθήκες.

«Και σάματις είναι νόστιμα; Άλλοτε με έπνιγαν οι μυρουδιές. Αρώματα όλων των ειδών. Τώρα, είναι σα να τριγυρνάω σε βουβό τοπίο, πώς να το πω, νιώθω μοναξιά. Δεν ξέρω τι γίνεται με σας, μα εγώ μπορεί να μη θυμάμαι τι έφαγα χτες, αλλά θυμάμαι τα πάντα απ' τα μικράτα μου. Ρε, έκοβες μια ντομάτα και μοσκοβόλαγε ο τόπος».

Χρόνης Μίσσιος «Ντομάτα με γεύση μπανάνας»

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική Βιβλιογραφία

1. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. (2012). «Τοπικές Ποικιλίες» Περιοδικό Τριπτόλεμος. Τεύχος 33°. Αθήνα.
http://www2.aua.gr/sites/default/files/contentpage_attachedfiles/2012_t.33_0.pdf.
2. Δροσινού Ι., Θανόπουλος Ρ., Μπεμπέλη Π., Οικονόμου Α., Παπά Ε. (2013). «Καταγραφή και συλλογή τοπικών ποικιλιών σε χωριά και οικισμούς πέντε τέως Δήμων της Μεσσηνίας» Έκθεση Προόδου Α' Παραδοτέου. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού. Αθήνα.
www.cvf.gr/files/3_actions/research-files/GPA/Report%20A.pdf
3. Δροσινού Ι., Θανόπουλος Ρ., Μπεμπέλη Π., Οικονόμου Α., Παπά Ε. (2014). «Καταγραφή και συλλογή τοπικών ποικιλιών σε χωριά και οικισμούς πέντε τέως Δήμων της Μεσσηνίας» Έκθεση Προόδου Β' Παραδοτέου. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού. Αθήνα
www.cvf.gr/files/3_actions/research-files/GPA/Report%20A.pdf
4. Δροσινού Ι., Θανόπουλος Ρ., Μπεμπέλη Π., Οικονόμου Α., Παπά Ε. (2014). «Καταγραφή και συλλογή τοπικών ποικιλιών σε χωριά και οικισμούς πέντε τέως Δήμων της Μεσσηνίας» Έκθεση Προόδου Γ' Παραδοτέου. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού. Αθήνα
www.cvf.gr/files/3_actions/research-files/GPA/Report%20A.pdf
5. Κοσμάς Σ. (2013). «Τοπικές Ποικιλίες Οσπρίων». ΥΠΑΑΤ Δ/ση Φυτικής Παραγωγής. 2^η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες στην Ελλάδα. Αθήνα.
www.minagric.gr/gpa/gpa_second/second_meet.htm
www.aua.gr/media.php?file=docs/kentriki/program2_es13.pdf
6. Μαυρομάτης Α., Βλαχουστέργιος Δ., Χατζηθεοδώρου Β. (2013). «Ο ρόλος των τοπικών ποικιλιών οσπρίων και η αξιοποίησή τους στην παραγωγή βελτιωμένου γενετικού υλικού». Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Σχολή Γεωπονικών Επιστημών. Βόλος. http://www.minagric.gr/gpa/gpa_second/omilies/mayromatis.pdf
7. Μελλισουργός Θ. (2012). «Η διατήρηση του γηγενούς γενετικού φυτικού υλικού στην Ελλάδα». Πτυχιακή Εργασία. ΑΤΕΙ Πελοποννήσου. Καλαμάτα.
http://nestor.teipel.gr/xmlui/bitstream/handle/123456789/17662/STEG_FP_00737_Medium.pdf?sequence=1

8. Μπεμπέλη Π. (χ.χ.). «Τοπικές Ποικιλίες. Γεωπονική Θεώρηση- Ο ρόλος στη σημερινή γεωργία» [www.minagric.gr/gpa/omilies/BEBELI-OMILIA-final WEB.pdf](http://www.minagric.gr/gpa/omilies/BEBELI-OMILIA-final_WEB.pdf)
9. Μπεμπέλη Π., Θανόπουλος Ρ. (χ.χ.). «Ποικιλότητα των τοπικών ποικιλιών οσπρίων στην Ελλάδα». www.minagric.gr/gpa/gpa.../BEBELI_TH-OSPRIA-web%20Final.pdf
10. Νταμαδάκη Β. (2014). «Οι παραδοσιακές ποικιλίες στο Διεθνές Ευρωπαϊκό και Εθνικό Επίπεδο: Θεσμική Θεώρηση και Εκτίμηση παραμέτρων υπό το πρίσμα της Αγριοβιοποικιλότητας και του τοπίου». Μεταπτυχιακή Εργασία. Πολυτεχνείο Κρήτης. Χανιά. <http://dias.library.tuc.gr/view/manf/23452>
11. Οικονόμου Α. (2012). «Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών ποικιλιών». Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Περιοδικό Τριπτόλεμος. Τεύχος 33^ο. Αθήνα. http://www2.aua.gr/sites/default/files/contentpage_attachedfiles/2012_t.33_0.pdf.
12. Πελίτι (2014). «Εγχειρίδιο για τη συλλογή των παραδοσιακών ποικιλιών». Πελίτι. Δράμα. www.peliti.gr/images/.../peliti_exgeiridio_2014_www.peliti.gr.pdf
13. Ράλλης Π., Ζαρμανίδης Π., Κοκκαλιάρη Δ., Ντούλης Α., Μπλέτσος Φ. (2011). «Ο ρόλος της Τράπεζας Γενετικού Υλικού και άλλων ερευνητικών ιδρυμάτων στη διατήρηση των τοπικών ποικιλιών». Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας, Αθήνα. <http://www.minagric.gr/gpa/omilies/>
14. Στιάχαρης Σ. (2011). «Προστασία τοπικών ποικιλιών μέσω της πιστοποίησης των παραγόμενων προϊόντων». Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. 1^η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες. Αθήνα. www.minagric.gr/gpa/omilies/Stachtiaris.pdf
15. Τσιβελίκας Α., Μπλέτσος Φ., (). «Ελληνικές ποικιλίες λαχανικών και παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού/». ΕΘΙΑΓΕ. Αθήνα. www.nagref.gr/journals/ethq/images/46/ethq46p5-8.pdf
16. Χρηστίδου Ε. (2008). «Ντόπιες Ποικιλίες. Τι Ποιος και Γιατί;». Διπλωματική Διατριβή. Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Τμήμα Περιβάλλοντος. Μυτιλήνη. <http://hellanicus.lib.aegean.gr/bitstream/handle/11610/15369/file0.pdf?sequence=1>.

Ηλεκτρονική Βιβλιογραφία

1. www.ftiaxno.gr/2009/09/blog-post_15.html
2. www.ftiaxno.gr/2013/05/blog-post_28.html
3. <http://authentic-peloponnese.gr/el/products-home-article.html>.
4. <http://archipelago.gr/kivotos-sporon-egeou/>