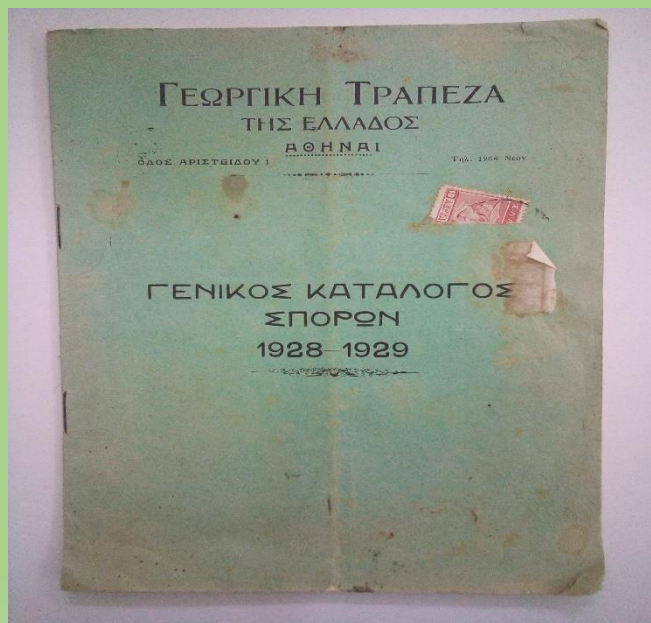


# Διατήρηση και διάδοση παραδοσιακών ποικιλιών:

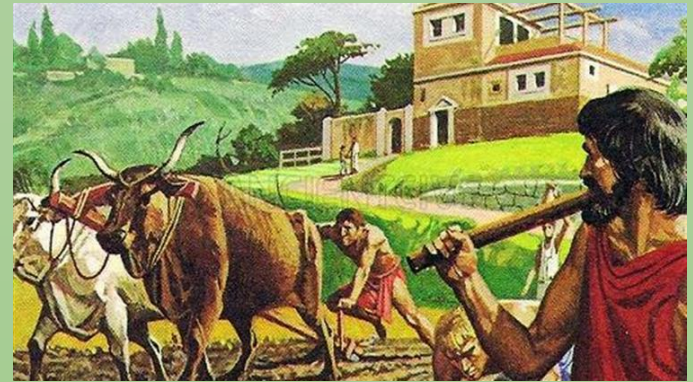
## Το μέλλον από το παρελθόν



# Η Φύση, η Διατροφή και η Παράδοση

Από τα αρχαία χρόνια, η γη και το φυσικό της περιβάλλον υπήρξαν γενναιόδωρα απέναντι στον άνθρωπο:

- τον στήριξαν και τον στηρίζουν στο σπουδαιότερο χαρακτηριστικό της επιβίωσης που είναι η **διατροφή**
- οι πρόγονοί μας φέρονταν με σεβασμό στη μητέρα γη
- η αρχαία παράδοση στη διαχείριση του φυσικού περιβάλλοντος μας έχει δώσει πολύτιμα συμπεράσματα για την αυτοτέλεια και την ποιότητα ζωής που είχαν οι άνθρωποι και πρέπει να μας διδάσκει



# Η Γεωργία στην Αρχαία Ελλάδα

- Η χρήση των λαχανικών στην αρχαία Ελλάδα αναφέρεται από τον Όμηρο στα ομηρικά έπη, από τον Ιπποκράτη, τον Αριστοτέλη, τον Διοσκουρίδη, τον Θεόφραστο.

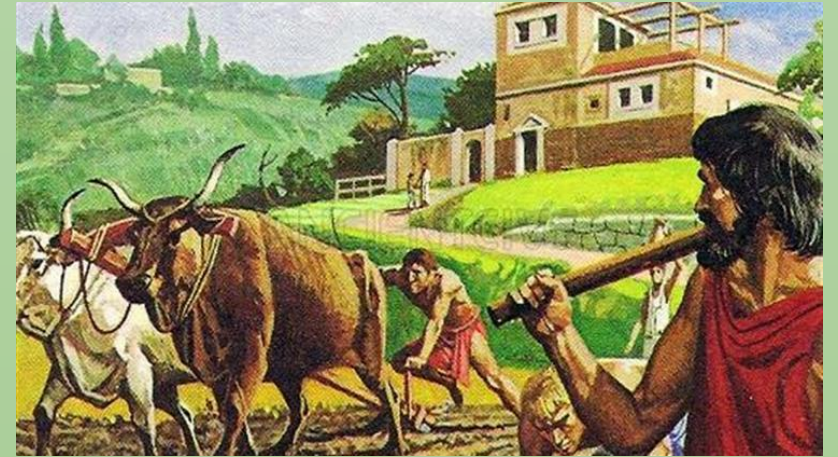


- Η επιστημονική ονομασία διαφόρων φυτών στηρίζεται ετυμολογικά σε ονομασίες των αρχαίων Ελλήνων όπως: η *Aristolochia rotunda* L., που αναφέρεται από τον Διοσκουρίδη ως «Άριστολοχία, ὠνόμασται μὲν ἀπὸ τοῦ δοκεῖν ἄριστα βοηθεῖν ταῖς λοχοῖς».
- Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες του ελλαδικού χώρου επέτρεψαν την ανάπτυξη πλούσιας χλωριδικής ποικιλομορφίας με παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας σε μεγάλο εύρος εποχών



# Τα λαχανικά στην αρχαία Ελλάδα

- Δεν υπήρχαν όλα τα λαχανικά που υπάρχουν σήμερα (πχ τομάτες, πατάτες, μελιτζάνες, κ.α)
- Το διαιτολόγιο ήταν πλούσιο σε λαχανικά:
  - χρήσεις: ωμά, σε σαλάτες, μαγειρευτά, μυρωδικά, σε γλυκά
  - ραδίκι, αγκινάρα, αγριοκρέμμυδο, κρεμμύδι, κάππαρη, ζοχός, λαγόχορτο, μαρούλι,
- Γνώριζαν από τότε και τις φαρμακευτικές ιδιότητες κάποιων από αυτά:
  - Είναι γνωστή σήμερα η αντιβακτηριδιακή δράση των αρωματικών λαχανικών



# Τα λαχανικά στην αρχαία Ελλάδα

- Ραδίκι-Πικροράδικο (Κιχώριον), σαλατικό
- Αγκινάρα (Κυνάρα),
- Κρεμμύδι (Κρόμμυον), αναφέρονται πολλές ποικιλίες με διαφορές σε σχήμα, χρώμα, γεύση
- Κάππαρη (Κάππαρις)
- Ζοχός (σύμφωνα με τη μυθολογία, ο Θησέας έφαγε ένα πιάτο ζοχούς για να δυναμώσει πριν σκοτώσει το Μινώταυρο)



# Τα λαχανικά στην αρχαία Ελλάδα

- Αντράκλα (ανδράχνη, ανδράχλη), σαλατικό
- Λαγόχορτο (Τραγάκι), σαλατικό
- Μαρούλι (Επίσπορον), σαλατικό
- Ασφόδελος (ο βολβός του με μεγάλη περιεκτικότητα σε άμυλο ήταν η «πατάτα» των αρχαίων Ελλήνων)
- Άγριο Καρότο (Δαύκος)

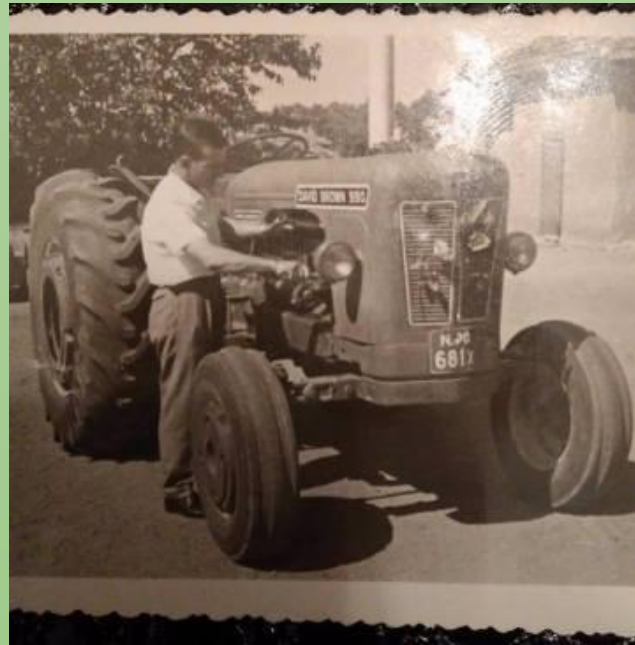


# Τα λαχανικά στην αρχαία Ελλάδα

- Σκόρδο (Σκόροδον), τροφή για τους κωπηλάτες
- Μάραθο (Μάραθον), ορεκτικό
- Κρίταμο (Κρίθμον), σαλατικό
- Καρπούζι (Υδροπέπων)
- Πεπόνι (Πέπων)



# Τα λαχανικά στη νεότερη Ελλάδα





# Τα λαχανικά στη νεότερη Ελλάδα

- Στο πρώτο μισό του 20<sup>ου</sup> αιώνα τα λαχανικά άρχισαν να καλλιεργούνται πιο εντατικά
- Η καλλιέργεια γινόταν σε δυο μορφές:
  - Εξυπηρέτηση των διατροφικών αναγκών της οικογένειας: σχεδόν όλες οι οικογένειες στην ύπαιθρο είχαν τα δικά τους λαχανικά
  - Καλλιέργεια για εμπορία
- Μπήκαν σε καλλιέργεια περισσότερα λαχανικά που ήρθαν από άλλες ηπείρους

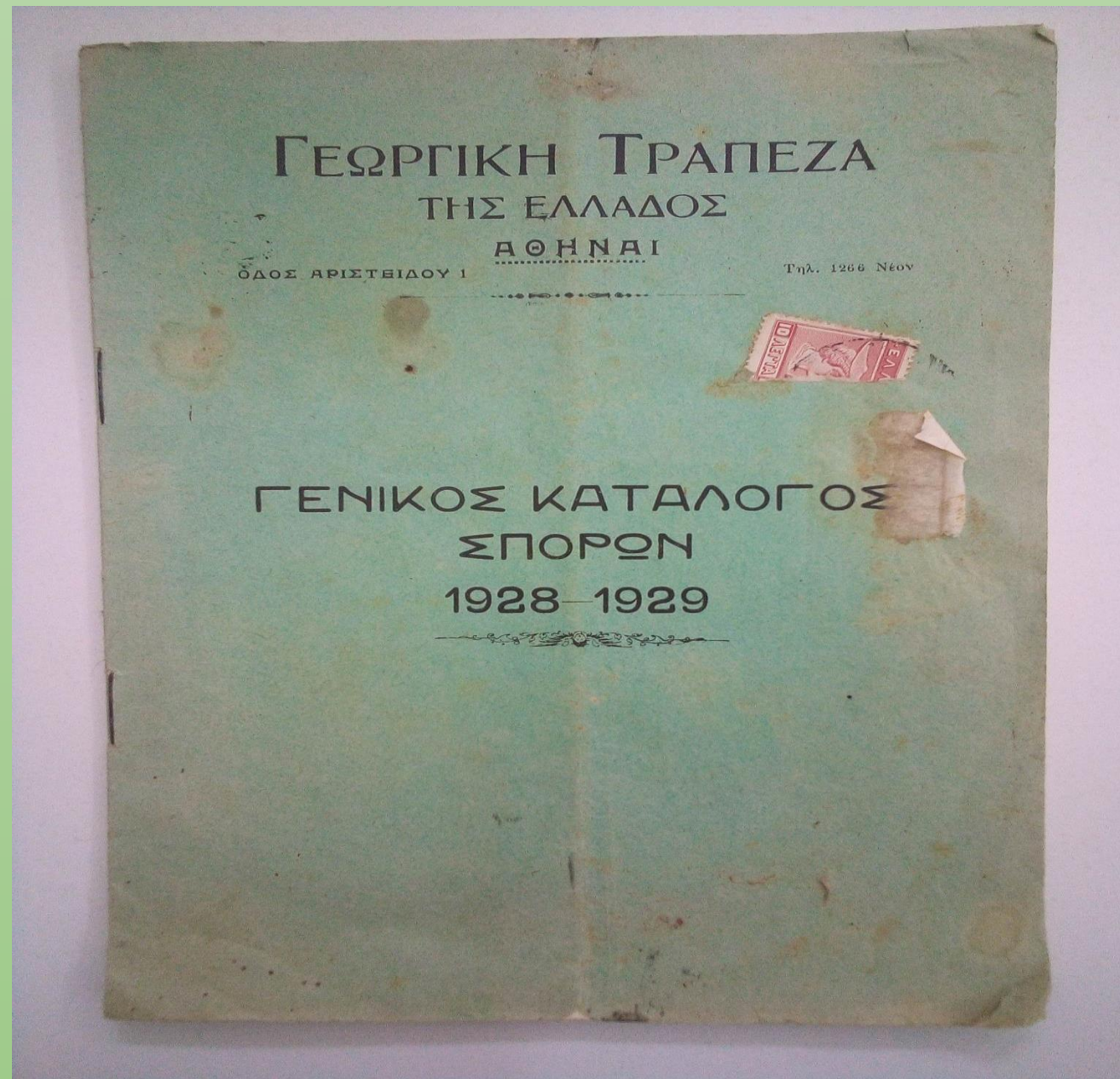




**Πριν από 100 χρόνια**



**Η διάθεση σπόρων  
λαχανικών τη  
δεκαετία του '20  
στην Ελλάδα από τη  
Γεωργική Τράπεζα  
της Ελλάδος**



**Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Λαχανοκομίας**

**Η διάθεση  
σπόρων  
λαχανικών τη  
δεκαετία του '20  
στην Ελλάδα**



	Έποχή σποράς	ΤΙΜΗ	
		5 κιλ.	1 κιλ.
<b>Πράσσα</b>			
Πράσσο χονδρό της Ρουένης	Σεπτέμβριον		490
Πράσσο χονδρό του Καρεντέν	έως		400
Πράσσα Άργους	Άπρίλιον		340
<b>Πιπεριές</b>			
Πιπεριές μακρυές διά τουροι	Φεβρουάριον		360
Πιπεριές τετράγωνες Άμερικης	έως		500
Πιπεριές χονδρές Ισπανικές γλυκιές	Μάϊον		340
<b>Ραδίκια</b>			
Ραδίκι ήμερον	Όλον τὸ ἔτος		120
Ραδίκι ἄγριον			80
<b>Ρεπανάκια</b>			
Ρεπανάκι κόκκινον στρογγυλὸ	Όλον τὸ ἔτος		70
Ρεπανάκι κόκκινον μέτριον			65
Ρεπανάκι στρογγυλὸ με λευκὲς μύτες			80
Ρεπανάκι μακρὺ κόκκινον			80
<b>Σαλάτες διάφοροι</b>			
Ρόκα Κάρδαμος	Σεπτέμβ. ἕως Ἀπριλ.		60
<b>Σινάπια</b>			
Σινάπι	Σεπτέμβρ. ἕως Ἀπριλ.		65
<b>Σέλινα</b>			
Σέλινον ὀλόλευλο πρώϊμον			300
Σέλινον σκοῦρο χονδρὸν			320
Σέλινον με ρίζα χονδρὴ τῆς Ἐρφούρτης (N. Ποικιλία)			380
<b>Τομάται</b>			
Πατησιώτικη χονδρὴ	Ἰανουάριον		580
«Πονδερόζα» πολὺ χονδρὴ λεία και παραγωγ.	έως		720
Συριανὴ χονδρὴ ἀδλακωτή	Ἀπρίλιον		180
Μετρία ἀγοραία πολὺ παραγωγικὴ			480
«Βασίλειος Οὐμβέρτος» μικρὴ κερασσοειδής			160
«Σπεσιάλ» πολὺ χονδρὴ λεία και παραγωγικὴ			700
<b>Φασόλια</b>			
Ἀναριχώμενα τοῦ κλαριοῦ «Ἀλγερίου» σαρκώδη	Μάρτιον ἕως Αὐγουστον		55
Ἀναριχώμενα Πριγκητικὰ φιλοὶ σπόροι λευκ.			60
Χαμηλὰ νάνοι τσαουλιὰ			55
Παρισινὰ			55
20 χωρίζεται ποικιλία νάνοι και ἀναριχώμενοι			
<b>Φραουλαί (φυτὰ)</b>			
Φραουλαί Κρησιῶσας φυτὰ διά ποσότητος			0,60-1
Ἀγγλικὰ ποικιλία τῶν 4 ἐποχῶν			1-2

Τίμα δι' ἀλληλογραφίας



# ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η διάθεση  
σπόρων  
λαχανικών τη  
δεκαετία του '20  
στην Ελλάδα

## Κρόμμυα (Κρομμύδια)

Κρομμύδι κίτρινον σπόρος  
Κρομμύδι λευκό Ιταλικόν  
Κρομμύδι κόκκινον γλυκό

## Κουκιά

Κουκιά Σιτώτικα πρώτιστα  
Κουκιά Μάλτας Ιταλικά μακρυά μαύρα  
Κουκιά Σαβιλλής Ισπανικά πολύ μακρυά

## Λάχανα (Μάπαι)

Λάχανον γονθρό σφιγτό Πατησσιών  
Λάχανον Καρδιά Βωδιού μέτριον  
Λάχανον Γίγας Γερμανικόν πρώτιστα  
Λάχανον τών Βρυξελλών μικρόν πολύ παραγωγ.

## Μαρούλια

Μαρούλι πράσινον ρομάνο χειμερινόν  
Μαρούλι ξανθόν τών Βερσαλιών  
Μαρούλι Μπατάβια (χαμηλό λαχανοειδές (νέα ποικιλία)  
Μαρούλι Γερμανικόν  
Μαρούλι κεφαλή Βουκεφάλου πολύ παραγωγ.

## Μπάμια

Μπάμια έγχώρια  
Μπάμια Άργους  
Μπάμια Γαλλική διά κονσέρβες

## Μαϊντανός

Μαϊντανός έγχώριος πλατύφυλλος  
Μαϊντανός Γαλλικός με πλατυά φύλλα  
Μαϊντανός » κατσαρός (νέα ποικιλία)

## Μελιντζάνες

Μελιντζάνα μακρυά πρώτιστα έγχώρια  
Μελιντζάνα μακρυά Άργους  
Μελιντζάνα στρογγυλή πρώτιστα

## Πεπόνια

Πεπόνια Λαρίσης  
Πεπόνια Άργους (Μπουλκέτικα)  
Πεπόνια Γαλλικά Κανταλούπας

## Μπιζέλια

Μπιζέλια πολύ πρώτιστα «έξπρες» αναριχώμενα  
» «Πρίγκηψ Άλθέρτος» λευκά αναριχ.  
» Παρισινά διά κονσέρβες  
» «Κνάιτ» άγγλικά ρυτιδωτά Ζαχα-  
ρώδη  
» Άμερικης Πράσινα  
» Νάνοι χαμηλά

## Έποχή σπορας

Σεπτέμβριον  
μέχρι  
Μάρτιον

Αύγουστον  
μέχρι  
Φεβρουάριον

Άπρίλιον  
μέχρι  
Σεπτέμβριον

Οκτώβριον  
μέχρι  
Φεβρουάριον

Άπρίλιον  
μέχρι  
Ιούνιον

Όλον τό έτος

Φεβρουάριον  
μέχρι  
Ιούλιον

Μάρτιον  
έως  
Ιούλιον

Σεπτέμβριον  
έως  
Μάριον

## ΤΙΜΗ

5 κιλ., 1 κιλ.

Τιμή δι' αλληλογραφίας

300  
260  
240

Τιμή  
κατά  
έτος.

300  
260  
300  
340

240  
260  
300  
300  
270

70  
65

55  
80  
120

420  
360  
400

70  
40  
800

50  
55  
65  
74  
80  
55



# ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

## ΣΠΟΡΟΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Οι ποικιλίες λαχανικών που αναφέρονται στον κατάλογο της Γεωργικής Τράπεζας της Ελλάδος το 1928-1929 στη συντριπτική τους πλειοψηφία δεν υπάρχουν πια!!

**Ἀγγούρια**  
 Ἀγγουριά μακρὰ καλυβιώτικη  
 Ἀγγουριά μέτρια ἀγκαθωτή  
 Ἀγγουριά μικρή παρισινή διὰ τουρσί

**Ἀγγινάρες**  
 Ἀγγινάρες χονδρὲς κεφαλωτὲς (σπόρος)  
 Ἀγγινάρες παραφυάδες

**Ἀντίδια**  
 Χονδρὸν χειμερινὸν  
 Ψιλὸν κατσαρὸν τῆς Ρουένης  
 Χονδρὸν κατσαρὸν ὀλόλεμον  
 Ξανθὸ πλατύφυλλον

**Ἀντράκλα**  
 Ἀντράκλα ἐγχώρια πλατειὰ με χονδρὰ φύλλα

**Καρόττα**  
 Καρόττον κόκκινον μακρὸ «Ἁγίου Βαλερίου»  
 Καρόττο κοντὸ στρογγυλὸ ρεπανοειδὲς νέα ποικ.  
 Καρόττο μέτριον τῆς Γκεράνδης  
 Καρόττο μέτριον

**Καρπούζια**  
 Καρπούζια ἐγχώρια  
 Καρπούζια Καμπού  
 Καρπούζια Γαλλικὰ κολοσσοὶ (νέα ποικιλία)

**Κολοκύθια**  
 Κολοκυθάκια μικρὰ ἐγχώρια  
 Κολοκυθάκια μικρὰ ἰταλικὰ  
 Κολοκύθες γλυκὲς (πήτας)  
 Καλκαμπάκια (ἴδε σπόροι κτηνοτροφικοὶ)

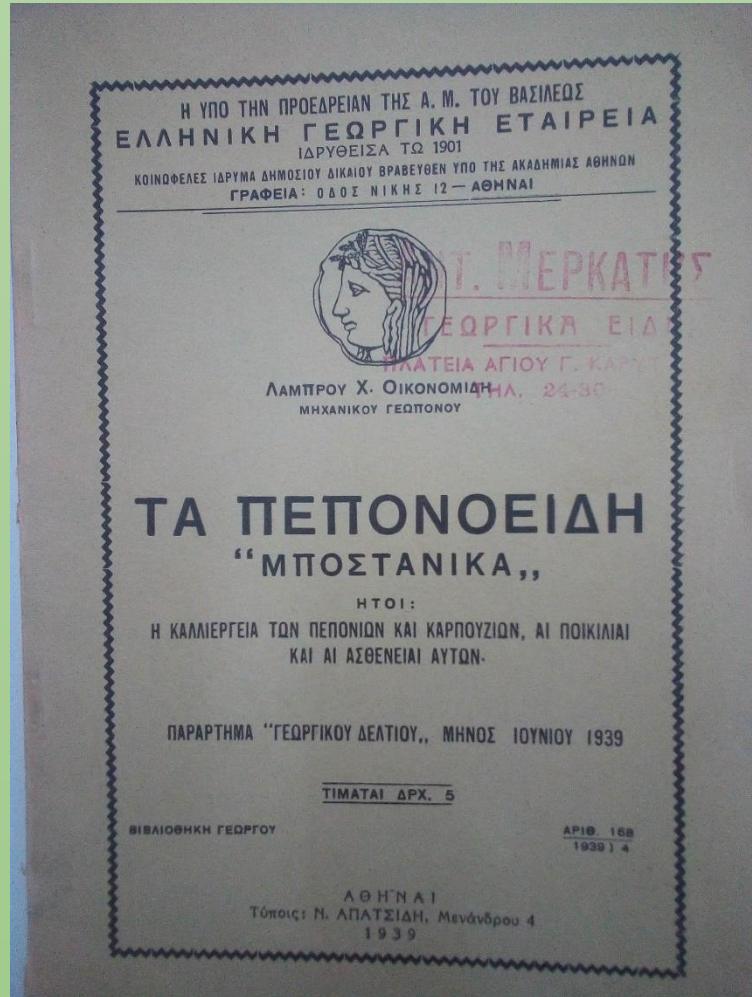
**Κουνουπίδια**  
 Κουνουπίδι πατησιώτικον πρώϊμον γίγας  
 Κουνουπίδι πολὺ πρώϊμον Ἀλγερίου χονδρὸν  
 Κουνουπίδι χαμηλὸ Λένορμαν ἔψιμο  
 » φυτὰ (ζητήσατε τιμὰς κατὰ τὴν ἐποχὴν)

**Κοκκινογουλία (Παντζάρια)**  
 Κοκκινογουλι ἐγχώριον σαλάτας πρώϊμον  
 Κοκκινογουλι μικρὸν σαλάτας Αἰγύπτου  
 Κοκκινογουλι σαλάτας ἐκλίψεως με ὀλίγα φύλλα  
 Κοκκινογουλία κτηνοτροφικὰ (ἴδε σπόροι κτηνοτροφικοὶ)

Ἐποχὴ σπορᾶς	ΤΙΜΗ	
	ἡ κιλ.	1 κιλ.
Φεβρουάριον μέχρις Ἰουλίου		700
		460
		160
		220
		0,60
Αὔγουστο μέχρι Μάρτιον		180
		200
		200
		160
Φεβρ. - Μάρτιον	Τιμὴ δι' ἀλληλογραφίας	80
Ὅλον τὸ ἔτος		170
		400
		260
		220
Μάϊον μέχρις Ἰουλίου		60
		80
		300
Φεβρουάριον μέχρις Ὀκτώβριον		320
		300
		200
Ἀπρίλιον μέχρις Σεπτέμβριον		680
		740
		700
Ὅλον τὸ ἔτος		60
		75
		80



# Πριν από 90 χρόνια

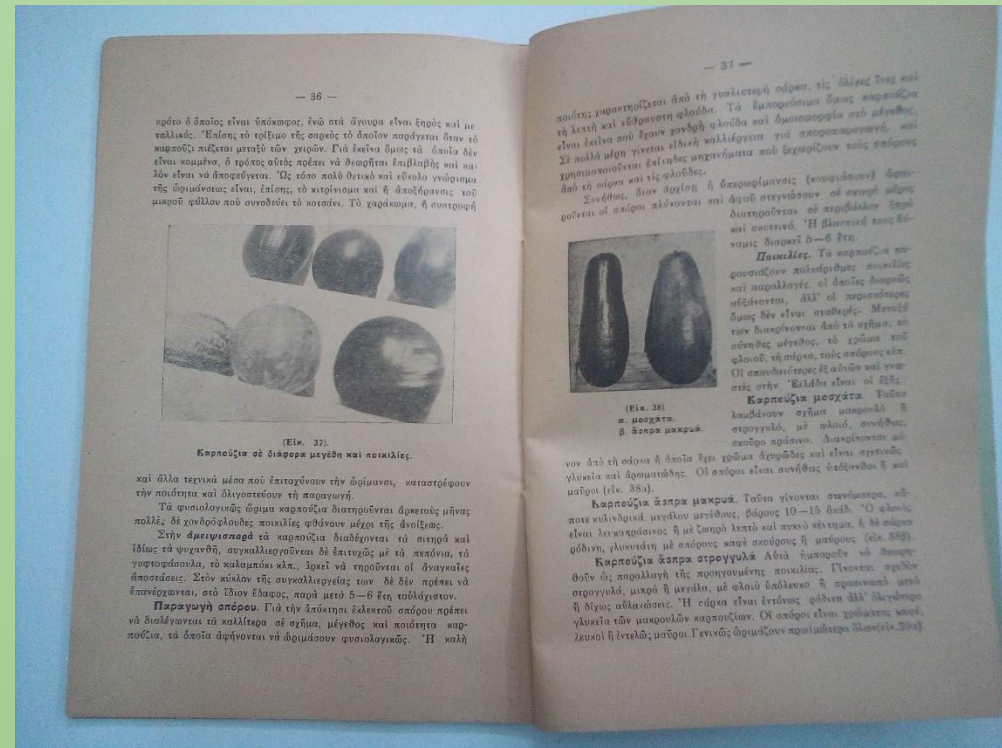


**Ποικιλίες καρπουζιού και πεπονιού  
την δεκαετία του '30**



# Ποικιλίες Καρπουζιού πριν από 100 χρόνια στην Ελλάδα

- Μοσχάτα,
- Άσπρα Μακριά,
- Άσπρα Στρογγυλά
- Στρογγυλά Μαύρα
- Κορδελάτα,
- Κύπρου,
- Μικρόσπορα άσπρα



## 7 ποικιλίες!!!

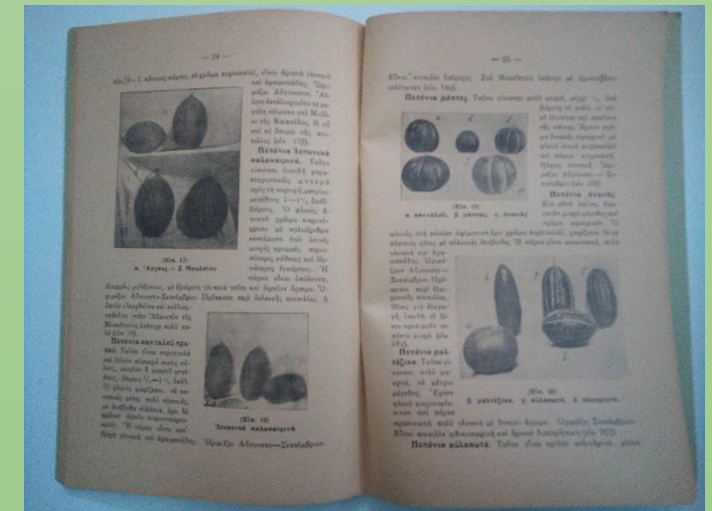
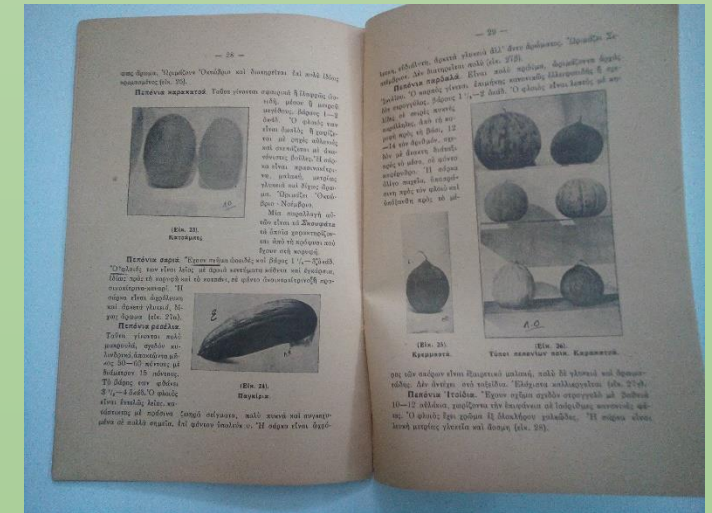




# Ποικιλίες Πεπονιού πριν από 100 χρόνια στην Ελλάδα

- Μοσχάτα, Κανελιά, Τοπάνια, Λουτίφια, Άργους, Μουλκίου, Μάμπες,
- Μαλτζέζικα, Αυλακωτά, Πλουμιστά, Γκρίζια στρογγυλά, Γκρίζια μακρουλά,
- Άσπρα, Μαργαριτίου, Κατσάμπες (Σμύρνης), Παγκίρια, Κρεμαστά,
- Καρακατσά, Σαριά, Ρεσέλια, Παρδαλά, Ιτσίδια, Κίρκ-Αγάτς (Σμύρνης),
- Χασάν μπέη, Τοπατάν (κανόνι)

## 25 ποικιλίες!!!



## Η πατάτα στη Μεσσηνία στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα

- Μέχρι το 1900 καλλιεργείτο μια ποικιλία στρογγυλή με κίτρινη σάρκα από την Αλαγονία με συγκομιδή Μάϊο-Ιούνιο
- Τριεστίνικη,
- Πλάκα (μέχρι το 1920),
- Μανιάτα από την Αράχωβα Σπάρτης (μέχρι το 1935)



# Η εγκατάλειψη.....



# Αιτίες Εγκατάλειψης

- Αστικοποίηση, Εκβιομηχάνιση
- Εκμηχάνιση της γεωργίας



- Δημιουργία βελτιωμένων ποικιλιών με αυξημένες αποδόσεις-αντοχές
- Αλλαγή των προδιαγραφών των αγορών



# Η εγκατάλειψη

- Αρχικά: μεγάλη απόρριψη των παραδοσιακών ποικιλιών μετά την επέλαση των υβριδίων
- Σήμερα, ελάχιστοι τρέφονται με παραδοσιακές ποικιλίες που ανέθρεψαν γενεές γενεών.
- Οι περισσότεροι καταναλωτές επιλέγουν τα λαχανικά με βάση την **αισθητική** και όχι όπως θα έπρεπε **με κριτήρια:**
  - την όσφρηση,
  - τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
  - την αφή



# ΟΙ ΣΥΝΕΠΕΙΕΣ.....

- Οι νεότερες γενιές δεν γνωρίζουν πλέον ποια είναι η καλή ποιότητα.
- Οι παλαιότερες γενιές που είναι οι τελευταίοι μάρτυρες, έχουν αρχίσει να χάνουν πλέον την γευστική και την αρωματική μνήμη τους!
- Πολλές παραδοσιακές ποικιλίες χάθηκαν ή αναμίχθηκαν γενετικά με άλλες:
- **μείωση της ποικιλότητας και γενετική διάβρωση**
- Περίπου το 90% των παραδοσιακών ποικιλιών έχει χαθεί (FAO)
- Η απώλεια των τοπικών ποικιλιών δεν είναι αναστρέψιμη
- **Μόνο το 2-3 % των ποικιλιών λαχανικών που υπήρχαν πριν 50 χρόνια στην Ελλάδα έχει διασωθεί μέχρι τις μέρες μας.**



---

# Η αντικατάσταση.....



# Η αντικατάσταση με τα υβρίδια.....

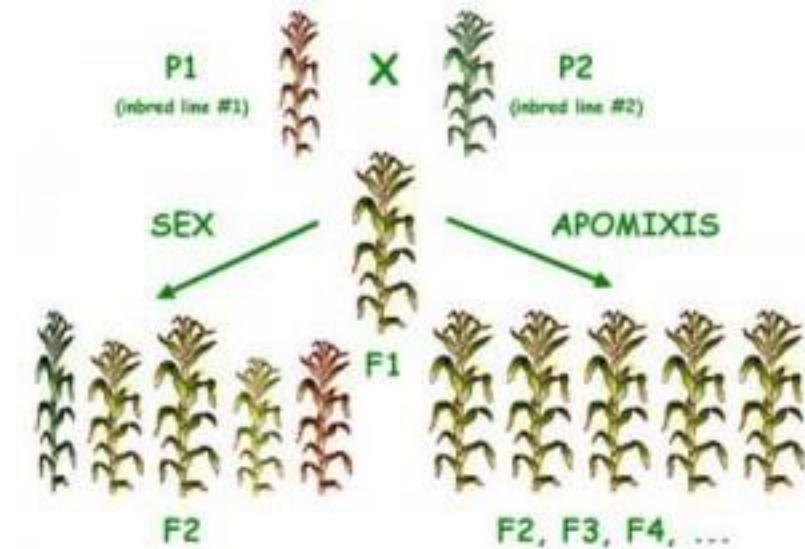
## Τι είναι υβρίδιο;

- Είναι η διασταύρωση δύο ποικιλιών που συνδυάζει ιδιότητες και από τους δύο γονείς

- **Μεγάλο μειονέκτημα:**



- Τα σπόρια των υβριδίων δεν μπορούν να καλλιεργηθούν (ασθενικά φυτά, μικροί καρποί)





# Η αντικατάσταση με τα υβρίδια.....

Κάθε χρόνο προμήθεια του σπόρου από τις εταιρείες



- Εξάρτηση των παραγωγών
- Διαρροή συναλλάγματος-Αύξηση του κόστους παραγωγής
- Ομογενοποίηση των καλλιεργουμένων ποικιλιών
- Το 90-95 % των υβριδίων εισάγονται



## Ο ρόλος των υβριδίων

- Έδωσαν λύσεις σε διατροφικά προβλήματα.
- Προτεραιότητα των δημιουργών τους οι υψηλές αποδόσεις και ανθεκτικότητες.
- Μεγάλες απαιτήσεις σε νερό και θρεπτικά στοιχεία.
- Ομοιογένεια των τελικών προϊόντων.
- Έχουν δημιουργηθεί σε χώρες με διαφορετικά γευστικά και διατροφικά πρότυπα.
- Η καλλιέργειά τους **εντατικοποίησε χωρίς έλεγχο** όλους τους συντελεστές παραγωγής.

**Αρνητικές συνέπειες για την βιοποικιλότητα, το περιβάλλον και την γεύση**



# Αποτέλεσμα

---

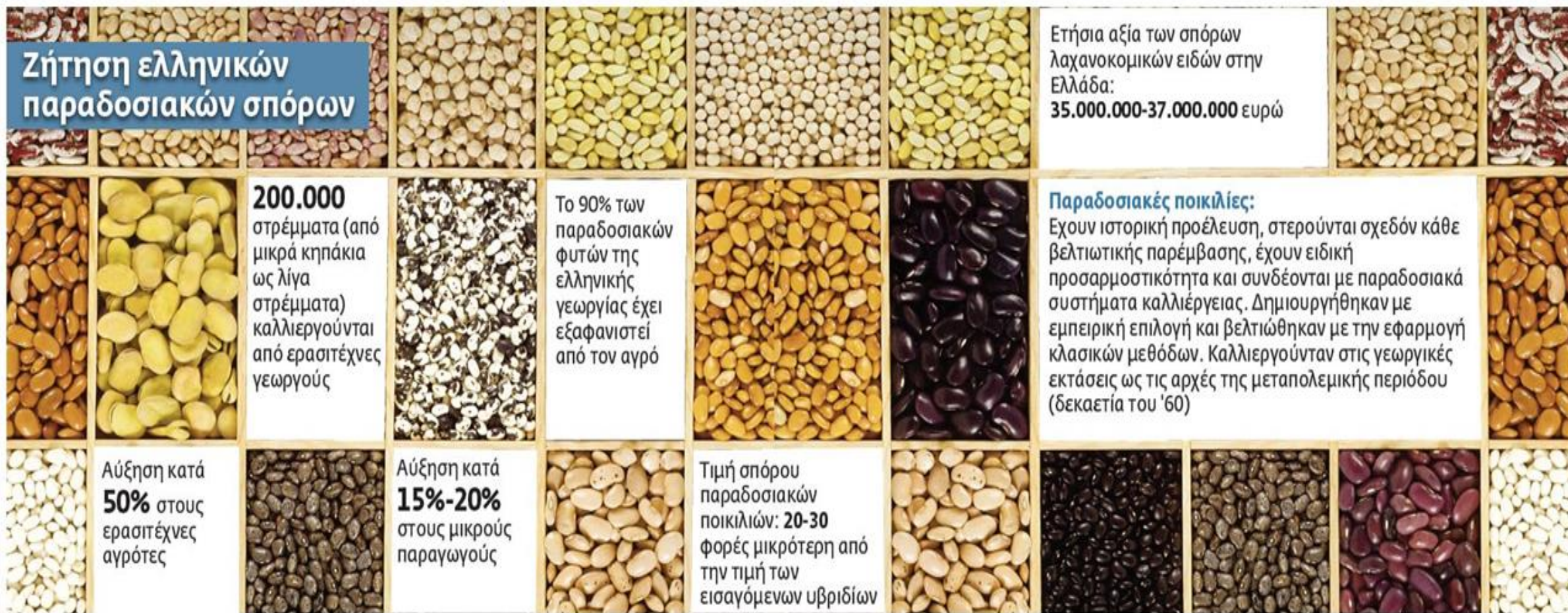
- Αντί ο καταναλωτής να προσδιορίζει την ποιότητα των λαχανικών,
- Την προσδιορίζουν οι κανόνες του εμπορίου που δεν θέλουν απώλειες του εμπορεύματος



# Οι Παραδοσιακές Τοπικές Ποικιλίες Λαχανικών Σήμερα



# Ελληνικές Παραδοσιακές Ποικιλίες Λαχανικών



# Τι πρέπει να γνωρίζουμε για τις τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες

Οι παραδοσιακές ποικιλίες έχουν

- Ιστορική προέλευση,
- Διακριτή ταυτότητα προϊόντος
- Στερούνται σχεδόν κάθε βελτιωτικής παρέμβασης



# Τι πρέπει να γνωρίζουμε για τις τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες

- Αφορούν όλα τα γεωργικά είδη
- Πολλαπλασιάζονται συνήθως με σπόρο
- Μπορεί να καλλιεργούνται σε μια περιοχή ή να είναι διαδεδομένες σε περισσότερες
- Παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας με έντονα αρώματα και γεύσεις, στοιχεία που δεν συναντώνται στις σύγχρονες ποικιλίες και υβρίδια.



## Τι πρέπει να γνωρίζουμε για τις τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες

- Σε αντίθεση με τα υβρίδια διατηρούν όλο το εύρος των γονιδίων τους και μεταφέρουν μαζί τους όλη την ιστορία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών:
  - χρώματα, αρώματα, γεύση, υφή.
- Μπορεί να υστερούν σε αισθητική, ομοιομορφία, συντήρηση και αποδόσεις:



**Όμως το άρωμα και η γεύση τους είναι αξεπέραστα!!**

**Η ομορφιά τους είναι κρυμμένη από μέσα!!**





# Κόστος Σπόρων Λαχανικών





- Η ετήσια αξία των σπόρων λαχανικών που καλλιεργούνται στην Ελλάδα είναι περίπου 35-37 εκατομμύρια ευρώ.
- Οι εισαγόμενοι σπόροι (ποικιλίες και υβρίδια) αποτελούν το μεγαλύτερο ποσοστό αυτής της αξίας.
- Η τιμή του σπόρου των παραδοσιακών ποικιλιών είναι 20- 30 φορές μικρότερη από την τιμή των υβριδίων!!



# Αύξηση της ζήτησης των παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών λαχανικών

Τις τελευταίες δυο δεκαετίες:

- αυξάνονται, σε παγκόσμιο επίπεδο τα καταστήματα με ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα,
- 
- στροφή πολλών αγροτών στην αξιοποίηση των τοπικών ποικιλιών.
- 
- Η αύξηση ζήτησης ελληνικών παραδοσιακών σπόρων την τελευταία 5ετία είναι σημαντική:
- 

**Αύξηση 50% στους ερασιτέχνες αγρότες και 15-20% στους μικρούς παραγωγούς**



# Σημαντικές Προσπάθειες Παραγωγής Ελληνικών Σπόρων Λαχανικών



# Σημαντικές Προσπάθειες Παραγωγής Ελληνικών Σπόρων

Το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ διαθέτει προς πώληση σπόρους παραδοσιακών ελληνικών ποικιλιών.



Είδος	Ποικιλία	Συσκευασία (g)
ΚΟΛΟΚΥΘΙ	ΑΓΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ	3
ΚΑΡΟΤΟ	ΝΕΑ ΜΑΓΝΗΣΙΑ	4
ΛΑΧΑΝΟ	ΚΙΛΚΙΣ	3
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ	ΕΜΙ	2
	ΛΑΓΚΑΔΑ	2
	ΣΚΟΥΤΑΡΙ	2
ΜΠΑΜΙΑ	ΠΥΛΑΙΑΣ	8
ΠΕΠΟΝΙ	ΚΟΚΚΙΝΗ ΜΠΑΝΑΝΑ	2
	ΘΡΑΚΙΩΤΙΚΟ	2
	ΛΕΥΚΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ	2
ΠΙΠΕΡΙΑ	ΦΛΩΡΙΝΗΣ	3
	Π13	3
	Π14	3
	ΠΛΑΤΙΚΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	3
	ΒΕΡΟΙΑΣ	3
ΤΟΜΑΤΑ	ΑΡΕΤΗ	3
	ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	3
ΦΑΣΟΛΙ	ΖΑΡΓΑΝΑ ΧΡΥΣΟΥΠΟΛΗΣ (ΑΝΑΡΡΙΧΩΜΕΝΟ)	100
	ΖΑΡΓΑΝΑ ΚΑΒΑΛΑΣ (ΚΑΘΙΣΤΟ)	100



# Σημαντικές Προσπάθειες Διάδοσης των Ελληνικών Ποικιλιών Λαχανικών



# Προσπάθειες Ανάδειξης και Διάσωσης των Ελληνικών Ποικιλιών Λαχανικών

- Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου
- Εναλλακτική Κοινότητα Πελίτι
- Τράπεζα Σπόρων Αιγαίου
- ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ – Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία
- Σύλλογος Προστασίας Περιβάλλοντος και Ανταλλαγών Κέρκυρας
- Σπόροι Εύβοιας
- Εφυραία γη
- Αγρόκτημα Φοίφα



# Κατοχύρωση Θωράκιση των ελληνικών παραδοσιακών ποικιλιών λαχανικών



# Κατοχύρωση Θωράκιση των ελληνικών παραδοσιακών ποικιλιών λαχανικών

- Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π)
- Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε)
- Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν (ΕΠΙΠ)
- Εθνικός Κατάλογος Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτικών Ειδών (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων)
- Εγγραφή παραδοσιακών τεχνικών και γνώσεων στην Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Ελλάδας (Εθνικό Ευρετήριο) <https://ayla.culture.gr/>





# Η ανάδειξη των παραδοσιακών ποικιλιών στην Ελλάδα

**Απαιτούνται:**

- Έμφαση στη μοναδικότητα των προϊόντων παραδοσιακών ποικιλιών
- Νέες διαδρομές εμπορίας
- Νέα ειδικά εμπορικά σήματα
- Αλλαγή κάποιων γεωργικών πρακτικών
- Ανάδειξη της αγροβιοποικιλότητας και της αειφορίας



# Κατοχύρωση με Καταγραφή στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών

Εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτικών Ειδών κάτω από τον έλεγχο του Ινστιτούτου Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. **Ειδικός κατάλογος στον οποίο καταχωρούνται:**

- το όνομα των ποικιλιών που γίνονται δεκτές για πιστοποίηση και εμπορία
- Έτος εγγραφής
- Τόπος καταγωγής

**Μια ποικιλία που εγγράφεται στον Ελληνικό Εθνικό Κατάλογο, αυτόματα εγγράφεται και στους αντιστοίχους Κοινοτικούς καταλόγους**



# Κατοχύρωση με Καταγραφή στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών

## Πλεονεκτήματα:

- Αναγνώριση της ποικιλίας και του ονόματός της
- Αναγνώριση της περιοχής καταγωγής της
- Προστασία της ταυτότητάς της

## Παράδειγμα για το αναρριχόμενο φασόλι

27.2	ΑΝΑΡΡΙΧΩΜΕΝΟΣ ΦΑΣ.	Phaseolus vulgaris L.				
3212	ALEXANDROS	2015	361	5	a-ANAP.	
937	BARBOUNI ANARICHOMENO	1985	187	2	a-ANAP.	2011
938	BARBOUNI PLATI	1985	187	2	a-ANAP.	2011
2376	DANAI	2004	187	2	a-ANAP.	2015
941	HANDRELIA	1985	187	2	a-ANAP.	2012
942	HANDRES	1985	187	2	a-ANAP.	2012
935	KANARINIA	1985	187	2	a-ANAP.	2011
2375	KRINI	2004	187	2	a-ANAP.	2015
936	LASITHIOU	1985	187	2	a-ANAP.	2011
3615	LUMINOSA	2022	411	76	b-ANAP.	
3100	PRESPA	2012	356	55	a-ANAP.	
3210	THELMA	2015	361	5	a-ANAP.	
940	TSAOULIA	1985	187	2	a-ANAP.	2011
3211	VITSI	2016	361	5	a-ANAP.	
934	ZARGANA CHRISOUPOLIS	1985	162	2	a-ANAP.	2022



# Διατηρητές Λαχανικών στην Ελλάδα (76)

Κατάλογος διατηρητές κηπευτικών					
2	ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ-ΙΝΣΤ. ΓΕΝ. ΒΕΛΤ.&ΦΥΤ.ΠΟΡΩΝ		570 01	ΘΕΣ/ΝΙΚΗ	GR
5	ΕΛ.Γ.Ο."ΔΗΜΗΤΡΑ"-ΙΝΣΤ.ΚΤΗΝ.ΦΥΤΩΝ Κ ΒΟΣΚ.	ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΥ 1	411 10	ΛΑΡΙΣΑ	GR
7	ΕΛ.Γ.Ο."ΔΗΜΗΤΡΑ"-ΙΝΣΤ.ΑΜΠ.ΛΑΧ.Κ.ΑΝΘΟΚ.	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ 32Α,ΜΕΣΑ ΚΑΤΣΑΜΠΑΣ	71307	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	GR
18	GOLDEN WEST SEED RESEARCH Co.	1812 Pelican Av.,P.O. Box 102,Ventura			USA
20	NICKLOW'S VEGETABLE INC.	P.O.BOX 457,ASHLAND,USA			USA
21	ΥΒΡΙΔΙΑ ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ	ΦΙΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ 3	14452	ΑΘΗΝΑ	GR
30	HAZERA SEEDS LTD	BRURIM-M.P. SHIKMIM	79837		ISRAEL
33	BEGREEN SEED CO. LTD	P.O. BOX 468,ΚΑΟΗΣΙΟΥΝΓ			TAIWAN(FORMOSA)P.O.C.
36	SEEDCROSS INC.	13320 FOXHOLE DRIVE,FAIRFAX VA 22033			USA
37	NIRIT SEEDS LTD	HADAR AM	42935	HADAR AM	ISRAEL
39	GOLDEN VALLEY SEED	P.O. BOX 1600	92244	EL CENTRO, CALIFORNIA	USA
42	ΓΕΩΠΟΝΙΚΗ Α.Ε	26.5 ΧΙΛ. ΛΕΩΦ.ΟΡΟΣ ΛΑΥΡΙΟΥ	19400	ΑΘΗΝΑ	GR
45	ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΣΠΠ Α. ΛΟΚΑΣ	12ο ΧΛΜ ΛΑΡΙΣΑΣ-ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ	41500	ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΛΑΡΙΣΑΣ	GR
46	BHN RESEARCH	25675 Immokalee Road (CR-846)	34124	FLORIDA	USA
48	AGRO-TIP	Zinnhutte 17	D-21255	TOSTEDT	GERMANY
49	EDEN SEEDS LTD	P.O. BOX 1683	71908	REUT	ISRAEL
51	JIM AUGUSTINE	25675 Immokalee Road (CR-846)	34142	FLORIDA	USA
52	KNOWN-YOU SEED CO LTD	26, CHUNG CHENG 2nd ROAD		ΚΑΟΗΣΙΟΥΝΓ	TAIWAN
54	SUBA SRL	VIA EMILIA 1818	I-47020	LONGIANO	ITALY
55	ΤΕΙ ΔΥΤ.ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	ΚΟΙΛΑ ΚΟΖΑΝΗΣ	50100	ΚΟΙΛΑ ΚΟΖΑΝΗΣ	ΕΛΛΑΔΑ
56	HI TECH SEED B.V	Haakaberqweg 557th floor 1101 BR		Amsterdam	HOLLAND
57	A.K. QUALITY SEEDS	PO BOX 200	99785	NOF AYALON	ISRAEL
58	Biogenus Ltd	Αναπαύσεως 5, Νέα Αθήκρνασσος	71601	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	ΕΛΛΑΔΑ
59	Sunny Land Ltd	Rachel Imenu 19/24	77723	ASHDOD	IL
60	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΠΟΥΝΑΝΟΣ	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟΣ ΤΑΧΙΑΟΥ	32200	ΘΗΒΑ	ΕΛΛΑΔΑ
61	Origene Seeds Ltd.	P.O.B 699	76100	REHOVOT	ISRAEL
65	GRAINES VOLTZ	23 RUE DENIS PAPIN	68000	COLMAR	FRANCE
66	ΠΡΕΒΥΖΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	ΝΕΟΧΩΡΙ ΒΟΙΩΤΙΑΣ	32001	ΝΕΟΧΩΡΙ ΒΟΙΩΤΙΑΣ	ΕΛΛΑΔΑ
67	SEEDS TECHNOLOGIES	RUTH 1	73196	KFAR	ISRAEL
68	California Vegetable Seeds	PO BOX 2940	95307	CERES CALIFORNIA	USA
70	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΘΕΣΠΙΩΝ	ΘΕΣΠΙΕΣ ΒΟΙΩΤΙΑΣ	32001	ΘΕΣΠΙΕΣ ΒΟΙΩΤΙΑΣ	ΕΛΛΑΔΑ
71	SEMILLAS BATLLE S.A.	SANTAGO RUSINOL 4	8750	BARCELONA	SPAIN
72	GSN SEMENCES	ROUTE DE LA MENUE	32400	RISCLE	FRANCE
73	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΦ ΑΡΜΟΣΜΕΝΗΣ ΛΑΧΑΝΟΚΟ	ΑΝΤΙΚΑΛΑΜΟΣ	2 41 00	ΚΑΛΑΜΑΤΑ	ΕΛΛΑΔΑ
74	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΟΥΤΗΣ	ΑΝΩ ΛΕΧΩΝΙΑ ΒΟΛΟΥ	37300	ΒΟΛΟΣ	ΕΛΛΑΔΑ
75	Marutane Co. Ltd.	Shichijodori Shinmachi		Shimoqyo, Kyoto	JAPAN
76	ΧΡΥΣΟΠΟΥΛΟΣ ΣΤΕΡΓΙΟΣ	Πλατεία Μακεδονίας 3	64200	Χρυσούπολη Καβάλας	ΕΛΛΑΔΑ



# Κατοχύρωση με σήματα ΠΟΠ ΠΓΕ και ΕΠΙΠ

Κατοχύρωση των προϊόντων των παραδοσιακών ποικιλιών με σήματα:

- ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης),
- ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη),
- ΕΠΙΠ (Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν)



Τα προϊόντα αυτά:

- Θα βοηθήσουν στην ανάπτυξη της ελληνικής υπαίθρου και θα τα κάνουν γνωστά στις διεθνείς αγορές.
- Λόγω της υψηλής προστιθέμενης αξίας θα συμβάλουν στην τόνωση των τοπικών οικονομιών και ιδιαίτερα των απομονωμένων περιοχών.



# Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Π.Ο.Π (PDO)

## Ισχυρότεροι δεσμοί με την περιοχή που παράγονται

- Εντάσσονται: Τρόφιμα, Γεωργικά Προϊόντα και Οίνοι
- Η καταγωγή των προϊόντων ανάγεται σε συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, χώρα.
- Η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά **οφείλονται κυρίως στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον** που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.
- **Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής** εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.



# Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Π.Γ.Ε (PGI)

Έμφαση στη σχέση μεταξύ της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής και της ονομασίας του προϊόντος

- Εντάσσονται: Τρόφιμα, Γεωργικά Προϊόντα και Οίνοι
- Το προϊόν κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα.
- Ένα συγκεκριμένο ποιοτικό του χαρακτηριστικό ή η φήμη του μπορούν να αποδοθούν κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση.
- Ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.



# Κατοχύρωση με σήμα ΕΠΙΠ (TSG)

## Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν (ΕΠΙΠ)

- Το σήμα ΕΠΙΠ προβάλλει τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά ενός προϊόντος, όπως τον τρόπο με τον οποίο παράγεται ή τη σύνθεσή του, **χωρίς να γίνεται σύνδεση με συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.**
- Εντάσσονται: Τρόφιμα και Γεωργικά Προϊόντα
- Παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί σε παραδοσιακή πρακτική
- Παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι παραδοσιακά





# Γαστρονομικός Τουρισμός και Παραδοσιακές Ποικιλίες



## Τι είναι ο γαστρονομικός τουρισμός;

- η τάση των τουριστών να επισκέπτονται μια χώρα για να μυηθούν σε νέες γεύσεις και υψηλού επιπέδου γαστρονομία.
- εκτός της απλής κατανάλωσης, φαίνεται να δημιουργείται μια αναζήτηση γύρω από την ιστορία των προϊόντων:
  - καταγωγή,
  - τρόπος καλλιέργειας,
  - παραδοσιακές συνταγές.



# Γαστρονομικός Τουρισμός και Παραδοσιακές Ποικιλίες

- Κάθε τουρίστας καταναλώνει περίπου το 25% των συνολικών δαπανών των διακοπών του στην κατανάλωση φαγητού και ποτού.
- Αυτό αντιστοιχεί ετησίως για την Ελλάδα:
  - σε 2,5-3,0 δισ. ευρώ
- Μελλοντικά διαφαίνεται μια σημαντική ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού



# Γαστρονομικός Τουρισμός

- Ευκαιρία και παρότρυνση στη διατήρηση των παραδοσιακών ποικιλιών:
  - δημιουργείται μια νέα αγορά που αναζητά ποιοτικά παραδοσιακά λαχανικά, η οποία ενδέχεται να προσφέρει αξιόλογο εισόδημα στους παραγωγούς που είναι διατεθειμένοι να πειραματιστούν.
- Αυτά τα προϊόντα μπορούν να διατεθούν σε λαϊκές αγορές, καταστήματα τροφίμων, ξενοδοχεία, κέντρα μαζικής εστίασης, κ.α.



# Η προοπτική των παραδοσιακών ποικιλιών στην Ελλάδα

- Πολλοί ξένοι πιστεύουν ότι η Ελλάδα το μόνο που έχει να επιδείξει είναι οι παραλίες και τα νησιά της!
- Όμως, πρέπει να γίνει γνωστό ότι η Ελλάδα έχει **μεγάλη ποικιλότητα χλωρίδας** και μπορεί να παράγει εξαιρετικά λαχανικά με υψηλή διατροφική και γαστρονομική αξία!

- Ο επισκέπτης κάθε περιοχής:
- Θα πρέπει να ενημερώνεται για τα τοπικά προϊόντα
- Να τα καταναλώνει ή να τα αγοράζει: π.χ. σχετικά με το πεπόνι, στην Κεντρική Μακεδονία θα δοκιμάζει το πεπόνι «Κόκκινη Μπανάνα», στη Θράκη το «Θρακιώτικο Χειμωνικό», στην Πελοπόννησο το «Αργίτικο», στη Ζάκυνθο το «Ζακυνθινό» και όχι το ξενόφερτο «Galía» που το βρίσκει παντού!!



# Η προοπτική των παραδοσιακών ποικιλιών στην Ελλάδα

- Μπορεί να γίνει με τα λαχανικά ότι γίνεται και με τις εξαιρετικές παραδοσιακές τοπικές ποικιλίες κρασιού:
  - όλοι στρέφονται στις παραδοσιακές ποικιλίες γιατί μπορούν να εισέλθουν στην αγορά πιο εύκολα και τα πολλά μικρά οινοποιία συνέβαλαν στην αναβάθμιση της ποιότητας του κρασιού
- Κάποιοι αγρότες μπορούν να καλλιεργούν επιλεκτικά κάποιες παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών
- Επιχειρήσεις εστίασης μπορούν να τις αναδεικνύουν και να τις προωθούν σε διάφορες σαλάτες ή συνταγές



# Η προοπτική των παραδοσιακών ποικιλιών στην Ελλάδα

- Στην Ελλάδα **οι σαλάτες** στα ξενοδοχεία και στην εστίαση να **έχουν πολλά παραδοσιακά ελληνικά λαχανικά**
- Τα φαγητά π.χ. γεμιστά να είναι μαγειρεμένα με παραδοσιακές ελληνικές ποικιλίες χοντροκατσαρής τομάτας και πιπεριάς Μακεδονίας Π14 και ο μουσακάς με παραδοσιακές ελληνικές ποικιλίες μελιτζάνας Λαγκαδά και Τσακώνικη



# Η προοπτική των παραδοσιακών ποικιλιών στην Ελλάδα

- η φασολάδα να μαγειρεύεται με τις ποικιλίες «Παπούδα», «Πρεσπών», «Βανίλιες Φενεού», κόκκινο πιπέρι «Καρατζοβίτικης πιπεριάς», καλαματιανό ψιλοφάσουλο «Ροβίτσα», «Μαυρομμάτικο»





# Η προοπτική των παραδοσιακών ποικιλιών στην Ελλάδα

- Τα λαδερά φασολάκια να μαγειρεύονται με τις ποικιλίες «πηχιάρικο», «τσεκουρίτσα», «μαυρομάτικο»



Πηχιάρικο



Τσεκουρίτσα



Μαυρομάτικο



# Έρευνα-Δράσεις του Εργαστηρίου Εφαρμοσμένης Λαχανοκομίας

- Συλλογή σπόρων λαχανικών από όλη την Ελλάδα
- Ερευνητικές αποστολές
- Χαρακτηρισμός, Αξιολόγηση
- Καλλιέργεια και συγκριτικές αξιολογήσεις με υβρίδια κάθε χρόνο στο Αγρόκτημα του Πανεπιστημίου
- Διατηρητής Ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο
- Προώθηση ένταξης των ποικιλιών στη σημερινή γεωργία
- Ενημέρωση-Συνεργασία



# Συμπεράσματα

- Οι παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών πρέπει να βγουν από τη λήθη και να ζωντανέψουν πάλι!!
- Να καταλάβουν ένα μέρος της παραγωγής στηρίζοντας:
  - Τους αγρότες
  - Την ποιοτικότερη διατροφή
  - Τον τουρισμό
  - Την οικονομία
  - Την πολιτιστική κληρονομιά



**Σας ευχαριστούμε πολύ για την προσοχή σας**

