

**Ανάδειξη και αξιοποίηση των
τοπικών ποικιλιών
(εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο
ποικιλιών
και ως στοιχείου άυλης πολιτιστικής
κληρονομιάς)**

**Ρ. Θανόπουλος, γεωπόνος-ερευνητής
Γ.Π.Α. - Τράπεζα Γενετικού Υλικού,
ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ**

- Το σύγχρονο μοντέλο ανάπτυξης της γεωργίας απαίτησε την διάδοση των καλλιεργούμενων (εμπορικών) ποικιλιών για μεγάλες αποδόσεις και ομοιογένεια
- Με αποτέλεσμα να αντικατασταθούν σε μεγάλο βαθμό οι τοπικές ποικιλίες, που οδήγησε:
 - στην μείωση της ποικιλότητας και
 - στην γενετική διάβρωση

Επανεκτίμηση της αξίας των τοπικών ποικιλιών

- Πηγή επιθυμητών χαρακτηριστικών (γονιδίων) για γενετική βελτίωση των εμπορικών ποικιλιών
- Αυξανόμενος ρόλος των προϊόντων τους στις τοπικές οικονομίες

Πολιτιστική αξία

- Τοπική ιστορία
- Έθιμα
- Λαϊκή τέχνη
- Η γνώση
- Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά

ΓΙΑΤΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ;

- Η Ελληνική γεωργία στο διεθνές περιβάλλον

- Ποσότητα ↔ ποιότητα

- Διαφοροποίηση

ΓΙΑΤΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ;

Κρίσεις:

Κλιματική
Ενεργειακή
Οικονομική
Διατροφική

Ένταξη των τοπικών ποικιλιών στην γεωργία του σήμερα

- Είναι κατάλληλες για καλλιέργεια σε συνθήκες βιώσιμης γεωργίας - χαμηλών εισροών (λιπάσματα, φυτοφάρμακα)
- Είναι κατάλληλες για βιολογική γεωργία
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για παραγωγή τοπικών προϊόντων με προστιθέμενη αξία

Όρια τοπικών ποικιλιών

- Παραγωγικά
- Καλλιεργητικά (πχ. αμειψισπορά)
- Μετασυλλεκτική συμπεριφορά
- Καταναλωτικά πρότυπα

Κατοχύρωση ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

- Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευση (Π.Ο.Π.)
- Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.)
- Εγγραφή στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών (Οδηγίες: σιτηρά 2008/62 κηπευτικά 2009/145)

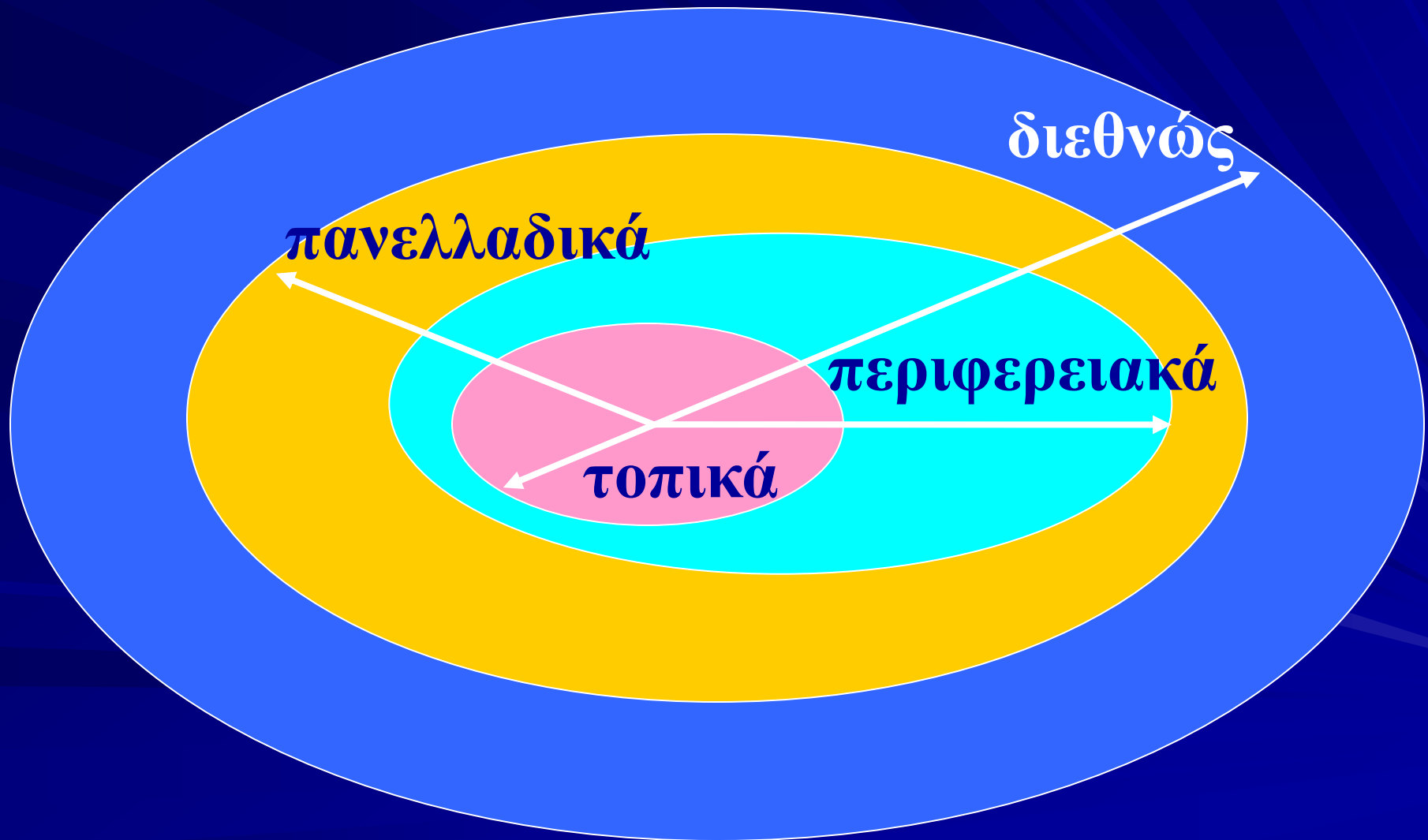
Διάκριση προέλευσης τοπικού προϊόντος

- Από εισαγόμενο σπόρο που μοιάζει ή καλλιεργήκε κάποια χρόνια
- Από τοπική ποικιλία - μοναδικότητα
- διαφοροποίηση

Ομάδες καταναλωτών που απευθύνονται

- Τοπικούς και υπέρ-τοπικούς
- Τουρίστες
- Σε ειδικές κατηγορίες
(βιολογικά, gourmet)

Δυνατότητες εμπορικής διάθεσης τοπικών ποικιλιών



ρεβύδια

ΒΑΡΟΣ
ΚΑΘΑΡΟ
1 Κιλό

Χαδεμένος

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ: Ευστράτιος Χαδεμένος

Ημερομηνία παραγωγής:

Ανάλωση έως:

25-7-11
25-10-12
Λισβόρι Λέσβου • ΤΗΛ: 22520 71229

ΦΑΒΑ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ
Schinoussian Fava

Παραγωγός: Νομικός Ν. Γεώργιος
Producer: Nomikos N. Geogre

τηλ/tel: (+30) 22850 - 71168
(+30) 22850 - 76012
(+30) 22850 - 74069

1 kg

10 €





Αναβίωσε στον Μέρωνα Ρεθύμνου

Νοσταλγικό αλώνισμα

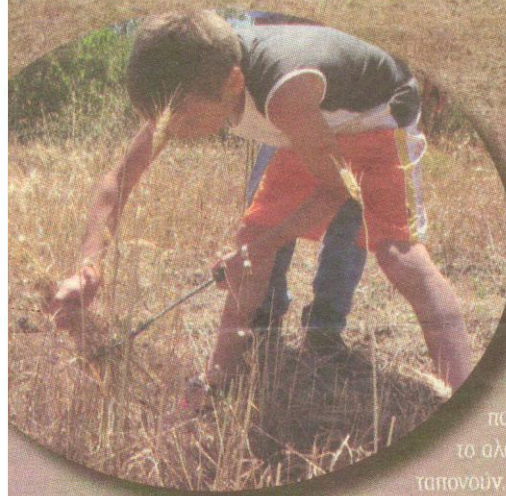
Agrenda
W E E K L Y

Σάββατο 24 & Κυριακή 25 Ικ

Από το Δήμο Οινούντος

7η Γιορτή Ελιάς και Λαδιού

ΤΟ ΤΡΙΗΜΕΡΟ 6, 7 ΚΑΙ 8 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ στη Σελλασία της Σπάρτης θα πραγματοποιηθεί η 7η Γιορτή Ελιάς και Λαδιού. Πρόκειται για μια πολύ σημαντική εκδήλωση που οργανώνεται από το Δήμο Οινούντος και στοχεύει στην προβολή και προώθηση του λακωνικού ελαιολάδου. Στη γιορτή συμμετέχουν με περίπτερα παραγωγοί αλλά και μεταποιητικές επιχειρήσεις του νομού, ενώ εξαιρετικό ενδιαφέρον παρουσιάζει και το πρόγραμμα ενημερωτικών ημερίδων και συζητήσεων.



αλώνίζει!

Στις μέρες μας βέβαια οι προπαγωνιστές καϊδεύουν αρκετά τα λιγούστα γαϊδουράκια που αξιοποιούνται για το αλώνισμα, αφού τα κα-
ταπονούν.

Έτσι όμως, τα παιδιά τους μαθαίνουν τι σημαίνει δρεπάνι και βολόσυρος, τα οποία επί αιώνες ήταν βασίγνωστα αντικείμενα ευρείας χρήσης...

Τον Κρυσεκό 11 Ιουλίου το μέλη του

τιτα ξεκίνησε το 1999 με πρωτοβουλία του τότε προέδρου του Συλλόγου, Κώστα Σημαντήρη. Κάθε Νοέμβριο λοιπόν ο Πολιτιστικός Σύλλογος Μέρωνα σπέρνει τα σπαρτιά. Τον Ιούνιο έχουν μεγαλώσει για τα καλά και τον Ιούλιο έρχεται η ώρα του θερισμού.

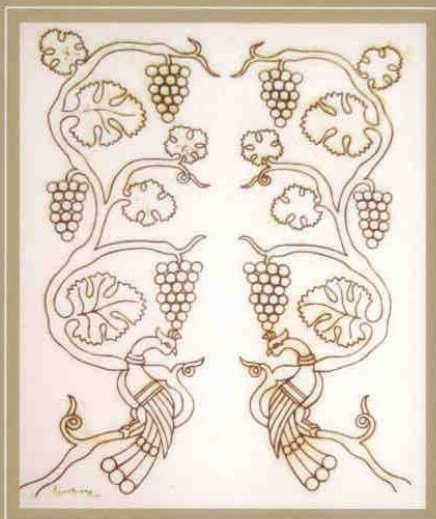
Την Κυριακή λοιπόν στον Μέρωνα είχαν... πανηγύρι. Οι κάτοικοι πήραν τα δρεπάνια τους και πήγαν στα χωράφια.

«Εκεί κάθε χρόνο παίρνει ο καθένας τον όργο του και θερίζουμε δημιουργώντας τις αγγαλές με το σπαρμένο. Μετά φτιάχνουμε με σπόριο τους λυνοδέ-

Εκδόσεις



ΟΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΚΥΡΟΥ



Εικόνα 37, 38. Ποικιλία Μαύρο.
Φωτ.: Αρχείο Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών



Εικόνα 39, 40. Ποικιλία Μουραγάκι.
Φωτ.: Αρχείο Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών



Εικόνα 41, 42. Κοινός Ροδίτης.
Φωτ.: Αρχείο Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών



Εικόνα 43, 44. Ποικιλία Κουντούρα.
Φωτ.: Αρχείο Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

Στον πίνακα 3 παρουσιάζονται ονόματα ποικιλιών αμπέλου όπως αναφέρθηκαν από τους αμπελοκαλλιεργητές και ενδεικτικά αμπελογραφικά χαρακτηριστικά αυτών.

Πίνακας 3. Ονόματα ποικιλιών αμπέλου όπως αναφέρθηκαν από τους αμπελοκαλλιεργητές και ενδεικτικά αμπελογραφικά χαρακτηριστικά αυτών

ΟΝΟΜΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ	ΦΥΛΛΟ	ΣΤΑΦΥΛΗ	ΡΑΓΑ	ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ
ΜΑΥΡΟ	μεγάλο, πενταγωνικό, πεντάλοβο	μέτρια, κωνική, πτερυγωτή, πυκνόρραγη	μέτρια, στρογγυλή. Φλοιός κυανομέλανος	ΤΡΑΧΥ-ΛΙΜΝΑ
ΜΑΕΡΝΟ	μέτριο-έως μεγάλο, πενταγωνικό, πεντάλοβο-πεντάκοιλο	μέτρια, κυλινδρική, μέτριας πυκνότητας προς αραιόρραγη, ομοιόμορφη	μέτρια, σφαιρική έως μικρή έλλειψη. Φλοιός κίτρινος	ΑΣΠΟΥΣ, ΛΙΜΝΑ
ΛΟΓΑΔΙ	μεγάλο, κυκλικό, πεντάλοβο	μεγάλη, κυλινδρική, μέτριας πυκνότητας	μεγάλη, μικρή έλλειψη. Φλοιός κίτρινος	ΤΡΑΧΥ-ΛΙΜΝΑ
ΜΕΛΑΝΟΡΟΔΙΤΗΣ	μέτριο προς μεγάλο, σφηνοειδές προς πενταγωνικό, πεντάλοβο-πεντάκοιλο	μεγάλη, κυλινδρική, αραιόρραγη, ομοιόμορφη	μέτρια προς μεγάλη, μικρή έλλειψη. Φλοιός ροδίτος	ΤΡΑΧΥ-ΛΙΜΝΑ



LIFE09 NAT/GR/000323

Τοπική ποικιλία ή υβρίδιο;

Επιλογή του παραγωγού

Επιλογή του καταναλωτή (παραδοσιακό,
αυθεντικό)

Θα πρέπει να υπάρχουν για τις επόμενες
γενιές

Ευθύνη της τοπικής κοινωνίας

Εγγραφή των Τοπικών ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών

Σύστημα Εθνικού Καταλόγου

Οι ποικιλίες που δημιουργήθηκαν και δημιουργούνται με επιστημονικές μεθόδους εγγράφονται στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών με κριτήρια Δ.Ο.Σ.

Δ= Διακριτότητα

Ο= Ομοιομορφία

Σ= Σταθερότητα

Σύστημα Δ.Ο.Σ. (D.U.S.)

Δ = Διακριτότητα

Ο = Ομοιομορφία

Σ = Σταθερότητα

Τεχνικά πρωτόκολλα για καλλιεργούμενα
είδη με περιγραφητές που
«βαθμολογούν» τα μορφολογικά
χαρακτηριστικά του είδους

Παραδείγματα περιγραφητών:

Κριθάρι: Μήκος αγάνων
Χρώμα

(συγκριτικά με τον στάχυ):
(φλοιός σπόρου)



1 Μπεζ,

2 Πράσινο

3 Κόκκινο,

5 Μαύρο

3=κοντό 5=μέτριο 7=μακρύ

Κουκί:



Για εγγραφή τοπικών ποικιλιών (εγχώριοι αβελτίωτοι πληθυσμοί)

Οδηγία 2008/62/ΕΚ της 20ής Ιουνίου 2008

Για σιτηρά, όσπρια, κτην. φυτά κλπ.

Οδηγία 2009/145/ΕΚ της 26ης Νοεμβρίου 2009

Για κηπευτικά

Προβλέπουν παρεκκλίσεις

Η απάντηση της έρευνας :

Η Ράλλη κ. ά. (2011) μέτρησαν την παραλλακτικότητα σε 139 ελληνικούς πληθυσμούς πιπεριάς (*Capsicum annuum* L.) ήταν:

- 1 το σχήμα των καρπών,
- 2 το μέγεθος και το σχήμα του φύλλου και
- 3 η θέση και το μέγεθος του άνθους.

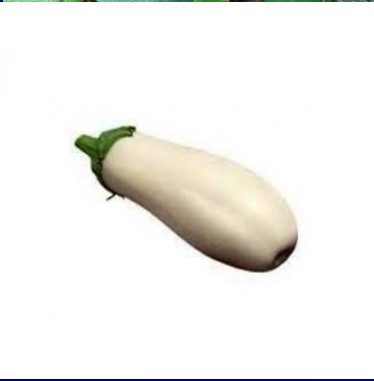
Διαπιστώνουν την **ψηλή φαινοτυπική παραλλακτικότητα** των πληθυσμών.

Στη ρόβη **φαινοτυπική ποικιλομορφία** μεταξύ και εντός των πληθυσμών (Livanios et al. 2017).

Η παραλλακτικότητα εκφράζεται και εντός των πληθυσμών και μεταξύ των πληθυσμών

Οι πληθυσμοί έχουν **ορισμένα** μορφολογικά χαρακτηριστικά που τους διαφοροποιούν από τους άλλους για αυτό μιλάμε για διακριτές ποικιλίες.

Παράδειγμα: Τσακωνική μελιτζάνα
Άσπρη μελιτζάνα



Ρεγλιάς Αμοργού



Μαυραγάνι Αμοργού

Άρα δεν μπορεί να εφαρμοστεί το σύστημα ΔΟΣ.

Εγγραφή των τοπικών ποικιλιών

Οδηγίες 2008/62 και 2009/145

Άρθρο 4: Εφαρμογή συστήματος Δ.Ο.Σ.

Αντίφαση

Ορισμός Camacho Villa et al. (2005): είναι συχνά γενετικά
ποικιλόμορφη

Ο Casañas et al. (2017) επίσης τις θεωρούν ως δεξαμενή
γονιδίων

Συμπέρασμα:

Το σύστημα Δ.Ο.Σ. δεν ανταποκρίνεται στη γενετική δομή των τοπικών ποικιλιών και δεν πρέπει να εφαρμόζεται

Αν μια ποικιλία μπορεί να εκπληρώνει τις απαιτήσεις ΔΟΣ.... Είναι αμφισβητούμενο

Μπορούν να χρησιμοποιούνται οι περιγραφητές και η έκφραση τους ώστε να εντοπίζονται αυτά **τα σταθερά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν την ποικιλία** που μπορεί να είναι λίγα ενώ στα άλλα θα υπάρχει παραλλακτικότητα

Άλλα σημεία των Οδηγιών και Υπουργικών Αποφάσεων:

Άρθρο 7: Ονομασία τοπικής ποικιλίας

Γεωγραφική περιοχή

Οι διατηρητές μπορεί να είναι πλέον του ενός,
να είναι αγρότες και
να ακολουθούν τα πρωτόκολλα αναπαραγωγής των
αρμοδίων αρχών

Ποσοτικοί περιορισμοί στην παραγωγή

Διαδικασία εγγραφής (1)

1. Αίτηση για τις ποικιλίες προς διατήρηση (τοπικές ποικιλίες) προς ΥΠΑΑΤ
2. Τεχνικό ερωτηματολόγιο (ονομασία της ποικιλίας και η περιγραφή της –ΔΟΣ)
3. Έκθεση που περιγράφεται η γνώση που αποκτήθηκε από την πρακτική εμπειρία καλλιέργειας
4. Λοιπές πληροφορίες από την Τράπεζα Γενετικού Υλικού (ιστορικά στοιχεία, περιγραφή, έκταση, απόδοση, ποιοτικά χαρακτηριστικά)

Διαδικασία εγγραφής (2)

5. Υπεύθυνη Δήλωση για τη διατήρηση της ποικιλίας στην περιοχή καταγωγής.

6. Δικαιολογητικά ότι ο Διατηρητής διαθέτει γνώση αποδεδειγμένα γνώσεις ή/και εμπειρία στη διατήρηση ποικιλιών (γεωπόνος)

7. Δικαιολογητικά ότι διαθέτει την απαραίτητη έκταση και τις εγκαταστάσεις για τη διατήρηση των ποικιλιών

8. Καταβολή τέλους (παράβολου) (Αίτηση: 120 € και 2^ο χρόνο, ίσως 400 €)

Πλεονεκτήματα εγγραφής

Αναγνώριση ποικιλίας, ονόματος και γεωγραφικής θέσης

Προστασία ταυτότητας ποικιλίας

Καλύτερη αξιοποίηση

Εγγραφές στην Ελλάδα:

Κρεμμύδι, μπιζέλι, στάρια, μαυρομάτικο φασόλι, ντομάτα, πιπεριά

Εγγραφή παραδόσεων
στο Εθνικό Ευρετήριο
άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς
της Ελλάδας

Γιατί;

Η εγγραφή ενός στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς είναι μία από πολλές και ποικίλες δράσεις που μπορούν να συμβάλουν στη μελέτη, διαφύλαξη και ανάδειξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς.

Φιλοδοξεί να αποτελέσει μια έγκυρη και επικαιροποιημένη εικόνα της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας

Οι τοπικές κοινότητες να μοιραστούν τη δική τους πολιτισμική εμπειρία με το εγχώριο και διεθνές κοινό, να μιλήσουν για τη συλλογική τους ταυτότητα, να διατυπώσουν προτάσεις για τη μελέτη και για τη διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής τους κληρονομιάς του στοιχείου

Σημαντική είναι η διαφύλαξη του στοιχείου και το πέρασμα της ζωντανής παράδοσης στις νέες γενιές

Δηλαδή δεν ενδιαφερόμαστε για τα υλικά αλλά για τη γνώση και την εμπειρία

Α΄ Στάδιο

Δήλωση Πρόθεσης Υποβολής (1 Ιανουαρίου έως 15 Φεβρουαρίου)

Η υποβολή της Δήλωσης είναι σκόπιμη για να εξεταστεί εάν το στοιχείο που προτείνεται προς εγγραφή πληροί τις κατ' αρχήν προϋποθέσεις

σύμφωνα με τη Σύμβαση της Διαφύλαξης της Α.Π.Κ. και των πολιτικών εφαρμογών της τη Ελλάδα.

Είναι απαραίτητη προϋπόθεση προκειμένου να γίνει δεκτή, σε επόμενο στάδιο, η υποβολή του Δελτίου Στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

Β' Στάδιο

Τον Μάρτιο όλες οι Δηλώσεις Πρόθεσης Υποβολής που πληρούν τις κατ' αρχήν προϋποθέσεις που ορίζονται από τη Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της ΑΠΚ (UNESCO, 2003) θα αναρτηθούν στην ιστοσελίδα για την Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά (<https://ayla.culture.gr>) με σκοπό να ενημερωθούν:

Οι συντάκτες/-τριες που υπέβαλαν δηλώσεις πρόθεσης υποβολής για τις προτάσεις που προκρίνονται στο Β' Στάδιο

Τα μέλη των κοινοτήτων-φορέων και η κοινή γνώμη για τις προτάσεις εμπλουτισμού του Εθνικού Ευρετηρίου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας που κατατέθηκαν.

Κάθε ενδιαφερόμενος/-η φορέας του στοιχείου μπορεί να έρθει σε επαφή με τους/τις συντάκτες/-τριες των δηλώσεων πρόθεσης υποβολής και, εάν αυτό είναι επιθυμητό από όλους, να συνεισφέρει στη σύνταξη του Δελτίου

Γ' Στάδιο

Συμπλήρωση και Υποβολή Δελτίου Στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στη ΔΙΝΕΠΟΚ του ΥΠΠΟΑ στο διάστημα που ανακοινώνεται.

Η Υπηρεσία θα εξετάζει μόνο τα Δελτία Στοιχείων Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς που υποβλήθηκαν μέσα στο ορισμένο διάστημα.

Αν χρειάζεται γίνονται βελτιώσεις στο δελτίο σε συνεργασία της ΔΙΝΕΠΟΚ και των συγγραφέων και μετά υλικό τίθεται υπ' όψιν των μελών της Εθνικής Επιστημονικής Επιτροπής για την Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά

Η Επιτροπή γνωμοδοτεί και ανάλογα το στοιχείο είτε εγγράφεται με Υπουργική Απόφαση στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας είτε απορρίπτεται.

Γ' Στάδιο – Συμπλήρωση του Δελτίου του Στοιχείου-ερωτήσεις

Με ποιο όνομα/τα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του

Πεδίο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (προφορικές παραδόσεις , κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις κλπ)

Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο

Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου όπως συναντάται σήμερα

Χώρος, εγκαταστάσεις και εξοπλισμός

Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα που προκύπτουν

Ιστορικά στοιχεία

Η σημασία του στοιχείου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς σήμερα

Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου -

Πώς μεταδίδεται το στοιχείο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στις νεότερες γενιές σήμερα;

Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον

Παραδείγματα:

Μεσογειακή Διατροφή | 2013

Καλλιέργεια της Μαστίχας | 2013

Παραδοσιακή ναυπηγική | 2013

Τηνιακή Μαρμαροτεχνία | 2013

Ρεμπέτικο | 2016
2020

Καλαθοπλεκτική στη Βωλάξ Τήνου | 2019

Τοπικές και γηγενείς γεωργικές ποικιλίες: γνώσεις και πρακτικές | 2021

Η τέχνη του αλέσματος δημητριακών στον νερόμυλο και στον ανεμόμυλο |
2021

Θέατρο Σκιών -Καραγκιόζης | 2016

Η τέχνη της Ξερολιθιάς | 2015

Ψαλτική Τέχνη | 2015

Τσακωνικός Χορός | 2015

Φακές Εγκλουβής Λευκάδας |

Συμπεράσματα

Οι τοπικές ποικιλίες σε καμιά περίπτωση δεν αποτελούν ένα μουσειακό είδος

Μπορούν να γίνουν **ένα** από τα εργαλεία στήριξης της αγροτικής παραγωγής, του τουρισμού, της οικονομικής και πολιτιστικής ανάπτυξης



Σας ευχαριστούμε!

