

Αγαπητά μέλη του ΑΙΓΙΛΟΠΑ, φίλοι και υποστηρικτές μας,

ΚΑΛΗ ΚΑΙ ΣΠΟΡΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΙΑ
ΜΕ ΚΑΛΕΣ ΣΟΔΕΙΕΣ
ΚΑΙ ΑΝΑΤΡΕΠΤΙΚΕΣ ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ!!!

Μέσα στον κυκεώνα των γεγονότων που ζούμε ας αναλογιστούμε για λίγο ποιες είναι οι ελπίδες μας για το μέλλον και ποιες οι όμορφες απλές εικόνες που μας έρχονται στο μυαλό. Εμείς, στον ΑΙΓΙΛΟΠΑ, φανταζόμαστε ένα μικρό σπόρο, ασήμαντο με την πρώτη ματιά, που όμως φυτρώνει και δίνει σιτάρι, αλεύρι, ψωμί. Ένας σπόρος που δεν μπορεί να χαθεί και που όσο και να μείνει θαμμένος στη γη δεν θα χάσει τη δύναμη του, αλλά θα φυτρώσει στις κατάλληλες συνθήκες και θα καρποφορήσει. Έτσι ας καρπίσουν οι ελπίδες μας και τα όνειρά μας....

*“και τι δεν κάνατε για να με θάψετε
όμως ξεχάσατε πως ήμουν σπόρος”*

Ντίνος Χριστιανόπουλος

Η συντακτική ομάδα

**Διήμερο επιδεικτικού αγρού – ενημέρωσης για τα 10 χρόνια του ΑΙΓΙΛΟΠΑ
7 – 8 Ιουνίου 2014, Ερευνητικό Αγρόκτημα ΛΩΤΟΣ, Άνω Λεχώνια Βόλου**

**Η “ΖΕΑ” και τα 100 πρόσωπά της:
Ένας παράδεισος βαλκανικών ποικιλιών δίκοκκου και μονόκοκκου σιταριού**

Με αφορμή τη συμπλήρωση δέκα χρόνων δράσης του ΑΙΓΙΛΟΠΑ για τους σπόρους και την Οικολογική Γεωργία (2004 – 2014), διοργανώθηκε εκδήλωση συζήτηση αφιερωμένη στην πολυσυζητημένη «ΖΕΑ». Περίπου 100 ποικιλίες σιταριού τύπου «ΖΕΑΣ» (μονόκοκκο, δίκοκκο, σπέλτα) από την Ελλάδα και τις



γειτονικές περιοχές, που καλλιεργήσαμε στο Ερευνητικό Αγρόκτημα ΛΩΤΟΣ έγιναν αντικείμενο θαυμασμού και παρατήρησης από το πλήθος των επισκεπτών. Όλες οι ποικιλίες βρίσκονται στο στάδιο της ωρίμανσης και αποτελούν μοναδικό θέαμα, αντιπροσωπευτικό του πλούτου της βιοποικιλότητας που υπάρχει στην περιοχή της ανατολικής Μεσογείου και κυρίως στα Βαλκάνια. Στο Ερευνητικό Οικολογικό Αγρόκτημα ΛΩΤΟΣ, εκτός από σιτάρι και κριθάρι, αντικείμενο μελέτης και τεκμηρίωσης αποτελούν διάφορες ποικιλίες κηπευτικών και οσπρίων και οπωροφόρων σε ένα περιβάλλον παραδοσιακού οπωρώνα.

Οι συζητήσεις :

Την πρώτη μέρα (Σάββατο 7/6) έγινε παρουσίαση για τα 10 χρόνια δράσης της οργάνωσης ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ για τη Βιοποικιλότητα και την Οικολογική Γεωργία από τους Κώστα Κουτή, Ρόη Τσιγκάνου και Μαίρη Ναθαναηλίδου με αναφορές στην προσπάθεια διατήρησης ντόπιων ποικιλιών, επιστημονικής τεκμηρίωσης τους, εκπαίδευσης, ενημέρωσης και κινηματικής δράσης για τους σπόρους και την οικολογική γεωργία. Αναφέρθηκε ο ρόλος και η δράση των Εστιακών Σημείων σε Βόλο, Καστοριά, Κεφαλονιά και Λέσβο και στα μελλοντικά σχέδια της οργάνωσης με βάση τις τρέχουσες αναγκαιότητες. Στη συνέχεια έγινε ξενάγηση στον ερευνητικό αγρό διατήρησης και επιλογής ποικιλιών μονόκοκκου - δίκοκκου σιταριού και κριθαριού από τον Κώστα Κουτή, (Γεωπόνος, Μ.Σc., Ph.D Οργανική Βελτίωση).



Κατά τη συζήτηση που ακολούθησε έγινε εισήγηση από τους Κώστα Κουτή και Χριστίνα Βακάλη πάνω στις τελευταίες εξελίξεις σχετικά με την ευρωπαϊκή νομοθεσία για τους σπόρους και τους γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ) τονίστηκε η αδιαπραγμάτευτη θέση της οργάνωσης ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ για μηδενική ανοχή τόσο στα μεταλλαγμένα όσο και στην εμπορευματοποίηση κοινών αγαθών όπως οι σπόροι και το νερό. Έμφαση, επίσης, δόθηκε στη σημασία και την αξία του δικαιώματος των πολιτών και των γεωργών πάνω στο σπόρο και την ποιοτική τροφή. Έγινε ιδιαίτερη μνεία στην πρόσκαιρη αποτυχία των πολυεθνικών να αναθεωρήσουν τον ευρωπαϊκό κανονισμό για τους σπόρους λόγω της

σθεναρής στάσης των ευρωπαίων πολιτών και επικρίθηκε έντονα η στάση της ελληνικής προεδρίας στην ΕΕ να ανακινήσει το ζήτημα της καλλιέργειας των μεταλλαγμένων. Η ευρωπαϊκή θωράκιση κατά των ΓΤΟ είναι σπουδαίας σημασίας εφόσον η συντριπτική πλειοψηφία των ευρωπαίων τάσσεται υπέρ της απαγόρευσης, ενώ η δήθεν μονομερής απαγόρευση από τα κράτη μέλη βάζει σε κίνδυνο τα μέχρι σήμερα κεκτημένα.

Κατά τη δεύτερη μέρα (Κυριακή 8/6) πραγματοποιήθηκε η ημερίδα :

«Στοιχεία και απόψεις για τη «ΖΕΑ» από την προϊστορία έως σήμερα»

Η Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη, αναπλ. καθ. Αρχαιολογίας του Α.Π.Θ, έδωσε στοιχεία, με βάση αρχαιοβοτανικά ευρήματα στον Ελλαδικό χώρο, για την καλλιέργεια και χρήση των λεγόμενων «ντυμένων» σιτηρών από την προϊστορία μέχρι σήμερα συμπεριλαμβανομένου του μονόκοκκου σιταριού (*T. monococcum*), δίκοκκου σιταριού (*T. dicoccum*), σιταριού σπέλτα (*T. spelta*), και ενός ντυμένου σιταριού «νέου τύπου» (πιθανόν *T. timopheevii*). Αναφέρθηκε επίσης στην παρουσία γυμνόσπερμων σιταριών σιταριού (*T. durum*, *T. aestivum*), κριθαριού και κεχριού όπως επίσης και σε στοιχεία καταγωγής και εξημέρωσής τους. Η παρουσία του μονόκοκκου κυρίως, αλλά και του δίκοκκου σιταριού είναι εντονότερη σε βάθος χρόνου, από την 7η έως την 3η χιλιετία π.Χ. Ανέφερε και τόνισε ως κυριότερες αιτίες κατοπινής εγκατάλειψής τους πρωτίστως τη δυσκολία επεξεργασίας τους (αποφλοιώση) αλλά και τη χαμηλότερη αποδοτικότητά τους σε σχέση με τα «γυμνά» σιτηρά τα οποία κυριάρχησαν. Η κα Βαλαμώτη απέφυγε την αναφορά σε κάποιο συγκεκριμένο όνομα, «ΖΕΑ», «τίφη» κλπ. καθώς όπως είπε «δε γνωρίζουμε τι εννοούσαν οι αρχαίοι με αυτούς τους όρους».

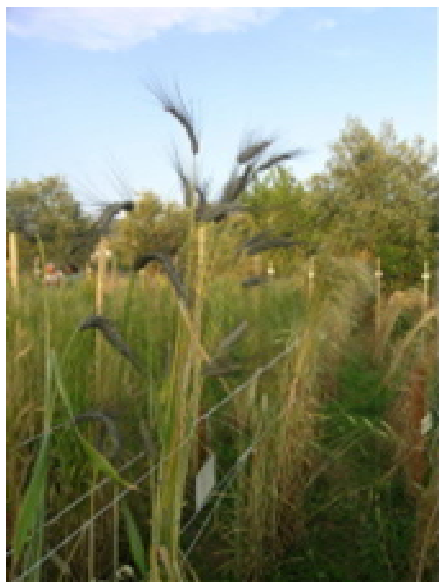


Ο Βαγγέλης Κορπέτης, γεωπόνος MSc του Ινστιτούτου Σιτηρών, ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ», έκανε μια ιστορική αναδρομή στις πηγές αναφορικά με το όνομα «ΖΕΑ». Τόνισε ότι ήδη από την αρχαιότητα υπήρχαν διχογνωμίες για το τι τελικά ήταν η «ΖΕΑ» (μονόκοκκο, δίκοκκο, σπέλτα, κριθάρι, κεχρί ή κάτι άλλο) και πρότεινε τη μη χρήση του όρου αυτού σήμερα για κάποιο συγκεκριμένο τύπο σιταριού εφόσον δεν υπάρχουν στοιχεία τεκμηρίωσης. Ο κος Κορπέτης αναφέρθηκε στις νεότερες πηγές (1833 και μετά) όπου τεκμηριώνεται ότι δε συναντάται δίκοκκο σιτάρι ή σιτάρι σπέλτα στον ελλαδικό χώρο και εστιάστηκε στη σημερινή αναγκαιότητα να καλλιεργηθούν τα «ντυμένα» σιτηρά επειδή αντέχουν στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της χώρας (ξηρασία, άγονα εδάφη), αποτελούν πολύτιμο γενετικό υλικό για τη γεωργία του μέλλοντος με βάση την κλιματική αλλαγή και μπορούν να δώσουν αξιόλογα προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. Ο κος Κορπέτης, δεν συμμερίστηκε, ωστόσο, τη διάχυτη στον κόσμο αίσθηση ότι η κατηγορία αυτών των σιτηρών αποτελούν «υπερτροφές», αλλά ότι – κατά περίπτωση – έχουν σημαντικές διατροφικές ιδιότητες οι οποίες πρέπει ανάλογα να τεκμηριώνονται.



Ο Κώστας Κουτής, (ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ) υποστήριξε ότι «ανεξάρτητα το ποια ήταν η «ΖΕΑ» στην αρχαιότητα, αυτό που μας ενδιαφέρει σήμερα είναι αν αυτά τα είδη (μονόκοκκο, δίκοκκο, σπέλτα, κεχρί κλπ.) μπορούν να καλλιεργηθούν στον τόπο μας να αξιοποιήσουν τις συνθήκες κλίματος και εδαφών, να εγγυηθούν τη διατροφική ασφάλειά μας στις

κλιματικές αλλαγές και να αποτελέσουν σημαντική ποιοτική τροφή για όλο τον κόσμο. Η φύση, με τον πλούτο της βιοποικιλότητάς της, είναι εδώ να μας αφήσει να διαλέξουμε αυτό που επιθυμούμε (και να το ονομάσουμε «ΖΕΑ», «ΝΕΚΤΑΡ», «ΑΜΒΡΟΣΙΑ» ή όπως αλλιώς θέλουμε), χωρίς υπερβολές, εθνικιστικές κορώνες, και συνωμοσιολογίες». Τόνισε επίσης ότι πρέπει να δείξουμε σεβασμό στις αξίες της γεωργίας, αγάπη για τη γη και συνείδηση του σκοπού για τον οποίο γεννήθηκε και υπάρχει ο σπόρος. Ο ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ, τόνισε, θα συνεχίσει να εργάζεται προς την κατεύθυνση της μελέτης, διατήρησης και επιλογής κατάλληλου σπόρου για την οικολογική γεωργία αλλά και για την ενημέρωση, εκπαίδευση γεωργών και πολιτών σχετικά με τη συνετή χρήση της βιοποικιλότητας για την παραγωγή ποιοτικής τροφής.



Η εκδήλωση για τη «ΖΕΑ» έκλεισε με μια πλούσια και εποικοδομητική συζήτηση στην οποία συμμετείχαν βιοκαλλιεργητές μέλη του ΑΙΓΙΛΟΠΑ ντυμένων και παραδοσιακών σιταριών, μεταποιητές (αλευρόμυλοι) και διακινητές προϊόντων, μέλη οργανώσεων και δικτύων, καταναλωτές και απλοί πολίτες. Κατατέθηκαν προσωπικές εμπειρίες και έγινε προσπάθεια δημιουργικής αποφόρτισης του ονόματος της «ΖΕΑΣ» μέσω απομυθοποίησης της υπερβολής και των μυθευμάτων περί «υπερτροφής», «απαγόρευσης» κλπ. Κοινός παρονομαστής όλων αποτέλεσε η προσπάθεια να δημιουργηθούν συνεργασίες παραγωγών-μεταποιητών- καταναλωτών, χωρίς μεσάζοντες ενώ τέλος αναγνωρίστηκε η σπουδαιότητα του ρόλου της οικολογικής γεωργίας για την παραγωγή ποιοτικής τροφής από παραδοσιακές ποικιλίες και είδη σημαντικής διατροφικής αξίας όπως τα ντυμένα σιτηρά, το σουσάμι, το κεχρί, τα όσπρια κλπ.

Σχολείο Σπόρων Λέσβου

Με στόχο τη μετάδοση γνώσεων και εμπειριών για την αποτελεσματική, επιτυχή διατήρηση και αξιοποίηση της γεωργικής βιοποικιλότητας της νήσου Λέσβου, ο ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ διοργάνωσε στις 27 και 28 Σεπτεμβρίου 2014, Σχολείο Σπόρων στη Λέσβο στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου (ΜΒΕΛ) στην Αγ. Παρασκευή.

ΔΙΚΤΥΟ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ

Σχολείο Σπόρων Λέσβου

Για τη μετάδοση γνώσεων και εμπειριών για την αποτελεσματική, επιτυχή διατήρηση και αξιοποίηση της γεωργικής βιοποικιλότητας της Λέσβου.



- Παραδοσιακή γνώση διαχείρισης του σπόρου
- Τεχνικές παραγωγής σπόρων κηπευτικών
- Φυτοπροστασία, αποθήκευση, συντήρηση σπόρων
- Συγκριτικά πλεονεκτήματα παραδοσιακών προϊόντων οικολογικής γεωργίας
- Αξιοποίηση φυτογενετικού πλούτου της Λέσβου

Η είσοδος είναι ελεύθερη

στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου (ΜΒΕΛ)
στην Αγ. Παρασκευή

Σάββατο 27 ΣΕΠΤ. - **Κυριακή 28** ΣΕΠΤ.
& ώρα **10:30 έως 14:15**

Επίσης έγινε παρουσίαση των συγκριτικών πλεονεκτημάτων των προϊόντων οικολογικής γεωργίας, της ομάδας παραγωγών του ΑΙΓΙΛΟΠΑ και της εμπειρίας του βιοκαλλιεργητή τοπικών ποικιλιών του ΑΙΓΙΛΟΠΑ από την Αριδαία Γιώργου Δούμου.

Το πρόγραμμα του Σχολείου Σπόρων της Λέσβου έκλεισε με συζήτηση για την αξιοποίηση του φυτογενετικού πλούτου της Λέσβου και την ανάγκη δημιουργίας κοινοτικής τράπεζας σπόρων και τοπικών συστημάτων τροφίμων στο νησί.

Η προσέλευση γεωπόνων, ερασιτεχνών και επαγγελματιών γεωργών και η ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών κατά τη διάρκεια του Σχολείου ανάδειξε την έλλειψη τεχνικής βοήθειας αλλά και ενημέρωσης σε σχέση με τις παραδοσιακές ποικιλίες και την ανάγκη συνέχισης του θεσμού των Σχολείων Σπόρων του ΑΙΓΙΛΟΠΑ με την προσαρμογή της θεματολογίας στις ιδιαίτερες συνθήκες κάθε περιοχής.

Το πρόγραμμα του Σχολείου Σπόρων του ΑΙΓΙΛΟΠΑ την πρώτη μέρα περιελάμβανε αναφορά στο γεωργικό γενετικό πλούτο της Λέσβου (Κατερίνα Δούμα, Δρ. γεωπόνος) στην παραδοσιακή γνώση διαχείρισης του σπόρου - πληθυσμούς/ντόπιες ποικιλίες/υβρίδια/ποικιλίες για οικολογική γεωργία (Κώστας Κουτής, Δρ. γεωπόνος), στις τεχνικές παραγωγής σπόρων κηπευτικών και στο ρόλο των τραπεζών σπόρων στη διατήρηση των τοπικών ποικιλιών (Αδαμαντία Κοκκινάκη, Βιολόγος MSc).

Τη δεύτερη μέρα έγινε αναφορά στην Οικολογία του εδάφους (Ραλλού Τσίγκου, Γεωπόνος MSc), στη φυτοπροστασία - αποθήκευση - συντήρηση σπόρων (Μυροφωρα Ναθαναϊλίδου, MSc γεωπόνος) και παρουσιάστηκαν και συζητήθηκαν οι τελευταίες εξελίξεις σχετικά με την νομοθεσία στους σπόρους με επίπτωση γεωργία και στη διατροφική ασφάλεια.



Συνάντηση Ευρωπαϊκών ΜΚΟ στις 14-16 Νοεμβρίου 2014 στο Wolkersdorf της Αυστρίας



Στις **14-16 Νοεμβρίου 2014** διοργανώθηκε στο **Wolkersdorf της Αυστρίας** από τη Μη Κυβερνητική Οργάνωση (ΜΚΟ) Arche Noah www.arche-noah.at συνάντηση εργασίας των Ευρωπαϊκών ΜΚΟ διάσωσης-διατήρησης τοπικών ποικιλιών, μεταξύ αυτών και του ΑΙΓΙΛΟΠΑ, με τίτλο: **«Πως θα προστατέψουμε τους σπόρους»** και αντικείμενο συζήτησης την πορεία της μεταρρύθμισης της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας μετά την

απόρριψη της πρότασης του Ευρωπαϊκού Κανονισμού από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και τις Εθνικές Νομοθεσίες των Χωρών της Ε.Ε. για την εμπορία των σπόρων και του πολλαπλασιαστικού υλικού. Στη συνάντηση αναπτύχθηκαν όλα τα πιθανά σενάρια για την μεταρρύθμιση της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας μετά την απόρριψη του Κανονισμού από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και αξιολογήθηκαν οι Εθνικές Νομοθεσίες εμπορίας του πολλαπλασιαστικού υλικού 16 Χωρών μεταξύ αυτών και της Ελλάδας.

Στην συνάντηση εργασίας, μεταξύ άλλων, αναφέρθηκε ότι :

- οι διαδικασίες εγγραφής σε Εθνικούς Καταλόγους και πιστοποίησης, αποτελούν διαδικασίες της νομοθεσίας εμπορίας (marketing laws) και δεν σχετίζονται με τη διατήρηση και προστασία των σπόρων
- η ανάγκη ανάδειξης των παραδοσιακών ποικιλιών ως βασικό συστατικό της αειφόρας και όχι της βιομηχανικής γεωργίας
- η ανάγκη συνεργασίας σε μία συνεχή βάση σε επίπεδο ομάδων εργασίας με συγκεκριμένο θεματικό περιεχόμενο Σύμφωνα με την ανάλυση του Πιέρ Σουλτανά, δικηγόρου και στελέχους της Arche Noah, η Βουλγαρία έχει την πιο ευνοϊκή Εθνική νομοθεσία εμπορίας του πολλαπλασιαστικού υλικού υιοθετώντας όλες τις δυνατές παρεκκλίσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών για το πολλαπλασιαστικό υλικό, και η Ελλάδα, Ουκρανία και Σλοβενία ακολουθούν καθώς έχουν υιοθετήσει όλες τις παρεκκλίσεις εκτός από μία.

Το γεγονός ότι **η Ελλάδα έχει μία από τις πιο ευνοϊκές νομοθεσίες αλλά παρόλα αυτά η διακίνηση και εμπορία του πολλαπλασιαστικού υλικού του γεωργού παραμένει ιδιαίτερα δύσκολη** (πολύπλοκες διαδικασίες εγγραφής, γεωγραφικοί και ποσοτικοί περιορισμοί παραγωγής, ύπαρξη παραβόλων εγγραφής, απαίτηση να έχουν οι σπόροι επαρκή καθαρότητα, ομοιομορφία άνω του 90%), **αναδεικνύει το αδιέξοδο της υφιστάμενης Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας για την διακίνηση και εμπορία των ποικιλιών που παράγει ο γεωργός.** Τα κινήματα διάσωσης-διατήρησης τοπικών ποικιλιών δεν πρέπει να επικεντρώνονται μόνο στον προτεινόμενο Κανονισμό που απορρίφθηκε αλλά και στην **υφιστάμενη Ευρωπαϊκή Νομοθεσία των 12 Οδηγιών** που αποτέλεσαν τη βάση του Κανονισμού και συνεχίζουν να **αποτελούν εμπόδιο αφού: α. δεν αναγνωρίζουν την ιδιότητα του γεωργού ως βελτιωτή και β. για τις τοπικές ποικιλίες δεν μπορούν να ισχύουν οι κανόνες εγγραφής και πιστοποίησης των εμπορικών ποικιλιών εάν θέλουμε πραγματικά να τις προστατέψουμε.**

Τσίγγου Ραλλού
Γεωπόνος MSc ,Διαχείριση Περιβάλλοντος

Τελικά, τι κανονισμό για τους σπόρους θέλουμε;

Η άποψη του ΑΙΓΙΛΟΠΑ σε σχέση με τα τελευταία δεδομένα και τις εξελίξεις γύρω από την νομοθεσία των σπόρων

Η πρόταση του Κανονισμού για τους σπόρους **προσβάλλει βασικά δικαιώματα του αγροτικού κόσμου και αποτελεί κίνδυνο για την γεωργική βιοποικιλότητα και γεωργική παράδοση κάθε χώρας** καθώς:



- επιβάλλει ποσοτικούς και γεωγραφικούς περιορισμούς στους σπόρους που παράγουν οι γεωργοί, ενώ αντίθετα δεν επιβάλλει αντίστοιχους για τους σπόρους της Βιομηχανίας
- επιβάλλει τη διαδικασία εγγραφής σε Εθνικούς καταλόγους, η οποία είναι αδύνατη για την συντριπτική πλειοψηφία των σπόρων που παράγει και χρησιμοποιεί ο απλός γεωργός περιορίζοντας την εμπορική τους κυκλοφορία
- ουσιαστικά υποβοηθά τη Βιομηχανία να ανταγωνιστεί αθέμιτα τους σπόρους των γεωργών δημιουργώντας ένα επικίνδυνο ολιγοπώλιο, με άμεσο επομένως κίνδυνο για την διατροφική επάρκεια, την ελευθερία επιλογής και εντέλει τη Δημοκρατία. Περιορίζει λοιπόν τα δικαιώματα γεωργών και καταναλωτών

Γι αυτό, **θέλουμε μία εντελώς νέα πρόταση του Κανονισμού** για τους σπόρους που:

- προβλέπει το ρόλο του γεωργού ως βελτιωτή αφού με τις επιλογές του συντελεί στη δημιουργία των τοπικών ποικιλιών
- την απλούστευση των διαδικασιών εγγραφής η οποία δεν πρέπει να είναι υποχρεωτική
- την εξαίρεση των παραδοσιακών ποικιλιών από τα κριτήρια Διακρίτοτητας, Ομοιομορφίας και Σταθερότητας (ΔΟΣ)
- την κατάργηση κάθε μορφής παραβόλου εγγραφής των παραδοσιακών ποικιλιών
- την τήρηση μόνο βασικών προδιαγραφών φυτοϋγείας, βλαστικότητας και εμπορίας για τις παραδοσιακές ποικιλίες και για όσες δεν πληρούν τα κριτήρια ΔΟΣ με απλή ενημέρωση του τελικού χρήστη
- την διαφάνεια ως προς την γενεαλογική καταγωγή και τις μεθόδους παραγωγής κάθε ποικιλίας που εγγράφεται στους εθνικούς καταλόγους

Στη Λάρισα, στις 15 - 17 Οκτωβρίου 2014 διοργανώθηκε το 15^ο Συνέδριο της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών με θέμα:

«Εγχώριο Γενετικό Υλικό. Μοχλός ανάπτυξης σε ένα κλιματικά μεταβαλλόμενο περιβάλλον».

Στο συνέδριο έγινε προφορική παρουσίαση της κοινής εργασίας των Κώστα Κουτή (ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ), Χριστίνας Βακάλη (ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ) και Αθανασίου Μαυρομάτη (ΑΠΘ) με τίτλο :

«Ενδοποικιλιακή επιλογή - αξιολόγηση δίκοκκου και μονόκοκκου σιταριού για βιολογική καλλιέργεια»

Η εργασία είχε σκοπό την επιλογή ατομικών φυτών σε βιολογικό περιβάλλον καλλιέργειας, τριών ποικιλιών δίκοκκου σιταριού (*Tr. dicoccum*), εκ των οποίων η μια αβελτίωτη και της παραδοσιακής ελληνικής ποικιλία μονόκοκκου σιταριού (*Tr. monoccum*) Καπλουτζάς. Με βάση την αγρονομική συμπεριφορά των φυτών επιλέχθηκαν τελικά οι καλύτερες γραμμές οποίες θα αποτελέσουν υλικό εκκίνησης μελλοντικής διατοπικής αξιολόγησης και έγινε ποιοτική ανάλυση του προϊόντος για τον προσδιορισμό των πρωτεϊνών και του δείκτη γλουτένης. Από τα αποτελέσματα προέκυψε ότι το μονόκοκκο σιτάρι έχει υψηλή πρωτεΐνη και ότι τόσο το μονόκοκκο όσο και τα δίκκοκο έχουν χαμηλό δείκτη γλουτένης.

Στο συνέδριο επίσης έγινε η ακόλουθη γραπτή παρουσίαση της εργασίας του Κώστα Κουτή (ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ) με τίτλο:

**‘Σκληρόπετρα’, ‘Ξυλόκαστρο’, ‘Μαυραγάνι’ :
Δύο πληθυσμοί και ένα μίγμα καλλιεργούμενων παραδοσιακών ποικιλιών σιταριού**



Η εργασία περιγράφει ένα τύπο Μαυραγανιού που βρέθηκε στη Χαλκιδική και συνεχίζει και σήμερα να καλλιεργείται βιολογικά ως μίγμα με διάφορες ποικιλίες μαλακού σιταριού αλλά και με κριθάρι. Την ποιότητα του ψωμιού που παράγει αυτό το μίγμα Μαυραγάνι την επιδοκιμάζουν οι καταναλωτές, και οι γεωργοί συνεχίζουν να το καλλιεργούν ως έχει. Αναλύσεις ποιότητας του Ινστιτούτου Σιτηρών επιβεβαίωσαν τις καλές αρτοποιητικές ικανότητες του μίγματος.

Το Ξυλόκαστρο και η Σκληρόπετρα είναι χαρακτηριστικές περιπτώσεις παλαιών, βελτιωμένων, από το Ινστιτούτο Σιτηρών, ποικιλιών σιταριού οι οποίες σταμάτησαν να καλλιεργούνται μετά το 1970 λόγω των πιο σύγχρονων παραγωγικών ποικιλιών και διατηρήθηκαν στην Τράπεζα Γενετικού Υλικού ως πληθυσμοί από συλλογές σε διάφορες περιοχές. Σήμερα, χάρη στην επαναεισαγωγή τους στην καλλιέργεια, το 2005 από τον ΑΙΓΙΛΟΠΑ, συνεχίζουν να καλλιεργούνται λόγω των ιδιαίτερων αγρονομικών χαρακτηριστικών τους, όσο και των αποδόσεών τους στη βιολογική γεωργία. Πειράματα των Πανεπιστημίων Θεσσαλίας και Θεσσαλονίκης, άλλωστε, επιβεβαίωσαν την προσαρμοστικότητά τους σε συνθήκες μειωμένων εισροών και βιολογικής γεωργίας και την απόδοσή τους σε επίπεδα ίδια και καλύτερα με τις σύγχρονες βελτιωμένες εμπορικές ποικιλίες, με χαρακτηριστικό παράδειγμα τη Σκληρόπετρα.



Η IFOAM είναι παγκοσμίως ο μεγαλύτερος φορέας της βιολογικής γεωργίας και συμπυκνώνει όλους τους παράγοντες που ασχολούνται με την βιολογική γεωργία, είτε είναι πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα, ενώσεις αγροτών, οργανώσεις πολιτών, ΜΚΟ, κινήματα κτλ. Το συνέδριο της IFOAM είναι το μεγαλύτερο παγκοσμίως στο χώρο της βιολογικής γεωργίας και πραγματοποιείται κάθε τέσσερα χρόνια σε διάφορα σημεία του πλανήτη.

Η 18^η διοργάνωση έγινε στην Κωνσταντινούπολη με τίτλο : **«χτίζοντας οργανικές γέφυρες»**, με αναφορά στην Πόλη

που χαρακτηρίζεται από τις μεγάλες γέφυρες μεταξύ ευρωπαϊκής και ασιατικής πλευράς. Οργανικές γέφυρες μεταξύ της γης και των ανθρώπων, του Βορρά και του Νότου, των καταναλωτών και των παραγωγών, της παράδοσης και της τεχνολογίας, του παρελθόντος και του μέλλοντος.



Ο πρώτος άξονας του φετινού συνεδρίου ήταν ανοιχτές συζητήσεις με ένα πάνελ από σημαίνοντα πρόσωπα του χώρου, οι οποίοι εξέφρασαν τις απόψεις τους για φλέγοντα ζητήματα που αφορούν την βιολογική γεωργία, ενώ στη συνέχεια ακολουθούσε συζήτηση, στην οποία μπορούσαν να συμμετέχουν όλοι οι παρευρισκόμενοι. Τα αποτελέσματα των συζητήσεων καταγράφηκαν, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν από το κίνημα της βιολογικής γεωργίας για να δοθούν προοπτικές και λύσεις.

Τα κυριότερα θέματα των συζητήσεων ήταν η **αιεφορικότητα της βιολογικής γεωργίας**, η ανταπόκριση της σε μείζονα προβλήματα της εποχής μας (κλιματική αλλαγή, γενετική διάβρωση, κοινωνική περιθωριοποίηση κτλ.), η **ικανότητα της βιολογικής γεωργίας να θρέψει τον πλανήτη**, οι **προβλέψεις για την βιολογική γεωργία το 2020**, πολιτική, καινοτομία και πολλά άλλα.

Εκπρόσωπος του FAO (Παγκόσμιος Οργανισμός Τροφίμων) δήλωσε ότι αν όλη η γεωργική παραγωγή

γινόταν βιολογική μέχρι το 2050 θα μπορούσε ο πλανήτης να τραφεί και ότι η επιπλέον αγροτική έκταση που «υποτίθεται» ότι χρειάζεται είναι για να ταϊστούν ζώα, λόγω της μεγάλης κατανάλωσης κρέατος.

Η βιολογική γεωργία είναι πρωτοπορία σε σχέση με όλα τα άλλα συστήματα παραγωγής, γιατί χρησιμοποιεί με τον καλύτερο τρόπο τα κοινά αγαθά και είναι ο καλύτερος συμβιβασμός μεταξύ της παραγωγής τροφίμων και της χρήσης των κοινών αγαθών. Επίσης κάνει την καλύτερη χρήση του

κοινωνικού, φυσικού (βιοποικιλότητα, γονιμότητα εδάφους κτλ) και ανθρώπινου κεφαλαίου. Οι εκπρόσωποι της συμβατικής γεωργίας, της κυρίαρχης μέχρι σήμερα μορφής γεωργίας, κατηγορούν την βιολογική για μειωμένη παραγωγή, ενώ είναι φανερό ότι ούτε η συμβατική δεν έχει καταφέρει από την πράσινη επανάσταση και μετά να θρέψει το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού του πλανήτη. Στις ελλείψεις του χώρου καταγράφηκαν απόψεις όπως η καλύτερη τεκμηρίωση του υψηλού κόστους παραγωγής φτηνού φαγητού λόγω επιπτώσεων στην υγεία, στο περιβάλλον κτλ., η δημιουργία προτύπων για τους ανθρώπους που δουλεύουν στις φάρμες και τα δικαιώματα των αγροτών και η δημιουργία γεφυρών μεταξύ τις βιολογικής και άλλων μορφών αειφορικής γεωργίας.

Είναι σημαντικό είναι να διασωθούν οι μικρές οικογενειακές φάρμες παγκοσμίως και να προσελκυσθούν νέοι άνθρωποι στην γεωργία. Δυστυχώς ακόμα και σήμερα το 80% της έρευνας αναφέρεται σε μεγάλες φάρμες που βρίσκονται σε εύκρατα κλίματα. Η IFOAM πρέπει να βοηθήσει τους αγρότες να κρατήσουν τους σπόρους τους και να δημιουργηθούν προγράμματα βελτίωσης, στα οποία θα συμμετέχουν κυρίως οι αγρότες.

Ο δεύτερος άξονας αφορούσε στην ανακοίνωση επιστημονικών εργασιών, που γίνανε σε διάφορους τομείς της βιολογικής γεωργίας, τόσο στην φυτική όσο και στην ζωική παραγωγή. **Στα πλαίσια των ενοτήτων του δεύτερου άξονα έγινε η παρουσίαση της Ελλάδας και του έργου του ΑΙΓΙΛΟΠΑ από την Χριστίνα Βακάλη** (Δρ. Γεωπόνου, Γραμματέα του ΑΙΓΙΛΟΠΑ) που εκπροσώπησε την οργάνωση στο συνέδριο, **με θέμα: « Διατήρηση της Βιοποικιλότητας για την Οικολογική Γεωργία στην Ελλάδα».**

Ο τρίτος άξονας αφορούσε στην παρουσίαση του ρόλου των διάφορων εμπλεκόμενων στο χώρο της βιολογικής γεωργίας, οι οποίοι είτε ως παραγωγοί, είτε ως συμμετέχοντες σε οργανώσεις και προγράμματα, ανέπτυξαν πιο πρακτικά θέματα. Εδώ ακούστηκαν ενδιαφέρουσες απόψεις πάνω στην ξηρική παραγωγή λαχανικών στην Μοντάνα των ΗΠΑ, γνωρίσαμε το κίνημα **URGENCEI** (παγκόσμιο κίνημα για την γεωργία που υποστηρίζεται από την κοινότητα), το πρόγραμμα **MASIPAG** από τις Φιλιππίνες, στο οποίο έχουν δημιουργηθεί, από παραγωγούς, 1.313 ποικιλίες ρυζιού από το 1986 έως σήμερα. Επίσης παρουσιάστηκε το πρόγραμμα **ProABiodiv** από την Γαλλία για την δημιουργία τραπεζών σπόρων από τις κοινότητες, το αφρικάνικο δίκτυο για την βιολογική γεωργία **AfrONet**, το ευρωπαϊκό πρόγραμμα **SOLIBAM** (στρατηγικές γενετικής βελτίωσης για την βιολογική γεωργία και την γεωργία χαμηλών εισροών), τα αποτελέσματα της έρευνας της **MOAN** (Mediterranean Organic Agriculture Network) για την βιολογική γεωργία στην Μεσόγειο κ.ά.

Παράλληλα με τους τρεις παραπάνω άξονες, μπορούσε κανείς να συμμετέχει σε παρουσιάσεις γραπτών ανακοινώσεων (πόστερ), ομάδες εργασίας καθώς και να επισκεφτεί μια μικρή έκθεση βιολογικών προϊόντων κυρίως από τούρκικες εταιρείες. Ο **ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ συμμετείχε με παρουσίαση γραπτής ανακοίνωσης (πόστερ) με θέμα: «Διατήρηση ποικυλίων σε βιολογικά αγροκτήματα στην Ελλάδα»**

Το συνέδριο διοργανώθηκε από την τουρκική οργάνωση **Bugday**, που είναι η μεγαλύτερη στην χώρα όσον αφορά την οικολογία γενικά. Η γενική εντύπωση ήταν ότι η Τουρκία θέλει να μπει δυναμικά στο χώρο των βιολογικών, με την κυβέρνηση της Τουρκίας να είναι και στους βασικούς σπόνσορες της διοργάνωσης.

Έρευνα για την καταγραφή της παραδοσιακής γνώσης που σχετίζεται με τις παραδοσιακές ποικιλίες και τη συλλογή γενετικού υλικού στην Κεφαλονιά και Ιθάκη

(Η έρευνα για την καταγραφή παραδοσιακής γνώσης και συλλογή παραδοσιακών ποικιλιών ξεκίνησε το 2014 με πρωτοβουλία, υλική-επιστημονική μέριμνα του ΑΙΓΙΛΟΠΑ και τη στήριξη τοπικών φορέων, συλλογικοτήτων και πολιτών της περιοχής. Η έρευνα έχει σκοπό την δημιουργία τοπικής τράπεζας γενετικού υλικού, τη μελέτη και αξιοποίηση του ντόπιου γενετικού υλικού και την επαναισθαγωγή του στην τοπική καλλιέργεια και χρήση.)

Το νησί της Κεφαλονιάς αποτελεί μια περιοχή, στην οποία η παρουσία του ανθρώπου και κατά συνέπεια η εκμετάλλευση των φυσικών πόρων, χρονολογούνται χιλιετίες. Η ανάπτυξη του υψηλού πολιτισμού στηρίχθηκε στη γεωργία, με την καλλιέργεια φυτών και την εκτροφή ζώων, προσαρμοσμένων στις ιδιαίτερες συνθήκες του νησιού (απότομο ανάγλυφο, ιδιαίτερο κλίμα και κατανομή βροχοπτώσεων κλπ). Για το λόγο αυτό, αλλά και την απόσταση του από τη χερσαία χώρα, καθώς επίσης του μικρού και διεσπαρμένου κλήρου (επενδύσεις και ασύμφορες αναδιαρθρώσεις), το νησί αποτελεί μοναδική περιοχή ως προς τη βιοποικιλότητα τόσο των φυσικών όσο και των αγρο-οικοσυστημάτων.

Βασικές καλλιέργειες στο νησί είναι το αμπέλι, με γνωστές παραδοσιακές ποικιλίες που κατέχουν μεγάλη καλλιεργήσιμη έκταση (Ρομπόλα, Μαυροδάφνη, Σταφίδα Κεφαλονιάς, Τσαούσι, Βοστυλίδι, Μοσχάτο, Μοσχατέλλα)και η ελιά με τις εξής ποικιλίες αντίστοιχα: Σιμωντέικο Κορώνι, Ντόπια, Θιακό, Βενετσιάνικο Κορώνι, Μιχαλιτσέικη (από την μεριά της Παλλικής –Μαντζαβινάτα- που την έφεραν στο νησί οι Βενετσάνοι και τις έβαζαν πάντα ζευγάρι) κα.

Στην περιοχή Ελειού Πρόννων επίσης βρίσκουμε τα κεράσια του Πόρου (υπάρχουν σε πολύ καλή κατάσταση, στην νοτιοανατολική πλευρά του νησιού) με ιδιαίτερα καλή γεύση και άρωμα, τα οποία έχουν αφεθεί και ούτε στα τοπικά μανάβικα δεν τα βρίσκεις πια. Παλιές ποικιλίες συκιάς με πολύ νόστιμους καρπούς αποτελούν τα μελισσόσυκα, οι αυγουστέλες τα βούσκα κ.α. Αξίζει ακόμα να αναφέρουμε την περίφημη φακή της Μολούς, η οποία καλλιεργούνταν στο πετρώδη έδαφος του οροπεδίου της Μολούς, στα Ομαλά. Έγινε μια προσπάθεια τα τελευταία χρόνια να εγκατασταθεί πάλι η καλλιέργεια στην περιοχή, αλλά αντέδρασαν οι κτηνοτρόφοι, οι οποίοι χρησιμοποιούν τις εκτάσεις για βοσκοτόπους. Καλλιεργούνται επίσης και κάποιες εκτάσεις με σιτηρά, υπάρχουν κάποιοι που επιμένουν να βάζουν το Μαυραγάκι και το Ξυλόκαστρο, παραδοσιακές ποικιλίες του νησιού (περιοχή Παλλικής και περιοχή Ελειού Πρόννων).

Καταλήγοντας στα λαχανικά, πρέπει να αναφέρουμε ότι η Κεφαλονιά και η Ιθάκη φημιζόταν για πολλά κηπευτικά, με ιδιαίτερα καλά γνωρίσματα (γευστικά, καλλιεργητικά, αντοχής σε ασθένειες, εχθρούς, έλλειψη νερού κα). Ενδεικτικά υπήρχαν η Λουρδέικη ντομάτα (γρέντζα) και η Ληξουριώτικη (μήλο), ο αρακάς Κεφαλονιάς (υπήρχε σπορόκεντρο στην περιοχή της Παλλικής), το φθινοπωρινό πεπόνι Κατσάμπα (Ληξουριώτικο), το χειμωνιάτικο πεπόνι – φετάδο Κατωγή, το σμυρνέικο πεπόνι, Ληξούρι, το καούνι πεπόνι, Κατωγή, το κολοκυθάκι Ληξουρίου, το περίφημο σκόρδο Ερύσσου, η μαύρη αγκινάρα (Ληξούρι Κατωγή) και πολλά ακόμα.

Τα λαχανικά καλλιεργούνται σε πολύ μικρές εκτάσεις και διατίθενται μόνο για την κάλυψη των οικογενειακών αναγκών ή στην καλύτερη περίπτωση διατίθενται σε λαϊκές αγορές. Οι Κεφαλονίτες και οι Θιακοί δεν άφησαν ποτέ τη συνήθεια να έχει η κάθε οικογένεια το δικό της μπαζέ. Βέβαια αυτό δεν σημαίνει ότι σήμερα όλες οι οικογένειες κρατούν τους σπόρους που καλλιεργούν, αλλά υπάρχουν αρκετοί που κρατούν σπόρο από συγκεκριμένα είδη. Έτσι, σε ολόκληρο το νησί υπάρχουν καλλιεργητές ντόπιων ποικιλιών. Όσο αφορά την αγροτική παραγωγή κηπευτικών, οι περιοχές που παραδοσιακά

ήταν οι τροφοδότες στο νησί, είναι η Παλλική, ο Λουρδάς στη Λειβαθώ και η Κρανιά στο Αργοστόλι. Εκεί εντοπίζονται ακόμα παραγωγοί που πουλούν τα προϊόντα τους στη Λαϊκή ή σε εστιατόρια και ξενοδοχεία, ανάμεσά τους υπάρχουν και άτομα που επιμένουν στην καλλιέργεια κάποιων παραδοσιακών ποικιλιών.

Με όσα αναφέρθηκαν γίνεται κατανοητό ότι υπάρχει ενδιαφέρον στο νησί για τις παραδοσιακές ποικιλίες και τη παραδοσιακή γνώση που σχετίζεται μ' αυτές. Ο Συνεταιρισμός της Ρομπόλα, απαρτίζεται από καλλιεργητές γηγενών ποικιλιών αμπέλου, με κυρίαρχη τη Ρομπόλα, που καλλιεργείται κατά κύριο λόγο με τον παραδοσιακό τρόπο. Το ΤΕΙ Ιονίων Νήσων με το τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (το παλιό Βιολογικής Γεωργίας), με ενδιαφέρον συμπαραστέκεται σε κάθε προσπάθεια που αφορά τους ντόπιους σπόρους ενώ πρόσφατα συνδιοργάνωσε με τον ΑΙΓΙΛΟΠΑ το φετινό Σχολείο Σπόρων. Η Πρακτική Γεωργική Σχολή «ΠΑΝΑΓΗ ΒΑΛΛΙΑΝΟΥ» στο Αργοστόλι, επίσης ενδιαφέρεται για τους ντόπιους σπόρους και στηρίζει προσπάθειες που αποσκοπούν στην καταγραφή, συλλογή και διατήρηση τους. Οι δάσκαλοι του 5ου Δημοτικού σχολείου Αργοστολίου κάνουν σπορείο με παραδοσιακές ποικιλίες για να φυτέψουν το λαχανόκηπο του σχολείου μαζί με τους μαθητές τους, έτσι ενημερώνουν και δίνουν ερεθίσματα στα παιδιά δημιουργώντας ένα φυτώριο ακόμα σημαντικότερο «ανθρώπων που γνωρίζουν να παράγουν την τροφή τους και να είναι αυτάρκεις».

Λαμβάνοντας υπόψη όσα αναφέρθηκαν και τον προσανατολισμό στα λαχανοκομικά είδη, τα μέρη που έχουν προτεραιότητα κατά την έρευνα είναι η Παλλική, ο Λουρδάς, η Κρανιά (Κοκολάτα) Αργοστολίου και η Ιθάκη στην οποία ζει και δραστηριοποιείται ο Μιχάλης Κασσιανός (Περαχώρι), που έχει αφιερωθεί στην διατήρηση των παραδοσιακών ποικιλιών και αυτοχθόνων φυλών ζώων, καθώς επίσης στη συλλογή και διατήρηση αντικειμένων από παλιούς τρόπους επεξεργασίας του λιναριού, επεξεργασίας του ξύλου κλπ. Τον κο Κασσιανό πρόσφατα επισκεφτήκαμε και οι εμπειρίες που ζήσαμε καθώς και οι γνώσεις που αποκομίσαμε ήταν κυριολεκτικά μοναδικές.

Η έρευνά μας συνεχίζεται και ευχαριστούμε όλες και όλους όσους στηρίζουν την προσπάθειά μας αυτή για την καταγραφή πολύτιμης παραδοσιακής γνώσης καθώς και για τη συλλογή παραδοσιακών ποικιλιών που κινδυνεύουν να χαθούν στην περιοχή.



καρπούζι «βαρέλα»



Πεπόνι «αργίτικο»

Αργοστόλι, Δεκέμβρης 2014

Ευαγγελία Ψωμουλιά,
Γεωπόνος, Εστιακό Σημείο ΑΙΓΙΛΟΠΑ στην Κεφαλονιά

— **Πρόγνωσης τοῦ καιροῦ.** *Σημεῖα καλοῦ καιροῦ.*

Νέφη μετὰ τὴν βροχὴν κατερχόμενα παρὰ τὴν γῆν καὶ κυλιόμενα σχεδὸν ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ἐδάφους. Ἡ μετὰ κακὸν καιρὸν ἐπερχομένη ὀμίχλη. Ἀνέφελος οὐρανὸς, νήνεμος καιρὸς, ἢ ἄνεμος βόρειος. Αἱ φλόγες τῆς πυρᾶς διευθύνονται κατ' εὐθεΐαν πρὸς τὰ ἄνω καὶ δὲν ταράσσονται. Ὁ κόραξ κρώζει. Μεταβάλλεται ὁ κακὸς, ὅταν ἡ γλαυξ κοκκοβίζει (φωνάζει). *Σημεῖα καταιγίδος.* Αἱ ἀφ' ἐσπέρας βρονταί· οἱ μὴ λάμποντες ἀστέρες ἐν ἀνεφελῷ οὐρανῷ. Αἱ μυταὶ εἶνε ἐνοχλητικαί, αἱ δὲ μέλισσαι ἐπιθετικαί. *Σημεῖα βροχῆς.* Τὸ ἔδαφος, τὸ ἄλας καὶ οἱ ὑαλοπίνακες τῶν παραθύρων ὑγραίνονται. Ὁ καπνὸς ὠθεῖται ἐν τῇ καπνοδόχῃ ἐκ τῶν ἄνωθεν. Ἡ κοπρία ἀναπτύσσει πολλὴν ὀσμὴν. Αἱ χελιδόνες πετώσι παρὰ τὸ ἔδαφος. Αἱ ὄρνιθες κυλίσονται ἐν τῇ σκόνῃ. Οἱ ἀλέκτορες κράζουσι πολὺ τὸ ἐσπέρας. Αἱ νῆσσαι καὶ οἱ χῆνες παπάζοντες τρέχουσι καὶ πετώσι δεξιὰ καὶ ἀριστερὰ ἐνῷ διὰ μιᾶς ἴστανται ἀποτόμως. Οἱ πογτικοὶ κινεῶνται ἐν ταῖς κρύπταις τῶν πλέον τοῦ συνήθους. Αἱ ἀγελάδες εἰσάγουσι τὴν κεφαλὴν των εἰς τοὺς θάμνους καὶ τοὺς φράκτας. Αἱ μέλισσαι δὲν ἀπομακρύνονται τῆς κυψέλης, αἱ δ' ἐκτὸς αὐτῆς εὐρισκόμεναι ἐπανέρχονται ἐν πληθύνει καὶ μὴ φέρουσαι τὴν συνήθη συγκομιδὴν των. Αἱ περιστέραὶ ἐπανέρχονται εἰς τὸν περιστερῶνα ἀργά. Τὰ διερχόμενα παρὰ τὸν ἥλιον λευκὰ νέφη, ὅταν οὗτος εὐρίσκηται παρὰ τὸν ὀρίζοντα, λαμβάνουσι χρῶμα ἐρυθρόν. Κύκλος ὑπόλευκος περὶ τὴν σελήνην. Ὀμίχλη ἀνυψουμένη καὶ σχηματίζουσα νέφος. Νοτιοδυτικὸς ἄνεμος. Συχνὴ μεταβολὴ τοῦ ἀνέμου. — Ἐννοεῖται, ὅτι εἶνε ἀσφαλὴς ἡ πρόγνωσις τοῦ καιροῦ ὅταν πολλὰ τῶν φαινομένων τούτων παρατηροῦνται ταυτοχρόνως.

(Ελληνικὴ Γεωργία 1890 – Δεκέμβριος, τεύχος IB)

Η πατέντα της Σόγιας: Τρομακτικό παράδειγμα παραλογισμού

Το γραφείο πατεντών
στο Μόναχο (Πηγή: ΕΡΑ)



Πολλές αντιδράσεις ξεσήκωσε μία πατέντα που δόθηκε στην Μονσάντο από το ευρωπαϊκό γραφείο πατέντας στο Μόναχο. Η Μονσάντο διεκδικούσε την αλληλουχία DNA σόγιας παρόλο που αυτή υπάρχει αυτούσια στη φύση. Οργανώσεις από διάφορες χώρες καταγγέλλουν ότι η πατέντα περιλαμβάνει εκατοντάδες γενετικές πληροφορίες του φυτού της σόγιας που ανταποκρίνονται στην φυσική γενετική ποικιλομορφία του φυτού, η οποία δεν μπορεί να

πατενταριστεί. Η παράλογη απόφαση του Ευρωπαϊκού Γραφείου Πατεντών (ΕΓΠ) στηρίζει μόνο τα συμφέροντα της εταιρίας και εξηγείται με την οικονομική ενίσχυση του γραφείου μέσω της χορήγησης πατεντών, τζίρος ο οποίος το 2013 έφτασε τα 1,5 εκ. ευρώ. Το ΕΓΠ είναι ένας διακρατικός οργανισμός που δεν έχει σχέση με την ΕΕ αλλά εποπτεύεται από τα κράτη που τον ίδρυσαν.

Η Μονσάντο πληρώνει πάνω από 2 εκ για γενετική επιμόλυνση σε σιτάρι

Στην Αμερική αγρότης μήνυσε την Μονσάντο, αφού το σιτάρι του βρέθηκε επιμολυσμένο με ΓΤ σιτάρι και δεν μπόρεσε να το εξάγει. Η εταιρεία για να αποφύγει την δίκη του πληρώνει 2 εκ δολάρια, δεν παραδέχεται όμως το σφάλμα της. Γενετικά τροποποιημένο σιτάρι απαγορεύεται να καλλιεργηθεί οπουδήποτε στον κόσμο. Η Μονσάντο έκανε πειράματα με το φυτό πριν από δέκα χρόνια και τώρα έχει ανιχνευτεί στο Όρεγκον και στην Μοντάνα. Μετά την ανίχνευση του ΓΤ σιταριού χώρες όπως η Ιαπωνία και η Ν. Κορέα σταμάτησαν την εισαγωγή από τις ΗΠΑ με αποτέλεσμα οι παραγωγοί να έχουν μεγάλες απώλειες.

Η Συμφωνία ΤΤΙΡ και οι κίνδυνοι με τις γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές



Το κρέας, το γάλα και τα αυγά στην ΕΕ προέρχονται συχνά από αγροτικές εκμεταλλεύσεις όπου τα ζώα ταΐζονται με ΓΤ φυτά. Τα προϊόντα αυτά δεν πρέπει να φέρουν ειδική σήμανση όσων αφορά τους ΓΤΟ. Ειδικοί επισημαίνουν ότι στην επικείμενη συμφωνία ΤΤΙΡ * μεταξύ ΕΕ και ΗΠΑ υπάρχει ο κίνδυνος να αποδυναμωθούν οι ευρωπαϊκές προδιαγραφές όσων αφορά τους ΓΤΟ. Αν δεν εφαρμοστούν οι σημάνσεις για τους ΓΤΟ και για τα ζωικά προϊόντα που προέρχονται από ζώα που έχουν ταϊστεί με ΓΤ ζωοτροφές πριν η

συμφωνία τεθεί σε ισχύ, θα χαθεί κάθε πιθανότητα τα προϊόντα στα σούπερ μάρκετ να έχουν τις σωστές πληροφορίες για τους καταναλωτές. Οι Αμερικάνοι προτείνουν να υπάρχουν οι πληροφορίες μέσα στο barcode του προϊόντος για να μπορεί ο καταναλωτής να τις διαβάσει με το κινητό του τηλέφωνο, στην προσπάθεια να αποφύγουν τις εμφανείς επισημάνσεις με ειδικά σήματα.

* Διατλαντική Εταιρική Σχέση Εμπορίου και Επενδύσεων ή αλλιώς ΤΤΙΡ (Transatlantic Trade and Investment Partnership)

ΝΕΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΑΙΓΙΛΟΠΑ

Η ποικιλία ΛΗΜΝΟΣ ως Σπόρος Ελευθερίας

Τα τελευταία δύο χρόνια η Ομάδα Παραγωγών του ΑΙΓΙΛΟΠΑ διατήρησε και αναπολλαπλασίασε την παλιά ποικιλία σκληρού σιταριού «**Λήμνος**» από βασικό αρχικό σπόρο του Ινστιτούτου Σιτηρών. (Η ποικιλία «**Λήμνος**» είναι γνωστό ότι δημιουργήθηκε την δεκαετία του 1930 από τον Ι. Παπαδάκη, Δ/τη του Ινστιτούτου Καλλιτερεύσεως Φυτών Λάρισας, από επιλογή σε πληθυσμό «**Ασπρόσταρου Λήμνου**») Μετά την επιτυχή δοκιμαστική καλλιέργειά της ποικιλίας στην περιοχή του Βελεστίνου, Στεφανοβικείου και Γουμένισσας η Ομάδα παραγωγών μας θα διαθέτει από την νέα χρονιά προϊόντα της ποικιλίας αυτής μαζί με άλλα που παράγονται από παραδοσιακές και άλλες ποικιλίες και Σπόρους Ελευθερίας που διατηρεί και αναπαράγει ο ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ. Σκοπός όλων των Σπόρων Ελευθερίας που διατηρεί, αξιολογεί και αναπαράγει η οργάνωση, άλλωστε, δεν είναι παρά η παραγωγή ποιοτικής τροφής και η διάδοση –υποστήριξη της οικολογικής γεωργίας στην Ελλάδα. Περισσότερες πληροφορίες για τα προϊόντα των παραγωγών του ΑΙΓΙΛΟΠΑ όλο το χρόνο θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας www.aegilops.gr

ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΑ ΑΠΟ ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΤΟΥ ΑΙΓΙΛΟΠΑ ΣΕ ΓΙΟΡΤΕΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ



21η Πανελλαδική Γιορτή Οικολογικής Γεωργίας & Χειροτεχνίας 7-10 Αυγούστου 2014 στη Μεγάλη Παναγιά Χαλκιδικής, στηρίζοντας τον αγώνα κατά των μεταλλείων χρυσού στις Σκουριές.

4^η Τοπική Γιορτή Αλληλεγγύης Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας, στο Πάρκο Καρατάσιου στη Θεσσαλονίκη, 26-28 Σεπτεμβρίου 2014.



- **16 Ιανουαρίου 2015, Πάτρα :** «Βιοποικιλότητα και σπόροι ελευθερίας: η γεωργία της τροφής και της ποιότητας στην οικονομική κρίση», (Κώστας Κουτής, ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ). Εκδήλωση, η οποία διοργανώνεται από το Σύλλογο Νέων Αγροτών Αχαΐας και το Στακραέλι: Αχαϊκό Δίκτυο Αλληλέγγυας Οικονομίας και Πρωτοβουλία Γεωπόνων
- **Μάιος 2015, Σταγιάτες Πηλίου: Γιορτή Παραδοσιακού σπόρου και Οικολογικού Κήπου Μπαξέ.** Διοργάνωση : Ανεξάρτητη Πηλιορείτικη Ομάδα Δράσης (Α.Π.Ο. Δράσης, ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ)

Γίνετε μέλος του Αιγίλοπα και προμηθευτείτε σπόρο: Θυμηθείτε ότι με τη συμμετοχή σας ως μέλη στον ΑΙΓΙΛΟΠΑ μπορείτε να προμηθευτείτε σπόρο ντόπιων ποικιλιών δωρεάν σε μικρές ποσότητες για ερευνητικούς σκοπούς και για δοκιμή. Επίσης μπορείτε να προμηθευτείτε σπόρο και στις διάφορες γιορτές και συναντήσεις της οργάνωσης στις οποίες γίνονται ανταλλαγές σπόρου μεταξύ των μελών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας www.aegilops.gr

