

# ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΣΧΕΔΙΟ «ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ»



ΚΕΙΜΕΝΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ  
«ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΩΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ»

31/05/2012

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- Εισαγωγή
- Υφιστάμενη κατάσταση στην φυτική, ζωική παραγωγή, στη μελισσοκομία και αλιεία-ιχθυοκαλλιέργεια.
- Υφιστάμενη κατάσταση στην μεταποίηση των παραγόμενων προϊόντων(φυτικής προέλευσης, αξιοποίηση προϊόντων γάλακτος, αξιοποίηση προϊόντων κρέατος)
- Παραδοσιακά προϊόντα
- Περιγραφή προβλημάτων του πρωτογενούς τομέα
- Προτάσεις για βελτίωση του πρωτογενούς τομέα και της μεταποίησης των παραγομένων προϊόντων
- Καλάθι Αγροτικών Προϊόντων της Π.Ι.Ν.,( έννοια, σκοπός, στόχοι, άξονες, κριτήρια επιλογής προϊόντων)
- Μεθοδολογία υλοποίησης
- Εντοπισμός Αγροτικών Προϊόντων για το καλάθι

- Μέτρα και Υποστηρικτικές δράσεις προώθησης των προϊόντων του Καλαθιού της Π.Ι.Ν
- Πηγές χρηματοδότησης
- Συμπεράσματα
- Βιβλιογραφία-πηγές

## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Είναι ευρέως γνωστό πως η γεωργία και η αγροτική παραγωγή βρίσκονται στο επίκεντρο της κοινωνίας και της οικονομίας, εξασφαλίζοντας τη διατροφική ασφάλεια και επάρκεια του πλανήτη, παρέχοντας ανανεώσιμες πρώτες ύλες, προστατεύοντας το περιβάλλον, δημιουργώντας θέσεις εργασίας και διατηρώντας ζωντανό και υγιή τον κοινωνικό και οικονομικό ιστό στην περιφέρεια.

Η Κοινή Αγροτική Πολιτική έχει αποτελέσει το κεντρικό στοιχείο της ευρωπαϊκής ολοκλήρωσης και παραμένει η πιο σημαντική κοινή πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Υπάρχει σαφής σύνδεση μεταξύ της γεωργίας, του περιβάλλοντος, της βιοποικιλότητας, της αλλαγής του κλίματος και της αειφόρου διαχείρισης των φυσικών πόρων μας, όπως το νερό και το έδαφος.

Η γεωργία δεν είναι μόνο σημαντική για τη θετική οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών της Ε.Ε, αλλά αποτελεί και την πηγή των τροφίμων που φτάνουν στο πιάτο μας. Οι γεωργοί της Ευρώπης παράγουν αγαθά που ωφελούν την κοινωνία ως σύνολο. Η υπεράσπιση του διατροφικού μοντέλου σημαίνει μια πολιτική η οποία καταπολεμά πραγματικά τις διατροφικές ανεπάρκειες αλλά και τα προβλήματα που συνδέονται με την αφθονία ορισμένων αγαθών, προτείνει λύσεις στον πληθυσμό που δεν έχει πρόσβαση σε ένα ισορροπημένο καθεστώς διατροφής, και προωθεί μια διατροφική εκπαίδευση προσανατολισμένη στην ποιότητα.

**Η αλυσίδα εφοδιασμού αγροδιατροφικών προϊόντων αποτελεί τον πιο ζωτικό και κάρδιο κρικό** για την επιβίωση όχι μόνο της Ελληνικής γεωργίας αλλά και ολόκληρης της οικονομίας.

**Η ομαλή λειτουργία όλης της αλυσίδας από το γεωργό έως τον καταναλωτή** προσφέρει εγγύηση για την απασχόληση χιλιάδων ανθρώπων σε ένα ανταγωνιστικό περιβάλλον.

Η αγροδιατροφική αλυσίδα στην Ελλάδα αντιμετωπίζει πολλά προβλήματα, τα σημαντικότερα εκ των οποίων είναι

- η έλλειψη αποτελεσματικής συνεργασίας και κατανόησης ανάμεσα στους κρίκους της αγροδιατροφικής αλυσίδας,
- η μειωμένη διαπραγματευτική δύναμη των αγροτών-παραγωγών αγροτικών προϊόντων,

- οι μεταφορές και η σχεδόν μονοπωλιακή δύναμη της Ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων και ποτών .

Σήμερα οι οικονομικές και οι κοινωνικές συγκυρίες απαιτούν περισσότερο από ποτέ να σκύψουμε με πολύ προσοχή και σεβασμό και να καταγράψουμε τα προβλήματα του πρωτογενή τομέα, με μοναδικό σκοπό την αναζωογόνηση και ανασυγκρότησή του. Αυτό θα είναι το πρώτο βήμα προκειμένου τα Ιόνια Νησιά να αποτελέσουν πόλο βιώσιμης ανάπτυξης και υψηλής ανταγωνιστικότητας.

**Τα ιδιαίτερα γεωγραφικά, κοινωνικά, πολιτισμικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά** της περιοχής αποτελούν ταυτόχρονα και τα πλεονεκτήματά της, προκειμένου να εξασφαλισθεί η βιωσιμότητα στη γεωργία και κατ' επέκταση να ενισχυθεί η ανταγωνιστικότητα του αγροδιατροφικού τομέα.

Βασιζόμενη στα πλαίσια αυτά, η στήριξη του αγροτοδιατροφικού τομέα, αποτελεί στρατηγική επιλογή για ένα ισχυρό αναπτυξιακό και παραγωγικό μοντέλο ανάπτυξης, που θα παρέχει θέσεις εργασίας και ευημερία στους πολίτες.

## **Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΜΕ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**

Τις προηγούμενες δεκαετίες, όλο και περισσότερα τρόφιμα προωθούνταν μέσω της ανάδειξης του γεωγραφικού τόπου από όπου προέρχονται και του τρόπου που παράγονται. Η προώθηση των προϊόντων βάσει της προέλευσης τους, ενδυναμώνει τους δεσμούς μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών, προσδίδει προστιθέμενη αξία στην τοπική παραγωγή και διαφυλάσσει την τοπική γνώση και τον τοπικό πολιτισμό. Παρότι οι πρακτικές αυτές έχουν μακρά ιστορία, ωστόσο μόλις τα τελευταία χρόνια η σημαντικότητά τους, τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους καταναλωτές αυξάνει συνεχώς, εν μέρει και ως αντίδραση στην παγκοσμιοποίηση. Οι τοπικοί παραγωγοί έχουν ανάγκη να διαφοροποιούν τα προϊόντα τους στα μάτια των καταναλωτών ακόμα και από τα μαζικοποιημένα και μερικές φορές φθηνότερα προϊόντα των μεγάλων εταιρειών και πολυεθνικών.

Ο δεσμός μεταξύ ενός προϊόντος, ενός τόπου και των κατοίκων, δεν αντιπροσωπεύει απλά μια κληρονομιά αλλά αποτελεί μια σημαντική αυτοτελή οικονομική αξία, καθώς οι καταναλωτές ενδιαφέρονται όλο και πιο πολύ για την ποιότητα που συνδέεται με την γεωγραφική προέλευση, την τοπική παράδοση, τις τοπικές γεύσεις και τα τοπικά έθιμα.

Πολύ απλά, ο καταναλωτής αναζητάει πίσω από την ετικέτα του προϊόντος την ιστορία του.

Ο καταναλωτής καλείται να επιλέξει ανάμεσα σε χιλιάδες προϊόντα.

Η επιλογή του προϊόντος θα γίνει μετά από μια εσωτερική διαδικασία στην οποία ο καταναλωτής έχει ρωτήσει και απαντήσει σε ερωτήματα όπως

- Γιατί υπάρχει διαφορά τιμής ανάμεσα στο ένα προϊόν και το άλλο
- Από πού προέρχεται η διαφορά στην τιμή;

Από την συσκευασία (περιτύλιγμα), από την ποσότητα του προϊόντος(βάρος), από την ποιότητα του προϊόντος (βιολογικό, ΠΟΠ, ΠΓΕ πιστοποιημένος τρόπος παραγωγής κ.ά) και άλλα ερωτήματα που έχουν να κάνουν με την προσωπικότητα και το επίπεδο του καταναλωτή.

## **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ-ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Το προϊόν που θα ξεχωρίσει και τελικά θα επιλεγεί από τον ενημερωμένο και ευαισθητοποιημένο καταναλωτή είναι αυτό που θα έχει την πιο ισχυρή ταυτότητα.

Ταυτότητα= δεσμός(άρθρο 7 Καν(Ε.Κ) 1898/2006)) με τον τόπο παραγωγής, τον τρόπο παραγωγής, τα στοιχεία που του προσδίδουν τα ιδιαίτερα γευστικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά ,την ιστορία γύρω από το προϊόν, με λίγα λόγια την κουλτούρα του προϊόντος.

**Ορισμοί αρθ.2 Καν. (ΕΚ) 510/2006**

### **1. Ονομασία προέλευσης και γεωγραφικής ένδειξης**

**α) ΠΟΠ «ονομασία προέλευσης» :** το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου,

— που κατάγεται από τη συγκεκριμένη περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή τη συγκεκριμένη χώρα,

— του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται

ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και

— του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία

πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

**β) ΠΓΕ «γεωγραφική ένδειξη»:** το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου:

— που κατάγεται από την εν λόγω περιοχή, τον συγκεκριμένο

τόπο ή την εν λόγω χώρα, και του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή, και

— του οποίου η παραγωγή ή / και η μεταποίηση ή / και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

2. Θεωρούνται επίσης ως ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές

ενδείξεις, τα παραδοσιακά, γεωγραφικά ή μη, ονόματα που περιγράφουν ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο το οποίο πληροί τους όρους που προβλέπονται στην παράγραφο 1.

3) Παρά την παράγραφο 1 στοιχείο α), ορισμένες γεωγραφικές ενδείξεις εξομοιούνται προς ονομασίες προέλευσης εάν οι πρώτες ύλες των σχετικών προϊόντων προέρχονται από γεωγραφική περιοχή ευρύτερη ή διαφορετική από την περιοχή μεταποίησης, εφόσον:



α) η περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης οριοθετείται·

β) υπάρχουν ειδικοί όροι παραγωγής των πρώτων υλών· και

γ) υπάρχει ένα καθεστώς ελέγχου που εξασφαλίζει την τήρηση των

όρων που προβλέπονται στο στοιχείο β).

Οι εν λόγω ονομασίες πρέπει να έχουν αναγνωρισθεί ως ονομασίες προέλευσης στη χώρα προέλευσης πριν από την 1η Μαΐου 2004

(Αρ. απόφασης: 261611ΦΕΚΒ /406/22.3.07 Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων..., (άρθρα 3,4)  
περιγραφή διαδικασία καταχώρησης ονομασίας στο κοινοτικό μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ

## ΜΕΡΟΣ Ι

### ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ Π.Ι.Ν

1. ΦΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
3. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ
4. ΑΛΙΕΙΑ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ
5. ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ
6. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

### 1.ΦΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

- 1.1 ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ-ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- 1.2 ΑΜΠΕΛΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
- 1.3 ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ
- 1.4 ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ
- 1.5 ΟΣΠΡΙΑ
- 1.6 ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ-ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ

# 1.Φυτική παραγωγή υφιστάμενη κατάσταση

## Κέρκυρα:

Πληθυσμός :112.000 χιλ (στατιστικά στοιχεία 2001) Έκταση:641,1τετρ.χλ.

Καλλιεργήσιμη έκταση: 348,11 τετρ.χιλ .ποσοστό 54.3%

Αρδευόμ.: 2.990στρ ποσοστό 0,86% ,κτηνοτροφική γη 20,4% , 4% δασοκάλυψη και 12,3% οικιακή χρήση

4.000.000 **ελαιόδεντρα** που αντιστοιχούν σε **240.000** στρέμματα και καταλαμβάνουν το 65% της καλλιεργήσιμης & 38% της έκτασης του νησιού \*. κυρ.ποικ: λιανολία Κέρκυρας, κορωνέικη και σε μικρή έκταση θιακό

	Βιοκαλλιεργητές ενταγμένοι στο μέτρο 3.1 βιολογική γεωργία 2000-2006	Βιοκαλλιεργητές Πιστοποιημένοι εκτός μέτρου	Ολοκληρωμένη διαχείριση (καν.867/2008 & καν1220/11) Πιστοποιημένη κατά Agro2
αριθμός ελαιοκαλλιεργητών	13	35	(437)
έκταση ελαιοκαλ/εργειας	500	927	13.000 στρεμ.

\*Στοιχεία από τη μελέτη «Στρατηγικό Σχέδιο Ανάπτυξης 2008-2020 της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κέρκυρας Σχέδιο για την περίοδο 2008-2020»

### 1.1 Ελιά και ελαιόλαδο

Ο κερκυραϊκός ελαιώνας θεωρείται γεωργική γη υψίστης σημασίας για την πολλαπλή χρησιμότητα του. Είναι παραγωγικός, αισθητικός και προστατευτικός στα επικλινή εδάφη, είναι ενιαίος και συνεχόμενος και εκτείνεται σε έκταση περίπου 240.000 στρεμμάτων. Αποτελείται από πυκνοφυτεμένα, γερασμένα (αιωνόβια), υψηλόκορμα δέντρα με κυρίαρχη **ποικιλία** τη λιανολιά Κερκύρας, αρκετά εκ των οποίων καλλιεργούνται σε επικλινή εδάφη. Η λιανολιά Κερκύρας επιβιώνει σε δύσκολες συνθήκες, μπορεί να ευδοκιμήσει και στα πιο φτωχά εδάφη. Το μειονέκτημά της είναι ότι είναι ορθόκλαδο δέντρο και παρενιαυτοφορεί. Ο καρπός της λιανολιάς συλλέγεται από το Νοέμβρη μέχρι και τον Ιούνιο και η μέση παραγωγή του παραγόμενου ελαιολάδου ανέρχεται σε

**15.000 τόνους ετησίως.** Ο τρόπος συλλογής του καρπού αποτελεί αιτία για την παραγωγή χαμηλής ποιότητας ελαιολάδου.

Το ελαιόλαδο «Άγιος Ματθαίος», από ποικιλία κορωνέικο έχει καταχωρηθεί στα μητρώα ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), αλλά μέχρι σήμερα δεν έχει τυποποιηθεί, λόγω έλλειψης υποδομών\*.

#### **Ας προσπαθήσουμε να δούμε πως έχει η κατάσταση σήμερα με την ελαιοκαλλιέργεια:**

Τα τελευταία χρόνια έχει ξεκινήσει προσπάθεια για ποιοτικότερο λάδι καλλιεργώντας βιολογικά ή με βάση τις αρχές της ολοκληρωμένης διαχείρισης (Ο.Ε.Φ ΕΑΣ Κέρκυρας καν.(Ε.Κ) 867/2008).

Πολλοί ελαιοπαραγωγοί αιτούνται κάθε χρόνο στην Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας, από το 2006 και μετά, τον σταδιακό υποβιβασμό της κόμης των δένδρων τους προκειμένου να διαμορφώσουν ελαιώνες πιο προσιούς στις καλλιεργητικές φροντίδες και ιδιαίτερα στην συλλογή του ελαιοκάρπου. Επιθυμούν να καταργηθεί το ελαιόδιχτο. Αρκετοί παραγωγοί μαδούν τον καρπό τους και παίρνουν λάδια με χαμηλότερες οξύτητες.

Εδώ είναι ,που πρέπει να σταθεί η πολιτεία και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, αρωγός και σύμβουλος στους **πραγματικούς παραγωγούς** και σε αυτούς που θέλουν την αειφορική διαχείριση του ελαιώνα και του περιβάλλοντος.

Η καρατόμηση και η καταστρεπτική κοπή του ελαιώνα απαγορεύεται από την νομοθεσία [ΦΕΚ/Α/190/9.6.1926 περί απαγορεύσεως εκριζώσεως και καταστρεπτικής κοπής ελαιοδένδρων εν τη νήσω Κέρκυρα, Ν.3399/13.10.2005 (φεκ/255/Α/17.10.05)]. Οι Γεωπόνοι της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας από τα μέσα Οκτωβρίου μέχρι και τα μέσα Μαρτίου επισκεπτόμενοι τα ελαιοκτήματα των ενδιαφερομένων κάνουν υπόδειξη για κλάδεμα καρποφορίας ή ήπιας ανανέωσης ,ενημερώνοντας για τον τρόπο που μπορεί να επιτευχθεί αυτό .

Το έργο είναι δύσκολο . Αυτό γιατί υπάρχουν ελαιοπαραγωγοί που ακολουθούν τις υποδείξεις των γεωπόνων, δείχνοντας έτσι την εμπιστοσύνη τους σ' αυτούς αλλά και επειδή παράλληλα κατανοούν ότι απαιτείται χρόνος τουλάχιστον πενταετίας, για να κατέβει το ελαιόδεντρο των 15 ή

20 μέτρων το ακαλλιέργητο, ακλάδευτο και για πολλά χρόνια αφημένο στην τύχη του, σε ικανοποιητικό ύψος και να τους δώσει ένα ποιοτικότερο λάδι.

Υπάρχουν όμως άλλοι που θέλουν άμεσα να κλαδέψουν χαμηλά γιατί για λογούς οικονομικούς δεν θέλουν να κλαδεύουν ανά δυο χρόνια.

Ακόμη υπάρχουν άλλοι που ισχυρίζονται ότι θέλουν να εμβολιάσουν πάνω στην λιανολιά μια άλλη ποικιλία και επομένως ζητούν καρατόμηση.

Τέλος, υπάρχουν και αυτοί που ζουν εκτός ή εντός της Κέρκυρας και που βλέπουν τον ελαιώνα μακριά από αυτούς. Αυτό σημαίνει πως στέλνουν «κλαδευτές» που καρατομούν αδιακρίτως, χωρίς υποδείξεις, ηθικές και νομικές αναστολές, καταστρέφοντας τον ελαιώνα. Με τον ίδιο τρόπο τα νεαρά δένδρα και τα γέρικα , **με τον ίδιο τα αιωνόβια** δένδρα, που σε άλλα μέρη τα έχουν θεσμοθετήσει ως μνημεία (βλέπε Λέσβο, Άμφισσα).

Τελευταία και λόγω της γενικότερης οικονομικής κρίσης οι αναστολές είναι πολύ λιγότερες.

**Αυτή είναι η μια πλευρά του θέματος.**

**Από την άλλη πάλι πλευρά** , η αφαίρεση μεγάλου ποσοστού της φυλλικής επιφάνειας σε επικλινείς εκτάσεις (κλίση πάνω από 10%) προκαλεί σταδιακή διάβρωση του εδάφους και επομένως καταστροφή του φυσικού περιβάλλοντος.

Δεν έχει κανείς πάρα να δει την θλιβερή εικόνα μιας καρατομημένης πλαγιάς.

Αλλά και σε ομαλότερα εδάφη, η ανεξέλεγκτη καρατόμηση θα οδηγούσε στην αλλοίωση της συνολικής εικόνας μιας περιοχής που χρειάζεται τουλάχιστον μια δεκαετία για να δώσει δένδρα με ικανοποιητικό φύλλωμα.

Τέλος θα πρέπει να θυμίσουμε σε όλους πως από επιστημονικής **πλευράς, στο δένδρο της ελιάς πρέπει να υπάρχει μια ισορροπία μεταξύ της φυλλικής επιφάνειας, του κορμού και του ριζικού συστήματος.**

Μέσα από το **Επιχειρησιακό Σχέδιο «καλάθι αγροτικών προϊόντων»** είναι ευκαιρία να εκφράσουμε όλοι τις απόψεις μας παραγωγοί ,οργανώσεις, επιστήμονες και πολιτικοί για να διαμορφώσουμε ένα μέτρο (πλάνο),που θα καθιστά τον ελαιώνα παραγωγικό και αειφορικό, χωρίς να έχει χάσει το χρώμα του το Κερκυραϊκό τοπίο .

Είναι ευκαιρία να κοιτάξουμε πίσω μας , κάνοντας την αυτοκριτική μας. Ίσως βρούμε πότε και πώς εγκαταλείψαμε τη γη μας.

**Άλλοι παράγοντες που συντελούν στην χαμηλή παραγωγή ελαιολάδου σε σχέση με τον αριθμό των ελαιοδέντρων καθώς και στην υποβάθμισή του.**

- **Οι μυκητολογικές ασθένειες** της ελιάς λόγω κλίματος και ο **σημαντικότερος εντομολογικός εχθρός της ο δάκος αποτελούν** δύο από τους κυριότερους παράγοντες που οδηγούν στην υποβάθμιση του ελαιόκαρπου και επομένως του τελικού προϊόντος.

Τα στάδια της μεταφοράς ,προσωρινής αποθήκευσης, μεταχείρισης πριν την άλεση και όλα τα βήματα μέχρι την έξοδο του λαδιού στο διαχωριστήρα, αποτελούν **σημαντικούς και κρίσιμους παράγοντες**, για την παραγωγή **ποιοτικού λαδιού**. Η αποθήκευση, τυποποίηση και διάθεση είναι επίσης πολύ σημαντικά στάδια για την διατήρηση της ποιότητας του λαδιού.

**Άλλα προϊόντα από την ελιά :**

Πολλές οικογένειες αλατίζουν ελιές (ψιλολιές) για δική τους χρήση.

- Το ελαιόλαδο εκτός από βρώσιμο, χρησιμοποιείται για την παραγωγή σαπουνιών από παλιά τοπική βιοτεχνία.
- Το ξύλο της ελιάς χρησιμοποιείται από μικρές βιοτεχνίες για την κατασκευή διάφορων αντικειμένων, είτε διακοσμητικών είτε χρηστικών.
- Τελευταίο αφήσαμε το ξύλο από το κλάδεμα για την θέρμανση των νοικοκυριών.

Ο ελαιώνας μας ήταν και μπορεί να ξαναγίνει πηγή εσόδων στους καλλιεργητές.

Σημαντικό πρόβλημα υπάρχει και στα περισσότερα ελαιοτριβεία του νομού που καλούνται να εκσυγχρονιστούν και να πιστοποιηθούν (πιστοποιητικούς οργανισμούς-ΟΠΕΓΕΠ ) είτε για την άλεση βιολογικού καρπού και την παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου ,είτε για την άλεση ελαιοκάρπου μέσω της ολοκληρωμένης διαχείρισης για την παραγωγή ΠΓΕ ελαιολάδου .

Γενικά πρέπει να γνωρίζουμε ότι όλα τα στάδια από την παραγωγή μέχρι και την τυποποίηση , προκειμένου να παραχθεί ένα ποιοτικό ελαιόλαδο οφείλουν να τηρούν τις διαδικασίες όπως περιγράφονται στους καν.(Ε.Κ) 178/2002, 852/2004 ,1012/2002. Σε περιπτώσεις βιολογικού ελαιολάδου ή ΠΓΕ τους κανονισμούς της βιολογικής γεωργίας καθώς και τον Καν(ΕΚ) 510/2006 .

Πολύ σημαντικό είναι επίσης το θέμα των αποβλήτων τόσο των τριφασικών όσο και των διφασικών ελαιοτριβείων .Είναι μεγάλη ανάγκη δοθεί λύση και όχι ευχολόγια προκειμένου να προστατέψουμε το περιβάλλον .

## **1.2 αμπέλι**

10.600 στρέμματα αμπέλι που αντιστοιχεί σε ποσοστό 3,28% της καλλιεργήσιμης γης

(κυριότερες ποικιλίες : κακοτρύγη, λευκό πετροκόρυθο, μαύρο πετροκόρυθο, βερζταμί, σκοπελίτικο, μοσχάτο, φειδιάς και άλλες οινοποιήσιμες ποικιλίες)

Με βάση τα στοιχεία της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας Κέρκυρας, τα οποία βασίζονται στα στοιχεία που καταθέτουν κάθε χρόνο οι αμπελουργοί- οινοποιοί και οι αμπελουργοί που προμηθεύουν με σταφύλια τα επίσημα οινοποιεία, η καλλιεργήσιμη έκταση από την οποία παράγονται οι τοπικοί οίνοι (ΠΓΕ Κέρκυρας & ΠΓΕ Χαλικούνας) είναι 120 στρέμματα. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχουν αμπελοκαλλιεργητές που παράγουν κρασί για αυτοκατανάλωση .

Δυστυχώς η έλλειψη ενημέρωσης για το πόσοι είναι συνολικά οι αμπελοκαλλιεργητές, μας στερεί το να καταγράψουμε τις πραγματικές ποσότητες οίνου στην Κέρκυρα. Επίσης σε μικρή έκταση 17,5 στρ. έχουμε καλλιεργούμενο αμπέλι με βάση τις μεθόδους της βιολογικής γεωργίας.

Αναμφίβολα το αμπέλι αποτελεί παράδοση για την Κέρκυρα που πρέπει να ξαναζωντανέψει.

## **1,3,4 κουμ-κουατ, λοιπά εσπεριδοειδή και νωπά οπωροκηπευτικά**

15.000 **δένδρα κουμ κουάτ** που αντιστοιχούν σε **200** στρέμματα . Τα περισσότερα δένδρα κουμ κουάτ είναι στη περιοχή της Δημοτικής Ενότητας Θιναλίων, Τοπικής Κοινότητας Νυμφών ψηφιοποιημένα, αλλά υπάρχουν και σε όλη την Κέρκυρα μικρότεροι οπωρώνες. Από το κουμ κουάτ παράγεται το ομώνυμο λικέρ ,φρουί γλασέ μαρμελάδα και γλυκό του κουταλιού. Σε μικρό ποσοστό εξάγεται. **Είναι Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)**

**5.900** στρέμματα (**περίπου**) εσπεριδοειδή (πορτοκαλιές, λεμονιές. μανταρινιές)

Η Κέρκυρα είναι γεμάτη περιβόλια κυρίως στα χωριά μας, τα οποία καλύπτουν τις ανάγκες των νοικοκυριών, αλλά και σε πολλές περιπτώσεις πωλούνται στη λαϊκή αγορά και σε οπωροπωλεία .

**2.000 στρέμματα κηπευτικά** (λοιπές καλλιέργειες). Υπάρχουν αρκετοί παραγωγοί νωπών οπωροκηπευτικών (σε όλη την Κέρκυρα όπως Στρογγυλή, Κρητικά, Επισκοπιανά , Άγιος Ματθαίος, Νυμφές, Πλάτωνας, Αγραφοί, Αυλιώτες, Μεσαριά κ.α), **οι οποίοι δεν είναι οργανωμένοι σε ομάδες παραγωγών**. Οι καλλιέργειες είναι υπαίθριες (ντομάτα, αγγούρι, πατάτα, φασολάκια, πιπεριές, μελιτζάνες κ.αλ), αλλά και θερμοκηπιακού τύπου. Επίσης υπάρχουν κλειστού και ανοικτού τύπου θερμοκήπια ανθοκομικών φυτών (περιοχή Αγ. Ματθαίου κ.α).

## **Σχέση Μητρώου Νωπών Οπωροκηπευτικών και παραγωγών**

Η Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας προσπαθεί ενημερώνοντας, να εγγράψει όσους περισσότερους παραγωγούς μπορεί στη βάση δεδομένων του Μητρώου Νωπών Οπωροκηπευτικών, προκειμένου να έχει μια πιο σαφή εικόνα για το τι παράγεται, που παράγεται, πόσοι το παράγουν και που διατίθεται. Με αυτό τον τρόπο θα μπορούσαμε να διακρίνουμε αν σε μια περιοχή μας πχ. περιοχή βόρειου συγκροτήματος Μεσαριά, Αυλιώτες, Μαγουλάδες κτλ μπορούν να συστήσουν μια ομάδα παραγωγών νωπών οπωροκηπευτικών και να επωφεληθούν από τις δυνατότητες των μέτρων που προκηρύσσονται από το ΥΠΑΑΤ. Δυστυχώς μεμονωμένοι παραγωγοί δεν μπορούν να καταφέρουν πολλά.

Άλλωστε πρέπει να γνωρίζουν πως η εγγραφή στο μητρώο νωπών οπωροκηπευτικών έχει ξεκινήσει από το **2001 καν.(ΕΚ) 1114/2001** και στη συνέχεια με **την αρ.:304160/2004 εγκύκλιος του ΥΠΑΑΤ** είναι υποχρεωτική, ακόμη και για τους απλούς παραγωγούς που εμπορεύονται τα προϊόντα τους δίνοντας τα στα



Σουπερ Μάρκετ, παντοπωλεία, χονδρέμπορους και λαϊκές αγορές.

Με την εγγραφή τους στο μητρώο βοηθούν στο να μην ελληνοποιούνται ξένα προϊόντα (από άλλες χώρες) και να μην παρουσιάζονται τα προϊόντα από άλλες περιοχές τις Ελλάδας ως «ντόπια» π.χ Κερκυραϊκά.

## 1. Φυτική παραγωγή υφιστάμενη κατάσταση Λευκάδα :

Πληθυσμός: 22.0000 χιλ.( στατιστικά στοιχεία 2001) Έκταση: 320 τετρ.χλμ.

Καλλιεργήσιμη γη: 115.000 στρέμματα εκ των οποίων τα 5.750 στρέμματα αρδευόμενα ποσοστό 5%

1.300.000 ελαιόδενδρα που αντιστοιχούν σε 82.000 στρέμ. και αντιστοιχεί στο 71,3% της καλλιεργήσιμης έκτασης.

Κυριότερες ποικιλίες είναι η Αποσπρωλιά Λευκάδας (λαδολιά), Μαυρολιά και πλεξιδολιά .

### 1.1 Ελιά και Ελαιόλαδο

Στο νομό Λευκάδας υπάρχουν περί τα 1.300.000 ελαιόδενδρα που καταλαμβάνουν περίπου 82.000 στρέμματα .

Οι ελαιώνες της Λευκάδας συνθέτουν την εικόνα του αγροτικού τοπίου σε ολόκληρο το νομό. Πολλά από αυτά είναι αιωνόβια, πραγματικά μνημεία καθώς και κομμάτι της ιστορίας της περιοχής. Ο ελαιώνας της Λευκάδας αποτελείται κυρίως από υψηλόκορμες ελιές για την παραγωγή ελαιολάδου (με κύρια ποικιλία την Ασπρωλιά Λευκάδας) και ελάχιστες επιτραπέζιες.

Ένα μικρό κομμάτι καταλαμβάνει και η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς.

	Βιοκαλλιεργητές ενταγμένοι στο μέτρο 3.1 βιολογική γεωργία 2000-2006	Βιοκαλλιεργητές Πιστοποιημένοι εκτός μέτρου	Ολοκληρωμένη διαχείριση (καν.867/2008 & καν1220/11) Πιστοποιημένη κατά Agro1&Agro2
αριθμός ελαιοκαλλιεργητών	32		

έκταση ελαιοκαλλιέργειας	800		
-----------------------------	-----	--	--

Σήμερα, πολλά από τα λιοστάσια έχουν εγκαταλειφθεί και οι αγρότες που έχουν απομείνει είναι μεγάλης ηλικίας . **Η τιμή που έχει σήμερα το ελαιόλαδο** δεν επαρκεί για να καλύψει τα έξοδα καλλιέργειας και την συλλογή του ελαιοκάρπου και αυτό είναι ένας ακόμα λόγος που οι παραγωγοί στρέφονται σε άλλους παραγωγικούς κλάδους ή και εγκαταλείπουν (ιδίως οι νέοι) την καλλιέργεια.

Από τις σημαντικότερες ποικιλίες η Ασπρολιά Λευκάδας καταλαμβάνει τη μεγαλύτερη έκταση σε όλες τις περιοχές του Νομού Λευκάδας. Πρόκειται για ντόπια παραδοσιακή ποικιλία, με σχετικά μεγάλο καρπό, εύκολη στο τίναγμα (και συνεπώς στη συγκομιδή). Τα δένδρα της Ασπρολιάς είναι δένδρα μεγάλα σε μέγεθος (με χοντρό και υψηλό τον κορμό και με μεγάλους πρωτογενείς και δευτερογενείς κλάδους) κάτι που δυσκολεύει τη συγκομιδή του καρπού.

Η Μαυρολιά καταλαμβάνει και αυτή σημαντική έκταση κυρίως στη δυτική πλευρά του νησιού της Λευκάδας. Μικρότερα (σε μέγεθος) δένδρα που δίνουν καλής ποιότητας ελαιόλαδο με μοναδικό ίσως μειονέκτημα τη δυσκολία στο τίναγμα.

Οι ποικιλίες Σκατζολιά και Πλεξιδολιά καταλαμβάνουν μικρή σχετικά έκταση.

Ένα ελαιοτριβείο έχει πιστοποιηθεί για την παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου.

## 1.2 αμπέλι

5.500 στρέμματα αμπέλι ποσοστό 5%, κυριότερες ποικιλίες είναι το βερτζαμί και η βαρδέα .

Μετά το λάδι, το κρασί είναι το δεύτερο προϊόν παραγωγής των Λευκάδιων αγροτών. Η καλλιέργεια των αμπελιών είναι απλωμένη σε όλο το νησί, σε όλες τις πλαγιές και ο επισκέπτης βλέπει ακόμα και σήμερα σε πολλά χωριά της ορεινής Λευκάδας περίτεχνες ξερολιθιές, ακόμα και στα πιο απίθανα σημεία, που στήριζαν τις σκάλες με τ' αμπέλια.

Και η αμπελοκαλλιέργεια όπως και η ελαιοκαλλιέργεια παρουσιάζει μείωση τα τελευταία είκοσι χρόνια, αλλά την τελευταία δεκαετία εξαιτίας σημαντικών προβλημάτων από την φυλλοξήρα, υπάρχει η τάση της επαναφύτευσης με ανθεκτικά αμερικάνικα υποκείμενα, κυρίως στο νότιο τμήμα

του νησιού και της δυναμικής επαναφοράς σύγχρονων πλέον και παραγωγικών αμπελώνων. Τα νησιά του Ιονίου, μαζί με τις Κυκλάδες, είναι στην κυριολεξία η Κιβωτός των γηγενών ποικιλιών αμπελιού. Σχεδόν όλες οι ποικιλίες είναι διαφορετικές από νησί σε νησί .

Με το πρόγραμμα της Αναδιάρθρωσης των Αμπελώνων έχει δοθεί η δυνατότητα την τελευταία πενταετία, σε 47 παραγωγούς, να εκριζώσουν 140 περίπου στρέμματα με αμπέλια χτυπημένα από φυλλοξήρα και να τα αντικαταστήσουν με νέα έριζα μοσχεύματα με αμερικανικά υποκείμενα, φυτεμένα με τέτοιο τρόπο που να διευκολύνουν και να εκμεταλλεύονται τις σύγχρονες καλλιεργητικές πρακτικές.

Από τη συνολική έκταση αμπελιών μόνο τα 25 στρέμματα, που ανήκουν σε πέντε (5) βιοκαλλιεργητές, καλλιεργούνται με βιολογικές μεθόδους.

Το κρασί που παράγεται είναι εξαιρετικό .Παράγονται λευκά και ερυθρά κρασιά ΠΓΕ Λευκάδας (πρώην τοπικοί οίνοι Λευκάδος).

### **1.3,4,5 Λοιπές καλλιέργειες:**

**A.** 1500 στρέμματα εσπεριδοειδή ποσοστό 1,3% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης στο νομό. Η παραγωγή από τα μικρά περιβόλια εξυπηρετούν τις ανάγκες των νοικοκυριών ενώ μικρή ποσότητα διατίθεται στην εσωτερική αγορά του νησιού.

**B.** 1.200 στρέμματα κηπευτικά ποσοστό 1% (μαζί και οι λαχανόκηποι)

**Γ.** Καλλιεργούνται 700 στρέμματα όσπρια ποσοστό 0,6% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης στο νομό. Τα όσπρια που ξεχωρίζουν είναι:

### **ΦΑΚΗ ΕΓΚΛΟΥΒΗΣ :**

Καλλιεργείται μόνο στο οροπέδιο Εγκλουβής σε υψόμετρο **800 – 1000 μέτρα σε έκταση 300** περίπου στρεμμάτων (όχι στα ίδια χωράφια κάθε χρόνο) και κάθε χρόνο παράγονται περίπου 20 έως 25 τόνοι φακής. Είναι στα πρώτα στάδια για να χαρακτηριστεί Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης.

Η καλλιέργειά της γίνεται με παραδοσιακό τρόπο και είναι επίπονη και χρονοβόρα (πχ βοτάνισμα με το χέρι). Τα ποιοτικά και οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά την καθιστούν μια από τις πρώτες (αν όχι την πρώτη) φακή παγκοσμίως.

Η τιμή της στο εμπόριο είναι πολλαπλάσια της τιμής οποιασδήποτε άλλης φακής στην ελληνική αγορά.

Σπόροι φακής Εγκλουβής φυλάσσονται στο Διεθνές Κέντρο Αγροτικής Έρευνας ICARDA στο υπέδαφος της Συρίας, μαζί με άλλους πολύτιμους σπόρους, που έχουν κριθεί απαραίτητοι για την επιβίωση του ανθρώπινου δυναμικού.

#### **ΛΑΘΟΥΡΙ ΚΑΡΥΑΣ :**

Βρίσκεται και αυτό στα πρώτα στάδια για να χαρακτηριστεί Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης. Η καλλιέργειά του τα τελευταία χρόνια έχει μειωθεί. Είναι ένα όσπριο βρώσιμο από τον άνθρωπο, που είναι άγνωστο στις αγορές έξω από την Λευκάδα. Παράγονται ετησίως περίπου 3 τόνοι. Δεν τυποποιείται και πωλείται χύμα.

## **1.Φυτική παραγωγή υφιστάμενη κατάσταση Ζάκυνθος:**

Έκταση: 406 τετρ.χιλ. (406.000 στρέμματα) Πληθυσμός:40.650 (στατιστικά στοιχεία 2001)

Καλλιεργήσιμη γη: 177.760 στρέμματα που αντιστοιχεί στο 44% της συνολικής έκτασης του νησιού  
εκ των όποιων αρδευόμενα:1015 περίπου

**1.1 ΕΛΙΑ-ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ :** 1.750.000 ελαιόδεντρα που καταλαμβάνουν έκταση 100.000 στρέμματα και αντιστοιχούν σε ποσοστό 50% της καλλιεργήσιμης γης .Κυριότερες ποικιλίες: «ντόπια» και κορωνέικη η οποία πλέον καταλαμβάνει την πλειοψηφία των εκτάσεων σε ένα ποσοστό 85% περίπου.

Και οι δύο επικρατούσες ποικιλίες αποτελούν σημαντικό μέρος της ιδιαίτερα πλούσιας βιοποικιλότητας της Π.Ε. Ζακύνθου. Αναλυτικότερα πρέπει να αναφερθεί ότι η ποικιλία “ντόπια”,

χαρακτηρίζεται από υψηλόκορμα – μεγάλα και ορθόκλαδα δένδρα, ενώ η παραγωγή τους είναι πολύ μεγαλύτερη και πρωιμότερη της “κορωνέικης”.

	<b>Βιοκαλλιεργητές ενταγμένοι στο μέτρο 3.1 βιολογική γεωργία 2000-2006</b>	<b>Βιοκαλλιεργητές Πιστοποιημένοι εκτός μέτρου</b>	<b>Ολοκληρωμένη διαχείριση (καν.867/2008 &amp;καν1220/11) Πιστοποιημένη κατά Agro1&amp;Agro2</b>
Αριθμός ελαιο- καλλιεργητών	30	15	438
έκταση ελαιοκαλλιέργειας	1.500	578	10415

Η ελαιοκαλλιέργεια της Περιφερειακής Ενότητας Ζακύνθου πραγματοποιείται από αρχαιοτάτων χρόνων και το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται προέρχεται, κατά κανόνα, από μεγάλης ηλικίας ελαιόδενδρα, εάν εξαιρέσουμε ένα ποσοστό που αφορά επεκτάσεις και ανανεώσεις της καλλιέργειας. Αποτελούσε και εξακολουθεί να αποτελεί την μεγαλύτερη σε έκταση και σημασία καλλιέργεια που συμβάλλει στην οικονομία του νησιού. Η επιτυχία της καλλιέργειας οφείλεται στις ευνοϊκές εδαφικές αλλά και κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί.

Η παραγωγή ελαιολάδου την τελευταία πενταετία κυμαίνεται μεταξύ 7.500 και 8.500 τόνους εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ποιότητας, σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη του προγράμματος Loc-elaion και με απόδοση μεταξύ 16,5% και 17,3%. Από την παραγόμενη ποσότητα σχεδόν όλη διατίθεται στην χονδρική αγορά ως ανώνυμο προϊόν με άγνωστο τον τόπο προορισμού, όπου και τυποποιείται, με ένα πολύ μικρό ποσοστό να διατίθεται εμφιαλωμένο.

Οι καλλιεργητικές μέθοδοι που ακολουθούνται σήμερα μπορούμε - σε γενικές γραμμές - να ισχυριστούμε ότι συμβαδίζουν με τις αρχές των κωδίκων ορθής γεωργικής πρακτικής, γεγονός που καταδεικνύει την δυνατότητα για θετικότερες εξελίξεις στον τομέα αυτό.

Οι ελαιοποιήσεις πραγματοποιούνται στα υφιστάμενα ελαιοτριβεία της Περιφερειακής Ενότητας, μερικά από τα οποία έχουν προβεί σε εκσυγχρονισμό λειτουργώντας σε δύο αλλά και τρεις φάσεις.

Βάσει των ανωτέρω περιληπτικών αναφορών μπορούμε να ισχυριστούμε ότι, το ελαιόλαδο της Π.Ε. Ζακύνθου δικαιούται και οφείλει να βρίσκεται ψηλά στην λίστα του καλαθιού των αγροτικών προϊόντων της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων, διότι πρόκειται για προϊόν υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας σε συνδυασμό με ιδιαίτερα συγκεκριμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που το **χαρακτηρίζουν ως ελαιόλαδο Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Ζακύνθου.**

Έχουν πιστοποιηθεί 17 ελαιοτριβεία και 5 τυποποιητήρια από τον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Agrocert) για να παράγουν και να τυποποιούν ελαιόλαδο ΠΓΕ Ζάκυνθος.

#### **ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΩΝ ΦΟΡΕΩΝ του καν(867/2008)**

Η ΕΑΣ Ζακύνθου έχει εγκριθεί ως Οργάνωση Ελαιουργικών Φορέων και υλοποιεί τριετή χρηματοδοτούμενα προγράμματα εργασίας. Μέσω των προγραμμάτων έχει επιτύχει να εφαρμόσει πρόγραμμα ολοκληρωμένης ελαιοκαλλιέργειας, να εκσυγχρονίσει τον πάγιο υλικό της, να προμηθεύσει τους παραγωγούς με εξοπλισμό για τη βελτίωση συνθηκών καλλιέργειας, συγκομιδής, μεταφοράς ελαιοκάρπου κλπ.

Ταυτόχρονα υλοποιεί πρόγραμμα δραστηριοτήτων υπό την αιγίδα της ΟΕΦ ΕΟΠ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ με σκοπό τη δημιουργία της τεχνικής υποδομής που απαιτείται για την παραγωγή πιστοποιημένων ελαιοκομικών προϊόντων σε ότι αφορά την ιχνηλασιμότητα προέλευσης και την ποιότητα, τα οποία να μπορούν να διατεθούν στις αγορές σε καλύτερες τιμές σε όφελος των παραγωγών.

## **1.2 Αμπέλι- ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ**

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί παραδοσιακή καλλιέργεια για το νησί από τον 14ο αιώνα και παλαιότερα, σύμφωνα με γραπτές πηγές που έχουν διασωθεί.

Αποτελεί βασική καλλιέργεια **στο Νομό με 9.000 στρέμματα** (εκ των οποίων τα 500στρ. αφορούν επιτραπέζιες ποικιλίες) και καταλαμβάνουν ποσοστό 5% της καλλιεργούμενης έκτασης.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της Ζακύνθου θεωρούνται κατάλληλες για την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή πρώτης ύλης αρίστης ποιότητας .

Οι κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες από άποψη εκτάσεων είναι: το Σκιαδόπουλο, ο Παύλος, η Ρομπόλα και το Σαββατιανό από τις λευκές ποικιλίες, ενώ από τις ερυθρές ο Αυγουσιάτης, και ο Κατσακούλιας. Η μέση ετήσια παραγωγή οίνων ανέρχεται σε 4.500 τόνους περίπου, εκ των οποίων το 85% είναι λευκοί και το 15% ερυθροί.

Οι οίνοι που παράγονται στη Ζάκυνθο ανήκουν στις κατηγορίες **των τοπικών οίνων (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)**, ενώ παράγεται επίσης **ο γνωστός λευκός τοπικός οίνος ΒΕΡΝΤΕΑ ονομασία κατά παράδοση Ζακύνθου.**

#### **ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ**

Καλλιεργούνται **περίπου 16.000 στρέμματα**, ποσοστό 10% του συνόλου της καλλιεργούμενης έκτασης του νησιού .

Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας στη Ζάκυνθο (Σταφίδα Ζακύνθου) εμφανίστηκε στις αρχές του 16ου αιώνα και γρήγορα επεκτάθηκε σ' ολόκληρο το νησί. Η εξαιρετη ποιότητα του προϊόντος είχε ως αποτέλεσμα την αυξημένη Ευρωπαϊκή ζήτησή του. Από τότε και μέχρι σήμερα η υψηλή ζήτησή της ανάγει τη καλλιέργεια της σταφίδας σε κύριο τομέα γεωργικής παραγωγής του νησιού, διαδραματίζοντας έναν εξέχοντα ρόλο στην οικονομία του.

Είναι γνωστή στην Ευρωπαϊκή και Διεθνή αγορά με την επωνυμία **«Zante currants»**. Διατίθεται εκτός της εσωτερικής αγοράς στην Αγγλία, Ολλανδία, Γερμανία ενώ παράλληλα έχουν γίνει εξαγωγές στο παρελθόν σε Αυστραλία, Σιγκαπούρη και Κίνα.

Η Σταφίδα Ζακύνθου έχει αναγνωριστεί ως **προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)**, παράγεται, μεταποιείται και επεξεργάζεται στο νομό Ζακύνθου.

Η μεταποίηση και η επεξεργασία γίνεται στο σταφιδεργοστάσιο της ΕΑΣ Ζακύνθου.

Η Σταφίδα Ζακύνθου προέρχεται αποκλειστικά από ρώγες σταφυλιών του είδους *Vitis corinthica*, οι οποίες έχουν υποστεί φυσική αποξηράνση στον ήλιο με κύρια χαρακτηριστικά του επεξεργασμένου προϊόντος: το μικρό ομοιογενές μέγεθος των ρωγών με διάμετρο που κυμαίνεται από 4 ως 8

χιλιοστά, το ομοιογενές μελανοϊώδες χρώμα, μέγιστη περιεχόμενη υγρασία που δεν ξεπερνά το 18 % του βάρους του προϊόντος και την έλλειψη γιγάρτων.

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Ζακύνθου ευνοούν τη παραγωγική διαδικασία και προσδίδουν στο προϊόν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Παράλληλα, ο τρόπος της καλλιέργειας, η μετασυλλεκτική τεχνική χειρισμού και επεξεργασίας, προσδίδουν στο τελικό προϊόν εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε ότι αφορά, το άρωμα, το χρώμα, τη γεύση και την ασφάλεια του καταναλωτή.

Στην Περιφερειακή Ενότητα Ζακύνθου δραστηριοποιείται η Οργάνωση Παραγωγών Φρούτων και Λαχανικών (Κορινθιακή σταφίδα) της ΕΑΣ Ζακύνθου από το 2000.

Την τρέχουσα περίοδο αριθμεί περίπου 700 μέλη με 720 εκτάρια κορινθιακής σταφίδας.

Υλοποιεί δράσεις και επενδύσεις μέσω Επιχειρησιακών Προγραμμάτων με στόχους:

- την βιώσιμη ανάπτυξη της ΟΠ προς όφελος των μελών παραγωγών της σε συνδυασμό με την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντος με αυξημένη προστιθέμενη αξία,
- τη σωστή διαχείριση των φυσικών πόρων και τη διατήρηση του περιβάλλοντος
- την προώθηση της συγκέντρωσης, της προσφοράς και της διάθεσης της παραγωγής στην αγορά,
- την εξασφάλιση του προγραμματισμού της παραγωγής από ποιοτική και ποσοτική άποψη,
- την βελτιστοποίηση του κόστους παραγωγής, τη σταθεροποίηση των τιμών του παραγωγού
- και την προώθηση μεθόδων παραγωγής και δράσεων φιλικών προς το περιβάλλον

#### **1.3,4 Κηπευτικά-λοιπές καλλιέργειες:**

- Αγγούρι θερμοκηπίου σε έκταση 30 στρέμματα περίπου,
- τομάτα θερμοκηπίου σε 205 στρέμματα, καθώς και υπαίθρια σε κάθε αγροτική εκμετάλλευση ιδίως τους θερινούς μήνες για ιδιοκατανάλωση αλλά και μικρές ποσότητες που διανέμονται στην τοπική αγορά
- Λεμόνια δίφορα σε έκταση 230 στρέμματα περίπου,
- Πορτοκάλια κοινά και μέρλιν σε έκταση 250 στρεμμάτων
- μικρές ποσότητες από Λωτούς και Μούσμουλα (Νέσπολες) για οικιακή χρήση
- Καρπούζια 200 στρέμματα,
- και καλλιέργειες βρώμης , βίκου, σανού κλπ. για ζωοτροφές



**Πεπόνι Ζακύνθου καλλιεργείται** σε έκταση περίπου 300 στρεμμάτων.

Πρόκειται για ποικιλία γηγενή ,ξηρική, πρώιμη, με μετρίου μεγέθους καρπούς, σχήματος σφαιροειδούς, πεπλατυσμένου στους πόλους. Το χρώμα του φλοιού του καρπού στην ωρίμανση είναι κίτρινο χρυσίζον

και της σάρκας λευκό με πράσινη απόχρωση. Οι καρποί έχουν ιδιαίτερο άρωμα και ευχάριστη γλυκιά γεύση. Στο Ινστιτούτο Αμπέλου και Οπωροκηπευτικών του Πύργου διατηρείται η ποικιλία πεπονιού Ζακύνθου όπως έχει προκύψει μετά από μαζική και ατομική επιλογή από ντόπιο υλικό. Το πεπόνι Ζακύνθου παρουσιάζει καλή προσαρμοστικότητα και είναι κατάλληλο για καλλιέργεια υπαίθρου και για πρώιμη καλλιέργεια σε χαμηλά σκέπαστρα. Η μέση στρεμματική απόδοση ανέρχεται έως τους 2,5

τόνους με μέσο βάρος καρπών 1,5-2,5 κιλά. Η καλλιέργεια του Ζακυνθινού πεπονιού είναι ξηρική και μόνο έτσι αποδίδει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (άρωμα, γεύση) του.

#### **Νεροκρέμυδο Ζακύνθου καλλιεργείται 300 στρέμματα**

Πρόκειται για τοπική ποικιλία κρεμμυδιού που καλλιεργείται κυρίως στην ανατολική παραλιακή περιοχή του νησιού, όπου οι εδαφολογικές συνθήκες είναι κατάλληλες (ελαφρά εδάφη και καλής ποιότητας νερό ).

Η ποικιλία είχε ενταχθεί στο Αγροπεριβαλλοντικό μέτρο «Διατήρηση εκτατικών καλλιεργειών που κινδυνεύουν από Γενετική Διάβρωση» του Άξονα 3 του Εγγράφου Προγραμματισμού Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΠΑΑ) 2000-2006.

Η ποικιλία χαρακτηρίζεται από τον έντονα πεπλατυσμένο βολβό που έχει λευκή σάρκα και μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό με χαρακτηριστική δροσερή γεύση, γλυκιά έως ελαφρά καυστική με χαρακτηριστικό άρωμα. Οι βολβοί δεν ξηραίνονται αλλά καταναλώνονται φρέσκοι.

Ένας βολβός μπορεί να φτάσει και να υπερβεί το 1 κιλό σε βάρος. Η μέση παραγωγή/στρέμμα κυμαίνεται από 3-4 tn έως 5-6 tn.

## **1. Φυτική παραγωγή υφιστάμενη κατάσταση Κεφαλονιά και Ιθάκη:**

Πληθυσμός: 34.488 χιλ. (στατιστικά στοιχεία 2001) Έκταση:904.000 χιλ. στρέμματα

127.600 στρέμματα είναι η καλλιεργούμενη γη και αντιστοιχεί σε ποσοστό 14,12%

Η αρδευόμενη έκταση στο Νομό μας ανέρχεται στα 1850 στρ. και γίνεται προσπάθεια να αυξηθεί με νέα αρδευτικά έργα, οι αγρότες μας ποτίζουν κυρίως κηπευτικά και λιγότερο εσπεριδοειδή, χρησιμοποιώντας ίδια μέσα και εκμεταλλευόμενοι μερικώς τα υπάρχοντα αρδευτικά δίκτυα.

### 1.1 Ελιά και ελαιόλαδο

**1.000.000** ελαιόδεντρα καταλαμβάνουν έκταση 100.000στρ ποσοστό 78,37%.

κυριότερες ποικιλίες.: η ντόπια Κεφαλονιάς, η μουζελιά, η θιακιά, η κορφολιά, η ματολιά , το σιμωτέικο κορώνι, το ντόπιο κορώνι ,η κορωνέικη κ.αλλ.

	<b>Βιοκαλλιεργητές ενταγμένοι στο μέτρο 3.1 βιολογική γεωργία 2000-2006</b>	<b>Βιοκαλλιεργητές Πιστοποιημένοι εκτός μέτρου</b>	<b>Ολοκληρωμένη διαχείριση (καν.867/2008 &amp;καν1220/11) Πιστοποιημένη κατά Agro1&amp;Agro2</b>
Αριθμός ελαιοκαλλιεργητών	19	3	
έκταση ελαιοκαλλιέργειας	419,73	110,00	

Ο παραδοσιακός ελαιώνας της Κεφαλονιάς και Ιθάκης αριθμεί περίπου 1.000.000 ελαιόδεντρα και αποτελεί μια από τις σημαντικότερες δραστηριότητες στον τομέα της οικονομίας του νησιού.

Συμβάλλει ακόμη στην προώθηση της βιοποικιλότητας, την καταπολέμηση της απερίημωσης, την πρόληψη των πυρκαγιών και την αντιδιαβρωτική προστασία του εδάφους. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται, στον ορεινό όγκο του νησιού της Κεφαλονιάς, είναι η ντόπια Κεφαλληνιάς, η μουζελιά, η θιακιά ενώ στα εύφορα – πεδινά εδάφη του νησιού κορφολιά, η ματολιά , το

σιμωτέικο κορώνι (περιοχή 21ας), το ντόπιο κορώνι ,η κορωνέικη κλπ. Στην Ιθάκη η ποικιλία που κυρίως συναντάμε είναι η θιακιά.

Οι ποικιλίες αυτές αποτελούν ένα πολύτιμο γενετικό υλικό, έχουν προκύψει από τη μακρόχρονη καλλιεργητική παράδοση, έχουν εγκλιματιστεί πλήρως στις περιοχές που καλλιεργούνται, αναπτύσσοντας ανθεκτικότητα στις ασθένειες και είναι προσαρμοσμένες στην τοπική υδατοοικονομία καλλιεργούμενες ως ξηρική καλλιέργεια. Κάθε μια από αυτές έχει χαρακτηριστικά και πλεονεκτήματα, που μπορούν να αξιοποιηθούν και να προβληθούν για την πιστοποίηση του παραγομένου προϊόντος .

Ιδιαίτερα στο νησί της Ιθάκης καλλιεργείται η ποικιλία Θειακό σε καθαρότητα 98% του συνόλου των 170.000 ελαιοδέντρων, δεχόμενη αυστηρό κλάδεμα και πρώιμη συλλογή.

Στόχος της Περιφερειακής Ενότητας της Κεφαλονιάς η πιστοποίηση της ποιότητας του ελαιολάδου και καθιέρωση τύπων του με κατοχύρωση του ελαιολάδου με ονομασία προέλευσης (πχ. Ιθάκη, Ορεινή Κεφαλονιά).

Επίσης στόχος της Π.Ε. Κεφαλληνίας είναι η σύνδεση με την τοπική οικονομία (τουρισμό, εγχώρια αγορά, εξαγωγές).

## **1.2 Αμπέλι**

12.000-13.000 στρέμματα αμπέλι (συμπεριλαμβανομένων και με τη σταφίδα 500 στρέμματα) ποσοστό 9,4%

Κεφαλονιά και η Ιθάκη, νησιά με έντονο γεωγραφικό ανάγλυφο, ποικιλία γεωλογικών σχηματισμών και ιδιαίτερα εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά είναι ιδανικοί τόποι για τη καλλιέργεια των ποικιλιών του αμπελιού που μπορούν να χαρακτηριστούν ως ντόπιες.

Κυριότερες ποικιλίες: Ρομπόλα Κεφαλληνίας, Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, Μοσχάτος Κεφαλληνίας (τρεις ποικιλίες που δίνουν περίφημους ΠΟΠ οίνους), Τσαούσι, Αρακλινός, Γουστολίδι, Κορφιάτικο, Μοσχατέλλα, Μοσχούδι, Θειακό (μαύρο και άσπρο), Μοθωνιός και άλλες.

Η αμπελοκαλλιέργεια είναι η δεύτερη σε έκταση καλλιέργεια στην περιοχή μας με σημαντική συμβολή στο γεωργικό εισόδημα. Αυτή τη στιγμή η καλλιέργεια του αμπελιού δεν ξεπερνά τις 13.000 στρ. Υπάρχει σημαντική μείωση με το παρελθόν που συρρίκνωσε το αγροτικό εισόδημα αλλά και επέφερε σημαντική αλλαγή στη φυσιογνωμία του τοπίου. Αξιόλογη παρατήρηση όμως

είναι ότι η περιοχή καλλιέργειας της Ρομπόλας δεν ακολούθησε αυτή τη μείωση αντίθετα είχε και μικρή αύξηση.

Αυτή είναι μια απόδειξη ότι η παραγωγή ενός Π.Ο.Π. κρασιού διατήρησε την καλλιέργεια στην περιοχή.

### **1.3,4 -λοιπές καλλιέργειες**

**Οι υπόλοιπες καλλιεργήσιμες εκτάσεις του Νομού κατανέμονται ως ακολούθως:**

8500 στρέμματα σιτηρά καλύπτοντας κυρίως κτηνοτροφικές ανάγκες **6,66%**

3700 στρέμ. κηπευτικά 2,9%. Η καλλιέργεια των κηπευτικών περιορίζεται σε λίγες αρδευόμενες εκτάσεις με καλλιέργειες ντόπιων καλλιεργειών ( πράσινα πεπόνια Παλλικής, σκόρδα, τομάτα, φασολάκια και λοιπά φυλλώδη λαχανικά). Η παραγωγή τους είναι εποχιακή, διατίθενται στην ντόπια αγορά και ορισμένα από τα καλλιεργούμενα είδη θα μπορούσαν να ενταχθούν στο σύστημα πιστοποίησης.

3400 στρεμ. δενδρώδεις καλλιέργειες (εσπεριδοειδή κ.ά) που καλύπτουν τις οικιακές ανάγκες ποσοστό 2,67%.

## **1.6 ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ Π.Ε. ΤΗΣ ΠΙΝ**

Πλούσια είναι η αυτοφυής βλάστηση αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών (ρίγανη, θυμάρι, δεντρολίβανο, μάραθο, φασκόμηλο, χαμομήλι, τσάι βουνού, λεβάντα, μέντα, δάφνη, βασιλικός κλπ.), **στην Κέρκυρα** καθώς το κλίμα και το έδαφος (ορεινός όγκος Παντοκράτορα, Άγιοι Δέκα) ευνοούν την ανάπτυξή τους.

Στην **Λευκάδα** το εδαφικό ανάγλυφο ευνοεί την βλάστηση αυτοφυών αρωματικών φυτών (κυρίως δενδρολίβανου ,ρίγανης, θυμαριού. φασκόμηλου κ.α) που **συλλέγονται από τους κατοίκους και** πωλούνται κυρίως το καλοκαίρι σε καταστήματα με παραδοσιακά προϊόντα.

**Η Κεφαλονιά** διαθέτει λόγω του ανάγλυφου και του κλίματος, σημαντικό αριθμό α.α.φ. Τα αυτοφυή αρωματικά φυτά υπάρχουν διάσπαρτα σε όλες τις ορεινές περιοχές των βουνών της Κεφαλονιάς αλλά και σε πεδινότερες περιοχές. Έτσι από την κορυφογραμμή του Αίνου (με υψηλότερη κορυφή την «Μέγα Σωρός», 1628 μέτρα) αλλά και άλλων βουνών όπως το Ρούδι, Αγία

Δυνατή, Ευμορφία και το «Καλόν Όρος», μέχρι και τις παρυφές αυτών συναντώνται διάφορα είδη. Συγκεκριμένα, η Κεφαλονιά θα μπορούσε να χωριστεί με βάση το υψόμετρο σε τρεις ζώνες στις οποίες φύονται διάφορα Α.Φ.Φ.:

- Από 1600-1000μ: ρίγανη, θυμάρι (θρούμπι), φασκόμηλο και δάφνη.
- Από 1100- 600μ: ρίγανη, θυμάρι, φασκόμηλο, μολόχα, αγριομάραθο, δάφνη, άγρια μέντα και τσαΐ.
- Από 600 μέτρα και κάτω: ρίγανη, θυμάρι, φασκόμηλο μολόχα, χαμομήλι, αγριομάραθο, μέντα και δάφνη.
- Το υψόμετρο κάθε περιοχής καθώς και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες επηρεάζουν τη σύσταση τους και κατ' επέκταση την ποιότητα τους.
- Το ξηροθερμικό κλίμα της Μεσογείου βοηθά τα φυτά αυτά να αποδώσουν στον υπέρτατο βαθμό τα αρώματα τους και τις ευεργετικές τους ιδιότητες.
- Το υψόμετρο κάθε περιοχής καθώς και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες επηρεάζουν τη σύσταση τους και κατ' επέκταση την ποιότητα τους.
- Αναφορικά με την συλλογή και την εμπορία των αυτοφυών Α.Φ.Φ. στο νησί, υπάρχουν ελάχιστοι που ασχολούνται συστηματικά.
- Συνηθέστερη πρακτική είναι η συλλογή κυρίως για οικιακή κατανάλωση και η σποραδική και σε μικρές ποσότητες πώληση τους από λίγους πλανόδιους πωλητές κατά την αιχμή της τουριστικής περιόδου. Η παρουσία των Α.Φ.Φ. στο φυσικό περιβάλλον των νησιών της ΠΙΝ συνδέεται άμεσα με τη χρήση τους στην παραδοσιακή κουζίνα μας.
- Στις περισσότερες αυλές των σπιτιών των χωριών μας βρίσκονται φυτεμένα κατά παράδοση μέντα, δυόσμος, χαμομήλι, αρμπάροριζα, μαντζουράνα, αγριοτριανταφυλλιάς (ροζαμάπα), βασιλικός, δενδρολίβανο, λουίζα, μάραθα, λεβάντα και δάφνη ,τα οποία οι νοικοκυρές ανάλογα με την κουζίνα τους προσθέτουν στα φαγητά και γλυκά τους.
- Στην Κεφαλληνία υπάρχει μια μικρή βιοτεχνία που καλλιεργεί, συγκομίζει ,αποξηραίνει και συσκευάζει.
- Στοιχεία για τις συγκομιζόμενες ποσότητες Α.Φ.Φ. δεν μπορούν να καταγραφούν .

## 2. Ζωική παραγωγή στην Π.Ι.Ν (γενικά)

Με βάση τα στοιχεία του ΥΠΑΑΤ από τον τομέα της κτηνοτροφίας μεγαλύτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει ο κλάδος της Αιγοπροβατοτροφίας. Σημειώνεται ότι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τοπικών κτηνοτροφικών προϊόντων από τοπικές φυλές αιγοπροβάτων καθιστούν επιτακτική την ανάγκη δημιουργίας προτύπου αιγοπρόβειου κρέατος με οριοθέτηση της περιοχής. Προϋπόθεση της δημιουργίας του προτύπου αυτού είναι η προώθηση οργάνωσης παραγωγών (Ομάδα παραγωγών) και τα ζώα να είναι εγγεγραμμένα στα γενεαλογικά βιβλία της φυλής από τα Κέντρα Γενετικής Βελτίωσης με βάση τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά. Με αυτό τον τρόπο, διασφαλίζεται η ποιότητα για τον καταναλωτή και επιτυγχάνονται καλύτερες τιμές για τον παραγωγό.

Διατήρηση ντόπιων ελληνικών φυλών αιγοπροβάτων που διαβιούν στα νησιά Ιονίου Πελάγους  
Πρέπει να είναι ένας από τους στόχους του καλαθιού.

Παραδείγματος χάριν, στο νησί της Κεφαλονιάς εκτρέφεται το πρόβατο φυλής Κεφαλονιάς που παρουσιάζει ιδιαίτερα μορφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά, ώστε να διακρίνεται από όλες σχεδόν τις άλλες ελληνικές φυλές προβάτων. Επίσης, η φυλή Ζακύνθου, που εκτρέφεται στο ομώνυμο νησί, παρουσιάζει υψηλές αποδόσεις σε γάλα και κρέας και υψηλή αντοχή στις αντίξοες συνθήκες του περιβάλλοντος της περιοχής. Τέλος, στα νησιά του Ιονίου Πελάγους συναντάται και η ντόπια Ελληνική φυλή αιγών (*Capra Prisca*). Στην Κέρκυρα και παλαιότερα έκτρεφαν το πρόβατο της Λευκίμμης (ντόπιο). Σήμερα δεν γνωρίζουμε εάν υπάρχει καθαρό.

Η χρήση ενδείξεων σε προαιρετική βάση, όπως «προϊόν νησιωτικής γεωργίας», θα συνέβαλε ουσιαστικά στην τόνωση των περιοχών αυτών και στην αύξηση της προστιθέμενης αξίας των παραγόμενων προϊόντων αναδεικνύοντας την ιδιαιτερότητα αυτών.

Η δημιουργία κτηνοτροφικών μονάδων εκπαιδευτικού χαρακτήρα, όπως λειτουργούν σε άλλες χώρες (πχ. Ιταλία). Οι «Διδακτικές Φάρμες» αποτελούν ένα εκπληκτικό παράδειγμα ανάπτυξης αγροτουρισμού, καθώς οι ιδιοκτήτες των συγκεκριμένων αγροκτημάτων πέρα από την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και κρέατος, δίνουν την ευκαιρία σε επισκέπτες να γνωρίσουν από κοντά τις διαδικασίες παραγωγής, προσφέροντάς τους μία διδακτική αγροτουριστική εμπειρία.

Η βελτίωση των εμπορικών δεσμών με αγορές που εμφανίζουν ιδιαίτερη δυναμική και προοπτικές ή και ακόμα διάνοιξη νέων διαύλων εμπορίας ειδικά την περίοδο αυτή που υπάρχει ζήτηση ζώων από Τρίτες Χώρες (πχ. Τουρκία) μέσω προγραμμάτων προώθησης.

## **2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ**

Η εκτροφή ζώων συναντάται κυρίως στο βόρειο τμήμα του νησιού της Κέρκυρας (ορεινός όγκος Παντοκράτορα), καθώς και στην περιοχή της μέσης Κέρκυρας (Λιβιάδι Ρόπα).

Η κτηνοτροφία μπορεί να χαρακτηριστεί ως παραδοσιακή απασχόληση για τον τοπικό πληθυσμό, δεδομένου ότι μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '80 υπήρχε αυτάρκεια σε κρέας και σε γάλα, ενώ υπήρχε σημαντική παραγωγή γαλακτοκομικών τοπικών προϊόντων (π.χ. βούτυρο, γραβιέρα Κερκύρας κλπ.), που είχαν μεγάλη ζήτηση σε όλη την Ελλάδα και ήταν πρότυπα παραγωγής.

Τα τελευταία χρόνια ο τομέας της κτηνοτροφίας διέρχεται κρίση λόγω της τουριστικής ανάπτυξης, αλλά και των αυστηρών κανόνων που έχουν τεθεί σε εφαρμογή (συνθήκες διαβίωσης ζώων, σήμανση κλπ.).

Επιπλέον, παρατηρείται η έλλειψη οργάνωσης (ομάδες παραγωγών), η αδυναμία ενσωμάτωσης των νέων τεχνολογιών, καθώς και η ανυπαρξία δράσεων κατάρτισης των κτηνοτρόφων.

**Επιπρόσθετα, αρνητικό ρόλο διαδραματίζουν η έλλειψη χωροθετημένων κτηνοτροφικών ζωνών, με συνέπεια τον συνεχή διωγμό των κτηνοτροφικών μονάδων λόγω των προβλημάτων που δημιουργούν, ιδιαίτερα σε κατοικημένες και γειτνιάζουσες τουριστικές περιοχές, αλλά και η έλλειψη ζωοτροφών (βιολογικών ή μη), των οποίων η εισαγωγή από άλλες περιοχές ανεβάζει το κόστος παραγωγής σε υψηλά επίπεδα.**

**Ο αριθμός των κτηνοτροφικών μονάδων είναι περιορισμένος,** ενώ απουσιάζουν και ικανοποιητικές μονάδες μεταποίησης (τυροκομεία- αλλαντοποιεία), με αποτέλεσμα την περιορισμένη παραγωγή τοπικών προϊόντων (π.χ. βούτυρο Κερκύρας, γραβιέρα Κερκύρας, σαλάμι Κερκύρας, νούμπουλο), που χαρακτήριζαν την κτηνοτροφία του νησιού.

Ακολουθούν πίνακες που δείχνουν τις σημερινές εκτροφές ζώων και πουλερικών στην Κέρκυρα από στοιχεία της Αγροτικής Στατιστικής και της Δ/σης Κτηνιατρικής Κέρκυρας.

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΚΤΡΟΦΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Βοοειδή γαλακτοπαραγωγικής & αναπαραγωγικής κατεύθυνσης	10	348
Βοοειδή κρεοπαραγωγικής κατεύθυνσης	70	311
Βοοειδή μεικτής εκτροφής	63	78
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>143</b>	<b>737</b>
<b>ΑΙΓΟ-ΠΡΟΒΑΤΑ</b>		
Πρόβατα (αμιγείς εκτροφές)	137	7.324
Αίγες (αμιγείς εκτροφές)	15	3.197
Αιγοπρόβατα (μεικτές)	88	2.134
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>240</b>	<b>12.655</b>

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ

	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΚΤΡΟΦΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Χοιρομητέρες		248
Παχυνόμενα χοιρίδια		2.960
<b>Κονικλοτροφία</b>	Αδειοδοτήθηκε η πρώτη μικρή	200 μητέρες με τα



	μονάδα	παράγωγά τους
<b>Σαλιγκαροτροφία</b>	Υπάρχει έντονο ενδιαφέρον	Παρότι υπάρχουν 3-4 μονάδες δεν γνωρίζουμε τη δυναμικότητα τους μιας και δεν έχουν αδειοδοτηθεί από την Δ.ΑΓΡ.ΟΙΚ.ΚΕΡΚΥΡΑΣ
<b>Ορνιθοτροφία</b> [Κότες αυγοπαραγωγής/ κοτόπουλα]	Υπάρχουν κότες και κοτόπουλα που συμβάλλουν στην οικιακή οικονομία των νοικοκυριών μας	

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΛΕΥΚΑΔΑ

Στο νομό εκτρέφονται κυρίως αιγοπρόβατα (ημiekτατικής και εκτατικής μορφής).

Την τελευταία δεκαετία γίνεται βιολογική εκτροφή αιγοπροβάτων σε μικρά νησιά (Κάλαμος και Μεγανήσι).

Το παραγόμενο γάλα από τα **αιγοπρόβατα** διατίθεται σε εγκαταστάσεις της περιφέρειας Ηπείρου. Σημειωτέων ότι στο νομό δεν λειτουργεί τυροκομείο.

Υπάρχουν μικρής δυναμικότητας μονάδες με βοοειδή ημιβελτιωμένων φυλών με κρεατοπαραγωγική κατεύθυνση και μία μονάδα με βοοειδή της Ελληνικής Βραχυκερατικής Φυλής.

Παραδοσιακά κάθε σπίτι στα χωριά της Λευκάδας είχε τα ζώα του για την κάλυψη των δικών του αναγκών σε κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά.

Με εξαίρεση το σαλάμι αέρος κατά κύριο λόγο και δευτερευόντως τα λουκάνικα Λευκάδας, στα οποία χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας, δεν υπάρχουν άλλα προϊόντα ιδιαίτερα γνωστά.

Η ενασχόληση των Λευκαδίων με τον τουρισμό, οι αυστηροί κανόνες για τις συνθήκες διαβίωσης των ζώων και η μη ύπαρξη χωροθετημένων κτηνοτροφικών ζωνών έχουν οδηγήσει σε δραματική μείωση την ζωική παραγωγή. Μέχρι πριν λίγα χρόνια λειτουργούσαν στο νομό τρία εκτροφεία θηραμάτων, τα δύο με λαγούς και το τρίτο με αγριογούρουνα. Στο νομό δεν λειτουργεί σφαγείο. Η σφαγή των ζώων πραγματοποιείται σε γειτονικά σφαγεία του νομού Αιτωλοακαρνανίας, σε μικρή απόσταση από την Λευκάδα (10- 20 χιλ.).

Ακολουθούν πίνακες που δείχνουν την εικόνα της ζωικής παραγωγής του νησιού.

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΛΕΥΚΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΚΤΡΟΦΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Βοοειδή γαλακτοπαραγωγικής & αναπαραγωγικής κατεύθυνσης	-	-
Βοοειδή κρεοπαραγωγικής κατεύθυνσης	40	610
Βοοειδή μεικτής εκτροφής	-	-
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	40	610
<b>ΑΙΓΟ-ΠΡΟΒΑΤΑ</b>		
Πρόβατα (αμιγείς εκτροφές)	66	2467
Αίγες (αμιγείς εκτροφές)	50	3834
Αιγοπρόβατα (μεικτές)	209	10234
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	325	16535

## ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΛΕΥΚΑΔΑ

	Αριθμός εκτροφών	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Χοιρομητέρες (οικοσιτες εκτροφές) και	8	1400
Παχυνόμενα χοιρίδια	8 1	110 50 αγριόχοιροι ελευθέρως βοσκής
Κονικλοτροφία	75	1200
Σαλιγκαροτροφία	-	-
<b>Ορνιθοτροφία</b> [Κότες αυγοπαραγωγής/ κοτόπουλα]	220 Οικόσιτα πουλερικά	23000

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ Π.Ι.Ν ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Στον Νομό εκτρέφονται αιγοπρόβατα και βοοειδή. Ο μεγαλύτερος αριθμός κτηνοτροφικών μονάδων βρίσκεται στην ορεινή ζώνη. Στο νησί εκτρέφεται και η φυλή του Ζακυνθινού προβάτου το οποίο παρουσιάζει υψηλές αποδόσεις σε γάλα και κρέας και υψηλή προσαρμογή στις συνθήκες της περιοχής. Στο χωριό Άγιος Λέοντας της ορεινής Ζακύνθου λειτουργεί μονάδα βιολογικής εκτροφής Ζακυνθινού προβάτου με 220 ζώα.

8 κτηνοτροφικές μονάδες με συνολικά 743 ζακυνθινά πρόβατα είχαν ενταχθεί στο μέτρο 3.7

«Απειλούμενες με εγκατάλειψη φυλές αγροτικών ζώων» του Άξονα 3 του Εγγράφου Προγραμματισμού Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΠΑΑ) 2000-2006.

**Στον Άγιο Λέοντα** λειτουργεί ένα τυροκομείο που έχει επιδοτηθεί με τον Αναπτυξιακό Νόμο, απορροφά μεγάλο μέρος της παραγωγής γάλακτος και παράγει κυρίως λαδοτύρι, γραβιέρα και πρέντζα.

Στο Νομό λειτουργεί ένα δημοτικό σφαγείο που καλύπτει τις ανάγκες του νησιού.

Υπάρχει μια βοοτροφική εκμετάλλευση που εφαρμόζει την χρήση της προαιρετικής ένδειξης «Ελληνική εκτροφή άνω των 5 μηνών»

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ Π.Ι.Ν ΖΑΚΥΝΘΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΚΤΡΟΦΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Βοοειδή γαλακτοπαραγωγικής & αναπαραγωγικής κατεύθυνσης	-	-
Βοοειδή κρεοπαραγωγικής κατεύθυνσης	280	1361
Βοοειδή μεικτής εκτροφής	20	185
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>300</b>	<b>1546</b>
<b>ΑΙΓΟ-ΠΡΟΒΑΤΑ</b>		

Πρόβατα (αμιγείς εκτροφές)	126	3950
Αίγες (αμιγείς εκτροφές)	183	3537
<b>Αιγοπρόβατα (μεικτές)</b>	<b>236</b>	4966
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>545</b>	12453

ΧΟΙΡΙΝΑ	Αριθμός εκτροφών	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Χοιρομητέρες	1+ ΟΙΚΟΣΙΤΑ	20 χοιρομητέρες
Παχυνόμενα χοιρίδια		200
<b>Κονικλοτροφία</b>	ΟΙΚΟΣΙΤΑ που συμβάλλουν στην οικιακή οικονομία των νοικοκυριών μας	18000
<b>Σαλιγκαροτροφία</b>		
<b>Ορνιθοτροφία</b> [Κότες αυγοπαραγωγής/ κοτόπουλα]	ΟΙΚΟΣΙΤΑ που συμβάλλουν στην οικιακή οικονομία των νοικοκυριών μας	45000

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ Π.Ι.Ν ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ ΚΑΙ ΙΘΑΚΗ

Η εκτροφή είναι παραδοσιακή και βασίζεται κυρίως στην ελεύθερη βόσκηση .

Παράγονται προϊόντα πλούσια σε θρεπτικά στοιχεία (λίπος, πρωτεΐνες) αλλά και οργανοληπτικές ιδιότητες (γεύση, άρωμα).

Στην προβατοτροφία επικρατεί το κεφαλονίτικο πρόβατο και σε μικρότερο αριθμό υπάρχουν και ορισμένες άλλες ελληνικές φυλές. Τα γίδια είναι ένας πληθυσμός που έχει διαμορφωθεί στο νησί από την μακρόχρονη εκτροφή του είδους και είναι πλήρως εγκλιματισμένος στις συνθήκες διαμονής και διατροφής. Η τοπογραφία των νησιών μας σε συνδυασμό με τη ποικιλότητα της χλωρίδας της μεσογείου και την πληθώρα των αρωματικών φυτών αποτελούν σημαντικά

πλεονεκτήματα και προσδίδουν στο αιγοπρόβειο κρέας, εξαιρετική ποιότητα και ξεχωριστή γεύση. Τέλος στα βοοειδή πρέπει να αναφερθεί η ύπαρξη της σπάνιας φυλής των βραχυκερατικών αγελάδων σε αξιοσημείωτο αριθμό.

Ακλουθούν πίνακες με στοιχεία της ζωικού κεφαλαίου των δύο νησιών.

## 2. ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ Π.Ι.Ν ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ ΚΑΙ ΙΘΑΚΗ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΚΤΡΟΦΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Βοοειδή γαλακτοπαραγωγικής & αναπαραγωγικής κατεύθυνσης	172	3011
Βοοειδή κρεοπαραγωγικής κατεύθυνσης		
Βοοειδή μεικτής εκτροφής		
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	172	3011
<b>ΑΙΓΟ-ΠΡΟΒΑΤΑ</b>		
Πρόβατα (αμιγείς εκτροφές)	525	61214
Αίγες (αμιγείς εκτροφές)	342	59651
Αιγοπρόβατα (μεικτές)	336	79962
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	1203	200827 ζώα άνω του ενός έτους

	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΚΤΡΟΦΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ
Χοιρομητέρες	80	600 παχυνόμενα χοιρ.
Παχυνόμενα χοιρίδια		
Κονικλοτροφία	1 μοναδα +οικόσιτα	5000

Σαλιγκαροτροφία		
<b>Ορνιθοτροφία</b> [Κότες αυγοπαραγωγής/ κοτόπουλα]	1 κοτόπουλα πάχυνσης+ οικόσιπα	115.000

### 3. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΙΝ (γενικά)

- Ο κλάδος της μελισσοκομίας παρουσιάζει σημαντικό ενδιαφέρον στην Περιφέρεια Ιονίων Νήσων, με καταγεγραμμένες περίπου 34.000 κυψέλες και περίπου 530 παραγωγούς συμφωνα με στοιχεία του ΥΠΑΑΤ.
- Δράσεις, οι οποίες μπορούν να στηρίξουν, να αναδείξουν και να ενισχύσουν ακόμα περισσότερο τη μελισσοκομία της περιοχής, είναι:
- Ανάδειξη του ελατόμελου και προώθηση της παραγωγής του, με λήψη μέτρων για την καλύτερη διαφήμισή του. Ο συγκεκριμένος τύπος μελιού συμπεριλαμβάνεται στους οκτώ αμιγείς τύπους μελιού, των οποίων τα χαρακτηριστικά έχουν καταγραφεί και ταυτοποιηθεί.
- Ανάδειξη του μελιού από εσπεριδοειδή, το οποίο είναι πολύ αρωματικό και λήψη μέτρων για τη διαφήμιση και προώθησή του.
- Στήριξη της βασιλοτροφίας και της παραγωγής βασιλικού πολτού, γύρης, πρόπολης και κεριού ως εναλλακτικές λύσεις για την αύξηση του εισοδήματος των μελισσοκόμων της περιοχής.

### 3. Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ , ΠΑΞΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΑΠΟΝΤΙΑ ΝΗΣΙΑ

Με ικανοποιητικούς ρυθμούς αναπτύσσεται ο τομέας της μελισσοκομίας τα τελευταία χρόνια. Η πλούσια μελισσοκομική βλάστηση του νησιού αποτελούμενη από θυμάρι ,ρείκια ,αγριοφασκομηλιά και πλήθος άλλων αγριολούλουδων είναι κατάλληλη για την εκτροφή μελισσών και αρωματικού και ποιοτικού μελιού.

Μελισσοκόμοι μας μετακινούν τις κυψέλες τους στα όρια του Παντοκράτορα, στα νησάκια Ερείκουσα, Μαθράκι, Οθωνοί και παράγουν και συσκευάζουν διάφορα είδη μελιού. Οι

περισσότεροι από τους παραγωγούς είναι οργανωμένοι στο Μελισσοκομικό Συνεταιρισμό Κέρκυρας, ενώ υπάρχουν δύο εγκεκριμένα τυποποιητήρια μελιού.

Την τελευταία χρονιά παρατηρείται ένα έντονο ενδιαφέρον για τα την μελισσοκομία πράγμα που είναι πολύ ενθαρρυντικό μιας και η πώληση του μελιού και των προϊόντων του (πρόπολη, κερι κ.α) αποφέρουν ικανοποιητικά κέρδη .

Ακλουθεί πίνακας με συνοπτικά στοιχεία για τη Μελισσοκομία .Τα στοιχεία είναι από το μητρώο μελισσοκόμων της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας και της Δ/σης Κτηνιατρικής.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ ΕΓΓΕΓΡΑΜΕΝΩΝ ΣΤΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΨΕΛΩΝ	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΜΕΛΙ tn	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΚΕΡΙ tn
200	10.000	90-100 tn	4

### 3. Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΛΕΥΚΑΔΟΣ

Δυναμικός κλάδος της πρωτογενούς παραγωγής. Η χλωρίδα του νησιού (ιδιαίτερα το θυμάρι) και οι καιρικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη της μελισσοκομίας, ιδιαίτερα στα νότια και νοτιοδυτικά τμήματα του νησιού.

Οι παραγωγοί ωστόσο υστερούν τόσο στην εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων άσκησης της μελισσοκομίας όσο και στην τυποποίηση του μελιού και των λοιπών μελισσοκομικών προϊόντων. Τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότεροι νέοι άνθρωποι ασχολούνται με την μελισσοκομία. Λίγοι είναι νομάδες μελισσοκόμοι και οι περισσότεροι αξιοποιούν την χλωρίδα που υπάρχει στην νότια και νοτιοδυτική πλευρά του νησιού. Τα ρείκια, ο λαίποδας, το πεύκο, τα ανθισμένα εσπεριδοειδή και κυρίως το θυμάρι δίνουν εξαιρετικό άρωμα στο παραγόμενο μέλι.

Οι παραγωγοί δεν είναι οργανωμένοι σε συνεταιρισμούς και τα δύο τυποποιητήρια που λειτουργούν είναι μικρής δυναμικότητας.

Έχει κατατεθεί πρόταση από νέο αγρότη στα Σχέδια Βελτίωσης για την δημιουργία σύγχρονης μονάδας τυποποίησης μελιού (με HACCP) και αναμένεται έγκριση.

Η μοναδική γεύση του θυμαριού που χαρακτηρίζει το λευκαδίτικο μέλι θα πρέπει να οδηγήσει τους παραγωγούς στην διαδικασία κατοχύρωσης του παραγόμενου μελιού ως ΠΓΕ.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ ΕΓΓΕΓΡΑΜΕΝΩΝ ΣΤΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΨΕΛΩΝ	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΜΕΛΙ tn	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΚΕΡΙ tn
135	8000	90-100	

### 3. Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

Πρόκειται για σημαντικό κλάδο της πρωτογενούς παραγωγής στο νησί της Ζακύνθου. Τον τελευταίο καιρό αυξάνεται ο αριθμός των μελισσοκόμων καθώς η παραγωγή μελιού αποτελεί σημαντικό συμπληρωματικό εισόδημα.

Η χλωρίδα της περιοχής (θυμάρι, θρούμπι, ρέικι, φασκόμηλο κλπ) βοηθάει ώστε η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος να είναι εξαιρετική.

Η διάθεσή του γίνεται στην τοπική αγορά και στους επισκέπτες κατά τη θερινή περίοδο .

Ακολουθεί πίνακας με συνοπτικά στοιχεία για τη Μελισσοκομία .Τα στοιχεία είναι από το μητρώο μελισσοκόμων της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ ΕΓΓΕΓΡΑΜΕΝΩΝ ΣΤΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΨΕΛΩΝ	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΜΕΛΙ tn	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΚΕΡΙ tn



150	7500	100	
-----	------	-----	--

### 3. Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΙΘΑΚΗΣ

Η γεωμορφολογία της περιοχής σε συνδυασμό με τις κλιματικές συνθήκες προσδίδουν στην αυτοφυή μελισσοκομική χλωρίδα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία κάνουν το μέλι της Κεφαλονιάς και της Ιθάκης να ξεχωρίζει για την ποιότητα και τη γεύση του. Η περιοχή μας θεωρείται ιδανική για τη διατήρηση των μελισσοσμηνών. Αυτό τεκμηριώνεται και από στοιχεία του Φορέα Διαχείρισης Εθνικού Δρυμού του Αίνου όπου έχουν καταγραφεί πάνω από 1083 είδη και υποείδη φυτών. Πολλά από αυτά τα φυτά είναι μελισσοτροφικά και οι διαφορετικές περιόδους ανθοφορίας τους καλύπτουν τελικά όλο το έτος στηρίζοντας έτσι την διατροφή των μελισσών περιορίζοντας στο ελάχιστο τις τροφοδοσίες με ζάχαρη. Η ανθοφορία του φθινοπώρου βοηθά τα σμήνη να ανανεώσουν τον πληθυσμό τους και να αποταμιεύσουν αρκετή τροφή για τους χειμερινούς μήνες. Η ανθοφορία της άνοιξης βοηθά ώστε να δημιουργηθεί αρκετός γόνος και η ανθοφορία του καλοκαιριού βοηθά στο να εξασφαλιστεί η εσοδεία του αγνού εξαιρετικής ποιότητας και υψηλής διατροφικής αξίας μελιού των νησιών μας. Το μέλι που παράγεται είναι θυμαρίσιο, ανθέων ή ελάτης, εξαιρετικής ποιότητας και φήμης.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ ΕΓΓΕΓΡΑΜΕΝΩΝ ΣΤΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΨΕΛΩΝ	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΜΕΛΙ tn	ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΚΕΡΙ tn
270	19000	170-200 tn	Μικρή ποσότητα

#### **4.ΑΛΙΕΙΑ -ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΙΝ (γενικά)**

Ο κλάδος της Ελληνικής ιχθυοκαλλιέργειας κατέχει ηγετική θέση στη Μεσόγειο στην παραγωγή τσιπούρας και λαυρακιού και είναι χαρακτηριστικό το γεγονός ότι το 2008 η Ελλάδα με παραγωγή 450 εκ.

ιχθυερων κατέκτησε το 41% της συνολικής παραγωγής γόνου και με παραγωγή 120.000 τόνους τσιπούρας και λαυρακιού το 50% περίπου της παραγωγής αυτών των ειδών ψαριών.

Κύριο χαρακτηριστικό του κλάδου αποτελεί ο έντονος εξαγωγικός προσανατολισμός, με το 75% περίπου να προωθείται σε αγορές του εξωτερικού συμβάλλοντας σημαντικά στο ισοζύγιο ιχθυερών και στο Ακαθάριστο Εθνικό Προϊόν, δεδομένου τόσο του όγκου των εξαγωγών, όσο και της εισροής σημαντικών κεφαλαίων στη χώρα μας.

Στην Περιφέρεια η ιχθυοκαλλιέργεια έχει πλέον εδραιωθεί ως ο δυναμικότερος κλάδος της πρωτογενούς παραγωγής της περιοχής, και κατατάσσεται στις κορυφαίες θέσεις σε αξία εξαγωγών αγροτικών προϊόντων. Η περιοχή διαθέτει πάνω από τριάντα μονάδες με δυναμικότητα μεγαλύτερη από 14.000 τόνους αλιευμάτων τον χρόνο.

Ο όρος "Υδατοκαλλιέργεια" αναφέρεται στην παραγωγή σε ελεγχόμενες συνθήκες οργανισμών που διαβιούν σε υδάτινα οικοσυστήματα. Η παγκόσμια αλιευτική παραγωγή έχει σταθεροποιηθεί παρά την υπέρμετρη αύξηση της αλιευτικής προσπάθειας, δηλαδή η παραγωγή ανά μονάδα αλιευτικής προσπάθειας τα τελευταία χρόνια μειώνεται συνεχώς.

Η μεγάλη αύξηση της αλιευτικής παραγωγής τις τελευταίες δεκαετίες συνδέεται άμεσα με την πληθυσμιακή αύξηση του ανθρώπου στις δεκαετίες του 1950 και 1960, που δημιούργησε αυξημένες ανάγκες για παραγωγή φθηνής πρωτεΐνης.

Η σταθεροποίηση της αλιευτικής παραγωγής τα τελευταία χρόνια σε συνδυασμό με την ολοένα και μεγαλύτερη ζήτηση για αλιευτικά προϊόντα εξαιτίας της αύξησης του πληθυσμού του πλανήτη μας, και το γεγονός ότι ο ρυθμός αύξησης της αγροτικής παραγωγής δεν ακολουθεί το ρυθμό αύξησης του πληθυσμού, οδήγησαν σε ένα παγκόσμιο ενδιαφέρον για την υδρόβια εκτροφή.

#### **4. ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ**

Στην Κέρκυρα είναι ανεπτυγμένη η αλιεία όπου κάθε χρόνο αλιεύονται τόνοι ψαριών από γρί-γρί, τράτες και μικρούς ψαράδες. Υπάρχουν αρκετά αλιευτικά καταφύγια. Τα αλιεύματα διατίθενται στη λαϊκή αγορά στα ιχθυοπωλεία, από πλανόδιους ψαράδες και κάποιες φορές στη ηπειρωτική Ελλάδα. Υπάρχει μία μονάδα ιχθυοκαλλιέργειας στη βορειοανατολική Κέρκυρα, στην περιοχή της Κασσιόπης, η οποία εκτρέφει λαβράκι και τσιπούρα.

Το προϊόν διατίθεται κυρίως στην Ιταλία (90% της παραγωγής) και δευτερευόντως στην ελληνική αγορά (10% της παραγωγής). Επίσης υπάρχουν δύο εγκαταστάσεις επεξεργασίας και συσκευασίας αλιευμάτων.

Στις λιμνοθάλασσες Κορισσίων, στη νότια Κέρκυρα, και Αντινιώτη, στη βόρεια Κέρκυρα, παράγεται μεγάλη ποσότητα σε κέφαλο, τσιπούρα και λαβράκι. Επίσης, υπάρχει παραγωγή χελιού, το οποίο διατίθεται στην ιταλική αγορά. Άλλα προϊόντα που παράγονται στις λιμνοθάλασσες είναι η κόκκινη γαρίδα, καβούρια, στρείδια και αυγοτάραχο.

## ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ

		κυριότερα είδη ψαριών	Παραγ. Προϊόν /έτος	άλλα είδη	εξαγωγές
αλιείς	1500	Σαργός, κοκκινόψαρο, μπακαλιάρος, μπαρμπούνια, γόπα κ.α			
Αλιευτικά σκάφη	650				

Αλιευτικοί σύλλογοι	16				
Αλιευτικά καταφύγια	65				
Μονάδες ιχθυοκαλλιεργ.	1 (περιοχή Κασσιώπης)	Λαβράκι τσιπούρα	220 τόνοι που τείνουν να γίνουν 300 τόνοι		90% Ιταλία 10% εγχώρια αγορά
Λιμνοθάλασσες Έκταση( )	Κορισσιων-Αντινιώτη	χέλι	500-700 κιλά	Καβούρια, κόκκινη γαρίδα, καβούρια, στρείδια και	90% από την παρ. χελιού στην Ιταλία
		αυγοτάραχο	10 κιλά		
Εγκαταστάσεις επεξεργασίας & συσκευασίας αλιευμάτων	1	Χταπόδια, καλαμάρια, θράψαλα, ξιφίας.	500 τόνοι		10% στην Ευρωπαϊκή Ένωση
Εμπορεία	1	Φαγκρί, τσιπούρα, πέρκα, ξιφία, κοκκινοψαρο			

#### 4 .ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΛΕΥΚΑΔΑ

Στην Λευκάδα η αλιεία ασκείται εντατικά. Υπάρχουν 310 αλιευτικά σκάφη και αλιεύονται ετησίως τόνοι ψαριών από μηχανότρατες, γρι-γρί και παράκτια σκάφη. Τα αλιεύματα διατίθενται στην εγχώρια αγορά, στην Ηπειρωτική Ελλάδα και από πλανόδιους αλιείς.

Υπάρχει μία μονάδα ιχθυοκαλλιέργειας στη νήσο Κάλαμο στα ανατολικά του Νομού Λευκάδας, η οποία εκτρέφει τσιπούρα, λαβράκι, φαγκρί και μυτάκι. Το μεγαλύτερο ποσοστό των προϊόντων διατίθενται στην εσωτερική αγορά και ένα μικρό ποσοστό στο εξωτερικό.

Στις δύο λιμνοθάλασσες Παλαιόν και Αυλαίμων, στο βόρειο τμήμα της Λευκάδας, συνολικής έκτασης 6.500 στρεμμάτων παράγονται κυρίως κεφαλοειδή, τσιπούρα και λαυράκι. Επίσης υπάρχει παραγωγή χελιού, το οποίο διατίθεται στην αγορά του εξωτερικού, μέσω εμπόρων. Άλλο προϊόν που παράγεται στις λιμνοθάλασσες είναι το αυγοτάραχο.

## ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΛΕΥΚΑΔΑ

		κυριότερα είδη ψαριών	Παραγ. Προϊόν /έτος	άλλα είδη	εξαγωγές
Αλιείς	1000				
	350				
Αλιευτικά σκάφη					
Αλιευτικοί σύλλογοι	4				
Αλιευτικά καταφύγια					
Μονάδες ιχθυοκαλλιεργ.	1 νήσο Κάλαμο	Τσίπουρα, λαβράκι, φαγκρί και μυτάκι	460 τόνοι		
Λιμνοθάλασσες Παλαιόν-Αυλαίμων (6.500 στρεμμάτων )	2	Κεφαλοειδή, τσιπούρα, λαυράκι, χέλι αυγοτάραχο	10-12 τόνοι	Γλώσσες καβούρια	Χέλια 1500 κιλά περίπου
Εγκαταστάσεις επεξεργασίας& συσκευασίας αλιευμάτων					

## 4. ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΖΑΚΥΝΘΟ

Η αλιεία στο νομό Ζακύνθου συνεχώς φθίνει , παρότι διαδραματίζει ένα σημαντικό ρόλο στην απασχόληση (αποτελεί σημαντική εναλλακτική απασχόληση) και συνεισφέρει ποικιλοτρόπως στην τοπική κοινωνία.

Κάθε χρόνο αλιεύονται τόνοι ψαριών από γρι-γρί, τράτες (όπως σαρδέλα, μαρίδα, γόπα, κολιός, μαγιάτικο, γαύρος) και από μικρούς ψαράδες (δίχτυα-παραγάδια, όπως μπαρμπούνη, σκορπίδι, κουτσουμούρα, φαγκρί, σφυρίδα, ροφός, σαργός, σουπιά, χταπόδι, μπακαλάος, κ.α.). Τα αλιεύματα διατίθενται κυρίως στη λαϊκή αγορά και στα ιχθυοπωλεία. Υπάρχουν 8 αλιευτικά καταφύγια (Κερί, Αγ. Νικόλαος Βολιμών, Αλικανός, Μ. Γερακάρι, Κυψέλη, Τραγάκι, Πλάνος (Γαΐδαρος), Πόρτο Ρώμα).

Μονάδες ιχθυοκαλλιέργειας δεν υπάρχουν στο νησί, παρότι έχουν γίνει προσπάθειες στο παρελθόν για ένταξη σε προγράμματα του ΕΠΑΛ (9 Αιτήσεις), οι οποίες σταμάτησαν λόγω αδυναμίας συναίνεσης όλων των φορέων του νησιού.

### ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΖΑΚΥΝΘΟ

		κυριότερα είδη ψαριών	Παραγ. Προϊόν / έτος	άλλα είδη	εξαγωγές
Αλιείς	891				
Αλιευτικά σκάφη	556				
Αλιευτικοί σύλλογοι	2				
Αλιευτικά καταφύγια	8				
Μονάδες ιχθυοκαλλιεργ	-				
Λιμνοθάλασσες Έκταση( )	-				
Εγκαταστάσεις επεξεργασίας& συσκευασίας αλιευμάτων	-				

### 4. ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ-ΙΘΑΚΗ 9700 ΤΟΝΟΙ 10% ΕΘΝΙΚ. ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Στην περιοχή των Π.Ε Κεφ/νίας & Ιθάκης δραστηριοποιούνται εταιρείες πρωτοπώρες στον κλάδο της ιχθυοκαλλιέργειας. Μια από τις πρώτες μονάδες ιχθυοκαλλιέργειας που ιδρύθηκαν

στην Ελλάδα λειτούργησε στην περιοχή μας το 1983. Η εμπειρία, η τεχνογνωσία και οι δεξιότητες των ιχθυολόγων της εποχής εκείνης, μεταφέρθηκαν με άριστα αποτελέσματα σε μεγάλες μετέπειτα εταιρείες του κλάδου. Μονάδες ιχθυοκαλλιέργειας έχουν διαπιστευτεί από τον ΕΛΟΤ (Πιστοποιημένο Σύστημα Ποιότητας) και λειτουργούν με ISO 9001 και HACCP τα οποία εγγυώνται την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων τους, ενώ εκτρέφονται ψάρια με βιολογικές μεθόδους τα οποία έχουν μεγάλη ζήτηση στην εγχώρια και την ευρωπαϊκή αγορά.

Ο κλάδος των υδατοκαλλιεργειών και ιδιαίτερα των θαλασσοκαλλιεργειών είναι ο πλέον δυναμικός κλάδος και έχει ιδιαίτερη σημασία για την οικονομική ανάπτυξη και την διατήρηση του ντόπιου πληθυσμού σε νησιωτικές και μειονεκτικές περιοχές της χώρας μας. Η ανάπτυξη των θαλασσοκαλλιεργειών μπορεί και πρέπει να γίνεται με σεβασμό στο περιβάλλον καθώς τυχόν επιβάρυνση σε αυτό έχει αρνητικές συνέπειες πρώτα στα εκτρεφόμενα ψάρια μιας μονάδας.

Η ποιότητα των εκτρεφόμενων ιχθύων είναι άριστη και δεν υστερεί από την αντίστοιχη των αλιευόμενων ιχθύων. Η παραγωγή τσιπούρας-λαυρακιού γίνεται με απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες και το σιτηρέσιο πλησιάζει πάρα πολύ αυτό της φυσικής διατροφής τους. Οι ελεγχόμενες δε συνθήκες διακίνησης και εμπορίας, από σύγχρονα συσκευαστήρια όπου τηρούνται όλοι οι κανόνες υγιεινής που επιβάλλει η κοινοτική και εθνική νομοθεσία, εγγυώνται την ποιότητα των προϊόντων. Η κατανάλωση ιχθύων στη χώρα μας θα πρέπει να αυξηθεί. Είναι γνωστό ότι τα ψάρια περιέχουν πρωτεΐνες άριστης ποιότητας και λιπαρά ω3 που συνιστώνται για την αποφυγή καρδιοπαθειών και άλλων παθήσεων. Το καταναλωτικό κοινό θα πρέπει να στραφεί στη μεσογειακή διατροφή όπου τα αλιεύματα θα κατέχουν την πρώτη θέση για την εξασφάλιση πρωτεϊνών (Αρχείο Υπηρεσίας Αλιείας).

## **ΑΛΙΕΙΑ- ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ-ΙΘΑΚΗ 9700 ΤΟΝΟΙ 10% ΕΘΝΙΚ.ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

	μονάδες	κυριότερα είδη ψαριών	Παραγ. Προϊόν /έτος	άλλα είδη	εξαγωγές
--	---------	-----------------------	---------------------	-----------	----------

Αλιείς	310	μπαρμπούνια, κουτσομούρες, λιθρίνια, συναγρίδες, ξιφίες, ροφούς, κεφαλόπουλα, χταπόδια, καλαμάρια, σουπιές τσιπούρες κ.α.			
Αλιευτικά σκάφη	277				
Αλιευτικοί σύλλογοι	7				
Αλιευτικά καταφύγια	14 (4χαρακτ)				
Μονάδες ιχθυοκαλλιέργ σε πλωτούς κλωβούς στη θάλασσα Έκταση (1.021,5στρ.)	<b>30</b>	Λαβράκι Τσιπούρα <b>Ερυθρός τόνος</b> Λοιπά(φαγκρί ,λυθρίνι ,μυτάκι κ.α)	4850 τόνοι 85 (βιολ) 3730 τόνοι 45 (βιολ) 757 365		<b>2881</b> τόνοι <b>2235</b> τόνοι <b>756</b> τόνοι 129 τόνοι
Ιχθυογεννητικός σταθμός		5.000.000 ιχθυδια			
Εγκαταστάσεις επεξεργασίας& συσκευασίας αλιευμάτων	<b>2</b>		2100 τόνοι		



## 5. ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ- ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Επιχειρήσεις / βιοτεχνίες	Κέρκυρα
ελαιοτριβεία	99 (φυγοκεντρ-κλασσικά)
πυρηνελαιουργεία	1
Τυποποιητήρια λαδιού	2
οινοποιεία	7
Επιχειρήσεις παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (Κρέμες, γιαουρτι ,ρυζογαλο , <b>βούτυρο, νωπό γάλα</b> )	2
Εγκαταστάσεις τεμαχισμού-επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών και παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος	4
Εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας (Σαλαμι Κέρκυρας,λουκάνικα,νουμεπουλο)	5
Συσκευασίας επεξεργασίας αλιευμάτων	2
Εγκαταστάσεις μελιού	2
ιχθυοκαλλιέργειας	1
Ποτοποιία-Μεταποίησης τυποποίησης κουμ κουατ, λικερ-φρουί γλασέ, μαρμελάδα	3
Παραγωγής κερκυραϊκής μπίρας	1

Παραγωγής τσιτσιμπύρας	1
------------------------	---

## 5. ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Επιχειρήσεις / βιοτεχνίες	Λευκάδα
ελαιοτριβεία	15 (φυγοκεντρ.-κλασσικά)
Τυποποιητήρια λαδιού	2
οινοποιεία	6
Επιχειρήσεις παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (Κρέμες, γιαούρτι ,ριζόγαλο)	1
Εγκαταστάσεις τεμαχισμού-επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών και παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος	2
Εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας (Σαλάμι αέρος Λευκάδος-λουκάνικο)	4
Συσκευασίας επεξεργασίας αλιευμάτων	
Εγκαταστάσεις μελιού	2

ιχθυοκαλλιέργειας	
παραδοσιακά προϊόντα (παστέλι ζαχαρώδη προϊόντα , μαντολάτο, λαδόπιτα, λαδοκούλουρα- χρησιμοποιώντας παλιές συνταγές	7
σοκολατοποιία	1
Ποτοποιία που παράγει λικέρ (ροζολί, κανέλα, γαρίφαλο, σομάδα, κ.α.), κονιάκ και ούζο.	1

## 5. ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ- ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Επιχειρήσεις / βιοτεχνίες	Ζάκυνθος
ελαιοτριβεία	40
Τυποποιητήρια λαδιού	6
Τυποποιητήριο σταφίδας “Zante cugrrants”	1
οινοποιεία	7
Επιχειρήσεις παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (Κρέμες, γιαούρτι ,ρυζόγαλο)	1
Εγκαταστάσεις τεμαχισμού-επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών και παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος	
Εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας	
Συσκευασίας επεξεργασίας αλιευμάτων	
Εγκαταστάσεις μελιού	
ιχθυοκαλλιέργειας	

παραδοσιακά προϊόντα (παστέλι ζαχαρώδη προϊόντα , μαντολάτο, λαδόπιτα, λαδοκούλουρα-  
χρησιμοποιώντας παλιές συνταγές

6

## 5. ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ- ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Επιχειρήσεις / βιοτεχνίες	Κεφαλονιά-Ιθάκη
ελαιοτριβεία	14 (12 τριφασ, 1 διφασ, 1 παραδ)
Τυποποιητήρια λαδιού	1
οινοποιεία	10
Επιχειρήσεις παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (Κρέμες, γιαουρτι, ρυζογαλο)	5
Εγκαταστάσεις τεμαχισμού-επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών και παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος	2
Εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας (Σαλάμι αέρος -λουκάνικο)	2
Συσκευασίας επεξεργασίας αλιευμάτων	2
Εγκαταστάσεις μελιού	1
ιχθυοκαλλιέργειας	2
παραδοσιακά προϊόντα (παστέλι ζαχαρώδη προϊόντα , μαντολάτο, μάντολα, μπαρμποulé, κομφέτο (παστοκύδωνο) χρησιμοποιώντας παραδοσιακές συνταγές	6

## Παραγόμενα προϊόντα φυτικής παραγωγής στην ΠΙΝ

Προϊόντα/π.ε	Κέρκυρα	Λευκάδα	Ζάκυνθος	Κεφαλονιά Ιθάκη
ελαιόλαδο	<b>1.520 tn-4.1131tn εκ των οποίων 3,5-7.5 tn το ΕΞ.Π* 1,5-5,5 tn το Π** 1515-4100 tn το Λ***</b>	450-1100 tn εκ των οποίων περίπου το μισό είναι παρθένο και έξτρα παρθένο.	7500 μέχρι 8500 tn ΕΞ. ΠΑΡΘ	1500-2000 tn από τους οποίους το 90% είναι παρθένο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
ελιές				
πυρηνέλαιο	150 ton ( στοιχεία του 2011-2012)			

Οίνοι(Ε,Λ) Βερντέα(λευκός τοπικός οίνος με ονομασία κατά παράδοση)	40 tn ΠΓΕ (Λ) & 103 tn (Λ-Ε) επιτραπ. Η ποσότητα που διακινείται χύμα ή παράγεται στα νοικοκυριά δεν αναφέρεται στο πίνακα	200 tn ΠΓΕ (Ε –Λ) & 400 tn επιτραπ. (Ε-Λ)	200 tn ΠΓΕ(Λ/Ε) & 4100tn (Ε/Λ) & 150 tn Βερντέα	ΠΟΠ 1. Ρομπόλα 240- 350 tn. 2. Μοσχάτος ~5 - 10tn 3. Μαυροδάφνη 3- 5tn ΠΓΕ (Λ) 25tn ΠΓΕ (Ε) 15 tn
Σταφίδα Ζακύνθου	ποσότητα		2300tn	
Επιτραπέζια σταφύλια	Πολύ μικρές ποσότητες	Πολύ μικρές ποσότητες	Πολύ μικρές ποσότητες	Πολύ μικρές ποσότητες

## Ορισμοί καν(ΕΚ)1234/2007(Παράρτημα XVI σελ115), καν(ΕΚ)1012/2002

### 1.ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Έλαια λαμβανόμενα από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση του ελαίου, και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης· εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διαλύτες, με βοηθητικές ύλες παραλαβής που έχουν χημική ή βιοχημική δράση, ή με μεθόδους επανεστεροποίησης ή πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης.

Τα παρθένα ελαιόλαδα κατατάσσονται αποκλειστικά και περιγράφονται με τις ακόλουθες ονομασίες:

#### α) **Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο**

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν **υπερβαίνει τα 0,8 g ανά 100 g** και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

#### β) **Παρθένο ελαιόλαδο**

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν **υπερβαίνει τα 2 g ανά 100 g** και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

#### γ) **Ελαιόλαδο λαμπάντε**

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, υπερβαίνει τα **2 g ανά 100 g** ή/και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

## Παραγόμενα προϊόντα φυτικής παραγωγής στην ΠΙΝ

Προϊόντας/π.ε	Κέρκυρα	Λευκάδα	Ζάκυνθος	Κεφαλονιά Ιθάκη
Πεπονιά Ζακύνθου			650	

Νεροκρεμμυδο Ζακύνθου			200 tn (μ. π)	
Λαθούρια		3 tn/έτος		
Φακή εγκλουβής		20-25 tn/έτος		
Κουμ-κουατ	80-100 tn/έτος			
Αρωματικά	μικρές ποσότητες	μικρές ποσότητες	μικρές ποσότητες	230κιλά ρίγανη 215 κιλά λεβάντα Και μικρές ποσότητες από άλλα αρωματικά

## ΠΟΠ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΠΙΝ

- ΠΟΠ Κεφαλληνίας :

α) Ζώνη Ρομπόλας Κεφαλληνίας (Υ.Α.386323/3803/10-11-1976, ΠΔ 15/28-12-1981, ΥΑ 324953/4711/20-08-1982)

β) Ζώνη Μαυροδάφνης Κεφαλληνίας (ΒΔ 386/22-05-1971, ΥΑ 386323/3803/10-11-1976, ΠΔ 201/05-05-1993, ΠΔ 198/23-07-1994) και



γ) Ζώνη Μοσχάτου Κεφαλληνίας (ΒΔ 386/22-05-1971, ΥΑ 386323/3803/10-11-1976, ΠΔ 242/18-03-1982)

- ΠΟΠ Ζακύνθου :

Σταφίδα Ζακύνθου Ημερ. καταχώρησης 31/5/2008 (Καν. (ΕΚ) 483/2008)

## **ΠΓΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΠΙΝ**

- Οίνοι

- ΠΓΕ Κεφαλονιάς

α) ΠΓΕ Μαντζαβινάτα υπ. αριθμ απόφ.: 344787/1996 Υπ. Γεωργίας

β) ΠΓΕ Μεταξάτα υπ. αριθμ. απόφ: 330580/1996 Υπ. Γεωργίας και

γ) ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου υπ. αριθμ απόφ.: 259740/1997 (η οποία τροπ. με την υπ. αριθμ. 201612/12-12-2011 Απόφαση του Υπ. Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής)

- ΠΓΕ Κέρκυρας

α) υπ. αρ.αποφ: 330585/7.8.1996 (φεκ 765/Β/28.8.1996) Τοπικός οίνος Κέρκυρας όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την αρ.αποφ.: 316844/29.11.2004 (φεκ 1850/Β/14.12.2004)

β) ΠΓΕ υπ. αριθμ απόφ.: 316853/29.11.2004 ο Τοπικός Οίνος Χαλικούνας (φεκ 1850/Β/14.12.2004)

- ΠΓΕ Ζάκυνθος: Υπ. αριθμ. απόφ : 310945/24-12-2010 Υ. Α.Α.Τ (ΦΕΚ 2042 τ. Β')

ΠΓΕ ΒΕΡΝΤΕΑ Ονομασία κατά Παράδοση Ζακύνθου

- ΠΓΕ Λευκάδος: Υπ. αριθμ. απόφ. 361601/ 23-5-2000 του Υ. Α.Α.Τ

## Ελαιόλαδα

- ΠΓΕ Ζάκυνθο: Ημερομηνία καταχώρησης 17/7/1998

αριθ. αναγνώρισης: 379565/20.8.1993 (Καν. (ΕΚ) 1549/98)

ΠΓΕ Κεφαλονιά : υπ. αριθμ.315782/14-01-1994(ΦΕΚ 15/14-01-1994) Απόφαση του

Υπ. Γεωργίας

Κέρκυρα

ΠΓΕ Άγιος Ματθαίος αρ. απόφασης καταχώρησης ονομασίας C321/2003 σελ.43,

ΚΑΝ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 Του Συμβουλίου

• Από εσπεριδοειδή

• Κουμ-κουατ

ΠΓ Ε Κέρκυρας: υπ' αρ. αποφ. :317718/14.01.1994 (ΦΕΚ 6/11.01.94)

## **ΤΟΜΕΑΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

- Στην περιοχή της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων παράγεται πολύ μικρή ποσότητα γάλακτος συγκριτικά με τη συνολική παραγωγή της χώρας (το 1,04% περίπου του πρόβειου γάλακτος, το 1,35% περίπου του γίδινου γάλακτος και το 0,01% περίπου του αγελαδινού γάλακτος της χώρας που παραδίδεται σε μεταποιητικές μονάδες). Παρατηρούνται διαφορές από νησί σε νησί.
- Η Κεφαλονιά είναι το νησί με τη μεγαλύτερη παραγωγή και αξιοποίηση του πρόβειου και του γίδινου γάλακτος παράγοντας κυρίως λευκό τυρί άλμης. Η Κέρκυρα, και λιγότερο η Ζάκυνθος, εμφανίζουν κάποια παραγωγή και αξιοποίηση αγελαδινού γάλακτος ενώ το σύνολο της παραγωγής γάλακτος της Λευκάδας εμφανίζεται να διακινείται εκτός νησιού.

## **ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΠΙΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ**

### **Βαρελίσιο λευκό τυρί άλμης (πρώην φέτα Κεφ/νίας).**

Είναι ένα παραδοσιακό τυρί που παρασκευάζεται από την ομηρική εποχή. Η τέχνη της παρασκευής της φέτας εξαπλώθηκε στην υπόλοιπη Ελλάδα αλλά και σε γειτονικές χώρες από κεφαλλονίτες τυροκόμους που είχαν γίνει διάσημοι για την παρασκευή του συγκεκριμένου τυριού. Είναι άσπρο μαλακό τυρί και χρειάζεται τουλάχιστον δύο ή τρεις μήνες να ωριμάσει αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια. Για να παρασκευασθεί ένα κιλό τυρί απαιτούνται γύρω στα τέσσερα κιλά γάλα (70% πρόβειο, 30% κασικίσιο). Τα λιπαρά είναι γύρω στο 25%.

**Το κεφαλοτύρι Κεφ/νίας** είναι παραδοσιακό σκληρό τυρί, που έχει αλμυρή γεύση, χρώμα υποκίτρινο, πλούσια απορροή βουτύρου και η όψη της τομής του είναι σπογγώδης (μεγάλες τρύπες). Η διαφορά του από άλλα κεφαλοτύρια είναι ότι για να ωριμάσει συντηρείται σε δεξαμενές άλμης και δεν μπαίνει στο ψυγείο. Ο τρόπος παρασκευής του (άλμη) δείχνει και την ανάγκη που είχαν παλιά να διατηρήσουν για μεγάλο χρονικό διάστημα το προϊόν χωρίς να αλλοιωθεί, αφού δεν υπήρχαν συνθήκες ψύξης και ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Για να παραχθεί ένα κιλό κεφαλοτύρι απαιτούνται 6 – 6,5 κιλά γάλα (80% πρόβειο – 20% κασικίσιο). Τα λιπαρά του είναι 40% περίπου.

**Λαδοτύρι Ζακύνθου** :Το συγκεκριμένο προϊόν είναι χαρακτηριστικό της Ζακύνθου και γνωστό σε πολλές αγορές εκτός της τοπικής. Συνδέεται δε από σειράς αιώνων με την παραδοσιακά ασκούμενη τυροκομία και τις ιδιαιτερότητες της κτηνοτροφίας της περιοχής. Επί πλέον τα ευρείας αποδοχής οργανοληπτικά και ποιοτικά του χαρακτηριστικά το καθιστούν στόχο αθέμιτου ανταγωνισμού από φορείς εμπορίας ομοειδών προϊόντων εντός και εκτός Ζακύνθου .

Παράγεται από ανάμειξη πρόβειου & γιδινού γάλακτος. Η συνήθης αναλογία ανάμειξης πρόβειου και γιδινού γάλακτος στα οργανωμένα τυροκομεία είναι 80/20, σε εξαιρετικές δε περιπτώσεις προστίθεται αγελαδινό γάλα.

Η ιδιαιτερότητα είναι ότι ωριμάζει και αποθηκεύεται σε ελαιόλαδο, γεγονός που προσδίδει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά επιθυμητά στον καταναλωτή. Είναι ημίσκληρο τυρί με 45-50% υγρασία και με 35% λιποπεριεκτικότητα.

### Στρούγκα από πρόβειο Λιναράς (Κέρκυρας)

## Προϊόντα Ζωικής Προέλευσης στην Περιφέρεια Ιονίων Νήσων

Προϊόντα/π.ε Με βάση το γάλα	Κέρκυρα Τόνοι / έτος	Λευκάδα Τόνοι / έτος	Ζάκυνθος Τόνοι / έτος	Κεφαλονιά Ιθάκη Τόνοι / έτος
Γάλα (πρόβειο-αγελαδινό-γίδινο)	7,5 αγελαδινό 250 πρόβειο	250 αιγοπρόβειο	-	5,5-6,5 πρόβειο 3-3,5 γίδινο
βούτυρο	15		-	
Τυρί λευκό	20		5	1300-1400 (πρώην φέτα Κεφαλληνίας)
Λαδοτυρι (Ζακύνθου)			200	
1) Μυζήθρα φέτας 2) Μυζήθρα κεφαλοτυριού			1	250-300 30-40
Πρέντζα (μυζήθρα φέτας εμπλουτισμένη με τρίμματα άλλων τυριών, ελαιόλαδου κ θυμάρι)			10	30-40
Κεφαλοτύρι Κεφαλληνίας				370
Γιαούρτια, κρέμες, ρυζόγαλα	160		1	

## ΤΟΜΕΑΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

- Στην περιφέρεια Ιονίων Νήσων, σύμφωνα με στοιχεία της Δ/σης Αγροτικής Στατιστικής του ΥΠΑΑΤ, η παραγωγή κρέατος το έτος 2009 ανήλθε σε: 960,4 τόνους κρέατος βοοειδών (1,63 % της συνολικής παραγωγής κρέατος βοοειδών), 810,8 τόνους πρόβειου κρέατος (1,12 % της συνολικής παραγωγής πρόβειου), 643,7 τόνους αίγιου κρέατος (1,77 % της συνολικής παραγωγής αίγιου), 828,9 τόνους χοιρινού κρέατος (0,72 % της συνολικής παραγωγής χοίρειου) και 733,4 τόνους κρέατος πουλερικών (0,39 % της συνολικής παραγωγής κρέατος πουλερικών).
- Όσον αφορά στην μεταποιητική υποδομή, σημειώνεται ότι υπάρχουν 8 τεμαχιστήρια – επιχειρήσεις παρασκευής κρεατοσκευασμάτων και 5 τεμαχιστήρια πουλερικών. Δεν υπάρχει στην Περιφέρεια κανένα σφαγείο με αριθμό έγκρισης (πηγή: Δ/ση Κτηνιατρικής του ΥΠ.Α.Α.Τ.). Οι ανάγκες σφαγής καλύπτονται από Δημοτικά σφαγεία, ένα σε κάθε νησί, εκτός από τη Λευκάδα που λειτουργούν με άδεια του Περιφερειάρχη.
- Επενδυτικά προγράμματα, όπως το Μέτρο 1.2.3. του Π.Α.Α., βοηθούν στην αύξηση της προστιθέμενης αξίας γεωργικών προϊόντων των επιχειρήσεων αυτών με την στήριξή τους σε θέματα υιοθέτησης και ανάπτυξης καινοτομιών και τεχνολογικού

εξοπλισμού, βελτίωση της ποιότητας, καθώς επίσης, και της υγιεινής και της ασφάλειας των προϊόντων τους

## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ

Προϊόντας/π.ε Με βάση το κρέας	Κέρκυρα Τόνοι / έτος	Λευκάδα Τόνοι / έτος	Ζάκυνθος Τόνοι / έτος	Κεφαλονιά Ιθάκη Τόνοι / έτος
Κρέας βόειο	6,5	12 200	<b>184</b>	20
Κρέας αιγοπρόβειο			<b>Αμνοερίφια 37,5</b>	598
σαλάμι	175	240	-	
νουμπουλο	55		-	
λουκάνικα	120	<b>και μικρές ποσότητες λουκάνικων</b>	-	Μικρές ποσότητες
Κρέας πουλερικών			-	146
Λοιπά κρεατοσκευάσματα	160		-	3.6 (κουνέλια)

## 6. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ Π.Ι.Ν

Σε όλα τα νησιά της Περιφέρειας μας παράγονται ανάλογα της συνήθειας των κατοίκων διάφορα παραδοσιακά προϊόντα.

**Στην Κέρκυρα**, τέτοια είναι **το κουμ-κουατ** , η τσιτσιμπύρα, το λιμοντσελο, η Κερκυραϊκή μπύρα , συκόπιτα ή συκομαΐδα, το νούμπουλο, το σαλάμι Κερκύρας και τα λουκάνικα.

*Ο καρπός από το κουμ κουατ είναι εσπεριδοειδές, που μεταποιείται στο ομώνυμο λικέρ, φρουί γλασέ και σε μικρότερες ποσότητες σε μαρμελάδα και γλυκό του κουταλιού. Πωλείτε σε τοπικά παραδοσιακά μαγαζιά αλλά και σε Σουπερ Μάρκετ. Είναι ένα από τα προϊόντα που σχεδόν κάθε επισκέπτης παίρνει μαζί του φεύγοντας από την Κέρκυρα. Οι ίδιες επιχειρήσεις παρασκευάζουν μάντολες και μαντολάτα.*

Από λεμόνια παρασκευάζεται το λιμοντσέλο (είδος απεριτίφ) και η τσιτσιμπύρα (είδος αναψυκτικού) Η τσιτσιμπύρα «κουβαλά» την νεότερη ιστορία της Κέρκυρας, αποτελεί σήμα κατατεθέν των Επτανήσων από την εποχή της αγγλικής κυριαρχίας και γνωρίζει μεγάλη επιτυχία στα καφέ, τις ταβέρνες και τα μίνι μάρκετ του νησιού. Διατηρείται αποκλειστικά στο ψυγείο, σαν το γάλα, γι αυτό και δεν είναι εύκολη η εξαγωγή της. Μοναδική ευκαιρία να τη δοκιμάσει έχει ο επισκέπτης της Κέρκυρας, που θα ζητήσει το ποτό με την ιστορική καταγωγή, την παραδοσιακή συνταγή και την τονωτική γεύση.

Στη βόρεια **Κέρκυρα**, στην περιοχή του Αρίλλα, παρασκευάζεται η κερκυραϊκή φρέσκια μπύρα, σε ένα μικρό, αλλά σύγχρονο ζυθοποιείο. Η Κερκυραϊκή Μικροζυθοποιία παρασκευάζει τέσσερα είδη μπύρας:

**η Royal Ionian:** ξανθιά, δροσιστική μπύρα από παλιά Τσέχικη συνταγή, είναι αρωματική με έντονο χαρακτήρα

η Real Ale Bitter: καστανόχρωμη μπύρα, η γεύση της έχει μια ευχάριστη πικράδα και πλούσιο άρωμα **η Ionian Epos:** σύμφωνα με τον Όμηρο στο έπος της "Οδύσσειας" ο βασιλιάς των Φαιάκων Αλκίνοος φύλασσε σε κρατήρες ασημένιους και χρυσούς κρίθινο οίνο. Με έμπνευση και οδηγό την αναφορά αυτή δημιουργήθηκε, και πάλι στο νησί των Φαιάκων, ο δικός μας Κρίθινος Οίνος.

**η Real Ale Special:** ξανθοκόκκινη μπύρα, με φρουτώδες άρωμα και βελούδινη γεύση. Συκόπιτα ή συκομαΐδα εκλεκτός ουζομεζές, που φτιάχνεται από αποξηραμένα σύκα, ούζο, πιπέρι και άλλα μπαχαρικά. Παρασκευάζεται από κάποιες μεταποιητικές μονάδες κουμκουατ, ενώ δεν λείπει από τα κερκυραϊκά νοικοκυριά που αγαπούν την παράδοση.

Τα λουκάνικα, τα σαλάμια και τα νούμπουλα (καπνιστό χοιρινό φιλέτο) Κερκύρας παρασκευάζονται με ντόπιες συνταγές από χοιρινά που εκτρέφονται σε πρότυπες μονάδες του Νομού. Το νούμπουλο και το σαλάμι ήδη βρίσκεται στις αγορές της υπόλοιπης Ελλάδας και οι παραγόμενες ποσότητες μπορούν να καλύψουν ενδεχόμενη αύξηση της ζήτησης.

Το περίφημο αυθεντικό βούτυρο Κερκύρας, με το μοναδικό άρωμα, έχει αρχίσει να παράγεται και πάλι.

Δυστυχώς, το βούτυρο παράγεται σε μικρές ποσότητες, διότι η επιχείρηση χρησιμοποιεί πρώτη ύλη, γάλα, το οποίο προέρχεται από ιδιόκτητη μικρή κτηνοτροφική μονάδα.

### **Λευκάδα:**

Στην Λευκάδα υπάρχουν τρεις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής του φημισμένου και παγκοσμίως γνωστού αλλαντικού με την ονομασία «Σαλάμι αέρος Λευκάδας». Υπάρχει ενδιαφέρον για την ένταξή του στα Προϊόντα Γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ).

Σε μικρές ποσότητες για οικιακή κυρίως χρήση παρασκευάζεται ξινομυζήθρα ή σαλαμούρα, ένα προϊόν που μοιάζει στη γεύση με γαλοτύρι. Παρασκευάζεται από αιγοπρόβριο γάλα και ωριμάζει επίσης μέσα σε αιγοπρόβριο γάλα.

Τέλος, υπάρχουν επτά (7) βιοτεχνίες που παράγουν παραδοσιακά, ζαχαρώδη προϊόντα –παστέλι, μαντολάτο, λαδόπιτα, λαδοκούλουρα, γλυκά κουταλιού- χρησιμοποιώντας παλιές



συνταγές, μία σοκολατοποιία, και μία ποτοποιία που παράγει λικέρ (ροζολί, κανέλα, γαρίφαλο, σομάδα, κ.α.), κονιάκ και ούζο.

**Ζάκυνθος:** δραστηριοποιούνται 6 εργαστήρια που παράγουν παραδοσιακά, ζαχαρώδη προϊόντα –παστέλι, μαντολάτο, μάντολες, και παξιμάδια σταφίδας χρησιμοποιώντας παλιές συνταγές.

### **Κεφαληνία και Ιθάκη:**

**Η μυζήθρα** που προέρχεται από το λευκό βαρελίσιο τυρί (μυζήθρα φέτας) είναι μαλακή τύπου ανθότυρο με 6% περίπου λιπαρά και έχει γλυκιά γεύση. Προέρχεται από τον ορρό του γάλακτος που βράζεται γύρω στους 90<sup>0</sup> C. Η μυζήθρα ανεβαίνει και συλλέγεται. Διατίθεται μαλακή με γλυκιά γεύση αλλά και αλατίζεται για να διατηρηθεί περισσότερο (ημίσκληρη μυζήθρα).

**Η μυζήθρα** που προέρχεται από το κεφαλοτύρι (μυζήθρα κεφαλοτυριού) έχει πολλά λιπαρά 40% επειδή το γάλα πήζει σε υψηλότερη θερμοκρασία και περνάει έτσι μεγάλο μέρος του βουτύρου στο εξαιρετικό αυτό προϊόν. Είναι πολύ γνωστό και έχει μεγάλη ζήτηση.

Ένα άλλο προϊόν η **πρέντζα** που προέρχεται από την μυζήθρα και εμπλουτίζεται με τρίμματα άλλων τυριών, ελαιολάδου και θυμαριού, έχει κρεμμώδη εμφάνιση και είναι ευρέως γνωστή και ως **σπεσιαλιτέ του νησιού**.

**Οι μάντολες Κεφαλληνίας , το μπαρμπουλέ** , δύο παραδοσιακά ζαχαρώδη προϊόντα με βάση το αμύγδαλο, μοναδικής νοστιμιάς, μαζί με το κομφέτο (παστοκύδωνο), είναι τα δώρα που οι επισκέπτες του νησιού μας φεύγοντας παίρνουν στις αποσκευές τους.

**Ειδικά η μάντολα**, η μικρή λιχουδιά με το κόκκινο χρώμα που αρέσει σε όλους, πήρε το όνομά της από την ιταλική λέξη "mandorla" που σημαίνει αμύγδαλο. Η ζάχαρη ήταν πανάκριβη, αλλά και σπάνια κατά τη διάρκεια της βενετσιάνικης διοίκησης – κατοχής. Οι πρώτες προσπάθειες κατασκευής μάντολας είχαν γίνει με το λιβανιστήρι - το θυμιατό. Στην εξέλιξη του γλυκού

εδέσματος οι κατασκευαστές του πρόσθεσαν και λίγο χρώμα - εξού και το σημερινό κόκκινο χρώμα της μάντολας.

Στις μέρες μας 2 είναι τα είδη που παρασκευάζονται. Το κλασσικό κόκκινο – με το καραμελόχρωμα και το καφέ, με γεύση μελιού.

Η μάντολα είναι ένα έδεσμα ιδιαίτερα αγαπητό όχι μόνο στην Κεφαλονιά αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα καθώς και στην Ευρώπη, τον Αραβικό κόσμο και την Αμερική.

## ΜΕΡΟΣ II

- ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΩΝ ΝΗΣΙΩΝ ΤΗΣ Π.Ι.Ν
- ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΤΟΜΕΑ ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ,ΖΩΙΚΗΣ ΚΑΙ ΙΧΘΥΟΚΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.
- ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ Π.Ι.Ν  
ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ? ΣΚΟΠΟΣ, ΑΞΟΝΕΣ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ, ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ
- ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ
- ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΠΙΝ  
ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΗΣ ΠΙΝ, ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΥΣ ΤΡΕΙΣ ΑΞΟΝΕΣ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ
- ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΑΓΡ.ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΤΗΣ ΠΙΝ
- ΠΗΓΕΣ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ
- ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ
- ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ

7. ΑΣ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΟΥΜΕ ΝΑ ΠΕΡΙΓΡΑΨΟΥΜΕ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΟΥ  
ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΠΙΝ

## ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΩΝ ΝΗΣΙΩΝ ΤΗΣ Π.Ι.Ν

- **Μικρός κλήρος, πολυτεμαχισμός** των αγροτικών εκμεταλλεύσεων και υψηλές αξίες γης .
- **Ο μεγάλος αριθμός γηρασμένων αγροτών**
- **Απότομη στροφή των κατοίκων των νησιών** μας κυρίως από την δεκαετία του '80 και μετά με τον τουρισμό και σχεδόν εγκατάλειψη του πρωτογενούς τομέα σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό σε κάποια από αυτά.
- **Η χαμηλή τιμή του λαδιού και η πολιτική των επιδοτήσεων έδωσαν** την χαριστική βολή σε πολλές καλλιέργειες. Για παράδειγμα μεγάλο τμήμα του ελαιώνα της Κέρκυρας εγκαταλείφτηκε και από την στιγμή που η επιδότηση δινόταν χωρίς να λαμβάνεται υπόψη η ποσότητα του παραγόμενου ελαιολάδου , χειροτέρεψαν.
- **Χαμηλή εκμηχάνιση**, με αποτέλεσμα το μικρό εισόδημα των αγροτικών εκμεταλλεύσεων
- **Η απόσταση από την ηπειρωτική χώρα** συντελεί ώστε οι τιμές αγροεφοδίων και ζωοτροφών να είναι υψηλότερες από την ότι στην άλλη Ελλάδα και επομένως να ανεβάζουν το κόστος παραγωγής των αγροτικών προϊόντων
- **Λόγο γεωγραφικής θέσης τα νησιά μας δέχονται πολλές βροχοπτώσεις** και έχουν υψηλά ποσοστά υγρασίας αιτία για την ανάπτυξη πολλών μυκητολογικών ασθενειών σε όλες τις καλλιέργειες και κυρίως ελιά, αμπέλι, και σπυροκηπευτικά, **με αποτέλεσμα την υποβάθμιση του τελικού προϊόντος.**
- **Επίσης λόγω του ανάγλυφου του εδάφους τους (ημιορεινό)** καθίστανται δύσκολες οι καλλιεργητικές φροντίδες (φυτοπροστασία, εντομοκτονία, άρωση, λίπανση κλάδεμα) και επομένως η συλλογή των προϊόντων (πχ συλλογή ελαιοκάρπου )

- **Η έλλειψη αγροτικής οδοποιίας** καθιστά μη προσβάσιμη μεγάλη έκταση της καλλιεργήσιμης γης και σε συνδυασμό με το γερασμένο αγροτικό πληθυσμό οδηγεί στην εγκατάλειψη της.
- **Η έλλειψη επιμόρφωσης των αγροτών στις νέες καλλιεργητικές τεχνικές** ,συμβουλευτικής υποστήριξης τους και παρότρυνσης στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων.
- **Έλλειψη προσανατολισμού της παραγωγικής δραστηριότητας** στην παραγωγή ανταγωνιστικότερων αγροτικών προϊόντων, πέραν της ελιάς
- **Αδυναμία συγκρότησης ομάδων παραγωγών για διεκδίκηση κοινών στόχων και συμφερόντων τους**
- **Έλλειψη υποδομών στον τομέα της μεταποίησης** ,τυποποίησης-εμπορίας και αδυναμία στην αλυσίδα παραγωγή- μεταποίηση –τυποποίηση – διάθεση
- **Έλλειψη αρδευτικών έργων**
- **Έλλειψη εκσυγχρονισμού ελαιοτριβείων και υποδομών επεξεργασίας αποβλήτων τους και υποπροϊόντων τους** (π.χ ένα πυρηνελαιουργιο σε όλα τα Ιόνια)
- **Σύνδεση της παραγωγής των προϊόντων με τον τουρισμό και την επτανησιακή κουζίνα και διατροφή.**
- **Έλλειψη χωρωθέτησης ζωνών χρήσεως γης με αποτέλεσμα να δημιουργούνται προβλήματα στην ανάπτυξη της κτηνοτροφίας, στις μεταποιητικές επιχειρήσεις και στις καλλιέργειες.**

## 8 ■ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΤΟΜΕΑ ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ, ΖΩΙΚΗΣ ΚΑΙ ΙΧΘΥΟΚΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.

- Κίνητρα για την εγκατάσταση νέων αγροτών στις νησιωτικές περιοχές , με κριτήρια **για τις νησιωτικές περιοχές.**
- **Διαμόρφωση ελαστικότερων κριτηρίων** όπως και για τα νησιά του Αιγαίου για την συμμετοχή των νέων μας στα διάφορα μέτρα, λαμβάνοντας υπόψη το νησιωτικό χαρακτήρα και τα προβλήματα της απασχόλησης των νέων μετά το τετράμηνο του τουρισμού.
- Επιμόρφωση των νέων σχετικά με τις τοπικές καλλιέργειες και την εγκατάσταση νέων δυναμικότερων καλλιεργειών όπου είναι εφικτό.
- **Βελτίωση της ήδη υπάρχουσας αγροτικής οδοποιίας και διάνοιξη νέων οδών όπου χρειάζεται, προκειμένου να διευκολύνονται οι καλλιεργητές.**

- **Δραστικά μέτρα για την εξυγίανση του κερκυραϊκού ελαιώνα**, αλλά και των άλλων ελαιώνων των Π.Ε, όπου απαιτείται, μέσα από προγράμματα και δράσεις προκειμένου να γίνει αποδοτικός χωρίς να χάσει την φυσιογνωμία του.
- Πιστοποίηση ως ΠΓΕ του ελαιόλαδου της Κέρκυρας
- **Προώθηση της βιολογικής γεωργίας και της ολοκληρωμένης διαχείρισης** σε όλες τις καλλιέργειες προκειμένου να παράγουμε ποιοτικότερα προϊόντα απαλλαγμένα όσο είναι δυνατόν από πρόσθετες χημικές ουσίες.
- Εκσυγχρονισμός και πιστοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας των ελαιοτριβείων σε κάθε Π.Ε .Δημιουργία μικρών υποδομών για την επεξεργασία των αποβλήτων των ελαιοτριβείων προκειμένου να τηρηθούν όλες οι περιβαλλοντικές απαιτήσεις της Ε.Ε για καθαρό περιβάλλον.
- Δημιουργία κέντρου συλλογής ελαιοπυρήνα σε κάθε νησί και αναζήτηση λύσης για την προώθησή του, όπου δεν υπάρχουν πυρηνελαιουργία και είναι δύσκολο να κατασκευαστούν.
- Εγκατάσταση νέων αμπελώνων με πιστοποιημένα και ανθεκτικά στην φυλλοξήρα υποκείμενα από ποικιλίες οι οποίες είναι σύμφωνα με τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες του αμπελουργικού διαμερίσματος των Ιονίων Νήσων όπως αυτές αναφέρονται στην τελευταία σε ισχύ Υπουργική Απόφαση του ΥΠΑΑΤ, σεβόμενοι πάντα τις ντόπιες ποικιλίες της κάθε Π.Ε.
- **Ουσιαστική στήριξη στα μικρά οινοποιεία** της κάθε ΠΕ ,προκειμένου να εκσυγχρονιστούν ή να βελτιωθούν και να παραμείνουν ζωντανά κύτταρα της τοπικής οικονομίας.
- Σύνδεση του τουρισμού με τα οινοποιεία και **κάθε επιχείρησης** που θα δηλώνει ότι μπορεί να δεχθεί επισκέψεις στο χώρο της.
- Δημιουργία εκθετηρίων σε σημεία υποδοχής των τουριστών ( λιμάνια ,αεροδρόμια) με τοπικά και παραδοσιακά προϊόντα προκειμένου να γίνουν πιο γνωστά στους επισκέπτες μας.



- Δημιουργία λίστα από επιχειρήσεις όπως εστιατόρια ,ξενώνες, ξενοδοχεία όπου θα προσφέρονται ντόπια προϊόντα και τοπική κουζίνα ή επτανησιακή κουζίνα.
- Δημιουργία υποστηρικτικής δομής που μέλημα της θα είναι να βοηθήσει τους παραγωγούς ή τις επιχειρήσεις ώστε να ολοκληρώσουν το φάκελο για την πιστοποίηση προϊόντων ως ΠΟΠ, ΠΓΕ ή Ιδιότυπα προϊόντα .
- Προώθηση ενεργειών προκειμένου σημαντικά προϊόντα των Π.Ε να φέρουν την ένδειξη «**νησιωτικό προϊόν**» .
- Χορωθέτηση ζωνών χρήσεως γης για την ανάπτυξη της φυτικής , ζωικής παραγωγής και μεταποίησης,
- Και χορωθέτηση παράκτιας ζώνης για την ανάπτυξη των υδατοκαλλιεργειών και προστασία των υδάτων από την μόλυνση και υπεραλίευση.
- Δημιουργία ομάδων παραγωγών για διεκδίκηση κοινών συμφερόντων ,καλύτερη ενημέρωση μεταξύ τους ,τυποποίηση των προϊόντων τους και διάθεση αυτών στις αγορές.
- Εκσυγχρονισμός μικρών γαλακτοκομείων και μεταποιητικών επιχειρήσεων (όπως μικρών τυροκομείων) με πρώτη ύλη το γάλα .
- Άμεση πιστοποίηση στα γαλακτοκομικά προϊόντα ως ΠΟΠ (λευκό τυρί άλμης Κεφαλληνίας,κεφαλοτύρι Κεφαλληνίας, λαδοτύρι Ζακύνθου, λευκό τυρί Κέρκυρας)
- Βελτίωση των συνθηκών διαβίωσης των ζώων και ενίσχυση των μικρών μεταποιητικών επιχειρήσεων με πρώτη ύλη το κρέας
- Πιστοποίηση ως ΠΓΕ των προϊόντων νούμπουλο Κέρκυρας, σαλάμι Λευκάδος ,σαλάμι Κέρκυρας
- Επαναλειτουργία σφαγίων και δημιουργία νέων σε όποια Π.Ε δεν υπάρχει.
- Στήριξη των σύγχρονων μονάδων ιχθυοκαλλιέργειας της Κεφαλληνίας και πιστοποίηση των προϊόντων τους.
- Η ενημέρωση των παραγωγών της Περιφέρειας μέσα από τη Δράση «Ταχύρρυθμες εκπαιδεύσεις μελισσοκόμων» και η χρηματοδότηση για την αναγνώριση – κατοχύρωση μελισσοκομικών προϊόντων ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ στο πλαίσιο του «Προγράμματος βελτίωσης της παραγωγής και εμπορίας των προϊόντων της μελισσοκομίας».

- Η προώθηση της εμπορίας των προϊόντων της μελισσοκομίας με τη δημιουργία τυποποιητηρίων μελιού, μέσω του Μέτρου 1.2.3 του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Υπαίθρου «Αλέξανδρος Μπαλτατζής».

## **9. ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Π.Ι.Ν**

Η αιρετή Περιφερειακή Αυτοδιοίκηση των Ιονίων Νήσων ανέλαβε την πρωτοβουλία της καθοδήγησης και του συντονισμού όλων των εμπλεκόμενων Φορέων για τη δημιουργία «Καλαθιού Αγροτικών Προϊόντων των Ιονίων Νήσων».

Τα οφέλη που θα προκύψουν από την εφαρμογή του Επιχειρησιακού Σχεδίου για την Περιφέρεια Ιονίων Νήσων είναι ιδιαίτερα σημαντικά.

### **Η έννοια και ο στόχος του Καλαθιού Αγροτικών Προϊόντων της Π.Ι.Ν**

#### **ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ?**

**ΤΟ «ΚΑΛΑΘΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΜΕΣΟ Η ΑΛΛΙΩΣ ΤΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΟΥ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΠΟΛΙΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΘΑ ΒΟΗΘΗΣΕΙ ΣΤΟ**

- ❖ **ΝΑ ΟΡΓΑΝΩΣΟΥΜΕ**
- ❖ **ΝΑ ΕΝΙΣΧΥΣΟΥΜΕ**
- ❖ **ΝΑ ΠΡΟΒΑΛΟΥΜΕ ΚΑΙ**
- ❖ **ΝΑ ΠΡΟΩΘΗΣΟΥΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΜΑΣ.**

#### **ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΣ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ**

- ❖ **ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ**
- ❖ **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ**
- ❖ **ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗ**
- ❖ **ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΑ ΕΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ Π.Ι.Ν**
- ❖ **ΔΗΜΙΟΥΡΓΩΝΤΑΣ ΕΤΣΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΟΝΩΣΗΣ ΤΗΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΥΞΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ**

### **ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ:**

- ❖ **ΣΥΝΔΕΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΤΗΣ ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΜΑΣ**
- ❖ **ΕΧΟΥΝ ΕΠΑΡΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ**
- ❖ **ΕΙΝΑΙ ΒΙΩΣΙΜΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΑ**
- ❖ **ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΟΥΝ ΤΟΥΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥΣ ΠΡΕΣΒΕΥΤΕΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ ΤΗΣ Π.Ι.ΝΗΣΩΝ**

### **ΑΞΟΝΕΣ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ**

ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ, ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΡΕΙΣ(3) ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ:

- **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟ**
- **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ**
- **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΚΑΛΥΠΤΟΥΝ ΤΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΑΛΛΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ**

## ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

1. ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ
2. Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΣΚΟΠΟ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΚΑΙ ΤΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΕΞΑΡΤΗΣΗΣ ΤΟΣΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ ΟΣΟ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ.
3. Η ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΜΕ ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΖΗΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ)
4. Η ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ
5. Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΑΠΩΤΕΡΟ ΣΤΟΧΟ ΤΗΝ ΗΛΙΚΙΑΚΗ ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
6. Η ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΩΝ ΔΥΝΑΜΙΚΩΝ ΚΛΑΔΩΝ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΣΤΟΧΟ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ
7. Η ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΑΛΛΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΥΣ ΤΟΜΕΙΣ (Π.Χ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ) ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ, ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΜΕΣΩ ΑΥΤΟΥ.
8. Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ Η ΑΕΙΦΟΡΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ
9. Η ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΟΠΙΚΩΝ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΤΡΟΦΩΝ ΚΛΠ ΣΕ ΤΟΠΙΚΕΣ, ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ.
10. Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ **ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΩΝ ΟΜΑΔΩΝ** ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ Η ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ.
11. Η ΙΔΡΥΣΗ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ,

12.Η ΙΔΡΥΣΗ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΣΥΜΠΡΑΞΕΩΝ

13. Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ

« ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ».

## **10 ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ**

- Συγκρότηση Κοινής Επιτροπής Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων και Περιφέρειας Ιονίων Νήσων με σκοπό τη διαβούλευση και προώθηση των αγροτικών πολιτικών που είναι απαραίτητες για την υλοποίηση του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Καλάθι Αγροτικών Προϊόντων Περιφέρειας Ιονίων Νήσων» (Αρ.Πρωτ.:49246/18190/4.8.2011(ΑΔΑ:45Π57ΛΕ-ΗΝΒ)
- Πρώτη σύσκεψη των μελών της κοινής επιτροπής για το «καλάθι αγροτικών προϊόντων » Πέμπτη 6 Οκτώβριου στα γραφεία της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων (Αλυκές Ποταμού), με τη παρουσία του περιφερειάρχη κ. Σπυρίδων Σπύρου ,του θεματικού αντιπεριφερειάρχη κ. Ηλία Μαλλιά και τη συμμετοχή του Γενικού Δ/ντη Γεωργικών Εφαρμογών & Έρευνας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κ. Ανδρέα Κατζηλάκη .
- Σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα δημιουργήθηκε υποομάδα εργασίας από επιστήμονες υπάλληλους της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας ,Δ/σης Κτηνιατρικής για την Κέρκυρα και των Δ/σεων Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής των άλλων Περιφερειακών Ενοτήτων.
- Τις ομάδες συγκρότησαν επιστήμονες γεωπόνοι, κτηνίατροι και βιολόγοι-ιχθυολόγοι για τη συλλογή ,επεξεργασία και συγγραφή των δεδομένων.
- Στη συνέχεια η κάθε υποομάδα εργασίας προετοίμασε το κείμενο για το « καλάθι των δικών της αγροτικών προϊόντων».
- Η νέα ομάδα εργασίας που συγκροτήθηκε με την αρ.πρωτ.4738/1993/27.01.2012 λόγο αποχώρησης σε συνταξιοδότηση μελών της αρχικής ομάδας ,αφού μελέτησε

όλα τα επιμέρους καλάθια προετοίμασε και κατάληξε το σημερινό κείμενο προς δημόσια διαβούλευση.

- ❑ Θα ακολουθήσει ανοικτή διαβούλευση του κειμένου για **15** ημέρες προκειμένου για την συναποφασίση μεταξύ περιφέρειας, τοπικών παραγόντων και πολιτών, στο οριστικό περιεχόμενο του “καλαθίου”.
- ❑ Στη συνέχεια θα ακολουθήσει νέα σύσκεψη των μελών της ομάδας εργασίας με σκοπό να μελετήσει τις παρατηρήσεις, απόψεις ,προτάσεις όλων όσων τις καταθέσουν στην ηλεκτρονική δ/ση της Περιφέρειας
- ❑ [www.pir.gov.gr](http://www.pir.gov.gr) email:[u14503@minagric.gr](mailto:u14503@minagric.gr)
  
- ❑ **ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΟΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΑΥΤΟ ΘΑ ΚΑΤΑΤΕΘΕΙ ΣΤΟ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ**
- ❑ **ΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΛΑΘΙ «ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ» ΘΑ ΥΠΟΒΛΗΘΕΙ ΣΤΟ ΥΠΑΑΤ.**

## **11.ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΠΙΝ**

Μετά από την αναλυτική περιγραφή των υφιστάμενων καταστάσεων και μελέτη των αιτημάτων όλων των Δ/σεων Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Π.Ε καθώς και των Δ/σεων Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής με έδρα την Κέρκυρα εντοπίσαμε τα κυριότερα προϊόντα της περιφέρειας μας για τη συμμετοχή στο μέτρο «Καλάθι Αγροτικών προϊόντων της Π.Ι.Ν»

## **ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΗΣ ΠΙΝ**

□ Όλα τα πιστοποιημένα ως ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα φυτικής προέλευσης

δηλαδή :

#### ελαιόλαδα

ΠΓΕ Ζάκυνθος,

ΠΓΕ Κεφαλονιά, ΠΓΕ Άγιος Ματθαίος Κέρκυρας

#### Οίνοι ΠΟΠ:

Α) Ρομπόλα Κεφαλληνίας, Β) Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας και Μοσχάτο Κεφαλληνίας

#### ΠΟΠ Σταφίδα Ζακύνθου

#### Οίνοι ΠΓΕ:

ΒΕΡΝΤΕΑ Ονομασία κατά Παράδοση Ζακύνθου ΠΓΕ ,

ΠΓΕ Ζάκυνθος ,

ΠΓΕ Λευκάδος,

ΠΓΕ Κεφαλονιάς

[α) ΠΓΕ Μαντζαβινάτα β)ΠΓΕ Μεταξάτα γ)ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου ],

α) ΠΓΕ Κέρκυρας β) ΠΓΕ Χαλικούνας

#### ΠΓΕ Κουμ-κουατ Κέρκυρας

□ Όλα τα αξιόλογα και ονομαστά προϊόντα με σταθερή διαδικασία παραγωγής

και τήρησης των κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής και

προαπαιτούμενων, υποψήφια για πιστοποίηση όπως:

- Φακή Εγκλουβής, νεροκρέμμυδο Ζακύνθου, πεπόνι Ζακύνθου
- Βαρελίσιο λευκό τυρί άλμης (πρώην φέτα Κεφ/νίας), κεφαλοτύρι Κεφ/νίας, Λαδοτύρι Ζακύνθου , Νουμπουλο Κέρκυρας. Σαλάμι Κέρκυρας ,Σαλάμι Λευκάδος
- Προϊόντα Ιχθυοκαλλιέργειας Κεφαλονιάς ,Λευκάδας και Κέρκυρας (λαβράκι, τσιπούρα, ερυθρός τόνος, μυτάκι, κέφαλος, αυγοτάραχο, χέλι )
- κερκυραϊκή φρέσκια μπύρα

- Μέλι από κάθε Π.Ε

□ Όλα τ' άλλα παραδοσιακά προϊόντα όλων των περιφερειακών ενότητων

όπως:

Κηπευτικά, , λαθούρι Καρυάς, παραδοσιακά γλυκά και ποτά, αρωματικά φυτά ,κτηνοτροφικά φυτά ,προϊόντα κρέατος ,προϊόντα γάλακτος όπως κρέμες ,μυζήθρες και πρέντζα Κεφαλονιάς .

## ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΥΣ ΤΡΕΙΣ ΑΞΟΝΕΣ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

- Προϊόντα τα οποία χαρακτηρίζονται από εξαγωγικό προσανατολισμό:

Ελαιόλαδο , οίνος, σταφίδα Ζακύνθου, προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας (τσιπούρα, λαβράκι, χέλι), (κάποια από τα προϊόντα αυτά εξάγονται ήδη έστω και σε μικρές ποσότητες).

- Προϊόντα που αναδεικνύουν την ταυτότητα της περιοχής

μέλι, κουμ-κουάτ, φακή Εγκλουβής , λαθούρι Καρυάς , νεροκρέμμοδο Ζακύνθου, πεπόνι Ζακύνθου , τυροκομικά προϊόντα Κεφαλονιάς(άσπρο τυρί άλμης, κεφαλοτύρι, μυζήθρες) λαδοτύρι Ζακύνθου ,νούμπουλο Κέρκυρας, σαλάμι Κέρκυρας, σαλάμι Λευκάδος, αρωματικά φυτά

- Προϊόντα που καλύπτουν την διατροφική επάρκεια της τοπικής αγοράς

Κηπευτικά, εσπεριδοειδή, κτηνοτροφικά φυτά, γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας και προϊόντα του, παραδοσιακά γλυκά κάθε π.ε.

## 12. ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΑΓΡ.ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΤΗΣ ΠΙΝ

Μετά την ολοκλήρωση του περιεχομένου του αλλά και την οριστική έγκριση του από το

περιφερειακό συμβούλιο, οι δράσεις που θα ακολουθήσουν συνοψίζονται **στα παρακάτω:**

- Πιστοποίηση προϊόντων.



Έχουμε αναφερθεί και επισημάνει στην ενότητα «Προτάσεις για βελτίωση του πρωτογενούς τομέα και της μεταποίησης προϊόντων φυτικής ζωικής και ιχθυοκομικής προέλευσης» για το ποια προϊόντα πρέπει να υποβάλουν φακέλους για άμεση αναγνώριση και πιστοποίηση. Η πιστοποίηση τους θα είναι το συγκριτικό πλεονέκτημα στο εξής μιας και τα τελευταία χρόνια οι καταναλωτές αγροτικών προϊόντων απαιτούν την εφαρμογή υψηλών ποιοτικών προτύπων, έτσι ώστε να διασφαλιστεί η ασφάλεια και η υγιεινή των προϊόντων που καταναλώνουν. Η Ε.Ε. δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην ικανοποίηση των προσδοκιών των καταναλωτών

**• Οργάνωση και προώθηση δράσεων μέσα από τις δυνατότητες του ν.4015 [ΦΕΚ/210 /Β/21.4.11] «Θεσμικό πλαίσιο για τους αγροτικούς συνεταιρισμούς τις συλλογικές οργανώσεις και την επιχειρηματικότητα του αγροτικού κόσμου- Οργάνωση της εποπτείας του Κράτους» μερικές εκ των οποίων είναι :**

#### **Ομάδες Παραγωγών Αγροτικών Προϊόντων (ΟΠ) (άρθ.5 ν.4015)**

Οι παραγωγοί συγκεκριμένων όμοιων ή ομοειδών αγροτικών προϊόντων μπορούν να συγκροτούν ΟΠ, οι οποίες οφείλουν να καταχωρίζονται στο Μητρώο, αναλόγως προς τα ισχύοντα και για τους ΑΣ. Η εγγραφή στο Μητρώο συνεπάγεται την αναγνώριση μιας ΟΠ, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις εκάστοτε ισχύουσες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις. Οι ΟΠ μπορούν για τις δραστηριότητες τους να αποκτούν Αριθμό Φορολογικού Μητρώου, καθώς και τα κατά περίπτωση προβλεπόμενα φορολογικά παραστατικά.

2. Οι ΟΠ, οι οποίες αναγνωρίζονται και καταχωρίζονται στο Μητρώο, οφείλουν να παρέχουν στοιχεία για:

Α) Τον αριθμό των παραγωγών συγκεκριμένων αγροτικών προϊόντων της οικείας –κατά το καταστατικό τους- Περιφέρειας, οι οποίοι είναι μέλη τους.

Β) Το ποσοστό συγκέντρωσης της παραγωγής του συγκεκριμένου προϊόντος στο επίπεδο της οικείας Περιφέρειας. Γ) Την έκταση των παρεχομένων από αυτήν υπηρεσιών, καθώς και το μέγεθος των περιουσιακών στοιχείων τους.

Δ) Τον κύκλο και το ύψος των σχετικών με το αντικείμενο τους συναλλαγών.

Ε) Το μερίδιο της αγοράς του συγκεκριμένου προϊόντος σε εθνικό και περιφερειακό επίπεδο.

3. Η αναγνώριση, η πρώτη εγγραφή και η διαγραφή των ΟΠ από το Μητρώο λαμβάνουν χώρα με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων μετά από σχετική αίτηση τους. Η επανεγγραφή τους διενεργείται σε ετήσια βάση και σύμφωνα με τις τακτικές Ετήσιες Δηλώσεις που υποβάλλονται από τις ίδιες τις ΟΠ. Με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων μετά από γνωμοδότηση του Συμβουλίου καθορίζεται ο τύπος και το ακριβές περιεχόμενο των αιτήσεων πρώτης εγγραφής, των Δηλώσεων, τα αναγκαία επισυναπτόμενα σε αυτές έγγραφα και δικαιολογητικά, η διαδικασία συμβατικής ή ηλεκτρονικής υποβολής και καταχώρησης των Δηλώσεων αυτών, καθώς και η διαδικασία διαγραφής από το Μητρώο.

4. Οι ΟΠ που για τρία (3) συνεχόμενα έτη δεν εμφανίζουν καμιά δραστηριότητα ή δεν υποβάλλουν την Ετήσια Δήλωση της προηγούμενης παραγράφου διαγράφονται αμέσως από το Μητρώο.

5. Η υποβολή των τακτικών ετήσιων Δηλώσεων διενεργείται το αργότερο μέχρι την 1η Μαρτίου εκάστου έτους, χωρίς δυνατότητα παράτασης της συγκεκριμένης προθεσμίας. Η πρώτη εγγραφή στο Μητρώο λαμβάνει χώρα μέσα σε προθεσμία τριών (3) μηνών u945 από τη δημοσίευση σχετικής δημόσιας πρόσκλησης του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στην οποία επισυνάπτεται ως Παράρτημα και σχέδιο Δήλωσης της προηγούμενης παραγράφου.

6. ΟΠ, οι οποίες έχουν αναγνωρισθεί και λειτουργούν ήδη κατά την δημοσίευση του νόμου αυτού, έχοντας αναλάβει την υλοποίηση επιχειρησιακών προγραμμάτων που χρηματοδοτούνται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους εξακολουθούν να υφίστανται μέχρι την ολοκλήρωση των ανωτέρω προγραμμάτων.

### **Σύσταση αγροδιατροφικής σύμπραξης Π.Ι. Ν (άρθ. 9 ν.4015)**

Η σύμπραξη αυτή δημιουργείται για την προβολή και προώθηση των αγροτικών προϊόντων της Π.Ι.Ν. στις αγορές και είναι απαραίτητο να συνδεθούν τα τοπικά αγροτικά προϊόντα, η πολιτιστική κουλτούρα και η επτανησιακή κουζίνα και διατροφή με τη τουριστική βιομηχανία και ανάπτυξη της περιοχής. Με πρωτοβουλία της περιφέρειας και των Δήμων μπορούν να συστήνονται αστικές μη κερδοσκοπικές εταιρείες με σκοπό:

- Την ανάδειξη προβολή και προώθηση των διατροφικών προϊόντων που παράγονται στη περιφέρεια.

- Την παροχή υπηρεσιών τεκμηρίωσης, υποστήριξης και προώθησης του «Καλαθιού της Περιφέρειας».
- Οι εταιρείες αυτές φέρουν επωνυμίες στις οποίες περιλαμβάνεται ο όρος «Αγροδιατροφική Σύμπραξη», συνοδευόμενος από το όνομα της οικείας Περιφέρειας.
- Για την ίδρυση των εταιρειών του άρθρου 9 του Ν.4015/2011 αυτού μπορούν να συμπράττουν:
  - Οι Δήμοι της οικείας Περιφέρειας.
  - Οι Συλλογικές Αγροτικές Οργανώσεις της Περιφέρειας.
  - Φορείς του εμπορίου που δραστηριοποιούνται στο χώρο των διατροφικών προϊόντων.
  - Φορείς του τουρισμού, της εστίασης και των καταναλωτών της Περιφέρειας.
  - Ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα και ερευνητικά κέντρα που εδρεύουν στην Περιφέρεια ή ασχολούνται με γνωστικά και ερευνητικά πεδία με το σχετικά κάθε φορά καλάθι της Περιφέρειας.

### **Παρατηρητήριο τιμών αγροτικών προϊόντων και αγροτικών εφοδίων (άρθρ.11 ν.4015)**

Πρόκειται για ένα απαραίτητο μηχανισμό ο οποίος, μαζί με το μητρώο εμπόρων αγροτικών προϊόντων, συμβάλει όχι μόνο στη διαφανή διαδικασία εμπορίας, αλλά και στη μείωση του κόστους παραγωγής (λόγω φθηνότερων εφοδίων) με αποτέλεσμα την αύξηση του αγροτικού εισοδήματος και τη μείωση της τιμής των προϊόντων για τον καταναλωτή.

### **Σύμφωνο Ποιότητας-Περιφερειακό Σήμα για την Περιφέρεια Ιονίων Νήσων.**

Το «Σύμφωνο Ποιότητας για την Π.Ι.Ν.» θα μπορούσε να ενσωματωθεί στην αγροδιατροφική σύμπραξη και να δημιουργήσει δυναμικές ενέργειες στο πεδίο της σύμπραξης όλων των εμπλεκομένων φορέων.

Ο στρατηγικός στόχος του Συμφώνου Ποιότητας θα είναι η ισόρροπη και αειφόρος ανάπτυξη της Π.Ι.Ν. μέσω της συνεργασίας με τους τοπικούς φορείς, τις επιχειρήσεις και τη κοινωνία των πολιτών.

**Οι βασικοί άξονες πάνω στους οποίους θα κινηθεί η εταιρεία για την επίτευξη του στόχου της θα μπορούσε να είναι οι εξής:**

Η τοπική γαστρονομική παράδοση (προώθηση της Παραδοσιακής

Διατροφής της Π.Ι.Ν. ως τρόπος ζωής).

- Η υγεία: θα προβληθεί η συμβολή της παραδοσιακής διατροφής στη βελτίωση του επιπέδου υγείας ως μέσω θεραπείας αλλά και πρόληψης.
- Τα τοπικά προϊόντα: θα γίνει προσπάθεια για την βελτίωση της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων, μέσω της στήριξης για τον εκσυγχρονισμό των διαδικασιών παραγωγής (σε παραγωγή, μεταποίηση, διανομή).
- Το περιβάλλον: θα προβληθεί η περιοχή σαν ένας τόπος με καθαρό περιβάλλον και μεγάλη βιοποικιλότητα που παράγονται μοναδικά και ασφαλή και υγιεινά προϊόντα.
- Ο πολιτισμός: προώθηση της Παραδοσιακής Διατροφής σαν αναπόσπαστο κομμάτι του πολιτισμού και σύνδεση της με τις τοπικές αξίες.
- Ο τουρισμός: προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού που θα βασίζεται στα παραδοσιακά τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομία της περιοχής

### **Ενιαίο μητρώο εμπόρων αγροτικών προϊόντων, εφοδίων και εισροών απορρέει από το νόμο 3955/20.4.2011(ΦΕΚ Α'89)**

Η σύσταση του αποσκοπεί στη δημιουργία μιας ολοκληρωμένης ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων και πληροφοριών η οποία θα αποτελέσει ένα σημαντικό βοήθημα στην αποτελεσματική παρακολούθηση, ανάλυση και έλεγχο των μηχανισμών διαμόρφωσης των τιμών της αγοράς εγχώριων γεωργικών προϊόντων και θα συμβάλλει καθοριστικά στην διαπίστωση και εξάλειψη των αθέμιτων συμβατικών πρακτικών μεταξύ επιχειρηματικών φορέων σε όλο το μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων.

### **Συμβολαιακή Γεωργία**

Ο θεσμός αυτός δημιουργεί νέα δεδομένα για την ελληνική γεωργία και τη βιομηχανία, αφού μετατρέπει τους αγρότες σε επιχειρηματίες με σταθερό εισόδημα χωρίς να φοβούνται τον ανταγωνισμό από φθηνά προϊόντα εισαγωγής. Οι παραγωγοί, πριν ακόμα καλλιεργήσουν τα χωράφια τους, θα γνωρίζουν σε ποιόν και σε ποιές τιμές θα πουλήσουν το προϊόν τους. Το μεγαλύτερο όφελος από την συμβολαιακή γεωργία είναι ότι παράγονται πιστοποιημένα προϊόντα, επιβάλλεται η ποιότητα και η τυποποίηση των αγροτικών προϊόντων σε επίπεδο εκμετάλλευσης

και καταργείται η μεσολάβηση μεσαζόντων στην διάθεση που είχε σαν αποτέλεσμα την άνοδο των τιμών των αγροτικών προϊόντων. Στο σημείο αυτό πρέπει να τονισθεί πως για την επιτυχία και τη διάδοση των πρακτικών αλλά και των ωφελειών της συμβολοιακής γεωργίας, είναι απαραίτητο να υπάρξει αλλά και να τηρείται ένα αυστηρό θεσμικό πλαίσιο, το οποίο θα καθορίσει τους κανόνες εκείνους που θα προστατεύουν την παραγωγή αλλά και το εισόδημα του παραγωγού.

- **Εκπαίδευση αγροτών**

Η συνεχής εκπαίδευση και ενημέρωση των αγροτών είναι απαραίτητη για τις διαρκώς αυξανόμενες απαιτήσεις, τόσο σε κοινωνικό όσο και σε επαγγελματικό επίπεδο. Ο αγρότης παύει να είναι απλά παραγωγός προϊόντων και θα πρέπει να προσανατολίσει τη γεωργική του εκμετάλλευση και σε άλλες δραστηριότητες ( μεταποίηση, αγροτουρισμός) γεγονός που κάνει αναγκαία εκτός από την παροχή επαγγελματικής κατάρτισης για παροχή εξειδικευμένων συμβουλών και κατάρτισης σε πεδία που σχετίζονται με την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων σημαντικής προστιθέμενης αξίας, τη προστασία του περιβάλλοντος και την προώθηση και διαφοροποίηση οικονομικών δραστηριοτήτων.

### **13.ΠΗΓΕΣ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ**

- **Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης (Π.Α.Α) 2007-2013.**

Η πολιτική αγροτικής ανάπτυξης 2007-2013 εστιάζεται σε τρεις βασικούς άξονες:

Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας στον τομέα της γεωργίας και της δασοκομίας.

Βελτίωση του περιβάλλοντος και της υπαίθρου.

Βελτίωση της ποιότητας ζωής στις αγροτικές περιοχές και διαφοροποίηση της αγροτικής οικονομίας  
συνεπικουρούμενους από ένα τέταρτο οριζόντιο άξονα LEADER.

Τα μέτρα του προγράμματος που έχουν στόχο την ανάπτυξη της τοπικής αγροτικής οικονομίας είναι:

**A) Μέτρο 121: «Εκσυγχρονισμός αγροτικών εκμεταλλεύσεων».**

- Βελτίωση της συνολικής επίδοσης των γεωργικών εκμεταλλεύσεων μέσω της στήριξης επενδύσεων.

- Βελτίωση της παραγωγής της εκμετάλλευσης μέσω της επέκτασης ή της αντικατάστασης υφιστάμενων κλάδων ή της εισαγωγής νέων κλάδων παραγωγής που τα προϊόντα τους δεν αντιμετωπίζουν προβλήματα διάθεσης.
- Βελτίωση της ποιότητας.
- Προστασία του εδάφους των νερών της άμβλυσης των κλιματικών αλλαγών και της ασφάλειας στο χώρο εργασίας.
- Βελτίωση της υγιεινής και καλής διαβίωσης των ζώων. Βελτίωση της ποιότητας και υγιεινής του γάλακτος μέσω δράσης που αφορά επενδύσεις μικρού κόστους στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις.

Το Μέτρο περιλαμβάνει τις ακόλουθες δράσεις:

- Ενθάρρυνση των επενδύσεων στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις (κατεύθυνσης ζωικής και φυτικής παραγωγής).
- Ενθάρρυνση των επενδύσεων μικρού κόστους στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις (μικρά σχέδια βελτίωσης με ειδική στήριξη για την προσπάθεια εξοπλισμού αμελκτηρίων, παγολεκανών κλπ. στον τομέα της αιγοπροβατοτροφίας)

**B) Μέτρο 123: «Προστιθέμενη αξία των γεωργικών και δασοκομικών προϊόντων».**

- Στόχος του μέτρου αυτού είναι στη βελτίωση στη μεταποίηση και εμπορία των πρωτογενών αγροτικών προϊόντων μέσω της στήριξης επενδύσεων του παρόντος μέτρου που αποσκοπούν:
- Στην βελτίωση της αποδοτικότητας στο τομέα της μεταποίησης και εμπορίας.
- Στη προώθηση της μεταποίησης της γεωργικής παραγωγής για ενθάρρυνση παραγωγής και αξιοποίησης μορφών ενίσχυσης ανανεώσιμης ενέργειας.
- Στην εισαγωγή νέων τεχνολογιών και καινοτομίας.
- Στη διάνοιξη νέων ευκαιριών εξεύρεσης αγορών για τα γεωργικά προϊόντα.
- Στην επίτευξη υψηλών επιπέδων ποιότητας στη μεταποίηση και εμπορία γεωργικών προϊόντων.
- Στη βελτίωση της προστασίας του περιβάλλοντος, της εργασιακής ασφάλειας, της υγιεινής και καλής διαβίωσης των ζώων.

- Στην αξιοποίηση της πρωτογενούς παραγωγής των βιολογικών προϊόντων και των προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ, μέσω της ανάπτυξης δικτύου μεταποίησης και εμπορίας.

Το μέτρο αφορά:

- Στη μεταποίηση ή και εμπορία προϊόντων εξαιρουμένων των αλιευτικών.
- Στην ανάπτυξη νέων προϊόντων, διαδικασιών και τεχνολογιών.
- Στη τήρηση κοινοτικών προτύπων που εφαρμόζονται στη συγκεκριμένη επένδυση.

### **Γ) Μέτρα των αξόνων 3 & 4 που αφορούν την ενίσχυση ιδιωτικών επενδύσεων.**

Αφορούν δράσεις ενίσχυσης για δημιουργία και βελτίωση λειτουργίας επιχειρήσεων εστίασης και αναψυχής, καταλυμάτων σε περιοχές της υπαίθρου για αύξηση του εξωγεωργικού εισοδήματος και βελτίωση του επιπέδου διαβίωσης των κατοίκων στις περιοχές αυτές. Μέσω των δράσεων του άξονα 4 του LEADER είναι δυνατή η χρηματοδότηση για τη σύσταση αγροδιατροφικής σύμπραξης.

### **Αναπτυξιακός Νόμος 3908/2011.**

- Στο νέο επενδυτικό νόμο προβλέπεται ενίσχυση πολύ μικρών επιχειρήσεων, μικρομεσαίων επιχειρήσεων, ομάδων ή συνεταιριστικών οργανώσεων παραγωγών και δικτύων επιχειρήσεων που θα ασχοληθούν με τον εξωστρεφή προσανατολισμό της εμπορίας και προώθησης των ποιοτικών αγροτικών προϊόντων του καλαθιού. Ο νέος αναπτυξιακός Νόμος ενισχύει τις ιδιωτικές επενδύσεις, προκειμένου να διαμορφωθεί ένα καινούργιο επιχειρηματικό μοντέλο ανάπτυξης σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο, που στηρίζεται στην ανταγωνιστικότητα, την εξωστρέφεια, την καινοτομία και την πράσινη ανάπτυξη.
- Ο συνολικός προϋπολογισμός του Αναπτυξιακού Νόμου για το 2011 ήταν €4,4 δις και τα στοιχεία του αναφέρονται συνοπτικά παρακάτω:

### **Επιλέξιμες επιχειρήσεις:**

Υφιστάμενες, νέες και υπό σύσταση επιχειρήσεις με έδρα όλη την ελληνική επικράτεια.

### **Ποσοστά ενισχύσεων:**

Από 15% έως 50% ανάλογα με την δραστηριότητα και τον τόπο εγκατάστασης της επένδυσης. Ειδικότερα, για τα Ιόνια νησιά που εντάσσονται στη Γ' Γεωγραφική Ζώνη, τα ποσοστά ενίσχυσης κυμαίνονται από 30%-50%.

#### **Ελάχιστος προϋπολογισμός επενδυτικών έργων:**

- Πολύ μικρές επιχειρήσεις, 200.000 ευρώ.
- Μικρές επιχειρήσεις, 300.000 ευρώ.
- Μεσαίες επιχειρήσεις, 500.000 ευρώ.
- Μεγάλες επιχειρήσεις, 1.000.000 ευρώ

#### **Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ιονίων Νήσων 2007-2013**

Στο πρόγραμμα αυτό αντιμετωπίζεται το ζήτημα σε συνεκτικές ζώνες αγροτικών δραστηριοτήτων που κυριαρχούνται από την παρουσία μιας σημαντικής καλλιέργειας (ελαιώνας, αμπελώνας), μέσω της ανάδειξης περιβαλλοντικών και πολιτιστικών δυνατοτήτων καθώς και την προώθηση ήπιας μορφής παραγωγικών δραστηριοτήτων που συνδέονται με αυτές. Σε κάθε περίπτωση επιθυμητή είναι η συγκρότηση ενός πολυλειτουργικού προτύπου ανάπτυξης. Η παρέμβαση αυτή αφορά την ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών της ελιάς του αμπελιού και των κτηνοτροφικών προϊόντων με εφαρμοσμένη έρευνα που θα γίνει από αναγνωρισμένα ιδρύματα σε συνεργασία με τις υπηρεσίες της περιφέρειας. Τα αποτελέσματα αυτών των ενεργειών θα χρησιμοποιηθούν για την δημιουργία των φακέλων στα προϊόντα προκειμένου αυτά να διεκδικήσουν ονομασίες ΠΟΠ και ΠΓΕ.

## **14. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ**

Το περιεχόμενο του Καλαθιού, σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να θεωρηθεί εξαντλητικό ως προς τα σημεία που εξετάζει και τις προτάσεις που εισηγείται. Το "Καλάθι των Προϊόντων της



Περιφέρειας Ιονίων Νήσων” πρέπει να αντιμετωπισθεί καταρχάς ως ένα σύνολο πολιτικών και στρατηγικών που επιδιώκει να προτείνει λύσεις σε καίρια προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι αγρότες της περιοχής μας.

Άλλωστε το καλάθι δεν προσβλέπει στην απλά καταγραφή τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων αλλά στην αξιοποίηση αυτών των προϊόντων προκειμένου να αναδειχτεί η πλούσια αγροτική ικανότητα της ΠΙΝ προσφέροντας μακροπρόθεσμη οικονομική βιωσιμότητα.

Οι πολιτικές που θα ακολουθηθούν στη συνέχεια, επιδιώκουν πιο συγκεκριμένα στα εξής:

Την προβολή της πρωτογενούς παραγωγής της ΠΙΝ και την εδραίωσή της σε νέες αγορές

Την προώθηση και εναρμόνιση της παραγωγής τοπικών προϊόντων με τα ποιοτικά πρότυπα της Ε.Ε.

Την προώθηση των τοπικών προϊόντων της ΠΙΝ στους καταναλωτές

Την ενθάρρυνση της διαβούλευσης μεταξύ των τοπικών φορέων προκειμένου για την επίτευξη ενός κοινού στόχου.

Το πρόσφατο παρελθόν έχει αναδείξει τα Ιόνια Νησιά, ως προορισμούς καθαρά τουριστικούς. Ζώντας, όμως, κάποιος εδώ καταλαβαίνει ότι είναι ένα νησί που μπορεί να προσφέρει αυτάρκεια σε προϊόντα του πρωτογενή τομέα, όπως άλλωστε έχει κάνει και στο παρελθόν.

- Η δημιουργία ενός Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας – Ιόνιου Σήματος Υπεροχής θα μπορούσε να διασφαλίσει ένα υψηλό επίπεδο ποιότητας στις επιχειρήσεις, καθώς και να δημιουργήσει ένα αξιόλογο πλήθος συνεργαζόμενων επιχειρήσεων. Παράλληλα, θα μπορούσε να επιδιωχθεί η συνδεδεμένη με το Σύμφωνο γενικότερη προώθηση των τοπικών προϊόντων της Περιφέρειας και ειδικά στα τουριστικά καταλύματα ή άλλες επιχειρήσεις.
- Πρέπει να γίνουν σημαντικές βελτιώσεις στην υφιστάμενη κατάσταση, εκσυγχρονισμός των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, υιοθέτηση νέων πρακτικών, μείωση του κόστους παραγωγής, τήρηση κανόνων υγιεινής, εκσυγχρονισμός στις μονάδες επεξεργασίας, προκειμένου να εξασφαλισθεί σταθερή ποιότητα και ασφάλεια στο τελικό προϊόν .

Ακόμα, η σύσταση ομάδων παραγωγών που να μπορούν να ανταποκριθούν στα δεδομένα των νησιωτικών περιοχών (μικρός αριθμός ατόμων με μικρό κύκλο εργασιών), καθώς και

η ενημέρωση-κατάρτιση παραγωγών και γεωτεχνικών σε θέματα κανόνων ορθής γεωργικής πρακτικής, πιστοποίησης, τυποποίησης και εμπορίας, θεωρούνται απαραίτητες προϋποθέσεις για την υλοποίηση των στόχων αυτών.

- Διοχετεύοντας τα όμως στην αγορά μέσω μιας διεπαγγελματικής οργάνωσης προκειμένου να εξασφαλιστεί η ποιότητα και η γνησιότητα τους, αφού θεσμοθετηθεί ειδικό τοπικό σήμα ποιότητας το οποίο θα δίνεται στους διαθέτες (εμπόρους) κατόπιν τήρησης προδιαγραφών, πρωτοκόλλου ποιότητας και συνεχούς ελέγχου.
- Σε καμία περίπτωση η τοπική παραγωγή δεν μπορεί να ανταγωνιστεί τη μαζική παραγωγή, ούτε στη παραγωγή, ούτε στις υπηρεσίες ούτε και στις τιμές. Η πρόκληση όμως είναι να εκμεταλλευτούμε τα συγκριτικά μας πλεονεκτήματα σε ότι αφορά την παραγωγή ποιοτικών αγροτοδιατροφικών προϊόντων και να τα προβάλουμε όχι μόνο στις άλλες αγορές, αλλά και στη δική μας καθιστώντας τα νησιά μας μοναδικούς γαστρονομικούς προορισμούς συνδέοντας την γεωργία, με την παραδοσιακή μας διατροφή, με τον τουρισμό και τον πολιτισμό.
- Ταυτόχρονα επιδιώκουμε:
- την κατάρτιση από την Ε.Ε. ειδικών χρηματοδοτικών εργαλείων και ειδικών δράσεων που θα αμβλύνουν τις συνέπειες από το μεγάλο κόστος μεταφοράς των πρώτων υλών και των προϊόντων λόγω της νησιωτικότητας της Περιφέρειάς μας
- την εφαρμογή προγράμματος ενίσχυσης και προβολής των **σημάνσεων ΠΟΠ, ΠΓΕ** συνολικά της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθώς το ευρωπαϊκό καταναλωτικό κοινό δεν αναγνωρίζει τις σημάνσεις ποιότητας και επομένως οι επιχειρήσεις μας δεν μπορούν να χτίσουν ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα βασισμένες πάνω στα προϊόντα ΠΓΕ και ΠΟΠ.
- την ολοκλήρωση της εσωτερική αγοράς με την αύξηση του ποσοστού αυτόρκειας των νησιών με τα τοπικά προϊόντα και κατά προτεραιότητα των περιφερειακών μας προϊόντων
- τη δημιουργία περιφερειακής συνείδησης (αλλά και τοπικής – νησιωτικής) και την καλλιέργεια της αντίληψης του κοινού συμφέροντος (παραγωγοί – τυποποιητές- έμποροι - ξενοδόχοι – εστιάτορες) και της διαχείρισης κοινών πόρων

## 15. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ

- 1)Κείμενο εργασίας για το καλάθι Αγρ. Προϊόντων της ΠΙΝ από την Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας Κέρκυρας,
- 2)Κείμενο εργασίας για το καλάθι Αγρ. Προϊόντων της ΠΙΝ από την Δ/ση Αγροτικής Κτηνιατρικής Κέρκυρας
- 3) Κείμενο εργασίας για το καλάθι Αγρ. Προϊόντων της ΠΙΝ από την Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Λευκάδος.
- 4)Κείμενο εργασίας για το καλάθι Αγρ. Προϊόντων της ΠΙΝ από την Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Ζακύνθου
- 5)Κείμενο εργασίας για το καλάθι Αγρ. Προϊόντων της ΠΙΝ από την Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Κεφαλληνίας και Ιθάκης
- 6)Κείμενο εργασίας για το καλάθι Αγρ. Προϊόντων της ΠΙΝ από το ΥΠΑΑΤ
- 7) «Στρατηγικό Σχέδιο Ανάπτυξης 2008-2020 και Επιχειρησιακό Σχέδιο για την 4<sup>η</sup> Προγραμματική Περίοδο 2007-2013 της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κέρκυρας», 2009-2010
- 8) Αναπτυξιακός Νόμος 3908/2011
- 9) **N.4015 [ΦΕΚ/210 /B/21.4.11]** «Θεσμικό πλαίσιο για τους αγροτικούς συνεταιρισμούς τις συλλογικές οργανώσεις και την επιχειρηματικότητα του αγροτικού κόσμου-Οργάνωση της εποπτείας του Κράτους»
- 10) Διαδικτυακός τόπος του ΥΠΑΑΤ(<http://www.minagric.gr>)