



Ο Κλάδος της αγροδιατροφής στην Αιτωλοακαρνανία.

Κυβέλη-Μαρία Σιαφάκα

Φλώρινα, 2023

Δήλωση περί μη λογοκλοπής

Δηλώνω ότι είμαι ο συγγραφέας της παρούσας εργασίας με τίτλο Ο Κλάδος της αγροδιατροφής στην Αιτωλοακαρνανία, που συντάχθηκε στα πλαίσια της πτυχιακής μου εργασίας και παραδόθηκε το μήνα Σεπτέμβριο του 2023. Η αναφερόμενη εργασία δεν αποτελεί αντιγραφή ούτε προέρχεται από ανάθεση σε τρίτους. Οι πηγές που χρησιμοποιήθηκαν αναφέρονται σαφώς στη βιβλιογραφία και στο κείμενο ενώ κάθε εξωτερική βοήθεια, αν υπήρξε, αναγνωρίζεται ρητά

Όνομα (κεφαλαία)

ΑΜ

Υπογραφή:

.....

.....

.....

Ημερομηνία:

.....

Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά όλους όσους συνέβαλλαν στην ολοκλήρωση αυτής της προσπάθειας: Και πρώτα απ' όλα, την επιβλέπουσα καθηγήτρια της διπλωματικής μου εργασίας, κύρια Μέλφου Αικατερίνη για την αμέριστη υποστήριξη και καθοδήγηση της, καθώς επίσης και την συμπαράσταση που μου παρείχε σε όλο αυτό το χρονικό διάστημα της συγγραφής της διπλωματικής μου εργασίας. Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω τους γονείς μου που μου συμπαραστέκονται καθ όλη την διάρκεια των σπουδών μου και με στηρίζουν ηθικά, ψυχολογικά και οικονομικά.

Περίληψη

Στην παρούσα διπλωματική εργασία, παρουσιάζεται η πρωτογενή παραγωγή του νομού της Αιτωλοακαρνανίας, καθώς και τα προϊόντα που προκύπτουν από μεταποίηση και έχουν γεωγραφική προστασία ονομασίας.

Στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η περιοχή μελέτης και για τον λόγο αυτό παρέχονται πληροφορίες που σχετίζονται με τον νομό Αιτωλοακαρνανίας. Υπάρχουν στοιχεία για τις οικονομικές και επενδυτικές δραστηριότητες του νομού, αλλά για τις παραμέτρους που σχετίζονται με την πρωτογενή παραγωγή όπως είναι το κλίμα, το έδαφος και το φυσικό και ανθρωπογενές περιβάλλον της ευρύτερης περιοχής.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται αρχικά μια σύντομη περιγραφή της έννοιας του δευτερογενή τομέα της οικονομίας. Ακολουθεί η περιγραφή της επίδρασης που είχε η εφαρμογή της κοινής αγροτικής πολιτικής της Ε.Ε. στην περιοχή μελέτης, ενώ γίνεται και μια παρουσίαση των επιχειρήσεων που ανήκουν στον δευτερογενή τομέα και σχετίζονται με τον κλάδο της μεταποίησης

Η απόδοση της μεταποίησης σχετίζεται σε σημαντικό βαθμό με την δυναμική που έχει ο πρωτογενής τομέας και πιο συγκεκριμένα η παραγωγή που προκύπτει από τις εκμεταλλεύσεις που σχετίζονται με την γεωργία και την κτηνοτροφία. Για τον λόγο αυτό παρουσιάζονται τα επίσημα στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής για το 2020, για τον πρωτογενή τομέα της περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας. Στην συνέχεια γίνεται μια προσπάθεια παρουσίασης του πρωτογενή τομέα του νομού της Αιτωλοακαρνανίας σε επίπεδο Δήμων.

Τέλος, γίνεται μια αναφορά στην πολιτική της Ε.Ε. για τα Προϊόντα με Ονομασία Προέλευσης και παρουσιάζονται πέντε διαφορετικά προϊόντα που έχουν ενταχθεί ή βρίσκονται σε διαδικασία ένταξης, υπό το συγκεκριμένο καθεστώς πολιτικής που ακολουθεί η Ευρωπαϊκή Ένωση.

Λέξεις Κλειδιά. Αιτωλοακαρνανία, Πρωτογενής & Δευτερογενής τομέας, Προϊόντα Ονομαστικής Προέλευσης.

Abstract

In this thesis, the primary production of the prefecture of Aitolokarnania is presented, as well as the products that result from processing and have geographical name protection.

In the first chapter the study area is presented and for this reason information related to the prefecture of Aitolokarnania is provided. There are data on the economic and investment activities of the prefecture, but also on the parameters related to primary production such as the climate, the soil and the natural and man-made environment of the wider region.

In the second chapter, there is initially a brief description of the concept of the secondary sector of the economy. The following is the description of the effect that the implementation of the EU's common agricultural policy had. in the study area, while there is also a presentation of the businesses belonging to the secondary sector and related to the manufacturing sector.

The performance of manufacturing is related to a significant extent to the dynamics of the primary sector and more specifically to the production resulting from holdings related to agriculture and livestock. For this reason, the official figures of the Hellenic Statistical Authority for 2020, for the primary sector of the region of Western Greece, are presented. Then an attempt is made to present the primary sector of the prefecture of Aitolokarnania at the level of Municipalities.

Finally, a reference is made to EU policy for Denomination of Origin Products and five different products are presented that have been included or are in the process of being included, under the specific policy regime followed by the European Union.

Keywords. Aitolokarnania, Primary & Secondary sector, Named Origin Products.

Πίνακας περιεχομένων

Τμήμα Γεωπονίας	1
Περίληψη	4
Abstract	5
Κεφάλαιο Πρώτο: Εισαγωγή	7
Κεφάλαιο Δεύτερο: Περιφερειακή ενότητα Αιτωλοακαρνανίας.....	9
2.1 Γενικά χαρακτηριστικά.....	9
2.1.1 Κλίμα	10
2.1.2 Περιβάλλον	11
2.1.3 Εδάφη.....	12
2.2 Ανθρωπογενές περιβάλλον	12
2.3 Οικονομική Δραστηριότητα	13
2.4 Προοπτικές για επενδυτικές δραστηριότητες	15
Κεφάλαιο Τρίτο: Βασικά στοιχεία του πρωτογενή τομέα στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας.....	16
3.1 Πρωτογενής τομέας	16
3.2 Χαρτογράφηση των καλλιεργειών του Νομού Αιτωλοακαρνανίας.	24
Κεφάλαιο Τέταρτο: Ο κλάδος της μεταποίησης στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας.	30
4.1 Ο Δευτερογενής τομέας της οικονομίας.	30
4.2 Η Επίδραση της αγροτικής πολιτικής της Ε.Ε. στον κλάδο της μεταποίησης στον Νομό της Αιτωλοακαρνανίας.	31
4.3 Ο κλάδος της μεταποίησης στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας.....	32
4.4 Ο κλάδος των Π.Ο.Π. Τροφίμων στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας.....	34
4.6 Αφρίνα	39
4.7 Αυγοτάραχο το εμβληματικό προϊόν του Μεσολογγίου	44
4.8 Κεφαλογραβιέρα.....	48
4.9 Φέτα	51
4.10 Τσαλαφούτι.....	53
Συμπεράσματα	56
Βιβλιογραφία	58

Κεφάλαιο Πρώτο: Εισαγωγή

Οι τεχνολογικές και οικονομικές εξελίξεις των τελευταίων ετών, έχουν μεταβάλλει δραστικά τα δεδομένα στους τομείς της επιχειρηματικότητας και της καινοτομίας. Στις μέρες μας παραδοσιακά επιχειρηματικά μοντέλα θεωρούνται πλέον ξεπερασμένα, με αποτέλεσμα ο πρωτογενής και δευτερογενής τομέας να εστιάζουν σε καλύτερης ποιότητας προϊόντα. Προϊόντα τα οποία τείνουν να αποκτήσουν και να αναδείξουν μοναδικά χαρακτηριστικά γνωρίσματα που διαθέτουν και τους επιτρέπουν να ξεχωρίζουν. Το αποτέλεσμα είναι να αποκτούν μεγαλύτερη οικονομική αξία και επομένως να επιφέρουν περισσότερα οικονομικά κέρδη στους παραγωγούς.

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι να γίνει μια παρουσίαση του πρωτογενή και του δευτερογενή τομέα της Αιτωλοακαρνανίας. Ο κλάδος τροφίμων ήταν είναι και θα είναι ένας από τους σημαντικότερους τομείς της οικονομίας, επομένως, η εξελικτική πορεία που παρουσιάζει στην εν λόγω περιοχή, αποτελεί ένα σημαντικό στοιχείο, τόσο για την πορεία της τοπικής οικονομίας, όσο και για την συμμετοχή στο εθνικό ΑΕΠ.

Αρχικά γίνεται παρουσίαση του φυσικού περιβάλλοντος που καταγράφεται στην περιοχή, ώστε να μπορεί να γίνει κατανοητό, πως η γεωμορφολογία και οι κλιματικές συνθήκες στην περιοχή μελέτης σχετίζονται με το μέγεθος και το είδος της πρωτογενής παραγωγής. Σημαντικός παράγοντας όμως είναι και το ανθρωπογενές περιβάλλον, μέσα στο οποίο καλείται να λειτουργήσει και να αναπτυχθεί τόσο ο πρωτογενής τομέας, όσο και ο κλάδος της μεταποίησης των εν λόγω προϊόντων. Οι οικονομικές δυνατότητες της περιοχής επιδρούν σημαντικά στις όποιες επενδυτικές προσπάθειες, αλλά και στην ανάπτυξη του κλάδου των τροφίμων στην Αιτωλοακαρνανία.

Ακολούθως γίνεται μια προσπάθεια για όσο το δυνατόν καλύτερη και εκτενέστερη περιγραφή του πρωτογενή τομέα της περιοχής μελέτης, μέσα από την αξιοποίηση δεδομένων, όπως αυτά προέκυψαν από την πρόσφατη απογραφή του 2021. Παρουσιάζονται ο αριθμός των γεωργικών και ζωικών εκμεταλλεύσεων, ο αριθμός των εργαζομένων και άλλα στοιχεία που μπορούν

να δώσουν μια σαφή εικόνα για την γεωγραφική και οικονομική κατάσταση της περιοχής.

Στο επόμενο κεφάλαιο γίνεται παρουσίαση των δραστηριοτήτων του δευτερογενή τομέα, δίνοντας εστίαση στην παρουσίαση της πολιτικής που έχει οριστεί σε ευρωπαϊκό επίπεδο και έχει υιοθετηθεί σε εθνικό. Σημαντική περιγραφή είναι αυτή που σχετίζεται με τα προϊόντα με διαθέτουν ονομασία προέλευσης και επομένως έχουν αποκτήσει ήδη μεγαλύτερη οικονομική αξία. Για τον λόγο αυτό παρουσιάζονται πέντε συγκεκριμένα προϊόντα που αποτελούν έναν από τους βασικούς πυλώνες τόσο της πρωτογενούς παραγωγής, όσο και της μεταποιητικής δραστηριότητας στην περιοχή μελέτης.

Για να υπάρχει βελτίωση της παρούσας κατάστασης, στην εν λόγω διπλωματική, θα παρατεθούν προτάσεις καθώς και συμπεράσματα στο τέλος της παρουσίασης.

Κεφάλαιο Δεύτερο: Περιφερειακή ενότητα Αιτωλοακαρνανίας

2.1 Γενικά χαρακτηριστικά

Η περιοχή μελέτης της παρούσας εργασίας είναι η Περιφερειακή Ενότητα Αιτωλοακαρνανίας. Πρόκειται για την Δυτική πύλη της Περιφέρειας της Δυτικής Ελλάδος, στην οποία ανήκει διοικητικά, μαζί με την Π.Ε. Αχαΐας και την Π.Ε. Ηλείας (Εικ.1). Είναι επίσης μια από τις πλουσιότερες περιφερειακές ενότητες της χώρας λαμβάνοντας υπόψη φυσικό περιβάλλον, το οποίο αποτελείται από 8 λίμνες. Οι 5 εξ αυτών είναι φυσικές (Τριχωνίδα, Λυσιμαχία, Οζερός, Αμβρακία, Βουλκαριά), ενώ υπάρχουν 3 που είναι τεχνητές φραγμολίμνες (φράγματα Κρεμαστών, Καστρακίου, Στράτου). Το υδάτινο σύστημα περιλαμβάνει ακόμα δυο λιμνοθαλάσσεις (Μεσολογγίου και Αιτωλικού) και τρεις ποταμούς (Αχελώος, Εύηνος, Μόρνος).

Η συνολική έκταση της Π.Ε. Αιτωλοακαρνανίας είναι 5.460.888 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Συνολικά ο πληθυσμός για το 2021, σύμφωνα με τα στοιχεία της απογραφής από την ΕΛΣΤΑΤ, είναι 192.345 κάτοικοι. Από αυτούς οι 96.540 είναι άνδρες (50,2%) και οι 95.805 είναι γυναίκες (49,8%). Ο συνολικός πληθυσμός φαίνεται να έχει μειωθεί περίπου 8.8% από την απογραφή που έγινε το 2011, όπου φαίνεται πως στην περιοχή μελέτης κατοικούσαν 223.285 άνθρωποι.



Εικόνα 1. Διοικητικά όρια Π.Ε. Αιτωλοακαρνανίας.

Η πρωτεύουσα της Π.Ε. είναι η πόλη του Μεσολογίου και συνολικά καταγράφονται επτά (7) διαφορετικοί Δήμοι. Πληθυσμιακά, ο μεγαλύτερος Δήμος είναι αυτός του Αγρινίου και ο μικρότερος του Θερμού (Πίν.1) (ΕΛΣΤΑΤ, 2023).

Πίνακας 1. Πληθυσμιακή κατανομή των κατοίκων στους 7 δήμους της Π.Ε. Αιτωλοακαρνανίας.

Περιφερειακή Ενότητα Αιτωλοακαρνανίας

Δήμος	Πληθυσμός		Άνδρες		Γυναίκες	
	2011	2021	2011	2021	2011	2021
ΙΕΡΑΣ ΠΟΛΗΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ	34.416	32.048	17.180	16.126	17.236	15.922
ΑΚΤΙΟΥ - ΒΟΝΙΤΣΑΣ	17.370	14.644	8.972	7.533	8.398	7.111
ΑΓΡΙΝΙΟΥ	94.181	89.691	46.582	44.412	47.599	45.279
ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ	17.056	14.979	8.503	7.660	8.553	7.319
ΘΕΡΜΟΥ	8.242	5.712	4.164	2.972	4.078	2.740
ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ	27.800	25.065	14.023	12.555	13.777	12.510
ΞΗΡΟΜΕΡΟΥ	11.737	10.206	5.999	5.282	5.738	4.924

2.1.1 Κλίμα

Η διαφοροποίηση του κλίματος στην περιοχή μελέτης παρουσιάζεται κατά την σύγκριση των ορεινών και πεδινών περιοχών. Στις πρώτες το κλίμα

μπορεί να χαρακτηριστεί ως ψυχρό, ενώ ως μεσογειακό καταγράφεται το κλίμα στις παράκτιες και πεδινές εκτάσεις της Αιτωλοακαρνανίας.

Εστιάζοντας στην παράμετρο της θερμοκρασίας, προκύπτει πως η μέση ετήσια θερμοκρασία παρουσιάζει διακύμανση, με μια μέση τιμή που βρίσκεται μεταξύ των 17 και 18^ο βαθμών κελσίου. Αναφορικά με τις κατακρημνίσεις προκύπτει ότι η Αιτωλοακαρνανία έχει το δεύτερο μεγαλύτερο στη χώρα, μετά την Ήπειρο. Το γεγονός αυτό οφείλεται στην παρουσία σημαντικών βροχοπτώσεων που σε ετήσια βάση κυμαίνονται από 800-1000mm, στις πεδινές και παράκτιες περιοχές. Ωστόσο το εν λόγω ύψος αυξάνεται σημαντικά δεδομένου ότι στις ορεινές περιοχές κυμαίνεται από 1400 έως και 1800mm. Στην περιοχή μελέτης οι βροχοπτώσεις ξεκινούν από τα μέσα του Φθινοπώρου (Οκτώβριος) και συνεχίζονται μέχρι τα μέσα της Άνοιξης (Απρίλιος). Η κορύφωση καταγράφεται κυρίως την χειμερινή περίοδο (Νοέμβριος – Φεβρουάριος).

Σε επίπεδο υγρασίας, η Αιτωλοακαρνανία παρουσιάζει σχετικά υψηλές τιμές (64-68%) και σταθερές σε όλη την επικράτειά της, γεγονός που οφείλεται τόσο στις βροχοπτώσεις, όσο και στην παρουσία μεγάλων υδάτινων όγκων.

Τέλος, αναφορικά με τους ανέμους και την κατεύθυνση που αυτοί παρουσιάζουν, προκύπτει ότι η πορεία τους επηρεάζεται από την παρουσία της μεγαλύτερης ελληνικής οροσειράς, της Πίνδου. Πιο συγκεκριμένα βορειοδυτικοί άνεμοι καταγράφονται μόνο κατά την καλοκαιρινή περίοδο. Καθόλη την υπόλοιπη περίοδο η Αιτωλοακαρνανία χαρακτηρίζεται από την παρουσία νοτιοδυτικών ανέμων που περιορίζουν την παρουσία των βορειοδυτικών.

2.1.2 Περιβάλλον

Αναφορικά με το φυσικό περιβάλλον, η χλωρίδα της Αιτωλοακαρνανίας χαρακτηρίζεται από την παρουσία παραποταμιών δασών που αποτελούνται κυρίως από ιτιές, λεύκες και πλάτανους. Ωστόσο καταγράφεται μια τάση εξαφάνισης των υδροχαρών δασών και περιορισμός τους μόνο σε εκτάσεις γύρω από τον ποταμό Αχλώο και το δέλτα του Θπεριοχή Λεσινίου).

Σε αντίθεση με την παράκτια και παραόχθια περιοχή, στα ορεινά η Αιτωλοακαρνανία καλύπτεται κυρίως από θαμνώδη αείφυλλη βλάστηση, ενώ

πολύ διαδεδομένη είναι και η ελιά. Πιο συγκεκριμένα στα όρη του νομού το κύριο γένος που καταγράφεται είναι το πουρνάρι. Επίσης, ανάλογα με τα γεωλογικά δεδομένα και την σύσταση του εδάφους παρατηρείται μεγάλος αριθμός από ασπάλαθους, ασφακές και θυμαρορίγανες

Στις περιοχές με φλύσχη θα συναντήσουμε πλούσιο μακκί: μια πυκνή βλάστηση με αριές, κοκκορεβιθιές, χρυσόξυλο, αγριοκουμαριές, ρείκια. Υπάρχουν ακόμη κάποια υπολείμματα παλιών δασών ήμερης βελανιδιάς, άλλων φυλλοβόλων δρυών και γαύρου. Ωστόσο, στην Αιτωλοακαρνανία και κυρίως στις περιοχές με υψηλό υψόμετρο, καταγράφονται δάση που αποτελούνται από έλατα με προέλευση από την Κεφαλονιά. Σημαντικά δάση όμως καταγράφονται και στα βορειοανατολικά όρια του νομού, τα οποία αποτελούνται από οξιές, καθιστώντας την Αιτωλοακαρνανία το νοτιότερο όριο παρουσίας του συγκεκριμένου είδους (ΤΕΔΚ Αιτωλοακαρνανίας, 2006).

2.1.3 Εδάφη

Από γεωλογική άποψη ο υπό μελέτη νομός, αποτελείται από δύο κύριες κατηγορίες πετρωμάτων τα αλλουβιακά και αποθέσεις ασβεστούχων ή πυριτικών. Στην πρώτη κατηγορία ευδοκίμει η γεωργία εντατικής μορφής και περιλαμβάνει τους δήμους του Μεσολογγίου και Αγρινίου. Στην δεύτερη κατηγορία τα εν λόγω εδάφη βοηθούν να ευδοκιμήσουν κυρίως δάση και παρουσιάζονται γύρω από υδάτινους σχηματισμούς, λίμνες και λιμνοθάλασσες

2.2 Ανθρωπογενές περιβάλλον

Σημαντικό γνώρισμα της περιοχής μελέτης είναι ότι αποτελεί την πύλη που συνδέει τις νότιες περιοχές της χώρας με τις υπόλοιπες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Σημαντικά στοιχεία αποτελούν η ύπαρξη λιμενικών εγκαταστάσεων, αλλά και η σύνδεση μέσω της Εγνατίας και Ιόνιας οδού.

Ένα ακόμα βασικό χαρακτηριστικό της περιοχής μελέτης είναι ο αναπτυσσόμενος πρωτογενής τομέας και στους τρεις άξονές του, κτηνοτροφία, αλιεία και γεωργία. Η εν λόγω ανάπτυξη οφείλεται στην παρουσία πληθώρας υδατικών πόρων, γλυκού και αλμυρού νερού. Η συγκεκριμένη παρουσία εξάλλου επιτρέπει σε επίπεδο γεωργίας είναι ότι η κάλυψη της αρδευόμενης γης αγγίζει περίπου το 60% του συνόλου των καλλιεργούμενων εκτάσεων.

Σε επίπεδο ενέργειας μέσω της χρήσης υδροηλεκτρικών και φωτοβολταϊκών, η δυνατότητα παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας αγγίζει την συνολική ισχύ των 2712 GMH. Παράλληλα, η περιοχή μελέτης παρουσιάζει σημαντική ανάπτυξη και στον δευτερογενή και τριτογενή τομέα μέσα από τον αναπτυσσόμενο τουρισμό και την σημαντική υποδομή που παρουσιάζεται σε βιομηχανικές υποδομές.

Όλα τα παραπάνω προσδιορίζουν το αναπτυξιακό δυναμικό της Αιτωλοακαρνανίας και καθορίζουν τομείς, κατευθύνσεις και στόχους για μια διαφορετική και νέα πορεία για την ανάπτυξη της, η οποία επιτρέπει την παραγωγή ενός σταδιακού, πολύπλοκου, πολυμερούς και πολυδύναμου σχεδιασμού ενεργοποίησης των σημαντικών πόρων της Περιφερειακής Ενότητας. Επιπρόσθετα στην Π.Ε. Αιτωλ/νίας λειτουργούν Υποκαταστήματα όλων των σημαντικών Ελληνικών Τραπεζών καθώς και Υποκαταστήματα της Τραπέζης της Ελλάδος.

Παράλληλα, ολοκληρωμένες Υπηρεσίες στήριξης της επιχειρηματικής δραστηριότητας προσφέρονται από :

- Το Εμπορικό και Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Αιτωλ/νίας.
- Την Αναπτυξιακή Αιτωλ/νίας (ΑΝ.ΑΙΤ. Α.Ε.) μέσω των Δομών Στήριξης τις οποίες λειτουργεί και συμμετέχει:
 - Γραφείο Κέντρο Υποδοχής Επενδυτών (ΚΥΕ) Αιτωλ/νίας ¶
 - Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΚΕΤΑ) Δυτικής Ελλάδος Αντένα της Δομής Στήριξης Δυτικής Ελλάδος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για τα Ολοκληρωμένα Προγράμματα Ανάπτυξης Ορεινών Όγκων
- Την Αναπτυξιακή Εταιρεία «ΤΡΙΧΩΝΙΔΑ Α.Ε.»
- Την Αναπτυξιακή Εταιρεία «ΑΙΤΩΛΙΚΗ Α.Ε.»

2.3 Οικονομική Δραστηριότητα

Η περιφερειακή ενότητα της Αιτωλοακαρνανίας μπορεί να χαρακτηριστεί ως μια αγροτική ενότητα. Ο λόγος είναι ότι βάσει του τοπικού ΑΕΠ, το 35% προέρχεται από τον πρωτογενή τομέα. Η αιτία εντοπίζεται στους μεγάλους και πολλούς υδάτινους σχηματισμούς που ευνοούν την

γεωργία, σε συνδυασμό με την αριθμό των πεδιάδων. Οι εν λόγω περιοχές εντοπίζονται στην Άνω και Κάτω Αχελώο, στην Βόνιτσα και το Μοναστηράκι, στις παραλίμνιες ζώνες της Τριχωνίδας, Λυσιμαχίας, Οζερού και Αμβρακίας, στην Αμφιλοχία, στο Λουτρό και στις εκβολές του Ευήνου. Ο πρωτογενής τομέας φαίνεται να εστιάζει σε συγκεκριμένες καλλιέργειες ετήσιες και δενδρώδεις. Πιο συγκεκριμένα τα προϊόντα που καλλιεργούνται είναι κυρίως ελιές, καλαμπόκι, τριφύλλια, βαμβάκι, εσπεριδοειδή, κηπευτικά και καπνός. Ο καπνός είναι η παραδοσιακή καλλιέργεια του Νομού και από τις αρχές του αιώνα αποτέλεσε το προϊόν στο οποίο στηρίχθηκε η τοπική οικονομία.

Εκτός όμως από την γεωργία και η κτηνοτροφία παρουσιάζει άνθηση στην περιοχή μελέτης. Εν μέρει η αιτία εντοπίζεται στον μεγάλο αριθμό βοσκότοπων που καλύπτουν το 45% της Αιτωλοακαρνανίας. Ωστόσο στην συγκεκριμένη περίπτωση, η κτηνοτροφία δεν ακολουθεί βιομηχανικά πρότυπα και παρουσιάζεται κατακερματισμένη, με τον μεγαλύτερο αριθμό των κτηνοτρόφων να διαθέτουν μικρές οικογενειακές μονάδες. Τα είδη που εκτρέφονται είναι κυρίως βοειδή και αιγοπρόβωτα, ενώ τα τελευταία χρόνια η χοιροτροφία παρουσιάζει άνθηση στην εν λόγω περιφέρεια. Τέλος, σημαντική είναι και η παρουσία μονάδων τυροκομίας

Εστιάζοντας στην αλιεία και τον κλάδο της ιχθυοκαλλιέργειας, προκύπτει ότι η συγκεκριμένη περιφερειακή ενότητα διαθέτει λίγα σκάφη και σχετικά μικρού μεγέθους, τα οποία μπορούν να κινηθούν εντός των λιμνοθαλασσών. Τα λιμάνια εκκίνησης και εκφόρτισης εντοπίζονται κυρίως στον Αστακό, το Μύτικα, τη Ναύπακτο, την Πάλαιρο, τη Βόνιτσα, την Αμφιλοχία, το Αιτωλικό και το Μεσολόγγι. Επιπλέον το γεωανάγλυφο της περιοχής, είναι ιδανικό για την δημιουργία μονάδων υδατοκαλλιέργειας. Η αιτία είναι ότι οι μονάδες είναι προστατευμένες μέσα στις λιμνοθάλασσες και στους κλειστούς κόλπους. Βάσει των παραπάνω η Αιτωλοακαρνανία μπορεί και παρουσιάζει σημαντική παραγωγή σε πέστροφες και κυπρίνους, τσιπούρες και λαβράκια, αλλά και χέλια και μύδια. Ενώ σημαντικό προϊόν της αλιείας που θα αναφερθεί και παρακάτω είναι το αυγοτάραχο Μεσολογγίου – Αιτωλικού.

Στα παραπάνω θα πρέπει να σημειωθεί ο σημαντικός ρόλος που διαδραματίζει η υλοτομία στην περιοχή μελέτης, εξαιτίας των μεγάλων εκτάσεων που καταλαμβάνουν τα δάση που προαναφέρθηκαν

Σε αντίθεση με τον πρωτογενή τομέα, ο δευτερογενής παρουσιάζεται συρρικνωμένος και καλύπτει μόνο το 20% του τοπικού ΑΕΠ. Το εν λόγω μικρό ποσοστό οφείλεται στην περιορισμένη δραστηριότητα του κλάδου της μεταποίησης και στο μικρό δυναμικό των τοπικών επιχειρήσεων, οι οποίες είναι συγκεντρωμένες στην περιοχή Αγρινίου και στον άξονα Ναυπάκτου – Μεσολογγίου – Αγρινίου – Αμφιλοχίας. Πλούτο για το Νομό αποτελεί και το αλάτι που παράγεται στις λιμνοθάλασσες Μεσολογγίου – Αιτωλικού και Κλείσοβας (οι μεγαλύτερες αλυκές στην Ελλάδα).

Επίσης, οι ενδείξεις ύπαρξης κοιτασμάτων πετρελαίου σε αρκετά σημεία της Αιτωλοακαρνανίας, οδήγησαν στην ανάθεση από την ΔΕΠ – ΕΚΥ σε διεθνή εταιρεία γεωτρήσεων έρευνας. Σε αυτά θα πρέπει να προστεθούν τα κοιτάσματα κάρβουνου αλλά και άλλων ορυκτών και μετάλλων. Επιπλέον καταγράφεται μεγάλος αριθμός ιαματικών λουτρών στην Χούνη Κρεμαστών, στον Μυρτιά, στη Μουρσιάνου, στον Τρύφου, στη Κορπή, στον Αγραπιδόκαμψου, στη Στάχτη, στη Βλαχομάνδρας κ.α.. Τέλος, η κεραμοποιία παρουσιάζει και αυτή συρρίκνωση αν και υπάρχουν εδάφη που μπορούν να προσφέρουν την πρώτη ύλη, όπως και εκτάσεις που καταγράφεται η παρουσία γύψου (Αιτωλικό και Ξηρομέρο).

Ο τριτογενής τομέας συμμετέχει με 45% στο ΑΕΠ του Νομού και οι κυριότεροι κλάδοι είναι:

- Ο κλάδος Εμπορίας
- Ο κλάδος Υπηρεσιών
- Ο κλάδος Τουρισμού

2.4 Προοπτικές για επενδυτικές δραστηριότητες

Ο τομέας της γεωργίας, της αλιείας και της κτηνοτροφίας, ιδιαίτερα σημαντικός στην Αιτωλοακαρνανία απασχολεί μεγάλο μέρος του πληθυσμού του Νομού και συμβάλλει στη διαμόρφωση ενός βιώσιμου εισοδήματος. Ωστόσο η αδυναμία προσαρμογής του γεωργικού πληθυσμού στις σημερινές μεταβαλλόμενες συνθήκες της αγροτικής παραγωγής και των αγροτικών προϊόντων και η μη απεγκλώβιση του από την επιδοτούμενη γεωργία, οδηγεί στη δημιουργία μιας μη ανταγωνιστικής παραγωγικής δομής η οποία μέχρι και σήμερα, για τη συντήρησή της, απαιτεί αυξημένα επίπεδα στήριξης της από Κοινοτικούς και Εθνικούς πόρους. Οι επενδυτικές πρωτοβουλίες στον

πρωτογενή τομέα θα πρέπει να στοχεύουν στη βιωσιμότητα και την ανταγωνιστικότητα της ελληνικής γεωργίας.

Ο Νομός Αιτωλ/νίας με τα διαθέσιμά του σε υδάτινο δυναμικό, με προϊόντα πρωτογενούς τομέα και ορυκτό πλούτο πληροί όλες τις προϋποθέσεις για μια δυναμική ανάπτυξη και στο χώρο της βιομηχανίας – βιοτεχνίας και εμπορίου. Παρ' όλα αυτά εμφανίζει συρρίκνωση ακόμα και αυτής της υπάρχουσας κατάστασης με την υπολειτουργία μεγάλου αριθμού βιοτεχνικών μονάδων ή και τη διακοπή της λειτουργίας τους. Τα δεδομένα του Νομού σύμφωνα με τα προγραμματιζόμενα και ολοκληρωμένα έργα οδικής μεταφοράς (Δυτικός Άξονας, ζεύξη Ρίου – Αντιρρίου, υποθαλάσσια σύνδεση Ακτίου – Πρέβεζας, σύνδεση του Πλατυγιαλίου με τον Δυτικό Άξονα) αποτελούν στοιχεία στήριξης και προϋπόθεσης για την ανάπτυξη του Δευτερογενούς Τομέα.

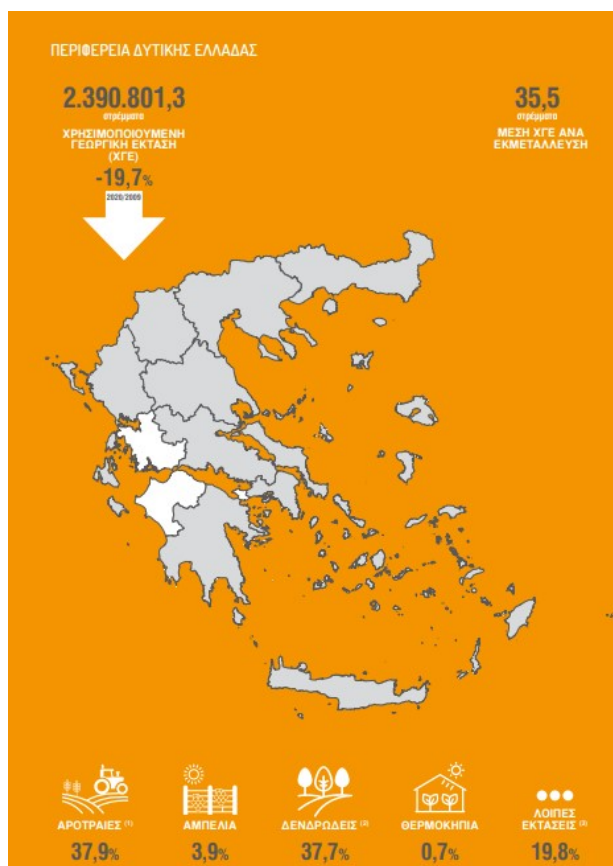
Ο τομέας του τουρισμού έχει διάφορους άξονες όπως Περιβαλλοντικό, Ιαματικό, Θρησκευτικό και Πολιτισμικό Τουρισμό, με μέγεθος και διάρκεια, και θα συμπληρώνεται από εποχιακό ημεδαπό και αλλοδαπό παραδοσιακό Τουρισμό Αναψυχής. Ο προγραμματισμός και σχεδιασμός της τουριστικής ανάπτυξης στο Νομό Αιτωλ/νίας αποτελεί μια προτεραιότητα – και μια αναγκαιότητα- διότι έχει μεγάλα περιθώρια μεγέθυνσης και θέτει σε κίνηση πολλαπλασιαστικά και άλλους κλάδους της οικονομίας.

Κεφάλαιο Τρίτο: Βασικά στοιχεία του πρωτογενή τομέα στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας

3.1 Πρωτογενής τομέας

Για την περιγραφή της κατάστασης του πρωτογενή τομέα του Νομού της Αιτωλοακαρνανίας, βασική πηγή πληροφόρησης αποτέλεσε η απογραφή που υλοποίησε το 2020 η ελληνική στατιστική υπηρεσία. Πιο συγκεκριμένα από την εν λόγω απογραφή για το σύνολο της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας, προκύπτει ότι η συνολική χρησιμοποιούμενη γεωργική έκταση είναι 2.390.801,3 στρέμματα. Η εν λόγω έκταση είναι μειωμένη περίπου 19,7% σε σχέση με τα στοιχεία που υπήρχαν για το 2009.

Επίσης, από την πιο πρόσφατη απογραφή προκύπτει ότι η μέση χρησιμοποιούμενη γεωργική έκταση ανά εκμετάλλευση είναι 35,5 στρέμματα. Αναφορικά με τα είδη των καλλιεργούμενων εκτάσεων, προκύπτει ότι το 37,9% είναι αροτραίες, το 37,7% είναι δενδρώδεις, το 3,9% είναι αμπέλια και το 0,7% είναι θερμοκήπια (ΕΛΣΤΑΤ, 2022)

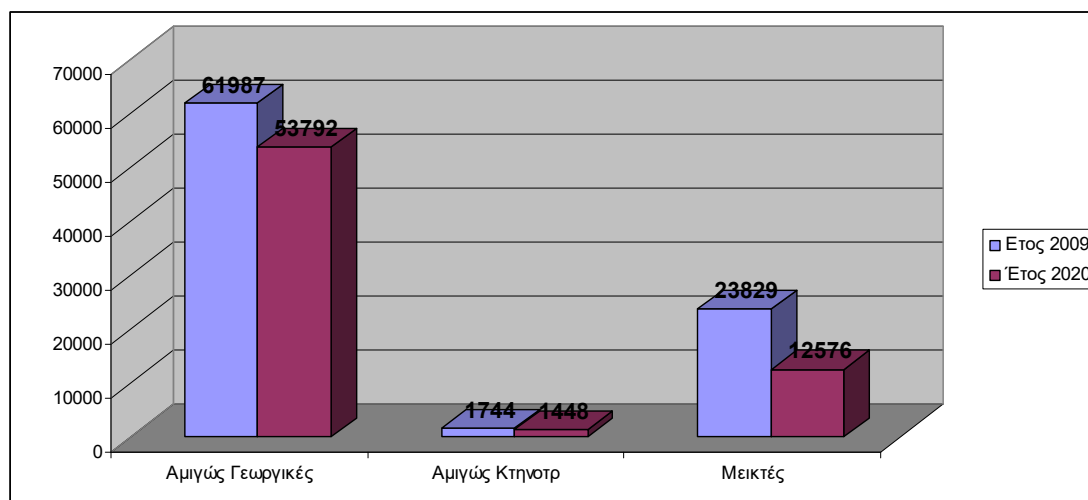


Εικόνα. Συνοπτική περιγραφή πρωτ. Τομέα στην Π.Δυτ. Ελλ. (Πηγή ΕΛΣΤΑΤ, 2022)

Εξετάζοντας αναλυτικότερα των αριθμό των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και της χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης, για το 2009 και το 2020, για την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, προκύπτει ότι ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων για το 2020 παρουσιάζει μια σημαντική μείωση, 22,5% σε σχέση με το 2009. Πιο συγκεκριμένα για το 2020 καταγράφονται 67.816, όταν το 2009 ο αριθμός του ξεπερνούσε τις 87.000 (87.560). Εστιάζοντας στις εκμεταλλεύσεις που χρησιμοποιούν γεωργική έκταση τα αποτελέσματα είναι παρόμοια, με το 2020 να παρουσιάζουν μείωση 22,7% σε σχέση με το 2009. Πιο συγκεκριμένα το 2020 καταγράφηκαν 67.364 όταν το 2009 ήταν 87.164. Τέλος, εστιάζοντας στις εκμεταλλεύσεις με αρδευθείσες εκτάσεις, για το 2020 καταγράφονται 41.642, όταν το 2009 υπήρχαν 53.987. Και σε αυτή την

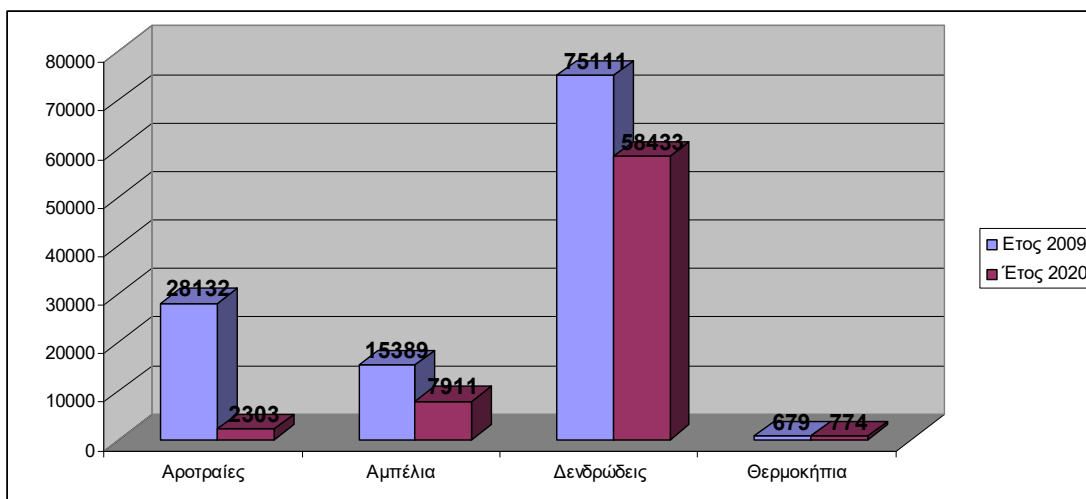
περίπτωση η μεταβολή υπολογίζεται στο 22,9%. Λαμβάνοντας υπόψη και τα στρέμματα των αρδευθείσων εκτάσεων, προκύπτει ότι τα 876.485,7 στρέμματα για το 2020 είναι μειωμένα κατά 10,2% σε σχέση με το 2009 (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).

Εξετάζοντας το είδος των εκμεταλλεύσεων, δηλαδή εάν είναι αμιγώς γεωργικές, κτηνοτροφικές ή μεικτές, προκύπτει ότι για το 2020 παρατηρείται μείωση του αριθμού τους σε όλες τις περιπτώσεις. Η μεγαλύτερη μεταβολή καταγράφεται στην περίπτωση των μεικτών 47,2%, ενώ η μικρότερη στις αμιγώς γεωργικές 13,2% (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



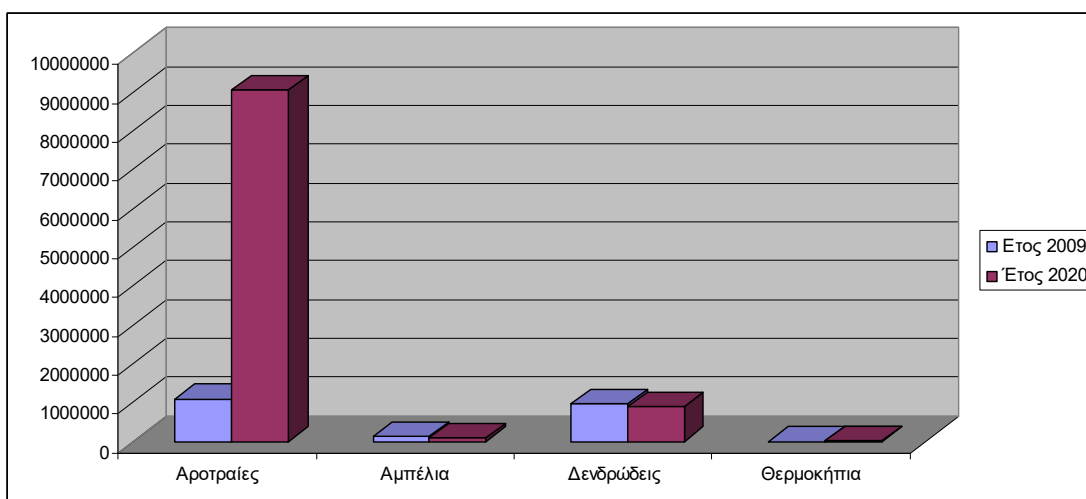
Διάγρ. Σύγκριση των ειδών των εκμεταλλεύσεων για το 2020 και το 2009

Εξετάζοντας την κατανομή των εκμεταλλεύσεων κατά βασικές κατηγορίες χρήσης, προκύπτει ότι μόνο στην περίπτωση των Θερμοκηπίων, παρατηρείται αύξηση για το 2020 σε σχέση με τον 2009 (14%). Αντίθετα, στην περίπτωση των Αροτραίων καλλιεργειών καταγράφεται μείωση 24,3% για το 2020. Παρόμοιο ποσοστό, 22,2%, μείωσης προκύπτει και για την περίπτωση των δένδρωδών καλλιεργειών. Ωστόσο στην περίπτωση των αμπελιών και των σταφιδάμπελων η μείωση του αριθμού είναι ιδιαίτερα σημαντική αφού αγγίζει το 48,6%. Τέλος, στις υπόλοιπες κατηγορίες παρατηρείται μια γενική μείωση της τάξεως του 16,6% (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



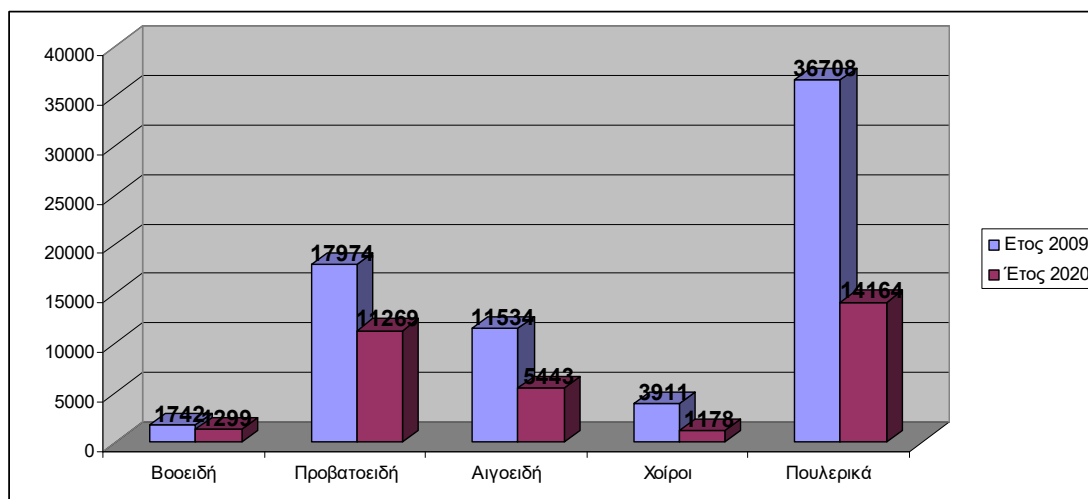
Διάγρ. Σύγκριση των εκμεταλλεύσεων για τις βασικές κατηγορίες χρήσης, για το 2020 και το 2009

Εστιάζοντας και στην παράμετρο της συνολικής έκτασης που καταλαμβάνουν αυτές οι βασικές κατηγορίες χρήσης, προκύπτει ότι στην περίπτωση των θερμοκηπίων, η συνολική έκταση σε στρέμματα για το 2020 αυξήθηκε κατά 135,2%. Αντίθετα στην περίπτωση των αμπελιών παρατηρείται μείωση 30,4% για το 2020. Σαφώς μικρότερη ήταν για τις αροτραίες καλλιέργειες όπου το 2020 η συνολική έκταση μειώθηκε κατά 17,6%, ενώ για τις δενδρώδεις η μείωση περιορίστηκε στο 7,5% (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



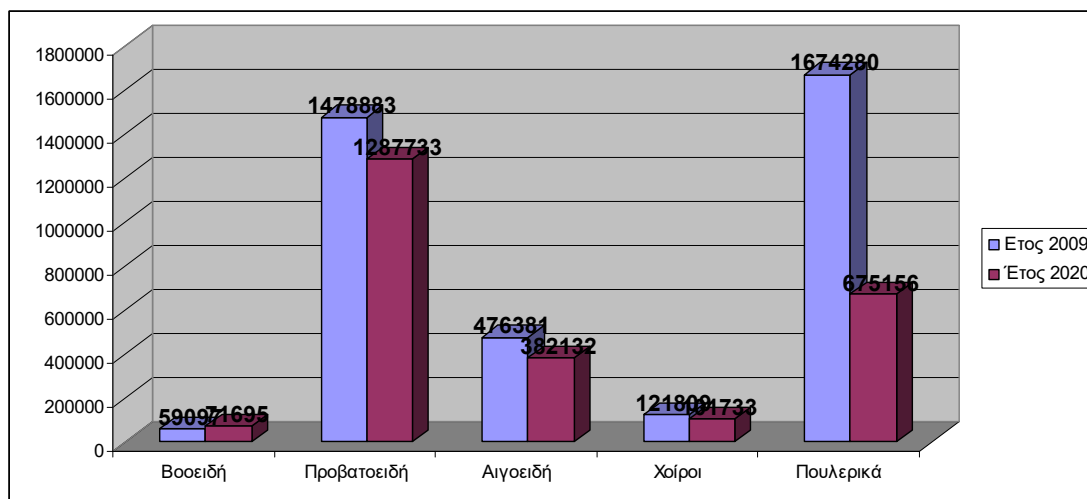
Διάγρ. Σύγκριση των εκμεταλλεύσεων για τις βασικές κατηγορίες χρήσης σε έκταση (στρέμματα), για το 2020 και το 2009

Αναφορικά με τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και τα πέντε βασικά είδη οικόσιτων ζώων, προκύπτει σε όλες τις περιπτώσεις ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων για το 2020 παρουσιάζει μείωση σε σχέση με το 2009. Πιο συγκεκριμένα η μεγαλύτερη μεταβολή παρουσιάζεται στην περίπτωση των χοίρων (69,9%), των πουλερικών (61,4%) και των αιγοειδών (52,8%). Μικρότερες μειώσεις παρουσιάζονται στην περίπτωση των βοοειδών (25,4%) και στην περίπτωση των προβατοειδών (37,3%) (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



Διάγρ . Σύγκριση των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων για τις 5 βασικές κατηγορίες ζώων, για το 2020 και το 2009

Σημαντικό όμως είναι να γίνει αξιολόγηση και για τον αριθμό των εκτρεφόμενων ζώων που υπήρχαν και υπάρχουν στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας. Πιο συγκεκριμένα αν και ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων για την περίπτωση των βοοειδών μειώθηκε για το 2020, ο συνολικός αριθμός των ατόμων αυξήθηκε κατά 21,3%. Αντίθετα, στην περίπτωση των πουλερικών καταγράφεται σημαντική μείωση του αριθμού των εκτρεφόμενων ζώων, αφού για το 2020 μειώθηκε ο αριθμός τους κατά 59%. Αν και στις υπόλοιπες κατηγορίες παρατηρείται μείωση, αυτή είναι σαφώς μικρότερη. Πιο συγκεκριμένα στα προβατοειδή καταγράφεται μείωση κατά 12,9%, στους χοίρους 16,5% και στα αιγοειδή 19,8% (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



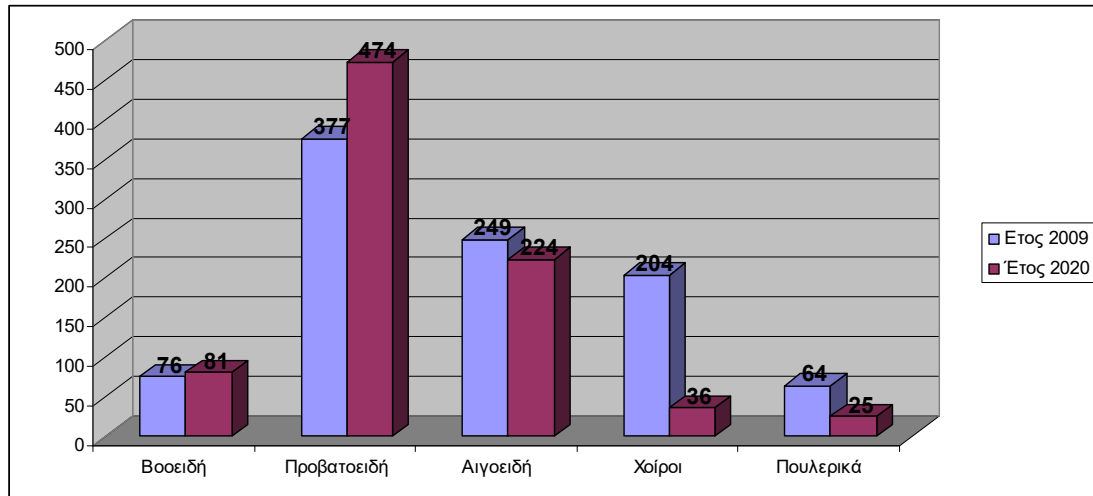
Διάγρ. Σύγκριση των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων για τις 5 βασικές κατηγορίες ζώων, με βάση τον αριθμό ατόμων, για το 2020 και το 2009

Αναφορικά με την περίπτωση της μελισσοκομίας, προκύπτει ότι ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων αυξήθηκε το 2020 (750) σε σχέση με το 2009 (681), κατά 10,1%. Ενώ παρόμοια αύξηση καταγράφεται και στον αριθμό των κυψελών 8,4%, δεδομένου ότι το 2009 εντοπίστηκαν 72.536 και το 2020 78.643. (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).

Για τον τομέα της βιολογικής γεωργίας, προκύπτει ότι υπάρχει μια σημαντική μείωση του αριθμού των εκμεταλλεύσεων της τάξης του 55,1%, δεδομένου ότι το 2009 καταγράφηκαν 3.455 και το 2020 μόνο 1.550. Ωστόσο, αυτή η διαφοροποίηση δεν αποτυπώνεται και στην έκταση που καταλαμβάνουν σε στρέμματα, αφού η μείωση της έκτασης για το 2020 (139.886,5) υπολογίζεται σε 10,9% σε σχέση με το 2009 (156.989,7) (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).

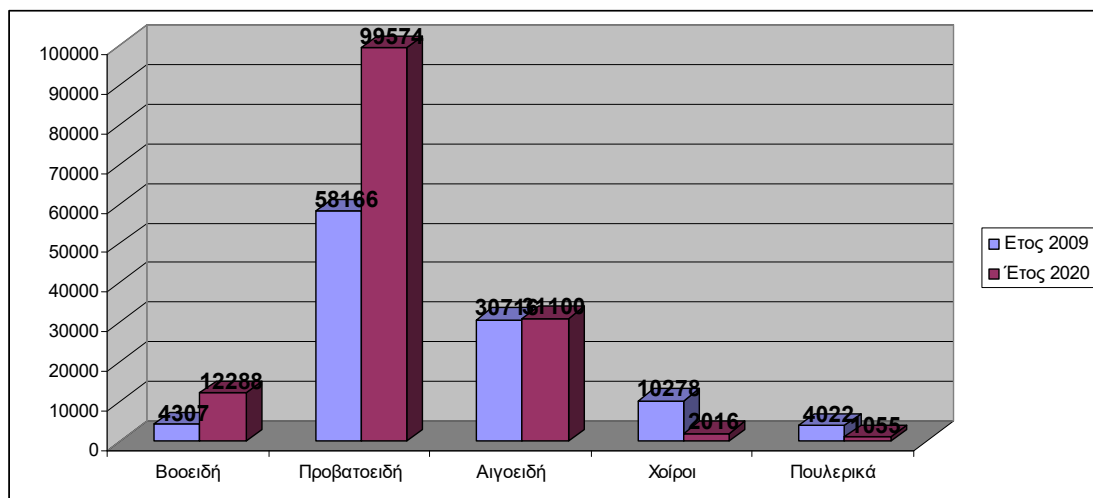
Αντίστοιχα στην βιολογική κτηνοτροφία, καταγράφονται δύο διαφορετικές τάσεις. Στην περίπτωση των βοοειδών παρουσιάζεται για το 2020 μια αύξηση της τάξης του 138,2%, σε σχέση με το 2009. Αύξηση παρουσιάζεται και στην περίπτωση των προβατοειδών με τον αριθμό των εκμεταλλεύσεων για το 2020 να παρουσιάζει αύξηση 25,7%. Αντίθετα στην περίπτωση των βιολογικών εκμεταλλεύσεων των χοίρων στο 2020 φαίνεται να παρουσιάζουν οι εκμεταλλεύσεις μείωση κατά 82,4%. Παρόμοια μείωση παρουσιάζει και ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων για τα πουλερικά (60,9%).

Τέλος στην περίπτωση των αιγοειδών ο αριθμός των βιολογικών εκμεταλλεύσεων παρουσιάζει για το 2020 μείωση 10% (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



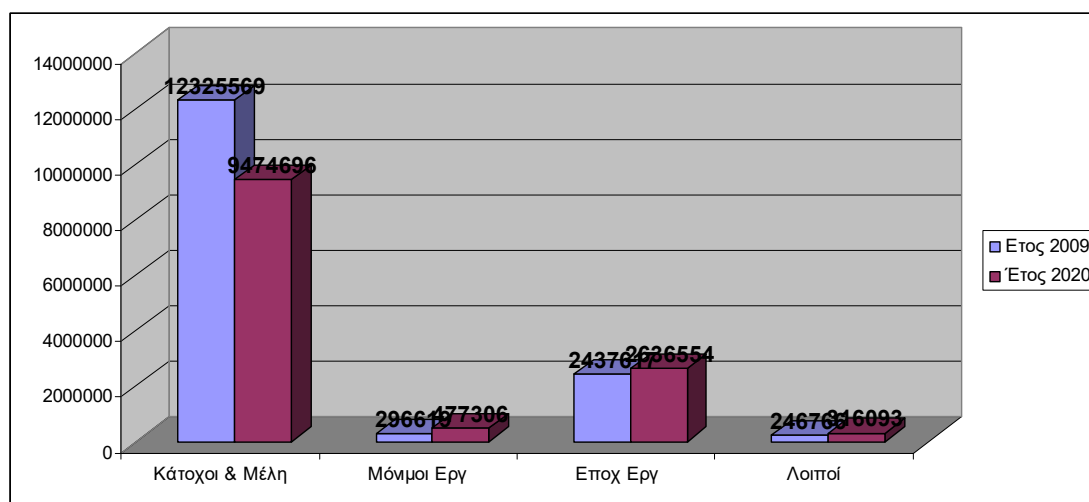
Διάγρ. Σύγκριση των βιολογικών κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων για τις 5 βασικές κατηγορίες ζώων, για το 2020 και το 2009

Εστιάζοντας και στον αριθμό των ζώων που εκτρέφονται σε βιολογικές εκμεταλλεύσεις, προκύπτει ότι για τα βοοειδή παρατηρείται μια σημαντική αύξηση για το 2020 της τάξης του 185,3%. Επίσης αύξηση για το 2020 καταγράφεται και στην περίπτωση των προβατοειδών, η οποία κυμαίνεται σε ποσοστό 71,2%. Τέλος, μια ελαφρώς αύξηση του αριθμού των ατόμων που εκτρέφονται με βιολογικό τρόπο, καταγράφεται και στην περίπτωση των αιγοειδών (1,3%). Αντίθετα, κατά την απογραφή του 2020, φαίνεται πως έχει μειωθεί ο αριθμός των εκτρεφόμενων χοίρων κατά 80,4%, αλλά και των πουλερικών 73,8% (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



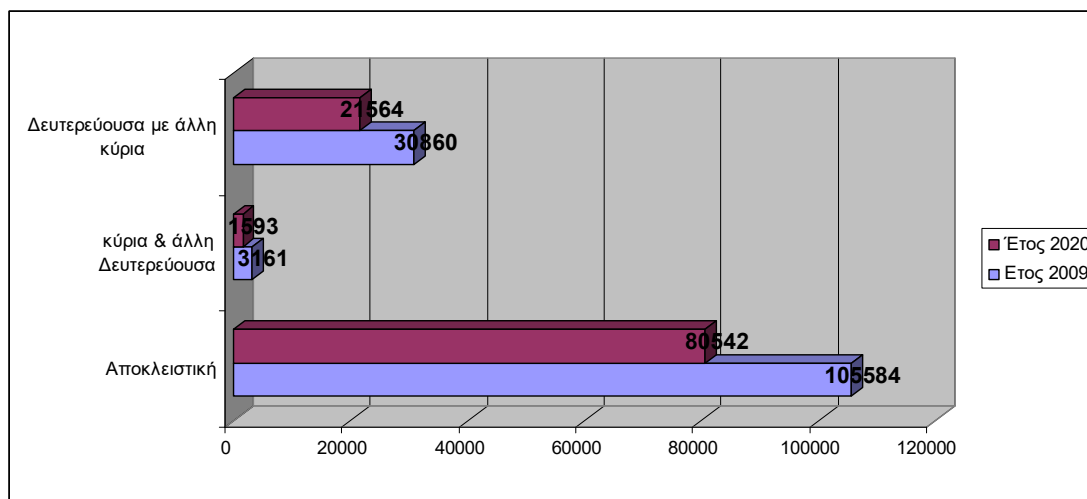
Διάγρ. Σύγκριση των βιολογικών κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων για τις 5 βασικές κατηγορίες ζώων, με βάση τον αριθμό ατόμων, για το 2020 και το 2009

Εστιάζοντας στην παράμετρο των ημερών εργασίας των απασχολούμενων στην γεωργία και την κτηνοτροφία, προκύπτει ότι στην περίπτωση των ατόμων που είναι κάτοχοι και μέλη της οικογένειας και απασχολούνται στην εκμετάλλευση για το 2020 καταγράφεται μείωση του αριθμού ημερών εργασίας τους, κατά 23,1%. Αντίθετα παρουσιάζεται αύξηση σε σχέση με το 2009, στον αριθμό των ημερών εργασίας των μόνιμων εργατών (60,9%), στον αριθμό των ημερών των εποχικών εργατών (8,2%) και στον αριθμό των ημερών των ατόμων που αμείβονται με κατ' αποκοπή εργασία (28,1%) (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



Διάγρ. Σύγκριση των ημερών απασχολούμενων στην γεωργία – κτηνοτροφία, για το 2020 και το 2009

Τέλος, αναφορικά με την απασχόληση των κατόχων και μελών της οικογένειας τους στη γεωργία – κτηνοτροφία, προκύπτει ότι όταν είναι αποκλειστική η εν λόγω απασχόληση, καταγράφεται μείωση κατά 23,7% για το 2020 σε σχέση με το 2009. Αντίστοιχα, όταν είναι κύρια απασχόληση, αλλά έχουν και άλλη που χαρακτηρίζεται ως δευτερεύουσα, τότε για το 2020 παρουσιάζεται σημαντικότερη μείωση, σε σχέση με το 2009, ύψους 49,6%. Κλείνοντας, όταν οι κάτοχοι ή τα μέλη έχουν άλλη κύρια απασχόληση και η απασχόληση στην κτηνοτροφία ή την γεωργία είναι δευτερεύουσα, τότε παρατηρείται μια μείωση της τάξης του 30,1% για το 2020 σε σχέση με το 2009 (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).



Διάγρ. Σύγκριση των κατόχων και των οικογενειών τους με βάσει την κατηγορία απασχόλησής τους , για το 2020 και το 2009

3.2 Χαρτογράφηση των καλλιεργειών του Νομού Αιτωλοακαρνανίας.

Για την περιοχή της περιφερειακής ενότητας της Αιτωλοακαρνανίας, στην Ελληνική Στατιστική Υπηρεσία δεν εντοπίστηκαν πρόσφατα στοιχεία, για αυτό και συμπεριλήφθηκαν τα στοιχεία του 2009.

Πιο συγκεκριμένα, κατά την απογραφή των εκμεταλλεύσεων και της χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης σε χιλιάδες στρέμματα, προκύπτει ότι ο νομός Αιτωλοακαρνανίας διαθέτει το 37,2% (32.581) του συνολικού αριθμού των εκμεταλλεύσεων που καταγράφονται στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας (87.560). Επίσης, ο υπό μελέτη νομός διαθέτει περίπου το 37% των εκμεταλλεύσεων (32.312) της περιφέρειας που χρησιμοποιούν γεωργική έκταση (87.164). Τέλος, εξετάζοντας την έκταση της γεωργικής γης που χρησιμοποιείται, τότε προκύπτει ότι στον Νομό της Αιτωλοακαρνανίας βρίσκεται περίπου το 39,9% (1.187.000) της χρησιμοποιούμενης γεωργικής γης που υπάρχει στο σύνολο της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας (2.977.000) (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).

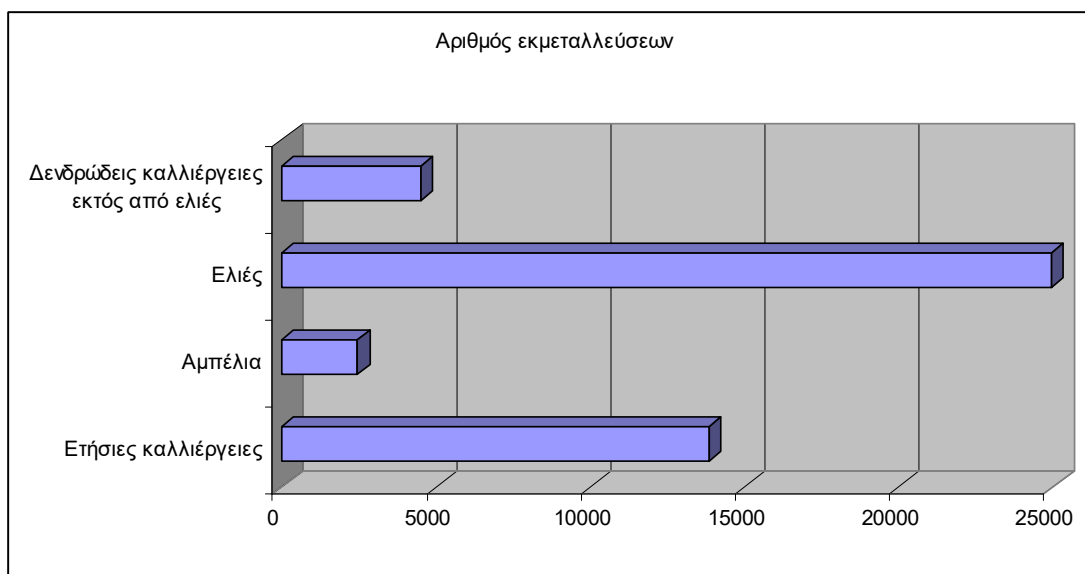
Εξετάζοντας την κατανομή της χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης των εκμεταλλεύσεων, με βάσει τις βασικές κατηγορίες χρήσεις για τον Νομό της Αιτωλοακαρνανίας και γενικά για την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, προκύπτει ότι ο υπό μελέτης νομός καλύπτει το 48,8% του αριθμού των εκμεταλλεύσεων (13.838) στην περίπτωση των ετήσιων καλλιεργειών σε

επίπεδο περιφέρειας (28.370). Σε επίπεδο γεωργικής έκτασης η εν λόγω κατανομή αντιστοιχεί στο 43,2% σε επίπεδο περιφέρειας, δεδομένου ότι καλύπτουν 478.000 στρέμματα από τα 1.106.000 της περιφέρειας (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).

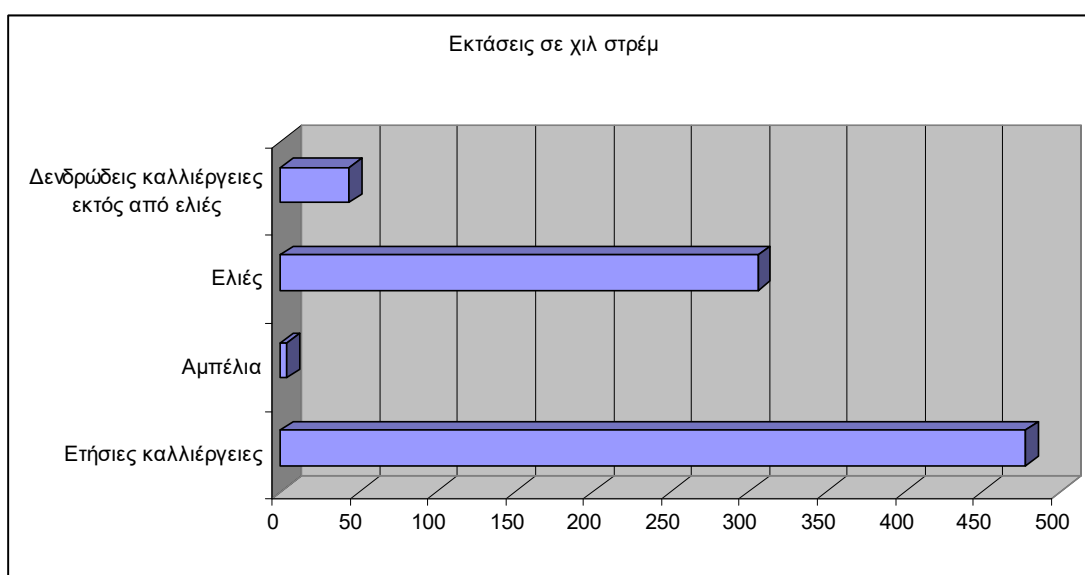
Στην περίπτωση των αμπελιών και των σταφιδάμπελων, ο νομός της Αιτωλοακαρνανίας περιλαμβάνει το 16% των εκμεταλλεύσεων (2467) από όσες εντοπίζονται σε επίπεδο περιφέρειας (15.389). Επιπλέον, σε επίπεδο γεωργικής έκτασης το ποσοστό είναι ακόμα μικρότερο αφού αγγίζει το 3% (4.000 στρέμματα) της συνολικής περιφερειακής έκτασης (134.000 στρέμματα) (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).

Εστιάζοντας την περίπτωση των Δενδρωδών καλλιεργειών, χωρίς να προσμετρώνται σε αυτές οι ελιές, προκύπτει ότι ο υπό μελέτη νομός διαθέτει το 28,1% των εκμεταλλεύσεων (4.529) που καταγράφονται σε επίπεδο περιφέρειας (16.126). Επιπλέον σε επίπεδο γεωργικής έκτασης, οι εν λόγω εκμεταλλεύσεις στον νομό της Αιτωλοακαρνανίας καλύπτουν το 40,4% (44.000) της συνολικής έκτασης σε επίπεδο περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας (109.000) (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).

Στην καταγραφή που σχετίζεται αποκλειστικά με την περίπτωση των ελιών, προκύπτει ότι στον νομό Αιτωλοακαρνανίας βρίσκεται το 35,2% (24.933) των εκμεταλλεύσεων που υπάρχουν σε επίπεδο Περιφέρειας (70.933). Εξετάζοντας παράλληλα τις εκτάσεις που καλύπτουν οι εν λόγω δενδρώδεις καλλιέργειες, προκύπτει ότι στον συγκεκριμένο νομό εντοπίζεται το 35,3% (306.000) των συνολικών εκτάσεων της περιφέρειας (867.000) (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).



Διάγρ. Αριθμός εκμεταλλεύσεων ανά κατηγορία στον νομό της Αιτωλοακαρνανίας για το 2009



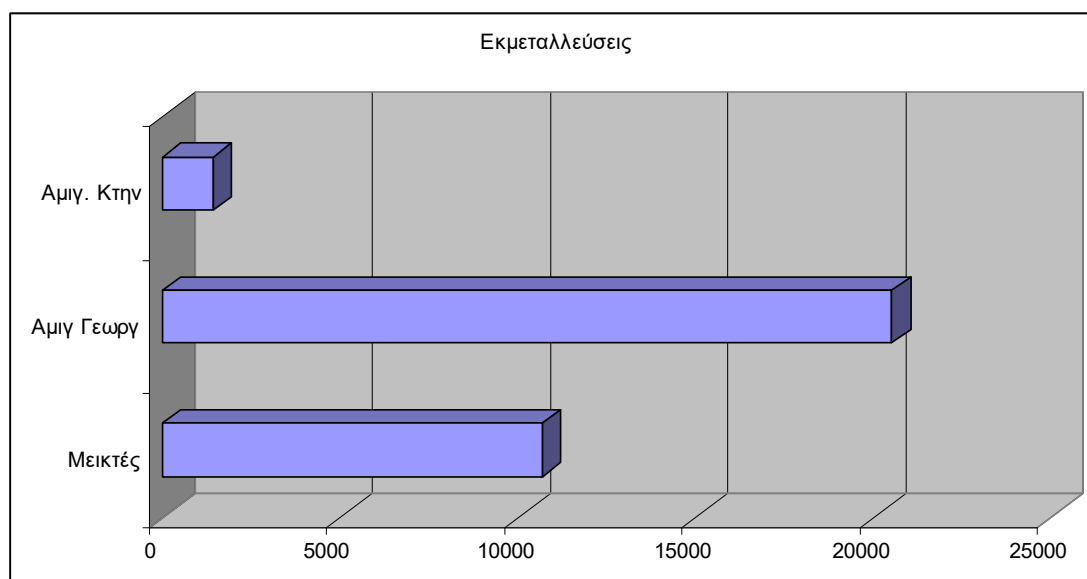
Διάγρ. Εκτάσεις σε χιλιάδες στρέμματα των εκμεταλλεύσεων ανά κατηγορία στον νομό της Αιτωλοακαρνανίας για το 2009.

Προχωρώντας σε διάκριση των εκμεταλλεύσεων ως προς το είδος τους και πιο συγκεκριμένα εάν είναι μεικτές, αμιγώς γεωργικές και αμιγώς κτηνοτροφικές, προκύπτουν επίσης σημαντικά στοιχεία. Αναλυτικότερα προκύπτει ότι το 44,8% των μεικτών εκμεταλλεύσεων της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας βρίσκεται στον νομό της Αιτωλοακαρνανίας. Μάλιστα η έκταση που καταλαμβάνουν αντιστοιχεί επίσης στο 42,4% της συνολική έκτασης που έχει

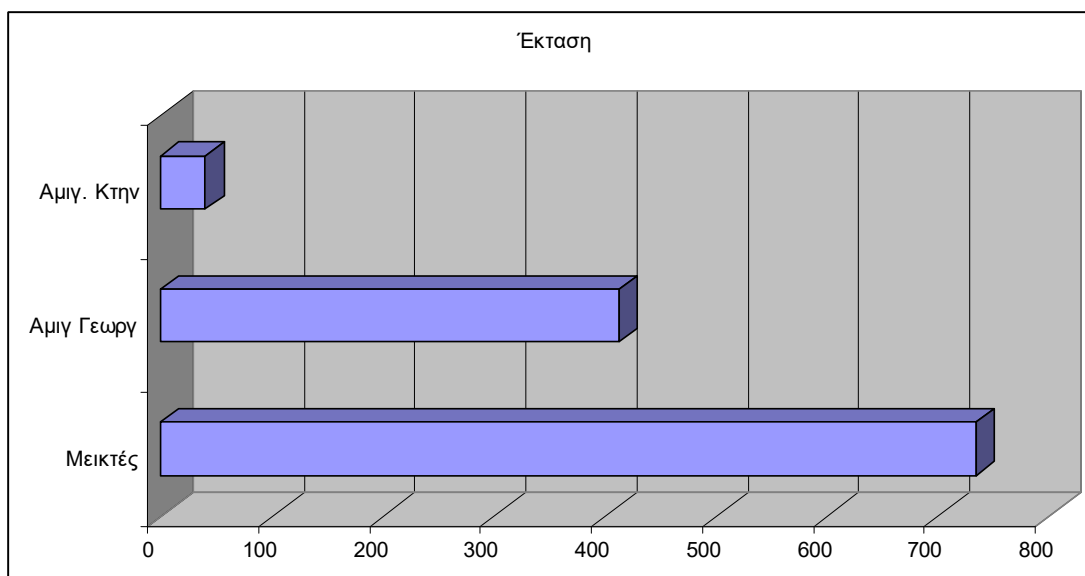
η συγκεκριμένη κατηγορία εκμεταλλεύσεων στην συγκεκριμένη περιφέρεια (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).

Εστιάζοντας στις αμιγώς γεωργικές εκμεταλλεύσεις, προκύπτει ότι στην Αιτωλοακαρνανία εντοπίζεται το 33,1% του συνολικού αριθμού σε επίπεδο περιφέρειας. Εξετάζοντας και το σύνολο της γεωργικής έκτασης που καταλαμβάνουν, φαίνεται ότι οι αμιγώς γεωργικές εκμεταλλεύσεις στην Αιτωλοακαρνανία καλύπτουν το 34,7% της συνολικής έκτασης της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).

Σημαντική διαφοροποίηση με τα παραπάνω προκύπτει στην περίπτωση των Αμιγώς Γεωργικών εκμεταλλεύσεων. Πιο συγκεκριμένα στον υπό μελέτη νομό καταγράφεται το 80% του συνολικού αριθμού εκμεταλλεύσεων της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας. Μάλιστα η έκταση που καλύπτουν σε χιλιάδες στρέμματα είναι περίπου το 70,2% της συνολικής έκτασης (ΕΛΣΤΑΤ, 2009).



Διάγρ. Κατανομή του αριθμού των εκμεταλλεύσεων ανά κατηγορία στον νομό της Αιτωλοακαρνανίας για το 2009



Διάγρ. Εκτάσεις σε χιλιάδες στρέμματα των εκμεταλλεύσεων ανά κατηγορία στον νομό της Αιτωλοακαρνανίας για το 2009

Επιχειρώντας να γίνει μια χαρτογράφηση των καλλιεργειών του νομού Αιτωλοακαρνανίας, ανά δημοτική ενότητα, χρησιμοποιήθηκαν στοιχεία από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών του νομού.

Στο Δήμο Αγρινίου οι καλλιέργειες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης είναι: η ελιά (71.139,5 στρ.), το τριφύλλι (29.392,9 στρ.), ο αρδευόμενος αραβόσιτος (20.718,5 στρ.), ο βίκος (13.842,2στρ.) και η βρώμη (12.935,4 στρ.). Ακολουθούν σε μικρότερες αλλά σημαντικές εκτάσεις οι καλλιέργειες: της πορτοκαλιάς (6.378,8 στρ.), της καρυδιάς (1.742,9 στρ.), του κριθαριού (797,6 στρ.), της μανταρινιάς (644,7στρ.) και του σκληρού σιταριού (503,8 στρ.). Μικρές εκτάσεις καταγράφονται σε καλλιέργειες όπως: το αμπέλι, το σόργο, η ρίγανη, η μηδική, το σπαράγγι και η δαμασκηλιά.

Στο Δήμο Ακταίου - Βόνιτσας οι καλλιέργειες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης είναι: η βρώμη (15.699,2στρ.), η ελιά (5.040,2 στρ.) και το τριφύλλι (3.538,4 στρ.). Ακολουθούν σε μικρότερες αλλά σημαντικές εκτάσεις οι καλλιέργειες: του σκληρού σιταριού(2.286,1 στρ.), του βίκου (1.926 στρ.), του κριθαριού (846,6 στρ.) και της καρυδιάς (718,3). Μικρές εκτάσεις καταγράφονται σε καλλιέργειες όπως: το αμπέλι, η πορτοκαλιά, η ρίγανη, το ρεβίθι, η φακή και η μανταρινιά.

Στο Δήμο Αμφιλοχίας οι καλλιέργειες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης είναι: ο βίκος (43.985,8 στρ.), η ελιά (29.272,9 στρ.), η βρώμη (8.466,6 στρ.), το τριφύλλι (7.132,2 στρ.), το κριθάρι (3.346,4 στρ.) και ο αραβόσιτος (3.268,9 στρ.). Ακολουθούν σε μικρότερες αλλά σημαντικές εκτάσεις οι καλλιέργειες: της πορτοκαλιάς (651,7 στρ.), της καρυδιάς (550,6 στρ.). Μικρές εκτάσεις καταγράφονται σε καλλιέργειες όπως: το σκληρό σιτάρι, οι πρωτεϊνούχοι σπόροι, το αμπέλι, το σπαράγγι, η καστανιά, η μανταρινιά, ο καπνός και το μαλακό σιτάρι.

Στο Δήμο Θέρμου οι καλλιέργειες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης είναι: η ελιά (6.655,8 στρ.), η βρώμη (3.492,9 στρ.) και ο βίκος (1.872,9 στρ.). Ακολουθούν σε μικρότερες αλλά σημαντικές εκτάσεις οι καλλιέργειες: του αραβόσιτου (993,4 στρ.), του σκληρού σιταριού (585,1 στρ.) και του τριφυλλίου (395,4 στρ.). Μικρές εκτάσεις καταγράφονται σε καλλιέργειες όπως: η πορτοκαλιά, η λεμονιά, η μηδική, το αμπέλι, η καρυδιά και το grapefruit.

Στους Δήμους Ι.Π. Μεσολογίου και Ναυπακτίας οι καλλιέργειες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης είναι: η ελιά (125.740 στρ.), ο αραβόσιτος (63.052 στρ.), η μηδική (62.587 στρ.), τα λοιπά σιτηρά (27.094 στρ.), το βαμβάκι (17.793 στρ.), τα εσπεριδοειδή (15.693 στρ.) και τα κηπευτικά μικρής διάρκειας (4.627 στρ.). Ακολουθούν σε μικρότερες αλλά σημαντικές εκτάσεις οι καλλιέργειες: του ρυζιού (9.422 στρ.), διαφόρων ζωοτροφών (2.382 στρ.), του σκληρού σιταριού (2.033 στρ.) και του αμπελιού (1.157 στρ.). Μικρές εκτάσεις καταγράφονται σε καλλιέργειες όπως: η ροδιά και ο καπνός.

Στο Δήμο Ξηρομέρου οι καλλιέργειες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης είναι: η βρώμη (2.640,1 στρ.) και η ελιά (2.513,3 στρ.). Ακολουθούν σε μικρότερες αλλά σημαντικές εκτάσεις οι καλλιέργειες: του βίκου (939,2 στρ.), του τριφυλλίου (876,1 στρ.), του σκληρού σιταριού (765,1 στρ.) και του κριθαριού (588,3 στρ.). Μικρές εκτάσεις καταγράφονται σε καλλιέργειες όπως: ο αραβόσιτος, το σπαράγγι, η καρυδιά, το σόργο, το ρεβίθι, η φακή, το αμπέλι και η ρίγανη.

Κεφάλαιο Τέταρτο: Ο κλάδος της μεταποίησης στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας.

4.1 Ο Δευτερογενής τομέας της οικονομίας.

Εξετάζοντας την πορεία της οικονομίας σε τοπικό και εθνικό επίπεδο, φαίνεται ότι αποτελείται από τρεις σημαντικούς τομείς, τον πρωτογενή, τον δευτερογενή και τον τριτογενή τομέα. Στην συγκεκριμένη ενότητα, γίνεται εστίαση στον δευτερογενή, ο οποίος περιλαμβάνει όλες τις παραγωγικές δραστηριότητες που πραγματοποιούνται με την βοήθεια του ανθρώπινου παράγοντα. Πρόκειται ουσιαστικά για δράσεις μεταποίησης των προϊόντων που προκύπτουν από τον πρωτογενή τομέα. Η εν λόγω μεταποίηση μπορεί να επιτευχθεί τόσο με την βοήθεια της τεχνολογίας, όσο και με χειρωνακτικούς τρόπους.

Η σημασία του δευτερογενή τομέα προκύπτει από το γεγονός ότι μετά την μεταποίηση των προϊόντων του πρωτογενή τομέα, τα εν λόγω προϊόντα αυξάνουν την οικονομική τους αξία, επομένως οι οικονομικές εισροές από την πώλησή τους αυξάνονται σημαντικά, ενισχύοντας την τοπική και εθνική οικονομία. Εκτός όμως από τον τομέα της μεταποίησης, ο δευτερογενής τομέας, περιλαμβάνει και άλλους τομείς όπως η εξόρυξη του ορυκτού πλούτου μιας περιοχής, τις κατασκευές, η παραγωγή ενέργειας κτλ. Ωστόσο, στην σύγχρονη εποχή, οι ανεπτυγμένες οικονομικά χώρες εισέρχονται στην περίοδο των “μεταβιομηχανικών” οικονομιών, ο δευτερογενής τομέας υποχωρεί ως προς τη συμμετοχή του στο ΑΕΠ μιας χώρας έναντι του τριτογενή τομέα, δηλαδή τις υπηρεσίες γενικά, των οποίων η ζήτηση ολοένα αυξάνεται σε βάρος των προϊόντων του πρωτογενούς και του δευτερογενούς τομέα, χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί και η Ελλάδα (Γεωργίου και συν. 2016).

4.2 Η Επίδραση της αγροτικής πολιτικής της Ε.Ε. στον κλάδο της μεταποίησης στον Νομό της Αιτωλοακαρνανίας.

Η Ελλάδα ως μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, έχει την δυνατότητα να έχει πρόσβαση σε κονδύλια που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως επιδότηση ή χρηματοδότηση για να βελτιωθεί η υπάρχουσα κατάσταση σε ορισμένους κλάδους της οικονομίας της. Η εν λόγω επίδραση ξεκινάει από τοπικό επίπεδο, δηλαδή τους Δήμους και τις Περιφέρειες. Για το λόγο αυτό η Γενική Γραμματεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων είχε αρχίσει από το 2007 τις προσπάθειες για να εντοπιστούν δράσεις που πρέπει να γίνουν ώστε η Νέα ΚΑΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης να εφαρμοστεί επιτυχώς σε εθνικό επίπεδο, αλλά και σε επίπεδο Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας.

Εστιάζοντας στον Δευτερογενή τομέα οι παρεμβάσεις που προτάθηκαν ήταν οι εξής:

1. Δημιουργία μονάδων τυποποίησης και μεταποίησης κτηνοτροφικών προϊόντων. Στην συγκεκριμένη κατηγορία περιλαμβάνονταν η δημιουργία και άμεση λειτουργία δύο τυροκομείων, για τη μεταποίηση αιγοπροβατοτροφικών προϊόντων, κυρίως στο Νομό Αιτωλοακαρνανίας, όπως και σε μια μονάδα τυποποίησης αγελαδινού γάλακτος στο Νομό Ηλείας.
2. Δημιουργία συσκευαστηρίων οπωροκηπευτικών, κυρίως για τα γεώμηλα. Το συγκεκριμένο μέτρο αφορούσε τον Νομό Αχαΐας και Ηλείας και προέτρεπε την δημιουργία οργανώσεων παραγωγών, εστιάζοντας κυρίως στην μεταποίηση μέσω της συσκευασίας.
3. Εστίαση έγινε στο να υπάρξει ένα δίκτυο σε όλη την περιφέρεια με επιχειρήσεις που θα σχετίζονται με την μεταποίηση βιολογικών προϊόντων.
4. Το σχέδιο εστίαζε επίσης και στην περίπτωση του ζωικού κεφαλαίου, αφού προτείνει την δημιουργία μονάδων επεξεργασίας κρέατος, μία σε κάθε έναν νομό της περιφέρειας. Η εν λόγω παρέμβαση εστίαζε σε Δήμους που σχετίζονται με την Νομό Αιτωλοακαρνανίας, όπως είναι ο Δήμος Μεσολογγίου, Αστακού και Αιτωλικού.
5. Παράλληλα, όμως πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή και στον εκσυγχρονισμό των υφιστάμενων εγκαταστάσεων και πιο συγκεκριμένα

στα σφαγεία. Αυτό θα επιτευχθεί και με την εφαρμογή συστημάτων ποιότητας (HACCP), ώστε να παράγονται πιστοποιημένα ποιοτικά προϊόντα, με χαμηλό μικροβιακό φορτίο.

6. Τέλος, βαρύτητα δίνεται και σε έναν άλλο τομέα που σχετίζεται με το ζωικό κεφάλαιο και αυτός είναι ο τομέας της αλιείας. Πιο συγκεκριμένα σε παράκτιους Δήμους όπως αυτός του Μεσολογγίου, του αστακού, του Αιτωλικού κτλ, θα πρέπει να κατασκευαστούν συσκευαστήρια για τα αλιευτικά προϊόντα και τα προϊόντα της ιχθυοκαλλιέργειας (ΥΠΑ.Α.Τ, 2007).

4.3 Ο κλάδος της μεταποίησης στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας.

Λαμβάνοντας υπόψη τα στοιχεία που παραθέτει το Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος, για τον νομό Αιτωλοακαρνανίας, προκύπτει πως υπάρχει ένας σημαντικός αριθμός παραγωγικών μονάδων που δραστηριοποιούνται στον δευτερογενή τομέα και πιο συγκεκριμένα στην μεταποίηση (www.tee.gr). Αναλυτικότερα καταγράφονται:

- Εργοστάσια επεξεργασίας - συσκευασίας βρωσίμων ελαιών. Η συνολική δυναμικότητα αυτών των επιχειρήσεων ανέρχεται ετησίως στους 10.000 τόνους. Κύριες μονάδες βρίσκονται στις περιοχές Μεσολογγίου και Αγρινίου με ιδιαίτερη έμφαση στην ιδιωτική επενδυτική δραστηριότητα και τις μονάδες της ΕΑΣ Αγρινίου.
- Ξηραντήρια καλαμποκιού. Βρίσκονται στις περιοχές Αγρινίου, Λεσινίου, Βόνιτσας, Ευηνοχωρίου και ανήκουν στις κατά τόπους ΕΑΣ. Υπάρχουν όμως και ιδιωτικά ξηραντήρια κυρίως στην περιοχή του Αγρινίου.
- Εργοστάσια ζωοτροφών. Η ΕΑΣ Αγρινίου λειτουργεί εργοστάσιο ζωοτροφών δυναμικότητας 40 τόνων την ώρα και πρώτες ύλες προϊόντα που παράγονται στην περιοχή, όπως τη μηδική. Επιπλέον, το εργοστάσιο "IRIDA" στην περιοχή Κουβαρά παράγει ζωοτροφές και ιχθυοτροφές. Λειτουργούν και ιδιωτικά εργοστάσια παραγωγής ζωοτροφών κυρίως στην περιοχή Νεοχωρίου.
- Επεξεργασία και τυποποίηση ρυζιού. Στο Αγρίνιο είναι εγκατεστημένες δύο βιομηχανίες επεξεργασίας και τυποποίησης ρυζιού και οσπρίων: η

εταιρία "AGRINO", δυναμικότητας 50.000 τόνων ετησίως και η εταιρεία "Αχελώος ΕΠΕ". Στο Νεοχώρι είναι εγκατεστημένες τέσσερις ακόμη μονάδες επεξεργασίας ρυζιού.

- Παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Στο νομό είναι διάσπαρτες μικρές και μεσαίες ιδιωτικές τυροκομικές μονάδες. Παράγονται τυροκομικά προϊόντα τυποποίησης και ονομασίας προέλευσης. Σημαντικό μέρος της ντόπιας παραγωγής γάλακτος απορροφούν οι βιομηχανίες γάλακτος "ΦΑΓΕ" και "ΔΩΔΩΝΗ". Μάλιστα, η "ΦΑΓΕ" κατασκεύασε στην περιοχή του δήμου Νεάπολης εργοστάσιο τυροκομικών προϊόντων.
- Ελαιοτριβεία. Τα ελαιοτριβεία είναι διάσπαρτα στο νομό, κύρια στην περιοχή του Μεσολογγίου και στις βόρειες και νότιες παραλίμνιες περιοχές της Τριχωνίδας.
- Πυρηνελαιουργεία. Στην περιοχή του Μεσολογγίου υπάρχει το πυρηνελαιουργείο "ΑΣΤΙΓΞ" επεξεργασίας υποπροϊόντων ελαιοτριβείων.
- Επεξεργασία αφυδατωμένων προϊόντων (φρούτα, λαχανικά).
- Παραγωγή και Τυποποίηση αλατιού. Στην περιοχή Μεσολογγίου υπάρχουν δύο συγκροτήματα αλυκών: η "Δημοτική Επιχείρηση Αλυκών" στην Τουρλίδα και οι "Ελληνικές Αλυκές Α.Ε." στο Μεσόκαμπο Μεσολογγίου, συνολικής ετήσιας παραγωγής 100.000 τόνων αλατιού. Στην ίδια περιοχή λειτουργεί εργοστάσιο παραγωγής και συσκευασίας ανακρυσταλλωμένου άλατος της βιομηχανίας "ΚΑΛΑΣ", δυναμικότητας 80.000 τόνων ετησίως.
- Εκκοκκιστήριο βάμβακος. Είναι εγκατεστημένο στο Νεοχώρι με φορέα λειτουργίας την ΕΑΣ Μεσολογγίου. Η δυναμικότητα εκκόκκισης σύσπορου βαμβακιού είναι 14.000 τόνοι ετησίως.
- Μονάδες συσκευασίας σπαραγγιών. Στο νομό είναι εγκατεστημένες δύο μονάδες συσκευασίας σπαραγγιών. Η μία βρίσκεται στη Γουριά και είναι δυναμικότητας 800 τόνων ετησίως και η άλλη βρίσκεται στην Κατοχή και έχει δυναμικότητα 150 τόνους ετησίως. Σε αυτό το σημείο επισημαίνεται πως τα τελευταία δύο χρόνια η καλλιέργεια σπαραγγιού τείνει να εξαφανιστεί. Η μειωμένη παραγωγή καθώς και η κακή

συνεννόηση παραγωγού και προμηθευτεί ήταν μερικοί από τους λόγους που το σπαράγγι άρχισε να εξαφανίζεται από την καλλιεργούμενη γη της Αιτωλοακαρνανίας.

- Σφαγεία. Στην περιοχή Αγρινίου (Αχελώου) λειτουργούν σύγχρονες βιομηχανικές εγκαταστάσεις σφαγείων δυναμικότητας 10.000 τόνων ετησίως. Ανάλογες εγκαταστάσεις λειτουργούν και στην περιοχή του Αιτωλικό.
- Μονάδες εμφιάλωσης αναψυκτικών – νερού. Στην περιοχή Μοναστηρακίου Βόνιτσας βρίσκεται εγκατεστημένη η σύγχρονη μονάδα εμφιάλωσης νερού "ΚΟΡΠΗ" της εταιρίας NESTLE, δυναμικότητας 100.000 τόνων ετησίως.

4.4 Ο κλάδος των Π.Ο.Π. Τροφίμων στον Νομό Αιτωλοακαρνανίας.

Η πολιτική της ΕΕ για την ποιότητα αποσκοπεί στην προστασία της ονομασίας συγκεκριμένων προϊόντων με σκοπό την προβολή των μοναδικών τους χαρακτηριστικών, τα οποία συνδέονται με τη γεωγραφική τους προέλευση καθώς και με την παραδοσιακή τεχνογνωσία. Οι ονομασίες προϊόντων μπορούν να συνοδεύονται από «γεωγραφική ένδειξη» (ΓΕ) εάν έχουν ειδικό δεσμό με τον τόπο στον οποίο παράγονται. Η αναγνώριση των ΓΕ δίνει τη δυνατότητα στους καταναλωτές να εμπιστεύονται και να διακρίνουν τα προϊόντα ποιότητας, ενώ παράλληλα βοηθά τους παραγωγούς στην καλύτερη διάθεση των προϊόντων τους στην αγορά.

Τα υπό εξέταση προϊόντα ή τα προϊόντα στα οποία έχει χορηγηθεί αναγνώριση ΓΕ περιλαμβάνονται σε μητρώα προϊόντων ποιότητας. Στα ως άνω μητρώα περιλαμβάνονται επίσης πληροφορίες σχετικά με τις γεωγραφικές προδιαγραφές και τις προδιαγραφές προϊόντος για κάθε προϊόν. Οι γεωγραφικές ενδείξεις αναγνωρίζονται ως διανοητική ιδιοκτησία και διαδραματίζουν ολοένα σημαντικότερο ρόλο στις εμπορικές διαπραγματεύσεις μεταξύ της ΕΕ και άλλων χωρών. Άλλα συστήματα ποιότητας της ΕΕ δίνουν έμφαση στην παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής ή σε προϊόντα που παράγονται σε δύσκολες φυσικές περιοχές, όπως τα βουνά ή τα νησιά (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, <https://agriculture.ec.europa.eu/>).

Στις 31 Μαρτίου 2022, η Επιτροπή εξέδωσε μια πρόταση κανονισμού σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, και με τα συστήματα ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα. Η πρόταση αποσκοπεί στην αύξηση της υιοθέτησης των ΓΕ σε όλη την ΕΕ με στόχο να ωφεληθεί η αγροτική οικονομία, καθώς και στην επίτευξη υψηλότερου επιπέδου προστασίας των προϊόντων, ιδίως στο διαδίκτυο.

Η Επιτροπή πρότεινε, μεταξύ άλλων, τα ακόλουθα μέτρα για την ενίσχυση και τη βελτίωση του υφιστάμενου συστήματος:

- μεγαλύτερη βιωσιμότητα, δίνοντας στους παραγωγούς τη δυνατότητα να αναδείξουν στις προδιαγραφές προϊόντων τους τα μέτρα που λαμβάνουν για λόγους κοινωνικής, περιβαλλοντικής και οικονομικής βιωσιμότητας·
- μεγαλύτερη προστασία των ΓΕ στο διαδίκτυο, ιδίως όσον αφορά τις πωλήσεις σε επιγραμμικές πλατφόρμες, την προστασία έναντι κακόπιστων καταχωρίσεων και τη χρήση ΓΕ στο σύστημα ονομάτων τομέα·
- ενδυνάμωση των ομάδων παραγωγών ώστε να διαχειρίζονται, να επιβάλλουν και να αναπτύσσουν τις ΓΕ τους έχοντας πρόσβαση στις αρχές καταπολέμησης της παραποίησης/απομίμησης και τις τελωνειακές αρχές όλων των χωρών της ΕΕ·
- μια πιο σύντομη και απλουστευμένη διαδικασία καταχώρισης θα συγχωνεύσει τους διάφορους τεχνικούς και διαδικαστικούς κανόνες, με αποτέλεσμα μια ενιαία διαδικασία καταχώρισης ΓΕ για αιτούντες εντός και εκτός ΕΕ.

Η πρόταση της Επιτροπής είναι το αποτέλεσμα εκτενών διαβουλεύσεων. Η αρχική εκτίμηση επιπτώσεων δημοσιεύθηκε τον Οκτώβριο του 2020. Στη συνέχεια, από τον Ιανουάριο έως τον Απρίλιο του 2021, διεξάχθηκε δημόσια διαβούλευση, καθώς και στοχευμένες διαβουλεύσεις με χώρες της ΕΕ και σχετικές οργανώσεις ενδιαφερόμενων μερών (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, <https://agriculture.ec.europa.eu/>).

Η σημασία της εν λόγω πολιτικής προκύπτει από το γεγονός ότι οι ονομασίες των προϊόντων που έχουν καταχωριστεί ως ΓΕ προστατεύονται νομικά από την απομίμηση και την κατάχρηση εντός της ΕΕ, καθώς και σε τρίτες χώρες με τις οποίες έχει υπογραφεί συγκεκριμένη συμφωνία προστασίας. Για όλα τα συστήματα ποιότητας, οι αρμόδιες εθνικές αρχές κάθε χώρας της ΕΕ λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα για την προστασία των καταχωρισμένων ονομασιών εντός της επικράτειάς τους. Πρέπει επίσης να προλαμβάνουν και να εμποδίζουν την παράνομη παραγωγή ή εμπορία προϊόντων που χρησιμοποιούν την εν λόγω ονομασία.

Οι μη ευρωπαϊκές ονομασίες προϊόντων μπορούν επίσης να καταχωριστούν ως ΓΕ, εάν η χώρα καταγωγής τους έχει συνάψει διμερή ή περιφερειακή συμφωνία με την ΕΕ η οποία περιλαμβάνει την αμοιβαία προστασία των εν λόγω ονομασιών. Προστατεύονται ονομασίες διάφορων προϊόντων (οίνοι, τρόφιμα, αρωματισμένοι οίνοι και αλκοολούχα ποτά) που παράγονται σε χώρες εκτός της ΕΕ, όπως η Κολομβία ή η Νότια Αφρική. Οι ΓΕ για τις οποίες έχει υποβληθεί αίτηση και έχουν καταχωριστεί στα μητρώα της Ένωσης είναι διαθέσιμες στο eAmbrosia (την επίσημη βάση δεδομένων των μητρώων ΓΕ της ΕΕ), ενώ στην πύλη Giview είναι διαθέσιμες τόσο οι ΓΕ της ΕΕ όσο και εκείνες που προστατεύονται βάσει συμφωνιών (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, <https://agriculture.ec.europa.eu/>).

Οι γεωγραφικές ενδείξεις κατοχυρώνουν δικαιώματα διανοητικής ιδιοκτησίας για συγκεκριμένα προϊόντα, των οποίων οι ιδιότητες συνδέονται ειδικά με την περιοχή παραγωγής.

Οι γεωγραφικές ενδείξεις περιλαμβάνουν:

- ΠΟΠ — προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (τρόφιμα και οίνοι)
- ΠΓΕ — προστατευμένη γεωγραφική ένδειξη (τρόφιμα και οίνοι)
- ΓΕ — γεωγραφική ένδειξη (αλκοολούχα ποτά και αρωματισμένοι οίνοι).

Το σύστημα γεωγραφικών ενδείξεων της ΕΕ προστατεύει τις ονομασίες των προϊόντων που προέρχονται από συγκεκριμένες περιοχές και έχουν ειδικές ιδιότητες ή χαίρουν φήμης που συνδέεται με την περιοχή παραγωγής. Οι διαφορές μεταξύ των ΠΟΠ και των ΠΓΕ σχετίζονται κυρίως με την ποσότητα πρώτων υλών του προϊόντος που πρέπει να προέρχονται από την

περιοχή ή με τον βαθμό στον οποίο η διαδικασία παραγωγής οφείλει να πραγματοποιείται εντός της συγκεκριμένης περιοχής. Οι ΓΕ αφορούν ειδικά τα αλκοολούχα ποτά και τους αρωματισμένους οίνους (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, <https://agriculture.ec.europa.eu/>).

Οι ονομασίες προϊόντων που έχουν καταχωριστεί ως ΠΟΠ είναι εκείνες που έχουν τους ισχυρότερους δεσμούς με την περιοχή στην οποία παρασκευάζονται αυτά τα προϊόντα.

- Προϊόντα: Τρόφιμα, γεωργικά προϊόντα και οίνοι.
- Προδιαγραφές: Κάθε μέρος της διαδικασίας παραγωγής, μεταποίησης και παρασκευής πρέπει να πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή. Για τους οίνους, αυτό σημαίνει ότι τα σταφύλια πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται ο οίνος.
- Παράδειγμα: Το ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα παράγεται εξ ολοκλήρου στην περιοχή της Καλαμάτας στην Ελλάδα, με ποικιλίες ελιάς της περιοχής αυτής.
- Ετικέτα: Υποχρεωτική για τα τρόφιμα και τα γεωργικά προϊόντα, Προαιρετική για τους οίνους.

4.5 Ταξινόμηση Εκτρεφόμενων καλλιεργούμενων ειδών υδατοκαλλιέργειας.

Η συνολική παραγωγή και η αξία των εκτρεφόμενων – καλλιεργούμενων ειδών υδατοκαλλιέργειας της Χώρας παρουσίασαν μείωση κατά 1,3% και αύξηση κατά 32,9% αντίστοιχα, το έτος 2022 σε σχέση με το 2021. Συγκεκριμένα, το 2022 η συνολική παραγωγή ανήλθε σε 141.901,9 τόνους συνολικής αξίας 852.648,2 χιλ. ευρώ, έναντι 143.811,9 τόνων συνολικής αξίας 641.733,5 χιλ. ευρώ το 2021.

- Αναλυτικότερα, οι μεταβολές στην ποσότητα και στην αξία των εκτρεφόμενων – καλλιεργούμενων ειδών, κατά βασική ομάδα ταξινόμησης σε σύνολο χώρας, όπως παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα, είναι οι εξής:
- Ψάρια: η ποσότητα και η αξία παρουσίασαν αύξηση κατά 0,7% και 33,0% αντίστοιχα, το έτος 2022 σε σχέση με το 2021. Συγκεκριμένα, το 2022 εκτράφηκαν 130.972,2 τόνοι συνολικής αξίας 845.612,5 χιλ.

ευρώ, έναντι 130.062,4 τόνων συνολικής αξίας 635.784,2 χιλ. ευρώ το 2021.

- **Καρκινοειδή:** η ποσότητα και η αξία παρουσίασαν μείωση κατά 16,8% και 21,8% αντίστοιχα, το 2022 σε σχέση με το 2021. Συγκεκριμένα, το 2022 καλλιεργήθηκαν 120,1 τόνοι συνολικής αξίας 155,4 χιλ. ευρώ, έναντι 144,4 τόνων συνολικής αξίας 198,7 χιλ. ευρώ το 2021.
- **Οστρακοειδή (δίβαλβα μαλάκια):** η ποσότητα και η αξία παρουσίασαν μείωση κατά 20,6% και αύξηση 19,9% αντίστοιχα, το 2022 σε σχέση με το 2021. Συγκεκριμένα, το 2022 καλλιεργήθηκαν 10.748,7 τόνοι συνολικής αξίας 6.080,5 χιλ. ευρώ, έναντι 13.539,8 τόνων συνολικής αξίας 5.072,0 χιλ. ευρώ το 2021.
- **Υδρόβια Φυτά-Φύκη:** η ποσότητα και η αξία παρουσίασαν μείωση κατά 7,3% και αύξηση 18,3% αντίστοιχα, το 2022 σε σχέση με το 2021. Συγκεκριμένα, το 2022 καλλιεργήθηκαν 57,5 τόνοι συνολικής αξίας 652,6 χιλ. ευρώ, έναντι 62,1 τόνων συνολικής αξίας 551,6 χιλ. ευρώ το 2021.
- **Αυγοτάραχο:** η ποσότητα και η αξία παρουσίασαν αύξηση κατά 6,5% και 15,8% αντίστοιχα, το 2022 σε σχέση με το 2021. Συγκεκριμένα, το 2022 καλλιεργήθηκαν 3,4 τόνοι συνολικής αξίας 147,1 χιλ. ευρώ, έναντι 3,2 τόνων συνολικής αξίας 127,0 χιλ. ευρώ το 2021.

Εκτρεφόμενα - καλλιεργούμενα είδη	2021 ^(α)		2022		Μεταβολή (%) 2022/2021	
	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία
Γενικό Σύνολο	143.811,9	641.733,5	141.901,9	852.648,2	-1,3	32,9
Ψάρια	130.062,4	635.784,2	130.972,2	845.612,5	0,7	33,0
Γλώσσα	2,4	10,2	0,6	3,9	-74,0	-62,0
Κρανιός	4.200,6	22.136,7	5.697,0	42.139,6	35,6	90,4
Λαβράκια	51.231,7	275.286,3	47.145,3	342.742,6	-8,0	24,5
Σαργοί	1,8	6,0	7,1	23,0	291,4	281,7
Τσιπούρα	67.058,7	294.634,2	70.314,8	403.776,9	4,9	37,0
Φαγκρί	4.589,6	31.499,7	4.792,9	44.180,3	4,4	40,3
Λουτά Ψάρια	2.977,5	12.211,1	3.014,4	12.746,2	1,2	4,4
Καρκινοειδή	144,4	198,7	120,1	155,4	-16,8	-21,8
Γαρίδες	0,5	3,2	1,3	9,0	150,5	180,8
Καβούρια	143,9	195,5	118,8	146,4	-17,4	-25,1
Οστρακοειδή (δίβαλβα μαλάκια)	13.539,8	5.072,0	10.748,7	6.080,5	-20,6	19,9
Μύδια	13.508,3	4.991,5	10.733,9	5.997,1	-20,5	20,1
Λουτά Οστρακοειδή	31,5	80,5	14,9	83,4	-52,9	3,6
Υδρόβια Φυτά-Φύκη	62,1	551,6	57,5	652,6	-7,3	18,3
Σπιρουλίνα	62,1	551,6	57,5	652,6	-7,3	18,3
Αυγοτάραχο	3,2	127,0	3,4	147,1	6,5	15,8

- Πηγή ΕΛΣΤΑΤ (2023)
https://www.statistics.gr/el/statistics?p_p_id=documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN&p_p_lifecycle=2&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_cacheability=cacheLevelPage&p_p_col_id=column-2&p_p_col_count=4&p_p_col_pos=1&documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_javax.faces.resource=document_documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_in_downloadResources&documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_documentID=512707&documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_locale=el

4.6 Αφρίνα

Είναι προϊόν για το οποίο σχετικά πρόσφατα έγινε η υποβολή του για να λάβει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη. Η υποβολή έγινε στις 06/12/2021 και η ημέρα δημοσίευσης έλαβε χώρα στις 19/12/2022. Ο αριθμός πρωτοκόλλου του αιτήματος είναι PGI-GR-02822. Σύμφωνα με την επίσημη σελίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής το συγκεκριμένο τρόφιμο τοποθετήθηκε στην κλάση 2.6 Αλάτι (Ευρωπαϊκή επιτροπή, e-Ambrosia)

Η «Αφρίνα / Afrina» είναι ο ανθός αλατιού που παράγεται αποκλειστικά στην «Άσπρη» αλυκή του Μεσολογίου. Πρόκειται για ανεπεξέργαστο θαλασσινό αλάτι το οποίο δεν δέχεται κάποιο είδους προσθήκη ή επεξεργασία μετά τη συγκομιδή. Η «Αφρίνα / Afrina» αποτελείται από λεπτούς, λευκούς κρυστάλλους χλωριούχου νατρίου, που σχηματίζονται στην επιφάνεια της άλμης των αλοπηγίων υπό την επίδραση ευνοϊκών κλιματικών συνθηκών (ανέμου, θερμοκρασίας και ηλιοφάνειας), με όψη ανάλαφρη, είναι λιγότερο αλμυρή από το αλάτι, με ελαφρώς πικρή γεύση λόγω της αυξημένης ποσότητας μαγνησίου και άρα ιδανική για ωμά ή ψητά φαγητά ή ακόμη και γλυκά. Είναι πλούσια σε ιχνοστοιχεία – μέταλλα που περιέχονται στο θαλασσινό νερό και ιδιαίτερα σε Μαγνήσιο (Mg). Η «Αφρίνα / Afrina» συλλέγεται αποκλειστικά με το χέρι και διαθέτει τα οργανοληπτικά, φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά, που παρουσιάζονται στους παρακάτω πίνακες.

Πίνακας : Οργανοληπτικά και φυσικά χαρακτηριστικά Αφρίνας

Όψη	Λευκοί κρύσταλλοι
Γεύση	Αλμυρή
Οσμή	Άοσμο
Κοκκομετρική διαβάθμιση	<ul style="list-style-type: none"> ➤ > 3mm 0% ➤ 1-3mm 45-55% ➤ < 1mm 45-55%

Πίνακας 2 Χημική σύσταση

Χημική παράμετρος	Περιεκτικότητα (%)
Υγρασία	1-5
Αδιάλυτα σε νερό	0.02 – 0.120
Ασβέστιο	0.01 – 0.3
Μαγνήσιο	0.06 -0.3
Θετικά ιόντα	0.2 – 1.1
NaCl	97 – 99.5

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται η «Αφρίνα / Afrina» με βάση ιστορικά, γεωγραφικά και ανθρωπολογικά κριτήρια, ανήκει στον Δήμο Ιεράς Πόλεως Μεσολογγίου, Π.Ε. Αιτωλοακαρνανίας, της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας και οριοθετείται από τα γεωγραφικά όρια, της «Άσπρης» αλικής:

- Βόρεια από το βάλτο της Φοινικιάς
- Ανατολικά-Βορειοανατολικά από την παλαιά εθνική οδό Μεσολογγίου-Αιτωλικού
- Δυτικά από τη Λιμνοθάλασσα Μεσολογγίου
- Νότια-Νοτιοανατολικά από τη Δημοτική Ενότητα Ιεράς Πόλεως Μεσολογγίου



Η «Αφρίνα / Afrina» παράγεται στη λιμνοθάλασσα του Μεσολογγίου και έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη και αναγνωρισιμότητα τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Συνεπώς, η φήμη του προϊόντος και τα χαρακτηριστικά του λόγω της γεωγραφικής του προέλευσης αποτελούν τη βάση του δεσμού του με τη γεωγραφική περιοχή. Η φήμη αυτή βασίζεται κυρίως στην υφή και τη γεύση της, τα οποία διαμορφώνονται από τις ιδιαίτερες μικροκλιματικές συνθήκες των αλυκών και της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου αλλά και την παραδοσιακή χειρωνακτική εργασία συγκομιδής που ουσιαστικά παραμένει αναλλοίωτη στο πέρασμα των χρόνων.

Οι αλυκές Μεσολογγίου είναι ένα ιδανικό περιβάλλον παραγωγής, που ευνοείται από συνθήκες προστασίας του φυσικού περιβάλλοντος (Ramsar και Natura 2000). Η μοναδικότητα του οικοσυστήματος των αλυκών Μεσολογγίου και η φήμη της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου-«περικαλλέα λίμνη» την αποκαλούσε ο Όμηρος- ενισχύουν τη φήμη του προϊόντος. Ο καθηγητής Χρήστος Σιάσος (agrinio culture, 2014) χαρακτηρίζει το Μεσολόγγι «Πολιτεία του λευκού θησαυρού». Οι ενεργές επιφάνειες των αλυκών (θερμάστρες και αλοπήγια) είναι αργιλώδεις, γιατί η άργιλος είναι αδιαπέρατη από το νερό. Οι περιοχές συμπύκνωσης του θαλασσινού νερού λέγονται θερμάστρες ενώ οι περιοχές κρυστάλλωσης του αλατιού λέγονται αλοπήγια. Η επιφάνεια των αλοπηγιών είναι επίπεδη σε όλο το μήκος και πλάτος, γι' αυτό η «Αφρίνα / Afrina», ακόμη και με μικρό κυματισμό παρασύρεται στην άκρη απ' όπου συλλέγεται.

Για την παραγωγή του προϊόντος «Αφρίνα / Afrina», απαιτείται συνεχής εξάτμιση-συμπύκνωση ικανής ποσότητας θαλασσινού νερού μέχρι του σημείου που αρχίζει να κρυσταλλώνει το περιεχόμενο σ' αυτό αλάτι. Η συμπύκνωση γίνεται με φυσικό τρόπο, δηλαδή με εκμετάλλευση της ηλιακής ενέργειας αλλά και του μικροκλίματος που επικρατεί στην περιοχή των αλυκών Μεσολογγίου, δηλαδή της ταχύτητας, θερμικού φορτίου, αλλά και του ποσοστού ατμοσφαιρική υγρασίας. Η συμπύκνωση των αλμυρών νερών απαιτεί πέρα από την ηλιοφάνεια και ισχυρούς ανέμους ιδίως κατά την καλοκαιρινή περίοδο, ενώ η κρυστάλλωση του άλατος προϋποθέτει την έλλειψη έντονων βροχοπτώσεων την περίοδο της καλλιέργειας. Στην επιφάνεια των αλοπηγιών, που είναι μεγάλου μεγέθους δημιουργείται λεπτό

στρώμα κρυστάλλων αλατιού. Οι δυτικοί άνεμοι παρασύρουν το επιφανειακό στρώμα αυτών των κρυστάλλων στην ανατολική πλευρά των αλοπηγίων από όπου συλλέγεται τελικά η «Αφρίνα / Afrina».

Ο ανθρώπινος παράγοντας επίσης είναι σημαντικός, καθώς η παραδοσιακή εργασία συγκομιδής, που ουσιαστικά παραμένει αναλλοίωτη στο πέρασμα των χρόνων, είναι ένα ακόμη σημείο που δημιουργήσε και διατηρεί την φήμη του προϊόντος. Ειδικευμένοι εργάτες συλλέγουν χειρωνακτικά την «Αφρίνα / Afrina», με ξύλινα εργαλεία, εξασφαλίζοντας την ομοιομορφία στο τελικώς παραγόμενο προϊόν με βάση την εκπαίδευση και την εμπειρία τους. Η αναγνώριση και ο διαχωρισμός της θέλει εμπειρία και ικανότητα. Η παραδοσιακή αυτή τεχνική περνάει από γενιά σε γενιά των εργατών των αλυκών. Η χειρωνακτική συγκομιδή επιφανειακών κρυστάλλων άλατος προσδίδει στο προϊόν υψηλή καθαρότητα και πλήρη απουσία ιλύος, (επειδή οι κρύσταλλοι δεν έρχονται σε επαφή με τον πυθμένα του αλοπηγίου) με χρώμα φυσικά λευκό. Συνεπώς, δεν απαιτείται πλύση του προϊόντος, γεγονός που οδηγεί σε ενισχυμένη περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα και ιδιαίτερα σε ευδιάλυτα άλατα μαγνησίου. Έτσι, η περιεκτικότητα της «Αφρίνα / Afrina» σε μαγνήσιο ξεπερνά την περιεκτικότητα των άλλων κοινών αλατιών και των επεξεργασμένων αλατιών του εμπορίου, προσδίδοντας ιδιαίτερη γεύση στο προϊόν, (ελαφρώς πικρή, όχι τόσο αλμυρή) και την καθιστά ιδανική για ωμά ή ψητά φαγητά, ή ακόμη και γλυκά (Ευρωπαϊκή επιτροπή, e-Ambrosia) .





4.7 Αυγοτάραχο το εμβληματικό προϊόν του Μεσολογγίου

Είναι προϊόν για το οποίο η υποβολή του για να λάβει την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, έγινε από πολύ νωρίς, δεδομένου ότι είχε αναγνωριστεί η μοναδική του αξία στην περιοχή του Μεσολογγίου. Η ημέρα δημοσίευσης έλαβε χώρα στις 02/07/1996. Ο αριθμός πρωτοκόλλου του αιτήματος είναι PDO-GR-0446. Σύμφωνα με την επίσημη σελίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής το συγκεκριμένο τρόφιμο τοποθετήθηκε στην κλάση 1.7 Νωπά ψάρι, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών (Ευρωπαϊκή επιτροπή, e-Ambrosia)

Το αίτημα έγινε από την κοινοπραξία του Δήμου Μεσολογγίου, Δήμου Αιτωλικού και της Κοινότητας Νεοχωρίου, η οποία εκπροσωπούσε 800 αλιείς, οι οποίοι απασχολούνται με την παραγωγή του αυγοτάραχου είτε σαν ελεύθεροι αλιείς, είτε σαν μέλη των αλιευτικών συνεταιρισμών ή ομάδων που μίσθωναν τα ιχθυοτροφεία από το ελληνικό δημόσιο. Πιο συγκεκριμένα η αίτηση περιελάμβανε την παραγωγή αυγοτάραχου από τα παραδοσιακά ιχθυοτροφεία της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Αιτωλικού, από τις εκβολές του Αχελώου έως τον Εύηνο ποταμό.

Η τελευταία διαδικασία πριν το αυγοτάραχο μπει στα ράφια των καταστημάτων είναι αυτή της συσκευασίας. Οι μικροπωλητές μπορεί να χρησιμοποιούν διαφορετικό είδος χαρτιού, ωστόσο στις επονομαζόμενες «μεγάλες» εταιρίες της χώρας, οι οποίες δουλεύουν με αυγοτάραχο Μεσολογγίου Π.Ο.Π, εφαρμόζουν στις περισσότερες των περιπτώσεων ριζόχαρτο. Το συγκεκριμένο είδος χαρτιού είναι ιδανικό για τη συσκευασία αυγοτάραχου, καθώς είναι οικολογικό, προστατεύοντας το αυγοτάραχο από το φως, ενώ το διατηρεί για περισσότερο χρονικό διάστημα.

Ο τρόπος με τον οποίο παρασκευάζεται το αυγοτάραχο παραμένει ο ίδιος, με ελάχιστες διαφορές, εδώ και αιώνες, αφού στις περισσότερες των περιπτώσεων οι έμπειροι ψαράδες μεταφέρουν στους νεώτερους όλα όσα θα πρέπει να ξέρουν, έτσι ώστε η παραγωγή να είναι άρτια προσεγμένη. Ξάβγωμα, αλάτισμα, στέγνωμα και κέρωμα είναι τα βασικά στη διαδικασία της παραγωγής του αυγοτάραχου και αν κάτι έχει προστεθεί, με την πάροδο των ετών είναι οι ζυγίσεις και οι έλεγχοι που απαιτεί η πιστοποίηση Π.Ο.Π.

Κάθε ψάρι μπορεί να παράγει αυγοτάραχο που ξεκινάει από τα 50 γραμμάρια και σε σπάνιες περιπτώσεις μπορεί να ξεπεράσει ακόμα και το ένα κιλό. Συνήθως τα μεγέθη είναι από 200 μέχρι και 450 γραμμάρια. Παρόλα αυτά η ποσότητα παράγωγης διαφέρει από χρονιά σε χρονιά. Η τυπική χημική σύνθεση του αυγοτάραχου Μεσολογγίου είναι η ακόλουθη(ΥΠΑΑΤ, Φραγκοπούλου και συν., 2008, Κουτράκης, 2015):

- Νερό 28,6%
- Λιπαρές ουσίες 28,05%
- Αζωτούχες ενώσεις 35,85%
- Τέφρα 4,45%
- Ουσίες μη αζωτούχες 3.05%



 Αυγοτάραχο Μεσολογγίου π.ο.π. <small>(πρώην Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης)</small>	 Αυγοτάραχο Μεσολογγίου π.ο.π. <small>(πρώην Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης)</small>
ΜΕ – – 2013 <small>Παραγωγή: Αγροτικός Αλιευτικός Συνεταιρισμός «Αγ. Ειρήνη» - Ίχθυοτροφείο Σπυριά Συσκευασία: Αγροτικός Αλιευτικός Συνεταιρισμός «ΑΝΑΓΕΜΝΗΣΗ»</small>	ΜΕ – – 2013 <small>Παράγεται και συσκευάζεται από τον Αγροτικό Αλιευτικό Συνεταιρισμό «ΑΝΑΓΕΜΝΗΣΗ» Ίχθυοτροφείο Κλεισός Μεσολογγίου</small>
αρ. τυποποιητηρίου Βάρος gr τελικό προϊόν Κατανάλωση έως/20.....	αρ. τυποποιητηρίου Βάρος gr τελικό προϊόν Κατανάλωση έως/20.....
  ΠΟΤ/1998-3119 12	  ΠΟΤ/1998-3119 12


kotsaris
 avgotaraho since 1943 messolonghi



Εργαστήριο Αυγοτάραχου
Στέλιος Ι. Κότσαρης

Κλεισόβης και Σωτηροπούλου 20, Μεσολόγγι
 Τηλ.: 26310 25269 • www.kotsaris.com





Παρά τα πολλά θετικά και τα ατελείωτα ενεργητικά οφέλη που διαθέτει «το χρυσάφι της λιμνοθάλασσας», έχει ένα σημαντικό αρνητικό και αυτό βρίσκεται στην τιμή του. Ο απλός Έλληνας καταναλωτής σε περίοδο μεγάλης οικονομικής κρίσης θεωρεί αδύνατο να τραφεί τουλάχιστον σε καθημερινή και εβδομαδιαία βάση με αυγοτάραχο, γιατί η τιμή του είναι κάτι παραπάνω από «τσουχτερή». Επί παραδείγματι ένα κιλό αυγοτάραχο θα μπορούσε κανείς να το βρει στα ράφια των καταστημάτων στην τιμή περίπου των 150 ευρώ! Ωστόσο οι μεγάλες εταιρίες φρόντισαν να διαθέσουν στην αγορά, το αυγοτάραχο σε τρίμα, το οποίο το τελευταίο χρονικό διάστημα επιλέγεται όλο και περισσότερο από τους καταναλωτές, καθώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν «αλατοπίπερο» και να παρέχει πολλά από τα ενεργητικά οφέλη που διαθέτει το παραδοσιακό μπαστουνάκι, με την τιμή του να κυμαίνεται στα 13-15 ευρώ τα 50 γραμμάρια. (<http://www.trikalinos.gr>, <http://www.botargostefos.gr>, ανάκτηση 18/1/2017).

Κατά αυτό τον τρόπο λοιπόν και λόγω των παραπάνω, το αυγοτάραχο δεν «κυκλοφορεί» τόσο, όσο άλλα προϊόντα. Μολαταύτα, αρκετά μεγάλα καταστήματα σε συνεργασία τις περισσότερες φορές με τις εταιρίες παραγωγής διαθέτουν το συγκεκριμένο προϊόν, όπως για παράδειγμα

tasupermarket «Σκλαβενίτης», «Α.Β Βασιλόπουλος», «The Mart Cash&Carry», «Θανόπουλος» και «Μπαλάσκας». Από εκεί και πέρα τα υπόλοιπα καταστήματα είναι επιλεγμένα και πέρα από τις προαναφερθέντες αλυσίδες, συναντάμε αυγοτάραχο μόνο σε κάβες και εστιατόρια (συνήθως gourmet γεύσεων) τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. (<http://www.trikalinos.gr>, <http://www.botargostefos.gr>, ανάκτηση 18/1/2017)

Δύο από τις μεγαλύτερες εταιρίες παραγωγής αυγοτάραχου στην Ελλάδα, «Τρικαλινός» και «Στέφος» φρόντισαν να κάνουν γνωστό το ελληνικό παραδοσιακό προϊόν και στο εξωτερικό, καθώς σε συνεργασία με ξένες εταιρίες «κολοσσούς» άρχισαν την εξαγωγή του. Στην αντίπερα όχθη του ατλαντικού και συγκεκριμένα στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, μπορούμε να βρούμε αυγοτάραχο Μεσολογγίου μέσω του «Rogers Collection» και του «Earth's brands», εταιρίες οι οποίες ταξιδεύουν ανά την υφήλιο για να βρουν τα νοστιμότερα και υγιέστερα τρόφιμα. Το «ελληνικό χαβιάρι είναι γνωστό και σε πολλές άλλες χώρες, μέσω των καταστημάτων, «Mood indigo Organics», «Maltby & Greek Wholesale» και «Gourmantis» τα οποία έχουν ως βάση τις Σιγκαπούρη, Ηνωμένο Βασίλειο και Γερμανία αντίστοιχα. Η τιμή του ελληνικού αυγοτάραχου στο εξωτερικό τις περισσότερες φορές είναι μεγαλύτερη απ ότι στην Ελλάδα, χωρίς ωστόσο να υπάρχει μεγάλη διαφορά. (<http://www.trikalinos.gr>, <http://www.botargostefos.gr>, ανάκτηση 18/1/2017).

4.8 Κεφαλογραβιέρα

Είναι προϊόν για το οποίο η υποβολή του για να λάβει την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, έγινε από πολύ νωρίς, δεδομένου ότι είχε αναγνωρισθεί η μοναδική του αξία. Η ημέρα δημοσίευσης έλαβε χώρα στις 21/06/1996. Ο αριθμός πρωτοκόλλου του αιτήματος είναι PDO-GR-0444. Σύμφωνα με την επίσημη σελίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής το συγκεκριμένο τρόφιμο τοποθετήθηκε στην κλάση 1.3 Τυριά (Ευρωπαϊκή επιτροπή, e-Ambrosia).

Το αίτημα έγινε από την Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση Κτηνοτροφικών Προϊόντων – «Κτηνοτροφική». Η γεωγραφική περιοχή

περιλαμβάνει την Ήπειρο, την Δυτική Μακεδονία, τον νομό Ευρυτανίας και τον νομό της Αιτωλοακαρνανίας. Στην διαδικασία της παρασκευής της Κεφαλογραβιέρας, πρέπει οι παραγωγοί να χρησιμοποιούν αποκλειστικά γάλα μόνο από τις ενδεδειγμένες περιοχές δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από περιοχές άλλες πέραν των προαναφερομένων.

Το εν λόγω τυρί κατατάσσεται στην κατηγορία των σκληρών επιτραπέζιων και παρουσιάζει μια ελαφρώς αυξημένη αλατότητα, ενώ χαρακτηρίζεται από την παρουσία στο σώμα του τρυπών. Εξετάζοντας την χημική του σύσταση, αυτή φαίνεται να το κατατάσσει μεταξύ του κεφαλοτυριού και της κατηγορίας της γραβιέρας. Τέλος, σε χημικούς όρους, παρουσιάζει λιποπεριεκτικότητα 40% επί ξηρού βάρους, ενώ παρόμοιο ποσοστό έχει η υφιστάμενη υγρασία.

Η Κεφαλογραβιέρα παράγεται από πρόβειο γάλα ή μίγμα αυτού με κατσικίσιο μέχρι 10% κατά βάρος. Είναι σημαντικό για την παραγωγή να χρησιμοποιείται γάλα με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. Πιο συγκεκριμένα.

Προέλευση: Οι παραγωγοί θα πρέπει να χρησιμοποιούν πρώτη ύλη που προέρχεται από Ήπειρος Δυτική Μακεδονία, ν. Αιτωλοακαρνανία και ν. Ευρυτανία

Είδος γάλακτος: Πρόβειο ή μίγμα αυτού με κατσικίσιο γάλα σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 10%.

Λοιπές προδιαγραφές: Η πρώτη ύλη πρέπει να παράγεται από συγκεκριμένες φυλές προβάτων και αιγών. Μάλιστα η εκτροφή των συγκεκριμένων ζώων πρέπει και αυτή να καλύπτει συγκεκριμένες προδιαγραφές που σχετίζονται με την διατροφή των ζώων, αλλά και με τον τρόπο εκτροφής τους, βασισμένη στην ενδειμική πανίδα. Επιπλέον, η πρώτη ύλη δεν πρέπει να έχει από ζώα που είχαν πρόσφατα τοκετό και θα πρέπει να ξεπερνά τις 10 μέρες. Κατά την διαδικασία της πήξης, πρέπει επίσης να ακολουθείται συγκεκριμένη διαδικασία, εστιάζοντας κυρίως στην θερμοκρασία, αλλά και στο χρονικό διάστημα που διαρκεί μετά την παραγωγή του γάλακτος. Στο γάλα της τυροκομησης δεν επιτρέπεται η συμπύκνωση,, η προσθήκη σκόνης η · συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Κατά την παραγωγή πρέπει να ακολουθείται συγκεκριμένη μέθοδος. Πιο συγκεκριμένα, η πρώτη υλη αρχίζει να στερεοποιείται στους 28-30° C και

αφού έχει προστεθεί πυτία σε κατάλληλη ποσότητα, ώστε να επέλθει η πήξη σε 2 ώρες. Το μίγμα του τυριού που αρχίζει να σχηματίζεται δεν πρέπει να απομακρυνθεί από τον τυρολέβητα για περίπου μια μέρα. Ακολούθως διατηρείται και τοποθετείται για να στραγγίσει σε σάκους από ύφασμα. Στο επόμενο βήμα γίνεται ανάμιξη με ξηρό αλάτι 4-5% κβ, ώστε να μπορεί να τοποθετηθεί σε κατάλληλο δοχείο. Η αποθήκευση θα πρέπει να γίνεται σε χώρους που χαρακτηρίζονται από δροσιά και υψηλή υγρασία, μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνεια του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Το τελευταίο βήμα είναι η ανάμιξη του τυροπήγματος μέχρι η χλωρίδα που δημιουργείται να κατανεμηθεί σε όλο το σώμα του μίγματος. Η ολοκλήρωση της διαδικασίας γίνεται μέχρι να ωριμάσει το τυρί και μπορεί να διαρκέσει από ένα έως ενάμιση μήνα (ΥΠΑΑΤ, 2006).





4.9 Φέτα

Είναι ίσως το πιο σημαντικό προϊόν για την Ελλάδα. Το αίτημα έγινε το 1994, από την Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση Κτηνοτροφικών Προϊόντων – «Κτηνοτροφική» και το 1996 στο πλαίσιο του ΚΑΝ 2081/92ΕΟΚ με τον ΚΑΝ 1107/96ΕΟΚ κατοχυρώθηκε σε Κοινοτικό επίπεδο. Ωστόσο, μετά από προσφυγές άλλων χωρών η φέτα έχασε την ΠΟΠ ονομασία της με τον Καν 1070/99ΕΟΚ. Μετά από την έρευνα της ειδικής επιστημονικής επιτροπής που συμβουλεύει την Ε.Ε. και εντολή του Δικαστηρίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έδωσε την ονομασία ΠΟΠ. Η ημερομηνία κατοχύρωσης έγινε στις 15/10/2002 και ο αριθμός πρωτοκόλλου του αιτήματος είναι PDO-GR-0427. Σύμφωνα με την επίσημη σελίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής το συγκεκριμένο τυρί τοποθετήθηκε στην κλάση 1.3 Τυριά.(Ευρωπαϊκή επιτροπή, e-Ambrosia).

Σύμφωνα με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία που ισχύει, η ονομασία φέτα είναι ΠΟΠ και χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το τυρί που παράγεται αποκλειστικά με τον παραδοσιακό τρόπο στην Ελλάδα. Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του, αποτελείται από την ηπειρωτική χώρα και τον νομό της Λέσβου. Το γάλα που χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι

πρόβειο ή μίγμα αυτού με αίγαιο, σε ποσοστό 30% της ίδιας περιοχής. Το γάλα προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών, προσαρμοσμένων στην περιοχή παραγωγής της φέτας, η διατροφή των οποίων βασίζεται στη χλωρίδα των βοσκοτόπων της περιοχής. Η διαδικασία μεταποίησης ακολουθεί την παραδοσιακή τεχνολογία και πραγματοποιείται εντός της ζώνης παραγωγής. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της φέτας οφείλονται αποκλειστικά ή κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της οριοθετημένης ζώνης παραγωγής της φέτας.

Η φέτα περιγράφεται ως επιτραπέζιο τυρί που διατηρείται εντός άλμης. Η μέγιστη υγρασία είναι 56% και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού σε 43%. Μετά την πήξη του γαλακτος το τυρόπηγμα τοποθετείται σε καλούπια για φυσική στράγγιση χωρίς πίεση, στη διάρκεια της οποίας και αφού στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα. Στο στάδιο αυτό αναπτύσσεται η επιθυμητή μικροχλωρίδα στην επιφάνεια του τυροπήγματος. Ακολουθεί τοποθέτηση σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς και προσθήκη άλμης (7%κ.β. NaCl). Οι υποδοχείς μεταφέρονται αρχικά σε θαλάμους ωρίμανσης θερμοκρασίας μέχρι 18° C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85% μέχρι 15ημέρες. Η ωρίμανση συνεχίζεται σε άλλους θαλάμους με θερμοκρασία 2-4βαθμούς και σχετική υγρασία 85% μέχρι συμπλήρωσης συνολικού χρόνου ωρίμανσης 2 μηνών (ΥΠΑΑΤ, 2006).





4.10 Τσαλαφούτι

Είναι προϊόν για το οποίο πολύ πρόσφατα έγινε η υποβολή του για να λάβει την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Η υποβολή έγινε στις 10/04/2023 και ο αριθμός πρωτοκόλλου του αιτήματος είναι PDO-GR-02909. Σύμφωνα με την επίσημη σελίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής το συγκεκριμένο τυρί τοποθετήθηκε στην κλάση 1.3 Τυριά (Ευρωπαϊκή επιτροπή, e-Ambrosia).

Το τσαλαφούτι είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό, μαλακό αλειφόμενο λευκό τυρί, με βελούδινη υφή, κρεμώδη αίσθηση και με περιεκτικότητα σε υγρασία περίπου 75%. Το γνήσιο αυτό ελληνικό προϊόν με την δροσερή του γεύση, – συνδυασμός από γιαούρτι κρέμα και βούτυρο μαζί- χρησιμοποιείται ως άλειμμα σε σαλάτες και συνδυάζεται με κρεατικά και αλλαντικά ή ακόμα και σε απολαυστικά επιδόρπια και πωλείται πλέον συσκευασμένο στο εμπόριο.

Έχει χαμηλά λιπαρά, απαλή- κρεμώδη υφή, ήπιο άρωμα και ελαφρώς όξινη, πικάντικη και ευχάριστα αλμυρή γεύση. Είναι τυρί όξινης πήξης, η οποία γίνεται σε σχετικά χαμηλή θερμοκρασία όπως γίνεται και η ωρίμασή του. Μοιάζει με το Κατίκι Δομοκού, το γαλοτύρι και το ανεβατό. Παρασκευάζεται κυρίως στα Τζουμέρκα και στην Ευρυτανία και σε σχέση με το γαλοτύρι έχει διαφορά –μεταξύ άλλων – και στα ρεολογικά χαρακτηριστικά του.

Ο τρόπος παρασκευής του μοιάζει με αυτό του γαλοτυριού αλλά το αυθεντικό τσαλαφούτι είναι ένα πολύ ιδιαίτερο εποχικό προϊόν που παράγεται σε πολύ μικρές ποσότητες για ένα πολύ μικρό χρονικό διάστημα.

Παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα από τις αρχές Ιουλίου έως τα μέσα Αυγούστου (το τελευταίο γάλα της γαλακτικής περιόδου, το οποίο έχει πιο παχύρρευστη σύσταση) το οποίο βράζεται και αλατίζεται υπό βρασμό. Στη συνέχεια, σκεπασμένο, κρυώνει, συνήθως σε τρεχούμενο νερό (ποτάμι) ή σε σπηλιά και αναδεύεται μια με δύο φορές την ημέρα. Σε περίπου 20 ημέρες γίνεται παχύρρευστο και μπορεί να καταναλωθεί. Το γάλα που χρησιμοποιείται για το τσαλαφούτι θα πρέπει να παράγεται από ζώα τα οποία διαβιούν ελεύθερα σε ορεινές περιοχές ([www. cibum.gr](http://www.cibum.gr)).



Συμπεράσματα

Σε μια χρονική στιγμή που η πίεση στον πρωτογενή και δευτερογενή τομέα ολοένα και αυξάνεται λόγω της οικονομική κρίσης, της ενεργειακής κρίσης αλλά και της κλιματικής αλλαγής, γίνεται αντιληπτό πως θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη βαρύτητα σε περιοχές που μπορούν να στηρίξουν με τις παραγωγές τους, τους εν λόγω τομείς της οικονομίας.

Η περιοχή της Αιτωλοακαρνανίας σύμφωνα με τα στοιχεία από την ΕΛΣΤΑΤ, δείχνει ότι βρίσκεται σε ένα μεταβατικό στάδιο, όπου παρατηρείται σημαντική αλλαγή στην μορφή των εκμεταλλεύσεων. Επομένως, η πολιτική που θα ακολουθηθεί σε εθνικό επίπεδο, θα πρέπει να εστιάζει στην ενίσχυση των αντίστοιχων μορφών και τον εκσυγχρονισμό των υφιστάμενων.

Παράλληλα, η περιοχή παρουσιάζει μια σειρά από ιδιαίτερα προϊόντα, τα οποία λόγω του δικαιώματος που έχουν αποκτήσει ή ετοιμάζονται να αποκτήσουν με ονομασία προέλευσης, έχουν μεγαλύτερη οικονομική αξία. Επομένως, η πολιτεία πρωτίστως θα πρέπει να εστιάσει στην αξιοποίηση τους, αλλά και στην διαφύλαξη των περιοχών και των χαρακτηριστικών από τα οποία προέρχονται ή παράγονται. Ένας από τους πιο σημαντικούς τρόπους είναι εστίαση και η επένδυση στην δημιουργία καλύτερων υποδομών, δικτύων διάθεσης και δημιουργία εμπορικών συμφωνιών, που ενισχύσουν την θέση των συγκεκριμένων προϊόντων στην διεθνή αγορά.

Παράλληλα, ο τρόπος λειτουργίας της Ε.Ε. δείχνει τον τρόπο που θα πρέπει να αξιοποιηθεί μια περιοχή που χαρακτηρίζεται από την σημαντική της παραγωγή στον πρωτογενή τομέα, σε εθνικό επίπεδο. Η ανάπτυξη τόσο τεχνογνωσίας, όσο και εκπαίδευσης των παραγωγών, μπορεί να οδηγήσει στην αξιοποίηση και άλλων προϊόντων τα οποία θα μπορέσουν σε βάθος χρόνου να αποκτήσουν και αυτά την πιστοποίηση Π.Ο.Π.. Η κερδοφορία σε επίπεδο περιφερειακής ενότητας, αλλά και σε επίπεδο χώρας θα είναι ιδιαίτερα σημαντική.

Λαμβάνοντας όμως υπόψη μας και την κλιματική αλλαγή που συντελείται, θα πρέπει από κοινού με τους παραγωγούς να ληφθούν μέτρα που εξασφαλίζουν την υφιστάμενη παραγωγή. Το πρόσφατο παράδειγμα με τις πλημμύρες στην περιοχή της Θεσσαλίας, δείχνει ότι έντονα καιρικά φαινόμενα, χωρίς τις κατάλληλες υποδομές, μπορεί να επηρεάσουν

σημαντικά τον πρωτογενή τομέα και ιδιαίτερα προϊόντα Π.Ο.Π.. Επομένως, θα πρέπει να εξασφαλιστεί ότι μπορεί να διασφαλιστεί η συνέχιση της πρωτογενούς παραγωγής στην περιοχή μελέτης και πως θα υπάρχουν επενδύσεις που θα έχουν ανταποδοτικό χαρακτήρα, ώστε να μπορεί να υπάρξει σημαντική παραγωγή. Μια παραγωγή που μέσω των εξαγωγών και όχι μόνο θα μπορεί να συνεισφέρει σε μεγαλύτερο βαθμό στο τοπικό και εθνικό ΑΕΠ.

Βιβλιογραφία

Ελληνόγλωσση

- Γεωργίου, Χ., Γιανναράς, Γ., Κούτσικος, Η., Τσίμας, Σ., (2016). Βιομηχανική Παραγωγή και Ενέργεια. Οργανισμός Εκδόσεως και Διδακτικών Βιβλίων, Αθήνα
- Ελληνική Στατιστική Αρχή (2009) Εκμεταλλεύσεις και εκτάσεις για το 2009. <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SPG31/->
- Ελληνική Στατιστική Αρχή (2022). Αποτελέσματα Απογραφής Γεωργίας & Κτηνοτροφίας. ΕΛΣΤΑΤ 2021 (Έτος αναφοράς, 2020) Πειραιάς
- Ελληνική Στατιστική Αρχή (2023) Αποτελέσματα Απογραφής πληθυσμού κατοικιών ΕΛΣΤΑΤ 2021, Αθήνα
- Κουτράκης Ε, 2015 Αλιεία και αλιευτικά προϊόντα των ελληνικών λιμνοθαλασσών. Δήμητρα, τεύχος 9, Μάρτιος 2015, σελ 10-11.
- Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος (2007) Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Δυτικής Ελλάδος, Πελοποννήσου, Ιονίων Νήσων (2007-2013)
- Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας (2012) «Καλλιεργητικό Πλάνο Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας»
- ΥΠΕΧΩΔΕ, (2003) Περιφερειακό Πλαίσιο Χωροταξικού Σχεδιασμού και Αειφόρου Ανάπτυξης Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας .
- Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, κατάλογος ελληνικών λιμνοθαλασσών, <http://www.alieia.minagric.gr/node/27>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2006) Ελληνικά τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Αθήνα. <http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/cheese-low40.pdf>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2007), Εφαρμογή του Καθεστώτος Πολλαπλής Συμμόρφωσης και Λοιπά Συμπληρωματικά Μέτρα σε Εκτέλεση του Κανονισμού 1782/2003 του Συμβουλίου
- Φραγκοπούλου Ε., Καλογερόπουλος Ν., Νόμικος Τ., Χίου Α., Αντωνοπούλου Σ. (2008) Chemical composition of Greek avgotaracho

prepared from mullet (mugil Cephalus): nutritional and health benefits.
J. Agric. Food Chem, 56, 5916–5925

Διαδίκτυο

- <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/details/EUGI00000019323>
- <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/details/EUGI00000013253>
- <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/details/EUGI00000018360>
- <https://cibum.gr/nea/istoria-trofimon/ti-einai-to-tsalafoyti/>
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή,
https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_el
- www.tee.gr