ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Α Ι Τ Η Σ Η Σ Α Ν Α Γ Ν Ω Ρ Ι Σ Η Σ

" ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "

Α Υ Γ Ο Τ Α Ρ Α Χ Ο Υ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης **ε.1**

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα τεχνική έκθεση συνετάχθει για λογαριασμό των αιτούντων από τον ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΓΔΑΚΗ, ιχθυολόγο-ωκεανογράφο σύμφωνα με το π.δ. 81/93 προκειμένου το ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ να ενταχθεί στο σύστημα προστασίας των ονομασιών προέλευσης που προβλέπει ο καν. (ΕΟΚ) 2081/92.

Μεσολόγγι 29/12/1993

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΓΔΑΚΗΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης σ 2

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΩΝ

2. ΘΕΜΑ ΑΙΤΗΣΗΣ

3. ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

4. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

5. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

6. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

7. ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

8. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

9. ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΚΕΦΑΛΟΥ

10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

11. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης ε.3

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΩΝ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : 1. ΔΗΜΟΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
2. ΔΗΜΟΣ ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ
3. ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΝΕΟΧΩΡΙΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ ΝΟΜΟΣ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ 302 ο
ΑΙΤΩΛΙΚΟ ΝΟΜΟΣ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ 302 ο
ΝΕΟΧΩΡΙ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ ΝΟΜΟΣ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ 302 ο

ΤΗΛΕΦΩΝΑ : Δήμος Μεσολογγίου 0631-28848 Δήμος Αιτωλικού
Κοινοτ. Νεοχωρίου 0632-91680

FAX : Δήμος Μεσολογγίου: 0631-28669

TELEX :

ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ : ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ ΝΟΜΟΥ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ

Εκπροσωπούν τους παραγωγούς της περιοχής, περίπου 800 αλιείς οι οποίοι απασχολούνται με την παραγωγή του αυγοτάραχου είτε σαν ελεύθεροι αλιείς είτε σαν μέλη των αλιευτικών συνεταιρισμών ή ομάδων που μισθώνουν τα φυσικά ιχθυοτροφεία από το Ελληνικό Δημόσιο ή το Δήμο Μεσολογγίου.

2. ΘΕΜΑ ΑΙΤΗΣΗΣ

Αιτούμεθα την αναγνώριση ονομασίας προέλευσης με την επωνυμία ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ για το αυγοτάραχο που εκ παραδόσεως παρασκευάζεται στα ιχθυοτροφεία της Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου-Αιτωλικού, τα οποία ανήκουν στην διοικητική περιφέρεια των Δήμων μας, και μισθώνονται από την Νομαρχία Αιτωλ/νιας, σε συνεταιρισμούς ή επιχειρήσεις.

Συγκεκριμένα η αίτηση αφορά τα παραδοσιακά ιχθυοτροφεία (ΔΙΒΑΡΙΑ), της λ/θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού από της εκβολές του Αχελώου έως Ευήνου ποταμού. Απλώδη τα παρακάτω:

1. Κλειτσοβάς και Διαύλου Κλείτσοβας, Δήμου Μεσολογγίου
2. Τουρλίδας, του Ελληνικού Δημοσίου
3. Βασιλάδι, του Ελληνικού Δημοσίου
4. Κομμα, του Ελληνικού Δημοσίου
5. Σχοινιάς, του Ελληνικού Δημοσίου
6. Πόρος, του Ελληνικού Δημοσίου
7. Θολή, του Ελληνικού Δημοσίου
8. Παλαιοπόταμος, του Ελληνικού Δημοσίου
9. Μούκα, του ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΑΧΕΛΩΟΥ Α.Ε.

Επιπλέον ένα μέρος της παραγωγής, παρασκευάζεται από τους ελεύθερους αλιείς της περιοχής, που είναι δημότες μας, και είναι κάτοχοι ειδικής άδειας αλιείας στη κεντρική λ/θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού και Κλειτσοβάς.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης

3. ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Το αυγοτάραχο Μεσολογγίου, είναι φυσικό προϊον το οποίο παρασκευάζεται από τις ωοθήκες του είδους Mugil cephalus (κοιν. κέφαλος), εκ παραδόσεως, στην ευρύτερη περιοχή Μεσολογγίου και Αιτωλικού, επαρχίας Μεσολογγίου, Νομός Αιτωλ/νιας.

Οι ωοθήκες εξάγονται ακέραιες, με μικρή επέμβαση από το ψάρι, μετά την σύλληψη του, καθαρίζονται, πλένωνται, αλατίζονται με φυσικό αλάτι και στη συνέχεια αφού "στεγνώσουν" στον αέρα, εμβαπτίζονται σε φυσικό κερί. Με αυτό το τρόπο, και οι δυο ωοθήκες διατηρούνται αλώβητες με το σύνολο των αυγών, για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Το προϊόν είναι πολύ γνωστό στην εσωτερική αγορά σαν αυγοτάραχο Μεσολογγίου, εκ παραδόσεως. Αναφορές του Τούρκου περιηγητή Ελβία Τσελεμπή που επισκεύθηκε την περιοχή στα 1668 μΧ, χαρακτηρίζουν το προϊόν σαν το πλέον αναμασσό εξαγώγιμο προϊόν της περιοχής (1), ανάλογη αναφορά υπάρχει από τους Γάλλους αρχαιολόγους Foucherot και Fauvel το 1730 (2).

Η ζώνη παραγωγής του, είναι σαφώς οριοθετημένη, από τον υδάτινο χώρο των Λ/Θ που ανήκουν στο σύστημα της λ/θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού όπου παράγεται ο κέφαλος, από τον οποίο εξάγεται. Το σύστημα της λ/θ είναι φυσικά οριοθετημένο από τις εκβολές των ποταμών Αχελώου και Ευήνου.

Το προϊόν παράγεται από τα ψάρια του είδους Mugil cephalus, που αλιεύονται στην περιοχή Μεσολογγίου, η παραγωγή του γίνεται από παρα πολλά χρόνια, με τον ίδιο τρόπο παρασκευής (1, 2).

Δεν απαιτείται καμμία τεχνολογική επέμβαση στο προϊον. Τα υλικά συντήρησης που χρησιμοποιούνται είναι φυσικά προϊόντα. Άλατι και κερί.

Οι εγκαταστάσεις παρασκευής είναι συγκεκριμένες, και αποτελούν στην πλειοψηφία τους, Δημόσια ή Δημοτικά κτήρια υποστηριξης των ιχθυοτροφείων που μισθώνονται μαζί με τις αλιευτικές εγκαταστάσεις. Δεν απαιτείται ιδιαίτερος τεχνολογικός εξοπλισμός.

Ο έλεγχος της παρασκευής σε όλα τα στάδια παραγωγής είναι ευχερής από την Εποπτεία Αλιείας Αιτωλ/νιας, η οποία παρακολουθεί και ελέγχει την παραγωγή των μισθωμένων ιχθυοτροφείων, σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία και τις διακηρύξεις μίσθωσης των.

Τα χαρακτηριστικά του οικοσυστήματος και η φυσική διατροφή των ψαριών ρυθμίζουν κατα ενα σημαντικο ποσοστό την γευστική του ποιότητα.
Σημαντικό όμως ποσοστό στη ρύθμιση της ποιότητας, έχουν οι κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής κατα την περίοδο παρασκευής του προϊοντος καθώς και η παραδοσιακή τεχνική που εφαρμόζεται εδώ και παρα πολλά χρόνια.
Από την άποψη αυτή το προϊον εχει χαρακτηριστικά ιδιαίτερα που οφείλονται στο γεωγραφικό περιβάλλον της περιοχής.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης 6.5

Η μεταποίηση ή παρασκευή του προϊόντος γίνεται στο τόπο παραγωγής του, αμέσως μετα την σύλληψη του ψαριού.

Ο Ελληνικός κώδικας Τροφίμων και ποτών, το κατατάσει στην κατηγορία των αλιπάστων αλιευμάτων (άρθρο 98), "Διατηρημενα ωά ιχθύων" παρ. 16, και το διαχωρίζει εμπορικα από το αυγοτάραχο του λαβρακιού (ρεφούζι) και το εισαγόμενο αυγοτάραχα "Γλώσσαι".

Η παραγωγή του αυγοτάραχου υπολογίζεται σε 10-12% του βάρους των αλιευομένων κεφάλων της περιόδου αναπαραγωγής, και εκτιμάται σε 2.5-3.5 τόνους ετησίως. Η δε τιμή πώλησης διατηρείται σε υψηλά επίπεδα 22-25.000 δρχ/κιλο.

4. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το αυγόταραχο όπως προαναφέρθηκε, παράγεται από τις ωοθήκες του είδους Mugil cephalus (κέφαλος) ο οποίος αλιεύεται στην λ/θ της ευρύτερης περιοχής Μεσολογγίου-Αιτωλικού, την περίοδο αναπαραγωγής του είδους (ΑΥΓΟΥΣΤΟ-ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ).

Το είδος αύτο αλιεύεται κυρίως στις ιχθυοσυλλεπτικές εγκαταστάσεις των παραδοσιακών ιχθυοτροφείων (διβάρια), κατα την μαζική κάθοδό των ψαριών πρός την ανοικτή θάλασσα την περίοδο της αναπαραγωγής.

Δεν αποκλείονται συλλήψεις από μεμονωμένους αλιείς, αν και αυτές δεν είναι σημαντικές.

Τα συλλαμβανόμενα είδη ψαριών, προέρχονται από την Κεντρική λιμνοθάλασσα Μεσολογγίου-Αιτωλικού, την Κλείσοβα, την Θολή, τον Παλαιοπόταμο και την Μπούκα. Οι οποίες ανήκουν όλες στο σύστημα της Λ/θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού, της Επαρχίας Μεσολογγίου Νομού Αιτωλ/νιας (ΧΑΡΤΗΣ 1).

Η εκτροφή του είδους, είναι φυσική και στηρίζεται αποκλειστικά στην φυσική παραγωγικότητα του οικοσυστήματος της λ/θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού.

Δεν χρησιμοποιούνται ιχθυοτροφές ή άλλα βελτιωτικα.

Η μοναδική ανθρώπινη παρέμβαση συνίσταται στην διευκόλυνση εισόδου των νεαρών ατόμων στη λιμνοθάλασσα και τον εγκλωβισμό τους σε αυτήν, με την κατάλληλη ρύθμιση των ιχθυοφραγμών.

5. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Τα εργαστήρια παρασκευης βρίσκονται στα δημόσια ιχθυοτροφεία που μισθώνονται στη λ/θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού, στην Κλείσοβα και στη λ/θ ΜΠΟΥΚΑ (οι θέσεις τους σημειώνμωνται στο χάρτη 1). Τα εργαστήρια παρασκευής λειτουργούν εποχιακά (Αυγουστός-Οκτώβριος) την περίοδο παραγωγής του προϊόντος και στους οικίσκους υποστήριξης της αλιευτικής παραγωγής.

Είναι τα εξής ανα ιχθυοτροφείο:
Τρία (3) παρασκευαστήρια στην Λ/θ Κλείσοβα (ΔΗΜΟΥ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ)
Ενα (1) στο ιχθυοτροφείο Τουρλίδα (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)
Ενα (1) στο Ιχθυοτρεοφείο Πόρος (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)
Ενα (1) στο Ιχθυοτροφείο Βασιλάδι (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης 6.6

Ενα (1) στο Ιχθυοτροφείο Κόμμα (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)
Ενα (1) στο Ιχθυοτροφείο Σχοινιας (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)
Ενα (1) στο Ιχθυοτρεφείο Προκοπάνιστος (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)
Ενα (1) στο Ιχθυοτροφείο Βολή (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)
Ενα (1) στο Ιχθυοτροφείο Παλαιοπόταμος (ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ)
Ενα (1) στο Ιχθυοτροφείο Μπουκα (ΙΧΘΥΚΑ Α.Ε.)

Τόσο ο Δήμος Μεσολογγιου όσο και το Ελληνικο Δημόσιο, μισθωνουν τα ιχθυοτροφεία, είτε κατόπιν δημοπρασίας είτε απευθείας σε συναιτερισμούς. Το σημαντικότερο μέρος των εσόδων, αποτελεί πόρους των ΟΤΑ.

Την λ/θ ΜΠΟΥΚΑ, την διαχειρίζεται το ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΧΕΛΩΟΥ ΑΕ το οποίο είναι ερευνητικός φορέας του Υπ.Βιομηχανίας Ερευνας Τεχνολογίας, με συμμετοχή της Αγροτικής Τράπεζας και της κοινοτητας Νεοχωρίου.

Ανάλογα παρασκευαστήρια, μπορούν να κατασκευασθούν από κάθε ελευθερο αλιέα, σε οποιοδήποτε χώρο.

Ο εξοπλισμός του εργαστηρίου είναι απλός και περιλαμβάνει:

1. Τραπέζι ή πάγκο εργασίας από ανοξείδωτη λαμαρίνα, στο οποίο πραγματοποιείται το άνοιγμα του θηλυκού κέφαλου (ΜΠΑΦΑΣ) και η αφαίρεση των ωοθηκών.
2. Μεταλλικές ανοξείδωτες λεκάνες, στις οποίες πλένωνται και καθαρίζονται οι ωοθήκες.
3. Μεταλλικές ανοξείδωτες λεκάνες με τρύπες (σουρωτήρια), για στέγνωμα και αλάτισμα των ωοθηκών.
4. Ειδικός χώρος στεγνώματος, συνήθως 2-3 Μ3, στεγασμενος και απομωνωμένος με ψιλή σίτα, για την προστασία από έντομα (ΤΣΑΡΔΑΚΙ). Στο χώρο αυτό, σε ξύλινα ράφια ή πάγκους τοποθετούνται τα αυγοτάραχα για να στεγνώσουν. Χρησιμοποιούνται μικρές ξύλινες τάβλες διαστάσεων 5 χ 10 χ 0.5 περίπου εκατοστόμετρα για να στήριχθεί το αυγοτάραχο και να πάρει το σχήμα πρίν το κέρωμα.
5. Εστία φωτιας και χύτρα τηξεως του κεριού.
6. Ζυγος ακρίβειας 5 gr.
7. Ανατομικά εργαλεία διάνοιξης των ψαριών (μαχαίρια, ψαλιδια κ.τ.λ.) και ξύλινες λαβίδες εβάπτισης του προϊοντος στο κερί.
8. Υλικό περιτυλίγματος (διαφανή ζελατίνα).

Ο ανωτέρω εξοπλισμός και οι προδιαγραφές παρασκευής του αυγοτάραχου, μπρούν να ενταχθούν στις διακηρύξεις μίσθωσης των ιχθυοτροφείων.

6. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Το αυγοτάραχο αποτελειτε από δυο επιμήκεις στρογγυλούς λοβούς (ωοθήκες του M.cephalus) βάρους συνήθως περί των 150-200 γραμμαρίων, αλλά το μικρότερο βάρος είναι από 60 γραμμαρια και το μεγαλύτερο μέχρι 400 γραμμάρια.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης 6.7

Το προϊον, που διατίθεται στην αγορά, είναι καλυμμένο με φυσικό κερί. Το βάρος του κεριού αποτελεί περίπου το 20% του συνολικού βάρους του προϊόντος. Ειναι σκληρό στην πίεση των χεριών. Δεν φέρει ρωγμές ή γραμμώσεις άλλου χρώματος, ούτε μελανές κηλίδες.

Το περιεχόμενο των ωοθηκών έχει τομή ομοιογενή και χρώμα κοκκινοειδές, αποτελείτε από τα αυγά του είδους M.cephalus, εντος της μεβράνης των ωοθηκών η οποία διατηρείται ακέραια και είναι στενά και καλά κολλημενη πάνω στη μάζα των αυγών. Το σύνηθες μέγεθος των περιεχομένων ωοκυττάρων κυμαίνεται 0.5-0.9 mm, και βρίσκονται σε ομοιογενή και ακέραια κατάσταση.

Καταναλίσκεται το εσωτερικό της μεβράνης των ωοθηκών και έχει την χαρακτηριστική γεύση και το αρωμα των αυγών του ψαριού. Απλαδή ευχάριστη, αλμυρή ελαφρως πικρίζουσα.

Τυπική Χημική σύνθεση του αυγοτάραχου Μεσολογγίου είναι η ακόλουθη (4) :

Νερό 28.60% Λιπαρές ουσίες 28.05 % Αζωτούχες ουσίες 35.85%
Τέφρα 4.45 % Ουσίες μη αζωτούχες 3.05%

7. ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

α. ΜΑΥΡΟΣ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ οφείλεται σε κακή παρασκευή, κατα το στάδιο της εβάπτισης στο κερί, όταν η θερμοκρασία είναι υψηλώτερη της κανονικής.

β. ΚΕΝΑ ΑΕΡΟΣ (φυσαλλίδες) οφείλωνται σε κακή παρασκευή κατα το στάδιο του κεράματος ή κατα το αλάτισμα. Αυγοτάραχα με φυσαλλίδες αλοιώνωνται εύκολα.

8. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Για την περιοχή υπάρχουν πολλά δεδομένα της ποιότητας των νερών στοιχεία μετεωρολογίας (5 και 6) Επισυνάπτονται:

1. Ανεμολόγιο περιοχής
2. Μετεωρολογικά στοιχεία
3. Θερμοκρασίες νερού Λ/Θ
4. Τιμές αλατότητας Λ/Θ
5. Τιμές διαλελυμένου οξυγόνου
6. Τιμές χημικών παραμέτρων
7. Στατιστικά στοιχεία παλίρροιας

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης 6 8

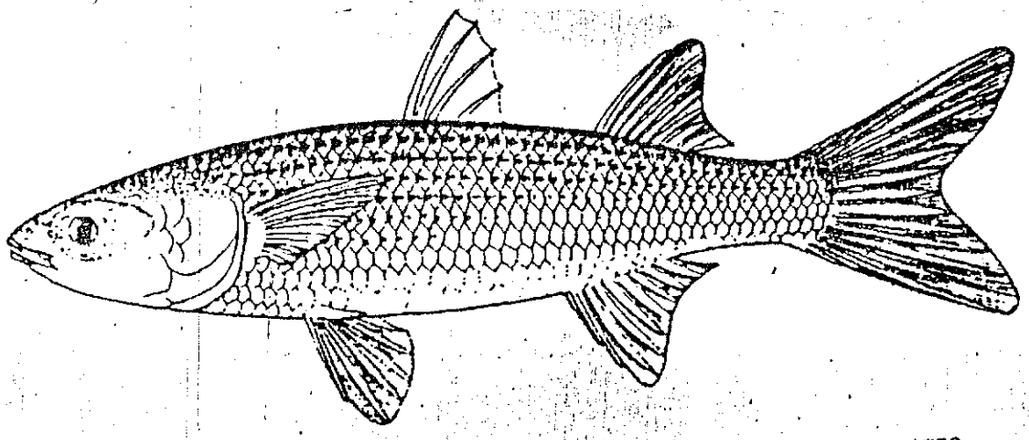
9. ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΚΕΦΑΛΟΥ

Οστεΐχθυς της οικογένειας των MUGILIDAE, υπότα$ης MUGILOIDEI, της τά$ης PERCIFORMES.

Πρόκειτε για το είδος **Mugil cephalus (Linnaeus 1758)**

Συνώνυμα : Mugil provensalis (Risso 1810)
Mugil cephalus cephalus (Cadenat 1954)

ΙΧΘΥΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ. Μεγάλο κεφάλι, το πλάτος του είναι μεγαλύτερο από το πλάτος της σχισμής του στόματος. Λιπώδες βλέφαρο πολύ καλά ανεπτυγμένο καλύπτει το μεγαλύτερο τμήμα του ματιού με κάθετη ελλειπτική σχισμή. Πάνω χείλη λεπτά χωρίς θηλές.
Η στοματική σχισμή επεκτείνεται μέχρι πίσω από τους ρώθωνες. Δυο πυλωρικά τυφλά. Λεπια πλάγιας γραμμης 36-45. Επέκταση των λεπίων προραχιαία μέχρι την αρχή του ράγχους. Τύπος πτερυγίων D1 IV, D2 I-7-9, A III-8-9. Χρωματισμός γκρί με αποχρώσεις μπλε, πράσινες ή κίτρινες. Πλευρά και κοιλιά ωχρά ή ασημί. Κηλίδα κίτρινη στο βραγχιακό επικάλυμμα, λίγο ευδιάκριτη. Μήκος μέχρι 1.20 Μ βάρος μέχρι 8 Kgr.
ΒΙΟΤΟΠΟΣ-ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ. Πελαγικό είδος, περιορισμένες μεταναστεύσεις στα εσωτερικά νερά, όπου διατρέφεται. Αναπαραγωγή στο πέλαγος κατα το τέλος του καλοκαιριού. Κατεξοχήν ευρύαλο και ευρύθερμο είδος. Συναντιέται στις εκβολές των ποταμών, αλλά και στο εσωτερικό τους, τις λιμνοθάλασσες και τα παράκτια έλη.
ΔΙΑΤΡΟΦΗ. Τρέφεται από μικροσκοπικούς οργανισμους και οργανικό υλικό του πυθμένα.
ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ. Νερό 72.24% Πρωτεΐνες 21.81%, λίπη 6.78% τέφρα 1.81%. (4).



Κέφαλος ή κεφαλόπουλο - Mugil cephalus, Linnaeus, 1758

10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΕΛΒΙΑ ΤΣΕΛΕΜΠΙ "Ταξιδι στην Ελλάδα" Εκδ. ΕΚΑΤΗ 1991 σελ.215-217
2. ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΣΙΜΟΠΟΥΛΟΥ "Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα 1700-1800" Αθήνα 1991 απ' εκδοση. σελ.443
3. ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΤΣΙΝΤΖΟΥ "Το Μεσολόγγι κοιτίς της ελευθερίας" Αθήνα 1936 σελ. 127-128
4. ΔΗΜ.ΠΑΠΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ "Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων" εκδ. ΙΩΝ τομος Β. σελ 750-751
5. ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΩΚΕΑΝΟΓΡΑΦΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ "Προστασια και αλιευτική αξιοποιηση λ/θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού" ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ. 1994
6. ΚΛΑΥΔΑΤΟΣ Σ, ΡΟΓΔΑΚΗΣ Ι, ΜΠΑΛΤΑΣ Α, ΖΟΓΟΛΟΣ Α. " Αλιευτική Αξιοποιηση κεντρικού τμήματος Λ/Θ Μεσολογγίου-Αιτωλικού. ΟΡΙΣΤΙΚΗ ΙΧΘΥΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ. ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΧΕΛΩΟΥ 1989

11. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. ΧΑΡΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ
2. ΦΩΤΟΤΥΠΙΕΣ ΑΝΑΦΟΡΩΝ ΣΤΟ ΠΡΟΙΟΝ
3. ΕΠΙΚΡΑΤΕΣΤΕΡΟΙ ΑΝΕΜΟΙ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΙΜΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΙΜΩΝ ΑΛΑΤΟΤΗΤΑΣ
7. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΙΜΩΝ ΔΙΑΛ.ΟΞΥΓΟΝΟΥ
8. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΙΜΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ"
Τεχνική έκθεση αναγνώρισης 6.11

ΧΑΡΤΗΣ Νο 1

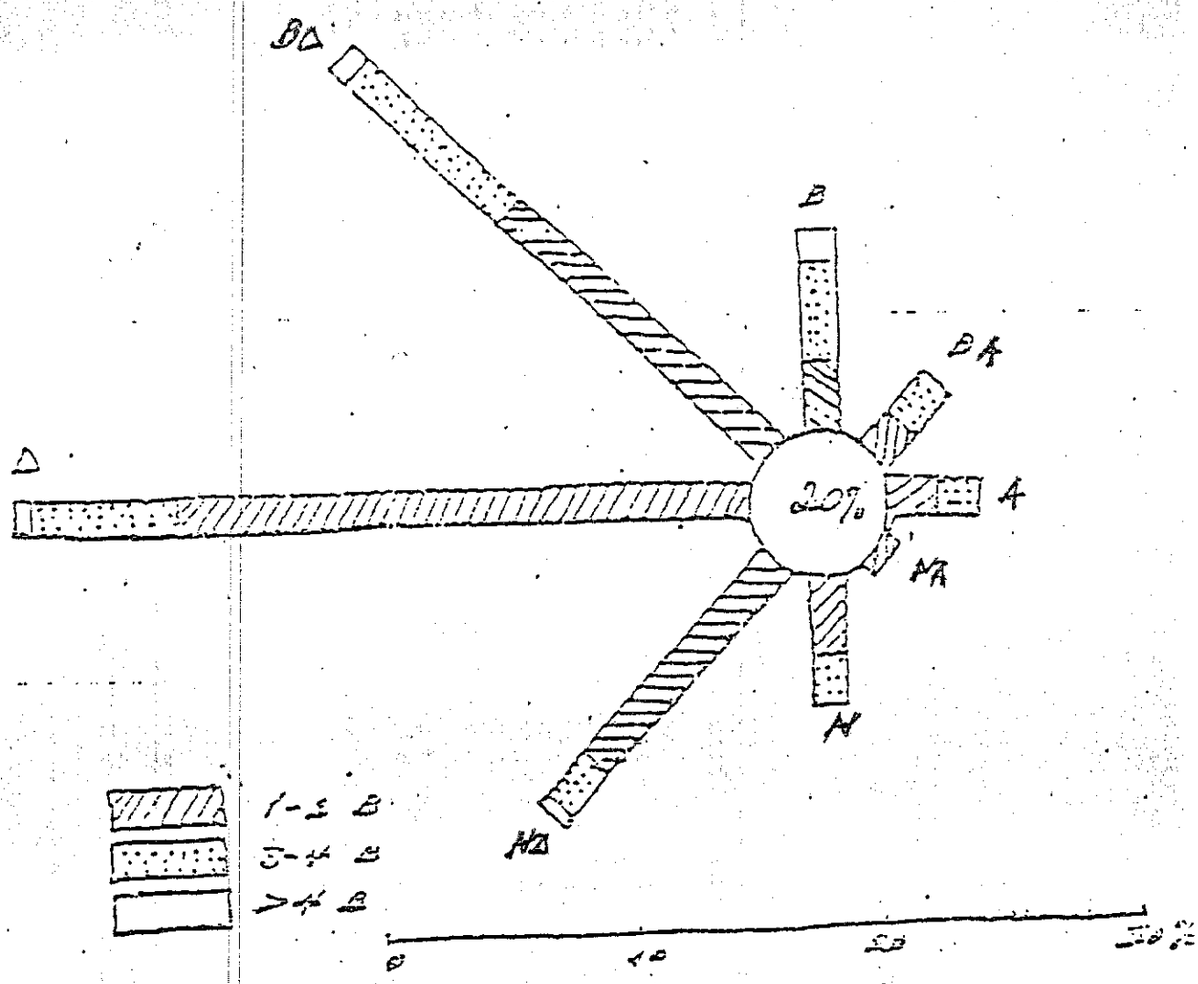
ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΧΑΡΤΗ ΕΣΥΕ 2178
1:200.000

ΠΕΡΙΟΧΗ Λ/Β ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ-ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟΥ

ΘΕΣΕΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΩΝ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟΥ
1. ΜΠΟΥΚΑ
2. ΠΑΛΑΙΟΠΟΤΑΜΟΣ
3. ΒΟΛΗ
4. ΠΡΟΚΟΠΑΝΙΣΤΟΣ
5. ΠΟΡΟΣ
6. ΣΧΟΙΝΙΑΣ
7. ΚΟΜΜΑ
8. ΒΑΣΙΛΑΔΙ
9. ΤΟΥΡΛΙΔΑ
10-12. ΚΛΕΙΣΟΒΑ

ΠΑΤΡΑΪΚΟΣ ΚΟΛΠΟΣ

ΕΠΙΚΡΑΤΕΣΤΕΡΟΙ ΑΝΕΜΟΙ ΣΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΜΗΣ ΑΝΕΜΟΥ
ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ 1951-1959

Σχημα 1

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΤΑΘΜΟΥ ΠΑΤΡΑΣ

Γεωγραφικό Πλάτος 38ο 15 — Γεωγραφικό Μήκος 21ο 44
Υψος Σταθμού σε Μέτρα 1,0 — Υψος Λεκάνης Βαρομ. σε Μέτρα 3,0

ΜΗΝΑΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ο C					Υετός	
	Μέση	Μέση Μεγίστη	Μέση Ελαχίστη	Απόλυτη Μεγίστη	Απόλυτη Ελαχίστη	Μέσο Υψος χλστ.	Μέγιστο Υψος 24ώρου σε χλστ.
Ιανουάριος	9.8	14.3	5.4	24.0	-4.5	120.6	73.5
Φεβρουάριος	10.4	15.0	5.5	25.3	-5.0	91.9	73.3
Μάρτιος	12.1	16.6	6.4	31.0	-2.7	70.0	41.8
Απρίλιος	15.8	19.9	9.3	33.6	0.5	46.2	35.3
Μάιος	19.9	23.9	12.5	36.0	3.2	28.4	47.3
Ιούνιος	23.9	27.6	15.6	37.8	8.3	12.6	49.2
Ιούλιος	26.5	30.3	17.8	38.7	11.5	1.5	5.3
Αύγουστος	26.7	31.1	17.9	40.0	10.5	5.3	33.2
Σεπτέμβριος	23.4	28.3	15.5	40.3	7.8	25.9	41.2
Οκτώβριος	19.0	24.3	12.7	34.5	2.6	76.7	106.5
Νοέμβριος	14.7	20.1	9.7	30.6	-4.4	110.5	63.2
Δεκέμβριος	11.2	16.1	6.8	24.6	-6.4	155.7	86.5
Ε Τ Ο Σ	17.8	22.3	11.3	40.3	-6.4	747.3	106.3

Σημείωση : Τα παραπάνω στοιχεία αναφέρονται στη χρονική περίοδο 1931 - 1970.

Στον παρακάτω πίνακα δίνονται τιμές της θερμοκρασίας του νερού κατά περιοχές της λιμνοθάλασσας, όπως αυτές προέκυψαν από δειγματοληψίες της μελέτης του ΕΚΒΕ (1984).

ΠΙΝΑΚΑΣ 4
ΤΙΜΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ - ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ
(σε oC)

	Κλείσοβα	Δίαυλος Κλείσοβας	Κεντρ. Τμήμα	Βολή	Παλαιοπόταμος	Βόρ. Κεντρ. Τμήμα	Λ/θ Αιτωλικού
Ιουν. 83	21,0 - 22,2	21,0	26,8 - 27,2	25,5	24,5	26,0 - 26,5	24,5 - 25,0
Οκτ. 83	25,0	22,0	21,6 - 23,9	25,0	24,1	20,2 - 21,3	21,5 - 23,1
Δεκ. 83	12,6 - 13,8	13,2	13,1 - 14,0	15,2	14,9	12,4 - 12,9	12,4 - 13,0
Μαρτ. 83	18,5 - 19,4	18,1	15,6 - 17,8	19,4	19,8	16,1 - 16,6	14,8 - 15,8

	Λιμνοθάλασσα		Αιτωλικού
	0 - 5μ.	5 - 10μ.	10 - 20μ.
Ιουν. 83	25,0 - 24,8	24,8 - 17,8	17,8 - 15,5 *
Οκτ. 83	23,4 - 23,5	23,5 - 22,0	22,0 - 12,5 *
Μαρτ. 84	15,1 - 13,0	13,0 - 15,0	15,0 - 16,1 *

* Βάθος δειγματοληψίας 15μ.

Η διακύμανση της αλατότητας στις διάφορες περιοχές της λιμνοθάλασσας δίνεται συνοπτικά στον Πίνακα που ακολουθεί και προέρχεται από μετρήσεις της ομάδας μελέτης του ΕΚΘΕ (1984).

ΠΙΝΑΚΑΣ 5
ΤΙΜΕΣ ΑΛΑΤΟΤΗΤΑΣ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ - ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ

		Κλείσοβα	Δίαυλος Κλείσοβας	Κεντρ. Τμήμα	Βολή	Παλαιοπόταμος	Βόρ. Κεντρ. Τμήμα
Ιούν.	83	39,8-41,5	22,9	25,0-27,4	25,7	35,7	14,2
Οκτ.	83	45,7-49,2	35,2	35,2-52,8	36,6	60,2	21,3
Δεκ.	83	31,3-33,2	24,0	24,0-30,9	37,9	26,1	14,0
Μαρτ.	84	30,1-32,5	7,7	28,8-37,0	35,6	33,5	15,7

ΠΙΝΑΚΑΣ 6
ΤΙΜΕΣ ΔΙΑΛ. ΟΞΥΓΟΝΟΥ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ – ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ

	Κλείσοβα	Δίαυλος Κλείσοβας	Κεντρ. Τμήμα	Βολή	Παλαιο-πόταμος	Βόρ. Κεντρ. Τμήμα	Λ/Θ Αιτω-λικού
Ιούν. 83	6,4-6,7	5,0	5,8-7,8	7,6	6,4	4,2-5,4	7,4-8,2
Οκτ. 83	6,2-6,8	6,8	6,5-6,8	6,8	6,0	6,4-6,8	6,2-7,4
Δεκ. 83	8,6-10,4	8,0	7,8-8,0	8,2	7,8	7,8-8,2	7,6-6,2
Μαρτ. 83	6,8-7,3	6,5	6,6-7,6	7,7	7,0	6,8-7,8	5,4-6,2

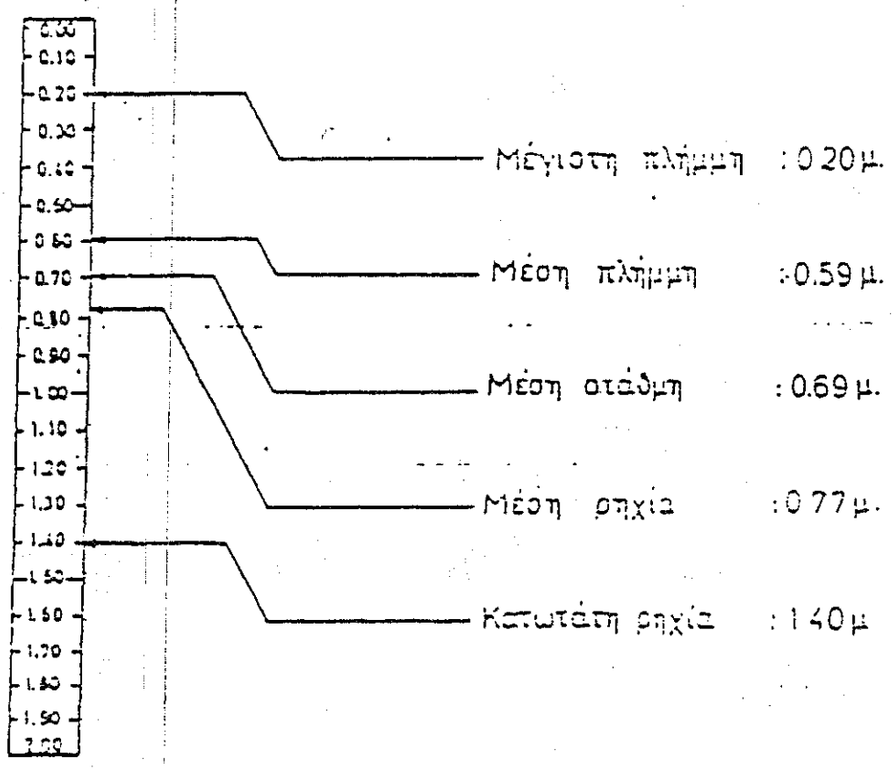
	Λιμνοθάλασσα Αιτωλικού		
	5 μέτρα	10 μέτρα	15 μέτρα
Ιούνιος 83	7,2	0,9	0,0
Οκτώβρ. 83	–	0,8	0,2
Μάρτιος 84	4,4	2,0	0,5

Πίνακας 8 : Τιμές των χημικών παραμέτρων της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Αιτωλικού κατά την δειγματοληψία του Οκτωβρίου 1983 (μελέτη ΕΚΘΕ 1984).

Σταθμοί	PO4	Si04	NH4	NO2	NO3	ΣN	ΣN : P	NH4 : ΣN %	O2	Chlor – a
S1	0,08	9,68	0,11	0,06	0,13	0,30	3,8	37	4,48	6,15
S2	0,04	11,84	0,05	0,03	0,22	0,30	7,5	17	4,69	8,25
S3	0.28	14,50	2,04	0,09	0,34	2,47	8,8	83	3,50	21,00
S4	0,04	2,65	0,43	0,06	0,19	0,68	17,0	63	5,46	0,30
S5	0,04	4,81	0,05	0,06	0,16	0,27	6,8	19	5,32	0,585
S6	0,04	4,45	0,05	0,03	0,13	0,21	5,3	24	4,27	0,460
S7	0,04	2,83	0,05	0,03	0,13	0,21	5,3	24	4,20	0,360
S8	0,04	4,81	0,22	0,03	0,30	0,55	13,8	40	5,60	0,830
S9	0,04	7,70	0,43	0,05	0,25	0,73	18,3	59	4,06	1,380
S10	0,28	5,17	0,22	0,06	0,42	0,70	2,5	31	4,48	5,160
S11	0,04	13,10	0,05	0,03	0,17	0,25	6,3	20	3,78	18,30
S12	0,04	4,99	0,11	0,05	0,28	0,44	11,0	25	2,80	1,07
S13	0,31	22,29	0,22	0,03	0,33	0,58	1,9	38	2,94	11,10
MO	0,10	8,37	0,31	0,05	0,23	0,59	8,33	37	4,28	5,77
S14	0,16	15,26	3,55	0,09	0,17	3,81	23,8	93	3,08	1,65
S15	0,20	13,90	0,22	0,03	0,37	0,62	3,1	35	5,60	3,36
S16	0,16	0,49	0,43	0,06	0,27	0,76	4,8	57	5,18	2,46
MO	0,17	9,88	1,40	0,06	0,27	1,73	10,6	62	4,62	2,49
O.M.O	0,11	8,70	0,50	0,05	0,24	0,81	8,75	42	4,34	5,15

ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΛΙΡΡΟΙΑΣ
ΠΑΛΙΡΡΟΙΟΓΡΑΦΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΠΑΤΡΑΣ
ΠΕΡΙΟΔΟΥ (1955 - 1978)

1. Ως προς το μηδέν



2. Μη εξαρτώμενα εκ σημείου αναφοράς

Μέγιστο εύρος	: 1.05 μ.	Μέσο εύρος	: 0.18 μ.
Ελάχιστο εύρος	: 0.01 μ.	Επάλλαξη	: 1.20 μ.

Σχημ.