ΦΟΡΕΑΣ: ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΦΙΣΤΙΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΜΑΚΡΗΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

ΜΑΚΡΗ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ 350 11

ΤΗΛ. 0236-22281 & 22355

FAX. 0236-22914

ΠΡΟΣ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ

ΑΧΑΡΝΩΝ 2 - ΑΘΗΝΑ

ΘΕΜΑ

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΩΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΤΗΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ "ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ" ΒΑΣΕΙ ΤΟΥ Π.Δ. 81/19-3-93

ΜΕΛΕΤΗ : ΓΙΑΝΝΗΣ ΖΗΣΗΣ

ΜΑΚΡΗ, 1993

Πράξη 50

Ξν Μάκρη σήμ ρον τ ν 20ή Ιουνίου του έτους 1993 ημέρα της εβδομάδος Κυριακή και ώρα ΙΙ π.μ. οι κάτωθι υπογεγραμμένοι 1)Δημήτριος Σιούτας, 2)Ιωάννης Ανθούλης, 3)Δημ. Μπλατσιώρης, 4)Καϊτσιώτης Κων/νος 5)Σωκράτης Κωστόπουλος, μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του Συνεταιρισμού Φιστικοπαραγωγών " Η Μάκρη" συνήλθον σε συνεδρίαση στο κοινοτικό κατάστημα μετά από προσκλήσεις του Προέδρου του Συνεταιρισμού κυρίου Δημητρίου Σιούτα προς συζήτηση και λήψη αποφάσεως επί του θέματος αιτήσεως και υπομνήματος σχετικά με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) σύμφωνα με το προεδρικό διάταγμα 81 της 19-3-93.

Θέμα: αίτηση και υπόμνημα προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) γιά το κελυφωτό φιστίκι του Νομού Φθιώτιδας και γιά προσδιορισμό του αιτουμένου ονόματος.

Μετά γενομένη συζήτηση το ΔΣ του Συνεταιρισμού αποφασίζει ομοφώνως επί της αιτήσεως και του υπομνήματος γιά ΠΟΠ με αιτούμενη ονομασία " ΚΕΛΥΦΩΤΟ Φιστίκι Φθιώτιδας" γιά τα διοικητικά γεωγραφικά όρια του Νομού Φθιώτιδας.

Μάκρη Φθιώτιδας 20-6-93

Ο Πρόεδρος
Δημ Σιούτας

Τα μέλη
Ιωάννης Ανθούλης
Δημήτριος Μπλατσιώρης
Σωκράτης Κωστόπουλος
Κων/νος Καϊτσιώτης

Α Ι Τ Η Σ Η

Του Συνεταιρισμού Φιστικοπαραγωγών Μάκρης Φθιώτιδας με θέμα:κατοχύρωση-προστασία ονόματος προέλευσης με τίτλο ''ΚΕΛΥΦΟΥΣ Φιστίκι Φθιώτιδας'' γιά το προϊόν των διοικητικών ορίων της περιοχής του Νομού Φθιώτιδας σε σχέση με το προϊόν παραγωγής της καλλιεργούμενης από εμάς PISTACCIA VERA.

Διεύθυνση έδρας:Μάκρης Φθιώτιδας.

Π Ρ Ο Σ

Υπουργείο Γεωργίας,Διεύθυνση Δενδροκηπευτικής ,Τμήμα Ξηρών Καρπών και Αμπέλου.

Κύριε Διευθυντά,

Υποβάλλουμε προς εσάς την αίτηση γιά Προστασία Ονόματος Προέλευσης στα πλαίσια του προεδρικού διατάγματος υπό τον αριθμό 81 της 19ης Μαρτίου 1993 και με αριθμό φύλλου 36.

Κύριε Διευθυντά,

Πιστεύουμε ότι η αίτησή μας σύμφωνα και με το υπόμνημα πληροί τις βασικές προϋποθέσεις του άρθρου 2 του προαναφερθέντος προεδρικού διατάγματος,που αφορά τις Π.Ο.Π. γιά τους ακόλουθους λόγους:

1. Το γεωργικό προϊόν μας,δηλαδή το κελυφωτό φιστίκι του νομού Φθιώτιδας είναι ευρύτατα γνωστό και ποιοτικά εύφημο γιά τους λόγους που αναφέρουμε στο υπόμνημά μας.

2. Η οριοθέτηση της ζώνης παραγωγής είναι διοικητικά σαφής και περιλαμβάνει τα όρια του νομού Φθιώτιδας,ενώ παράλληλα είναι ευκρινής κατά το υπόμνημά μας η δυνατότητα προσαρμογής της καλλιέργειας υψομετρικά,χωρίς να απαιτούνται άλλοι ιδιαίτεροι περιορισμοί,πέραν των γενικώς ακατάλληλων γιά αγροτική χρήση περιοχών.

3. Η ποικιλία μας προέρχεται από εξελληνισμένη PISTAC IA VERA που έχει ποιοτικά διακριθεί διεθνώς,ενώ παράλληλα τοπικά έχει εγκλιματισθεί στον νομό μας με ανθεκτικά υποκείμενα,με υψηλές ποιοτικές και ποσοτικές αποδόσεις.

4. Η παραδοσιακή ανάπτυξη της συγκεκριμένης καλλιέργειας είναι διαρθρωμένη οικολογικά και παραδοσιακά στις συνθήκες της περιοχής.Η περιοχή μας αποτελεί ένα φιστικόκαμπο.

5. Το προϊόν που παράγουμε,το κελυφωτό φιστίκι Φθιώτιδας,δεν απαιτεί τεχνολογικές επεμβάσεις που να μεταβάλλουν ουσιαστικά την φυσικοχημική σύσταση του τελικού προϊόντος.Είναι φυσικό προϊόν και η καταλληλότητά του είναι δοκιμασμένη.

6. Η ωρίμανση και η ξήρανση του προϊόντος γίνεται με ενδεδειγμένους φυσικούς και μηχανολογικούς τρόπους σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους σύμφωνα με το αναλυτικό

υπόμνημά μας.Οι δε υπάρχουσες μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης είναι κατάλληλες,όπως αυτό συμβαίνει εν γένει,με βάση τις προδιαγραφές της αγοράς και των νόμων.

7. Ο έλεγχος με τις υφιστάμενες διοικητικές,συγκοινωνιακές και επιστημονικές συνθήκες γιά τα στάδια παραγωγής και εμπορίας είναι δυνατός.

8. Η ιδιαιτερότητα του περιβάλλοντος συμμετέχει στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του φιστικιού μας.

9. Το προϊόν έχει ουσιώδεις ιδιαιτερότητες λόγω του εγκλιματισμού στις φυσικές συνθήκες της περιοχής μας,που αποτελούν και ιδιαίτερο τύπο.

10. Στον νομό μας υφίστανται μονάδες μεταποίησης του προϊόντος μας και πρόκαιται να αυξηθούν σημαντικά.

Στη συνεδρίασή μας της Κυριακής,20 Ιουνίου 1993,το διοικητικό συμβούλιο του συνεταιρισμού των φιστικοπαραγωγών Μάκρης αποφάσισε όπως υποβάλει σ' εσάς την ανωτέρω αίτηση και το ακόλουθο υπόμνημα γιά ΠΟΠ με τίτλο 'ΚΕΛΥΦΩΤΟ Φιστίκι Φθιώτιδας''.

Μάκρη Φθιώτιδας 20 Ιουνίου 1993

Ο Πρόεδρος του Συνεταιρισμού

Δ. Σιούτας

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΦΙΣΤΙΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΜΑΚΡΗΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΕΔΡΑ ΜΑΚΡΗ
☎ 0236-22281

Τα Μέλη του Δ.Σ.

Ιωάννης Ανθούλης,Αντιπρόεδρος

Σωκράτης Κωστόπουλος,Γραμματέας

Δημήτριος Μπλατσιώρης Ταμίας

Κων.Καϊτσιώτης

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Βαθμός Ασφαλείας

Λαμία 25 - 6 - 1993

Αριθ. Πρωτ. 7305

ΤΜΗΜΑ Παραγωγής
Ταχ. Δ)νση : Ελ. Βενιζέλου 1
Ταχ. Κωδ. : 35100
Πληροφορίες : Παν. Ρίζο
Τηλέφωνο : 21209

ΠΡΟΣ: Το Υπουργείο Γεωργίας
- Γενική Δ/νση Φυτ. Παραγωγής.
- Δ/νση Π.Α.Π. Δεντροκηπευτικής.
- Τμήμα Αμπέλου και Ξηρών Καρπών.

Αχαρνών 2 Αθήνα

ΘΕΜΑ : ''Διαβίβαση αιτήσεως Ο.Π. Παραγωγών Φυστικιάς Αιγίνης ''ΜΑΚΡΗ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ''

Σας διαβιβάζουμε - συνημμένα - στο παρών, αίτηση της ομάδας φυστικοπαραγωγών του Νομού μας με την επωνυμία ''ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΦΥΣΤΙΚ/ΓΩΝ ΜΑΚΡΗ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ'' με την οποία ζητούν την εγκρισή τους ως ομάδα παραγωγών για ΠΟΠ (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) με τίτλο ''ΚΕΛΥΦΟΤΟ ΦΥΣΤΙΚΗ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ'' για την ευρήτερη περιοχή του Νομού Φθιώτιδας.

Συνηγορούμε στο αίτημα και συμφωνούμε με το περιεχόμενο του Υπομνήματος του υπόψη φορέα, διότι πληρούνται οι προϋποθέσεις του Π.Δ. 81/93 και συντρέχουν οι λόγοι για αξιοποίηση όλων των παραδοσιακών δυνατοτήτων της φυστικοκαλλιέργειας του Νομού μας με αντικειμενική τεκμηρίωση και διότι επιπρόσθετες είναι και αποτελούν παράγοντες ενδογενούς ανάπτυξης που επηρεαζει καθοριστικά την Τοπική Οικονομία της περιοχής μας.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Ακριβές φωτοαντίγρα... ο Προϊστάμενος Δ...

Ε.Ν.

Ο Δ/ντής Γεωργίας

Ηλίας Γκαρλαούνης

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ

Ταχ. Δ/νση Α. Τσόχα 16
Ταχ.Κώδικας 115 21
TELEX 218311 GCSL GR
TELEFAX 6465123
Πληροφορίες Π. Μαριολέας
Τηλέφωνο 6428211-19/248

Αθήνα 21 Οκτωβρίου 1993

Αριθ. πρωτ.3017658/2129/0027

ΠΡΟΣ : ΥΠ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Γεν.Δ/νση φυτικής παραγωγής

ΚΟΙΝ : Συν/σμός Φυστικοπαραγωγών Μάκρης Φθιώτιδας

Θ Ε Μ Α : Αποτελέσματα χημικής εξέτασης
ΣΧΕΤΙΚΟ : 415122/93 έγγραφο του Υπ.Γεωργίας

Σας διαβάζουμε τα αναλυτικά στοιχεία του δείγματος φυστικιών που μας αποστείλατε με το παραπάνω σχετικό :

Υγρασία %	:	3.75
λιπαρά %	:	51,22
άζωτο %	:	3,99
πρωτείνες (N X 5,30)	:	21,15

αφλατοξίνες B1, B2. G1, G2 μη ανιχνεύσιμες
(τα όρια ανίχνευσης είναι 1 PPB για την αφλατοξίνη G2 και 0,1 PPB για τις G1, B1 και B2)

Οι παραπάνω τιμές αναφέρονται επί του βάρους της ψίχας ως έχει, το οποίο αντιπροσωπεύει το 56,8 % του συνολικού βάρους.

Η Διευθύντρια

Ειρ. Χατζηδάκη

Υ Π Ο Μ Ν Η Μ Α

Ιστορικό , ευφημία και παραδοσιακότητα.

Η φιστικιά στο νομό μας εμφανίσθηκε λίγο πριν εμφανισθει μιά δυναμική πανελλαδικής ανάπτυξης της καλλιέργειας και μπορούμε να πούμε πως σε αυτή την ανάπτυξη συνέβαλε,ιδιαίτερα μάλιστα,ο νομός μας.Το ιστορικό της ανάπτυξης ξεκινάει από το αγρόκτημα της Κοινότητας Μάκρης Φθιώτιδας,στη θέση Λιούρπας,το 1951,οπότε στο κτήμα ιδιοκτησίας Βασιλείου Ζήση,ο ως άνω τότε δημόσιος υπάλληλος-φιστικοκαλλιεργητής και ο γεωργοτεχνίτης Ν.Δεβεράκης που εργαζόταν στη Γεωπονική Σχολή Αθηνών ξεκίνησαν τον πρώτο δενδρώνα.

Η δενδροφύτευση αυτή χρωστάει πολλά στον αείμνηστο καθηγητή της Γεωπονικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών,κ. Π.Αναγνωστόπουλο,που υπήρξε πρωτοπόρος στην συστηματική καλλιέργεια της φιστικιάς σύμφωνα με όλες τις συγγραφικές μαρτυρίες.Ο εν λόγω καθηγητής,ως καλός γνώστης όχι μόνο της ιδιαίτερης καλλιέργειας αλλά και των εδαφολογικών και κλιματολογικών δεδομένων της περιοχής,συνέστησε ανεπιφύλακτα την ανάπτυξη της καλλιέργειας στην περιοχή με ενθουσιασμό σε συνάντηση που είχε με τους προαναφερθέντες καλλιεργητές.

Η αρχική πρόθεση του κυρίου Ζήση γιά την εγκατάσταση φιστικεώνα στα Μεσόγεια Αττικής στο διάστημα του μεσοπολέμου,με την παρέμβαση του κ.Αναγνωστόπουλου,έγινε ευδόκιμος στο πατρικό του χωριό με την συνεργασία και του κυρίου Δεβεράκη.

Ο εν λόγω φιστικεώνας είναι ο πρώτος κατά την βιβλιογραφία στην ζώνη της Κεντρικής Ελλάδας και απέβη καθοριστική η ενέργεια αυτή υπό την έννοια ότι στην περιοχή αναπτύχθηκαν

αμέσως φυτώρια από τους προαναφερθέντες και τα οποία δωθεταν επιλεγμένες και εγκλιματισμένες ποικιλίες σε όλες τις νυν αναπτυγμένες ζώνες φιστικοκαλλιέργειας.

Αργότερα και μετά από την συνεργασία των προαναφερθέντων και με άλλους νεότερους καλλιεργητές,όπως ο κ.Αθαν.Κουφιώτης που μνημονεύεται ιδιαίτερα στο βιβλίο του κ.Μπρουσοβάνα '' Η φιστικιά'',που αποτελεί βασική βιβλιογραφία γιά το θέμα της φιστικιάς,όπως επίσης από τους αδελφούς Τσώνη και τον κ. Κων.Τσώνη,αναπτύχθηκε σημαντική δραστηριότητα στον τομέα των φυτωρίων με πανελλαδικές επιπτώσεις στην καλλιέργεια.Η εν λόγω μαρτυρία επαληθεύεται και από το διάγραμμα ανάπτυξης φιστικοκαλλιέργειας που παρουσιάζει η Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια (Πυρσός) στο συμπλήρωμα,τόμος Δ,υπό τον τίτλο Πιστάκια,όπως ακόμα και το εισαγωγικό σημείωμα του κ. Μπρουσοβάνα,το άρθρο με τίτλο ''Μάκρη Φθιώτιδας'' στο περιοδικό Αγροτική Περιουσία (τεύχος Νο 2) και την ενημερωτική εκπομπή που έγινε στην τηλεόραση της ΥΕΝΕΔ τον Οκτώβριο του 1978,όπου παρουσιάστηκε η καλλιέργεια της φιστικιάς.

Η περιοχή μας,θα λέγαμε,προσέφερε πολλές εκατοντάδες χιλιάδες δενδρυλίων στην Ελλάδα με ανθεκτικά και προσαρμοσμένα υποκείμενα της ποικιλίας PISTACIA VERA.Στον τομέα των δενδρυλίων διαμορφώσαμε νέες συνθήκες εγκλιματισμού,ανθεκτικότητας και παραγωγικότητας της φιστικοκαλλιέργειας.

Η περιοχή μας επίσης συνεισέφερε και πανελλαδικά με την ενημέρωση των αγοραστών των δενδρυλίων στην ανάπτυξη της συστηματικής δενδροκαλλιέργειας.

Η εμπειρική και τεχνική συνεισφορά μας τυγχάνει ιδιαίτερης επαλήθευσης στο ανωτέρω σύγγραμμα του κ.Μπρουσοβάνα,ο

οποίος αποδίδει ευχαριστίες γιά την συνεισφορά στην τεκμηρίωση του βασικού του συγγράμματος στον καλλιεργητή και φυτωριούχο της Κοινότητας Μάκρης κύριο Α.Κουφιώτη.

Ας σημειώσουμε ότι είναι ιδιαιτερης αξίας το γεγονός ότι στην περιοχή μας η φιστικοκαλλιέργεια δεν ευδοκίμησε ως μία των ελαχίστων εναλλακτικών λύσεων λόγω της ύπαρξης φτωχών εδαφών,αλλά ότι η πρωτοτυπία είναι αυτή που αποτέλεσε την πρώτη ουσιαστική εκτός του αττικού κλίματος προσαρμογή της καλλιέργειας σε συνθήκες νέων δεδομένων ,αλλά και σε εύφορη γη.Έτσι η φιστικιά στην εύφορη γη της Δυτικής Φθιώτιδας εξ αιτίας εδαφολογικών και κλιματολογικών λόγων αποτέλεσε μία σχεδόν μονοκαλλιέργεια που έδωσε ένα χρώμα παραδοσιακό στην περιοχή αλλά και στην ίδια την καλλιέργεια,προσφέροντας μιά νέα ποιότητα στην καλλιέργεια και τον καρπό της φιστικιάς.

Να σημειώσουμε επίσης ότι ο δυναμισμός της φιστικοκαλλιέργειας στη γέννησή της στον νομό μας ολοκληρώθηκε και με συνεισφορές στον τομέα της επεξεργασίας του καρπού μετά από την συγκομιδή του και συγκεκριμένα στην αποφλοίωση με αποφλοιωτήριο ευρεσιτεχνίας Βασιλείου Ζήση το 1960.Ήταν ο δεύτερος τύπος αποφλοιωτηρίου που κυκλοφορούσε στην Ελλάδα.Σημειώνουμε ακόμα πως με έδρα τη Μάκρη το 1978 έγινε ο πρώτος ειδικός πανελλαδικά συνεταιρισμός φιστικοπαραγωγών που δεν ήταν γενικός αγροτικός,με παμφθιωτική εμβέλεια και πρώτο πρόεδρο τον κ.Δ.Σιούτα.Όμως η αλλαγή καθεστώτος γιά τους ειδικούς συνεταιρισμούς και οι συχνές νομοθετικές αλλαγές δεν επέτρεψαν,παράλληλα με άλλες συγκυρίες,την μεταποιητική και εμπορική λειτουργία του συνεταιρισμού.Ωστόσο η δραστηριότητα μεμονωμένων παραγωγών εντός και εκτός συνεταιρισμού είναι σημαντική στην διαμόρφωση της αγοράς μεταποιητικά και εμπορικά στο

εσωτερικό της χώρας αλλά και ευρύτερα στον κοινοτικό χώρο.Η περιοχή μας ήταν η μόνη που συμμετείχε με τον εκπρόσωπό της κ.Ιωάννη Ζήση στο πάνελ φιστικιών του 9ου Παγκόσμιου Συνεδρίου Βηρών Καρπών.Επίσης το μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Παγκόσμιου Συμβουλίου Βηρών Καρπών και διευθυντής του Ινστιτούτου Δενδροκομίας της Ρώμης κ.Φραντσέσκο Μονάστρα όταν επισκέφθηκε την περιοχή της Δυτικής Φθιώτιδας την χαρακτήρισε ως Μικρή Καλλιφόρνια,μικρή λόγω του μεγέθους του κλήρου και της περιοχής,ενώ παράλληλα γιά φιστίκι της περιοχής μας εκδηλώθηκε ενδιαφέρον ξένων εμπορικών οίκων.

Η περιοχή μας έχει ευνοηθεί ιδιαίτερα στην ποιοτική ανάπτυξή της απ0ό δύο βασικούς συντελεστές:

α.από την επιστημονική κοινότητα και ιδιαίτερα το Γραφείο Γεωργικής Ανάπτυξης Μακρακώμης που έχει γίνει φορέας σύνδεσης γνώσης,εμπειρίας και εφαρμογής,από το Ινστιτούτο Ερευνας Βαρδατών που αποτελεί ερευνητικό κέντρο πανελλαδικής εμβέλειας σε δενδροκομικά θέματα και από το ΚΕΓΕ Βαρδατών όπου έχουν επιμορφωθεί μεα αρτιότητα πολλοί φιστικοκαλλιεργητές της περιοχής μας.

β.πέρα από τους κλιματολογικούς και εδαφολογικούς λόγους που μνημονεύουμε,ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο στην ιδιαιτερότητα που συνιστά παραδοσιακό στοιχείο της φιστικοκαλλιέργειας έχει παίξει όχι μόνον η παράδοση της χλωρής λίπανσης αλλά και η άφθονη παρουσία της κτηνοτροφίας που επιτρέπει στους καλλιεργητές να κάνουν εκτεταμένη βιολογική λίπανση.

Κάτω από αυτούς τους όρους η παραδοσιακότητα και οι ποιοτικές προδιαγραφές συνδυάζονται και δικαιολογημένα

μπορούμε να χαρακτηρίσουμε την περιοχή μας ως θεμελιώδη και ως παραδοσιακά πρωτοπόρα γιά την φιστικιά εκτός της περιοχής Αττικής.Η δε ανάπτυξη της καλλιέργειας είναι ιδιαίτερα ταχεία σε πανελλαδικό επίπεδο μεγεθών.Από τα 24 στρέμματα του πρώτου δενδρώνα σήμερα στο νομό μας καλλιεργούνται περισσότερα από 20.000 στρέμματα με τάσεις εκρηκτικής ανάπτυξης.Μόνον στη Δυτική Φθιώτιδα ο αριθμός των καλλιεργειών δενδρώνων υπερβαίνει τα 8.000 στρέμματα,από τα οποία μεγάλο μέρος είναι στην περιφέρεια Μάκρης (περίπου 3.000 στρέμματα) που αποτελούν απολύτως συμπαγή φιστικεώνα σε ζώνη εντός και εκτός αναδασμού.

Πιστεύουμε πως η περιοχή μας θα είχε τύχει πολύ πιο πρωϊμότερης ανάπτυξης ,αν είχε εγγύτητα με το επιστημονικό κέντρο των Αθηνών,με δεδομένο ότι οι αγροτικές κατευθύνσεις στην πρωτοτυπία θα κυκλοφορούσαν ανετότερα.Ωστόσο συνεισφορά του τόπου μας υπήρξε πανελλαδική και ήδη ο νομός μας συμμετέχει στο 1/5 και πλέον της ετήσιας πανελλαδικής παραγωγής με μέση πλαραγωγή που υπερβαίνει τους 1.200 τόννους ανά έτος,ενώ τείνει να αναπτυχθεί εκθετικά λόγω τα πάρα πολλών νέων δενδρώνων,με δεδομένο ότι και σήμερα οι δενδροφυτεύσεις ακόμη είναι αλματώδεις.

Παραθέτουμε,γιά την εκτίμηση τηςπανελλαδικής συνεισφορά μας,τα ακόλουθα στοιχεία από το βιβλίο του γεωπόνου ειδικού δενδροκόμου Ν.Μπρουσοβάνα γιά την χρονική κλιμάκωση τη παραγωγής:

Συγκεκριμένα το 1925 η παραγωγή πανελλαδικά δεν υπερέβαινε τους 15 τόννους ετησίως,τουλάχιστον σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία.Μέχρι το 1950 η φιστικιά ήταν καθηλωμένη στη Αττική,η οποία σήμερα είναι σε μεγάλο βαθμό επιβαρυμένη

περιβαλλοντικά και εδαφολογικά.

Θα εκτιμήσουμε ιδιαίτερα την συμμετοχή μας ,αν σημειώσουμε ότι μόνο στην περιοχή του αναδασμού της Κοινότητας Μάκρης Φθιώτιδας σήμερα ο αριθμός των δένδρων φθάνει τις 50.000,ενώ όλα τα φιστικόδενδρα στην Αττική γύρω από την Αθήνα και την Αίγινα το 1934 ήταν μόνον 10.000 και ή παραγωγή τους ήταν 20-25 τόννους ετησίως.

Σημειώνουμε ακόμη το γεγονός ότι τα τελευταία χρόνια η ανάδειξη της περιοχής μας σε εύφημο κέντρο φιστικοπαραγωγής σημαδεύεται και από το γεγονός ότι εμπορικοί οίκοι της Αίγινας έχουν αγοράσει πολλούς τόννους γιά διάθεση στην τοπική αγορά της Αίγινας με δεδομένη την ποιοτική ανταγωνιστικότητα της Αίγινας.

Διαμορφωθείσες πρόσφατα ιδιαίτερες προτιμήσεις εξαγωγικών εμπορικών παραγόντων ή και άλλων αναδεικνύουν την περιοχή μας σε παράγοντα ποιότητας της παραγωγής.Η ευφημία του φιστικιού Φθιώτιδας αναφαίνεται στο ότι ενώ διατίθεται σε κανονικές τιμές αγοράς παρά την μεγάλη ποσότητα παραγωγής,που το 1991 έφθασε τους 2.000 τόννους σύμφωνα με τα στοιχεία των αρμόδιων υπηρεσιών,η περιοχή μας δεν είχε αδιάθετες ποσότητες,άσχετα από τις εισαγωγές που είναι ένα δυσβάσταχτο βάρος ευρύτερα και πανελλαδικά.Μέχρι τώρα δεν εμφανίσαμε πρόβλημα διάθεσης.Μεμονωμένοι παραγωγοί της περιοχής μας πωλούν φιστίκι σε συσκευασία σε σούπερ-μάρκετ,όπως στο Α/Β Βασιλόπουλος,με ποικίλες συσκευασίες,μεταποιούν και εμπορεύονται οι ίδιοι το προϊόν τους.

Η ποιότητα του καρπού είναι βασικός παράγοντας της εμπορικής ευχέρειας του προϊόντος στην περιοχή μας.

Δύο ολοκληρωμένες γενιές καλλιεργητών έχουν κάνει την φιστικιά κομμάτι από το χρώμα της περιοχής,την έχουν ενώσει με τον τόπο μας,την έχουν κάνει παράδοση με όλες τις έννοιες του όρου γιά την περιοχή μας.

Χιλιάδες οικογένειες στην περιοχή σε καιρούς δύσκολους γιά την γεωργία στηρίζουν την επιβίωσή τους στην φιστικοκαλλιέργεια.Η φιστικοκαλλιέργεια αποτελεί γι'αυτούς τρόπο ζωής.Πολύ δε περισσότερο που τώρα υφίστανται την συρρίκνωση άλλων καλλιεργειών,όπως γιά παράδειγμα των καπνών.

Πιστεύουμε ότι σύντομα στο μέλλον με την αναμενόμενη ραγδαία ανάπτυξη του ιαματικού,του ορεινού και των άλλων μορφών τουρισμού στο νομό μας,ο οποίος έχει επιλεγεί σαν νομός-πιλότος από όλους τους νομούς της χώρας,θα δημιουργηθούν νέες συνθήκες τοπικής αγοράς και διάθεσης σε τοπική κατανάλωση του προϊόντος ως παραδοσιακού της περιοχής μας,οι οποίες θα ολοκληρώσουν τον χρωματισμό της κοιλάδας του Σπερχειού ως κοιλάδας των φιστικιών.

Ο αριθμός των εξαρτημένων από αυτή την καλλιέργεια οικογενειών βγαίνει ,αν σκεφθούμε ότι ο μέσος κλήρος κυμαίνεται γύρω στα 15 - 20 στρέμματα,ενώ υπάρχουν και περιπτώσεις που φθάνουν μόλις μέχρι τα 3 στρέμματα.Το μεγάλο μήκος χρόνου αναμονής γιά παραγωγή,η αύξηση του κόστους καλλιέργειας,η χαμηλή αξία της γης και άλλοι παράγοντες καθιστούν την φιστικιά βασικό παράγοντα γιά την ζωή της περιοχής μας.

Η πρόθεση του συνεταιρισμού μας,αλλά και των φιστικοπαραγωγών,να δεχθούν τις συνέπειες της ΠΟΠ είναι δεδομένη.Δηλώνουμε υπεύθυνα την αποδοχή της αναγκαίας

συνεργασίας και των ελέγχων σε μιά προσπάθεια εφαρμογής του σχετικού προεδρικού διατάγματος. Ήδη μέσα στα πλαίσια του νομού κινούμαστε γιά μιά προσπάθεια σχηματισμού μιάς άτυπης επιτροπής κτηματολογίου δενδρώνων φιστικιάς, ενώ παράλληλα θέλουμε να ολοκληρώσουμε τα βήματά μας προς την εφαρμογή προδιαγραφών ποιότητας του προϊόντος μας πέρα από τα ήδη υψηλά στάνταρ, σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές ποιότητας.

Η φθιωτική γη έχει ενώσει μεγάλο μέρος του μόχθου των αγροτών της με την φιστικιά. Είναι καιρός να αναγνωρισθεί με ένα αποτελεσματικό τρόπο και να αποτελέσει την βάση γιά μιά εθιμική γεωργική ανάπτυξη της περιοχής και της οικονομίας.

Το Ελληνικό φιστίκι Φθιώτιδας είναι, νομίζουμε, μιά δικαίωση γιά την πρωτοτυπία και την παράδοση του νομού μας. Το είδος VERA του γένους PISTACIA, της οικογένειας ANACARDICEAE, αυτό το όμορφο δένδρο με τα ιδιόρρυθμα φύλλα έχει ενώσει τη μοίρα του και με τον τόπο μας.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΦΥΣΤΙΚΙΑΣ-ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΟΙΛΑΡΑΤΟ (95%)

Η φυστικιά είναι ακρόδρυο, δικότυλο και φυλλοβόλο δένδρο. Έχει μέσο ύψος, ανάλογα με την κλιματολογική και εδαφολογική ζώνη, μεταξύ 4,5 και 7 μέτρων. Οριακό θεωρείται το ύψος των 9 μέτρων, ενώ αντίστοιχα οριακό προς τα κάτω θεωρείται το ύψος των 4 μέτρων, το οποίο παρατηρείται σε άνυδρα και πρανή εδάφη.

Η φυστικιά είναι δένδρο δίοικο και πρωτανδρικό. Η ανάπτυξή του είναι αργή και η παραγωγικότητά του επίσης. Οριακή δε ηλικία γιά την παραγωγικότητα είναι η ηλικία των 20 ετών.

Τα αρσενικά από τα θηλυκά διαφοροποιούνται τόσο στο πάχος των κλαδιών όσο επίσης και κύρια στην μορφή του φυλλώματος. Τα φύλλα της φυστικιάς είναι σύνθετα, κατ' εναλλαγή ωοειδή, στα αρ-

σενικά στρογγυλά,στα θηλυκά χονδρά και δερματώδη σε ομάδες με περιττό αριθμό μεταξύ τριών και εννέα στα αρσενικά ενώ στα θηλυκά 3 και 5.Ο καρπός είναι δρύπη ,ωοειδής,με μύτη εμπρός,οι δε λεπτομέρρειες του σχήματος προσδιορίζονται από την ιδιαίτερη ποικιλία,το λεγόμενο κοιλαράτο.Οι δύο άλλοι τύποι (νυχάτο και φουντουκάτο) ουσιαστικά δεν απαντώνται στην περιφέρεια του νομού μας.Το ενδοκάρπιο είναι ξυλώδες και στην ωρίμανση ανοίγει σε υψηλό ποσοστό και αποκαλύπτει το σπέρμα,του οποίου χαρακτηριστικά είναι το σχήμα,το χρώμα και η γεύση.Η λεγόμενη ψύχα και χρώμα ανοιχτό πράσινο περιβάλλεται από δίχρωμο φλοιό,μικρής διατομής,που συγκαλύπτει το κυρίως σπέρμα.

Τα άνθη είναι ατελή σε ταξιανθίες συνθέτους βότρυς που γίνονται ταξικαρπίες με τη μορφή κώνων στα θηλυκά δένδρα.

ΒΛΑΣΤΗΣΗ

Η πορεία της βλάστησης ακολουθεί τις εξής φάσεις:φούσκωμα ματιών στις 20 Μαρτίου περίπου και ανάλογα με τις ιδιαίτερες συνθήκες ψύχους κάθε έτους.Η αρχή της βλάστησης είναι στα μέσα περίπου Απριλίου και ανάλογα με την αφύπνιση των ματιών.Το οριστικό μήκος βλαστών είναι μεταξύ 5 και 10 Μαΐου.Πλήρη ανάπτυξη των φύλλων έχουμε περίπου στις 15 έως 20 Μάϊου.Η ολική ξυλοποίηση των βλαστών τοποθετείται μεταξύ 5 και 10 Ιουλίου.Η αποβολή των ανθοφόρων ματιών στο έτος καρποφορίας είναι από δ20 Ιουνίου μέχρι 20 Ιουλίου.Τέλος,η πτώση των φύλλων διαρκεί όλο τον Νοέμβριο μέχρι και το πρώτο δεκαήμερο του Δεκεμβρίου.Εδώ μπορούμε να παρατηρήσουμε ότι η παράμετρος επιδρά στο χρόνο πτώσης των φύλλων.Αξίζει ακόμα να σημειώσουμε ότι η κάλυψη αναγκών της φυστικιάς σε χειμερινό ψύχος στην Φθιώτιδα επιτρέπει στις φυστικιές να φουσκώνουν τα μάτια τους,να ανθοφορούν και να γονιμοποιούνται περίπου παράλληλα με τις φυστικιές της Νοτίου Ελλάδας,ενώ οι θερμοκρασίες της

άνοιξης στην περιοχή διαφοροποιούν κατά μία περίπου εβδομάδα ή και περισσότερο τον χρόνο της συγκομιδής έναντι του αντιστοίχου της Αττικής.Παράλληλα οι καλοκαιρινές θερμοκρασίες επιτρέπουν την ωρίμανση του καρπού με τρόπο θετικό γιά την ποιότητα (άνοιγμα του καρπού κλπ).

Συνηθίζεται η φύτευση των δενδρυλλίων της φυστικιάς (επιτυχώς εμβολιασμένης χιώτικης τσικουδιάς) να γίνεται με γεωμετρική διάταξη,η οποία εξυπηρετεί καλλιεργητικές ανάγκες,όπως επίσης και τις εργασίες γιά συγκομιδή του καρπού.Η μέση απόσταση φυτεύσεως κυμαίνεται μεταξύ 6-7 μέτρων ανά δένδρο σε τετραγωνική διάταξη.

Οι ετήσιες ανάγκες σε κλάδεμα της φυστικιάς,όπως έχουν εκτιμηθεί από την πείρα των καλλιεργητών και την γνώση των γεωπόνων,αποτελούν το 15% της κόμης κατά τη χειμερινή περίοδο,ενώ έχουν αφαιρεθεί νωρίς το καλοκαίρι τα λεγόμενα λαίμαργα ;εκτός από αυτά που προορίζονται γιά αντικατάσταση και ανανέωση των κλαδιών.Εκείνο που πρέπει να αποφεύγεται είναι η σκίαση στο κέντρο της κόμης,οι εστίες μόλυνσης (ξερά κλαδιά και σημεία τριβής) και τα σημεία προσβολής από υλέζενους,ενώ παράλληλα επιδιώκεται η μείωση του μήκους των κλαδιών γιά λόγους ζωτικής οικονομίας του δένδρου.Διασφαλίζεται η ευρωστία του δένδρου και η καλή ποιότητα του καρπού αν το κλάδεμα παρά την παρενιαυτοφορία γίνεται και την χρονιά που προορίζεται να έχει το μέγιστο παραγωγικό αποτέλεσμα η φυστικιά σε συντηρητικότερο βέβαια βαθμό.

-Γενικά στοιχεία του νομού και διοικητικά όρια για ΠΟΠ

Ο νομός μας έχει 4.460.000 τ.μ. και η έκταση αυτή αναλόγως των χρήσεων της γης αποτελείται κατά 38,2% από βοσκοτόπους, κατά 34,2% από γεωργική γη, κατά 21,9% από δάση και 5,7% από λοιπές εκτάσεις (αστικές κ.ά.).

Ο πληθυσμός του νομού είναι περίπου 160.000 κάτοικοι εν αναμονή των νέων στοιχείων της ΕΣΥΕ. Ένα ικανό μέρος του πληθυσμού αυτού είναι ετεροδημότες.

Τα προτεινόμενα όρια που ικανοποιούν τις ποιοτικές προδιαγραφές για ΠΟΠ βρίσκονται σύμφωνα με τα διοικητικά όρια των κατωτέρω Δήμων και Κοινοτήτων του νομού Φθιώτιδας με βάση τα υφομετρικά τους δεδομένα και τη σχετική τους γεωμορφολογία και τους υπάρχ. φυστικιώνες.

Επαρχία Δομοκού

Κοινότητες:

Άγ. Στέφανος
Αγραπιδιά
Αχλαδέα
Βαρδαλής
Βελεσιωτών
Βουζίου
Γαβρακίων
Εκκάρα
Θαυμακού
Κορομηλέας
Περιβολίου
Πολυδενδρίου
Μαντασιάς
Πουρναρίου
Νέα Μάκριση
Νέο Μοναστήρι
Σοφιάδας
Ξυνιάδας

Επαρχία Δομβίδος

Δήμοι:

Αμφίκλειας

Αταλάντης

Ελάτειας

Παμβώτιδος

Κοινότητες:

Αγ. Μαρίνας

Αγ. Παρασκευής

Αγ. Τριάδος

Άγ. Κωνσταντίνος

Άγ. Σεραφείμ

Άγ. Χαράλαμπος

Αγνάντης

Αρκίτσας

Γουλεμίου

Εξάρχου

Καινουργίου

Καλαποδίου

Κάτω Τιθορέας

Κολάκας

Κομνίνης

Κυπαρισσίου

Λαρύμνης

Λευκοχωρίου

Λιβανατών

Μαλεσίνας

Μαρτίνου

Μεγαπλάτανου

Μοδίου

Μώλου

Παναγίτσας

Προσκυνά

Ρεγγινίου

Σκαρφείας

Σφάκας

Τιθωρέας

Τραγάνας

Επαρχία Θηβαΐδας

Δήμοι:

Λαμίας

Μακρακώμης

Σπερχειάδας

Στυλίδας

Υπάτης

Κοινότητες:

Αγ. Μαρίνα

Αγ. Γεωργίου

Αλεποσπίτων

Αμουρίου

Ανθήλης

Ανύδρου

Αργυροχωρίου

Αρχανίου

Αυλακίου

Αχινού

Αχλαδίου

Βαθυκοίλου

Βαρδατών

Βασιλικών

Βίτωλης

Γιαννιτσού

Γλύφας

Γραμμένης

Δαμάστας

Δυοβούνων

Ζηλευτού

Ηρακλείας

Θερμοπυλών

Καλλιθέας

Καμπιών

Καραβόμυλου

Καστρίου

Κλωνίου

Κόμματος

Κομποτάδων

Κωσταλέξη

Λαδικού

Λειανοκλαδίου

Λευκάδος

Λυγαριάς

Μάκρης

Μεξιατών

Μεσσοποταμίας

Μυσχοχωρίου

Νέου Κρίκελου

Νεράϊδας

Παλαιοκερασιάς

Πελασγίας

Περιβολίου

Πλατυστόμου

Πτελέας

Ραχών

Ροδίτσης

Ροδωνιάς

Σπαρτιάς

Σταυρού

Στύρφακας

Συκά Υπάτης

Φραντζή

Φτέρης

Τοπικό κλίμα και επιπτώσεις στην φιστικοκαλλιέργεια

Το κλίμα της περιοχής ποικίλλει ανάλογα με την εγγύτητα στους ορεινούς όγκους που σχηματίζουν την κοιλάδα του Σπερχειού, ιδιαίτερα στην περιοχή της Δυτικής Φθιώτιδας ή την κλιματολογική εγγύτητα με τον Μαλιακό Κόλπο.

Η στάθμη βροχόπτωσης δεν είναι σταθερή και ιδιαίτερα κατά τα τελευταία χρόνια, όπου έχει παρατηρηθεί χρονική μετατόπιση των βροχοπτώσεων προς την ανοιξιάτικη περίοδο. Αξίζει ωστόσο να σημειώσουμε ότι η θέση της κοιλάδας του Σπερχειού ποταμού, λειτουργεί ως προστατευτικός παράγοντας κλιματολογικά στην περίοδο της επικονίασης, με αποτέλεσμα να έχουμε καλά αποτελέσματα στην γονιμοποίηση της φυστικιάς, αν και τα τελευταία χρόνια η χρονική αυτή περίοδος επιβαρύνθηκε από πλευράς βροχών.

Οι χαλαζοπτώσεις στην περιοχή είναι εξαιρετικά σπάνιες και δ' αυτή την περίπτωση περιορισμένη κλίμακας και έντασης. Φαινόμενα παγετού εν γένει στην Φθιώτιδα αλλά και στην κοιλάδα του Σπερχειού δεν παρατηρούνται ιδιαίτερα σε σχέση με τις μέσες κλιματολογικές συνθήκες της Ελλάδας και όταν εμφανίζονται δεν απειλούν την συγκεκριμένη καλλιέργεια της φυστικιάς, λόγω του ότι συμβαίνουν σε χειμερινή περίοδο και οι θερμοκρασίες που παρατηρούνται δεν είναι ιδιαίτερα χαμηλές ώστε να απειλήσουν τους δενδρώνες στην περίοδο χειμερίας νάρκης. Ακόμα και στην περίπτωση, όπως τον Μάρτιο του 1987 που είχαμε τις μέγιστες χιονοπτώσεις τόσο στην ενδοχώρα του Σπερχειού όσο και στον Μαλιακό κόλπα και την χαμηλότερη επίσης σημειωθείσα θερμοκρασία (-14° C), οι δενδρώνες δεν εβλάφθησαν καθόλου λόγω του καλού εγκλιματισμού της ποικιλίας και της ύπαρξης κατάλληλης χρονικής ανθοφορίας των αρσενικών δένδρων.

Ουσιαστικά το κλίμα του νομού σε όλες τις παραλλαγές του δεν αποτελεί πρόβλημα για τις ανάγκες των φιστικόδενδρων.Οι άνεμοι που φυσούν στην περιοχή είναι συνήθως νοτιοδυτικοί (λίβας ή μέγας,όπως καλείται από τους γεωργούς) οι οποίοι όμως μετριάζονται από την παρουσία μεγάλων ορεινών όγκων και δεν δημιουργούν σημαντικά προβλήματα.Θα έλεγε μάλιστα κανείς ότι αντισταθμίζουν την υγρασία που αναπτύσσεται στις διάφορες κλιματολογικές ζώνες,δημιουργώντας συνθήκες ημιξεροθερμικές,οι οποίες είναι εποικοδομητικές γιά την ποιότητα του καρπού,τη γεύση του,όπως επίσης περιορίζουν τα μυκητολογικά προβλήματα.Οι θερμοκρασίες που σημειώνονται στην περιοχή εξαρτώνται από την ιδιαίτερη κλιματολογική ζώνη,αν και τα γενικά στοιχεία δείχνουν ότι οι καλοκαιρινές θερμοκρασίες είναι σχετικά υψηλές,όπως θα μπορούσε κανείς να επαληθεύσει παρακολουθώντας τα δελτία της ΕΜΥ και φυσικά είναι κατάλληλες με τρόπο όμοιο με αυτών των αιολικών φαινομένων γιά την ποιότητα του καρπού και γιά την φυτοπροστασία των δενδρώνων.Τον δε χειμώνα υπάρχει επάρκεια ψύχους γιά την συγκεκριμένη καλλιέργεια χωρίς να δημιουργείται κανένα πρόβλημα.Οι δε συνθήκες της ανοίξεως είναι ικανοποιητικές γιά την καρπόδεση και την θρέψη.

Αντίστοιχα με το δεδομένο ότι δεν εμφανίζονται πρόωρα χαμηλές θερμοκρασίες,το φθινόπωρο διατηρείται το φύλλωμα των δένδρων παρατεταμένα,έχοντας θετικές συνέπειες γιά την φωτοσυνθετική λειτουργία.

Οι επιτρεπόμενες κλιματολογικές ζώνες ύψους στο νομό κυμαίνονται από τη στάθμη της θάλασσας μέχρι και 500-600 μέτρα γιά τη φιστικοκαλλιέργεια.Όμως το μέσο ύψος εδάφους των δενδρώνων κυμαίνεται μεταξύ 100-200 μέτρων περίπου.

Οικοσυστήματα

Η γενική παρατήρηση γιά τα κλιματολογικά δεδομένα είναι ότι η γεωδιαμόρφωση του Νομού δεν αφήνει περιθώρια γιά αιφνίδιες συνθήκες ή απότομες μεταβολές θερμοκρασιών, ενώ παράλληλα παρατηρείται πλούσια και δυναμική βλάστηση μέχρι τις κορυφές των ορέων που έχει θετικές επιπτώσεις γιά την εν γένει χλωρίδα και πανίδα του Νομού.

Η οικοδιαμόρφωση της περιφέρειας είναι ιδιαίτερα πλούσια και προσφέρεται γιά σχεδόν πλήρη παρουσία ποικιλλιών στον ελλαδικό χώρο, φυτών (φαρμακευτικών κ.ά.) ενώ παράλληλα διευκολύνει την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας. Ας σημειώσουμε ότι ο Νομός έχει ιδιαίτερα υψηλή δασοκάλυψη και ότι τα οικοσυστήματά του είναι από τα πλέον σημαντικά της Ελλάδας. μνημονεύουμε δε ιδιαίτερα και τον υδροβιότοπο της ζώνης Σπερχειού-Μαλιακού, όπως επίσης και τα οικοσυστήματα των ορεινών όγκων της Οίτης, του Τυμφρηστού, Καλλιδρόμου, Ορθρεως κτλ.

Ο Νομός μας οικολογικά δεν εμφανίζει μη αναστρέψιμες συνθήκες ρύπων με το δεδομένο ότι στις ζώνες της καλλιέργειας όχι μόνο δεν υπάρχουν βιομηχανίες αλλά και η γενική περιβαλλοντική κατάσταση θα μπορούσε να διαμορφώσει ένα ευεργετικό πλαίσιο εφαρμογής και της οικολογικής γεωργίας.

Υδάτινοι πόροι και επιδράσεις τους.

Η υδρομορφολογία του νομού Φθιώτιδας είναι ποικίλλη και χαρακτηρίζεται πέραν των υπογείων υδάτων από την παρουσία χειμμάρων και παραποτάμων του Σπερχειού ,χωρίς να εμφανίζονται σημαντικές ελώδεις εκτάσεις.

Οι πλημμύρες του Σπερχειού είναι εξαιρετικά σπάνιες,ενώ σημαντικό μέρος των υδάτων προέρχεται από την άφθονη παρουσία χιόνων και την τήξη τους στους μεγάλους ορεινούς όγκους του νομού.

Οι βροχοπτώσεις τις οποίες δεχόταν η περιοχή υπό κανονικές κλιματολογικές συνθήκες ήταν από 550 έως 650 mm. Το υδρογραφικό δίκτυο είναι σχετικά αραιό και αβαθές.

Η πτώση του ποσού των βροχοπτώσεων τα τελευταία χρόνια είναι σημαντική και δεν έχει εκτιμηθεί σε ευρεία ή τοπική έκταση λόγω πολλών τοπικών διακυμάνσεων.Αναμένεται να επηρρεασθεί η συνολική επιφανειακή υδρογραφία από δεσικές ποικίλες επιπτώσεις που θα έχει η ολοκλήρωση της κατασκευής του φράγματος της Εύστριζας.

Η στρωματορροή των υδάτων διά μέσου των στρωμάτων είναι ομαλή και συμβάλλει ευκόλως στον εμπλουτισμό των υπογείων υδροφόρων στρωμάτων.

Η μέση στάθμη γεωτρήσεων διαφοροποιείται σημαντικά αναλόγως αποστάσεως από την κοίτη του Σπερχειού.Εγγύς του Σπερχειού σε απόσταση εκατοντάδων μέτρων το βάθος γιά ικανοποιητική παροχή είναι περίπου 25-30 μέτρα.Σχετικά μακρυά από τον Σπερχειό το μέσο βάθος γεωτρήσεων είναι περίπου 80 μέτρα.

Οι υδροφόροι ορίζοντες είναι διαδοχικοί,ανεξάρτητοι η ενοποιημένοι,ικανοποιητικής δυναμικότητας,κυρίως περί το κέντρο της λεκάνης του Σπερχειού.Η τροφοδοσία τους κύρια

εξαρτάται από την κατείσδυση των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων,των ρευμάτων που διασχίζουν την περιοχή καθώς και από τις πλευρικές μεταγγίσεις του Σπερχειού,χωρίς να αποκλείονται ευρύτερες διασυνδέσεις των υπόγειων αποθεμάτων.

Ο νομός Φθιώτιδας εμφανίζει μιά εκ των μεγαλυτέρων συγκέντρωση και ποικιλία ιαματικών πηγών τόσο στο επίπεδο της Ελλάδας όσο και της Ευρώπης.Η ποιότητα των υδάτων είναι καλή.Το νερό αρδεύσεως δεν έχει άλατα και επίσης στο νομό δεν υπάρχει πρόβλημα γιά την ανεύρεση πηγών ακόμα και γιά την ύδρευση.

Οι πηγές του μοναδικού σημαντικού ποταμού,του Σπερχειού,ξεκινούν κυρίως από τον ορεινό όγκο του Τυμφρηστού,ενώ ο ποταμός συνεχίζει να τροφοδοτείται καθόλο σχεδόν το μήκος της διαδρομής του και από τους υπόλοιπους ορεινούς ταμιευτήρες νερού.

Η σημαντικότητα των ορεινών όγκων και της ροής των επιφανειακών υδάτων είναι μεγάλη γιά τον εμπλουτισμό των εδαφών εδώ και χιλιάδες χρόνια.Αξίζει να τονισθεί ιδιαίτερα το ότι μόνο κατά τα 2.500 τελευταία χρόνια οι προσχώσεις του Σπερχειού έχουν μεταβάλει απόλυτα το τοπίο των Θερμοπυλών,ώστε να μην αναγνωρίζεται η ιστορική ταυτότητα του μέρους παρά μόνον από τον ορεινό όγκο του Καλλιδρόμου.

Παράγοντες ποιότητας εδάφους και γεωλογικά στοιχεία .

Εδαφολογικοί συντελεστές και γεωδιαμόρφωση.

Το έδαφος δεν εμφανίζει λειτουργικά προβλήματα γιά την καλλιέργεια και αποτελείται κυρίως από εδάφη μέσης σύστασης επαρκώς εφοδιασμένα με σημαντική παρουσία μαγνησίου,μαγγανίου,σιδήρου και ενίοτε ψευδαργύρου που είναι σημαντικά γιά την ποιότητα και τη γευστικότητα του φιστικιού,καθώς επίσης και με επάρκεια Ca,στοιχεία που είναι ιδανικά γιά την φιστικιά.

Γεωλογικά η λεκάνη της κοιλάδας του Σπερχειού υποδιαιρείται σε πολλές υπολεκάνες οριζόμενες βόρρεια και νότια από σειρά λόφων και ορέων,συνήθων ασβεστολιθικών όγκων.

Τα αγροτεμάχια είναι συνήθως επίπεδα και σπανίως ελαφρώς επικλινή.

Η περιοχή γεωτεκτονικά βρίσκεται στα όρια μεταξύ Υποπελαγονικής Ζώνης και Υπερπινδικής Υποζώνης,εμφανίζει δε τους χαρακτηριστικούς σχηματισμούς αυτών των ζωνών.

Το πάχος των επιστρώσεων αυξάνει στο νότιο και κεντρικό τμήμα της λεκάνης από την ποταμοχερσαία απόθεση.Τα υλικά της απόθεσης συνήθως είναι πηλός,άργιλος,άμμος και κροκαλλολατύπες με εναλλαγές και προσμίξεις.Τα πλέον αδροκλαστικά υλικά υπερτερούν στα ανώτερα στρώματα.

Οι σχηματισμοί της υποπελαγονικής ζώνης ανευρίσκονται εύκολα,δηλαδή ψαμμίτες,ασβεστικοί ψαμμίτες,ασβεστόλιθοι και τόφφοι.

Γενικό χαρακτηριστικό της περιοχής είναι η επιφανειακή ομαλότητα όσον αφορά το βάθος της κοιλάδας του Σπερχειού και η αφθονία αποθέσεων που καθιστά πλούσιο και γόνιμο το έδαφος,ενώ λόγω των ιστορικών συγκυριών κατά περιοχές η επανειλημμένη αγρανάπαυση αποτελεί ένα πρόσθετο παράγοντα

εμπλουτισμού και ποιότητας του εδάφους.

Όλοι οι ανωτέρω παράγοντες αποτελούν αιτίες ποιότητας και διαφορετικότητας γιά παραγόμενα προϊόντα.Η μέχρι τώρα εντατική εφαρμογή της αγροεκμετάλλευσης και η αναπτυγμένη κτηνοτροφί, που μόνο στη Δυτική Φθιώτιδα περιλαμβάνει 36.000 πρόβατα,16.000 γίδια και 850 αγελάδες,σύμφωνα με πρόσφατα στοιχεία,παρά την ύφεση της κτηνοτροφίας,καθιστά την περιοχή εξόχως βιολογικά λιπασμένη.

Καλλιεργητικές συνθήκες και ποιοτικές επιπτώσεις στο προϊόν.

Από παράδοση η καλλιέργεια στο νομό μας και ιδιαίτερα στη φιστικιά δεν περιλαμβάνει ζιζανιοκτονία,αλλά κυρίως τη χρήση καλλιεργητή ή σε άλλη περίπτωση φρέζας,όταν υφίστανται συνθήκες χλωρής λίπανσης.

Η μορφή του εδάφους είναι ικανοποιητική γιά πότισμα με όλες τις μορφές.Δηλαδή με κατάκλιση,με σταγόνες ή μπεκ.Όλο και πιό πολύ στη φιστικοκαλλιέργεια εκτοπίζεται το υδροβόρο σύστημα της κατάκλισης από τη χρήση του συστήματος στάγδην-μπεκ.

Τα ποτίσματα της φιστικιάς μας κυμαίνονται αναλόγως του καιρού και οι παραγωγοί έχουν καταλήξει στο συμπέρασμα ότι η χρήση του ύδατος πρέπει να γίνεται με σύνεση και σύμφωνα με ποιοτικούς στόχους στην παραγωγή του προϊόντος.Σημειώνουμε ότι σπανίως γίνεται χρήση υδρολιπάνσεως και αυτό με μέτρο και σύνεση περί τα μέσα Ιουλίου,ώστε να μη έχουμε επιβάρυνση των καρπών και νιτρώδη ή αθέμιτες συγκεντρώσεις ιχνοστοιχείων.Η δε ποσότητα της καλοκαιρινής υδρολίπανσης υπό μορφή νιτρικής αμμωνίας δεν υπερβαίνει το ένα κιλό ανά δένδρο.Η περιορισμένη καλοκαιρινή χρήση του αζώτου μας μειώνει τις προσβολές από μύκητες ελαττώνοντας έτσι και την ανάγκη μυκητοκτόνων παρεμβάσεων.

Η βασική λίπανση περιέχει θειϊκό κάλιο 0-0-48/52 δύο χιλιόγραμμα,φώσφορο 0-20-0 1,8 χιλιόγραμμα και ασβεστούχο νιτρική αμμωνία το πολύ δύο χιλιόγραμμα ανά δένδρο.

Η επέκταση της άρδευσης,και ας σημειώσουμε ότι οι μισοί και πλέον δενδρώνες είναι αρδεύσιμοι,συμβάλλει στην καλή

απορρόφηση των λιπτασμάτων,ενώ το ήδη εμπλουτισμένο έδαφος από οικολογικούς λόγους επιτρέπει υψηλά ποιοτικά,οργανοληπτικά αποτελέσματα στον καρπό.

Το σύνολο των συντελεστών της καλλιέργειας επιτρέπει την συνύπαρξη μεγάλου καρπού και γευστικής ποιότητας,ενώ παράλληλα έχει αποτελέσματα στοάνοιγμα του κελύφους του καρπού,με μέσο άνοιγμα μη διαλεγμένου προϊόντος που κυμαίνεται ανάμεσα σε 85 έως 95% ανοικτό.

Ταυτόχρονα τα δένδρα εμφανίζουν πλούσια και μεγάλη βλάστηση με όλες τις ευεργετικές επιπτώσεις στη φωτοσυνθετική διεργασία και την αφομοίωση των συστατικών του εδάφους.Αποτέλεσμα της συνύπαρξης όλων αυτών των παραγόντων είναι το ότι το φιστίκι μας εμφανίζει λόγω μεγέθους και λόγω συνέσεως πυρήνα (ψύχας) μεγάλη αναλογία βάρους της ψύχας έναντι του κελύφους κατά την τελική επεξεργασία,πράγμα που το χαρακτηρίζει ποιοτικά έναντιάλλων περιοχών,πέραν της ιδιαίτερης γεύσης που οφείλεται στο δυναμισμό του εδάφους και τις οικολογικές συνθήκες.

Η ευρωστία των δενδρώνων και οι οικολογικοί και κλιματολογικοί συντελεστές μας επιβάλλουν ένα σχετικά ισχνό σύστημα φυτοπροστασίας που δεν αφήνει τοξικά υπόλοιπα στο τελικό προϊόν.Συγκεκριμένα οι διενεργούμενοι ψεκασμοί είναι ψεκασμός με θειϊκό χαλκό στο ενδιάμεσο της φυλλόπτωσης κατά τον Νοέμβριο μήνα.Μετά αρχίζουμε τους εαρινούς ψεκασμούς που αποτελούνται από:

1. εγκεκριμένα εντομοκτόνα,κυρίως επαφής,και με χρήση μυκητοκτόνου καλύψεως,όπως οξυχλωριούχο χαλκό,θειϊκό χαλκό ή βορδιγάλειο πολτό στις αρχές Μαΐου.
2. μετά από 15-20 ημέρες και σύμφωνα με την εκτίμηση των γεωπόνων διενεργούμε ανάλογο ψεκασμό,δηλαδή στο τέλος Μαΐου.

3. τέλος, ψεκάζουμε στις 20 Ιουνίου περίπου με το σύνηθες μυκητοκτόνο, ενώ η επιλογή του εντομοκτόνου γίνεται σύμφωνα με εντομολογικές παρατηρήσεις (εντομοπαγίδες κ.ά.).

Το μέγεθος των δένδρων σε πλήρη ανάπτυξη κυμαίνεται μεταξύ 5 και 7 μέτρων και φυσικά υφίσταται διαφοροποίηση στο μέγεθος αρσενικών και θηλυκών.

Οι δενδρώνες προέρχονται από ενοφθαλμισμένα υποκείμενα χιώτικης τσικουδιάς και ιδιαίτερη προσοχή δίνουμε στις ποικιλίες χρόνου ανθήσεως, επιλέγοντας τις πιό προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες που απαιτούν πλεονάζοντα αριθμό της ποικιλίας ανθήσεως Β 80% και Γ 20%.

Ο ΣΥΝΗΘΗΣ τύπος-ποικιλία φυστικιού τωνφυστικεώνων της Φθιώτιδας κατά 95% είναι το λεγόμενο 'κοιλαράτο' κατά δε το υπόλοιπο 5% Μεγαλόκαρπη, Φουντουκάτο ή Νυχάτο

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ,ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ,ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Η συγκομιδή,αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου περίπου,θυμίζει τα παλιά αλώνια και τους παλιούς τρύγους.Στην περιοχή μας μάλιστα έχει συνδυαστεί και με πολιτιστικές εκδηλώσεις.Θα μπορούσαμε να την χαρακτηρίσουμε σαν μιά διαδικασία ανασύνθεσης του κοινωνικού ιστού,ενθάρρυνσης της αποκέντρωσης και αναβίωσης της πολιτιστικής και οικογενειακής παράδοσης,που θα λέγαμε ότι συντηρεί ουσιαστικά τον τόπο μας και χαρακτηρίζει την ταυτότητά του.Η ιδιαιτερότητα του φυστικιού στο σημείο υατό είναι ότι λόγω του ότι αποτελεί τροφή και μάλιστα ελκυστική σε αντίθεση προς άλλα προϊόντα που είναι μη τροφικώς αναλώσιμα αποτελεί ένα παράγοντα εορταστικού κλίματος και ευθυμίας μαζί με εργατικότητα έτσι ώστε να αναπτύσσονται ουσιαστικές κοινωνικές σχέσεις και να παρατείνεται η τουριστική περίοδος στην περιοχή μας παρά την έναρξη της σχολικής περιόδου.Η συγκομιδή γίνεται με παραπλήσιο τρόπο με αυτόν της ελιάς,δηλαδή στρώνοντας πανιά που καλύπτουν άνεται την προβολή της κόμης του δένδρου στο έδαφος από όλες τις πλευρές και με την χρήση μακριών (μήκους 3-4 μέτρων),ευθυτενών,ευλύγιστων ράβδων,με ελαστική επικάλυψη στην κορυφή γιά να αποφεύγονται τραυματισμοί (που τοπικά ονομάζονται λούροι)τινάζονται οι ταξικαρπίες (τσαμπιά).

Η μεταφορά των καρπών προς αποφλοίωση γίνετια με ευάερα τελλάρα φρούτων,ώστε η εξωτερική φλούδα να μη χρωματίζει το σκληρό κέλυφος και να μη υφίσταται ζυμώσεις.

Η αποφλοίωση γίνεται αυθημερόν με ειδικά μηχανήματα και άφθονη διαβροχή,ώστε η αποβαλλόεμη φλούδα να μη επιβαρύνει οπτικά,γευστικά και χημικά τον τελικό καρπό.Στο στάδιο αυτό εκτιμάται και η απόδοση των δενδρώνων που φθάνει σε δένδρα πλήρους ανάπτυξης να υπερβαίνει τα 10 χιλιόγραμμα κατ'έτος ως μέση απόδοση.

Μετά γίνεται ξήρανση με ελεγχόμενο μηχανικό τρόπο σε ξηραντήρια ή με έκθεση στον ήλιο σε καθαρά αλώνια.Όλα τα ξηραντήρια κάνουν εξαγωγή αερίων καύσεως μακρυά από το τελλάρο ξήρανσης,ώστε να μη επιβαρύνουν τον καρπό με την καύση.Η ξήρανση γίνεται με προώθηση θερμού ατμοσφαιρικού αέρα,χωρίς βιασύνη,γιά να μη εγκλωβίζεται υγρασία στο κέντρο της ψύχας,ενώ παράλληλα η θερμοκρασία καταστρέφει τους παθογόνους μύκητες,αποκλείοντας με υγρασία κάτω του 5% την παραγωγή αφλατοξινών στην αποθήκευση και μέχρι την τελική κατανάλωση του προϊόντος.Σε αντίθεση με εισαγόμενες ποσότητες διασφαλίζεται έτσι η υγιεινότητα του προϊόντος.

Το φυστίκι θεωρειται αρκετά λιασμένο ή ξεραμένο,όταν το τσόφλι ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψύχα τραγανίζεται στο μάσημα.Περαιτέρω το προϊόν διαλέγεται σε διαλογείς που εδρεύουν στην περιοχή και διοχετεύεται στην αγορά.Εξ αιτίας προαναφερθέντων λόγων δεν υφίσταται ιδιαίτερο πρόβλημα διαλογής μεγέθους φυστικιών παρά μόνον διαλογής ανοικτού και κλειστού.

Η συγκυρία,η εμπορικότητα του φυστικιού και η γνώση των παραγωγών οδηγούν σε ταχεία απορρόφηση των φυστικιών της Φθιώτιδας στην ελληνική αγορά ή και σε εξαγωγές και έτσι εξασφαλίζεται η ποιότητα (δεν υπάρχουν παλιές σοδιές στον νομό μας).Η γνώση της προστασίας του δένδρου αλλά και της σωστής επεξεργασίας από την συγκομιδή έως την αποθήκευση δίνουν την εμπορική και αισθητική όψη του φυστικιού (λευκό και όχι σκούρο χρώμα) τα πολλά σεμινάρια που έχουν γίνει στους παραγωγούς από υψηλής ειδίκευσης επιστήμονες στο ΚΕΓΕ Βαρδατών αλλά και οι ομιλίες στα χωριά των παραγωγών έχουν σημαντικό μερίδιο στα ποιοτικά αποτελέσματα της παραγωγής.Η ποικιλία 'κοιλαράτο ;το κλίμα και το έδαφος όπως και η καλλιεργητική φροντίδα έχουν

σαν συνέπεια το ικανοποιητικό βάρος των 94-98 γραμμαρίων ενά 100 φυστίκια.

Η διαλογή ανοικτού-κλειστού είναι καθαρά μηχανική και δεν αλλοιώνει την φυσικότητα του προϊόντος και συνήθως γίνεται από τους ίδιους τους παραγωγούς πριν από την εμπορική διακίνηση.Αξίζει να σημειώσουμε και γιατί όχι να επαναλάβουμε ότι και η ξήρανση που έχει προηγηθεί δεν έχει καμμία επίπτωση στην φυσικότητα του προϊόντος γιατί γίνεται στην σταθερή θερμοκρασία των 45 βαθμών Κελσίου περίπου επί 14 ώρες περίπου ή σε αλώνια επί 3 ημέρες απόλυτης ηλιοφάνειας με ισοδύναμο ποιοτικά και γευστικά αποτέλεσμα.Σημειώνουμε ότι στην περιοχή μας υπάρχει μεγάλος αριθμός αλωνιών από μπετόν λόγω της μορφολογίας των οικοπέδων ενώ παράλληλα τα ξηραντήρια είναι νέας τεχνολογίας μετά από το έτος 1986 και εκβάλλουν υψομετρικώς μακρυά τα προϊόντα του καυστήρα από την αεροτουρμπίνα θερμού αέρα.

Μετά την ξήρανση με καθαρά θερμό αέρα ακολουθεί καλός αερισμός ώστε το προϊόν να απαλλάσσεται από υπολλείμματα πλεονάζουσας υγρασίας.

Οι επιπτώσεις τόσο της φσυτικής ένταξης της φυστικιάς στην Φθιώτιδα όσο και της επεξεργασίας από την συγκομιδή μέχρι και την εμπορία και στην συνημμένη ενδεικτική χαμική ανάλυση του Γενικού Χημείου του Κράτους σημειώνουμε δε ενδεικτικώς ότι οι αφλατοξίνες ήταν μη ανιχνεύσιμες ενώ παράλληλα η διατροφική αξία του καρπού και η υπεροχή τπθ φαίνεται από την αναλογία πρωτεϊνών και λιπαρών ουσιών.Η τελευταία φάση ποιοτικής και μεταποιητικής παρεμβάσεως είναι το ψήσιμο και η συσκευασία του προϊόντος.

΄Ομως πριν αναφερθούμε σε αυτή την φάση πρέπει να επαναλάβουμε τα κριτήρια ποιότητας του αποτελέσματος της μέχρι

τώρα παραγωγικής και φυσικής ή τεχνικής διαδικασίας.

Σύμφωνα με τη γνώμη των παραγωγών και άλλων εύφυμων περιοχών φυστικοκαλλιέργειας αλλά και σύμφωνα με κάθε αμερόληπτη επιστημονική άποψη δύο είναι οι πλέον σοβαρές ενδείξεις ποιότητας.

Πρώτον:Το ποσοστό αναλογίας μεταξύ ανοιχτού και κλειστού και το οποίο αναδεικνύεται σαν εξωτερικό γνώρισμα της ποικιλίας και των οικολογικών συντελεστών.Αξίζει εδώ να σημειώσουμε ότι υπάρχουν περιοχές που φθάνουν και 95% ανοικτό σε αντίθεση με άλλες περιοχές εκτος νομού όπου το κλειστό αναδεικνύεται μέχρι και κυρίαρχο σε ποσοστό πάνω από 50%.

Παράλληλα εξωτερικό μορφολογικό κριτήριο ποιότητας είναι και το μέγεθος του καρπού το οποίο κι αυτό έχει να κάνει με τους ίδιους συντελεστές και είναι αναγνωρισμένο ως παράγων ποιότητας από εμπόρους και συνεταιρισμούς σ' όλη την Ελλάδα.

Δεύτερον:Είναι η γευστική ιδιότητα και χροιά του καρπού(φύχας),σε συνδιασμό βέβαια με την απουσία αφλατοξινών και τοξικών υπολοίπων. Σημειωτέον ότι από την ενδεικτική χημική ανάλυση στη χημική σύσταση του προϊόντος μας προκύπτει εξαιρετικά μεγάλο ποσοστό ξηράς ουσίας 96,25% ενώ παράλληλα το ποσοστό των πρωτεϊνών ανέρχεται σε 2I,I5%,το δε βάρος της φύχας επί του συνόλου είναι 56,7%.

Νομίζουμε ότι ο συνδιασμός των χαρακτηριστικών τόσο μορφολογικά όσο και συστατικά προβάλουν ως εξαιρετική και μοναδική την ποιότητα του φυστικιού Φθιώτιδας στους δύο βασικούς της συντελεστές.

Ας έρθουμε όμως τώρα στο τελευταίο φίλτρο ποιότητας που αφορά το ψήσιμο και τη συσκευασία.

Συνήθως οι παραγωγοί που εμπορεύονται το προϊόν τους και οι έμποροι της περιοχής μας που διαχειρίζονται εμπορικά κάθε χρόνο εκατοντάδες τόννους,χρησιμοποιούν κατά το δυνατόν μιά συνταγή που σέβεται την υγεία των καταναλωτών όσο και τη γεύση τους. Πρακτικά χρησιμοποιούμε ένα ποσοστό επί του βάρους του φυστικιού σε αλάτι της τάξης του 5-7% και I% νιτρικό οξύ (ξξυνό) ώστε το αποτέλεσμα να είναι και γευστικά ισορροπημένο,μέρος του οποίου αποβάλλεται κατά τη διάρκεια του ψησίματος όπως και στη φάση του κρυώματος σε ανοξείδωτη κοσκίνα πριν από τη σάκ-

κιασμα.Φυσικά εκείνο που δε μπορεί να περιγραφεί αλλά που αποτελεί μέρος της τέχνης του ψησίματος του κάθε μεταποιητή είναι ο τρόπος ανάδευσης πρίν το ψήσιμο,η επιλογή του κατάλληλου τύπου αλατιού και ξυνού,ο συνδιασμός χρόνου και θερμοκρασίας ψησίματος και η έγκαιρη συσκευαστική παρέμβαση στό ψημένο φυστίκι.

Ιδιαίτερη είναι η σημασία αποφυγής του καψίματος ή βρεγματος" του φυστικιού που αλλοιώνει τη γεύση και το πράσινο χρώμα της φύχας και του κελύφους προσδίδοντας παράλληλα και οσμή καμένου.

Επίσης σημαντικό είναι να μην ανακατεύονται ελαφρώς ανομοιογενείς οπτικά ή γευστικά βαρτίδες" ψησίματος γιατί ανάλογα με την περίπτωση αλλάζουν όλοι οι παραπάνω συντελεστές της τέχνης του φύνειν.

Ένα άλλο στοιχείο που προσέχουν όσοι ασχολούνται με τη μεταποίηση και εμπορία του φυστικιού στο νομό μας αφορά τη μη ύπαρξη παραμένουσας υγρασίας βαλακή φύχα" μετά το ψήσιμο,όπως και τη μη συσσώρευση συσσωματώσεων αλατιού ενώ αποφεύγεται επίσης και η ανομοιογενής επίδραση του κιτρικού οξέος.

Η θερμοκρασία του ψησίματος αυξομειώνεται μεταξύ αρχής και τέλους όπως και η ταχύτητα ανάδευσης μέσα στο φούρνο.

Τέλος σημαντικό είναι ότι έχει γίνει κτήμα όλων η ανάγκη το ψημένο φυστίκι να μη συσσωρεύεται,ιδίως εκτός συσκευασίας ούτε καν για διάστημα εβδομάδας ώστε να μην απορροφά υγρασία από το περιβάλλον και να μην εκτίθεται σε βιολογικούς παράγοντες αλλοιώσεως(έντομα,μύκητες κ.ά.) Συνείδηση και παράδοση των φυστικοπαραγωγών της Φθιώτιδας είναι να μη γίνεται ουδεμία χρήση χρωστικών,αρωματικών ή άλλων χημικών ουσιών πλήν αλατιού και κιτρικού οξέος.

Τέλος πιστεύουμε ότι προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με τίτλο "Φυστίκι Φθιώτιδας "θα διασφαλίσει όχι μόνο την οικονομική δικαίωση της καλλιέργειας αλλά θα δώσει νέα ώθηση στον εθιμικό και παραδοσιακό χαρακτήρα της δίνοντάς μας ηθική δικαίωση για την ανάπτυξη του τόπου μ' ένα παραδοσιακό και λειτουργικό τρόπο παράλληλα με την προσδοκώμενη για το Νομό μας ανάπτυξη του ιαματικού τουρισμού καθώς είναι ο πλέον ιαματοφόρος της Ελλάδας και απότους πλέον ιαματοφόρους της Ευρώπης,δίνοντας αφετηρία και για μια νέα διατροφική κατεύθυνση σε τοπικό και ευ-

ρύτερο επίπεδο, σι προσυπόντας παραγωγικά ένα εκ των ευγενεστέρων και πλουσιοτέρων θρεπτικά ξηρών καρπών.

Η συσκευασία γίνεται σε ποσότητες των 180,200,250,500,κτλ,γραμμαρίων

Υοίσταται βέβαια και επεξεργασία του κλειστου για παραγωγή φύχας που γίνεται σε ειδικά μηχανήματα ,τους λεγόμενους σπαστήρες που θραύουν το κέλυφος αποδίδοντας καθαρή φύχα.

Περαιτέρω επεξεργασία του προϊόντος γίνεται από μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης που υπάρχουν στην περιοχή και είναι στην κατοχή ιδιωτών και εμπόρων.Η συγκεκριμένη επεξεργασία και τυποποίηση περιλαμβάνει το ψήσιμο με τρόπο που να διατηρεί το φυσιογνωμικό και γευστικό χαρακτηριστικό της πράσινης ψύχας καί παράλληλα την ελκτική γεύση και συνολική εικόνα του καρπού.

Μέρος των φιστικιών διατίθεται με ή χωρίς συσκευασία.Το κλειστό φιστίκι περνάει από σπαστήρα και γίνεται ζαχαροπλαστική ψύχα.

Σε περίπτωση που δεν απορροφάται άμεσα στην αγορά το προϊόν πριν ψηθεί διενεργείται προληπτική και ακίνδυνη απεντόμωση σε καλώς οργανωμένους αποθηκευτικούς χώρους.

Αναλόγως των περιστάσεων η συντήρηση γίνεται σε ψυκτικούς χώρους που υπάρχουν στο νομό μας.

Στο νομό επίσης,πέραν των ήδη υπαρχουσών εγκαταστάσεων,πρόκειται να υπάρξουν και αρκετές άλλες με δεδομένο ότι,σύμφωνα με τις παρούσες συνθήκες,πρόκειται να υπάρξουν περισσότερες της μιάς ομάδες παραγωγών.

Μάκρη Φθιώτιδας 20 Ιουνίου 1993

Ο Πρόεδρος του Συνεταιρισμού Τα Μέλη του Δ.Σ.

Δ.Σιούτας

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΦΥΣΤΙΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΜΑΚΡΗΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΕΔΡΑ ΜΑΚΡΗ
☎ 0236-22281

Ιωάννης Ανθούλης,αντιπρόεδρος

Σωκράτης Κωστόπουλος,γραμματέα

Δημήτριος Μπλατσιώρης,ταμίας

Κων.Καϊτσιώτης


Ν. ΛΑΡΙΣΗΣ
Ν. ΚΑΡΑΙΤΣΗΣ
Ν. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
ΠΑΓΑΣΗΤΙΚΟΣ ΚΟΛΠΟΣ
ΥΤΑΝΙΑΣ
Ν. ΕΥΒΟΙΑΣ
ΜΑΛΙΑΚΟΣ ΚΟΛΠΟΣ
ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΥΒΟΪΚΟΣ ΚΟΛΠΟΣ
ΤΩΛΙΑΣ ΚΑΙ
ΡΝΑΝΙΑΣ
Ν. ΦΘΙΩΤΙΔΟΣ
Ν. ΒΟΙΩΤΙΑΣ
10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 ΧΛΜ
ΝΟΜΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΟΣ
DEPARTMENT OF PHTHIO
ΜΕΣΑΙ ΕΤΗΣΙΑΙ ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΕΙΣ
AVERAGE ANNUAL RAINFALL
400 - 600 mm
600 - 800 mm
800 -1000 mm
1000 -1200 mm
1200 -1400 mm
Όρια Νομών
Boundaries of Departments
Όρια Κοινοτήτων
Boundaries of Communes