

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΙΓΙΝΑΣ

Αίγινα, _____

ΠΡΟΣ: Δ/ση Γεωργίας Πειραιά

Σχετ.:Π.Δ. 81/19-3-1993 με θέμα
"Προϋποθέσεις,όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων".

Κύριε Διευθυντά,

Έχοντες υπ'όψη το ανωτέρω σχετικό Π.Δ. σας γνωρίζομε ότι ενδιαφερόμεθα άμεσα για την καθιέρωση του ονόματος "ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΑΣ" ως προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν που παράγεται στην Αίγινα από τη φυστικιά (Pistacia vera) ποικιλίας "Αιγινήτικη" και το οποίο συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικώς ή λιανικώς εντός της περιοχής Αίγινας ή στην Ελληνική Επικράτεια ή στην διεθνή αγορά και ως εκ τούτου σας υποβάλλουμε συνημμένα τα αναγκαία δικαιολογητικά που αναφέρονται στο σχετικό Διάταγμα.

3.2.α.) ΠΛΗΡΗ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Αγροτικός Συνεταιρισμός Αίγινας, έδρα Αίγινα Αττικής, περιοχή Μύλοι Δήμου Αίγινας.

3.2.β.) Τα στοιχεία με τα οποία αποδεικνύεται ότι συντρέχουν οι προϋποθέσεις του άρθρου 2 του Π.Δ. 81/19-3-93 αναφέρονται αναλυτικά στα επιμέρους άρθρα από 2α έως 2θ.

ΕΔΡΑ: ΑΙΓΙΝΑ - Τ.Κ. 18010 - ΤΗΛ. (0297) 22396

2α. Το προϊόν μας είναι το μοναδικό ίσως γεωργικό προϊόν που επέβαλε την ονομασία προέλευσης πανελληνίως, παρά το ότι καλλιεργείται και αλλού. Η ονομασία "φιστίκι Αιγίνης" έχει καθιερωθεί για το προϊόν της φιστικιάς οπουδήποτε στην Ελλάδα και αποτελεί κύριο λόγο για την προστασία του. Η καθιέρωση αυτή δεν οφείλεται μόνο στην περιοχή που το έκανε γνωστό αλλά περισσότερο στην ποιότητά του, η οποία το καθιστά περιζήτητο - παρά την ακριβότερη τιμή του - ακόμα και για ανάμειξη με φιστίκια άλλων περιοχών. Τα τιμολόγια και τα Διαιολογητικά που υποβάλλονται δείχνουν την προτίμηση ξεκάθαρα του αγοραστικού κοινού και πέραν της Ελλάδος (Συνημμένα 2α).

2β. Τα διοικητικά όρια είναι ο Δήμος και οι Κοινότητες της Αίγινας ΚΥΨΕΛΗ-ΜΕΣΑΓΡΟΣ-ΒΑΘΥ-ΠΕΡΔΙΚΑ.

2γ. Το φιστίκι παράγεται από την εκλεκτή ποικιλία φιστικιάς "Αιγινήτικη" (όπως καθιερώθηκε και στη βιβλιογραφία), η οποία παρήχθη μαζικά πρώτα από φυτώρια της Αίγινας, εκτόπισε πανελληνίως κάθε άλλη ποικιλία και υπερίσχυσε στις δοκιμές εισαγωγής ξένων ποικιλιών. Η καλλιέργεια της φιστικιάς δεν έχει βέβαια παράδοση αιώνων, αποτελεί όμως παραδοσιακή καλλιέργεια της Αίγινας, η οποία και αντιγράφτηκε σ'όλη την Ελλάδα. Ειδικότερα το ψημένο φιστίκι έγινε γνωστό πανελλήνια ξεκινώντας από την Αίγινα ακόμα και προπολεμικά. Η καθιέρωσή του αποδεικνύεται και από την αγορανομική διάταξη 38 του Υπ. Εμπορίου (αρ. πρωτ. Φ1/1720/10-12-90) που επισυνάπτεται (συνημμέ-

να 2γ), τη νομική ισχύ της οποίας επιζητούμε να ενδυναμώσουμε δια της παρ. 3 άρθρου 5 του εν λόγω Π.Δ.

2ε. Το άψητο φιστίκι Αιγίνης δεν υφίσταται ουδεμία τεχνολογική επεξεργασία ή ζύμωση. Ξεραίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο στον ήλιο, στην αυλή και στην ταράτσα των παραγωγών γιατί την εποχή αυτή (τέλη Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρίου) ακόμα και η συννεφιά είναι εξαιρετικά σπάνια. Η πείρα των παραγωγών τους έχει διδάξει να ξεραίνουν ικανοποιητικότατα το φιστίκι, για να αποφεύγουν κάθε πρόβλημα στην αποθήκευση και την πώληση ή την παράδοσή του στο Συνεταιρισμό, όπου διενεργείται σχολαστικός έλεγχος (σακκί-σακκί). Κατά την αποθήκευσή του διενεργούνται τακτικοί έλεγχοι και απεντομώσεις τόσον του προϊόντος όσον και των αποθηκευτικών χώρων με την επίβλεψη γεωπόνου.

Το ψημένο φιστίκι υφίσταται τη γνωστή παραδοσιακή επεξεργασία, η οποία θα αναπτυχθεί αναλυτικά. Δεν γίνεται παρέμβαση και εκ παραδόσεως απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αρωματικών κλπ. ουσιών, πλην των γνωστών νιτρικού οξέος και αλατιού.

Το φιστίκι της Αίγινας έχει τα παρακάτω συστατικά πριν και μετά την μεταποίηση σύμφωνα με την συνημμένη Ανάλυση (2ε) του Γενικού Χημείου του Κράτους.

	ΠΡΙΝ ΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ	ΜΕΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ
Υγρασία %	4.06	1.43
ξηρά ουσία %	95.94	98.57
Λιπαρές ύλες %	58.2	57.9
άζωτο %	3.36	3.44
πρωτεΐνες (N X 5.30)	17.81	18.23
αφλατοξίνη Β1 PPB	0.78	< 0.5

(μέγιστο όριο για την αφλατοξίνη Β1 : 5 PPB)

2στ. Υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις και εξοπλισμός, όπως αποδεικνύεται από τη συνημμένη έκθεση του τοπικού γεωπόνου. Συνημμένα δικαιολογητικά (2στ).

2ζ. Ο έλεγχος στο στάδιο της παραγωγής του προϊόντος είναι ευχερής, αν και είναι γνωστή η τεχνική της καλλιέργειας. Ο έλεγχος στο στάδιο της αποθήκευσης, επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας είναι επίσης ευχερής όσο και επιθυμητός, όπως προκύπτει και από τη συνημμένη δήλωση του Συνεταιρισμού. Σημειώνεται επίσης ότι όλες οι εργασίες αποθήκευσης και τυποποίησης γίνονται σε κατάλληλες εγκαταστάσεις α) του Συνεταιρισμού ή οιουδήποτε άλλου ενδιαφερόμενου ιδιότη.

2θ. Το ότι το προϊόν είναι τυπικό της περιοχής δεν αποδεικνύεται μόνο από την πανελλήνια φήμη του και τη σύνδεση του ονόματός του με την Αίγινα ασχέτως τόπου παραγωγής αλλά και από το ότι αποτελεί τη μόνη δυναμική καλλιέργεια του νησιού, καταλαμβάνοντας το μέγιστο μέρος των συστηματικά καλλιεργούμενων εδαφών. Τα χαρακτηριστικά του είναι καθαρά οργανοληπτικά, καθώς είναι πανελλήνια η διάδοση της ποικιλίας φιστικιάς "Αιγινήτικη" που και θα αναπτυχθούν στη συνέχεια. Η διαφορά των οργανοληπτικών ιδιοτήτων είναι παρόμοια με τη διαφορά των οίνων που προκύπτουν από την ίδια ποικιλία αμπελιού αλλά λόγω διαφοράς περιβάλλοντος αποδίδουν τόσο κρασιά ονομασίας προέλευσης όσο και κοινά κρασιά. Η ποιότητα του φιστικιού επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι - παρά την υπερπροσφορά ελληνικού και εισα-

γόμενου φιστικιού σε χαμηλότερες τιμές - αγοράζεται όχι μόνο από παραδοσιακούς αλλά και από νέους πελάτες και μάλιστα απευθυνόμενους σε καταναλωτές υψηλών απαιτήσεων (π.χ. καταστήματα αφορολογήτων ειδών, super markets Α.Β. Βασιλόπουλοι, Θανόπουλος, Πειραϊκό, Αφοί Βερόπουλοι κ.ά) όπως αποδεικνύεται στα δικαιολογητικά 2α.

2ι. Η μεταποίηση γίνεται στην έδρα του Συνεταιρισμού, όπως βεβαιώνεται από την έκθεση του τοπικού γεωπόνου καθώς και σε κατάλληλες εγκαταστάσεις ιδιωτών μικρομεταποιητών και συσκευαστών.

3.2.γ. Το γεωργικό προϊόν είναι το φιστίκι, το όνομα για το οποίο ζητείται η αναγνώριση είναι "ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΑΣ" και ζητείται η αναγνώριση ως προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης(Π.Ο.Π.).

3.2.δ. Η γεωγραφική ζώνη είναι το νησί Αίγινα (Δήμος Αίγινας, Κοινότητες Κυψέλης, Βαθέος, Μεσαγρού και Πέρδικας), όπως φαίνεται από συνημμένο χάρτη (32δ) και δήλωση του Πρόεδρου του Αναπτυξιακού Συνδέσμου Δήμου και Κοινοτήτων Αίγινας καθώς και από τη βεβαίωση της αρμόδιας Δ/σης Γεωργίας Πειραιά.

3.2.ε. Το φιστίκι Αίγινας παράγεται από την ποικιλία "Αιγινήτικη" ή "κοινή", όπως αναφέρεται στα 2γ-2δ.

Η φιστικιά ανήκει στην τάξη TEREBINTHALES, οικογένεια ANACARDIACEAE, γένος PISTACIA. Τα είδη του γένους είναι 11 και ανάμεσά τους τα P. VERA (κοινή φιστικιά), P. TEREBINTHUS (Κοκορεβυθιά), P. LENTISCUS (σχίνος), P. LENTISCUS VAR. CHIA (χιώτι-

κη τσικουδιά), P. PALAESTINA (τσικουδιά) που αυτοφύονται στην Ελλάδα εκτός της P. VERA. Πρόκειται για ρητινώδεις θάμνους ή μικρά δέντρα, φυλλοβόλα (εκτός από τον σκίνο), δίοικα.

Η φιστικιά είναι δέντρο με ύψος 4-7m. Γενικά δεν ξεπερνά τα 9m. Είναι δέντρο δίοικο, πρωτανδρικό. Έχει αργή ανάπτυξη, λίγα και χοντρά κλαδιά. Τα φύλλα της είναι σύνθετα κατ'εναλλαγή, ωοειδή στα αρσενικά και στρογγυλά στα θηλυκά, χοντρά, δερματώδη με περιττού αριθμού (3-9) φυλλάρια. Στα θηλυκά τα φυλλάρια είναι 3-5. Ο καρπός είναι δρύπη, ωοειδής, με μύτη εμπρός. Έχει ξυλώδες ενδοκάρπιο που στην ωρίμανση συνήθως ανοίγει και αποκαλύπτει το σπέρμα. Τα άνθη είναι ατελή, σε ταξιανθίες σύνθετους βότρεις, που γίνονται ταξικαρπίες ("κούνοι" δηλ. κώνοι) στα θηλυκά δέντρα.

Η πορεία της βλάστησης ακολουθεί στις συνθήκες της Αίγινας περίπου τις εξής φάσεις

Φούσκωμα ματιών..... μέσα Μαρτίου

Αρχή βλάστησης..... μέσα Απριλίου

Οριστικό μήκος βλαστών..... αρχές Μαΐου

Ολική έκπτυξη φύλλων..... μέσα Μαΐου

Τέλος ξυλοποίησης βλαστών..... αρχές Ιουλίου

Πτώση ανθοφόρων ματιών(σε χρόνο καρποφορίας)..... μέσα Ιουνίου-αρχές Ιουλίου

Πτώση φύλλων..... Οκτώβριος-Νοέμβριος

Το συνηθισμένο φαινόμενο είναι η παρενιαυτοφορία, εναλλαγή της παραγωγής, που εγκαθίσταται από νωρίς στα δέντρα. Οι καλλιεργητές έχουν εξοικειωθεί και αποδεχθεί το φαινόμενο και

δεν προσπαθούν να αλλάξουν τον κύκλο των δέντρων.

Η εδαφική προσαρμογή μπορεί να χαρακτηριστεί από αρκετά καλή ως μέτρια. Στα ελαφρά εδάφη νότια του νησιού η προσαρμογή φαίνεται καλύτερη απ'ότι στο βορειοδυτικό μέρους, όπου συνεχής είναι η παρουσία του ψαμμιτομαργαϊκού ασβεστόλιθου ("πλάκα") στη γλώσσα των καλλιεργητών) σε βάθος 0,5 - 3m. Πολύ καλή εδαφική προσαρμογή υπάρχει στα παλιά νταμάρια πωρολίθων (πουριά) και στις παλιές φυτείες αμπελιού με "θρακιές" (σπάσιμο της πλάκας), όπου οι βαθειές ρωγμές οδηγούν τις ρίζες κάτω από το αδιαπέραστο στρώμα - Βλέπε Βιβλίο Γ. ΛΕΙΒΑΔΙΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΑΙ και ΓΕΩΜΟΡΦΟΤΙΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΑΙΓΙΝΑΣ.

Η κλιματική προσαρμογή μπορεί αβίαστα να χαρακτηριστεί σαν πολύ καλή. Οι ανάγκες σε χειμερινό ψύχος σχεδόν πάντα ικανοποιούνται. Οι συνθήκες στην άνθηση είναι ευνοϊκές, η θερμοκρασία είναι μέτρια, η υγρασία μάλλον χαμηλή και το ανάγλυφο του νησιού δημιουργεί σχεδόν πάντα ελαφρά ρεύματα, αναγκαία για τη διασπορά της γύρης. Το θερμό καλοκαίρι δίνει ένα μεγάλο θερμικό άθροισμα για την ωρίμανση των καρπών και στα τέλη Αυγούστου - αρχές Σεπτεμβρίου (ωρίμανση-συγκομιδή) ο καιρός παραμένει καλοκαιρινός. Βροχές στη θερινή περίοδο είναι σπάνιες.

3.2.στ. Τα δενδρύλλια της φιστικιάς είναι μπολιασμένα πάνω σε χιώτικη τσικουδιά και φυτεύονται με μπάλα χώματος (το μοναδικό από τα φυλλοβόλα). Η μέση απόσταση φύτευσης είναι συνήθως τα 6m σε τετραγωνική διάταξη (όπου δεν υπάρχουν αναβαθμίδες).

Για το κλάδεμα σχηματισμού εφαρμόζεται πάντα το σχήμα του

κύπελλου, με 2-5 μπράτσα. Το μέσο ύψος διακλάδωσης είναι 1m αν και υπάρχουν πολλές ψηλόκορμες φιστικιές. Το κλάδεμα των παραγωγικών δέντρων γίνεται αργά το χειμώνα. Οι γενικές αρχές που εφαρμόζουν σχεδόν όλοι οι καλλιεργητές είναι :

- το αυστηρότερο κλάδεμα των δέντρων που δεν είναι στη χρονιά τους,
- το "βγάλσιμο" των ξερών κλαδιών, αυτών που έχουν κακή κατεύθυνση ή αυτών που τρίβονται μεταξύ τους (κάθε χρόνο),
- η αφαίρεση των λαίμαργων (κάθε χρόνο),
- το κόψιμο των κεντριών και των "τσιμπλών" (μικρά ασθενικά κλαδάκια) (κάθε χρόνο),
- το κόψιμο κάτω από το τελευταίο μάτι που έχει προσβληθεί από "τρυπίτη" (τυφλίτης, υλέζινος) (κάθε χρόνο),
- η βράχυνση σ'ένα πλάγιο βλαστό, κλαδιών που ξέφυγαν πολύ από το σχήμα (κάθε χρόνο).

Η φιστικιά λιπαίνεται λίγο (παρά γο άγονο των εδαφών) και αυτό πρέπει να εκτιμηθεί σοβαρά, σε σχέση με τις οργανοληπτικές ιδιότητες του καρπού. Υπολογίζοντας τις ποσότητες και τους τύπους λιπασμάτων που χρησιμοποιούνται, καταλήγουμε σε μέση ποσότητα 3 kg/δέντρο, λιπάσματος τύπου 15-8-10. Τα λιπάσματα που χρησιμοποιούνται είναι θειική και φωσφορική αμμωνία, 11-15-15, θειικό κάλι και ουρία. Το μεγάλο κόστος της κοπριάς έχει περιορίσει τη χρήση της. Τα λιπάσματα ενσωματώνονται στο έδαφος με τα χειμερινά φρεζαρίσματα και η ουρία προστίθεται στο νερό ποτίσματος τέλη Ιουλίου. Τελευταία διαδίδονται και οργανικά λιπάσματα.

Αίγινα, _____

Η καλλιέργεια του εδάφους γίνεται με 2-3 φρεζαρίσματα για την καταστροφή των ζιζανίων και την ενσωμάτωση των λιπασμάτων. Ζιζανιοκτονία γίνεται σε πολύ μικρή κλίμακα και δεν χρησιμοποιούνται υπολειμματικά ζιζανιοκτόνα.

Η ανεπάρκεια του νερού για πότισμα αποτελεί σοβαρό περιοριστικό παράγοντα, παρά τη συνεχή διάδοση του ποτίσματος με μπέκ και σταγόνες. Οι μικρές ποσότητες που διατίθενται και η ποιότητα του αρδευτικού νερού (αλατούχο) κάνουν την καλλιέργεια να θεωρείται ημιξηρική. Το γεγονός αυτό έχει επίδραση στον όγκο της παραγωγής και στο μέγεθος του δένδρου και του καρπού το οποίο θεωρείται παράγων που επηρεάζει κατά πολύ τις οργανοληπτικές ιδιότητες του καρμπού, όπως συμβαίνει πάντα στις ημιξηρικές καλλιέργειες.

Η άρδευση είναι πολύ περιορισμένη. Γίνεται Ιούλιο και το πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου. Κατά μέσο όρο αντιστοιχεί σε 2-3 ποτίσματα, με λίγο νερό. Έναυσμα για την έναρξη των ποτισμάτων είναι η εμφάνιση του σπέρματος (σάρκα), μικρού πράσινου όγκου στον σπογγώδη ομφαλικό ιμάντα (το φιστίκι "ρίχνει", λένε οι παραγωγοί). Μεγάλο μέρος των παραγωγών ποτίζουν με συστήματα ποτίσματος (μπέκ, σταγόνες, μικροσωληνίσκοι).

Πολύ λίγοι καλλιεργητές έχουν δικό τους νερό. Όλοι οι μικροϊδιοκτήτες (παράγουν το περισσότερο φυστίκι - μέσος κλήρος 4,6 στρ) και πολλοί από τους επαγγελματίες αγρότες αγοράζουν νερό από τις γεωτρήσεις. Το νερό είναι λίγο, ακριβό και συνήθως αλατούχο (σε χρονιά ανομβρίας ξεπέρασε τα 2.500 p.p.m. σε ωρισμένες γεωτρήσεις).

Η χημική καταπολέμηση εχθρών - ασθενειών γίνεται σε μικρή κλίμακα. Οι ποσότητες φυτοφαρμάκων που διακινούνται (χαλκός-εντομοκτόνα) αντιστοιχούν σε δύο ραντίσματα. Οι λίγες επεμβάσεις, το γεγονός ότι το περικάρπιο απομακρύνεται κατά την αποφλοίωση και ο χρόνος των επεμβάσεων (σπάνια τον Ιούλιο, ποτέ τον Αύγουστο) κάνουν το τελικό προϊόν τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολείμματα.

Η συγκομιδή γίνεται τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρίου. Το έδαφος στρώνεται με πάνες και το ώριμο φιστίκι πέφτει με ελαφρό τίναγμα. Το νωπό φιστίκι αποφλοιώνεται αυθημερόν (για να μη μαυρίσει) σε αποφλοιωτήρια και απλώνεται για στέγνωμα. Το φιστίκι θεωρείται αρκετά λιασμένο όταν το τσόφλι ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψίχα τραγανίζει στο δάγκωμα.

Σχετικά με τις αποδόσεις της καλλιέργειας, συνάπτεται πλήρης οικονομική "μελέτη της αποδοτικότητας της καλλιέργειας της φιστικιάς", με την παρατήρηση ότι, μέσα στην διετία που παρήλθε, η κατάσταση επιδεινώθηκε αφού οι τιμές των συντελεστών του κόστους παραγωγής αυξάνουν με τουλάχιστον διπλάσιο ρυθμό από την αύξηση της τιμής του προϊόντος ενώ η διάθεσή του γίνεται όλο και πιο δύσκολη λόγω εισαγωγών και αντιποίησης του ονόματος του προϊόντος από πλήθος βιοτεχνιών συσκευασίας.

3.2.ζ. Το νησί Αίγινα βρίσκεται περίπου στο κέντρο του Σαρωνικού, έχει επιφάνεια 84,58 km^2 και σχήμα ισόπλευρου τρίγωνου. Χαρακτηρίζεται σαν ημιορεινό νησί, με πολύ ανώμαλο ανάγλυφο, που το σχηματίζουν βουνόλοφοι και βραχόβουνα και κατεβαίνουν

ως τη θάλασσα και δημιουργούν μεγάλες κλίσεις πλην του πεδινού Β.Δ. μέρους. Η δασική βλάστηση κρίνεται αρκετά φτωχή(13,2%).

Τα εδάφη της περιοχής έχουν σχηματιστεί από αποσάθρωση μαργαϊκών ασβεστολίθων και ψαμμιτικών σχιστολίθων, μητρικών πετρωμάτων της περιοχής. Το ανάγλυφο έχει επιτείνει τη διάβρωση, που έχει κάνει τα επικλινή εδάφη βραχώδη. Τα γεωργικά εδάφη της περιοχής είναι κατά τα 70% συγκεντρωμένα στο Β.Δ. πεδινό άκρο του νησιού, με γονιμότητα μέτρια. Ειδικώτερα το βόρειο τμήμα χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη συμπαγή ασβεστόλιθου και περιεκτικότητα 30-40% σε ασβέστιο. Γεωλογικά καταλαμβάνεται κύρια από αμμομαργαϊκούς ασβεστόλιθους,θαλάσσια ιζήματα πλειοπλειστοκαινικής ηλικίας (πωρόλιθοι-πουριά). Κατά μήκος των διαβρώσεων, κάτω από τα σχεδόν οριζόντια στρώματα των ιζημάτων αυτών, συναντώνται τυπικές πλεοκαινικές μάργες. Σε ένα μικρό παράκτιο τμήμα (Φάρος, Περιβόλα), νότια από την πόλη, υπάρχουν προσχωσιγενή εδάφη, από πρόσφατες αργιλλοαμμώδεις αποθέσεις.

Πέντε-έξι λοφόβουνα σχηματίζουν την κεντρική ημιορεινή περιοχή του νησιού. Ανάμεσά τους χαράδρες και μικροί χείμαρροι, που - μ'εξαίρεση αυτόν των Αλώνων - τρέχουν μόνο στις βροχές του χειμώνα. Η βασική βουνοκορφή διασχίζει το νησί σε διεύθυνση περίπου Βορρά-Νότου (υδροκρίτης), δημιουργώντας μικρές λεκάνες απορροής, με μεγαλύτερη αυτή των Αλώνων. Η ανυπαρξία υδατοσυλλέκτη και η απορροή (με μεγάλες συνήθως κλίσεις) κατευθείαν στη θάλασσα, κάνουν - ήδη - να διαφαίνεται το πρόβλημα της άρδευσης. Σύμφωνα με στοιχεία της ΕΣΥΕ (1971),

οι αρδευόμενες εκτάσεις ανέρχονται σε 4505 στρ. και κατανέμονται ως εξής :

Δήμος Αίγινας	3417
Κοιν. Κυψέλης	735
Κοιν. Βαθέος	104
Κοιν. Μεσαγρού	226
Κοιν. Πέρδικας	23
	4505

Το μεγάλο αυτό ποσοστό (16% της γεωργικής γης) είναι πλασματικό, γιατί το 85% των εκτάσεων αυτών καλύπτονται από φυστικιές, οπότε "άρδευση" σημαίνει 2-3 ποτίσματα το καλοκαίρι και με λίγο νερό. Τα υπόγεια ύδατα είναι περιορισμένα και η υπεράντληση, που έγινε την περασμένη δεκαετία για ύδρευση του Δήμου, κατέβασε πολύ τον υδάτινο ορίζοντα και χειροτέρεψε την ποιότητα.

Το κλίμα του νησιού παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά του μεσογειακού κλίματος δηλ. περιορισμένη εποχή βροχών (ψυχρή περίοδος), μεγάλη εποχή ξηρασίας (πεντάμηνη), μεγάλη ηλιοφάνεια και ήπιος χειμώνας. Είναι γεγονός ότι η Αίγινα παρουσιάζει μικρότερο ύψος βροχής από όλες τις περιοχές που την περιβάλλουν (θέση ομβροσκιάς). Το είδος και η συχνότητα των ανέμων, το ύψος των βουνών και η δασική κάλυψη, φαίνεται ότι παίζουν ικανό αλλ' ανεξερεύνητο ρόλο. Έτσι το μέσο ύψος βροχής είναι 321 χιλ., πολύ χαμηλό δηλαδή (Αθήνα 400, Θεσ/νίκη 486, Λάρισα 518). Το πρόβλημα οξύνεται από το πολύ χαμηλό ποσοστό του θερινού τετράμηνου.

Η πορεία της μέσης θερμοκρασίας είναι κανονική. Ψυχρότερος μήνας ο Ιανουάριος (11-12β.) και θερμότερος ο Ιούλιος (28β.), με θερμομετρικό εύρος 16,5 β.. Σπάνιες και πολύ μικρής διάρκειας είναι οι περιπτώσεις που η θερμοκρασία κατεβαίνει κάτω από το μηδέν. Σε όλα αυτά αποφασιστική είναι η επίδραση της θάλασσας. Η σχετική υγρασία του αέρα είναι σχετικά μικρή και κυμαίνεται από 53% τον Αύγουστο ως 73% το Δεκέμβριο. Οι άνεμοι είναι συχνοί, μέτριοι ως ισχυροί. Επικρατούν οι Βόρειοι και οι Ν.Α. άνεμοι, που φτάνουν τα 8 μποφόρ.

Το χιόνι είναι σπάνιο φαινόμενο στο νησί. Η εμφάνισή του σπάνια συνοδεύεται από παγετό, ώστε να προκαλέσει βλάβες σε ευπαθείς καλλιέργειες. Η ετήσια ηλιοφάνεια υπερβαίνει αυτή της Αθήνας. Τη μικρότερη νέφωση εμφανίζουν οι μήνες Ιούλιος-Αύγουστος και τη μεγαλύτερη οι Δεκέμβριος-Ιανουάριος.

Φυτογεωγραφικά η Αίγινα ανήκει στη μεσελληνική περιφέρεια της παραμεσόγειας περιοχής της ανατολικής Μεσογείου. Η χλωρίδα είναι προσαρμοσμένη στο ξηροθερμικό κλίμα του νησιού και αποτελείται σε μεγάλο ποσοστό από σκληρόφυλλα, ακανθώδη, βελονοειδή και βολβώδη. Οι σκληρόφυλλοι μεσογειακοί θαμνώνες, οι παρόχθιες και οι φρυγανώδεις είναι οι κυριώτερες φυτικές κοινότητες. Στις λοφώδεις περιοχές του νησιού επικρατούν οι τελευταίες.

Τα χαρακτηριστικότερα είδη είναι :

ORIGANUM	HERACLEOTIKUM	ρίγανη
THUMUS	CARAPIFATUS	θυμάρι
BETA	PERENSIS	λάπαθο
CICORIUM	SP.	πικοράδικο

CYNODON	DACTYLON	αγριάδα
MATRICARIA	CHAMOMILLA	χαμομήλι
PAPAVER	SP.	παπαρούνα
TORDYLIUM	APULUM	καυκαλήθρα
VICIA	SP.	αγριοβίκος
SORGUM	HALEPENSIS	βίλιουρας
URTICA	SP.	τσουκνίδα
PISTACIA	LENTISCUS	σκίνος.

Οι δασικές φυτικές κοινότητες έχουν σαν κυριώτερο αντιπρόσωπο το πεύκο (PINUS HALEPENSIS).

3.2.ι. Οι τυποποιητές έχουν καθιερώσει εδώ και αρκετά χρόνια αυστηρούς κανόνες και προδιαγραφές που πρέπει να πληρούν κατά την παράδωσή τους τα φιστίκια Αίγινας.

Π.χ. ο Αγροτικός Συνεταιρισμός έχει εδώ και δεκαέξι χρόνια θεσπίσει αυστηρούς κανόνες για την παραλαβή του φιστικιού των παραγωγών, με σκοπό τη διασφάλιση της φήμης του προϊόντος και την ευκολότερη πώλησή του. Δεν γίνονται δεκτά φιστίκια προηγουμένων ετών (που διαφέρουν στο χρώμα και τις οργανοληπτικές ιδιότητες), παρτίδες που περιέχουν - έστω και ελάχιστα - φιστίκια με μυκητολογικές ή εντομολογικές προσβολές ή παρτίδες που δεν λιάστηκαν σωστά και απόκτησαν σκούρο χρώμα. Η αυστηρότητα των ελέγχων έχει προκαλέσει τη δυσφορία κάποιων παραγωγών αλλά έχει συντελέσει αρκετά στη διατήρηση του προϊόντος στην αγορά - παρά την υψηλή του τιμή - σε συνθήκες σκληρού ανταγωνισμού. Δεν γίνονται δεκτά φιστίκια που ζυγίζουν κάτω από ενενήντα γραμ-

μάρια ανά εκατό. Τα μικρά φιστίκια υπολογίζονται ως κλειστά (απομακρύνονται κατά τη διαλογή) και ο συνδυασμός όλων αυτών των ελέγχων οδηγεί όλο και περισσότερους παραγωγούς να κάνουν εκ των προτέρων διαλογή και να παραδίδουν καθαρό προϊόν.

Κάθε χρόνο καθορίζονται ποσοστά ελάχιστου ποσοστού σε ανοιχτό π.χ. 85% ή 80%, πέραν των οποίων απορρίπτεται η παρτίδα. Το γεγονός είναι άνευ σημασίας για το τελικό τυποποιημένο προϊόν που υφίσταται διαχωρισμό ανοιχτού-κλειστού αλλά εκτός από την ευχέρεια στη διάθεση έχει και διαπαιδαγωγική σημασία, γιατί ωθεί τους παραγωγούς σε σωστή καλλιεργητική τεχνική για αύξηση του ποσοστού των ανοιχτών φιστικιών άρα σε καλύτερες οργανοληπτικές ιδιότητες.

---.---

Το άψητο φιστίκι δεν χρειάζεται άλλη συντήρηση πέραν της αποθήκευσής του (ενσακκισμένου) σε χώρο χωρίς υγρασία και του τακτικού έλεγχου για έντομα αποθηκών. Οι αποθήκες του Συνεταιρισμού είναι οι πλέον κατάλληλες, με μία μόνο ελεγχόμενη είσοδο, επιθεωρούνται τακτικά και απεντομώνονται προληπτικά. Για το φιστίκι που θα ψηθεί τους θερινούς μήνες, χρησιμοποιείται χώρος μονωμένος με φελιζόλ και πόρτα ψυγείου.

Η προετοιμασία της τυποποίησης αρχίζει με το διαχωρισμό ανοιχτού-κλειστού, ώστε το τελικό προϊόν να είναι σχεδόν 100% ανοιχτό. Η διαλογή γίνεται με ιδιόκτητο σύγχρονο μηχάνημα και πρόκειται για καθαρά μηχανικής φύσης εργασία. Ακολουθεί το επανειλημμένο πλύσιμο και επιμελές ανακάτεμα με 10% αλάτι και

0,5% νιτρικό οξύ. Η ανθρώπινη παρέμβαση από τους έμπειρους "ψήστες" του Συνεταιρισμού έχει προτιμηθεί από τη μηχανική ύγρανση και ανάδευση. Ο ειδικός φούρνος επιτυγχάνει ομοιόμορφο ψήσιμο και η ανάδευση δίνει γυαλάδα και απομακρύνει συσσωματώματα αλατιού, όπως επιτάσσουν οι νεότερες τάσεις του καταναλωτή. Με τον ίδιο τρόπο γίνεται και το ψήσιμο φιστικιού χωρίς αλάτι, κάτι που έτυχε ευνοϊκής υποδοχής, κύρια από τους αλλοδαπούς επισκέπτες. Μέρος του κλειστού φιστικιού που προκύπτει από τη διαλογή, ψήνεται και τυποποιείται σαν ψίχα, με παρόμοιο τρόπο.

Όπως γράφει ο υφηγητής Δενδροκομίας Θ.Α. Μουλούλης (Η Καλλιέργεια της φιστικιάς, Αθήνα 1977) "το ψήσιμο του φιστικιού είναι κι αυτό μία τέχνη" και αυτό επιβεβαιώνεται από την τελική εμφάνιση και γεύση του προϊόντος.

Το μεγαλύτερο μέρος του ψημένου φιστικιού πωλείται συσκευασμένο σε πλαστική διαφανή συσκευασία 1/5, 1/4, 1/2 και 1kg τόσο στους πελάτες όσο και από το πρατήριο του Συνεταιρισμού. Η συσκευασία γίνεται αφού κρυώσει το ψημένο φιστίκι, με ημιαυτόματο μηχάνημα συσκευασίας.

Σπανίζει η εμπορία μη τυποποιημένου φιστικιού Αιγίνης εκτός του νησιού.

---.---

Ένας σπάνιος συνδυασμός ικανού αριθμού παραγόντων δίνουν στο φιστίκι της Αίγινας τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που το έχουν καταστήσει διάσημο. Η πρώτη θέση πρέπει να αναζητηθεί στο ξηροθερμικό περιβάλλον του νησιού (συγγενές του τόπου καταγωγής) και στη γειτνίαση της θάλασσας. Το μικρό -

σχετικά με άλλες περιοχές - μέγεθος των δέντρων, η μικρή ετήσια βλάστηση, η μικρή -σχετικά- παραγωγή, το ικανοποιητικότατο θερμικό άθροισμα Ιουλίου-Αυγούστου (ωρίμανση), το μικρό ποσοστό σχετικής υγρασίας ακόμα και τη νύχτα (σπάνιο για νησί) είναι βασικές παράμετροι για τηναποτίμηση της ποιότητας του ώριμου καρπού. Ο συνδυασμός των παραγόντων αυτών με την περιορισμένη άρδευση κλίνει σαφώς τις ορμονικές ισορροπίες του δέντρου υπέρ της καρποφορίας. Σε άλλες περιοχές θεωρείται κανονική ετήσια βλάστηση άνω των 50 εκατ. (στην Αίγινα είναι ικανοποιητική η των 10 εκατ.), εμφανίζεται συχνά δεύτερη βλάστηση (βλαπτική για το έμβρυο), χρειάζεται ακόμα και χλωρά κλαδέματα για εξασθένιση του ανταγωνισμού του επάκριου. Αντίθετα στην Αίγινα αρχίζει ενωρίτερα η ανάπτυξη του σπέρματος ώστε μέχρι τη συγκομιδή, να γίνεται επαρκής αποθήκευση αποθησαυριστικών ουσιών.

Σοβαρός παράγοντας επίσης που συντελεί στην ανωτερότητα των οργανοληπτικών ιδιοτήτων είναι η ημιξηρική καλλιέργεια,η οποία σε συνδυασμό με το ξηροθερμικό περιβάλλον δημιουργεί - αντί να υποβαθμίζει - ένα πραγματικά ευγενές προϊόν. Η συγκυρία είναι πραγματικά ευτυχής όσο και σπάνια, ίσως μόνο με την καλλιέργεια της τομάτας στη Σαντορίνη μπορεί να συγκριθεί. Παρόμοιες συνθήκες καλλιέργειας εκτός Αίγινας έχουν καταλήξει σε τραγικά αποτελέσματα (νησιά Αιγαίου) με προϊόν άνοστο, λισβό, μικρού μεγέθους και κλειστό άνω του 50%. Πρέπει να σημειωθεί εδώ ότι υπάρχει σοβαρή συσχέτιση μεταξύ ποιότητας του προϊόντος και ποσοστού κλειστού,

Το σχετικά άγονο έδαφος, η περιορισμένη χρήση λιπασμάτων και η σχετική αλατότητα του νερού άρδευσης συνδυάζονται με τους προηγούμενους παράγοντες στην επίτευξη του τελικού στόχου. Γόνιμο και λιπαινόμενο έδαφος, σε συνδυασμό με επαρκή άρδευση, έχουν οδηγήσει - εκτός Αίγινας - σε εντυπωσιακές εσοδείες εμπορικότατου μεγέθους καρπών αλλά μικρότερου - όπως είναι φυσικό - ποσοστού σε ξηρή ουσία και αιθέρεα έλαια, δηλαδή κατωτέρων οργανοληπτικών ιδιοτήτων.

Το ξηροθερμικό περιβάλλον, η γειτνίαση της θάλασσας, η χαμηλή σχετική υγρασία, η μικρή παραγωγικότητα της ημιξηρικής καλλιέργειας στα ασβεστολιθικά - κυρίως - εδάφη, δίνουν προϊόν λίγο μικρότερου μεγέθους αλλά πλούσιο σε αποθησαυριστικές ουσίες και άλατα. Η ξήρανση του προϊόντος αυτού, με φυσικές συνθήκες, επαυξάνει εντυπωσιακά τη διαφορά των οργανοληπτικών ιδιοτήτων. Είναι κοινός τόπος ότι η αποξήρανση καρπών με μεγάλη περιεκτικότητα σε υγρασία δίνει προϊόντα κατώτερης ποιότητας. Πολύ περισσότερο μάλιστα αν συγκριθεί με την πλειονότητα των άλλων περιοχών καλλιέργειας, όπου η καθυστερημένη ωρίμανση και οι καιρικές συνθήκες οδηγούν, σχεδόν όλη την ποσότητα που παράγεται, στην βεβιασμένη αφυδάτωση του φιστικιού σε θερμικά ζηραντήρια, με βέβαιη την φυσικοχημική αλλοίωση του ξηρού προϊόντος.

Ο αυστηρότατος - όπως περιγράφηκε - έλεγχος κατά την παραλαβή, οδηγεί στις αποθήκες του το καλύτερο μέρος της παραγωγής της Αίγινας. Το είδος των αποθηκών και οι έλεγχοι εγγυώνται τη διατήρηση του προϊόντος χωρίς ουδεμία αλλοίωση και η μηχανική διαλογή ανοιχτού-κλειστού οδηγεί στην μεταποίηση (ψήσιμο) άρι-

στο προϊόν, απαλλαγμένο από κάθε είδους ξένες ύλες.

Το ψήσιμο του φιστικιού είναι σοβαρότατος παράγοντας που επιδρά στις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος. Το φιστίκι Αιγίνης είναι το ευγενέστερο των ακροδρύων (περιέχει σύγκριση ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ 26,5 - 28,4% πρωτεΐνες, 52,1 - 53,8% έλαια - μεταξύ των οποίων και πολυτιμότατα για την υγεία - και 5,3 - 6,5% σάκχαρα) και χρειάζεται πολύ καλή γνώση του τρόπου ψησίματος ώστε να αποφευχθούν άσχημα αποτελέσματα. Σ'όλη την Ελλάδα γίνονται προσπάθειες αντιγραφής αυτής της παραδοσιακής τέχνης του ψησίματος, που σπάνια ή περιπτωσιακά καταλήγουν σε σωστά αποτελέσματα, ακόμα και όταν χρησιμοποιείται Αιγινήτικο φιστίκι. Οι αποτυχίες αναφέρονται :

- στο "άρπαγμα" του φιστικιού. Γράφει ο υφηγητής Θ.Α. Μουλούλης: "είναι πολύ εύκολο να χάσει η ψίχα το πράσινο χρώμα και τη γεύση της, να γίνει καστανωπή και να πάρει μυρωδιά καμμένου. Το ψήσιμο των φιστικιών είναι κ'αυτό μια τέχνη",
- στο πολύ σκούρο ή πολύ ανοιχτό χρώμα του ξηλώδους ενδοκάρπιου,
- στο ατελές ψήσιμο ώστε η "καρδιά" του φιστικιού να παραμείνει μαλακή,
- στη συγκέντρωση κρυσταλλωμένου αλατιού και ξυνού μέσα στο ενδοκάρπιο με αποτέλεσμα τη χαρακτηριστική αρνητική γεύση,
- στην ατελή ανάδευση με ξυνό ώστε να παρουσιάζονται φιστίκια διαφορετικών αποχρώσεων,
- στην πλημμελή διαβροχή του φιστικιού ώστε το έξω μέρος του καρπού να είναι πολύ αλμυρό και η καρδιά ανάλατη.

Η επίτευξη του άριστου ψησίματος που επιτυγχάνεται στην

Αίγινα, _____

Αίγινα περιλαμβάνει :

- τη χρησιμοποίηση των σωστών ποσοτήτων αλατιού και ξυνού,
- την επαρκή διαβροχή,
- την ομοιόμορφη ανάδευση,
- τις διαφορετικές θερμοκρασίες αρχής, μέσης και τέλους του ψησίματος,
- τους χρόνους που ψήνεται σε κάθε θερμοκρασία,
- το χρόνο που γίνονται οι αναδεύσεις κατά το ψήσιμο,
- την απομάκρυνση του αλατιού που δεν έχει απορροφηθεί,
- το χρόνο μεταξύ ψησίματος και συσκευασίας.

Για το σκοπό αυτό ο Συνεταιρισμός χρησιμοποίησε τους πιο έμπειρους "ψήστες" του νησιού, οι οποίοι εκπαιδεύουν τώρα τους νεώτερους, ώστε να διατηρηθεί η παραδοσιακή συνταγή και να περάσει στην τρίτη γενιά.

Άλλος ένας παράγοντας που συμβάλλει στη γεύση του τελικού προϊόντος είναι ότι ο μεταποιητής ψήνει και τυποποιεί ανάλογα με τις παραγγελίες και την κίνηση του προϊόντος. Δεν δημιουργεί ποτέ απόθεμα ψημένου φιστικιού, ώστε να παρεμβάλλεται ο ελάχιστος δυνατός χρόνος μεταξύ της τυποποίησης και του καταναλωτή. Τα χημικά χαρακτηριστικά αναφέρονται στην επισυναπτόμενη ανάλυση του Γενικού Χημείου του Κράτους.

3.2.ια. Επισυνάπτεται δήλωση του Συνεταιρισμού ως προς την υποχρέωση συνεργασίας και συμμετοχής στους ελέγχους όπως και για τη γνώση των υποχρεώσεων που προκύπτουν από το άρθρο 4 του σχετικού Π.Δ.

Αίγινα, _____

Όμοιες δηλώσεις θα υποβάλλουν και οι υπόλοιποι μεταποιητές οι οποίοι μετά την έγκριση του προϊόντος θα ζητήσουν άδεια τυποποίησης και διακίνησης του προϊόντος με Π.Ο.Π. (Συν/νο 22)

---.---

Η γειτνίαση της πρωτεύουσας, το άριστο κλίμα, ο τουρισμός, η παραθεριστική κατοικία και η καλλιέργεια της φιστικιάς έχουν συγκρατήσει τον πληθυσμό και έτσι στην Αίγινα δεν παρατηρείται η τάση ερήμωσης της επαρχίας, όπως και αποδεικνύουν οι απογραφές της ΕΣΥΕ. Σημαντικό είναι ότι - παρά την ανάπτυξη του τουρισμού, του εμπορίου και των υπηρεσιών - ικανή μερίδα του πληθυσμού ασχολείται με τη γεωργία, κυρίως με τη φιστικιά. Η συγκράτηση μέρους του πληθυσμού στον πρωτογενή τομέα είναι πολιτική εθνικής σημασίας αλλά ειδικά για την Αίγινα προσλαμβάνει χαρακτήρα επιβίωσης με τη μορφή που έχει, όπως θα εξηγηθεί αμέσως.

Είναι πολύ καλά γνωστό ότι οι περιοχές του Δήμου και των Κοινοτήτων, στις οποίες καλλιεργείται η φιστικιά, υφίστανται έντονες οικιστικές πιέσεις, κυρίως για παραθεριστική κατοικία. Το Κράτος διείδε την κατάσταση που θα μπορούσε να διαμορφωθεί και θέσπισε σειρά περιοριστικών μέτρων δόμησης. Τα μέτρα αυτά δεν θα επετύγχαναν του σκοπού τους, αν δεν υπήρχε η απροθυμία των Αιγινητών να πουλήσουν ως οικοδομήσιμα χτήματα εκτάσεις που καλλιεργούν με φιστικιές. Η απειλούμενη κατάρρευση της καλλιέργειας (όπως αποδεικνύεται στην οικονομική μελέτη) θα οδηγήσει σε μεγάλες ανακατατάξεις και κοινωνικές αναδιαρθώσεις, που πρέπει με κάθε τρόπο να αποφευχθούν.

Η παρουσία του πρωτογενούς τομέα είναι καταλυτικής σημασίας

για την κοινωνική διάρθρωση και τον εθνικό βίο. Η καθημερινή ζωή, η ζωντάνια της ενδοχώρας, τα ήθη και τα έθιμα, τα εθνικά μας χαρακτηριστικά και κουλτούρα χρειάζονται όσο ποτέ τον πρωτογενή τομέα. Η συγκρότηση του κοινωνικού ιστού, η πραότητα και η φιλοξενία πρέπει με κάθε τρόπο να διατηρηθούν σε ένα τόπο με τόσο πολύ τουρισμό, καθώς είναι γνωστή η κοινωνική εικόνα που παρουσιάζουν οι περιοχές όπου μοναδική πηγή εισοδήματος έμειναν ο τουρισμός και οι υπηρεσίες.

Ο τουρισμός και η παραθεριστική κατοικία είναι επιθυμητά για την οικονομία του νησιού αλλά χρειάζονται τη ζωντανή ενδοχώρα. Είναι γνωστό ότι περιοχές όπου υπάρχουν μόνο παραθεριστικές κατοικίες, παρουσιάζουν εικόνα ερήμωσης και θεωρούνται υποβαθμισμένες. Επίσης οι νεώτερες τάσεις στον τουρισμό είναι οι περιοχές όπου υπάρχουν οι παραδοσιακές ασχολίες των κατοίκων. Αυτό είναι πολύ καλά γνωστό στην Αίγινα, όπου εδώ και χρόνια τα μεγάλα τουριστικά γραφεία του εξωτερικού διοχετεύουν τους πελάτες τους στο νησί της Αίγινας όπου οι κάτοικοι ασχολούνται με τη γεωργία και ταυτόχρονα την αλιεία.

Η αναγνώριση του φιστικιού ως προϊόν Π.Ο.Π. δεν θα σημάνει απλά ενίσχυση του εισοδήματος των φυστικοπαραγωγών αλλά κυριολεκτικά διάσωσή τους και μαζί τους της παρούσας μορφής του νησιού. Τα διπλάσια - σε σχέση με άλλες περιοχές - έξοδα παραγωγής και οι αθρόες εισαγωγές έχουν οδηγήσει όχι μόνο σε καθήλωση της τιμής αλλά σε αδυναμία πωλήσεων. Για πρώτη φορά υπάρχει απόθεμα στις αποθήκες και κάθοδος της τιμής τον Μάϊο, σε σχέση με τη βασική τιμή Σεπτεμβρίου. Η τόνωση της ζήτησης από την

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΑΙΓΙΝΑΣ

Αίγινα, _____

αναγνώριση του προϊόντος είναι ο μοναδικός τρόπος διάσωσης της καλλιέργειας αλλά και της διατήρησης της ίδιας χρήσης γης, αφού ουδεμία άλλη καλλιέργεια μπορεί να αντικαταστήσει τη φιστικιά (βλ. οικονομική μελέτη, σελ. 1). Για την ενημέρωσή σας ακολουθεί Τεχνική - Οικονομική μελέτη του Γεωπόνου μας κ. ΜΟΥΤΣΑΤΟΥ ΜΙΧΑΗΛ.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Ο ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

Ο ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΤΑ ΜΕΛΗ

1. ΠΡΩΤΟΝΟΤΑΡΙΟΣ Κ.
2. ΑΛΦΑΝΤΗΣ
3. Χαϊνωσεν
4. ΚΑΠΠΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ