



**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2014-2020
ΚΑΘΕΣΤΩΣ 16.1**

Φάση Β

**«Λειτουργία των Επιχειρησιακών Ομάδων της ΕΣΚ, για την υλοποίηση
του καινοτόμου του Έργου»**

Α΄ ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ

**Τίτλος Έργου: Επανένταξη των κυπριακών παραδοσιακών ποικιλιών στην
γεωδιατροφική αλυσίδα**

Ονοματεπώνυμο Συντονιστή του Έργου: Γιώργος Μωυσή

Θέρμες ευχαριστίες στην Ομάδα (ΕΟ) για την άψογη συνεργασία στην επιτυχή υλοποίηση του Έργου.

ΙΓΕ - Άγγελο Κυρατζή και Διονυσία Φασούλα

ΤΜ.ΓΕΩ. ΣΠΟΡΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ - Μηνά Αρναούτη

**ΕΚΑ - Πανικό Χάμπα, Θωμάς Θωμά, Αλεξία Χάσικου και
Ιωάννη Δημητρίου**

ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ / ΓΕΩΡΓΟΥΣ -

**Κώστα Νέστωρος,
Κυριάκο Ιωάννου,
Κυριακού Ζαρή,
και Ανδρέα Ηρακλέους**

Μέσα στα πλαίσια του ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΤΑΜΕΙΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΘΕΣΤΩΣ 16.1, «Στήριξη για τη δημιουργία και λειτουργία Επιχειρησιακών Ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας» σύμφωνα με την ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ «Λειτουργία των Επιχειρησιακών Ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας, για την υλοποίηση του καινοτόμου Έργου τους» δημιουργήθηκε ομάδα ΕΟ για υλοποίηση του Έργου που στοχεύει την επανένταξη των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών στη γεωδιατροφική αλυσίδα.

1^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Περίληψη

Παρά το γεγονός ότι η Ευρωπαϊκή Γεωργία είναι ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς τροφίμων στον κόσμο στοχεύοντας στην επισιτιστική ασφάλεια των πολιτών της, εντούτοις η ληστρική άναρχη εκμετάλλευση των πλουτοπαραγωγικών πόρων και η εκτεταμένη γενετική διάβρωση της διατροφικής μας βιοποικιλότητας σε παγκόσμιο επίπεδο, δημιουργούν ανυπολόγιστες ζημιές σ' όλο τον πλανήτη. Οι παραδοσιακές ποικιλίες και γενικά η πλούσια βιοποικιλότητα στην Κύπρο προϋπήρχαν των πρώτων κατοίκων, εμφανίστηκαν όταν γεννήθηκε γεωλογικά η Κύπρος. Η ιστορία τους είναι σίγουρα πέραν των 12,000 χρόνων που υπάρχει πολιτισμός στο Νησί.

Οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες είναι

- ➔ γενετικό υλικό που προέκυψε μέσω φυσικών και ανθρώπινων επιλογών διαμέσου των αιώνων
- ➔ άριστα προσαρμοσμένες στις γεωγραφικές περιοχές που παραδοσιακά καλλιεργούνται.
- ➔ συνδέμενες με την ιστορία και την παράδοση του τόπου λόγω της μακροχρόνιας παρουσίας τους σε μία γεωγραφική περιοχή .

Τα Χαρακτηριστικά των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών είναι

- ➡ η γενετική και φαινοτυπική παραλλακτικότητα η οποία είναι δυναμική στο χώρο και χρόνο ακριβώς αυτή η παραλλακτικότητα τους προσδίδει την προσαρμοστικότητα και την ανθεκτικότητα σε αβιοτικές και βιοτικές καταπονήσεις αφού ανάλογα με την πίεση που δέχονται επιλέγονται οι ανθεκτικοί γονότυποι.
- ➡ η προσαρμογή τους στο μικροκλίμα της περιοχής που καλλιεργούνται σε αντίθεση με τις μοντέρνες ποικιλίες και τα υβρίδια.
- ➡ η ποιότητα τους σε άρωμα και περιεκτικότητα σε φυτοχημικά καθώς και πιο έντονες γεύσεις
- ➡ ότι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες συνήθως παρουσιάζουν μεγαλύτερη σταθερότητα στην παραγωγή σε σχέση με τις μοντέρνες ποικιλίες και τα υβρίδια

Τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά εκλείπουν από τις μοντέρνες ποικιλίες είτε γιατί

- ➔ δεν αποτελούν στόχο των βελτιωτών ή δεν μπορούν να βελτιωθούν ταυτόχρονα με την αύξηση της παραγωγής
- ➔ η παραγωγή γεωργικών προϊόντων με τα πιο πάνω χαρακτηριστικά δεν είναι δυνατή κάτω από εντατικά γεωργικά συστήματα

Οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες διατηρούνταν αποκλείστηκα από γεωργούς και αποτελούσαν το γενετικό υλικό που καλλιεργούσαν οι γεωργοί μέχρι και τον περασμένο αιώνα. Εκ' τότε, ξεκίνησε σταδιακά η αντικατάσταση τους από μοντέρνες ποικιλίες και υβρίδια τα οποία προέκυψαν από προγράμματα βελτίωσης και διατηρούνται από εταιρείας που εξασφαλίζουν τα δικαιώματα εκμετάλλευσης τους. Οι λόγοι εγκατάλειψης των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών είναι η χαμηλότερη παραγωγή σε συστήματα υψηλών εισροών (π.χ. σιτηρά), ανομοιόμορφο μέγεθος, χρωματισμός και μετασυλλεκτική διατηρησιμότητα (π.χ. ντομάτα), ευπάθεια σε νεοεμφανιζόμενες ασθένειες και εχθρούς κ.λπ.

Το γεγονός ότι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες διατηρούνται αποκλειστικά από γεωργούς τις καθιστά ιδιαίτερα ευάλωτες σε γενετική διάβρωση ή και εξαφάνιση σε περίπτωση απώλειας της εμπορικής τους αξίας. Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τροφίμων γνωστός ως (FAO) μετά από έρευνες και στοιχεία διαπιστώνει, ότι το 75% των παραδοσιακών ποικιλιών στην Γη, έχουν χαθεί ή βρίσκονται προς εξαφάνιση. Δίνεται μια σκληρή μάχη για να περισωθεί το υπόλοιπο 25%. Η Κύπρος φυσικά δεν αποτελεί εξαίρεση από αυτή την διαπίστωση.

Σήμερα ελάχιστες ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες έχουν εμπορική αξία. Αρκετές παραδοσιακές ποικιλίες που έχουν χάσει την εμπορική αξία τους εξακολουθούν να καλλιεργούνται σε πολύ μικρές εκτάσεις, κυρίως σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές από μεγάλα σε ηλικία άτομα. Επίσης μεγάλος αριθμός καταχωρήσεων έχει συλλεχτεί και διατηρείται σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται έντονο ενδιαφέρον από οργανωμένα σύνολα παραδοσιακών ποικιλιών αφού συνδέονται με την ιστορία και την παράδοση ενός τόπου. Παράλληλα μπορούν οι παραδοσιακές ποικιλίες να αξιοποιηθούν από αγροτουριστικές μονάδες και τοπικές βιομηχανίες για να προσφέρουν ένα διαφοροποιημένο προϊόν σε σχέση με τις μοντέρνες ποικιλίες και τα υβρίδια (π.χ. έντονη γεύση και άρωμα). Λόγο του ενδιαφέροντος σε πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το νομικό πλαίσιο που διέπει την παραγωγή και εμπορία σπόρων προς σπορά έχει πρόσφατα τροποποιηθεί ώστε να περιλαμβάνει λιγότερο αυστηρές πρόνοιες για την εγγραφή και εμπορία ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών. Παράλληλα, το ενδιαφέρον της επιστημονικής κοινότητας αναθερμάνθηκε γι' αυτό το γενετικό υλικό αφού μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη βελτίωση φυτών με την αξιοποίηση γονιδίων που μπορούν να επιφέρουν ανθεκτικότητα σε βιοτικούς και αβιοτικούς παράγοντες και προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή. Επίσης οι παραδοσιακές ποικιλίες προσφέρονται για αξιοποίηση σε γεωργικά συστήματα χαμηλών εισροών και τη βιολογική γεωργία.

Η επανένταξη των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών στη γεωδιατροφική αλυσίδα προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα στα παραγόμενα προϊόντα τα οποία.

- ➔ έχουν ιδιαίτερη εμπορική αξία αφού συνδέονται με την ιστορία και την παράδοση του τόπου, έχουν παραχθεί τοπικά, με παραδοσιακές πρακτικές καλλιέργειας, με τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες.
- ➔ μπορούν να συνδεθούν με την τοπική βιοτεχνία, βιομηχανία, τουρισμό, Αγροτουρισμό και τοπικές υπηρεσίες εστίασης και να αποκτήσουν πρόσθετη αξία.
- ➔ δεν υπόκεινται σε ανταγωνισμό από το ελεύθερο εμπόριο αφού μπορούν να καλλιεργούνται μόνο στη γεωγραφική περιοχή που ήταν προσαρμοσμένες για αιώνες.
- ➔ μειώνουν σημαντικά το κόστος προμήθειας των σπόρων από τους γεωργούς αφού η αξία αγοράς σπόρων μοντέρνων ποικιλιών και υβριδίων είναι εξαιρετικά ψηλή.

Υπάρχουν αρκετά παραδείγματα που γεωργικά προϊόντα προερχόμενα από παραδοσιακές ποικιλίες έχουν προστιθέμενη αξία και δημιουργούν νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες όπως:

- ➡ στην Κύπρο, χαρακτηριστικότερο παράδειγμα είναι η αξιοποίηση των παραδοσιακών ποικιλιών αμπελιού για παραγωγή κρασιού.
- ➡ στην Ελλάδα μπορούν να αναφερθούν το ντοματάκι Σαντορίνης, τα φασόλια Πρεσπών, οι Φακές Εγκλουβής στη Λευκάδα.
- ➡ στην Ιταλία, αρκετές βιοτεχνίες παρασκευάζουν ψωμιά και ζυμαρικά από παραδοσιακές ποικιλίες. Ίσως η σημαντικότερη τάση παγκόσμια είναι η σύνδεση των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών με τον τουρισμό και ιδιαίτερα τον Αγροτουρισμό με τοπικές παραδοσιακές και αειφόρες γεωργικές πρακτικές».
- ➡ στην Νέα Υόρκη εστιατοριο το οποίο παρασκευάζει φαγητά από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Η αρχή του είναι «Στην Νέα Υόρκη υπάρχουν χιλιάδες εστιατόρια, μόνο στο δικό μας εστιατόριο όμως μπορείτε να φάτε φαγητά από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες».

2^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Περίληψη

Εν αρχή είναι ο σπόρος!

Όλα λοιπόν αρχίζουν στην ζωή από τους πολύ πολύ μικρούς Σπόρους.

Εάν χαθούν οι παραδοσιακοί σπόροι που για αιώνες, από τα βάθη της ανθρώπινης ιστορίας ίσαμε σήμερα, καλλιεργούν οι άνθρωποι, το μέλλον των τροφίμων και της γεωργίας είναι αβέβαιο. Κάτι που θα φέρει την ανθρωπότητα μπροστά στο πρόβλημα επάρκειας τροφίμων, αλλά και στον κίνδυνο περαιτέρω διαταραχής στη διατροφική αλυσίδα. Πολύ χαρακτηριστικό της σημασίας τούτου, είναι το γεγονός ότι σήμερα η ευρωπαϊκή γεωργία φροντίζει για τη διατροφική επάρκεια 510 και πλέον εκατομμυρίων πολιτών. Οι καλλιεργητές- ή καλύτερα οι φροντιστές της γης - στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι οι θεματοφύλακες για τους φυσικούς πόρους των εδαφών, του αέρα, των νερών και γενικά της βιοποικιλότητας για πέραν του 48% της γης στην επικράτεια της Ένωσης.

Στις μέρες μας, δυστυχώς, παρατηρείται το φαινόμενο της συσσώρευσης ολοένα και λιγότερα χέρια της εμπορίας των σπόρων, των φυτοφαρμάκων και γενικά ότι έχει σχέση με τη γεωργική παραγωγή. Γι' αυτό, ευαισθητοποιημένοι για το που οδηγείται η ανθρωπότητα όσον αφορά τα θέματα διατροφής, αλλά και έχοντας υπόψη μας τους στόχους που τίθενται για τη νέα Κοινή Γεωργική Πολιτική 2020 – 2027, η οποία θα πρέπει να είναι εκσυγχρονισμένη με υψηλότερο επίπεδο περιβαλλοντικής και κλιματολογικής φιλοδοξίας, επιβάλλεται να προωθούνται ποιο υγιείς τρόποι διατροφής που στοχεύουν στη μείωση της παχυσαρκίας και δυσπεψίας, αναδεικνύοντας προϊόντα ψηλής, πολύτιμης θρεπτικής αξίας με επίκεντρο τη Μεσογειακή Διατροφή.

Ενόψει των κλιματικών αλλαγών η συλλογή, διατήρηση και διάσωση των παραδοσιακών σπόρων με την αξιοποίηση τους στη σύγχρονη γεωργία αποτελεί σήμερα επιτακτική ανάγκη.

Η γεωργική πρακτική της φύλαξης των σπόρων από τους γεωργούς σταδιακά σταμάτησε με αποτέλεσμα την αντικατάσταση των παραδοσιακών ποικιλιών με υβρίδια.

Στην περίπτωση που η ζωική και φυτική βιοποικιλότητα ενός τόπου χαθούν, τότε και η ποιότητα της τροφής θα χαθεί, ενώ και τα δύο «ο τοπικός πολιτισμός και η υγεία του πληθυσμού» θα υποστούν τις επιπτώσεις και θα αφανιστούν.

Τα φυτά που προέρχονται από τους σπόρους των παραδοσιακών μας ποικιλιών κρύβουν στο γενετικό τους υλικό απαντήσεις στις περιβαλλοντικές προκλήσεις, είναι καλά προσαρμοσμένα στο περιβάλλον που καλλιεργήθηκαν επί σειρά ετών στο Νησί και είναι υψηλότερης θρεπτικής αξίας.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες σπόρων είναι σημαντικές στο να βοηθήσουν τους αγρότες να προσαρμοστούν στην κλιματική αλλαγή.

Αποτελεί μία τελείως διαφορετική μορφή γεωργίας η οποία επάξια χρειάζεται και απαιτεί να θεσμοθετηθεί χωριστά από τις βιομηχανικής μορφής και κλίματος γεωργικές πρακτικές.

Δεν επιδέχονται χημικές ή και άλλες παρεμβάσεις από τον άνθρωπο.

3^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Περίληψη

Χαρτογράφηση των περιοχών όπου καλλιεργούνται οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες

Η χαρτογράφηση των περιοχών όπου καλλιεργούνται οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες έγινε μέσω συνεντεύξεων με γεωργούς και καλλιεργητές σε αγροτικές περιοχές. Για το σκοπό αυτό ετοιμάστηκε σχετικό ερωτηματολόγιο το οποίο συμπληρωνόταν κατά τη διάρκεια της συνέντευξης. Συνολικά συμπληρώθηκαν 815 ερωτηματολόγια.

Ταυτότητα Έρευνας

Τα ερωτηματολόγια συμπληρώθηκαν κατά το 2021 και 2022. Τα περισσότερα ερωτηματολόγια συμπληρώθηκαν στην επαρχία Λευκωσίας. Συνολικά συμπληρώθηκαν ερωτηματολόγια από 103 κοινότητες.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των συνεντευξιαζόμενων ήταν ηλικίας μεγαλύτερης των 50 ετών, με αγροτική καταγωγή, απόφοιτοι μέσης εκπαίδευσης και άντρες. Οι περισσότεροι από τους συνεντευξιαζόμενους έχουν ή είχαν άμεση σχέση με τη γεωργία ή / και την κτηνοτροφία.

Αποτελέσματα

Συνολικά καταγράφηκαν 435 καταχωρήσεις από 47 διαφορετικά γεωργικά είδη, στη μεγαλύτερη πλειοψηφία λαχανικά, και σε μικρότερο βαθμό ψυχανθή και σιτηρά. Ο μεγαλύτερος αριθμός καταχωρήσεων καταγράφηκε για τα είδη λουβί (*Vigna unguiculata*) (82), φασόλια (*Phaseolus vulgaris*) (66), ντομάτα (*Solanum lycopersicum*) (35), κουκιά (*Vicia faba*) και κολοκύθια (*Cucurbita pepo*) (25).

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Οι παραδοσιακές ποικιλίες ορισμένων ειδών παρουσιάζουν ακόμη εμπορικό ενδιαφέρον, με σημαντικότερα παραδείγματα το λουβί και τα κουκιά. Οι παραδοσιακές ποικίλες των περισσότερων ειδών έχουν τοπικό ενδιαφέρον και κυρίως για τοπική ή οικογενειακή κατανάλωση όπως π.χ. τα φασόλια και οι ντομάτες στις ημιορεινές και ορεινές περιοχές. Για ορισμένες παραδοσιακές ποικιλίες, οι συνεντευξιαζόμενοι δήλωσαν ότι δεν διατηρούν πλέον σπόρο.

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Οι 103 κοινότητες χωρίστηκαν για τους σκοπούς αυτής της μελέτης σε 12 ευρύτερες περιοχές λαμβάνοντας υπόψη τη γεωγραφία και το ανάγλυφο. Οι 12 ευρύτερες περιοχές μπορούν να κατηγοριοποιηθούν περαιτέρω σε δύο γενικές κατηγορίες, τις πεδινές και τις Ορεινές – Ημιορεινές. Στην πρώτη κατηγορία εμπίπτουν οι ευρύτερες περιοχές πεδινής Λευκωσίας, Λεμεσού, Λάρνακας, Πάφου και Κόλπου Χρυσοχούς. Στη δεύτερη κατηγορία εμπίπτουν οι ευρύτερες περιοχές ορεινής Λάρνακας, Λεμεσού, Πάφου, Πιτσιλιάς, Σολιάς, Μαραθάσας – Δάσος Πάφου.

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Ο αριθμός των καταχωρήσεων που καταγράφηκαν στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές ήταν μεγαλύτερος (268) σε σχέση με τις πεδινές περιοχές (160). Ο μεγαλύτερος αριθμός καταχωρήσεων καταγράφηκε στην περιοχή Πιτσιλιάς (98). Ακολουθούσαν η πεδινή Λευκωσία (83), η ορεινή Πάφος (74), η πεδινή Λάρνακα (30), η Σολέα (34) και η Μαραθάσα-Δάσος Πάφου με (30). Ο μεγαλύτερος αριθμός διαφορετικών ειδών καταγράφηκαν στην πεδινή Λευκωσία (28). Ακολουθούσαν η Πιτσιλιά (23), η ορεινή Πάφος (17), η πεδινή Λάρνακα (14), η πεδινή Πάφος και Μαραθάσα (11), η ορεινή Λεμεσός και η Σολέα (10).

Συμπεράσματα

Οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες εξακολουθούν να διατηρούνται και να καλλιεργούνται κυρίως από άτομα μεγαλύτερης ηλικίας σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Για ορισμένα είδη εξακολουθεί να υπάρχει εμπορικό ενδιαφέρον για τις παραδοσιακές ποικιλίες αλλά στις πλείστες των περιπτώσεων η καλλιέργεια τους περιορίζεται σε τοπικό επίπεδο για τοπική και οικογενειακή κατανάλωση.

Αποτύπωση της αντίληψης του κοινού για τις ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες στα μεγάλα αστικά κέντρα

Η αποτύπωση της αντίληψης του κοινού για τις ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες στα μεγάλα αστικά κέντρα έγινε μέσω τυχαίων συνεντεύξεων έξω από μεγάλες υπεραγορές σε αστικά κέντρα. Για το σκοπό αυτό ετοιμάστηκε σχετικό ερωτηματολόγιο το οποίο συμπληρωνόταν κατά τη διάρκεια της συνέντευξης. Συνολικά συμπληρώθηκαν 94 ερωτηματολόγια.

Ταυτότητα Έρευνας

Τα ερωτηματολόγια συμπληρώθηκαν μεταξύ Ιουλίου 2021 και Ιουλίου 2022 στην επαρχία Λευκωσία, Λεμεσού, Λάρνακας, Πάφου και Αμμοχώστου με άντρες 66% και 34% γυναίκες , με πανεπιστημιακή μόρφωση 65% , με αστική καταγωγή και διαμονή 56%.

Η ηλικία των ερωτηθέντων ακολουθεί την κανονική κατανομή με τους περισσότερους να έχουν ηλικία από τα 30 μέχρι τα 70 έτη. Το μηνιαίο εισόδημα των περισσότερων ερωτηθέντων ήταν μεταξύ 1000 και 3000 ευρώ, και ακολουθούσε η κατηγορία με εισόδημα λιγότερο των 1000 ευρώ.

Ο τυχαίος τρόπος δειγματοληψίας που ακολουθήθηκε διασφάλισε την ισορροπημένη αντιπροσώπευση ως προς το φύλο, τη μόρφωση, την καταγωγή, τη διαμονή, την ηλικία και το μηνιαίο εισόδημα.

Αποτελέσματα

Ποσοστό 66.7% των ερωτηθέντων δήλωσε ότι γνωρίζει τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Στις σύντομες περιγραφές που έδωσαν για το τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες οι ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι γνωρίζουν, 54.05% από αυτές περιείχαν στοιχεία από του ορισμού (π.χ. παλιές ποικίλες, ποικιλίες που φύτευαν οι παππούδες μας). Σε αντίθεση, το 45.95% των απαντήσεων δεν περιείχαν συγκεκριμένα στοιχεία σύνδεσης με τον ορισμό αλλά ως επί το πλείστον σύνδεαν την αγροτική καταγωγή τους με τις παραδοσιακές ποικιλίες.

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Οι άνδρες και οι απόφοιτοι μέσης εκπαίδευσης δήλωσαν σε μεγαλύτερο ποσοστό ότι γνωρίζουν τι είναι οι παραδοσιακές ποικιλίες σε σχέση με τις γυναίκες και τους απόφοιτους πανεπιστημιακής εκπαίδευσης. Επίσης, άτομα με αγροτική καταγωγή ή διαμονή και μεγαλύτερα σε ηλικία δήλωσαν σε μεγαλύτερο ποσοστό ότι γνωρίζουν τι είναι οι παραδοσιακές ποικιλίες. Ιδιαίτερα εντυπωσιακό είναι το εύρημα ότι στις ηλικίες 20 με 40 ετών, μόνο τέσσερις στους δέκα δήλωσε ότι γνωρίζει τι είναι οι παραδοσιακές ποικιλίες ενώ η αντίστοιχη αναλογία στις ηλικίες 60 με 80 ήταν σχεδόν εννιά στους δέκα.

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Η αντίληψη του κοινού για τα βασικά συστατικά στοιχεία των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών. Στο γενικό σύνολο, ένα μεγάλο ποσοστό των ερωτηθέντων συμφωνεί ή συμφωνεί απόλυτα με τις δηλώσεις ότι (1) οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες είναι οι ποικιλίες που καλλιεργούνταν για αιώνες από τους γεωργούς (85.7%), (2) οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες προέκυψαν κυρίως μέσω φυσικών και ανθρώπινων επιλογών από τους γεωργούς (80%), (3) σήμερα πολλές ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες έχουν χαθεί και έχουν αντικατασταθεί με μοντέρνες ποικιλίες και υβρίδια (80%), (4) οι σπόροι των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών διατηρούνται από τους γεωργούς και μεταφέρονται από γενιά σε γενιά (78.60%) και (5) οι καρποί και τα φρούτα των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών έχουν μεγαλύτερη θρεπτική αξία σε σχέση με τους καρπούς και τα φρούτα των μοντέρνων ποικιλιών και υβριδίων (77.10%).

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Το μεγαλύτερο ποσοστό απόλυτης συμφωνίας σημειώθηκε για τη δήλωση «Οι καρποί και τα φρούτα των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών έχουν μεγαλύτερη θρεπτική αξία σε σχέση με τους καρπούς και τα φρούτα των μοντέρνων ποικιλιών και υβριδίων». Αντίθετα, στο γενικό σύνολο, ένα πού μικρό ποσοστό συμφωνεί με τις δηλώσεις ότι (1) η καλλιέργεια των ντόπιων παραδοσιακών έχει μεγαλύτερο κόστος για τους γεωργούς σε σχέση με την καλλιέργεια μοντέρνων ποικιλιών και υβριδίων (28.60%) και (2) η καλλιέργεια των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών συνδέεται με τη βιολογική γεωργία (31.40%). Παρόμοια τάση ποσοστών καταγράφηκε και στους ερωτηθέντες που απάντησαν ότι γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες.

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Στους ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι δεν γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες, δημοφιλέστερη απάντηση ήταν το δεν γνωρίζω. Και σε αυτή την κατηγορία ερωτηθέντων καταγράφηκαν σχετικά ψηλά ποσοστά συμφωνίας με τις δηλώσεις (1) οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες είναι οι ποικιλίες που καλλιεργούνταν για αιώνες από τους γεωργούς (56.50%) και (2) σήμερα πολλές ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες έχουν χαθεί και έχουν αντικατασταθεί με μοντέρνες ποικιλίες και υβρίδια (43.40%). Ιδιαίτερα χαμηλά ποσοστά συμφωνίας καταγραφήκαν και σε αυτή την περίπτωση για τις δηλώσεις (1) η καλλιέργεια των ντόπιων παραδοσιακών έχει μεγαλύτερο κόστος για τους γεωργούς σε σχέση με την καλλιέργεια μοντέρνων ποικιλιών και υβριδίων (13%), (2) η καλλιέργεια των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών κυρίως συνδέεται με μειωμένη χρήση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων (13.10%) και (3) η καλλιέργεια των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών συνδέεται με τη βιολογική γεωργία (17.40%).

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων δήλωσε ότι θα τους ενδιέφερε σίγουρα ή μάλλον η αγορά φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες (92,80%). Το ποσοστό θετικότητας μειώνεται ελαφρά εάν η αγορά φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες συνδέεται με ψηλότερη τιμή αγοράς (85.70%). Αυξάνεται και πάλι εάν η αγορά φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες συνδέονται με βιολογικές μεθόδους ή με φιλικές προς περιβάλλον γεωργικές πρακτικές ακόμα και αν η τιμή αγοράς τους είναι ψηλότερη σε σχέση με φρούτα, λαχανικά, φαγητά και προϊόντα παραγμένα από μοντέρνες ποικιλίες ή υβρίδια με συμβατικές μεθόδους (91.40%). Στην τελευταία περίπτωση, η ποσοστιαία συμβολή της απάντησης μάλλον είναι μεγαλύτερη από την πρώτη περίπτωση.

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Η θετική διάθεση για αγορά φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες βρέθηκε να συνδέεται κυρίως με το αν ο καταναλωτής έχει στοιχειώδης γνώσεις για το τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Αντίθετα, η διασύνδεση με μηνιαίο εισόδημα ήταν λιγότερο εμφανής. Για τους ερωτηθέντες που δεν γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες, μόνο το 34.80% δηλώνουν ότι θα αγόραζαν φρούτα, λαχανικά, φαγητά και προϊόντα από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες, σε αντίθεση με το 95.60% των ερωτηθέντων που δήλωσαν ότι γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Ιδιαίτερα ψηλό είναι το ποσοστό που δεν θα αγόραζαν φρούτα, λαχανικά, φαγητά και προϊόντα από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες αν η τιμή αγοράς τους είναι ψηλότερη σε σχέση με φρούτα, λαχανικά, φαγητά και προϊόντα από μοντέρνες ποικιλίες ή υβρίδια για τους ερωτηθέντες που δεν γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες (21.70%).

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Η αρνητική απάντηση περιορίζεται στο 8.70% όταν η αγορά φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες συνδέεται με βιολογικές μεθόδους ή με φιλικές προς περιβάλλον γεωργικές πρακτικές ακόμα και αν η τιμή αγοράς τους είναι ψηλότερη σε σχέση με φρούτα, λαχανικά, φαγητά και προϊόντα παραγμένα από μοντέρνες ποικιλίες ή υβρίδια με συμβατικές μεθόδους.

Ο κυριότερος λόγος που θα αγόραζε κάποιος φρούτα, λαχανικά, φαγητά και προϊόντα από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες είναι η αντίληψη ότι συνδέονται με μεγαλύτερη θρεπτική αξία. Άλλοι σημαντικοί λόγοι είναι η διασύνδεση με την στήριξη της ιστορίας και της παράδοσης του τόπου και η στήριξη των τοπικών προϊόντων και του Κύπριου γεωργού. Λιγότερο δημοφιλής ήταν η διασύνδεση με την προστασία του περιβάλλοντος. Αντίθετα, ο κυριότερος λόγος αγοράς φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες από τους ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι δεν γνωρίζουν τι είναι οι παραδοσιακές ποικιλίες ήταν η διασύνδεση με την προστασία του περιβάλλοντος.

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων πιστεύει ότι η διάθεση φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες παραγμένα με φιλικές προς το περιβάλλον καλλιεργητικές πρακτικές θα ενίσχυε το τουριστικό προϊόν της Κύπρου (48,60% ναι και 25.70% μάλλον). Το ποσοστό είναι ιδιαίτερα ψηλό για τους ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι γνωρίζουν τι είναι οι παραδοσιακές ποικιλίες.

Χαμηλότερο ποσοστό των ερωτηθέντων πιστεύει ότι η διάθεση φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες παραγμένα με φιλικές προς το περιβάλλον παραδοσιακές καλλιεργητικές από τοπικά κατάστημα, εστιατόρια και αγροτουριστικά καταλύματα σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές θα ήταν λόγος για να επισκέπτονται συχνότερα αυτά τα υποστατικά (42,80% ναι και 21.40% μάλλον).

Αποτελέσματα (Συνέχεια)

Το ποσοστό είναι ιδιαίτερα χαμηλό στους ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι δεν γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Σε αυτή την κατηγορία, το 43.50% απάντησε ότι η διάθεση φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες παραγμένα με φιλικές προς το περιβάλλον παραδοσιακές καλλιεργητικές από τοπικά κατάστημα, εστιατόρια και αγροτουριστικά καταλύματα σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές δεν είναι λόγος για να επισκέπτονται συχνότερα αυτά τα υποστατικά. Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων πιστεύει ότι το κράτος θα πρέπει να λάβει περισσότερες δράσεις για τη διατήρηση και χρήση των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών και των καλλιεργητικών πρακτικών που συνδέονται με αυτές. Το ποσοστό παραμένει ψηλό ακόμα και για τους ερωτηθέντες που δεν γνωρίζουν τι είναι οι παραδοσιακές ποικιλίες.

Συμπεράσματα

Ένα αρκετά ψηλό ποσοστό (66.7%) των ερωτηθέντων δήλωσε ότι γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Τα άτομα αυτά κατάγονται ή διαμένουν σε αγροτικές περιοχές και είναι μεγαλύτερα σε ηλικία.

Οι ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες συμφωνούσαν ή συμφωνούσαν απόλυτα με τα περισσότερα συστατικά στοιχεία των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών εκτός από τη διασύνδεση τους (1) με τη μειωμένη χρήση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, (2) με τη βιολογική γεωργία και (3) με το αυξημένο κόστος παραγωγής.

Συμπεράσματα (Συνέχεια)

Ο κυριότερος λόγος για αγορά φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες ήταν η αντίληψη ότι έχουν μεγαλύτερη θρεπτική αξία για τους ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Για τους ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι δεν γνωρίζουν τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες, κυριότερος λόγος αγοράς τους ήταν η αντίληψη τους ότι προστατεύουν το περιβάλλον.

Γενικά οι ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι γνωρίζουν τι είναι οι παραδοσιακές ποικιλίες ήταν θετικότεροι να αγοράζουν φρούτα, λαχανικά, φαγητά και προϊόντα από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες, ακόμα και αν η τιμή τους ήταν ψηλότερη. Πιστεύουν σε μεγαλύτερο ποσοστό ότι η διάθεση φρούτων, λαχανικών, φαγητών και προϊόντων από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες παραγμένα με φιλικές προς το περιβάλλον καλλιεργητικές πρακτικές θα ενίσχυε το τουριστικό προϊόν της Κύπρου και η διάθεση τους θα ήταν λόγος να επισκέπτονται συχνότερα τις ορεινές και ημιορεινές περιοχές.

Συμπεράσματα (Συνέχεια)

Λαμβάνοντάς υπόψη τα πιο πάνω ευρήματα, μελλοντικές δράσεις θα πρέπει να εστιάζουν στην εκπαίδευση και εξοικείωση του καταναλωτικού κοινού στα αστικά κέντρα και με έμφαση στις νεότερες ηλικίες για το τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες και τις ευκαιρίες που δημιουργούν. Επιπρόσθετα, έμφαση θα πρέπει να δοθεί στην εκπαίδευση τόσο των καταναλωτών όσων και των αγροτών στη διασύνδεση της καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών με την προστασία του περιβάλλοντος (μειωμένη χρήση φυτοφαρμάκων, νερού, λιπασμάτων, βιολογική γεωργία, βραχείες αλυσίδες μεταφοράς, από το αγρόκτημα στο πιάτο κ.λ.π). Η σημασία της προστασίας του περιβάλλοντος μπορεί πολύ πιο εύκολα να γίνει κατανοητή από τον μέσο καταναλωτή στα αστικά κέντρα και επομένως η διασύνδεσή της καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών με την προστασία του περιβάλλοντος μπορεί να δημιουργεί μεγαλύτερες προοπτικές.

Τα αναμενόμενα αποτελέσματα του Έργου είναι:

- Η επίτευξη συνεργασίας μεταξύ των εμπλεκόμενων φορέων του γεωργικού τομέα,
- Η αναπαραγωγή και βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των κυπριακών παραδοσιακών ποικιλιών,
- Η εφαρμογή καινοτόμων δράσεων των οποίων τα αποτελέσματα τους θα είναι πρακτικά εφαρμόσιμα και με ευρεία διάδοση
- Η δημιουργία προστιθέμενης αξίας σε είδη τα οποία δεν καλλιεργούνται σήμερα
- Διασύνδεση της έρευνας και της καινοτομίας με την γεωργική παραγωγή του τόπου,

Τα αναμενόμενα αποτελέσματα του Έργου είναι:

- Η περαιτέρω ενθάρρυνση της ευρύτερης χρήσης των διαθέσιμων μέτρων καινοτομίας
- Η ενημέρωση της επιστημονικής κοινότητας σχετικά με τις ανάγκες της γεωργικής πρακτικής παραγωγής προϊόντων από παραδοσιακές ποικιλίες ,
- Η διάδοση των αποτελεσμάτων του Έργου, για κοινό όφελος,
- Να επιστρέψουμε τις παραδοσιακές ντόπιες ποικιλίες στη συστηματική καλλιέργεια ως «εμπορικές ποικιλίες»
- Να γίνεται η εγγραφή των ντόπιων ποικιλιών ως ΠΟΠ με την ελάχιστη επέμβαση βελτίωσης

Τα αναμενόμενα αποτελέσματα του Έργου είναι:

- Να χρησιμοποιούνται ως γόννοι στην διαδικασία αναπαραγωγής για την ενσωμάτωση των πλεονεκτημάτων τους στις νέες γενιές, με άλλα λόγια «στις νέες εμπορικές ποικιλίες που θα προκύπτουν και προωθούνται για καλλιέργεια».
- Οι ντόπιες ποικιλίες και οι απόγονοί τους να μπορούν να προωθούνται στα εμπορικά δίκτυα αγοραπωλησίας σπόρων ώστε να είναι εύκολα διαθέσιμες και προσεγγίσιμες από τους αγρότες.
- Η επανένταξη στην διατροφική αλυσίδα προϊόντων από παραδοσιακές ποικιλίες.

1^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

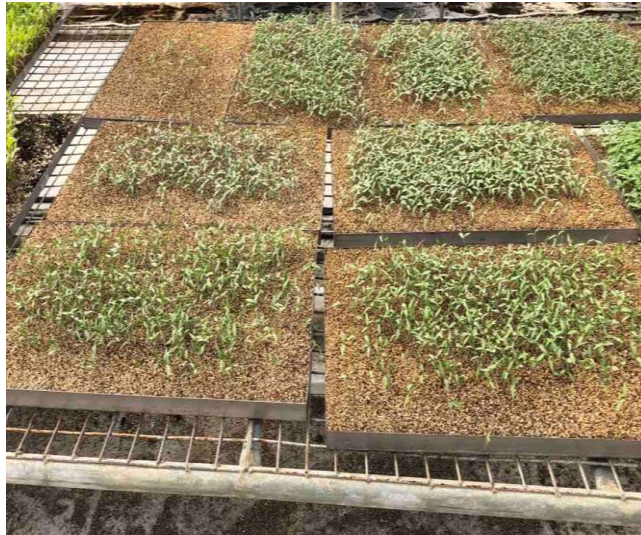
Πρόοδος των εργασιών (δραστηριότητες)
και των υλοποιούμενων δράσεων
(αναμενόμενα αποτελέσματα)

Ο Εταίρος 1 - Συντονιστής ετοίμασε και υπόβαλε την αίτηση στη Φάση Β της Α΄ Προκήρυξης του Καθεστώτος 16.1 συμπεριλαμβανομένου του «Τεχνικού Δελτίου Συνεργασίας - Επιχειρηματικού Σχεδίου» για υλοποίηση του Έργου που στοχεύει την επανένταξη των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών στη γεωδιατροφική αλυσίδα. Επίσης ετοίμασε το Σύμφωνο Συνεργασίας το οποίο Χαρτοσήμανε και υπόβαλε αντίγραφο στην Ομάδα Εφαρμογής.

Ο Εταίρος 1 – Συντονιστής παρακολουθούσε και συντόνιζε την πρόοδο της υλοποίησης των χρονοδιαγραμμάτων των εργασιών των πακέτων εργασίας του Έργου και ετοίμασε την 1ην Περιοδική Έκθεση ή Εξαμηνιαίο Σημείωμα Ελέγχου το οποίο αποτελείται ενδεικτικά από τρία μέρη. Στο Α΄ Μέρος περιλαμβάνονται οι τεχνικές πληροφορίες του Έργου, στο Β΄ Μέρος τα διοικητικά θέματα του Έργου και στο Γ΄ Μέρος οι οικονομικές πληροφορίες.

Ο Εταίρος 5 - Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών (ΙΓΕ) προχώρησε στην επιλογή του γενετικού υλικού που χρησιμοποιήθηκε, Φακούσιη, Φασόλια και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη τα οποία Φακούσιη και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη επιλέχθηκαν από τα αποθέματα της Τράπεζας Γενετικού Υλικού και Φασόλια επιλέχθηκαν από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό.

Η επιλογή του γενετικού υλικού έγινε με βάση την μακρόχρονη τεχνογνωσία που διαθέτει το ΙΓΕ σε θέματα διατήρησης, βελτίωσης, χαρακτηρισμού και αξιολόγησης γενετικού υλικού και ιδιαίτερα για τα είδη που χρησιμοποιήθηκαν Φακούσιη, Φασόλια και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη για τους σκοπούς του έργου. Οι Σπόροι Φακούσιη και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη παραδόθηκαν από το Εταίρος 5 - Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών - ΙΓΕ στον Εταίρο 7- Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ ο οποίος τα παρέδωσε στο φυτώριο Υδροκαλ, το οποίον ευρίσκεται στην κοινότητα Καλαβασός της Επαρχίας Λάρνακας, στις 13ης Απρίλιου 2021 για να παραχθούν τα φυτά για την πρώτη καλλιέργεια και να δοθούν στον ανάλογους Εταίρους - Παραγωγούς / Γεωργούς για καλλιέργεια τους.



Όταν οι σπόροι έγιναν φυτά σε ικανοποιητικό βαθμό ανάπτυξης ο Εταίρος 7 - Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ παρέλαβε στις 20 Μαΐου 2021 με δυο αυτοκίνητα τα φυτά από το φυτώριο Υδροκαλ και το ένα αυτοκίνητο παρέδωσε τα φυτά παραδοσιακής ντομάτας- πομιλόρη στον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό στο Καμπί Φαρμακά και το άλλο αυτοκίνητο παρέδωσε τα φυτά Φακούσιη στον Εταίρο 4 - Κυριακού Ζαρή - Παράγωγος / Γεωργός στην Κάτω Μονή.

Ακολούθως οι γεωργοί φυτεύσαν τα ανάλογα φυτά στα συγκεκριμένα τεμάχια που έχουν δηλωθεί και άρχισε η καλλιέργεια. Παράλληλα ο Εταίρος 3 - Κυριάκος Ιωάννου - Παραγωγός / Γεωργός παρήγαγε και καλλιέργησε φασολιά από δικούς του Σπόρους στο Καμπί Φαρμακά μετα από έγκριση του Εταίρου 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών - ΙΓΕ και του Εταίρου 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο.



Για την επιλογή των περιοχών καλλιέργειας του κάθε είδους και των καλλιεργητικών πρακτικών, λήφθηκε υπόψη το γεγονός ότι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες είναι άριστα προσαρμοσμένες στο μικροκλίμα που έχουν εξελιχθεί και σε γεωργικά συστήματα χαμηλών εισροών.

Κατά την διάρκεια των καλλιεργειών γινόταν επίβλεψη και καθοδήγηση των Παραγωγών / Γεωργών από Λειτουργούς του Σποροπαραγωγικού Κέντρου και του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών. Έγιναν δυο επιτόπιες επισκέψεις από τον Εταίρο 1- Συντονιστή, τον Εταίρο 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ, τον Εταίρου 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο και τον Εταίρο 7 - Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ στις 29ην Ιουνίου και στις 2ο Σεπτέμβριου 2021 στην Κάτω Μονή και στον Φαρμακά.

Επίσης κατά την διάρκεια των επισκέψεων από τις παρατηρήσεις και από τις συζητήσεις με τους γεωργούς πάρθηκαν σημειώσεις από τους Λειτουργούς του Σποροπαραγωγικού Κέντρου / Τμήματος Γεωργίας και του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών για σκοπούς εγγραφής στον Εθνικό Κατάλογο καθώς και εμβάθυνση των γνώσεων που σχετίζονται με την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών.



Έγινε εγγραφή των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς UNESCO.

Γίνεται συλλογή των απαραίτητων στοιχείων και δικαιολογητικών για εγγραφή δύο ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών από κάθε είδος στον Εθνικό Κατάλογο με βάση τις πρόνοιες της περί Σπόρων Νομοθεσίας και ειδικά των ακόλουθων Εφαρμοστικών Κανονισμών:

- Οι περί Σπόρων (Εγγραφή Φυτικών Γενετικών Πόρων των Γεωργικών Ειδών στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών) Κανονισμοί του 2009 και
- Οι περί Σπόρων (Εγγραφή Φυτικών Γενετικών Πόρων των Λαχανικών στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών) Κανονισμοί του 2011 και 2014.πρόνοιες της περί Σπόρων Νομοθεσία και αίτηση για εγγραφή στον εθνικό

Για το ρεβίθι, σύμφωνα με τις πρόνοιες της Νομοθεσίας, δεν απαιτείται η εγγραφή του στον Εθνικό Κατάλογο, για να επιτρέπεται η εμπορία σπόρων προς σπορά.

Ο Εταίρος 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο ετοιμάσε και υπογράψε τις Συμφωνίες για την αγορά της παραγωγής από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό για τα Φασόλια και την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη και από τον Εταίρο 4 - Κυριακού Ζαρή - Παράγωγο / Γεωργό το Φακούσιη.

Παράλαβε τους καρπούς / σπόρους από τους πιο πάνω Γεωργούς. Το Φακούσιη παραλήφθηκε γύρω στις 20 Ιουλίου 2021, το Φασόλι παραλήφθηκε 24 Ιουλίου 2021, η παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντες κόκκινες) στις 23 Αυγούστου 2021 και η παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντες κίτρινες) την ημέρα της γιορτής των σπόρων την 19ην Σεπτεμβρίου 2021 και έγινε η πληρωμή στους Γεωργούς. Έγινε η επεξεργασία και η σήμανση των σπόρων από το Σποροπαραγωγικό κέντρο μετά την ολοκλήρωση της πρώτης καλλιεργητικής περιόδου.

Μόλις οι συσκευασίες έτοιμαστηκαν, διατέθηκε το τελικό νέο προϊόν σε ενδιαφερομένους γεωργούς παράγωγους και πολίτες σε όλη την επικράτεια της κυπριακής δημοκρατίας από την ημέρα πιστοποίησης.

Για σκοπούς φύλαξης των σπόρων ο Εταίρος 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο δεν προχώρησε στην μετατροπή υφιστάμενου χώρου σε ψυκτικό θάλαμο. Οι σπόροι τοποθετήθηκαν σε βιομηχανικού τύπου ψυγείο το οποίο διέθετε το Σποροπαραγωγικό Κέντρο.

Ετοιμάστηκε ερωτηματολόγιο, με βάση τη διεθνή βιβλιογραφία, σε συνεργασία του Συντονιστή με την ΕΚΑ και το ΙΓΕ με σκοπό να χαρτογραφηθούν οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Έγινε εκπαίδευση των Υπάλληλων του Εταίρου 7 - Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ στα Γραφεία του Εταίρου 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ στις 3ης Ιουνίου 2021 και στα γραφεία της ΕΚΑ στις 4^{ης} Ιουνίου για συμπλήρωση των ερωτηματολογίων.



Ξεκίνησαν οι συνεντεύξεις σε κοινότητες, κατανεμημένες σε όλες τις ελεύθερες περιοχές της Κύπρου, με έμφαση τις ορεινές και ημιορεινές περιοχές και 100 συνεντεύξεις σε καταναλωτές στα μεγάλα αστικά κέντρα για αποτύπωση της αντίληψης του κοινού για τις ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες. Οι συνεντεύξεις έγιναν από την ΕΚΑ. Κατά τη διάρκεια των επισκέψεων συλλεχτεί γενετικό υλικό που μέρος δοθηκε στην Τράπεζα Γενετικού Υλικού του ΙΓΕ για εκτός τόπου (ex situ) διατήρηση.

Έχει δημιουργηθεί ιστοσελίδα και Facebook για ενημέρωση των γεωργών / παραγωγών αλλά και των καταναλωτών.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>

Έγινε η συγγραφή του παραμυθιού με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών».

2^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Πρόοδος των εργασιών (δραστηριότητες) και των
υλοποιούμενων δράσεων (αναμενόμενα
αποτελέσματα)

Ο Εταίρος 1 - Συντονιστής ετοίμασε και υπόβαλε στις 13/11/2021 την 1ην Περιοδική Έκθεση ή Εξαμηνιαίο Σημείωμα Ελέγχου το οποίο αποτελείται ενδεικτικά από τρία μέρη. Στο Α΄ Μέρος περιλαμβάνονται οι τεχνικές πληροφορίες του Έργου, στο Β΄ Μέρος τα διοικητικά θέματα του Έργου και στο Γ΄ Μέρος οι οικονομικές πληροφορίες.

Ο Εταίρος 1 - Συντονιστής ΠΕ4: Ενταχθεί νέος Εταίρος ο Ανδρέας Ηρακλέους - Παραγωγό / Γεωργό από την κοινότητα Αστρομερίτη Λευκωσίας, για να αναλάβει την καλλιέργεια του ρεβυθιού για την παραγωγή του Σπόρου, αντικαθιστώντας την κ. Κυριακού Ζαρή από την Κ. Μονή, μόνο στην παραγωγή του ρεβυθιού. Η αλλαγή αυτή στηρίχτηκε στο παράγοντα ότι η συγκεκριμένη καλλιέργεια του ρεβυθιού είναι πολύ εξειδικευμένη με χρήση εξειδικευμένων μηχανήματων όπως π.χ αυλακωτήρας. Ο κ. Α. Ηρακλέους είναι από τους πολύ λίγους Γεωργούς που ασχολείται εδώ και χρόνια με την καλλιέργεια του ρεβυθιού αποκτώντας έτσι πολλές σημαντικές εμπειρίες.

Ο Εταίρος 1 - Συντονιστής παρακολουθούσε και συντόνιζε την πρόοδο της υλοποίησης των χρονοδιαγραμμάτων των εργασιών των πακέτων εργασίας του Έργου και ετοίμασε την 2^η Περιοδική Έκθεση ή Εξαμηνιαίο Σημείωμα Ελέγχου το οποίο αποτελείται ενδεικτικά από τρία μέρη. Στο Α' Μέρος περιλαμβάνονται οι τεχνικές πληροφορίες του Έργου, στο Β' Μέρος τα διοικητικά θέματα του Έργου και στο Γ' Μέρος οι οικονομικές πληροφορίες.

Ο Εταίρος 6 – Σποροπαραγωγικό Κέντρο αγόρασε από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό την παραγωγή από την καλλιέργεια Φασόλια και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη και από τον εταίρο 4 Κυριακού Ζαρή την παραγωγή Φακούσιη. Έγιναν συσκευασίες με ετικέτες της αρμόδιας αρχής περί σπορών και του μέτρου. Ξεκίνησε η διαθέσει των σπόρων παραδοσιακών ποικιλιών σε ενδιαφερομένους γεωργούς παράγωγους και πολίτες σε όλη την επικράτεια της κυπριακής δημοκρατίας.

Ο Εταίρος 5 - Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών (ΙΓΕ) προχώρησε στην 1ην καλλιέργεια των ποικιλιών σιταριού Κυπερούντας και Τριπολίτη σε δικά του τεμάχια.

Ο Εταίρος 5 - Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών (ΙΓΕ) προχώρησε στην επιλογή του γενετικού υλικού που χρησιμοποιήθηκε για την 1^ην καλλιέργεια Ρεβυθιού και την 2^ην καλλιέργεια, Φακούσιη, Φασόλια και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη, για τις μέχρι τώρα εργασίες του έργου που υλοποιήθηκαν, τα οποία Ρεβύθι, Φακούσιη και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη επιλέχθηκαν από τα αποθέματα της Τράπεζας Γενετικού Υλικού, τα Φασόλια επιλέχθηκαν από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό.

Η επιλογή του γενετικού υλικού έγινε με βάση την μακρόχρονη τεχνογνωσία που διαθέτει το ΙΓΕ σε θέματα διατήρησης, βελτίωσης, χαρακτηρισμού και αξιολόγησης γενετικού υλικού και ιδιαίτερα για τα είδη που χρησιμοποιήθηκαν Ρεβύθι, Φακούσιη, Φασόλια και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη για τους σκοπούς του έργου. Οι Σπόροι Φακούσιη και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη παραδόθηκαν από το Εταίρος 6 Σποροπαραγωγικό στον Εταίρο 7- Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ ο οποίος τα παρέδωσε στο φυτώριο Υδροκαλ, το οποίον ευρίσκεται στην κοινότητα Καλαβασός της Επαρχίας Λάρνακας για να παραχθούν τα φυτά για την δεύτερη καλλιέργεια και να δοθούν στον ανάλογους Εταίρους - Παραγωγούς / Γεωργούς για καλλιέργεια τους.

Όταν οι σπόροι έγιναν φυτά σε ικανοποιητικό βαθμό ανάπτυξης ο Εταίρος 7 - Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ παρέλαβε τα φυτά από το φυτώριο Υδροκαλ και παρέδωσε τα φυτά παραδοσιακής ντομάτας-πομιλόρη στον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό στο Καμπί Φαρμακά και Φακούσιη στον Εταίρο 4 - Κυριακού Ζαρή - Παράγωγος / Γεωργός στην Κάτω Μονή. Ακολούθως οι γεωργοί φυτεύσαν τα ανάλογα φυτά στα συγκεκριμένα τεμάχια που έχουν δηλωθεί και άρχισε η καλλιέργεια. Παράλληλα ο Εταίρος 3 - Κυριάκος Ιωάννου - Παραγωγός / Γεωργός παρήγαγε και καλλιέργησε φασολιά από δικούς του Σπόρους στο Καμπί Φαρμακά μετά από έγκριση του Εταίρου 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών - ΙΓΕ και του Εταίρου 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο και ο Εταίρος 8 - Ανδρέας Ηρακλέους - Παραγωγός / Γεωργός καλλιέργησε Ρεβύθι, από Σπόρους που παρέλαβε από τον Εταίρου 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ, στον Αστρομερίτη .

Για την επιλογή των περιοχών καλλιέργειας του κάθε είδους και των καλλιεργητικών πρακτικών, λήφθηκε υπόψη το γεγονός ότι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες είναι άριστα προσαρμοσμένες στο μικροκλίμα που έχουν εξελιχθεί και σε γεωργικά συστήματα χαμηλών εισροών.

Κατά την διάρκεια των καλλιεργειών γινόταν επίβλεψη και καθοδήγηση των Παραγωγών / Γεωργών από Λειτουργούς του Σποροπαραγωγικού Κέντρου και του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών. Έγιναν επιτόπιες επισκέψεις από τον Εταίρο 1- Συντονιστή, τον Εταίρο 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ, τον Εταίρου 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο και τον Εταίρο 7 - Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ στην Κάτω Μονή και στον Φαρμακά.

Επίσης κατά την διάρκεια των επισκέψεων από τις παρατηρήσεις και από τις συζητήσεις με τους γεωργούς πάρθηκαν σημειώσεις από τους Λειτουργούς του Σποροπαραγωγικού Κέντρου / Τμήματος Γεωργίας και του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών για σκοπούς εγγραφής στον Εθνικό Κατάλογο καθώς και εμβάθυνση των γνώσεων που σχετίζονται με την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών.

Ο Εταίρος 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο έχει ετοιμάσει και υπογράψει τις Συμφωνίες για την αγορά της παραγωγής από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό για τα Φασόλια και την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη, από τον Εταίρο 4 - Κυριακού Ζαρή - Παράγωγο / Γεωργό το Φακούσιη και από τον Εταίρο 8 - Ανδρέας Ηρακλέους - Παραγωγό / Γεωργό το Ρεβύθι.

Γινόταν συλλογή των απαραίτητων στοιχείων και δικαιολογητικών για εγγραφή δύο ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών από κάθε είδος στον Εθνικό Κατάλογο με βάση τις πρόνοιες της περί Σπόρων Νομοθεσίας και ειδικά των ακόλουθων Εφαρμοστικών Κανονισμών:

- Οι περί Σπόρων (Εγγραφή Φυτικών Γενετικών Πόρων των Γεωργικών Ειδών στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών) Κανονισμοί του 2009 και
- Οι περί Σπόρων (Εγγραφή Φυτικών Γενετικών Πόρων των Λαχανικών στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών) Κανονισμοί του 2011 και 2014.πρόνοιες της περί Σπόρων Νομοθεσία και αίτηση για εγγραφή στον εθνικό

Ολοκληρώθηκαν από την ΕΚΑ οι συνεντεύξεις στις κοινότητες, κατανεμημένες σε όλες τις ελεύθερες περιοχές της Κύπρου, με έμφαση τις ορεινές και ημιορεινές περιοχές και 100 συνεντεύξεις σε καταναλωτές στα μεγάλα αστικά κέντρα για αποτύπωση της αντίληψης του κοινού για τις ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες.

Κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων συλλεχτεί γενετικό υλικό και παραδοθεί στην Τράπεζα Γενετικού Υλικού του ΙΓΕ για διατήρηση.

Η ιστοσελίδα και Facebook ενημερώνονται τακτικά για θέματα που ενδιαφέρουν τους γεωργούς / παράγωγους αλλά και τους καταναλωτές.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>

Παρουσίαση Παραμυθιού σε δημοτικά σχολεία

- Αρεδιού – Παρασκευή 13/05/2022
- Τσάδα – Δευτέρα 16/05/2022
- Περβόλια – Πέμπτη 26/05/2022
- Καλό Χωριό Κλήρου – Τρίτη 31/05/2022



3^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Πρόοδος των εργασιών (δραστηριότητες) και των
υλοποιούμενων δράσεων (αναμενόμενα
αποτελέσματα)

Ο Εταίρος 1 - Συντονιστής ετοίμασε και υπόβαλε στις 22/07/2022 την 2ην Περιοδική Έκθεση ή Εξαμηνιαίο Σημείωμα Ελέγχου το οποίο αποτελείται ενδεικτικά από τρία μέρη. Στο Α' Μέρος περιλαμβάνονται οι τεχνικές πληροφορίες του Έργου, στο Β' Μέρος τα διοικητικά θέματα του Έργου και στο Γ' Μέρος οι οικονομικές πληροφορίες.

Ο Εταίρος 1 - Συντονιστής παρακολούθησε και συντόνισε την πρόοδο της υλοποίησης των χρονοδιαγραμμάτων των εργασιών των πακέτων εργασίας του Έργου και ετοίμασε την 3η «Τελική Έκθεση – Διάδοση Αποτελεσμάτων Έργου» η οποία αποτελείται ενδεικτικά από τρία μέρη. Στο Α' Μέρος περιλαμβάνονται οι τεχνικές πληροφορίες του Έργου, στο Β' Μέρος τα διοικητικά θέματα του Έργου και στο Γ' Μέρος οι οικονομικές πληροφορίες.

Ο Εταίρος 1 – Συντονιστής σε συνεργασία με τον Εταίρο 5 - Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών (ΙΓΕ) ανάλυσαν τα ερωτηματολόγια από τις συνεντεύξεις που έγιναν σε μεγάλο αριθμό κοινοτήτων Παγκύπρια για χαρτογράφηση των περιοχών όπου καλλιεργούνται οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες και σε καταναλωτές για αποτύπωση της αντίληψης του κοινού για τις ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες στα μεγάλα αστικά κέντρα και τα αποτελέσματα φαίνονται αναλυτικά στο **2.Περίληψη για σκοπούς δημοσίευσης.**

Ο Εταίρος 6 – Σποροπαραγωγικό Κέντρο αγόρασε από τον Εταίρο 2 - Κωστας Νεστορος- Παραγωγό / Γεωργό την παραγωγή από την καλλιέργεια του Σιταριού. Έχει ξεκινήσει η διαθέσει των σπόρων παραδοσιακών ποικιλιών σε ενδιαφερομένους γεωργούς παράγωγους και πολίτες σε όλη την επικράτεια της κυπριακής δημοκρατίας.

Η επιλογή του γενετικού υλικού έγινε με βάση την μακρόχρονη τεχνογνωσία που διαθέτει το ΙΓΕ σε θέματα διατήρησης, βελτίωσης, χαρακτηρισμού και αξιολόγησης γενετικού υλικού και ιδιαίτερα για τα είδη που χρησιμοποιήθηκαν.

Ο Εταίρος 2- Κώστας Νέστωρος- Παραγωγός / Γεωργός καλλιέργησε Σιτάρι, από Σπόρους που παρέλαβε από τον Εταίρου 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ, στην Κάτω Μονή.

Για την επιλογή των περιοχών καλλιέργειας του κάθε είδους και των καλλιεργητικών πρακτικών, λήφθηκε υπόψη το γεγονός ότι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες είναι άριστα προσαρμοσμένες στο μικροκλίμα που έχουν εξελιχθεί και σε γεωργικά συστήματα χαμηλών εισροών.

Κατά την διάρκεια της καλλιέργειας γινόταν επίβλεψη και καθοδήγηση του Παραγωγού/ Γεωργού από Λειτουργούς του Σποροπαραγωγικού Κέντρου και του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών. Έγιναν επιτόπιες επισκέψεις από τον Εταίρο 1- Συντονιστή, τον Εταίρο 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ, τον Εταίρο 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο και τον Εταίρο 7 - Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ στην Κάτω Μονή.

Επίσης κατά την διάρκεια των επισκέψεων από τις παρατηρήσεις και από τις συζητήσεις με το γεωργό πάρθηκαν σημειώσεις από τους Λειτουργούς του Σποροπαραγωγικού Κέντρου / Τμήματος Γεωργίας και του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών για σκοπούς εγγραφής στον Εθνικό Κατάλογο καθώς και εμβάθυνση των γνώσεων που σχετίζονται με την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών.

Ο Εταίρος 5 - Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών (ΙΓΕ) προχώρησε στην εγγραφή δύο ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών από κάθε είδος στον Εθνικό Κατάλογο με βάση τις πρόνοιες της περί Σπόρων Νομοθεσίας και ειδικά των ακόλουθων Εφαρμοστικών Κανονισμών:

- Οι περί Σπόρων (Εγγραφή Φυτικών Γενετικών Πόρων των Γεωργικών Ειδών στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών) Κανονισμοί του 2009 και
- Οι περί Σπόρων (Εγγραφή Φυτικών Γενετικών Πόρων των Λαχανικών στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών) Κανονισμοί του 2011 και 2014.πρόνοιες της περί Σπόρων Νομοθεσία και αίτηση για εγγραφή στον εθνικό

Ο Εταίρος 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο ετοιμάσε και υπογράψε την Συμφωνία για την αγορά της παραγωγής Σιταριου από τον Εταίρο 2 - Κώστα Νέστωρο- Παραγωγό / Γεωργό.

Για λειτουργία μικρής κοινοτικής τράπεζας σπόρων ο Εταίρος 7- Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ προχώρησε στην αγορά ψυγείου για φύλαξη και διατήρηση των σπόρων.

Έγινε εκδήλωση στις 02 Σεπτεμβρίου 2022 στο Καμπί του Φαρμακά από τον Εταίρο 7- Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ σε συνεργασία με τον Εταίρο 1- Συντονιστή, και τον Εταίρο 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ για προώθηση και δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής.



Έγινε εκδήλωση στις 06/04/2023 στο δημοτικό σχολείο στα Περβόλια Λάρνακας, από τον Εταίρο 7- Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ σε συνεργασία με τον Εταίρο 1- Συντονιστή, και τον Εταίρο 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ, για δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής από την παιδική ηλικία.



Ο Εταίρος 7- Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ μετάφρασε στην αγγλική γλώσσα το παραμύθι με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» το οποίο παρουσιάστηκε και δόθηκε σε εκδήλωση στο Ευρωκοινοβούλιο στις Βρυξέλλες με θέμα βιοποικιλότητα και επισιτιστική επάρκεια την οποία οργάνωσε ο Ευρωβουλευτής κ. Γιώργος Γεωργίου μέλος της κεντρικής γραμματείας της ΕΚΑ. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν και 50 Κύπριοι στην πλειοψηφία τους Γεωργοί / Παραγωγή. Η εκδήλωση έγινε 04/05/2023.



Έγινε εκδήλωση στις 28/05/2023 στο χωριό Άγιος Επιφάνιος Λευκωσίας, από τον Εταίρο 7- Ένωση Κυπρίων Αγροτών - ΕΚΑ σε συνεργασία με τον Εταίρο 1- Συντονιστή, και τον Εταίρο 5 - Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών – ΙΓΕ, για δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής. Στην εκδήλωση διατεθήκαν δωρεάν φαγητά από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες (πχ. Ρεβίθια, φασόλια, φακές, ψωμί κλπ.)





Στην Ευρωπαϊκή οικονομική κοινωνική επιτροπή στην οποία εκπροσωπούν το αγροτικό κίνημα της Κύπρου ο κ. Χάμπας και κ. Γιαπανης, και στο Ευρωκοινοβούλιο δόθηκε το παραμύθι με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στην αγγλική γλώσσα.

Επίσης παραμύθια στα Αγγλικά και Ελληνικά δόθηκαν σε όλα τα μέλη και τους προσκεκλημένους οι οποίοι παρευρέθηκαν στην συνεδρία της Επιτροπής Παρακολούθησης του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης που έγινε στον Καλοπαναγιώτη την Παρασκευή 2 Ιουνίου 2023.



1^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Επιπτώσεις των δράσεων

Οι επίπτωσης από την μέχρι τώρα υλοποίηση των δράσεων για τον Εταίρο 1 – Συντονιστή ο οποίος παρακολουθούσε και συντόνιζε την πρόοδο της υλοποίησης των χρονοδιαγραμμάτων των εργασιών των πακέτων εργασίας του Έργου ήταν να απόκτηση γνώσεις αλλά και εμπειρίες για την σημασία που έχει η επανένταξη των παραδοσιακών ποικιλιών στην γεωδιατροφική αλυσίδα τόσο για την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων από παραδοσιακές ποικιλίες σε σχέση με τα υβρίδια η τις μεταλλαγμένες ποικιλίες όσο και στην ικανοποίηση των Παράγωγων / Γεωργών της ΕΟ για παραγωγή προϊόντων από παραδοσιακές ποικιλίες.

Φάνηκε περιβαλλοντικά ότι είναι πιο φιλική η καλλιέργεια παραδοσιακών ποικιλιών γιατί χρειάζονται λιγότερες ποσότητες νερού και λιπάσματος και επειδή είναι πιο ανθεκτική χρειάζονται μειωμένα ψεκάσματα. Μετά και τις πρώτες δράσεις για διάδοση των αποτελεσμάτων του έργου υπάρχει ενδιαφέρον από τους καταναλωτές για αγορά παραδοσιακών ποικιλιών σπορών για δική τους χρήση.

Οι μελλοντικές πιθανές επιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν από την υλοποίηση δράσεων είναι η αύξηση ενδιαφέροντος και από άλλους Παράγωγους / Γεωργούς για καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών αλλά και η αύξηση της ζήτησης από τους καταναλωτές.

Ο Εταίρος 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγός / Γεωργός ο οποίος καλλιέργησε το Φασόλι και την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) απέκτησε γνώσεις για τις ανάγκες καλλιέργειας των πιο πάνω παραδοσιακών ποικιλιών σε νερό, λίπασμα και ψέκασμα. Η παραγωγικότητα καλλιέργειας παραδοσιακής ντομάτας-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) είναι μειωμένη σε σχέση με καλλιέργεια ντομάτας από υβρίδια αλλά έχουν μεγαλύτερη διάρκεια παραγωγής. Η ποιότητα της παραδοσιακής ντομάτας-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) είναι πολύ καλύτερη σε σχέση της ντομάτας από υβρίδια. Το μέγεθος των παραδοσιακών ποικιλιών είναι μεγαλύτερο από υβρίδια.

Οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις είναι πολύ λιγότερες γιατί χρειάζονται λιγότεροι πόροι σε νερό, λίπασμα και φάρμακα για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών σε σχέση της καλλιέργειας από υβρίδια.

Σύμφωνα με τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό μετα την εκδήλωση της ΕΚΑ στο Καμπί του Φαρμακά που έγινε στις 19 Σεπτεμβρίου 2021 και την προβολή που έγινε μέσα από τα ΜΜΕ, αρκετός κόσμος τηλεφωνά για να αγοράσει σπόρους παραδοσιακής ντομάτας.

Ο Εταίρος 4 - Κυριακού Ζαρή - Παράγωγος / Γεωργός ο οποίος καλλιέργησε το Φακούσιη απέκτησε γνώσεις για τις ανάγκες της καλλιέργειας σε νερό, λίπασμα και ψέκασμα. Απόκτησε γνώσεις για το Άσπρο και Σκούρο Φακούσιη στην διαχείριση τους και την καταλληλότητα για πώληση για κατανάλωση ως είδος αγγουράκι η ως είδος πεπονιού. Το οποιοδήποτε Φακούσιη από τα δυο μέχρι ένα κιλό μπορεί να καταναλωθεί ως είδος αγγουράκι. Το άσπρο Φακούσιη μεγαλώνει μέχρι και 10 κιλά και το σκούρο Φακούσιη μεγαλώνει μέχρι 17 κιλά και τα δυο μπορούν να καταναλωθούν σαν είδος πεπονιού αφού αφαιρεθεί η εξωτερική τους φλούδα και οι Σπόροι τους εσωτερικά.

Μια νέα **αγορά** δημιουργείται για μελλοντικούς χρήστες και για τους καταναλωτές.

Σύμφωνα με τον Εταίρο 5 - Η συμμετοχή μας στο πρόγραμμα ήταν ιδιαίτερα σημαντική γιατί αποκτήθηκε επικοινωνία με γεωργούς που ενδιαφέρονται για την καλλιέργεια ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών, καταγράφηκε η γνώση και η εμπειρία από την καλλιέργεια τους και διερευνήθηκε η δυνατότητα εμπορικής αξιοποίησης. Επίσης μέσω των δράσεων διάχυσης του προγράμματος διαπιστώθηκε το έντονο ενδιαφέρον που υπάρχει από τους καταναλωτές για πρόσβαση σε προϊόντα παραγμένα από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες.

Σύμφωνα με τον Εταίρο 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο η ενασχόληση με τους σπόρους των παραδοσιακών ποικιλιών δημιουργεί πρακτικές γνώσεις για την σποροπαραγωγή (εξαγωγή σπόρων από καρπούς, καθάρισμα, συσκευασία, διατήρηση) αυτών των ειδών.

Σύμφωνα με τον Εταίρο 7- ΕΚΑ. Ένα όνειρο των Αγροτών και των καταναλωτών για χρόνια, πραγματοποιείται σιγά – σιγά. Οι κυπριακοί παραδοσιακοί Σπόροι, οι οποίοι ουσιαστικά «εκτοπίστηκαν» από τα κυπριακά χωράφια, ιδιαίτερα στις πεδινές περιοχές μέσα από τις δράσεις του προγράμματος 16.1 που συμμετέχουμε ως ομάδα έχουμε καταφέρει να ευαισθητοποιήσουμε τους κύπριους γεωργούς και καταναλωτές.

Οι πρώτες εντυπώσεις, από τις καλλιέργειες τις παραδοσιακής ντομάτας και του φακουσιού είναι πολύ θετικές και με πολύ καλές προοπτικές τόσο όσον αφορά την καλλιέργεια και τη διάθεση.

Σε Φρουταρία στην οδό Ιφιγένειας στο Στρόβολο όπου πήραμε ντομάτες άρεσαν πάρα πολύ στους καταναλωτές.

Στο καθιερωμένο παραδοσιακό φεστιβάλ που διοργανώνει η ΕΚΑ Αμμοχώστου κάθε χρόνο στον Δήμο Αγίας Νάπας και στην παρουσία του Γενικού Διευθυντή του Υπουργείου Γεωργίας Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος κ. Ανδρέα Γρηγορίου, του Δημάρχου Αγίας Νάπας Χρίστου Ζαννέττου και του προέδρου της κοινοβουλευτικής Επιτροπής Γεωργίας κ. Γιαννάκη Γαβριήλ, η παραδοσιακή ντομάτα άρεσε πάρα πολύ.

Οι Γεύσεις, τα αρώματα και οι θρεπτικές αξίες της, εντυπωσίασαν ακόμη και τους τουρίστες. Πραγματικά έμειναν όλοι πολύ ενθουσιασμένοι γιατί απλά δεν είχαν φάει ξανά τέτοια ντομάτα.

Οι πρώτες μας εντυπώσεις ως ΕΚΑ από την καλλιέργεια της παραδοσιακής ντομάτας και του φακουσιού είναι πολύ θετικές, ξεπέρασαν κάθε προσδοκία μας, το μέλλον είναι μπροστά μας.

Συνεχίζουμε, συλλογικά την προσπάθεια για να ξαναβάλουμε στο τραπέζι του καταναλωτή τα προϊόντα μας από κυπριακούς παραδοσιακούς σπόρους.

2^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Επιπτώσεις των δράσεων

Σημαντικός παράγοντας για τις θετικές επιπτώσεις και αύξηση του ενδιαφέροντος για την ένταξη των παραδοσιακών ποικιλιών στην γεωδιατροφική αλυσίδα ήταν το μεγάλο ενδιαφέρον των παιδιών αλλά και των δασκάλων από τις παρουσιάσεις μας και τις δωρεάν διανομές του παραμυθιού με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στα δημοτικά Σχολεία Αρεδιού, Τσάδας, Περβόλια και Καλό Χωριό Κλήρου. Στο δημοτικό σχολείο Αρεδιού και Περβολιών οι Διευθύντριες το Σχολείων μας ενημέρωσαν μετά την παρουσίαση μας ότι θα προχωρήσουν με την ανάπτυξη λαχανόκηπου εντός των σχολείων τους με παραδοσιακούς σπόρους.

3^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Επιπτώσεις των δράσεων

Οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες εξακολουθούν να διατηρούνται και να καλλιεργούνται κυρίως από άτομα μεγαλύτερης ηλικίας σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Για ορισμένα είδη εξακολουθεί να υπάρχει εμπορικό ενδιαφέρον για τις παραδοσιακές ποικιλίες αλλά στις πλείστες των περιπτώσεων η καλλιέργεια τους περιορίζεται σε τοπικό επίπεδο για τοπική και οικογενειακή κατανάλωση.

Μελλοντικές δράσεις θα πρέπει να εστιάσουν στην εκπαίδευση και εξοικείωση του καταναλωτικού κοινού στα αστικά κέντρα και με έμφαση στις νεότερες ηλικίες για το τι είναι οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες και τις ευκαιρίες που δημιουργούν. Επιπρόσθετα, έμφαση θα πρέπει να δοθεί στην εκπαίδευση τόσο των καταναλωτών όσων και των αγροτών στη διασύνδεση της καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών με την προστασία του περιβάλλοντος (μειωμένη χρήση φυτοφαρμάκων, νερού, λιπασμάτων, βιολογική γεωργία, βραχείες αλυσίδες μεταφοράς, από το αγρόκτημα στο πιάτο κ.λ.π). Η σημασία της προστασίας του περιβάλλοντος μπορεί πολύ πιο εύκολα να γίνει κατανοητή από τον μέσο καταναλωτή στα αστικά κέντρα και επομένως η διασύνδεσή της καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών με την προστασία του περιβάλλοντος μπορεί να δημιουργεί μεγαλύτερες προοπτικές.

Σημαντικός παράγοντας για τις θετικές επιπτώσεις και αύξηση του ενδιαφέροντος για την ένταξη των παραδοσιακών ποικιλιών στην γεωδιατροφική αλυσίδα ήταν το μεγάλο ενδιαφέρον των παιδιών και των καταναλωτών τόσο από τις εκδηλώσεις όσο και από τις έρευνες (μέσω προσωπικών ερωτηματολογίων) που έγιναν. Στο δημοτικό σχολείο Περβολιών οι μαθητές καλλιέργησαν λαχανόκηπο εντός του σχολείου με παραδοσιακούς σπόρους.

1^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Πλάνο για την εκμετάλλευση και τη
διάδοση των αποτελεσμάτων(όπου
εφαρμόζεται)

Οι δραστηριότητες που έγιναν για την διάδοση των αποτελεσμάτων που έχουν επιτεύχθει

στην παρούσα χρονική περίοδο είναι:

- Έγινε εγγραφή των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς UNESCO.
- Προσφέρθηκε ποσότητα 3 κιβωτίων παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) στο πρόγευμα για τους πελάτες του ξενοδοχείου Aktea στην Αγία Νάπα μεταξύ της 10ης και 15ης Σεπτεμβρίου 2021. Έγινε παρουσίαση από τον Σεφ του ξενοδοχείου κατά την διάρκεια του προγεύματος της παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη και της χρήσης της και οι πελάτες που δοκίμασαν έμειναν κατενθουσιασμένοι με την ποιότητα και τις γευστικές ιδιότητες της.

- Τοποθετήθηκε ποσότητα παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) για προβολή και δοκιμή σε Φρουταρία στην οδό υφηγεσίας στο Στρόβολο. Πελάτες που δοκίμασαν εξέφρασαν την μεγάλη ικανοποίηση τους για την ποιότητα της.
- Προσφέρθηκε από την Εταίρος 4 - Κυριακού Ζαρή (Κάτω Μονή) - Παράγωγος / Γεωργός Φακούσιη για να δοκιμάσουν σε καταναλωτές στα γύρω χωριά της περιοχής της και επίσης έστειλε μέχρι και την επαρχία Λάρνακας. Όλοι όσοι δοκίμασαν Φακούσιη η σαν είδος αγγουράκι η σαν είδος Πεπόνι έμειναν κατενθουσιασμένη και της ζήτησαν σπόρους για να καλλιεργήσουν.

- Στο Φεστιβάλ της ΕΚΑ στην Αγία Νάπα μαζί με το Δήμο Αγίας Νάπας στις 10 Σεπτεμβρίου 2021 στην παρουσία του Γενικού Διευθυντή του υπουργείου Υγείας και τον Δήμαρχο Αγία Νάπας. Στην εκδήλωση είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) τόσο Κύπριοι όσο και ξένοι Τουρίστες οι οποίοι εκφράστηκαν με τα καλύτερα λόγια για την ποιότητα της.
- Στην μεσημβρινή Ζώνη του τηλεοπτικού σταθμού ΑΛΦΑ Κύπρου, στις 16 Σεπτεμβρίου 2021, σε απευθείας σύνδεση από το Χωράφι στο Καμπί Φαρμακά μέλη της ΕΟ αναφερθήκαν στους σκοπούς και στόχους του Έργου για επανένταξη στην γεωδιατροφική αλυσίδα των παραδοσιακών ποικιλιών ντομάτας και φασόλι. Την ίδια ημέρα το βραδύ στο κύριο δελτίο ειδήσεων του σταθμού προβλήθηκε ρεπορτάζ για τις παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας και φασόλι.

- Στην εκπομπή Σπίτι στη Φύση του ΡΙΚ προβλήθηκε 2 φορές οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες με συμμετοχή μελών της ΕΟ του έργου από το Ινστιτούτων Γεωργικών Ερευνών ΙΓΕ.
- Στην εκδήλωση που οργάνωσε η ΕΚΑ δια μέσου του Αγροτικού Δικτύου στο Καμπί του Φαρμακά στις 19 Σεπτεμβρίου 2021, δοκίμασαν την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) πέραν των 600 ατόμων που παρευρέθηκαν, επισκέφτηκαν την εκδήλωση. Επίσης στην εκδήλωση προσφέρθηκε και μαγειρεμένο Φασόλι.
- Έχει δημιουργηθεί ιστοσελίδα και Facebook για ενημέρωση των γεωργών / παραγωγών αλλά και των καταναλωτών.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>

2^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Πλάνο για την εκμετάλλευση και τη
διάδοση των αποτελεσμάτων(όπου
εφαρμόζεται)

Οι δραστηριότητες που έγιναν για την διάδοση των αποτελεσμάτων που έχουν επιτεύχθει στην παρούσα χρονική περίοδο είναι:

- Παρουσιάσεις και δωρεάν διανομή του παραμυθιού με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στα δημοτικά Σχολεία Αρεδιού, Τσάδας, Περβόλια και Καλό Χωριό Κλήρου. Στο δημοτικό σχολείο Αρεδιού και Περβολιών οι Διευθύντριες το Σχολείων μας ενημέρωσαν, μετα την παρουσίαση μας, ότι θα προχωρήσουν με την ανάπτυξη λαχανόκηπου εντός των σχολείων τους με παραδοσιακούς σπόρους.

- Στις 14/06/2022 ημέρα Τρίτη πραγματοποιήθηκε στο Φαρμακά περιφερειακή συγκέντρωση για την προώθηση των εμπειριών και την σημασία της καλλιέργειας των παραδοσιακών σπόρων. Στην συγκέντρωση παρευρέθηκαν αγρότες, αγρότισσες και καταναλωτές οι οποίοι υπέδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παραγωγή προϊόντων από παραδοσιακούς σπόρους. Μετα την ενημέρωση από τον κ. Πανίκο Χάμπα και τον Γεωργό / Παραγωγό κ. Κυριακό Ιωάννου αποφασίστηκε όπως οι δυο κοινοτάρχες Φάρμακα και Καμπί να αναλάβουν την καταγραφή όλων των παραδοσιακών σπόρων που υπάρχουν στις κοινότητες τους και μέρος από αυτού να συλλεχθεί για να δημιουργηθεί τοπική τράπεζα των παραδοσιακών ποικιλιών σπόρων για παραγωγή προϊόντων από παραδοσιακών ποικιλιών σπόρους στις δυο κοινότητες.
- Γίνεται ενημέρωση των γεωργών / παραγωγών αλλά και των καταναλωτών.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>

3^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Πλάνο για την εκμετάλλευση και τη
διάδοση των αποτελεσμάτων(όπου
εφαρμόζεται)

Οι δραστηριότητες που έγιναν για την διάδοση των αποτελεσμάτων που έχουν επιτευχθεί στην παρούσα χρονική περίοδο είναι:

- Έγινε η εγγραφή δύο ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών από κάθε είδος στον Εθνικό Κατάλογο με βάση τις πρόνοιες της περί Σπόρων Νομοθεσίας και ειδικά των ακόλουθων Εφαρμοστικών Κανονισμών:
- Στις 02 Σεπτεμβρίου 2022 έγινε εκδήλωση στο Καμπί του Φαρμακά για προώθηση και δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν αγρότες, αγρότισσες και καταναλωτές οι οποίοι υπέδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παραγωγή προϊόντων από παραδοσιακούς σπόρους.

- Στις 06/04/2023 έγινε εκδήλωση στο δημοτικό σχολείο στα Περβόλια Λάρνακας, για δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής από την παιδική ηλικία.
- Σε εκδήλωση που έγινε στις 04/05/2023 στο Ευρωκοινοβούλιο στις Βρυξέλλες με θέμα βιοποικιλότητα και επισιτιστική παρουσιάστηκε και δόθηκε το παραμύθι με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στην αγγλική γλώσσα. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν και 50 Κύπριοι στην πλειοψηφία τους Γεωργοί / Παραγωγή.

- Έγινε εκδήλωση στις 28/05/2023 στο χωριό Άγιος Επιφάνιος Λευκωσίας, για δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν αγρότες, αγρότισσες και καταναλωτές οι οποίοι υπέδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παραγωγή προϊόντων από παραδοσιακούς σπόρους. Στην εκδήλωση διατεθήκαν δωρεάν φαγητά από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες (πχ. Ρεβίθια, φασόλια, φακές, ψωμί κλπ.)
- Στην Ευρωπαϊκή οικονομική κοινωνική επιτροπή στην οποία εκπροσωπείται το αγροτικό κίνημα της Κύπρου και στο Ευρωκοινοβούλιο δόθηκε το παραμύθι με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στην αγγλική γλώσσα.

- Παραμύθια στα Αγγλικά και Ελληνικά δόθηκαν σε όλα τα μέλη και τους προσκεκλημένους οι οποίοι παρευρέθηκαν στην συνεδρία της Επιτροπής Παρακολούθησης του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης που έγινε στον Καλοπαναγιώτη την Παρασκευή 2 Ιουνίου 2023.
- Γίνεται ενημέρωση των γεωργών / παραγωγών αλλά και των καταναλωτών.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>

1^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Διοικητικά θέματα Έργου. Επεξήγηση
των δράσεων και ανασκόπηση της
διαδικασίας - Στόχοι

Ο Συντονιστής συντόνιζε και παρακολουθούσε την διαχείριση και τα χρονοδιαγράμματα αποπεράτωσης των πιο κάτω.

Ο στόχος που εμπίπτει στην περίοδο της 1ης Περιοδικής Έκθεσης με βάση την περιγραφή που δόθηκε στην αίτηση ήταν:

- Η επεξεργασία και η σήμανση των σπόρων από το Σποροπαραγωγικό κέντρο μετά την ολοκλήρωση της πρώτης καλλιεργητικής περιόδου.
- Η διάδοση των αποτελεσμάτων του έργου και η προώθηση κουλτούρας καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών και κατανάλωσης των προϊόντων τους με την ολοκλήρωση του έργου με δράσεις όπως λειτουργίας επισκέψιμη ιστοσελίδα (με χάρτη), λειτουργίας Μέσων Κοινωνικής Δικτύωσης, προγραμματισμένες εκδηλώσεις, παρουσίαση επιμορφωτικών σεμιναρίων κλπ., λειτουργήσει μικρή κοινοτική τράπεζα σπόρων στα Γραφεία της ΕΚΑ. Θα υποβληθεί αίτηση για εγγραφή των ντόπιων παραδοσιακών σπόρων στον εθνικό κατάλογο της άυλης πολιτισμικής κληρονομιάς στην Unesco (πολιτιστικές υπηρεσίες Υπουργείου Παιδείας και Πολιτισμού) από την επιχειρησιακή ομάδα.

Οι εργασίες που έχουν πραγματοποιηθεί για την επίτευξη του στόχου επεξεργασίας και η σήμανση των σπόρων από το Σποροπαραγωγικό κέντρο μετά την ολοκλήρωση της πρώτης καλλιεργητικής περιόδου είναι

- Ο Εταίρος 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο ετοιμάσε και υπογράψε τις Συμφωνίες για την αγορά της παραγωγής από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό για τα Φασόλια και την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη και από τον Εταίρο 4 - Κυριακού Ζαρή - Παράγωγο / Γεωργό το Φακούσιη.

- Παράλαβε τους καρπούς / σπόρους από τους πιο πάνω Γεωργούς. Το Φακούσιη παραλήφθηκε γύρω στις 20 Ιουλίου 2021, το Φασόλι παραλήφθηκε 24 Ιουλίου 2021, η παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντες κόκκινες) στις 23 Αυγούστου 2021 και η παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντες κίτρινες) την ημέρα της γιορτής των σπόρων την 19ην Σεπτεμβρίου 2021 και προωθήθηκε η πληρωμή τους στο λογιστήριο. Έγινε η επεξεργασία και η σήμανση των σπόρων από το Σποροπαραγωγικό κέντρο μετά την ολοκλήρωση της πρώτης καλλιεργητικής περιόδου.
- Διαθέτει σε συσκευασίες το τελικό νέο προϊόν σε ενδιαφερομένους γεωργούς παράγωγους και πολίτες σε όλη την επικράτεια της κυπριακής δημοκρατίας από την ημέρα πιστοποίησης.
- Για σκοπούς φύλαξης των σπόρων ο Εταίρος 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο τοποθετεί τους σε βιομηχανικού τύπου ψυγείο το οποίο διαθέτει το Σποροπαραγωγικό Κέντρο.

- Υποβληθεί αίτηση για εγγραφή των ντόπιων παραδοσιακών σπόρων στον εθνικό κατάλογο της άυλης πολιτισμικής κληρονομιάς στην Unesco (πολιτιστικές υπηρεσίες Υπουργείου Παιδείας και Πολιτισμού) από την επιχειρησιακή ομάδα είναι
- Έγινε εγγραφή των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς UNESCO.
- Προσφέρθηκε ποσότητα 3 κιβωτίων παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) στο πρόγευμα για τους πελάτες του ξενοδοχείου Aktea στην Αγία Νάπα μεταξύ της 10ης και 15ης Σεπτέμβριου 2019. Έγινε παρουσίαση από τον Σεφ του ξενοδοχείου κατά την διάρκεια του προγεύματος της παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη και της χρήσης της και οι πελάτες που δοκίμασαν έμειναν κατενθουσιασμένη με την ποιότητα και τις γευστικές ιδιότητες της.



Πιστοποιητικό Εγγραφής

Η Ειδική Επιτροπή Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς
με απόφασή της, ημερομηνίας 11/02/2021,
έχει εγγράψει στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς το στοιχείο

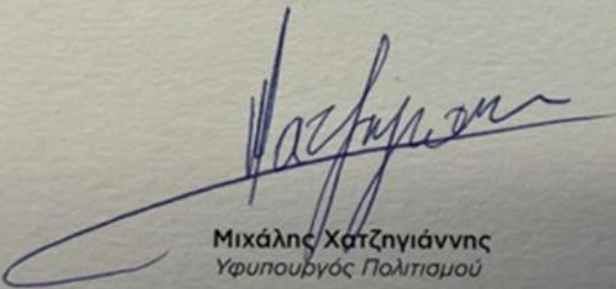
**Γνώσεις και Πρακτικές που σχετίζονται με την Καλλιέργεια, τις Χρήσεις και τα Παράγωγα
των Σπόρων των Ντόπιων Παραδοσιακών Ποικιλιών της Κύπρου**

Αιτητές:

Ένωση Κυπρίων Αγροτών - Κοινοτική Τράπεζα Σπόρων
Τμήμα Γεωργίας - Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος
Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών

Αριθμός Μητρώου: 44

Η συμπερίληψη στον Κατάλογο συμβάλλει στην προβολή
της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Κύπρου
και ενθαρρύνει την προστασία και τη διατήρηση της πολιτιστικής πολυμορφίας.


Μιχάλης Χατζηγιάννης
Υφυπουργός Πολιτισμού


Λουκία Λοΐζου Χατζηγεωργιάδου
Πρόεδρος Κυπριακής Εθνικής Επιτροπής UNESCO

- Τοποθετήθηκε ποσότητα παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) για προβολή και δοκιμή στην Υπεραγορά Golden Star στην οδό υφηγεσίας στο Στρόβολο. Πελάτες που δοκίμασαν εξέφρασαν την μεγάλη ικανοποίηση τους για την ποιότητα της.
- Προσφέρθηκε από την Εταίρος 4 - Κυριακού Ζαρή (Κάτω Μονή) - Παράγωγος / Γεωργός Φακούσιη για να δοκιμάσουν σε καταναλωτές στα γύρω χωριά της περιοχής της και επίσης έστειλε μέχρι και την επαρχία Λάρνακας. Όλοι όσοι δοκίμασαν Φακούσιη η σαν είδος αγγουράκι η σαν είδος Πεπόνι έμειναν κατενθουσιασμένα και της ζήτησαν σπόρους για να καλλιεργήσουν.

- Στο Φεστιβάλ της ΕΚΑ στην Αγία Νάπα μαζί με το Δήμο Αγίας Νάπας στις 10 Σεπτεμβρίου 2021 στην παρουσία του Γενικού Διευθυντή του υπουργείου Υγείας και τον Δήμαρχο Αγία Νάπας. Στην εκδήλωση είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) τόσο Κύπριοι όσο και ξένοι Τουρίστες οι οποίοι εκφράστηκαν με τα καλύτερα λόγια για την ποιότητα της.
- Στην μεσημβρινή Ζώνη του τηλεοπτικού σταθμού ΑΛΦΑ Κύπρου, στις 16 Σεπτεμβρίου 2021, σε απευθείας σύνδεση από το Χωράφι στο Καμπί Φαρμακά μέλη της ΕΟ αναφερθήκαν στους σκοπούς και στόχους του Έργου για επανένταξη στην γεωδιατροφική αλυσίδα των παραδοσιακών ποικιλιών ντομάτας και φασόλι. Την ίδια ημέρα το βραδύ στο κύριο δελτίο ειδήσεων του σταθμού προβλήθηκε ρεπορτάζ για τις παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας και φασόλι.

- Στην εκπομπή Σπίτι στη Φύση του ΡΙΚ προβλήθηκε 2 φορές οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες με συμμετοχή μελών της ΕΟ του έργου από το Ινστιτούτων Γεωργικών Ερευνών ΙΓΕ.
- Στην εκδήλωση που οργάνωσε η ΕΚΑ δια μέσου του Αγροτικού Δικτύου στο Καμπί του Φαρμακά στις 19 Σεπτεμβρίου 2021, δοκίμασαν την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη (μαρμάντα κόκκινη και κίτρινη) πέραν των 600 ατόμων που παρευρέθηκαν, επισκέφτηκαν την εκδήλωση. Επίσης στην εκδήλωση προσφέρθηκε και μαγειρεμένο Φασόλι.
- Γίνεται ενημέρωση των γεωργών / παραγωγών αλλά και των καταναλωτών.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>

2^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Διοικητικά θέματα Έργου. Επεξήγηση
των δράσεων και ανασκόπηση της
διαδικασίας - Στόχοι

Ο Συντονιστής συντόνιζε και παρακολουθούσε την διαχείριση και τα χρονοδιαγράμματα αποπεράτωσης των πιο κάτω.

Οι στόχοι που εμπíπτουν στην περίοδο της 2^{ης} Περιοδικής Έκθεσης με βάση την περιγραφή που δόθηκε στην αίτηση είναι

- Η επεξεργασία και η σήμανση των σπόρων από το Σποροπαραγωγικό κέντρο μετά την ολοκλήρωση της 2^{ης} καλλιεργητικής περιόδου.
- Η διάθεση του τελικού νέου προϊόντος (Πιστοποιημένοι και Τυποποιημένοι (λαχανικά) σπόροι προς σπορά ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών προς διατήρηση) στην αγορά από το Σποροπαραγωγικό κέντρο σε συνεργασία με την ΕΚΑ.
- Η διάδοση των αποτελεσμάτων του έργου και η προώθηση κουλτούρας καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών και κατανάλωσης των προϊόντων τους με δράσεις όπως λειτουργία επισκέψιμη ιστοσελίδα, λειτουργία Μέσων Κοινωνικής Δικτύωσης, προγραμματισμένες εκδηλώσεις, παρουσίαση επιμορφωτικών σεμιναρίων κλπ.,

- Οι εργασίες που έχουν πραγματοποιηθεί για την επίτευξη του στόχου επεξεργασίας και η σήμανση των σπόρων από το Σποροπαραγωγικό κέντρο μετα την ολοκλήρωση της δεύτερης καλλιεργητικής περιόδου είναι
 - Ο Εταίρος 5 - Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών (ΙΓΕ) προχώρησε στην επιλογή του γενετικού υλικού που χρησιμοποιήθηκε για την 1ην καλλιέργεια Ρεβυθιού και την 2ην καλλιέργεια, Φακούσιη, Φασόλια και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη, για τις μέχρι τώρα εργασίες του έργου που υλοποιήθηκαν, τα οποία Ρεβύθι, Φακούσιη και παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη επιλέχθηκαν από τα αποθέματα της Τράπεζας Γενετικού Υλικού, τα Φασόλια επιλέχθηκαν από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό.
 - Ο Εταίρος 6 - Σποροπαραγωγικό Κέντρο ετοιμάσε και υπογράψε τις Συμφωνίες για την αγορά της 2ης παραγωγής από τον Εταίρο 3 - Κυριάκο Ιωάννου - Παραγωγό / Γεωργό για τα Φασόλια και την παραδοσιακή ντομάτα-πομιλόρη και από τον Εταίρο 4 - Κυριακού Ζαρή - Παράγωγο / Γεωργό το Φακούσιη και από τον Εταίρο 8 - Ανδρέας Ηρακλέους - Παραγωγό / Γεωργό το Ρεβύθι.

- Οι εργασίες που έχουν πραγματοποιηθεί για την επίτευξη μέρος του στόχου διάδοσης των αποτελεσμάτων του έργου και η προώθηση κουλτούρας καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών και κατανάλωσης των προϊόντων τους με την ολοκλήρωση του έργου με τις ακόλουθες δράσεις:
 - Οι παρουσιάσεις και η δωρεάν διανομή του παραμυθιού με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στα δημοτικά Σχολεία Αρεδιού, Τσάδας, Περβόλια και Καλό Χωριό Κλήρου. Στο δημοτικό σχολείο Αρεδιού και Περβολιών οι Διευθύντριες το Σχολείων μας ενημέρωσαν μετά την παρουσίαση μας ότι θα προχωρήσουν με την ανάπτυξη λαχανόκηπου εντός των σχολείων τους με παραδοσιακούς σπόρους.
 - Έχει δημιουργηθεί ιστοσελίδα και Facebook για ενημέρωση των γεωργών / παραγωγών αλλά και των καταναλωτών.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>

3^Η ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Διοικητικά θέματα Έργου. Επεξήγηση
των δράσεων και ανασκόπηση της
διαδικασίας - Στόχοι

Ο Συντονιστής συντόνιζε και παρακολουθούσε την διαχείριση και τα χρονοδιαγράμματα αποπεράτωσης των πιο κάτω.

Οι στόχοι που εμπίπτουν στην περίοδο της 3η «Τελική Έκθεση – Διάδοση Αποτελεσμάτων Έργου» με βάση την περιγραφή που δόθηκε στην αίτηση είναι

- Η επεξεργασία και η σήμανση των σπόρων από το Σποροπαραγωγικό κέντρο μετά την ολοκλήρωση της 2^{ης} καλλιεργητικής περιόδου.
- Η διάθεση του τελικού νέου προϊόντος (Πιστοποιημένοι και Τυποποιημένοι (λαχανικά) σπόροι προς σπορά ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών προς διατήρηση) στην αγορά από το Σποροπαραγωγικό κέντρο σε συνεργασία με την ΕΚΑ.

- Η διάδοση των αποτελεσμάτων του έργου και η προώθηση κουλτούρας καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών και κατανάλωσης των προϊόντων τους με δράσεις όπως λειτουργία επισκέψιμη ιστοσελίδα, λειτουργία Μέσων Κοινωνικής Δικτύωσης, προγραμματισμένες εκδηλώσεις, παρουσιάσεις κλπ.,
- Οι εργασίες που έχουν πραγματοποιηθεί για την επίτευξη του στόχου διάδοσης των αποτελεσμάτων του έργου και η προώθηση κουλτούρας καλλιέργειας των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών και κατανάλωσης των προϊόντων τους με την ολοκλήρωση του έργου με τις ακόλουθες δράσεις:
 - Εκδήλωση στις 02 Σεπτεμβρίου 2022 στο Καμπί του Φαρμακά για προώθηση και δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής.
 - Εκδήλωση στις 06/04/2023 στο δημοτικό σχολείο στα Περβόλια Λάρνακας, για δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής από την παιδική ηλικία.

- Το παραμύθι με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στην αγγλική γλώσσα, παρουσιάστηκε και δόθηκε σε εκδήλωση στο Ευρωκοινοβούλιο στις Βρυξέλλες με θέμα βιοποικιλότητα και επισιτιστική επάρκεια την οποία οργάνωσε ο Ευρωβουλευτής κ. Γιώργος Γεωργίου μέλος της κεντρικής γραμματείας της ΕΚΑ. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν και 50 Κύπριοι στην πλειοψηφία τους Γεωργοί / Παραγωγή. Η εκδήλωση έγινε 04/05/2023.
- Εκδήλωση στις 28/05/2023 στο χωριό Άγιος Επιφάνιος Λευκωσίας για δημιουργία κουλτούρας για την καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών και την ένταξη τους στην διατροφική αλυσίδα της μεσογειακής διατροφής.
Στην εκδήλωση διατεθήκαν δωρεάν φαγητά από ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες (πχ. Ρεβίθια, φασόλια, φακές, ψωμί κλπ.).

- Στην Ευρωπαϊκή οικονομική κοινωνική επιτροπή στην οποία εκπροσωπούν το αγροτικό κίνημα της Κύπρου ο κ. Χάμπας και κ. Γιαπανης, και στο Ευρωκοινοβούλιο δόθηκε το παραμύθι με τίτλο «Το ταξίδι των παραδοσιακών σπορών» στην αγγλική γλώσσα.
- Παραμύθια στα Αγγλικά και Ελληνικά δόθηκαν σε όλα τα μέλη και τους προσκεκλημένους οι οποίοι παρευρέθηκαν στην συνεδρία της Επιτροπής Παρακολούθησης του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης που έγινε στον Καλοπαναγιώτη την Παρασκευή 2 Ιουνίου 2023.
- Ενημέρωση των γεωργών / παραγωγών αλλά και των καταναλωτών μέσω της ιστοσελίδας και Facebook.

Website: <https://cyseeds.cy/>

Facebook page: <https://www.facebook.com/cyprustraditionalseeds>