

**ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ**

**Από το πρακτικό της αρ. 15ης/17 Συνεδρίασης  
ΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΛΕΥΚΑΔΑΣ  
ΑΡ.ΑΠΟΦ. 233**

Στη Λευκάδα σήμερα στις 12 του μηνός Ιουνίου του έτους 2017, ημέρα Δευτέρα και ώρα 16:00 ήρθε σε συνεδρίαση το Δημοτικό Συμβούλιο Λευκάδας, στην αίθουσα πολλαπλών χρήσεων του Διοικητηρίου Λευκάδας (Ταχ. Δ/ση: Αντ. Τζεβελέκη & Υποσμ. Κατωπόδη), ύστερα από την με αρ. πρωτ. 12303/08-06-2017 έγγραφη πρόσκληση του Προέδρου του, η οποία επιδόθηκε και δημοσιεύθηκε νόμιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 67 του Ν.3852/2010 (ΦΕΚ Α'87).

**Παραβρέθηκαν**

1. Γκογκάκης Γρηγόριος (Πρόεδρος)
2. Νικητάκης Μάρκος
3. Περδικάρης Αθανάσιος
4. Χαλικιάς Ευάγγελος
5. Κούρτης Φίλιππος
6. Σέρβος Κων/νος
7. Πολίτης Σπυριδών
8. Βλάχος Κων/νος
9. Αρβανίτης Σπυριδών
10. Κατηφόρης Χρήστος
11. Φίλιππας Γεώργιος
12. Θερμός Ευάγγελος
13. Βλάχος Ευστάθιος
14. Γιαννιώτης Οδυσσεάς
15. Τριλίβας Χρήστος
16. Καρφάκη Μαριάννα
17. Κατωπόδη Ευανθία
18. Γρηγόρη Ασπασία
19. Γαζή-Παρασκευά Σωτηρία
20. Ζουριδάκης Ευτύχιος
21. Σκληρός Φίλιππος
22. Φρεμεντίτης Χριστόφορος
23. Γληγόρης Κων/νος
24. Σκλαβενίτης Ευάγγελος
- 25.
- 26.
- 27.
- 28.
- 29.
- 30.
- 31.
- 32.
- 33.

**Απουσίαζαν**

1. Γαρύφαλλος Δημήτριος
2. Κοντομίχης Ευάγγελος
3. Γαζής Πάνος
4. Παπαδόπουλος Ανδρέας
5. Βικέντιος Νικόλαος
6. Σκληρός Παναγιώτης
7. Αραβανής Βασίλειος
8. Πετούση-Σκιαδά Ζωΐτσα
9. Καββαδάς Θωμάς
10. (οι οποίοι απουσίαζαν αν και νόμιμα εκλήθησαν)
- 11.

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

13. Η πρόσκληση δόθηκε στον Δήμαρχο
14. κ. Κων/νο Δρακονταειδή, που ήταν παρών.
- 15.
- 16.
17. Συζητήθηκε ένα (1) θέμα Ε.Η.Δ.
- 18.
19. Ο Δ.Σ. Γληγόρης Κων/νος αποχώρησε πριν την συζήτηση του 2<sup>ου</sup> θέματος της Η.Δ. επέστρεψε πριν
20. την συζήτηση του 4<sup>ου</sup> θέματος και αποχώρησε πριν
21. την συζήτηση του 5<sup>ου</sup> θέματος της Η.Δ.
22. Ο Δ.Σ. Φρεμεντίτης Χριστόφορος, αποχώρησε πριν
23. την συζήτηση του 3<sup>ου</sup> θέματος της Η.Δ.
24. Η Δ.Σ. Γαζή-Παρασκευά Σωτηρία, αποχώρησε πριν
25. την συζήτηση του 5<sup>ου</sup> θέματος της Η.Δ.
26. Οι Δ.Σ. Κατωπόδη Ευανθία και Γρηγόρη Ασπασία,
27. αποχώρησαν πριν την συζήτηση του 7<sup>ου</sup> θέματος.
28. Ο Δ.Σ. Χαλικιάς Ευάγγελος αποχώρησε πριν την
29. συζήτηση του 15<sup>ου</sup> θέματος της Η.Δ.
- 30.
- 31.
- 32.
- 33.

**Αφού διαπιστώθηκε νόμιμη απαρτία, δηλαδή σε σύνολο τριάντα τριών (33) μελών βρέθηκαν παρόντα είκοσι τέσσερα (24) μέλη, άρχισε η Συνεδρίαση.**

**ΘΕΜΑ 9<sup>ο</sup> της Ημερήσιας Διάταξης της αρ. 15/2017 Συνεδρίασης του Δημοτικού Συμβουλίου.**

Απόφαση Δ.Σ. έγκρισης εκποίησης μέσω διαδικασίας δημοπρασίας, της παραγωγής αυγοτάραχου από τα δημοτικά ιχθυοτροφεία.

**Εισηγητής:** Μάρκος Νικητάκης, Αντιδήμαρχος

Ο Αντιδήμαρχος κ. Μάρκος Νικητάκης, εισηγούμενος το θέμα, είπε τα εξής:  
«Το Αυγοτάραχο Λευκάδας, είναι ένα φυσικό, παραδοσιακό αλιευτικό "DELICATESSEN" το οποίο παράγεται σε ετήσια βάση από τις ωθήκες του είδους Κέφαλος (*Mugil cephalus*), ο οποίος αλιεύεται στις ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις των παραδοσιακών ιχθυοτροφείων (διβάρια), των λ/θ Στενού Λευκάδας, κατά την μαζική κάθοδο των ψαριών προς την ανοικτή θάλασσα την περίοδο της αναπαραγωγής του είδους (Αύγουστο - Οκτώβριο).

Αποτελείται από δύο επιμήκεις λοβούς ωθήκες του *Mugil cephalus* βάρους 150 – 200 gr, αλλά μπορεί να φθάσει και τα 400 gr.

Οι ωθήκες εξάγονται ακέραιες, με μικρή επέμβαση από το ψάρι, μετά τη σύλληψή του, καθαρίζονται, πλένονται, αλατίζονται με φυσικό αλάτι και στη συνέχεια αφού "στεγνώσουν" στον αέρα, εμβαπτίζονται σε φυσικό κερί. Με τον τρόπο αυτό και οι δύο ωθήκες διατηρούνται ολόκληρες με το σύνολο των αυγών, για μεγάλο χρονικό διάστημα. Δεν απαιτείται καμιά τεχνολογική επέμβαση στο προϊόν και τα υλικά συντήρησης που χρησιμοποιούνται είναι φυσικά προϊόντα, Αλάτι και Κερί.

Ο Ελληνικός κώδικας Τροφίμων και Ποτών, το κατατάσσει στην κατηγορία των αλιπάστων αλιευμάτων, [Άρθρο 98 (Διατηρημένα ωά Ιχθύων) §1δ] και το διαχωρίζει από το Αυγοτάραχο του Λαβρακιού και το εισαγόμενο Αυγοτάραχο.

Το Αυγοτάραχο της Λευκάδας είναι γνωστό στην ευρύτερης περιοχής της Δυτικής Ελλάδας.

## 2. Ιστορική Διαδρομή

Από τα χρόνια, κυρίως της παραμονής των Ενετών στο νησί, υπήρξε η πρώτη και ουσιαστική εστίαση ενδιαφέροντος στο προϊόν, για λογαριασμό των ντόπιων και ξένων αρχόντων. Η μικρή ετήσια ποσότητα φυλασσόταν και μεταφερόταν με Ιστιοφόρα στα αρχοντόσπιτα της Βενετίας και γενικότερα της Δύσης. Έφθανε, φυσικά, και κατά παραγγελία στα πλούσια κελάρια του Βατικανού.

## 3. Θρεπτικές Ιδιότητες

Το Αυγοτάραχο Λευκάδας είναι ένα τρόφιμο, υψηλής διατροφικής αξίας, αφού διαθέτει υψηλή περιεκτικότητα πολυακόρεστων λιπαρών οξέων της σειράς ω-3 και ω-6 και υψηλά ποσοστά ολικών πρωτεϊνών. Η συγκέντρωση των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων στο σύνολο των λιπαρών οξέων δεν μεταβάλλεται σημαντικά με την εφαρμογή της παραδοσιακής μεθόδου μεταποίησης. Η θερμιδική του αξία ανέρχεται κατά μέσο όρο στην τιμή των 27.392 J/g ή 6,5 Kcal/g

Καταναλώνεται το εσωτερικό της μεμβράνης των ωθηκών και έχει χαρακτηριστική γεύση και το άρωμα των αυγών του ψαριού. Δηλαδή ευχάριστη, αλμυρή και ελαφρώς πικρίζουσα.

Στον ακόλουθο πίνακα δίνεται η βασική χημική σύσταση του Αυγοτάραχου Λευκάδας σε σύγκριση με ομοειδή προϊόντα από άλλες περιοχές της Ελλάδας.

Πίνακας : Βασική Χημική Σύσταση του Αυγοτάραχου

	Αυγοτάραχο Λευκάδας <sup>1</sup>	Αυγοτάραχο Μεσολογγίου <sup>2</sup>	Αυγοτάραχο Καβάλας <sup>1</sup>
Υγρασία (%)	18,11 (±1,3)	28,60	22,9(±2,5)
Τέφρα (%)	5,50 (±0,7)	4,45	6,5 (±0,9)
Ολικές Πρωτεΐνες (%)	45,51 (±1,9)	35,85	40,5 (±1,2)
Ολικό Λίπος (%)	27,50 (±1,1)	28,05	30,2 (±1,9)
NaCl (%)	2,23 (±0,4)		4,2 (±0,7)

Πηγή:

(1) ΕΘΙΑΓΕ - ΙΝΑΛΕ, Καβάλα 2001

(2) Ρογδάκης Ι., 1994

## 4. Παραγωγή

Το Αυγοτάραχο Λευκάδας, με μέση ετήσια παραγωγή 270 kg (max 485kg - min 70kg), μέχρι και το 2005 παρασκευαζόταν από τους αλιείς του Δήμου Λευκάδας ακολουθώντας τον παραδοσιακό τρόπο που παρακάτω περιγράφεται.

Η έλλειψη **Μονάδας Παραγωγής** που να πληροί τους αναγκαίους υγειονομικούς όρους σε συνδυασμό με την απουσία προσωπικού (μικρός αριθμός εργαζομένων και έλλειψη σχετικής εμπειρίας) δεν επιτρέπει πλέον στο Δήμο να παράγει **ένα προϊόν αντάξιο της υψηλής διατροφικής του αξίας.**

Με βάση τα παραπάνω:

## **Εισηγούμαι**

όπως το Δημοτικό Συμβούλιο αποφασίσει για την εκποίηση της παραγωγής Αυγοτάραχου μέσω διαδικασίας δημοπρασίας σύμφωνα με τις δ/ξεις του άρθρου 199 του Ν. 3463/06 και του Π.Δ. 270/81 αφού πρώτα η Οικονομική Επιτροπή καθορίσει τους όρους διακήρυξης της δημοπρασίας.»

**Ακολούθησε συζήτηση με ομιλίες και τοποθετήσεις μελών του Δημοτικού Συμβουλίου.  
Μετά τα παραπάνω, το Δημ. Συμβούλιο, ομόφωνα, με δεκαεννέα (19) ψήφους, αποφασίζει:**

Την εκποίηση της παραγωγής Αυγοτάραχου μέσω διαδικασίας δημοπρασίας σύμφωνα με τις δ/ξεις του άρθρου 199 του Ν. 3463/06 και του Π.Δ. 270/81, αφού πρώτα η Οικονομική Επιτροπή καθορίσει τους όρους διακήρυξης της δημοπρασίας.

Η παρούσα ισχύει μέχρι ανακλήσεώς της.

**Η απόφαση αυτή πήρε αρ. 233/2017.**

**Ο Πρόεδρος**

**Τα Μέλη**

**ΓΚΟΓΚΑΚΗΣ ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ**