ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ Τ.Ε.Ι. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΤΤΙΚΗ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
της
ΚΩΤΟΥΛΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΑΣ

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια: Ουρανία Νόττα
Καθηγήτρια

Θεσσαλονίκη, Οκτώβριος 2017

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η μελέτη που παρουσιάζεται, αφορά τον τομέα της Μελισσοκομίας στην Αττική. Τονίζεται η σημασία της μελισσοκομίας, τα προϊόντα που μπορούν να παραχθούν, καθώς και ο τρόπος - διαδικασία παραγωγής κι επεξεργασίας του μελιού. Ακόμη, σε ότι αφορά τη μελισσοκομία, ως κλάδο παραγωγής, αναγράφονται συνοπτικά οι νόμοι που ισχύουν σήμερα στη χώρα μας σχετικά με τον τομέα και αναλύεται η διάρθρωση της μελισσοκομίας τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και σε εγχώριο επίπεδο. Επιπλέον, δίνονται γενικότερα στοιχεία για την Περιφέρεια Αττικής, σε ότι αφορά ιστορικά και οικονομικά δεδομένα, επικεντρώνοντας τελικά στο ποσοστό ανάπτυξης και ζήτησης της μελισσοκομίας στην Αττική. Τονίζονται ορισμένα προβλήματα και δυσκολίες που μπορεί να αντιμετωπίσει κάποιος που επιθυμεί να ασχοληθεί με τη μελισσοκομία και παρουσιάζονται τυχόν ευκαιρίες ή προοπτικές που μπορεί να έχει ο τομέας βασικά σε επίπεδο χώρας και στη συνέχει σε ότι έχει σχέση με τη Περιφέρεια Αττικής. Κλείνοντας, αναλύονται οι βασικοί σύλλογοι που εδρεύουν και δραστηριοποιούνται στην Περιφέρεια και αναγράφονται λεπτομέρειες για τον καθένα. Πρόκειται για μελέτη επίκαιρη που μπορεί να βοηθήσει και να ενημερώσει όποιον είναι σε θέση και ενδιαφέρεται να μάθει για τον τόσο ιδιαίτερο, τομέα της μελισσοκομίας.[1]

[1] Λέξεις κλειδιά: Μελισσοκομία, Προϊόντα, Διάρθρωση, Ανάπτυξη, Αττική, Προβλήματα, Προοπτικές

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ 1
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΙΝΑΚΩΝ 5
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΧΗΜΑΤΩΝ 6
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΙΚΟΝΩΝ 7
ΕΙΣΑΓΩΓΗ 7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ 9
1.1. Ο ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ 9
1.2. ΤΟ ΜΕΛΙ 9
1.3. ΤΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ 10
1.4. ΤΡΥΓΟΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ 11
1.5. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΕΛΙΟΥ 13
1.6. ΤΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 14
1.7. ΟΙ ΕΧΘΡΟΙ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΑΣ 17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΕΛΙΟΥ 21
2.1. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ 21
2.2. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ 23
2.3. ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 27
2.4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ 28
2.5. ΝΟΘΕΙΑ ΜΕΛΙΟΥ 29
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ 31
3.1. Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ 31
3.2. Η ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ 34
3.3. ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΜΑΣ 36
3.4. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΤΤΙΚΗ 37
3.5. ΘΕΤΙΚΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΣΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ 39
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Η ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ 42
4.1. ΔΟΙΗΚΗΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ 42
4.2. ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ 42
4.3. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 42

4.4. Η ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΩΝ ΚΛΑΔΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ 43
4.5. ΔΙΑΘΡΩΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ 46
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ 47
5.1. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ 47
5.2. ΟΙ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΙ ΣΥΛΛΟΓΟΙ ΣΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ 49
5.2.1 ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΙΑΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ, «Ο ΚΗΦΗΝΑΣ» 51
5.2.2. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΝΟΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ: ΚΗΦΙΣΙΑ ... 53
5.3. ΔΑΟΚ ΠΕΙΡΑΙΑ 56
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ 59
ΕΠΙΛΟΓΟΣ 61
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ 62
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. 64
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. 65
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ. 66

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΙΝΑΚΩΝ

Πίνακας 3.1: «Κατανομή Μελισσοκομίας ανά την Ελλάδα» 36
Πίνακας 4.2: « Διάρθρωση Παραγωγικών Κλάδων στην Ελλάδα » 46
Πίνακας 5.3: « Βαθμός αξιοποίησης Συντελεστών Παραγωγής » 48

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΧΗΜΑΤΩΝ

Σχεδιάγραμμα 3.1: « Η παραγωγή ειδών μελιού στην Ελλάδα έτους 2011» 33
Σχεδιάγραμμα 3.2: «Η θέση της Ελλάδας στην Ε.Ε. στον κλάδο της Μελισσοκομίας» 34
Σχεδιάγραμμα 3.3: «Μέσος όρος αριθμού κυψελών σε Ελλάδα και Ε.Ε.» 34
Σχεδιάγραμμα 4.4: «Απασχόληση ανά τομέα του έτους 2013» (EUROSTAT) 44
Σχεδιάγραμμα 4.5: «Απασχόληση ανά τομέα του έτους 2011» (EUROSTAT) 45

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1.1: « Διαφορετικά είδη μελιού συσκευασμένα» 13
Εικόνα 1.2: «Βασιλικός Πολτός»..... 15
Εικόνα 1.3: «Μασώμενη πρόπολη και Βάμμα Πρόπολης» 16
Εικόνα 1.4: «Γύρη»..... 16
Εικόνα 1.5: «Κερί Μέλισσας» 17
Εικόνα 1.6: «Πράσινη σαύρα»..... 19
Εικόνα 1.7: «Σαλπιγκτής»..... 19
Εικόνα 2.8: «Ομογενοποιητής μελιού»..... 24
Εικόνα 2.9: «Γεμιστηκό δοχείων» 25
Εικόνα 2.10: «Ετικετέζα» 25
Εικόνα 2.11 : «Κλειστικό μηχάνημα δοχείων μελιού»..... 25
Εικόνα 2.12: «Εργαστήριο τυποποίησης – συσκευασίας» 29
Εικόνα 3.13: «Κόκκινο σκαθάρι» 38

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η μελισσοκομία έχει αρκετά παλιά παράδοση. Από την αρχαιότητα ακόμη φαινόταν η σπουδαιότητά της, όχι μόνο στη χώρα μας, αλλά και σε παγκόσμιο επίπεδο. Από τότε έως σήμερα, ο τομέας αυτός έχει γνωρίσει μεγάλη ανάπτυξη, αύξησε τη ζήτησή και οι άνθρωποι με τον καιρό έμαθαν και ήθελα να ασχοληθούν περισσότερο με αυτόν. Για πάρα πολύ καιρό η μελισσοκομική δραστηριότητα περιορίστηκε στη συλλογή. Με την εφεύρεση της κυψέλης με πλαίσια, τον 19ο αιώνα, γεννήθηκε η σύγχρονη μελισσοκομία, με αποτέλεσμα να θεωρείται σήμερα ένας αυτοτελής τομέας της γεωργίας. Κάτι τέτοιο σήμαινε την ολοένα και μεγαλύτερη παραγωγή μελιού και υποπροϊόντων αυτού, με ταυτόχρονη την αύξηση του αριθμού των ατόμων που ασχολούνται με τη μελισσοκομία, που είχε και ως συνέπεια και τη συγκρότηση οργανωμένων συνεταιρισμών - συλλόγων.

Όπως είναι φυσικό, οι επαρχιακές περιοχές που ασχολούνται περισσότερο με τον πρωτογενή τομέα ξεκίνησαν πρώτες να ασχολούνται με τη μελισσοκομία. Αργότερα, και άνθρωποι από μεγαλύτερες πόλεις κατάφεραν να βρουν διέξοδο, χώρο και χρόνο, κι έτσι η μελισσοκομία αναπτύχθηκε και σε αστικές περιοχές. Η Περιφέρεια Αττικής, είναι εκ του φυσικού της η πιο αστικοποιημένη της χώρας μας, με τον μεγαλύτερο πληθυσμό και με το λιγότερο πράσινο. Ωστόσο, ο τομέας της μελισσοκομίας κατάφερε να επιβιώσει και να αναπτυχθεί, έχοντας οπαδούς μέχρι και σήμερα, καθώς και αρκετούς οργανωμένους συλλόγους ανά περιοχές. Μπορεί κάποια χρόνια πριν η μελισσοκομία να βρισκόταν σε ύφεση, μπόρεσε όμως παρά τις δυσκολίες (οικονομικές, υλικές και κλιματολογικές) να επιβιώσει και μάλιστα, τα τελευταία δύο χρόνια, να αναπτυχθεί τόσο σε επίπεδο χώρας αλλά και στο εξωτερικό, σε ότι αφορά κυρίως τη ζήτηση (εξαγωγές).

Τέλος, συμπερασματικά, φαίνεται ότι ο τομέας της μελισσοκομίας, εκτός από μεγάλο ενδιαφέρον, απαιτεί βαθιές γνώσεις, κυρίως στις νέες μεθόδους εκτροφής, που ευνοούν την ορθολογική της ανάπτυξη. Παράλληλα, όποιος πρόκειται να ασχοληθεί με τον εν λόγω τομέα, χρειάζεται να διαθέτει πραγματικό πάθος και να οπλιστεί με υπομονή, ώστε να ανταπεξέλθει και τελικά να καταφέρει να πετύχει.

Στα κεφάλαια που ακολουθούν, αναλύεται περισσότερο η μελισσοκομία και ότι σχετίζεται με αυτήν, ξεκινώντας από τη διαδικασία παραγωγής, τους νόμους που τη

διέπουν, τη διάρθρωσή της στη χώρα μας αλλά και στην Ε.Ε., τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει ως κλάδος. Στη συνέχεια, η ανάλυση επικεντρώνεται στη μελισσοκομία και τη διάθρωσή της στην Περιφέρεια Αττικής. Ποια τα προβλήματα και οι προοπτικές του τομέα, ποια οργάνωση υπάρχει σε επίπεδο Συλλόγων και γενικά πώς καταφέρνει να επιβιώνει ένας πρωτογενής κλάδος παραγωγής, όπως η μελισσοκομία, σε μία αστικοποιημένη Περιφέρεια. Τα συμπεράσματα που καταλήγουν είναι αρκετά ενδιαφέροντα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

1.1. Ο ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ

Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, το μέλι αποτελεί ένα αγαθό αρκετά πολύτιμο για τα θρεπτικά του συστατικά και όχι μόνο. Πολλοί άνθρωποι σε ολόκληρο τον κόσμο δραστηριοποιούνται στον τομέα της μελισσοκομίας και σε συνδυασμό με τη ζήτηση του προϊόντος και τη βοήθεια της τεχνολογίας, σήμερα μπορούμε να πούμε ότι παγκοσμίως το μέλι έχει φανατικούς υποστηρικτές τόσο για διατροφικούς όσο και για επαγγελματικούς λόγους.

Η μελισσοκομία αποτελεί ιδιαίτερο κλάδο της Γεωργικής Παραγωγής, με σχεδόν σταθερή ετήσια ζήτηση, παρά τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει. Ασχολείται με τη μέλισσα και την παραγωγή των μελισσοκομικών προϊόντων της, γι' αυτό και ο ρόλος της μέλισσας στη φύση είναι ιδιαίτερα σημαντικός και υπερβαίνει κατά πολύ την αξία των προϊόντων αυτών.

Η μέλισσα θεωρείται το κυριότερο είδος εντόμου που απεικονίζει τα άνθη των εντομόφιλων φυτών μεταφέροντας τη γύρη από το ένα άνθος στο άλλο. Συνέπεια της επικονίασης είναι η γονιμοποίηση των φυτών και η παραγωγή καρπών και σπόρων. Τα περισσότερα καλλιεργούμενα φυτά στην χώρα μας είναι εντομόφιλα και έτσι η παρουσία της μέλισσας συμβάλλει ουσιαστικά στην ποσοτική αλλά και την ποιοτική παραγωγή των φυτών αυτών.

1.2. ΤΟ ΜΕΛΙ

Λίγοι εκείνοι που γνωρίζουν τον τρόπο παραγωγής, τον ρόλο του στην ζωή των μελισσών καθώς και την ποικιλομορφία του μελιού ανάλογα με την φυτική του προέλευση.

Έχει αναφερθεί ότι, «Μέλι είναι η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων, απομυζούντων φυτά, ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις κηρήθρες της κυψέλης τους προκειμένου να διατραφούν» (πηγή βιβλίο: Σύγχρονη Μελισσοκομία, Henri Clement, 2002). Εξ ορισμού λοιπόν το μέλι είναι ένα βιολογικό προϊόν πολύ σύνθετο, του οποίου η σύσταση ποικίλει ανάλογα με τη φυτική του προέλευση και τις εδαφικές

και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής στην οποία παράγεται. Για τους λόγους αυτούς πρέπει να αναφερόμαστε σε διάφορες κατηγορίες μελιού και όχι γενικά στο μέλι.

Τα διάφορα μέλια διακρίνονται σε δυο βασικές κατηγορίες. Τα ανθόμελα που προέρχονται από το νέκταρ των φυτών και τα μέλια μελιτωμάτων από εκκρίσεις εντόμων που ζουν επάνω στα ζωντανά μέρη των φυτών. Επίσης ανάλογα με τη φυτική τους προέλευση διακρίνονται σε: μέλι πορτοκαλιάς, θυμαρίσιο μέλι, μέλι ερείκης (ρεικιού), μέλι καστανιάς, πευκόμελο, μέλι ελάτης κ.ο.κ. Κάθε είδος μελιού έχει χημικά, φυσικά, οργανοληπτικά και παλινολογικά χαρακτηριστικά, που καθορίζουν την ποιότητά του και το διαφοροποιούν από τα άλλα είδη μελιού.

1.3. ΤΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Σύμφωνα με την οδηγία που προαναφέραμε, τα είδη μελιού που αναγνωρίζονται από την Ε.Ε. (πηγή Ευρωπαϊκό Σύνταγμα, 2001), είναι τα ακόλουθα :

Α) Ανάλογα με τη βοτανική προέλευση :

• Μέλι ανθέων ή μέλι νέκταρος : είναι το μέλι που συλλέγεται από το νέκταρ ανθέων

• Μέλι μελιτώματος : είναι το μέλι που λαμβάνεται κυρίως από εκκρίματα εντόμων αποζυμούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη φυτών ή εκκρίσεις προερχόμενες από ζώντα μέρη φυτών

Β) Ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής ή και παρουσίασης :

• Μέλι κηρήθρας : είναι το μέλι που έχουν εναποθέσει οι μέλισσες στα επικαλυμμένα κελιά κηρήθρων, κατασκευασμένων πρόσφατα από τις ίδιες ή σε λεπτά φύλλα κηρήθρας τα οποία γίνονται μόνο από κερί μέλισσας, που δεν περιέχουν γόνο και πωλείται σε κηρήθρες ολόκληρες ή κομμάτια κηρήθρων

• Μέλι με τεμάχια κηρήθρας : είναι το μέλι (σε βάζο) που περιέχει ένα ή περισσότερα τεμάχια μελιού κηρήθρας

• Μέλι στραγγισμένο : είναι το μέλι που λαμβάνεται με στράγγιση των αποσφραγισμένων κηρήθρων που δεν περιέχουν γόνο.

• Μέλι φυγοκέντρισης : είναι το μέλι που λαμβάνεται με φυγοκέντριση των αποσφραγισμένων κηρήθρων που δεν περιέχουν γόνο.

• Μέλι πιέσεως : είναι το μέλι που λαμβάνεται με πίεση των κηρήθρων που δεν περιέχουν γόνο, χωρίς θέρμανση ή με ήπια θέρμανση

• Μέλι διηθημένο : είναι το μέλι, που λαμβάνεται με την αφαίρεση ξένων ανόργανων ή οργανικών ουσιών κατά τρόπο ώστε να αφαιρείται σημαντικό μέρος της γύρης.

• Μέλι ζαχαροπλαστικής : είναι το μέλι που δεν μπορεί να πωληθεί για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση επειδή έχουν μετά βληθεί οι φυσικοχημικές και οργανοληπτικές του ιδιότητες. Σύμφωνα με τον ορισμό της οδηγίας 2001/110/ΕΚ, ως μέλι ζαχαροπλαστικής χαρακτηρίζεται το μέλι το οποίο :

α) είναι κατάλληλο για βιομηχανικές χρήσεις ή ως συστατικό σε άλλα τρόφιμα τα οποία στη συνέχεια υφίστανται μεταποίηση και

β) μπορεί:

- Να παρουσιάσει ασυνήθιστη οσμή ή γεύση,
- Να έχει αρχίσει να υφίσταται ή να έχει υποστεί ζύμωση
- Να έχει υπερθερμανθεί Μέλια Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης : είναι τα μέλια τα οποία παράγονται και συσκευάζονται σε συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή και διαθέτουν συγκεκριμένα διακριτά φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ο χαρακτηρισμός ενός μελιού ως ΠΟΠ γίνεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (πηγή: Λιάκου, 2005).

1.4. ΤΡΥΓΟΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Στην Ελλάδα αλλά και αλλού το μέλι αποτελεί το κύριο μελισσοκομικό προϊόν για το σύνολο σχεδόν των μελισσοκομικών μονάδων. Η απόληψη (συλλογή, τρύγος) του μελιού μπορεί να γίνει μια, δύο ή και περισσότερες φορές τον χρόνο χωρίς όμως να αποκλείεται και η περίπτωση να μη γίνει και καθόλου.

Βασικές προϋποθέσεις για την παραγωγή μελιού είναι η ύπαρξη μελισσοβοσκών (ανθισμένα μελισσοκομικά φυτά ή μελιτώματα) και δυνατών (με μεγάλο πληθυσμό) μελισσιών. Γνωρίζοντας ο μελισσοκόμος πότε υπάρχει η κύρια ανθοφορία στην περιοχή του (η ανθοφορία δηλαδή από την οποία αναμένει να πάρει μέλι), φροντίζει ώστε τότε να έχουν αναπτύξει τα μελίσσια του τον μεγαλύτερο δυνατό πληθυσμό. Το λιγότερο μια εβδομάδα πριν την κύρια ανθοφορία χρειάζεται να γίνει επιθεώρηση στα

μελίσσια. Δεν επιτρέπεται να γίνονται επιθεωρήσεις κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας για να μην ενοχλούνται οι συλλέκτριες μέλισσες και για να μην παίρνει οσμή από τον καπνό που χρησιμοποιούμε το μέλι.

Μελίσσια που είναι αδύναμα δεν θα δώσουν παραγωγή και για αυτό πρωταρχική ενέργεια αποτελεί η συνένωση (συνήθως ανά δύο) τέτοιων μελισσιών.

Άλλες ενέργειες - επεμβάσεις που γίνονται πριν τη μελιτοσυλλογή προκειμένου να εξασφαλισθούν οι κατάλληλες προϋποθέσεις καλής παραγωγής και απόληψης μελιού είναι:

• Τοποθέτηση βασιλικού διαφράγματος με φροντίδα ώστε η βασίλισσα να είναι στον κάτω όροφο. Έτσι στον επάνω όροφο δεν θα υπάρχει γόνος και στις κηρήθρες θα μπαίνει μόνο μέλι. Ο σχετικός άλλωστε περιορισμός του γόνου, που επιτυγχάνεται με την τοποθέτηση του βασιλικού διαφράγματος, επιτρέπει σε περισσότερες μέλισσες να γίνουν συλλέκτριες.

• Δημιουργία δεύτερης εισόδου (πάνω από το διάφραγμα) για διευκόλυνση των συλλεκτριών εργατριών. Η απόδοση τότε αυξάνει κατά πολύ.

• Εξασφάλιση άφθονου και καθαρού νερού στα μελίσσια. Το νερό είναι απαραίτητο για υψηλές αποδόσεις.

• Αποφυγή οποιασδήποτε επέμβασης με φάρμακα λόγω του κινδύνου ύπαρξης υπολειμμάτων τους στο μέλι.

• Τα πατώματα που γεμίζουν με ώριμο μέλι πρέπει να απομακρύνονται (τρυγούνται) διότι η παρουσία κηρηθρών γεμάτων με μέλι μειώνει σημαντικά τη νεκταροσυλλογή. Αφαιρείται μόνο τα πλαίσια που έχουν ώριμο μέλι. Συνήθως ώριμο μέλι έχουν εκείνα που τα 2/3 περίπου των κελιών τους είναι σφραγισμένα.

Αφαιρούνται όλα τα πλαίσια (με ώριμο μέλι) από το μελιτοθάλαμο χωρίς να καπνίζουμε πολύ. Συνήθως αποφεύγεται η συλλογή πλαισίων με ώριμο μέλι από τον εμβρυοθάλαμο. Τινάζεται ένα-ένα τα πλαίσια για να απαλλαγούν από τον πληθυσμό και με τη βοήθεια της μελισσοκομικής βούρτσας διώχνονται όλες τις μέλισσες από το πλαίσιο. Έπειτα, το τοποθετούμε σε άδειο πάτωμα σκεπάζοντάς το κατάλληλα ώστε να μην πάει εκεί καμία μέλισσα. Τα πατώματα με τα πλαίσια μελιού που πήραμε από τα μελίσσια, μεταφέρονται σε χώρο (συνήθως μακριά από το μελισσοκομείο) που είναι

μελισσοστεγανός (κλειστός με τρόπο ώστε να μην μπορούν να εισχωρήσουν οι μέλισσες) και σχετικά ζεστός. Αφαιρείται με ειδικό μαχαίρι (μαχαίρι απολεπισμού) τα καλύμματα των κελιών από τα πλαίσια με το μέλι, και από τις δυο πλευρές (πηγή melissi.net).

Γίνεται κατάλληλη τοποθέτηση σε ειδικό μηχάνημα (μελιτοεξαγωγέα), από το οποίο με φυγοκέντρηση συλλέγεται το μέλι που μαζεύεται στον πυθμένα του. Τα άδεια πλαίσια στα μελίσσια επανατοποθετούνται την ίδια ημέρα για να «γλύφουν» όπως λέγεται, οι μέλισσες τα υπολείμματα του μελιού και να επιδιορθώσουν τις τυχόν κακώσεις που δημιουργήθηκαν στις κηρήθρες.

Εικόνα 1.1: « Διαφορετικά είδη μελιού συσκευασμένα»

1.5. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΕΛΙΟΥ

Το μέλι πριν δοθεί στην κατανάλωση υποβάλλεται σε επεξεργασία, η οποία διαμορφώνει την τελική μορφή και την ποιότητα του προϊόντος.

Η επεξεργασία του μελιού μετά την απομάκρυνσή του από το μελίσσι περιλαμβάνει τα παρακάτω στάδια (πηγή: melissokomia.com)

-**Απομάκρυνση της υγρασίας:** Γίνεται με την τοποθέτηση των πατωμάτων με τα σφραγισμένα μέλια, μέσα σε χώρο που διοχετεύεται ρεύμα θερμού και ξηρού αέρα. Τα πατώματα τοποθετούνται σε στοίβες που επιτρέπουν τον θερμό αέρα να κυκλοφορεί μεταξύ τους. Οι στοίβες στηρίζονται σε τόκους ώστε να μη εφάπτονται με το έδαφος και να κυκλοφορεί ο αέρας πιο ελεύθερα μεταξύ των πλαισίων. Ο χρόνος που πρέπει να παραμείνουν τα πατώματα με το μέλι στο χώρο αφύγρανσης δεν είναι σταθερός.

-Απολέπιση των κηρήθρων και επεξεργασία των απολεπισμάτων: Είναι η πρώτη επέμβαση που γίνεται κατά τη διαδικασία της μελιτοεξαγωγής. Η απολέπιση γίνεται ανάλογα με τη δυναμικότητα της μονάδας, είτε χειρονακτικά, με θερμαινόμενα με ατμό ή ηλεκτρική αντίσταση μαχαίρια, είτε μηχανικά, με ημιαυτόματα ή αυτόματα μηχανήματα απολεπισμού.

1.6. ΤΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Η μέλισσα, ως έντομο, αποτελεί έναν από τους θησαυρούς της φύσης. Η παραγωγή διαφόρων θρεπτικών προϊόντων της, την καθιστά απαραίτητη για τον άνθρωπο και την υγεία του γενικότερα. Αν και το πιο συνηθισμένο μελισσοκομικό προϊόν είναι το μέλι, από την κυψέλη ο άνθρωπος μπορεί να εκμεταλλευτεί και άλλα προϊόντα της μέλισσας. Η γύρη και ο βασιλικός πολτός αποτελούν τροφές πλούσιες σε θρεπτικά στοιχεία, οι οποίες τα τελευταία χρόνια απολαμβάνουν καθολικής αποδοχής ως προς τις ευεργετικές τους ιδιότητες. Η πρόπολη είναι ένα υλικό με ποικίλες φαρμακολογικές ιδιότητες και χρησιμοποιείται στη φαρμακευτική, αλλά και από τις εταιρίες καλλυντικών. Στην παραγωγή καλλυντικών χρησιμοποιείται και το κερί των μελισσών, όπως και σε κάποιες άλλες ανθρώπινες δραστηριότητες. Τέλος, πολλές είναι οι φαρμακολογικές ιδιότητες που έχει το δηλητήριο της μέλισσας. Στη συνέχεια γίνεται σύντομη αναφορά στα μελισσοκομικά προϊόντα:

Η γύρη των λουλουδιών μαζεύεται από τις μέλισσες στα πίσω πόδια τους , μεταφέρεται και αποθηκεύεται μέσα στη κυψέλη, στα κελιά των κηρηθρών . Η γύρη αποτελεί ένα άλλο σπουδαίο μελισσοκομικό προϊόν. Είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και αποτελεί άριστη τροφή για τον άνθρωπο. Υπάρχουν πολλά δεδομένα που δείχνουν την μεγάλη της αξία στη διατήρηση της υγείας και της καλής φυσικής του κατάστασης.

Το κερί παράγεται σε ειδικούς αδένες (κηρογόνοι αδένες) που βρίσκονται στο κάτω μέρος της κοιλιάς των εργατριών. Είναι ένα πολύπλοκο μίγμα από 300 ουσίες περίπου. Είναι επίσης αδύνατο να το συνθέσει ο άνθρωπος. Με το κερί οι μέλισσες χτίζουν τις κηρήθρες τους . Οι χρήσεις του είναι πολλές από την κατασκευή κεριών και λαμπάδων, την παρασκευή καλλυντικών, βερνικιών, λιπαντικών ως και τις καλές τέχνες (ζωγραφική, ομοιώματα κ.ά.).

Η πρόπολη αποτελείται από διάφορες ρητινώδεις εκκρίσεις των φυτών που συλλέγουν και επεξεργάζονται οι εργάτριες, οι οποίες προσθέτουν κερί, γύρη και εμπλουτίζουν και με άλλες ουσίες. Ο ρόλος της στο μελίσσι είναι κυρίως

προστατευτικός διότι δρα εναντίον των βακτηρίων. Οι μέλισσες καλύπτουν με πρόπολη κάθε ξένο σώμα που θα βρεθεί μέσα στην κυψέλη και είναι αδύνατο να το μεταφέρουν και να το πετάξουν έξω. Με την πρόπολη επίσης καλύπτουν τα ανοίγματα, τις χαραμάδες της κυψέλης. Οι χρήσεις της πρόπολης για τον άνθρωπο είναι πολλές όπως: στην ιατρική, κτηνιατρική, βιομηχανία καλλυντικών, την σαπωνοποιία καθώς και στη βιολογική γεωργία.

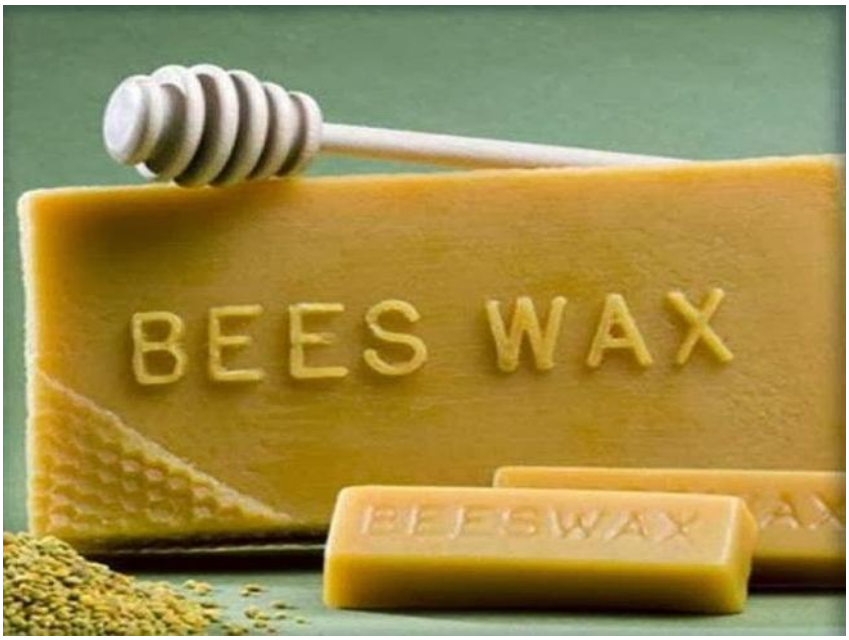
Το δηλητήριο των μελισσών παράγεται από ειδικούς αδένες (αδένες δηλητηρίου) της εργάτριας. Είναι ένα πολύπλοκο μίγμα χημικών ουσιών. Έχει διαυγή εμφάνιση, έντονα πικρή γεύση και χαρακτηριστική οσμή. Έχει πολλές χρήσεις στην ιατρική.

Ο βασιλικός πολτός είναι μια πλούσια πρωτεϊνούχος τροφή. Έχει υπόλευκη κρεμώδη εμφάνιση, ιδιάζουσα οσμή και υπόξινη γεύση. Παράγεται από ειδικούς αδένες (υποφαρυγγικούς αδένες) που βρίσκονται στο κεφάλι των νεαρών εργατριών μελισσών. Με τον πολτό αυτό τρέφεται συνεχώς και αποκλειστικά η βασίλισσα. (πηγή: Έρευνα Γ.Π.Α., 2007),

Εικόνα 1.2: «Βασιλικός Πολτός»

Εικόνα 1.3: «Μασώμενη πρόπολη και Βάμμα Πρόπολης»

Εικόνα 1.4: «Γύρη»



Εικόνα 1.5: «Κερί Μέλισσας»

1.7. ΟΙ ΕΧΘΡΟΙ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΑΣ

Όπως είναι γνωστό, η μελισσοκομία βασίζεται εξ ολοκλήρου στη δουλειά που καθημερινά καταβάλλουν οι ίδιες οι μέλισσες από μόνες τους. Είναι στη φύση τους να παράγουν μέλι, το οποίο αρχικά φτιάχνουν προκειμένου να τραφούν οι ίδιες. Ωστόσο, ο μέλισσες, εφόσον ζουν στη φύση, όπως και πολλά άλλα ζώα κι έντομα έχουν να αντιμετωπίσουν «φυσικούς» εχθρούς μέσα στο περιβάλλον όπου ζουν. Τέτοιοι εχθροί μπορεί να είναι ζώα που τις κυνηγούν, παράσιτα που ζουν σε βάρος της αποικίας τους, καταναλώνοντας μέλι ή γύρη καθώς επίσης και άλλα ζώα – έντομα που ταράζουν την ομαλή ζωή στην κυψέλη.

Πιο αναλυτικά και συγκεκριμένα, εχθροί της μέλισσας μπορούν να θεωρηθούν:

- Τα πουλιά: Διάφορα πουλιά κυνηγούν τις μέλισσες και όλα σχεδόν αποτελούν προστατευόμενα είδη. Πέρα από σπάνιες περιπτώσεις, οι ζημιές που προκαλούν τα πουλιά στις αποικίες είναι ασήμαντες. Το πιο επικίνδυνο για τα πουλιά θεωρείται ο μελισσοφάγος, οποίος κυνηγά τις μέλισσες όταν πετάνε και εξουδετερώνει κυρίως τις συλλέκτριες πάνω από τις κυψέλες. Ακόμη, εχθροί θεωρούνται και τα χελιδόνια, τα οποία κάποιες φορές τρώνε μέλισσες, ο καλόγερος, ο οποίος προκαλεί ζημιές στις αποικίες κυρίως το χειμώνα και τέλος,

ο μελισσοφάγος αετός, οποίος ως επί τω πλείστον τρέφεται με τις προνύμφες των εν λόγω εντόμων.

- Τα ερπετά: Τα κυριότερα ερπετά – εχθροί της μέλισσας είναι οι γκίζες ή πράσινες σαύρες, τις οποίες συχνά συναντάμε γύρω από κυψέλες, μιας κα οι ίδιες τρέφονται με μέλισσες. Ένα ακόμη ερπετό – εχθρός είναι και η δεντρογαλιά για τον ίδιο λόγο.
- Τα έντομα: Ο σαλπιγκτής των μελισσών είναι ένα μικρό κολεόπτερο το οποίο τρέφεται κυρίως με μέλισσες. Οι ενήλικες μηλόες είναι έντομα – εχθροί όχι απέναντι στις μέλισσες αλλά κυρίως τρέφονται με τα αυγά των μελισσών, το γόνο, με μέλι και γύρη. Μερικές φορές επίσης τρέφονται και με τις προνύμφες των μελισσών. Ένα ακόμη επικίνδυνο έντομο για τη μέλισσα θεωρείται και η χρυσόμυγα, τα διάφορα είδη της οποίας τρέφονται με το μέλι της κυψέλης. Όσο παράξενο κι αν φαίνεται, επίσης, εχθρός της μέλισσας είναι και τα διάφορα υμενόπτερα όπως οι σφήκες και η φιλάνθη, τα οποία επιτίθονταν σε αποικίες μελισσών και έχουν τη δυνατότητα να τις καταστρέψουν ολοσχερώς, ενώ παράλληλα η φιλάνθη αρπάζει τις μέλισσες προκειμένου να τις ταΐσει στα μικρά της. Επιπλέον, τα μυρμήγκια είναι κάποια από τα έντομα – εχθρούς, μιας και χτίζοντας τις φωλιές τους κάτω από τι κυψέλες, έχουν τη δυνατότητα να προμηθευτούν «παράνομα» ποσότητες από μέλι. Τέλος, η μικρή ψείρα χωρίς φτερά είναι εχθρός ο οποίος μπορεί να ζήσει μέσα στην κυψέλη, αφού συνήθως γαντζώνεται πάνω σε εργάτριες ή τη βασίλισσα.

Εικόνα 1.6: «Πράσινη σαύρα»

Εικόνα 1.7: «Σαλπιγκτής»

Ωστόσο, η μέλισσα αριθμεί και μεγαλύτερου μεγέθους εχθρούς. Ορισμένα θηλαστικά προκαλούν ταραχή στις αποικίες κατά τη διάρκεια του χειμώνα, είτε τρώγοντας τις μέλισσες, είτε τα προϊόντα που παράγουν. Η αρκούδα και τα ποντίκια τρέφονται με μέλι, κερί και γύρη και προκειμένου να φτάσουν στην αγαπημένη τους τροφή, είναι ικανά να καταστρέψουν ολόκληρη την κυψέλη. Ακόμη, ο ασβός και το κουνάβι είναι ακόμα δύο θηλαστικά, τα οποία συνήθως ζουν σε κουφάλες δέντρων όπου και υπάρχουν χτισμένες κυψέλες, τις οποίες σκαλίζουν με τα νύχια τους έως ότου φτάσουν σε σημείο να μπορούν να πάρουν εύκολα το παραγόμενο μέλι.

Τέλος, ίσως ο μεγαλύτερος παράγοντας κινδύνου, παρά εχθρός μπορεί να θεωρηθεί για τη μέλισσα ο άνθρωπος. Στο πέρασμα των ετών και καθώς ο άνθρωπος κυνηγούσε και συνέλεγε μέλι, αποφάσισε να εγκαταστήσει μελίσσια κοντά σε τόπος ιαμονής του. Σήμερα όμως, με την εξέλιξη της μελισσοκομίας, ο άνθρωπος είναι πλέον ο καθοριστικός παράγοντας για την επιβίωση της μέλισσας. Γι’ αυτό και ο τομέας της μελισσοκομίας χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, αφού μπορεί παντού να συναντήσει εχθρούς κι εμπόδια είτε έμβια (ζώα, έντομα κ.ά.) είτε άβια (κλιματολογικές αλλαγές και συνθήκες) (πηγή βιβλίο: «Σύγχρονη Μελισσοκομία», Henri Clement, 2002).

Από τις επιμέρους αναλύσεις, ως κλάδος της γεωργικής παραγωγής, η μελισσοκομία, φαίνεται να χρειάζεται πολλές γνώσεις σε ότι αφορά την εφαρμογή της. Ο μελισσοκόμος, οφείλει να έχει λάβει πολλά πράγματα υπόψην του πριν ασχοληθεί με αυτήν, διότι η μέλισσα ως έντομο είναι αρκετά ευαίσθητο και θέλει ειδική μεταχείριση και προστασία. Παράλληλα, φαίνεται γενικά ως κλάδος να παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον, αφού μπορεί, με τις κατάλληλες προϋποθέσεις, να εφαρμοστεί σε ποικίλα μέρη και να δώσει ικανοποιητικό αποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΕΛΙΟΥ

2.1. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Οι διάφορες ουσίες που τα μελισσοκομικά προϊόντα περιέχουν προσδίδουν σε αυτά διατροφικές ή και φαρμακευτικές ιδιότητες, καθιστώντας τα προϊόντα μεγάλης βιολογικής αξίας. Συχνά όμως, τα πολύτιμα για τον άνθρωπο αυτά προϊόντα παρουσιάζουν αστάθεια ή και ευπάθεια των ουσιών τους στους εξωγενείς παράγοντες όπως η θερμοκρασία, το φως, η υγρασία, οι μικροοργανισμοί (π.χ. ζύμες) κτλ. Για τους λόγους αυτούς, οι τρόποι και τα μέσα που χρησιμοποιούνται, για την απόληψη των προϊόντων αυτών από το μελίσσι, για την τυποποίηση και συσκευασία τους αλλά και τη διάθεσή τους στον καταναλωτή, πρέπει να ανταποκρίνονται σε ειδικές προδιαγραφές που έχουν καθορισθεί. Αυτές εξασφαλίζουν ότι οι πολύτιμες ουσίες και κατά συνέπεια οι ιδιότητες των μελισσοκομικών προϊόντων παραμένουν αναλλοίωτες μέχρι τον τελικό καταναλωτή.

Με δεδομένη λοιπόν την ευπάθεια των μελισσοκομικών προϊόντων και το ότι αυτά προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και χρήση, έχουν θεσπισθεί (νομοθετηθεί) αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις που ρυθμίζουν τόσο την παραγωγή όσο και τα στάδια τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας τους. Το πλαίσιο των κανόνων δικαίου (Οδηγίες Ευρωπαϊκής Επιτροπής, Νόμοι, Προεδρικά Διατάγματα, Υπουργικές Αποφάσεις, κτλ) που σχετίζεται με την μελισσοκομία δίνεται σε γενικές γραμμές στη συνέχεια. Συγκεκριμένα:

- Οι όροι παραγωγής, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας του μελιού ρυθμίζονται με την οδηγία 2001/110 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ, 20-12-2001 της Ε.Ε. Για την εφαρμογή της στη χώρα μας έχει εκδοθεί η 68/2002 απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου (Φ.Ε.Κ. 641, 23-05-2002, τ. Β). Πρέπει να τονισθεί ότι η ανωτέρω οδηγία αντικατέστησε τμήματα της οδηγίας 74/409/Ε.Ο.Κ. 22-07-1974 που είχε εναρμονισθεί στο Ελληνικό Δίκαιο με το 498 Π.Δ. (Φ.Ε.Κ. 186/83 τ. Α ', Φ.Ε.Κ. 15/84 τ.Α). Τα τμήματα του 498 Π.Δ./1983 και της οδηγίας 74/409/ Ε.Ο.Κ. 22-07-1974 που δεν 46 αντικαταστάθηκαν από την 2001/110 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ, 20-12-2001, εξακολουθούν να ισχύουν.

- Η διακίνηση (εμπορία) του μελιού προερχόμενου, κυρίως, από τρίτες χώρες ρυθμίζεται και με την αγορανομική διάταξη 18/02-12-01 του Υπ. Εμπορίου.

Με το πιο πάνω νομικό πλαίσιο καθορίζεται: το τι είναι μέλι, ποια πρέπει να είναι τα φυσικά, χημικά, οργανοληπτικά και παλινολογικά του χαρακτηριστικά και πώς αυτό πρέπει να κυκλοφορεί στο εμπόριο και να διατίθεται στον καταναλωτή.

Επιπλέον, οι γενικοί κανόνες υγιεινής των τροφίμων και οι διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των κανόνων αυτών διέπονται από την 487/21-09-2000 κοινή Υπουργική Απόφαση των υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Ανάπτυξης και Δικαιοσύνης με την οποία εναρμονίζεται (εφαρμόζεται στο Ελληνικό Δίκαιο) η οδηγία 93/43/Ε.Ο.Κ. ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της Ε.Ε.

Με την ανωτέρω οδηγία, καθορίζονται οι προδιαγραφές που πρέπει να πληρούν από υγιεινής πλευράς οι χώροι μέσα στους οποίους παράγονται, μεταποιούνται, συσκευάζονται και αποθηκεύονται τα τρόφιμα. Επίσης, οι τρόποι για την υγιεινή μεταφορά και πώλησή τους. Στις ίδιες διατάξεις εκτός από το μέλι υπάγονται και τα άλλα προϊόντα του μελισσιού, όπως η γύρη και ο βασιλικός πολτός. Πρέπει όμως να τονισθεί ότι τόσο για τη γύρη όσο και για τον βασιλικό πολτό δεν υπάρχει συγκεκριμένη νομοθεσία που να διέπει την εμπορία, συσκευασία και τυποποίησή τους όπως η αντίστοιχη για το μέλι.

Με όλα τα παραπάνω, εξασφαλίζεται ότι το μέλι είναι εξ ορισμού ένα βιολογικό προϊόν υψηλής αξίας που πρέπει να διατίθεται στους καταναλωτές όπως έχει παραχθεί από το μελίσσι, χωρίς να υποστεί καμία βιομηχανική ή άλλη επεξεργασία που θα το αλλοίωνε. Αν λόγω μη κατάλληλου χειρισμού ή επεξεργασίας έχουν αλλοιωθεί χαρακτηριστικά του, δεν μπορεί να διατίθεται στην αγορά ως μέλι αλλά ως βιομηχανικό μέλι ή μέλι ζαχαροπλαστικής.

Για την άσκηση της μελισσοκομίας ως δραστηριότητας δύο είναι οι βασικοί νόμοι που ρυθμίζουν, ακόμη μέχρι σήμερα, τα σχετικά με το αντικείμενο της:

- ο νόμος 4856/12-09-1930 για την προώθηση της γεωργικής παραγωγής
- ο νόμος 6238/11-08-1934 περί βελτιώσεως της μελισσοκομίας.

Τα άρθρα 17 ως και 23 του νόμου 4856/1930 αναφέρονται στην ενίσχυση της μελισσοκομίας, κλάδου ο οποίος λόγω της σπουδαιότητάς του χρειάζεται ιδιαίτερη μεταχείριση. Ειδικότερα με το άρθρο 22 τονίζεται ότι καμία γεωργική υπηρεσία δεν μπορεί να απαγορεύσει την τοποθέτηση των μελισσιών εντός δημοσίων, δημοτικών και κοινοτικών δασών και γαιών κατά την περίοδο της ανθοφορίας.

Με το νόμο 6238/1934 και συγκεκριμένα με το άρθρο 7 καθορίζονται οι ελάχιστες αποστάσεις που πρέπει να τηρούνται στην τοποθέτηση των μελισσιών από κατοικίες και δημόσιους δρόμους. Εντός κατοικημένων περιοχών οι αποστάσεις αυτές είναι 30μ από κατοικημένη οικία και 25μ από δημόσιες οδούς.

Με την εφαρμογή των νόμων αυτών η μελισσοκομία ασκείται επί σειρά ετών χωρίς να έχει δημιουργηθεί κανένα πρόβλημα. Πρέπει να υπογραμμισθεί ότι οι νόμοι αυτοί είναι πολύ πιο αυστηροί συγκριτικά με αντίστοιχους νόμους άλλων κρατών με έντονο μελισσοκομικό ενδιαφέρον (Ιταλία, Γαλλία, Γερμανία, Αγγλία κτλ).

Σχετικά πιο πρόσφατα, το 2003, με την ψήφιση του νόμου «Περί Δασών» (ν. 3208/2003) ρυθμίζονται με διαφορετικό τρόπο τα σχετικά με την άσκηση της μελισσοκομίας σε σχέση αυτά που ισχύουν σήμερα. Όμως η εφαρμογή τους έχει παραπεμφθεί στην έκδοση Προεδρικού Διατάγματος.

Οι μελισσοκόμοι για την καλύτερη επίτευξη των επιδιώξεών τους οργανώνονται σε ενώσεις μέσω των οποίων προβάλλουν τα αιτήματά τους, διεκδικούν λύσεις των προβλημάτων τους και προωθούν τα προϊόντα τους. Οι οργανώσεις αυτές είναι οι μελισσοκομικοί συνεταιρισμοί και οι μελισσοκομικοί σύλλογοι. Οι μελισσοκομικοί συνεταιρισμοί είναι οργανώσεις εμπορικής μορφής, ενώ οι σύλλογοι οργανώσεις συνδικαλιστικής μορφής.

Η σύσταση και λειτουργία των μελισσοκομικών συνεταιρισμών διέπεται από τον νόμο 2810/2000 για τις συνεταιριστικές αγροτικές οργανώσεις. Η σύσταση και λειτουργία των αγροτικών συλλόγων, μεταξύ αυτών και των μελισσοκομικών, διέπονται από τον νόμο 1760/1978 για τους αγροτικούς συλλόγους.

2.2. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Ο τρόπος και τα μέσα συσκευασίας και τυποποίησής του μελιού, όπως άλλωστε και όλων των υπόλοιπων μελισσοκομικών προϊόντων, έχουν μεγάλη σημασία για την προώθηση και διάθεση του προϊόντος αυτού στην αγορά και στον τελικό καταναλωτή.

Χρησιμοποιούνται ειδικά μηχανήματα, εργαλεία και υλικά για τη συσκευασία, την τυποποίηση και τη σήμανσή του μελιού.

Ως τέτοια μηχανήματα αναφέρονται εδώ: οι ομογενοποιητές μελιού (μηχανήματα που αναμιγνύουν διάφορα είδη μελιού, Εικόνα 2.8.), γεμισηκά δοχείων μελιού (Εικόνα 2.9.), ετικετέζα (μηχάνημα τοποθέτησης ετικέτας, Εικόνα 2.10.), κλειστικά δοχείων (Εικόνα 2.11.) κτλ. Τα μηχανήματα αυτά αποτελούν αντικείμενο της τεχνολογίας τροφίμων και βρίσκονται σε βιομηχανικές εγκαταστάσεις μελισσοκομικών βιοτεχνιών ή βιομηχανιών.

Εικόνα 2.8: «Ομογενοποιητής μελιού»

Εικόνα 2.9: «Γεμιστηκό δοχείων»

Εικόνα 2.10: «Ετικετέζα»

Εικόνα 2.11 : «Κλειστικό μηχάνημα δοχείων μελιού»

Ως φυσικό προϊόν, το μέλι σε όλα τα στάδια, από την απόληψη μέχρι την τυποποίηση, τη συσκευασία, τη σήμανση και τη διάθεσή του στον καταναλωτή, οι θερμοκρασίες που θα βρεθεί δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερες από την υψηλότερη θερμοκρασία που βρίσκεται στη φύση και συγκεκριμένα στο μελίσσι, που κυμαίνεται στους 35 ± 10 βαθμούς Κελσίου. Πάντως, η θερμοκρασία επεξεργασίας του μελιού μπορεί να φθάσει μέχρι τους 40 βαθμού μόνο με την προϋπόθεση της χρησιμοποίησης ειδικών μηχανημάτων ανάδευσης. Σε κάθε άλλη περίπτωση πολλά από τα χαρακτηριστικά του, κυρίως χημικά, οργανοληπτικά αλλά και φυσικά επηρεάζονται αρνητικά.

Υπάρχουν ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης (ψύξης ή κατάψυξης) για το καθένα απ' τα μελισσοκομικά προϊόντα ανάλογα και με την προοριζόμενη χρήση τους ή την επιθυμητή διάρκεια συντήρησής τους. Μερικές απ' αυτές έχουν αναφερθεΐ σε προηγούμενα κεφάλαια.

Μεγάλη σημασία για την ποιότητα του μελιού έχουν τα υλικά από τα οποία είναι κατασκευασμένα όλα τα ανωτέρω εργαλεία και μηχανήματα. Τα περισσότερα από αυτά είναι μεταλλικά ή πλαστικά και πρέπει να μην προσδίδουν ή να αποσπούν ουσίες από το μέλι. Ακόμη θα πρέπει να μην αλλοιώνουν τα συστατικά του. Έχει διαπιστωθεί ότι τα καλύτερα υλικά, από τα οποία πρέπει να είναι κατασκευασμένα είναι το ανοξείδωτο ατσάλι καθώς και το γυαλί, όπου αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Κάθε άλλο υλικό δημιουργεί προβλήματα.

Στα τρόφιμα, με τον όρο τυποποίηση εννοείται το σύνολο των τεχνολογικών μεθόδων, με τις οποίες εξασφαλίζεται η ομοιομορφία της ποιότητας και της εμφάνισης του προϊόντος. Η τυποποίηση επιτυγχάνεται με αναμίξεις μελιών ορισμένης ποιότητας, σε διάφορες αναλογίες και με συγκεκριμένες τεχνικές, ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από τον τυποποιητή. Οι προδιαγραφές αυτές πρέπει να διασφαλίζουν προϊόν με σταθερά χαρακτηριστικά και σε πλήρη σύμφωνά με την νομοθεσία της Ε.Ε (οδηγία 2001/110).

Τυποποίηση δεν είναι απλά η ανάμιξη δύο ή τριών μελιών διαφορετικής προέλευσης σε συγκεκριμένη δοσολογία, αλλά η παραγωγή σταθερού προϊόντος με συγκεκριμένες ιδιότητες επιθυμητές από τον καταναλωτή.

Οι προδιαγραφές αφορούν τις φυσικές και τις οργανοληπτικές ιδιότητες του μελιού. Τόσο οι φυσικές όσο και οι οργανοληπτικές ιδιότητες, προσδιορίζονται κατά κύριο λόγο από τον συνδυασμό των ιδιοτήτων των μελιών που αναμιγνύονται. Ο συνδυασμός δεν είναι ούτε εύκολος, ούτε ακολουθεί σταθερούς κανόνες.

Τα μέλια που χρησιμοποιούνται στις διάφορες αναμίξεις, διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες και χρησιμοποιούνται ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό.

- Μέλια που δεν κρυσταλλώνουν ή αργούν να κρυσταλλώσουν (π.χ. ελάτης, πεύκου κ.ά.)
- Μέλια που κρυσταλλώνουν (π.χ. πορτοκαλιάς, διάφορα ανθόμελα του βουνού κ.ά.). Στις αναμίξεις χρησιμοποιούνται συνήθως τρία ή περισσότερα. (πηγή: ΟΜΣΕ, 2001)

2.3. ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία του μελιού παίζει πολύ σημαντικό ρόλο για την διατήρηση των ιδιοτήτων. Ο καταναλωτής συνήθως προτιμά την γυάλινη συσκευασία γιατί το γυαλί είναι ουδέτερο υλικό και δεν αντιδρά με το μέλι ώστε να αλλοιώσει την ποιότητα του. Παράλληλα ο καταναλωτής βλέπει τι αγοράζει (χρώμα, ρευστότητα, κρυστάλλωση, καθαρότητα κτλ. Εκτός από αυτό πρέπει να γνωρίζει ότι η τενεκεδένια συσκευασία βοηθάει περισσότερο στην διατήρηση της βιολογικής αξίας του μελιού γιατί σε αυτήν δεν επηρεάζεται σημαντικά η βακτηριοστατική δράση του μελιού. Τέλος τα πλαστικά βάζα που δεν αναγράφουν την ένδειξη "για τρόφιμα" είναι ακατάλληλα και πρέπει να αποφεύγονται.

Η εμφιάλωση του μελιού πρέπει να γίνεται σε χώρους και με μέσα που πληρούν τους όρους υγιεινής. Στις μονάδες τυποποίησης, το μέλι εμφιαλώνεται μετά τη διαύγαση , που επιτυγχάνεται μετά από παραμονή 72 ωρών του ομογενοποιημένου μελιού στις δεξαμενές. Οι φιάλες γεμίζονται στις αυτόματες δοσομετρικές μηχανές, κλίνονται αεροστεγώς, αμέσως στη συνέχεια ψύχονται και τέλος αποθηκεύονται. Η εμφιάλωση γίνεται πάντοτε σε δοχεία κατάλληλα για τη συσκευασία τροφίμων και

συγκεκριμένης περιεκτικότητας, η οποία δεν πρέπει να ξεπερνά το ένα κιλό. Τα γυάλινα δοχεία πριν χρησιμοποιηθούν πρέπει να πλένονται σε αυτόματο πλυντήριο, με τη χρήση απορρυπαντικού και λαμπρυντικού, το οποίο εξουδετερώνει τα άλατα του νερού που αφήνουν λεκέδες στο βάζο και μειώνουν την όλη εμφάνιση του προϊόντος.

2.4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Με τον όρο επισήμανση νοούνται οι αναφορές, οι ενδείξεις, τα εμπορικά ή βιομηχανικά σήματα, οι εικόνες τα σύμβολα τα οποία αναφέρονται σε κάθε συσκευασία, αλλά κύριο λόγο αναφερόμαστε στην ετικέτα που υπάρχει στο δοχείο που περιέχει το μέλι.

Ετικέτα : ενδείξεις που πρέπει να υπάρχουν υποχρεωτικά στην ετικέτα :

1. Ονομασία πώλησης . Σύμφωνα με την οδηγία 2001/110/ΕΚ για τα μέλια προβλέπονται οι εξής ονομασίες :

- Μέλι ανθέων ή μέλι νέκταρος
- Μέλι μελιτώματος ή μέλι δάσους
- Μέλι κηρήθρας
- Μέλι με τεμάχιο ή τεμάχια κηρήθρας
- Μέλι φυγοκεντρήσεως
- Μέλι πιέσεως
- Διηθημένο μέλι
- Μέλι ζαχαροπλαστικής

2. Το καθαρό βάρος

3. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (ημερομηνία λήξης)

4.Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης

5.Το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του συσκευαστή ή το εμπορικό σήμα

6. Ο τόπος καταγωγής του μελιού

7. Ενδείξεις της φυσικής κατάστασης ή της ειδικής επεξεργασίας που έχουν υποστεί. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις άλλες ενδείξεις, να είναι ευδιάκριτες ευανάγνωστες και κατανοητές.

Εικόνα 2.12: «Εργαστήριο τυποποίησης – συσκευασίας»

2.5. ΝΟΘΕΙΑ ΜΕΛΙΟΥ

Ο Έλληνας μελισσοκόμος πρέπει να γνωρίζει γιατί πρέπει να δια φυλάξει στο ακέραιο όλα τα φυσικά χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που ο ίδιος δεν παράγει, αλλά απλώς παίρνει από την παραγωγό μέλισσα για να το διαθέσει στον καταναλωτή όσο το δυνατόν αμετάβλητο. Το μέλι δεν μπορεί να νοθευτεί εύκολα. Αναμιγνύεται δύσκολα με νερό γλυκόζη ή άλλη γλυκαντική ουσία. Περιπτώσεις νοθείας του ελληνικού μελιού είναι πολύ σπάνιες. Επειδή όμως το θυμαρίσιο είναι καλύτερο θρεπτικά από τα άλλα ανθόμελα, κακοί έμπορος εκμεταλλεύονται την καλή του φήμη και την υψηλή του τιμή για να διοχετεύσουν στην αγορά νοθευμένα μέλια με την ένδειξη "θυμαρίσιο", τροφοδοτώντας έτσι το παραεμπόριο και την αισχροκέρδεια σε βάρος όχι μόνο του καταναλωτή αλλά και του παραγωγού μελισσοκόμου.

Νοθεία του μελιού γίνεται είτε από συσκευαστές - εμπόρους μελιού, με την προσθήκη φθηνών υδατανθρακούχων προϊόντων, είτε από ορισμένους μελισσοκόμους με την έντονη τροφοδότηση των μελισσιών την περίοδο της μελιτοσυλλογής με τα ίδια προϊόντα. Μορφές νοθείας :

1. Νοθεία με σιρόπι ζάχαρης
2. Νοθεία με ιμβερτοποιήμενη ζάχαρη ή άμυλο
3. Νοθεία με ενζυματικά ιμβερτοποιημένο αμυλοσίροπο

4. Νοθεία με ιμβερτοποιημένο με θειικό οξύ αμυλοσίροπο (ισογλυκόζη)

Όπως κάθετι που εφαρμόζεται στην πράξη, έτσικαι η μελισσοκομία διέπεται από νόμους και κανονισμούς που ορίζονται από το Σύνταγμα της κάθε χώρας, πάνω στους οποίους πρέπει να βασίζονται όσοι επιθυμούν να ασχοληθούν με τον τομέα αυτό. Προκειμένου κάποιος να έχει στην κατοχή του μεγάλο αριθμό κυψελών οφείλει να γνωρίζει πολλά για τη νόμιμη τοποθέτησή τους, αν επιθυμεί να μπει στη διαδικασία να παράγει αρκετές προσότητες, οφείλει να μάθει τα μέσα με τα οποία θα το καταφέρει και τι πρέπει να κάνει στη συνέχει ώστε να ολοκληρώσει την παραγωγή με τη συσκευασία και την τυποποίηση. Τέλος, μεγάλη προσοχή πρέπει να δωθεί, τόσο από τους΄μελισσοπαραγωγούς όσο και από τους καταναλωτές, στις νοθείες που γίνονται στα διάφορα είδη μελιών, με αποτέλεσμα να παραποιείται η ποιότητά τους και να χάνεται η εμπιστοσύνη μεταξύ παραγωγών και καταλανωτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ

3.1. Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

Η Ελλάδα διεκδικεί μια από τις πρώτες θέσεις στο διεθνή χώρο σε μελίσσια και σε παραγωγή μελιού, αναλογικά με τον πληθυσμό και την έκταση της. Η προσφορά της μελισσοκομίας στο σύνολο της ετήσιας παραγωγής της χώρας μπορεί να είναι μικρή, ωστόσο λόγω των περιβαλλοντικών και κλιματικών συνθηκών που επικρατούν, την καθιστούν μακραίωνη παράδοση. Η μελισσοκομία είναι μία από τις ελάχιστες δραστηριότητες του ανθρώπου, η οποία είναι παράλληλα φιλική στο περιβάλλον και αξιοποιεί πλήρως και όσο το δυνατόν καλύτερα και πιο αποτελεσματικά τους φυσικούς πόρους.

Ο κλάδος της μελισσοκομίας, σε επίπεδο συνολικής ακαθάριστης αξίας της αγροτικής παραγωγής, καλύπτει μόλις το 0,55%, ενώ σε επίπεδο ζωικής παραγωγής το 1,80% (πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2013). Είναι όμως αρκετά σημαντικός, αν αναλογιστεί κανείς και τον ιδιαίτερο ρόλο της μέλισσας, από τις δραστηριότητες της οποίας προκύπτουν γενικότερα οφέλη σε ότι αφορά την παραγωγή φρούτων, καρπών, άλλου είδους βλάστησης καθώς και στη διατήρηση της συνολικής βιολογικής ισορροπίας του οικοσυστήματος. Μάλιστα, η μέλισσα, παίζοντας και το ρόλο του επικοντιστή, έχει βρεθεί ότι είναι το πολυτιμότερο έντομο παγκοσμίως και σε οικονομικό επίπεδο, καθώς στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης συμβάλει σε κέρδος έως και 4250 εκατομμύρια. Έτσι, παράλληλα βέβαια, βελτιώνει τόσο τις οικονομικές όσο και τις περιβαλλοντικές συνθήκες.

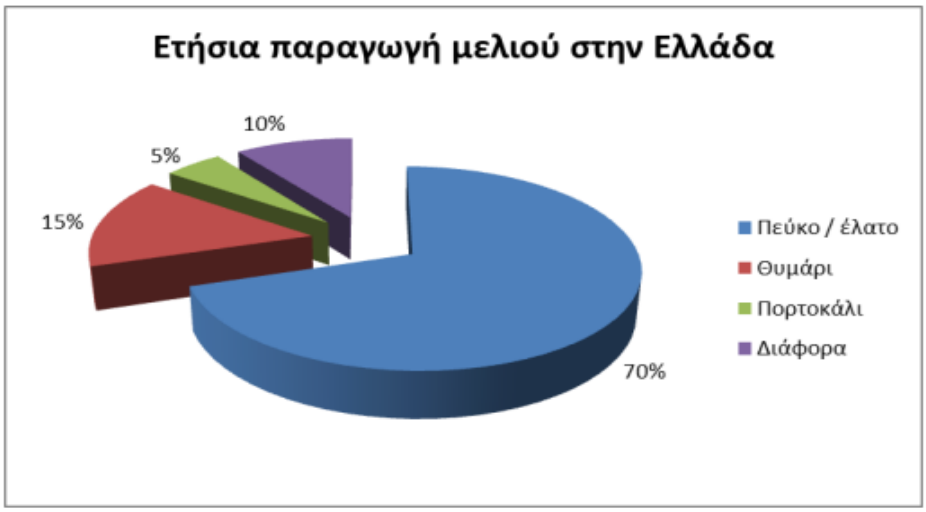
Σύμφωνα με τις έρευνες και τα στοιχεία που προκύπτουν από αυτές, η Ελλάδα διεκδικεί μία από τις πρώτες θέσεις παγκοσμίως σχετικά την παραγωγή μελιού και την εγκατάσταση μελισσιών αναλογικά με το σύνολο του πληθυσμού της και μάλιστα τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται αύξηση της ζήτησης αλλά και την ενασχόλησης της μελισσοκομίας, με προσθήκη 22 μελισσιών ανά χιλιόμετρο κατά μέσος όρο. Αντίθετα, στο γενικότερο σύνολο της Ευρώπης, το αντίστοιχο ποσοστό μειώθηκε πράγμα που καθιστά την Ελλάδα πρώτη σε πυκνότητα μελισσιών και από την Ευρώπη, αλλά και από την Αυστραλία και τις Η.Π.Α.. Βέβαια παρόλο το γενικότερο σύνολο των

μελισσιών, λίγες είναι οι μονάδες που κατέχουν πάνω από 200 μελίσσια κι εξασφαλίζουν ένα ικανοποιητικό εισόδημα. Οι περισσότερες εκμεταλλεύσεις είναι αρκετά μικτότερες και διαθέτουν περίπου 50 μελίσσια ανά παραγωγό, γεγονός που περιορίζει την παραγωγή άρα και το κέρδος του καθενός.

Πιο συγκεκριμένα, η συνολική ετήσια παραγωγή του μελιού κυμαίνεται από 10.000 έως 14.000 τόνους παραγόμενο μέλι, η οποία προέρχεται από τη συλλογή μελιού είτε από μελιτώματα, είτε από το νέκταρ δηλαδή τα ανθόμελα. Οι μεγαλύτερες ποσότητες της παραγωγής λαμβάνονται από το μέλι που παράγουν τα πεύκα (60-65%), το θυμάρι (15%) και το έλατο (10%). Η διάθεση του μελιού γίνεται από τους ίδιους τους μελισσοκόμους, είτε άμεσα στον καταναλωτή είτε μέσω των συνεταιριστικών οργανώσεων και των εμπόρων (πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2013).

Επιπροσθέτως, είναι εξίσου σημαντικό να αναφερθεί το γεγονός ότι, το ελληνικό μέλι είναι ένα από τα μεγαλύτερα σε ζήτηση παγκοσμίως, καθώς φημίζεται για την άριστη ποιότητά του λόγω της εγχώριας βλάστησης. Η κάλυψη παραγωγής του μελιού σε εγχώριο επίπεδο αγγίζει το 90%, αλλά δυστυχώς η χώρα μας έχει έλλειψη στα υπόλοιπα συναφή προϊόντα, κάτι που την εμποδίζει να επεκταθεί και σε άλλους κλάδους. Τα σχετικά με το μέλι προϊόντα, τα τελευταία χρόνια αυξάνονται σε ζήτηση κάτι που θα μπορούσαν οι Έλληνες μελισσοκόμοι να εκμεταλλευτούν προκειμένου να αυξήσουν το ατομικό τους εισόδημα.

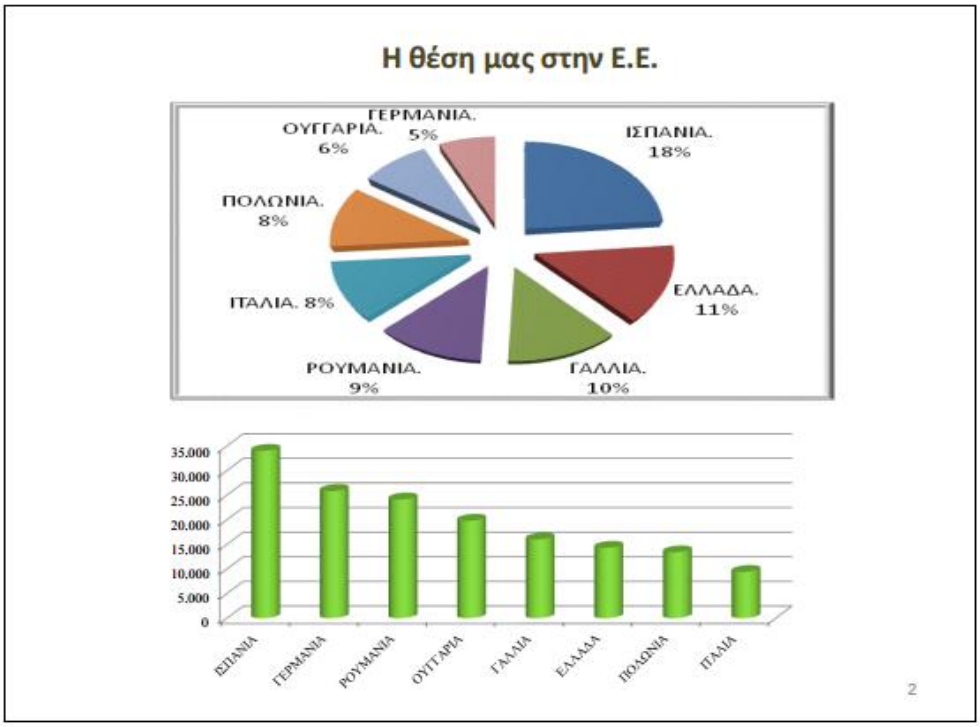
Στην Ελλάδα, ο τομέας της Μελισσοκομίας θεωρείται αρκετά υγιής, με ολοένα και καλύτερες προδιαγραφές, αφού φαίνεται ότι ετήσια το 70% περίπου της παραγωγής πωλείται απευθείας σε τιμή λιανικής και μέχρι στιγμής προκύπτον ικανοποιητικά βιώσιμα κέρδη από αυτό (πηγή ΟΜΣΕ, 2012) Ωστόσο, ως κλάδος, η μελισσοκομίας έχει πολλά ακόμα περιθώρια ανάπτυξης και βελτίωσης μιας και οι Έλληνες παραγωγοί δεν έχουν επεκταθεί αρκετά σε εξωτερικές αγορές, πράγμα που θα σήμαινε υψηλότερη προστιθέμενη αξία και λόγω της τυποποίησης.



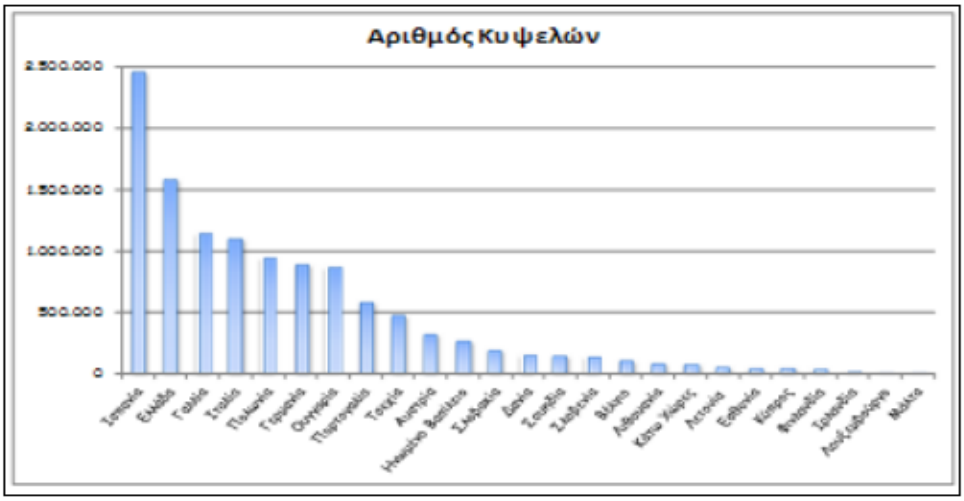
Σχεδιάγραμμα 3.1: « Η παραγωγή ειδών μελιού στην Ελλάδα έτους 2011»

Παράλληλα, στην Ευρώπη, σύμφωνα με όσα δεδομένα έχουν συλλεχθεί και επεξεργαστεί, η μελισσοκομία παίζει εξίσου σπουδαίο ρόλο σε Ευρωπαϊκό και σε εγχώριο επίπεδο. Συγκεκριμένα, ο αριθμός των μελισσοκόμων στην Ε.Ε. υπολογίζεται στο μισό εκατομμύριο, με του περισσότερους βέβαια από αυτούς, να ασχολούνται με τον τομέα ως συμπληρωματικό, δευτερεύων επάγγελμα με σκοπό την αύξηση του εισοδήματός τους ή απλά ως δραστηριότητα για προσωπική τους ευχαρίστηση.

Στους παρακάτω πίνακες φαίνονται, μετά από έρευνες, αναλυτικά ορισμένα στοιχεία σχετικά με την κατάσταση που επικρατεί αυτή τη στιγμή στη Ε.Ε. στον τομέα της μελισσοκομίας, ποια είναι η παραγωγή καθώς και σε ποια θέση βρίσκεται η Ελλάδα σε αριθμό κυψελών (πηγή: Κέντρο Μελισσοκομίας ΠΑΣΕΓΕΣ, 2011).



Σχεδιάγραμμα 3.2: «Η θέση της Ελλάδας στην Ε.Ε. στον κλάδο της Μελισσοκομίας»



Σχεδιάγραμμα 3.3: «Μέσος όρος αριθμού κυψελών σε Ελλάδα και Ε.Ε.»

3.2. Η ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Σε ότι αφορά τη διόρθωση της μελισσοκομίας στην Ελλάδα, η ελληνική μελισσοκομία σήμερα φαίνεται να αριθμεί πάνω από 1.300.000 μελίσσια κι έτσι να απασχολεί περίπου 23.500 ανθρώπους, με το 80% αυτών να μην είναι αποκλειστικά

μελισσοκόμοι αλλά να ασκούν τη δραστηριότητα αυτή παράλληλα με το κύριο επάγγελμά τους, έχοντας έτσι τη δυνατότητα επιπλέον εισοδήματος. Αντίστοιχα, μόνο το 6% των ενασχολούμενων με τη μελισσοκομία φαίνεται να την έχουν κύριο και μόνιμο επάγγελμα, δηλαδή περίπου 1.600 άτομα πανελλαδικά (Μελισσοκομικό Κέντρο Αττικής, 2012).

Η ελληνική μελισσοκομία σήμερα αριθμεί γύρω στα 1.380.000 μελίσσια, από τα οποία το 96% περίπου είναι εγκατεστημένα σε «ευρωπαϊκές πλαισιοκυψέλες» και το υπόλοιπο σε εγχώριες διαφόρων τύπων. Με τη μελισσοκομία απασχολούνται 23.500 περίπου άτομα, από τα οποία το 80% είναι γεωργοί και το υπόλοιπο ετεροεπαγγελματίες, οι οποίοι ασκούν τη μελισσοκομία ως δευτερεύουσα απασχόληση. Από τους γεωργούς μόνο 1.500 περίπου άτομα ή το 6% του συνόλου έχουν ως αποκλειστική απασχόληση τη μελισσοκομία, ενώ οι υπόλοιποι εξασφαλίζουν απ' αυτήν συμπληρωματικό εισόδημα (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων).

Επιπλέον, σε ότι αφορά τη γεωγραφική κατανομή της μελισσοκομίας σε όλο τον ελλαδικό χώρο, υπάρχει μια ανισοκατανομή, καθώς συγκεκριμένες περιοχές εμφανίζουν περισσότερο ενδιαφέρον για το επάγγελμα. Συγκεκριμένα, περιοχές όπως η Χαλκιδική, η Καβάλα, η Εύβοια, η Φθιώτιδα, η Αρκαδία, τα Χανιά, το Ηράκλειο αλλά και η Αττική διαθέτουν σημαντικό αριθμό μελισσοκομικών μονάδων, με την πρωτιά βέβαια αυτών να κατέχει η Μακεδονία, όπου και παράγονται οι μεγαλύτερες ποσότητες μελιού. Ωστόσο, η Πελοπόννησος, η Κρήτη, η Στερεά Ελλάδα με την Εύβοια, φαίνεται να παρουσιάζουν επίσης ικανοποιητικά μεγάλο αριθμό μελισσιών και μελισσοκόμων (πηγή ΟΜΣΕ, 2012).

Στοιχεία με περισσότερες λεπτομέρειες, διαφαίνονται στον παρακάτω πίνακα (στοιχεία έτους 2011):

Γεωγραφικό διαμέρισμα	Αριθμός Μελισσοκομικών Μονάδων	%	Αριθμός Κυψελών	%	Παραγωγή Μελιού σε κιλά	%
Μακεδονία	**4010**	**20**	**463.905**	**34,4**	**820.647**	**36,3**
Πελοπόννησος	**3521**	**18**	**158.833**	**12,5**	**1.521.042**	**11,7**
Κρήτη	**2880**	**14**	**109.070**	**8,6**	**868.694**	**6,5**
Στ. Ελλάδα & Εύβοια	**2742**	**14**	**210.110**	**15,8**	**2.086.603**	**15,7**
Ν. Αιγαίου	**2407**	**12**	**112.006**	**8,8**	**1.388.687**	**10,4**
Θράκη	**1154**	**6**	**44.681**	**3,5**	**531.289**	**4,0**
Ήπειρος	**1119**	**6**	**38.928**	**3**	**499.120**	**3,7**
Θεσσαλία	**1102**	**5**	**82.247**	**6,4**	**699.507**	**5,2**
Αττική	**631**	**3**	**49.860**	**3,9**	**762.840**	**5,7**
Ν. Ιονίου	**349**	**2**	**13.496**	**1,0**	**107.000**	**0,8**

Πίνακας 3.1: «Κατανομή Μελισσοκομίας ανά την Ελλάδα»

3.3. ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΜΑΣ

Η συνολική ετήσια παραγωγή μελιού κυμαίνεται από 10.000 έως 14.000. Το παραγόμενο μέλι από νέκταρ, στο οποίο συγκαταλέγονται τα διάφορα ανθόμελα (καστανιάς, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλίανθου, ερείκης κ.ά.) και το μέλι από μελιτώματα (πεύκου, έλατου, βελανιδιάς κ.ά.). Οι μεγαλύτερες ποσότητες προέρχονται από το πεύκο (60-65%), το έλατο (10%) και το θυμάρι (15%). Δεν υπάρχουν ακριβή στοιχεία για την παραγωγή άλλων προϊόντων, όπως γύρης, βασιλικού πολτού, πρόπολης και κεριού (πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2010).

Η παραγωγή του μελιού και η παραγωγικότητα του μελισσιού και μιας μελισσοκομικής εκμετάλλευσης στο σύνολό της, κατ' επέκταση, εξαρτάται και συναρτάται με πολλούς παράγοντες. Ο καιρός, η χλωρίδα (φυτά), η υγεία και η δυναμικότητα των μελισσών, αλλά και η τέχνη του μελισσοκόμου είναι από τα βασικότερα.

Η διάθεση του μελιού γίνεται από τους μελισσοκόμους, είτε άμεσα στον καταναλωτή, είτε μέσω των συνεταιριστικών οργανώσεων και των εμπόρων-τυποποιητών. Οι συνεταιρισμοί υπάρχουν οργανωμένοι σε άλλες περιοχές της Ελλάδας και ο καθένας, παρά τα τυχόν προβλήματα, λειτουργεί με την εκάστοτε δική του οργάνωση και προωθεί το μέλι και τα μελισσοκομικά προϊόντα στη συγκεκριμένη περιοχή.

3.4. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΤΤΙΚΗ

Το 2010 και το 2011 καταστράφηκε το 80% από τα μελίσσια της λόγω των ψεκασμών με φυτοφάρμακα για την αντιμετώπιση του σκαθαριού των φοινικοειδών, με αποτέλεσμα τα τελευταία χρόνια η Αττική να θεωρείται «νεκρή» περιοχή σε ότι αφορά την παρουσία μελισσιών και μελισσοκόμων. (πηγή Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Αθηνών) .

Το 2010 καταγράφηκε από μελισσοκόμους, ότι χάθηκαν περίπου 6.000 κυψέλες και το 2011, τουλάχιστον 4.000, γι' αυτό και η παραγωγή μελιού στην Αττική έχει εξαφανιστεί τα τελευταία χρόνια. Όπως προέκυψε από τα δείγματα μελισσών που εστάλησαν στο Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο, ο θάνατος προήλθε από αυτά τα φάρμακα.

Ωστόσο, μέχρι πέρυσι τουλάχιστον το έτος 2009, τα φάρμακα ήταν εγκεκριμένα για τον ψεκασμό των φοινικοειδών και ανήκαν στην οικογένεια των νεονικοτινοειδών, μια σχετικά καινούρια κατηγορία ισχυρών παρασιτοκτόνων που άρχισαν να κυκλοφορούν τη δεκαετία του '80. Στις περισσότερες περιπτώσεις, ψεκαζόταν με αυτά τα φάρμακα το φυτό ή τοποθετούνταν το φάρμακο με σύριγγα στον κορμό του. Με αυτό τον τρόπο όμως, πολλές μέλισσες προκειμένου να λάβουν τη γύρη και το νέκταρ των φυτών αυτών, ανυποψίαστες τρέφονταν ταυτόχρονα και τα υπολειπόμενα του εκάστοτε φαρμάκου. Όλο αυτό το δυσάρεστο γεγονός, είχε ως αποτέλεσμα να υπήρχαν μέλισσες που πέθαιναν στο δέντρο, αλλά κι εκείνες που μετέφεραν το δηλητήριο μαζί τους στην κυψέλη προκαλώντας πλήρη κατάρρευση στο μελίσσι, καθώς το φάρμακο κυκλοφορεί στο χυμό του φυτού και βγαίνει στη γύρη.

Εικόνα 3.13: «Κόκκινο σκαθάρι»

Για τον ανωτέρω λόγω, η Ευρωπαϊκή επιτροπή, το 2013, αποφάσισε τη διακοπή της εφαρμογής των εν λόγω φαρμάκων, διότι διαπιστώθηκε ότι η τοξικότητά τους φτάνει να είναι έως και 7.000 φορές περισσότερη ακόμη και από τα πιο τοξικά φάρμακα (π.χ. DDT). Προτρεπόμενη από αυτά τα στοιχεία, λοιπόν, η Ευρωπαϊκή επιτροπή πρότεινε να πραγματοποιηθεί μελέτη σχετικά με την επιρροή των φαρμάκων στη μέλισσα, και στη χώρα μας. Σύμφωνα με του ειδικούς, οι μελέτες αυτές, θα αποδείκνυαν αν τα φάρμακα προκαλούν χρόνια ή προσωρινή τοξικότητα στις μέλισσες.

Μετά την έγκριση της μελέτης φάνηκε, δυστυχώς, ότι τέτοιου είδους φάρμακα ασκούν χρόνιο πρόβλημα με αυξημένα επίπεδα τοξικότητας στη ζωή των μελισσών. Κάτι τέτοιο σημαίνει ότι συμβάλλει αρνητικά στον οργανισμό των μελισσών και των αδένων τους απ' όπου παράγουν και τον βασιλικό πολτό. Ως απόρροια α αυτών επηρεάζεται η διατροφή τους άρα και η παραγωγή τους, το μέλι δηλαδή, το οποίο τελικά θα φτάσει στα χέρια του καταναλωτή προς βρώση.

Επιπλέον, η μείωση της ποιότητας του μελιού, έχει επέλθει και από τη μείωση του αριθμού των μελισσών και συγκεκριμένα των επικονιαστών, σε ποσοστό που αγγίζει το 35% (πηγή: Μελέτη Πανεπιστημίου Αιγαίου) και μάλιστα κάποια είδη μελισσών βρίσκονται και υπό εξαφάνιση. Σε επίπεδο χώρας, αυτό θα σημαίνει και τη συνολική μείωση της παραγωγής του μελιού, αλλά ακόμη περισσότερο στην Περιφέρεια Αττικής, η οποία εκ φύσεως ούσα αστικοποιημένη περιφέρεια, έχει το λιγότερο ποσοστό συμμετοχής στην Πανελλαδική παραγωγή μελιού και συναφών προϊόντων.

Βέβαια, όπως είναι φυσικό, το πρόβλημα δεν περιορίζεται μόνο στην Αττική. Υπάρχουν μεγάλες απώλειες μελισσών που αποδίδονται είτε έμμεσα, είτε άμεσα στη

χρήση φυτοφαρμάκων, σε όλη τη νότια Ελλάδα, την Κρήτη, την Πάρο, τα νησιά των Κυκλάδων, την Κυπαρισσία, την Ηλεία, αλλά και την Πρέβεζα, την Άρτα, κατά τόπους στον κάμπο της Θεσσαλίας, αλλά και στη βόρεια Ελλάδα. Σε καλλιεργήσιμες εκτάσεις ή σε περιοχές με φοινικοειδή, σε δημόσιες ή σε ιδιωτικές περιοχές. Με εντολή που είχε δοθεί από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, είχε τονισθεί το γεγονός ότι, ειδικά σε περιοχές όπου υπάρχει μεγάλος πληθυσμός φοινικοειδών, πριν οποιονδήποτε ψεκασμό θα πρέπει να έχουν ειδοποιηθεί όλοι οι μελισσοκόμοι της ευρύτερης περιοχής.

Στην προσπάθεια, να σωθεί η κατάσταση το Υπουργείο έδωσε εναλλακτικές λύσεις προκειμένου να υλοποιηθεί κανονικά η απομάκρυνση του σκαθαριού από τους φοίνικες, αλλά όσο είναι δυνατόν, όχι με χημικές μεθόδους. Επισημάνθηκε πολύ αυστηρά ότι στη δυνατότητα αρμονικής συνύπαρξης των μελισσών με τους φοίνικες, είναι να μη γίνονται ψεκασμοί κατά την άνθιση και να ενημερώνονται οι δήμοι όταν γίνονται ψεκασμοί σε φοίνικες προκειμένου με τη σειρά τους να μπορούν να ενημερώσουν τους μελισσοκόμους για να απομακρύνουν τα μελίσσια τους. Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στην πιο επικίνδυνη περίοδο για τις μέλισσες, δηλαδή από τον Ιούλιο μέχρι τον Οκτώβριο. Εκείνη την περίοδο στην Αττική αλλά και σε πολλά νησιά, δεν υπάρχει πουθενά αλλού γύρη παρά μόνο στους φοίνικες.

Συμπερασματικά, σε ότι αφορά τις δυνατότητες ανάπτυξης της μελισσοκομίας στην Ελλάδα, τονίζεται το γεγονός ότι κάθε άνθρωπος χρειάζεται να αφιερώσει πολύ χρόνο στη φροντίδα των μελισσών και των κυψελών του, ειδικά εάν επιθυμεί μία μεγάλη μελισσοκομική μονάδα, (πάνω από 100-200 μελίσσια), τα οποί προκειμένου να μη νοσήσουν ταυτόχρονα, πρέπει να βρίσκονται σκορπισμένα σε διαφορετικά σημεία. Ακόμη, επισημαίνεται ότι η εισροή πολλών νέων στον συγκεκριμένο κλάδο, μπορεί να δώσει αξιοπρεπή οικονομική διέξοδο σε έναν άνθρωπο, να ζήσει καλά, αλλά θέλει δουλειά, γνώση και χρόνο. Έτσι, ο άνθρωπος που θα ασχοληθεί με τις μέλισσες, πρέπει να έχει ικανότητες και να αφιερώσει πολύ χρόνο, να ξεκινήσει με λίγα και να αυξήσει το κεφάλαιό του σιγά-σιγά, καθώς οι μέλισσες χάνονται εύκολα. και είναι πολύ ευαίσθητες.

3.5. ΘΕΤΙΚΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΣΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Η αύξηση της εσωτερικής κατανάλωσης του μελιού, αλλά και η σημαντική άνοδος στη ζήτηση των προϊόντων κυψέλης (πρόπολη, βασιλικός πολτός, γύρη, κερί, κ.ά.), αποτελούν κίνητρο και θέτουν ως βασικές προτεραιότητες για τους Έλληνες

μελισσοκόμους την ενίσχυση της απευθείας πώλησης των προϊόντων τους, χωρίς μεσάζοντες, στους καταναλωτές. Όπως πολλοί από τους ίδιους έχουν παρατηρήσει, φαίνεται, ότι τουλάχιστον είναι ενθαρρυντικό το γεγονός ότι, ακόμα και μέσα στα χρόνια της κρίσης, η ζήτηση του μελιού παρουσιάζει άνοδο. Οι Έλληνες καταναλωτές έχουν βάλει στην καθημερινή διατροφή τους το ελληνικό μέλι και αναγνωρίζουν την ποιότητα και τη θρεπτική του αξία. Ωστόσο, προκειμένου να διατηρηθεί η ζήτηση σε ικανοποιητικό επίπεδο, χρειάζεται άμεσα να βρεθούν λύσεις για διεύρυνσή της και σε νέες αγορές του εξωτερικού, ταυτόχρονα με την αύξηση της εγχώριας κατανάλωσης.

Η αύξηση των εξαγωγών μελιού μπορεί να αποτελέσει διέξοδο για τον Έλληνα παραγωγό, και σε αυτόν τον τομέα χρειάζεται πλήρης στήριξη από το κράτος. Τα τελευταία χρόνια ορισμένοι μελισσοκομικοί συνεταιρισμοί δημιουργήσαμε καταστήματα λιανικής για να πουλάμε απευθείας, χωρίς μεσάζοντες, τα προϊόντα τους και οι καταναλωτές φάνηκαν πολλοί θετικοί σ' αυτό.

Ακόμη πιο συγκεκριμένα, σε ότι αφορά τις εξαγωγές του μελιού, σε επίπεδο χώρας, η Ελλάδα βρίσκεται στην 33η θέση παγκοσμίως και μάλιστα το 2013 καταγράφηκε ότι εξήγαγε μέλι αξίας 8,65 εκατ. ευρώ, κατέχοντας έτσι το ποσοστό του 0,44% συνολικά (πηγή ΕΛΣΤΑΤ, 2013).

Κύριος διαχρονικός προορισμός για το ελληνικό μέλι είναι οι χώρες της Γερμανίας, της Κύπρου, του Καναδά, της Γαλλίας, του Ηνωμένου Βασιλείου και των ΗΠΑ. Οι έξι αυτές χώρες απορροφούν το 80% των συνολικών εξαγωγών και βρίσκονται σταθερά στην πρώτη θέση των εισαγωγέων του ελληνικού μελιού. Επιπλέον, σημαντική είναι η άνοδος των ελληνικών εξαγωγών σε χώρες όπως η Ισπανία, η Ιταλία, η Αυστρία, η Ρωσία και η Σλοβενία, ενώ ακολουθούν ως τρίτη «ομάδα» χωρών προορισμού για το ελληνικό μέλι το Βέλγιο, ο Λίβανος, η Σαουδική Αραβία, η Αυστραλία, Σουηδία, Ιαπωνία και Νορβηγία.

Τέλος, σημαντικός ανασταλτικός παράγοντας για την απογείωση των ελληνικών εξαγωγών είναι η υψηλή τιμή του, που προέρχεται από το υψηλό κόστος παραγωγής. Φυσικά, η τιμή και το κόστος παραγωγής του είναι αλληλένδετα και της υψηλής ποιότητάς του. Στην υψηλή ποιότητα λοιπόν, πρέπει να στηριχθεί και να οργανωθεί η εξαγωγή του ελληνικού μελιού, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ταυτότητας και επωνυμίας για το ελληνικό μέλι σε χώρες του εξωτερικού. Κάτι τέτοιο, θα δώσει επιπλέον προστιθέμενη αξία, για την εδραίωση του στις διεθνείς αγορές.

Καταλήγοντας, σε ότι αφορά την οργάνωση της Μελισοκομίας σε Ελλάδα και Ε.Ε., υπάρχεουν ομοιότητες. Επίσης, φαίνεται πως παρά τις δυσκολίες των τελευταίων ετών, η Ελλάδα καταφέρνει ακόμα να βρίσκεται σε μία από τις πρώτες θέσεις στην Ευρώπη, σε ότι έχει σχέση με τον αριθμό κατοχής κυψελών ανά μελισσοκόμο, στην παραγωγή μελιού, στην ποιότητα των παραγώμενων προϊόντων και γενικότερα στη ζήτηση του κλάδου. Παράλληλα, οι Έλληνες μελισσοπαραγωγοί πρέπει να αντιμετωπίσουν πολλά εμπόδια που εμφανίζονται ανά πάσα στιγμή και τους εμποδίζουν να ολοκληρώσουν το έργο τους, είτε αυτά αυτά οφείλονται σε τεχνιτά αίτια (φάρμακα), είτε σε φυσικά (έντομα, κλιματολογικές συνθήκες). Γι' αυτό και μία από τις λύσεις ως απάντηση στα προβλήματα των μελισσοκόμων, είναι οι εξαγωγές και η συνεχή επικοινωνία με άλλες χώρες προκειμένου το Ελληνικό μέλι να αποκτήσει και παγκοσμίως οπαδούς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Η ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

4.1. ΔΟΙΗΚΗΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ

Η Περιφέρεια Αττικής αποτελεί μία από τις 13 συνολικά περιφέρειες που έχει η Ελλάδα με έδρα την Αθήνα. Σύμφωνα με τον τελευταίο νόμο που ψηφίστηκε, ο οποίος εφαρμόζεται μόλις από το 2011, διαμορφώθηκε ανάλογα με το πρόγραμμα Καλλικράτης κι έτσι πλέον διαιρείται σε οκτώ περιφερειακές ενότητες. Η Νομαρχία Αθηνών διασπάστηκε σε τέσσερις περιφερειακές ενότητες, Κεντρικού Τομέα Αθηνών, Βορείου Τομέα Αθηνών, Δυτικού Τομέα Αθηνών και Νοτίου Τομέα Αθηνών, η Νομαρχία Πειραιώς διασπάται στην περιφερειακή ενότητα Πειραιώς και στην περιφερειακή ενότητα Νήσων, ενώ οι Νομαρχίες Ανατολικής Αττικής και Δυτικής Αττικής μετατρέπονται στις αντίστοιχες περιφερειακές ενότητες. Επίσης, σύμφωνα με το νέο νόμο συνίσταται η Αποκεντρωμένη Διοίκηση Αττικής, η οποία εκτείνεται στα όρια της περιφέρειας Αττικής με έδρα την Αθήνα.

4.2. ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ

Η Περιφέρεια Αττικής συγκεντρώνει ένα μεγάλο μέρος του πληθυσμού της χώρας. Σύμφωνα με την επίσημη απογραφή του 2011 της Ελληνικής στατιστικής υπηρεσίας, ο πληθυσμός της Περιφέρειας ανέρχεται στους 3.828.434 κατοίκους και κάλυπτε το ένα τρίτο (36% περίπου) του συνολικού πληθυσμού της χώρας. Η Αττική είναι μία από τις τέσσερις περιφέρειες της χώρας στις οποίες σημειώνεται φυσική αύξηση του πληθυσμού, με αυξανόμενο μάλιστα ρυθμό από το 1999. Μεταξύ των απογραφών 2001 και 2011 ο πληθυσμός της αυξήθηκε 6,8%, αύξηση σχεδόν ίση με του συνόλου της χώρας (6,9%).

4.3. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Σε γενικές τάσεις, η Περιφέρεια Αττικής αποτελεί σε όρους Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος την πλουσιότερη Περιφέρεια της Ελλάδας. Συνολικά, η Περιφέρεια παράγει το 48,1% του συνολικού Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος της χώρας και το 0,9% της ΕΕ των 27 (πηγή EUROSTAT, 2011). Επίσης, η Περιφέρεια Αττικής παράγει το 48,1% της συνολικής Ακαθάριστης Προστιθέμενης Αξίας (ΑΠΑ) της χώρας.

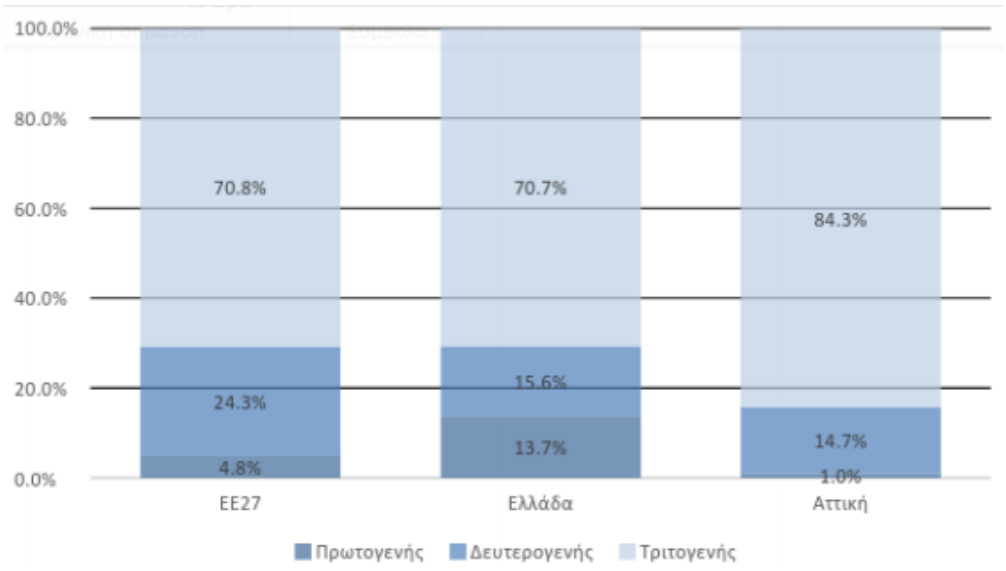
Η συγκριτική ανάλυση των βασικών δεικτών απασχόλησης και ανεργίας καταδεικνύει ότι η Περιφέρεια υστερεί σε σχέση με τις επιδόσεις σε επίπεδο ΕΕ, αλλά

σε εθνικό επίπεδο παρουσιάζει επιδόσεις που προσεγγίζουν το μέσο επίπεδο της χώρας. Ειδικότερα, το μερίδιο του οικονομικά ενεργού πληθυσμού στο συνολικό πληθυσμό της Περιφέρειας ηλικίας 15-64 ετών, ανέρχεται στο 69,1% (πηγή: EUROSTAT, 2013), επίπεδο που κυμαίνεται πάνω από το μέσο επίπεδο της χώρας (67,5%) και χαμηλότερο σε σχέση με τον μέσο όρο της ΕΕ.

4.4. Η ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΩΝ ΚΛΑΔΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

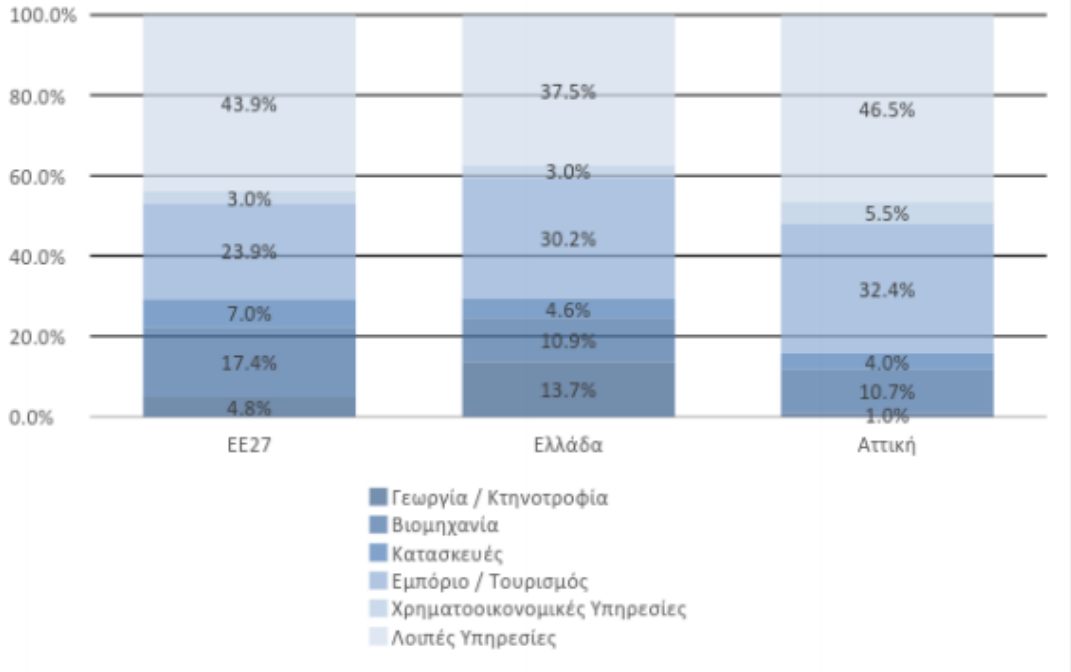
Σε ότι αφορά τη διάρθρωση της περιφέρειας Αττικής, της μεγαλύτερης δηλαδή σε πληθυσμός περιφέρειας της χώρας, στους τομείς της παραγωγής, παρατηρείται μεγαλύτερη απορρόφηση στον τριτογενή τομέα, όπως άλλωστε αυτό είναι φυσικό. Συγκεκριμένα, μέσα από συλληφθέντα στοιχεία από το 2013 της EUROSTAT, τα οποία αποτελούν έγκαιρη πηγή αποτελεσμάτων, βρέθηκε ότι στην Περιφέρεια Αττικής τα άτομα που απασχολούνται έχουν υψηλό μορφωτικό επίπεδο και μάλιστα σχεδόν το 45% αυτών έχουν ολοκληρώσει την τριτοβάθμια εκπαίδευση. Η κατανομή αυτή των απασχολουμένων της Περιφέρειας διαφέρει σημαντικά από την εικόνα που παρουσιάζουν συνολικά οι απασχολούμενοι σε επίπεδο χώρας (34,0% πτυχιούχοι τριτοβάθμιας, 38,6% δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και 27,3% πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης) με την Περιφέρεια να συγκεντρώνει σαφώς σημαντικό μερίδιο των απασχολουμένων με υψηλή και μέτρια εκπαίδευση στους παραγωγικούς κλάδους.

Ακόμη πιο αναλυτικά, η κλαδική διάρθρωση της Περιφέρειας για το έτος 2013, σύμφωνα πάντα με στατιστικές που βασίζονται στην κατανομή της Ακαθάριστης Προστιθέμενης Αξίας, φαίνεται ότι ο τριτογενής τομέας απασχολεί το 84,3% των συνόλου των απασχολούμενων στην Περιφέρεια Αττικής , με το 14,7% να συγκεντρώνεται στο δευτερογενή και το 1,0% στον πρωτογενή τομέα, με την αντίστοιχη συγκέντρωση απασχολουμένων σε επίπεδο χώρας να ανέρχεται σε 70,7% στον τριτογενή, 15,6% στον δευτερογενή και 13,7% στον πρωτογενή τομέα. Η διαφοροποίηση αυτή της κατανομής των απασχολουμένων σε σχέση με την ΕΕ αποδίδεται στο γεγονός ότι, τόσο η Αττική όσο και η χώρα μας συνολικά, υστερεί σε ποσοστά συμμετοχής απασχόλησης στο δευτερογενή τομέα, ενώ είναι ενισχυμένη σε απασχόληση στον τριτογενή.



Σχεδιάγραμμα 4.4: «Απασχόληση ανά τομέα του έτους 2013» (EUROSTAT)

Ως Περιφέρεια, η Αττική, καλύπτει μεγάλη εμβέλεια γεωγραφικά, γι' αυτό μπορεί να δραστηριοποιεί ανθρώπους σε ποικίλους κλάδους. Παράλληλα, δηλαδή με τον παραπάνω τριτογενή τομέα, ένας πολύ σημαντικός κλάδος απασχόλησης, είναι και αυτός του εμπορίου-τουρισμού, μιας κι εκεί απορροφάται ένα αρκετά μεγάλο μερίδιο του πληθυσμού ακόμα και σε σύγκριση με τα αντίστοιχα ποσοστά της ΕΕ των 27. Από δεδομένα που υπάρχουν σε χρονιές του 2011 και του 2013 (πηγή EUROSTAT, 2013), φαίνεται ότι υπάρχει ραγδαία αύξηση του τουρισμού και του εμπορίου, καθώς και της γεωργίας / κτηνοτροφίας, ενώ μειώθηκε αισθητά το ποσοστό των χρηματοοικονομικών υπηρεσιών. Τα τελευταία χρόνια, και λόγω της επίδρασης της οικονομικής κρίσης στη χώρα, οι άνθρωποι τείνουν να ασχολούνται περισσότερο με δραστηριότητες που σχετίζονται με τον πρωτογενή τομέα, προσκομίζοντας έτσι ατομικά και ορισμένο παραπάνω εισόδημα, αφήνοντας πίσω τον τριτογενή αλλά και τον δευτερογενή τομέα.



Σχεδιάγραμμα 4.5: «Απασχόληση ανά τομέα του έτους 2011» (EUROSTAT)

Ειδικότερα, καταγράφεται σημαντική συρρίκνωση της Ακαθάριστης Προστιθέμενης Αξίας της Περιφέρειας Αττικής στον δευτερογενή τομέα, κυρίως λόγω της σημαντικά μειωμένης οικοδομικής δραστηριότητας στον κατασκευαστικό τομέα, όπου το 2011 η μείωση ανήλθε στο 59,8% σε σύγκριση με το 2009. Σε ότι αφορά τον τριτογενή τομέα η επίπτωση της κρίσης ήταν μικρότερη, με το αντίστοιχο ποσοστό μείωσης να ανήλθε στο 9,0%. Αντίθετα, ωστόσο, με του παραπάνω τομείς, παρατηρείται του πρωτογενή τομέα σε ποσοστό που ανέρχεται στο 3,8%.

Ιδιαίτερα σημαντικές είναι οι επιπτώσεις της κρίσης στα μεγέθη της αγοράς εργασίας, από τις αρχές του 2009 έως σήμερα. Σωρευτικά την περίοδο 2009-2013 η απασχόληση στην Περιφέρεια Αττικής στον άμεσα ενδιαφερόμενο πρωτογενή τομέα όπου ανήκει και η μελισσοκομία, υπέστη μείωση της τάξεως του 21,6%. Ο πρωτογενής, βέβαια, ανέκαθεν ήταν ο μικρότερος παραγωγικός τομέας στην Περιφέρεια Αττικής, ωστόσο μέχρι και τη χρονιά του 2011 είχε παρουσιάσει σταθερότητα στις οποιεσδήποτε μεταβολές συνέβαιναν παράλληλα με τους υπόλοιπους κλάδους. Δυστυχώς όμως, από το 2012 κι έπειτα φαίνεται η επίδραση της κρίσης να επηρέασε τον πρωτογενή τομέα ξαφνικά και σε υπερθετικό βαθμό, αφού η μείωση που δέχθηκε ήταν της τάξεως του 23%.

4.5. ΔΙΑΘΡΩΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

Η Περιφέρεια Αττικής σε γενικές γραμμές ακολουθεί τα βασικά διαρθρωτικά χαρακτηριστικά του πρωτογενούς τομέα της χώρας, αν και η συμβολή του τομέα αυτού στην Περιφερειακή Ακαθάριστη Προστιθέμενη Αξία καθώς και συνακόλουθα, η απασχόληση στον εν λόγω τομέα κυμαίνονται σε πολύ χαμηλά επίπεδα συγκριτικά με το μέσο όρο της χώρας. Ο μεγαλύτερος αριθμός επιχειρήσεων του πρωτογενή τομέα της Περιφέρειας καταγράφεται στον κλάδο φυτική και ζωική παραγωγή, θήρα και συναφείς δραστηριότητες, ενώ ακολουθούν οι κλάδοι της αλιείας και της δασοκομίας. Οι επιχειρήσεις του πρωτογενή τομέα ανά κλάδο στην Περιφέρεια Αττικής παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα.

Κλάδος	**Αρ. Επιχειρήσεων**	**%**	**Κύκλος εργασιών**	**%**
Αλιεία και υδατοκαλλιέργεια	**243**	**22,2**	**535**	**72,2**
Δασοκομία και υλοτομία	**79**	**7,2**	**5**	**0,6**
Φυτική και ζωική παραγωγή, θήρα και συναφείς δραστηριότητες	**771**	**70,5**	**202**	**27,2**
ΓΕΩΡΓΙΑ, ΔΑΣΟΚΟΜΙΑ, ΑΛΙΕΙΑ	**1.093**	**100**	**742**	**100**

Πίνακας 4.2: « Διάρθρωση Παραγωγικών Κλάδων στην Ελλάδα »

Τέλος, είναι γνωστό ότι η Περιφέρεια Αττικής ούσα η πιο αστικοποιημένη, δεν έχει ιδιαίτερα ανεπτυγμένο τον πρωτογενή της τομέα. Η μελισσοκομία αποτελεί ευκαιρία για όποιον επιθυμεί να ασχοληθεί με κάποιον κλάδο της γεωργικής παραγωγής, ο οποίος είναι πιο εύκολος στην εφρμογή. Γι' αυτό και ειδικά τα τελευταία χρόνια λόγω κρίσης, γεωργικοί κλάδοι απέκτησαν περισσότερη ζήτηση και αναπτύχθηκαν επιχειρήσεις με βάση των πρωτογενή τομέα συγκρητικά με παλαιότερα. Αυτό είναι ίσως το πρώτο στάδιο για μια ακόμα μεγαλύτερη ανάπτυξη αυτού του τομέα στην Αττική, μελλοντικά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

Στην Ελλάδα, η μελισσοκομία ελέγχεται και στηρίζεται από τις υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, τους γεωπόνους μελισσοκομίας των Νομαρχιακών Διευθύνσεων Αγροτικής Ανάπτυξης, τα 3 Εργαστήρια ανάλυσης μελισσών, τα 5 Εργαστήρια ανάλυσης μελιού και τα 15 Κέντρα Μελισσοκομίας. Επιπλέον, η μελισσοκομία στην Ελλάδα είναι οργανωμένη σε: 80 Συνεταιρισμούς αυτόνομους ή μέλη της ΠΑΣΕΓΕΣ, της Κοινοπραξίας Μελισσοκομικών Συνεταιρισμών Ελλάδας και της Κοινοπραξίας Μελισσοκομικών Συνεταιρισμών Κρήτης, 70 Συλλόγους Μελισσοκόμων και μία Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδας (ΟΜΣΕ), μία Ένωση Επαγγελματιών Μελισσοκόμων, ένα Σύνδεσμο Ελλήνων Τυποποιητών -Συσκευαστών- Εξαγωγέων Μελιού, και κάποιους συλλόγους προϊόντων μελισσοκομίας

Στην Αττική παρά τη μικρή ενασχόληση του πληθυσμού με τον πρωτογενή τομέα, η μελισσοκομία είναι ένας κλάδος που αποκτά με τον καιρό ολοένα και περισσότερους υποστηρικτές. Ειδικότερα, στην Αττική λόγω του περιορισμένου αριθμού γεωργικών εκτάσεων, όσοι επιθυμούν να δραστηριοποιηθούν σε κλάδους της γεωργίας, εναποθέτουν τις ελπίδες τους στη μελισσοκομία μιας και μπορεί να εφαρμοστεί πολύ πιο εύκολα.

5.1. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

Αρχικά, πέρα το κεφάλαιο που χρειάζεται για την αγορά των κυψελών-μελισσιών ή της ειδικής στολής που προστατεύει από κινδύνους που εγκυμονεί η επαφή με τις μέλισσες, δεν είναι υποχρεωτικό να κατέχει κάποιος τίποτα περισσότερο. Η πρώτη αγορά των κυψελών ενδέχεται να είναι μικρή για όσους επιθυμούν μία συμπληρωματική ενασχόληση με τη μελισσοκομίας, ενώ για εκείνους που επιθυμούν να την εφαρμόσουν ως κύριο επάγγελμα, χρειάζεται να προβούν στην αγορά μεγαλύτερου αριθμού κυψελών. Για το λόγο αυτό, είναι πιο σημαντικό κι ενδιαφέρον, να μελετηθεί η μελισσοκομία σε επίπεδο εκμετάλλευσης και μάλιστα μεγάλου αριθμού κυψελών προκειμένου να προκύψουν πιο ενδεικτικά στοιχεία, πιο αντιπροσωπευτικά αλλά και πιο ενδιαφέροντα για όποιον επιθυμεί να ασχοληθεί.

Το μέσο μέγεθος της μελισσοκομικής εκμετάλλευσης ανέρχεται σε περίπου 270 κυψέλες, όπως προέκυψε από την ανάλυση των δεδομένων. Οι ετήσιες ανάγκες σε εργασία ανέρχονται σε 7,3 ώρες ανά κυψέλη, από τις οποίες οι 6,8 ώρες/κυψέλη είναι οικογενειακή και μόνο μισή ώρα ανά κυψέλη καλύπτεται από εργάτες. Έτσι, θα μπορούσαμε να συμπεράνουμε ότι η μελισσοκομία είναι ένας κλάδος, όπου απαντώνται σχεδόν καθαρά οικογενειακές εκμεταλλεύσεις, με έντονα στοιχεία αλληλοβοήθειας. Οι απαιτήσεις σε εργασία παρουσιάζονται αυξημένες σε σχέση με παλαιότερες σχετικές μελέτες (Κιτσοπανίδης κ.ά., 1987), πιθανότατα λόγω εντατικοποίησης του κλάδου. Οι απαιτήσεις σε κεφάλαιο ανέρχονται σε πάνω από 317 €/κυψέλη, εκ των οποίων το 90% (285 €/κυψέλη) αντιπροσωπεύει το σταθερό και μόνο το υπόλοιπο 10% (32 €/κυψέλη) το μεταβλητό κεφάλαιο. Ο σημαντικότερος παράγοντας στη διαμόρφωση του σταθερού κεφαλαίου είναι η αξία των μελισσοσμηνών με 85,1 €/κυψ., δηλαδή το 30% του συνολικού σταθερού κεφαλαίου. Ακολουθούν τα μηχανήματα μαζί με το αυτοκίνητο, με 81,3 €/κυψέλη (28,5%), η αξία των κατασκευών με 69,8 €/κυψέλη (24,5%) και η αξία των κυψελών με 48,8 €/κυψέλη (17%). Η αξία του αναλώσιμου κεφαλαίου ξεπερνά τα 32 €/κυψ., με κύριες συνιστώσες τη διατροφή που ανέρχεται σε 10,4 €/κυψ., δηλαδή στο 32% περίπου του συνόλου των αναλωσίμων, και τη δαπάνη των καυσίμων με περίπου 8 €/κυψ. (25,6%). (πηγές ΕΛΣΤΑΤ, Διαχειριστική Αρχή Αττικής, 2013)

Συντελεστές παραγωγής	Μέση εκμετάλλευση
Αριθμός παραγωγών	**531**
Μέσο μέγεθος (κυψ./παραγ.)	**269**
1. Αξία γεωργικών κατασκευών	69,8
2. Αξία αυτοκινήτων	55,5
3. Αξία μηχανημάτων	25,8
4. Αξία κυψελών	48,8
5. Αξία μελισσοσμηνών	85,1
Σύνολο σταθερού κεφαλαίου (€/κυψ.)	**285,1**
1. Φάρμακα	2,5
2. Διατροφή	10,4
3. Υλικά συσκευασίας	2,9
4. Καύσιμα κίνησης	8,2
5. Ηλεκτρικό-τηλέφωνο-νερό	1,3
6. Λοιπά	6,8
Σύνολο αναλωσίμου (€/κυψ.)	**32,1**
Σύνολο κεφαλαίου (€/κυψ.)	**317,2**
Οικογενειακή ανθρώπινη εργασία (ώρες)	6,8
Ξένη ανθρώπινη εργασία (ώρες)	0,5
Σύνολο εργασίας (ώρες/κυψ.)	**7,3**

Πίνακας 5.3: « Βαθμός αξιοποίησης Συντελεστών Παραγωγής »

5.2. ΟΙ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΙ ΣΥΛΛΟΓΟΙ ΣΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πιο αναλυτικά και πιο συγκεκριμένα, στην Αττική λόγω των μη κατάλληλων εδαφολογικών συνθηκών για περεταίρω αγροτική και γεωργική δραστηριότητα, η μελισσοκομία αποτελεί σχεδόν μονόδρομο για όποιον επιθυμεί να επεκταθεί σε παρόμοιους κλάδους. Μπορεί στην Αττική η έκταση των μελισσοκομικών μονάδων, ο αριθμός των κυψελών και των μελισσοκόμων να μην είναι μεγάλος, ωστόσο είναι αρκετά ικανοποιητικός ώστε να βγουν αξιόλογα συμπεράσματα.

Η μελισσοκομία στην Αττική είναι οργανωμένη ως επί τω πλείστον σε Συλλόγους. Συγκεκριμένα, δηλαδή, ο κάθε ένας μελισσοκόμος ξεχωριστά έχει τη δυνατότητα να εγγραφεί σε έναν οποιοδήποτε Σύλλογο, κατά προτίμησή τους να βρίσκεται κοντά στην περιοχή όπου διαμένουν ή όπου διατηρούν τα μελίσσια τους. Οι Σύλλογοι αυτοί δε λειτουργούν απαραίτητα ως συνεταιρισμοί, αλλά πρόκειται για οργανώσεις, οι οποίες διατηρούν καταστατικό και δομή, κι έχουν δεδομένους κανόνες και υποχρεώσεις. Στους περισσότερους Συλλόγους της Αττικής, προκειμένου κάποιος να θεωρείται μέλος, απαιτείται μια συμβολική συνδρομή, ένα μικρό ποσό δηλαδή, το οποίο καταβάλλει ο μελισσοκόμος στο Σύλλογο κατά την εγγραφή του.

Οι Σύλλογοι ωστόσο, δε διέπονται από τους νόμους που ισχύουν στους Συνεταιρισμούς. Κανένας μελισσοκόμος δεν είναι υποχρεωμένος να παραδίδει κάθε χρόνο την παραγωγή του στο Σύλλογο και από εκεί να δίνεται προς τους καταναλωτές. Αντίθετα, στη μελισσοκομία ο κάθε ένας πωλεί την παραγωγή του απευθείας σε πιθανούς καταναλωτές, είτε συνεργάζεται με καταστήματα στην περίπτωση που ο μελισσοκόμος είναι έμπειρος κι έχει αρκετό αριθμό κυψελών και αντίστοιχα μεγάλη παραγωγή. Επιπλέον, οι Σύλλογοι δεν απαιτούν την πλήρη αφοσίωση των μελών. Στα πλαίσια αυτών βέβαια είναι δυνατή η διοργάνωση κάποιας εκδήλωσης σχετική με το μέλι όπου οι παραγωγοί θα εκθέτουν τα προϊόντα τους συλλογικά είτε μπορούν να συμμετέχουν ως Σύλλογος ομαδικά, σε γιορτές και εκθέσεις που πραγματοποιούνται σταθερά κάθε χρόνο, όχι μόνο στην Αττική αλλά σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Ονοματικά στην Αττική εδρεύουν οι παρακάτω Μελισσοκομικοί Σύλλογοι:

- Αγροτικός Μελισσοκομικός Σύλλογος Αττικής, «Ο ΑΤΤΙΚΟΣ» (Άγιοι Ανάργυροι)

- Μελισσοκομικός Σύλλογος Ανατολικής Αττικής, «Ο ΚΗΦΗΝΑΣ» (Νέα Μάκρη)
- Σύλλογος Μελισσοκόμων νομού Αττικής (Κηφισιά)
- Μελισσοκομική Αθηνών Α.Β. & Ε.Ε. (Νέα Χαλκηδόνα)
- Αττική Μελισσοκομική Εταιρεία, «ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΙΤΤΑΣ Α.Ε.Β.Ε.» (Κρυονέρι)
- Μελισσοκομία «Τσιμίνη», (Ωροπός, εμπόριο και παραγωγή)
- Σύλλογος Αττική Μελισσοκομία, (ΠΑΙΑΝΙΑ)

Ξεχωριστή κατηγορία αποτελεί η ΔΑΟΚ Πειραιά, η οποία μεν ανήκει στο νομό Αττικής, αλλά δεν αρτύζεται από επιμέρους Συλλόγους, παρά την καταγραφή ατόμων που ασχολούνται με τη Μελισσοκομία.

Επιπλέον σε ότι αφορά τη διαδικασία εκμάθησης της Μελισσοκομίας, στην Αττική, υπάρχουν συγκεκριμένα κέντρα όπου πραγματοποιούνται σεμινάρια είτε όλο το χρόνο είτε για κάποιο ορισμένο χρονικό διάστημα, ανάλογα με την εποχή του έτους. Συγκεκριμένα στην Αγία Βαρβάρα Αττικής, όλο το χρόνο γίνονται σεμινάρια μελισσοκομίας και όποτε ο καθένας επιθυμεί επικοινωνεί με του εκάστοτε αρμόδιους και παρακολουθεί μαθήματα σχετικά με τη διαδικασία, Η μελισσοκομία ως τομέας έχει πολλές πτυχές που μπορεί κάποιος, εάν κι εφόσον το επιθυμεί, να μάθει και να ασχοληθεί, καθώς πρόκειται για κλάδο που έχει πολλά παρακλάδια.

Επίσης, σεμινάρια σε συγκεκριμένες περιόδους μέσα στο έτος, πραγματοποιεί και το Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών, που εδρεύει στη Λεωφόρο Κηφισίας στο ύψος του Αμαρουσίου Αττικής. Το συγκεκριμένο Ινστιτούτο ασχολείται με όλα τα Γεωπονικά θέματα, μιας και συνεργάζεται με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κι έχει άμεση επαφή με το τι συμβαίνει τη δεδομένη στιγμή στον αγροτικό τομέα στην Ελλάδα. Εκτός από τη βασική εκπαίδευση που μπορεί κάποιος να λάβει σε επίπεδο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, υπάρχει η δυνατότητα ανεξαρτήτως επαγγέλματος και ηλικίας, κάποιος να μάθει νέα πράγματα για τον τομέα που τον ενδιαφέρει, με τη μελισσοκομία τα τελευταία χρόνια να είναι ένας από τους σταθερούς κλάδους προσέλευσης ενδιαφερομένων.

Έγιναν προσπάθειες επικοινωνίας με όλους τους προαναφερθέντες Συλλόγους, ακόμη και με ορισμένα καταστήματα σημεία πώλησεις μελιού και μελισσοκομικών

προϊόντων, ωστόσο δεν υπήρξε μεγάλη ανταπόκριση καθώς μερικοί μόνο από αυτούς απάντησαν, άλλοι δεν απάντησαν πίσω καθόλου, ενώ άλλοι απάντησαν και στη συνέχεια αρνήθηκαν να εξυπηρετήσουν και να δώσουν επιπλέον στοιχεία και πληροφορίες.

5.2.1 ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΙΑΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ, «Ο ΚΗΦΗΝΑΣ»

Μετά από επικοινωνία με τον πρόεδρο του Συλλόγου Μελισσοκομίας Ανατολικής Αττικής, «Ο ΚΗΦΗΝΑΣ», ο οποίος ανήκει και στην Ομοσπονδία Μελισσοκόμων Ελλάδος, συλλέχθηκαν ορισμένες πολύ σημαντικές πληροφορίες για το σύλλογο συγκεκριμένα αλλά και για τη Μελισσοκομίας γενικά.

Ο πρόεδρος του Συλλόγου, απάντησε σε κάθε μία ερώτηση και λήφθηκαν σημαντικά στοιχεία. Συγκεκριμένα, αναφερόμενος στην ιστορική εξέλιξη του συλλόγου, είπε ότι ο Σύλλογος ιδρύθηκε σχετικά πρόσφατα πριν 10 περίπου χρόνια, δηλαδή το 2006, ενώ τα μέλη με τα οποία ξεκίνησε να δραστηριοποιείται ήταν 40. Συνέχισε, τονίζοντας ότι, το κόστος συμμετοχής από την αρχή ως και σήμερα είναι το ίδιο και ανέρχεται στο πόσο των 35 € η εγγραφή και 10 € ετήσια συνδρομή, ουσιαστικά η ανανέωση της εγγραφής του κάθε μέλους. Ο Σύλλογος αρχικά ξεκίνησε με το ενδιαφέρον προς το τομέα της Μελισσοκομίας και πώς αυτό θα μπορούσε να επεκταθεί, να εξελιχθεί αλλά και να περάσει από γενιά σε γενιά. Επιθυμία του συλλόγου είναι να προάγει τη Μελισσοκομία και να μεταλαμπαδεύσει τις γνώσεις και την αγάπη αυτή και στις επόμενες γενιές. Μέσα σε αυτά τα χρόνια που πέρασαν από την ίδρυσή του, ο Σύλλογος πλέον έχει επεκταθεί αρκετά και έχει φτάσει αισίως τα 300 μέλη, με μέσο όρο κατοχής σε κυψέλες-μελίσσια τα 60 ο κάθε ένας.

Η φιλοσοφία του Συλλόγου είναι να συγκεντρώνονται άνθρωποι που ενδιαφέρονται για τον τομέα της μελισσοκομίας και να γνωρίζουν ότι ανά πάσα ώρα και στιγμή μπορούν να απευθυνθούν σε εκείνον προκειμένου να αντιμετωπίσουν διάφορες καταστάσεις. Ο Σύλλογος δεν έχει κανένα κέρδος από την πώληση των προϊόντων ή του μελιού των μελών, κι αυτό διότι δε βασίζεται στις αρχές που διέπουν έναν συνεταιρισμό ως προς την υποχρεωτική διάθεση ενός μέρους της παραγωγής τους στο Σύλλογο. Τα μέλη επικοινωνούν με όποιον επιθυμούν να συνεργαστούν, παραγωγό ή κατάστημα, και αντίστοιχα πωλούν την παραγωγή τους με όποιο κέρδος να παραμένει στους ίδιους. Στη μόνη περίπτωση που γίνεται διάθεση της παραγωγής σε συλλογικό

επίπεδο όλων των μελών του Συλλόγου, είναι σε περιόδους εκθέσεων τροφίμων ή προϊόντων όπου ο καθένας επιδεικνύει από ένα δείγμα της παραγωγής του στους παρευρισκόμενους.

Σε ότι αφορά την κατά μέσο όρο ετήσιας παραγωγής ανά εγγεγραμένο μελισσοκόμο στο Σύλλογο, ανέρχεται γύρω στα 15 κιλά μέλι. Ωστόσο ο αριθμός αυτός εξαρτάται και από την ποιότητα του παραγόμενου μελιού, και φυσικά από τον αριθμό των κυψελών που έχει το κάθε μέλος διότι υπάρχουν μεγάλες διαφορές. Για παράδειγμα, ο πρόεδρος του Συλλόγου διαθέτει 200 μελίσσια ενώ κάποια από τα μέλι κατέχουν μόνο 20 ή και 10 μελίσσια. Λογικό είναι λοιπόν να υπάρχουν διαφορές στα κιλά του μελιού που παράγουν. Σχετικά με την διάθεση των προϊόντων που παράγει κάθε μέλος, τα διαθέτει όπως εκείνο επιθυμεί, χωρίς απαραίτητα να ενημερώσει γι' αυτό το Σύλλογο, διότι δεν πρόκειται για Συνεταιρισμό. Έτσι η διάθεση των προϊόντων ανέκαθεν γινόταν απευθείας από τον παραγωγό σε άλλους παραγωγούς, καταστήματα ή καταναλωτές.

Φυσικά, τίποτα δεν έχει μόνο τη θετική του πλευρά, καθώς όπως πολλοί έτσι κι ο ίδιος ο Σύλλογος αντιμετωπίζει προβλήματα και αρκετές δυσκολίες, συμπεριλαμνανωμένων και των περιβλλοντικών συνθηκών. Οι βασικές δυσκολίες που αντιμετωπίζει ένας μελισσοκόμος που δραστηριοποιείται στην ευρύτερη περιοχή της Αττικής είναι το ξερό γεωθερμικό κλίμα, η εύρεση χώρου για την τοποθέτηση των κυψελών και τέλος η δηλητηριάσεις που υφίσταται στις μέλισσες λόγω των ψεκασμών που πραγματοποιούνται στα δέντρα και τα άνθη για την αντιμετώπιση άλλων εντόμων.

Σε επίπεδο Συλλόγου δεν είναι υποχρεωτική η εξαγωγή των προϊόντων, ωστόσο όποιος επιθυμεί και έχει τη δυνατότητα κάνει εξαγωγές. Ο ίδιος ο πρόεδρος του Συλλόγου πραγματοποιεί εξαγωγές σε χώρες όπως η Ελβετία και η Σαουδική Αραβία, με τη δεύτερη χώρα να ενδιαφέρεται περισσότερο για τα υποπροϊόντα και όχι για το ίδιο το μέλι. Οι τιμές για χονδρικής εγχώρια κυμαίνονται στα 6 €, ενώ η λιανική ανεβαίνει στα 8-10€. Στο εξωτερικό η τιμή αγοράς του μελιού και των υποπροϊόντων αγγίζει σε επίπεδο λιανικής τα 25€, αφού η αγορά τους από τη χώρα μας γίνεται στο ποσό των 15€. Για το Σύλλογο γενικά, το μέλι καθώς και τα υποπροϊόντα του είναι το ίδιο σημαντικά. Υπάρχουν 15 διαφορετικές ποικιλίες μελιού που παράγονται και συσκευάζονται σε βάζα προς διάθεση, αλλά, παράλληλα διατίθεται και ο βασιλικός πολτός, η γύρη, το βάμμα πρόπολης, η μασώμμενη πρόπολη, το κερί και οι κυραλοιφές, οι οποίες με κάποια επεξεργασία μπορούν εκτός από καλλωπιστική, να

χρησιμοποιηθούν και για φαρμακευτικούς σκοπούς. Επιπλέον υπάρχει και το απολέπισμα, το οποίο επεξεργάζεται και τοποθετείται αποκλειστικά σε καλλυντικά για αισθητικούς λόγους. Χρειάζεται ωστόσο πολύ μεγάλη προσοχή στην μετέπειτα χρήση της. Ένα αρκετά ασυνήθιστο υποπροϊόν της μέλισσας που χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγω στην Ελλάδα, είναι το δηλητήριο της μέλισσας το οποίο λαμβάνεται μέσω στατικού ηλεκτρισμού που υπόκειται η μέλισσα κα αναγκάζεται να παράγει το δηλητήριό της που στη συνέχεια συλλέγεται και αποθηκεύεται. Χρησιμοποιείται επίσης σε καλλυντικά μετά από συγκεκριμένη επεξεργασία.

Ο πρόεδρος του Συλλόγου, τόνισε επίσης και την προσοχή που απαιτείται σε όποιο νέο μελισσοκόμο ξεκινάει τώρα την προσπάθειά του. Είναι υποχρεωμένος να γνωρίζει πολλά θέματα σχετικά με τις κυψέλες, αφού απαιτείται διαφορετική διάταξη ανάλογα το είδος του μελιού, τον τρόπο του τρύγου του μελιού, καθώς μεγάλη μελέτη χρειάζεται πάνω στα θέματα που αφορούν τις ασθένειες που μπορούν να προσβάλουν τη μελίσσια, αφού τα διαφορετικά είδη φυτών εμφανίζουν διαφορετικά συμπτώματα και διαφορετικό τρόπο αντιμετώπισης. Τέλος τόνισε πως, εάν κάποιος νέος Μελισσοκόμος επιθυμεί να εγγραφεί στο Πρόγραμμα Νέων Αγροτών 2014-2020 του ΕΣΠΑ χρειάζεται να προσέξει ιδιαίτερα, διότι υπάρχουν υποπροϋποθέσεις και λεπτά σημεία που απαιτούν επιπλέον μελέτη.

5.2.2. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΝΟΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ: ΚΗΦΙΣΙΑ

Ο σκοπός του Συλλόγου Μελισσοκόμων Αττικής είναι η διασφάλιση των οικονομικών και επαγγελματικών συμφερόντων καθώς και η ενημέρωση και η σύσφιξη των σχέσεων των μελισσοκόμων της περιφέρειας Αττικής, ώστε να υπάρχει:

- Η ανάπτυξη πνεύματος συναδελφικότητας και αλληλεγγύης μεταξύ των μελών,
- Η δια παντός νομίμου μέσου προάσπιση των επαγγελματικών συμφερόντων αυτών,
- Η μελέτη, προστασία, υποστήριξη, αναγνώριση και κατοχύρωση των δικαιωμάτων και υποχρεώσεων των μελών στην κοινωνία και πολιτεία,
- Η προαγωγή και ανάπτυξη της μελισσοκομίας, δια μέσου των υπό της πολιτείας θεσπιζόμενων νόμων, διαδικασιών και λειτουργιών,

- Η επισήμανση πηγών και στόχων και η καλλιέργεια και προβολή αυτών, ώστε να επιφέρουν οικονομικά οφέλη και ανάπτυξη της μελισσοκομίας.

Η πραγμάτωση των σκοπών επιδιώκεται: με κάθε νόμιμο μέσο, με διαλέξεις σχετικές με τη μελισσοκομία και την καθοδήγηση από ειδικούς πάνω σε μελισσοκομικά ζητήματα, με τη συνεργασία άλλων συλλόγων της ίδιας περιοχής ή άλλων περιοχών μελισσοκομικών συλλόγων, με τις μαζικές και συντονισμένες κινητοποιήσεις και αγώνες των μελισσοκόμων και τέλος, με την προσωπική εργασία των μελών του Συλλόγου και τη διάθεση στο κοινό όφελος της πείρας, των γνώσεων και των ικανοτήτων των μελών.

Ο Σύλλογος απαρτίζεται μέλη που έχουν πολυετή εμπειρία στην μελισσοκομία, που διατηρούν όμως την αγάπη για αυτήν, αλλά και με πολλά νέα μέλη με παρόμοια ενδιαφέροντα και ενθουσιασμό. Όλοι οι μελισσοκόμοι που δραστηριοποιούνται στην περιοχή είναι ευπρόσδεκτοι να γίνουν μέλη του Συλλόγου και να συμμετέχουν στις δραστηριότητες του.

Πραγματοποιήθηκε επίσκεψη στο χώρο του Συλλόγου, προκειμένου να συλλεχθούν οι απαραίτητες πληροφορίες σε ότι αφορά τη μελισσοκομία στη συγκεκριμένη περιοχή. Ως πρώτη εντύπωση, αίσθηση προκαλεί το γεγονός ότι το κτίριο που στεγάζεται ο Σύλλογος είναι η μόνιμη κατοικία της ιδρύτριας και πρώτης προέδρου του τότε Συνεταιρισμού, κυρίας Λιάκου Μαρίας, στο οποίο διαμένει έως σήμερα, ενώ έχει παραδώσει τα καθήκοντά της σε νέα πρόεδρο – μέλος του Συλλόγου.

Ο σημερινός Σύλλογος Μελισσοκόμων νομού Αττικής: Κηφισιά, ξεκίνησε την ίδρυση και την οργάνωσή του ως Συνεταιρισμός Νομού Αττικής: Κηφισιά, από την κυρία Μαρία Λιάκου (90 ετών σήμερα), το 1956. Πρόκειται για ένας από του πιο παλιούς Συνεταιρισμούς Πανελλαδικά, πριν καν η ενασχόληση με το μέλι να γίνει ευρέως γνωστή. Μετονομάστηκε και παραμένει νομικά Σύλλογος, από το 2000 μέχρι και σήμερα. Τα αρχικά ιδρυτικά μέλη ήταν μόλις 13, με τον καθένα να διαθέτει λίγες κυψέλες της τάξεως των 20-25 στον αριθμό. Στη συνέχει ο Συνεταιρισμός αύξησε θεαματικά τα μέλη του στα 250, τα οποία είχαν τη δυνατότητα να διαμένουν και εκτός Αττικής. Μπορούσαν δηλαδή να εδρεύουν σε όλη την Ηπειρωτική αλλά και τη Νησιωτική Ελλάδα, και ταυτόχρονα να είναι εγγεγραμμένα μέλη του Συνεταιρισμού. Κάτι τέτοιο ισχύει και σήμερα παρόλο που ο αριθμός των μελών δεν είναι ξεκάθαρος,

αφού πολλοί εγγεγραμμένοι μελισσοκόμοι μπορεί πλέον να μην είναι ουσιαστικά ενεργοί. Ωστόσο κυμαίνονται κοντά στα 100 άτομα.Σε ότι αφορά τη διαδικασία εγγραφής ή το κόστος συμμετοχής στο Σύλλογο και πρώην Συνεταιρισμό, δεν υπήρχε, ούτε υπάρχει κανένα κόστος. Μάλιστα η κυρία Λιάκου, ως πρόεδρος του Συνεταιρισμού, οργάνωνε μαθήματα και σεμινάρια στο χώρο της, προκειμένου να μεταβιβάσει τις γνώσει.

Σήμερα πολλοί από τους μαθητές της έχουν γίνει ακόμη και καθηγητές μελισσοκομίας, οι οποίοι κατάγονταν από όλα τα δυνατά μέρη της Ελλάδας, ακόμη και από την Κύπρο. Η ενασχόληση και το ενδιαφέρον προς τη μελισσοκομία εμφανίστηκε, όταν η (πρώτη) πρόεδρος θέλησε να οργανώσει περισσότερο τον τομέα με τον οποίο ασχολούνταν και της άρεσε πριν καν η μελισσοκομία γίνει γνωστή στην Ελλάδα. Έχοντας όλες τις πολύτιμες γνώσεις, και διατηρώντας δικά της 1000 μελίσσια σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, η κυρία Λιάκου, ίδρυσε τον Συνεταιρισμό, εκπαίδευσε πολλούς μελισσοκόμους και έχει καταφέρει να διατηρεί μέχρι σήμερα το Σύλλογο περνώντας τον έτσι από γενιά σε γενιά. Έχοντας στην κατοχή της 1000 μελίσσια, η πρόεδρος τότε κατάφερνε κι έβγαζε μόνη της έως και 50 τόνους μέλι πολλών ποικιλιών, παρασκευάζοντας 40 δοχεία το 24ωρο. Θυμαρίσιο, πευκόμελο, μέχρι και μέλι κισσού, που πλέον δεν υπάρχει, ήταν μόνο κάποια από αυτά. Σήμερα η παραγωγή περιορίζεται αρκετά, αφού δεν υπάρχει αρκετή τροφή για τις μέλισσες ώστε να παράγουν, με αποτέλεσμα οι μελοπαραγωγοί να τις δίνουν αγορασμένη τροφή και με αυτόν τον τρόπο να έχουν επιπλέον ζημία.

Όπως είναι δεδομένο, σήμερα ο τομέας έρχεται αντιμέτωπος με αμέτρητες δυσκολίες, ειδικά στην Αττική. Εκτός από τον φυσικό περιορισμό του χώρου, η μελισσοκομία δέχεται πυρά από τις νέες διατάξεις των νόμων που αλλάζουν συχνά θέτοντας πολλούς περιορισμούς και απαγορεύσεις στους μελισσοκόμους. Επιπλέον, εν υπάρχει αρκετή τροφή για τις μέλισσες, λόγω των συχνών ψεκασμών είτε για το σκαθάρι στους φοίνικες, είτε για τα οπωροφόρα εκ μέρους των αγροτών, με ευρύτερο αρνητικό αποτέλεσμα την αλλαγή των κλιματολογικών συνθηκών. Ακόμη ένας παράγοντας που θίγει τη μελισσοκομία, είναι και οι ολοένα και συχνότερες νοθείες που γίνονται στα μέλια του εμπορίου.

Ο Συνεταιρισμός και πλέον Σύλλογος, επικεντρώνεται αποκλειστικά στην παραγωγή μελιού. Παράγεται το πιο αγνό και πρώτης ποιότητας μέλι που έχει υπάρξει

σε επίπεδο Συνεταιρισμού. Τα υπόλοιπα υποπροϊόντα χρειάζονται ειδικότερη και πιο προσεκτική μεταχείριση για την παραγωγή τους σε σχέση με το μέλι. Παρόλ' αυτά δεν υπάρχει αρκετό κέρδος από την παραγωγή, μιας και μόνο λίγα από τα μέλη έχουν τόσες κυψέλες (μόνο 10 μέλη έχουν πάνω από 100) ώστε να έχουν επιπλέον εισόδημα. Οι περισσότεροι ασχολούνται με τη μελισσοκομία για χόμπι ή ως συμπληρωματικό κέρδος. Κάποιοι μπήκαν στη διαδικασία να συμμετάσχουν σε Ευρωπαϊκά προγράμματα προκειμένου να βοηθηθούν περισσότερο, χωρίς όμως ουσιαστικό αποτέλεσμα μιας και αναφερόμαστε καθαρά για την Περιφέρεια Αττικής. Τα μεγαλύτερης ηλικίας μέλη ίσως έχουν ως κύρια ασχολίας τους τη μελισσοκομία, μιας και πλέον δεν εργάζονται, ενώ οι νεότεροι είτε ασχολούνται ερασιτεχνικά, είτε έχουν σκοπό να μάθουν τη διαδικασία προκειμένου να την εξασκήσουν στην επαρχία.

Ως Σύλλογος μελλοντικά, η νέα Πρόεδρος, επιθυμεί να επικεντρωθεί στα θέματα και τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει στις μέρες μας η μελισσοκομία, κυρίως στην Αττική αλλά και Πανελλαδικά. Σκοπός είναι να ακουστούν τα συλλογικά κα ουσιαστικά προβλήματα των μελισσοκόμων της Αττικής, να μπορέσουν σε ένα βαθμό να αντιμετωπιστούν και στη συνέχει ο Σύλλογος να αφοσιωθεί στο στόχο του, που δεν είναι άλλος από τη διατήρηση των μελών, την αύξηση της παραγωγής και τη βελτίωση της μελισσοκομίας σε κάθε δυνατό επίπεδο.

5.3. ΔΑΟΚ ΠΕΙΡΑΙΑ

Ακόμη ένα μια πιο γενική εικόνα σε ότι αφορά την ενασχόληση με τη μελισσοκομία, αποτελεί η Δ.Κ Πειραιά, που ναι μεν μπορεί να θεωρηθεί ξεχωριστή και ανεξάρτητη περιφέρεια μιας και ο πληθυσμός του είναι αρκετός, δεν παύει ωστόσο να ανήκει στον ευρύτερο Νομό Αττικής. Οι απαντήσεις που λήφθηκαν, ήταν εύστοχες και ξεκάθαρες, καλύπτοντας πλήρως το θέμα.

Αρχικά, στην πόλη του Πειραιά, λόγω της μεγαλύτερης πυκνότητας του πληθυσμού και την αυξημένη αστικοποίηση, δεν υπάρχει το ίδιο ενδιαφέρον για τη μελισσοκομία σε σύγκριση με την Βόρεια και Ανατολική Αττική Σε ότι αφορά πιο συγκεκριμένα τον αριθμό των ατόμων που έχουν δηλώσει ότι ασχολούνται με τη μελισσοκομία κι έχουν στη διάθεσή τους κυψέλες είναι περίπου 200. Ο αριθμός αυτός, αλλάζει συχνά μιας και όσοι δηλώνεται αρχικά μελισσοκόμοι δεν προβαίνουν στην ανανέωση της άδειας άσκησης της μελισσοκομίας, με αποτέλεσμα είτε ο δήμος να μην ενημερώνεται κάθε χρόνο και να χρειάζεται να επικοινωνεί με τα άτομα αυτά προσωπικά προκειμένου να

υλοποιήσουν την ανανέωση, είτε παύουν να ασχολούνται τόσο με το ζήτημα και απλά αναμένουν όσους πραγματικά ενδιαφέρονται να προβούν στην ανανέωση της άδειας. Οι πιο πρόσφατες πληροφορίες, δείχνουν ότι κατά μέσο όρο, στον Πειραιά καταγράφονται γύρω στις 4.500 κυψέλες. Αυτό είναι δυνατόν να φανεί και μέσω των βιβλιαρίων που πρέπει να κρατάνε οι μελισσοκόμοι, όπου και να καταγράφου κάθε κίνησή τους, καθώς και τον αριθμό των κυψελών που έχουν κάθε χρόνο στην κατοχή τους.

Ωστόσο, στην περιοχή αυτή, δεν υφίσταται κανένας οργανωμένος σύλλογος μέχρι στιγμής, παρά μόνο μεμονωμένα άτομα που ασχολούνται με τη μελισσοκομία σε προσωπικό ή οικογενειακό επίπεδο. Τελευταία, γίνονται προσπάθειες για σύνταξη ενός συλλόγου που θα έχει έδρα τον Δήμο Αιγάλεω, και θα καλύπτει κυρίως Δυτική και Νότια Αττική, όπου και έχει τη δυνατότητα να ενταχθεί όποιος κάτοικος του Πειραιά είναι μελισσοκόμος. Η πρώτη επαφή των κατοίκων του Πειραιά με τη μελισσοκομία, συνήθως γίνεται για λόγους επιπλέον εισοδήματος, όπως συμβαίνει συνήθως άλλωστε. Όσοι αποπειράθηκαν να ασχοληθούν με τα μελίσσια, προέβλεπαν μια επένδυση πάνω στην οποία στηρίζονται για να κερδίσουν, επιπρόσθετα με το κύριο επάγγελμά τους. Ανάλογα με την επιτυχία και το ποσοστό των κερδών συνέχιζαν ή όχι την ενασχόληση αυτή. Ωστόσο, παράλληλα υπήρχαν και άτομα που βασίζονταν αποκλειστικά στη μελισσοκομία προκειμένου να έχουν κάποιο εισόδημα. Πιο συγκεκριμένα, τέτοιου είδους παραδείγματα, είναι οι άνθρωποι που είχαν χάσει τη δουλειά τους και λόγω ανεργίας στράφηκαν προ τη μελισσοκομία, ελπίζοντας σε κάποιο λαμπρό μέλλον, με θετική εξέλιξη μα πάνω απ' όλα τη επίτευξη κέρδους.

Παλιότερα, όταν στο Δήμο του Πειραιά άνηκαν και νησιά του Αργοσαρωνικού, όπως η Σαλαμίνα και η Αίγινα, όπου υπάρχουν μελισσοκομικοί σύλλογοι, ο τομέας της μελισσοκομίας ήταν πιο ανεπτυγμένος και στον Πειραιά, Κάτι τέτοιο πλέον δε συμβαίνει, οπότε και υπάρχει περιορισμός εκδήλωσης ενδιαφέροντος προς τη μελισσοκομία μόνο μέσω σεμιναρίων που πραγματοποιούνται είτε στα παραπάνω νησιά, είτε σε κοντινούς συλλόγους – συνεταιρισμούς μία φορά κάθε χρόνο. Ανά πιο τακτά χρονικά διαστήματα, όπως αναφέρθηκε, υπάρχει δυνατότητα να απευθυνθούν σε αντίστοιχα ιδρύματα κ.λπ.

Δεν είναι λίγες οι φορές όμως που, παρά την κάποια ατομική επιτυχία του καθενός και το κέρδος που πιθανόν να είχαν, δε συνέχισαν την άσκηση της μελισσοκομίας, διότι με την αλλαγή της νομοθεσίας ήταν υποχρεωμένοι να κρατούν λογιστικά και οικονομικά

βιβλία ανεξαρτήτως του αριθμού των κυψελών, πράγμα που δυσανασχέτησε τους περισσότερους, οπότε και έπαψαν να ασχολούνται με τη μελισσοκομία. Στην περίπτωση αυτή, υπάρχει η δυνατότητα κάποιος να ήθελε να λάβει βοήθεια στήριξης από διάφορα επηδοτούμενα προηράμματα, προκειμένου να συνεχίσει την πορεία του στη μελισσοκομία, όμως δεν υπήρχαν παραδείγματα ατόμων τα οποία, προκειμένου να διατηρήσουν τα μελίσσια τους να προσπάθησαν να ενταχθούν σε κάποιο Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ή και σε Κρατικό, λόγω της αυστηρής γραφειοκρατίας και τους κανονισμούς του Υπουργείου. Δυστυχώς, σύμφωνα με τα τελευταία δεδομένα, ο τομέας της μελισσοκομίας δε φαίνεται να έχει ιδιαίτερα μεγάλη και θετική εξέλιξη στην περιοχή του Πειραιά, παρά μόνο σε περιπτώσεις συμπληρωματικού εισοδήματος.

Σε ότι αφορά την αγορά του Πειραιά και τη ζήτηση που πιθανώς να έχουν το μέλι και τα παράγωγα προϊόντα, υπάρχουν μικρά συνοικιακά καταστήματα που πωλούν τέτοιου είδους προϊόντα ή είδη εξοπλισμού. Ωστόσο, οι ενδιαφερόμενοι προτιμούν να προμηθεύονται εξοπλισμό από μεγαλύτερα και πιο έγκυρα μαγαζιά, σε αντίθεση με τους καταναλωτές, οι οποίοι αγοράζουν μέλι από τα καταστήματα αν και όχι τόσο συχνά όσο θα αγοράσουν από καταστήματα τύπου σούπερ μάρκετ. Οι τιμές πώλησης του μελιού στην περιοχή, όπως συνήθως, κυμαίνεται από τα 8€-14€/ κιλό. Συγκεκριμένα τα ανθόμελα πωλούνται προς 8€-10€/ κιλό, ενώ το θυμαρίσιο μέλι στα 10€-14€/κιλό. Τα τελευταία είναι δύσκολο να τα αναγνωρίσει κανείς, διότι μπορούν εύκολα να νοθευτούν. Τα αυθεντικά θυμαρίσια μέλια υπολογίζεται ότι πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε θυμάρι έως και 80%.

Ως κατακλείδα, σχετικά τους Συλλόγους στην Περιφέρεια Αττικής, φαίνεται ότι μεταξύ τους έχουν κοινά χαρακτηριστικά και απόψεις. Κατά μέσο όρο δεν απαρτίζονται από πολλά μέλη και δε διαθέτουν μεγάλο αριθμό κυψελών, αλλά κυρίως καλύπτουν προσωπικές ανάγκες των μελών αλλά ακόμη και ως προς την διάθεση των προϊόντων, οι τιμές κυμαίνονται στα ίδια επίπεδα. Μοιράζονται τις ίδιες ιδέες, σε ότι αφορά τα μελλοντικά τους σχέδια και αντιμετωπίζουν τις ίδιες δυσκολίες παρά τη διαφορετικότητα της κάθε περιοχής, με αποτέλεσμα, η Αττική να είναι μία ενεργή Περιφέρεια στον Τομέα της Μελισσοκομίας, αλλά δυστυχώς παρά τη μεγάλη θέληση για εξέλιξη και ανάπτυξη, τα εμπόδια στις μέρες μας είναι περισότερα και κάνουν το έργο των μελισσοκόμων δυσκολότερο. Ελπίζουμε, με τα χρόνια η κατάσταση να υπιστεί μόνο βελτίωση και η Αττική Μελισσοκομία να αποτελεί πρότυπο σε επίπεδο Περιφέρειας για τις επιδόσεις της σε αυτό τον τομέα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Συμπερασματικά, φαίνεται ότι ο τομέας της μελισσοκομίας παρουσιάζει πολλές ιδιαιτερότητες. Ο άνθρωπος που θέλει να ασχοληθεί μ' αυτήν έχει τις ίδιες πιθανότητες να πετύχει και να αποτύχει. Χρειάζεται πολλή υπομονή και σίγουρα αρκετές γνώσεις, ώστε να φτάσει κανείς στο σημείο να καταφέρει να την εφαρμόσει, να αποκτήσει τα δικά του μελίσσια και να μπορεί να ανταπεξέλθει στις απαιτήσεις που έχουν. Πρέπει να γνωρίζει το χώρο που μπορεί να τοποθετήσει τις κυψέλες, τις δυσκολίες που μπορεί να υπάρξουν είτε από άλλα έντομα – εχθρούς, είτε από ψεκασμούς και φάρμακα ή ακόμα και από τις καιρικές συνθήκες και να είναι σε θέση να δώσει λύσεις σε αυτά.

Μερικά από τα πράγματα που πιθανόν να δυσκολέψουν ένα μελισσοκόμο, ίσως είναι και η πιστή εφαρμογή και παρακολούθηση των νόμων – κανονισμών που διέπουν τη μελισσοκομία, διότι λόγω αυστηρής γραφειοκρατίας οι περισσότεροι αμελούν τις υποχρεώσεις που έχουν με αποτέλεσμα να μην φτάσουν ποτέ στη διαδικασία παραγωγής προϊόντος, λόγω μη τήρησης των προδιαγραφών. Η διαδικασία παραγωγής – συσκευασίας – τυποποίησης χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή και γνώσεις, προκειμένου κάποιος να καταφέρει να παράγει ένα άρτια ποιοτικά μέλι. Αρκετή προσοχή βέβαια, απαιτούν, ειδικά στις μέρες μας οι νοθείες που γίνονται συχνά, με αποτέλεσμα να αλλοιώνεται ολόκληρη η φήμη του κλάδου.

Η Ελλάδα, μπορεί να παράγει παγκοσμίως κάποια από τα καλύτερα και πρώτης ποιότητας μέλια, χωρίς όμως ουσιαστικά να το έχει εκμεταλλευτεί. Έχει αναπτύξει πλήρως τις μεθόδους μελισσοκομίας με νέες εγκαταστάσεις και μηχανές επεξεργασίας και συσκευασίας του μελιού και των συναφών προϊόντων. Μάλιστα, έχει φτάσει να κατέχει μεγαλύτερα ποσοστά σε ότι αφορά αριθμό κυψελών και μελισσοκόμων σε όλη την Ε.Ε.. Έχει πολλούς μελισσοπαραγωγούς οι οποίοι δυστυχώς λόγω δυσκολιών, δε μπορούν να επεκταθούν και να φανούν όσο θα έπρεπε. Γι' αυτό και η μόνη λύση παραμένει η παραπομπή και συνεργασία με αγορές του εξωτερικού, προκειμένου το μέλι και τα συναφή προϊόντα να μπορέσουν να αυξήσουν την ζήτηση άρα και την προστιθέμενη αξία τους.

Παράλληλα, η Περιφέρεια Αττικής, αριθμοί αρκετούς μελισσοκόμους, παρά την αστικοποίησή της. Συγκριτικά με την οικονομία της τα προηγούμεν και τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται αύξηση της ζήτησης και του αριθμού επιχειρήσεων που αφορούν τοων πρωτογενή τομέα. Αυτό συνέβη περισσότερο τα τελευταία χρόνια διότι, λόγω

κρίσης οι άνθρωποι στράφηκαν προς αυτόν, και συγκεκριμένα, η μελισσοκομία είναι ένας από του πιο εύκολους σε εφαρμογή κλάδους.

Επιπλέον, η Περιφέρεια Αττικής, διαθέτει αρκετούς οργανωμένους συλλόγους. Κάποιοι από αυτούς έχουν πολλά χρόνια λειτουργίας, ενώ κάποιοι άλλοι θεωρούνται σχετικά πιο πρόσφατοι. Οι περισσότεροι διέπονται από την ίδια οργάνωση και έχουν παρόμοια πολιτική, καθώς παρά τη διαφορετική τοποθεσία που έχουν αντιμετωπίζουν συλλογικά τα ίδια προβλήματα σε επίπεδο Περιφέρειας. Όλοι όμως παραμένουν ενεργοί στο έργο τους και πιστοί στους στόχους τους και είναι έτοιμοι να αντιμετωπίσουν δύσκολες καταστάσεις, ώστε πρώτα να μπορέσουν να σταθούν πιο γερά στα πόδια τους και ύστερα, με μεγαλύτερη σιγουριά και με καλύτερες προοπτικές να ξεκινήσουν την παραγωγή ακόμη πιο εντατικά.

Ο τομέας της μελισσοκομίας είναι κάτι με τον οποίο κάποιος που στ' αλήθεια ενδιαφέρεται αξίζει να ασχοληθεί και να επιμείνει, διότι το πάθος που δημιουργείται αμέσως μετά την πρώτη παραγωγή, διαγράφει κάθε δυσκολία και κάθε εμπόδιο που εμφανίζεται καθημερινά στους μελισσοπαραγωγούς.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Μελετώντας αναλυτικά τον τομέα της μελισσοκομίας λοιπόν, προκύπτει το συμπέρασμα ότι επηρεάζει κι επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες. Αρχικά ολόκληρη η μελισσοκομία βασίζεται αποκλειστικά και μόνο σε ένα έντομο, αρκετά επιρρεπή κι ευαίσθητο, μιας κι έχει αρκετούς εχθρούς στη φύση ενώ παράλληλα δέχεται και τις αρνητικές συνέπειες των παρεμβάσεων του ανθρώπου στο περιβάλλον. Ως τομέας συνολικά ωστόσο, η μελισσοκομία έχει καταφέρει να εξελιχθεί και να αναπτυχθεί αρκετά μέσα στα χρόνια, ανακαλύπτοντας νέες μεθόδους συλλογής και παραγωγής μελιού. Αποτέλεσμα αυτών, ήταν να μπορέσουν οι μελισσοπαραγωγοί να αποκτήσουν ορισμένο εισόδημα, είτε συμπληρωματικά είτε αποκλειστικά από την ενασχόλησή τους μ' αυτήν. Παρά τις αρκετές δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο τομέας σε εγχώριο επίπεδο τα τελευταία χρόνια, το ελληνικό μέλι έχει καταφέρει να κάνει ανοίγματα στο εξωτερικό μέσω των εξαγωγών, κι έτσι να μπορέσει σε ένα βαθμό να ξεπεράσει τα εμπόδια που δημιουργούνται είτε λόγω νομοθεσίας, είτε λόγω φυσικών αιτιών. Βέβαια, προκειμένου η μελισσοκομία να παραμείνει ενεργός τομέας και τα επόμενα χρόνια, χρειάζεται συλλογική αντιμετώπιση των προβλημάτων ειδικά σε περιοχές με λιγότερη απορρόφηση του πρωτογενή τομέα, όπως είναι η Περιφέρεια Αττικής. Μ' αυτό τον τρόπο, αυτός ο τόσο σπουδαίος για τη χώρα μας τομέας, θα μπορέσει να απασχολήσει επιπλέον άτομα και τελικά να ανασυγκροτηθεί και να ανακάμψει, όπως γινόταν κάποτε.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Περιφερειακή Ενότητα Ανατολικής Αττικής. (2014). *«ΓΗ: ΤΡΟΦΟΣ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΓΑΘΩΝ ΤΗΣ»*. [online] Διαθέσιμο στο: < http://www.patt.gov.gr/site/attachments/article/13129/egxeiridio_georgias.pdf > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].
- ΕΛΣΤΑΤ. (2015). *«ΕΛΛΑΣ με αριθμούς»*. ». [online] Διαθέσιμο στο: < https://www.statistics.gr/documents/20181/300673/GreeceInFigures_2015Q3_GR.pdf/e0897735-44e7-4d40-aff5-79f14317f7e2 > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].
- Ο.Μ.Σ.Ε. (2017). *«Μελισσοκομικοί Σύλλογοι»*. [online] Διαθέσιμο στο: < http://www.omse.gr/index.php/el/omospondia/sullogoi > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].
- Χαριζάνης, Π. *«Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ»*. [online] Διαθέσιμο στο: < http://efp.aua.gr/sites/efp.aua.gr/files/1.%20%CE%97%20%CE%9C%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%A3%CE%A3%CE%9F%CE%9A%CE%9F%CE%9C%CE%99%CE%91%20%CE%A3%CE%A4%CE%97%CE%9D%20%CE%95%CE%9B%CE%9B%CE%91%CE%94%CE%91.pdf > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].
- Clément, H. (2007). *«Σύγχρονη Μελισσοκομία»*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψυχάλου.
- Honey Fasilis (2011). « ».[online] Διαθέσιμο στο: < http://www.organic-honey.gr/why-greek/statistics/ > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].
- Logotech (2007). *«Στρατηγική Έξυπνης Εξειδίκευσης της Περιφέρειας Αττικής»*. [online] Διαθέσιμο στο: < https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/myeventora/users-img/331-RIS3-Attiki-dlv2-v04-2015-04-24.pdf > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].
- Melissokomia.com (2010). *«»*. [online] Διαθέσιμο στο: < http://www.melissokomia.com/bee/index.html > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].

- Prost, J.P. (1991). *«ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ»*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψυχάλου.
- Wikipedia (2017). *«Περιφέρεια Αττικής»* . [online] Διαθέσιμο στο: < https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CE%B5%CF%81%CE%B9%CF%86%CE%AD%CF%81%CE%B5%CE%B9%CE%B1_%CE%91%CF%84%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%82 > [ημερομηνία πρόσβασης 22 Σεπτεμβρίου 2017].

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.

Οι ερωτήσεις που πραγματοποιήθηκαν κατά τη συνέντευξη με τον πρόεδρο του Μελισσοκομικού Συλλόγου «Ο ΚΗΦΗΝΑΣ» είναι οι εξής:

1. Πότε ιδρύθηκε ο Σύλλογος; (χρονολογία)
2. Πόσα ήταν τα αρχικά μέλη;
3. Υπήρχε/υπάρχει κόστος συμμετοχής; Αν ναι, πόσο;
4. Ποιοι ήταν οι αρχικοί στόχοι του συλλόγου; Πώς ξεκίνησε το ενδιαφέρον σας ως προς τη μελισσοκομία;
5. Πόσοι μελισσοκόμοι είναι εγγεγραμμένοι στο σύλλογο και πόσες κυψέλες-μελίσσια έχει κατά μέσο όρο ο καθένας;
6. Ποια η αρχική παραγωγή του μελιού και ποια η σημερινή, σε επίπεδο συλλόγου;
7. Υπάρχει διαφορά μεταξύ των ετών, στον τρόπο διάθεσης των προϊόντων μελιού;
8. Πώς είναι ο τομέας της μελισσοκομίας στην Περιφέρει Αττικής; Υπάρχουν δυσκολίες στο χώρο αυτό;
9. Κερδίζετε ως σύλλογος από την παραγωγή του μελιού; Γίνονται συνεργασίες με παραγωγούς/καταστήματα;
10. Σας ενδιαφέρει η αποκλειστική παραγωγή μελιού ή και συναφών προϊόντων;
11. Έχετε προβεί σε εξαγωγές μελιού; Πού κυμαίνονται οι τιμές;
12. Ποιοι οι μελλοντικοί στόχοι του συλλόγου σας;

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ.

Κατά τη συνέντευξη με την παρουσία παλιάς και νέας προέδρου στο Μελισσοκομικό Σύλλογο νομού Αττικής: ΚΗΦΗΣΙΑ, έγιναν οι παρακάτω ερωτήσεις:

1. Πότε ιδρύθηκε ο Σύλλογος – Συνεταιρισμός;
2. Πόσα ήταν τα αρχικά μέλη;
3. Υπήρχε κόστος εγγραφής στο συνεταιρισμό;
4. Πώς ξεκίνησε η ενασχόληση με τη μελισσοκομία;
5. Ποια η αρχική παραγωγή και ποια η σημερινή;
6. Ποιες οι δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο τομέας της μελισσοκομίας στην Αττική έχετε παρατηρήσει;
7. Υπάρχει κέρδος από την παραγωγή;
8. Παράγετε μέλι ή και υποπροϊόντα;
9. Ποιοι οι μελλοντικοί στόχοι του Συλλόγου;

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ.

Μετά από τηλεφωνική επικοινωνία και επίσκεψη στην Δ.Α.Ο.Κ Πειραιά, συλλέχθηκαν πολλές χρήσιμες πληροφορίες για το τομέα της μελισσοκομίας και ερωτήσεις ήταν οι εξής:

1. Τι μέρος του πληθυσμού της πόλης του Πειραιά ασχολείται με τη μελισσοκομία τα τελευταία χρόνια;
2. Υπάρχουν Μελισσοκομικοί Σύλλογοι – Συνεταιρισμοί στην περιοχή;
3. Πόσα μελίσσια έχουν καταγραφεί;
4. Υπάρχουν μελισσοκόμοι που να ασχολούνται αποκλειστικά με αυτό;
5. Υπάρχει κέρδος – εισόδημα αρκετό μέσα από την ενασχόληση με τη μελισσοκομία;
6. Τα τελευταία χρόνια υπήρχαν άτομα που να εντάχθηκαν σε κάποιο Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα;
7. Πώς φαίνεται να εξελίσσεται ο τομέας και ποιο το μέλλον της μελισσοκομίας στην περιοχή;
8. Η αγορά του Πειραιά έχει σχετικά καταστήματα; Υπάρχει ζήτηση;

Σε τι τιμές κυμαίνεται η πώληση του κάθε μελιού στην περιοχή;