

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΜΠΕΛΙΟΥ  
ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**



**ΤΗΝ ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ ΕΠΙΜΕΛΗΘΗΚΕ Η ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ  
ΜΑΡΜΑΡΙΔΟΥ ΣΟΦΙΑ  
ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ : ΠΑΛΑΤΟΣ ΑΘ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ  
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ**

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2010**

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΜΠΕΛΙΟΥ  
ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**



**ΤΗΝ ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ ΕΠΙΜΕΛΗΘΗΚΕ Η ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ  
ΜΑΡΜΑΡΙΔΟΥ ΣΟΦΙΑ  
ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ : ΠΑΛΑΤΟΣ ΑΘ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ  
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ**

Η υποβολή της πτυχιακής διατριβής αποτελεί μέρος των απαιτήσεων για την απονομή πτυχίου στο Τμήμα Φυτικής Παραγωγής, της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας, του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Θεσσαλονίκης.

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2010**

## **ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ**

Ευχαριστώ τον κύριο Παλάτο Γεώργιο για τις γνώσεις που μου προσέφερε, την μεταδοτικότητα του και την άριστη συνεργασία. Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένεια μου για την αγάπη και την στήριξη που μου παρείχαν όλα αυτά τα χρόνια. Τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω τους φίλους μου για την κατανόηση και την συμπαράσταση τους.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ.....	1
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ .....	7
1.1.Αρχαία Μακεδονία.....	7
1.2.Η καλλιέργεια της αμπέλου .....	8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: Η ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ (ΧΗΜΙΚΗ) ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΗΣ.....	15
2.1.Εντατική εδαφοκατεργασία .....	15
2.1.1.Μονοκαλλιέργεια .....	16
2.1.2.Συνθετικά λιπάσματα .....	16
2.1.3.Άρδευση.....	16
2.1.4.Χημική φυτοπροστασία .....	17
2.2.Μειονεκτήματα της συμβατικής γεωργίας.....	17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ	
3.1.. Η διατροφική αξία και ποιότητα των βιολογικών τροφίμων .....	18
3.2. Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας της βιολογικής γεωργίας και η θέσπισή του στην Ευρώπη.....	23
3.3.Η εφαρμογή του νομοθετικού πλαισίου στην Ελλάδα	
3.4.Η σήμανση των βιολογικών προϊόντων	
3.5. Η ΜΕΤΑΒΑΣΗ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ.....	30
3.5.1. Η διαδικασία μετάβασης.....	30
3.5.2. Προϋποθέσεις για τη μετατροπή από τη συμβατική στη βιολογική καλλιέργεια του αμπελιού.....	32

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ.....	35
4.1. Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ .....	35
4.2. Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ - ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΗ 1998-1999 ΚΑΙ 2002-2007.....	36
4.3. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ 6 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ.....	48
4.3.1. ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ.....	48
4.3.2. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ (.....	52
4.3.3. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΑΒΑΤΙΔΗΣ .....	54
4.3.4. ΚΤΗΜΑ ΑΝΕΣΤΗ ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜΟΠΟΥΛΟΥ.....	57
4.3.5. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΛΑΪΤΖΗ.....	61
4.3.6. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ.....	63
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ: ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	65
5.1. ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ.....	65
5.2. ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ.....	66
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	68
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.....	68
ΑΡΘΡΑ ΑΠΟ ΤΟ INTERNET .....	68

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Μακεδονία από αρχαιοτάτων χρόνων φημιζόταν για την αμπελοκαλλιέργεια και τις θαυμάσιες ποικιλίες της και ιδιαίτερα για το Λημνιό, το οποίο αποτελεί μια πολύ παλιά γηγενή ποικιλία, που αναφέρεται ως "Λημνία Σταφυλή" από τον Πολυδεύκη και τον Ησίοδο. Στη Μακεδονία και σήμερα η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή και κατανάλωση οίνου έχει την ίδια αξία, ενώ αποτελεί μια από τις πιο δυναμικές καλλιέργειες.

Ο αγροτικός τομέας βρίσκεται σε παγκόσμιο επίπεδο σε μία από τις χειρότερες φάσεις των τελευταίων δεκαετιών. Τα διατροφικά σκάνδαλα τα οποία έχουν ξεσπάσει έχουν κλονίσει την εμπιστοσύνη του πολίτη-καταναλωτή στη γεωργία αλλά και την κτηνοτροφία. Για το λόγο αυτόν πολλές χώρες έχουν υιοθετήσει το πρότυπο της βιολογικής γεωργίας, το οποίο αποτελεί τη βιώσιμη εναλλακτική λύση για τον αγροτικό τομέα με σκοπό την παραγωγή αγνών προϊόντων τα οποία θα είναι απαλλαγμένα από χημικά λιπάσματα και γεωργικά φυτοφάρμακα.

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η μελέτη της βιολογικής γεωργίας και συγκεκριμένα της αμπελοκαλλιέργειας με έμφαση στο Νομό Θεσσαλονίκης όσον αφορά το ποσοστό παραγωγής στην εν λόγω περιοχή. Παράλληλα θα μελετηθούν τα προβλήματα που υπάρχουν στην περαιτέρω ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας όσον αφορά τη χώρα μας και τέλος οι προοπτικές που υπάρχουν και μπορούν να συμβάλλουν στην εξέλιξη και ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

### 1.1. Αρχαία Μακεδονία

Η Μακεδονία κατοικήθηκε ήδη από την Παλαιολιθική εποχή. Τα πρώτα σημάδια ελληνικής ύπαρξης παρουσιάστηκαν στην Ύστερη Χαλκοκρατία, ενώ όπως απέδειξαν πρόσφατες ανασκαφές, ο μυκηναϊκός κόσμος είχε εξαπλωθεί μέχρι την Πιερία και τον μέσο ρου του Αλιάκμονα.<sup>1</sup>

Σημαντική χρονική στιγμή στην ιστορία της Μακεδονίας αποτέλεσε η κατάκτηση τον 7ο αι. π.Χ. από τους Αργεάδες Μακεδόνες της κεντρικής μακεδονικής πεδιάδας και παράλληλα η ίδρυση βασιλείου με κέντρο τις Αιγές. Υπό την ηγεσία σπουδαίων βασιλέων όπως ο Αλέξανδρος Α΄, ο Αρχέλαος Α΄ και ο Φίλιππος Β΄ οι Μακεδόνες κατόρθωσαν να επικρατήσουν σε όλη τη βόρεια Ελλάδα προσαρτώντας ιθαγενή φύλα και νοτιοελλαδικές αποικίες.

Με την πολιτική που εφάρμοσε η Μακεδονία είχε ως αποτέλεσμα να γίνει πολύ ισχυρή και να αποτελέσει τον ανασχετικό παράγοντα κατά των βαρβάρων και παράλληλα πολιτιστική εστία μεγάλης σημασίας του αρχαίου ελληνικού κόσμου. Από αυτήν, χάρη στις κατακτήσεις του Αλεξάνδρου Γ΄, γεννήθηκε "ο ελληνικός καινούργιος κόσμος μέγας".

Ως ρωμαϊκή επαρχία η Μακεδονία αποτέλεσε τον ενδιάμεσο σταθμό Ανατολής - Δύσης και μεταλαμπάδευσε ζωντανή την ελληνική παράδοση στο Βυζάντιο.

---

<sup>1</sup> Το αμπέλι και το κρασί στη Μακεδονία. [www.imma.edu.gr](http://www.imma.edu.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 29-4-2009.

## 1.2. Η καλλιέργεια της αμπέλου

Η αμπελοκαλλιέργεια στην αρχαία Ελλάδα κατείχε πολύ σημαντική θέση, καθώς οι αρχαίοι Έλληνες ήταν οι πρωτοπόροι αμπελοκαλλιεργητές και οινοπαραγωγοί της Ευρώπης. Ειδικότερα όσον αφορά την περιοχή της Μακεδονίας το κρασί έχει μεγάλη ιστορία. Σύμφωνα με τα στοιχεία που έχουμε από τον αρχαίο Έλληνα φιλόσοφο Κλέαρχο τον Σολέα, αναφέρει πως ο πρώτος που ανακάλυψε την τέχνη της οινοποίησης ήταν ο Μάρων, ο γιος του Ευάνθη, που τον τιμούσαν στη Μαρώνεια της Θράκης.

Όμως τα πρώτα στοιχεία που φανέρωναν την ύπαρξη αμπελοκαλλιέργειας βρέθηκαν στην ανατολική Μακεδονία. Κοντά στις Κρηνίδες της Καβάλας σε ανασκαφή που πραγματοποιήθηκε ανακαλύφθηκαν σπόροι σταφυλιού, που υπολογίζεται πως ξεκινούσαν από τα τέλη της προϊστορικής περιόδου. Σπόροι σταφυλιών έχουν βρεθεί ακόμη στις ανασκαφές στην Τούμπα του Φωτολίβους της Δράμας, που χρονολογούνται στη Νεολιθική εποχή (περίπου το 4.000 π.Χ.). Επίσης σπόροι σταφυλιών που μοιάζουν σε γενικές γραμμές με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες, έχουν βρεθεί και στην ίδια περιοχή κοντά στο χωριό Σιταγροί σε μια περιοχή που υδρευόταν με τεχνητό τρόπο. Οι σπόροι αυτοί χρονολογούνται από το 3000 π.Χ. Ως πρώτη αμπελουργική περιοχή στην Ελλάδα θεωρούνται οι Φίλιπποι στην ανατολική Μακεδονία ήδη από την περίοδο 2800-2200 π.Χ.

Ωστόσο για τους υπόλοιπους αιώνες και έως την ύστερη μυκηναϊκή περίοδο, δυστυχώς οι πληροφορίες που έχουμε σχετικά με το κρασί στη Μακεδονία είναι περιορισμένες. Ίσως η σπουδαιότερη πληροφορία που έχουμε προέρχεται από τον Όμηρο. Αναφέρει στην *Οδύσσεια* ότι ο Μάρων είχε προσφέρει δέκα αμφορείς κρασί στον Οδυσσέα, με το οποίο μάλιστα ο



τελευταίος μέθυσε τον Κύκλωπα. Στον ίδιο οίνο, της πόλης του Ίσμαρου, έδειχναν προτίμηση και οι Αχαιοί κατά την Τρωική εκστρατεία.

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο τα στοιχεία τα οποία συλλέξαμε όσον αφορά την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία προέρχονται κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα (κυρίως του 6ου αι π.Χ.) καθώς και σε ορισμένα μόνο αγγεία της κλασικής περιόδου που έχουν παραστάσεις αμπελιού.

Βάσει λοιπών αυτών των πληροφοριών μαθαίνουμε ότι υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα.

Επίσης, σε επιγραφή του 5ου αι. π.Χ. που βρίσκεται στη Θάσο σώζεται κείμενο που περιγράφει όλα τα θέματα που συνδέονται με την διαδικασία του τρύγου, την οινοποιία, αλλά και την πώληση του οίνου, ο οποίος συσκευαζόταν και πωλούνταν μόνο μέσα σε αμφορείς σφραγισμένους από τους ελεγκτές της αγοράς. Ο ίδιος νόμος επιχειρώντας να διασφαλίσει τη γνησιότητα του τοπικού οίνου, όριζε ότι απαγορευόταν σε κάθε πλοίο που μετέφερε κρασί να προσεγγίσει το λιμάνι της Θάσου, επί ποινή δημεύσεως του πλοίου.

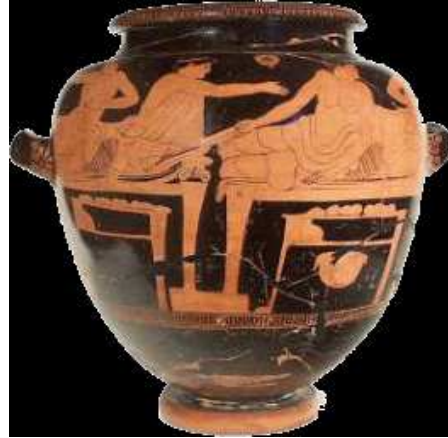


Ο οίνος από τις περιοχές της Μακεδονίας και κυρίως της Θάσου διακινούνταν σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο, μέσα σε αμφορείς οι οποίοι φυσικά ταξίδευαν με φορτηγά καράβια. Όμως με την επικράτηση των Ρωμαίων στη Μεσόγειο το κέντρο εμπορικής δραστηριότητας του οίνου μεταφέρθηκε από το βόρειο στο νότιο Αιγαίο και εκτός Ελλάδος. Παρ' όλα αυτά η παραγωγή οίνου στη Μακεδονία συνεχιζόταν χωρίς διακοπή.<sup>2</sup>

Η παρακμή και η κατάρρευση της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας είχε ως επίπτωση την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας και την δραματική μείωση κατανάλωσης οίνου στη δυτική και κεντρική Ευρώπη. Το Βυζάντιο παραμένοντας ο θεματοφύλακας της ελληνικής και ρωμαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς στα χρόνια του Μεσαίωνα μπόρεσε να εμποδίσει την καταστροφή και την απώλεια της τέχνης της αμπελουργίας. Μάλιστα στα χρόνια του Βυζαντίου δημιουργήθηκαν μερικά από τα καλύτερα κρασιά της εποχής.

---

<sup>2</sup> Το αμπέλι και το κρασί στη Μακεδονία. [www.imma.edu.gr](http://www.imma.edu.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 29-4-2009.



Η καλλιέργεια στις οινοπαραγωγικές περιοχές του Αγίου Όρους, της Πέλλας, της Θάσου, της Καβάλας και της Δράμας συνεχίστηκε χωρίς καμία διακοπή. Παρόλο που εξαιτίας των διαφόρων δυσμενών καιρικών φαινομένων που προέκυπταν είχε ως πολλές αμπελοκαλλιέργειες να πάθουν ζημιές ή ακόμη χειρότερα να καταστραφούν τα αμπέλια τους. Ωστόσο υπήρξαν κι άλλοι δυσμενείς παράγοντες που προκάλεσαν καταστροφή, όπως διάφορες αρρώστιες και πολεμικές συγκρούσεις,

Ωστόσο υπάρχουν αναφορές ότι τον 5<sup>ο</sup> αι. μ.Χ. είχαν αυξηθεί οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις, ενώ τα κρασιά προσδιορίζονταν πια από την περιοχή όπου παράγονταν. Ιδιαίτερα φημισμένη για το κρασί που παρήγαγε ήταν η περιοχή του Παγγαίου, την οποία επισκέφθηκαν και οι αυτοκράτορες Νικηφόρος Φωκάς και Ανδρόνικος Καντακουζηνός προκειμένου να γευτούν το κρασί της.

Εξίσου σημαντική περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών που υπήρχαν στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο

στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησίμευαν για οινοπαραγωγή.

Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10<sup>ο</sup> αι. να υπάρχει ικανοποιητικά μεγάλη παραγωγή κρασιού στο Άγιο Όρος, να ξεκινήσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγεναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Το κρασί έγινε για μια ακόμη φορά γνωστό στην Ευρώπη μέσω των Βενετών και των Γενουατών μετά την κατάκτηση της Κωνσταντινούπολης από τους Σταυροφόρους. Οι Σταυροφόροι και οι δυτικοί φεουδάρχες όταν επέστρεψαν στις πατρίδες τους ύστερα από πολύχρονη παραμονή τους στο Βυζάντιο, πήραν μαζί τους ποικιλίες αμπέλου, τις οποίες στη συνέχεια μεταφύτευαν κυρίως κοντά στα παράλια της Μεσογείου.

Την περίοδο της Τουρκοκρατίας οι καλλιεργούμενες με αμπέλια εκτάσεις μειώθηκαν σε μεγάλο βαθμό. Βασικός λόγος υπήρξε η εχθρική στάση των Μουσουλμάνων απέναντι στο κρασί, η οποία προέρχεται από τους κανόνες της θρησκείας τους (δηλαδή οι νόμοι που έχει θεσπίσει το Κοράνι) η οποία απαγορεύει την κατανάλωση οποιουδήποτε οινοπνευματώδους ποτού που επιβάλλει στους Μουσουλμάνους. Όμως η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία δεν χάθηκε.

Οι βασικές οινοποιητικές ζώνες θεωρούνται εκείνη της Σιάτιστας, των Σερβίων, του Αμυνταίου, της Νάουσας, της Γουμένισσας, του Κίτρους κοντά στην Κατερίνη, των Γιαντισών, τα μετόχια των μονών του Αγίου Όρους στη

Χαλκιδική και η περιοχή της Θεσσαλονίκης. Ο Τούρκος περιηγητής Εβλιά Τσελεμπή ο οποίος ταξίδευε σε διάφορες χώρες, περιηγήθηκε το 17<sup>ο</sup> αι. και τη Μακεδονία όπου κατέγραψε ότι γύρω από τη Θεσσαλονίκη υπήρχαν 46.000 στρέμματα αμπέλια και ότι σε κάθε αμπελώνα υπήρχε και εντευκτήριο διασκέδασης.

Στη Χαλκιδική η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε απρόσκοπτα, ακόμη και μετά την κατάκτησή της από τους Οθωμανούς. Τόσο μέσα στο Άγιο Όρος, όσο και στα μετόχια, οι μοναχοί φύτευαν κλήματα της ποικιλίας λημιό και σε μικρότερο ποσοστό ποικιλίες φερμένες από τη Γεωργία. Γενικά καλύτερο κρασί θεωρούνταν το λημιό που παρήγαγε η Μονή Διονυσίου από τον αμπελώνα Μονοξυλίτη.

Στη Σιάτιστα η αμπελοκαλλιέργεια άνθισε στο μεγαλύτερο βαθμό της γύρω στα μέσα του 15<sup>ου</sup> αι. και παρέμεινε ζωντανή μέχρι τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αι., οπότε και περιορίστηκε δραματικά λόγω της φυλλοξήρας και της μετανάστευσης. Τα κρασιά που παράγονταν και παράγονται ακόμη και σήμερα ανήκουν στις ποικιλίες ξινόμαυρο (κυρίως), σταυρωτό, βαλάντοβο και μοσχόμαυρο. Άλλες οινοπαραγωγικές περιοχές στη Μακεδονία με φημισμένα κρασιά ήταν αυτή της Νάουσας και της Γουμένισσας, όπου κυριαρχούσε το ξινόμαυρο και του Αμυνταίου. Από τον 17<sup>ο</sup> αι. άρχισε να παράγεται κρασί και σε νοτιότερες περιοχές, όπως στη Ραψάνη και στα Αμπελάκια.

Ο Γάλλος περιηγητής Cousinery που επισκέφθηκε τη Μακεδονία στις αρχές του 19ου αι. χαρακτήρισε το κρασί της Νάουσας ως το «καλύτερο στην Οθωμανική αυτοκρατορία μετά το κρασί της Τενέδου». Η Mary Walker που

ταξίδεψε στη δυτική Μακεδονία το 1860, αγάπησε τα κρασιά της Κοζάνης, της Νάουσας και της Καστοριάς για την ποιότητά τους.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μακεδονία υπέστη ένα πολύ σοβαρό πρόβλημα στα τέλη του 19<sup>ου</sup> αι. και στις αρχές του 20<sup>ου</sup> το οποίο είχε βαριές επιπτώσεις. Πιο συγκεκριμένα, φυλλοξήρα προσέβαλε το 1898 για πρώτη φορά τους αμπελώνες στην Πυλαία έξω από τη Θεσσαλονίκη και μέσα στις επόμενες δεκαετίες εξαπλώθηκε και στους αμπελώνες της υπόλοιπης Μακεδονίας και της Θράκης. Η επέκτασή της ήταν ραγδαία και καταστροφική, ιδιαίτερα στη Μακεδονία. Ολόκληροι αμπελώνες, όπως εκείνος της Σιάτιστας και της Μονής Μεγίστης Λαύρας καταστράφηκαν εντελώς. Ακόμη και η εγκατάσταση των προσφύγων από την Ανατολική Ρωμυλία, την ανατολική Θράκη και τον Πόντο, οι οποίοι ανέπτυξαν καινούριες ποικιλίες κλημάτων και είχαν άλλες γνώσεις και εμπειρίες, δεν στάθηκε ικανή να σταματήσει την αρνητική εξέλιξη της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στη Μακεδονία, πορεία που συνεχίστηκε μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Το 1938 η Μακεδονία παρήγαγε μόνο το 7,9% του οίνου της Ελλάδος.

Είναι γεγονός πως επιχειρήθηκαν πολλοί τρόποι με σκοπό να αντιμετωπιστεί αποτελεσματικά το πρόβλημα μέσω διασταυρώσεων με ποικιλίες αμπελιών οι οποίες προέρχονταν από τη Γαλλία και τη Βουλγαρία καθώς και άλλες ευρωπαϊκές χώρες, με αμφιλεγόμενα όμως αποτελέσματα. Οι αμπελώνες σώθηκαν, αλλά οι καλλιεργούμενες εκτάσεις μειώθηκαν σε σοβαρό ποσοστό και η ποιότητα των παραγομένων κρασιών έπεσε δραματικά.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: Η ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ (ΧΗΜΙΚΗ) ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΗΣ**

### **Γενικά**

Σήμερα που η παραγόμενη ποσότητα των τροφίμων είναι πολύ περισσότερη ακόμη και από την αύξηση του πληθυσμού, οι αποδόσεις των περισσότερων καλλιεργούμενων ειδών έχουν αυξηθεί σε πολύ μεγάλο βαθμό. Οι τιμές πολλών προϊόντων σταδιακά έχουν μειωθεί.. Εάν η καλλιεργήσιμη επιφάνεια της γης καλλιεργούνταν σε πολύ έντονο ρυθμό τότε τα αγαθά θα επαρκούσαν ενώ σύμφωνα με εκτιμήσεις πιστεύεται ότι θα υπήρχε σημαντική περισσευόμενη ποσότητα. Η χρήση της συμβατικής γεωργίας έχει ως βασικό σκοπό τη μεγιστοποίηση της παραγωγής με απώτερο σκοπό τη μεγιστοποίηση του κέρδους. Για την επίτευξη αυτού του σκοπού καθοριστικός παράγοντας της συμβατικής γεωργίας είναι η εντατική εδαφοκατεργασία, η μονοκαλλιέργεια, η εφαρμογή των ανόργανων λιπασμάτων, η άρδευση, ο χημικός έλεγχος των εχθρών, ο γενετικός έλεγχος των καλλιεργούμενων φυτών κ.ά.

### **2.1.Εντατική εδαφοκατεργασία**

Η εντατική εδαφοκατεργασία έχει αποδειχθεί πως δημιουργεί σοβαρά προβλήματα στο έδαφος: μειώνοντας την οργανική ουσία του, μειώνει την ικανότητά του να προσφέρει θρεπτικά στοιχεία, τα οποία είναι αναγκαία για την ανάπτυξη των φυτών, δηλαδή μειώνει την εδαφική γονιμότητα και επηρεάζει την εδαφική δομή. Επίσης, με την εντατική εδαφοκατεργασία αυξάνεται η υδατική διάβρωση του εδάφους και παρατηρείται αύξηση της συμπίεσης του εδάφους.

### **2.1.1.Μονοκαλλιέργεια**

Η μονοκαλλιέργεια απαιτεί εντατική εδαφοκατεργασία, εφαρμογή ανόργανων λιπασμάτων, εφαρμογή άρδευσης και χημικής φυτοπροστασίας, εξειδικευμένες ποικιλίες και υβρίδια. Αυτή η μέθοδος όμως κάνει τις καλλιέργειες να έχουν μειωμένη αντίσταση απέναντι στις ασθένειες και επιδημίες από εξειδικευμένα παθογόνα και απαιτεί προστασία τους με χρήση φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων.

### **2.1.2.Συνθετικά λιπάσματα**

Με τη χρήση συνθετικών λιπασμάτων σταδιακά εξασθενεί η γονιμότητα των εδαφών. Παρόλο που τα υδατοδιαλυτά λιπάσματα μπορούν και εκπλύνονται εύκολα από το έδαφος στην ουσία παρουσιάζονται επιπρόσθετα προβλήματα στα αρδευτικά συστήματα εξαιτίας απόφραξης τους από τη χρήση διαφόρων υδατοδιαλυτών λιπασμάτων. Επίσης, εξίσου σοβαρό ζήτημα είναι ότι αυτές οι μεγάλες ποσότητες λιπασμάτων μεταφέρονται στο τέλος σε ποτάμια, σε λίμνες και στη θάλασσα και προκαλούν ευτροφισμό, με αποτέλεσμα τη μόλυνση των υδάτων και την απώλεια υδρόβιων ζώων. Επίσης, η έκπλυση διαφόρων λιπασμάτων στα υπόγεια νερά προξενεί κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία.

### **2.1.3.Άρδευση**

Στη συμβατική γεωργία με την εφαρμογή άρδευσης, τα υπόγεια νερά συχνά αντλούνται με ρυθμό μεγαλύτερο από αυτόν της αναπλήρωσης τους, με αποτέλεσμα να καταλήγουν στην άντληση θαλασσίων υδάτων. Υπάρχουν



μεγαλύτερες πιθανότητες απορροής των λιπασμάτων και φυσικά αυξημένος ρυθμός διάβρωσης του εδάφους.

#### **2.1.4.Χημική φυτοπροστασία**

Η συνεχής και μονομερής χρήση χημικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων έχει ως αποτέλεσμα εχθροί των καλλιεργειών σταδιακά να αποκτούν αντοχή και να μην καταστρέφονται εύκολα, ενώ οι φυσικοί εχθροί (π.χ. αρπακτικά, παράσιτα, ανταγωνιστικά υπερπαρασίτων) να μην επιβιώνουν κι έτσι με αυτόν τον τρόπο να δημιουργείται διατάραξη της βιολογικής ισορροπίας των αγροοικοσυστημάτων. Αυτό έχει αντίκτυπο και στην ανθρώπινη υγεία με την είσοδο τοξικών ουσιών στη τροφική αλυσίδα. Έτσι αυξάνεται σημαντικά το κόστος παραγωγής τους.

#### **2.2.Μειονεκτήματα της συμβατικής γεωργίας**

Οι ποικιλίες αμπελιού (επιτραπέζιες, οινοποιήσιμες, σταφιδοποιήσιμες) που καλλιεργούνται συμβατικά, γίνονται αποδέκτες συνεχούς καλλιεργητικής φροντίδας (λίπανση, άρδευση, κλαδέματα, βλαστολογήματα, φυτοπροστασία, κλπ) με βασική επιδίωξη την μεγάλη αύξηση της παραγωγής, χωρίς να λογαριάζεται και η ποιοτική φύση της παραγωγής. Αντίθετα, στη βιολογική αμπελουργία επιδιώκεται η μικρότερη ποσότητα παραγωγής με επίκεντρο την ύπαρξη υψηλής ποιότητας.

Αποτέλεσμα όλων των προαναφερόμενων ενεργειών είναι η καταστροφή βιοτόπων με βασικό στόχο την εξασφάλιση γεωργικής γης ή εγκατάστασης εργοστασίων παραγωγής γεωργικών προϊόντων, κ.ά. Τα χημικά σκευάσματα (φυτοφάρμακα, λιπάσματα, ορμόνες κλπ) έχουν προξενήσει δυσάρεστες επιδράσεις στη φύση.

Οι οικολογικές καταστροφές δεν αφορούν μονάχα στη διάβρωση και αλλοίωση των εδαφών εξαιτίας της παρουσίας των χημικών ή των επιβαρυντικών διαδικασιών της παραγωγής, αλλά επεκτείνονται και στα παραγόμενα προϊόντα. Επίσης, έρευνες που έχουν γίνει κατά καιρούς αναφέρουν ότι η γεωργική γη εξασθενίζει και η ικανότητά της για καρποφορία όλο και ελαττώνεται εξαιτίας της αλλοίωσης των εδαφών, της εναλάτωσης, της ερημοποίησης καθώς και άλλων δυσμενών επιδράσεων, οι οποίες δημιουργούνται εξαιτίας της αλόγιστης και κακής χρήσης και επέμβασης λάθος μεθόδων στη γεωργική εκμετάλλευση.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ**

### **3.1. Η διατροφική αξία και ποιότητα των βιολογικών τροφίμων**

Κατά καιρούς έχουν πραγματοποιηθεί αρκετές μελέτες οι οποίες είχαν ως σκοπό να συγκρίνουν την διατροφική αξία των βιολογικών προϊόντων σε σχέση με τα συμβατικά. Παρόλο που η έρευνα αυτή ήταν σημαντική, παρουσίαζε κάποιες δυσκολίες. Η πειραματική δυσκολία αυτών των εργασιών έγκειται στο γεγονός ότι τα συστατικά τα οποία εξετάζονται επηρεάζονται από πολλούς παράγοντες (Κλίμα ,ποικιλία, έδαφος κλπ).

Εξαιτίας της ύπαρξης των προαναφερόμενων λόγων, τα αποτελέσματα αυτών των ερευνών γίνονται με επιφύλαξη αποδεκτά από την επιστημονική κοινότητα. Ωστόσο, είναι αλήθεια πως αυτές οι μελέτες αποτελούν ένα υπαρκτό γεγονός το οποίο μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι τα βιολογικά προϊόντα σαφώς έχουν μεγαλύτερη διατροφική αξία.

Οι οπαδοί των βιολογικών τροφίμων αναφέρουν πως, ακόμη και αν δεν έχει διευκρινιστεί επιστημονικώς αν τα βιολογικά προϊόντα είναι τελικώς πιο

θρεπτικά από τα συμβατικά, ωστόσο το σίγουρο είναι πως είναι πολύ λιγότερο επιβλαβή συγκριτικά με τα συμβατικά, καθώς τα βιολογικά προϊόντα καλλιεργούνται δίχως την προσθήκη χημικών ουσιών και τυποποιούνται χωρίς την εισαγωγή συντηρητικών ουσιών.<sup>3</sup> Ωστόσο, υπάρχουν μερικές περιπτώσεις (πολύ λίγες) κατά τις οποίες έχουν εντοπιστεί υψηλές συγκεντρώσεις φυτοφαρμάκων και σε προϊόντα που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά σαν βιολογικά προϊόντα. Αν εξαιρέσουμε την περίπτωση του δόλου από επιτήδεια άτομα, ο λόγος που συμβαίνει αυτό δεν βρίσκεται στο σύστημα της παραγωγής, αλλά σε κάποιον άλλο παράγοντα (π.χ. ψεκασμό αέρος σε συμβατικά κτήματα, ισχυρός άνεμος την ώρα του ψεκασμού από συμβατικούς παράγοντες κ.τ.λ.).<sup>4</sup>

Πολλοί επιστήμονες έχουν πραγματοποιήσει μελέτες και έρευνες σχετικά με τη θρεπτική αξία των βιολογικών τροφίμων κάνοντας σύγκριση με τα συμβατικά, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Τα σπουδαιότερα συμπεράσματα είναι τα εξής:

- i. Όπως αναφέρουν τα αποτελέσματα της μελέτης που δημοσίευσε το 2001 ο Heaton στην Αγγλία, αναφέρει πως υπάρχει υψηλότερη συγκέντρωση σε βιταμίνη C της πατάτας και των φυλλωδών λαχανικών τα οποία έχουν καλλιεργηθεί με βιολογική γεωργία. Παράλληλα με τη βιταμίνη C, περιέχουν αυξημένη συγκέντρωση και σε κάποια απαραίτητα ανόργανα στοιχεία όπως ασβέστιο, μαγνήσιο, σίδηρο και χρώμιο.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> Φωτόπουλος Χ. (2002). «Διαχρονική εξέλιξη συμπεριφοράς καταναλωτή και ποιοτικές έρευνες marketing». Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα.

<sup>4</sup> Σιδηράς Ν. «Βιολογική γεωργία , περιβάλλον και βιολογικά προϊόντα» ,(Οκτώβριος – Νοέμβριος –Δεκέμβριος 2001), ΔΗΩ τεύχος 20, σελ.29-35.

<sup>5</sup> Ζαμπέλας Α.,Ματάλα Α. «1998, διατροφική αξία προϊόντων, μια κριτική ανασκόπηση», Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, περίοδος Β΄ , 5( 3-4) , σελ. 67-80,

- ii. Όσον αφορά την περιεκτικότητα σε ανόργανα θρεπτικά συστατικά (π.χ. κάλιο, μαγνήσιο, ασβέστιο, βιταμίνες κ.τ.λ.) έχει αποδειχθεί ότι τα προϊόντα της βιολογικής παραγωγής υπερέχουν των αντίστοιχων της συμβατικής γιατί αυτά περιέχουν λιγότερο νερό, γεγονός που συνεπάγεται με τη σειρά του υψηλότερο ποσοστό σε στερεά υλικά και μεταλλικά άλατα.
- iii. Άλλες μελέτες που έχουν γίνει στο πανεπιστήμιο του Rutgers στο Νιού Τζέρσεϋ ασχολήθηκαν σχετικά με τη θρεπτική αξία στα μέταλλα των συμβατικών και των βιολογικών τροφίμων αντιστοίχως όπου ανακάλυψαν ότι κατά μέσο όρο τα τρόφιμα βιολογικής παραγωγής περιέχουν σε ποσοστό 87% μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, κάλιο, μαγγάνιο, σίδηρο και χαλκό.
- iv. Όσον αφορά μελέτη που πραγματοποιήθηκε και για τις βιολογικές ντομάτες, αναφέρει ότι βρέθηκε ότι περιείχαν κατά 500% περισσότερο ασβέστιο από τις συμβατικές ντομάτες.
- v. Το μέγεθος της παρουσίας διαφόρων μεταλλικών στοιχείων και ιχνοστοιχείων (κάλιο, φώσφορος, ασβέστιο, σίδηρος, χαλκός κ.ά.) καθώς και βιταμινών δεν επηρεάζεται μόνο από τον τύπο της καλλιέργειας, αλλά παράλληλα και από άλλους παράγοντες όπως είναι η χρησιμοποιούμενη ποικιλία, η σύσταση του εδάφους, το κλίμα και ο αέρας της περιοχής.<sup>6</sup>
- vi. Η σύγκριση των δύο αυτών κατηγοριών προϊόντων είναι δύσκολη αφού έχουμε να κάνουμε με πολυμεταβλητές. Οι επιστήμονες όμως επισημαίνουν πως είναι απαραίτητο να πραγματοποιηθούν περισσότερες έρευνες προκειμένου τα αποτελέσματα των ερευνών να είναι περισσότερο ασφαλή.

---

<sup>6</sup> Πολυράκης Γ. (2003). « Περιβαλλοντική γεωργία». Εκδόσεις Ψυχαλου, Αθήνα.

- vii. Η πρωτεΐνη των βιολογικών φρούτων και λαχανικών είναι υψηλότερης βιολογικής αξίας, ενώ όσον αφορά την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, υπερτερούν τα συμβατικά δημητριακά που έχουν καλλιεργηθεί με προσθήκη αζωτούχων λιπασμάτων. Τέλος, σε ό,τι αφορά την περιεκτικότητα σε βασικά αμινοξέα, εδώ υπερτερούν τα βιολογικά προϊόντα.
- viii. Σχετικά με τα φρούτα και τα λαχανικά που προέρχονται από βιολογική γεωργία ξεχωρίζουν καθώς περιέχουν υψηλότερα ποσοστά διαλυτών στερεών, και είναι αυτό το χαρακτηριστικό που κατά κύριο λόγο αιτιολογεί την παρατηρούμενη αυξημένη περιεκτικότητά τους σε θρεπτικά συστατικά.
- ix. Τέλος, αναφέρουμε πως στα βιολογικά προϊόντα ασκείται αυστηρός έλεγχος όσον αφορά τις μεθόδους που παράγονται, ενώ στη συνέχεια πιστοποιούνται σύμφωνα με τις αυστηρότερες προδιαγραφές της Ε.Ε. από εγκεκριμένους οργανισμούς που δίνουν τη σφραγίδα τους μόνο στα γνήσια βιολογικά προϊόντα και είναι ιδανική λύση για όσους ψάχνουν ποιότητα στη διατροφή τους.
- x. Η επιλογή ανάμεσα στην αγορά βιολογικών και στην αγορά μη βιολογικών προϊόντων ανήκει πάντα στον καταναλωτή, ο οποίος οφείλει να ενημερώνεται, να κρίνει και να αποφασίζει.

**Πίνακας 2.1.: Σύγκριση βιολογικών προϊόντων με μη βιολογικά προϊόντα, σχετικά με την περιεκτικότητά τους σε θρεπτικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία Φώσφορος Ασβέστιο Μαγνήσιο Κάλιο Σίδηρος**

	<b>Φώσφορος</b>	<b>Ασβέστιο</b>	<b>Μαγνήσιο</b>	<b>Κάλιο</b>	<b>Σίδηρος</b>
Φασόλια Βιολογικά	0,36	40,5	60,2	99,7	227
Φασόλια μη Βιολογικά	0,22	15,5	14,8	29,1	10
Λάχανα Βιολογικά	0,38	60,1	43,6	148,3	94
Λάχανα μη Βιολογικά	0,18	17,5	13,6	33,7	20
Μαρούλια Βιολογικά	0,43	71,1	49,3	176,5	516
Μαρούλια μη Βιολογικά	0,22	16,1	13,1	53,7	9
Ντομάτα Βιολογική	0,35	23,2	59,2	148,3	1938
Ντομάτα μη Βιολογική	0,16	4,5	4,5	58,8	1
Σπανάκι Βιολογικό	0,52	96,1	203,9	237,1	1584
Σπανάκι μη Βιολογικό	0,27	47,5	46,9	84,6	19

Πηγή: Οργανισμοί πιστοποίησης και επιθεώρησης ΔΗΩ και ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ<sup>7</sup>

<sup>7</sup> ΔΗΩ – Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων. [www.dionet.gr](http://www.dionet.gr). ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ-Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων.

### **3.2. Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας της βιολογικής γεωργίας και η θέσπισή του στην Ευρώπη**

Το περιεχόμενο των εναλλακτικών γεωργικών τεχνικών έχει χαρακτηριστεί ένα πολύ σοβαρό ζήτημα και κρίθηκε απαραίτητο να διαθέτει σαφή ιδιότητα, τόσο για τους ευαίσθητοποιημένους πολίτες-καταναλωτές και παραγωγούς στο ζήτημα της καταστροφής του περιβάλλοντος όσο και μελετητές και επιστήμονες. Ωστόσο, η πληροφόρηση και η ανάπτυξη εναλλακτικών γεωργικών τεχνικών (όπως η βιολογική γεωργία) δεν αποτελεί μονάχα ζήτημα διατύπωσης σαφούς ορισμού των εννοιών. Είναι πολύ περισσότερο ζήτημα δημιουργίας των συγκεκριμένων θεσμικών συνθηκών με ουσιαστική επιδίωξη την άμεση εφαρμογή τους.<sup>8</sup>

Συγκεκριμένα, τόσο από τεχνική όσο και από οικονομική άποψη, η εφαρμογή βιοκαλλιεργητικών μεθόδων από το μέσο αγρότη και η παράλληλη εκδήλωση ενδιαφέροντος αντίστοιχης αγοραστικής δύναμης από το μέσο καταναλωτή φανερώνει τον πραγματικό διαχωρισμό των εννοιών της βιολογικής γεωργίας από τη συμβατική.

Με αυτό το σκεπτικό, η Ευρωπαϊκή Ένωση από τις αρχές της δεκαετίας του '90 επιχείρησε μια σειρά δράσεων με σκοπό αρχικά την μαζική πληροφόρηση σχετικά με την βιολογική γεωργία και στη συνέχεια την ενθάρρυνση των κρατών μελών για την υιοθέτησή της.

Η Ε.Ε. είναι σήμερα η μόνη αγορά σε παγκόσμιο επίπεδο που έχει αναπτύξει συγκεκριμένο θεσμικό/ νομοθετικό πλαίσιο για τη βιολογική γεωργία.

---

<sup>8</sup> Πάντζιος Χ., Τζουβελέκας Β., (2000) "Η βιολογική γεωργία στην Ελλάδα", εκδ. Σταμούλης, Αθήνα.

Το θεσμικό πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης αποτελείται από τρεις βασικές νομοθετικές ρυθμίσεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, και συγκεκριμένα τους εξής κανονισμούς:

**α) Καν. (Ε.Ε.) 2092/91 «περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών διατάξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής»,<sup>9</sup>** ο συγκεκριμένος κανονισμός στην πορεία επανεξετάστηκε και συμπληρώθηκε από τον

**β) Καν. (Ε.Ε.) 1804/99<sup>10</sup>** ειδικά για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης καθώς επίσης και τον

**γ) Καν. (Ε.Ε.) 2078/92<sup>11</sup>** «σχετικά με μεθόδους γεωργικής παραγωγής που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις προστασίας του περιβάλλοντος και με τη διατήρηση του φυσικού χώρου».

Οι πρώτοι δυο Κανονισμοί αποτελούν το θεμέλιο της βιολογικής γεωργίας & κτηνοτροφίας καθώς ορίζουν όλες τις προϋποθέσεις και αρχές των δυο αυτών συστημάτων, δηλαδή τις απαραίτητες προϋποθέσεις τις οποίες πρέπει να ακολουθούν πιστά οι γεωργοί στις καλλιεργητικές τους τεχνικές ούτως ώστε να συνεχίσουν να βρίσκονται υπό το πλαίσιο της βιολογικής γεωργίας. Παράλληλα οι αρχές της βιολογικής γεωργίας εντάσσουν ως απαραίτητο παράγοντα επίσης τη λειτουργία συστημάτων ελέγχου και πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων στις χώρες της Ε.Ε. όπου σύμφωνα με αυτές: «κάθε κράτος-μέλος είναι υποχρεωμένο να καθορίσει σε εθνικό επίπεδο μια αρμόδια αρχή ελέγχου, της οποίας έργο θα είναι η παρακολούθηση και ο έλεγχος

---

<sup>9</sup> **Καν (ΕΟΚ) 2092/91** " περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής".

<sup>10</sup> **Καν. Ε.Ε. 1804/99** ειδικά για τα βιολογικά προϊόντα ζωικής προέλευσης.

<sup>11</sup> **Καν. (ΕΟΚ) 2078/92** «σχετικά με μεθόδους γεωργικής παραγωγής που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις προστασίας του περιβάλλοντος καθώς και με τη διατήρηση του φυσικού χώρου».



προκειμένου να διαπιστωθεί ότι ακολουθείται ορθά η διαδικασία πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων (η οποία μπορεί να ανατεθεί σε δημόσιες υπηρεσίες ή ιδιωτικούς φορείς εγκεκριμένους από την Εθνική Αρχή Ελέγχου)».

Παρουσιάζοντας κάποια αλλαγή από τους προηγούμενους, ο Καν. (ΕΟΚ) 2078/92 δεν περιορίζεται μονάχα στην ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας αλλά παράλληλα χαρακτηρίζεται ένα βασικό μέτρο, συνοδευτικό της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) το οποίο υποστηρίζει τη χρήση φιλικών προς το περιβάλλον μεθόδων γεωργικής παραγωγής. Έτσι, καθώς γνωρίζουμε πως το φυσικό περιβάλλον παρουσιάζει ποικιλομορφία, όπως επίσης είναι γεγονός πως υπάρχουν αλλαγές όσον αφορά τη διάρθρωση μεταξύ των κρατών μελών, η υιοθέτηση του Κανονισμού υλοποιείται μέσα από συγκεκριμένα εθνικά προγράμματα που καταθέτουν και υπαγορεύουν τα κράτη-μέλη.<sup>12</sup>

### **3.3. Η εφαρμογή του νομοθετικού πλαισίου στην Ελλάδα**

Όσον αφορά τη χώρα μας, συγκριτικά με άλλα κράτη-μέλη της Ε.Ε. (όπου το νομοθετικό πλαίσιο για τη βιολογική γεωργία κατόρθωσε να επιτύχει τον βασικό του σκοπό, δηλαδή να ενισχύσει την προσπάθεια για την ανάπτυξη της βιολογικής καλλιέργειας αποτελεί κλασική περίπτωση καθώς το θεσμικό πλαίσιο της Ε.Ε. στην ουσία επέτυχε την υιοθέτηση της βιολογικής γεωργίας, δηλαδή την παρεμπόδιση της υποσκέλισής της.

Παρά το γεγονός ότι στη χώρα μας έγιναν σχετικά νωρίς θα λέγαμε κάποιες προσπάθειες ανάπτυξης ατομικών βιοκαλλιεργητών ή ομάδας παραγωγών (κυρίως σταφιδοπαραγωγών/ ελαιοπαραγωγών στην Αιγιαλεία και

---

<sup>12</sup> Πάντζιος Χ., Τζουβελέκας Β., (2000) “Η βιολογική γεωργία στην Ελλάδα”, εκδ. Σταμούλης, Αθήνα.

ελαιοπαραγωγών στη Μεσσηνιακή Μάνη), οι υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας δεν είχαν εκδηλώσει μεγάλο ποσοστό ενδιαφέροντος και σημασίας όσον αφορά στο ζήτημα της βιολογικής γεωργίας πριν τη δημοσίευση του Καν. (Ε.Ε.) 2092/91. Ωστόσο, η καθιέρωση του θεσμικού πλαισίου της Ε.Ε. υποχρέωσε τις ελληνικές αρχές να ακολουθήσουν κάποιους κανόνες προκειμένου να εναρμονιστούν σε όσους κανόνες το θεσμικό πλαίσιο περιλαμβάνει. Έτσι, το θεσμικό πλαίσιο το οποίο ρυθμίζει τη βιολογική γεωργία στην Ελλάδα εξαντλείται σήμερα σε μια τυπική εφαρμογή (υποχρεωτική άλλωστε) των σχετικών κανονισμών, χωρίς όμως και τον ταυτόχρονο σχεδιασμό ενός ολοκληρωμένου και ουσιαστικού προγράμματος το οποίο θα ενίσχυε τις δυνατότητες για την πλήρη ανάπτυξη του εγχώριου τομέα της βιολογικής γεωργίας. Συγκεκριμένα:

Σε εφαρμογή του Καν.(Ε.Ε.) 2092/91 συστήθηκε το *Γραφείο Βιολογικών Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης* στην κεντρική υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, ως η αρμόδια αρχή η οποία θα είχε την ευθύνη για την εφαρμογή του εν λόγω κανονισμού στην Ελλάδα. Κύρια αρμοδιότητα του Γραφείου είναι “η επιθεώρηση και ο έλεγχος του εθνικού συστήματος έλεγχου και πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων”.

Το σύστημα ελέγχου-πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων προσδιορίστηκε - σύμφωνα με υπουργική απόφαση το 1993-, με την οποία “δημιουργείται σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων, το οποίο διαχειρίζονται εγκεκριμένοι ιδιωτικοί φορείς, οι οποίοι επιβλέπονται από την αρμόδια κεντρική υπηρεσία του Υπ. Γεωργίας, ως αρμόδια εθνική αρχή...”. Οι οργανισμοί έλεγχου και πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων στη χώρα μας είναι οι εξής έντεκα (11):

1. Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων «ΔΗΩ» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-01-BIO ή EL-O1-BIO.
2. «ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ Ε.Π.Ε.» - Έλεγχοι Πιστοποιήσεις Προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας - Προαγωγή Αειφόρου Ανάπτυξης με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-02-BIO ή EL-O2-BIO.
3. Ινστιτούτο Ελέγχου Βιολογικών Προϊόντων «ΒΙΟΕΛΛΑΣ Α.Ε.» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-03-BIO ή EL-O3-BIO.
4. «QWAYS Διαδρομές ποιότητας Α.Ε» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-04-BIO ή EL-O4-BIO.
5. «ACERT ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ Α.Ε» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-05-BIO ή EL-O5-BIO.
6. «IRIS - ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-06-BIO ή EL-O6-BIO.
7. «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ - ΠΡΑΣΙΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΩΜΑΣ ΜΙΣΑΗΛΙΔΗΣ Ο.Ε.» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-07-BIO ή EL-O7-BIO.
8. «ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Α.Ε.» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ-08-BIO ή EL-O8-BIO.
9. «LACON ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΠΕ » με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ - 09 - BIO ή EL - 09 - BIO
10. «ΝΑΟΥΜ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ-ΚΟΥΝΤΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ο.Ε. GMCERT» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ - 10 - BIO ή EL - 10 - BIO
11. «ΦΙΛΙΚΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ Α.Ε» με κωδικό αριθμό έγκρισης ΕΛ - 11 - BIO ή EL - 11 - BIO.

Έργο αυτών των οργανισμών είναι να ασκούν ποιοτικούς και παράλληλα τεχνικούς ελέγχους καθώς επίσης και να παρέχουν πιστοποίηση στο μεγαλύτερο ποσοστό των ελλήνων βιοκαλλιεργητών.

Επιδιώκοντας την εφαρμογή του Καν. (Ε.Ε.) 2078/92 ο οποίος προϋποθέτει την ένταξη στο πρόγραμμα βιολογικής γεωργίας, η Διεύθυνση Χωροταξίας και Προστασίας περιβάλλοντος του Υπουργείου Γεωργίας (επειδή δεσμευόταν για την μη παρέκκλιση του κανονισμού αυτού στην Ελλάδα) έχει σχεδιάσει και ήδη εφαρμόζει από το 1995, πρόγραμμα στρεμματικών επιδοτήσεων των βιοκαλλιεργητών.

Η οικονομική ενίσχυση των βιοκαλλιεργητών παρουσιάζει κάποιες ιδιαιτερότητες στην εφαρμογή της ανάλογα με το είδος της καλλιέργειας που ασχολείται ο κάθε παραγωγός-αγρότης καθώς και το γεωγραφικό τμήμα της εγκατάστασης της εκάστοτε καλλιέργειας (π.χ. σε περιοχή οικολογικά ευαίσθητη ή όχι), Παράλληλα η διαδικασία υπολογισμού της κάθε επιδότησης υλοποιείται ανά στρέμμα καλλιέργειας, σύμφωνα με τη γενικότερη στρατηγική του Υπουργείου.

Η ΚΑΠ επιδιώκει την άμεση οικονομική ενίσχυση των βιοκαλλιεργητών-αγροτών με παράλληλο στόχο τη μείωση της εντατικοποίησης, των πλεονασμάτων και των υπερβάσεων στο κόστος της ΚΑΠ. Έτσι, η βιοκαλλιέργεια επιδοτείται ως εναλλακτικός τρόπος παραγωγής ανεξάρτητα από την στρεμματική απόδοσή της και το βαθμό ποιότητας των προϊόντων της.<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> Φωτόπουλος Χ., Κρυστάλλης Α., (2003) "Ο Έλληνας καταναλωτής βιολογικών προϊόντων-Μια πανελλήνια έρευνα marketing", εκδ. Σταμούλης, Αθήνα.

### **3.4. Η Σήμανση των βιολογικών προϊόντων**

Τα βιολογικά προϊόντα ταξινομούνται στις εξής κατηγορίες:

1. Μη μεταποιημένα προϊόντα βιολογικής γεωργίας (νωπά), μαζί με μεταποιημένα που τουλάχιστον το 95% των συστατικών τους έχουν παραχθεί βάσει των αρχών της βιολογικής γεωργίας.
2. Μεταποιημένα προϊόντα με περισσότερο από 50% συστατικά βιολογικής προέλευσης.

Όσον αφορά την παραγωγή και τη διακίνηση των τροφίμων, τα βιολογικά προϊόντα ειδικά υιοθετούν τους πιο αυστηρούς κανόνες ασφάλειας και ποιότητας. Η γνησιότητα και η ποιότητα των προϊόντων βιολογικής καλλιέργειας και εκτροφής, οι διαδικασίες και οι στρατηγικές που εφαρμόζονται ρυθμίζονται ως επί το πλείστον από την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που ισχύει και στη χώρα μας.

Με βάση τον σχετικό κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2092/91), η διαδικασία παραγωγής των προϊόντων βιολογικής καλλιέργειας και εκτροφής ελέγχεται σε όλα τα στάδιά της με τις αυστηρές προδιαγραφές που θέτουν οι εγκεκριμένοι αρμόδιοι εγχώριοι και ξένοι οργανισμοί πιστοποίησης. Οι εν λόγω οργανισμοί τελούν υπό την εποπτεία του Υπουργείου Γεωργίας της χώρας στην οποία ανήκουν. Στη βιολογική γεωργία ελέγχεται το ακριβές κτήμα στο οποίο καλλιεργήθηκε το προϊόν, ο τρόπος παραγωγής του, ο τρόπος μεταφοράς του και γενικά η κάθε δραστηριότητα που αφορά το προϊόν, από την σπορά ως την συγκομιδή, την ενδεχόμενη μεταποίησή του και την συσκευασία του.(17) Τα προϊόντα βιολογικής γεωργίας, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία, φέρουν ειδική σήμανση που αφορά το βιολογικό τρόπο παραγωγής τους. Η σήμανση πρέπει να περιέχει:

❖ Την **επωνυμία της επιχείρησης** που παράγει, συσκευάζει ή εμπορεύεται το προϊόν και

❖ έναν συγκεκριμένο κωδικό αναγνώρισης,

❖ Το **όνομα (λογότυπο) του πιστοποιητικού φορέα** ο οποίος πρέπει να είναι αναγνωρισμένος από την αρμόδια αρχή (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων).

❖ Την ένδειξη "**βιολογικό**", ή "**βιολογικό σε μετατροπή**", ανάλογα με το στάδιο μετατροπής της καλλιέργειας σε βιολογική.

Επίσης, θα πρέπει να επισημανθεί το γεγονός ότι προϊόντα που εμφανίζονται στην αγορά ως "οικολογικά", "υγιεινά", "ολικής αλέσεως" κ.λ.π. δεν έχουν καμία σχέση με τα πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα και δεν εξασφαλίζουν καμιά εγγύηση στον καταναλωτή.

### **3.5. Η ΜΕΤΑΒΑΣΗ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ**

#### **3.5.1. Η διαδικασία μετάβασης**

Ο όρος «μετάβαση» σημαίνει τη διαδικασία κατά την οποία γίνεται μετατροπή μιας συμβατικής καλλιέργειας (αμπελουργική) σε βιολογική. Θα πρέπει να αναφερθεί ότι η οποιαδήποτε αλλαγή που ακολουθείται και είναι αντίθετη από τον κλασικό τρόπο διαχείρισης που ακολουθούσε μέχρι πρότινος μια επιχείρηση παρουσιάζει δυσκολίες στην υλοποίησή της με αποτέλεσμα η υιοθέτηση του βιολογικού τρόπου καλλιέργειας στον αμπελώνα να μην θεωρείται απλό ζήτημα. Για το λόγο αυτόν είναι απαραίτητο να υπάρχει πριν την καλλιέργεια ο κατάλληλος σχεδιασμός.

Ανάλογα με το είδος της καλλιέργειας που θα ακολουθήσει ο βιοκαλλιεργητής της επιχείρησης κρίνεται σημαντικό να αποταθεί σε έναν σύμβουλο ενός από τους 11 προαναφερόμενους Οργανισμούς Πιστοποίησης που αναφέραμε σε προηγούμενη παράγραφο, προκειμένου να πάρει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες που χρειάζεται για να ξεκινήσει να καλλιεργεί βιολογικά. Στη συνέχεια, ύστερα από τις απαιτούμενες πληροφορίες δύναται να γίνει σωστός σχεδιασμός της μετάβασης. Για το λόγω αυτό, ο σχεδιασμός στηρίζεται σε τρία βήματα τα οποία είναι τα εξής:

- 1) Η μελέτη της αρχικής κατάστασης της επιχείρησης και οι δυσκολίες και ιδιαιτερότητες στον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησης,
- 2) ο σκοπός της επιχείρησης, δηλαδή είναι σημαντικό να αποσαφηνιστεί τι επιδιώκει η επιχείρηση και ποια μορφή θα αποκτήσει,
- 3) από τη στιγμή που θα μελετηθεί η κατάσταση της επιχείρησης και θα αποσαφηνιστεί η επιδίωξή της, στη συνέχεια θα ακολουθηθεί ο σχεδιασμός της μετατροπής, ο οποίος εκτός από τους στόχους που αφορούν τα καλλιεργητικά μέτρα περιλαμβάνει ακόμη ένα χρονοδιάγραμμα, ένα σχεδιασμό εκτέλεσης εργασιών και κατανομής του εργατικού δυναμικού, μια στρατηγική πωλήσεων καθώς και ένα σχεδιασμό επενδύσεων. Ωστόσο, ο προαναφερόμενος σχεδιασμός δεν θα πρέπει να ακολουθηθεί υποχρεωτικά για μεγάλο χρονικό διάστημα αλλά αυτό που προέχει είναι να θέσει τα θεμέλια του προσανατολισμού.<sup>14</sup>

Είναι σημαντικό να αναφερθεί πως η κάθε αμπελουργική επιχείρηση δεν πρέπει να θεωρείται ίδια με την άλλη. Ο σκοποί και οι συνθήκες διαφέρουν πολύ ανάμεσα σε κάθε επιχείρηση, έτσι ώστε οι γνώσεις που αποκτώνται από

---

<sup>14</sup> Hofmann, Koepfer, Werner, (1995) "Oekologischer Weinbau", Eugen Ulmer GmbH & Co, Deutschland.

την πρακτική ενασχόληση σε προηγούμενες επιχειρήσεις να μην αντιγράφονται. Σε κάθε επιχείρηση μπορούν να εφαρμοστούν μόνο μεμονωμένες γνώσεις, οι οποίες όμως θα πρέπει πάλι να μελετηθούν. Έτσι, για τη μετάβαση της εκάστοτε επιχείρησης στη βιολογική καλλιέργεια θα πρέπει να βρίσκονται κάθε φορά οι κατάλληλες ειδικές λύσεις.

### **3.5.2. Προϋποθέσεις για τη μετατροπή από τη συμβατική στη βιολογική καλλιέργεια του αμπελιού**

Δεν είναι λίγες οι φορές κατά τις οποίες ο αμπελουργός απογοητεύεται γρήγορα λόγω της μετατροπής του τρόπου καλλιέργειας, επειδή όλες οι επιχειρήσεις δεν ικανοποιούν τις προϋποθέσεις για μια επιτυχημένη μετατροπή. Οι ουσιαστικότερες επιδράσεις είναι :

α) η βιολογική καλλιέργεια θα πρέπει να εναρμονίζεται με τη μορφή και τα ενδιαφέροντα του βιοκαλλιεργητή της επιχείρησης. Αυτή η αρχή θα πρέπει να ακολουθηθεί από όλα τα μέλη της οικογένειας στην περίπτωση όπου πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση, ή για όλους τους υπεύθυνους συνεργάτες. Όλοι όσοι λαμβάνουν μέρος σε μια επιχείρηση θα πρέπει να ασχολούνται με πλήρη επίγνωση των αλλαγών που προέκυψαν και να λαμβάνουν μέρος με όλα τα ερωτήματα και προβλήματα που είναι συνδεδεμένα με αυτήν.

β) Ο βιοκαλλιεργητής θα πρέπει να καταρτιστεί και εκπαιδευτεί κατάλληλα και αυτή η διαδικασία να γίνεται συχνά, αλλάζοντας τον τρόπο σκέψης που είχε μέχρι τότε. Παράλληλα θα πρέπει να αποκτήσει ορισμένες βασικές αλλά απαραίτητες γνώσεις οικολογίας και να αποκτήσει τις αντίστοιχες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις. Ο οικολογικός τρόπος σκέψης και συμπεριφοράς της



καινούριας του δραστηριότητας θεωρούνται απαραίτητοι παράγοντες για τις μελλοντικές αποφάσεις.

γ) Δεν επαρκεί ο κάθε βιοκαλλιεργητής να μελετήσει μόνο τις θεωρητικές γνώσεις αλλά παράλληλα και τις εμπειρίες που έχουν αποκτηθεί πρακτικά. Αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να έχει την τάση και την επιθυμία για πειραματισμό πριν από την εφαρμογή του βιολογικού τρόπου καλλιέργειας σε όλη την έκταση της επιχείρησης.

δ) Παράλληλα θα πρέπει να επιδιώκει την πραγματοποίηση συχνών ελέγχων της πορείας της καλλιέργειας, όπου αυτό συνεπάγεται την επιπλέον προσπάθεια του βιοκαλλιεργητή να γνωρίσει καλύτερα το έδαφος, έτσι ώστε να είναι προετοιμασμένος για κάθε ενδεχόμενη εξέλιξη της πανίδας και της χλωρίδας στον αμπελώνα (ωφέλιμα-εχθροί).

ε) Είναι επίσης σημαντικό ο κάθε βιοκαλλιεργητής να είναι έτοιμος πάντοτε να ρισκάρει. Όπως σε κάθε επιχείρηση έτσι και στην βιολογική αμπελοκαλλιέργεια είναι σίγουρο ότι θα προκύψουν προβλήματα, επομένως ο κάθε βιοκαλλιεργητής θα πρέπει να μην χάνει τη ψυχραιμία του και παράλληλα να δείχνει μεγαλύτερη εμπιστοσύνη στη φύση. Αν μπορέσει να επιβιώσει ο βιοκαλλιεργητής μετά από μια μικρή ή μεγάλη κρίση θεωρείται πολύ θετικό καθώς αποκτά καινούριες πολύτιμες γνώσεις και εμπειρίες και γίνεται καλύτερος.

στ) Πρωταρχικός παράγοντας αποτελεί η ορθή διαχείριση του οικονομικού και εργατικού δυναμικού. Να υπάρχει δηλαδή μια σχετική επιφυλακτικότητα με τη διαχείριση των αποθεμάτων, έτσι ώστε να μπορέσουν να ξεπεραστούν κυρίως τα προβλήματα εκείνα τα οποία είναι ξαφνικά και αναπάντεχα, ιδιαίτερα στο μεταβατικό στάδιο. Νέες επενδύσεις σε διάφορα εργαλεία και

μηχανήματα θα πρέπει σίγουρα να γίνουν πολύ-πολύ αργότερα. Ωστόσο, μπορεί όμως και στις δυο περιπτώσεις να είναι αναγκαίες.

ζ) Για να μπορέσει να διατηρηθεί η βιωσιμότητα της επιχείρησης θα πρέπει σίγουρα να επιτευχθούν και μεγαλύτερα έσοδα από την πώληση της παραγωγής (εμπορία).

η) Η επιχείρηση θα πρέπει να είναι σε θέση να ανταποκριθεί και να ξεπεράσει ορισμένες οικονομικές απώλειες που ενδέχεται να συμβούν κατά τη διάρκεια του μεταβατικού σταδίου. Για αυτό το λόγο θα πρέπει, να ληφθούν υπόψη και ορισμένα επιπλέον, απρόβλεπτα έξοδα που μπορεί να παρουσιαστούν στην παραγωγική διαδικασία. Μια πιθανή μεγαλύτερη οικονομική επιτυχία μετά τη διέλευση του μεταβατικού σταδίου δεν μπορεί απλά και μόνο να δικαιολογηθεί με βάση το βιολογικό τρόπο καλλιέργειας, αλλά ουσιαστικά είναι το αποτέλεσμα της αυξημένης εμπειρίας και πρόσθετων γνώσεων του καλλιεργητή.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

### 4.1. Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η βιολογική γεωργία όσον αφορά τη χώρα μας ξεκίνησε το 1994, όταν καταγράφηκαν 11.882 στρέμματα καλλιεργούμενα με βιολογικό τρόπο, που αντιστοιχούσαν σε ποσοστό μόλις 0,03% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης. Από τότε ξεκίνησε μια περίοδος γρήγορης ανάπτυξης με αποτέλεσμα το 2003 η συνολική έκταση με βιολογικές καλλιέργειες στη χώρα μας να ανέρχεται σε 389.951 στρέμματα που αντιστοιχεί στο 1,15% της συνολικής γεωργικής έκτασης.<sup>15</sup>

Κατά τα τέλη της δεκαετίας του 1980 ξεκινούν οι προσπάθειες πληροφόρησης, κατάρτισης και εκπαίδευσης (κυρίως νέων γεωπόνων και αγροτών) για τη βιολογική γεωργία. Οι προσπάθειες αυτές οργανώνονται από την τοπική αυτοδιοίκηση, διάφορα πανεπιστήμια αλλά και άλλους φορείς και παρουσιάζουν χαρακτηριστικά σεμιναρίων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης. Αναφέρουμε ενδεικτικά το *"πρόγραμμα επαγγελματικής κατάρτισης νέων αγροτών σε θέματα οργανικής γεωργίας και ανάπτυξης"* που πραγματοποιήθηκε την χρονική περίοδο 1988-89 από τον Δήμο Γιαννιτσών, τα ανάλογα σεμινάρια από τον Δήμο Καλαμάτας το 1990 και στο Πήλιο το 1989 και τα εκπαιδευτικά σεμινάρια για νέους γεωπόνους που πραγματοποιήθηκαν από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και το **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης κατά την περίοδο 1990-91.**

---

<sup>15</sup> Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Στατιστικά Στοιχεία Βιολογικής Παραγωγής. [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 31-5-2009

#### **4.2. Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ - ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΗ 1998-1999 ΚΑΙ 2002-2007**

Καθώς δεν είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε ακριβώς ποια χρονολογία άρχισε να εφαρμόζεται η βιολογική καλλιέργεια στο Νομό Θεσσαλονίκης, βάσει των ελλιπών στοιχείων σε αυτόν τον τομέα, θα κάνουμε παρουσίαση από τη χρονολογία 1998 και έπειτα, καθώς αυτά τα στατιστικά στοιχεία είναι τα μόνα διαθέσιμα. Επίσης δεν γνωρίζουμε πόσοι ήταν σε αριθμό οι βιοκαλλιεργητές αμπελιού από το 1998 έως το 2006 στο νομό που εξετάζουμε. Το μόνο που γνωρίζουμε είναι πως σήμερα, εν έτει 2009 υπάρχουν συνολικά 6 οινοποιεία βιολογικής παραγωγής στο Νομό Θεσσαλονίκης, τα οποία όμως θα αναλυθούν σε άλλη ενότητα.

Τα στοιχεία που πρόκειται να παρουσιάσουμε όσον αφορά τη στρεμματική απόδοση της βιολογικής καλλιέργειας αμπελιού και οινοποιήσιμου αμπελιού, έχουν συλλεχθεί από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης<sup>16</sup> για τη χρονική περίοδο 1998, 1999, 2002, 2003, 2004, 2005 και 2007, ενώ όσον αφορά τη χρονολογία 2006, από τον Οργανισμό Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ.<sup>17</sup>

Όσον αφορά το 1998 παρόλο που η Κεντρική Μακεδονία χαρακτηρίζεται ως μια περιφέρεια παραδοσιακά γόνιμη και εντατικά καλλιεργημένη, παρουσιάζει μικρά ποσοστά υιοθέτησης της βιολογικής γεωργίας. Επίσης δεν υπάρχουν

---

<sup>16</sup> **ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** – [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr) – Στατιστικά Στοιχεία Βιολογικής Γεωργίας.

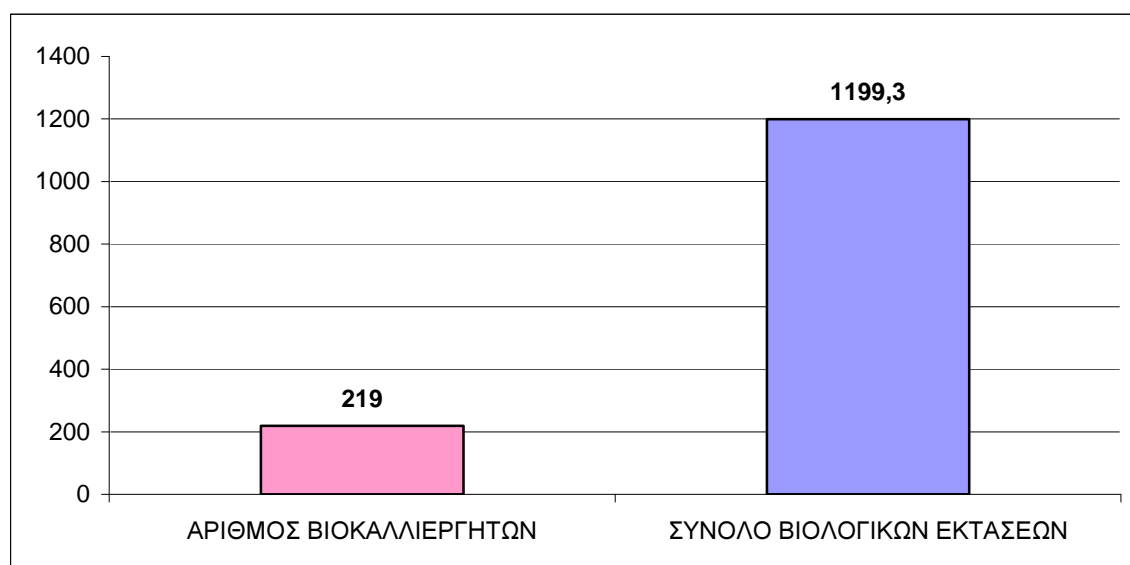
<sup>17</sup> ΔΗΩ – Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων. [www.dionet.gr](http://www.dionet.gr). Στατιστικά στοιχεία βιολογικής γεωργίας για το έτος 2006.

καταγραμμένα στοιχεία όσον αφορά τον αριθμό βιοκαλλιεργητών αμπελιού στο Νομό Θεσσαλονίκης. Υπάρχει μόνο αριθμός βιοκαλλιεργητών όλων των καλλιεργειών σε όλη την Κεντρική Μακεδονία.

Πίνακας βιολογικών εκμεταλλεύσεων και αριθμός βιοκαλλιεργητών στην Κεντρική Μακεδονία το 1998

<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΚΤΑΣΕΩΝ</b>
219	1199,3

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 1998



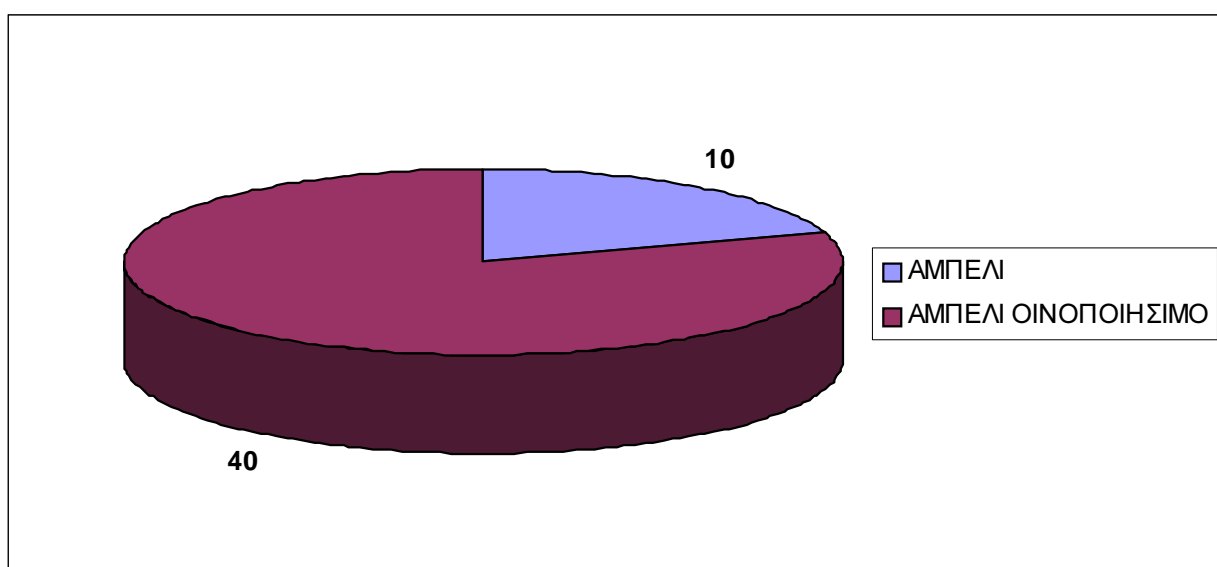
**Εικόνα 1 Αριθμός βιοκαλλιεργητών και βιολογικών εκτάσεων το 1998**

Όσον αφορά τη χρονική περίοδο 1999 στο Νομό Θεσσαλονίκης τα βιολογικά καλλιεργούμενα αμπέλια ήταν ελάχιστα στρέμματα. Πιο συγκεκριμένα, όσον αφορά το αμπέλι ήταν μόνο 10 στρέμματα, ενώ όσον αφορά το οινοποιήσιμο αμπέλι, ήταν 40 στρέμματα. Ο πίνακας που ακολουθεί το επιβεβαιώνει.

Πίνακας αριθμού στρεμμάτων αμπελιού & οινοποιήσιμου αμπελιού στο Νομό Θεσσαλονίκης το 1999

ΕΙΔΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΑΡ. ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ
ΑΜΠΕΛΙ	10
ΑΜΠΕΛΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΟ	40
ΣΥΝΟΛΟ	50

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 1999



Εικόνα 2 Αριθμός στρεμμάτων σε αμπέλι & οινοποιήσιμο αμπέλι το έτος 1999

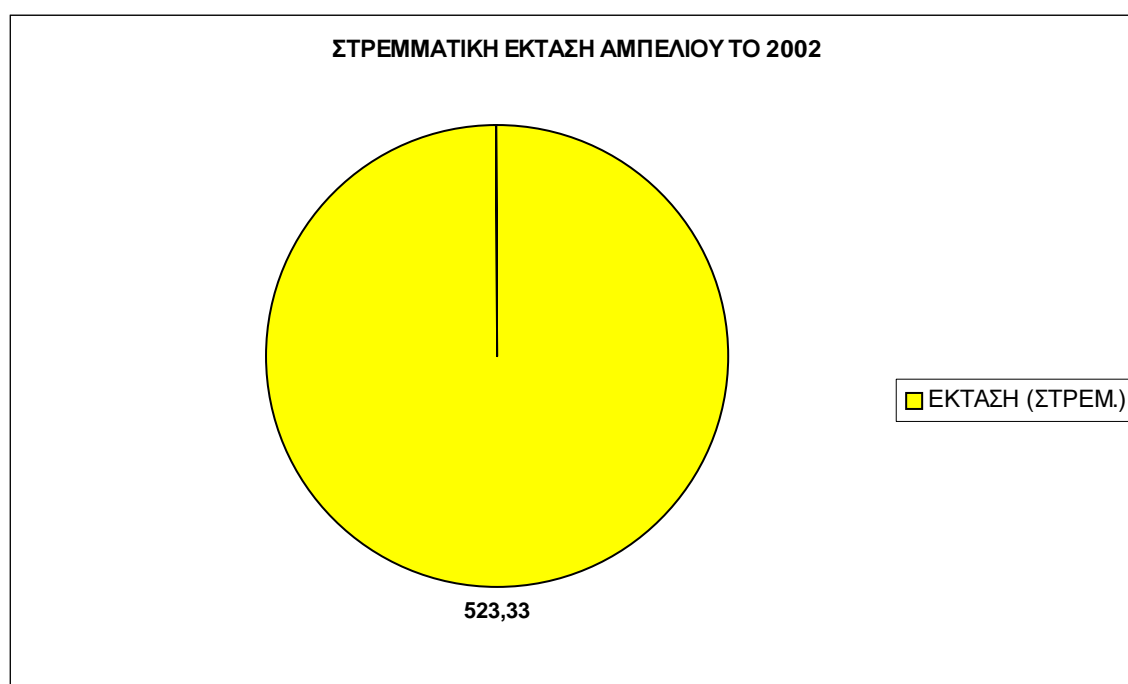
Το έτος 2002 παρατηρείται αλλαγή όσον αφορά τον αριθμό των στρεμμάτων στο αμπέλι στο Νομό Θεσσαλονίκης. Καταρχάς υπάρχει μονάχα παραγωγή αμπελιού (523,33 στρέμματα) ενώ δεν προκύπτει (ή δεν υπάρχουν

καταγραμμένα στοιχεία) για οινοποιήσιμο αμπέλι καθώς και για εφαρμογή αγρανάπαυσης.

Πίνακας αριθμού στρεμμάτων αμπελιού & οινοποιήσιμου αμπελιού στο Νομό Θεσσαλονίκης το 2002

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)
ΑΜΠΕΛΙ	523,33

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2002



Εικόνα 3 Αριθμός στρεμμάτων σε αμπέλι το 2002

Για τη χρονική περίοδο 2003 στο νομό Θεσσαλονίκης παρατηρούνται διάφορες αλλαγές. Καταρχάς η συνολική καλλιεργούμενη έκταση αμπελιού είναι 592 στρέμματα, σε αντίθεση με το 2002 όπου παρατηρήσαμε ότι ήταν

523,33 στρέμματα. Παράλληλα παρακολουθούμε ότι εφαρμόζεται η Αγρανάπαυση σε αριθμό στρεμμάτων 12,4.

Η αγρανάπαυση είναι πολύ διαδεδομένη τεχνική ιδίως στη βιολογική γεωργία κατά την οποία για χρονική περίοδο 12 μηνών δεν καλλιεργείται ένα χωράφι προκειμένου να ξεκουραστεί ώστε να είναι αποδοτικό κατά το επόμενο έτος. Ωστόσο η τεχνική αυτή εξαρτάται από το είδος και τη σύσταση του εδάφους και τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν.

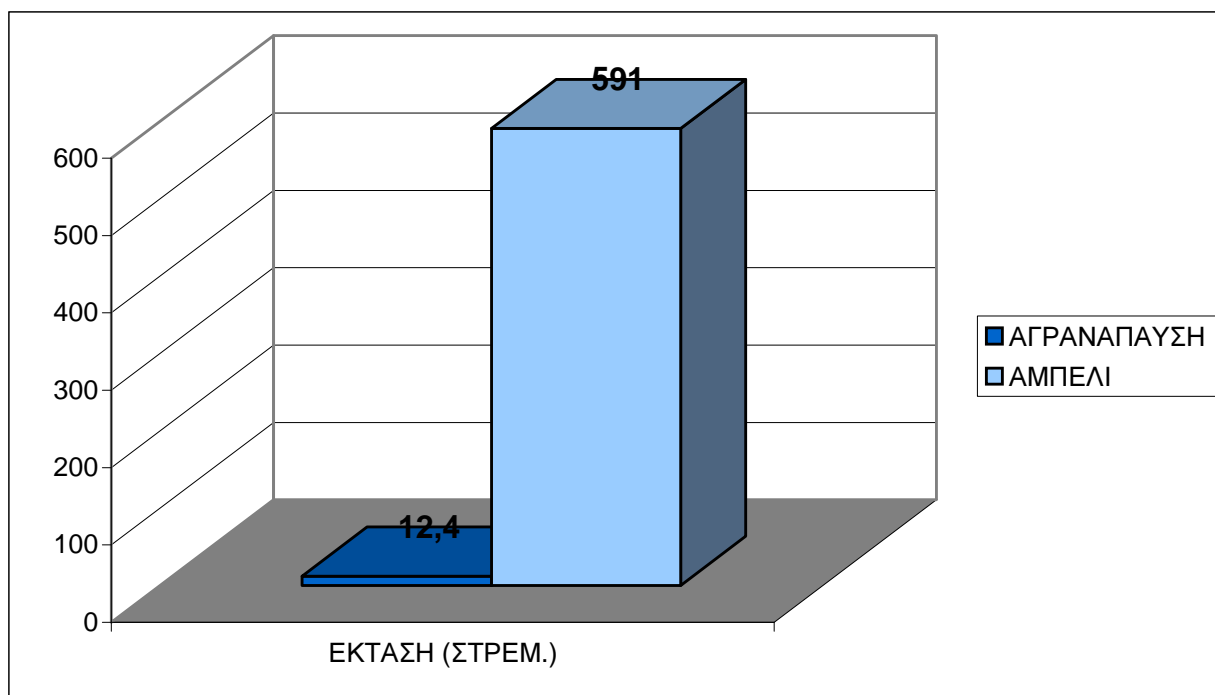
Η αγρανάπαυση είναι περισσότερο χρήσιμη στους αγρούς που εφαρμόζεται εντατική μονοκαλλιέργεια και αποβλέπει στην "κατανάλωση" των θρεπτικών συστατικών του εδάφους.

Πίνακας αριθμού στρεμμάτων αμπελιού, οινοποιήσιμου αμπελιού & αγρανάπαυσης στο Νομό Θεσσαλονίκης το 2003

<b>ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ</b>	<b>ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)</b>
ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	12,4
ΑΜΠΕΛΙ	591
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>603,4</b>

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2003





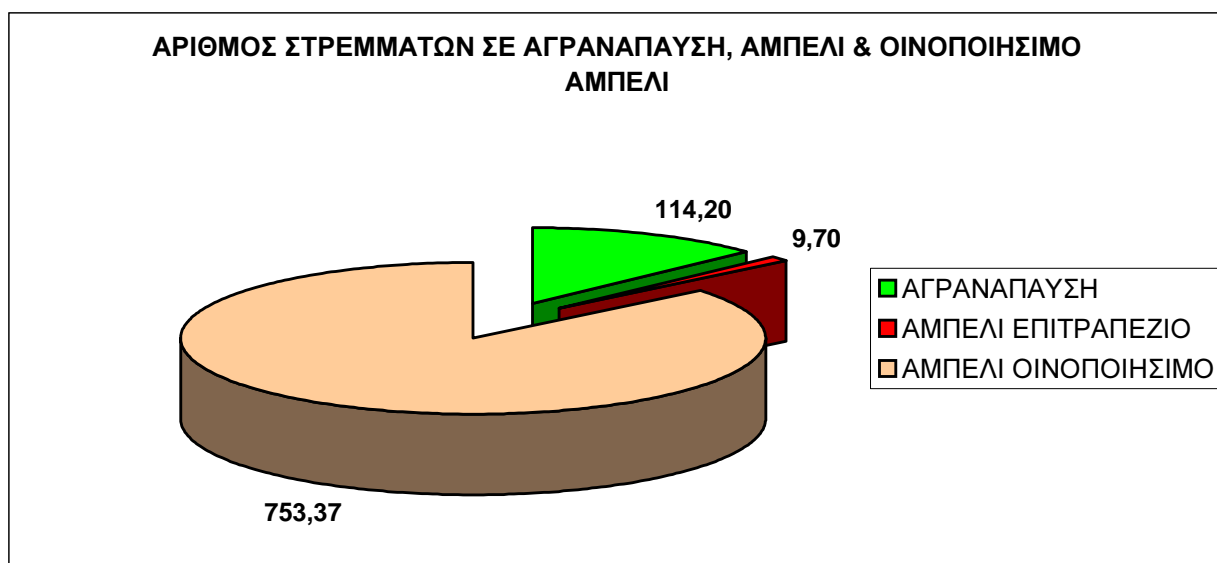
**Εικόνα 4 Αριθμός στρεμμάτων σε αμπέλι  
καθώς και εφαρμογή αγροανάπαυσης το έτος 2003**

Για το 2004 στο Νομό Θεσσαλονίκης το πρώτο που παρατηρείται είναι πως η εφαρμογή αγροανάπαυσης ακολουθείται και σε αυτήν τη χρονολογία, η οποία καταλαμβάνει σημαντικό αριθμό στρεμμάτων (114,20 στρέμματα) συγκριτικά με το έτος 2003. Επίσης διαπιστώνουμε πως όσον αφορά τη συνολική καλλιεργούμενη έκταση, περιλαμβάνει αμπέλι επιτραπέζιο (9,70 στρέμματα) καθώς και αμπέλι οινοποιήσιμο (753,37 στρέμματα) σε υψηλό ποσοστό, κάτι που δεν ίσχυε την προηγούμενη χρονιά.

Πίνακας αριθμού στρεμμάτων αμπελιού, οινοποιήσιμου αμπελιού & αγρανάπαισης στο Νομό Θεσσαλονίκης το 2004

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)
ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	114,20
ΑΜΠΕΛΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ	9,70
ΑΜΠΕΛΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΟ	753,37
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>12183,07</b>

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2004



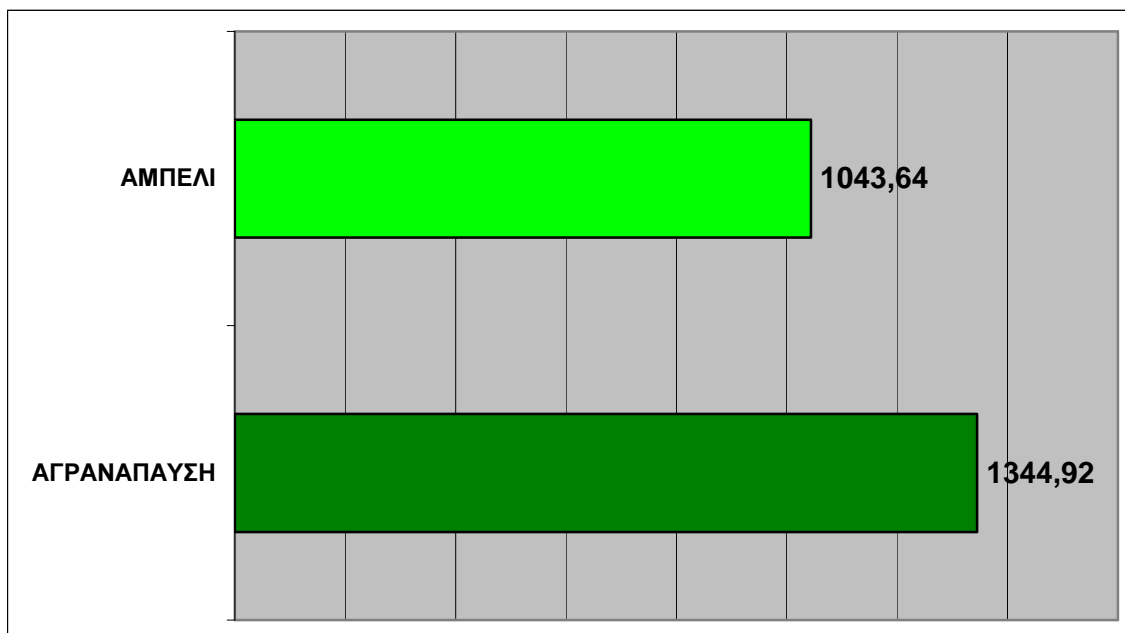
Εικόνα 5 Αριθμός στρεμμάτων σε αμπέλι, οινοποιήσιμο αμπέλι καθώς και εφαρμογή αγρανάπαισης το έτος 2004

Περνώντας στο έτος 2005, όσον αφορά πάντα το Νομό Θεσσαλονίκης βλέπουμε πως συνεχίζεται η εφαρμογή αγρανάπαυσης και μάλιστα πραγματοποιήθηκε σε πολύ μεγαλύτερη στρεμματική έκταση (1344,92) συγκριτικά με το 2004. Παράλληλα, διαπιστώνουμε πως δεν υπήρξε καθόλου στρεμματική έκταση οινοποιήσιμου αμπελιού για το έτος 2005, αλλά η στρεμματική έκταση του αμπελιού είναι πραγματικά αξιόλογη (1043,64 στρέμματα).

Πίνακας αριθμού στρεμμάτων αμπελιού, οινοποιήσιμου αμπελιού & αγρανάπαυσης στο Νομό Θεσσαλονίκης το 2005

<b>ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ</b>	<b>ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)</b>
ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	1344,92
ΑΜΠΕΛΙ	1043,64
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>2388,56</b>

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2005



**Εικόνα 6 Αριθμός στρεμμάτων σε αμπέλι  
καθώς και εφαρμογή αγρανάπαυσης το 2005**

Σχετικά με το έτος 2006 τα στοιχεία που θα παρουσιάσουμε δεν προέρχονται από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, καθώς όπως αναφέραμε και στην αρχή της μελέτης μας, δεν υπάρχουν. Ωστόσο παραθέτουμε τα στατιστικά στοιχεία που συλλέξαμε από τον οργανισμό πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων ΔΗΩ τα οποία όμως δεν αναφέρονται ειδικά στο Νομό Θεσσαλονίκης αλλά σε ολόκληρη την περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας. Καθώς δεν υπάρχουν στοιχεία ειδικά για το Νομό Θεσσαλονίκης, είναι ευνόητο πως η αξιολόγηση που θα πραγματοποιούσαμε σε διαφορετική περίπτωση, δεν είναι εφικτή.

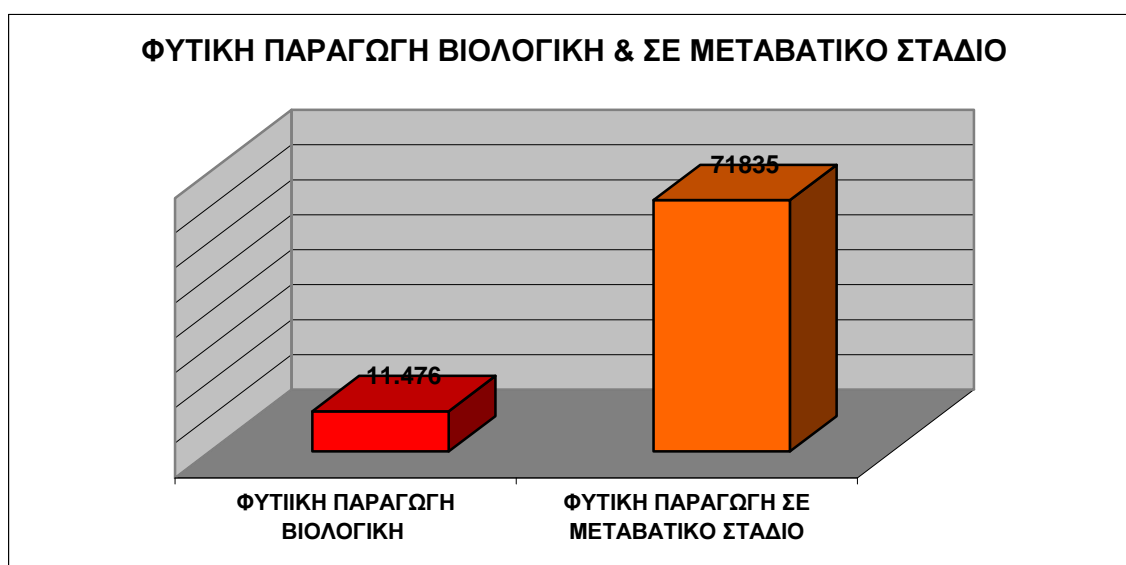
Τέλος, όσον αφορά το μεταβατικό στάδιο, αυτό σημαίνει πως ορισμένες καλλιέργειες βρίσκονται στο μεταβατικό στάδιο μετατροπής τους από εντατικοποιημένες χημικές σε βιολογικές. Το απαιτούμενο χρονικό διάστημα για να απαλλαγεί το έδαφος από τα υπολείμματα των χημικών ουσιών είναι

περίπου δυο χρόνια. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η πορεία της καλλιέργειας ελέγχεται από τους οργανισμούς πιστοποίησης.

Πίνακας φυτικής βιολογικής παραγωγής και μεταβατικού σταδίου στην περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας το 2006

<b>ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ</b>	<b>ΦΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ</b>	<b>ΦΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ</b>
	<b>11.476</b>	<b>71.835</b>

Πηγή: ΔΗΩ, 2006



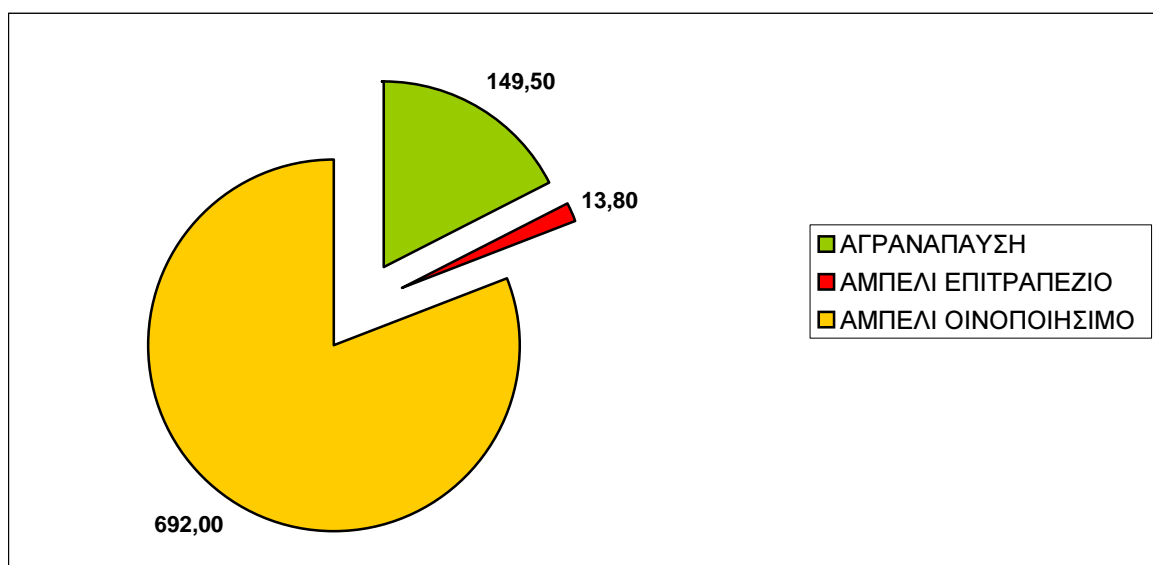
Εικόνα 7 Φυτική παραγωγή βιολογική & σε μεταβατικό στάδιο το έτος 2006

Βρισκόμαστε στο τελευταίο έτος Το 2007 όπου παρατηρούμε πως όσον αφορά τη στρεμματική έκταση του επιτραπέζιου αμπελιού είναι μικρή, μόνο 13,8 αλλά όσον αφορά το οινοποιήσιμο αμπέλι εκεί υπάρχει στρεμματική

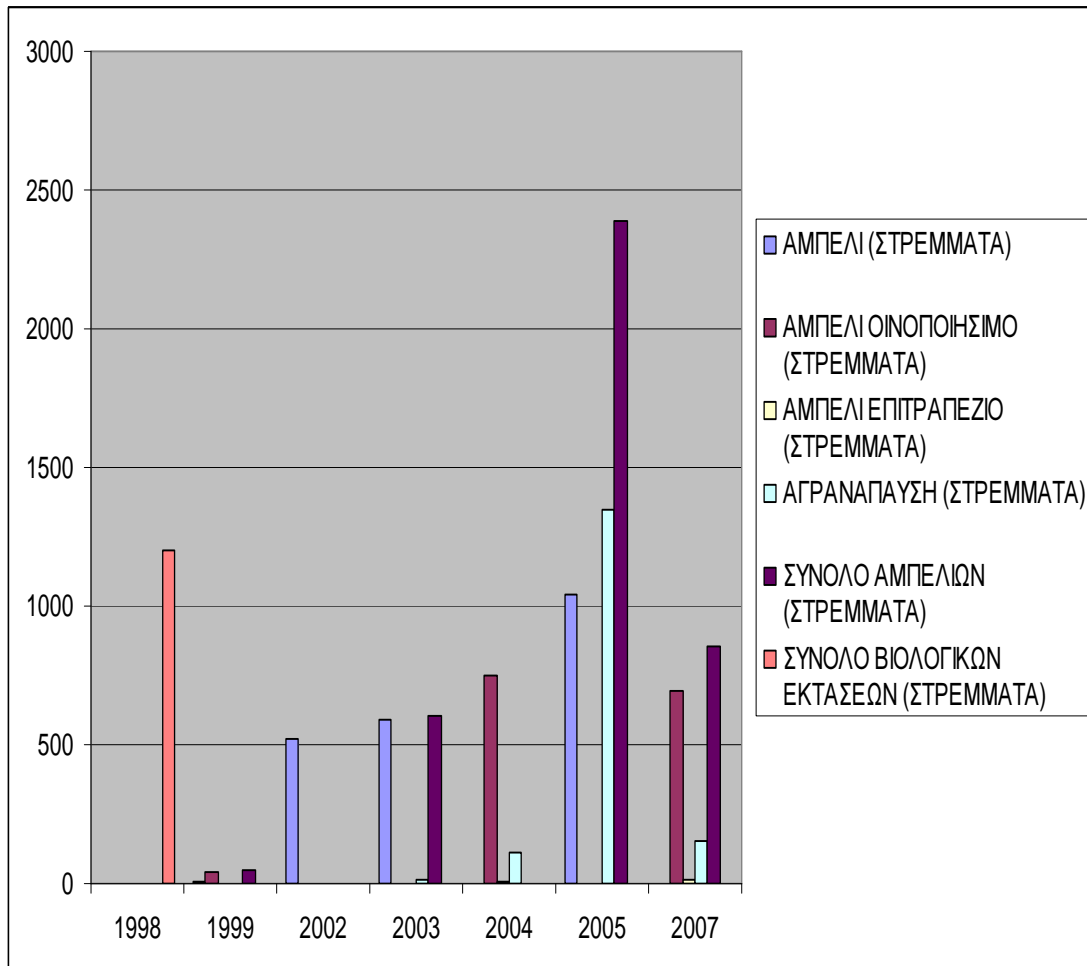
έκταση 692 στρεμμάτων. Τέλος, η αγρανάπαυση που εφαρμόστηκε περιελάμβανε 149,5 στρέμματα.

<b>ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ</b>	<b>ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜ.)</b>
ΑΓΡΑΝΑΠΑΥΣΗ	149,5
ΑΜΠΕΛΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ	13,8
ΑΜΠΕΛΙ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΟ	692
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>855,3</b>

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης 2007



Εικόνα 8 Αριθμός στρεμμάτων σε αμπέλι επιτραπέζιο, αμπέλι οινολοποίησης καθώς και εφαρμογή αγρανάπαυσης το 2007



**Συνοπτικός πίνακας στρεμματικής απόδοσης βιολογικής καλλιέργειας αμπελιού.**

### 4.3. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ 6 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

#### 4.3.1. ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ



Στην Νέα Μεσημβρία Θεσσαλονίκης βρίσκεται το οινοποιείο και οι αμπελώνες της "Μεσημβρία Οινοποιητική".<sup>18</sup>

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1996 από τον Περικλή Ντράχα και τον Θεόδωρο Παρασκευόπουλο. Σκοπός τους ήταν η ανάδειξη του αμπελουργικού δυναμικού της περιοχής και η δημιουργία οίνων καλής ποιότητας. Σύντομα διαπίστωσαν πως για να επιτευχθεί αυτός ο σκοπός θα πρέπει να παύσει η εντατική αμπελοκαλλιέργεια και να παράγονται μόνο σταφύλια ποιότητας με βάση τις δυνατότητες που παρέχει το κάθε αμπελοτόπι. Αυτή τη δυνατότητα μπορεί να προσφέρει η βιολογική καλλιέργεια η οποία ακολουθείται στους αμπελώνες της "Μεσημβρία Οινοποιητική" από το 1996.

Τον έλεγχο και την πιστοποίηση των παραγόμενων προϊόντων ασκεί η "Φυσιολογική Ε.Π.Ε." με κωδικό EL O2 BIO.

---

<sup>18</sup> Οινοποιείο ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ. [www.mesimvriawines.gr](http://www.mesimvriawines.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 26-5-2009.



## ΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΤΗΣ «ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ»

Οι αμπελώνες της "Μεσημβρία Οινοποιητική" βρίσκονται στην κτηματική περιφέρεια της Νέας Μεσημβρίας σε μικρή απόσταση από το οινοποιείο. Στους αμπελώνες δεν έχει εγκατασταθεί δίκτυο άρδευσης, γεγονός που έχει καθορίσει το σύστημα καλλιέργειας με μικρές στρεμματικές αποδόσεις και πολύ καλή ωρίμανση των σταφυλιών.

Τα εδάφη είναι αμμοπηλώδη και επικλινή με καλή στράγγιση των ομβρίων υδάτων γεγονός που συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στην αποφυγή ανάπτυξης ασθενειών στα σταφύλια.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στους αμπελώνες της "Μεσημβρία Οινοποιητική" είναι αρκετές.



Από τις λευκές ποικιλίες καλλιεργούνται οι Ελληνικές Μαλαγουζιά, Ροδίτης και η γαλλική Sauvignon Blanc. Οι ερυθρές ποικιλίες που υπάρχουν στους αμπελώνες της "Μεσημβρία Οινοποιητική" είναι το Λημνιό η Syrah και η Merlot.

Στις ξεναγήσεις που γίνονται από την "Μεσημβρία Οινοποιητική" γίνεται και περιήγηση στους αμπελώνες την περίοδο από Μάρτιο έως Οκτώβριο.

Το νέο οινοποιείο πληροί τους κανόνες και τις προδιαγραφές των συστημάτων ποιότητας ISO 9001 και HACCP.



Όλοι οι χώροι των εγκαταστάσεων της "Μεσημβρία Οινοποιητική" είναι προσβάσιμοι για επίσκεψη και καλύπτουν συνολική έκταση 2500 τ.μ.

Οι χώροι παραγωγής είναι οι εξής:

- χώρος τρύγου και γλευκοποίησης
- αίθουσα ζυμώσεων και σταθεροποίησης οίνων
- αίθουσα ωρίμανσης οίνων

- αίθουσα ωρίμανσης οίνων σε ξύλινα βαρέλια
- αίθουσα παλαίωσης οίνων
- εμφιαλωτήριο
- χώρος συσκευαστηρίου
- αποθήκη συντήρησης εμφιαλωμένων οίνων
- χώρος φόρτωσης παραγγελιών
- οινολογικό εργαστήριο
- αποθήκη υλικών συσκευασίας

## **ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**

- ❖ **ΦΛΟΓΟΙΝΟΣ**
- ❖ **MERLOT**
- ❖ **ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ**
- ❖ **ΛΗΜΝΙΟ**
- ❖ **ΗΛΙΟΓΕΝΗΤΟΣ ΡΟΖΕ**
- ❖ **ΗΛΙΟΓΕΝΗΤΟΣ ΑΣΠΡΟ**

#### 4.3.2. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ (Γουμένισσα Θεσσαλονίκης)



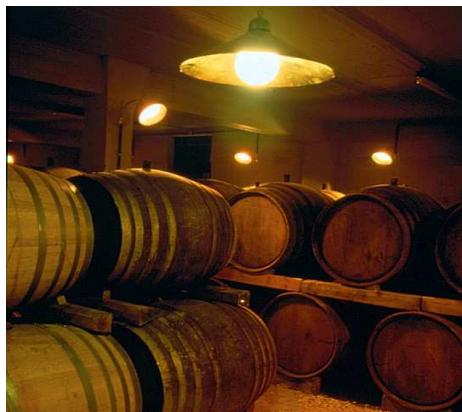
Βορειοδυτικά της Θεσσαλονίκης και συγκεκριμένα στην Γουμένισσα, το Οινοποιείο Μπουτάρη ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1984 όπου για αρκετά χρόνια χαρακτηριζόταν το μοναδικό Οινοποιείο που υπήρχε σε αυτήν την περιοχή. Η Γουμένισσα αποτελεί το κέντρο μιας περιοχής η οποία είναι γνωστή εδώ και αιώνες για τα πολύ καλά κρασιά της. Από τα πρώτα χρόνια της Τουρκοκρατίας οι ντόπιοι κάτοικοι καλλιεργούσαν στις πλαγιές του όρους Πάικου και στους χαμηλούς λόφους που περιβάλλουν την κωμόπολη ιδιαίτερα τις ποικιλίες σταφυλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα.

Προς τα τέλη της δεκαετίας του '80 η εταιρία Μπουτάρη ανέπτυξε σε μεγάλο βαθμό την οινοπαραγωγή και την αμπελοκαλλιέργεια της περιοχής της Γουμένισσας,<sup>19</sup> με την οικονομική βοήθεια που προσέφεραν οι ντόπιοι αμπελουργοί και την επένδυσή τους στο μικρό Οινοποιείο της περιοχής, που εξοπλίστηκε με την ανώτερη τεχνολογία που υπήρχε εκείνη την εποχή.

Εδώ παράγεται και η Φιλυριά Μπουτάρη η οποία αποτελεί ένα πολύ καλό μίγμα των δύο βασικότερων ντόπιων ποικιλιών, του Ξινόμαυρου και της Νεγκόσκας, όπου φτιάχνεται από σταφύλια που καλλιεργούνται βιολογικά στον αμπελώνα Μπουτάρη.

<sup>19</sup>Οινοποιείο Μπουτάρη. [www.boutari.gr](http://www.boutari.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 26-5-2009.

Ο ιδιόκτητος αμπελώνας Μπουτάρη, που καλλιεργείται βάσει των κανόνων και αρχών της βιολογικής καλλιέργειας φυτεύτηκε το 1991.



Η συνολική έκταση του κτήματος αποτελείται από 66 στρέμματα, από τα οποία ο αμπελώνας καταλαμβάνει τα 55. Πρόκειται για ένα από τα πιο πυκνοφυτεμένα αμπέλια της περιοχής το οποίο διαθέτει πάνω από 400 φυτά ανά στρέμμα, έχει δυτικό προσανατολισμό και υψόμετρο που φτάνει τα 187 μέτρα. Το κλίμα είναι ηπειρωτικό με ιδιαίτερα ψυχρό χειμώνα και ισχυρούς βόρειους ανέμους. Τα εδάφη του αμπελώνα, ασβεστολιθικά, ξηρικά, καλά αποστραγγιζόμενα, παρουσιάζουν αρκετές παραλλαγές ως προς το βάθος και τη σύνθεσή τους.

Το μεγαλύτερο μέρος του είναι φυτεμένο με Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα ενώ υπάρχουν και άλλες υπό πειραματισμό ποικιλίες όπως Chardonnay, Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon οι οποίες παρουσίασαν σημαντική προσαρμοστικότητα και με την κατάλληλη διαχείριση εξαιρετικά αποτελέσματα.

## **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ**

- ❖ **ΦΙΛΥΡΙΑ**
- ❖ **ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ**
- ❖ **ROSE BOUTARI SEC**
- ❖ **ROSE BOUTARI DEMI SEC**
- ❖ **ROSE BOUTARI DEMI SEC**
- ❖ **SAUVIGNON BLANC ΜΠΟΥΤΑΡΗ**
- ❖ **CABERNET SAUVIGNON ΜΠΟΥΤΑΡΗ**

### **4.3.3. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΑΒΑΤΙΔΗΣ**

Στο Τοπικό Διαμέρισμα Λευκούδας του Δήμου Αρέθουσας το οποίο βρίσκεται περίπου 80 χιλιόμετρα ανατολικά της Θεσσαλονίκης, σε ένα οικόπεδο με εμβαδόν 2.309,00 τ.μ., λειτουργεί αμπελοοινική επιχείρηση στην οποία πραγματοποιείται οινοποίηση των σταφυλιών που παράγονται σε ιδιόκτητο αμπελώνα με τη βιολογική μέθοδο.<sup>20</sup>

Μέσω της Κοινοτικής Πρωτοβουλίας LEADER+ επιδοτήθηκε η μετατροπή της μονάδας οινοποίησης σε επισκέψιμο οινοποιείο, με την κατασκευή κάβας με θυρίδες οίνου και αίθουσας πολλαπλών χρήσεων (γευσιγνωσία, πραγματοποίηση συνεδρίων), με τη δυνατότητα κάλυψης των αναγκών των ΑμΕΑ. Παράλληλα, μέσω του LEADER+ επιδοτήθηκε η μεταρρύθμιση στις

---

<sup>20</sup> Περιγραφή του Οινοποιείου Ταβατίδη. [www.agrotravel.gr](http://www.agrotravel.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 27-5-2009.



σύγχρονες απαιτήσεις της μονάδας με τη δημιουργία χώρων γραφείου και αποθήκευσης προϊόντων και η βελτίωση της τεχνολογίας παρασκευής του οίνου, με τη δημιουργία εργαστηρίου αναλύσεων.



Στο σύγχρονο οινοποιείο εμφιαλώνονται κάθε χρόνο περίπου 30 τόνοι οινοστάφυλων (ερυθρός ξηρός οίνος και ρετσίνα). Στη μονάδα, οι επισκέπτες μπορούν να αποθηκεύσουν τα ερυθρά κρασιά τους σε δρύινα βαρέλια, να συμμετέχουν σε γευστικές δοκιμές και να ανακαλύψουν όλη τη διαδικασία του κρασιού από το αμπέλι στο μπουκάλι. Το οινοποιείο βρίσκεται σε προσβάσιμο σημείο στο κέντρο της αμπελουργικής ζώνης της νομού Θεσσαλονίκης και από εκεί μπορεί να παρατηρήσει ο καθένας που θα επισκεφτεί το οινοποιείο την πανοραμική θέα στον ιδιόκτητο βιολογικό αμπελώνα.

Η επιχείρηση έχει ενταχθεί στο Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας για τις μεταποιητικές επιχειρήσεις στο Νομό Θεσσαλονίκης ενώ συμμετέχει και στο Δίκτυο Μεταποιητικών Επιχειρήσεων Θεσσαλονίκης με τον τίτλο «ΤΑΒΑΤΙΔΗΣ».

Το οινοποιείο διαθέτει πιεστήρια, ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης, γραφεία, αίθουσες γευσιγνωσίας & συνεδρίων, γραμμή εμφιάλωσης και συσκευασίας, χώρους αποθήκευσης για φιάλες, καθώς και ειδικά κατασκευασμένες υπόγειες κάβες όπου παλαιώνουν τα ερυθρά κρασιά σε δρύινα βαρέλια.

Μεγάλο ρόλο για την δημιουργία ενός επιτυχημένου κρασιού κατέχει η πρώτη ύλη, το σταφύλι. Ο Ιωάννης Ταβατίδης μαζί με τους συνεργάτες του ακολουθούν την πορεία του σταφυλιού από το αμπέλι μέχρι τη γλευκοποίηση, τη ζύμωση και την παλαίωση του στις υπόγειες κάβες με τα δρύινα βαρέλια. Στον ιδιόκτητο αμπελώνα, χωρίς τη χρήση καθόλου χημικών, ακολουθώντας βιολογικές μεθόδους καλλιέργειας, δημιουργούν ερυθρό ξηρό οίνο και ρετσίνα με την παραδοσιακές τεχνικές οινοποίησης. Κρασί και ρετσίνα με μοναδική γεύση.



#### 4.3.4. ΚΤΗΜΑ ΑΝΕΣΤΗ ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜΟΠΟΥΛΟΥ



Στην περιοχή της Όσσας, μέσα σε ένα έντονο φυσικό περιβάλλον της περιοχής βρίσκεται το παραδοσιακό οινοποιείο του Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου.<sup>21</sup> Ο Α. Μπαμπατζιμόπουλος ακολουθώντας τη φυσική διαδρομή του κρασιού από το αμπέλι μέχρι τη φιάλη παράγει κρασί, αποστάγματα, ούζο και τσίπουρο με το βιολογικό τρόπο καλλιέργειας.

Το επισκέψιμο οινοποιείο του Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου θεωρείται πολύ σημαντικό όχι μόνο για την περιοχή της Μακεδονίας, αλλά για ολόκληρη την Ελλάδα..

Η επίσκεψη για τον κάθε περιηγητή μπορεί να ξεκινήσει με μία βόλτα στους αμπελώνες του κτήματος του Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου όπου εκεί ο καθένας μπορεί να παρακολουθήσει τη διαδικασία και τον τρόπο που

---

<sup>21</sup> Περιγραφή του Οινοποιείου Α. Μπαμπατζιμόπουλου. [www.agrotravel.gr](http://www.agrotravel.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 27-5-2009.

αναπτύσσονται τα αμπέλια και παράλληλα να μάθει για τις διάφορες ποικιλίες από τις οποίες παράγεται το κρασί.



Στη συνέχεια να παρατηρήσει το οινοποιείο που βρίσκεται μέσα στο κτήμα, όπου μπορεί ο καθένας να παρακολουθήσει τη διαδικασία που ακολουθείται από τη γλευκοποίηση των σταφυλιών μέχρι την τελική εμφιάλωση του κρασιού.



Παράλληλα στο κελάρι βρίσκονται τα δρύινα βαρέλια όπου εκεί ωριμάζει το κρασί και παράλληλα εκεί βρίσκονται και διάφορα αντικείμενα-αντίκες από την Κωνσταντινούπολη όπως: άμβυκες από χαλκό για απόσταξη, κρασοβάρελα και παραδοσιακά έπιπλα.

Ο Ανέστης Μπαμπατζιμόπουλος **παράγει συνολικά 27 ποικιλίες αμπέλου** οι οποίες καλλιεργούνται βιολογικά στο Κτήμα. Ο κάθε περιηγητής έχει τη δυνατότητα να μάθει τα μυστικά της απόσταξης και τις διαφορές που παρατηρούνται ανάμεσα σε **Τσίπουρο, Ούζο και αποστάγματα**. Το κτήμα διαθέτει επίσης ειδικά διαμορφωμένο χώρο για προβολές και παρουσιάσεις. Διατίθεται κατόπιν συνεννόησης σε διάφορους ενδιαφερόμενους φορείς.

#### **Χαρακτηριστικά:**

- Γεωργική εκμετάλλευση
- Πωλητήριο
- Επισκέψιμο αγρόκτημα
- Επισκέψιμο εργαστήριο μεταποίησης αγροτικών προϊόντων

- Πρατήριο / εκθετήριο τοπικών προϊόντων
- Έκταση (στρέμματα): 500
- Πιστοποιημένη γεωργική εκμετάλλευση (ISO 14001, Κώδικες Ορθής Γε.)

#### **ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ**

- ❖ **ΛΕΥΚΟ BLANC DE NOIR 0.75 LT**
- ❖ **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ CABERNET SAUVIGNON 0.5 LT**
- ❖ **ΛΕΥΚΟ CHARDONNAY 0.75 LT**
- ❖ **ΚΟΚΚΙΝΟ MERLOT 0.75 LT**
- ❖ **ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΑΝΟΣ ΡΟΔΙΤΗΣ 0.75 LT**
- ❖ **ΛΕΥΚΟ ΜΑΛΒΑΖΙΑ 0.75 LT**
- ❖ **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟ 0.5 LT**
- ❖ **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 0.5 LT**
- ❖ **ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΟΛΙΟΥΧΟΣ 0.75 LT**
- ❖ **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΡΟΔΙΤΗΣ 0.5 LT**
- ❖ **ΡΟΖΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 0.75 LT**
- ❖ **ΟΥΖΟ CLASSIC 0.7 LT**
- ❖ **ΤΣΙΠΟΥΡΟ**
- ❖ **ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ 0.7 LT**



#### 4.3.5. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΛΑΪΤΖΗ



Η εταιρεία διακινεί και εμφιαλώνει κρασιά **ονομασίας προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας** από τις πιο ονομαστές οίνο-παραγωγικές ζώνες της Ελλάδος.

Η στροφή των καταναλωτών προς τα προϊόντα **βιολογικής καλλιέργειας** τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί. Για το λόγο αυτόν το οινοποιείο Καλαϊτζή παράγει κρασιά βιολογικής καλλιέργειας. Πιο συγκεκριμένα, παράγει τα εξής.;

**Λευκά : Αμπελώνες Διαμαντή**

**Ερυθρά : Αμπελώνες Διαμαντή**



Σε διεθνείς εκθέσεις τις δυο τελευταίες χρονιές απέσπασαν **Αργυρά Μετάλλια**. (Ασύρτικο- **Μετάλλιο** στη Γαλλία, Μοσχάτο Λήμνου - **Αργυρό** στη Θεσσαλονίκη)

Οι τιμές τους είναι πάρα πολύ χαμηλές συγκριτικά με την **ποιότητά** τους.

Οι ετικέτες είναι γραμμένες στα **Ελληνικά και Γερμανικά** και στις οπίσθιες ετικέτες υπάρχει περιγραφή των χαρακτηριστικών του κρασιού.

Από τις ελληνικές ποικιλίες Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο και Κοντοκλάδι, παράγεται ο ερυθρός ξηρός οίνος, **Αμπελώνες Διαμαντή**. Πρόκειται για κρασί **βιολογικής καλλιέργειας**, πιστοποιημένο από τον ΔΗΩ.

Ο οίνος που παράγεται (700 kg/στρέμμα), παλαιώνεται σε γαλλικά βαρέλια για 6-12 μήνες. Χαρακτηρίζεται από ένα **ρουμπινί βαθύ κόκκινο χρώμα**, με έντονα αρώματα φρούτων, βανίλιας, μπαχαρικών και μακριά επίγευση. Η βελούδινη γεύση του συνοδεύει άριστα **κόκκινα κρέατα και κυνήγια**.

Ο οίνος αυτός επιδέχεται παλαίωση μέχρι και επτά έτη. Ο αλκοολικός βαθμός του είναι 12%, ενώ ο αριθμός φιαλών που παράγονται είναι **περιορισμένος** (28000 φιάλες).

#### **ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΛΑΪΤΖΗ**

- **ΛΗΜΝΟΣ ΚΑΛΑΪΤΖΗ 750 ML. Ο.Π.Α.Π.**
- **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΚΑΛΑΪΤΖΗ 750 ML. Ο.Π.Α.Π.**
- **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΝΑΣΙΑΚΟΣ 750 ML. Ο.Π.Α.Π.**
- **ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΝΑΣΙΑΚΟΣ 750 ML. Ο.Π.Α.Π.**
- **ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΚΑΛΑΪΤΖΗ 750 ML. Ο.Π.Α.Π.**
- **ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ 750 ML. Ο.Π.Α.Π.**
- **ΠΥΡΟΙΝΟΣ 750 ML.**
- **ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΔΙΑΜΑΝΤΗ ΛΕΥΚΟΣ 750 ML.**
- **ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΔΙΑΜΑΝΤΗ ΕΡΥΘΡΟΣ 750 ML.**

#### 4.3.6. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ



Σε ένα μικρό χωριό και συγκεκριμένα στον Ασκό Θεσσαλονίκης σε υψόμετρο 500 μέτρων στην ανατολική πλαγιά του Βερτίσκου το 1999 τα αδέρφια Αρβανιτίδη φύτεψαν τα πρώτα 10 στρέμματα. Σήμερα η έκταση αποτελείται από 50 στρ. και η κάλυψη της παραγωγής γίνεται αποκλειστικά από αυτά τα αμπέλια.<sup>22</sup>

Το αργιλοπηλώδες έδαφος και το ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής αποτελούν ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια αμπελιών. Η φύτευση είναι πυκνή (340-400 φυτά ανά στρέμμα) και ο προσανατολισμός του αμπελώνα ακολουθεί νοτιοδυτική κατεύθυνση, ενώ η καλλιέργεια στο σύνολο του αμπελώνα γίνεται βιολογικά και οι φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις γίνονται πάντα με γνώμονα την διατήρηση της βιολογικής ισορροπίας.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και ένα τμήμα πειραματικό με Nebbiolo και Barbera, ενώ πρόσφατα προστέθηκαν στην 'συλλογή' τους Μαλαγουζιά και Μαυροδάφνη, που θα αποτελέσουν και τη βάση των επόμενων κρασιών του κήματος.

---

<sup>22</sup> Οινοποιείο Αρβανιτίδη. [www.arvanitidis-winery.gr](http://www.arvanitidis-winery.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 31-5-2009.





## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ: ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

### **5.1. ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

Είναι γεγονός πως ακόμη και σήμερα παρουσιάζονται πολλά προβλήματα τόσο στον τομέα της βιολογικής καλλιέργειας όσο και στον τομέα της εμπορίας των βιολογικών προϊόντων.

Σημαντικοί παράγοντες παρεμπόδισης της εξέλιξης της βιολογικής καλλιέργειας αποτελούν:

- ❖ Η ελλιπής ερευνητική εμπειρία και τεχνογνωσία όσον αφορά τις καλλιεργητικές μεθόδους όπως λίπανση και φυτοπροστασία, καθώς και η έλλειψη εξειδικευμένων γνώσεων στον τομέα της βιολογικής γεωργίας.
- ❖ Η έλλειψη τράπεζας φυτικού γενετικού υλικού στη χώρα μας, γεγονός που επιφέρει ζημιά καθώς χάνονται τοπικές ποικιλίες που ενδεχομένως να απέδιδαν σε ικανοποιητικό επίπεδο με τον βιολογικό τρόπο καλλιέργειας.
- ❖ Ένας ακόμη σοβαρός λόγος είναι η μη εκπαίδευση και κατάρτιση των αγροτών σχετικά με τις αρχές και τις τεχνικές της βιολογικής καλλιέργειας, με αποτέλεσμα να μην αναπτύσσεται περαιτέρω η βιολογική καλλιέργεια.
- ❖ Επίσης όσον αφορά τον τομέα της εμπορίας βιολογικών προϊόντων, σοβαρό πρόβλημα χαρακτηρίζεται και η έλλειψη διαφήμισης και προβολής σχετικά με τα προϊόντα αυτά. Επειδή μάλιστα η αγορά αυτή χαρακτηρίζεται ως αγορά υψηλού επιχειρηματικού κινδύνου κρίνεται αναγκαίο να υπάρχει κρατική ενίσχυση και υποστήριξη στην διάρθρωση δομών εμπορίας, αλλά σε σημείο που να μην αντιστρατεύεται με τους κανονισμούς ανταγωνισμού της Ε.Ε. και μέχρις ότου ο κλάδος λάβει αυτοδύναμη αγοραία διάσταση.

## 5.2. ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Η Ελλάδα διαθέτει σημαντικά πλεονεκτήματα όσον αφορά τις προϋποθέσεις για ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας. Πιο συγκεκριμένα, η διαμόρφωση του ελληνικού χώρου, το ανάγλυφο του εδάφους και οι κλιματολογικές συνθήκες, αποτελούν λόγοι οι οποίοι θα μπορούσαν να αναπτύξουν τη βιολογική γεωργία περισσότερο. Όσον αφορά την ελληνική ύπαιθρο, ιδιαίτερα στις ορεινές και απομονωμένες και μειονεκτικές περιοχές, εκτιμάται πως η ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας μπορεί να συμβάλλει στη διατήρηση των μικρών παραγωγών οι οποίοι με αυτόν τον τρόπο θα έχουν τη δυνατότητα να παράγουν «προϊόντα ποιότητας» τα οποία σαφώς θα είναι ασφαλή για την υγεία του ανθρώπου. Μια τέτοια εξέλιξη, είναι γεγονός πως θα προσφέρει θετικά και πολλαπλασιαστικά αποτελέσματα στην ελληνική ύπαιθρο.

Επομένως, για τη χώρα μας κρίνεται απαραίτητο να δημιουργηθεί μια πολιτική στρατηγική ολοκληρωμένη η οποία θα συμβάλλει στην ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας.

«Ο βιοκαλλιεργητής με τα σημερινά δεδομένα καθιερώνει μια καινοτομία στην αγροτική περιοχή», στην οποία ζει και εργάζεται. Ωστόσο προκειμένου η καινοτομία αυτή να εδραιωθεί και να μπορέσει να αποφέρει, είναι αναγκαίο να ενισχυθεί με:

- α. Την αναγνώριση της βιολογικής γεωργίας ως γεωργικής πρακτικής.
- β. Την ενσωμάτωση της ευρωπαϊκής νομοθεσίας στην εθνική.

γ. Την δραστηριοποίηση του Υπουργείου Γεωργίας με σκοπό την προβολή και διαφήμιση των βιολογικών προϊόντων καθώς επίσης και την τεχνική κατάρτιση-επιμόρφωση των γεωπόνων των Γραφείων Βιολογικής Γεωργίας στις Διευθύνσεις Γεωργίας και των προϊσταμένων των ΚΕΓΕ και κατά συνέπεια τη διεύρυνση των γνώσεων και των πρακτικών στους βιοκαλλιεργητές.

δ. Τον κατάλληλο προγραμματισμό όσον αφορά την έρευνα και την εκπαίδευση. Εκεί που παρουσιάζεται μεγάλη έλλειψη είναι στον τομέα της κατάρτισης, της πληροφόρησης και της εξειδικευμένης γνώσης των Γεωπόνων Γεωργικής Ανάπτυξης του Υπουργείου Γεωργίας και κατ' επέκταση και των παραγωγών - βιοκαλλιεργητών. Υπολείπεται η παροχή και διάδοση εξειδικευμένης γνώσης και τεχνικής υποστήριξης στους βιοκαλλιεργητές από τις δομές του Υπουργείου Γεωργίας κενό που προσπαθούν να καλύψουν οι βιοκαλλιεργητές από αποκλειστικά και μόνον ιδιωτικούς φορείς.

ε. Την ανάπτυξη περιβαλλοντικής συνείδησης με τη βοήθεια της περιβαλλοντικής εκπαίδευσης στα γενικά, τεχνικά επαγγελματικά εκπαιδευτήρια και γεωργικά σχολεία αφενός μεν με την εισαγωγή ειδικών μαθημάτων στο αναλυτικό και ωρολόγιο πρόγραμμα της δευτεροβάθμιας γενικής αλλά και τεχνικής γεωργικής εκπαίδευσης και αφετέρου με την επιμόρφωση των καθηγητών σε θέματα που σχετίζονται με το περιβάλλον ή με τον αγροτικό τομέα.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

- Ζαμπέλας Α., Ματάλα Α. «1998, διατροφική αξία προϊόντων, μια κριτική ανασκόπηση», Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, περίοδος Β΄, 5(3-4), σελ. 67-80,
- Πολυράκης Γ. (2003). «Περιβαλλοντική γεωργία». Εκδόσεις Ψυχαλου, Αθήνα.
- Σιδηράς Ν. «Βιολογική γεωργία, περιβάλλον και βιολογικά προϊόντα» ,(Οκτώβριος –Νοέμβριος –Δεκέμβριος 2001), ΔΗΩ τεύχος 20, σελ.29-35.
- Φωτόπουλος Χ. (2002). «Διαχρονική εξέλιξη συμπεριφοράς καταναλωτή και ποιοτικές έρευνες marketing». Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα.
- Φωτόπουλος Χ., Κρυστάλλης Α., (2003) “Ο Έλληνας καταναλωτής βιολογικών προϊόντων-Μια πανελλήνια έρευνα marketing”, εκδ. Σταμούλης, Αθήνα.
- Hofmann, Koepfer, Werner, (1995) “Oekologischer Weinbau”, Eugen Ulmer GmbH & Co, Deutschland.

## **ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ**

**Καν (ΕΟΚ) 2092/91** " περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής".

**Καν. Ε.Ε. 1804/99** ειδικά για τα βιολογικά προϊόντα ζωικής προέλευσης.

**Καν. (ΕΟΚ) 2078/92** «σχετικά με μεθόδους γεωργικής παραγωγής που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις προστασίας του περιβάλλοντος καθώς και με τη διατήρηση του φυσικού χώρου».

## **ΑΡΘΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΙΝΤΕΡΝΕΤ**

[www.imma.edu.gr](http://www.imma.edu.gr).

Οινοποιείο ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ. [www.mesimvriawines.gr](http://www.mesimvriawines.gr).

Οινοποιείο Μπουτάρη. [www.boutari.gr](http://www.boutari.gr).

Περιγραφή του Οινοποιείου Ταβατίδη..www.agrotravel.gr.

Περιγραφή του Οινοποιείου Α. Μπαμπατζιμόπουλου.www.agrotravel.gr.

Οινοποιείο Αρβανιτίδη. www.arvanitidis-winery.gr.

ΔΗΩ – Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων.  
www.dionet.gr.

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ- Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών  
Προϊόντων. www.dionet.gr.