

Ο ελληνικός βασιλικός πολτός αποκτά «διαπιστευτήρια»

/ [Πεμπτούσία](#)

Image not found or type unknown



Μετά από έξι χρόνια ερευνών, ανοίγει ο δρόμος για την πιστοποίηση του ελληνικού βασιλικού πολτού, με εβδομήντα παραγωγούς στην Ελλάδα να λαμβάνουν τα πρώτα τους πιστοποιητικά.

Ταυτότητα και βηματισμό αναζητεί τα τελευταία έξι χρόνια ο βασιλικός πολτός της Ελλάδας και όπως φαίνεται, είναι σε καλό δρόμο. Μετά από συνεχείς έρευνες και προσπάθειες, ο βασιλικός πολτός κατοχυρώνεται ως ελληνικός. Οι εβδομήντα παραγωγοί απ' όλη την Ελλάδα, που συνεργάζονται με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης στην προσπάθεια αυτή, έλαβαν πρόσφατα τις πιστοποιήσεις του προϊόντος τους, «παράσημο» που κέρδισαν στη μάχη κατά των ελληνοποιήσεων.

Πρόκειται για αχαρτογράφητα νερά, καθώς δεν έχει υπάρξει ανάλογο πρόγραμμα σε άλλη χώρα, ξεκίνησαν από το μηδέν. Αναλύσεις λιπιδίων, αντιστοιχία γύρης και πολλά άλλα τεστ οδήγησαν στην πιστοποίηση συγκεκριμένων θέσεων παραγωγών βασιλικού πολτού στην Ελλάδα. Οι παραγωγοί είναι από διάφορα μέρη της χώρας και επαρκούν για τη χαρτογράφηση της παραγωγής, αλλά μέσα στα επόμενα τρία χρόνια θα έχει καλυφθεί εξ' ολοκλήρου η κάθε περιοχή. Με την πιστοποίηση στα

χέρια τους οι παραγωγοί θέλουν να μουν στο στάδιο της εμπορίας, όπου όλα είναι ανοιχτά, αν και περιμένουν τη στήριξη του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, στην προσπάθεια τους.

Όπως εξηγεί στην «Παραγωγή» η κ. Δώρα Λάππα, επαγγελματίας μελισσοκόμος από τη Λαμία και μέλος της προσπάθειας αυτής, έχουν ήδη καταθέσει αίτηση για το εμπορικό τους σήμα και έχουν πάρει έγκριση. Ο χάρτης της Ελλάδας με τη βασίλισσα της κυψέλης έγινε το σήμα τους και με αυτό θα ξεκινήσουν την εκστρατεία ενημέρωσης και προώθησης του προϊόντος τους.

Ωστόσο, η πάταξη των φαινομένων ελληνοποίησης βασιλικού πολτού έχει πολύ δρόμο ακόμα και η έρευνα σίγουρα δεν έχει τελειώσει. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι ερευνητές αναζητούν δείγματα εισαγόμενου βασιλικού πολτού για να το συγκρίνουν με τον ελληνικό και να βρουν τις διαφορές, αλλά είναι κάτι το εξαιρετικά δύσκολο, γιατί όλοι ισχυρίζονται πως το προϊόν τους είναι ελληνικό!

Οι ελληνοποιήσεις

Αυτή τη στιγμή είναι άγνωστη η ακριβής παραγωγή βασιλικού πολτού στην Ελλάδα, εξαιτίας των ελληνοποιήσεων. Η εμπορία του, πάντως, σύμφωνα με ορισμένες εκτιμήσεις, φτάνει ίσως και τα 150 κιλά ετησίως, ποσότητα τεράστια. Οι παραγωγοί πολλές φορές πωλούν βασιλικό πολτό που δεν είναι δικός τους, αλλά εισαγωγής. Οι δυσκολίες στη συλλογή, η επίπονη και χρονοβόρα διαδικασία και το κόστος, οδηγούν αρκετούς μελισσοκόμους στον κινέζικο βασιλικό πολτό, που έχει χαμηλότερο κόστος παραγωγής και είναι κατά συνέπεια φθηνότερος. Οι εισαγωγείς αγοράζουν από το εξωτερικό τον βασιλικό πολτό προς 0,3 ευρώ, τον «βαφτίζουν» ελληνικό και τον πωλούν προς 1,5 με 2 ευρώ. Πόσο πωλείται ο ελληνικός βασιλικός πολτός; Προς 3,5 ευρώ ανά γραμμάριο. «Έτσι, ο ελληνικός βασιλικός πολτός μένει αδιάθετος», τονίζει η κ. Λάππα.

Τα επόμενα βήματα

Σύμφωνα με την κ. Λάππα, στο θέμα του βασιλικού πολτού, παραγωγός και καταναλωτής είναι μόνοι τους. Γι' αυτό και πρέπει να υπάρξει σωστή ενημέρωση και των δυο μερών, για να παράγουν οι μεν σωστά προϊόντα και να τα επιλέγουν οι δε ως τα καλύτερα για κατανάλωση. «Στόχος μας είναι η ενημέρωση και η σωστή προώθηση του προϊόντος», τονίζει χαρακτηριστικά η... επίμονη μελισσοκόμος, που έχει αφιερώσει τη ζωή της στη δουλειά αυτή, ακολουθώντας τα χνάρια του πατέρα της.

«Πρέπει ο παραγωγός να βγει από την ιδέα της χαμαλίκας, να σέβεται αυτό που κάνει», σημειώνει η κ. Λάππα και προσθέτει πως αυτό που πρέπει να κυνηγάμε

είναι η ποιότητα και όχι η ποσότητα. Σύμφωνα με την ίδια, η υποστήριξη των πανεπιστημιακών είναι απαραίτητη στη μελισσοκομία, για να αναπτυχθούν νέες τεχνογνωσίες για καλύτερα προϊόντα.

Ο μελισσοκόμος, όπως λέει, πρέπει να είναι ανήσυχος, να ψάχνει τρόπους να βοηθήσει το μελίσσι του να δουλέψει πιο ευχάριστα. Όταν ξεκίνησε η έρευνα του ΑΠΘ, κανείς δεν τους πίστευε και τώρα ολοένα και περισσότεροι παραγωγοί ασχολούνται και αυτοί σοβαρά με το θέμα. Φυσικά, η έρευνα για ένα προϊόν δεν τελειώνει ποτέ και όσο περισσότεροι παραγωγοί ενδιαφέρονται και συμμετέχουν, τόσο το καλύτερο. «Όλοι θέλουν να γλείψουν το μέλι, το θέμα είναι ποιος θα το παράξει σωστά», υπογραμμίζει η κα Λάππα.

Πώς παράγεται

Η παραγωγή βασιλικού πολτού καθορίζεται από την ανθοφορία, ανάλογα με την περιοχή που βρίσκεται το μελίσσι. Π.χ. σε ορεινή περιοχή, γίνεται τους πρώτους καλοκαιρινούς μήνες. Η διαδικασία έχει ως εξής: Ο παραγωγός είτε φτιάχνει είτε αγοράζει τεχνητά βασιλικά κελιά. Τα εμβολιάζει με μια προνύμφη εργάτριας 1-2 ημερών και τα βάζει σε ορφανό μελίσσι, χωρίς βασίλισσα. Τότε, οι μέλισσες πηγαίνουν και παράγουν βασιλικό πολτό για να το τελειοποιήσουν. Ο παραγωγός, όμως, δεν αφήνει τη διαδικασία να φτάσει στο τέλος της. Παρεμβαίνει την τρίτη μέρα τοποθέτησης, τα χαλά και παίρνει τον βασιλικό πολτό.

Ενδεικτικά, από ένα κελί παίρνει το ένα τρίτο του γραμμαρίου. Πρόκειται για δύσκολη δουλειά, που θέλει «καλό μάτι» και υπομονή. Επιπλέον, επειδή είναι ιδιαίτερα ευπαθές, ως προϊόν, διατηρείται στην κατάψυξη. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι ο βασιλικός πολτός χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά στην ανθρώπινη θεραπευτική το 1922 και μέχρι σήμερα επιδρά ευεργετικά στις νευρασθένειες, στις αναρρώσεις, στην υπερκόπωση, στη γηριατρική, στην ανάπτυξη στην εγκυμοσύνη και σε άλλες περιπτώσεις διαταραχών του οργανισμού.

Παρατήρηση: Το παρόν άρθρο συντάχθηκε από τη δημοσιογράφο Άννα Αραμπατζή και δημοσιεύεται με τη συνεργασία της οικονομικής και αγροτικής εφημερίδας “ΠΑΡΑΓΩΓΗ” (κυκλοφορεί στα περίπτερα κάθε [Σάββατο](#)), <http://www.paragogi.net>