

Η μελισσοκομία στην Ελλάδα και ειδικά στη Θεσσαλία (Γιώργος Σαμαράς, Γεωπόνος MSc, Επόπτης Κέντρου Μελισσοκομίας Θεσσαλίας)

[/ Πεμπτούσια](#)



Η Ελλάδα αποτελεί χώρα με ιδιαίτερα ανεπτυγμένη τη μελισσοκομία καταλαμβάνοντας μάλιστα την πρώτη θέση σε πυκνότητα μελισσοσμηνών στον Ευρωπαϊκό χώρο. Υπάρχει όμως πρόβλημα στην

οργάνωση της αγοράς και την εκμετάλλευση συγκριτικών πλεονεκτημάτων, όσον αφορά ξεχωριστά είδη μελιών, ενώ οι εξαγωγές μας είναι ελάχιστες.

Τα τελευταία χρόνια και λόγω της κρίσης, υπάρχει μια αύξηση του ενδιαφέροντος για ενασχόληση με τη μελισσοκομία, με τη Θεσσαλία να καταγράφει τα μεγαλύτερα ποσοστά αύξησης νέων μελισσοκόμων. Πρόκειται για νέους ανθρώπους στην πλειοψηφία τους, που προσπαθούν να βρουν μια νέα συμπληρωματική πηγή εισοδήματος.

Η γνώση μαζί με την πρακτική εμπειρία είναι ουσιώδεις προϋποθέσεις ειδικά στο χώρο αυτόν, ενώ είναι προτιμότερο κάποιος να ξεκινήσει με λίγα μελισσοσμήνη για 2-3 χρόνια και μετά να αποφασίσει αν και σε τι βαθμό θα ασχοληθεί και θα επενδύσει. Η ελλιπής και μη υπεύθυνη γνώση μπορούν να οδηγήσουν ακόμη και σε ολική απώλεια του ζωικού κεφαλαίου.

Αλλά ακόμη κι αν κάποιος σταθεί τυχερός και δεν αντιμετωπίσει τον παραπάνω κίνδυνο, δεν είναι καθόλου εύκολη υπόθεση η παραγωγή ποιοτικού και προπάντων «καθαρού» μελιού. Η παραγωγή ποιοτικού προϊόντος, σύμφωνα με τις νομικές προδιαγραφές, είναι προϋπόθεση για τις εξαγωγές και την πώληση σε ικανοποιητική τιμή.

Πέρα από τη συστηματική μελέτη σχετικών βιβλίων και άλλων πηγών οι μελισσοκόμοι της περιοχής μας έχουν στο πλευρό τους το Κέντρο Μελισσοκομίας Θεσσαλίας, οι επόπτες του οποίου είναι στη διάθεση κάθε ενδιαφερομένου. Το κέντρο μας παρέχει τεχνικές συμβουλές, πληροφόρηση για την αγορά και τη νομοθεσία, εξετάσεις δειγμάτων μελισσών για ασθένειες και μελιού για προσδιορισμό φυσικοχημικών χαρακτηριστικών, επιτόπου επισκέψεις σε μελισσοκομεία και διάφορες άλλες παροχές δωρεάν.

Καθοριστικό πάντως στοιχείο αποτελεί πλέον η διάθεση του προϊόντος. Ενώ η προσφορά αυξάνεται η εσωτερική ζήτηση δεν συμβαδίζει, ενώ συνυπάρχουν και θέματα όπως αυτό της «Ελληνοποίησης» φτηνών ξένων μελιών και η έλλειψη της κατάλληλης ενημέρωσης των καταναλωτών για το προϊόν.

Η Ελληνική μελισσοκομία πρέπει να στραφεί στην αξιοποίηση της πλούσιας γκάμας ιδιαίτερων τύπων μελιού που μπορεί να παράγει ο τόπος μας. Η παραγωγή τέτοιων μελιών πρέπει εκτός από την τόνωση της εσωτερικής αγοράς να στοχεύει σε εξαγωγές. Χρειάζεται βελτίωση των μελισσοκομικών πρακτικών, λιγότερες μεταφορές μελισσών για μείωση του κόστους παραγωγής και φυσικά πιστοποιήσεις στην παραγωγή και συσκευασία.

Σήμερα στην Ελλάδα υπάρχει μόνο πιστοποίηση ως προς την βιολογική παραγωγή μελιού, θα μπορούσαν να θεσπιστούν πιστοποιήσεις και ως προς την ολοκληρωμένη παραγωγή. Ακόμη να κάνουμε χρήση σημάτων για την γεωγραφική ένδειξη και την ονομασία προέλευσης, κάτι που σήμερα δεν γίνεται.

Για την επίτευξη εξαγωγών χρειάζονται συλλογικές προσπάθειες μέσω συνεταιρισμών, οι οποίοι πάντως δεν είχαν ιδιαίτερη επιτυχία μέχρι τώρα, οπότε ίσως οι ομάδες παραγωγών να είναι μια καλή λύση.

Περαιτέρω αξιοποίηση των άλλων προϊόντων της μέλισσας όπως του Βασιλικού Πολτού, της γύρης του κεριού και της πρόπολης μπορεί να γίνει μέσω οργανωμένης παραγωγής και της ενδεδειγμένης προώθησης στην αγορά. Αυτά απαιτούν τεχνογνωσία και συνεργασίες με άλλους κλάδους της αγοράς, όπως καλλυντικά συμπληρώματα διατροφής κ.α.

Ο ανταγωνισμός ειδικά στις εξαγωγές είναι μεγάλος και οι τιμές χαμηλές, πιστεύω όμως πως υπάρχει χώρος για ποιοτικά και διαφοροποιημένα προϊόντα. Με βάση σχετικές αξιόπιστες πανεπιστημιακές έρευνες έχουμε καλά νέα για αρκετά Ελληνικά μέλια τα οποία παρουσιάζουν, πέρα από πολύ καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιαίτερες ευεργετικές για τη υγεία ιδιότητες.

Η μελισσοκομία στη Θεσσαλία, είναι κυρίως νομαδική με πάνω από 2.000 εγγεγραμμένους μελισσοκόμους που εκμεταλλεύονται πληθώρα μελισσοκομικών φυτών. Η πλούσια χλωρίδα της Θεσσαλίας, τόσο η αυτοφυής όσο και οι καλλιεργούμενες εκτάσεις, (καστανιές, ρείκια, έλατα, βελανιδιές, κισσοί, παλιούρια, αγριοτρίφυλλα, πολύκομπος, κουμαριές και πλήθος βοτάνων στα ορεινά του Πηλίου, του Ολύμπου, του Κίσαβου, του Περτουλίου και της Λίμνης Πλαστήρα αλλά και καλλιεργούμενες εκτάσεις οπωροφόρων, αμυγδαλιάς, βαμβακιού και ηλίανθου) δίνει κυρίως μέλι (πολυανθικά ανθόμελα και μέλια μελιτωμάτων) αλλά και γύρη με μεγάλη βιολογική αλλά και οργανοληπτική αξία.

Πολλά τοπικά μέλια διαφοροποιούνται από τα συνήθη μέλια της αγοράς (π.χ. το πευκόμελο) λόγω αυτής της τεράστιας ποικιλίας της βλάστησης και δίνουν προοπτική εξαγωγών στο προϊόν. Παρόλα αυτά οι περισσότεροι μελισσοκόμοι

μεταφέρουν τα μελισσοσμήνη τους σε μακρινές περιοχές για να αυξήσουν την παραγωγή τους παράγοντας μέλια που απαιτούν οι έμποροι. Η εκμετάλλευση μόνο των τοπικών ανθοφοριών δίνει μικρότερες παραγωγές, μπορούν όμως να παραχθούν ιδιαίτερα ποιοτικά μέλια, με καλύτερες τιμές στην αγορά και χαμηλότερο κόστος παραγωγής.

Μια άλλη διάσταση της μελισσοκομίας που δεν πρέπει να ξεχνούμε και οι αγρότες υποτιμούν, είναι η επικονίαση τόσο των αυτοφυών όσο και των καλλιεργούμενων φυτών. Οι μέλισσες βοηθούν στη γονιμοποίηση του 60%- 70% των φυτικών ειδών. Από τη δραστηριότητα της μέλισσας εξαρτάται τόσο η ποιότητα όσο και η ποσότητα παραγωγής φρούτων, καρπών και σπόρων, η ποικιλότητα της αυτοφυούς βλάστησης και η γενικότερη βιολογική ισορροπία στην οποία ο ρόλος της μέλισσας είναι πρωταρχικός.

Η Θεσσαλία, πλούσια σε οπωροφόρες καλλιέργειες (μηλιές, αχλαδιές, κερασιές, καστανιές κ.α.), μεγάλες καλλιέργειες όπως το βαμβάκι και αυτοφυή βλάστηση, μπορεί να γίνει πρότυπο συνύπαρξης και αμοιβαίας ωφέλειας, μεταξύ κλάδων αγροτικής παραγωγής.

Γίνεται κατανοητό ότι το μέλι και τα υπόλοιπα μελισσοκομικά προϊόντα στη Θεσσαλία έχουν πολλές δυνατότητες στην αγορά αν προωθηθούν σε περιφερειακό επίπεδο τα παρακάτω θέματα:

- **Η ταυτότητα του προϊόντος:** Κάθε είδος μελιού έχει τα δικά του ιδιαίτερα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά, ανάλογα με το φυτικό είδος προέλευσης. Το Θεσσαλικό μέλι έχει ταυτότητα με στοιχεία την φυτική και γεωγραφική του προέλευση η οποία όμως πρέπει να αναδειχτεί.
- **Το μέλι στην αγορά:** Το μέλι διατίθεται σε μεγάλο ποσοστό από τους ίδιους τους παραγωγούς, ενώ οι επαγγελματίες διαθέτουν το προϊόν περισσότερο σε εμπόρους. Συνολικά στη Θεσσαλία υπολογίζεται ότι το 50% των μελισσοκόμων διαθέτει το μέλι στη λιανική, το 20% στη χοντρική και το 30% και με τους δύο τρόπους. Χρήσιμο εργαλείο είναι οι τοπικές εκδηλώσεις (πχ. γιορτές, ενημερωτικές εκδηλώσεις, έντυπα άρθρα και τηλεοπτικές εκπομπές) με σκοπό την προώθηση του μελιού, μέσω της ενημέρωσης των καταναλωτών και της γνωριμίας με τα τοπικά προϊόντα και τους τοπικούς παραγωγούς. Η ενημέρωση του καταναλωτή για τα χαρακτηριστικά των μελιών θα προωθήσει την κατανάλωση εξαιρετικών ποιοτήτων μελιού.