



ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ **ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ**

Η έκδοση ΕΠΙ ΓΗΣ
έλαβε μία εξαιρετικά
τιμητική διάκριση
στα Διεθνή Βραβεία
«Platinum PR
Awards 2015», τα
οποία έγιναν στη
Νέα Υόρκη, στις 26
Οκτωβρίου 2015.
Απέσπασε το
**Honorable
Mention**
στην κατηγορία
«**External
Publication**»
(print or online)

ΕΠΙ ΓΗΣ

ΤΕΥΧΟΣ Νο

07

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2016

ΚΑΡΤΑ ΑΓΡΟΤΗ

Ένα σύγχρονο
χρηματοδοτικό προϊόν
που εγγυάται ρευστότητα

ΑΓΡΟΕΦΟΔΙΑ

Το νέο στοίχημα στη
Συμβολαιακή Τραπεζική

SUCCESS STORY

Τα ΑΤΜ του ελληνικού
γάλακτος

ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

Εκστρατεία ενημέρωσης
με οδηγό DVD

LIFE-Stymfalia

Ζωντανεύοντας
τη λίμνη Στυμφαλία
- Το ευρωπαϊκό πρόγραμμα

ΜΟΥΣΕΙΟ

ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

Συνδέοντας μοναδικά
τον Πολιτισμό
με το Περιβάλλον



ΦΑΚΕΛΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ: Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΜΕΛΙ: Το χρυσάφι της ελληνικής φύσης

Έντονη δυναμικότητα σε επίπεδο εξαγωγών

A woman in a field, carrying a large metal milk can, walking towards the camera. She is wearing a dark jacket, a light-colored shirt, and jeans. The background shows a wooden fence and a field.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Νέοι &
Νεοεισερχόμενοι
Αγρότες

Δίνουμε ζωή στα σχέδια των νέων αγροτών.

Σχεδιάστε το μέλλον σας και εμείς θα σας στηρίξουμε με τον ιδανικότερο τρόπο.

Νέο δανειακό πρόγραμμα «**Νέοι & Νεοεισερχόμενοι**» με χαμηλό κυμαινόμενο επιτόκιο, με δυνατότητα επιλογής στη συχνότητα πληρωμής των δόσεων και με διάρκεια αποπληρωμής έως και 15 έτη, ανάλογα με το σκοπό του δανείου.

Το προσφερόμενο προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Μάθετε περισσότερα στα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς.
Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



EDITORIAL

Το ελληνικό μέλι σε όλο τον κόσμο



υναμική προοπτική ανάπτυξης εμφανίζει η μελισσοκομία στη χώρα μας. Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας επιχειρείται μια αναλυτική παρουσίαση της ελληνικής μελισσοκομίας, με διακεκριμένους ακαδημαϊκούς, ερευνητές και δυναμικούς επιχειρηματίες του κλάδου να καταθέτουν στο ΕΠΙ ΓΗΣ τις γνώσεις τους.

Σύμφωνα με τον καθηγητή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών Πασχάλη Χαριζάνη, η μελισσοκομία είναι ένας κλάδος των γεωπονικών επιστημών πάντα με επίκαιρο ενδιαφέρον. Είναι ένας παραγωγικός κλάδος που μπορεί κάποιος να ξεκινήσει με πολύ μικρό κεφάλαιο και δεν απαιτεί γεωργική γη για να ασκήσει το επάγγελμα.

Το ελληνικό μέλι είναι υψηλής ποιότητας, ενώ η χώρα μας διαθέτει ιδανικό κλίμα και τεράστια βιοποικιλότητα. Η Ελλάδα μαζί με τη γειτονική Ιταλία είναι οι μοναδικές ευρωπαϊκές χώρες που έχουν νομοθετήσει ποιοτικά χαρακτηριστικά για τις αμιγείς κατηγορίες μελιών.

Παρά τις αυξανόμενες δυσκολίες στην παραγωγή και τη διάθεση του μελιού τα τελευταία χρόνια, η ελληνική μελισσοκομία,

κής Ένωσης και τη 16η σε παγκόσμιο επίπεδο. Οι κυψέλες αυτές κατανέμονται σε διάφορες περιοχές ανά την επικράτεια, με σημαντικότερες τη Μακεδονία, την Πελοπόννησο, τη Θεσσαλία και την Κρήτη. Η παραγωγή μελιού σε ετήσια βάση κυμαίνεται γύρω στους 15.000 τόνους και κατατάσσει τη χώρα στην 7η θέση στην ΕΕ.

Μάλιστα το τελευταίο διάστημα πολλές μικρές, μεσαίες αλλά και μεγάλες μελισσοκομικές εταιρείες έχουν δώσει ιδιαίτερη σημασία στη συσκευασία του προϊόντος και, προσθέτοντας ακόμη και φύλλα βρώσιμου χρυσού, «γλυκαίνουν» εκατομμύρια καταναλωτές σε κάθε γωνιά του πλανήτη.

Στο σημείο αυτό να ευχαριστήσουμε ιδιαίτερα τον κ. Χαριζάνη για την καθοριστική συμμετοχή του στο σχεδιασμό και το συντονισμό του αφιερώματος για τη μελισσοκομία.

Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, θα ενημερωθείτε, επίσης, από τον Αλέξη Πολυτάκη για την νέα Κάρτα Αγρότη της Τράπεζας Πειραιώς. Όπως επισημαίνεται, ένα από τα διαχρονικά δομικά προβλήματα που αντιμετωπίζει ο αγροτικός κόσμος είναι η αβεβαιότητα του γεωργικού εισοδήματος. Αβεβαιότητα που σχετίζεται όχι μόνο με το γεγονός της πληρωμής της αξίας της παραγωγής, αλλά και του χρόνου που αυτή η πληρωμή θα πραγματοποιηθεί. Λύση σε αυτό το πρόβλημα έρχεται να δώσει η Κάρτα Αγρότη της Τράπεζας Πειραιώς.

Παράλληλα, όπως αναφέρει ο **Ιωάννης Ζαχαρίας**, η Τράπεζα Πειραιώς, αξιοποιώντας την τεχνογνωσία που έχει αποκτήσει και αναγνωρίζοντας την ανάγκη ενίσχυσης της παρέμβασής της στην αγροδιατροφική αλυσίδα, υλοποιεί το επόμενο βήμα της στο χώρο των αγροεφοδίων. Με το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων, η Τράπεζα υποστηρίζει χρηματοδοτικά τα καταστήματα γεωργικών εφοδίων με κεφάλαια κίνησης, με στόχο τη συμβολή της στη μείωση του κόστους παραγωγής των γεωργικών προϊόντων, και αναπτύσσει περαιτέρω το φάσμα των υπηρεσιών και προϊόντων που προσφέρει για την ενίσχυση του αγροτικού και αγροτοδιατροφικού τομέα.

Καλή ανάγνωση και καλό καλοκαίρι!

ΞΕΡΕΤΕ ΟΤΙ:



2.006

δισ. τόνοι
αναμένεται ότι θα
είναι η παγκόσμια
παραγωγή
δημητριακών

166.678

άτομα
απασχολούνται σε
αγροτικές
εκμεταλλεύσεις
που βρίσκονται
στην Περιφέρεια
της Κεντρικής
Μακεδονίας. Τα
περισσότερα από
κάθε άλλη
Περιφέρεια

279.279

άτομα
απασχολούνται
δευτερευόντως
στον γεωργικό
τομέα

257.385

τρακτέρ
κυκλοφορούν στην
ελληνική ύπαιθρο,
σύμφωνα με την
τελευταία
απογραφή

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΕΠΙ ΓΗΣ
07

ΤΕΥΧΟΣ Νο

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣΕΚΔΟΤΗΣ
GRAVITY
THE NEWTONSΕθνικής Αντιστάσεως 57,
κτήριο Β',
15231 Χαλάνδρι,
Τηλ: 211-1060127,
email: info@
gravitythenewtons.gr

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Στέλιος Ζωντός

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ShutterstockΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΠΟΥ ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ
ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

«Το παρόν έντυπο και οι πληροφορίες που περιέχονται σ' αυτό έχουν πληροφοριακό και μόνο χαρακτήρα. Όλες οι πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν δεν συνιστούν οποιαδήποτε μορφή συμβουλή ή σύσταση, και οι αναγνώστες θα πρέπει να λαμβάνουν επαγγελματική συμβουλή για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων θεμάτων και να μην βασίζονται στις πληροφορίες αυτού του εντύπου. Οι απόψεις που παρατίθενται στα άρθρα/κείμενα απηχούν τις απόψεις των υπογραφετών και δεν εκφράζουν την Τράπεζα Πειραιώς. Η Τράπεζα Πειραιώς, οι διευθυντές της, οι υπάλληλοι και οι συνεργάτες της δεν εγγυώνται και δεν φέρουν καμία ευθύνη για την ακρίβεια, την πληρότητα ή την καταλληλότητα των πληροφοριών που περιέχονται στο παρόν. Η Τράπεζα Πειραιώς αποποιείται ρητά κάθε ευθύνη για οποιαδήποτε άμεση, έμμεση, ή παράπλευρη απώλεια ή ζημία προκύψει από οποιαδήποτε ενέργεια, βασισμένη στο παρόν ή τις πληροφορίες και τα στοιχεία που περιέχονται σ' αυτό.

Απαγορεύεται η ολική ή μερική ανατύπωση, δημοσίευση ή αναπαραγωγή χωρίς ειδική άδεια της εκδότριας εταιρείας.»

ΣΗΜΕΡΑ, ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΑΠΟ 25.000 ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΙ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΠΙΚΡΑΤΕΙΑ

όπως αναφέρει σε άρθρο της η **Αντιγόνη Τσιγαρίδα**, εμφανίζει ισχυρές προοπτικές ανάπτυξης και έντονη δυναμικότητα σε επίπεδο εξαγωγών.

Περισσότεροι από 25.000 μελισσοκόμοι, εκ των οποίων οι 5.000 σε επαγγελματικό επίπεδο, απασχολούνται στον κλάδο της μελισσοκομίας στην ελληνική επικράτεια. Η ενασχόληση μάλιστα με τη μελισσοκομία θεωρείται, ιδιαίτερα για τους νέους, μια αξιόπιστη εναλλακτική λύση ενίσχυσης του γεωργικού εισοδήματος. Στην Ελλάδα η παραγωγική δυναμικότητα εκτιμάται περίπου στις 1,5 εκατ. κυψέλες, καταλαμβάνοντας τη δεύτερη θέση σε επίπεδο Ευρωπαϊκής

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ  ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ  ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ

Κάρτα Αγρότη από την Τράπεζα Πειραιώς

Ενα από τα διαχρονικά δομικά προβλήματα που αντιμετωπίζει ο αγροτικός κόσμος είναι η αβεβαιότητα του γεωργικού εισοδήματος. Αβεβαιότητα που σχετίζεται όχι μόνο με το γεγονός της πληρωμής της αξίας της παραγωγής, αλλά και του χρόνου που αυτή η πληρωμή θα πραγματοποιηθεί. Στη βάση αυτού του προβλήματος οι περισσότεροι αγρότες καλούνται να ξεκινήσουν τη νέα καλλιέργειά τους χωρίς πολλές φορές να έχουν πληρωθεί την παραγωγή της προηγούμενης. Τα παραπάνω σε συνδυασμό με την αναγκαιότητα της προκαταβολής των δαπανών για τη νέα καλλιέργεια δημιουργούν έναν πολύ κακό συνδυασμό παραγόντων που επιβαρύνουν κι άλλο το κόστος παραγωγής και επιτείνουν την αβεβαιότητα και τη δυσκολία στην έναρξη κάθε καλλιεργητικής περιόδου.

Υπάρχει λύση σε αυτό το πρόβλημα; Τώρα υπάρχει και ονομάζεται Κάρτα Αγρότη.

Η Κάρτα Αγρότη της Τράπεζας Πειραιώς δίνει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να καλύψουν άμεσα τις δαπάνες που συνδέονται με τις καλλιεργητικές ανάγκες τους κατά τη διάρκεια της παραγωγικής περιόδου, όπως λιπάσματα, ζωοτροφές, φάρμακα, καύσιμα κ.λπ. Επίσης, μέσω της Κάρτας Αγρότη, οι παραγωγοί μπορούν να αποπληρώνουν τις υποχρεώσεις τους στον ΕΛΓΑ, ΟΓΑ, τη δαπάνη για την αγορά εργοσίων, την πληρωμή αγροτικού ηλεκτρικού ρεύματος, τελών άρδευσης, ακόμα και το ενοίκιο για τη μίσθωση γης.

Πρόκειται για ένα ακόμα σύγχρονο τραπεζικό προϊόν, το οποίο αφενός μεν στηρίζει χρηματοδοτικά τον παραγωγό, αφετέρου δε συνεισφέρει στην επίλυση διαρθρωτικών προβλημάτων, όπως αυτά που προαναφέρθηκαν. Έτσι, επειδή ο έμπορος πληρώνεται άμεσα, είναι δυνατόν να επιτευχθούν τιμές μετρητοίς για τα γεωργικά εφόδια και να αμβλυνθεί το κόστος παραγωγής.

Η Κάρτα Αγρότη λειτουργεί με πιστοδοτικό όριο συνδεδεμένο με την ετήσια επιδότηση που λαμβάνουν οι παραγωγοί. Στην ουσία, προεξοφλεί μέρος των ετήσιων αγροτικών επιδοτήσεων που δικαιούται ο κάθε παραγωγός, προσφέροντάς του άμεσα την αναγκαία ρευστότητα, τη στιγμή που τη χρειάζεται, για τις ανάγκες της



ΓΡΑΦΕΙ Ο
**Αλέξης
Πολυτάκης**

Manager της
Διεύθυνσης Ανάπτυξης
Εργασιών Αγροτικού
Τομέα της Τράπεζας
Πειραιώς



Πρόκειται για ένα ακόμα σύγχρονο τραπεζικό προϊόν, το οποίο αφενός μεν στηρίζει χρηματοδοτικά τον παραγωγό, αφετέρου δε συνεισφέρει στην επίλυση διαρθρωτικών προβλημάτων

παραγωγής του.

Η Κάρτα Αγρότη εξοφλείται αυτόματα με την καταβολή των επιδοτήσεων και το όριο της επαναπροσδιορίζεται στην επόμενη καλλιεργητική περίοδο. Όμως, εφόσον ο κάτοχος το επιθυμεί, μπορεί, εντός της περιόδου χρήσης, να πραγματοποιεί ελεύθερα καταβολές ποσών, μειώνοντας το υπόλοιπο της κάρτας του και αποκτώντας τη δυνατότητα να επαναχρησιμοποιήσει τα σχετικά ποσά. Η κάρτα είναι αποδεκτή από όλα τα POS που είναι εγκατεστημένα σε καταστήματα agro-εφοδίων και πρατηρίων καυσίμων της αγοράς. Δικαιούχοι της Κάρτας Αγρότη είναι όλοι οι αγρότες ηλικίας έως 70 ετών που είναι δικαιούχοι αγροτικών επιδοτήσεων και μπορούν να την αποκτήσουν χωρίς έξοδα έκδοσης, χωρίς ετήσια συνδρομή και χωρίς πρόσθετες διασφαλίσεις όπως υποθήκες, προσημειώσεις κ.τ.λ.

Επιπλέον, για τους κατόχους Κάρτας Αγρότη προσφέρονται ασφαλιστικά προ-

γράμματα σε προνομιακή τιμή από συνεργαζόμενες εταιρείες. Η κάρτα εμπλουτίζεται συνεχώς με ειδικές προσφορές προς τους αγρότες για προϊόντα συνεργαζόμενων επιχειρήσεων του πρωτογενούς και άλλων τομέων της οικονομίας.

Η Τράπεζα Πειραιώς με την Κάρτα Αγρότη προχώρησε σε μια ακόμα σημαντική πρωτοβουλία, αποδεικνύοντας έμπρακτα ότι στηρίζει τον αγροτικό κόσμο. Η νέα αυτή πρωτοβουλία εντάσσεται στο συνολικότερο πλαίσιο της στρατηγικής δέσμευσης της Τράπεζας για την ολοκληρωμένη και αποτελεσματική υποστήριξη του πρωτογενούς και συνολικά του αγροδιατροφικού τομέα.

Η Κάρτα Αγρότη προσφέρεται από τις 15 Φεβρουαρίου 2016 και ήδη πολλές χιλιάδες παραγωγών έχουν πραγματοποιήσει τις αγορές των αναγκαίων εφοδίων τους με την κάρτα, βλέποντας στην πράξη τα οφέλη από τη χρήση της.



Ερωτήσεις – Απαντήσεις για την Κάρτα Αγρότη

Τι είναι η Κάρτα Αγρότη και πώς χρησιμοποιείται;	Είναι μια κάρτα που προεξοφλεί μέρος των ετήσιων αγροτικών επιδοτήσεων (άμεσες ενισχύσεις ΚΑΠ) που δικαιούστε. Πρακτικά, είναι ένα «πορτοφόλι» στο οποίο μπαίνει προκαταβολικά μέρος του ποσού των επιδοτήσεων , την περίοδο που τα χρήματα είναι απαραίτητα για να καλυφθούν οι παραγωγικές ανάγκες της εκμετάλλευσης. Για παράδειγμα, μπορείτε να αγοράσετε σπόρους, καύσιμα, φάρμακα, λιπάσματα, ζωοτροφές κ.τ.λ. Έτσι, επειδή ο έμπορος πληρώνεται άμεσα, είναι δυνατόν να επιτευχθούν τιμές μετρητοίς για τα γεωργικά εφόδια και να μειωθεί το κόστος παραγωγής. Η εξόφληση της κάρτας γίνεται αυτόματα με τις επιδοτήσεις.
Πώς μπορεί κάποιος να αποκτήσει την Κάρτα Αγρότη;	<u>Άμεσα</u> με μια επίσκεψη σε ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς, με την ταυτότητα και συμπληρώνοντας εκεί μια απλή αίτηση .
Τι έξοδα έχει η Κάρτα Αγρότη;	Η συγκεκριμένη κάρτα δεν έχει έξοδα έκδοσης . Το μόνο έξοδο είναι το επιτοκιακό κόστος από τη χρήση της κάρτας και ανάλογα με το ποσό που χρησιμοποιείτε κάθε φορά. Για παράδειγμα, αν κάποιος χρησιμοποιήσει σταδιακά το όριο της κάρτας για 6 μήνες τότε η πραγματική επιτοκιακή επιβάρυνση μπορεί να διαμορφωθεί σε λιγότερο από 3% . Προφανώς, για τους αγρότες που μέσα στο χρόνο δεν έκαναν χρήση της κάρτας το επιτοκιακό κόστος είναι μηδέν.
Πού και πώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί;	Η Κάρτα Αγρότη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αγορά γεωργικών εφοδίων (π.χ. σπόροι, λιπάσματα, φυτοφάρμακα, ζωοτροφές κ.λπ.) και καυσίμων , εφόσον τα συγκεκριμένα καταστήματα διαθέτουν μηχανήμα POS. Επιπλέον, με την Κάρτα Αγρότη μπορούν να εξοφληθούν λογαριασμοί αγροτικού ρεύματος, άρδευσης, ασφαλιστικές εισφορές (ΟΓΑ, ΕΛΓΑ), εργόσημα για εργάτες γης και την καταβολή ενοικίων αγρών, στα καταστήματα της Τράπεζας .
Ποια είναι τα οφέλη από τη χρήση της Κάρτας Αγρότη;	Η Κάρτα Αγρότη δίνει άμεση πρόσβαση σε ρευστότητα για την αγορά γεωργικών εφοδίων και για πληρωμές οφειλών που σχετίζονται με την παραγωγική διαδικασία. Επιπλέον, εξορθολογίζεται το κόστος παραγωγής , επειδή, παρόλο που η πληρωμή γίνεται με κάρτα η αγορά γίνεται σε τιμές τοις μετρητοίς , ενώ παράλληλα το κόστος παραγωγής παρακολουθείται αποτελεσματικά. Τέλος, επειδή η πληρωμή γίνεται με κάρτα συνοδεύεται από τα απαραίτητα παραστατικά (τιμολόγια κ.λπ.), τα οποία βοηθούν στην αποτελεσματικότερη κατανόηση του κόστους παραγωγής και φυσικά μειώνουν το καθαρό εισόδημα που φορολογείται αφού αποδεικνύουν τις δαπάνες.
Πότε πρέπει να εξοφλήσω την κάρτα;	Η κάρτα εξοφλείται αυτόματα με την καταβολή των επιδοτήσεων . Ωστόσο, μπορεί να εξοφληθεί και νωρίτερα από την καταβολή των επιδοτήσεων , χωρίς καμία ποινή και μειώνοντας το ποσό των τόκων. Φυσικά, εάν μέσα στη διάρκεια λειτουργίας της κάρτας αποπληρωθεί μέρος ή το σύνολο της οφειλής, είναι δυνατόν άμεσα -εφόσον επιθυμεί ο κάτοχος- να χρησιμοποιηθούν και πάλι τα ποσά αυτά .
Τι όριο έχει η κάρτα και κάθε πότε μπορεί να χρησιμοποιηθεί το όριο αυτό;	Το όριο της κάθε κάρτας προσδιορίζεται ξεχωριστά για τον καθένα , με βάση το ποσό των ετήσιων επιδοτήσεων. Το όριο της κάρτας ανοίγει κάθε χρόνο περίπου τον Φεβρουάριο και κλείνει με την καταβολή των επιδοτήσεων (τους τελευταίους μήνες του έτους), οπότε και εξοφλείται η κάρτα.
Η Κάρτα Αγρότη γίνεται δεκτή από τα μηχανήματα POS όλων των τραπεζών;	Η Κάρτα Αγρότη είναι ανοικτού τύπου και γίνεται δεκτή από όλα τα POS που βρίσκονται σε επιχειρήσεις που αναγνωρίζονται από τη Mastercard ως καταστήματα γεωργικών εφοδίων ή καυσίμων.
Πώς γίνεται η ενημέρωση για τις συναλλαγές;	Για κάθε συναλλαγή ο κάτοχος ενημερώνεται μέσω μηνύματος SMS στο κινητό του, ενώ έχει στη διάθεσή του και τον μηνιαίο ενημερωτικό λογαριασμό. Η κάρτα θα εμπλουτίζεται συνεχώς με ειδικές προσφορές εκπτώσεων προς τους αγρότες για προϊόντα συνεργαζόμενων επιχειρήσεων του πρωτογενούς και άλλων τομέων της οικονομίας.



Κατάσταση και προοπτικές της μελισσοκομίας στη χώρα μας

Στη χώρα μας υπάρχουν περίπου 25 χιλιάδες μελισσοκόμοι, οι 5.000 επαγγελματίες (> 150 μελίσσια), οι οποίοι διατηρούν περίπου 1,8 εκατ. μελίσσια (77 μελίσσια ανά μελισσοκόμο) και η ετήσια παραγωγή μελιού τα τελευταία χρόνια κυμαίνεται μεταξύ 16 και 17 χιλιάδων τόνων (> 13 Kg/μελίσσι). Τα 2/3 της παραγωγής είναι μέλι μελιτώματος (πέυκο 55-60%, έλατο 5-10%), ενώ το 1/3 μέλι ανθέων (10% θυμάρι, 10% πορτοκαλιά). Το κέρδος έχει εκτιμηθεί σε €35 ανά μελίσσι και θεωρείται ικανοποιητικό, με το μέλι να συμμετέχει κατά 86% στο ακαθάριστο εισόδημα του μελισσοκόμου, πράγμα που σημαίνει ότι υπάρχει ανάγκη και περιθώριο για την παραγωγή άλλων προϊόντων της κυψέλης, κυρίως γύρης και βασιλικού πολτού.



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Δρ Ελευθέριος Αλυσσανδράκης

Εργαστήριο
Εντομολογίας και
Γεωργικής
Φαρμακολογίας, Τμήμα
Τεχνολόγων Γεωπόνων,
ΤΕΙ Κρήτης



Δυνατά και αδύνατα σημεία της ελληνικής μελισσοκομίας

Αν και τα τελευταία χρόνια υπάρχουν αυξανόμενες δυσκολίες στην παραγωγή και τη διάθεση του μελιού, το ελληνικό μέλι είναι υψηλής ποιότητας, σε μια χώρα με ιδανικό κλίμα και τεράστια βιοποικιλότητα. Τα δυνατά και αδύνατα σημεία της ελληνικής μελισσοκομίας επιγραμματικά είναι τα εξής:

Δυνατά		Αδύνατα
Πλούσια μελισσοκομική χλωρίδα, τεράστια βιοποικιλότητα	1	Διακίνηση φθηνών αμφιβόλου ποιότητας εισαγόμενων προϊόντων - ελληνοποιήσεις
Υψηλή ποιότητα προϊόντων, παγκόσμια αναγνωρισιμότητα	2	Ελλείψεις υποδομών και Marketing
Υψηλού επιπέδου εξειδικευμένοι επιστήμονες	3	Έλλειψη κουλτούρας συλλογικών επιχειρηματικών συμμαχιών
Υψηλού επιπέδου τεχνογνωσία των μελισσοκόμων	4	Ανεπαρκής πολιτική προώθησης του μελιού στη διεθνή αγορά
Μεγάλες προοπτικές στην αγορά	5	Υψηλό κόστος παραγωγής
Μεγάλο ενδιαφέρον για ενασχόληση με τη μελισσοκομία	6	

Προβλήματα του μελισσοκομικού κλάδου

Οι δυσκολίες στην άσκηση της μελισσοκομίας σχετίζονται με την αύξηση του κόστους των πρώτων υλών, τη μείωση των τιμών και της ζήτησης, την αλλαγή στο κλίμα και τη μείωση των μελισσοδοσών, την έλλειψη βασικής γνώσης και την πλημμελή ενημέρωση των μελισσοκόμων. Θα πρέπει να υπογραμμιστεί ότι οι μέλισσες είναι σήμερα πιο ευάλωτες στα παράσιτα που τις προσβάλλουν, κυρίως λόγω εντατικής εκμετάλλευσης, κακής διατροφής και υβριδισμού του γενετικού υλικού, δυσχεραίνοντας την κατάσταση.

Προοπτικές της ελληνικής μελισσοκομίας

Η ελληνική μελισσοκομία είναι και θα είναι μια δυναμική ενασχόληση, με πολλές προοπτικές για το μέλλον. Θα πρέπει όμως να αξιοποιηθούν οι εναλλακτικές επιλογές που έχει ο Έλληνας μελισσοκόμος. Εκτός από το μέλι, υπάρχουν και άλλα μελισσοκομικά προϊόντα με ιδιαίτερο οικονομικό ενδιαφέρον, όπως ο βασιλικός πολτός και η γύρη, και δευτερευόντως η πρόπολη και το κερι. Επιπρόσθετα, υπάρχουν πολλά μέλια ιδιαίτερης φυτικής προέλευσης (ρεικιού, καστανιάς, φασκομηλιάς), αλλά και συνδυασμοί φυτικών ειδών

(πευκοθύμαρο, ανοιξιιάτικο ανθόμελο με φασκόμηλο και εσπεριδοειδή κ.λπ.).

Προϊόν	Παραγωγή	Αξία (Λιανική)
Βασιλικός πολτός	50 g/μελίσσι	15-30 €/10g
Γύρη	2-4 Kg/μελίσσι	15-30 €/Kg
Πρόπολη	30-50 g/μελίσσι	50 €/Kg (χονδρική)
Κερί	200-300 g/μελίσσι	8 €/Kg

Παράλληλα, χρειάζονται κινήσεις για την αύξηση των πωλήσεων μέσω της ενημέρωσης του καταναλωτή, κυρίως για τις ευεργετικές ιδιότητες του μελιού, τη βελτίωση της παρουσίας του προϊόντος (βάζο, ετικέτα) και της διατήρησης και βελτίωσης της ποιότητας και την πιστοποίηση (βιολογικό, Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε.).

Τέλος, υπάρχει μεγάλη ανάγκη κάλυψης του γνωσιακού κενού, το οποίο παρατηρείται ακόμα και σε μελισσοκόμους με εμπειρία αρκετών ετών. Το κενό αυτό μπορεί να καλυφθεί με εκπαιδευτικά προγράμματα βραχείας ή μακράς διάρκειας, για αρχάριους ή έμπειρους μελισσοκόμους, ενώ θα πρέπει να υπάρχει διαρκής ενημέρωση των μελισσοκόμων για τα νέα δεδομένα.

Συνθήκες εμπορίας και διακίνησης ελληνικού μελιού στην Ευρώπη και παγκόσμια

Η αγορά του ελληνικού μελιού, για πολλούς και ιδιαίτερους λόγους, παρουσιάζει ένα ευρύτερο ενδιαφέρον τόσο για άλλους αγροτικούς κλάδους όσο και για τη χώρα μας.

Πρώτα, επειδή αφορά ένα παραδοσιακό προϊόν με δική του ιστορία και φήμη χιλιάδων χρόνων, με ταυτότητα, με παγκόσμια αναγνώριση και καταξίωση, ενώ είναι από τα καλύτερα ποιοτικά στον κόσμο.

Δεύτερον, το ελληνικό μέλι μπορεί να αποτελέσει την αιχμή του δόρατος για τις ελληνικές εξαγωγές. Επίσης έχει πλέον αποδειχθεί στην πράξη ότι σε μια παγκοσμιοποιημένη αγορά με πλήθος καταναλωτικών επιλογών, οι μικρές οικονομίες και επιχειρήσεις έχουν τη δυνατότητα να επιβιώσουν με ανταγωνιστικά τοπικά προϊόντα.

Ένας πρόσθετος θετικός παράγοντας που πρέπει να προσεχθεί είναι πως ο κλάδος της μελισσοκομίας παρακολουθεί και ανταποκρίνεται στις εκσυγχρονιστικές απαιτήσεις της εποχής μας, ότι στο σύνολό του αντιλαμβάνεται και προσαρμόζεται στις όποιες διεθνείς αλλαγές, ότι διαθέτει δυναμική και έχει θαυμαστή συνοχή, όραμα και προτάσεις, οι οποίες εκφράζονται κυρίως με την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Μελιού και Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης.

Συνολικά στην Ελλάδα και στο εξωτερικό διακινούνται κάθε χρόνο περίπου 15.000 τόνοι ελληνικό μέλι. Η παραγωγή, εκτός από την ιδιοκατανάλωση, κατευθύνεται σε δύο βασικές αγορές:

- Στην απευθείας πώληση μελισσοκόμων προς τους καταναλωτές και
- Στη διάθεση μέσω των οργανωμένων δικτύων πώλησης σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Οι δύο αγορές λειτουργούν αρμονικά μεταξύ τους, ισορροπώντας ως συγκοινωνούντα δοχεία η μία με την άλλη. Έχουν τους ίδιους κανόνες, υποχρεώσεις και καταναλωτικές συμπεριφορές. Αν για διάφορους λόγους καταρρεύσει η μία αγορά, τότε χάνεται και η άλλη. Στην περίπτωση μας, αυτό θα έχει ως επακόλουθο την εξαφάνιση της ελληνικής μελισσοκομίας. Έχουμε λοιπόν όλοι την αδιαπραγμάτευτη υποχρέωση να διαφυλάξουμε με κάθε τρόπο την ταυτότητα και την υψηλή ποιότητα του ελληνικού μελιού εξίσου και στις δύο αγορές.



ΓΡΑΦΕΙΟ
Γεώργιος Πίττας

Διευθύνων Σύμβουλος
Αττικής
Μελισσοκομικής
Εταιρείας Αλέξανδρος
Πίττας ΑΕΒΕ και
Αντιπρόεδρος Εθνικής
Διεπαγγελματικής
Οργάνωσης Μελιού και
Λοιπών Προϊόντων
Κυψέλης



Οφείλουμε κατά συνέπεια να προφυλάξουμε:

- α) Ένα φυσικό προϊόν αναντικατάστατο, καθώς η διαφορετικότητά του οφείλεται στην ελληνική φύση και στις κλιματικές και γεωμορφικές συνθήκες της χώρας μας, και
- β) μια παράδοση και ιστορία χιλιετιών.

Πρέπει βέβαια να αναγνωρίσουμε ότι χρειάστηκαν προσπάθειες πολλών χρόνων για να αναγνωριστεί και για να έχει πλέον το ελληνικό μέλι:

- Διεθνές κύρος και σεβασμό,
- φήμη και όνομα, αναγνώριση της βιολογικής του σημασίας και της ωφελιμότητάς του,
- θέση στις αγορές ποιοτικών προϊόντων όλου του κόσμου (επιλεκτά πολυκαταστήματα, σούπερ μάρκετ, delicatessen κ.ά.) και στις πέντε ηπείρους.

Το ελληνικό μέλι έχει ως διαβατήριο αναγνώρισης τα μοναδικά χαρακτηριστικά και την ποιότητά του, που σας θυμίζω ότι αυτό σημαίνει πως πρέπει να συνυπάρχουν:

- Η ελληνική φύση με τη χλωρίδα της,
- εκπαιδευμένος επαγγελματίας μελισσοκόμος που εκσυγχρονίζεται με τη συνδρομή ειδικών επιστημόνων και νέων μεθόδων μελισσοκομίας,
- Επιστήμονες που γνωρίζουν το ελληνικό μέλι και εδραιώνουν την αξία του με επιστημονικά συμπεράσματα που ελέγχουν ερευνούν και υποδεικνύουν προτάσεις για τη βελτίωσή του,
- σύγχρονες επιχειρήσεις που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παγκόσμιου ανταγωνισμού, εκσυγχρονίζονται και σε πολλές περιπτώσεις καινοτομούν και πρωτοπορούν,
- ενημερωμένοι καταναλωτές.

Υπέρ μας είναι επίσης το γεγονός πως διατηρούνται τόσο η εσωτερική όσο και η διεθνής ζήτηση. Το ελληνικό μέλι έχει το δικό του κοινό και τα εχέγγυα που ενισχύουν την εμπιστοσύνη του καταναλωτή. Συστήνεται ως βασικό στοιχείο της Μεσογειακής Δίαιτας ενώ παράλληλα συνεχίζονται οι προσπάθειες επιστημονικής ανάδειξης της ποιότητάς του και των οργανοληπτικών στοιχείων του.

Συνεχίζουμε στην κατεύθυνση για:

- Επαγγελματική μελισσοκομία, ποιοτική, βιώσιμη, ανταγωνιστική.
- Συνεταιρισμούς και Συνδικαλιστικούς Φορείς με κύριο χαρακτηριστικό τις θεσμικές διεκδικήσεις.
- Επιστήμονες ταγμένους στην υπηρεσία πρακτικών στόχων και όχι μόνο θεωρητικών συμβουλών.
- Επιχειρήσεις συσκευασίας υγιείς, ειλικρινείς και έντιμες στις συνεργασίες τους, που υπηρετούν με συνέπεια το ελληνικό μέλι και την ελληνική μελισσοκομία.

Δύο είναι οι κίνδυνοι:

- α) Η ποινικά κολάσιμη εξαπάτηση του καταναλωτή με τις ελληνοποιήσεις του μελιού, που πλήττουν άμεσα την τιμή παραγωγού και τη φήμη του προϊόντος.
- β) Η υποβάθμιση της αξίας και της σημασίας της μελισσοκομίας στην αγροτική προσπάθειά μας.

Τα τελευταία χρόνια χτίσαμε μια κλαδική αλληλεγγύη και συσπείρωση που έχουμε το χρέος να διαφυλάξουμε.

Πρόκειται για την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Μελιού και Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης, που αποτελεί τον συντονιστικό φορέα του κλάδου. Συμμετέχουν σε αυτήν μελισσοκόμοι, τυποποιητές, διακινητές και επιστήμονες, με στόχο να κατευθύνουν και να συντονίσουν τη γενικότερη προσπάθεια ανάπτυξης της μελισσοκομίας, προβολής και διάθεσης του ελληνικού μελιού και των λοιπών προϊόντων της κυψέλης.

Η ανάπτυξη της μελισσοκομίας μας αποδεικνύει ένα ευρύτερο πνεύμα συνεργασίας, οξυδέρκεια και αποτελέσματα για το γενικότερο συμφέρον. Καταλάβαμε όλοι πως ήμασταν και είμαστε υποχρεωμένοι να λειτουργούμε ως μέρη μιας αδιάσπαστης αλυσίδας, με κέντρο την αγάπη για το ελληνικό μέλι και τις παραδόσεις μας. Με τη συνεργασία πετύχαμε πολλά. Μπορούμε περισσότερα. Μην αφήσουμε να χαθούν οι ευκαιρίες.

Ασθένειες και εχθροί των μελισσών

Κάθε μελίσι, για να επιβιώσει, προσπαθεί να αντιμετωπίσει διάφορες αντίξοες συνθήκες. Το μελίσι όμως κινδυνεύει και από διάφορες ασθένειες και εχθρούς και πολλές φορές παθαίνει σοβαρές ζημιές. Η μετακίνηση των μελισσιών από περιοχή σε περιοχή δημιουργεί κινδύνους εξάπλωσης των ασθενειών. Οι σωστοί χειρισμοί είναι καθοριστικοί για την αντιμετώπιση όλων των ασθενειών και των εχθρών. Οι κυριότερες ασθένειες και εχθροί των μελισσών, που προκαλούν ζημιές στην ελληνική μελισσοκομία, αναφέρονται παρακάτω:

ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΜΕΛΙΣΣΩΝ

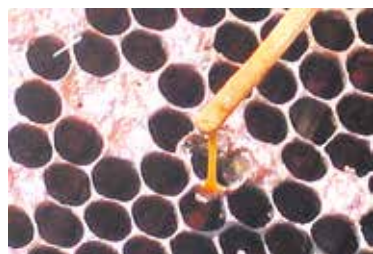
Α. Ιοί

Μέχρι στιγμής έχουν αναγνωρισθεί πολλοί ιοί που προσβάλλουν τις μέλισσες. Οι κυριότεροι από αυτούς είναι η Παράλυση (ενήλικες μέλισσες), η Σακόμορφη Σηψιγονία (γόνος) και ο Ιός των Παραμορφωμένων Φτερών (ενήλικες μέλισσες).

Β. ΒΑΚΤΗΡΙΑ

Από τα βακτήρια δύο είδη προσβάλλουν τη μέλισσα η Ευρωπαϊκή και η Αμερικανική Σηψιγονία. Η Ευρωπαϊκή Σηψιγονία θεωρείται σοβαρή ασθένεια των μελισσών.

Η Αμερικανική Σηψιγονία είναι μια σοβαρή μεταδοτική ασθένεια του γόνου που προκαλείται από το βακτήριο *Raenibacillus larvae*. Τα σπόρια είναι ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να εμφανισθεί μέσα στην κυψέλη ακόμη και μετά από 30 χρόνια. Τα συμπτώματα της Αμερικανικής Σηψιγονίας είναι πολύ χαρακτηριστικά, όπως ο γόνος είναι διάσπαρτος, η μυρωδιά ψαρόκολλας, πολλά κελιά παρουσιάζουν σχισμές ή τρύπες και η ιξώδης μορφή της πεθαμένης προνύμφης (Εικ. 1).



Εικόνα 1. Βύθισμα οδοντογλυφίδας μέσα στο σώμα της νεκρής προνύμφης και ο σχηματισμός κολώδους κλωστής.

Για την αντιμετώπιση της ασθένειας τα προληπτικά μέτρα θεωρούνται πολύ αποτελεσματικά. Σε περίπτωση προσβο-



ΓΡΑΦΕΙ Ο

**Πασχάλης
Χαριζάνης**

Καθηγητής Γεωπονικού
Πανεπιστημίου Αθηνών

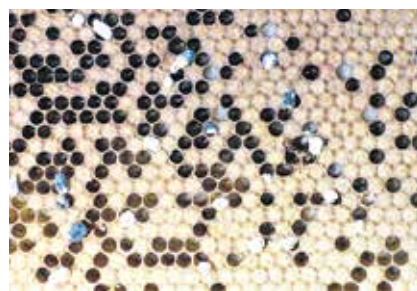


Η μετακίνηση των μελισσιών από περιοχή σε περιοχή δημιουργεί κινδύνους εξάπλωσης των ασθενειών. Οι σωστοί χειρισμοί είναι καθοριστικοί για την αντιμετώπιση όλων των ασθενειών και των εχθρών

λής του μελισσιού από το βακτήριο, τότε γίνεται το κάψιμό του (εκτός της κυψέλης που απολυμαίνεται). Από το 2005 και μετά δεν επιτρέπεται στην Ευρωπαϊκή Ένωση η χρήση αντιβιοτικών για τη θεραπεία μελισσονόσων.

Γ. ΜΥΚΗΤΕΣ

Η κύρια μυκητολογική ασθένεια είναι η ασκοσφαίρωση (κιμωλίαση ή ασβεστώδης γόνος ή γυψίαση) που προκαλείται από τον ασκομύκητα *Ascosphaera apis* (Εικ. 2) που προσβάλλει το γόνος των εργατριών και κηφήνων. Για την αντιμετώπιση χρησιμοποιούνται προληπτικά μέτρα όπως η χρησιμοποίηση μελισσών ανθεκτικών και διάφοροι μελισσοκομικοί χειρισμοί. Δεν θεωρείται σοβαρή ασθένεια των μελισσών και δεν υπάρχει κανένα φάρμακο που να θεραπεύει την ασθένεια.

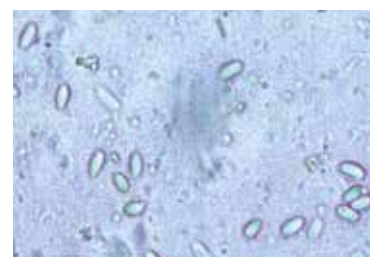


Εικόνα 2. Κηρήθρα προσβεβλημένη από τον μύκητα *Ascosphaera apis* (ασκοσφαίρωση), με το γόνος να παρουσιάζει όψη μωσαϊκού. Οι μωσαϊκοποιημένες προνύμφες φαίνονται έξω από τα κελιά.

Δ. ΠΡΩΤΟΖΩΑ

Τα πρωτόζωα *Nosema apis* και *Nosema ceranae* αναπτύσσονται μέσα στα επιθηλιακά κύτταρα του στομάχου (μέσου εντέρου) της ενήλικης μέλισσας. Το είδος *Nosema ceranae* εμφανίστηκε στην Ελλάδα στα μέσα της δεκαετίας του 2000. Η νοσεμίαση θεωρείται από τις πιο σοβαρές ασθένειες των μελισσών.

Μεταδίδεται με την ανταλλαγή μολυσμένων κηρηθρών (γόνος, τροφή), με την αγορά μολυσμένου μελισσοκομικού υλικού, με τη λεηλασία και την παραπλάνηση των μελισσών. Η ασθένεια παρουσιάζεται όλο το χρόνο. Οι άρρωστες μέλισσες δεν μπορούν να πετάξουν και σε βαριά μορφή πολλές μέλισσες είναι νεκρές σε όλο το μελισσοκομείο. Ο πληθυσμός του μελισσιού ελαττώνεται πολύ και μένουν ασκώδεις κηρήθρες με μέλι και γόνος. Με μικροσκοπική εξέταση της κοιλιάς ή περιττωμάτων διαπιστώνουμε αν υπάρχει η ασθένεια (Εικ. 3).



Εικόνα 3. Σπόρια του *Nosema sp.* όπως φαίνονται στο μικροσκόπιο σε μεγέθυνση 400X.

Όταν η προσβολή είναι πολύ σοβαρή, τότε πρέπει να εφαρμοστούν διάφορα θεραπευτικά μέσα και επειδή δεν επιτρέπεται πλέον το αντιβιοτικό *Fumidil-B* (φουμαγγιλίνη) είμαστε αναγκασμένοι να προστρέξουμε σε εφαρμογή ουσιών που επιτρέπεται η εφαρμογή τους ή με μελισσοκομικούς χειρισμούς.

ΕΧΘΡΟΙ ΜΕΛΙΣΣΩΝ

Α. ΒΑΡΡΟΪΚΗ ΑΚΑΡΙΑΣΗ

Από τα ακάρεα το εκτοπαράσιτο Βαρρόα (*Varroa destructor*) και το ενδοπαράσιτο της Τραχειακής Ακαρίασης (*Acarapis woodi*) προσβάλλουν τη μέλισσα. Το δεύτερο δεν θεωρείται πρόβλημα στην ελληνική μελισσοκομία. Η Βαρροϊκή Ακαρίαση είναι από τα μεγαλύτερα προβλήματα της ελληνικής μελισσοκομίας και της μελισσοκομίας σχεδόν όλου του κόσμου. Προσβάλλει το γόνος (προνύμφες και νύμφες) και τις ενήλικες μέλισσες (βασίλισσα, εργάτριες και κηφήνες) (Εικ. 4). Τρέφεται με την αιμόλμψη των μελισσών, αλλά από τα νύγματα που δημιουργεί οι μέλισσες μολύνονται από διάφορους ιούς ή βακτήρια. Τα παρασιτισμένα μελίσσια παρουσιάζονται εξασθενημένα και σε βαριά προσβολή καταρρέουν.



Εικόνα 4. Το θηλυκό άκαρι *Varroa destructor*.

Για την αντιμετώπιση της Βαρροϊκής Ακαρίασης χρησιμοποιούνται εγκεκριμένα σκευάσματα διάφορα οργανικά οξέα (γαλακτικό, οξαλικό, μυρμηκικό) και αιθέρια έλαια (θυμόλη, ευκαλυπτόλη, μενθόλη, καμφορά κ.λπ.).

Β. ENTOMA

Τα περισσότερα είδη ζώων στον πλανήτη μας είναι έντομα. Τα κυριότερα έντομα

εχθροί των μελισσών είναι ο κηρόσκορος και οι σφήκες.

1. Ο ΜΕΓΑΛΟΣ ΚΗΡΟΣΚΟΡΟΣ

Ο μεγάλος κηρόσκορος (*Galleria mellonella*) είναι ένας από τους κυριότερους εχθρούς των μελισσών και κάθε χρόνο καταστρέφει πολλές κηρήθρες (χτισμένες) στην αποθήκη ή μέσα στην κυψέλη που έχει λίγο πληθυσμό (Εικ. 5). Οι προνύμφες ανοίγουν στοές, κατά προτίμηση στις παλιές κηρήθρες που περιέχουν γύρη και μέλι και μετά σε εκείνες που περιέχουν γόνο.



Εικόνα 5. Κατεστραμμένη κηρήθρα από τον μεγάλο κηρόσκορο *Galleria mellonella*.

Ο καλύτερος τρόπος αντιμετώπισης του κηρόσκορου μέσα στην κυψέλη είναι η διατήρηση δυνατών μελισσιών. Για την προστασία των άδειων κηρηθρών στην αποθήκη συνιστάται η χρήση της ψύξης ή κατάψυξης, η καύση θείου και η χρήση του βακτηρίου *Bacillus thuringiensis*.

2. ΟΙ ΣΦΗΚΕΣ

Οι σφήκες προκαλούν συχνά μεγάλες ζημιές στη μελισσοκομία. Χτίζουν τις φωλιές τους με χαρτοπολλτό και τρέφονται με μέλισσες αλλά και με μέλι.

Υπάρχουν οι κίτρινες σφήκες (*Vespa vulgaris* και *Vespa germanica*), αλλά και οι κόκκινες (*Vespa crabro* και *Vespa orientalis*). Η ανατολική σφήκα (*Vespa orientalis*) κατά τόπους ονομάζεται σκούρκος, σερσένη ή τζωρτζίνος κάνει τις μεγαλύτερες ζημιές στη μελισσοκομία των νησιών και των νοτίων περιοχών της Ελλάδος (Εικ. 6). Οι σφήκες εκτός από τα μελίσσια κάνουν μεγάλες ζημιές και στα σταφύλια και σε άλλους καρπούς. Για την καταπολέμηση των σφηκών κάνουμε συνδυασμό πολλών μεθόδων όπως μειώνουμε την είσοδο της κυψέλης, διατηρούμε δυνατά μελίσσια, καταστρέφουμε τις σφηκοφωλιές και τοποθετούμε σφηκοπαγίδες γύρω από το μελισσοκομείο.



Εικόνα 6. Η ανατολική σφήκα, *Vespa orientalis*.

Γ. ΠΟΥΛΙΑ

Στην Ελλάδα έχουν παρατηρηθεί τέσσερα είδη πουλιών που είναι εχθροί των μελισσών, ο μελισσοφάγος, η μελισσογερακίνα, το χελιδόνι και το σπουργίτι. Ο μελισσοφάγος *Merops apiaster* μπορεί μερικές φορές να αποβεί πολύ επιζήμιος (Εικ. 7).

Δεν υπάρχει κάποια καλή μέθοδος για να αποτρέψουμε τα πουλιά να τρέφονται με μέλισσες. Τα πουλιά αυτά που τρέφονται με μέλισσες συνήθως τρέφονται και με επιζήμια στη γεωργία έντομα και κάθε προσπάθεια για καταστροφή των πουλιών αυτών δεν επιτρέπεται πάντοτε.



Εικόνα 7. Ο μελισσοφάγος (*Merops apiaster*).

Δ. ΘΗΛΑΣΤΙΚΑ

1. ΟΙ ΠΟΝΤΙΚΟΙ

Τα ποντίκια κάνουν ζημιές μέσα στις κυψέλες κατά τη διάρκεια του χειμώνα για να εγκαταστήσουν τη φωλιά τους και τρέφονται με μέλι, γύρη και μέλισσες και βρωμίζουν την κυψέλη. Επίσης καταστρέφουν τις κηρήθρες μέσα στην αποθήκη αν δεν προστατευθούν.

2. ΟΙ ΑΡΚΟΥΔΕΣ

Η καφέ αρκούδα (*Ursus arctos*) είναι ένα από τα 8 είδη αρκούδας που υπάρχουν στον κόσμο. Απαντάται σε όλο το βόρειο ημισφαίριο (Βόρεια Αμερική, Ευρώπη και Ασία). Στην Ελλάδα, ζει στη Βόρεια Πίνδο και την Κεντρική Ροδόπη.

Η καφέ αρκούδα προξενεί συχνά ζημιές σε μελισσοκομεία καταστρέφοντας κυψέλες και τρώγοντας μέλι και γόνο (Εικ. 8). Μία αρκούδα συνήθως καταστρέφει 1 έως 3 κυψέλες κατά τη διάρκεια της νύχτας μέχρι να καταστρέψει όλο το μελισσοκομείο.

Ο καλύτερος τρόπος για την αποφυγή ζημιών από αρκούδες είναι να αποφεύγουμε περιοχές που υπάρχουν αρκούδες ή με εγκατάσταση ηλεκτροφόρου φράκτη.



Εικόνα 8. Αρκούδα που τρέφεται με κηρήθρες.



Από το 2005, οι οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την απαγόρευση χρήσης φαρμάκων στις κυψέλες, ανάγκασε τους μελισσοκόμους να εφαρμόζουν ειδικούς μελισσοκομικούς χειρισμούς που είχε ως αποτέλεσμα να παράγεται αγνότερο μέλι χωρίς κατάλοιπα φαρμάκων

ΝΕΕΣ ΑΠΕΙΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

Α. ΤΟ ΜΙΚΡΟ ΣΚΑΘΑΡΙ ΤΗΣ ΚΥΨΕΛΗΣ

Το Μικρό Σκαθάρι της Κυψέλης (*Aethina tumida*) προέρχεται από τις τροπικές και υποτροπικές περιοχές της Νοτίου Αφρικής (Εικ. 9). Παρασιτεί στις κυψέλες τρέφόμενο με γύρη, μέλι, κερί και γόνο, τρέφεται όμως και με διάφορα φρούτα. Δεν έχει αναφερθεί ακόμη η παρουσία του στην Ελλάδα. Τον Σεπτέμβριο του 2014 βρέθηκε στην Καλαβρία της Ιταλίας (Νότια Ιταλία) και ο κίνδυνος εισόδου στην Ελλάδα είναι μεγάλος.



Εικόνα 9. Το ενήλικο Μικρό Σκαθάρι της Κυψέλης (*Aethina tumida*).

Για την αντιμετώπισή του έχουν προταθεί διάφοροι τρόποι όπως διατήρηση δυνατών μελισσιών, σχολαστική καθαριότητα στους χώρους του τρύγου, και χρήση διαφόρων παγίδων μέσα στην κυψέλη.

Β. ΔΙΑΤΑΡΑΧΗ Ή ΣΥΝΔΡΟΜΟ ΚΑΤΑΡΡΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΜΕΛΙΣΣΙΩΝ

Από το έτος 2007, μία μυστηριώδης ασθένεια σκοτώνει κάθε χρόνο δεκάδες χιλιάδες μελισσιών σε όλες τις Η.Π.Α., απειλώντας την παραγωγή μελιού και τη βιωσιμότητα των μελισσοκόμων. Την πάθηση αυτή την ονόμασαν **Διαταραχή ή Σύνδρομο Κατάρρευσης των Μελισσιών (Colony Collapse Disorder)**, έχει ευρεία εξάπλωση, τεράστιες απώλειες και είναι μεγάλης διάρκειας. Υπάρχει μία ανεξήγητη ταχεία απώλεια του πληθυσμού της κυψέλης. Για την αντιμετώπιση επιτροπές εμπειρογνομόνων από την Αμερική συμβουλευούν διάφορους ειδικούς μελισσοκομικούς χειρισμούς.

Στην Ελλάδα δεν υπάρχει ακόμη αυτή η πάθηση.

ΓΕΝΙΚΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Υπάρχουν πολλές ασθένειες και εχθροί που απειλούν τις μέλισσες στην Ελλάδα όπως και σε όλον τον κόσμο. Από το 2005, οι οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την απαγόρευση χρήσης φαρμάκων στις κυψέλες, ανάγκασε τους μελισσοκόμους να εφαρμόζουν ειδικούς μελισσοκομικούς χειρισμούς που είχε ως αποτέλεσμα να παράγεται αγνότερο μέλι χωρίς κατάλοιπα φαρμάκων. Χρειάζεται συνεχής επαγρύπνηση, ασκώντας προληπτική μελισσοκομία.

Το ελληνικό μέλι έχει ταυτότητα

Η οδηγία της Ε.Ε. που αφορά την παραγωγή και διακίνηση του μελιού (Οδηγία 2001/110 ΕΚ) δεν ορίζει τα χαρακτηριστικά των διαφόρων κατηγοριών μελιού, με αποτέλεσμα ο αμιγής χαρακτήρας του μελιού να μην μπορεί αγορανομικά να επαληθευτεί. Αποτέλεσμα του κενού νομοθεσίας της ΕΕ είναι να διακινείται το μέλι στην Ευρώπη με την γενική ονομασία ανθόμελο ή δασόμελο, σε βάρος των αμιγών κατηγοριών μελιού που έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Η Ελλάδα και η Ιταλία είναι οι μοναδικές ευρωπαϊκές χώρες που έχουν νομοθετήσει ποιοτικά χαρακτηριστικά για τις αμιγείς κατηγορίες μελιών. Συγκεκριμένα η χώρα μας με την απόφαση 127/2004 του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων καθόρισε τα ποιοτικά χαρακτηριστικά στα οποία θα πρέπει να ανταποκρίνονται οι αμιγείς κατηγορίες ελληνικού μελιού πεύκου, ελάτης, καστανιάς, θυμαριού, πορτοκαλιάς, ερείκης, βαμβακιού και ηλιάνθου. Με την απόφαση αυτή δόθηκε το πράσινο φως στην εμπορία των διακριτών αυτών κατηγοριών ελληνικού μελιού και στην προστασία των μοναδικών τους χαρακτηριστικών.

Η επιτυχία αυτή του ελληνικού μελιού στηρίχθηκε στην ταυτότητα των αμιγών κατηγοριών ελληνικού μελιού. Με τον όρο ταυτότητα, εννοούμε το σύνολο των φυσικοχημικών, οργανοληπτικών και μικροσκοπικών χαρακτηριστικών που ορίζουν μια συγκεκριμένη κατηγορία αμιγούς μελιού. Ως αμιγές ορίζεται το μέλι εκείνο που με βάση τα χαρακτηριστικά του κατατάσσεται σε μια κατηγορία μελιού συγκεκριμένης φυτικής προέλευσης.

Τα συστατικά του μελιού που χρησιμοποιούνται για την ταυτοποίηση του μελιού χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες.

Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν τα γνωστά φυσικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά που στηρίζουν κυρίως την ταυτότητα του προϊόντος βάσει των νομο-



ΓΡΑΦΕΙ Ο
**Ανδρέας
Θρασυβούλου**

Ομότιμος Καθηγητής
Εργαστηρίου
Μελισσοκομίας ΑΓΠΘ



Η επιτυχία του ελληνικού μελιού στηρίχθηκε στην ταυτότητα των αμιγών κατηγοριών ελληνικού μελιού



θετημένων ποιοτικών κριτηρίων όπως είναι τα σάκχαρα, τα ένζυμα, η HMF, η αγωγιμότητα, η οξύτητα, το φάσμα των γυρεοκόκκων και άλλα. Τα χαρακτηριστικά αυτά με την βοήθεια των γυρεοκόκκων μπορούν να δώσουν και την φυτική προέλευση των μελιών.

Στην δεύτερη κατηγορία ανήκουν ενώσεις που βρίσκονται σε πολύ μικρές συγκε-

ντρώσεις, προέρχονται από την χλωρίδα της περιοχής και μπορούν να δώσουν πληροφορίες για την γεωγραφική προέλευση των αμιγών κατηγοριών μελιού. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι πτητικές ενώσεις, τα φλαβονοειδή, τα αμινοξέα, ο συνδυασμός γυρεοκόκκων κ.ά. Επιπρόσθετες πληροφορίες για την γεωγραφική προέλευση του δείγματος δίνει η αντιμικροβια-



Γιατί πρέπει να καταναλώνουμε μέλι

Το μέλι είναι βιολογικό προϊόν που παρασκευάζουν οι μέλισσες από τους χυμούς των φυτών μέσω του νέκταρος των ανθέων ή των μελιποεκκρίσεων. Είναι μια φυσική τροφή που δεν δέχεται καμία επεξεργασία και αποτελείται από πολλά συστατικά που στο σύνολό τους ξεπερνούν τα 180. Τα απλά και σύνθετα ζάχαρα του μελιού, τα μεταλλικά στοιχεία, τα λιπαρά και οργανικά οξέα, τα αμινοξέα, οι αρωματικές ουσίες, τα αντιβιοτικά, οι βιταμίνες, τα ένζυμα και τα άλλα συστατικά που συνυπάρχουν στο μέλι και η οργανική τους διασύνδεση του προσδίδουν μοναδικές ιδιότητες.

Ο ανθρώπινος οργανισμός παρομοιάζεται με μηχανή που ενέργειά της είναι η ζάχαρη. Το μέλι είναι εκλεκτή καύσιμη ύλη της ανθρώπινης μηχανής και κατώτερη η βιομηχανική ζάχαρη. Το μόνο κοινό γνώρισμα της ζάχαρης και του μελιού είναι η προέλευσή τους, που και για τα δύο είναι κατά βάση ο φυτικός χυμός. Το μέλι ωστόσο παραμένει ένα αγνό, φυσικό, ανεπεξέργαστο προϊόν ενώ η ζάχαρη ένα προϊόν βιομηχανικής και χημικής επεξεργασίας. Η ραφινάρισμα ζάχαρη αποτελείται αποκλειστικά από σουκρόζη, ενώ αυτή περιέχεται στο μέλι συνήθως σε πολύ μικρές αναλογίες που δεν ξεπερνούν το 10%.

Η συχνή κατανάλωση ζάχαρης οδηγεί σε διαβήτη, έλκη του στομάχου, σε πυώδη αμυγδαλίτιδα, στη συντόμευση της νεότητας και γενικά στην κατάρρευση της υγείας. Η συχνή χρησιμοποίηση μελιού δίνει δύναμη και ευεξία στον οργανισμό. Βοηθά την λειτουργία των ενδοκρινών αδένων του οργανισμού και τον ελαττωματικό μεταβολισμό, ρυθμίζει τη λειτουργία του εντέρου και βοηθά στο να αντιμετωπιστεί η δυσκοιλιότητα. Είναι δυναμωτικό και καταπραυντικό.

Είναι εύκολο να πειστεί ο άνθρωπος ότι η ζάχαρη είναι κατώτερη από το μέλι, αλλά αρκετά δύσκολο να απομακρυνθεί από την προτίμησή του στη ζάχαρη. Η προτίμηση αυτή είναι περισσότερο συνήθεια παρά συνειδητή επιλογή και μόνο η εισαγωγή μελιού στην καθημερινή διατροφή και η από αυτή ωφέλεια μπορεί να πείσει στην αναγκαία και επιβαλλόμενη από την υγεία αλλαγή.

Πέντε λόγοι που ξεχωρίζουν το ελληνικό μέλι

- Λόγω του ξηροθερμικού κλίματος η απόδοση των φυτών σε νέκταρ στην Ελλάδα είναι μικρή με αποτέλεσμα οι μέλισσες δύσκολα συλλέγουν το νέκταρ. Όσο πιο δύσκολα και αργά οι μέλισσες συλλέγουν το νέκταρ τόσο περισσότερο το συμπυκνώνουν και το εμπλουτίζουν με αρωματικές ουσίες, ένζυμα και άλλα συστατικά. Γι' αυτό και το ελληνικό μέλι είναι πλουσιότερο σε αρωματικές ουσίες, σε θρεπτικά συστατικά και είναι πολύ πιο πυκνό (λιγότερη υγρασία) από εισαγόμενα μέλια χωρών με πυκνή και συνεχή βλάστηση.
- Το ελληνικό μέλι δέχεται μικρότερη επεξεργασία από άλλα μέλια και διατηρεί την θρεπτική του αξία.
- Οι γεύσεις των ελληνικών μελιών είναι περισσότερο οικείες στους Έλληνες καταναλωτές.
- Είναι ένα καλά μελετημένο προϊόν με ταυτοποιημένα χαρακτηριστικά που μπορούν να ελεγχθούν.
- Οι Έλληνες μελισσοκόμοι χαρακτηρίζονται ως οι πλέον ενημερωμένοι αγρότες, είναι ιδιαίτερα σχολαστικοί στην ποιότητα του προϊόντος που διαθέτουν και εφαρμόζουν κανόνες ορθής μελισσοκομικής πρακτικής.

κή και η αντιοξειδωτική δράση του μελιού.

Η ταυτότητα του ελληνικού μελιού ήταν αποτέλεσμα μακρόχρονης και συλλογικής προσπάθειας Ελλήνων επιστημόνων στην οποία το Εργαστήριο Μελισσοκομίας του ΑΠΘ είχε πρωταγωνιστικό ρόλο. Η ταυτοποίηση του ελληνικού μελιού βοήθησε σημαντικά στην αντιμετώπιση προβλημάτων εφαρμογής της Ευρωπαϊκής Οδηγίας κατά

τον ποιοτικό έλεγχο των ελληνικών μελιών, στον περιορισμό της νοθείας, στον εντοπισμό περιπτώσεων εξαπάτησης του καταναλωτή, στην ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των αμιγών ελληνικών μελιών και στη δυνατότητα προώθησής τους στην ελληνική και παγκόσμια αγορά.

Η ταυτοποίηση του ελληνικού μελιού συνεχίζεται από το Εργαστήριο Μελισσοκομίας

ας ΑΠΘ, το οποίο με επιδότηση από το ΥΠΑΑΤ μελετά τα φυσικοχημικά, μικροσκοπικά, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά καθώς επίσης και τις βιολογικές δράσεις των αμιγών ελληνικών μελιών παλιουριού, πολυκόμπου, βελανιδιάς, κουμαριάς, ανοιξιάτικου πευκόμελου και metcalfa ώστε να ενσωματωθούν και αυτές οι κατηγορίες μελιού στην εθνική νομοθεσία.

Μαθαίνοντας περισσότερα για τη μελισσοκομία

Η ενασχόληση με τη μελισσοκομία, για να είναι επιτυχής, απαιτεί γνώσεις και ανάλυση των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν σε κάθε περιοχή. Στη συνέχεια θα βρείτε πηγές πληροφόρησης και ενημέρωσης για κάθε ενδιαφερόμενο:

Εκπαίδευση των μελισσοκόμων

Η εκπαίδευση στη μελισσοκομία προσφέρεται σε πολλά επίπεδα, όπως:

- Από τα Εργαστήρια Μελισσοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης που διδάσκουν διάφορα μαθήματα μελισσοκομίας στους προπτυχιακούς φοιτητές, μεταπτυχιακές σπουδές ή ακόμη και απόκτηση διδακτορικού στη μελισσοκομία και πραγματοποιούν σεμινάρια σε αρχάριους ή επαγγελματίες ιδιώτες. Πληροφορίες θα βρείτε στις ιστοσελίδες <http://efp.aua.gr/el/beelab> και www.beelab.gr αντίστοιχα.
- Από σχολές Τεχνολογίας Γεωπονίας σε πολλά ΤΕΙ της χώρας.
- Από τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, τόσο στα Κέντρα ΔΗΜΗΤΡΑ που λειτουργούν στις Νομαρχίες της χώρας όσο και σε συνεργασία με μελισσοκομικούς φορείς (πληροφορίες στο www.minagric.gr).
- Από το Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών στο Μαρούσι, Κτήμα Συγγρού (πληροφορίες στο www.ige.gr).
- Από ιδιωτικούς φορείς παροχής εκπαιδευτικών υπηρεσιών.

Μελισσοκομικά βιβλία

Ενδεικτικά αναφέρουμε τα παρακάτω:

- ❖ Μέλισσα και Μελισσοκομική Τεχνική, Πασχάλης Χαριζάνης, 2014.
- ❖ Πρακτική Μελισσοκομία, Ανδρέας Θρασυβούλου, 2012.
- ❖ Εχθροί και Ασθένειες, Ανδρέας Θρασυβούλου, 1996.
- ❖ Παθήσεις του Μελισσιού-Μη Συμβατικές Μέθοδοι Αντιμετώπισής τους, Μ. Υφαντίδης, 2011.
- ❖ Η Σύγχρονη Μελισσοκομία ως Επιστήμη και Πράξη, Μ. Υφαντίδης, 2005.
- ❖ Παθήσεις του Μελισσιού, Μ. Υφαντίδης, 1995.
- ❖ Από τη Ζωή των Μελισσών, Karl von Frisch - Μετάφραση Μ. Υφαντίδης, 1998.



Οι γνώσεις και η ανάλυση των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν σε κάθε περιοχή είναι εγγύηση επιτυχίας για την ενασχόληση με την μελισσοκομία

- ❖ Σφήκες, Γιάννης Ρέρας, 2001.
- ❖ Επιχειρηματική Μελισσοκομία, Βασίλης Δ. Λιάκος, 2005.
- ❖ Παθολογία των Μελισσών, Βασίλης Λιάκος, 1993.
- ❖ Διαχείριση Μελισσοκομείου, Βασίλης Λιάκος, 1995.
- ❖ Μέλισσα, Εκτροφή και Νοσήματα, Ηλίας Παπαδόπουλος, 2014.
- ❖ Γύρω από τη Γύρη, Αθανάσιος Μπίκος, 1987.
- ❖ Όλα για το Μέλι, Αθανάσιος Μπίκος, 1991.
- ❖ Πρόπολις, Αθανάσιος Μπίκος, 2001
- ❖ Μάνα δεν Είναι Μόνο Μία, Αθανάσιος Μπίκος, 1999.

- ❖ Ασθένειες των Μελισσών, Ευθυμ. Νικολιδάκης, 1993.
- ❖ Η μελισσοκομία χωρίς δάσκαλο, Ν.Ι. Νικολαΐδης, 2000.
- ❖ Μελισσοκομία, Pierre Jean Prost – Επιμέλεια Θαν. Μπίκος, 1980.
- ❖ Το Νέο Πρότυπο Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000-Παρουσίαση & Ερμηνεία, Ι. Αρβανιτογιάννης, Ν. Τζούρος, 2006.
- ❖ Εμπειρίες Ενός Μελισσοκόμου, Καρακούσης Δημήτρης, 2013.
- ❖ Τροφή και Στέγη για τα Μελίσσια μου, Καρακούσης Δημήτρης, 2014.
- ❖ Η Ιστορία μιας Βασίλισσας, Μανώλης Δερμάτης, 2013.
- ❖ Μελισσοκομία – Παραγωγή και εκτροφή βασιλισσών, Roger A. Morse – Επιμέλεια, Μετάφραση Θαν. Μπίκος, 1981.
- ❖ Βασιλικός Πολτός, Irene Stein, 1988.
- ❖ Οι μέλισσες θεραπεύουν, Roch Domerego – Μετάφραση Ειρήνη Ραζή, 2002.
- ❖ VALUE-ADDED PRODUCTS FROM BEEKEEPING, P. Krell Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome 1996 <http://www.fao.org/docrep/w0076e/w0076e00.htm>
- ❖ Οι Μελιτοφóρες Μέλισσες και η Εκτροφή Τους, Werner Gekeler, 2009.
- ❖ Ασθένειες των Μελισσών, Wolfgang Ritter, 2007.
- ❖ Σύγχρονη Μελισσοκομία, Henri Clement, 2007.

Μελισσοκομικά περιοδικά:

- Μελισσοκομική Επιθεώρηση (Διμηνιαίο περιοδικό)
- Μελισσοκομικό Βήμα (Διμηνιαίο περιοδικό)

Μελισσοκομικές πληροφορίες:

- Ελληνική Επιστημονική Εταιρεία Μελισσοκομίας – Σηροτροφίας www.hssas.gr.
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων www.minagric.gr ή www.melinet.gr/.
- Τμήμα Μελισσοκομίας - Σηροτροφίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Βερανζέρου 46, 10176, Αθήνα Τηλ: 210 2125704 & 210 5271630
- Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος www.omse.gr
- Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Κτηνιατρικής
- Κέντρα Μελισσοκομίας που λειτουργούν στο πλαίσιο εφαρμογής του προγράμματος βελτίωσης της παραγωγής και εμπορίας του μελιού. Επειδή γίνεται πλήρης αναδιάρθρωση των Κέντρων Μελισσοκομίας, πληροφορίες για αυτά μπορείτε να λαμβάνετε από το Τμήμα Μελισσοκομίας – Σηροτροφίας.



Η εκπαίδευση και τα πρώτα βήματα του μελισσοκόμου

Α. ΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΕΙΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ

Η μελισσοκομία είναι ένας κλάδος των γεωπονικών επιστημών πάντα με επίκαιρο ενδιαφέρον. Είναι ένας παραγωγικός κλάδος που μπορεί κάποιος να ξεκινήσει με πολύ μικρό κεφάλαιο και δεν απαιτεί γεωργική γη για να ασκήσει το επάγγελμα.

Σε επίπεδο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, η μελισσοκομία διδάσκεται σε ΤΕΙ και Πανεπιστήμια. Στις Γεωπονικές Σχολές του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης προσφέρονται μεταπτυχιακές σπουδές για την απόκτηση Μεταπτυχιακού και Διδακτορικού διπλώματος. Η εμπειρία συμπληρώνεται με ερευνητική και διδακτική δραστηριότητα και με συνεχή επαφή με τις μέλισσες.

Σεμινάρια μελισσοκομίας προσφέρο-

νται από διάφορους φορείς όπως τα Πανεπιστήμια, ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, το ΙΓΕ και ιδιώτες.

Στη μελισσοκομία παρατηρείται το παράδοξο να πραγματοποιούνται εκπαιδεύσεις από διάφορους φορείς, εταιρείες ή ακόμη και ιδιώτες που έχουν μικρή ή καθόλου σχέση με τη μελισσοκομία. Συνήθως οι εταιρείες είναι πιο προσεκτικές στην επιλογή των εκπαιδευτών. Πολλοί ιδιώτες υλοποιούν εκπαιδεύσεις πολύ κακής ποιότητας οι οποίες μάλιστα έχουν και υψηλό κόστος. Υπόσχονται στους νέους ότι θα γίνουν γρήγορα μελισσοκόμοι χωρίς να τους λένε την αλήθεια και πουλάνε ελπίδες σε απελπισμένους ανθρώπους. Πρέπει να γνωρίζουν ότι για να γίνει σωστός μελισσοκόμος και να μπει στην παραγωγή θα πρέπει να περάσουν 4 με 5 χρόνια ξεκινώντας

με 2-3 μελίσσια και δουλεύοντας δίπλα σε κάποιον έμπειρο μελισσοκόμο. Οι περισσότεροι από αυτούς από τον πρώτο χρόνο απογοητεύονται και εγκαταλείπουν γιατί δεν έχουν επαρκή εκπαίδευση (θεωρητική και πρακτική) ή αντιμετώπισαν αντίξοες καιρικές συνθήκες.

Β. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΑΡΧΑΡΙΟΥΣ

Για να γίνει κάποιος μελισσοκόμος θα πρέπει να πληροί ορισμένες προϋποθέσεις. Πρέπει να διαπιστώσει ότι μπορεί να αντιμετωπίσει τα βασικά προβλήματα, για να μην μπει σε περιπέτειες και να μην ξοδεύεται άδικα.

01 Αν είναι αλλεργικός σταματά εδώ, δεν ασχολείται με τη μελισσοκομία και ξεκινά τη διαδικασία της απευαισθητοποίησης για να θεραπευτεί.

02 Μπορεί να μπει σε πρόγραμμα νέων αγροτών και να ακολουθήσει το επάγγελμα του αγρότη και μία από τις ενασχολήσεις να είναι η μελισσοκομία. Να γίνει ερασιτέχνης μελισσοκόμος και να παράγει το δικό του μέλι ή να γίνει επαγγελματίας μελισσοκόμος και να έχει κύρια απασχόληση τη μελισσοκομία.

03 Να διαβάξει μελισσοκομικά βιβλία και μελισσοκομικά περιοδικά, να παρακολουθήσει ένα σωστό σεμινάριο για αρχάριους και να έρθει σε επαφή με έμπειρο μελισσοκόμο που να τον εμπιστεύεται και να θέλει να τον βοηθήσει.

04 Να ξεκινήσει με 2-3 ή το πολύ 4 μελίσσια για να μπορεί να τα διαχειριστεί.

05 Να παράγει εκτός από το μέλι και άλλα προϊόντα, όπως γύρη, βασιλικό πολτό, πρόπολη.

06 Να εκδώσει μελισσοκομικό βιβλιόριο και να εγγραφεί σε συνεταιρισμό ή σύλλογο.

Γ. Η ΠΡΩΤΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω θα ξεκινήσει με 2-3 ή το πολύ 4 μελίσσια. Για τα 3 μελίσσια θα επενδύσει 350 με 450 ευρώ (κυψέλη και σμήνη) και 75 περίπου ευρώ για τα πρώτα εργαλεία όπως μάσκα, καπνιστήρι, ξέστρο, φόρμα και κάποιο τροφодότη. Στον πρώτο χρόνο θα φανεί αν θέλει να συνεχίσει. Αν έχει κάνει λάθος επιλογή τότε θα χάσει λίγα χρήματα. Αν είναι ενθουσιασμένος τότε συνεχίζει να τα αυξάνει και αγοράζει περισσότερο εξοπλισμό. Για να θεωρείται ότι πέτυχε θα πρέπει σε 3-4 χρόνια να έχει δημιουργήσει μελισσοκομείο με 50 μελίσσια, να έχει επενδύσει περίπου 15.000 ευρώ και να έχει καθαρό εισόδημα περίπου 6.000 ευρώ. Αν δεν φθάσει σε αυτό το επίπεδο καλύτερα να τα παρατήσει έγκαιρα.



ΓΡΑΦΕΙ Ο
**Πασχάλης
Χαριζάνης**

Καθηγητής Γεωπονικού
Πανεπιστημίου Αθηνών

Μελισσοκομικά Φυτά της Ελλάδας

Τα προϊόντα της κυψέλης, το μέλι, το κερί, η γύρη, ο βασιλικός πολτός, η πρόπολη, είναι περιζήτητα από τον άνθρωπο. Τα φυτά προσφέρουν στα έντομα και στις μέλισσες νέκταρ και γύρη, την πρώτη ύλη για την παραγωγή των προϊόντων της κυψέλης, και δέχονται τις επισκέψεις των εντόμων, ιδιαιτέρως της μέλισσας της μελιτοφόρου. Με τις επισκέψεις αυτές τα φυτά επιτυγχάνουν την καρπώδηση και έτσι, με την παραγωγή σπόρων και καρπών, εξασφαλίζουν τη διαίωσή τους. Η θαυμάσια αυτή σχέση διαρκεί εκατομμύρια χρόνια. Η διάκριση των μελισσοκομικών φυτών μπορεί να γίνει με αρκετά κριτήρια όπως την εποχή ανθοφορίας, αν δίνουν νέκταρ ή γύρη, αν είναι αυτοφυή ή καλλιεργούμενα, αν είναι ετήσια ή πολυετή και τέλος αν είναι κύρια ή δευτερεύοντα μελισσοκομικά φυτά.

Κύρια μελισσοκομικά φυτά

Πεύκο (*Pinus halepensis*)

Το πεύκο είναι το σπουδαιότερο φυτό για τη μελισσοκομία στην Ελλάδα, είναι διαδεδομένο σε όλη τη χώρα και σταθερό στην απόδοσή του (οι μελιτοεκκρίσεις του, με τη μεσολάβηση του ωφέλιμου κοκκοειδούς *Marchalina hellenica*, διαρκούν πολλούς μήνες του χρόνου). Η εκμετάλλευσή του από τις μέλισσες το καλοκαίρι και το φθινόπωρο αποφέρει τον κύριο όγκο, περίπου 60%, του παραγόμενου μελιού στην Ελλάδα. Το πευκόμελο είναι ένα άριστο ποιοτικά μέλι, περιζήτητο από καταναλωτές και τυποποιητές, το οποίο πρακτικά δεν κρυσταλλώνει, όταν είναι αμιγές.

Θυμάρι

(*Thymus capitatus* ή *Coridothymus capitatus* ή *Thymbra capitata*)

Στην Ελλάδα το όνομα «θυμάρι» είναι συνώνυμο με τη λέξη «μέλι». Το άρωμα, η γεύση, η υφή, η διαύγειά του το καθιστούν περιζήτητο και απολαμβάνει την υψηλότερη τιμή απ' όλα τα ελληνικά μέλια. Το θυμάρι ανθίζει από τον Ιούνιο έως και τον Ιούλιο, σε όψιμες περιοχές και τον Αύγουστο. Παρά το γεγονός ότι δεν επιτυγχάνει συχνά η ανθοφορία του, εκτιμάται η μέση ετήσια παραγωγή του στο 10% του ελληνικού μελιού. Είναι πολυετής πόα, ανθεκτικό στη βόσκηση, σκληρόφυλλο, προσαρμοσμένο στις ξηροθερμικές συνθήκες του καλοκαιριού μας.

Έλατο (*Abies cephalonica*)

Η παραγωγή του θαυμάσιου ελληνικού ελατόμελου αποτελεί το 5-7% του συνόλου του ελληνικού μελιού και παράγεται μόνο στη



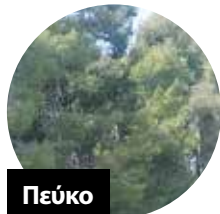
Θυμάρι



ΓΡΑΦΕΙ Ο

Δημήτρης Τσέλλιος

Γεωπόνος-Ερευνητής,
τ. Διευθυντής
Ινστιτούτου
Μελισσοκομίας
Χαλκιδικής



Πεύκο



Σουσουρά



Ακονιζά



Σμυρνιά

Θεσσαλία και νοτιότερα. Το ξεχωριστό ελατόμελο του Μαινάλου στην Αρκαδία (βανίλια) με τις περλέ αποχρώσεις είναι το μοναδικό Π.Ο.Π. ελληνικό μέλι. Οι μελιτώδεις εκκρίσεις στα έλατα, με τη βοήθεια έξι μελιτογόνων εντόμων, ξεκινούν στα τέλη Μαΐου και διαρκούν περισσότερο από ένα μήνα.

Ερείκη η φθινόπωρινή (*Erica manipuliflora*)

Η ερείκη η φθινόπωρινή (κόκκινο ρέικι ή σουσουρά ή πυρένι ή άναμα) είναι ένας αειθαλής θάμνος ύψους 1-1,5 μέτρου, που απαντάται σε όλη την Ελλάδα, όπως δείχνουν τα πολλά κοινά ονόματά του. Η ανθοφορία ξεκινά νωρίς το φθινόπωρο από τα μεγαλύτερα υψόμετρα και καταλήγει στα παραθαλάσσια, κλιμακωτά μέχρι το Δεκέμβριο. Παράγεται το περιζήτητο ερεικόμελο («σουσουρά» στη Β. Ελλάδα).

Βελανιδιά (*Quercus spp.*)

Στα ελληνικά δάση βελανιδιάς, τον Ιούλιο, οι μέλισσες συλλέγουν τις μελιτώδεις εκκρίσεις στους οφθαλμούς και τα φύλλα των δέντρων και παράγουν ένα μέλι μαύρου χρώματος και έντονης γλυκύτητας. Συνήθως κατά τον τρυγητό, αναμειγνύεται με τα ανοιχτά μέλια που υπάρχουν στα πλαίσια και έτσι μετριάζονται τα έντονα χαρακτηριστικά του αμιγούς μελιού βελανιδιάς. Η κρυστάλλωσή του είναι πολύ αργή.

Καστανιά (*Castanea sativa*)

Ένα από τα μεγαλύτερα δασικά δέντρα μας, η Καστανιά, εκτός από τους εύγευστους καρπούς και την ξυλεία της, προσφέρει ένα μέλι με πιστούς φίλους καταναλωτές. Σκούρο μέλι, με ελαφρά γλυκόπικρη γεύση, έντονο άρωμα, υψηλή περιεκτικότητα σε μέταλλα και φρουκτόζη και αργή κρυστάλλωση.

Πορτοκαλιά (*Citrus aurantium*)

Καλλιεργούμενο δέντρο, αλλά και σημαντικό μελισσοκομικό φυτό για περιοχές της

Ηπείρου, της Πελοποννήσου, της Κρήτης. Το μέλι της πορτοκαλιάς είναι εξαιρετικό, ξανθού χρώματος, με ευωδιαστό άρωμα και ευχάριστη γεύση. Χρονικά είναι το πρώτο μέλι που παράγεται στη χώρα μας, τον Απρίλιο.

Υπάρχουν και άλλα κύρια μελισσοκομικά φυτά, τοπικής όμως σημασίας.

Υπάρχουν εκατοντάδες μελισσοκομικά φυτά που διακρίνονται ως βοηθητικά ή δευτερεύοντα. Η διάκριση αυτή δεν υποβαθμίζει τη σημασία τους, αλλά τονίζει την απαραίτητη παρουσία τους για την ολοκλήρωση της προσπάθειας μελισσιών και μελισσοκόμων, για τη δημιουργία αποθεμάτων μελιού για τρυγητό και ξεχειμώνισμα των μελισσιών. Μερικά από αυτά είναι:

● **Η Ανθυλλίδα** (σμυρνιά, αλογοθύμαρο) είναι ένας αειθαλής σκληρόφυλλος θάμνος, με χαρακτηριστικά κίτρινα άνθη το Μάιο και εξάπλωση σε όλη την Ελλάδα.

● **Το Παλιούρι** (*Paliurus spina-christi*) είναι ένας φυλλοβόλος, ακανθώδης θάμνος, με πλούσια ανθοφορία την περίοδο Μαΐου-Ιουνίου. Το μέλι από παλιούρι είναι από τα καλύτερα ανθόμελα, με υπέροχο χρώμα, άρωμα και γεύση.

● **Η Ακονιζά** (*Inula viscosa*) είναι ζιζάνιο στα ρείθρα των δρόμων ή σε ακαλλιέργητες εκτάσεις, με τη χαρακτηριστική κίτρινη ανθοφορία της αργά το φθινόπωρο. Προσφέρει στις μέλισσες την ευκαιρία για εμπλουτισμό των αποθεμάτων τους σε γύρη μικρών νησιών, που δεν έχουν πολλές εναλλακτικές λύσεις.

Επίλογος

Από το σύνολο των 5.800 περίπου φυτικών ειδών της χώρας μας, η μέλισσα επισκέπτεται τα περισσότερα από αυτά για συλλογή νέκταρος, γύρης ή άλλων φυτικών χυμών. Ο χαρακτηρισμός ενός φυτού ως μελισσοκομικού απαιτεί την εκτεταμένη παρουσία του σε πολλές περιοχές της χώρας και την εμφανή αποτύπωση των επισκέψεων των μελισσών στην κυψέλη, ως αποθέματα μελιού, γύρης, εκτροφής γόνου, κτίσιμο κηρηθρών, ανάπτυξη του μελισσιού.

Το κλίμα της Ελλάδας, μεσογειακού τύπου, επιτρέπει τη δραστηριότητα των μελισσιών πολλούς μήνες τον χρόνο και, σε συνδυασμό με τη μεγάλη βιοποικιλότητα φυτών, σημαίνει την παραγωγή μελισσοκομικών προϊόντων μοναδικών στον κόσμο. Η μεγάλη συμμετοχή φυτών στη διαμόρφωση του ελληνικού μελιού, το ξηροθερμικό κλίμα της καλοκαιρινής περιόδου, διαμορφώνουν την ποιότητα του ελληνικού μελιού. Μέλι πολυανθικό, αρωματικό, μικρής περιεκτικότητας σε υγρασία, με εξαιρετική υφή και γεύση.



Ο Γιάννης Καραδήμος, διευθυντής του Αγροτικού Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Νικήτης



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΙΚΗΤΗΣ

Το ελληνικό μέλι σε όλο τον κόσμο

Μαθήματα εξωστρέφειας δίνει καθημερινά ο Αγροτικός Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Νικήτης Χαλκιδικής, ο οποίος εξαγεί το γνωστό μέλι «σίθων» σε δεκάδες χώρες όλου του κόσμου όπως Γερμανία, Σουηδία, Αυστρία, Αμερική, Καναδά, Ιαπωνία και Αυστραλία. Μάλιστα, ήδη οι εξαγωγές του Συνεταιρισμού αποτελούν το 8% επί των συνολικών πωλήσεων.

Ο Αγροτικός Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Νικήτης έχει μακρά ιστορία. Ιδρύθηκε το 1952 από μελισσοκόμους της περιοχής, με αρχικό στόχο τη συγκέντρωση μελιού και τη διάθεσή του στην αγορά.

Από το 1986 προχώρησε στην καθετοποίηση της παραγωγής με τη λειτουργία

εργοστασίου τυποποίησης μελιού και τη διάθεσή του κάτω από την επωνυμία «σίθων». Μέσα σε μια 25ετία η δυναμικότητά του ξεπέρασε κάθε προσδοκία, οδηγώντας τον συνεταιρισμό σε επίπεδα που τον κατατάσσουν μεταξύ των μεγαλύτερων ελληνικών επιχειρήσεων στον χώρο του μελιού.

Σήμερα, πάνω από 70.000 μελισσοσμήνη και 120 μελισσοκόμοι δουλεύουν για να παραχθεί το μέλι «σίθων». Καθένας από τους μελισσοκόμους διαθέτει μεγάλες μελισσοκομικές μονάδες -500 ως 1.600 κυψελών- και έχει αφιερώσει τη ζωή του στην παραγωγή του μελιού. Επαγγελματίες αφοσιωμένοι στο μέλι μεταφέρουν τις κυψέλες σε όλη την Ελλάδα, ακολουθώντας τον δρόμο των λουλουδιών.

Διακρίνεται για την πλήρως καθετοποιη-

μένη παραγωγή του, διαθέτοντας μία από τις πιο σύγχρονες μονάδες τυποποίησης, πλήρως οργανωμένο χημικό εργαστήριο ελέγχου της ποιότητας του μελιού, γραμμή παραγωγής μελισσοτροφής και κηρήθρας. Στα 4.000 τ.μ. των εγκαταστάσεών του παράγεται μια μεγάλη ποικιλία τύπων μελιού, κυρίως ανθόμελο και πευκόμελο, που ισοδυναμούν στο 10% της ετήσιας ελληνικής παραγωγής μελιού.

Οι πωλήσεις του συνεταιρισμού απευθύνονται κυρίως στην ελληνική αγορά, αλλά παράλληλα η εταιρεία δίνει ιδιαίτερη έμφαση στις εξαγωγικές της δραστηριότητες, με σκοπό τη διατήρηση και επέκταση του υπάρχοντος πελατολογίου, μέσω της συνεχούς αναβάθμισης της ποιότητας των προϊόντων της.

Το μέλι «σίθων» διατίθεται μέσα από τις περισσότερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ και πολλά σημεία πώλησης στον ελλαδικό χώρο, ενώ παράλληλα ο συνεταιρισμός έχει αναπτύξει δικό του δίκτυο καταστημάτων στην πόλη της Θεσσαλονίκης.

Αξιζει να σημειωθεί ότι από το 2000 ο Αγροτικός Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Νικήτης πιστοποιήθηκε κατά ISO 9002 και HACCP ΕΛΟΤ 1416, ενώ στην εξέλιξή του έχει πλέον πιστοποιηθεί με τα πιστοποιητικά ISO9001, ISO 22000 και IFS, ενώ η γεύση του μελιού «σίθων» έχει τιμηθεί με τα σημαντικότερα διεθνή και εγχώρια βραβεία γεύσης και ποιότητας.

Στον Διεθνή Οργανισμό Γεύσης και Ποιότητας το 2011 και το 2015 το ανθόμελο «σίθων» έλαβε την ανώτερη διάκριση των τριών αστεριών και το πευκόμελο «σίθων», το 2010 και το 2014, έλαβε τη διάκριση των δύο αστεριών.

Μιλώντας στο ΕΠΙ ΓΗΣ ο διευθυντής του Αγροτικού Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Νικήτης, Γιάννης Καραδήμος, επισημαίνει ότι «η Ελλάδα είναι ελλειμματική στην παραγωγή μελιού και συγχρόνως βρίσκεται ανάμεσα στις χώρες με τη μεγαλύτερη κατά κεφαλή κατανάλωση μελιού (περίπου 1.400 γραμμ. ετησίως). Το ελληνικό μέλι» συνεχίζει, «θεωρείται ως ένα από τα καλύτερα παγκοσμίως (αυτό οφείλεται στη μεγάλη βιοποικιλότητα της ελληνικής χλωρίδας, αλλά και στο ξηροθερμικό κλίμα της χώρας μας). Επομένως σήμερα αυτός που διαθέτει ποιοτικό προϊόν μπορεί να το διαθέσει εύκολα είτε στη λιανική είτε στη χονδρική αγορά».

Ο Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Νικήτης διαθέτει πευκόμελο, δασόμελο, ανθόμελο, μέλι θυμαρίσιο, καστανιάς και σουσούρας, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι απασχολεί 25 εργαζόμενους, εκ των οποίων οι 21 είναι ανώτερης και ανώτατης εκπαίδευσης.

Σημαντικές εξαγωγές σε Ευρώπη, Ασία, Αμερική και Αυστραλία πραγματοποιεί ο Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Νικήτης, ενώ στον Διεθνή Οργανισμό Γεύσης και Ποιότητας το 2011 και το 2015 το ανθόμελο «σίθων» έλαβε την ανώτερη διάκριση των τριών αστεριών και το πευκόμελο «σίθων», το 2010 και το 2014, έλαβε τη διάκριση των δύο αστεριών



ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΤΡΑΠΕΖΙΚΗ

ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ. ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ.

Πρώτη τράπεζα είσαι όταν ξέρεις να στηρίζεις κάθε ποιοτικό βήμα.

Το μεγαλύτερο βήμα εκσυγχρονισμού της πρωτογενούς παραγωγικής διαδικασίας στην Ελλάδα γίνεται πραγματικότητα.

- 20.000 παραγωγοί
- 220 κορυφαίες επιχειρήσεις
- 1,5 δισ. εξαγωγές σε 75 χώρες
- €700 εκ. σε χρηματοδοτήσεις

Γιατί η Ελλάδα έχει ανάγκη
από περισσότερα πρώτα βήματα.

Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

www.piraeusbank.gr



Η ανάπτυξη της Ελληνικής Μελισσοκομίας και η συμβολή του Προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας

Η ελληνική μελισσοκομία εμφανίζει ισχυρές προοπτικές ανάπτυξης και έντονη δυναμικότητα σε επίπεδο εξαγωγών. Χιλιάδες οικογένειες σε όλη την ελληνική επικράτεια ασχολούνται με τη μελισσοκομία τόσο σε αποκλειστική όσο και σε μη αποκλειστική βάση. Υπολογίζεται ότι υπάρχουν περισσότεροι από 20.000 μελισσοκόμοι και τελευταία καταγράφεται μια αυξητική τάση, η οποία εξηγείται από το γεγονός ότι η ενασχόληση με τη μελισσοκομία θεωρείται, ιδιαίτερα για τους νέους, μια αξιόπιστη εναλλακτική λύση ενίσχυσης του γεωργικού εισοδήματος. Στην **Ελλάδα** η παραγωγική δυναμικότητα εκτιμάται περίπου στις **1,5 εκατ. κυψέλες, καταλαμβάνοντας τη δεύτερη θέση σε επίπεδο ΕΕ και τη 16η σε παγκόσμιο επίπεδο**. Οι κυψέλες αυτές κατανέμονται σε διάφορες περιοχές ανά την επικράτεια, με σημαντικότερες τη Μακεδονία, την Πελοπόννησο, τη Θεσσαλία και την Κρήτη. Η παραγωγή μελιού σε ετήσια βάση κυμαίνεται γύρω στους 15.000 τόνους και κατατάσσει τη χώρα στην 7η θέση στην ΕΕ. Από το σύνολο της παραγωγής περίπου 5.000 τόνοι εξαγονται σε προορισμούς όπως οι χώρες της Μέσης Ανατολής και του Αραβικού Κόλπου, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Γερμανία, αλλά και σε άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Για το 2011, σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τροφίμων (FAO), η παραγωγή στη χώρα μας έφτασε τους 14.300 τόνους, ενώ, σύμφωνα με την ICAP, η συνολική εγχώρια αγορά μελιού εκτιμάται σε 16.150 τόνους για το 2013 και 16.400 τόνους για το 2014.

Σύμφωνα με πρόσφατες μελέτες, μια **οικονομικά βιώσιμη μονάδα** προϋποθέτει περίπου 200 κυψέλες, ενώ η παραγωγή ανά κυψέλη κυμαίνεται από 10 έως 20 κιλά. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι το κόστος διαχείρισης είναι υψηλό, αφού ο μελισσοκόμος υποχρεώνεται να μεταφέρει τα μελίσσια του σε διαφορετικά μέρη της χώρας, ώστε να βρίσκουν τροφή.



ΓΡΑΦΕΙ Η
**Αντιγόνη
Τσιγαρίδα**

*Assistant Manager της
Διεύθυνσης Ανάπτυξης
Εργασιών Αγροτικού
Τομέα – Συμβολαιακής
Τραπεζικής της
Τράπεζας Πειραιώς*

Σύμφωνα με την ICAP, οι **τιμές πώλησης των προϊόντων** σε συνδυασμό με το **διαθέσιμο εισόδημα** αποτελούν κύριο παράγοντα, ο οποίος επηρεάζει τη ζήτηση για μέλι και καθορίζει τις επιλογές των καταναλωτών, ενώ άλλος ένας σημαντικός προσδιοριστικός παράγοντας είναι οι διατροφικές **συνήθειες** των καταναλωτών. Σύμφωνα με την Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών του 2013, η μέση **μηνιαία δαπάνη** ανά νοικοκυριό **για μέλι και μαρμελάδες** διαμορφώθηκε σε **€2,87 το 2013**, καλύπτοντας το 1% των συνολικών μηνιαίων δαπανών για είδη διατροφής, με την υψηλότερη δαπάνη να καταγράφεται από τα νοικοκυριά των **αγροτικών περιοχών (€2,99)**. Τέλος, το μεγαλύτερο μέρος των συνολικών πωλήσεων μελιού πραγματοποιείται προς τα καταστήματα λιανικής (**supermarket, μικρά σημεία πώλησης -απευθείας από τους παραγωγούς στους καταναλωτές κ.λπ.**)

Σε σχέση με τον διεθνή ανταγωνισμό το ελληνικό μέλι έχει συγκριτικά πλεονεκτήματα όπως:

- Περιέχει μεγάλο αριθμό και πλούσια ποικιλία γυρεόκοκκων γεγονός που αποτελεί και τη βασική διαφοροποίησή του. Το ελληνικό μέλι είναι 100% πολυανθοφορικό, σε αντίθεση με το μέλι που παράγεται παγκοσμίως το οποίο είναι σε ποσοστό 90% μονοανθοφορικό.
- Η πλούσια και άγρια βλάστηση αποτελούν τη βασική προϋπόθεση για τις άριστες οργανοληπτικές του ιδιότητες.
- Οι Έλληνες μελισσοκόμοι δεν χρησιμοποιούν τις μέλισσές τους με σκοπό την επίπονη γονιμοποίηση τεράστιων μονοκαλλιεργειών για βιομηχανική εκτροφή, αλλά μεταφέρουν τις κυψέλες τους από τόπο σε τόπο, ανάλογα με το τι ανθίζει εκεί και πότε. Πέραν του μελιού, υπάρχουν ακόμη δύο πολύ σημαντικά προϊόντα της μέλισσας:
- Ο **βασιλικός πολτός**, ο οποίος αποτελεί πλούσια πηγή βιταμινών, ανόργανων στοιχείων και αμινοξέων και έχει ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία του ανθρώπου.

- Η **πρόπολη**, η οποία είναι μια ρητινώδης κολλητική ουσία που συλλέγουν οι μέλισσες από διάφορα φυτά, την εμπλουτίζουν με κερί, γύρη, ένζυμα και άλλες ουσίες και τη χρησιμοποιούν για να στεγανοποιήσουν και να απολυμάνουν το εσωτερικό της φωλιάς τους. Έχει διάφορες φαρμακευτικές και θεραπευτικές ιδιότητες. Χρησιμοποιείται στη βιομηχανία καλλυντικών και ως αντιμικροβιακό.

Με δεδομένο ότι τα προϊόντα της εγχώριας μελισσοκομίας υπερिशύουν ποιοτικά έναντι αυτών του διεθνούς ανταγωνισμού, είναι παραπάνω από προφανές ότι με την κατάλληλη διαφήμισή τους και με μια σειρά από στοχευόμενες προωθητικές ενέργειες σε χώρες-στόχους θα μπορούσαν να κεφαλαιοποιούν την προστιθέμενη αξία τους, δίνοντας σημαντικά οικονομικά οφέλη στη χώρα μας αλλά και στους επαγγελματίες του κλάδου.

Με στρατηγικό στόχο της τη στήριξη του αγροδιατροφικού τομέα, η Τράπεζα Πειραιώς μέσα από το Πρόγραμμα της Συμβολαιακής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας συνεισφέρει στην ενίσχυση του τομέα της μελισσοκομίας. Μέχρι σήμερα έχει εντάξει στο πρόγραμμα τον **Αγροτικό Μελοσσοκομικό Συνεταιρισμό Νικήτης «ΣΙ-ΘΩΝ»** και τη **Αττική Μελισσοκομική Εταιρεία ΑΕΒΕ «Αλέξανδρος Πίττας»**. Στο πλαίσιο του προγράμματος και μέσω της πίστωσης που παρέχεται στους παραγωγούς, επιτυγχάνεται ορθολογικότερη διαχείριση και μείωση του κόστους των εισροών τους, γεγονός που τους επιτρέπει να αντεπεξέλθουν στον ανταγωνισμό τιμών. Παράλληλα, η ρευστότητα, που παρέχεται προς τις εμπορικές-μεταποιητικές μονάδες αγοραστές του προϊόντος, εξασφαλίζει την πρόσβασή τους στην αγορά ποιοτικής πρώτης ύλης, τη δυνατότητά τους για καλύτερο προγραμματισμό και προώθηση πωλήσεων, καθώς και για αποδέσμευση πόρων για σχεδιασμό και υλοποίηση εναλλακτικών πλάνων για την ανάπτυξη της επιχείρησης.

Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ

Βασικές συμβουλές προς μελισσοκόμους για τη βελτίωση της παραγωγής

Είναι τεκμηριωμένο με αριθμούς ότι ένα πολύ μεγάλο μέρος των φυτών του πλανήτη μας παράγουν καρπούς και πολλαπλασιάζονται με τη συνεισφορά της μέλισσας μέσω της επικονίασης. Βέβαια, εκτός από την αξία των τροφών που έρχονται στο τραπέζι μας, μπορούμε να καταλάβουμε τη συνεισφορά της μέλισσας και μέσα από την τεράστια βιολογική αξία των προϊόντων της κυψέλης (μέλι, γύρη, βασιλικός πολτός, κερι, δηλητήριο).

Από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα η μελισσοκομία αποτελεί για την Ελλάδα έναν παραδοσιακό κλάδο της αγροτικής οικονομίας (Εικόνα 1). Η «επιστροφή στη μάνα γη» αποτελεί επίσης μία σημαντική κίνηση των καιρών μας με μεγάλη επιτυχία. Σήμερα στην Ελλάδα υπάρχουν περί τους 20.000 εγγεγραμμένους μελισσοτρόφους με περίπου 1.400.000 κυψέλες. Είναι εκπληκτικό επίσης το γεγονός ότι η Ελλάδα κατέχει την πρώτη θέση σε πυκνότητα μελισσιών ανά Km² (11,4 κυψέλες ανά Km²) και την τρίτη σε παραγωγή μελιού στην Ευρώπη. Η συνολική ετήσια παραγωγή μελιού στη χώρα ανέρχεται περίπου στους 15.000 τόνους, από τους οποίους οι 300 τόνοι εξάγονται, κύρια στην Ευρώπη. Διακεκριμένες αμιγείς κατηγορίες μελιού είναι: το διάσημο θυμαρίσιο μέλι, το γεμάτο άρωμα μέλι πορτοκαλιάς, το μέλι της ερείκης, το μέλι της βελανιδιάς, το πλούσιο σε αντιβακτηριακές ιδιότητες μέλι από βαμβάκι και τα πολύ χαρακτηριστικά μέλια από καστανιά, πεύκο και έλατο.

Ο κλάδος, όμως, συνδέεται και με μεγάλα πρακτικά προβλήματα, όπως οι ξηροθερμικές συνθήκες, οι μολυσματικές ασθένειες, τα νέα παράσιτα, η ελλιπής προστα-

σία της ποιότητας και του ονόματος του ελληνικού μελιού, η έλλειψη γνώσης και εμπειρίας, οι ανάγκες σε οικονομική ενίσχυση καθώς και οι μεγάλες απώλειες μελισσιών από χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Τα προβλήματα αυτά γίνονται πιο έντονα από την ελεύθερη και ανεξέλεγκτη εισαγωγή μελιού από διάφορες χώρες σε χαμηλές τιμές, με αποτέλεσμα το ελληνικό μέλι να υφίσταται αθέμιτο ανταγωνισμό.

Θεωρώντας τις μολυσματικές ασθένειες έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες απωλειών του ζωικού μας κεφαλαίου, πιστεύουμε ότι η καλή γνώση των ασθενειών αποτελεί το σημαντικότερο όπλο για την αντιμετώπισή τους. Ας θυμηθούμε το ρητό ενός Λατίνου που είπε ότι «εάν θέλεις ειρήνη, ετοιμάσου για πόλεμο». Τα μέτρα προφύλαξης και ο συχνός έλεγχος για την εμφάνιση των συμπτωμάτων αποτελούν την πανοπλία για τον πόλεμο κατά των ασθενειών και τον αποτελεσματικότερο τρόπο για την αποφυγή γενίκευσης της ασθένειας. Σε κανέναν σύγχρονο μελισσοκόμο δεν επιτρέπεται να αγνοεί τις κυριότερες ασθένειες των μελισσών, τα συμπτώματά τους και τον τρόπο πρόληψης και καταπολέμησής τους. Η άγνοια, που δυστυχώς είναι συνηθισμένη, δεν μπορεί παρά να αποβεί κάποτε καταστρεπτική για την επιχείρηση (Εικόνα 2).

Η παραγωγή και η ανανέωση των βασιλισσών είναι επίσης βασική προϋπόθεση και αποτελεί έναν από τους πλέον απαραίτητους χειρισμούς για την εξάσκηση σωστής και επαγγελματικής μελισσοκομίας. Καλή και νέα βασίλισσα σημαίνει δυνατό, παραγωγικό και ανθεκτικό στις αρρώστιες μελίσσι. Οι μελισσοκόμοι πολλές φορές θεωρούν ότι οι μέλισσές τους δεν είναι παρα-



ΓΡΑΦΕΙ Η
Δρ Φανή Χατζήνα

Βιολόγος - Τακτική
Ερευνήτρια - Τμήμα
Μελισσοκομίας -
Ινστιτούτο Επιστήμης
Ζωικής Παραγωγής-
ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ»



01

01. Το γνωστό χρυσό κόσμημα με μέλισσες μινωικής εποχής. **02.** Η παραδοσιακή μελισσοκομία ήταν λιγότερο παραγωγική, αλλά δεν αντιμετώπιζε τις ασθένειες του σήμερα. **03.** Η βασίλισσα του μελισσιού καθορίζει και την πορεία του. **04.** Εντατικά σεμινάρια εκμάθησης παραγωγής βασιλισσών και βασιλικού πολτού





02



03

γωγικές ή δεν πληρούν όλες τις απαιτήσεις τους, με αποτέλεσμα να εισάγουν ξένο γενετικό υλικό μελισσών. Οι ξένες βασίλισσες όμως που εισάγονται, ακόμα και εάν είναι γνωστές για το υβριδικό τους σθένος, δημιουργούν επιπλέον υβρίδια τα οποία εμφανίζουν αρνητικές επιδράσεις (κυρίως επιθετικότητα και υπερβολική σημουργία) και την απώλεια των παραγωγικών πλεονεκτημάτων μετά την πρώτη γενεά (Εικόνα 3). Είναι επιστημονικά αποδεδειγμένη η υπεροχή των ντόπιων πληθυσμών μελισσών και στην Ελλάδα. Με τον κίνδυνο επίσης «προ των πυλών» όπως συμβαίνει με την περίπτωση του μικρού σκαθαριού της κυψέλης (*Aethina tumida*) το οποίο προκαλεί μεγάλες ζημιές στην Ιταλία (στην Ευρώπη έχει εντοπιστεί μόνο στην Ιταλία μέχρι στιγμής), η εισαγωγή βασιλισσών από άλλες χώρες μόνο προβλήματα μπορεί να προκαλέσει.

Ένα ζήτημα κορυφαίο για την πρόοδο και την επιβίωση της παγκόσμιας αλλά και της ελληνικής μελισσοκομίας είναι οι απώλειες μελισσοσμηνών από τα φυτοφάρμακα. Στην Ευρώπη γενικότερα υπάρχει μια αρκετά μεγάλη μείωση του πληθυσμού των μελισσοσμηνών του μεγέθους του 30% έως και 40%. Στην Ελλάδα τα ποσοστά είναι πολύ μικρότερα. Σύμφωνα με πληροφορίες που έχει συλλέξει ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) από τα κράτη-μέλη, δεν διευκρινίζεται εάν η αναφερόμενη θνησιμότητα μελισσιών είναι η ίδια με αυτή των ΗΠΑ, αλλά και ποιος είναι ο πρωταρχικός παράγοντας. Μέτρα κατά της χρήσης συγκεκριμένων φυτοφαρμάκων, νεονικοτινοειδών, τα δύο τελευταία έτη δείχνουν μία πιθανή διέξοδο.

Η Ελλάδα, όμως, με τα τόσα βουνά και τις μη καλλιεργούμενες

εκτάσεις, μάλλον πριμοδοτεί τη βιολογική μελισσοκομία. Γίνεται ήδη κάποια προσπάθεια και μέσα από τις εκπαιδευτικές δραστηριότητες των κρατικών φορέων, όπως το Ινστιτούτο μας, να προάγεται η ιδέα αυτή και να πειστούν κύρια οι νέοι αλλά και οι παλαιότεροι παραγωγοί να χρησιμοποιούν βιολογικούς τρόπους καταπολέμησης των ασθενειών της μέλισσας. Συνάμα, όλοι μαζί μπορούμε επίσης να «πολεμήσουμε» ενάντια στα δύο είδη «καταστροφικών» ερήμων [Μετά τις ερήμους από άμμο, το δεύτερο είδος είναι η «καταστρεπτική πράσινη» έρημος, μία τεράστια έκταση με μονοκαλλιέργεια, πολλά φυτοφάρμακα, καθόλου βιοποικιλότητα, καθόλου τροφή για μέλισσες]. Στο τρίτο είδος συγκαταλέγονται οι «φονικές» έρημοι, αυτές που προκαλούνται από τις δικές μας μεταλλευτικές δραστηριότητες. Και τα δύο αυτά είδη ερήμων αποτελούν έναν μεγάλο κίνδυνο του περιβάλλοντος και αναπόφευκτα και της μελισσοκομίας.

Συζητώντας για τα προβλήματα και τις δυσκολίες του κλάδου, είναι αδύνατο να μην τονίσουμε τη μεγάλη αναγκαιότητα της σωστής, εξειδικευμένης και συνεχούς κατάρτισης όλων των παραγωγών, αλλά πολύ περισσότερο των νέων μελισσοκόμων (Εικόνα 4). Η εκπαίδευση του παραγωγού πρέπει να έχει διάρκεια, συνέχεια και να οδηγεί στην πραγματική μάθηση στην επιτυχία. Οι νέοι και οι νέες που θέλουν να ασχοληθούν με τη μέλισσα πρέπει αφού την αγαπήσουν, να «ψηθούν» στη μελισσοκομική πρακτική πριν ξεκινήσουν το επάγγελμα αυτό. Στη συνέχεια, η οργάνωση σε ομάδες παραγωγών, επαγγελματικά και συνδικαλιστικά σωματεία, καθώς και η οργάνωση της παραγωγής (συλλογή/ ανάλυση/ τυποποίηση/ διακίνηση) θα δώσει ώθηση σε κάθε ένα από τα προϊόντα της μέλισσας.

Συνοψίζοντας, μπορούμε να αποτυπώσουμε όλα τα παραπάνω σε 10 βασικά σημεία που απαρτίζουν τον «Δεκάλογο της επιτυχίας». Στην τελική ευθεία, εάν υπάρχει ευσυνειδησία και αγάπη για τη μέλισσα και το περιβάλλον, τότε το αποτέλεσμα θα είναι το μέγιστο.

Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

1. Δυνατά μελίσσια
2. Ποιοτικές και ντόπιες βασίλισσες
3. Αυξημένη εξυγιαντική συμπεριφορά
4. Απολυμάνσεις τουλάχιστον μία ανά έτος
5. Ανανέωση των κηρηθρών ανά 2-3 έτη
6. Διάτρητοι πάτοι
7. Σωστή και φυσική διατροφή
8. Καθαρό νερό
9. Μειωμένα ποσοστά Βαρρόα
10. Μακριά από φυτοφάρμακα!!!



04



10 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ

Η Καινοτομία ως η κυρίαρχη επιχειρηματική φιλοσοφία για το μέλλον του αγροδιατροφικού τομέα

Ολοένα και περισσότερο τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα, όταν μιλάμε για τις προοπτικές ανάπτυξης του αγροδιατροφικού τομέα, προσθέτουμε τον όρο «καινοτομία».

Δεν είναι τυχαίο ότι στα ελληνικά λήμματα στο google το 75% των καταχωρήσεων στην αναζήτηση «καινοτομία + αγροτικό» έχουν καταγραφεί μετά το 2011. Και η αλήθεια είναι ότι αυτή η κλιμάκωση δικαιολογείται απόλυτα από τα δεδομένα:

- Η εκρηκτική αύξηση του πληθυσμού της γης και η συνεχής βελτίωση του εισοδηματικού επιπέδου παγκοσμίως πιέζουν για την συνεχή αύξηση της προσφοράς σε είδη διατροφής.
- Η ραγδαία επιδείνωση του περιβάλλοντος εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής περιορίζει σημαντικά τα καλλιεργήσιμα εδάφη, μεταβάλλει τα καλλιεργητικά δεδομένα και προσθέτει σημαντικές προκλήσεις στους παραγωγούς.
- Η αλματώδης ανάπτυξη της τεχνολογίας που συντελείται παρέχει ολοένα και περισσότερα εργαλεία και μεθόδους για την βελτίωση της αποτελεσματικότητας, της ποιότητας και της μείωσης του κόστους παραγωγής προϊόντων στον αγροδιατροφικό τομέα.
- Η παγκοσμιοποίηση και η ανάπτυξη του διαδικτύου και του ηλεκτρονικού εμπορίου μειώνει σημαντικά το μήκος της αλυσίδας διάθεσης και εμπορίας των αγροδιατροφικών προϊόντων και τα καθιστά πολύ πιο εξαρτημένα από τον τελικό καταναλωτή, αφού πλέον αυτός μπορεί να παρεμβαίνει και να καθορίζει τα κριτήρια επιλογής τους, αλλά και τους χρόνους και τον τρόπο παράδοσής τους.

Για να είναι λοιπόν εφικτή η αντιμετώπιση των παραπάνω προκλήσεων, η υιοθέτηση της καινοτομικής προσέγγισης σε κάθε φάση στην αλυσίδα αξίας είναι παραπάνω από επιβεβλημένη.

Είναι γνωστό ότι οι βιομηχανίες σπόρων και γεωργικών φαρμάκων επενδύουν δισεκατομμύρια ευρώ ετησίως για να επιτύχουν το βέλτιστο αποτέλεσμα, αξιοποιώντας αιφόρες ή και λιγότερο αιφόρες προσεγγίσεις. Είναι επίσης γνωστό ότι επενδύονται δισεκατομμύρια ευρώ στην εξέλιξη των γεωργικών μηχανημάτων, στις μεθόδους παραγωγής, στη διακίνηση και στη διάθεση των προϊόντων στον τελικό καταναλωτή. Άρα είναι επιβεβλημένο να υιοθετηθεί η καινοτομία ως βασική φιλοσοφία που διέπει και κάθε παραγωγό, ώστε να εντοπίζει και να αξιοποιεί ενεργητικά κάθε ερέθισμα που παίρνει από αυτή την επικοινωνία, να βλέπει τις ευκαιρίες και να επιδιώκει να παράγει και ο ίδιος νέες ιδέες αξιοποιώντας εργαλεία και μεθοδολογίες, που ήδη χρησιμοποιούνται ευρέως σε άλλες αγορές.

Ωστόσο, δεν είναι λίγοι αυτοί που παρσύρονται σε μία ατέρμονη αναζήτηση και εφαρμογή καινοτομιών, ή παραγωγή καινοτόμων προϊόντων και μεθόδων, λησμονώντας τους 3 βασικούς όρους που θα πρέπει να διέπουν το προϊόν κάθε καινοτομίας:

- A.** να είναι τεχνικά εφικτό,
- B.** να είναι ελκυστικό στην αγορά και
- Γ.** να είναι βιώσιμο επιχειρηματικά.

Τις περισσότερες φορές, ξεχνάμε να αξιολογήσουμε 1 ή και 2 από τους παραπάνω όρους, πριν εφαρμόσουμε μια καινοτομία και επενδύσουμε σημαντικά κεφάλαια, ενέργεια, χρόνο, γη για να πετύχουμε τους



ΓΡΑΦΕΙ Ο
**Γιώργος
Κατσουράνης**

Διευθύνων Σύμβουλος
του Κέντρου Βιώσιμης
Επιχειρηματικότητας
Εξέλιξη και Senior
Director Οργανωσιακής
Μάθησης Ομίλου στον
Όμιλο της Τράπεζας
Πειραιώς



στόχους μας.

Άρα, ενώ η υιοθέτηση της καινοτομίας είναι εμφανώς θέμα επιβίωσης, το πλέον κρίσιμο στοιχείο επιτυχίας είναι ποια καινοτομία, πώς θα την παράγω και τελικά πώς θα την εφαρμόσω.

Κάναμε λοιπόν μια προσπάθεια να μαζέψουμε κάποια απλά βήματα και εμπειρικούς κανόνες, που θα ήταν χρήσιμο να ακολουθούμε, αν θέλουμε να εισάγουμε την καινοτομία στην εκμετάλλευσή μας:

01 **Ανησύχηση:** το πρώτο βήμα για να αρχίσεις να καινοτομείς είναι



να ανησυχήσεις: Να ανησυχήσεις για το μέλλον της καλλιέργειάς σου, για τη βιωσιμότητά σου, για τους κινδύνους που θα επιφέρει στο χωράφι σου η κλιματική αλλαγή.

02 Ενημερώσου: μάθε τι γίνεται στην αγορά. Ξεκίνα να ρωτάς, να διαβάζεις, να πηγαίνεις σε εκθέσεις, σε σεμινάρια. Προσπάθησε να ενημερώνεσαι όχι μόνο για τα αμιγώς αγροτικά θέματα, αλλά για όλα όσα σχετίζονται με τον ευρύτερο αγροδιατροφικό τομέα ή το χώρο της επιχειρηματικότητας.

03 Αναρωτήσου: αναρωτήσου τι είναι αυτό που θα μπορούσες να κάνεις διαφορετικά, τι θα μπορούσες να κάνεις καλύτερα, ώστε το προϊόν σου να γίνει πιο ποιοτικό, πιο ανταγωνιστικό, πιο ελκυστικό, πιο γνωστό, πιο εύκολα διαθέσιμο, πιο ασφαλές, πιο εύκολο στη χρήση του.

04 Συνεργάσου: μην προσπαθείς να τα απαντήσεις και να τα κάνεις όλα μόνος σου. Το πιο πιθανό είναι ότι δεν έχεις ούτε την τεχνογνωσία, ούτε τον άπειρο χρόνο. Επίσης, κάποιος άλλος πιθανά θα το έχει κάνει πριν από σένα. Ακόμη και αν το

έχει κάνει σε άλλη μορφή ή για άλλο προϊόν, ή γιατί είναι σύμβουλος και έχει εκπαιδευτεί να το κάνει καλύτερα από σένα.

05 Παρατήρησε: μπορεί να φαίνεται περίεργο, αλλά ένα μεγάλο ποσοστό καινοτόμων ιδεών και λύσεων έρχονται από την παρατήρηση. Όταν μιλάμε για παρατήρηση, εννοούμε να παρακολουθήσουμε πώς λ.χ., ο πελάτης χρησιμοποιεί ή καταναλώνει το προϊόν μας, πώς οι εργάτες μας χρησιμοποιούν τα εργαλεία, πώς ο χονδρέμπορος διαχειρίζεται το προϊόν που του παραδίδουμε. Σε όλα αυτά και σε πολλά ακόμη σημεία, μπορεί να κρύβονται απλές ή τεράστιες καινοτομίες ή βελτιώσεις που μπορούν να κάνουν τη διαφορά.

06 Δοκίμασε: πάρε το ρίσκο και κάνε τη δοκιμή. Δεν χρειάζεται να είναι μεγάλο. Η δοκιμή σου μπορεί να είναι απλή και με ιδιαίτερα χαμηλό κόστος. Αρκεί η δοκιμή αυτή να βοηθάει να γίνεις πιο εστιασμένος και πιο αποτελεσματικός στην αλλαγή που επιχειρείς. Πολλά μικρά βήματα που μας δίνουν μικρές νίκες, ή ευκαιρίες να μαθαίνουμε είναι πάντα προτιμότερες από τα μεγάλα βήματα

07 Άλλαξε: με βάση τις δοκιμές σου, εφάρμοσε τη βελτίωση ή την καινοτομία. Μην ξεχνάς όμως ότι η αλλαγή, από την πιο μικρή μέχρι την πιο μεγάλη χρειάζεται δύο πολύ σημαντικά στοιχεία: επικοινωνία και σωστή παρακολούθηση. Οι άνθρωποί σου πρέπει να εκπαιδευτούν στην καινούρια πρακτική ή στο νέο προϊόν, να καταλάβουν τι αλλάζει για αυτούς και τι για εσένα και να δουν το συμφέρον τους. Κάνε το απλό και εύκολο. Μείνε κοντά τους και εξασφάλισε ότι εφαρμόζουν καλά αυτό που συμφωνήσατε πριν τους αφήσεις να συνεχίσουν μόνοι τους.

08 Μέτρα: για να μπορείς να αντιλαμβάνεσαι τι πρέπει να βελτιώσεις, τι πάει καλά και τι επιτυγχάνεις, πρέπει να μάθεις να μετράς. Η αξιολόγηση με βάση συγκεκριμένους δείκτες που θέτεις, αλλά και η σύγκριση με άλλους που εφαρμόζουν επιτυχημένες πρακτικές, είναι κλειδί για να μπορείς να πάρεις σωστές και καλά ζυγισμένες αποφάσεις.

09 Μοιράσου τη νίκη σου: μην κρατάς την επιτυχία μόνο για σένα. Μοιράσου ό,τι έμαθες, ό,τι πέτυχες και αξιοποίησε την ευκαιρία που σου δίνει η επιτυχία αυτή για να δικτυωθείς με άλλους επιτυχημένους επαγγελματίες, αλλά και για να οικοδομήσεις τη φήμη του brand σου.

10 Μην εφησυχάζεις... Ποτέ! Γιατί, όταν σταματήσεις να γίνεσαι καλύτερος και να βελτιώνεσαι, κάποιος άλλος σε προσπερνάει, πετυχαίνοντας αυτό που εσύ αποφάσισες να μην προσπαθήσεις!

Έρευνα και καινοτομία στην επιστήμη των τροφίμων Η προσφορά εργαστηρίου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών στην βιομηχανία τροφίμων

Καινοτομία, δημιουργικότητα, πρωτοπορία: έννοιες που η δυσχερής οικονομική συγκυρία και η ανταγωνιστική εποχή μας τις έχουν αναδείξει ως κομβικές για την ανάπτυξη του τόπου. Παράλληλα, έννοιες ορόσημα και κινητήριιοι μοχλοί της ερευνητικής ομάδας του Εργαστηρίου Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, η οποία στοχεύει πέραν της μετάδοσης της υπάρχουσας γνώσης στα πλαίσια της πανεπιστημιακής εκπαίδευσης, στην παραγωγή νέας γνώσης και καινοτόμων προϊόντων με χρήση τεχνολογιών αιχμής.

Η πολυμελής (>12 άτομα) ερευνητική ομάδα μας αποτελείται από νέους επιστήμονες υψηλής κατάρτισης, οι οποίοι έχουν αποφοιτήσει από πανεπιστήμια της Ελλάδας και είναι κάτοχοι μεταπτυχιακών ή διδακτορικών διπλωμάτων. Στο περιβάλλον του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών πετυχαίνουμε τους στόχους μας και έχουμε να επιδείξουμε μακροχρόνιες συνεργασίες με εθνικούς και ευρωπαϊκούς εταίρους, μέσω ελληνικών (3ο Εθνικό Στρατηγικό Πλαίσιο Αναφοράς, ΕΣΠΑ) και ευρωπαϊκών προγραμμάτων χρηματοδότησης (5ο, 6ο και 7ο Πρόγραμμα Πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης), αλλά και μακροχρόνια σχέση εμπιστοσύνης και συνεργασίας με τις ελληνικές βιομηχανίες και επιχειρήσεις τροφίμων.

Απώτερος σκοπός της ομάδας είναι, αξιοποιώντας τη συσσωρευμένη γνώση και εμπειρία, η ποικιλότροπη επιστημονική συνδρομή στην κοινωνία και στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των βιομηχανιών και των επιχειρήσεων τροφίμων μέσω παροχής λύσεων, αναλύσεων και συμβουλών για την ασφάλεια και τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων τροφίμων, αλλά και προτάσεων για ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων, σύμφωνα με την «τελευταία λέξη» της επιστήμης και της τεχνολογίας των τροφίμων. Ενδεικτικά αναφέρουμε υπηρεσίες και προϊόντα που αναπτύξαμε στο εργαστήριο και έχουν εφαρμογή στην παραγωγή και διάθεση τροφίμων, αλλά και στον έλεγχο της εφοδιαστικής αλυσίδας από το στάβλο/χωρά-



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Ελευθέριος
Χ. Δροσινός**

*Καθηγητής
Συστημάτων
Διασφάλισης
Ποιότητας και Υγιεινής
Τροφίμων,
Διευθυντής Εργαστηρίου*



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Παναγιώτης
Ν. Σκανδάμης**

*Επ. Καθηγητής Υγιεινής
Τροφίμων εκ μέρους
της ερευνητικής ομάδας*



φι έως το τραπέζι του καταναλωτή (π.χ. εργασία ιχνηλασιμότητας):

(i) το λογισμικό GroPIN, το οποίο αποτελεί εργαλείο εκτίμησης επικινδυνότητας και πρόβλεψης της αλλοίωσης και του επιπέδου ασφάλειας των τροφίμων, (<http://www.aua.gr/psomas/gropin/>) και

(ii) οι σύγχρονες συσκευασίες τροφίμων οι οποίες διαθέτουν «ενεργό» χαρακτήρα, δηλαδή δεν περιβάλλουν απλώς ένα τρόφιμο, προστατεύοντάς το από την επαφή με το εξωτερικό περιβάλλον, αλλά είναι σχεδιασμένες να το συντηρούν με ήπιο τρόπο αναλλοίωτο συμβάλλοντας στη διατήρηση των γευστικών, αρωματικών, χρωματικών και διατροφικών τους χαρα-

κτηριστικών επί μακρόν, πολύ παραπάνω από το συνήθη εμπορικό χρόνο ζωής τους (έως και 80%!)). Αυτό επιτυγχάνεται με τη σταδιακή απελευθέρωση φυσικών συστατικών με αντιμικροβιακή, αντιοξειδωτική ή συντηρητική δράση στο εσωτερικό της συσκευασίας. Παραδείγματα είναι τα αιθέρια έλαια, τα αλκοολούχα παραδοσιακά αποστάγματα μας (π.χ. τσίπουρο, ούζο) και άλλα βιοενεργά συστατικά που μέχρι τώρα τα έχουμε συνηθίσει κυρίως ως φυσικά ενισχυτικά αρώματος και γεύσης. Τέτοιες συσκευασίες είναι κατάλληλες για τα περισσότερα τρόφιμα με επικυρωμένα παραδείγματα (εν είδει δημοσιευμένων ή βραβευμένων εργασιών του Εργαστηρίου



μας) το κρέας, το ψάρι, ο κιμάς και οι φρουτοσαλάτες.

Με βάση την αρχή των ενεργών συσκευασιών, η ομάδα μας τα τελευταία χρόνια ανέπτυξε δύο καινοτόμα προϊόντα Eniva και Carobites, τα οποία κατέκτησαν την 1η θέση επί 2 συναπτά έτη (2013-2014) στον Εθνικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA που διοργανώνει ο ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων), ενώ το Carobites κατέκτησε, επιπλέον, το 3ο (χάλκινο) βραβείο στον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό διαγωνισμό ECOTROPHELIA για την ανάδειξη καινοτόμων τροφίμων με οικολογικό χαρακτήρα (Οκτώβριος 2014).



Νέα καινοτόμα προϊόντα από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Το έτοιμο προς μαγείρεμα προϊόν που συνδυάζει την τσιπούρα με το ιδιαίτερο άρωμα ελληνικών αποσταγμάτων, όπως του ούζου και του τσίπουρου, και ένα υγιεινό σνακ με βάση το χαρουπάλευρο κατάλληλο και για διαβητικούς



Αναλυτικότερα, **το προϊόν Eniva αποτελεί ένα έτοιμο προς μαγείρεμα προϊόν που συνδυάζει έξυπνα ένα υψηλής διατροφικής αξίας ψάρι, την τσιπούρα, με το ιδιαίτερο άρωμα παραδοσιακών ελληνικών αποσταγμάτων, όπως του ούζου και του τσίπουρου. Το άρωμα μεταφέρεται έμμεσα στο προϊόν μέσω εξειδικευμένων μεμβρανών, κατάλληλων προς βρώση (εδώδιμες) που δύνανται να λειτουργήσουν ως φορείς των προαναφερθέντων αποσταγμάτων. Οι εδώδιμες μεμβράνες παρασκευάζονται από πρωτεΐνη τυρογάλακτος, ένα παραπροϊόν των τυροκομείων εξαιρετικά επιβλητικό για το περιβάλλον.** Με αυτόν τον



Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 210-5294705, Ιερά Οδός 75, 118 55, Αθήνα

τρόπο δίνεται λύση στην διάθεση ενός παραπροϊόντος μετατρέποντάς το σε υψηλής προστιθέμενης αξίας προϊόν. Εκτός από τον αρωματικό τους χαρακτήρα, τα αποστάγματα λειτουργούν και ως φυσικά αντιμικροβιακά, επιμηκύνοντας τον χρόνο ζωής του ψαριού.

Το Carobites είναι ένα υγιεινό σνακ, έτοιμο προς κατανάλωση (δηλ. δεν χρειάζεται ψήσιμο), με βάση το χαρουπάλευρο, υψηλής διαθρεπτικής αξίας και φυσικής γλυκύτητας, λόγω της περιεκτικότητάς του σε χαρουπόμελο. Αποτελεί ένα τρανό παράδειγμα «Μεσογειακής Διατροφής» με μνήμες από τα παλιά ένεκα χαρουπιού, με κύρια ωφέλιμα χαρακτηριστικά τα χαμηλά λιπαρά, το χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, γεγονός το οποίο το καθιστά κατάλληλο και για διαβητικούς, την υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο και το υψηλό ποσοστό φυτικών (διαιτητικών) ινών, οι οποίες μεταξυ άλλων ευεργετικών ιδιοτήτων, π.χ. καλή λειτουργία του εντέρου και μείωση των παραγόντων κινδύνου καρδιαγγειακής νόσου μέσω βελτίωσης της μεταγευματικής γλυκαιμίας, διασφαλίζουν ταχεία αίσθηση κορεσμού μετά από κατανάλωση μικρής ποσότητας (20-30 γραμμ.) από το προϊόν. Όλα τα παραπάνω το καθιστούν ουσιαστικά ένα λειτουργικό τρόφιμο και μία εξαιρετική επιλογή σνακ για όλους. Η εφαρμογή, δε, της καινοτόμου τεχνολογίας της εδώδιμης επικάλυψης με πρόσθετα αρώματα (π.χ. μπανάνα, πορτοκάλι, κεράσι, κ.τ.λ.), του προσδίδει στιλπνότητα και ενισχύει τη σταθερότητα και τη χρησιμότητά του, καθώς διατίθεται σε συμπαγή μαλακά σφαιρίδια που δεν αφήνουν λιπαρή υφή κατά την αφή και επιτρέπουν την κατανάλωσή του κυριολεκτικά «στο πόδι».

Τα παραπάνω αποτελούν ορισμένα ενδεικτικά παραδείγματα των υπηρεσιών και προϊόντων που μπορεί να προσφέρει το Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, χαράσσοντας ή διευρύνοντας το μονοπάτι της πολυπόθητης διασύνδεσης έρευνας και πρακτικής (βιομηχανικής) παραγωγής, που μέχρι τώρα έχει χαρακτηριστεί μάλλον ακανθώδης ή «Γολγοθάς». Κλείνοντας, καταθέτουμε ότι το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών αποτελεί κοιτίδα εξαιρετων επιστημόνων με διάθεση να αφογκραστούν τις ανάγκες του Έλληνα παραγωγού και μεταποιητή και να συνδράμουν στην αύξηση της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών προϊόντων και επιχειρήσεων. Πρόκειται για άτομα και ομάδες που συνδυάζουν τα θεμελιώδη, αυτονόητα, αλλά πολλάκις παραμελημένα («ατροφικά») προσόντα: την εργατικότητα, την οξυδέρκεια, τον επαγγελματισμό και πάνω απ' όλα το ήθος.



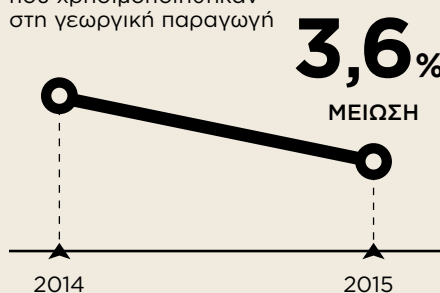
Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

Σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος διαδραματίζει η αγροτική οικονομία, με περισσότερους από 1,2 εκατ. εργαζόμενους στον αγροτικό τομέα να παράγουν γεωργικά αγαθά, η αξία των οποίων προσεγγίζει τα 10 δισ. ευρώ. Φρούτα, λαχανικά, κηπευτικά, γάλα, δημητριακά, βιομηχανικά φυτά και ελαιόλαδο είναι τα πιο σημαντικά ελληνικά αγροτικά προϊόντα

ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΕΙΣΡΟΩΝ

που χρησιμοποιήθηκαν στη γεωργική παραγωγή



Η μείωση αυτή οφείλεται κατά κανόνα στη μείωση που σημειώθηκε στην ενέργεια κατά 12,5%



Ζωοτροφές, ενέργεια, αγαθά και υπηρεσίες, σπόροι και πολλαπλασιαστικό υλικό, λιπάσματα και εδαφοβελτιωτικά είναι οι εισροές με τη μεγαλύτερη συμμετοχή στο σύνολο των γεωργικών εισροών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ελληνικών αγροτικών προϊόντων το διάστημα 2013-2015

Φρούτα, λαχανικά, κηπευτικά, γάλα, δημητριακά, βιομηχανικά φυτά και ελαιόλαδο είναι τα πιο σημαντικά ελληνικά αγροτικά προϊόντα βάσει αξίας παραγωγής το διάστημα 2013-2015



2,3 ΔΙΣ. ΕΥΡΩ

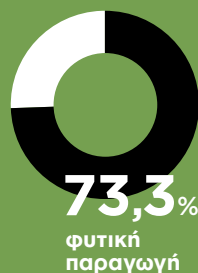
είναι το ύψος των κονδυλίων που διατέθηκαν στο πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής στον αγροτικό τομέα από την Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω των άμεσων ενισχύσεων



2014
ΑΞΙΑ
ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ
ΑΓΑΘΩΝ

9,7
ΔΙΣ. ΕΥΡΩ

26,7%
ζωική
παραγωγή



2,6%

η συνολική συμμετοχή των ελληνικών γεωργικών αγαθών στην ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΑΓΑΘΩΝ

2015
ΑΞΙΑ
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ
ΑΓΑΘΩΝ

858
ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

12,1%
της συνολικής
της φυτικής
παραγωγής



478
ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

2015
ΑΞΙΑ ΚΤΗΝΟ-
ΤΡΟΦΙΚΩΝ
ΦΥΤΩΝ



300
ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

2015
ΑΞΙΑ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΣΕ ΠΑΤΑΤΕΣ



2015
ΑΞΙΑ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

572
ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ



2015
ΑΞΙΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1,11
ΔΙΣ. ΕΥΡΩ



43%
του συνόλου
της ζωϊκής
παραγωγής





Καλοκαίρι 2016

ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΓΡΟΤΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

25

709.500

γεωργικές εκμεταλλεύσεις καταγράφονται στην ελληνική επικράτεια



6,5%

των ευρωπαϊκών γεωργικών εκμεταλλεύσεων

ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ



76,7%

έχουν μέγεθος μικρότερο από

50 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ



67,7%

έχουν οικονομικό μέγεθος μικρότερο από

8.000 ΕΥΡΩ

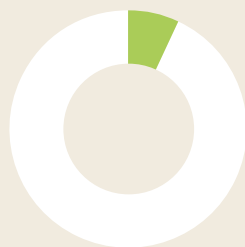
ΚΑΤΟΧΟΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ



31,3%

είναι μεγαλύτεροι από

64 ΕΤΩΝ



5,2%

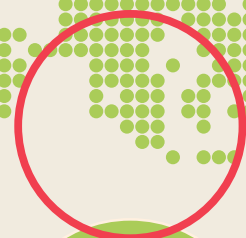
των κατόχων γεωργικών εκμεταλλεύσεων είναι μικρότεροι από

35 ΕΤΩΝ



39%

οι γυναίκες που απασχολούνται



48,5

ΕΚΑΤ. ΣΤΡΕΜ. ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ στην χώρα μας

68

ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ είναι η μέση γεωργική εκμετάλλευση

1.238.490

απασχολούνται στην παραγωγή των ελληνικών γεωργικών αγαθών

8,1%

του συνόλου της φυτικής παραγωγής

2015
ΑΞΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

1,06

ΔΙΣ. ΕΥΡΩ



15%

του συνόλου της φυτικής παραγωγής

2015
ΑΞΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΣΕ ΦΡΟΥΤΑ

1,98

ΔΙΣ. ΕΥΡΩ



27,9%

του συνόλου της φυτικής παραγωγής

2015
ΑΞΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ΚΑΙ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

1,78

ΔΙΣ. ΕΥΡΩ



25,2%

του συνόλου της φυτικής παραγωγής

2015
ΑΞΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ

618

ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ



23,9%

του συνόλου της ζωικής παραγωγής





ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΤΡΑΠΕΖΙΚΗ ΑΓΡΟΕΦΟΔΙΩΝ

Στόχος η μείωση του κόστους παραγωγής

Η πρώτη στρατηγική κίνηση της Τράπεζας Πειραιώς στον αγροτικό τομέα υπήρξε το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας & Κτηνοτροφίας, το οποίο έχει πλέον αφήσει ξεκάθαρο αποτύπωμα στην αγροτική οικονομία της χώρας στα τρία χρόνια που λειτουργεί.

Σήμερα η Τράπεζα, αξιοποιώντας τη σωρευμένη τεχνογνωσία που έχει στο χώρο και αναγνωρίζοντας την ανάγκη παρέμβασής της στην αγροδιατροφική αλυσίδα, υλοποιεί το επόμενο βήμα της. Το βήμα αφορά στο χώρο των αγροεφοδίων.

Με το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων, η Τράπεζα επεκτείνει την ολοκληρωμένη προσέγγιση στη στήριξη της αλυσίδας αξίας της αγροδιατροφής.

Με σκοπό τη συμβολή της στη μείωση του κόστους παραγωγής των γεωργο-κτηνοτροφικών προϊόντων, η Τράπεζα υποστηρίζει χρηματοδοτικά τα καταστήματα γεωργικών εφοδίων με κεφάλαια κίνησης και αναπτύσσει περαιτέρω το φάσμα των υπηρεσιών και προϊόντων που προσφέρει για την ενίσχυση του αγροτικού και αγροδιατροφικού τομέα.

Η βασική φιλοσοφία του προγράμματος είναι η ενίσχυση, μέσω βραχυπρόθεσμης χρηματοδότησης, των καταστημάτων γεωργικών εφοδίων (στα οποία έχει τοποθετηθεί POS της Τράπεζας Πειραιώς), προκειμένου να προμηθεύονται από τις εταιρείες χονδρικής τα απαραίτητα εφόδια τοις μετρητοίς, επιτυγχάνοντας κατά τον τρόπο αυτό τη μέγιστη δυνατή έκπτωση.



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Γιάννης Ζαχαρίδης

Senior Manager της Διεύθυνσης Ανάπτυξης Εργασιών Αγροτικού Τομέα – Συμβολαιακής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς

Απώτερος στόχος είναι η μετακύλιση μέρους των εκπτώσεων αυτών στους παραγωγούς, οι οποίοι αγοράζουν από τα γεωπονικά καταστήματα τα εφόδια για τις καλλιέργειές τους με τις κάρτες, μειώνοντας με τον τρόπο αυτό το κόστος παραγωγής κατά το μέτρο και στο βαθμό που επηρεάζεται αυτό από το κόστος των συγκεκριμένων εισροών.

Με την υλοποίηση του προγράμματος, αναβαθμίζονται επίσης η ταχύτητα και η ποιότητα στις εμπορικές συναλλαγές, όλων των εμπλεκόμενων μερών, λόγω της ηλεκτρονικής εφαρμογής που έχει αναπτύξει η Τράπεζα Πειραιώς στο Πρόγραμμα.

Με το διευρυμένο Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων και με τα άλλα προγράμματα και χρηματοδοτικά εργαλεία που έχει η Τράπεζα Πειραιώς αποδεικνύει σταθερά ότι διαθέτει την τεχνογνωσία και τη βούληση να αποτελεί την κατεξοχήν εξειδικευμένη τράπεζα του χώρου.

Στο πλαίσιο του Προγράμματος Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων, η Τράπεζα Πειραιώς πραγματοποιεί σε όλη τη χώρα κύκλο ενημερωτικών συναντήσεων για την επικοινωνία και δημοσιοποίηση του προγράμματος. Στις συναντήσεις αυτές συμμετέχουν οι ιδιοκτήτες καταστημάτων αγροτικών εφοδίων.



Ερωτήσεις – Απαντήσεις για το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων

Τι είναι το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων;

Είναι το νέο Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς που ενισχύει τα **καταστήματα γεωργικών εφοδίων** εγκρίνοντάς τους κεφάλαιο κίνησης για να αγοράζουν **τοις μετρητοίς** από τους προμηθευτές τους (δηλαδή τις **εταιρείες παραγωγής φυτοφαρμάκων, λιπασμάτων, πολλαπλασιαστικού υλικού κ.λπ.**) και να επιτυγχάνουν τη μέγιστη δυνατή έκπτωση. Το Πρόγραμμα επιδιώκει να συντονίσει τα καταστήματα εμπορίας αγροεφοδίων με τις εταιρείες παραγωγής εφοδίων και τους παραγωγούς, με σκοπό τη μείωση του κόστους παραγωγής, τη διασφάλιση της ρευστότητας, την εξασφάλιση της φερεγγυότητας και την αναβάθμιση της ποιότητας στις εμπορικές συναλλαγές του κλάδου των αγροεφοδίων. (Πίνακας)

Πώς λειτουργεί το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων;

- Αρχικά η Τράπεζα εγκρίνει **κεφάλαιο κίνησης αποκλειστικού σκοπού στα καταστήματα αγροεφοδίων** για την αγορά εφοδίων.
- Το **κατάστημα γεωργικών εφοδίων** επιλέγει τους προμηθευτές του που θέλει να πληρώνει μέσω του προγράμματος, επιμερίζει το εγκεκριμένο όριο ανά προμηθευτή σύμφωνα με τις ανάγκες του.
- Το Πρόγραμμα λειτουργεί ηλεκτρονικά μέσα από μια **ηλεκτρονική πλατφόρμα επικοινωνίας προμηθευτών-Τράπεζας**.
- Η Τράπεζα ενημερώνει τους προμηθευτές για τα όρια που ορίστηκαν από το κάθε κατάστημα εμπορίας αγροεφοδίων και το εκάστοτε διαθέσιμο υπόλοιπο προκειμένου να εκτελεστούν οι παραγγελίες του.
- Με την εκτέλεση της κάθε παραγγελίας από τις εταιρείες προμηθευτών ολοκληρώνεται η πληρωμή από το διαθέσιμο όριο του καταστήματος και εκκαθαρίζεται ηλεκτρονικά η συναλλαγή.

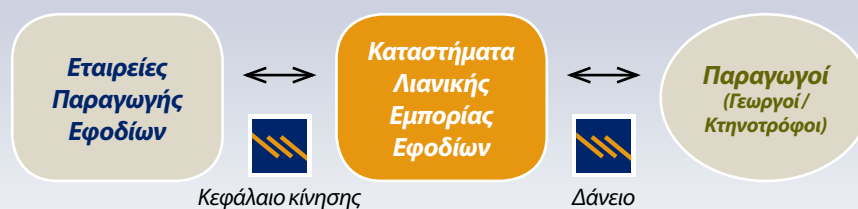


Η βασική φιλοσοφία του προγράμματος είναι η ενίσχυση, μέσω βραχυπρόθεσμης χρηματοδότησης, των **καταστημάτων γεωργικών εφοδίων** (στα οποία έχει τοποθετηθεί POS της Τράπεζας Πειραιώς), προκειμένου να προμηθεύονται από τις **εταιρείες χονδρικής τα απαραίτητα εφόδια τοις μετρητοίς, επιτυγχάνοντας κατά τον τρόπο αυτό τη μέγιστη δυνατή έκπτωση**



Στο πλαίσιο του Προγράμματος Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων, η Τράπεζα Πειραιώς πραγματοποιεί σε όλη τη χώρα κύκλο ενημερωτικών συναντήσεων για την επικοινωνία και δημοσιοποίηση του προγράμματος

Στόχος: Η μείωση του κόστους παραγωγής



Πώς γίνεται η αποπληρωμή του ορίου;

- Με τη χρήση των POS της Τράπεζας Πειραιώς (αποδοχή όλων των καρτών), **οι εισπράξεις μεταφέρονται** αυτόματα στο δάνειο, ώστε να μην επιβαρύνεται το κατάστημα αγροεφοδίων με τόκους.
- Επίσης, μπορεί να γίνονται ελεύθερες καταβολές από την επιχείρηση για την απομείωση του ορίου και τη δυνατότητα επαναχρησιμοποίησης κεφαλαίων από το όριο.

Το ύψος του ορίου μπορεί να μεταβληθεί;

Κατά τη διάρκεια του έτους (σε δύο συγκεκριμένες προκαθορισμένες ημερομηνίες) **το κατάστημα αγροεφοδίων μπορεί να επανακαθορίσει τα όρια** στους επιθυμητούς προμηθευτές του ανάλογα με τα επιχειρηματικά του κριτήρια.

Τι γίνεται στην περίπτωση που οι εισπράξεις από το POS είναι μεγαλύτερες από το ύψος της οφειλής; Το ποσό είναι διαθέσιμο και με ποιο τρόπο;

Για κάθε υπερβάλλον ποσό από αυτό της οφειλής στο δάνειο, τα χρήματα μεταφέρονται αυτόματα στο λογαριασμό όψεως του καταστήματος αγροεφοδίων.

Ποιοι μπορούν να συμμετέχουν στο Πρόγραμμα;

Επιχειρήσεις, ελεύθεροι επαγγελματίες, Αγροτικοί Συνεταιρισμοί και Ομάδες Παραγωγών που εμπορεύονται αγροεφόδια.

Ποιες εταιρείες παραγωγής αγροεφοδίων συμμετέχουν στο Πρόγραμμα;

Οι εταιρείες που, αυτή τη στιγμή, συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων είναι: BASF, Syngenta, Eurochem, Άλφα Γεωργικά Εφόδια, ELANKO, ELLAGPET, Compo Hellas, Teofert, Sulphur, Γαβριήλ, AGRIS, Λιπάσματα Χαλκιδικής, K.&N. Ευθυμιάδης, ΖΙΚΟ Α.Ε. Σε κάθε περίπτωση ο πίνακας με τις εταιρείες εμπλουτίζεται συνεχώς.

Ποια είναι τα οφέλη από τη συμμετοχή στο Πρόγραμμα;

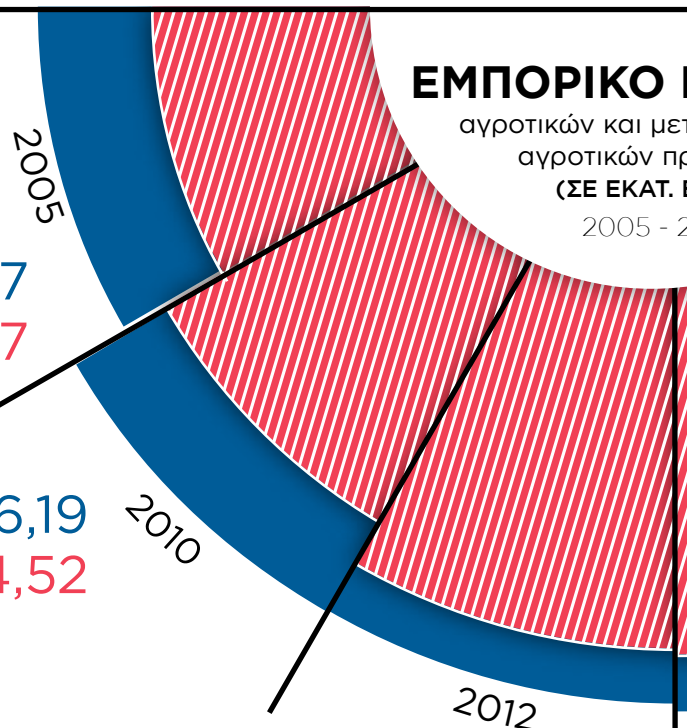
Τα οφέλη για τα καταστήματα αγροεφοδίων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα είναι σημαντικά, καθώς επιτυγχάνουν:

- Αύξηση της ρευστότητας, σε περιόδους που είναι περιορισμένη, όπως στις αρχές της καλλιεργητικής περιόδου.
- Αξιοποίηση εκπτώσεων για «τιμές αγοράς» τοις μετρητοίς.
- Ενδυνάμωση των σχέσεων με τις εταιρείες-προμηθευτές τους.
- Δυνατότητα προσφοράς ανταγωνιστικών τιμών στους παραγωγούς.
- Διεύρυνση της πελατείας τους.



2015

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ

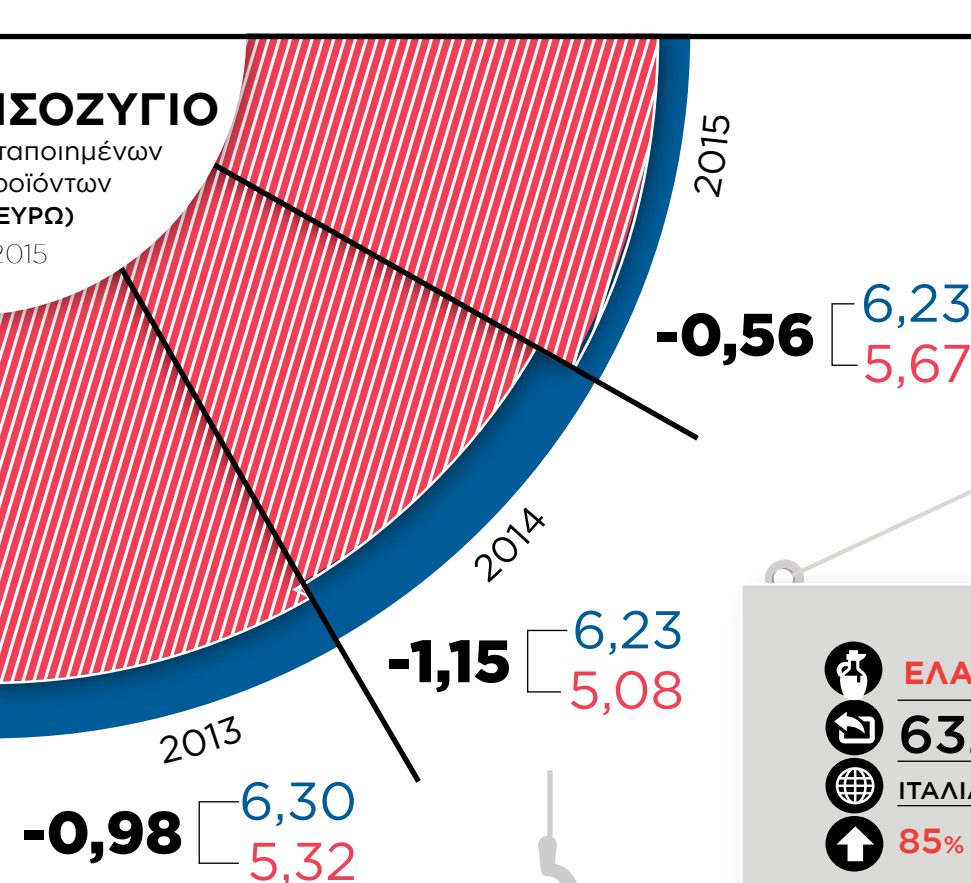
Αγροτικών και μεταποιημένων
αγροτικών προϊόντωνΕΜΠΟΡΙΚΟ
ΙΣΟΖΥΓΙΟΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΕΞΑΓΩΓΕΣ **ΤΥΡΙΑ** **385** ΕΚΑΤ. € **ΟΛΛΑΝΔΙΑ: 26%** (εισάγουμε) **24%** **6,2%****ΧΟΙΡΕΙΟ ΚΡΕΑΣ****394** ΕΚΑΤ. €**ΟΛΛΑΝΔΙΑ: 48%** (εισάγουμε)**19%** **6,3%****ΠΡΟΪΟΝ**Συνολική αξία
εξαγωγών- εισαγωγώνΔημοφιλέστερος προορισμός
εξαγωγών- εισαγωγώνΑύξηση-Μείωση αξίας εξαγωγών-
εισαγωγών προϊόντος τελευταίας 10ετίαςΣυμμετοχή προϊόντος στο σύνολο
των εξαγωγών-εισαγωγών αγροτικών
και μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων**ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ****364** ΕΚΑΤ. €**ΓΑΛΛΙΑ: 45%** (εισάγουμε)**14%** **5,8%****ΣΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ****195** ΕΚΑΤ. €**ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ: 32%** (εισάγουμε)**60%** **3,1%****ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ******190** ΕΚΑΤ. €**ΔΑΝΙΑ: 21%** (εισάγουμε)**68%** **3,1%****TOP 5
ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**



ΙΣΟΖΥΓΙΟ

μεταποιημένων
προϊόντων
(ΕΥΡΩ)

2015



* Περιλαμβάνονται λαχανικά παρασκευασμένα ή διατηρημένα αλλιώς με ξύδι ή οξικό οξύ, όχι κατεψυγμένα (π.χ. πατάτες, ελιές, σπαράγγια, κ.ά.)

**Περιλαμβάνονται παρασκευάσματα διατροφής που δεν περιλαμβάνονται αλλού και τα οποία χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα

59%

**ΑΥΞΗΣΗ
ΑΞΙΑΣ
ΕΞΑΓΩΓΩΝ**
ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ
ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ
2005 -2015

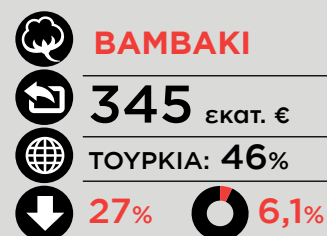
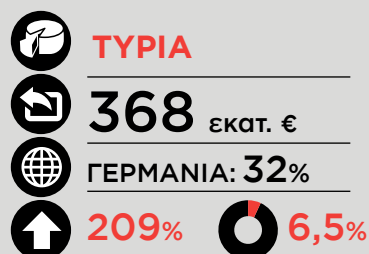
Η αξία **ΕΞΑΓΩΓΩΝ** των αγροτικών και μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων αποτελεί το



21%

**ΑΥΞΗΣΗ
ΑΞΙΑΣ
ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ**
ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ
ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ
2005 -2015

Η αξία **ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ** των αγροτικών και μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων αποτελεί το

TOP 5
ΕΞΑΓΟΜΕΝΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Αξιοποιώντας τον Ιξό και το Έλατο για την παραγωγή ενός καινοτόμου λειτουργικού τροφίμου από γάλα Κεφίρ, με αντικαρκινικές και άλλες ιδιότητες

Το βασικό αντικείμενο της συγκεκριμένης έρευνας ήταν η ανάπτυξη και η πιθανή προώθηση ενός νέου λειτουργικού τροφίμου με αυξημένη προστιθέμενη αξία και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Ο κυριότερος στόχος αυτής της προσπάθειας είναι τα οικονομικά οφέλη της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας και των μικρότερων αντίστοιχων επιχειρήσεων με ταυτόχρονη ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα, ώστε η έρευνα να είναι εφαρμοσμένη, βοηθώντας στην εξωστρέφεια των επιχειρήσεων του κλάδου, ανάλογα με το ενδιαφέρον που θα επιδείξουν στο άμεσο μέλλον.

Στο πλαίσιο του έργου χρησιμοποιήθηκε το γαλακτοκομικό προϊόν κεφίρ, ένα φυσικό προβιοτικό ρόφημα, με ελαφρώς όξινη γεύση και εξαιρετικές ιδιότητες, ικανό να βελτιώσει την υγεία του ανθρώπου σε συνδυασμό με την προσθήκη του αλκοολικού εκχυλίσματος των δύο συνεργούντων φυτών: του Ιξού (*Viscum album*) και του Έλατου (*Abies alba*).

Ο Ιξός είναι ένα επίφυτο το οποίο αναπτύσσεται και παρασιτεί διάφορα φυτά (ξενιστές), ένα εκ των οποίων είναι και το Έλατο. Κατά την εκπόνηση της διδακτορικής μου διατριβής πειραματίστηκα με αυτά τα δύο φυτά (δημιουργία αλκοολικών εκχυλισμάτων), από τα αποτελέσματα της οποίας προκύπτει ότι η συνεργιστική δράση τους εμφανίζει αντικαρκινικές, αντικαρκινογόνες και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες, ενώ ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα του ανθρώπινου οργανισμού, εξαιτίας μιας ποικιλίας ουσιών που εμπεριέχουν (φλαβονοειδή, τερπενοειδή, φαινολικές ενώσεις).

Το κεφίρ είναι ένα ζυμούμενο γαλακτο-



ΓΡΑΦΕΙ Ο
**Δρ Ζελοβίτης
Ιωάννης**

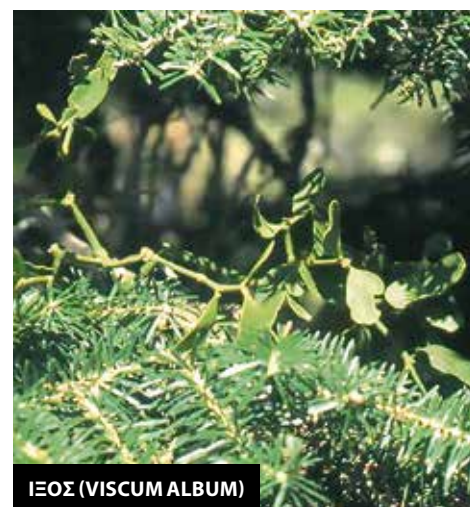
Γεωπόνος
PhD Ιατρικής Σχολής
Πανεπιστημίου
Ιωαννίνων

Το βασικό αντικείμενο της συγκεκριμένης έρευνας ήταν η ανάπτυξη και η πιθανή προώθηση ενός νέου λειτουργικού τροφίμου με αυξημένη προστιθέμενη αξία και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά



κομικό προϊόν, με προέλευση από τον Καύκασο, που παράγεται από τη μεταβολική δραστηριότητα των πολλών και διαφορετικών μικροοργανισμών του, διακρίνοντας το από άλλα προβιοτικά προϊόντα. Το κεφίρ έχει αναφερθεί ότι έχει αντιβακτηριακές, αντικαρκινικές και αντιχοληστεριναιμικές δράσεις, ενώ η συνεχής χρήση του βοηθά σε διάφορα προβλήματα του πεπτικού συστήματος.

Κατά την υλοποίηση της συγκεκριμένης έρευνας, έγινε συλλογή του φυτικού υλικού και δημιουργία αλκοολικών εκχυλισμάτων από φυτικά τμήματα των δύο συνεργούντων φυτών. Σε δεύτερη φάση έγινε παρασκευή ροφημάτων κεφίρ, με τη βοήθεια λυοφιλοποιημένων κόκκων και βάση το αγελαδινό γάλα, ενώ παράλληλα αγοράστηκαν εμπορικά ροφήματα κεφίρ, τα οποία συμμετείχαν στον πειραματισμό μας. Ακολούθησε προσθήκη των αλκοολικών φυτικών εκχυλισμάτων σε μικρές ενδεδειγμένες συγκεντρώσεις και στις δύο κατηγορίες ροφημάτων κεφίρ. Τα δείγματα εξετάστηκαν ως προς τη χημική τους σύσταση (pH, οξύτητα, ξηρή ουσία, τέφρα, λιποπεριεκτικότητα, ολικό άζωτο) και αξιολογήθηκαν οργανοληπτικά (εμφάνιση, υφή, δομή, οσμή, γεύση). Επίσης προσδιορίστηκαν το ιξώδες, η συγκέντρωση της αλκοόλης, ο αριθμός Ο.Μ.Χ. και αξιολογή-



ΙΞΟΣ (VISCUM ALBUM)



ΕΛΑΤΟ (ABIES ALBA)

θηκαν ως προς το χρώμα.

Συμπερασματικά μπορούμε να πούμε ότι η προσθήκη των αλκοολικών εκχυλισμάτων των δύο συνεργούντων φυτών, εντός των τελικών προϊόντων και στις δύο κατηγορίες ροφημάτων κεφίρ (παρασκευασθέντων και εμπορικών σκευασμάτων), δεν ήταν εμφανής ούτε μακροσκοπικά, αλλά ούτε και γευστικά κι αυτό πρέπει να οφείλεται στις μικρές προστιθέμενες ποσότητες, που όχι μόνο δεν επηρέασαν την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (ελάχιστες διαφορές με τον μάρτυρα), αλλά σε συγκεκριμένες περιπτώσεις δείχνει να το βελτιώνουν (pH, οξύτητα). Επίσης το παρασκευασμένο γαλακτοκομικό ρόφημα κεφίρ με τις μικρότερες προσθήκες του αλκοολικού φυτικού εκχυλίσματος, κρίθηκε ως ένα εξαιρετικό προϊόν κατά τους οργανοληπτικούς ελέγχους, καθώς βαθμολογήθηκε με άριστα, από ομάδα εμπειρών δοκιμαστών.

Η συγκεκριμένη ερευνητική προσπάθεια, η οποία αποτελεί την μεταδιδακτορική μου έρευνα (Post Doc), διενεργήθηκε στα πλαίσια της Πράξης ΑγροΕΤΑΚ, του ΕΠ «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ» (ΕΠΑΝΑΔ, ΕΣΠΑ 2007 – 2013) και συντονίστηκε από το Ι.Τ.Α.Π. – Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων (Υπεύθυνη Δρ Κονδύλη Ευθυμία) του ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ».

Εξωστρέφεια στην Αγροτική Επιχειρηματικότητα

Τελευταία, γίνεται πολύς λόγος στη χώρα μας για την ανάγκη βελτίωσης της εξωστρέφειας των επιχειρήσεων, ώστε να αντεπεξέλθουν στις δύσκολες συνθήκες της οικονομικής κρίσης.

Ο όρος «εξωστρέφεια» προέρχεται από την επιστήμη της ψυχολογίας. Η οικονομική επιστήμη τον έχει δανειστεί σχετικά πρόσφατα, προκειμένου να υποδηλώσει για μία επιχείρηση ή έναν κλάδο παραγωγής ή ακόμη και για ένα κράτος τον εξαγωγικό προσανατολισμό, και ευρύτερα τη στροφή προς το εξωτερικό περιβάλλον και την αλληλεπίδραση με αυτό. Με άλλα λόγια, μέσω της εξωστρέφειας επιτυγχάνεται η διεύθυνση και δραστηριοποίηση σε νέες αγορές τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού.

Κυριότερο επιχείρημα υπέρ της εξωστρέφειας είναι η αύξηση των πωλήσεων μέσω της διεύρυνσης της πελατειακής βάσης. Η διασπορά του επιχειρηματικού κινδύνου, η αξιοποίηση πλεονάζουσας παραγωγής ή/και σχολάζουσας παραγωγικής δυναμικότητας, η βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος λόγω προσαρμογής στις απαιτήσεις των νέων αγορών, καθώς και η ενίσχυση του προφίλ της επιχείρησης στις αγορές που ήδη δραστηριοποιείται είναι μερικά ακόμη επιχειρήματα που συνηγορούν υπέρ της εξωστρεφούς επιχειρηματικότητας.

Ειδικότερα, η αγροτική επιχειρηματικότητα στη χώρα μας έχει επιδείξει διαχρονικά έντονη εξωστρέφεια, αφού τα προϊόντα του αγροδιατροφικού κλάδου βρίσκονται σταθερά στην πρώτη γραμμή των ελληνικών εξαγωγών. Η αγροτική επιχειρηματικότητα περιλαμβάνει μεγάλο εύρος δραστηριοτήτων και συναντάται και στους τρεις τομείς παραγωγής της οικονομίας: τόσο στον πρωτογενή τομέα (π.χ. παραγωγή νωπών γεωργικών προϊόντων) όσο και στον δευτερογενή τομέα (π.χ. τυποποίηση, συσκευασία, μεταποίηση νωπών γεωργικών προϊόντων), αλλά και στον τριτογενή τομέα (π.χ. αγροτουρισμός, επισκεψιμο αγρόκτημα).

Παρά την οικονομική κρίση, οι εξαγωγές προϊόντων του αγροδιατροφικού κλάδου παρουσίασαν έντονα αυξητική τάση τα τελευταία χρόνια, η οποία ανακόπηκε προσωρινά το 2014 λόγω της επιβολής του ρωσικού εμπάργκο, αλλά συνεχίστηκε δριμύτερη το 2015. Οι εξαγωγές αγροδιατροφικών προϊόντων πλέον ξεπερνούν τα 5,6 δισ. ευρώ ετησίως



ΓΡΑΦΕΙΟ
Μίνως Βολανάκης

Συνεργάτης Αγροτικής
Επιχειρηματικότητας
του Κέντρου
Επιχειρηματικότητας
Θεσσαλονίκης της Τρά-
πεζας Πειραιώς



**Οι εξαγωγές
αγροδιατροφικών
προϊόντων
πλέον ξεπερνούν
τα 5,6 δισ. ευρώ
ετησίως (2015)
και αποτελούν
περίπου το 22%
των εθνικών εξα-
γωγών. Μάλιστα,
σε συνδυασμό με
τη σταθεροποίη-
ση των αντίστοι-
χων εισαγωγών,
έχει συντελεστεί
σημαντική μείω-
ση του ελλείμμα-
τος του εμπορι-
κού ισοζυγίου
του αγροδιατρο-
φικού κλάδου**



ως (2015) και αποτελούν περίπου το 22% των εθνικών εξαγωγών. Μάλιστα, σε συνδυασμό με τη σταθεροποίηση των αντίστοιχων εισαγωγών, έχει συντελεστεί σημαντική μείωση του ελλείμματος του εμπορικού ισοζυγίου του αγροδιατροφικού κλάδου.

Τα προϊόντα με τη μεγαλύτερη αξία εξαγωγών το 2015 είναι κατά σειρά το ελαιόλαδο, τα ψάρια, τα παρασκευασμένα λαχανικά, τα τυριά και το βαμβάκι, ενώ υπάρχουν προϊόντα στα οποία η χώρα μας κατέχει σημαντικές θέσεις στον διεθνή εμπορικό ανταγωνισμό, ακόμη και πρωτιές, όπως τα ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας (τσιπούρες, λαβράκια κ.λπ.), η ελιά, το ελαιόλαδο, τα ακτινίδια, ο κρόκος, τα σπαράγγια, τα τυροκομικά προϊόντα, το βαμβάκι κ.ά.

Η είσοδος σε μία αγορά του εξωτερικού, όμως, δεν είναι καθόλου απλή υπόθεση. Οι κυριότερες μέθοδοι εισόδου είναι:

- Οι εξαγωγές προϊόντων είτε απευθείας είτε μέσω τρίτου (μεσάζοντα).
 - Οι στρατηγικές συμμαχίες, όπως οι συμφωνίες με τοπικούς αντιπροσώπους και διανομείς, η αδειοδότηση (licensing) σε τοπικές εταιρείες, η δικαιοπαροχή (franchising) σε επίπεδο λιανικής πώλησης κ.λπ.
 - Οι άμεσες επενδύσεις σε επίπεδο παραγωγής ή/και διανομής στη χώρα εισόδου.
- Τι χρειάζεται όμως ο υποψήφιος εξαγωγέας για να δραστηριοποιηθεί με επιτυχία στις διεθνείς αγορές;
- Ισχυρή δέσμευση και θέληση για το εξαγωγικό εγχείρημα.
 - Μακρόπνοο εξωστρεφή προσανατολισμό,

καθώς η εξαγωγική επιτυχία δεν ολοκληρώνεται με την είσοδο στις νέες αγορές, αλλά με τη μακροχρόνια παραμονή σε αυτές και απαιτεί συνεχή ανάλυση και διερεύνηση των διεθνών αγορών.

- Εξασφάλιση των απαιτούμενων πόρων για τη χρηματοδότηση του εγχειρήματος.
- Υψηλή ποιότητα προϊόντος.
- Επιλογή των κατάλληλων αγορών εξαγωγής.
- Ορθή υιοθέτηση των αρχών του εξαγωγικού μάρκετινγκ, όπως κατάλληλη τυποποίηση, σήμανση (ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ), ανάλογη πιστοποίηση για την εκάστοτε αγορά εξαγωγής, ποιοτική συσκευασία, προσαρμοσμένη ετικετοποίηση, προβολή-διαφήμιση και σωστός καθορισμός τιμής.
- Παραγωγική δυναμικότητα που να μπορεί να καλύψει την ενδεχόμενη ζήτηση της αγοράς-στόχου, παράμετρος που καθιστά σε πολλές περιπτώσεις επιβεβλημένη τη συνεργασία μέσω συνεταιρισμών, ομάδων παραγωγών, κοινοπραξιών κ.λπ. (ειδικά στον πρωτογενή τομέα) κατά την εξαγωγική προσπάθεια.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα εξωστρεφούς συνεργατικής προσπάθειας αποτελεί η Venus Growers. Πρόκειται για συνεταιριστική οργάνωση από την Ημαθία, που αριθμεί περισσότερους από 2.000 παραγωγούς-μέλη και δραστηριοποιείται με ιδιαίτερη επιτυχία στο εξαγωγικό εμπόριο νωπών και κυρίως επεξεργασμένων φρούτων επί δεκαετίες. Η Venus Growers επεκτείνει συνεχώς τη διακίνηση των ποικίλων προϊόντων της σε νέες αγορές, εξαγοντάς τα σε πολυάριθμες χώρες σε όλο τον κόσμο.

Όμως, επιτυχημένη εξωστρεφής επιχειρηματικότητα έχουν επιδείξει και οικογενειακές επιχειρήσεις όπως το Τυροκομείο Αρβανίτη, που ιδρύθηκε το 1980 στη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης. Τα προϊόντα του, που παράγονται με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής και βασίζονται στην ποιοτική πρώτη ύλη (φρέσκο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από την Κεντρική Μακεδονία), έχουν αποσπάσει πολυάριθμα βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς και έχουν διεισδύσει σε πληθώρα αγορών στο εξωτερικό.

Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να κυριαρχήσει κουλτούρα εξωστρέφειας στην αγροτική επιχειρηματικότητα της χώρας μας, γιατί τα ελληνικά προϊόντα είναι ιδιαίτερα ποιοτικά και αποδεικνύεται ότι μπορούν να σταθούν με αξιώσεις στον διεθνή ανταγωνισμό.

«ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ» ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ

Νέος οδηγός-DVD για την ορθή χρήση γεωργικών φαρμάκων

Τα γεωργικά φάρμακα αποτελούν πολύτιμο εργαλείο στα χέρια του κάθε παραγωγού για την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, αλλά μπορούν εξαιτίας αλόγιστης και λανθασμένης χρήσης να μετατραπούν σε τοξικές «βόμβες» με θύματα τους ίδιους, το περιβάλλον και τους καταναλωτές.

Στο όνομα της ορθολογικής χρήσης των γεωργικών φαρμάκων που στόχο έχει την προστασία του χρήστη γεωργού, του περιβάλλοντος και του τελικού καταναλωτή, η Τράπεζα Πειραιώς, σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης, δημιούργησε έναν απλό και κατανοητό οδηγό σε μορφή DVD για την αειφόρο και ασφαλή χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

Το DVD αυτό αποτελεί ουσιαστικά ένα εποπτικό και διδακτικό μέσο για εύκολη εμπέδωση των οδηγιών της εφαρμογής της ορθολογικής χρήσης γεωργικών φαρμάκων και απευθύνεται όχι μόνο στους αγρότες, αλλά και στους ευαισθητοποιημένους καταναλωτές. Είναι μια πρωτοβουλία που στόχο έχει τη διάδοση των κανονισμών και την κατανόηση της ανάγκης για ορθή χρήση των γεωργικών φαρμάκων και μπορεί να αποτελέσει ένα ακόμη εργαλείο για τους αγρότες εκείνους που επιδιώκουν τη βελτίωση της παραγωγικότητας των εκμεταλλεύσεών τους.

Ο οδηγός, που βασίζεται στο τρίπτυχο «καλλιεργητής»-«περιβάλλον»-«καταναλωτής», περιλαμβάνει:

- Τις τελευταίες εξελίξεις σχετικά με τη νομοθεσία των γεωργικών φαρμάκων.
- Μεθόδους προστασίας κατά τη χρήση και εφαρμογή των γεωργικών φαρμάκων.
- Αναγκαία μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για την προστασία του περιβάλλοντος και του καταναλωτή.
- Τεχνικές ολοκληρωμένης φυτοπροστασίας.
- Πρακτικές συμβουλές για τη σωστή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού γεωργικών φαρμάκων.
- Μέθοδο διατήρησης ημερολογίου και κοστολογίου.



Ο Γιάννης Γκατζώλης, υπεύθυνος φυτικής παραγωγής στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης




Η Τράπεζα Πειραιώς, σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης, δημιούργησε έναν πλήρη οδηγό σε μορφή DVD για την ασφαλή χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων, βασισμένο στο τρίπτυχο «καλλιεργητής»-«περιβάλλον»-«καταναλωτής»

Το 2009 ψηφίστηκε ο νέος κανονισμός για την έγκριση φυτοπροστατευτικών προϊόντων που αφορά ένα κοινό και αυστηρό νομοθετικό πλαίσιο για όλα τα κράτη-μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο νέος αυτός κανονισμός δίνει μεγάλη βαρύτητα στην άδεια έγκρισης φυτοπροστατευτικών προϊόντων, καθώς και στην ορθή και ασφαλή χρήση.

Ο Γιάννης Γκατζώλης, υπεύθυνος φυτικής παραγωγής στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης και ένας εκ των συντελεστών που συμμετείχαν στην παραγωγή του οδηγού για την ορθή χρήση γεωργικών φαρμάκων, επισημαίνει ξεκινώντας από τον καλλιεργητή ότι «πρέπει να είναι σύννομος και υπεύθυνος με τη χρήση των γεωργικών φαρμάκων. Κανένα φάρμακο δεν είναι αθώο. Πρέπει ο χρήστης να γνωρίζει ότι στα χέρια του κρατά κάτι που βλάπτει την υγεία του, αλλά τον βοηθά να εξυγιάνει την καλλιέργειά του».

Ο χειρισμός των γεωργικών φαρμάκων, που περιλαμβάνει την αποθήκευση, την αραιώση και την ανάμειξη των γεωργικών

φαρμάκων και τον καθαρισμό του εξοπλισμού εφαρμογής γεωργικών φαρμάκων μετά τη χρήση, καθώς και η ανάκτηση και διάθεση των μειγμάτων των βυτίων, των κενών συσκευασιών και των καταλοίπων των γεωργικών φαρμάκων ευνοούν ιδιαίτερα την ανεπιθύμητη έκθεση των ανθρώπων και του περιβάλλοντος όταν δεν ακολουθούνται οι ορθές πρακτικές.

Επίσης, η χρήση γεωργικών φαρμάκων μπορεί να είναι εξαιρετικά επικίνδυνη σε πολύ ευπαθείς περιοχές, όπως οι περιοχές του δικτύου Natura 2000 που προστατεύονται σύμφωνα με την οδηγία 79/409/ΕΟΚ και την οδηγία 92/43/ΕΟΚ.

Παραβάσεις όπως, π.χ., ψεκασμοί εντός οικισμών και σε αγροτικούς δρόμους που διέρχονται άνθρωποι και ζώα, ψεκασμοί σε εκτάσεις προς βόσκηση, ανεξέλεγκτη ρίψη και εγκατάλειψη των κενών υλικών συσκευασιών γεωργικών φαρμάκων μετά τη χρήση σε μη ενδεδειγμένους χώρους έχουν ως αποτέλεσμα τη ρύπανση του περιβάλλοντος και την απειλή της δημόσιας υγείας.



01 Ο οδηγός ορθολογικής χρήσης γεωργικών φαρμάκων περιλαμβάνει μεταξύ άλλων μεθόδους προστασίας των αγροτών, του περιβάλλοντος και του καταναλωτή κατά τη χρήση τους.

02 Κατά τον ψεκάσμο με φυτοφάρμακα η έκθεση σε αυτά χωρίς την πιστή τήρηση των προδιαγραφών προστασίας μπορεί να αποβεί εξαιρετικά επιβλαβής για τον ανθρώπινο οργανισμό. Η απορρόφηση από το δέρμα είναι ο πιο συχνός τρόπος εισόδου μεγάλων ποσοτήτων γεωργικών φαρμάκων στον ανθρώπινο οργανισμό.

03 Η επίδραση των γεωργικών φαρμάκων στο περιβάλλον. Ποια μέτρα πρέπει να λαμβάνονται για την αποφυγή της ρύπανσης των επιφανειακών και υπόγειων υδάτων και της έκθεσής τους στα μετακινούμενα ψεκαστικά νέφη.

04 Συμπτώματα δηλητηρίασης μπορούν να παρουσιάσουν οι επαγγελματίες χρήστες γεωργικών φαρμάκων, εφόσον δεν τηρήσουν τα μέτρα που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος.

05 Θα πρέπει να ελέγχονται προσεκτικά όλα τα μηχανικά μέρη του εξοπλισμού εφαρμογής και να επισκευάζονται όπου παρουσιάζονται προβλήματα.

06 Η ποσότητα γεωργικών φαρμάκων που θα χρησιμοποιηθεί και η ποσότητα του ψεκαστικού υγρού που θα παρασκευασθεί θα πρέπει να υπολογίζονται με ακρίβεια, ώστε να ενδείκνυνται για το στάδιο της καλλιέργειας και την ψεκαζόμενη έκταση.

07 Θα πρέπει να λαμβάνονται όλα τα μέτρα για την προστασία των εμπλεκόμενων στη διαδικασία του ψεκάσμου.

08 Ο ψεκάσμος πρέπει να διενεργείται σε μέρες και ώρες που η πιθανότητα έκθεσης ανθρώπων και ζώων στο ψεκαστικό νέφος είναι μειωμένη.

09 Έπειτα από κάθε ψεκάσμο ο χρήστης θα πρέπει να καθαρίζει, να συντηρεί και να αποθηκεύει τον εξοπλισμό του.

10 Καλλιεργητικά μέτρα υγιεινής που μπορούν να εφαρμοστούν για να μειωθούν οι κίνδυνοι που απειλούν μια καλλιέργεια.

Το υδάτινο περιβάλλον είναι ιδιαίτερα ευπαθές στα γεωργικά φάρμακα. Για τον λόγο αυτό, επιβάλλεται να αποδίδεται ιδιαίτερη προσοχή στην αποτροπή της ρύπανσης των επιφανειακών και των υπόγειων υδάτων με κατάλληλα μέτρα, όπως η δημιουργία ζωνών ανάσχεσης και ασφαλείας ή η φύτευση φρακτών κατά μήκος των επιφανειακών υδάτων, ώστε να περιορίζεται η έκθεση των υδατικών συστημάτων σε μετακινούμενα ψεκαστικά νέφη, επιφανειακές αποχετευτικές ροές και υπόγειες απορροές.

Το περιβάλλον είναι ανταποδοτικό σύστημα και οι παραγωγοί οφείλουν να το σέβονται. Η συνιστώμενη δόση όπως αναφέρεται στην ετικέτα του φυτοφαρμάκου, αλλά και η συμβουλή του τοπικού γεωπόνου βοηθούν στην ορθή χρήση. Ο προσδιορισμός των επιβλαβών για την καλλιέργεια οργανισμών θα πρέπει να είναι ακριβής και να προτιμούνται σκευάσματα αλλά και χρόνοι που δεν επηρεάζουν ωφέλιμα έντομα. Οι χρήστες είναι υποχρεωμένοι να δια-

τηρούν ασέκαστες ζώνες για τη διαφύλαξη καταφυγίων για τα ζώα. Να κάνουν ψεκάσμούς όταν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν για να αποφευχθεί η διασπορά. Διασπορά που μπορεί να επηρεάσει τους υδάτινους πόρους, γειτονικές διαφορετικές καλλιέργειες, κατοικημένες περιοχές. Ο καταναλωτής είναι ο τελικός αποδέκτης και ουσιαστικά ο πελάτης. Απέναντι και σε αυτόν υπάρχει μεγάλη ευθύνη.

Ωστόσο, παρά το γεγονός ότι τα γεωργικά φάρμακα μπορούν λόγω λανθασμένης και αλόγιστης χρήσης να μετατραπούν σε τοξικές «βόμβες», σημαντικό ποσοστό παραγωγών, όπως αναφέρει ο Γιάννης Γκατζώλης, υπεύθυνος φυτικής παραγωγής στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή, δεν λαμβάνουν μέτρα ατομικής προστασίας και πολλοί δίνουν εξετάσεις για την απόκτηση του πιστοποιητικού για τυπικούς και μόνο λόγους. Θα πρέπει, υπογραμμίζει ο κ. Γκατζώλης, να κάνουν εφαρμογή των όσων διδάχθηκαν από τον οδηγό ορθολογικής χρήσης, διότι έχουν τεράστιες ευθύνες απέναντι στον εαυτό τους,

Ψεκάσμοι εντός οικισμών, σε αγροτικούς δρόμους που διέρχονται άνθρωποι και ζώα και σε εκτάσεις προς βόσκηση, ανεξλέγκτη ρίψη και εγκατάλειψη των κενών υλικών συσκευασίας γεωργικών φαρμάκων μετά τη χρήση σε μη ενδεδειγμένους χώρους έχουν ως αποτέλεσμα τη ρύπανση του περιβάλλοντος και την απειλή της δημόσιας υγείας

στις οικογένειές τους, στο περιβάλλον και στον καταναλωτή. Κανένας αγρότης δεν έχει ελαφρυντικό ότι δεν γνωρίζει τις επιπτώσεις από τα φυτοφάρμακα. Όλες οι πληροφορίες είναι διάσπαρτες παντού και το πιστοποιητικό Ορθής Χρήσης Γεωργικών Φαρμάκων είναι το τυπικό προσόν.

Θα πρέπει, άλλωστε, να επισημανθεί ότι οι αγρότες που δεν κάνουν ορθή χρήση μπορούν να βρεθούν υπόλογοι στον νόμο. Η μη τήρηση των βέλτιστων εργασιακών πρακτικών χρήσης γεωργικών φαρμάκων μπορεί να προκαλέσει την επιβολή διοικητικών και ποινικών κυρώσεων και την απώλεια κοινοτικών ενισχύσεων.

Σε κάθε περίπτωση, η σοβαρή αντιμετώπιση των φυτοφαρμάκων, η τήρηση των ημερών πριν από τη συγκομιδή, είναι ένας μεγάλος στόχος για την αξιοπιστία των ελληνικών προϊόντων στις διεθνείς αλλά και στις εσωτερικές αγορές. Η λύση στα προβλήματα του αγροτοδιατροφικού τομέα θα έρθει μόνο μέσα από τη γνώση και τον επαγγελματισμό.



Ορθολογική χρήση γεωργικών φαρμάκων

Τα μέτρα που θεσπίστηκαν στο πλαίσιο του Εθνικού Σχεδίου Δράσης (ΦΕΚ 1883/Β/2013) για την ορθολογική χρήση των γεωργικών φαρμάκων (σε εφαρμογή της Οδηγίας 2009/128/ΕΚ) έχουν στόχο (α) τη μείωση των κινδύνων για την υγεία του ανθρώπου από την άμεση ή έμμεση έκθεσή του στα γεωργικά φάρμακα και (β) την μείωση των αρνητικών επιπτώσεων της χρήσης γεωργικών φαρμάκων στο περιβάλλον.

Τα γεωργικά φάρμακα ή αλλιώς φυτοπροστατευτικά προϊόντα είναι δραστικές ουσίες ή παρασκευάσματα που περιέχουν ένα ή περισσότερα δραστικά συστατικά και χρησιμοποιούνται για την προστασία των γεωργικών καλλιεργειών από επιβλαβείς οργανισμούς (παθογόνους οργανισμούς, έντομα και ζιζάνια). Η εφαρμογή τους γίνεται είτε με προληπτικές, είτε με θεραπευτικές επεμβάσεις, με στόχο την διασφάλιση της γεωργικής παραγωγής και την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων.

Ωστόσο, τα γεωργικά φάρμακα είναι χημικά προϊόντα και η χρήση τους απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή, αφού οι ιδιότητες των περισσότερων από αυτά τα καθιστούν επικίνδυνα για την υγεία του ανθρώπου

και για το περιβάλλον. Για τον περιορισμό στο ελάχιστο των κινδύνων αυτών, είναι αναγκαίο να επιτυγχάνεται η στοχευμένη εφαρμογή (όσον αφορά τον επιβλαβή οργανισμό και το είδος της καλλιέργειας), η καλή αποτελεσματικότητα του χρησιμοποιούμενου γεωργικού φαρμάκου και ταυτόχρονα να εξασφαλίζεται η ασφάλεια του χρήστη, του καταναλωτή και του περιβάλλοντος. Η κακή χρήση, συμπεριλαμβανομένης και της κατάχρησης, των γεωργικών φαρμάκων αποτελεί σημαντικό παράγοντα της ρύπανσης του εδάφους, των επιφανειακών και υπόγειων υδάτων και του ατμοσφαιρικού αέρα. Επιπλέον έχει ανεπιθύμητες επιπτώσεις στους διάφορους οργανισμούς που διαβιούν στο αγρο-οικοσύστημα ή στο ευρύτερο οικοσύστημα και δεν αποτελούν στόχο (όπως στην άγρια πανίδα και χλωρίδα, στα ωφέλιμα έντομα και μικροοργανισμούς κ.ά.) και συντελούν στον περιορισμό της βιοποικιλότητάς τους. Παράλληλα η κακή χρήση των γεωργικών φαρμάκων εγκυμονεί σημαντικούς κινδύνους για την υγεία του ανθρώπου, που σχετίζονται με την άμεση ή έμμεση έκθεσή του σε αυτά. Η απευθείας έκθεση (άμεση) ενός ατόμου στο γεωργικό φάρμακο προέρχεται κυρί-

ως από ατυχήματα ή από άγνοια των οδηγιών χρήσης του και μπορεί να επιφέρει ανεπανόρθωτες βλάβες ή ακόμη και τον θάνατο στο άτομο που έχει εκτεθεί σε αυτό. Η μακροχρόνια έκθεση (έμμεση) ενός ατόμου στα γεωργικά φάρμακα (ως χρήστης, καταναλωτής ή παρευρισκόμενος κατά την εφαρμογή τους) μπορεί να οδηγήσει σε χρόνιες βλάβες υγείας (π.χ. καρκίνος, αναπαραγωγικά προβλήματα κ.ά.).

Για την ελαχιστοποίηση των κινδύνων και των αρνητικών επιπτώσεων της χρήσης γεωργικών φαρμάκων για την υγεία του ανθρώπου αλλά και για το περιβάλλον είναι αναγκαίο να ελαχιστοποιείται η χρήση τους στα απολύτως αναγκαία επίπεδα εφαρμογής (μείωση δόσης εφαρμογής και αριθμού επεμβάσεων). Οι σύγχρονες πρακτικές της ολοκληρωμένης φυτοπροστασίας ενσωματώνουν μια σειρά από καλλιεργητικές, μηχανικές και βιολογικές μεθόδους (όπως αμειψισπορά, ανθεκτικές ποικιλίες, ορθολογική λίπανση, προστασία ωφέλιμων πληθυσμών εντόμων, φύτευση φυτών-παγίδων, παγίδευση εντόμων, μέτρα υγιεινής, καλλιεργητικές τεχνικές κ.ά.) για τον έλεγχο και την αντιμετώπιση των εχθρών και των ασθενειών των καλλιεργειών και προωθούν την ελάχιστη δυνατή χρήση των γεωργικών φαρμάκων, όταν και όποτε αυτό είναι απολύτως αναγκαίο.

Η συμμόρφωση με τους κανόνες ορθής γεωργικής πρακτικής εξασφαλίζει την παραγωγή υψηλής ποιότητας γεωργικών προϊόντων και ταυτόχρονα μεγιστοποίηση του οικονομικού οφέλους για τον παραγωγό μέσω της ορθολογικής διαχείρισης των εισροών καλλιέργειας (νερό, λιπάσματα, φυτοπροστατευτικά προϊόντα). Παράλληλα, επιτυγχάνεται μείωση της ρύπανσης του περιβάλλοντος και της επιβάρυνσης της υγείας του παραγωγού, αλλά και του καταναλωτή.

Στα πλαίσια αυτά είναι απαραίτητο οι παραγωγοί να εκπαιδεύονται και να επιμορφώνονται σε θέματα που αφορούν στις μεθόδους προστασίας κατά τη χρήση και εφαρμογή γεωργικών φαρμάκων, στη σωστή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού φυτοπροστασίας, στα αναγκαία μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για την προστασία του περιβάλλοντος και του καταναλωτή, στις τεχνικές ολοκληρωμένης φυτοπροστασίας και ορθής διαχείρισης των εισροών καλλιέργειας. Η συνεχής ενημέρωση, επιμόρφωση και εκπαίδευση των παραγωγών στις σύγχρονες πρακτικές φυτοπροστασίας μπορούν να βοηθήσουν σημαντικά στην εξασφάλιση ποιοτικής γεωργικής παραγωγής που να είναι ταυτόχρονα οικονομικά βιώσιμη και περιβαλλοντικά υπεύθυνη.



ΓΡΑΦΕΙ Η
**Δρ Ελένη
Τοπαλίδου**

Φυτοπαθολόγος
Perrotis College, μέλος
Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού

ΕΠΑΝΑΚΤΩΝΤΑΣ ΤΗ «ΧΑΜΕΝΗ» ΜΑΣ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Λιγότερη σπατάλη και χαμηλότερα «τροφομύλια»

Τα αυξημένα χιλιόμετρα που διανύουν τα τρόφιμα, η συνεχής υποβάθμιση του περιβάλλοντος -λόγω εντατικοποίησης της παραγωγής- οι υψηλές τιμές των τροφίμων, η πείνα από τη μία και τα ανησυχητικά ποσοστά της παχυσαρκίας από την άλλη εγείρουν σοβαρά ζητήματα που αφορούν στη σχέση μας με τα τρόφιμα. Τα τελευταία χρόνια έρχεται να προστεθεί ένα ακόμη πρόβλημα στην αγροδιατροφική αλυσίδα, αυτό της απώλειας και σπατάλης των τροφίμων. Τουλάχιστον το 1/3 των τροφίμων που παράγονται κάθε χρόνο παγκοσμίως πετιέται, ποσότητα που ανέρχεται σύμφωνα με εκτιμήσεις σε 1,3 δισ. τόνους.

Πού εντοπίζεται όμως αυτή η «σπατάλη» ή «απώλεια» τροφίμων και γιατί κάνουμε αυτόν τον διαχωρισμό; Όταν η ποσότητα που χάνεται εντοπίζεται στην αρχή της αγροδιατροφικής αλυσίδας (στο χωράφι & πρώτη διαλογή) χαρακτηρίζεται ως «απώλεια» ενώ, όταν καταγράφεται στους υπόλοιπους κρίκους της αλυσίδας, χαρακτηρίζεται ως «σπατάλη». Και εδώ έγκειται η βασική διαφορά μεταξύ των χωρών: με τις αναπτυσσόμενες να καταγράφουν μεγαλύτερες απώλειες στο χωράφι (ελλείψει καλών καλλιεργητικών πρακτικών και αδυναμίας αντιμετώπισης ασθενειών και άλλων έκτακτων συνθηκών). Αντίθετα, στις χώρες του δυτικού κόσμου, η απώλεια γίνεται σπατάλη και το πρόβλημα μετατοπίζεται στα επόμενα στάδια, δηλαδή στη μεταποίηση, στο λιανεμπόριο και στο νοικοκυριό. Αυτή η σπατάλη δεν εγείρει μονάχα ηθικά ζητήματα (ειδικά αν αναλογιστεί κανείς το επισιτιστικό διακύβευμα και την οικονομική κρίση), αλλά εγείρει περιβαλλοντικές και οικονομικές ανησυχίες καθώς για κάθε ποσότητα που δεν διοχετεύεται στην αγορά έχουν δαπανηθεί κεφάλαια, εργασία, ενέργεια και φυσικοί πόροι.

Στην Ευρώπη η απώλεια στο χωράφι -διαλογή ανέρχεται στο 24% του συνόλου. Μεγάλες ποσότητες προϊόντων δεν φτάνουν ποτέ στην αγορά όχι λόγω έλλειψης τεχνογνωσίας και τεχνολογίας στον πρωτογενή τομέα, όπως συμβαίνει σε φτωχότερες περιοχές του κόσμου, αλλά κυρίως λόγω «καλλιστείων»! Μήλα λιγότερο γυαλιστερά και άλλα «άσχημα» φρούτα και



ΓΡΑΦΕΙ Η
Μαρία Παρταλίδου

Επίκουρη Καθηγήτρια
parmar@agro.auth.gr
Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.
Εργαστήριο Γεωργικών
Εφαρμογών & Αγροτικής
Κοινωνιολογίας



Τουλάχιστον το 1/3 των τροφίμων που παράγονται κάθε χρόνο παγκοσμίως πετιέται, ποσότητα που ανέρχεται σύμφωνα με εκτιμήσεις σε 1,3 δισ. τόνους

**ΜΑΘΗΜΑΤΑ**

- Πληθυσμός και Τρόφιμα
- Κοινωνιολογία
- Αγροτική κοινωνιολογία
- Γεωργικές Εφαρμογές
- Επιχειρηματικότητα στον αγροτικό τομέα

**ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ**

- Απώλεια τροφίμων στην αγροδιατροφική αλυσίδα: η περίπτωση ενός αγροτικού συνεταιρισμού
- Σπατάλη τροφίμων και Εταιρική και Κοινωνική Ευθύνη σε μεγάλες αλυσίδες τροφίμων
- Απώλεια τροφίμων στα νοικοκυριά
- Κοινωνικά Υποστηριζόμενη Γεωργία

**ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ**

- Τροφομύλια ΕΛΚΕ ΑΠΘ
- BIOMAS FRACTALS FP7: ηλεκτρονικό market place πώλησης - αγοράς υπολειμμάτων στο χωράφι
- Food smart cities for development «ένα μήλο την ημέρα και χωρίς απώλειες»
- Αστική γεωργία

Πηγή: Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας Α.Π.Θ., 2016

λαχανικά καταλήγουν στα σκουπίδια. Η σπατάλη είναι αρκετά μεγαλύτερη όμως στα επόμενα στάδια της αλυσίδας και κυρίως στα νοικοκυριά (42% του συνόλου). Πρόσφατα, θεσπίστηκε στη Γαλλία νόμος ο οποίος απαγορεύει στα σουπερμάρκετ να πετούν φαγητό που μένει στα ράφια, επιβάλλοντας τη διάθεσή τους σε τράπεζες τροφίμων και σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες. Πρόκειται για τρόφιμα που πλησιάζουν την ημερομηνία ανάλωσης «κατά προτίμηση» αλλά κατά τ' άλλα είναι υψηλής διατροφικής ποιότητας. Επιπλέον, πολλές δράσεις ευαισθητοποίησης των νοικοκυριών οργανώνονται από διάφορους φορείς σε μια προσπάθεια να αλλάξουν αγοραστικές συμπεριφορές και να ενημερώσουν - εκπαιδεύσουν τους καταναλωτές.

Το ζήτημα της σπατάλης και της επανάκτησης της σχέσης μας με τα τρόφιμα έχει απασχολήσει ερευνητικά και το Εργαστήριό μας (βλέπε σχήμα). Η πλειονότητα των ερευνών μας καταδεικνύει ότι η σπατάλη είναι μικρότερη στην περίπτωση προϊό-

ντων ποιότητας και εντοπιότητας (ΠΟΠ, ΠΓΕ, βιολογικά κ.λπ.), σε προϊόντα από την τοπική αγορά (με χαμηλά τροφομύλια) ή από συστήματα εμπορίας χωρίς ενδιάμεσους όπου η σχέση παραγωγού και καταναλωτή είναι στενότερη και η εκτίμηση στην εργασία και στους κόπους του γεωργού αλλά και η εκτίμηση στο ίδιο το τρόφιμο είναι μεγαλύτερη.

Σε κάθε περίπτωση, καινοτόμες ιδέες διαχείρισης των υπολειμμάτων στο χωράφι (λ.χ. η χρήση τους για βιοενέργεια), σύγχρονες τεχνικές και μέθοδοι συντήρησης κατά το μετασυλλεκτικό στάδιο αλλά κυρίως δράσεις ευαισθητοποίησης, αγροδιατροφικά συμβούλια στις πόλεις, αυξημένη εταιρική κοινωνική ευθύνη των αλυσίδων τροφίμων και πολιτικές γύρω από τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, την επανατοπικοποίηση του τροφίμου και την ενίσχυση της συμβολικής του αξίας, υιοθετούνται αναδεικνύοντας παράλληλα και το ρόλο της γεωργίας ως θεματοφύλακα του περιβάλλοντος και των αξιών της σύγχρονης κοινωνίας εν γένει.

Ασύρματο & Ενσύρματο POS

Για εσένα που έχεις
φυσικό κατάστημα,
π.χ. mini market,
εστιατόριο κ.λπ.

Mobile POS

Για εσένα που
κινείσαι συνεχώς,
π.χ. είσαι γιατρός,
τεχνίτης κ.λπ.

e-POS

Για εσένα που
διαθέτεις e-shop
και πραγματοποιείς
online πωλήσεις.

**Γνωρίζεις ότι η επιχείρησή σου χρειάζεται POS.
Έχεις όμως αυτό που πραγματικά σου ταιριάζει;**

Η Τράπεζα Πειραιώς φέρνει όλες τις λύσεις **POS** για κάθε επιχείρηση.

Απόκτησε σήμερα το POS που σε εξυπηρετεί με:

- Απλή διαδικασία απόκτησης
- Τιμολόγηση προσαρμοσμένη στα μέτρα σου

Και 2 επιπλέον υπηρεσίες που σου προσφέρουν πρόσθετα έσοδα:

- easypay POINT** για δυνατότητα είσπραξης λογαριασμών στην επιχείρησή σου
- DCC** για αποδοχή καρτών εκτός ευρώ

Μάθε περισσότερα στο: Τ. 18 28 38 www.piraeusbank.gr

Paycenter
powered by Piraeus Bank

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα

ΘΕΣγάλα-ΠΙΕς

Το success story που προκαλεί ουρές στα ΑΤΜ του ελληνικού γάλακτος

Ενα μικρό επιχειρηματικό θαύμα συντελείται στο πεδίο των αγροτικών συνεταιρισμών. Πριν από πέντε χρόνια μια ομάδα κτηνοτρόφων εμπνεύστηκε μια καινοτόμο ιδέα, που έμελλε να αλλάξει τον «χάρτη» στην λιανική αγορά νωπού γάλακτος. Πρόκειται για μια ιστορία επιτυχίας με πρωταγωνιστές παραγωγούς, από την οποία απουσιάζουν πλήρως πάσης φύσεως μεσάζοντες.

Το 2011 μια φιλόδοξη ομάδα αγελαδοτρόφων-γαλακτοπαραγωγών με νέες απόψεις και φιλοσοφία δημιούργησε έναν συνεταιρισμό που έφερε την ονομασία ΘΕΣγάλα-ΠΙΕς και κατάφερε να αλλάξει το τοπίο της ελληνικής κτηνοτροφίας. Χάρη στις οργανωμένες και συστηματικές προσπάθειες των μελών του, ο ΘΕΣγάλα σύντομα εξελίχθηκε στον μεγαλύτερο παραγωγικό συνεταιρισμό αγελαδινού γάλακτος στη χώρα μας και, όπως μας αναφέρει ο Αθανάσιος Βακάλης, πρόεδρος και ένας εκ των ιδρυτών του, «ο συνεταιρισμός μας ιδρύθηκε με στόχο να απαντήσει σε μια σειρά προβλημάτων του πρωτογενούς τομέα απέναντι στα αδιέξοδα της κρίσης. Μέσα σε λίγα χρόνια, καταφέραμε να φτιάξουμε ένα συνεργατικό μοντέλο που παράγει ποιοτικά προϊόντα με θετικά οικονομικά αποτελέσματα».

«Βασικός στόχος του συνεταιρισμού», μας λέει χαρακτηριστικά ο κ. Βακάλης, «είναι να προσφέρουμε στον Έλληνα καταναλωτή ποιοτικά προϊόντα σε ανταγωνιστικές τιμές, αποκόπτοντας το επιπρόσθετο κόστος της μεταπώλησης και της συσκευασίας, προς όφελος και του παραγωγού και του καταναλωτή».

Με 100 αγελαδοτρόφους παραγωγούς ως μέλη, ο συνεταιρισμός διαθέτει 50 μονάδες παραγωγής αγελαδινού γάλακτος, ενώ καθημερινά παράγονται 120 τόνοι φρέσκου γάλακτος που αντιστοιχούν περίπου στο 10% της εγχώριας παραγωγής.

Για πρώτη φορά πανελλαδικά, μηχανές αυτόματης πώλησης γάλακτος νέας τεχνολογίας εγκαταστάθηκαν στις γειτονιές της Λάρισας, της Θεσσαλονίκης και της Αθήνας. Κάθε μέρα φρέσκο γάλα, το οποίο συλλέγεται από φάρμες μελών του συνε-



Ο Αθανάσιος Βακάλης, πρόεδρος συνεταιρισμού ΘΕΣγάλα – ΠΙΕς



ταιρισμού, παστεριώνεται σε σύγχρονες και πιστοποιημένες εγκαταστάσεις και φτάνει άμεσα στις δεξαμενές των αυτόματων πωλητών. Αυτή τη στιγμή λειτουργούν στη Λάρισα 16 σημεία πώλησης (καταστήματα), στη Θεσσαλονίκη 17 και στην Αθήνα 10 σημεία, όπου ο καταναλωτής μπορεί να προμηθευτεί φρέσκο γάλα 24 ώρες το 24ωρο σε ιδιαίτερως ανταγωνιστική τιμή σε σχέση και με την ποιότητά του.

Ο καταναλωτής επιλέγει την ποσότητα που επιθυμεί, ένα και μισό λίτρο, καθώς και τη συσκευασία που επιθυμεί, γυάλινο επαναχρησιμοποιούμενο μπουκάλι και πλαστικό μιας χρήσης μπουκάλι. Υπάρχει και η δυνατότητα για τον καταναλωτή να χρησιμοποιήσει δικό του μπουκάλι, αναλαμβάνοντας την ευθύνη τήρησης όλων των όρων υγιεινής. Στον χώρο των καταστημάτων υπάρχουν δύο αυτόματοι πωλητές, ένας για την προμήθεια φρέσκου γάλακτος και ένας για την προ-

μήθεια μπουκαλιών και προϊόντων.

Ο συνεταιρισμός ΘΕΣγάλα – ΠΙΕς μέσα από την λειτουργία και τις δράσεις του προσπαθεί να υλοποιήσει και να επιτύχει τους στόχους που έχει θέσει από την ίδρυσή του:

- Τη διασφάλιση της ποιότητας και άρα την επίτευξη υπεραξίας του τελικού προϊόντος.
- Τη διάθεση του γάλακτος που παράγουν τα μέλη του.
- Τη μείωση του κόστους παραγωγής μέσω μαζικών εισροών πρώτων υλών και την ανάπτυξη συνεργιών σε όλο το φάσμα του πρωτογενούς και όχι μόνο τομέα.
- Τη βελτίωση της παραγωγικότητας του ζωικού κεφαλαίου των μελών του.
- Τη βελτίωση του διαχειριστικού επιπέδου των μονάδων των μελών του.
- Την αξιοπρεπή παρουσία στον τομέα διανομής του προϊόντος του προς τους καταναλωτές.



Ο πρότυπος συνεταιρισμός παράγει καθημερινά 120 τόνους φρέσκου γάλακτος που αντιστοιχούν περίπου στο 10% της εγχώριας παραγωγής

Μουσείο Μαστίχας Χίου

Συνδέοντας μοναδικά τον Πολιτισμό με το Περιβάλλον

Το Μουσείο Μαστίχας Χίου είναι το όγδοο μέλος του Δικτύου θεματικών Μουσείων του Πολιτιστικού Ιδρύματος του Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ). Το

Μουσείο εγκαινιάσε, το Σάββατο 11 Ιουνίου 2016, ο Πρόεδρος της Δημοκρατίας κ.

Προκόπιος Παυλόπουλος, κατά τη διάρκεια μιας λαμπρής τελετής με πλήθος προσκεκλημένων. Στη διάρκεια της τελετής εγκαινίων, απηύθυναν κατά σειρά χαιρετισμό η Πρόεδρος του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς κυρία **Σοφία Στάϊκου**, ο Πρόεδρος της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου κ. **Γιώργος Τούμπος**, ο Δήμαρχος της Χίου κ. **Μανώλης Βουρνούς**, ο Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κ. **Ευάγγελος Αποστόλου**, ο Αρχιεπίσκοπος Αθηνών και Πάσης Ελλάδος κ.κ. **Ιερώνυμος** και ο Πρόεδρος της Δημοκρατίας κ. **Προκόπιος Παυλόπουλος**.

Η Πρόεδρος του ΠΙΟΠ, **Σοφία Στάϊκου**, αναφέρθηκε στην ομιλία της στο «όραμα ενός Δικτύου Μουσείων που αναπτύσσονται πανελλαδικά ενάντια στην απαξίωση των καιρών», ενώ τόνισε την αναγκαιότητα να κινητοποιηθούν όλοι οι φορείς για τον τόπο που περνάει κρίση: «Να εμπνεύσουμε για αριστεία και δημιουργία. Να αντλήσουμε δυνάμεις από τον πολιτισμό και να ενεργοποιήσουμε τους ανθρώπους της προόδου. Να τραβήξουμε την Ελλάδα από το τέλμα...»

Το νέο Μουσείο βρίσκεται στα Μαστιχοχώρια, σύνολο μεσαιωνικών χωριών στη νότια Χίο, στο μοναδικό σημείο της Μεσογείου όπου καλλιεργείται ο σχίνος της ποικιλίας *Pistacia lentiscus Chia*, από τον οποίο παράγεται η μαστίχα. Σκοπός του Μουσείου Μαστίχας Χίου είναι να αναδείξει την παραγωγική ιστορία της καλλιέργειας και της επεξεργασίας της μαστίχας, εντάσσοντάς την παράλληλα στο πολιτιστικό τοπίο της Χίου. Μέσα από το πρίσμα της εγγραφής από την UNESCO της παραδοσιακής μαστιχοκαλλιέργειας στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας, το



Η Πρόεδρος του ΠΙΟΠ, **Σοφία Στάϊκου**, αναφέρθηκε στην ομιλία της στο «όραμα ενός Δικτύου Μουσείων που αναπτύσσονται πανελλαδικά ενάντια στην απαξίωση των καιρών», ενώ τόνισε την αναγκαιότητα να κινητοποιηθούν όλοι οι φορείς για τον τόπο που περνάει κρίση: «Να εμπνεύσουμε για αριστεία και δημιουργία. Να αντλήσουμε δυνάμεις από τον πολιτισμό και να ενεργοποιήσουμε τους ανθρώπους της προόδου. Να τραβήξουμε την Ελλάδα από το τέλμα...»

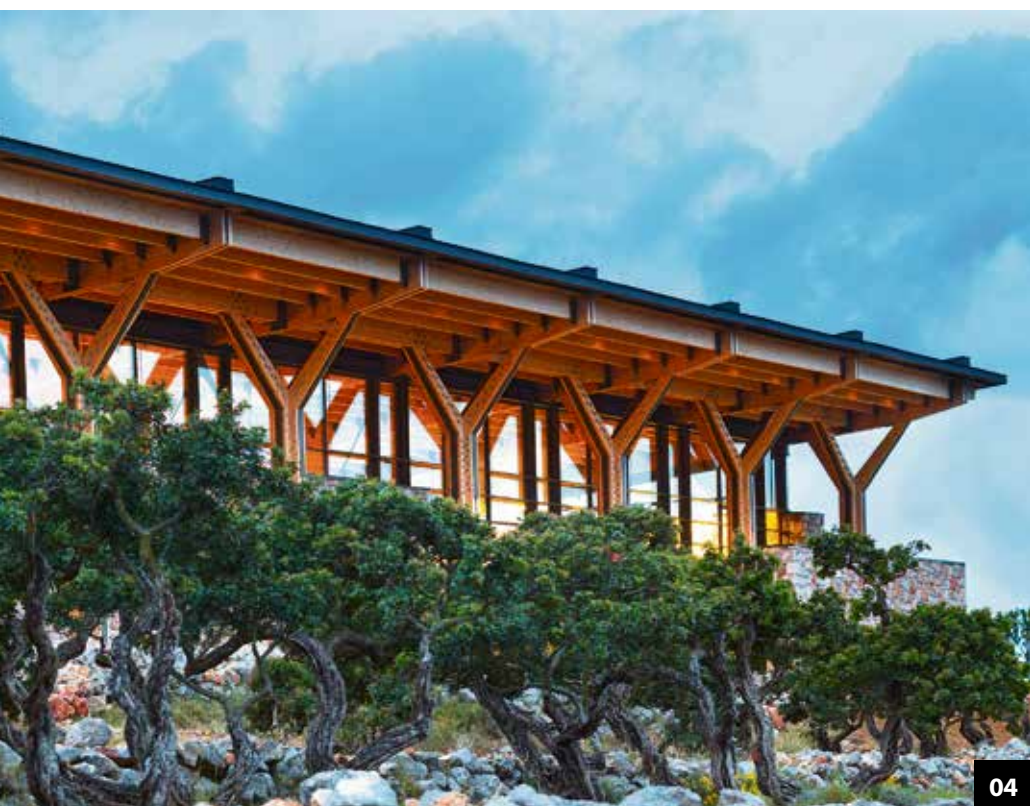


2014, έμφαση δίνεται στη διαχρονία και την αειφορία αυτού του χιώτικου προϊόντος.

Το Μουσείο Μαστίχας Χίου αποτυπώνει τη σύνδεση του πολιτισμού με το περιβάλλον, καθώς η άυλη πολιτιστική κληρονομιά συναντάται με το τοπίο και τη φυσική κληρονομιά που αυτό μεταφέρει. Η αξιοποίη-



ση των μαστιχώνων στο πέρασμα των αιώνων έγινε με σεβασμό στις αντοχές της φύσης και του τοπίου, ενώ το ίδιο το τοπίο επηρέασε τον πολιτισμό του νησιού. Ο επισκέπτης ανακαλύπτει την παραδοσιακή τεχνογνωσία της μαστιχοκαλλιέργειας, παρατηρεί πώς η διαχείριση της μαστί-



04



05



06



07



08

χας διαμόρφωσε το αγροτικό και οικισμένο τοπίο της νότιας Χίου, γνωρίζει μια σημαντική πτυχή της παραγωγικής ιστορίας της Ελλάδας, βλέπει τη διασπορά και τις ποικίλες χρήσεις της μαστίχας. Η μουσειακή εμπειρία ολοκληρώνεται στην υπαίθρια έκθεση, όπου ο επισκέπτης έρχεται σε επαφή

με το φυτό, αλλά και με το φυσικό περιβάλλον στο οποίο αυτό ευδοκimeί.

Ο «πολιτισμός της μαστίχας», στοιχείο της χιώτικης ταυτότητας, αναδεικνύεται εκθεσιακά με ποικίλα μέσα. Η διαχρονία και η αειφορία της μαστιχοκαλλιέργειας τονίζονται με την παράθεση νέων φωτογραφιών δίπλα

Χρήσιμες πληροφορίες

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ Από 1 Μαρτίου έως 15 Οκτωβρίου: Καθημερινά (εκτός Τρίτης) 10:00-18:00. Από 16 Οκτωβρίου έως 28 Φεβρουαρίου: Καθημερινά (εκτός Τρίτης) 10:00-17:00.

Κλειστό: 1 Ιανουαρίου, Μεγάλη Παρασκευή (έως 12:00), Κυριακή του Πάσχα, 1 Μαΐου, 22 Ιουλίου (τοπική εορτή Αγίας Μαρκέλλας), 15 Αυγούστου, 25 και 26 Δεκεμβρίου

Γενική είσοδος: 3 ευρώ.

Μειωμένο εισιτήριο: 1,5 ευρώ.

Οργανωμένες επισκέψεις: Για την καλύτερη εξυπηρέτηση ομάδων επισκεπτών, είναι σκόπιμο να υπάρχει προσυνεννόηση με το Μουσείο.

Άτομα με αναπηρία (ΑμεΑ): Η είσοδος για άτομα με αναπηρία είναι ελεύθερη. Για ομαδικές επισκέψεις, είναι απαραίτητη η προσυνεννόηση με το Μουσείο.

Φωτογράφιση, κινηματογράφηση: Επιτρέπεται η ερασιτεχνική φωτογράφιση ή βιντεοσκόπηση. Η επαγγελματική φωτογράφιση ή κινηματογράφηση επιτρέπεται μόνο με ειδική άδεια από το ΠΙΟΠ.



ΜΟΥΣΕΙΟ
ΜΑΣΤΙΧΑΣ
ΧΙΟΥ

Πυργί, Θέση Ράχη (Τεπέκι), 82 102 Χίος, Τηλ.: 22710 72212. www.piorp.gr



Σκοπός του Μουσείου Μαστίχας Χίου είναι να αναδείξει την παραγωγική ιστορία της καλλιέργειας και της επεξεργασίας της μαστίχας, εντάσσοντάς την παράλληλα στο πολιτιστικό τοπίο της Χίου. Μέσα από το πρίσμα της εγγραφής από την UNESCO της παραδοσιακής μαστιχοκαλλιέργειας στον Αντιπροσωπικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας, το 2014, έμφαση δίνεται στη διαχρονία και την αειφορία αυτού του χιώτικου προϊόντος

σε αρχειακό φωτογραφικό υλικό. Παράλληλα, το κοπιώδες ταξίδι της μαστίχας αποτυπώνεται στον μόχθο των ίδιων των μαστιχοκαλλιεργητών, οι οποίοι πρωταγωνιστούν στις οπτικοακουστικές παραγωγές. Αναμνήσεις από παλαιότερες εποχές διαφυλάσσουν οι μαρτυρίες των καλλιεργητών, αλλά και τα αντικείμενα της μόνιμης συλλογής (παραδοσιακές φορεσιές, εργαλεία και εξοπλισμός). Πρωτότυπες πολυμεσικές εφαρμογές αναδεικνύουν τη διαμόρφωση του τοπίου της μαστίχας στον ιστορικό χρόνο και τον δομημένο χώρο, ενώ μακέτες παρέχουν τα εργαλεία για την κατανόηση των χρήσεων του χώρου. Αυθεντικά εργοστασιακά μηχανήματα τίθενται σε λειτουργία, προκειμένου να ανακινήσουν ένα σημαντικό γρναζί της παραγωγικής ιστορίας της Ελλάδας, ενώ άνθρωποι-γλυπτά «κρύβονται» στην υπαίθρια έκθεση, τονίζοντας τη σχέση του ανθρώπου με το φυσικό περιβάλλον στα νοτιόχωρα της Χίου.



Το Μουσείο Μαστίχας Χίου υλοποιήθηκε από το ΠΙΟΠ, με τη συνεργασία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, του Υπουργείου Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού, του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού, καθώς και του Δήμου Χίου. Το έργο εντάχθηκε στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα» ΕΠΑΝ II στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2007-2013 και συγχρηματοδοτήθηκε από το Πρόγραμμα Δημοσίων Επενδύσεων και το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης.

life

STYMFALIA



Newton's
LABORATORY

Η φύση της επιχειρηματικότητας

Η προστασία του φυσικού περιβάλλοντος είναι ανάγκη. Για εμάς στην Τράπεζα Πειραιώς, είναι καθήκον και δέσμευση.

Μέσω του Ευρωπαϊκού Προγράμματος LIFE-Stymfalia η Τράπεζα Πειραιώς, σε συνεργασία με το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, τον Δήμο Σικυωνίων, την ΟΙΚΟΜ ΕΠΕ, την Εταιρία Προστασίας Πρεσπών και το Κέντρο Ανανεώσιμων Πηγών και Εξοικονόμησης Ενέργειας (ΚΑΠΕ), διαμορφώνει ένα πρωτοπόρο και αειφόρο σχήμα αποκατάστασης και διαχείρισης της λίμνης Στυμφαλίας.

Στην Τράπεζα Πειραιώς συνδυάζουμε την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος με τη δημιουργία επιχειρηματικών ευκαιριών και δίνουμε λύσεις στο ζήτημα χρηματοδότησης των προστατευόμενων περιοχών Natura 2000 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.



Το πρόγραμμα LIFE-Stymfalia (LIFE12 NAT/GR/000275) υλοποιείται με τη συνεισφορά του χρηματοδοτικού μέσου LIFE+ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.



ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Δήμος
Σικυωνίων

ΟΙΚΟΜ

ΕΤΑΙΡΙΑ
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ
ΠΡΕΣΠΩΝ

ΚΑΠΕ
GRES

www.lifestymfalia.gr



LIFE-Stymfalia

Ζωντανεύοντας τη λίμνη Στυμφαλία - Το ευρωπαϊκό πρόγραμμα

Η απώλεια της βιοποικιλότητας και η υποβάθμιση των οικοσυστημάτων αποτελούν μια από τις σημαντικότερες προκλήσεις της σύγχρονης ανθρωπότητας. Μάλιστα, η έκθεση του 2015 του Παγκόσμιου Οικονομικού Φόρουμ τη θεωρεί έναν από τους 10 μεγαλύτερους παγκόσμιους κινδύνους.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, ανταποκρινόμενη σε αυτές τις προκλήσεις, έχει θέσει συγκεκριμένους στόχους μείωσης του ρυθμού απώλειας της βιοποικιλότητας έως το 2020. Ήδη, από το 1979 έχει υιοθετήσει Οδηγία για την προστασία των πουλιών και από το 1992 Οδηγία για την προστασία άλλων ζώων, φυτών και οικοτόπων. Σύμφωνα με τις δύο αυτές Οδηγίες, οι χώρες μέλη της Ε.Ε. οφείλουν να εφαρμόζουν μέτρα προστασίας για είδη και οικοτόπους που είναι προτεραιότητα για την Ε.Ε. και να θεσπίσουν μέτρα διαχείρισης σε περιοχές με οικολογική σημασία. Αποτέλεσμα αυτών των Οδηγιών ήταν να δημιουργηθεί το Δίκτυο προστατευόμενων περιοχών Natura 2000, που καλύπτει το 18% περίπου της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Για την Ελλάδα, μάλιστα, το ποσοστό ξεπερνά το 27%.

Εκτιμάται ότι για τη σωστή διαχείριση των περιοχών Natura 2000 σε όλη την Ε.Ε. απαιτούνται ετησίως περίπου €6 δισ. Επειδή τα κοινοτικά και κρατικά κονδύλια δεν επαρκούν, η Ε.Ε. έχει τα τελευταία χρόνια αναπτύξει πολιτικές για την εύρεση εναλλακτικών μορφών χρηματοδότησεων. Μέσα από την πολιτική της «Επιχειρηματικότητα και Βιοποικιλότητα» επιδιώκει να συνεργαστεί με τον ιδιωτικό τομέα, σε μια προσπάθεια να αναδείξει τις επιχειρηματικές ευκαιρίες και τα αμοιβαία οφέλη που προκύπτουν από την προστασία του φυσικού κεφαλαίου.

Το χρηματοδοτικό μέσο LIFE της Ε.Ε. έχει αποκλειστικό σκοπό τη χρηματοδότηση περιβαλλοντικών δράσεων, σε συνεργασία με ιδιωτικούς ή δημόσιους φορείς. Η Τράπεζα Πειραιώς έχει ήδη ολοκληρώσει δύο προγράμματα LIFE (GREENBanking4LIFE και climabiz) και από το 2013 ξεκίνησε το πρόγραμμα LIFE-Stymfalia, που ολοκληρώ-



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Δημήτρης
Δημόπουλος**

Επικεφαλής της Μονάδας Περιβάλλοντος της Τράπεζας Πειραιώς



νεται το Σεπτέμβριο του 2017.

Το LIFE-Stymfalia είναι ένα πρωτοπόρο πρόγραμμα που κινείται στο νέο πνεύμα της «Επιχειρηματικότητας και Βιοποικιλότητας». Υλοποιείται σε συνεργασία με το Πολιτιστικό Ίδρυμα του Ομίλου Πειραιώς, τον Δήμο Σικυωνίων, την ΟΙΚΟΜ Μελετητική Περιβάλλοντος ΕΠΕ, την Εταιρία Προστασίας Πρεσπών και το ΚΑΠΕ και συγχρηματοδοτείται κατά 50% από το LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Το πρόβλημα που έρχεται να αντιμετωπίσει το LIFE-Stymfalia είναι η κατάληψη της λίμνης από καλάμι, ως αποτέλεσμα του ευτροφισμού και της έλλειψης σωστής διαχείρισης. Άρα ο σκοπός του προγράμματος είναι η προστασία και διαχείριση της υποβαθμισμένης λίμνης Στυμφαλίας και η δημιουργία επιχειρηματικού σχήματος που θα συνεισφέρει στη χρηματοδότηση των δράσεων προστασίας στο μέλλον. Για να επιτευχθεί αυτό, πραγματοποιείται μια σειρά καθορισμένων δράσεων, με στόχο να αναδειχθούν οι αναπτυξιακές δυνατότητες της περιοχής, οι οποίες θα βασίζονται στην αειφορία και θα επιστρέφουν ένα μέρος των εσόδων στην προστασία και διαχείριση της λίμνης. Το εύρος των δυνατοτήτων αυτών είναι μεγάλο, αφού ακουμπά όλους τους τομείς παραγωγής, με κύρια παρα-

δείγματα τις ήπιες τουριστικές δραστηριότητες και την αξιοποίηση των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας (βιομάζα, υδροηλεκτρική κ.τ.λ.)

Στο διάστημα που έχει μεσολαβήσει έχει ολοκληρωθεί το Σχέδιο Διαχείρισης της λίμνης, έχουν ετοιμαστεί και εφαρμόζονται Σχέδια Δράσης για είδη και οικοτόπους, έχει γίνει η πρώτη πιλοτική κοπή καλάμιών, έχει δημιουργηθεί ένα δίκτυο αγροτών που ενδιαφέρονται για την προστασία της λίμνης, έχει σχεδιαστεί και αρχίζει η κατασκευή ενημερωτικού μονοπατιού, έχει συσταθεί Τοπική Μονάδα Διαχείρισης με έδρα το Μουσείο Περιβάλλοντος του ΠΙΟΠ, έχουν διοργανωθεί ενημερωτικές ημερίδες και, τέλος, έχει ξεκινήσει η δημιουργία επιχειρηματικού σχήματος που θα εκμεταλλεύεται αειφορικά τους φυσικούς πόρους της περιοχής και θα υποστηρίξει οικονομικά τη διαχείριση της λίμνης μετά τη λήξη του προγράμματος.

Με το πρόγραμμα αυτό η Τράπεζα Πειραιώς αποδεικνύει έμπρακτα τη δέσμευσή της για την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος. Πρωτοπορεί για μια ακόμη φορά στην εφαρμογή περιβαλλοντικών πολιτικών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, προωθώντας καινοτόμες λύσεις με προστιθέμενη αξία για την κοινωνία.



ευμέλια «Μελωδική» ξενάγηση στη φύση...

Σε μια αγροτική περιοχή, 45 λεπτά από τη Σπάρτη και σχεδόν 2 χλμ. από το χωριό Γούβες, μέσα στην αγκαλιά του Ταΰγετου και του Πάρνωννα, βρίσκεται το αγρόκτημα και ξενώνας «Ευμέλια». Η οικογένεια Καρέλα μάς καλωσορίζει στον αρχαίο ελαιώνα και στις υπέροχες εκτάσεις βοτάνων που καλλιεργεί από το 1890. Εδώ όλα είναι τόσο φυσικά που μοιάζουν... αφύσικα σε όλους εμάς που έχουμε απομακρυνθεί από τη μητέρα φύση. Ευκαιρία να έρθουμε πιο κοντά...

Ομοιοδυναμική καλλιέργεια, όπως λέμε... ομοιοπαθητική

Πίσω από την αγροτουριστική φάρμα βρίσκεται η ιδέα της δημιουργίας μιας βιώσιμης καλλιεργήσιμης έκτασης στη Νότια Ελλάδα με τη χρήση ομοιοδυναμικής καλλιέργειας. Πρόκειται για μια εναλλακτική βιολογική μέθοδος καλλιέργειας παρόμοια με αυτή της ομοιοπαθητικής, που χρησιμοποιείται στους ανθρώπους. Δηλαδή το αγρόκτημα αντιμετωπίζεται ως ένας πολύπλοκος οργανισμός, όπως ακριβώς και το ανθρώπινο σώμα, και οι ανάγκες του προσεγγίζονται με ολιστική ματιά.

Φύτεψαν τις αμυγδαλιές δίπλα σε ελιές, ώστε να δημιουργήσουν μια ωφέλιμη -και για τα δύο- επικοινωνία, και ενδυνάμωσαν αυτό το «διάλογο», εισάγοντας πεύκα, κυπαρίσσια και αμπέλια. Κάθε τύπος προσοδίδει ένα θετικό στοιχείο, το οποίο ανακουφίζει από το στρες μιας μονοκαλλιέργειας, εισάγοντας οργανισμούς ωφέλιμους μεταξύ τους και ταυτόχρονα περιορίζοντας το ρίσκο μιας επίθεσης σε ένα μόνο είδος. Τα λιβάδια με τα βότανα σχεδιάστηκαν κατά τον ίδιο τρόπο, συμπεριλαμβάνοντας τείχη φυτών με διάφορα βότανα, τα οποία έφεραν θετικές δυνάμεις και προσέφεραν τον απαραίτητο πλουραλισμό.

Οι διατροφικές ανάγκες των επισκεπτών καλύπτονται με φρούτα και λαχανικά του αγροκτήματος, καθώς και με πλήρη γκάμα από βιολογικά προϊόντα.

Εγκαταστάσεις φιλικές προς το περιβάλλον αλλά και προσίτες σε όλους

Το Σπίτι της Ελιάς, το Σπίτι της Αμυγδαλιάς, το Σπίτι της Λεβάντας, το Σπίτι του Αμπελιού και το Σπίτι του Ηλιοτρόπιου αποτελούν τις 5 κατοικίες του ξενώνα. Υπάρχει και κεντρικό κτίριο, όπου βρίσκονται η υποδοχή, η τραπεζαρία και το καθιστικό με το τζάκι, με δυνατότη-



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Αλέξανδρος
Κόντης**

Εκδότης του περιοδικού
«Εναλλακτικός
Τουρισμός»



τα πρόσβασης στο Internet, καθώς και μια μικρή βιβλιοθήκη με βιβλία και επιτραπέζια παιχνίδια. Στον περιβάλλοντα χώρο υπάρχει ένα πέτρινο κελάρι, που ήταν υδραγωγείο (στέρνα) κατά το 16ο αιώνα, αλλά μετατράπηκε σε κελάρι κρασιών, χώρο γευστηγνωσης κρασιού και γαστρονομικών λιχουδιών καθώς και πώλησης βιολογικών και τοπικών προϊόντων. Όλες οι κτιριακές εγκαταστάσεις έχουν κατασκευαστεί με φιλικά προς το περιβάλλον και τον άνθρωπο υλικά και έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να κάνουν χρήση των δυναμειών της φύσης για τις ενεργειακές ανάγκες τους. Για ψύξη και θέρμανση χρησιμοποιείται γεωθερμική ενέργεια μέσω θερμικών αντλιών. Το νερό ανακυκλώνεται και επαναχρησιμοποιείται στην καλλιέργεια, ενώ γίνεται κομποστοποίηση όλων των οργανικών υλικών του κτήματος καθώς και των εγκαταστάσεων. Η φυσική διαχείριση των αποβλήτων μέσω του ριζικού συστήματος θα είναι πρώτη στο είδος της στη Νότια Ελλάδα. Στόχος είναι στο μέλλον, με τη χρήση της ηλιακής ενέργειας, να επιτύχουν πλήρη αυτάρκεια, ώστε να αποτελούν ένα τέλειο παράδειγμα αειφόρου ανάπτυξης.

Η «Ευμέλια» υποστηρίζει τον τουρισμό για όλους γι' αυτό και έχει εξασφαλίσει σε όλους τους φίλους και τους επισκέπτες την προσβασιμότητα παντού μέσα στη φάρμα. Μια από τις 5 κατοικίες καθώς και όλοι οι κοινόχρηστοι χώροι είναι προσίτοι σε ανθρώπους με ειδικές ανάγκες. Υπάρχουν, επίσης, σπιτάκια για σκύλους και για γάτες, όπου μπορούν να διανυκτερεύσουν τα κατοικίδια των επισκεπτών.

Αγροτουρισμός: πιο κοντά στην αγροτική λακωνική γη

Όσοι διαμένουν στο κτήμα ή ακόμα και οι περαστικοί έχουν τη δυνατότητα να ταΐσουν τα οικοσίτα ζώα του αγροκτήματος, να συμμετάσχουν στις διάφορες αγροτικές εργασίες και να γνωρίσουν βιωματικά την εφαρμογή της ομοιοδυναμικής καλλιέργειας:

- Από Σεπτέμβριο έως Οκτώβριο: Μάζεμα και πάτημα σταφυλιών για παραγωγή κρασιού, μάζεμα αμυγδάλων
- Από Νοέμβριο έως Φεβρουάριο: Μάζεμα ελιών και παραγωγή λαδιού
- Από Μάρτιο έως Απρίλιο: Φύτευση λαχανικών
- Το Μάιο: Μάζεμα βοτάνων και φύτευση λαχανικών
- Τον Ιούνιο: Μάζεμα βοτάνων και προετοιμασία κομποστοποίησης
- Από Ιούλιο έως Αύγουστο: Μάζεμα φρούτων και προετοιμασία κομποστοποίησης

Δραστηριότητες εντός

Κατά τη διάρκεια του χρόνου, μία από τις βασικές δραστηριότητες στο αγρόκτημα είναι η φιλοξενία σεμιναρίων γύρω από εναλλακτική ιατρική, φιλοσοφία, γιόγκα, τέχνες, τσί-τσι, διοργάνωση μαθημάτων μαγειρικής καθώς και καλλιτεχνικών εκθέσεων και εκπαιδευτικών περιβαλλοντικών προγραμμάτων για παιδιά και μεγάλους.

Δραστηριότητες εκτός

Η «Ευμέλια» αποτελεί ιδανικό ορμητήριο για εξερεύνηση όλης της Λακωνίας, που είναι γεμάτη από φυσικά και πολιτιστικά αξιοθέατα. Ιστορικές πόλεις (Σπάρτη, Γύθειο, Μάνη), κάστρα (Μυστράς, Μονεμβασιά) ποτάμια (Ευρώτας), βουνά (Ταΰγετος, Πάρνωνας), σπήλαια (του Διού), μουσεία, ονειρεμένες παραλίες (Μάνη, Ελαφώνησος) μέχρι τον Κάβο Μαλέα αλλά και το νοτιότερο στεριανό σημείο της Ευρώπης, το Ακροταίναρο. Για περισσότερη δράση:

- Ορειβασία στην κορυφή του βουνού Ταΰγετου (Προφήτης Ηλίας, υψόμετρο 2.404 μ.)
- Ορειβασία στην κορυφή του βουνού Πάρνωννα (υψόμετρο 1.935 μ.)
- Αναρρίχηση στην περιοχή Λαγκαδά του Ταΰγετου
- Ποδηλασία στο βουνό
- Ορειβατικός Όμιλος Σπάρτης 27310 22574.



ευμέλια
2130 369814, 6959 004747
Email: info@eumelia.com
Web: www.eumelia.com



Κτήμα Μπέλλου Στη γη του Ολύμπου

Ανάμεσα στον Όλυμπο και τα Πιέρια, σε υψόμετρο 900 μ., έξω από το χωριό Άγιος Δημήτριος Πιερίας, η οικογένεια Μπέλλου σας καλωσορίζει στο κτήμα της, ένα «πράσινο» ξενοδοχείο με ευχάριστη οικογενειακή ατμόσφαιρα, που ακολουθεί τη φιλοσοφία του αγροτουρισμού, χωρίς να στερείται άνεσης και παροχών υψηλών προδιαγραφών.

«Ιδανικός προορισμός για τον επισκέπτη που θέλει να χαλαρώσει σε ένα ήρεμο και φιλόξενο οικογενειακό περιβάλλον κοντά στη φύση».

ΔΙΑΜΟΝΗ

Ο ξενώνας ακολουθεί τη μακεδονίτικη αρχιτεκτονική και είναι κατασκευασμένος με φυσικά υλικά, πέτρα, ξύλο, terracotta, kourasanit. Περιλαμβάνει 7 μονόχωρα δια-

μερίσματα με βεράντα και 5 δίχωρες πετρόκτιστες κατοικίες, με ξεχωριστές αυλές, χτιστή ψησταριά και ξυλόφουρνο, με θέα τις πλαγιές του Ολύμπου. Οι χώροι θερμαίνονται με θερμαντικές οθόνες οροφής.

Όλα τα δωμάτια διαθέτουν ενεργειακό τζάκι και κοσμούνται από χειροποίητα έπιπλα και χαλιά.

Οι κουρτίνες είναι κεντημένες με παραδοσιακά σχέδια του Μουσείου Μπενάκη και έργα του λαϊκού ζωγράφου Θεόφιλου.

Τα λευκά είδη και τα κρεβατοστρώματα, φτιαγμένα εξ ολοκλήρου από φυσικές πρώτες ύλες, εγγυώνται έναν υγιεινό και ποιοτικό ύπνο. Δύο από τα δίκλινα διαμερίσματα διαθέτουν τζακούζι.

Άτομα με κινητική αναπηρία μπορούν να φιλοξενηθούν στην ειδικά διαμορφωμένη κατοικία.

Κατοικίδια δεκτά, κατόπιν συνεννόησης.

ΠΑΡΟΧΕΣ

- Πρωινό: παραδοσιακές πίτες, σπιτικές μαρμελάδες από φρούτα του κτήματος, βιολογικός καφές και τσάι του Ολύμπου
- Πιάνο-μπαρ: λειτουργεί κάθε Σάββατο στο εστιατόριό μας, με κλασικό ελληνικό και διεθνές ρεπερτόριο
- Συνεδριακός χώρος
- Δωρεάν Wi-Fi
- Πισίνα - παιδική πισίνα
- Υπαίθρια παιδική χαρά
- Πάρκινγκ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Το Κτήμα Μπέλλου στα σύνορα τριών νομών, Πιερίας, Κοζάνης και Λαρίσης, συνδυάζει τις γαστρονομικές παραδόσεις της Μακεδονίας και της Θεσσαλίας. Προσφέρει πάντα φρέσκα προϊόντα εποχής μικρής παραγωγής με ΠΟΠ. Υποστηρίζει συνειδητά το παγκόσμιο κίνημα Slow Food. Οι πρώτες ύλες προέρχονται από τις πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειές του (ΔΗΩ) και τοπικούς παραγωγούς. Τα κρεατικά παράγονται σε μικρά βιολογικά αγροκτήματα. Τα πιάτα συνοδεύονται από μπίρες ελληνικών μικροζυθοποιών και κρασιά από σπάνιες ελληνικές ποικιλίες σταφυλιού.

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

Απλωμένο σε μια καταπράσινη πλαγιά 45 στρεμμάτων, αποτελεί ένα αυθεντικό αγρόκτημα γεμάτο αγριολούλουδα και βιολογικές καλλιέργειες με φρούτα, λαχανικά, δενδρώδη και αρωματικά φυτά. Ιδιαίτερη θέση κατέχουν οι καλλιέργειες φράουλας, καρυδιών, φασολιών, σπαραγγιών και τομάτας, από ντόπιες ποικιλίες παλιών σπόρων. Πρόβατα και κόττες καλύπτουν τις ανάγκες της κουζίνας.

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΝΤΟΣ

- Περιήγηση στις καλλιέργειες του κτήματος
- Υπαίθρια τοξοβολία και πινακ - πονγκ.

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΚΤΟΣ

- Πεζοπορικές διαδρομές στις πλαγιές του Τιτάρου, ορεινού όγκου μεταξύ Ολύμπου και Πιερών
- Σκι στο χιονοδρομικό κέντρο του Ελατοχωρίου (40 χλμ.)
- Γύρος του Τιτάρου με ποδήλατα του ξενοδοχείου ή με αυτοκίνητο
- Διάβα των Πιερών με αυτοκίνητο (100 χλμ. στο σύνολο)
- Επίσκεψη σε αξιόλογα οινοποιεία
- Επίσκεψη σε κοντινά παραδοσιακά χωριά
- Επίσκεψη στη Βεργίνα, στον αρχαιολογικό χώρο των Αιγών
- Ημερήσια εκδρομή στα Μετέωρα (117 χλμ.).



Κτήμα Μπέλλου
Άγιος Δημήτριος, Πιερία
2351 770021, 6976783461
www.ktimabellou.gr



Αλιευτικά προϊόντα των ελληνικών λιμνοθαλασσών

Οι ελληνικές λιμνοθάλασσες ανήκουν στα πιο ιχθυοπαραγωγικά συστήματα της χώρας, όμως ενώ όλοι γνωρίζουν την αλιεία στη θάλασσα, ακόμη και στις λίμνες, επαγγελματική ή ερασιτεχνική, για τις λιμνοθάλασσες επικρατεί σύγχυση στους καταναλωτές καθώς πολλοί πιστεύουν ότι είναι «ιχθυοτροφεία» και επομένως η αλιευτική τους παραγωγή είναι ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας. Η σύγχυση αυτή δημιουργήθηκε γιατί πριν 30 χρόνια, όταν δεν υπήρχαν ιχθυοκαλλιέργειες, ήταν συνηθισμένο να γίνεται αναφορά στις λιμνοθάλασσες, όπως το Μεσολόγγι και η Βιστωνίδα, ως «ιχθυοτροφεία», εννοώντας όμως «φυσικά ιχθυοτροφεία», υδάτινες δηλαδή εκτάσεις που είναι τόσο παραγωγικές ώστε να λειτουργούν ως περιοχές εκτροφής ψαριών. Με το πέρασμα όμως των ετών και τη βελτίωση της τεχνολογίας των ιχθυοκαλλιεργειών, στην αγορά υπάρχουν πλέον είδη ψαριών (κυρίως τσιπούρα και λαβράκι) που παράγονται με εντελώς τεχνητό τρόπο, δηλαδή αναπαράγονται τεχνητά και τα νεαρά ιχθύδια εκτρέφονται με τεχνητές τροφές σε κλειστούς συνθήκες χώρους (κλωβοί) στη θάλασσα.

Αντίθετα, τα ψάρια των λιμνοθαλασσών είναι άγρια ψάρια που γεννιούνται στη θάλασσα και μεταναστεύουν στις λιμνοθάλασσες, τόσο για ανεύρεση τροφής, όσο και για να προστατευτούν από θηρευτές και απλά οι ψαράδες, από την αρχαιότητα ακόμη, τα αλιεύουν με ειδικό τρόπο, σε μόνιμες παγίδες (ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις ή διβάρια ή νταλιάνια). Η αλίευση αυτή γίνεται κατά την διάρκεια του ταξιδιού της επιστροφής τους στη θάλασσα και βασίζεται στη βιολογική ανάγκη των ειδών αυτών για αναπαραγωγή στο θαλάσσιο περιβάλλον.

Ποια είναι όμως αυτά τα είδη που αλιεύονται στις λιμνοθάλασσες; Τα πιο γνωστά είναι τα πέντε είδη κεφάλων που βρίσκονται σε όλες σχεδόν τις ελληνικές λιμνοθάλασσες και αλιεύονται από τον Σεπτέμβριο έως και τον Ιανουάριο, με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, αλλά και χαμηλές τιμές: ο γνωστός Κέφαλος ή Νιάκι ή Μπάφα (*Mugil cephalus*) από όπου παράγεται το αβγοτάραχο, το Μυξινάρι (*Liza aurata*), η Τσιμπρίδα ή Μαυράκι ή Λαυκίνος (*Liza ramada*), το Χειλωνάρι ή Βελάνισσα με το μεγάλο χείλος (*Chelon labrosus*) και το Ψωμώνι ή Γάστρος



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Δρ Μάνος Κουτράκης

Βιολόγος-Ιχθυολόγος,
Τακτικός Ερευνητής, Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας - ΕΘΙΑΓΕ
640 07 Νέα Πέραμος,
Καβάλα, www.inale.gr



Η Ελλάδα έχει 72 λιμνοθάλασσες κυρίως στην Βόρεια και τη Δυτική Ελλάδα όπου γίνεται αλιευτική διαχείριση με παραδοσιακές μεθόδους και με σεβασμό στην προστασία και διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος

(*Liza saliens*). Το φθινόπωρο οι κέφαλοι, που έχουν περάσει όλη τους τη ζωή στη λιμνοθάλασσα όπου έχουν μεταναστεύσει από νεαρά ιχθύδια, ξεκινούν το ταξίδι τους για αναπαραγωγή και έτσι έχουν εξαιρετική ποιότητα σάρκας, χωρίς βέβαια να έχουν σχέση με κέφαλους που αλιεύονται κοντά ή μέσα σε λιμενικές εγκαταστάσεις και μπορεί να έχουν άσχημη γεύση ή οσμή.

Αλλά γνωστά είδη των λιμνοθαλασσών είναι η Τσιπούρα (*Sparus aurata*) και το Λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*). Ειδικά όμως η Τσιπούρα έχει εντελώς ξεχωριστή γεύση στις λιμνοθάλασσες, καθώς εκεί βρίσκεται τα δίθυρα που της δίνουν νοστιμιά στη σάρκα αλλά και το χρυσοκόκκινο χρώμα στο πλά-

γιο μέρος της κεφαλής. Τέλος, πολύ γνωστό είναι και το Χέλι (*Anguilla anguilla*) του οποίου οι πληθυσμοί έχουν μειωθεί κατακόρυφα και πλέον απειλούνται σε όλη την Ευρώπη με αποτέλεσμα να έχει ξεκινήσει και στη χώρα μας η εφαρμογή διαχειριστικού σχεδίου για το είδος. Το καπνιστό χέλι αποτελεί ένα παραδοσιακό μεζέ κυρίως στην Δυτική, αλλά και στη Βόρεια Ελλάδα.

Τα τελευταία χρόνια και ένα νέο είδος βρίσκεται σε αφθονία στις περισσότερες ελληνικές λιμνοθάλασσες και ειδικότερα σε αυτές του Βορείου Αιγαίου. Το Μπλε Καβούρι (*Callinectes sapidus*) είναι ένας εισβολέας που προέρχεται από την Αμερική και μεταφέρθηκε μέσω ερμάτων δεξαμενόπλοιων. Η



παρουσία του πιστοποιείται στην Ελλάδα από τις αρχές της δεκαετίας του 1950 (για αυτό πολλοί το αποκαλούν «ιταλό», καθώς εμφανίστηκε την ίδια περίοδο με τα ιταλικά στρατεύματα κατοχής). Από τότε ο πληθυσμός του έχει εγκατασταθεί με επιτυχία και με περιοδικές αυξομειώσεις, έχει κατακλύσει όλες σχεδόν τις ακτές του Βορείου Αιγαίου, με πιο έντονο το φαινόμενο μετά το 2009. Η μεγάλη του αντοχή στις αυξομειώσεις της αλατότητας και θερμοκρασίας, του επιτρέπει να ζει στις λιμνοθάλασσες, στα δέλτα των ποταμών και κατά μήκος της παραλίας σε βάθη μέχρι 20 μέτρα. Είναι ενδημικό είδος της δυτικής ακτής του Ατλαντικού Ωκεανού, από τη Νέα Σκωτία του Καναδά

μέχρι και τις ακτές της Αργεντινής. Μεγαλύτερη συχνότητα εμφάνισης παρουσιάζει σε όλη την ακτή του Κόλπου του Μεξικού, περιοχές στις οποίες η οικονομία που αναπτύσσεται γύρω από αυτό το είδος καβουριού, είναι της τάξης των εκατοντάδων εκατομμυρίων δολαρίων, καθώς η τιμή του, ειδικά των μεγάλων αρσενικών, ανταγωνίζεται την τιμή του αστακού και αποτελεί επιλογή των καταναλωτών εξαιτίας του ελαφρού και με χαμηλά λιπαρά κρέατός τους, αλλά και της ήπιας γλυκιάς γεύσης με απαλή υφή που έχει. Στο είδος αφιερώνονται φεστιβάλ και γιορτές, ενώ αποτελεί αγαπημένο πιάτο και σε πολλές χώρες της Κεντρικής Αμερικής. Η προβολή του ως ποιοτικού και χαμηλού κό-



Μυξινάρι (*Liza aurata*) (πηγή: www.fishbase.org)



Τσιπούρα (*Sparus aurata*) (πηγή: www.fishbase.org)



Μπλε Καβούρι (*Callinectes sapidus*) (φωτό: Μ. Κουτράκης)



Προετοιμασία αβγοτάραχου από τον θηλυκό Κέφαλο ή Μπάφα (*Mugil cephalus*) (φωτό: Μ. Κουτράκης)



Θρακιώτικος Λυκουρίνος (φωτό: Καθημερινή 2012)

στους αλιεύματος των ελληνικών λιμνοθαλασσών, μπορεί να συμβάλει στο να γίνει γνωστό και στο ευρύ κοινό, συμβάλλοντας στον περιορισμό του υπερπληθυσμού του, μέσω της κατανάλωσης ενός πολύ γευστικού, αλλά άγνωστου μεζέ.

Υπάρχουν όμως και άλλα προϊόντα που προέρχονται από τις λιμνοθάλασσες και είναι προϊόντα μεταποίησης. Το πιο γνωστό είναι το αβγοτάραχο, το «χρυσάφι» των λιμνοθαλασσών, όπως αποκαλείται, ένα παραδοσιακό προϊόν που αποτελεί σημαντική πηγή εσόδων των ψαράδων στις λιμνοθάλασσες. Παράγεται από τις ωοθήκες (αβγά) ενός μόνο από τα πέντε είδη κεφάλων που ζουν στις ελληνικές λιμνοθάλασσες, τον Κέφαλο ή Μπάφα (κοινή ονομασία των θηλυκών ατόμων), οι οποίες αλατίζονται, αποξηραίνονται και κερώνονται, ώστε να μπορούν να συντηρηθούν. Το αβγοτάραχο Μεσολογίου έχει ήδη πάρει ονομασία ΠΟΠ (Προϊόν με Ονομασία Προέλευσης) με σημαντική πλέον αναγνώριση στο εξωτερικό, αλλά και αύξηση της τιμής του.

Ένα άλλο προϊόν, γνωστό όμως περισσότερο στη Θράκη και στους γαστριμαργικούς κύκλους, είναι ο θρακιώτικος «Λυκουρίνος» που προερχόμενος από την Αίνο της Ανατολικής Θράκης θεωρείται ως το εκλεκτότερο ελληνικό αλίπαστο. Ο Λυκουρίνος είναι κέφαλος, συνήθως Μυξινάρι, που έχει περάσει διαδικασία μεταποίησης -αλάτισμα & κάπνισμα- και σερβίρεται ως μεζές και είναι από τα προϊόντα που επίσης μπορεί να προωθηθούν για την απόκτηση ΠΟΠ. Τέλος αξίζει να αναφερθεί και ο Κέφαλος «Πετάλι», πολύ γνωστό παραδοσιακό πιάτο της Δυτικής Ελλάδας.

Το Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας του ΕΘΙΑΓΕ προσπάθη τα τελευταία έτη να προβάλλει και να προωθήσει τα αλιευτικά προϊόντα των λιμνοθαλασσών με σημαντικότερο κίνητρο την στήριξη των ψαράδων των λιμνοθαλασσών που επιτελούν έργο, όχι μόνο ως προς την αλιευτική αξιοποίηση των εσωτερικών υδάτων της χώρας μας αλλά και στην διατήρηση των λιμνοθαλασσών, ως πολύτιμων περιβαλλοντικά οικοσυστημάτων για τον άνθρωπο. Η Ελλάδα έχει 72 λιμνοθάλασσες κυρίως στην Βόρεια και τη Δυτική Ελλάδα όπου γίνεται αλιευτική διαχείριση με παραδοσιακές μεθόδους και με σεβασμό στην προστασία και διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος. Η τάση των καταναλωτών για αγορά παραδοσιακών προϊόντων, η ανάδειξη της ποιότητας των αλιευτικών προϊόντων και γενικά η επιστροφή σε παραδοσιακές συνήθειες, επηρεάζουν σημαντικά τις τάσεις στο χώρο της διατροφής και τα αλιευτικά προϊόντα των λιμνοθαλασσών πρέπει να λάβουν τη θέση που τους αξίζει στη διατροφή των Ελλήνων.

Ο Όμιλος της Τράπεζας Πειραιώς στην 26η AGROTICA

Η Τράπεζα Πειραιώς συμμετείχε στην 26η AGROTICA, τη μεγαλύτερη έκθεση αγροτικών μηχανημάτων, εξοπλισμού και εφοδίων, η οποία φιλοξενήθηκε στο Διεθνές Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης τον περασμένο Ιανουάριο. Τον εκθεσιακό χώρο της Τράπεζας -στον ειδικό χώρο όπου στεγάζονταν οι Υπηρεσίες, Οργανισμοί και Φορείς του αγροτικού τομέα- επισκέφθηκε μεγάλο πλήθος επισκεπτών αγρότες, αγροτικές επιχειρήσεις, φορείς και μέλη ομάδων παραγωγών και αγροτικών συνεταιρισμών.

Οι επισκέπτες της έκθεσης επικοινωνήσαν με τα στελέχη της Τράπεζας και ενημερώθηκαν για τον ολιστικό τρόπο εξυπηρέτησης και τις πρωτοβουλίες που λαμβάνει η Τράπεζα για την εξυπηρέτηση του αγροδιατροφικού τομέα. Πιο συγκεκριμένα, όσον αφορά στις χρηματοδοτήσεις βραχυπρόθεσμου χαρακτήρα, η Τράπεζα μέσω της Κάρτας Αγρότη, της Κάρτας Συμβολαιακής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας, αλλά και του Προγράμματος Συμβολαιακής Τραπεζικής Αγροεφοδίων διαμορφώνει τις κατάλληλες προϋποθέσεις μείωσης του κόστους παραγωγής που αποτελεί καίριο ζήτημα σήμερα για την ελληνική γεωργία. Επιπρόσθετα, με τη νέα φιλοσοφία της για τις χρηματοδοτήσεις των επενδυτικών σχεδίων στοχεύει στη δημιουργία και ανάπτυξη βιώσιμων γεωργικών εκμεταλλεύσεων και δημιουργεί τις συνθήκες για την ορθολογική αξιοποίηση των πόρων του νέου Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020.

Όλοι οι επισκέπτες παρέλαβαν το περιοδικό «ΕΠΙ ΓΗΣ» και τον οδηγό «Ορθή χρήση των γεωργικών φαρμάκων», σε μορφή DVD, που ετοίμασε η Τράπεζα.

Παρουσία στον ίδιο εκθεσιακό χώρο με την Τράπεζα είχε και το Κέντρο Βιώσιμης Επιχειρηματικότητας «Εξέλιξη», τα στελέχη του οποίου ενημέρωναν τους επισκέπτες για τα εξειδικευμένα προγράμματα και τις υπηρεσίες που προσφέρει, άμεσα σχετιζόμενα με την πράσινη επιχειρηματικότητα και τη σύγχρονη αγροτική ανάπτυξη.

Εκδήλωση για τα τρία χρόνια Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς

Με αφορμή την 26η AGROTICA και με την ευκαιρία της συμπλήρωσης τριών ετών του



01. Η εκδήλωση έκλεισε με τη βράβευση συμμετεχόντων στο πρόγραμμα. **02.** Χ. Αντωνιάδης. **03.** Ι. Μπουτάρης. **04.** Ν. Χριστοδουλάκης. **05.** Γ. Χανιωτάκης. **06.** Άποψη από το περίπτερο της Τράπεζας στο Διεθνές Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. **07.** Όλοι οι επισκέπτες παρέλαβαν το περιοδικό «ΕΠΙ ΓΗΣ» και τον οδηγό «Ορθή χρήση των γεωργικών φαρμάκων», σε μορφή DVD, που ετοίμασε η Τράπεζα

Προγράμματος Συμβολαιακής Τραπεζικής, η Τράπεζα Πειραιώς διοργάνωσε επετειακή εκδήλωση στη Θεσσαλονίκη. Στην εκδήλωση η Τράπεζα ανακοίνωσε τις δύο νέες πρωτοβουλίες για τον αγροτικό τομέα, την επέκταση της Συμβολαιακής Τραπεζικής στον τομέα της εμπορίας γεωργικών εφοδίων, με στόχο τη μείωση του κόστους παραγωγής των αγροτικών προϊόντων, καθώς και στον ξενοδοχειακό κλάδο, με σκοπό τη διασύνδεση των συμβολαιακών δρα-

στηριοτήτων με τα δίκτυα λιανικής διακίνησης. Πιο συγκεκριμένα στην ειδική εκδήλωση:

Παρευρέθησαν περισσότεροι από 500 καλεσμένοι μεταξύ τους αγρότες, επιχειρηματίες που είναι ενταγμένοι στο Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής, καθώς επίσης και στελέχη της Τράπεζας.

Χαιρετισμό στην εκδήλωση απηύθυνε ο Δήμαρχος Θεσσαλονίκης Ι. Μπουτάρης και ο πρόεδρος του Συνδέσμου Βιομηχανιών Βορείου Ελλάδος Αθ. Σαββάκης, ενώ πραγματοποιήθηκαν ομιλίες από στελέχη της Τράπεζας Πειραιώς. Αναλυτικότερα:

● Ο Ν. Χριστοδουλάκης, Σύμβουλος Διοίκησης της Τράπεζας Πειραιώς, χαρακτήρισε την αγροτική μεταποίηση ως τον νέο πρωταγωνιστή του παραγωγικού μοντέλου της χώρας. Όπως είπε, η αγορά απαιτεί σταθερή ποιότητα, επαρκή τροφοδοσία και καλές τιμές, ενώ για τις επιχειρήσεις του αγροδιατροφικού τομέα σημείωσε ότι για να ανταποκριθούν έχουν ανάγκη από εκσυγχρονισμό τεχνολογίας, ρευστότητα, οργανωμένη παραγωγή και οριζόντιες υπηρεσίες.

● Ο Χ. Αντωνιάδης, Σύμβουλος Εμπορικής & Αγροτικής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς, υπογράμμισε ότι η στήριξη του αγροδιατροφικού τομέα συνιστά στρατηγική επιλογή της Τράπεζας Πειραιώς από τριετίας. Ταυτόχρονα, επισήμανε ότι η επιτυχία της Συμβολαιακής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας αποδεικνύεται από το γεγονός ότι πάνω από το 20% των ετήσιων εξαγωγών ελληνικών αγροτικών προϊόντων αφορούν προϊόντα που παράγονται μέσα από προγράμματα Συμβολαιακής Τραπεζικής. Ο κ. Αντωνιάδης επεσήμανε ότι η Τράπεζα Πειραιώς το επόμενο διάστημα θα επενδύσει στην ανάπτυξη της ευφυούς γεωργίας, με την πεποίθηση ότι με αυτό τον τρόπο συμβάλλει στον εκσυγχρονισμό της αγροτικής παραγωγής της χώρας.

● Ο Γ. Χανιωτάκης, Διευθυντής Αγροτικού Τομέα της Τράπεζας, αναφέρθηκε στα αποτελέσματα των τριών πρώτων χρόνων της εφαρμογής του Προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας (170 επιχειρήσεις με 14.000 εργαζομένους, 17.000 παραγωγοί, πάνω από 50 προϊόντα, χρηματοδοτήσεις 680 εκατ. ευρώ, εξαγωγές 1,35 δισ. ευρώ το χρόνο). Παράλληλα, αναφέρθηκε εκτενώς στις δύο νέες πρωτοβουλίες της Τράπεζας, την επέκταση του Προγράμματος Συμβολαιακής Τραπεζικής στα γεωργικά εφόδια και τον τουριστικό κλάδο, παρουσιάζοντας τον τρόπο λειτουργίας τους, τις δυνατότητες και τις προοπτικές για όλους τους εμπλεκόμενους.

Η εκδήλωση έκλεισε με τη βράβευση συμμετεχόντων στο πρόγραμμα.



Συνταγές με μέλι

Σε επιδόρπια αλλά και σε πρώτα ή κυρίως πιάτα, ως πρωταγωνιστής ή ως ιδιαίτερη γευστική πινελιά, το ελληνικό μέλι κλέβει πάντα τη γαστριμαργική παράσταση και εμπνέει στη ζαχαροπλαστική, αλλά και στη μαγειρική



Μους bitter σοκολάτας με άρωμα μελιού

Υλικά

- 200 gr γάλα ● 100 gr μέλι ● 600 gr σοκολάτα ● 900 gr κρέμα γάλακτος 35%

Εκτέλεση

- Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ με το φτερό σε σαντιγί (όχι πολύ σφιχτή).
- Αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το γάλα και ρίχνουμε το μέλι.
- Μόλις βράσει το περιχύνουμε στη σοκολάτα που έχουμε ψιλοκόψει και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν.
- Ενσωματώνουμε τη σαντιγί στο μίγμα της σοκολάτας και σερβίρουμε σε μολάκια.



Διονύσης Αλέρτας

Από τους πιο ταλαντούχους Έλληνες Chef Pâtissier με αξιοζήλευτη εμπειρία πλάι στον καταξιωμένο Gilles Marchal, ο Διονύσης Αλέρτας δημιουργεί απόψεις γεύσεις που παντρεύουν ιδανικά το κλασικό με το νέο και αντικατοπτρίζουν τη μοναδικότητα του δημιουργού τους. Είναι ο Chef Pâtissier του Δειπνοσοφιστήριον Catering, σε συνεργασία έχει το Ζαχαροπλαστείο Criollo στην Κηφισιά, ενώ συνεργάζεται με το Gaspar και το NJV Athens Plaza Hotel.



Μαρμελάδα φράουλα με μέλι και θυμάρι

Υλικά

- 500 gr φράουλες κομμένες ● 150 gr μέλι ● 1 stick βανίλιας ● λίγο θυμάρι ● 150 gr ζάχαρη ● 8 gr πηκτίνη για μαρμελάδες ● μισό λεμόνι στυμμένο

Εκτέλεση

- Σε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά βάζουμε τις φράουλες με το μέλι, τη βανίλια και το θυμάρι.
- Μόλις λιώσει το μέλι, ρίχνουμε τη ζάχαρη που έχουμε ανακατέψει με την πηκτίνη και ανακατεύουμε μέχρι να πάρει βράση.
- Το αποσύρουμε από τη φωτιά, αφαιρούμε τη βανίλια και το θυμάρι, στύβουμε το λεμόνι.
- Αποθηκεύουμε τη μαρμελάδα στο ψυγείο.



Μπάρες ενέργειας με μέλι

Υλικά

- 150 gr βούτυρο ● 150 gr πραλίνα φουντουκιού ● 300 gr ταχίνι ● 400 gr μέλι ● 400 gr βρώμη ● 400 gr αλεύρι ● 500 gr αποξηραμένα φρούτα ● 100 gr αμύγδαλα ● 300 gr chips σοκολάτας

Εκτέλεση

- Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. ● Μόλις λιώσει προσθέτουμε μέλι, ταχίνι και πραλίνα και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν.
- Σε μια λεκάνη βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά, ρίχνουμε το μείγμα του βουτύρου και ανακατεύουμε. ● Απλώνουμε σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 170οC περίπου για 20 λεπτά.



Μελένια

Υλικά

- 1 πακέτο φαρίνα (αλεύρι) ● 1 φλιτζάνι καρύδια ● 1 φλιτζάνι μέλι ● Χυμό από δύο πορτοκάλια ● 1 φλιτζάνι λάδι ● 4 κ.σ. κονιάκ ● 1 κ.γ. κανέλα και σόδα

Εκτέλεση

- Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τη φαρίνα (αλεύρι) και τα καρύδια.
- Χτυπάμε στο μίξερ τα υπόλοιπα υλικά.
- Ανακατεύουμε τα δυο μείγματα πολύ καλά.
- Αλείφουμε με λάδι μια φόρμα και ρίχνουμε μέσα το μείγμα.
- Ψήνουμε στους 150 βαθμούς για μια ώρα.
- Αφήνουμε να κρυώσει και ξεφορμάρουμε.



Αθανάγορας Κωστάκος

Ο πολυβραβευμένος σεφ είναι ο Executive Chef του «Bill and Co Suites and Lounge Hotel», στη Μύκονο. Έχει εργαστεί σε πολλά εστιατόρια στην Ελλάδα και το εξωτερικό ενώ διδάσκει στο L'ecole de Cuisine-Alain Ducasse. Η καινοτομία κουζίνα του χαρακτηρίζεται από σεβασμό και γνώση των μοντέρνων μεθόδων χωρίς, όμως τα υλικά να χάνουν την πρωτογενή γευστική τους ταυτότητα.

Άνυδρα ντοματίνια με μέλι

Υλικά

- 3 τεμάχια άνυδρα ντοματίνια ● 30 gr μαλακό κατσικίσιο τυρί ● 20 gr primerva θυμαριού ● 100 ml ελαιόλαδο ● 20 gr μέλι ● 2 φέτες ψωμί του τοστ

Εκτέλεση

- Πλένουμε και στεγνώνουμε τα τοματίνια.
- Μπλανσάρουμε (ή πιο απλά ζεματίζουμε) τα ντοματίνια και τα αποφλοιώνουμε.
- Φτιάχνουμε μπαλάκια από το κατσικίσιο τυρί.
- Παίρνουμε την πάστα θυμάρι και την ενώνουμε με το ελαιόλαδο.
- Κόβουμε το ψωμί με κουπ πατ σε κύβους και το ψήνουμε για να γίνει κρουτόν.
- Τοποθετούμε το τυρί στη σαλαμάνδρα (επαγγελματική τοστιέρα) ή στην τοστιέρα προκειμένου να πάρει χρώμα και θερμοκρασία.
- Περνάμε τα ντοματίνια από το τηγάνι με αλάτι, πιπέρι και μέλι, προσθέτουμε ελάχιστα στο βούτυρο και με λίγο ζωμό ή νερό για να γλασαριστούν.
- Τα προσθέτουμε όλα στο πιάτο με το ψη-



μένο τυρί.

- Προσθέτουμε, το λάδι, το μέλι και τα κρουτόν.

Αφρός θυμαριού

Υλικά

- 100 ml γάλα ● 10 gr σούκρο (θα το βρείτε σε καταστήματα με είδη ζαχαροπλαστικής) ● 2 gr essence θυμαριού

Εκτέλεση

- Τα ζεσταίνουμε όλα μαζί στη συνέχεια τα χτυπάμε στο μίξερ ή ραβδομπλέντερ, σηκώνουμε τον αφρό με το μπίμπερ και προσθέτουμε τον αφρό στο πιάτο.



ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ολοκληρωμένες
Τραπεζικές Λύσεις
για Αγρότες



**Σε αυτή τη δουλειά πάντα ψάχνετε μία λύση.
Εμείς σας προσφέρουμε πολλές.**

**Ολοκληρωμένες και εξειδικευμένες τραπεζικές λύσεις
που ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας.**

Ταμειευτήριο αγροτών για όλες τις τραπεζικές σας συναλλαγές και την πίστωση των αγροτικών σας επιδοτήσεων.

Εξειδικευμένα ασφαλιστικά προγράμματα προσαρμοσμένα στις ιδιαιτερότητες της αγροτικής δραστηριότητας.

Κάρτα Συμβολαιακής Γεωργίας & Κτηνοτροφίας για να εξασφαλίσετε την παραγωγή και το εισόδημά σας,
αλλά και **δάνεια κάλυψης των καλλιεργητικών εξόδων σας.**

Δάνεια για αγορά γης & εξοπλισμού, καθώς και επιδοτούμενα **δάνεια για απόκτηση 1ης κατοικίας.**

Τα προσφερόμενα προϊόντα και υπηρεσίες παρέχονται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Μάθετε περισσότερα σε ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς.

Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα