

Από την ερασιτεχνική στην επαγγελματική μελισσοκομία: Μύθοι και πραγματικότητες!



Σπύρος Σκαρέας, Γεωπόνος

ΑΤΤΙΚΗ Μελισσοκομική Εταιρεία - Α.Πίττας ΑΕΒΕ

Θα συζητήσουμε

- Τι σημαίνει «επαγγελματίας μελισσοκόμος»;
- Πόσο και τι είδους μέλι αγοράζει η «Αττική Μελ/κή Εταιρεία»;
- Πώς μπορεί να συνεργαστεί ένας επαγγελματίας με την «Αττική Μελ/κή Εταιρεία»
- Τι πρέπει να διαθέτει ο συνεργάτης-μελισσοκόμος



- Οικογενειακή επιχείρηση εδώ και **85 χρόνια** (από το **1928**)
- Διοικείται από τα αδέλφια **Γεώργιο και Αλεξάνδρα Πίττα**
- Απασχολεί **115 εργαζόμενους**

Παράδοση

- ✓ Φροντίδα και μεράκι για το Ελληνικό μέλι από το 1928
- ✓ 3 γενιές πίστη στις αξίες και αρχές των ιδρυτών, Αλέξανδρου & Παναγιώτη Πίττα



Μερίδιο αγοράς: 50% της αγοράς επώνυμου τυποποιημένου Ελληνικού μελιού.



Συσκευάζει μέχρι 15 τόνους μέλι την ημέρα

Εξαγωγή σε πάνω από 40 χώρες

✓ Το μέλι ΑΤΤΙΚΗ πρεσβευτής του Ελληνικού
μελιού στις διεθνείς αγορές

✓ Παρουσία και στις πέντε Ηπείρους



Κυρίως

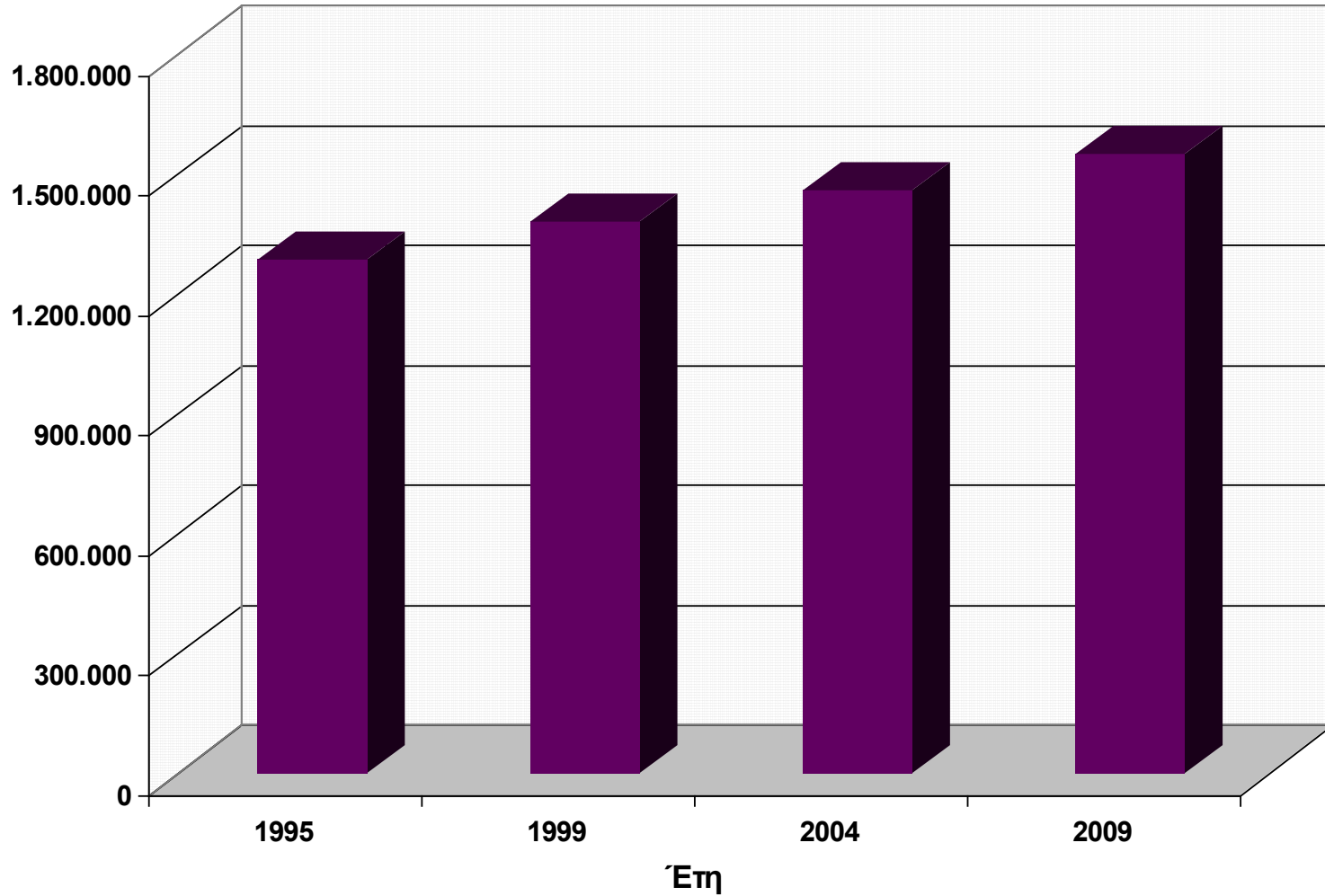
- Καναδάς
- Γερμανία
- ΗΠΑ
- Αγγλία
- Αυστραλία
- Κύπρος

300-400 τόνοι μέλι



Η μελισσοκομία στην Ελλάδα

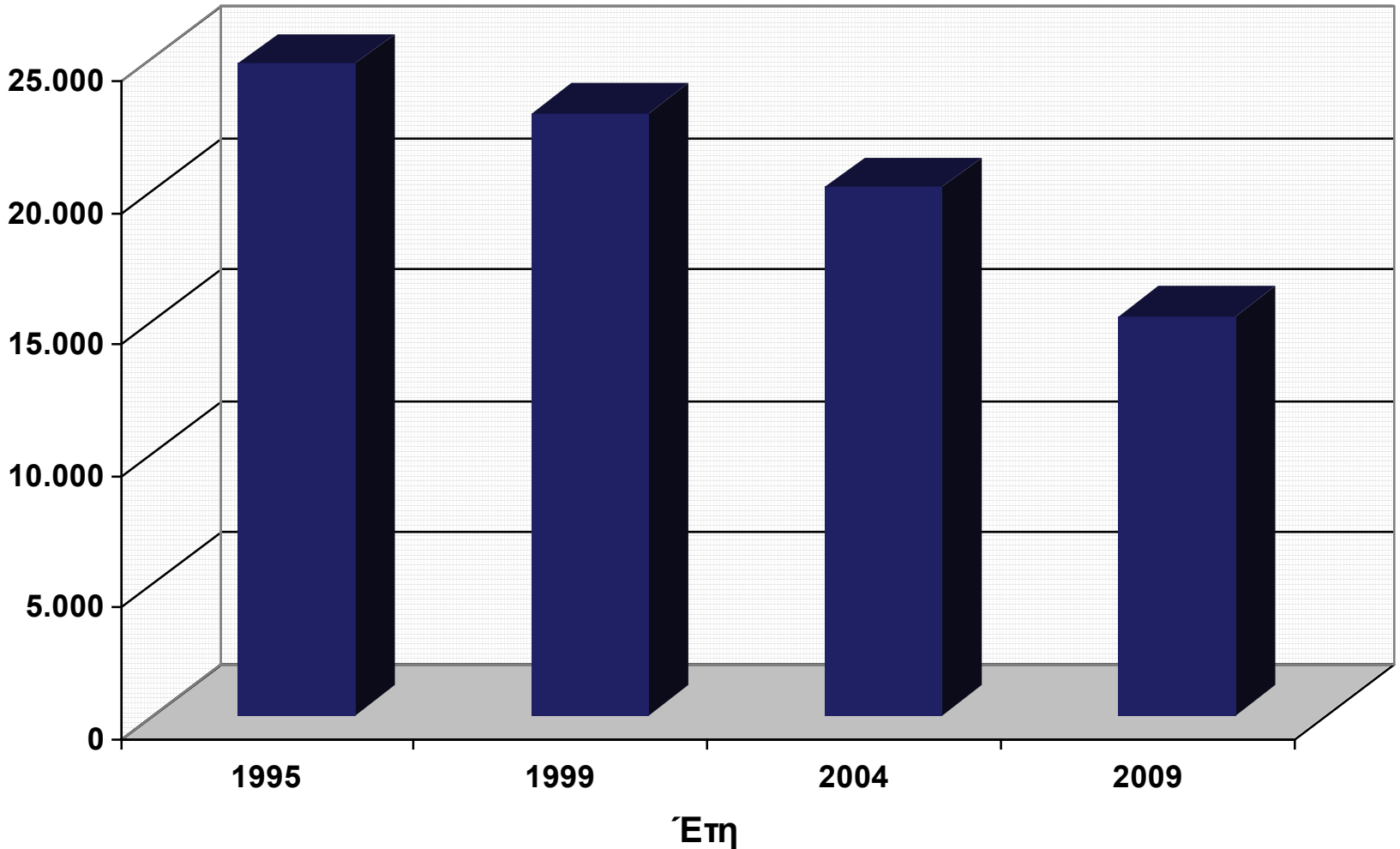
(Κ): ΚΥΨΕΛΕΣ





Η μελισσοκομία στην Ελλάδα

(Μ): ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΙ



	1995	1999	2004	2009
(Μ): ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΙ	24.814	22.906	20.111	14.850
(Κ): ΚΥΨΕΛΕΣ	1.288.099	1.380.070	1.460.853	1.550.107

ΑΙΤΙΑ

- Φεύγει η παλιά γενιά μελισσοκόμων
- Επιδοτήσεις για αγορά (αντικατάσταση παλιών) κυψελών, και επομένως δηλώνονται ΠΟΛΛΕΣ
- Εκσυγχρονισμός τρύγου = περισσότερος διαθέσιμος χρόνος στα μελίσσια παρά στην αποθήκη

Ετήσια παραγωγή μελιού στην Ελλάδα



Σύνολο: 14-16.000 τόνοι

	1995	1999	2004	2009
(M): ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΙ	24.814	22.906	20.111	14.850

Από τους 14.850 μελισσοκόμους,
πόσοι έχουν
πάνω από 300 μελίσσια
(«επαγγελματίες»);

775

από αυτούς τους 775 παράγεται το **80%**
του ελληνικού μελιού!

775 επαγγελματίες

ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	181
ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	11
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ- ΘΡΑΚΗΣ	65
ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ	73
ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	57
ΗΠΕΙΡΟΥ	33
ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	75
ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ	9
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ	97
ΚΡΗΤΗΣ	123
ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ	19
ΝΟΤ. ΑΙΓΑΙΟΥ	32

*Πηγή: Υπουργείο Αγροτ.
Αναπτ. & Τροφίμων, 2009.*



Από τους 775:

- Η «Αττική Μελισσοκομική Εταιρεία» συνεργάζεται απ' ευθείας με τους 300 (άμεσοι προμηθευτές), και επίσης με

- + Συν/σμό Νικήτης
- + 2 Συν/σμούς Θάσου
- + Συν/σμό Έβρου

ΣΥΝΟΛΟ: περίπου 500 επαγγελματίες ΕΤΗΣΙΩΣ
(+ 500 ερασιτέχνες)

Συνολικά αγοράζονται κάθε χρόνο 60-80.000 δοχεία =
1.500 – 2.000 τόνοι μέλι

Τι ποικιλίες μελιών θέλουμε ;

- **Αγοράζονται ΟΛΕΣ οι ποικιλίες** (ακόμα και ρείκι, κουμαριά, καστανιά, δρυς, κτλ)
- Προτεραιότητες: **ΠΕΥΚΟ, ΕΛΑΤΟ, ΔΡΥΣ**
- **ΘΥΜΑΡΙ** αγοράζουμε κυρίως από Κρήτη, Ρόδο, Λήμνο, Κύθνο

Ετήσια παραγωγή μελιού στην Ελλάδα





Μία (1) μόνο προδιαγραφή:

Να είναι **μέλι!**

Δηλαδή:

- **Διαστάση: > 8**
- **HMF < 40**
- Έλεγχος **τροφοδοσίας** (ειδικές εξετάσεις ζακχάρων, κτλ)
- Απουσία **καταλοίπων** φαρμάκων (π.χ. αντιβιοτικά, ακαρεοκτόνα, κτλ)

Μερικά στοιχεία

- Το 2012: από 1000 δείγματα, μόνο 1% παρουσίασαν ίχνη από κατάλοιπα αντιβιοτικών
- Τα μέλια πρέπει να επιστραφούν στον παραγωγό, μετά και από 2^η εξέταση σε πιστοποιημένο εργαστήριο του εξωτερικού και επιβεβαίωση
- Τα δείγματα αυτά περιείχαν κυρίως:
 - **Οξυτετρακυκλίνη** (φάρμακα **Terramycin, Oxyvet**)
 - **Sulfadomomethoxine** (φάρμακο **Semitan**)
 - **Sulfadiazole** (φάρμακο **Sulfatad**)
 - **Sulfaclozine** (φάρμακο **EsB3**)
 - **Tylosin** (φάρμακο **Tylan**)
- Η παρουσία των ουσιών αυτών οφείλεται αποκλειστικά σε χειρισμούς του μελισσοκόμου
 - Είτε **άμεσους** (χορήγηση φαρμάκου)
 - Είτε **έμμεσους** (χορήγησης τροφής του εμπορίου που περιέχει κατάλοιπα, αγορά μελισσιών από άγνωστη πηγή, κτλ)

Απλοί κανόνες υγιεινής

- Ανοξείδωτα δοχεία αποθήκευσης
- Δοχεία μελιού κατάλληλα για τρόφιμο
- Ανοξείδωτα μηχανήματα/εργαλεία τρύγου
- Δάπεδο με πλακάκια/βιομηχ. Δάπεδο
- Παροχή ζεστού νερού
- Σίτες στα παράθυρα

Απλοί κανόνες υγιεινής

- Απουσία άλλων προϊόντων με έντονη οσμή ή χημική δράση (π.χ. φυτοφάρμακα, ζωοτροφές)
- Το ΜΕΛΙ να είναι σύμφωνο με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών
- Να τηρείται **αρχείο φαρμακευτικής αγωγής των μελισσιών**

Αποθήκη 1

Αγρίνιο



Αποθήκη 1

Αγρίνιο



Αποθήκη 2

Ρόδος





Αποθήκη 3

Κρήτη



Αποθήκη 3

Κρήτη

Αποθήκη 4

Άργος



Αποθήκη 4

Άργος



Αποθήκη 5
Κρήτη



Αποθήκη 6

Κρήτη



Αποθήκη 6

Κρήτη



Αποθήκη 6

Κρήτη



Αποθήκη 6

Κρήτη



Αποθήκη 6

Κρήτη



Αποθήκη 6

Κρήτη



Δυσκολίες επαγγ. μελισσοκομίας

- Κεντρίσματα μελισσών (ΠΡΟΣΟΧΗ σε αλλεργίες!)
- Απαιτείται ειδική γνώση, που αποκτάται σε ΠΟΛΛΑ χρόνια
- Απαιτείται συνδυασμένη γνώση (μελισσοκομία, γεωπονική, επαγγελματικό δίπλωμα μεγάλου φορτηγού, καλές δημόσιες σχέσεις, μάρκετινγκ-επικοινωνία, κ.ά.)
- Συνωστισμός κυψελών στις «καλές περιοχές»
- Κλοπές μελισσιών, μιας και οι κυψέλες είναι διαρκώς εκτεθειμένες
- Αυξημένο κόστος παραγωγής (συνεχής αύξηση τιμής πετρελαίου κίνησης, διοδίων, εργαλείων, εφοδίων, κτλ)

Πλεονεκτήματα έναντι άλλων αγροτικών/κτηνοτροφικών εργασιών

- Δεν χρειάζεται ιδιόκτητη έκταση
- Εκτός του μελιού, παράγονται βασιλικός πολτός, γύρη, πρόπολη, κερι
- Όλα τα προϊόντα αυτά διατηρούνται για πάνω από 1 έτος αναλλοίωτα, χωρίς δαπανηρές συνθήκες αποθήκευσης και χωρίς πρόσθετα συντηρητικά ή επεξεργασία
- Αυξανόμενη ζήτηση σε μελισσοσμήνη-βασίλισσες από νέους μελισσοκόμους

Πλεονεκτήματα μελισσοκομίας

- Όλα τα προϊόντα μέλισσας είναι
 - απολύτως φυσικά
 - ιδιαίτερης θρεπτικής ή/και φαρμακευτικής αξίας
- Η Ελλάδα είναι ελλιπής σε όλα τα προϊόντα μέλισσας, με διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση
- Ακόμα και η ερασιτεχνική μελισσοκομία (10-20 κυψέλες) καλύπτει άνετα τις ετήσιες ανάγκες για μέλι-γύρη-βασ.πολτό μιας τετραμελούς οικογένειας.
- Η ημι-επαγγελματική μελισσοκομία (50-200 κυψέλες) μπορεί να αποτελέσει ένα σημαντικό πρόσθετο εισόδημα για μία οικογένεια

Συνοψίζοντας:

ΤΟ ΜΟΝΟ ΠΟΥ ΘΕΛΟΥΜΕ ΕΙΝΑΙ



➤ **Μακροχρόνιους & όχι ευκαιριακούς συνεργάτες**

➤ **ΠΟΛΥ ΚΑΙ ΚΑΛΟ ΜΕΛΙ !!!**