Ελληνικό Μέλι



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Η μελισσοκομία στην Ελλάδα



ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΕΡΗΦΑΝΟΙ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ ΜΑΣ....

Η μελισσοκομία στην Ελλάδα αρχίζει πολύ παλιά, σε εποχές που συναντώνται η ιστορία με τη μυθολογία. Το αρχαιότερο πρόσωπο το οποίο εμφανίζεται στο χώρο της μελισσοκομίας είναι ο Αριστταίος. Πρόκειται για μία από τις πλέον αινιγματικές μορφές της αρχαίας ελληνικής λαϊκής θρησκείας και υπήρξε η κυριότερη μορφή του μυθολογικού κύκλου της Κέας.



Καρπός της ένωσης του Απόλλωνα με την νύμφη Κυρήνη, ο Αριστταίος είδε το φως στην Αφρική, στα παλάτια της Λιβύης. Μόλις γεννήθηκε, ο Ερμής τον παρέδωσε στην Γαία και στις Ώρες για να τον αναθρέψουν. Και ήταν αυτές που έσταζαν στα χείλη του βρέφους νέκταρ και αμβροσία κάνοντάς τον αθάνατο.(Η διαδικασία αυτή της θεοποίησης θυμίζει καταπληκτικά τη διαδικασία με την οποία μια μέλισσα γίνεται από εργάτρια βασίλισσα, η διατροφή κάνει τη διαφορά!).

Όταν μεγάλωσε ο Αριστταίος οι Μούσες τον δίδαξαν την μαντική και την ιατρική. Από τις Νύμφες διδάχθηκε την καλλιέργεια του αμπελιού, της ελιάς, αλλά και τη μελισσοκομία, τέχνη που θα τον χαρακτήριζε στο εξής περισσότερο από κάθε άλλη.

Πρώτος σταθμός του Αριστταίου θεωρείται η Κέα όπου δίδαξε στους κατοίκους του νησιού και τη μελισσοκομία. Έτσι ο Αριστταίος υπήρξε για τους ανθρώπους και μάλιστα για τους νησιώτες κατοίκους της Κέας, ο πρώτος εφευρέτης μιας σειράς από χρήσιμες τέχνες κυριότερη από τις οποίες ήταν η εκτροφή των μελισσών. Ο Αριστταίος και η μέλισσα θα γίνουν τα βασικά σύμβολα του νησιού και θα απεικονισθούν στα νομίσματα της Τουλίδας, της Καρθαίας και της Κορησίας.

Ο μύθος του Αριστταίου μαρτυρεί την ύπαρξη εντατικής μελισσοκομίας στην αρχαιότητα. Περισσότερες όμως αποδείξεις βρίσκουμε όσο προχωρούμε προς τους ιστορικούς χρόνους.

Στην Κρήτη κατά τις ανασκαφές στην Φαιστό βρέθηκαν πήλινες κυψέλες της Μινωικής εποχής (3.400 π.Χ.) πολύ αρχαιότερης της Ομηρικής. Στην ίδια εποχή ανήκει επίσης το χρυσό κόσμημα που παριστάνει σύμπλεγμα δύο μελισσών, οι οποίες βαστάζουν κηρήθρα προερχόμενη από την πήλινη κυψέλη σωλήνα, όπως και άλλο χρυσό κόσμημα σε σχήμα μέλισσας, που βρέθηκε στις ανασκαφές της Κνωσού.

Στην αρχαία πόλη της Κνωσού βρέθηκε επίσης πινακίδα με την επιγραφή: «Πάσι Θεοίς Μέλι: ΑΜΦΟΡΕΥΣ 1» δηλαδή: «Προσφέρεται σε όλους τους θεούς μέλι: ένας αμφορέας». Η φράση είναι γραμμένη στο συλλαβικό αλφάβητο της Γραμμικής Β' τον 14ο αιώνα π.Χ. και μεταφράστηκε από τον Βρετανό αρχιτέκτονα Μιχαήλ Βέντρις (Michael Ventris) το 1952.



Στην Οδύσσεια (στίχος, Κ-519) αναφέρεται το «Μελίκρατον» που ήταν κράμα μελιού και γάλακτος το οποίον έπιναν ως εκλεκτό ποτό καθώς επίσης (στίχος, Υ-168) ότι οι ορφανές κόρες του Πίνδαρου τρέφονταν από την θεά Αφροδίτη με τυρί, μέλι και οίνο. Με την ίδια τροφή η μάγισσα Κίρκη σαγήνευσε τους συντρόφους του Οδυσσέα (στίχος, Κ-213).

Ο Ησίοδος αναφέρει τους «Σίμβλους», όνομα που έδιναν στις κυψέλες της εποχής εκείνης. Αν και δεν είναι απόλυτα γνωστό το είδος των κυψελών αυτών, είναι βέβαιο πως ήταν κατασκευασμένες από ανθρώπους για την εκτροφή των μελισσών.

Επιπλέον, τα συγγράμματα του Αριστοτέλη (322 π.Χ.) αποτέλεσαν σπουδαίο σταθμό για τη μελισσοκομία τόσο της αρχαίας Ελλάδας αλλά και όλου του τότε πολιτισμένου κόσμου.

Η ύπαρξη όμως μελισσοκομικών επιχειρήσεων μαρτυρείται και κατά την προαριστοτελική περίοδο κατά την οποία η μελισσοκομία είχε ήδη συστηματοποιηθεί σε πολύ μεγάλο βαθμό.

Ο μεγάλος νομοθέτης των Αθηναίων, Σόλων (640-558 π.Χ.) θέσπισε διάφορα νομοθετικά μέτρα για την μελισσοκομία της εποχής εκείνης. Ένα μέτρο το οποίο αποδεικνύει την ύπαρξη μελισσοκομικών επιχειρήσεων και το οποίο ρυθμίζει και καθορίζει τις αποστάσεις μεταξύ των μελισσοκομείων είναι το εξής: «Μελισσών σμήνη καθιστάμενα απέχειν των υφ' ετέρου πρότερον ιδρυμένων πόδας τριακοσίους» [Πλουτάρχου: Βίος Σόλωνος].

Ο πατέρας της Ιατρικής Ιπποκράτης (462-352 π.Χ.) συνιστούσε το μέλι σε όλους τους ανθρώπους αλλά ιδιαίτερα στους ασθενείς.

Ο Δημόκριτος, όταν ρωτήθηκε πώς είναι δυνατόν να διατηρηθούν οι άνθρωποι υγιείς και μακροβιότεροι απάντησε: «Ει τα μεν έξωθεν ελαίω του σώματος τα δε ένδοθεν μέλιτι χρίσοιντο». Ο Πυθαγόρας και οι οπαδοί του είχαν το μέλι ως κύρια τροφή.

Η πρόοδος της μελισσοκομίας δεν περιοριζόταν μόνο στην Αττική αλλά σε όλη σχεδόν την Ελλάδα: στερεά, νησιωτική ακόμα και στις αποικίες. Ο πρώτος όμως που μελέτησε επιστημονικά την μέλισσα ήταν ο Αριστοτέλης.

Η κυψέλη με τα κινητά πλαίσια χρησιμοποιούνταν στην αρχαία Ελλάδα. Στα Κύθηρα οι αρχαίοι μελισσοκόμοι χρησιμοποιούσαν το αδονάκι που είναι ο πρόδρομος της σύγχρονης ευρωπαϊκής κυψέλης με το κινητό πλαίσιο, ανακάλυψη του Αμερικανού Lorenzo Lorraine Langstroth.





...ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΜΑΣ!

Το 1903, σύμφωνα με τις στατιστικές, υπήρχαν 201.314 παραδοσιακές κυψέλες στην Ελλάδα και μόνο 412 ευρωπαϊκές. Οι Βαλκανικοί Πόλεμοι και δύο Παγκόσμιοι Πόλεμοι καθυστέρησαν αρκετά την ανάπτυξη της μελισσοκομίας. Αλλά τα πράγματα είναι πολύ διαφορετικά τώρα!

Σήμερα, υπάρχουν περίπου 1.400.000 μελισσοσμήνη σε κυψέλες Langstroth στην Ελλάδα (ένας αριθμός που αντιπροσωπεύει το 10,8% του συνόλου των ευρωπαϊκών μελισσοσμηνών, δεύτεροι σε μελισσοσμήνη μετά από την Ισπανία) εκτρεφόμενα από σχεδόν 23.000 μελισσοκόμους, εκ των οποίων 5.000 επαγγελματίες. Η πλειοψηφία τους ασκεί νομαδική μελισσοκομία μετακινώντας τα μελίσσια κατά μέσον όρο 5 φορές ετησίως και μόνο ένα πολύ μικρό ποσοστό, κυρίως στα νησιά, ασκεί στατική μελισσοκομία.

Η μελισσοκομική πυκνότητα είναι ένα παγκόσμιο ρεκόρ με 11,1 μελισσοσμήνη ανά τετρ. χιλιόμετρο. Και οι μέλισσες και οι μελισσοκόμοι πρέπει να δουλέψουν σκληρά για να παραγάγουν περίπου 20 χιλιάδες τόνους μελιού άριστης ποιότητας ετησίως.

Περίπου 40 συνεταιριστικές μελισσοκομικές οργανώσεις αναπτύσσουν δραστηριότητα στην Ελλάδα και μια Κοινοπραξία Μελισσοκομικών Συνεταιρισμών, η «ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑΣ». Περίπου 60 μελισσοκομικοί σύλλογοι εκπροσωπούνται στην Ο.Μ.Σ.Ε., την Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος και πρόσφατα ιδρύθηκε η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Μελιού και Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης από τυποποιητές μελιού, μελισσοκομικούς συνεταιρισμούς, την Κοινοπραξία και την Ο.Μ.Σ.Ε.

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΛΙ

Το ελληνικό μέλι οφείλει το μοναδικό άρωμα και γεύση του στο γεγονός ότι, το μεγαλύτερο μέρος της Ελλάδας αποτελείται από δάση και άγρια οικοσυστήματα, με μόνο το 29.32% του εδάφους να διατίθεται στην καλλιέργεια.

Η βιοποικιλότητα της ελληνικής χλωρίδας , όπως εκφράζεται από τη σχέση μεταξύ του αριθμού των ειδών και της συνολικής έκτασης της χώρας, είναι μεταξύ των μεγαλύτερων στην Ευρώπη και τη Μεσόγειο. Η ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνει 6.308 taxa (είδη και υποείδη), σύμφωνα με την πρόσφατη ενημέρωση της βάσης δεδομένων Flora Hellenica, ενώ ο αριθμός των ειδών υπολογίζεται μεταξύ 4.900 και 5.500 (Strid και Tan 1992).

Ο αριθμός των ενδημικών ειδών της Ελλάδας ανέρχεται σε 742 σύμφωνα με τις πιο πρόσφατα δημοσιευμένες εκτιμήσεις (WWF και IUCN 1994), ένα 15% της συνολικής χλωρίδας. Σε άλλες μελέτες ο αριθμός των ενδημικών taxa υπολογίστηκε αρχικά σε 1.225 (Iatrou 1986) και τελικά αναφέρεται ότι ανέρχεται σε 1.275 taxa (Iatrou 1996, αδημοσίευτα στοιχεία).

Πολλά από αυτά τα είδη είναι αρωματικά και φαρμακευτικά βότανα που μεταφέρουν τις ιδιότητές τους στο ελληνικό μέλι. Πολύ πρόσφατες επιστημονικές μελέτες[1] δείχνουν ότι οι ελληνικές ποικιλίες μελιού είναι πλούσιες σε χημικές ενώσεις όπως οι πολυφαινόλες, τα φαινολικά οξέα και τα μονοτερπένια, τα οποία είναι ισχυρά αντιοξειδωτικά, γνωστά για τις χημειοπροφυλακτικές ιδιότητές τους. Η χημειοπροφύλαξη είναι η χρήση φυσικών, συνθετικών (κατασκευασμένες σε εργαστήριο), ή βιολογικών (από ζωντανό οργανισμό) ουσιών που αναστρέφει, καταστέλλει, ή αποτρέπει την ανάπτυξη του καρκίνου.

Το μέλι που παράγεται στην Ελλάδα διακρίνεται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

Μέλι ανθέων ή μέλι νέκταρος, το οποίο παράγεται από το νέκταρ των λουλουδιών (θυμάρι, πορτοκάλι, ερείκη, βαμβάκι, ηλίανθος και πολυανθικά μίγματα της πληθώρας των αρωματικών βοτάνων και αγριολούλουδων της Ελλάδας)

Μέλι μελιτώματος, που λαμβάνεται κυρίως από τις εκκρίσεις των εντόμων που απομυζούν φυτά (ημίπτερα) ή τις εκκρίσεις των ζώντων μερών των φυτών. Σε αυτή την κατηγορία ανήκει το μέλι του πεύκου, του έλατου και άλλων δασικών φυτών.

Στην Ελλάδα, το μέλι παράγεται κυρίως από το πεύκο και το έλατο (60%), ενώ πολύ σημαντική είναι επίσης η παραγωγή του θυμαρίσιου μελιού (15%).



[1] *Bioactivity of Greek honey extracts on breast cancer (MCF-7), prostate cancer (PC-3) and endometrial cancer (Ishikawa) cells: Profile analysis of extracts*
Anna V. Tsiapara, Mari Jaakkola, Ioanna Chinou, Kanstadia Graikou, Tiina Tolonen, Vesa Virtanen and Paraskevi Moutsatsou,
[a]*Department of Biological Chemistry, Medical School, University of Athens*
[b]*Biotechnology Laboratory, Kajaani University Consortium, University of Oulu*
[c]*Laboratory of Pharmacognosy, Department of Pharmacy, University of Athens*
Food Chemistry *Volume 116, Issue 3, 1 October 2009, Pages 702-708*

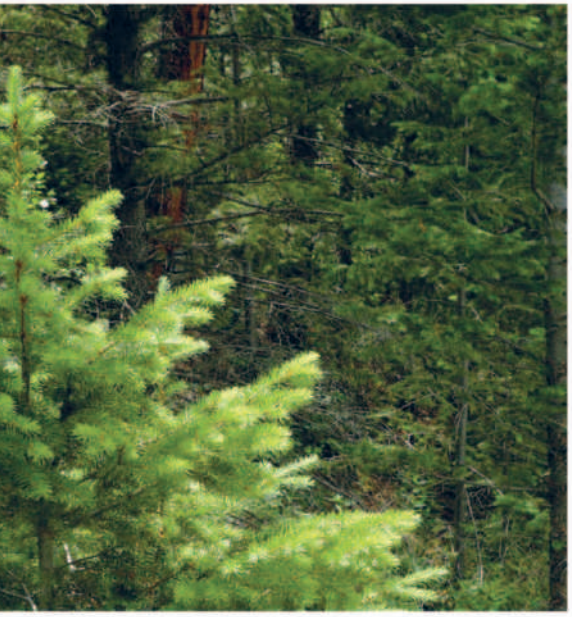


Μέλι πεύκου

Το πευκόμελο παράγεται μόνο στην Ελλάδα και στην Τουρκία. Οι μέλισσες τρέφονται με τις γλυκές εκκρίσεις του μικροσκοπικού εντόμου Marchalina hellenica, που παρασιτεί στα πευκοδάση της Ελλάδας, και τις μετατρέπουν σε ένα όχι τόσο σκούρο μέλι μελιτώματος, με ένα πιο ευχάριστο άρωμα από τα περισσότερα δασόμελα, όχι πολύ γλυκό και πολύ αργό στην κρυστάλλωση, πολύ δημοφιλές μεταξύ των Ελλήνων καταναλωτών.

Η ανοιξιάτικη συγκομιδή είναι ελαφρώς διαφορετική από τη συγκομιδή του φθινοπώρου, δεδομένου ότι διαφορετικά άγρια λουλούδια και βότανα είναι σε ανθοφορία και συμμετέχουν σε ένα μικρό αλλά αρωματικό ποσοστό στη σύνθεση του πευκόμελου. Έχει υψηλή βιολογική και θρεπτική αξία λόγω της υψηλής συγκέντρωσης ιχνοστοιχείων, μέχρι έξι φορές υψηλότερο από αυτό του μελιού ανθέων.

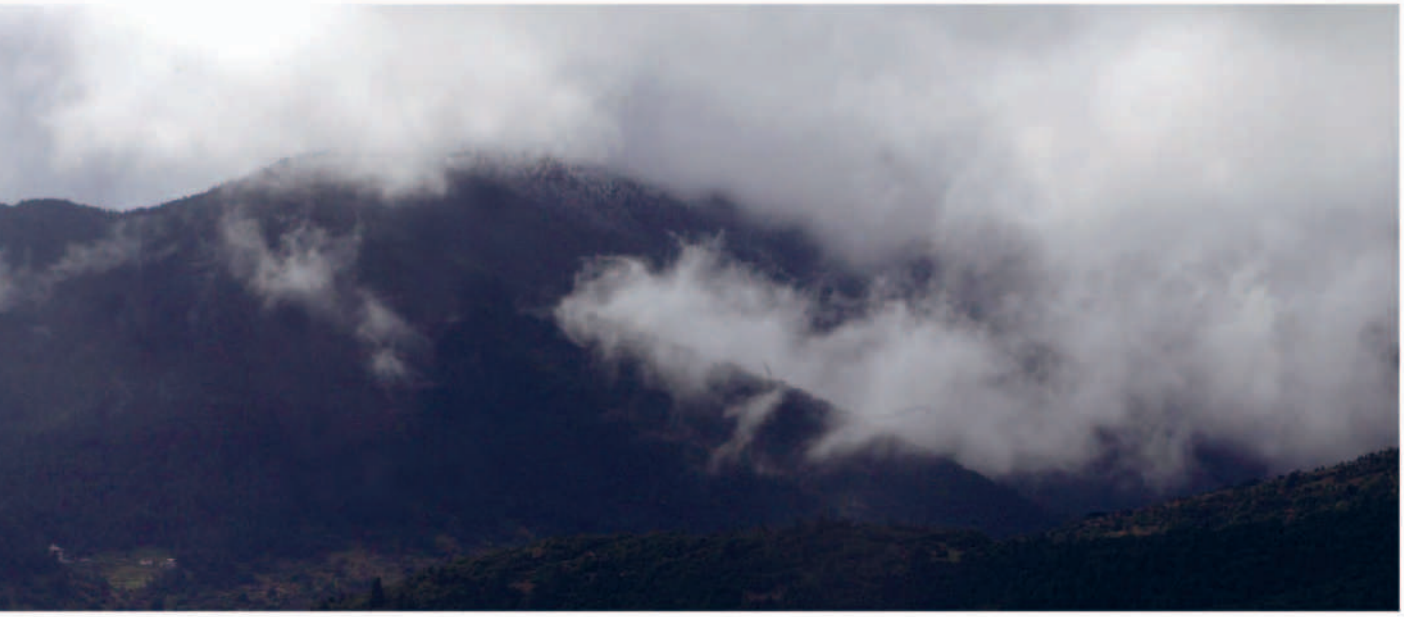




Μέλι ελάτης

Πλούσιο σε μέταλλα, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και αμινοξέα, το μέλι έλατης είναι επίσης δημοφιλές για το άρωμα και την ήπια γεύση του καθώς και για και την πολύ αργή κρυστάλλωσή του. Παράγεται κυρίως από τις εκκρίσεις του εντόμου Physokermes hemicryphus και εμπλουτίζεται με νέκταρ από ποικίλα ορεινά βότανα.







Ελατόμελο βανίλια από το όρος Μαίναλο, Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Ένα μοναδικό μέλι και στην εμφάνιση, με χρώμα καραμέλας που διασχίζουν μαργαριταρένιες ανταύγειες, και στη γεύση, που θυμίζει πραγματικά τη βανίλια και τα γλυκά καρυκεύματα. Έχει πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό (14%-15.5%) και μια σχεδόν κρεμώδη ρευστότητα. Παράγεται μόνο στο όρος Μαίναλο, στη Βυτίνα Αρκαδίας.





Θυμαρίσιο Μέλι

Ένα άριστο μέλι, με χρώμα που κυμαίνεται από κεχριμπαρένιο ως το χρώμα του κόκκινου κρασιού ή του κονιάκ, και μια μοναδική πικάντικη γεύση μαζί με ένα θαυμάσιο άρωμα. Χαρακτηρίζεται από το υψηλό περιεχόμενό του στο ένζυμο διαστάση και στο αμινοξύ προλίνη. Έχει άριστες αντισηπτικές ιδιότητες που βοηθούν στην υγεία του ανώτερου αναπνευστικού συστήματος. Η υψηλή θρεπτική του αξία τονώνει τον οργανισμό.

Πρόσφατα μια επιστημονική μελέτη για τις βιολογικές ιδιότητες των ελληνικών ποικιλιών μελιού (δείτε την υποσημείωση αριθ. 1) ανακάλυψε την παρουσία μιας χημικής ένωσης, μιας τριόλης, παρούσας μόνο στο μέλι θυμαριού που αυξάνει τις χημειοπροφυλακτικές ιδιότητές του, ειδικά κατά του καρκίνου του μαστού, της μήτρας και του προστάτη. Φαίνεται ότι το δημοφιλέστερο μέλι στην Ελλάδα έχει ιδιαίτερες αντιοξειδωτικές, αντιμικροβιακές και χημειοπροφυλακτικές ιδιότητες.

Ανάλογα με την καθαρότητά του και την περιεκτικότητα του σε νερό, κρυσταλλώνει μέσα σε 6-18 μήνες.





Κρητικό Πευκοθυμαρόμελο

Ένα φυσικό μίγμα που παράγεται όταν η πρόσφατη συγκομιδή θυμαριού ακολουθείται άμεσα από μια αυξημένη παραγωγή μελιτώματος στα κοντινά πευκοδάση. Το δημοφιλέστερο μέλι στην Κρήτη, όπου παράγεται παραδοσιακά, δημοφιλέστερο ακόμη και από το θυμάρι, καθώς συνδυάζει τα αρώματα και τις γεύσεις και από τους δύο τύπους μελιών, αν και το ισχυρότερο θυμάρι επικρατεί κάπως, και είναι τόσο αργό όσο το πεύκο στην κρυστάλλωση. Το ίδιο ισχύει και για τη θρεπτική του αξία και τα οφέλη του στην υγεία.

Κανένα πρότυπο δεν υπάρχει ακόμα για το κρητικό πευκοθυμαρόμελο ως προς τη χημική σύνθεση και το ποσοστό γυρεοκόκκων του. Ωστόσο η γεύση του είναι τόσο χαρακτηριστική και αξέχαστη που αναγνωρίζεται εύκολα και επιλέγεται μεταξύ δειγμάτων πευκόμελου.







Μέλι καστανιάς

Ένα σκούρο μέλι, με ένα ευδιάκριτο βαρύ άρωμα και ελαφρώς πικρή επίγευση, πολύ θρεπτικό και ιδιαίτερα πλούσια σε κάλιο, μαγνήσιο, μαγγάνιο και βάριο. Η πηγή του είναι ένα μίγμα νέκταρος από την Castanea sativa, την ελληνική καστανιά και μελιτώματος από το παράσιτό της την αφίδα Myzocallis castanicolla.

Πρέπει να αναφερθεί ότι υπάρχουν χρονιές, όταν ανθίζει παράλληλα η φλαμουριά (Tilia cordata) και άλλες χρονιές όταν είναι ανθισμένη και η βατομουριά και τότε το μέλι που παράγεται είναι κατάλληλο για τους Θεούς, μια γεύση κι ένα άρωμα που δεν ξεχνιούνται!





Μέλι Ερείκης

Την άνοιξη η λευκή ερείκη Erica arborea και το φθινόπωρο η πορφυρή Erica verticillata είναι η πηγή του ελληνικού μελιού ερείκης. Ένα σκούρο κόκκινο, πολύ θρεπτικό μέλι με πικρή επίγευση, ειδικά όταν συμμετέχει το νέκταρ της κουμαριάς (Arbutus unedo), και ένα ευδιάκριτο, βαρύ άρωμα. Το ανοιξιάτικο μέλι ερείκης έχει μια πιο ανοιχτή απόχρωση από το φθινοπωρινό, διαφορετική γεύση και υψηλότερη συγκέντρωση γλυκόζης.

Αν και η υψηλή περιεκτικότητα σε νερό μαζί με την υψηλή συγκέντρωση γλυκόζης και η συνεπαγόμενη γρήγορη κρυστάλλωση δεν είναι επιθυμητά χαρακτηριστικά, το μέλι ερείκης έχει πολλούς οπαδούς. Το μέλι ερείκης έχει πολύ υψηλή βιολογική και θρεπτική αξία που οφείλεται κυρίως στα μέταλλα, τις πρωτεΐνες, τα αμινοξέα, τα ένζυμα και τις βιταμίνες του συμπλέγματος Β. Το μέλι της ερείκης έχει μια ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (2%) σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες μελιού. Έχει επίσης αντισηπτικές και διουρητικές ιδιότητες.



Πίνακας 1. ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΥΡΙΩΝ ΤΥΠΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΥΡΙΩΝ ΤΥΠΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ[2]	ΜΕΛΙ ΠΕΥΚΟΥ Mean value	ΜΕΛΙ ΕΛΑΤΗΣ Mean value	ΜΕΛΙ ΕΡΕΙΚΗΣ Mean value	ΜΕΛΙ ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ Mean value	ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ Mean value
υγρασία %	16,7	15,7	18,8	16,4	16,3
τέφρα %	0,6	0,85	0,4	0,8	0,2
pH	4,5	4,75	4,2	4,9	3,5
HMF ppm	2,4	3,62	4,3	3,50	5,6
Γλυκόζη %	24,7	24,0	31,2	29,5	26,9
Φρουκτόζη %	30,4	32,10	36,8	37,6	37,4
Γλυκόζη + Φρουκτόζη	55,1	56,1	68,0	67,1	64,3
Ανάγοντα σάκχαρα	58,8	53,37	74,3	64,1	72,6
σουκρόζη %	0,9	1,2	0,25	1,5	0,5
Ελεύθερη οξύτητα meq/Kg	20,7	25,70		13,4	22,5
Ολική Οξύτητα meq/Kg	28,9	31,3	31,6	17,3	28,5
Χρώμα 560 nm	0,6	0,285	0,524	0,52	
αγωγιμότητα mS.cm	1,23	1,34	0,67	1,53	0,39
διαστάση DN	28,4	18,5	27,6	32,5	30,2
ιμβερτάση IN	25,3	26,5	19,6	20,4	24,1
Προλίνη mg/kg	525	491	536	554	790
Κάλιο mg/Kg	3,35	3,93	2,38	3,09	1,15
Νάτριο mg/Kg	0,45	0,28	0,1	0,26	0,19
Ασβέστιο mg/Kg	5,3	3,8	5,1	5,3	4,8
Μαγνήσιο mg/Kg	3,2	3,9	2,8	4,1	1,6
Μαγγάνιο mg/Kg	0,005	0,39	0,03.	0,005	0,05
Ψευδάργυρος mg/Kg	0,007	0,006	-	0,000	0,007
Σίδηρος mg/Kg	0,013	0,032	-	0,010	0,11
Χαλκός mg/Kg	0,02	0,003		0,000	0,05

[2] Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Α. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΣΤΗΡΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

Θρασυβούλου Α.[1], Μανίκης Ι.[2], Τανανάκη Χ.1, Τσέλλιος Δ.[3], Καραμπουρνιώτη Σ.[4], Δήμου Μ.[1]

Πρακτικά του 1ου Επιστημονικού Συνεδρίου Μελισσοκομίας- Σπροφορίας. Αθήνα 2002

[1]Εργαστήριο Μελισσοκομίας-Σπροφορίας, Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ. [2]Καινοπραξία μελισσοκομικών Συνεταιρισμών Ελλάδος. [3]Ινστιτούτο Μελισσοκομίας, ΕΘΙΑΓΕ. [4]Μελισσοκομική Εταιρεία Αττική.



Άλλα μελισσοκομικά προϊόντα

Ο αριθμός των Ελλήνων μελισσοκόμων που παράγουν βασιλικό πολτό, γύρη, κερί και πρόπολη αυξάνεται σταθερά την τελευταία δεκαετία. Μόνο ένα μικρό ποσοστό αυτών των προϊόντων εξάγεται, κυρίως γύρη. Οι συνθήκες που κάνουν το ελληνικό μέλι να ξεχωρίζει για την ποιότητά του ισχύουν και γι' αυτά τα προϊόντα επίσης. Μέχρι τώρα η εσωτερική αγορά απορροφά όλη την παραγωγή.



Για την Ο.Μ.Σ.Ε.

Η **Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος (ΟΜΣΕ)**- και για τις διεθνείς σχέσεις **Federation Of Greek Beekeepers' Associations** και συντετμημένα **O.M.S.E.**- είναι το ανώτατο συνδικαλιστικό όργανο των μελισσοκόμων και καλύπτει το σύνολό τους στη χώρα μας, είτε αυτοί μετέχουν στους συλλόγους-μέλη της, είτε όχι. Ιδρύθηκε στις 28 Δεκεμβρίου 1996 με έδρα τη Λάρισα, είναι οργάνωση μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα και έχει στο δυναμικό της 60 περίπου μελισσοκομικούς συλλόγους.

Η **Ο.Μ.Σ.Ε.** είναι μέλος της παγκόσμιας οργάνωσης των μελισσοκόμων **"APIMONDIA"**, μέλος της Ένωσης Ευρωπαίων Επαγγελματιών Μελισσοκόμων **(EPBA)**, μέλος της **Ομοσπονδίας Ευρωπαϊκών Μελισσοκομικών Οργανώσεων "APISLAVIA"** και μέλος της **Βαλκανικής Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Οργανώσεων**. Ο Πρόεδρος της **Ο.Μ.Σ.Ε.** είναι εκπρόσωπος στην Ομάδα Εργασίας για το μέλι στην **COPA - COGECA** στις Βρυξέλες.

Γενικός σκοπός της Ομοσπονδίας είναι η διεκδίκηση, προαγωγή και διασφάλιση των οικονομικών, κοινωνικών και επαγγελματικών συμφερόντων των μελισσοκόμων. Επίσης σκοπός της Οργάνωσης είναι η εποπτεία και προστασία γνησιότητας των μελισσοκομικών προϊόντων, η ανάπτυξη και διάδοση του συνδικαλιστικού πνεύματος στο μελισσοκομικό τομέα, η συστηματική και επιστημονική μελέτη, αναζήτηση, παρακολούθηση, προώθηση και επίλυση κάθε θέματος που αφορά την μελισσοκομική επαγγελματική τάξη.

Η Ο.Μ.Σ.Ε. εκδίδει ένα διμηνιαίο μελισσοκομικό περιοδικό το **«ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΒΗΜΑ»**. Μέσω του περιοδικού, οι μελισσοκόμοι ενημερώνονται έγκαιρα για κάθε θέμα που αφορά το μελισσοκομικό τομέα στην Ελλάδα και παγκόσμια. Το **«ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΒΗΜΑ»** είναι ανοιχτό σε κάθε μελισσοκόμο ή μελισσοκομική οργάνωση που επιθυμεί να μεταδώσει τις ιδέες, τα προβλήματα ή τις προτάσεις του.

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΚΟΥΜΑ 4, Τ.Κ. 41222, ΛΑΡΙΣΑ
ΤΗΛ: 2410-549724, 2410-533366 **FAX:** 2410-549725
E-mail: omse@otenet.gr , info@omse.gr , **Web:** www.omse.gr