



**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΚΡΗΤΗΣ**

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ
«Κατάσταση και Προοπτικές της Μελισσοκομίας
στο νησί της Νάξου»**



Σοφία Κορρέ
Εισηγητής: Ελευθέριος Αλυσσανδράκης

Ηράκλειο, Μάιος 2010

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Νάξος είναι το πιο μεγάλο και εύφορο νησί των Κυκλάδων, με έκταση 447 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Σήμερα ζουν στο νησί περίπου 20.000 άνθρωποι που ασχολούνται κυρίως με τη γεωργία, την κτηνοτροφία, το εμπόριο και τα τελευταία 20 χρόνια με τουριστικές δραστηριότητες. Το νησί είναι ιδανικό για την άσκηση της μελισσοκομίας λόγω της πλούσιας χλωρίδας και της μεγάλης υψομετρικής διακύμανσης. Η Νάξος σήμερα φιλοξενεί περίπου 5.500 (καταγεγραμμένα) μελισσοσμήνη και διατηρεί μελισσοκομικό συνεταιρισμό με 55 περίπου μελισσοκόμους. Η συνολική παραγωγή φτάνει τους 25 τόνους ετησίως. Οι κυριότερη μελιτοφορία είναι μακράν αυτή του θυμαριού, ενώ σε πολύ μικρότερες ποσότητες παράγεται μέλι ερείκης και ανοιξιάτικο ανθόμελο. Τα κύρια μελισσοκομικά φυτά του νησιού, εκτός από το θυμάρι και το ρείκι, είναι το θρούμπι, το φασκόμηλο, η ρίγανη και διάφορα άλλα αρωματικά φυτά. Τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι μελισσοκόμοι έχουν να κάνουν με τις δύσκολες καιρικές συνθήκες, με το δύσκολο μορφολογικά τοπίο και την υπερβόσκηση. Επίσης προβλήματα υπάρχουν με τους εχθρούς και τις ασθένειες των μελισσών. Από τα αποτελέσματα της παρούσας μελέτης διαπιστώθηκε ότι οι περισσότεροι μελισσοκόμοι βρίσκονται σε νεαρή και παραγωγική ηλικία, αντιμετωπίζουν σοβαρά το επάγγελμα της μελισσοκομίας ακόμα και οι παραγωγοί που το έχουν σαν δεύτερο, ο αριθμός των κυψελών και η παραγωγή ανά κυψέλη έχουν αυξητική τάση, υπάρχει ευκολία διάθεσης του προϊόντος που επιφέρει υψηλή τιμή πώλησης. Υπάρχουν μεγάλα περιθώρια για την παραγωγή άλλων μελισσοκομικών προϊόντων, κυρίως γύρης, λόγω της πλούσιας χλωρίδας του νησιού, αλλά και βασιλικού πολτού υψηλής ποιότητας. Το μέλι της Νάξου θα μπορούσε να γίνει προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) χάρη στην ιδιαιτερότητα της χλωρίδας και της μοναδικής σύστασης μέλι που παράγεται. Τέλος, ενδιαφέρουσα προοπτική είναι η τουριστική αξιοποίηση της μελισσοκομίας του νησιού δημιουργώντας μουσείο με παλιές κυψέλες και εργαλεία, το οποίο θα συνοδεύεται από την πώληση μελισσοκομικών (και όχι μόνο) προϊόντων και την ξενάγηση σε τόπους με παλιά μελισσοκομεία.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εισαγωγή.....	σελ. 3
1.1. Νάξος.....	σελ. 3
1.2. Μελισσοκομία στη Νάξο.....	σελ. 6
1.3. Ιστορικά στοιχεία.....	σελ. 8
1.4. Σκοπός της μελέτης.....	σελ. 11
2. Υλικά και μέθοδοι.....	σελ. 12
3. Αποτελέσματα.....	σελ. 17
3.1. Ηλικιακή σύνθεση- Απασχόληση.....	σελ. 17
3.2. Κυψέλες- Μελισσοκομεία.....	σελ. 19
3.3. Παραγωγή μελιού.....	σελ. 22
3.4. Λοιπά μελισσοκομικά προϊόντα.....	σελ. 24
3.5. Μελισσοκομικά φυτά.....	σελ. 24
3.6. Ταΐσματα.....	σελ. 26
3.7. Εχθροί και Ασθένειες.....	σελ. 26
3.8. Έσοδα- Έξοδα.....	σελ. 28
3.9. Προβλήματα.....	σελ. 29
4. Συμπεράσματα- Προοπτικές.....	σελ. 30
5. Βιβλιογραφία.....	σελ. 32
Παράρτημα φωτογραφιών.....	σελ. 33

1.ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1.ΝΑΞΟΣ

Η Νάξος, το πιο μεγάλο και πιο εύφορο νησί των Κυκλάδων, έχει τη δική της αναμφισβήτητη μοναδικότητα. Τόπος ιδιαίτερος, όχι τόσο για τουρίστες όσο για ταξιδιώτες που ξέρουν και μπορούν να ανακαλύπτουν την <<πνοή>> ενός τόπου.

Το πλούσιο γεωγραφικό της ανάγλυφο δημιουργεί έντονες εναλλαγές τοπίων. Ψηλά βουνά, εύφορες κοιλάδες, λιβάδια, οροπέδια, πηγές, χείμαρροι, σπήλαια, ατελείωτες αμμουδιές, αμμόλοφοι που φιλοξενούν συστάδες κέδρων, όλα συνυπάρχουν αρμονικά πάνω στο μικρό αυτό κομμάτι γης.

Γνωστή από τα μυθικά χρόνια, η Νάξος, συνδέθηκε με το γάμο του Διόνυσου και της Αριάδνης, ένωση που χάρισε στο νησί την εύφορη γη και το μοναδικό αρχαιότητα κρασί της. Είναι από τα λίγα νησιά που κατοικούνται συνεχώς από τα πανάρχαια χρόνια (τέλος της 4ης χιλιετίας π.χ. τουλάχιστον) μέχρι τις μέρες μας. Επάνω της μπορείς να <<διαβάσεις>> την ιστορία του Αιγαίου αφού όλες οι εποχές άφησαν πίσω τους ίχνη και μνημεία μοναδικά, διάσπαρτα σε όλο το νησί.

Με έκταση 447 τετραγωνικά χιλιόμετρα, βρίσκεται στο κέντρο των θαλάσσιων δρόμων του Αιγαίου. Το κλίμα της χαρακτηρίζεται από ξηρά, δροσερά καλοκαίρια καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Μια βουνοσειρά με διεύθυνση Β-Ν που βρίσκεται προς την ανατολική πλευρά, διασχίζει το νησί. Από τον ορεινό αυτό όγκο πηγάζουν χείμαρροι που ρέουν προς όλες τις κατευθύνσεις. Ψηλότερες κορυφές είναι ο Ζάς το ψηλότερο βουνό των Κυκλάδων (1004 μέτρα), το Φανάρι (903 μέτρα) και η Κόρωνος (992 μέτρα). Από την κορυφή του Ζα μπορείς να αγκαλιάσεις με το βλέμμα τη Νάξο και όλα τα γύρω Κυκλαδωνήσια.

Στα ανατολικά της οροσειράς διακρίνονται βαθιές χαράδρες και μικρές καλλιεργήσιμες κοιλάδες, στο κέντρο της Νάξου, το λεκανοπέδιο της Τραγαίας, κατάφυτο με ελιές και οπωροφόρα δέντρα. Στα δυτικά καταπράσινες κοιλάδες που ποτίζονται με πηγαία νερά. Μια μεγάλη γεωγραφική ενότητα αποτελεί το λιβάδι, ο εύφορος κάμπος που ξεκινάει από την νότια πλευρά της Χώρας και ακολουθεί τις νοτιοδυτικές ακτές.

Το εύφορο έδαφος της, την καθιστά αυτάρκη σε γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα. Από τον γεωλογικό πλούτο της Νάξου, δύο προϊόντα είναι διάσημα το μάρμαρα και η σμύριδα. Το μάρμαρο της Νάξου, η λευκή κρυσταλλίνα που εξορύσσεται μέχρι σήμερα, είναι το ίδιο μάρμαρο που έδωσε μορφή στα κυκλαδικά ειδώλια, στους αρχαϊκούς κούρους, σε περίφημα οικοδομήματα και γλυπτά που στολίζουν τους ιερούς τόπους του Απόλλωνα, τη Δήλο και τους Δελφούς. Κοιτάσματα σμύριδας βρίσκονται κυρίως στην ανατολική πλευρά του νησιού, η σμύριδα έπαιξε το δικό της ρόλο στη μεγάλη άνθηση της γλυπτικής στη Νάξο, αφού χρησίμευε στη τελική λείανση των έργων. Παλαιότερα τα χωριά της ορεινής Νάξου ζούσαν κυρίως από την εκμετάλλευση της. Με την ανακάλυψη της τεχνητής σμύριδας το ενδιαφέρον για το προϊόν ατόνησε.

Στη Νάξο σήμερα ζουν περίπου 20.000 άνθρωποι. Ασχολούνται κυρίως με την γεωργία, την κτηνοτροφία, το εμπόριο, την εξόρυξη του μαρμάρου, ενώ τα τελευταία 20 χρόνια ανέπτυξαν και τουριστικές δραστηριότητες. Το ένα τέταρτο του πληθυσμού ζει στη Χώρα ενώ το μεγαλύτερο τμήμα των Ναξιωτών ζει στα χωριά του νησιού.

Τα 40 περίπου μικρά και μεγάλα χωριά της Νάξου, μακριά από τους έντονους ρυθμούς της τουριστικής ανάπτυξης, διατηρούν ζωντανό το χρώμα μιας άλλης εποχής, κρυμμένα στην ενδοχώρα του νησιού, κτισμένα σε μέρη αθέατα από την θάλασσα για το φόβο των πειρατών, που τρομοκράτησαν για πολλούς αιώνες το αιγαίο. Γι' αυτό μέχρι και σήμερα οι Ναξιώτες είναι περισσότερο γεωργοί και κτηνοτρόφοι και λιγότερο θαλασσινοί.

Όσο και να φαίνετε περίεργο μόλις τα τελευταία χρόνια, με την ανάπτυξη του τουρισμού, άρχισαν να αναπτύσσονται παραλιακοί οικισμοί. Οι κάτοικοι των χωριών είναι αυτοί που κρατούν ζωντανή τη ψυχή του νησιού, διατηρώντας τους δεσμούς με το παρελθόν, την παράδοση και τον πολιτισμό της Νάξου μέσα από τα ήθη, τα έθιμα και την καθημερινότητα τους. Η Νάξος έχει μεγάλη μουσικοχορευτική παράδοση και αποτελεί μια αστείρευτη φλέβα οργανοπαικτών, χορευτών και στιχοπλόκων. Οι Ναξιώτες πεδινοί και ορεινοί, είναι άνθρωποι ανοιχτόκαρδοι, ζεστοί, και φιλόξενοι. Αντιμετωπίζουν τη ζωή με καυστική διάθεση και ανατρεπτικό χιούμορ.

Η Νάξος έχει το προνόμιο να διαθέτει καλλιεργήσιμη γη, το εύφορο έδαφος της Νάξου και οι σημαντικοί, για τα μέτρα των Κυκλάδων υδάτινοι πόροι, εξασφαλίζουν μια πλούσια γεωργική και κτηνοτροφική παραγωγή, ενώ πολλά από τα ναξιακά προϊόντα φτάνουν στις αγορές της Αθήνας.

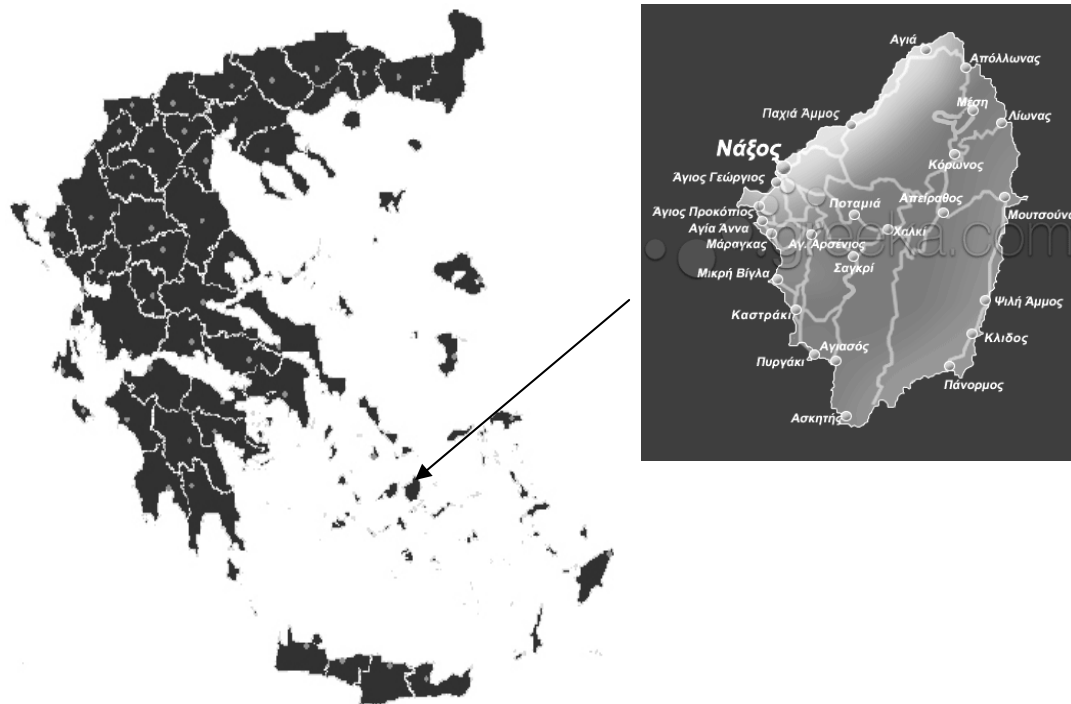
Στο λιβάδι νότια της Χώρας, καλλιεργούνται οι γευστικές και φημισμένες Ναξιώτικες πατάτες. Οι κοιλάδες του νησιού καλύπτονται από οπωροφόρα δέντρα με φρούτα κάθε λογής. Τα 400.000 περίπου ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται στη Νάξο εξασφαλίζουν το λάδι της χρονιάς. Όσπρια και λίγα σιτηρά συμπληρώνουν την γεωργική παραγωγή. Ξερά σύκα και βότανα από τις εξοχές του νησιού, είναι κάποια ακόμα προϊόντα που θα βρούμε στη τοπική αγορά.

Η αμπελουργία αποτελεί βασική ασχολία, αμπέλια υπάρχουν σε όλο το νησί αλλά κυρίως στην ορεινή Νάξο. Οι περισσότερες οικογένειες έχουν το δικό τους αμπέλι, που περνάει από πατέρα σε γιό και βγάζουν κάθε χρόνο το δικό τους κρασί και ρακί ενώ υπάρχει στο νησί και οινοποιείο.

Το κίτρο, ένα διάσημο τοπικό ποτό, είναι το λικέρ κίτρου που παρασκευάζεται από τα αρωματικά φύλλα της κιτριάς με απόσταξη, σύμφωνα με παλιές οικογενειακές συνταγές. Το «ΚΙΤΡΟ ΝΑΞΟΥ» είναι ένα από τα τρία αναγνωρισμένα από το κράτος ελληνικά ηδύποτα. Από το καρπό του δέντρου φτιάχνετε υπέροχο γλυκό του κουταλιού.

Σημαντική είναι και η κτηνοτροφία – τυροκομικά προϊόντα. Στα βουνά της ορεινής και ημιορεινής Νάξου εκτρέφονται χιλιάδες κατσίκια και πρόβατα ενώ τα βοοειδή και οι χοίροι είναι συγκεντρωμένα κυρίως στις πεδινές εκτάσεις. Το κρέας τους είναι πεντανόστιμο εξαιτίας της ελεύθερης βοσκής και από το γάλα τους φτιάχνονται τα περίφημα ναξιώτικα τυριά: η γραβιέρα, το <<αρσενικό>>, η ξινομυζήθρα και το ξινότυρο. Η γραβιέρα είναι από τα πιο δημοφιλή επιτραπέζια τυριά της Ελλάδος, παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα και από το 1996 έχει κερδίσει τη διάκριση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ).

Οι παραδοσιακές τέχνες που ασκούνται στο νησί είναι η υφαντουργία, η αγγειοπλαστική και η ξυλογλυπτική, η παράδοση της στην υφαντική είναι αξιόλογη. Μέχρι πρόσφατα όλα τα σπίτια στα χωριά είχαν το δικό τους αργαλειό, την κρεβαταριά στη τοπική διάλεκτο. Η αγγειοπλαστική γνωρίζει ιδιαίτερη άνθηση τα τελευταία χρόνια, ιδιαίτερα στα χωριά Χαλκί και Δαμαλάς.



Εικόνα 1. Θέση της Νάξου στο χάρτη της Ελλάδος.

1.2. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΝΑΞΟ

Η Νάξος με τη πλούσια χλωρίδα και την μεγάλη υψομετρική διακύμανση της μορφολογίας της είναι ιδανική για την άσκηση της μελισσοκομίας. Μετά από φθίνουσα πορεία που είχαν τα μελισσοσμήνη από 1981-1985 λόγω της μόλυνσης του γηγενούς πληθυσμού από μελίτσια που ήρθαν από άλλες περιοχές και τον αποδεκατισμό τους από βαρροϊκή ακαρίαση, σήμερα το νησί φιλοξενεί και πάλι μεγάλο αριθμό κυρίως ευρωπαϊκών κυψελών περίπου 5.500 καταγεγραμμένα μελισσοσμήνη.

Οι μελισσοκόμοι 55 περίπου συνεταιρισμένοι, στο κύριο ποσοστό τους είναι ερασιτέχνες και μόνο λίγοι από αυτούς ασχολούνται αποκλειστικά και κατά κύριο επάγγελμα. Οι περισσότεροι διατηρούν μόνιμα μελισσοκομεία σε πλούσιες περιοχές και καλύπτουν όλο το διάστημα άνοιξης – καλοκαιριού χωρίς να μεταφέρουν τα μελίτσια ενώ ελάχιστοι τις μετακομίζουν ανάλογα με την ανθοφορία, 2-3 φορές το χρόνο.

Τα κύρια φυτά από τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν την ποσότητα που τρυγιέται είναι το θυμάρι, το θρούμπι, το φασκόμηλο, η ρίγανη κυρίως αρωματικά φυτά γι' αυτό και το μέλι είναι έντονα αρωματικό και γευστικό, απολαμβάνει την εκτίμηση του καταναλωτή και κατά συνέπεια και ιδιαίτερα καλή τιμή για τον παραγωγό.

Σε αρκετά καλές ποσότητες και μόνο σε χρονιές με πρώιμες φθινοπωρινές βροχές συλλέγεται ρεικόμελο, μέλι με γεύση ιδιαίτερη αλλά πλούσιο σε ιχνοστοιχεία και μέταλλα.

Η μέση παραγωγή από χρονιά σε χρονιά και από κυψέλη σε κυψέλη κυμαίνεται σε 10-20 κιλά και η συνολική παράγωγή φτάνει τους 25 τόνους. Εκτός του μελιού παράγεται και σε περιορισμένες ποσότητες βασιλικός πολτός, πρόπολη και κεριά που επαναχρησιμοποιείται από τους μελισσοκόμους ή γίνεται προσφορά σε εκκλησίες ή μοναστήρια.

Η μελισσοκομία στη Νάξο είναι από τις πιο όμορφες αλλά και δύσκολες δραστηριότητες. Τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο νησιώτης μελισσοκόμος έχουν να κάνουν με τις δύσκολες καιρικές συνθήκες (χρονιές με ελάχιστες βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, καύσωνες στη διάρκεια του καλοκαιριού), με το μορφολογικά δύσκολο τοπίο (δυσπρόσιτες περιοχές χωρίς δρόμους) καθώς επίσης και με τη μαστίγα όλων των νησιωτικών περιοχών, την υπερβόσκηση και αποψίλωση από τους κτηνοτρόφους ολόκληρων περιοχών. Εκτός των ιδιαίτερων αυτών προβλημάτων οι ασθένειες των μελισσιών καθώς και οι εισαγωγές ξένων μελιών υποβαθμισμένων ή μη από διάφορους επιτήδειους αποτελούν πρόβλημα στη Ναξιώτικη μελισσοκομία.

Τα τελευταία τρία χρόνια η αλματώδης αύξηση ενός φυσικού εχθρού της μέλισσας, μιας μεγάλης κόκκινης σφήγκας του λεγόμενου και 'σκούρκου' τον οποίο ευνοούν οι κλιματικές συνθήκες έχει αναδειχθεί ως ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα του μελισσοκόμου, αφήνοντας εκατοντάδες νεκρά μελίσσια κάθε καλοκαίρι σε όλο το νησί.



Εικόνα 2. Μελισσοουργείο του κ. Πολυκρέτη στη περιοχή Καλαντός της Νάξου.

1.3. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΝΑΞΟ – ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Νάξος, 6^ο σε μέγεθος νησί στο Αιγαίο σύμφωνα με τα στοιχεία, το οποίο παρά τη μεγάλη σε σχέση πάντα με τα άλλα μικρότερα νησάκια του Αρχιπελάγους έκταση του, δείχνει να είχε μια ενιαία μορφή στη μελισσοκομία του. Μια μορφή στηριγμένη στα κλασικά για την περιοχή, **πήλινα οριζόντια υψέλια**, τα τοποθετημένα μέσα σε περίτεχνες θυρίδες, φτιαγμένες φυσικά από πετρό-πλακες σε **τράφους** (πεζούλια ή αναβαθμίδες), όπως φαίνεται στη παρακάτω φωτογραφία.



Εικόνα 3. Πήλινα οριζόντια υψέλια τοποθετημένα σε θυρίδες φτιαγμένες από πετρό-πλακες σε τράφους (πεζούλια ή αναβαθμίδες), στη περιοχή Μέλανες Νάξου.

Τα υψέλια της Νάξου, όπως έχουν μετρηθεί σε διαστάσεις είναι χαρακτηριστικά μεγάλα και ογκώδη -περίπου 1m μήκος - απ' τα μεγαλύτερα των νησιών μας. Τι σημαίνει αυτό; Καλές ανθοφορίες και εποχές; Ίσως. Οι παλαιοί θυμούνται τέτοιες καλές μέρες, τηρουμένων των αναλογιών πάντα. Το συγκροτημένο μελισσοκομείο με υψέλια ονομαζότανε **μελισσοουργείο**.

Είχαμε λοιπόν τη **μελισσόπλακα**, δηλαδή στρογγυλή – πελεκητή σχιστόπλακα, η οποία «θηλύκωνε» μπροστά στο υψέλι και το έφραζε περιμετρικά και μόνον στο κάτω της μέρος προβλεπότανε και πελεκούτανε ένα μικρό τοξωτό άνοιγμα, που προφανώς είχε το ρόλο της εισόδου των μελισσών. Οι τρόποι κτισίματος των κηρυθρών απ' τις μέλισσες μέσα στα υψέλια ήταν: **Σπαθάτες** (κατά μήκος του υψελιού), **Αρμενάτες** (με κλίση 45 μοιρών) και **Βαρελάτες** (στρογγυλές και κάθετες προς τον άξονα του υψελιού).

Ο τρύγος των υψελιών γινότανε μια φορά το χρόνο και κατά το μήνα Αύγουστο και τα εργαλεία τους ήταν η **μουργιά** (μάσκα), **καπνιστήρι** (έκαιγαν βουδιές) και **μαχαίρες** των μελισσών. Το μέλι συνήθως έπηζε (=κρυσταλλωμένο). Άλλες μελισσοκομικές ορολογίες ήταν τα **ασμάρια**

(σμάρια), **πουλιά** (οι γόννοι), **φηκάρια** (βασιλοκύτετα), **κεραθός** (γύρη), **κερόξυλα και κερουλάς** (φτιαγμένος από βούρλα, για το στύψιμο του κεριού).

Τα μελισσοουργεία ήταν μόνιμα και μεταφορές δεν γινόντουσαν. Οι μόνες περιπτώσεις για κάτι τέτοιο ήταν όταν πουλούσαν υψέλια, οι μετακινήσεις αυτές γίνονταν είτε με ζώα είτε στον ώμο!

Άλλοι “χαμένοι θησαυροί” βρίσκονται στο χωριό της Κεραμωτής, στο κέντρο της Νάξου. Εκπληκτικά κομμάτια-κτίσματα στο σύνολο τους, δυσεύρετα, κρυμμένα, πραγματικοί “μελισσοκομικοί Παρθενώνες”. Χτίσματα ή δημιουργήματα του προ-προηγούμενου αιώνα με πάνω από 200 θυρίδες, σε 3-4 επίπεδα (τράφους), δημιουργεί μια επιβλητική συνολική εικόνα, η οποία είναι δύσκολο να αποτυπωθεί σε μια φωτογραφία.



Εικόνα 4. Το απίστευτα μοναδικό μελισσοουργείο με τα εκπληκτικά κτίσματα-θυρίδες στο χωριό της Κεραμωτής στη Νάξο.

Από παλιά στη περιοχή υπήρχαν πολλά αγριομέλισσα, τα “βόλευε” φαίνεται ο τόπος γιατί υπάρχουν πολλά “κουφωτά βουνά”, λόγω ασβεστολιθικής σύστασης τους, υπήρχαν πολλές τρύπες στα βράχια ιδανικές για “δέσιμο” σμαριών, δηλαδή πραγματικές πρωτόγονες κυψέλες.

Ήταν συνήθεια να κυνηγάνε αυτά τα αγριομέλισσα, τα οποία συνήθως και δυστυχώς τα σκοτώνανε με τη χρήση θειαφιού και στη συνέχεια τα τρυγούσανε. Οι παραγωγές ήταν συνήθως πολύ καλές φτάνοντας τουλάχιστον 30 κιλά μέλι.

Κάτι ακόμα που συνδεότανε με τα σμάρια κι αξίζει να σημειωθεί, ήτανε η συνήθεια, που με τη μορφή τάματος είχανε οι μελισσοκόμοι, να πηγαίνουν προσφορά σμάρια στο μοναστήρι της Ζωοδόχου Πηγής, που δεσπόζει στη περιοχή και που έπιαναν προφανώς, εκείνην ακριβώς τη χρονική περίοδο, μιας και συνέπιπτε η σημερινή κατά κανόνα με την περί Πάσχα εποχή.

Επίσης το κερί ήτανε ένα σπουδαίο υλικό για 'κείνα τα χρόνια. Πολλαπλές οι χρήσεις του και πολύτιμες. Για το κέρωμα των σπάγκων που χρησιμοποιούσαν οι παπουτσήδες στα εξώραφα της εποχής παπούτσια, αλλά ακόμα και για βάψιμο δερμάτων. Επίσης μεγάλη η χρήση του στο κέρωμα των τσουκαλιών (πήλινα) και ιδίως των μελοπίθαρων. Όλα τα μελοπίθαρα περνιόντουσαν ή αλείφονταν ολοκληρωτικά στο εσωτερικό τους μέρος με λιωμένο κερί, ώστε να μονώνει και να προστατεύει το μέλι από την επαφή του με τον πηλό. Ακόμα να πούμε ότι τα κεριά της εκκλησίας και του σπιτιού, ήταν προφανώς οικοτεχνικού τύπου.

1.4. ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Σκοπός της παρούσας μελέτης ήταν να απεικονιστούν τα προβλήματα και οι απόψεις των μελισσοκόμων και να συλλεχθούν πληροφορίες για τις συνθήκες αυτής της ενασχόλησης τους, ώστε να αξιολογηθεί η παρούσα κατάσταση της μελισσοκομίας στη Νάξο και οι προοπτικές που μπορεί να υπάρχουν.

2. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ

Μετά τη διατύπωση του σκοπού και των στόχων της έρευνας, δημιουργήθηκε ερωτηματολόγιο και υπήρξαν δομημένες συνεντεύξεις με το 35% των συνεταιρισμένων μελισσοκόμων του νησιού από τα οποία προήλθαν οι πληροφορίες που συλλέχθηκαν.

Η έρευνα ξεκίνησε από τον Αύγουστο του 2008 και έδωσε όχι μόνο ποσοτικά αλλά και ποιοτικά συμπεράσματα, αφού τα αποτελέσματα της δίνουν αξιολογικά στοιχεία που μπορεί να μην χαρακτηρίζουν απόλυτα τη μελισσοκομία, σκιαγραφούν όμως τις βασικές προοπτικές και τα προβλήματα που έχει αυτή η ενασχόληση στο νησί της Νάξου. Σε κάθε συνέντευξη κρατιόνταν σημειώσεις που βοήθησαν να αντλήσω ωφέλιμες πληροφορίες βγάζοντας χρήσιμα συμπεράσματα.

Επιπλέον, ελήφθησαν φωτογραφίες από παραδοσιακά μελισσοκομεία του νησιού. Όλες οι φωτογραφίες, εκτός από αυτές των μελισσοκομικών φυτών, είναι προσωπικές. Πρόσθετο φωτογραφικό υλικό, πέρα από αυτό που πλαισιώνει το κείμενο, παρατίθεται στο παράρτημα.

Στη συνέχεια ακολουθεί το ερωτηματολόγιο που χρησιμοποιήθηκε.

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΝΑΞΟ

1. Αριθμός κυψελών

2008	2007	2006	2005	2004

2. Το μελισσοκομείο είναι σταθερό ή όχι;

3. Πόσα μελισσοκομεία έχετε;

4. Παραγωγή μελιού (σε κιλά)

2007	2006	2005	2004

5. Τι είδη μελιών παράγετε και σε ποια ποσοστά επί του συνόλου;

Είδος μελιού	Ποσοστό επί του συνόλου ή ποσότητα	Είδος μελιού	Ποσοστό επί του συνόλου ή ποσότητα
Θυμαρίσιο		Ανθόμελο	

6. Πόσο το πουλάτε ανάλογα με τον τύπο και που;

Είδος μελιού	Που το πουλάτε;	Τιμή πώλησης
Θυμαρίσιο		
Θυμαρίσιο		
Ανθόμελο		
Ανθόμελο		

7. Άλλα μελισσοκομικά προϊόντα.

Προϊόν	2007		2006		2005		2004	
	παρ.	τιμή	παρ.	τιμή	παρ.	τιμή	παρ.	τιμή
Γύρη								
Βασιλικός πολτός								
Κερί								
Πρόπολη								

8. Ποια μελισσοκομικά φυτά εκμεταλλεύεστε; Υπάρχουν σε επαρκείς εκτάσεις; Πότε ανθίζουν και για πόσο; Πως τα αξιολογείτε μελισσοκομικά;

Φυτό	Εκτάσεις	Έναρξη άνθισης	Διάρκεια άνθισης	Αξία (1 έως 3)

9. Ποια άλλα μελισσοκομικά φυτά ξέρετε στην περιοχή σας;

10. Υπάρχει κενό ανθοφορίας και πότε;

11. Υπάρχει κορεσμός σε κάποια μελιτοφορία;

12. Ταΐζετε τις μέλισσες; Αν ναι, με ποιο αιτιολογικό, πότε και με τι;

13. Σημαντικότεροι εχθροί και ασθένειες και τρόποι αντιμετώπισης.

Εχθρός- Ασθένεια	Αντιμετώπιση

--	--

14. Πόσα είναι τα ετήσια έσοδα και έξοδα από τις μέλισσες;

	2007	2006	2005	2004
Έσοδα (σε €)				
Έξοδα (σε €)				

15. Που πάνε τα έξοδα;

16. Ποια είναι τα κύρια προβλήματα που αντιμετωπίζετε και τι προτείνεται να γίνει;

3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

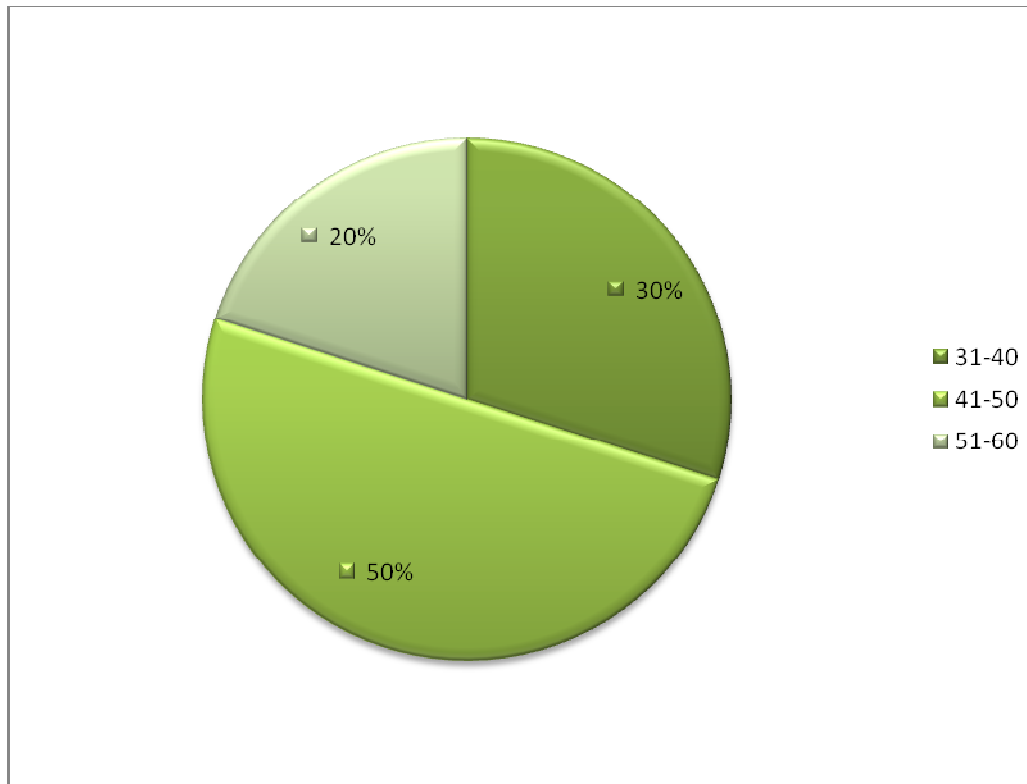
Κατά την επεξεργασία των ερωτηματολογίων έγινε ομαδοποίηση των δεδομένων, ώστε να ταιριάζουν μεταξύ τους. Δημιουργήθηκαν εννέα κατηγορίες, οι οποίες είναι οι εξής:

- ✓ Ηλικιακή σύνθεση- Απασχόληση
- ✓ Κυψέλες- Μελισσοκομεία
- ✓ Παραγωγή μελιού
- ✓ Λοιπά μελισσοκομικά προϊόντα
- ✓ Μελισσοκομικά φυτά
- ✓ Ταΐσματα
- ✓ Εχθροί και Ασθένειες
- ✓ Έσοδα- Έξοδα
- ✓ Προβλήματα

3.1. ΗΛΙΚΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ- ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

3.1.1. ΗΛΙΚΙΑ

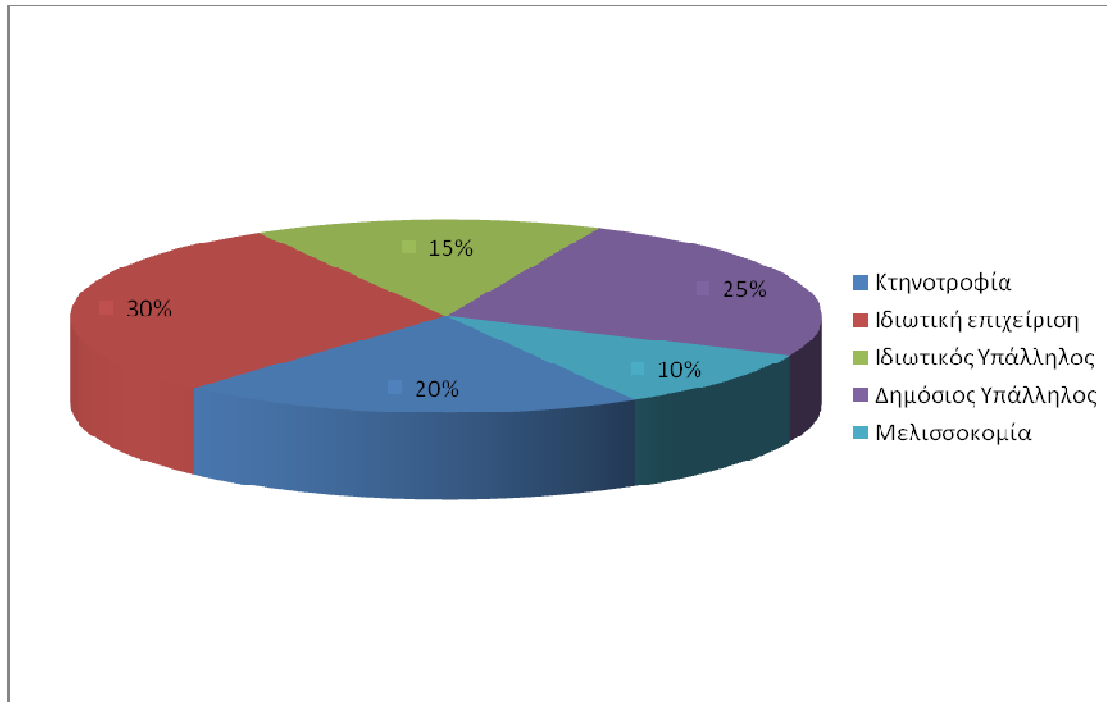
Στο Γράφημα 1 φαίνεται η ηλικιακή σύνθεση των μελισσοκόμων της Νάξου. Οι περισσότεροι μελισσοκόμοι ανήκουν στην παραγωγική ηλικία των 41-50 ετών, ακολουθεί το ηλικιακό εύρος των 31-40, ενώ μικρότερο ποσοστό, μεγαλύτερων ηλικιακά ανθρώπων 51-60 ετών, διατηρούν ενεργή την ενασχόληση τους με τη μελισσοκομία. Η ηλικιακή σύνθεση, λοιπόν, έχει μια δυναμική ώστε ο κλάδος να συνεχίσει την πορεία ανάπτυξης που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια.



Γράφημα 1. Ηλικιακή σύνθεση των μελισσοκόμων της Νάξου.

3.1.2. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

Από τα στοιχεία του συνεταιρισμού, τέσσερις στους πενήντα πέντε συνεταιριζόμενους μελισσοκόμους (ποσοστό 7%) έχουν σαν κύριο επάγγελμα την μελισσοκομία. Στο Γράφημα 2 φαίνεται η κύρια απασχόληση των μελισσοκόμων. Παρατηρούμε ότι η ενασχόληση με τη μελισσοκομία είναι ανεξάρτητη από το κύριο επάγγελμα, αφού με αυτή ασχολούνται σε ίδια σχεδόν αναλογία ιδιώτες, δημόσιοι υπάλληλοι και κτηνοτρόφοι, ενώ μόλις το 10% των ερωτηθέντων φαίνεται να είναι κατ' αποκλειστικότητα μελισσοκόμοι.



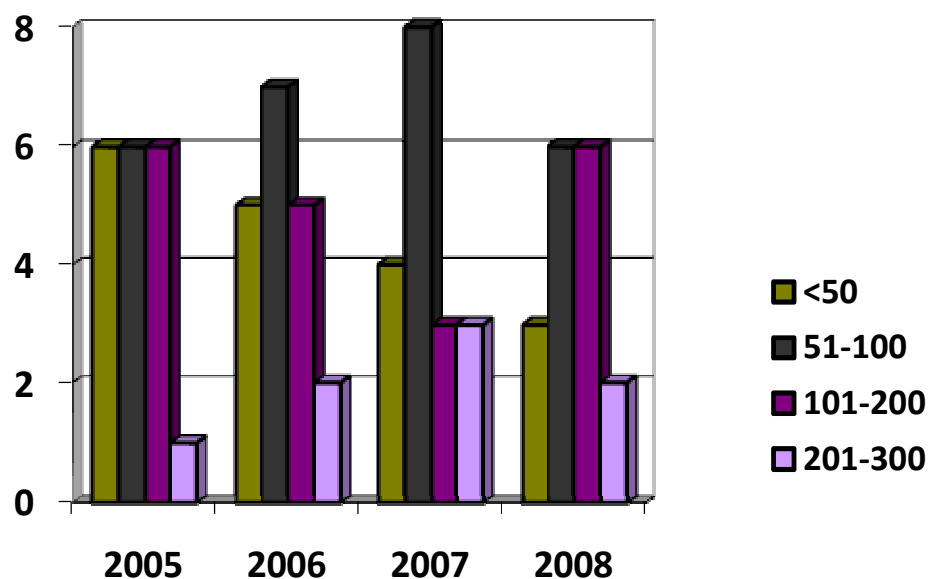
Γράφημα 2. Κύρια απασχόληση των μελισσοκόμων.

Η πλειοψηφία ασκεί τη μελισσοκομία ως δεύτερη απασχόληση ενώ μόλις το 5% τη θεωρεί τρίτη.

3.2. ΚΥΨΕΛΕΣ - ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΕΙΑ

3.2.1. ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΨΕΛΩΝ

Στο Γράφημα 3 βλέπουμε τον αριθμό των κυψελών των μελισσοκόμων για τα έτη 2005-2008. Παρατηρούμε ότι ο αριθμός των μελισσοκόμων που έχουν λιγότερες από 50 κυψέλες μειώνεται σταδιακά από το 2005 έως το 2008 που συνεπάγεται αύξηση στο επόμενο αριθμητικό όριο των 51-100 κυψελών, το ίδιο συμβαίνει και στη μείωση που υπάρχει στο εύρος των 101-200, μικρός αριθμός μελισσοκόμων φαίνεται να έχει πάνω από 200 κυψέλες. Η συνολική εικόνα δείχνει σταδιακή και σταθερή αύξηση με κατά μέσο όρο 210 περισσότερες κυψέλες το χρόνο, για τους μελισσοκόμους του δείγματος.



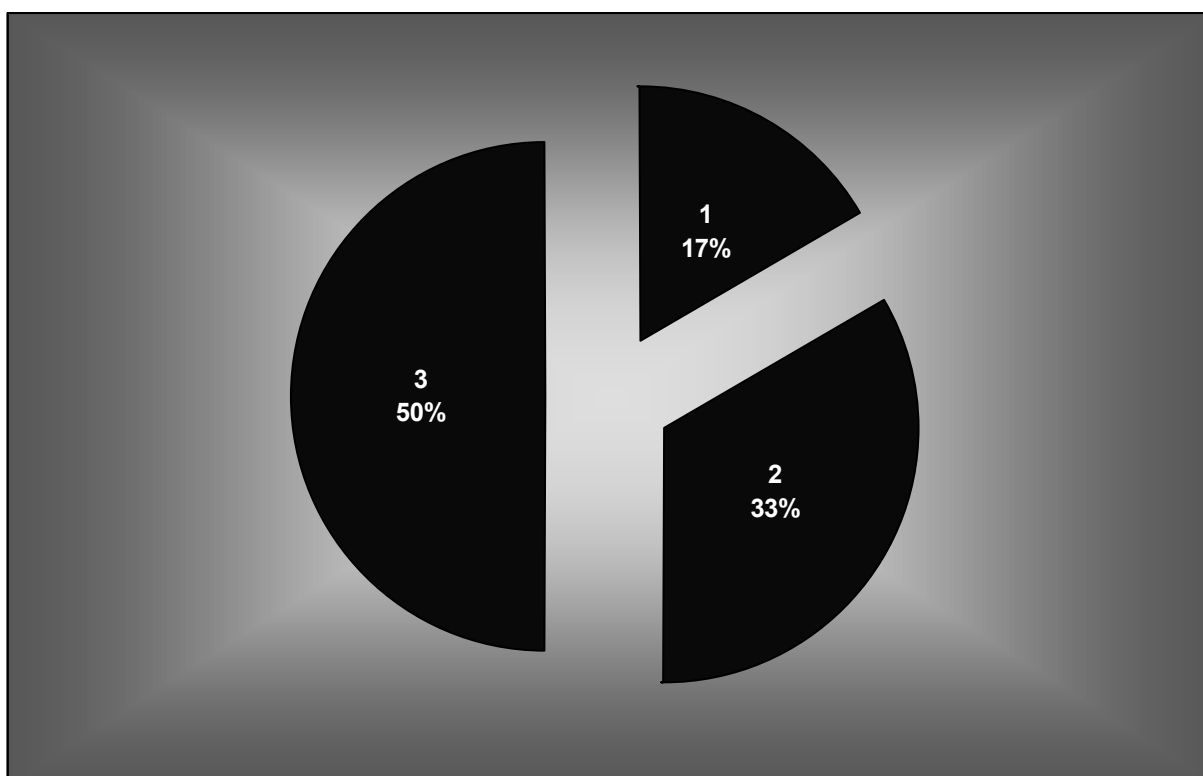
Γράφημα 3. Αριθμός κυψελών των μελισσοκόμων για τα έτη 2005, 2006, 2007 και 2008.

3.2.2. ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ

Ομοιομορφία υπάρχει ως προς τους μελισσοκόμους που μετακινούν ολόκληρο το μελισσοκομείο τους σε σχέση με αυτούς που το αφήνουν σταθερό με 35% για την κάθε κατηγορία ενώ 30% ήταν αυτοί που μετακινούν τμήμα του. Οι μετακινήσεις αφορούν στην εκμετάλλευση των σημαντικότερων ανθοφοριών για την παραγωγή μελιού (θυμάρι, ρείκι), αλλά και για τη μεταφορά σε κατάλληλο μέρος για το ξεχειμώνιασμα.

3.2.3. ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΕΙΩΝ

Στο Γράφημα 4 φαίνονται τα ποσοστά των μελισσοκόμων που διατηρούν 1,2 ή 3 μελισσοκομεία. Περισσότεροι ήταν αυτοί που έχουν 3 μελισσοκομεία με πολύ μικρή διαφορά από αυτούς που έχουν 2, ενώ λιγότεροι είναι οι μελισσοκόμοι που έχουν 1 μελισσοκομείο. Αυτό σημαίνει ότι οι περισσότεροι μελισσοκόμοι, αν και δεν ασχολούνται αποκλειστικά με τη μελισσοκομία, το βλέπουν σαν επάγγελμα και όχι ως χόμπι.

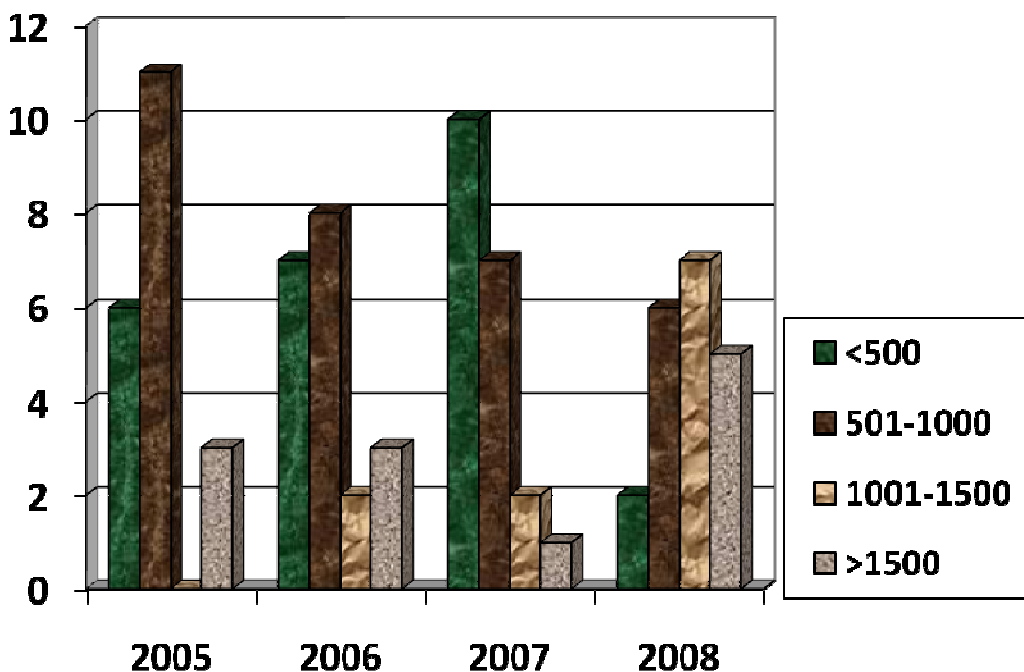


Γράφημα 4. Αριθμός των μελισσοκομείων.

3.3.ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ

3.3.1. ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ

Η παραγωγή του μελιού φαίνεται ότι έχει ανοδική πορεία. Αυξάνεται σημαντικά ο αριθμός των μελισσοκόμων που παράγουν ολοένα και περισσότερο μέλι (Γράφημα 5). Βλέπουμε ότι από το 2005 μέχρι το 2007 το μεγαλύτερο ποσοστό των μελισσοκόμων παράγει μέχρι 1000 κιλά μέλι, με μικρή αύξηση από τα 1000 στα 1500 κιλά το 2006, με το 2007 να θεωρείται μια “κακή” μελισσοκομική χρονιά. Ενώ σημαντική αύξηση παρατηρείται το 2008 με το μεγαλύτερο ποσοστό να παράγει πάνω από 1000 κιλά και αρκετούς μελισσοκόμους να παράγουν πάνω από 1500 κιλά μέλι.

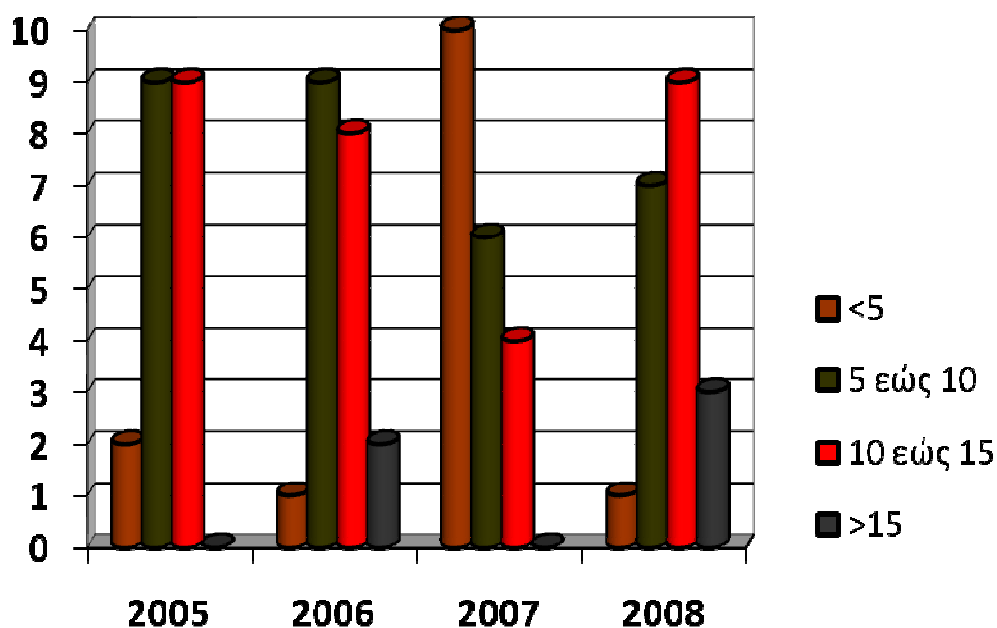


Γράφημα 5. Παραγωγή μελιού σε κιλά για το 2005, 2006, 2007 και 2008.

3.3.2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ ΑΝΑ ΚΥΨΕΛΗ

Στο Γράφημα 6 βλέπουμε την παραγωγή μελιού ανά κυψέλη. Αρχικά το 90% της παραγωγής μελιού ανά κυψέλη το 2005 είναι από 5 έως 15 κιλά, με αύξηση το 2006 που ένα 10% παράγει πάνω από 15 κιλά μέλι ανά κυψέλη. Μεγάλη μείωση παρατηρείται το 2007 με το 50% των κυψελών να παράγουν κάτω από

5 κιλά, ενώ ανάκαμψη φαίνεται το 2008 με το 60% να παράγει πάνω από 10 κιλά μέλι ανά κυψέλη, ενώ ένα 5% κάτω από 5 κιλά. Σε γενικές γραμμές, υπάρχει αυξητική τάση ως προς την παραγωγή ανά κυψέλη, κάτι που μπορεί να σχετίζεται με βελτίωση των μελισσοκομικών χειρισμών ή εκμετάλλευση περισσότερων της μίας ανθοφορίας. Εξάιρεση αποτελεί το 2007, το οποίο χαρακτηρίζεται σαν μια πολύ κακή χρονιά.



Γράφημα 6. Παραγωγή μελιού ανά κυψέλη για τα έτη 2005-2008.

3.3.3. ΤΥΠΟΙ ΜΕΛΙΩΝ

Οι περισσότεροι παραγωγοί παράγουν εξολοκλήρου θυμαρίσιο μέλι ενώ μεμονωμένοι, κυρίως μεγάλοι παραγωγοί, παράγουν ρείκι και ανθόμελο.

Η τιμή πώλησης για το 2008 κυμαινόταν από 14-18€, το 2007 14-17€ και το 2006 13-16€ ανά κιλό θυμαρίσιου μελιού, έχει δηλαδή αυξητική τάση.

3.4. ΛΟΙΠΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι περισσότεροι μελισσοκόμοι παράγουν κερι, κυρίως για ιδιωτική χρήση για τη δημιουργία νέων κεριθρών, το 50% των μελισσοκόμων παράγουν βασιλικό πολτό ενώ ακόμα μικρότερο ποσοστό προωθεί το προϊόν στην αγορά. Μόνο το 15% παράγει γύρη, ενώ κάποιοι μελισσοκόμοι έχουν ξεκινήσει τις προσπάθειες για παραγωγή πρόπολης.

3.5. ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΦΥΤΑ

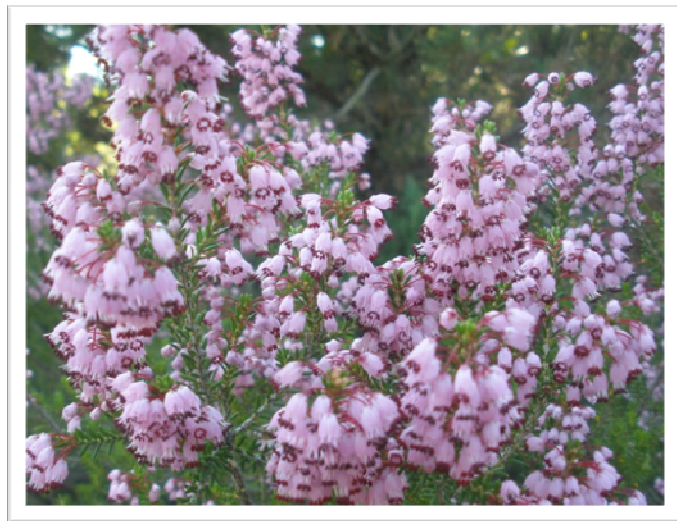
Η Νάξος διαθέτει πλούσιο υδατικό δυναμικό και ιδιόμορφο ανάγλυφο, φυτικοί γενότυποι που ταξιδεύουν στο κόσμο με αέρηδες, βρίσκουν φιλικές τις πρώτες συνθήκες ανάπτυξης. Έτσι συναντάει κανείς πλήρεις βοτανικές οικογένειες (Labiatae, Compositae, Liliaceae, Euphoibiaceae, Asteraceae κ.α.) με αντοχή στις ξηροθερμικές συνθήκες και τον ανταγωνισμό. Επίσης κατακτητές και ταξιδιώτες μετέφεραν από το τόπο τους φυτά και σπόρους που αγαπούσαν ή που θεωρούσαν σημαντικά. Γι' αυτό συναντάς ποικιλίες κηπευτικών, αμπελιών και οπωροφόρων σπάνιας αξίας.

3.5.1 ΚΥΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΦΥΤΑ

Τα κύρια μελισσοκομικά φυτά του νησιού με βασική ανθοφορία το θυμάρι είναι το φθινοπωρινό ρείκι του οποίου η ανθοφορία εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες, το θρούμπι, τα εσπεριδοειδή κυρίως πορτοκαλιές, αρωματικά φυτά όπως άγρια λεβάντα, ρίγανη, φασκομηλιά, δεντρολίβανο, επίσης υπάρχουν βερικοκιές, αμυγδαλιές, κισσός, οξαλίδα, λαδανιά, αγριοράδικο, κουμαριά, μουσουλιά, χαρούπια, λυγαριά και ευκάλυπτος.



Εικόνα 5. Θυμάρι



Εικόνα 6. Φθινοπωρινό ρείκι

3.5.2. ΚΕΝΟ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑΣ

Παρά την πληθώρα μελισσοκομικών φυτών, στο νησί παρατηρείται κενό ανθοφορίας κάποιες εποχές του έτους. Ένα σημαντικό κενό ανθοφορίας υπάρχει το Μάιο μετά το θρούμπι και πριν το θυμάρι, το οποίο μετατοπίζεται τον Ιούνιο για τις οψιμότερες περιοχές. Αναφέρονται όμως περιοχές όπου το θυμάρι είναι αμέσως μετά το θρούμπι κάτι που συμβαίνει στις ορεινές περιοχές, οι οποίες βέβαια δεν αντιμετωπίζουν πρόβλημα. Στα πεδινά το κενό ανθοφορίας αντιμετωπίζεται μόνο με τροφοδοσία ή και μεταφορά σε άλλη περιοχή.

Το δεύτερο και μεγάλο κενό ανθοφορίας αναφέρεται τον Αύγουστο, μετά το θυμάρι, για τις πρώιμες περιοχές το οποίο μετατοπίζεται στις πρώτες μέρες του Σεπτεμβρίου για τις όψιμες. Το κενό εκμεταλλεύονται κάποιοι παραγωγοί για την αντιμετώπιση της βαρρόας εφόσον δεν υπάρχει γόνος. Φυτά που βοηθούν το κενό αυτό είναι η χαρουπιά και ο κισσός για τις πεδινές περιοχές. Σημαντική βοήθεια θεωρείται το ρέικι ιδιαίτερα όταν υπάρχουν βροχές νωρίς το φθινόπωρο.

Κενά ανθοφορίας έχουν αναφερθεί και τα διαστήματα Ιανουαρίου-Φεβρουαρίου και για άλλες περιοχές Μάρτιο-Απρίλιο.

Αναφορικά με το πρόβλημα του κορεσμού από μελισσομήνη, δεν αναφέρθηκε να υπάρχει πρόβλημα εκτός από τη μελιτοφορία της φθινοπωρινής ερείκης.

3.6. ΤΑΪΣΜΑΤΑ

Σχεδόν όλοι οι παραγωγοί ταΐζουν έτοιμες τροφές με ζάχαρα όπως βανίλια και ζαχαροζύμαρα, μικρό ποσοστό ταΐζει και με σιρόπι ενώ ελάχιστοι ταΐζουν το μελίσι έτοιμες τροφές με γύρη ή άλλη πρωτεϊνούχο τροφή.

Οι λόγοι είναι τα κενά ανθοφορίας, η ανανέωση του πληθυσμού και μεμονωμένοι παραγωγοί για ενδυνάμωση και παραγωγή βασιλικού πολτού.

3.7. ΕΧΘΡΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

Το 95% των μελισσοκόμων στη Νάξο αντιμετωπίζουν προβλήματα με Βαρροϊκή ακαρίαση και τις Σφήκες (*Vespa orientalis* βλ. Παράρτημα), πράγμα που καθιστά τους συγκεκριμένους εχθρούς από τα μεγαλύτερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι μελισσοκόμοι στο νησί. Αναφορικά με τις ασθένειες, το 20% έχει αντιμετωπίσει Ασκοσφαίρωση, το 10% Νοζεμίαση ενώ υπάρχουν μεμονωμένες περιπτώσεις με Αμερικανική και Ευρωπαϊκή σηψιγονία.

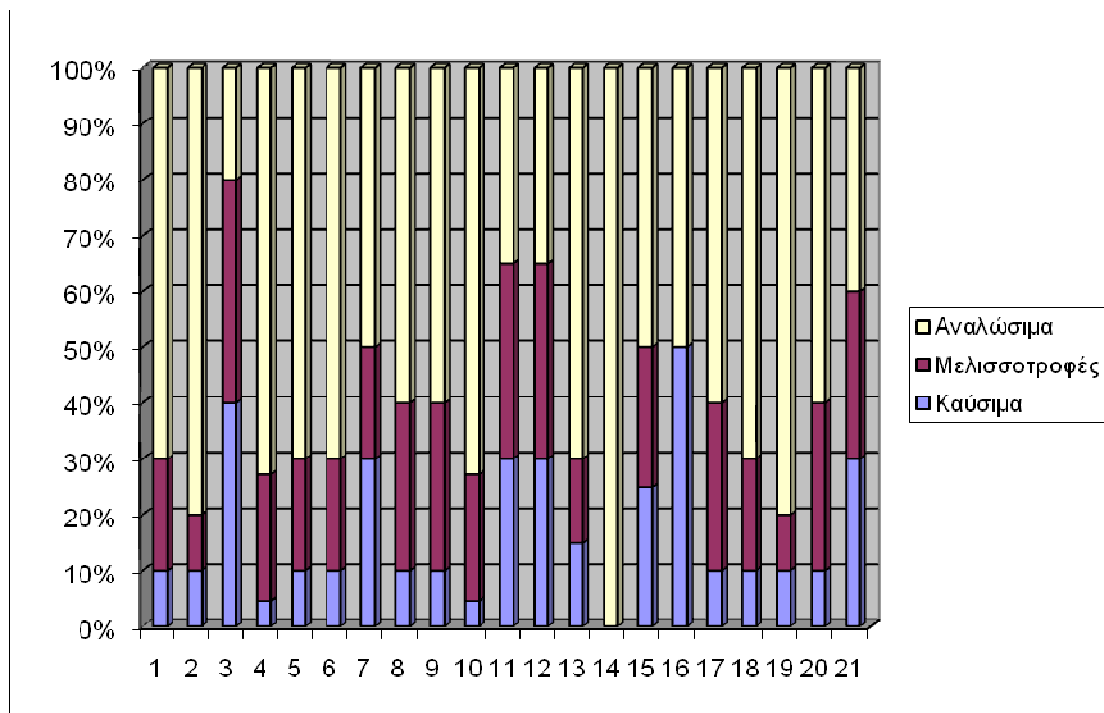
Η αντιμετώπιση του βαρρόα από τους περισσότερους γίνεται με θεραπεία με χημικά δηλαδή φάρμακα που χρησιμοποιούνται μέσα στη κυψέλη (ταινίες

ARISTAN με δραστική ουσία το Fluralinate, BAYVAROL με δραστική ουσία το Flumethrin, PERIZIN υγρό με δραστική ουσία το Coumaphos, CHEK MITE ταινίες με δραστική ουσία το Coumaphos κ.α.). Δυστυχώς η χρήση χημικών έχει οδηγήσει στην ανάπτυξη ανθεκτικότητας σε πολλές περιπτώσεις και κίνδυνο ρύπανσης των μελισσοκομικών προϊόντων. Επίσης, κάποιοι μελισσοκόμοι κάνουν χρήση μυρμηκικού και οξαλικού οξέος (φυσικές ουσίες). Ελάχιστοι παραγωγοί αναφέρουν ότι για την αντιμετώπιση του βαρρόα προτιμούν άλλες μεθόδους καταπολέμησης όπως την καταστροφή του κηφηνογόνου την άνοιξη, επίπαση της κυψέλης με ζάχαρη άχνης και σκόρδο, με το να διατηρούν δυνατά και πολυπληθή μελίσσια, με ενδυνάμωση με πρωτεϊνούχο και βιταμινούχο διατροφή. Τέλος, από κάποιους θεωρείται σημαντικό να χρησιμοποιούνται κυψέλες με κινητούς πάτους με σίτα. Για την αντιμετώπιση του προβλήματος των σφηκών τοποθετούνται σφηκοπαγίδες και οι μελισσοκόμοι προσπαθούν να εντοπίζουν και να καταστρέφουν τις σφηκοφωλιές με κάποιο εντομοκτόνο. Για τη νοζεμίαση έχει αναφερθεί η χρήση σκόρδου μέσα σε τροφή και η χρήση αλόης (*Aloe vera*), για την ασκοσφαίρωση λαμβάνονται κυρίως μέτρα υγιεινής όπως καλός αερισμός της κυψέλης, ενώ απαραίτητο θεωρείται να διατηρούνται τα μελίσσια δυνατά και να γίνεται αλλαγή της βασίλισσας. Στην Αμερικανική σηψιγονία τα προσβεβλημένα μελίσσια καταστρέφονται με φωτιά.

Ένα σημαντικό πρόβλημα που αντιμετωπίζουν ορισμένοι μελισσοκόμοι έχει να κάνει με τους ψεκασμούς με εντομοκτόνα. Το 25% των μελισσοκόμων αντιμετωπίζει προβλήματα από δηλητηριάσεις των μελισσών που έχει ως συνέπεια σημαντικές απώλειες μελισσιών. Συγκεκριμένα οι δηλητηριάσεις γίνονται από φυτοπροστατευτικά προϊόντα κυρίως εντομοκτόνα που χρησιμοποιούνται για ψεκασμούς σε εσπεριδοειδή, κάτι που έχει σαν αποτέλεσμα μεγάλο πληθυσμό νεκρών μελισσών στην είσοδο των κυψελών. Οι μελισσοκόμοι του νησιού καταγγέλλουν τη χρησιμοποίηση φυτοπροστατευτικών προϊόντων που χαρακτηρίζονται τοξικά για τις μέλισσες και η χρησιμοποίηση αυτών χωρίς να υπάρχει ειδοποίηση από τους καλλιεργητές για το πότε θα γίνουν οι ψεκασμοί.

3.8. ΕΣΟΔΑ-ΕΞΟΔΑ

Στο Γράφημα 7 φαίνεται η κατανομή των εξόδων των μελισσοκόμων. Φαίνεται ότι σημαντικότερα έξοδα θεωρούνται τα αναλώσιμα, σε σχέση με τις μελισσοτροφές και τα καύσιμα. Το μέσο ποσοστό κατανομής των εξόδων είναι 59% για τα αναλώσιμα, 24% για τις τροφές και 21% για τα καύσιμα. Αναφορικά με τα καύσιμα, αυτό ήταν αναμενόμενο μιας και το νησί είναι σχετικά μικρό και οι μετακινήσεις γίνονται σε μικρές αποστάσεις. Για τις μελισσοτροφές, το αποτέλεσμα επηρεάζεται σημαντικά από το ότι αυτές επιδοτούνται σε μεγάλο βαθμό.



Γράφημα 7. Κατανομή εξόδων των μελισσοκόμων.

Η μελισσοκομία για το νησί θεωρείται από τους περισσότερους επικερδές κύριο ή εναλλακτικό επάγγελμα. Στοιχεία δείχνουν ότι για μελισσοκόμους που εκμεταλλεύονται μια μελιτοφορία το κέρδος ανά κυψέλη κυμαίνεται από 50-70€, ενώ για αυτούς που μετακινούν τα μελισσοκομεία τους και εκμεταλλεύονται περισσότερες μελιτοφορίες το κέρδος μπορεί να φτάσει ή να υπερβεί τα 150€ ανά κυψέλη.

3.9. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Οι μελισσοκόμοι στη Νάξο έχουν να αντιμετωπίσουν πολλές δυσκολίες εκτός της υγείας των μελισσιών τους. Από τα σημαντικότερα προβλήματα φαίνεται να είναι η υπερβόσκηση που έχει «ληηλατήσει» ιδιαίτερα τους ορεινούς όγκους του νησιού, κυρίως μετά την χορήγηση επιδοτήσεων. Η ανεξέλεγκτη και εντατική υπερβόσκηση αιγοπροβάτων σε περιοχές όπου υπάρχουν φυσικοί χώροι βλάστησης έχει καταστροφικές επιδράσεις στη τοπική χλωρίδα.

Επίσης πρόβλημα φαίνεται να δημιουργεί η έντονη οικοδόμηση που υπάρχει τα τελευταία χρόνια μετά την οικιστική και τουριστική ανάπτυξη του νησιού. Ακόμα προβλήματα υπάρχουν εξαιτίας της ανθρώπινης παρέμβασης στο φυσικό περιβάλλον όπως είναι η μη ορθολογική χρήση φυτοφαρμάκων από παραγωγούς.

Το μεγαλύτερο πρόβλημα που έχει να κάνει με τους εχθρούς και της ασθένειες των μελισσιών είναι οι σφήκες και η δυσκολία αντιμετώπισης τους. Τέλος οι πυρκαγιές, η μη δυνατή πρόσβαση σε περιοχές με πλούσιες ανθοφορίες και η απουσία εγκεκριμένων φαρμάκων για την αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών είναι κάποια θέματα που απασχολούν τους μελισσοκόμους του νησιού.

4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Τα συμπεράσματα τα οποία προέκυψαν τόσο από τα ερωτηματολόγια όσο και από τις συνεντεύξεις -συζητήσεις που ακολουθούσαν με τους μελισσοκόμους ήταν στην πλειοψηφία τους θετικά για την συνέχιση αυτής της απασχόλησης.

Οι περισσότεροι μελισσοκόμοι βρίσκονται σε νεαρή και παραγωγική ηλικία, βλέπουν σοβαρά τη μελισσοκομία ακόμα και όταν αποτελεί γι' αυτούς δεύτερο επάγγελμα. Όσο αφορά τη παραγωγή ανά κυψέλη είναι αυξανόμενη το ίδιο και ο αριθμός των κυψελών. Η τιμή του προϊόντος είναι υψηλή πράγμα το οποίο έχει προκύψει από την ευκολία διάθεσης του προϊόντος στην τοπική αγορά.

Τα κυριότερα προβλήματα είναι οι σφήκες και η υπερβόσκηση. Για την αντιμετώπιση των σφηκών αναγκαίο είναι να τοποθετηθούν πολλές σφηκοπαγίδες. Αναφορικά με την υπερβόσκηση η λύση προϋποθέτει πολιτική βούληση και λήψη αποφάσεων περιορισμού του αριθμού των αμνοεριφίων στο νησί. Η υπερβόσκηση προκαλεί γενικότερη υποβάθμιση της υπαίθρου μειώνοντας τη φυτική και ζωική παραλλακτικότητα.

Το μικρό ποσοστό των μελισσοκόμων που παράγουν άλλα μελισσοκομικά προϊόντα, όπως βασιλικό πολτό, γύρη και πρόπολη, δίνει τη προοπτική και τα περιθώρια για την αύξηση της παραγωγής τους και την διάθεση τους στην αγορά. Αυτή τη προοπτική βοηθάει εξαιρετικά η πλούσια χλωρίδα του νησιού, που δίνει τη δυνατότητα να παραχθεί άφθονη γύρη, αφενός για τη διάθεση της προς πώληση και αφετέρου για χρήση στις μέλισσες στα κενά ανθοφορίας.

Επίσης, η ιδιαιτερότητα της χλωρίδας του νησιού μπορεί να δώσει μέλι μοναδικής σύστασης που θα μπορούσε να αποκτήσει ονομασία Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.). Γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χαρακτηριστεί το προϊόν ενός συγκεκριμένου τόπου με το όνομα της περιοχής, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή του προϊόντος που κατάγεται από τη εν λόγω περιοχή, του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή και του οποίου η παραγωγή πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η οριοθετημένη λοιπόν γεωγραφική περιοχή του νησιού, η ιδιαιτερότητα της χλωρίδας μαζί με την συγκεκριμένη ποιότητα του μελιού της Νάξου, μπορούν να δώσουν τη δυνατότητα στο συγκεκριμένο προϊόν να

αποκτήσει ονομασία (Π.Γ.Ε.). Αυτό, σε συνδυασμό με την υψηλή ποιότητα του παραγόμενου μελιού, μπορεί να δώσει ιδιαίτερη δυναμική στο προϊόν αυτό.

Ακόμα, θα μπορούσε να υπάρχει τουριστική αξιοποίηση της μελισσοκομίας στο νησί, όπως είναι η πώληση των μελισσοκομικών προϊόντων σε καταστήματα με τοπικά προϊόντα, αλλά και ξενάγηση σε τόπους με παλιά μελισσοκομεία. Αυτή τη χρονική στιγμή, γίνεται προσπάθεια συντήρησης για το παλιό μελισσοκομείο στην περιοχή των Μελάνων και παράλληλα για την τουριστική προβολή του. Το χτίσιμο μελισσοκομικού μουσείου με παλιές κυψέλες, με τα πήλινα οριζόντια υψέλια, με εργαλεία και εξοπλισμό, θα είχε όχι μόνο τουριστική απήχηση αλλά και πολιτισμική αξία για το νησί της Νάξου.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Μπίκος, Θ. (2007). Μελισσοκομικές καταγραφές-(Ν)άξιος. *Μελισσοκομική επιθεώρηση*, 21(2):72-77.

Μπίκος, Θ. (2007). (Ν)άξος Χ2- Η μεγάλη ανακάλυψη. *Μελισσοκομική επιθεώρηση*, 21(3):134-144.

Naxos island. Χλωρίδα-Πανίδα. Διαθέσιμο on-line:

http://www.naxos.gr/index.php?target=topics&topic_id=62. Τελευταία πρόσβαση: 3/5/2010.

Naxos made easy. Το νησί της Νάξου. . Διαθέσιμο on-line:

http://www.naxosisland.eu/gr/about_naxos/about_naxos.html Τελευταία πρόσβαση: 3/5/2010.

Agrocert. Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Διαθέσιμο on-line:

<http://www.agrocert.gr/pages/content.asp?cntID=26&catID=15>. Τελευταία πρόσβαση: 3/5/2010.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΩΝ



Το διατηρητέο μελισσουργείο στις Μέλανες.



Το μοναδικό μελισσοουργείο στη Κεραμωτή, ένα μεγάλο έργο λόγω της στιβαρής δόμησης.



Εγκαταλελειμμένο και δυσεύρετο μελισσοκομείο με τις μεμονωμένες μελισσοθυρίδες.



Φωλιά από σφήκες μέσα σε πέτρες του είδους *Vespa orientalis*.