



**Τ.Ε.Ι ΚΡΗΤΗΣ
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΗΤΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ**

***ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ:
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ,
ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΠΕΙΡΑΙΑ.***



ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ :

ΨΑΡΟΥΔΑΚΗ ΑΝΤΩΝΙΑ

ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΦΟΙΤΗΤΡΙΕΣ : ΓΟΥΡΔΗ ΕΙΡΗΝΗ-ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ

ΗΛΙΑΔΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ



TECHNOLOGICAL EDUCATIONAL INSTITUTE OF CRETE
DEPARTMENT OF NUTRITION AND DIETETICS

***ORGANIC FOOD IN GREECE: AGRICULTURE
AND NUTRITIONAL VALUE,
CONSUMPTION OF ORGANIC FOOD AT THE CITY
OF PIRAEUS.***



**PROFESSOR : PSAROUDAKI ANTONIA
STUDENTS : GOURDI EIRINI-PANAGIOTA
ILIADI ALEXANDRA**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	Σελ.
Περίληψη	5
Εισαγωγή	7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1	
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ: Η ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ	
1.1. Γενικά	10
1.2. Μορφές γεωργίας	10
1.3. Σκοποί βιολογικής γεωργίας	12
1.4. Ιστορική ανασκόπηση της ανάπτυξης της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα	13
1.5. Ο ρόλος της κανονιστικής ρύθμισης	14
1.6. Βιολογικό προϊόν	15
1.7. Σήμανση βιολογικών προϊόντων	18
1.8. Παραδείγματα οικολογικής σήμανσης από διεθνώς αναγνωρισμένους φορείς	19
1.9. Εγγύηση της ποιότητας των βιολογικών προϊόντων	20
1.10. Έλεγχος – πιστοποίηση προϊόντων βιολογικής γεωργίας	21
1.11. Οργάνωση του συστήματος ελέγχου στην Ελλάδα	24
1.12. Εγκεκριμένοι οργανισμοί ελέγχου και πιστοποίησης προϊόντων βιολογικής	27

γεωργίας στην Ελλάδα	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ	
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
2.1. Θρεπτική αξία βιολογικών τροφίμων σε σχέση με τα συμβατικά	30
2.2. Πειράματα σε ποντίκια	33
2.3. Γεύση βιολογικών τροφίμων	35
2.4. Τι πρέπει να προσέχουμε όταν αγοράζουμε βιολογικά τρόφιμα	35
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3:	
Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	
3.1. Γενικά	37
3.2. Δίκτυο βιολογικών προϊόντων	37
3.3. 10 απλά βήματα για το ξεκίνημα της βιοκαλλιέργειας των κηπευτικών	41
3.4. Κίνητρα ώθησης των αγροτών προς τη βιολογική γεωργία	47
3.5. Τα βιολογικά τρόφιμα είναι τρόφιμα υψηλής ποιότητας	49
3.6. Η βιολογική καλλιέργεια του σπανακιού	51
3.6.1. Καλλιεργητική τεχνική	51
3.6.2. Συγκαλλιέργεια-αμειψισπορά	54
3.6.3. Η συγκέντρωση νιτρικών στα φυλλώδη λαχανικά	54

3.6.4. Εχθροί-ασθένειες	55
3.7.1. Η βιολογική καλλιέργεια του καλαμποκιού	59
3.7.1. Καλλιέργεια	59
3.7.2. Η αντιμετώπιση των κυριότερων εχθρών του καλαμποκιού	64
3.7.3. Η αντιμετώπιση των ασθενειών του καλαμποκιού	65
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4	
Η ΑΓΟΡΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
4.1. Βιολογικά τρόφιμα	66
4.2. Βασικές αρχές των καταστημάτων	68
4.3. Προσδιοριστικοί παράγοντες της ζήτησεως βιολογικών προϊόντων	69
4.4. Δομή και χαρακτηριστικά εμπορίου	70
4.5. Οικοδόμηση εμπιστοσύνης στα βιολογικά προϊόντα	71
4.6. Οργάνωση πωλήσεων βιολογικών προϊόντων	74
4.7. Διαφοροποίηση αγορών και καταστήματα βιολογικών προϊόντων	74
4.8. Δίκτυα διανομής (κατηγορίες-χωροταξία)	77
4.9. Στρατηγική της διαφήμισης των βιολογικών προϊόντων	80
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5	
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ	
5.1. Η βιολογική γεωργία ως εναλλακτική λύση	82
5.2. Οι επιλογές των καταναλωτών	83
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6	
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ	
6.1. Εισαγωγικό μέρος έρευνας	86

6.2. Παρουσίαση με βάση το φύλο	88
6.3. Παρουσίαση με βάση την ηλικία	116
6.4. Παρουσίαση με βάση το επάγγελμα	149
6.5. Σχέση μεταξύ επαρκούς πληροφόρησης και κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων	206
6.6. Σχέση μεταξύ επαρκούς πληροφόρησης και συχνότητας κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων	207
6.7. Σχέση μεταξύ επαρκούς πληροφόρησης και τρόπου αναγνώρισης βιολογικών τροφίμων	209
6.8. Σχέση μεταξύ κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων και αγοραστή	211
6.9. Σχέση μεταξύ χρόνου κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων και τρόπου αναγνώρισης	213
6.10. Σχέση μεταξύ συχνότητας κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων και οικογένειας	216
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	219
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	220

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στη παρούσα εργασία γίνεται μια εκτενής αναφορά στη βιολογική γεωργία και στη βιολογική γεωργία στην Ελλάδα, στη διατροφική αξία των βιολογικών τροφίμων καθώς και στην αγορά βιολογικών προϊόντων. Στο τελευταίο μέρος της εργασίας ακολουθεί έρευνα που πραγματοποιήθηκε στη περιοχή του Πειραιά. Σκοπός της έρευνας αυτής είναι να προσδιοριστεί το ποσοστό κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων και ποιοι οι παράγοντες που το επηρεάζουν.

Αρχικά γίνεται αναφορά στη βιολογική γεωργία, τις μορφές της, τους σκοπούς της και τη νέα νομοθεσία των βιολογικών προϊόντων. Έπειτα γίνεται αναφορά στη θρεπτική αξία των βιολογικών τροφίμων σύμφωνα με πρόσφατες έρευνες. Ακολουθεί η κατάσταση της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα και παρουσιάζεται ο τρόπος καλλιέργειας του καλαμποκιού και του σπανακιού. Στη συνέχεια παρουσιάζονται τα βιολογικά προϊόντα που πωλούνται στα καταστήματα και η οργάνωση πωλήσεων των βιολογικών προϊόντων. Η ενότητα κλείνει με τα συμπεράσματα και τις προοπτικές της βιολογικής γεωργίας.

Το τελευταίο μέρος αποτελεί το ερευνητικό μέρος. Η έρευνα πραγματοποιήθηκε στη περιοχή του Πειραιά και συνολικά το δείγμα μας αποτελείται από 300 ανθρώπους. (201 γυναίκες και 99 άντρες όλων των επαγγελμάτων). Το εργαλείο της μελέτης μας ήταν τα ερωτηματολόγια. Γίνεται ανάλυση των απαντήσεων για να δούμε την απήχηση που έχουν τα βιολογικά τρόφιμα σήμερα. Η έρευνα καταλήγει στο συμπέρασμα ότι οι γυναίκες μεταξύ 41-50 ετών καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα σε μεγαλύτερη συχνότητα και όσον αφορά τα επαγγέλματα, οι δικηγόροι είναι αυτοί που καταναλώνουν περισσότερο βιολογικά τρόφιμα και έχουν επαρκή πληροφόρηση σχετικά με τους υπόλοιπους.

ABSTRACT

At the first part of this work; an extensive analysis of organic agriculture in Greece is carried out about the nutritional value, and the market of organic food. The work ends with the research that was completed at the city of Piraeus. This research's objective is to quantify the consumption of organic food and all the factors of influence.

At the beginning, a general report of organic agriculture takes place; about its forms, its aims, and the new legislation that supports it. In addition, the nutritional value of organic food according to the most recent research. The organic products that are being cultivated in Greece, and especially the maize and spinach are analyzed. In addition, the organic products that are being sold in the Greek market and their sale management are analyzed. The chapter ends with the conclusions of the significant potential of organic agriculture.

The actual research is the last part of the work. The research took place at the city of Piraeus, and the sample constitutes 300 people (201 women and 99 men that live in Piraeus from all professional rackets,). The questionnaires were the research tools used in this in this study. The answers have been analyzed in order to see the popularity of organic food. The analysis of the answers that were given, concludes that the women between 41 and 50 years-old buy organic products more often than others. Concerning the professions, lawyers buy more frequently organic products and they are better informed than others.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προϊστορία του ανθρώπινου γένους είναι και προϊστορία της φύσης. Απο τα προϊστορικά χρόνια ο άνθρωπος εκμεταλλεύεται τη φύση σαν κυνηγός ή τροφοσυλλέκτης για να επιβιώσει αυτός και η οικογένεια του. Εκεί που υπήρχε ένα συγκεκριμένο είδος απο φυτά ή ζώα, εκεί περιοριζόταν η ζωή του και καθοριζόταν η μετέπειτα εξέλιξη του σαν γεωργός ή βοσκός. Όμως και ανάλογα με το έδαφος και το κλίμα, εξελίχθηκε η γεωργία σε διαφορετικά σημεία της γης, απο ομάδες που είχαν διαφορετικό τρόπο ζωής και διαφορετική μέθοδο εκμετάλλευσης.⁽⁸⁾

Η βιολογική γεωργία με τη σύγχρονη αντίληψη εμφανίζεται στη χώρα μας απο τις αρχές της δεκαετίας του 80 με τη παραγωγή σταφίδας στο Αίγιο ενώ στα μέσα της ίδιας δεκαετίας ξεκινάει και η παραγωγή ελαιολάδου στη περιοχή της Μάνης.

Στις αρχές της δεκαετίας του 90 η βιολογική γεωργία επεκτείνεται τόσο σε προϊόντα όσο και περιοχές. Έτσι έχουμε παραγωγή εσπεριδοειδών στη Λακωνία, αμπελοκαλλιέργεια στη Νάουσα, ακτινίδια στη Κρύα Βρύση (Τρίκαλα).

Το ενδιαφέρον ολοένα και μεγαλώνει καθώς τα περισσότερα απο αυτά τα προϊόντα, τα οποία ελέγχονται και πιστοποιούνται απο ευρωπαϊκούς οργανισμούς, βρίσκουν καλή εμπορική διέξοδο, κατά κύριο λόγο σε χώρες της Δυτικής Ευρώπης.

Στη συνέχεια, ορόσημο στην ανάπτυξη και επέκταση της βιολογικής γεωργίας, αποτελεί το 1993, χρονιά που άρχισε με καθυστέρηση δύο ετών, η εφαρμογή του Κοινοτικού καν. 2092/91 για τη βιολογική γεωργία. Απο τότε, λοιπόν, αρχίζει και η επίσημη καταγραφή της πορείας της βιοκαλλιέργειας στη χώρα μας που παρουσιάζει μια ραγδαία εξέλιξη.⁽²³⁾

Στην Ελλάδα η βιολογική γεωργία αποτελεί ένα σημαντικό γεγονός. Ήδη υπάρχουν σημαντικοί πυρήνες βιοκαλλιεργητών σε πολλές περιοχές της χώρας. Λειτουργούν

τέσσερις οργανισμοί πιστοποίησης και στις περισσότερες πόλεις πωλούνται βιολογικά προϊόντα.

Στην Αυστρία η βιολογική γεωργία σε πολλές περιοχές καταλαμβάνει ως και 50% των καλλιεργούμενων εκτάσεων. Ανάλογη εξάπλωση της βιολογικής γεωργίας παρατηρείται και στη Γερμανία, τη Δανία και την Ολλανδία. Με εντυπωσιακούς ρυθμούς όμως διευρύνεται και η αγορά βιολογικών προϊόντων. Η Δανία είναι η χώρα, που η ζήτηση βιολογικών προϊόντων παρουσιάζει θεαματική αύξηση. Στη χώρα αυτή, μπορεί ο καταναλωτής σε όλα τα υπερκαταστήματα της αγοράς να βρει ποικιλία βιολογικών προϊόντων. Υπολογίζεται ότι σε λίγα χρόνια τα βιολογικά προϊόντα θα αποτελούν το 20% του εμπορίου τροφίμων. Και στη Γερμανία παρουσιάζεται την τελευταία δεκαετία εντυπωσιακή αύξηση των καταναλωτών. Ήδη τα βιολογικά προϊόντα μπορεί να τα βρει ο καταναλωτής, εκτός από τα 4.000 ειδικά καταστήματα και σε υπερκαταστήματα. Εντυπωσιακή όμως διείσδυση παρουσιάζουν τα βιολογικά προϊόντα στη βιομηχανία τροφίμων και ιδιαίτερα στις παιδικές τροφές. Στα επόμενα 2-3 χρόνια αναμένεται τα βιολογικά προϊόντα να δεσπάζουν στην αγορά των παιδικών τροφών και να αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος τούς.⁽²⁰⁾

Παρά τους υψηλούς ρυθμούς εξαπλώσεως της βιολογικής γεωργίας και της εντυπωσιακής αυξήσεως της παραγωγής βιολογικών προϊόντων η εμπορία τους δεν ακολούθησε τους ίδιους ρυθμούς αναπτύξεως. Σε πολλές περιπτώσεις παρατηρείται το φαινόμενο οι καταναλωτές βιολογικών προϊόντων να μην τα βρίσκουν στην αγορά και τα παραχθέντα βιολογικά προϊόντα να μην μπορούν να διατεθούν. Η πλημμελής λειτουργία της αγοράς των βιολογικών προϊόντων αποτελεί σημαντικό παράγοντα περιορισμού του ρυθμού αναπτύξεως της βιολογικής γεωργίας. Η ομαλή και απρόσκοπτη διάθεση των βιολογικών προϊόντων θα εξασφαλίσει τη συνέχεια της και την επέκτασή της.

Τα βιολογικά προϊόντα έρχονται να καλύψουν εκτός από τις συνηθισμένες ανάγκες, που καλύπτουν τα ομοειδή προϊόντα της συμβατικής γεωργίας μία πραγματική, μία ουσιαστική ανάγκη των καταναλωτών, την ανάγκη της υγιεινής διατροφής και υγιεινής διαβίωσης. Μία ανάγκη, η οποία αναγνωρίζεται ολοένα και από περισσότερους καταναλωτές, οι οποίοι και αναζητούν τρόπους για να την καλύψουν. Από την άποψη αυτή τα βιολογικά προϊόντα έρχονται να καλύψουν υπαρκτές και ουσιαστικές ανάγκες των καταναλωτών.⁽³⁰⁾

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ: Η ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ

1.1. Γενικά

Η βιολογική καλλιέργεια δεν είναι απλά μια λίστα αποδεκτών και απαγορευμένων υλικών. Είναι μια τεχνολογία εντατικής διαχείρισης , σχεδιασμένη να κατορθώσει μια ισορροπία στο καλλιεργητικό σύστημα παρόμοιο με αυτό που υπάρχει στο φυσικό σύστημα. Μια τέτοια ισορροπία παράγει υγιή εδάφη και υψηλής ποιότητας σοδειές και κοπάδια.⁽²⁷⁾

Η βιολογική καλλιέργεια είναι σύστημα διαχείρισης και παραγωγής αγροτικών προϊόντων που στηρίζεται :

- Σε φυσικές διεργασίες
- Στη μη χρησιμοποίηση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων.
- Στη χρησιμοποίηση μη χημικών μεθόδων στην αντιμετώπιση εχθρών και ζιζανίων, όπως αμειψισπορά και ανακύκλωση φυτικών και ζωικών υπολειμάτων που διατηρούν τη φυσική ισορροπία και τη γονιμότητα του εδάφους .⁽¹²⁾

1.2. Μορφές γεωργίας

Τα βιολογικά προϊόντα είναι τρόφιμα τα οποία προέκυψαν μέσω της βιολογικής ή οργανικής γεωργίας. Μορφές της γεωργίας είναι **α.** η συμβατική γεωργία (Η παραγωγή γεωργικών προϊόντων με τη χρησιμοποίηση γεωργικών φαρμάκων και λιπασμάτων), **β.** η ολοκληρωμένη παραγωγή προϊόντων (Η συνδυασμένη χρησιμοποίηση βιολογικών, καλλιεργητικών και χημικών μεθόδων για την καλλιέργεια των φυτών, αλλά και για την καταπολέμηση των ασθενειών και έχθρων των φυτών) και **γ.** η βιολογική γεωργία.⁽²⁰⁾

Στη βιολογική γεωργία διακρίνουμε τα προϊόντα φυτικής προέλευσης και ζωικής προέλευσης.

Όσον αφορά τη φυτική προέλευση χρησιμοποιούνται τεχνικές παραγωγής και ανακύκλωσης φυτικών και ζωικών υπολειμμάτων που διατηρούν τη φυσική ισορροπία και τη γονιμότητα του εδάφους. Ένα τέτοιο παράδειγμα μπορεί να αποτελέσει η αντιμετώπιση των εχθρών της ελιάς στην Κρήτη στο πλαίσιο της βιολογικής γεωργίας. Στην προκειμένη περίπτωση χρησιμοποιούνται διάφορες καλλιεργητικές πρακτικές εργασίες που βοηθούν ποικιλοτρόπως στη μείωση του πληθυσμού των επιβλαβών εντομών.⁽¹²⁾

Όσον αφορά το ζωικό κεφάλαιο, η παραγωγή κρέατος και πουλερικών ρυθμίζεται με ιδιαίτερη φροντίδα για την καλή διαβίωση των ζώων με τη χρησιμοποίηση φυσικών ζωοτροφών. Στη βιολογική κτηνοτροφία απαγορεύεται η γενετική τροποποίηση και η χρήση ουσιών που ευνοούν την ανάπτυξη ή τροποποίηση του κύκλου αναπαραγωγής των ζώων.

Η ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας πρέπει να συμβιβάζει την παραγωγή τροφίμων με τη διατήρηση των πεπερασμένων πόρων και την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος, έτσι ώστε οι ανάγκες των ανθρώπων που ζουν σήμερα να μπορούν να ικανοποιούνται χωρίς να υπονομεύεται η δυνατότητα των μελλοντικών γενεών να εκπληρώνουν τις δικές τους ανάγκες.⁽²¹⁾

Αν και στην Ελλάδα η βιολογική καλλιέργεια είναι ακόμη περιορισμένη, σε σχέση με την αντίστοιχη του εξωτερικού, τα τελευταία χρόνια παρατηρούνται αυξητικές τάσεις, που οφείλονται, κατά κύριο λόγο, στην αυξημένη ζήτηση των βιολογικών προϊόντων. Έτσι, οι βιολογικές καλλιέργειες σήμερα αντιπροσωπεύουν περίπου το 2% της συνολικής γεωργικής καλλιέργειας στην Ελλάδα.

Στις Ευρωπαϊκές χώρες η βιολογική καλλιέργεια είναι αμιγής, ολόκληρα χωριά πολλές φορές αφιερώνονται σε αυτήν, με αποτέλεσμα να αποφεύγεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης –ο κίνδυνος, δηλαδή, να μολυνθούν τα προϊόντα από χημικές ουσίες που

χρησιμοποιούνται σε γειτονικές καλλιέργειες— από τον οποίο απειλείται η πλειοψηφία των Ελλήνων παραγωγών βιολογικών προϊόντων.

Οι Ευρωπαίοι είναι πιο μπροστά σε ό,τι αφορά την τεχνογνωσία σχετικά με τα βιολογικά προϊόντα, σε σύγκριση με τους Έλληνες. Παρ' όλα αυτά, όλο και περισσότεροι παραγωγοί στη χώρα μας στρέφονται τα τελευταία χρόνια προς τη βιολογική καλλιέργεια (30)

1.3 Σκοποί της βιολογικής γεωργίας.

Οι μέθοδοι της βιολογικής γεωργίας στοχεύουν στη προστασία της φύσης και του τοπίου, στη διατήρηση της λειτουργίας των οικοσυστημάτων και στη διαφύλαξη των μη ανανεώσιμων πηγών ενέργειας και πρώτων υλών καθώς και στη παραγωγή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών ποιότητας

Με τη βιολογική γεωργία γίνεται μια μεγάλης έκτασης προσπάθεια στη παραγωγική διαδικασία μιας περιοχής ώστε να διασφαλισθεί, μέσω κατάλληλης αξιοποίησης της εφαρμόζοντας προωθητικά μέτρα, η βιολογική ισορροπία της, όπως και οι σχετικές με αυτό διεργασίες.

Η βιολογική γεωργία αποσκοπεί, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, εκτός από τη παραγωγή προϊόντων και τροφίμων ποιοτικά ανώτερων, να οδηγήσει με τις μεθόδους που εφαρμόζει σε άμβλυνση ορισμένων επειγόντων προβλημάτων που αντιμετωπίζουν σήμερα οι τεχνολογικά αναπτυγμένες χώρες και είναι τα ακόλουθα :

- μείωση των ατμοσφαιρικών ρύπων
- μείωση της ρύπανσης των φυσικών πόρων (έδαφος και νερό)
- εξοικονόμηση ενέργειας
- αναβάθμιση της ποιότητας των προϊόντων
- οικονομική βιωσιμότητα της γεωργικής εκμετάλλευσης.⁽²⁶⁾

Οι κυριότεροι στόχοι της βιολογικής γεωργίας είναι οι εξής:

- Η ανάπτυξη και προαγωγή ολοκληρωμένων σχέσεων μεταξύ εδάφους, φυτών, ζώων, ανθρώπων και βιόσφαιρας, έτσι ώστε τελικά να λαμβάνονται γεωργικά προϊόντα και είδη διατροφής, χωρίς χημικά υπολείμματα και ταυτόχρονα το περιβάλλον να αναβαθμίζεται και να προστατεύεται.
- Η προστασία της δημόσιας υγείας.
- Η προστασία της άγριας χλωρίδας και πανίδας.
- Η αείφορη διαχείριση των εδαφικών πόρων.⁽¹⁵⁾

1.4. Ιστορική ανασκόπηση της ανάπτυξης της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα

Η βιολογική καλλιέργεια στην Ελλάδα, ξεκίνησε ουσιαστικά κατά την αρχή της δεκαετίας του '80. Οι πρώτοι βιολογικοί καλλιεργητές ήταν κυρίως ερασιτέχνες που θέλησαν να δοκιμάσουν τις διάφορες βιολογικές μεθόδους καλλιέργειας π.χ. σύμφωνα με τον Steiner, Φουκουόκα κ.ά.

Η βιολογική γεωργία πήρε εμπορικό χαρακτήρα το 1982, όταν μία ολλανδική εταιρία έδειξε ενδιαφέρον για παραγωγή βιολογικής σταφίδας (σουλτανίνα). Με τη συνεργασία του ολλανδικού οργανισμού πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων Skal, ξεκίνησε η μετατροπή σε βιολογικά μερικών αγροκτημάτων του Αιγίου.

Από το 1986, μία γερμανική εταιρία υποστήριξε την παραγωγή βιολογικών επιτραπέζιων ελαιών, καθώς και ελαιολάδου, για εξαγωγή. Στα χρόνια που ακολούθησαν, μεμονωμένοι αγρότες που εποπτεύτηκαν από ξένους φορείς πιστοποίησης και επιθεώρησης (Skal, εδαφολογική ένωση, Naturland), μετέτρεψαν τα αγροκτήματά τους σε βιολογικά. Τα βασικά προϊόντα τους ήταν το ελαιόλαδο, νωπά φρούτα εσπεριδοειδών, κρασί, δημητριακά, ακτινίδια και βαμβάκι⁽¹⁴⁾

Δεν υπάρχουν επίσημα στοιχεία για τη βιολογική γεωργία για την περίοδο από το 1982 ως το 1992. Σύμφωνα με ορισμένες εκτιμήσεις, υπήρξαν περίπου 150 παραγωγοί καλλιεργητές μιας έκτασης 2 000 στρεμμάτων περίπου, συνολικά.

Με τον κανονισμό της Ε. Ένωσης 2092/91, πολλοί γεωργοί μετέτρεψαν επίσημα τις καλλιέργειες των αγροκτημάτων τους σε βιολογικές. Επίσης, μετά από την εισαγωγή των οικονομικών επιδοτήσεων ανά στρέμμα το 1996, με την υιοθέτηση του κανονισμού της Ε.Ε. 2078/92, πραγματοποιήθηκε μια δεύτερη επέκταση της βιολογικής γεωργίας. Η επέκταση αυτή συνεχίστηκε με ετήσια ποσοστά 50-120% ως το έτος 1999-2000, κατά το οποίο σημειώθηκε επιβράδυνση 20-30%. Το έτος αυτό, το ποσοστό των εκτάσεων καθώς και των γεωργών που ανήκουν στη βιολογική γεωργία έφτασαν το 0,6% του γενικού συνόλου της χώρας ⁽³³⁾

1.5. Ο ρόλος της κανονιστικής ρύθμισης

Με την ευκαιρία των μεταρρυθμίσεων της Κοινής Γεωργικής Πολιτικής (ΚΓΠ) που άρχισαν στα τέλη της δεκαετίας του 1980, αναγνωρίστηκε ο θεμελιώδης ρόλος που θα μπορούσε να διαδραματίσει η βιολογική λειτουργία, όσον αφορά την επίτευξη των αναθεωρημένων στόχων, όπως η μείωση των πλεονασμάτων, η προώθηση των προϊόντων ποιότητας και η ενσωμάτωση γεωργικών πρακτικών φιλικών προς το περιβάλλον ⁽¹⁷⁾. Εντούτοις, για να ενισχυθεί η εμπιστοσύνη των καταναλωτών στη βιολογική γεωργία, ήταν εμφανές ότι έπρεπε να θεσπιστεί μία αυστηρή κανονιστική ρύθμιση που να πλαισιώνει την παραγωγή και την πολιτική ποιότητας, καθώς και μέτρα που αποσκοπούν στην παρεμπόδιση δολίων απαιτήσεων όσον αφορά το βιολογικό χαρακτήρα των τροφίμων ⁽²⁴⁾.

Σήμερα, οι καταναλωτές επιθυμούν όλο και περισσότερο να ενημερώνονται για τις μεθόδους παραγωγής των τροφίμων - «από το αγρόκτημα στο πιάτο» - και θέλουν να

είναι σίγουροι ότι λαμβάνονται τα δέοντα μέτρα σε κάθε στάδιο της παραγωγής όσον αφορά την ασφάλεια και την ποιότητα ⁽³⁰⁾.

1.6. Βιολογικό προϊόν

Τον Ιούνιο του 1991, η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε τον Καν. (ΕΟΚ) 2092/91 περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής. Θεσπίζοντας τον Καν. (ΕΟΚ) 2092/91 η Ευρωπαϊκή Ένωση αποφάσισε τη δημιουργία ενός κοινοτικού πλαισίου το οποίο ορίζει λεπτομερώς τις απαιτήσεις, προκειμένου ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο να μπορεί να φέρει μια ένδειξη στον τρόπο βιολογικής παραγωγής.

Πρόκειται για μια νομοθεσία αρκετά περίπλοκη η οποία όχι μόνο καθορίζει έναν γεωργικό τρόπο γεωργικής παραγωγής για τα φυτά και τα ζώα, αλλά διέπει επίσης την επισήμανση, την μεταποίηση, την επιθεώρηση και το εμπόριο των προϊόντων της βιολογικής γεωργίας στο εσωτερικό της Κοινότητας καθώς και την εισαγωγή των προϊόντων αυτών με προέλευση τρίτες χώρες. Ο Κανονισμός αυτός συμπληρώθηκε επανειλημμένα με τροποποιήσεις. Οι τελευταίες αλλαγές σχετικά με τη νομοθεσία των βιολογικών προϊόντων, είναι οι ακόλουθες :

1. Σαφής διάκριση ρόλων και αρμοδιοτήτων.

Ειδικά για τους οργανισμούς επανέρχεται η αυτονομία στη πιστοποίηση , σύμφωνα με τις προδιαγραφές των προϊόντων.

Γενικά στοιχεία

A. Καθιερώνεται κοινός τύπος σύμβασης ώστε να είναι σαφή δικαιώματα και υποχρεώσεις επιχειρηματιών και υποχρεώσεις επιχειρηματιών και φορέων πιστοποίησης.

Β. Απαγορεύεται η διπλή ένταξη επιχειρηματιών για την ίδια παραγωγική δραστηριότητα ,(φυτική, ζωική ή μεταποιητική δραστηριότητα).

Γ. Οι μεταγραφές επιχειρηματιών από ένα οργανισμό σε άλλο πραγματοποιούνται μέσα από μια σαφή διαδικασία ώστε να υπάρχει μεταφορά του ιστορικού της πιστοποίησης .Σε περιπτώσεις μη εκπλήρωσης οικονομικών υποχρεώσεων ή στις περιπτώσεις που το αίτημα υποβάλλεται για προσχηματικούς λόγους (πχ . για να μην πραγματοποιηθεί ο έλεγχος) η μεταγραφή δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί.

1. Διαδικασία ελέγχου. Ρυθμίζονται σημαντικά θέματα σχετικά με το χρόνο πραγματοποίησης του αρχικού ελέγχου (μέσα σε 60 μέρες από την υπογραφή της σύμβασης) και του χρόνου πραγματοποίησης του ετήσιου ελέγχου (ώστε να πραγματοποιείται εντός της καλλιεργητικής περιόδου ή της περιόδου εκτροφής ή δραστηριότητας)

Προβλέπονται επίσης αιφνιδιαστικοί έλεγχοι σε ποσοστό 10% καθώς και εργαστηριακές αναλύσεις σε ποσοστό 5%.

1.Κοινός τύπος πιστοποιητικών.

Προβλέπεται σαφώς τι ακριβώς πρέπει να αναγράφεται πάνω σε κάθε τύπο πιστοποιητικού που είναι : στοιχεία του επιχειρηματία , είδος και ποικιλία των προϊόντων , ποσότητες , διάρκεια ισχύος ανάλογη της περιόδου συγκομιδής ή της διάρκειας συντήρησης του.

Παρέχονται δηλαδή περισσότερα στοιχεία προς τον αγοραστή ενισχύοντας την αξιοπιστία ενώ παράλληλα διευκολύνεται και η αγορά των βιολογικών .

1.Πειθαρχικό σύστημα

Καθιερώνεται (ενδεικτικός) κατάλογος μη συμμορφώσεων και αντίστοιχων ποινών που θα πρέπει να επιβάλλονται από τους οργανισμούς πιστοποίησης , ώστε να

υπάρχει μια αντικειμενική αλλά και ισότιμη αντιμετώπιση των παραβάσεων επιχειρηματιών από όλους τους οργανισμούς πιστοποίησης .

Τροποποιήσεις κανονισμών.Δυο τροποποιήσεις του ΚΑΝ (ΕΟΚ) 2092/91 « περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής»

1. κανονισμός (ΕΚ) αρθ.1991/2006 του συμβουλίου της 21^{ης} Δεκεμβρίου 2006.

Ο κανονισμός αυτός τροποποιεί τα άρθρα 10, 11, και 16, καθώς και το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Γ του 2092/91 . Με τις τροποποιήσεις των παραπάνω σημείων του κανονισμού επιχειρείται η καλύτερη οργάνωση του συστήματος εισαγωγών φυτών , φυτικών προϊόντων , ζώων , ζωικών προϊόντων και τροφίμων που αποτελούνται από φυτικά ή και ζωικά προϊόντα ζωοτροφών , συνθετικών ζωοτροφών και πρώτων υλών ζωοτροφών από τρίτες χώρες έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι τα παραπάνω εισαγόμενα προϊόντα τηρούν τις προϋποθέσεις του κανονισμού 2092/91

2. κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 394/2007 της επιτροπής της 12^{ης} Απριλίου 2007

Ο κανονισμός αυτός τροποποιεί το τμήμα Β του παραρτήματος Ι του 2092/91 και συγκεκριμένα αντικαθιστά το σημείο 4.4

Με την αντικατάσταση αυτή τα επιτρεπόμενα ποσοστά ζωοτροφών μεταβατικού σταδίου καθορίζονται ως εξής :

-Έως 31/12/2008

- Μη ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές μεταβατικού σταδίου έως 50%
- Ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές μεταβατικού σταδίου έως 80%.

Από 01/01/2009

- Μη ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές μεταβατικού σταδίου έως 30%

- Ιδιοπαραγώμενες ζωοτροφές μεταβατικού σταδίου έως 60%.⁽²⁸⁾

1.7. Σήμανση βιολογικών προϊόντων

Τα βιολογικά προϊόντα διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:

1. Μη μεταποιημένα προϊόντα βιολογικής γεωργίας (νωπά), καθώς και μεταποιημένα που τουλάχιστον το 95% των συστατικών τους έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.
2. Μεταποιημένα προϊόντα με περισσότερο από 50% συστατικά βιολογικής προέλευσης.

Ως προς την παραγωγή και τη διακίνηση των τροφίμων, τα βιολογικά προϊόντα είναι αυτά που τηρούν τους αυστηρότερους κανόνες ασφάλειας και ποιότητας. Η αυθεντικότητα και η ποιότητα των προϊόντων βιολογικής καλλιέργειας και εκτροφής, οι διαδικασίες και οι πρακτικές που εφαρμόζονται διέπονται στο σύνολό τους από την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που ισχύει και στη χώρα μας.

Με βάση τον σχετικό κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2092/91), η διαδικασία παραγωγής των προϊόντων βιολογικής καλλιέργειας και εκτροφής ελέγχεται σε όλα τα στάδιά της με τις αυστηρές προδιαγραφές που θέτουν οι εγκεκριμένοι αρμόδιοι εγχώριοι και ξένοι οργανισμοί πιστοποίησης. Οι εν λόγω οργανισμοί τελούν υπό την εποπτεία του Υπουργείου Γεωργίας της χώρας στην οποία ανήκουν. Στη βιολογική γεωργία ελέγχεται το ακριβές κτήμα στο οποίο καλλιεργήθηκε το προϊόν, ο τρόπος παραγωγής του, ο τρόπος μεταφοράς του και γενικά η κάθε δραστηριότητα που αφορά το προϊόν, από την σπορά ως την συγκομιδή, την ενδεχόμενη μεταποίησή του και την συσκευασία του.⁽¹⁷⁾

Τα προϊόντα βιολογικής γεωργίας, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία, φέρουν ειδική σήμανση που αφορά το βιολογικό τρόπο παραγωγής τους. Η σήμανση πρέπει να περιέχει:

- Την **επωνυμία της επιχείρησης** που παράγει, συσκευάζει ή εμπορεύεται το προϊόν και έναν συγκεκριμένο κωδικό αναγνώρισης,
- Το **όνομα (λογότυπο) του πιστοποιητικού φορέα** ο οποίος πρέπει να είναι αναγνωρισμένος από την αρμόδια αρχή (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων).
- Την ένδειξη **"βιολογικό"**, ή **"βιολογικό σε μετατροπή"**, ανάλογα με το στάδιο μετατροπής της καλλιέργειας σε βιολογική.

Επίσης, θα πρέπει να επισημανθεί το γεγονός ότι προϊόντα που εμφανίζονται στην αγορά ως "οικολογικά", "υγιεινά", "ολικής αλέσεως" κ.λ.π. δεν έχουν καμία σχέση με τα πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα και δεν εξασφαλίζουν καμιά εγγύηση στον καταναλωτή ⁽²⁰⁾.

1.8. Παραδείγματα οικολογικής σήμανσης από διεθνώς αναγνωρισμένους φορείς

	Το "Οικολογικό Σήμα" της Ευρωπαϊκής Ένωσης		Το "Green Seal" των ΗΠΑ
	Ο "Γαλάζιος Άγγελος" της Γερμανίας		Το σήμα του "Forest Stewardship Council" (FSC) για πιστοποιημένη αειφορική ξυλεία
	Ο "Κύκνος" των Σκανδιναβικών χωρών		Ο "Ενεργειακός Αστéρας" (Energy Star) για προϊόντα χαμηλής ενεργειακής κατανάλωσης

Εκτός από τα παραπάνω σήματα, αποδεκτά είναι και άλλα ισοδύναμα σήματα από αναγνωρισμένους φορείς πιστοποίησης.

1.9. Εγγύηση της ποιότητας των βιολογικών προϊόντων

Ως προς την παραγωγή και τη διακίνηση των τροφίμων, τα βιολογικά προϊόντα είναι αυτά που τηρούν τους αυστηρότερους κανόνες ασφάλειας και ποιότητας. Η αυθεντικότητα και η ποιότητα των προϊόντων βιολογικής καλλιέργειας και εκτροφής, οι διαδικασίες και οι πρακτικές που εφαρμόζονται διέπονται στο σύνολό τους από την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που ισχύει και στη χώρα μας.

Με βάση τους σχετικούς κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2092/91 και 1804/99), η διαδικασία παραγωγής των προϊόντων βιολογικής καλλιέργειας και κτηνοτροφίας ελέγχεται σε όλα τα στάδιά της με τις αυστηρές προδιαγραφές που θέτουν εγκεκριμένοι αρμόδιοι εγχώριοι και ξένοι οργανισμοί πιστοποίησης. Οι εν λόγω οργανισμοί τελούν υπό την εποπτεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων της χώρας στην οποία ανήκουν ⁽¹⁷⁾.

Στη βιολογική γεωργία ελέγχεται το ακριβές κτήμα στο οποίο καλλιεργήθηκε το προϊόν, ο τρόπος παραγωγής του, ο τρόπος μεταφοράς του και γενικά η κάθε δραστηριότητα που αφορά το προϊόν, από την σπορά ως την συγκομιδή, την ενδεχόμενη μεταποίησή του και την συσκευασία του ⁽³⁾.

Η επιθεώρηση των προϊόντων βιολογικής γεωργίας καλύπτει όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, συμπεριλαμβανομένων της αποθήκευσης, της εμπορίας και της

συσκευασίας. Οι επιθεωρήσεις διενεργούνται τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο, ενώ ταυτόχρονα γίνονται και επιτόπιοι έλεγχοι.

1.10. Έλεγχος – πιστοποίηση προϊόντων βιολογικής γεωργίας

Με τον όρο πιστοποίηση νοείται η διαδικασία κατά την οποία αναγνωρίζεται επίσημα η ικανοποίηση προδιαγεγραμμένων απαιτήσεων από κάποιο προϊόν ή διεργασία. Η πιστοποίηση δηλαδή, περιλαμβάνει ενέργειες κατά τις οποίες ένας ανεξάρτητος και αναγνωρισμένος φορέας επιβεβαιώνει ότι ένα προϊόν ή μια διαδικασία πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές.

Σύμφωνα λοιπόν με τα άρθρα 8 και 9 του Καν. (ΕΟΚ) Νο 2092/91 κάθε επιχειρηματίας, ανεξάρτητα από το αν είναι παραγωγός, μεταποιητής ή εισαγωγέας γεωργικών προϊόντων, ο οποίος στο πλαίσιο μίας εμπορικής δραστηριότητας, θέτει στην αγορά τέτοια προϊόντα ή τρόφιμα που φέρουν στην επισήμανση τους αναφορά στο βιολογικό τρόπο παραγωγής υποχρεούνται:

1. Να κοινοποιεί αυτή την δραστηριότητα του στην Αρμόδια Αρχή του Κράτους-Μέλους και
2. Επιπλέον να υπόκειται στο καθεστώς ελέγχου που εφαρμόζει το Κράτος Μέλος⁽¹⁷⁾.

Το κάθε Κράτος Μέλος έχει το δικαίωμα να επιλέξει μία ή περισσότερες δημόσιες υπηρεσίες για την άσκηση του ελέγχου ή/και να εγκρίνει ιδιωτικούς φορείς.

Η αρμόδια Αρχή Ελέγχου που ορίζεται από το Κράτος Μέλος εξασφαλίζει την επαλήθευση και την αντικειμενικότητα των ελέγχων που πραγματοποιούν οι οργανισμοί ελέγχου. Έτσι κανένα προϊόν βιολογικής γεωργίας δεν είναι δυνατόν να τεθεί σε εμπορία με τέτοιες ενδείξεις πριν τον έλεγχο και τη σχετική πιστοποίηση.

Ο κοινοτικός κανονισμός παραθέτει λεπτομερέστατα τους τρόπους διενέργειας του ελέγχου καθώς και τις απαιτήσεις τις οποίες πρέπει να πληρούν όλοι οι επιχειρηματίες και που φυσικά αφορούν τόσο τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, τις μονάδες μεταποίησης και συσκευασίας όσο και τους εισαγωγείς προϊόντων βιολογικής γεωργίας από Τρίτες Χώρες ⁽²⁾.

Συνοπτικά θα αναφερθούμε σε κάθε στάδιο παραγωγής τέτοιων προϊόντων, έτσι:

Για τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, κατά την έναρξη του καθεστώτος ελέγχου, ο Οργανισμός ελέγχου και ο παραγωγός καταρτίζουν μία πλήρη περιγραφή της μονάδας. Στην συνέχεια καθορίζουν όλα τα συγκεκριμένα μέτρα που πρέπει να ληφθούν ώστε να διασφαλισθεί η τήρηση των διατάξεων του Καν. (ΕΟΚ) 2092/91, στο επίπεδο της γεωργικής εκμετάλλευσης. Όλα τα παραπάνω περιλαμβάνονται σε μία έκθεση ελέγχου που συνυπογράφουν τόσο ο παραγωγός όσο και ο ελεγκτής του Οργανισμού.

Ο παραγωγός αναλαμβάνει την υποχρέωση να κοινοποιεί κάθε χρόνο και εντός προθεσμίας που καθορίζει ο Οργανισμός ελέγχου, ανάλογα με το είδος των καλλιεργούμενων φυτών, το λεπτομερές πρόγραμμα παραγωγής των φυτικών προϊόντων ανά αγροτεμάχιο. Επίσης οφείλει να τηρεί λογιστικά βιβλία όπου καταχωρούνται οι αγορές πρώτων υλών που χρησιμοποιεί στην παραγωγή καθώς και οι πωλήσεις των παραγομένων προϊόντων. Στα εν λόγω λογιστικά βιβλία καταχωρούνται με σαφήνεια και ακρίβεια οι ποσότητες, η ακριβής περιγραφή, η προέλευση και ο προορισμός των προαναφερθέντων προϊόντων και πρώτων υλών. Ο παραγωγός οφείλει να παρέχει στον ελέγχοντα ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους που αφορούν την γεωργική εκμετάλλευση, στα τηρούμενα λογιστικά βιβλία καθώς και στο ημερολόγιο όπου καταχωρούνται όλες οι καλλιεργητικές εργασίες ανά καλλιέργεια και αγροτεμάχιο ⁽²⁵⁾.

Ο Οργανισμός ελέγχου αναλαμβάνει την υποχρέωση να πραγματοποιηθεί τουλάχιστον άπαξ του έτους μία πλήρη επιθεώρηση των εγκαταστάσεων της μονάδας,

έλεγχο στα τηρούμενα στοιχεία και να διενεργεί δειγματοληψίες για την ανίχνευση απαγορευμένων προϊόντων στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) 2092/91 ⁽¹⁷⁾.

Εκτός της προαναφερθείσας επιθεώρησης ο Οργανισμός μπορεί να πραγματοποιεί και αιφνιδιαστικές επισκέψεις. Μετά το πέρας κάθε επιθεώρησης συντάσσεται έκθεση επιθεώρησης που συνυπογράφουν τόσο ο ελεγκτής όσο και ο ελεγχόμενος.

Σε περίπτωση που στην ίδια γεωργική εκμετάλλευση εφαρμόζονται μία βιολογική μέθοδος παραγωγής και μία συμβατική μέθοδος (με χημικά) παραγωγής, υπάρχει υποχρέωση για σαφή διαχωρισμό των αγροτεμαχίων και των χώρων αποθήκευσης των προϊόντων των δύο διαφορετικών μορφών παραγωγής. Όμως δεν είναι δυνατόν να καλλιεργούνται με τα δύο συστήματα παραγωγής οι ίδιες ακριβώς ποικιλίες φυτικών προϊόντων. Ο έλεγχος θα διενεργείται στο σύνολο της γεωργικής εκμετάλλευσης και θα αφορά συνεπώς και το τμήμα της εκμετάλλευσης στο οποίο ασκείται η συμβατική μέθοδος παραγωγής⁽²⁵⁾.

Για τις μονάδες συσκευασίας και μεταποίησης των προϊόντων βιολογικής γεωργίας ισχύουν οι ίδιοι κανόνες εντοπισμού, παρακολούθησης και τήρησης λογιστικών στοιχείων. Αυτά τα λογιστικά στοιχεία τηρούνται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπουν στον Οργανισμό ελέγχου να επαληθεύει την φύση και την προέλευση των χρησιμοποιούμενων προϊόντων καθώς και το αποτέλεσμα της διαδικασίας μεταποίησης. Εάν σε μία μονάδα μεταποίησης προβλέπεται και μία δραστηριότητα μεταποίησης συμβατικών γεωργικών προϊόντων, τότε είναι υποχρεωτική η αποθήκευση σε χωριστούς χώρους και η βιομηχανική διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται σε διαφορετικές πλήρεις αλυσίδες επεξεργασίας ή η παραγωγή των «βιολογικών» προϊόντων δεν συμπίπτει χρονικά με αυτήν των συμβατικών προϊόντων. Εφόσον η βιολογική παραγωγή προϊόντων δεν πραγματοποιείται συχνά θα πρέπει ο Οργανισμός ελέγχου να το γνωρίζει εκ των προτέρων και να ειδοποιείται εντός προθεσμίας που καθορίζει αυτός και φυσικά

θα πρέπει να έχουν ληφθεί όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να γίνεται σαφής διαχωρισμός των διαφόρων παρτίδων προϊόντων και να αποκλείεται το ενδεχόμενο ανάμειξης βιολογικών και συμβατικών προϊόντων ⁽²²⁾.

Για τους εισαγωγείς προϊόντων βιολογικής γεωργίας από χώρες εκτός Ε.Ε., τα μέτρα που προβλέπονται στο πλαίσιο του καθεστώτος ελέγχου αποσκοπούν στο να εξασφαλισθεί η επιτήρηση της διακίνησης των εισαγομένων προϊόντων για κάθε παρτίδα χωριστά, ιδίως με την παροχή πληροφοριών που αφορούν την φύση, την προέλευση και την ποιότητα της παρτίδας. Πρέπει επίσης να τίθενται στην διάθεση του Οργανισμού ελέγχου τα στοιχεία που αφορούν την μεταφορά και του παραλήπτη των προϊόντων.

Σε περίπτωση διαπίστωσης μίας παρατυπίας εκ μέρους του ελεγχόμενου επιχειρηματία, ο Οργανισμός ελέγχου οφείλει να αφαιρεί τις ενδείξεις που αναφέρονται στο Βιολογικό τρόπο παραγωγής για το σύνολο της παραγωγής ή για την αμφισβητούμενη παρτίδα. Εάν διαπιστωθεί μία σαφής παράβαση η οποία έχει παρατεταμένες επιπτώσεις, αφαιρείται από τον επιχειρηματία το δικαίωμα να παράγει ή/και να θέτει σε εμπορία προϊόντα με ενδείξεις που αναφέρονται στον βιολογικό τρόπο παραγωγής, για μία συγκεκριμένη περίοδο ή οριστικά, πέραν όλων των άλλων ποινών που προβλέπονται σε Εθνικό ή Κοινοτικό Επίπεδο, σε συνεργασία πάντοτε με την Αρμόδια Ελέγχουσα Αρχή του Κράτους Μέλους ⁽²⁵⁾.

1.11. Οργάνωση του συστήματος ελέγχου στην Ελλάδα

Όσον αφορά την χώρα μας, όλα ξεκίνησαν μετά την ψήφιση του Κοινοτικού Κανονισμού, δεδομένου ότι η Βιολογική γεωργία δεν ήταν ευρέως γνωστή στην Ελλάδα εκτός από τις περιπτώσεις ολίγων ανήσυχων παραγωγών που ερασιτεχνικά ασχολούνταν με αυτή, για ιδεολογικούς, κυρίως λόγους.

Έτσι για την αντιμετώπιση των αναγκών που προέκυψαν για την εφαρμογή του Καν. (ΕΟΚ) 2092/91 το Υπουργείο Γεωργίας (νυν Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) προχώρησε στις παρακάτω ρυθμίσεις:

1. Δημιούργησε το Γραφείο Βιολογικών Προϊόντων που ορίστηκε ως η αρμόδια Υπηρεσία για την επίβλεψη του Συστήματος Ελέγχου, ενώ αυτή η υπηρεσιακή μονάδα κατέστη υπόλογη έναντι των υποχρεώσεων προς την Commission που απορρέουν από την εφαρμογή της Κοινοτικής νομοθεσίας.
2. Συγκρότησε την Επιτροπή Βιολογικών Προϊόντων που συνεπικουρούσε το Γραφείο Βιολογικών Προϊόντων σε θέματα:
 - Καθορισμού προδιαγραφών έγκρισης των ιδιωτικών Οργανισμών ελέγχου.
 - Γνωμοδότησης προς τον Υπουργό Γεωργίας σχετικά με την έγκριση αυτών των Οργανισμών.
 - Επιβολής κυρώσεων στους Οργανισμούς Ελέγχου και σε δεύτερο βαθμό στους παραγωγούς καθώς και άλλες δραστηριότητες.
3. Εξέδωσε την υπ' αριθμ. 315705/17-2-95 κοινή Υπουργική Απόφαση των Υπουργών Γεωργίας και Εθνικής Οικονομίας που είναι μία απόφαση που ρυθμίζει θέματα όπως
 - την εγκαθίδρυση του Εθνικού Συστήματος Ελέγχου
 - προδιαγραφές που θα πρέπει να έχουν οι προς έγκριση ιδιωτικοί Οργανισμοί Ελέγχου
 - υποχρεώσεις των ελεγχομένων
 - προστασία του όρου «Βιολογικό»
 - ρυθμίσεις σχετικά με την χορήγηση της άδειας εισαγωγής βιολογικών προϊόντων από τρίτες χώρες
 - κυρώσεις στις περιπτώσεις διαπίστωσης παρατυπιών τόσο στους επιχειρηματίες

όσο και στους Οργανισμούς Ελέγχου.

4. Με βάση τα παραπάνω, έκανε δεκτές τις αιτήσεις που υπέβαλλαν οι παρακάτω Οργανισμοί Ελέγχου και Πιστοποίησης:

α) ΒΙΟΕΛΛΑΣ Α.Ε. β) «ΔΗΩ» γ) «ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ» Ε.Π.Ε. δ) Qways – Διαδρομές Ποιότητας Α.Ε.

5. Ψηφίστηκε από την Βουλή ο νόμος 2332/95 που δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ Α/181/31-8-95 με τον οποίο προβλέπεται η σύσταση ενός νομικού προσώπου ιδιωτικού δικαίου αναγόμενο στο δημόσιο τομέα με την επωνυμία «Οργανισμός Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων», ο οποίος έχει διοικητική και οικονομική αυτοτέλεια και τελεί υπό τον έλεγχο και την εποπτεία του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων⁽¹⁷⁾.

Όλοι οι προαναφερόμενοι οργανισμοί έχουν δικαιοδοσία ελέγχου σε ολόκληρη την επικράτεια, γεγονός που δίνει τη δυνατότητα στον καλλιεργητή, οπουδήποτε και αν βρίσκεται, να επιλέξει τον οργανισμό που θα τον ελέγξει.

Σε περίπτωση που κάποιος εκ των οργανισμών διαπιστώσει παράβαση, δεν χορηγεί πιστοποιητικό και έτσι μπορεί να διακόψει αυτόματα τη συνεργασία με τον συγκεκριμένο καλλιεργητή.

ΚΑΝ. (ΕΟΚ) 2092/91

ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ - ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (άρθρα 8 και 9)

Ο έλεγχος γίνεται σε όλα τα στάδια που αφορούν την παραγωγή, μεταποίηση και εμπορία.

Οι ελάχιστες απαιτήσεις ελέγχου και μέτρα ασφάλειας που πρέπει να ληφθούν στο πλαίσιο του καθεστώτος ελέγχου αφορούν:

α. Τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις που παράγουν φυτά και φυτικά προϊόντα.

β. Τις μονάδες μεταποίησης και συσκευασίας φυτικών προϊόντων και ειδών διατροφής.

γ. Τους εισαγωγείς φυτικών προϊόντων και ειδών διατροφής.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΩΝ

- 1) Κοινοποιεί την δραστηριότητα του στην Αρμόδια Αρχή του Κράτους Μέλους (Δ/νσεις Γεωργίας → Γραφείο Βιολογικών Προϊόντων
- 2) Υποβολή της εκμετάλλευσης στο καθεστώς ελέγχου (= Εγκεκριμένοι Οργανισμοί Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων).

Σκοπός αυτού του Οργανισμού ο οποίος λειτουργεί χάριν του δημοσίου συμφέροντος είναι η προαγωγή και η προστασία της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων καθώς και η προστασία προέλευσης τους με κάθε πρόσφορο τρόπο και μέθοδο ⁽³⁰⁾.

Στις αρμοδιότητες του περιλαμβάνονται εκτός των άλλων και:

- Ο έλεγχος, η επίβλεψη, η προστασία και η πιστοποίηση αγροτικών προϊόντων που έχουν παραχθεί με βιολογικό τρόπο, ή είναι Προστατευομένων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ), Προστατευομένων Γεωγραφικών Ενδείξεων (ΠΓΕ) και Νέων Τροφίμων (Novel Foods).
- Η τήρηση μητρώων Οργανισμών, επιθεωρητών προϊόντων κ.λπ.

1.12. Εγκεκριμένοι οργανισμοί ελέγχου και πιστοποίησης προϊόντων βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα

1. ΒΙΟΕΛΛΑΣ Α.Ε. (πρώην Σ.Ο.Γ.Ε.- Σύλλογος Οικολογικής Γεωργίας Ελλάδας)

Κοδριγκτώνος 11B, 10434, Αθήνα

Τηλ.: 210-8211940, Fax: 210-8211015

e-mail: biohellas@yahoo.gr , • website: <http://www.bio-hellas.gr>

2. ΔΗΩ

Αριστοτέλους

38,

10433

Αθήνα

Τηλ.: 210-8224384, Fax: 210- 8218117

e-mail: info@dionet.gr , • website: <http://www.dionet.gr>

3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ Ε.Π.Ε

Ν.Πλαστήρα 24, Αλεξάνδρεια Ημαθίας

Τηλ./Fax: 2333-24440 • e-mail: fysicert@acn.gr

4. QWays – Διαδρομές Ποιότητας Α.Ε.

Δημοκρατίας 8, Μελίσσια, 15127, Αθήνα

Τηλ.: 210-6130070, Fax: 210- 6136071

e-mail: info@qways.gr , • website: <http://www.qways.gr>

Με βάση το παρακάτω πλαίσιο, σήμερα λειτουργούν στην Ελλάδα τέσσερις ιδιωτικοί Οργανισμοί Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων με τις επωνυμίες «ΒΙΟΕΛΛΑΣ», ανώνυμη εταιρεία που λειτουργεί με αυτό το όνομα από το 2001, ενώ το ιστορικό της ως φορέας πιστοποίησης ξεκινά από την έγκριση της το 1993 ως «Σ.Ο.Γ.Ε.» (Σύλλογος Οικολογικής Γεωργίας Ελλάδας), «ΔΗΩ», η «Φυσιολογική», και η QWays – Διαδρομές Ποιότητας Α.Ε. οι οποίες ασκούν τεχνικούς ελέγχους και παρέχουν πιστοποίηση στο σύνολο των Ελλήνων βιοκαλλιεργητών. Η «ΔΗΩ» αποτελεί με μεγάλη διαφορά τον σημαντικότερο ελληνικό πιστοποιητικό οργανισμό, αφού το 1994 έλεγε το 90%, το 1995 το 81% και το 1997 και 1998 το 65% ενώ το 2005 έχει πέσει πλέον στο 47% όλων των βιοκαλλιεργητών. Η ΒΙΟΕΛΛΑΣ, παρά τη σταδιακή επέκταση του ρόλου της, έλεγε το 1997 μόνο το 1/3 των βιοκαλλιεργητών ενώ το 2005 φτάνει να ελέγχει το 43,8%, ενώ η «Φυσιολογική» δραστηριοποιείται στις περιοχές της Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας, ελέγχοντας σταθερά το 2,5% και φτάνει σήμερα να ελέγχει το 8,85% των εγχώριων βιοκαλλιεργητών⁽³⁵⁾.

ΤΟ ΝΕΟ ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

- ◆ Χορήγηση άδειας εισαγωγής προϊόντων από τρίτες χώρες
- ◆ Χορήγηση άδειας λειτουργίας Οργανισμών Ελέγχου
- ◆ Επιβολή κυρώσεων

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

- ◆ Εποπτεία του συστήματος ελέγχου

AGROCERT®

- ◆ Αξιολόγηση και επίβλεψη Οργανισμών ελέγχου
- ◆ Χορήγηση του Ενιαίου Σήματος Αναγνώρισης
- ◆ Έλεγχος της εμπορίας των προϊόντων

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

- ◆ Έλεγχος και Πιστοποίηση των προϊόντων βιολογικής γεωργίας και κτηνοτροφίας
- ◆ Έλεγχος των επιχειρηματιών που εισάγουν προϊόντα βιολογικής γεωργίας και κτηνοτροφίας

**ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ - ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ & ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ**

Εικ. 1.1.: Το νέο θεσμικό πλαίσιο ελέγχου

Πηγή: Agrocert

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

2.1. Θρεπτική αξία βιολογικών τροφίμων σε σχέση με τα συμβατικά

Αρκετές μελέτες τα τελευταία χρόνια έχουν πραγματοποιηθεί με σκοπό να συγκρίνουν την διατροφική αξία των βιολογικών προϊόντων με τα συμβατικά . η πειραματική δυσκολία αυτών των εργασιών βρίσκεται κυρίως στο ότι τα συστατικά τα οποία εξετάζονται επηρεάζονται απο πολλούς παράγοντες (Κλίμα ,ποικιλία, έδαφος κ.λ.π) Για τους παραπάνω λόγους τα αποτελέσματα τέτοιων ερευνών γίνονται με επιφύλαξη αποδεκτά απο την επιστημονική κοινότητα. Ωστόσο δε παύουν να αποτελούν ενδείξεις για τη διατροφική ανωτερότητα των βιολογικών προϊόντων.

Οι υποστηρικτές των βιολογικών τροφίμων σημειώνουν ότι, ακόμη και αν δεν έχει διευκρινιστεί επιστημονικώς αν αυτά είναι τελικώς πιο θρεπτικά από τα συμβατικά, δεν μπορεί να είναι σε καμιά περίπτωση λιγότερο ασφαλή, αφού καλλιεργούνται χωρίς την προσθήκη χημικών ουσιών και τυποποιούνται χωρίς συντηρητικά ⁽³¹⁾. Υπάρχουν όμως περπτώσεις (πολύ σπάνιες) κατά τις οποίες ανιχνεύονται υψηλές συγκεντρώσεις φυτοφαρμάκων και σε προιοντα που προοριζονται να κυκλοφορησουν σαν στα βιολογικά προϊόντα. Αν εξαιρέσουμε την περίπτωση του δόλου από επιτήδεια άτομα, η αιτία αυτού δεν βρίσκεται στο σύστημα της παραγωγής, αλλά σε κάποιον άλλο παράγοντα (π.χ.ψεκασμό αέρος σε συμβατικά κτήματα, ισχυρός άνεμος την ώρα του ψεκασμού απο συμβατικούς παράγοντες κ.τ.λ.)⁽²⁶⁾

Διάφοροι επιστήμονες έχουν διεξάγει έρευνες όσον αφορά την θρεπτική αξία βιολογικών τροφίμων σε σχέση με τα συμβατικά, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Τα κυριότερα συμπεράσματα είναι τα εξής:

- Σύμφωνα με μελέτη που παρουσιάστηκε το 2001 από τον Heaton στην Αγγλία υπάρχει υψηλότερη συγκέντρωση σε βιταμίνη C της πατάτας και των φυλλωδών λαχανικών τα οποία έχουν καλλιεργηθεί με βιολογική γεωργία. Πέραν της βιταμίνης C, περιέχουν αυξημένη συγκέντρωση και σε κάποια απαραίτητα ανόργανα στοιχεία όπως ασβέστιο, μαγνήσιο, σίδηρο και χρώμιο ⁽⁷⁾.
- Σχετικά με τη περιεκτικότητα σε ανόργανα θρεπτικά συστατικά (π.χ. κάλιο, μαγνήσιο, ασβέστιο, βιταμίνες κ.τ.λ.) αναμένεται τις περισσότερες των περιπτώσεων τα προϊόντα της βιολογικής παραγωγής να υπερέχουν των αντίστοιχων της συμβατικής γιατί αυτά περιέχουν λιγότερο νερό, γεγονός που συνεπάγεται με τη σειρά του υψηλότερο ποσοστό σε στερεά υλικά και μεταλλικά άλατα.
- Ερευνητές στο πανεπιστήμιο του Rutgers, μελέτησαν τη θρεπτική αξία στα μέταλλα των συμβατικών και των βιολογικών τροφίμων και ανακάλυψαν ότι κατά μέσο όρο τα τρόφιμα βιολογικής παραγωγής έχουν κατά 87% μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, κάλιο, μαγγάνιο, σίδηρο και χαλκό. Οι βιολογικές ντομάτες βρέθηκε ότι περιείχαν κατά 500% περισσότερο ασβέστιο από τις συμβατικές ντομάτες. ⁽⁵⁾
- Το ύψος της συγκέντρωσης διαφόρων μεταλλικών στοιχείων και ιχνοστοιχείων (κάλιο, φώσφορος, ασβέστιο, σίδηρος, χαλκός κ.ά.) καθώς και βιταμινών δεν καθορίζεται μόνο από τον τύπο της καλλιέργειας, αλλά και από άλλους παράγοντες, όπως είναι η χρησιμοποιούμενη ποικιλία, ο τύπος του εδάφους, το κλίμα και ο αέρας της περιοχής ⁽²¹⁾. Η σύγκριση των δύο αυτών κατηγοριών προϊόντων είναι δύσκολη αφού έχουμε να κάνουμε με πολυμεταβλητές. Οι επιστήμονες ωστόσο

επαναλαμβάνουν σε κάθε ευκαιρία ότι χρειάζεται ακόμα περισσότερη έρευνα για να καταλήξουμε σε ασφαλή συμπεράσματα.

- Η πρωτεΐνη των βιολογικών φρούτων και λαχανικών είναι υψηλότερης βιολογικής αξίας. Στο θέμα της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες υπερτερούν τα συμβατικά δημητριακά που έχουν καλλιεργηθεί με προσθήκη αζωτούχων λιπασμάτων. Ενώ, σε ό,τι αφορά την περιεκτικότητα σε βασικά αμινοξέα, η ζυγαριά κλίνει προς τη μεριά των βιολογικών ⁽²⁵⁾.
- Φρούτα και λαχανικά της βιολογικής γεωργίας διακρίνονται από υψηλότερα ποσοστά διαλυτών στερεών, και είναι αυτό το χαρακτηριστικό που κατά κύριο λόγο δικαιολογεί την παρατηρούμενη αυξημένη περιεκτικότητά τους σε θρεπτικά συστατικά. ⁽⁹⁾
- Στις βιολογικές κτηνοτροφικές φάρμες δεν χορηγούνται αντιβιοτικά ή ορμόνες στα ζώα, τα οποία, άλλωστε, τρέφονται μόνο με ελεγμένες βιολογικές τροφές υψηλής ποιότητας, και βόσκουν ελεύθερα 187 ημέρες το χρόνο ⁽¹⁶⁾.

Όσον αφορά τη ποιότητα τα βιολογικά τρόφιμα έχουν συχνά κατηγορηθεί για τις υψηλές σε σχέση με τα συμβατικά τιμές τους, οι οποίες προκύπτουν κυρίως λόγω της μεγαλύτερης διάρκειας του σταδίου παραγωγής, του πολύ μικρού χρόνου ζωής τους και του υψηλού κόστους συντήρησης που απαιτούν ⁽³⁰⁾.

Τα βιολογικά προϊόντα τέλος, ελέγχονται, παράγονται και πιστοποιούνται σύμφωνα με τις αυστηρότερες προδιαγραφές της Ε.Ε. από εγκεκριμένους οργανισμούς, που δίνουν τη σφραγίδα τους μόνο στα γνήσια βιολογικά προϊόντα και είναι ιδανική λύση για όσους ψάχνουν ποιότητα στη διατροφή τους ⁽²⁴⁾

Η επιλογή ανάμεσα στην αγορά βιολογικών και στην αγορά μη βιολογικών προϊόντων ανήκει πάντα στον καταναλωτή, ο οποίος οφείλει να ενημερώνεται, να κρίνει και να αποφασίζει ⁽³⁰⁾

Πίνακας 2.1.: Σύγκριση βιολογικών προϊόντων με μη βιολογικά προϊόντα, σχετικά με την περιεκτικότητά τους σε θρεπτικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία

	Φώσφορος	Ασβέστιο	Μαγνήσιο	Κάλιο	Σίδηρος
Φασόλια Βιολογικά	0,36	40,5	60,2	99,7	227
Φασόλια μη Βιολογικά	0,22	15,5	14,8	29,1	10
Λάχανα Βιολογικά	0,38	60,1	43,6	148,3	94
Λάχανα μη Βιολογικά	0,18	17,5	13,6	33,7	20
Μαρούλια Βιολογικά	0,43	71,1	49,3	176,5	516
Μαρούλια μη Βιολογικά	0,22	16,1	13,1	53,7	9
Ντομάτα Βιολογική	0,35	23,2	59,2	148,3	1938
Ντομάτα μη Βιολογική	0,16	4,5	4,5	58,8	1
Σπανάκι Βιολογικό	0,52	96,1	203,9	237,1	1584
Σπανάκι μη Βιολογικό	0,27	47,5	46,9	84,6	19

Πηγή: Οργανισμοί πιστοποίησης και επιθεώρησης ΔΗΩ και ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ

2.2. Πειράματα σε ποντίκια

Πρόσφατα, ερευνητική ομάδα αποτελούμενη από τους Charlotte Lauridsen, Henry Jorgensen, Ulrish Halekoh, Lars Porskjaer Christensen, καθώς και τον Kirsten Brandt της Γεωπονικής Σχολής του Νιούκαστλ, προχώρησαν στη πειραματική μελέτη των αποτελεσμάτων που είχε η διατροφή με βιολογικά και συμβατικά τρόφιμα σε πειραματόζωα (ποντίκια).

Στο πείραμά τους οι επιστήμονες χρησιμοποίησαν τρεις ομάδες ποντικών, που τρέφονταν με πατάτες, καρότα, μήλα, μπιζέλια και λάχανα καλλιεργημένα α)συμβατικά, β)βιολογικά και γ) μια ενδιάμεση ομάδα με χαμηλές εισροές (που όμως περιελάμβανε λιπάσματα και φυτοφάρμακα). Η κατάσταση της υγείας των ποντικών μετρήθηκε με βάση την εκμετάλλευση των θρεπτικών συστατικών από τον οργανισμό τους, τη λειτουργία των οργάνων του σώματος και τη φυσική τους δραστηριότητα. Στο τέλος του πειράματος λήφθηκαν δείγματα ιστών και αίματος προς εξέταση της ανοσοποιητικής λειτουργίας, του επιπέδου των αντιοξειδωτικών και του θρεπτικού επιπέδου.

Τα αποτελέσματα του πειράματος έδειξαν πως η ανοσοποιητική λειτουργία του οργανισμού των ποντικών που τρέφονταν βιολογικά, καθώς και εκείνων που λάμβαναν την «ενδιάμεση» διαίτα με χαμηλές εισροές ήταν καλύτερη από εκείνη των ποντικών που διατρέφονταν με συμβατικά τρόφιμα – κάτι για το οποίο οι επιστήμονες δεν έχουν ακόμη επαρκή εξήγηση.

Παράλληλα, οι διαφορές των τριών ομάδων σχετικά με την απορρόφηση θερμίδων ήταν ελάχιστες, η αύξηση του βάρους τους μικρή, αν και σε εκείνη την ομάδα που λάμβανε βιολογική διαίτα ήταν ακόμη μικρότερη και είχε λιγότερους λιπώδεις ιστούς. Ακόμη, παρατηρήθηκε πως, κατά τη διάρκεια των ωρών ύπνου, τα άτομα της ομάδας βιολογικής διατροφής ξεκουράζονταν καλύτερα από τα υπόλοιπα. Τέλος, μια ακόμη παρατήρηση αφορά την περιεκτικότητα του αίματος σε βιταμίνη Ε, που βρέθηκε υψηλότερη στα ποντίκια αυτής της ομάδας.

Παρά ταύτα, οι διαφορές που παρατηρήθηκαν, ανάμεσα στις τρεις ομάδες, στα περισσότερα σημεία όπου εστίαζε η έρευνα, ήταν μηδαμινές. Όπου όμως παρατηρήθηκαν διαφορές, εξηγούν οι επιστήμονες, αυτές εμφανίζονταν προς όφελος της υγείας των ατόμων που ακολουθούσαν βιολογική διαίτα.

Βεβαίως, καταλήγουν οι ερευνητές, τα συμπεράσματα του πειράματος δεν μπορούν να προεκταθούν άμεσα σε ότι αφορά την ανθρώπινη υγεία. ⁽¹¹⁾

2.3.Γεύση βιολογικών τροφίμων

Σε έρευνα που διεξήχθη (fillion & Araci , 2002) τέθηκε το ερώτημα αν τα βιολογικά προϊόντα έχουν διαφορετική γεύση και αν ναι, είναι αυτή καλύτερη. Για τη διεξαγωγή της μελέτης συγκρίθηκαν προϊόντα όπως ο χυμός πορτοκαλιού και το πλήρες γάλα. Έμπειροι δοκιμαστές κλήθηκαν να σχολιάσουν την εμφάνιση, το άρωμα, τη γεύση, την αίσθηση στο στόμα και την αίσθηση μετά τη κατανάλωση. Προέκυψε ότι οι βιολογικοί χυμοί πορτοκάλι είχαν όντως διαφορετική γεύση και μάλιστα καλύτερη από τους συμβατικούς. Δε φάνηκε όμως να ισχύει το ίδιο και για το γάλα μιας και δεν υπήρξαν αξιοσημείωτες διαφορές ανάμεσα στα δυο είδη.

Σε άλλη μελέτη όπου συγκρίθηκαν μήλα της ποικιλία Golden Delicious, βρέθηκε ότι υπήρχε διαφορά στη γεύση και την αίσθηση που αφήνουν τα δυο είδη μήλων (βιολογικά και μη) με τα βιολογικά να υπερέχουν έναντι των συμβατικών. Οι ντομάτες βιολογικής καλλιέργειας επίσης φαίνεται να είναι πιο γλυκές στη γεύση, ενώ η γεύση των βιολογικών καρότων χαρακτηρίζεται ως πιο αυθεντική από αυτή των συμβατικών ⁽⁴⁾

2.4 Τι πρέπει να προσέχουμε όταν αγοράζουμε βιολογικά τρόφιμα

Όταν αγοράζουμε βιολογικά προϊόντα πρέπει:

- Όλα τα βιολογικά προϊόντα να είναι συσκευασμένα και να διαθέτουν την ένδειξη ότι αποτελούν προϊόντα βιολογικής γεωργίας.

- Η πιστοποίηση ενός προϊόντος να μην ισχύει για αόριστο χρονικό διάστημα. Ισχύει για συγκεκριμένο.
- Τα βιολογικά φρούτα και λαχανικά να πωλούνται μόνο στην εποχή τους.
- Τα βιολογικά τρόφιμα να μη πωλούνται χύμα, εκτός και αν αγοράζονται από το κτήμα του παραγωγού ⁽²⁵⁾.
- Να γίνεται αυστηρή σύγκριση των τιμών πριν προχωρήσουμε στην αγορά ενός προϊόντος ⁽³⁰⁾. Δεν είναι απαραίτητο ένα βιολογικό προϊόν να είναι ακριβότερο από ένα συμβατικό. Τι περισσότερες φορές γίνεται αυτό, ωστόσο δεν είναι κανόνας. Και σίγουρα οι διαφορές στις τιμές δεν είναι της τάξεως του 100% ή του 150% όπως ακούγεται. Υπάρχουν στην αγορά οικολογικά προϊόντα που είναι φθηνότερα από τα αντίστοιχα συμβατικά.

Ένα ακόμη σημαντικό χαρακτηριστικό των βιολογικών προϊόντων είναι η ιχνηλασιμότητά τους, το γεγονός δηλαδή ότι ο καταναλωτής έχει τη δυνατότητα να γνωρίζει λεπτομερώς όλα τα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας και διάθεσης των προϊόντων που αγοράζει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

3.1. Γενικά

Στην Ελλάδα ο κλάδος της βιολογικής γεωργίας συμπληρώνει ήδη τη δεύτερη δεκαετία του. Με βάση τα διαθέσιμα στατιστικά δεδομένα (τα οποία προς το παρόν περιλαμβάνουν μόνο ένα ετήσιο μητρώο Ελλήνων βιοκαλλιεργητών και τις καλλιεργούμενες κατά περιφέρεια και κατά καλλιέργεια εκτάσεις), ως γνωρίσματα του κλάδου των βιοκαλλιεργητών θα μπορούσαν να προσδιοριστούν τα εξής:

- έντονα αυξητική τάση των καλλιεργούμενων εκτάσεων,
- χαρακτηριστική γεωγραφική ανισοκατανομή των βιολογικά καλλιεργούμενων εκμεταλλεύσεων, και
- περιορισμένη σε παραγόμενα προϊόντα σύνθεση της συνολικής βιολογικής παραγωγής.

Γεωγραφικά, η έως τώρα εξάπλωση των βιοκαλλιεργειών παρουσιάζει έντονη ανισοκατανομή. Περιορίζεται σε λίγες σχετικά περιφέρειες και χαρακτηρίζεται από «θύλακες» βιοκαλλιεργητών σε μικρό αριθμό νομών μέσα στις περιφέρειες αυτές ⁽²⁵⁾

3.2. Δίκτυο βιολογικών προϊόντων

Εξετάζοντας την έκταση που καταλαμβάνουν οι βιοκαλλιέργειες σε σχέση με την συνολικά καλλιεργούμενη έκταση της χώρας μας φαίνεται ότι αυτές καλύπτουν μόλις το 0,7%. Όσον αφορά τα είδη των καλλιεργειών όπου εφαρμόζεται η βιολογική καλλιέργεια εντυπωσιακή είναι η ανισοκατανομή η οποία παρατηρείται μεταξύ των καλλιεργούμενων προϊόντων. Αξίζει να σημειωθεί ότι ειδικά η καλλιέργεια της ελιάς καλύπτει το 50

περίπου των συνολικών εκτάσεων των βιοκαλλιεργειών, ενώ ακολουθούν τα σιτηρά με ποσοστό 13%, το αμπέλι με 8,5% και τα εσπεριδοειδή με 6,5%.⁽³⁴⁾ Διαπιστώνεται ότι η παρατηρούμενη μαζική είσοδος παραγωγών στο σύστημα της βιολογικής γεωργίας μετά το 1995 σχετίζεται άμεσα με την ενεργοποίηση της χρηματικής ενίσχυσης προς τους βιοκαλλιεργητές στο πλαίσιο του Καν. Ε.Ε. 2078/92. Η γεωγραφική ανισοκατανομή της βιολογικής καλλιέργειας μπορεί να αποδοθεί τόσο σε λόγους συγκυρίας (η Πελοπόννησος είναι η περιοχή όπου δραστηριοποιήθηκαν στις αρχές της δεκαετίας του 1980 οι πρώτοι, αλλοδαποί έμποροι / καλλιεργητές βιολογικών προϊόντων) όσο και στο εγχώριο, ανεπαρκές θεσμικό πλαίσιο: Πράγματι, η παντελής έλλειψη συστηματικών μηχανισμών διάδοσης βιολογικών μεθόδων καλλιέργειας φαίνεται από το γεγονός ότι ο βιολογικός τρόπος παραγωγής δεν εμφανίζει ιδιαίτερες τάσεις γεωγραφικής εξάπλωσης.⁽²⁹⁾

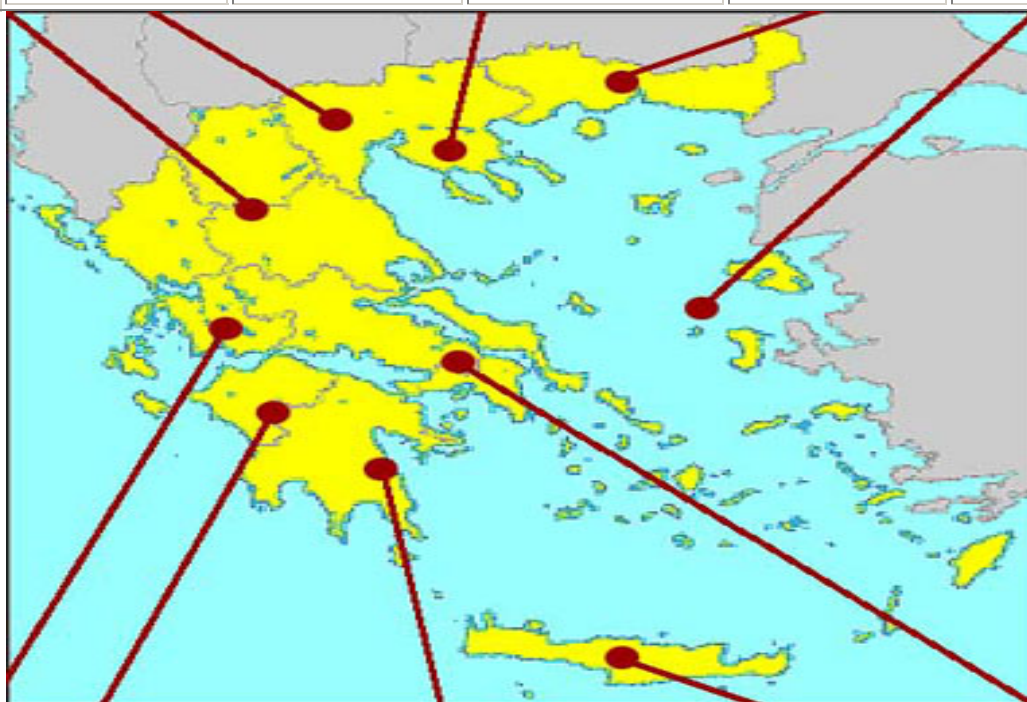
Οι σημαντικότεροι «θύλακες» βιοκαλλιεργητών παραμένουν στις γεωγραφικές περιοχές όπου: α) είτε οι βιολογικές τεχνικές καλλιέργειας εμφανίστηκαν πρωταρχικά (Πελοπόννησος), β) είτε τοπικές πρωτοβουλίες (επιστημονικών φορέων ή καινοτόμων παραγωγών) ανέπτυξαν ομάδες βιοκαλλιεργητών (Κρήτη). Αντίθετα, διαπιστώνεται ότι σε γεωγραφικές περιοχές όπως η Ήπειρος ή τα νησιά του Αιγαίου τις οποίες αφορά το αναπτυξιακό περιεχόμενο του Καν. Ε.Ε. 2078/92 και στις οποίες δεν υπήρξαν οι προαναφερόμενες συγκυρίες, η βιοκαλλιέργεια παραμένει περιορισμένη ή και ανύπαρκτη, παρά την εισαγωγή νέων βιοκαλλιεργητών μετά το 1997.

Οι βασικές βιοκαλλιέργειες εξαρτώνται, από την ύπαρξη ικανοποιητικών επιδοτήσεων του Καν. Ε.Ε. 2078/92, την ύπαρξη ικανοποιητικής (ή μη) βιολογικής τεχνογνωσίας, και πρωταρχικά από την ύπαρξη διεξόδων στην εμπορία τους, κυρίως μέσω εξαγωγών, οι οποίες επιτρέπουν παράλληλα την εξασφάλιση υψηλότερων τιμών παραγωγού. Στην περίπτωση της αμπελοκαλλιέργειας, το βιολογικά παραγόμενο κρασί δείχνει να αποκτά, εκτός από τις εξαγωγές, και μια εγχώρια αγορά, καθώς αρκετές

επώνυμες ελληνικές οινοποιίες εισέρχονται στον κλάδο της βιολογικής αμπελοκαλλιέργειας και διαθέτουν στην Ελλάδα περίπου το 1/3 της παραγόμενης ποσότητας⁽²⁹⁾

Διάγραμμα 3: Παραγωγή βιολογικών προϊόντων ανά νομό

ΛΑΔΙ	-ΣΙΤΗΡΑ	-ΛΑΔΙ		
-ΟΣΠΡΙΑ	-ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	-ΣΙΤΗΡΑ	-ΣΙΤΗΡΑ	-ΛΑΔΙ
-ΣΙΤΗΡΑ	-ΚΕΡΑΣΙΑ	-ΣΤΑΦΥΛΙΑ	-ΗΛΙΑΝΘΟΣ	-ΣΤΑΦΥΛΙΑ
-ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	-ΡΟΔΑΚΙΝΑ	-ΑΜΥΓΔΑΛΑ	-ΣΤΑΦΥΛΙΑ	-ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ
-ΜΗΛΑ	-ΑΧΛΑΔΙΑ	-ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ	-ΠΑΤΑΤΕΣ	-ΚΤΗΝ/ΦΙΚΑ
-ΑΧΛΑΔΙΑ	-ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ			



-ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ				-ΛΑΔΙ
-ΛΑΔΙ	-ΛΑΔΙ	-ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ	-ΛΑΔΙ	-ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ
-ΣΙΤΗΡΑ	-ΕΛΙΕΣ	ΒΡ. -ΣΙΤΗΡΑ	-ΣΤΑΦΥΛΙΑ	-ΣΤΑΦΥΛΙΑ
-ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ	-ΣΤΑΦΥΛΙΑ	-ΛΑΔΙ	-ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	-
-ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	-ΣΥΚΑ	-ΣΤΑΦΥΛΙΑ	-ΜΠΑΝΑΝΑ	ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ
-ΣΤΑΦΥΛΙΑ	-ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	-ΡΟΔΙΑ	-ΑΒΟΚΑΝΤΟ	-ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ
-ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ	-ΚΤΗΝ/ΦΙΚΑ	-ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ	-ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ	-ΑΜΥΓΔΑΛΑ
-ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ			-ΚΤΗΝ/ΦΙΚΑ	-ΦΥΣΤΙΚΙΑ
-ΚΤΗΝ/ΦΙΚΑ				-ΚΤΗΝ/ΦΙΚΑ

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

3.3. 10 απλά βήματα για το ξεκίνημα της βιοκαλλιέργειας των κηπευτικών

Για να ξεκινήσει κάποιος τη βιοκαλλιέργεια των κηπευτικών θα πρέπει πρώτα να έχει αποφασίσει πραγματικά ότι θα πρέπει να ασχοληθεί σοβαρά, αφιερώνοντας χρόνο σε προσωπική εργασία, παρατηρήσεις και μελέτη. Δεν πρέπει να μπει στην λογική των έτοιμων λύσεων και της καταστολής των προβλημάτων που θα προκύπτουν. Σε περίπτωση που ξεκινήσει με μια τέτοια αντίληψη, δύο πράγματα μπορούν να συμβούν: είτε να περάσει σύντομα σε χρήση χημικών εισροών ακυρώνοντας όλη την προσπάθεια του είτε χρησιμοποιώντας μεγάλο αριθμό βιολογικών εισροών να ανεβάσει τόσο το κόστος των παραγόμενων προϊόντων που να είναι ασύμφορη η όλη προσπάθεια.

1. Το πρώτο του μέλημα θα πρέπει να είναι το έδαφος. Στις περισσότερες περιπτώσεις ο χώρος που διαθέτουμε έξω από το σπίτι δεν έχει γόνιμο έδαφος, πιθανόν να υπάρχουν και μπάζα ή άλλα υλικά κοντά στην επιφάνεια από την εποχή που χτίστηκε η κατοικία, θα πρέπει λοιπόν αφενός να αφαιρεθούν τέτοια υλικά, αφετέρου να εμπλουτιστεί αναλόγως με ικανή ποσότητα κόμποστ ή ζωικής κοπριάς. Η προμήθεια τους θα πρέπει να γίνεται από καταστήματα γεωργικών εφοδίων, σε συσκευασία κλειστή και με επισημάνσεις που να αναγράφουν το είδος του υλικού και τη σύσταση του σε οργανική ουσία και θρεπτικά συστατικά. Αν η προμήθεια γίνει από πλανόδιους ή από «γνωστούς», τις περισσότερες φορές, όσον αφορά το κόμποστ, αγοράζουμε χώμα, ροκανίδι, πέτρες κ.λπ. και το πληρώνουμε για κόμποστ, η δε κοπριά είναι συνήθως αζύμωτη, «εμπλουτισμένη» με διάφορα άχρηστα υλικά και γεμάτη παθογόνα και σπόρους ζιζανίων.

2. Η προμήθεια του πολλαπλασιαστικού υλικού θα πρέπει να γίνεται με το εξής σκεπτικό: θα πρέπει να χρησιμοποιούμε ποικιλίες και μόνο στην περίπτωση που δεν βρούμε θα πρέπει να ανατρέξουμε στη χρήση υβριδίων. Αυτό επειδή οι ποικιλίες, ιδιαίτερα οι ντόπιες, είναι καλύτερα προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες της

κάθε περιοχής, είναι δηλαδή πιο ανθεκτικές. Η παραγωγή τους σε σχέση με τα υβρίδια είναι μερικές φορές μικρότερη, αυτό όμως στη δική μας περίπτωση λιγότερα λιπάσματα, λιγότερη ποσότητα και, τις περισσότερες φορές, λιγότερα προβλήματα φυτοπροστασίας. Στην περίπτωση που αναγκαστούμε να χρησιμοποιήσουμε θα πρέπει να είναι τα πιο κατάλληλα για τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής πρέπει να είναι όσο το δυνατόν λιγότερο απαιτητικά σε θρέψη και νερό. Σε περίπτωση που βρούμε πολλαπλασιαστικό υλικό βιολογικής παραγωγής, θα πρέπει να προτιμηθεί εφόσον είναι ποικιλίες ή υβρίδια κατάλληλα για την περιοχή μας.

3. Η λίπανση θα πρέπει να γίνεται με διαφορετικό σκεπτικό απ' ό,τι γίνεται η συμβατική γεωργία. Στη βιολογική γεωργία το έδαφος πρέπει να αντιμετωπίζεται σαν ένας ζωντανός οργανισμός που επηρεάζει άμεσα με τις 5 μορφές ζωής που συνυπάρχουν μέσα του την ανάπτυξη, την υγεία και την παραγωγικότητα του φυτού. Απαραίτητο λοιπόν στοιχείο είναι η διατήρηση της γονιμότητας του. Με την προσθήκη ετησίως ή το πολύ κάθε δυο χρόνια κόμποστ ή κοπριάς. Έτσι θα έχουμε και την απαραίτητη οργανική ουσία και τα θρεπτικά συστατικά για την ανάπτυξη των φυτών. Επίσης, όπου αυτό είναι εφικτό, θα μπορούσαμε να κάνουμε, σε διάφορα τμήματα του κήπου μας, σπορά το φθινόπωρο με ψυχανθή φυτά (Βίκος, τριφύλλι κ.λπ.) και ενσωματώσή τους την άνοιξη όταν θα είναι σε ανθοφορία. Η πρακτική αυτή χλωρή λίπανση εμπλουτίζει το έδαφος με N που χρειάζονται τα φυτά μας για να αναπτυχθούν αλλά παράλληλα εμπλουτίζει το έδαφος με οργανική ουσία που το κάνει διαπερατό από το νερό και το ριζικό σύστημα των φυτών.

Τις αυξημένες ανάγκες για N όταν αυτό απαιτείται μπορούμε να τις καλύψουμε με διάφορα υποπροϊόντα ζωικής προέλευσης. Για το P και το K θα πρέπει να καλύπτονται είτε με προϊόντα ορυκτής προέλευσης που δεν έχουν υποστεί χημική επεξεργασία όπως ο φωσφορίτης όσον αφορά το P και το καλλιομαγνήσιο όσον αφορά το

Κ είτε με υποπροϊόντα ζωικής και φυτικής προέλευσης Επίσης για περιπτώσεις που οι καλλιέργειες μας αντιμετωπίζουν προβλήματα έλλειψης ιχνοστοιχείων κυκλοφορούν στα καταστήματα γεωργικών εφοδίων αρκετά προϊόντα μπορούν να καλύψουν την έλλειψη τους .Το σημείο που πρέπει να προσέξουμε στην Οργανική λίπανση και ιδιαίτερα στα προϊόντα ορυκτής προέλευσης είναι ότι δεν είναι σε μορφή που αφομειώνεται άμεσα από τα φυτά με αποτέλεσμα να χρειάζεται να ενσωματωθεί στο έδαφος αρκετό διάστημα προτού την χρειαστούν τα φυτά.

4. Η ιδιοπαραγωγή κόμποστ σε μια άκρη του κήπου μας μπορεί να μας εξοικονομήσει χρήματα και να μας απαλλάξει από τα υπολείμματα της καλλιέργειας μας, καθώς και από πολλά νωπά φυτικά υπολείμματα από την κουζίνα μας . Επειδή είναι δύσκολο λόγω διαθέσιμου χώρου στους κήπους να κατασκευάσουμε κάποιο σωρό με κόμποστ , θα ήταν προτιμότερο να προμηθευτούμε κάποιο ειδικό δοχείο ή να το κατασκευάσουμε μόνοι μας αν μπορούμε μέσα στο οποίο να κατασκευάζουμε στο κόμποστ μας . Τα βασικά που πρέπει να προσέξουμε είναι : να χρησιμοποιούμε ποικιλία φυτικών υλικών , τα οποία θα πρέπει να είναι τεμαχισμένα όσο το δυνατόν περισσότερο . Να μην χρησιμοποιούμε πλαστικά ,πλαστικοποιημένα χαρτιά ,μεταλλικά αντικείμενα ,λάδια,και οποιαδήποτε χημική ουσία.Το κόμποστ πρέπει να αποτελείται και από ξηρή φυτική μάζα και από υγρή , κατάλληλα τοποθετημένες σε στρώσεις .Πρέπει να έχει την υγρασία του για να μπορέσει να γίνει η ζύμωση (αερόβια ζύμωση), αλλά παράλληλα θα πρέπει και να έχει και καλό αερισμό για μην σαπίσει (αναερόβια ζύμωση). Τέλος, θα πρέπει να προστατεύεται από τη βροχή και από την εκτεταμένη ηλιοφάνεια

5. Και η φυτοπροστασία από εχθρούς και ασθένειες ρυθμίζεται από μια διαφορετική λογική. Δεν βασιζόμαστε, όπως στη συμβατική γεωργία, σε προγραμματισμένες επεμβάσεις αλλά κυρίως σε καλλιεργητικές πρακτικές και, μόνο όταν αυτές δεν αποδίδουν και κινδυνεύει πραγματικά η παραγωγή μας, επεμβαίνουμε με ήπια

προϊόντα, κυρίως φυτικής προέλευσης. Προσπαθούμε με σωστή εναλλαγή καλλιεργειών, με την συγκαλλιέργεια, με την επιλογή ανθεκτικών εγκλιματισμένων ποικιλιών, με την ορθολογική λίπανση, τη σωστή άρδευση, τη χρήση φυτών παγίδων για τους νηματώδεις, να μειώσουμε την ανάγκη για φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις. Όταν πάλι πρέπει να επέμβουμε, για τα μυκητολογικά προβλήματα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε χαλκό και θειάφι, για τα εντομολογικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε διάφορες τροφικές παγίδες και σκευάσματα που περιέχουν άλατα λιπαρών οξέων με κάλιο, το βάκιλο της Θουριγγίας και για σοβαρότερα εντομολογικά προβλήματα παραφινέλαια, ροτενόνη, αζαδιρακτίνη κ.λπ. Η χρήση των παραπάνω σκευασμάτων πρέπει να γίνεται σεβόμενοι τις οδηγίες που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος.

6. Η διαχείριση των άγριων χόρτων (και όχι ζιζανιοκτονία, όπως λέγεται στη συμβατική γεωργία) πρέπει να γίνεται με καλλιεργητικές πρακτικές, με μηχανικούς ή χειρωνακτικούς τρόπους και ποτέ με χρήση χημικών προϊόντων. Τα άγρια χόρτα θα πρέπει να τα περιορίζουμε με σκοπό να μην δημιουργούν προβλήματα στις καλλιέργειες μας και όχι να τα εξαφανίζουμε από το κτήμα μας. Πρέπει να έχουμε πάντα κατά νου ότι τα άγρια χόρτα έχουν και θετικές επιπτώσεις στο κτήμα μας, στα τμήματα που δεν καλλιεργούμε. Προστατεύουν το έδαφος από τη διάβρωση, δημιουργούν εστίες όπου μπορούν να βρουν καταφύγιο ωφέλιμα έντομα κ.λπ. Σε μικρές εκμεταλλεύσεις η διαχείριση τους μπορεί να γίνει πολύ εύκολα με τα χέρια, με τσάπα, κ.λπ. Αυτό που πρέπει να προσεχθεί είναι η χρονική στιγμή που θα τα κόψουμε. Ποτέ δεν θα πρέπει να αφήνουμε τα αγριόχορτα να σποριάζουν, γιατί έτσι υπάρχει κίνδυνος κατά τη διαδικασία της κοπής να σκορπίσουμε τους σπόρους τους σε όλο το κτήμα μας, με κίνδυνο την επόμενη χρονιά ο πληθυσμός τους να είναι πολλαπλάσιος και να δυσκολευτούμε πολύ να τα περιορίσουμε.

7. Συγκαλλιέργεια. Είναι η ταυτόχρονη καλλιέργεια, στο ίδιο αυλάκι, διαφορετικών κηπευτικών, με διαφορετική εποχή ωρίμανσης, ώστε να έχουμε μια συνεχή κάλυψη του εδάφους. Μια πρακτική που επιβάλλεται καταρχάς για λόγους έλλειψης καλλιεργήσιμης επιφάνειας στους κήπους, αλλά και ως καλλιεργητική πρακτική της βιολογικής γεωργίας. Τα οφέλη τα οποία μπορούμε να αποκομίσουμε με την συγκαλλιέργεια είναι η μείωση των άγριων χόρτων, η αύξηση της παραγωγής, η υγεία των φυτών και η βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους. Μερικά παραδείγματα συγκαλλιέργειας μπορούν να μας αποδείξουν του λόγου το αληθές: π.χ., η συγκαλλιέργεια σκόρδου και κρεμμυδιού μεταξύ φράουλας και μαϊντανού προστατεύει αυτά τα φυτά από μυκητολογικές ασθένειες. Το σέλινο και η ντομάτα προστατεύουν το λάχανο από την περίδα (κάμπια του λάχανου). Ο μαϊντανός κάτω από την ντομάτα την κάνει πιο γευστική. Η μέντα επίσης κάτω από τις πατάτες τις κάνει πιο γευστικές κ.λπ.

8. Εναλλαγή καλλιεργειών. Πρακτική απαραίτητη στη βιολογική γεωργία. Δεν πρέπει ποτέ να καλλιεργούμε στο ίδιο αυλάκι τα ίδια είδη κάθε χρόνο. Οι λόγοι είναι πολλοί, όπως η απορρόφηση των ίδιων θρεπτικών συστατικών, από το έδαφος που θα δημιουργήσει μεγάλη δυσκολία στη συμπλήρωσή τους. Οι παθογόνοι οργανισμοί μπορούν να αναπτυχθούν με τρόπο ανεξέλεγκτο, μιας και δημιουργούνται οι κατάλληλες προϋποθέσεις όταν καλλιεργούμε συνέχεια το ίδιο είδος. Οι ρίζες κάποιων φυτών εκκρίνουν ουσίες που δημιουργούν ακατάλληλες συνθήκες για την ίδια καλλιέργεια στο ίδιο αυλάκι. Για να γίνει πιο κατανοητό, ας δούμε ένα παράδειγμα ετήσιας εναλλαγής: την πρώτη χρονιά πατάτες - καρότα - ραπανάκια - σέλινο - κρεμμύδια, την δεύτερη χρονιά σαλάτες - σπανάκι - πράσο - λάχανα, την τρίτη χρονιά μπιζέλια - φασόλια - αγγούρια - ντομάτες.

9. Πόση έκταση πρέπει να καλλιεργεί κάποιος για να έχει κάποια επάρκεια σε κηπευτικά; Υπάρχουν πολλά μοντέλα διατροφής και διαφορετικές ποσότητες που

παράγει ο καθένας, ανάλογα με το παραγωγικό μοντέλο που ακολουθεί (συγκαλλιέργεια, εναλλαγή καλλιεργειών, τεχνογνωσία, στην λίπανση και την φυτοπροστασία, κ.λπ). Ένας μέσος όρος είναι περίπου 25 τ.μ. για κάθε ενήλικο, έκταση ικανή, εφόσον καλλιεργηθεί σωστά για να δώσει τα απαραίτητα φρέσκα λαχανικά εποχής.

10. Συμβουλευτική υποστήριξη. Αδύνατο σημείο και ίσως ο βασικός ανασταλτικός παράγοντας για να ξεκινήσει κάποιος τη βιοκαλλιέργεια κηπευτικών. Η ελληνική βιβλιογραφία είναι ελάχιστη, το ίδιο και οι εξειδικευμένοι σύμβουλοι. Το παρήγορο είναι ότι τα δυο τελευταία χρόνια έχουν πολλαπλασιαστεί προϊόντα λίπανσης και φυτοπροστασίας που μπορεί να βρει κάποιος βιοκαλλιεργητής στα καταστήματα γεωργικών εφοδίων. Για όσους πάλι γνωρίζουν κάποια ξένη γλώσσα τα προβλήματα ελαχιστοποιούνται, μιας και η ξένη βιβλιογραφία είναι πολύ πλούσια και στο διαδίκτυο υπάρχουν άπειρα στοιχεία για όποιον θέλει να ασχοληθεί σοβαρά.⁽¹³⁾

3.4.Κίνητρα ώθησης των αγροτών προς τη βιολογική γεωργία

Σκοπός της σημερινής εντατικής γεωργίας είναι η αύξηση της απόδοσης ανά στρέμμα, με μεγάλη ενεργειακή σπατάλη, με χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων και σπατάλη των υδάτινων πόρων. Οδηγεί στην αποσύνθεση της παραγωγής από το έδαφος και στις μονοκαλλιέργειες. Δημιουργείται έτσι μεγάλη ρύπανση των υδάτων του εδάφους, διάβρωση και απώλεια εδαφών.⁽²¹⁾

Επίσης οι καταναλωτές βρίσκουν κακής ποιότητας προϊόντα, είναι ολοένα και λιγότερο ικανοί να εξακριβώσουν την ποιότητα τους, λόγω του αυξημένου βαθμού της επεξεργασίας τους και της όλο και μεγαλύτερης απόστασης μεταξύ των σημείων παραγωγής και κατανάλωσης. Υπάρχει λοιπόν ανάγκη στροφής προς τη βιολογική γεωργία.

Τα κίνητρα που μπορούν να ωθήσουν έναν παραγωγό να ασχοληθεί με την βιολογική γεωργία είναι:

- Πρώτα απ' όλα η θέληση του συγκεκριμένου παραγωγού να παράγει προϊόντα που διασφαλίζουν την υγεία του καταναλωτή και την προστασία του περιβάλλοντος, χωρίς την χρήση συνθετικών αγροχημικών.
- Η ενημέρωση των αγροτών σε θέματα βιολογικής γεωργίας, ώστε να πεισθούν για την βιωσιμότητα της μεθόδου και να την αποδεχτούν.
- Η αξιοποίηση των προγραμμάτων του Γ' Κ.Π.Σ. σε Εθνικό και Περιφερειακό επίπεδο.
- Η οικονομική ενίσχυση των βιοκαλλιεργητών, τόσο κατά την μεταβατική περίοδο όσο και κατά την μετέπειτα πορεία των βιοκαλλιεργητών.
- Η οργάνωση του συστήματος ελέγχου και πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων, για την αξιόπιστη κυκλοφορία τους στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.
- Απλοποίηση της διαδικασίας ένταξης του βιοκαλλιεργητή στην βιολογική γεωργία, καθώς και στο σύστημα πιστοποίησης.
- Η δημιουργία της κατάλληλης υποδομής για την οργάνωση της εμπορίας-διακίνησης των βιολογικών προϊόντων.
- Έλεγχος της αγοράς σε ότι αφορά στη ζήτηση των βιολογικών προϊόντων και κατευθυντήριες γραμμές προς τους βιοκαλλιεργητές σε ότι αφορά στις ποσότητες που μπορεί να απορροφήσει η Ελληνική και Διεθνή αγορά.
- Η οργάνωση της διάθεσης των απαραίτητων για την άσκηση της βιολογικής γεωργίας εφοδίων, ιδιαίτερα σε ότι αφορά τα προϊόντα φυτοπροστασίας ⁽¹⁶⁾.

Οι προϋποθέσεις εξάπλωσης της Ελληνικής βιολογικής γεωργίας είναι:

- Η οικονομική ενίσχυση των βιοκαλλιεργητών, τόσο κατά την μεταβατική περίοδο όσο και κατά την μετέπειτα πορεία των βιοκαλλιεργητών

- Η οργάνωση του συστήματος ελέγχου και πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων, για την αξιόπιστη κυκλοφορία τους στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.
- Απλοποίηση της διαδικασίας ένταξης του βιοκαλλιεργητή στην βιολογική γεωργία, καθώς και στο σύστημα πιστοποίησης.
- Η δημιουργία της κατάλληλης υποδομής για την οργάνωση της εμπορίας - διακίνησης των βιολογικών προϊόντων.
- Η ενημέρωση των αγροτών σε θέματα βιολογικής γεωργίας, ώστε να πεισθούν για την βιωσιμότητα της μεθόδου και να την αποδεχτούν.
- Εκπαίδευση των γεωπόνων και άλλων επιστημόνων, οι οποίοι είτε θα γίνουν εκπαιδευτές των βιοκαλλιεργητών, είτε θα γίνουν τεχνικοί σύμβουλοι.
- Η δημιουργία τράπεζας πληροφόρησης σχετικά με την πρόοδο, τα επιτεύγματα και τις εμπειρίες από την άσκηση της βιολογικής γεωργίας.
- Η διεξαγωγή έρευνας, δηλαδή η χρηματοδότηση ερευνητικών προγραμμάτων, προκειμένου να διερευνηθούν όλες οι δυνατές εναλλακτικές λύσεις για την εφαρμογή της βιολογικής γεωργίας στις κύριες καλλιέργειες του τόπου μας.
- Η ενίσχυση της υποδομής και η ίδρυση νέων ερευνητικών σταθμών και Ινστιτούτων που υπηρετούν τον γεωργικό τομέα.
- Η ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού σε ότι αφορά την ιδιαιτερότητα των βιολογικών προϊόντων και γενικότερα η ευαισθητοποίηση του σε θέματα προστασίας περιβάλλοντος ⁽¹⁵⁾.

Το μέλλον της χώρας μας λοιπόν, είναι συνυφασμένο με την πρόοδο και εξέλιξη της βιολογικής καλλιέργειας, που θα αποτελέσει, σίγουρα ένα αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής κοινωνίας και παραγωγής τροφίμων στην χώρα μας ⁽³²⁾

3.5. Τα βιολογικά τρόφιμα είναι τρόφιμα υψηλής ποιότητας

Η επιτυχία μιας στρατηγικής που βασίζεται στην ποιότητα αντιπροσωπεύει ένα σημαντικό στόχο για τις γεωργικές περιοχές. Από την επιτυχία αυτή εξαρτάται η διατήρηση της τοπικής γεωργίας, που αποτελεί απαραίτητο τομέα δραστηριότητας για την οικονομική και κοινωνική ζωή των περιοχών. Ο μείζων άξονας ανάπτυξης για τις λιγότερο ευνοημένες αγροτικές περιοχές έχει γίνει, η αξιοποίηση των τοπικών αγροτικών προϊόντων με τη βελτίωση της ποιότητάς τους ⁽³⁾.

Σήμερα, όλοι καταλήγουν στη διαπίστωση ότι πρέπει,

- να παράγεται μια πρώτη ύλη ποιότητας,
- να αξιοποιείται με τη μεταποίησή της σε τρόφιμα ποιότητας,
- να εφαρμόζεται αποτελεσματική εμπορία.

Από τα γεγονότα προκύπτει ότι η εφαρμογή τέτοιων ενεργειών δεν είναι, ωστόσο, τόσο εύκολη και συχνή. Το πέρασμα από το γεωργικό προϊόν στα τρόφιμα, όπως και το πέρασμα από την παραγωγή στην εμπορία, μπορεί να φαίνεται σαν ένα φυσικό επακόλουθο σε όσους βρίσκονται εκτός του επαγγέλματος. Η πραγματικότητα, όμως, είναι εντελώς διαφορετική. Η διαδικασία αυτή είναι πολύ αργή στην Ελλάδα. Χρόνος χάνεται και η απόσταση από άλλες περιοχές μεγαλώνει ⁽²⁵⁾.

Από διάφορες μελέτες προκύπτει ότι η συνάντηση αυτών των δύο τομέων - γεωργίας και ειδών διατροφής- δε συντελείται απρόσκοπτα, με φυσικό τρόπο. Εντούτοις, από παραδείγματα που δίνει η ζωή φαίνεται ότι, εάν τηρηθούν αυστηρά ορισμένες προϋποθέσεις, η επιτυχία είναι εφικτή.

Μια ενέργεια "αξιοποίησης των τοπικών αγροτικών πόρων με τη βελτίωση της ποιότητας" συνεπάγεται, κυρίως, την παροχή της στρατηγικής, του μάρκετινγκ, της διαχείρισης και της επαγγελματικής ακρίβειας στους ενδιαφερόμενους παραγωγούς ⁽³¹⁾.

Πρόκειται ταυτόχρονα για μια οικονομική δράση που απαιτεί, σε ένα ανταγωνιστικό πλαίσιο που γίνεται όλο και περισσότερο πολύπλοκο, τον καθορισμό και

την εφαρμογή πολύ προηγμένων εμπορικών στρατηγικών και την τήρηση μιας απαραίτητης προϋπόθεσης, δηλαδή της ποιότητας.

Ένα πρώτο πρόβλημα που πρέπει να επιλυθεί είναι η γνώση των δυνατοτήτων και το πλαίσιο που τίθεται σήμερα για την «ποιότητα» στον ευρύτερο γεωγραφικό χώρο που κινείται η γεωργία και η αγορά ⁽³¹⁾.

Σήμερα είναι απαραίτητο να βρεθούν διέξοδοι στην αγορά και οικονομικά αποδοτικές εναλλακτικές λύσεις για τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις οι οποίες αντιμετωπίζουν σημαντικά διαρθρωτικά και φυσικά μειονεκτήματα σε σχέση με τις "σύγχρονες" γεωργικές εκμεταλλεύσεις βιομηχανικού τύπου. Η ανάπτυξη και η αξιοποίηση προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αποτελεί μία οικονομικά ενδιαφέρουσα εναλλακτική λύση για πολλές από τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, ανεξάρτητα αν αυτό αφορά τη διαφοροποίηση του φάσματος των προϊόντων, την ανάπτυξη ειδικών ποιοτικών χαρακτηριστικών μιας περιοχής, μεθόδους παρασκευής των προϊόντων ή την εφαρμογή διαφορετικών μεθόδων παραγωγής ⁽³⁰⁾.

Στην αγορά, παρατηρείται όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον των καταναλωτών για τα προϊόντα ποιότητας. Η έννοια αυτή καλύπτει πράγματα τελείως διαφορετικά, όπως τα προϊόντα μιας συγκεκριμένης περιοχής, τα προϊόντα με προστατευόμενη ονομασία, αλλά επίσης και τα προϊόντα που παράγονται με βιολογικό τρόπο παραγωγής. Η απαίτηση αυτή οφείλεται στο γεγονός ότι οι καταναλωτές συνειδητοποιούν όλο και περισσότερο ότι η παρουσίαση των συμβατικών γεωργικών προϊόντων καθίσταται ομοιόμορφη και ότι τα κριτήρια ποιότητας για τα προϊόντα αυτά βασίζονται κατά κανόνα στην τυποποίηση και την ομογενοποίηση. Εξάλλου, η εντατική χρησιμοποίηση συνθετικών χημικών προϊόντων στη γεωργική παραγωγή, και όσον αφορά τη λίπανση και την επεξεργασία των προϊόντων, οδήγησε πολλούς καταναλωτές στην αναζήτηση γεωργικών προϊόντων τα οποία παράγονται με περισσότερο φυσικό τρόπο σε σχέση με τα προϊόντα της εντατικής

καλλιέργειας. Το αίτημα αυτό εντάσσεται σε ένα ευρύτερο κίνημα υπέρ της διατήρησης και της προστασίας του περιβάλλοντος, που αφορά επίσης και τη γεωργία ⁽²¹⁾. Ο βιολογικός τρόπος παραγωγής των γεωργικών προϊόντων αποτελεί ικανοποιητική απάντηση στα παραπάνω αιτήματα.

3.6. Η βιολογική καλλιέργεια του σπανακιού

3.6.1. Καλλιεργητική τεχνική

Το σπανάκι ανήκει στην οικογένεια των χηνοποδιδών. Πρόκειται για ένα ταχέως αναπτυσσόμενο λαχανικό ψυχρής εποχής. Καλλιεργείται από το τέλος του καλοκαιριού έως και τις αρχές της άνοιξης, ανάλογα με τη περιοχή. Το σπανάκι σπέρνεται είτε απευθείας είτε μεταφυτεύεται. Η σπορά μπορεί να γίνει στα πεταχτά ή γραμμικά σε επίπεδο έδαφος ή σε υπερυψωμένες πρασιές. Οι αποστάσεις φύτευσης μπορεί να είναι 7.5-15 cm επί της γραμμής και 20-30 cm ή παραπάνω μεταξύ των γραμμών. Οι αποστάσεις φύτευσης καθορίζονται από παράγοντες όπως η ποικιλία, η μηχανική κατεργασία του εδάφους κ.α. η συγκομιδή μπορεί να ξεκινήσει μετά από ένα ή και πλέον μήνα από τη σπορά, ανάλογα με την ποικιλία και την εποχή. Στην απευθείας σπορά το αραίωμα μπορεί να είναι και η πρώτη συγκομιδή. Το σπανάκι είναι μεταξύ των φυτών που μπορεί να σπέρνονται σε παλέτες, δίσκους, γλαστράκια ή κύβους εδάφους και να μεταφυτεύονται αργότερα στο χωράφι.

Ένα άλλο σύστημα καλλιέργειας είναι των 3-4 φυτών ανά κύβο εδάφους ή κεσεδάκι διαμέτρου 3.75 cm περίπου ή μεγαλύτερο, σπέρνονται 4 ή παραπάνω σπόροι ανά κεσεδάκι και μεταφυτεύουμε στα 15 cm επί της γραμμής και 30 cm μεταξύ των γραμμών. Με αυτό το σύστημα έχουμε μεγάλη μείωση των εργατικών, ενώ η ανάπτυξη των φυτών είναι ικανοποιητική.

Ένα σοβαρό μειονέκτημα της απευθείας σποράς κηπευτικών στη βιολογική γεωργία είναι το ότι απαιτεί αυξημένα εργατικά για τη καταπολέμηση των ζιζανίων. Η εργασία αυτή είναι απολύτως απαραίτητη, ιδιαίτερα στα πρώτα στάδια ανάπτυξης των νεαρών φυτών, τα οποία είναι τότε λιγότερο ικανά να ανταγωνιστούν τα ζιζάνια. Τα προβλήματα, ιδιαίτερα με ορισμένα είδη ζιζανίων, μπορεί να είναι άκρως απογοητευτικά εάν χρησιμοποιηθεί κοπριά ζώων που δεν έχει κομποστοποιηθεί ή χωνευτεί επαρκώς. Είναι αξιοσημείωτο πως οι συνθήκες που ευνοούν το σπανάκι ευνοούν και άλλα είδη, όπως τα βλήτα. Η χρήση αδιαφανούς πλαστικού επιστρώματος παρουσιάζει ενδιαφέρον δίνοντας πολλά πλεονεκτήματα όπως ο περιορισμός των απωλειών σε θρεπτικά στοιχεία, οι λιγότερες ανάγκες σε νερό, η διατήρηση του εδάφους αφράτου καθόλη τη διάρκεια της καλλιέργειας και ο σχεδόν πλήρης έλεγχος των ζιζανίων. Στη τεχνική αυτή το έδαφος στρώνεται με αδιαφανές πλαστικό και τα φυτά μεταφυτεύονται διαμέσου του πλαστικού, αφού σε αυτό ανοιχτούν κατάλληλα ανοίγματα. Εννοείται ότι δε μπορεί να γίνει απευθείας σπορά. Τα μειονεκτήματα είναι η χρήση πλαστικού που δύσκολα ανακυκλώνεται, το επιπλέον κόστος για την αγορά πλαστικού, αλλά και τα σαλιγκάρια που θα βρουν καταφύγιο και ευχάριστες συνθήκες κάτω από το επίστρωμα.

Αν και η εποχή που καλλιεργείται το σπανάκι έχει συνήθως βροχοπτώσεις, η άρδευση πολύ συχνά είναι επιβεβλημένη. Κάποια ελαφρά ποτίσματα ενδέχεται να γίνουν και αργότερα, προκειμένου να αποφευχθεί η δημιουργία κρούστας που είναι επιζήμια για τα νεαρά φυτά. Η επιτυχής εγκατάσταση της καλλιέργειας είναι πολύ σημαντική ώστε να μην υπάρχουν απώλειες και έτσι κενά στο χωράφι, πράγμα που στο σπανάκι συμβαίνει συχνά. Για μια καλή παραγωγή χρειάζεται η εξασφάλιση ομοιόμορφων συνθηκών υγρασίας με συχνά μικρά ποτίσματα. Σχετικά με την επέκταση της καλλιεργητικής περιόδου, ο παραγωγός χρειάζεται να διακρίνει εάν η πρόιμη παραγωγή δικαιολογεί το επιπλέον κόστος. Αν χρειαστεί, μπορεί να χρησιμοποιηθεί χαμηλό τούνελ πλαστικού. Εάν

το σπανάκι σκεπαστεί με μη υφασμένο πανί, δίνει σημαντικότερα πρώιμη παραγωγή. Η καλλιέργεια του σπανακιού μπορεί να γίνει και στο θερμοκήπιο κατά τη χειμερινή περίοδο με πολύ καλά αποτελέσματα.

Το σπανάκι χρειάζεται πλούσιο υγρό έδαφος και δροσερό καιρό. Το σπανάκι δεν αναμένεται να αντέξει πολύ στο θερμό καιρό, γι' αυτό πρέπει να σπέρνεται πολύ νωρίς την άνοιξη και ξανά, μετά την παρέλευση της πολύ ζεστής περιόδου.

Κατά τη συγκομιδή, η οποία μπορεί να είναι σταδιακή, είτε κόβονται ή ξεριζώνονται τα ώριμα φυτά αφήνοντας τα άλλα να αναπτυχθούν είτε αποσπώνται προσεκτικά τα ώριμα φύλλα.

Το ιδανικό pH πρέπει να είναι 6-7,5 ενώ θα πρέπει να γίνει ασβέστωση του εδάφους όταν αυτό χρειάζεται, καθώς το σπανάκι θεωρείται ευαίσθητο στα όξινα εδάφη. Είναι όμως αρκετά ανθεκτικό στα άλατα.

Οι ποσότητες λιπασμάτων που θα χρειαστούν καθορίζονται από το τύπο του εδάφους, τις προηγούμενες λιπαντικές τεχνικές, τη προηγούμενη καλλιέργεια, την εποχή του έτους κ.α. Συνιστάται πάντοτε η χρήση του ώριμου κομπόστ ή καλά χωνεμένης κοπριάς⁽¹⁸⁾

3.6.2.Συγκαλλιέργεια – αμειψισπορά

Το σπανάκι πάει καλά σχεδόν με τα πάντα. Παρέχει εδαφοκάλυψη που είναι χρήσιμη σε άλλα φυτά. Μπορεί να φυτευτεί μεταξύ των γραμμών άλλων φυτών, όπως οι τομάτες, οι πιπεριές, το καλαμπόκι, το λάχανο κ.α.

Το σπανάκι παρέχει στο έδαφος σαπωνίνες που παίζουν ρόλο στη προσκόλληση του χούμου με πιο χονδρά οργανικά υλικά αυξάνοντας έτσι την υδατοϊκανότητα. Θεωρείται, επίσης, φυτό που δεν εξαντλεί το έδαφος και καλό φυτό χλωρής λίπανσης. Ευνοεί όλα τα φυτά πλην του κουνουπιδίου.⁽¹⁸⁾

3.6.3 Η συγκέντρωση νιτρικών στα φυλλώδη λαχανικά

Οι πιθανές επιπτώσεις που συνδέονται με την κατανάλωση των αγροτικών προϊόντων στην ανθρώπινη υγεία δεν περιορίζονται μόνο στα υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων. Οι αυξημένες συγκεντρώσεις νιτρικών στους φυτικούς ιστούς είναι ένα θέμα ιδιαίτερα σοβαρό. Το 70% περίπου της ημερήσιας κατανάλωσης νιτρικών προέρχεται από τα λαχανικά. Ένα μικρό ποσοστό αυτών μετατρέπεται στον οργανισμό σε νιτρώδη, μέσω των οποίων μπορούν να παραχθούν οργανικές ενώσεις (π.χ. νιτροσαμίνες) που πιστεύεται ότι είναι καρκινογόνες. Επίσης τα νιτρώδη μπορούν να σχηματίσουν καρκινογόνες ουσίες σε συνδυασμό με υπολείμματα φυτοφαρμάκων, όπως τα διθειοκαρβαμιδικά μυκητοκτόνα. Τα φυτά απορροφούν άζωτο από το έδαφος, κατά προτίμηση με τη μορφή νιτρικών. Και τα αμμωνιακά, όμως, μετατρέπονται σε νιτρικά στο έδαφος και στο φυτό. Τα νιτρικά, αν δεν χρησιμοποιηθούν άμεσα, παραμένουν αποθηκευμένα στα φυτικά κύτταρα ως έχουν. Τα φυλλώδη λαχανικά και ιδιαιτέρως το μαρούλι και το σπανάκι, είναι από τα είδη που παρουσιάζουν τη μεγαλύτερη τάση για συγκέντρωση νιτρικών κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες. Σχετικές έρευνες έχουν δείξει την υπεροχή του βιολογικά παραγόμενου σπανακιού σε ότι αφορά τη συγκέντρωση των νιτρικών. Η διαφορά πιθανότατα αποδίδεται στη χρήση ευδιάλυτων λιπασμάτων που αποδίδουν άμεσα νιτρικά από τη συμβατική γεωργία, σε αντίθεση με ένα ισορροπημένο πρόγραμμα λίπανσης που στηρίζεται σε βραδείας διάσπασης σταθεροποιημένα οργανικά υλικά (π.χ. κομπόστ) στη βιολογική γεωργία.

Ορισμένοι τρόποι που προτείνονται για τον περιορισμό του προβλήματος της συσσώρευσης νιτρικών στους ιστούς:

- οργανική λίπανση σύμφωνα με τις ανάγκες της καλλιέργειας και τις υποδείξεις εδαφολογικής ανάλυσης

- είναι προτιμότερη η χρήση ισορροπημένων και σταθεροποιημένων υλικών, όπως το ώριμο κομπόστ, που είναι ασφαλέστερα ακόμη και σε μεγαλύτερες ποσότητες.
- Να προτιμάται η απογευματινή συγκομιδή και η αφαίρεση του μίσχου όταν αυτό είναι δυνατό.⁽¹⁸⁾

3.6.4 Εχθροί-ασθένειες

Σαλιγκάρια

Τα νεαρά φυτά είναι ιδιαίτερα ελκυστικά για τα σαλιγκάρια, που δραστηριοποιούνται την εποχή φύτευσης του σπανακιού. Ενδέχεται, λοιπόν, να λάβουμε κάποια μέτρα:

- Προστασία και ενθάρρυνση φυσικών εχθρών. Αυτοί είναι έντομα ερπετά και αμφίβια, πουλιά, θηλαστικά κ.α.
- Χρήση μεταλδεϋδης, σύμφωνα με τους περιορισμούς του καν.2092/91
- Χρήση θεικού χαλκού για ψεκασμό του εδάφους. Χρησιμοποιείται σε περιόδους που τα σαλιγκάρια είναι ενεργά. Δεν θεωρείται ιδιαίτερα φιλική προς το περιβάλλον.
- Συλλογή και θανάτωση κατά τη νύχτα ή νωρίς το πρωί
- Έλεγχος των ζιζανίων. Πολλές φορές τα καλυμμένα απο ζιζάνια περιθώρια της καλλιέργειας φιλοξενούν μεγάλους αριθμούς σαλιγκαριών.
- Καλλιέργεια εδάφους. Σε συστήματα ακαλλιεργησίας τα προβλήματα με σαλιγκάρια είναι αυξημένα, λόγω της συσσώρευσης οργανικού υλικού και μη διατάραξης του εδαφικού συστήματος. Ελαφρά κατεργασία σε δυσμενείς συνθήκες είναι μάλλον βλαβερή για τα σαλιγκάρια. Έτσι, ένα σκαλιστικό καλοκαιρινό φυτό αποτελεί καλό προηγούμενο. Τα φρεζαρίσματα εκθέτουν τα σαλιγκάρια στους φυσικούς εχθρούς τους και στις καιρικές συνθήκες ή τα σκοτώνουν μηχανικά.

- Καλή αποστράγγιση εδάφους. Τα σαλιγκάρια χρειάζονται υγρές επιφάνειες για να κινηθούν. Έτσι, λοιπόν, η καλλιέργεια σε αναχώματα ενδείκνυται.
- Καταστροφή των υπολειμάτων της καλλιέργειας ή απομάκρυνση τους απο τον αγρό
- Συγκαλλιέργεια με αποθητικό φυτό, χρήση γαλακτώματος σκόρδου ή άλλων φυτικών παρασκευασμάτων.
- Παρεμβολή φυσικών εμποδίων. Τέτοια είναι : ξηρές απορροφητικές επιφάνειες που προκαλούν αφυδάτωση στα σαλιγκάρια, άλατα καλίου, στάχτες, τσόφλια αυγών, σκύβαλα, πευκοβελόνες, πλαστικοί φράκτες κ.λπ
- Παγίδευση ή αποπροσανατολισμός. Επίσης παγίδες με μύρα ή γάλα, σανίδια, ακτινίδια, φλούδεςαπο κάστανα, πορτοκάλια, όπου τα σαλιγκάρια συγκεντρώνονται και εν συνεχεία συλλέγονται.
- Χρήση σκευασμάτων μικροοργανισμών⁽¹⁸⁾

φυλλορύκτες

Οι προνύμφες των φυλλορυκτών προξενούν σοβαρή υποβάθμιση της ποιότητας του σπανακιού με τις στοές που δημιουργούν στα φύλλα. Μπορούν να συλλέγονται τα προσβεβλημένα φύλλα και να καταστρέφονται χωρίς να προστέθινται στο σωρό του κομπόστ. Άλλα μέτρα που θα πρέπει να λαμβάνονται είναι η διευκόλυνση και προστασία των εχθρών, το παράχωμα των υπολειμμάτων της καλλιέργειας και, αν είναι δυνατόν, η επιλογή απομονωμένων αγρών.

Αφίδες (μελίγκρες)

Υποβαθμίζουν ραγδαία την ποιότητα και μπορούν να καθηλώσουν τα φυτά και να μειώσουν τις αποδόσεις αλλά και να μεταδώσουν στο σπανάκι σοβαρές ιώσεις.

Είναι γνωστά μια σειρά απο μέτρα που μπορεί να ληφθούν :

- Σπορές πιο κοντά στη ψυχρή περίοδο
- Διευκόλυνση και προστασία των φυσικών εχθρών των αφίδων
- Εδαφοκάλυψη(οργανικά επιστρώματα)
- Η ισορροπημένη λίπανση καθιστά το φυτό λιγότερο ευπαθές
- Καταστροφή υπολειμμάτων καλλιεργειών
- Συγκαλλιέργεια με φυτά απωθητικά
- Έλεγχος ζιζανίων
- Χρήση υλικών με εντομοκτόνο ή εντομο-απωθητική δράση
- Ψεκασμοί με σαπουνόνερο(μαλακό σαπούνι καλίου)
- Ψεκασμοί με σκευάσματα παραφινελαίου
- Χρήση φυσικών εντομοκτόνων
- Χρήση συσκευασμάτων εντομοπαθογόνων
- Εξαπολύσεις ωφέλιμων

Προνύμφες λεπιδοπτέρων (κάμπιες)

Χρησιμοποιείται με επιτυχία ο βάκιλος *Θουριγγίας*. Σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες κυκλοφορούν σκευάσματα άλλων μικροοργανισμών.

Πουλιά

Το φυτόμα του σπανακιού πρέπει να είναι σκεπασμένο.

Νηματώδεις

Βασικός στόχος θα πρέπει να είναι η διατήρηση των πληθυσμών κάτω απο τα επίπεδα οικονομικής ζημίας, και η αποτροπή εισαγωγής νέων ειδών. Ακόμα :

- Προσεκτικός σχεδιασμός της αμειψισποράς
- Δημιουργία ζωντανού και υγιούς εδάφους με τη χρήση οργανικών υλικών

- Φυσικά μέσα όπως θέρμανση του εδάφους με ατμό και ηλιοθέρμανση με χρήση φύλλου πλαστικού
- Χρήση έτοιμων βιολογικών σκευασμάτων
- Καλλιεργητικά μέτρα, όπως τροποποίηση της ημερομηνίας σποράς για αποφυγή ζεστής εποχής για το σπανάκι
- Χλωρή λίπανση με συσκευριμένα είδη σταυρανθών

Περωνόσπορος του σπανακιού

Η ασθένεια προκαλεί το σχηματισμό ακανόνιστων χλωρωτικών κηλίδων στα φύλλα που αργότερα μαυρίζουν. Ευνοείται από συνθήκες υψηλής υγρασίας και θερμοκρασίες 10-18⁰ C. Ορισμένα μέτρα είναι :

- Αμειψισπορά 3 ετών
- Χρήση υγιούς σπόρου
- Χρήση ανθεκτικών ποικιλιών
- Ρύθμιση ημερομηνίας σποράς
- Αραιότερη φύτευση
- Προληπτικοί ψεκασμοί με χαλκούχα μυκητοκτόνα κ.α⁽¹⁹⁾

3.7. Βιολογική καλλιέργεια του καλαμποκιού

3.7.1. Καλλιέργεια

Τις τελευταίες δεκαετίες παρατηρήθηκε μια μακροχρόνια ανοδική τάση των μέσων αποδόσεων των σιτηρών στη χώρα μας. Τη μεγαλύτερη αύξηση παρουσίασε το καλαμπόκι. Αυτό αποδόθηκε, μεταξύ άλλων, στις νέες τεχνολογίες (ποικιλίες,- υβρίδια,

λίπανση, φυτοπροστασία κ.λπ.) αλλά και στην πολιτική στήριξης των τιμών, που έδινε στους παραγωγούς επιπλέον κίνητρα για αύξηση των αποδόσεων.

Για τη βιοκαλλιέργεια του καλαμποκιού το τρίπτυχο: α) εξασφάλιση του απαιτούμενου αζώτου, β) ικανοποιητικός έλεγχος των ζιζανίων και γ) συγκράτηση του κόστους παραγωγής, αποτελεί το κεντρικό στοίχημα. Δυστυχώς στη χώρα μας η έρευνα, η εμπειρία και η αγορά των απαραίτητωνεφοδίων (π.χ. ειδικά μηχανήματα καταστροφής ζιζανίων, βιολογικά σκευάσματα καταπολέμησης εχθρών)δεν έχουν προχωρήσει σε σχέση με το εξωτερικό.

- Η λίπανση

Το καλαμπόκι είναι αρκετά απαιτητική καλλιέργεια και απορροφά άζωτο σε μεγαλύτερη ποσότητα από τα άλλα στοιχεία. Επιπλέον, το άζωτο είναι το πιο "ακριβό" θρεπτικό στοιχείο στη βιολογική γεωργία. Η αγορά οικολογικών λιπασμάτων σήμερα μας επιτρέπει να δώσουμε τις μονάδες αζώτου που χρειάζεται η καλλιέργεια..

Η κάλυψη λοιπόν των αναγκών του καλαμποκιού θα πρέπει στηρίζεται κατά κύριο λόγο σε:

1. Κατάλληλη αμειψισπορά (σωστή αναλογία ψυχανθών που μπορούν να συνεισφέρουν σε άζωτο, το οποίο δεσμεύουν από την ατμόσφαιρα) που να στοχεύει στην εξασφάλιση των απαραίτητων θρεπτικών στοιχείων, αλλά και την διατήρηση/ αύξηση της οργανικής ουσίας του εδάφους

2. Αξιοποίηση της κοπριάς όταν αυτή υπάρχει (π.χ. σε μικτά συστήματα με φυτική και ζωική παραγωγή) και όχι εγκατάλειψη της . Το καλαμπόκι είναι από τις καλλιέργειες που αξιοποιούν ικανοποιητικά την κοπριά (π.χ. 2-3 τόνοι ανά στρέμμα). Επιβάλλεται η σωστή μεταχείριση της κοπριάς ώστε να μεγιστοποιούμε τα οφέλη από τη χρήση της, καθώς ακατάλληλοι χειρισμοί μπορεί να οδηγήσουν σε μεγάλες απώλειες

αζώτου, που σημαίνει ότι όταν η κοπριά θα χρησιμοποιηθεί θα είναι φτωχότερη ως λίπασμα.

3. Ενίσχυση του κύκλου της αμειψισποράς με χλωρές λιπάνσεις με ψυχανθή (π.χ. τριφύλλια, μπιζέλια, βίκος, λούπινο κ.λπ..) σε καίρια σημεία του (π.χ. πριν από μια απαιτητική σε άζωτο καλλιέργεια όπως το καλαμπόκι) ή καλλιέργεια του καλαμποκιού μετά από λειμώνες που περιέχουν ψυχανθή. Στην Ελλάδα έχουν χρησιμοποιηθεί με επιτυχία για το καλαμπόκι χλωρές λιπάνσεις από μίγμα σιτηρών, ψυχανθών και σιναπιού.

4. Αξιοποίηση και σωστή διαχείριση των υπολειμμάτων της προηγούμενης καλλιέργειας όπως τεμαχισμός και κομποστοποίηση ή προσεκτική ενσωμάτωση (και όχι κάψιμο).

5. Χρήση αζωτούχων οργανικών λιπασμάτων εμπορίου ή αγορασμένης κοπριάς, όταν οι ανάγκες σε άζωτο δεν καλύπτονται επαρκώς και όταν δικαιολογείται οικονομικά μια τέτοια αγορά. Τα επίπεδα θρεπτικών στο έδαφος θα πρέπει να παρακολουθούνται και η προσθήκη επιτρεπόμενων λιπασμάτων, εάν και όποτε αυτό επιβάλλεται, να γίνεται στα πλέον κατάλληλα σημεία της αμειψισποράς .

Στο καλαμπόκι θα πρέπει να εξασφαλίζεται επάρκεια αζώτου κατά τα πρώτα στάδια ανάπτυξης (που ο ρυθμός απορρόφησης αζώτου ακολουθεί ανοδική πορεία). Επίσης μεγάλη σημασία έχει η εξασφάλιση της επάρκειας σε άζωτο στην περίοδο που ν ζήτηση του από το φυτό είναι μεγαλύτερη (από την εμφάνιση της αρσενικής ταξιανθίας έως το μετάζωμα)

Σε ό,τι αφορά το φώσφορο, οι ιδιότητες αυτού του στοιχείου στο αγροοικοσύστημα, η επίδραση που έχει στη διαθεσιμότητα του ένα βιολογικά ενεργό έδαφος (που είναι και το ζητούμενο στα αειφορικά συστήματα παραγωγής), αλλά και οι μικρότερες (σε σχέση με το άζωτο και το κάλιο) απαιτήσεις του καλαμποκιού

σκιαγραφούν την προσέγγιση του ζητήματος. Τόσο η αμειψισπορά που εφαρμόζεται, όσο και η τεχνική της καλλιέργειας (π.χ. κατεργασία εδάφους) μπορούν να επηρεάσουν την πρόσληψη φωσφόρου από τα φυτά του καλαμποκιού. Σκοπός είναι:

α) Η διατήρηση των εδαφικών αποθεμάτων με ανακύκλωση του φωσφόρου μέσα στο αγροοικοσύστημα. β) Η ενεργοποίηση - αξιοποίηση των ήδη υπαρχόντων ποσοτήτων, μέσω ενός βιολογικά ενεργού εδάφους, αλλά και με την επιλογή κατάλληλων γονότυπων και καλλιεργητικών τεχνικών. γ) Η αξιοποίηση, όσο αυτό είναι εφικτό, ποσοτήτων φωσφόρου καθώς αυτός ελευθερώνεται (π.χ. από χλωρές λιπάνσεις) προτού δεσμευτεί εκ νέου στο έδαφος.

Τέλος, είναι δυνατή η χρήση επιτρεπόμενων εξωτερικών εισροών στα πλέον κατάλληλα σημεία της αμειψισποράς, ώστε να αυξήσουμε τα εδαφικά αποθέματα (π.χ. αλεσμένα φωσφορικά ορυκτά σε συνδυασμό ή μη με άλλα οργανικά λιπάσματα ή και χλωρές λιπάνσεις

Αμειψισπορά

Αν και σε ό,τι αφορά τις ασθένειες και διάφορα παράσιτα το καλαμπόκι παρουσιάζει μεγάλο βαθμό αυτοσυμβιβαστικότητας, είναι αμφίβολο εάν μπορεί επιτυχώς να καλλιεργηθεί βιολογικά σε σύστημα μονοκαλλιέργειας επί σειρά ετών. Κατά το σχεδιασμό της αμειψισποράς αλλά και κατά την εφαρμογή της ελέγχουμε μια σειρά από παραμέτρους, όπως το ισοζύγιο θρεπτικών στοιχείων και οργανικής ουσίας. Αθροίζοντας στο τέλος ενός κύκλου της αμειψισποράς, θα πρέπει όσο το δυνατόν η οργανική ουσία και τα θρεπτικά να διατηρούνται. Η έντονη εδαφοκατεργασία, το κάψιμο της καλαμιάς, η απομάκρυνση των υπολειμμάτων της καλλιέργειας, η μη χρήση οργανικών λιπασμάτων είναι παράγοντες που συρρικνώνουν την οργανική ουσία ενός χωραφιού, επιστροφή των υπολειμμάτων, η χρήση κοπριάς, οι χλωρές λιπάνσεις, προσεκτική εδαφοκατεργασία συμβάλλουν στη διατήρηση και αύξηση της οργανικής ουσίας..

Συγκαλλιέργεια

Η συγκαλλιέργεια είναι μια αρχαία τεχνική. Εφαρμοζόταν και στο καλαμπόκι εκτεταμένα στη χώρα μας έως και τις δεκαετίες του '60 και '70. Εν ολίγοις, με την τεχνική αυτή επιδιώκουμε να αξιοποιήσουμε με εντατικότερο τρόπο, πιο αποτελεσματικά, τους διαθέσιμους πόρους (έδαφος, νερό, ηλιακή ακτινοβολία κ.λπ.), να προστατέψουμε τα εδάφη από την υποβάθμιση, αλλά και να εκμεταλλευτούμε πιθανά πλεονεκτήματα σε ό,τι αφορά τη φυτοπροστασία και τον έλεγχο των ζιζανίων.

Έλεγχος ζιζανίων .

Οι αρδευόμενες θερινές καλλιέργειες όπως το καλαμπόκι ευνοούν ιδιαίτερα τα ζιζάνια. Ο έλεγχος των ζιζανίων θα πρέπει να στηρίζεται σε κατάλληλη αμειψισπορά, σε καλλιεργητικά και σε μηχανικά μέσα. Συγκεκριμένες καλλιέργειες και τεχνικές ευνοούν ή αποθαρρύνουν συγκεκριμένα είδη ζιζανίων (π.χ. σε όσες γίνεται χορτοκοπή μπορεί να ευνοηθούν τα ζιζάνια που σχηματίζουν ροζέτα ή όσα έχουν καλή δυνατότητα αναβλάστησης μετά την κοπή). Επίσης το σύστημα εδαφοκατεργασίας μπορεί να αυξήσει τη σημασία ορισμένων ειδών, αλλά και πολλοί άλλοι παράγοντες (π.χ. επίπεδα θρεπτικών, άρδευση, εδαφοκάλυψη κ.λπ.). Με την αμειψισπορά δεν εξαφανίζουμε τα ζιζάνια αλλά στοχεύουμε στο να έχουμε συνεχείς εναλλαγές συνθηκών, ώστε να μην βρίσκουν κάποια είδη ζιζανίων τον τρόπο να επωφελούνται και να κάνουν ισχυρή την παρουσία τους. Εάν μια καλλιέργεια επαναλαμβάνεται συνεχώς, κάποια είδη ζιζανίων που την προβληματίζουν ιδιαίτερα σε κάποιο αγροτεμάχιο (όχι τυχαία) θα αποτελούν όλο και πιο σοβαρό πρόβλημα.

Ορισμένα επιπρόσθετα μέτρα μπορεί να είναι:

- Καλλιεργητικά μέτρα που στοχεύουν στην εξασφάλιση πλεονεκτημάτων για τα φυτά έναντι των ζιζανίων, όπως σωστή επιλογή ποικιλίας (ικανότητα ανταγωνισμού), σωστή

και έγκαιρη κατεργασία του εδάφους πριν από τη σπορά, σωστή πυκνότητα σποράς, ρύθμιση ημερομηνίας σποράς κ.λπ .

- Παράχωμα των σπόρων ζιζανίων με όργωμα. Επίσης έχουν αναπτυχθεί τεχνικές με τις οποίες εξαντλούνται τα ζιζάνια πριν από τη σπορά (με εδαφοκατεργασία) ή πριν από την έξοδο των νεαρών φυτών (με επιφανειακές επεμβάσεις, π.χ. με διαφόρων τύπων ελαφρές σβάρνες κ.λπ.). Στο εξωτερικό χρησιμοποιούνται και φλόγιστρα. Οι δαπάνες σε καύσιμο με τα φλόγιστρα είναι σημαντικές, αλλά μπορούν να μειωθούν με τη χρήση τους μόνον επί της γραμμής και με τη χρήση μηχανικών μέσων (π.χ. σκαλιστήρια) μεταξύ των γραμμών

- Φυτά εδαφοκάλυψης χλωρής λίπανσης κατά τους χειμερινούς μήνες (π.χ. ψυχανθές ή μίγμα σιτηρών με ψυχανθή κ.λπ.). Συγκεκριμένα φυτά χλωρής λίπανσης βοηθού στον έλεγχο των ζιζανίων λόγω σκίασης, ανταγωνισμού ή και με την έκφραση του φαινομένου της αλληλοπάθειας.

- Εναλλακτικές μέθοδοι καλλιέργειας;

(π.χ. συστήματα συγκαλλιέργειας) . Έχουν αναπτυχθεί τεχνικές συγκαλλιέργειας του καλαμποκιού με φυτά εδαφοκάλυψης (π.χ. βίκος, τριφύλλια, ήρα κ.ά.) ή και παραγωγικά φυτά (π.χ. πεπόνι, βίγνα, αραχίδα κ.ά.) που καταπνίγουν τα ζιζάνια.

- Χρήση χωνεμένης ή επεξεργασμένης κοπριάς, ώστε να μην εισάγουμε σπόρους ζιζανίων

- Μηχανικά μέσα. Το σκάλισμα του καλαμποκιού θα βοηθήσει στον αερισμό του εδάφους, στην προώθηση της απελευθέρωσης θρεπτικών από οργανικά υλικά και στον έλεγχο των ζιζανίων⁽¹⁹⁾

3.7.2.Η αντιμετώπιση των κυριότερων εχθρών του καλαμποκιού

Οι σημαντικότεροι εχθροί του καλαμποκιού είναι ο Κοφτοσκούληκας , οι προνούμφες και οι σιδηροσκώληκες. Τρόποι αντιμετώπισης είναι :

- Φυσικά εντομοκτόνα, όπως προϊόντα ή παρασκευάσματα neem, sabadilla, ryania κ. ά.. που έχουν βρεθεί δραστικά ενάντια στην πυραλίδα. το πράσινο σκουλήκι κ. ά. μικροβιακά σκευάσματα (π. χ. βάκιλος Θουριγγίας, παρασιτικοί νηματώδεις κ.λπ.). Ιδιαίτερα κρίσιμος είναι ο ακριβής καθορισμός του χρόνου επέμβασης (π. χ. γεωργικές προειδοποιήσεις. φερομονικές παγίδες, βλαστικά στάδια καλαμποκιού κ.λπ.), κυρίως λόγω της μικρής διάρκειας δράσης των φυσικών αυτών εντομοκτόνων.
- Συγκαλλιέργεια. Έχει βρεθεί ότι η σόγια φιλοξενεί ωφέλιμα υμενόπτερα που βοηθούν στον έλεγχο της πυραλίδας και του πράσινου σκουληκιού.
- Βιολογική καταπολέμηση με εξαπόλυση ωφέλιμων (trichogramma spp ή και άλλα είδη που κυκλοφορούν εμπορικά στις ΗΠΑ και αλλού, για πυραλίδα, πράσινο σκουλήκι κ.λπ.), εφόσον κάτι τέτοιο αποδειχτεί πρακτικό και οικονομικά συμφέρον στις συνθήκες της χώρας μας.
- Ικανοποιητική άρδευση και επαρκής θρέψη της καλλιέργειας.
- Καταστροφή υπολειμμάτων καλλιέργειας . Τόσο η πυραλίδα όσο και η σεζάμια διαχειμάζουν στα στελέχη της καλλιέργειας, τα οποία θα πρέπει να καταστρέφονται .
- Φθινοπωρινές αρόσεις ώστε να περιορίζονται οι πληθυσμοί που βρίσκονται στο έδαφος και τα υπολείμματα (πυραλίδα, πράσινο σκουλήκι, σεζάμια).⁽¹⁹⁾

3.7.3.Η αντιμετώπιση , των ασθενειών του καλαμποκιού

Τα καλλιεργητικά μέτρα παίζουν καθοριστικό ρόλο.

- * Ανθεκτικά υβρίδια και ποικιλίες για κάποιες ασθένειες, όπως τήξει: φυταρίων, σήψεις στελεχών, σπαδίκων, κοινός άνθρακας, σήψη των σπόρων, ελμινθοσποριώσεις, σκωρίαση κ.λπ.
- * Καλή ποιότητα σπόρου (π.χ. γιοι τήξεις φυταρίων, σήψεις στελεχών, σπαδίκων).
- * Αμειψισπορά (π.χ. για ασθένειες όπως κάποιες σηψιρριζίες, άνθρακας των ταξιανθιών, μαύρη σήψη στελέχους, βακτηριακή σήψη στελέχους κ.λπ.).

* Καταστροφή υπολειμμάτων της

καλλιέργειας (π.χ. για σήψεις στελεχών, σπαδίκων, ελμινθοσποριώσεις κ.λπ.).

* Άλλα μέτρα όπως σωστή ημερομηνία σποράς, σωστή πυκνότητα σποράς, ισορροπημένη λίπανση, σωστή άρδευση, αποτελεσματικός έλεγχος ζιζανίων, έλεγχος εχθρών του καλαμποκιού κ.λπ.⁽¹⁹⁾

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Η ΑΓΟΡΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

4.1. Βιολογικά τρόφιμα

Μερικά από τα πιο διαδεδομένα προϊόντα παρουσιάζονται στη συνέχεια:

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ – ΖΥΜΕΣ: Ψωμί διαφόρων τύπων (Σταρένιο, Ολικής Αλέσεως, Κριθαρένιο, Σίκαλης, Χωριάτικο), παξιμάδια, φρυγανιές, βουτήματα, μπισκότα, κέικ, κρουασάν

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ: Φρέσκο γάλα (πλήρες και ημίπαχο), γάλα μακράς και ημιμακράς διάρκειας, γιαούρτι πρόβειο και αγελαδινό, γιαούρτια με γεύσεις φρούτων και γιαουρτοποτά, επιδόρπια με γεύσεις φρούτων, κουάρκ, κρέμα γάλακτος, βούτυρο (ΔΗΩ).

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ: Φέτα, μυζήθρα, ανθότυρο, μανούρι, κεφαλογραβιέρα, παρμεζάνα, έμμενταλ, ένταμ, γκούντα, αλπικό τυρί, πεκορίνο.

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ – ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ: Σαλάμι, προσούτο, μορταδέλα, φιλέτο γαλοπούλας, παριζάκι, διάφοροι τύποι σαλάμι αέρος, λουκάνικα χωριάτικα/Φρανκφούρτης.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ: - Κρέας – Χοιρινή μπριζόλα, χοιρινά φιλετάκια, μοσχαρίσια κεφτεδάκια, χάμπουργκερ, μοσχαρίσιο σνίτσελ, κιμάς, φιλέτο, κοτόπουλο ολόκληρο, στήθος, μπούτι, φιλέτο, γαλοπούλα φιλέτο, σνίτσελ.

ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ: Παγωτά, κατεψυγμένα λαχανικά, πίτσες.

ΨΑΡΙΚΑ: Τόνος, σκουμπρί, σολομός.

ΟΣΠΡΙΑ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ – ΡΥΖΙ: Σούπες οσπρίων και χορταρικών, ρεβίθια, φακές, φασόλια, αρακάς, μπιζέλια, μεγάλη ποικιλία ρυζιού (νυχάκι, μπασμάτι, ολικής αλέσεως), σπαγγέτι, πένες, ριγγατόνι, κριθαράκι, τორτελίνα, ταλιατέλες (ΔΗΩ).

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ - ΛΑΔΙ – ΕΛΙΕΣ: Ελαιόλαδο, ηλιέλαιο, σογιέλαιο, σησαμέλαιο, λινέλαιο, φυτική μαργαρίνη, μαργαρίνη με ελαιόλαδο, ελιές πράσινες - καλαμών, αλάτι, πιπέρι,

ρίγανη, δάφνη, δενδρολίβανο, βασιλικός, δυόσμος, σαφράν, ξύδι από λευκό κρασί, ξύδι από κόκκινο κρασί, ξύδι από μήλο, βαλσαμικό ξύδι.

ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ – ΡΟΦΗΜΑΤΑ: Τσάι, χαμομήλι, μέντα, τίλιο, φασκόμηλο, κακάο, καφές, φίλτρου, εσπρέσο, καπουτσίνο, καφές φίλτρου χωρίς καφεΐνη.

ΧΥΜΟΙ: Πορτοκάλι, μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, βερίκοκο, πορτοκάλι, καρότο και λεμόνι⁽³⁰⁾.

ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ: Βάφλες, διάφορα είδη παστελιού, πουτίγκα, μαρμελάδες, μέλι, γλυκό κουταλιού, σοκολάτες, σνακ σοκολάτας και ξηρών καρπών, καραμέλα, τυραμισού.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ: Νιφάδες σιταριού ολικής άλεσης, νιφάδες καλαμποκιού, δημητριακά με σοκολάτα, μουσλί με φρούτα, νιφάδες βρώμης.

ΚΑΒΑ - ΣΝΑΚΣ - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ: Μεγάλη ποικιλία ερυθρών, ροζέ και λευκών οίνων, κράκερς με αλάτι, πατατάκια, ρυζογκοφρέτες, ποικιλία ξηρών καρπών.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ – ΣΑΛΤΣΕΣ: Σάλτσα τομάτας, λιαστή τομάτα, κέτσαπ, μαγιονέζα, μουστάρδα, ζωμός λαχανικών, πουρές πατάτας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΟΓΙΑΣ: Ρόφημα σόγιας, χάμπουργκερ σόγιας, σόγια φυτική σε κομμάτια, μουστάρδα σόγιας, επιδόρπιο σόγιας.

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ: Γάλα σε σκόνη από 6 μηνών, κρέμες δημητριακών από 4-6 μηνών, φρουτόκρεμες από 4-6 μηνών, γεύματα λαχανικών με κοτόπουλο, ψάρι, ζυμαρικά από 8 μηνών, μπισκότα ειδικά για την οδοντοφυΐα, μπισκότα ανάπτυξης, μπάρες δημητριακών, χυμός κοκτέιλ φρούτων, μπισκότα σοκολάτας, επάλειμμα σοκολάτας, ρόφημα σοκολάτας, δημητριακά με σοκολάτα ⁽³⁰⁾.

4.2.Βασικές αρχές καταστημάτων

Ξεφεύγοντας από τα γνώριμα καταστήματα διάθεσης συμπληρωμάτων διατροφής ,που σε ευρωπαϊκό επίπεδο τουλάχιστον παρουσιάζουν φθίνουσα πορεία ,τα σημεία διάθεσης βιολογικών προϊόντων πωλούν κατά κύριο λόγο βιολογικά προϊόντα .Αναπτύσσουν προσωπική σχέση εξυπηρέτησης με τους καταναλωτές και η ενημέρωση που προσφέρουν είναι άμεση.

Όταν τα προϊόντα είναι συσκευασμένα και φέρουν τη κατάλληλη σήμανση τότε ο οργανισμός και ο παραγωγός φέρουν την αποκλειστική ευθύνη . Στην περίπτωση όμως που τα προϊόντα διατίθενται χωρίς συσκευασία και αυτό συμβαίνει πάντοτε στα οπωροκηπευτικά και εν μέρει στα όσπρια ,τα αυγά , το κρασί , τα τυριά ,κ.λπ ,το κατάστημα οφείλει να είναι ελεγχόμενο και μόνο,αφού σταδιακά και ο βιοκαλλιεργητής δεν διακινδυνεύει την διάθεση χύμα σε αυτοαποκαλούμενα καταστήματα βιολογικών προϊόντων .

Από αυτόν τον απλό συνειρμό πηγάζουν οι βασικές αρχές για την πιστοποίηση των καταστημάτων και την διαμόρφωση των προτύπων της ΔΗΩ:

- Τα σημεία πώλησης των βιολογικών προϊόντων εμπορεύονται κυρίως προϊόντα διατροφής βιολογικής παραγωγής
- Απαγορεύεται αυστηρά η πώληση ή έστω η ύπαρξη γενετικά τροποποιημένων προϊόντων ή παραγώγων αυτών
- Τα τρόφιμα καλύπτουν ενα τμήμα, αυστηρά προσδιορισμένο, και έχουν παραχθεί με μεθόδους φιλικές προς το περιβάλλον, και αν είναι δυνατόν με τη σχετική πιστοποίηση
- Τα συσκευασμένα βιολογικά προϊόντα οφείλουν να είναι πιστοποιημένα απο εγκεκριμένους φορείς και να φέρουν την κατάλληλη σήμανση⁽¹⁰⁾

4.3. Προσδιοριστικοί παράγοντες της ζήτησεως των βιολογικών προϊόντων

Καθοριστικός παράγοντας, που διαμορφώνει τη ζήτηση των βιολογικών προϊόντων είναι η πρόνοια και φροντίδα από τους καταναλωτές για την διασφάλιση και διατήρηση της καλής τους υγείας. Η φροντίδα αυτή της υγείας εκφράζεται τόσο με την αναγνώριση ότι τα βιολογικά προϊόντα προστατεύουν την υγεία και εξασφαλίζουν υγιεινή διατροφή όσο και με την αμφιβολία και αμφισβήτηση προς τα προϊόντα της συμβατικής γεωργίας. Τα τελευταία χρόνια θα πρέπει να προστεθεί και η αβεβαιότητα όσον αφορά την προστασία του περιβάλλοντος από την παραγωγή συμβατικών προϊόντων⁽¹⁾

Η επίδραση του εισοδήματος των καταναλωτών δεν φαίνεται να είναι αποφασιστική στη διαμόρφωση της ζήτησεως των βιολογικών προϊόντων. Δεδομένου όμως ότι οι καταναλωτές βιολογικών προϊόντων στο μεγαλύτερο μέρος τους ανήκουν στους αποκαταστημένους μεσήλικες, επιτρέπει να δεχθούμε ότι και το εισόδημα συμμετέχει σε ένα βαθμό στις αποφάσεις των καταναλωτών για την αγορά βιολογικών προϊόντων.⁽³⁰⁾

Ανάμεσα στους περιοριστικούς παράγοντες της ζήτησεως των βιολογικών προϊόντων είναι η έλλειψη συστηματικής ενημερώσεως για τα βιολογικά προϊόντα και η δυσκολία ευρέσεώς τους. Πολλοί καταναλωτές δυσκολεύονται να τα ξεχωρίσουν από τα αντίστοιχα συμβατικά και αμφισβητούν την αξιοπιστία της σημάνεώς τους. Οι διαπιστώσεις αυτές υποχρεώνουν να περιληφθούν μεταξύ των προσδιοριστικών παραγόντων της ζήτησεως τόσο η πληροφόρηση για τα βιολογικά προϊόντα όσο και η σήμανσή τους.

Για τα επόμενα χρόνια πρέπει να αναμένεται αύξηση της ζήτησεως των βιολογικών προϊόντων. Η αύξηση αυτή θα μπορέσει να ακολουθήσει υψηλούς ρυθμούς με μία εμφανή μείωση των τιμών και με μία πύκνωση του δικτύου διανομής των βιολογικών προϊόντων.⁽³⁰⁾

4.4. Δομή και χαρακτηριστικά εμπορίου

Το εμπόριο στην εποχή μας διέρχεται περίοδο έντονων μετασχηματισμών. Η παγκοσμιοποίηση της οικονομίας και η κατάργηση των συνόρων οδηγεί σε συγχωνεύσεις και εξαγορές και δημιουργία ισχυρών πολυεθνικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε πολλές χώρες.

Το παραδοσιακό λιανικό εμπόριο παραχωρεί τη θέση του σε μεγάλα πολυκαταστήματα τα γνωστά Super Markets. Τα τρόφιμα περιλαμβανομένων και των νωπών φρούτων και λαχανικών και γενικά τα είδη παντοπωλείου πωλούνται πλέον από τα πολυκαταστήματα. Τα μικρά ανεξάρτητα παντοπωλεία ολοένα και σπανίζουν στις πόλεις και τα χωριά. Στα επόμενα χρόνια αναμένεται -στην Ευρώπη τα πολυκαταστήματα και υπερκαταστήματα να ελέγχουν το 80% του εμπορίου των ειδών μαζικής καταναλώσεως.

Ο συγκεντρωτισμός αυτός του λιανικού εμπορίου - άλλοι μιλούν περί γιγαντισμού - είχε ως αποτέλεσμα να καθιερώσει καινούργιους τρόπους πωλήσεων των προϊόντων. Ο προσωπικός πωλητής έχει εξαφανισθεί και επικρατεί το σύστημα αυτοεξυπηρέτησεως. Ο καταναλωτής επιλέγει τα προϊόντα και πραγματοποιεί τις αγορές του από τις πληροφορίες που το ίδιο το προϊόν δίδει με την εμφάνισή του. Η όλη εικόνα του προϊόντος, η ταυτότητά του, αποτελεί τον σημαντικό παράγοντα για τις αποφάσεις του καταναλωτή. Αυτό αναδεικνύει τον αποφασιστικό ρόλο της τυποποίησης, της συσκευασίας και της επωνυμίας του προϊόντος στις πωλήσεις ⁽⁶⁾

Η δραστηριότητα των πολυεθνικών επιχειρήσεων και στον τομέα του εμπορίου οδήγησε εκτός από την επικράτηση των πολυκαταστημάτων και υπερκαταστημάτων και στη δημιουργία μεγάλων αλυσίδων πολυκαταστημάτων που δραστηριοποιούνται σε περισσότερες από μία χώρες.

Οι δομικές αυτές αλλαγές στο λιανικό εμπόριο επεκτάθηκαν και στο χονδρικό εμπόριο και προκάλεσαν εντυπωσιακή συρρίκνωση του τη δεκαετία που διανύεται. Οι μεγάλες επιχειρήσεις του λιανικού εμπορίου πραγματοποιούν οι ίδιες τις αγορές απ' ευθείας από τους παραγωγούς τόσο σε επίπεδο νωπών προϊόντων όσο και μεταποιημένων, με ουσιαστική κατάργηση του χονδρεμπορίου στις προμήθειές τους ⁽²²⁾

4.5 Οικοδόμηση εμπιστοσύνης στο βιολογικά προϊόντα

Από τις βασικές διαπιστώσεις που προέκυψαν από την ανάλυση των στοιχείων που διαμορφώνουν την αγορά των βιολογικών προϊόντων είναι ότι η μεγάλη μάζα των καταναλωτών στη χώρα αγνοεί τα βιολογικά προϊόντα. Δεν γνωρίζει την ύπαρξή τους αλλά και τα βασικά τους χαρακτηριστικά. Προκύπτει ως βασική ανάγκη τα βιολογικά προϊόντα να γίνουν γνωστά στις μεγάλες μάζες των καταναλωτών και να οικοδομηθεί η εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού. Μια τέτοια προσπάθεια θα πρέπει να είναι μεθοδική, συνεπής, μακροχρόνια και να περιλαμβάνει όλα τα στρώματα του πληθυσμού. Είναι μία προσπάθεια εθνική για το πρόβλημα των βιολογικών προϊόντων. Η παραγωγή βιολογικών προϊόντων είναι άλλωστε η εναλλακτική λύση για την ελληνική γεωργία. Είναι η μορφή που ανταποκρίνεται με τις νέες τάσεις που διαμορφώνονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση και διεθνώς και η κατανάλωσή τους υπηρετεί το εθνικό συμφέρον δεδομένου ότι η υγιεινή διατροφή του πληθυσμού αποτελεί εθνική προτεραιότητα.

Μία τέτοια προσπάθεια θα πρέπει να κινητοποιήσει όλο το δυναμικό της χώρας για να κάνει γνωστά τα βιολογικά προϊόντα σε όλο τον πληθυσμό. Να τους ευαισθητοποιήσει σε θέματα υγιεινής διατροφής και προστασίας του περιβάλλοντος και να τους πείσει για τη χρησιμότητα αλλά και για την αποτελεσματικότητά τους στην εξασφάλιση της υγιεινής τους διαβίωσης. Η όλη προσπάθεια θα πρέπει να προσβλέπει όχι μόνο στους καταναλωτές για να ζητούν βιολογικά προϊόντα αλλά και στο εμπόριο για

να αναζητήσει τα βιολογικά προϊόντα, να τα εντάξει στις επιχειρηματικές του δραστηριότητες και να τα προωθήσει και στις αγορές του εξωτερικού⁽²²⁾.

Μία τέτοια προσπάθεια θα πρέπει οπωσδήποτε να περιλάβει τουλάχιστον τα κάτωθι σημεία:

- Προβολή βασικών ποιοτικών χαρακτηριστικών των βιολογικών προϊόντων

Θα πρέπει να δοθούν πληροφορίες για τις ουσιαστικές διαφορές και την υπεροχή των βιολογικών προϊόντων σε σχέση με τα προϊόντα της συμβατικής γεωργίας. Ο καταναλωτής της εποχής μας έχει ευαισθητοποιηθεί στα θέματα της υγείας του. Η πληροφόρηση συνεπώς ότι η κατανάλωση βιολογικών προϊόντων προστατεύει την υγεία του και του εξασφαλίζει υγιεινή διαβίωση θα πρέπει να αποτελεί ουσιαστική ιδιότητα των βιολογικών προϊόντων η οποία πρέπει με κάθε μέσο επικοινωνίας να δοθεί σε όλο τον πληθυσμό.

- Προβολή παραγωγικής διαδικασίας των βιολογικών προϊόντων

Η οικοδόμηση της εμπιστοσύνης στους καταναλωτές για τα βιολογικά προϊόντα θα πρέπει να στηριχθεί και σε πληροφορίες για την παραγωγική διαδικασία που ακολουθείται στα βιολογικά προϊόντα. Δεν αρκεί να δοθούν μόνο πληροφορίες όχι δεν υπάρχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων και λοιπών τοξικών ουσιών στα βιολογικά προϊόντα αλλά να εξηγηθεί ότι αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η παραγωγή βιολογικών προϊόντων ολοκληρώνεται χωρίς χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων⁽³⁰⁾

- Προβολή ελέγχου και πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων

Ο καταναλωτής πρέπει να πεισθεί για τη γνησιότητα της παραγωγής και της πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων. Οι πληροφορίες που θα φθάσουν στον καταναλωτή πρέπει να προβάλουν την ουσιαστική κοινοτική και κρατική παρέμβαση στο έργο του ελέγχου και της πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων. Η αγορά κατακλύζεται από ψευδεπίγραφα βιολογικά προϊόντα, που επιτείνουν την αμφιβολία του

καταναλωτή για την γνησιότητα των βιολογικών προϊόντων. Ο καταναλωτής πρέπει να πληροφορηθεί και να πεισθεί για την ύπαρξη και την αποτελεσματικότητα του θεσμικού πλαισίου αλλά και του ελέγχου και της πιστοποίησης της γνησιότητας των βιολογικών προϊόντων. Οι βιοκαλλιεργητές καλούνται στο σημείο αυτό να γίνουν οι θεματοφύλακες και οι άγρυπνοι φρουροί πιστής εφαρμογής του ελέγχου και της πιστοποίησης της γνησιότητας των βιολογικών προϊόντων ⁽²⁵⁾

- Εξασφάλιση σταθερής ποιότητας

Η διατήρηση της ποιότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των βιολογικών προϊόντων, αναλλοίωτων μακροχρονίως θα βοηθήσει αποφασιστικά στην καθιέρωσή τους στην αγορά. Η διατήρηση αυτών των ποιοτικών χαρακτηριστικών θα πρέπει να εξασφαλίζεται και κατά τη μεταποίησή τους και την εν γένει μετασυλλεκτική τους μεταχείριση ⁽²²⁾

- Τυποποίηση, συσκευασία και επωνυμία

Η τυποποίηση των βιολογικών προϊόντων επιβεβαιώνει τον σεβασμό και την ευαισθησία του παραγωγού προς τον καταναλωτή και την ειλικρίνειά του ότι ακολούθησε οικολογική παραγωγική διαδικασία ⁽²¹⁾ Η συσκευασία των βιολογικών προϊόντων θα πρέπει να αποτελεί για τους βιοκαλλιεργητές εργασία υψίστης προτεραιότητας. Αποτελεί το αποφασιστικό σημείο επαφής του προϊόντος με τον καταναλωτή και το σημαντικό χαρακτηριστικό του προϊόντος στην τελική απόφαση για την αγορά κάθε προϊόντος.

- Αδιάλειπτη, παρουσία στην αγορά

Οποιαδήποτε προσπάθεια για την οικοδόμηση εμπιστοσύνης προς τα βιολογικά προϊόντα θα αποτύχει εάν το προϊόν δεν υπάρχει στην συγκεκριμένη αγορά. Τα βιολογικά προϊόντα για να επιζήσουν θα πρέπει να ενταχθούν στις καθημερινές καταναλωτικές συνήθειες του πληθυσμού. Και αυτές διαμορφώνονται μακροχρόνια ⁽³⁰⁾.

4.6. Οργάνωση πωλήσεων βιολογικών προϊόντων

Όπως ήδη έχει σημειωθεί τα βιολογικά προϊόντα ενδιαφέρουν όλους τους καταναλωτές. Η οργάνωση των πωλήσεών τους δεν αφορά μόνο τους "συνειδητούς" αγοραστές. Θα πρέπει να λάβει σοβαρά υπόψη τους "μέσους" και "ευκαιριακούς" αγοραστές βιολογικών προϊόντων αλλά και εκείνους που μέχρι τώρα δεν υπήρξαν αγοραστές. Η αυξανόμενη άλλωστε πληροφόρηση και ευαισθητοποίηση του πληθυσμού σε θέματα υγιεινής διατροφής και προστασίας του περιβάλλοντος διευρύνει με υψηλούς ρυθμούς το ενδιαφέρον για βιολογικά προϊόντα⁽³¹⁾.

Ο σχεδιασμός για την αποτελεσματική οργάνωση της αγοράς των βιολογικών προϊόντων θα πρέπει από το ένα μέρος, να βελτιώσει το υπάρχον σύστημα διανομής και να αυξήσει τις αγορές των συνειδητών αγοραστών βιολογικών προϊόντων. Από το άλλο μέρος τα βιολογικά προϊόντα θα πρέπει να διεισδύσουν στη "μεγάλη" αγορά των συμβατικών προϊόντων για να κερδίσουν και τους "μέσους" και "ευκαιριακούς" αγοραστές αλλά και εκείνους που μέχρι τώρα δεν τα έχουν αγοράσει. Η θεώρηση αυτή οδηγεί στη βασική θέση ότι τα βιολογικά προϊόντα θα πρέπει να προσφέρονται στον καταναλωτή με όλους τους δυνατούς τρόπους⁽¹⁾

4.7. Διαφοροποίηση αγορών και καταστήματα βιολογικών προϊόντων

Στην παρούσα παράγραφο εξετάζουμε τη διαφοροποίηση του τρόπου πώλησης βιολογικών προϊόντων και των ειδικών καταστημάτων που τα διαθέτουν σε σχέση με τις αγορές συμβατικών προϊόντων.

Η διάθεση των βιολογικών προϊόντων από μη εξειδικευμένα καταστήματα προσδίδει προφανώς κάποιο ιδιαίτερο κύρος σ' αυτά. Σε πολλές περιπτώσεις όμως αυτό μπορεί να οδηγήσει σε παραπλάνηση του καταναλωτή, κυρίως όταν ο όρος «βιολογικά προϊόντα» χρησιμοποιείται αδιακρίτως και όταν δεν υπάρχει σαφής διαχωρισμός αυτών

από τα συμβατικά προϊόντα. Το φαινόμενο αυτό παρατηρείται κυρίως σε καταστήματα υγιεινών τροφίμων, αλλά και στα super markets, όπου συχνά στο ίδιο «πράσινο ψυγείο» υπάρχουν λίγα βιολογικά προϊόντα ανάμικτα με πολλά συμβατικά ⁽³⁰⁾

α) Καταστήματα Υγιεινής Διατροφής

Τα καταστήματα υγιεινής διατροφής εμφανίστηκαν πριν από είκοσι (20) χρόνια περίπου σαν απάντηση στα προϊόντα της χημικής, έντονης γεωργίας που κατακλύζουν τον καταναλωτή. Τα καταστήματα αυτά προέβαλλαν εναλλακτικούς τρόπους αντίληψης και στάσης ζωής, προωθούσαν οικολογικές ιδέες και προϊόντα που βρίσκονταν πιο κοντά στη φύση, ενώ επικεντρώνονταν κυρίως στις ορθές διατροφικές συνήθειες. Τα προϊόντα που προωθούνταν ήταν κυρίως τροφές, φυτικά καλλυντικά αντί για χημικά, βότανα και συμπληρώματα διατροφής, ακίνδυνα φυσικά φάρμακα αντί των χημικών φαρμάκων (τελευταία αυξάνεται και ο αριθμός των ομοιοπαθητικών και εναλλακτικών γιατρών, που αντί για φαρμακευτικές αγωγές της «σκληρής» χημείας προτείνουν αγωγές με «φυσικά μέσα και φάρμακα»), καθώς και οτιδήποτε άλλο που προωθεί έναν πιο οικολογικό τρόπο ζωής (φίλτρα νερού, μύλους, φυσικά απορρυπαντικά, βιβλία, περιοδικά κ.λ.π.).

Στην πορεία υπήρξε μία διαφοροποίηση των καταστημάτων αυτών με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν δύο τάσεις, η «εμπορική», που στηριζόταν κυρίως σε καλλυντικά, αδυνατιστικά και ειδικά προϊόντα αθλητών και η «πιο φυσική και ολοκληρωμένη» που συνέχισε να δίνει έμφαση στις νέες διατροφικές εξελίξεις με τη διάθεση βιολογικών προϊόντων, καθώς και στην προστασία της υγείας με τη διάθεση βοτάνων και φυσικών συμπληρωμάτων. Προϋπόθεση βεβαίως για τη δραστηριοποίηση στη δεύτερη περίπτωση είναι η πολύπλευρη και η συνεχής εκπαίδευση των υπευθύνων τόσο μέσω προσωπικών ενημερώσεων αλλά και εξειδικευμένων σεμιναρίων. Ουσιαστικά

οι υπεύθυνοι τέτοιου είδους καταστημάτων είναι «Σύμβουλοι Ορθομοριακής Διατροφής και Πρόληψης Υγείας», ένας όρος που σιγά-σιγά θα καθιερωθεί στο μέλλον.⁽³¹⁾

β) Καταστήματα βιολογικών προϊόντων

Τα καταστήματα βιολογικών προϊόντων πρωτοεμφανίστηκαν πριν από 6-7 χρόνια, ενώ τα τελευταία 3 χρόνια ο αριθμός τους αυξάνεται θεαματικά, κυρίως στην Αττική και στη Θεσσαλονίκη.

Σε ένα αρκετά ενημερωμένο κοινό, όπως είναι το κοινό στην περιοχή Αττικής, ένα εξειδικευμένο κατάστημα βιολογικών προϊόντων είναι εκείνο που μπορεί να παρέχει επιπλέον πληροφόρηση σχετικά με τις μεθόδους της βιολογικής γεωργίας και την αξία του βιολογικού προϊόντος σε σύγκριση με τα αντίστοιχα συμβατικά.

Δημιουργείται έτσι αφενός μια προσωπική επαφή, ένα κλίμα αξιοπιστίας και εμπιστοσύνης με τον καταναλωτή, αφετέρου δε γίνεται προβολή των παραγωγών και των περιοχών παραγωγής των προϊόντων, καθώς και των ιδιαιτεροτήτων παραγωγής των βιολογικών προϊόντων. Συχνά μάλιστα το κατάστημα βιολογικών προϊόντων αποτελεί τον μεσολαβητή για την απευθείας γνωριμία παραγωγού και καταναλωτή. Με τον τρόπο αυτό ο καταναλωτής επηρεάζεται θετικά και μαθαίνει να εκτιμά και να εμπιστεύεται τα βιολογικά προϊόντα.⁽³⁰⁾

Μειονέκτημα όμως αποτελεί το ότι συχνά οι βιολογικές τροφές που διατίθενται στα καταστήματα βιολογικών προϊόντων δεν είναι απαραίτητα και υγιεινές, καθώς και ότι οι επιχειρηματίες που εκμεταλλεύονται τα καταστήματα αυτά δεν διαθέτουν επαρκείς γνώσεις και ενημέρωση σε θέματα πρόληψης και υγείας. Κατά κανόνα πάντως, τα καταστήματα αυτά προβάλλουν ένα γενικότερο οικολογικό χαρακτήρα με την ανάλογη ενημέρωση.

Τα περισσότερα από αυτά διακινούν τόσο βιολογικά όσο και κάποια συμβατικά (παραδοσιακά) προϊόντα, όπως δημητριακά, ζυμαρικά και αρτοσκευάσματα από σιτάρι ολικής άλεσης καθώς και καλλυντικά και διάφορα διαιτητικά προϊόντα.

Στις χώρες της Ε.Ε. η διάθεση των βιολογικών προϊόντων γινόταν κυρίως από τα συμβατικά καταστήματα σε ξεχωριστά ράφια με την ανάλογη επισήμανση. Τα τελευταία χρόνια όμως δημιουργούνται πολυκαταστήματα (super markets) αποκλειστικά με βιολογικά προϊόντα, γεγονός που δείχνει σαφή διαφοροποίηση της αγοράς τους. Βέβαια σ' αυτές τις χώρες αφενός μεν η βιολογική γεωργία είναι περισσότερο αναπτυγμένη και η ποικιλία των βιολογικών προϊόντων πολύ μεγαλύτερη (πολλές φορές δε καλύπτει όλη τη γκάμα των προϊόντων!), αφετέρου δε το καταναλωτικό κοινό είναι περισσότερο ενημερωμένο και ευαισθητοποιημένο σε περιβαλλοντικά θέματα και οι τιμές είναι πιο σταθερές σε σχέση μ' αυτές των συμβατικών προϊόντων. Ειδικότερα, οι τιμές των βιολογικών προϊόντων είναι μεν υψηλότερες σε σχέση με αυτές των συμβατικών, υπάρχει όμως σταθερή αναλογία μεταξύ τους, σε αντίθεση με την Ελλάδα όπου παρατηρούνται φαινόμενα μεγάλης διαφοράς τιμών σε σχέση με τα συμβατικά προϊόντα οι οποίες μεταβάλλονται και αναλόγως της εποχής.

Επισημαίνεται πως οι χώρες στις οποίες ο μεγαλύτερος όγκος των βιολογικών προϊόντων διακινούνταν μέσω των μεγάλων αλυσίδων super markets είχαν αρκετά μεγαλύτερους ρυθμούς ανάπτυξης της κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων.

4.8. Δίκτυα διανομής (κατηγορίες – χωροταξία)

Όσον αφορά στα δίκτυα διανομής διακρίνουμε τις παρακάτω κατηγορίες :

α) Εταιρείες διακίνησης αποκλειστικά νοπών βιολογικών προϊόντων, οι οποίες δραστηριοποιούνται σε όλη την Ελλάδα και στοχεύουν κυρίως στην αγορά της Αθήνας,

εφοδιάζοντας τόσο τα ειδικά καταστήματα βιολογικών προϊόντων όσο και τις μεγάλες αλυσίδες των super markets.

Οι περισσότερες από τις εταιρείες αυτές έχουν έδρα στην Αθήνα, συγκεντρώνουν από όλη την Ελλάδα βιολογικά προϊόντα και με δικά τους μέσα πραγματοποιούν τη διακίνηση. Πολλές φορές ένα προϊόν μεταφέρεται από τη Θεσσαλία στην Αθήνα για να τυποποιηθεί, να συσκευαστεί και να ξαναγυρίσει πάλι σε ένα κατάστημα ή super market της Θεσσαλίας!

Το γεγονός αυτό προκαλεί πολλά προβλήματα, στα νωπά κυρίως προϊόντα, εξαιτίας της φθοράς που υφίστανται κατά τη μεταφορά, επεξεργασία κλπ. με αποτέλεσμα την αύξηση της τελικής τιμής τους προς τον καταναλωτή.

Ακόμη το γεγονός ότι τα νωπά προϊόντα συχνά φθείρονται σημαίνει ότι το ρίσκο που αναλαμβάνουν οι εταιρείες αυτές είναι αρκετά αυξημένο.

Πρέπει να επισημανθεί ότι οι εν λόγω εταιρείες διαμορφώνουν τις τιμές των νωπών προϊόντων με βάση την προσφορά που γίνεται από γειτονικές χώρες όπως η Ιταλία, η οποία έχοντας μάλλον αυξημένη παραγωγή σε σχέση με την εγχώρια κατανάλωση και έχοντας καλύτερες δομές παραγωγής και διακίνησης, καταφέρνει να προωθή στην ελληνική αγορά νωπά προϊόντα σε τιμές που πλησιάζουν το κόστος παραγωγής των ελληνικών προϊόντων! Έτσι οι έλληνες βιοκαλλιεργητές καλούνται πολλές φορές να πουλήσουν τα προϊόντα τους κυριολεκτικά στο κόστος ώστε να μην πετάξουν τη σοδειά τους⁽³⁾

Επισημαίνεται ότι τον τελευταίο καιρό παρατηρείται αύξηση του αριθμού των κοινών μανάβικων στην Αθήνα που έχουν ξεκινήσει δειλά να διαθέτουν βιολογικά προϊόντα.

β) Εταιρείες διακίνησης αποκλειστικά μεταποιημένων βιολογικών προϊόντων που δραστηριοποιούνται σε όλη την Ελλάδα και αναλαμβάνουν σαφώς μικρότερο ρίσκο σε σχέση με τις εταιρείες διακίνησης νωπών προϊόντων.

Οι εταιρείες αυτές διακινούν κυρίως προϊόντα εισαγωγής (σάλτσες τομάτας, ζυμαρικά, όσπρια, δημητριακά, παγωτά, σοκολάτες, κλπ.) αλλά και ελληνικά προϊόντα. Δραστηριοποιούνται σε όλη την Ελλάδα και έχουν έδρα τόσο στην Αθήνα όσο και στην επαρχία. Συνήθως δεν διαθέτουν δικά τους μέσα διανομής και στηρίζονται σε μεταφορικές εταιρείες για τη διανομή των προϊόντων τους.

γ) Οινοποιητικές εταιρείες: η δραστηριότητα των περισσότερων απ' αυτές περιλαμβάνει τόσο την καλλιέργεια του αμπελιού, όσο και την οινοποίηση και την εμπορία των τελικών προϊόντων.

δ) Εξαγωγικές εταιρείες που στις περισσότερες των περιπτώσεων πραγματοποιούν και παρασκευαστικές εργασίες.

Τέτοιες εταιρείες δραστηριοποιούνται κυρίως στον τομέα των βρώσιμων ελαιών και ελαιολάδου, αλλά και στον τομέα των εσπεριδοειδών όπου παρατηρείται ποικιλία οργανωτικών μορφών και ειδικότερα υπάρχουν όχι μόνο κοινές εμπορικές εταιρείες αλλά και συνεταιριστικές οργανώσεις.

Χωροταξικά η μεγαλύτερη κατανάλωση βιολογικών προϊόντων παρατηρείται στην περιοχή της Αττικής. Το γεγονός αυτό πιθανώς οφείλεται αφενός μεν στην περισσότερο αναπτυγμένη οικολογική συνείδηση του καταναλωτικού κοινού, αφετέρου δε στην ανυπαρξία δυνατότητας προμήθειας προϊόντων από μικρούς ιδιωτικούς κήπους, δυνατότητα την οποία αντιθέτως έχουν οι κάτοικοι της επαρχίας.

4.9. Στρατηγική της διαφήμισης των βιολογικών προϊόντων

Η μελλοντική αύξηση της ζήτησης στην αγορά βιολογικών προϊόντων θα εξαρτηθεί - εκτός των άλλων - και από μια συντονισμένη και αποτελεσματική στρατηγική μάρκετινγκ για την προσέλκυση των καταναλωτών που είτε δεν αγοράζουν καθόλου, είτε αγοράζουν περιστασιακά βιολογικά προϊόντα.

Σήμερα και στη χώρα μας το αγοραστικό δυναμικό διαμορφώνεται από καταναλωτές που δεν αγοράζουν καθημερινά προϊόντα και κάνουν την επιλογή τους ανάλογα με τις συνθήκες και πάντα μετά από μια επανεκτίμηση της αξίας των βιολογικών προϊόντων. Η ομάδα αυτή των περιστασιακών αγοραστών μπορεί να προσεγγιστεί στα καταστήματα λιανικής πώλησης και γι αυτό απαιτείται μια σύγχρονη στρατηγική μάρκετινγκ⁽³¹⁾

Στους καταναλωτές αυτούς η αποδοχή της αυξημένης σχετικά τιμής των βιολογικών προϊόντων εξαρτάται από το γεγονός ότι τα βιολογικά προϊόντα παράγονται βασικά με μια μεγαλύτερη περιβαλλοντική φροντίδα απ' ό,τι τα συμβατικά προϊόντα και εγγυώνται σαφώς μεγαλύτερη ασφάλεια στην κατανάλωσή τους. Παράλληλα, σημαντικό ρόλο παίζουν και τα κριτήρια της γεύσης και του φρέσκου προϊόντος. Στο γάλα όμως και στα γαλακτοκομικά προϊόντα οι καταναλωτές δεν διαπιστώνουν διαφορές στη γεύση. Πειστικός παράγοντας είναι επίσης οι υποκειμενικές διαφορές στη γεύση σε μερικά οπωροκηπευτικά, εξαιτίας ενδεχομένως της μεγαλύτερης ποικιλίας και γκάμας των βιολογικών προϊόντων καθώς και των διαφορετικών κλιματικών και καλλιεργητικών συνθηκών που προσδίδουν σ' αυτά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Εφόσον τα ελληνικά βιολογικά προϊόντα θα έχουν μελλοντικά να αντιμετωπίσουν τον ανταγωνισμό όχι μόνο των συμβατικών προϊόντων αλλά και των εισαγόμενων βιολογικών προϊόντων, στόχος του μάρκετινγκ θα πρέπει να είναι η διατύπωση

χαρακτηρισμών όπως είναι η «τοπικότητα» και η «ασφαλής προέλευση», στοιχεία που πρέπει να μεταφερθούν στους καταναλωτές μαζί με άλλα ⁽²⁰⁾

Το μάρκετινγκ πρέπει να έχει δύο επίπεδα. Για τους σταθερούς αγοραστές να επιδιώκεται η συνέχιση των πολιτικών αναφορών που εκφράζουν τη συνειδητοποίηση, τις αξίες και την ποιότητα ζωής που εκφράζουν τα βιολογικά προϊόντα. Με τον τρόπο αυτό μπορεί να καλυφθεί ένα μικρό ποσοστό της αγοράς βιολογικών προϊόντων. Για τους αφανείς και περιστασιακούς αγοραστές βιολογικών προϊόντων θα πρέπει να ληφθούν υπόψη οι συνθήκες της αγοράς (κόστος παραγωγής, τοπικότητα, μεγάλη ποικιλία, αυξημένη ζήτηση για νέα προϊόντα κλπ.) και να αξιοποιηθούν. Σ' αυτή την περίπτωση δεν απαιτείται καμία ιδεολογική φόρτιση.

Πρέπει επίσης να επισημανθεί ότι η ανάγκη διατήρησης μίας σταθερής διαφοράς μεταξύ των τιμών των βιολογικών και των συμβατικών προϊόντων σε συνδυασμό με το αυξημένο κόστος παραγωγής των βιολογικών προϊόντων καθιστά χρήσιμη τη λήψη μέτρων από τους αρμόδιους φορείς προς το σκοπό της ρύθμισης της ζήτησης. Τα πολιτικά μέτρα απαιτούνται για να εξασφαλιστεί μια συνεχής παρέμβαση στο εμπόριο.

Επίσης γίνεται κατανοητό, ότι η έλλειψη ενημέρωσης σχετικά με τα βιολογικά προϊόντα αποτελεί σημαντικό εμπόδιο στην αύξηση της κατανάλωσής τους.⁽³⁰⁾

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

5.1. Η βιολογική γεωργία ως εναλλακτική λύση

Η τιμότητα του βιοκαλλιεργητή, καθώς και η οικολογική του συνείδηση, αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την επιτυχία της βιολογικής γεωργίας. Είναι βέβαιο ότι σε καμία περίπτωση η βιολογική δεν πρόκειται να αντικαταστήσει τη συμβατική καλλιέργεια. Αποτελεί όμως μία εναλλακτική λύση για την προστασία βιοτόπων, όπως επίσης παρόχθιων και παραλίμνιων περιοχών, αλλά και εργαλείο για τη συγκράτηση και τη διατήρηση του αγροτικού πληθυσμού στις ορεινές, μειονεκτικές και νησιωτικές περιοχές. Η προώθηση των εναλλακτικών καλλιεργειών με τη μη χρήση συνθετικών αγροχημικών προϊόντων βοηθά στην προστασία των αγροοικοσυστημάτων.⁽²⁰⁾

Τα βιολογικά προϊόντα είναι βέβαια αποτέλεσμα ελεγχόμενης παραγωγικής διαδικασίας ως προς τα χημικά και τα φάρμακα, αλλά πρωτίστως πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις περί ποιότητας που ισχύουν για όλα τα τρόφιμα.

Το σύστημα πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων χαρακτηρίζεται σύνθετο, γραφειοκρατικό και υψηλού κόστους για τους παραγωγούς. Επιπλέον, τα ποσά των επιδοτήσεων που δίδονται αξιολογούνται χαμηλά, ενώ ο ρυθμός διάρκειάς τους (πενταετία) θεωρείται μικρός. Η μη δυνατότητα συνέχισης των επιδοτήσεων για τους βιοκαλλιεργητές που συμπληρώνουν πέντε χρόνια ένταξης στο πρόγραμμα αυτό, οδηγεί στη στροφή κάποιων εξ' αυτών στη συμβατική γεωργία, καθώς αδυνατούν πλέον να αντεπεξέλθουν στο υψηλό κόστος παραγωγής. Σύμφωνα με τις ίδιες πηγές, δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις που αγρότες εισέρχονται στη βιολογική γεωργία με κερδοσκοπική διάθεση και αποχωρούν μετά το πέρας της περιόδου της επιδότησης⁽²⁵⁾

Η διαφορά τιμής των βιολογικών προϊόντων σε σχέση με τα αντίστοιχα συμβατικά εκτιμάται ότι κυμαίνεται μεταξύ 20-100% για τα είδη φυτικής παραγωγής, αλλά στα προϊόντα ζωικής παραγωγής μπορεί να φτάσει και το 300%. Οι εκπρόσωποι της αγοράς δηλώνουν ότι μια αποδεκτή και ρεαλιστική απόκλιση τιμής για τα βιολογικά προϊόντα θα ήταν μεταξύ του 20%-30%, σε σχέση με τα αντίστοιχα συμβατικά.

Οι προοπτικές εξέλιξης του συγκεκριμένου κλάδου κρίνονται ευνοϊκές, εφόσον δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στην ενημέρωση των καταναλωτών. Επίσης, μεγάλη συμβολή στην ανάπτυξη της αγοράς έχει η περαιτέρω διείσδυση των βιολογικών προϊόντων στα super market.

5.2. Οι επιλογές των καταναλωτών

Οι ανησυχίες των καταναλωτών που προκαλούνται από το φόβο για τα τρόφιμα και τις τεχνολογικές εξελίξεις, εκδηλώθηκαν με συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση για εξασφάλιση της ποιότητας και περισσότερη ενημέρωση για τις μεθόδους παραγωγής⁽³⁰⁾

Επιπλέον, η επίγνωση του κοινού για το μη αναστρέψιμο χαρακτήρα των ζημιών που έχουν γίνει στο περιβάλλον από πρακτικές που οδηγούν στη ρύπανση του εδάφους και των υδάτων, στην εξάντληση των φυσικών πόρων και στην καταστροφή ευαίσθητων οικοσυστημάτων οδήγησε σε απαιτήσεις για περισσότερο υπεύθυνη στάση προς τη φυσική μας κληρονομιά⁽²¹⁾. Σε αυτό το γενικό πλαίσιο, η βιολογική γεωργία, που κάποτε θεωρείτο περιθωριακή δραστηριότητα που εξυπηρετεί μία περιορισμένη αγορά, τώρα ήλθε στο προσκήνιο ως μία γεωργική προσέγγιση που όχι μόνον μπορεί να παράγει ασφαλή τρόφιμα αλλά είναι και ασφαλής από περιβαλλοντική άποψη.

Ανακεφαλαιώνοντας, η βιολογική γεωργία, η οποία κάποτε θεωρείτο περιθωριακή δραστηριότητα που εξυπηρετούσε μία περιορισμένη αγορά, τώρα ήλθε στο προσκήνιο ως μία γεωργική προσέγγιση που όχι μόνον μπορεί να παράγει ασφαλή τρόφιμα, αλλά είναι

και ασφαλής από κάθε περιβαλλοντική άποψη. Ο κλάδος χαρακτηρίζεται ως ανερχόμενος και με σχετικά χαμηλό ανταγωνισμό, ο οποίος όμως αναμένεται να ενταχθεί, αφενός με την είσοδο νέων επιχειρήσεων και αφετέρου με τη διεύρυνση των υπαρχουσών.

Η βιολογική καλλιέργεια μπορεί να αποτελέσει μια ελκυστική οικονομική δραστηριότητα με ενδιαφέρουσες προοπτικές τόνωσης του αγροτικού εισοδήματος για αυτό απαραίτητες προϋποθέσεις είναι :

- 1) Η οργάνωση του συστήματος ελέγχου και πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων για την αξιόπιστη κυκλοφορία τους στη διεθνή και ελληνικού αγορά
- 2) Η δημιουργία κατάλληλης υποδομής για την οργάνωση της εμπορίας διακίνησης βιολογικών προϊόντων
- 3) Η εκπαίδευση των γεωτεχνικών που ασχολείται με την τεχνική υποστήριξη των αγροτών σε θέματα βιολογικής γεωργίας
- 4) Η ενημέρωση των αγροτών σε θέματα βιολογικής γεωργίας ώστε να πεισθούν για τη βιωσιμότητα της μεθόδου και να την αποδεχθούν.

Η βιολογική γεωργία δεν είναι μια νέα δραστηριότητα αλλά μια διαφορετική φιλοσοφία παραγωγής. Η βιολογική γεωργία για λόγους προσαρμογής στις νέες απαιτήσεις της αγοράς αλλά κυρίως για λόγους σεβασμού προς το περιβάλλον και προς την ποιότητα ζωής μας , οφείλει να επεκταθεί στη χώρα μας .

Για να γίνει αυτό απαιτείται οικονομική και τεχνική στήριξη συστηματική ενημέρωση των αγροτών και στελέχωση με ειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό τόσο στον τομέα συντονισμού της παραγωγής όσο και στην έρευνα υποτυπώδες.

Τέλος, πρέπει να σημειωθεί ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των βιολογικών τροφίμων που υπάρχουν στα ράφια των καταστημάτων στη χώρα μας, παράγονται στο εξωτερικό και αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να είναι υψηλή η τιμή των προϊόντων αυτών και σε μεγάλο ποσοστό οι καταναλωτές να τα θεωρούν άγνωστα λόγω της μη εντοπιότητάς τους, με

αποτέλεσμα την ελάχιστη κατανάλωσή τους. Για αυτό το λόγο πρέπει να παράγουμε περισσότερα βιολογικά τρόφιμα στη χώρα μας, διότι μπορούμε να έχουμε άριστης ποιότητας πρώτες ύλες, λόγω του Μεσογειακού μας κλίματος που προσφέρεται για πολλών ειδών καλλιέργειες και με χαμηλότερη τιμή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

6.1.Εισαγωγικό μέρος έρευνας

Η έρευνα αναφέρεται στη περιοχή του Πειραιά, σκοπός της έρευνας ήταν να προσδιοριστεί το ποσοστό κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων και ποιοι οι παράγοντες που το επηρεάζουν.

Η μέθοδος που ακολουθήσαμε για το ερευνητικό μέρος ήταν η εξής :

Σχεδιάσαμε τα ερωτηματολόγια και τα μοιράσαμε σύμφωνα με το πληθυσμό του Πειραιά, ο οποίος σύμφωνα με τη τελευταία απογραφή που έγινε το 2001 είναι 175.697. Οι ερωτήσεις αφορούσαν δημογραφικά και κοινωνικο-οικονομικά χαρακτηριστικά καθώς επίσης τη διερεύνηση της στάσης των ερωτηθέντων σχετικά με τα προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας και την αγοραστική τους συμπεριφορά.

Το δείγμα είναι στατιστικά σημαντικό διότι είναι κατανεμημένο έτσι ώστε να καλύπτει μια μεγάλη κατηγορία ατόμων που περιλαμβάνει και τα δύο φύλα, εύρος ηλικιών καθώς και επαγγελμάτων.

Τα ερωτηματολόγια δόθηκαν αυτοπροσώπως και αφότου συλλέχθηκαν πίσω, έγινε η κωδικοποίηση των απαντήσεων στο πρόγραμμα Excel. Η παρουσίαση και ανάλυση έγινε στο πρόγραμμα SPSS .Στο σύστημα αυτό αντικαταστήσαμε τις μεταβλητές με αριθμούς. Έτσι σε όλες τις μεταβλητές που παίρνουν τιμές ΝΑΙ/ΟΧΙ, έχει κωδικογραφηθεί με 1 η απάντηση ΝΑΙ και 2 η απάντηση ΟΧΙ, το ίδιο ισχύει και για τις μεταβλητές που παίρνουν περισσότερες τιμές. Στη συνέχεια, δημιουργήσαμε το αρχείο δεδομένων, τους πίνακες συχνοτήτων καθώς και τα γραφήματα τους.

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ

ΦΥΛΟ : ΑΝΤΡΑΣ ΓΥΝΑΙΚΑ

ΗΛΙΚΙΑ :

ΒΑΡΟΣ :

ΥΨΟΣ :

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ :

1)ΑΠΟ ΠΟΣΑ ΜΕΛΗ ΑΠΑΡΤΙΖΕΤΑΙ Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΑΣ

2)ΠΟΙΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΣΥΝΗΘΩΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΣ ΚΑΝΕΙ ΤΑ ΨΩΝΙΑ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΑΣ

3)ΕΧΕΤΕ ΕΠΑΡΚΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΝΑΙ

ΟΧΙ

4)ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΑΝ ΝΑΙ ΠΟΙΑ ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΝ ΟΧΙ ΓΙΑ ΠΟΙΟΥ ΛΟΓΟΥΣ

5)ΠΟΣΟ ΣΥΧΝΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

6)ΓΙΑΤΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

7)ΠΟΣΟ ΚΑΙΡΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

8)ΠΩΣ ΤΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΕΣΤΕ

9) ΤΑ ΘΕΩΡΕΙΤΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ

10)ΠΩΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

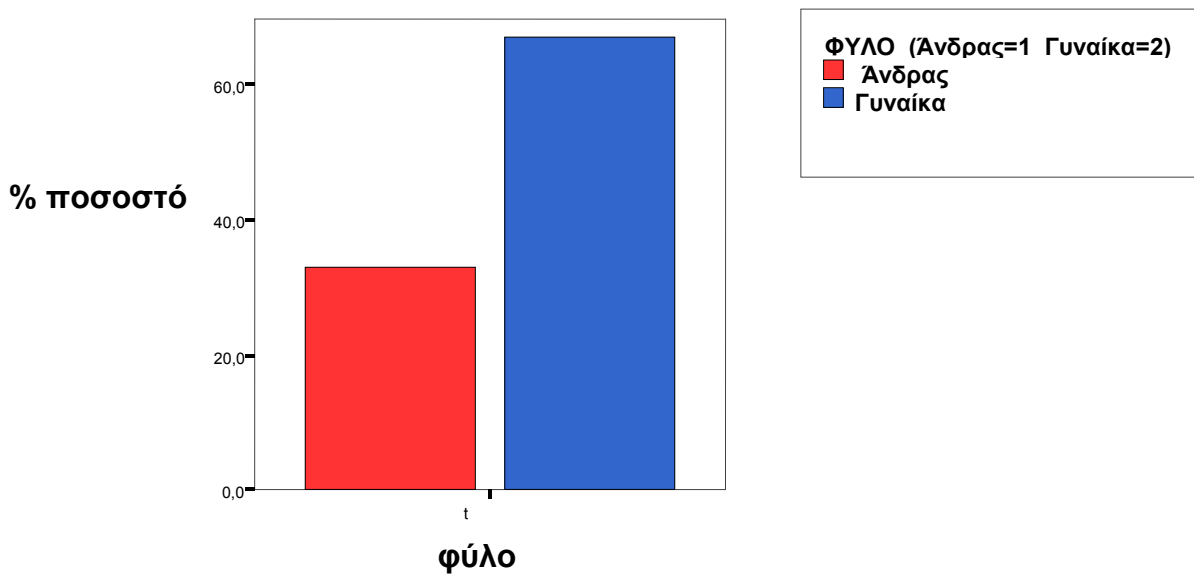
11)ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η'ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ

6.2 Περουσίαση με βάση το φύλο

ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)

Φύλο	Συχνότητα	%ποσοστό
Ανδρας	99	33,0
Γυναίκα	201	67,0
Total	300	100,0

ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)

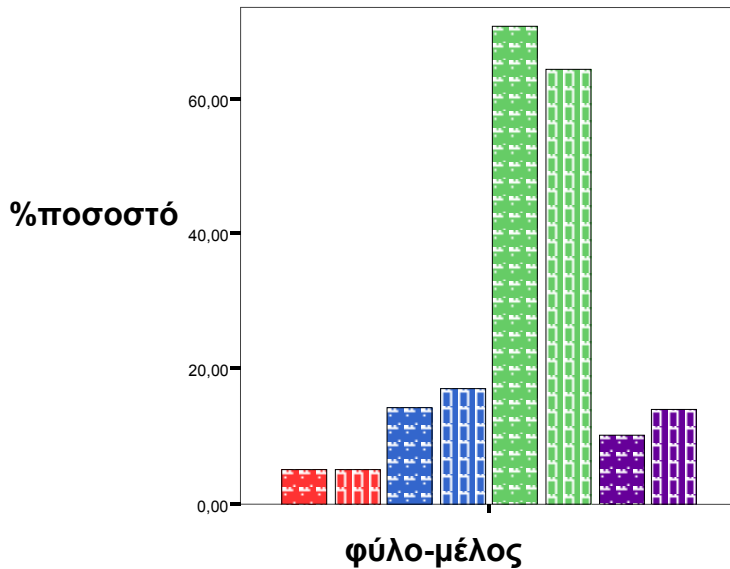


Στην έρευνα μας οι γυναίκες υπερτερούν των ανδρών.

Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένεια σας 1=1 μέλος,2=2 μέλη, 3=3-4 μέλη,
4=πάνω απο 5 μέλη

Φύλο	Μέλη Οικογένειας	% ποσοστό
Άνδρας	1	5,1
	2	14,1
	3-4	70,7
	πάνω απο 5	10,1
Γυναίκα	1	5,0
	2	16,9
	3-4	64,2
	πάνω απο 5	13,9

**Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένεια σας
1=1 μέλος,2=2 μέλη, 3=3-4 μέλη, 4=πάνω απο 5 μέλη**



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)
 ■ Ανδρας
 ■ Γυναίκα

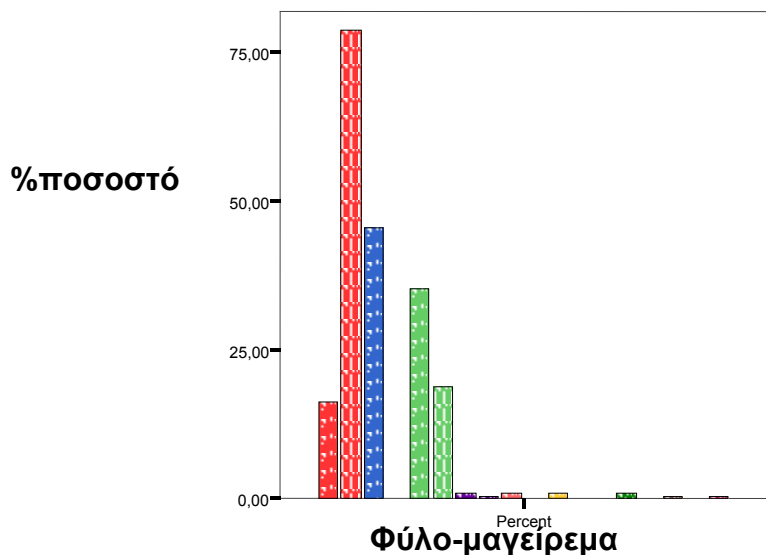
Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένεια σας
 ■ 1 μέλος
 ■ 2 μέλη
 ■ 3-4 μέλη
 ■ πάνω απο 5 μέλη

Οι οικογένειες των ανδρών και των γυναικών που πήραν μέρος στην έρευνα συνήθως αποτελούνται απο 3-4 μέλη, λιγότερα συχνά απο 2, σπάνια απο 5 και ακόμα πιο σπάνια απο 1 μέλος.

ερ.2.Ποιός μαγειρεύει συνήθως στην οικογένεια σας. 1=ο ίδιος/η ίδια, 2= η σύζυγος, 3=η μητέρα, 4=η κόρη, 5= αρραβωνιαστικός, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός, 9= πατέρας.

Φύλο	Μαγείρεμα	%ποσοστό
Άνδρας	ίδιος/ίδια	16,2
	σύζυγος	45,5
	μητέρα	35,4
	αδερφή	1,0
	οικιακή βοηθός	1,0
	πατέρας	1,0
Γυναίκα	ίδιος/ίδια	78,6
	μητέρα	18,9
	κόρη	1,0
	αρραβωνιαστικός/ια	,5
	αδερφή	,5
	πεθερά	,5

ερ.2. Ποιός μαγειρεύει συνήθως στην οικογένεια σας.
 1=ο ίδιος/η ίδια, 2= η σύζυγος, 3=η μητέρα, 4=η κόρη,
 5= αρραβωνιαστικός,
 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός, 9= πατέρας.



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)
 ▒ Ανδρας
 ▒ Γυναίκα

ερ.2. Ποιός μαγειρεύει συνήθως στην οικογένεια σας.
 ■ ίδιος/ίδια ■ πατέρας
 ■ σύζυγος ■ κόρη
 ■ μητέρα ■ αρραβωνιαστικός/ια
 ■ αδερφή ■ πεθερά
 ■ οικιακή βοηθός

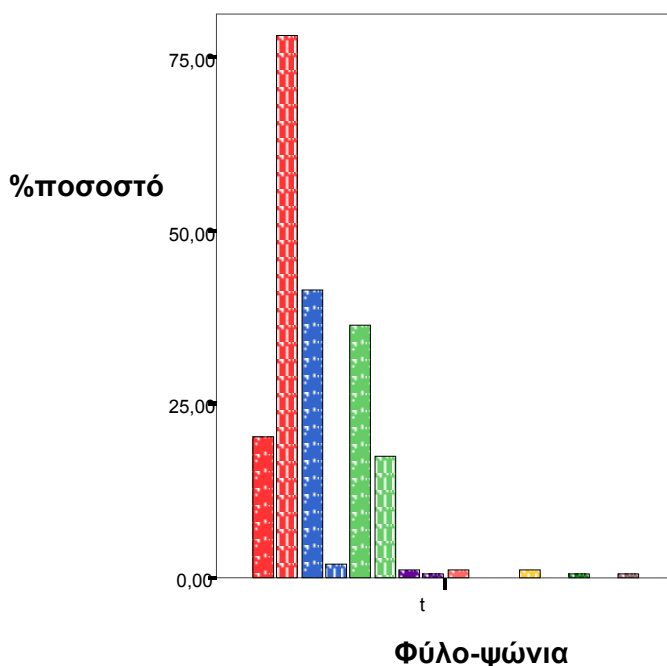
Όσον αφορά το μαγείρεμα στις οικογένειες των ανδρών μαγειρεύει συνήθως η σύζυγος και λιγότερο συχνά η μητέρα.

Στις οικογένειες των γυναικών συνήθως μαγειρεύουν οι ίδιες ή οι μητέρες.

ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας 1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=η σύζυγος/ ο σύζυγος,3=μητέρα/πατέρας,4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός

Φύλο	Αγοραστής	% ποσοστό
Άνδρας	ίδιος/ίδια	20,2
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	41,4
	μητέρα/ πατέρας	36,4
	Αδερφή	1,0
	οικιακή βοηθός	1,0
	Γυναίκα	ίδιος/ίδια
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	2,0
	μητέρα/ πατέρας	17,4
	Κόρη	1,0
	Αρραβωνιαστικός/ια	,5
	Αδερφή	,5
	Πεθερά	,5

ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας
 1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=η σύζυγος/ ο σύζυγος, 3=μητέρα/πατέρας,
 4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός



ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας

- ίδιος/ίδια
- ο σύζυγος/ η σύζυγος
- μητέρα/ πατέρας
- αδερφή
- οικιακή βοηθός
- κόρη
- αρραβωνιαστικός/ια
- πεθερά

ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)

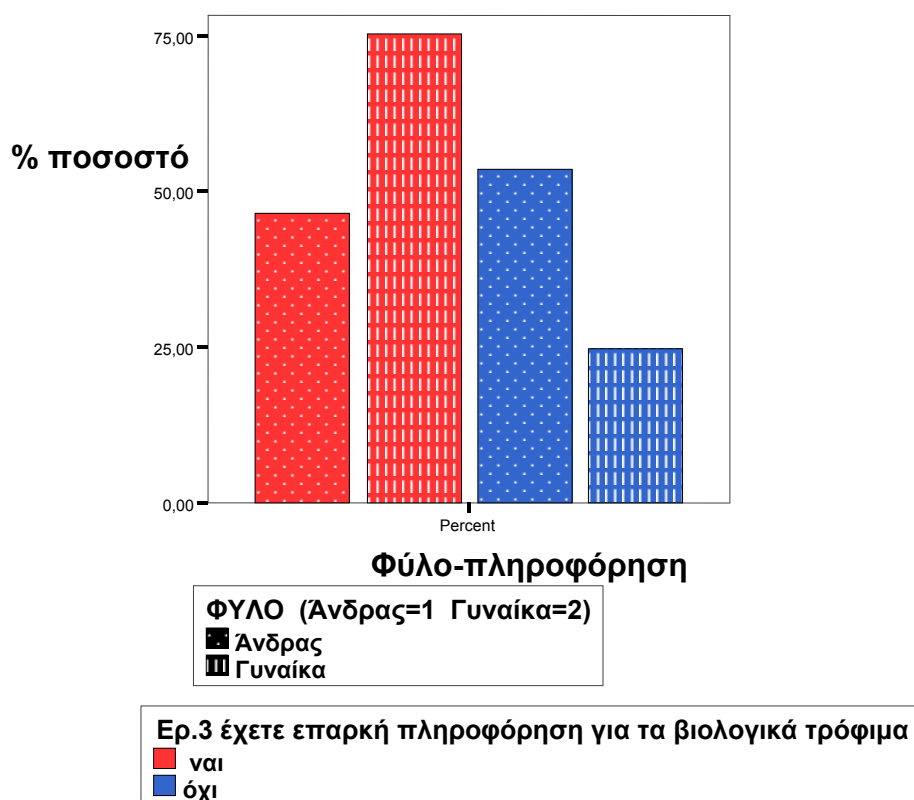
- Ανδρας
- Γυναίκα

Στις οικογένειες των ανδρών κατά κύριο λόγο τα ψώνια κάνει η σύζυγος ή η μητέρα κ ο πατέρας, ενώ σε αυτές των γυναικών πρωταρχικά τα ψώνια γίνονται απο τις ίδιες ή τη μητέρα και το πατέρα

ερ.3.Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα(1=ναι,2=οχι)

Φύλο	Επαρκή πληροφόρηση	% ποσοστό
Άνδρας	ναι	46,5
	όχι	53,5
Γυναίκα	ναι	75,1
	όχι	24,9

ερ.3. Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα
(1=ναι,2=όχι)

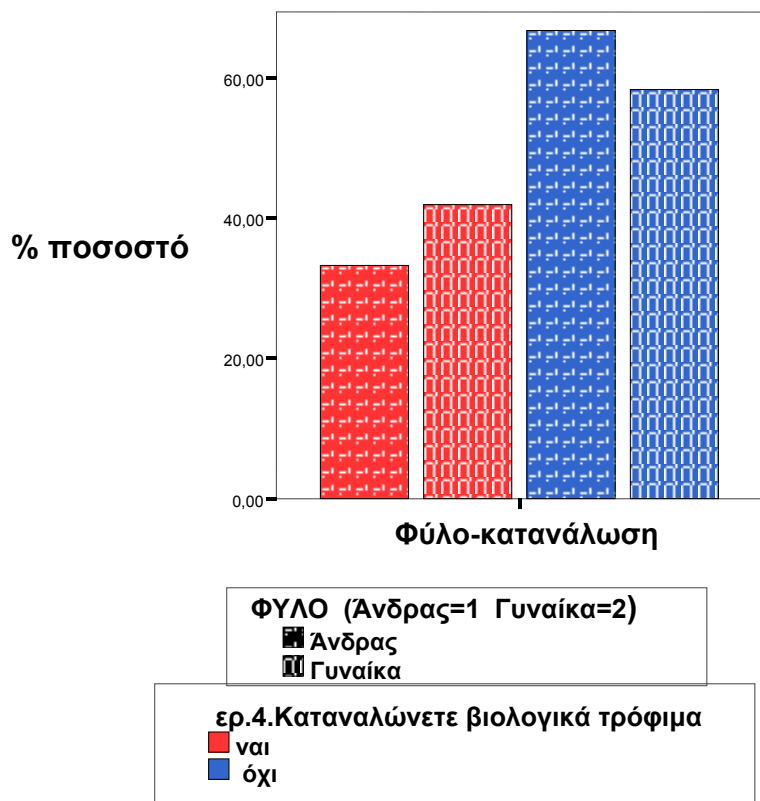


Οι γυναίκες είναι καλύτερα ενημερωμένες από τους άνδρες.

ερ.4. Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=ναι 2=όχι

ΦΥΛΟ	Κατανάλωση	% ποσοστό
Άνδρας	Ναι	33,3
	Όχι	66,7
Γυναίκα	Ναι	41,8
	Όχι	58,2

ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα
1=ναι 2=όχι



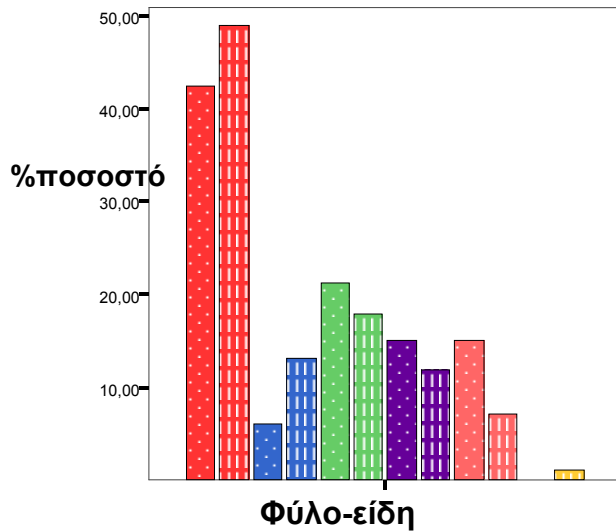
Οι γυναίκες που καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι περισσότερες από τους άνδρες.

ερ.4 Αν ναι ποια είδη 1=φρούτα-λαχανικά, 2=ψωμί δημητριακά, 3=λίπη,
 4=γαλακτοκομικά,5=κρέας, τυρί, αυγά, 6=αλκοόλ

Φύλο	Είδος	% ποσοστό
Ανδρας	φρούτα- λαχανικά	42,5
	ψωμί-δημητριακά	6,1

	λίπη	21,2
	κρέας-τυρί-αυγά	15,2
	αλκοόλ	15,2
Γυναίκα	φρούτα- λαχανικά	48,9
	ψωμί-δημητριακά	13,1
	λίπη	17,9
	γαλακτοκομικά	1,2
	κρέας-τυρί-αυγά	11,9
	αλκοόλ	7,1

ερ.4 Αν ναι ποια είδη 1=φρούτα-λαχανικά, 2=ψωμί-δημητριακά, 3= λίπη, 4= γαλακτοκομικά,5= κρέας, τυρί, αυγά, 6=αλκοόλ ,



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)

■ Ανδρας
■ Γυναίκα

ερ.4 Αν ναι ποια είδη

- φρούτα- λαχανικά
- ψωμί-δημητριακά
- λίπη
- κρέας-τυρί-αυγά
- αλκοόλ
- γαλακτοκομικά

Και τα δύο φύλα προτιμούν κυρίως να καταναλώνουν βιολογικά φρούτα και λαχανικά , ενώ δεύτερη θέση στη προτίμηση τους έχουν τα λίπη.

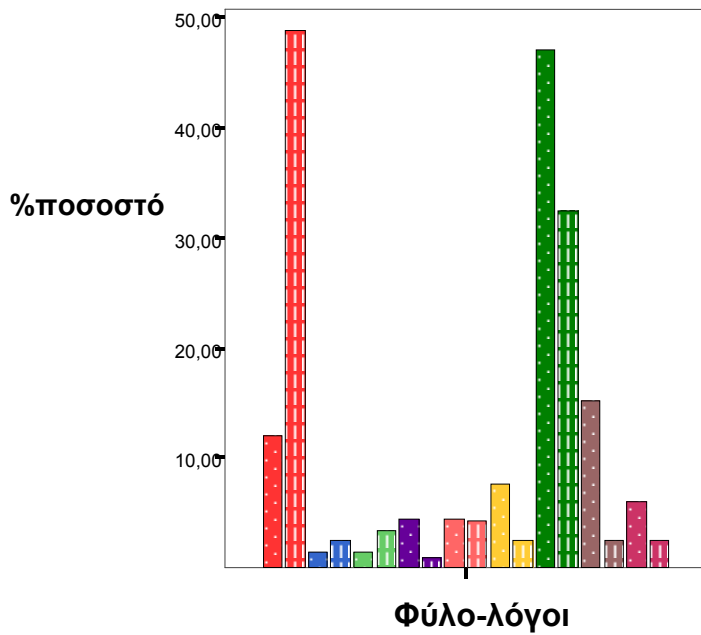
ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους 1=ακριβά, 2=δεν υπάρχει ποικιλία,3=δεν υπάρχουν κοντά καταστήματα,4=δεν τα βρίσκει στο super market,5=δεν τα βρίσκει,6=δε ψωνίζει ο ίδιος/α,7=δε τα γνωρίζει,8=δεν την ενδιαφέρει,9=δεν τα εμπιστεύεται

ΦΥΛΟ	Λόγοι	%ποσοστό
Ανδρας	Ακριβότερα	12,1

	δεν υπάρχει ποικιλία	1,5
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	1,5
	δεν τα βρίσκει στο super market	4,5
	δεν τα βρίσκει	4,5
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	7,6
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	47,0
	δεν τον/την ενδιαφέρει	15,2
	δε τα εμπιστεύεται	6,1
Γυναίκα	Ακριβότερα	48,7
	δεν υπάρχει ποικιλία	2,6
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	3,4
	δεν τα βρίσκει	,9

	στο super market	
	δεν τα βρίσκει	4,3
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	2,6
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	32,5
	δεν τον/την ενδιαφέρει	2,6
	δε τα εμπιστεύεται	2,6

ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους 1=ακριβά, 2=δεν υπάρχει ποικιλία
 3=δεν υπάρχουν κοντά καταστήματα, 4=δεν τα βρίσκει στο super market ,5=δεν τα βρίσκει,6=δε ψωνίζει ο ίδιος/α,7=δε τα γνωρίζει,
 8=δεν την ενδιαφέρει,9=δεν τα εμπιστεύεται



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)
 ■ Ανδρας
 ■ Γυναίκα

ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους

■ Ακριβότερα	■ δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια
■ δεν υπάρχει ποικιλία	■ δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί
■ δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	■ δεν τον/την ενδιαφέρει
■ δεν τα βρίσκει στο super market	■ δε τα εμπιστεύεται
■ δεν τα βρίσκει	

Οι βασικοί λόγοι που τα δύο φύλα δε καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι ότι δεν έχουν ασχοληθεί με το θέμα ή τα βρίσκουν ακριβότερα.

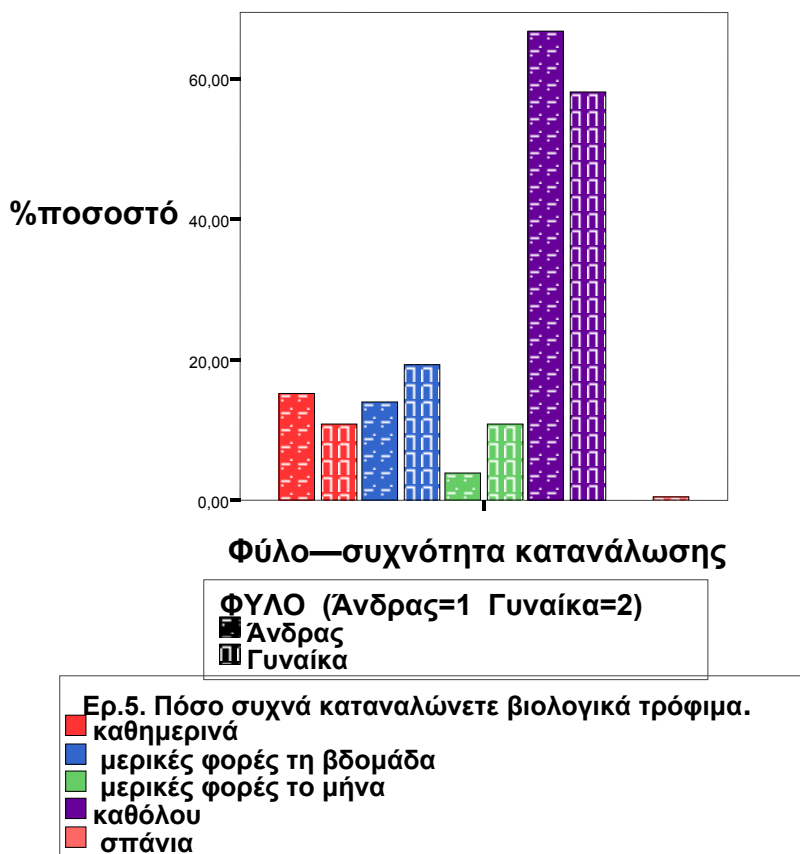
Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.

1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,

4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου

ΦΥΛΟ	Συχνότητα	%ποσοστό
Άνδρας	καθημερινά	15,2
	μερικές φορές τη βδομάδα	14,1
	μερικές φορές το μήνα	4,0
	καθόλου	66,7
Γυναίκα	καθημερινά	10,9
	σπάνια	,5
	μερικές φορές τη βδομάδα	19,4
	μερικές φορές το μήνα	10,9
	καθόλου	58,2

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
 1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,
 4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου



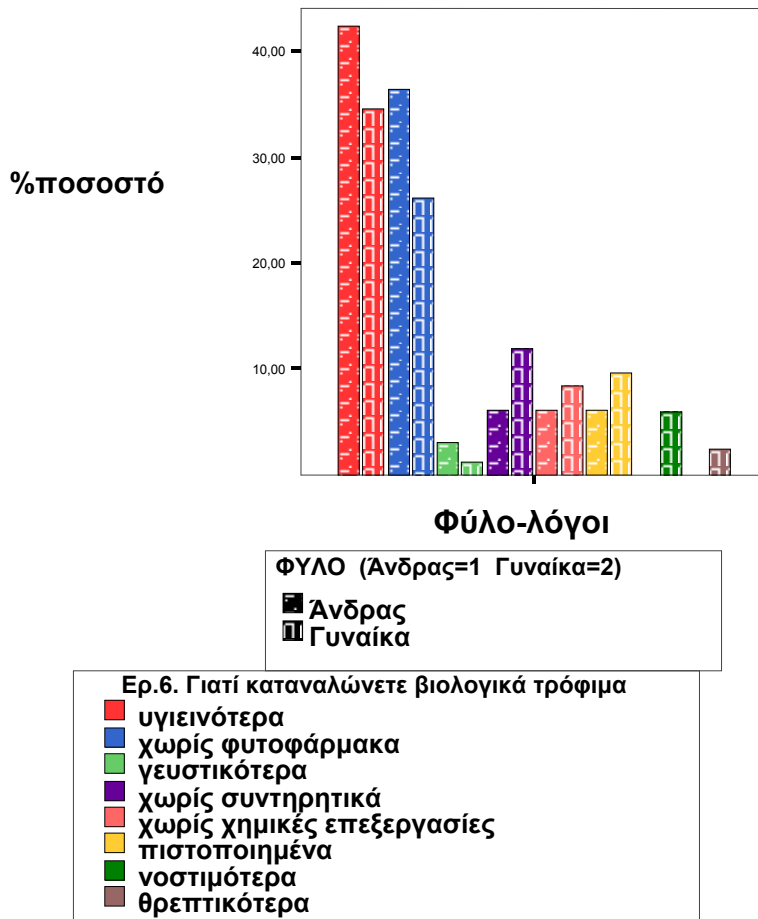
Το μεγαλύτερο ποσοστό ανδρών και γυναικών δε καταναλώνει καθόλου βιολογικά τρόφιμα.

Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=υγιεινότερα,2=χωρίς φυτοφάρμακα,3=νοστιμότερα,4=γευστικότερα,5=χωρίς συντηρητικά,6=χωρίς χημικές επεξεργασίες,7=είναι πιστοποιημένα,8=είναι θρεπτικότερα

Φύλο	Λόγοι	%ποσοστό
Ανδρας	υγιεινότερα	42,4

	χωρίς φυτοφάρμακα	36,4
	γευστικότερα	3,0
	χωρίς συντηρητικά	6,1
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	6,1
	πιστοποιημένα	6,1
Γυναίκα	υγιεινότερα	34,5
	χωρίς φυτοφάρμακα	26,2
	νοστιμότερα	6,0
	γευστικότερα	1,2
	χωρίς συντηρητικά	11,9
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	8,3
	πιστοποιημένα	9,5
	θρεπτικότερα	2,4

Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα
1=υγιεινότερα,2=χωρίς φυτοφάρμακα,3=νοστιμότερα,
4=γευστικότερα,5=χωρίς συντηρητικά,6=χωρίς χημικές επεξεργασίες,
7=είναι πιστοποιημένα,8=είναι θρεπτικότερα,

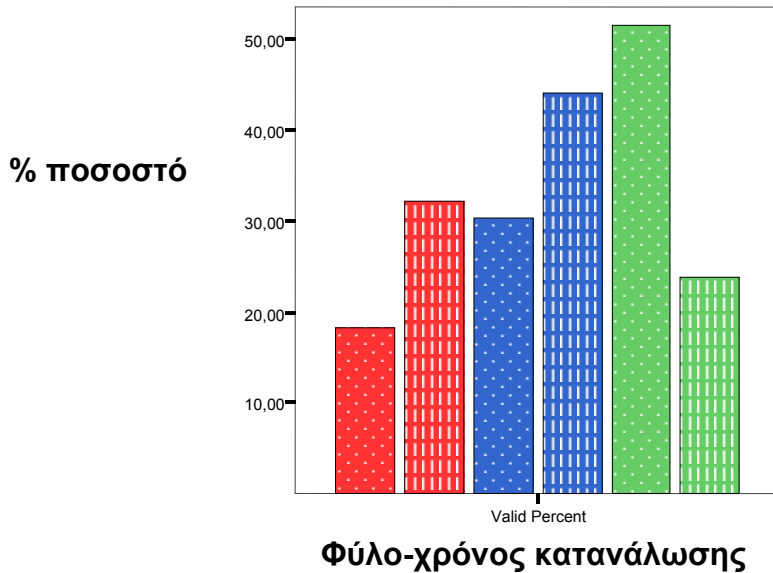


Ο κύριος λόγος που και τα δύο φύλα καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι οτι τα βρίσκουν υγιεινότερα.

Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα 1=1 χρόνο,2=2-3 χρόνια,3=περισσότερα απο 4 χρόνια

Φύλο	Χρόνος	%ποσοστό
Άνδρας	1 χρόνο	18,2
	2-3 χρόνια	30,3
	περισσότερα απο 4 χρόνια	51,5
Γυναίκα	1 χρόνο	32,1
	2-3 χρόνια	44,0
	περισσότερα απο 4 χρόνια	23,8

**Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα
1=1 χρόνο,2=2-3 χρόνια,3=περισσότερα απο 4 χρόνια**



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)
 ■ Ανδρας
 ■ Γυναίκα

Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα
 ■ 1 χρόνο
 ■ 2-3 χρόνια
 ■ περισσότερα απο 4 χρόνια

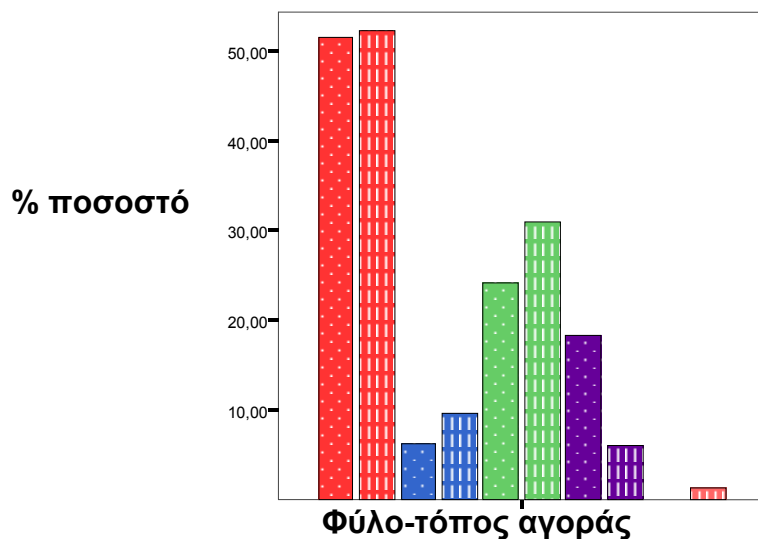
Το μεγαλύτερο ποσοστό των ανδρών καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα πάνω απο 4 χρόνια, ενώ των γυναικών 2-3 χρόνια.

Ερ.8. Πώς τα προμηθεύεστε 1=Ειδικά καταστήματα,2=λαϊκή αγορά, 3=super market, 4=απο γνωστούς παραγωγούς, 5=τα καλλιεργεί ο ίδιος

Φύλο	Τόπος αγοράς	% ποσοστό
Ανδρας	ειδικά καταστήματα	51,5

	λαϊκή αγορά	6,1
	super market	24,2
	γνωστούς παραγωγούς	18,2
Γυναίκα	ειδικά καταστήματα	52,4
	λαϊκή αγορά	9,5
	super market	31,0
	γνωστούς παραγωγούς	6,0
	τα καλλιεργεί ο ίδιος	1,2

Ερ.8. Πώς τα προμηθεύετε
 1=Ειδικά καταστήματα, 2=λαϊκή αγορά,
 3=super market, 4=απο γνωστούς παραγωγούς,
 5=τα καλλιεργεί ο ίδιος



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)

■ Ανδρας
 ▨ Γυναίκα

Ερ.8. Πώς τα προμηθεύετε

- ειδικά καταστήματα
- λαϊκή αγορά
- super market
- γνωστούς παραγωγούς
- τα καλλιεργεί ο ίδιος

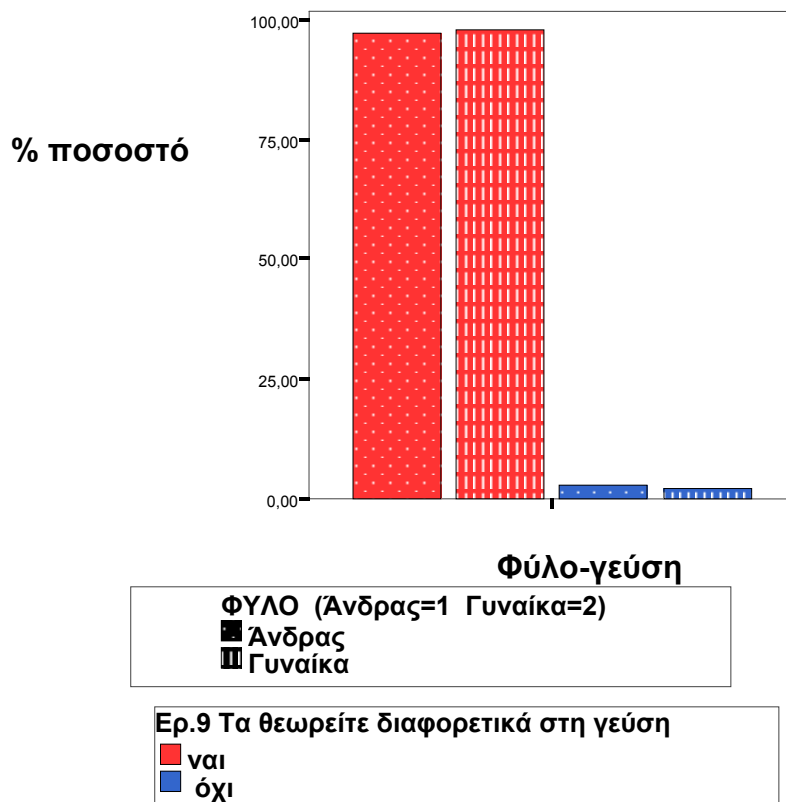
Και τα δύο φύλα προμηθεύονται τα βιολογικά τρόφιμα κυρίως από τα ειδικά καταστήματα.

Ερ.9 Τα θεωρείτε διαφορετικά στη γεύση 1= ναι 2=όχι)

Φύλο	Γεύση	% ποσοστό
Ανδρας	ναι	97,0
	όχι	3,0

Γυναίκα	ναι	97,6
	όχι	2,4

Ερ.9 Τα θεωρείτε διαφορετικά στη γεύση
1= ναι 2=όχι

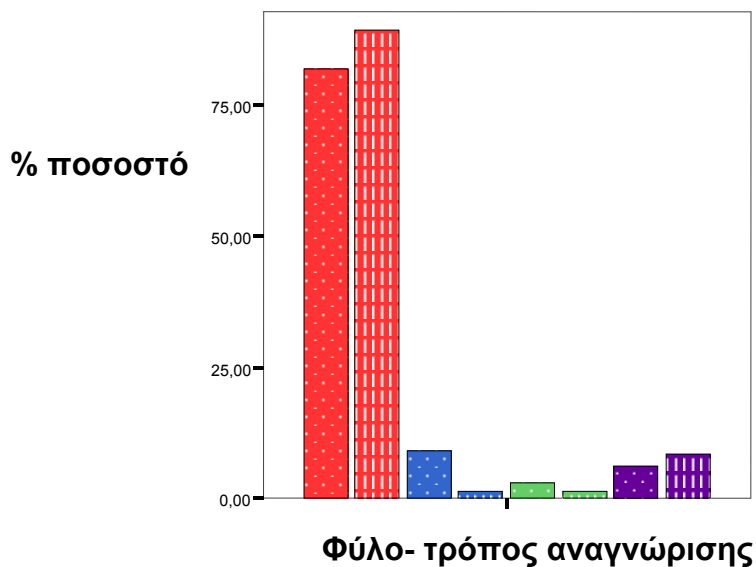


Άντρες και γυναίκες τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση.

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα 1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα,
2=εμφάνιση,3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω

Φύλο	Τρόπος αναγνώρισης	% ποσοστό
Άνδρας	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	81,8
	Εμφάνιση	9,1
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	3,0
	δε γνωρίζει	6,1
Γυναίκα	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	89,3
	Εμφάνιση	1,2
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	1,2
	δε γνωρίζει	8,3

**Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα
1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,
3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω**



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)

■ Ανδρας

■ Γυναίκα

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα

■ σφραγίδα/ετικέτα/σήμα

■ εμφάνιση

■ πηγαίνει απο τα ειδικά καταστήματα

■ δε γνωρίζει

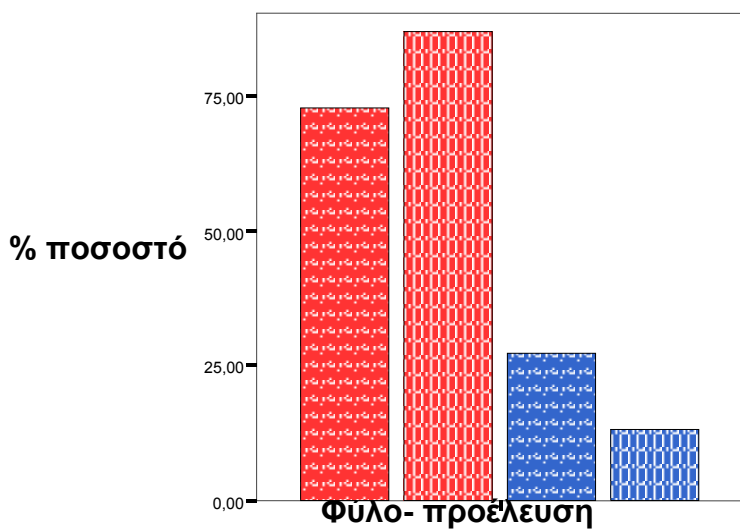
Αντρες και γυναίκες αναγνωρίζουν τα βιολογικά προϊόντα κυρίως απο τη σφραγίδα/ετικέτα.

Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα 1=ελληνικά, 2=εισαγόμενα, 3=και τα δύο

Φύλο	Προέλευση	% ποσοστό
Ανδρας	Ελληνικά	72,7
	και τα δύο	27,3

Γυναίκα	Ελληνικά	86,9
	και τα δύο	13,1

Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα
1=ελληνικά, 2=εισαγόμενα, 3=και τα δύο



ΦΥΛΟ (Ανδρας=1 Γυναίκα=2)
 Ανδρας
 Γυναίκα

Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα
 ελληνικά
 και τα δύο

Άντρες και γυναίκες προτιμούν κυρίως ελληνικά βιολογικά τρόφιμα

ΣΧΟΛΙΑ:

Απο τα παραπάνω προκύπτει ότι οι γυναίκες μαγειρεύουν συχνότερα από τους άντρες σε ποσοστό 78,6%, σε σχέση με τους άντρες που μαγειρεύει μόνο το 16,2%. Το 20,2% των αντρών ψωνίζουν οι ίδιοι ενώ συνήθως για αυτούς ψωνίζει η σύζυγος (41,4%) ή η μητέρα(36,4%). Οι γυναίκες ψωνίζουν οι ίδιες σε ποσοστό 78,1% ή η μητέρα και ο πατέρας σε ποσοστό 17,4%.

Οι γυναίκες έχουν καλύτερη πληροφόρηση και είναι καλύτερα ενημερωμένες για τα βιολογικά τρόφιμα σε ποσοστό 75,1%, ενώ στους άντρες μόνο το 46,5% δηλώνει ότι έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα.

Το ποσοστό των γυναικών που καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα είναι 41,8%, μεγαλύτερο από των αντρών που είναι 33,3%.

Στη πλειοψηφία τους και οι άντρες και οι γυναίκες προτιμούν να καταναλώνουν κυρίως φρούτα και λαχανικά, έπειτα λίπη, ενώ στη τρίτη θέση στη προτίμηση των ανδρών υπάρχει ισοψηφία μεταξύ αλκοόλ και κρέατος, οι γυναίκες προτιμούν τη κατηγορία ψωμί και δημητριακά.

Ο πρώτος λόγος που οι άντρες δε καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι γιατί δεν έχουν ασχοληθεί με το θέμα (47%), ενώ οι γυναίκες τα βρίσκουν ακριβότερα (48,7%).

Το 66,7% των ερωτηθέντων αντρών δε καταναλώνει καθόλου βιολογικά τρόφιμα, ενώ το 15,2% καταναλώνει καθημερινά και το 14,1% μερικές φορές τη βδομάδα. Στις γυναίκες το 58,2% δε καταναλώνει καθόλου βιολογικά τρόφιμα, το 19,4% καταναλώνει μερικές φορές τη βδομάδα ενώ το 10,9% καταναλώνει καθημερινά.

Άντρες και γυναίκες καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα κυρίως γιατί είναι υγιεινότερα και έπειτα διότι δεν περιέχουν φυτοφάρμακα. Και οι δύο ομάδες επίσης συμφωνούν ότι προμηθεύονται τα βιολογικά από ειδικά καταστήματα ή από super market, καθώς και ότι τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση (ποσοστό 97%).

Οι άντρες αναγνωρίζουν τα βιολογικά τρόφιμα από τη σφραγίδα ή το σήμα, το ίδιο και οι γυναίκες, ενώ το μόλις το 6,1% των αντρών δε ξέρει να αναγνωρίσει τα βιολογικά προϊόντα, ποσοστό μικρότερο σε σχέση με των γυναικών που είναι 8,3%.

Τέλος οι άντρες προτιμούν ελληνικά προϊόντα σε ποσοστό 72,7% και ελληνικά και εισαγόμενα σε ποσοστό 27,3%, ενώ οι γυναίκες 86,9% και 13,1% αντίστοιχα.

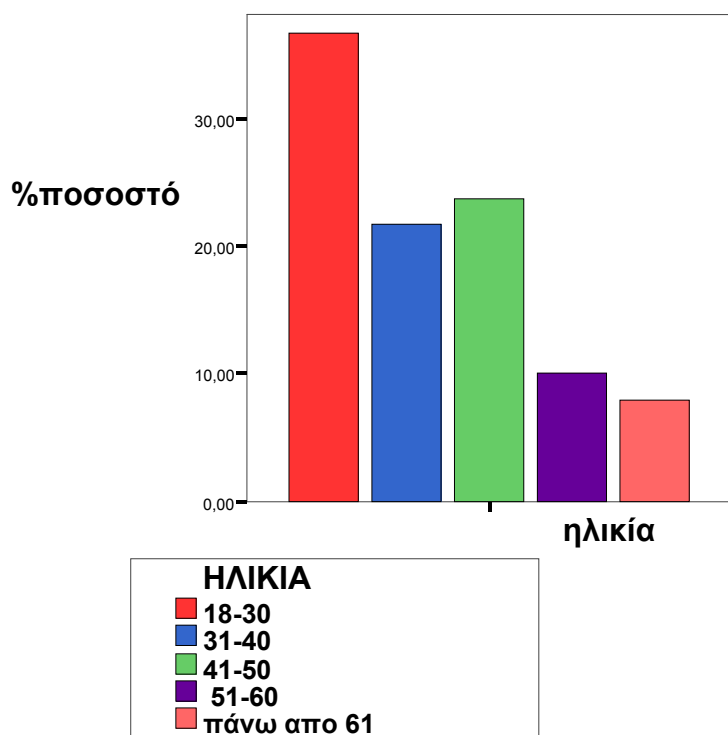
Εν συντομία θα λέγαμε ότι οι γυναίκες έχουν καλύτερη πληροφόρηση από τους άντρες γεγονός που πιθανώς οφείλεται στο ότι μαγειρεύουν και ψωνίζουν οι ίδιες κυρίως, ακόμα καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα περισσότερο από τους άνδρες αλλά οι άνδρες ξέρουν να τα αναγνωρίζουν σε ποσοστό μεγαλύτερο από των γυναικών καθώς επίσης οι άντρες στη πλειοψηφία τους καταναλώνουν περισσότερο καιρό βιολογικά τρόφιμα απ' ό,τι οι γυναίκες.

6.3 Παρουσίαση με βάση την ηλικία

ΗΛΙΚΙΑ 1=18-30,2=31-40,3=41-50,4=51-60,5=πάνω από 61

Ηλικία	Συχνότητα	% ποσοστό
18-30	110	36,7
31-40	65	21,7
41-50	71	23,7
51-60	30	10,0
πάνω από 61	24	8,0

ΗΛΙΚΙΑ 1=18-30,2=31-40,3=41-50,4=51-60,5=πάνω απο 61



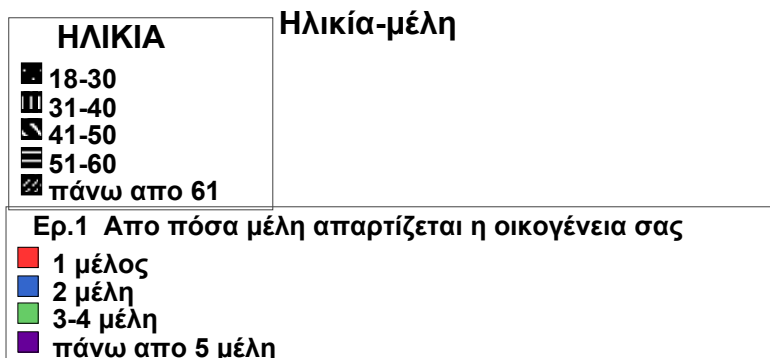
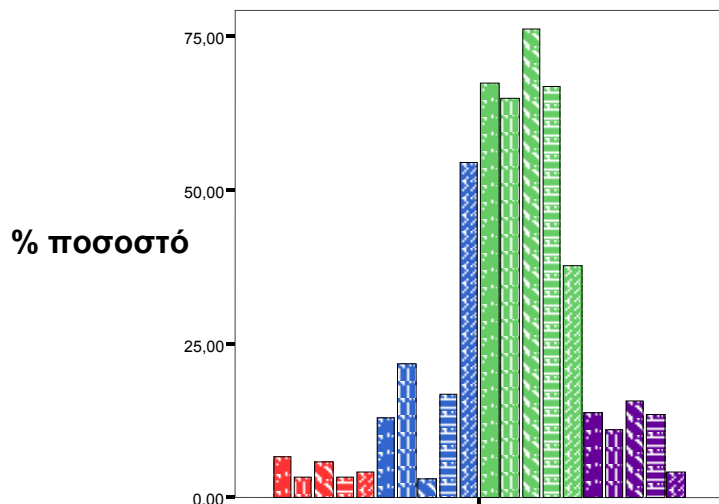
Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων ήταν ηλικίας 18-30 ετών.

Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένεια σας 1=1 μέλος,2=2 μέλη, 3=3-4 μέλη,
4=πάνω απο 5 μέλη

Ηλικία	Μέλη	% ποσοστό
18-30	1 μέλος	6,4
	2 μέλη	12,7
	3-4 μέλη	67,3
	πάνω απο 5 μέλη	13,6

31-40	1 μέλος	3,1
	2 μέλη	21,5
	3-4 μέλη	64,6
	πάνω απο 5 μέλη	10,8
41-50	1 μέλος	5,6
	2 μέλη	2,8
	3-4 μέλη	76,1
	πάνω απο 5 μέλη	15,5
51-60	1 μέλος	3,3
	2 μέλη	16,7
	3-4 μέλη	66,7
	πάνω απο 5 μέλη	13,3
πάνω απο 61	1 μέλος	4,2
	2 μέλη	54,2
	3-4 μέλη	37,5
	πάνω απο 5 μέλη	4,2

**Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένεια σας
1=1 μέλος,2=2 μέλη, 3=3-4 μέλη, 4=πάνω απο 5 μέλη**

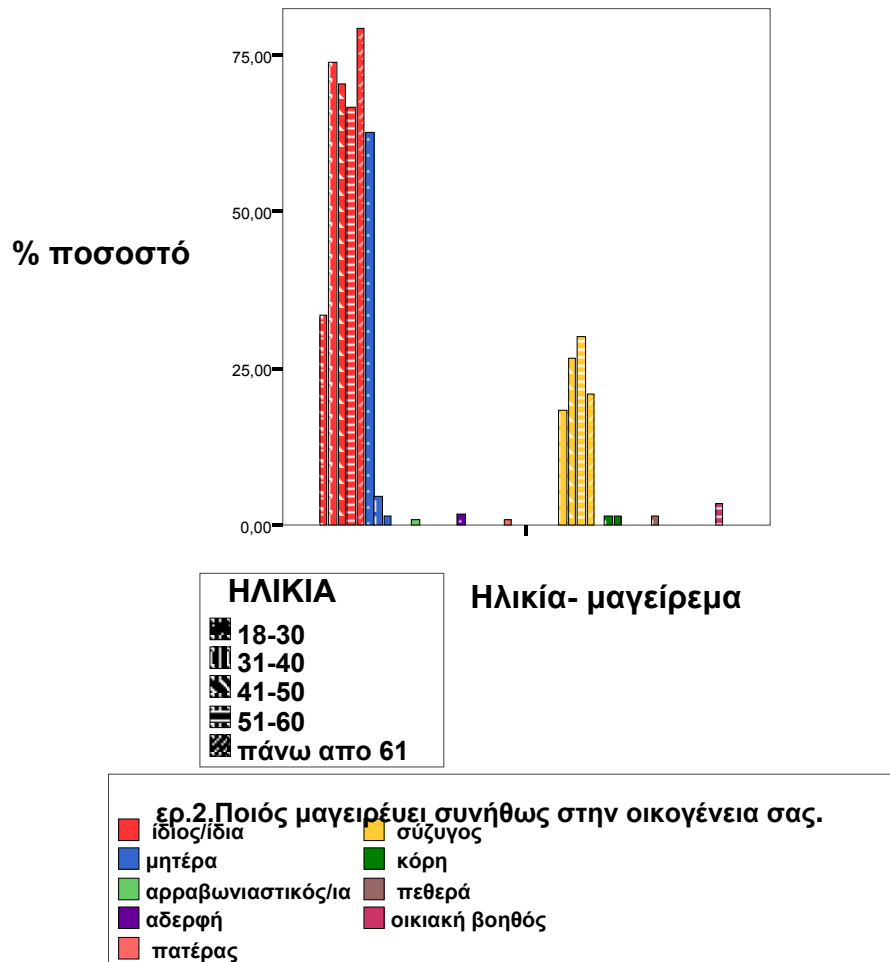


Στις ηλικίες 18-60 , οι οικογένειες των ερωτηθέντων αποτελούνται κυρίως απο 3-4 μέλη, ενώ στην ηλικία των 61 και άνω απο 2 μέλη.

ερ.2.Ποιός μαγειρεύει συνήθως στην οικογένεια σας. 1=ο ίδιος/η ίδια, 2= η σύζυγος, 3=η μητέρα, 4=η κόρη, 5= αρραβωνιαστικός, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός, 9=πατέρας.

Ηλικία	Μαγείρεμα	% ποσοστό
18-30	ίδιος/ίδια	33,6
	μητέρα	62,7
	αρραβωνιαστικός/ια	,9
	αδερφή	1,8
	πατέρας	,9
31-40	ίδιος/ίδια	73,8
	σύζυγος	18,5
	μητέρα	4,6
	κόρη	1,5
	πεθερά	1,5
41-50	ίδιος/ίδια	70,4
	σύζυγος	26,8
	μητέρα	1,4
	κόρη	1,4
51-60	ίδιος/ίδια	66,7
	σύζυγος	30,0
	οικιακή βοηθός	3,3
πάνω απο 61	ίδιος/ίδια	79,2
	σύζυγος	20,8

ερ.2.Ποιός μαγειρεύει συνήθως στην οικογένεια σας.
 1=ο ίδιος/η ίδια, 2= η σύζυγος, 3=η μητέρα, 4=η κόρη,
 5= αρραβωνιαστικός, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή
 βοηθός, 9= πατέρας.

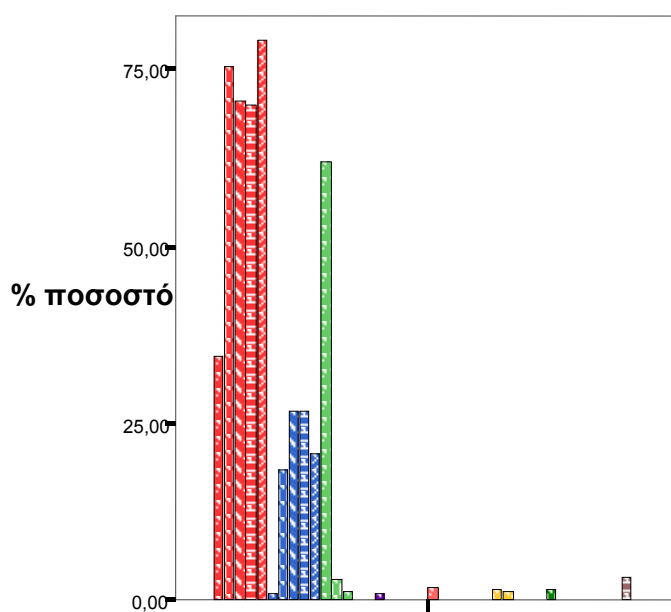


Στις ηλικίες 18-30 μαγειρεύει συνήθως η μητέρα ενώ των 31 και άνω οι ίδιοι οι ερωτηθέντες.

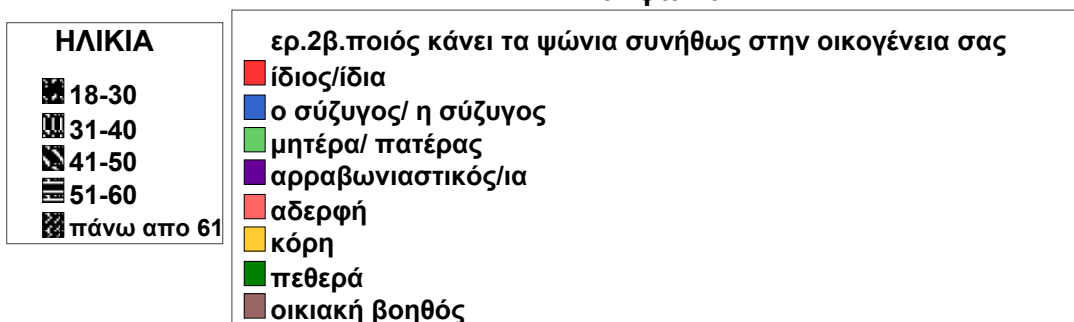
ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας 1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=η σύζυγος/ ο σύζυγος,3=μητέρα/πατέρας,4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός

Ηλικία	Ψώνια	% ποσοστό
18-30	ίδιος/ίδια	34,5
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	,9
	μητέρα/ πατέρας	61,8
	αρραβωνιαστικός/ια	,9
	αδερφή	1,8
31-40	ίδιος/ίδια	75,4
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	18,5
	μητέρα/ πατέρας	3,1
	κόρη	1,5
	πεθερά	1,5
41-50	ίδιος/ίδια	70,4
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	26,8
	μητέρα/ πατέρας	1,4
	κόρη	1,4
51-60	ίδιος/ίδια	70,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	26,7
	οικιακή βοηθός	3,3
πάνω απο 61	ίδιος/ίδια	79,2
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	20,8

ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας
 1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=η σύζυγος/ ο σύζυγος,3=μητέρα/πατέρας,
 4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά,
 8=οικιακή βοηθός



Ηλικία -ψώνια

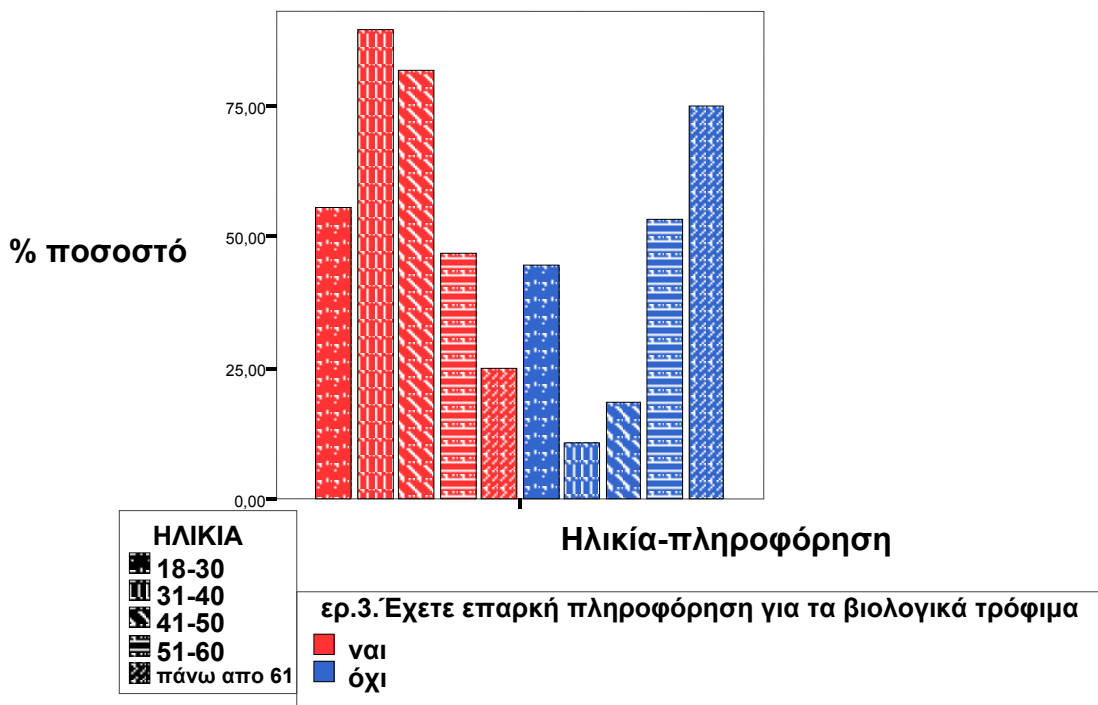


Στις ηλικίες των 18-30 τα ψώνια κάνει συνήθως η μητέρα ή ο πατέρας, ενώ στις ηλικίες των 31 και άνω τα ψώνια γίνονται από τους ίδιους τους ερωτηθέντες.

ερ.3.Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα(1=ναι,2=οχι)

Ηλικία	Πληροφόρηση	% ποσοστό
18-30	ναι	55,5
	όχι	44,5
31-40	ναι	89,2
	όχι	10,8
41-50	ναι	81,7
	όχι	18,3
51-60	ναι	46,7
	όχι	53,3
πάνω απο 61	ναι	25,0
	όχι	75,0

**ερ.3. Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα
(1=ναι,2=οχι)**



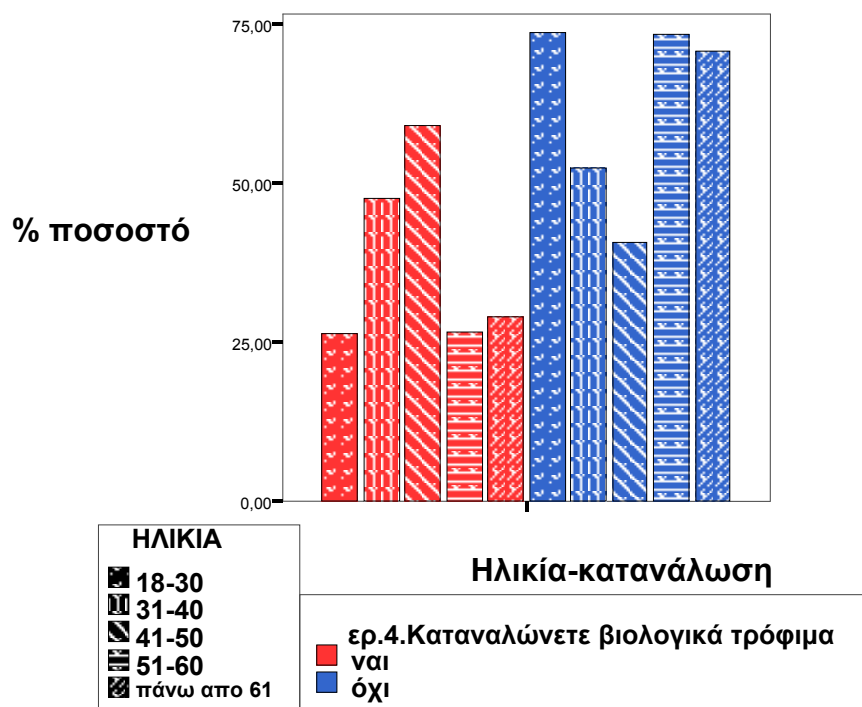
Οι ηλικίες μεταξύ 18-50 έχουν κυρίως επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα ενώ οι ηλικίες 51 και άνω δεν έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα.

ερ.4. Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=ναι 2=όχι

Ηλικία	Κατανάλωση	% ποσοστό
18-30	Ναι	26,4
	Όχι	73,6
31-40	Ναι	47,7
	Όχι	52,3

41-50	Ναι	59,2
	Όχι	40,8
51-60	Ναι	26,7
	Όχι	73,3
πάνω απο 61	Ναι	29,2
	Όχι	70,8

**ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα
1=ναι 2=όχι**



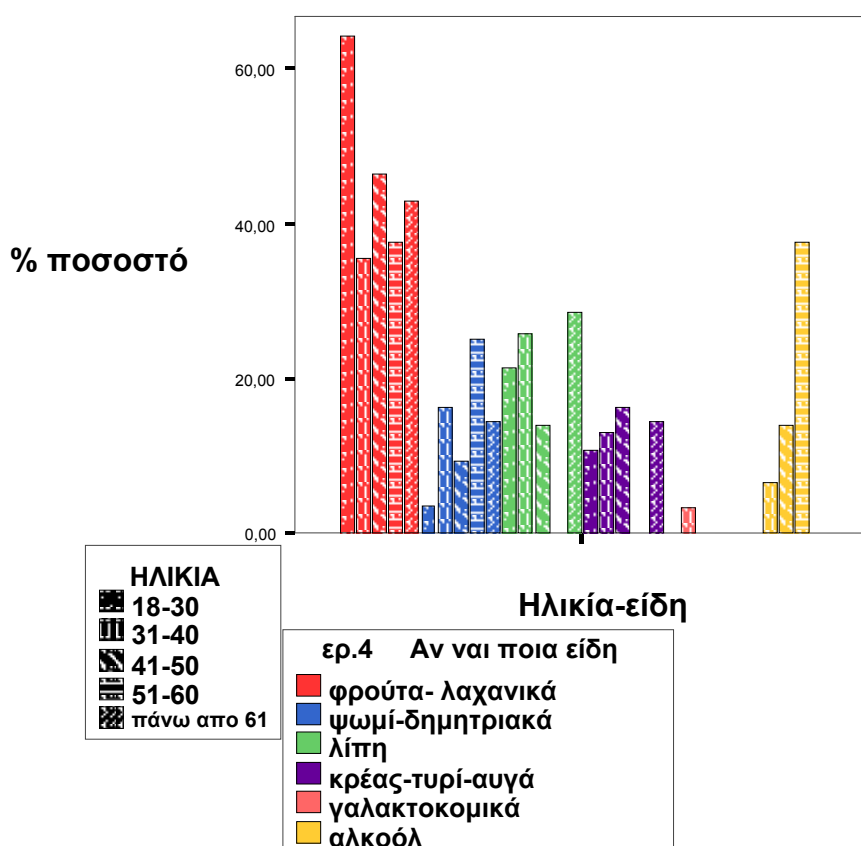
Οι ηλικίες μεταξύ 41-50 καταναλώνουν σε μεγαλύτερο ποσοστό βιολογικά τρόφιμα.

ερ.4 Αν ναι ποια είδη 1=φρούτα-λαχανικά, 2=ψωμί δημητριακά, 3= λίπη, 4= γαλακτοκομικά,5= κρέας, τυρί, αυγά, 6=αλκοόλ

Ηλικία	Είδος	% ποσοστό
18-30	φρούτα- λαχανικά	64,3
	ψωμί-δημητριακά	3,6
	λίπη	21,4
	κρέας-τυρί-αυγά	10,7
31-40	φρούτα- λαχανικά	35,5
	ψωμί-δημητριακά	16,1
	λίπη	25,8
	γαλακτοκομικά	3,2
	κρέας-τυρί-αυγά	12,9
	αλκοόλ	6,5
41-50	φρούτα- λαχανικά	46,5
	ψωμί-δημητριακά	9,3
	λίπη	14,0
	κρέας-τυρί-αυγά	16,3
	αλκοόλ	14,0
51-60	φρούτα- λαχανικά	37,5
	ψωμί-δημητριακά	25,0
	αλκοόλ	37,5
πάνω απο 61	φρούτα- λαχανικά	42,9
	ψωμί-δημητριακά	14,3

	λίπη	28,6
	κρέας-τυρί-αυγά	14,3

ερ.4 Αν ναι ποια είδη
 1=φρούτα-λαχανικά, 2=ψωμί δημητριακά,
 3= λίπη, 4= γαλακτοκομικά,5= κρέας, τυρί, αυγά,
 6=αλκοόλ ,



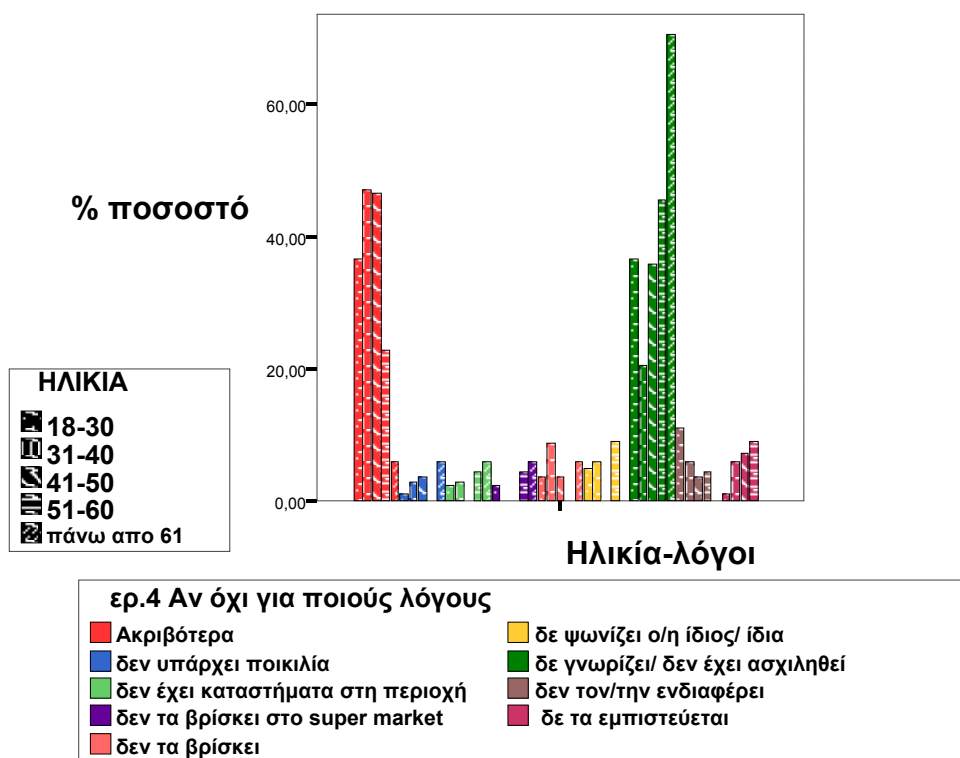
Πρώτη θέση στη προτίμηση όλων των ηλικιών έχουν τα φρούτα και τα λαχανικά.

ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους 1=ακριβά, 2=δεν υπάρχει ποικιλία,3=δεν υπάρχουν κοντά καταστήματα,4=δεν τα βρίσκει στο super market,5=δεν τα βρίσκει,6=δε ψωνίζει ο ίδιος/α,7=δε τα γνωρίζει,8=δεν την ενδιαφέρει,9=δεν τα εμπιστεύεται

Ηλικία	Λόγοι	% ποσοστό
18-30	Ακριβότερα	36,6
	δεν υπάρχει ποικιλία	1,2
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	2,4
	δεν τα βρίσκει στο super market	2,4
	δεν τα βρίσκει	3,7
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	4,9
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	36,6
	δεν τον/την ενδιαφέρει	11,0
	δε τα εμπιστεύεται	1,2
31-40	Ακριβότερα	47,1
	δεν υπάρχει ποικιλία	2,9
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	2,9
	δεν τα βρίσκει	8,8
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	5,9
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	20,6
	δεν τον/την ενδιαφέρει	5,9
	δε τα εμπιστεύεται	5,9
41-50	Ακριβότερα	46,4
	δεν υπάρχει ποικιλία	3,6
	δεν τα βρίσκει	3,6

	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	35,7
	δεν τον/την ενδιαφέρει	3,6
	δε τα εμπιστεύεται	7,1
51-60	Ακριβότερα	22,7
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	4,5
	δεν τα βρίσκει στο super market	4,5
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	9,1
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	45,5
	δεν τον/την ενδιαφέρει	4,5
	δε τα εμπιστεύεται	9,1
πάνω από 61	Ακριβότερα	5,9
	δεν υπάρχει ποικιλία	5,9
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	5,9
	δεν τα βρίσκει στο super market	5,9
	δεν τα βρίσκει	5,9
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	70,6

ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους
 1=ακριβά, 2=δεν υπάρχει ποικιλία,
 3=δεν υπάρχουν κοντά καταστήματα,
 4=δεν τα βρίσκει στο super market,5=δεν τα βρίσκει,
 6=δε ψωνίζει ο ίδιος/α,7=δε τα γνωρίζει,
 8=δεν την ενδιαφέρει,9=δεν τα εμπιστεύεται



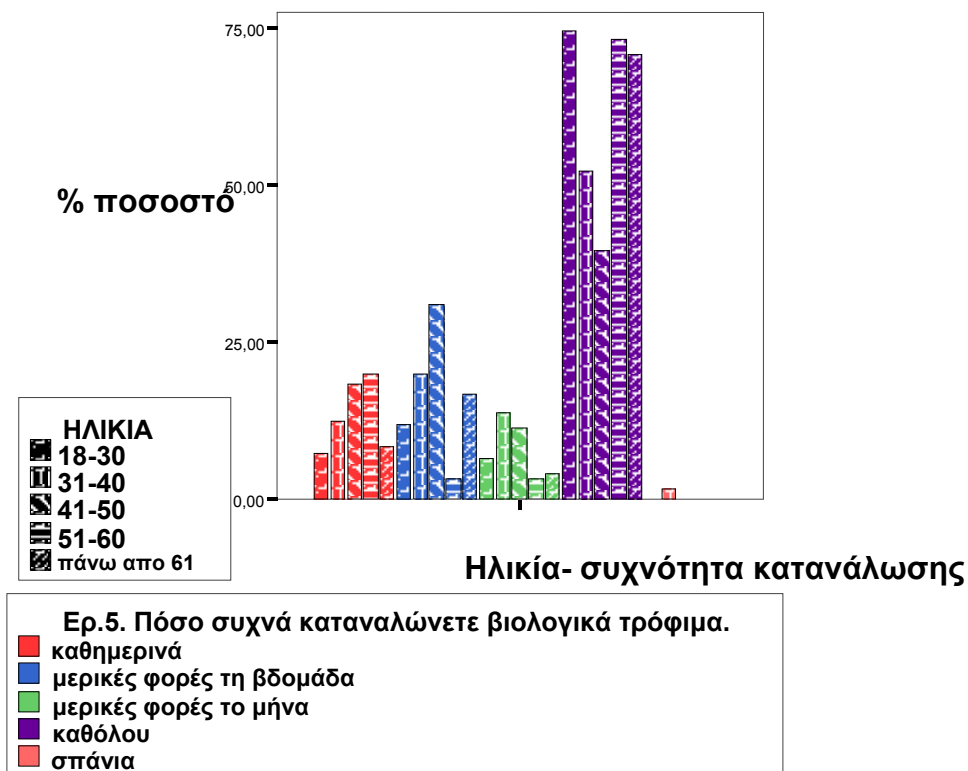
Οι κύριοι λόγοι που όλες οι ηλικίες δε καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι είτε επειδή τα βρίσκουν ακριβότερα είτε γιατί δεν έχουν ασχοληθεί με το θέμα.

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
 1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου

Ηλικία	Συχνότητα	% ποσοστό
18-30	καθημερινά	7,3

	μερικές φορές τη βδομάδα	11,8
	μερικές φορές το μήνα	6,4
	καθόλου	74,5
31-40	καθημερινά	12,3
	σπάνια	1,5
	μερικές φορές τη βδομάδα	20,0
	μερικές φορές το μήνα	13,8
	καθόλου	52,3
41-50	καθημερινά	18,3
	μερικές φορές τη βδομάδα	31,0
	μερικές φορές το μήνα	11,3
	καθόλου	39,4
51-60	καθημερινά	20,0
	μερικές φορές τη βδομάδα	3,3
	μερικές φορές το μήνα	3,3
	καθόλου	73,3
πάνω απο 61	καθημερινά	8,3
	μερικές φορές τη βδομάδα	16,7
	μερικές φορές το μήνα	4,2
	καθόλου	70,8

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
 1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,
 4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου



Το μεγαλύτερο ποσοστό όλων των ηλικιών δε καταναλώνει καθόλου βιολογικά τρόφιμα.

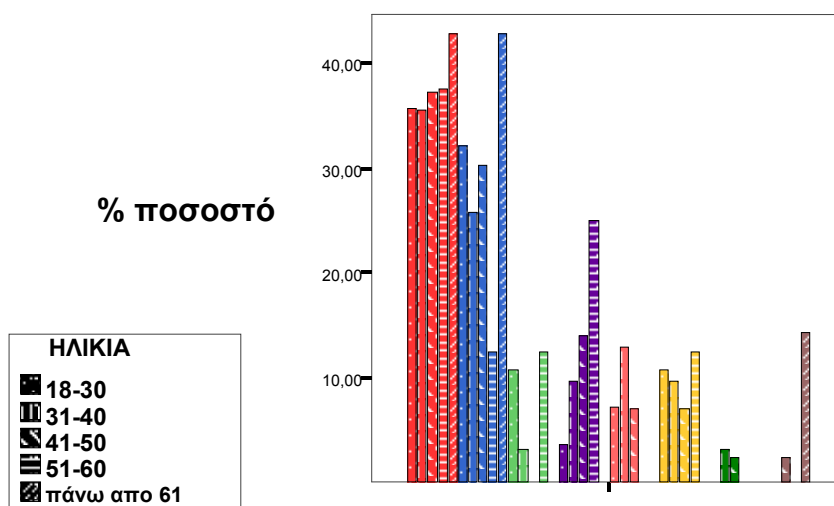
Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=υγιεινότερα,2=χωρίς φυτοφάρμακα,3=νοστιμότερα,4=γευστικότερα,5=χωρίς συντηρητικά,6=χωρίς χημικές επεξεργασίες,7=είναι πιστοποιημένα,8=είναι θρεπτικότερα,

Ηλικία	Λόγοι	% ποσοστό
18-30	υγιεινότερα	35,7
	χωρίς φυτοφάρμακα	32,1

	νοστιμότερα	10,7
	χωρίς συντηρητικά	3,6
	Χωρίς χημικές επεξεργασίες	7,1
	πιστοποιημένα	10,7
31-40	υγιεινότερα	35,5
	χωρίς φυτοφάρμακα	25,8
	νοστιμότερα	3,2
	γευστικότερα	3,2
	χωρίς συντηρητικά	9,7
	Χωρίς χημικές επεξεργασίες	12,9
	πιστοποιημένα	9,7
41-50	υγιεινότερα	37,2
	χωρίς φυτοφάρμακα	30,2
	γευστικότερα	2,3
	χωρίς συντηρητικά	14,0
	Χωρίς χημικές επεξεργασίες	7,0
	πιστοποιημένα	7,0
	θρεπτικότερα	2,3
51-60	υγιεινότερα	37,5
	χωρίς φυτοφάρμακα	12,5
	νοστιμότερα	12,5
	χωρίς συντηρητικά	25,0
	πιστοποιημένα	12,5

πάνω απο 61	υγιεινότερα	42,9
	χωρίς φυτοφάρμακα	42,9
	θρεπτικότερα	14,3

Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα
 1=υγιεινότερα,2=χωρίς φυτοφάρμακα, 3=νοστιμότερα,
 4=γευστικότερα,5=χωρίς συντηρητικά,6=χωρίς χημικές
 επεξεργασίες,7=είναι πιστοποιημένα,
 8=είναι θρεπτικότερα



Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα

- υγιεινότερα
- χωρίς φυτοφάρμακα
- νοστιμότερα
- χωρίς συντηρητικά
- χωρίς χημικές επεξεργασίες
- πιστοποιημένα
- γευστικότερα
- θρεπτικότερα

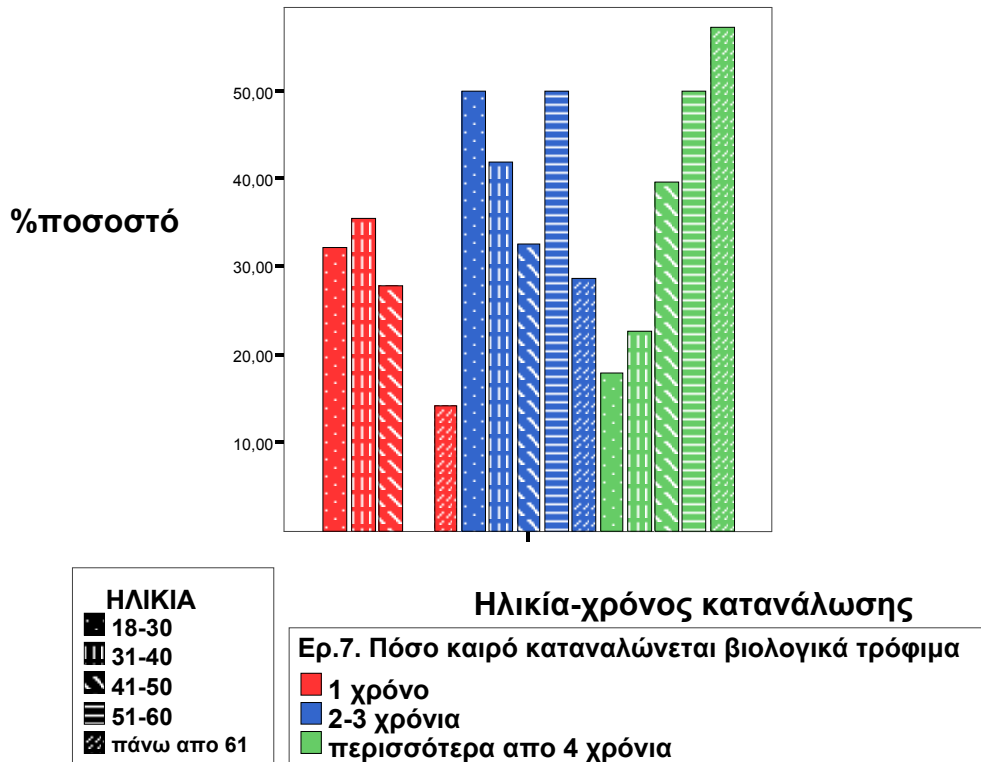
Ηλικία-λόγοι κατανάλωσης

Ο κύριος λόγος κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων όλων των ηλικιών είναι οτι τα βρίσκουν υγιεινότερα.

Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα 1=1 χρόνο,2=2-3 χρόνια,3=περισσότερα απο 4 χρόνια

Ηλικία	Χρόνος	% ποσοστό
18-30	1 χρόνο	32,1
	2-3 χρόνια	50,0
	περισσότερα από 4 χρόνια	17,9
31-40	1 χρόνο	35,5
	2-3 χρόνια	41,9
	περισσότερα από 4 χρόνια	22,6
41-50	1 χρόνο	27,9
	2-3 χρόνια	32,6
	περισσότερα από 4 χρόνια	39,5
51-60	2-3 χρόνια	50,0
	περισσότερα από 4 χρόνια	50,0
πάνω από 61	1 χρόνο	14,3
	2-3 χρόνια	28,6
	περισσότερα από 4 χρόνια	57,1

Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα
1=1 χρόνο,2=2-3 χρόνια,3=περισσότερα απο
4 χρόνια



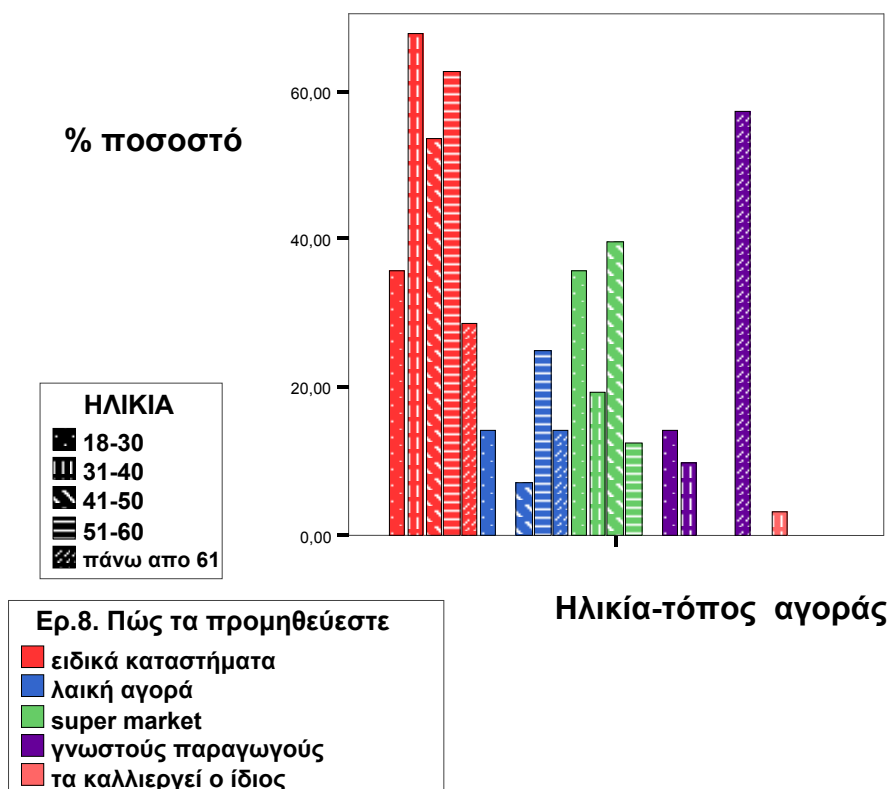
Οι ηλικίες μεταξύ 18-40 κυρίως καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα 2-3 χρόνια, ενώ οι ηλικίες 41 και άνω περισσότερο από 4 χρόνια.

Ερ.8. Πώς τα προμηθεύετε 1=Ειδικά καταστήματα,2=λαϊκή αγορά, 3=super market,
 4=απο γνωστούς παραγωγούς, 5=τα καλλιεργεί ο ίδιος

Ηλικιά	Τρόπος προμήθευσης	% ποσοστό
18-30	Ειδικά καταστήματα	35,7
	λαϊκή αγορά	14,3

	super market	35,7
	γνωστούς παραγωγούς	14,3
31-40	Ειδικά καταστήματα	67,7
	super market	19,4
	γνωστούς παραγωγούς	9,7
	τα καλλιεργεί ο ίδιος	3,2
41-50	Ειδικά καταστήματα	53,5
	λαϊκή αγορά	7,0
	super market	39,5
51-60	Ειδικά καταστήματα	62,5
	λαϊκή αγορά	25,0
	super market	12,5
πάνω από 61	Ειδικά καταστήματα	28,6
	λαϊκή αγορά	14,3
	γνωστούς παραγωγούς	57,1

Ερ.8. Πώς τα προμηθεύεστε
 1=Ειδικά καταστήματα, 2=λαϊκή αγορά,
 3=super market, 4=απο γνωστούς παραγωγούς
 , 5=τα καλλιεργεί ο ίδιος



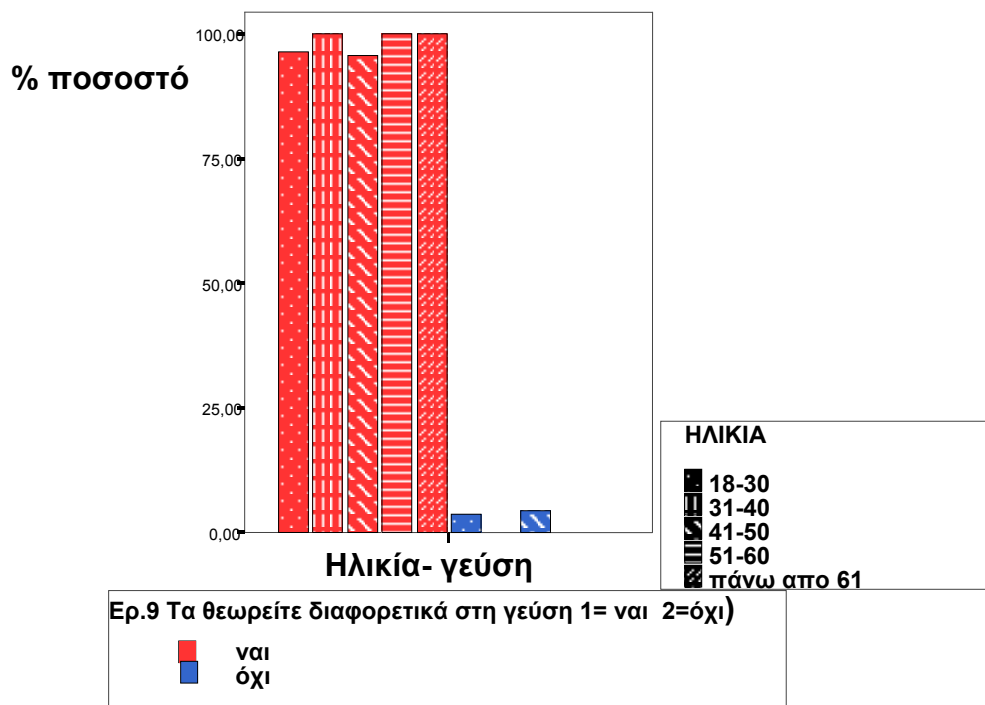
Οι ηλικίες 18-60 προμηθεύονται τα βιολογικά προϊόντα κυρίως από τα ειδικά καταστήματα, ενώ οι ηλικίες 61 και άνω από γνωστούς παραγωγούς.

Ερ.9 Τα θεωρείτε διαφορετικά στη γεύση 1= ναι 2=όχι)

Ηλικία	Γεύση	% ποσοστό
18-30	ναι	96,4
	όχι	3,6
31-40	ναι	100,0

41-50	ναι	95,3
	όχι	4,7
51-60	ναι	100,0
πάνω απο 61	ναι	100,0

Ερ.9 Τα θεωρείτε διαφορετικά στη γεύση 1= ναι 2=όχι)



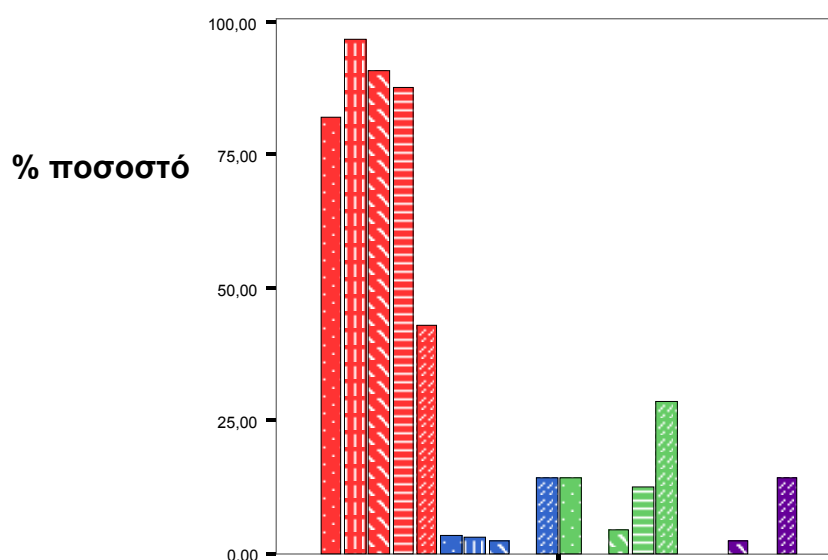
Όλες οι ηλικίες κατά κύριο λόγο τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση.

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα 1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω

Ηλικία	Τρόπος αναγνώρισης	% ποσοστό
18-30	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	82,1
	εμφάνιση	3,6
	δε γνωρίζει	14,3
31-40	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	96,8
	εμφάνιση	3,2
41-50	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	90,7
	εμφάνιση	2,3
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	2,3
	δε γνωρίζει	4,7
51-60	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	87,5
	δε γνωρίζει	12,5
πάνω απο 61	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	42,9

	εμφάνιση	14,3
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	14,3
	δε γνωρίζει	28,6

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα
 1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,
 3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω



ΗΛΙΚΙΑ	
■	18-30
■	31-40
■	41-50
■	51-60
■	πάνω απο 61

Ηλικία- τρόπος αναγνώρισης

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα

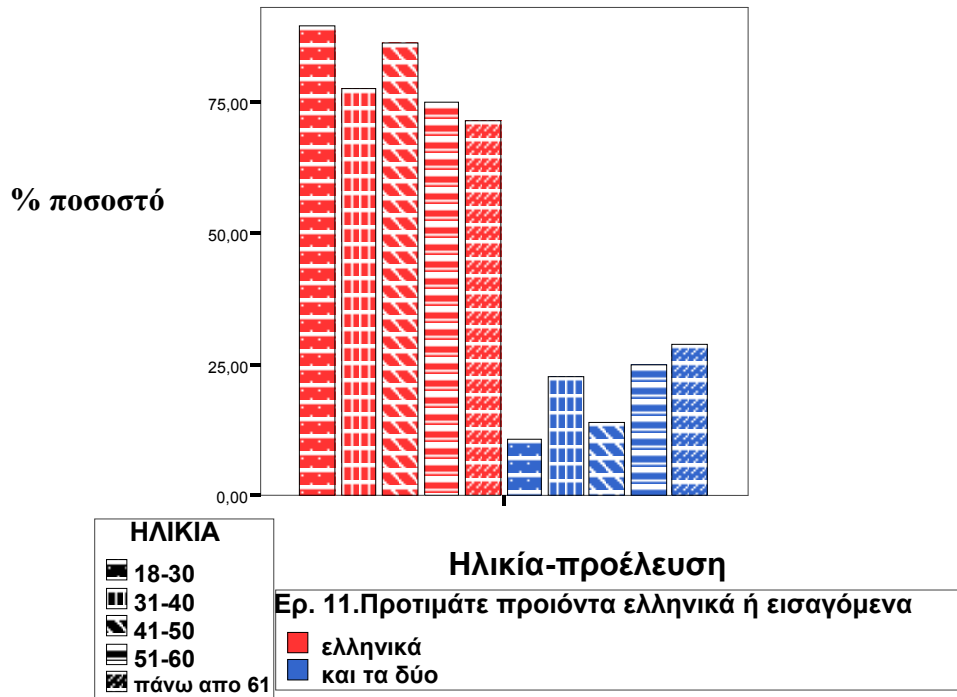
- σφραγίδα/ετικέτα/σήμα
- εμφάνιση
- δε γνωρίζει
- ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα

Το μεγαλύτερο ποσοστό όλων των ηλικιών αναγνωρίζει τα βιολογικά προϊόντα απο τη σφραγίδα/ετικέτα.

Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα 1=ελληνικά, 2=εισαγόμενα, 3=και τα δύο

Ηλικία	Προέλευση	% ποσοστό
18-30	ελληνικά	89,3
	και τα δύο	10,7
31-40	ελληνικά	77,4
	και τα δύο	22,6
41-50	ελληνικά	86,0
	και τα δύο	14,0
51-60	ελληνικά	75,0
	και τα δύο	25,0
πάνω απο 61	ελληνικά	71,4
	και τα δύο	28,6

**Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα
1=ελληνικά, 2=εισαγόμενα, 3=και τα δύο**



Όλες οι ηλικίες προτιμούν κυρίως ελληνικά βιολογικά προϊόντα.

ΣΧΟΛΙΑ:

Στην ηλικία των 18-30 το σύνηθες είναι να μαγειρεύει και να κάνει τα ψώνια η μητέρα παρόλα αυτά το 55,5% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα αλλά μόνο το 26,4% τα καταναλώνει και κυρίως προτιμάει φρούτα και λαχανικά ή λίπη. Το 36,6% τα βρίσκει ακριβότερα ή δεν έχει ασχοληθεί με το θέμα. Το 73,6% δε καταναλώνει καθόλου βιολογικά τρόφιμα ενώ το 11,8% τα καταναλώνει μερικές φορές τη βδομάδα, ενώ μόλις το 7,3% τα καταναλώνει καθημερινά. Ο κύριος λόγος σε αυτή την ηλικία που

καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι ότι τα βρίσκουν υγιεινότερα (35,7%) ή ότι δε περιέχουν φυτοφάρμακα(32,1%). Το μεγαλύτερο ποσοστό καταναλώνει βιολογικά 2-3 χρόνια και τα προμηθεύεται ή απο τα ειδικά καταστήματα ή απο super market. Το 96,4% τα θεωρεί διαφορετικά στη γεύση και το 84,3% προτιμάει ελληνικά προϊόντα. Τέλος το 82,1% αναγνωρίζει τα βιολογικά απο την ετικέτα ή τη σφραγίδα ενώ το 14,3% δε ξέρει να τα αναγνωρίσει.

Στην ηλικία των 31-40 το μεγαλύτερο ποσοστό μαγειρεύει και ψωνίζει το ίδιο. Το 89,2% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα ενώ βιολογικά τρόφιμα καταναλώνει το 47,7%. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι αυτή η ομάδα ηλικιών επιλέγει και καταναλώνει όλες τις κατηγορίες βιολογικών τροφίμων,. Το 52,3% που δεν αγοράζει βιολογικά τρόφιμα δηλώνει ότι είναι ακριβότερα (47,1%) ή ότι δεν έχει ασχοληθεί με το θέμα (20,6%). Το 20% καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα μερικές φορές τη βδομάδα ενώ το 12,3% καθημερινά, ο κύριος λόγος είναι ότι τα βρίσκει υγιεινότερα. Το 67,7% τα προμηθεύεται απο τα ειδικά καταστήματα, ενώ το 100% τα θεωρεί διαφορετικά στη γεύση και ξέρει να τα αναγνωρίζει. Τέλος η πλειοψηφία προτιμάει ελληνικά προϊόντα.

Στην ηλικία 41-50, το 70,4% μαγειρεύει και κάνει τα ψώνια το ίδιο. Το 81,7% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 59,2% τα καταναλώνει δείχνοντας ιδιαίτερη προτίμηση στα φρούτα και τα λαχανικά. Το 46,4% τα βρίσκει ακριβότερα και το 39,4% δε τα καταναλώνει καθόλου. Το 31% τα καταναλώνει μερικές φορές τη βδομάδα και το 18,3% καθημερινά κυρίως γιατί είναι υγιεινότερα. Το 39,5% τα καταναλώνει περισσότερο απο 4 χρόνια. Η πλειοψηφία τα προμηθεύεται απο τα ειδικά καταστήματα και το 95,3% τα θεωρεί διαφορετικά στη γεύση. Το 86% προτιμάει ελληνικά προϊόντα ενώ μόλις το 4,7% δε ξέρει να τα αναγνωρίζει.

Στην ηλικία 51-60, το μεγαλύτερο ποσοστό ψωνίζει και μαγειρεύει το ίδιο, ενώ το 46,7% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 26,7% τα καταναλώνει δείχνοντας μεγαλύτερη προτίμηση στα φρούτα και λαχανικά. Το 45,5% δεν έχει ασχοληθεί με το θέμα και το 22,7% τα θεωρεί ακριβότερα. Το 20% τα καταναλώνει καθημερινά ενώ το 73,3% δε τα καταναλώνει καθόλου. Το 37,5% τα θεωρεί υγιεινότερα και τα καταναλώνει περισσότερο απο 2 χρόνια. Οι ηλικίες αυτές προμηθεύονται κυρίως τα βιολογικά προϊόντα απο τα ειδικά καταστήματα, τα αναγνωρίζει κυρίως απο την ετικέτα ή τη σφραγίδα, ενώ το 12,5% δε ξέρει να τα αναγνωρίζει. Τέλος τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση ενώ το 75% προτιμάει ελληνικά προϊόντα.

Στην ηλικία των 61 και άνω η πλειοψηφία μαγειρεύει και ψωνίζει η ίδια, το 25% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 29,2% τα καταναλώνει προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά. Το 70,6% δεν έχει ασχοληθεί με το θέμα. Το 8,3% τα καταναλώνει καθημερινά και το 16,7% μερικές φορές τη βδομάδα. Το 42,95% τα θεωρεί υγιεινότερα και χωρίς φυτοφάρμακα, ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό που τα καταναλώνει το κάνει περισσότερο απο 4 χρόνια. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός οτι το 57,1% τα προμηθεύεται απο γνωστούς παραγωγούς. Το 28,6% δε ξέρει να αναγνωρίσει τα βιολογικά προϊόντα. Το 71,45 %προτιμάει ελληνικά προϊόντα ενώ η πλειοψηφία τα θεωρεί διαφορετικά στη γεύση.

Εν συντομία θα λέγαμε οτι καλύτερη πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα έχουν οι ηλικίες μεταξύ 31-40 αλλά μεγαλύτερη και συχνότερη κατανάλωση οι ηλικίες μεταξύ 41-50. τα άτομα των 61 και άνω δεν έχουν καλή πληροφόρηση για τα βιολογικά. Όλες οι ομάδες ηλικιών προτιμούν κυρίως να καταναλώνουν φρούτα και λαχανικά και θεωρούν τα βιολογικά τρόφιμα διαφορετικά στη γεύση, όλες οι ομάδες επίσης προτιμούν κυρίως ελληνικά προϊόντα και τα προμηθεύονται κατα κύριο λόγο απο τα ειδικά καταστήματα. Οι

λόγοι που δε καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι ή γιατί τα βρίσκουν ακριβότερα ή δεν έχουν ασχοληθεί με το θέμα.

6.4. Παρουσίαση με βάση το επάγγελμα

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

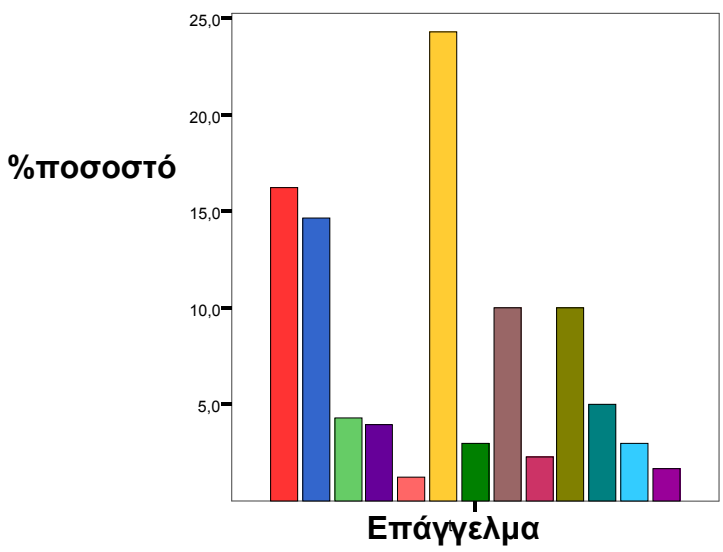
1=οικιακά,2=φοιτητές,3=συνταξιούχοι,4=ελεύθερ.επαγγελματίες,5=δικηγόροι,6=ιδιωτ.υπ
αλληλοι,7=ναυτικοί,8=καθηγ-δάσκ,9=άνεργοι,10=επιχειρηματίε,11=δημόσιοι
υπάλληλοι,12=γιατροί,13=γυμναστές,

Επάγγελμα	συχνότητα	% ποσοστό
οικιακά	49	16,3
φοιτητές	44	14,7
συνταξιούχοι	13	4,3
ελεύθεροι επαγγελματίες	12	4,0
δικηγόροι	4	1,3
ιδιωτικοί υπάλληλοι	73	24,3
ναυτικοί	9	3,0
καθηγητές-δάσκαλοι	30	10,0
άνεργοι	7	2,3
επιχειρηματίες	30	10,0
δημόσιοι υπάλληλοι	15	5,0
γιατροί	9	3,0

γυμναστές	5	1,7
-----------	---	-----

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

1=οικιακά,2=φοιτητές,3=συνταξιούχοι,
4=ελεύθερ.επαγγελματίες,5=δικηγόροι,
6=ιδιωτικοί υπάλληλοι,7=ναυτικοί,8=καθηγ-δάσκ,
9=άνεργοι,10=επιχειρηματίε,11=δημόσιοι υπάλληλοι,
12=γιατροί,13=γυμναστές,



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	
οικιακά	καθηγητές-δασκαλοι
φοιτητές	άνεργοι
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι
δικηγόροι	γιατροί
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γιατροί
ναυτικοί	γυμναστές

Το επάγγελμα που συναντάμε περισσότερο στην έρευνα μας είναι οι ιδιωτικοί υπάλληλοι

Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένεια σας 1=1 μέλος,2=2 μέλη, 3=3-4 μέλη,
4=πάνω απο 5 μέλη

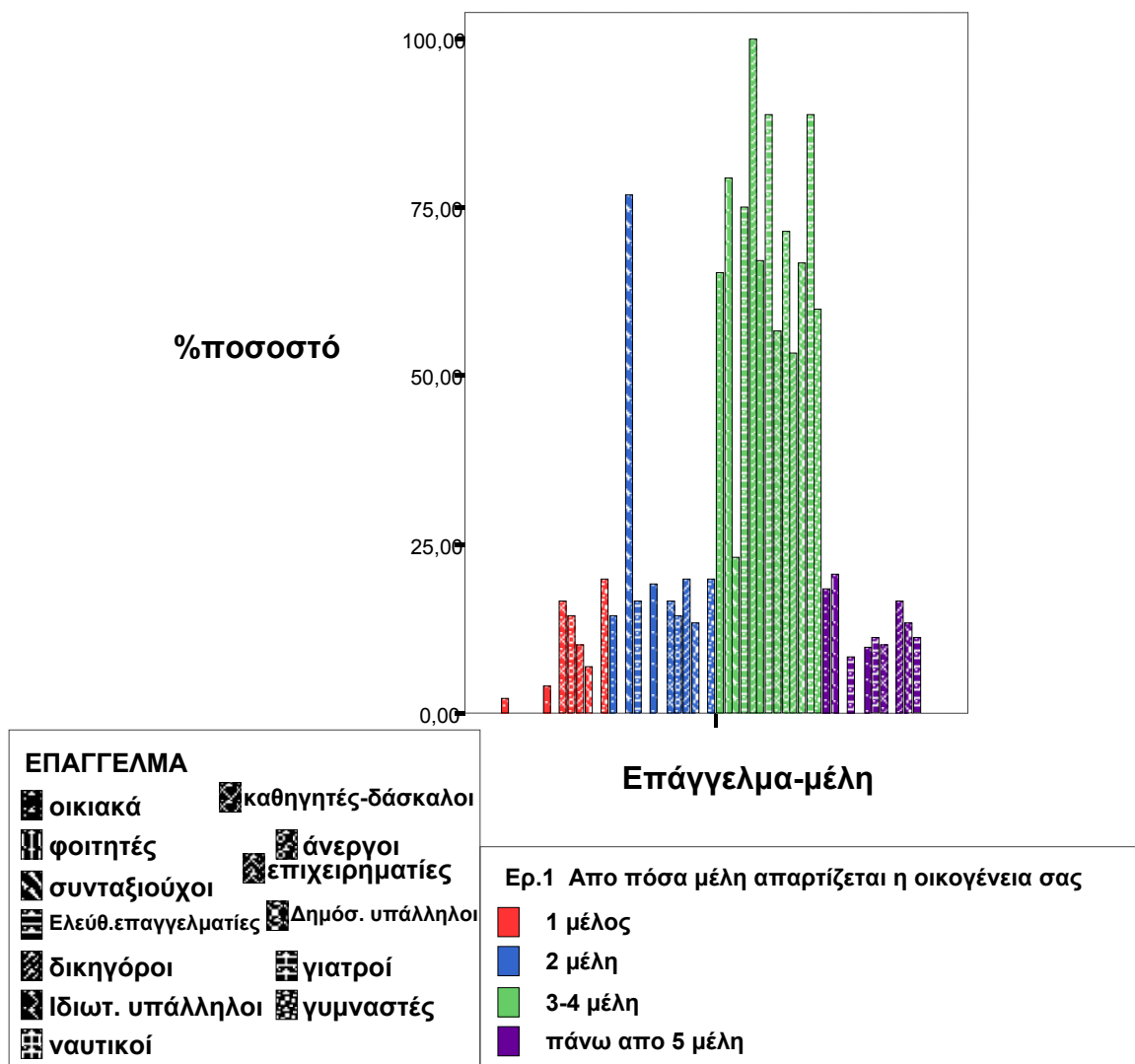
Επάγγελμα	Μέλη	%ποσοστό
οικιακά	1 μέλος	2,0
	2 μέλη	14,3
	3-4 μέλη	65,3
	πάνω απο 5 μέλη	18,4
φοιτητές	3-4 μέλη	79,5
	πάνω απο 5 μέλη	20,5
συνταξιούχοι	2 μέλη	76,9
	3-4 μέλη	23,1
ελεύθεροι επαγγελματίες	2 μέλη	16,7
	3-4 μέλη	75,0
	πάνω απο 5 μέλη	8,3
δικηγόροι	3-4 μέλη	100,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	1 μέλος	4,1
	2 μέλη	19,2
	3-4 μέλη	67,1
	πάνω απο 5 μέλη	9,6

ναυτικοί	3-4 μέλη	88,9
	πάνω απο 5 μέλη	11,1
καθηγητές-δασκαλοι	1 μέλος	16,7
	2 μέλη	16,7
	3-4 μέλη	56,7
	πάνω απο 5 μέλη	10,0
άνεργοι	1 μέλος	14,3
	2 μέλη	14,3
	3-4 μέλη	71,4
επιχειρηματίες	1 μέλος	10,0
	2 μέλη	20,0
	3-4 μέλη	53,3
	πάνω απο 5 μέλη	16,7
δημόσιοι υπάλληλοι	1 μέλος	6,7
	2 μέλη	13,3
	3-4 μέλη	66,7
	πάνω απο 5 μέλη	13,3
Γιατροί	3-4 μέλη	88,9

	πάνω απο 5 μέλη	11,1
Γυμναστές	1 μέλος	20,0
	2 μέλη	20,0
	3-4 μέλη	60,0

Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένεια σας

1=1 μέλος, 2=2 μέλη, 3=3-4 μέλη, 4=πάνω απο 5 μέλη



Σε όλα τα επαγγέλματα οι οικογένειες συνήθως αποτελούνται απο 3-4 μέλη εκτός απο εκείνες των συνταξιούχων που αποτελείται κυρίως απο 2 μέλη.

ερ.2.Ποιός μαγειρεύει συνήθως στην οικογένεια σας. 1=ο ίδιος/η ίδια, 2= η σύζυγος, 3=η μητέρα, 4=η κόρη, 5= αρραβωνιαστικός, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός, 9= πατέρας.

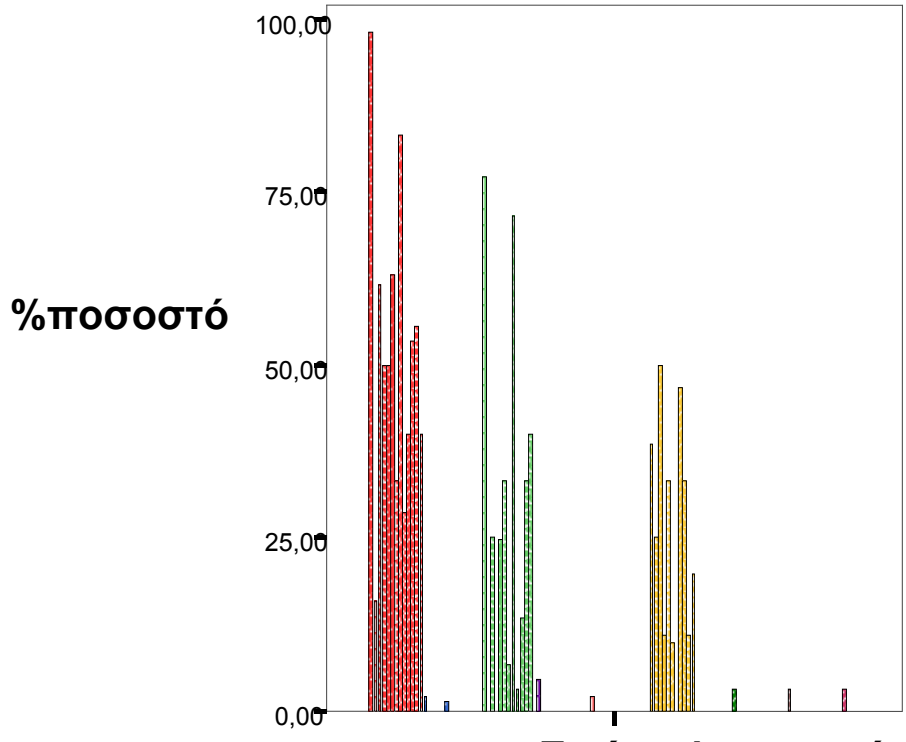
Επάγγελμα	Μαγείρεμα	%ποσοστό
οικιακά	ίδιος/ίδια	98,0
	Κόρη	2,0
φοιτητές	ίδιος/ίδια	15,9
	Μητέρα	77,3
	Αδερφή	4,5
	Πατέρας	2,3
συνταξιούχοι	ίδιος/ίδια	61,5
	Σύζυγος	38,5
ελεύθεροι επαγγελματίες	ίδιος/ίδια	50,0
	Σύζυγος	25,0
	Μητέρα	25,0
δικηγόροι	ίδιος/ίδια	50,0
	Σύζυγος	50,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	ίδιος/ίδια	63,0
	Σύζυγος	11,0
	Μητέρα	24,7
	Κόρη	1,4

ναυτικοί	ίδιος/ίδια	33,3
	Σύζυγος	33,3
	Μητέρα	33,3
καθηγητές- δάσκαλοι	ίδιος/ίδια	83,3
	Σύζυγος	10,0
	Μητέρα	6,7
άνεργοι	ίδιος/ίδια	28,6
	Μητέρα	71,4
επιχειρηματίες	ίδιος/ίδια	40,0
	Σύζυγος	46,7
	Μητέρα	3,3
	αρραβωνιαστικός/ια	3,3
	Πεθερά	3,3
	οικιακή βοηθός	3,3
δημόσιοι υπάλληλοι	ίδιος/ίδια	53,3
	Σύζυγος	33,3
	Μητέρα	13,3
γιατροί	ίδιος/ίδια	55,6
	Σύζυγος	11,1
	Μητέρα	33,3
γυμναστές	ίδιος/ίδια	40,0

	Σύζυγος	20,0
	Μητέρα	40,0

ερ.2.Ποιός μαγειρεύει συνήθως στην οικογένεια σας.

1=ο ίδιος/η ίδια, 2= η σύζυγος, 3=η μητέρα, 4=η κόρη,
5= αρραβωνιαστικός, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή
βοηθός, 9= πατέρας.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ		Επάγγελμα-μαγείρεμα	
οικιακά	Καθηγητ/δάσκαλ.	ίδιος/ίδια	σύζυγος
φοιτητές	άνεργοι	κόρη	αρραβωνιαστικός/ια
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες	μητέρα	πεθερά
Ελεύθ.επαγγελματίες	Δημ.υπάλληλοι	αδερφή	οικιακή βοηθός
δικηγόροι	γιατροί	πατέρας	
Ιδιωτ. υπάλληλοι	γυμναστές		
ναυτικοί			

Στη πλειοψηφία των επαγγελματιών το μαγείρεμα γίνεται απο τους ίδιους, με εξαίρεση τους φοιτητές και τους ανέργους που το μαγείρεμα γίνεται απο τη μητέρα,, και του επιχειρηματία που γίνεται απο τη σύζυγο.

ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας 1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=η σύζυγος/ ο σύζυγος,3=μητέρα/πατέρας,4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός

Επάγγελμα	Ψώνια	%ποσοστό
οικιακά	ίδιος/ίδια	93,9
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	4,1
	Κόρη	2,0
φοιτητές	ίδιος/ίδια	18,2
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	2,3
	μητέρα/ πατέρας	75,0
	Αδερφή	4,5
συνταξιούχοι	ίδιος/ίδια	76,9
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	23,1
ελεύθεροι επαγγελματίες	ίδιος/ίδια	50,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	25,0
	μητέρα/ πατέρας	25,0
δικηγόροι	ίδιος/ίδια	50,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	50,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	ίδιος/ίδια	63,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	11,0

	μητέρα/ πατέρας	24,7
	Κόρη	1,4
ναυτικοί	ίδιος/ίδια	33,3
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	33,3
	μητέρα/ πατέρας	33,3
καθηγητές- δάσκαλοι	ίδιος/ίδια	80,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	13,3
	μητέρα/ πατέρας	6,7
άνεργοι	ίδιος/ίδια	28,6
	μητέρα/ πατέρας	71,4
επιχειρηματίες	ίδιος/ίδια	46,7
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	43,3
	Αρραβωνιαστικός/ια	3,3
	Πεθερά	3,3
	οικιακή βοηθός	3,3
δημόσιοι υπάλληλοι	ίδιος/ίδια	60,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	26,7
	μητέρα/ πατέρας	13,3
γιατροί	ίδιος/ίδια	55,6
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	11,1
	μητέρα/ πατέρας	33,3

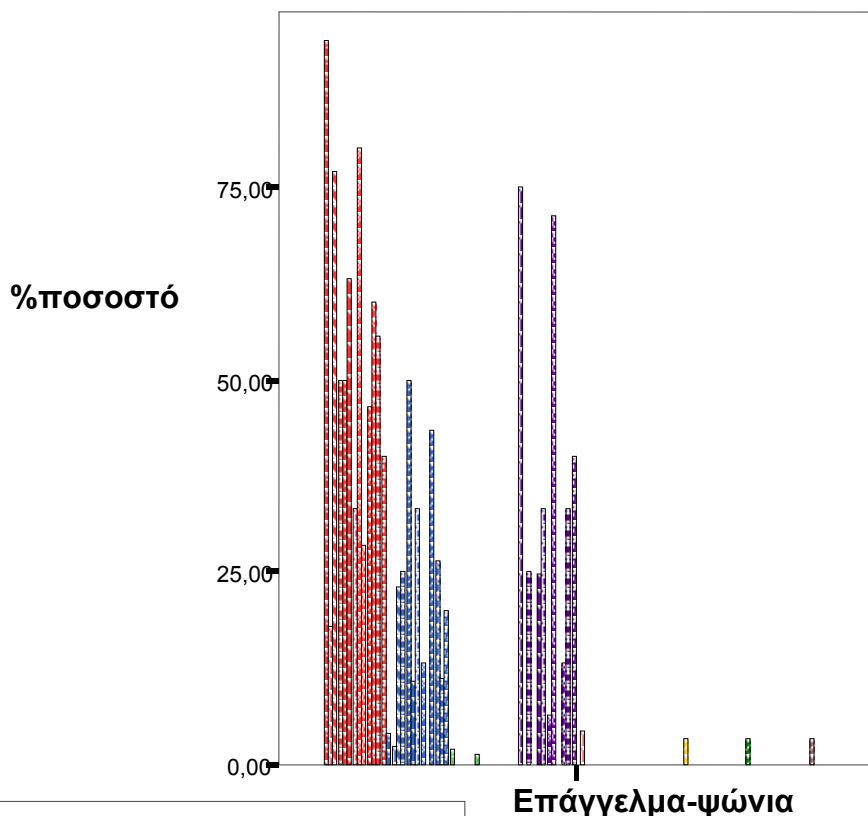
γυμναστές	ίδιος/ίδια	40,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	20,0
	μητέρα/ πατέρας	40,0

.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας

1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=η σύζυγος/ ο σύζυγος,3=μητέρα/πατέρας,

4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά,

8=οικιακή βοηθός



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ		ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας	
οικιακά	Καθηγητές/δάσκαλοι	ίδιος/ίδια	αδερφή
φοιτητές	άνεργοι	ο σύζυγος/ η σύζυγος	αρραβωνιαστικός/ια
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες	κόρη	πεθερά
Ελεύθ.επαγγελματίες	Δημόσ.υπάλληλοι	μητέρα/ πατέρας	οικιακή βοηθός
δικηγόροι	γιατροί		
Ιδιωτ.υπάλληλοι	γυμναστές		
ναυτικοί			

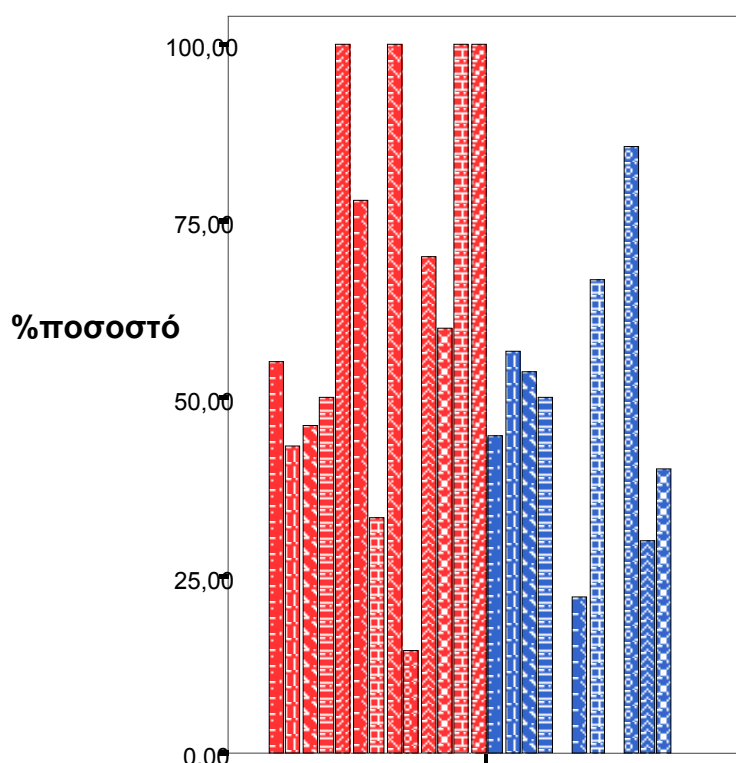
Σε όλα τα επαγγέλματα τα ψώνια γίνονται απο τους ίδιους τους ερωτηθέντες εκτός απο τους φοιτητές και τους άνεργους που τα ψώνια γίνονται απο τη μητέρα/πατέρα.

ερ.3.Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα(1=ναι,2=οχι)

Επάγγελμα	Πληροφόρηση	%ποσοστό
οικιακά	Ναι	55,1
	Όχι	44,9
φοιτητές	Ναι	43,2
	Όχι	56,8
συνταξιούχοι	Ναι	46,2
	Όχι	53,8
ελεύθεροι επαγγελματίες	Ναι	50,0
	Όχι	50,0
δικηγόροι	Ναι	100,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	Ναι	78,1
	Όχι	21,9
ναυτικοί	Ναι	33,3
	Όχι	66,7
καθηγητές- δάσκαλοι	Ναι	100,0
άνεργοι	Ναι	14,3

	Όχι	85,7
επιχειρηματίες	Ναι	70,0
	Όχι	30,0
δημόσιοι υπάλληλοι	Ναι	60,0
	Όχι	40,0
γιατροί	Ναι	100,0
γυμναστές	Ναι	100,0

**ερ.3. Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα
(1=ναι,2=οχι)**



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ		Επάγγελμα-πληροφόρηση
οικιακά	καθηγητές-δασκαλο	<p>ερ.3. Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα</p> <p>■ ναι</p> <p>■ όχι</p>
φοιτητές	άνεργοι	
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες	
Ελεύθ.επαγγελματίες	Δημόσ.υπάλληλοι	
δικηγόροι	γιατροί	
Ιδιωτικ.υπάλληλοι	γυμναστές	
ναυτικοί		

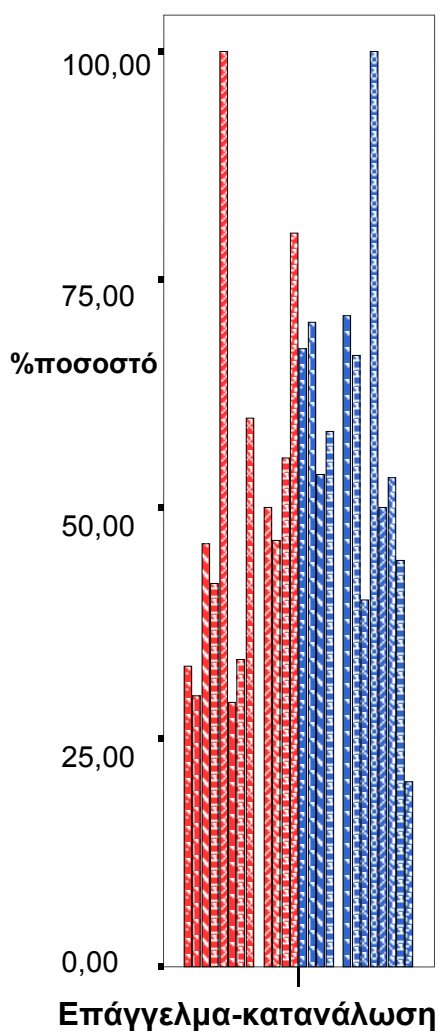
Όλα τα επαγγέλματα έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα εκτός από τους φοιτητές, τους συνταξιούχους, τους ναυτικούς και τους άνεργους.

ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=ναι 2=όχι

Επάγγελμα	Κατανάλωση	%ποσοστό
οικιακά	ναι	32,7
	όχι	67,3
φοιτητές	ναι	29,5
	όχι	70,5
συνταξιούχοι	ναι	46,2
	όχι	53,8
ελεύθεροι επαγγελματίες	ναι	41,7
	όχι	58,3
δικηγόροι	ναι	100,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	ναι	28,8
	όχι	71,2
ναυτικοί	ναι	33,3
	όχι	66,7
καθηγητές- δάσκαλοι	ναι	60,0
	όχι	40,0
άνεργοι	όχι	100,0
επιχειρηματίες	ναι	50,0
	όχι	50,0

δημόσιοι υπάλληλοι	ναι	46,7
	όχι	53,3
γιατροί	ναι	55,6
	όχι	44,4
γυμναστές	ναι	80,0
	όχι	20,0

ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=ναι 2=όχι



ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα

■ ναι

■ οχι

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

 οικιακά φοιτητές	 ναυτικοί καθηγητές-δάσκαλοι άνεργοι	 γιατροί γυμναστές
 συνταξιούχοι ελεύθεροι επαγγελματίες	 επιχειρηματίες	168
 δικηγόροι ιδιωτικοί υπάλληλοι	 Δημόσιοι υπάλληλοι	

Τα επαγγέλματα που καταναλώνουν κατά κύριο λόγο βιολογικά τρόφιμα είναι οι δικηγόροι, οι καθηγητές/δάσκαλοι, οι επιχειρηματίες, οι γιατροί και οι γυμναστές.

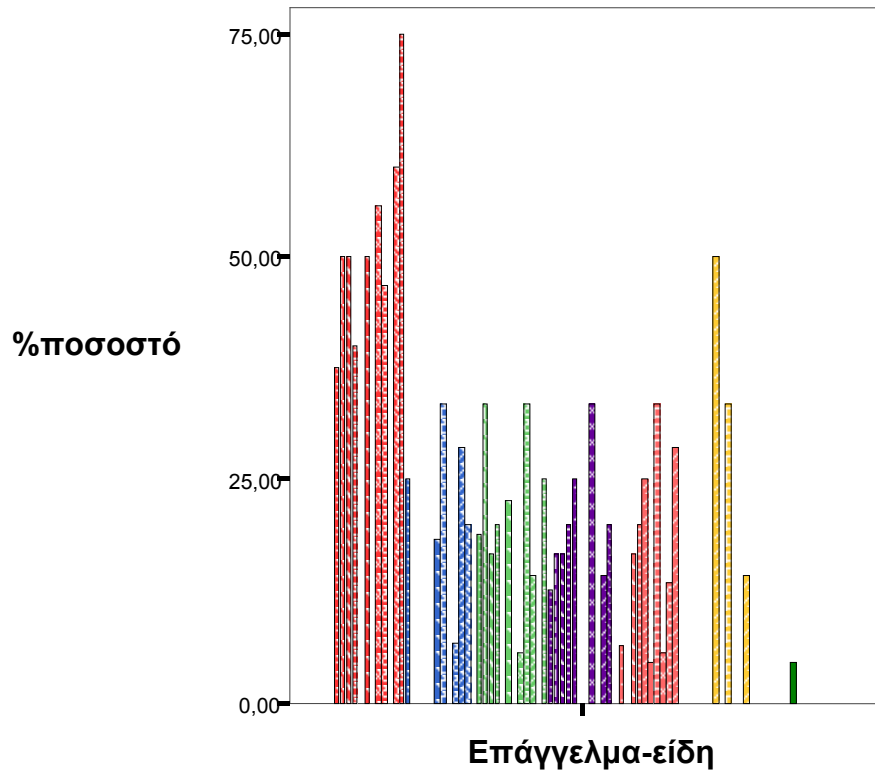
ερ.4 Αν ναι ποια είδη 1=φρούτα-λαχανικά, 2=ψωμί δημητριακά, 3= λίπη, 4= γαλακτοκομικά,5= κρέας, τυρί, αυγά, 6=αλκοόλ ,

Επάγγελμα	Είδη	%ποσοστό	
οικιακά	φρούτα- λαχανικά	37,5	
	ψωμί-δημητριακά	25,0	
	Λίπη	18,8	
	κρέας-τυρί-αυγά	12,5	
	Αλκοόλ	6,3	
	φοιτητές	φρούτα- λαχανικά	50,0
φοιτητές	Λίπη	33,3	
	κρέας-τυρί-αυγά	16,7	
	συνταξιούχοι	φρούτα- λαχανικά	50,0
	Λίπη	16,7	
συνταξιούχοι	κρέας-τυρί-αυγά	16,7	
	Αλκοόλ	16,7	
	ελεύθεροι επαγγελματίες	φρούτα- λαχανικά	40,0
	Λίπη	20,0	

	κρέας-τυρί-αυγά	20,0
	Αλκοόλ	20,0
δικηγόροι	φρούτα-λαχανικά	50,0
	κρέας-τυρί-αυγά	25,0
	αλκοόλ	25,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	φρούτα- λαχανικά	50,0
	ψωμί-δημητριακά	18,2
	λίπη	22,7
	γαλακτοκομικά	4,5
	αλκοόλ	4,5
ναυτικοί	φρούτα-λαχανικά	33,3
	ψωμί-δημητριακά	33,3
	αλκοόλ	33,3
καθηγητές- δάσκαλοι	φρούτα- λαχανικά	55,6
	λίπη	5,6
	κρέας-τυρί-αυγά	33,3
	αλκοόλ	5,6
επιχειρηματίες	φρούτα- λαχανικά	46,7
	ψωμί-δημητριακά	6,7
	λίπη	33,3
	αλκοόλ	13,3
δημόσιοι υπάλληλοι	φρούτα-λαχανικά	14,3

	ψωμί-δημητριακά	28,6
	λίπη	14,3
	κρέας-τυρί-αυγά	14,3
	αλκοόλ	28,6
γιατροί	φρούτα- λαχανικά	60,0
	ψωμί-δημητριακά	20,0
	κρέας-τυρί-αυγά	20,0
γυμναστές	φρούτα- λαχανικά	75,0
	λίπη	25,0

ερ.4 Αν ναι ποια είδη
1=φρούτα-λαχανικά, 2=ψωμί δημητριακά,
3= λίπη, 4= γαλακτοκομικά,5= κρέας, τυρί,
αυγά, 6=αλκοόλ ,



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	
οικιακά	ναυτικοί
φοιτητές	καθηγητές-δάσκαλοι
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι
δικηγόροι	γιατροί
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γυμναστές

ερ.4 Αν ναι ποια είδη	
φρούτα- λαχανικά	ψωμί-δημητριακά
λίπη	κρέας-τυρί-αυγά
αλκοόλ	φρούτα-λαχανικά
γαλακτοκομικά	

Το πρώτο είδος στη προτίμηση όλων των επαγγελματιών είναι τα φρούτα και τα λαχανικά εκτός από τους δημόσιους υπάλληλους που η κατηγορία που προτιμούν είναι ψωμί και δημητριακά.

ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους 1=ακριβά, 2=δεν υπάρχει ποικιλία,3=δεν υπάρχουν κοντά καταστήματα,4=δεν τα βρίσκει στο super market,5=δεν τα βρίσκει,6=δε ψωνίζει ο ίδιος/α,7=δε τα γνωρίζει,8=δεν την ενδιαφέρει,9=δεν τα εμπιστεύεται

Επάγγελμα	Λόγοι	%ποσοστό
οικιακά	Ακριβότερα	30,3
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	3,0
	δεν τα βρίσκει στο super market	3,0
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	57,6
	δεν τον/την ενδιαφέρει	3,0
	δε τα εμπιστεύεται	3,0
φοιτητές	Ακριβότερα	21,9
	δεν τα βρίσκει	3,1
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	6,3

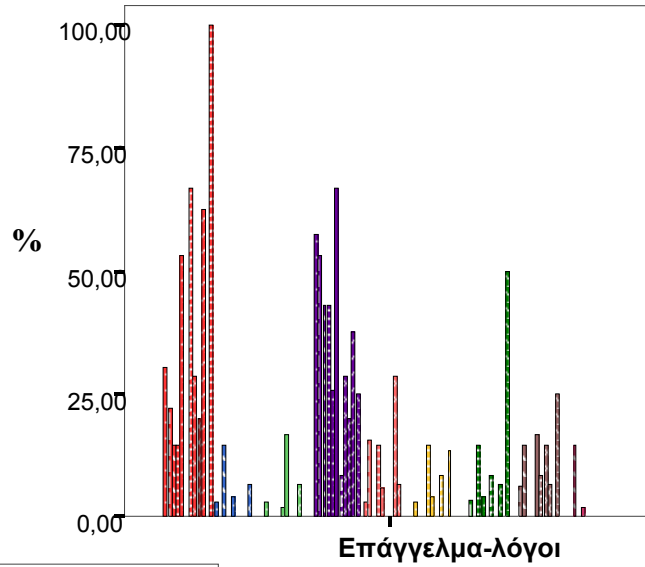
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	53,1
	δεν τον/την ενδιαφέρει	15,6
συνταξιούχοι	Ακριβότερα	14,3
	δεν υπάρχει ποικιλία	14,3
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	14,3
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	14,3
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	42,9
ελεύθεροι επαγγελματίες	Ακριβότερα	14,3
	δεν τα βρίσκει	14,3
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	42,9
	δεν τον/την ενδιαφέρει	14,3
	δε τα εμπιστεύεται	14,3
ιδιωτικοί υπάλληλοι	Ακριβότερα	52,9
	δεν υπάρχει ποικιλία	2,0

	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	3,9
	δεν τα βρίσκει στο super market	2,0
	δεν τα βρίσκει	3,9
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	25,5
	δεν τον/την ενδιαφέρει	5,9
	δε τα εμπιστεύεται	3,9
ναυτικοί	δεν τα βρίσκει στο super market	16,7
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	16,7
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	66,7
καθηγητές-δάσκαλοι	Ακριβότερα	66,7
	δεν τα βρίσκει	8,3
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	8,3
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	8,3

	δε τα εμπιστεύεται	8,3
άνεργοι	Ακριβότερα	28,6
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	14,3
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	28,6
	δεν τον/την ενδιαφέρει	28,6
επιχειρηματίες	Ακριβότερα	20,0
	δεν υπάρχει ποικιλία	13,3
	δεν υπάρχουν καταστήματα στη περιοχή	6,7
	δεν τα βρίσκει στο super market	6,7
	δεν τα βρίσκει	6,7
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	6,7
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	20,0
	δεν τον/την ενδιαφέρει	6,7
	δε τα εμπιστεύεται	13,3

δημόσιοι υπάλληλοι	Ακριβότερα	62,5
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	37,5
γιατροί	δεν τα βρίσκει	50,0
	δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ ίδια	25,0
	δε γνωρίζει/ δεν έχει ασχοληθεί	25,0
γυμναστές	Ακριβότερα	100,0

ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους 1=ακριβά,
 2=δεν υπάρχει ποικιλία,3=δεν υπάρχουν κοντά
 καταστήματα,4=δεν τα βρίσκει στο super market,
 5=δεν τα βρίσκει,6=δε ψωνίζει ο ίδιος/α,
 7=δε τα γνωρίζει,8=δεν την ενδιαφέρει,9=δεν τα εμπιστεύεται



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	
	Οικιακά
	φοιτητές
	συνταξιούχοι
	Ελεύθ. επαγγελματίες
	ιδιωτικοί υπάλληλοι
	ναυτικοί
	Καθηγητ/δάσκαλοι
	άνεργοι
	επιχειρηματίες
	Δημ. υπάλληλοι
	γιατροί
	γυμναστές

ερ.4 Αν όχι για ποιούς λόγους	
	1=ακριβά
	2=δεν υπάρχει ποικιλία
	3=δεν υπάρχουν κοντά καταστήματα
	4=δεν τα βρίσκει στο super market
	5=δεν τα βρίσκει
	6=δε ψωνίζει ο/η ίδιος/ίδα
	7=δε τα εμπιστεύεται
	8=δεν την ενδιαφέρει
	9=δεν τα εμπιστεύεται

Ακριβότερα
 δεν υπάρχουν καταστήματα
 δεν τα βρίσκει στο super market
 δε γνωρίζει/ δεν έχει σχολήσει
 δεν τον/την ενδιαφέρει

Οι κύριοι λόγοι που όλα τα επαγγέλματα δεν καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι είτε ότι δεν έχουν ασχοληθεί με το θέμα ή τα βρίσκουν ακριβότερα.

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
 1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου

Επάγγελμα	Συχνότητα	% ποσοστό
οικιακά	καθημερινά	10,2
	μερικές φορές τη βδομάδα	14,3
	μερικές φορές το μήνα	8,2
	καθόλου	67,3
φοιτητές	καθημερινά	11,4
	μερικές φορές τη βδομάδα	6,8
	μερικές φορές το μήνα	9,1
	καθόλου	72,7
συνταξιούχοι	καθημερινά	23,1
	μερικές φορές τη βδομάδα	15,4
	μερικές φορές το μήνα	7,7
	καθόλου	53,8
ελεύθεροι	καθημερινά	16,7

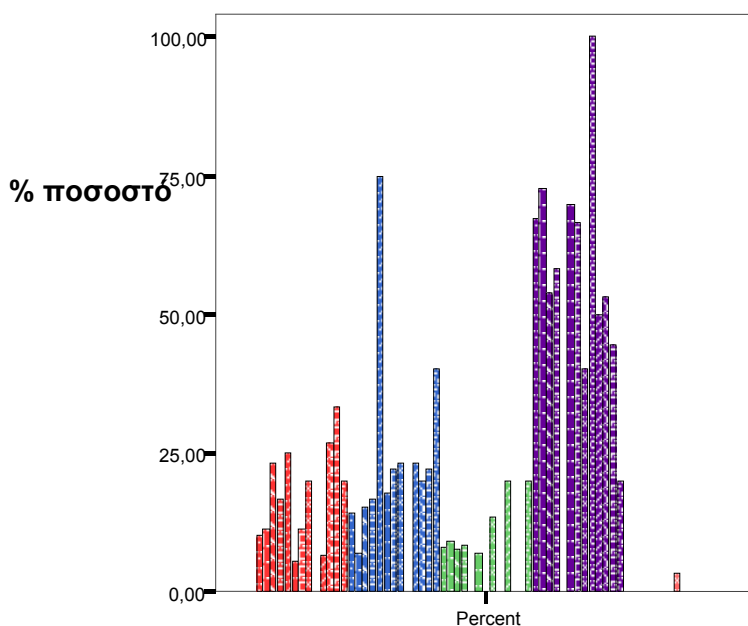
επαγγελματίες		
	μερικές φορές τη βδομάδα	16,7
	μερικές φορές το μήνα	8,3
	καθόλου	58,3
δικηγόροι	καθημερινά	25,0
	μερικές φορές τη βδομάδα	75,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	καθημερινά	5,5
	μερικές φορές τη βδομάδα	17,8
	μερικές φορές το μήνα	6,8
	καθόλου	69,9
ναυτικοί	καθημερινά	11,1
	μερικές φορές τη βδομάδα	22,2
	καθόλου	66,7
καθηγητές- δάσκαλοι	καθημερινά	20,0
	σπάνια	3,3
	μερικές φορές τη βδομάδα	23,3
	μερικές φορές το μήνα	13,3
	καθόλου	40,0
άνεργοι	καθόλου	100,0
επιχειρηματίες	καθημερινά	6,7
	μερικές φορές τη βδομάδα	23,3

	μερικές φορές το μήνα	20,0
	καθόλου	50,0
δημόσιοι υπάλληλοι	καθημερινά	26,7
	μερικές φορές τη βδομάδα	20,0
	καθόλου	53,3
γιατροί	καθημερινά	33,3
	μερικές φορές τη βδομάδα	22,2
	καθόλου	44,4
γυμναστές	καθημερινά	20,0
	μερικές φορές τη βδομάδα	40,0
	μερικές φορές το μήνα	20,0
	καθόλου	20,0

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.

1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,

4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

οικιακά	καθηγητές-δασκάλοι
φοιτητές	άνεργοι
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι
δικηγόροι	γιατροί
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γυμναστές
ναυτικοί	

Επαγγελμα- συχνότητα

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.

- καθημερινά
- μερικές φορές τη βδομάδα
- μερικές φορές το μήνα
- καθόλου
- σπάνια

Η πλειοψηφία των επαγγελματιών δε καταναλώνει καθόλου βιολογικά τρόφιμα ή τα καταναλώνει μερικές φορές τη βδομάδα.

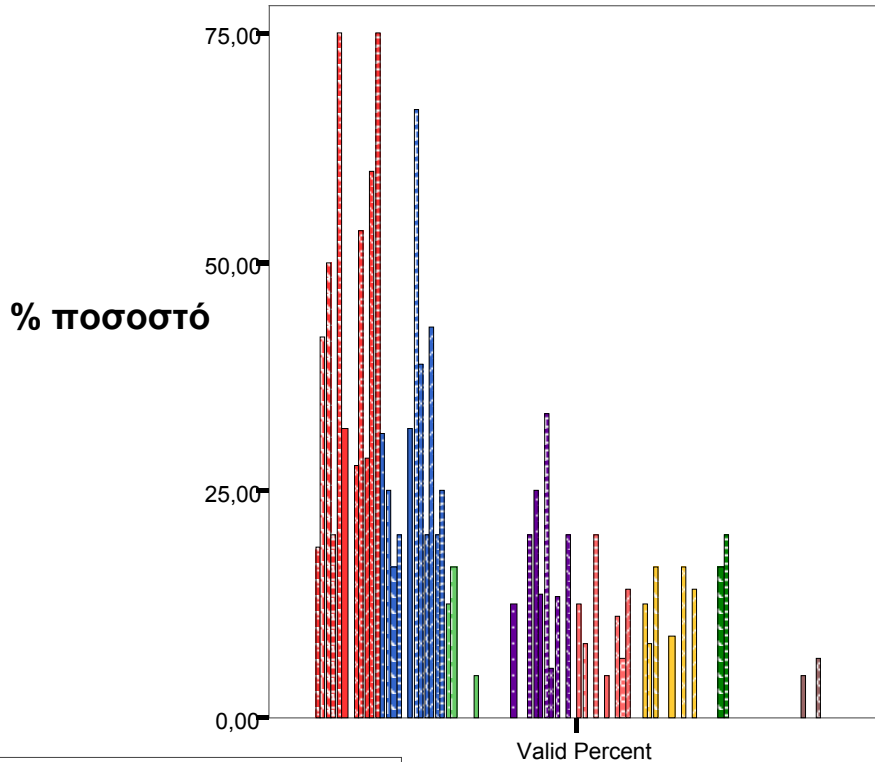
Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=υγιεινότερα,2=χωρίς φυτοφάρμακα,3=νοστιμότερα,4=γευστικότερα,5=χωρίς συντηρητικά,6=χωρίς χημικές επεξεργασίες,7=είναι πιστοποιημένα,8=είναι θρεπτικότερα,

Επάγγελμα	Λόγοι	% ποσοστό
οικιακά	υγιεινότερα	18,8
	χωρίς φυτοφάρμακα	31,3
	νοστιμότερα	12,5
	χωρίς συντηρητικά	12,5
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	12,5
	πιστοποιημένα	12,5
	φοιτητές	υγιεινότερα
	χωρίς φυτοφάρμακα	25,0
	νοστιμότερα	16,7
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	8,3
	πιστοποιημένα	8,3
	συνταξιούχοι	υγιεινότερα
	χωρίς φυτοφάρμακα	16,7
	πιστοποιημένα	16,7
	θρεπτικότερα	16,7
	ελεύθεροι επαγγελματίες	υγιεινότερα
	χωρίς φυτοφάρμακα	20,0
	χωρίς συντηρητικά	20,0
	χωρίς χημικές	20,0

	επεξεργασίες	
	θρεπτικότερα	20,0
δικηγόροι	υγιεινότερα	75,0
	χωρίς συντηρητικά	25,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	υγιεινότερα	31,8
	χωρίς φυτοφάρμακα	31,8
	νοστιμότερα	4,5
	γευστικότερα	4,5
	χωρίς συντηρητικά	13,6
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	4,5
	πιστοποιημένα	9,1
ναυτικοί	χωρίς φυτοφάρμακα	66,7
	χωρίς συντηρητικά	33,3
καθηγητές- δάσκαλοι	υγιεινότερα	27,8
	χωρίς φυτοφάρμακα	38,9
	χωρίς συντηρητικά	5,6
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	11,1
	πιστοποιημένα	16,7
επιχειρηματίες	υγιεινότερα	53,3

	χωρίς φυτοφάρμακα	20,0
	γευστικότερα	6,7
	χωρίς συντηρητικά	13,3
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	6,7
δημόσιοι υπάλληλοι	υγιεινότερα	28,6
	χωρίς φυτοφάρμακα	42,9
	χωρίς χημικές επεξεργασίες	14,3
	πιστοποιημένα	14,3
γιατροί	υγιεινότερα	60,0
	χωρίς φυτοφάρμακα	20,0
	χωρίς συντηρητικά	20,0
γυμναστές	υγιεινότερα	75,0
	χωρίς φυτοφάρμακα	25,0

Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα
1=υγιεινότερα,2=χωρίς φυτοφάρμακα,3=νοστιμότερα,
4=γευστικότερα,5=χωρίς συντηρητικά,6=χωρίς χημικές
επεξεργασίες,7=είναι πιστοποιημένα,8=είναι
θρεπτικότερα,



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	
οικιακά	ναυτικοί
φοιτητές	καθηγητές-δάσκαλοι
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι
δικηγόροι	γιατροί
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γυμναστές

Επάγγελμα-λόγοι	
Ερ.6. Γιατί καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα	
υγιεινότερα	χωρίς χημικές επεξεργασίες
χωρίς φυτοφάρμακα	πιστοποιημένα
νοστιμότερα	θρεπτικότερα
χωρίς συντηρητικά	γευστικότερα

Όλα τα επαγγέλματα καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα κυρίως γιατί τα βρίσκουν υγιεινότερα και γιατί δε περιέχουν φυτοφάρμακα.

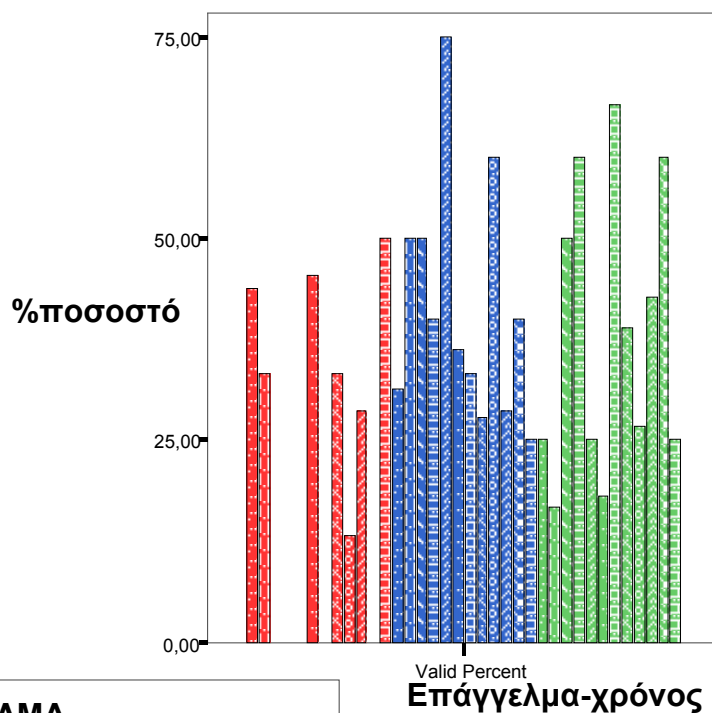
Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα 1=1 χρόνο,2=2-3 χρόνια,3=περισσότερα απο 4 χρόνια

Επάγγελμα	Χρόνος	%ποσοστό
οικιακά	1 χρόνο	43,8
	2-3 χρόνια	31,3
	περισσότερα απο 4 χρόνια	25,0
φοιτητές	1 χρόνο	33,3
	2-3 χρόνια	50,0
	περισσότερα απο 4 χρόνια	16,7
συνταξιούχοι	2-3 χρόνια	50,0
	περισσότερα απο 4 χρόνια	50,0
	2-3 χρόνια	40,0
ελεύθεροι επαγγελματίες	2-3 χρόνια	40,0
	περισσότερα απο 4 χρόνια	60,0
	2-3 χρόνια	75,0
δικηγόροι	2-3 χρόνια	75,0
	περισσότερα απο 4 χρόνια	25,0

ιδιωτικοί υπάλληλοι	1 χρόνο	45,5
	2-3 χρόνια	36,4
	περισσότερα απο 4 χρόνια	18,2
ναυτικοί	2-3 χρόνια	33,3
	περισσότερα απο 4 χρόνια	66,7
καθηγητές- δάσκαλοι	1 χρόνο	33,3
	2-3 χρόνια	27,8
	περισσότερα απο 4 χρόνια	38,9
επιχειρηματίες	1 χρόνο	13,3
	2-3 χρόνια	60,0
	περισσότερα απο 4 χρόνια	26,7
δημόσιοι υπάλληλοι	1 χρόνο	28,6
	2-3 χρόνια	28,6
	περισσότερα απο 4 χρόνια	42,9
γιατροί	2-3 χρόνια	40,0

	περισσότερα απο 4 χρόνια	60,0
γυμναστές	1 χρόνο	50,0
	2-3 χρόνια	25,0
	περισσότερα απο 4 χρόνια	25,0

**Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα
1=1 χρόνο,2=2-3 χρόνια,3=περισσότερα
απο 4 χρόνια**



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

οικιακά	ναυτικοί
φοιτητές	καθηγητές-δασκαλοι
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι
δικηγόροι	γιατροί
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γυμναστές

Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα

- 1 χρόνο
- 2-3 χρόνια
- περισσότερα απο 4 χρόνια

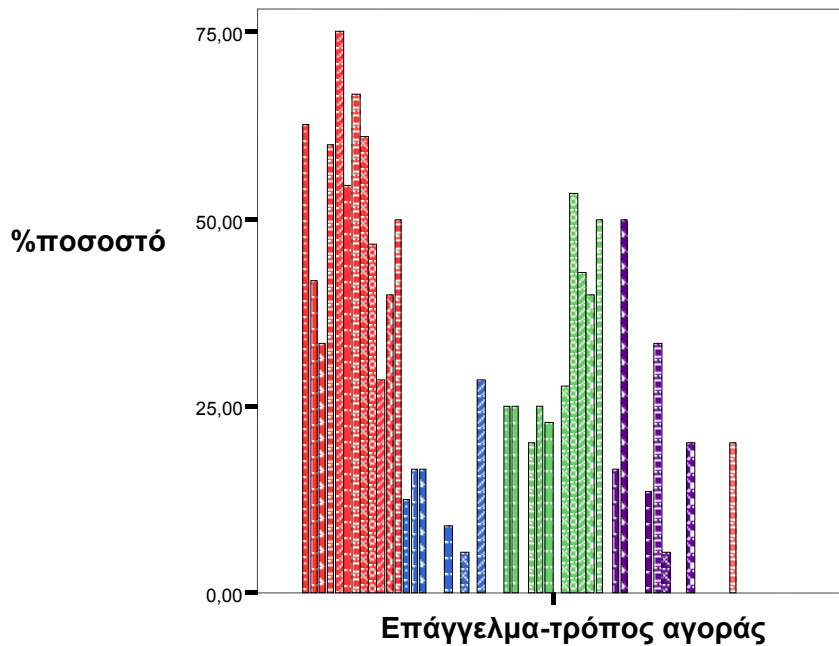
Τα επαγγέλματα που καταναλώνουν στη πλειοψηφία τους βιολογικά τρόφιμα 1 χρόνο είναι οι γυμναστές, οι ιδιωτικοί υπάλληλοι και οι ερωτηθέντες που ασχολούνται με τα οικιακά, 2-3 χρόνια καταναλώνουν οι φοιτητές, οι δικηγόροι και οι επιχειρηματίες ενώ οι συνταξιούχοι, οι ναυτικοί, οι γιατροί, οι ελεύθεροι επαγγελματίες και οι δημόσιοι υπάλληλοι καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα πάνω απο 4 χρόνια.

Ερ.8. Πώς τα προμηθεύεστε 1=Ειδικά καταστήματα,2=λαϊκή αγορά, 3=super market,
4=απο γνωστούς παραγωγούς, 5=τα καλλιεργεί ο ίδιος

Επάγγελμα	Τόπος αγοράς	%ποσοστό
οικιακά	ειδικά καταστήματα	62,5
	λαϊκή αγορά	12,5
	super market	25,0
φοιτητές	ειδικά καταστήματα	41,7
	λαϊκή αγορά	16,7
	super market	25,0
	γνωστούς παραγωγούς	16,7
συνταξιούχοι	ειδικά καταστήματα	33,3
	λαϊκή αγορά	16,7
	γνωστούς παραγωγούς	50,0
ελεύθεροι επαγγελματίες	ειδικά καταστήματα	60,0
	super market	20,0
	τα καλλιεργεί ο ίδιος	20,0
δικηγόροι	ειδικά καταστήματα	75,0
	super market	25,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	ειδικά καταστήματα	54,5

	λαϊκή αγορά	9,1
	super market	22,7
	γνωστούς παραγωγούς	13,6
ναυτικοί	ειδικά καταστήματα	66,7
	γνωστούς παραγωγούς	33,3
καθηγητές- δάσκαλοι	ειδικά καταστήματα	61,1
	λαϊκή αγορά	5,6
	super market	27,8
	γνωστούς παραγωγούς	5,6
επιχειρηματίες	ειδικά καταστήματα	46,7
	super market	53,3
δημόσιοι υπάλληλοι	ειδικά καταστήματα	28,6
	λαϊκή αγορά	28,6
	super market	42,9
γιατροί	ειδικά καταστήματα	40,0
	super market	40,0
	γνωστούς παραγωγούς	20,0
γυμναστές	ειδικά καταστήματα	50,0
	super market	50,0

Ερ.8. Πώς τα προμηθεύετε
1=Ειδικά καταστήματα,2=λαϊκή αγορά,
3=super market, 4=απο γνωστούς
παραγωγούς, 5=τα καλλιεργεί ο ίδιος



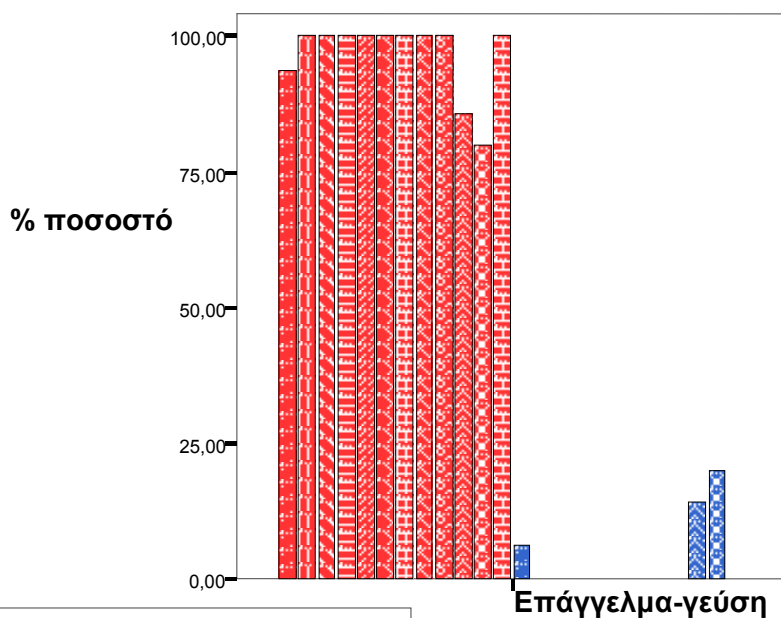
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ		Ερ.8. Πώς τα προμηθεύετε	
οικιακά	ναυτικοί	Valid ειδικά καταστήματα	
φοιτητές	καθηγητές-δασκαλοι	Valid λαϊκή αγορά	
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες	Valid super market	
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι	Valid γνωστούς παραγωγούς	
δικηγόροι	γιατροί	Valid τα καλλιεργεί ο ίδιος	
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γυμναστές		

Όλα τα επαγγέλματα στη πλειοψηφία τους προμηθεύονται τα βιολογικά τρόφιμα από τα ειδικά καταστήματα εκτός από τους επιχειρηματίες και τους δημόσιους υπάλληλους που στη πλειοψηφία τους τα προμηθεύονται από τα super market και τους συνταξιούχους που τα προμηθεύονται από γνωστούς παραγωγούς.

Ερ.9 Τα θεωρείτε διαφορετικά στη γεύση 1= ναι 2=όχι)

Επάγγελμα	γεύση	%ποσοστό
οικιακά	ναι	93,8
	όχι	6,3
φοιτητές	ναι	100,0
συνταξιούχοι	ναι	100,0
ελεύθεροι επαγγελματίες	ναι	100,0
δικηγόροι	ναι	100,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	ναι	100,0
ναυτικοί	ναι	100,0
καθηγητές-δάσκαλοι	ναι	100,0
επιχειρηματίες	ναι	100,0
δημόσιοι υπάλληλοι	ναι	85,7
	όχι	14,3
γιατροί	ναι	80,0
	όχι	20,0
γυμναστές	ναι	100,0

**Ερ.9 Τα θεωρείτε διαφορετικά στη γεύση
1= ναι 2=όχι**



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	
οικιακά	ναυτικοί
φοιτητές	καθηγητές-δασκαλοι
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι
δικηγόροι	γιατροί
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γυμναστές

Ερ.9 Τα θεωρείτε διαφορετικά στη γεύση	
■	ναι
■	όχι

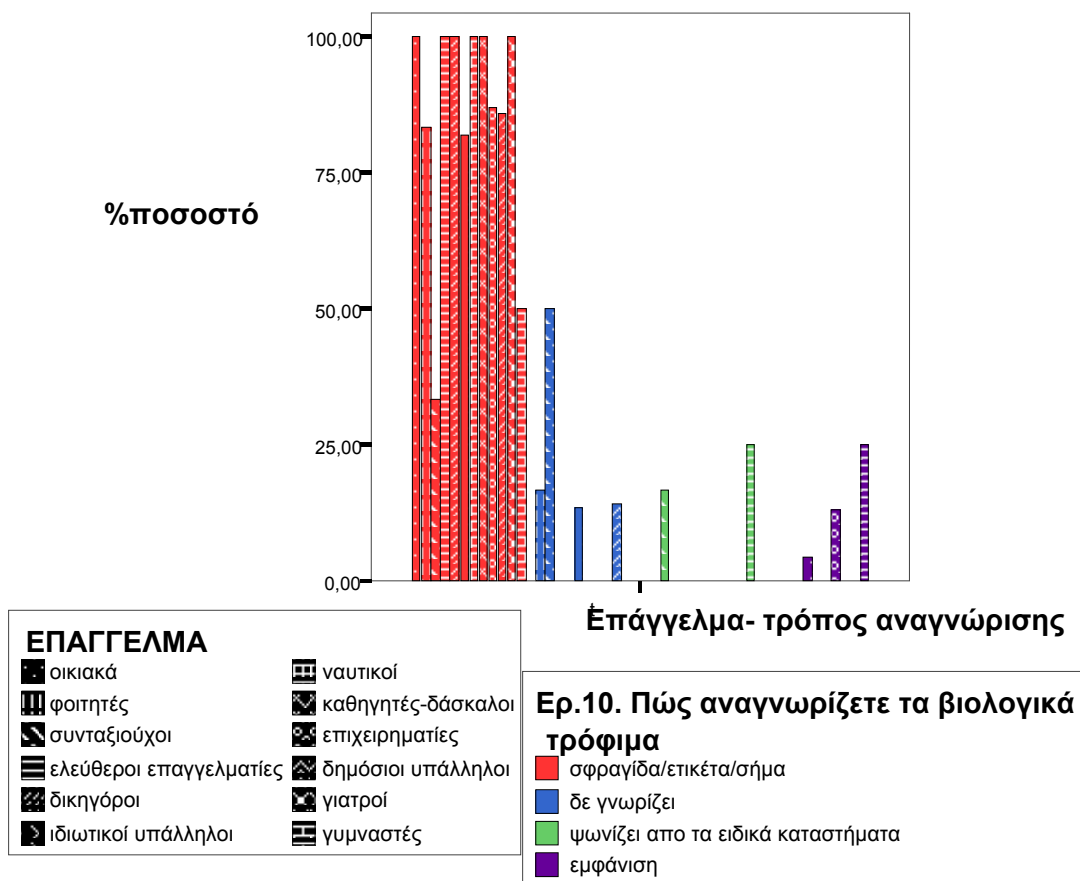
Όλα τα επαγγέλματα στη πλειοψηφία τους τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση.

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα 1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω

Επάγγελμα	Τρόπος αναγνώρισης	% ποσοστό
οικιακά	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	100,0
φοιτητές	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	83,3

	δε γνωρίζει	16,7
συνταξιούχοι	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	33,3
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	16,7
	δε γνωρίζει	50,0
ελεύθεροι επαγγελματίες	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	100,0
δικηγόροι	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	100,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	81,8
	εμφάνιση	4,5
	δε γνωρίζει	13,6
ναυτικοί	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	100,0
καθηγητές-δάσκαλοι	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	100,0
επιχειρηματίες	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	86,7
	εμφάνιση	13,3
δημόσιοι υπάλληλοι	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	85,7
	δε γνωρίζει	14,3
γιατροί	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	100,0
γυμναστές	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	50,0
	εμφάνιση	25,0
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	25,0

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα
1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,
3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα,
4=δε γνωρίζω



Ο κύριος τρόπος αναγνώρισης απο όλα τα επαγγέλματα είναι η σφραγίδα/ετικέτα.

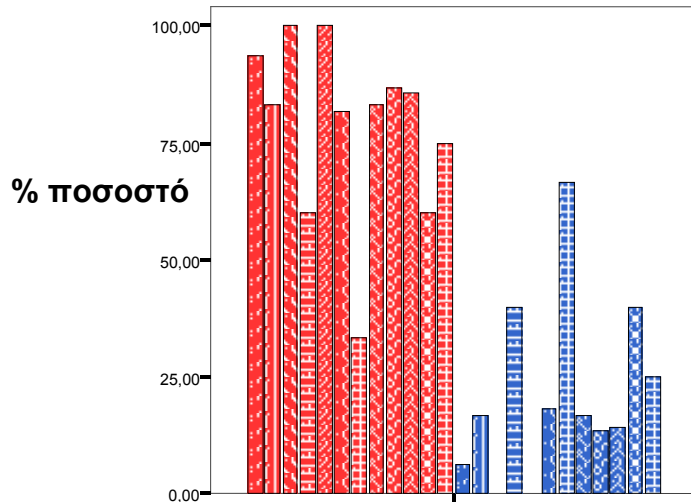
Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα 1=ελληνικά, 2=εισαγόμενα, 3=και τα δύο

Επάγγελμα	Προέλευση	% ποσοστό
οικιακά	ελληνικά	93,8

	και τα δύο	6,3
φοιτητές	ελληνικά	83,3
	και τα δύο	16,7
συνταξιούχοι	ελληνικά	100,0
ελεύθεροι επαγγελματίες	ελληνικά	60,0
	και τα δύο	40,0
δικηγόροι	ελληνικά	100,0
ιδιωτικοί υπάλληλοι	ελληνικά	81,8
	και τα δύο	18,2
ναυτικοί	ελληνικά	33,3
	και τα δύο	66,7
καθηγητές- δάσκαλοι	ελληνικά	83,3
	και τα δύο	16,7
επιχειρηματίες	ελληνικά	86,7
	και τα δύο	13,3
δημόσιοι υπάλληλοι	ελληνικά	85,7
	και τα δύο	14,3
γιατροί	ελληνικά	60,0
	και τα δύο	40,0

γυμναστές	ελληνικά	75,0
	και τα δύο	25,0

**Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα
1=ελληνικά, 2=εισαγόμενα, 3=και τα δύο**



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ		Επάγγελμα-τόπος προέλευσης	
οικιακά	ναυτικοί	Ερ. 11. Προτιμάτε προϊόντα ελληνικά ή εισαγόμενα ■ ελληνικά ■ και τα δύο	
φοιτητές	καθηγητές-δασκαλοι		
συνταξιούχοι	επιχειρηματίες		
ελεύθεροι επαγγελματίες	δημόσιοι υπάλληλοι		
δικηγόροι	γιατροί		
ιδιωτικοί υπάλληλοι	γυμναστές		

Όλα τα επαγγέλματα προτιμούν κυρίως προϊόντα ελληνικής προέλευσης εκτός από τους ναυτικούς που προτιμούν και ελληνικά και εισαγωγής βιολογικά προϊόντα.

ΣΧΟΛΙΑ:

Τα άτομα που ασχολούνται με τα οικιακά, κατά κύριο λόγο ψωνίζουν και μαγειρεύουν τα ίδια. Το 55,1% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 32,7% τα καταναλώνει προτιμώντας κυρίως φρούτα και λαχανικά. Το 57,6% των ατόμων που δε τα καταναλώνουν δηλώνει ότι δεν έχει ασχοληθεί με το θέμα ή ότι τα βρίσκει ακριβότερα(30,3%). Το 67,3% των ερωτηθέντων δε τα καταναλώνει καθόλου, ενώ το 10,2% τα καταναλώνει καθημερινά και το 14,3% μερικές φορές τη βδομάδα κυρίως γιατί

δε περιέχουν φυτοφάρμακα. Η πλειοψηφία των ατόμων που καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα τα καταναλώνει γύρω στον ένα χρόνο και τα προμηθεύεται κατά μέσο όρο από τα ειδικά καταστήματα. Όλα τα άτομα αυτής της κατηγορίας που αγοράζουν βιολογικά τρόφιμα ξέρουν να τα αναγνωρίσουν ενώ το 93,8% τα θεωρεί διαφορετικά στη γεύση και προτιμά ελληνικά προϊόντα.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των φοιτητών δηλώνει ότι τα ψώνια και το μαγείρεμα γίνεται κυρίως από τη μητέρα. Το 43,2% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά και το 29,5% τα καταναλώνει κυρίως καθημερινά γιατί τα βρίσκει υγιεινότερα, προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά. Το 72,7% των ερωτηθέντων δε τα καταναλώνει καθόλου γιατί δεν έχει ασχοληθεί με το θέμα. Οι περισσότεροι φοιτητές καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα 2-3 χρόνια, κατά κύριο λόγο τα προμηθεύονται από τα ειδικά καταστήματα και προτιμούν τα ελληνικά προϊόντα. Τέλος το 16,7% των φοιτητών δε ξέρει να αναγνωρίσει τα βιολογικά προϊόντα.

Οι συνταξιούχοι κυρίως μαγειρεύουν και ψωνίζουν οι ίδιοι. Το 46,2% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και τα καταναλώνει κατά μέσο όρο περισσότερο από 2 χρόνια προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά. Μάλιστα το 23,1% τα καταναλώνει καθημερινά. Το 50% των συνταξιούχων δε ξέρει να αναγνωρίσει τα βιολογικά τρόφιμα, γεγονός που πιθανώς οφείλεται στο ότι τα προμηθεύεται κυρίως από γνωστούς καλλιεργητές. Το 100% των συνταξιούχων που καταναλώνουν βιολογικά τα θεωρεί διαφορετικά στη γεύση και προτιμεί ελληνικά προϊόντα.

Το 50% από τους ελεύθερους επαγγελματίες μαγειρεύει και ψωνίζει το ίδιο. Το 50% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 41,7% τα καταναλώνει ή καθημερινά ή μερικές φορές τη βδομάδα προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά. Οι λόγοι που οι ελεύθεροι επαγγελματίες καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα ποικίλλουν, τα βρίσκουν υγιεινότερα, θρεπτικότερα, χωρίς συντηρητικά και χωρίς επεξεργασίες. Το 60%

των ατόμων που καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα τα προμηθεύεται απο τα ειδικά καταστήματα και τα καταναλώνει περισσότερο απο 4 χρόνια. Όλα τα άτομα αυτής της ομάδας που καταναλώνουν βιολογικά τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση και ξέρουν να τα αναγνωρίσουν, ενώ το 60% προτιμά τα ελληνικά βιολογικά τρόφιμα.

Οι δικηγόροι συνήθως μαγειρεύουν και ψωνίζουν οι ίδιοι ή οι σύζυγοι. Όλοι έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα, τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση και όλοι οι ερωτηθέντες δικηγόροι τα καταναλώνουν κυρίως μερικές φορές τη βδομάδα προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά. Το 75% τα θεωρεί υγιεινότερα, τα καταναλώνει 2-3 χρόνια και τα προμηθεύεται απο τα ειδικά καταστήματα, αγοράζοντας κυρίως ελληνικά προϊόντα. Τέλος το 13,6% δε ξέρει να αναγνωρίσει τα βιολογικά τρόφιμα.

Οι ιδιωτικοί υπάλληλοι στη πλειοψηφία τους μαγειρεύουν και ψωνίζουν οι ίδιοι. Το 78,1% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα αλλά μόνο το 28,8% τα καταναλώνει κυρίως γιατί τα θεωρεί υγιεινότερα, προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά. Ο κυριότερος λόγος που οι ιδιωτικοί υπάλληλοι δε καταναλώνουν βιολογικά είναι οτι τα βρίσκουν ακριβότερα. Οι περισσότεροι ιδιωτικοί υπάλληλοι καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα γύρω στον ένα χρόνο, κυρίως μερικές φορές τη βδομάδα και τα προμηθεύονται απο τα ειδικά καταστήματα. Όλοι οι ερωτηθέντες ιδιωτικοί υπάλληλοι ξέρουν να τα αναγνωρίσουν και προτιμούν να αγοράζουν ελληνικά βιολογικά προϊόντα.

Οι ναυτικοί ψωνίζουν και μαγειρεύουν οι ίδιοι ή οι σύζυγοι. Το 33,3% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά και τα καταναλώνει προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά, τη κατηγορία των δημητριακών αλλά και του αλκοόλ. Οι ναυτικοί καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα περισσότερο απο 4 χρόνια συνήθως μερικές φορές τη βδομάδα γιατί δε περιέχουν φυτοφάρμακα. Τα προμηθεύονται κυρίως απο τα ειδικά καταστήματα, όλοι τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση, ξέρουν να τα αναγνωρίσουν και αγοράζουν και ελληνικά αλλά και εισαγόμενα βιολογικά τρόφιμα.

Οι καθηγητές και οι δάσκαλοι μαγειρεύουν και ψωνίζουν οι ίδιοι κυρίως, όλοι οι ερωτηθέντες έχουν επαρκή πληροφόρηση και το 60% καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα, συνήθως μερικές φορές τη βδομάδα δείχνοντας ιδιαίτερη προτίμηση στα φρούτα και τα λαχανικά για το λόγο ότι δε περιέχουν φυτοφάρμακα. Το 66,7% που δε τα καταναλώνει θεωρεί ότι είναι ακριβότερα. Οι περισσότεροι καθηγητές και δάσκαλοι καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα περισσότερο από 4 χρόνια, τα προμηθεύονται κυρίως από τα ειδικά καταστήματα, όλοι τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση και όλοι ξέρουν να τα αναγνωρίσουν. Τέλος προτιμούν ελληνικά βιολογικά προϊόντα.

Οι άνεργοι είναι η μόνη κατηγορία της έρευνας μας που δε καταναλώνει καθόλου βιολογικά τρόφιμα, ενώ μόνο το 14,3% των ερωτηθέντων έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα. Οι λόγοι που οι άνεργοι δε καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα είναι είτε γιατί δεν έχουν ασχοληθεί με το θέμα, είτε γιατί τα θεωρούν ακριβά ή γιατί δε ψωνίζουν οι ίδιοι.

Οι επιχειρηματίες ψωνίζουν οι ίδιοι ή οι σύζυγοι τους. Το 70% των επιχειρηματιών έχει επαρκή πληροφόρηση, ενώ το 50% τα καταναλώνει προτιμώντας τα φρούτα και τα λαχανικά. Το 50% των ερωτηθέντων δε καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα, κυρίως γιατί τα βρίσκει ακριβότερα. Η πλειοψηφία των ατόμων που καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα, τα καταναλώνει περίπου 2-3 χρόνια και τα προμηθεύεται κυρίως από τα super market και προτιμούν ελληνικά βιολογικά τρόφιμα. Όλοι οι καταναλωτές σε αυτή τη κατηγορία τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση ενώ το 13,3% δε ξέρει να τα αναγνωρίσει.

Οι δημόσιοι υπάλληλοι στη πλειοψηφία τους μαγειρεύουν και κάνουν τα ψώνια οι ίδιοι. Το 60% έχει επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 46,7% τα καταναλώνει προτιμώντας τη κατηγορία του ψωμιού και των δημητριακών και τη κατηγορία του αλκοόλ. Το 26,7% καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα καθημερινά και το 20% μερικές φορές τη βδομάδα κυρίως γιατί δε περιέχουν φυτοφάρμακα. Η πλειοψηφία

καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα περισσότερο απο 4 χρόνια, τα προμηθεύεται απο τα super market, τα θεωρεί διαφορετικά στη γεύση και προτιμά ελληνικά βιολογικά προϊόντα.τέλος το 14,3% των ατόμων που καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα δε ξέρουν να τα αναγνωρίσουν.

Οι γιατροί συνήθως μαγειρεύουν και κάνουν τα ψώνια οι ίδιοι. Όλοι οι ερωτηθέντες γιατροί έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 55,6% τα καταναλώνει προτιμώντας κυρίως φρούτα και λαχανικά. Το 33,3% τα καταναλώνει καθημερινά και το 22,2% μερικές φορές τη βδομάδα γιατί τα θεωρεί υγιεινότερα. Οι γιατροί στη πλειοψηφία τους καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα περισσότερο απο 4 χρόνια, τα προμηθεύονται απο τα ειδικά καταστήματα ή απο τα super market, τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση, ενώ όλοι ξέρουν να τα αναγνωρίζουν.

Οι γυμναστές μαγειρεύουν και ψωνίζουν οι ίδιοι ή οι γονείς τους. Όλοι οι γυμναστές έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα και το 80% τα καταναλώνει προτιμώντας κυρίως φρούτα και λαχανικά. Το 20% που δε καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα, τα θεωρεί ακριβότερα. Το 40% καταναλώνει βιολογικά τρόφιμα μερικές φορές τη βδομάδα και το 20% καθημερινά. Οι γυμναστές στη πλειοψηφία τους καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα γύρω στον ένα χρόνο, τα προμηθεύονται απο τα ειδικά καταστήματα ή απο τα super market, ξέρουν να αναγνωρίσουν τα βιολογικά τρόφιμα, προτιμούν ελληνικά προϊόντα και τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση.

Εν συντομία θα λέγαμε οτι καλύτερη ενημερωμένοι για τα βιολογικά τρόφιμα είναι οι γυμναστές, οι γιατροί, οι δικηγόροι και οι καθηγητές/δάσκαλοι, τα ίδια επαγγέλματα μάλιστα έρχονται πρώτα και στη κατανάλωση βιολογικών τροφίμων. Εδώ μάλιστα θα λέγαμε οτι μπορεί να υπάρχει συσχέτιση μεταξύ της πληροφόρησης και του μορφωτικού επιπέδου. Τα άτομα που ασχολούνται με τα οικιακά, οι ελεύθεροι επαγγελματίες, οι δικηγόροι , οι ναυτικοί, οι γιατροί, οι γυμναστές και οι καθηγητές και οι δάσκαλοι ξέρουν

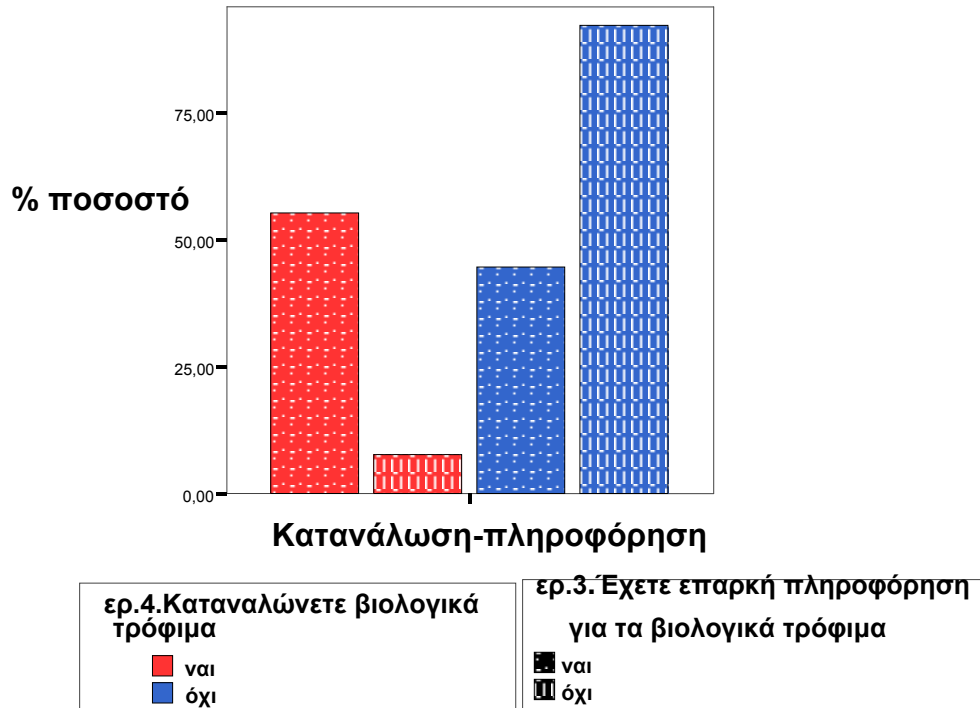
όλοι να αναγνωρίζουν τα βιολογικά τρόφιμα, ενώ περισσότερο καιρό καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα οι ναυτικοί, οι συνταξιούχοι, οι ελεύθεροι επαγγελματίες, οι δημόσιοι υπάλληλοι και οι γιατροί. Παρόλα αυτά τα αποτελέσματα παρουσιάζονται με επιφύλαξη, διότι το ποσοστό των παραπάνω επαγγελμάτων δεν είναι αντιπροσωπευτικό.

6.5 Σχέση μεταξύ επαρκούς πληροφόρησης και κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων .

ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=ναι 2=όχι

ερ.3.Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα(1=ναι,2=όχι)	Κατανάλωση βιολογικών	% ποσοστό
ναι	ναι	55,3
	όχι	44,7
όχι	ναι	7,8
	όχι	92,2

**ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα
1=ναι 2=όχι**



Εδώ βλέπουμε οτι απο τα άτομα που έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα το 55,3% τα καταναλώνει, ενώ το 44,7% δε τα καταναλώνει. Απο την άλλη τα απο τα άτομα που δεν έχουν επαρκή πληροφόρηση το 7,8% τα καταναλώνει ενώ το 92,2% δε τα καταναλώνει. Έτσι καταλήγουμε στο συμπέρασμα οτι όταν έχουμε επαρκή πληροφόρηση έχουμε και μεγαλύτερο ποσοστό κατανάλωσης .

6.6. Σχέση μεταξύ επαρκούς πληροφόρησης και συχνότητας κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων

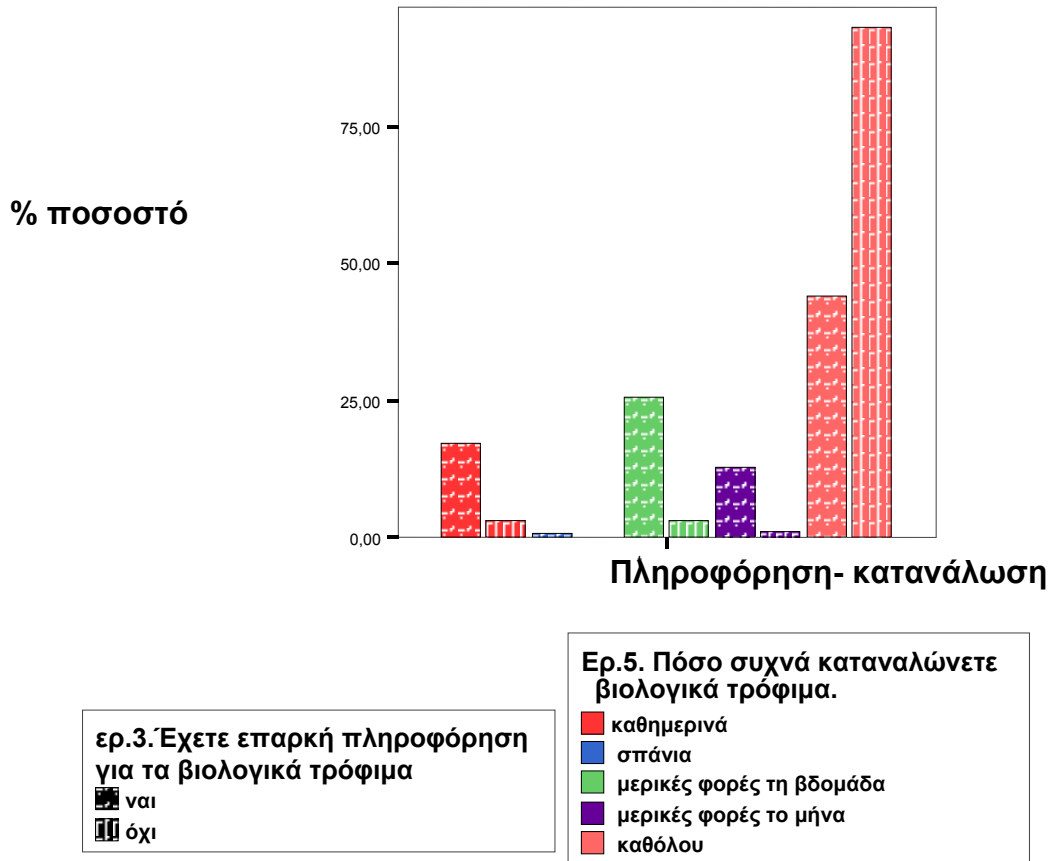
Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.

1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,4=μερικές φορές το

μήνα,5=καθόλου

ερ.3.Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα(1=ναι,2=όχι)	Συχνότητα	% ποσοστό
ναι	καθημερινά	17,3
	σπάνια	,5
	μερικές φορές τη βδομάδα	25,4
	μερικές φορές το μήνα	12,7
	καθόλου	44,2
όχι	καθημερινά	2,9
	μερικές φορές τη βδομάδα	2,9
	μερικές φορές το μήνα	1,0
	καθόλου	93,2

**Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
 1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,
 4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου**



ερ.3. Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα
 ναι
 όχι

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
 καθημερινά
 σπάνια
 μερικές φορές τη βδομάδα
 μερικές φορές το μήνα
 καθόλου

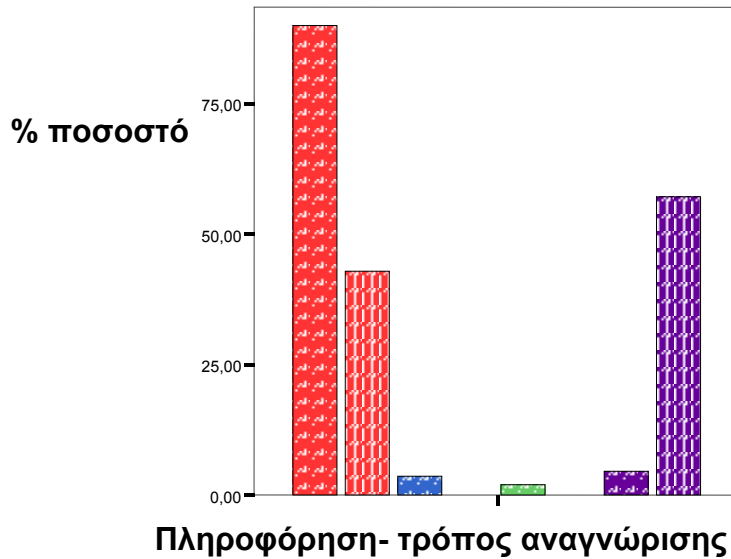
Εδώ βλέπουμε οτι τα άτομα που έχουν επαρκή πληροφόρηση πάνω στα βιολογικά τρόφιμα , τα καταναλώνουν σε μεγαλύτερη συχνότητα απο τα άτομα που δεν έχουν επαρκή πληροφόρηση και στη πλειοψηφία τους δε τα καταναλώνουν καθόλου.

6.7. Σχέση μεταξύ επαρκούς πληροφόρησης και τρόπου αναγνώρισης βιολογικών τροφίμων

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα 1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα,
2=εμφάνιση,3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω

ερ.3.Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα(1=ναι,2=οχι)	Τρόπος αναγνώρισης	% ποσοστό
ναι	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	90,0
	εμφάνιση	3,6
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	1,8
	δε γνωρίζει	4,5
όχι	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	42,9
	δε γνωρίζει	57,1

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα
1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,
3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα,
4=δε γνωρίζω



ερ.3. Έχετε επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα
 ναι
 όχι

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα
 Σφραγίδα-ετικέτα
 εμφάνιση
 Ψωνίζει απο ειδικά καταστήματα
 Δε γνωρίζει

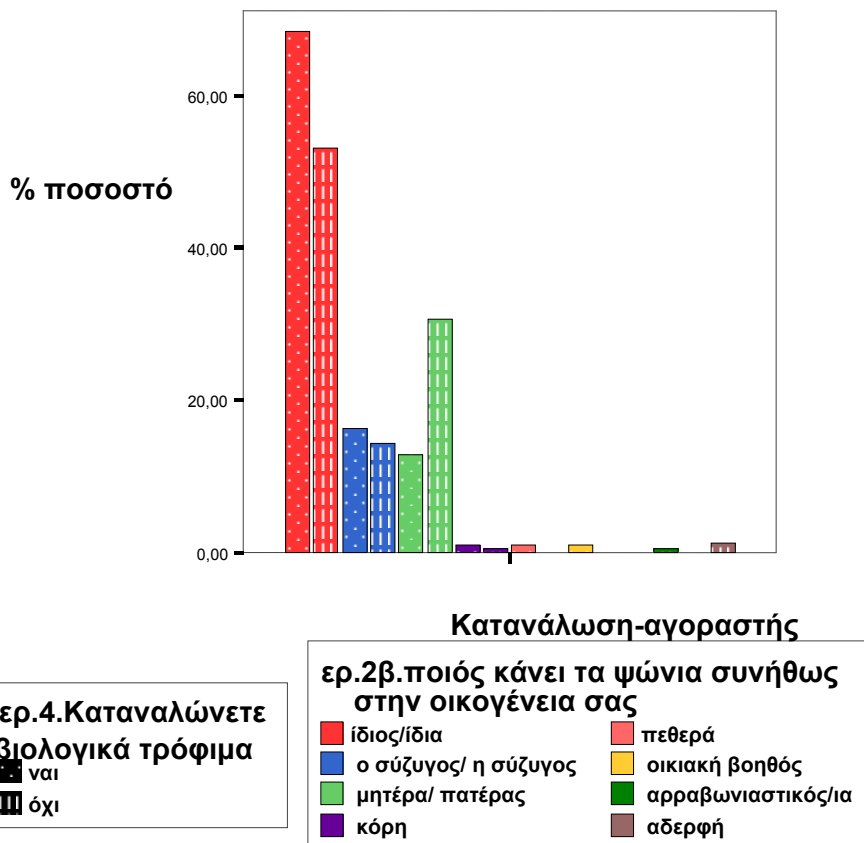
Εδώ βλέπουμε οτι τα άτομα που έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα ξέρουν και να τα αναγνωρίσουν, μόνο το 4,5% απο αυτούς δε ξέρουν να τα αναγνωρίσουν ποσοστό που είναι μικρό. Αντίθετα τα άτομα που δεν έχουν επαρκή πληροφόρηση στη πλειοψηφία τους δε ξέρουν να τα αναγνωρίσουν.

6.8. Σχέση μεταξύ κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων και αγοραστή

ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας 1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=τη σύζυγος/ ο σύζυγος,3=μητέρα/πατέρας,4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά, 8=οικιακή βοηθός

ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα 1=ναι 2=όχι	Αγοραστής	% ποσοστό
ναι	ίδιος/ίδια	68,4
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	16,2
	μητέρα/ πατέρας	12,8
	κόρη	,9
	πεθερά	,9
	οικιακή βοηθός	,9
όχι	ίδιος/ίδια	53,0
	ο σύζυγος/ η σύζυγος	14,2
	μητέρα/ πατέρας	30,6
	κόρη	,5
	αρραβωνιαστικός/ια	,5
	αδερφή	1,1

ερ.2β.ποιός κάνει τα ψώνια συνήθως στην οικογένεια σας
 1=ο ίδιος/ η ίδια, 2=η σύζυγος/ ο σύζυγος,3=μητέρα/πατέρας,
 4=κόρη, 5=αρραβωνιαστικός/ια, 6=αδερφή, 7=πεθερά,
 8=οικιακή βοηθός



ερ.4.Καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα
 ■ ναι
 ▨ όχι

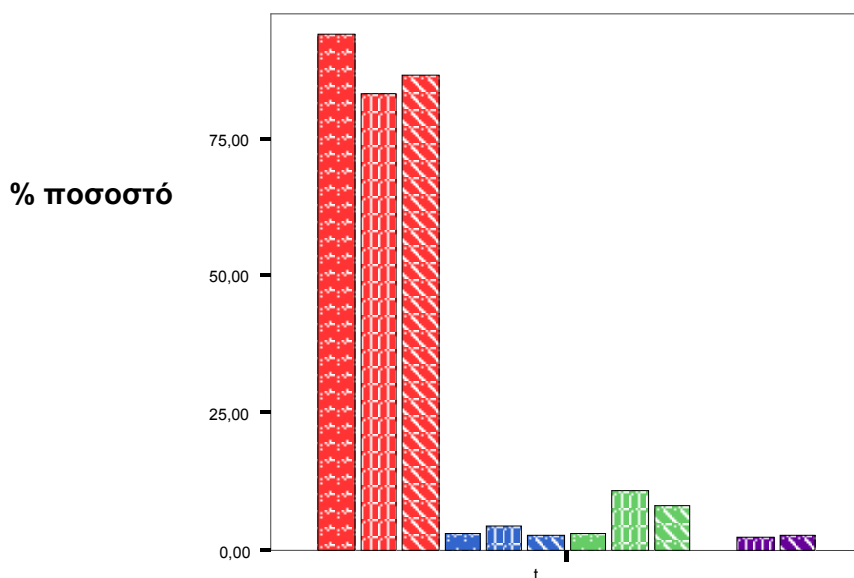
Εδώ βλέπουμε οτι τα άτομα που ψωνίζουν τα ίδια στη πλειοψηφία τους καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα.Τα άτομα που δε καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα ψωνίζουν ή τα ίδια ή η μητέρα.

6.9. Σχέση μεταξύ χρόνου κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων και τρόπου αναγνώρισης

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα 1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω

Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα 1=1 χρόνο,2=2-3 χρόνια,3=περισσότερα απο 4 χρόνια	Τρόπος αναγνώρισης	% ποσοστό
1 χρόνο	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	93,9
	εμφάνιση	3,0
	δε γνωρίζει	3,0
2-3 χρόνια	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	83,0
	εμφάνιση	4,3
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	2,1
	δε γνωρίζει	10,6
περισσότερα απο 4 χρόνια	σφραγίδα/ετικέτα/σήμα	86,5
	εμφάνιση	2,7
	ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα	2,7
	δε γνωρίζει	8,1

Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα
 1=σφραγίδα/ σήμα/ετικέτα, 2=εμφάνιση,
 3=πηγαίνω στα ειδικά καταστήματα, 4=δε γνωρίζω



<p>Ερ.7. Πόσο καιρό καταναλώνεται βιολογικά τρόφιμα</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 χρόνο 2-3 χρόνια περισσότερα απο 4 χρόνια 	<p>Ερ.10. Πώς αναγνωρίζετε τα βιολογικά τρόφιμα</p> <ul style="list-style-type: none"> σφραγίδα/ετικέτα/σήμα εμφάνιση δε γνωρίζει ψωνίζει απο τα ειδικά καταστήματα
--	--

Εδώ θα λέγαμε οτι δεν υπάρχει συσχέτιση καθώς και τα άτομα που καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα γύρω στον ένα χρόνο αλλά και τα άτομα που καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα πάνω απο 4 χρόνια, ξέρουν στη πλειοψηφία τους να αναγνωρίζουν τα βιολογικά τρόφιμα.

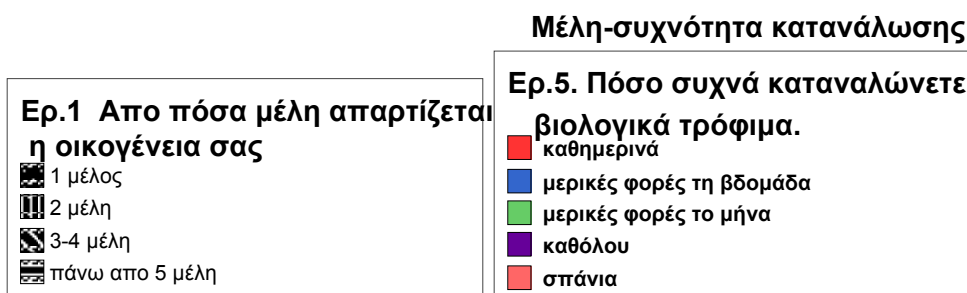
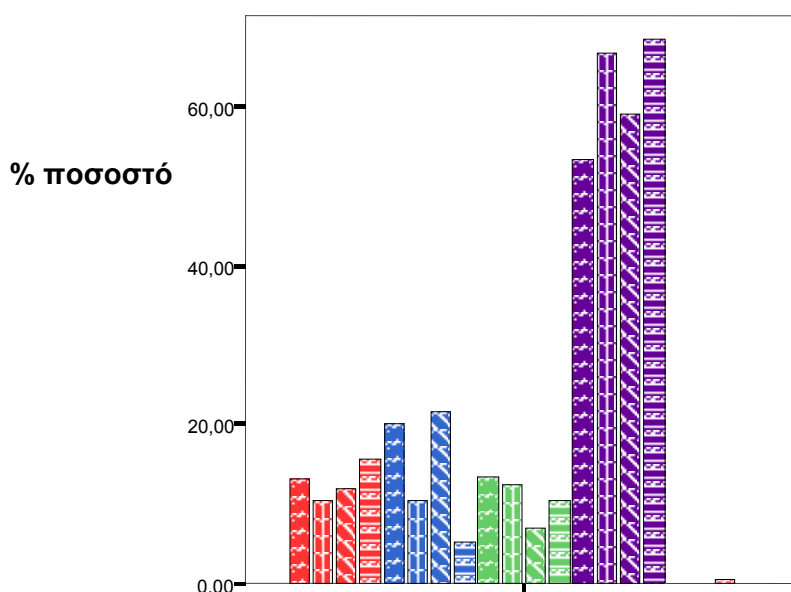
6.10. Σχέση μεταξύ συχνότητας κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων και οικογένειας

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
 1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου

Ερ.1 Απο πόσα μέλη απαρτίζεται η οικογένειά σας 1=1 μέλος,2=2 μέλη, 3=3-4 μέλη, 4=πάνω απο 5 μέλη	Συχνότητα	% ποσοστό
1 μέλος	καθημερινά	13,3
	μερικές φορές τη βδομάδα	20,0
	μερικές φορές το μήνα	13,3
	καθόλου	53,3
2 μέλη	καθημερινά	10,4
	μερικές φορές τη βδομάδα	10,4
	μερικές φορές το μήνα	12,5
	καθόλου	66,7
3-4 μέλη	καθημερινά	12,1
	σπάνια	,5
	μερικές φορές τη βδομάδα	21,6
	μερικές φορές το μήνα	7,0
	καθόλου	58,8
πάνω απο 5 μέλη	καθημερινά	15,8

	μερικές φορές τη βδομάδα	5,3
	μερικές φορές το μήνα	10,5
	καθόλου	68,4

Ερ.5. Πόσο συχνά καταναλώνετε βιολογικά τρόφιμα.
1=Καθημερινά,2=σπάνια,3=μερικές φορές τη βδομάδα,4=μερικές φορές το μήνα,5=καθόλου



Το ποσοστό των ατόμων που δε καταναλώνουν καθόλου βιολογικά τρόφιμα είναι μεγαλύτερο στις οικογένειες που αποτελούνται από πάνω από 5 μέλη, ενώ άτομα που

ζουν μόνο τους καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα σε μεγαλύτερη συχνότητα. Πιθανώς αυτό οφείλεται και στην οικονομική κατάσταση της κάθε οικογένειας για αυτό το λόγο δε μπορούμε να πούμε ότι υπάρχει συσχέτιση μεταξύ των δεδομένων.

Συμπεράσματα :

Απο την έρευνα μας προκύπτει ότι οι γυναίκες είναι καλύτερα ενημερωμένες και υπερέχουν στην κατανάλωση και στη συχνότητα κατανάλωσης από τους άντρες μάλιστα οι γυναίκες μεταξύ 31-40 είναι οι πιο ενημερωμένες σχετικά με τα βιολογικά τρόφιμα από όλους τους ερωτηθέντες. Ακόμα οι γυναίκες μεταξύ 41-50 καταναλώνουν βιολογικά τρόφιμα σε μεγαλύτερη συχνότητα και αριθμό από όλους τους ερωτηθέντες.

Όσον αφορά τα επαγγέλματα οι δικηγόροι είναι οι καλύτερα ενημερωμένοι για τα βιολογικά τρόφιμα αλλά και αυτοί που τα καταναλώνουν περισσότερο. Παρόλα αυτά τα αποτελέσματα παρουσιάζονται με επιφύλαξη καθώς το δείγμα των επαγγελματιών δεν θεωρείται αντιπροσωπευτικό.

Στην έρευνα μας οι οικογένειες συνήθως αποτελούνται από 3-4 μέλη, τα ψώνια και το μαγείρεμα συνηθέστερα γίνονται από τους ίδιους τους ερωτηθέντες, οι περισσότεροι έχουν επαρκή πληροφόρηση για τα βιολογικά τρόφιμα αλλά στη πλειοψηφία τους δε τα καταναλώνουν καθόλου επειδή δεν έχουν ασχοληθεί ιδιαίτερα με το θέμα. Πρώτο είδος σε κατανάλωση είναι τα φρούτα και τα λαχανικά. Ο κύριος λόγος κατανάλωσης βιολογικών τροφίμων από τους ερωτηθέντες είναι ότι τα θεωρούν υγιεινότερα και συνήθως τα καταναλώνουν 2-3 χρόνια, τα προμηθεύονται κυρίως από τα ειδικά καταστήματα και τα θεωρούν διαφορετικά στη γεύση προτιμώντας κυρίως ελληνικής προέλευσης βιολογικά τρόφιμα και τα αναγνωρίζουν από την σφραγίδα/ετικέτα

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ξενόγλωσση

- 1)Anderson, C. R. and Zeithaml, C. R. «Stage of the Product Life Cycle, Business Strategy and Business Performance» (march 1984) Academy of Management Journal,vol.27, No 1,pp.5-24.
- 2)Boedeker, M.. «choice orientation – A reflexion of Psychographics and Demographics in marketing for the New Europe: Dealing with Complexity, Proceedings of the 22nd Annual Conference of the European Marketing Academy» , May 25-28 1993, Barcelona:ESADE Vol.1, pp201-208
- 3)Fotopoulos, C. «Strategic planning for expansion of the market for organic products», 1996,Agricultura Mediterranea, No126,Vol.3, pp.260-269
- 4)FAO , 2000. « Twenty – second FAO Regional Conference for Europe, food safety and quality as affected by organic farming» . Porto , Potrugal , 24-28 July 2000
- 5)Fillion Laurence,Arazi Stacey , « does organic food taste better?» A claim substationiation approach, 2002, Journal Nutrition and food science,Vol.32, issue 4,pp.153-157
- 6)Grunert, S.C and Kristensen, K.. « The Green Consumer : Some Danish Evidence , in Marketing for Europe», 1992, Journal Marketing for Future.Proceedings of the 21th Annual Conference of the European Marketing Academy, pp.525-538
- 7)Heaton S. «Organic farming, food quality and human health: a review of the evidence». Bristol soil association 2001

Ελληνική

- 8) Άλκιμος Α. ,(2003), « βιοκαλλιέργειες χωρίς χημικά λιπάσματα , φυτοφάρμακα και ορμόνες» , εκδόσεις Ψυχάλου,
- 9)Ζαμπέλας Α.,Ματάλα Α. , «1998, διατροφική αξία προϊόντων , μια κριτική ανασκόπηση», Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, περίοδος Β΄ , 5(3-4) , σελ. 67-80
- 10)Ζαμπέτογλου Σ. « Για πρώτη φορά πιστοποιημένα καταστήματα βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα», Ιανουάριος-Φεβρουάριος-Μάρτιος 2002, ΔΗΩ(περιοδικό για τη βιολογική γεωργία),τεύχος 21,σελ 14.
- 11)Κακουριώτης Σπ. , «υγιεινότερη η βιολογική διατροφή» (Ιούλιος –Αύγουστος-Σεπτέμβριος 2005, ΔΗΩ., τεύχος 35 ,σελ. 38
- 12)Καλδής Π. και Γαρδέλη Χ. (1997). «Προϊόντα βιολογικής γεωργίας, Εξελίξεις και προοπτικές του αγροτικού τομέα», Γ.Ι. Μέργος και Κ.Λ. Παπαγεωργίου (επιμέλεια). Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα.
- 13)Κάνταρος Η. «10 πρώτα βήματα για τη βιολογική καλλιέργεια κηπευτικών» Οκτώβριος-Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2003 ΔΗΩ, τεύχος 28 , σελ. 40-42.
- 14)Κάνταρος Η. (1998). « Εισροές στη βιολογική γεωργία». ΔΗΩ.
- 15)Μανιάτης Α. (1997) «Η βιολογική γεωργία και οι προοπτικές της στην Ελλάδα». Διατριβή, Εθνική Σχολή Δημόσιας Διοίκησης, Αθήνα.
- 16)Μηλιάδου Δ., Παπαναγιώτου Ε., Φωτόπουλος Χ. (2001). «Βιολογική γεωργία, φυτική και ζωική παραγωγή»: Πρακτικά ημερίδας Θεσσαλονίκη, 2 Φεβρουαρίου 2001. Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα
- 17)Μπίστη Μ. (1997). «Κανονισμός 2092/91 Βιολογική Γεωργία, Κανονισμός 2078/92». Κείμενο Εργασίας, ΠΑΣΕΓΕΣ - Υπηρεσία Αγροτικής Συνεταιριστικής Οικονομίας και Ανάπτυξης.

- 18)Ντερμαρής Β. «η βιολογική καλλιέργεια του σπανακιού», Ιούλιος –Αυγустος-Σεπτέβριος 2000 .ΔΗΩ , τεύχος 15 , σελ 35-45.
- 19)Ντερμαρής Β. «βιολογική καλλιέργεια του καλαμποκιού» Ιανουάριος-Φεβρουάριος – Μάρτιος 2002 ,ΔΗΩ, τεύχος 21, σελ 29-36.
- 20)Παπαναγιώτου Ε. (2001). « Βιολογική γεωργία, φυτική και ζωική παραγωγή». Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα.
- 21)Πολυράκης Γ. (2003). « Περιβαλλοντική γεωργία». Εκδόσεις Ψυχαλου, Αθήνα.
- 22)Ρούμπος Ι. (2001). «Ολοκληρωμένη παραγωγή αγροτικών προϊόντων». Γεωπονικά.
- 23)Σγούρος Σπύρος , «ΔΗΩ και βιολογική γεωργία», (Ιανουάριος-Φεβρουάριος-Μάρτιος 2002) ,ΔΗΩ ,(περιοδικό για την βιολογική γεωργία), τεύχος 21 ,σελ. 21-26.
- 24)Σέκκας Φ. (1994). «Κοινοτική και εθνική νομοθεσία για τη βιολογική γεωργία, Βιολογική Καλλιέργεια της Ελιάς» – 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιολογικής Γεωργίας, Καλαμάτα 4-6 Νοεμ. 1994, Αθήνα, ΔΗΩ.
- 25)Σιδηράς Ν. (2005). « Βιολογική γεωργία: Φυτική παραγωγή», 1^η εκδ., Αθήνα, ΔΗΩ
- 26)Σιδηράς Ν. «Βιολογική γεωργία , περιβάλλον και βιολογικά προϊόντα» ,(Οκτώβριος – Νοεμβριος –Δεκέμβριος 2001) ,ΔΗΩ τεύχος 20, σελ.29-35
- 27)Tanya Denckla (2002) « εφαρμοσμένες βιοκαλλιέργειες» , εκδόσεις Ψυχάλου.
- 28) «Το νέο νομοθετικό πλαίσιο για το σύστημα πιστοποίησης» , (Ιανουάριος – φεβρουάριος-Μάρτιος 2007) ,ΔΗΩ , τεύχος 41 σελ 6-7
- 29)Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων [τέως Υπουργείο Γεωργίας] (Μάρτιος 2002). «Η Κοινή Αγροτική Πολιτική: Εξέλιξη και Προοπτικές». Παύλος Δ. Πέζαρος, Οικονομολόγος, της Διεύθυνσης Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης.
- 30)Φωτόπουλος Χ. (2003). «Ο Έλληνας καταναλωτής βιολογικών προϊόντων». Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα.

31)Φωτόπουλος Χ. (2002). «Διαχρονική εξέλιξη συμπεριφοράς καταναλωτή και ποιοτικές έρευνες marketing». Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα

32)Φωτόπουλος Χ. (2000). «Βιολογική γεωργία». Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα.

Διαδικτυακοί τόποι

33)<http://www.agrotypos.gr>

34)<http://www.minagric.gr> (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων)

35)<http://www.agrocert.gr>

