



## **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ<sup>1</sup> ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ / ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ: Εκτροφή μελισσών**

### **A. Προέλευση των μελισσών**

1. Καταγωγή των μελισσών βιολογικής εκτροφής: Πρέπει να προτιμάται η χρησιμοποίηση του είδους *Apis mellifera* και των τοπικών οικοτύπων τους. Τα μελίσσια πρέπει να αυξάνονται από τη διαίρεση των ίδιων των σμηνών που διαθέτει ο παραγωγός (ως βιολογικά) ή να εισάγει μελισσοσμήνη και βασίλισσες από άλλες βιολογικές μονάδες.

2. Μετατροπή των υφισταμένων κυψελών: Οι υπάρχουσες κυψέλες μιας μονάδας μπορούν να μετατραπούν σε βιολογικές και τα προϊόντα τους να πωληθούν ως βιολογικά, εφόσον εφαρμοσθούν οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για την παραγωγή βιολογικών προϊόντων για 12 μήνες.

3. Καταγωγή των μελισσών μη βιολογικής εκτροφής: Για την ανασύσταση των μελισσών, επιτρέπεται η αντικατάσταση του 10% των βασιλισσών και των σμηνών ανά έτος, με βασίλισσες και σμήνη μη βιολογικής εκτροφής υπό τον όρο ότι οι βασίλισσες και τα σμήνη τοποθετούνται σε κυψέλες με κηρήθρες ή φύλλα κηρηθρών που προέρχονται από μονάδες βιολογικής εκτροφής. (Τα μελίσσια αυτά δεν χρειάζεται να διανύσουν την περίοδο μετατροπής).

4. Η ανασύσταση των μελισσών μπορεί να γίνει με μελίσσια μη βιολογικής προέλευσης σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10% με άδεια της αρμόδιας αρχής (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) υπό τις εξής προϋποθέσεις:

- σε περίπτωση υψηλής θνησιμότητας από λόγους υγείας ή λόγω καταστροφικών συνθηκών
- εφόσον δεν υπάρχουν βιολογικά μελίσσια

4.1 Στην περίπτωση αυτή τα μελίσσια πρέπει να εκτραφούν για περίοδο μετατροπής 12 μηνών σύμφωνα με τον Κανονισμό.

### **B. Εγκαταστάσεις**

1. Μελισσοκομεία: Τα μελισσοκομεία πρέπει να είναι εγκατεστημένα κατά τέτοιο τρόπο, ώστε σε ακτίνα 3 χλμ. από τη θέση τους οι πηγές νέκταρος και γύρης να αποτελούνται κυρίως από βιολογικές καλλιέργειες ή/και αυτοφυή βλάστηση. Επιπλέον, μπορεί να τοποθετούνται σε σημεία όπου σε ακτίνα 3 χλμ. υπάρχουν καλλιέργειες στις οποίες όπου εφαρμόζονται μέθοδοι παραγωγής περιορισμένων περιβαλλοντικών επιπτώσεων οι οποίες δεν μπορούν να επηρεάσουν τον χαρακτήρα της μελισσοκομικής παραγωγής ως βιολογικής (Κατ' ελάχιστο δεν εφαρμόζονται ψεκασμοί με προϊόντα που απαγορεύονται από τον Κανονισμό 889/2008). Οι απαιτήσεις αυτές δεν υφίστανται όπου δεν υπάρχει ανθοφορία ή για την περίοδο διαχείμανσης των μελισσών.

1.1 Οι κυψέλες πρέπει να τοποθετούνται μακριά από πιθανές πηγές ρύπανσης όπως αστικά κέντρα, αυτοκινητόδρομοι, βιομηχανικές περιοχές, σκουπιδότοποι κλπ.

1.2 Ο παραγωγός πρέπει να παρέχει τεκμηρίωση για τις περιοχές των μελισσοκομείων. Επιπλέον, πρέπει να παρέχει στον φορέα χάρτη σε κατάλληλη κλίμακα όπου φαίνεται η τοποθεσία των μελισσοκομείων και οι περιοχές βόσκησης. Εάν δεν προσδιορίζονται οι τοποθεσίες, τότε ο παραγωγός οφείλει να παρέχει στην αρχή ή τον φορέα επαρκή έγγραφα και αποδεικτικά στοιχεία, μαζί με τις κατάλληλες αναλύσεις, εάν είναι απαραίτητο, ότι οι τοποθεσίες στις οποίες έχουν πρόσβαση τα μελίσσια πληρούν τους όρους του Κανονισμού για την παραγωγή βιολογικών προϊόντων.

<sup>1</sup> Σύμφωνα με τους Κανονισμούς 834/2007, 889/2008 και τη σχετική ελληνική νομοθεσία



2. Οι κυψέλες πρέπει να κατασκευάζονται βασικά από φυσικά υλικά που δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης του περιβάλλοντος ή των προϊόντων της μελισσοκομίας.

3. Το κερί για τις νέες κηρήθρες πρέπει να προέρχεται από μονάδες βιολογικής μελισσοκομίας. Κατά την περίοδο μετατροπής το κερί πρέπει να αντικαθίσταται από κηρήθρες βιολογικής μελισσοκομίας. Υπάρχει δυνατότητα χρήσης μη βιολογικού κεριού μελισσών για νέες εγκαταστάσεις ή κατά την περίοδο μετατροπής εφόσον συντρέχουν οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

- δεν υπάρχει κερί μελισσών βιολογικής εκτροφής διαθέσιμο στην αγορά
- να αποδεικνύεται πως το κερί δεν έχει μολυνθεί με ουσίες που δεν επιτρέπονται στον Κανονισμό 889/2007
- το κερί να προέρχεται από απολεπίσματα κηρηθρών,

#### **Γ. Ταυτόχρονη παραγωγή (βιολογικών και μη βιολογικών μελισσιών)**

1. Επιτρέπεται υπό προϋποθέσεις (Καν. 834/2007, άρθρο 22, παρ. 2, στοιχείο α) η διατήρηση μη βιολογικών μελισσοκομικών μονάδων στην ίδια εκμετάλλευση, για τις εργασίες επικοινωνίας. Η διαχείριση των μη βιολογικών μελισσιών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού, εκτός από την απαίτηση για τη θέση των μελισσιών (B1). Στην περίπτωση αυτή τα προϊόντα των μη βιολογικών μελισσιών δεν επιτρέπεται να πωλούνται ως βιολογικά. Πρέπει να τηρούνται αποδείξεις από τον παραγωγό για τον σκοπό αυτή της διάταξης.

#### **Δ. Διαχείριση μελισσιών-Πρακτικές**

1. Κατά τη συλλογή μελιού απαγορεύεται η χρήση συνθετικών χημικών απωθητικών.
2. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κηρηθρών που περιέχουν γόνο που για εξαγωγή μελιού.
3. Απαγορεύεται η κορυφοτομή των φτερών των βασιλισσών μελισσών,

#### **Ε. Διατροφή**

1. Στο τέλος της περιόδου παραγωγής πρέπει να διατηρούνται επαρκή αποθέματα μελιού και γύρης για την επιβίωση των μελισσιών τον χειμώνα.
2. Επιτρέπεται η τεχνητή διατροφή των μελισσιών μόνο αν απειλείται η επιβίωση τους λόγω κλιματικών συνθηκών. Η τεχνητή διατροφή μπορεί να πραγματοποιηθεί μεταξύ της τελευταίας εσοδείας μελιού και 15 ημέρες πριν την έναρξη της επόμενης περιόδου έκκρισης νέκταρος ή μελιτώματος. Για την τεχνητή διατροφή μπορεί να χρησιμοποιηθεί βιολογικό μέλι, βιολογικό σιρόπι ζάχαρης ή/και βιολογική ζάχαρη.
3. Η τεχνητή διατροφή μπορεί να επιτραπεί από την αρμόδια αρχή και σε περιπτώσεις παρατεταμένων έκτακτων καιρικών συνθηκών ή καταστροφικών συνθηκών που εμποδίζουν την παραγωγή νέκταρ ή μελιτώματος.

#### **Ζ. Πρόληψη ασθενειών/Κτηνιατρική αγωγή**

1. Εντός των κυψελών πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο φυσικά προϊόντα όπως πρόπολη, κερί και φυτικά έλαια.  
  
1.1 Για την πρόληψη των νόσων προτείνεται η εφαρμογή πρακτικών όπως η τακτική ανανέωση των βασιλισσών, ο συστηματικός έλεγχος των κυψελών, ο έλεγχος των κηφήνων στις κυψέλες, η τακτική απολύμανση του εξοπλισμού, η καταστροφή του μολυσμένου υλικού, η τακτική ανανέωση του κεριού.



Q-CERT

Καραμασούνα 23, 55132, Θεσσαλονίκη, τηλ: 2310443041, W: [www.qmscert.com](http://www.qmscert.com), E: [qms564@qmscert.com](mailto:qms564@qmscert.com)

2. Για την προστασία των πλαισίων, των κυψελών και κηρηθρών, ιδίως έναντι επιβλαβών οργανισμών, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνον τρωκτικοκτόνα (μέσα σε παγίδες) και ενδεδειγμένα προϊόντα που απαριθμούνται στο Παράρτημα II του Καν. 889/2008.
3. Επιτρέπεται η φυσική επεξεργασία με ατμό ή γυμνή φλόγα για την απολύμανση των μελισσιών.
4. Ο αρσενικός γόνος επιτρέπεται να θανατωθεί μόνο στο πλαίσιο περιστολής της βαρροϊκής ακαρίασης (*Varrona destructor*).
5. Εάν τα μελίσσια ασθενήσουν ή μολυνθούν, παρόλα τα προληπτικά μέτρα, πρέπει να υποβάλλονται άμεσα σε θεραπευτική αγωγή και επιτρέπεται να τοποθετούνται, εάν είναι απαραίτητο, σε μελισσοκομικές εγκαταστάσεις απομόνωσης. Το κερί να αντικαθίσταται.
6. Η χρήση κτηνιατρικών φαρμάκων επιτρέπεται όταν η αντίστοιχη χρήση επιτρέπεται στην Ελλάδα με βάση τις σχετικές κοινοτικές διατάξεις ή με εθνικές διατάξεις σύμφωνες με την κοινοτική νομοθεσία.
7. Επιτρέπεται η χρήση του μυρμηκικού οξέος, γαλακτικού οξέος, οξικού οξέος και οξαλικού οξέος, καθώς επίσης και η χρήση μενθόλης, θυμόλης, ευκαλυπτόλης ή καμφοράς σε περιπτώσεις βαρροϊκής ακαρίασης.
8. Τα μελίσσια τα οποία υποβάλλονται σε κτηνιατρική φαρμακευτική αγωγή πρέπει να διανύουν εκ νέου την περίοδο 12μηνιαίας μετατροπής, με έναρξη την ημερομηνία χορήγησης των φαρμάκων, πριν τα προϊόντα τους διατεθούν ως βιολογικά στην αγορά.

#### **H. Τήρηση αρχείων**

1. Σε περίπτωση τεχνητής διατροφής πρέπει να καταγράφονται στο μελισσοκομικό μητρώο ο τύπος του προϊόντος, η ημερομηνία χορήγησης, οι ποσότητες και οι κυψέλες στις οποίες χορηγείται η τροφή.
2. Κάθε φορά που χρησιμοποιούνται κτηνιατρικά φαρμακευτικά προϊόντα, πρέπει να καταχωρούνται στο μητρώο του παραγωγού, ο τύπος του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της ένδειξης της δραστικής φαρμακολογικής ουσίας, καθώς και λεπτομερής διάγνωση, η ποσολογία, ο τρόπος χορήγησης, η διάρκεια της αγωγής και η προβλεπόμενη από το νόμο περίοδος απόσυρσης. Τα στοιχεία αυτά πρέπει να δηλώνονται στον φορέα πριν από τη διάθεση των προϊόντων στην αγορά ως βιολογικά.
3. Πρέπει να διατηρούνται αρχεία όπου θα καταγράφεται για την παραγωγή, η ποσότητα των συλλεγόμενων προϊόντων, οι ημερομηνίες συλλογής, εργασίες όπου πραγματοποιεί ο παραγωγός, οι μεταφορές σε τοποθεσίες βόσκησης.
4. Εάν αποθηκεύονται βιολογικά προϊόντα, τότε πρέπει να διατηρούνται αρχεία που να ενημερώνουν για τις ποσότητες βιολογικών προϊόντων που είναι αποθηκευμένες κάθε στιγμή.
5. Όταν παραλαμβάνονται βιολογικά προϊόντα, ο παραγωγός πρέπει να προβαίνει σε έλεγχο της ακεραιότητας του κλεισίματος των συσκευασιών και επαλήθευση των στοιχείων που αναγράφονται στο συνοδευτικό έντυπο ή/και την ετικέτα. Το αποτέλεσμα της επαλήθευσης πρέπει να καταγράφεται.

*Για περισσότερες πληροφορίες και λεπτομέρειες για τις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί της παραγωγής και επισήμανσης βιολογικών προϊόντων μπορείτε να επικοινωνείτε με την QMSCERT.*