

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ: ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΚΑΙ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ

ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΔΡΟΥΓΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 1999

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελ.
ΠΡΟΛΟΓΟΣ	1
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	2
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο	
ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ	3
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο	
ΦΥΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΧΛΩΡΙΔΑΣ ΜΕ ΕΥΡΕΙΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ	6
2.1 Chamomilla recutita L.	6
2.2 Crocus sativus L.	7
2.3 Mentha piperita L.	11
2.4 Mentha spicata	13
2.5 Origanum vulgare L., O. onites L.	13
2.6 Salvia pomifera L., Salvia triloba L.	16
2.7 Sideritis euboica Heldr., S. syriaca L., S. scardica Criseb.	18
2.8 Tilia tomentosa Moench, Tilia platyphyllos Scop	20
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο	
3.1 ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	22
3.2 ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ – ΕΞΑΓΩΓΕΣ	27
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο	
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΝΟΜΟΥΣ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΜΑΣ	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο	
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ	45
5.1 ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ 1997.	47
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	54
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	56

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η χλωρίδα της χώρας μας, λόγω εδαφοκλιματικών συνθηκών, παρουσιάζει διεθνές ενδιαφέρον, γιατί είναι από τις πλουσιότερες της Ευρώπης. Σύμφωνα με μια στατιστική, η Ελλάδα έχει την πρώτη θέση σε ενδημικά φυτά με 700 περίπου είδη. Ένας μεγάλος αριθμός από τα φυτά της χώρας μας είναι αρωματικά και φαρμακευτικά, δηλαδή περιέχουν ουσίες χρήσιμες για την αρωματοποίηση, τη σαπωνοποίηση, την φαρμακευτική, τη ζαχαροπλαστική κλπ.

Τα φυτά αυτά κυκλοφορούν στην Ελληνική αγορά είτε συσκευασμένα, είτε ασυσκευάστα. Τα ασυσκευάστα τα βρίσκουμε στα διάφορα καταστήματα, μέσα σε σάκους ή σε ματσάκια. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται και εισαγωγή τέτοιων φυτών από χώρες κυρίως της Βαλκανικής χερσονήσου. Αυτά είναι συσκευασμένα μέσα σε κουτάκια και προορίζονται για θεραπεία διαφόρων παθήσεων.

Σκοπός αυτής της πτυχιακής μελέτης είναι μια συνοπτική παρουσίαση της εμπορίας και διακίνησης των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών της Ελληνικής αγοράς. Ακόμα γίνεται μια παρουσίαση στοιχείων, που αναφέρονται στην καλλιέργεια των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών στους Νομούς της χώρας.

Η μελέτη είναι χωρισμένη σε δύο μέρη. Στο πρώτο μέρος γίνεται μια γενική αναφορά στα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά, καθώς επίσης αναφέρονται στοιχεία που αφορούν οκτώ πιο σπουδαία είδη φυτών που υπάρχουν στην αγορά (τιμές, πωλήσεις, επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση). Στο δεύτερο μέρος αναφέρονται στοιχεία για την υφιστάμενη κατάσταση στην καλλιέργεια και διακίνηση των φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών, καθώς επίσης και στοιχεία για την επεξεργασία και την τυποποίηση των φυτών αυτών.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η σπουδαιότητα των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών είναι πολύ μεγάλη τόσο για την ελληνική οικονομία όσο και για τη χρησιμοποίησή τους από τους ίδιους τους κατοίκους της χώρας μας. Δυστυχώς, όμως, η καλλιέργεια των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών στη χώρα μας μένει αναξιοποίητη, δεν γίνεται συστηματικά και δεν έχει δοθεί η απαραίτητη προσοχή σ' αυτήν.

Τα προϊόντα των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών είτε προέρχονται από αυτοφυή, είτε από καλλιεργούμενα φυτά, εμφανίζονται και διακινούνται στην αγορά με μορφή ξηρών ή χλωρών δρογών, ενώ ορισμένα από αυτά υφίστανται περαιτέρω επεξεργασία για παραγωγή αιθέριων ελαίων και λοιπών προϊόντων (αιθέρια έλαια, μέντας, λεβάντας). Τα προϊόντα, που συλλέγονται από τους αγρότες διατίθεται σε χλωρή ή ξηρή μορφή στους μεσίτες, που ενεργούν είτε εκπρόσωποι εμπόρων εξαγωγών είτε *για έικό-ων* λογαριασμό που τα μεταπωλούν κατόπιν στοιχειώδους ξήρανσης στους εξαγωγείς.

Στις περιπτώσεις που το προϊόν διατίθεται σε νωπή κατάσταση απ' ευθείας στους εμπόρους υποβάλλεται σε συστηματική ξήρανση και επεξεργασία δια μηχανικών μέσων, υπό των εμπόρων-εξαγωγέων. Στις περιπτώσεις που διατίθεται ξηρό οι συλλέκτες ή παραγωγοί διενεργούν απλή φυσική ξήρανση στον αγρό. Η περαιτέρω επεξεργασία περιλαμβάνει τον τεμαχισμό, καθαρισμό την κονιοποίηση προς αδρομερή ή λεπτή μορφή, την τυποποίηση και τη συσκευασία σε μεγέθη ανάλογα με τις απαιτήσεις της αγοράς και του εξωτερικού εμπορίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1°

ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

Τα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά είναι γνωστά από τα πολύ παλιά χρόνια και κατέχουν εξέχουσα θέση στην εκτίμηση των λαών όλων των εποχών. Η πλούσια σειρά των φυτών της κατηγορίας αυτής (Ρίγανη, Δάφνη, Μέντα, Χαμομήλι, Δίκταμος κλπ.), αποτελεί και θα αποτελέσει για την υγεία του ανθρώπου αναντικατάστατο θεραπευτικό μέσο, που απλόχερα του χάρισε η φύση.

Τα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά καλλιεργούνται είτε για τα αιθέρια έλαια, είτε για τα νωπά ή αποξηραμένα άνθη, φύλλα, βλαστούς και σπόρους. Τα αιθέρια έλαια χρησιμοποιούνται στην αρωματοποιία την φαρμακευτική, την σαπωνοποιία, τη ζαχαροπλαστική, την βιομηχανία τροφίμων, την ποτοποιία κλπ. Τα νωπά ή αποξηραμένα τμήματα των φυτών χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ροφημάτων, τη μαγειρική, την κονσερβοποιία, τη λήψη ορισμένων φαρμακευτικών ουσιών κλπ.

Μερικά φυτά περιέχουν ολόκληρη σειρά από δραστικά στοιχεία που μπορούν να επιδράσουν πολύ διαφορετικά ανάλογα με τον τρόπο της παρασκευής τους, π.χ. οι σπόροι του λιναριού μπορούν να χρησιμοποιηθούν αλεσμένοι σε μορφή αλευριού, για καταπλάσματα. Χάρη στις μη διαλυτές βλέννες που περιέχουν φουσκώνουν σαν κόλλα και σχηματίζουν παχιά πάστα, η οποία όταν είναι ζεστή αποτελεί εξαιρετικό φάρμακο για τα κρυολογήματα και τους πόνους. Οι ίδιοι αυτοί σπόροι του λιναριού όταν μουλιάσουν σε κρύο νερό επί μερικές ώρες και παίρνονται τακτικά το πρωί ή το βράδυ, γίνονται ένα αποτελεσματικό καθαρτικό, που δρα μηχανικώς.

Επίσης, στους σπόρους του λιναριού υπάρχει ένα λάδι σε αναλογία 30-40%, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή καλλυντικών ή φαρμακευτικών προϊόντων. Αυτό είναι ικανό να θεραπεύσει τις σμηγματορροϊκές πλάκες, που αναπτύσσονται στο κεφάλι των νεογνών ή να ανακουφίσει από τον ερεθισμό των εκζεμάτων.

Η θεραπευτική δράση ενός φυτού μπορεί να βασίζεται επίσης στη συνδυασμένη δράση δύο δραστικών στοιχείων, π.χ. μέσα στο φύλλο της φασκομηλιάς βρίσκεται αφ' ενός ένα χαρακτηριστικό αιθέριο έλαιο, με αντισηπτικές και μυκητοκτόνες ιδιότητες και αφ' ετέρου ταννίνη με δράση στυφτική.

Η απολυμαντική δράση που έχει το αφέψημα του φασκόμηλου οφείλεται στη συνδυασμένη ενέργεια του αιθέριου ελαίου και της ταννίνης. Χάρη σ' αυτή τη συνεργεία, το τσάι του φασκόμηλου είναι πολύ αποτελεσματικό για γαργάρες, στην περίπτωση πονόλαιμου ή πόνου από εξαγωγή δοντιού.

Η δυνατότητα προσδιορισμού, απομόνωσης, καθαρισμού και κρυσταλλώσεως των δραστικών αυτών ουσιών έδωσε την ευχέρεια να ξαναφτιαχθούν συνθετικά με τη χρησιμοποίηση απλών στοιχείων. Οι συνθετικές ενώσεις αποτέλεσαν την βάση πολλών φαρμάκων, που δοκιμάστηκαν κλινικώς και εγκρίθηκαν για τη σωστή τους δράση, που τείνει είτε στην βελτίωση της κατάστασης του ασθενούς, είτε στην εξάλειψη της αιτίας της ασθένειας.

Κατά τη διάρκεια διεθνούς φαρμακευτικής ημερίδας, που έγινε στο Παρίσι το 1976, ένας από τους πλέον εξέχοντες επιστήμονες της φαρμακολογίας αιφνιδίασε το ακροατήριο ανακοινώνοντας τα αποτελέσματα ορισμένων στατιστικών ερευνών κατά τις οποίες το 40% των φαρμακευτικών σκευασμάτων προέρχονται από φυτικά προϊόντα. Στη σύνθεση αυτών των φαρμάκων συμμετέχουν περίπου 7.000 ουσίες φυτικής προέλευσης. Μερικές δρόγες όπως του ευκάλυπτου, του πεύκου, της ιπποκαστανίας εισέρχονται στη σύνθεση πλέον των 100 φαρμάκων, η μέντα, η μπελαντόνα σε περισσότερα από 200 φάρμακα και τέλος, η μήκων η υπνοφόρος είναι η δρόγη η πλέον χρησιμοποιούμενη και εισέρχεται στη σύνθεση 400 φαρμακευτικών σκευασμάτων.

Η αυτοφυής χλωρίδα της χώρας μας είναι πλουσιότατη σε αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Η γεωγραφική θέση και η μορφολογία του εδάφους,

δημιουργεί μικροκλίματα κατάλληλα για την ανάπτυξη μεγάλου αριθμού αυτοφυών αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, καθώς και τη διάδοση και επέκταση της καλλιέργειάς των. Τα πιο πολλά από τα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά που κυκλοφορούν σήμερα στην αγορά μας, προέρχονται από την αυτοφυή βλάστηση. Είναι όμως δυνατόν τα περισσότερα απ' αυτά να καλλιεργηθούν και να αποδώσουν ικανοποιητικό εισόδημα σε εδάφη που δεν ευδοκιμούν άλλα γνωστά είδη. Συστηματική καλλιέργεια αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών γίνεται σε πολλές προοδευμένες γεωργικά χώρες της Ανατολικής και Δυτικής Ευρώπης (Ουγγαρία, Πολωνία, Βουλγαρία, Γαλλία, Αγγλία, Ιταλία). Γενικά, η καλλιεργούμενη έκταση αυξάνεται σε όλα τα μέρη του κόσμου, όπου τα φυτά αυτά μπορούν να ευνοηθούν από το κλίμα και το έδαφος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2°

ΦΥΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΧΛΩΡΙΔΑΣ ΜΕ ΕΥΡΕΙΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Παρακάτω γίνεται εκτενέστερη παρουσίαση των πιο σημαντικών αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών, που έχουν ευρεία διακίνηση και κατανάλωση λόγω της ωφελιμότητάς τους.



Εικ. 1 Χαμομήλι (*Matricaria chamomilla* L.).

2.1 *Chamomilla recutita* L.

Οικ. Asteraceae

Η παραγωγή του χαμομηλιού είναι πολύ μικρή και προέρχεται από την αυτοφυή βλάστηση. Συστηματική εμπορία δεν γίνεται και η συλλογή του είναι ασύμφορος, διότι με καλές συνθήκες μια ειδικευμένη εργάτρια συλλέγει 6-8 Kg άνθη χλωρά, τα οποία όταν ξηρανθούν θα αποδώσουν 1,5-2 Kg που δεν καλύπτουν το ημερομίσθιο της. Το αυτοφυές χαμομήλι (εικ. 1) της χώρας μας ανήκει στο *Chamomilla recutita* (το κοινό χαμομήλι και η δρόγη φέρεται στο εμπόριο ως *florea chamomila vulgaris*), ενώ υπάρχει και καλλιεργείται σε άλλες χώρες και το γερμανικό χαμομήλι, που δεν είναι άλλο παρά το είδος *Anthemis nohilis*.

Οι βιοτεχνίες, που συσκευάζουν και διαθέτουν το χαμομήλι, το προμηθεύονται από το εξωτερικό (Αίγυπτο και Βουλγαρία). Ελληνική παραγωγή γίνεται στην περιοχή της Λάρισας, αλλά έχει περιορισμένη έκταση και πολύ υψηλό κόστος. Το χαμομήλι έρχεται από το εξωτερικό μέσα σε κιβώτια των 5 Kg ή 10 Kg, είναι αποξηραμένο και χωρίς το μίσχο (μόνο κεφαλίδες). Η τιμή αγοράς του χαμομηλιού αυτού κυμαίνεται από 480 δρχ./Kg έως 650 δρχ./Kg και εξαρτάται:

- 1) Από το είδος συγκομιδής (φωτεινής ή προηγούμενης) και
- 2) Από τη συναλλαγματική ισοτιμία του δολαρίου.

Το χαμομήλι αυτό συσκευάζεται μέσα σε πλαστικά κουτάκια, που περιέχουν περίπου 20-25 gr. Αν το χαμομήλι μείνει πολύ καιρό μέσα στο κουτάκι, τότε τρίβεται το άνθος και δεν γίνεται εμπορικά αποδεκτό. Η τιμή πώλησης στη λιανική αγορά είναι περίπου 200δρχ. το κουτάκι. Το χαμομήλι είναι ευπαθές είδος, κυρίως κατά τη διάρκεια της καλοκαιρινής περιόδου. Η αποθήκευση του γίνεται σε χώρους δροσερούς και καλά αεριζόμενους. Για την αποφυγή προσβολής από έντομα, απεντομώνεται πριν την αποθήκευση στα δημόσια απεντομωτήρια.

2.2 Crocus sativus L.

Οικ. Iridiaceae

Ο κρόκος, όπως είναι γνωστό, καλλιεργείται μόνο στο νομό Κοζάνης, το δε προϊόν συγκεντρώνεται και εμπορεύεται από τον Αναγκαστικό Συνεταιρισμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. Η παραγωγή εξάγεται όλη στο εξωτερικό και αποφέρει ετήσια σημαντικό συναλλαγματικό όφελος. Η παραγωγή κόκκινου κρόκου κυμαίνεται κατά μέσο όρο στα 3.000-10.000 Kg με εξαίρεση τα δύο τελευταία χρόνια, που λόγω κακών καιρικών συνθηκών, μειώθηκε στα 2.000 Kg περίπου το χρόνο. Η τιμή διάθεσης κυμάνθηκε κατά το 1988 σε 40.000-45.000 δρχ./ Kg.

Οι ετήσιες ανάγκες των χωρών της Ε.Ο.Κ σε κόκκινο κρόκο υπολογίζονται σε 30.000-35.000 Kg και καλύπτονται κυρίως με εισαγωγές

από την Ισπανία, την Ελλάδα και άλλες χώρες. Κύριες ανταγωνίστριες χώρες στον ευρωπαϊκό χώρο είναι η Ισπανία, με ετήσια παραγωγή 30.000-40.000 Kg και στο διεθνή χώρο η Ινδία και το Πακιστάν. Η εσωτερική κατανάλωση είναι μηδαμινή και καλύπτεται με εισαγωγές από ΗΠΑ (1-2 Kg) σε πάρα πολύ μικρή συσκευασία.

Τα αποτελέσματα της συγκέντρωσης και διάθεσης του κόκκινου κρόκου, καθώς και η εξέλιξη της καλλιέργειάς του από το έτος 1961 έως και το

1995 *όπου Ελλάδα είναι όπως παρακάτω:*

Έτος	ΕΚΤΑΣΗ (στρέμματα)	ΠΑΡΑΓΩΓΗ (τόνοι)	ΣΤΡΕΜ. ΑΠΟΔΟΣΗ (κιλά/στρεμ.)	ΤΙΜΗ (δρχ./κιλό)	ΑΚΑΘ. ΑΞΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (σε χιλ. δρχ.)
1961	500	0,47	0,940	1.150	541
1962	500	0,50	1,000	1.400	700
1963	400	0,50	1,250	1.500	750
1964	651	0,60	0,922	3.200	1.920
1965	616	0,60	0,974	5.350	3.210
1966	650	0,60	0,923	5.800	3.480
1967	650	0,65	1,00	5.900	3.835
1968	750	0,80	1,067	3.400	2.720
1969	750	1,10	1,467	4.000	4.400
1970	1.200	1,20	1,00	3.000	3.600
1971	1.900	3,20	1,684	3.745	11.984
1972	2.700	3,00	1,111	3.772	11.316
1973	3.200	4,20	1,313	4.270	17.934
1974	3.610	4,20	1,163	6.167	25.901
1975	3.600	4,00	1,111	7.410	29.640
1976	5.000	4,00	0,800	8.058	32.232
1977	7.160	5,00	0,698	9.465	47.325
1978	10.000	6,00	0,600	37.957	227.742
1979	12.500	8,00	0,640	41.564	332.512
1980	16.000	10,00	0,625	42.992	429.920
1981	17.000	12,00	0,706	39.093	469.116
1982	17.500	12,00	0,686	41.013	492.156
1983	16.000	12,00	0,750	37.063	444.756
1984	15.000	10,00	0,667	35.260	352.600
1985	13.000	5,00	0,385	38.636	193.180
1986	13.000	4,00	0,308	59.799	239.196
1987	12.000	6,00	0,500	87.568	525.408
1988	10.280	5,10	0,496	118.690	605.319
1989	8.500	6,00	0,706	128.388	770.328
1990	8.500	5,00	0,588	115.677	578.385
1991	7.800	6,00	0,769	118.489	710.934
1992	5.500	5,00	0,909	136.000	680.000
1993	6.000	5,00	0,833	125.831	629.155
1994	6.000	5,00	0,833	103.513	517.565
1995	5.600	4,00	0,714	127.336	509.344

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας, Διεύθυνση αγροτικής πολιτικής και τεκμηρίωσης.

Τα τελευταία χρόνια, παρουσιάσθηκε πρόβλημα στη διάθεση του κόκκινου κρόκου, το οποίο, κατά κύριο λόγο, δημιουργήθηκε από την υπερπροσφορά κρόκου στη διεθνή αγορά (Ισπανία 20-25 τόνοι, Ινδία 15 τόνοι και Ελλάδα 13 τόνοι περίπου) έναντι της ετήσιας παγκόσμιας κατανάλωσης 20-30 τόνων Περίπου. Κατά συνέπεια το ελληνικό προϊόν υπέστη την περίοδο αυτή τις συνέπειες του νόμου της προσφοράς και ζήτησης. Επίσης πρέπει να αναφερθεί, ότι στα τελευταία χρόνια σημειώθηκε κάποια κάμψη στην παγκόσμια κατανάλωση εξαιτίας της υψηλής τιμής του προϊόντος, πράγμα που οδήγησε πολλούς να αντικαταστήσουν τον κρόκο με συνθετικά ή άλλα υποκατάστατα του. Κι' αυτό ακριβώς -δηλαδή η χρησιμοποίηση υποκατάστατων του κρόκου- αποτελεί το συνεχιζόμενο κίνδυνο για την κροκοκαλλιέργεια γενικότερα.

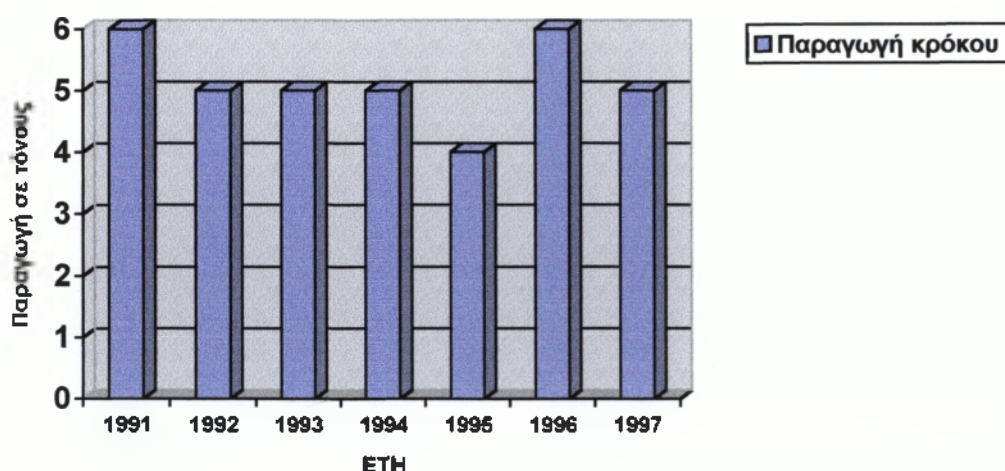
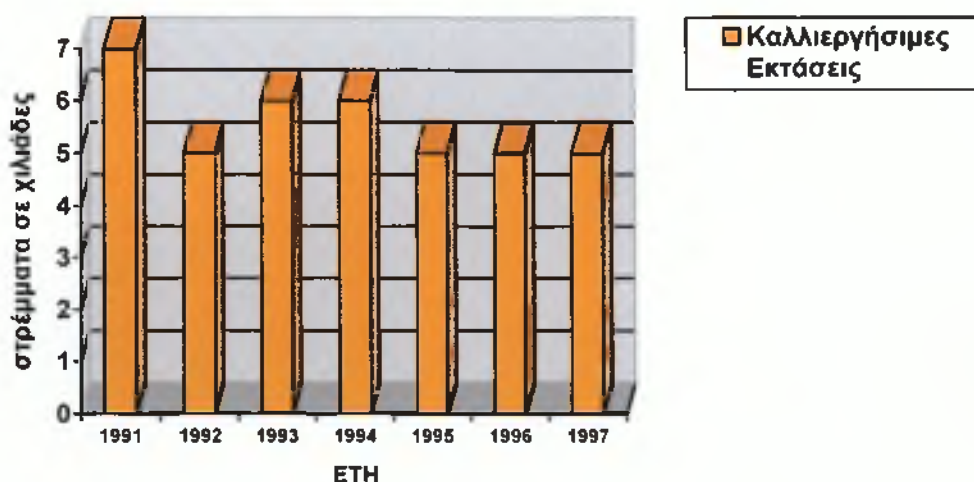
Στη χώρα μας το πρόβλημα της διάθεσης του κρόκου ξεπεράστηκε τα δύο τελευταία χρόνια και τούτο, γιατί μειώθηκε η κροκοκαλλιέργεια στην περιοχή, ενώ παράλληλα, λόγω των σημειωθείσών δυσμενών καιρικών συνθηκών κατά τη συλλογή του κρόκου, σημειώθηκε μείωση της παραγωγής, η οποία διευκόλυνε την οργάνωση στην ολοκληρωτική διάθεση των αποθεμάτων παλαιότερων εσοδειών, σε πολύ ικανοποιητικές τιμές. Τα δύο τελευταία χρόνια ο Συνεταιρισμός όχι μόνο δεν αποθεματοποίησε κρόκο, αλλά διέθετε και τα αποθέματα των δυο-τριών προηγούμενων χρόνων.

Η συγκέντρωση του κρόκου γίνεται ύστερα από ποιοτικό έλεγχο του προϊόντος και με τη βοήθεια του υγρασιόμετρου από έμπειρα μέλη της διοίκησης.

Κατά το τελευταίο τετράμηνο του 1992 είχε ολοκληρωθεί η συλλογή των ανθέων και η ξήρανση του κόκκινου κρόκου. Δεν είχε όμως αρχίσει ακόμα η διάθεση (παράδοση) του προϊόντος από τους παραγωγούς στο Συνεταιρισμό. Από τα αποθέματα ο Συνεταιρισμός διέθεσε σε χώρες της Δυτ. Ευρώπης και τη Σαουδική Αραβία 648 Kg κόκκινου κρόκου με τιμή 140.000 δρχ./ Kg, ενώ τα αποθεματικά του ανέρχονται σε 677 Kg εσοδείας 1991.

Τέλος, κατά το πρώτο τρίμηνο του 1993, είχαν συγκεντρωθεί 4.309 Kg κόκκινου κρόκου παραγωγής 1992. Και ενώ η συγκέντρωση συνεχίζεται, έχουν ήδη διατεθεί 1.510 Kg κρόκου προς 150.000 δρχ./ Kg στη Γαλλία, Ισπανία, Γερμανία, Ιταλία, Αγγλία και έχουν προπωληθεί άλλα 1.500kg με την ίδια τιμή. Το υπόλοιπο στις αποθήκες του Συνεταιρισμού προϊόν ανέρχεται σε 2.800kg.

Παρακάτω, παρατίθενται ιστογράμματα, που αναφέρονται στις καλλιεργούμενες εκτάσεις κρόκου και στην παραγωγή του για τα έτη 1991 έως 1997.



2.3 Mentha piperita L

Οικ. Lamiaceae

Η *Mentha piperita* (εικ. 2) είναι ένα τριπλό υβρίδιο μεταξύ των ειδών *M. longifolia*, *M. rotundifolia* και *M. aquatica*. Διακρίνεται σε δύο μορφές καλλιέργειας της *F. tubescens* (black mint) και της *F. pallescens* (white mint).

Οι βιοτέχνες που επεξεργάζονται, συσκευάζουν και διαθέτουν τη μέντα, την προμηθεύονται από διάφορες περιοχές της χώρας. Όμως τα κύρια προμηθευτικά κέντρα είναι η Θεσσαλία και η Μακεδονία. Η μέντα είναι σε ματσάκι, όταν την αγοράζουν οι βιοτεχνίες και η τιμή αγοράς της κυμαίνεται από 500-600 δρχ./Kg. Η μέντα κυκλοφορεί στην αγορά και με τη μορφή φύλλου. Οι βιοτεχνίες εισάγουν το φύλλο κυρίως από την Αίγυπτο και οι τιμές παρουσιάζουν διακύμανση, εξαιτίας της ισοτιμίας του δολαρίου.

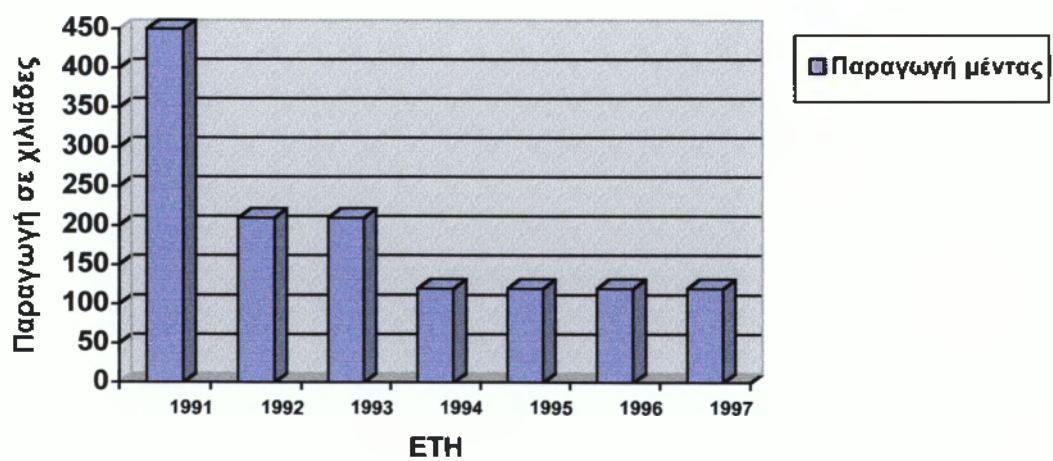
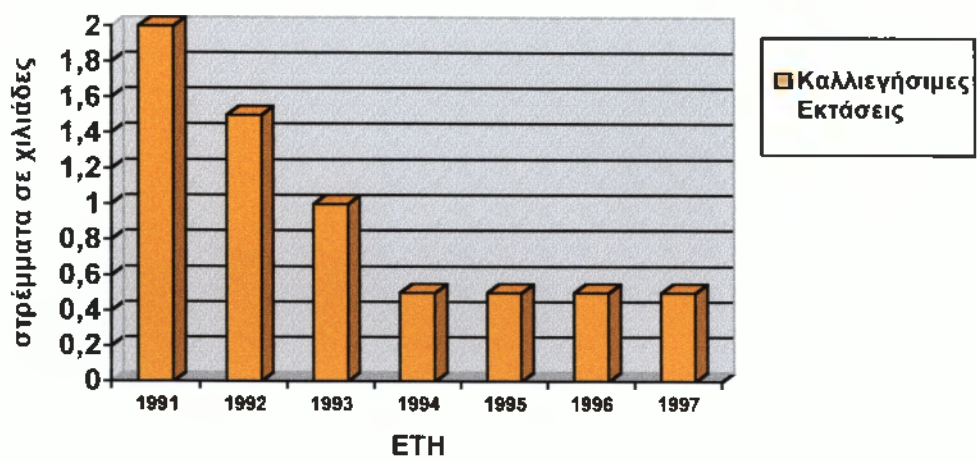
Η μέντα στη λιανική αγορά υπάρχει είτε σαν φύλλο είτε σαν ματσάκι. Σε αρκετά καταστήματα μπορεί να υπάρχει και τριμμένη. Η τιμή της είναι 200 δρχ./ Kg, ενώ του φύλλου είναι 1.000-1.200 δρχ./Kg. Το φύλλο επίσης το βρίσκουμε συσκευασμένο μέσα σε πλαστικά κουτάκια βάρους 15gr-20gr και με τιμή 90-100δρχ. το κουτάκι.

Αν δεν διατεθεί ολόκληρη η ποσότητα της μέντας, μπορεί να αποθηκευτεί σε χώρους καλά αεριζόμενους και πάντα χωρίς υγρασία.

Κάποιοι βιοτεχνίες διαθέτουν τη μέντα στο εξωτερικό υπό μορφή τριμμένου φύλλου. Οι δυνατότητες απορρόφησης υπό τη μορφή αυτή είναι σημαντικές, παρά την αθρόα προσφορά του προϊόντος κι' από άλλες χώρες. Κατά το 1986 εξήχθησαν από έναν εξαγωγέα ποσότητες πλέον των 1.000 τόνων υπό μορφή τριμμένου φύλλου με προορισμό χώρες τις Δυτικής Ευρώπης. Παραγωγή αιθέριου ελαίου μέντας δεν γίνεται και τούτο διότι η προσφορά του από Η.Π.Α, Βραζιλία, Κίνα, καθιστά την παραγωγή αντιοικονομική.

Παρακάτω, παρατίθενται ιστογράμματα που αναφέρονται στις καλλιεργούμενες εκτάσεις μέντας και την παραγωγή της για τα έτη 1991 έως 1997.

Εικ. 2 Μέντα (*Mentha piperita* L.).



2.4 Mentha spicata

Οικ. **Lamiaceae (Labiatae)**

Αρωματικό φυτό, που χρησιμοποιείται ως άρτυμα. Το αιθέριο έλαιο του χρησιμοποιείται στην οδοντοκρεμοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

Οι βιοτεχνίες που συσκευάζουν και διαθέτουν το δυόσμο τον προμηθεύονται από το εξωτερικό, κυρίως Αίγυπτο και Τουρκία. Ο δυόσμος υπάρχει στην αγορά με τη μορφή ολόκληρων φύλλων, αλλά και τριμμένος. Το φύλλο έρχεται από το εξωτερικό μέσα σε κιβώτια των 5 Kg και η τιμή αγοράς του κυμαίνεται μεταξύ 350-500 δρχ/ Kg (τιμές 1992) τριμμένος δυόσμος έρχεται από το εξωτερικό μέσα σε πάνινα σακιά των 25 Kg και η τιμή αγοράς του είναι μεταξύ 300-450 δρχ/ Kg. Πρέπει να αναφερθεί ότι οι παρακάτω τιμές παρουσιάζουν μεγάλη διακύμανση και εξαρτώνται από τη συναλλαγματική ισοτιμία του δολαρίου. Η τιμή πώλησης του τριμμένου δυόσμου στη λιανική αγορά είναι μεταξύ 700-1.000 δρχ/ Kg. Όταν είναι συσκευασμένος μέσα σε πλαστικά κουτάκια, η τιμή πώλησης του τριμμένου είναι 70-80 δρχ/ κουτάκι.

Η τιμή πώλησης εξαρτάται από το κόστος του κουτιού συσκευασίας, αλλά επίσης και από το κόστος της ετικέτας που είναι έξω από το κουτί. Η συσκευασία σε πλαστικό κουτάκι έχει το πλεονέκτημα ότι ο δυόσμος διατηρείται πιο καθαρός και είναι πιο ευπαρουσίαστος.

Αν δεν διατεθεί ολόκληρη η ποσότητα δυόσμου, τότε μπορεί να αποθηκευτεί πολύ καλά και χωρίς να χάσει το άρωμα του σε χώρους χωρίς υγρασία. Το χρώμα του δυόσμου *χαρμύρι, ζε* την ποιότητα του. Όσο πιο πράσινο είναι το χρώμα του τόσο πιο καλή είναι η ποιότητα του.

2.5 Origanum vulgare L.

Origanimum onites L.

Οικ. **Lamiaceae (Labiatae)**

Η ρίγανη (εικ. 3) είναι ένα από τα πιο σπουδαία είδη φαρμακευτικών φυτών. Χρησιμοποιείται ως άρτυμα, το δε αιθέριο έλαιό της (ριγανέλαιο) χρησιμοποιείται στην φαρμακευτική, αρωματοποιία, σαπωνοποιία και στη

βιομηχανία τροφίμων. Η ρίγανη παρουσιάζει τη μεγαλύτερη διακίνηση απ' όλα τα φαρμακευτικά φυτά και έχει σταθερή κατανάλωση, ανεξαρτήτως εποχής. Τόσο η καλλιεργούμενη, όσο και η αυτοφυής που συλλέγεται, εξάγεται σε μικρές ποσότητες, που δεν μπορούν να καλύψουν τη ζήτηση. Μόνο στις Η.Π.Α εξήχθησαν κατά το 1982 ποσότητες 550 τόνων και 800 τόνων το 1983. Οι δυνατότητες απορρόφησης της αγοράς των Η.Π.Α, όπως ισχυρίζονται οι έμποροι εξαγωγείς, περνούν τους 1.500 τόνους το χρόνο. Αποτέλεσμα της αυξημένης ζήτησης αλλά και της χαμηλής τιμής της εισαγόμενης ρίγανης είναι η εισαγωγή από την Τουρκία και την Αλβανία για την κάλυψη των υποχρεώσεων των εξαγωγέων.

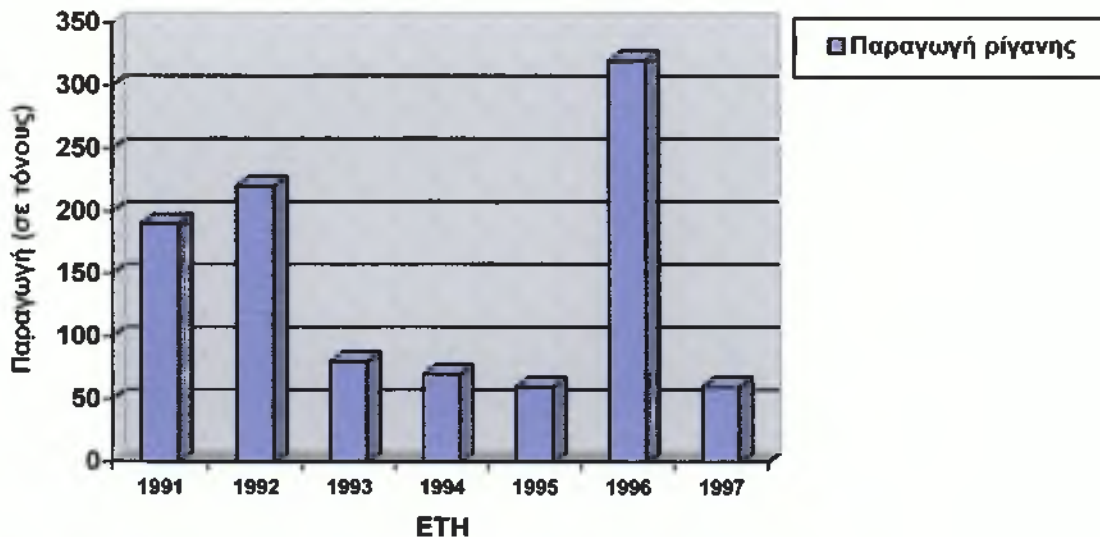
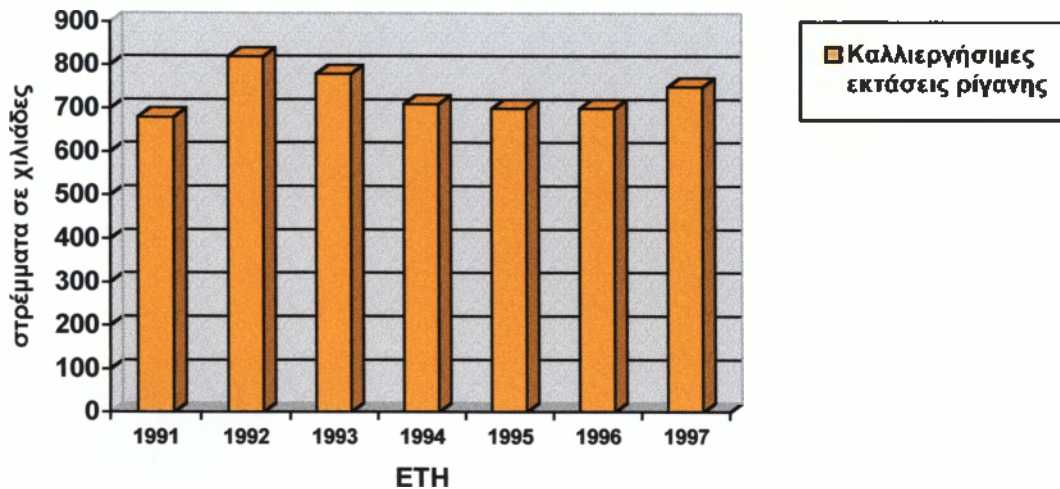
Οι βιοτεχνίες που επεξεργάζονται, συσκευάζουν και διαθέτουν τη ρίγανη, την προμηθεύονται κυρίως από τη βόρεια Ελλάδα και την Κρήτη. Όμως τα τελευταία χρόνια γίνονται εισαγωγές ρίγανης από την Τουρκία και την Αλβανία. Η τιμή αγοράς της ρίγανης από τις βιοτεχνίες είναι μεταξύ 400δρχ./ Kg και 700 δρχ./ Kg και εξαρτάται από την ποιότητα της. Η ρίγανη της βόρειας Ελλάδας, για παράδειγμα, έχει τη μεγαλύτερη τιμή επειδή είναι πολύ αρωματική και έχει καλό χρώμα. Η ρίγανη παραλαμβάνεται τριμμένη μέσα σε σακιά των 10 Kg ή 20 Kg, ενώ μερικές φορές παραλαμβάνεται και ολόκληρη ρίγανη (στελέχη και φύλλα).

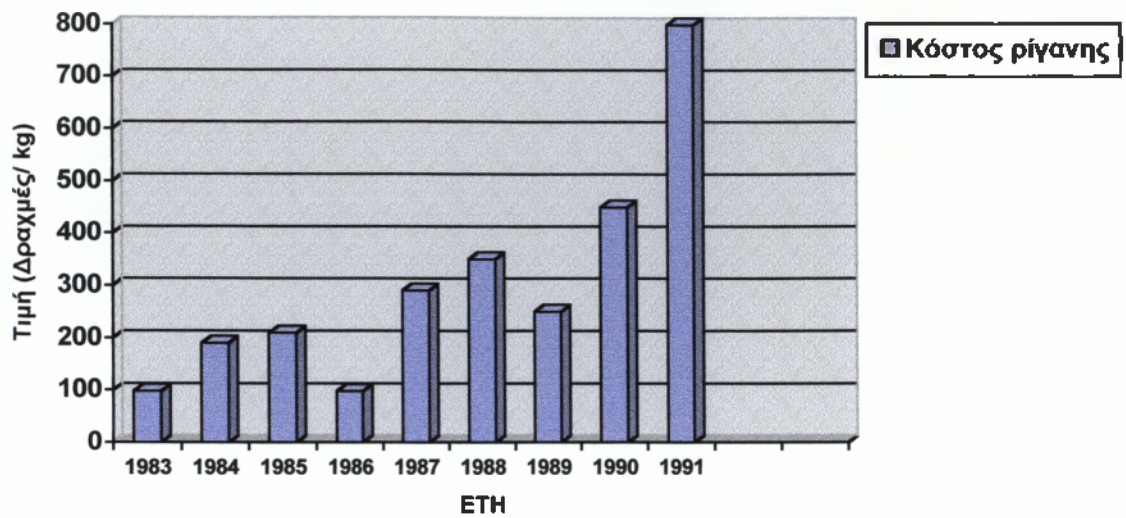
Η ρίγανη δεν υφίσταται καμία επεξεργασία και συσκευάζεται κατευθείαν μέσα σε πλαστικά κουτάκια. Το κάθε κουτάκι έχει περίπου 30 gr-40gr ρίγανη. Η τιμή πώλησης στην εσωτερική αγορά είναι 70- 80δρχ. το κουτάκι. Η τιμή πώλησης εξαρτάται από το κόστος του κουτιού συσκευασίας, αλλά και το κόστος της ετικέτας του κουτιού. Η συσκευασία σε πλαστικό κουτάκι έχει το πλεονέκτημα, ότι η ρίγανη διατηρείται πιο καθαρή, πιο ευπαρουσίαστη και χωρίς υγρασία. Επίσης, η ρίγανη διατίθεται στη λιανική αγορά και σαν ματσάκι.

Η αποθήκευση της ρίγανης γίνεται σε χώρους με καλό αερισμό και χαμηλές θερμοκρασίες. Θα πρέπει, αν είναι δυνατόν, να μη μείνει αδιάθετη ρίγανη γιατί μειώνεται η ποιότητα της (χρώμα και άρωμα).

Παρακάτω, παρατίθενται 3 ιστογράμματα, τα οποία αναφέρονται κατά σειρά:

- 1) Στις καλλιεργήσιμες εκτάσεις ρίγανης για τα έτη 1991 έως 1997.
- 2) Στην παραγωγή ρίγανης σε τόνους από το έτος 1991 έως το 1997.
- 3) Στις τιμές τις ρίγανης σε δραχ./Kg για τα έτη 1983 έως 1991.





Εικ. 3 Ρίγανη (*Origanum heracleoticum* L.).

2.6 Salvia pomifera L.

Salvia triloba L.

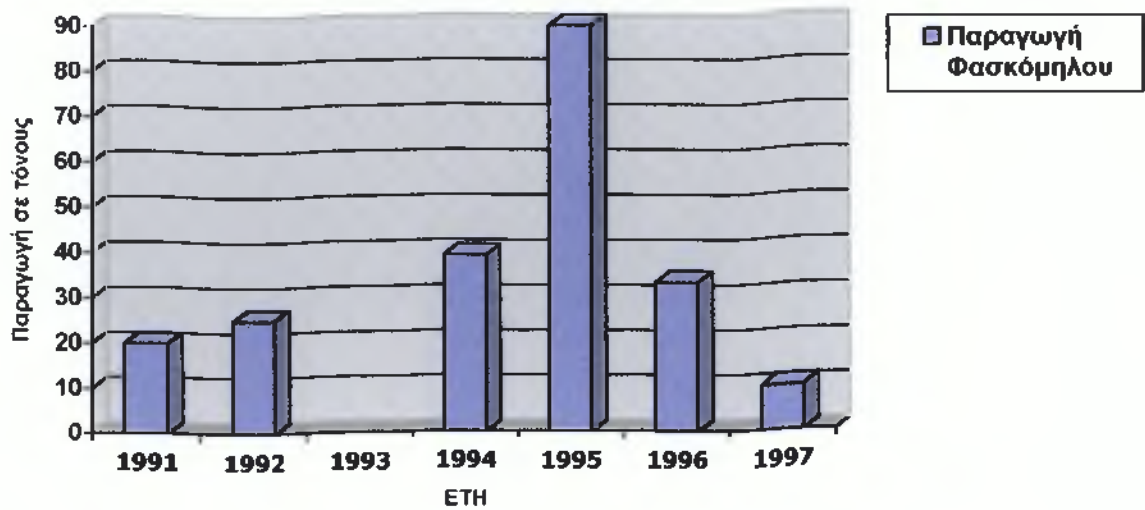
Οικ. **Lamiaceae (Labiatae)**

Του γένους Σάλβια (φασκόμηλο) (εικ. 4) υπάρχουν πολλά είδη. Από αυτά αυτοφυή στη χώρα μας είναι η Σάλβια η χηλοφόρος (*Salvia pomifera*), η

Σάλβια η τρίλοβος (*Salvia triloba*), τα οποία αποτελούν και τον κύριο όγκο των συλλεγμένων και εξαγομένων ποσοτήτων ενώ η Σάλβια η φαρμακευτική (*Salvia officinalis*) απαντάται αυτοφυής σε ορισμένα διαμερίσματα της χώρας και σε μικρή έκταση. Το τελευταίο είδος ζητείται πολύ από το εξωτερικό εμπόριο, λόγω της καλής ποιότητας (μικρότερη περιεκτικότητα σε καμφορά) και έχει τιμή υψηλότερη, που πλησιάζει την τιμή της ρίγανης. Το αιθέριο έλαιο του φασκόμηλου, που ανέρχεται σε 1,5-2,5% της ξηρής δρόγης, χρησιμοποιείται στις βιομηχανίες τροφίμων, στην φαρμακευτική, αρωματοποιία και σαπωνοποιία.

Οι βιοτεχνίες που συσκευάζουν το φασκόμηλο για διάθεση, είτε στην εσωτερική αγορά είτε στο εξωτερικό, το προμηθεύονται από διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Κυρίως όμως προέρχεται από τη βόρεια Ελλάδα. Λακωνία και Κρήτη. Το φασκόμηλο κατά την παραλαβή έρχεται σαν φύλλο μέσα σε πάνινα σακιά που ζυγίζουν 15 με 20 Kg. Κατά την παραλαβή υπάρχει πρόβλημα με την φύρα και αυτό επιβαρύνει το κόστος. Οι βιοτεχνίες αγοράζουν το προϊόν σε μια τιμή μεταξύ 400-600 δρχ./ Kg. Γενικά η τιμή αυτή δεν έχει μεγάλη διακύμανση, γιατί το φασκόμηλο έχει μικρή κατανάλωση. Το φασκόμηλο διατίθενται σε ματσάκι ή συσκευασμένο μέσα σε πλαστικά κουτάκια. Η τιμή πώλησης του φασκόμηλου στην εσωτερική αγορά είναι περίπου 200δρχ./ματσάκι ή 80δρχ./κουτάκι. Το φασκόμηλο, αν δεν διατεθεί ολόκληρο, μπορεί να αποθηκευτεί πολύ καλά σε χώρους απαλλαγμένους υγρασίας χωρίς καμία αλλοίωση στην ποιότητα του ή προσβολή από έντομα αποθηκών. Η αποθήκευση δεν πρέπει να διαρκεί πάνω από ένα χρόνο.

Παρακάτω παρατίθεται ιστόγραμμα της παραγωγής φασκόμηλου για τα έτη 1991 έως 1997.



Εικ. 4 Φασκόμηλο (*Salvia officinalis* L.).

2.7 *Sideritis euboica* Heldr.

Sideritis syriaca L.

Sideritis scardica Criseb.

Οικ. **Lamiaceae (Labiatae)**

Τα είδη του γένους φύονται στις υπαλπικές περιοχές των βουνών της Μακεδονίας, της Κρήτης και Ευβοίας. Χρησιμοποιούνται για παρασκευή

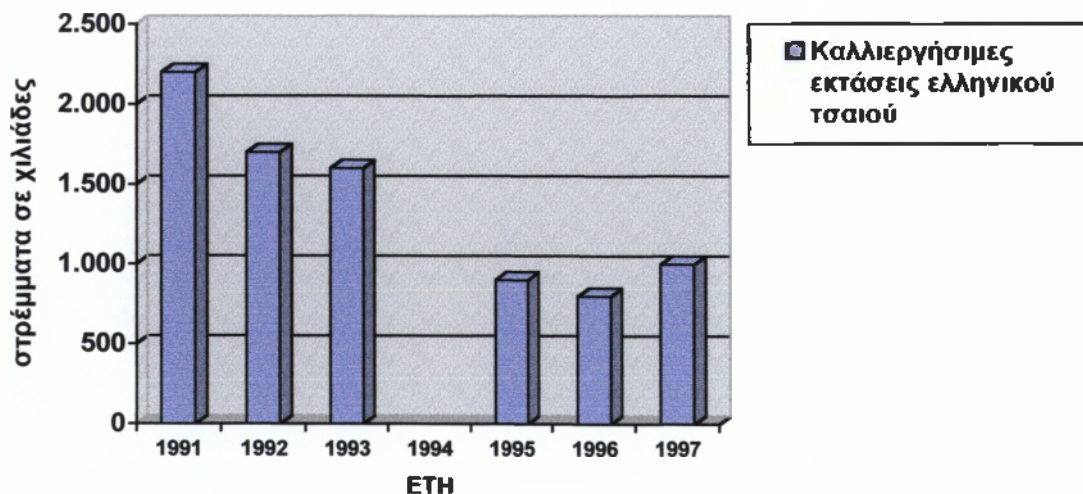
αφεψημάτων και δρουν καταπραυντικά για τα νεύρα καθώς και για τους πόνους του στομάχου.

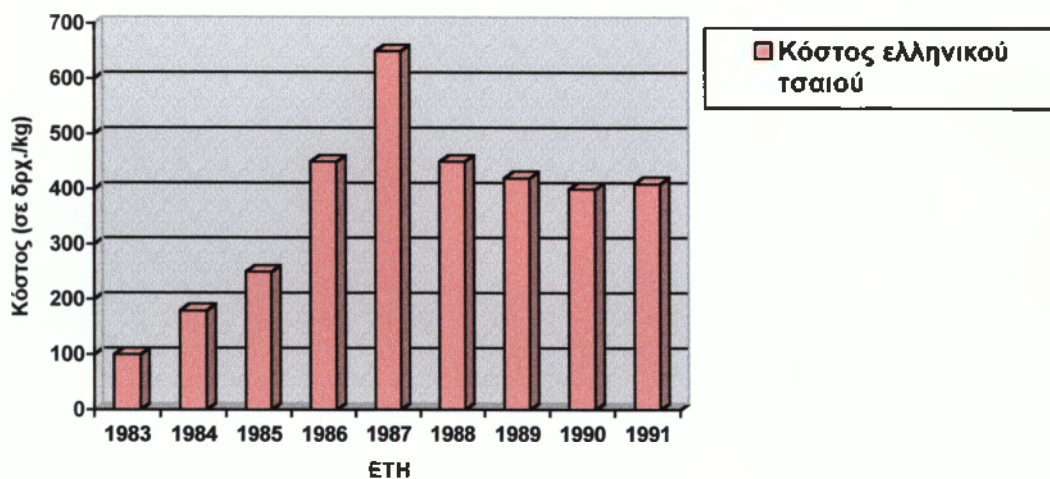
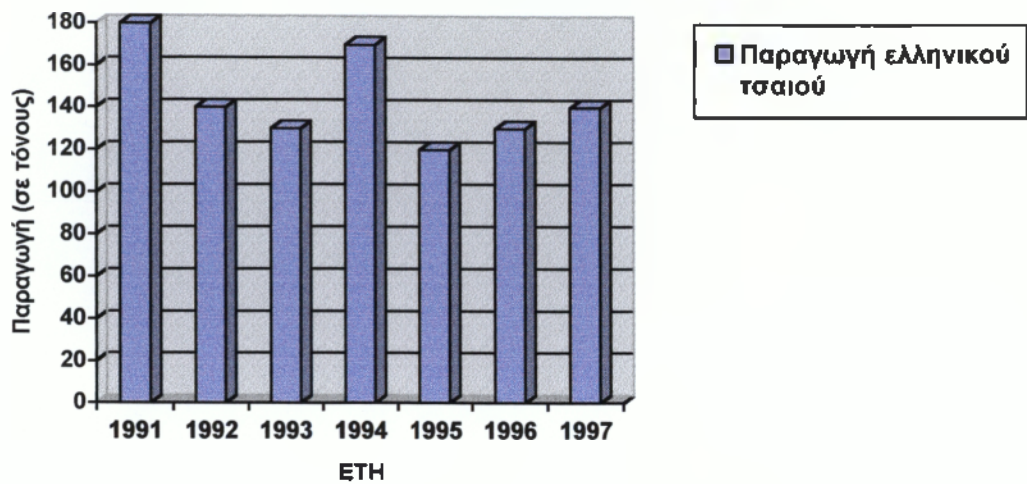
Οι βιοτεχνίες, που επεξεργάζονται, συσκευάζουν και διαθέτουν το τσάι βουνού, το προμηθεύονται, κυρίως, από τη Μακεδονία και την Κρήτη. Το τσάι του βουνού, όταν αγοράζεται από τις βιοτεχνία, είναι συσκευασμένο σε νάιλον σακούλες, που ζυγίζουν περίπου 20 kg. Η τιμή αγοράς είναι μεταξύ 300-500δρχ./kg και εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες. Μετά την παραλαβή, το φυτό κόβεται με ψαλίδα ή κορδέλα και στη συνέχεια συσκευάζεται σε κουτάκια. Το κάθε κουτάκι έχει μέσα περίπου 15 gr. Στη λιανική αγορά μπορεί να πωληθεί και σα ματσάκι, με τιμή γύρω στις 300δρχ/ματσάκι. Ακόμα υπάρχει και σαν τριμμένο μέσα σε μικρά φακελάκια.

Κάθε χρόνο, συνήθως, διατίθεται ολόκληρη η ποσότητα του φυτού και έτσι δεν αποθηκεύεται. Αν όμως τι τσάι του βουνού μείνει για ένα χρόνο, τότε μειώνεται η ποιότητα του.

Παρακάτω, παρατίθενται 3 ιστογράμματα, που αναφέρονται κατά σειρά:

1. Στις καλλιεργήσιμες εκτάσεις τσαϊού του βουνού για τα έτη 1991 έως 1997.
2. Στην παραγωγή τσαϊού του βουνού σε τόνους για τα έτη 1991 ως 1997.
3. Στις τιμές του τσαϊού του βουνού σε δρχ./kg για τα έτη 1983 ως 1991.





2.8 *Tilia tomentosa* Moench

Tilia platyphyllos Scop

Οικ. Tiliaceae

Είναι από τα πιο γνωστά είδη φαρμακευτικών φυτών. Χρησιμοποιούνται τα άνθη και τα βράκτεια φύλλα, καθώς και οι καρποί. Δρουν ευεργετικά κατά της αύπνίας και του κρυολογήματος. Από τους καρπούς λαμβάνεται λάδι που χρησιμοποιείται στα επιφανειακά εγκαύματα.

Οι βιοτεχνίες που επεξεργάζονται, συσκευάζουν και διαθέτουν τίλιο, το προμηθεύονται κυρίως από τη Μακεδονία και Θεσσαλία. Όμως τα τελευταία χρόνια γίνονται εισαγωγές από την Τουρκία και την Βουλγαρία. Η εμπορεύσιμη μορφή του τίλιου είναι τα φύλλα και ο καρπός. Οι βιοτεχνίες αγοράζουν το φύλλο στην τιμή των 2.000-2.500 δρχ./kg. Γενικά, ο καρπός είναι καλύτερος από τα φύλλα και η τιμή του είναι πάντα 40% με 50% πιο υψηλή. Το τίλιο συσκευάζεται σε πλαστικά κουτάκια των 15 kg.

Η τιμή πώλησης εξαρτάται από το κόστος του κουτιού συσκευασίας αλλά ακόμα και από το κόστος της ετικέτας του. Η συσκευασία σε πλαστικό κουτάκι έχει το πλεονέκτημα ότι το τίλιο διατηρείται πιο καθαρό και είναι πιο ευπαρουσίαστο.

Το τίλιο πολλές φορές τρίβεται μέσα στο κουτάκι και έτσι υπάρχει φύρα που είναι σε βάρος της τιμής του. Η τιμή πώλησης στη λιανική αγορά είναι περίπου 200-220δρχ./κουτί. Το τίλιο, αν δεν διατεθεί ολόκληρο, μπορεί να αποθηκευτεί πολύ καλά σε χώρους απαλλαγμένους υγρασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3°

3.1 ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Ο κλάδος των αρωματικών φαρμακευτικών φυτών από την άποψη της συστηματικής καλλιέργειας και εκμετάλλευσης είναι σχετικά νέος για την ελληνική γεωργία και συνεπώς βρίσκεται σε εξέλιξη. Παρά την οικονομική σπουδαιότητα του για τον Έλληνα αγρότη και γενικότερα για την Εθνική οικονομία, ποτέ ο κλάδος αυτός δεν βοηθήθηκε σοβαρά, με αποτέλεσμα να βρίσκεται σε όχι ευχάριστη θέση. Η καλλιέργεια των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών ανήκει στην κατηγορία των ειδικών καλλιεργειών. Με τον όρο «ειδική καλλιέργεια» νοείται η καλλιέργεια που διαφέρει των συνήθως καλλιεργειών σε κάτι, το οποίο είναι δυνατό να αναφέρεται στην τεχνική καλλιέργειας ή τη μέθοδο συγκομιδής ή τον τρόπο διάθεσης του προϊόντος στην αγορά.

Με την επέκταση του κλάδου των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών επιδιώκεται η βελτίωση του εισοδήματος των παραγωγών, κυρίως των ημιορεινών και ορεινών περιοχών, η αναδιάρθρωση των καλλιεργειών, η προστασία των εδαφών από τη διάβρωση, η ίδρυση βιοτεχνιών στην ύπαιθρο, η ενίσχυση της μελισσοκομίας και με τη διερεύνηση των εξαγωγών η αύξηση του συναλλάγματος. Τα είδη των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών που καλλιεργούνται ή πρόκειται να καλλιεργηθούν ή συλλέγονται και επεξεργάζονται από τις υφιστάμενες βιοτεχνίες της χώρας είναι τα εξής:

* Τα περισσότερα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά είναι μεθιτογόνα.

Δασμολογική κλάση	Είδος
09	Μαραθόσπορος-γλυκάνισο, κύμινο, κόριανδρος, δαφνόφυλλο, κρόκος
12	Μέντα, λεβάντα, δυόσμος, χαμομήλι, ρίγανη, σάλβια φαρμακευτική, μέλισσα φαρμακευτική, τσάι του βουνού, δίκταμο, βασιλικός, μαντζουράνα και λοιπά φυτά χρησιμοποιούμενα στην ιατρική

Σήμερα η υφιστάμενη κατάσταση της χώρας έχει ως εξής:

A: Αυτοφυή φυτά

Αυτά απαντούν διάσπαρτα σ' όλη τη χώρα και σε όσες περιπτώσεις εμφανίζουν οικονομικό ενδιαφέρον συλλέγονται από τους παραγωγούς για εξασφάλιση πρόσθετου εισοδήματος.

Το προϊόν διατίθεται νωπό ή μετά από στοιχειώδη αποξήρανση, στους μεσίτες και σπάνια στους εμπόρους-εξαγωγείς. Όπου παρεμβάλλονται μεσίτες, που ενεργούν για ίδιο λογαριασμό και όχι σαν εκπρόσωποι των εξαγωγέων, παρατηρείται συμπίεση των τιμών παραγωγού και παράλληλα αύξηση των τιμών του χονδρικής παραδιδόμενου στους εμπόρους προϊόντος, που κυμαίνεται από 30-40% και πολλές φορές φθάνει στο 50%. Συχνά από έλλειψη των απαραίτητων γνώσεων των συλλεκτών, ο χρόνος και ο τρόπος συλλογής, καθώς και η ξήρανση, δε γίνεται με τους ενδεδειγμένους κανόνες, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος και τον περιορισμό της αυτοφυούς βλάστησης.

Επίσης, λόγω της ληστρικής εκμετάλλευσης των αυτοφυών αυτών ή λόγω της απασχόλησης των συλλεκτών σε άλλες δραστηριότητες, πιο προσοδοφόρες, σημειώνεται ελάττωση της προσφοράς, που έχει ως

συνέπεια τη διαμόρφωση απαγορευτικών τιμών για την αύξηση των εξαγωγών.

Από έρευνα των Περιφερειακών Υπηρεσιών της Α.Τ.Ε (πίνακας 1) υπολογίζεται ότι ετήσια συλλέγονται οι πιο κάτω ποσότητες αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών σε μορφή ξηράς δρόγης, που διατίθενται στο εμπόριο ή χρησιμοποιούνται για αυτοκατανάλωση με τις αντίστοιχες τιμές στα χέρια των συλλεκτών (στοιχεία έτους 1991).

**Πίνακας 1: ΣΥΛΛΕΓΟΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ-ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΤΟΝ. ΞΗΡΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΤΟΜ. ΞΗΡ. ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΝΑ ΧΙΛ. ΕΙΣ ΧΕΙΡΑΣ ΣΥΛΛΕΚΤΩΝ
1. ΡΙΓΑΝΗ	1.000	250-300
2. ΧΑΜΟΜΗΛΙ	65	500-700
3. ΤΣΑΙ ΒΟΥΝΟΥ	180	400-500
4. ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ	360	150-200
5. ΔΑΦΝΗ	350	30-50 (χλωρό φύλλο)
6. ΔΙΚΤΑΜΟΣ	3	4.500 (διάθεση σε ματσάκι)
7. ΤΙΛΙΟ	9	700-800
8. ΜΕΝΤΑ	7	200-250
9. ΜΕΛΙΣΣΑ	6	200
10. ΑΛΑΔΑΝΟΣ	4	8.500
11. ΔΙΑΦΟΡΑ	36	-
ΣΥΝΟΛΟ	2.020	

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας & Αγροτικής Πολιτικής, Τετράκιον

B: Καλλιεργούμενα φυτά

Πολλά από τα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά, που έχουν οικονομικό ενδιαφέρον, καλλιεργούνται συστηματικά και αποφέρουν στους ενδιαφερόμενους υψηλό εισόδημα. Παρακάτω στον πίνακα 2 παρατίθενται οι δαπάνες καλλιέργειας, ακαθάριστης προσόδου, κόστους παραγωγής και τιμές διάθεσης της ρίγανης, μέντας, σε σύγκριση με το μαλακό σιτάρι και βαμβάκι (στοιχεία έτους 1990).

Στους υπολογισμούς έχουν ληφθεί υπόψη και τα ενοίκια των εδαφών, ποτιστικών ή ξηρικών ανάλογα.

Στο συνημμένο Πίνακα 3 εμφανίζονται η έκταση και η παραγωγή σε ξηρό προϊόν των καλλιεργούμενων αρωματικών φαρμακευτικών φυτών κατά την τελευταία εξαετία (1991-1997).

Πίνακας 2: ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ, ΑΚΑΘΑΡΙΣΤΗΣ ΠΡΟΣΟΔΟΥ, ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΤΙΜΕΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΗΣ ΡΙΓΑΝΗΣ, ΜΕΝΤΑΣ ΣΕ ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΜΕ ΤΟ ΜΑΛΑΚΟ ΣΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΒΑΜΒΑΚΙ.

Καλλιέργεια	Δαπάνες καλλιέργειας δρχ/στρ.	Ακαθ. Πρόσοδος δρχ/στρ.	Κόστος παραγωγής δρχ/χλγρ.	Τιμή διάθεσης δρχ/χλγρ.
Ρίγανη	15.500	28.000	155,00	280,0
Μέντα	33.500	50.000	133,00	200,0
Σιτάρι μαλ.				
Βαμβάκι	11.300	13.400	28,25	33,5
(Μηχανοσυλ.)	36.000	44.500	133,30	165,0

πηγή: Υπουργείο Γεωργίας, Δίπλο Αφρικανικών, Βοτανικών & Ζωολογικών

Πίνακας 3: ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ – ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΕΣΟΔΕΙΑ ΕΙΔΟΣ	1991		1992		1993		1994		1995		1996		1997	
	Έκταση	Παραγωγή	Έκταση	Παραγωγή	Έκταση	Παραγωγή	Έκταση	Παραγωγή	Έκταση	Παραγωγή	Έκταση	Παραγωγή	Έκταση	Παραγωγή
Βασιλικός	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Γλυκάνισος	500	41	750	55	2000	215	550	110	550	117	1500	126	-	-
Δίκταμος	100 (π)	40	100 (π)	35	100	15	100(π)	15	100(π)	15	100(π)	35	100(π)	35
Ηθύσομος	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Κορίανδρος (ποτιστική)	100	10	100	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Κρόκος	7800	6	5500	5	6000	5	6000	5	5600	4	5600	6	5600	5
Κύμινο	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Λεβάντα	500*	-	500*	-	500*	-	500*	-	500*	-	500*	-	500*	-
Λυκίσκος	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Μαραθόσπορος	4170	265	4110	260	5260(π)	468	4510	499	3710	329	2610	413	2790	503
Μέλισσα φαρμ/κή	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Μέντα (ποτιστική)	2000	450	1500	225	1000(π)	230	500(π)	115	500(π)	115	500(π)	113	500(π)	115
Ρίγανη	680	190	810	205	775	63	750	61	725	60	725	302	760	60
Σάλβια φαρμ/κή	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Φασκόμηλο	-	20	-	25	-	-	-	37	-	90	4	28	3	6
Χαμομήλι	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Τσάι του βουνού	2010	180	1700	145	1663	137	-	162	983	121	994	125	1000	129
ΣΥΝΟΛΟ	17.860	1.203	15.070	966	17.298	1.134	12.910	1.004	12.168	851	12.533	1.148	11.253	853

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: * Το 90% της καλλιεργούμενης έκτασης δεν συγκομίζεται. Η καλλιέργεια εγκαταλείφθηκε.
(π) Αναφέρεται σε ποτιστική καλλιέργεια.

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας Δ/ση Αγροτικής Πολιτικής Τεκμ/σης.

Στη χώρα μας η κατανάλωση αποξηραμένων αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών είναι μικρή και περιορίζεται κυρίως σε ρίγανη, φασκόμηλο, τσάι του βουνού και χαμομήλι. Η αγορά των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών είναι προσανατολισμένη προς τις εξαγωγές. Αν εξαιρέσουμε τον κρόκο, το γλυκάνισο και το μάραθο, που καλλιεργούνται ήδη από χρόνια, τα υπόλοιπα είδη θεωρούνται νέες καλλιέργειες και είναι αποτέλεσμα των προσπαθειών του κλάδου των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών. Διάφορα σπουδαία είδη από πλευράς καλλιεργήσιμης έκτασης και οικονομικού ενδιαφέροντος είναι ο κρόκος, η μέντα, το φασκόμηλο, η ρίγανη, η δάφνη και το χαμομήλι.

3.2 ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ-ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Τα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά, εκτός της εσωτερικής κατανάλωσης εξάγονται σε χώρες του εξωτερικού. Τα προς εξαγωγή προϊόντα υποβάλλονται σε ποιοτικό έλεγχο για διαπίστωση της ποιοτικής κατάστασης, σύμφωνα με τις διατάξεις του 657/17-9-1968 Β.Δ «περί επιβολής ποιοτικού ελέγχου των προς εξαγωγή αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών».

Η αξία των εξαγωγών των φυτών αυτών από τη χώρα μας έφτασε το 1976 σε 130.000.000δρχ. και το 1986 σε 1.130.000.000δρχ. χωρίς να συνυπολογίζονται οι εξαγωγές της μαστίχας. Από τα εξαγόμενα είδη της χώρας μας την πρώτη θέση κατέχει ο κρόκος και ακολουθούν η ρίγανη και η μέντα. Αν εξαιρέσουμε τον κρόκο, ο οποίος καλλιεργείται στην περιοχή Κοζάνης σε έκταση γύρω στα 12.000-15.000 στρ. (πρόσφατα άρχισε από ιδιωτική εξαγωγική εταιρία να καλλιεργείται σε μικρή έκταση 500 στρ. περίπου στο Κ. Νευροκόπι Δράμας) και τη μέντα στην περιοχή της Κομοτηνής, όταν μιλάμε για εξαγωγές αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών εννοούμε κύρια τη ρίγανη, το φασκόμηλο και τα δαφνόφυλλα.

Οι εξαγωγές των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών παρουσιάζουν μια επικίνδυνη κάμψη και αυτό γιατί όλο το κύκλωμα περνάει μέσα από τα

χέρια μιας ομάδας εμπόρων (μεσάζοντες), οι οποίοι εκμεταλλεύονται τόσο τους παραγωγούς συλλέκτες, όσο και τους εξαγωγείς. Αλλά και οι έμποροι-εξαγωγείς δεν είναι λιγότερο υπεύθυνοι για την κατάσταση που έχει δημιουργηθεί. Παρότι απ' αυτούς λίγοι διακινούν μεγάλες ποσότητες, δεν μπόρεσαν ποτέ να συνεννοηθούν και να παραμερίσουν τους κερδοσκόπους ή να μειώσουν σε λογικά επίπεδα τα κέρδη τους, αγοράζοντας συλλογικά και ακολουθώντας ανάλογη πολιτική τιμών στις εξαγωγές. Αντίθετα ο ανταγωνισμός τους είναι συχνά εξοντωτικός και με τις συνθήκες αυτές η σημαντική αυτή δραστηριότητα κινδυνεύει να χαθεί.

Τα αποτελέσματα αυτής της κατάστασης φάνηκαν καθαρά κατά τα τελευταία χρόνια, που η Αμερική αγοράζει από τη χώρα μας τις μισές ποσότητες από όσες συνήθως αγόραζε, διότι οι συχνές και μεγάλες διακυμάνσεις των τιμών συντέλεσαν στο να χάσουν οι αγοραστές την εμπιστοσύνη και να στραφούν σε νέες αγορές, όπως το Μαρόκο, την Τουρκία, την Πορτογαλία κ.λ.π

Εξάλλου, κατά τα τελευταία χρόνια, για πρώτη φορά παρατηρείται το φαινόμενο της εισαγωγής ρίγανης σε σημαντικές ποσότητες (400 τόνοι) από την Τουρκία και την Αλβανία, για να καλύψουν οι εισαγωγείς τις υποχρεώσεις τους προς το εξωτερικό, δεδομένου ότι οι τιμές είναι μικρότερες της εγχώριας ρίγανης. Αυτά ισχύουν στη χώρα μας, όταν στις γειτονικές χώρες, Αλβανία, Βουλγαρία, προωθούνται οι καλλιέργειες των φυτών αυτών σε μεγάλη κλίμακα.

Η γειτονική Αλβανία εξάγει περί τα 120 είδη αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών.

Παρακάτω στον πίνακα 4 αναφέρονται οι εισαγωγές και οι εξαγωγές ορισμένων φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών κατά τα έτη 1996-1997.

ΠΙΝΑΚΑΣ 4

ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ – ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ – ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ	1996				1997			
	ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ		ΕΞΑΓΩΓΕΣ		ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ		ΕΞΑΓΩΓΕΣ	
	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα
09.02.10.00.0 Τσάι πράσινο (χωρίς ζύμωση) συσκευασίες <3 kg	11743,9	6,0	2071,5	1,0	8666,10	6,09	1849,8	1,48
09.02.20.00.0 Τσάι πράσινο (χωρίς ζύμωση) με άλλη συσκευασία	2805,4	6,02	852,7	0,6	13084,57	25,73	7071,7	1,80
09.02.30.00.0 Τσάι μαύρο (με ζύμωση) σε συσκευασία ≤ 3 kg	75884,4	512,6	20379,2	33,71	684333,03	399,88	21170,7	21,90
09.02.40.00.0 Τσάι μαύρο (με ζύμωση) με άλλη συσκευασία	85347,5	109,3	5077,7	5,3	60789,47	62,71	568,6	0,80
09.09.10.00 Σπέρματα Γλυκάνισου του κοινού	62984,4	156,2	-	-	84016,20	173,29	748,5	3,0
09.09.20.00.0 Σπέρματα Κοριανδρου	9361,3	46,8	-	-	35790,41	151,80	-	-
09.09.30.90.0 Σπέρματα Κυμίνου θρυμμα- τισμένα ή σε σκόνη	-	-	24379,0	2,0	6610,49	12,62	-	-
09.10.20.10.0 Κρόκος μη θρυμματισμένος ούτε σε σκόνη	-	-	693984,2	7,7	-	-	1097417,8	7,31
09.10.20.90.0 Κρόκος θρυμνός σε σκόνη	-	-	97478,4	0,7	255,26	0,009	54143,6	3,90
09.10.40.11.0 Άγριο θυμάρι	-	-	-	-	543,92	2,00	-	-
09.10.40.90.0 Φύλλα Δάφνης	1574,1	4,12	45,7	0,05	6866,98	21,3	2677,8	5,38
12.11.10.00 Ρίζες Γλυκόριζας	3998,1	5,4	9227,6	68,3	2055,5	20,71	44846,8	377,0
12.11.90.70 Ρίγανη (στέλεχος, μίσχος και φύλλα)	179364,9	804,2	195459,0	353,5	216559,30	832,79	274534,1	493,62

12.11.50.75 Φασκόμηλο (φύλλα & άνθη)	5490,7	190,0	19904,0	28,1	2590,92	11,00	40744,7	68,7
33.01.23.10 Αιθέρια έλαια Λεβάντας μη αποτερπενωμένα	4167,5	0,7	-	-	8427,30	2,26	-	-
33.01.23.90 Αιθέρια έλαια Λεβάντας αποτερπενωμένα	323,0	0,7	-	-	-	-	-	-
33.01.24.10 Αιθέρια έλαια Μέντας μη αποτερπενωμένα	9693,7	0,03	-	-	20952,1	1,52	-	-
33.01.24.90 Αιθέρια έλαια Μέντας αποτερπενωμένα	84182,5	7,0	1173,6	0,1	43531,7	2,74	226,97	0,25
33.01.25.10 Αιθέρια έλαια άλλων Μεντών μη αποτερπενωμένα	4303,2	0,8	-	-	4491,3	0,57	-	-
33.02.10.10 Μείγματα ευωδών ουσιών που χρησιμοποιούνται ως πρώτες ύλες για τη βιομηχανία.	218455,2	87,7	39556,5	17,6	235133,08	57,64	187918,1	105,84
33.03.00.10 Αρώματα	1369510,5	178,1	22906,6	3,3	2065395,2	225,88	69530,5	8,3
33.03.00.90 Κολόνες	851663,9	1620,8	932274,3	235,6	8853772,0	1748,98	934066,6	382,2

πηγή: Υπουργείο Γεωργίας, Δί/ση Αρωματικών, Φαρμάκων, & Τυγμάτων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΝΟΜΟΥΣ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΜΑΣ

Μετά την εκτενή αναφορά που κάναμε στο 2^ο κεφάλαιο στα οκτώ συγκεκριμένα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά, τα οποία επελέγησαν με βασικό κριτήριο τη μεγάλη κατανάλωσή τους, θεωρούμε απαραίτητο και ενδεδειγμένο να ασχοληθούμε με την καλλιέργεια, παραγωγή, συγκομιδή, επεξεργασία και διάθεση στο εμπόριο των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών στους διάφορους νομούς της χώρας μας. Τα στοιχεία, που αναφέρονται πιο κάτω, αφορούν τη χρονική περίοδο 1992-1995 και *επέκτασαν από το Υπουργείο Γεωργίας.*

N. ΔΡΑΜΑΣ

Καλλιεργείται κρόκος σε 250 στρέμμ. στο Χρυσοκέφαλο, με παραγωγή 60 κιλών λόγω ξηρασίας και 33 στρέμμ. στην Πετούσα για αναμενόμενη παραγωγή 17 κιλών. Δεν υπάρχει μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης και ούτε συγκομίζονται αυτοφυή είδη. Προσπάθειες επέκτασης της καλλιέργειας αρωματικών φυτών προσέκρουσαν στο μη ανταγωνιστικό εισόδημα και τη δυσκολία διάθεσης.

N. ΚΑΒΑΛΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες αυτοφυών φυτών είναι ελάχιστες και μόνο για αυτοκατανάλωση. Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης. Δεν γίνονται εξαγωγές. Δεν υπάρχουν δυνατότητες επέκτασης τους.

N. ΣΕΡΡΩΝ

Υπάρχουν 123 στρέμμ. λεβάντας, τα οποία δεν συγκομίζονται, από έλλειψη αγοραστών λόγω του υψηλού κόστους παραγωγής έπαυσε να λειτουργεί σαν φορέας παρέμβασης.

Υπάρχουν 3 εργοστάσια που δεν λειτουργούν.

- 1) Απόσταξης λεβάντας στη Λευκοθέα χωρητικότητας 2.000 Lbs
- 2) Απόσταξης λεβάντας στο Αχλαδοχώρι χωρητικότητας 1.000 Lbs
- 3) Αποξήρανσης (Μέντας κ.λ.π) στις Σέρρες, δυναμικότητας 500 κιλά /ώρα.

Η παρουσία δυναμικών καλλιεργειών στην περιοχή (καπνός, τομάτα, αραβόσιτος, τεύτλα, μηδική) εμποδίζουν την ανάπτυξη της καλλιέργειας αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών.

N. ΕΒΡΟΥ

Οι λόγοι, για τους οποίους δεν προωθείται η καλλιέργεια των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών, παρά τις προσπάθειες που καταβλήθηκαν παλαιότερα, είναι:

- 1) Η αδυναμία διάθεσης του προϊόντος και
- 2) Η μειωμένη ανταγωνιστικότητα του σε σχέση με άλλες δυναμικές καλλιέργειες της περιοχής (καλαμπόκι, τεύτλα κ.λ.π).

Οι συγκομιζόμενες ποσότητες από αυτοφυή φυτά περιορίζονται για αυτοκατανάλωση.

N. ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ

Δεν καλλιεργούνται ούτε αυτοφύονται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά.

N. ΡΟΔΟΠΗΣ

Καλλιεργήθηκαν κατά το 1998 1.800 στρέμμ. μέντας με παραγωγή 400 τόνους περίπου και 40 στρέμμ., μελισσόχορτο με παραγωγή 100 τόνων χλωρού χόρτου. Η κατακόρυφη πτώση των καλλιεργούμενων εκτάσεων (το 1987 6.000 στρέμμ.) οφείλεται στην αδυναμία διάθεσης της πράγματι μεγάλης παραγωγής των 2.000 περίπου τόνων, που δημιουργήθηκε ύστερα από μια ευνοϊκή συγκυρία κατά την εσοδεία 1986. Κατά την ίδια περίοδο δεν συγκομίστηκε καμιά ποσότητα αυτοφυών αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών.

Εξήχθησαν 930 τόνοι αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών αξίας 220 εκατομμ. δρχ.

Λειτουργεί μια μονάδα επεξεργασίας τυποποίησης δυναμικότητας 500 τόνων ετησίως και αποστατικό συγκρότημα, το οποίο δεν λειτουργεί λόγω χαμηλών τιμών στην διεθνή αγορά.

N. ΞΑΝΘΗΣ

Καλλιεργείται μέντα σε έκταση 40 στρέμμ. με παραγωγή 7 τόνων. Οι συγκομιζόμενες από αυτοφυή είδη ποσότητες κατά είδος είναι: Ρίγανη 40 τόνοι, Φλαμούρι 1 τόνος, Χαμομήλι 3 τόνοι. Μονάδες επεξεργασίας, τυποποίησης και παραγωγής αιθέριων ελαίων δεν υπάρχουν. Δυνατότητες επέκτασης των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών δεν υπάρχουν από έλλειψη φορέα παρέμβασης και χαμηλών τιμών διάθεσης.

N. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Καλλιεργήθηκαν το 1988 Ρίγανη 110 στρέμμ. 16,5 τόνοι, Γλυκάνισος 190 στρέμμ. 19 τόνοι και Μαραθόσπορος 350 στρέμμ. με 40 τόνους παραγωγή. Συγκομίσθηκε αυτοφυές τσάι του βουνού.

Υπάρχουν καλές προοπτικές επέκτασης για τη ρίγανη, που κατά το 1988 καλλιεργήθηκε από παραγωγούς 4 χωριών.

N. ΠΙΕΡΙΑΣ

Από τα αυτοφυόμενα αρωματικά φυτά συγκομίζονται «Τσάι του Ολύμπου» και Ρίγανη.

Καλλιεργούνται 15 στρέμμ. «Τσάι του βουνού» και 7 στρέμμ. Ρίγανη. Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης.

N. ΗΜΑΘΙΑΣ

Καλλιεργήθηκε το 1988 Τσάι του Βουνού 12 στρέμμ. με παραγωγή 4 τόνων, Ρίγανη 5 στρέμμ. με παραγωγή 1,5 τόνους και Γλυκάνισος 20 στρέμμ. με παραγωγή 3,5 τόνους.

Οι συγκομιζόμενες από αυτοφυή είδη ποσότητες προορίζονται για αυτοκατανάλωση και είναι δύσκολο να εκτιμηθούν. Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας και δυνατότητες επέκτασης των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών, επειδή υπάρχουν άλλες δυναμικότητες καλλιέργειες στην περιοχή.

N. ΠΕΛΛΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά και δεν υπάρχει ενδιαφέρον για συστηματική καλλιέργεια τους λόγω άλλων. Η περιοχή θεωρείται ότι είναι κατάλληλη για να καλλιεργείται «Τσάι του Βουνού» και Ρίγανη, εφόσον δημιουργηθεί κατάλληλη υποδομή και διασφαλιστεί η απορρόφηση τους. Ο ανορθόδοξος τρόπος κοπής των αυτοφυών αρωματικών φυτών έχει δημιουργήσει προβλήματα στην ισορροπία της αρωματικής-φαρμακευτικής χλωρίδας.

N. ΚΟΖΑΝΗΣ

Καλλιεργείται Ρίγανη 70 στρεμμ. με παραγωγή 7 τόνους, Τσάι του βουνού 230 στρέμμ. με παραγωγή 17 τόνους και Κρόκος 8.500 στρέμμ. με παραγωγή 2,8 τόνους.

Από τα αυτοφυή είδη οι συγκομιζόμενες ποσότητες εκτιμώνται σε:

2 τόνους περίπου για τη Ρίγανη

1 τόνο για το Τσάι του Βουνού και

3 τόνους για το χαμομήλι

μεγάλο μέρος των οποίων αυτοκαταναλώνεται.

Ο αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης συγκεντρώνει, επεξεργάζεται, τυποποιεί και εμπορεύεται το προϊόν κυρίως στο εξωτερικό, η αξία του οποίου ανήλθε το 1986 σε 325 εκατομμ. δρχ.

Η επέκταση της καλλιέργειας των αρωματικών φυτών συναρτάται από τη δυνατότητα διάθεσης του προϊόντος. Το Τσάι του Βουνού και η Ρίγανη κατά 70% διατίθενται στις λαϊκές αγορές, ενώ παράλληλα υπάρχει δυσκολία στην απορρόφηση τους από τους εμπόρους, λόγω έλλειψης υποδομής επεξεργασίας της ρίγανης.

N. ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Καλλιεργούνται 16 στρέμμ. Ρίγανης με 2 τόνους παραγωγή, Τσάι του βουνού 4 στρέμμ. με 0,4 τόνους παραγωγή.

Αυτοφύονται χαμομήλι, Σάλβια σκλαρέα και διάφορα είδη σαλεπιού. Η συλλογή των αυτοφυόμενων αρωματικών φυτών γίνεται για κάλυψη των αναγκών των ίδιων των συλλεκτών. Μικρές ποσότητες σαλεπιού διατίθενται στο εμπόριο. Παλαιότερα, προσπάθειες για προώθηση της καλλιέργειας Κρόκου δεν καρποφόρησαν λόγω δυσχερειών στην εμπορία του. Δεν υπάρχει μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης των καλλιεργούμενων και αυτοφυών αρωματικών φυτών. Η περιοχή αν και θεωρείται κατάλληλη για τη Ρίγανη, το Τσάι κ.λ.π, εν τούτοις δεν εκδηλώνεται ενδιαφέρον λόγω προβλήματος διάθεσης.

N. ΑΡΤΑΣ

Καλλιεργείται Τσάι του Βουνού σε έκταση 20 στρέμμ. με παραγωγή 2,5-3 τόνους περίπου. Αυτοφύονται ρίγανη, μελισσόχορτο, μέντα. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες από τα αυτοφυή είδη περιορίζονται για ιδιοκατανάλωση και μικρές ποσότητες διατίθενται στο εμπόριο (2,5 τόνοι Ρίγανη, 0,5 τόνοι Μελισσόχορτο, 0,5 τόνοι μέντα).

Μονάδες επεξεργασίας δεν υπάρχουν και ούτε εξαγωγές γίνονται. Οι άριστες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και το ενδιαφέρον των κατοίκων της ορεινής περιοχής μπορούν να συμβάλλουν στην επέκταση της καλλιέργειας, εφόσον υπάρξουν ανάλογα κίνητρα και εξασφαλιστεί η διάθεση των προϊόντων.

N. ΠΡΕΒΕΖΗΣ

Δεν υπάρχει οικονομικό ενδιαφέρον για καλλιέργεια ή αξιοποίηση αυτοφυούς αρωματικής-φαρμακευτικής χλωρίδας.

N. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Καλλιεργούνται 200 στρέμμ. Τσάι του Βουνού σε ορεινές κοινότητες με μια παραγωγή 24 τόνων περίπου, που αποτελεί αντικείμενο εμπορίας μαζί με το αυτοφυές. Διατίθενται σε συσκευασίες 1-2 κιλών στην τιμή των 200-300 δρχ./κιλό.

Συγκομίζονται και διατίθενται ή αυτοκαταναλίσκονται μικρές ποσότητες αυτοφυών αρωματικών φυτών (χαμομήλι, δαφνόφυλλο, τίλιο).

Μονάδες επεξεργασίας δεν υπάρχουν. Υπάρχουν δυνατότητες επέκτασης της καλλιέργειας «Τσάι του Βουνού», Τίλιου, Δάφνης, Χαμομηλιού και Ρίγανης με την απαραίτητη προϋπόθεση διάθεσης (απορρόφησης) του προϊόντος.

N. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες αυτοφυών ειδών είναι Ρίγανη 10 τόνοι, Τσάι του Βουνού 2 τόνοι. Μονάδες επεξεργασίας και δυνατότητες καλλιέργειας και περαιτέρω αξιοποίησης της αυτοφυούς αρωματικής χλωρίδας δεν υπάρχουν.

N. ΛΕΥΚΑΔΑΣ

Αυτοφύονται και συγκομίζονται για αυτοκατανάλωση μικροποσότητες ρίγανης, χαμομηλιού, αλιφασκιάς, δάφνης. Οι συνθήκες του νομού είναι κατάλληλες για την καλλιέργεια Ρίγανης και Αλιφασκιάς.

N. ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Αυτοφύονται ρίγανη, φασκόμηλο και χαμομήλι. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες αυτοκαταναλίσκονται. Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας και η υπάρχουσα

αυτοφυής αρωματική-φαρμακευτική χλωρίδα μειώνεται συνεχώς λόγω ζιζανιοκτονίας.

N. ΛΑΡΙΣΑ

Καλλιεργούνται 20 στρέμμ. Μέντας με 10 τόνους παραγωγή, 400 στρεμμ. Ρίγανη με 18 τόνους παραγωγή, Δυόσμος 4 στρέμμ. και Τσάι του Βουνού 2 στρέμμ.

Από τα αυτοφυή συγκομίζονται Ρίγανη, Τσάι του Βουνού, Χαμομήλι. Υπάρχει μονάδα επεξεργασίας αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών, δυναμικότητας 1.000 τόνων ετησίως. Αξιοποιεί το 10% της δυναμικότητας, επεξεργαζόμενο Ρίγανη, Δυόσμο, Μέντα, Μάραθο, Γλυκάνισο για τις ανάγκες της εσωτερικής αγοράς.

N. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Καλλιεργείται Τσάι του βουνού 1.350 στρέμμ. με 103 τόνους παραγωγής, Ρίγανη 400 στρέμμ. με παραγωγή 25 τόνους περίπου και μέση τιμή διάθεσης 500 δρχ./ κιλό και 360-425 δρχ./ κιλό αντίστοιχα.

N. ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Καλλιεργούνται 160 στρέμμ. με Ρίγανη και παραγωγή 24 τόνων. Συγκομίζονται από αυτοφυή αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά 10-20 τόνοι Ρίγανη, 1-2 τόνοι Τίλιο και 10 τόνοι Χαμομήλι.

Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας-τυποποίησης.

N. ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

Καλλιεργούνται 230 στρέμμ. Ρίγανη με παραγωγή 21 τόνων. Από αυτοφυή φυτά συγκομίζονται 60-70 τόνοι ξηρού προϊόντος. Υπάρχει μονάδα επεξεργασίας ξηράς δρόγης και αποστακτήρες για παραγωγή αιθέριου ελαίου, που όμως δεν λειτουργεί από ετών. Υπάρχουν εδαφοκλιματικές συνθήκες κατάλληλες για επέκταση καλλιέργειας αρωματικών-φαρμακευτικών

φυτών με την προϋπόθεση οργάνωσης της αγοράς για την απορρόφηση της παραγωγής και την εξασφάλιση ανταγωνιστικού εισοδήματος.

N. ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ

Καλλιεργείται Ρίγανη 10 στρεμμ. στην κοινότητα Μοναστηρακίου. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες από αυτοφυή αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά είναι: Ρίγανη 30 τόνοι ετησίως, Τσάι του Βουνού 5 τόνοι ετησίως. Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας υπάρχουν όμως δυνατότητες ανάπτυξης του κλάδου στη βάση αξιοποίησης πρωτίστως της αυτοφυούς αρωματικής χλωρίδας της περιοχής (Ρίγανη, Τσάι του βουνού).

N. ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Η συγκομιζόμενη ποσότητα αυτοφυούς Ρίγανης ανέρχεται σε 500 τόνους (χλωρής). Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά.

N. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Η συγκομιζόμενη ποσότητα από αυτοφυή αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά ανέρχεται σε 8 τόνους Ρίγανης, 5 τόνους «Τσάι του βουνού» και 3 τόνους Χαμομήλι που προορίζονται για αυτοκατανάλωση. Δεν υπάρχουν μονάδες τυποποίησης. Καλλιεργήθηκαν στην κοινότητα Κλένια 10 στρέμμ. Ρίγανης για την περίοδο 1988-1989.

N. ΑΧΑΪΑΣ

Δεν υπάρχει καλλιέργεια αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών. Αυτοφύεται Ρίγανη κυρίως στην επαρχία Καλαβρύτων. Συγκομίζεται ποσότητα 2-3 τόνων Ρίγανης για αυτοκατανάλωση και διάθεση στις λαϊκές αγορές. Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας.

N. ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Τα κυριότερα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά είναι η λεβάντα που καταλαμβάνει έκταση 600στρέμμ. με Μ.Σ.Α 250 κιλά/ στρέμμα.

Από τα αυτοφυή αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά της περιοχής συγκομίζονται 100 τόνοι περίπου χλωρής δρόγης Ρίγανης και 15 τόνοι περίπου ξηράς δρόγης «Τσάι του βουνού».

Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας-τυποποίησης αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών και δεν πραγματοποιούνται εξαγωγές.

N. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες αυτοφυών ανέρχονται σε 12 τόνους περίπου που προορίζονται για τις ανάγκες της περιοχής.

N. ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Από τα αυτοφυή συγκομίζονται κατ' έτος για ίδια κατανάλωση και κυρίως εμπορίας τους τα παρακάτω είδη:

Ρίγανη	50 τόνοι
Φασκόμηλο	20 τόνοι
Τσάι	5 τόνοι
Θυμάρι	5 τόνοι
Μολόχα	2 τόνοι
Δάφνη	1 τόνος
Ευκάλυπτος	1 τόνος
Βάλσαμο	1 τόνος
Μελισσόχορτο	1 τόνος
Πολύκομπο	1 τόνος
Τσουκνίδα	1 τόνος

Υπάρχει δυνατότητα για συγκομιδή μεγαλύτερων ποσοτήτων αυτοφυών φυτών (300 τόνοι Ρίγανης, 30 τόνοι Φασκόμηλου, 10 τόνοι «Τσαί του Βουνού» και διπλάσιες ποσότητες για τα λοιπά είδη) εφόσον οι τιμές είναι ικανοποιητικές για τον παραγωγό συλλέκτη.

N. ΗΛΕΙΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά και δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας. Αξιοποιείται η αυτοφυής ρίγανη (5 τόνοι ξηρής δρόγης και 6 τόνοι χλωρής δρόγης το 1988) και η Γλυκόριζα.

Οι ποσότητες της ρίγανης που προέρχονται από τις ορεινές και ημιορεινές περιοχές του Νομού διατίθενται κυρίως εκτός νομού μέσω εμπόρων. Μικροποσότητες χρησιμοποιούνται για αυτοκατανάλωση.

N. ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ

Δεν υπάρχουν καλλιεργούμενα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες αυτοφυών ειδών είναι Ρίγανη επεξεργασμένη 75 τόνοι και Δαφνόφυλλα 350 τόνοι. Υπάρχει μια μονάδα επεξεργασίας στην Αμφιλοχία μικρής δυναμικότητας που επεξεργάζεται δαφνόφυλλα.

Υπάρχουν δυνατότητες τόσο για καλλιέργεια, όσο και για παραπέρα αξιοποίηση της αυτοφυούς βλάστης αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών με την προϋπόθεση εξασφάλισης της διάθεσης και τη δημιουργία σύγχρονων μονάδων επεξεργασίας και τυποποίησης των προϊόντων αυτών.

N. ΖΑΚΥΝΘΟΥ

Δεν καλλιεργείται καμιά έκταση με αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Οι ποσότητες των αυτοφυών αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών που συγκομίζονται προορίζονται για αυτοκατανάλωση.

Δεν υπάρχει λειτουργία, ούτε σχολάζει καμιά μονάδα επεξεργασίας-τυποποίησης αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών ή παραγωγής αιθέριων ελαίων.

N. ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

Παλαιότερα -το 1974- πρωτοκαλλιεργήθηκαν λεβάντα 50 στρέμμ. αρμπάροριζα 50 στρέμμ. και σάλβια 80 στρέμμ. Οι δυσκολίες στη διάθεση από έλλειψη φορέα και το ασύμφορο των τιμών διάθεσης οδήγησαν στην εγκατάλειψη τους.

Υπάρχει μια μονάδα (σχολιάζουσα) παραγωγής αιθέριων ελαίων απόδοσης 50 χιλιογρ. αιθέριων ελαίων την ώρα.

N. ΦΩΚΙΔΟΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Συγκομίζονται μικρές ποσότητες αυτοφυούς Ρίγανης και Τσάι του βουνού. Υπάρχουν δυνατότητες επέκτασης της καλλιέργειας τους με την προϋπόθεση εξεύρεσης φορέα για συγκέντρωση και διάθεση του προϊόντος.

N. ΕΥΒΟΙΑΣ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Οι ποσότητες που συγκομίζονται προέρχονται από αυτοφυή αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά της περιοχής.

Το 1988 συγκομίσθηκαν 30 τόνοι Ρίγανη και 20 τόνοι Τσάι του βουνού. Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας-τυποποίησης.

N. ΛΕΣΒΟΥ

Δεν γίνεται συστηματική καλλιέργεια αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών. Συγκομίζεται αυτοφυής Ρίγανη κατά τους μήνες Ιούνιο-Ιούλιο. Δεν μπορεί να εκτιμηθεί η συγκομιζόμενη ποσότητα που προορίζεται για αυτοκατανάλωση.

N. ΧΙΟΥ

Καλλιεργείται σε έκταση 50 στρέμμ. Γλυκάνισος με παραγωγή 5 τόνων και πολύ λιγότερο κύμινο. Προσπάθεια καλλιέργειας χαμομηλιού δεν καρποφόρησε.

Συγκομίζονται από αυτοφυή αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά:

Ρίγανη	8 τόνοι
Φασκόμηλο	10 τόνοι
Δαφνόφυλλα	2 τόνοι
Δεντρολίβανο	1 τόνος
Θυμάρι	1 τόνος
Χαμομήλι	0,2 τόνοι
Ροδοπέταλα	3 τόνοι
Άνθη πορτοκαλιάς	5 τόνοι

Η έλλειψη εργατικών χειρών, οι χαμηλές τιμές διάθεσης και τα υψηλά ημερομίσθια συγκομιδής καθιστά ασύμφορη τη δραστηριότητα αυτή.

N. ΣΑΜΟΥ

Καλλιεργούνται:

- 5 στρέμμ. Βασιλικός
- 5 στρέμμ. Χαμομήλι
- 5 στρέμμ. Λεβάντα από ένα καλλιεργητή.

Υπάρχει μια μικρή μονάδα ξήρανσης και τυποποίησης.

N. ΚΥΚΛΑΔΩΝ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Από τα αυτοφυή φυτά που συγκομίζονται για την ικανοποίηση των αναγκών των συλλεκτών και κατοίκων της περιοχής είναι η Ρίγανη και το Φασκόμηλο.

Η έλλειψη εργατικών χεριών δεν επιτρέπει την περαιτέρω αξιοποίηση της αυτοφυούς βλάστησης, καθώς επίσης και την ανάπτυξη της καλλιέργειας αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών.

Η ανάπτυξη της καλλιέργειας των αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών συναρτάται επίσης και από την ανταγωνιστικότητα σε σχέση με άλλες καλλιέργειες.

N. ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες αυτοφυών φυτών (Ρίγανη, Φασκόμηλο) είναι μικρές και καλύπτουν μέρος των αναγκών της περιοχής. Δεν υπάρχουν μονάδες τυποποίησης και συσκευασίας.

N. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Καλλιεργείται Δίκταμος σε έκταση 120 στρεμμ. με παραγωγή 60 τόνων. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες από αυτοφυή αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά είναι: Φασκόμηλο 120 τόνοι, Ρίγανη 10 τόνοι. Οι τιμές που διαμορφώθηκαν στα χέρια των παραγωγών ήταν: Δίκταμος 2.500 δρχ., Φασκόμηλο 80 δρχ. και Ρίγανη 100 δρχ. το κιλό. Λειτουργούν 3 μονάδες επεξεργασίας, η δυναμικότητα των οποίων είναι 0,5 τόνοι το 8ωρο. Την περίοδο 1-7-87 έως 30-6-88 οι εξαγωγές ήταν: Φασκόμηλο 58,5 τόνοι, Δίκταμος 15,6 τόνοι. Δεν υπάρχουν δυνατότητες περαιτέρω αξιοποίησης της αυτοφυούς βλάστησης και ανάπτυξης της καλλιέργειας αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών.

N. ΛΑΣΙΘΙΟΥ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά και ούτε συγκομίζονται αυτοφυή αρωματικά φυτά.

Δεν υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας και εμπορίας.

N. ΧΑΝΙΩΝ

Δεν καλλιεργούνται αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Από τα αυτοφυή των ορεινών και ημιορεινών περιοχών συγκομίζονται οι παρακάτω ποσότητες:

Δαφνόφυλλα 2 τόνοι, Ρίγανη 10 τόνοι, Τσάι του βουνού 10-15 τόνοι. Εξαγωγές απ' ευθείας από το νομό δεν γίνονται. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες καταναλώνονται στην τοπική αγορά ή προωθούνται στην Αθήνα. Υπάρχουν όμως δυνατότητες για την καλλιέργεια αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών και περαιτέρω αξιοποίησης της αυτοφυούς αρωματικής χλωρίδας. Η περιοχή αποτελεί το καταλληλότερο οικολογικό περιβάλλον για την ανάπτυξη του είδους *Sideridis syriaca* L κοινώς μαλοτύρα.

N. ΡΕΘΥΜΝΗΣ

Δεν καλλιεργούνται σήμερα αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά. Παλαιότερα καλλιεργήθηκε Δίκταμος αλλά εγκαταλείφθηκε. Απεναντίας υπάρχουν δυνατότητες συγκέντρωσης ικανών ποσοτήτων αυτοφυών αρωματικών φυτών εφόσον οι τιμές είναι ικανοποιητικές. Εκτιμάται ότι μπορούν να συγκομισθούν 80-100 τόνοι ρίγανης, 500 τόνοι φασκόμηλο και μέχρι 200 τόνοι δάφνης.

Λειτουργεί μια μονάδα επεξεργασίας-τυποποίησης και εξαγωγής αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών «ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε» δυναμικότητας 300 τόνων ετησίως. Οι παραγωγοί συγκομίζουν αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά (Ρίγανη, Φασκόμηλο, Δάφνη κ.λ.π) εφόσον οι τιμές είναι ικανοποιητικές. Η μονάδα της περιοχής συγκεντρώνει ποσότητες αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών και από άλλες περιοχές της Ελλάδας ακόμη και από εισαγωγές (Τουρκία) τις οποίες μετά την επεξεργασία εξάγει κυρίως στις Η.Π.Α. Εκτός από τη Ρίγανη η μονάδα συγκεντρώνει και επεξεργάζεται Δαφνόφυλλα και Αλάδανο ή Λάβδανο, που αποφύεται σε 2-3 κοινότητες του νομού και συγκομίζεται αποκλειστικά για εξαγωγή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5°

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

Όπως ήδη αναφέραμε η χλωρίδα της πατρίδας μας είναι πολύ πλούσια σε αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά. Σε πολλές ορεινές και ημιορεινές περιοχές (Κρήτη, Θεσσαλία, Ήπειρος κλπ.), οι κάτοικοι τους, εδώ και πολλά χρόνια, ασχολούνται με τη συλλογή ορισμένων από αυτά (ρίγανη, τσάι του βουνού, δαφνόφυλλα, χαμομήλι, φασκόμηλο κλπ.). Πριν από πολλά χρόνια οι ποσότητες που συγκεντρώνονταν ήταν πολύ μεγάλες και το μεγαλύτερο μέρος τους εξάγονταν σε διάφορες χώρες (Η.Π.Α., Ευρώπη κλπ.). Τα τελευταία όμως χρόνια η συλλογή περιορίστηκε γιατί το εισόδημα είναι μικρό, ενώ βελτιώθηκε η οικονομική κατάσταση των συλλεκτών.

Οι ποσότητες που συλλέγονται διακινούνται από μικρέμπορους που στη συνέχεια τις διαθέτουν σε χονδρεμπόρους – εξαγωγείς. Η συλλογή και ξήρανση πολλές φορές δεν γίνεται με τον κατάλληλο τρόπο γι' αυτό και η ποιότητα του προϊόντος δεν είναι καλή. Έτσι το Υπουργείο Γεωργίας για να εξασφαλίσει προϊόντα καλής ποιότητας επέβαλε από το 1965 τον ποιοτικό έλεγχο στα εξαγόμενα αρωματικά φυτά. Με τον τρόπο αυτό εξάγονται προϊόντα εγγυημένης ποιότητας και δεν παρατηρούνται παραπάνω από μέρους των καταναλωτριών χωρών, όπως συνέβαινε συχνά στο παρελθόν. Παρακάτω παραθέτουμε ορισμένες εργασίες που πρέπει να γίνουν με επιμέλεια κατά την επεξεργασία και τυποποίηση των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών.

Συλλογή

Είναι μια από τις σπουδαιότερες εργασίες για την οποία πρέπει να δοθεί ιδιαίτερα προσοχή, γιατί από την καλή ή μη συλλογή εξαρτάται κατά πολύ η ποιότητα του προϊόντος, αλλά και η διατήρηση του είδους του φυτού. Μεγάλη προσοχή πρέπει να δίνεται στα εξής:

1. Η συλλογή πρέπει να γίνεται με κοφτερό εργαλείο (δρεπάνι, σβανά κλπ.).
2. Η συλλογή πρέπει να γίνεται όταν τα φυτά βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο που συνήθως είναι η πλήρης άνθηση.
3. Τα φυτά που συλλέγονται πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο στάδιο ανθήσεως.
4. Δεν πρέπει με κανένα τρόπο να ξεριζώνονται φυτά κατά τη συλλογή.
5. Για να διατηρηθεί η αυτοφυής χλωρίδα πρέπει να διατηρούνται ορισμένα φυτά, ώστε να παράγεται σπόρος και να διαιωνίζεται έτσι το είδος.

Ξήρανση

Μεγάλη σημασία για την ποιότητα των αρωματικών φυτών έχει ο τρόπος ξηράνσεως τους. Αυτή σ' όλες σχεδόν τις περιπτώσεις πρέπει να γίνεται σε σκιά, ώστε να διατηρείτε το φυσικό χρώμα και η χημική σύνθεση των διαφόρων συστατικών τους. Η ξήρανση σε σκιά, όπως είναι φυσικό, απαιτεί μεγαλύτερη χρονική διάρκεια σε σχέση με εκείνη στον ήλιο, με αντίστοιχη αύξηση του κόστους των διαφόρων προϊόντων.

Άλλος τρόπος ξηράνσεως είναι με τη χρησιμοποίηση ειδικών ξηραντηρίων, όπου ο χρόνος περιορίζεται σε λίγες ώρες, ανάλογα με το είδος και τμήμα του φυτού. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζουμε προϊόντα πολύ καλής ποιότητας και μεγαλύτερης τιμής, αλλά συγχρόνως αυξάνει αισθητά το κόστος τους.

Έτσι για την επιλογή του ενός ή του άλλου τρόπου πρέπει να ληφθεί υπόψη το οικονομικό αποτέλεσμα.

Διατήρηση – συσκευασία

Μετά την ξήρανση τα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται μέσα σε ξηρές και καλά αεριζόμενες αποθήκες, ώστε να αποφεύγεται η καταστροφή τους από την υγρασία (μούχλιασμα κλπ.). Τα διάφορα προϊόντα πριν διατεθούν στο εμπόριο συσκευάζονται μέσα σε σάκους ή χαρτοκιβώτια. Η διάρκεια της αποθηκείσεως των ξηραθέντων αρωματικών φυτών δεν πρέπει να είναι

μεγάλη, γιατί κάθε χρόνο υποβαθμίζεται η ποιότητά τους. Καλόν είναι να διατίθενται στην κατανάλωση τον ίδιο χρόνο που συλλέγονται.

Οι σημαντικότερες μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών στην Ελλάδα, που λειτουργούσαν το 1997 σύμφωνα με το Υπουργείο Γεωργίας είναι παρακάτω:

5.1. ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ 1997

ΝΟΜΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΕΙΔΗ ΠΟΥ ΕΠΕΞΕΡΓΑΖΕΤΑΙ	
		Ξηρά δρόγη	
ΡΟΔΟΠΗΣ	ΒΑΡΩΦΥΤ.	Μέντα	100 τον.
		Ρίγανη	20 τον.
		Άνηθο	10 τον.
		Μαϊντανό	30 τον.
ΚΟΖΑΝΗΣ	ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΚΡΟΚΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ Ν. ΚΟΖΑΝΗΣ	-Κόκκινο κρόκο -Κίτρινο κρόκο	
ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ	ΑΣΟ ΒΡΥΝΑΙΝΑΣ	-Τσάι του βουνού -Ρίγανη	
ΝΟΜΑΡΧΙΑ	ΤΖΙΡΠΜΑΣ Γ.	-Ρίγανη	10 τον
ΑΘΗΝΩΝ	"FINO"	-Τίλλιο	1 τον.
		-Χαμόμηλο	10 τον.
		-Φασκόμηλο	2 τον.
		-Τσάι βουνού	5 τον.
		-Μέντα	1 τον.

	-Δίκταμο	1 τον.
	Δάφνη	3 τον.
	Δενδρολίβανο	3 τον.
Γ.Σ. ΛΑΔΕΡΟΣ	-Ρίγανη	15 τον.
ΕΥΡΙΠΙΠΟΣ Ο.Ε.	-Χαμόμηλο	4 τον.
ΕΥΡΙΠΙΠΟΣ	-Φασκόμηλο	6 τον.
	-Τίλλιο	1,5 τον.
	-Δάφνη	2 τον.
	-Τσαί βουνού	4 τον.
	-Μέντα	1 τον.
	-Δυόσμο	1 τον.
	-Μαντζουράνα	1 τον.
Γ. ΓΕΩΡΓΙΟΠΟΥΛΟΣ	-Ρίγανη	-15 τον.
	-Τσαί βουνού	-3 τον.
	-Φασκόμηλο	-5 τον.
	-Τίλλιο	-5 τον.
	-Χαμόμηλο	-5 τον.
	-Δάφνη	-3 τον.
	-Διάφορα	-3 τον.
Γ. ΓΑΛΑΝΗΣ	-Ρίγανη	-10 τον.
GOODPACK	-Τσαί βουνού	-10 τον.
	-Φασκόμηλο	-3 τον.
	-Τίλλιο	-1 τον.
	-Χαμομήλι	-10 τον.
	-Μέντα	
	-Λεβάντα	4 τον.
	-Λοιπά	4 τον.

ΗΡΑΚΛΕΙΟ	ΜΑΝΟΣ Γ.	Ξηρά δρόγη	
		-Φασκόμηλο	10 τον.
		-Δίκταμο	1 τον.
		-Ρίγανη	-8-10 τον.
	ΔΙΑΚΑΚΗΣ	Ξηρά δρόγη	
	ΠΑΝΤΕΛΑΚΗΣ	-Φασκόμηλο	-2 τον.
	Ο.Ε.	-Δίκταμο	-8 τον.
		-Αλάδανο	1 τον.
		-Ρίγανη	1 τον.
	ΤΑΛΙΑΝΗΣ	Ξηρά δρόγη	
	Α.Ε.Β.Ε.	-Ρίγανη	100 τον.
		-Φασκόμηλο	8 τον.
		-Δίκταμος	4 τον.
		-Χαρούπι	200 τον.
	ΣΤΙΒΑΚΤΑΚΗΣ	Ξηρά δρόγη	
		-Δίκταμος	0,3 τον.
		-Χαμομήλι	0,3 τον.
		-Φασκόμηλο	0,3 τον.
		-Τσάι	0,3 τον.
		-Ρίγανη	3 τον.
		-Θυμάρι	0,3 τον.
		-Δυόσμος	0,2 τον.
		-Δάφνη	0,2 τον.
		-Δενδρολίβανο	0,3 τον.
		-Βασιλικός	0,3 τον.
	ΖΕΡΒΑΚΗ	Ξηρά δρόγη	

	ΚΩΝ/ΝΑ	-Ρίγανη	-1,5 τον.
		-Δίκταμος	8 τον.
		-Φασκόμηλο	3-5 τον.
		-Χαμομήλι	1,5 τον.
		-Δενδρολίβ. Θυμάρι, Τσαί, Βασιλικός, Δυόσμος, Τίλλιο	
ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ	ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	Ξηρά δρόγη	
		-Ρίγανη	
		-Φασκόμηλο	
		-Κάπαρη	
	ΚΩΝ/ΝΟΣ ΝΑΚΟΣ	Ξηρά δρόγη	
		-Ρίγανη	
		-Φασκόμηλο	
		-Κάπαρη	
ΛΑΚΩΝΙΑΣ	ΤΑΪΓΕΤΟΣ	Ξηρά δρόγη	
	Β. ΑΘΑΝΑΣΑΚΟΣ	-Βασιλικός	0,2 τον.
		-Δενδρολίβανο	0,2 τον.
		-Δίκταμο	0,2 τον.
		-Δυόσμο	0,5 τον.
		-Δάφνη	1,0 τον.
		-Ευκάλυπτος	0,1 τον.
		-Θυμάρι	0,3 τον.
		-Θρούμπι	0,2 τον.
		-Ρίγανη τριμμένη	6,0 τον.
		-Ρίγανη μάτσο	6,0 τον.
		-Τσαί βουνού	4,0 τον.

- Τίλλιο 0,5 τον.
- Φασκόμηλο 3,0 τον.
- Φ. Αιγύπτου 0,3 τον.
- Φ. Σιναμίκης 0,3 τον.
- Χαμομήλι 2,0 τον.

ΡΕΘΥΜΝΗΣ **ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε.** Τα τελευταία 5 χρόνια δεν λειτουργεί.

ΠΕΙΡΑΙΩΣ **ΗΛΙΟΣ** -Ρίγανη
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ -Δυόσμο
Β. ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ -Χαμομήλι
Α.Β.Ε.

- Δάφνη
- Φασκόμηλο
- Τίλλιο
- Δίκταμο
- Θυμάρι
- Μέντα
- Δενδρολίβανο
- Τσάι βουνού
- Βασιλικό
- Έστραγκον
- Άνηθος
- Μαϊντανός
- Σελίνα
- Τσάι Ευρωπαϊκό

ΖΑΧΑΡΙΑΣ Ν. -Ρίγανη 300 τον.
ΧΑΤΖΑΚΗΣ -Φασκόμηλο 200 τον.

		-Δαφνόφυλλα	50 τον.
		-Δίκταμο	1-3000 τον.
ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤ. ΔΑΣΙΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ	Ξηρά δρόγη -Ρίγανη	
ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ	ΚΟΤΣΙΝΗΣ Ε.Β.Ε.Ε. ΧΡ. Γ. ΤΡΙΚΚΑΣ & ΥΙΟΣ	Ξηρά δρόγη -Ρίγανη	5τον /8ωρο
	ΧΡΗΣΤΟΣ ΖΕΡΒΑΣ ΖΕΡΒΑΣ NATURE	Ξηρά δρόγη -Ρίγανη -Φασκόμηλο -Δυόσμο -Λεβάντα -Μαντζουράνα -Θυμάρι -Βασιλικό -Τσάι βουνού	
	ΜΗΤΣΟΠΕΤΡΟΥ ΑΦΟΙ, ΗΕΡΒΑ	Ξηρά δρόγη -Ρίγανη	
ΧΙΟΥ	ΛΕΓΑΤΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	-Ρίγανη -Φασκόμηλο -Άλλα 15 ειδών αρωμ. Φυτών	10 τον. 5 τον.

ΣΑΜΟΥ

ΚΛΗΡΟΝΟΜΟΣ
ΚΩΝ/ΝΟΣ

- Ρίγανη
- Δάφνη
- Ευκάλυπτο
- Φασκόμηλο
- Λεβαντούλα
- Τσάι βουνού
- Μέντα

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από τα παραπάνω στοιχεία διαπιστώνεται ότι τα διαμερίσματα της Μακεδονίας, Κρήτης και Πελοποννήσου προσφέρονται περισσότερο για την καλλιέργεια των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών. Στις περιοχές αυτές υπάρχουν αφενός μεν οι κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες και αφετέρου οι παραγωγοί είναι διατεθειμένοι να προχωρήσουν στην εγκατάσταση τέτοιων καλλιεργειών.

Όπως διαπιστώνεται από τα αρμόδια όργανα για να υπάρξει ικανοποιητική ανάπτυξη της παραγωγής και διακίνησης των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών θα πρέπει να χωριστεί το όλο κύκλωμα σε δύο τομείς και να εξεταστεί τι μπορεί να γίνει χωριστά σε κάθε ένα τομέα. Οι τομείς αυτοί είναι:

1. Τομέας παραγωγής
2. Τομέας επεξεργασίας και εξαγωγής

Σχετικά με την παραγωγή η εμπειρία προηγούμενων ετών έδειξε ότι δεν μπορεί να εξαρτάτε από τη συλλογή της ρίγανης και των άλλων αυτοφυών αρωματικών φυτών, η δε επιβίωση του κλάδου είναι συνδεδεμένη με τη συστηματική καλλιέργεια. Για να μπορέσει όμως να προχωρήσει η συστηματική καλλιέργεια επιβάλλεται συγκεκριμένος προγραμματισμός του ύψους παραγωγής που θα βασίζεται:

- α) Στη ζήτηση του προϊόντος από το εξωτερικό.
- β) Στην αποφυγή δημιουργίας αποθεμάτων.
- γ) Στο ύψος του εισοδήματος που επιτυγχάνει ο παραγωγός.
- δ) Στη διαμόρφωση ανταγωνιστικών τιμών.
- ε) Στην προβληματικότητα της περιοχής και
- στ) Στα πλεονεκτήματα της παραγωγής προϊόντος καλύτερης ποιότητας.

Στον τομέα της επεξεργασίας και της εξαγωγής θα πρέπει η συγκέντρωση των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών να εκφράζεται η αναγκαιότητα να γίνεται από έναν κρατικό οργανισμό και επίσης να

λειτουργούν κέντρα συγκέντρωσης των φυτών αυτών, ώστε να εξασφαλίζεται ο ομαλός εφοδιασμός της αγοράς, είτε προορίζεται το προϊόν για εσωτερική κατανάλωση, είτε για εξαγωγή.

Τέλος, θα ήταν άξιο να αναφερθεί, ότι από τις συζητήσεις μας με τους βιοτέχνες και εμπόρους, που ασχολούνται με τη διακίνηση και εμπορία των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών εξήχθη ένα πολύ ενθαρρυντικό συμπέρασμα για το μέλλον της καλλιέργειας των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών. Οι ντόπιοι παραγωγοί επιθυμούν να εγκαταστήσουν νέες ειδικές καλλιέργειες, αρκεί όμως να υποστηριχθούν από το κράτος, επειδή η πατρίδα μας έχει πλουσιότατη χλωρίδα και ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες, με αποτελέσματα τα οικονομικά να είναι πολύ ενθαρρυντικά τόσο για τους κατοίκους της χώρας μας, όσο και για την Εθνική μας Οικονομία.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ - ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

1. Πιερρακέας, Α. (1971) Πολύτιμα βιομηχανικά αρωματικά φυτά, Αθήναι.
2. Ραπατζίκος, Γ. (1990) Τα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά στην Ελλάδα.
Π. Αγροτική 30:9-13, 31:16-17 και 32:13-18.
3. Σαρλής, Γ. (1991) Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά. Αθήνα.
4. Schauenberg, P. and Paris, F. (1981) Οδηγός των φαρμακευτικών φυτών.
Μετάφραση Μαρσέλλου Μ. και Μαρσέλλου Σωτ. Αθήνα.
5. Σκρουμπής, Β. (1988). Αρωματικά φυτά και αιθέρια έλαια. Β΄ Έκδοση
Θεσσαλονίκη.
6. Σκρουμπής, Β. (1990). Αρωματικά-μελισσοτροφικά φαρμακευτικά φυτά της
Ελλάδας. Έκδοση Γεωτεχν. Επιμελητηρίου. Θεσσαλονίκη.
7. Προσωπικές συνεντεύξεις με μεταποιητές και εμπόρους των παρακάτω
βιοτεχνικών:
 - α. Καλαμαράς Παναγιώτης, Ύδρας 8, Καλαμάτα.
 - β. Λαγιάκος Παναγιώτης, 120 χλμ. Εθνικής οδού Καλαμάτα.