

ΒΑΣΙΚΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΣΗΜΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (ΤΣΠ)

Το ΤΣΠ είναι μια κοινή συμφωνία μεταξύ επιχειρήσεων και άλλων φορέων μιας συγκεκριμένης περιοχής, που έχει ως στόχο την εξασφάλιση ορισμένων ελάχιστων κριτηρίων σχετικών με την ποιότητα των παραγομένων προϊόντων ή των παρεχομένων υπηρεσιών.

Το ΤΣΠ, από το ίδιο το περιεχόμενο του, είναι ένα αυτορυθμιζόμενο σύστημα διασφάλισης ορισμένων κατά περίπτωση κριτηρίων ποιότητας για τους συμμετέχοντες σε αυτό. Κατά την έννοια αυτή, απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία του συστήματος, είναι η κοινή θέληση για δημιουργία κοινών συμφωνιών από τους αρχικά συμμετέχοντες σε αυτό και από όσους μπαίνουν εν συνεχεία και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του. Απαραίτητη λοιπόν είναι η επίτευξη γενικών και ειδικών συμφωνιών που θα είναι αποδεκτές από τα μέλη του ΤΣΠ. Οι συμφωνίες αυτές μπορούν να μεταβάλλονται στη διάρκεια του χρόνου αλλά δεν μπορούν να περιέχουν λιγότερα από τα ελάχιστα κριτήρια που αρχικά θα προσδιοριστούν/συμφωνηθούν, με τα οποία εξασφαλίζεται η ποιότητα του παραγομένου προϊόντος. Μεταβολή μέρους των αρχικά ελαχίστων ορισθέντων, θα μπορούσε να γίνει κάτω από εξαιρετικές συνθήκες και για συγκεκριμένη περίοδο.

Βασικός στόχος του ΤΣΠ είναι μέσω της διασφάλισης και διαβάθμισης ορισμένων κριτηρίων ποιότητας να αναδειχθεί η ιδιαιτερότητα της κάθε περιοχής και να προωθηθεί η τοπική ανάπτυξη με την δημιουργία ή διαφοροποίηση των ήδη υφιστάμενων δραστηριοτήτων. Ως άμεσο πλεονέκτημα για τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις, ειδικά γ'αυτές που λειτουργούν εκτός των περιοχών ανάπτυξης του μαζικού τουρισμού, αποτελεί η άντληση συγκεκριμένων πλεονεκτημάτων, τόσο από τη χρήση ειδικών σημάτων, αναγνωρίσιμων από το ευρύ κοινό όσο και από τη συμμετοχή σε προγράμματα, δίκτυα και δράσεις εμπορικής προβολής και προώθησής τους.

Για την ένταξη μιας ενδιαφερόμενης επιχείρησης στο ΤΣΠ εξετάζεται το κατά πόσον εκπληρώνονται τα ειδικά κριτήρια που συμφωνήθηκαν.

Για την εγκυρότητα της διαδικασίας και την ομαλή λειτουργία του συστήματος, δημιουργείται **Ομάδα Ελέγχου και Αξιολόγησης του ΤΣΠ**.

Η Ομάδα αυτή, παρακολουθεί τις επιχειρήσεις που έχουν ήδη ενταχθεί στο ΤΣΠ είτε με τακτικούς ελέγχους που προσδιορίζονται ανάλογα με την εποχή και τον παραγωγικό κύκλο, είτε με έκτακτους που στόχο έχουν την διαπίστωση της ετοιμότητας των ενταγμένων επιχειρήσεων. Απαραίτητη η χρήση φυσικοχημικών αναλύσεων για την εξασφάλιση της ποσότητας και της αντικειμενικότητας της κρίσης.

Βασικά σημεία συμφωνίας για το Μέλι Κεφαλονιάς:

1. Το μέλι παράγεται και συσκευάζεται στην Κεφαλονιά.
2. Για τις ανάγκες της αποκρυστάλλωσης εάν κριθεί απαραίτητο, η θερμική επεξεργασία δεν θα πρέπει να ξεπερνά τους 40οC. Επιτρεπτή η διαδικασία ωρίμανσης και φιλτραρίσματος.
3. Τα είδη μελιού παρουσιάζονται και τυποποιούνται σε κατηγορίες σύμφωνα με τα είδη των ανθοφοριών και αυτό αναγράφεται στην ετικέτα του προϊόντος.
4. Απαραίτητα διατηρείται ημερολόγιο μετακινήσεων των μελισσοσμηνών με αναφορά στις περιοχές ,το είδος της ανθοφορίας και τη διάρκεια της.
5. Αποδοχή τακτικών και εκτάκτων ελέγχων από τον φορέα του ΤΣΠ. Αυτοί μπορεί να είναι επιτόπιοι, οργανοληπτικοί, φυσικοχημικοί και γυρεοσκοπικοί. Θα πραγματοποιούνται τόσο στα μελισσοκομεία όσο και στις αποθήκες τους.
6. Αποφεύγονται οι επιβαρυνμένες περιβαλλοντικά περιοχές για τις μετακινήσεις των μελισσοσμηνών.
7. Θα τηρούνται απαρέγκλιτα οι προδιαγραφές χρήσης των διαφόρων μελισσοκομικών σκευασμάτων στις διάφορες θεραπείες, βασιζόμενοι σε ό,τι ορίζει ο Κανονισμός Βιολογικής Γεωργίας 834/2007 & 889/2008 και το σχετικό άρθρο 25,τμήμα 4, σχετικά με την πρόληψη ασθενειών και τις κτηνιατρικές αγωγές στην μελισσοκομία.
8. Είναι αναγκαίο να γίνεται ορθολογιστική εκμετάλλευση των μελισσοσμηνών με σεβασμό στην κοινωνία της μέλισσας.
9. Τροφοδοσία των μελισσοσμηνών θα επιτρέπεται κατά τις περιόδους του χρόνου (χειμώνας) εάν προκύψει ανάγκη λόγω έλλειψης τροφής-ανθοφορίας στη φύση. Σε κάθε περίπτωση απαγορεύεται ρητά 45 ημέρες πριν τις ανθοφορίες "στόχους" του νησιού.
10. Απαραίτητη η τακτική ανανέωση των κηρυθρών. Απαγορεύονται οι μαύρες κηρήθρες.
11. Ο τρύγος περιλαμβάνει μόνο ώριμο μέλι από σφραγισμένες κηρήθρες και όχι από κηρήθρες με γόνο.
12. Η συσκευασία του προϊόντος γίνεται σε συνθήκες υγιεινής και το προϊόν διατηρείται κάτω από συνθήκες που δεν προκαλούν καταστροφή των ιδιοτήτων του (όπως έκθεση στον ήλιο, στον αέρα, στις οσμές, στις εστίες μόλυνσης, στις αυξομειώσεις της θερμοκρασίας κλπ.)
13. Οι εκάστοτε μελισσοκομικοί χειρισμοί είναι σύμφωνα με τους κανόνες της ορθής μελισσοκομικής πρακτικής.
14. Για τις ανάγκες ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας του προϊόντος, το μέλι θα φυλάσσεται σε ξεχωριστά σφραγισμένα δοχεία για τον κάθε παραγωγό-μέλος της ομάδος, έως ότου προκύψουν τα δειγματοληπτικά αποτελέσματα του προϊόντος από εξειδικευμένο εργαστήριο.
15. Ορισμός και εφαρμογή συγκεκριμένων κτηριακών προδιαγραφών και χειρισμών σε σχέση με τον τρόπο και τον χώρο ξεμελίσματος.
16. Για την συντήρηση των κηρηθρών απαγορεύεται η χρήση χημικών σκευασμάτων πχ θειάφι, ναφθαλίνη κτλ.

Το παρόν αφορά και απευθύνεται σε όλα τα μέλη του Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Κεφαλονιάς και Ιθάκης καθώς και σε όποιον άλλο επιθυμεί να συμμετάσχει.

Ο Πρόεδρος Κουνάδης Παναγής
Ο Αντιπρόεδρος Μπάνης Δημήτριος
Ο Ταμίας Χιόνης Νικόλαος
Η Γραμματέας Χριστακοπούλου Γεωργία
Το Μέλος Αγάθος Αριστείδης