

**«Food reason» με «Ελληνικό μέτρο»
στην παραγωγή, διάθεση και κατανάλωση τροφίμων**

**Κοινότητα παραγωγών ελληνικών αγροτροφίμων τοπικής
προέλευσης και υψηλής διατροφικής αξίας, συντελεστών στην
αλυσίδα αξίας και καταναλωτών
Πρωτόκολλο αρχών και δεσμεύσεων**

1 Ανάγκες και κοινές αξίες παραγωγών και καταναλωτών

Η επιβίωση και διάκριση των επιχειρήσεων σ' ένα σύνθετο και διαρκώς μεταβαλλόμενο κι έντονα ανταγωνιστικό περιβάλλον εξαρτάται από την ικανότητά τους να εντοπίζουν και να πληρούν ανάγκες, προσδοκίες και εμπεδωμένες βαθύτερες αξίες των πελατών και καταναλωτών και να οικοδομούν σχέσεις εμπιστοσύνης και αμοιβαιότητας με τους αποδέκτες των προϊόντων και υπηρεσιών τους και τους λοιπούς συντελεστές στην αλυσίδα αξίας, όπως προμηθευτές και επιχειρήσεις-πελάτες τους.

Η επιβίωση και η διάκριση των τοπικών, κυρίως για γεωγραφικούς και κοινωνικούς λόγους, και οικογενειακού χαρακτήρα εκμεταλλεύσεων αγροτροφίμων στην Ελλάδα, αποτελεί μια ιστορική πρόκληση, ανάγκη και αξία.

Το όραμα βιωσιμότητας αυτής της μορφής επιχειρηματικότητας μοιράζονται οι πρωτοπόροι παραγωγοί, οι συντελεστές στη μεταποιητική και εμπορική επιχειρηματικότητα στην αλυσίδα αξίας και οι τελικοί καταναλωτές των αγροτροφίμων.

Το «ελληνικό μέτρο» στην παραγωγή, διάθεση και κατανάλωση τροφίμων αποτυπώνει τις κοινές αρχές και αξίες και τα διακριτικά χαρακτηριστικά της επιχειρηματικότητας στην αλυσίδα αξίας των ελληνικών αγροτροφίμων. Παρακινεί προσοντούχα πρόσωπα να επιχειρήσουν ακόμη και στην πρωτογενή παραγωγή, και όλους μας να δώσουμε αξία στην καταναλωτική μας συμπεριφορά και ειδικότερα στη διατροφή μας.

Το «ελληνικό μέτρο» επισημαίνει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της προσφοράς και της ζήτησης σύμφωνα με τις αρχές και αξίες που περιγράφονται στο παρόν και δημιουργεί, σωρευτικά με το χρόνο, την ταυτότητα της τοπικά προσδιορισμένης, κοινωνικά υπεύθυνης ελληνικής επιχειρηματικότητας καθώς και της αλληλένδετης κοινωνικά υπεύθυνης κατανάλωσης.

Οι αρχές και οι αξίες αυτές περιλαμβάνουν:

- α) τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης και της βιώσιμης κατανάλωσης,
- β) τις αρχές της διαχείρισης της ποιότητας,

- γ) την ανάδειξη της ελληνικής τέχνης παραγωγής τροφίμων, της αυθεντικότητας, της παράδοσης, του πολιτισμού, της γνώσης και καινοτομίας,
- δ) τη βέλτιστη, αποδοτική αξιοποίηση πόρων μοναδικών και εν ανεπαρκεία, φυσικών-περιβαλλοντικών και άλλων, με σεβασμό στην περιβαλλοντική και πολιτιστική κληρονομιά,
- ε) την ενίσχυση του κοινωνικού οφέλους από την αγροτική, μεταποιητική και εμπορική επιχειρηματική δραστηριότητα στην αλυσίδα αξίας των αγροτροφίμων, και
- στ) τη διαφάνεια στην επικοινωνία με καταναλωτές των αγροτροφίμων και τα ενδιαφερόμενα μέρη βάσει αντικειμενικών δεδομένων που συμφωνούνται.

2 Προϋποθέσεις δημιουργίας κοινότητας/ανθρώπινου δικτύου στην αλυσίδα αξίας των αγροτροφίμων

- 2.1 **Επαρκής αρχικός πυρήνας παραγωγών** ώστε να καλύπτονται όλα τα είδη αγροτροφίμου, και συντελεστών στην αλυσίδα εφοδιασμού μέχρι τον καταναλωτή με μονάδες εστίασης και καταστήματα λιανικής που αξιοποιούν και διαθέτουν τα προϊόντα. Δημιουργία κοινότητας ανοιχτής σε όλους, χωρίς να χάνει όμως την ταυτότητά της και την ελκυστικότητα για τα μέλη της.
- 2.2 **Συμφωνία για τις κοινές αξίες και αρχές:** παράδοση, πολιτισμός, γνώση και καινοτομία - η ελληνική τέχνη παραγωγής τροφίμων. Αρχές βιώσιμης ενδογενούς ανάπτυξης - βιώσιμης κατανάλωσης και κοινωνικής ευθύνης. Πίστη στο ιστορικά διαμορφωμένο παραγωγικό υπόδειγμα της χώρας, που διατηρεί πεισματικά την παράδοση της προτίμησης στις τοπικά προσδιορισμένες παραγωγικές μονάδες οικογενειακού χαρακτήρα.
- 2.3 **Κατ' οικονομία και εν εξελίξει προσπάθεια** ώστε μέσω της συνεχούς βελτίωσης να ολοκληρωθεί ο τελικός σκοπός, εκκινώντας μ' ένα ελάχιστο επίπεδο εμπιστοσύνης.
- 2.4 **Αδελφοποίηση εντός της κοινότητας:** Κοινωνία προσώπων με κοινό όραμα και ισχυρούς δεσμούς. Αρμονία, κανόνες οικειοποίησης των κοινών πόρων στις τοπικές συνθήκες και μηχανισμός επικαιροποίησης και συμφωνίας νέων διακανονισμών.

3 Ανάδειξη ταυτότητας μέσω ενίσχυσης των διακριτικών χαρακτηριστικών

- 3.1 **Επώνυμες εκμεταλλεύσεις ήπιας μορφής** κυρίως οικογενειακού χαρακτήρα (ελληνικό επιχειρείν), χωρίς απαραίτητα αλλά ούτε και περιοριστικά να είναι πιστοποιημένης βιολογικής ή άλλης καλλιέργειας/διεργασίας - με κριτήρια ευρύτερα των συμβατικών πιστοποιήσεων και σε κάθε περίπτωση με διαρκή προσπάθεια ελαχιστοποίησης των εξωγενών εισροών.

- 3.2 **Αξιοποίηση τοπικών πόρων και γηγενών ποικιλιών ή φυλών** (ή πολλαπλασιαστικού υλικού), με αξιοποίηση και καθιερωμένων ευρωπαϊκών ποικιλιών/ φυλών κατόπιν αιτιολόγησης.
- 3.3 **Ελάχιστη κατεργασία και μεταποίηση** σε αντιδιαστολή με πρακτικές παραγωγής των συμβατικών τροφίμων σήμερα.
- 3.4 **Εγγύηση της ασφάλειας μέσω αποτροπής** της επιμόλυνσης από περιβαλλοντικούς ρυπαντές ή υπολείμματα (νιτρικά και νιτρώδη άλατα, υπολείμματα οργανοφωσφορικών και άλλα ανθεκτικά στη βιοδιάσπαση υπολείμματα αγροχημικών), καθώς και αποτροπής του κινδύνου ατυχήματος από πρακτικές στην αλυσίδα αξίας (εφαρμογή φωσφίνης για απεντόμωση, κ.α.). Η εγγύηση της ασφάλειας συμπεριλαμβάνει την προστασία από άμεσες και μακροχρόνιες αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία του κοινού από την κατανάλωση τροφίμων, στους εργαζομένους και στον πληθυσμό από παραγωγικές πρακτικές, και στο περιβάλλον γενικά.
- 3.5 **Εστίαση και ανάδειξη της εντοπιότητας, της αυθεντικότητας, της ποιότητας και της υγιεινής των τροφίμων, με έμφαση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**, κυρίως γεύση και άρωμα, και στην υψηλή διατροφική αξία.
- 3.6 **Σεβασμός στο περιβάλλον** συνδυάζοντας την παράδοση, τον πολιτισμό, τη γνώση και την καινοτομία για τη βιώσιμη αξιοποίηση των διαθέσιμων πόρων.
- 3.7 **Ηθική στάση** στην αξιοποίηση εργατών γης και προσωπικού και στις συναλλαγές με προμηθευτές και πελάτες.

4 Δημιουργία εμπιστοσύνης

- 4.1 **Αμεσότητα στις σχέσεις και εξασφάλιση γνωριμίας** παραγωγών, συντελεστών στην αλυσίδα αξίας και καταναλωτών.
- 4.2 **Διαφάνεια**
- 4.2.1 **Επικοινωνία αντικειμενικών δεδομένων για την προέλευση** πολλαπλασιαστικού υλικού, πρώτων υλών και αγροεφοδίων και για τον παραγωγικό κύκλο.
- 4.2.2 **Επικοινωνία των χαρακτηριστικών αντιδιαστολής** των τροφίμων της κοινότητας με συμβατικά τρόφιμα για χρήση και ύπαρξη αλλά και για μη χρήση και μη ύπαρξη συστατικών. Παραδείγματα είναι η χρήση φυσικών και η μη χρήση τεχνητών συντηρητικών, χρωστικών και αρωμάτων, η μη χρήση ή ο περιορισμός χρήσης ελαίων άλλων από εξαιρετικά παρθένων, αλατιού, λευκής ζάχαρης, λευκού αλευριού.
- 4.2.3 **Επισκεψιμότητα** των αγροκτημάτων, εκμεταλλεύσεων και μεταποιητικών μονάδων στην αλυσίδα αξίας της κοινότητας.

- 4.3 **Ύπαρξη αντικειμενικών αποδείξεων ή τεκμηρίων** για την τήρηση προδιαγραφών και επαλήθευσης ισχυρισμών, όπως αρχεία δοκιμών, σύμφωνα με τα πρότυπα ποιοτικών αγροτροφίμων (βιολογικής ή ολοκληρωμένης διαχείρισης).
- 4.4 **Ισότιμη συμμετοχή** των οικειοποιητών ή κοινωνών των κοινών πόρων και αξιών στη διακυβέρνηση, στην επικοινωνία και την επίλυση παραπόνων και ενστάσεων. Συμμετοχή (εκ)προσώπων κοινής αποδοχής με αποφυγή σύγκρουσης συμφερόντων, αυξημένου κύρους στην κοινωνία, με αναγνωρισμένη ανιδιοτέλεια ή προσήλωση στις ηθικές αρχές και επιστημονική ή/και εμπειρική γνώση στον τομέα.

5 Μηχανισμοί διασφάλισης εμπιστοσύνης

- 5.1 Υπογραφή και συμμόρφωση με κώδικα δεοντολογίας.
- 5.2 Μηχανισμός συλλογής και επίλυσης παραπόνων και ενστάσεων ενδιαφερομένων.
- 5.3 Αποδοχή διελέγχων από ομοτέχνους του δικτύου.

6 Διακυβέρνηση και επικοινωνία

- 6.1 Διαχείριση γνώσης.
- 6.2 Επικοινωνία με εξωτερικά μέρη και ευρύ κοινό.
- 6.3 Συγκρότηση ομάδας Διοίκησης έργου.
- 6.4 Ισότιμος επιμερισμός του διοικητικού βάρους στους παραγωγούς και στα άλλα μέρη της κοινότητας.
- 6.5 Επίλυση διαφορών.
- 6.6 Εποπτεία/ επιτήρηση της τήρησης των αρχών και της επαλήθευσης των ισχυρισμών.
- 6.7 Κυρώσεις και κλιμάκωσή τους.
- 6.8 Επιτροπή αμεροληψίας για επίλυση παραπόνων και ενστάσεων. Συνεργασία με διαιτητικά όργανα, όπως ο Συνήγορος του καταναλωτή.