

Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ
ΚΥΠΡΟ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ
ΕΠΕΝΔΥΣΕΙ ΣΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ
ΤΗΣ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑΣ,
ΕΜΠΛΟΥΤΙΖΟΝΤΑΣ
ΤΟ ΦΥΣΙΚΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΕ
ΜΕΛΙΤΟΦΟΡΑ ΦΥΤΑ

ΕΙΧΕ ΝΑ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΕΙ
112 BRANDS ΑΠΟ 25
ΧΩΡΕΣ ΣΤΑ WORLD
BEEKEEPING AWARDS,
ΠΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ
ΤΟΥ 43ΟΥ ARIMONDIA
INTERNATIONAL
CONGRESS
ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΑΝ ΤΟ
ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ 8000
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ
ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ. ΟΧΙ
ΜΟΝΟ ΔΙΑΚΡΙΘΗΚΕ,
ΑΛΛΑ ΤΟ ΤΖΙΒΕΡΤΙ
ΒΡΑΒΕΥΤΗΚΕ ΩΣ ΤΟ
ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΜΕΛΙ ΤΟΥ
ΚΟΣΜΟΥ!

ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΕΛΛΑ ΜΟΥΡΕΤΤΟΥ | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: JO MICHAELIDES

ΤΟ ΤΖΙΒΕΡΤΙ

ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΜΕΛΙ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Το ότι η εταιρεία Honey mell z.p Ltd επέστρεψε από το Κίεβο - όπου διεξήχθησαν τα World Beekeeping Awards - με μια πρωτιά στις αποσκευές για Το Τζιβέρτι, δεν τιμά μόνο την ίδια. Όπως και σε κάθε παρόμοια διεθνή διάκριση, την τιμή μοιράζονται τόσο το κυπριακό επιχειρείν όσο και η ίδια η Κύπρος. Στην προκειμένη περίπτωση στο βάθρο ανέβηκε και η κυπριακή μελισσοκομία, αποδεικνύοντας ότι ο τομέας έχει τα φόντα, φτάνει να ποτιέψει κανείς στις επιχειρηματικές του προοπτικές. Όπως συμβαίνει, δηλαδή, με την οικογένεια Παπακώστα, της Honey mell z.p, τα τελευταία 63 χρόνια. Παραμένουν και επιμένουν στο στόχο που έθεσαν στην εταιρεία από την αρχή, δηλώνει ο διευθυντής της, Ζαχαρίας Παπακώστας: «Η σημαντική αυτή διάκριση - στο πλαίσιο, μάλιστα, της μεγαλύτερης διεθνούς διοργάνωσης για τη μελισσοκομία - αποτελεί το επιστέγασμα της απόλυτης προσηλωσης που δείχνουμε στην ποιότητα του προϊόντος μας όλα αυτά τα χρόνια».

ΑΠΟ ΤΟ 1950

Η ιστορία της εταιρείας ξεκίνησε από την Αγία Τριάδα Γιαλούσας, το 1950, όταν ο πατέρας του Ζαχαρία Παπακώστα, Δημήτρης, πήρε ως προίκα από τον πεθερό του 20 τζιβέρτια (κυψέλες εποχής), τα οποία κι ο ίδιος είχε κληρονομήσει από τον πατέρα του. Αυτό του έδωσε το έναυσμα να αρχίσει την ενασχόλησή του με τη μελισσοκομία. Το 1960 ξεκίνησε την τοποθέτηση των μελισσιών σε κυψέλες, οι οποίες είναι πιο εύρηστες και πιο αποδοτικές από τα τζιβέρτια. Κάθε άνοιξη τα μελίσσια μεταφέρονταν στο Βαρώσι και στη Μόρφου, όπου εκεί η ανθοφορία της πορτοκαλιάς ήταν καλύτερη. Μετά την Τουρκική Εισβολή τα 300 μελίσσια, που διατηρούσε τότε ο Δημήτρης Παπακώστας, παρέμειναν στην Καρπασία, ενώ το 1977 κατάφερε να μεταφέρει 120 από αυτά στις ελεύθερες περιοχές. Το 1981, ο σημερινός διευθυντής, Ζαχαρίας Παπακώστας, άρχισε να ασχολείται επαγγελματικά με τη μελισσοκομία και το 2006 ίδρυσε, μαζί με την Ελένη Παπακώστα, την εταιρεία **Honeymell z.p Ltd.**

ΤΟ ΤΖΙΒΕΡΤΙ

Η εταιρεία διαθέτει σήμερα 2000 μελίσσια και δραστηριοποιείται αποκλειστικά με την παραγωγή και εμφιάλωση κυπριακού μελιού με την εμπορική επωνυμία, Το Τζιβέρτι. «Καθώς τζιβέρτι ήταν η παραδοσιακή κυπριακή κυψέλη, επιλέξαμε αυτό το όνομα ως επωνυμία του μελιού, θέλοντας να δείξουμε τη μακρά παράδοση που έχει η εταιρεία μας στη μελισσοκομία», σημείωσε ο κ. Παπακώστας. Πάντως, παρά το γεγονός ότι η οικονομική κρίση έχει πλήξει τις πλείστες εταιρείες, η **Honeymell z.p** έχει επηρεαστεί μόνο

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η HONEYMELL Z.P

- Η εταιρεία εργοδοτεί 63 άτομα.
- Παράγει δύο είδη μελιού, το κυπριακό μέλι ανθέων και το κυπριακό μέλι θυμαριού. Και τα δύο έχουν την ίδια ποιότητα, διαφέρουν, όμως, στο άρωμα και τη γεύση. Ακριβότερο είναι το μέλι θυμαριού, διότι παράγεται σε μικρότερες ποσότητες.
- Εμφιαλώνει, περίπου, 100.000 βαζάκια μελιού το χρόνο.
- Διατηρεί εργοστάσιο παραγωγής στην Περιστέρωνα.
- Εξάγει το 15% της παραγωγής της στο εξωτερικό και συγκεκριμένα σε Κουβέιτ, Ντουμπάι, Αίγυπτο και ΗΠΑ με την εμπορική επωνυμία **Honeymell**.

σε μικρό βαθμό, «διότι η σχέση τιμής - ποιότητας του προϊόντος είναι πολύ καλή και η ποιότητα σταθερά υψηλή», επεσήμανε. «Στον τομέα μας ο ανταγωνισμός ήταν πάντοτε πολύ μεγάλος. Η οικονομική κρίση μπορεί να έχει επηρεάσει συνολικά την κατανάλωση, αλλά δεν έφερε μεγάλες αλλαγές σ' εμάς», ανέφερε.

Όπως είπε, η εταιρεία διαθέτει το πλεονέκτημα της δραστηριοποίησης σε όλη τη διαδικασία παραγωγής, εξού και μπορεί να ασκεί ενδελεχή έλεγχο: «Από τις μέλισσες μέχρι το μπουκάλι ελέγχουμε την ποιότητα και μειώνουμε όσο το δυνατό το κόστος. Με αυτό τον τρόπο μπορούμε να έχουμε ένα εξαιρετικό προϊόν σε πολύ ανταγωνιστική τιμή».

Η διαδικασία παραγωγής αποτελείται από τρία στάδια: Τη μελισσοκομία, κατά την οποία φροντίζονται οι μέλισσες, ώστε να αποδώσουν όσο το δυνατό περισσότερο. Τη μελιτοεξαγωγή, κατά την οποία γίνεται ο τρύγος των μελισσιών και η εξαγωγή του μελιού από τις κηρήθρες και, τέλος, από την εμφιάλωση του μελιού. «Εφαρμόζουμε τις ορθές μελισσοκομικές πρακτικές και τις διαδικασίες του συστήματος HACCP για το μέλι και δεχόμαστε προγραμματισμένους και απροειδοποίητους ελέγχους από τις υγειονομικές και τις κτηνιατρικές υπηρεσίες. Συνεργαζόμαστε, επίσης, με εξειδικευμένα εργαστήρια στη Γερμανία για εργαστηριακές αναλύσεις ποιότητας», επεσήμανε.

ΟΛΑ ΜΕΛΙ - ΓΑΛΑ;

Μπορεί το αντικείμενό της να είναι γλυκό, όμως αυτό δεν θα πει πως πάνε όλα μέλι - γάλα στη μελισσοκομία. Ο κλάδος έχει, όπως κι όλοι άλλωστε, ποικίλα προβλήματα, τα οποία ο κ. Παπακώστας συνοψίζει ως εξής:

- Η ανάπτυξη των οικιστικών περιοχών, οι πυρκαγιές και οι εκριζώσεις άγριας βλάστησης για σκοπούς καλλιέργειας σιτηρών και άλλων, οδηγούν συνεχώς στη μείωση της ανθοφορίας, άρα και της παραγωγής ανά κυψέλη. Κάτω από αυτές τις συνθήκες πιέζεται η παραγωγή και αυξάνεται το κόστος.
- Οι καιρικές συνθήκες είναι παράγοντας που επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την παραγωγή, με αποτέλεσμα να μην είναι σταθερή.
- Η παραπληροφόρηση, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι οι καταναλωτές δεν είναι επαρκώς ενημερωμένοι, οδηγεί σε

3 ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΕ 4 ΧΡΟΝΙΑ

Το κυπριακό μέλι ανθέων, Το Τζιβέρτι, συμμετείχε το 2009 στο διεθνές διαγωνισμό της **Arimondia** στο **Montpellier**, όπου και απέσπασε το χάλκινο μετάλλιο. Το 2010 έλαβε μέρος στο διεθνές συνέδριο **Arimedica and Ariquality** στη Λουμπλιάνα, όπου τιμήθηκε με χρυσό και αργυρό μετάλλιο, για να ακολουθήσει το 2013 η διάκριση: Καλύτερο Μέλι του Κόσμου.

στρεβλώσεις. Γι' αυτό και παρατηρούνται φαινόμενα όπως λιγότερο ποιοτικά μέλια να πωλούνται σε ίδιες τιμές με άλλα πολύ καλύτερα ή ακόμα και εισαγόμενα να πωλούνται ως κυπριακά.

ΓΕΥΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

«Σε αρκετές περιπτώσεις οι καταναλωτές δεν γνωρίζουν την πραγματική γεύση του κυπριακού μελιού ή ενός καλού ποιοτικού μελιού, χωρίς βέβαια να ευθύνονται γι' αυτό», είπε, τονίζοντας και το θέμα αποκρυστάλλωσης: «Κάποιοι πιστεύουν ότι όταν ένα μέλι κρυσταλλώσει είναι καλό, ενώ άλλοι θεωρούν ότι έχει προστεθεί ζάχαρη, άρα δεν είναι καλό. Η πραγματικότητα είναι ότι η κρυστάλλωση είναι φυσική ιδιότητα του μελιού και κάθε μέλι κρυσταλλώνει με διαφορετικό τρόπο και σε άλλο χρόνο ή ακόμα και καθόλου. Έτσι, είναι λάθος το να κρίνεται η ποιότητα ενός μελιού θετικά ή αρνητικά απ' αυτή του την ιδιότητα».

Στόχος της εταιρείας, σύμφωνα με το διευθυντή της, είναι η εδραίωσή της στην κυπριακή αγορά και η επέκτασή της στο εξωτερικό. Μιλώντας για το μέλλον της μελισσοκομίας, ο κ. Παπακώστας υπογράμμισε γι' άλλη μια φορά την ποιότητα: «Όταν στην Αργεντινή ή την Κίνα παράγουν μέχρι και τέσσερις φορές περισσότερο μέλι ανά κυψέλη, με πολύ λιγότερο κόστος από εμάς, τότε εύκολα μπορούμε να καταλάβουμε ότι το μέλλον μας είναι μόνο η ποιότητα. Ευτυχώς για εμάς, ζούμε σε ένα τόπο με άριστο φυσικό περιβάλλον και ανθοφορία που δίνουν πολύ γευστικά και αρωματικά μέλια. Απόδειξη τούτου είναι τα αποτελέσματα στα **World Beekeeping Awards**». Τόνισε ακόμα, ότι η μελισσοκομία στην Κύπρο θα πρέπει να επενδύσει στη αύξηση της ανθοφορίας, εμπλουτίζοντας το φυσικό περιβάλλον με μελιτοφόρα φυτά. **INB**