



C/2023/1471

11.12.2023

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(C/2023/1471)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri»

Αριθ. ΕΕ: PDO-GR-02827 — 19.1.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες**

«Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ελλάδα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» είναι μέλι ανθέων και πιο συγκεκριμένα είναι το φθινοπωρινό ερεικόμελο το οποίο παράγεται στην περιοχή της Καρυστίας από μέλισσες που τρυγούν τα άνθη της πορφυρούς ερείκης (*Erica manipuriflora* ή *Erica verticillata*) που φύεται στην περιοχή. Παρουσιάζεται σε υγρή ή κρυσταλλωμένη μορφή.

Το «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Περικτικότητα σε υγρασία  $\leq 19$  %
- Δείκτης διαστάσης (κλίμακα Schade)  $\geq 9$
- Ηλεκτρική αγωγιμότητα  $\leq 0,8$  mS/cm
- Ελεύθερη οξύτητα  $\leq 40$  meq/kg
- Περικτικότητα σε HMF  $\leq 30$  mg/kg
- Περικτικότητα σε σακχαρόζη  $\leq 0,2$  %
- Περικτικότητα σε γλυκόζη και φρουκτόζη  $\geq 70$  %. Το άθροισμα των δύο σακχάρων μπορεί σε ορισμένες περιπτώσεις να υπερβεί ακόμη και το 90 %.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η γεύση του είναι ελαφρώς πικρή, το χρώμα του είναι σκούρο με κόκκινο-χάλκινες αποχρώσεις και το άρωμα του έντονο και μεγάλης διάρκειας.

Διατηρεί τη ρευστή του μορφή για μικρό χρονικό διάστημα που κυμαίνεται από 1 έως 3 μήνες. Εν συνεχεία κρυσταλλώνεται (λόγω της μεγάλης συγκέντρωσης γλυκόζης), οι δε κρύσταλλοι που σχηματίζονται είναι σχετικά μεγάλου μεγέθους και γίνονται αντιληπτοί κατά την κατανάλωσή του.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

#### Γυρεοσκοπικά χαρακτηριστικά

Το επικρατέστερο είδος γύρης στο «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» είναι γύρη από ερείκη (*Erica manipuliflora* ή *Erica verticillata*). Το ποσοστό των γυρεόκοκκων ερείκης επί του συνόλου των γυρεόκοκκων των νεκταρογόνων φυτών στο «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» είναι μεγαλύτερο από 65 %.

Το υπόλοιπο ποσοστό γύρης προέρχεται από γύρη αυτοφώνων ποωδών και ημι-θαμνωδών φυτών που απαντώνται στην περιοχή ενώ από αυτό απουσιάζουν γυρεόκοκκοι καλλιεργούμενων ειδών λόγω της πολύ περιορισμένης γεωργικής δραστηριότητας στην περιοχή.

#### 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Μετά την ολοκλήρωση του τρύγου του προϊόντος «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri», οι μελισσοκόμοι διατηρούν στα μελίσσια επαρκείς ποσότητες μελιού προκειμένου να τραφούν οι μέλισσες κατά την περίοδο διαχείμασής τους, αποφεύγοντας με τον τρόπο αυτό τη χορήγηση τεχνητής τροφής

#### 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα μελίσσια μετά την ολοκλήρωση του τρύγου του θυμαρίσιου μελιού μεταφέρονται σε περιοχές του όρους Όχη που βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο (άνω των 600 μέτρων). Στο υψόμετρο αυτό και υπό την προϋπόθεση της ύπαρξης καλοκαιρινών βροχοπτώσεων ξεκινά η ανθοφορία της ερείκης. Οι μελισσοκόμοι μεταφέρουν σταδιακά, μέχρι το μήνα Δεκέμβριο, τα μελίσσια τους από το μεγάλο υψόμετρο σε χαμηλότερα (μέχρι και το επίπεδο της θάλασσας) ακολουθώντας τη σταδιακή άνθηση της ερείκης, η οποία ολοκληρώνεται στις αρχές Δεκεμβρίου σε υψόμετρο που είναι κοντά στο επίπεδο της θάλασσας. Με τον τρόπο αυτό εκμεταλλεύονται πλήρως τη σταδιακή ανθοφορία της ερείκης και τρυγούν τα μελίσσια τους κατά διαστήματα.

Η εξαγωγή του μελιού γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής και είναι εξοπλισμένες κατάλληλα για τη διενέργεια εργασιών πρωτογενούς παραγωγής μελιού (συλλογή, φυγοκέντρηση, τυποποίηση, αποθήκευση σε δεξαμενές).

#### 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η προστασία της ονομασίας «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» ζητείται για το σύνολο της γεωγραφικής έκτασης του Καλλικρατικού Δήμου Καρύστου της ΠΕ Εύβοιας (η οποία περιλαμβάνει τις δημοτικές ενότητες Καρύστου, Καφηρέως, Μαρμαρίου και Στυρέων). Η συγκεκριμένη περιοχή εκτείνεται στο νότιο άκρο της νήσου Εύβοιας και οριοθετείται δυτικά από την απόληξη του Νότιου Ευβοϊκού κόλπου και νότια και ανατολικά από το Αιγαίο πέλαγος.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» οφείλεται ουσιαστικά στον φυσικό και ανθρώπινο παράγοντα του γεωγραφικού περιβάλλοντος παραγωγής του.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο νοτιότερο άκρο της Εύβοιας καταλαμβάνοντας έκταση περίπου 670 km<sup>2</sup>. Πρόκειται για μια ιδιόμορφη, απομονωμένη περιοχή με ποικιλόμορφο τοπίο και κλίμα. Ένα σημαντικό τμήμα της οριοθετημένης περιοχής (συνολικής έκτασης περίπου 30 000 ha) είναι ενταγμένο στον Εθνικό Κατάλογο περιοχών του Ευρωπαϊκού Οικολογικού Δικτύου Natura 2000 έχοντας χαρακτηριστεί ως ΖΕΠ (Ζώνη Ειδικής Προστασίας) και ως ΕΔΖ (Ειδική Ζώνη Διατήρησης).

Στην περιοχή δεσπόζει το όρος Όχη, με υψηλότερες κορυφές τον Προφήτη Ηλία (1 398 m) και τον Γιούδα (1 386 m). Από τις κορυφές αυτές ξεκινούν κορυφογραμμές με βραχώδεις εξάρσεις και σχηματισμούς και, με κατεύθυνση: α) βορειοανατολική και ανατολική καταλήγοντας στη θάλασσα του Αιγαίου με απότομες κλίσεις και β) νότια και νοτιοδυτική, με ομαλότερο ανάγλυφο, που καταλήγουν στο Νότιο Ευβοϊκό.

Η παρουσία του όρους Όχη στην περιοχή συντελεί στη δημιουργία ενός ιδιαίτερου κλίματος το οποίο διαφέρει από αυτό της υπόλοιπης Εύβοιας. Ειδικότερα, η διαφοροποίηση στο ανάγλυφο της περιοχής που δημιουργείται από την παρουσία του όρους Όχη προσδιορίζει σημαντικές διαφορές στο μικροκλίμα και τη βλάστηση. Η κατάσταση του κλίματος διαφοροποιείται σημαντικά μεταξύ πεδινών και ορεινών περιοχών. Πιο συγκεκριμένα, οι βροχοπτώσεις είναι άμεση συνέπεια της τοπογραφικής διαμόρφωσης της περιοχής και των ανέμων που πνέουν από την περιοχή του Βορειοανατολικού Αιγαίου. Το γεγονός αυτό έχει ως αποτέλεσμα να υπάρχουν μεγαλύτερα ύψη βροχοπτώσεων στη βορειοανατολική πλευρά σε σχέση με τη νοτιοδυτική αλλά και σε μεγαλύτερα υψόμετρα σε σχέση με τις πιο πεδινές περιοχές. Συνέπεια των παραπάνω, η βλάστηση στη βορειοανατολική πλευρά είναι πιο δασώδης σε σχέση με τη νοτιοδυτική πλευρά.

Στην περιοχή η βλάστηση περιλαμβάνει μεσογειακά είδη χαμηλής και υψηλής βλάστησης καθώς και μεγάλους αριθμούς κοινών ελληνικών φυτών αλλά και ενδημικών ειδών της Εύβοιας και της Καρυστίας. Ο πλέον εκτεταμένος τύπος οικοτόπου που απαντάται, σύμφωνα με την οδηγία 92/43, είναι ο οικοτόπος «φρυγανά με *Sarcopoterium spinosum*» (κωδ. 5420). Ο συγκεκριμένος τύπος οικοτόπου καλύπτει περίπου το 30 % της χαρακτηρισμένης έκτασης και σε αυτή, μεταξύ των διαφόρων φρυγάνων που απαντώνται, περιλαμβάνεται και η ερείκη (*Erica manipuliflora* ή *Erica verticillata*).

Η παρουσία της φθινοπωρινής ερείκης αρχίζει από περιοχές με υψηλό υψόμετρο ( $\approx 1\ 000$  μέτρα) και φθάνει μέχρι περιοχές που βρίσκονται στο επίπεδο της θάλασσας. Οι σχηματισμοί της ερείκης απαντώνται σε διαφόρους τύπους εδαφών χωρίς να παρεμποδίζεται η εμφάνισή τους ακόμη και σε υποβαθμισμένα εδάφη, γεγονός που υποδεικνύει τη χρησιμότητά τους για περιοχές που έχουν κατά καιρούς καταστραφεί από πυρκαγιές ή υποβαθμιστεί από υπερβόσκηση.

Οι σχηματισμοί ερείκης που απαντώνται σε μεγαλύτερα υψόμετρα, ξεκινούν να ανθίζουν με τις πρώτες βροχοπτώσεις που σημειώνονται μετά τα μέσα του καλοκαιριού. Η άνθηση συνεχίζεται κατά τους φθινοπωρινούς μήνες μετά τις πρώτες βροχοπτώσεις και στις περιοχές χαμηλού υψόμετρου.

Στο φυσικό αυτό περιβάλλον αναπτύσσονται η δραστηριότητά τους οι μελισσοκόμοι της περιοχής διαιωνίζοντας την μελισσοκομική παράδοση που υπάρχει εδώ και αιώνες. Ο σύγχρονος τρόπος άσκησης της μελισσοκομίας ξεκίνησε το 1910 από τον Δημήτριο Ρήγα το όνομα του οποίου έχει, τιμή ένεκεν, λάβει ο Μελισσοκομικός Σύλλογος Καρύστου.

Η παραγωγή μελιού είναι συνήθως μικρής κλίμακας με σκοπό την απόκτηση επιπλέον εισοδήματος και ακολουθεί μια συγκεκριμένη πρακτική που περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- Οι κυψέλες που χρησιμοποιούνται είναι κατά κανόνα ξύλινες.
- Οι κυψέλες μετακινούνται από τις περιοχές μεγάλου υψόμετρου προς περιοχές χαμηλότερου υψόμετρου αξιοποιώντας τη σταδιακή ανθοφορία της ερείκης για βέλτιστη εκμετάλλευση του μελισσοκομικού δυναμικού της περιοχής.
- Δεν χορηγείται καθόλου τεχνητή τροφή στις μέλισσες κατά την περίοδο παραγωγής του μελιού.
- Το τελευταίο μέλι που παράγουν οι μέλισσες δεν τρυγείται στο σύνολο του, προκειμένου να δοθεί η ευκαιρία στα μελισσια να τραφούν τον χειμώνα με αυτό, ώστε την άνοιξη να έχουν δυνατούς πληθυσμούς.
- Τα καπνιστήρια χρησιμοποιούνται με μεγάλη προσοχή και το χρησιμοποιούμενο καύσιμο είναι πευκοβελόνες, οι οποίες δημιουργούν ψυχρό και ήπιο καπνό που δεν αλλοιώνει καθόλου τα χαρακτηριστικά του μελιού.
- Η αφαίρεση της κηρήθρας γίνεται με χτένες, μαχαίρια ή βούρτσες.
- Το μέλι εξάγεται από τα πλαίσια με φυγοκέντρηση χωρίς θέρμανση ή μετάγγιση, ποτέ με άσκηση πίεσης.
- Σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας του μελιού, η θερμοκρασία του δεν υπερβαίνει τους 40 °C.
- Τα σμήνη μελισσών που χρησιμοποιούνται παράγονται στην περιοχή και είναι προσαρμοσμένα στη συγκεκριμένη ζώνη

Η ιδιοτυπία του προϊόντος «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» έγκειται στα εξής:

- στο μείγμα των γυρεόκοκκων στο οποίο επικρατούσα γύρη είναι αυτή της *Erica manipuliflora* (σε ποσοστά που συνήθως κυμαίνονται μεταξύ 65 % και 90 % της συνολικής γύρης) η οποία συμπληρώνεται με γυρεόκοκκους αυτοφυών φυτών και από το οποίο απουσιάζουν πλήρως γυρεόκοκκοι καλλιεργούμενων ειδών. Το συγκεκριμένο μείγμα γυρεόκοκκων αποδίδεται αφενός στο φυσικό περιβάλλον αλλά και στις πρακτικές εκτροφής των μελισσών. Πιο συγκεκριμένα, το υψηλό ποσοστό γυρεόκοκκων ερείκης οφείλεται στην έντονη παρουσία της ερείκης στην οριοθετημένη περιοχή. Λόγω των ιδιαίτερων γεωμορφολογικών και κλιματικών συνθηκών, η ερείκη δημιουργεί σε ποικίλα υψόμετρα διαδοχικά ανθικά σύνολα με πληθώρα άλλων αυτοφυών φυτών. Την παρουσία αυτή αξιοποιούν με τον πλέον αποτελεσματικό τρόπο οι μελισσοκόμοι με τις διαδοχικές θέσεις τοποθέτησης των κυψέλων (από μεγάλο υψόμετρο σε όλο και πιο χαμηλό στις πλαγιές του όρους Όχη) οι οποίες ακολουθούν τη διαδοχική ανθοφορία των σχηματισμών ερείκης. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζονται, αφενός, υψηλές συγκεντρώσεις στο μέλι γυρεόκοκκων ερείκης και, αφετέρου, εμπλουτισμός του μείγματος των γυρεόκοκκων με γυρεόκοκκους πλήθους αυτοφυών φυτών των οικογενειών *Fabaceae* (ψυχανθή), *Lamiaceae* (χειλανθή), *Ephedraceae* (εφεδρίδες), *Asteraceae* (αστεροειδή) που απαντώνται σε εδάφη με δενδρώδη ή θαμνώδη βλάστηση καθώς και σε βραχώδεις ή πετρώδεις τοποθεσίες της περιοχής. Επιπλέον δεδομένης της ιδιόμορφης γεωμορφολογίας της περιοχής αλλά και των ιδιαίτερα υποβαθμισμένων εδαφών της περιοχής οι καλλιεργούμενες εκτάσεις είναι εξαιρετικά περιορισμένες με αποτέλεσμα από το μείγμα των γυρεόκοκκων να απουσιάζουν γυρεόκοκκοι καλλιεργούμενων φυτών. Το μείγμα των γυρεόκοκκων στο «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» που διαμορφώνεται λόγω των ανωτέρω παραγόντων επηρεάζει τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Πιο συγκεκριμένα, το χαρακτηριστικό του χρώμα (σκούρο με κόκκινο-χάλκινες αποχρώσεις) αποδίδεται στο γεγονός ότι η συλλογή των γυρεόκοκκων από τις μέλισσες γίνεται κατά τη φθινοπωρινή περίοδο και όχι κατά την περίοδο της άνοιξης. Είναι γνωστό ότι οι γυρεόκοκκοι έχουν πιο σκούρο χρώμα κατά το φθινόπωρο και πιο ανοιχτό χρώμα την άνοιξη. Επιπλέον, το έντονο άρωμα και η γεύση του αποδίδονται στην υψηλή συμμετοχή γυρεόκοκκων ερείκης στους οποίους ανιχνεύεται μεγάλος αριθμός πτητικών ενώσεων.
- στην εξαιρετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε σακχαρόζη. Το άνω όριο της περιεκτικότητας αυτής δεν υπερβαίνει το 0,2 % όταν σύμφωνα με τη σχετική βιβλιογραφία το ποσοστό αυτό αποτελεί το κατώτατο όριο για το ελληνικό μέλι ερείκης. Η χαμηλή αυτή περιεκτικότητα σε σακχαρόζη αποδίδεται στον ανθρώπινο παράγοντα της περιοχής και πιο συγκεκριμένα στις πρακτικές εκτροφής των μελισσών. Βασικές παράμετροι των πρακτικών αυτών είναι η μη χορήγηση τεχνητής τροφής κατά τη διάρκεια παραγωγής του προϊόντος «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» καθώς το σύνολο των διατροφικών αναγκών των μελισσών εξυπηρετείται από την πλούσια ανθοφορία ερείκης που υπάρχει στην περιοχή. Επιπλέον, η διατροφή των μελισσών κατά την περίοδο του χειμώνα γίνεται με το τελευταίο μέλι ερείκης που έχουν παράξει, το οποίο δεν τρυγείται στο σύνολό του αλλά τμήμα του παραμένει στις κυψέλες.

Επιπλέον, στο «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» αποτυπώνεται η ιδιαίτερη γνώση και εμπειρία που έχουν συσσωρεύσει τα τελευταία 100 χρόνια οι μελισσοκόμοι της περιοχής, οι οποίοι έχουν μάθει να αναγνωρίζουν τις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή οι οποίες διαφοροποιούνται αναλόγως του χρόνου και της θέσης εγκατάστασης των μελισσιών ώστε να εξασφαλίζεται η βόσκηση γύρης από μείγματα ανθέων με επικρατούντα τα άνθη της ερείκης.

Τα ανωτέρω στοιχεία έχουν προσδώσει στο «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri» εκτός από την ιδιαιτερότητά του, σημαντική φήμη και διακρίσεις. Με τη συγκεκριμένη ονομασία διακινείται στο εμπόριο περισσότερο από 30 έτη έχοντας εξασφαλίσει πολλές αναφορές σε ποικίλες εκδόσεις.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/meli\\_kissouri\\_pdo170523.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/meli_kissouri_pdo170523.pdf)