

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(σύμφωνα με Άρθρο 7 του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012)

### 1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

#### ΜΕΛΙ ΚΙΣΣΟΥΡΙ/ΜΕΛΙ KISSOURI

### 2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

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 manipuliflora* ή *Erica verticillata*) που φύεται στην περιοχή. Παρουσιάζεται σε υγρή ή κρυσταλλωμένη μορφή.

Το “Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά τα οποία επιβεβαιώνονται από τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων (βλ. Παράρτημα 1)

#### Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Παράμετρος	Τιμή
1. Περιεκτικότητα σε υγρασία	≤ 19%
2. Δείκτης Διαστάσης (κλίμακα Schade)	≥ 9
3. Ηλεκτρική Αγωγιμότητα	≤0,8 mS/cm
4. Ελεύθερη οξύτητα	≤40 meq/Kg
5. Περιεκτικότητα σε HMF	≤30 mg/kg
6. Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη	≤ 0,2%
7. Περιεκτικότητα σε γλυκόζη και φρουκτόζη	≥70%

Οι τιμές των παραπάνω παραμέτρων χαρακτηρίζουν ένα προϊόν με αυστηρά ποιοτικά κριτήρια. Ειδικότερα:

- η συγκέντρωση της υγρασίας είναι κάτω από το όριο των αγορανομικών διατάξεων (20%) για το μέλι και κυμαίνεται κοντά στον μέσο όρο των τιμών που αναφέρει η βιβλιογραφία για τα το ελληνικό μέλι ερείκης (βλ. Παράρτημα 2). Αντανακλά τις καλές συνθήκες φύλαξης του μετά την παραγωγή του.
- η συγκέντρωση της σακχαρόζης είναι πολύ χαμηλότερη από τη μέγιστη τιμή που ορίζουν οι αγορανομικές διατάξεις. Επίσης βρίσκεται στα χαμηλότερα επίπεδα του εύρους τιμών που αναφέρει η σχετική βιβλιογραφία για το ελληνικό μέλι ερείκης (βλ.

**Παράρτημα 2)** ενώ όπως προκύπτει και από τις αναλύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί μπορεί να κινηθεί και σε επίπεδα κάτω του ορίου ανίχνευσης. Η σακχαρόζη είναι σε υψηλά επίπεδα όταν χρησιμοποιούνται μελισσοτροφές και ιδιαίτερα όταν οι μελισσοτροφές προστίθενται σε λάθος περιόδους (βλ. **Παράρτημα 12**). Η ιδιαίτερα χαμηλή συγκέντρωση της σακχαρόζης αποτελεί **ιδιοτυπία** του προϊόντος που συνδέεται με την μελισσοκομική πρακτική που εφαρμόζεται στην περιοχή και πιο συγκεκριμένα με την αποφυγή χορήγησης τροφής κατά τη διαχείριση των μελισσών οι οποίες κατά την περίοδο αυτή τρέφονται με την ποσότητα του μελιού που αφήνουν οι παραγωγοί στα μελίσσια.

- Η χαμηλή συγκέντρωση της HMF συνιστά ένδειξη της φρεσκάδας αλλά και των καλών χειρισμών των μελισσοκόμων (απουσία χορήγησης τεχνητής τροφής, εξαγωγή και αποθήκευση του μελιού σε φυσικές θερμοκρασίες χωρίς θέρμανση κλπ)
- Η υψηλή περιεκτικότητα σε γλυκόζη και φρουκτόζη  $\geq 70\%$  χαρακτηρίζει επίσης το ΜΕΛΙ ΚΙΣΣΟΥΡΙ. Το άθροισμα των δύο σακχάρων μπορεί σε ορισμένες περιπτώσεις να υπερβεί ακόμη και το 90%.

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**

Από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του “**Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri**” το πιο ιδιαίτερο είναι ότι διατηρεί τη ρευστή του μορφή για μικρό χρονικό διάστημα που κυμαίνεται από 1 μέχρι 3 μήνες. Εν συνεχεία κρυσταλλώνεται (λόγω της μεγάλης συγκέντρωσης γλυκόζης), οι δε κρύσταλλοι που σχηματίζονται είναι σχετικά μεγάλοι μεγέθους και γίνονται αντιληπτοί κατά την κατανάλωσή του.

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

### **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 ποσοστό αυτό είναι σημαντικά υψηλότερο από το ποσοστό που ορίζει η σχετική νομοθεσία για το μέλι ερείκης (ΦΕΚ 239/Β/23-02-2005).

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

περιοχή.

Ο συνδυασμός των ανωτέρω γυρεοσκοπικών χαρακτηριστικών αποτελούν **ιδιοτυπία** του προϊόντος που αντανακλά αφενός τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της οριοθετημένης περιοχής αφετέρου την μελισσοκομική πρακτική που έχει επικρατήσει στην περιοχή.

### **3) 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. (Επισυνάπτεται Χάρτης της οριοθετημένης περιοχής-**Παράρτημα 11**).

### **4) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η διαδικασία παραγωγής του **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”** περιλαμβάνει την εκτροφή των μελισσών και την εξαγωγή του μελιού σε κατάλληλες εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η σύνδεση της προέλευσης της διακινούμενης ποσότητας με την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής πραγματοποιείται μέσω τήρησης αρχείων ιχνηλασιμότητας που τηρούν οι μελισσοκόμοι - κάτοχοι μελισσοκομικού βιβλιαρίου καθώς και των αρχείων εισροών -εκροών και των παραστατικών που τηρούν οι μελισσοκόμοι και οι επιχειρήσεις που αγοράζουν από αυτούς για να το συσκευάσουν και να το διαθέσουν στο εμπόριο.

### **5) Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

Η παραγωγή του **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”** ξεκινά αργά το καλοκαίρι αφού έχει ολοκληρωθεί ο τρύγος του θυμαρίσιου μελιού. Μετά τα μέσα Ιουλίου τα μελίσσια 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 από την οποία οι μέλισσες συγκεντρώνουν

νέκταρ και γύρη. Μέχρι τα μέσα Αυγούστου κάθε έτους πραγματοποιείται ο πρώτος τρύγος του **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”**. Στην περίπτωση που δεν υπάρξει καλοκαιρινή βροχόπτωση, καθυστερεί η ανθοφορία της ερείκης και κατ’ επέκταση ο πρώτος τρύγος του **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”**, ο οποίος γίνεται περί τα τέλη Σεπτεμβρίου.

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.

Μετά την ολοκλήρωση του τρύγου του **“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.

Οι μελισσοκόμοι κατά την εξαγωγή μελιού, τρυγούν τις κηρήθρες με το λιγότερο δυνατό κάπνισμα των μελισσών. Η εξαγωγή του μελιού γίνεται με φυγοκέντριση είτε με χειροκίνητο είτε με ηλεκτρικό μελιτοεξαγωγέα. Ακολουθεί η διαύγαση του μελιού η οποία γίνεται σε δεξαμενές καθίζησης και διαρκεί περίπου 1 εβδομάδα. Ο αφρός αφαιρείται προσεκτικά μετά τη διαύγαση και τα δοχεία συσκευασίας γεμίζουν καλά μέχρι επάνω, ώστε να μην μένει αέρας στο ενδιάμεσο κενό. Το μέλι δεν θερμαίνεται σε κανένα στάδιο εξαγωγής ή επεξεργασίας του. Τα εργαλεία και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για τον τρύγο και τη συντήρηση του προϊόντος (μελισσοκομική βούρτσα, μαχαίρι απολεπισμού, μελιτοεξαγωγέας, φίλτρα, δοχεία μεταφοράς και διατήρησης του μελιού) καθαρίζονται με ζεστό νερό και κατάλληλα απορρυπαντικά για σκεύη τροφίμων.

Για την αντιμετώπιση του παρασιτικού ακάρεος βαρρόα (*Varroa destructor*), χρησιμοποιούνται μόνο εγκεκριμένα σκευάσματα με ιδιαίτερη προσοχή. Δεν χρησιμοποιούνται αντιβιοτικά ή χημικά θεραπευτικά μέσα για καμιά άλλη ασθένεια των μελισσών.

Η εξαγωγή του **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”** και η αποθήκευση του σε δεξαμενές για τη διατήρησή του μέχρι την πώλησή του γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν οι παραγωγοί.

Η τελική συσκευασία του **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”** γίνεται στις ως άνω εγκαταστάσεις εφόσον πρόκειται να διατεθεί σε τοπικά καταστήματα λιανικής εμπορίας ή απευθείας σε καταναλωτές. Στην περίπτωση που το **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”** πωλείται σε επιχειρήσεις μεταποίησης και εμπορίας εκτός οριοθετημένης περιοχής η τελική συσκευασία

γίνεται από αυτές

**6) Στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και του γεωγραφικού περιβάλλοντος (άρθρο 2 παρ.1, στοιχείο α)**

**α) Λεπτομερής παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανομένων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, που είναι συναφείς με το δεσμό**

### **Φυσικοί παράγοντες**

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) (βλ. **Παράρτημα 3**).

Στην περιοχή δεσπόζει το όρος Όχη, με υψηλότερες κορυφές τον Προφήτη Ηλία (1398 m) και τον Γιούδα (1386 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 διαφοροποίηση στο ανάγλυφο αυτό προσδιορίζει σημαντικές διαφορές στο μικροκλίμα και τη βλάστηση. Η κατάσταση του κλίματος διαφοροποιείται σημαντικά μεταξύ πεδινών και ορεινών περιοχών (βλ. **Παράρτημα 4**). Πιο συγκεκριμένα, οι βροχοπτώσεις είναι άμεση συνέπεια της τοπογραφικής διαμόρφωσης της περιοχής και των ανέμων που πνέουν από την περιοχή του ΒΑ Αιγαίου. Το γεγονός αυτό έχει ως αποτέλεσμα να υπάρχουν μεγαλύτερα ύψη βροχοπτώσεων στη ΒΑ πλευρά σε σχέση με τη ΝΔ αλλά και σε μεγαλύτερα υψόμετρα σε σχέση με τις πιο πεδινές περιοχές. Συνέπεια των παραπάνω η βλάστηση στη ΒΑ πλευρά είναι πιο δασώδης σε σχέση με τη ΝΔ 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 «φρύγανα 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*) (βλ. **Παράρτημα 5**).

Η παρουσία της φθινοπωρινής ερείκης αρχίζει από περιοχές με υψηλό υψόμετρο ( $\approx 1000$  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 υψομέτρου.

### **Ανθρώπινος παράγοντας**

Οι μελισσοκόμοι της περιοχής διαιωνίζουν την μελισσοκομική παράδοση που υπάρχει εδώ και αιώνες. Ενδεικτικές αναφορές που καταδεικνύουν την άσκηση της μελισσοκομίας στην περιοχή αλλά και την παραγωγή ποιοτικού μελιού παρατίθενται στο **Παράρτημα 6**. Από τα στοιχεία του παραρτήματος προκύπτει ότι οι προσπάθειες για τον εκσυγχρονισμό του τρόπου άσκησης της μελισσοκομίας ξεκίνησαν 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 υψομέτρου προς περιοχές χαμηλότερου υψομέτρου 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 τρυγάται στο σύνολο του, προκειμένου να δοθεί η ευκαιρία στα μελίσινα 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 που 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 φυγοκέντριση 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 ονομασία “**Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri**” χρησιμοποιείται στον επιχειρηματικό τομέα όπως και στην καθομιλουμένη. Στο **Παράρτημα 7** περιλαμβάνονται στοιχεία τεκμηρίωσης (π.χ τιμολόγια, ετικέτες προϊόντος)

**(β) λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που οφείλονται, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον**

Η ιδιοτυπία του προϊόντος έγκειται στα εξής:

- στο μείγμα των γυρεοκόκκων 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
- στην εξαιρετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε σακχαρόζη. Ως άνω όριο της περιεκτικότητας έχει τεθεί το 0,2% όταν σύμφωνα με τη σχετική βιβλιογραφία το ποσοστό αυτό αποτελεί το κατώτατο όριο για το ελληνικό μέλι ερείκης (βλ. **Παράρτημα 2**)

**(γ) περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο στοιχείο α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου.**

Η εξαιρετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε σακχαρόζη που έχει το “**Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri**” 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 “**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 τρυγάζεται στο σύνολό του αλλά τμήμα του παραμένει στις κυψέλες.

Το μείγμα των γυρεοκόκκων που απαντάται στο “**Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri**” αποδίδεται αφενός στο φυσικό περιβάλλον αλλά και στις πρακτικές εκτροφής των μελισσών. Πιο συγκεκριμένα το υψηλό ποσοστό γυρεοκόκκων ερείκης οφείλεται στην έντονη παρουσία της ερείκης στην οριοθετημένη περιοχή η οποία (ερείκη), λόγω των ιδιαίτερων γεωμορφολογικών και κλιματικών συνθηκών, 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 κυψελών (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 γυρεοκόκκων ερείκης αφετέρου εμπλουτισμός του μείγματος των γυρεοκόκκων 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 (**Παράρτημα 8**) με αποτέλεσμα από το μίγμα των γυρεοκόκκων να απουσιάζουν γυρεόκοκκοι καλλιεργούμενων φυτών. Το μίγμα των γυρεοκόκκων 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 γυρεοκόκκων 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 γυρεοκόκκων ερείκης στους οποίους ανιχνεύεται ένας μεγάλος αριθμός πτητικών ενώσεων (**Παράρτημα 2**).

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 παραπάνω στοιχεία έχουν εξασφαλίσει στο **“Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”** συστηματική παρουσία στο εμπόριο για πάνω από 30 έτη καθώς και επιπρόσθετα σημαντική φήμη και διακρίσεις με ιδιαίτερες αναφορές σε ποικίλες εκδόσεις. Ενδεικτικά ορισμένες από αυτές παρατίθενται ακολούθως και παρουσιάζονται αναλυτικά στο **Παράρτημα 9**.

Έκδοση Γαστρονομικός Χάρτης Εύβοιας και Σκύρου, όπου αναγράφεται:

- *«Το Κισσούρι είναι η κορωνίδα του μελιού ....» σελ. 121*
- *«Τις σερβίρουμε με πιατέλα και τις περιλούζουμε με εξαιρετικό μέλι Κισσούρι Καρύστου» σελ. 153*
- *«Έτσι έκαναν τις αλημείες τους ανακατεύοντας δυνατό τσίπουρο με το μέλι της Καρύστου που είναι ποιότητας εξαιρετικής, κισσούρι....» σελ. 163*

Έκδοση Στερεά Ελλάδα – Πάρε μια γεύση όπου αναγράφεται:

- *«Στο μνημειακό Καστανόλογγο το δάσος με τις υπεραιώνιες καστανιές, την πορφυρά ερείκη τις άγριες λεβάντες και τα χιλιάδες βοτάνια «γεννιέται» το Κισσούρι η κορωνίδα των μελιών της Καρυστίας, σελ. 59*
- *«Τηγανόψωμο λουσμένο με μέλι ερείκης.....Περιλούζουμε τα τηγανόψωμα με μέλι ερείκης το περίφημο Κισσούρι της Ν. Εύβοιας...» σελ. 103*

Εφημερίδα REAL NEWS, όπου αναγράφεται: *«... Το Κισσούρι είναι το τελευταίο μέλι ....»*

Ημερολόγιο Τράπεζας Κύπρου, όπου αναγράφεται: *«.... Το συναντούμε στην Κάρυστο (Εύβοια), φτιαγμένο με το αρωματικό κισσουρίσιο μέλι...»*

Περιοδικό Eu (Αθηνόραμα), όπου αναγράφεται: *«...Η περιοχή φημίζεται για το κισσουρίσιο μέλι (κισσούρι είναι ένα σπάνιο φυτό που μοιάζει...)...»*

Ηχώ της Εύβοιας (2ο τεύχος), όπου αναγράφεται στο άρθρο Μελισσοκομία : Το οδοιπορικό του Μελισσοκόμο, *«...Και το φθινόπωρο το Κισσουρίσιο μέλι από το σκούρο (μοβ) ρεϊκί που υπάρχει άφθονο...»*

Περιοδικό Real taste & style όπου αναγράφεται : *«.... Χειροποίητο, τραγανό, χωρίς συντηρητικά ένα παστέλι.... Παστέλι Καρύστου με κισσουρίσιο μέλι..»*

Εφημερίδα ΠΑΝΕΥΒΟΙΚΟΝ ΒΗΜΑ στην παράγραφο “Το Καρυστινό παστέλι”, όπου αναγράφεται : *«Το παστέλι είναι Ελληνικό..... Το συναντούμε στην Κάρυστο (Εύβοια),*

*φτιαγμένο με το αρωματικό κισσουρίσιο μέλι...»*

*Ανέκδοτο κείμενο του κ. Κωσταντίνου Παντελή: « Το μέλι είναι μία τροφή που έχει βαθιές, μυθικές, σχεδόν θεϊκές ρίζες στην Καρυστινή γη... | Οι τοπικοί θρύλοι όμως δίνουν στο ιδιαίτερο, μυθικό μέλι της Όχης, το κισούρι, ρόλο καταλυτικό στην θυελλώδη σχέση της Ήρας με το βασιλιά των θεών τον Δία.... | Από τότε, το Κισσούρι το Καρυστινό, έμεινε στη λαϊκή συνείδηση, βοτάνι θαυματουργό, βοτάνι γονιμότητας... | Επίσης, επειδή οι μέλισσες συλλέγουν τη γύρη για να φτιάξουν το κισούρι από τουλάχιστον 20 διαφορετικά φυτά, το άρωμά του είναι ιδιαίτερο και χαρακτηριστικό.*

**7) Όνομα και διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους**

Ο φορέας ο οποίος θα ελέγχει την συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών είναι ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ» (ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ») που εδρεύει στην Νιρβάνα 68 & Κουρτίδου, 11145 ΑΘΗΝΑ καθώς και η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής (ΔΑΟΚ) της Περιφερειακής Ενότητας Εύβοιας.

**8) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο**

Δεν προβλέπονται ειδικοί κανόνες επισήμανσης στην ετικέτα του προϊόντος πέραν των όσων ορίζονται από τις απαιτήσεις της Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας.

**9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.**

Ότι προβλέπεται από την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Παράρτημα 1	Εργαστηριακές Αναλύσεις
Παράρτημα 2	Επιστημονική βιβλιογραφία για τα το ελληνικό μέλι ερείκης
Παράρτημα 3	Στοιχεία ένταξης τμήματος της οριοθετημένης περιοχής στο Οικολογικό Δίκτυο Natura 2000
Παράρτημα 4	Κλιματολογικά στοιχεία της περιοχής
Παράρτημα 5	Πληροφορίες για τον τύπο οικοτόπου 5420
Παράρτημα 6	Στοιχεία διαχρονικής άσκησης της μελισσοκομικής δραστηριότητας στην περιοχή
Παράρτημα 7	Στοιχεία τεκμηρίωσης χρήσης της ονομασίας ΜΕΛΙ ΚΙΣΣΟΥΡΙ στον επιχειρηματικό τομέα
Παράρτημα 8	Στοιχεία καλλιεργούμενων εκτάσεων Δήμου Καρύστου
Παράρτημα 9	Αναφορές χρήσης της ονομασίας ΜΕΛΙ ΚΙΣΣΟΥΡΙ σε διάφορες εκδόσεις
Παράρτημα 10	Καταστατικό Μελισσοκομικού Συλλόγου Καρύστου
Παράρτημα 11	Χάρτης οριοθετημένης περιοχής
Παράρτημα 12	Τεκμηρίωση -αιτιολόγηση περιεκτικότητας σακχαρόζης

# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1**

## **Εργαστηριακές Αναλύσεις**

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2**

**Επιστημονική βιβλιογραφία για τα το ελληνικό μέλι  
ερείκης**

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3**

**Στοιχεία ένταξης τμήματος της οριοθετημένης περιοχής  
στο Οικολογικό Δίκτυο Natura 2000**

# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4**

## **Κλιματολογικά στοιχεία της περιοχής**

# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5**

**Πληροφορίες για τον τύπο οικοτόπου 5420**



## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6**

**Στοιχεία διαχρονικής άσκησης της μελισσοκομικής  
δραστηριότητας στην περιοχή**

# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7**

**Στοιχεία τεκμηρίωσης χρήσης της ονομασίας ΜΕΛΙ  
ΚΙΣΣΟΥΡΙ στον επιχειρηματικό τομέα**

# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8**

**Στοιχεία καλλιεργούμενων εκτάσεων Δήμου Καρύστου**

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9**

**Αναφορές χρήσης της ονομασίας ΜΕΛΙ ΚΙΣΣΟΥΡΙ σε  
διάφορες εκδόσεις**

# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10**

**Καταστατικό Μελισσοκομικού Συλλόγου Καρύστου**

# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 11**

## **Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Τα όρια της οριοθετημένης περιοχής είναι τα όρια του Δήμου Καρύστου (σκιασμένα με γαλάζιο χρώμα)

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 12**

**Τεκμηρίωση -αιτιολόγηση περιεκτικότητας σακχαρόζης**