

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης 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

(2017/C 108/18)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ» (PEFKOTHYMAROMELO KRITIS)

ΕΕ αριθ.: PDO-EL-02142 – 17.05.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης» (Pefkothymaromelo Kritis)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.4 Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κλπ)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης» αποτελεί φυσική ανάμιξη θυμαρίσιου μελιού με πευκόμελο, παράγεται στη Κρήτη και προκύπτει από την ιδιαίτερη διαχείριση των μελισσιών ή και τη συνύπαρξη όψιμα ανθισμένων θυμαριών με τις μελιτοεκκρίσεις που προέρχονται από το έντομο *Marchalina hellenica* L το οποίο παρασιτεί κυρίως στην τραχεία (*Pinus brutia* Ten) και χαλέπιο πεύκη (*Pinus halepensis* Mill).

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Η αγωγιμότητά είναι $\geq 0,600$ mS/cm, το άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης ≥ 50 %, το ποσοστό σακχαρόζης ≤ 3 %, η σχετική υγρασία ≤ 17 %, η δράση του ενζύμου διασάση ≥ 8 DN, η υδροξυ-μεθυλοφουρουράλη (HMF) ≤ 25 mg/Kg, η ελεύθερη οξύτητα 20-50 meq/Kg, οι μη υδατοδιαλυτές ουσίες $\leq 0,1g/100g$. Το χρώμα του παρουσιάζει σταθερότητα και κυμαίνεται από 70 έως 130 mm της κλίμακας Pfund. Δεν περιέχει ανιχνεύσιμες συγκεντρώσεις υπολειμμάτων ακαρεοκτόνων και φυτοπροστατευτικών ουσιών με όριο αναλυτικού προσδιορισμού 10 $\mu g/kg$.

Μικροσκοπικά:

Το «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης», σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά του κατατάσσεται στην ομάδα των μελιών μελιτώματων (Δασόμελα) παρουσιάζει όμως την ιδιότητα να εμφανίζει στο ίζημά του και γυρεόκοκκους από αριθμό νεκταρογόνων φυτών που ποικίλει και μπορεί να φτάσει ως και τα 20 διαφορετικά είδη σε κάθε δείγμα μελιού. Το κύριο και καθοριστικό είδος είναι το θυμάρι *Coridothymus capitatus* (L.) το οποίο απαντάται σε όλα τα δείγματα σε ποσοστό ≥ 10 % επί του συνόλου των γυρεοκόκκων νεκταροδοτικών ειδών.

Ο λόγος στοιχεία μελιτώματος / σύνολο γυρεοκόκκων (HDE/P) κυμαίνεται από 0,5 έως και 6,5. Τα HDE αποτελούνται από σπόρια των *Cladosporium* και *Fumago* και πιο σπάνια των *Altenaria* και *Stemphylium*. Στα στοιχεία μελιτώματος δεν παρατηρούνται τα χαρακτηριστικά σπόρια με τα οξύληκτα άκρα του γένους *Coleosporium* τα οποία εμφανίζονται σ' άλλα μέλια που έχουν ανάμιξη με κάποια ποσότητα πευκόμελου.

Οργανοληπτικά:

Διακρίνεται από χαρακτηριστικό άρωμα το οποίο οφείλεται κυρίως σε αρωματικές ουσίες οι οποίες προέρχονται από το θυμαρίσιο μέλι. Η γεύση του είναι ήπια λόγω της παρουσίας του πευκόμελου, διαρκής και έχει μέτρια διαύγεια και γλυκύτητα. Στο άρωμα του διακρίνονται τόνοι λουλουδιών, ασθενές άρωμα ξύλου και ρητίνης. Η οσμή του είναι μέτριας έντασης με ελαφρά αίσθηση φρούτων και κεριού, παραμένει ρευστό τουλάχιστο για 12 μήνες από την ημέρα τρύγου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

Η χορήγηση τροφής στις μέλισσες πραγματοποιείται μόνο για λόγους επιβίωσης των μελισσιών και σταματά τουλάχιστο ένα μήνα πριν την ανθοφορία ή τη μελιτοέκκριση. Οι μελισσοκόμοι τροφοδοτούν τα μελίσσια με σιρόπι ζάχαρης από ζαχαρότευπλα, ζαχαροζύμαρο και πρωτεϊνικές τροφές (γυροπτιπες), όταν δεν υπάρχει στη φύση διαθέσιμη τροφή (νέκταρ, γύρη). Οι μελισσοτροφές πιθανό να προέρχονται και από περιοχές εκτός της γεωγραφικής περιοχής από την οποία λαμβάνεται το μέλι. Σε κάθε περίπτωση τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του μελιού δεν επηρεάζονται από την τροφοδότηση των μελισσιών.

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. Προς διασφάλιση της ποιότητας και της μοναδικότητας του προϊόντος τα μελίσσια μεταφέρονται στα πευκοδάση μετά τα θυμάρια ή σε περιοχές που το όψιμο θυμάρι συνανθίει με τις μελιτοεκκρίσεις του πεύκου. Οι κηρήθρες τρυγιούνται με το λιγότερο δυνατό κάπνισμα των μελισσιών και όταν τουλάχιστον τα 3/4 των κελιών είναι σφραγισμένα. Το μέλι εξάγεται με μελιτοεξαγωγέα, η διαύγαση γίνεται σε δεξαμενές καθίζησης και δεν θερμαίνεται σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες από 45ο C. Η πρόληψη και η θεραπεία των ασθενειών γίνεται με μέτρα υγιεινής και αν χρειαστεί με χρήση φιλικών και εγκεκριμένων ουσιών.

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

Η συσκευασία πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που προσδιορίζεται στο εδάφιο 4. Η απαίτηση αυτή επιβάλλεται προκειμένου να εξασφαλιστεί η παρακολούθηση και ο έλεγχος της προέλευσης του μελιού, η μείωση του κινδύνου ανάμιξης του μελιού με άλλα μέλια η καταχρηστική χρήση της ονομασίας του κατά την πώληση μελιών διαφορετικής προέλευσης και η εφαρμογή των ειδικών κανόνων του εδαφίου 3.6. Επιπρόσθετα η απαίτηση αποσκοπεί στην αποφυγή του κινδύνου μεταβολής των φυσικοχημικών (HMF, ένζυμο διάσταση) και οργανοληπτικών ιδιοτήτων του μελιού λόγω της έκθεσής του σε υψηλές θερμοκρασίες, ιδιαίτερα τους καλοκαιρινούς μήνες, κατά την θαλάσσια μεταφορά του από το νησί της Κρήτης.

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

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ποιότητα και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, οποιοσδήποτε μελισσοκόμος ή επιχείρηση που μεταπωλεί το προϊόν, οφείλει να χρησιμοποιεί σήμα (λογότυπο) το οποίο απεικονίζει την νήσο Κρήτη, την διπλή μέλισσα των Μαλίων και την ένδειξη «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης» ΠΟΠ (σχήμα 1). Το σήμα θα παραχωρείται από τους υπογράφοντες την αίτηση φορείς των μελισσοκόμων. Επιπρόσθετα θα δίνεται στους παραγωγούς κωδικός αριθμός ο οποίος θα χαρακτηρίζει κάθε παρτίδα παραγωγής μελιού, το τόπο παραγωγής και τον αύξοντα αριθμό μητρώου του μελισσοκόμου. Η ετικέτα θα φέρει το διακριτό σήμα, τον κωδικό αριθμό και όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις. Οι φορείς των μελισσοκόμων ενημερώνουν τον οργανισμό ελέγχου για τους λεπτομερείς κανόνες διανομής των ετικετών. Οι κανόνες αυτοί ωστόσο δεν επιτρέπεται να επιφέρουν διακριτική μεταχείριση έναντι των παραγωγών που παράγουν «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης» σύμφωνα με τις προδιαγραφές αλλά δεν είναι μέλη των φορέων.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ολόκληρη η Νήσος Κρήτη με τους Νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνης και Χανίων.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Φυσικοί παράγοντες.

Οι τεράστιες μορφολογικές αντιθέσεις της Κρήτης σε συνδυασμό με το ιδιόμορφο κλίμα της (διασχίζεται από την κλιματική ζώνη της Μεσογείου και της Βόρειας Αφρικής) και την απομονωμένη γεωγραφική θέση, έχουν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη διαφορετικών φυτικών ειδών που σύμφωνα με τις πρόσφατες καταγραφές κυμαίνονται στα 1 800 φυτικά είδη από τα οποία τα 180 είναι ενδημικά. Η αφθονία μελισσοκομικών φυτών συνέτεινε στην μεγάλη αύξηση των μελισσιών με αποτέλεσμα σήμερα το νησί να έχει μια από τις υψηλότερες πυκνότητες μελισσιών στον κόσμο με 33 μελίσσια ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο.

Ανάμεσα στην πληθώρα αυτή των φυτών υπάρχουν και αρκετά αρωματικά τα οποία ανθίζουν τον Ιούνιο-Ιούλιο και σε μερικές περιοχές επεκτείνουν την ανθοφορία τους μέχρι τον Αύγουστο. Κυρίαρχο αρωματικό φυτό είναι το θυμάρι του είδους *Coridothymus capitatus*. Την περίοδο αυτή, λόγω του ξηροθερμικού κλίματος, οι βροχοπτώσεις είναι περιορισμένες

και αυτό έχει ως αποτέλεσμα το νέκταρ να είναι λιγοστό και το παραγόμενο μέλι να είναι πυκνό και έντονα αρωματικό. Η παράλληλη παρουσία μελιτώδων εκκρίσεων από το έντομο *Marchallina hellenica* προσφέρει ξεχωριστή ευκαιρία στους μελισσοκόμους να παράγουν μέσα από τη φυσική ανάμιξη των δύο κατηγοριών μελιού (θυμάρι –πέυκο) ένα ξεχωριστό προϊόν με ενδιάμεσα χαρακτηριστικά. Το μελιτογόνο έντομο της πέυκης παρασιτεί στην τραχεία (*Pinus brutia* Ten.) και την χαλέπιο πέυκη (*Pinus halepensis* Mill.) και εντοπίζεται μόνο στην Ελλάδα και Τουρκία.

Ο ανθρώπινος παράγοντας

Οι μελισσοκόμοι, γνωρίζοντας τη συμπεριφορά της μέλισσας και τις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν στο νησί τους φθινοπωρινούς μήνες, εφαρμόζουν τον εξής ξεχωριστό τρόπο εκμετάλλευσης: Κατά την εκμετάλλευση του θυμαριού, αφήνουν ανεξέλεγκτη την επέκταση του γόνου πάνω από τον οποίο οι μέλισσες θα αποθηκεύσουν μέλι σε στεφάνια. Στην φάση αυτή εφαρμόζουν επιλεκτικό τρύγο αφαιρώντας μόνο τις κηρήθρες εκείνες που έχουν καθαρά σφραγισμένο μέλι θυμαριού. Στην μελιτοέκκριση του πέυκου ο γόνος συρρικνώνεται λόγω απουσίας γύρης και φυσικού ενστικτού των μελισσών. Οι μελισσοκόμοι δεν επεμβαίνουν και αφήνουν το γόνο να περιοριστεί ώστε στη θέση του οι μέλισσες να τοποθετήσουν μέλι. Η δυνατότητα αυτή υπάρχει γιατί οι θερμοκρασίες στο νησί τους φθινοπωρινούς μήνες είναι ακόμα υψηλές και επιτρέπουν στις μέλισσες να συλλέξουν νέκταρ από φθινοπωρινές ανθοφορίες όπως είναι η χαρουπιά (*Ceratonia siliqua*), ο κισσός (*Hedera helix*), το αγριοσπάραγο (*Asparagus officinalis*), η σκυλοκρεμμύδα (*Urginea maritima*) κ.ά. και να ανανεώσουν τον πληθυσμό τους. Χωρίς την φθινοπωρινή αυτή ανανέωση του πληθυσμού οι μέλισσες τους χειμωνιάτικους μήνες είναι καταδικασμένες. Η διαφορετική αυτή μέθοδος εκμετάλλευσης των μελισσών από τους Κρήτες μελισσοκόμους στηρίζεται στις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες του νησιού, την παρουσία ανθοφοριών που δίνουν άφθονη γύρη και νέκταρ στις μέλισσες και στη συμπεριφορά των μελισσών. «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης» προκύπτει επίσης από τη φυσική συνύπαρξη όψιμα ανθισμένων θυμαριών με τις μελιτοεκκρίσεις του πέυκου φαινόμενο σύνηθες στη Κρήτη.

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Η ιδιαιτερία του «Πευκοθυμαρόμελου Κρήτης» στηρίζεται σε φυσικοχημικά μικροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

- φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: αγωγιμότητα ($\geq 0,600$ mS/cm), υγρασία (≤ 17 %), άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης (≥ 50 %) και χρώμα (70-130 mm Pfund).
- μικροσκοπικά χαρακτηριστικά: γυρεοκόκκοι θυμαριού ≥ 10 %, απουσία σποριών του γένους *Coleosporium*.
- οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: διακριτό άρωμα και γεύση ευχάριστη και λιγότερο έντονα γλυκιά.

Η χαμηλή συγκέντρωση HMF (≤ 25 mg/kg), η χαμηλή επίσης συγκέντρωση σακχαρόζης (≤ 3 %) και οι μη ανιχνεύσιμες συγκεντρώσεις ακαρεοκτόνων και φυτοπροστατευτικών ουσιών (≤ 10 mg/kg) διακρίνουν ποιοτικά τα προϊόντα και στηρίζουν την ιδιαιτερία του.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το νησί από τα πανάρχαια χρόνια ήταν σκεπασμένο με αρωματικά φυτά και θυμάρια και οι μελιτώδεις εκκρίσεις από τον παρασιτισμό της πέυκης από το έντομο *Marchalina hellenica* L. ήταν γνωστές τουλάχιστο από τον 18ο αιώνα (Gennadius, 1883). Οι μελιτοεκκρίσεις πέυκου από το έντομο *Marchalina hellenica* L. ακολουθούν την νεκταροέκκριση του θυμαριού ή σε μερικές περιοχές συμπίπτουν με αποτέλεσμα την φυσική ανάμιξη θυμαρόμελου και πευκόμελου σε ένα μοναδικό προϊόν, το οποίο είναι στενά συνδεδεμένο με την περιοχή προέλευσής του. Η αγωγιμότητα, το άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, η ήπια γεύση και η βραδύτητα στην κρυστάλλωση οφείλονται στις μελιτώδεις εκκρίσεις του πέυκου οι δε αρωματικές ουσίες και η συγκέντρωση γυρεοκόκκων θυμαριού οφείλονται στην παρουσία ποικίλης ανθοφορίας αρωματικών γηγενών και ενδημικών φυτών, τα οποία κάτω από τις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού εκκρίνουν λιγοστό αλλά πυκνό και αρωματικό νέκταρ. Αποτέλεσμα της ανάμιξης αυτής είναι το παραγόμενο μέλι γνωστό ως «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης» να είναι πυκνό, δηλαδή να έχει χαμηλή ποσότητα υγρασίας, να είναι αρωματικό, να χαρακτηρίζεται από συνδυασμό μεγάλου αριθμού γυρεοκόκκων της κρητικής χλωρίδας και να εμφανίζει τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά που περιγράφηκαν.

Οι μελισσοκόμοι με την ιδιαίτερη τεχνική που ανέπτυξαν εκμεταλλεύτηκαν τον συνδυασμό των εδαφο-κλιματολογικών συνθηκών, την ιδιαίτερη βλάστηση, την παρουσία μελιτώδων εκκρίσεων πέυκης και την ενστικτώδη συμπεριφορά των μελισσών για να παράγουν το «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης». Η τεχνική αυτή στηρίχθηκε σε γνώσεις που αναπτύχθηκαν από γενεά σε γενεά ως υποχρεωτική προσαρμογή στις ιδιόμορφες συνθήκες εξάσκησης της μελισσοκομίας που δημιουργήθηκαν από το περιβάλλον, την συμπεριφορά των μελισσών και τις κλιματολογικές συνθήκες. Παράλληλα με προσεκτική εφαρμογή ορθών μελισσοκομικών χειρισμών το τελικό προϊόν διακρίνεται και για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του όπως τεκμηριώνεται από το δείκτη HMF, τη σακχαρόζη και την απουσία υπολειμμάτων ακαρεοκτόνων και φυτοπροστατευτικών ουσιών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pefkothimaromelo_kriti.pdf