



C/2023/1471

11.12.2023

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2023/1471)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”

Nr UE: PDO-GR-02827 — 19.1.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” to miód kwiatowy, miód wrzosowy produkowany w regionie Karistii przez pszczoły zbierające nektar wrzosu pospolitego (*Erica manipuliflora* i *Erica verticillata*), który rośnie w tym regionie. Jest wprowadzany do obrotu w postaci płynnej lub skrzystalizowanej.

Miód „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” posiada następujące właściwości:

— **Zawartość wilgoci** ≤ 19 %

— **Aktywność diastazy (skala Schade)** ≥ 9

— **Przewodność elektryczna** $\leq 0,8$ mS/cm

— **Wolna kwasowość** ≤ 40 meq/kg

— **Zawartość HMF** ≤ 30 mg/kg

— **Zawartość sacharozy** $\leq 0,2$ %

— **Zawartość glukozy i fruktozy** ≥ 70 %. Łączna zawartość tych dwóch cukrów może w niektórych przypadkach przekroczyć 90 %.

Właściwości organoleptyczne

Smak jest lekko gorzki, barwa ciemna z czerwono-miedzianymi odcieniami, a zapach jest silny i długo się utrzymuje.

Pozostaje w stanie płynnym przez krótki czas, przez okres 1–3 miesięcy. Następnie krystalizuje się (ze względu na wysoką zawartość glukozy), a powstałe kryształy są stosunkowo duże i można je wyczuć w ustach podczas spożywania miodu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości melisopalinologiczne

Głównym rodzajem pyłku obecnego w „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” jest pyłek wrzosów (*Erica manipuliflora* i *Erica verticillata*). Pyłek wrzosów stanowi ponad 65 % pyłku roślin nektarodajnych obecnego w „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”.

Pozostały pyłek pochodzi z lokalnych dziko rosnących roślin zielnych i półkrzewów – miód nie zawiera pyłku gatunków uprawnych, ponieważ skala działalności rolniczej jest w tym obszarze bardzo niewielka.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Podczas zbierania miodu „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” pszczelarze pozostawiają w ulach wystarczającą ilość miodu, aby pszczoły mogły się nim wyżywić przez zimę i aby nie było potrzeby sztucznego karmienia.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji mają miejsce na określonym obszarze geograficznym. Po zebraniu miodu tymiankowego przenosi się ule na wysoko położone obszary góry Ochi (powyżej 600 metrów n.p.m.). Na tej wysokości – pod warunkiem wystąpienia letnich opadów deszczu – rozpoczyna się kwitnienie wrzosu. Od tego momentu do grudnia pszczelarze stopniowo przenoszą swoje ule z wysoko położonych obszarów na obszary nizinne (do poziomu morza), podążając za kwitnieniem wrzosu. Proces ten kończy się na początku grudnia, blisko poziomu morza. W ten sposób pszczelarze wykorzystują fakt, że wrzos kwitnie stopniowo, i zbierają miód ze swoich uli w odstępach czasu.

Ekstrakcję miodu przeprowadza się w obiektach znajdujących się na określonym obszarze, które są odpowiednio wyposażone do produkcji miodu (obejmującej zbieranie, odwirowywanie, sortowanie, przechowywanie w zbiornikach).

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wnioskuje się o ochronę nazwy „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” w odniesieniu do całej gminy Karistos (określonej zgodnie z programem Kallikratis), obejmującej jednostki gminne Karistos, Kafireas, Marmari i Styra w ramach jednostki regionalnej Eubea. Obszar ten rozciąga się do południowego końca wyspy Eubea i graniczy z zatoką Eubejską Południową od zachodu i Morzem Egejskim od wschodu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Szczególne właściwości miodu „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” wynikają głównie z czynników naturalnych i ludzkich występujących w obszarze geograficznym, w którym jest produkowany.

Określony obszar geograficzny znajduje się na południowym krańcu Eubei i obejmuje około 670 km². Jest to wyjątkowy, odizolowany obszar o różnorodnym krajobrazie i różnorodnych mikroklimatach. Znaczna część określonego obszaru (około 30 000 ha) znajduje się w wykazie obszarów greckich należących do europejskiej sieci ekologicznej Natura 2000 i jest obszarem o statusie OSO (obszar specjalnej ochrony) i SOO (specjalny obszar ochrony).

Nad obszarem dominuje góra Ochi, a jej najwyższe szczyty to Profitis Ilias (1 398 n.p.m.) i Giouda (1 386 n.p.m.). Od tych szczytów biegną granie z występami i formacjami skalnymi, które rozciągają się: a) na północny wschód i wschód w dół do Morza Egejskiego, ze stromymi zboczami, oraz b) na południe i południowy wschód, z bardziej łagodnym terenem, w dół do zatoki Eubejskiej Południowej.

Obecność góry Ochi przyczynia się do wytworzenia specyficznego klimatu, który różni się od klimatu panującego na pozostałej części wyspy. W szczególności zróżnicowanie terenu spowodowane obecnością tej góry wywołuje znaczne różnice, jeżeli chodzi o mikroklimat i roślinność. Klimat panujący na nizinach jest bardzo odmienny od klimatu w obszarach górskich. Dokładniej rzecz ujmując, poziom opadów deszczu jest bezpośrednio powiązany z ukształtowaniem terenu i wiatrami wiejącymi z północno-wschodniej części Morza Egejskiego. Oznacza to, że po stronie północno-wschodniej i na większych wysokościach występują większe opady deszczu niż, odpowiednio, po stronie południowo-zachodniej i na nizinach. W rezultacie część północno-wschodnia jest bardziej zalesiona niż południowo-zachodnia.

Roślinność obszaru składa się z krzewów i drzew śródziemnomorskich oraz wielu pospolitych greckich roślin, a także gatunków endemicznych dla Eubei lub Karistii. Najbardziej rozległym typem siedliska wymienionym w dyrektywie 92/43 jest *Sarcopoterium spinosum phryganas* (kod 5420). Obejmuje ono około 30 % określonego obszaru, a wrzosa (*Erica manipuliflora* i *Erica verticillata*) tworzą jeden z rodzajów występujących tam garigów.

Kwitnienie wrzosa rozpoczyna się na wyższych wysokościach (tj. około 1 000 m n.p.m.) i kończy się na obszarach znajdujących się na poziomie morza. Kępy wrzosa rosną na różnych glebach, w tym na glebach o niskiej jakości, co ilustruje, jak pożyteczne są na obszarach, które były okresowo niszczone przez pożary lub nadmierny wypas.

Wrzosa rosnące na wyższych wysokościach zaczynają kwitnąć z pierwszymi deszczami, które występują w drugiej połowie lata. Następnie kwitną wrzosa na nizinach, po pierwszych jesiennych deszczach.

W takim środowisku naturalnym lokalni pszczelarze wykonują swoją pracę, kontynuując odwieczną tradycję. Współczesne pszczelarstwo zapoczątkował Dimitrios Rigas w 1910 r. i od jego imienia nazwano stowarzyszenie pszczelarzy w Karistos.

Produkcja miodu odbywa się zazwyczaj na niewielką skalę, na potrzeby uzyskania dodatkowego dochodu. Lokalne praktyki pszczelarskie obejmują następujące elementy:

- Większość uli jest wykonana z drewna.
- Ule przenosi się z obszarów wysoko położonych na niziny, aby jak najlepiej spożytkować fakt, że wrzosa rozkwitają stopniowo, co pozwala w pełni wykorzystać potencjał pszczelarski tego obszaru.
- W okresie produkcji miodu pszczoły nie są sztucznie karmione.
- Pod koniec zbiorów pozostawia się trochę miodu, aby kolonia pszczół mogła się nim żywić zimą, dzięki czemu wiosną pojawiają się liczne populacje pszczół.
- Odymianie przeprowadza się bardzo ostrożnie, a jako paliwo w podkurzaczach wykorzystuje się igły sosnowe. Dzięki temu powstaje chłodny i łagodny dym, który w żaden sposób nie zmienia właściwości miodu.
- Plastry miodu wyjmuje się za pomocą miotełek, noży lub szczotek.
- Miód odciąża się z ramki za pomocą odwirowywania, bez podgrzewania czy dekantacji i bez wywierania jakiegokolwiek nacisku.
- Podczas przetwarzania miodu jego temperatura w żadnym momencie nie przekracza 40 °C.
- Do produkcji wykorzystuje się lokalnie wyhodowane roje, które są przystosowane do tego regionu.

O szczególnym charakterze „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” świadczy:

- Mieszanka ziaren pyłku, w której dominuje pyłek *Erica manipuliflora* (zazwyczaj 65–90 % całego pyłku), w której występują również pyłki roślin dziko rosnących i która nie zawiera pyłków gatunków uprawnych. Ta szczególna mieszanka pyłków powstaje w wyniku oddziaływania środowiska naturalnego i stosowania lokalnych praktyk pszczelarskich. W szczególności fakt, że w miodzie dominują pyłki wrzosów, wynika z obfitości tych roślin na tym obszarze. Ze względu na szczególne warunki geomorfologiczne i klimatyczne zakwit przebiega stopniowo wraz ze zmianą wysokości, w otoczeniu wielu innych roślin dziko rosnących. Pszczelarze wykorzystują to w jak największym stopniu, przenosząc swoje ule (wzdłuż całego zbocza góry Ochi, z wysoko położonych obszarów do obszarów położonych najniżej) zgodnie z kwitnieniem wrzosa. Dzięki temu miód zawiera wysoki odsetek pyłku wrzosów, a mieszaninę pyłków wzbogacają pyłki wielu dzikich gatunków z rodzin *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Ephedraceae* i *Asteraceae*, które występują na terenach porośniętych przez drzewa lub krzewy i na obszarach skalnych bądź kamienistych. Ponadto ze względu na szczególną geomorfologię obszaru i niską jakość gleby bardzo niewielką część terenu pokrywają uprawy, w związku z czym mieszanina pyłków nie zawiera pyłku pochodzącego z gatunków roślin uprawnych. Mieszanina pyłków w „Meli Kissouri”, która powstaje w wyniku oddziaływania powyższych czynników, wpływa na właściwości organoleptyczne miodu. Dokładniej rzecz ujmując, jego charakterystyczna barwa (ciemna z czerwonymi odcieniami) wynika z faktu, że pyłek jest zbierany przez pszczoły jesienią, a nie wiosną. Powszechnie wiadomo, że jesienią ziarna pyłku są ciemniejsze, a wiosną jaśniejsze. Ponadto intensywny aromat i smak miodu przypisuje się wysokiemu odsetkowi pyłku wrzosów, który zawiera wiele różnych związków lotnych.
- Wyjątkowo niska zawartość sacharozy. Maksymalna zawartość sacharozy nie przekracza 0,2 % i, jak wynika z literatury, jest to mniej niż w przypadku jakiegokolwiek innego greckiego miodu wrzosowego. Ten niski poziom sacharozy wynika z czynnika ludzkiego, a w szczególności z lokalnych praktyk pszczelarskich. Jedną z fundamentalnych reguł jest niepodawanie pszczołom sztucznej karmy w okresie produkcji „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”, ponieważ zaspokajają wszystkie swoje potrzeby żywieniowe dzięki obfitości kwitnących wrzosów. Zimą pszczoły żywią się ostatnim miodem wrzosowym, który wyprodukowały w tym okresie i którego część pozostawia się w ulach.

„Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri” stanowi świadectwo wiedzy i doświadczenia zdobytego przez ostatnie 100 lat przez lokalnych pszczelarzy. Nauczyli się oni odczytywać szczególne warunki panujące na tym określonym obszarze geograficznym, różniące się w zależności od pory roku i położenia uli, i dzięki temu potrafią produkować miód z pyłku zebranego z wielu rodzajów kwiatów, a przede wszystkim z wrzosów.

Specyfika miodu „Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri”, jego znaczna renoma i otrzymane nagrody wynikają ze wszystkich powyższych czynników. Sprzedaje się go pod tą nazwą od ponad 30 lat i często pojawiają się o nim wzmianki w różnych publikacjach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/meli_kissouri_pdo170523.pdf
