C/2024/2110

11.3.2024

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/2024/2110)

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 ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ISTARSKI MED / ISTRSKI MED»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR+SI-2833 — 14.3.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Istarski med / Istrski med»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Δημοκρατία της Κροατίας και Δημοκρατίας της Σλοβενίας

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 «Istarski med» / «Istrski med» είναι ένα μέλι που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των μελισσοκομικών φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις κηρήθρες της κυψέλης, προκειμένου να ωριμάσουν.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— Περιεκτικότητα σε νερό ≤ 18,6 %

— Δείκτης διάστασης ≥ 10, εκτός από το μέλι ροβίνιας, το οποίο είναι ≥ 3, στην κλίμακα Schade

— HMF ≤ 15,0 mg/kg

Παλινολογικά (γυρεολογικά) χαρακτηριστικά:

Το γυρεολογικό φάσμα του «Istarski med» / «Istrski med» πρέπει να αντικατοπτρίζει τη βλάστηση της περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4. Ανάλογα με τον τύπο μελιού, η γύρη από νεκταροφόρα φυτικά είδη των ακόλουθων οικογενειών αντιπροσωπεύει μεγάλο ποσοστό του φάσματος: Fabaceae, Sapindaceae, Rhamnaceae, Cornaceae, Brassicaceae, Loranthaceae, Malvaceae, Liliaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Apiaceae, Salicaceae, Adoxaceae, Ericaceae, Asteraceae, Oleaceae, Araliaceae, Ranunculaceae, Asphodelaceae, Anacardiaceae. Ενδέχεται επίσης να υπάρχει παρουσία γύρης από νεκταροφόρα φυτικά είδη των ακόλουθων οικογενειών: Aquifoliaceae, Boraginaceae, Amaryllidaceae, Asparagaceae, Scrophulariaceae, Urticaceae, Campanulaceae, Fumariaceae και άλλες.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Στο «Istarski med» / «Istrski med» ενδέχεται επίσης να υπάρχει παρουσία γύρης από μη νεκταροφόρα φυτικά είδη των ακόλουθων οικογενειών: *Quercus* spp., *Fraxinus* spp., *Helianthemum* spp., *Papaver* spp., *Plantago* spp., *Betula* spp., *Alnus* spp., *Carex* spp., *Pinus* spp., *Cistus* spp., Poaceae και Pinaceae, *Fragaria vesca*, *Cupressus sempervirens*, *Olea europaea*, *Filipendula ulmaria*, *Vitis vinifera*, *Corylus avellana* και άλλες σε χαμηλότερα ποσοστά.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Τύπος μελιού	Ηλεκτρική αγωγιμότητα
Μέλι ροβίνιας	≤ 0,25 mS/cm
Μέλι φασκομηλιάς	0,20-0,55 mS/cm
Μέλι καστανιάς	≥ 0,8 mS/cm
Μέλι ανθέων	≤ 0,8 mS/cm
Μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δέντρα	≥ 0,8 mS/cm
Μέλι σατουρείας της ορεινής	≤ 0,8 mS/cm
Μέλι φλαμουριάς	0,5-1,1 mS/cm

Γυρεολογικά χαρακτηριστικά:

	Περιγραφή
Μέλι ροβίνιας	Πρέπει να περιέχει γύρη ροβίνιας (*Robinia pseudoacacia* L.) και μπορεί να εμφανίζονται συνοδευτικά είδη γύρης από τα ακόλουθα φυτά: Rosaceae, Fabaceae, *Cornus sanguinea*, *Prunus* spp., Poaceae, *Salix* spp., *Fragaria vesca*, *Quercus* spp., *Fraxinus* spp., *Lotus* spp., *Ligustrum vulgare*, *Helianthemum* spp. Μπορεί να εμφανίζεται μεμονωμένη γύρη από τα ακόλουθα φυτά: *Cornus mas*, *Aesculus hippocastanum*, Apiaceae, *Loranthus europaeus*, *Acer* spp., *Pinus* spp., *Plantago* spp. *Filipendula ulmaria*, *Castanea sativa*, Lamiaceae, Brassicaceae, *Asparagus* spp., *Tilia* spp., *Taraxacum officinale*, *Phacelia tanacetifolia*, *Paliurus spina christi*, *Olea europea*, Asteraceae (το γένος *Solidago*).
Μέλι φασκομηλιάς	Πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 15 % γύρη φασκόμηλου (*Salvia officinalis* L.). Μπορεί να εμφανίζονται συνοδευτικά είδη γύρης από τα ακόλουθα φυτά: Rosaceae, *Robinia pseudoacacia*, *Quercus* spp., *Prunus* spp., *Paliurus spina christi*, *Olea europea*, *Ligustrum vulgare*. Μπορεί να εμφανίζεται μεμονωμένη γύρη από τα ακόλουθα φυτά: Poaceae, *Pistacia* spp., Lamiaceae, *Filipendula ulmaria*, *Cornus sanguinea*.
Μέλι καστανιάς	Πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 85 % γύρη καστανιάς (*Castanea sativa* Mill.). Μπορεί να εμφανίζεται μεμονωμένη γύρη από τα ακόλουθα φυτά: *Paliurus spina christi*, Fabaceae, Rosaceae, *Pistacia* spp., *Prunus* spp., *Salix* spp.
Μέλι ανθέων	Μπορεί να περιέχει ποικίλα ποσοστά γύρης από τα ακόλουθα φυτά: Fabaceae, Rosaceae, *Quercus* spp., *Prunus* spp., Poaceae, *Paliurus spina christi*, *Acer* spp., σπόροι μυκήτων, *Salix* spp., Apiaceae, *Robinia pseudoacacia*, *Fraxinus* spp., *Fragaria vesca*, *Cornus sanguinea*, *Lotus* spp., *Lamiaceae*, *Castanea sativa*, *Aesculus hippocastanum*

Μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δέντρα	Ο λόγος του αριθμού των στοιχείων μελιτώματος (σπόροι μυκήτων, μέρη υφών, πράσινα φύκη) προς τους κόκκους γύρης των νεκταροφόρων φυτικών ειδών πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,5, με μεταβλητά ποσοστά γύρης από τα ακόλουθα φυτά: Fabaceae, *Castanea sativa*, Rosaceae, *Salix* spp., *Paliurus spina christi*, *Robinia pseudoacacia*, *Cornus sanguinea*, *Prunus* spp., *Lotus* spp., Poaceae, *Quercus* spp., *Olea europea*, *Fraxinus* spp., *Filipendula ulmaria*, *Fragaria vesca*, Asteraceae (το γένος *Solidago*), Apiaceae, *Tilia* spp., *Taraxacum officinale*, *Pinus* spp., *Loranthus europaeus*, Liliaceae, *Ligustrum vulgare*, Lamiaceae, *Helianthemum* spp., *Cornus mas*, Brassicaceae, Asteraceae (το γένος *Taraxacum*), *Acer* spp.
Μέλι σατουρείας της ορεινής	Πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 20 % γύρη σατουρείας της ορεινής (*Satureja montana* L.). Μπορεί να εμφανίζονται συνοδευτικά είδη γύρης από τα ακόλουθα φυτά: *Hedera helix*, *Satureja montana*, Fabaceae, *Tilia* spp., Rosaceae. Μπορεί να εμφανίζεται μεμονωμένη γύρη από τα ακόλουθα φυτά: *Castanea sativa*, *Echium vulgare*, *Filipendula ulmaria*, Liliaceae, Poaceae, Asteraceae (το γένος *Solidago*), Asteraceae (το γένος *Taraxacum*), *Centaurea jacea*, *Fragaria vesca*.
Μέλι φλαμουριάς	Πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 25 % γύρη φλαμουριάς (*Tilia* sp.). Μπορεί να εμφανίζονται συνοδευτικά είδη γύρης από τα ακόλουθα φυτά: Rosaceae, *Quercus* spp., Poaceae, *Paliurus spina christi*, Fabaceae, *Castanea sativa*, *Fraxinus* spp., Asteraceae (το γένος *Solidago*). Μπορεί να εμφανίζεται μεμονωμένη γύρη από τα ακόλουθα φυτά: *Vitis vinifera*, *Trifolium* spp., *Sambucus nigra*, *Ranunculus* spp., *Phacelia tanacetifolia*, Liliaceae, *Helichrysum italicum*, *Helianthus annuus*, *Centaurea* spp., *Centaurea jacea*, *Carex* spp., Asteraceae, Apiaceae.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

	Χρώμα	Οσμή	Γεύση
Μέλι ροβίνιας	λαμπερό κίτρινο έως κίτρινο, σχεδόν άχρωμο	ήπια, κηρήθρας χωρίς γόνο, φρέσκου κεριού και άνθους ροβίνιας	γλυκιά έως πολύ γλυκιά, με σύντομη επίγευση
Μέλι φασκόμηλου	καστανοκόκκινο, πορτοκαλοκόκκινο, κιτρινοκόκκινο, κεχριμπαρένιο, πρασινίζον	ξύλου, ευχάριστη	ελαφρώς έντονη, με επίγευση, γλυκιά, ελαφρώς πικρή
Μέλι καστανιάς	καστανοκόκκινο	μετρίως έντονη έως έντονη, ανθού καστανιάς	έντονη, πικρή έως πολύ πικρή, με μακρά επίγευση μετρίως γλυκιά έως γλυκιά
Μέλι ανθέων	κίτρινο έως βαθύ κεχριμπαρένιο	ευχάριστη, ανθώδης, κομπόστας, ανθέων λειμώνων, κεριού και ζάχαρης μπορεί να είναι έντονη	γλυκιά έως πολύ γλυκιά, ελαφρώς όξινη έως όξινη, με επίγευση
Μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δέντρα	λαμπερό καφέ έως σκούρο καστανοκόκκινο	ξύλου και καραμέλας, έντονη	ελαφρώς έντονη, ξύλου ή καραμέλας, μετρίως γλυκιά
Μέλι σατουρείας της ορεινής	κεχριμπαρένιο κόκκινο	αποξηραμένων φρούτων	γλυκιά, με επίγευση και ελαφρώς ξινή
Μέλι φλαμουριάς	κίτρινο έως κεχριμπαρένιο	έντονη, δροσερή, ανθού φλαμουριάς, μινθόλης, φλούδας λεμονιού και ξύλου	μετρίως γλυκιά, ελαφρώς όξινη, ελαφρώς έως μετρίως πικρή, δροσερή, με επίγευση

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

—

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

Όλα τα στάδια παραγωγής, από την τροφοληψία των μελισσών μέχρι την εκχύλιση, πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

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

Η συσκευασία του «Istarski med» / «Istrski med» πραγματοποιείται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4, κυρίως για να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και, ως εκ τούτου, η πρωτοτυπία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Αυτό συμβάλλει στην ελαχιστοποίηση της πιθανότητας νόθευσης του προϊόντος από την ανάμειξη με παρόμοια προϊόντα, η οποία είναι πιθανότερη εάν η συσκευασία πραγματοποιείται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Κατά τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά σε προσυσκευασμένη μορφή, η ονομασία «Istarski med» ή «Istrski med» πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες μεγαλύτερους από οποιαδήποτε άλλη ονομασία επί της προσυσκευασίας. Η επισήμανση πρέπει επίσης να περιλαμβάνει σφραγίδα που φέρει αύξοντα αριθμό ταυτοποίησης και το κοινό σύμβολο (λογότυπο).

Όλοι οι χρήστες της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Istarski med» / «Istrski med» που διαθέτουν το προϊόν στην αγορά σύμφωνα με τις παρούσες προδιαγραφές έχουν το δικαίωμα να χρησιμοποιούν τη σφραγίδα, υπό τους ίδιους όρους.

Το κοινό σύμβολο είναι μια σταγόνα μελιού χρωματισμένη με εναλλασσόμενες γκρίζες και μαύρες οριζόντιες λωρίδες, πάνω σε ένα κίτρινο εξάγωνο που απεικονίζει μια σχηματοποιημένη κηρήθρα. Κάτω από το εξάγωνο αναγράφεται, με κεφαλαία γράμματα, η ονομασία «ISTARSKI MED» στην κροατική παραλλαγή (εικόνα 1) και η ονομασία «ISTRSKI MED» στη σλοβενική παραλλαγή (εικόνα 2).

Εικόνα 1



Εικόνα 2



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Istarski med» / «Istrski med» στην Κροατία είναι η χερσόνησος της Ίστρια και οι νήσοι της στην κομητεία Ίστρια, ακολουθούμενες από τους δήμους Opatija, Lovran, Mošćenička Draga και Matulji, τις νήσους Cres και Lošinj και τις μικρότερες νήσους Unije, Ilovik, Susak και Vele Srakane, καθώς και ορισμένες ακατοίκητες νησίδες. Στη Σλοβενία, η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει την περιφέρεια της σλοβενικής Ίστριας, η οποία αποτελείται από τους δήμους Koper, Izola, Piran και Ankaran.

Στη Σλοβενία, τα όρια της περιοχής παραγωγής συμπίπτουν με τα βόρεια όρια των δήμων Ankaran και Koper, τα οποία εκτείνονται από το σημείο διέλευσης των συνόρων του Lazaret/Lazzaretto στα σύνορα Σλοβενίας-Ιταλίας μέχρι τα όρια μεταξύ των δήμων Koper και Sežana δίπλα στο φυσικό πάρκο Dolina Glinščice/Val Rosandra. Η γεωγραφική περιοχή συνεχίζει κατά μήκος των ορίων μεταξύ των δήμων Koper και Sežana νότια του χωριού Ocizla και βόρεια του χωριού Črnotiče και, στη συνέχεια, κατέρχεται στο φυσικό πάρκο Slavnik και διέρχεται κατά μήκος του βορειοανατολικού άκρου του έως ότου φτάσει στα σύνορα με την Κροατία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1 *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η Ίστρια χαρακτηρίζεται από πλούσια και ποικιλόμορφη χλωρίδα χάρη στις ευνοϊκές συνθήκες από τις οποίες επωφελείται η περιοχή. Η πρώτη από αυτές είναι η γεωγραφική θέση της Ίστριας, ακολουθούμενη από το κλίμα, το ανάγλυφο του εδάφους, την πετρογραφική βάση και το έδαφος.

Η γεωγραφική περιοχή επωφελείται από ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες· το κλίμα είναι πολύ ετερογενές, κυρίως επειδή, ως χερσόνησος, η Ίστρια περιβάλλεται σε τρεις πλευρές από τη θάλασσα, αλλά και επειδή βρίσκεται στο βόρειο άκρο της Αδριατικής Θάλασσας, στο σταυροδρόμι μεταξύ της Μεσογείου και του ηπειρωτικού τμήματος της Ευρασίας. Ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος και τα χαρακτηριστικά του ανάγλυφου του εδάφους, η Ίστρια υποδιαιρείται σε τρεις κλιματικές ζώνες. Το κεντρικό και νότιο παράκτιο τμήμα χαρακτηρίζεται από μεσογειακό κλίμα, ενώ το βόρειο τμήμα και το τμήμα της ενδοχώρας έχουν μετρίως θερμό και υγρό κλίμα, με θερμά καλοκαίρια. Στο βόρειο, ηπειρωτικό τμήμα, επικρατεί υπομεσογειακό κλίμα.

Οι διάφοροι τύποι του «Istarski med» / «Istrski med» ποικίλλουν ανάλογα με τις φυτικές κοινότητες, οι οποίες με τη σειρά τους ποικίλλουν ανάλογα με την αλληλεπίδραση μεταξύ του κλίματος, του εδάφους και του ανάγλυφου του εδάφους. Από γεωγραφική άποψη, η Ίστρια βρίσκεται στη διαχωριστική γραμμή μεταξύ της Μεσογείου και των οροσειρών των Δειναρικών Άλπεων και των Άλπεων και, ως εκ τούτου, όσον αφορά τη βλάστηση, χαρακτηρίζεται από τη χλωρίδα των περιοχών αυτών. Συνεπώς, υπάρχουν αρκετές εκτάσεις βλάστησης στη χερσόνησο της Ίστριας και αυτή η ποικιλόμορφη βλάστηση αποτελεί σημαντική βάση για την παραγωγή των διαφόρων τύπων «Istarski med» / «Istrski med». Μια στενή παρυφή κατά μήκος της θάλασσας σχηματίζει μια περιοχή με αειθαλή δάση αριάς και λόχμης, φυτικό παγκόσμιο χαρακτηριστικό της περιοχής της Μεσογείου. Τα φυλλοβόλα δάση χνοώδους δρυός και ανατολικού καρπίνου είναι η πιο διαδεδομένη μορφή δασικής βλάστησης στην Ίστρια, η οποία εκτείνεται στο μεγαλύτερο μέρος της ηπειρωτικής Ίστριας, από τη ζώνη της αειθαλούς βλάστησης στην οποία επεκτείνονται, μέχρι τα κεντρικά τμήματα της Ίστριας. Σε αυτό το είδος βλάστησης κυριαρχεί η χνοώδης δρυς ή η ευρωπαϊκή δρυς, η οποία, μαζί με την άρια, αποτελεί σημαντική πηγή μελιτώματος. Οι καστανιές απαντώνται στις πλαγιές της Učka, πάνω από το Lovran, και στη δυτική Ίστρια (Bujština), κυρίως στα δάση ανατολικού καρπίνου και χνοώδους δρυός, λόγω των βαθιών όξινων εδαφών που σχηματίστηκαν πάνω από τα παλαιότερα ερυθρά εδάφη. Αυτές οι συστάδες καστανιάς παρέχουν επαρκείς ποσότητες νέκταρος, τοποθετώντας την οριοθετημένη περιοχή σε μια κατηγορία κροατικών περιοχών που διατηρούνται ακόμη σε καλή κατάσταση, όπου είναι δυνατή η παραγωγή μελιού καστανιάς που είναι εξαιρετικά μονοανθικό. Υπάρχει μια ευρέως διαδεδομένη κοινότητα φαρμακευτικής φασκομηλιάς και στίπας κυρίως στα νοτιοανατολικά τμήματα της Ίστριας, τα οποία χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι, παρέχοντας σημαντικές ποσότητες νέκταρος και εξασφαλίζοντας την παραγωγή του πιο πολύτιμου τύπου μελιού που είναι χαρακτηριστικό του μεσογειακού κλίματος: του μελιού φασκομηλιάς. Ταυτόχρονα, η περιοχή αυτή είναι το βορειότερο σημείο στο οποίο η φαρμακευτική φασκομηλιά είναι ευρέως διαδεδομένη στη γηγενή της μορφή. Η περιοχή χνοώδους δρυός και μολίνιας αποτελεί το πιο ποικιλόμορφο τμήμα της Ίστριας από άποψη βλάστησης. Οι περισσότερες συστάδες ροβίνιας βρίσκονται στο κεντρικό και στο βόρειο τμήμα, αλλά ορισμένες εκτείνονται περαιτέρω στη μεσογειακή κλιματική ζώνη, όπου συνδυάζονται με τη μεσογειακή χλωρίδα για την παροχή πόρων νέκταρος. Το γεγονός αυτό, μαζί με τα κύρια φυτικά είδη, επηρεάζει την ιδιαιτερότητα του μελιού ροβίνιας.

Στην περιγραφή της χλωρίδας του αρχιπελάγους Cres-Lošinj, ο Wallnöfer (2008) αναφέρει ότι από τις 1 130 καταγραφείσες ταξινομικές βαθμίδες, 253 αναφέρθηκαν μόνο για τη νήσο Cres και 273 μόνο για τη νήσο Lošinj. Στο βόρειο, υπομεσογειακό τμήμα της νήσου Cres, οι σημαντικότερες κοινότητες βραχώδους βλάστησης είναι οι βοσκότοποι φαρμακευτικής φασκομηλιάς και η κοινότητα φεστούκας και koeleria. Η περιοχή του Osoršćice αριθμεί περίπου 700 είδη φυτών, αντιπροσωπεύοντας τα δύο τρίτα της συνολικής χλωρίδας της νήσου Lošinj.

Ο Miloš Furlan (2007) αναφέρει σχετικά με τα χαρακτηριστικά των μελισσοκομικών βοσκοτόπων στη σλοβενική Ίστρια ότι «η περιοχή διαθέτει σχεδόν όλους τους τυπικούς εποχιακούς βοσκοτόπους, από τους βοσκοτόπους για τις αρχές της άνοιξης μέχρι τους κύριους βοσκοτόπους ροβίνιας, καθώς και βοσκοτόπους καστανιάς και φθινοπωρινούς βοσκοτόπους στη φθινοπωρινή βλάστηση, ακολουθούμενα από την εμφάνιση μελιτώματος στα δέντρα και τη δυνατότητα συλλογής γλυκών ουσιών σε διάφορα ώριμα φρούτα, όπως σύκα, σταφύλια και άλλα συναφή».

5.2 *Ιδιαιτερότητα του προϊόντος*

Η ιδιαιτερότητα του «Istarski med» / «Istrski med» οφείλεται στους φυσικούς πόρους στους οποίους βασίζεται η παραγωγή του. Ως σπάνιο τρόφιμο, το μέλι, λόγω της ιδιαιτερότητάς του (παρουσία κόκκων γύρης), είναι σε μεγάλο βαθμό αντιπροσωπευτικό της περιοχής παραγωγής του. Ευρισκόμενη στα σύνορα δύο βιογεωγραφικών περιοχών —της μεσογειακής και της ηπειρωτικής—, η Ίστρια αποτελεί εξαιρετική περιοχή όσον αφορά τη χλωρίδα.

Μεγάλα ποσοστά των ακόλουθων φυτικών ειδών διαπιστώνονται στο μέλι ροβίνιας: *Fraxinus*, φυτά της οικογένειας Rhamnaceae, *Salix*, *Loranthus europaeus*, *Cotinus coggyria*, *Prunus* f., *Vicia*, *Trifolium pratense* gr., *Coronilla*/*Hippocrepis*, *Chamaerops* και *Filipendula*, ενώ διάφορες μελέτες δείχνουν ότι το χαρακτηριστικό ποσοστό γύρης ροβίνιας κυμαίνεται από 7 % έως 60 %, συνεπώς, κατά τον προσδιορισμό της προέλευσης, δίδεται προσοχή στον εντοπισμό συγκεκριμένων φυσικών ή χημικών χαρακτηριστικών.

Περαιτέρω επιβεβαίωση της προέλευσης των δειγμάτων μελιού ροβίνιας αποτέλεσαν οι πολύ χαμηλές τιμές ηλεκτρικής αγωγιμότητας (0,11-0,18 mS/cm), δεδομένου ότι οι τιμές αυτές είναι τυπικές για το μέλι ροβίνιας.

Παρατηρήθηκε επίσης πλήρης απουσία κρυστάλλωσης του μελιού —ιδιότητα που συνήθως συνδέεται με την παρουσία νέκταρος ελαιοκράμβης. Δεδομένης της επιβεβαιωμένης απουσίας κόκκων γύρης ελαιοκράμβης, μπορούμε να καταλήξουμε στο συμπέρασμα ότι πρόκειται για ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του μελιού ροβίνιας από τη χερσόνησο της Ίστρια.

Το μέλι καστανιάς είναι γνωστό ότι έχει υψηλή ποσότητα γύρης, η οποία αντιστοιχεί πάντα σε ποσοστό άνω του 90 % σε δείγματα από την Ίστρια. Επιπλέον, το γυρεολογικό φάσμα του μελιού καστανιάς από την Ίστρια διαφέρει από εκείνο που παράγεται σε γειτονικές χώρες, όπως στην περιοχή των Άλπεων της Ιταλίας, όπου κυριαρχεί η γύρη φυτικών ειδών ορεινής βλάστησης, όπως τα φυτά της οικογένειας Ericaceae και Tilia.

Σε δείγματα μελιού ανθέων, η γύρη που περιεχόταν σε σημαντικά ποσοστά προερχόταν από Castanea και *Prunus* f. και σε μικρότερα ποσοστά από *Rubus* f., Clematis, Castanea, *Brassica* f., Umbelliferae/Apiaceae, φυτά της οικογένειας Rhamnaceae, *Trifolium repens* gr., Vicia, Melilotus και Coronilla/Hippocrepis. Η ιδιαιτερότητα του γυρεολογικού φάσματος ενισχύεται περαιτέρω από την παρουσία γύρης από τα ακόλουθα φυτικά είδη που απαντούν συνήθως στην περιοχή: Ailanthus, Loranthus, *Asparagus acutifolius*, Aesculus και *Cotinus coggyria*.

Εκτός από τα είδη μελιού νέκταρος, οι μελισσοκόμοι της Ίστριας παράγουν επίσης μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δέντρα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Αναλύσεις δειγμάτων μελιού έδειξαν ότι η αναλογία των στοιχείων μελιτώματος προς τους κόκκους γύρης από νεκταροφόρα φυτικά είδη κυμαινόταν από 2,03 έως 29,3, με διάμεση τιμή 8,2, η οποία είναι πολύ μεγαλύτερη από τις τιμές που απαιτούνται για την ταξινόμηση του μελιού μελιτώματος (> 3). Ομοίως, μελιτογυρεολογικές αναλύσεις του μελιού επιβεβαίωσαν ένα χαρακτηριστικό γυρεολογικό φάσμα στο οποίο απαντά επίσης γύρη μη νεκταροφόρων φυτικών ειδών όπως τα Fraxinus, Quercus, Plantago και Gramineae/Pocaea. Επιπλέον, το χαρακτηριστικό γυρεολογικό φάσμα των νεκταροφόρων φυτικών ειδών περιλαμβάνει φυτά της οικογένειας Rhamnaceae και *Prunus* f., τα οποία υπήρχαν στο 100 % των δειγμάτων, ακολουθούμενα από τα Castanea, *Rubus* f., *Compositae* T, *Brassica* f., *Asparagus acutifolius* και Clematis, ενώ τα *Cotinus coggyria* και Aesculus διαπιστώθηκαν σε ελαφρώς μικρότερα ποσοστά.

Η ιδιαιτερότητα του μελιού φασκομηλιάς από την Ίστρια αντανακλάται στη βοτανική του προέλευση και στην αυξημένη παρουσία γύρης από *Robinia pseudoacacia*, Rosaceae, *Ligustrum vulgare*, Fabaceae, Ericaceae, *Acer* spp., *Lotus* spp. και *Salix* spp. Διαφέρει από το μέλι φασκόμηλου από τη βόρεια Αδριατική, όπου το μεγαλύτερο μέρος της γύρης που διαπιστώθηκε προέρχεται από Rhamnaceae, *Acer spp*., *Castanea sativa, Myosotis spp*., *Prunus spp*. και *Rubus spp*., ενώ το γυρεολογικό φάσμα στη Δαλματία χαρακτηρίζεται από την παρουσία γύρης από *Paliurus spina christi, Erica arborea, Trifolium pratense, Melilotus* spp., *Centaurea jacea* και Apiaceae.

Με βάση το γυρεολογικό φάσμα που διαπιστώθηκε στα δείγματα μελιού σατουρείας της ορεινής που αναλύθηκαν, μεγάλο ποσοστό της γύρης προερχόταν από *Hedera helix*, Fabaceae, *Tilia* spp., Rosaceae, *Castanea sativa, Echium vulgare* και Liliaceae. Αυτό διαφέρει σημαντικά από τα δείγματα μελιού από την Ισπανία, όπου κυριαρχεί η γύρη από *Diplotaxis* spp., *Onobrychis vicifolia, Centaurea* spp., *Lavandula latifolia, Thymus* spp. και Apiaceae.

Αναλύσεις δειγμάτων μελιού φλαμουριάς έδειξαν ότι μεγάλο ποσοστό της γύρης προέρχεται από *Paliurus spina christi*, Fabaceae, *Castanea sativa,* Asteraceae (το γένος *Solidago*), Liliaceae, *Centaurea* spp. και Asteraceae. Από τη σύγκριση των φυτικών ειδών που εντοπίστηκαν καθίσταται προφανές ότι διαφέρουν από εκείνα που εντοπίστηκαν στο μέλι φλαμουριάς από την Ιταλία, όπου το μεγαλύτερο μέρος της γύρης που διαπιστώθηκε προερχόταν από *Rubus* spp., *Trifolium repens, Robinia pseudoacacia, Ailanthus altissima, Amorpha* spp. και *Acer* spp., ενώ το γυρεολογικό φάσμα του μελιού φλαμουριάς από τη Ρουμανία χαρακτηρίζεται από την παρουσία γύρης από *Brassica napus, Helianthus annuus, Melilotus* spp. και *Solidago* spp.

Αυτές οι επιστημονικές μελέτες και αναλύσεις που εντοπίζουν έναν συνδυασμό γύρης από ηπειρωτικά και μεσογειακά φυτικά είδη δείχνουν ότι το «Istarski med» / «Istrski med» διαφέρει από το μέλι που παράγεται σε άλλες περιοχές. Τα ποσοστά γύρης διαφόρων φυτικών ειδών συμβάλλουν επίσης στα ιδιαίτερα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, γεύση, οσμή) του «Istarski med» / «Istrski med» σε σύγκριση με τους ίδιους τύπους μελιού από άλλες γεωγραφικές περιοχές. Το «Istarski med» / «Istrski med» χαρακτηρίζεται επίσης από τη φρεσκάδα του (μέγιστη τιμή HMF 15,0 % mg/kg) και την περιεκτικότητα σε νερό έως 18,6 %. Για τη διατήρηση των ιδιοτήτων αυτών, το «Istarski med» / «Istrski med» δεν υποβάλλεται σε εντατική θερμική επεξεργασία και, κατ' αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζεται η διατήρηση των ιδιοτήτων του που οφείλονται στην ειδική χλωρίδα της περιοχής παραγωγής.

5.3 *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιοτυπίας του προϊόντος*

Η Ίστρια είναι μια μοναδική αγροοικολογική περιοχή που παρουσιάζει ποικιλομορφία όσον αφορά το ανάγλυφο του εδάφους, το έδαφος, τη γεωμορφολογία και το κλίμα. Η αλληλεπίδραση μεταξύ αυτών των παραγόντων οδηγεί σε μια τυπική χλωριδική σύνθεση που αποτελεί τη βάση για την παραγωγή διαφόρων τύπων μελιού. Η ποικιλία και ο πλούτος αυτής της χλωριδικής σύνθεσης επηρεάζουν άμεσα την ιδιαιτερότητα του «Istarski med» / «Istrski med», η οποία αντανακλάται στις ιδιαίτερες γεύσεις και οσμές του. Ο συνδυασμός των ποσοστών γύρης που διαπιστώνονται σε ορισμένους τύπους μελιού τούς προσδίδει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, οσμή και γεύση) που διαφέρουν από τα δείγματα του ίδιου τύπου μελιού από άλλες γεωγραφικές περιοχές. Με την πάροδο του χρόνου, οι μελισσοκόμοι της Ίστριας συνέβαλαν στις ιδιαίτερες ιδιότητες του μελιού, καθώς εξοικειώνονταν με τη βοτανική σύνθεση και τα κλιματικά χαρακτηριστικά των διαφόρων μικροπεριοχών, γεγονός που τους παρείχε τη δυνατότητα να παρακολουθούν με μεγαλύτερη ακρίβεια τις φάσεις του κύκλου ζωής ορισμένων φυτών παραγωγής μελιού. Παρακολουθώντας προσεκτικά τη φύση και το κλίμα, οι μελισσοκόμοι της Ίστριας μπορούν να προσδιορίζουν με ακρίβεια πού και πότε θα τοποθετήσουν τις κυψέλες τους ή πότε θα αρχίσουν να εξάγουν το μέλι, ώστε να επιτύχουν τον τυπικό χαρακτήρα και τον υψηλό βαθμό καθαρότητας του νέκταρος. Οι πρακτικές αυτές συμβάλλουν στον εξαιρετικά μονοανθικό χαρακτήρα του μελιού. Η ιδιαιτερότητα των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής παραγωγής, η πολυετής πείρα των μελισσοκόμων και η παράδοση παραγωγής που χρονολογείται από τις αρχές του περασμένου αιώνα και πέρασε από γενιά σε γενιά καθιστούν τελικά το «Istarski med» / «Istrski med» ένα αναγνωρίσιμο προϊόν μεταξύ των καταναλωτών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20Istarski%20med%2026-4-2023.doc

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-IZBRANA-KAKOVOST/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-ZASCITENIH-KMETIJSKIH-PRIDELKOV/Istrski_med_Istarski_med.pdf