C/2023/1471

11.12.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2023/1471)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“

EU-Nr.: PDO-GR-02827 — 19.1.2022

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n)**

„Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Griechenland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. U. „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ ist ein Blütenhonig. Der Herbstheidehonig wird in der Region Karystia von Bienen erzeugt, die Nektar von dem dort wachsenden violetten Heidekraut (*Erica manipuliflora* und *Erica verticillata*) sammeln. Er wird entweder in flüssiger oder kristallisierter Form angeboten.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ weist folgende Merkmale auf:

— Feuchtigkeitsgehalt ≤ 19 %

— Diastaseindex (Schade-Skala) ≥ 9

— Elektrische Leitfähigkeit ≤ 0,8 mS/cm

— Gehalt an freien Säuren ≤ 40 mEq/kg

— HMF-Gehalt ≤ 30 mg/kg

— Saccharosegehalt ≤ 0,2 %

— Glucose- und Fructosegehalt ≥ 70 % Die Summe der beiden Zucker kann in bestimmten Fällen mehr als 90 % betragen.

Organoleptische Merkmale

Der Geschmack ist leicht bitter, die Farbe dunkel mit rötlich-kupferfarbenen Schattierungen und der Geruch intensiv und anhaltend.

Der Honig bleibt für kurze Zeit (ein bis drei Monate) flüssig. Dann kristallisiert er aufgrund des hohen Glukosegehalts. Die Kristalle, die sich bilden, sind relativ groß und beim Verzehr des Honigs im Mund zu spüren.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Melissopalynologische Merkmale

Heidekrautpollen (*Erica manipuliflora* und *Erica verticillata*) sind die Hauptpollenart im Erzeugnis mit der g. U. „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“. Sie machen über 65 % der gesamten Pollen von Nektarpflanzen in „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ aus.

Die restlichen Pollen stammen von lokal wachsenden wilden krautartigen Pflanzen und Halbsträuchern; Pollen von Kulturpflanzen sind jedoch nicht enthalten, da in dem Gebiet nur sehr wenig Landwirtschaft betrieben wird.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Bei der Ernte von „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ lassen die Imker genügend Honig in den Bienenstöcken, damit die Bienen den Winter über ausreichend Nahrung haben und keine Zufütterung erforderlich ist.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Nach der Ernte des Thymianhonigs werden die Bienenstöcke in die hoch gelegenen Gebiete des Berges Ochi (über 600 m) gebracht. In dieser Höhe und unter der Voraussetzung, dass es im Sommer Niederschläge gibt, beginnt nun die Blütezeit des Heidekrauts. Von diesem Zeitpunkt bis Dezember bringen die Imker ihre Bienenstöcke allmählich von den hoch gelegenen Gebieten in die Tiefebene (bis auf Meereshöhe) und folgen dabei der jeweiligen Blütezeit des Heidekrauts. Die Verbringung endet Anfang Dezember in Gebieten, deren Höhenlage ungefähr der Meereshöhe entspricht. So nutzen die Imker die jeweilige Blütezeit des Heidekrauts optimal und ernten in regelmäßigen Abständen den Honig aus ihren Bienenstöcken.

Der Honig wird in Einrichtungen gewonnen, die innerhalb des abgegrenzten Gebiets liegen und für die Honiggewinnung (Ernte, Schleuderung, Klassifizierung, Lagerung in Behältern) angemessen ausgestattet sind.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ wird für das gesamte Gebiet der Gemeinde Karystos (gemäß dem Kallikratis-Programm), die die Ortschaften Karystos, Kafireas, Marmari und Styra in der Region Euböa umfasst, beantragt. Das Gebiet erstreckt sich bis zur Südspitze der Insel Euböa und ist im Westen vom Golf von Euböa sowie im Osten vom Ägäischen Meer umgeben.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die besonderen Eigenschaften von „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ sind im Wesentlichen auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse in dem geografischen Umfeld, in dem der Honig erzeugt wird, zurückzuführen.

Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt an der Südspitze von Euböa und umfasst rund 670 km². Es handelt sich um ein einzigartiges, abgelegenes Gebiet mit einer Vielfalt von Landschaften und Mikroklimata. Ein großer Teil des abgegrenzten Gebiets (etwa 30 000 ha) gehört zu den griechischen Gebieten des europäischen ökologischen Netzes Natura 2000 und ist ein besonderes Schutzgebiet (BSG) bzw. ein besonderes Erhaltungsgebiet (BEG).

Das Gebiet wird vom Berg Ochi überragt, dessen höchste Erhebungen der Profitis Ilias (1 398 m) und der Giouda (1 386 m) sind. Von diesen Gipfeln erstrecken sich Bergkämme mit felsigen Vorsprüngen und Formationen a) im Nordosten und Osten mit steilen Hängen bis zum Ägäischen Meer und b) im Süden und Südosten mit sanfterem Relief bis zum Golf von Euböa.

Der Berg Ochi trägt zu einem besonderen Klima bei, das sich von dem auf der übrigen Insel vorherrschenden Klima unterscheidet. Insbesondere führt das wechselhafte, durch den Berg Ochi bedingte Relief des Gebiets zu großen Unterschieden im Mikroklima und in der Vegetation. In der Tiefebene herrscht ein ganz anderes Klima als in den Berggebieten. Vor allem die Niederschlagsmengen stehen in direktem Zusammenhang mit der Bodenbeschaffenheit und den Winden, die aus dem nordöstlichen Teil des Ägäischen Meeres wehen. So gibt es auf der Nordostseite mehr Niederschläge als auf der Südwestseite und in höheren Lagen mehr Niederschläge als in der Tiefebene. Folglich ist die Nordostseite stärker bewaldet als die Südwestseite.

Die Vegetation des Gebiets besteht aus mediterranen Sträuchern und Bäumen und vielen in Griechenland verbreiteten Pflanzen sowie aus Arten, die auf Euböa oder in Karystia endemisch sind. Der am weitesten verbreitete Lebensraumtyp ist, wie in Richtlinie 92/43/EWG aufgeführt, „*Sarcopoterium spinosum* — Phryganes“ (Code 5420). Er entspricht etwa 30 % des abgegrenzten Gebiets; Heidekraut (*Erica manipuliflora* und *Erica verticillata*) ist eine der dort vorkommenden Arten von Phrygana.

Die Blütezeit der Herbstheide beginnt in den höheren Lagen (etwa 1 000 m) und endet in Gebieten auf Meereshöhe. Heidekraut wächst auf verschiedenen Böden, auch auf kargen Böden, was zeigt, wie wertvoll es in Gebieten ist, die regelmäßig durch Brände oder Überweidung geschädigt werden.

Die Blütezeit des in den höheren Lagen wachsenden Heidekrauts beginnt mit den ersten Niederschlägen nach dem Hochsommer. Sie setzt sich in den Herbstmonaten nach den ersten Niederschlägen bis in die Tiefebene fort.

In dieser natürlichen Umgebung üben die Imker der Region ihre Arbeit aus und setzen damit eine uralte Tradition fort. Die moderne Bienenzucht begann 1910 mit Dimitrios Rigas, nach dem auch der Imkerverband von Karystos benannt ist.

Die Honiggewinnung erfolgt in der Regel in kleinem Umfang für ein zusätzliches Einkommen. Zur lokalen Imkerpraxis gehören u. a. folgende Grundsätze:

— Die Bienenstöcke bestehen meist aus Holz.

— Die Bienenstöcke werden von den hoch gelegenen Gebieten in die Tiefebene gebracht, um die jeweilige Blütezeit des Heidekrauts optimal zu nutzen und so das Potenzial des Gebiets für die Bienenzucht voll auszuschöpfen.

— Während der Honigerzeugung erhalten die Bienen keine Zufütterung.

— Ein Teil des letzten Honigs, den die Bienen erzeugen, wird nicht geerntet und dient dem Bienenvolk über den Winter als Nahrung, damit es im Frühjahr starke Bienenpopulationen gibt.

— Smoker werden mit großer Sorgfalt betrieben und als Brennstoff werden Kiefernnadeln verwendet. Beim Verbrennen geben sie einen kühlen, milden Rauch ab, der die Merkmale des Honigs in keiner Weise verändert.

— Die Bienenwaben werden mithilfe von Schabern, Messern oder Bürsten entfernt.

— Der Honig wird ohne Wärmeeinwirkung aus den Rahmen geschleudert oder durch Dekantieren, jedoch niemals durch Pressen gewonnen.

— Während der Verarbeitung überschreitet die Temperatur des Honigs zu keinem Zeitpunkt 40 °C.

— Die eingesetzten Schwärme werden vor Ort gezüchtet und sind an die Region angepasst.

Die Besonderheit von „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ liegt in

— der Mischung von Pollenkörnern, in der die Pollen von *Erica manipuliflora* überwiegen (in der Regel zwischen 65 % und 90 % der gesamten Pollen), aber auch Pollen von Wildpflanzen vorkommen, und die keine Pollen von Kulturpflanzen enthält. Diese besondere Pollenmischung ist auf die natürliche Umgebung und die Methoden der einheimischen Imker zurückzuführen. Der hohe Anteil an Heidekrautpollen wiederum ist eine Folge der Häufigkeit von Heidekraut im abgegrenzten Gebiet. Aufgrund der besonderen geomorphologischen und klimatischen Gegebenheiten blüht das Heidekraut neben vielen anderen Wildpflanzen zu unterschiedlichen Zeiten in den verschiedenen Höhenlagen. Die Imker nutzen diesen Umstand optimal, indem sie mit ihren Bienenstöcken der Blüte des Heidekrauts an den Hängen des Berges Ochi (von den höher gelegenen Gebieten bis in die am tiefsten gelegenen) folgen. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass der Honig einen hohen Anteil an Heidekrautpollen enthält und in der Pollenmischung auch Pollen zahlreicher wild wachsender Arten der Familien *Fabaceae, Lamiaceae, Ephedraceae* und *Asteraceae* vorkommen, die auf baum- oder strauchbestandenen Flächen sowie in felsigen oder steinigen Gebieten anzutreffen sind. Aufgrund der besonderen Geomorphologie des Gebiets und der besonders kargen Böden werden nur sehr wenige Flächen landwirtschaftlich genutzt, sodass in der Pollenmischung keine Pollen von Kulturpflanzen enthalten sind. Die Pollenmischung im Erzeugnis mit der g. U. „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“, die aufgrund der oben genannten Faktoren entsteht, beeinflusst die organoleptischen Merkmale. Die charakteristische Farbe (dunkel mit rotkupferfarbenen Tönen) ist darauf zurückzuführen, dass die Bienen die Pollen im Herbst und nicht im Frühjahr sammeln. Es ist bekannt, dass Pollenkörner im Herbst dunkler und im Frühjahr heller sind. Das intensive Aroma und der Geschmack sind außerdem auf den hohen Anteil an Heidekrautpollen zurückzuführen, die eine große Anzahl flüchtiger Verbindungen enthalten.

— dem extrem geringen Saccharosegehalt. Die Obergrenze für den Saccharosegehalt liegt bei 0,2 %. Der Literatur zufolge ist dieser Wert niedriger als bei jedem anderen griechischen Heidehonig. Der niedrige Saccharosegehalt zeugt von den menschlichen Einflüssen und insbesondere von der lokalen Imkerpraxis. Eine der goldenen Regeln lautet, dass die Bienen während der Erzeugung von „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ keine Zufütterung erhalten, da ihr gesamter Nahrungsbedarf durch die Fülle an blühendem Heidekraut gedeckt wird. Im Winter ernähren sich die Bienen von dem letzten Heidehonig, den sie in dieser Zeit erzeugt haben und von dem ein Teil im Bienenstock verbleibt.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ bescheinigt auch das Wissen und die Erfahrung, die die lokalen Imker in den letzten 100 Jahren gesammelt haben. Sie haben gelernt, die besonderen Gegebenheiten in diesem abgegrenzten geografischen Gebiet, die je nach Jahreszeit und Standort der Bienenstöcke variieren, zu erkennen und so sicherzustellen, dass Pollen einer Vielzahl von Blüten gesammelt werden, wobei Heidekraut den größten Anteil ausmacht.

Die Besonderheit von „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“, sein hohes Ansehen und die erhaltenen Auszeichnungen sind auf all die oben genannten Faktoren zurückzuführen. Der Honig wird seit mehr als 30 Jahren unter diesem Namen vertrieben und findet häufig in verschiedenen Veröffentlichungen Erwähnung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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