

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 70/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΣΥΝΟΨΗ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «ΚΟČEVSKI GOZDNI MED»

Αριθ. ΕΚ: SI-PDO-0005-0425-29.10.2004

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

## 1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS  
Διεύθυνση: Dunajska 58  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Τηλ. +386 14789109  
Φαξ +386 14789055  
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

## 2. Ομάδα:

Όνομα: Združenje Kočevski med  
Διεύθυνση: Ulica heroja Marinclja 14  
SI-1330 Kočevje  
SLOVENIJA  
Τηλ. +386 18939339  
Φαξ —  
E-mail: dragan.stijepic@nlb.si  
Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές ( X ) Άλλοι ( )

## 3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου, κ.λπ.)

## 4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

#### 4.1. Ονομασία:

«Kočevski gozdni med»

#### 4.2. Περιγραφή:

Το προϊόν «Kočevski gozdni med» είναι διαθέσιμο στους εξής τύπους:

##### α) Gozdni med (δασόμελο)

Προέρχεται από μίγμα μελιού μελιτώματος με μεγάλη περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα. Το χρώμα του ποικίλλει από ανοιχτό έως βαθύ καστανό, με ερυθρές ή πράσινες αποχρώσεις, ενδεχομένως θολό ή διαυγές. Έχει άρωμα ρητίνης, ξηρών καρπών και σιροπιού φύτρων ερυθρελάτης. Η ελάχιστη ηλεκτρολυτική αγωγιμότητά του είναι 0,85 mS/cm.

##### β) Smrekov med (μέλι ερυθρελάτης)

Το μέλι αυτού του τύπου έχει ερυθροκάστανο χρώμα και, όταν είναι σε υγρή κατάσταση, είναι μάλλον παχύρρευστο. Έχει γεύση με στοιχεία από ρητίνη, σιρόπι φύτρων ερυθρελάτης, καραμέλα βοτάνων, πράσινο τσάι, φρυγμένο καφέ, ξηρούς καρπούς, σύκα και καραμέλα καφέ. Είναι ελαστικό και κολλάει στη γλώσσα και τον ουρανίσκο. Η ελάχιστη ηλεκτρολυτική αγωγιμότητά του είναι 0,95 mS/cm.

##### γ) Hojevn med (μέλι ελάτης)

Έχει χρώμα φαιοκάστανο με πρασινωπές ανταποχρώσεις και γεύση από καραμέλα, καμένη ζάχαρη, ρητίνη, νωπό ξύλο κωνοφόρων, σιρόπι φύτρων ερυθρελάτης, καπνιστό τρόφιμο, μαύρο τσάι με γάλα και καραμέλα βοτάνων. Η ελάχιστη ηλεκτρολυτική αγωγιμότητά του είναι 0,95 mS/cm.

##### δ) Lipov med (μέλι φιλύρας)

Έχει χρώμα ανοιχτοκίτρινο έως μετρίως κίτρινο ή κεχριμπαί και πολύ έντονο άρωμα μινθόλης, εκχυλισματος φιλύρας και άνθους φιλύρας. Η ελάχιστη ηλεκτρολυτική αγωγιμότητά του είναι 0,8 mS/cm.

Το προϊόν «Kočevski gozdni med» πρέπει επίσης να είναι σύμφωνο με τις ακόλουθες παραμέτρους:

- υγρασία: 18,6 % το μέγιστο,
- υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF): 10 το μέγιστο,
- μέγιστη θερμοκρασία θέρμανσης 40 °C,
- δεν πρέπει να προέρχεται από ζάχαρη χορηγούμενη στις μέλισσες για τη διατροφή τους ή από μέλι που δεν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής,
- οι σπές του ηθμού πρέπει να έχουν ελάχιστο μέγεθος 0,2 mm,
- ελάχιστη συνολική περιεκτικότητα σε φρουκτόζη και σε γλυκόζη 45 g/100 g μελιού,
- ειδικό βάρος του μελιού 1,40 έως 1,45 g/cm<sup>3</sup>,
- κατά την οργανοληπτική ανάλυση, το μέλι πρέπει να λαμβάνει καλή βαθμολογία όσον αφορά την όψη, την οσμή και τη γεύση (τουλάχιστον 9,5 βαθμούς σε σύνολο 12 βαθμών).

#### 4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή οριοθετείται βορειοδυτικά από οριογραμμή που ξεκινά από την κοινότητα Loški potok, διέρχεται από τους πρόποδες του βουνού Rasna gora και συνεχίζει προς βορρά διασχίζοντας τα Lužarje, Krnava reč και Rob. Μετά την κοιλάδα του Raščica, κατευθύνεται προς το Ronikve και κατόπιν ακολουθεί νοτιοδυτική κατεύθυνση, κατά μήκος των παρυφών του όρους Mala gora. Στη συνέχεια κατευθύνεται προς ανατολάς, φθάνει στον ποταμό Krka και συνεχίζει κατά μήκος των παρυφών των ορέων Rog και Poljanska gora, έως τον ποταμό Kolpa. Οι μεγαλύτερες κοινότητες που βρίσκονται στην ανατολική οριογραμμή είναι: Dvor, Soteska και Črmošnjice. Προς νότια και νοτιοδυτικά, η περιοχή οριοθετείται παράλληλα προς τη μεθόριο με την Δημοκρατία της Κροατίας, κατά μήκος των ποταμών Čabranka και Kolpa. Οι μεγαλύτερες κοινότητες που βρίσκονται σε αυτή την οριογραμμή είναι: Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi και Stari trg ob Kolpi.

Όλες οι αναφερόμενες κοινότητες βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Οι κυψέλες από τις οποίες παράγεται το μέλι «Kočevski gozdni med» πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ο έλεγχος προέλευσης του «Kočevski gozdni med» διενεργείται σε πολλά επίπεδα από τον μελισσοκόμο, την μελισσοκομική ένωση *Združenje Kočevski med*, από επιθεωρητές και, τέλος, επίσης από ανεξάρτητο οργανισμό πιστοποίησης.

Ο μελισσοκόμος πρέπει να τηρεί διάφορα αρχεία και, ιδίως, να καταγράφει καθημερινά στοιχεία για τη δραστηριότητα νομής (θήση και αριθμός κυψελών, διάρκεια νομής, συγκομιζόμενη ποσότητα μελιού, παρτίδα, κλπ.), για τα μέτρα προστασίας της υγείας των μελισσών και για τις αναλύσεις του μελιού. Η ένωση *Združenje Kočevski med* τηρεί μητρώο των μελισσοκόμων παραγωγών του «Kočevski gozdni med» (θήση και αριθμός κυψελών, παραγόμενη ποσότητα μελιού ανά κυψέλη), μητρώο των αριθμημένων ετικετών με την ένδειξη «Kočevski gozdni med» οι οποίες εκδόθηκαν, μητρώο των επιχειρήσεων που συσκευάζουν το μέλι «Kočevski gozdni med» και μητρώο των επιθεωρητών. Οι επιθεωρητές (που έχουν ακολουθήσει ειδική εκπαίδευση και έχουν λάβει σχετική άδεια) οφείλουν να ελέγχουν τους μελισσοκόμους που επιθυμούν να συσκευάσουν το «Kočevski gozdni med» ώστε οι δραστηριότητες μελισσοκομίας, παραγωγής, διατήρησης και συσκευασίας του μελιού να ασκούνται σύμφωνα με τους κανόνες. Εάν το μέλι ανταποκρίνεται στα πρότυπα, ο επιθεωρητής χορηγεί στον μελισσοκόμο τον αριθμό ετικετών «Kočevski gozdni med» που ζητήθηκε, αναλόγως της ποσότητας μελιού που δηλώθηκε. Ο επιθεωρητής οφείλει να τηρεί αρχείο στο οποίο καταγράφονται η συμμόρφωση των μελισσοκομικών πρακτικών που έχει εφαρμόσει ο μελισσοκόμος και οι επιτόπιες αναλύσεις μελιού.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Οι κυψέλες πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4.3 περιοχής. Οι μελισσοκόμοι οφείλουν να τηρούν τις ορθές πρακτικές. Η παραγωγή μελιού υπόκειται σε αυστηρά πρότυπα υγιεινής που εγγυώνται την παραγωγή μελιού υψηλής ποιότητας.

Απαγορεύεται να εκτίθενται οι κηρήθρες που προορίζονται για την παραγωγή μελιού σε χημικά προϊόντα καταπολέμησης ασθένειών των μελισσών και παρασίτων. Στις αποικίες μελισσών δεν χορηγείται τροφή κατά την περίοδο νομής. Η απομάκρυνση των μελισσών από την κυψέλη γίνεται με σάρωση και φυσητήρες, ενώ ο υποκαπνισμός περιορίζεται στο ελάχιστο και απαγορεύεται η χρήση χημικών αποωθητικών. Το μέλι αποθηκεύεται όταν είναι ώριμο και η περιεκτικότητά του σε νερό δεν υπερβαίνει το 18,6 %. Το μέλι δεν μπορεί να εξάγεται από κηρήθρα που περιέχει γόνο. Το μέλι δεν τοποθετείται σε δοχεία απευθείας από τον μελιτοεξαγωγή.

Απαγορεύεται η ξήρανση του μελιού. Το μέλι διηθείται πάντοτε αλλά ο ηθμός δεν πρέπει να συγκρατεί τα σωματίδια μεγέθους μικρότερου των 0,2 mm. Επιτρέπεται η υγροποίηση του κρυσταλλωμένου μελιού με θέρμανση, αλλά η θερμοκρασία του μελιού στο σημείο επαφής του με το θερμαντικό στοιχείο δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40 °C. Απαγορεύεται η υγροποίηση του μελιού με θέρμανση με μικροκύματα.

Μόνον όταν το «Kočevski gozdni med» συσκευάζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής είναι δυνατόν να εξασφαλιστεί και να διατηρηθεί η υψηλή ποιότητά του και επίσης να αποφευχθεί κάθε αλλοίωση των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων του. Πριν από τη συσκευασία και την επισήμανσή της, κάθε παρτίδα του «Kočevski gozdni med» πρέπει υποχρεωτικά να υποβάλλεται σε πρόσθετη εξέταση και αξιολόγηση. Αυτός ο έλεγχος διεξάγεται από τους επιθεωρητές (βλέπε σημείο 4.4) και, ταυτοχρόνως, διεξάγονται πρόσθετοι έλεγχοι από τον οργανισμό ελέγχου που προβλέπεται στο σημείο 4.7. Το «Kočevski gozdni med» συσκευάζεται σε διάφορες συσκευασίες για λιανική πώληση. Αμέσως μετά την συσκευασία, τα δοχεία και τα καλύμματά τους σφραγίζονται με ετικέτα που εξασφαλίζει ότι το δοχείο δεν μπορεί να ανοιχτεί χωρίς αυτή να παραβιαστεί. Ο αυστηρός έλεγχος όλων των φάσεων της παραγωγής και ο έλεγχος ιχνηλασιμότητας περιορίζουν επίσης τον κίνδυνο ανάμιξης του προϊόντος με άλλα μέλια ή επισήμανσης μελιών άλλου τύπου με ετικέτες που φέρουν την ονομασία «Kočevski gozdni med».

#### 4.6. Δεσμός:

Η δασώδης περιοχή του Κοčενje με το εξαιρετικό φυσικό περιβάλλον ανήκει στις καλύτερα διατηρημένες περιοχές της Ευρώπης. Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Kočevski gozdni med» αντιστοιχεί πρακτικά στο σύνολό της στην περιοχή Κοčevska-Kolpa, η οποία έχει ενταχθεί ως περιοχή διατήρησης της φύσης στο δίκτυο Natura 2000 που αποτελεί μία από τις σημαντικότερες πτυχές της εφαρμογής των οδηγιών για τα ενδιαιτήματα και για τα πτηνά. Η περιοχή Κοčevska-Kolpa είναι μία από τις πιο εκτεταμένες και συνεχόμενες δασικές εκτάσεις της Σλοβενίας. Το τμήμα αυτό των Δυναρικών Άλπεων καλύπτεται από ιλλυρική οξιά που ανήκει στα προστατευόμενα ενδιαιτήματα της Ευρώπης.

Η περιοχή νομής έχει εξαιρετικά πυκνή δενδροκάλυψη και το κέντρο της καλύπτει 800 km<sup>2</sup>, εκ των οποίων το 95 % καλύπτεται από δασικά δέντρα. Η χλωρίδα της περιοχής χαρακτηρίζεται από εξαιρετικά μεγάλη ποικιλία, στην οποία προστίθεται η βλάστηση των παρυφών του δάσους, των βοσκοτόπων και των ελών. Η παρουσία κοινότητων μελισσοτροφικών φυτών και η ποικιλότητα των ενδιατημάτων, οι κλιματικές συνθήκες και το υψόμετρο διαφέρουν αναλόγως της επιμέρους περιοχής. Οι μελισσοκόμοι κατορθώνουν να εωφεληθούν από τον πλούτο της χλωρίδας και τις διάφορες εποχές βλάστησης. Επίσης, η ελάτη παράγει νέκταρ τον Ιούνιο, συχνά και τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, η ερυθρελάτη τον Ιούνιο και, ορισμένες φορές, από τα τέλη Μαΐου, ενώ το μελίτωμα φιλύρας εμφανίζεται με την έναρξη ανθοφορίας, τον Ιούνιο, και φθάνει στο ζενίθ της παραγωγής περίπου 14 ημέρες μετά το τέλος της ανθοφορίας. Προκειμένου να εκμεταλλευθούν στο έπακρο τις συνθήκες νομής, οι μελισσοκόμοι μεταφέρουν τις κυψέλες τους από τη μία περιοχή νομής στην άλλη εντός της γεωγραφικής περιοχής, παρακολουθώντας προσεκτικά τα δελτία ενημέρωσης των μελισσοκόμων. Αποτέλεσμα αυτής της πρακτικής είναι η παραγωγή των διαφόρων τύπων «Kočevski gozdni med» που προαναφέρθηκαν.

Η ύπαρξη ενός αγίου προστάτη των μελισσών, του Αγίου Αμβροσίου, αποδεικνύει ότι στη γεωγραφική περιοχή υπάρχει μελισσοκομική παράδοση αιώνων. Είναι γνωστό μόνον ότι ο άγιος αυτός έζησε τον 4ο αιώνα μ.Χ. και ότι ήταν επίσκοπος και ιεροκήρυκας. Ακόμη και έως σήμερα, οι μελισσοκόμοι τον τιμούν και τον ευχαριστούν για την υγεία των μελισσών τους και για την πλούσια παραγωγή μελιού που τους χαρίζει. Στο άγιο βήμα της ενοριακής εκκλησίας του Stari Trg ob Kolpi συναντάει κανείς ένα μεγάλο άγαλμα του Αγίου Αμβροσίου που έχει στα πόδια του μια κυψέλη.

Πριν μερικά χρόνια ανακαλύφθηκε στο παρεκκλήσι του Laza ob Kolpi νωπογραφία του 1557 που αναπαριστά τον Άγιο Αμβρόσιο συνοδευόμενο από τρεις άλλους αγίους. Τα έργα αυτά μαρτυρούν την πολύχρονη ιστορία της μελισσοκομίας στην ευρύτερη περιοχή του Kočevje.

Η διάδοση της μελισσοκομίας στην περιοχή του Kočevje οφείλεται επίσης σε μερικούς μορφωμένους μελισσοκόμους της περιοχής οι οποίοι περιέγραψαν αναλυτικά την εργασία τους. Μεταξύ αυτών αξίζει να αναφερθεί ο Jurij Jonke, ιερέας, δικαστής και δήμαρχος, ο οποίος γεννήθηκε το 1777 στο Svetli Potok, κοντά στην περιοχή του Kočevje, και ο οποίος ήταν επίσης εξαιρετικός μελισσοκόμος και συνέβαλε στην προώθηση της τοπικής μελισσοκομίας. Δημοσίευε επίσης άρθρα, στα οποία περιέγραφε την εργασία του, στην γερμανική μελισσοκομική επιθεώρηση *Bienenzeitung* και στις εφημερίδες *Ljubljanske Novice* και *Ilirischer Blatt*. Το 1836 συνέγραψε ένα εγχειρίδιο μελισσοκομίας με τίτλο: *Anleitung zur praktischen Behandlung der Bienenzucht*.

Άλλος μεγάλος μελισσοκόμος υπήρξε ο συγγραφέας Fran Levstik, ο οποίος γεννήθηκε στο Retje, κοντά στο Velike Lašče. Έγραψε το έργο *Bučelstvo*, το οποίο δημοσιεύθηκε το 1853.

Πραγματική όμως ακμή γνώρισε η μελισσοκομία μετά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο (1914-1918), με την ίδρυση παραρτημάτων των μελισσοκομικών ενώσεων.

Μεταξύ των στυλοβατών αυτής της προώθησης υπήρξε ο προοδευτικός μελισσοκόμος από το Nova Sela ob Kolpi, ο Josip Kajfež (1881-1944), ο οποίος, ήδη το 1918, είχε στην ιδιοκτησία του 100 αποικίες μελισσών. Υπήρξε όχι μόνον άξιος μελισσοκόμος και ο οργανωτής της μελισσοκομίας στην κοιλάδα του Kostelska, αλλά επίσης και φημισμένος εκτροφέας βασιλισσών. Έγραφε επίσης στο περιοδικό *Slovenski čebelar* και σε άλλα παρεμφερή έντυπα.

#### 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Bureau Veritas, d.o.o.  
Διεύθυνση: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Τηλ. +386 14757670  
Φαξ +386 14747602  
E-mail: info@bureauveritas.si

#### 4.8. Επισήμανση:

Το μέλι που πληροί τις προδιαγραφές επισημαίνεται με την ονομασία «Kočevski gozdni med», την ένδειξη «zaščitena oznamba porekla» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), το αντίστοιχο κοινοτικό σύμβολο και το εθνικό σήμα ποιότητας.