



C/2024/2510

9.4.2024

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/2024/2510)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης 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

«Dalmatinski med»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR-02837 — 14.4.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ]**

«Dalmatinski med»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Δημοκρατία της Κροατίας

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

3.2.1. Ορισμός του προϊόντος

Το προϊόν «Dalmatinski med» είναι μέλι το οποίο παράγεται από αποικίες της καρνολικής μέλισσας (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879) από νέκταρ από φασκομηλιά (*Salvia officinalis* L.), παλιούρο (*Paliurus spina-christi* Mill.), θρούμπι (*Satureja* spp.), ερείκη (*Erica* spp.), μανταρινιά (*Citrus unshiu* Marc.), μελιτώμα που βρίσκεται στον σφένδαμο του Μοντελιέ (*Acer monspessulanum* L.) και άλλα φυλλοβόλα φυτικά είδη που ευδοκιμούν στη Δαλματία.

Ο όρος «Dalmatinski med» αναφέρεται στους ακόλουθους τύπους μελιού:

- μονοανθικά μέλια, δηλαδή εκείνα στα οποία επικρατεί το νέκταρ ενός μόνο φυτικού είδους, καθένα από τα οποία έχει τα δικά του μελιτογυρεολογικά, οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές·
- μέλι φασκομηλιάς·
- μέλι παλιούρου·
- μέλι από θρούμπι·
- μέλι ερείκης·
- μέλι μανταρινιάς·
- μέλι ανθέων, δηλαδή πολυανθικό μέλι αποτελούμενο από νέκταρ ποικίλων φυτών στα οποία δεν επικρατεί ένα μόνο φυτικό είδος·
- μέλι μελιτώματος σφενδάμου του Μοντελιέ·
- μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δένδρα.

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

3.2.2. Μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά

Τύπος μελιού	Γυρεολογικό φάσμα		Σημείωση
	Νεκταροφόρα φυτικά είδη	Μη νεκταροφόρα φυτικά είδη	
Μέλι φασκομηλιάς	<i>Paliurus spina christi</i> , <i>Erica arborea</i> , <i>Rhamnus</i> spp., <i>Cirsium</i> spp., <i>Trifolium pratense</i> , Liliaceae, Apiaceae και <i>Centaurea</i> spp.	<i>Helianthemum</i> spp., <i>Cistus</i> spp., <i>Fraxinus</i> spp., <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus</i> spp. και <i>Fraxinus ornus</i>	> 10 % γύρη φασκομηλιάς
Μέλι παλιούρου	<i>Trifolium pratense</i> , <i>Vicia</i> spp., <i>Melilotus</i> spp., Apiaceae, <i>Salvia officinalis</i> , Brassicaceae και <i>Cornus sanguinea</i>	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Dactylis glomerata</i> και <i>Helianthemum</i> spp.	> 50 % γύρη παλιούρου
Μέλι από θρούμπι	Apiaceae, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Centaurea</i> spp., <i>Trifolium pratense</i> , Asteraceae — τύπου <i>Taraxacum</i> , <i>Allium</i> spp., Liliaceae και <i>Lotus corniculatus</i>	<i>Helianthemum</i> spp., <i>Fraxinus</i> spp., <i>Filipendula vulgaris</i> , <i>Plantago</i> spp. και <i>Dactylis glomerata</i>	> 25 % γύρη από θρούμπι
Μέλι μανταρινιάς	<i>Rhamnus alaternus</i> , Asteraceae — τύπου <i>Taraxacum</i> , Brassicaceae, <i>Erica arborea</i> , Apiaceae και <i>Melilotus officinalis</i>	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus</i> spp., <i>Olea europea</i> και <i>Cistus</i> spp.	> 5 % γύρη μανταρινιάς
Μέλι ερείκης	<i>Hedera helix</i> , <i>Satureja cuneifolia</i> , Brassicaceae, Apiaceae, Asteraceae, <i>Salvia officinalis</i> , <i>Myrtus communis</i> και <i>Rhamnus</i> spp.	<i>Cistus</i> spp., <i>Fraxinus ornus</i> και <i>Ephedra</i> spp.	> 50 % γύρη ερείκης
Μέλι ανθέων	<i>Trifolium pratense</i> , Apiaceae, <i>Paliurus spina-christi</i> , <i>Melilotus</i> spp., <i>Rhamnus</i> spp., Liliaceae, <i>Centaurea</i> spp., <i>Salvia officinalis</i> , <i>Vicia</i> spp., <i>Lotus corniculatus</i> και <i>Cornus sanguinea</i>	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Quercus</i> spp. και <i>Cistus</i> spp.	—
Μέλι μελιτώματος σφενδάμου του Μοντελιέ	<i>Trifolium pratense</i> , <i>Cerintho minor</i> , Apiaceae, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Melilotus</i> spp., <i>Allium</i> spp. και <i>Paliurus spina-christi</i>	<i>Fraxinus</i> spp., <i>Dactylis glomerata</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Quercus</i> spp. και <i>Ephedra</i> spp.	Η αναλογία των στοιχείων μελιτώματος και της γύρης νεκταροφόρων φυτικών ειδών μπορεί να κυμαίνεται από 1,17 έως 7,55.
Μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δένδρα	<i>Trifolium pratense</i> , Apiaceae, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Paliurus spina-christi</i> , <i>Melilotus</i> spp. και Liliaceae	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Cistus</i> spp. και <i>Quercus</i> spp.	Η αναλογία των στοιχείων μελιτώματος και της γύρης νεκταροφόρων φυτικών ειδών μπορεί να κυμαίνεται από 0,38 έως 4,46.

3.2.3. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τύπος μελιού	Χρώμα	Οσμή	Γεύση	Άρωμα
Μέλι φασκομηλιάς	Ανοιχτό έως σκούρο κεχριμπαρένιο, με χαρακτηριστική πρασινωπή απόχρωση	Μέτριας έντασης, από φαρμακευτικά βότανα, αποξηραμένα και αρωματικά άνθη, καμφορά, αποξηραμένα ή βρασμένα φρούτα	Μέτριας έως μεγάλης διάρκειας, μετρίως έως πολύ γλυκιά, με μέτρια οξύτητα και ελαφρά έως μέτρια πικράδα	Μέτριας διάρκειας, ανθώδες, από αποξηραμένα και αρωματικά άνθη, λικέρ βοτάνων, αμύγδαλα
Μέλι παλιούρου	Ανοιχτό έως σκούρο κεχριμπαρένιο	Χαμηλής έως μέτριας έντασης, θερμή, από καραμέλα γάλακτος, βρασμένα φρούτα	Μέτριας έως μεγάλης διάρκειας, μετρίως έως πολύ γλυκιά, με χαμηλή οξύτητα	Μέτριας διάρκειας, θερμό, από βανίλια, καραμέλα γάλακτος, κερι, βρασμένα φρούτα
Μέλι από θρούμπι	Ανοιχτό έως σκούρο κεχριμπαρένιο	Μέτριας έως υψηλής έντασης, από αποξηραμένα βότανα, νοτισμένη γη	Μέτριας έως μεγάλης διάρκειας, μετρίως γλυκιά, με χαμηλή οξύτητα και ελαφρά έως μέτρια πικράδα	Μέτριας έως μεγάλης διάρκειας, από γύρη, νοτισμένη γη, αρωματικά βότανα
Μέλι ερείκης	Καστανό έως σκούρο καστανό, με πορτοκαλί και κόκκινες αποχρώσεις	Μέτριας έντασης, από καραμέλα, βρασμένη ζάχαρη	Ήπιας έως μέτριας διάρκειας, μετρίως γλυκιά, με ελαφρά πικράδα	Ελαφράς έως μέτριας διάρκειας, από καραμέλα, αρωματικό ξύλο, κόλλα
Μέλι μανταρινιάς	Ανοιχτό κίτρινο έως πορτοκαλί	Μέτριας έντασης, με άρωμα από άνθη πορτοκαλιάς, μαρμελάδα πορτοκαλιού	Ήπιας έως μέτριας διάρκειας, μετρίως γλυκιά, με χαμηλή οξύτητα	Μέτριας διάρκειας, ανθώδες, φρουτώδες, από σπόρο γλυκάνισου
Μέλι ανθέων	Κίτρινο έως καστανό	Μέτριας έως μεγάλης έντασης, φρουτώδης, από βρασμένα φρούτα ή κομπόστα, αρωματικά βότανα, βότανα λειμώνων, κερι	Μέτριας έως μεγάλης διάρκειας, με πικάντικη γλυκιά επίγευση, μετρίως έως πολύ γλυκιά, με μέτρια οξύτητα	Μέτριας έως μεγάλης διάρκειας, ανθώδες, από φρέσκα φρούτα, κομπόστα, καραμέλα γάλακτος ή βουτύρου, μελάσα, αρωματικά βότανα
Μέλι μελιτώματος σφενδάμου του Μονπελιέ	Καστανό έως σκούρο καστανό, με κόκκινες αποχρώσεις	Μέτριας έντασης, από μελάσα, αποξηραμένη τομάτα, αποξηραμένα βότανα, εκχύλισμα μαγιάς	Μέτριας διάρκειας, ήπια έως μετρίως γλυκιά με μέτρια αλμυρότητα και χαμηλή οξύτητα	Μέτριας έντασης, από μελάσα και αποξηραμένα φρούτα, εκχύλισμα μαγιάς, αποξηραμένη τομάτα, μαρμελάδα σύκου, χουρμάδες
Μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δένδρα	Σκούρο κεχριμπαρένιο έως σκούρο καστανό	Μέτριας έως μεγάλης έντασης, από μελάσα, καραμέλα, αποξηραμένα βότανα, μεταποιημένα φρούτα, πικραμύγδαλα	Μέτριας διάρκειας, μετρίως γλυκιά με χαμηλή έως μέτρια οξύτητα, ενίοτε στυφή	Μέτριας έντασης, από μελάσα και αποξηραμένα φρούτα, μεταποιημένα φρούτα, καραμέλα, βαλασμικό, αποξηραμένα βότανα

3.2.4. Φυσικοχημικές παράμετροι

Τύπος μελιού	Ηλεκτρική αγωγιμότητα	Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF)	Περιεκτικότητα σε νερό	Δείκτης διάστασης
Μέλι φασκομηλιάς	0,20–0,45 mS/cm	15 mg/kg κατ' ανώτατο όριο για όλα τα μέλια κατά τη στιγμή της διάθεσης του προϊόντος στην αγορά	18,5 % κατ' ανώτατο όριο για το μέλι από θρούμπι και το μέλι ερείκης· 18,0 % κατ' ανώτατο όριο για όλα τα άλλα μέλια	Ελάχιστος δείκτης διάστασης 8 για όλες τις ποικιλίες μελιού εκτός από το μέλι μανταρινιάς, όπου ο δείκτης διάστασης μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 4 και 8 σύμφωνα με την κλίμακα Schade, υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη δεν υπερβαίνει τα 10 mg/kg.
Μέλι παλιουρου	0,50–0,80 mS/cm			
Μέλι από θρούμπι	0,20–0,55 mS/cm			
Μέλι ερείκης	0,45–1,05 mS/cm			
Μέλι μανταρινιάς	0,15–0,35 mS/cm			
Μέλι ανθέων	0,80 mS/cm κατ' ανώτατο όριο.			
Μέλι μελιτώματος σφενδάμου του Μονπελιέ	Τουλάχιστον 1,30 mS/cm.			
Μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δένδρα	Τουλάχιστον 0,80 mS/cm.			

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

Απαγορεύεται η σίτιση των αποικιών μελισσών κατά την περίοδο αναζήτησης τροφής των μελισσών, δηλαδή κατά την παραγωγή του «Dalmatinski med». Επιτρέπεται η σίτιση με σκοπό την εξασφάλιση επαρκούς εφοδιασμού με τροφή για τις χειμερινές περιόδους και τις περιόδους εκτός της αναζήτησης τροφής· ωστόσο, η σίτιση πρέπει να ολοκληρώνεται τουλάχιστον 14 ημέρες πριν από την έναρξη της περιόδου αναζήτησης τροφής. Ως μελισσοτροφές επιτρέπονται μόνο το σιρόπι ζάχαρης και/ή παρασκευάσματα ζάχαρης και μελιού. Η μελισσοτροφή μπορεί να παράγεται από επιτραπέζια ζάχαρη καταγωγής εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, αλλά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 50 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια κλίμακα. Το χρονοδιάγραμμα για τη σίτιση των αποικιών μελισσών καθορίζεται ώστε να διασφαλίζεται ότι η μελισσοτροφή δεν επηρεάζει την ποιότητα του «Dalmatinski med» ή τον δεσμό του με τη γεωγραφική περιοχή.

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Dalmatinski med» (αναζήτηση τροφής, εξαγωγή, διήθηση και αποθήκευση) πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

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

Για τη διασφάλιση της ποιότητας και της ιχνηλασιμότητας, το μέλι πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η μεταφορά θα μπορούσε να οδηγήσει σε ακατάλληλες (υψηλές) θερμοκρασίες που αλλοιώνουν τις φυσικοχημικές παραμέτρους και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του μελιού ή προκαλούν την απορρόφηση ξένων οσμών ή υγρασίας από τον αέρα. Η συσκευασία του μελιού στην οριοθετημένη περιοχή συμβάλλει επίσης στην πρόληψη της νόθευσης με μέλια από άλλες περιοχές. Το μέλι συσκευάζεται σε δοχεία διαφόρων μεγεθών. Πρέπει να χρησιμοποιούνται αεροστεγή πώματα, κατά προτίμηση μεταλλικά, για να αποφεύγεται η απώλεια της οσμής και του αρώματος του μελιού και η απορρόφηση ξένων οσμών και υγρασίας από τον αέρα.

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

Όταν διατίθεται στην αγορά, κάθε δοχείο πρέπει να φέρει το λογότυπο «Dalmatinski med». Πέραν του λογότυπου, το δοχείο πρέπει επιπλέον να αναγράφει πληροφορίες σχετικά με τον τύπο μελιού, τον παραγωγό και το έτος παραγωγής και να φέρει σφραγίδα με αριθμό αναγνώρισης. Το λογότυπο αποτελείται από πλεκτό κορδόνι κίτρινου χρώματος που σχηματίζει κύκλο, με τις λέξεις «Dalmatinski med» τοποθετημένες κεντρικά πάνω και κάτω από τον κύκλο. Εντός του κύκλου απεικονίζεται μια σχηματοποιημένη μέλισσα κίτρινου χρώματος, και από κάτω θαλάσσια κύματα κυανού χρώματος. Στα αριστερά και στα δεξιά της μέλισσας υπάρχουν πρόσθετα σχηματοποιημένα πλεκτά κορδόνια κυανού χρώματος (εικόνα 1).

Εικόνα 1

Λογότυπο «Dalmatinski med»



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Dalmatinski med» περιλαμβάνει τις κομητείες Zadar, Šibenik-Knin, Split-Dalmatia και Dubrovnik-Neretva.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η ανθική σύνθεση, το τοπίο και οι κλιματικοί παράγοντες της Δαλματίας, σε συνδυασμό με τη μακροχρόνια μελισσοκομική παράδοση, προσδίδουν στο «Dalmatinski med» τον μοναδικό χαρακτήρα του.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από πληθώρα νησιών και παράκτια ζώνη με παρακείμενες οροσειρές. Το κλίμα της Δαλματίας χαρακτηρίζεται συνήθως από θερμά και ξηρά καλοκαίρια, και ήπιους και βροχερούς χειμώνες. Η Δαλματία έχει τον πιο ανέφελο ουρανό σε ολόκληρη την Κροατία και χαρακτηρίζεται από φυσική βλάστηση και εκτατική γεωργία. Η ιδιαίτερη ανθική σύνθεσή της είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ του μεσογειακού, του μεταβατικού μεσογειακού και του αλπικού κλίματος. Η αλληλεπίδραση μεταξύ της θάλασσας και των ορεινών όγκων καθίσταται πλέον εμφανής στον συνδυασμό των ειδών αλπικής και μεσογειακής χλωρίδας που φύονται σε μικρή μόλις απόσταση μεταξύ τους, καθώς και σε ορισμένα ενδημικά είδη, που συνολικά πιστοποιούν τη βοτανική μοναδικότητα της περιοχής. Εκτιμάται ότι τα νησιά και η στενή παράκτια ζώνη φιλοξενούν περίπου 1 450 είδη, ενώ έως και 1 600 είδη απαντούν σε περιοχές όπου επικρατούν τύποι μεσογειακής βλάστησης. Τα είδη αυτά, μαζί με τα είδη που αναπτύσσονται στις πλαγιές των οροσειρών με προσανατολισμό προς τη θάλασσα, συναποτελούν τα περίπου 2 500 είδη και υποείδη που ευδοκούν εντός της ευρύτερης παράκτιας περιοχής και αντιπροσωπεύουν το 44 % των συνολικών ανθικών πόρων της Κροατίας. Έχουν εντοπιστεί συνολικά 192 ενδημικές ταξινομικές βαθμίδες στην παράκτια περιοχή, οι οποίες αντιπροσωπεύουν πάνω από το ήμισυ (53,5 %) του συνόλου των ενδημικών ειδών στην Κροατία. Αυτή η βοτανική μοναδικότητα αντικατοπτρίζεται τόσο στο ιδιαίτερο προφίλ του γυρεολογικού φάσματος όσο και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Dalmatinski med».

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Ο δεσμός μεταξύ των κλιματικών και εδαφικών συνθηκών και της ανθικής σύνθεσης, σε συνέργεια με τις τοπικές μελισσοκομικές πρακτικές, διαδραματίζει ζωτικό ρόλο στον καθορισμό των χαρακτηριστικών του μελιού. Από τη γυρεολογική ανάλυση δειγμάτων μελιού προκύπτει ότι η περιεκτικότητα σε γύρη φασκομηλιάς κυμαίνεται από 11 % έως 67 % με μέση τιμή 24 %. Από δείγματα μελιού από θρούμπι προκύπτει ότι η περιεκτικότητα σε γύρη από θρούμπι κυμαίνεται από 22 % έως 80 % με μέση τιμή 51 %. Όπως και η φασκομηλιά, το θρούμπι δεν βρίσκεται σε ιδιαίτερη αφθονία· ως εκ τούτου, οι αναφερόμενες τιμές αντικατοπτρίζουν τον μοναδικό χαρακτήρα αυτού του μελιού.

Το μέλι από παλιούρο έχει συνήθως περιεκτικότητα σε γύρη άνω του 60 %. Κατά συνέπεια, το προηγούμενο όριο περιεκτικότητας σε γύρη του 45 % που απαιτούνταν για την επισήμανση του μελιού ως μονοανθικού αυξήθηκε σε 50 % προκειμένου να αναδειχθεί περαιτέρω η ιδιαιτερότητα του δαλματικού μελιού από παλιούρο σε σύγκριση με την ίδια ποικιλία μελιού που παράγεται αλλού. Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του μελιού είναι η ηλεκτρική αγωγιμότητά του, η οποία ήταν μεγαλύτερη από 0,8 mS/cm στο ήμισυ σχεδόν των δειγμάτων. Επιπλέον, στα δείγματα που αναλύθηκαν δεν βρέθηκαν στοιχεία μελιτώματος, στοιχείο που δείχνει ότι, παρόλο που πρόκειται για μέλι από νέκταρ, οι υψηλότερες από τον μέσο όρο τιμές οφείλονται στην ειδική χημική του σύνθεση.

Τα μέλια εσπεριδοειδών, και συνηθέστερα τα μέλια πορτοκαλιάς και λεμονιάς, είναι γνωστά στην παγκόσμια αγορά για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Για τον λόγο αυτόν, οι φυτείες μονοκαλλιέργειας μανταρινιών σατσούμα στο δέλτα του ποταμού Neretva αποτελούν ειδικό ανθικό πόρο που επιτρέπει την παραγωγή μελιού μανταρινιάς, αναδεικνύοντας έτσι τον ξεχωριστό χαρακτήρα του σε σύγκριση με άλλους τύπους μελιού εσπεριδοειδών. Με μέση περιεκτικότητα σε γύρη ερείκης 63 %, το μέλι ερείκης είναι συνήθως μονοανθικό. Κατά συνέπεια, το προηγούμενο όριο περιεκτικότητας σε κόκκους γύρης του 45 % που απαιτούνταν για την επισήμανση του μελιού ως μονοανθικού αυξήθηκε σε 50 % προκειμένου να αναδειχθεί περαιτέρω η ιδιαιτερότητά του σε σύγκριση με το μέλι ερείκης που παράγεται αλλού. Ο ξεχωριστός αυτός χαρακτήρας αποτυπώνεται επίσης στο γυρεολογικό φάσμα, με υψηλότερο ποσοστό γύρης από κισσό (*Hedera helix*) και *Satureja cuneifolia*, που διαχωρίζει το εν λόγω μέλι από [το μέλι που παράγεται σε] άλλες περιοχές. Όσον αφορά τη βοτανική προέλευση, το μέλι ανθέων αντιπροσωπεύει το μεγαλύτερο μερίδιο της παραγωγής μελιού στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Από το γυρεολογικό φάσμα των δειγμάτων μελιού αποκαλύφθηκε ότι η συνηθέστερη γύρη στο μέλι είναι η γύρη του είδους *Trifolium pratense*, της οικογένειας *Ariaceae*, των ειδών *Paliurus spina christi*, *Melilotus* spp. και *Rhamnus* spp., η οποία όχι μόνο διαχωρίζει το συγκεκριμένο μέλι από το μέλι ανθέων που παράγεται σε άλλες περιοχές, αλλά επίσης υπογραμμίζει τη μοναδικότητά του.

Στη Δαλματία μπορεί επίσης να παραχθεί μέλι μελιτώματος από φυλλοβόλα δέντρα. Η ιδιαιτερότητά του έγκειται στο γεγονός ότι το μελίτωμα που δημιουργείται στον σφένδαμο του Μονπελιέ, ο οποίος αναπτύσσεται σε αφθονία στην ενδοχώρα του Βιοκονο, δεν εκκρίνεται από αφίδες ή κοκκοειδή έντομα, ως ειθιστά, αλλά από ένα είδος γρύλλου (*Acericerus heydenii*, Kirschbaum, 1868). Με ηλεκτρική αγωγιμότητα 1,50-2,01 mS/cm και διάμεση τιμή 1,77 mS/cm, αυτό το μέλι μελιτώματος διαφέρει από άλλα είδη μελιού μελιτώματος που λαμβάνεται από φυλλοβόλα δένδρα. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό αυτού του μελιού μελιτώματος είναι ότι διατηρεί την παχύρρευστη κατάστασή του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Στην περιοχή μπορεί επίσης να παραχθεί μέλι μελιτώματος από αρία δρυ, χνοώδη δρυ και ποδισκοφόρο δρυ.

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

Οι ιδιαίτεροι κλιματικοί, εδαφικοί και ορογραφικοί παράγοντες επηρεάζουν σημαντικά την παραγωγή νέκταρος στα κύρια φυτικά είδη, καθώς και τη συχνότητα εμφάνισης εντόμων που παράγουν μελίτωμα, στοιχείο που με τη σειρά του καθορίζει τη βοτανική προέλευση και τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες του μελιού. Το μοναδικό μέλι που αντικατοπτρίζει αυτόν τον δεσμό είναι το μέλι φασκομηλιάς. Η φασκομηλιά ευδοκίμει κυρίως σε καρστικές περιοχές, σε ιδιαίτερα πετρώδες υπέδαφος σε τοποθεσίες εκτεθειμένες στον άνεμο Bora. Η αιτιώδης σχέση αποδεικνύεται από το ξεχωριστό οργανοληπτικό προφίλ του μελιού και από το συγκεκριμένο γυρεολογικό φάσμα που χαρακτηρίζει αποκλειστικά τη Δαλματία, το οποίο διαφέρει από άλλες περιοχές όπου μπορεί να παραχθεί μέλι φασκομηλιάς.

Τα μεσογειακά και αλπικά φυτά που αναπτύσσονται σε μικρή μόλις απόσταση μεταξύ τους διαμορφώνουν μια ιδιαίτερη ανθική σύνθεση που προσδίδει στο «Dalmatinski med» τον ξεχωριστό χαρακτήρα του. Αυτό είναι πιο εμφανές στο μέλι ανθέων, το οποίο παρουσιάζει πιο έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στη σύνθεση του νέκταρος και ιδίως στα βασικά συστατικά των φυτών που ευδοκίμουν σε μεσογειακά και υπομεσογειακά κλίματα.

Μια άλλη ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής είναι οι φυτείες μονοκαλλιέργειας μανταρινιών σατσούμα στο δέλτα του ποταμού Neretva, οι οποίες παρέχουν άφθονες ποσότητες νέκταρος και καθορίζουν άμεσα τη βοτανική προέλευση και το οργανοληπτικό προφίλ του μελιού μανταρινιάς. Η παρουσία στοιχείων πτητικών ενώσεων που δεν υπάρχουν σε άλλα μέλια εσπεριδοειδών αποδεικνύει την ιδιαιτερότητα αυτή.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι επίσης μοναδική για τις κλιματικές συνθήκες της, οι οποίες ευνοούν την παρουσία του *Acericerus heydenii*, και τους εκτεταμένους σφενδάμους του Μονπελιέ· αμφότερα τα εν λόγω είδη αποτελούν απαραίτητη προϋπόθεση για την παραγωγή συγκεκριμένου τύπου μελιού μελιτώματος με φυσικοχημικές παραμέτρους (σχετικά υψηλή ηλεκτρική αγωγιμότητα και χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό) και οργανοληπτικό προφίλ που το διαφοροποιούν από το μέλι μελιτώματος που λαμβάνεται από φυλλοβόλα δένδρα εκτός Δαλματίας.

Το «Dalmatinski med» είναι γνωστό και χαιρεί εκτίμησης από την αρχαιότητα. Ο Πλίνιος τόνισε την ποιότητά του, ιδίως για το μέλι «olinitio» από το νησί Solta (τότε Olynta), το οποίο οι Ρωμαίοι εκτιμούσαν περισσότερο από το μέλι Υμηττού. Η μελισσοκομία έχει μακρά παράδοση. Το 1875 ιδρύθηκε μελισσοκομικός συνεταιρισμός στο Solta, ακολουθούμενος από άλλον έναν στο νησί Pag το 1905 και ακόμη έναν στο Pelješac το 1910. Επί του παρόντος, η ένωση μελισσοκόμων της Δαλματίας αποτελείται από 31 μελισσοκομικούς συνεταιρισμούς με συνολικά 1 887 μελισσοκόμους. Η μέθοδος παραγωγής του «Dalmatinski med» συνδέεται στενά με τις δεξιότητες των τοπικών μελισσοκόμων, οι οποίες είναι αποτέλεσμα της πείρας και της παράδοσης που μεταλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά. Αξιοποιούνται επίσης οι σύγχρονες τεχνολογίες, πάντα παράλληλα με την τήρηση ορθών μελισσοκομικών πρακτικών. Κατά τη διάρκεια της περιόδου αναζήτησης τροφής, δεν παρέχεται επιπλέον τροφή στις μέλισσες ούτε χρησιμοποιούνται παράγοντες ελέγχου νόσων. Η θερμοκρασία στην αλυσίδα παραγωγής δεν υπερβαίνει ποτέ τους 40 °C, στοιχείο που διασφαλίζει την ποιότητα του μελιού η οποία αποδεικνύεται από τη χαμηλή περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF). Το υψηλό επίπεδο μελισσοκομικών δεξιοτήτων αποτυπώνεται στην ικανότητα εξεύρεσης των καλύτερων σημείων για τις κυψέλες και επιλογής του κατάλληλου χρόνου για την εξαγωγή του μελιού προκειμένου να διατηρηθεί σε χαμηλά επίπεδα η περιεκτικότητά του σε νερό. Οι δεξιότητες αυτές, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής, ευνοούν την παραγωγή μονοανθικών μελιών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/10_7_23%20Specifikacija_Dalmatinski_med.pdf