



C/2023/1471

11.12.2023

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2023/1471)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio (<sup>1</sup>) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

**DOCUMENTO UNICO**

**"Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri"**

**N. UE: PDO-GR-02827 — 19.1.2022**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Nome**

"Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri"

**2. Stato membro o paese terzo**

Grecia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

"Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri" è un miele di fiori, il miele autunnale di erica prodotto nella regione della Karistia da api che raccolgono il nettare dall'erica viola (*Erica manipuliflora* and *Erica verticillata*) che cresce in tale regione. Si presenta in forma filante o cristallizzata.

Il "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri" presenta le seguenti caratteristiche:

- **Contenuto di umidità**  $\leq 19$  %
- **Indice diastatico (scala di Schade)**  $\geq 9$
- **Conduttività elettrica**  $\leq 0,8$  mS/cm
- **Acidità libera**  $\leq 40$  meq/kg
- **Tenore di HMF**  $\leq 30$  mg/kg
- **Tenore di saccarosio**  $\leq 0,2$  %
- **Tenore di glucosio e fruttosio**  $\geq 70$  %. La somma dei due zuccheri può in alcuni casi superare il 90 %.

**Caratteristiche organolettiche**

Il sapore è leggermente amarognolo, il colore scuro con tonalità rosso-rame e l'odore è forte e persistente.

Esso rimane filante per un breve periodo, da 1 a 3 mesi. Successivamente si cristallizza (a causa dell'elevato tenore di glucosio) e i cristalli che si formano sono relativamente grandi e possono essere percepiti in bocca quando il miele viene consumato.

### **Caratteristiche melissopalinologiche**

Il principale tipo di polline presente nel "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri" è il polline di erica (*Erica manipuliflora* ed *Erica verticillata*). Il polline dell'erica rappresenta oltre il 65 % del polline totale delle piante nettariifere dell' "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri".

Il restante polline proviene da piante erbacee e subarbusti selvatici coltivati localmente, ma non vi è polline proveniente da specie coltivate, in quanto l'attività agricola nella zona è molto limitata.

### **3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Dopo la raccolta del "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri", gli apicoltori lasciano negli alveari sufficiente miele che permette alle api di nutrirsi in inverno, per cui non è necessaria un'alimentazione artificiale.

### **3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

L'intera produzione avviene nella zona geografica delimitata. Una volta raccolto il miele di timo, gli alveari vengono trasferiti nelle grandi zone del Monte Ochi (oltre i 600 metri). A tale altitudine, se vi sono piogge estive, inizia la fioritura dell'erica. Da allora fino a dicembre gli apicoltori trasferiscono gradualmente i loro alveari dalle zone ad alta altitudine fino alla pianura (fino al livello del mare), seguendo la fioritura dell'erica, che termina all'inizio di dicembre in prossimità del livello del mare. Così facendo, essi sfruttano al meglio la fioritura progressiva dell'erica e raccolgono gli alveari ad intervalli regolari.

L'estrazione del miele avviene in impianti ubicati all'interno della zona delimitata e adeguatamente attrezzati per la produzione del miele (raccolta, centrifugazione, cernita, stoccaggio in recipienti).

### **3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

—

### **3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

—

## **4. Delimitazione concisa della zona geografica**

La protezione della denominazione "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri" è richiesta per l'intero comune di Karistos (quale definito nel piano Kallikratis), comprendente i municipi di Karistos, Kafireas, Marmari e Styra, nella regione di Evia. Questa zona si estende fino alla punta meridionale dell'isola di Evia e confina con il golfo meridionale dell'Evia ad ovest e il Mar Egeo a est.

## **5. Legame con la zona geografica**

Le qualità specifiche del "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri" sono essenzialmente frutto di fattori naturali e umani dell'ambiente geografico in cui è prodotto.

La zona geografica delimitata si trova nella punta più meridionale dell'Evia e copre circa 670 km<sup>2</sup>. Si tratta di un'area unica e isolata con una diversità di paesaggi e microclimi. Gran parte della zona delimitata (circa 30 000 ha) figura nell'elenco dei siti greci che fanno parte della rete ecologica europea Natura 2000 ed è una ZPS (zona di protezione speciale) e una ZSC (zona speciale di conservazione).

La zona è dominata dal Monte Ochi e i picchi più elevati sono Profitis Ilias (1 398 m) e Giouda (1 386 m). Da questi picchi si estendono i banchi con protrusioni e formazioni rocciose: a) a nord-est e ad est fino al Mar Egeo, con pendii ripidi e b) a sud e a sud-est, con terreni più lisci, fino al golfo meridionale dell'Evia.

La presenza del Monte Ochi contribuisce a creare un clima distinto, diverso da quello prevalente sul resto dell'isola. In particolare, la varietà dei terreni della zona, dovuta alla presenza del Monte Ochi,

determina notevoli differenze microclimatiche e vegetative. Le pianure presentano un clima molto diverso da quello delle zone montane. Più in particolare, i livelli delle precipitazioni sono direttamente correlati ai versanti del territorio e ai venti che soffiano dal nord-est del Mar Egeo. Ciò significa che la pioggia sul versante nordorientale è maggiore rispetto a quella sudoccidentale e le precipitazioni piovose sono maggiori ad altitudini superiori rispetto alle pianure. Di conseguenza, la parte nordorientale è più boschiva di quella sudoccidentale.

La vegetazione della zona è costituita da arbusti e alberi mediterranei e da numerose piante greche comuni, nonché da specie endemiche dell'Evia o della Karistia. Il tipo di habitat più esteso, quale elencato nella direttiva 92/43, è il "*Sarcopoterium spinosum phryganas*" (codice 5420). Esso copre circa il 30 % della zona delimitata e l'erica (*Erica manipuliflora* ed *Erica verticillata*) è una delle tipologie di frigana ivi rinvenute.

La fioritura dell'erica autunnale inizia ad altitudini più elevate (circa 1 000 metri) e termina in zone a livello del mare. I cespugli di erica sono presenti in diversi tipi di suolo, tra cui terreni poveri, il che dimostra quanto essi siano importanti in zone periodicamente danneggiate da incendi o da pascolo eccessivo.

L'erica che cresce alle altitudini più elevate fiorisce con le prime piogge dopo la metà estiva. La fioritura continua nelle pianure durante i mesi autunnali successivi alle prime piogge.

In questo ambiente naturale gli apicoltori della regione svolgono il loro lavoro, perpetuando una tradizione antica. L'apicoltura moderna è iniziata nel 1910 con Dimitrios Rigas e l'associazione degli apicoltori Karistos porta il suo nome.

La produzione di miele è generalmente su piccola scala, per ottenere un reddito supplementare e le pratiche apicole locali avvengono secondo le seguenti caratteristiche.

- Gli alveari sono generalmente in legno
- e vengono spostati dalle zone ad alta altitudine verso le pianure per seguire al meglio la fioritura progressiva dell'erica per sfruttare appieno il potenziale apicolo della zona.
- Durante il periodo di produzione del miele alle api non viene somministrato alcun mangime artificiale.
- Una parte dell'ultimo miele prodotto dalle api non viene raccolta in modo che la colonia possa nutrirsi durante l'inverno, così facendo vi saranno popolazioni di api forti in primavera.
- Gli affumicatori sono utilizzati con grande cura e come combustibile si usano aghi di pino. Essi emettono un fumo fresco e leggero che non altera in alcun modo le caratteristiche del miele.
- Il favo è rimosso con pettini, coltelli o spazzole.
- Il miele viene estratto dai telai mediante centrifugazione senza riscaldamento o decantazione e non si applica mai pressione.
- Durante la lavorazione la temperatura del miele non supera in nessun momento i 40 °C.
- Gli sciami utilizzati sono prodotti localmente e adattati alla regione.

La specificità del "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri" è data dal fatto che:

- la miscela di grani di polline, in cui predomina il polline di *Erica manipuliflora* (che generalmente rappresenta tra il 65 % e il 90 % del polline totale) ed è integrato da polline proveniente da piante selvatiche privo di polline proveniente da specie coltivate. Questa particolare miscela di polline è dovuta all'ambiente naturale e alle pratiche apicole locali. In particolare, l'elevata percentuale di polline di erica è il risultato dell'abbondanza di erica nella zona delimitata. A causa delle peculiari condizioni geomorfologiche e climatiche, questi fiori si susseguono ad altitudini diverse insieme a molte altre piante selvatiche. Gli apicoltori ne traggono il massimo vantaggio spostando i loro alveari (lungo i pendii del Monte Ochi dalle zone più alte a quelle più basse) seguendo l'erica in fioritura. Ciò garantisce che il miele presenti un'elevata percentuale di polline di erica e che la miscela di polline sia arricchita da polline proveniente da numerose specie selvatiche delle *Fabaceae*, delle *Lamiaceae*, delle *Ephedraceae* e delle *Asteraceae* presenti in terreni in cui sono presenti alberi o arbusti e in zone rocciose o sassose. Inoltre, tenuto conto della peculiare geomorfologia della zona e del suolo particolarmente povero, i terreni coltivati sono molto pochi,

per cui nella miscela di polline non vi è polline proveniente da specie vegetali. La miscela di polline presente nel "Meli Kissouri / Meli Kissouri", che si forma a seguito dei fattori di cui sopra, influenza le sue caratteristiche organolettiche. Più specificamente, il suo colore caratteristico (scuro con tonalità rosso-rame) è dovuto al fatto che il polline è raccolto dalle api in autunno anziché in primavera. È noto che i grani di polline sono più scuri in autunno e più chiari in primavera. Inoltre, l'aroma e il sapore intensi sono attribuiti all'elevata percentuale di polline di erica, che contiene un gran numero di composti volatili.

- Il tenore di saccarosio è estremamente basso. Il limite massimo del tenore di saccarosio non è superiore allo 0,2 % e, secondo la letteratura, è inferiore a quello di qualsiasi altro miele di erica greco. Questo basso tenore di saccarosio è il risultato del fattore umano e, più in particolare, delle pratiche apicole locali. Una delle regole d'oro è quella di non somministrare alimenti artificiali alle api durante il periodo di produzione del "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri", in quanto tutte le loro esigenze alimentari sono soddisfatte dall'abbondanza di erbe in fioritura. In inverno le api si nutrono dell'ultimo miele di erica prodotto durante tale periodo, parte del quale è lasciato negli alveari.

Il "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri" è il risultato anche delle conoscenze e dell'esperienza acquisite negli ultimi 100 anni dagli apicoltori locali, che hanno imparato a riconoscere le condizioni particolari che prevalgono in questa zona geografica delimitata e che variano a seconda del periodo dell'anno e della posizione degli alveari, garantendo in tal modo che il polline sia raccolto da una varietà di fiori, di cui l'erica è predominante.

La specificità del "Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri", la sua notevole notorietà e i riconoscimenti ricevuti sono dovuti a tutti i fattori di cui sopra. È commercializzato con questa denominazione da oltre 30 anni ed è stato spesso citato in diverse pubblicazioni.

#### ***Riferimento alla pubblicazione del disciplinare***

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/meli\\_kissouri\\_pdo170523.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/meli_kissouri_pdo170523.pdf)

---

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

---

ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/1471/oj>

ISSN 1977-0944 (electronic edition)

---