

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 280/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ” (MELEKOUNI)

Nr UE: PGI-GR-02208 – 8.12.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Μελεκούνι” (Melekouni)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Melekouni” to tradycyjne słodczyce produkowane na wyspie Rodos. Mają kształt rombu i wykonuje się je z nasion sezamu i miodu, przypraw, migdałów i (nieobowiązkowo) skórki lub soku z owoców cytrusowych, które miesza się razem i gotuje. „Melekouni” jest miękkie i sprężyste, lecz nie rozpada się, a jego konsystencja jest elastyczna, niekleista i zwarta. Smak i aromat przypraw i skórki/soku z owoców cytrusowych delikatnie uwalniają się podczas rozpakowywania produktu, po czym przybierają na intensywności podczas żucia. Kolor „Melekouni” przybiera różne odcienie, od złotożółtego po brązowy, w zależności od koloru miodu, stopnia prażenia nasion sezamu i stosowanych przypraw.

Nazwa „Melekouni” wywodzi się ze starożytnej Grecji i pochodzi od słów *meli*, czyli „miód”, i *kounni*, które oznaczają „nasiono” w dialekcie rodyjskim.

Jego masa wynosi od 10 do 70 g.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Melekouni” tradycyjnie wytwarza się z następujących składników:

- miodu (minimum 40 % masy netto),
- sezamu (minimum 40 % masy netto),
- migdałów (1,5–10 % masy netto),
- przypraw (cynamonu lub gałki muszkatołowej, lub goździków, lub kolendry),
- opcjonalnie ze skórki lub soku z owoców cytrusowych (zwykle z pomarańczy lub pomarańczy bergamota, lub cytryny, lub pomarańczy gorzkiej).

Miód musi posiadać właściwości określone w obowiązujących przepisach prawnych.

Sezam musi być niełuskany i uprażony.

Migdały muszą być uprażone.

Użyte przyprawy muszą być starannie zrównoważone z resztą mieszanki, a w produkcie końcowym nie powinien dominować żaden pojedynczy aromat.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Melekouni” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, począwszy od podgrzania i wymieszania składników, po ich schłodzenie, sprasowanie i uformowanie mieszanki na odpowiedniej powierzchni.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Melekouni” wprowadza się do obrotu w całości w takiej postaci, w jakiej je wyprodukowano, tj. w oryginalnym opakowaniu, a przed końcową dystrybucją nie poddaje się go dalszemu przetwarzaniu. Krojenie i pakowanie musi odbywać się w miejscu produkcji, ponieważ czas transportu i wahania temperatury zmieniają właściwości produktu; głównym problemem jest zwiększenie zawartości wilgoci w mieszaninie, co utrudnia jej formowanie i krojenie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Niezależnie od prezentacji handlowej na etykiecie muszą się znaleźć następujące słowa:

„Melekouni – chronione oznaczenie geograficzne” lub „Melekouni ChOG”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określonym obszarem geograficznym produkcji „Melekouni” jest wyspa Rodos, która należy do prefektury Dodekanez w regionie Wyspy Egejskie Południowe.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek pomiędzy „Melekouni” a obszarem geograficznym wynika z renomy produktu. „Melekouni” i wyspę Rodos łączy silnie zakorzeniona tradycja sięgająca wiele wieków wstecz.

Od czasów starożytnych te tradycyjne lokalne słodczyce serwuje się jako przysmak na weselach, chrzcinach i podczas innych wydarzeń towarzyskich. Charakterystyczny był sposób podawania „Melekouni” w niektórych wioskach po ceremonii ślubnej. Umieszczano go na dużej blasze do pieczenia, krojono na kawałki łyżką i podawano gościom.

„Melekouni” przygotowuje się według tradycyjnej metody, która stanowi połączenie wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Na przykład: konsystencja produktu zależy od czasu i temperatury podgrzewania miodu (oraz od warunków pogodowych panujących w czasie produkcji „Melekouni”, takich jak wilgotność i temperatura otoczenia), czasu i temperatury obróbki cieplnej nasion sezamu (muszą być równomiernie prażone podczas mieszania), temperatury nasion sezamu w chwili dodawania ich do miodu, stopnia zwarcia mieszaniny zapewniającego wymaganą spójność oraz natychmiastowego pakowania, które uniemożliwia zwiększenie wilgotności produktu (która pogarsza jakość i skraca czas przechowywania).

„Melekouni” posiada następujące cechy charakterystyczne:

- jego struktura jest miękka i sprężysta, lecz produkt nie rozpada się,
- jego konsystencja jest elastyczna, niekleista i zwartą,
- w smaku wyczuwalny jest miód, niełuskane, prażone nasiona sezamu i prażone migdały; posiada specyficzny aromat skórki/soku z owoców cytrusowych i użytych przypraw,
- ma kształt rombu.

„Melekouni” różni się od innych podobnych produktów tym, że jedyną substancją słodzącą, jaką zawiera, jest miód – w przeciwieństwie do słodzików stosowanych w podobnych produktach.

Renomę produktu potwierdzają niezliczone odniesienia sięgające czasów starożytności zawarte w dokumentach, publikacjach, przewodnikach kulinarnych, artykułach i pozycjach w prasie i internecie, jak również podczas licznych wydarzeń organizowanych w celu promowania lokalnych produktów. Od czasów starożytnych „Melekouni” jest głównym przysmakiem weselnym na wyspie Rodos i produkuje się je według tradycyjnej receptury podczas lokalnych warsztatów i w domach.

Nazwa „Melekouni” wywodzi się z dialektu rodyjskiego, jako że termin *kounní* (pochodzący od starożytnego greckiego słowa *Kókkos-Kounní*) jest stosowany na danym obszarze i oznacza nasiono (w tym przypadku nasiono sezamu), małe ziarno znajdujące się wewnątrz owocu sezamu, zaś słowo *meli* oznacza miód. W celu uproszczenia nazwę produktu pisze się jako „Melekouni”, a nie „Melekounni”.

Nazwa „Melekouni” jest szeroko stosowana w kręgach handlowych i w mowie potocznej.

Dwaj znani folklorysty z Rodos, Theodoros Konstantinidis i Christodoulos Papachristodoulou, wspomnieli o „Melekouni” w swoich pracach. „Lexilogion tis dimodous Rodiakis Dialektou” [słownik miejscowego dialektu rodyjskiego] zawiera następującą definicję: „Słodczyce wykonane z miodu i prażonego sezamu to oficjalny przysmak podczas wiejskich wesel i festiwali, wysyłany jako zawiadomienie o ślubie do przyjaciół i krewnych, którzy nie mogą stawić się na ceremonii, podobnie jak słodzone migdały wysyłane w miastach i miasteczkach” (Konstantinidis, 2002).

W książce pt. „Paradosiaki Melissokomia Aigaiou” [Tradycyjne pszczelarstwo na wyspach Morza Egejskiego] (Chondros, 2016), opublikowanej przez Stowarzyszenie Pszczelarstwa na wyspie Rodos, „I Kipseli”, stwierdzono, że na Rodos można znaleźć wiele słodczych bazujących na miodzie, w tym „Melekouni”. Słodczyce te pochodzą ze starożytnej Grecji i są znane od czasów Homera. Herodotus (484–426 p.n.e.) wspomina o słodczych podobnych do „Melekouni”.

W książce opublikowanej przez Stowarzyszenie Pszczelarstwa na wyspie Rodos zawarte są obszerne odniesienia do „Melekouni”, np. że zwyczaje związane z „Melekouni” były cechą charakterystyczną zwyczajów ślubnych panujących na wyspie. W szczególności w regionie Maritsá w piątkowy wieczór poprzedzający ślub rodzice młodej pary chodzili od domu do domu i zapraszali krewnych, aby pomogli im przygotować „Melekouni”, wołając „Chodźcie, będziemy robić Melekouni!”. Krewni przynosili składniki (sezam i miód), a po ich przygotowaniu (uprażeniu i wymieszaniu) przyrządzali mieszankę przy pomocy wykwalifikowanego rzemieślnika. Następnie zjadali część zrobionych przez siebie „Melekouni”, resztę zachowując na wesele. W innych wioskach także kultywowano ten zwyczaj (Damatria, Kremastí, Koskinou itd.).

W książce pt. „Sergiani sto xthes ton nision mas (sta chronia tis italokratias kai stis protes meta tin apeleftherosi dekaeties)” [Spacer po dawnych wyspach (czasy panowania władców włoskich i pierwsze dekady po odzyskaniu niepodległości)] znajduje się wzmianka „[...] czwartkowy wieczór, gdy przygotowywano *melekouni* i ciasto na chleb weselny. W sobotę wieczorem grupa mężczyzn w towarzystwie muzyków zaczynała zapraszanie wszystkich mieszkańców wioski na wesele dzieci Giorgosa, [...] gdy muzycy wędrowali po wiosce, grając tradycyjne pieśni weselne, dwóch lub trzech mężczyzn odwiedzało każdy dom i zostawiało *melekouni* [...]” (Karagianni-Marmarokopou, 2007).

W książce pt. „Tragoudia Gamou” [pieśni weselne] wspomniano, że na Rodos „zwyczajowo jedzono również pyszne *melekouni*, które produkuje się nadal i które stanowi typowe zaproszenie zaręczynowe i ślubne” (Boyianos, 2005).

„Melekouni” występuje również w „Tis Rodou o melekounnas” – adaptacji scenicznej tradycyjnego rodyjskiego wesela, przygotowanej przez członków Stowarzyszenia Kulturalnego w Soroni „Ampernalli” (Chondros, 2016).

Ponadto „Melekouni” wchodzi w skład greckiego śniadania na Rodos. Greckie śniadanie jest pionierską inicjatywą zapoczątkowaną przez Grecką Izbę Hotelarską, która prezentuje kulturowe i kulinarne dziedzictwo Grecji poprzez połączenie go z grecką branżą hotelarstwa.

O związku między „Melekouni” a wyspą Rodos świadczy również fakt, że „Melekouni” zostało wyznaczone jako waluta (jednostka wymiany) na Rodos, co oznacza, że członkowie sieci na wyspie mogą wymieniać się towarami i usługami bez użycia pieniędzy.

Najważniejsze oficjalne uznanie produktu nastąpiło w związku ze specjalnym wydarzeniem zorganizowanym na Rodos w dniu 26 września 2010 r.: przygotowanie największego na świecie „Melekouni”, które zostało wpisane do Księgi Rekordów Guinnessa „jako najdłuższe *melekouni*, tradycyjny deser rodyjski...” i pomogło wypromować produkt na skalę międzynarodową.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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