Ref. Ares(2016)2288047 - 17/05/2016

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ/PEFKOTHYMAROMELO KRITIS»

ΕΕ αριθ.: **ΠΟΠ (Χ)** **ΠΓΕ ( )**

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

«ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ/PEFKOTHYMAROMELO KRITIS»

2. ΚΡΆΤΟΣ ΜΈΛΟΣ Ή ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

ΕΛΛΑΔΑ

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ

3.1. Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.4 Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κλπ)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ αποτελεί φυσική ανάμιξη θυμαρίσιου μελιού με πευκόμελο, παράγεται στη Κρήτη και προκύπτει από την ιδιαίτερη διαχείριση των μελισσιών ή και τη συνύπαρξη όψιμα ανθισμένων θυμαριών με τις μελιτοεκκρίσεις που προέρχονται από το έντομο *Marchalina hellenica L* το οποίο παρασιτεί κυρίως στην τραχεία (*Pinus brutia Ten*) και χαλέπιο πεύκη (*Pinus halepensis Mill)*.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: Η αγωγιμότητά είναι ≥ 0,600 mS/cm, το άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης ≥50%, το ποσοστό σακχαρόζης ≤3%, η σχετική υγρασία ≤17%, η δράση του ενζύμου διαστάση ≥8 DN, η υδροξυ-μεθυλοφουρφουράλη (HMF) ≤ 25 mg/Kg, η ελεύθερη οξύτητα 20-50 meq/Kg, οι μη υδατοδιαλυτές ουσίες ≤0,1g/100g. Το χρώμα του παρουσιάζει σταθερότητα και κυμαίνεται από 70 έως 130 mm της κλίμακας Pfund. Δεν περιέχει ανιχνεύσιμες συγκεντρώσεις υπολειμμάτων ακαρεοκτόνων και φυτοπροστατευτικών ουσιών με όριο αναλυτικού προσδιορισμού 10 μg/kg.

Μικροσκοπικά: Το ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ, σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά του κατατάσσεται στην ομάδα των μελιών μελιτωμάτων (Δασόμελα) παρουσιάζει όμως την ιδιοτυπία να εμφανίζει στο ίζημά του γυρεόκοκκους από μεγάλο αριθμό νεκταρογόνων φυτών (ανθόμελων) που κυμαίνονται συνήθως από 15 έως 20 στο κάθε δείγμα μελιού. Το κύριο και καθοριστικό είδος είναι το θυμάρι *Coridothymus capitatus* (L.) το οποίο απαντάται σε όλα τα δείγματα σε ποσοστό ≥ 10% επί του συνόλου των γυρεοκόκκων νεκταροδοτικών ειδών. Παράλληλα με τους γυρεόκοκκους θυμαριού απαντιούνται οι εξής συνοδοί γυρεόκοκκοι.

Καστανιάς (*Castanea sativa* L.), ερείκης (*Erica sp*.), ευκαλύπτου (*Eucalyptus camaldulensis* Dehnh), μυρτιάς (*Myrtus communis* L), βρούβας (*Brassicaceae),* χαρουπιάς (*Ceratonia siliqua* L), άρτικας (*Ferula communis*), φασκόμηλου *(Salvia officinalis),* μαντζουράνας (*Origanum microphyllum*), και θρούμπας (*Satureja thy*mbra*)* σε μεγάλη συχνότητα.

Τα φυτά σκυλοκρεμμύδα (*Urginea maritima*), αρκουδόβατο (*Smilax aspera*), ξυνίθρα (*Oxalis pes-caprae*), αμπέλοψη (*Parthenocissus sp.),* ασφόδελος (*Asphodelus* sp.), αγριομολόχα (*Malva sylvestris*), και άλλα εμφανίζονται σε μικρότερη συχνότητα. Κάποιες φορές παρατηρούνται επίσης γυρεόκοκκοι φυτών που δίνουν μόνο γύρη (μη νεκταροδοτικών και ανεμόφιλων ειδών) όπως είναι η ελιά (*Olea europaea*), η λαδανιά ή αγκίσαρος (Οικ. Cistaceae), το αχινοπόδι (*Genista acanthoclada)*, ο ασπάλαθος (*Calicotome villosa*), η άμπελος (*Vitis vinifera*), ο σχοίνος (*Pistacia lentiscus*) και είδη πρίνου ή βελανιδιάς (Quercus sp.).

Γυρεόκοκκοι από τα ενδημικά φυτά Κρητικός έβενος (κατσουλιά ή πλουμί) (*Ebenus cretica), Μαλοτίρα (Sideritis syriaca subsp.syriaca),* ασπραγκάθας ή τυρόθυμος (*Centaurea idae*a Boiss. & Heldr) και γαλαστοιβίδα (*Verbascum spinosum* L) πιθανόν να εμφανιστούν στο ίζημα του μελιού.

Ο λόγος στοιχεία μελιτώματος / σύνολο γυρεοκόκκων (HDE/P) κυμαίνεται από 0,5 έως και 6,5. Τα HDE αποτελούνται από σπόρια των *Cladosporium* και *Fumago* και πιο σπάνια των *Altenaria* και *Stemphylium*. Στα στοιχεία μελιτώματος δεν παρατηρούνται τα χαρακτηριστικά σπόρια με τα οξύληκτα άκρα του γένους *Coleosporium* τα οποία εμφανίζονται σ' άλλα μέλια που έχουν ανάμιξη με κάποια ποσότητα πευκόμελου.

Οργανοληπτικά: Διακρίνεται από χαρακτηριστικό άρωμα το οποίο οφείλεται κυρίως σε αρωματικές ουσίες οι οποίες προέρχονται από το θυμαρίσιο μέλι. Η γεύση του είναι ήπια λόγω της παρουσίας του πευκόμελου, διαρκής και έχει μέτρια διαύγεια και γλυκύτητα. Στο άρωμα του διακρίνονται τόνοι λουλουδιών, ασθενές άρωμα ξύλου και ρητίνης. Η οσμή του είναι μέτριας έντασης με ελαφρά αίσθηση φρούτων και κεριού, παραμένει ρευστό τουλάχιστο για 12 μήνες από την ημέρα τρύγου.

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

Η χορήγηση τροφής στις μέλισσες πραγματοποιείται μόνο για λόγους επιβίωσης των μελισσιών και σταματά τουλάχιστο ένα μήνα πριν την ανθοφορία ή τη μελιτοέκκριση. Οι μελισσοκόμοι τροφοδοτούν τα μελίσσια με σιρόπι ζάχαρης από ζαχαρότευτλα, ζαχαροζύμαρο και πρωτεϊνικές τροφές (γυρεόπιτες), όταν δεν υπάρχει στη φύση διαθέσιμη τροφή (νέκταρ, γύρη). Οι μελισσοτροφές πιθανό να προέρχονται και από περιοχές εκτός της γεωγραφικής περιοχής από την οποία λαμβάνεται το μέλι. Σε κάθε περίπτωση τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του μελιού δεν επηρεάζονται από την τροφοδότηση των μελισσιών.

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής, από την εγκατάσταση των κυψελών έως την τελική συσκευασία του μελιού, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Προς διασφάλιση της ποιότητας και της μοναδικότητας του προϊόντος τα μελίσσια μεταφέρονται στα πευκοδάση μετά τα θυμάρια ή σε περιοχές που το όψιμο θυμάρι συνανθεί με τις μελιτοεκκρίσεις του πεύκου. Οι κηρήθρες τρυγιούνται με το λιγότερο δυνατό κάπνισμα των μελισσών και όταν τουλάχιστον τα ¾ των κελιών είναι σφραγισμένα. Το μέλι εξάγεται με μελιτοεξαγωγέα, η διαύγαση γίνεται σε δεξαμενές καθίζησης και

δεν θερμαίνεται σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες από 45^{o} C. Η πρόληψη και η θεραπεία των ασθενειών γίνεται με μέτρα υγιεινής και αν χρειαστεί με χρήση φιλικών και εγκεκριμένων ουσιών.

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

Η συσκευασία πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που προσδιορίζεται στο εδάφιο 4. Η απαίτηση αυτή συνδέεται με την παραδοσιακή πρακτική και επιβάλλεται προκειμένου να εξασφαλιστεί η ποιότητα του προϊόντος, η παρακολούθηση, ο έλεγχος της προέλευσής του, η μείωση του κινδύνου ανάμιξης του μελιού με άλλα μέλια, και η καταχρηστική χρήση της ονομασίας του κατά την πώληση μελιών διαφορετικής προέλευσης. Παράλληλα αποφεύγεται ο κίνδυνος μεταβολής των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων του μελιού λόγω μεταφοράς του σε μεγάλες αποστάσεις.

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

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ποιότητα και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, οποιοσδήποτε μελισσοκόμος ή επιχείρηση που μεταπωλεί το προϊόν, οφείλει να χρησιμοποιεί σήμα (λογότυπο) το οποίο απεικονίζει την νήσο Κρήτη, την διπλή μέλισσα των Μαλίων και την ένδειξη ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ (σχήμα 1). Το σήμα θα παραχωρείται από τους υπογράφοντες την αίτηση φορείς των μελισσοκόμων. Επιπρόσθετα θα δίνεται στους παραγωγούς κωδικός αριθμός ο οποίος θα χαρακτηρίζει κάθε παρτίδα παραγωγής μελιού, το τόπο παραγωγής και τον αύξοντα αριθμό μητρώου του μελισσοκόμου. Η ετικέτα διατηρεί την αρχική της μορφή και παράλληλα φέρει το διακριτό σήμα, τον κωδικό αριθμό και όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις. Οι φορείς των μελισσοκόμων ενημερώνουν τον οργανισμό ελέγχου για τους λεπτομερείς κανόνες διανομής των ετικετών. Οι κανόνες αυτοί ωστόσο δεν επιτρέπεται να επιφέρουν διακριτική μεταχείριση έναντι των παραγωγών που παράγουν ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ σύμφωνα με τις προδιαγραφές αλλά δεν είναι μέλη των φορέων.



4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Ολόκληρη η Νήσος Κρήτη με τους Νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνης και Χανίων.

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Φυσικοί παράγοντες.

Η Κρήτη χαρακτηρίζεται από εξαιρετική ποικιλομορφία τοπίων. Πανύψηλα βουνά τα οποία συνθέτουν ένα πυκνό δίκτυο φαραγγιών, οροπεδίων, ψηλών κορυφών και αλπικής ζώνης δημιουργώντας τεράστιες μορφολογικές αντιθέσεις όπως φρυγανότοπους, αμμοθίνες, πετρώδεις βουνοκορφές, απόκρημνες πλαγιές, αλπικές ζώνες, βαθειά φαράγγια, νησίδες, ποτάμια, λίμνες, δάση, υγροβιότοπους, λιβάδια. Οι τεράστιες μορφολογικές αντιθέσεις της Κρήτης σε συνδυασμό με το ιδιόμορφο κλίμα της (διασχίζεται από την κλιματική ζώνη της Μεσογείου και της Βόρειας Αφρικής) και την απομονωμένη γεωγραφική θέση, έχουν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη διαφορετικών φυτικών ειδών που σύμφωνα με τις πρόσφατες καταγραφές κυμαίνονται στα 1800 φυτικά είδη από τα οποία τα 180 είναι ενδημικά. Ο αριθμός αυτός είναι ο μεγαλύτερος από όλα τα νησιά της Μεσογείου με εξαίρεση τη Σικελία η οποία έχει τριπλάσιο μέγεθος. Η αφθονία μελισσοκομικών φυτών συνέτεινε στην μεγάλη αύξηση των μελισσών με αποτέλεσμα σήμερα το νησί να έχει μια από τις υψηλότερες πυκνότητες μελισσιών στον κόσμο με 33 μελίσσια ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο.

Ανάμεσα στην πληθώρα αυτή των φυτών υπάρχουν και αρκετά αρωματικά τα οποία ανθίζουν τον Ιούνιο-Ιούλιο και σε μερικές περιοχές επεκτείνουν την ανθοφορία τους μέχρι τον Αύγουστο. Κυρίαρχο αρωματικό φυτό είναι το θυμάρι του είδους *Coridothymus capitatus*. Την περίοδο αυτή, λόγω του ξηροθερμικού κλίματος, οι βροχοπτώσεις είναι περιορισμένες και αυτό έχει ως αποτέλεσμα το νέκταρ να είναι λιγοστό και το παραγόμενο μέλι να είναι πυκνό και έντονα αρωματικό. Η παράλληλη παρουσία μελιτωδών εκκρίσεων από το έντομο *Marchallina hellenica* προσφέρει ξεχωριστή ευκαιρία στους μελισσοκόμους να παράγουν μέσα από τη φυσική ανάμιξη των δύο κατηγοριών μελιού (θυμάρι –πεύκο) ένα ξεχωριστό προϊόν με ενδιάμεσα χαρακτηριστικά. Το μελιτογόνο έντομο της πεύκης παρασιτεί στην τραχεία (*Pinus brutia Ten*) και την χαλέπιο πεύκη (*Pinus halepensis* Mill) και εντοπίζεται μόνο στην Ελλάδα και Τουρκία.

Ο ανθρώπινος παράγοντας

Οι Κρήτες μελισσοκόμοι συνεχίζουν την πατροπαράδοτη μελισσοκομία με προσήλωση στην διατήρηση της ποιότητας και με σεβασμό στην παράδοση. Με βάση τα πιο πρόσφατα στοιχεία ασχολούνται στο νησί με τη μελισσοκομία συνολικά 2.600 άτομα τα οποία κατέχουν 270.000 μελίσσια. Το κρητικό μέλι είναι ιδιαίτερα γνωστό παγκόσμια λόγω του αρώματος, του χρώματος και της ξεχωριστής του γεύσης. Μια ξεχωριστή κατηγορία του κρητικού μελιού είναι το ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ. Οι μελισσοκόμοι, γνωρίζοντας τη συμπεριφορά της μέλισσας και τις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν στο νησί τους φθινοπωρινούς μήνες, για να το παράγουν εφαρμόζουν ξεχωριστό τρόπο εκμετάλλευσης. Συγκεκριμένα, οι μέλισσες στην ανθοφορία του θυμαριού παράλληλα με τη συλλογή μελιού διατηρούν γόνο πάνω από τον οποίο τοποθετούν θυμαρίσιο μέλι. Στη φάση αυτή οι μελισσοκόμοι αφήνουν ανεξέλεγκτη την επέκταση του γόνου και εφαρμόζουν επιλεκτικό τρύγο αφαιρώντας μόνο τις κηρήθρες εκείνες που έχουν καθαρά σφραγισμένο

μέλι θυμαριού. Στην μελιτοέκκριση του πεύκου ο γόνος συρρικνώνεται λόγω απουσίας γύρης και φυσικού ενστίκτου των μελισσών. Οι μελισσοκόμοι σ' αυτή τη φάση δεν επεμβαίνουν και αφήνουν το γόνο να περιοριστεί ώστε στη θέση του οι μέλισσες να τοποθετήσουν μέλι. Η δυνατότητα αυτή υπάρχει γιατί οι θερμοκρασίες στο νησί τους φθινοπωρινούς μήνες είναι ακόμα υψηλές και επιτρέπουν στις μέλισσες να συλλέξουν νέκταρ από φθινοπωρινές ανθοφορίες όπως είναι η χαρουπιά (*Ceratonia siliqua*), ο κισσός (*Hedera helix*), το αγριοσπάραγο (*Asparagus officinalis*), η σκυλοκρεμμύδα (*Urginea maritima*) κ.ά. και να ανανεώσουν τον πληθυσμό τους. Χωρίς την φθινοπωρινή αυτή ανανέωση του πληθυσμού οι μέλισσες τους χειμωνιάτικους μήνες είναι καταδικασμένες. Η διαφορετική αυτή μέθοδος εκμετάλλευση των μελισσών από τους Κρήτες μελισσοκόμους στηρίζεται στις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες του νησιού, την παρουσία ανθοφοριών που δίνουν άφθονη γύρη και νέκταρ στις μέλισσες και στη συμπεριφορά των μελισσών. ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ προκύπτει επίσης από τη φυσική συνύπαρξη όψιμα ανθισμένων θυμαριών με τις μελιτοεκκρίσεις του πεύκου φαινόμενο σύνηθες στη Κρήτη.

Ιδιοτυπία του προϊόντος.

Η ιδιοτυπία του ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟΥ στηρίζεται σε φυσικοχημικά μικροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

- Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: αγωγιμότητα (≥0,600 mS/cm), υγρασία (≤ 17%), άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης (≥50%) και χρώμα (70-130 mm Pfund).

-Μικροσκοπικά χαρακτηριστικά: γυρεοκόκκοι θυμαριού ≥ 10%, συνδυασμός γυρεοκόκκων από αρωματικά, ενδημικά και άλλα χαρακτηριστικά φυτά της Κρήτης, απουσία σπορίων του γένους *Coleosporium,* παρουσία μεγάλου αριθμού διαφορετικών ειδών γυρεοκόκκων από νεκταρογόνα φυτά.

-Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: διακριτό άρωμα και γεύση ευχάριστη και λιγότερο έντονα γλυκιά.

Η χαμηλή συγκέντρωση HMF (≤ 25 mg/kg), η χαμηλή επίσης συγκέντρωσης σακχαρόζης (≤3%) και οι μη ανιχνεύσιμες συγκεντρώσεις ακαρεοκτόνων και φυτοπροστατευτικών ουσιών (≤ 10 μg/kg) διακρίνουν ποιοτικά τα προϊόν και στηρίζουν την ιδιοτυπία του.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η Κρήτη κατακλύζεται από μύθους και μαρτυρίες που αποδεικνύουν τη σπουδαιότητα της μελισσοκομίας στο νησί. Σύμφωνα με το μύθο εκεί κατέφυγε η ετοιμόγεννη θεά Ρέα, κόρη της γης, για να φέρει στον κόσμο το Δία του οποίου η διατροφή ανατέθηκε στη «Μέλισσα» η οποία είναι αυτή που δίδαξε στους ανθρώπους τη μελισσοκομία.

Από την αρχαιότητα υπάρχουν αρκετά στοιχεία για την ανάπτυξη της μελισσοκομία στην Κρήτη. Η μέλισσα και το μέλι είχαν σημαντική θέση στο μινωικό πολιτισμό, όπως αποδεικνύεται από τις πήλινες κυψέλες που εντοπίστηκαν στη Μινωική εποχή, τους αμφορείς μελιού που βρέθηκαν στα ανάκτορα της Κνωσού και αρκετά αρχαιολογικά ευρήματα που απεικονίζουν μέλισσες όπως είναι

αμφορείς, νομίσματα και κοσμήματα. Το νησί ανέκαθεν ήταν μέρος για μια πλούσια παραγωγή φημισμένου μελιού. Μάλιστα το μινωικό μέλι εξαγόταν ήδη από τη 2η χιλιετία π.Χ. και είχε μεγάλη σπουδαιότητα για τους ανθρώπους της εποχής εκείνης.

Το νησί από τα πανάρχαια χρόνια ήταν σκεπασμένο με αρωματικά φυτά και θυμάρια και οι μελιτώδεις εκκρίσεις από τον παρασιτισμό της πεύκης από το έντομο *Marchalina hellenica L* ήταν γνωστές τουλάχιστο από τον 18^{ο} αιώνα (Gennadius, 1883). Το παραγόμενο κρητικό μέλι που ήταν ξεχωριστό και λόγω της φυσικής ανάμιξης πευκόμελου με θυμάρι εξαγόταν αρχικά στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου και λίγο αργότερα στην Τρίπολη, τη Βενετία, την Κωνσταντινούπολη και όλες σχεδόν τις γωνιές της ενετικής ή Οθωμανικής αυτοκρατορίας

Στην Κρήτη οι μελιτοεκκρίσεις πεύκου από το έντομο *Marchalina hellenica L* ακολουθούν την νεκταροέκκριση του θυμαριού ή σε μερικές περιοχές συμπίπτουν με αποτέλεσμα την φυσική ανάμιξη θυμαρόμελου και πευκόμελου σε ένα μοναδικό προϊόν, το οποίο είναι στενά συνδεδεμένο με την περιοχή προέλευσής του Η αγωγιμότητα, το άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, η ήπια γεύση και η βραδύτητα στην κρυστάλλωση οφείλονται στις μελιτώδεις εκκρίσεις του πεύκου οι δε αρωματικές ουσίες και η συγκέντρωση γυρεοκόκκων θυμαριού οφείλονται στην παρουσία ποικίλης ανθοφορίας αρωματικών γηγενών και ενδημικών φυτών, τα οποία κάτω από τις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού εκκρίνουν λιγοστό αλλά πυκνό και αρωματικό νέκταρ. Αποτέλεσμα της ανάμιξης αυτής είναι το παραγόμενο μέλι γνωστό ως ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ να είναι πυκνό, δηλαδή να έχει χαμηλή ποσότητα υγρασίας, να είναι αρωματικό, να χαρακτηρίζεται από συνδυασμό μεγάλου αριθμού γυρεοκόκων της κρητικής χλωρίδας και να εμφανίζει τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά που περιγράφηκαν.

Οι μελισσοκόμοι με την ιδιαίτερη τεχνική που ανάπτυξαν εκμεταλλεύτηκαν τον συνδυασμό των εδαφο-κλιματολογικών συνθηκών, την ιδιαίτερη βλάστηση, την παρουσία μελιτωδών εκκρίσεων πεύκης και την ενστικτώδη συμπεριφορά των μελισσών για να παράγουν το ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ. Η τεχνική αυτή στηρίχθηκε σε γνώσεις που αναπτύχθηκε από γενεά σε γενεά ως υποχρεωτική προσαρμογή στις ιδιόμορφες συνθήκες εξάσκησης της μελισσοκομίας που δημιουργήθηκαν από το περιβάλλον, την συμπεριφορά των μελισσών και τις κλιματολογικές συνθήκες. Οι κρήτες μελισσοκόμοι θα έπρεπε να συνδυάσουν την ταυτόχρονη παρουσία θυμαριών, αρωματικών φυτών και μελιτοεκκρίσεων πεύκης, με τις ξηροθερμικές συνθήκες και τις υψηλές σχετικές θερμοκρασίες του φθινοπώρου. Λαμβάνοντας υπόψη τη συμπεριφορά των μελισσών να τοποθετούν μέλι πάνω από το γόνο στη διάρκεια ανθοφορίας του θυμαριού και συνδυάζοντάς το επίσης με τη τάση των μελισσών στις μελιτοεκκρίσεις του πεύκου να συρρικνώνουν το γόνο τους και να τοποθετούν στη θέση του πευκόμελο, ανέπτυξαν τεχνικές με τις οποίες κατεύθυναν τις μέλισσες στη φυσική αυτή ανάμιξη και την παραγωγή ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟΥ ΚΡΗΤΗΣ. Στην προσπάθειά τους αυτή, οι μελισσοκόμοι ευνοήθηκαν από την παρουσία ανθοφοριών και υψηλών θερμοκρασιών φθινοπώρου που στηρίζουν την ανανέωση του πληθυσμού των μελισσών. Η ανανέωση

αυτή είναι απαραίτητη ώστε οι μέλισσες να μπορέσουν να ξεχειμωνιάσουν. Με τον τρόπο αυτό καταφέρνουν αφενός μεν να τρυγήσουν ένα εξαιρετικό προϊόν και αφετέρου να διατηρήσουν τα μελίσσια τους δυνατά για να περάσουν με όσο γίνεται λιγότερες απώλειες το χειμώνα.

Παράλληλα με προσεκτική εφαρμογή ορθών μελισσοκομικών χειρισμών το τελικό προϊόν διακρίνεται και για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του όπως τεκμηριώνεται από το δείκτη HMF, τη σακχαρόζη και την απουσία υπολείμματα ακαρεοκτόνων και φυτοπροστατευτικών ουσιών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος
(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)
http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pefkothimaromelo_kriti.pdf