Ref. Ares(2016)6905496 - 12/12/2016

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Μελεκούνι» - «Melekouni»

ΕΕ.: [μόνο για χρήση ΕΕ]

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (Χ)

1. Ονομασία ΠΓΕ

«Μελεκούνι» / «Melekouni»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα.

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας.

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

Το «Μελεκούνι» είναι ένα παραδοσιακό γλύκισμα που παράγεται στο νησί της Ρόδου. Έχει σχήμα ρομβοειδές με βασικά συστατικά σουσάμι και μέλι, μπαχαρικά, αμύγδαλα και προαιρετικά ξύσμα ή/και χυμό εσπεριδοειδών, τα οποία αναμειγνύονται, βράζουν και ομογενοποιούνται. Έχει μαλακή, εύκαμπτη υφή χωρίς να σπάει, μαστιχωτή μη κολλώδη και συμπαγή δομή. Τα γευστικά και αρωματικά συστατικά των μπαχαρικών και των εσπεριδοειδών απελευθερώνονται αρμονικά κατά την αποσυσκευασία και έντονα κατά τη μάσηση. Τα συστατικά αυτά σε συνδιασμό με το άρωμα του μελιού, του ψημένου σουσαμιού και του ψημένου αμυγδάλου προσδιορίζουν την γεύση του μελεκουνιού. Το χρώμα του κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως καστανό, ανάλογα με το χρώμα του μελιού, το βαθμό ψησίματος του σουσαμιού και τα χρησιμοποιούμενα μπαχαρικά.

Η ονομασία «Μελεκούνι» έχει ρίζες στην Αρχαία Ελλάδα και προέρχεται από τα συνθετικά «μέλι» και «κουννί» που είναι ο σπόρος στη διάλεκτο της Ρόδου.

Το βάρος του κυμαίνεται από 10g-70g.

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

Η παραδοσιακή παρασκευή του μελεκουνιού περιλαμβάνει την χρήση των ακόλουθων συστατικών:

- Μέλι σε κ.β αναλογία 40% κατ' ελάχιστο (min)
- Σουσάμι σε κ.β αναλογία 40% κατ'ελάχιστο (min)
- Αμύγδαλο σε κ.β αναλογία 1,5-10%
- Μπαχαρικά (κανέλα ή/και μοσχοκάρυδο ή/και γαρύφαλλο ή/και κόλιανδρο)
- Προαιρετικά, ξύσμα ή/και χυμός εσπεριδοειδών (συνήθως πορτοκάλι ή/και περγαμόντο ή/και λεμόνι ή/και νεράντζι)

Το μέλι να έχει τα χαρακτηριστικά που προδιαγράφονται στην εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία.

Το σουσάμι να είναι αναποφλοίωτο και ψημένο.

Τα αμύγδαλα να είναι ψημένα.

Τα χρησιμοποιούμενα μπαχαρικά να βρίσκονται σε αρμονική ισορροπία με το σύνολο και να μην επικρατεί ιδιαίτερα κάποιο στο άρωμα του τελικού προϊόντος.

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Μελεκουνιού» θα πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, από την θερμική επεξεργασία και ανάμειξη των συστατικών του μίγματος, την τοποθέτηση-ψύξη-συμπίεση της μάζας και τη μορφοποίηση του μείγματος σε κατάλληλες επιφάνειες

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

Το προϊόν «Μελεκούνι» διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο ως έχει, εντός της αρχικής συσκευασίας του και δεν υφίσταται περαιτέρω επεξεργασία πριν την τελική του διάθεση. Ο τεμαχισμός και η συσκευασία πρέπει να εκτελείται στον ίδιο χώρο με την παραγωγή του προϊόντος, διότι ο χρόνος μεταφοράς και η διαφοροποίηση της θερμοκρασίας έχουν επίπτωση στα χαρακτηριστικά του προϊόντος με κυριότερο πρόβλημα την αύξηση του ποσοστού υγρασίας στη μάζα του και την δυσχέρεια στη μορφοποίηση και τον τεμαχισμό του.

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

Ανεξαρτήτως της μορφής εμπορικής παρουσίασης, η επισήμανση πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις:

«"Μελεκούνι"– Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης» ή «"Μελεκούνι" ΠΓΕ».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής για το «Μελεκούνι» ορίζεται το νησί της Ρόδου, το οποίο ανήκει στο νομό Δωδεκανήσου της περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη φήμη του προϊόντος. Το «Μελεκούνι» έχει μια ισχυρή παράδοση και διαχρονική φήμη που το συνδέει με το νησί της Ρόδου.

Αποτελεί από την αρχαιότητα παραδοσιακό τοπικό γλύκισμα που προσφέρονταν σε γάμους, βαφτίσεις και άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις. Χαρακτηριστικός ήταν ο τρόπος που κερνούσαν σε ορισμένα χωριά το μελεκούνι στους γάμους μετά τη στέψη. Το τοποθετούσαν σε ένα ταψί, το έκοβαν σε κομμάτια με κουτάλι και το πρόσφεραν στους καλεσμένους.

Οι ιδιαιτερότητες της παρασκευής του μελεκουνιού ανάγονται στον παραδοσιακό τρόπο της συνολικής του επεξεργασίας, παράλληλα με την αποκτηθείσα εμπειρία από γενιά σε γενιά. Ενδεικτικά αναφέρονται: ο χρόνος και η θερμοκρασία θέρμανσης του μελιού τα οποία επιδρούν στο κατάλληλο «δέσιμο» του προϊόντος (τα οποία εξαρτώνται από τις εκάστοτε καιρικές συνθήκες την ώρα της παραγωγής, όπως η υγρασία και η θερμοκρασία περιβάλλοντος), ο χρόνος και η θερμοκρασία θερμικής επεξεργασίας του σουσαμιού (το ψήσιμό του θα πρέπει να γίνεται ομοιόμορφα και υπό ανάδευση), η θερμοκρασία του σουσαμιού κατά την προσθήκη του στο μέλι, ο βαθμός συμπίεσης της μάζας του μίγματος ο οποίος δημιουργεί την απαραίτητη συνοχή του προϊόντος, η άμεση συσκευασία του που προστατεύει από τη προσρόφηση υγρασίας (η οποία υποβαθμίζει την ποιότητα και μειώνει τον χρόνο διατήρησής του).

Τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του «Μελεκούνι» συνοψίζονται στα εξής:

- μαλακή και εύκαμπτη υφή χωρίς να σπάει

- μαστιχωτή μη κολλώδη και συμπαγή δομή

- γεύση που χαρακτηρίζεται από το μέλι, το αναποφλοίωτο ψημένο σουσάμι, τα ψημένα αμύγδαλα και το ιδιαίτερο άρωμα των χρησιμοποιούμενων εσπεριδοειδών και μπαχαρικών

- ρομβοειδές σχήμα

Το «μελεκούνι» διαφοροποιείται από τα άλλα παρεμφερή προϊόντα λόγω της αποκλειστικής χρήσης μελιού και όχι γλυκαντικών ουσιών που χρησιμοποιούνται συνήθως σε ομοειδή προϊόντα.

Η φήμη του προϊόντος «Μελεκούνι» τεκμηριώνεται σε πλήθος αναφορών από την αρχαιότητα, σε καταγραφές, δημοσιεύματα, οδηγούς γαστρονομίας, άρθρα, σε

καταχωρήσεις στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, καθώς και σε πλειάδα εκδηλώσεων προβολής τοπικών παραδοσιακών προϊόντων. Αποτελεί το κατ' εξοχήν κέρασμα του Ροδίτικου γάμου από πολύ παλιά έως σήμερα και παράγεται με παραδοσιακό τρόπο σε τοπικά εργαστήρια ή σπίτια.

Η ονομασία «Μελεκούνι» προέρχεται από τη Ροδίτικη διάλεκτο, δεδομένου ότι ο όρος «κουννί» (από την αρχαία λέξη Κόκκος-Κουννί) χρησιμοποιείται στην περιοχή για να αποδώσει το σπόρο (στη συγκεκριμένη περίπτωση σουσαμιού), το ελάχιστο σπυρί του καρπού του φυτού «Σήσαμον» και τη λέξη «Μέλι». Για λόγους απλούστευσης καθιερώθηκε το «Μελεκούνι», αντί του «Μελεκούννι».

Η ονομασία «Μελεκούνι» χρησιμοποιείται ευρέως στο εμπόριο και την καθομιλουμένη.

Δύο σημαντικοί λαογράφοι της Ρόδου, ο Θεόδωρος Κωνσταντινίδης και ο Χριστόδουλος Παπαχριστοδούλου το αναφέρουν στα συγγράμματά τους. Στο «Λεξιλόγιον της δημωδούς Ροδιακής Διαλέκτου» αναφέρεται χαρακτηριστικά ως «Γλύκισμα μελίπηκτον μετά σησάμου πεφρυγμένης είναι το επίσημον γλύκισμα των χωρικών εις τους γάμους και τας εορτάς αποστελλόμενον και ως αγγελτήριον των γάμων εις τους απουσιάζοντας φίλους και συγγενείς, καθάπερ εν ταις πόλέσι τα σακχαρόπηκτα κουφέτα» (Κωνσταντινίδης, 2002).

Στο βιβλίο «Παραδοσιακή Μελισσοκομία Αιγαίου» (Χόνδρος, 2016), το οποίο εκδόθηκε από το Μελισσοκομικό Σύλλογο Ρόδου «Η ΚΥΨΕΛΗ», αναφέρεται ότι η Ρόδος έχει αναδείξει αρκετά γλυκά που έχουν ως βάση τους το μέλι, μεταξύ των οποίων και το μελεκούνι. Τα γλυκά αυτά έχουν τη ρίζα τους στους αρχαίους Ελληνικούς χρόνους και είναι γνωστά από τα Ομηρικά χρόνια. Ο Ηρόδοτος (484-426 π.Χ.) αναφέρει ένα είδος όμοιο με το μελεκούνι.

Επίσης, στο ίδιο βιβλίο γίνεται εκτεταμένη αναφορά στο μελεκούνι και μεταξύ άλλων αναφέρεται ότι ανάμεσα στα τελετουργικά του γάμου (στο νησί της Ρόδου) είναι και τα έθιμα που συνδέονται με το μελεκούνι. Συγκεκριμένα, στην περιοχή Μαριτσά, το βράδυ της Παρασκευής – πριν από το γάμο - οι γονείς της νύφης και του γαμπρού γύριζαν στα σπίτια και καλούσαν τους συγγενείς να συμμετάσχουν στην παρασκευή των μελεκουνιών λέγοντας «κοπιάστε στα μελεκούνια». Ειδικότερα, οι καλεσμένοι έπαιρναν τα συστατικά (σισάμι, μέλι) και αφού πραγματοποιούσαν τις κατάλληλες προετοιμασίες (καρβούρδισμα, ανάμειξη) με τη βοήθεια έμπειρου ατόμου (μαστόρισσα) τα έψηναν. Η παραγόμενη ποσότητα καταναλώνονταν από τους παρευρισκόμενους και η υπόλοιπη φυλάσσονταν για το γάμο. Το έθιμο αυτό ακολουθούσαν και σε άλλα χωριά (Δαματριά, Κρεμαστή, Κοσκινού κ.ά.).

Στο βιβλίο «Σεργιάνι στο χθες των νησιών μας (Στα χρόνια της ιταλοκρατίας και στις πρώτες μετά την απελευθέρωση δεκαετίες)» αναφέρεται ότι: «…Πέμπτη βράδυ που έγιναν τα «μελεκούνια» και τα ζυμάρια για τα ψωμιά του γάμου. Το Σάββατο βράδυ με τους οργανοπαίχτες επί κεφαλής αντρικής πομπής άρχισε το κάλεσμα όλων των κατοίκων του

χωριού στους γάμους των παιδιών του Γιώργη,….Ενώ οι μουσικοί έπαιζαν περπατώντας τη μουσική των παραδοσιακών τραγουδιών του γάμου, δυο-τρεις άντρες έμπαιναν μέσα σε κάθε σπίτι, άφηναν ένα «μελεκούνι»,….» (Καραγιάννη-Μαρμαροκόπου, 2007).

Επίσης, στο βιβλίο «Τραγούδια Γάμου» αναφέρεται ότι στη Ρόδο: «Σύνηθες ήταν επίσης και το ωραίο μελεκούνι που επέζησε μέχρι σήμερα και είναι το χαρακτηριστικό κάλεσμα Αρραβώνα και Γάμου» (Μπογιάννος, 2005).

Αναφορά στο μελεκούνι γίνεται και σε Θεατροποιημένο παραδοσιακό γάμο «Της Ρόδου ο μελεκουννάς» από τα μέλη του Πολιτιστικού Συλλόγου Σορωνής (Ρόδου) «Το Αμπερνάλλι» (Χόνδρος, 2016).

Επιπλέον, το μελεκούνι περιλαμβάνεται στο Ελληνικό Πρωινό της Ρόδου. Το Ελληνικό Πρωινό είναι μια πρωτοποριακή πρωτοβουλία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος (Ξ.Ε.Ε.), που συνδέει και αξιοποιεί τον πολιτισμικό - γαστρονομικό πλούτο της χώρας με τα ελληνικά ξενοδοχεία.

Η σύνδεση του γλυκίσματος «Μελεκούνι» με το νησί της Ρόδου, καταδεικνύεται και από το γεγονός ότι «Μελεκούνι» έχει ονομαστεί το ανταλλακτικό νόμισμα (μονάδα ανταλλαγής) της Ρόδου, το οποίο δίνει τη δυνατότητα στα μέλη ενός δικτύου ανθρώπων από τη Ρόδο να ανταλλάζουν προϊόντα και υπηρεσίες χωρίς τη μεσολάβηση χρήματος.

Η σημαντικότερη επίσημη αναγνώριση του προϊόντος πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο ειδικής εκδήλωσης στη Ρόδο (26/9/2010), για την παρασκευή του μεγαλύτερου μελεκουνιού στον κόσμο το οποίο καταχωρήθηκε στο Guiness World Records ως «The longest melekouni, traditional Rhodian dessert...», γεγονός που συνέβαλλε στην περαιτέρω προβολή του προϊόντος σε διεθνές επίπεδο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος
(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014)

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