

Απόφαση Αριθμ.127/2004 απόφαση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης Και
Τροφίμων

Προσθήκη άρθρου 67α στον Κώδικα Τροφίμων

«Ταυτοποίηση αμιγών ελληνικών μελιών πεύκου, ελάτης, καστανιάς, ερείκης, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλίανθου».

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Εγκρίνουμε την προσθήκη άρθ. 67α στον Κ.Τ. ως εξής:

Άρθρο 67α

«Ταυτοποίηση αμιγών ελληνικών μελιών πεύκου, ελάτης, καστανιάς, ερείκης, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλίανθου».

1) Οι παράμετροι που χρησιμοποιούνται για την ταυτοποίηση των αμιγών τύπων ελληνικού μελιού πεύκου, ελάτης, καστανιάς, ερείκης, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλίανθου, φαίνονται στον ακόλουθο Πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ

Είδος Μελιού	Πεύκο	Έλατο	Καστανιά	Ερείκη	Θυμαρί	Πορτοκαλιά	Βαμβάκι	Ηλίανθος
Υγρασία (%)		≤18.5						
Ηλεκτρική Αγωγιμότητα (Ms/cm)	≥0,9	≥1,0	≥1,1		≤0,6	≤0,45		
Κύριος γυρεόκοκκος % των γυρεοκόκκων των νεκταρογόνων φυτών			≥87	≥45	≥18*	≥3	≥3	≥20
HDE/P**	Ποικίλλει	Ποικίλλει						
PK/10g***	Ποικίλλει	Ποικίλλει	≥100.000		<90.000	<70.000	<90.000	<55.000
	Σημαντική παρουσία χαρακτηριστικών στοιχείων μελιτωμάτων (μύκητες-καπνιές)	Απλή παρουσία χαρακτηριστικών στοιχείων μελιτωμάτων (μύκητες)						

* Το ποσοστό των συνοδών γυρεοκόκκων ενός είδους φυτού δεν πρέπει να ξεπερνά το 45%.

**Honeydew elements/ Pollen (στοιχεία μελιτωμάτων/ γυρεόκοκκοι νεκταρογόνων φυτών)

*** PK/10g : Συνολικός αριθμός γυρεοκόκκων/10 g.

2) Η επισήμανση της φυτικής προέλευσης των αμιγών τύπων ελληνικών μελιών που περιλαμβάνονται στον πίνακα της παραγράφου 1, μπορεί να γίνει, μόνο αν αυτά ανταποκρίνονται στις φυσικοχημικές τους παραμέτρους, όπως αυτές ορίζονται στον εν λόγω πίνακα.

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι τιμές των παραμέτρων που αναφέρονται στο παράρτημα II του άρθρου 67 του Κώδικα Τροφίμων.

Αθήνα 18 Φεβρουαρίου 2005

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΚΟΝΤΟΣ

Άρθρο 67 (1)

Μέλι

1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος II.
2. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I, με την επιφύλαξη των ακόλουθων όρων:
 - α) ο όρος «μέλι» ισχύει μόνο για το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα I σημείο 1 και πρέπει να χρησιμοποιείται στο εμπόριο για την περιγραφή του προϊόντος αυτού.

β) οι ονομασίες του προϊόντος που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι σημεία 2 και 3, εφαρμόζονται μόνον για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σε αυτό και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους. Οι ονομασίες αυτές μπορούν να αντικαθίστανται από την απλή ονομασία του προϊόντος «μέλι», εκτός αν πρόκειται για διηθημένο μέλι, μέλι κηρήθρας, μέλι με τεμάχια κηρήθρας, ή τεμάχια κηρήθρας με μέλι και μέλι ζαχαροπλαστικής.

Ωστόσο:

1. Στην περίπτωση του μελιού ζαχαροπλαστικής, αναγράφονται στη ετικέτα, πολύ κοντά στην ονομασία του προϊόντος, οι λέξεις «μόνο για μαγειρική».
2. Οι ονομασίες του προϊόντος, εκτός αν πρόκειται για διηθημένο μέλι και μέλι ζαχαροπλαστικής, μπορούν να συμπληρώνονται με πληροφορίες που αφορούν:
Τη φυτική προέλευση ή την προέλευση από άνθη, εάν το προϊόν προέρχεται εξ ολοκλήρου ή κυρίως από την αναφερόμενη πηγή προέλευσης και αν διαθέτει τα οργανοληπτικά, φυσικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά της πηγής.
Την προέλευση από μια συγκεκριμένη περιοχή, έδαφος ή τοποθεσία. αν το προϊόν προέρχεται εξ ολοκλήρου από την αναφερόμενη πηγή προέλευσης.

Ειδικά ποιοτικά κριτήρια:

γ) εφόσον το μέλι ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιείται ως συστατικό σύνθετου τροφίμου, ο όρος «μέλι» μπορεί να χρησιμοποιείται στην ονομασία προϊόντος του συνθέτου τροφίμου αντί του όρου «μέλι ζαχαροπλαστικής». Ωστόσο, στον κατάλογο των συστατικών πρέπει να χρησιμοποιείται ο όρος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα Ι σημείο 3.

δ) (1) Η χώρα ή οι χώρες προέλευσης όπου έγινε η συγκομιδή πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση.

Ωστόσο, αν το μέλι προέρχεται από τουλάχιστον δύο κράτη μέλη ή τρίτες χώρες, η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται από μία από τις ακόλουθες ενδείξεις, κατά περίπτωση:

«μείγμα μελιών Ε.Κ»,

«μείγμα μελιών εκτός Ε.Κ»,

«μείγμα μελιών Ε.Κ. και εκτός Ε.Κ.».

(2) για τους σκοπούς της επισήμανσης (οδηγία 2000/13/Ε.Κ., και ιδίως τα άρθρα 13, 14, 16 και 17), οι λεπτομέρειες που πρέπει να αναγράφονται σύμφωνα με το στοιχείο α), θεωρούνται ως ενδείξεις σύμφωνα με το άρθρο 3 της εν λόγω οδηγίας.

3. Στην περίπτωση του διηθημένου μελιού και του μελιού ζαχαροπλαστικής, τα δοχεία μεταφοράς χύδην, οι συσκευασίες και τα εμπορικά έγγραφα πρέπει να αναφέρουν σαφώς την πλήρη ονομασία του προϊόντος, όπως προβλέπεται στο Παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο β), viii) και σημείο 3.
4. Απαγορεύεται απολύτως η ανάμιξη μελιού ζαχαροπλαστικής με τα υπόλοιπα, είδη που αναφέρονται στο παράρτημα Ι. Η πράξη αυτή θεωρείται νοθεία.
5. Μέχρις ότου θεσπισθούν οι κοινοτικές μέθοδοι που επιτρέπουν να ελέγχεται η συμμόρφωση του μελιού με τις διατάξεις αυτής της απόφασης, χρησιμοποιούνται στο μέτρο του δυνατού, διεθνώς αναγνωρισμένες επικυρωμένες μέθοδοι, όπως οι εγκεκριμένες από τον Codex Alimentarius.
6. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα Ι, δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις μη προβλεπόμενες από το άρθρο αυτό.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Μέλι είναι η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις κηρήθρες της κυψέλης, προκειμένου να ωριμάσουν.
2. Τα κυριότερα είδη μελιού είναι τα ακόλουθα:
 - α) ανάλογα με την προέλευση:
 - i) μέλι ανθέων ή μέλι νέκταρος:

το μέλι που λαμβάνεται από νέκταρ φυτών

ii) μέλι μελιτώματος

το μέλι που λαμβάνεται κυρίως από εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά (Hemiptera) ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών ή εκκρίσεις προερχόμενες από ζώντα μέρη των φυτών.

β) ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής ή/και παρουσίας:

iii) μέλι κηρήθρας

το μέλι το οποίο έχουν εναποθέσει οι μέλισσες στα επικαλυμμένα κελιά κηρηθρών κατασκευασμένων πρόσφατα από τις ίδιες ή σε λεπτά φύλλα κηρήθρας τα οποία γίνονται μόνον από κηρό μέλισσας, που δεν περιέχουν γόνο, και πωλείται σε κηρήθρες ολόκληρες ή κομμάτια κηρήθρων.

iv) μέλι με τεμάχια κηρήθρας ή τεμάχια κηρήθρας με μέλι:

το μέλι που περιέχει ένα ή περισσότερα τεμάχια μελιού κηρήθρας

v) μέλι στραγγισμένο:

το μέλι που λαμβάνεται με στράγγιση των αποσφραγισμένων κηρηθρών που δεν περιέχουν γόνο.

vi) μέλι φυγοκεντρήσεως:

το μέλι που λαμβάνεται με φυγοκέντρωση των αποσφραγισμένων κηρηθρών που δεν περιέχουν γόνο.

vii) μέλι πίεσεως:

το μέλι που λαμβάνεται με πίεση των κηρηθρών που δεν περιέχουν γόνο, χωρίς θέρμανση ή με ήπια θέρμανση έως 45°C.

viii) διηθημένο μέλι:

το μέλι που λαμβάνεται με την αφαίρεση ξένων ανόργανων ή οργανικών ουσιών κατά. τρόπον ώστε να αφαιρείται σημαντικό μέρος της γύρης.

3. Μέλι ζαχαροπλαστικής

Το μέλι το οποίο α) είναι κατάλληλο για βιομηχανικές χρήσεις ή ως συστατικό σε άλλα τρόφιμα που στη συνέχεια υφίστανται μεταποίηση και β) μπορεί:

- να παρουσιάζει ασυνήθιστη γεύση η οσμή, ή
- να έχει αρχίσει να υφίσταται ή να έχει υποστεί ζύμωση, ή
- να έχει υπερθερμανθεί.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Το μέλι αποτελείται ουσιαστικά από διάφορα σάκχαρα, κυρίως φρουκτόζη και γλυκόζη, καθώς και από άλλες ουσίες, όπως οργανικά οξέα, ένζυμα και στερεά σωματίδια που προέρχονται από τη συγκομιδή μελιού. Το χρώμα του μελιού ποικίλλει από σχεδόν άχρωμο έως καφέ σκούρο. Ως προς τη σύσταση, μπορεί να είναι ρευστό, παχύρρευστο ή, μερικά ή ολικά, κρυσταλλωμένο. Η γεύση και το άρωμα ποικίλουν, αλλά εξαρτώνται από τη φυτική προέλευση.

Όταν διατίθεται στο εμπόριο ως μέλι ή όταν χρησιμοποιείται σε οποιοδήποτε προϊόν προοριζόμενο για κατανάλωση από τον άνθρωπο, δεν πρέπει να έχει προστεθεί κανένα συστατικό τροφίμων στο μέλι, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων, ούτε να έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι. Στο μέτρο του δυνατού, το μέλι δεν πρέπει να περιέχει οργανικές ή ανόργανες ύλες, ξένες προς τη σύσταση του. Με την εξαίρεση του σημείου 3 του παραρτήματος 1, δεν πρέπει να παρουσιάζει ασυνήθιστη γεύση ή οσμή ούτε να έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση, η οξύτητα του δεν πρέπει να έχει τροποποιηθεί τεχνητός και δεν πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων.

Με την επιφύλαξη του παραρτήματος Ι σημείο 2 στοιχείο β) viii), δεν επιτρέπεται να αφαιρείται γύρη ή χαρακτηριστικό συστατικό του μελιού, εκτός αν αυτό είναι αναπόφευκτο κατά την αφαίρεση ξένων οργανικών ή ανόργανων υλών.

Κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο ως μέλι ή όταν χρησιμοποιείται σε οποιοδήποτε προϊόν που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, το μέλι πρέπει να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά σύστασης:

1. Περιεκτικότητα σε σάκχαρα

1.1. Περιεκτικότητα σε φρουκτόζη και γλυκόζη (σύνολο των δύο)

- μέλι νέκταρος: Όχι λιγότερο από 60g/100g

- μέλι μελιτώματος, μείγμα μελιού μελιτώματος με μέλι ανθέων: Όχι λιγότερο από 45g/100g

1.2. Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη

- γενικά: Όχι περισσότερο από 5g/100g
- ψευδακακία (*Robinia pseudacacia*), μηδική (*Medicago sativa*), βαγξία (*Banksia menziesii*), ηδύσαρον (*Hedysarum*), ερυθρός ευκάλυπτος (*Eucalyptus camadulensis*), (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia miligani*), εσπεριδοειδή spp.: Όχι περισσότερο από 10g/100g
- Λεβάντα (*Lavandula* spp), μποράτζα (*Borago officinalis*): Όχι περισσότερο από 15g/100g

2. Υγρασία

- γενικά: Όχι περισσότερο από 20%
- μέλι ερείκης (*Calluna*) και μέλι ζαχαροπλαστικής εν γένει: Όχι περισσότερο από 23%
- μέλι ζαχαροπλαστικής από ερείκι (*Calluna*): Όχι περισσότερο από 25%

3. Περιεκτικότητα σε μη υδατοδιαλυτές ουσίες.

- γενικά: Όχι περισσότερο από 0,1 g/100g
- μέλι πιάσεως: Όχι περισσότερο από 0,5 g/100g

4. Ηλεκτρική αγωγιμότητα

- μέλι μη αναφερόμενο κατωτέρω και μείγματα των μελιών αυτών: Όχι περισσότερο από 0,8mS/cm
- μέλι μελιτώματος και μέλι ανθέων καστανιάς και μείγματα των μελιών αυτών, πλην των μειγμάτων με τα αναφερόμενα κατωτέρω μέλια: Όχι λιγότερο από 0,8 mS/cm
- εξαιρέσεις: κουμαριά (*Arbutus unedo*), ερείκη (*Erica*), ευκάλυπτος, φιλύρα (*Tilia* spp), καλούνα η κοινή (*Caluna vulgaris*), Manuka ή Jelly bush (*leptospermum*), φυτό τσαγιού (*Melaleuka* spp).

5. Ελεύθερα οξέα γενικά όχι περισσότερο από 50 χιλιοστοϊσοδύναμα οξέος ανά 1000g
- μέλι ζαχαροπλαστικής: Όχι περισσότερο από 80 χιλιοστοϊσοδύναμα οξέος ανά
1000 g.
6. Δείκτης διάστασης και περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF)
προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμειξη.
- α) δείκτης διάστασης (κλίμακα Schade)
γενικά, εκτός από το μέλι ζαχαροπλαστικής:
Όχι λιγότερο από 8
Μέλι με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυσικά ένζυμα (π.χ. μέλι εσπεριδοειδών)
και του οποίου η περιεκτικότητα σε HMF δεν υπερβαίνει τα 15 mg/kg: Όχι
λιγότερο από 3
- β) HMF
γενικά, εκτός από το μέλι ζαχαροπλαστικής: Όχι περισσότερο από 40 mg/kg (με
την επιφύλαξη των διατάξεων του στοιχείου α) δεύτερη περίπτωση)
μέλι δηλωμένης προέλευσης από περιοχές με τροπικό κλίμα και μείγματα των
μελιών αυτών: Όχι περισσότερο από 80 mg/kg