

Έκτο σε πρακτικές νοθείας κατατάσσει το μέλι η Κομισιόν

Το μέλι είναι ένα φυσικό προϊόν που περιέχει περίπου 180 διαφορετικές ουσίες, οι οποίες του προσδίδουν μοναδικές ιδιότητες.

Το ελληνικό μέλι κατέχει ξεχωριστή θέση στη Μεσογειακή Διατροφή και έχει κερδίσει τη διεθνή αναγνώριση, λόγω των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών του, καθώς είναι πιο πυκνό και πιο πλούσιο σε αρωματικές ουσίες και θρεπτικά συστατικά, σε σχέση με το μέλι που εισάγεται από χώρες με πυκνή βλάστηση. Σε αυτό συμβάλλουν οι ευνοϊκές για την ανάπτυξη της μελισσοκομίας κλιματικές συνθήκες, καθώς και η πλούσια και ποιοτική μελισσοκομική χλωρίδα της χώρας μας.

Στην Ελλάδα το μέλι συλλέγεται κατά 90% από άγρια οικοσυστήματα και όχι από μονοανθικές καλλιέργειες (όπως συμβαίνει με το μέλι άλλων χωρών) ενώ δεν υπάρχουν καλλιέργειες γενετικά τροποποιημένων φυτών. Τα 2/3 του παραγόμενου ελληνικού μελιού είναι μέλι μελιτώματος (πεύκο 55% – 60%, ελάτης 5% – 10%) και το 1/3 είναι μέλι ανθέων (θυμαριού 10%, πορτοκαλιάς 10%). Το "Μέλι Ελάτης Βανίλια Μαινάλου" και το "Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης" είναι προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης – ΠΟΠ ενώ έχουν ταυτοποιηθεί και θεσμοθετηθεί τα φυσικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά 8 κατηγοριών ελληνικού μελιού (πεύκου, ελάτης, καστανιάς, ερείκης, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλίανθου).

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή κατατάσσει το μέλι ως το έκτο κατά σειρά τρόφιμο που είναι ευάλωτο σε πρακτικές απάτης – νοθείας. Η νοθεία του μελιού αποτελεί οικονομική απάτη και παραπλάνηση του καταναλωτή, καθώς το νοθευμένο προϊόν στερείται των ευεργετικών ιδιοτήτων του πραγματικού μελιού. Οι πιο συνηθισμένες παραπλανητικές πρακτικές είναι η ψευδής δήλωση της βοτανικής προέλευσης (διαθέτουν ανθόμελο ως θυμαρίσιο) ή της γεωγραφικής προέλευσης (διαθέτουν εισαγόμενο μέλι ως ελληνικό) ενώ η πιο συνηθισμένη νοθεία είναι η προσθήκη εξωγενών σακχάρων (π.χ. ισογλυκόζη).

Τι πρέπει να προσέχει ο καταναλωτής όταν αγοράζει μέλι

Το μέλι διατίθεται συσκευασμένο και φέρει ετικέτα με τα ακόλουθα στοιχεία :

- Ονομασία του προϊόντος (π.χ. μέλι ανθέων).
- Χώρα συγκομιδής (για το μέλι που συσκευάζεται διατίθεται στην Ελλάδα είναι υποχρεωτική η αναγραφή της χώρας προέλευσης ή, στην περίπτωση μιγμάτων μελιού, των χωρών προέλευσης).
- Ονοματεπώνυμο ή εμπορική επωνυμία και έδρα του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή του διανομέα.
- Στοιχεία για το καθαρό βάρος, τη χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας (σε περίπτωση που περιλαμβάνεται η ημέρα και ο μήνας, αναγράφεται ο αριθμός παρτίδας) και οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης (π.χ. διατήρηση σε ξηρό και σκοτεινό μέρος).

Η σωστή συντήρηση και αποθήκευσή του μελιού συμβάλλουν στην επί μακρόν διατήρησή του. Το προϊόν διατηρεί τη θρεπτική αξία του όταν βρίσκεται σε κλειστή συσκευασία, σε δροσερό, σκοτεινό, ξηρό και χωρίς έντονες οσμές περιβάλλον (έχει την ιδιότητα να

απορροφά υγρασία από το περιβάλλον και επηρεάζεται από την απευθείας έκθεση στο ηλιακό φως).

Η κρυστάλλωση του μελιού είναι μία φυσική διαδικασία που παρατηρείται κυρίως στο ανθόμελο και δεν αλλάζει τη θρεπτική αξία του προϊόντος. Μέλι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλυκόζη κρυσταλλώνει πολύ γρήγορα (π.χ. μέλι ρεικιού) ενώ μέλι με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε γλυκόζη κρυσταλλώνει αργότερα ή καθόλου (π.χ. μέλι πεύκου). Αν θελήσουμε να ρευστοποιήσουμε κρυσταλλωμένο μέλι θα χρειαστεί να τοποθετήσουμε το βάζο με το μέλι μέσα σε ένα δοχείο με νερό – το οποίο θερμαίνεται – ανακατεύοντάς το συνεχώς ώστε να θερμανθεί ομοιόμορφα. Η θερμοκρασία του μελιού δεν θα πρέπει να ξεπεράσει τους 45ο C, καθώς η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να επηρεάσει το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση του.

Το χρώμα του μελιού σχετίζεται με τη βοτανική προέλευσή του και όλα τα είδη μελιού έχουν τον τυπικό χρωματισμό της φυτικής προέλευσής τους. Ωστόσο, το μεγαλύτερο ποσοστό των Ελλήνων καταναλωτών δείχνει προτίμηση στο ανοικτόχρωμο μέλι μη λαμβάνοντας υπόψη ότι αρκετές αμιγείς κατηγορίες (π.χ. πεύκου, ελάτης, καστανιάς) είναι εκ φύσεως σκουρόχρωμες με μειωμένη διαύγεια.

Να αποφεύγεται η αγορά μελιού από πλανόδιους πωλητές, οι οποίοι συστήνονται ως μελισσοκόμοι αλλά δεν διαθέτουν άδεια πλανόδιου εμπορίου ούτε μελισσοκομικό βιβλιάριο.

Ο ΕΦΕΤ, μέσα από τακτικούς και έκτακτους ελέγχους καθώς και με τη σύνταξη και υλοποίηση των εθνικών προγραμμάτων ελέγχου και δειγματοληψιών, σε συνεργασία με τις συναρμόδιες αρχές, εργάζεται συνεχώς για την αποτροπή φαινομένων νοθείας και παραπλάνησης, με στόχο την προστασία του καταναλωτή, τη διασφάλιση της ποιότητας του πολύτιμου αυτού εθνικού διατροφικού θησαυρού και τη στήριξη των παραγωγών.