



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA (MELEKOUNI)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 280 van 24 augustus 2017 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 24 oktober 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 280/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag

ENIG DOCUMENT

„ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ” (MELEKOUNI)
EU-nr.: PGI-GR-02208 – 8.12.2016
BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Μελεκούνι” (Melekouni)

2. Lidstaat of derde land

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Melekouni” is een traditionele lekkernij die geproduceerd wordt op het eiland Rhodos. Het is ruitvormig en wordt gemaakt van sesamzaad en honing, kruiden, amandelen en (eventueel) geraspte schil en/of sap van citrusvruchten. Deze ingrediënten worden gemengd en bereid. Het is elastisch, vast en niet-kleverig en heeft een zachte en plooibare textuur, maar breekt niet. De smaken en aroma's van de kruiden en de geraspte schil/het sap van de citrusvruchten komen langzaam vrij wanneer het product wordt uitgepakt en intens wanneer erop wordt gekauwd. De kleur varieert van goudgeel tot bruin, afhankelijk van de kleur van de honing, de mate waarin de sesamzaden zijn geroosterd en de gebruikte kruiden.

De naam „Melekouni” gaat terug tot het oude Griekenland en is afgeleid van de woorden „meli” (honing) en „kounni”, wat „zaad” betekent in het dialect van Rhodos. Het heeft een gewicht tussen 10 g en 70 g.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Melekouni” wordt van oudsher gemaakt van de volgende ingrediënten:

- honing (ten minste 40% van het nettogewicht)
- sesam (ten minste 40% van het nettogewicht)
- amandelen (1,5-10% van het nettogewicht)
- kruiden (kaneel en/of nootmuskaat en/of kruidnagel en/of koriander)
- eventueel geraspte schil en/of sap van citrusvruchten (gewoonlijk sinaasappel en/of bergamot en/of citroen en/of bittere sinaasappel)

De honing moet de door de geldende wetgeving voorgeschreven eigenschappen bezitten.

De sesam moet ongepeld en geroosterd zijn.

De amandelen moeten geroosterd zijn.

De kruiden moeten zorgvuldig met de rest van het mengsel in evenwicht worden gebracht. Geen van de aroma's mag in het eindproduct overheersen.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie van „Melekouni” dienen plaats te vinden in het geografische gebied dat afgebakend is in punt 4, van het verhitten en mengen van de ingrediënten tot het afkoelen, samenpersen en vormen van het mengsel op een geschikt oppervlak.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Melekouni” wordt heel op de markt gebracht in zijn originele verpakking en ondergaat geen verdere verwerking voorafgaand aan de uiteindelijke distributie. Het moet op de plaats waar het gemaakt is gesneden en verpakt worden, omdat de kenmerken veranderen onder invloed van de transporttijd en temperatuurveranderingen. Het grootste probleem in dat verband is een stijgend vochtgehalte van het mengsel, dat daardoor moeilijk te vormen en te snijden wordt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Ongeacht de aanbestedingsvorm moeten de volgende woorden op het etiket worden aangebracht: „Melekouni – Beschermde Geografische Aanduiding” of „Melekouni BGA”.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied voor de productie van „Melekouni” is het eiland Rhodos, dat tot de prefectuur Dodekanesos in de Zuid-Egeïsche regio behoort.

5. Verband met het geografische gebied

Het band tussen „Melekouni” en het geografische gebied hangt samen met de faam van het product. Er is een sterke, eeuwenoude traditie die „Melekouni” in verband brengt met het eiland Rhodos. Al sinds de oudheid is het een lokale traditionele lekkernij die als traktatie wordt aangeboden op bruiloften, doopfeesten en andere sociale evenementen. Typisch was de wijze waarop „Melekouni” in bepaalde dorpen werd aangeboden na een huwelijksplechtigheid. Het werd op een grote bakplaat gelegd, met een lepel in stukken gesneden en aan de gasten aangeboden.

„Melekouni” wordt bereid volgens de traditionele methode, die door kennisoverdracht van de ene op de andere generatie is bestendigd. Bijvoorbeeld: de tijdsduur waarin en de temperatuur waarop de honing wordt verhit, zijn van invloed op de manier waarop het product stolt (en zijn afhankelijk van de weersomstandigheden op het tijdstip dat de „Melekouni” wordt gemaakt, zoals de luchtvochtigheid en de omgevingstemperatuur), de tijd en temperatuur van de warmtebehandeling van de sesamzaden (ze moeten gelijkmatig worden geroosterd en daarbij omgeroerd worden), de temperatuur van de sesamzaden wanneer ze aan de honing worden toegevoegd, de kracht waarmee het mengsel wordt samengeperst zodat het de vereiste samenhang verkrijgt, en onmiddellijke verpakking, wat voorkomt dat het product extra vocht opneemt (wat de kwaliteit en houdbaarheid aantast).

„Melekouni” heeft de volgende specifieke kenmerken:

- het heeft een zachte en plooibare textuur, maar breekt niet;
- het is elastisch, vast en niet-kleverig;
- het heeft een smaak van honing, ongepelde, geroosterde sesamzaden, geroosterde amandelen en het specifieke aroma van de geraspte schil/het sap van citrusvruchten en de gebruikte kruiden;
- het is ruitvormig.

„Melekouni” verschilt van andere gelijksoortige producten omdat er alleen honing wordt gebruikt en niet de zoetstoffen die vaak in gelijksoortige producten worden gebruikt.

De faam van het product wordt gestaafd door talloze verwijzingen sinds de oudheid in verslagen, publicaties, kookboeken, artikelen en berichten in de pers en de online pers en tijdens de talrijke

evenementen die georganiseerd worden om de verkoop van traditionele streekproducten te stimuleren. Al sinds de oudheid is het de voornaamste traktatie op bruiloften op Rhodos en het wordt thuis en in lokale ateliers bereid.

De naam „Melekouni” stamt uit het Rhodische dialect, aangezien de term „kounni” (van het Oudgriekse woord *Kókkos-Kounní*) in het gebied gebruikt wordt in de betekenis van zaad (in dit geval sesamzaad), de korreltjes in de vrucht van de sesamplant, en het woord „meli” (honing). Voor het gemak wordt het geschreven als „Melekouni” in plaats van „Melekounni”.

De naam „Melekouni” wordt algemeen gebruikt in commerciële kringen en in het dagelijkse spraakgebruik.

Twee prominente folkloristen van Rhodos, Theodoros Konstantinidis en Christodoulos Papachristodoulou, maken er melding van in hun geschriften. „Lexilogion tis dimodous Rodiakis Dialektou” (Glossarium van Rhodisch dialect) vermeldt: „Een lekkernij van honing en geroosterd sesamzaad is de officiële traktatie op dorpsbruiloften en -festivals en wordt als huwelijksaankondiging verstuurd naar vrienden en familie die niet aanwezig kunnen zijn, zoals gesuikerde amandelen in steden” (Konstantinidis, 2002).

„Paradosiaki Melissokomia Aigaiou” (Traditionele imkerij op de Egeïsche eilanden) (Chondros, 2016), een boek gepubliceerd door de Rhodische imkersvereniging, „I Kipseli”, meldt dat Rhodos vele suikerwaren op basis van honing onder de aandacht heeft gebracht, waaronder „Melekouni”. Deze snoepjes vinden hun oorsprong in het oude Griekenland en zijn al bekend sinds de tijd van Homerus. Herodotus (484-426 v. Chr.) maakt melding van een lekkernij die lijkt op „Melekouni”.

Het boek van de Rhodische imkersvereniging verwijst uitgebreid naar „Melekouni” en beweert onder meer dat „Melekouni” deel uitmaakte van de huwelijksgewoonten op het eiland. In het bijzonder gingen de ouders van de bruid en bruidegom in de streek Maritsá op de vrijdagavond voor de bruiloft de huizen langs om familieleden uit te nodigen mee te komen helpen met de bereiding van „Melekouni”, daarbij roepend: „Kom melekouni maken!” De familieleden brachten dan de ingrediënten (sesam, honing) mee en wanneer ze die hadden voorbereid (roosteren, mengen), bereidden ze het mengsel met hulp van een ervaren ambachtsman. Daarna aten ze wat van de „Melekouni” die ze hadden gemaakt en de rest bewaarden ze voor de bruiloft. Ook andere dorpen (zoals Damatria, Kremastí en Koskinou) hadden deze gewoonte.

In het boek „Sergiani sto xthes ton nision mas (sta chronia tis italokratias kai stis protes meta tin apeleftherosi dekaeties)” (Een rondgang langs de eilanden van het recente verleden (onder Italiaanse heerschappij en de eerste decennia na de onafhankelijkheid)) staat „[...] donderdagavond, wanneer de melekouni en het huwelijksbrood werden bereid. Op zaterdagavond begon een groep mannen onder leiding van muzikanten alle dorpelingen uit te nodigen voor de bruiloft van de kinderen van Giorgos, [...] terwijl de muzikanten het dorp rondliepen onder het spelen van de traditionele bruiloftsliederen, gingen twee of drie mannen elk huis binnen en lieten er een melekouni achter, [...]” (Karagianni-Marmarokopou, 2007).

In het boek „Tragoudia Gamou” (bruiloftsliederen) wordt over Rhodos beweerd: „Ook gebruikelijk was de heerlijke melekouni, die tegenwoordig nog steeds wordt gemaakt en een typische uitnodiging is voor verlovings- en bruiloften” (Boyianos, 2005).

„Melekouni” komt ook voor in „Tis Rodou o melekounnas”, de dramabewerking van een Rhodische bruiloft zoals uitgevoerd door de leden van „Ampernalli”, een culturele vereniging van Soroni (Chondros, 2016).

Bovendien maakt „Melekouni” deel uit van een Grieks ontbijt op Rhodos. Het Griekse ontbijt is een baanbrekend initiatief van de Griekse branchevereniging van hotels, de Hellenic Chamber of Hotels, dat de culturele en culinaire traditie van Griekenland onder de aandacht brengt door die in verband te brengen met de Griekse hotelbranche.

Het verband tussen „Melekouni” en het eiland Rhodos blijkt ook uit het feit dat „Melekouni” op Rhodos als ruilvaluta (ruileenheid) is aangewezen, wat betekent dat de leden van een netwerk op het eiland goederen en diensten kunnen ruilen zonder geld te gebruiken.

De belangrijkste officiële erkenning heeft het product gekregen in het kader van een speciaal evenement op Rhodos op 26 september 2010, namelijk de bereiding van 's werelds grootste „Melekouni”, die in de Guinness World Records is opgenomen als „De langste melekouni, een traditioneel dessert van Rhodos [...]” en de internationale verkoop van het product heeft helpen bevorderen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.