

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΜΕΛΙΟΥ ΜΕΛΙΣΣΑ – ΜΕΛΙ – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Κοντόλαιμος Νικόλαος,

Γεωπόνος, ειδικός μελισσοκομίας στο τμήμα μελισσοκομίας του Υπουργείου Γεωργίας

Μέλι είναι ένα προϊόν του οποίου όλα τα χαρακτηριστικά και οι ιδιότητες εξαρτώνται άμεσα από τα φυτά από τα οποία προέρχεται, τα λεγόμενα μελισσοκομικά φυτά ή μελισσοκομική χλωρίδα. Η χλωρίδα αυτή διαφοροποιείται από περιοχή σε περιοχή, και μέσα όμως στην ίδια περιοχή μεταβάλλεται από χρονιά σε χρονιά ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες.

Έτσι το χρώμα η γεύση το άρωμα και όλα σχεδόν τα χαρακτηριστικά του μελιού υποτάσσονται θα λέγαμε στη μελισσοκομική χλωρίδα που υπάρχει στον περίγυρο των μελισσιών. Είναι εκείνα τα φυτά που βρίσκονται σε μία ακτίνα 3 – 5 χλμ από τα μελίσσια τα οποία προσδιορίζουν τον τύπο και τις ιδιότητες του μελιού. Η εμφάνιση, η μυρωδιά και η γεύση αποτελούν τα διαφοροποιά στοιχεία που χαρακτηρίζουν την ποιότητα κάθε τύπου μελιού. Βασική λοιπόν προϋπόθεση είναι να γνωρίσουμε κατ' αρχήν τα χαρακτηριστικά μιάς περιοχής (τη μελισσοκομική χλωρίδα και τις κλιματολογικές συνθήκες) και έτσι να μελετήσουμε εκείνα των μελιών της περιοχής για να προσδιορίσουμε την ποιότητα. Φυσικά και οι μέλισσες συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του μελιού.

Μέλι ποιότητας, συμβατικής παραγωγής, ή χαρακτηρισμένο ως προϊόν Π.Ο.Π. (προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης), ή Π.Γ.Ε. (προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης), ιδιουπτία, ή βιολογικό - δεν έχει σημασία τι – είναι εκείνο το μέλι που διατίθεται στον καταναλωτή με αναλλοίωτα όλα του τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως τη στιγμή που ο μελισσοκόμος το πήρε από την κυψέλη, τον παραγωγό οργανισμό.

ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ

Αξιοποίηση ενός προϊόντος σημαίνει ένα σύνολο δράσεων και ενεργειών που αποσκοπούν ώστε ο καταναλωτής να γνωρίσει και να εκτιμήσει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος αυτού. Για το μέλι όπως και για πολλά άλλα αγροτικά προϊόντα η αξιοποίηση είναι ο μονόδρομος για την διατήρηση των φυσικών τους χαρακτηριστικών απαραίτητων για τα γούστα των καταναλωτών.

Το μέλι φυσικά παρουσιάζει μία όχι σταθερή συμπεριφορά στα χαρακτηριστικά του, ανάλογα με την περιοχή και τη χρονιά παραγωγής του. Για να αντιμετωπίσουμε μία τέτοια κατάσταση είναι πολύ δύσκολο να προσαρμόσουμε το μέλι ποιότητας στα γούστα των καταναλωτών. Είναι πολύ πιο εύκολο να μάθουμε τον καταναλωτή να εκτιμά το προϊόν που χρόνο με το χρόνο του προσφέρουμε. Η τάση λοιπόν είναι να προσαρμόσουμε τον καταναλωτή στο ποιοτικό προϊόν παρά να τροποποιούμε το προϊόν κακοποιώντας το πολλές φορές ανάλογα με τις ορέξεις των καταναλωτών όπως γίνεται με ορισμένα προϊόντα όπως τυριά, σαλάμια, κλπ.

Ένας από τους τρόπους να εκπαιδύσουμε τον καταναλωτή στο να αναγνωρίζει και να εκτιμά τη διαφορά ενός μελιού από ένα άλλο είναι η γευσίγνωσία των διαφόρων τύπων μελιών. Μελιών διαφορετικής φυτικής και γεωγραφικής προέλευσης. Μόνον έτσι θα μπορέσουμε να αξιοποιήσουμε και να εφαρμόσουμε σίγουρα συστήματα προώθησης των διαφόρων τύπων φυσικού ποιοτικού μελιού.

Το μέλι θεωρείται από τους καταναλωτές ως ένα προϊόν «που παράγουν οι μέλισσες». Αγνοούν όμως την άλλη βασική παράμετρο στην παραγωγή αυτού του προϊόντος, την «φυτική του προέλευση» στην οποία οφείλει τις τόσο σπουδαίες ιδιότητες του. Μέσω της γευσίγνωσίας δίνεται στον καταναλωτή η ευκαιρία να γνωρίσει και αναγνωρίσει – και έτσι να εκτιμήσει – τον κάθε τύπο μονοανθικών μελιών.