

Αθήνα 8 Φεβρουαρίου 2019

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ελληνικό μέλι : το πολύτιμο δώρο της ελληνικής φύσης στον άνθρωπο

Το μέλι από την αρχαιότητα θεωρείται ένα ξεχωριστό τρόφιμο με ιδιαίτερα οφέλη για την υγεία. Όσον αφορά στο ελληνικό μέλι, η ποικιλία φυτών της Ελλάδας, με μια βιοποικιλότητα που περιλαμβάνει 6.500 είδη φυτών εκ των οποίων τα 1.400 είναι ενδημικά και δεν υπάρχουν πουθενά αλλού στον κόσμο, το καθιστά μοναδικό. Η βοτανική ποικιλία, σε συνδυασμό με το ξηροθερμικό κλίμα, δίνει μέλι πυκνό, πλούσιο σε άρωμα και γεύση. Το ελληνικό μέλι συλλέγεται κατά 90% σε άγρια οικοσυστήματα και όχι σε καλλιεργούμενα φυτά, σε μια χώρα που δεν καλλιεργούνται γενετικά τροποποιημένα φυτά. Μάλιστα, πρόσφατη μελέτη του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας αποδεικνύει τις ιδιαίτερες βιολογικές δράσεις του ελληνικού μελιού σε σχέση με το μέλι MANUKA της Νέας Ζηλανδίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι δύο είδη ελληνικού μελιού έχουν αναγνωρισθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης : το μέλι ελάτης βανίλια Μαινάλου και το πευκοθυμαρόμελο Κρήτης.

Για τους παραπάνω λόγους, η νοθεία του μελιού δεν συνιστά απλή οικονομική απάτη, καθώς το νοθευμένο προϊόν που εμφανίζεται σαν μέλι στερείται των ευεργετικών ιδιοτήτων του πραγματικού μελιού. Υπάρχουν διαφόρων ειδών νοθείες του μελιού. Μια πολύ απλή νοθεία είναι να πουλιέται ένα είδος σαν κάτι άλλο, π.χ. ένα ανθόμελο για θυμαρίσιο ή ένα εισαγόμενο για ελληνικό. Επίσης, υπάρχουν νοθείες με εξωγενή σάκχαρα (π.χ. ισογλυκόζη, γλυκόζη και άλλες γλυκαντικές ύλες, με παράλληλη προσθήκη χρωστικών και αρωματικών ουσιών).

Τι πρέπει να προσέχει ο καταναλωτής όταν αγοράζει μέλι :

- Συστήνεται να αποφεύγεται η αγορά μελιού χωρίς επισήμανση και η αγορά από πλανόδιους πωλητές, οι οποίοι συστήνονται ως μελισσοκόμοι αλλά δεν διαθέτουν άδεια πλανόδιου εμπορίου ούτε μελισσοκομικό βιβλιário.
- Το μέλι διατίθεται συσκευασμένο σε βάζα και όχι χύμα και φέρει ετικέτα με τη γεωγραφική προέλευση, τη βοτανική προέλευση, το βάρος, την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, τον αριθμό παρτίδας, τα στοιχεία του παραγωγού ή του τυποποιητή ή του διακινητή και τον κωδικό αριθμό καταχώρησης του συσκευαστηρίου, εφόσον δεν διατίθεται από τον ίδιο τον παραγωγό.
- Η διαδικασία της κρυστάλλωσης είναι μία φυσική διαδικασία που παρατηρείται κυρίως σε ανθόμελα. Το μέλι δεν χάνει τις ευεργετικές ιδιότητές του εφόσον κρυσταλλώσει. Συντηρείται καλά κλειστό, σε μέρος σκιερό, δροσερό, χωρίς έντονες οσμές και υγρασία.

Δεν συνιστάται η κατανάλωση μελιού σε παιδιά μικρότερα του ενός έτους και σε άτομα που εμφανίζουν τροφική αλλεργία στο μέλι. Οι διαβητικοί μπορούν να τρώνε μέλι μόνο μετά από συνεννόηση με το γιατρό τους.

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 προστασία του καταναλωτή, την αποτροπή της νοθείας και της παραπλάνησης αλλά και την προστασία αυτού το πολύτιμου εθνικού διατροφικού θησαυρού.