

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

ΟΝΟΜΑΣΙΑ:
ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ (ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ)



ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: **ΕΛΛΑΔΑ**

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: **Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Ονομασία.....	2
2. Περιγραφή.....	2
3. Γεωγραφική Περιοχή.....	3
4. Απόδειξη Προέλευσης.....	3
5. Μέθοδος Παραγωγής.....	4
6. Δεσμός.....	6
7. Οργανισμός Επιθεώρησης.....	9
8. Επισήμανση.....	10
9. Εθνικές και Κοινοτικές Απαιτήσεις.....	10
10. Πίνακας Παραρτημάτων.....	11

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

«Μελεκούνι» (Melekouni)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το «Μελεκούνι» είναι ένα παραδοσιακό γλύκισμα που παράγεται στο νησί της Ρόδου. Έχει σχήμα ρομβοειδές με βασικά συστατικά σουσάμι και μέλι, μπαχαρικά, αμύγδαλα και προαιρετικά ξύσμα ή/και χυμό εσπεριδοειδών, τα οποία αναμειγνύονται, βράζουν και ομογενοποιούνται. Έχει μαλακή, εύκαμπτη υφή χωρίς να σπάει, μαστιχωτή μη κολλώδη και συμπαγή δομή. Τα γευστικά και αρωματικά συστατικά των μπαχαρικών και των εσπεριδοειδών απελευθερώνονται αρμονικά κατά την αποσυσκευασία και έντονα κατά τη μάσηση. Το χρώμα του κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως καστανό, ανάλογα με το χρώμα του μελιού, το βαθμό ψησίματος του σουσαμιού και τα χρησιμοποιούμενα μπαχαρικά.

Το βάρος του κυμαίνεται από 10g-70g.

Προκειμένου να διασφαλίζονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Μελεκουνιού θα πρέπει να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα συστατικά στις αντίστοιχες αναλογίες:

-Μέλι σε κ.β αναλογία 40% κατ' ελάχιστο (min)

-Σουσάμι σε κ.β αναλογία 40% κατ' ελάχιστο (min)

-Αμύγδαλο σε κ.β αναλογία 1,5-10%

-Μπαχαρικά (κανέλα ή/και μοσχοκάρυδο ή/και γαρύφαλλο ή/και κόλιανδρο)

-Προαιρετικά, ξύσμα ή/και χυμός εσπεριδοειδών (συνήθως πορτοκάλι ή/και περγαμόντο ή/και λεμόνι ή/και νεράντζι)

Το σουσάμι να είναι αναποφλοιώτο και ψημένο.

Τα αμύγδαλα να είναι ψημένα.

Τα χρησιμοποιούμενα μπαχαρικά να βρίσκονται σε αρμονική ισορροπία με το σύνολο και να μην επικρατεί ιδιαίτερα κάποιο στο άρωμα του τελικού προϊόντος.

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής για το «Μελεκούνι» ορίζεται το νησί της Ρόδου (Παράρτημα ΙΙ), το οποίο ανήκει στο νομό Δωδεκανήσου της περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου. Η Ρόδος είναι το μεγαλύτερο σε έκταση νησί της Δωδεκανήσου (1.407,9 km²) και βρίσκεται περίπου 350 χλμ νοτιοανατολικά της Αθήνας.

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Οι παραγόμενες ποσότητες μελεκουνιών φέρουν σήμανση με την ονομασία του προϊόντος, τα στοιχεία του παραγωγού, τα συστατικά τους με την αντίστοιχη κ.β. αναλογία, το καθαρό βάρος του προϊόντος, τις συνθήκες διατήρησης και την ημερομηνία λήξης (προαιρετικά τον αριθμό παρτίδας- Lot number).

Η ιχνηλασιμότητα των παρτίδων παραγόμενων προϊόντων εξασφαλίζεται μέσω τηρούμενου από τον εκάστοτε παραγωγό αρχείου στο οποίο εκτός από τα στοιχεία της παραγωγής (είδος, ποσότητα, ημερομηνία λήξης/lot number) αναγράφονται αντίστοιχα τα στοιχεία των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών (είδος, ποσότητα, προμηθευτής, ημερομηνία λήξης/lot number).

Τα στοιχεία των προμηθευτών και των προμηθευόμενων πρώτων υλών, αλλά και των αποδεκτών των τυποποιημένων προϊόντων με τις διακινούμενες ποσότητες τεκμηριώνονται στα παραστατικά πώλησης και στα τηρούμενα από τον παραγωγό αρχεία.

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Παραλαβή πρώτων υλών και υλικών

Το μέλι, κατά τη παραλαβή του, θα πρέπει να ελέγχεται για την οξύτητά του, την υγρασία, τα σάκχαρα, τη διαστάση, την υδροξυμεθυλοφουρφουράλη, το ιξώδες, την τέφρα, το χρώμα, το pH και τις ξένες ύλες.

Αντίστοιχα, το παραλαμβανόμενο σουσάμι πρέπει να ελέγχεται ποιοτικά. Η εμφάνιση του σουσαμιού, το χρώμα, η ύπαρξη ξένων υλών, αποτελούν τις βασικές ελεγχόμενες παραμέτρους.

Για την προμήθεια, τόσο του μελιού, όσο και του σουσαμιού θα πρέπει να υπάρχει συνεργασία με αξιόπιστους προμηθευτές προκειμένου να διασφαλίζονται υγιεινές συνθήκες παραγωγής τους, συμμόρφωση με τις επιθυμητές προδιαγραφές και κατά το δυνατόν σταθερή ποιότητα. Η ποιότητα των συστατικών αυτών επηρεάζει καθοριστικά την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Θερμική επεξεργασία σουσαμιού και μελιού

Το μέλι εισάγεται σε δοχείο και θερμαίνεται έως σημείου βρασμού για 10 περίπου λεπτά. Το σουσάμι, πριν την ανάμειξή του με το μέλι, ψήνεται σε φούρνο για χρονικό διάστημα 15 λεπτών. Η θερμική αυτή επεξεργασία του σουσαμιού, πριν την προσθήκη του στο μέλι αποτελεί σημαντικό στοιχείο της παραγωγικής διαδικασίας και επιδρά καθοριστικά στη γεύση του Μελεκουνιού. Κατά την διάρκεια του ψησίματος πρέπει να ανακατεύεται συνέχεια και να μην φθάσει σε θερμοκρασία που καταστρέφονται ή να αλλοιώνονται τα χαρακτηριστικά του.

Ανάμειξη συστατικών

Αναμειγνύουμε το ψημένο σουσάμι με το μέλι στην προβλεπόμενη αναλογία, προσθέτουμε τις υπόλοιπες ύλες υπό συνεχή ανάδευση, βράζουμε το μίγμα έως ότου ομογενοποιηθεί και γίνει μια συμπαγής μάζα.

Μορφοποίηση μίγματος

Μετά την ολοκλήρωση της θερμικής επεξεργασίας του μίγματος, το τοποθετούμε σε κατάλληλες επιφάνειες από τεφλόν για να μορφοποιηθεί με παραδοσιακό τρόπο από το έμπειρο προσωπικό. Η μορφοποίηση του μίγματος πραγματοποιείται με χρήση πλάστη με κατάλληλη πίεση, ούτως ώστε να γίνει επίπεδη η επιφάνεια σε όλη την έκτασή της και να διατηρήσει την ελαστικότητά της. Το στάδιο αυτό αδιαβροχοποιεί το Μελεκούνι και επιδρά στην διατηρησιμότητα του προϊόντος, γι' αυτό θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή. Το μορφοποιημένο μίγμα παραμένει στην επιφάνεια, έως ότου η θερμοκρασία μειωθεί αρκετά και αποκτήσει τις κατάλληλες συνθήκες ώστε να είναι έτοιμο να τεμαχισθεί.

Τυποποίηση - Συσκευασία

Αφού τεμαχισθεί το μίγμα, τα μελεκούνια συσκευάζονται ανά τεμάχιο (με εγκεκριμένα υλικά κατάλληλα για χρήση σε τρόφιμα) και τοποθετούνται στη συνέχεια σε χάρτινους περιέκτες.

Όλα τα στάδια της παραγωγής του Μελεκουινιού θα πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης γεωγραφικής περιοχής (Νησί της Ρόδου), από την θερμική επεξεργασία και ανάμειξη των συστατικών του μίγματος, την τοποθέτηση-ψύξη-συμπίεση της μάζας και τεμαχισμός του μείγματος έως την τελική τυποποίηση.

Η συσκευασία πρέπει να εκτελείται στον ίδιο χώρο με την παραγωγή και τον τεμαχισμό του προϊόντος, διότι ο χρόνος μεταφοράς και η διαφοροποίηση της θερμοκρασίας έχουν επίπτωση στα χαρακτηριστικά του προϊόντος με κυριότερο πρόβλημα την αύξηση του ποσοστού υγρασίας στη μάζα του και την δυσχέρεια στη μορφοποίηση και τον τεμαχισμό του.

Το προϊόν «Μελεκούνι» διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο ως έχει, εντός της αρχικής συσκευασίας του και δεν υφίσταται περαιτέρω επεξεργασία πριν την τελική του διάθεση.

6. ΔΕΣΜΟΣ

6.1 Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη φήμη του προϊόντος. Το «Μελεκούνι» έχει μια ισχυρή παράδοση και διαχρονική φήμη που το συνδέει με το νησί της Ρόδου.

Αποτελεί από την αρχαιότητα παραδοσιακό τοπικό γλύκισμα που προσφέρονταν σε γάμους, βαφτίσεις και άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις. Χαρακτηριστικός ήταν ο τρόπος που κερνούσαν σε ορισμένα χωριά το μελεκούνι στους γάμους μετά τη στέψη. Το τοποθετούσαν σε ένα ταψί, το έκοβαν σε κομμάτια με κουτάλι και το πρόσφεραν στους καλεσμένους.

Η παραγωγή του μελεκουνιού συνδέθηκε κατά το παρελθόν με τη συγκεκριμένη περιοχή λόγω της παραγωγής μελιού και σουσαμιού σε τοπικό επίπεδο. Σήμερα, η τοπική παραγωγή μελιού επαρκεί κατά ένα μέρος για να καλύψει τις παραγόμενες ποσότητες Μελεκουνιού, ενώ η προμήθεια σουσαμιού, ξηρών καρπών και μπαχαρικών πραγματοποιείται από περιοχές εκτός Ρόδου, ενώ αξιοποιούνται κυρίως τα τοπικά παραγόμενα εσπεριδοειδή.

6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι ιδιαιτερότητες της παρασκευής του μελεκουνιού ανάγονται στον παραδοσιακό τρόπο της συνολικής του επεξεργασίας, παράλληλα με την αποκτηθείσα εμπειρία από γενιά σε γενιά. Ενδεικτικά αναφέρονται: ο χρόνος και η θερμοκρασία θέρμανσης του μελιού τα οποία επιδρούν στο κατάλληλο «δέσιμο» του προϊόντος (τα οποία εξαρτώνται από τις εκάστοτε καιρικές συνθήκες την ώρα της παραγωγής, όπως η υγρασία και η θερμοκρασία περιβάλλοντος), ο χρόνος και η θερμοκρασία θερμικής επεξεργασίας του σουσαμιού (το ψήσιμό του θα πρέπει να γίνεται ομοιόμορφα και υπό ανάδευση), η θερμοκρασία του σουσαμιού κατά την προσθήκη του στο μέλι, ο βαθμός συμπίεσης της μάζας του μίγματος ο οποίος δημιουργεί την απαραίτητη συνοχή του προϊόντος, η άμεση συσκευασία του που προστατεύει από τη προσρόφηση υγρασίας (η οποία υποβαθμίζει την ποιότητα και μειώνει τον χρόνο διατήρησής του).

Τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του «Μελεκούνι» συνοψίζονται στα εξής:

- μαλακή και εύκαμπτη υφή χωρίς να σπάει
- μαστιχωτή μη κολλώδη και συμπαγή δομή
- γεύση που χαρακτηρίζεται από το μέλι, το αναποφλοιώτο ψημένο σουσάμι, τα ψημένα αμύγδαλα και το ιδιαίτερο άρωμα των χρησιμοποιούμενων εσπεριδοειδών και μπαχαρικών
- ρομβοειδές σχήμα

Το «μελεκούνι» διαφοροποιείται από τα άλλα παρεμφερή προϊόντα λόγω της αποκλειστικής χρήσης μελιού και όχι γλυκαντικών ουσιών που χρησιμοποιούνται συνήθως σε ομοειδή προϊόντα.

6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα, ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η φήμη του προϊόντος «Μελεκούνι» τεκμηριώνεται σε πλήθος αναφορών από την αρχαιότητα, σε καταγραφές, δημοσιεύματα, οδηγούς γαστρονομίας, άρθρα, σε καταχωρήσεις στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, καθώς και σε πλειάδα εκδηλώσεων προβολής τοπικών παραδοσιακών προϊόντων (Παραρτήματα III, IV, V, VI & XII). Αποτελεί το κατ' εξοχήν κέρασμα του Ροδίτικου γάμου από πολύ παλιά έως σήμερα και παράγεται με παραδοσιακό τρόπο σε τοπικά εργαστήρια ή σπίτια.

Η ονομασία «Μελεκούνι» προέρχεται από τη Ροδίτικη διάλεκτο, δεδομένου ότι ο όρος «κουννί» (από την αρχαία λέξη Κόκκος-Κουννί) χρησιμοποιείται στην περιοχή για να αποδώσει το σπόρο (στη συγκεκριμένη περίπτωση σουσαμιού), το ελάχιστο σπυρί του καρπού του φυτού «Σήσαμον» και τη λέξη «Μέλι». Για λόγους απλούστευσης καθιερώθηκε το «Μελεκούνι», αντί του «Μελεκούννι».

Η ονομασία «Μελεκούνι» χρησιμοποιείται ευρέως στο εμπόριο και την καθομιλουμένη. Δύο σημαντικοί λαογράφοι της Ρόδου, ο Θεόδωρος Κωνσταντινίδης και ο Χριστόδουλος Παπαχριστοδούλου το αναφέρουν στα συγγράμματά τους. Στο «Λεξιλόγιον της δημωδούς Ροδιακής Διαλέκτου» αναφέρεται χαρακτηριστικά ως «Γλύκισμα μελίπηκτον μετά σησάμου πεφρυγμένης είναι το επίσημον γλύκισμα των χωρικών εις τους γάμους και τας εορτάς αποστελλόμενον και ως αγγελτήριο των γάμων εις τους απουσιάζοντας

φίλους και συγγενείς, καθάπερ εν ταις πόλεσι τα σακχαρόπηκτα κουφέτα» (Κωνσταντινίδης 2002, Παράρτημα XIII).

Στο βιβλίο «Παραδοσιακή Μελισσοκομία Αιγαίου» (Χόνδρος 2016, Παράρτημα XIII), το οποίο εκδόθηκε από το Μελισσοκομικό Σύλλογο Ρόδου «Η ΚΥΨΕΛΗ», αναφέρεται ότι η Ρόδος έχει αναδείξει αρκετά γλυκά που έχουν ως βάση τους το μέλι, μεταξύ των οποίων και το μελεκούνι. Τα γλυκά αυτά έχουν τη ρίζα τους στους αρχαίους Ελληνικούς χρόνους και είναι γνωστά από τα Ομηρικά χρόνια. Ο Ηρόδοτος (484-426 π.Χ.) αναφέρει ένα είδος όμοιο με το μελεκούνι.

Επίσης, στο βιβλίο «Παραδοσιακή Μελισσοκομία Αιγαίου» γίνεται εκτεταμένη αναφορά στο μελεκούνι και μεταξύ άλλων αναφέρεται ότι ανάμεσα στα τελετουργικά του γάμου (στο νησί της Ρόδου) είναι και τα έθιμα που συνδέονται με το μελεκούνι. Συγκεκριμένα, στην περιοχή Μαριτσά, το βράδυ της Παρασκευής – πριν από το γάμο - οι γονείς της νύφης και του γαμπρού γύριζαν στα σπίτια και καλούσαν τους συγγενείς να συμμετάσχουν στην παρασκευή των μελεκουνιών λέγοντας «κοπιάστε στα μελεκούνια». Ειδικότερα, οι καλεσμένοι έπαιρναν τα συστατικά (σισάμι, μέλι) και αφού πραγματοποιούσαν τις κατάλληλες προετοιμασίες (καρβούρδισμα, ανάμειξη) με τη βοήθεια έμπειρου ατόμου (μαστόρισσα) τα έψηναν. Η παραγόμενη ποσότητα καταναλώνονταν από τους παρευρισκόμενους και η υπόλοιπη φυλάσσονταν για το γάμο. Το έθιμο αυτό ακολουθούσαν και σε άλλα χωριά (Δαματριά, Κρεμαστή, Κοσκινού κ.ά.). Στο βιβλίο «Σεργιάνι στο χθες των νησιών μας (Στα χρόνια της ιταλοκρατίας και στις πρώτες μετά την απελευθέρωση δεκαετίες)» αναφέρεται ότι: «...Πέμπτη βράδυ που έγιναν τα «μελεκούνια» και τα ζυμάρια για τα ψωμιά του γάμου. Το Σάββατο βράδυ με τους οργανοπαίχτες επί κεφαλής αντρικής πομπής άρχισε το κάλεσμα όλων των κατοίκων του χωριού στους γάμους των παιδιών του Γιώργη,....Ενώ οι μουσικοί έπαιζαν περπατώντας τη μουσική των παραδοσιακών τραγουδιών του γάμου, δυο-τρεις άντρες έμπαιναν μέσα σε κάθε σπίτι, άφηναν ένα «μελεκούνι»,....» (Καραγιάννη-Μαρμαροκόπου 2007, Παράρτημα XIII).

Επίσης, στο βιβλίο «Τραγούδια Γάμου» αναφέρεται ότι στη Ρόδο: «Σύνηθες ήταν επίσης και το ωραίο μελεκούνι που επέζησε μέχρι σήμερα και είναι το χαρακτηριστικό κάλεσμα Αρραβώνα και Γάμου» (Μπογιάννος 2005, Παράρτημα XIII).

Αναφορά στο μελεκούνι γίνεται και σε Θεατροποιημένο παραδοσιακό γάμο «Της Ρόδου ο μελεκουννάς» από τα μέλη του Πολιτιστικού Συλλόγου Σορωνής (Ρόδου) «Το Αμπερνάλλι» (Παράρτημα Χ).

Επιπλέον, το μελεκούνι περιλαμβάνεται στο Ελληνικό Πρωινό της Ρόδου. Το Ελληνικό Πρωινό είναι μια πρωτοποριακή πρωτοβουλία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος (Ξ.Ε.Ε.), που συνδέει και αξιοποιεί τον πολιτισμικό - γαστρονομικό πλούτο της χώρας με τα ελληνικά ξενοδοχεία (Παράρτημα ΙΧ).

Η σύνδεση του γλυκίσματος «Μελεκούνι» με το νησί της Ρόδου, καταδεικνύεται και από το γεγονός ότι «Μελεκούνι» έχει ονομαστεί το ανταλλακτικό νόμισμα (μονάδα ανταλλαγής) της Ρόδου, το οποίο δίνει τη δυνατότητα στα μέλη ενός δικτύου ανθρώπων από τη Ρόδο να ανταλλάζουν προϊόντα και υπηρεσίες χωρίς τη μεσολάβηση χρήματος (Παράρτημα ΧΙ).

Η σημαντικότερη επίσημη αναγνώριση του προϊόντος πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο ειδικής εκδήλωσης στη Ρόδο (26/9/2010), για την παρασκευή του μεγαλύτερου μελεκουνιού στον κόσμο το οποίο καταχωρήθηκε στο Guinness World Records ως «The longest melekouni, traditional Rhodian dessert...», γεγονός που συνέβαλλε στην περαιτέρω προβολή του προϊόντος σε διεθνές επίπεδο (Παραρτήματα VII & VIII).

7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

1. ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (ΕΛ.Γ.Ο.) ΔΗΜΗΤΡΑ
(πρώην ΟΠΕΓΕΠ - AGROCERT)

Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, Τ.Κ. 11145 Αθήνα

Τηλ.: 210839200

Φαξ: 210-8231438

E-mail: agrocert@otenet.gr

Website: www.elgo.gr

2. Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου, Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας

Διεύθυνση: Γ. Μαύρου 2 - Τ.Κ. 85100 Ρόδος

Τηλ.: 22413-64926, Φαξ: 22410-73444

E-mail: tm.fitikiszoikispar@pnai.gov.gr

8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Πέρα από τα στοιχεία που προβλέπονται γενικά από την ισχύουσα νομοθεσία για την επισήμανση, θα πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται το όνομα της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Μελεκούνι» (Melekouni) και η ένδειξη Π.Γ.Ε. (P.G.I.).

9. ΕΘΝΙΚΕΣ & ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Ισχύουν οι προβλεπόμενες διατάξεις από την Εθνική Νομοθεσία και τη Νομοθεσία της ΕΕ σχετικά με το προϊόν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Παράρτημα	Περιεχόμενο Παραρτήματος
I	Ενδεικτικές ετικέτες και τιμολόγια για το μελεκούνι ως απόδειξη χρήσης της ονομασίας του
II	Χάρτης της Ρόδου (η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής για το «Μελεκούνι»)
III	Ηλεκτρονικά καταστήματα (e-shop) στα οποία πωλείται το μελεκούνι
IV	Αναρτήσεις – αναφορές για το μελεκούνι σε διάφορους διαδικτυακούς τόπους
V	Συνταγή για το μελεκούνι της Ρόδου σε ιστοσελίδα για τη νηστεία της Ορθόδοξης Εκκλησίας
VI	Βιβλίο μαγειρικής – συνταγών με τίτλο «Μακριά Μυρωδιά. Η μαγειρική κληρονομιά της Ρόδου» (Εκδόσεις Κάπα, 2014)
VII	Υλικό τεκμηρίωσης για την πραγματοποίηση εκδήλωσης για την καταγραφή της κατασκευής ενός τεράστιου μελεκουνιού στο βιβλίο GUINNESS
VIII	Πιστοποιητικό Guinness για την παρασκευή του μεγαλύτερου Μελεκουνιού στη Ρόδο
IX	Το μελεκούνι στο Ελληνικό Πρωινό της Ρόδου στην ιστοσελίδα του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος για το πρόγραμμα Ελληνικό Πρωινό
X	Αναφορά στο μελεκούνι και στον μελεκουνά της Ρόδου σε Θεατροποιημένο παραδοσιακό γάμο από τα μέλη του Πολιτιστικού Συλλόγου Σορωνής (Ρόδου) «Το Αμπερνάλλι»
XI	Διαδικτυακός τόπος του Δικτύου Ανταλλαγών Ρόδου με ονομασία της ανταλλακτικής μονάδας: «Μελεκούνι»
XII	Δημοσιευμένα βίντεο αναφορικά με τις διαδικασίες παρασκευής Μελεκουνιού
XIII	Βιβλιογραφικές αναφορές για το Μελεκούνι
XIV	Συμπεράσματα της εργασίας με τίτλο: ΜΕΛΙ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ «ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ», που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του Κανονισμού N1221/97
XV	Πιστοποιητικό Ανάλυσης για το προϊόν «Μελεκούνι» της εταιρείας «Μελισσοκομική Δωδεκανήσου»