

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ-ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ »

Αθήνα, 2026

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 6 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 ή το άρθρο 5 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26.

1. Ονομασίες ΠΟΠ

«ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ / MELICHLORO / ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ / MELIPASTO »

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

3. Τρίτη χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

4. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

4.1. Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Κλάση 1.3 – Τυριά ΣΟ 04 06

4.2 Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία

Το «ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ/MELICHLORO/ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ/MELIPASTO» είναι το τυρί που παρασκευάζεται παραδοσιακά στο νησί της Λήμνου και του Αγίου Ευστρατίου, από πλήρες αιγοπρόβειο παστεριωμένο ή νωπό γάλα, σε οποιαδήποτε αναλογία μεταξύ πρόβειου και αίγειου. Έχει λεπτή επιδερμίδα με χαρακτηριστικές ραβδώσεις, οι οποίες οφείλονται αποκλειστικά στο αποτύπωμα που δίνουν τα καλούπια, που χρησιμοποιούνται για την στράγγιση του τυριού.

Το τυρί έχει κυλινδρικό σχήμα και βάρος 300-500 γραμμάρια.

Παρασκευάζεται και διατίθεται σε δυο τύπους, τον «ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ», και τον «ΩΡΙΜΟ».

Ο τύπος «ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ», παράγεται αποκλειστικά από παστεριωμένο γάλα, ξηραίνεται και ωριμάζει για σύντομο χρονικό διάστημα τουλάχιστον 4 ημερών, μέχρι η υγρασία του να κατέλθει το 45% και συσκευάζεται. Στη συνέχεια διατηρείται σε ψύξη μέχρι την διάθεσή του. Η μάζα του είναι συμπαγής, με δομή ημίσκληρη, ελαστική, κόβεται εύκολα, έχει πυκνή υφή με ελάχιστες, έως καθόλου, ακανόνιστες οπές και χρώμα υπόλευκο. Χαρακτηρίζεται από υπόγλυκη γεύση, ελάχιστα όξινη και

βουτυρένιο άρωμα. Έχει μέγιστο ποσοστό υγρασίας 45%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43% επί ξηρού και μέγιστο ποσοστό αλατιού 2%.

Ο τύπος «ΩΡΙΜΟ», παράγεται από παστεριωμένο ή νωπό γάλα, ξηραίνεται και ωριμάζει μέχρι η υγρασία να κατέλθει το 40% και μετά συσκευάζεται. Η συνολική περίοδος ξήρανσης και ωρίμανσης για το τυρί το οποίο παρασκευάζεται από παστεριωμένο γάλα είναι τουλάχιστον 45 ημέρες, ενώ όταν παρασκευάζεται από μη παστεριωμένο γάλα είναι 90 ημέρες από την ημέρα παραγωγής του (πήξη). Διατηρείται υπό ψύξη μέχρι την διάθεσή του. Η μάζα του τυριού είναι συμπαγής, με δομή ημίσκληρη έως σκληρή, έχει πυκνή υφή με ελάχιστες, έως καθόλου, ακανόνιστες οπές και χρώμα μελί. Έχει γεύση ελαφρώς πικάντικη, και αλμυρότερη από τον ημίσκληρο τύπο. Η ένταση της γεύσης του ώριμου τύπου αυξάνει με την πρόοδο της ωρίμανσης. Η επιδερμίδα με την πρόοδο της ωρίμανσης, χάνει μέρος της ελαστικότητάς της και γίνεται πιο σκληρή και πιο σκουρόχρωμη από του ημίσκληρου τύπου.

Έχει μέγιστο ποσοστό υγρασίας 40%, με ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43% επί ξηρού και μέγιστο ποσοστό αλατιού 3.0%

Η μικροβιακή χλωρίδα του τυριού «ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ / MELICHLORO / ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ / MELIPASTO», αποτελείται κυρίως από λακτοβάκιλλους και λακτόκοκκους, ενώ σε μικρότερες συγκεντρώσεις ανιχνεύονται οι εντερόκοκκοι και οι ζύμες.

Το τυρί «ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ / MELICHLORO / ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ / MELIPASTO» διατίθεται στο εμπόριο σε ακέραια κεφάλια αλλά και τεμαχισμένο ή τριμμένο, σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα.

4.3 Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη).

Η εκτροφή είναι ημiekτατική και η διατροφή των ζώων βασίζεται κυρίως στην καθημερινή βόσκηση στους φυσικούς βοσκοτόπους, αξιοποιώντας την πλούσια χλωρίδα της οριοθετημένης περιοχής όλο το έτος. Στην περιοχή καλλιεργούνται σημαντικές ποσότητες χορτοδοτικών και καρποδοτικών φυτών, όπως μηδική, βρώμη, βίκος και κυρίως η τοπική ποικιλία κριθαριού « Παναγιάς», που χρησιμοποιούνται ως ζωοτροφές.

Τις μέρες που οι καιρικές συνθήκες είναι δυσμενείς, η διατροφή βασίζεται στα φυτά της περιοχής που έχουν αποξηρανθεί και αποθηκευτεί. Όταν δεν επαρκεί η ποσότητα των φυτών που έχει αποθηκευτεί προς χρήση το χειμώνα, το σιτηρέσιο των ζώων συμπληρώνεται με ζωοτροφές που προμηθεύονται από παραγωγές είτε της οριοθετημένης περιοχής ή και εκτός αυτής. Στην περίπτωση αυτή, το ποσοστό τους στο σιτηρέσιο των ζώων θα πρέπει να είναι μικρότερο του 50% της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση.

Για την παρασκευή του τυριού χρησιμοποιείται αιγοπρόβριο γάλα που προέρχεται από κοπάδια φυλών τα οποία εκτρέφονται παραδοσιακά στις νήσους Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου και είναι προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής. Ο πληθυσμός των προβάτων είναι μικτός και αποτελείται από ζώα τόσο της τοπικής φυλής «ορεινό Λήμνου» όσο και από ζώα που έχουν προέλθει από διασταυρώσεις με φυλές από την ευρύτερη γεωγραφική περιοχή του βορειοανατολικού Αιγαίου, όπως η Χίος και η Μυτιλήνη. Ο πληθυσμός των αιγών έχει προέλθει από τυχαίες διασταυρώσεις της αυτόχθονης στον ελλαδικό χώρο φυλής, της Εγχώριας Αίγας (*Capra prisca*), κατά την πάροδο πολλών δεκαετιών. Πρόκειται για μικρόσωμες αίγες, άριστα προσαρμοσμένες στο μικροκλίμα και φυσικό περιβάλλον των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου.

Το γάλα πρέπει να έχει τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά: το pH να κυμαίνεται μεταξύ 6,4 και 6,7, η περιεκτικότητα σε λιπαρά να είναι τουλάχιστον 6,0% για το πρόβριο και τουλάχιστον 3,5% για το αίγιο, ενώ η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες να είναι τουλάχιστον 5,0% για το πρόβριο και 3,0% για το αίγιο.

Στο γάλα τυροκόμησης, δεν επιτρέπεται η συμπύκνωση, η προσθήκη συμπυκνωμένου γάλακτος ή σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, καθώς και η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιμικροβιακών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή πυτιάς εμπορίου σε οποιαδήποτε μορφή (σκόνη, υγρή ή πάστα), η προσθήκη Χλωριούχου ασβεστίου (CaCl_2), αλατιού και προαιρετικά η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών.

4.4 Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια παραγωγής του τυριού «ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ / MELICHLORO / ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ / MELIPASTO», από την παραγωγή του γάλακτος μέχρι την ωρίμανση του τυριού πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5 Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η συσκευασία αποτελεί κρίσιμο στάδιο για τη διασφάλιση της ποιότητας, της αυθεντικότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος και πρέπει να γίνεται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να αποφεύγονται αλλοιώσεις από ανεξέλεγκτη ξήρανση, ωρίμανση, ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών ή από μηχανικές καταπονήσεις. Ο νησιωτικός χαρακτήρας της περιοχής ενισχύει τον κίνδυνο αλλοίωσης κατά τη μεταφορά σε άλλες περιοχές εκτός της οριοθετημένης ζώνης, λόγω θερμοκρασιακών μεταβολών και μηχανικών καταπονήσεων που μπορεί να επηρεάσουν τη χημική σύσταση, την υφή και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού.

4.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στην επισήμανση του προϊόντος θα πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται εκτός από την ονομασία και ο αντίστοιχος τύπος του τυριού «ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ» ή «ΩΡΙΜΟ».

5. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται, ωριμάζει και συσκευάζεται το τυρί «ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ/MELICHLORO/ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ/MELIPASTO», περιλαμβάνει τα νησιά Λήμνος και Άγιος Ευστράτιος, που ανήκουν διοικητικά στην Περιφερειακή ενότητα Λήμνου της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός του προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής καθώς και στον ανθρώπινο παράγοντα. Συγκεκριμένα, το τυρί ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ/MELICHLORO /ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ/MELIPASTO χαρακτηρίζεται από το σχήμα με τις χαρακτηριστικές ραβδώσεις στην επιφάνειά του, από το μικρό μέγεθος των κεφαλιών, το βουτυρένιο άρωμα και την υπόγλυκη γεύση του ημίσκληρου τύπου, καθώς και την ελαφρώς πικάντικη γεύση του ώριμου τύπου.

Το «ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ/MELICHLORO /ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ/MELIPASTO» είναι ένα τυρί τα ίχνη του οποίου χάνονται στους προηγούμενους αιώνες, αποτελεί τμήμα της πολιτιστικής κληρονομιάς και βασικό στοιχείο της διατροφής και γαστρονομίας των κατοίκων της Λήμνου και του Άγιου Ευστράτιου.

Η Λήμνος και ο Άγιος Ευστράτιος χαρακτηρίζονται από μεσογειακό, σχετικά ξηροθερμικό κλίμα με ήπιους υγρούς χειμώνες, θερμά ξηρά καλοκαίρια, έντονους ανέμους και υψηλή ηλιοφάνεια. Οι κλιματικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη και διατήρηση βοσκοτόπων, καθώς και την καλλιέργεια τοπικών ποικιλιών καρποδοτικών και χορτοδοτικών φυτών. Στη Λήμνο, οι βοσκότοποι καλύπτουν το 36% της έκτασης και οι φρυγανότοποι –ιδιαίτερα κατάλληλοι για τα αιγοπρόβατα– περίπου το 25% των βοσκοτόπων, ενώ το ήπιο ανάγλυφο των νησιών εξασφαλίζει εύκολα προσβάσιμους βοσκοτόπους και απρόσκοπτη μετακίνηση ποιμνίων όλο το έτος. Οι βοσκότοποι χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία αυτοφυών φυτών, βότανα και αρωματικά, συχνά ενδημικά φυτά, τα οποία αξιοποιούνται συστηματικά από τα αιγοπρόβατα για μεγάλο διάστημα μέσα στο έτος. Η περιοχή διαθέτει πλούσια χλωρίδα με 908 καταγεγραμμένα φυτικά είδη, πολλά από τα οποία αποτελούν υψηλής θρεπτικής αξίας βοσκήσιμη ύλη για τα αιγοπρόβατα. Η σύνθεση της χλωρίδας των βοσκοτόπων επηρεάζει τόσο τη σύσταση του αιγοπρόβειου γάλακτος (λίπος, πρωτεΐνες, ανόργανα άλατα) όσο και το προφίλ δευτερογενών αρωματικών συστατικών, συμβάλλοντας στον ιδιαίτερο χαρακτήρα γεύσης και αρώματος του τυριού. Επίσης, η Λήμνος έχει μεγάλη παραγωγή σε κτηνοτροφικά φυτά και σιτηρά, με έμφαση στο κριθάρι και τη βρώμη, που ευνοούνται από τις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες. Η πλειονότητα των αγροτικών εκμεταλλεύσεων είναι

μικτές (φυτική και ζωική παραγωγή), επιτρέποντας την κάλυψη των διατροφικών αναγκών των αιγοπροβάτων κυρίως με ιδιοπαραγώμενες ζωοτροφές. Επιπλέον, στη Λήμνο και στον Αγ. Ευστράτιο κυριαρχούν οι καλλιέργειες της τοπικής ποικιλίας κριθαριού « Παναγιάς», της βρώμης, του λαθουριού και τριτικάλε, οι οποίες καλύπτουν τις ανάγκες των κοπαδιών. Το κριθάρι «Παναγιάς», είναι μια τοπική ποικιλία με εξαιρετική προσαρμοστικότητα στις ξηροθερμικές συνθήκες της περιοχής, που αναγνωρίστηκε το 2022 ως ποικιλία προς διατήρηση και εγγράφηκε στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτικών Ειδών. Η βοσκή σε πλούσιους, βιοποικίλους βοσκότοπους εμπλουτίζει το γάλα με τερπένια, φαινολικές ενώσεις, αλκοόλες, αλδεΐδες και εστέρες, τα οποία μεταφέρονται στο τυρί και ενισχύουν το σύνθετο αρωματικό προφίλ

Χαρακτηριστικό επίσης της γεωγραφικής ζώνης αποτελεί το ζωικό της κεφάλαιο. Συγκεκριμένα, τα αιγοπρόβατα αποτελούν τα κύρια εκτρεφόμενα παραγωγικά είδη ζώων στη Λήμνο και στον Άγιο Ευστράτιο. Πρόκειται για πρόβατα της τοπικής φυλής και πληθυσμοί που έχουν προκύψει από διασταυρώσεις με φυλές γειτονικών νησιών καθώς και για αίγες που έχουν προκύψει από διασταυρώσεις της αυτόχθονης στον ελλαδικό χώρο φυλής, της Εγχώριας Αίγας. Τα ζώα έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο μικροκλίμα και στο φυσικό περιβάλλον των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου, είναι λιτοδίαιτα και ανθεκτικά. Χαρακτηρίζονται από χαμηλή μεν ετήσια γαλακτοπαραγωγή ωστόσο το παραγόμενο γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού είναι πλούσιο σε λίπος και πρωτεΐνη, γεγονός που συμβάλει στην παραγωγή τυριού με ιδιαίτερη υφή και ξεχωριστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Ο κυρίαρχος τρόπος εκτροφής είναι ο ημiekτατικός, κατά τον οποίο τα ζώα, βόσκουν σχεδόν όλη την διάρκεια του χρόνου. Το ημiekτατικό σύστημα εκτροφής, με εκτεταμένη βόσκηση σε βοσκότοπους υψηλής βιοποικιλότητας, ευνοεί την ανάπτυξη πλούσιας και ποικιλόμορφης μικροχλωρίδας στο γάλα, με κυρίαρχη παρουσία γαλακτικών βακτηρίων, καθώς και μη εκκινητήριων γαλακτικών μικροοργανισμών (NSLAB). Οι μικροοργανισμοί αυτοί συμβάλλουν, μέσω των μεταβολικών τους δραστηριοτήτων, στη διαμόρφωση του αρωματικού και γευστικού χαρακτήρα του τυριού.

Οι ανωτέρω εδαφοκλιματικοί παράγοντες, η χλωρίδα της περιοχής, η εκτατική βόσκηση, σε συνδυασμό με το συγκεκριμένο ζωικό κεφάλαιο επηρεάζουν τα

ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος που παράγεται και χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ / ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ.

Σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του τυριού ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ / ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ διαδραματίζει και η τεχνογνωσία των τοπικών τυροκόμων. Καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση και εξέλιξη της παραδοσιακής τυροκομίας διαδραμάτισαν οι κεχαγιάδες, οι ντόπιοι γεωργοκτηνοτρόφοι, που παρασκεύαζαν το τυρί στις οικογενειακές «μάντρες», εγκαταστάσεις-μνημεία της τοπικής αρχιτεκτονικής και της μακρόχρονης κτηνοτροφικής δραστηριότητας. Η τεχνογνωσία των τυροκόμων διαμορφώνει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τυριού, καθώς ρυθμίζουν κάθε στάδιο παραγωγής και τις συνθήκες ξήρανσης και ωρίμανσης ανάλογα με τη θερμοκρασία και υγρασία του περιβάλλοντος. Συγκεκριμένα, κατά το στάδιο της παραγωγής, ο τυροκόμος ρυθμίζει εμπειρικά τη θερμοκρασία πήξης και την ποσότητα της πυτιάς, ελέγχοντας οπτικά την κατάλληλη υφή του τυροπήγματος και τον τρόπο τεμαχισμού του. Η ανάδευση και η μεταφορά του τυροπήγματος στα καλούπια (τυρβόλια) γίνεται χειρωνακτικά, με ήπια χειρωνακτική πίεση χωρίς μηχανικά μέσα (πιεστήρια), ώστε να στραγγίξει σταδιακά ο ορός, συμβάλλοντας στην ομοιομορφία της υφής και στη διαμόρφωση του σχήματος με τις χαρακτηριστικές ραβδώσεις στην επιφάνεια. Η διαδικασία ξήρανσης και ωρίμανσης συνδέεται άμεσα με το ξηροθερμικό και ανεμόφιλο κλίμα της περιοχής. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες, σε συνδυασμό με τη χρήση παραδοσιακών μέσων φυσικού και δυναμικού αερισμού, επιτρέπουν τη σταδιακή αφυδάτωση, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφη ωρίμανση. Η προσαρμογή της διάρκειας ξήρανσης–ωρίμανσης στις εποχικές μεταβολές (πιο σύντομη σε θερμότερους, πιο παρατεταμένη σε ψυχρότερους μήνες) επιτρέπει στους τυροκόμους να διασφαλίσουν το κατάλληλο επίπεδο υγρασίας και να αποφεύγουν τεχνολογικά ελαττώματα όπως υπερβολική ξήρανση της επιφάνειας του τυριού, ρωγμές ή εσωτερικό «φούσκωμα» των τυριών, ενισχύοντας τη σταθερότητα της δομής και την ανάπτυξη της χαρακτηριστικής ημίσκληρης έως σκληρής υφής. Οι ανωτέρω πρακτικές επηρεάζουν τη μικροχλωρίδα, τη δομή και τις φυσικοχημικές ιδιότητες του τυριού, διαμορφώνοντας την υφή και το άρωμά του, ενώ η εκτεταμένη χρήση χειρωνακτικών μεθόδων τεκμηριώνει τον βιοτεχνικό χαρακτήρα της παραγωγής και τον κρίσιμο ρόλο του ανθρώπινου παράγοντα.

Πολλά εργαλεία και σκεύη, όπως ξύλινες κουτάλες και τα μικρά χειροποίητα καλούπια από βούρλα, τα «τυροβόλια», που χρησιμοποιούνται για τη στράγγιση του τυριού, κατασκευάζονται με την παραδοσιακή τεχνική από τους ίδιους τους τυροκόμους και από καλαθοπλέκτες και αποτελούν ζωντανή απόδειξη διατήρησης της παραδοσιακής τεχνικής παραγωγής. Η τέχνη της καλαθοπλεχτικής αναπτύχθηκε στη περιοχή και συνέβαλε καθοριστικά στην διατήρηση της τέχνης παρασκευής του τυριού, της διαμόρφωσης των χαρακτηριστικών του όπως είναι το χαρακτηριστικό ανάγλυφο σχήμα με τις ραβδώσεις στην επιφάνεια.

Επίσης, το μικρό μέγεθος των κεφαλιών συνδέεται στενά με την παραδοσιακή δομή της κτηνοτροφίας της περιοχής. Η παραγωγή μικρών κεφαλιών επέτρεπε ιστορικά τη γρήγορη ξήρανση και διαθεσιμότητα του τυριού για κατανάλωση, καλύπτοντας έγκαιρα τις διατροφικές ανάγκες των κτηνοτρόφων και των τοπικών κοινοτήτων, ενώ παράλληλα, παλαιότερα, διευκόλυνε τη χρήση του προϊόντος ως μέσο συναλλαγής λόγω της ευκολότερης μεταφοράς και αποθήκευσης.

Η τυροκομία στη Λήμνο αποτελεί βασικό στοιχείο της πολιτιστικής και γαστρονομικής της ταυτότητας, με έμφαση στα τυριά από αιγοπρόβειο γάλα, ενώ η παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής διατηρείται και μεταδίδεται βιωματικά από γενιά σε γενιά. Για τον λόγο αυτό η παραδοσιακή μέθοδος τυροκόμησης του τυριού ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ / ΜΕΛΙΠΑΣΤΟ έχει αναγνωρισθεί από τη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού (ΥΠΠΟΑ), στα πλαίσια της Σύμβασης για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, UNESCO 2003, και έχει ενταχθεί στο **Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς**, υπό τον τίτλο «*Η τέχνη της παρασκευής του τυριού Μελίπαστο στη Λήμνο*», το 2019.

Ακόμα και η ίδια η ονομασία του τυριού συνδέεται με την μέθοδο παραγωγής και τα τη χαρακτηριστικά του, καθώς το πρόθεμα «μέλι-», συνδέεται με το χαρακτηριστικό μελί χρώμα που αποκτά το προϊόν κατά την ωρίμανση, καθώς και με την ήπια, ελαφρώς γλυκιά (όπως του μελιού) γεύση του. Παράλληλα, η ονομασία «μελίπαστο» παραπέμπει σε ελαφρά αλατισμένο ή ημίξηρο προϊόν, στοιχεία που συνδέονται με τον τρόπο παρασκευής και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Επιπλέον ιδιότυπο χαρακτηριστικό του ημίσκληρου τύπου τυριού είναι το βουτυρένιο άρωμα, που συνδέεται με τη σύντομη διάρκεια ωρίμανσης και την ήπια λιπόλυση. Στα αρχικά στάδια της ωρίμανσης κυριαρχούν λιπαρά οξέα βραχείας και μέσης αλύσου, λακτόνες, οργανικά οξέα και αλκοόλες, τα οποία ενισχύουν το βουτυρένιο άρωμα. Η υπόγλυκη γεύση του ημίσκληρου τύπου αποδίδεται στην παρουσία εναπομένουσας λακτόζης. Η μικρή διάρκεια ωρίμανσης δεν επιτρέπει την πλήρη μετατροπή της λακτόζης και των άλλων συστατικών του γάλακτος σε δευτερογενείς μεταβολίτες. Κατά συνέπεια, ουσίες που δημιουργούνται στα πρώτα στάδια της ωρίμανσης σε συνδυασμό με την υψηλή λιποπεριεκτικότητα, μετριάζουν την οξύτητα, και επιτρέπουν να αναδειχθεί η χαρακτηριστική υπόγλυκη γεύση. Κατά την εξέλιξη της ωρίμανσης, η υπόγλυκη γεύση σταδιακά εξασθενεί, εντείνεται η δράση των ενζύμων του γάλακτος, των καλλιεργειών εκκίνησης και της αυτόχθονης μικροχλωρίδας, οδηγώντας σε αυξημένη πρωτεόλυση και λιπόλυση και στον σχηματισμό πτητικών ενώσεων (λιπαρά οξέα, εστέρες, αλδεΐδες, κετόνες, αλκοόλες, θειούχες ενώσεις). Οι ενώσεις αυτές διαμορφώνουν σταδιακά πιο σύνθετο αρωματικό προφίλ και την χαρακτηριστική ελαφρώς πικάντικη γεύση του ώριμου τύπου.

Η μεγάλη φήμη που έχει αποκτήσει το τυρί στην τοπική κοινωνία αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα, λόγω των ιδιότυπων χαρακτηριστικών του, αποδεικνύεται από πλήθος αναφορών σε εφημερίδες και περιοδικά μεγάλης κυκλοφορίας. Επίσης, το τυρί αναφέρεται σε πληθώρα ιστότοπων στο διαδίκτυο, για την ξεχωριστή του γεύση, ενώ προτείνεται από πολλούς σεφ και γνωστούς επηρεαστές κοινής γνώμης (influencers), να καταναλωθεί αυτούσιο ή ως συστατικό μαγειρικών συνταγών. Η ιδιαίτερη γεύση και ποιότητα του τυριού έχει αναγνωρισθεί και διεθνώς καθώς έχει καταταγεί μεταξύ των 50 καλύτερων τυριών παγκοσμίως, σύμφωνα με διαδικτυακές γαστρονομικές αξιολογήσεις (Taste Atlas).