



C/2024/6324

22.10.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/6324)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miel wallon”

Nr UE: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Miel wallon”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Belgia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Miel wallon”, czyli miód z Walonii, produkują pszczoły miodne z nektaru kwiatów lub innych roślin bądź ze spadzi.

Miód jest jednorodny, ma niezauważalne lub co najwyżej bardzo drobne kryształki i kremową konsystencję. Nadaje się do smarowania, ale nie do polewania.

Miód może być:

— wielokwiatowy (z różnych kwiatów);

— jednokwiatowy: jeżynowy, koniczynowy, mniszkowy, z kwiatów drzew owocowych, lipowy, faceliowy, ligustrowy, rzepakowy, wierzbowy;

— spadziowy.

Właściwości fizykochemiczne:

— zawartość wody: ≤ 18 %;

— zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF): ≤ 20 mg/kg;

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- wskaźnik sacharazy (SI): ≥ 10 lub < 10 przy stosunku wskaźnika diastazy do wskaźnika sacharazy $< 2,5$ lub < 5 w przypadku niektórych miódów jednokwiatowych (lipowego i jeżynowego);
- krystalizacja: wielkość co najmniej 95 % kryształów wynosi $\leq 0,20$ mm, a wielkość pozostałych 5 % – 0,20–0,35 mm.

Właściwości melisopalinologiczne:

- pyłki dominujące (> 45 %): arcydzięgiel litwor, jabłoń, jeżyna, *Cardamine pratensis* – rzeżucha łąkowa, wiśnia, kasztanowiec jadalny, koniczyna, niezapominajka, gorczyca, grusza, facelia, śliwa, ligustr, *Prunus avium* – czereśnia ptasia, rzepak, malina i wierzba;
- pyłki drugorzędne (10–45 %): lucerna, arcydzięgiel litwor, jabłoń, buk, jeżyna, *Cardamine pratensis* – rzeżucha łąkowa, wiśnia, kasztanowiec jadalny, koniczyna, mniszek lekarski, bób, niezapominajka, *Frangula alnus* – kruszyna pospolita, trawy, głóg, *Heracleum sosnowskyi* – barszcz Sosnowskiego, kasztanowiec zwyczajny, lipa, komonica zwyczajna, *Melilotus officinalis* – nostrzyk żółty, gorczyca, grusza, facelia, śliwa, ligustr, *Prunus avium* – czereśnia ptasia, malina, rzepak, esparceta, szczaw, słonecznik, *Tetradium daniellii* – ewodia Daniella, wyka i wierzba.

Wszelkie pyłki, których nie wymieniono powyżej, można zidentyfikować w miodzie jedynie jako pyłek wyizolowany lub jako istotny pyłek wyizolowany (o istotnym znaczeniu botanicznym).

Właściwości organoleptyczne:

- wygląd: miód jest jednorodny i klarowny, nie zawiera żadnych cząstek widocznych gołym okiem. Powierzchnia miodu jest pozbawiona warstwy pianki, znajduje się na niej niewiele smug albo nie ma ich wcale. Miód zupełnie nie nadaje się do polewania;
- zapach i smak: miód nie wykazuje żadnych obcych zapachów ani smaków wyczuwalnych przez konsumentów;
- właściwości fizyczne: miód jest w pełni skryształizowany, a jego kryształy są niezauważalne lub co najwyżej bardzo drobne;
- konsystencja: miód jest kremowy i nadaje się do smarowania. Smarowność określa się w drodze pomiaru twardości za pomocą penetrometru (norma ISO 5492:1992, przy użyciu penetrometru ręcznego typu KOELHER, nr stożka K20000). Wynik wynosi ponad 97 dziesiątych mm w temperaturze 25 ± 3 °C.

Charakterystyczne właściwości poszczególnych rodzajów miodu:

Rodzaj miodu	Właściwości fizykochemiczne		Właściwości dotyczące pyłku (jako % całkowitej liczby ziaren pyłku)	Właściwości organoleptyczne			
	Przewodność (mS/cm)	Stosunek fruktozy do glukozy		Barwa	Zapach	Smak	Wrażenie na podniebieniu
Wielokwiatowy	$\leq 0,80$	0,85–1,50	/	Od bardzo jasnej (barwa kości słoniowej) do ciemno-brązowej	Od słabego do mocnego, o różnorodnym charakterze	Od słabego do mocnego, o różnorodnym charakterze	/
Rzepakowy	$< 0,25$	$< 1,05$	Rzepak: > 80	Bardzo blada (barwa kości słoniowej)	Od słabego do średniej mocy, nuty roślinne z odrobiną siarki	Od słabego do średniej mocy, z ciepłymi, słodkimi nutami suszonych roślin i z nutą siarki (kapusta)	/

Z kwiatów drzew owocowych	0,20–0,50	0,95–1,35	Drzewa owocowe: > 40	Od bladej do słomkowej	Od słabego do średniej mocy, z owocowymi i roślinnymi nutami	Od słabego do średniej mocy, z ciepłymi nutami karmelu, suszonych roślin i odrobiny owoców	/
Faceliowy	0,20–0,40	1,10–1,35	Facelia: > 60	Błada	Od słabego do średniej mocy, z owocowymi nutami i lekko drzewny	Średniej mocy, z ciepłymi nutami karmelu i owoców (owoców czerwonych)	/
Mniszkowy	0,35–0,70	0,80–1,20	Mniszek lekarski: > 5	Żółta	Od średniej mocy do mocnego, z nutami drewna i piżma	Od średniej mocy do mocnego, z ciepłymi nutami karmelu, drewna i piżma	Ostrość
Jeżynowy	0,20–0,50	1,05–1,40	Jeżyna: > 45	Od bladej do ciemno-słomkowej	Od słabego do średniej mocy, z owocowymi nutami i lekko drzewny	Średniej mocy, z ciepłymi nutami karmelu i owoców (owoców czerwonych)	/
Wierzbowy	0,20–0,40	1,00–1,30	Wierzba: > 20	Bardzo blada (barwa kości słoniowej)	Słaby do średniej mocy, z nutami roślinnymi i chemicznymi (kojarzącymi się z lekami)	Słaby do średniej mocy, z ciepłymi, słodkimi nutami suszonych roślin i lekko kojarzący się z lekami (aspiryna)	Ostrość
Lipowy	0,30–0,80	1,00–1,40	Lipa: > 5	Błada (czasem z delikatnym zielonkawym połyskiem)	Od średniej mocy do mocnego, z nutami roślinnymi, kojarzącymi się z lekami i nutami mentolowymi	Od średniej mocy do mocnego, z ciepłymi nutami karmelu, suszonych roślin, z nutami kojarzącymi się z lekami i nutami odświeżającymi (mentol/chlorofil)	/
Koniczynowy	0,15–0,60	1,05–1,40	Koniczyna: > 45	Od bladej do słomkowej	Od słabego do średniej mocy, z owocowymi i roślinnymi nutami	Od słabego do średniej mocy, z ciepłymi nutami karmelu, suszonych roślin, czasem owoców	/

Ligustrowy	0,20–0,50	1,10–1,50	Ligustr: > 10	Od bladej do ciemno-słomkowej	Od średniej mocy do mocnego, z owocowymi nutami i lekko drzewny	Od średniej mocy do mocnego, z ciepłymi nutami karmelu i owoców (owoców czerwonych/ czarnej porzeczki)	/
Spadziowy	≥ 0,80	1,10–1,60	/	Bursztynowa do ciemno-brązowej	Od słabego do mocnego, o różnorodnym charakterze	Od słabego do mocnego, o różnorodnym charakterze	/

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

–

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

„Miel wallon” powstaje w ulach położonych na terenie Walonii. Gospodarowanie ulami i ich zimowanie oraz zbieranie miodu odbywają się w Walonii.

3.5. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etapy produkcji następujące po zbiorach (ekstrakcja, przetwarzanie miodu i pakowanie) muszą odbywać się na terytorium UE. Celem tego ograniczenia jest zapewnienie identyfikowalności produktu.

Miód przeznaczony do sprzedaży detalicznej umieszcza się w słoikach ze szkła lub tworzywa sztucznego o maksymalnej pojemności 500 g, uszczelnionych za pomocą rozwiązania, które uniemożliwia jakiegokolwiek wycieki. Z wyjątkiem słoików o pojemności 50 g lub mniejszej do pokrywki przymocowuje się banderolę.

3.6. *Szczególne zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie muszą się znajdować następujące informacje:

— rodzaj miodu, w zależności od jego cech szczególnych określonych powyżej:

- a) „miel toutes fleurs” lub „toutes fleurs” [„miód wielokwiatowy” lub „wielokwiatowy”];
- b) „miel de colza” lub „colza” [„miód rzepakowy” lub „rzepakowy”];
- c) „miel de fruitiers” lub „fruitiers” [„miód z kwiatów drzew owocowych” lub „drzewa owocowe”];
- d) „miel de phacélie” lub „phacélie” [„miód faceliowy” lub „faceliowy”];
- e) „miel de pissenlit” lub „pissenlit” [„miód mniszkowy” lub „mniszkowy”];
- f) „miel de ronces” lub „ronces” [„miód jeżynowy” lub „jeżynowy”];
- g) „miel de saule” lub „saule” [„miód wierzbowy” lub „wierzbowy”];
- h) miel de tilleul” lub „tilleul” [„miód lipowy” lub „lipowy”];
- i) „miel de trèfle” lub „trèfle” [„miód koniczynowy” lub „koniczynowy”];
- j) „miel de troène” lub „troène” [„miód ligustrowy” lub „ligustrowy”];
- k) „miel de miellat” lub „miellat” [„miód spadziowy” lub „spadziowy”];

— data minimalnej trwałości;

— numer identyfikacyjny danej partii.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Miel wallon” obejmuje całe terytorium Walonii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Miel wallon” a jego miejscem pochodzenia opiera się na jego jakości i właściwościach. Właściwości miodu wynikają z czynników naturalnych i ludzkich, które są charakterystyczne dla danego obszaru geograficznego.

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Klimat Walonii jest umiarkowany, grunty rolne położone w tym regionie są bardzo rozdrobnione w porównaniu z rozległymi obszarami na północy Francji, a krajobraz naturalny charakteryzuje się bujną roślinnością. Rośnie tam bardzo wiele różnych gatunków kwiatów, co umożliwia produkcję miodu wielokwiatowego na dużą skalę.

Wiosną głównymi roślinami wytwarzającymi nektar są: wierzba, drzewa i krzewy owocowe (grusza, śliwa, wiśnia, jabłoń i malina), rzepak, mniszek lekarski i głóg. W lecie zaś są to: lipa, jeżyna, koniczyna i facelia.

Nektary wytwarzane przez te konkretne kwiaty wpływają na szybkość krystalizacji miodu i jego kremowy charakter. Wynika to z faktu, że proporcje głównych cukrów zawartych w nektarze (fruktozy i glukozy) różnią się w zależności od rodzaju i gatunku kwiatu. Od stosunku fruktozy do glukozy zależy szybkość krystalizacji miodu, która z kolei decyduje o konsystencji produktu końcowego. Gdy miód zawiera bardzo dużo fruktozy (stosunek fruktozy do glukozy > 1), krystalizacja jest powolna i gruboziarnista, w wyniku czego powstają duże kryształy. Dzieje się tak w przypadku nektaru facelii, jeżyny, koniczyny, ligustru itp. Jeżeli jednak miód zawiera bardzo dużo glukozy (stosunek fruktozy do glukozy < 1), krystalizacja jest szybka i drobnoziarnista, ale miód staje się ciężki i twardnieje. Dotyczy to na przykład nektaru rzepaku i mniszka lekarskiego.

Czynnik ludzki

Aby lepiej zarządzać procesem krystalizacji miodu, walońscy pszczelarze opracowali i przyjęli specjalną technikę: krystalizację kontrolowaną.

Technikę tę stosuje się po przefiltrowaniu i sklarowaniu miodu. Polega ona na regulowaniu co najmniej jednego z następujących parametrów: temperatury, ruchu i zaszczepiania. Jeżeli pszczelarze regulują temperaturę miodu, obniżają ją do około 14 °C, aby przyspieszyć krystalizację i uzyskać możliwie niską ziarnistość. Jeżeli pszczelarz wykorzystuje ruch, miesza miód za pomocą mieszalnika w regularnych odstępach czasu – sprzyja to tworzeniu się kryształów i pozwala uniknąć sytuacji, w której konsystencja będzie zbyt zwarta. Technikę zaszczepiania stosuje się w przypadku miodu, który krystalizuje się powoli, i polega ona na dodaniu do niekrystalizowanej masy miodu 10–15 % bardzo drobno skryształowanego miodu lokalnego w celu wywołania krystalizacji. Metody te można wykorzystać również do zmiękczenia miodu, który stał się zbyt zwarty – miód podgrzewa się ostrożnie do temperatury 30–35 °C, następnie miesza się go, a na końcu zaszczepia się go 10 % świeżo zebranego miodu w celu przywrócenia pierwotnej konsystencji.

Technika krystalizacji kontrolowanej powstała dzięki wszystkim obserwacjom poczynionym w Walonii od końca XIX w. i postępowi technicznemu, który miał miejsce w tym okresie. Rozwijano ją w Centre Apicole de Recherche et d'Information [Centrum badań i informacji w dziedzinie pszczelarstwa] (CARI ASBL) od momentu powstania centrum w 1983 r., a następnie od 1992 r. z pomocą PROMIEL ASBL celem określenia strategii na rzecz poprawy jakości miodu. Znaczenie krystalizacji kontrolowanej podkreślano od samego początku. W związku z tym opublikowano porady skierowane do walońskich pszczelarzy, aby mogli opanować tę technikę i doskonalić charakterystyczną dla tego regionu wiedzę fachową. Wiedzę tę przekazują się zatem od wielu lat.

Specyfika produktu

Główną cechą miodu „Miel wallon” jest to, że nadaje się do smarowania.

Wykazuje ponadto następujące właściwości:

- zawartość wody poniżej 18 %;
- krystalizację, w wyniku której powstają niezauważalne lub co najwyżej bardzo drobne kryształy
- kremową konsystencję;
- jednorodny i klarowny wygląd;
- zachowane naturalne właściwości miodu.

Związek przyczynowy

Istnieje naturalny związek między „Miel wallon” a jego obszarem geograficznym. Szybkość krystalizacji i kremowy charakter miodu zależą od tego, z jakiego kwiatu pochodzi nektar. Na przykład miody rzepakowe i mniszkowe charakteryzują się względnie niskim stosunkiem fruktozy do glukozy. Ich krystalizacja przebiega zbyt szybko, a ostateczna konsystencja jest zbyt zwarta (w miodzie pojawiają się smugi i uwięzione zanieczyszczenia). Z drugiej strony miody faceliowe, jeżynowe, koniczynowe i ligustrowe charakteryzują się zasadniczo wysokim stosunkiem fruktozy do glukozy. Ich krystalizacja przebiega zatem powoli, a ostateczna konsystencja jest rzadka i niestabilna.

W rezultacie powstają gruboziarniste kryształy, które są rozmieszczone w miodzie nierównomiernie, co zmienia wrażenie, jakie miód wywiera na podniebieniu.

Niektórzy walońscy konsumenci są niezadowoleni z konsystencji miodu produkowanego w sposób pozwalający na swobodną krystalizację. Aby zaspokoić potrzeby klientów, walońscy pszczelarze rozwinęli wiedzę fachową, dzięki której powstaje konkretny produkt końcowy, a mianowicie miód o bardzo drobnych kryształach, który łatwo się rozsmarowuje.

Ta wiedza fachowa pozwala przeprowadzić krystalizację kontrolowaną z dużą starannością i precyzją – pszczelarz może korygować wszelkie zaburzenia równowagi wynikające ze składu cukrów oraz zarządzać procesem krystalizacji. Na przykład jeżeli miód zawiera więcej glukozy niż fruktozy, pszczelarz lekko podgrzewa miód, miesza go celem zmiękczenia i w razie potrzeby zaszczepia świeżo zebrany miodem. Jeżeli miód zawiera więcej fruktozy niż glukozy, pszczelarz zaszczepia go drobno skryształizowanym, nowo zebrany miodem, a następnie go miesza, aby krystalizacja była drobniejsza i bardziej jednorodna. Krystalizacja kontrolowana umożliwia produkcję miodu, którego kryształy są niezauważalne lub co najwyżej bardzo drobne i który jest kremowy, jednorodny, klarowny oraz łatwy do smarowania. Dzięki temu, że przed rozpoczęciem procesu zawartość wody nie jest większa niż 18 %, można zagwarantować odpowiedni przebieg krystalizacji i zapewnić trwałość miodu. Kontroluje się ponadto zawartość HMF i wskaźnik sacharazy (SI), utrzymując ich poziom znacznie poniżej limitów określonych w przepisach, co zapewnia zachowanie naturalnych właściwości miodu. Dzięki połączeniu tych wszystkich właściwości „Miel wallon” wyróżnia się na tle innych produktów.

Nazwa „Miel wallon” pojawiła się po opracowaniu techniki krystalizacji kontrolowanej. Miód ten wypromowano po raz pierwszy w 1997 r., kiedy rozpoczęła się kampania promocyjna miodu walońskiego, prowadzona głównie przez CARI oraz l'Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture [Regionalne Biuro Promocji Rolnictwa i Ogrodnictwa] (ORPAH).

Dzięki temu, że „Miel wallon” łatwo się rozsmarowuje, można go jeść na kromkach chleba, co stanowi tradycję kulinarną bardzo głęboko zakorzenioną w Belgii, a zwłaszcza w Walonii.

Pszczelarze wielokrotnie zdobyli nagrody za jakość swojego miodu „Miel wallon”. Na przykład w 2020 r. pszczelarz R. Steyer (gospodarstwo pszczelarskie „Les Ruchers à Pas de Loup” – „Ule w Pas de Loup”) zdobył pierwsze miejsce w kategorii „Miel wallon” w konkursie „Coq de Cristal” [„Kryształowy Kogut”]. W 2020 r. F. Herbots zdobył złoty medal w konkursie „Concours des miels d'ici et d'ailleurs” [„Konkurs miodu lokalnego i pozamiejscowego”]. W konkursie w 2022 r. B. Mercenier i A. Bernier zdobyli odpowiednio brązowy i srebrny medal.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>