C/2024/6324

22.10.2024

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2024/6324)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Miel wallon“**

**EU č.: PGI-BE-02409 – 22.12.2017**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

1. **Název (názvy)**

„Miel wallon“

2. Členský stát nebo třetí země

Belgie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

3.2 *Popis výrobku, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1)*

„Miel wallon“ vyrábějí včely z květního nebo mimokvětního nektaru nebo medovice.

Je homogenní, s neznatelnou až velmi jemnou krystalizací a krémovou konzistencí. Je roztíratelný a netekutý.

Může být:

— vícedruhový (smíšený květový);

— jednodruhový: řepka, ovocné stromy, svazenka, pampeliška, ostružiník, vrba, lípa, jetel, ptačí zob;

— medovicový.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— obsah vody: ≤ 18 %;

— obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF): ≤ 20 mg/kg;

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— index sacharázy (IS): ≥ 10 nebo < 10 s poměrem aktivity diastázy k IS < 2,5 nebo < 5 u některých jednodruhových medů (lípa a ostružiník);

— krystalizace: minimálně 95 % krystalů má velikost ≤ 0,20 mm, zbývajících 5 % má velikost mezi 0,20 a 0,35 mm

Pylové vlastnosti:

— převažující pyly (> 45 %): andělika, řeřišnice, třešeň, kaštan, řepka, maliník, třešeň, hořčice, pomněnka, svazenka, hrušeň, jabloň, švestka, ostružiník, vrba, jetel, ptačí zob;

— doprovodné pyly (10–45 %): andělika, ampák Danielův, hloh, bolševník, krušina, řeřišnice, kaštan, třešeň, řepka, bob, maliník, trávy, buk, štírovník, vojtěška, jírovec maďal, komonice lékařská, třešeň ptačí, hořčice, pomněnka, šťovík, svazenka, pampeliška, hruška, jabloň, švestka, ostružiník, vičenec, vrba, lípa, slunečnice, jetel, ptačí zob, vikev.

Pyl, který není v tomto seznamu uveden, lze nalézt pouze v izolovaném nebo významně izolovaném stavu (významný botanický význam).

Organoleptické vlastnosti:

— vzhled: med je homogenní a čistý, bez částic viditelných pouhým okem. Neobjevuje se na něm povlak ani stopy mramorování nebo jsou jen ve velmi malé míře. Med není tekutý;

— vůně a chuť: med je bez jakéhokoli pachu nebo cizí chuti, které by spotřebitel vnímal;

— hmatové vlastnosti: krystalizace medu je úplná a krystalky medu jsou neznatelné až velmi jemné;

— konzistence: med je krémový a roztíratelný. Roztíratelnost se posuzuje měřením tvrdosti pomocí penetrometru (norma ISO 5492:1992, ruční penetrometr typu KOELHER, číslo kužele K20000). Výsledek je vyšší než 97 desetin mm při teplotě 25 ± 3 °C.

Charakteristické vlastnosti medu:

| Typ medu | Fyzikálně-chemické vlastnosti | | Pylové vlastnosti (v % z celkového počtu pylových zrn) | Organoleptické vlastnosti | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Vodivost (mS/cm) | Poměr fruktóza / glukóza | | Barva | Vůně | Aroma | Orální vnímání |
| Vícedruhový | ≤ 0,80 | 0,85 až 1,50 | / | Velmi světlá (slonová kost) až tmavě hnědá | Slabá až silná, proměnlivá | Slabé až silné, proměnlivé | / |
| Řepka olejka | < 0,25 | < 1,05 | Řepka olejka: > 80 | Velmi světlá (slonová kost) | Slabá až střední, rostlinná a sirná | Slabé až střední, mírně teplé, suché rostlinné a mírně sirné (zelí) | / |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ovocné stromy | 0,20 až 0,50 | 0,95 až 1,35 | Ovocné stromy: > 40 | Světlá až slámová | Slabá až střední, ovocná a rostlinná | Slabé až střední, teplé karamelové, suché rostlinné a mírně ovocné | / |
| Svazenka | 0,20 až 0,40 | 1,10 až 1,35 | Svazenka: > 60 | Světlá | Slabá až střední, ovocná a lehce dřevitá | Střední, teplé karamelové a ovocné (červené ovoce) | / |
| Pampeliška | 0,35 až 0,70 | 0,80 až 1,20 | Pampeliška: > 5 | Žlutá | Střední až silná, dřevitá a živočišná | Střední až silné, teplé karamelové, dřevité a živočišné | Svíravost |
| Ostružiník | 0,20 až 0,50 | 1,05 až 1,40 | Ostružiník: > 45 | Světlá až tmavě slámová | Slabá až střední, ovocná a lehce dřevitá | Střední, teplé karamelové a ovocné (červené ovoce) | / |
| Vrba | 0,20 až 0,40 | 1,00 až 1,30 | Vrba: > 20 | Velmi světlá (slonová kost) | Slabá až střední, rostlinná a chemická (medikamentózní) | Slabé až střední, mírně teplé, suché rostlinné a mírně medikamentózní (aspirin) | Svíravost |
| Lípa | 0,30 až 0,80 | 1,00 až 1,40 | Lípa: > 5 | Světlá (někdy s lehce nazelenalým nádechem) | Střední až silná, rostlinná, medikamentózní a mentolová | Střední až silné, teplé karamelové, suché rostlinné, medikamentózní a osvěžující (mentol/chlorofyl) | / |
| Jetel | 0,15 až 0,60 | 1,05 až 1,40 | Jetel: > 45 | Světlá až slámová | Slabá až střední, ovocná a rostlinná | Slabé až střední, mírně teplé nebo karamelové, suché rostlinné, někdy ovocné | / |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ptačí zob | 0,20 až 0,50 | 1,10 až 1,50 | Ptačí zob: > 10 | Světlá až tmavě slámová | Střední až silná, ovocná a lehce dřevitá | Střední až silné, teplé karamelové a ovocné (červené ovoce/ černý rybíz) | / |
| Medovice | ≥ 0,80 | 1,10 až 1,60 | / | Jantarová až tmavě hnědá | Slabá až silná, proměnlivá | Slabé až silné, proměnlivé | / |

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

„Miel wallon“ pochází z včelínů ve Valonsku. Vedení včelstev, jejich zimování a sklizeň medu probíhá ve Valonsku.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Fáze následující po sklizni (vytáčení, zpracování a balení medu) probíhají v rámci Evropské unie. Toto omezení je oprávněné z důvodů kontroly sledovatelnosti.

Konečné balení pro maloobchodní prodej se provádí do skleněných nebo plastových nádob o hmotnosti maximálně 500 g opatřených uzavíracím systémem, který zajišťuje dokonalé utěsnění. S výjimkou skleniček o objemu 50 g a méně je na víčku připevněn těsnicí proužek.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na štítku jsou uvedeny následující údaje:

— druh medu v souladu se stanovenými rozlišovacími znaky:

  a) „smíšený květový med“ nebo „smíšený květový“;

  b) „řepkový med“ nebo „řepka“

  c) „med z ovocných stromů“ nebo „ovocné stromy“

  d) „svazenkový med“ nebo „svazenka“

  e) „pampeliškový med“ nebo „pampeliška“

  f) „ostružiníkový med“ nebo „ostružiník“

  g) „vrbový med“ nebo „vrba“

  h) „lipový med“ nebo „lípa“

  i) „jetelový med“ nebo „jetel“

  j) „med z ptačího zobu“ nebo „ptačí zob“

  k) „medovicový med“ nebo „medovice“

— datum minimální trvanlivosti;

— identifikační číslo analyzované šarže.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblastí „Miel wallon“ je Valonsko.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi „Miel wallon“ a jeho původem je založena na jeho kvalitě a vlastnostech. Ty jsou dány přírodními a lidskými faktory specifickými pro danou zeměpisnou oblast.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Valonsko je region mírného pásma, jehož zemědělská krajina se vyznačuje značně členitým terénem, který kontrastuje s otevřenými pláněmi severní Francie, a jehož přírodní krajina se vyznačuje bohatou vegetací.

V oblasti je velká rozmanitost květin, což přispívá k velmi významné produkci smíšených květových medů. Na jaře jsou hlavními medonosnými rostlinami vrba, ovocné stromy a keře (hrušky, švestky, třešně, jabloně, maliník), řepka, pampeliška a hloh. V létě je to spíše lípa, ostružiník, jetel a svazenka.

Nektary z této specifické flóry mají vliv na rychlost krystalizace a krémovitost medu. Podíl hlavních cukrů obsažených v nektaru (fruktózy a glukózy) se totiž liší podle rodu nebo druhu dané flóry. Poměr fruktózy a glukózy určuje rychlost krystalizace medu, která následně určuje strukturu konečného produktu. Pokud je med bohatý na fruktózu (poměr fruktózy a glukózy > 1), krystalizace je pomalá a hrubá, což vede k tvorbě velkých krystalů. To platí pro nektary ze svazenky, ostružiníku, jetele, ptačího zobu atd. Naopak, pokud je med bohatý na glukózu (poměr fruktózy a glukózy < 1), krystalizace je rychlá a jemná, ale med nabývá na hmotnosti a tuhne. To platí například pro nektary z řepky a pampelišky.

Faktory spojené s lidskou činností

Pro lepší kontrolu krystalizace medu včelaři ve Valonsku vyvinuli a osvojili si specifické know-how: řízenou krystalizaci.

Tato technika se používá po přefiltrování a odstředění medu. Zahrnuje působení na jeden nebo více z následujících tří parametrů: teplota, pohyb a přidání krystalizovaného medu. Když včelař působí na teplotu medu, snaží se ji snížit přibližně na 14 °C, aby urychlil krystalizaci a získal co nejjemnější krystalky. Pokud včelař působí na pohyb medu, je med v pravidelných intervalech promícháván míchacím nástrojem, což podporuje tvorbu krystalů a zabraňuje vzniku příliš pevné struktury. Technika přidávání krystalizovaného medu, určená pro medy, které krystalizují pomalu, spočívá v přidání 10 až 15 % velmi jemně krystalizovaného místního medu do nekrystalizované hmoty, aby se zahájila krystalizace. Tyto parametry lze také upravovat, pokud je nutné změkčit příliš tuhý med: med se opatrně zahřeje na teplotu mezi 30 a 35 °C, poté se promíchá a případně se do něj přidá 10 % čerstvě sklizeného medu, aby se obnovila jeho původní stabilita.

Technika řízené krystalizace je odrazem uvažování a technologického pokroku, kterého bylo ve Valonsku od konce 19. století dosaženo. Za účelem zlepšení kvality tuto techniku vyvíjelo od svého založení v roce 1983 Včelařské středisko pro výzkum a informace (Centre apicole de Recherche et d'Information – CARI ASBL), od roku 1992 za pomoci neziskové organizace PROMIEL ASBL. Význam řízené krystalizace byl přímo zdůrazňován. Včelařům byly proto poskytovány rady, které jim měly pomoci zvládnout tuto techniku a zdokonalit toto typicky valonské know-how. Toto know-how se tak v průběhu let předávalo dál.

Specifičnost produktu

Hlavní vlastností medu „Miel wallon“ je jeho roztíratelnost.

Kromě toho má tyto charakteristické vlastnosti:

— obsah vody nižší než 18 %;

— neznatelná až velmi jemná krystalizace;

— krémová struktura;

— homogenní, čistý vzhled;

— neporušené přirozené vlastnosti.

Příčinná souvislost

Mezi „Miel wallon“ a jeho zeměpisnou oblastí existuje přirozená souvislost. Květový původ nektaru má vliv na rychlost krystalizace a krémovitost medu. Například řepkový a pampeliškový med mají poměr fruktózy a glukózy relativně nízký. Rychle krystalizují a výsledná struktura je příliš pevná (s mramorováním a zachycenými

nečistotami). U medů ze svazenky, ostružiníku, jetele, ptačího zobu je poměr fruktózy a glukózy obecně vysoký. V důsledku toho je krystalizace pomalá a získaná struktura je tekutá a nestabilní. V tomto případě jsou vzniklé krystaly hrubé a izolované, což mění chuť medu.

Někteří valonští spotřebitelé nejsou spokojeni se strukturou medu získaného v případě, že ho včelař nechá volně krystalizovat. Včelaři ve Valonsku ve snaze vyhovět jejich požadavkům vyvinuli know-how vedoucí ke specifickému konečnému produktu, a to medu s velmi jemnými krystaly a dobrou roztíratelností.

Toto know-how spočívá v provádění velmi promyšleného a kontrolovaného procesu krystalizace, který včelaři umožňuje korigovat případné nerovnováhy spojené se složením cukru a podpořit proces krystalizace. Například med s vyšším podílem glukózy než fruktózy včelař mírně zahřeje, promíchá ho, aby změkl, a v případě potřeby do něj přimíchá čerstvě sklizený med. Do medu s vyšším podílem fruktózy než glukózy včelař přimíchá jemně zkrystalizovaný čerstvě sklizený med a poté jej promíchá, aby docílil jemnější a homogennější krystalizace. Řízenou krystalizací vzniká med s neznatelnou až velmi jemnou krystalizací, který je krémový, homogenní, čistý a roztíratelný. Obsah vody nepřekračující před tímto procesem 18 % zaručí dobrou krystalizaci a uchování jakosti medu. Obsah HMF a IS je kontrolován a udržován hluboko pod prahovými hodnotami stanovenými právními předpisy, což zaručuje zachování přírodních vlastností medu. Všechny tyto vlastnosti vytvářejí specifičnost medu „Miel wallon“.

Název „Miel wallon“ se začal používat po zavedení techniky řízené krystalizace. Do popředí se dostal v roce 1997, kdy byla zahájena kampaň na podporu medů z Valonska, kterou vedly především CARI a Regionální úřad pro podporu zemědělství a zahradnictví (Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture – ORPAH).

V gastronomii se „Miel wallon“ díky své roztíratelnosti používá namazaný na chlebu, což je kulinářská tradice, která je v Belgii a zejména ve Valonsku hluboce zakořeněná.

Včelaři byli za kvalitu „Miel wallon“ několikrát oceněni v různých soutěžích. Například v roce 2020 byl v kategorii „Miel wallon“ v soutěži Coq de Cristal oceněn včelař R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup). V roce 2020 získal v rámci soutěže Concours des miels d'ici et d'ailleurs F. Herbots zlatou medaili. V roce 2022 získal B. Mercenier bronzovou medaili a A. Bernier medaili stříbrnou.

**Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

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