C/2024/6324

22.10.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/6324)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets ([1]) forordning (EU) 2024/1143 indgive en indsigelse til Kommissionen.

ENHEDSDOKUMENT

»Miel wallon«

EU-nr.: BGB-BE-02409 – 22.12.2017

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Miel wallon«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Belgien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevare**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.4. – Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør osv.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Miel wallon« fremstilles af honningbier af blomsternektar eller ekstraflorale nektarier eller honningdug.

Honningen er homogen med en umærkelig til meget fin krystallisering og en cremet tekstur. Den er smørbar, men ikke flydende.

Den kan være i form af:

— flerblomsthonning (af forskellige blomsterarter)

— sortshonning (af én blomsterart): raps, frugtplanter, honningurt (phacelia), mælkebøtte, brombær, pil, lind, kløver og liguster

— af honningdug.

Fysisk-kemiske egenskaber:

— vandindhold: ≤ 18 %

— indhold af hydroxymethylfurfural (HMF): ≤ 20 mg / kg

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— saccharatindeks (IS): ≥ 10 eller < 10 med et diastatisk indekstal i forhold til IS på < 2,5 eller < 5 for visse sortshonninger (lind og brombær)

— krystallisering: mindst 95 % af krystallerne har en størrelse på ≤ 0,20 mm, og de resterende 5 % har en størrelse mellem 0,20 og 0,35 mm.

Pollenegenskaber:

— dominerende pollen (> 45 %): kvan, vandkarse, kirsebær, kastanje, raps, hindbær, sødkirsebær, sennep, forglemmigej, honningurt, pære, æbler, blomme, brombær, pil, kløver og liguster

— ledsagende pollen (mellem 10 % og 45 %): kvan, honningtræ, hvidtjørn, bjørneklo, tørst, vandkarse, kastanje, kirsebær, raps, bønne, hindbær, græsser, bøg, kællingetand, lucerne, hestekastanje, stenkløver, sødkirsebær, sennep, forglemmigej, almindelig syre, honningurt, mælkebøtte, pære, æble, blomme, brombær, esparsette, pil, lind, solsikke, kløver, liguster og vikke.

Pollen, der ikke er opført på denne liste, kan kun findes i en isoleret eller signifikant isoleret tilstand (botanisk signifikant betydning).

Organoleptiske kendetegn:

— udseende: honningen er ensartet og ren uden partikler, der er synlige med det blotte øje. Der må ikke være noget skumlag og ingen eller kun meget begrænset marmorering. Honningen er ikke flydende

— duft og smag: honningen er fri for enhver udefra kommende lugt og smag, der kan opfattes af forbrugerne

— taktile egenskaber: honningens krystallisering er fuldstændig, og honningens krystaller opfattes ikke eller er meget finkornede

— konsistens: honningen er cremet og smørbar. Smørbarheden vurderes ved at måle hårdheden med en hårdhedsmåler (ISO 5492: 1992, manuel hårdhedsmåler af Koelher-typen, konusreference K20000). Resultatet er større end 97 tiendedele mm ved en temperatur på 25 ± 3 °C.

Honningens særlige egenskaber:

Honningtype	Fysisk-kemiske kendetegn		Pollenegenskaber (% af de samlede pollenkorn)	Organoleptiske egenskaber			
	Ledningsevne (mS/cm)	Fruktose/glukoseforholdet		Farve	Lugt	Aromaer	Smagsopfattelse
Flerblomsthonning	≤ 0,80	0,85 til 1,50	/	Meget lys (elfenben) til mørkebrun	Svag til stærk, variabel type	Svage til stærke, variabel type	/
Raps	< 0,25	< 1,05	Raps: > 80	Meget lys (elfenben)	Svag til middel, af typen plante- og svovlagtig	Svage til middel, af typen behageligt varm, tør plante og let svovlagtig (kål)	/

Frugttræer	0,20 til 0,50	0,95 til 1,35	Frugttræer: > 40	Lys strågul	Svag til middel, af typen frugt- og planteagtig	Svage til middel, af typen varm karamelliseret, tør plante- og let frugtagtig	/
Honningurt	0,20 til 0,40	1,10 til 1,35	Honningurt: > 60	Lys	Svag til middel, af typen frugtagtig og let træagtig	Middel, af typen varm karamelliseret og frugtagtig (røde frugter)	/
Mælkebøtte	0,35 til 0,70	0,80 til 1,20	Mælkebøtte: > 5	Gul	Middel til stærk, af typen træagtig eller animalsk	Middel til stærke, af typen varm karamelliseret, træagtig eller animalsk	Astringerende
Brombær	0,20 til 0,50	1,05 til 1,40	Brombær: > 45	Lys til mørk strågul	Svag til middel, af typen frugtagtig og let træagtig	Middel, af typen varm karamelliseret og frugtagtig (røde frugter)	/
Pil	0,20 til 0,40	1,00 til 1,30	Pil: > 20	Meget lys (elfenben)	Svag til mellem, af typen planteagtig og kemisk (medicin)	Svage til middel, af typen mild varme, tør plante- og let medicinagtig (aspirin)	Astringerende
Lind	0,30 til 0,80	1,00 til 1,40	Lind > 5	Lys (undertiden med let grønlig refleksion)	Middel til stærk, af typen planteagtig, medicin og mentol	Middel til stærke, af typen varm karamelliseret, tør plante, medicinagtig og forfriskende (mentol/klorofyl)	/
Kløver	0,15 til 0,60	1,05 til 1,40	Kløver: > 45	Lys strågul	Svag til middel, af typen frugt- og planteagtig	Svage til middel, af typen varm, mild eller karamelliseret, tør plante, undertiden frugtagtig	/

Liguster	0,20 til 0,50	1,10 til 1,50	Liguster: > 10	Lys til mørk strågul	Middel til stærk, af typen frugtagtig og let træagtig	Middel til stærke, af typen varm karamelliseret og frugtagtig (røde frugter/ solbær)	/
Honningdug	≥ 0,80	1,10 til 1,60	/	Ravfarvet til mørkebrun	Svag til stærk, variabel type	Svage til stærke, variabel type	/

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Miel wallon« kommer fra produktionsbigårde i Vallonien. Udnyttelsen af bistaderne, deres overvintring og høstningen af honningen finder sted i Vallonien.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

De trin, der følger efter høsten (udvinding, forarbejdning og emballering af honningen), finder sted på Den Europæiske Unions område. Denne begrænsning er berettiget af hensyn til sporbarhedskontrollen.

Endelig emballering til detailsalg skal ske i glas- eller plastbeholdere på højst 500 g forsynet med et lukkesystem, der giver dem en perfekt forsegling. Bortset fra beholdere på højst 50 g er låget forsynet med en forseglingsstribe.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen skal indeholde følgende elementer:

— honningtypen, i overensstemmelse med de nævnte særlige kendetegn:

  a) »miel toutes fleurs« (flerblomsthonning) eller »toutes fleurs« (flerblomst)

  b) »miel de colza« (rapshonning) eller »colza« (raps)

  c) »miel de fruitiers« (frugtblomsthonning) eller »fruitiers« (frugtblomster)

  d) »miel de phacélie« (honningurthonning) eller »phacélie« (honningurt)

  e) »miel de pissenlit« (mælkebøttehonning) eller »pissenlit« (mælkebøtte)

  f) »miel de ronces« (brombærhonning) eller »ronces« (brombær)

  g) »miel de saule« (piletræshonning) eller »saule« (piletræ)

  h) »miel de tilleul« (lindehonning) eller »tilleul« (lind)

  i) »miel de trèfle« (kløverhonning) eller »trèfle« (kløver)

  j) »miel de troène« (ligusterhonning) eller »troène« (liguster)

  k) »miel de miellat« (honningdughonning) eller »miellat« (honningdug)

— datoen for mindste holdbarhed

— identifikationsnummeret på det analyserede parti.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område for »Miel wallon« svarer til Vallonien.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Forbindelsen mellem »Miel wallon« og dets oprindelse er baseret på dets kvalitet og egenskaber. Disse afhænger af naturlige og menneskelige faktorer, der er specifikke for det geografiske område.

Det geografiske områdes egenart

Naturbetingede faktorer

Vallonien er et tempereret område, hvis landbrugslandskab er kendetegnet ved at være opdelt i små parceller, som står i kontrast til de udstrakte vidder i Nordfrankrig, og hvis naturlige landskab er kendetegnet ved frodig vegetation. Der er en stor blomsterdiversitet, som fremmer den særlig vigtige produktion af honning fra alle blomster.

Om foråret er de vigtigste honningplanter pil, frugttræer og -buske (pærer, blommer, kirsebær, æbler, hindbær), raps, mælkebøtte og hvidtjørn. Om sommeren drejer det sig fortrinsvis om lind, brombær, kløver og honningurt.

Nektar fra denne specifikke flora påvirker hastigheden af krystalliseringen og honningens konsistens. Andelen af de vigtigste hovedsukkerarter i nektar (fruktose og glukose) varierer nemlig alt efter slægten eller arten af den eksisterende flora. Forholdet mellem fruktose og glukose er afgørende for honningens krystalliseringshastighed, som i sig selv er afgørende for det færdige produkts tekstur. Når honning er rig på fruktose (forholdet »fruktose/glukose« > 1), er krystalliseringen langsom og grov, hvilket fører til dannelse af store krystaller. Dette er tilfældet for nektar fra honningurt, brombær, kløver, liguster osv. Omvendt når honningen er rig på glukose (forholdet »fruktose/glukose« < 1), er krystalliseringen hurtig og fin, men honningen størkner og bliver hård. Dette sker f.eks. med nektar fra raps og mælkebøtte.

Menneskelige faktorer

For bedre at kunne kontrollere krystalliseringen af honningen har biavlerne i Vallonien udviklet og indført specifik knowhow: kontrolleret krystallisering.

Denne teknik kommer til anvendelse efter filtrering og dekantering af honningen. Den består i at påvirke et eller flere af følgende tre parametre: temperatur, bevægelse i form af omrøring og blanding. Når biavleren ændrer honningens temperatur, drejer det sig om at sænke den til ca. 14 °C for at fremskynde krystalliseringen og opnå så fine krystaller som muligt. Ved påvirkning i form af omrøring røres der med regelmæssige mellemrum rundt i honningen med en røremaskine, hvilket fremmer dannelsen af krystaller og mindsker risikoen for en for fast tekstur. Blandingsteknikken anvendes til langsomt krystalliserende honning og indebærer, at 10 til 15 % fint krystalliseret indenlandsk honning tilføres den ikkekrystalliserede masse for at sætte gang i krystalliseringen. Det er også muligt at påvirke disse parametre for at blødgøre honning, der er blevet for fast: honningen opvarmes omhyggeligt til en temperatur på mellem 30 og 35 °C og indblandes derefter eventuelt 10 % nyhøstet honning for at genoprette dens oprindelige stabilitet.

Teknikken med kontrolleret krystallisering er resultatet af alle de overvejelser og tekniske fremskridt, der er gjort i Vallonien siden slutningen af det 19. århundrede. Teknikken er udviklet af Centre apiculture de Recherche et d'Information (CARI ASBL) siden oprettelsen i 1983 med hjælp fra Promiel ASBL fra 1992 med henblik på kvalitetsforskning. Betydningen af kontrolleret krystallisering blev særligt fremhævet. Biavlerne fik derfor rådgivning, så de kunne beherske denne teknik og udvikle denne typisk vallonske knowhow. Denne knowhow er blevet videreformidlet i årenes løb.

Produktets egenart

Den vigtigste kvalitet ved »Miel wallon« er, at den er smørbar.

Desuden har den følgende egenskaber:

— et vandindhold på mindre end 18 %

— en umærkelig til meget fin krystallisation

— en cremet tekstur

— et homogent og rent udseende

— intakte naturlige egenskaber.

Årsagssammenhæng

Der er en naturlig forbindelse mellem »Miel wallon« og dets geografiske område. Nektarens oprindelse fra forskellige blomster påvirker således hastigheden af krystalliseringen og honningens konsistens. For eksempel har honning fra raps og mælkebøtte et relativt lav fruktose/glukose-forhold. Deres krystallisering er hurtig, og den deraf følgende tekstur er for fast (med synlig marmorering og indlejrede urenheder). For så vidt angår honning fra honningurt,

brombær, kløver og liguster er fruktose/glukose-forholdet generelt højt. Deres krystallisering er derfor langsom, og den deraf følgende tekstur er flydende og ustabil. I dette tilfælde er de dannede krystaller grove og isolerede fra massen, hvilket ændrer fornemmelsen af honningen i munden.

Nogle vallonske forbrugere er ikke tilfredse med honningens tekstur, når biavleren lader den krystallisere ukontrolleret. For at imødekomme deres ønsker har biavlerne i Vallonien udviklet knowhow, som har ført til et specifikt færdigt produkt, nemlig en honning med meget fine krystaller og god smørbarhed.

Denne knowhow består i gennemførelse af en velovervejet og kontrolleret målrettet krystallisering, som gør det muligt for biavleren at korrigere eventuelle ubalancer i forbindelse med sukkersammensætningen og følge krystalliseringsprocessen. For honning med en større andel af glukose end fruktose vil biavleren f.eks. opvarme den en smule, røre rundt i den for at gøre den blødere eventuelt blande den med frisk høstet honning. For honning med en større andel af fruktose end glukose vil biavleren blande den med fint krystalliseret og nyhøstet honning og derefter røre rundt i den for at fremkalde en mere finkornet og mere homogen krystallisering. Kontrolleret krystallisering gør det muligt at fremstille honning med en umærkelig til meget fin, cremet, homogen, ren og smørbar krystallisering. Forud for denne proces sikrer vandindholdet på højst 18 %, at honningen er korrekt krystalliseret og konserveret. Endelig kontrolleres indholdet af HMF og IS og holdes et godt stykke under de lovbestemte tærskler, hvilket sikrer, at honningens naturlige egenskaber bevares intakte. Alle disse kendetegn udgør de særlige egenskaber ved »Miel wallon«.

Betegnelsen »Miel wallon« opstod efter udviklingen af den kontrollerede krystalliseringsteknik. Den blev introduceret i 1997, da kampagnen til fremme af honning fra regionen Vallonien blev iværksat, hovedsagelig af CARI og det regionale kontor for fremme af landbrug og havebrug (ORPAH).

I køkkenet gør smørbarheden af »Miel wallon« det muligt at nyde den på et stykke brød, som er en kulinarisk tradition med rødder i Belgien og navnlig i Vallonien.

Biavlerne er flere gange blevet belønnet i konkurrencer for kvaliteten af deres »Miel wallon«. F.eks. blev biavleren R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup) i 2020 udnævnt til vinder af kategorien »Miel Wallon« på udstillingen i Coq de Cristal. I 2020 modtog F. Herbots guldmedaljen på Concours des miels d'ici et d'ailleurs (Udstilling af honning her og andre steder fra). På samme udstilling i 2022 modtog B. Mercenier og A. Bernier henholdsvis en bronzemedalje og en sølvmedalje.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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