C/2024/6324

22.10.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/6324)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Miel wallon»

N°UE: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

PDO ( ) PGI(X)

1. **Dénomination(s)**

«Miel wallon»

2. État membre ou pays tiers

Belgique

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

3.2. *Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)*

Le «Miel wallon» est produit par l'abeille mellifère à partir de nectars floraux ou extrafloraux ou de miellat.

Il est homogène, à cristallisation imperceptible à très fine et de texture onctueuse. Il est tartinable et ne présente aucune fluidité.

Il peut être :

— polyfloral (toutes fleurs) ;

— monofloral : colza, fruitiers, phacélie, pissenlit, ronces, saule, tilleul, trèfle, troène ;

— de miellat.

Caractéristiques physico-chimiques :

— teneur en eau : ≤ 18 % ;

— teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) : ≤ 20 mg / kg ;

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— indice de saccharase (IS) : ≥ 10 ou < 10 avec un rapport indice diastasique sur IS < 2,5 ou < 5 pour certains miels monofloraux (tilleul et ronces) ;

— cristallisation : minimum 95 % des cristaux ont une taille ≤ 0,20 mm, les 5 % restants ont une taille comprise entre 0,20 et 0,35 mm.

Caractéristiques polliniques :

— pollens dominants (> 45 %) : angélique, cardamine, cerisier, châtaignier, colza, framboisier, merisier, moutarde, myosotis, phacélie, poirier, pommier, prunier, ronces, saule, trèfle, troène ;

— pollens d'accompagnement (entre 10 et 45 %) : angélique, arbre à miel, aubépine, berce, bourdaine, cardamine, châtaignier, cerisier, colza, fèverole, framboisier, graminées, hêtre, lotier, luzerne, marronnier, mélilot, merisier, moutarde, myosotis, oseille, phacélie, pissenlit, poirier, pommier, prunier, ronces, sainfoin, saule, tilleul, tournesol, trèfle, troène, vesce.

Tout pollen non référencé dans cette liste ne peut se retrouver qu'à l'état isolé ou isolé significatif (importance botanique significative).

Caractéristiques organoleptiques :

— aspect visuel : le miel est homogène et propre, dénué de particules visibles à l'œil nu. Une pellicule d'écume est exclue, les marbrures sont absentes ou très limitées. Le miel ne présente aucune fluidité ;

— odeur et goût : le miel est dépourvu de toute odeur et de tout goût exogène perceptible par les consommateurs ;

— propriétés tactiles : la cristallisation du miel est complète et les cristaux du miel sont imperceptibles à très fins ;

— texture : le miel est onctueux et tartinable. La tartinabilité est évaluée par une mesure de la dureté au pénétromètre (norme ISO 5492:1992, pénétromètre manuel de type KOELHER, cône référencé K20000). Le résultat est supérieur à 97 dixièmes de mm pour une température de 25 ± 3 °C.

Caractéristiques distinctives des miels :

Type de miel	Caractéristiques physico-chimiques		Caractéristiques polliniques (en % du nombre total de grains de pollen)	Caractéristiques organoleptiques			
	Conductivité (mS / cm)	Rapport fructose / glucose		Couleur	Odeur	Arômes	Perception buccale
Polyfloral	≤ 0,80	0,85 à 1,50	/	Très claire (ivoire) à marron foncé	Faible à forte, de type variable	Faibles à forts, de type variable	/
Colza	< 0,25	< 1,05	Colza : > 80	Très claire (ivoire)	Faible à moyenne, de type végétal et soufré	Faibles à moyens, de type chaud doux, végétal sec et légèrement soufré (choux)	/

Fruitiers	0,20 à 0,50	0,95 à 1,35	Fruitiers : > 40	Claire à paille	Faible à moyenne, de type fruité et végétal	Faibles à moyens, de type chaud caramélisé, végétal sec et légèrement fruité	/
Phacélie	0,20 à 0,40	1,10 à 1,35	Phacélie : > 60	Claire	Faible à moyenne, de type fruité et légèrement boisé	Moyens, de type chaud caramélisé et fruité (fruits rouges)	/
Pissenlit	0,35 à 0,70	0,80 à 1,20	Pissenlit : > 5	Jaune	Moyenne à forte, de type boisé et animal	Moyens à forts, de type chaud caramélisé, boisé et animal	Astringence
Ronces	0,20 à 0,50	1,05 à 1,40	Ronces : > 45	Claire à paille foncée	Faible à moyenne, de type fruité et légèrement boisé	Moyens, de type chaud caramélisé et fruité (fruits rouges)	/
Saule	0,20 à 0,40	1,00 à 1,30	Saule : > 20	Très claire (ivoire)	Faible à moyenne, de type végétal et chimique (médicament)	Faibles à moyens, de type chaud doux, végétal sec et légèrement médicamenteux (aspirine)	Astringence
Tilleul	0,30 à 0,80	1,00 à 1,40	Tilleul : > 5	Claire (parfois avec reflet légèrement verdâtre)	Moyenne à forte, de type végétal, médicament et mentholé	Moyens à forts, de type chaud caramélisé, végétal sec, médicamenteux et rafraîchissant (menthol / chlorophylle)	/
Trèfle	0,15 à 0,60	1,05 à 1,40	Trèfles : > 45	Claire à paille	Faible à moyenne, de type fruité et végétal	Faibles à moyens, de type chaud doux ou caramélisé, végétal sec, parfois fruité	/

Troène	0,20 à 0,50	1,10 à 1,50	Troène : > 10	Claire à paille foncée	Moyenne à forte, de type fruité et légèrement boisé	Moyens à forts, de type chaud caramélisé et fruité (fruits rouges / cassis)	/
Miellat	≥ 0,80	1,10 à 1,60	/	Ambre à marron foncé	Faible à forte, de type variable	Faibles à forts, de type variable	/

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

Le «Miel wallon» est issu de ruchers de production situés en Wallonie. La conduite des ruches, leur hivernage et la récolte du miel ont lieu en Wallonie.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

Les étapes suivant la récolte (extraction, travail du miel et conditionnement) sont réalisées sur le territoire de l'Union européenne. Cette restriction se justifie pour des raisons de contrôle de la traçabilité.

Le conditionnement final pour la commercialisation au détail s'effectue dans des pots en verre ou en plastique de maximum 500 g, munis d'un système de fermeture leur procurant une étanchéité parfaite. Hormis pour les pots de 50 g ou moins, une bande de scellement est apposée sur le couvercle.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les éléments suivants figurent dans l'étiquetage :

— le type de miel, conformément aux caractéristiques distinctives énoncées :

  a) «miel toutes fleurs» ou «toutes fleurs» ;

  b) «miel de colza» ou «colza» ;

  c) «miel de fruitiers» ou «fruitiers» ;

  d) «miel de phacélie» ou «phacélie» ;

  e) «miel de pissenlit» ou «pissenlit» ;

  f) «miel de ronces» ou «ronces» ;

  g) «miel de saule» ou «saule» ;

  h) «miel de tilleul» ou «tilleul» ;

  i) «miel de trèfle» ou «trèfle» ;

  j) «miel de troène» ou «troène» ;

  k) «miel de miellat» ou «miellat» ;

— la date de durabilité minimale (DDM) ;

— le numéro d'identification relatif au lot analysé.

4. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'aire géographique du «Miel wallon» correspond à la Wallonie.

5. **Lien avec la zone géographique**

Le lien entre le «Miel wallon» et son origine est basé sur sa qualité et ses caractéristiques. Celles-ci sont déterminées par des facteurs naturels et humains propres à l'aire géographique.

Spécificités de l'aire géographique

Facteurs naturels

La Wallonie est une région tempérée, dont le paysage agricole se caractérise par un parcellaire très découpé qui contraste avec les grandes étendues du nord de la France et dont le paysage naturel se caractérise par une végétation abondante.

Une grande diversité florale s'y trouve, ce qui favorise une production particulièrement importante de miels toutes fleurs.

Au printemps, les plantes mellifères principales sont le saule, les arbres et arbustes fruitiers (poirier, prunier, cerisier, pommier, framboisier), le colza, le pissenlit et l'aubépine. En été, il s'agit plutôt du tilleul, des ronces, du trèfle et de la phacélie.

Les nectars issus de cette flore spécifique ont une incidence sur la rapidité de cristallisation et l'onctuosité du miel. En effet, la proportion des principaux sucres présents dans le nectar (fructose et glucose) varie selon le genre ou l'espèce de la flore considérée. Le rapport entre le fructose et le glucose est déterminant dans la vitesse de cristallisation du miel, elle-même déterminante dans la texture du produit fini. Lorsque le miel est riche en fructose (rapport «fructose / glucose» > 1), la cristallisation est lente et grossière ce qui provoque la formation de gros cristaux. Ceci est le cas pour les nectars issus de la phacélie, des ronces, du trèfle, du troène, etc. À l'inverse, lorsque le miel est riche en glucose (rapport «fructose / glucose» < 1), la cristallisation est rapide et fine mais le miel prend en masse et devient dur. Ceci concerne, par exemple, les nectars issus du colza et du pissenlit.

Facteurs humains

Pour mieux contrôler la cristallisation du miel, un savoir-faire spécifique a été développé et adopté par les apiculteurs en Wallonie : la cristallisation dirigée.

Cette technique intervient après les étapes de filtration et de décantation du miel. Elle consiste à agir sur un ou plusieurs des trois paramètres suivants : la température, le mouvement et l'ensemencement. Lorsque l'apiculteur intervient sur la température du miel, il s'agit de l'abaisser aux alentours de 14 °C pour accélérer la cristallisation et obtenir un grain le plus fin possible. S'il intervient sur le mouvement, le miel est mélangé à intervalles réguliers avec un malaxeur, ce qui favorise la formation de cristaux et évite l'apparition d'une texture trop ferme. La technique de l'ensemencement, prévue pour les miels à cristallisation lente, consiste à amener dans la masse non cristallisée 10 à 15 % de miel indigène très finement cristallisé afin d'amorcer la cristallisation. Il est également possible d'intervenir sur ces paramètres pour assouplir un miel devenu trop ferme : le miel est réchauffé prudemment à une température comprise entre 30 et 35 °C puis malaxé et éventuellement ensemencé avec 10 % de miel fraîchement récolté pour lui redonner sa stabilité initiale.

La technique de la cristallisation dirigée est le résultat de toutes les actions de réflexion et des progrès techniques menés depuis la fin du 19e siècle en Wallonie. Elle a été développée par le Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI ASBL) dès sa création en 1983 avec l'aide de PROMIEL ASBL à partir de 1992 dans l'optique d'une recherche de qualité. L'importance de la cristallisation dirigée fut directement soulignée. Par conséquent, des conseils furent donnés aux apiculteurs leur permettant alors de maîtriser cette technique et de perfectionner ce savoir-faire typiquement wallon. C'est ainsi que ce savoir-faire s'est transmis au fil des ans.

Spécificités du produit

La qualité principale du «Miel wallon» est sa tartinabilité.

En outre, ses caractéristiques sont les suivantes :

— une teneur en eau inférieure à 18 % ;

— une cristallisation imperceptible à très fine ;

— une texture onctueuse ;

— un aspect homogène et propre ;

— des propriétés naturelles intactes.

Lien causal

Un lien naturel existe entre le «Miel wallon» et son aire géographique. En effet, l'origine florale du nectar a une incidence sur la rapidité de cristallisation et l'onctuosité du miel. Par exemple, les miels de colza et de pissenlit

présentent un rapport «fructose / glucose» relativement bas. Leur cristallisation est rapide et la texture obtenue est trop ferme (avec apparition de marbrures et emprisonnement d'impuretés). Quant aux miels de phacélie, de ronces, de trèfle et de troène, le rapport «fructose / glucose» est généralement élevé. Leur cristallisation est donc lente et la texture obtenue est liquide et instable. Dans ce cas, les cristaux formés sont grossiers et isolés dans la masse, ce qui altère la perception en bouche du miel.

Une partie des consommateurs wallons ne sont pas satisfaits de la texture du miel obtenue lorsque l'apiculteur le laisse cristalliser librement. Pour répondre à leurs désidératas, les apiculteurs ont développé en Wallonie un savoir-faire menant à un produit fini spécifique, à savoir un miel présentant des cristaux très fins et une bonne tartinabilité.

Ce savoir-faire consiste en la mise en œuvre d'une cristallisation dirigée particulièrement réfléchie et maîtrisée, qui permet à l'apiculteur de corriger les éventuels déséquilibres liés à la composition en sucres et d'accompagner le processus de cristallisation. Par exemple, pour un miel dont la part de glucose est plus importante que celle du fructose, l'apiculteur le chauffera légèrement, le malaxera afin de l'assouplir et, éventuellement, l'ensemencera avec du miel fraîchement récolté. Pour un miel dont la part de fructose est plus importante que celle du glucose, l'apiculteur l'ensemencera avec du miel finement cristallisé et fraîchement récolté puis le malaxera pour induire une cristallisation plus fine et homogène. La cristallisation dirigée permet l'obtention d'un miel à cristallisation imperceptible à très fine, onctueux, homogène, propre et tartinable. En amont de ce procédé, la teneur en eau limitée à 18 % garantit la bonne cristallisation et la conservation du miel. Enfin, la teneur en HMF et l'IS sont maîtrisés et maintenus largement en dessous des seuils imposés par la législation, garantissant de conserver de manière intacte les propriétés naturelles du miel. L'ensemble de ces caractéristiques constituent les spécificités du «Miel wallon»

La dénomination «Miel wallon» a fait son apparition après le développement de la technique de la cristallisation dirigée. Elle est mise en avant en 1997 lors du lancement de la campagne de promotion en faveur des miels issus du terroir wallon, menée principalement par le CARI et l'Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture (ORPAH).

En cuisine, la tartinabilité du «Miel wallon» permet la dégustation sur une tartine, tradition culinaire très ancrée en Belgique et particulièrement en Wallonie.

Les apiculteurs ont été récompensés à plusieurs reprises lors de concours pour la qualité de leur «Miel wallon» Par exemple, en 2020, l'apiculteur R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup) est désigné lauréat de la catégorie «Miel wallon» du concours Coq de Cristal. En 2020, dans le cadre du Concours des miels d'ici et d'ailleurs, F. Herbots a reçu la médaille d'or. Lors de l'édition 2022, B. Mercenier et A. Bernier ont reçu, respectivement, une médaille de bronze et une médaille d'argent.

Référence de la publication du cahier des charges

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