C/2024/6324

2024.10.22.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/6324)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Miel wallon”

EU-szám: PGI-BE-02409 – 2017.12.22.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Miel wallon”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Belgium

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Miel wallon” mézet mézelő méhek állítják elő florális vagy extraflorális nektárból vagy mézharmatból.

A méz homogén, kristályosodása a nem észrevehető és a nagyon finom közötti, állaga pedig selymes. Kenhető és nem folyékony.

Lehetséges változatai:

— vegyes virágméz (minden virágból),

— fajtaméz: repcéről, gyümölcsfákról, varádicslevelű mézontófűről, pitypangról, vadszederről, fűzfáról, hársfáról, lóheréről, fagyalról gyűjtött méz,

— mézharmatméz.

Fizikai-kémiai jellemzők:

— víztartalom: ≤ 18 %,

— hidroxi-metil-furfurol- (HMF-) tartalom: ≤ 20 mg/kg,

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— szacharázindex: ≥ 10 vagy < 10, a diasztázindex és a szacharázindex aránya: < 2,5 vagy < 5 bizonyos fajtamézek (hárs- és szedervirágméz) esetében,

— kristályosodás: a kristályok legalább 95 %-ának mérete ≤ 0,20 mm, a fennmaradó 5 % mérete 0,20 és 0,35 mm közötti.

Virágpor-összetétel:

— domináns virágporok (> 45 %): angyalfű, réti kakukktorma, cseresznyefa, szelídgesztenyefa, repce, málna, vadcseresznyefa, mustárfű, nefelejcs, varádicslevelű mézontófű, körtefa, almafa, szilvafa, vadszeder, fűzfa, lóhere, fagyal,

— kísérő virágporok (10 és 45 % közötti arányban): angyalfű, koreai mézesfa, galagonya, közönséges medvetalp, közönséges kutyabenge, réti kakukktorma, szelídgesztenyefa, cseresznyefa, repce, lóbab, málna, pázsitfűfélék, bükkfa, szarvaskerep, lucerna, vadgesztenyefa, orvosi somkóró, vadcseresznyefa, mustárfű, nefelejcs, sóska, varádicslevelű mézontófű, pitypang, körtefa, almafa, szilvafa, vadszeder, baltacim, fűzfa, hársfa, napraforgó, lóhere, fagyal, bükköny.

Az ebben a felsorolásban nem említett virágporok csak elszigetelten vagy szignifikánsan elszigetelten találhatók meg (szignifikáns botanikai jelentőség).

Érzékszervi jellemzők:

— vizuális megjelenés: a méz homogén és tiszta, szabad szemmel látható részecskéktől mentes. A habréteg jelenléte kizárt, márványos erezet nincs vagy nagyon korlátozott mértékben található benne. A méz egyáltalán nem folyékony,

— illat és íz: a méz a fogyasztók által érzékelhető idegen illattól és íztől mentes,

— tapintható tulajdonságok: a méz kristályosodása teljes, a mézkristályok nem észlelhetőek vagy nagyon finomak,

— állag: a méz selymes és kenhető. A kenhetőséget a penetrométerrel végzett keménységméréssel értékelik (ISO 5492:1992 szabvány, Koelher típusú, manuális, K20000 hivatkozású kúpos penetrométer). Az eredmény 25 ± 3 °C hőmérsékleten 97 tized mm-nél nagyobb.

A mézek megkülönböztető jellemzői:

Méztípus	Fizikai-kémiai jellemzők		Virágporjellemzők (a virágporszemek teljes számának %-ában)	Érzékszervi jellemzők			
	Elektromos vezetőképesség (mS/cm)	Fruktóz-glükóz arány		Szín	Illat	Aromák	Ízérzet
Vegyes virágméz	≤ 0,80	0,85–1,50	/	Nagyon világostól (elefántcsontszínűtől) sötétbarnáig változik	Gyenge és erős közötti, változó	Gyenge és erős közöttiek, változóak	/
Repceméz	< 0,25	< 1,05	Repce: > 80	Nagyon világos (csontfehér)	Gyenge és közepesen erős közötti, növényekre emlékeztető és kénes	Gyenge és közepesen erős közöttiek, melegek és édesek, száraz növényekre emlékeztetőek és enyhén kénesek (káposztára emlékeztetőek)	/

Gyümölcsfákról gyűjtött virágméz	0,20–0,50	0,95–1,35	Gyümölcsfák: > 40	Világos és szalmasárga közötti	Gyenge és közepesen erős közötti, gyümölcsös és növényekre emlékeztető	Gyenge és közepesen erős közöttiek, meleg és karamellizált jellegűek, száraz növényekre emlékeztetőek és enyhén gyümölcsösek	/
Varádicslevelű mézontófű virágméze	0,20–0,40	1,10–1,35	Varádicslevelű mézontófű: > 60	Világos	Gyenge és közepesen erős közötti, gyümölcsös jellegű és enyhén fákra emlékeztető	Közepesen erősek, meleg és karamellizált jellegűek, gyümölcsösek (bogyós gyümölcsökre emlékeztetőek)	/
Pitypangméz	0,35–0,70	0,80–1,20	Pitypang: > 5	Sárga	Közepesen erős és erős közötti, fákra és állatokra emlékeztető	Közepesen erős és erős közöttiek, meleg és karamellizált jellegűek, fákra és állatokra emlékeztetőek	Fanyarság
Szedervirágméz	0,20–0,50	1,05–1,40	Szedervirág: > 45	Világos és sötét szalmasárga közötti	Gyenge és közepesen erős közötti, gyümölcsös jellegű és enyhén fákra emlékeztető	Közepesen erősek, meleg és karamellizált jellegűek, gyümölcsösek (bogyós gyümölcsökre emlékeztetőek)	/
Fűzfavirágméz	0,20–0,40	1,00–1,30	Fűzfavirág: > 20	Nagyon világos (csontfehér)	Gyenge és közepesen erős közötti, növényekre és vegyi anyagokra (gyógyszerekre) emlékeztető	Gyenge és közepesen erős közöttiek, melegek és édesek, száraz növényekre és enyhén gyógyszerekre (aszpirinre) emlékeztetőek	Fanyarság
Hársméz	0,30–0,80	1,00–1,40	Hárs: > 5	Világos (néha enyhén zöldes csillogással)	Közepesen erős és erős közötti, növényekre, gyógyszerekre emlékeztető és mentolos jellegű	Közepesen erős és erős közöttiek, meleg és karamellizált jellegűek, száraz növényekre, gyógyszerekre emlékeztetőek és frissítő jellegűek (mentol/klorofill)	/
Lóhereméz	0,15–0,60	1,05–1,40	Lóhere: > 45	Világos és szalmasárga közötti	Gyenge és közepesen erős közötti, gyümölcsös és növényekre emlékeztető	Gyenge és közepesen erős közöttiek, melegek és édesek vagy karamellizált jellegűek, száraz növényekre emlékeztetőek, néha gyümölcsösek	/

Fagyalméz	0,20–0,50	1,10–1,50	Fagyal: > 10	Világos és sötét szalma-sárga közötti	Közepesen erős és erős közötti, gyümölcsös jellegű és enyhén fákra emlékeztető	Közepesen erős és erős közöttiek, meleg és karamellizált jellegűek, gyümölcsösek (bogyós gyümölcsökre/ fekete ribiszkére emlékeztetőek)	/
Mézhar-matméz	≥ 0,80	1,10–1,60	/	Borostyán-sárga és sötét gesztenye-barna közötti	Gyenge és erős közötti, változó	Gyenge és erős közöttiek, változóak	/

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Miel wallon” Vallóniában található termelő méhészetekből származik. A méhkaptárak kezelése, teleltetése és a méz begyűjtése Vallóniában történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A betakarítást követő műveletszakaszokra (a méz kinyerésére, feldolgozására és csomagolására) az Európai Unió területén kerül sor. Ez a korlátozás a nyomonkövethetőség ellenőrzése miatt indokolt.

A kiskereskedelmi értékesítésre szánt végső csomagolás legfeljebb 500 g tömegű, tökéletesen illeszkedő zárrendszerrel ellátott üveg vagy műanyag edényekbe történik. Az 50 g vagy kisebb űrtartalmú edények kivételével a fedélre zárszalagot helyeznek.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén a következő információkat kell feltüntetni:

— a méz típusa, a közölt megkülönböztető jellemzőknek megfelelően:
  a) „miel toutes fleurs” vagy „toutes fleurs” (vegyes virágméz);
  b) „miel de colza” vagy „colza” (repceméz);
  c) „miel de fruitiers” vagy„fruitiers” (gyümölcsfákról gyűjtött virágméz);
  d) „miel de phacélie” vagy „phacélie” (varádicslevelű mézontófűről gyűjtött virágméz);
  e) „miel de pissenlit” vagy „pissenlit” (pitypangméz);
  f) „miel de ronces” vagy „ronces” (szedervirágméz);
  g) „miel de saule” vagy „saule” (fűzfavirágméz);
  h) „miel de tilleul” vagy „tilleul” (hársméz);
  i) „miel de trèfle” vagy „trèfle” (lóhereméz);
  j) „miel de troène” vagy „troène” (fagyalméz);
  k) „miel de miellat” vagy „miellat” (mézharmatméz);

— a minőségmegőrzési idő,

— a vizsgált tétel azonosító száma.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Miel wallon” földrajzi területe Vallóniának felel meg.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Miel wallon” és az eredete közötti kapcsolat a minőségén és a jellemzőin alapul. Ezeket a földrajzi területre jellemző természeti és emberi tényezők határozzák meg.

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

Vallónia mérsékelt éghajlatú régió, amelynek mezőgazdasági táját egy nagyon felszabdalt parcellaterület jellemzi, amely kontrasztot alkot Észak-Franciaország nagy kiterjedésű területeivel, és amelynek természetes táját buja növényzet jellemzi. Rendkívül sokféle virág található ott, ami kedvez a vegyes virágméz különösen nagy mennyiségű termelésének.

Tavasszal a legfőbb mézelő növények a fűzfa, a gyümölcsfák (körtefa, szilvafa, cseresznyefa, almafa) és a gyümölcstermő cserjék (málna), a repce, a pitypang és a galagonya. Nyáron inkább a hársfa, a vadszeder, a lóhere és a varádicslevelű mézontófű a legfőbb mézelő növények.

Az ebből az egyedi növényvilágból származó nektárok hatással vannak a kristályosodás gyorsaságára és a méz selymességére. A nektárban előforduló főbb cukrok (fruktóz és glükóz) aránya ugyanis az adott növénynemzetségtől vagy -fajtól függően változik. A fruktóz és a glükóz aránya meghatározó a méz kristályosodási üteme szempontjából, amely pedig meghatározó a késztermék állaga szempontjából. Amikor a méz fruktózban gazdag (fruktóz/glükóz arány > 1), a kristályosodás lassú és durva, ami nagy méretű kristályok kialakulásához vezet. Ez jellemző a varádicslevelű mézontófűről, a vadszederről, a lóheréről, a fagyalról stb. származó nektárok esetében. Ezzel szemben amikor a méz magas glükóztartalmú (fruktóz/glükóz arány < 1), a kristályosodás gyors és finom, de a méz tömege megnő és megkeményedik. Ez például a repcéről és a pitypangról származó nektárok esetében fordul elő.

Emberi tényezők

A méz kristályosodásának hatékonyabb szabályozása érdekében a vallóniai méhészek egyedi szaktudást fejlesztettek ki és alkalmaztak: az irányított kristályosítást.

Ez a technika a mézszűrés és az ülepítés műveletszakaszát követi, és a következő három paraméter közül egyet vagy többet érintő fellépésből áll: a hőmérséklet, a mozgatás és az oltás. Amikor a méhész a méz hőmérsékletét érintően jár el, azt körülbelül 14 °C-ra csökkenti a kristályosodás felgyorsítása és a lehető legapróbb szemcseméret elérése érdekében. Ha a mozgatás terén lép fel, a mézet rendszeres időközönként keverőgéppel keveri, ami elősegíti a kristályképződést, és ezáltal elkerülhető a túl kemény állag kialakulása. A lassan kristályosodó mézek esetében előírt oltási technika keretében a kristályosodás elindítása érdekében 10–15 % arányban nagyon finoman kristályosodott helyi mézet tesznek a ki nem kristályosodott ömlesztett mézbe. E paraméterek tekintetében a túlságosan megkeményedett méz puhítása érdekében is el lehet járni: a mézet óvatosan 30 °C és 35 °C közötti hőmérsékletűre melegítik, majd megkeverik, és adott esetben 10 %-ban frissen begyűjtött mézzel oltják be, hogy visszaálljon a kezdeti stabilitása.

Az irányított kristályosítási technika a XIX. század vége óta Vallóniában lezajlott elméleti munka és műszaki fejlődés eredménye. Ezt a technikát az 1983-ban történt létrehozása óta a Méhészeti Kutatási és Tájékoztatási Központ (Centre apicole de Recherche et d’Information, CARI ASBL) dolgozta ki, 1992-től kezdődően a PROMIEL ASBL segítségével, minőségi kutatás céljából. Az irányított kristályosítás jelentőségét közvetlenül hangsúlyozták. Ezért olyan tanácsokat adtak a méhészeknek, amelyekkel elsajátíthatták ezt a technikát és tökéletesíthették ezt a jellegzetesen vallon szaktudást. Így hagyományozódott az évek során a szaktudás.

A termék sajátosságai

A „Miel wallon” legfontosabb tulajdonsága a kenhetősége.

További jellemzői a következők:

— víztartalma 18 % alatti,

— a nem észrevehető és a nagyon finom közötti kristályosodás,

— selymes állag,

— homogén és tiszta küllem,

— hibátlan természetes tulajdonságok.

Ok-okozati kapcsolat

A „Miel wallon” és a földrajzi területe között természetes kapcsolat áll fenn. Az ugyanis, hogy milyen virágból származik a nektár, hatással van a kristályosodás gyorsaságára és a méz selymességére. A repceméz és a pitypangméz esetében például viszonylag alacsony a fruktóz/glükóz arány. Gyorsan kristályosodnak, és az így kialakuló állaguk túl kemény (márványos erezet és elzáródott szennyeződések jelennek meg bennük). A varádicslevelű mézontófű, a vadszeder, a lóhere és a fagyal virágméze esetében általában magas a fruktóz/glükóz arány. Ezért lassan kristályosodnak, a kialakuló

állaguk pedig folyékony és instabil. Ebben az esetben a képződött kristályok durvák és elszigetelődnek az ömlesztett mézben, ami megváltoztatja a méz ízérzetét.

Egyes vallon fogyasztók nem elégedettek a kialakult méz állagával, amikor a méhész hagyja, hogy az szabadon kristályosodjon. A kívánalmaiknak való megfelelés érdekében a méhészek olyan szaktudást fejlesztettek ki Vallóniában, amely egyedi készterméket, azaz nagyon finom kristályokat tartalmazó és jól kenhető mézet eredményezett.

Ez a szaktudás a különösen átgondolt és szakszerű, irányított kristályosítás alkalmazásából áll, amely lehetővé teszi a méhész számára, hogy korrigálja a cukorösszetétellel összefüggő esetleges egyensúlyhiányt, és figyelemmel kísérje a kristályosodási folyamatot. Például azokat a mézeket, amelyeknek nagyobb a glükóztartalma, mint a fruktóztartalma, a méhész – a puhítás érdekében – kissé felmelegíti és megkeveri, és esetleg frissen begyűjtött mézzel beoltja. Azokat a mézeket, amelyeknek nagyobb a fruktóztartalma, mint a glükóztartalma, a méhész finoman kristályosodott és frissen begyűjtött mézzel beoltja, majd a finomabb és homogénebb kristályosodás előidézése érdekében átkeveri. Az irányított kristályosítás lehetővé teszi olyan mézek előállítását, amelyek a nem észrevehető és a nagyon finom közötti mértékben kristályosodnak, selymesek, homogének, tiszták és kenhetőek. Az ezen eljárás előtti legfeljebb 18 % víztartalom biztosítja a méz megfelelő kristályosodását és eltarthatóságát. Végezetül a hidroxi-metil-furfurol-tartalmat és a szacharázindexet szabályozzák és jóval a jogszabályban meghatározott küszöbértékek alatt tartják, biztosítva, hogy a méz természetes tulajdonságai változatlanok maradjanak. Mindezek a jellemzők képezik a „Miel wallon” sajátosságait.

A „Miel wallon” elnevezés az irányított kristályosítási technika kifejlesztését követően jelent meg. Az elnevezést 1997-ben, a vallon tájegységről származó mézekre irányuló, főként a CARI, valamint a mezőgazdaság és a kertészet promóciójára szakosodott regionális hivatal (Office régional de promotion de l’agriculture et de l’horticulture, ORPAH) által folytatott promóciós kampány elindításakor előtérbe helyezték.

A gasztronómiában a „Miel wallon” kenhetősége lehetővé teszi, hogy kenyérre kenve lehessen kóstolni, ami egy Belgiumban és különösen Vallóniában mélyen gyökerező kulináris hagyomány.

A méhészek többször is díjazásban részesültek versenyeken a „Miel wallon” mézük minőségéért. 2020-ban például R. Steyer méhész (Les Ruchers à Pas de Loup) lett a „Coq de Cristal” elnevezésű verseny „Miel Wallon” kategóriájának győztese. 2020-ban a „Concours des miels d’ici et d’ailleurs” elnevezésű mézverseny keretében F. Herbots aranyérmet szerzett. A mézverseny 2022. évi kiadásán B. Mercenier bronzérmet, A. Bernier pedig ezüstérmet kapott.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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