C/2024/6324

22.10.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/6324)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Miel wallon»

N. UE: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Miel wallon»

2. Stato membro o paese terzo

Belgio

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Miel wallon» è prodotto dall'ape mellifera a partire da nettari fiorali o extrafiorali o da melata.

Omogeneo, è caratterizzato da una cristallizzazione da impercettibile a fine e da una consistenza cremosa. È spalmabile e non presenta alcuna fluidità.

Il «Miel wallon» può essere:

— multiflorale (millefiori);

— uniflorale: colza, alberi da frutto, facelia, tarassaco, arbusti, salice, tiglio, trifoglio, ligustro;

— di melata.

Caratteristiche fisico-chimiche:

— tenore di acqua: ≤ 18 %;

— tenore di idrossimetilfurfurale (HMF): ≤ 20 mg/kg;

[1] Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— indice di saccarasi (IS): ≥ 10 o < 10 con un rapporto tra indice diastasico e IS < 2,5 o < 5 per taluni mieli uniflorali (tiglio e arbusti);

— cristallizzazione: almeno il 95 % dei cristalli ha una dimensione ≤ 0,20 mm e il 5 % rimanente ha una dimensione compresa tra 0,20 e 0,35 mm.

Caratteristiche polliniche:

— pollini dominanti (> 45 %): angelica, billeri, ciliegio, castagno, colza, lampone, ciliegio selvatico, senape, miosotide, facelia, pero, melo, pruno, arbusti, salice, trifoglio, ligustro;

— pollini di accompagnamento (tra 10 e 45 %): angelica, albero del miele, cerasella, panace, frangola, billeri, castagno, ciliegio, colza, favetta, lampone, graminacee, faggio, ginestrina, erba medica, ippocastano, meliloto, ciliegio selvatico, senape, miosotide, acetosa, facelia, tarassaco, pero, melo, pruno, arbusti, lupinella, salice, tiglio, girasole, trifoglio, ligustro, veccia.

I pollini non menzionati nell'elenco possono essere presenti esclusivamente allo stato isolato o isolato significativo (importanza botanica significativa).

Caratteristiche organolettiche:

— aspetto visivo: il miele è omogeneo e pulito, privo di particelle visibili a occhio nudo. Non è ammessa la presenza di un sottile strato di schiuma e le striature sono assenti o molto limitate. Il miele non presenta alcuna fluidità;

— odore e sapore: il miele è privo di qualsiasi odore o sapore estranei percepibili dai consumatori;

— caratteristiche tattili: la cristallizzazione del miele è completa e i cristalli del miele sono da impercettibili a molto fini;

— consistenza: il miele è cremoso e spalmabile. La spalmabilità è valutata misurando la durezza al penetrometro (norma ISO 5492:1992, penetrometro manuale di tipo KOELHER, cono di riferimento K20000). Il risultato è superiore a 97 decimi di mm per una temperatura pari a 25 ± 3 °C.

Caratteristiche specifiche dei mieli:

Tipo di miele	Caratteristiche chimico-fisiche		Caratteristiche polliniche (in % del numero totale di granelli di polline)	Caratteristiche organolettiche			
	Conduttività (mS/cm)	Rapporto fruttosio/glucosio		Colore	Odore	Aromi	Percezione in bocca
Millefiori	≤ 0,80	da 0,85 a 1,50	/	da molto chiaro (avorio) a marrone scuro	da leggero a forte, di tipo variabile	da leggeri a forti, di tipo variabile	/
Colza	< 0,25	< 1,05	Colza: > 80	Molto chiaro (avorio)	da leggero a medio, di tipo vegetale e solforoso	da leggeri a medi, di tipo caldo dolce, vegetale secco e leggermente solforoso (cavolo)	/

Alberi da frutto	da 0,20 a 0,50	da 0,95 a 1,35	Alberi da frutto: > 40	da chiaro a paglierino	da leggero a medio, di tipo fruttato e vegetale	da leggeri a medi, di tipo caldo caramellato, vegetale secco e leggermente fruttato	/
Facelia	da 0,20 a 0,40	da 1,10 a 1,35	Facelia: > 60	Chiaro	da leggero a medio, di tipo fruttato e leggermente legnoso	medi, di tipo caldo caramellato e fruttato (frutti rossi)	/
Tarassaco	da 0,35 a 0,70	da 0,80 a 1,20	Tarassaco: > 5	giallo	da medio a forte, di tipo legnoso e animale	da medi a forti, di tipo caldo caramellato, legnoso e animale	Astringenza
Arbusti	da 0,20 a 0,50	da 1,05 a 1,40	Arbusti: > 45	da chiaro a paglierino scuro	da leggero a medio, di tipo fruttato e leggermente legnoso	medi, di tipo caldo caramellato e fruttato (frutti rossi)	/
Salice	da 0,20 a 0,40	da 1,00 a 1,30	Salice: > 20	molto chiaro (avorio)	da leggero a medio, di tipo vegetale e chimico (medicinale)	da leggeri a medi, di tipo caldo dolce, vegetale secco e leggermente medicinale (aspirina)	Astringenza
Tiglio	da 0,30 a 0,80	da 1,00 a 1,40	Tiglio: > 5	chiaro (talvolta con riflessi leggermente verdastri)	da medio a forte, di tipo vegetale, medicinale e mentolato	da medi a forti, di tipo caldo caramellato, vegetale secco, medicinale e rinfrescante (mentolo/clorofilla)	/
Trifoglio	da 0,15 a 0,60	da 1,05 a 1,40	Trifoglio: > 45	da chiaro a paglierino	da leggero a medio, di tipo fruttato e vegetale	da leggeri a medi, di tipo caldo dolce o caramellato, vegetale secco e talvolta fruttato	/

Ligustro	da 0,20 a 0,50	da 1,10 a 1,50	Ligustro: > 10	da chiaro a paglierino scuro	da medio a forte, di tipo fruttato e leggermente legnoso	da medi a forti, di tipo caldo caramellato e fruttato (frutti rossi/ribes)	/
Melata	≥ 0,80	da 1,10 a 1,60	/	da ambrato a marrone scuro	da leggero a forte, di tipo variabile	da leggeri a forti, di tipo variabile	/

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il «Miel wallon» proviene da alveari da produzione situati in Vallonia. La manutenzione e lo svernamento degli alveari e la raccolta del miele avvengono in Vallonia.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le fasi che seguono la raccolta (estrazione, lavorazione del miele e confezionamento) avvengono sul territorio dell'Unione europea. Tale restrizione è giustificata da motivi di controllo della tracciabilità.

Il confezionamento finale per la commercializzazione al dettaglio è effettuato in barattoli di vetro o di plastica con una capacità massima di 500 g, provvisti di un sistema di chiusura in grado di garantire una tenuta stagna perfetta. A eccezione dei barattoli di peso pari o inferiore a 50 g, sul coperchio è apposto un sigillo di garanzia.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Gli elementi seguenti figurano nell'etichetta:

— tipo di miele, sulla base delle caratteristiche specifiche illustrate:

  a) «miele millefiori» o «millefiori»;

  b) «miele di colza» o «colza»;

  c) «miele di alberi da frutto» o «alberi da frutto»;

  d) «miele di facelia» o «facelia»;

  e) «miele di tarassaco» o «tarassaco»;

  f) «miele di arbusti» o «arbusti»;

  g) «miele di salice» o «salice»;

  h) «miele di tiglio» o «tiglio»;

  i) «miele di trifoglio» o «trifoglio»;

  j) «miele di ligustro» o «ligustro»;

  k) «miele di melata» o «melata»;

— il termine minimo di conservazione (MDD);

— il numero di identificazione relativo al lotto analizzato.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica del «Miel wallon» corrisponde alla Vallonia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra il «Miel wallon» e la sua origine si fonda sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto, determinate da fattori naturali e umani propri della zona geografica.

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La Vallonia è una regione temperata, il cui paesaggio agricolo è caratterizzato da parcelle molto frazionate che si distinguono dalle grandi distese della Francia settentrionale e il cui paesaggio naturale presenta una vegetazione abbondante.

La regione ospita una grande varietà floreale, il che favorisce una produzione particolarmente importante di miele millefiori. In primavera le principali piante mellifere sono il salice, gli alberi e gli arbusti da frutto (pero, pruno, ciliegio, melo, lampone), la colza, il tarassaco e la cerasella. In estate prevalgono il tiglio, gli arbusti, il trifoglio e la facelia.

I nettari derivanti da tale flora specifica hanno un'incidenza sulla rapidità di cristallizzazione e sulla cremosità del miele. La proporzione dei principali zuccheri presenti nel nettare (fruttosio e glucosio) varia infatti a seconda del genere o della specie delle piante interessate. Il rapporto tra fruttosio e glucosio è determinante per la velocità di cristallizzazione del miele, a sua volta determinante per la consistenza del prodotto finito. Quando il miele è ricco di fruttosio (con un rapporto fruttosio/glucosio > 1), la cristallizzazione è lenta e grossolana, il che si traduce nella formazione di grossi cristalli. È questo il caso dei nettari provenienti dalla facelia, dagli arbusti, dal trifoglio, dal ligustro, ecc. Al contrario, quando il miele è ricco di glucosio (con un rapporto fruttosio/glucosio < 1), la cristallizzazione è rapida e fine, ma il miele acquista massa e diventa duro. È questo il caso, per esempio, dei nettari provenienti dalla colza e dal tarassaco.

Fattori umani

Al fine di controllare meglio la cristallizzazione del miele, gli apicoltori della Vallonia hanno sviluppato e adottato una tecnica specifica, ossia la cristallizzazione guidata.

Tale tecnica è applicata dopo le fasi di filtrazione e decantazione del miele e consiste nell'agire su uno o più dei tre parametri seguenti: la temperatura, l'agitazione e l'inoculo. Quando l'apicoltore interviene sulla temperatura del miele, l'obiettivo è abbassarla a circa 14 °C per accelerare la cristallizzazione e ottenere granelli quanto più fini possibile. Quando interviene sull'agitazione, invece, il miele è mescolato a intervalli regolari con un miscelatore, il che favorisce la formazione di cristalli ed evita il prodursi di una consistenza troppo soda. Infine la tecnica dell'inoculo, prevista per i mieli a cristallizzazione lenta, consiste nell'aggiungere alla massa non cristallizzata tra il 10 e il 15 % di miele locale cristallizzato molto finemente per innescare la cristallizzazione. È inoltre possibile intervenire sugli stessi parametri per ammorbidire un miele divenuto eccessivamente duro: il miele è riscaldato con cautela a una temperatura compresa tra 30 e 35 °C, mescolato e infine inoculato con il 10 % di miele appena raccolto per conferirgli nuovamente la stabilità iniziale.

La tecnica della cristallizzazione guidata è il risultato delle osservazioni condotte in Vallonia dalla fine del XIX secolo, così come dei progressi tecnologici avvenuti nella regione nello stesso periodo. È stata sviluppata dal Centro apicolo di ricerca e di informazione (*Centre apicole de Recherche et d'Information* - CARI ASBL) fin dalla fondazione nel 1983, in collaborazione con PROMIEL ASBL a partire dal 1992, in un'ottica di ricerca di qualità. L'importanza della cristallizzazione guidata è stata messa in rilievo fin da subito e sono state pertanto fornite agli apicoltori consulenze in merito, consentendo loro di gestire tale tecnica e di perfezionare questa competenza tipica degli apicoltori valloni. È così che tale competenza è stata tramandata negli anni.

Specificità del prodotto

La qualità principale del «Miel wallon» è la sua spalmabilità.

Le altre caratteristiche sono le seguenti:

— un tenore di acqua inferiore al 18 %;

— una cristallizzazione da impercettibile a molto fine;

— una consistenza cremosa;

— un aspetto omogeneo e pulito;

— proprietà naturali intatte.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il «Miel wallon» e la relativa zona geografica presentano un legame naturale. L'origine floreale del nettare ha infatti un'incidenza sulla rapidità di cristallizzazione e sulla cremosità del miele. Per esempio, i mieli di colza e tarassaco sono caratterizzati da un rapporto fruttosio/glucosio relativamente basso. La loro cristallizzazione è rapida e la

consistenza ottenuta è troppo soda (con la comparsa di striature e l'inglobamento di impurità). Nei mieli di facelia, arbusti, trifoglio e ligustro, il rapporto fruttosio/glucosio è invece generalmente elevato. La relativa cristallizzazione è quindi lenta e la consistenza ottenuta risulta liquida e instabile. In questo caso, i cristalli che si formano sono grossolani e isolati all'interno della massa, il che altera la percezione del miele al palato.

Una parte dei consumatori valloni non apprezza la consistenza del miele ottenuta quando l'apicoltore lascia che il miele cristallizzi liberamente. Per soddisfarne le preferenze, in Vallonia gli apicoltori hanno sviluppato un insieme di competenze che si traducono in un prodotto finito specifico, vale a dire un miele che presenta cristalli molto fini e una buona spalmabilità.

Tali competenze consistono nel procedere a una cristallizzazione guidata, oggetto di una riflessione e di una gestione particolarmente attente, che consente all'apicoltore di correggere gli eventuali squilibri legati alla composizione in zuccheri e di accompagnare il processo di cristallizzazione. Per esempio, nel caso di un tenore di glucosio superiore a quello di fruttosio, l'apicoltore scalderà leggermente il miele, lo mescolerà al fine di ammorbidirlo e, eventualmente, lo inoculerà con del miele appena raccolto. Nel caso di un tenore di fruttosio superiore a quello di glucosio, invece, l'apicoltore inoculerà il miele con del miele cristallizzato finemente e appena raccolto, dopodiché lo mescolerà per innescare una cristallizzazione più fine e omogenea. La cristallizzazione guidata consente di ottenere un miele dalla cristallizzazione da impercettibile a molto fine, cremoso, omogeneo, pulito e spalmabile. A monte di tale procedura, il tenore di acqua pari al massimo al 18 % garantisce la buona cristallizzazione e la conservazione del miele. Infine il tenore di idrossimetilfurfurale e l'indice di saccarasi sono controllati e mantenuti leggermente al di sotto delle soglie imposte dalla legislazione, garantendo che il miele conservi intatte le sue proprietà naturali. Tali caratteristiche nel loro complesso rappresentano le specificità del «Miel wallon».

Il nome «Miel wallon» è stato utilizzato per la prima volta dopo lo sviluppo della tecnica della cristallizzazione guidata ed è stato promosso nel 1997 in occasione del lancio della campagna promozionale a favore dei mieli prodotti sul territorio della Vallonia, condotta principalmente dal CARI e dall'Ufficio regionale di promozione dell'agricoltura e dell'orticoltura (*Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture* - ORPAH).

In cucina, la spalmabilità del «Miel wallon» consente di gustarlo su una fetta di pane, tradizione culinaria molto radicata in Belgio e in particolare in Vallonia.

Gli apicoltori sono stati premiati diverse volte per la qualità del «Miel wallon» in occasione di svariati concorsi. Per esempio, nel 2020 l'apicoltore R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup) ha vinto nella categoria «Miel wallon» del concorso Coq de Cristal. Nell'ambito del *Concours des miels d'ici et d'ailleurs*, invece, nel 2020 F. Herbots ha vinto la medaglia d'oro, mentre nell'edizione del 2022 B. Mercenier e A. Bernier hanno conquistato rispettivamente una medaglia di bronzo e una d'argento.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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