C/2024/6324

22.10.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/6324)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir trešā valstī iedibināta vai rezidenta statusā esoša, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu 3 mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Miel wallon”

ES Nr.: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Miel wallon”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Beļģija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu, u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Miel wallon” ir produkts, ko ražo medus bite no ziedu vai ārpusziedu nektāriem vai medusrasas.

Tas ir viendabīgs, ar nemanāmu vai ļoti smalku kristalizāciju un krēmīgu konsistenci. Tas ir viegli ziežams, un tam nav plūstamības.

Tas var būt:

— dažādziedu medus (no visiem ziediem);

— vienziedu medus: no rapša, augļkoku, facēliju, pieneņu, kazeņu, kārklu, liepu, āboliņa un ligustru ziediem;

— no medusrasas.

Fizikāli ķīmiskās īpašības

— Ūdens saturs: ≤ 18 %.

— Hidroksimetilfurfurola (HMF) saturs: ≤ 20 mg/kg.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Saharāzes indekss (SI): ≥ 10 vai < 10 ar diastatiskā indeksa attiecību pret IS < 2,5 vai < 5 atsevišķiem vienziedu mediem (liepziedu un kazeņu medum).

— Kristalizācija: vismaz 95 % kristālu lielums ir ≤ 0,20 mm, pārējo 5 % lielums ir no 0,20 līdz 0,35 mm.

Ziedputekšņu īpašības:

— dominējošie ziedputekšņi (> 45 %): zirdzeņu, kardamīna, ķiršu, kastaņu, rapša, aveņu, saldo ķiršu, sinepju, neaizmirstuļu, facēliju, bumbieru, ābeļu, plūmju, kazeņu, kārklu, āboliņa un ligustru ziedputekšņi;

— pavadošie ziedputekšņi (no 10 līdz 45 %): zirdzeņu, bišukoka, vilkābeles, latvāņu, smiltsērkšķu, kardamīna, kastaņu, ķiršu, rapša, lauka pupu, aveņu, stiebrzāļu, dižskābarža, vanagnadziņu, lucernas, zirgkastaņu, amoliņa, saldo ķiršu, sinepju, neaizmirstuļu, skābeņu, facēliju, pieneņu, bumbieru, ābeļu, plūmju, kazeņu, esparsetu, kārklu, liepu, saulespuķu, āboliņa, ligustru un vīķu ziedputekšņi.

Citi ziedputekšņi, kas nav minēti šajā sarakstā, medus sastāvā var atrasties tikai izolētā vai būtiski izolētā stāvoklī (tam ir liela botāniskā nozīme).

Organoleptiskās īpašības

— Ārējais izskats: medus ir viendabīgs un tīrs, bez daļiņām, kas saskatāmas ar neapbruņotu aci. Putu plēve ir izslēgta, marmorizācijas nav, vai arī tā ir ļoti ierobežota. Medum nav nekādas plūstamības.

— Smarža un garša: medum nav nekādas patērētājiem jūtamas eksogēnas smaržas un garšas.

— Taktilās īpašības: medus kristalizācija ir pilnīga, un medus kristāli ir nemanāmi vai ļoti smalki.

— Konsistence: medus ir krēmīgs un viegli ziežams. Ziežamību novērtē, izmērot cietību ar penetrometru (ISO 5492:1992 standarts, *KOELHER* tipa manuālais penetrometrs, kona atsauce K20000). Rezultāts pārsniedz 97 milimetra desmitdaļas 25±3 °C temperatūrā.

Medus atšķirīgās īpašības

Medus veids	Fizikāli ķīmiskās īpašības		Ziedputekšņu īpašības (% no kopējā ziedputekšņu graudu skaita)	Organoleptiskās īpašības			
	Elektrovadītspēja (mS/cm)	Fruktozes un glikozes attiecība		Krāsa	Smarža	Aromāti	Sajūta mutē
Dažādziedu medus	≤ 0,80	0,85 – 1,50	/	Ļoti gaišs (ziloņkaula krāsā) vai tumši brūns	No vājas līdz spēcīgai, mainīga tipa	No vājiem līdz spēcīgiem, mainīga tipa	/
Rapša medus	< 0,25	< 1,05	Rapša medus: > 80	Ļoti gaišs (ziloņkaula krāsā)	No vājas līdz vidēji spēcīgai, atgādina augus un ir skābena	No vājiem līdz vidēji spēcīgiem, saldeni karsti, atgādina sausus augus un ir nedaudz skābeni (kāpostu tipa)	/

Augļkoku medus	0,20 – 0,50	0,95 – 1,35	Augļkoku medus: > 40	Gaišs vai salmu krāsā	No vājas līdz vidēji spēcīgai, atgādina augļus un augus	No vājiem līdz vidēji spēcīgiem, karsti karamelizēti, atgādina sausus augus un ir mazliet augļaini	/
Facēliju medus	0,20 – 0,40	1,10 – 1,35	Facēliju medus: > 60	Gaišs	No vājas līdz vidēji spēcīgai, atgādina augļus un ir nedaudz koksnaina	Vidēji spēcīgi, karsti karamelizēti un augļaini (atgādina sarkanos augļus)	/
Pieneņu medus	0,35 – 0,70	0,80 – 1,20	Pieneņu medus: > 5	Dzeltens	No vidēji spēcīgas līdz spēcīgai, koksnaina un atgādina dzīvniekus	No vidēji spēcīgiem līdz spēcīgiem, karsti karamelizēti, koksnaini un atgādina dzīvniekus	Savelkoša sajūta
Kazeņu medus	0,20 – 0,50	1,05 – 1,40	Kazeņu medus: > 45	Gaišs vai tumšu salmu krāsā	No vājas līdz vidēji spēcīgai, atgādina augļus un ir nedaudz koksnaina	Vidēji spēcīgi, karsti karamelizēti un augļaini (atgādina sarkanos augļus)	/
Kārklu medus	0,20 – 0,40	1,00 – 1,30	Kārklu medus: > 20	Ļoti gaišs (ziloņ-kaula krāsā)	No vājas līdz vidēji spēcīgai, atgādina augus un ķimikālijas (medika-mentus)	No vājiem līdz vidēji spēcīgiem, saldeni karsti, atgādina sausus augus un nedaudz arī medikamentus (aspirīnu)	Savelkoša sajūta
Liepziedu medus	0,30 – 0,80	1,00 – 1,40	Liepziedu medus: > 5	Gaišs (dažkārt ar viegli zaļganiem lāsumiem)	No vidēji spēcīgas līdz spēcīgai, atgādina augus, medika-mentus un piparmē-tras	No vidēji spēcīgiem līdz spēcīgiem, karsti karamelizēti, atgādina sausus augus un medikamentus, ir atsvaidzinoši (piparmētra/ hlorofils)	/
Āboliņa medus	0,15 – 0,60	1,05 – 1,40	Āboliņa medus: > 45	Gaišs vai salmu krāsā	No vājas līdz vidēji spēcīgai, atgādina augļus un augus	No vājiem līdz vidēji spēcīgiem, saldeni karsti vai karamelizēti, atgādina sausus augus, dažkārt ir augļaini	/

Ligustru medus	0,20 – 0,50	1,10 – 1,50	Ligustru medus: > 10	Gaišs vai tumšu salmu krāsā	No vidēji spēcīgas līdz spēcīgai, atgādina augļus un ir nedaudz koksnaina	No vidēji spēcīgiem līdz spēcīgiem, karsti karamelizēti un augļaini (atgādina sarkanos augļus un upenes)	/
Medusrasas medus	≥ 0,80	1,10 – 1,60	/	Dzintar-dzeltens vai tumši brūns	No vājas līdz spēcīgai, mainīga tipa	No vājiem līdz spēcīgiem, mainīga tipa	/

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

–

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Miel wallon" iegūst ražošanas dravās, kas atrodas Valonijā. Stropu apsaimniekošana, ieziemošana un medus ievākšana notiek Valonijā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Ražas ievākšanas posmi (medus ekstrakcija, apstrāde un iepakošana) tiek veikti Eiropas Savienības teritorijā. Šo ierobežojumu pamato izsekojamības kontroles apsvērumi.

Galīgo iepakošanu mazumtirdzniecībai veic stikla vai plastmasas burkās, kuru ietilpība nepārsniedz 500 g un kuras ir aprīkotas ar aizvākošanas sistēmu, kas nodrošina pilnīgu noslēgšanu. Izņemot burkas ar ietilpību 50 g un mazāk, vākam tiek piestiprināta blīvējuma sloksne.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā iekļauj šādus elementus:

— medus tips atbilstoši norādītajām atšķirības iezīmēm:
  a) "dažādziedu medus" vai "dažādziedu";
  b) "rapša medus" vai "rapša";
  c) "augļkoku medus" vai "augļkoku";
  d) "facēliju medus" vai "facēliju";
  e) "pieneņu medus" vai "pieneņu";
  f)) "kazeņu medus" vai "kazeņu";
  g) "kārklu medus" vai "kārklu";
  h) "liepziedu medus" vai "liepziedu";
  i) "āboliņa medus" vai "āboliņa";
  j) "ligustru medus" vai "ligustru";
  k) "medusrasas medus" vai "medusrasas";

— minimālais derīguma termiņš (*DDM*);

— analizētās partijas identifikācijas numurs.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Miel wallon" ģeogrāfiskais apgabals atbilst Valonijas teritorijai.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikni starp "Miel wallon" un tā izcelsmi nodrošina tā kvalitāte un īpašības. Tās nosaka ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgie dabas apstākļi un cilvēkfaktori.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Valonija ir mērena klimata reģions, kura lauksaimniecisko ainavu raksturo ļoti sadrumstaloti zemesgabali, kas kontrastē ar plašajiem Ziemeļfrancijas līdzenumiem, un tās dabas ainavai ir raksturīga bagātīga veģetācija.

Tur ir vērojama liela ziedu daudzveidība, kas jo īpaši veicina dažādziedu medus ražošanu.

Pavasaros galvenie medusaugi ir kārkli, augļu koki un krūmi (bumbieres, plūmes, ķirši, ābeles, avenes), rapsis, pienenes un vilkābeles. Vasarās tās visbiežāk ir liepas, kazenes, āboliņš un facēlijas.

Šīs specifiskās floras nektāri ietekmē kristalizācijas ātrumu un medus krēmīgumu. Patiešām, nektāra galveno cukuru (fruktozes un glikozes) īpatsvars atšķiras, atkarībā no attiecīgo ziedu ģints vai sugas. Fruktozes un glikozes attiecība nosaka medus kristalizācijas ātrumu, un tā nosaka arī gatavā produkta konsistenci. Ja medus ir bagāts ar fruktozi ("fruktozes un glikozes" attiecība ir lielāka par 1), kristalizācija notiek lēni un raupji, izraisot lielu kristālu veidošanos. Tas attiecas uz nektāriem no facēlijām, kazenēm, āboliņa, ligustras u. c. Savukārt, ja medus ir bagāts ar glikozi ("fruktozes un glikozes" attiecība ir mazāka par 1), kristalizācija notiek ātri un kristāli ir smalki, bet medus sacietē un kļūst ciets. Tas attiecas, piemēram, uz nektāriem no rapša un pienenēm.

Cilvēkfaktori

Lai labāk kontrolētu medus kristalizāciju, Valonijas biškopji ir izstrādājuši un pieņēmuši īpašu zinātību: vadīto kristalizāciju.

Šī metode tiek izmantota pēc medus filtrēšanas un dekantēšanas posmiem. Tā paredz ietekmēt vienu vai vairākus no šādiem trim parametriem: temperatūru, kustību un izsēšanu. Kad biškopis iejaucas medus temperatūras regulēšanā, tā ir jāpazemina līdz aptuveni 14 °C, lai paātrinātu kristalizāciju un iegūtu pēc iespējas smalkākus graudus. Kad viņš iejaucas, lai izmainītu kustību, medu regulāros intervālos samaisa mīcītājā, veicinot kristālu veidošanos un nepieļaujot pārāk stingru konsistenci. Izsēšanas metode, kas paredzēta medum ar lēnu kristalizāciju, paredz iemaisīt nekristalizētajā masā 10–15 % ļoti smalki kristalizēta vietējā medus, lai uzsāktu tās kristalizāciju. Šajos parametros ir iespējams arī iejaukties, lai mīkstinātu medu, kas kļuvis pārāk stingrs – medu rūpīgi uzkarsē līdz 30–35 °C temperatūrai, pēc tam izmīca un, iespējams, tajā izsēj 10 % svaigi ievākta medus, lai atjaunotu tā sākotnējo stabilitāti.

Vadītās kristalizācijas metode ir izveidota pēc ilgām pārdomām un tehniskā progresa darbībām, kas Valonijā tika veiktas kopš 19. gadsimta beigām. To ir izstrādājis Biškopības pētniecības un informācijas centrs (*CARI ASBL*), kas izveidots 1983. gadā, saņemot *PROMIEL ASBL* atbalstu, sākot no 1992. gada, lai veiktu kvalitatīvu pētniecības darbu. Tika uzsvērta vadītās kristalizācijas lielā nozīmība. Līdz ar to biškopjiem tika sniegti padomi, kas ļāva viņiem apgūt šo metodiun pilnveidot tipisko Valonijas zinātību. Tādā veidā šī zinātība gadu gaitā tika nodota tālāk.

Produkta specifika

"Miel wallon" galvenā priekšrocība ir tā vieglā ziežamība.

Turklāt tam piemīt šādas īpašības:

— ūdens saturs ir mazāks par 18 %;

— kristalizācija ir nemanāma vai ļoti smalka;

— konsistence ir krēmīga;

— izskats ir viendabīgs un tīrs;

— dabiskās īpašības ir neskartas.

Cēloniskā saikne

Starp "Miel wallon" un tā ģeogrāfisko apgabalu pastāv dabiska saikne. Patiešām, nektāra cilme no ziediem ietekmē kristalizācijas ātrumu un medus krēmīgumu. Piemēram, rapša un pieneņu medum ir salīdzinoši zema "fruktozes un glikozes" attiecība. Tā kristalizācija notiek ātri, un iegūtā konsistence ir pārāk stingra (parādās marmorizācija un notiek piemaisījumu aizķeršanās). Savukārt facēliju, kazeņu, āboliņa un ligustru medum "fruktozes un glikozes" attiecība parasti ir augsta. Tādēļ tā kristalizācija notiek lēni un iegūtā konsistence ir šķidra un nestabila. Šādā gadījumā izveidotie kristāli ir raupji un izolēti masā, un tas izmaina medus uztvērumu mutē.

Daļa Valonijas patērētāju nav apmierināti ar iegūtā medus konsistenci, ja biškopis ir ļāvis tam brīvi kristalizēties. Lai apmierinātu viņu vēlmes, Valonijas biškopji ir izstrādājuši zinātību, kas ļauj iegūt īpašu gatavo produktu, proti, medu ar ļoti smalkiem kristāliem un vieglu ziežamību.

Šī zinātība paredz izmantot īpaši pārdomātu un kontrolētu vadīto kristalizāciju, kas ļauj biškopim novērst jebkādu nelīdzsvarotību saistībā ar cukuru sastāvu un veicināt kristalizācijas procesu. Piemēram, medu, kurā glikozes saturs ir augstāks par fruktozes saturu, biškopis nedaudz uzkarsē, izmīca, lai tas kļūtu mīkstāks, un, iespējams, izsēj tajā svaigi ievāktu medu. Medū, kurā ir vairāk fruktozes nekā glikozes, biškopis izsēj smalki kristalizētu, svaigi ievāktu medu un masu pēc tam izmīca, lai izraisītu smalkāku un viendabīgāku kristalizāciju. Vadītā kristalizācija ļauj iegūt medu ar nemanāmiem vai ļoti smalkiem kristāliem, tas ir krēmīgs, viendabīgs, tīrs un viegli ziežams. Pirms šīs procedūras ūdens saturs tiek ierobežots līdz 18 %, lai garantētu pareizu kristalizāciju un medus saglabāšanos. Visbeidzot, HMF saturs un SI tiek kontrolēti un uzturēti krietni zem tiesību aktos noteiktajiem robežlielumiem, garantējot to, ka medus dabiskās īpašības saglabājas neskartas. Visas šīs īpašības nodrošina "Miel wallon" specifiku.

Nosaukums "Miel wallon" parādījās pēc vadītās kristalizācijas metodes izstrādes. Tas tika izvirzīts priekšplānā 1997. gadā, uzsākot Valonijas reģiona medus popularizēšanas kampaņu, ko galvenokārt vadīja *CARI* un Reģionālais lauksaimniecības un dārzkopības veicināšanas birojs (*ORPAH*).

Ēdienu gatavošanā "Miel wallon" vieglā ziežamība ļauj to baudīt uz grauzdiņiem – tā ir kulinārijas tradīcija, kas ļoti nostiprinājusies Beļģijā un it īpaši Valonijā.

Biškopji vairākkārt ir guvuši atzinību dažādos konkursos par sava "Miel wallon" labo kvalitāti. Piemēram, 2020. gadā biškopis *R. Steyer* (no uzņēmuma "Les Ruchers à Pas de Loup") tika izvēlēts par uzvarētāju "Miel wallon" kategorijā konkursā *Coq de Cristal*. 2020. gadā konkursā "Medus no tuvienes un tālienes" *F. Herbots* ieguva zelta medaļu. 2022. gada konkursā *B. Mercenier* un *A. Bernier* ieguva attiecīgi bronzas un sudraba medaļas.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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