Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/6324

22.10.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/6324)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Miel wallon"

EU-nr.: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen**

"Miel wallon"

2. Lidstaat of derde land

België

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Miel wallon" wordt geproduceerd door honingbijen uit florale of extraflorale nectar of honingdauw.

De honing is homogeen, met onwaarneembare tot zeer fijne kristallisatie en een smeuïge textuur. Hij is smeerbaar en is niet vloeibaar.

Het kan gaan om:

— polyflorale honing (alle bloemen);

— monoflorale honing: braam, fruitbomen, klaver, koolzaad, liguster, linde, paardenbloem, phacelia, wilg;

— honingdauwhoning.

Fysisch-chemische kenmerken:

— watergehalte: ≤ 18 %;

— gehalte aan hydroxymethylfurfural (HMF): ≤ 20 mg/kg;

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— invertasegehalte: ≥ 10 of < 10 met een verhouding van de diastase-index tot het invertasegehalte < 2,5 of < 5 voor bepaalde monoflorale honing (braam en linde);

— kristallisatie: ten minste 95 % van de kristallen zijn ≤ 0,20 mm, de overige 5 % zijn 0,20 tot 0,35 mm groot.

Kenmerken van de pollen:

— overheersende pollen (> 45 %): appel, basralocus, braam, framboos, kastanje, kers, klaver, koolzaad, liguster, mosterd, peer, phacelia, pruim, veldkers, vergeet-mij-niet, wilg, zoete kers;

— begeleidende pollen (nevenpollen) (tussen 10 % en 45 %): basralocus, honingboom, meidoorn, bereklauw, gewone vuilboom, veldkers, kastanje, kers, koolzaad, tuinboon, framboos, grasachtigen, beuk, rolklaver, rupsklaver, wilde kastanje, honingklaver, zoete kers, mosterd, vergeet-mij-niet, zuring, phacelia, paardenbloem, peer, appel, pruim, braam, esparcette, wilg, linde, zonnebloem, klaver, liguster, wikke.

Pollen die niet in deze lijst zijn opgenomen, mogen alleen in beperkte of aanzienlijk beperkte mate worden aangetroffen (significant botanisch belang).

Organoleptische kenmerken:

— visueel aspect: de honing is homogeen en schoon, zonder met het blote oog zichtbare deeltjes. Er is geen schuimlaag aanwezig, de honing vertoont geen of zeer weinig vegen. De honing is niet vloeiend;

— geur en smaak: de honing is vrij van elke voor de consument waarneembare exogene geur en smaak;

— tactiele kenmerken: de honing is volledig gekristalliseerd en de kristallen van de honing zijn niet-waarneembaar tot zeer fijn;

— textuur: de honing is smeuïg en smeerbaar. De smeerbaarheid wordt beoordeeld door de hardheid te meten met een penetrometer (norm ISO 5492:1992, handbediende penetrometer type KOELHER, kegel met referentie K20000). Het resultaat is groter dan 97 tiende millimeter bij een temperatuur van 25 ± 3 °C.

Onderscheidende kenmerken van honing:

Soort honing	Fysisch-chemische kenmerken		Kenmerken van de pollen (in % van het totale aantal pollenkorrels)	Organoleptische kenmerken			
	Geleidbaarheid (mS/cm)	Fructose/glucose-verhouding		Kleur	Geur	Aroma's	Mondgevoel
Polifloraal	≤ 0,80	0,85 tot 1,50	/	Zeer helder (ivoor) tot donkerbruin	Zwak tot sterk, variabel	Zwak tot sterk, variabel	/
Koolzaad	< 0,25	< 1,05	Koolzaad: > 80	Zeer helder (ivoor)	Zwak tot gemiddeld, plantaardig en zwavelhoudend	Zwak tot gemiddeld, aangenaam zoet, droog plantaardig en licht zwavelhoudend (kool)	/

Fruitbomen	0,20 tot 0,50	0,95 tot 1,35	Fruitbomen: > 40	Helder strogeel	Zwak tot gemiddeld, fruitig en plantaardig	Zwak tot gemiddeld, aangenaam gekaramelliseerd, droog plantaardig en licht fruitig	/
Phacelia	0,20 tot 0,40	1,10 tot 1,35	Phacelia: > 60	Helder	Zwak tot gemiddeld, fruitig en enigszins houtachtig	Gemiddeld, aangenaam gekaramelliseerd en fruitig (rood fruit)	/
Paardenbloem	0,35 tot 0,70	0,80 tot 1,20	Paardenbloem: > 5	Geel	Zwak tot gemiddeld, houtachtig en dierlijk	Gemiddeld tot sterk, aangenaam gekaramelliseerd, houtachtig en dierlijk	Zekere wrangheid
Braam	0,20 tot 0,50	1,05 tot 1,40	Braam: > 45	Donker strogeel	Zwak tot gemiddeld, fruitig en enigszins houtachtig	Gemiddeld, aangenaam gekaramelliseerd en fruitig (rood fruit)	/
Wilg	0,20 tot 0,40	1,00 tot 1,30	Wilg: > 20	Zeer helder (ivoor)	Zwak tot gemiddeld, plantaardig en chemisch (geneesmiddel)	Zwak tot gemiddeld, aangenaam zoet, gedroogde planten en licht medicinaal (aspirine)	Zekere wrangheid
Linde	0,30 tot 0,80	1,00 tot 1,40	Linde: > 5	Helder (soms met licht groenige reflectie)	Gemiddeld tot sterk, plantaardig, medicinale en mentholtoetsen	Gemiddeld tot sterk, aangenaam gekaramelliseerd, gedroogde planten, medicinaal en verfrissend (menthol/chlorofyl)	/
Klaver	0,15 tot 0,60	1,05 tot 1,40	Klaver: > 45	Helder strogeel	Zwak tot gemiddeld, fruitig en plantaardig	Zwak tot gemiddeld, aangenaam zoet of gekaramelliseerd, droog plantaardig, soms fruitig	/

Liguster	0,20 tot 0,50	1,10 tot 1,50	Liguster: > 10	Donker strogeel	Gemiddeld tot sterk, fruitig en enigszins houtachtig	Gemiddeld tot sterk, aangenaam gekaramelliseerd en fruitig (rood fruit/ zwarte bes)	/
Honingdauw	≥ 0,80	1,10 tot 1,60	/	Ambergeel tot donkerbruin	Zwak tot sterk, variabel	Zwak tot sterk, variabel	/

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

"Miel wallon" is afkomstig van producerende bijenkasten in Wallonië. Bijenkasten worden beheerd en winterklaar gemaakt en de honing wordt geoogst in Wallonië.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De volgende stappen van de oogst (extractie, verwerking en verpakking van de honing) vinden plaats op het grondgebied van de Europese Unie. Deze beperking is noodzakelijk om de traceerbaarheid te kunnen controleren.

De honing wordt voor de detailhandel definitief verpakt in glazen of kunststof potten van ten hoogste 500 gr, voorzien van een sluitingssysteem dat volledige afdichting garandeert. Behalve voor potten van 50 gr of minder wordt op het deksel een verzegelingsstrip aangebracht.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het etiket bevat de volgende elementen:

— het type honing, overeenkomstig de vermelde onderscheidende kenmerken:
  a) "bloemenhoning" of "bloemen";
  b) "koolzaadhoning" of "koolzaad";
  c) "fruitbomenhoning" of "fruitbomen";
  d) "phaceliahoning" of "phacelia";
  e) "paardenbloemhoning" of "paardenbloem";
  f) "bramenhoning" of "braam";
  g) "wilgenhoning" of "wilg";
  h) "lindehoning" of "linde";
  i) "klaverhoning" of "klaver";
  j) "ligusterhoning" of "liguster";
  k) "honingdauwhoning" of "honingdauw";

— de datum van minimale houdbaarheid;

— het identificatienummer van de geanalyseerde partij.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van "Miel wallon" komt overeen met Wallonië.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen "Miel wallon" en de oorsprong ervan is gebaseerd op de kwaliteit en de kenmerken van de honing. Deze worden bepaald door natuurlijke en menselijke factoren die kenmerkend zijn voor het geografische gebied.

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Wallonië is een gebied met een gematigd klimaat met een agrarisch landschap dat wordt gekenmerkt door een reeks duidelijk afgebakende percelen dat contrasteert met de grote uitgestrekte vlakten van Noord-Frankrijk waarvan het natuurlijke landschap wordt gekenmerkt door een overvloedige vegetatie. Het gebied kent een grote florale diversiteit, die gunstig is voor een aanzienlijke productie van bloemenhoning.

In het voorjaar zijn de belangrijkste honingdragende planten wilg, fruitbomen en -struiken (peer, pruim, kers, appel, framboos), koolzaad, paardenbloem en meidoorn. In de zomer gaat het veeleer om linde, braam, klaver en phacelia.

Nectar die afkomstig is van deze specifieke flora, is van invloed op de snelheid van kristallisatie en de smeuïgheid van de honing. Het gehalte van de belangrijkste suikers in de nectar (fructose en glucose) varieert namelijk naargelang van het geslacht of de soort van de betrokken flora. De verhouding tussen fructose en glucose is bepalend voor de snelheid van kristallisatie van de honing, die zelf bepalend is voor de textuur van het eindproduct. Wanneer honing rijk is aan fructose (fructose/glucose-verhouding > 1), verloopt de kristallisatie traag en grof, wat leidt tot de vorming van grote kristallen. Dit is het geval voor nectar uit phacelia, braam, klaver, liguster enz. Daarentegen, wanneer de honing rijk is aan glucose (fructose/glucose-verhouding < 1), verloopt de kristallisatie snel en fijn, maar neemt de honing toe in massa en wordt deze hard. Dit geldt bijvoorbeeld voor nectar uit koolzaad en paardenbloem.

Menselijke factoren

Om de kristallisatie van honing beter te beheersen, hebben de bijenhouders in Wallonië specifieke knowhow opgebouwd en overgenomen: gecontroleerde kristallisatie.

Deze techniek vindt plaats na het filtreren en klaren van de honing. Zij heeft betrekking op een of meer van de volgende drie parameters: temperatuur, beweging en enten. Wanneer de bijenhouder de temperatuur van de honing aanpast, moet deze worden verlaagd tot ongeveer 14 °C om de kristallisatie te versnellen en de fijnst mogelijke korrels te verkrijgen. Als hij zich op de beweging richt, wordt de honing met regelmatige tussenpozen vermengd met behulp van een mengmachine, wat de vorming van kristallen bevordert en het ontstaan van een te stevige textuur voorkomt. De enttechniek, bedoeld voor langzaam kristalliserende honing, houdt in dat 10 tot 15 % van de zeer fijn gekristalliseerde inheemse honing in de niet-gekristalliseerde massa wordt gebracht om de kristallisatie op gang te brengen. Het is ook mogelijk om deze parameters aan te passen om honing die te stevig is geworden, zachter te maken: de honing wordt voorzichtig verwarmd tot een temperatuur tussen 30 en 35 °C en vervolgens vermengd en eventueel geënt met 10 % vers geoogste honing om de oorspronkelijke stabiliteit te herstellen.

De techniek van gecontroleerde kristallisatie is het resultaat van alle overwegingen en technische vooruitgang sinds het einde van de 19e eeuw in Wallonië. Zij is ontwikkeld door het onderzoeks- en informatiecentrum voor bijenteelt (Centre apicole de Recherche et d'Information, CARI ASBL) sinds de oprichting ervan in 1983, en vanaf 1992 met hulp van PROBIEL ASBL met het oog op kwaliteitsonderzoek. Het belang van gecontroleerde kristallisatie werd meteen benadrukt. Bijgevolg werden adviezen gegeven aan de bijenhouders, waardoor zij zich deze techniek eigen konden maken en deze typisch Waalse knowhow konden perfectioneren. Op die manier werd deze knowhow in de loop der jaren steeds doorgegeven.

Specificiteit van het product

De belangrijkste kwaliteit van "Miel wallon" is de smeerbaarheid ervan.

Bovendien heeft de honing de volgende kenmerken:

— een watergehalte van minder dan 18 %;

— een niet-waarneembaar tot zeer fijne kristallisatie;

— een smeuïge textuur;

— een homogeen en schoon uiterlijk;

— intacte natuurlijke eigenschappen.

Causaal verband

Er bestaat een natuurlijk verband tussen "Miel wallon" en het geografische gebied ervan. De bloemen waarvan de nectar afkomstig is, zijn immers van invloed op de snelheid van kristallisatie en de smeuïgheid van de honing. Zo hebben koolzaad- en paardenbloemhoning een relatief lage "fructose/glucose"-verhouding. Deze honing

kristalliseert snel en de verkregen textuur is te stevig (er ontstaat marmering en de honing bevat onzuiverheden). Phacelia-, braam-, klaver- en ligusterhoning heeft over het algemeen een hoge fructose/glucose-verhouding. De kristallisatie ervan verloopt dus traag en de verkregen textuur is vloeibaar en instabiel. In dit geval zijn de gevormde kristallen grof en geïsoleerd in de massa, waardoor het mondgevoel van de honing verandert.

Sommige Waalse consumenten zijn niet tevreden over de textuur van de honing die wordt verkregen wanneer de bijenhouder de honing ongecontroleerd laat kristalliseren. Om aan hun wensen tegemoet te komen, hebben bijenhouders in Wallonië knowhow ontwikkeld die heeft geleid tot een specifiek eindproduct, namelijk honing met zeer fijne kristallen en een goede smeerbaarheid.

Deze knowhow bestaat uit de toepassing van gecontroleerde kristallisatie, een weldoordachte techniek die de bijenhouders tot in de finesses beheersen en die hen in staat stelt eventuele onevenwichtigheden in verband met de suikersamenstelling te corrigeren en het kristallisatieproces te sturen. De bijenhouder zal honing met een groter aandeel glucose dan fructose bijvoorbeeld licht verwarmen en mengen om de honing zachter te maken, en deze eventueel met vers geoogste honing enten. De bijenhouder ent honing met een groter aandeel fructose dan glucose met fijn gekristalliseerde en vers geoogste honing, waarna hij het geheel vervolgens mengt om fijnere en homogene kristallisatie op gang te brengen. Dankzij gecontroleerde kristallisatie kan honing worden verkregen die niet-waarneembaar tot zeer fijn gekristalliseerd, smeuïg, homogeen, schoon en smeerbaar is. Voorafgaand aan dit proces zorgt het watergehalte van maximaal 18 % ervoor dat de honing goed kristalliseert en lang houdbaar is. Ten slotte worden het gehalte aan hydroxymethylfurfural en het invertasegehalte gecontroleerd en ruim onder de wettelijk voorgeschreven drempels gehouden, zodat de natuurlijke eigenschappen van de honing intact blijven. Al deze eigenschappen vormen de specifieke kenmerken van “Miel wallon”.

De benaming “Miel wallon” ontstond na de ontwikkeling van de techniek van gecontroleerde kristallisatie. Zij werd in 1997 onder de aandacht gebracht bij de aanvang van de promotiecampagne voor honing uit de Waalse streek, die voornamelijk werd uitgevoerd door het CARI en het regionale bureau voor de bevordering van de land- en tuinbouw (Office régional de promotion de l’agriculture et de l’horticulture, ORPAH).

“Miel wallon” kan dankzij de smeerbaarheid ervan op brood worden gegeten, een culinaire traditie die diep geworteld is in België en met name in Wallonië.

De bijenhouders zijn in wedstrijden meermaals beloond voor de kwaliteit van hun “Miel wallon”. Zo werd in 2020 bijenhouder R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup) bij de wedstrijd Coq de Cristal verkozen tot winnaar van de categorie “Miel wallon”. En 2020 ontving F. Herbots, in het kader van het Concours des miels d’ici et d’ailleurs, de gouden medaille. Bij de editie van 2022 kregen B. Mercenier en A. Bernier respectievelijk een bronzen en een zilveren medaille.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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