C/2024/6324

22.10.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/6324)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1])podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Miel wallon“

EÚ č.: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov:**

„Miel wallon“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Belgicko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Med „Miel wallon“ z Valónska produkuje včela medonosná z nektáru kvetov alebo iných rastlín, alebo z medovice.

Valónsky med je homogénny, obsahuje kryštáliky, ktorých veľkosť je v rozpätí od nepostrehnuteľných až po veľmi jemné, a má krémovú textúru. Dá sa roztierať, ale neleje sa.

Môže byť:

— z viacerých druhov kvetov (rôznych kvetov),

— jednokvetový: ostružina, ďatelina, púpava, ovocné stromy, lipový kvet, facélia, vtáčí zob obyčajný, repka olejka, vŕba,

— z medovice.

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

— obsah vody: ≤ 18 %,

— obsah hydroxymetylfurfuralu (HMF): ≤ 20 mg/kg,

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— index sacharázy (SI): ≥ 10 alebo < 10, s pomerom indexu diastázy k indexu sacharázy < 2,5 alebo < 5 pri niektorých jednokvetových medoch (lipový kvet a ostružina),

— kryštalizácia: minimálne 95 % kryštálikov meria ≤ 0,20 mm, zvyšných 5 % meria 0,20 – 0,35 mm.

Vlastnosti peľu:

— prevažujúce pele (> 45 %): angelika, jablko, ostružina, *Cardamine pratensis* – žerušnica lúčna, čerešňa, gaštan, ďatelina, nezábudka, horčica, hruška, facélia, slivka, vtáči zob obyčajný, *Prunus avium* – čerešňa vtáčia, repka olejka, malina a vŕba,

— sekundárne pele (10 až 45 %): lucerna, angelika, jablko, buk, ostružina, *Cardamine pratensis* – žerušnica lúčna, čerešňa, gaštan, ďatelina, púpava, bôb záhradný, nezábudka, *Frangula alnus* – krušina jelšová, trávy, hloh, *Heracleum sosnowskyi* – boľševník Sosnovského, pagaštan konský, lipový kvet, ľadenec rožkatý, *Melilotus officinalis* – komonica lekárska, horčica, hruška, facélia, slivka, vtáči zob obyčajný, *Prunus avium* – čerešňa vtáčia, malina, repka olejka, vičenec vikolistý, štiav, slnečnica, *Tetradium daniellii* – evódia hupehenská, vika siata a vŕba.

Každý peľ, ktorý nie je uvedený v predchádzajúcom texte, môže byť v mede identifikovaný len ako izolovaný peľ alebo ako dôležitý izolovaný peľ (dôležitého botanického významu).

Organoleptické vlastnosti:

— vzhľad: med je homogénny a čistý, bez akýchkoľvek čiastočiek viditeľných voľným okom. Na povrchu medu nie je žiadna pena a med je nepatrne mramorovaný alebo vôbec nie je mramorovaný. Med sa vôbec neleje,

— vôňa a chuť: med nemá žiadne cudzie pachy ani chute, ktoré by spotrebitelia vnímali,

— fyzikálne vlastnosti: med je plne kryštalizovaný a kryštáliky sú od nepostrehnuteľných až po veľmi jemné,

— textúra: med je krémový a dá sa roztierať. Roztierateľnosť sa meria pomocou penetrometra (norma ISO 5492:1992, s použitím ručného penetrometra typu KOELHER, referenčný kužeľ K20000). Výsledok je viac ako 97 desatín mm pri teplote 25 ±3 °C.

Charakteristické vlastnosti rôznych druhov medu:

Druh medu	Fyzikálno-chemické vlastnosti		Charakteristiky peľu (v % z celkového počtu peľových zrniečok)	Organoleptické vlastnosti			
	Vodivosť (µS/cm)	Pomer fruktózy a glukózy		Farba	Vôňa	Chuť	Pocit na podnebí
Z viacerých druhov kvetov	≤ 0,80	0,85 až 1,50	/	od veľmi svetlej (slonová kosť) po tmavohnedú	slabá až silná, premenlivá povaha	slabá až silná, premenlivá povaha	/
Repka olejka	< 0,25	< 1,05	repka olejka: > 80	veľmi bledá (slonová kosť)	slabé až stredné zelené tóny so závanom síry	slabá až stredná, s teplými, sladkými tónmi sušených rastlín a náznakom síry (kapusta)	/

Ovocné stromy	0,20 až 0,50	0,95 až 1,35	Ovocné stromy > 40	bledej až slamovej farby	slabá až stredná, s ovocnými a zelenými tónmi	slabá až stredná, s teplými tónmi karamelu, sušených rastlín a náznakom ovocia	/
Facélia	0,20 až 0,40	1,10 až 1,35	facélia: > 60	bledá	slabá až stredná, s tónmi ovocia a miernou drevnato-sťou	priemerná, s teplými tónmi karamelu a ovocia (červené ovocie)	/
Púpava	0,35 až 0,70	0,80 až 1,20	púpava: > 5	žltá	priemerná až silná, s tónmi dreva a pižma	priemerná až silná, s teplými tónmi karamelu, dreva a pižma	trpký
Ostružina	0,20 až 0,50	1,05 až 1,40	ostružina: > 45	bledá až tmavá slamová	slabá až stredná, s tónmi ovocia a miernou drevnato-sťou	priemerná, s teplými tónmi karamelu a ovocia (červené ovocie)	/
Vŕba	0,20 až 0,40	1,00 až 1,30	vŕba: > 20	veľmi bledá (slonová kosť)	slabá až priemerná, so zelenými a chemic-kými tónmi (liečivými)	slabá až priemerná, s teplými, sladkými tónmi sušených rastlín a mierne liečivými (aspirín)	trpký
Lipový kvet	0,30 až 0,80	1,00 až 1,40	lipový kvet: > 5	bledá (niekedy s miernym zelenka-vým leskom)	priemerná až silná, so zelenými, liečivými a mentolo-vými tónmi	priemerná až silná, s teplými tónmi karamelu, sušených rastlín, liečivá a osviežujúca (mentol/ chlorofyl)	/
Ďatelina	0,15 až 0,60	1,05 až 1,40	ďatelina: > 45	bledej až slamovej farby	slabá až stredná, s ovocnými a zelenými tónmi	slabá až priemerná, s teplými tónmi karamelu, sušených rastlín a niekedy ovocia	/

Vtáči zob obyčajný	0,20 až 0,50	1,10 až 1,50	vtáči zob obyčajný: > 10	bledá až tmavá slamová	priemerná až silná, s tónmi ovocia a miernou drevnato-sťou	priemerná až silná, s teplými tónmi karamelu a ovocia (červené ovocie/ čierne ríbezle)	/
Medovica	≥ 0,80	1,10 až 1,60	/	jantárová až tmavoh-nedá	slabá až silná, premenlivá povaha	slabá až silná, premenlivá povaha	/

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Med „Miel wallon“ pochádza z úľov vo Valónsku. Včelstvá sa spravujú a zimujú a med sa zbiera vo Valónsku.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Fázy nasledujúce po zbere (vytáčanie, spracovanie medu a balenie) sa musia uskutočniť na území EÚ. Toto obmedzenie je opodstatnené v záujme zabezpečenia vysledovateľnosti výrobku.

Na maloobchodný predaj sa med plní do sklenených alebo plastových nádob s hmotnosťou maximálne 500 g, ktoré sú vybavené tesniacim systémom zabraňujúcim úniku. S výnimkou nádobiek s hmotnosťou 50 g alebo menej je na viečku pripevnená tesniaca páska.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete musia byť uvedené tieto informácie:

— druh medu v závislosti od jeho konkrétnych vlastností, ako sa uvádza v predchádzajúcom texte:

  a) „med z viacerých druhov kvetov“ alebo „z viacerých druhov kvetov“;

  b) „repkový med“ alebo „repkový“;

  c) „med z ovocných stromov“ alebo „z ovocných stromov“;

  d) „facéliový med“ alebo „facéliový“;

  e) „púpavový med“ alebo „púpavový“;

  f) „ostružinový med“ alebo „ostružinový“;

  g) „vŕbový med“ alebo „vŕbový“;

  h) „lipový med“ alebo „lipový“;

  i) „ďatelinový med“ alebo „ďatelinový“;

  j) „med z kvetov vtáčieho zobu obyčajného“ alebo „z kvetov vtáčieho zobu obyčajného“;

  k) „medovicový med“ alebo „medovicový“,

— dátum minimálnej trvanlivosti,

— identifikačné číslo príslušnej dávky.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť „Miel wallon“ zahŕňa celé územie Valónska.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi „Miel wallon“ a miestom pôvodu sa zakladá na kvalite a vlastnostiach medu. Vlastnosti medu sú výsledkom prírodných a ľudských faktorov, ktoré sú špecifické pre danú zemepisnú oblasť.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Valónsko je región mierneho pásma, ktorého poľnohospodárska pôda sa vyznačuje veľmi rozdrobenými pozemkami, na rozdiel od rozsiahlych plôch na severe Francúzska, a prírodnú krajinu charakterizuje bujná vegetácia. Rastie tu veľké množstvo kvetov, ktoré poskytujú prostriedky na mimoriadne rozsiahlu produkciu medu z viacerých druhov kvetov.

Na jar sú hlavnými rastlinami produkujúcimi nektár vŕba, ovocné stromy a kroviny (hruška, slivka, čerešňa, jabloň a malina), repka olejka, púpava a hloh. Hlavnými rastlinami produkujúcimi nektár v lete sú lipové kvety, ostružiny, ďatelina a facélia.

Nektáre produkované týmito špecifickými kvetmi ovplyvňujú rýchlosť kryštalizácie medu, ako aj jeho krémovosť. Dôvod spočíva v tom, že pomer hlavných cukrov obsiahnutých v nektáre (fruktóza a glukóza) sa líši v závislosti od typu a druhu kvetu. Pomer fruktózy a glukózy podmieňuje rýchlosť kryštalizácie medu, ktorá ako taká určuje textúru konečného výrobku. Ak je med bohatý na fruktózu (pomer fruktózy a glukózy > 1), kryštalizácia je pomalá a hrubá, čo vedie k tvorbe veľkých kryštálov. To platí pre nektár z facélie, ostružiny, ďateliny, vtáčieho zobu obyčajného atď. Ak je však med bohatý na glukózu (pomer fruktózy a glukózy < 1), kryštalizácia je rýchla a jemná, ale med je ťažký a tvrdne. Ľudské faktory

Ľudské faktory

Valónski včelári vyvinuli a osvojili si osobitnú techniku na lepšiu kontrolu kryštalizácie medu: riadenú kryštalizáciu.

Táto technika sa používa po prefiltrovaní a scedení medu. Pozostáva z úpravy jedného alebo viacerých z týchto parametrov: teplota, pohyb a zaočkovanie. Pri úprave teploty medu včelári znížia teplotu približne na 14 °C, aby urýchlili kryštalizáciu medu a dosiahli čo najjemnejšie zrno. Ak včelár používa pohyb, med sa v pravidelných intervaloch mieša miešačkou: tým sa podporí tvorba kryštálov a predíde sa vytvoreniu príliš pevnej textúry. Pri mede, ktorý kryštalizuje pomaly, sa používa technika zaočkovania, ktorá spočíva v pridaní 10 % až 15 % veľmi jemne skryštalizovaného miestneho medu do nekryštalizovanej medovej masy, aby sa iniciovala kryštalizácia. Tieto parametre je možné upraviť aj na zmäkčenie príliš tuhého medu: med sa opatrne zahreje na teplotu 30 °C až 35 °C, potom sa premieša a nakoniec sa doň pridá 10 % čerstvo zozbieraného medu, aby sa obnovila pôvodná textúra.

Technika riadenej kryštalizácie je výsledkom všetkých pozorovaní a technického pokroku, ktoré sa vo Valónsku uskutočnili od konca 19. storočia. Vyvíjalo ju *Centre apicole de Recherche et d'Information* [Včelárske výskumné a informačné centrum (CARI ASBL)] od svojho založenia v roku 1983 a neskoršie, od roku 1992, s pomocou združenia PROMIEL ASBL s cieľom identifikovať stratégie na zlepšenie kvality medu. Od začiatku sa zdôrazňoval význam riadenej kryštalizácie. Preto boli vydané rady pre včelárov, ktoré im umožňujú osvojiť si túto techniku a zdokonaliť svoje odborné znalosti v tejto oblasti, ktorá je typická pre valónskych včelárov. Tieto odborné znalosti sa tak odovzdávajú už dlhé roky.

Špecifickosť výrobku

Hlavnou vlastnosťou medu „Miel wallon“ je, že sa dá roztierať.

Okrem toho má tieto vlastnosti:

— obsah vody nižší ako 18 %,

— kryštalizácia, ktorá sa pohybuje od nepostrehnuteľnej až po veľmi jemnú,

— krémová textúra;

— homogénny a čistý vzhľad,

— zachovanie prirodzených vlastností medu.

Príčinná súvislosť

„Miel wallon“ je prirodzene spojený so svojou zemepisnou oblasťou. Rýchlosť kryštalizácie a krémovosť medu závisí od toho, z ktorého kvetu nektár pochádza. Napríklad med z repky olejky a púpavy má pomerne nízky pomer fruktózy a glukózy. Rýchlo kryštalizuje a výsledná textúra je príliš pevná (s výskytom mramorovania a zachytávaním nečistôt). Na druhej strane med z facélie, ostružiny, ďateliny a kvetov vtáčieho zobu obyčajného má všeobecne vysoký pomer fruktózy a glukózy. Jeho kryštalizácia je preto pomalá a výsledná textúra riedka

a nestabilná. Výsledkom je, že vzniknuté kryštáliky sú hrubé a nerovnomerne rozmiestnené po celom mede, čím sa mení pocit medu na jazyku.

Niektorí valónski spotrebitelia bývajú nespokojní s textúrou medu, ktorý včelár nechá voľne kryštalizovať. Aby včelári vo Valónsku vyhoveli dopytu zákazníkov, získali odborné znalosti, ktorých výsledkom je špecifický konečný výrobok, a to med s veľmi jemnými kryštálikmi a dobrou roztierateľnosťou.

Tieto odborné znalosti spočívajú v riadenej kryštalizácii vykonávanej s veľkou starostlivosťou a presnosťou, ktorá včelárovi umožňuje korigovať prípadnú nerovnováhu vyplývajúcu zo zloženia cukru a usmerňovať kryštalizáciu medu. Ak má med napríklad vyšší obsah glukózy ako fruktózy, včelár ho mierne zohreje, premieša, aby zmäkol, a v prípade potreby zaočkuje čerstvo nazbieraným medom. Ak má med viac fruktózy ako glukózy, včelár ho zaočkuje jemne vykryštalizovaným čerstvo nazbieraným medom a potom ho premieša, aby zabezpečil jemnejšiu a homogénnejšiu kryštalizáciu. Riadená kryštalizácia umožňuje výrobu medu s kryštalizáciou od nepostrehnuteľnej až po veľmi jemnú, ktorý je krémový, homogénny, čistý a roztierateľný. Obsah vody pred uvedeným postupom maximálne 18 % zaručuje správnu kryštalizáciu a zachovanie prirodzených vlastností medu. Nakoniec sa kontroluje obsah HMF a sacharázový index (SI), ktorý sa udržiava hlboko pod limitmi stanovenými legislatívou, čím sa zabezpečuje zachovanie prírodných vlastností medu. Vďaka súhrnu týchto vlastností je výrobok „Miel wallon“ taký špecifický, aký je.

Názov „Miel wallon“ sa objavil po vyvinutí techniky riadenej kryštalizácie. Tento med bol prvýkrát propagovaný v roku 1997, keď sa začala kampaň na podporu valónskeho medu, ktorú viedli najmä CARI a *l'Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture* [Regionálny úrad na podporu poľnohospodárstva a záhradníctva (ORPAH)].

Med „Miel wallon“ sa dá na účely konzumácie rozotrieť na krajce chleba, čo je kulinárska tradícia, ktorá je v Belgicku, a najmä vo Valónsku, veľmi silne zakorenená.

Včelári viackrát získali ocenenia na súťažiach za kvalitu svojich včelích produktov „Miel wallon“. Napríklad v roku 2020 sa včelár R. Steyer *(Les Ruchers à Pas de Loup* – Úle v Pas de Loup) umiestnil na prvom mieste v kategórii „Miel wallon“ súťaže *Coq de Cristal*. V roku 2020 získal F. Herbots zlatú medailu v súťaži *Concours des miels d'ici et d'ailleurs* (súťaž miestnych a zahraničných medov). V roku 2022 získali v tejto súťaži B. Mercenier bronzovú a A. Bernier striebornú medailu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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