C/2024/6324

22.10.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/6324)

Organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko v treh mesecih od datuma te objave vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Miel wallon“

EU št.: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Miel wallon“

2. Država članica ali tretja država

Belgija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Miel wallon“ proizvajajo medonosne čebele iz cvetnega ali zunajcvetnega nektarja ali mane.

Med je homogen, z nezaznavnimi do zelo drobnimi kristali in kremasto teksturo. Je mazav in ni tekoč.

Lahko je:

— mešani cvetlični med (vse cvetje),

— sortni med: oljna ogrščica, sadno drevje, facelija, regrat, robida, vrba, lipa, detelja, navadna kalina,

— manin med.

Fizikalno-kemijske lastnosti:

— vsebnost vode: ≤ 18 %,

— vsebnost hidroksimetilfurfurala (HMF): ≤ 20 mg/kg,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— indeks saharoze: ≥ 10 ali < 10 z razmerjem diastaznega števila glede na indeks saharoze < 2,5 ali < 5 za nekatere sortne vrste medu (lipa in robida),

— kristalizacija: najmanj 95 % kristalov je velikosti ≤ 0,20 mm, preostalih 5 % pa velikosti med 0,20 in 0,35 mm.

Lastnosti cvetnega prahu:

— prevladujoči cvetni prah (> 45 %): zdravilni gozdni koren, penuša, češnja, kostanj, oljna ogrščica, malina, divja češnja, gorčica, spominčica, facelija, hruška, jabolko, sliva, robida, vrba, detelja, navadna kalina,

— spremljajoči cvetni prah (med 10 % in 45 %): zdravilni gozdni koren, čebelje drevo, glog, navadni dežen, kozja češnja, penuša, kostanj, češnja, oljna ogrščica, bob, malina, trave, bukev, nokota, lucerna, divji kostanj, medena detelja, divja češnja, gorčica, spominčica, kislica, facelija, regrat, hruška, jabolko, sliva, robida, turška detelja, vrba, lipa, sončnica, detelja, navadna kalina, grašica.

Cvetni prah, ki ni naveden na tem seznamu, je lahko prisoten le kot posamični cvetni prah ali pomembnejši posamični cvetni prah (znatni botanični pomen).

Organoleptične lastnosti:

— videz: med je homogen in čist, brez delcev, vidnih s prostim očesom. Je brez pene na površini, marmornatih lis ni ali pa so zelo omejene. Med ni tekoč;

— vonj in okus: med je brez vsakršnega tujega vonja in okusa, ki bi ga lahko zaznali potrošniki;

— lastnosti tipnih zaznav: kristalizacija medu je popolna, kristali medu pa so nezaznavni do zelo drobni;

— tekstura: med je kremast in mazav. Mazavost se oceni z merjenjem trdote s penetrometrom (standard ISO 5492:1992, ročni penetrometer tipa Koelher, priporočeni stožec K20000). Rezultat je večji od 97 desetin mm pri temperaturi 25 ± 3 °C.

Razlikovalne lastnosti medu:

Vrsta medu	Fizikalno-kemijske lastnosti		Lastnosti cvetnega prahu (% skupnega števila zrnc cvetnega prahu)	Organoleptične lastnosti			
	Prevodnost (mS/cm)	Razmerje med fruktozo in glukozo		Barva	Vonj	Arome	Zaznava v ustih
Mešani cvetlični med	≤ 0,80	0,85 do 1,50	/	zelo svetla (slonokoščena) do temno kostanjeva	rahel do močan, spremenljiv	rahle do močne, spremenljive	/
Oljna ogrščica	< 0,25	< 1,05	oljna ogrščica: > 80	zelo svetla (slonokoščena)	rahel do srednji, rastlinski in po žveplu	rahle do srednje, nežne tople, po suhem rastlinju in rahlo po žveplu (zelje)	/

Sadno drevje	0,20 do 0,50	0,95 do 1,35	sadno drevje: > 40	svetla do slamnato rumena	rahel do srednji, saden in rastlinski	rahle do srednje, tople arome karameliziranega sladkorja, po suhem rastlinju in rahlo sadne	/
Facelija	0,20 do 0,40	1,10 do 1,35	facelija: > 60	svetla	rahel do srednji, saden in rahlo po lesu	srednje, tople arome karameliziranega sladkorja in sadne (rdeče jagodičje)	/
Regrat	0,35 do 0,70	0,80 do 1,20	regrat: > 5	rumena	srednji do močan, po lesu in živalski	srednje do močne, tople arome karameliziranega sladkorja, po lesu in živalske	trpkost
Robida	0,20 do 0,50	1,05 do 1,40	robida: > 45	svetla do temno slamnato rumena	rahel do srednji, saden in rahlo po lesu	srednje, tople arome karameliziranega sladkorja in sadne (rdeče jagodičje)	/
Vrba	0,20 do 0,40	1,00 do 1,30	vrba: > 20	zelo svetla (slonokoščena)	rahel do srednji, rastlinski in kemičen (zdravila)	rahle do srednje, nežne tople, po suhem rastlinju in rahlo po zdravilih (aspirin)	trpkost
Lipa	0,30 do 0,80	1,00 do 1,40	lipa: > 5	svetla (včasih z rahlo zelenkastim odsevom)	srednji do močan, rastlinski, po zdravilih in mentolu	srednje do močne, tople arome karameliziranega sladkorja, po suhem rastlinju, zdravilih in osvežilne (mentol/klorofil)	/
Detelja	0,15 do 0,60	1,05 do 1,40	detelja: > 45	svetla do slamnato rumena	rahel do srednji, saden in rastlinski	rahle do srednje, nežne tople ali tople arome karameliziranega sladkorja, po suhem rastlinju, včasih sadne	/

Navadna kalina	0,20 do 0,50	1,10 do 1,50	navadna kalina: > 10	svetla do temno slamnato rumena	srednji do močan, saden in rahlo po lesu	srednje do močne, tople arome karamelizira-nega sladkorja in sadne (rdeče jagodičje/črni ribez)	/
Mana	≥ 0,80	1,10 do 1,60	/	jantarna do temno kostanjeva	rahel do močan, spremenljiv	rahle do močne, spremenljive	/

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

„Miel wallon“ izvira iz čebelnjakov za proizvodnjo medu, postavljenih v Valoniji. Upravljanje panjev, prezimovanje čebel in pobiranje medu potekajo v Valoniji.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Postopki, ki sledijo pobiranju medu (točenje, obdelava medu in pakiranje medu) se izvajajo na ozemlju Evropske unije. Ta omejitev je utemeljena, da se omogoči nadzor sledljivosti.

Končno pakiranje za prodajo na drobno se opravi v steklene ali plastične kozarce po največ 500 g, ki so opremljeni s sistemom zapiranja, s katerim se zagotovi popolna zatesnitev. Razen pri kozarcih s težo 50 g ali manj je na pokrov nameščena prelepka.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi so navedeni naslednji elementi:

— vrsta medu v skladu z navedenimi razlikovalnimi lastnostmi:
  (a) „mešani cvetlični med“ ali „mešani cvetlični“;
  (b) „med oljne ogrščice“ ali „oljna ogrščica“;
  (c) „med sadnega drevja“ ali „sadno drevje“;
  (d) „med facelije“ ali „facelija“;
  (e) „regratov med“ ali „regrat“;
  (f) „robidov med“ ali „robida“;
  (g) „vrbov med“ ali „vrba“;
  (h) „lipov med“ ali „lipa“;
  (i) „deteljni med“ ali „detelja“;
  (j) „med navadne kaline“ ali „navadna kalina“;
  (k) „manin med“ ali „mana“;
— minimalni rok trajanja;
— identifikacijska številka analizirane serije.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje medu „Miel wallon“ ustreza Valoniji.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med medom „Miel wallon“ in njegovim poreklom temelji na njegovi kakovosti in lastnostih. Te so odvisne od naravnih in človeških dejavnikov na geografskem območju.

Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Valonija je regija z zmernim podnebjem, za katero je značilna zelo razparcelirana kmetijska pokrajina, ki se razlikuje od prostranih površin severne Francije, za njeno naravno pokrajino pa je značilno bogato rastlinstvo.

Na tem območju raste zelo raznoliko rastlinstvo, kar je ugodno za še posebno veliko proizvodnjo mešanega cvetličnega medu. Spomladi so glavne medonosne rastline vrba, sadno drevje in grmičevje (hruška, sliva, češnja, jabolko, malina), oljna ogrščica, regrat in glog. Poleti pa so to bolj lipa, robida, detelja in facelija.

Nektarji tega posebnega rastlinstva vplivajo na hitrost kristalizacije in kremast značaj medu. Delež glavnih sladkorjev, prisotnih v nektarju (fruktoze in glukoze), se namreč razlikuje glede na rod ali vrsto zadevnega rastlinstva. Razmerje med fruktozo in glukozo je odločilno za hitrost kristalizacije medu, ta pa vpliva na teksturo končnega proizvoda. Če je med bogat s fruktozo (razmerje med fruktozo in glukozo je > 1), je kristalizacija počasna, pri čemer nastanejo grobi in veliki kristali. To velja za nektarje facelije, robide, detelje, navadne kaline itd. Kadar pa je med bogat z glukozo (razmerje med fruktozo in glukozo je < 1), je kristalizacija hitra z drobnimi kristali, vendar med pridobi na masi in postane trd. To na primer velja za nektar oljne ogrščice in regrata.

Človeški dejavniki

Za boljši nadzor nad kristalizacijo medu so čebelarji v Valoniji razvili in sprejeli posebno strokovno znanje: vodeno kristalizacijo.

Ta tehnika se uporabi po fazah filtriranja in pretakanja medu. Vključuje delovanje na enega ali več od naslednjih treh parametrov: temperaturo, gibanje in cepitev. Kadar čebelar posreduje pri temperaturi medu, jo zniža na približno 14 °C, da pospeši kristalizacijo in pridobi čim drobnejša zrnca. Kadar posreduje pri gibanju, med v rednih presledkih meša z mešalnikom, kar spodbuja nastajanje kristalov in preprečuje nastanek preveč čvrste strukture. Pri tehniki cepitve, ki je predvidena za med s počasno kristalizacijo, se v nekristalizirano maso vmeša 10 do 15 % kristaliziranega domačega medu z zelo drobnimi kristali, da se začne kristalizacija. Pri teh parametrih je mogoče posredovati tudi, da se zmehča med, ki je postal preveč čvrst: med se previdno segreje na temperaturo med 30 in 35 °C, nato se zmeša in po možnosti cepi z 10 % sveže pobranega medu, da se mu povrne prvotna stabilnost.

Tehnika vodene kristalizacije je rezultat vseh raziskav, ki so se v Valoniji izvajale od konca 19. stoletja, in tehničnega napredka, ki je bil dosežen od tedaj. Tehniko je od svoje ustanovitve leta 1983 razvijal Centre apicole de Recherche et d'Information (čebelarski center za raziskave in informacije, CARI ASBL), ki mu je od leta 1992 pomagalo nepridobitno združenje PROMIEL ASBL, da bi dosegli večjo kakovost. Pomen vodene kristalizacije je bil neposredno poudarjen. Zato so bili čebelarji deležni svetovanja, na podlagi katerega so lahko obvladali to tehniko in izpopolnili to značilno valonsko strokovno znanje. Tako se je to znanje prenašalo skozi čas.

Posebnosti proizvoda

Glavna odlika medu „Miel wallon“ je njegova mazavost.

Poleg tega so njegove lastnosti naslednje:

— manj kot 18-odstotna vsebnost vode,

— nezaznavna do zelo drobna kristalizacija,

— kremasta tekstura,

— homogen in čist videz,

— nespremenjene naravne lastnosti.

Vzročna povezava

Med medom „Miel wallon“ in njegovim geografskim območjem obstaja naravna povezava. Cvetlični izvor nektarja namreč vpliva na hitrost kristalizacije in kremni značaj medu. Na primer pri medu oljne ogrščice in regratovem medu je razmerje med fruktozo in glukozo razmeroma nizko. Ti vrsti medu hitro kristalizirata, dobljena tekstura pa

je preveč čvrsta (pojavijo se marmornate lise in ujete nečistoče). Pri medu facelije, robide, detelje in navadne kaline je razmerje med fruktozo in glukozo na splošno visoko. Kristalizacija je zato počasna, dobljena tekstura pa je tekoča in nestabilna. V tem primeru so nastali kristali grobi in izolirani v masi, kar spremeni okus medu v ustih.

Nekateri valonski potrošniki niso zadovoljni s teksturo medu, ki nastane, kadar čebelar pusti, da med prosto kristalizira. Zato so čebelarji v Valoniji razvili znanje in izkušnje, na podlagi katerih izdelajo poseben končni proizvod, in sicer med z zelo drobnimi kristali, ki se dobro maže.

To znanje vključuje izvajanje zelo premišljene in izpopolnjene vodene kristalizacije, s katero lahko čebelarji popravijo morebitna neravnovesja, povezana z vsebnostjo sladkorjev, in spremljajo proces kristalizacije. Na primer pri medu z večjim deležem glukoze kot fruktoze čebelar med nekoliko segreje, ga premeša, da ga zmehča, in ga po potrebi cepi s sveže pobranim medom. Pri medu z večjim deležem fruktoze kot glukoze čebelar med cepi s sveže pobranim in drobno kristaliziranim medom ter ga nato premeša, da sproži drobnejšo in bolj homogeno kristalizacijo. Z vodeno kristalizacijo nastane med z nezaznavnimi do zelo drobnimi kristali, ki je kremast, homogen, čist in mazav. Pred tem postopkom vsebnost vode, ki je omejena na 18 %, zagotavlja dobro kristalizacijo in shranjevanje medu. Nazadnje, čebelarji nadzorujejo vsebnost HMF in indeks saharoze ter ju ohranjajo precej pod zakonsko določenimi pragovi, s čimer zagotovijo, da naravne lastnosti medu ostanejo nespremenjene. Vse te lastnosti so posebnosti medu „Miel wallon“.

Ime „Miel wallon“ se je pojavilo po razvoju tehnike vodene kristalizacije. V ospredje je bilo postavljeno leta 1997, ko se je začela promocijska kampanja za med iz valonske regije, ki sta jo vodila predvsem center CARI in Office régional de promotion de l’agriculture et de l’horticulture (regionalni urad za promocijo kmetijstva in hortikulture, ORPAH).

V kuhinji mazavost medu „Miel wallon“ omogoča degustacijo na rezini kruha, kar je v Belgiji in zlasti v Valoniji globoko zakoreninjena kulinarična tradicija.

Čebelarji so bili na tekmovanjih večkrat nagrajeni za kakovost medu „Miel wallon“. Leta 2020 je na primer čebelar R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup) zmagal v kategoriji „Miel Wallon“ na tekmovanju Coq de Cristal. Leta 2020 je v okviru tekmovanja Concours des miels d’ici et d’ailleurs F. Herbots prejel zlato medaljo. Na istem tekmovanju leta 2022 sta B. Mercenier in A. Bernier prejela bronasto oziroma srebrno medaljo.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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