C/2024/6324

22.10.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/6324)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Sammanfattande Dokument

”Miel wallon”

EU-nr: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Miel wallon”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Belgien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.4 Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Miel wallon” – vallonsk honung – framställs av honungsbin av nektar från blommor eller andra växter eller av honungsdagg.

Vallonsk honung är homogen, med omärkliga till mycket fina kristaller och krämig konsistens. Den är bredbar, men inte flytande.

Den kan vara

— blandhonung (från flera olika blomsterarter),

— sorthonung: från björnbär, klöver, maskros, fruktträd, lind, honungsört (honungsfacelia), liguster, raps eller vide,

— honung från honungsdagg (bladhonung).

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

— Vattenhalt: ≤ 18 %.

— Hydroximetylfurfuralhalt (HMF): ≤ 20 mg/kg.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Indexvärde för invertas (sackaras): ≥ 10 eller < 10 med ett förhållande mellan diastas (amylas) och invertasindex på < 2,5 eller < 5 för vissa typer av sorthonung (lindhonung och björnbärshonung).

— Kristallisering: Minst 95 % av kristallerna mäter ≤ 0,20 mm och resterande 5 % mäter 0,20–0,35 mm.

Pollenets egenskaper:

— Dominerande pollensorter (> 45 %): kvanne, äpple, björnbär, ängsbräsma (*Cardamine pratensis*), körsbär, kastanj, klöver, förgätmigej, senap, päron, honungsört, plommon, liguster, sötkörsbär (*Prunus avium*), raps, hallon och vide.

— Sekundära pollensorter (10 –45 %): lusern, kvanne, äpple, bok, björnbär, ängsbräsma (*Cardamine pratensis*), körsbär, kastanj, klöver, maskros, bondbönor, förgätmigej, brakved (*Frangula alnus*), olika gräsarter, hagtorn, bredloka (*Heracleum sosnowskyi*), hästkastanj, lind, käringtand, gul sötväppling (*Melilotus officinalis*), senap, päron, honungsört, plommon, liguster, sötkörsbär (*Prunus avium*), hallon, raps, esparsett (*Onobrychis viciifolia*), ängssyra, solros, falskt korkträd (*Tetradium daniellii*), åkervicker och vide.

Pollensorter som inte förtecknas ovan får endast förekomma i honungen som enstaka pollen eller som betydande enstaka pollen (av avsevärd botanisk betydelse).

Organoleptiska egenskaper:

— Utseende: Honungen är homogen och ren, utan några partiklar som är synliga för blotta ögat. Den har inget lager av skum på ytan, och lite till ingen marmorering. Honungen går inte att hälla.

— Doft och smak: Honungen har inga främmande lukter eller smaker som kan uppfattas av konsumenterna.

— Fysiska egenskaper: Honungen är helt kristalliserad och honungskristallerna är omärkbara till mycket fina.

— Konsistens: Honungen är krämig och bredbar. Bredbarheten bedöms genom att honungens hårdhet mäts med penetrometer (enligt ISO-standard 5492:1992 och med användning av en manuell penetrometer av Koelher-modell med kon nr K20000). Resultatet ska vara över 97 tiondels mm vid en temperatur på 25 ± 3 °C.

Särskiljande egenskaper hos de olika honungssorterna:

Typ av honung	Fysikalisk-kemiska egenskaper		Dominerande pollen (i % av det totala antalet pollenkorn)	Organoleptiska egenskaper			
	Konduktivitet (mS/cm)	Förhållande fruktos/glukos		Färg	Doft	Smak	Munkänsla
Blandhonung	≤ 0,80	0,85 till 1,50	–	Från mycket ljus (elfenbensvit) till mörkbrun	Svag till stark, varierande	Svag till stark, varierande	–
Raps	< 0,25	< 1,05	Raps: > 80	Mycket ljus (elfenbensvit)	Svag till medelstark, med gröna toner och en antydan av svavel	Svag till medelstark, med varma, söta toner av torkade växter och en antydan av svavel (kål)	–

Fruktträd	0,20 till 0,50	0,95 till 1,35	Fruktträd: > 40	Ljus till halmgul	Svag till medelstark, med fruktiga och gröna toner	Svag till medelstark, med varma toner av karamell och torkade växter och en antydan till fruktighet	–
Honungsört	0,20 till 0,40	1,10 till 1,35	Honungsört: > 60	Ljus	Svag till medelstark, med fruktiga toner och lätta inslag av trä	Medelstark, med varma toner av karamell och frukt (röda bär)	–
Maskros	0,35 till 0,70	0,80 till 1,20	Maskros: > 5	Gul	Medelstark till stark, med toner av trä och mysk	Medelstark till stark, med varma toner av karamell, trä och mysk	Sträv
Björnbär	0,20 till 0,50	1,05 till 1,40	Björnbär: > 45	Ljus till mörkt halmgul	Svag till medelstark, med fruktiga toner och lätta inslag av trä	Medelstark, med varma toner av karamell och frukt (röda bär)	–
Vide	0,20 till 0,40	1,00 till 1,30	Vide: > 20	Mycket ljus (elfenbensvit)	Svag till medelstark, med gröna och kemiska toner (medicin)	Svag till medelstark, med varma, söta toner av torkade växter och lätta inslag av medicin (aspirin)	Sträv
Lind	0,30 till 0,80	1,00 till 1,40	Lind: > 5	Ljus (ibland med en lätt grönaktig lyster)	Medelstark till stark, med gröna toner och inslag av läkemedel och mentol	Medelstark till stark, med varma toner av karamell, torkade växter och läkemedel och uppfriskande toner av mentol/klorofyll	–
Klöver	0,15 till 0,60	1,05 till 1,40	Klöver: > 45	Ljus till halmgul	Svag till medelstark, med fruktiga och gröna toner	Svag till medelstark, med varma toner av karamell, torkade växter och ibland frukt	–

Liguster	0,20 till 0,50	1,10 till 1,50	Liguster: > 10	Ljus till mörkt halmgul	Medelstark till stark, med fruktiga toner och lätta inslag av trä	Medelstark till stark, med varma toner av karamell och frukt (röda bär/ svarta vinbär)	–
Honungsdagg (bladhonung)	≥ 0,80	1,10 till 1,60	–	Bärnstensfärgad till mörkbrun	Svag till stark, varierande	Svag till stark, varierande	–

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Miel wallon” kommer från bikupor i Vallonien. Skötsel och övervintring av bisamhällena sker i Vallonien och där skördas också honungen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

De produktionssteg som sker efter skörden (slungning, bearbetning av honungen och förpackning) ska utföras på EU:s territorium. Denna begränsning är motiverad för att säkerställa honungens spårbarhet.

Honung som ska säljas i detaljhandeln förpackas i glas- eller plastburkar på högst 500 g, med ett förslutningssystem som förhindrar läckage. En förseglingsetikett fästs på locket, med undantag för burkar på högst 50 g.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Följande uppgifter ska anges på etiketten:

— Typ av honung, beroende på honungens särskilda egenskaper enligt beskrivningen ovan:

  a) ”Blandhonung” eller ”Blandad”.

  b) ”Rapshonung” eller ”Raps”.

  c) ”Fruktträdshonung” eller ”Fruktträd”.

  d) ”Honungsörtshonung” eller ”Honungsört”.

  e) ”Maskroshonung” eller ”Maskros”.

  f) ”Björnbärshonung” eller ”Björnbär”.

  g) ”Videhonung” eller ”Vide”.

  h) ”Lindhonung” eller ”Lind”.

  i) ”Klöverhonung” eller ”Klöver”.

  j) ”Ligusterhonung” eller ”Liguster”.

  k) ”Bladhonung” eller ”Honungsdagg”.

— Datum för minsta hållbarhetstid.

— Partiets identifieringsnummer.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för ”Miel wallon” omfattar hela Vallonien.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Miel wallon” och dess ursprungsplats bygger på honungens kvalitet och egenskaper. Dessa egenskaper är resultatet av naturliga och mänskliga faktorer som är karakteristiska för det geografiska området.

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Naturliga faktorer

Vallonien är en region med tempererat klimat, vars jordbruksmark är uppdelad i många små jordlotter och därmed skiljer sig från de vidsträckta landområdena i norra Frankrike. Naturen kännetecknas av frodig vegetation och är hem för en mängd olika blommande växter, vilket ger förutsättningar för en särskilt storskalig produktion av blandhonung.

Vide, fruktträd och bärbuskar (päron, plommon, körsbär, äpple och hallon), raps, maskros och hagtorn är de viktigaste nektarproducerande växterna på våren. På sommaren tar lind, björnbär, klöver och honungsört vid.

Att nektarn kommer från just dessa blommor påverkar hur snabbt honungen kristalliseras och hur krämig den blir. Detta beror på att andelarna av de huvudsakliga sockerarterna i nektarn (fruktos och glukos) varierar beroende på blommans typ och art. Förhållandet fruktos/glukos avgör hur snabbt honungen kristalliseras, vilket i sin tur avgör slutproduktens konsistens. När honungen är rik på fruktos (fruktos/glukos > 1) blir kristalliseringen långsam och grov och det bildas stora kristaller. Detta är fallet med nektar från bland annat honungsört, björnbär, klöver och liguster. Om honungen däremot är rik på glukos (fruktos/glukos < 1) blir kristalliseringen snabb och fin, men honungen blir tung och hård. Detta är fallet med exempelvis raps- och maskrosnektar.

Mänskliga faktorer

För att få bättre kontroll över hur honungen kristalliseras använder sig biodlarna i Vallonien av en särskild teknik som de har utvecklat: kontrollerad kristallisering.

Denna teknik tillämpas efter att honungen har silats och dekanterats och består i att biodlaren använder sig av en eller flera av följande metoder: temperaturjustering, rörning och ympning. Temperaturjustering sker genom att biodlaren sänker honungens temperatur till cirka 14 °C för att påskynda kristalliseringen och därmed få så finkorniga kristaller som möjligt. Vid rörning omrörs honungen regelbundet med en honungsrörare. Detta främjar kristallbildning och förhindrar att konsistensen blir för fast. Ympning används för honung som kristalliseras långsamt och görs genom att 10–15 % mycket finkristallin lokal honung tillsätts till den ännu okristalliserade honungen för att starta kristalliseringen. Dessa metoder kan också användas för att ge en mjukare konsistens åt honung som har blivit för fast. Honungen värms då försiktigt upp till en temperatur på 30–35 °C. Därefter omrörs den och slutligen ympas den med 10 % nyskördad honung för att återställa den ursprungliga konsistensen.

Kontrollerad kristallisering är en teknik som bygger på alla de observationer och tekniska framsteg som gjorts i Vallonien sedan slutet av 1800-talet och som började utarbetas när CARI ASBL (*Centre apicole de Recherche et d'Information* (Biodlingscentrum för forskning och information)) bildades 1983. Från och med 1992 medverkade även PROMIEL ASBL i detta arbete, som syftade till att hitta strategier för att förbättra honungens kvalitet. Redan från början betonades vikten av kontrollerad kristallisering. Biodlarna fick därför rådgivning för att kunna behärska tekniken och finslipa denna typiskt vallonska biodlarexpertis. Detta expertkunnande har alltså förts vidare genom åren.

Produktens särskilda egenskaper

Den främsta förtjänsten hos ”Miel wallon” är dess bredbarhet.

Dessutom har honungen följande egenskaper:

— Vattenhalt under 18 %.

— Omärkbara till mycket fina kristaller.

— Krämig konsistens.

— Homogent och rent utseende.

— Välbevarade naturliga egenskaper.

Orsakssamband

Det finns ett naturligt samband mellan ”Miel wallon” och dess geografiska område. Hur snabbt kristalliseringen går och hur krämig honungen blir beror på vilka blommor nektarn kommer ifrån. Rapshonung och maskroshonung har exempelvis ett relativt lågt förhållande mellan fruktos och glukos. Kristalliseringen sker snabbt och den slutliga konsistensen blir för fast.

Honungen får ett marmorerat utseende och innehåller inneslutna orenheter. Honung från honungsört, björnbär, klöver och liguster har å andra sidan generellt ett högt förhållande mellan fruktos och glukos. Kristalliseringen sker därför långsamt och den slutliga konsistensen blir flytande och instabil. Resultatet blir grova kristaller som är ojämnt fördelade i honungen, vilket påverkar hur honungen känns i munnen.

Den konsistens som honungen får när biodlarna låter den kristalliseras fritt faller inte alla vallonska konsumenter i smaken. För att tillgodose kundernas efterfrågan har biodlarna i Vallonien blivit experter på att åstadkomma en specifik slutprodukt, nämligen en mycket finkristallin honung med god bredbarhet.

Deras expertis består i att tillämpa kontrollerad kristallisering med stor omsorg och precision. På detta sätt kan biodlaren korrigera eventuella obalanser till följd av sockersammansättningen och styra kristalliseringsprocessen. Om honungen exempelvis innehåller mer glukos än fruktos värmer biodlaren upp honungen något, rör om den för att mjuka upp den och ympar den vid behov med nyskördad honung. Om honungen innehåller mer fruktos än glukos ympar biodlaren den med finkristallin nyskördad honung och rör sedan om den för att ge finare och mer homogen kristallisering. Kontrollerad kristallisering gör det möjligt att framställa krämig, homogen, ren och bredbar honung med omärkbara till mycket fina kristaller. En vattenhalt på högst 18 % före proceduren garanterar god kristallisering och att honungen håller länge. Slutligen kontrolleras att HMF-halt och invertasindex ligger långt under de gränser som fastställs i lagstiftningen. Detta säkerställer att honungens naturliga egenskaper bevaras. Tillsammans gör dessa faktorer ”Miel wallon” till den karakteristiska produkt den är.

Namnet ”Miel wallon” började användas då tekniken för kontrollerad kristallisering utvecklats. Honungen marknadsfördes för första gången 1997 i en kampanj för vallonsk honung som drevs främst av CARI och ORPAH (*l'Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture* ((Regionkontoret för främjande av jordbruk och trädgårdsodling)).

Bredbarheten hos ”Miel wallon” innebär att den kan avnjutas bredd på en brödskiva, en kulinarisk tradition som är mycket djupt rotad i Belgien och särskilt i Vallonien.

Biodlarna har vid flera tillfällen vunnit priser i tävlingar för kvaliteten på sin ”Miel wallon”. Som exempel kan nämnas biodlaren Raphaël Steyer (*Les Ruchers à Pas de Loup* – Bikuporna vid Pas de Loup) som år 2020 kom på första plats i kategorin ”Miel wallon” i tävlingen *Coq de Cristal*. 2020 var också året då Fernand Herbots tilldelades guldmedalj vid tävlingen *Concours des miels d'ici et d'ailleurs* (tävling för lokal och utländsk honung). Vid 2022 års tävling vann Benoît Mercenier och Alexandre Bernier brons- respektive silvermedalj.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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