



C/2024/6324

22.10.2024

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(C/2024/6324)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Miel wallon“

EU-Nr.: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

g. U. () g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Miel wallon“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Belgien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4 Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Honig mit der g. g. A. „Miel wallon“ wird von Honigbienen aus floralem und extrafloralem Nektar sowie Honigtau hergestellt.

Er ist homogen und weist eine nicht wahrnehmbare bis sehr feine Kristallisation sowie eine cremige Textur auf. Er ist streich-, aber nicht fließfähig.

Es kann sich um folgende Arten von Honig handeln:

- polyfloral (aus verschiedenen Blütensorten);
- monofloral (aus einer Blütensorte): Raps, Obstblüten, Phazelie, Löwenzahn, Brombeere, Weide, Linde, Klee, Liguster;
- aus Honigtau.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

- Wassergehalt: ≤ 18 %;
- Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): ≤ 20 mg/kg;

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABL. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Saccharaseindex (SI): ≥ 10 oder < 10 mit einem Verhältnis des Diastaseindex zum SI von $< 2,5$ oder < 5 für bestimmte monoflorale Honigarten (Linde und Brombeere);
- Kristallisation: Mindestens 95 % der Kristalle haben eine Größe $\leq 0,20$ mm, die übrigen 5 % haben eine Größe zwischen 0,20 mm und 0,35 mm.

Pollenanteile:

- Leitpollen (> 45 %): Apfelbaum, Bienenweide, Birnbaum, Brombeere, Engelwurz, Himbeere, Kastanie, Kirschbaum, Klee, Liguster, Pflaumenbaum, Raps, Schaumkraut, Senf, Vergissmeinnicht, Weide, Wildkirsche;
- Begleitpollen (zwischen 10 % und 45 %): Ackerbohne, Apfelbaum, Bärenklau, Birnbaum, Brombeere, Buche, Engelwurz, Faulbaum, Gräser, Himbeere, Honigesche, Honigklee, Hornklee, Kastanie, Kirschbaum, Klee, Liguster, Linde, Löwenzahn, Luzerne, Pflaumenbaum, Phazalie, Raps, Rosskastanie, Sauerampfer, Schaumkraut, Senf, Sonnenblume, Süßklee, Vergissmeinnicht, Weide, Weißdorn, Wicke, Wildkirsche.

Pollen, die nicht in dieser Liste aufgeführt sind, dürfen nur als Einzelpollen oder wichtige Einzelpollen (wichtige botanische Bedeutung) vorkommen.

Organoleptische Eigenschaften:

- optischer Eindruck: Der Honig ist homogen, sauber und frei von Partikeln, die mit bloßem Auge sichtbar sind. Er darf keinen Schaumfilm aufweisen und ist nicht oder nur in sehr begrenztem Umfang marmoriert. Der Honig ist nicht fließfähig.
- Geruch und Geschmack: Der Honig hat keinerlei exogenen, für die Verbraucher wahrnehmbaren Geruch oder Geschmack.
- Konsistenz: Der Honig ist vollständig kristallisiert, wobei die Kristalle nicht wahrnehmbar bis sehr fein sind.
- Textur: Der Honig ist cremig und streichfähig. Die Streichfähigkeit wird anhand einer Festigkeitsmessung mittels Penetrometer bewertet (ISO 5492:1992, manuelles Penetrometer vom Typ Koehler, Referenzkegel K20000). Das Ergebnis beträgt bei einer Temperatur von $25\text{ °C} \pm 3\text{ °C}$ mehr als 97 Zehntelmillimeter.

Besondere Merkmale des Honigs:

Honigsorte	Physikalisch-chemische Eigenschaften		Pollenanteile (in % der Gesamtzahl der Pollenkörner)	Organoleptische Eigenschaften			
	Leitfähigkeit (mS/cm)	Fructose-Glucose-Verhältnis		Farbe	Geruch	Aromen	Mundgefühl
polyfloral	$\leq 0,80$	0,85 bis 1,50	/	sehr hell (elfenbein) bis dunkelbraun	schwach bis intensiv, variabel	schwach bis intensiv, variabel	/
Raps	$< 0,25$	$< 1,05$	Raps: > 80	sehr hell (elfenbein)	schwach bis mittelintensiv, pflanzlich und schwefelig	schwach bis mittelintensiv, süßlich-warm, trocken pflanzlich und leicht schwefelig (Kohl)	/

Obstblüten	0,20 bis 0,50	0,95 bis 1,35	Obstblüten: > 40	hell bis strohfarben	schwach bis mittelintensiv, fruchtig und pflanzlich	schwach bis mittelintensiv, warm-karamellig, trocken-pflanzlich und leicht fruchtig	/
Phazelie	0,20 bis 0,40	1,10 bis 1,35	Phazelie: > 60	hell	schwach bis mittelintensiv, fruchtig und leicht holzig	mittelintensiv, warm-karamellig und fruchtig (rote Früchte)	/
Löwenzahn	0,35 bis 0,70	0,80 bis 1,20	Löwenzahn: > 5	gelb	mittelintensiv bis intensiv, holzig und animalisch	mittelintensiv bis intensiv, warm-karamellig, holzig und animalisch	adstringierend
Brombeere	0,20 bis 0,50	1,05 bis 1,40	Brombeere: > 45	hell bis dunkel strohfarben	schwach bis mittelintensiv, fruchtig und leicht holzig	mittelintensiv, warm-karamellig und fruchtig (rote Früchte)	/
Weide	0,20 bis 0,40	1,00 bis 1,30	Weide: > 20	sehr hell (elfenbein)	schwach bis mittelintensiv, pflanzlich und chemisch (Arzneimittel)	schwach bis mittelintensiv, süßlich-warm, trocken pflanzlich und leicht nach Arzneimittel (Aspirin)	adstringierend
Linde	0,30 bis 0,80	1,00 bis 1,40	Linde: > 5	hell (bisweilen mit leicht grünlichen Reflexen)	mittelintensiv bis intensiv, pflanzlich, nach Arzneimittel und Menthol	mittelintensiv bis intensiv, warm-karamellig, trocken-pflanzlich, nach Arzneimittel und erfrischend (Menthol/ Chlorophyll)	/
Klee	0,15 bis 0,60	1,05 bis 1,40	Klee: > 45	hell bis strohfarben	schwach bis mittelintensiv, fruchtig und pflanzlich	schwach bis mittelintensiv, süßlich-warm oder karamellig, trocken-pflanzlich, bisweilen fruchtig	/

Liguster	0,20 bis 0,50	1,10 bis 1,50	Liguster: > 10	hell bis dunkel strohfarben	mittelintensiv bis intensiv, fruchtig und leicht holzig	mittelintensiv bis intensiv, warm-karamellig und fruchtig (rote Früchte/Schwarze Johannisbeere)	/
Honigtau	≥ 0,80	1,10 bis 1,60	/	bernsteinfarben bis dunkelbraun	schwach bis intensiv, variabel	schwach bis intensiv, variabel	/

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der „Miel wallon“ stammt aus Bienenstöcken in Wallonien. Die Bewirtschaftung der Bienenstöcke, ihre Überwinterung und die Honigernte finden in Wallonien statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Schritte nach der Ernte (Entnahme, Verarbeitung und Abfüllung des Honigs) werden auf dem Gebiet der Europäischen Union durchgeführt. Diese Beschränkung ist mit Blick auf die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit gerechtfertigt.

Die Endabfüllung für den Einzelhandel erfolgt in Glas- oder Kunststoffbehältern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 500 g und einem Verschluss, der eine perfekte Abdichtung gewährleistet. Auf dem Deckel ist ein Siegelstreifen anzubringen, davon ausgenommen sind Behälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 50 g.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung muss folgende Angaben enthalten:

— die Art des Honigs entsprechend den genannten Unterscheidungsmerkmalen:

- a) „miel toutes fleurs“ (Vielblütenhonig) oder „toutes fleurs“ (Vielblüten);
- b) „miel de colza“ (Rapshonig) oder „colza“ (Raps);
- c) „miel de fruitiers“ (Obstblütenhonig) oder „fruitiers“ (Obstblüten);
- d) „miel de phacélie“ (Phazelienhonig) oder „phacélie“ (Phazelie);
- e) „miel de pissenlit“ (Löwenzahnhonig) oder „pissenlit“ (Löwenzahn);
- f) „miel de ronces“ (Brombeerhonig) oder „ronces“ (Brombeere);
- g) „miel de saule“ (Weidenhonig) oder „saule“ (Weide);
- h) „miel de tilleul“ (Lindenhonig) oder „tilleul“ (Linde);
- i) „miel de trèfle“ (Kleehonig) oder „trèfle“ (Klee);
- j) „miel de troène“ (Ligusterhonig) oder „troène“ (Liguster);
- k) „miel de miellat“ (Honigtauhonig) oder „miellat“ (Honigtau);

— das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD);

— die Kennnummer der analysierten Charge.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet des „Miel wallon“ entspricht Wallonien.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem „Miel wallon“ und seinem Ursprung beruht auf seiner Qualität und seinen Merkmalen. Diese werden durch natürliche und menschliche Einflüsse des geografischen Gebiets bestimmt.

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Natürliche Einflüsse

Wallonien ist eine Region mit gemäßigttem Klima, deren Agrarlandschaft – im Gegensatz zu den großen Flächen Nordfrankreichs – durch eine starke Zergliederung in viele Parzellen gekennzeichnet ist. Die Naturlandschaft Walloniens zeichnet sich durch eine üppige Vegetation aus. Es gibt dort eine große Blumenvielfalt, die die Erzeugung besonders großer Mengen von Vielblütenhonig begünstigt.

Im Frühjahr stellen Weide, Obstbäume und -sträucher (Birnbäume, Pflaumenbäume, Kirschbäume, Apfelbäume, Himbeersträucher), Raps, Löwenzahn und Weißdorn die wichtigsten Honigpflanzen dar. Im Sommer stehen eher Linde, Brombeere, Klee und Phazelie im Vordergrund.

Die Nektare dieser spezifischen Flora wirken sich auf die Kristallisationsgeschwindigkeit und die Cremigkeit des Honigs aus. Der Anteil der wichtigsten Zuckerarten im Nektar (Fructose und Glucose) variiert nämlich je nach Gattung oder Art der betreffenden Flora. Das Verhältnis zwischen Fructose und Glucose ist entscheidend für die Kristallisationsgeschwindigkeit des Honigs, die wiederum für die Textur des Enderzeugnisses entscheidend ist. Wenn der Honig viel Fructose enthält (Fructose-Glucose-Verhältnis > 1), findet eine langsame und grobe Kristallisation statt, was zur Bildung großer Kristalle führt. Dies ist der Fall bei Nektaren aus Phazelie, Brombeere, Klee, Liguster usw. Wenn der Honig hingegen viel Glucose enthält (Fructose-Glucose-Verhältnis < 1), findet eine schnelle und feine Kristallisation statt, doch der Honig wird zäher und anschließend fest. Dies betrifft z. B. Nektare aus Raps und Löwenzahn.

Menschliche Einflüsse

Um die Kristallisation des Honigs besser zu kontrollieren, eigneten sich die Imker Walloniens ein spezifisches Know-how an und entwickelten dieses weiter: die gesteuerte Kristallisation.

Sie erfolgt nach dem Filtern und Dekantieren des Honigs. Dabei wird auf einen oder mehrere der folgenden drei Parameter eingewirkt: Temperatur, Rührvorgang und Impfen. Die Einwirkung auf die Temperatur vonseiten des Imkers besteht darin, diese auf etwa 14 °C zu senken, um die Kristallisation zu beschleunigen und eine möglichst feine Körnung zu erhalten. Die Einwirkung auf den Rührvorgang besteht darin, den Honig in regelmäßigen Abständen mit einem Rührgerät zu durchmischen, wodurch die Kristallbildung gefördert und eine zu feste Textur vermieden wird. Beim Impfverfahren, das für Honig mit langsamer Kristallisation vorgesehen ist, wird in die nicht kristallisierte Masse 10 % bis 15 % des sehr fein kristallisierten einheimischen Honigs eingebracht, um die Kristallisation anzuregen. Auf diese Parameter kann ebenfalls Einfluss genommen werden, um zu festen Honig geschmeidiger zu machen: Der Honig wird vorsichtig auf eine Temperatur zwischen 30 und 35 °C erhitzt und anschließend verrührt und gegebenenfalls mit 10 % frisch gerentetem Honig geimpft, um die ursprüngliche Festigkeit des Honigs wiederherzustellen.

Das Verfahren der gesteuerten Kristallisation ist das Ergebnis sämtlicher Überlegungen und technischen Fortschritte, die seit dem Ende des 19. Jahrhunderts in Wallonien stattgefunden haben. Es wurde vom Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI ASBL, Imkereizentrum für Forschung und Information) seit dessen Gründung im Jahr 1983 und ab 1992 mithilfe des Vereins PROMIEL ASBL entwickelt, um die Qualität zu verbessern. Die Bedeutung der gesteuerten Kristallisation wurde unmittelbar deutlich. Infolgedessen erhielten die Imker entsprechende Empfehlungen, sodass die sie dieses Verfahren beherrschen und das typisch wallonische Know-how perfektionieren konnten. Dementsprechend wurde das Know-how im Laufe der Jahre weitergegeben.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Die wichtigste Eigenschaft des „Miel wallon“ ist seine Streichfähigkeit.

Darüber hinaus hat er folgende Merkmale:

- einen Wassergehalt von weniger als 18 %;
- eine nicht wahrnehmbare bis sehr feine Kristallisation;
- eine cremige Textur;
- ein homogenes und sauberes Aussehen;
- unveränderte natürliche Eigenschaften.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Zwischen dem „Miel wallon“ und seinem geografischen Gebiet besteht ein natürlicher Zusammenhang. Der florale Ursprung des Nektars wirkt sich nämlich auf die Kristallisationsgeschwindigkeit und die Cremigkeit des Honigs aus. So weisen beispielsweise Raps- und Löwenzahnhonig ein relativ niedriges Fructose-Glucose-Verhältnis auf. Ihre

Kristallisation erfolgt schnell und die daraus resultierende Textur ist zu fest (mit Marmorierungen und Einschluss von Verunreinigungen). Beim Phazelien-, Brombeer-, Klee- und Ligusterhonig ist das Fructose-Glucose-Verhältnis in der Regel hoch. Die Kristallisation ist daher langsam und die daraus resultierende Textur ist flüssig und instabil. In diesem Fall sind die gebildeten Kristalle grob und in der Masse isoliert, was das Mundgefühl des Honigs beeinträchtigt.

Ein Teil der wallonischen Verbraucher ist mit der Textur des Honigs nicht zufrieden, wenn der Imker ihn frei kristallisieren lässt. Um auf die Wünsche dieser Verbraucher einzugehen, haben die Imker Walloniens ein Know-how entwickelt, das zu einem bestimmten Enderzeugnis, nämlich einem Honig mit sehr feinen Kristallen und guter Streichfähigkeit, führt.

Dieses Know-how besteht in der Durchführung einer besonders sorgfältigen und kontrollierten gesteuerten Kristallisation, die es dem Imker ermöglicht, etwaige Ungleichgewichte der Zuckerzusammensetzung zu korrigieren und den Kristallisationsprozess zu begleiten. Bei Honig mit einem höheren Glucose- als Fructoseanteil erhitzt der Imker diesen beispielsweise leicht, verrührt ihn, um ihn geschmeidiger zu machen und impft ihn gegebenenfalls mit frisch geerntetem Honig. Bei Honig mit einem höheren Fructose- als Glucoseanteil impft der Imker diesen mit fein kristallisiertem und frisch geerntetem Honig und verrührt ihn anschließend, um eine feinere und homogenere Kristallisation zu bewirken. Die gesteuerte Kristallisation ermöglicht die Gewinnung eines cremigen, homogenen, sauberen und streichfähigen Honigs mit einer nicht wahrnehmbaren bis sehr feinen Kristallisation. Vor diesem Prozess gewährleistet ein Wassergehalt von maximal 18 % die gute Kristallisation sowie die Konservierung des Honigs. Zudem werden der HMF-Gehalt und der SI kontrolliert und weit unter den gesetzlich vorgeschriebenen Schwellenwerten gehalten, wodurch sichergestellt wird, dass die natürlichen Eigenschaften des Honigs in unveränderter Weise erhalten bleiben. All diese Merkmale machen in ihrer Gesamtheit die Besonderheit des „Miel wallon“ aus.

Die Bezeichnung „Miel wallon“ ist nach der Entwicklung des Verfahrens der gesteuerten Kristallisation entstanden und wurde 1997 im Rahmen der Werbekampagne für Honig aus dem wallonischen Gebiet hervorgehoben, die hauptsächlich vom CARI und vom Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture –(ORPAH, Regionales Amt für die Förderung der Landwirtschaft und des Gartenbaus) durchgeführt wurde.

In der Küche ermöglicht die Streichfähigkeit des „Miel wallon“ die Verkostung als Brotaufstrich, einer in Belgien und insbesondere in Wallonien sehr verwurzelten kulinarischen Tradition.

Die Imker erhielten im Rahmen von Wettbewerben mehrfach Auszeichnungen für die Qualität ihres „Miel wallon“. So wurde beispielsweise im Jahr 2020 der Imker R. Steyer (Imkerei „Les Ruchers à Pas de Loup“) in der Kategorie „Miel wallon“ des Wettbewerbs „Coq de Cristal“ ausgezeichnet. Im Jahr 2020 erhielt F. Herbots beim Honigwettbewerb „Concours des miels d'ici et d'ailleurs“ die Goldmedaille. Im Jahr 2022 erhielten B. Mercenier und A. Bernier eine Bronze- bzw. eine Silbermedaille.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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