



C/2024/6324

22.10.2024

**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a),
do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de
qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(C/2024/6324)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel wallon»

N.º UE: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Miel wallon»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Bélgica

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Miel wallon» é produzido pela abelha-comum a partir de néctares florais ou extraflorais ou de melada.

É homogéneo, com uma cristalização muito fina ou impercetível e uma textura cremosa. É fácil de barrar e não apresenta fluidez.

Pode ser:

- multifloral (de todas as flores),
- monofloral: de colza, árvores de fruto, facélia, dente-de-leão, silva, salgueiro, tília, trevo, alfena,
- de melada.

Características físico-químicas:

- teor de água: ≤18 %,
- teor de hidroximetilfurfural (HMF): ≤20 mg/kg,

(¹) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- índice de sacarase (IS): ≥ 10 ou < 10 com um índice diastásico sobre o IS $< 2,5$ ou < 5 para determinados méis monoflorais (de tília e de silva),
- cristalização: pelo menos 95 % dos cristais têm uma dimensão $\leq 0,20$ mm, tendo os restantes 5 % entre 0,20 e 0,35 mm.

Características polínicas:

- pólen dominante (> 45 %): angélica, agrião, cerejeira, castanheiro, colza, framboeseiro, cerejeira-brava, mostarda, miosótis, facélia, pereira, macieira, ameixoeira, silva, salgueiro, trevo, alfena,
- pólen acessório (entre 10 % e 45 %): angélica, árvore-do-mel, espinheiro-alvar, branca-ursina, amieiro-preto, agrião, castanheiro, cerejeira, colza, faveiro, framboeseiro, gramíneas, faia, cornichão, luzerna, castanheiro-da-Índia, trevo-de-cheiro, cerejeira-brava, mostarda, miosótis, azeda, facélia, dente-de-leão, pereira, macieira, ameixoeira, silva, sanfeno, salgueiro, tília, girassol, trevo, alfena, ervilhaca.

Qualquer pólen não mencionado na lista só pode estar presente no mel no estado *isolado* ou *isolado significativo* (importância significativa do ponto de vista botânico).

Características organoléticas:

- aparência: o mel é homogéneo e limpo, sem partículas visíveis a olho nu. Não é permitida uma camada de espuma e não devem existir manchas à superfície, ou estas devem ser muito limitadas. O mel não apresenta fluidez,
- cheiro e sabor: o mel é isento de cheiros e sabores exógenos perceptíveis pelos consumidores,
- características táteis: a cristalização do mel está completa e os cristais são imperceptíveis a muito finos,
- textura: o mel é cremoso e fácil de barrar. A facilidade de barrar é avaliada medindo a dureza com um penetrómetro (norma ISO 5492:1992, penetrómetro manual de tipo KOELHER, cone de referência K20000). O resultado é superior a 97 décimos de mm a uma temperatura de 25 ± 3 °C.

Características distintivas de cada tipo de mel:

Tipo de mel	Características físico-químicas		Características polínicas (em % do total de grãos de pólen)	Características organoléticas			
	Condutividade (mS/cm)	Relação frutose/glucose		Cor	Cheiro	Aromas	Perceção bucal
Multifloral	$\leq 0,80$	0,85 a 1,50	/	Muito claro (marfim) a castanho-escuro	Fraco a forte, de tipo variável	Fracos a fortes, de tipo variável	/
Colza	$< 0,25$	$< 1,05$	Colza: > 80	Muito claro (marfim)	Fraco a moderado, de tipo vegetal e sulfurado	Fracos a moderados, de tipo quente e suave, vegetal seco e ligeiramente sulfurado (de couve)	/

Árvores de fruto	0,20 a 0,50	0,95 a 1,35	Árvores de fruto: >40	Claro a cor de palha	Fraco a moderado, de tipo frutado e vegetal	Fracos a moderados, de tipo quente caramelizado, vegetal seco e ligeiramente frutado	/
Facélia	0,20 a 0,40	1,10 a 1,35	Facélia: >60	Claro	Fraco a moderado, de tipo frutado e ligeiramente amadeirado	Moderados, de tipo quente caramelizado e frutado (frutos vermelhos)	/
Dente-de-leão	0,35 a 0,70	0,80 a 1,20	Dente-de-leão: >5	Amarelo	Moderado a forte, de tipo amadeirado e animal	Moderados a fortes, de tipo quente caramelizado, amadeirado e animal	Adstrigente
Silva	0,20 a 0,50	1,05 a 1,40	Silva: >45	Claro a palha-escuro	Fraco a moderado, de tipo frutado e ligeiramente amadeirado	Moderados, de tipo quente caramelizado e frutado (frutos vermelhos)	/
Salgueiro	0,20 a 0,40	1,00 a 1,30	Salgueiro: >20	Muito claro (marfim)	Fraco a moderado, de tipo vegetal e químico (a medicamento)	Fracos a moderados, de tipo quente e suave, vegetal seco e ligeiramente medicinal (de aspirina)	Adstrigente
Tília	0,30 a 0,80	1,00 a 1,40	Tília: >5	Claro (por vezes com um reflexo ligeiramente esverdeado)	Moderado a forte, de tipo vegetal, a medicamento e mentol	Moderados a fortes, de tipo quente caramelizado, vegetal seco, medicinal e refrescante (mentol/ clorofila)	/
Trevo	0,15 a 0,60	1,05 a 1,40	Trevo: >45	Claro a cor de palha	Fraco a moderado, de tipo frutado e vegetal	Fracos a moderados, de tipo quente e suave ou caramelizado, vegetal seco, por vezes frutado	/

Alfena	0,20 a 0,50	1,10 a 1,50	Alfena: >10	Claro a palha-escuro	Moderado a forte, de tipo frutado e ligeiramente amadeirado	Moderados a fortes, de tipo quente caramelizado e frutado (frutos vermelhos/groselha-negra)	/
Melada	≥0,80	1,10 a 1,60	/	Âmbar a castanho-escuro	Fraco a forte, de tipo variável	Fracos a fortes, de tipo variável	/

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Miel wallon» provém de apiários situados na Valónia. A gestão das colmeias, a invernagem e a colheita do mel são realizados na Valónia.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

As etapas subsequentes à colheita (extração, tratamento e acondicionamento do mel) são realizadas no território da União Europeia. Esta restrição justifica-se por razões de controlo da rastreabilidade.

O acondicionamento final para venda a retalho é realizado em frascos de vidro ou de plástico de peso não superior a 500 g, munidos de um sistema de fecho garantindo uma vedação perfeita. Exceto no caso dos frascos de 50 g ou menos, é afixada uma banda de selagem na tampa.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem deve conter os seguintes elementos:

— o tipo de mel, de acordo com as características distintivas definidas:

- a) «Mel multifloral» ou «multifloral»;
- b) «Mel de colza» ou «colza»;
- c) «Mel de árvores de fruto» ou «árvores de fruto»;
- d) «Mel de facélia» ou «facélia»;
- e) «Mel de dente-de-leão» ou «dente-de-leão»;
- f) «Mel de silva» ou «silva»;
- g) «Mel de salgueiro» ou «salgueiro»;
- h) «Mel de tília» ou «tília»;
- i) «Mel de trevo» ou «trevo»;
- j) «Mel de alfena» ou «alfena»;
- k) «Mel de melada» ou «melada»;

— a data de durabilidade mínima (DDM),

— o número de identificação do lote analisado.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «Miel wallon» corresponde à Valónia.

5. Relação com a área geográfica

A relação entre o «Miel wallon» e a sua origem baseia-se na sua qualidade e características. Estas são determinadas por fatores naturais e humanos específicos da área geográfica.

Especificidades da área geográfica

Fatores naturais

A Valónia é uma região temperada, com uma paisagem agrícola muito fragmentada que contrasta com as grandes extensões de terras do norte de França e com uma paisagem natural caracterizada pela vegetação abundante.

Apresenta uma grande diversidade floral, que favorece uma produção significativa de méis multiflorais.

Na primavera, as principais plantas melíferas são o salgueiro, as árvores e arbustos de fruto (pereira, ameixeira, cerejeira, macieira, framboeseiro), a colza, o dente-de-leão e o espinheiro-alvar. No verão, são a tília, a silva, o trevo e a facélia.

Os néctares desta flora específica têm impacto na velocidade de cristalização e na consistência cremosa do mel. A proporção dos principais açúcares presentes no néctar (frutose e glucose) varia em função do género ou da espécie da flora em questão. A relação entre a frutose e a glucose é determinante para a velocidade de cristalização do mel, que, por sua vez, é determinante para a textura do produto acabado. Quando o mel é rico em frutose (relação «frutose/glucose» >1), a cristalização é lenta e grosseira, resultando na formação de cristais de grande dimensão. É o caso dos néctares de facélia, silva, trevo, alfena, etc. Em contrapartida, quando o mel é rico em glucose (relação «frutose/glucose» <1), a cristalização é rápida e fina, mas o mel solidifica e endurece. Isto acontece, por exemplo, com os néctares de colza e de dente-de-leão.

Fatores humanos

Para melhor controlar a cristalização do mel, os apicultores da Valónia desenvolveram e adotaram um saber-fazer específico: a cristalização controlada.

Esta técnica é aplicada após as fases de filtragem e decantação do mel. Consiste na atuação sobre um ou mais dos três parâmetros seguintes: temperatura, movimento e inoculação. Quando o apicultor intervém na temperatura do mel, baixa-a para cerca de 14 °C, para acelerar a cristalização e ajudar a formar os cristais mais finos possível. Quando intervém no movimento, mistura o mel regularmente com um agitador, o que promove a formação de cristais e evita o aparecimento de uma textura demasiado firme. A técnica da inoculação, destinada a méis de cristalização lenta, consiste na adição de 10 a 15 % de mel autóctone já finamente cristalizado à massa não cristalizada, a fim de iniciar o processo de cristalização. É igualmente possível intervir sobre estes parâmetros para suavizar mel que tenha adquirido uma consistência demasiado firme: o mel é aquecido cuidadosamente a uma temperatura entre 30 °C e 35 °C e, em seguida, agitado e eventualmente inoculado com 10 % de mel recentemente colhido para restaurar a sua estabilidade inicial.

A técnica de cristalização dirigida é o resultado de toda a reflexão e progresso técnico levados a cabo desde o final do século XIX na Valónia. Foi desenvolvida pelo Centre apiculture de Recherche et d'Information (CARI ASBL) desde a sua criação em 1983, com a ajuda da PROMIEL ASBL a partir de 1992, tendo em vista uma investigação de qualidade. A importância desta técnica foi diretamente destacada, pelo que os apicultores foram aconselhados a dominá-la e a aperfeiçoar este saber-fazer típico da Valónia. Foi assim que este conhecimento foi transmitido ao longo dos anos.

Especificidade do produto

A principal qualidade do «Miel wallon» é a sua facilidade de barrar.

Outras características são:

- um teor de água inferior a 18 %,
- uma cristalização impercetível a muito fina,
- uma textura cremosa,
- um aspeto homogéneo e limpo,
- propriedades naturais intactas.

Relação causal

Existe uma relação natural entre o «Miel wallon» e a sua área geográfica. Com efeito, a origem floral do néctar tem impacto na velocidade de cristalização e na consistência cremosa do mel. Por exemplo, o mel de colza e o mel de dente-de-leão apresentam uma relação «frutose/glucose» relativamente baixa. A sua cristalização é rápida e a textura resultante é demasiado firme, podendo formar veios à superfície e prender impurezas. No caso dos méis de facélia,

silva, trevo e alfena, a relação «frutose/glucose» é geralmente elevada. A sua cristalização é, por conseguinte, lenta e a textura resultante é líquida e instável. Neste caso, os cristais formados são grosseiros e isolados, o que altera a perceção do mel na boca.

Alguns consumidores da Valónia não apreciam a textura do mel obtido quando o apicultor o deixa cristalizar livremente. Para satisfazer os seus desejos, os apicultores da Valónia desenvolveram uma técnica que permite obter um produto acabado específico, nomeadamente um mel com cristais muito finos e fácil de barrar.

Este saber-fazer consiste numa cristalização controlada altamente deliberada e precisa, que permite ao apicultor corrigir eventuais desequilíbrios relacionados com a composição de açúcares e acompanhar o processo de cristalização. Por exemplo, no caso do mel com uma percentagem de glucose superior à de frutose, o apicultor aquece-o ligeiramente, mistura-o para o amolecer e, eventualmente, inocula-o com mel fresco. No caso do mel com uma percentagem de frutose superior à de glucose, o apicultor inocula-o com mel fresco finamente cristalizado e, em seguida, mistura-o para promover uma cristalização mais fina e homogénea. A cristalização controlada permite obter um mel com uma cristalização impercetível a muito fina, cremoso, homogéneo, limpa e fácil de barrar. A montante deste processo, o teor de água limitado a 18 % garante a boa cristalização e a conservação do mel. Por último, os teores de HMF e de SI são controlados e mantidos muito abaixo dos limites legais, para garantir a preservação das propriedades naturais do mel. Todas estas características constituem as especificidades do «Miel wallon».

A denominação «Miel wallon» surgiu após o desenvolvimento da técnica de cristalização controlada. Foi promovida em 1997, aquando do lançamento da campanha de promoção dos méis da Valónia, levada a cabo principalmente pelo CARI e pelo Gabinete Regional de Promoção da Agricultura e da Horticultura (ORPAH).

Na cozinha, a facilidade de barrar do «Miel wallon» permite a sua degustação sobre uma torrada, uma tradição gastronómica belga, sobretudo da Valónia.

Os apicultores foram premiados várias vezes pela qualidade do seu «Miel wallon». Por exemplo, em 2020, o apicultor R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup) foi vencedor da categoria «Miel Wallon» no concurso Coq de Cristal. Em 2020, no Concours des miels d'ici et d'ailleurs, F. Herbots recebeu uma medalha de ouro. Na edição de 2022, B. Mercenier e A. Bernier receberam, respetivamente, uma medalha de bronze e uma medalha de prata.

Referência à publicação do caderno de especificações

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