



C/2024/6324

22.10.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/6324)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Miel wallon”

Nr. UE: PGI-BE-02409 – 22.12.2017

DOP () IGP(X)

1. Denumirea (denumirile)

„Miel wallon”

2. Statul membru sau țara terță

Belgia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, produse lactate cu excepția untului etc.)

3.2. Descrierea produsului la care se referă denumirea de la punctul 1

„Miel wallon”, o miere din Regiunea Valonă, este produsă de albinele melifere din nectar de la flori sau alte plante sau din secreție zaharoasă.

Mierea de Regiunea Valonă este omogenă, cu cristale care variază de la imperceptibile la foarte fine și cu o textură cremoasă. Este tartinabilă, dar nu poate fi turnată.

Această miere poate fi:

- polifloră (dintr-o varietate de flori);
- monofloră: rug, trifoi, păpădie, pomi fructiferi, flori de tei, facelia, lemn-câinesc, rapiță, salcie;
- din secreție zaharoasă.

Caracteristici fizico-chimice:

- conținut de umiditate: ≤ 18 %;
- conținut de hidroximetilfurfural (HMF): ≤ 20 mg/kg;

⁽¹⁾ Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- indice de zaharază (IZ): ≥ 10 sau < 10 cu un raport între indicele de diastază și cel de zaharază de $< 2,5$ sau < 5 pentru anumite tipuri de miere monofloră (flori de tei și rug);
- cristalizare: minimum 95 % dintre cristale măsoară $\leq 0,20$ mm, restul de 5 % măsoară între 0,20 și 0,35 mm.

Caracteristicile polenului:

- tipuri de polen predominante (> 45 %): angelică, măr, rug, *Cardamine pratensis* – stupitul-cucului, cireș, castan, trifoi, nu-mă-uita, muștar, păr, facelia, prun, lemn-câinesc, *Prunus avium* – cireș sălbatic, rapiță, zmeur și salcie;
- tipuri de polen secundare (între 10 % și 45 %): lucernă, angelică, măr, fag, rug, *Cardamine pratensis* – stupitul-cucului, cireș, castan, trifoi, păpădie, bob, nu-mă-uita, *Frangula alnus* – crușin, ierburi, păducel, *Heracleum sosnowskyi* – brânca-ursului, castan sălbatic, flori de tei, lotus, *Melilotus officinalis* – sulfină galbenă, muștar, păr, facelia, prun, lemn-câinesc, *Prunus avium* – cireș sălbatic, zmeur, rapiță, sparcetă, măcriș, floarea-soarelui, *Tetradium daniellii* – copacul albinelor, mazărice și salcie.

Orice tip de polen care nu este menționat mai sus poate fi identificat în miere numai ca polen izolat sau ca polen izolat important (de o importanță botanică semnificativă).

Caracteristici organoleptice:

- aspect: mierea este omogenă și pură, fără particule vizibile cu ochiul liber. Nu există niciun strat de spumă la suprafața mierii, iar marmorarea este redusă sau inexistentă. Mierea nu poate fi deloc turnată;
- miros și gust: mierea nu prezintă mirosuri sau gusturi străine perceptibile pentru consumatori;
- proprietăți fizice: mierea este complet cristalizată, iar cristalele mierii variază de la imperceptibile la foarte fine;
- textură: mierea este cremoasă și tartinabilă. Caracterul tartinabil este evaluat prin măsurarea durității cu un penetrometru (standardul ISO 5492:1992, fiind utilizat un penetrometru manual de tip KOELHER, referință a conului K20000). Rezultatul este mai mare de 97 de zecimi de mm la o temperatură de 25 ± 3 °C.

Caracteristicile distinctive ale diferitelor tipuri de miere:

Tip de miere	Caracteristici fizico-chimice		Caracteristicile polenului (ca % din numărul total de granule de polen)	Caracteristici organoleptice			
	Conductivitate (mS/cm)	Raportul fructoză/glucoză		Culoare	Miros	Aromele	Senzație la degustare
Polifloră	$\leq 0,80$	0,85 - 1,50	/	Variază de la foarte deschisă (fildeșie) la maro-închis	De la slab la puternic, de natură variabilă	De la slab la puternic, de natură variabilă	/
Rapiță	$< 0,25$	$< 1,05$	Rapiță: > 80	Foarte pală (fildeșie)	De la slab la mediu, note verzi cu un iz de sulf	De la slab la mediu, cu note calde, dulci de plante uscate și o ușoară aromă de sulf (varză)	/

Pomi fructiferi	0,20 - 0,50	0,95-1,35	Pomi fructiferi: > 40	De culoare pală spre galben-pai	De la slab la mediu, cu note fructate și verzi	De la slab la mediu, cu note calde de caramel și de plante uscate și o ușoară aromă de fructe	/
Facelia	0,20 - 0,40	1,10-1,35	Facelia: > 60	Pală	De la slab la mediu, cu note de fructe și un ușor caracter lemnos	Mediu, cu note calde de caramel și de fructe (fructe roșii)	/
Păpădie	0,35 - 0,70	0,80-1,20	Păpădie: > 5	Galbenă	De la mediu la puternic, cu note de lemn și de mosc	De la mediu la puternic, cu note calde de caramel, de lemn și de mosc	Astringență
Rug	0,20 - 0,50	1,05-1,40	Rug: > 45	Pală spre galben-pai închis	De la slab la mediu, cu note de fructe și un ușor caracter lemnos	Mediu, cu note calde de caramel și de fructe (fructe roșii)	/
Salcie	0,20 - 0,40	1,00-1,30	Salcie: > 20	Foarte pală (fildeșie)	De la slab la mediu, cu note verzi și chimice (medicinale)	De la slab la mediu, cu note calde, dulci de plante uscate și ușor medicinale (aspirină)	Astringență
Tei	0,30 - 0,80	1,00-1,40	Flori de tei: > 5	Pală (uneori cu un ușor luciu verzui)	De la mediu la puternic, cu note verzi, medicinale și mentolate	De la mediu la puternic, cu note calde de caramel și de plante uscate și note medicinale și înviorătoare (mentol/ clorofilă)	/
Trifoi	0,15 - 0,60	1,05-1,40	Trifoi: > 45	De culoare pală spre galben-pai	De la slab la mediu, cu note fructate și verzi	De la slab la mediu, cu note calde de caramel, de plante uscate și uneori de fructe	/

Lemn-câinesc	0,20 - 0,50	1,10-1,50	Lemn-câinesc: > 10	Pală spre galben-pai închis	De la mediu la puternic, cu note de fructe și un ușor caracter lemnos	De la mediu la puternic, cu note calde de caramel și de fructe (fructe roșii/coacăze negre)	/
Miere extraflorală	≥ 0,80	1,10-1,60	/	Chihlimbarie spre maro-închis	De la slab la puternic, de natură variabilă	De la slab la puternic, de natură variabilă	/

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

„Miel wallon” provine de la stupi aflați în Regiunea Valonă. Gestionarea stupilor și adăpostirea acestora pe timp de iarnă, precum și colectarea mierii se desfășoară în Regiunea Valonă.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etapele ulterioare recoltării (extracția, prelucrarea mierii și ambalarea) trebuie să se desfășoare pe teritoriul UE. Această restricție este justificată pentru a se asigura trasabilitatea produsului.

Pentru vânzarea cu amănuntul, mierea este îmbuteliată în borcane de sticlă sau de plastic de maximum 500 g, dotate cu un sistem de etanșare care previne orice scurgere. Cu excepția recipientelor de maximum 50 g, pe capac se aplică o bandă de sigilare.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Următoarele informații trebuie incluse pe etichetă:

— tipul de miere, în funcție de calitățile sale specifice, astfel cum sunt prezentate mai sus:

- a) „miere polifloră” sau „polifloră”;
- b) „miere de rapiță” sau „rapiță”;
- c) „miere de pomi fructiferi” sau „pomi fructiferi”;
- d) „miere de facelia” sau „facelia”;
- e) „miere de păpădie” sau „păpădie”;
- f) „miere de rug” sau „rug”;
- g) „miere de salcie” sau „salcie”;
- h) „miere de flori de tei” sau „flori de tei”;
- i) „miere de trifoi” sau „trifoi”;
- j) „miere de lemn-câinesc” sau „lemn-câinesc”;
- k) „miere din secreție zaharoasă” sau „secreție zaharoasă”;

— data durabilității minimale (DDM);

— numărul de identificare al lotului în cauză.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a produsului „Miel wallon” cuprinde întregul teritoriu al Regiunii Valone.

5. Legătura cu arealul geografic

Legătura dintre produsul „Miel wallon” și locul său de origine se bazează pe calitatea și caracteristicile produsului. Caracteristicile mierii sunt rezultatul unor factori naturali și umani specifici ariei geografice.

Specificitatea ariei geografice

Factorii naturali

Regiunea Valonă este o regiune cu o climă temperată, cu terenuri agricole caracterizate de parcele de teren foarte fragmentate, spre deosebire de marile întinderi de terenuri din nordul Franței, și cu un peisaj natural caracterizat de o vegetație luxuriantă. Această regiune adăpostește o mare varietate de flori, care oferă resursele necesare pentru o producție de miere polifloră la scară deosebit de largă.

În timpul primăverii, principalele plante producătoare de nectar sunt salcia, pomii și arbuștii fructiferi (păr, prun, cireș, măr și zmeur), rapița, păpădia și păducelul. În timpul verii, principalele plante producătoare de nectar sunt florile de tei, rugii, trifoiul și facelia.

Nectarurile produse de aceste flori specifice afectează viteza de cristalizare a mierii și textura sa cremoasă. Motivul este faptul că proporțiile principalelor zaharuri pe care le conține nectarul (fructoză și glucoză) variază în funcție de tipul și specia florii. Raportul fructoză/glucoză determină viteza de cristalizare a mierii, care dictează, la rândul său, textura produsului finit. Atunci când mierea este bogată în fructoză (raport „fructoză/glucoză” > 1), cristalizarea este lentă și grosieră, ceea ce conduce la formarea de cristale mari. Acesta este cazul nectarului de la facelia, rugii, trifoi, lemn-câinesc etc. Cu toate acestea, dacă mierea este bogată în glucoză (raport „fructoză/glucoză” < 1), cristalizarea este rapidă și fină, dar mierea devine grea și se întărește. Acest lucru este valabil, de exemplu, pentru nectarul de la rapiță și păpădie.

Factorii umani

Pentru a controla mai bine cristalizarea mierii, apicultorii din Regiunea Valonă au dezvoltat și au adoptat o tehnică specifică: cristalizarea controlată.

Această tehnică se aplică după filtrarea și decantarea mierii. Tehnica constă în ajustarea unuia sau mai multora dintre următorii parametri: temperatura, mișcarea și cristalizarea prin amestecare. Atunci când apicultorii ajustează temperatura mierii, o coboară la aproximativ 14 °C pentru a accelera cristalizarea mierii și pentru a obține granule cât mai fine cu puțință. Dacă un apicultor utilizează mișcarea, mierea este amestecată la intervale regulate cu un mixer: se favorizează astfel formarea cristalelor și se evită obținerea unei texturi prea ferme. Tehnica cristalizării prin amestecare, utilizată pentru mierea care se cristalizează lent, constă în adăugarea unei proporții de 10-15 % de miere locală cristalizată foarte fin în masa de miere necristalizată, astfel încât să se inițieze cristalizarea. De asemenea, acești parametri pot fi ajustați pentru a înmuia o miere care a devenit prea fermă: mierea se încălzește cu grijă la o temperatură cuprinsă între 30 °C și 35 °C, apoi se amestecă și, în cele din urmă, se îmbină cu o proporție de 10 % de miere proaspăt recoltată, pentru a fi readusă la textura inițială.

Tehnica cristalizării controlate este rezultatul tuturor observațiilor și progreselor tehnice realizate în Regiunea Valonă de la sfârșitul secolului al XIX-lea. Această tehnică a fost dezvoltată de Centre apicole de Recherche et d'Information (Centrul Apicol pentru Cercetare și Informare) (CARI ASBL) de la înființarea acestuia în 1983, apoi cu ajutorul PROMIEL ASBL din 1992, cu scopul de a identifica strategii de îmbunătățire a calității mierii. Importanța cristalizării controlate a fost subliniată încă de la început. Prin urmare, au fost formulate recomandări pentru apicultori, pentru a le permite acestora să stăpânească tehnica și să perfecționeze această cunoaștere care îi caracterizează pe apicultorii din Regiunea Valonă. Astfel, această cunoaștere a fost transmisă de-a lungul anilor.

Specificitățile produsului

Principala calitate a produsului „Miel wallon” este caracterul său tartinabil.

În plus, produsul prezintă următoarele caracteristici:

- un conținut de umiditate mai mic de 18 %;
- o cristalizare care variază de la imperceptibilă la foarte fină;
- o textură cremoasă;
- un aspect omogen și pur;
- proprietățile naturale ale mierii sunt păstrate.

Legătura cauzală

Există o legătură naturală între produsul „Miel wallon” și aria sa geografică. Viteza de cristalizare și textura cremoasă ale mierii depind de floarea care produce nectarul. De exemplu, mierea de rapiță și de păpădie are un raport „fructoză/glucoză” relativ scăzut. Cristalizarea acestor tipuri de miere este rapidă, iar textura finală este prea fermă

(cu apariția marmorării și acumularea de impurități). Pe de altă parte, mierea de facelia, rug, trifoi și lemn-câinesc are un raport „fructoză/glucoză” în general ridicat. Prin urmare, cristalizarea acestor tipuri de miere este lentă, iar textura finală este fluidă și instabilă. Drept consecință, cristalele formate sunt grosiere și distribuite inegal în miere, ceea ce modifică senzația conferită de miere la degustare.

Unii consumatori din Regiunea Valonă sunt nemulțumiți de textura mierii produse atunci când apicultorul permite cristalizarea liberă a acesteia. Pentru a satisface cererea clienților, apicultorii din Regiunea Valonă au dezvoltat un ansamblu de abilități și cunoștințe care conduc la obținerea unui produs finit specific, și anume o miere cu cristale foarte fine și cu o textură tartinabilă bună.

Acest un ansamblu de abilități și cunoștințe se manifestă prin aplicarea cu mare grijă și precizie a tehnicii cristalizării controlate, fiind astfel posibil ca apicultorului să corecteze eventualele dezechilibre care rezultă din compoziția de zaharuri și să gestioneze procesul de cristalizare. De exemplu, dacă mierea are un conținut de glucoză mai mare decât cel de fructoză, apicultorul încălzește puțin mierea, o amestecă pentru a o înmuia și, dacă este necesar, o îmbină cu o miere proaspăt recoltată. Dacă mierea are mai multă fructoză decât glucoză, apicultorul o îmbină cu o miere proaspăt recoltată și cristalizată fin, apoi o amestecă pentru a asigura o cristalizare mai fină și mai omogenă. Cristalizarea controlată permite producerea unei mierii cu o cristalizare de la imperceptibilă la foarte fină, care este cremoasă, omogenă, pură și tartinabilă. Înainte de procedură, conținutul de umiditate de maximum 18 % garantează o cristalizare optimă și o bună păstrare a mierii. În cele din urmă, conținutul de HMF și indicele de zaharoză (IZ) sunt controlate și menținute cu mult sub limitele stabilite de legislație, asigurându-se conservarea proprietăților naturale ale mierii. Suma acestor caracteristici îi conferă produsului „Miel wallon” natura distinctivă care îl caracterizează.

Denumirea „Miel wallon” a apărut în urma dezvoltării tehnicii cristalizării controlate. Această miere a fost promovată pentru prima dată în 1997, când a fost lansată campania de promovare a mierii din Regiunea Valonă, condusă în principal de CARI și de l'Office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture [Oficiul regional pentru promovarea agriculturii și a horticulturii] (ORPAH).

Ca aliment, caracterul tartinabil al „Miel wallon” face ca produsul să poată fi savurat întins pe o felie de pâine, o tradiție culinară foarte adânc înrădăcinată în Belgia și, în special, în Regiunea Valonă.

Apicultorii au fost premiați în mai multe rânduri în cadrul unor concursuri pentru calitatea mierii „Miel wallon” produse de ei. De exemplu, în 2020, apicultorul R. Steyer (Les Ruchers à Pas de Loup) a ieșit pe primul loc în categoria „Miel wallon” a concursului Coq de Cristal. În 2020, în contextul Concours des miels d'ici et d'ailleurs [Concursul de miere locală și din alte părți], F. Herbots a primit medalia de aur. La concursul din 2022, B. Mercenier și A. Bernier au câștigat medaliile de bronz și, respectiv, de argint.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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