

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2002/C 71/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro national du dossier: —

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Ministère de l'Agriculture et de la Pêche — Direction des politiques économique et internationale — Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Adresse: 3, rue Barbet-de-Jouy, F-75349 Paris 07 SP

Téléphone (33) 149 55 81 01

Télécopieur (33) 149 55 57 85.

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace

2.2. Adresse: Maison de l'Agriculture
2, rue de Rome, F-67309 Schiltigheim Cedex

2.3. Composition: producteur/transformateur (x) autre ()

3. Type de produit: Chapitre 17.02 miel

4. Description du cahier des charges

(Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. **Nom:** Miel d'Alsace

4.2. **Description:** Produit élaboré par les abeilles à partir de sucres produits par les végétaux, soit sous forme d'exsudats de fleurs (nectar), soit sous forme de sève récoltée par les pucerons (miellat). Chaque produit est caractérisé par sa teneur en eau maximale, sa conductivité, son acidité, son HMF, sa couleur et la typicité de son goût.

Le miel de sapin est de couleur brune avec des reflets verts, il exprime une légère odeur de résine et un arôme balsamique.

Le miel de châtaignier est de couleur brun clair à foncé, il exprime une odeur de pommes blettes, un goût tannique légèrement astringent.

Le miel d'acacia est de couleur claire, une odeur suave de fleur d'acacia, un arôme de robinier et une saveur de ruche.

Le miel de tilleul est de couleur jaune clair à foncé, une odeur et un goût mentholés avec une légère amertume.

Le miel de forêt de couleur soutenue exprime des arômes subtils liés au mélange de miellats et de nectars, sa saveur est intense et il est légèrement astringent.

Le miel de fleurs est de couleur claire à sombre, les arômes sont complexes à cause du mélange de nectars, il exprime une forte sucrosité.

- 4.3. **Aire géographique:** Les ruches de production doivent être installées en Alsace. Pour les miels de sapin, le périmètre est limité au versant alsacien des massifs vosgiens et jurassiens. Le miel de châtaignier est récolté dans les collines sous-vosgiennes (Bas-Rhin et Haut-Rhin dans les forêts de Brumath et de Haguenau). Le miel de tilleul est issu des forêts de la Hardt (Haut-Rhin).

Les zones de collecte de miel, déterminantes pour la qualité et la typicité du miel, sont définies, mais l'extraction peut s'effectuer hors zone, la traçabilité étant assurée.

- 4.4. **Preuve de l'origine:** Les apiculteurs et les lieux de production sont identifiés, enregistrés et contrôlés. Les lieux de production sont obligatoirement situés en Alsace. Le contrôle de la traçabilité des miels est assuré par la tenue d'une comptabilité des étiquettes, qui est confrontée aux déclarations de récolte et aux stocks.
- 4.5. **Méthode d'obtention:** Les ruches sont placées dans un endroit comprenant les essences forestières ou floristiques correspondant au type de miel recherché: miel d'acacia, de tilleul, de sapin, de châtaignier, de forêt ou toutes fleurs. Le miel est extrait à maturité à froid, décanté, stocké et conditionné. Chaque lot fait l'objet d'une analyse physico-chimique et sensorielle. En outre, ces miels doivent être conformes aux critères physico-chimiques et organoleptiques définis dans le cahier des charges.

4.6. **Lien**

4.6.1. *Une caractéristique particulière liée au produit:* Chaque type de miel développe des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques propres, définies dans le cahier des charges et correspondant à la diversité floristique régionale. La diversité des miels alsaciens est directement issue de la diversité des écosystèmes: en effet, l'Alsace se caractérise par la présence d'une zone de montagne couverte de résineux, d'une zone de collines et de plateaux avec des vignes, des prairies et des forêts de hêtres et châtaigniers ainsi que d'une zone de plaine comprenant des cultures et des prairies. Cette diversité des écosystèmes offre ainsi des possibilités de récolte du début du printemps au début de l'automne avec une gamme variée de produits.

4.6.2. *Une réputation historique et actuelle:*

- La production de miel est attestée dès le VII^e siècle en Alsace.
- Au XVI^e siècle, divers ouvrages sont publiés parmi lesquels un traité d'apiculture datant de 1580 qui a servi de référence pendant près de deux siècles.
- Au cours de la seconde partie du XIX^e siècle, on assiste à une nouvelle phase de développement de l'apiculture alsacienne; au début du XX^e siècle, on compte plus de 50 000 ruches en Alsace.
- L'apiculture alsacienne contemporaine est caractérisée par l'existence d'un très grand nombre d'apiculteurs (on en compte près de 4 000), regroupés dans des organisations syndicales pyramidales et décentralisées. L'organisation du concours régional des miels d'Alsace à Colmar atteste de la vitalité de cette production.

4.7. Structure de contrôle

Nom: Certiqua (Association de certification des produits de qualité d'Alsace)

Adresse: 2, rue de Rome, F-67309 Schiltigheim Cedex.

4.8. Étiquetage: Miel d'Alsace, avec la mention obligatoire du type de miel (acacia, tilleul, sapin, châtaignier, forêt, toutes fleurs).

Fraîcheur, qualité et goût garantis, caractéristiques certifiées conformes par Certiqua, F-67309 Schiltigheim Cedex.

4.9. Exigences nationales: —

Numéro CE: G/F/00150/2000.08.24.

Date de réception du dossier complet: 30 juillet 2001.

Retrait de la notification d'une opération de concentration

(Affaire COMP/M.2720 — Alcoa/Elkem)

(2002/C 71/05)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

Le 20 février 2002, la Commission des Communautés européennes a reçu notification d'un projet de concentration entre Alcoa et Elkem. Le 13 mars 2002, les parties notifiantes ont informé la Commission qu'elles retiraient leur notification.
