

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 134/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»MIEL DE CORSE«/»MELE DI CORSICA«

EF-Nr.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (opdatering af kontaktoplysninger på den ansøgende sammenslutning og på kontrolinstanser)

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Erstattet forordning (EU) nr. 1151/2012.

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er)

3.1. Punktet »Varebeskrivelse«

Dette punkt konsolideres med dekret af 30. januar 1998 om den beskyttede oprindelsesbetegnelse og den dertilhørende tekniske gennemførelsesforordning af 1. juni 1999. Ændringerne angår følgende spørgsmål:

- a) Med henblik på at præcisere beskrivelsen af produktet inkluderes de forskellige varianter, der svarer til de forskellige typer honningproduktion i løbet af året, i varespecifikationen i henhold til beskrivelsen i det nationale dekret, der anerkender den registrerede oprindelsesbetegnelse. Desuden præciseres det, at det er valgfrit at kategorisere produktet i henhold til varianten, eftersom honning, der har den beskyttede oprindelsesbetegnelse, ikke systematisk tildeles en af de seks betegnelser.
- b) En gengivelsesfejl rettes: HMF-indholdet er højst 10 mg/kg på emballeringstidspunktet og ikke på høsttidspunktet.

Desuden ændres grænseværdierne for HMF-indholdet og vandindholdet for visse typer honning af følgende grunde:

Når den relative luftfugtighed overstiger 60 %, kan bier ikke producere honning med et vandindhold under 18 %. Dette er navnlig tilfældet for honning, der produceres i skyggefulde, fugtige skovområder, som f.eks. kastanjelunde (*châtaigneraie*), eller på meget våde årstider, som f.eks. det korsikanske efterår (*maquis d'automne*). Derfor har honning produceret i kastanjelunde og honning produceret i efterårsmaki pr. definition et højt vandindhold. Det foreslås i stedet, at vandindholdet for disse typer honning højst må være 19 %, idet denne ændring ikke ændrer selve produktet.

Som følge af deres blomsteroprindelse har honning produceret i *maquis de printemps*, der er lavet på trælyng (*Erica arborea*), et lavt glukose/fruktose-forhold og et højt indhold af di- og trisaccharider, hvilket betyder, at disse typer honning udkrystalliserer meget hurtigt. Af denne grund vil man ofte omsmelte honningen, idet de høje temperaturer fremskynder udtørringen af sukkeret og producerer HMF. Denne udtørring fremskyndes yderligere af surheden i lynghonninger, som har en pH-værdi på 3-4. Således har disse honningstyper et naturligt højere HMF-indhold end andre honningstyper. Det foreslås i stedet, at HMF-indholdet i honning produceret i *maquis de printemps*, der er lavet på trælyng (*Erica arborea*) højst må være 12 mg/kg på emballeringstidspunktet.

3.2. Punktet »Geografisk område«

Med henblik på at fjerne enhver dobbelttydighed gentages de trin i produktionsprocessen (høst og dekantering), der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, i varespecifikationen.

3.3. Punktet »Bevis for oprindelse«

Som følge af udviklingen i national og international lovgivning, konsolideres punktets »Bevis for, at produktet har oprindelse i det afgrænsede geografiske område« med henblik på at samle bestemmelser om oplysningspligt samt om registre til sporing af produktet og overvågning af produktionsbetingelserne.

Disse ændringer skyldes ændringer i ordningen for kontrol af oprindelsesbetegnelser, som blev indført ved forordning 2006/1547 af 7. december 2006 om bedre udnyttelse af landbrugsprodukter, skovbrugsprodukter, fødevarer og fiskerivarer. Navnlig er der fastsat bestemmelser for godkendelse af de erhvervsdrivende, som bekræfter, at de kan opfylde kravene i varespecifikationen for det varemærke, de ønsker at bruge. Kontrollen med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« foregår i overensstemmelse med en kontrolplan, der opstilles af et kontrolorgan.

Desuden er der under dette punkt tilføjet flere nye bestemmelser om registre og erklæringer, der skal muliggøre sporbarhed.

Teksten »Vignetten med navnet på oprindelsesbetegnelsen gør det muligt at identificere produktet og overvåge de producerede og omsatte mængder. Den skal være påklæbet glasset på et synligt sted«, som kræves ifølge national lovgivning om den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er indført i varespecifikationen.

Vignetten tjener to formål: for det første er det et sporingsværktøj for sektoren, og for det andet er det med til at identificere produktet. Den er således påklæbet alle produkter, der bærer oprindelsesbetegnelsen, med henblik på at sikre sporbarheden, og den gør det også muligt at identificere produktet, eftersom den bl.a. indeholder betegnelsen »Miel de Corse«/»Mele di Corsica«.

3.4. Punktet »Produktionsmetode«

Dette punkt konsolideres med dekret af 30. januar 1998 om den beskyttede oprindelsesbetegnelse og den dertilhørende tekniske gennemførelsesforordning af 1. juni 1999. Således tilføjes følgende bestemmelser fra disse retsakter:

- liste over plantesorter, der ikke må anvendes: navnlig raps, solsikke, hanekløver, boghvede og esparsette
 - kun ren bivoks må anvendes til tavlerne
 - liste over brændsler, der er godkendt som brændsel: fyrrenåle, eukalyptusblade, rosmarin osv.
 - forbuddet mod at fodre bierne træder i kraft 15 dage før trækperioden starter og gælder frem til høsten
 - der må kun høstes fra forseglede tavler. Ordet »helt« slettes fra sætningen »der må kun høstes fra helt forseglede tavler«. I virkeligheden er vokstavler til honning aldrig helt forseglede, selv ikke når honningen er moden og klar til at blive høstet. Ordet »helt« er derfor ikke rigtig passende, for selvom de fleste af tavlerne er forseglede, er det måske ikke alle cellerne, der er
 - udvindings- og emballeringsstedets særlige naturforhold
 - i forbindelse med filtrering, krav til filtrenes maskestørrelse, idet de elementer, som honningen indeholder efter gældende standard, skal kunne trænge igennem
 - tilladelse til at omsmelte honningen (én gang)
 - bestemmelse vedrørende krystallisering: »Kontrolleret krystallisering er tilladt og skal foretages i overensstemmelse med god biavlspødsis«.
- c) Sætningen »Honning, der sælges under den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Miel de Corse«/»Mele di Corsica«, skal være høstet og dekanteret på Korsika« flyttes til punktet »Præcis afgrænsning af det geografiske område« i varespecifikationen.
- d) Sætningen »Honningen skal have et pollenspekter svarende til den korsikanske flora, et vandindhold på under 18 % og et HMF-indhold på højst 10 mg/kg på emballeringstidspunktet« flyttes til punktet »Beskrivelse af produktet«.

3.5. Tilknytning

Dette punkt opdateres i henhold til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer.

Det suppleres desuden med henblik på mere detaljeret at forklare tilknytningen mellem honningens karakteristika, det geografiske område og erfaringen med produktionen.

3.6. *Punktet »Mærkning«*

Dette punkt opdateres for at fastslå, at ordene »Appellation d'origine contrôlée« eller »AOC« skal erstattes af ordene »Appellation d'origine protégée« eller »AOP«, og at EU's symbol for beskyttede oprindelsesbetegnelser, der er knyttet til disse ord, skal fremgå af produktets mærkning.

Teksten »Vignetten med navnet på oprindelsesbetegnelsen gør det muligt at identificere produktet og overvåge de producerede og omsatte mængder. Den skal være påklæbet glasset på et synligt sted« indføres. Den er påkrævet i henhold til national lovgivning om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel de Corse«/»Mele di Corsica«.

3.7. *Punktet »Krav i nationale bestemmelser«*

Som følge af ændringer i national lovgivning og nationale regler indeholder punktet »Krav i nationale bestemmelser« nu en tabel, der viser de vigtigste punkter, der bør tjekkes, deres referenceværdier og hvilke evalueringsmetoder, der skal benyttes.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»MIEL DE CORSE«/»MELE DI CORSICA«

EF-Nr.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Miel de Corse«/»Mele di Corsica«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1 *Produkttype*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør, m.m.)

3.2 *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Miel de Corse«/»Mele di Corsica« (korsikansk honning) er et produkt, der fremstilles af forskellige plantesorter og bærer tydeligt præg af øens flora.

Produktets generelle karakteristika kan beskrives i henhold til dets forskellige varianter, der svarer til følgende sæsoner i løbet af året:

Printemps (forår)

Maquis de printemps (forårsmaki)

Miellats du maquis (honningdugsmaki)

Châtaigneraie (kastanjelund)

Maquis d'été (sommermaki)

Maquis d'automne (efterårsmaki)

»Miel de Corse«/»Mele di Corsica« har dufte, aromastoffer og smagsstoffer, der varierer afhængig af varianten. Honningen må ikke have dufte, aromastoffer og smagsstoffer fra fremmede kilder.

For at kunne indplaceres i en af ovenstående kategorier skal honningen opfylde nedenstående krav til de visuelle, olfaktoriske og smagsmæssige karakteristika, og pollensammensætningen skal svare til de angivne plantesammensætninger.

Honningvariant	Visuelle karakteristika	Olfaktoriskekarakteristika	Smagskarakteristika	Vigtigste plantesammensætninger
Printemps (forår)	Meget lys til lys gylden	Intensitet: svag til medium Karakter: planter, blomster (kogt frugt eller mejeriprodukter)	Aromatisk intensitet: svag til medium Karakter: frugt, blomster, frisk og delikat eller frisk frugt, planter, mejeriprodukter Smag: normal eller medium sødme uden nogen nævneværdig syrlighed eller let syrlig Persistens og eftersmag: svag til medium og uden eftersmag	Klementintræet (<i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i>) i kombination med frugttræer og kiwifrugt samt forskellige sorter fra makien i det dyrkede område: cistrose, eg, humlesneglebælg, pil, brombær, hyben, myrte, eukalyptus, cytinus eller asfodel (<i>Asphodelus</i> sp.) eller fodervikke (<i>Vicia</i> sp.) eller slangehoved (<i>Echium</i> sp.) eller humlekopper af typen <i>Galactites</i> i kombination med forskellige typer maki (se <i>Erica maki</i>)
Maquis de printemps (forårsmaki)	Ravgul til mørk ravgul	Intensitet: medium Karakter: blomster, der til en vis grad karakteriseres som »kokos«, lakrids, læder	Aromatisk intensitet: medium, temmelig stærk Karakter: delikat, forholdsvis karakteristisk. Mørk karamel, kakao Smag: Normal sødme uden nogen nævneværdig syrlighed eller bitterhed Persistens og eftersmag: svag til medium, let eftersmag	Trælyng (<i>Erica arborea</i>) i kombination med andre nektargivende sorter, navnlig hindebæger eller sommerfuglelavendel (<i>Lavandula stoechas</i>) og/eller: — pil (<i>Salix</i> sp.) — humlesneglebælg (<i>Lotus</i> sp.) — slangehoved (<i>Echium</i> sp.) — kløver, asfodel — guldregn, tårngyvel — gul rundbælg (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — kortlæbe (<i>Teucrium</i> sp.), gyvel (<i>Genista</i> sp.) — hvidtjørn (<i>Crataegus monogyna</i>) med tilstedeværelsen af pollen fra: — cistrose, eg, mannaask — buksbom og/eller kastanje
Maquis de printemps (honningdugsmaki)	Mørk	Intensitet: svag Karakter: planter, skov, lettere skarp, karamel, lettere animalsk, moskus	Aromatisk intensitet: medium til stærk, forholdsvis stærk Karakter: moden frugt, tør. Kogt sukker, lakrids, karamel. (Balsamisk, kogt vin) Smag: ikke for sød, klart syrlig, maltagtig smag Persistens og eftersmag: forholdsvis persistent, forbliver forholdsvis længe i munden	De tre cistrosesorter (<i>Cistus</i> sp.) i kombination med hindebæger, cytinus (<i>Cytinus hypocistis</i>), tårngyvel, blåmunke (<i>Jasione montana</i>), humlekopper af typen <i>Galactites</i> , myrte (<i>Myrtus communis</i>), eukalyptus, osv eller eg og forskellige typer maki såsom <i>Erica</i> -maki

Honningvariant	Visuelle karakteristika	Olfaktoriske karakteristika	Smagskarakteristika	Vigtigste plantesammensætninger
Châtaigneraie (kastanjelund)	Ravgul til mørk ravgul	Intensitet: medium til stærk Karakter: fenol, aromatisk, skov, garvesyre	Aromatisk intensitet: medium til stærk Karakter: fenol, overmodne æbler Smag: svagt sød, bitter garvesyre, (forholdsvis) tydeligt bitter Persistens og eftersmag: meget persistent, forbliver længe i munden. Bitter eftersmag	Kastanje (<i>Castanea sativa</i>) primært i kombination med: brombær (<i>Rubus</i> sp.) og forskellige makisammensætninger: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i> med eg og cistrose såvel som vedbend (<i>Hedera helix</i>) og klematis (<i>Clematis</i> sp.)
Maquis d'été (sommermaki)	Lys til lys ravgul	Intensitet: svag til meget svag Karakter: planter, generisk honning	Aromatisk intensitet: medium, forholdsvis aromatisk for en let honning Karakter: blomster, frugt, aromatisk, aromatisk skov Smag: forholdsvis sød uden nogen nævneværdig syrlighed eller bitterhed Persistens og eftersmag: svag persistens og ingen eftersmag	— gul rundbælg (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — forskellige gyvelsorter (<i>Genista</i> sp.) — velduftende kortlæbe (<i>Teucrium marum</i>) — brombær (<i>Rubus</i> sp.) — kommentimian (<i>Thymus herba-barona</i>)
Maquis d'automne (efterårsmaki)	Lys ravgul	Intensitet: medium til stærk Karakter: fenol, kaffegrums, bark, skov (ensian)	Aromatisk intensitet: medium til stærk Karakter: fenol, kaffegrums Smag: forholdsvis tydelig, klart bitter Persistens og eftersmag: Persistent til meget persistent med en bitter eftersmag	Jordbærtræk (<i>Arbutus unedo</i>) i kombination med: — vedbend (<i>Hedera helix</i>) — kastanje (<i>Castanea sativa</i>) — brombær (<i>Rubus</i> sp.) — dittrichia viscosa (<i>Inula viscosa</i>) — sarsaparil (<i>Smilax aspera</i>)

Honningen skal have følgende karakteristika:

et pollenspekter, der er typisk for dens korsikanske oprindelse

et vandindhold på højst 18 % med undtagelse af honning produceret i châtaigneraie og sene træk produceret i maquis d'automne, som må have et vandindhold på højst 19 %.

et indhold af hydroxymethylfurfural (HMF) på højst 10 mg/kg på emballeringstidspunktet med undtagelse af honning produceret i maquis de printemps, der er lavet af trælyng (*Erica arborea*), som må have et HMF-indhold på højst 12 mg/kg på emballeringstidspunktet.

Honningen skal hidrøre fra nektar og/eller honningdug, som bier af den korsikanske økotype *Apis Mellifera Mellifera* (L.) har indsamlet i naturlige plantesamfund på Korsika.

Honning fra dyrkede plantersorter (navnlige raps, solsikke, hanekløver, boghvede og esparsette) bortset fra citrusplantager er udelukket som beskyttet oprindelsesbetegnelse.

3.3 Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4 Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Forbuddet mod at fodre bierne træder i kraft 15 dage før trækperioden starter og gælder frem til høsten.

3.5 Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Høst og dekantering skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6 Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7 Specifikke mærkningsregler

Udover de oplysninger, som kræves i henhold til national lovgivning, skal mærkningen af honning med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« indeholde:

— ordene »Miel de Corse«/»Mele di Corsica«

— ordene »Appellation d'origine protégée« eller »AOP«

— EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Ordene »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« skal være skrevet med bogstaver, der er mindst halvt så store som de største bogstaver på mærkningen. Umiddelbart efter disse ord — der må ikke stå anden tekst imellem — skal der stå »appellation d'origine protégée« eller »AOP«.

Teksten skal være letlæselig og skrevet med uudslettelige bogstaver. Hele teksten skal være placeret inden for samme synsfelt, der også kan indeholde referencer til de forskellige varianter med mindre skrift.

Oplysninger om blomster- eller planteoprindelsen er kun tilladt i forlængelse af oplysningerne om varianter, og såfremt produktet primært hidrører fra det indikerede oprindelsessted og har de krævede organoleptiske, fysisk-kemiske og honning-palynologiske egenskaber.

Vignetten med navnet på oprindelsesbetegnelsen gør det muligt at identificere produktet og overvåge de producerede og omsatte mængder. Den skal være påklæbet glasset på et synligt sted.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område udgøres af hele øen Korsika (departementerne Haute-Corse og Corse du Sud)

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Det fysiske miljøes egenart

Økarakter og geografisk identitet:

Korsika er karakteriseret ved et originalt naturligt miljø. Dens økarakter er en fordel ved afgrænsningen af produktionsområdet.

Korsika er en bjergrig ø med et meget ujævnt terræn. Den er opdelt i tre primære geologiske enheder: krystallinsk i vest og syd, skifrig i nord og øst og en sedimentær fordybning centralt på øen.

Jorden er overvejende sur, hvilket betyder, at størstedelen af øens plantesorter er sorter, der vokser på sur jordbund.

Temperaturerne på Korsika er milde med rigelig, men uregelmæssig nedbør.

Eftersom der er stor forskel på kystlinje og bjergtoppe for så vidt angår temperaturer og nedbør, kan man opdele øen i tre forskellige typer klima. Det er ikke overraskende, at en sådan natur er hjemsted for et originalt planteliv med blomstersammensætninger og plantebælter, der er unikke for Korsika.

Den korsikanske maki har en række klart definerede strukturelle, arkitektoniske og blomsterkarakteristika, der unægteligt er knyttet til øens terræn. Det drejer sig om vegetation, der er endemisk for øen, og som dækker meget store områder. Den strækker sig fra kystlinjen og helt op til 1 200 meters højde spredt ud over hele øen.

Visse plantesorter dækker øen meget tæt og er spredt ud over et stort område fra kystlinjen og op til højere beliggende terræn, hvor blomstringen bliver mere forskudt. Dette medfører en meget stabil sæsonproduktion, såvel som regional produktion, af nektar med mængder, der varierer i henhold til årstiderne: trælyng i hele forårssæsonen, kastanje først på sommeren og jordbærtræ i efteråret og om vinteren.

Mens disse eksempler afspejler regionens uforanderlige karakter, findes der også et væld af mere lokale sorter, som har særlige jordbundsbedingede og/eller varmebehov. De kan bruges til at definere særlige mikroregionale karakteristika.

Den traditionelle biavl er tilpasset, så den udnytter potentialet i denne særlige flora mest muligt.

Det menneskelige miljøes egenart

De værktøjer og skrifter, der er knyttet til biavl på Korsika, vidner om erhvervets lange historie.

Talrige skrifter vidner således om, at der allerede i oldtiden var store mængder honning på Korsika.

Forfatterne af disse gamle skrifter fremhæver det høje produktionsniveau, den økonomiske betydning (afgifter) og honningens medicinske egenskaber, der tilsammen afspejler honningens store betydning for øen.

Helt tilbage i det 16. og 17. århundrede viser de retlige myndigheders interesse for biavl tydeligt, at dette erhverv er blevet en selvstændig landbrugsaktivitet.

I 1976 begynder biavlerne at mødes og udarbejde en ambitiøs plan for udviklingen af sektoren. De første forsknings- og udviklingsprojekter sættes i gang, navnlig med henblik på at karakterisere bibestandene — af hensyn til udvælgelsen — og produktet som helhed og dermed opstille en referenceramme.

I dag er biavl atter hovedaktivitet for størstedelen af landbrugerne/producenterne på øen.

Da man ophørte med at indsamle honning fra vilde bisamfund, udviklede biavlerne en række værktøjer, der passede til deres erhvervs behov. Selvom de er forskellige fra dem, der generelt anvendes i dag, kan man stadig finde nogle af disse værktøjer ude i landsbyerne. Med andre ord er biavl en integreret del af Korsikas historie.

En særlig bibestand: den korsikanske økotype

En biometrisk undersøgelse af mere end 6 000 indikatorer har vist, at øen har en hjemmehørende bibestand, der adskiller sig fra både den gule bi og den sorte bi, der bor på kontinentet, ved en længere tunge, et højere cubital indeks og en forholdsvis kort behåring.

I forbindelse med biavl og honningproduktion er denne økotype, der tydeligt adskiller sig fra andre typer, og som har tilpasset sig de naturlige forhold, navnlig klimavariationerne, i stand til at få mest muligt ud af de særlige blomstringsperioder, der finder sted i årets løb.

Den korsikanske økotypes særlige biologiske årscyklus viser, hvor godt den har tilpasset sig miljøet, som er middelhavsklima. Den kritiske periode falder sammen med sommertørken (æglægning forebygges i august), mens udviklingen kun stopper kortvarigt i vinterperioden — ude ved kystlinjen dog næsten ikke. I forbindelse med biavl og honningproduktion betyder det, at alle de naturlige ressourcer er pålidelige og kan udnyttes rationelt.

5.2. Produktets egenart

Honningen »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« er et autentisk produkt, der kan inddeles i forskellige varianter. Varianten svarer til de forskellige sæsoner inden for biavl og honningproduktion.

Der er to mulige botaniske oprindelser: enten blomster eller honningdug.

Produktet har et bredt spekter af dufte, aromaer, smage og farver afhængig af dets botaniske oprindelses mangfoldighed. De fleste honninger kategoriseres og mærkes. Skalaen går fra de mildeste til de stærkeste honninger, fra de lyseste til de mørkeste, med aromaer, der kan være blomsteragtige, frugt-agtige, aromatiske eller fenolagtige.

Alle uønskede dufte, aromaer og smage er dog forbudt (en udtalt lugt af røg, gammelt voks osv.).

Honningen skal være fri for fremmede elementer og urenheder, der har en diameter på mere end 1/10 mm, f.eks. voks. De eneste elementer, som honningen naturligt må indeholde, er mikroskopiske partikler (pollenkorn eller alger eller mikroskopiske svampesporer, hvis der er tale om honningdug).

Vandindholdet garanterer en bedre kvalitet, eftersom det forhindrer enhver udvikling, der kan føre til gæring.

HMF-indholdet, der er et resultat af nedbrydningen af fruktose, sikrer produktets friskhed, eftersom det øges i takt med honningens alder.

Pollenanalysen tilvejebringer oplysninger om honningens korsikanske og mikroregionale oprindelse på grundlag af markørerne i honningen. Den detekterer nektar fra olieholdige afgrøder (f.eks. raps eller solsikke, som dog sjældent dyrkes i stor skala på Korsika), eftersom honning med sådant indhold ikke må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

De plantesorter, der er identificeret efter en komplet opgørelse over pollenindholdet i honningen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, skal være regionale sorter. Det er særlig vigtigt, at plantesorter, der ikke er en del af den korsikanske flora eller som er meget lokale, men typiske for andre europæiske middelhavshonninger, ikke er tilstede.

Honning med den beskyttede oprindelsesbetegnelse må ikke indeholde pollen fra følgende plantesorter:

Dyrkede sorter:

- *Onobrychis viciifolia*: esparsette
- *Brassica napus*: raps
- *Helianthus annuus*: solsikke
- *Hedysarum coronarium*: hanekløver
- *Fagopyrum esculentum*: boghvede

Vilde sorter:

- af slægten *Hypocoum*

- *Loranthus europæus*
- *Rhus cotinus* og *Rhus coriaria*
- *Calluna vulgaris*
- *Thymus vulgaris*

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

De typiske egenskaber for »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« er et resultat af naturen og navnlig klimaet, de topografiske forhold og jordbundsforholdene. Eftersom Korsika er en bjergrig ø, ligge plantebælterne meget tæt.

Honningens organoleptiske egenskaber afspejler meget stærkt de primære plantesorter, der anvendes til fremstillingen af produktet.

De forskellige varianter afslører forbindelsen mellem de organoleptiske specifikationer for »Miel de Corse«/»Mele di Corsica« og de primære plantesammensætninger, der er typiske for øen. De repræsenterer de vigtigste nektargivende planters blomstringsperioder.

Hver af varianterne er knyttet til et landskab, en plantefysiognomi og blomstersammensætninger, der repræsenterer områdets typiske karakteristika.

Produktionens egenart, der næsten udelukkende omfatter den naturlige vegetation, resulterer i en mere mangfoldig produktion i løbet af året og mere variation inden for et bestemt år, end det er tilfældet med dyrkede plantesorter.

Høsten fordeles jævnt over hele året fra april til oktober-november, men kan strække sig helt til februar.

Den korsikanske floras unikke aspekter er afgørende for at kunne bestemme honningens geografiske oprindelse.

De forskellige kombinationer af både de primære ingredienser (sukker og vand) og de sekundære ingredienser (andet), som har indflydelse på honningens karakteristika, er tydeligt forbundet med den flora, der leverer råmaterialerne til produktet.

Når tilknytningen til det geografiske område skal fastslås, spiller pollenanalyser og organoleptiske analyser en vigtig rolle, navnlig fordi de er med til at identificere honningens særlige egenskaber. Pollenindholdets kvalitet og mængde varierer i henhold til honningernes forskellige geografiske og botaniske oprindelse. Pollenkorn, som identificerer honningens oprindelsesart, er en indikator for interaktionen mellem bikolonien og det omgivende miljø og fastslår produktets tilknytning til det geografiske område. Denne analyse tilvejebringer oplysninger om honningens korsikanske og mikro-regionale oprindelse på grundlag af markørerne (pollenkornene) i honningen.

Den visuelle, olfaktoriske og smagsmæssige undersøgelse, som er en del af de organoleptiske og sensoriske analyser, gør det muligt at kategorisere honningen efter farve, aroma og smag. De forskellige sanseindtryk, som disse honninger giver, er direkte knyttet til deres oprindelsessted og deres sammensætning.

Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeCorse.pdf>

⁽³⁾ Se fodnote 2.