

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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**

(2013/C 134/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

## ÄNDERUNGSANTRAG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

## ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

## „MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“

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

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

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Aktualisierung der Kontaktdaten der Erzeugervereinigung und der Kontrollenrichtungen)

2. **Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

### 3. Änderung(en)

#### 3.1 Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Diese Rubrik wurde mit dem Dekret vom 30. Januar 1998 über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung und mit den seit 1. Juni 1999 anwendbaren Durchführungsvorschriften dazu in Einklang gebracht. Die Änderungen betreffen Folgendes:

- a) Zur Klarstellung der Beschreibung des Erzeugnisses wurde die Sortenpalette, die der Abfolge der Honigerzeugung im Jahresverlauf entspricht, in der Form in die Spezifikation aufgenommen, in der sie in den innerstaatlichen Rechtsvorschriften zur Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung festgelegt ist. Außerdem wird festgelegt, dass diese Sortenpalette insoweit unverbindlich ist, als Honig mit der geschützten Ursprungsbezeichnung nicht systematisch eine der sechs Sortenangaben trägt.
- b) Ein Übertragungsfehler wird berichtigt: Der HMF-Gehalt beträgt höchstens 10 mg/kg bei der Verpackung und nicht bei der Ernte.

Die HMF-Grenzwerte und der Wassergehalt bestimmter Honigsorten werden außerdem aus folgenden Gründen geändert:

Bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von mehr als 60 % sind Bienen nicht in der Lage, Honig mit einem Wassergehalt von weniger als 18 % zu erzeugen. Dies gilt vor allem für Honigsorten, die in schattigen, feuchten Wäldern (z. B. Kastanienwäldern) oder im Laufe sehr feuchter Jahreszeiten, wie der Herbst in Korsika, erzeugt werden. Deswegen hat Kastanienblütenhonig oder im Herbst erzeugter Macchia-Honig von Natur aus einen höheren Wassergehalt. Es wird daher vorgeschlagen, bei diesen Honigsorten den zulässigen Wassergehalt auf 19 % anzuheben, da diese Änderung mit keiner Änderung der Produkteigenschaften einhergeht.

Im Frühjahr erzeugter Macchia-Honig auf Heidekrautbasis (*Erica arborea*) weist wegen der Tracht aus diesen Blüten ein geringes Fructose/Glucose-Verhältnis und einen hohen Gehalt an Di- und Trisacchariden auf, weshalb diese Honigarten sehr schnell kristallisieren. Tatsächlich verflüssigen die Imker den Honig häufig wieder; durch die höhere Temperatur wird die Entwässerung von Zuckern beschleunigt, so dass letztendlich HMF (Hydroxymethylfurfural) entsteht. Diese Entwässerung von Zuckern wird zudem durch den Säuregehalt von Heidehonig weiter beschleunigt, dessen pH-Wert zwischen 3 und 4 liegt. Solcher Honig weist daher naturgemäß einen höheren HMF-Gehalt auf als anderer Honig. Deswegen wird vorgeschlagen, den zulässigen HMF-Gehalt von im Frühjahr erzeugtem Macchia-Honig („miel de maquis de printemps“) auf Heidekraut-Basis (*Erica arborea*) auf bis zu 12 mg/kg bei der Verpackung anzuheben.

#### 3.2 Rubrik „Geografisches Gebiet“

Um jeglichen Zweifel auszuräumen, werden alle Produktionsschritte, die im geografischen Gebiet stattfinden müssen (Ernte und Klären), in der Spezifikation aufgezählt.

#### 3.3 Rubrik „Ursprungsnachweis“

Angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Regelungen wurde die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ konsolidiert. Sie fasst nun namentlich die Meldepflichten und das Führen von Registern im Zusammenhang mit der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und der Überwachung der Erzeugungsbedingungen zusammen.

Diese Änderungen gehen auf die Reform des Systems zur Kontrolle von Ursprungsbezeichnungen zurück, die mit der Ordonnance 2006-1547 vom 7. Dezember 2006 über die Valorisierung von land- oder forstwirtschaftlichen Erzeugnissen oder Nahrungsmitteln und Meeresprodukten („loi d'ordonnance 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer“) durchgeführt wurde. Den Erzeugern soll insbesondere bescheinigt werden, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, einzuhalten. Die Kontrolle der Spezifikation der g.U. „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ erfolgt nach einem Kontrollplan, der von einer Kontrollstelle aufgestellt wird.

Ferner wurden in dieser Rubrik mehrere Bestimmungen in Bezug auf Register und Unterlagen hinzugefügt und ergänzt, die die Rückverfolgbarkeit des Honigs gewährleisten sollen.

Folgende Bestimmung stammt aus den innerstaatlichen Vorschriften über die AOC und wurde in die Spezifikation aufgenommen: „Das Etikett mit dem Namen der Ursprungsbezeichnung gestattet es, das Erzeugnis zu identifizieren und die erzeugten und vermarkteten Mengen zu ermitteln. Es ist gut sichtbar auf dem Gefäß anzubringen.“

Das Etikett erfüllt zwei Zwecke: Es ist einerseits Teil eines Systems, mit dem sich die Produktionskette zurückverfolgen lässt, und andererseits Träger der Produktidentifikation. Für die Rückverfolgbarkeit wird es auf jedem Gefäß mit Honig, der die Ursprungsbezeichnung trägt, angebracht. Das Etikett dient aber auch zur Identifizierung des Produkts, da es namentlich die Bezeichnung „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ trägt.

### 3.4 Rubrik „Herstellungsverfahren“

Diese Rubrik wurde mit dem Dekret vom 30. Januar 1998 über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung und mit den seit 1. Juni 1999 anwendbaren Durchführungsvorschriften in Einklang gebracht. Folgende Bestimmungen aus den genannten Rechtstexten wurden in die Spezifikation aufgenommen:

- Liste der ausgeschlossenen Kulturpflanzen: namentlich Raps, Sonnenblume, Spanische Esparsette, Buchweizen, Esparsette;
  - für die Rahmen darf ausschließlich reines Bienenwachs verwendet werden;
  - Liste der als Brennstoff zulässigen Arten: Tannennadeln, Eukalyptusblätter, Rosmarin usw.;
  - Verbot der Bienenfütterung in einem Zeitraum, der 15 Tage vor Beginn der Trachtzeit beginnt und bis zur Honigernte dauert;
  - der Honig ist aus verdeckelten Waben zu ernten. In dem Satz „zur Ernte sind vollständig verdeckelte Waben zu verwenden“ wurde das Wort „vollständig“ gestrichen. In Wirklichkeit sind Honigwaben nie vollständig verdeckelt, auch dann nicht, wenn der Honig reif und erntebereit ist. Das Wort „vollständig“ ist nicht geeignet, denn die meisten Waben sind zwar verdeckelt, es ist aber möglich, dass einige Waben noch offen sind;
  - besondere Merkmale des Raums für die Honigentnahme und -verpackung;
  - für das Sieben/Seihen werden Anforderungen an die Maschenöffnung gestellt. Diese müssen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften für die festen Honigbestandteile durchlässig sein;
  - Genehmigung, Honig (einmal) wieder zu verflüssigen;
  - Bedingungen für das Auskristallisieren: „Die gelenkte Kristallisation ist zulässig und muss nach ordentlicher Imkerpraxis durchgeführt werden.“
- c) Der Satz „Honig mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Miel de Corse‘/‚Mele di Corsica‘ darf ausschließlich in Korsika geerntet und geklärt worden sein“ wurde in die Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ umgestellt.
- d) Der Satz „Der Honig muss ein Pollenspektrum besitzen, das dem korsischen Ursprung entspricht, wobei der Wassergehalt weniger als 18 % betragen muss und der HMF-Gehalt bei der Verpackung höchstens 10 mg/kg erreichen darf“ wurde in die Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ umgestellt.

### 3.5 Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“

Diese Rubrik wurde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel aktualisiert.

Sie wurde auch ergänzt, um den Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des Honigs, dem geografischen Gebiet und dem Know-how deutlicher zu machen.

### 3.6 Rubrik „Etikettierung“

Diese Rubrik wurde aktualisiert; jetzt wird darauf verwiesen, dass die Angabe „Appellation d'origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) bzw. „AOC“ durch die Angabe „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) bzw. „AOP“ ersetzt wurde und dass das entsprechenden Bildzeichen der Europäischen Union auf den Etiketten der Produkte angebracht sein muss.

Folgende in den französischen Rechtsvorschriften für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ vorgesehene Bestimmung wurde aufgenommen: „Das Etikett mit dem Namen der Ursprungsbezeichnung gestattet es, das Erzeugnis zu identifizieren und die erzeugten und vermarkteten Mengen zu ermitteln. Es ist gut sichtbar auf dem Gefäß anzubringen.“

### 3.7 Rubrik: „Einzelstaatliche Anforderungen“

Angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Regelungen wird die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten, den Referenzwerten und der Bewertungsmethode dargestellt.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

#### zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

#### „MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“

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

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

#### 1. Name

„Miel de Corse“/„Mele di Corsica“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

##### 3.1 Erzeugnisart

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 Bezeichnung „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ ist ein Erzeugnis von komplexer floraler Zusammensetzung mit typischen Geschmackselementen der Inselflora.

Die allgemeinen Merkmale des Erzeugnisses schlagen sich in einer Palette unterschiedlicher Sorten nieder, die der natürlichen Abfolge des Honigaufkommens im Jahresverlauf entsprechen und folgende Bezeichnungen tragen:

„Printemps“ (Frühjahr),

„Maquis de printemps“ (Frühjahrs-Macchia-Honig),

„Miellats du maquis“ (Macchia-Honigtau-Honig),

„Châtaigneraie“ (Kastanienblütenhonig),

„Maquis d'été“ (Sommer-Macchia-Honig),

„Maquis d'automne“ (Herbst-Macchia-Honig).

Der Duft, das Aroma und der Geschmack von „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ kann je nach Honigsorte unterschiedlich sein. Der Honig darf keinen Fremdgeruch oder -geschmack und kein Fremdaroma aufweisen.

Honig, der eine Sortenbezeichnung trägt, muss zum einen die nachstehend beschriebenen visuellen, aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften und zum anderen die Pollenzusammensetzung aufweisen, die den beschriebenen Blütenkombinationen entspricht.

| Honigsorte                                    | Visuelle Eigenschaften                     | Geruchseigenschaften   | Geschmackseigenschaften  | Gängigste Blütenkombinationen   |
|---|--|--|--|---|
| Printemps                                     | Sehr hell bis hellgold                     | Intensität: Gering bis mittel<br><br>Charakter: Pflanzlich, blumig (nach gegartem Obst oder nach Milch)              | Intensität des Aromas: Gering bis mittel<br><br>Charakter: Fruchtig, blumig, frisch-delikat oder fruchtig-frisch, pflanzlich, nach Milch<br><br>Geschmack: Normal- oder mittelsüß, ohne besonderen Säuregeschmack oder leicht säuerlich<br><br>Nachhaltigkeit und Nachgeschmack: Gering bis mittel ohne Nachgeschmack.               | Blüten des Clementinenbaums ( <i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i> ) in Verbindung mit anderen Obstbäumen und Kiwipflanzen sowie mit verschiedenen Macchia-Arten aus der Umgebung der Anpflanzung: Zistrose, Eiche, Hornklee, Weide, Brombeere, Heckenrose, Myrte, Eukalyptus, Gelber Zistrosenwürger<br>oder<br>Affodil ( <i>Asphodelus</i> sp.) oder Wicke ( <i>Vicia</i> sp.) oder Natternkopf ( <i>Echium</i> sp.) oder Disteln wie die Milchfleckdistel ( <i>Galactites</i> ) in Verbindung mit verschiedenen Macchia-Arten (bzw. Baumheiden-Macchia)                |
| Maquis de printemps (Frühjahrs-Macchia-Honig) | Bernsteinfarben bis dunkel-bernsteinfarben | Intensität: Mittel<br><br>Charakter: Blumig, mehr oder weniger stark nach Kokosnuss, Lakritze, Leder                 | Intensität des Aromas: Mittel, mehr oder weniger vollmundig<br><br>Charakter: Delikat, mehr oder weniger typisch. Nach dunklem Karamell, Kakao<br><br>Geschmack: Normal süß ohne besonderen Säure- oder Bittergeschmack<br><br>Nachhaltigkeit und Nachgeschmack: Gering bis mittel, schwacher Nachgeschmack                          | Baumheide ( <i>Erica arborea</i> ) in Verbindung mit anderen Trachtpflanzen, vor allem Schopflavendel ( <i>Lavandula stoechas</i> ) und/oder:<br>— Weide ( <i>Salix</i> sp.)<br>— Hornklee ( <i>Lotus</i> sp.)<br>— Natternkopf ( <i>Echium</i> sp.)<br>— Klee, Affodil<br>— Geißklee, Stacheliger Dornginster<br>— Dornigem Wundklee ( <i>Anthyllis hermanniae</i> )<br>— Gamander ( <i>Teucrium</i> sp.), Ginster ( <i>Genista</i> sp.)<br>— Weißdorn ( <i>Crataegus monogyna</i> )<br>mit Pollen von<br>— Zistrose, Eiche, Manna-Esche<br>— Buchsbaum und/oder Kastanienbaum |
| Miellats du maquis (Macchia-Honigtau-Honig)   | Dunkel                                     | Intensität: Gering<br><br>Charakter: Nach Pflanzen, Holz, etwas scharf, nach Karamell, leicht nach Tier, nach Muskat | Intensität des Aromas: Mittel, bis stark, mehr oder weniger vollmundig.<br><br>Charakter: Nach reifem Obst, Trockenobst, gekochtem Zucker, Lakritze, Karamell. (nach Balsam-Essig, „vin cuit“ (Süßwein))<br><br>Geschmack: Nicht zu süß, deutlich sauer, malzig<br><br>Nachhaltigkeit und Nachgeschmack: Ziemlich nachhaltig im Mund | Die drei Zistrosenarten ( <i>Cistus</i> sp.) in Verbindung mit Schopflavendel, Gelbem Zistrosenwürger ( <i>Cytinus hypocistis</i> ), Stacheligem Dornginster, Sandrapunzel ( <i>Jasione montana</i> ), Disteln wie die Milchfleckdistel ( <i>Galactites</i> ), Myrte ( <i>Myrtus communis</i> ), Eukalyptus usw<br>oder<br>Eiche ( <i>Quercus</i> sp.) und verschiedene Macchia-Arten bzw. Baumheiden-Macchia   |

| Honigsorte                              | Visuelle Eigenschaften                    | Geruchseigenschaften   | Geschmackseigenschaften  | Gängigste Blütenkombinationen  |
|---|---|--|--|--|
| Châtaigne-raie (Kastanienblütenhonig)   | Bernsteinfarben bis dunkelbernsteinfarben | Intensität: Mittel bis stark<br><br>Charakter: Nach Phenol, aromatisch, nach Holz, tanninähnlich | Intensität des Aromas: Mittel bis stark<br><br>Charakter: Nach Phenol, Apfel, Mangold<br><br>Geschmack: Wenig süß, scharf, tanninähnlich, deutlich herb (mehr oder weniger)<br><br>Nachhaltigkeit und Nachgeschmack: Sehr nachhaltig im Mund. Herber Nachgeschmack                                     | Kastanien ( <i>Castanea sativa</i> ) hauptsächlich in Verbindung mit<br>Brombeere ( <i>Rubus</i> sp.) und anderen <i>Macchia</i> -Arten:<br>— Heidekraut<br>— Wundklee<br>— Gamander<br>— Ginster<br>mit Eiche und Zistrose sowie mit Efeu ( <i>Hedera helix</i> ) und Waldrebe ( <i>Clematis</i> sp.) |
| Maquis d'été (Sommer-Macchia-Honig)     | Hell bis hellbernsteinfarben              | Intensität: Gering bis sehr gering<br><br>Charakter: Pflanzlich, honigtypisch                    | Intensität des Aromas: Mittel, für einen hellen Honig sehr aromatisch<br><br>Charakter: Blumig, fruchtig, aromatisch, nach aromatischem Holz<br><br>Geschmack: Normal süß ohne besonderen Säure- oder Bittergeschmack<br><br>Nachhaltigkeit und Nachgeschmack: Wenig nachhaltig und ohne Nachgeschmack | — Dorniger Wundklee ( <i>Anthyllus hermanniae</i> )<br>— verschiedene Ginsterarten ( <i>Genista</i> sp.)<br>— Katzen-Gamander ( <i>Teucrium marum</i> )<br>— Brombeere ( <i>Rubus</i> sp.)<br>— Korsischer Thymian ( <i>Thymus herba-barona</i> )  |
| Maquis d'automne (Herbst-Macchia-Honig) | Hellbernsteinfarben                       | Intensität: Mittel bis stark<br><br>Charakter: Nach Phenol, Kaffeesatz, Rinde, Holz              | Intensität des Aromas: Mittel bis stark<br><br>Charakter: Nach Phenol, Kaffeesatz<br><br>Geschmack: Mehr oder weniger ausgeprägt bitter, deutlich erkennbar<br><br>Nachhaltigkeit und Nachgeschmack: Nachhaltig bis sehr nachhaltig mit herbem Nachgeschmack   | Erdbeerbaum ( <i>Arbutus unedo</i> ) in Verbindung mit<br>— Efeu ( <i>Hedera helix</i> )<br>— Kastanie ( <i>Castanea sativa</i> )<br>— Brombeere ( <i>Rubus</i> sp.)<br>— Klebrigem Alant ( <i>Inula viscosa</i> )<br>— Rauer Stechwinde ( <i>Smilax aspera</i> )                                      |

Der Honig muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

Das Pollenspektrum entspricht dem Ursprung in Korsika;

ein Wassergehalt von weniger als 18 %, ausgenommen Kastanienblütenhonig und Honig „Maquis d'automne“ aus spät gesammeltem Honigtau, deren Wassergehalt weniger als 19 % betragen muss;

ein Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) von höchstens 10 mg/kg beim Verpacken, ausgenommen Honig „Maquis de printemps“ aus Baumheiden-Tracht (*Erica arborea*), dessen HMF-Gehalt höchstens 12 mg/kg beim Verpacken betragen darf.

Der Honig muss aus Blütentracht und/oder aus Honigtau stammen, die bzw. das von Bienen des korsischen Ökotyps *Apis mellifera mellifera* L. in spontan gebildeten, natürlichen Pflanzengesellschaften Korsikas gesammelt wurde.

Honig, der von Kulturpflanzen (außer Zitrusanpflanzungen) stammt (namentlich Honig von Blüten von Raps, Sonnenblume, Spanischer Esparsette, Buchweizen, Esparsette), ist ausgeschlossen.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Bienen dürfen in einem Zeitraum, der 15 Tage vor Beginn der Trachtzeit beginnt und bis zur Honigernte dauert, nicht gefüttert werden.

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der Honig muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geerntet und geklärt worden sein.

### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben weisen Etiketten für Honig, der die geschützte Ursprungsbezeichnung „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ trägt, Folgendes auf:

- die Bezeichnung „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“;
- die Angabe „Appellation d'origine protégée“ oder „AOP“;
- das Bildzeichen der Europäischen Union für eine g.U.

Die Angabe „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ muss in Buchstaben gedruckt sein, die mindestens halb so groß sind wie die größten Buchstaben auf dem Etikett. Unmittelbar vor oder nach dieser Angabe steht die Angabe „Appellation d'Origine Protégée“ oder „AOP“. Zwischen diesen beiden Angaben darf nichts anderes stehen.

Diese Angaben sind sichtbar, lesbar und unverwischbar anzubringen. Sie sind in ein und demselben Sichtfeld gruppiert. In diesem Sichtfeld dürfen sich in kleineren Buchstaben die Angaben zur Sorte befinden.

Eine Angabe zur Blüten- oder Pflanzentracht ist nur dann als Ergänzung der Sortenangabe zulässig, wenn das Erzeugnis hauptsächlich von der angegebenen Blütensorte stammt und deren organoleptische und physikalisch-chemische Eigenschaften aufweist sowie deren Pollen enthält.

Das Etikett mit dem Namen der Ursprungsbezeichnung gestattet es, das Erzeugnis zu identifizieren und die erzeugten und vermarkteten Mengen zu ermitteln. Es ist gut sichtbar auf dem Gefäß anzubringen.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die gesamte Insel Korsika (Departements Haute-Corse und Corse du Sud).

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Besonderheit der physischen Umwelt

Insellage und geografische Eigenheit:

Die Insel Korsika ist durch die Besonderheit ihrer natürlichen Umwelt geprägt. Für die Abgrenzung des Erzeugungsgebiets ist die Insellage ein Vorteil.

Korsika ist eine Insel mit schroffen Berghängen. Sie ist in drei große geologische Einheiten gegliedert: Kristallgestein im Westen und im Süden, Schiefer im Norden und im Westen sowie eine Senke mit Sedimenten in der Mitte.

Die Böden sind mehr oder weniger sauer, weshalb überwiegend säureliebende Pflanzen zu finden sind.

In Korsika herrschen milde Temperaturen, die Niederschlagsmenge ist groß, aber unregelmäßig verteilt.

Beim Übergang von der Küste ins Hochgebirge lassen sich anhand des Temperatur- und Niederschlagsunterschieds drei verschiedene Klimazonen unterscheiden. In dieser Umwelt kommt eine besondere Flora mit Pflanzengesellschaften und einer in nach Höhenlagen gestaffelten, für Korsika typischen Vegetation natürlich vor.

Die korsische Macchia ist aufgrund ihrer strukturellen und floralen Eigenschaften einmalig und typisch für die Insel. Sie bildet dort eine endemische Vegetation, die auf der ganzen Insel riesige Flächen bedeckt, die sich von der Küste bis auf etwa 1 200 m Höhe erstrecken.

Einige Arten bilden eine sehr dichte Pflanzendecke, die weit verbreitet ist, von der Küste bis in die höheren Lagen reicht und entsprechend zeitlich gestaffelt blüht. Dies führt über die einzelnen Jahreszeiten zu einem konstanten regionalen Nektarangebot, dessen Menge vom jeweiligen Jahresklima abhängt: Baumheide über das ganze Frühjahr; Kastanie zu Beginn des Sommers; Erdbeerbaum im Herbst und Winter.

Diese in der gesamten Region vertretenen, dominanten Pflanzen werden durch weitere Arten ergänzt, die wegen ihrer Anforderungen an die Bodenqualität und/oder an die Temperatur nur lokal vorkommen und anhand deren sich mikro-regionale Besonderheiten bestimmen lassen.

Hier hat sich eine traditionelle Bienenhaltung entwickelt, die die Möglichkeiten dieser besonderen Flora optimal nutzen kann.

#### Besonderheit der menschlichen Umwelt

Aus den Werkzeugen und den Urkunden zur Imkerei in Korsika kann geschlossen werden, dass es sich hier um eine althergebrachte Tätigkeit handelt.

Zahlreiche Urkunden seit der Antike verweisen auf das Vorkommen von Honig in großer Menge, der damals noch gesammelt wurde.

Die frühen Autoren betonen die Bedeutung der Produktion sowie seinen wirtschaftlichen (Tributzahlungen) und medizinischen Wert und bestätigen durchweg, dass der korsische Honig bekannt war.

Seit dem Ende des 16. und zu Beginn des 17. Jahrhundert zeigt die die Imkerei betreffende Gerichtstätigkeit, dass diese sich zu einer eigenständigen landwirtschaftlichen Tätigkeit entwickelt hat.

Seit 1976 stellen die Imker zusammen einen Entwicklungsplan für ihren Wirtschaftszweig auf. Die ersten Forschungs- und Entwicklungsarbeiten finden statt, insbesondere zur Charakterisierung des Bienenbestands zwecks Zuchtauswahl sowie zum Erzeugnis, um echte Referenzwerte festzulegen.

Heute ist die Imkerei für viele Erzeuger der Haupterwerb.

Sobald die Honiggewinnung über das Stadium des Honigsammelns hinaus ging, entwickelten die Imker Werkzeuge, die den Anforderungen ihres Berufs gerecht wurden. Diese Gegenstände unterscheiden sich deutlich von den modernen Werkzeugen, doch können einige der traditionellen Hilfsmittel heute noch in den Dörfern angetroffen werden. Die Imkerei ist somit eine Konstante der korsischen Geschichte.

#### Ein besonderer Bienenbestand: Der Ökotyp der korsischen Biene

Durch eine biometrische Untersuchung anhand von mehr als 6 000 Messungen konnte festgestellt werden, dass auf der Insel eine spezifische Bienenpopulation vorkommt, die sich sowohl von der Italienischen Biene als auch von der Dunklen Europäischen Biene durch eine längere Zunge, einen höheren Cubitalindex und eine recht kurze Behaarung unterscheidet.

Aus Sicht der Haltung und der Produktion kann dieser deutlich differenzierte Ökotyp, der perfekt angepasst ist an die Bedingungen seiner Umwelt, namentlich die klimatischen Unterschiede, die aufeinanderfolgenden außergewöhnlichen Blütezeiten das ganze Jahr über optimal nutzen.

Die Anpassung des Ökotyps „korsische Biene“ an die Umweltbedingungen schlägt sich in einem jährlichen Biozyklus von besonderer Ausprägung nieder. Der Biozyklus entspricht dem des Mittelmeerraums, bei dem die „kritische“ Zeit auf die sommerliche Trockenheit (keine Eierproduktion im August) zurückzuführen ist, während der winterliche Entwicklungsstopp kurz ist bzw. an der Küste gar nicht eintritt. Für die Bienenhaltung und die Produktion bedeutet diese Anpassung, dass sämtliche Ressourcen der Umwelt rationell und zuverlässig genutzt werden können.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Der Honig mit der Bezeichnung „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ ist ein authentisches Erzeugnis, das in einer ganzen Sortenpalette vorliegt. Diese Palette entspricht dem jahreszeitlichen Ablauf der Honigerzeugung.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten der botanischen Herkunft, aus Blütentracht oder aus Honigtau.

Abhängig von der botanischen Herkunft weist der Honig eine große Vielfalt von Gerüchen, Aromen, Geschmacksrichtungen und Farben auf. Die meisten Honigsorten sind typisch und ausgeprägt. Die Palette reicht von sehr mildem Honig bis zu sehr geschmacksintensivem; von sehr hellem bis zu sehr dunklem mit Aromen, die fruchtig, fruchtig bis aromatisch und phenolähnlich sein können.

Auf keinen Fall aber wird ein Fremdgeruch, -aroma oder -geschmack toleriert (zu kräftiger Rauchgeruch, altes Wachs usw.).

Der Honig darf keine Fremdkörper oder Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 1/10 mm enthalten (z. B. Wachs). Die einzigen festen Bestandteile, die er natürlich enthält, sind mikroskopisch kleine Teilchen (Pollenkörner bzw. Algen und mikroskopisch kleine Pilzsporen im Fall von Honigtau).

Der Wassergehalt garantiert die hohe Qualität, da er Gärprozesse verhindert.

Der Gehalt an HMF, ein Fruktoseabbauprodukt, gewährleistet die „Frische“ des Erzeugnisses, da er mit zunehmendem Alter des Honigs steigt.

Die Pollenanalyse klärt anhand von „Markern“ im Honig, ob der Honig wirklich aus Korsika stammt, und wenn ja, aus welcher Mikroregion. Sie gestattet es gegebenenfalls festzustellen, ob er Nektar aus Kultur-Ölpflanzen (Raps oder Sonnenblume, die in Korsika allerdings kaum in großem Maßstab angebaut werden) enthält. Solche Blütentrachten werden ausgeschlossen.

Die Taxa, die im Zuge einer umfassenden Aufstellung des im Honig mit der geschützten Bezeichnung enthaltenen Pollens ermittelt werden, müssen zum regionalen Pflanzenrepertoire gehören. Bei sehr selten vorhandenen Taxa handelt es sich um Arten, die in der korsischen Flora nicht oder nur sehr lokal vertreten sind, die aber für andere Honigsorten aus dem europäischen Mittelmeerraum kennzeichnend sind.

Ein Honig mit der geschützten Bezeichnung darf keine Pollen folgender Arten enthalten:

Kulturpflanzen:

- *Onobrychis viciifolia*: Esparsette
- *Brassica napus*: Raps
- *Helianthus annuus*: Sonnenblume
- *Hedysarum coronarium*: Spanische Esparsette
- *Fagopyrum esculentum*: Buchweizen

Wildpflanzen:

- Gattung *Hypocoum*

- *Loranthus europaeus*
- *Rhus cotinus* und *Rhus coriaria*
- *Calluna vulgaris*
- *Thymus vulgaris*.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die typischen Eigenschaften des korsischen Honigs gehen auf die besonderen klimatischen, topografischen und edaphischen Bedingungen zurück. Da Korsika eine Berginsel ist, gelangt man schnell von einer Vegetationsstufe zur nächsten.

Die organoleptischen Eigenschaften des Honigs sind deutlich durch die wichtigsten Pflanzenarten geprägt, die für das Erzeugnis genutzt wurden.

Die Sortenpalette macht den Zusammenhang zwischen den organoleptischen Eigenschaften des korsischen Honigs und den für die Besonderheit der Insel typischen häufigsten Pflanzengemeinschaften deutlich. Sie ergibt sich aus der jahreszeitlichen Abfolge der Blüte der wichtigsten Trachtpflanzen.

Jede Sorte geht auf eine Landschaft, auf eine Vegetationsform und auf eine Pflanzengemeinschaft zurück, die die Besonderheit des Gebiets ausmachen.

Diese Besonderheit einer Produktion, die fast ausschließlich auf der natürlichen Vegetation beruht, bewirkt, dass im Laufe eines Jahres eine Vielfalt von Erzeugnissen hervorgebracht werden kann und dass sich die Erzeugnisse von einem Jahr zum anderen unterscheiden können. Dies macht sich viel stärker bemerkbar, als dies bei Kulturpflanzen der Fall wäre.

Die Ernten sind übers ganze Jahr gestaffelt und reichen von April bis Oktober-November oder sogar bis Februar.

Die Einmaligkeit der korsischen Bienenpflanzen ist ausschlaggebend für die Bestimmung des geografischen Ursprungs des Honigs.

Die Schwankungen bei der Zusammensetzung sowohl der Hauptbestandteile (Zucker und Wasser) als auch der Nebenbestandteile (verschiedene Stoffe), die die Eigenschaften des Honigs ausmachen, hängen im Wesentlichen mit der genutzten Flora zusammen, die den Rohstoff für das Erzeugnis liefert.

Bei der Bestimmung des Zusammenhangs mit dem Gebiet sind die Pollenanalysen und organoleptischen Prüfungen maßgeblich, vor allem in Bezug auf die Eigenschaften der verschiedenen Honigsorten. Der Pollengehalt des Honigs unterscheidet sich in Menge und Art, je nach dem geografischen und dem botanischen Ursprung. Daher ist das Pollenkorn, die Identitätskarte der Art, von der es stammt, ein Indikator für das Zusammenwirken des Bienenvolks und der Umwelt und stellt den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet her. In Abhängigkeit von den im Honig vorhandenen „Markern“ (Pollenkörner) erteilt diese Analyse Auskunft darüber, ob der Honig wirklich aus Korsika stammt, und wenn ja, aus welcher Mikroregion.

Die organoleptischen oder sensorischen Prüfungen gestatten es, durch Sicht-, Geruchs- und Geschmack-untersuchungen den Honig aufgrund der Farbe, des Aromas, des Geschmacks zu charakterisieren. Diese verschiedenen Sinneseindrücke, die der Honig vermittelt, sind unmittelbar mit dem Ursprung und der Zusammensetzung verbunden.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.