

REGOLAMENTO (CE) n. 736/2005 DELLA COMMISSIONE**del 13 maggio 2005****che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 per quanto riguarda l'iscrizione di una denominazione nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Miel d'Alsace) — (IGP)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5, lettera b), e l'articolo 6, paragrafi 3 e 4, primo trattino,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* la domanda di registrazione della denominazione «Miel d'Alsace», presentata dalla Francia ⁽²⁾.
- (2) La Germania ha presentato una dichiarazione di opposizione alla registrazione, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CEE) n. 2081/92. L'opposizione riguardava il mancato rispetto delle condizioni previste dall'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92. Secondo la Germania, alcuni elementi del disciplinare, relativi in particolare alla prova dell'origine, erano insufficienti per soddisfare la definizione di indicazione geografica.
- (3) Con lettera del 6 febbraio 2003, la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a cercare un accordo conformemente alle rispettive procedure interne.
- (4) Poiché non è stato raggiunto alcun accordo tra la Francia e la Germania entro il termine previsto di tre mesi, la Commissione è tenuta a prendere una decisione secondo la procedura prevista dall'articolo 15 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

(5) In esito ai contatti intrapresi tra la Francia e la Germania riguardo a «Miel d'Alsace», sono state apportate alcune precisazioni al disciplinare della denominazione in oggetto, relative in particolare alle caratteristiche chimiche dei mieli e alla prova dell'origine. Il punto 4 della scheda ricapitolativa del disciplinare della denominazione in oggetto è stato adattato di conseguenza.

(6) Alla luce di questi elementi, la denominazione suddetta può essere iscritta nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

(7) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione ⁽³⁾ è completato con la denominazione figurante nell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

La scheda consolidata che riporta i principali elementi del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 13 maggio 2005.

Per la Commissione

Mariann FISCHER BOEL

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

⁽²⁾ GU C 71 del 20.3.2002, pag. 11.

⁽³⁾ GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 205/2005 (GU L 33 del 5.2.2005, pag. 6).

*ALLEGATO I***PRODOTTI DELL'ALLEGATO I DEL TRATTATO DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA****Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro)**

FRANCIA

Miel d'Alsace (IGP)

ALLEGATO II

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«MIEL D'ALSACE»

(N. CE: FR/00150)

DOP () IGP (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti tutelati dalla DOP o dalla IGP in oggetto, sono invitati a consultare la versione completa del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministère de l'agriculture et de la pêche — direction des politiques économique et internationale — bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique
Indirizzo: 3, rue Barbet de Jouy
F-75349 07 SP
Tel. (33) 149 55 81 01
Fax (33) 149 55 57 85

2. Richiedente

2.1. *Nome:* Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace

2.2. *Indirizzo:* Espace européen de l'entreprise
2, rue de Rome
F-67300 Schiltigheim
Tel. (33) 388 19 16 78
Fax (33) 388 18 90 42

E-mail: alsace-qualite@alsace-qualite.com

2.3. Composizione

Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.4 miele

4. Descrizione del disciplinare

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome

«Miel d'Alsace»

4.2. Descrizione

Prodotto elaborato dalle api a partire da zuccheri prodotti dai vegetali, sotto forma di essudato di fiori (nettare) o sotto forma di linfa raccolta da insetti parassiti (melata). Ogni prodotto presenta caratteristiche proprie (contenuto massimo di acqua, conduttività, acidità, HMF, colore e sapore tipico).

Miele di abete: di colore bruno con riflessi verdi, emana un leggero odore di resina ed un aroma balsamico.

Miele di castagno: di colore che va dal marrone chiaro al marrone scuro, emana un odore di mela stramatura; sapore tannico, lievemente astringente.

Miele di acacia: di colore chiaro, emana un odore soave di fiore d'acacia; aroma di robinia e di arnia.

Miele di tiglio: di colore che va dal giallo chiaro al giallo scuro, ha odore e sapore mentolati con una punta di amaro.

Miele di bosco: di colore intenso, emana aromi sottili dovuti alla mescolanza di melate e di nettari; sapore intenso, lievemente astringente.

Miele di fiori: di colore da chiaro a scuro, emana aromi complessi dovuti alla mescolanza di nettari; fortemente zuccherino.

4.3. Zona geografica

Le arnie per la produzione devono essere installate in Alsazia. Per il miele di abete il perimetro è circoscritto al versante alsaziano dei massicci dei Vosgi e del Giura. Il miele di castagno è raccolto sulle colline ai piedi dei Vosgi (Basso e Alto Reno nei boschi di Brumath e di Haguenuau). Il miele di tiglio si raccoglie nei boschi della Hardt (Alto Reno).

Le zone di raccolta del miele — determinanti per la qualità e la tipicità del prodotto — sono definite, ma è consentito procedere all'estrazione in altre zone, una volta che sia garantita la tracciabilità.

4.4. Prova d'origine

Gli apicoltori e i luoghi di produzione sono identificati, registrati e controllati. Le zone di produzione devono essere obbligatoriamente situate in Alsazia. Il controllo della tracciabilità del miele è garantito dalla contabilità delle etichette, che viene confrontata con le dichiarazioni di raccolta e le scorte.

La prova dell'origine è controllata anche mediante un'analisi microscopica effettuata sul 30 % della produzione totale di miele d'Alsazia per denominazione.

4.5. Metodo di ottenimento

Le arnie sono collocate in una zona che comprende le essenze forestali o floristiche corrispondenti al tipo di miele che si desidera ottenere: miele di acacia, di tiglio, di abete, di castagno, di bosco o mille fiori. Il miele, una volta maturo, viene estratto a freddo, quindi decantato, immagazzinato e infine confezionato. Ogni lotto viene sottoposto ad analisi fisico-chimica e sensoriale. Inoltre, questi tipi di miele debbono essere conformi ai criteri fisico-chimici e organolettici definiti nel disciplinare.

4.6. Legame

Una caratteristica particolare legata al prodotto:

Ogni tipo di miele sviluppa proprie caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche, definite nel disciplinare e corrispondenti alla varietà floristica della regione. La diversità dei mieli alsaziani è direttamente ascrivibile alla diversità degli ecosistemi: in effetti, l'Alsazia è caratterizzata da una zona montagnosa coperta di conifere, da una zona collinosa e da altipiani ricoperti di vigneti, prati e boschi di faggi e castagni nonché da una zona di pianura che include colture e prati. Questa diversità degli ecosistemi offre quindi possibilità di raccolta all'inizio della primavera e all'inizio dell'autunno con un'ampia gamma di prodotti.

Una reputazione storica e attuale:

La produzione di miele è attestata in Alsazia fin dal settimo secolo:

— Nel corso del XVI secolo, sono state pubblicate varie opere, fra le quali ricordiamo un trattato di apicoltura risalente al 1580 e assunto come opera di riferimento per oltre due secoli.

- Durante la seconda parte del XIX secolo, si assiste ad una nuova fase di sviluppo dell'apicoltura alsaziana; all'inizio del XX secolo, in Alsazia si contano oltre 50 000 arnie.
- L'apicoltura alsaziana contemporanea è caratterizzata dall'esistenza di un elevato numero di apicoltori (se ne contano quasi 4 000), raggruppati in organizzazioni sindacali piramidali e decentrate. L'organizzazione del concorso regionale dei mieli d'Alsazia a Colmar attesta la vitalità di questa produzione.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Certiqual, association de certification des produits de qualité d'Alsace
Indirizzo: Espace européen de l'entreprise
2, rue de Rome
F-67300 Schiltigheim
Tel. (33) 388 19 16 79
Fax (33) 388 19 55 29
E-mail: certiqual2@wanadoo.fr

4.8. *Etichettatura*

Miel d'Alsace con la menzione obbligatoria del tipo di miele (di acacia, di tiglio, di abete, di castagno, di bosco, millefiori)

Freschezza, qualità e sapore garantiti, caratteristiche la cui conformità è attestata da Certiqual F- 67309 Schiltigheim

4.9. *Condizioni nazionali*

—
