



C/2024/6978

19.11.2024

Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie

(C/2024/6978)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING DOOR EEN LIDSTAAT VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING

“Miel d’Alsace”

EU-nr.: PGI-FR-0150-AM01 — 4.9.2024

BOB () BGA (X)

1. **Naam van het product**

“Miel d’Alsace”

2. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

3. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

—

4. **Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

Toelichting dat de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 valt (vallen): De aanvraag tot wijziging van de BGA “Miel d’Alsace” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

- de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;
- de wijziging dreigt het verband met de geografische omgeving teniet te doen;
- de wijziging leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

1. *Beschrijving van het product*

Voorgesteld wordt analytische criteria vast te stellen om de specificiteit van de honing te waarborgen, gebreken (vocht) te voorkomen en de florale oorsprong in het geografische gebied te garanderen.

Het watergehalte is 18 %, een percentage dat veeleisender is dan wat in de regelgeving is bepaald (de norm voor honing is 20 %). Hierdoor kan fermentatie van de honing worden voorkomen.

Het gehalte aan hydroxymethylfurfural (HMF) bedraagt voor alle honing 15 mg/kg tot het einde van het kalenderjaar waarin de honing is geproduceerd. Na afloop van dat kalenderjaar mag het HMF-gehalte hoogstens 30 mg/kg bedragen (product verpakt in potten of opgeslagen in vaten).

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Deze waarden zijn strenger dan het in de regelgeving vastgestelde maximum van 40 mg/kg. Het HMF-gehalte geeft aan of de honing te veel werd verhit of door langdurige opslag verouderd is.

Voor de acacia-, kastanje- en dennenhoning is het zuurgehalte aangepast. Dit gehalte maakt het mogelijk honingdauwhoning te onderscheiden van bloemenhoning.

Voor lindehoning is de Pfund-index verhoogd van 45 naar 55. Hierdoor wordt rekening gehouden met het feit dat de bomen bij grote hitte zweten, wat leidt tot de aanwezigheid van honingdauw, die de honing een donkerder kleur geeft. Dit tast de kwaliteit van de honing niet aan, maar beïnvloedt de kleur ervan.

Er is een lijst van markerpollen voor het geografische gebied van de BGA toegevoegd. "Miel d'Alsace" bevat ten minste een van deze pollen in een dominante verhouding (> 45 %) of een begeleidende verhouding (tussen 15 % en 45 %).

Het is mogelijk dat sommige soorten acaciahoning geen dominante of begeleidende pollen bevatten. In dat geval moet minstens een van de pollenmarkers, waaronder verplicht de Robinia pseudoacacia (valse acacia), als geïsoleerde pollen terug te vinden zijn.

Om nieuwe markten te kunnen aanboren, wordt nu verpakking in bulk in hermetische recipiënten voor groothandelaren of verpakkers toegestaan, zonder dat de kwaliteit van de honing hierdoor in gevaar wordt gebracht.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

In de rubriek "Extractie van de honing"

Er is een maximumtemperatuur van 40 °C voor de honing toegevoegd om ervoor te zorgen dat de kwaliteit niet wordt aangetast.

Om honing zonder onzuiverheden te verkrijgen, wordt voorgesteld de honing te decanteren en/of te filteren. Ultrafiltratie is niet toegestaan.

In de rubriek "Filtratie/decantatie"

Het decanteren gebeurt in een tank, vat of emmer en laat deeltjes en luchtballen opstijgen. Vóór deze bewerking kan een filterfase worden ingelast waarbij wordt gefilterd met zeven.

Ultrafiltratie is niet toegestaan.

In de rubriek "Opslag"

Als de honing in een schone ruimte, klimaatkamer of gematigde ruimte wordt opgeslagen, bij een temperatuur van minder dan 20 °C en beschermd tegen licht, geldt voor honing die al meer dan drie jaar is opgeslagen, een maximaal HMF-gehalte van 30 mg/kg.

In de andere gevallen is de opslagperiode beperkt tot maximaal 36 maanden na de extractiedatum. Het HMF-gehalte van de opgeslagen honing bedraagt hoogstens 30 mg/kg.

In de rubriek "Opnieuw vloeibaar maken"

Voordat de honing wordt verpakt, mag hij opnieuw vloeibaar worden gemaakt door de temperatuur ervan te verhogen. In deze fase mag de temperatuur van de honing niet hoger zijn dan 50 °C. Er is een lijst van toegestane materialen.

Verwarming boven open vuur, directe toepassing van stoom en pasteurisatie zijn verboden.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Verband met het geografische gebied*

De rubriek "Verband met de geografische oorsprong" van het huidige productdossier is gewijzigd. De tekst is ingedeeld in drie delen om een onderscheid te maken tussen de specifieke kenmerken van het geografische gebied, de specifieke kenmerken van het product en het causale verband. De formulering is beknopter en tal van historische verwijzingen zijn geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Geografisch gebied*

De lijst van gemeenten is identiek aan die van het huidige productdossier.

Het huidige productdossier bevat een lijst van de zones waar de productie van de kastanje-, dennen- en lindehoning plaatsvindt. Die formulering is niet precies en bevat geen officiële verwijzingen naar het kadaster. De imkers hebben voldoende knowhow om te weten op welke plaatsen ze de bijenkasten het best zetten om de specificiteit van elke honingsoort te waarborgen.

Voorgesteld wordt deze zones niet langer te vermelden. Dit doet geen afbreuk aan het oorspronkelijke geografische gebied.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied*

De volgende delen zijn toegevoegd:

- de categorie marktdeelnemers die in het geografische gebied actief zijn;
- de identificatieverklaring met het oog op het verlenen van een vergunning aan de marktdeelnemers vóór de aanvang van de betrokken activiteit.

Er is een tabel toegevoegd voor de top-down- en bottom-uptraceerbaarheid.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Etikettering*

De huidige paragraaf is geschrapt en vervangen door een zin waarin de verplichte regelgevingselementen worden vermeld.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Overige elementen*

Er zijn ook redactionele wijzigingen aangebracht in de onderstaande rubrieken.

- In de rubriek “Bevoegde nationale instantie” zijn de contactgegevens toegevoegd van het Institut national de l’origine et de la qualité (INAO), als bevoegde nationale instantie.
- In de rubriek “Aanvragende groepering” zijn de contactgegevens en de rechtsvorm vermeld.
- In de rubriek “Controlestructuur” zijn nu de contactgegevens vermeld van de instanties die in Frankrijk bevoegd zijn voor de controles: het Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) en het DGCCRF (directoraat-generaal voor Mededinging, Consumentenzaken en Fraudebestrijding). De naam en contactgegevens van de certificerende instantie kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO en in de database van de Europese Commissie.
- De rubriek “Nationale eisen” heeft nu de vorm gekregen van een tabel met de voornaamste te controleren punten en de methode voor de evaluatie daarvan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Miel d’Alsace”

EU-nr.: PGI-FR-0150-AM01 — 4.9.2024

BOB () BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Miel d’Alsace”

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 04 – MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0409 – Natuurhoning

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Miel d’Alsace” is honing, meer bepaald:

- bloemenhoning, polyfloraal, gemaakt van bloemige soorten;
- acaciahoning;
- lindehoning, verkregen uit lindenectar en/of -honingdauw;
- kastankehoning, verkregen uit kastanjenectar en/of -honingdauw;
- dennenhoning, verkregen uit dennenhoningdauw;
- boshoning, polyfloraal, gemaakt van bloemige soorten, waarbij geen enkele soort overheerst, en van honingdauw.

	acacia	bloemen	kastanje	bos	linde	den
Watergehalte (%)	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18
HMF-gehalte tijdens het productiejaar (mg/kg)	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15
Maximaal HMF-gehalte voor opgeslagen honing (mg/kg)	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30
Zuurtegraad (pH)	3,5-4,5	(*)	4-6	4-6	3,5-5	4-6
Pfund-index (mm)	30	(*)	50	45	55	70

(*) Parameters die niet significant zijn voor dit type honing.

De drempelwaarde is vastgesteld op 15 mg/kg voor honing tijdens het productiejaar, d.w.z. tussen de oogstdatum en 31 december van het oogstjaar.

Vanaf 1 januari na de oogstdatum wordt de drempelwaarde voor honing die bij de marktdeelnemer is opgeslagen, vastgesteld op 30 mg/kg (product verpakt in potten of in afwachting van verpakking).

Organoleptische kenmerken

Beschrijving van de honing:

	Visueel onderzoek	Geuronderzoek	Smaakonderzoek	Tactiel onderzoek
Dennenhoning	Donkerbruine kleur, groene tinten mogelijk, weinig helder	Lichte geur van hars en borstsiroop. Gemiddeld intens	Balsemiektotsen op een hout- en harsachtige achtergrond. Gemiddeld intens, gemiddeld persistent	Vloeibaar, stroperig
Kastankehoning	Licht- tot donkerbruin	Warme bosgeur. Zeer intens	Houtachtige, geroosterde toetsen. Duidelijk bittere nasmaak. Zeer intens, aanhoudend persistent	Vloeibaar of gekristalliseerd

	Visueel onderzoek	Geuronderzoek	Smaakonderzoek	Tactiel onderzoek
Acaciahoning	Zeer helder	Zoete bloemengeur van acaciabloesems. Weinig intens	Bloemige toetsen van Robinia pseudoacacia (valse acacia) op een achtergrond van zoete, licht vanilleachtige tonen. Weinig intens, zeer zoet	Vloeibaar
Lindehoning	Licht- tot donkergeel	Toetsen van verse menthol. Zeer intens	Verse mentholtoetsen op een achtergrond van houtachtige tonen. Duidelijk bittere nasmaak. Zeer intens, aanhoudend persistent	Vloeibaar of gekristalliseerd
Boshoning	Diepe kleur, licht- tot donkeramber	Moutige tonen op een houtachtige achtergrond. Gemiddeld intens	Toetsen van gekookt fruit op een licht houtachtige achtergrond. Gemiddeld intens, gemiddeld persistent	Vloeibaar of gekristalliseerd
Bloemenhoning	Lichte tot donkere kleur	Meervoudige aroma's door een mengsel van nectars	Complexe, harmonieuze smaak, zeer zoet	Vloeibaar of gekristalliseerd

Melissopalynologische kenmerken:

De volgende zeven pollen, nl. kastanje, linde, Robinia pseudoacacia, braam, meidoorn, esdoorn en koolzaad zijn markers voor het geografische gebied van de BGA. "Miel d'Alsace" bevat ten minste een van deze pollen in een dominante of begeleidende verhouding.

Het is mogelijk dat sommige soorten acaciahoning geen dominante of begeleidende pollen bevatten. In dat geval moet minstens een van de pollenmarkers, waaronder verplicht de Robinia pseudoacacia (valse acacia), als geïsoleerde pollen terug te vinden zijn.

In de onderstaande tabel staan de pollen die het vaakst in "Miel d'Alsace" voorkomen. Deze pollen worden in verschillende combinaties en verhoudingen in "Miel d'Alsace" aangetroffen.

Soorten honing	Dominante pollen (> 45 %)	Begeleidende pollen (nevenpollen) (tussen 15 % en 45 %)	Geïsoleerde pollen (< 15 %)
Acaciahoning		acacia (Robinia pseudoacacia), kruisbloemigen, esdoorn, fruitbomen	lelieachtigen, bonen, papaver, meidoorn, wegedoorn, wijnstok, Robinia pseudoacacia, kruisbloemigen, esdoorn, fruitbomen, wilg, vlierbes, phacelia, kamille, rode kornoelje, weegbree, witte klaver, eik, centaurie
Kastanjehoning	tamme kastanje (Castanea sativa)		lelieachtigen, rode kornoelje, klaver, braam, liguster, wijnstok, vetkruid, kruisbloemigen, fruitbomen, paardenbloem, slangenkruid, wilg, centaurie, rolklaver, weegbree, sint-janskruid, hanenkammetje (esparcette), papaver, hemelboom, esdoorn, wegedoorn, spirea, paardenkastanje
Lindehoning	linde (Tilia sp.), tamme kastanje (Castanea sativa), lelieachtigen	wilg, kastanje, lelieachtigen, braam, phacelia	lelieachtigen, braam, phacelia, honingklaver, klaver, fruitbomen, wilg, kastanje, kruisbloemigen, acacia, meidoorn, sint-janskruid, papaver, wijnstok, slangenkruid, esdoorn, weegbree

Dennenhoning	tamme kastanje (Castanea sativa)	balsemien, kastanje, weegbree, spirea	balsemien, kastanje, weegbree, spirea, braam, kruisbloemigen, wijnstok, esdoorn, wilg, linde, alsem
Bloemenhoning (polyfloraal)	koolzaad (Brassica napus), tamme kastanje (Castanea sativa), esdoorn (Acer sp.)	Robinia pseudoacacia, kruisbloemigen, braam, fruitbomen, meidoorn, phacelia, wegedoorn, ganzenvoet, koolzaad, kastanje, esdoorn, wilg	lelieachtigen, papaver, meidoorn, wegedoorn, wijnstok, Robinia pseudoacacia, kruisbloemigen, esdoorn, fruitbomen, wilg, vlierbes, phacelia, kamille, rode kornoelje, weegbree, witte klaver, centaurie, linde, slangenkruid
Boshoning (polyfloraal)	linde (Tilia sp.), tamme kastanje (Castanea sativa), fruitbomen	lelieachtigen, fruitbomen, esdoorn, linde, paardenkastanje, witte klaver, kruisbloemigen, phacelia, wijnstok, braam, sporkehout	lelieachtigen, fruitbomen, esdoorn, linde, paardenkastanje, witte klaver, kruisbloemigen, phacelia, wijnstok, braam, sporkehout, spirea, meidoorn, balsemien, Robinia pseudoacacia, zuring, hemelboom, wegedoorn

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

“Miel d'Alsace” bestaat uitsluitend uit honing die wordt geoogst in bijenstallen in het afgebakende geografische gebied. De extractie-, opslag- en verpakkingsfasen mogen buiten het geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

In het specifieke geval van honing die door een verpakker of wederverkoper wordt geëtiketteerd, moet de producent op het etiket worden geïdentificeerd aan de hand van:

- naam en voornaam (voluit of initialen),
- en/of het uniek imkernummer (NAPI — numéro unique d'apiculteur),
- en/of een verpakkerscode (indien van toepassing).

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van “Miel d'Alsace” omvat het volledige grondgebied van de gemeenten van de departementen Bas-Rhin (67) en Haut-Rhin (68).

5. **Verband met het geografische gebied**

De specificiteit van de BGA “Miel d'Alsace” is gebaseerd op de natuurlijke factoren van het gebied en de traditionele knowhow van de imkers.

Natuurlijke factoren:

De Elzas heeft een semi-continentaal klimaat dat, door de aanwezigheid van het Vogezenmassief in het westen, wordt gekenmerkt door koude, droge winters en warme en onweerachtige zomers. In het gebied, dat profiteert van het beschermende effect van dit massief (föhn-effect), is de jaarlijkse neerslag gering.

Het klimaat, het reliëf en de aard van de bodem geven de Elzassische landschappen vorm. Zij variëren sterk van zone tot zone en er is een grote verscheidenheid aan natuurlijke omgevingen, met een diversiteit aan ecosystemen:

- een berggebied met vooral naaldbossen,
- op de bergflanken een zone met heuvels en plateaus met wijnstokken, blijvend grasland en beuken- en kastanjabossen,
- een laagland met diverse gewassen, natuurlijk grasland en beboste gebieden.

Menselijke factoren:

De bijenhouders kennen de specifieke natuurlijke omgeving zeer goed. Dankzij die kennis weten zij perfect waar zij hun bijenstallen moeten plaatsen om rekening te houden met de ontwikkeling van de vegetatie gedurende het hele bijenseizoen.

Zo kiezen zij de locaties die geschikt zijn voor de specifieke soorten honing die zij op het oog hebben. Naarmate het seizoen en de weersomstandigheden veranderen, kunnen ze hun kolonies binnen het geografische gebied transumeren of een vaste locatie kiezen waar verschillende honingdrachten elkaar kunnen opvolgen.

Bijenhouders kiezen de zones uit waar de door hen gewenste bloemige soorten overheersen om zo de betrokken soort honing onder de best mogelijke omstandigheden te verkrijgen.

De knowhow van de imkers is ook belangrijk in het honinghuis. De extractie- en opslagfasen zijn belangrijk voor het behoud van het vochtgehalte en de organoleptische kenmerken van de honing.

Specificiteit van het product

“Miel d’Alsace” heeft een breed scala aan honingsorten, die allemaal een eigen identiteit hebben met smaken die kenmerkend zijn voor de gevarieerde flora in het gebied.

Bloemenhoning: een van licht tot donker variërende kleur en meervoudige aroma’s als gevolg van het nectarmengsel (polyflorale oorsprong).

Acaciahoning: zeer lichte kleur en een aroma dat doet denken aan de bloesems van de Robinia pseudoacacia. Deze honing heeft een lichte geur met subtiele vanillearoma’s en een uitgesproken zoete smaak.

Lindehoning: een van licht- tot donkergeel variërende kleur (naargelang de honing afkomstig is van lindenectar en/of lindehoningdauw). De geur en aroma’s zijn die van menthol op een achtergrond van houtachtige tonen.

Kastanjarahoning: deze bruine honing kan vrij helder tot zeer donker zijn (naargelang de honing afkomstig is van kastanjenectar en/of kastanjarahoningdauw). De geur is warm en houtachtig. De aroma’s bevatten houtachtige, geroosterde toetsen en de honing heeft duidelijk een bittere nasmaak.

Dennenhoning: donkerbruine kleur. De honing heeft een lichte geur van hars en borstsiroop en aroma’s van balsemiektoetsen op een hout- en harsachtige achtergrond.

Boshoning: de kleur varieert van licht- tot donkeramber en de geur is er een van moutige toetsen op een houtachtige achtergrond (naargelang de honing afkomstig is van nectar en/of honingdauw). In de mond heeft de honing toetsen van gekookt fruit op een licht houtachtige achtergrond (polyflorale oorsprong die verschilt naargelang van het jaar en de productiezone).

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van “Miel d’Alsace”

Van de 8e tot en met de 12e eeuw werd, zoals blijkt uit geschriften, systematisch gebruikgemaakt van alles wat de abdijgronden te bieden hadden. Monniken en nonnen maakten vaak kaarsen met de was uit de bijenkasten en honing was de enige directe bron van zoete levensmiddelen.

Het gebied is bijzonder rijk aan bossen. De imkers uit de Elzas plaatsten hun zwermen in bijenkorven die direct in de boomstammen werden gesneden. In vele bosrijke dorpen verdeelden de autoriteiten in de 12e en 13e eeuw zelfs een deel van de in de onmiddellijke nabijheid van het dorp gelegen bossen in een aantal percelen. Die percelen werden dan toegewezen aan de bijenhouders, die zich vanaf dat ogenblik groepeerden in verenigingen.

Vanaf de 19e eeuw hebben de Elzassische landschappen zich ontwikkeld tot de landschappen die we vandaag kennen. Door eeuwen van ontginning zijn de bossen aanzienlijk verkleind en is het areaal aan granen en weilanden toegenomen. De imkers hebben dan ook nieuwe honingbronnen aangewend om een ruimer honingassortiment aan te bieden.

De echte bloei van de Elzasser bijenteelt vond plaats in de tweede helft van die eeuw, toen de bijenteelt steeds professioneler werd. Voor het eerst werd gewerkt met bijenkasten met mobiele frames, die ook vandaag nog in gebruik zijn. In 1868 werd de “Société d'apiculture d'Alsace et de Lorraine” (departement Moselle) opgericht ter bevordering van een bijenteelt van hoge kwaliteit.

Aan het begin van de 20e eeuw waren er meer dan vijftigduizend bijenkorven in de Elzas en de markt voor deze honing groeide enorm. De productie van de imkers wordt voornamelijk lokaal verkocht op markten en kerstmarkten, maar ook aan toeristen. Het toerisme heeft zich in dit gebied immers sterk ontwikkeld.

De bijenhouders hebben zich verenigd in lokale vakverenigingen. Elk jaar organiseren deze verenigingen een grote regionale wedstrijd voor de verschillende soorten “Miel d'Alsace”. De versnippering, met een groot aantal geografisch verspreide spelers, wordt gecompenseerd door een opmerkelijke organisatie: alle imkers zijn verenigd in lokale vakverenigingen, die gegroepeerd zijn in twee departementale federaties (Haut-Rhin en Bas-Rhin), die op hun beurt weer verenigd zijn in de confederatie van imkersverenigingen van de Elzas.

De “Miel d'Alsace” geniet ook een sterke reputatie. Gezien het grote lokale consumptiegebied wordt dit product nog steeds voornamelijk regionaal vermarkt. De Elzasser consument is op zoek naar honing met de identificatie “Miel d'Alsace”. De producenten zijn dan ook altijd op deze vraag ingegaan door recipiënten of etiketten aan te bieden waarop de Elzassische oorsprong van de honing kan worden vermeld. De oudste gevonden glazen potten dateren uit de jaren 1930 en bevatten een reliëfgravure met de Elzassische identiteit van de honing. In de jaren 1960 gebruikten de in hun vakvereniging gegroepede honingproducenten collectieve etiketten om de honing te identificeren en de Elzasser oorsprong aan te geven.

Door de diversiteit van de honingflora in het geografische gebied loopt de productieperiode van het voorjaar tot en met het najaar en kan een breed assortiment typische “Miel d'Alsace” worden aangeboden.

Elke honing komt overeen met een bepaalde oogstperiode en een bepaald ecosysteem.

De bloemenhoning is afkomstig van nectars die worden verzameld op bloesems van fruitbomen en van gecultiveerde honingplanten en op bloesems op struikweiden.

De acaciahoning is de tweede oogst van het jaar en is afkomstig van nectars van de bloesems van de Robinia pseudoacacia, waarvan de populaties relatief groot zijn in de laaglanden, vooral langs spoorlijnen en waterlopen.

De lindehoning is afkomstig van lindebomen die in de meeste laaglandbossen voorkomen.

De kastanjehoning is afkomstig van kastanjabomen die voornamelijk groeien aan de rand van wijngaarden, in de beboste gebieden van de heuvels aan de voet van het Vogezenmassief en zelfs in de bergen tot op lage hoogte.

De dennenhoning is afkomstig van berggebieden met vooral naaldbossen. De bosopstanden met voornamelijk naaldbomen van de soorten Abies en Picea zijn bijzonder geschikt.

De boshoning komt uit berggebieden waar naast naaldbomen ook diverse honingplanten voorkomen (voorbeelden hiervan zijn — hoewel ze niet systematisch aanwezig zijn — wilgenroosje, gamander en heide), waardoor deze honing zowel van bergbloemen als van honingdauw afkomstig is.

De diversiteit van de “Miel d'Alsace” houdt zowel verband met de diversiteit van de florale oorsprong als met de knowhow van de imkers, die een heel precieze kennis hebben van de natuurlijke omgeving van het productiegebied. Om de verschillende soorten honing te verkrijgen, zijn de imkers voortdurend op zoek naar geschikte specifieke gebieden en locaties die veel honingdracht opleveren.

Bij dit alles gaat het zowel om de menselijke als de natuurlijke dimensie van dit gebied, waar de vegetatie, die uiterst belangrijk is, op haar beurt nauw samenhangt met de klimatologische omstandigheden en de landschappelijke kenmerken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-03a77b5a-e6b8-410f-ad41-8efc3ebd77b4