

## UREDBA KOMISIJE (ES) št. 736/2005

z dne 13. maja 2005

## o dopolnitvi Priloge k Uredbi (ES) št. 2400/96 o vnosu nekaterih označb v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih oznak“ (Miel d'Alsace) – (ZGO)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 z dne 14. julija 1992 o zaščiti geografskih oznak in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(1)</sup>, in zlasti člena 7(5)(b) in prve alineje člena 6(3) in (4),

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 6(2) Uredbe (EGS) št. 2081/92 je bila zahteva Francije za vnos imena „Miel d'Alsace“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* <sup>(2)</sup>.
- (2) Nemčija je v skladu s členom 7 Uredbe (EGS) št. 2081/92 nasprotovala vnosu. Izjava o ugovoru se je nanašala na nespoštovanje pogojev, določenih v členu 2 Uredbe (EGS) št. 2081/92. Po mnenju Nemčije so bili nekateri elementi specifikacije, zlasti glede dokaza o poreklu, pomanjkljivi in niso zadostovali za opredelitev geografske oznake.
- (3) Komisija je s pismom z dne 6. februarja 2003 zadevni državi članici pozvala, naj se sporazumeta v skladu s svojimi notranjimi postopki.
- (4) Ker v treh mesecih med Francijo in Nemčijo ni prišlo do sporazuma, mora Komisija v skladu s postopkom iz člena 15 Uredbe (EGS) št. 2081/92 sprejeti odločbo.

(5) Kot rezultat stikov med Francijo in Nemčijo glede proizvoda „Miel d'Alsace“ so bile v specifikacije zadevne označbe vnesene podrobne opredelitve, zlasti glede kemičnih lastnosti medu in dokaza o poreklu. Zato je bila točka 4 povzetka specifikacije zadevne označbe ustrezno spremenjena.

(6) Glede na to je treba označbo vpisati v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih oznak“.

(7) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Odbora za predpisovanje geografskih označb in zaščitenih geografskih porekel –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

## Člen 1

Priloga Uredbe Komisije (ES) št. 2400/96 <sup>(3)</sup> se dopolni z označbo iz Priloge I k tej uredbi.

## Člen 2

Usklajena listina povzema glavne elemente specifikacije iz Priloge II k tej uredbi.

## Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 13. maja 2005

Za Komisijo  
Mariann FISCHER BOEL  
Članica Komisije

<sup>(1)</sup> UL L 208, 24.7.1992, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 806/2003 (UL L 122, 16.5.2003, str. 1).  
<sup>(2)</sup> UL C 71, 20.3.2002, str. 11.

<sup>(3)</sup> UL L 327, 18.12.1996, str. 11. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 205/2005 (UL L 33, 5.2.2005, str. 6).

## PRILOGA I

**PROIZVODI IZ PRILOGE I POGODBE, NAMENJENI ZA PREHRANO LJUDI****Drugi proizvodi živalskega porekla (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla)**

FRANCIJA

Miel d'Alsace (ZGO)

—

## PRILOGA II

UREDBA SVETA (EGS) št. 2081/92

„MIEL D'ALSACE“

(Št. ES : FR/00150)

ZOP ( ) ZGO (X)

Ta povzetek je informativne narave. Za podrobnejše informacije so zlasti proizvajalci zadevnih ZOP ali ZGO vabljeni, da si na nacionalni ravni ali pri pristojnih službah Evropske komisije ogledajo celotno različico specifikacije.

**1. Pristojni urad države članice**

**Naziv:** Ministère de l'agriculture et de la pêche – direction des politiques économique et internationale – bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique  
**Naslov:** 3, rue Barbet de Jouy  
F-75349 07 SP  
**Telefon:** (33) 149 55 81 01  
**Faks:** (33) 149 55 57 85

**2. Skupina**

2.1 **Naziv:** Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace

2.2 **Naslov:** Espace européen de l'entreprise  
2, rue de Rome  
F-67300 Schiltigheim  
**Telefon:** (33) 388 19 16 78  
**Faks:** (33) 388 18 90 42

**Elektronski naslov:** alsace-qualite@alsace-qualite.com

**2.3 Sestava**

proizvajalec/predelovalec (X) drugo ( )

**3. Vrsta proizvoda**

Razred 1.4 med

**4. Opis specifikacije**

(povzetek pogojev iz člena 4(2))

**4.1 Ime**

„Miel d'Alsace“

**4.2 Opis**

Proizvod, ki ga čebele naredijo iz sladkorjev, ki jih rastline proizvedejo bodisi v obliki cvetličnih izločkov (nektar) bodisi v obliki soka, ki ga izločajo listne uši (medena rosa). Proizvodi se razlikujejo glede na največjo vsebnost vode, prevodnost, kislost, vsebnost HMF, barvo in posebnost okusa.

Smrekov med je rjave barve z zelenimi odsevi, ima rahel vonj po grozdju in balzamsko aromo.

Kostanjev med je svetle do temno rjave barve, ima vonj po prezrelih jabolkih ter taninski in rahlo trpek okus.

Akacijev med je svetle barve, prijetnega vonja po akaciji, z aromo robinije in okusom po panju.

Lipov med je svetlo do temno rumene barve, z vonjem in okusom po mentolu in rahlo grenak.

Gozdni med je poudarjene barve in nežnih arom, ki izhajajo iz mešanice medene rose in nektarja, močnega okusa in rahlo grenak.

Cvetlični med je svetle do temne barve, s sestavljeno aromo iz mešanice nektarjev ter izredno sladkega okusa.

#### 4.3 Geografsko območje

Panji morajo biti postavljeni v Alzaciji. Za smrekov med je območje omejeno do alzaškega hribovja v pogorjih Vogezi in Jura. Kostanjev med se pridobiva na gričevju pod pogorjem Vogezi (Bas-Rhin in Haut-Rhin v gozdovih Brumath in Haguenau). Lipov med se pridobiva v gozdovih Hardt (Haut-Rhin).

Območja nabiranja medu, ki določajo njegovo kakovost in posebne značilnosti, so določena, vendar pa čebele lahko nabirajo med tudi izven tega območja in je njihova sledljivost kljub temu zagotovljena.

#### 4.4 Dokazilo o izvoru

Čebelarji in mesta proizvodnje so določeni, registrirani in nadzorovani. Mesta proizvodnje morajo biti obvezno v Alzaciji. Nadzor sledljivosti medu je zagotovljen z vodenjem evidence nalepk, ki se primerjajo s prijavi pridelka in zalogami.

Dokaz o poreklu je preverjen tudi z mikroskopsko analizo 30 % celotne proizvodnje medu z označbo „Miel d'Alsace“.

#### 4.5 Metoda pridobivanja

Panji morajo biti postavljeni v območju, ki vsebuje gozdne ali cvetlične esence, glede na vrsto zelenega medu: akacijev, lipov, smrekov, kostanjev, gozdni ali cvetlični med. Zrel med je pridobljen v hladnem stanju, očiščen, skladiščen in pakiran. Vsaka serija je predmet fizikalno-kemične in senzorske analize. Poleg tega mora ta med ustrezati fizikalno-kemičnim in organoleptičnim merilom, ki so določena v specifikaciji.

#### 4.6 Povezava

Posebna značilnost proizvoda:

Vsaka vrsta medu razvija svoje fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti, ki so določene v specifikaciji in ustrezajo raznolikosti rastlinstva regije. Raznovrstnost alzaškega medu izhaja neposredno iz raznovrstnosti ekosistemov: v Alzaciji namreč najdemo gorato območje z iglavci, območje z griči in planotami, prekritimi z vinogradi, pašniki ter gozdove s kostanjem in hrastom, kot tudi ravnine z obdelovano zemljo in pašniki. Raznolikost ekosistemov tako ponuja možnost proizvodnje od začetka pomladi pa vse do začetka jeseni in zagotavlja raznovrstno ponudbo proizvodov.

Zgodovinski in današnji sloves:

Proizvodnja medu v Alzaciji je beležena od 7. stoletja.

— V 16. stoletju je izdanih več različnih del, med katerimi čebelarška razprava iz leta 1580, ki je skoraj dve stoletji veljala za referenco.

- V drugi polovici 19. stoletja smo priča novemu razvoju alzaškega čebelarstva; v začetku 20. stoletja je v Alzaciji več kot 50 000 panjev.
- Sodobno alzaško čebelarstvo zaznamuje prisotnost izredno velikega števila čebelarjev (približno 4 000), ki so združeni v piramidne in decentralizirane sindikalne organizacije. Regionalni natečaj za „Miels d'Alsace“, ki je bil organiziran v Colmarju, dokazuje vitalnosti te proizvodnje.

#### 4.7 Nadzorna struktura

Naziv: Certiqual, association de certification des produits de qualité d'Alsace  
Naslov: Espace européen de l'entreprise  
2, rue de Rome  
F-67300 Schiltigheim  
Telefon: (33) 388 19 16 79  
Telefaks: (33) 388 19 55 29  
Elektronski naslov: certiqual2@wanadoo.fr

#### 4.8 Označevanje

Poleg „Miel d'Alsace“ mora biti obvezno navedena vrsta medu (akacijev, lipov, smrekov, kostanjev, gozdni, cvetlični).

Svežost, kakovost in okus zagotovljeni, lastnosti uradno potrdilo združenje Certiqual F-67309 Schiltigheim

#### 4.9 Nacionalne zahteve

—

---