

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 736/2005

av den 13 maj 2005

om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 2400/96 när det gäller upptagandet av ett namn i "Register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar" (Miel d'Alsace) – (SGB)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2081/92 av den 14 juli 1992 om skydd för geografiska och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 7.5 b, artikel 6.3 och artikel 6.4 första strecksatsen i denna, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 6.2 i förordning (EEG) nr 2081/92 har Frankrikes ansökan om registrering av namnet "Miel d'Alsace" offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽²⁾.
- (2) Tyskland har framställt invändningar mot registreringen i enlighet med artikel 7 i förordning (EEG) nr 2081/92. Invändningen gäller överträdelse av de krav som avses i artikel 2 i förordning (EEG) nr 2081/92. Enligt Tyskland var vissa uppgifter i produktspecifikationen, i synnerhet beträffande ursprungsbeviset, inte tillräckliga för att uppfylla kraven för en geografisk beteckning.
- (3) Kommissionen har genom en skrivelse av den 6 februari 2003 anmodat de berörda medlemsstaterna att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina inhemska förfaranden.
- (4) Eftersom ingen överenskommelse uppnåtts mellan Frankrike och Tyskland inom tremånadersfristen skall kommissionen fatta beslut i enlighet med förfarandet i artikel 15 i förordning (EEG) nr 2081/92.

(5) Till följd av resultaten från kontakter mellan Frankrike och Tyskland i fråga om "Miel d'Alsace" har produktspecifikationen för den aktuella beteckningen förtydligats, i synnerhet avseende honungens kemiska egenskaper och ursprungsbeviset. Punkt 4 i sammanfattningen av produktspecifikationen för den aktuella beteckningen har anpassats i enlighet därmed.

(6) Mot bakgrund av dessa uppgifter bör beteckningen således tas upp i "Register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar".

(7) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Föreskrivande kommittén för skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagan till kommissionens förordning (EG) nr 2400/96 ⁽³⁾ skall kompletteras med beteckningen i bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Den konsoliderade översikten över innehållet i produktspecifikationerna finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 13 maj 2005.

På kommissionens vägnar

Mariann FISCHER BOEL

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT L 208, 24.7.1992, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 806/2003 (EUT L 122, 16.5.2003, s. 1).

⁽²⁾ EGT C 71, 20.3.2002, s. 11.

⁽³⁾ EGT L 327, 18.12.1996, s. 11. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 205/2005 (EUT L 33, 5.2.2005, s. 6).

*BILAGA I***PRODUKTER I BILAGA I TILL FÖRDRAGET, AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL****Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör)**

FRANKRIKE

Miel d'Alsace (SGB)

BILAGA II

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

"MIEL D'ALSACE"

(Nr EG: FR/00150)

SUB () SGB (X)

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För komplett information, särskilt till producenterna av produkter som omfattas av den aktuella skyddade ursprungsbeteckningen eller skyddade geografiska beteckningen, bör man använda den fullständiga versionen av produktspecifikationen som kan erhållas antingen hos nationella myndigheter eller hos Europeiska kommissionen.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

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

2. Ansökande grupp

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

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

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

2.3 Sammansättning

Producent/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp

Klass 1.4 honung

4. Produktspecifikation

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn

"Miel d'Alsace"

4.2 Beskrivning

Honungen är en produkt som bin framställer av söta växtsafter, dels nektar från blommor, dels honungsdagg från bladlöss. Produktens kvalitet avgörs av dess vattenhalt, konduktivitet, syrahalt, HMF-värde, färg och smak.

Granhonungen är brun med gröna inslag, den doftar svagt av kåda och aromen är balsamisk.

Kastanjehonungen är mörkbrun till ljusbrun, den doftar av mogna äpplen och smaken är svagt besk och adstrin-gerande.

Acaciahonungen är ljus till färgen, den doftar av acacia- och robinia-blommor och bikupa.

Lindhonungen är ljusgul till mörkgul, den doftar svagt av mynta och är lite besk.

Skogshonungen är mörk till färgen och doftar av de olika sorter av honungsdagg och nektar som ingår i blandningen, smaken är intensiv och honungen är lätt adstringerande.

Blomsterhonungens färg går från ljus till mörk och dess doft är komplex på grund av de olika sorters nektar som ingår, den kännetecknas av en kraftig sötma.

4.3 Geografiskt område

Honungen skall komma från bikupor i Alsace. Granhonungen får endast ha sitt ursprung i det område i Alsace som avgränsas av Vogeserna och Jurabergen. Kastanjehonungen får endast samlas in i bergkulleområdet vid Vogesernas fot (vid Haut-Rhin och Bas-Rhin i skogarna Brumath och Haguenau). Lindhonungen skall komma från skogarna vid Hardt (Haut-Rhin).

Honungen skall samlas upp i de fastställda områdena, då dessa är avgörande för honungens kvalitet och typiska egenskaper, medan utvinningen kan göras utanför området under förutsättning att produkten kan spåras.

4.4 Bevis på ursprung

Biodlarna och produktionsställena fastställs, registreras och kontrolleras. Produktionsställena får endast vara belägna i Alsace-regionen. Honungens spårbarhet säkras genom att det införs ett system för kontroll av märkningen som jämförs med skörde- och lagerdeklarationerna.

Ursprungsbeviset kontrolleras också genom mikroskopisk analys av 30 % av den samlade produktionen av "Miel d'Alsace" för varje beteckning.

4.5 Framställningsmetod

Bikuporna placeras i naturområden med de särdrag (till exempel skogs- eller ängsmark) som krävs för de olika honungssorterna, dvs. akaciahonung, lindhonung, granhonung, kastanjehonung, skogshonung och blomsterhonung. Honungen kallextraheras, dekanteras, lagras och förpackas. Varje enskilt parti genomgår en kemisk-fysikalisk analys och en okulärbesiktning och smak- och luktbedöms. Honungen skall dessutom uppfylla de kriterier för fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som anges i produktspecifikationen.

4.6 Samband med området

Produktens särskilda egenskaper:

Varje typ av honung har specifika fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som beror på den lokala floran och som finns beskrivna i produktspecifikationen. Alsace-området har flera olika ekosystem, det finns ett bergsområde med barrträd, ett område med bergkullar och plåtar där vin odlas och ett område med skogar av ekar och kastanjeträd och ett område med jordbruks- och ängsmark. Tack vare denna mångfald i ekosystemen kan honung skördas från tidig vår till tidig höst och det är möjligt att producera honung med olika egenskaper.

Honung från Alsace – berömd både förr och nu:

Det finns bevis för att honung har producerats i Alsace sedan 600-talet.

— Under 1500-talet publicerades flera verk om biodling, däribland ett verk från 1580 som tjänade som referensverk under nästan två seklar.

- Under andra delen av 1800-talet genomgick biodlingen i Alsace en andra utvecklingsfas, och i början av 1900-talet fanns det fler än 50 000 bikupor i området.
- I modern tid kännetecknas biodlingen i Alsace av att det finns ett stort antal biodlare (nästan 4 000), och dessa är organiserade i fackföreningar med en decentraliserad organisation. I Colmar hålls en regional mässa för Alsace-honung, vilket är ett tecken på näringens vitalitet.

4.7 Kontrollorgan

Namn: Certiqua, association de certification des produits de qualité d'Alsace
Adress: Espace européen de l'entreprise
2, rue de Rome
F-67300 Schiltigheim
Tfn (33) 388 19 16 79
Fax (33) 388 19 55 29
E-post: certiqua2@wanadoo.fr

4.8 Märkning

Produkten skall märkas med texten "Miel d'Alsace" och den obligatoriska uppgiften om typ av honung (akacia-, lind-, gran-, kastanje-, skogs- eller blomsterhonung).

Vidare skall märkningen innehålla texten "Garanterat färsk, välsmakande och av hög kvalitet och med egenskaper som överensstämmer med de normer som utfärdas av Certiqua, F-67309 Schiltigheim".

4.9 Nationella krav

—
