



C/2024/6978

19.11.2024

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning i
sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) nr 664/2014**

(C/2024/6978)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 6b.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD
URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING MED URSPRUNG I EN MEDLEMSSTAT

”Miel d’Alsace”

EU-nr: PGI-FR-0150-AM01 – 4.9.2024

SUB () SGB (X)

1. Produktens namn

”Miel d’Alsace”

2. Medlemsstat till vilken det geografiska området hör

Frankrike

3. Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

–

4. Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts

Klargörande om att ändringen/ändringarna faller under definitionen av standardändring i enlighet med artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012: Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Miel d’Alsace” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom

- det inte är fråga om en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,
- den inte medför någon potentiell risk att sambandet med den geografiska miljön äventyras,
- den inte medför att ytterligare begränsningar för produktens saluföring införs.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

1. Produktbeskrivning

Syftet är att fastställa analytiska kriterier för att kunna garantera de olika honungssorternas särskilda egenskaper, undvika defekter (fukt) och garantera att blommorna har sitt ursprung i det geografiska området.

Vattenhalten är 18 %, dvs. striktare än den standardhalt på 20 % som fastställs i de befintliga bestämmelserna för alla honungssorter, för att förhindra att honungen jäser.

Halten hydroximetylfurfural (HMF) är 15 mg/kg för alla honungssorter under kalenderåret. Vid utgången av kalenderåret får högsta HMF-halt vara 30 mg/kg för produkt förpackad i burk eller lagrad på fat.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Detta är striktare än vad som anges i de befintliga bestämmelserna, där gränsen ligger på 40 mg/kg. En analys av HMF-halten gör det möjligt att fastställa de åldrandeegenskaper hos honungen som uppstått på grund av en längre lagringstid eller för mycket värme.

Syrhalten har justerats för akacia-, kastanje och granhonung. Med hjälp av syrahalten kan man skilja mellan honungsdaggsbaserad och blomsterbaserad honung.

För lindhonung har värdet på Pfund-skalan ändrats från 45 till 55. Genom detta beaktas fenomenet med guttation, där träd under mycket varma förhållanden transpirerar så att det bildas honungsdagg som ger honungen en mörkare nyans. Detta försämrar inte honungens kvalitet men påverkar färgen.

En lista med olika typer av pollenmarkörer i det geografiska området har lagts till. "Miel d'Alsace" måste innehålla minst en av dessa pollentyper som dominerande (> 45 %) eller sekundärt pollen (15–45 %).

Vissa typer av akaciahonung får innehålla varken dominerande eller sekundärt pollen. I honungen måste då förekomma minst en av pollenmarkörerna, därav *Robinia pseudoacacia* som obligatorisk, i form av enstaka pollen.

För att man ska kunna få tillträde till nya marknader, utan att honungens kvalitet äventyras, har det blivit möjligt med bulkförpackning i slutna behållare avsedda för grossist- eller förpackningsföretag.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. Framställningsmetod

Under rubriken "Extrahering av honungen"

För att inte honungens kvalitet ska försämrats har en högsta temperatur på 40 °C angetts.

Möjligheten att dekantera och/eller filtrera honungen har lagts till för att få fram honung som är fri från orenheter. Ultrafiltrering är förbjuden.

Under rubriken "Filtrering/dekantering"

Honungen dekanteras på tankar, fat eller hinkar så att partiklar och luftbubblor kan stiga till ytan. Innan den dekanteras kan honungen filtreras genom silduk.

Ultrafiltrering är förbjuden.

Under rubriken "Lagring"

Om honungen lagras längre än tre år under rena förhållanden, i luftkonditionerade rum eller på en sval plats, vid temperaturer under 20 °C och skyddad från ljus ligger högsta tillåtna HMF-halt på 30 mg/kg.

Under andra förhållanden är längsta tillåtna lagringstid 36 månader efter extraheringsdatum. Högsta tillåtna HMF-halt för honung som lagras är 30 mg/kg.

Under rubriken "Honungen görs flytande igen"

Innan honungen förpackas får den göras flytande igen genom uppvärmning. Under denna process får honungens temperatur inte överstiga 50 °C. Det finns en förteckning över vilken utrustning som får användas.

Det är inte tillåtet att värma upp honungen över öppen eld, direktutsätta honungen för ånga eller att pastörisera den.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. Samband med det geografiska området

Avsnittet med rubriken "Samband med det geografiska området" i den nuvarande produktspecifikationen har ändrats. Den har strukturerats om och delats upp i tre delar: det geografiska områdets karakteristiska förhållanden, produktens särskilda egenskaper samt orsakssamband. Texten har gjorts mer koncisk, och ett antal historiska referenser har strukits.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. Geografiskt område

Förteckningen över kommuner är identisk med den som finns i den nuvarande produktspecifikationen.

I den nuvarande produktspecifikationen anges produktionsområdena för kastanje-, gran- och lindhonung. Texten är inte tillräckligt precis och saknar hänvisningar till officiella fastighetsregister. Biodlarna använder sin expertis för att avgöra var det är bäst att placera bikuporna för att få fram de särskilda egenskaperna hos varje honungssort.

Syftet är att det inte ska finnas några hänvisningar till dessa områden. Detta påverkar inte det ursprungliga geografiska området.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området*

Följande tillägg har gjorts:

- Kategori av aktörer som är verksamma i det geografiska området.
- En identifieringsförklaring så att aktörer kan godkännas innan de inleder sin verksamhet.
- En tabell för spårbarhet i båda riktningarna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Märkning*

Det nuvarande stycket har strukits och ersatts med en mening som anger de obligatoriska lagstadgade delarna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Annat:*

Redaktionella ändringar har också gjorts i följande avsnitt:

- I avsnittet med rubriken "Behörig myndighet i medlemsstaten" har kontaktuppgifterna till *Institut national de la qualité et de l'origine (INAO)* lagts till som medlemsstatens behöriga myndighet.
- Under rubriken "Ansökande grupp" anges nu kontaktuppgifter och juridisk form.
- Avsnittet med rubriken "Kontrollorgan" innehåller nu kontaktuppgifter till behöriga kontrollmyndigheter på nationell nivå: *Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)* och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*. Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.
- Innehållet i avsnittet med rubriken "Nationella krav" presenteras nu i form av en tabell med de viktigaste faktorerna som ska kontrolleras och hur de ska bedömas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Miel d'Alsace"

EU-nr: PGI-FR-0150-AM01 – 4.9.2024

SUB () SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

"Miel d'Alsace"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 KN-nummer

— 04 - MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDAS ELLER INBEGRIPPNA NÅGON ANNANSTANS

0409 – Naturlig honung

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Miel d'Alsace" är

- blomsterhonung, från olika blomsterarter,
- akaciahonung,
- lindhonung, framställd av lindens nektar och/eller honungsdagg,
- kastanjehonung, framställd av kastanjeträdets nektar och/eller honungsdagg,
- granhonung, framställd av granens honungsdagg,
- skogshonung, från olika blomsterarter där ingen särskild art dominerar och från honungsdagg.

	Akaciahonung	Blomsterhonung	Kastanjehonung	Skogshonung	Lindhonung	Granhonung
Vattenhalt (%)	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18
HMF-halt under ett produktionsår (mg/kg)	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15
Högsta tillåtna HMF-halt för honung som lagras (mg/kg)	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30
Surhetsgrad (pH)	3,5–4,5	(*)	4–6	4–6	3,5–5	4–6
Pfund-skalan (i mm)	30	(*)	50	45	55	70

(*) Parameter som inte är relevant för denna honungssort.

Tröskelvärden har satts till 15 mg/kg för honung under produktionsåret, dvs. mellan skördedatum och den 31 december skördeåret.

Per den 1 januari året efter skördedatum har tröskelvärdet för honung som lagras hos aktörerna satts till 30 mg/kg (förpackad på burk eller i väntan på att förpackas).

Organoleptiska egenskaper

Beskrivning av honungssorterna:

	Utseende	Doft	Smak	Textur
Granhonung	Djupt brun färg med eventuella gröna nyanser, relativt mörk	Svag doft av kåda, hostmedicin Måttlig intensitet	Balsamiska inslag med grundtoner av trä och kåda Måttlig intensitet och längd	Flytande, viskös
Kastanjehonung	Bruna nyanser från ljus till mörkt brun	Varm doft av trä Stark intensitet	Inslag av trä, rostade toner Markerat bittert avslut i munnen Stark intensitet, lång eftersmak	Flytande eller kristalliserad

	Utseende	Doft	Smak	Textur
Akaciahonung	Mycket ljus	Blommig och angenäm akaciadoft Mild intensitet	Blommiga robiniatoner med lena, aningen vaniljbaserade inslag Mild intensitet, stark sötma	Flytande
Lindhonung	Från ljust till mörkt gul	Friska mentoltoner Stark intensitet	Friska mentoltoner med inslag av trä Markerat bittert avslut i munnen Stark intensitet, lång eftersmak	Flytande eller kristalliserad
Skogshonung	Intensiv färg, från ljus till mörk bärnsten	Maltiga toner med inslag av trä Måttlig intensitet	Toner av fruktkompott med lätta inslag av trä Måttlig intensitet och längd	Flytande eller kristalliserad
Blomsterhonung	Färgen varierar från ljus till mörk	Flera olika dofter på grund av blandningen av olika nektarsorter	Komplex, harmonisk smak, stark sötma	Flytande eller kristalliserad

Pollenegenskaper

De sju pollensorterna: kastanjepollen, lindpollen, pollen från *Robinia pseudoacacia*, björnbärspollen, hagtornspollen, lönnpollen och rapspollen. "Miel d'Alsace" måste innehålla minst en av dessa pollensorter som dominerande eller sekundärt pollen.

Vissa typer av akaciahonung får innehålla varken dominerande eller sekundärt pollen. I honungen måste då förekomma minst en av pollenmarkörerna, därav *Robinia pseudoacacia* som obligatorisk, i form av enstaka pollen.

Tabellen nedan visar de pollentyper som är vanligast förekommande i "Miel d'Alsace". Dessa pollentyper förekommer i "Miel d'Alsace" i olika kombinationer och proportioner.

Honungssort	Dominerande pollen (> 45 %)	Sekundärt pollen (mellan 15 och 45 %)	Enstaka pollen (<15 %)
Akaciahonung		Akacia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), korsblommiga grönsaker, lönn, fruktträd	Lilja, bondböna, vallmo, hagtorn, havtorn, vinranka, <i>Robinia pseudoacacia</i> , korsblommiga grönsaker, lönn, fruktträd, pil, fläder, ranunkel, baldersbrå, skogskornell, groblad, vitklöver, groblad, arun (<i>Centaurium</i>)
Kastanjehonung	Kastanj (<i>Castanea sativa</i>)		Lilja, baldersbrå, klöver, björnbär, liguster, vinranka, fetknopp, korsblommiga grönsaker, fruktträd, maskros, blåeld, lönn, lind, arun (<i>Centaurium</i>), klöver, groblad, johannesört, lusern (alfalfa), vallmo, gudaträd, havtorn, älggräs, hästkastanj
Lindhonung	Lind (<i>Tilia</i> sp.), kastanj (<i>Castanea sativa</i>), Lilja	Lind, kastanj, lilja, björnbär, ranunkel	Lilja, björnbär, ranunkel, sötväppling, klöver, fruktträd, lind, kastanj, korsblommiga grönsaker, akacia, hagtorn, johannesört, vallmo, vinranka, blåeld, lönn, groblad

Granhonung	Kastanj (<i>Castanea sativa</i>)	Balsamin, kastanj, groblad, älggräs	Balsamin, kastanj, groblad, älggräs, björnbär, korsblommiga grönsaker, vinranka, lönn, pil, lind, malört
Blomsterhonung (flera blomsterarter)	Raps (<i>Brassica napus</i>), kastanj (<i>Castanea sativa</i>) Lönn (<i>Acer</i> sp.)	<i>Robinia pseudoacacia</i> , korsblommiga grönsaker, björnbär, fruktträd, hagtorn, ranunkel, havtorn, svinmålla, raps, kastanj, lönn, pil	Lilja, vallmo, hagtorn, havtorn, vinranka, <i>Robinia pseudoacacia</i> , korsblommiga grönsaker, lönn, fruktträd, pil, fläder, ranunkel, baldersbrå, skogskornell, groblad, vitklöver, arun (<i>Centaureum</i>), hagtorn, lind, blåeld
Skogshonung (flera blomsterarter)	Lind (<i>Tilia</i> sp.), kastanj (<i>Castanea sativa</i>), Fruktträd	Liljor, fruktträd, lönn, lind, hästkastanj, vitklöver, korsblommiga grönsaker, ranunkel, vinranka, björnbär, brakved	Liljor, fruktträd, lönn, hästkastanj, vitklöver, korsblommiga grönsaker, ranunkel, vinranka, björnbär, brakved, älggräs, hagtorn, balsamin, <i>Robinia pseudoacacia</i> , skräppa, gudaträd, havtorn

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

–

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

”Miel d’Alsace” framställs uteslutande av honung från bikupor som satts upp inom det avgränsade geografiska området. Produktionsstegen extrahering, lagring och förpackning kan äga rum utanför det geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

–

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

I de fall då märkningen av en honung utförs av ett förpackningsföretag eller återförsäljare måste producenten anges i märkningen med

- efternamn och förnamn (fullständigt eller med initialer)
- och/eller NAPI (biodlarens unika identifikationsnummer)
- och/eller förpackningskod (om sådant finns).

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för ”Miel d’Alsace” omfattar samtliga kommuner i departementen Bas-Rhin (67) och Haut-Rhin (68).

5. Samband med det geografiska området

De särskilda egenskaperna hos den skyddade geografiska beteckningen ”Miel d’Alsace” grundar sig på områdets naturliga förhållanden och biodlarnas expertis som har långa historiska rötter.

Naturliga faktorer

Närheten till bergskedjan Vogeserna i väster gör att Alsace har ett semikontinentalt klimat med kalla, torra vintrar och varma, blåsiga somrar. Den årliga nederbörden är blygsam. Området skyddas av bergen genom föhneffekten.

De olika landskapstyperna i Alsace har skapats av klimatet, topografin och jordmånen. De är mycket olika sinsemellan och variationen är stor när det gäller naturförhållandena och olika ekosystem:

- Ett bergigt område till stor del täckt av barrskog.
- Bergssluttningarnas kuperade landskap med högslätter med vinodlingar, permanenta gräsmarker och bok- och kastanjeskogar.
- Ett låglandsområde med olika odlingar, gräsmarker och skogsklädda kullar.

Mänskliga faktorer

Biodlarnas goda kunskaper om de specifika naturförhållandena gör att de vet att sätta upp sina bikupor på olika platser för att kunna ta hänsyn till växtlighetens utveckling under biodlingssäsongen.

De väljer därför lämpliga platser utifrån vilken typ av honung de har för avsikt att producera. Allteftersom väderförhållandena ändras under säsongen kan de flytta sina bisamhällen inom det geografiska området eller välja en permanent plats för att möjliggöra en tillgång till flera olika typer av nektar.

För att få de bästa förhållandena för en viss honungssort väljer biodlarna ut områden där de rätta blomsterarterna växer.

Biodlarnas expertis är en lika viktig faktor i arbetet med honungen. Extrahering och lagring av honungen är viktiga produktionssteg för att honungens vattenhalt och organoleptiska egenskaper ska kunna bevaras.

Specifika uppgifter om produkten

Beteckningen "Miel d'Alsace" omfattar en mängd olika honungssorter. Varje honungssort har sin egen identitet med karakteristiska smakegenskaper från den varierande floran i området.

Blomsterhonung: färgen varierar från ljus till mörk; doften varierar stort på grund av blandningen av olika nektar (från flera blomsterarter).

Akaciahonung: färgen är mycket ljus och aromen påminner om robiniablommor; doft med svaga inslag av vanilj; mycket söt smak.

Lindhonung: färgen varierar från ljust till mörkt gul beroende på lindnektarens och/eller lindhonungsdaggens ursprung; doft och smak av mentol med inslag av trä.

Kastanjehonung: färgen på denna honungssort går från relativt ljust brun till mycket mörkt brun, beroende på var kastanjenektaren och/eller kastanjehonungsdaggen samlats in; varm doft av trä; aromen har inslag av trä, rostade toner och en tydlig bitterhet i avslutet.

Granhonung: mörkt brun färg; en svag doft av kåda och hostmedicin, samt balsamiska inslag med grundtoner av trä och kåda.

Skogshonung: ljust till mörkt bärnstensfärgad; en svag doft av malt med inslag av trä (beroende på var grannektaren och/eller granhonungsdaggen samlats in); toner av fruktkompott med lätta inslag av trä (från flera blomsterarter och varierar från år till år och även från ett produktionsområde till ett annat).

Orsakssamband mellan det geografiska området och egenskaperna hos "Miel d'Alsace"

Skriftlig dokumentation visar att från 700-talet fram till 1100-talet ägdes marken av klostren som systematiskt tog till vara på markernas naturresurser. Munkar och nunnor använde ofta bivax för att tillverka ljus, medan honungen utgjorde det enda livsmedlet med sockerinnehåll.

Områdets betydande skogstillgångar gjorde att biodlarna kunde hysa sina bisamhällen i trädstammar. Under 1100- och 1200-talen delade ofta myndigheterna upp skogsområden som låg intill en by i olika skiften som fördelades bland biodlarna som på den tiden var organiserade i föreningar.

Under 1800-talet inleddes den utveckling som skulle förändra landskapet i Alsace till det vi ser i dag. De skogsavverkningar som pågick under flera sekler ledde till en betydande minskning av skogsarealen till förmån för spannmålsodling och betesmarker. Biodlarna har därför börjat använda sig av nya honungsalstrande resurser för sin honungsproduktion för kunna erbjuda ett bredare produktsortiment.

Biodlingen i Alsace tog ordentlig fart under andra hälften av 1800-talet då näringen professionaliserades. De bikupor med löstagbara ramar som då togs fram används än i dag. Biodlarföreningen i Alsace och Lorraine (Moselle) bildades 1868 för att främja biodlingens kvalitet.

I början av 1900-talet fanns det mer än 50 000 bikupor i Alsace, och marknaden för denna honung gick på högar. Biodlarnas produkter salufördes främst lokalt på olika marknader, bl.a. julmarknader, inte minst tack vare den turism som växte starkt i detta område.

Biodlarna är organiserade i olika lokala producentföreningar. Varje år anordnar dessa föreningar en stor regional tävling för att utse den bästa Alsacehonungen. Det visar en fantastisk organisationsförmåga att inom en sådan fragmenterad näring lyckas föra samman så många vitt skilda och utspridda aktörer. De är alla organiserade i lokala producentföreningar som tillhör ett av två departementsförbund (Haut-Rhin och Bas-Rhin). Dessa förbund ingår i sin tur i ett centralförbund för biodlarnas producentföreningar i Alsace.

"Miel d'Alsace" har även ett mycket gott renommé. Eftersom konsumtionsmarknaden till största delen är lokal saluförs produkterna i första hand inom regionen. Konsumenterna i Alsace vill försäkra sig om att produkten verkligen är "Miel d'Alsace". Producenterna har därför alltid svarat mot denna efterfrågan genom att använda antingen behållare eller etiketter där det kan anges att honungen kommer från Alsace. De äldsta glasburkar som hittats är från 1930-talet och har en gravering med reliefmönster som anger att honungen kommer från Alsace. Under 1960-talet använde sig de olika producentföreningarnas medlemmar av ett gemensamt märkningssystem för honung från Alsace.

Den varierande honungsfloran i det geografiska området gör att produktionsperioden sträcker sig från vår till höst. Detta gör det möjligt att erbjuda ett brett sortiment typiska honungssorter med beteckningen "Miel d'Alsace".

En viss honungssort hänger samman med en viss skördeperiod och ett visst ekosystem.

Blomsterhonung framställs från nektar från fruktträd, ängsväxter och nektarproducerande grödor.

Akaciahonungen kommer från årets andra skörd och härrör från blomsternektar från robinia (falsk akacia) som är vanligt förekommande i låglänta områden, särskilt längs järnvägsspår och vattenvägar.

Lindhonung kommer från lindar som växer i de flesta låglandsskogar.

Kastanjehonung kommer från kastanjetråd som framför allt kantar vinodlingar i skogsområdena vid foten av Vogeserna eller till och med på de lägre bergssluttningarna.

Granhonung kommer från bergsområden som mestadels täcks av barrskog. Skogsområden med ädelgran och gran är särskilt lämpliga.

Skogshonung kommer från bergsområden med flera olika dragväxter, bland annat (men inte nödvändigtvis) mjölkört, gamander och ljung. Denna honungssort framställs således av såväl bergsblommor som honungsdagg.

Den mångfald som "Miel d'Alsace" representerar följer både av den variation av olika blommor som används inom produktionen och av biodlarnas expertis med ingående kunskaper om områdets naturliga miljöer. Biodlarna söker kontinuerligt efter platser med lämplig nektarproduktion för att kunna framställa de olika honungssorterna.

Biodling utgör både en mänsklig och naturlig dimension av detta område med floran som en viktig faktor, som i sin tur har ett nära samband med klimatet och de topografiska förhållandena.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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