

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 736/2005**

z dnia 13 maja 2005 r.

**uzupełniające Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 w sprawie wpisu nazwy do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” (Miel d’Alsace) – (PGI)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 7 ust. 5 lit. b) oraz jego art. 6 ust. 3 i 4 tiret pierwsze,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 wniosek Francji o rejestrację nazwy „Miel d’Alsace” został opublikowany w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej<sup>(2)</sup>.
- (2) Niemcy zgłosiły sprzeciw przeciwko rejestracji, zgodnie z art. 7 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92. Zgłoszony sprzeciw dotyczył nieprzestrzegania warunków przewidzianych w art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92. Istotnie, według Niemiec, niektóre elementy specyfikacji dotyczące w szczególności dowodów pochodzenia były niewystarczające, aby odpowiadać definicji oznaczenia geograficznego.
- (3) Pismem z dnia 6 lutego 2003 r. Komisja wezwała zainteresowane Państwa Członkowskie do uzyskania porozumienia zgodnie z ich wewnętrznymi procedurami.
- (4) Biorąc pod uwagę, że w terminie trzech miesięcy nie doszło do porozumienia między Francją i Niemcami, Komisja powinna przyjąć decyzję zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.
- (5) W wyniku kontaktów podjętych między Francją a Niemcami w sprawie „Miel d’Alsace” wprowadzono wyjaśnienia do specyfikacji wymienionej nazwy związane w szczególności z właściwościami chemicznymi miódów i dowodami pochodzenia. Punkt 4 streszczenia specyfikacji wymienionej nazwy został odpowiednio zmieniony.
- (6) W świetle tych elementów należy więc wpisać nazwę do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Do Załącznika do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2400/96<sup>(3)</sup> dodaje się nazwę ujętą w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2*

Pełne zestawienie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 13 maja 2005 r.

W imieniu Komisji  
Mariann FISCHER BOEL  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 806/2003 (Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 1).

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 71 z 20.3.2002, str. 11.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 327 z 18.12.1996, str. 11. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 205/2005 (Dz.U. L 33 z 5.2.2005, str. 6).

## ZAŁĄCZNIK I

**PRODUKTY WYMIENIONE W ZAŁĄCZNIKU I DO TRAKTATU PRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ  
LUDZI****Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne przetwory mleczne z wyjątkiem masła)**

FRANCJA

Miel d'Alsace (PGI)

—

## ZAŁĄCZNIK II

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„MIEL D'ALSACE”

(NR WE: FR/00150)

PDO ( ) PGI (X)

Niniejsze zestawienie jest streszczeniem sporządzonym wyłącznie dla celów informacyjnych. W celu uzyskania pełnych informacji w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (PDO) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (PGI), proszeni są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej.

**1. Właściwy organ Państwa Członkowskiego**

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

**2. Grupa wnioskująca**

2.1. Nazwa: Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace

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

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

**2.3. Skład**

producenci/przetwórcy (X) inni ( )

**3. Rodzaj produktu**

Klasa 1.4 miód

**4. Opis**

(streszczenie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

**4.1. Nazwa**

„Miel d'Alsace”

**4.2. Opis**

Produkt wytwarzany przez pszczoły na bazie cukrów produkowanych przez rośliny lub w formie wydzielin kwiatowych (nektaru) lub w formie soku zbieranego przez mszyce (spadź). Charakterystyczne cechy każdego produktu to maksymalna zawartość wody, przewodność, kwasowość, HMF, kolor i charakterystyczny smak.

Miód z drzew iglastych ma kolor brunatny z zielonym odcieniem, ma delikatny zapach żywicy i aromat balsamiczny.

Miód kasztanowy ma kolor od jasno do ciemnobrązowego, ma zapach przejrzałych jabłek, smak taniny lekko cierpki.

Miód akacjowy ma kolor jasny, słodki zapach kwiatu akacji, aromat robinii i zapach ula.

Miód lipowy ma kolor od jasno do ciemnożółtego, zapach i smak mentolowy z lekką goryczką.

Miód leśny o intensywnym kolorze ma subtelne aromaty mieszanki spadzi i nektarów, jego smak jest intensywny i lekko cierpki.

Miód kwiatowy ma kolor od jasnego do ciemnego, dzięki mieszance nektarów jego aromat jest złożony, a smak mocno słodki.

#### 4.3. Obszar geograficzny

Ule produkcyjne powinny znajdować się w Alzacji. Dla miodu z drzew iglastych strefa ogranicza się do stoków alzackich masywu Wogezów i Jury. Miód kasztanowy jest zbierany na wzgórzach w okolicach Wogezów (dolny i górny bieg Renu w lasach Brumath i Haguenu. Miód lipowy pochodzi z lasów Hardt (górny bieg Renu).

Strefy zbioru miodu, zasadnicze dla jakości i cech charakterystycznych miodu, są określone, jednak ekstrakcja może odbywać się poza strefą gdyż zapewnione jest odtworzenie historii produktu.

#### 4.4. Dowód pochodzenia

Pszczelarze i miejsca produkcji są określone, zarejestrowane i kontrolowane. Miejsca produkcji są obowiązkowo umieszczone w regionie Alzacji. Możliwość odtworzenia historii produktu jest zapewniona poprzez ewidencję towarową etykiet, w zestawieniu z deklaracjami zbiorów i zapasów.

Dowody pochodzenia są również kontrolowane poprzez analizę mikroskopową przeprowadzaną na 30 % całkowitej produkcji miodu pod nazwą „Miel d'Alsace”.

#### 4.5. Metoda otrzymywania

Ule ulokowane są w miejscach, w których znajdują się gatunki drzew lub kwiatów odpowiadające rodzajowi produkowanego miodu: akacjowego, lipowego, z drzew iglastych, kasztanowego, leśnego lub wielokwiatowego. Miodobranie odbywa się, gdy jest on dojrzały, na zimno, a następnie jest on klarowany, przechowywany i pakowany. Każda partia jest poddawana analizie fizyko-chemicznej i sensorycznej. Poza tym miody te powinny odpowiadać kryteriom fizyko-chemicznym i organoleptycznym określonym w specyfikacji.

#### 4.6. Związek

Charakterystyczne cechy związane z produktem

Każdy rodzaj miodu posiada swoje charakterystyczne fizyko-chemiczne i organoleptyczne cechy określone w specyfikacji i odpowiadające regionalnej różnorodności kwiatowej. Różnorodność miodów alzackich jest bezpośrednim skutkiem różnorodności ekosystemów. W istocie Alzacja charakteryzuje się obecnością strefy górskiej pokrytej drzewami iglastymi, strefy wzgórz i płaskowyżu z winnicami, łąkami, lasami bukowymi i kasztanowymi, jak również strefy równinnej z uprawami i łąkami. Ta różnorodność ekosystemów umożliwia zbiory zróżnicowanej gamy produktów od początków wiosny do początków jesieni.

Renoma historyczna i obecna

Produkcja miodu w Alzacji jest potwierdzona od VII wieku.

— W XVI wieku opublikowano różne dzieła między innymi traktat pszczelarski pochodzący z 1580 roku, który służył za dokument referencyjny przez prawie dwa wieki.

- W drugiej połowie XIX wieku ma miejsce nowa faza rozwoju alzackiego pszczelarstwa; na początku XX wieku w Alzacji jest ponad 50 000 uli.
- Nowoczesne pszczelarstwo alzackie charakteryzuje się istnieniem bardzo dużej liczby pszczelarzy (jest ich około 4 000) zgrupowanych w organizacjach związkowych hierarchicznych i zdecentralizowanych. Organizacja regionalnego konkursu miodów Alzacji w Colmar świadczy o vitalności tej produkcji.

#### 4.7. Organ kontroli

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

#### 4.8. Etykietowanie

Napis „Miel d'Alsace” z obowiązkowym zaznaczeniem rodzaju miodu (akacjowy, lipowy, z drzew iglastych, kasztanowy, leśny, wielokwiatowy).

Świeżość, jakość i smak są gwarantowane, potwierdzone przez Certiqual F-67309 Schiltigheim.

#### 4.9. Wymogi krajowe

—

---