

## VERORDNUNG (EG) Nr. 736/2005 DER KOMMISSION

vom 13. Mai 2005

## zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Miel d'Alsace) — (g.g.A.)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Buchstabe b sowie Artikel 6 Absatz 3 und Absatz 4 erster Gedankenstrich,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist der Antrag Frankreichs auf Eintragung der Bezeichnung „Miel d'Alsace“ im *Amtsblatt der Europäischen Union*<sup>(2)</sup> veröffentlicht worden.
- (2) Deutschland hat gemäß Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 Einspruch gegen die Eintragung eingelegt. Der Einspruch bezog sich auf die Nichteinhaltung der Bedingungen von Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92. Deutschland zufolge waren nämlich bestimmte Angaben der Spezifikation, insbesondere betreffend den Ursprungsnachweis, unzureichend, um der Definition einer geografischen Angabe zu entsprechen.
- (3) Die Kommission hat die betreffenden Mitgliedstaaten mit Schreiben vom 6. Februar 2003 aufgefordert, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu kommen.
- (4) Da innerhalb einer Frist von drei Monaten keine Einigung zwischen Frankreich und Deutschland erzielt werden konnte, muss die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 eine Entscheidung treffen.
- (5) Infolge der Ergebnisse der Kontakte zwischen Frankreich und Deutschland über „Miel d'Alsace“ ist die Spezifikation der vorstehenden Bezeichnung ergänzt worden, insbesondere hinsichtlich der chemischen Eigenschaften des Honigs und des Ursprungsnachweises. Nummer 4 der Zusammenfassung der Spezifikation der vorstehenden Bezeichnung ist entsprechend angepasst worden.
- (6) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung somit in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen.
- (7) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2400/96 der Kommission<sup>(3)</sup> wird durch die im Anhang der vorliegenden Verordnung genannte Bezeichnung ergänzt.

*Artikel 2*

Anhang II dieser Verordnung enthält den konsolidierten Antrag mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 13. Mai 2005

*Für die Kommission*

Mariann FISCHER BOEL

*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

<sup>(2)</sup> ABl. C 71 vom 20.3.2002, S. 11.

<sup>(3)</sup> ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 205/2005 (ABl. L 33 vom 5.2.2005, S. 6).

## ANHANG I

**UNTER ANHANG I EG-VERTRAG FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG  
BESTIMMT SIND****Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)**

FRANKREICH

Miel d'Alsace (g. g. A.)

—

## ANHANG II

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

„MIEL D'ALSACE“

(EG-Nr.: FR/00150)

g.U. ( ) g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Für die vollständigen Angaben, insbesondere zu den Herstellern des Erzeugnisses mit der betreffenden g.U. bzw. g.g.A., ist die vollständige Fassung der Spezifikation auf nationaler Ebene oder bei den Dienststellen der Europäischen Kommission zu konsultieren.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

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

**2. Vereinigung**

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

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

*E-Mail:* alsace-qualite@alsace-qualite.com

**2.3 Zusammensetzung**

Erzeuger/Verarbeiter (X)      Andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.4 Honig

**4. Beschreibung der Spezifikation**

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

**4.1 Name**

„Miel d'Alsace“

**4.2 Beschreibung**

Von Bienen erzeugtes Naturprodukt aus zuckerhaltigen Säften lebender Pflanzen, namentlich dem süßen Sekret aus den Nektardrüsen der Blütenpflanzen (Nektar) oder den zuckerhaltigen Ausscheidungen von Insekten wie beispielsweise Läusen (Honigtau). Jede Honigart ist durch spezifische Merkmale gekennzeichnet (Wasserhöchstgehalt, elektrische Leitfähigkeit, Säure, HMF-Gehalt, Farbe und Geschmack).

Tannenhonig: tannendunkle Tönung mit grünlichem Schimmer, leicht harziger Beigeschmack und ausgeprägtes Aroma.

Edelkastanienhonig: hell- bis dunkelbraune Tönung, kräftiges Esskastanienaroma, herb-würzig mit leicht bitterer Note.

Akazienhonig: helle Tönung, zarter Akazienblütenduft, Robinienaroma mit Bienenstocknote.

Lindenhonig: hell- bis dunkelgelbe Farbe, minziger Geruch und Geschmack, leicht bittere Note.

Waldhonig: Produkt aus Nektar und Honigtau mit dunkler Tönung und zartem Aroma, herzhaft und würzig.

Blütenhonig: helle bis dunkle Farbe, aufgrund der Nektarmischung komplexes Aroma, sehr süß.

#### 4.3 *Geografisches Gebiet*

Die Produktionsbeuten müssen im Elsass angesiedelt sein. Bei Tannenhonig ist das Sammelgebiet auf das elsässische Einzugsgebiet der Vogesen und des Jura gebirges begrenzt. Edelkastanienhonig wird im Hügelgebiet des Vogesenvorlands (Bas-Rhin und Haut-Rhin in den Wäldern um Brumath und Haguenau) gesammelt. Der Lindenhonig stammt aus den Hardt-Wäldern (Haut-Rhin).

Die für die Qualitätsmerkmale des elsässischen Honigs ausschlaggebenden Sammelgebiete sind genau festgelegt. Die Bienen können allerdings auch außerhalb dieser Gebiete schwärmen; ihr Verbleib ist jedoch jederzeit feststellbar.

#### 4.4 *Ursprungsnachweis*

Imker und Beuten werden identifiziert, registriert und kontrolliert. Die Honigproduktionsstätten müssen im Elsass liegen. Die Herkunftssicherung ist gewährleistet durch eine Etikettenbuchführung, deren Angaben stets auf Übereinstimmung mit den Angaben in den Ernteerklärungen und Bestandsregistern überprüft werden.

Der Ursprungsnachweis wird auch durch eine mikroskopische Analyse von 30 % der Gesamterzeugung von „Miel d'Alsace“ je Bezeichnung überprüft.

#### 4.5 *Herstellungsverfahren*

Die Bienenstöcke sind an Standorten angesiedelt, an denen die zur Gewinnung des jeweiligen Honigs (Akazien-, Linden-, Tannen-, Edelkastanien-, Wald- bzw. Blütenhonig) erforderlichen Baum- oder Blumenarten heimisch sind. Der reife Honig wird durch Kaltschleuderung gewonnen, abgefüllt, eingelagert und verpackt. Jede einzelne Honigpartie wird auf Vorliegen entsprechender physikalisch-chemischer und sensorischer Merkmale geprüft. Darüber hinaus müssen die Honige die physikalisch-chemischen und organoleptischen Kriterien der Spezifikation erfüllen.

#### 4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Besondere Produktmerkmale:

Jede Honigart weist die für sie typischen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften auf, die in der Spezifikation festgelegt sind und ihrer botanischen Herkunft entsprechen. Die Vielfaltigkeit elsässischer Honigarten steht in direktem Zusammenhang zu den vielfältigen Ökosystemen der Region — Berggebiete mit Nadelwäldern, Hügellandschaften und Hochebenen mit Rebflächen, Wiesen, Buchen- und Kastanienwäldern sowie Flachlandgebiete mit Ackerflächen und Weiden. Diese Diversität der Ökosysteme ermöglicht eine Honigernte von Frühjahrs- bis Herbstbeginn und gewährleistet eine große Produktpalette.

Ausgezeichnetes Renommee — damals wie heute:

Die Honigproduktion im Elsass reicht zurück bis ins 7. Jahrhundert.

— Im 16. Jahrhundert wurden diverse Werke veröffentlicht, darunter auch eine Abhandlung aus dem Jahre 1580 über die Bienenzucht, die fast zwei Jahrhunderte lang als Referenz diente.

- In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte die elsässische Bienenzucht eine neue Entwicklungsphase, und zu Beginn des 20. Jahrhunderts verzeichnete das Elsass über 50 000 Bienenstöcke.
- Heute ist der elsässische Bienenzuchtsektor durch eine große Anzahl Imkereibetriebe (nahezu 4 000) gekennzeichnet, die in hierarchisch gegliederten, dezentralisierten Berufsverbänden gruppiert sind. Der regionale Honigwettbewerb (concours régional des miels d'Alsace) von Colmar bezeugt die Vitalität dieses Produktionszweigs.

#### 4.7 Kontrolleinrichtung

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

#### 4.8 Etikettierung

Als „Miel d'Alsace“ mit obligatorischer Angabe der Honigart (Akazien-, Linden-, Tannen-, Edelkastanien-, Wald- bzw. Blütenhonig).

Frische-, Qualitäts- und Geschmacksgarantie; zertifizierte Produktmerkmale gemäß Certiqual, F-67309 Schiltigheim.

#### 4.9 Einzelstaatliche Vorschriften

—

---