



C/2024/6978

19.11.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2024/6978)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Miel d’Alsace”

Nr UE: PGI-FR-0150-AM01 – 4.9.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa produktu**

„Miel d’Alsace”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

—

4. **Opis zatwierdzonych zmian**

**Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012** Wniosek o zmianę ChOG „Miel d’Alsace” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

- nie obejmuje zmiany chronionej nazwy pochodzenia;
- nie powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;
- nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

Władze francuskie uważają zatem, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

1. *Opis produktu*

Celem jest ustanowienie kryteriów analitycznych w celu zagwarantowania szczególnych właściwości poszczególnych miodów, uniknięcia wad (wilgotności) oraz zagwarantowania, że kwiaty pochodzą z obszaru geograficznego.

Zawartość wody wynosi 18 %. Jest to bardziej rygorystyczna wartość niż standardowe 20 % określone w obowiązujących przepisach dla wszystkich miodów, aby zapobiec ich fermentacji.

Zawartość HMF (hydroksymetylofurfuralu) wynosi 15 mg/kg dla wszystkich miodów do końca roku kalendarzowego. Po zakończeniu roku kalendarzowego maksymalna zawartość HMF wynosi 30 mg/kg w przypadku produktu pakowanego w słoiki lub przechowywanego w beczkach.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Wartość ta jest bardziej rygorystyczna niż określono w obowiązujących przepisach, w których ustanowiono limit 40 mg/kg. Analiza zawartości HMF umożliwia stwierdzenie starzenia się miodu spowodowanego długotrwałym przechowywaniem lub nadmiernym ogrzewaniem.

Dostosowano poziomy kwasowości dla miodu akacjowego, kasztanowego i jodłowego. Poziom kwasowości pozwala odróżnić miody spadziowe od miodów kwiatowych.

W przypadku miodu lipowego wartości w skali Pfunda wzrosły z 45 do 55. Potwierdza to zjawisko transpiracji drzew w bardzo gorących warunkach, co skutkuje obecnością spadzi nadającej miodowi ciemniejszą barwę. Nie pogarsza to jakości miodu, ale wpływa na jego barwę.

Dodano wykaz pyłków markerowych występujących na danym obszarze geograficznym. „Miel d'Alsace” musi zawierać co najmniej jeden z tych pyłków jako pyłek dominujący (> 45 %) lub drugorzędny (15–45 %).

Niektóre miody akacjowe mogą nie zawierać pyłków dominujących lub drugorzędnych. W takim przypadku co najmniej jeden z pyłków markerowych, który musi zawierać *Robinia pseudoacacia*, musi występować w postaci pyłku wyizolowanego.

Aby otworzyć się na nowe rynki, bez uszczerbku dla jakości miodu, umożliwiono pakowanie zbiorcze w hermetycznie zamknięte pojemniki przeznaczone dla hurtowników lub podmiotów pakujących.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 2. *Metoda produkcji*

### Punkt „Ekstrakcja miodu”

Aby nie pogorszyć jakości miodu, określono maksymalną temperaturę wynoszącą 40 °C.

W celu uzyskania miodu wolnego od zanieczyszczeń uwzględniono możliwość dekantacji lub filtrowania. Ultrafiltracja jest zabroniona.

### Punkt „Filtrowanie/dekantacja”

Dekantacja miodu odbywa się w zbiornikach, beczkach lub wiadrach, co pozwala cząsteczkom i pęcherzykom powietrza wypłynąć na powierzchnię. Przed dekantacją miód można przefiltrować przez siatkę.

Ultrafiltracja jest zabroniona.

### Punkt „Przechowywanie”

Jeżeli miód jest przechowywany przez ponad 3 lata w czystych warunkach, w klimatyzowanym pomieszczeniu lub w chłodnym miejscu, w temperaturze poniżej 20 °C i z dala od światła, maksymalna zawartość HMF wynosi 30 mg/kg.

Jeżeli warunki różnią się, maksymalny okres przechowywania wynosi 36 miesięcy od daty ekstrakcji. Maksymalna zawartość HMF w przechowywanych miodach wynosi 30 mg/kg.

### Punkt „Dekrystalizacja”

Dopuszcza się dekrystalizację poprzez podniesienie temperatury miodu przed pakowaniem. Podczas tego etapu temperatura miodu nie może przekraczać 50 °C. Istnieje wykaz dozwolonych materiałów.

Zabrania się ogrzewania na otwartym ogniu lub bezpośredniego stosowania pary, a także pasteryzacji.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 3. *Związek z obszarem geograficznym*

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” obowiązującej specyfikacji produktu został zmieniony. Podzielono go na trzy części, co umożliwia odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego i produktu oraz związku przyczynowego. Tekst jest bardziej zwięzły i skreślono liczne odniesienia historyczne.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 4. *Obszar geograficzny*

Wykaz gmin jest identyczny z wykazem zawartym w obowiązującej specyfikacji.

W obowiązującej specyfikacji wymieniono obszary produkcji miodu kasztanowego, jodłowego i lipowego. Tekst nie jest precyzyjny i nie zawiera oficjalnych odniesień do rejestru gruntów. Pszczelarze wykorzystują swoją wiedzę fachową, umieszczając ule w najlepszych miejscach, aby zapewnić szczególne właściwości każdego miodu.

Celem jest usunięcie wszelkich odniesień do tych obszarów. Zmiana ta nie ma wpływu na pierwotny obszar geograficzny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego*

Dodano następujące pozycje:

- kategorię „przedsiębiorcy działający na obszarze geograficznym”,
- oświadczenie identyfikacyjne w celu wydania pozwolenia przedsiębiorcom przed rozpoczęciem danej działalności;
- tabelę identyfikowalności wstępującej i zstępującej.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Etykietowanie*

Skreśla się obecny akapit i zastępuje go zdaniem określającym elementy wynikające z wymogów prawa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Inne*

Wprowadzono również poprawki redakcyjne w następujących punktach:

- W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” dodano dane kontaktowe *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO, Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) jako właściwego organu państwa członkowskiego.
- W punkcie „Grupa składająca wnioski” podano dane kontaktowe i formę prawną.
- Punkt „Organ kontrolny” zawiera teraz dane kontaktowe właściwych organów kontrolnych na szczeblu krajowym: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (*Institut national de l'origine et de la qualité* [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.
- Punkt „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej główne punkty podlegające kontroli oraz sposoby ich oceny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miel d'Alsace”

Nr UE: PGI-FR-0150-AM01 – 4.9.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Miel d'Alsace”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0409 – Miód naturalny

#### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Miel d'Alsace” to:

- miód kwiatowy, wielokwiatowy, wytwarzany z różnych gatunków kwiatów
- miód akacjowy
- miód lipowy, wytwarzany z nektaru lipowego lub spadzi lipowej
- miód kasztanowy, wytwarzany z nektaru lub spadzi kasztana jadalnego
- miód jodłowy, wytwarzany ze spadzi jodłowej
- miód leśny, wielokwiatowy, wytwarzany z kwiatów, wśród których nie dominuje żaden konkretny gatunek, i ze spadzi

	Akacjowy	Kwiatowy	Kasztanowy	Leśny	Lipowy	Jodłowy
Zawartość wody (%)	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18
Zawartość HMF w roku produkcji (mg/kg)	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15
Maksymalna zawartość HMF w przechowywanych miodach (mg/kg)	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30
Kwasowość (pH)	3,5–4,5	(*)	4–6	4–6	3,5–5	4–6
Skala Pfunda (w mm)	30	(*)	50	45	55	70

(\*) Parametry nieistotne dla tego rodzaju miodu

Wartość progową ustala się na poziomie 15 mg/kg dla miodów w roku produkcji, tj. między datą zbiorów a 31 grudnia roku zbiorów.

Od 1 stycznia następującego po dacie zbiorów wartość progowa ustalona dla miodów przechowywanych przez podmioty gospodarcze (zapakowanych w słoiki lub oczekujących na pakowanie) wynosi 30 mg/kg.

Właściwości organoleptyczne

Opis miodów

	Wygląd	Aromat	Smak	Konsystencja
Jodłowy	Intensywnie brązowy, może mieć niuanse zieleni, raczej ciemny	Lekki zapach żywicy, syropu na kaszel Średnia intensywność	Nuty balsamiczne z nutami bazowymi drewna i żywicy Średnia intensywność i długość	Płynny, lepki
Kasztanowy	Jasnobrązowy do ciemnobrązowego	Ciepły aromat drzewny Duża intensywność	Drzewne, prażone nuty Wyraźnie gorzki smak utrzymujący się w ustach Duża intensywność, długi posmak	Płynny lub skryształizowany

	Wygląd	Aromat	Smak	Konsystencja
Akacjowy	Bardzo jasny	Kwiatowy i delikatny aromat akacji Łagodna intensywność	Kwiatowe nuty akacji z gładkimi, lekko waniliowymi nutami bazowymi Łagodna intensywność, intensywna słodycz	Płynny
Lipowy	Jasnożółty do ciemnożółtego	Świeże mentolowe nuty Duża intensywność	Świeże mentolowe nuty z drzewnymi nutami bazowymi Wyraźnie gorzki smak utrzymujący się w ustach Duża intensywność, długi posmak	Płynny lub skryształizowany
Leśny	Jednolita barwa od jasnobursztynowej do ciemnobursztynowej	Nuty słodowane z drzewnymi nutami bazowymi Średnia intensywność	Nuty pieczonych owoców z lekko drzewnymi nutami bazowymi Średnia intensywność i długość	Płynny lub skryształizowany
Kwiatowy	Barwa jasna do ciemnej	Różnorodne aromaty będące wynikiem połączenia nektarów	Złożony, harmonijny smak, intensywna słodycz	Płynny lub skryształizowany

#### Właściwości melisopalinologiczne:

Markerami obszaru geograficznego ChOG jest następujących siedem pyłków: kasztan, lipa, *Robinia pseudoacacia*, jeżyna, głóg, klon i rzepak. „Miel d'Alsace” musi zawierać co najmniej jeden z tych pyłków jako pyłek dominujący lub drugorzędny.

Niektóre miody akacjowe mogą nie zawierać pyłków dominujących lub drugorzędnych. W takim przypadku co najmniej jeden z pyłków markerowych, który musi zawierać *Robinia pseudoacacia*, musi występować w postaci pyłku wyizolowanego.

W poniższej tabeli przedstawiono pyłki najczęściej występujące w „Miel d'Alsace”. Pyłki te występują w „Miel d'Alsace” w różnych połączeniach i proporcjach.

Miód	Pyłki dominujące (> 45 %)	Pyłki drugorzędne (15–45 %)	Pyłki wyizolowane (> 15 %)
Akacjowy		Akacja ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), rośliny kapustne, klony, drzewa owocowe	Lilia, bób, mak, głóg, rokitnik, winorośl, <i>Robinia pseudoacacia</i> , rośliny kapustne, klony, drzewa owocowe, wierzba, kwiat czarnego bzu, facelia, rumian, dereń świdwa, babka zwyczajna, koniczyna biała, dąb, centuria
Kasztanowy	Kasztan jadalny ( <i>Castanea sativa</i> )		Lilia, dereń świdwa, koniczyny, jeżyna, ligustr, winorośl, rozchodnik, rośliny kapustne, drzewa owocowe, mniszek lekarski, żmijowiec zwyczajny, lipa, centuria, koniczyna, babka zwyczajna, dziurawiec zwyczajny, esparceta, mak, bożodrzew gruczołowaty, klon, głóg, wiązówka błotna, kasztanowiec zwyczajny
Lipowy	Lipa ( <i>Tilia sp.</i> ), kasztan jadalny ( <i>Castanea sativa</i> ) Lilia	Lipa, kasztan jadalny, lilia, jeżyna, facelia	Lilia, jeżyna, facelia, nostrzyk żółty, koniczyny, drzewa owocowe, lipa, kasztan jadalny, rośliny kapustne, akacja, głóg, dziurawiec zwyczajny, mak, winorośl, żmijowiec zwyczajny, klon, babka zwyczajna

Jodłowy	Kasztan jadalny ( <i>Castanea sativa</i> )	Niecierpek, kasztan jadalny, babka zwyczajna, wiązówka błotna	Niecierpek, kasztan jadalny, babka zwyczajna, wiązówka błotna, jeżyna, rośliny kapustne, winorośl, klon, wierzba, lipa, bylica piołun
Kwiatowy (wielokwiatowy)	Rzepak ( <i>Brassica napus</i> ), kasztan jadalny ( <i>Castanea sativa</i> )  Klony ( <i>Acer sp</i> )	<i>Robinia pseudoacacia</i> , rośliny kapustne, jeżyny, drzewa owocowe, głóg, facelia, rokitnik, komosa, rzepak, kasztan jadalny, klony, wierzba	Lilia, mak, głóg, rokitnik, winorośl, <i>Robinia pseudoacacia</i> , rośliny kapustne, klony, drzewa owocowe, wierzba, kwiat czarnego bzu, facelia, rumian, dereń świdwa, babka zwyczajna, koniczyna biała, centuria, lipa, żmijowiec zwyczajny
Leśny (wielokwiatowy)	Lipa ( <i>Tilia sp</i> ), kasztan jadalny ( <i>Castanea sativa</i> )  Drzewa owocowe	Lilia, drzewa owocowe, klon, lipa, kasztanowiec zwyczajny, koniczyna biała, rośliny kapustne, facelia, winorośl, jeżyny, kruszyna pospolita	Lilia, drzewa owocowe, klon, lipa, kasztanowiec zwyczajny, koniczyna biała, rośliny kapustne, facelia, winorośl, jeżyna, kruszyna pospolita, wiązówka błotna, głóg, niecierpek, <i>Robinier pseudoacacia</i> , szczaw, bożodrzew gruczołowaty, rokitnik

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

„Miel d'Alsace” produkuje się wyłącznie z miodu zebranego z pasiek znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Etapy ekstrakcji, przechowywania i pakowania mogą odbywać się poza obszarem geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W przypadku gdy miód jest etykietowany przez podmiot pakujący lub odsprzedawcę, na etykiecie musi znajdować się tożsamość producenta:

- nazwisko i imię (zapisane w całości lub jako inicjały)
- lub NAPI (niepowtarzalny numer identyfikacyjny pszczelarza)
- lub kod podmiotu pakującego (w stosownych przypadkach)

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Miel d'Alsace” obejmuje wszystkie gminy w departamentach Bas-Rhin (67) i Haut-Rhin (68).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Szczególne właściwości produktu objętego ChOG „Miel d'Alsace” opierają się na czynnikach naturalnych występujących na tym obszarze i historycznej wiedzy fachowej pszczelarzy.

#### *Czynniki naturalne*

W Alzacji występuje klimat półkontynentalny charakteryzujący się zimnymi, suchymi zimami oraz gorącymi i burzowymi latami ze względu na obecność Wogezów na zachodzie. Roczne opady deszczu są niskie. Region jest chroniony przez góry i występuje na nim związany z tym efekt fenowy.

Klimat, topografia i charakter gleby kształtują krajobrazy Alzacji. Różnią się one znacznie w zależności od obszaru i charakteryzują się dużą różnorodnością środowisk naturalnych i obecnością zróżnicowanych ekosystemów:

- obszaru górskiego w dużej mierze porośniętego lasami iglastymi;
- na zboczach gór – obszaru wzgórz i płaskowyżów porośniętych winoroślą, trwałymi użytkami zielonymi oraz lasami bukowymi i kasztanowymi;
- nizinnego obszaru zróżnicowanych upraw, naturalnych użytków zielonych i zalesionych wzgórz.

#### *Czynniki ludzkie*

Pszczelarze mają rzetelną wiedzę na temat specyficznego środowiska naturalnego, dzięki czemu umieszczają ule w różnych miejscach, biorąc pod uwagę rozwój roślinności przez cały sezon pszczelarski.

W związku z tym wybierają odpowiednie lokalizacje w zależności od rodzaju miodu, który chcą produkować. W trakcie sezonu, wraz ze zmieniającymi się warunkami pogodowymi, mogą przenosić swoje roje pszczoł w obrębie danego obszaru geograficznego lub wybrać stałe miejsce, aby umożliwić gromadzenie kilku przepływów nektaru.

Aby uzyskać najlepsze warunki dla wymaganego rodzaju miodu, pszczelarze wybierają obszary, na których przeważają odpowiednie gatunki kwiatów.

Wiedza fachowa pszczelarzy jest równie ważna podczas pracy z miodem. Etapy ekstrakcji i przechowywania miodu są ważne dla zachowania jego wilgotności i właściwości organoleptycznych.

#### *Specyfika produktu*

„Miel d’Alsace” obejmuje szerokie spektrum miodów. Każdy z nich ma swój odrębny charakter i właściwości smakowe wywodzące się z różnorodnej flory występującej na tym obszarze.

Miód kwiatowy: ma barwę od jasnej do ciemnej; ma różnorodne aromaty dzięki mieszance nektarów (pochodzenia wielokwiatowego).

Miód akacjowy: jego barwa jest bardzo jasna, a aromat przypomina kwiat robinii akacjowej (*Robinia*). Jego zapach charakteryzuje się lekkimi aromatami wanilii, a smak jest bardzo słodki.

Miód lipowy: ma barwę od jasnożółtej do ciemnożółtej w zależności od pochodzenia nektaru lipowego lub spadzi lipowej. W jego zapachu i aromatach wyczuwa się mentol z drzewnymi nutami bazowymi.

Miód kasztanowy: barwa tego brązowego miodu waha się od dość jasnej do bardzo ciemnej w zależności od pochodzenia nektaru lub spadzi kasztana. Zapach jest ciepły i drzewny. Jego aromaty charakteryzują się drzewnymi, prażonymi nutami i wyraźnie gorzkim smakiem utrzymującym się w ustach.

Miód jodłowy: ma ciemnobrązową barwę. Ma lekki zapach żywicy i syropu na kaszel zmieszany z nutami balsamicznymi zawierającymi nuty bazowe drewna i żywicy.

Miód leśny: ma barwę od jasnobursztynowej do ciemnobursztynowej. Ma aromat słodowanych nut z drzewnymi nutami bazowymi (w zależności od pochodzenia nektaru lub spadzi). W ustach wyczuwa się nuty pieczonych owoców z lekko drzewnymi nutami bazowymi (pochodzenie wielokwiatowe, które różni się w zależności od roku i obszaru produkcji).

#### *Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami „Miel d’Alsace”*

Z pisemnych dowodów wynika, że od VIII do XII wieku grunty należące do opactw systematycznie eksploatowano ze względu na ich zasoby. Mnisi i mniszki bardzo często wykorzystywali wosk z uli do produkcji świec, natomiast miód był jedynym bezpośrednim źródłem pożywienia zawierającego cukier.

Znaczne zasoby leśne na tym obszarze oznaczały, że pszczelarze mogli umieszczać swoje roje pszczoł w ulach znajdujących się w pniach drzew. W XII i XIII wieku obszary leśne w pobliżu wsi były często dzielone przez władze na działki i przydzielane pszczelarzom, którzy w tym okresie byli zreszeni.

W XIX wieku krajobrazy Alzacji zaczęły przybierać swoją obecną formę. Kilka stuleci karczowania znacznie zmniejszyło powierzchnię lasów i zwiększyło obszary upraw zbóż i użytków zielonych. Pszczelarze wykorzystali zatem nowe zasoby do produkcji miodu, aby oferować szerszą gamę produktów.

Pszczerlarstwo w Alzacji faktycznie rozwinęło się w drugiej połowie XIX w., kiedy to praktyka ta nabrała profesjonalnego charakteru. Powstały ule z ruchomymi ramkami, które są używane do dziś. W 1868 r. utworzono związek pszczelarski Alzacji i Lotaryngii (Mozela), aby promować wysokiej jakości pszczelarstwo.

Na początku XX w. w Alzacji znajdowało się ponad 50 000 uli, a rynek tego miodu kwitł. Dystrybucja produktów pszczelarskich odbywała się głównie lokalnie: na targach, w tym jarmarkach bożonarodzeniowych, a także dzięki znacznemu rozwojowi turystyki na tym obszarze.

Pszczerlarze są zrzeszeni w lokalnych stowarzyszeniach branżowych. Co roku stowarzyszenia te organizują duży regionalny konkurs na miód z Alzacji. Niezwykła organizacja rekompensuje fragmentaryczny charakter tak wielu rozproszonych podmiotów. Wszystkie te podmioty są zrzeszone w lokalne stowarzyszenia branżowe, które łączą się w dwie federacje departamentalne (Haut-Rhin i Bas-Rhin). Federacje te są z kolei zrzeszone w konfederację stowarzyszeń branżowych pszczelarzy z Alzacji.

„Miel d'Alsace” cieszy się również dużą renomą. Biorąc pod uwagę duży lokalny obszar konsumpcji, dystrybucja tego produktu ma w przeważającej mierze charakter regionalny. Konsumenci w Alzacji szukają dowodu, że produkt to „Miel d'Alsace”. Dlatego producenci zawsze wychodzili naprzeciw temu zapotrzebowaniu, dostarczając pojemniki albo etykiety, na których można wskazać, że miód pochodzi z Alzacji. Najstarsze zachowane szklane słoiki pochodzą z lat 30. XX wieku i mają wytłoczenia, dzięki którym można zidentyfikować, że miody pochodzą z Alzacji. W latach 60. XX wieku producenci miodu należący do stowarzyszeń branżowych stosowali zbiorowy system etykietowania w celu identyfikacji miódów z Alzacji.

Na tym obszarze geograficznym różnorodność flory, z której produkuje się miód, oznacza, że okres produkcji trwa od wiosny do jesieni. Dzięki temu można oferować szeroką gamę typowych odmian „Miel d'Alsace”.

Każdy miód odpowiada określone okresowi zbiorów i ekosystemowi.

Miody kwiatowe wytwarza się z nektarów zebranych z drzew owocowych, krzewów łąkowych i roślinności nektarowej.

Miody akacjowe reprezentują drugie zbiory w roku. Produkuje się je z nektarów roślin z rodzaju *Robinia*, powszechnie zwanego „robinią akacjową”. Rosną one w znacznych ilościach na nizinach, zwłaszcza wzdłuż linii kolejowych i cieków wodnych.

Miody lipowe wytwarza się z populacji lip występujących w większości lasów nizinnych.

Miody kasztanowe wytwarza się z populacji kasztana jadalnego znajdujących się głównie na obrzeżach winnic na terenach zalesionych u podgórza Wogezów, a nawet na niższych zboczach gór.

Miody jodłowe pochodzą z obszarów górskich w dużej mierze porośniętych lasami iglastymi. Szczególnie odpowiednie są obszary, na których przeważają jodły i świerki.

Miody leśne pochodzą z obszarów górskich, na których drzewa iglaste współistnieją z różnymi odpowiednimi roślinami, w tym między innymi wierzbowicą, ożanką i wrzosem. Miody te powstają zatem zarówno z kwiatów górskich, jak i spadzi.

Różnorodność „Miel d'Alsace” jest związana zarówno z różnorodnością kwiatów wykorzystywanych w produkcji, jak i z wiedzą fachową pszczelarzy, którzy posiadają szczegółową wiedzę na temat środowiska naturalnego tego obszaru. Pszczerlarze nieustannie szukają odpowiednich miejsc przepływu nektaru, aby produkować różne rodzaje miodu.

Pszczerlarstwo jest zarówno ludzkim, jak i naturalnym aspektem tego obszaru, charakteryzującym się znaczeniem roślinności, która sama w sobie jest ściśle związana z warunkami klimatycznymi i topograficznymi.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-03a77b5a-e6b8-410f-ad41-8efc3ebd77b4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-03a77b5a-e6b8-410f-ad41-8efc3ebd77b4)