

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 305/03)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Miel de sapin des Vosges”****Nr UE: PDO-FR-0204-AM04 – 15.5.2020****CHNP (X) CHOG ( )****1. Nazwa lub nazwy**

„Miel de sapin des Vosges”

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]**

Klasa 1.4: Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

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

Miód „Miel de sapin des Vosges” pochodzi ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodeł czarnych z Wogezów. Ma on zabarwienie ciemnobrązowe z zielonkawymi refleksami. Posiada balsamiczny aromat i charakterystyczny słodowy smak, pozbawiony goryczy i smaków obcego pochodzenia.

Zawartość wody jest niższa lub równa 18 %, przewodnictwo elektryczne wyższe niż 950 mikrosimensów na cm, zawartość hydroksymetylofurfuralu niższa niż 15 mg/kg.

Miód posiada płynną konsystencję w momencie sprzedaży konsumentowi.

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

—

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

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

Miód musi być zebrany, odciągnięty, filtrowany i klarowany w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

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

W celu sprzedaży konsumentom miód „Miel de sapin des Vosges” musi być pakowany w szklane słoiki z systemem identyfikacji ulegającym zniszczeniu przy otwarciu słoika.

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu – zapisaną widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, w rozmiarze większym od rozmiaru największej czcionki widniejącej na etykiecie – oraz symbol ChNP Unii Europejskiej. Napisy te znajdują się w tym samym polu widzenia.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

*Departament Meurthe-et-Moselle:*

gminy: Angomont, Azerailles, Baccarat, Badonviller, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Bremenil, Brouville, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Fenneviller, Flin, Fontenoy-La-Joute, Gelacourt, Glonville, Hablainville, Lachapelle, Merviller, Migneville, Montigny, Neufmaisons, Neuville-Les-Badonviller, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reherrey, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaxainville i Veney;

departament Moselle:

kantony Phalsbourg i Sarrebourg: wszystkie gminy;

departament Haute-Saône: gminy: Amont-Et-Effreney, Belfahy, Belonchamp, Beulotte-Saint-Laurent, Corravillers, Ecomagny, Esmoulières, Faucogney-Et-La-Mer, Fresse, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, La Longine, Melisey, La Montagne, Plancher-Bas, Plancher-Les-Mines, La Rosiere, Saint-Barthelemy, Saint-Bresson, Servance-Miellin i Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire;

*departament Vosges:*

gminy z wyjątkiem: kantonu Neufchâteau i gmin: Aingeville, Aouze, Aroffe, Aulnois, Auzainvilliers, Balleville, Belmont-Sur-Vair, Bulgneville, Chatenois, Courcelles-Sous-Chatenois, Crainvilliers, Darney-Aux-Chenes, Dolaincourt, Dombrot-Sur-Vair, Dommartin-Sur-Vraine, Gendreville, Gironcourt-Sur-Vraine, Hagneville-Et-Roncourt, Houecourt, Longchamp-Sous-Chatenois, Maconcourt, Malaincourt, Mandres-Sur-Vair, Medonville, Morelmaison, Morville, La Neuveville-Sous-Chatenois, Norroy, Ollainville, Parey-Sous-Montfort, Pleuvezain, Rainville, Removille, Saint-Ouen-Les-Parey, Saint-Paul, Saint-Remimont, Sandaucourt, Saulxures-Les-Bulgneville, Sauville, Soncourt, Suriauville, Urville, La Vacheresse-Et-La-Rouillie, Vaudoncourt, Vicherey, Viocourt, Vouxei i Vrecourt;

departament Territoire de Belfort:

gminy: Auxelles-Haut, Giromagny, Lamadeleine-Val-Des-Anges, Lepuix, Riervescemont, Rougemont-Le-Chateau i Vescefont.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Miód „Miel de sapin des Vosges” pochodzi ze spadzi zebranej przez pszczoły w lasach, głównie z drzewami iglastymi (*Abies pectinata*), które są charakterystyczne dla regionu Wogezów.

Sok z jodeł jest wysysany przez mszyce, które przetwarzają go w spadź. Po wyprodukowaniu spadzi przez mszyce jest ona zbierana przez pszczoły w celu przetworzenia na miód. Miód ten, będąc owocem pracy pszczół i człowieka, charakteryzuje się ciemną barwą i zielonymi refleksami oraz wykazuje balsamiczny aromat i słodowy smak.

Obszar geograficzny charakteryzuje się obecnością masywu górskiego Wogezów. W tym gęsto zalesionym obszarze jodła z Wogezów jest najczęściej występującym gatunkiem. Jodła ta jest dobrze przystosowana do kwaśnego podłoża z granitu i piaskowca i do półkontynentalnego klimatu charakteryzującego się wilgotnością i niską temperaturą, które sprzyjają jej rozwojowi. Północno-południowe położenie Wogezów pogłębia cechy tego klimatu, zatrzymując płynące z zachodu chmury, co prowadzi do obfitych opadów (efekt Foehna). Produkcja miodu w Lotaryngii ma bardzo starą tradycję. Różne dokumenty potwierdzają wyróżnienia i nagrody zdobyte podczas konkursów, w szczególności targów rolnych w 1902 r.

Pszczelarze z Wogezów dołożyli wszelkich starań, by zwiększyć rozpoznawalność i promować tę szczególną produkcję.

Starania te zwińczyło uznanie w dniu 25 kwietnia 1952 r. przez Sąd Najwyższy w Nancy nazwy pochodzenia „Miel des Vosges-Montagne”, zmienionej w dniu 30 lipca 1996 r. na chronioną nazwę pochodzenia (appellation d'origine contrôlée) „Miel de sapin des Vosges”.

W opracowaniu zatytułowanym „Le goût du miel” (Gonnet & Vache, 1985) autorzy wykazali różnicę między „Miel de sapin des Vosges” a innymi miodami z drzew iglastych produkowanymi we Francji, głównie ze względu na jego właściwości: ciemnobrązowe zabarwienie z zielonkawymi refleksami, powolna krystalizacja lub jej brak, balsamiczny aromat i charakterystyczny słodowy smak.

Miód „Miel de sapin des Vosges” jest produktem posiadającym bardzo silny związek z obszarem, z którego pochodzi, ponieważ produkowany jest w sposób nieprzerwany z odmiany jodły występującej w Wogezach. Z tej właśnie odmiany mszyce pobierają soki i przetwarzają je w spadź, którą pszczoły zbierają do produkcji bardzo charakterystycznego miodu.

Produkcja ta jest ściśle związana z usytuowaniem w regionie Wogezów tej szczególnej odmiany lasów jodłowych oraz z umiejętnościami pszczelarzy, którzy potrafili zachować całą ich specyfikę.

W stanowiących odniesienie pozycjach książkowych (Gonnet & Vache, *Le goût du miel*, 1985) wykazano unikatowy charakter tego miodu związany z warunkami występującymi w odnośnym obszarze, w szczególności klimatem i glebą. Te właściwości wiążą się również ze zbieraniem przez pszczoły spadzi produkowanej przez mszyce na jodłach z Wogezów (*Abies pectinata*). O właściwościach tego miodu decydują następujące czynniki: odmiana jodły, na której zbierana jest spadz, oraz charakter miodu „Miel de sapin des Vosges” (miód spadziowy).

Elementem, który znakomicie obrazuje ten ścisły związek pomiędzy środowiskiem a produktem, jest cykliczność powstawania spadzi, związana z cyklem rozwoju mszyc. Zjawisko to pozostaje wciąż mało poznane.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-be8a8d67-bd17-426f-8c86-a4d3d42a4a27](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-be8a8d67-bd17-426f-8c86-a4d3d42a4a27)

---