

REGLAMENTO (CE) N° 2155/2005 DE LA COMISIÓN

de 23 de diciembre de 2005

por el que se modifican algunos elementos del pliego de condiciones de una denominación de origen que figura en el anexo del Reglamento (CE) n° 1107/96 (*Miel de sapin des Vosges*) [DOP]

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, párrafo tercero, y su artículo 6, apartado 3 y apartado 4, segundo guión,

Considerando lo siguiente:

(1) De acuerdo con el artículo 9, párrafo primero, del Reglamento (CEE) n° 2081/92, Francia ha solicitado la modificación de algunos elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida *Miel de sapin des Vosges*, registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾.

(2) La modificación solicitada tiene como finalidad rectificar el método de apreciación de la coloración de la miel, realizado actualmente por la medición de la intensidad según el índice de Pfund.

(3) Como consecuencia de la modificación, la verificación del criterio de la coloración de la miel se remitirá al examen organoléptico realizado en función de una muestra de referencia característica de su color. Se considera que este método es más fiable.

(4) Tras el examen de dicha solicitud de modificación, se considera que se trata de una modificación menor, debido a que la misma no modifica las características de la denominación de origen, ya que la característica relativa a la coloración se mantiene. Sólo varía el método de apreciación de dicha coloración.

(5) Por lo tanto, en el caso de la denominación de origen protegida *Miel de sapin des Vosges*, conviene modificar el punto «descripción» del pliego de condiciones, previsto en el artículo 4, apartado 2, letra b), del Reglamento (CEE) n° 2081/92, mediante la supresión de la mención relativa a la intensidad en la escala de Pfund.

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 806/2003 (DO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 704/2005 (DO L 118 de 5.5.2005, p. 14).

(6) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 383/2004 de la Comisión ⁽³⁾, la Comisión publica la ficha resumida en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

(7) Se ha considerado también que se trata de una modificación conforme al Reglamento (CEE) n° 2081/92. En consecuencia, la modificación de la descripción del producto de la denominación *Miel de sapin des Vosges* debe registrarse y publicarse. Por lo tanto, resulta conveniente añadir a la ficha resumida las precisiones, incluidas en el pliego de condiciones, relativas a la coloración de las mieles de la denominación.

(8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de reglamentación de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El procedimiento previsto en el artículo 6, apartados 1 y 2, del Reglamento (CEE) n° 2081/92 no se aplicará a las modificaciones contempladas en el artículo 2.

Artículo 2

El pliego de condiciones de la denominación de origen *Miel de sapin des Vosges* se modifica de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 3

La ficha consolidada con los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁽³⁾ DO L 64 de 2.3.2004, p. 16.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 23 de diciembre de 2005.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen *Miel de sapin des Vosges* (Francia), el texto del apartado «4.2. Descripción» se sustituirá por el siguiente:

«4.2. Descripción:

Miel líquida procedente de melazos libados por abejas en los pinabetes de los Vosgos, con aromas balsámicos y sabor malteado, carente de amargor y sabores extraños. Presenta una coloración marrón oscura con reflejos verdosos.».

ANEXO II

FICHA CONSOLIDADA

Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo

MIEL DE SAPIN DES VOSGES

Nº CE: FR/00204/11.7.2004

DOP (X) IGP ()

Esta ficha constituye una síntesis de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de la DOP o la IGP correspondiente, los interesados pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a los servicios nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Institut national des appellations d'origine
Dirección: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Teléfono: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97.

2. Agrupación

- 2.1. Nombre: Syndicat de défense du miel de sapin des Vosges
2.2. Dirección: 2, chemin du Cant — 88700 Roville-aux-Chênes
2.3. Composición: productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1-4 — Miel

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1. Nombre

Miel de sapin des Vosges.

4.2. Descripción

Miel líquida procedente de melazas libados por abejas en los pinabets de los Vosgos, con aromas balsámicos y sabor malteado, carente de amargor y sabores extraños. Presenta una coloración marrón oscura con reflejos verdosos.

4.3. Zona geográfica

La miel de pinabete de los Vosgos se produce en la vertiente lorena del macizo de los Vosgos e incluye, además del departamento del mismo nombre, algunos municipios de los departamentos de Meurthe-et-Moselle, Moselle, Haute-Saône y territorio de Belfort.

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4.4. Prueba del origen

La miel debe recolectarse (el término recolección se entiende como la elaboración por las abejas, la recogida de los panales y la extracción), decantarse y autorizarse en la zona geográfica definida para esta denominación.

El procedimiento de autorización prevé:

- una declaración de implantación de las colmenas, que enumera para cada explotación la fecha de implantación de las colmenas, el número de colmenas y la localización precisa de su implantación,
- una declaración de recolección redactada anualmente por el productor que declara el número de colmenas, la producción total de miel de la explotación y la producción total de miel de la explotación que puede beneficiarse de la denominación.

Por otra parte, cada operador debe redactar anualmente una declaración de existencias.

La tenencia de registros permite identificar la procedencia y el destino de la miel, así como los volúmenes obtenidos y puestos en circulación.

Todo este procedimiento se complementa con un examen analítico y organoléptico que permite garantizar la calidad y la tipicidad de los productos.

La miel no puede comercializarse con la denominación de origen controlada *Miel de sapin des Vosges* sin la obtención de un certificado de autorización expedido al final de dichos exámenes por el «Institut national des appellations d'origine» en las condiciones definidas por las normativa nacional relativa a la denominación.

La aplicación en cada envase de un sistema de identificación destructible tras la apertura del frasco completa la garantía del origen del producto. Estos sistemas de identificación se entregan sobre la base de los certificados de autorización.

4.5. Método de obtención

La miel procede de melazos libados por las abejas en los pinabetes de los Vosgos (*Abies pectinata*). Los pulgones elaboran dichos melazos a partir de la savia de los pinabetes y a continuación son libados por las abejas. La miel se extrae por centrifugación en frío y es sometida a un proceso obligatorio de filtración y decantación durante un plazo mínimo de dos semanas. La pasteurización está prohibida. La miel se presenta en forma líquida. La producción de miel de pinabete de los Vosgos difiere considerablemente de un año a otro en función de la importancia de la producción de melazos (denominada «mielada»).

4.6. Vínculo

La miel de pinabete de los Vosgos es un producto que posee un vínculo muy fuerte con su territorio de origen puesto que es el resultado de una cadena ininterrumpida desde la variedad de pinabete de los Vosgos, con mucho la especie más extendida en el Macizo de los Vosgos, que se desarrolla en simbiosis con el suelo constituido por substratos ácidos, granitos y gres. De esta variedad de pinabete el pulgón extrae la savia que transforma en melazo, que liban las abejas para producir una miel muy característica.

Esta producción está, pues, muy vinculada a la implantación de los bosques de pinabetes específicos en la región de los Vosgos y cuyos apicultores supieron extraer para conservar toda su especificidad.

4.7. Estructuras de control

Nombre: INAO

Dirección: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Nombre: DGCCRF

Dirección: 59, Bd V.-Auriol, 75703 Paris Cedex 13

4.8. Etiquetado

El etiquetado de la miel con denominación de origen controlada *Miel de sapin des Vosges* incluye las indicaciones *Miel de sapin des Vosges* y *Appellation d'origine contrôlée* o AOC. La indicación *Appellation d'origine contrôlée* debe aparecer justo debajo del nombre de la denominación en caracteres como mínimo iguales a la mitad de los de esta última. Dichas indicaciones deben estar agrupadas en el mismo campo visual.

4.9. Requisitos nacionales

Decreto de la denominación *Miel de sapin des Vosges*.
