

REGLAMENTO (CE) n° 736/2005 DE LA COMISIÓN**de 13 de mayo de 2005****por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2400/96 en lo que respecta al registro de una denominación en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» (Miel d'Alsace) — (IGP)**

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 7, apartado 5, letra b), y su artículo 6, apartados 3 y 4, primer guión,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CEE) n° 2081/92, la solicitud de registro de la denominación «Miel d'Alsace», presentada por Francia, se ha publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) Alemania ha presentado una declaración de oposición al registro de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CEE) n° 2081/92. La declaración de oposición se fundamentaba en el incumplimiento de las condiciones previstas en el artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 2081/92. Según Alemania, determinados elementos del pliego de condiciones, sobre todo los relativos a la prueba del origen, no bastaban para ajustarse a la definición de indicación geográfica.
- (3) La Comisión instó a los Estados miembros interesados, mediante carta de 6 de febrero de 2003, a que llegaran a un acuerdo, de conformidad con sus respectivos procedimientos internos.
- (4) Como Francia y Alemania no han llegado a un acuerdo en un plazo de tres meses, la Comisión debe aprobar una decisión conforme al procedimiento dispuesto en el artículo 15 del Reglamento (CEE) n° 2081/92.

- (5) Como resultado de los contactos entre Francia y Alemania sobre la denominación «Miel d'Alsace», se han aclarado algunos aspectos del pliego de condiciones de la denominación en cuestión, sobre todo las características químicas de las mieles y la prueba del origen. El punto 4 de la ficha resumen del pliego de condiciones de la denominación se ha modificado con arreglo a ello.
- (6) En virtud de lo expuesto, la denominación debe ser inscrita en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas».
- (7) 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 anexo del Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión ⁽³⁾ se completa con la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.*Artículo 2*

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

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 13 de mayo de 2005.

*Por la Comisión*Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 806/2003 (DO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO C 71 de 20.3.2002, p. 11.

⁽³⁾ DO L 327 de 18.12.1996, p. 11. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 205/2005 (DO L 33 de 5.2.2005, p. 6).

ANEXO I

PRODUCTOS DEL ANEXO I DEL TRATADO DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA**Otros productos de origen animal (huevos, miel y productos lácteos diversos, salvo la mantequilla)**

FRANCIA

Miel d'Alsace (IGP)

—

ANEXO II

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

«MIEL D'ALSACE»

(N° CE: FR/00150)

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos amparados por la DOP o la IGP, los interesados pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea.

1. Servicio competente del Estado miembro

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

2. Agrupación

2.1. *Nombre:* Confédération régionale des apiculteurs d'Alsace

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

Correo electrónico: alsace-qualite@alsace-qualite.com

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 d'Alsace»

4.2. Descripción del producto

Producto elaborado por abejas a partir de azúcares producidos por vegetales, ya sea en forma de exudado de flores (néctar), ya en forma de savia recolectada por los pulgones (melazo). Cada producto se caracteriza por su contenido elevado de agua, su conductividad, su acidez, su HMF, su color y su sabor singular.

La miel de abeto es de color pardo con reflejos verdes, desprende un leve olor de resina y un aroma balsámico.

La miel de castaño es de color pardo (de pardo claro a pardo oscuro), desprende un olor de manzanas pochadas y tiene un sabor tánico ligeramente astringente.

La miel de acacia es de color claro, tiene un suave olor de flor de acacia, un aroma de robinia y un sabor de colmena.

La miel de tilo es de color amarillo (de amarillo claro a amarillo oscuro) y tiene un olor y un sabor mentolados y un cierto regusto amargo.

La miel de bosque es de un color intenso, tiene aromas sutiles debido a la mezcla de melazos y néctares, un sabor intenso y es levemente astringente.

La miel de flores varía del claro al oscuro, tiene aromas complejos por la mezcla de néctares y un elevado contenido de azúcares.

4.3. Zona geográfica

Las colmenas de producción deben estar instaladas en Alsacia. Para la miel de abeto, el perímetro autorizado es la vertiente alsaciana de los macizos de los Vosgos y de Jura. La miel de castaño se produce en las colinas de la zona de influencia de los Vosgos (departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin, en los bosques de Brumath y Haguenau). La miel de tilo se produce en los bosques de Hardt (Haut-Rhin).

Las zonas de recolección de la miel, determinantes para la calidad y la singularidad de la misma, son zonas delimitadas, pero la extracción puede llevarse a cabo fuera de ellas puesto que la trazabilidad está garantizada.

4.4. Prueba del origen

Los apicultores y los lugares de producción están registrados y son objeto de control. Los lugares de producción deben situarse obligatoriamente en Alsacia. La trazabilidad de la miel se efectúa mediante una contabilidad de las etiquetas, que se compara con las declaraciones de cosecha y las existencias.

La prueba del origen se controla asimismo mediante un análisis microscópico del 30 % de la producción total de miel de Alsacia por denominación.

4.5. Método de obtención

Las colmenas se colocan en un lugar donde crezcan las esencias forestales o florales que corresponden al tipo de miel deseado: miel de acacia, de tilo, de abeto, de castaño, de bosque o de mil flores. La miel se extrae en frío una vez madurada, se decanta, se almacena y se envasa. Se hace un análisis fisicoquímico y sensorial de cada lote. Además, la miel debe cumplir los criterios fisicoquímicos y organolépticos estipulados en el pliego de condiciones.

4.6. Vínculo

Características específicas del producto

Cada tipo de miel tiene características fisicoquímicas y organolépticas específicas, estipuladas en el pliego de condiciones, que corresponden a la diversidad de la flora regional. La diversidad de mieles alsacianas se debe a la diversidad de los ecosistemas por la que se caracteriza Alsacia; así, se distingue una zona de montaña cubierta por coníferas, una zona de colinas y pequeñas mesetas con viñas, prados y bosques de hayas y castaños, y una zona de llanura conformada por tierras de labor y prados. Esta diversidad de ecosistemas ofrece posibilidades de recolección de miel desde el comienzo de la primavera hasta el comienzo del otoño, con una amplia variedad de productos.

Una notoriedad histórica y actual:

La producción de miel en Alsacia está documentada desde el siglo VII.

— Entre las obras publicadas en el siglo XVI, destaca un tratado de apicultura de 1580 que sirvió de referencia durante más de dos siglos.

— En la segunda mitad del siglo XIX, comenzó una nueva fase de desarrollo de la apicultura alsaciana; a comienzos del siglo XX había más de 50 000 colmenas en Alsacia.

— La apicultura alsaciana contemporánea se caracteriza por la existencia de un gran número de apicultores (casi 4 000), agrupados en organizaciones sindicales piramidales y descentralizadas. La organización del concurso regional de miel de Alsacia en Colmar es indicadora de la vitalidad de esta producción.

4.7. Estructura de control

Nombre: Certiqual, association de certification des produits de qualité d'Alsace

Dirección: Espace européen de l'entreprise

2, rue de Rome

F-67300 Schiltigheim

Teléfono: (33) 388 19 16 79

Fax: (33) 388 19 55 29

Correo electrónico: certiqual2@wanadoo.fr

4.8. Etiquetado

«Miel d'Alsace» (miel de Alsacia), con indicación obligatoria del tipo de miel (acacia, tilo, abeto, castaño, bosque, mil flores).

Frescor, calidad y sabor garantizados, características certificadas por Certiqual F-67309 Schiltigheim

4.9. Requisitos nacionales

—
