

## REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 582/2013 DE LA COMISIÓN

de 18 de junio de 2013

por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Miel de Sapin des Vosges (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 3 de enero de 2013 entró en vigor el Reglamento (UE) n° 1151/2012, que deroga y sustituye al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>.
- (2) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Miel de Sapin des Vosges», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1065/97 de la Comisión <sup>(3)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) n° 2155/2005 <sup>(4)</sup>.

(3) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando las disposiciones relativas al etiquetado del producto y mejorar la presentación de la rúbrica relativa al vínculo pero sin modificarla.

(4) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación menor, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento establecido en los artículos 50 a 52 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Miel de Sapin des Vosges» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

*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 18 de junio de 2013.

Por la Comisión,  
en nombre del Presidente  
Dacian CIOLOȘ  
Miembro de la Comisión

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(3)</sup> DO L 156 de 13.6.1997, p. 5.

<sup>(4)</sup> DO L 342 de 24.12.2005, p. 49.

*ANEXO I*

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Miel de Sapin des Vosges» se aprueban las modificaciones siguientes:

Se actualiza la presentación del vínculo con la zona geográfica pero sin modificar dicho vínculo.

Se completan las disposiciones relativas al etiquetado.

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>

## «MIEL DE SAPIN DES VOSGES»

N° CE: FR-PDO-0317-0204-20.04.2011

IGP ( ) DOP (X)

**1. Denominación**

«Miel de Sapin des Vosges»

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

La «Miel de Sapin des Vosges» es una miel procedente de melazas libados por abejas en los pinabetes de los Vosgos. Presenta una coloración marrón oscura con reflejos verdosos; desarrolla aromas balsámicos y un sabor malteado muy característico, carente de amargor y sabores extraños.

Su contenido de agua es inferior o igual al 18 % y presenta una conductibilidad eléctrica superior a 950 micro-siemens por centímetro y un contenido de hidroximetilfurfural inferior a 15 mg/kg.

Se presenta en forma líquida al consumidor.

**3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

—

**3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)**

—

**3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

La miel debe recolectarse, extraerse, filtrarse y decantarse exclusivamente en la zona geográfica.

**3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.**

La «Miel de Sapin des Vosges» debe presentarse al consumidor en tarros de vidrio provistos de una marca de identificación destructible en el momento de la apertura del tarro.

**3.7. Normas especiales sobre el etiquetado**

El etiquetado incluye:

— la indicación del nombre de la denominación «Miel de Sapin des Vosges»,

— el símbolo DOP de la Unión Europea.

Estas indicaciones deben reagruparse en el mismo campo visual en la misma etiqueta. Deben presentarse en caracteres aparentes, legibles, indelebles y suficientemente grandes, siendo los caracteres de la mención «Miel de Sapin des Vosges» los más grandes de los que figuran en la etiqueta, para que destaquen bien sobre el fondo en el que estén impresos a fin de que dichas indicaciones puedan distinguirse nitidamente del conjunto formado por el resto de indicaciones escritas y dibujos.

<sup>(1)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Departamento de Meurthe-et-Moselle (54)

Todos los municipios de los cantones de: Baccarat, Badonviller, Cirey-sur-Vezouze.

Departamento de Moselle (57)

Todos los municipios de los cantones de: Fénétrange, Lorquin, Phalsbourg, Réchicourt-le-Château, Sarrebourg.

Departamento de Haute-Saône (70)

Cantón de Champagne: Plancher-les-Mines, Plancher-Bas.

Cantón de Faucogney-et-la-Mer: Amont-et-Effreney, Beulotte-Saint-Laurent, Corravillers, Esmoulières, Faucogney-et-la-Mer, La Longine, La Montagne, La Rosière, Saint-Bresson.

Cantón de Melisey: Belfahy, Belonchamps, Eromagny, Fresse, Haut-du-Them (Château-Lambert), Melisey, Miellin, Saint-Barthélemy, Servance, Ternuay-Melay et Saint-Hilaire.

Departamento de Vosges (88)

Todos los municipios de los cantones de: Bains-les-Bains, Brouvelieures, Bruyères, Charmes, Châtel-sur-Moselle, Corcieux, Darnay, Dompain, Epinal, Fraize, Gérardmer, Lamarche, Le Thillot, Mirecourt, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Provenchères-sur-Fave, Rambervillers, Raon-l'Étape, Remiremont, Saint-Dié, Saulxures-sur-Moselotte, Senones, Vittel, Xertigny.

Departamento del territorio de Belfort (90)

Cantón de Giromagny: Auxelles-Haut, Giromagny, Lepuix, Rievescemont, Vescemont.

Cantón de Rougement-le-Château: Lamadeleine-Val-des-Anges, Rougemont-le-Château.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica se caracteriza por la presencia del macizo de los Vosgos. En este macizo muy boscoso el pinabete de los Vosgos es con mucho la especie más extendida. Está bien adaptado al suelo constituido por sustratos ácidos, granitos y gres así como a su clima semicontinental caracterizado por su humedad y su frescor, propicio para su desarrollo. La orientación norte-sur del macizo de los Vosgos acentúa las características de este clima al parar las nubes procedentes del oeste, lo que explica el régimen abundante de precipitaciones (efecto de Foehn). La producción de miel en Lorraine viene de antiguo. Diversos documentos se refieren a los premios obtenidos en los concursos, principalmente con ocasión de una feria agrícola en 1902.

Los responsables apícolas de los Vosgos han realizado importantes esfuerzos para valorizar y promover esta producción específica.

Ello condujo al reconocimiento como denominación de origen por el Tribunal de Grande Instance de Nancy mediante sentencia de 25 de abril de 1952 de la «Miel des Vosges-Montagne», denominación transformada en denominación de origen controlada «Miel de Sapin des Vosges» el 30 de julio de 1996.

##### 5.2. *Carácter específico del producto*

En *Le goût du miel*, (Gonnet & Vache, 1985), los autores muestran una distinción entre la «Miel de Sapin des Vosges» y las demás mieles de abeto producidas en Francia habida cuenta de sus características propias: color más oscuro, reflejos verdosos típicos, cristalización muy lenta o incluso ausente, aromas balsámicos y sabor malteado muy característico.

##### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

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. 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 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.

Las referencias bibliográficas (Gonnet & Vache, *Le goût du miel*, 1985) han demostrado el carácter único de la «Miel de Sapin des Vosges» vinculado a las condiciones del territorio, clima y suelo en particular. Estas características especiales están ligadas a la libación por las abejas del melazo producido por los pulgones presentes en el pinabete de los Vosgos (*Abies pectinata*). Obtiene de este modo su carácter específico de estos factores: la especie de abeto libado y la naturaleza de la «Miel de Sapin des Vosges» (miel de melazos).

Un elemento que ilustra bien esta fuerte interacción entre el medio y el producto es la existencia de una ciclicidad en la frecuencia de la mielada, en relación con el ciclo de desarrollo de las poblaciones de pulgones. Todavía hoy este fenómeno sigue estando mal caracterizado.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeSapinDesVosges.pdf>

---