

REGOLAMENTO (CE) N. 2155/2005 DELLA COMMISSIONE

del 23 dicembre 2005

recante modifica di alcuni elementi del disciplinare relativo ad una denominazione d'origine figurante nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 (Miel de sapin des Vosges) [DOP]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, terzo comma, e l'articolo 6, paragrafo 3 e paragrafo 4, secondo trattino,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 9, primo comma, del regolamento (CEE) n. 2081/92, la Francia ha chiesto la modifica di alcuni elementi del disciplinare relativo alla denominazione d'origine protetta «Miel de sapin des Vosges», registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾.

(2) La modifica richiesta attiene al metodo di valutazione del colore del miele, che attualmente consiste nel misurarne l'intensità in base alla scala di Pfund.

(3) La modifica implica che, in futuro, per verificare se il miele possiede la colorazione richiesta, si procederà all'esame organolettico di un campione di riferimento caratteristico del colore. Tale metodo è infatti considerato più affidabile.

(4) Dall'esame della suddetta richiesta, risulta trattarsi di una modifica di scarsa rilevanza: la modifica non altera le caratteristiche della denominazione d'origine perché la caratteristica relativa al colore rimane invariata. Ciò che cambia, infatti, è soltanto il metodo di valutazione del colore.

(5) Per la denominazione d'origine protetta «Miel de sapin des Vosges» è quindi opportuno modificare il punto «descrizione» del disciplinare, di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CEE) n. 2081/92, sopprimendo la menzione relativa all'intensità nella scala di Pfund.

⁽¹⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 704/2005 (GU L 118 del 5.5.2005, pag. 14).

(6) Ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 383/2004 della Commissione ⁽³⁾, la Commissione pubblica la scheda riepilogativa nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

(7) Si tratta di una modifica conforme al regolamento (CEE) n. 2081/92. La modifica della descrizione del prodotto protetto dalla denominazione «Miel de sapin des Vosges» deve essere pertanto registrata e pubblicata. È opportuno quindi aggiungere alla scheda riepilogativa le precisazioni, contenute nel disciplinare, relative al colore dei mieli protetti dalla denominazione di cui trattasi.

(8) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La procedura prevista all'articolo 6, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 non si applica alle modifiche di cui all'articolo 2.

Articolo 2

Il disciplinare della denominazione d'origine «Miel de sapin des Vosges» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 3

La scheda consolidata che riporta i principali elementi del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽³⁾ GU L 64 del 2.3.2004, pag. 16.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 dicembre 2005.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione d'origine «Miel de sapin des Vosges» (Francia), il punto «4.2. Descrizione» è sostituito dal seguente testo:

«4.2. *Descrizione:*

Miele liquido proveniente da melate raccolte dalle api sui pini neri dei Vosgi, con aromi balsamici e sapore maltato, senza retrogusto amaro né sapori estranei. Il colore è marrone scuro con riflessi verdognoli.»

ALLEGATO II

SCHEMA CONSOLIDATA

Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio

«MIEL DE SAPIN DES VOSGES»

N. CE: FR/00204/11.7.2004

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti tutelati dalla DOP o dall'IGP in questione, sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Institut national des appellations d'origine
Indirizzo: 51, rue d'Anjou — 75008 Paris
Telefono: (33) 1 53 89 80 00
Fax: (33) 1 42 25 57 97

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Syndicat de défense du miel de sapin des Vosges
2.2. Indirizzo: 2, chemin du Cant — 88700 Roville-aux-Chênes
2.3. Composizione: produttore/trasformatore (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1-4 — Miele

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome

«Miel de sapin des Vosges»

4.2. Descrizione

Miele liquido proveniente da melate raccolte dalle api sui pini neri dei Vosgi, con aromi balsamici e sapore maltato, senza retrogusto amaro né sapori estranei. Il colore è marrone scuro con riflessi verdognoli.

4.3. Zona geografica

Il miele di pino dei Vosgi è prodotto sul complesso del versante lorenesse della catena dei Vosgi che comprende, oltre al dipartimento dei Vosgi, alcuni comuni dei dipartimenti di Meurthe-et-Moselle, Moselle, Haute-Saône nonché del territorio di Belfort.

⁽¹⁾ Commissione europea, direzione generale Agricoltura, Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

4.4. Prova dell'origine

I mieli debbono essere raccolti (laddove per raccolta si intende l'elaborazione da parte delle api, la raccolta dei favi e l'estrazione), decantati e fatti oggetto di riconoscimento all'interno della zona geografica definita per tale denominazione.

La procedura di riconoscimento prevede:

- una dichiarazione di impianto degli alveari, in cui siano indicati, per ciascuna azienda, la data di impianto degli alveari, il numero degli alveari e la loro esatta ubicazione,
- una dichiarazione di raccolta redatta annualmente dal produttore che dichiara il numero di alveari, la produzione totale di mieli dell'azienda e la produzione totale di mieli dell'azienda che possono beneficiare della denominazione.

I singoli operatori sono tenuti altresì a redigere una dichiarazione annua delle scorte.

La tenuta di registri consente di individuare la provenienza e la destinazione dei mieli nonché i quantitativi ottenuti e messi in circolazione.

L'intera procedura è quindi completata da un esame analitico ed organolettico che consente di garantire il rispetto della qualità e della tipicità dei prodotti.

Condicio sine qua non per la commercializzazione dei mieli con la denominazione d'origine controllata «Miel de sapin des Vosges» è il rilascio, a conclusione degli esami sopra citati, di un certificato di riconoscimento da parte dell'Institut national des appellations d'origine conformemente alle condizioni definite dai testi normativi nazionali relativi alla denominazione.

La garanzia dell'origine del prodotto è completata dall'apposizione, sulle singole confezioni, di un contrassegno di identificazione che si strappa al momento dell'apertura del vasetto. Tali contrassegni sono rilasciati sulla base dei certificati di riconoscimento.

4.5. Metodo di ottenimento

I mieli provengono da melate bottinate dalle api sui pini dei Vosgi (*Abies Pectinata*). A loro volta le melate sono prodotte da afidi che succhiano la linfa degli alberi. L'estrazione avviene mediante centrifugazione a freddo e i mieli debbono essere obbligatoriamente filtrati e decantati per almeno due settimane. È vietata la pastorizzazione dei mieli. Il miele si presenta sotto forma liquida. La produzione di miele di pino dei Vosgi varia notevolmente a seconda degli anni in funzione dell'entità della produzione di melate (detta «miellée»).

4.6. Legame

Il «Miel de sapin des Vosges» è un prodotto che possiede un legame molto forte con il suo territorio d'origine poiché è il risultato di una catena ininterrotta a partire dalla varietà di pino dei Vosgi, di gran lunga la conifera più diffusa nel Massiccio dei Vosgi, che si sviluppa in simbiosi con il suolo costituito da substrato acido, graniti e gres. È da questa varietà che l'afide estrae la linfa poi trasformata nelle melate che le api bottinano per produrre un miele molto caratteristico.

Tale produzione è quindi fortemente legata alla presenza delle foreste di pini tipiche della regione dei Vosgi, di cui gli apicoltori hanno saputo sfruttare e poi conservare tutta la specificità.

4.7. Strutture di controllo

Nome: I.N.A.O.

Indirizzo: 51, rue d'Anjou — 75008 Paris

Nome: D.G.C.C.R.F.

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

4.8. *Etichettatura*

L'etichettatura dei mieli tutelati dalla denominazione d'origine controllata «Miel de sapin des Vosges» comporta le diciture «Miel de sapin des Vosges» e «Denominazione d'origine controllata» o «DOC». La dicitura «Denominazione d'origine controllata» deve figurare immediatamente al di sotto del nome della denominazione, in caratteri di dimensioni pari almeno alla metà dei caratteri della denominazione. Dette diciture sono raggruppate nello stesso campo visivo.

4.9. *Condizioni nazionali*

Decreto relativo alla denominazione «Miel de sapin des Vosges».
