REGULAMENTO (CE) N.º 736/2005 DA COMISSÃO

de 13 de Maio de 2005

que completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão no que se refere à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas (Miel d'Alsace) — (IGP)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente os nºs 3 e 4, primeiro travessão, do artigo 6.º e o n.º 5, alínea b), do artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, o pedido de França de registo da denominação «Miel d'Alsace» foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* [2].

(2) A Alemanha manifestou a sua oposição ao registo, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. A declaração de oposição baseava-se no incumprimento das condições previstas no artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Efectivamente, segundo a Alemanha, certos elementos do caderno de especificações e obrigações relativos, nomeadamente, à prova de origem eram insuficientes para satisfazer a definição de indicação geográfica.

(3) A Comissão, por carta de 6 de Fevereiro de 2003, convidou os Estados-Membros em causa a procurar um acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.

(4) Dado que França e Alemanha não chegaram a acordo num prazo de três meses, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

(5) Na sequência dos resultados dos contactos havidos entre a França e a Alemanha sobre o «Miel d'Alsace», foram introduzidas precisões no caderno de especificações e obrigações da referida denominação, nomadamente no que se refere às características químicas dos méis e à prova de origem. O ponto 4 da ficha-resumo do caderno de especificações e obrigações da denominação em causa foi adaptado em conformidade.

(6) À luz desses elementos, a denominação deve, portanto, ser inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas.

(7) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do comité de regulamentação das indicações geográficas e das denominações de origem protegidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão [3] é completado com a denominação constante no anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O anexo II do presente regulamento contém a ficha consolidada com os principais elementos do caderno de especificações e obrigações.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 13 de Maio de 2005.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

---

[1] JO L 208 de 24.7.1992, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

[2] JO C 71 de 20.3.2002, p. 11.

[3] JO L 327 de 18.12.1996, p. 11. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 205/2005 (JO L 33 de 5.2.2005, p. 6).

ANEXO I

PRODUTOS DO ANEXO I DO TRATADO DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos, excepto manteiga)

FRANÇA

Miel d'Alsace (IGP)

ANEXO II

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

«MIEL D'ALSACE»

(N.º CE: FR/00150)

DOP ( ) IGP (X)

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia.

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

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

2. **Requerente**

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

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

E-mail: alsace-qualite@alsace-qualite.com

2.3. *Composição*

produtores/transformadores (X) outro ( )

3. **Tipo de produto**

Classe 1.4 — Mel

4. **Descrição do caderno de especificações e obrigações**

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. *Nome*

«Miel d'Alsace»

4.2. *Descrição do produto*

Produzido pelas abelhas a partir de açúcares de vegetais, quer sob forma de exsudatos de flores (néctar), quer sob forma de seiva recolhida pelos pulgões (melada). Cada produto é caracterizado pelo teor máximo de água, condutividade, acidez, HMF, cor e sabor típico.

O mel de abeto é castanho com reflexos verdes, tem um ligeiro cheiro de resina e um aroma balsâmico.

O mel de castanheiro é castanho (de castanho claro a castanho escuro), tem cheiro a maçã muito madura e um sabor tânico ligeiramente adstringente.

O mel de acácia é de cor clara, tem um cheiro agradável a flor de acácia e aroma de robínia, sendo o seu sabor evocativo da colmeia.

O mel de tília é amarelo (de amarelo claro a amarelo escuro), tem um cheiro e sabor mentolado e um ligeiro travo.

O mel de floresta tem uma cor bem marcada, aromas subtis ligados à mistura de melada e néctares e um sabor intenso, e é ligeiramente adstringente.

O mel de flores varia de uma cor clara a uma cor escura, os aromas são complexos devido à mistura de néctares, e é fortemente açucarado.

4.3. *Área geográfica*

As colmeias de produção devem encontrar-se na Alsácia. No respeitante ao mel de abeto, o perímetro é limitado à vertente alsaciana dos maciços dos Vosges e do Jura. O mel de castanheiro é colhido nas colinas dominadas pelos Vosges (departamentos de Bas-Rhin e Haut-Rhin, nas florestas de Brumath e Haguenau). O mel de tília é produzido nas florestas da Hardt (Haut-Rhin).

As zonas de colheita, determinantes para a qualidade e tipicidade do mel, são delimitadas, mas a extracção pode ser efectuada fora delas, uma vez que a rastreabilidade é garantida.

4.4. *Prova de origem*

Os apicultores e os locais de produção são identificados, registados e controlados. Os locais de produção estão, obrigatoriamente, situados na Alsácia. O controlo da rastreabilidade dos méis é assegurado pela manutenção de uma contabilidade dos rótulos, que é submetida a um controlo cruzado com as declarações de colheita e as existências.

A prova de origem é igualmente controlada através de uma análise microscópica de 30 % da produção total de «*miel d'Alsace*» por tipo de mel.

4.5. *Método de obtenção*

As colmeias são colocadas num local onde existam as essências florestais ou formações florísticas correspondentes ao tipo de mel desejado: mel de acácia, de tília, de abeto, de castanheiro, de floresta ou multifloral. O mel é extraído uma vez maduro, em frio, sendo em seguida decantado, armazenado e acondicionado. Cada lote deve ser objecto de uma análise físico-química e sensorial. Além disso, estes méis devem ser conformes aos critérios físico-químicos e organolépticos definidos no caderno de especificações e obrigações.

4.6. *Relação*

Características específicas do produto:

Cada tipo de mel desenvolve características físico-químicas e organoléptias específicas, definidas no caderno de especificações e obrigações e correspondentes à diversidade da flora regional. A diversidade dos méis da Alsácia resulta directamente da diversidade dos ecossistemas: com efeito, a Alsácia caracteriza-se pela presença de uma zona de montanha coberta de resinosas, uma zona de colinas e pequenas mesetas com vinhas, prados e florestas de faias e castanheiros, bem como uma zona de planície com terras de cultivo e prados. Esta diversidade de ecossistemas possibilita assim a recolha desde o início da Primavera até ao final do Outono, e oferece uma variada gama de produtos.

Uma reputação histórica e actual:

A produção de mel na Alsácia é confirmada já no século VII.

— No século XVI, várias obras foram publicadas, nomeadamente um tratado de apicultura de 1580 que serviu de referência durante quase dois séculos.

— Durante a segunda parte do século XIX, assistiu-se a uma nova fase de desenvolvimento da apicultura da Alsácia; no início do século XX, contavam-se mais de 50 000 colmeias na Alsácia.

— A apicultura alsaciana contemporânea caracteriza-se pela existência de um grande número de apicultores (quase 4 000), agrupados em organizações sindicais piramidais e descentralizadas. A organização do concurso regional dos méis da Alsácia em Colmar constitui um testemunho da vitalidade desta produção.

4.7. *Estrutura de controlo*

Nome: Certiqual, association de certification des produits de qualité d'Alsace
Endereço: Espace européen de l'entreprise
2, rue de Rome
F-67300 Schiltigheim
Telefone: (33) 388 19 16 79
Fax: (33) 388 19 55 29
E-mail: certiqual2@wanadoo.fr

4.8. *Rotulagem*

«*Miel d'Alsace*», com a menção obrigatória do tipo (acácia, tília, abeto, castanheiro, floresta, multifloral)

Frescura, qualidade e sabor garantidos, características certificadas por Certiqual F-67309 Schiltigheim

4.9. *Exigências nacionais*

—