

Publication d'une demande d'approbation de modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«MEL DE BARROSO»

N° UE: PDO-PT-0229-AM02 – 31.7.2019

AOP (X) IGP () STG ()

1. GROUPEMENT DEMANDEUR ET INTÉRÊT LÉGITIME

CAPOLIB – Cooperativa Agrícola do Barroso, CRL

Avenida do Eiró n° 19

5460-320 BOTICAS

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Portugal

3. RUBRIQUE DU CAHIER DES CHARGES FAISANT L'OBJET DE LA/DES MODIFICATION(S)

Description du produit

Preuve de l'origine

Méthode d'obtention

£ Lien

Étiquetage

Autres (emballage, contrôle du produit, simplification et clarification du texte)

4. TYPE DE MODIFICATION(S)

£ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

£ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.

£ Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. MODIFICATION(S)

Les modifications proposées visent à:

- a) aligner la structure du cahier des charges sur l'article 7 du règlement (UE) n° 1151/2012;
- b) clarifier et simplifier certains aspects relatifs à la description du produit, à la preuve de l'origine et à la méthode d'obtention;
- c) actualiser les règles d'étiquetage spécifiques en tenant compte de la législation actuellement applicable;
- d) atténuer les contraintes qui pèsent sur la forme de présentation commerciale du produit, de manière à permettre d'adapter sa commercialisation à l'évolution des habitudes de consommation;
- e) actualiser l'information relative à la structure de contrôle;
- f) simplifier le texte du cahier des charges, notamment en supprimant les passages moins pertinents pour les caractéristiques spécifiques du produit;
- g) actualiser l'orthographe et corriger les erreurs mineures.

Les modifications proposées sont considérées comme mineures, car elles n'introduisent pas de changement susceptible d'être considéré comme non mineur au sens de l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Modifications:

Description du produit

Modification 1: Paramètres redondants par rapport à la législation

Justification: Cette modification est destinée à supprimer des paramètres faisant double emploi par rapport à la législation applicable, notamment la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, transposée en droit portugais par le décret-loi n° 214/2003 du 18 septembre.

Texte original: «Teneur en saccharose inférieure à 5 %; indice diastasique supérieur à 8 sur l'échelle de GÖTHE; teneur en hydroxyméthylfurfural inférieure à 40 mg/kg de miel»

Texte modifié: (supprimé)

Modification 2: Paramètre «acidité»

Justification: Le paramètre «acidité» reproduit la limite maximale autorisée par la législation nationale applicable à la date de l'enregistrement (décret-loi 131/85 du 29 avril 1985), pouvant dès lors être considéré comme un paramètre non spécifique pour le produit en question. Ledit décret-loi ayant été entre-temps abrogé, ce paramètre doit être retiré du cahier des charges.

Texte original: «Acidité inférieure à 4 ml de solution de NaOH 1N/100 g de miel»

Texte modifié: (supprimé)

Modification 3: Paramètre «couleur»

Justification: Cette modification concerne l'unité de grandeur de la valeur de l'échelle de Pfund, cessant d'être exprimée en cm pour être exprimée en mm, qui est la forme la plus courante de présentation de cette valeur.

Texte original: «Couleur supérieure à 8 sur l'échelle de Pfund»

Texte modifié: «Couleur: supérieure à 80 sur l'échelle de Pfund (mm)»

Modification 4: Paramètres redondants par rapport à d'autres paramètres

Justification: Cette modification vise à simplifier le contrôle du produit sans en compromettre l'efficacité, en évitant l'obligation de définir différents paramètres pour évaluer la même caractéristique. En effet, la détermination de la «densité» est utilisée pour évaluer la couleur du miel, faisant ainsi double emploi par rapport à la détermination de la couleur selon l'échelle de Pfund. Par ailleurs, la détermination de l'«indice de réfraction» est utilisée pour évaluer l'humidité du miel, dont la valeur maximale est déjà fixée.

Texte original: «Densité supérieure à 1,4 à une température de 20°C; indice de réfraction supérieur à 1,4915 à une température de 20°C»

Texte modifié: (supprimé)

Modification 5: Pollen des éricacées

Justification: Cette modification se limite à simplifier la lecture du texte.

Texte original: «Pollen composé à plus de 15 % de pollen d'éricacées en situation de prédominance.»

Texte modifié: «Pollen des éricacées: prédominant, toujours supérieur à 15 %»

Modification 6: Pollen d'eucalyptus

Justification: Les caractéristiques du «Mel de Barroso» ne doivent pas être substantiellement influencées par l'eucalyptus. L'actuel

cahier des charges cherche à limiter cette influence en interdisant l'installation de ruchers à moins de 1 000 mètres des zones de production forestière d'eucalyptus. Cette interdiction, outre son caractère arbitraire, est difficilement contrôlable, étant donné que, dans certaines situations, il est difficile d'opérer une distinction entre la production forestière d'eucalyptus, la production forestière d'espèces mélangées (y compris l'eucalyptus) ou la présence occasionnelle de quelques eucalyptus (par exemple au bord d'une route, en bordure d'un champ, dans un jardin ou sur une exploitation agricole dont une petite parcelle n'est pas cultivable). On constate ainsi que cette interdiction ne garantit pas en soi que les caractéristiques du miel produit ne sont pas substantiellement influencées par l'eucalyptus, partant, qu'il est préférable de définir une limite maximale à la teneur admise en pollen d'eucalyptus, en accord avec les caractéristiques du produit, laissant chaque apiculteur prendre les mesures nécessaires pour veiller à ce que sa production ne dépasse pas cette limite.

Texte original: (inexistant)

Texte modifié: «Pollen d'eucalyptus: inférieur à 5 %»

Texte original: «Les ruchers de production du "Mel de Barroso" ne peuvent être installés à moins de 1 000 mètres des zones de production forestière d'eucalyptus.»

Texte modifié: (supprimé)

Preuve de l'origine

Modification 7: Traçabilité spécifique du «Mel de Barroso»

Justification: Cette modification vise à renforcer l'obligation d'assurer le maintien de la traçabilité spécifique du produit. Cette obligation, quoiqu'implicite, n'est pas explicitement mentionnée dans l'actuel cahier des charges.

Texte original: (inexistant)

Texte modifié: «Les opérateurs doivent assurer le maintien de la traçabilité spécifique du «Mel de Barroso» à toutes les étapes de la production jusqu'à sa mise sur le marché, notamment en l'identifiant de manière appropriée et en le dissociant d'autres miels ne se prêtant pas à la certification.»

Modification 8: Conditions d'admissibilité

Justification: Cette modification vise à gérer les conditions d'admissibilité des opérateurs, en tenant compte, notamment, des compétences actuellement attribuables au groupement et à l'organisme de contrôle dans le contexte du contrôle officiel.

Texte original:

«Ne peuvent figurer au registre des exploitations que celles qui remplissent chacune des conditions suivantes: elles sont situées

dans la zone géographique de production définie au point précédent; elles s'engagent à respecter le présent cahier des charges; elles enregistrent toutes les ruches qu'elles possèdent; elles requièrent volontairement ce statut auprès du groupement de producteurs.»

«Ne peut bénéficier de l'appellation d'origine "MEL DE BARROSO" que le miel produit dans des exploitations remplissant les conditions susmentionnées et qui satisfont simultanément aux dispositions relatives à l'identification des ruchers/ruches.»

«L'utilisation de l'appellation d'origine "MEL DE BARROSO" est réservée aux apiculteurs qui satisfont à chacune des dispositions suivantes: a) ils sont expressément habilités à cette fin par le groupement de producteurs; b) leur exploitation agricole est située à l'intérieur de la zone géographique de production; c) ils respectent toutes les règles de production établies dans le présent cahier des charges par l'autorité de certification et par la législation en vigueur; d) ils s'engagent, par écrit, à ne pas commercialiser en tant que "MEL DE BARROSO", avec la certification de l'appellation d'origine, des miels d'autres origines ou caractéristiques; e) ils se soumettent au régime de contrôle de l'organisme de contrôle et de certification reconnu comme tel.»

Texte modifié: «Le "Mel de Barroso" ne peut être produit que par des apiculteurs dont les exploitations sont situées dans la zone géographique, qui s'engagent à respecter les dispositions du présent cahier des charges et qui soumettent au régime de contrôle correspondant la totalité de leur exploitation.»

Modification 9: Registres exigés des opérateurs

Justification: Cette modification vise à simplifier les dispositions concernant les enregistrements à conserver par les opérateurs, ainsi qu'à procéder à leur mise à jour en tenant compte, notamment, des compétences actuellement attribuables au groupement et à l'organisme de contrôle dans le contexte du contrôle officiel.

Texte original: «L'apiculteur doit détenir les registres suivants, mis à jour en permanence: fiche d'exploitation où devront figurer le nom de l'apiculteur, le nom et l'emplacement de l'exploitation agricole, l'identification et l'emplacement du rucher, le nombre de colonies par rucher, la race des abeilles et l'état sanitaire des colonies.»

Texte modifié: «Les apiculteurs doivent tenir à jour les registres où figurent l'identification de l'apiculteur, l'identification et l'emplacement de l'exploitation apicole, l'identification et la localisation des ruchers, le nombre de colonies par rucher, la race des abeilles, ainsi que l'état sanitaire des colonies.»

Texte original: «L'apiculteur devra tenir un registre par rucher, dans lequel il explique les opérations d'exploitation effectuées dans chaque ruche et les dates d'achat ou de peuplement des ruches.

De même, les dates des traitements sanitaires réalisés, de l'alimentation complémentaire fournie aux colonies, de la pose des hausses et de la récolte devront également faire partie de ce registre.»

Texte modifié: «Les apiculteurs doivent tenir à jour les registres indiquant les opérations d'exploitation effectuées dans chaque ruche, notamment leurs dates d'achat ou de peuplement, les dates des traitements sanitaires réalisés, de l'alimentation complémentaire fournie aux colonies, de la pose des hausses et de la récolte.»

Texte original: «Les salles/centres d'extraction devront disposer des registres suivants concernant: les lots reçus et leurs numéros d'ordre dans la salle; la programmation des actions d'extraction par apiculteur (comprenant l'indication détaillée du matériel délivré et de son état) et leur correspondance avec les lots générés et les quantités extraites et avec les échantillons prélevés; l'enregistrement des échantillons prélevés; l'enregistrement des expéditions de miel dans les ateliers de conditionnement, avec une indication des numéros des marques de certification correspondantes.»

Texte modifié: «Les salles ou centres d'extraction doivent tenir à jour des registres permettant d'identifier et d'associer entre eux les lots reçus, les quantités extraites, les lots générés et les expéditions de miel dans les ateliers de conditionnement.» Ils doivent également tenir à jour les registres du nombre de hausses reçues par rucher et des dates d'extraction par apiculteur.»

Texte original: «Les ateliers de conditionnement doivent tenir des registres concernant: le produit reçu et expédié et sa correspondance avec les marques de certification reçues et envoyées, respectivement pour le miel en vrac et emballé.»

Texte modifié: «Les ateliers de conditionnement doivent tenir à jour les registres qui permettent d'identifier et d'associer entre eux les produits reçus, conditionnés et expédiés.»

Méthode d'obtention

Modification 10: Race autorisée

Justification: Cette modification vise à améliorer l'identification de la race d'abeille autorisée par une meilleure indication de leur dénomination scientifique.

Texte original: «La race d'abeilles locales, *Apis mellifera mellifera* (sp. Ibérica), est la seule autorisée dans les ruchers.»

Texte modifié: «L'abeille *Apis mellifera iberiensis* est la seule abeille autorisée dans les ruchers.»

Modification 11: Transhumance de ruches

Justification: Cette modification vise à clarifier les règles applicables à la transhumance des ruches en étendant aux ruches provenant de l'extérieur de la zone géographique les règles applicables à celles qui sont revenues dans la même zone, ainsi qu'à procéder à leur mise à jour en tenant compte notamment des compétences attribuables actuellement au groupement et à l'organisme de contrôle dans le contexte du contrôle officiel.

Texte original: «La transhumance des ruches n'est autorisée que dans l'aire délimitée pour autant que le "groupement de producteurs" l'ait préalablement communiquée et autorisée. Si un apiculteur transfère des ruches à l'extérieur de la zone de production, il ne pourra les inscrire à nouveau comme productrices de l'appellation d'origine "MEL DE BARROSO" qu'un an après leur retour.»

Texte modifié: «La transhumance des ruches n'est autorisée qu'à l'intérieur de la zone géographique. Les ruches ayant fait l'objet d'une transhumance à l'extérieur de la zone géographique ne peuvent produire de miel certifié "Mel de Barroso" qu'un an après leur retour. Ce délai s'applique également aux ruches provenant de l'extérieur de la zone géographique.»

Modification 12: Alimentation artificielle

Justification: Cette modification vise à clarifier la notion de situations anormales, en restreignant son applicabilité aux situations prévues à l'article 6, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013. Cette modification vise également à supprimer une disposition de contrôle qui ne doit pas faire partie du cahier des charges.

Texte original: «En tant que pratique courante, l'alimentation artificielle des colonies d'abeilles est interdite.» Toutefois, dans certaines situations anormales dues aux conditions climatiques, l'apiculteur peut alimenter les colonies avec un sirop constitué d'eau et de sucre et/ou de miel en informant l'organisme de certification.»

Texte modifié: «L'alimentation artificielle des colonies d'abeilles est interdite, sauf dans les situations résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires, de catastrophes naturelles ou de mauvaises conditions climatiques, dans lesquelles l'apiculteur peut alimenter les colonies avec du sirop constitué d'eau et de sucre et/ou de miel.»

Modification 13: Récolte

Justification: Cette modification vise à clarifier les conditions dans lesquelles la récolte peut être réalisée en dehors de la période spécifiée, en les limitant aux situations visées à l'article 6, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013. Cette modification vise

également à supprimer une disposition de contrôle qui ne doit pas faire partie du cahier des charges.

Texte original: «La récolte devra être communiquée en temps utile au groupement de producteurs et devra être effectuée au cours de la période comprise entre le 15 juillet et le 15 septembre. En dehors de cette période, elle ne pourra être réalisée qu'avec l'autorisation préalable de l'organisme de certification.»

Texte modifié: «La récolte doit être effectuée entre le 15 juillet et le 15 septembre. Elle ne peut avoir lieu en dehors de cette période que dans les situations résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires, de catastrophes naturelles ou de mauvaises conditions climatiques.»

Modification 14: Suivi sanitaire

Justification: Cette modification vise à supprimer des dispositions faisant double emploi par rapport à la législation applicable.

Texte original: «Le traitement des colonies contre les maladies des abeilles doit suivre les procédures sanitaires mises en place par la législation en vigueur. Pour tous les traitements sanitaires, l'apiculteur devra respecter la saison et les doses techniquement recommandées dans le "Decálogo Higio-Sanitário do Apicultor da Direcção Geral da Pecuária" (décalogue hygiosanitaire de l'apiculteur, de la direction générale de l'élevage). Tout traitement de colonies est interdit dans les ruches haussées.»

Texte modifié: «Le traitement sanitaire de colonies est interdit dans les ruches haussées.»

Modification 15: Opérations d'extraction et de décantation

Justification: Cette modification vise à supprimer les dispositions redondantes par rapport à la législation applicable ou qui doivent faire partie des procédures de contrôle mais pas du cahier des charges, ainsi qu'à procéder à la mise à jour des autres dispositions en tenant compte, en particulier, des compétences attribuables actuellement au groupement et à l'organisme de contrôle dans le contexte du contrôle officiel.

Texte original:

«Les détenteurs des salles d'extraction et/ou de conditionnement qui souhaitent voir ces locaux agréés pour l'extraction et/ou le conditionnement du miel susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine devront demander leur approbation à la coopérative et remplir également le formulaire approprié sur lequel figureront le nom du propriétaire du local, la localisation exacte, les conditions du poste de travail, l'équipement existant, etc.»

«Il incombe aux détenteurs de ces salles de communiquer à l'organisme de certification toute modification apportée aux éléments figurant sur le formulaire correspondant. L'organisme de

certification devra contrôler la véracité des éléments figurant sur ces formulaires et de leurs mises à jour.»

«L'extraction de l'appellation d'origine "Mel de Barroso" ne pourra être effectuée dans les salles d'extraction agréées à cet effet par le groupement de producteurs qu'après le rapport de l'organisme de certification.»

«Le fonctionnement des salles et/ou centres d'extraction devra respecter les règles suivantes: L'opérateur devra être habilité à exécuter les tâches d'extraction et disposer des conditions hygiénosanitaires nécessaires pour pouvoir manipuler les denrées alimentaires; Il conviendra de prélever des échantillons individuels par producteur et par rucher qui, convenablement étiquetés avec les références obligatoires (nom du producteur, numéro du rucher, quantité de hausses apportées et date de récolte et d'extraction), devront être conservés dans un local étanche, non soumis à de grandes variations thermiques, aux fins d'analyses de contrôle ultérieures; Il incombera à la personne responsable du centre ou de la salle d'extraction de programmer les actions d'extraction.»

Texte modifié: (supprimé)

Texte original: «Les ateliers ou centres d'extraction doivent: être situés dans des locaux éloignés des installations destinées aux animaux, des sites industriels ou autres susceptibles de transmettre des odeurs étrangères au miel; être convenablement protégés des animaux ou de la poussière provenant de l'extérieur; avoir des murs carrelés ou des revêtements synthétiques lavables; avoir un pavement de ciment ou un carrelage également lavable; posséder une installation électrique conforme aux normes de sécurité légalement établies; disposer de machines, de cuves et de canalisations en tôle inoxydable ou en matière plastique convenant aux produits alimentaires; utiliser de l'eau potable.»

Texte modifié: «Les ateliers ou centres d'extraction doivent être situés dans la zone géographique, dans des locaux éloignés d'installations destinées aux animaux, de sites industriels ou autres susceptibles de transmettre des odeurs étrangères au miel. Ils doivent être convenablement protégés des animaux ou de la poussière provenant de l'extérieur.»

Modification 16: Opérations de conditionnement

Justification: Cette modification vise à supprimer les dispositions redondantes par rapport à la législation applicable ou qui doivent faire partie des procédures de contrôle mais pas du cahier des charges, ainsi qu'à procéder à la mise à jour des autres dispositions en tenant compte, en particulier, des compétences attribuables actuellement au groupement et à l'organisme de contrôle dans le contexte du contrôle officiel.

Texte original: «Le conditionnement devra être effectué dans les salles d'extraction susmentionnées ou dans des installations

agréées à cet effet par le groupement de producteurs, après le rapport établi par l'organisme de certification.

Texte modifié: (supprimé)

Modification 17: Opérations de transport

Justification: Cette modification vise à supprimer la possibilité que le «Mel de Barroso» soit transporté en vrac, de manière à préserver les caractéristiques et maintenir la traçabilité du produit. Cette modification vise également à supprimer des dispositions faisant double emploi par rapport à la législation applicable.

Texte original: «Le transport du miel en vrac ne pourra s'effectuer que dans la zone géographique de production définie au point 3.4. du présent cahier des charges. Le miel produit dans la région du Barroso et destiné à recevoir l'appellation d'origine ne pourra être transporté et conditionné que dans des emballages en matériau inerte, non nocif et adapté aux denrées alimentaires.»

Texte modifié: «Le "Mel de Barroso" doit être transporté conditionné dans des emballages garantissant la préservation de ses caractéristiques et le maintien de sa traçabilité.»

Étiquetage

Modification 18: Type et modèle d'étiquette

Justification: Cette modification vise à supprimer l'obligation d'utiliser un type ou un modèle déterminé d'étiquette, de manière à permettre aux opérateurs soit une plus grande liberté de présentation de leurs produits, soit une meilleure adaptation de l'étiquetage du produit au type de conditionnement à utiliser.

Texte original:

«Sur tous les conditionnements affichant "MEL DE BARROSO" Denominação de Origem, sera apposée l'étiquette d'identification, dont le projet est annexé ci-après.»

«Si le groupement le juge approprié, il sera nécessaire d'utiliser une contre-étiquette sur laquelle pourront figurer les éléments de son choix, à condition que soit respecté le principe de véracité.»

«Les marques de certification pourront être faites en papier, matière plastique ou métal et seront apposées par collage ou application sur les emballages.»

Texte modifié: (texte et annexe supprimés)

Modification 19: Mentions obligatoires sur l'étiquetage

Justification: Cette modification est destinée à mettre à jour les mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquetage du «Mel de Barroso».

Texte original:

«L'étiquette apposée sur le conditionnement comportera les indications mentionnées au point 9 (apposition de la marque).»

«Cette marque de certification comprend les mentions obligatoires suivantes: Nom de l'organisme privé de contrôle et de certification (OPC); Mel de Barroso - Denominação de Origem Protegida; n° de série.»

Texte modifié:

«Le "Mel de Barroso" doit être conditionné en vue de sa commercialisation. Le conditionnement doit:

- comporter l'une des mentions suivantes: «MEL DE BARROSO - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA» ou «MEL DE BARROSO»;
- le cas échéant, porter la mention «Mel de Urze» ou «Mel de Queiró»;
- identifier l'entité chargée du contrôle.

Autres (conditionnement)

Modification 20: Conditionnements autorisés

Justification: Cette modification vise à laisser aux producteurs une plus grande liberté dans le choix du conditionnement à mettre sur le marché, de façon à optimiser l'adaptation de leur offre à la demande des consommateurs pour un autre type de présentations commerciales.

Texte original: «L'appellation d'origine "MEL DE BARROSO" destinée à la consommation directe, ne peut être vendue qu'après avoir été conditionnée et étiquetée, ce qui ne peut être effectué que sur des emballages dont les modèles ont été préalablement approuvés par le groupement de producteurs.»

Texte modifié: (supprimé).

Modification 21: Localisation des entreprises de conditionnement

Justification: Cette modification vise à permettre le recours à des entreprises de conditionnement situées à l'extérieur de la zone géographique. Cette modification permet aux producteurs de disposer d'une plus grande liberté dans le choix du type de conditionnement à commercialiser et de ne plus être limités à n'utiliser que les types de conditionnement disponibles à l'intérieur de la zone géographique.

Texte original: «Les entreprises de conditionnement devront satisfaire aux mêmes exigences de fonctionnement et conditions «physiques» que les salles d'extraction et être situées à l'intérieur de la zone géographique de production.»

Texte modifié: «Les entreprises de conditionnement doivent satisfaire aux mêmes exigences que les salles d'extraction, leur

localisation à l'intérieur de la zone géographique n'étant toutefois pas obligatoire.»

Autres (contrôle du produit)

Modification 22: Structure de contrôle

Justification: Cette modification vise à respecter les dispositions de l'article 7, point g), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

Texte original: «Le contrôle et la certification sont effectués par l'OPC désigné»

Texte modifié: «La direction générale de l'agriculture et du développement rural (DGADR), sise Av. Afonso Costa, n° 3, 1949-002 Lisbonne, est l'autorité compétente en charge des contrôles officiels réalisés en vue de vérifier le respect des règles d'application de la législation de l'Union européenne dans le domaine de l'utilisation et de l'étiquetage des appellations d'origine protégées. Le contrôle de l'appellation est réalisé par l'organisme auquel l'autorité compétente délègue ces fonctions.»

Modification 22: Dispositions en matière de contrôle

Justification: Cette modification vise à retirer du cahier des charges certaines dispositions relatives au contrôle du produit et de l'utilisation de l'appellation qui sont redondantes ou en conflit avec la législation actuellement applicable, notamment dans le contexte du contrôle officiel, ou qui ne doivent pas faire partie du cahier des charges.

Texte original:

«L'organisme certificateur doit détenir les registres et documents suivants concernant: les fiches des apiculteurs portant indication du code respectif de chacun d'eux, l'information figurant sur chacune d'entre elles devant être centralisée au moins une fois par an; les preuves d'adhésion des apiculteurs à l'appellation d'origine; les ruchers et ruches respectives qui les composent avec l'indication du code respectif; les salles/centres d'extraction et leur code correspondant; les ateliers de conditionnement; les points de vente; les marques de certification émises; les contrôles réalisés; les sanctions appliquées; les exploitations auxquelles ont été remises des fiches d'apiculteur, établissant une correspondance entre les marques de certification émises et les données figurant sur le document accompagnant chacune d'elles, relatives à chacun des maillons de la filière de production; la centralisation des documents qui accompagnent les marques de certification; ceux-ci doivent permettre de retracer chacun des maillons de la filière de

production en reconstituant l'ensemble du processus de production.»

«Les apiculteurs qui souhaitent bénéficier de l'appellation d'origine devront faire cette demande au groupement de producteurs en remplissant notamment une fiche, ci-après dénommée «fiche d'apiculteur» sur laquelle figure le nom de l'apiculteur, le nom et l'emplacement de l'exploitation agricole, l'identification et l'emplacement du rucher, le nombre de colonies par rucher, la race des abeilles et l'état sanitaire des colonies.»

«Il incombe aux apiculteurs de communiquer au groupement de producteurs toutes les mises à jour apportées aux éléments figurant sur ladite fiche. Sa mise à jour devra être faite au moins une fois par an.»

«Dans les ruchers destinés à la production de l'appellation d'origine "MEL DE BARROSO" ne peuvent se trouver que des ruches numérotées et enregistrées dans le registre respectif de la coopérative.»

«Tout apiculteur qui cesse volontairement de faire partie des registres de l'appellation d'origine ne pourra s'y réinscrire qu'après douze mois.»

«Les producteurs devront, jusqu'au 15 juillet de chaque année, communiquer une estimation de leurs productions à la coopérative qui, à son tour, les transmettra à l'organisme de certification.»

«L'organisme de contrôle agit conformément aux dispositions du document intitulé "Regras de Controlo e Certificação de Mel de Barroso" (règles de contrôle et de certification du Mel de Barroso)».

«Le système de contrôle mis en place s'applique tout au long de la filière de production, toutes les formes de présentation commerciale étant dûment certifiées par la marque de certification correspondante.»

«À chaque marque de certification correspondra un document dans lequel devront figurer les indications suivantes: numéro de certification, code de l'exploitation d'origine du miel, identification de la salle d'extraction, numéro d'ordre du lot à l'intérieur de celle-ci, quantité extraite, date de récolte et d'extraction, identification de la salle de conditionnement, numéro d'ordre du lot à l'intérieur de la salle de conditionnement, identification des destinataires du produit conditionné et du certificateur, date d'émission de la marque de certification, de réception et d'expédition du produit pour chacun des maillons de la filière de production.»

«L'organisme de certification pourra autoriser les apiculteurs ou autres personnes physiques ou morales, avec lesquelles il établira des protocoles, à apposer les logos.»

«Le contrôle des différentes phases de production de l'appellation d'origine "MEL DE BARROSO" sera réalisé, concrètement, en vérifiant: a) dans l'acte d'inscription: les sites d'installation des ruchers; le nombre de colonies; les races d'abeilles; l'état sanitaire.

b) dans le rucher: la conduite et la gestion; la récolte; l'état sanitaire des colonies. c) lors de l'extraction: les règles de procédure de l'opérateur; la présentation hygiénique des rayons; les conditions hygiéniques du site et de la salle; le matériel d'extraction, de décantation, de stockage et de mise en pots. d) lors du conditionnement: les conditions et l'équipement de conditionnement; les étiquettes. e) lors de la commercialisation: l'évaluation du type de commercialisation; l'accès à tous les registres concernant les opérations de commercialisation du miel.»

«Outre ces points de contrôle, l'organisme de certification procédera régulièrement à des analyses physicochimiques des miels dans des laboratoires agréés à cet effet.»

«La vérification des conditions existantes dans chacun des points de contrôle incombe à l'organisme de certification.»

Texte modifié: (supprimé).

Modification 24: Sanctions

Justification: Cette modification vise à retirer du cahier des charges certaines dispositions relatives aux sanctions à appliquer aux opérateurs et à leur production qui sont redondantes ou en conflit avec la législation actuellement applicable, notamment dans le cadre du contrôle officiel, ou qui ne doivent pas faire partie du cahier des charges.

Texte original:

«Le régime de sanctions en cas de non-respect de ce règlement sera celui qui régit les infractions et les sanctions en matière de défense du consommateur et de production agroalimentaire.»

«Les infractions commises par les personnes inscrites aux registres de l'appellation d'origine sont classées, aux fins des sanctions, de la manière suivante: a) fautes administratives; b) infractions aux dispositions du cahier des charges établissant les règles de production en matière de production et d'élaboration; c) infractions pour utilisation abusive de l'appellation d'origine ou pour des actes susceptibles de lui causer un préjudice ou de diminuer son prestige.

«a) Sont considérés comme fautes administratives toutes les fautes résultant d'une inexactitude ou d'une omission dans l'élaboration d'avis, de déclarations, de livres et d'autres documents, ainsi que le non-respect des délais que fixe ce règlement. Sera également considéré comme faute administrative le non-respect de toutes les décisions de la commission. Ces fautes seront sanctionnées par des amendes d'une valeur comprise entre 25 % et 50 % de la valeur des marchandises ou du prix de base dans le cas d'animaux

vivants. Si le caractère de la faute est léger, elle fera l'objet d'un avertissement.»

«b) Sont considérées comme infractions aux dispositions en matière de production et d'élaboration toutes les infractions qui affectent les systèmes d'exploitation, l'emploi de compléments alimentaires non autorisés, la gestion des analyses et la manipulation du miel dans les salles et/ou centres d'extraction ou la salle de conditionnement. Sera également inclus dans ce type de fautes le non-respect des décisions de la commission concernant ces questions. Ces fautes seront sanctionnées par des amendes d'une valeur comprise entre 50 % et 100 % de la valeur des marchandises ou du prix de base des animaux vivants. La sanction entraînera toujours la perte du bénéfice de l'appellation d'origine, dans le cas d'animaux vivants et la saisie, dans le cas de miel.»

«c) Sont considérées comme infractions pour utilisation abusive de l'appellation d'origine ou pour des actes susceptibles de lui causer un préjudice ou de diminuer son prestige: 1. l'utilisation de noms commerciaux, de marques, de symboles ou d'emblèmes faisant référence à l'appellation d'origine ou aux noms enregistrés s'y rapportant, lors de la commercialisation de miel non protégé; 2. l'utilisation de l'appellation d'origine pour un miel n'étant pas produit et élaboré conformément à la législation en vigueur et au présent règlement ou ne réunissant pas les caractéristiques organoleptiques qui le caractérisent; 3. l'utilisation de noms commerciaux, de marques, de signes, d'étiquettes, de timbres et autres éléments d'identification non approuvés par la commission, dans les cas visés au présent alinéa; 4. la négociation injustifiée lors de l'utilisation des documents, signes, timbres, cachets, étiquettes ou tout autre élément d'identification propre à l'appellation d'origine, ainsi que sa falsification; 5. l'expédition de miel ne possédant pas les caractéristiques "MEL DE BARROSO" mentionnées vers les sites de commercialisation; 6. l'expédition de miel provenant de salles et/ou centres d'extraction et de salles de conditionnement ne satisfaisant pas aux dispositions du présent cahier des charges. 7. le non-respect des dispositions du règlement, de ses dispositions complémentaires et des décisions de la commission pour les questions relevant de ce paragraphe. Ces manquements seront sanctionnés par des amendes dont la valeur est comprise entre la valeur de la marchandise ou des animaux vivants et le double de celle-ci. La sanction entraînera la perte du bénéfice de l'appellation d'origine, dans le cas d'animaux vivants, et la saisie, dans le cas de miel.»

«La connaissance par l'institut de certification d'une infraction aux dispositions du présent cahier des charges établissant les règles de production devra être immédiatement signalée à l'entreprise concernée par lettre recommandée avec accusé de réception. Chaque avertissement donnera lieu à un contrôle supplémentaire dont le coût devra être supporté par l'entreprise.»

«Sous réserve des dispositions du point précédent, les infractions commises tant inscrites que non inscrites aux livres généalogiques de l'appellation d'origine sont sanctionnées par la loi portugaise du code pénal en vigueur.»

«En cas d'infractions graves, outre celles énoncées dans le présent paragraphe, l'auteur de l'infraction se verra appliquer la suspension temporaire de l'utilisation de l'appellation d'origine ou la radiation des registres de celle-ci.»

«La suspension temporaire du droit à l'utilisation de l'appellation d'origine impliquera la suspension du droit à l'obtention de certificats, d'étiquettes ou de signes, de timbres, de cachets et autres documents et éléments d'identification propres à l'appellation d'origine.»

«La radiation supposera l'exclusion de l'auteur de l'infraction des registres de l'appellation d'origine, avec pour conséquence, la perte de tous les droits inhérents à l'appellation d'origine.»

«Lorsque les infractions concernent des produits destinés à l'exportation, les sanctions seront majorées de 50 % par rapport aux sanctions maximales signalées dans le règlement.»

«En cas de récidive, la sanction économique sera majorée de 50 % par rapport aux sanctions maximales signalées dans le règlement, et elle sera multipliée par trois si les infractions viennent à se reproduire.»

«L'auteur de l'infraction sanctionné pour avoir enfreint une disposition du règlement au cours des cinq dernières années est considéré comme récidiviste.»

Texte modifié: (supprimé).

Autres (simplification et clarification du texte)

Modification 25: Suppression de texte superflu

Justification: Cette modification vise à améliorer la clarté et la lisibilité du cahier des charges en supprimant les phrases superflues, obsolètes, imprécises, peu informatives ou sans contenu normatif.

Texte original:

«La renommée de la région est grande tant pour la beauté de ses paysages naturels, verts et équilibrés, que pour la pureté de son environnement montagnard. L'activité de l'homme en ces lieux a toujours été caractérisée par le souci de l'équilibre, seule manière de garantir les moyens de subsistance présents et futurs de ceux qui ont toujours vécu ici. Les pratiques agricoles extensives utilisées ici, conjuguées à l'emploi de techniques traditionnelles, sont en grande partie responsables de la beauté et de la pureté naturelles déjà citées.»

Dans ce contexte, la production de miel, qui est également une pratique traditionnelle bien enracinée, où les techniques d'exploitation des ruches au fil du temps se sont singularisées par rapport à d'autres régions, a garanti la reconnaissance de la qualité du miel de cette région.»

Texte modifié: (supprimé)

Texte original:

«Les procédés de production du miel dans la région ont connu, ces dernières années, une profonde transformation. Parallèlement à l'introduction de techniques plus efficaces lors des différentes phases d'élaboration du miel, un effort remarquable a été déployé au niveau de la formation professionnelle, par lequel on a cherché à offrir aux apiculteurs une meilleure préparation technique, garantissant de la sorte une amélioration significative de la qualité du produit.

Parmi les innovations introduites se distingue l'utilisation de la ruche mobile, qui apparaît principalement comme un moyen permettant de résoudre les problèmes causés par un nouveau parasite, l'acarien *Varroa jacobsoni*. Cependant, il convient d'observer que ces changements n'ont causé aucune altération des caractéristiques physiques et organoleptiques du miel produit dans la région.»

Texte modifié: «Depuis lors, les procédés de production du miel dans la région ont connu une profonde transformation. Parmi les innovations introduites se distingue l'utilisation de la ruche mobile. Cependant, ces innovations n'ont causé aucune altération des caractéristiques physiques et organoleptiques du miel produit dans la région.»

Texte original: «Enfin, il ne reste qu'à mentionner l'auteur de ce produit aux caractéristiques extraordinaires, l'abeille noire, *Apis mellifera*, considérée par certains chercheurs comme une sous-race d'*Apis mellifera* ibérique, remarquablement adaptée aux conditions climatiques de la région, dotée d'une bonne capacité de collecte et dont le miel est d'excellente qualité.»

Texte modifié: «Le "Mel de Barroso" est produit par l'*Apis mellifera iberiensis*, abeille remarquablement adaptée aux conditions climatiques de la région, avec une bonne capacité de collecte et dont le miel est d'excellente qualité.»

Texte original: «L'enregistrement de l'appellation d'origine "MEL DE BARROSO" sera demandé par la Cooperativa Agrícola de Boticas, notamment sa "Secção Apícola", ci-après dénommée la "coopérative".»

Texte modifié: (supprimé)

Texte original: «Ce miel, de couleur très foncée, est particulièrement riche en certains sels minéraux et présente des niveaux de cristallisation moyens et réguliers.»

Texte modifié: «[C'est un miel] de couleur très foncée, qui présente des niveaux de cristallisation moyens et réguliers.»

6. CAHIER DES CHARGES MIS À JOUR (UNIQUEMENT POUR LES AOP ET IGP)

—