



**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2024/423 DE LA COMISIÓN
de 31 de enero de 2024**

por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [«Sel de Camargue/Fleur de sel de Camargue» (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 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 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro del nombre «Sel de Camargue/Fleur de sel de Camargue» (PGI-FR-02443) como indicación geográfica protegida (IGP), presentada por Francia, ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) La Comisión recibió una declaración motivada de oposición de Portugal y tres declaraciones motivadas de oposición de personas jurídicas establecidas en Japón, Estados Unidos y Guinea, respectivamente.
- (3) Todas las oposiciones se formularon contra una parte del nombre objeto de la solicitud, a saber, «Fleur de sel de Camargue».
- (4) Tras examinar las declaraciones motivadas de oposición y considerarlas admisibles, de conformidad con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión invitó a las partes a iniciar las consultas oportunas con vistas a alcanzar un acuerdo.
- (5) Las consultas entre Francia y los oponentes concluyeron sin que se alcanzara un acuerdo. Por lo tanto, es conveniente que la Comisión adopte una decisión sobre el registro de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (6) Los oponentes basan sus oposiciones en los motivos indicados en el artículo 10, apartado 1, letras a) y c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Su objetivo es demostrar que no se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 5 y 7, apartado 1, de dicho Reglamento y que el registro pondría en peligro la existencia de otro nombre total o parcialmente homónimo o de un producto comercializado legalmente durante al menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación (15 de abril de 2021).
- (7) Por lo que se refiere al motivo mencionado en el artículo 10, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, relativo al incumplimiento de las condiciones establecidas en los artículos 5 y 7, apartado 1, de dicho Reglamento, los oponentes alegan que no se cumplen las condiciones establecidas en el artículo 5, apartado 2, de dicho Reglamento porque no existe un vínculo geográfico entre el producto y la región de la Camarga. Además, según los oponentes, solo la sal que se recolecta manualmente en la superficie de una salmuera puede denominarse *fleur de sel*. Dado que la «Fleur de sel de Camargue» se obtiene con una pala en el fondo del estanque, no se trata de *fleur de sel* y el nombre del producto puede inducir a error a los consumidores.
- (8) Por lo que se refiere al incumplimiento del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, los oponentes alegan que no existen datos históricos relativos al método de producción en la Camarga y, por consiguiente, tampoco hay pruebas de una tradición de producción de *fleur de sel* en esa región. Por lo tanto, los oponentes concluyen que no existe ningún vínculo entre el producto y la zona geográfica.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO C 132 de 15.4.2021, p. 12.

- (9) En su alegación basada en el artículo 10, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, los oponentes alegan que «Fleur de sel de Camargue» no corresponde al producto normalmente conocido como «fleur de sel». Según el método tradicional de producción de «fleur de sel», la sal se recolecta en la superficie del estanque y los cristales de sal tienen una estructura piramidal específica, típica de una sal recolectada en la superficie. La «Fleur de sel de Camargue» se recolecta en el fondo de los estanques, ya que se deposita en la capa de sal dura (el *gâteau*) y los cristales de sal tienen una estructura diferente. Por estas razones, el producto designado como «Fleur de sel de Camargue» no puede considerarse «fleur de sel» y el registro de dicho nombre pondría en peligro la existencia de productos denominados «Fleur de sel» que se comercializan legalmente desde hace décadas e induciría a error a los consumidores en cuanto a la naturaleza del producto. Portugal, en particular, alegó que el registro sería perjudicial para la utilización del término «fleur de sel» en sí mismo.
- (10) Además, los oponentes hicieron referencia a las legislaciones nacionales de algunos Estados miembros, como Portugal y España, que definen la «fleur de sel» como una sal flotante que se recolecta manualmente en la superficie de la salmuera. También se alega que la «Fleur de sel de Camargue» podría estar en contradicción con algunos nombres de IGP y DOP para «fleur de sel» previamente registrados en la Unión. Los oponentes se refirieron, en particular, a la IGP «Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande», la DOP «Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira», la DOP «Piranska sol» y la DOP «Paška sol». Los productores de la Camarga podrían aprovecharse indebidamente de la reputación de la «fleur de sel» entre los consumidores y perjudicar los intereses económicos de los productores de «fleur de sel».
- (11) La Comisión examinó los argumentos presentados en las declaraciones motivadas de oposición y la información recibida en relación con las consultas entre las partes a la luz de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (12) De conformidad con el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012: «se entenderá por “indicación geográfica” un nombre [...] que identifica un producto: a) originario de un lugar, una región o un país determinados; b) que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y c) de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida». Para ajustarse a la definición de IGP, es suficiente con que el nombre cumpla estos requisitos.
- (13) La solicitud presentada por el solicitante incluía una descripción del vínculo entre el producto «Fleur de sel de Camargue» y el origen geográfico sobre la base de la reputación y la calidad específica del producto.
- (14) Al describir el vínculo entre un producto y un origen geográfico sobre la base de su reputación, el solicitante debe demostrar que la reputación del producto está vinculada al nombre objeto de la solicitud y que es atribuible a la zona geográfica de elaboración del producto. El solicitante demostró que la reputación del producto «Fleur de sel de Camargue» estaba vinculada al nombre «Fleur de sel de Camargue» y era atribuible al origen geográfico (región de la Camarga) mediante referencias a libros de cocina de chefs famosos, obras gastronómicas y guías turísticas, artículos en la prensa regional y nacional y programas de las cadenas de televisión nacionales e internacionales que se publican o transmiten desde los años noventa.
- (15) Por lo que respecta a la calidad y a las características del producto, en la solicitud de registro del nombre se explica que la «Fleur de sel de Camargue» se produce en verano, cuando el viento deja de soplar y se forman millones de cristales de sal en la superficie del agua. Posteriormente, el viento mistral recorre las grandes extensiones de los cristalizadores y empuja la flor de sal cristalizada en la superficie hacia el borde, donde se acumula y cae a su salmuera inicial. La salmuera inicial saturada y la flor de sal no se disuelven. La capa de «contrasal», muy dura y espesa, impide que entre en contacto con el suelo arenoso, lo que garantiza su pureza. El producto final «Fleur de sel de Camargue» es una sal muy fina, ya que la rapidez de la evaporación provocada por las condiciones meteorológicas favorece la formación de pequeños cristales. En consecuencia, la solicitud de registro del nombre «Fleur de sel de Camargue» demuestra un nexo causal entre la zona geográfica y la calidad específica del producto, así como la antigüedad de la reputación del producto, que se remonta a los años noventa, aspectos suficientes para que el nombre se registre como IGP.
- (16) El argumento de que la «Fleur de sel de Camargue» no es *fleur de sel* no excluye por sí solo la existencia de un vínculo entre el producto y la zona geográfica.

- (17) El nombre de «Fleur de sel de Camargue» es suficientemente específico y diferente de los demás productos denominados «Fleur de sel» y, por lo tanto, no puede inducir a error a los consumidores en cuanto al origen del producto. «Fleur de sel» se utilizará siempre junto con el nombre de la zona geográfica «Camargue». Por consiguiente, los consumidores podrán distinguir la «Fleur de sel de Camargue» de otros productos denominados «Fleur de sel» debido al término geográfico asociado «Camargue». Además, dado que varias DOP o IGP contienen el término «fleur de sel» asociado al nombre de una zona geográfica determinada, los consumidores deberían distinguir claramente entre los productos protegidos por una DOP o IGP que contengan el término «fleur de sel» en función de su origen geográfico. El riesgo de confusión sobre la naturaleza del producto, debido a que el término que constituye la parte común del nombre puede no referirse al producto designado normalmente por dicho término, no es pertinente para verificar el cumplimiento de las condiciones contempladas en el artículo 5 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El hecho de que la «Bergamote de Nancy/Bergamotes de Nancy» (IGP) no sea una fruta, sino un producto de confitería, o de que el «Crottin de Chavignol/Chavignol» (DOP) no sea excremento, sino un queso, no fue motivo para denegar sus respectivas solicitudes de registro.
- (18) En vista de lo anterior, se cumplen las condiciones establecidas en el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (19) Por lo que se refiere al motivo de oposición basado en el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, los oponentes alegan fundamentalmente que, dado que la «Fleur de sel de Camargue» se obtiene de forma diferente a la «fleur de sel» tradicional, no puede haber pruebas históricas del método de producción de la «fleur de sel» que se producía en el pasado en la Camarga. No obstante, el solicitante ha facilitado una descripción del método de obtención del producto denominado «Fleur de sel de Camargue». Además, el nombre «Fleur de sel de Camargue» se utiliza legalmente desde hace treinta años en Francia y en la Unión (mercado único). En vista de lo anterior, se cumplen los requisitos establecidos en el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (20) Por lo que se refiere al motivo de oposición basado en el artículo 10, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera que se pone en peligro la existencia de nombres y productos cuando un nombre específico de un producto o un producto específico se ve directamente afectado por el registro de un nuevo nombre. El registro tendría que afectar a los derechos de las personas físicas o jurídicas a utilizar el nombre. Así sucede, por ejemplo, cuando un producto ya no puede producirse con el mismo nombre, utilizando el mismo método de producción o cuando ya no puede utilizarse un nombre. El impacto en los nombres comunes no es relevante.
- (21) Los oponentes alegan que se pone en peligro la existencia de todos los productos que llevan el nombre «fleur de sel» seguido del nombre de una zona geográfica específica porque un producto de una supuesta calidad inferior ocuparía el mismo segmento de mercado que el de un producto de calidad superior, lo que generaría pérdidas económicas. Sin embargo, esto no demuestra un impacto directo en un producto específico o en un producto con un nombre específico. Este argumento tampoco afecta al derecho a utilizar un nombre, ya que todos los productores de los diferentes productos «Fleur de sel» pueden seguir utilizando sus nombres después del registro de la «Fleur de sel de Camargue». En este caso, no se pone en peligro ni el nombre específico de un producto ni un producto específico.
- (22) En cualquier caso, el hecho de que algunos Estados miembros exijan en su legislación nacional un método de producción específico para que un producto se comercialice con el nombre «fleur de sel» no puede considerarse una prueba concluyente de que debería aplicarse lo mismo a escala de la Unión. De hecho, dado que no existe una definición jurídica común de «fleur de sel» a escala de la Unión, el derecho a utilizar el nombre «fleur de sel» no puede limitarse a un método de producción específico.
- (23) Además, por lo que se refiere a la estructura de los cristales, el análisis realizado por la Comisión de los nombres de los productos IGP o DOP ya registrados pone de manifiesto que la estructura de la «fleur de sel» puede adoptar formas variables. Por ejemplo, IGP «Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande» designa una flor de sal que «está constituida por cristales ligeros, finos y desmenuzables»; la DOP «Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira» afirma que esta sal «consiste en finísimas laminillas»; la DOP «Piranska sol» hace referencia al hecho de que la flor de sal «se cristaliza en la superficie de la salmuera en las cuencas de cristalización, lo que le proporciona su característica estructura cristalina, que retiene algo de agua de mar» y la DOP «Paška sol» especifica que «sus cristales tienen forma de concha». Por lo tanto, las especificidades y las formas de estos productos varían en función de la zona geográfica en la que se producen y recolectan.
- (24) A la luz de lo anterior, procede inscribir el nombre «Sel de Camargue/Fleur de sel de Camargue» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

- (25) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrado el nombre «Sel de Camargue/Fleur de sel de Camargue» (IGP).

El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 2.6. – Sal, que figura en el anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ⁽³⁾.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 31 de enero de 2024.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).