

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 353/2010**z dnia 23 kwietnia 2010 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Mirabelles de Lorraine (CHOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Francji o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Mirabelles de Lorraine” zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/1996⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez dodanie do niej mirabelek mrożonych. Dokonano również kilku innych zmian, w szczególności w odniesieniu do dowodu pochodzenia i etykietowania.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Mirabelles de Lorraine” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 kwietnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Mirabelles de Lorraine” zatwierdza się następujące zmiany:

Opis produktu

- (1) Dodaje się ustęp: „Mirabelles de Lorraine» mogą być pakowane i oferowane konsumentom w postaci świeżej lub mrożonej. Świeże mirabelki są przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub przetwórstwa przemysłowego. Mirabelki mrożone są przeznaczone do przetwórstwa przemysłowego lub sprzedaży detalicznej i mogą być oferowane pod różnymi postaciami:
 - (a) całe z pestką;
 - (b) całe, drylowane;
 - (c) drylowane podzielone na cząstki.”
- (2) Opis produktu jest bardziej dokładny dzięki opisowi różnych zastosowań i możliwości prezentacji owoców.
- (3) Dodaje się ustęp w brzmieniu: „Cechy produktu dla każdej z kategorii powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami.”
- (4) Dodano tabelę określającą cechy fizyko-chemiczne produktu:

	„Mirabelles de Lorraine”
Cechy	<p>Średnica owoców ≥ 22 mm</p> <p>Owoce kategorii I przeznaczone do bezpośredniego spożycia</p> <p>Przepisy dla owoców przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego</p> <p>Kolor ≥ 4 (skala kolorów AREFE w załączniku nr 5)</p> <p>Średnia zawartość cukru ≥ 16 w skali Brix dla owoców przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i ≥ 15 w skali Brix dla owoców przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego (metoda rozdrabniania)</p>

Dowód pochodzenia

- (1) Zdanie „Dla każdej przesyłki, przedsiębiorstwa zrzeszone wpisują do rejestru gospodarstwo pochodzenia, wysłane ilości, typ opakowania i przeznaczenie”, zastępuje się zdaniem „Dla każdej przesyłki, przedsiębiorstwa zrzeszone zapewniają identyfikowalność w obie strony łańcucha produkcji umożliwiającą identyfikację pochodzenia, wysłanej ilości, rodzaju opakowania i przeznaczenia.”
- (2) Skreśla się następujące punkty:
 - (a) „deklaracje wydrukowania i wykorzystania skrzyń aerex, tablice informacyjne, etykiety lub naklejki informujące o oznaczeniu
 - (b) kopie ewidencji stanu zapasów etykiet, tablic informacyjnych i naklejek identyfikacyjnych znajdujących się w posiadaniu członków”.
- (3) Dodaje się następujące ustępy:
 - (a) „Po zapakowaniu, każde opakowanie jednostkowe w przypadku owoców przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub każda paleta w przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia, są oznaczane przy pomocy kodu pozwalającego na odnalezienie informacji dotyczących poprzednich etapów (kod ten może odpowiadać numerowi na karcie produkcji lub na formularzu dołączonym do palety).
 - (b) Przy wysyłce do kart produkcji wpisywana jest data wysyłki i nazwa/nazwisko klienta.”

Metoda produkcji

- (1) Szczegółowe informacje na temat rodzajów gleb z dodatkiem „45 % stanowią elementy mniejsze niż 20 mikronów (głina oraz drobne muły)”.
- (2) Skreślenie części pkt 4.4.2: „jest prawdopodobne, że klimat ma wpływ na jakość produktu; ten związek klimatu i gleby z jakością jest obecnie przedmiotem badań AREFE: przez 6 lat 20 sadów było przedmiotem badań, a ostateczne wyniki tego eksperymentu zostaną opublikowane za trzy lata”.

- (3) Skreślenie odesłań do przepisów regionalnej specyfikacji dotyczącej odnawiania sadów.
- (4) Skreślenie odniesienia do analizy liści jesienią.
- (5) Skreślenie odniesienia do minimalnej gęstości sadzenia 150 drzew na 1 ha.
- (6) Zmiana kryteriów analizy stopnia dojrzałości.
- (7) Przejście ze skali A Huntera na skalę AREFE.
- (8) Odniesienie do stosunku zawartości cukru do kwasności, wyższego lub równego 4 zastępuje się średnią zawartością cukru 15 w skali Brix.
- (9) Dodanie wyjaśnień na temat sumy temperatur: „Suma temperatur na etapie F2 w wysokości minimum 1 750 °C (załącznik 6: wytyczne dotyczące dojrzałości): od etapu otwarcia się 50 % kwiatów sumuje się średnie temperatury z każdego dnia. Stwierdzono, że odmiana Mirabelle 1510 osiąga dojrzałość przy sumie około 1 850 °C Wczesne odmiany osiągają dojrzałość około 1 750 °C.”
- (10) Dodanie ustępu na temat głębokiego zamrażania: „Technologia głębokiego zamrażania polega na wytworzeniu intensywnej wymiany ciepła pozwalającej na bardzo szybkie obniżenie temperatury do maksymalnie -18 °C, co odróżnia tę technikę od zamrażania. Im szybsza jest ta wymiana, tym lepsze będą właściwości organoleptyczne produktu. Dzięki tej metodzie konserwacji zachowywane są jakość i właściwości organoleptyczne »Mirabelles de Lorraine«. Głębokie zamrażanie posiada niewątpliwie zalety, takie jak:
 - (a) korzyści organoleptyczne (wygląd, konsystencja, smak). Ze wszystkich procesów konserwacji jedynie ten sposób konserwacji na zimno pozwala na zachowanie wszystkich właściwości organoleptycznych produktów poddanych zamrażaniu w stanie swojej pierwotnej świeżości.
 - (b) korzyści odżywcze. Sam proces zamrażania nie ma jakiegokolwiek wpływu na wartość odżywczą. Niska temperatura stabilizuje stan produktu.
 - (a) korzyści mikrobiologiczne. Poniżej -18 °C, mikroorganizmy przestają się rozwijać. Całkowity brak wody (która szybko i całkowicie zamarza) stanowi również barierę dla ich rozprzestrzeniania się.”
- (11) Wyrażenie „ten obszar odpowiada etapom produkcji, przechowywania przed pakowaniem i pakowania owoców” zastępuje się wyrażeniem „W przypadku świeżych owoców, wszystkie czynności (produkcja, sortowanie, klasyfikacja, pakowanie) odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. W przypadku owoców mrożonych jedynie następujące czynności odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym: produkcja, sortowanie, klasyfikacja, drylowanie i zamrażanie.”

Etykietowanie

Etykietowanie odbywa się zgodnie ze zmianami przepisów.

Inne

W odniesieniu do nazwy i składu grupy:

AIAL to obecnie AMDL.

Usunięcie nazwiska przewodniczącego.

Usunięcie nazw przedsiębiorstw.

Dodanie informacji na temat celu i funkcjonowania stowarzyszenia.

Dodanie szczegółowych informacji na temat statutu stowarzyszenia w odniesieniu do jego funkcjonowania i jego roli w promowaniu jakości.

Aktualizacja klasy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1898/2006.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„MIRABELLES DE LORRAINE”

NR WE: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

CHOG (X) CHNP ()

1. **Nazwa**

„Mirabelles de Lorraine”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Owoce okrągłe, żółte lub złote gdy dojrzeją, o pestce odchodzącej, małego rozmiaru (średnica > 22 mm), o średniej zawartości cukru 16 w skali Brix dla owoców przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i 15 w skali Brix dla owoców przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego, o kolorze 4 na skali kolorów AREFE, pochodzące z klonów odmian „Mirabelles de Nancy” i „Mirabelles de Metz”, które zostały zarejestrowane w 1961 r. pod nr 91 291 i 91 290 w oficjalnym katalogu gatunków (rodzina *rosaceus*, gatunek *Prunus Insistitia*).

„Mirabelles de Lorraine ” są dostępne w postaci świeżej lub mrożonej (całe z pestką, drylowane całe lub podzielone na cząstki).

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

W przypadku świeżych owoców wszystkie etapy produkcji, sortowanie, klasyfikacja i pakowanie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W przypadku owoców mrożonych jedynie produkcja, sortowanie, klasyfikacja, usuwanie pestek i zamrażanie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Ze względu na delikatność owoców i ryzyko ich zgniecenia podczas transportu, pakowanie świeżych owoców odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Przez pakowanie rozumiane jest umieszczanie w opakowaniach jednostkowych, umieszczanie na paletach i zamrażanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

„Mirabelles de Lorraine”

Nazwa i adres jednostki certyfikującej

Oznaczenie CHOG i/lub logo wspólnotowe

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Mirabelles de Lorraine” obejmuje wszystkie gminy w departamentach Meuse Meurthe-et-Moselle, Moselle i Vosges.

Chronione oznaczenie geograficzne „Mirabelles de Lorraine” posiadają jedynie owoce z sadów znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Region Lotaryngii znakomicie nadaje się do uprawy mirabelek. Charakterystyczne dla tego regionu są gleby gliniasto-wapienne (magnezowo-potasowe). Sady, w których rosną mirabelki w Lotaryngii, sadzone są na glebach, których skład w 45 % stanowią elementy mniejsze niż 20 mikronów (głina oraz drobne muły).

5.2. Specyfika produktu

„Mirabelles de Lorraine” pochodzą od dwóch lokalnych odmian: „Mirabelles de Nancy” i „Mirabelles de Metz”.

Specyfika „Mirabelles de Lorraine” związana jest ze sposobem ich uprawy: aby owoce rozwijały się w sposób optymalny, gęstość sadów nie powinna przekraczać 400 drzew/ha, a zbiory owoców odbywają się w okresie ich optymalnej dojrzałości i trwają przez krótki czas (około 6 tygodni od początku sierpnia do połowy września). Celem jest wyprodukowanie słodkich żółtych owoców, a nie kwaśnych zielonych mirabelek, które można znaleźć w innych regionach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu. A tę renomę „Mirabelles de Lorraine” zawdzięczają kuchni lokalnej oraz częstym wzmiankom w literaturze, zwłaszcza wzmiankom historycznym pochodzącym z XVI wieku.

Ponadto do dziś dnia obchodzone tradycyjne święta odzwierciedlają uznanie konsumentów dla tego produktu. Co więcej Lotaryngia odpowiada za 70 do 80 % całkowitej produkcji świeżych mirabelek we Francji.

Tradycyjne metody przetwarzania: konfitury, wypieki, owoce w puszkach stanowią ważną część działalności sektora „Mirabelles de Lorraine”. Rozliczne lokalne przepisy kulinarne z wykorzystaniem mirabelek potwierdzają tradycyjne sposoby ich wykorzystania, oprócz spożycia w postaci świeżej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/CDC-mirabelle-de-Lorraine.pdf>
