

REGLAMENTO (UE) N° 353/2010 DE LA COMISIÓN**de 23 de abril de 2010****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Mirabelles de Lorraine (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, frase segunda,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones para incluir en él las ciruelas mirabel ultracongeladas. Se han efectuado además otras modificaciones en relación con la prueba del origen y el etiquetado.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia en la acepción del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se modifica el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine» conforme a lo establecido en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al 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 23 de abril de 2010.

*Por la Comisión**El Presidente*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

ANEXO I

Se aprueban las modificaciones siguientes del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine»:

Descripción

- (1) Se añade el apartado siguiente: «Las "Mirabelles de Lorraine" pueden envasarse y venderse frescas o ultracongeladas. Las frescas se destinan a fruta de mesa o a la transformación. Las ultracongeladas se destinan a la transformación o a la venta a los consumidores y pueden presentarse de diversas formas:
 - (a) enteras con hueso;
 - (b) enteras deshuesadas;
 - (c) en orejones, deshuesadas.»
- (2) Se completa la descripción del producto indicando los diferentes usos y presentaciones posibles de la fruta.
- (3) Se añade el párrafo siguiente: «Los productos de cada una de las categorías deben tener las características fijadas por la normativa vigente.»
- (4) Se añade el siguiente cuadro con las características fisicoquímicas del producto:

	«Mirabelles de Lorraine»
Características	Frutos ≥ 22 mm de diámetro Frutos de categoría I para la fruta de mesa Normas para la fruta destinada a la transformación Color 4 (escala de colores AREFE en el anexo nº 5) Contenido medio de azúcar $\geq 16^\circ$ Brix, en la fruta de mesa, y $\geq 15^\circ$ Brix, en la destinada a la transformación (método de trituración)

Prueba del origen

- (1) Se sustituye la frase «En relación con cada envío, las empresas afiliadas anotan en un registro la explotación de origen, la cantidad enviada, el tipo de envase y el destino» por la frase «En relación con cada envío, las empresas afiliadas implantan un sistema de trazabilidad ascendente y descendente que permite determinar el origen, la cantidad enviada, el tipo de envase y el destino».
- (2) Se suprimen los puntos siguientes:
 - (a) «las declaraciones de impresión y utilización de los aerex, flejes, etiquetas o adhesivos con el distintivo;
 - (b) una copia de la contabilidad de existencias de etiquetas, flejes y adhesivos de identificación de los afiliados».
- (3) Se añaden los párrafos siguientes:
 - (a) «Una vez envasados los productos, se identifica cada envase unitario, en el caso de la fruta de mesa, y cada paleta, en el caso de la fruta destinada a la transformación industrial, mediante un código que permite rastrear la información de los niveles anteriores (el código puede corresponder al número de la ficha de fabricación o al de la ficha de la paleta).
 - (b) Al proceder al envío, se consignan en las fichas de fabricación la fecha de envío y el nombre del cliente.»

Método de obtención

- (1) Precisión sobre los tipos de suelos mediante la adición de las palabras «45 % de elementos finos de menos de 20 micras (arcilla y limo fino)».
- (2) Supresión de una parte del punto 4.4.2: «es muy probable que el clima influye en la calidad del producto; esta relación entre el suelo, el clima y la calidad está siendo estudiada por AREFE: desde hace seis años, se está haciendo un estudio de veinte plantaciones cuyos resultados definitivos se publicarán dentro de tres años».

- (3) Supresión de las referencias a las disposiciones del pliego de condiciones regional de renovación de plantaciones.
- (4) Supresión del análisis de las hojas en otoño.
- (5) Supresión de la densidad mínima de plantación de 150 árboles por hectárea.
- (6) Modificación de los criterios de análisis del punto de madurez.
- (7) Paso de la escala A de Hunter a la escala AREFE.
- (8) Se sustituye la relación azúcar/acidez superior o igual a 4 por la medición del contenido de azúcar de 15° Brix mínimo.
- (9) Adición de explicaciones de la suma de temperaturas: «Una suma de las temperaturas en la fase F2 de 1 750°C como mínimo (anexo 6: protocolo de madurez): A partir de la fase del 50 % de flores abiertas, se va sumando la temperatura media de cada día. Está demostrado que la variedad de Mirabel 1510 alcanza la madurez cuando se llega a 1 850°C, aproximadamente. Las cepas precoces la alcanzan cuando se llegan a 1 750°C, aproximadamente.»
- (10) Adición de un párrafo sobre la ultracongelación: «La técnica de ultracongelación consiste en provocar un intercambio térmico intenso que permite disminuir muy rápidamente la temperatura hasta un máximo de -18°C, lo que la diferencia de la técnica de congelación. Cuanto más rápido sea el intercambio térmico, mejores serán las propiedades organolépticas del producto. La calidad y las características organolépticas de las "Mirabelles de Lorraine" se preservan mediante este método de conservación. Las ventajas de la ultracongelación son de diversas índoles:
 - (a) Ventajas organolépticas (aspecto, consistencia, sabor). Sólo el frío, entre todos los procedimientos de conservación, permite restituir todas las propiedades organolépticas que tenían los productos frescos.
 - (b) Ventajas nutricionales. Las operaciones de ultracongelación no alteran, por sí mismas, el valor nutritivo. El frío profundo estabiliza los alimentos en un estado dado.
 - (c) Ventajas microbiológicas. Por debajo de -18°C, dejan de desarrollarse microorganismos. También la ausencia total de agua (transformada completamente en hielo de manera muy rápida) impide su proliferación.»
- (11) Se sustituye la frase «esta zona corresponde a las fases de producción, almacenamiento previo al envasado y envasado de la fruta» por las frases «En el caso de la fruta fresca, todas las operaciones (producción, selección, calibrado, envasado) se efectúan en la zona geográfica. En el de la fruta ultracongelada, se efectúan en la zona geográfica la producción, la selección, el calibrado, el deshuesado y la ultracongelación.»

Etiquetado

Etiquetado: adaptación a las modificaciones de la normativa.

Otros

Nombre y composición de la agrupación:

AIAL pasa a denominarse AMDL.

Supresión del nombre del presidente.

Eliminación del nombre de las empresas.

Precisiones en relación con las finalidades y el funcionamiento de la asociación.

Precisiones sobre el funcionamiento y el papel de la asociación como agrupación de calidad, según sus estatutos.

Actualización de la clase de producto en función del Reglamento (CE) n° 1898/2006

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«MIRABELLES DE LORRAINE»

N° CE: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación**

«Mirabelles de Lorraine».

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

Fruto redondo, amarillo o dorado cuando está maduro, de hueso libre y pequeño tamaño (diámetro > 22 mm), cuyo contenido medio de azúcar es de 16° Brix, en la fruta de mesa, y 15° Brix, en la destinada a la transformación, del color 4 en una escala de colores AREFE, procedente de clones de las variedades *Mirabelle de Nancy* y *Mirabelle de Metz* inscritas en 1961 con los n°s 91 291 y 91 290 en el catálogo oficial de especies (familia *Rosaceae*, especie *Prunus insititia*).

Las «Mirabelles de Lorraine» se presentan frescas o ultracongeladas (enteras con hueso, enteras deshuesadas o deshuesadas en orejones).

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

En el caso de la fruta fresca, todas las operaciones (producción, selección, calibrado, envasado) se efectúan en la zona geográfica.

En el caso de la fruta ultracongelada, sólo se efectúan en la zona geográfica la producción, la selección, el calibrado, el deshuesado y la ultracongelación.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Debido a la fragilidad de la fruta y al peligro de que se aplaste durante el transporte, el envasado de los frutos frescos se efectúa en la zona geográfica.

Por envasado se entiende el envasado unitario, la paletización y la ultracongelación.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

«Mirabelles de Lorraine».

Nombre y dirección del organismo de certificación

Indicación IGP y/o logotipo comunitario.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de la «Mirabelle de Lorraine» comprende todos los municipios de los departamentos de Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle y Vosges.

Sólo puede acogerse a la indicación geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine» la fruta procedente de frutales situados en esa zona.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La región de Lorraine reúne condiciones idóneas para la producción de ciruela mirabel. Sus suelos son arcillo-calcáreos (magnesio potasio). Los frutales de ciruela mirabel están plantados en suelos que tienen un 45 % de elementos finos de menos de 20 micras (arcilla y limo fino).

5.2. *Carácter específico del producto*

Las «Mirabelles de Lorraine» pertenecen a dos variedades locales, que son la *Mirabelle de Nancy* y la *Mirabelle de Metz*.

El carácter específico de las «Mirabelles de Lorraine» viene dado por la forma de cultivo: para que los frutos alcancen un desarrollo óptimo, la densidad de plantación no debe ser superior a 400 árboles por hectárea. La fruta se recoge cuando llega al punto óptimo de madurez y durante un período corto (unas seis semanas, de comienzos de agosto a mediados de septiembre). Se busca obtener un fruto amarillo y dulce, diferente de las ciruelas mirabel verdes y ácidas que se producen en otras regiones.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

La vinculación con la zona geográfica de origen del producto se asienta en la reputación de éste, basada en el lugar que ocupa en la gastronomía local, y está atestiguada por la bibliografía y referencia históricas que se remontan al siglo XVI.

Por otro lado, la pujanza actual de las fiestas tradicionales es una prueba del aprecio de los consumidores. La región de Lorraine produce entre el 70 y el 80 % de la producción francesa de ciruelas mirabel frescas.

Las formas tradicionales de transformación (mermelada, repostería, fruta en conserva) son una parte importante de la actividad generada por la «Mirabelle de Lorraine». Las numerosas recetas culinarias de la zona en las que se utiliza esta ciruela como ingrediente son un exponente de esa utilización tradicional al margen del consumo en fresco.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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