

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 353/2010 НА КОМИСИЯТА

от 23 април 2010 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Mirabelles de Lorraine (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни⁽¹⁾, и по-специално член 9, параграф 2, второто изречение от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 Комисията разгледа заявката на Франция за одобрение на промените в някои елементи от спецификацията на защитеното географско указание „Mirabelles de Lorraine“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1107/1996 на Комисията⁽²⁾.
- (2) Целта на заявката е спецификацията да бъде изменена, като в нея бъде добавена замразената слива мирабела. Въвеждат се и други промени, по-специално по отношение на доказателството за произход и на етикетиранията.

- (3) Комисията разгледа съответната промяна и стигна до заключението, че тя е обоснована. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промяната е минимална, Комисията може да я одобри без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Mirabelles de Lorraine“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Единният документ, съдържащ основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след датата на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 23 април 2010 година.

За Комисията
José Manuel BARROSO
Председател

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

⁽²⁾ ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните промени в спецификацията на защитеното географско указание „Mirabelles de Lorraine“:

Описание

- (1) Добавя се следният параграф: „Mirabelles de Lorraine“ могат да бъдат опаковани и предлагани пресни или дълбоко замразени. Пресните сливи са предназначени за пряка консумация или за преработвателната промишленост. Дълбоко замразените сливи са предназначени за промишлена преработка или за търговията на дребно и се предлагат под различна форма:
 - а) цели с костилка
 - б) цели без костилка
 - в) на половинки, без костилка“
- (2) Представено е по-подробно описание на продукта, по-специално на различните начини за използване и за представяне на плодовете.
- (3) Добавя се следният параграф: „За всяка от категориите характеристиките на продуктите трябва да съответстват на действащите разпоредби.“
- (4) Добавя се следната таблица, в която се определят физико-химическите характеристики на продукта:

	Mirabelles de Lorraine
Характеристики	<p>Плодове с диаметър ≥ 22 mm,</p> <p>Плодове от категория I за плодове за пряка консумация</p> <p>Разпоредби, отнасящи се до плодове, предназначени за преработвателната промишленост</p> <p>Цвят ≥ 4 (по скалата на цветовете AREFE от приложение 5)</p> <p>Средно съдържание на захар $\geq 16^{\circ}$ Brix за плодове за пряка консумация и $\geq 15^{\circ}$ Brix за плодове, предназначени за преработвателната промишленост (метод на стриване)</p>

Доказателство за произход

- (1) Изречението „За всяка пратка дружествата членове отбелязват в регистър стопанството на произход, изпратеното количество, вида на опаковката и местоназначението“ се заменя с „За всяка пратка дружествата членове осигуряват възходящата и низходяща проследяемост на продукта, което позволява да се установи произходът, изпратеното количество, вида на опаковката и местоназначението“.
- (2) Заличават се следните елементи:
 - а) „декларациите за разпечатване и използване на касетки аегех, банери, етикети или стикери, върху които е обозначено указанието;
 - б) копие от материално-счетоводната отчетност на членовете по отношение на етикетите, банерите и стикерите за идентифициране.“
- (3) Добавят се следните параграфи:
 - а) „След опаковането всяка индивидуална опаковка за плодовете за пряка консумация или всяка палета за плодовете, предназначени за преработвателната промишленост, се обозначава с код, който позволява намирането на информация за предходните етапи на обработка (този код може да съответства на производствения номер или на номера на палетата).
 - б) При изпращането производственият фиш се допълва с датата на изпращане и името на клиента.“

Метод на производство

- (1) За да се уточнят видовете почва, се добавя „45 % фини частици под 20 микрона (глина и фини частици тиня)“.
- (2) Заличават се част от параграф 4.4.2 „по всяка вероятност климатът оказва влияние върху качеството на продукта; понастоящем връзката между почвата, климата и качеството се проучва от страна на AREFE: от 6 години се наблюдават 20 овощни градини и окончателните резултати от проучването ще бъдат публикувани в близките три години.“

- (3) Заличават се позоваванията на разпоредбите на регионалната спецификация за обновяване на овощните градини.
- (4) Заличава се частта за анализа на листата през есента.
- (5) Заличава се частта за минимална гъстота на засаждане от 150 дървета на хектар.
- (6) Изменят се критериите за анализ на степента на зрялост.
- (7) Премахва се от скалата A на Hunter към скалата AREFE.
- (8) Частта за съотношението между захарта и киселинността по-голямо или равно на 4 се замества с измерване на минималното съдържание на захар от 15° Brix.
- (9) Добавят се следните обяснения за натрупаните температури: „Минимална сума на температурите на етап F2 — 1 750°C (приложение 6: протокол за зрелостта): от етапа, на който 50 % от цветовете са разпъпили, се събират средните температури за всеки ден. Бе доказано, че сортът „Mirabelle 1510“ достига зрялост при около 1 850°C. Ранните сортове достигат зрялост при около 1 750°C.“
- (10) Добавя се следният параграф относно дълбокото замразяване: „Дълбокото замразяване е технология, при която се създава интензивен обмен на топлина, който позволява температурата да бъде сведена много бързо до не повече от -18°C, което я различава от замразяването. Колкото по-бърз е този обмен, толкова по-добри са органолептичните качества на продукта. Този метод на консервиране позволява да се запазят качеството и органолептичните характеристики на „Mirabelles de Lorraine“. Дълбокото замразяване има доказани предимства, като:
 - а) органолептични предимства (външен вид, консистенция, вкус): от всички методи на консервиране единствено студената обработка позволява да се възстановят всички органолептични качества, които е притежавал продуктът в пряко състояние в момента на замразяването;
 - б) хранителни предимства: само по себе си дълбокото замразяване не оказва никакво влияние върху хранителната стойност. Дълбокото замразяване позволява продуктът да се запази в определено състояние;
 - в) микробиологични предимства: под температура от -18°C, престава развитието на микроорганизмите. Пълното отсъствие на вода (която много бързо и изцяло се вледенява) е също предпоставка за прекратяването на тяхното развитие.“
- (11) Изречението „Тази зона съответства на етапите, на които плодът се произвежда, съхранява преди опаковането и опакова.“ се замества с „Всички операции, отнасящи се за пресните плодове (производство, сортиране, калибриране, опаковане), се извършват в географския район. За дълбоко замразените плодове в географския район се извършват следните етапи: производство, сортиране, калибриране, отстраняване на костилките, дълбоко замразяване.“

Етикетиране

Етикетиране — съобразено с промените в съответните законови разпоредби

Други

Име и състав на групата:

AIAL става AMDL

Заличава се името на председателя на асоциацията.

Заличават се имената на дружествата.

Добавя се текст във връзка с целта и функционирането на асоциацията.

Въз основа на устава на асоциацията са въведени уточнения във връзка с нейното функциониране и с ролята ѝ за поддържане на качеството.

Класът е актуализиран в съответствие с Регламент (ЕО) № 1898/2006.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход

„MIRABELLES DE LORRAINE“

ЕО №: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование**

„Mirabelles de Lorraine“

2. **Държава-членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на земеделския или хранителния продукт**

3.1. Вид продукт

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Плод с кръгла форма, жълт или златист при достигане на зрялост, костилката не е закачена за месестата част, с малък размер (диаметър >22 mm), със средно съдържание на захар 16° Brix за плодовете за пряка консумация и 15° Brix за плодовете, предназначени за преработвателната промишленост, с цвят 4 по скалата на цветовете AREFE, получен от разновидности на сортовете „Mirabelles de Nancy“ и „Mirabelles de Metz“, регистрирани през 1961 г. под номера 91 291 и 91 290 в официалния каталог на видовете (семейство *Rosaceae*, вид *Prunus Insistitia*).

„Mirabelles de Lorraine“ са предлагани пресни или дълбоко замразени (цели с костилка, цели без костилка или на половинки, без костилка).

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички операции, отнасящи се за пресните плодове — производство, сортиране, калибриране и опаковане, се извършват в географския район.

За дълбоко замразените плодове в географския район се извършват само етапите на производство, сортиране, калибриране, отстраняване на костилките и дълбоко замразяване.

Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Поради крехкостта на плода и рисковете от смачкване на продукта по време на транспорта, пресните плодове се опаковат в географския район.

Под опаковане се разбира всяка единична опаковка, поставянето в палети и дълбокото замразяване.

3.6. Специфични правила, които са приложили към етикетирането

„Mirabelles de Lorraine“

Име и адрес на сертифициращата организация

Съкращението ЗГУ и/или логото на Общността

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на „Mirabelles de Lorraine“ обхваща всички общини от департаментите la Meuse, la Meurthe-et-Moselle, la Moselle и les Vosges.

Само плодове от овощните градини в този географски район могат да получат запазеното географско указание „Mirabelles de Lorraine“.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфика на географския район

Районът Lorraine е много подходящ за отглеждане на сливовия сорт мирабела. Районът се отличава с глинесто-варовикови почви (магнезиево-калиеви). Местните овощни градини с мирабела са засадени върху почви с 45 % фини елементи под 20 микрона (глина и фини частици тиня).

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Mirabelles de Lorraine“ произхождат от 2 местни сорта: „Mirabelles de Nancy“ и „Mirabelles de Metz“.

Специфичните особености на „Mirabelles de Lorraine“ са свързани с метода на отглеждане: за да се развие плодът по най-добрия възможен начин, гъстотата на овощните градини не трябва да надхвърля 400 дървета на хектар, плодовете се събират при достигане на пълна зрялост и само в течение на кратък период (около 6 седмици от началото на август до средата на септември). Целта е да се получи жълт и сладък плод за разлика от зелените и възкисели сливи, които се срещат в други райони.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или друга особеност на продукта (за ЗГУ)

Връзката с географския произход се основава на репутацията на продукта. Тя се дължи на мястото, което заема „Mirabelles de Lorraine“ в местните гастрономически традиции. Доказателства за репутацията се намират в литературата, по-специално в исторически текстове от 16-ти век.

Освен това все още запазените в наши дни традиционни празници свидетелстват за признанието на продукта от страна на потребителите. Може да се добави и фактът, че областта Lorraine осигурява 70—80 % от френското производство на пресни сливи от сорта мирабела.

Традиционните методи на преработка — за производство на конфитюр, сладкарски изделия, за консервиране на плодове чрез апертизация, представляват значителна част от дейността на сектора. Множеството местни рецепти, при които се използва плодът, са доказателство за това, че наред с консумацията на пресни плодове продължава използването на традиционните методи.

Препратка към публикацията на спецификацията

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