

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 353/2010**af 23. april 2010****om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser [Mirabelles de Lorraine (BGB)]**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 behandlet Frankrigs ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Mirabelles de Lorraine«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Ansøgningen omhandler den ændring af varespecifikationen, at frosne mirabeller tilføjes. Der foretages enkelte andre ændringer af bl.a. bevis for oprindelse og mærkning.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Mirabelles de Lorraine« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Enhedsdokumentet med hovedelementerne af varespecifikationen findes i bilag II.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. april 2010.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Mirabelles de Lorraine« foretages følgende ændringer:

Beskrivelse

- (1) Der tilføjes følgende afsnit: »Les mirabelles de Lorraine peuvent être conditionnées et être présentées fraîches ou surgelées. Les mirabelles fraîches sont destinées au fruit de bouche ou à l'industrie. Les mirabelles surgelées sont destinées à l'industrie ou à la vente au consommateur et peuvent se présenter sous différentes formes:
 - (a) entières avec noyau
 - (b) entières dénoyautées
 - (c) en oreillons, dénoyautées«
- (2) Beskrivelsen af produktet er gjort mere præcis med en beskrivelse af, hvad frugten kan være bestemt til, og hvordan den kan præsenteres.
- (3) Der indsættes følgende afsnit: »Les caractéristiques des produits doivent, pour chaque catégorie, correspondre à la réglementation en vigueur.«
- (4) Der indsættes en tabel med produktets fysisk-kemiske kendetegn:

	Mirabelles de Lorraine
Caractéristiques	Fruits ≥ 22 mm de diamètre, Fruits de Catégorie I pour le fruit de bouche Réglementation pour fruit destiné à l'industrie Couleur ≥ 4 (échelle de couleurs AREFE en annexe n° 5) Taux de sucre moyen $\geq 16^{\circ}$ Brix pour les fruits de bouche et $\geq 15^{\circ}$ Brix pour les fruits destinés à l'industrie (méthode des broyats)

Bevis for oprindelse

- (1) Sætningen »Pour chaque expédition, les entreprises adhérentes consignent sur un registre l'exploitation d'origine, la quantité expédiée, le type de conditionnement et la destination« erstattes af sætningen »Pour chaque expédition, les entreprises adhérentes mettent en place une traçabilité ascendante et descendante permettant de préciser l'origine, la quantité expédiée, le type de conditionnement et la destination«.
- (2) Følgende punkter udgår:
 - (a) »les déclarations d'impression et d'utilisation des aères, des bandeaux, étiquettes ou vignettes portant mention du label
 - (b) copie de la comptabilité matière des adhérents concernant les étiquettes, les bandeaux, et les vignettes d'identification«
- (3) Der indsættes følgende nye afsnit:
 - (a) »Après conditionnement, chaque emballage unitaire pour les fruits de bouche ou chaque palette pour les fruits destinés à la transformation industrielle, est identifié au moyen d'un code permettant de retrouver les informations des niveaux précédents (ce code peut correspondre au numéro de la fiche de fabrication ou de la fiche palette).
 - (b) Lors de l'expédition, les fiches de fabrication sont complétées par la date de l'expédition et le nom du client.«

Produktionsmetode

- (1) Jordtypen præciseres ved tilføjelse af udtrykket »45 % d'éléments fins de moins de 20 microns (argile plus limons fins)«.
- (2) Følgende udtryk udgår af punkt 4.4.2: »il est vraisemblable que le climat influe sur la qualité du produit; ce lien sol-climat- qualité est actuellement à l'étude par l'AREFE: 20 vergers sont étudiés depuis 6 ans et les résultats définitifs de cette expérimentation seront publiés d'ici trois ans«.

- (3) Henvisning til den regionale specifikation for fornyelse af plantagen udgår.
- (4) Analysen af bladene om efteråret udgår.
- (5) Minimumsgrænsen for plantetætheden på 150 træer pr. ha udgår.
- (6) Kriterierne for analyse af modenheden er ændret.
- (7) AREFE-skalaen indføres i stedet for Hunter A-skalaen.
- (8) Et sukker/syreforhold på mindst 4 erstattes af krav om et sukkerindhold på mindst 15° Brix.
- (9) Tilføjelse af en forklaring på temperatursummen: »Une somme des températures au stade F2 de 1 750°C minimum, (annexe 6: protocole de maturité): A partir du stade 50 % de fleurs ouvertes, on cumule la température moyenne de chaque jour. Il a été montré que la variété de Mirabelle 1510 est à maturité autour du stade 1 850°C. Les souches précoces se situent autour du stade 1 750°C.«
- (10) Der tilføjes følgende afsnit om frysning: »La technologie de surgélation consiste à créer un échange thermique intense permettant de réduire très rapidement la température à un maximum de -18° C, ce qui différencie cette technique de la congélation. Plus cet échange est rapide, meilleures seront les propriétés organoleptiques du produit. La qualité et les caractéristiques organoleptiques des mirabelles de Lorraine sont préservées par cette méthode de conservation. La surgélation possède des avantages certains tels que
 - (a) Avantages organoleptiques (aspect, consistance, goût). Seul de tous les procédés de conservation, le froid permet de restituer toutes les qualités organoleptiques des produits saisis dans leur état de fraîcheur initiale.
 - (b) Avantages nutritionnels. Les opérations de surgélation n'ont par elles-mêmes aucune influence sur la valeur nutritive. Le froid profond stabilise l'aliment dans un état donné.
 - (c) Avantages microbiologiques. En-dessous de -18C, les micro-organismes ne se développent plus. L'absence totale d'eau (transformée très vite et complètement en glace) est également un obstacle à leur prolifération.«
- (11) Udtrykket »cette zone correspond aux stades de la production, du stockage avant conditionnement et du conditionnement des fruits« erstattes af udtrykket »Pour les fruits frais, l'ensemble des opérations (production, triage, calibrage, conditionnement) se fait dans l'aire géographique. Pour les fruits surgelés, les étapes suivantes ont lieu dans l'aire géographique: production, triage, calibrage, dénoyautage, surgélation.«

Mærkning

Mærkning: bragt i overensstemmelse med reglernes udvikling.

Andet

Sammenslutningens navn og sammensætning:

AIAL er ændret til AMDL.

Formandens navn udgår.

Navnene på virksomhederne udgår.

Sammenslutningens formål og funktionsmåde er tilføjet.

Der er på grundlag af sammenslutningens vedtægter sket en præcisering af dens funktionsmåde og dens rolle som kvalitetsorgan.

Produktkategorien er bragt i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1898/2006.

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»MIRABELLES DE LORRAINE«

EF-nr.: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Mirabelles de Lorraine«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Rund frugt, efter modning gul eller gylden, som slipper stenen og er af lille størrelse (diameter > 22 mm), som har et gennemsnitligt sukkerindhold på 16° Brix for spisefrugt og 15° Brix for industrifrugt og farve 4 på AREFE-farveskalaen, og som nedstammer fra kloner af sorter af Mirabelles de Nancy- og Mirabelles de Metz-populationerne, således som de i 1961 er opført under nr. 91 291 og 91 290 i det officielle sortskatalog (Rosaceae-familien, sorten Prunus insititia).

Mirabelles de Lorraine præsenteres friske eller frosne (hele med sten, hele uden sten eller flækkede uden sten).

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

For den friske frugts vedkommende finder al produktion, sortering og konditionering sted inden for det geografiske område.

For den frosne frugts vedkommende finder kun produktion, sortering, udstening og frysning sted inden for det geografiske område.

Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

Da frugten er sart og der er risiko for, at den bliver klemt ved transport, finder konditioneringen af den friske frugt sted inden for det geografiske område.

Ved konditionering forstås emballering i pakninger, palletering og frysning.

3.6. *Specifikke mærkningsregler*

»Mirabelles de Lorraine«

Navn og adresse på den certificerende myndighed

Påskriften »IGP« (dvs. BGB) og/eller EU-logoet.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område for Mirabelles de Lorraine omfatter alle kommuner i departementerne Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle og Vosges.

Kun frugt fra plantager inden for dette område er berettiget til den beskyttede geografiske betegnelse »Mirabelles de Lorraine«.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Regionen Lorraine er ideel til dyrkning af mirabeller. Regionen er karakteristisk ved, at jorden er ler- og kalkholdig (rig på magnesium og kalium). Lorraines mirabelplantager er anlagt på jord, hvor 45 % af partiklerne er mindre end 20 mikrometer (ler og fin silt).

5.2. *Produktets egenart*

Mirabelles de Lorraine kan være af to forskellige lokale sorter, nemlig Mirabelles de Nancy og Mirabelles de Metz.

Mirabelles de Lorraine får deres specificitet gennem avlsmåden. For at frugten kan udvikle sig optimalt, er plantagernes plantetæthed ikke over 400 træer pr. ha, og frugten høstes, når den er fuldmøden, dvs. inden for en ganske kort periode (ca. 6 uger fra først i august til midt i september). Det efterspurgte produkt er en gul sød frugt i modsætning til de grønne syrlige mirabeller, som findes i andre regioner.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Tilknytningen til det geografiske område bygger på produktets omdømme. Dette omdømme hviler på, at Mirabelles de Lorraine indtager en fremtrædende plads i den lokale gastronomi og kendes fra litteraturen, bl.a. via historiske henvisninger til det 16. århundrede.

Desuden er de traditionelle fester, som endnu eksisterer i dag, vidnesbyrd om forbrugernes anerkendelse. I øvrigt står Lorraine for 70-80 % af Frankrigs produktion af friske mirabeller.

De traditionelle forarbejdningsmåder, f.eks. til marmelade og i bagværk, udgør en væsentlig del af de aktiviteter, Mirabelles de Lorraine indgår i. Denne traditionelle anvendelse ud over indtagelse af den friske frugt underbygges af, at der i Lorraine findes talrige opskrifter med mirabeller.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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