

KOMISSION ASETUS (EU) N:o 353/2010,**annettu 23 päivänä huhtikuuta 2010,****erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä [Mirabelles de Lorraine (SMM)]**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 1107/1996 ⁽²⁾ nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Mirabelles de Lorraine" eritelmän muutosten hyväksymistä.
- (2) Pynnön tarkoituksena on muuttaa eritelmää lisäämällä siihen pakastetut mirabelle-luumut. Myös joitakin muita muutoksia on tehty varsinkin alkuperätodisteiden ja merkintöjen osalta.

- (3) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 5, 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun maantieteellisen merkinnän "Mirabelles de Lorraine" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 23 päivänä huhtikuuta 2010.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.

LIITE I

Hyväksytään suojatun maantieteellisen merkinnän ”Mirabelles de Lorraine” eritelmän muutokset seuraavasti:

Kuvaus

- (1) Lisätään seuraava kohta: ”Mirabelles de Lorraine -luumut voidaan pakata ja tarjota myyntiin tuoreina tai pakastettuina. Tuoreet mirabelle-luumut on tarkoitettu syötäväksi tai teolliseen käyttöön. Pakastetut mirabelle-luumut on tarkoitettu teolliseen käyttöön tai kuluttajille myytäväksi. Ne voidaan tarjota myyntiin eri muodoissa:
 - (a) kokonaisina kivellisinä
 - (b) kokonaisina kivettöminä
 - (c) puolikkaina ja kivettöminä.”
- (2) Tuotteen kuvausta täsmennetään kertomalla hedelmien eri käyttötarkoituksista ja mahdollisista tarjontamuodoista.
- (3) Lisätään kohta seuraavasti: ”Tuotteiden ominaisuuksien on kussakin luokassa täytettävä voimassa olevan lainsäädännön vaatimukset.”
- (4) Lisätään taulukko, jossa määritellään tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

	Mirabelles de Lorraine
Ominaisuudet	<p>Hedelmien halkaisija ≥ 22 mm</p> <p>Syötävät hedelmät – luokka I</p> <p>Teolliseen käyttöön tarkoitettuja hedelmiä koskevat säännökset</p> <p>Väri ≥ 4 (AREFE-väriasteikko liitteenä nro 5)</p> <p>Keskimääräinen sokeripitoisuus: syötävät hedelmät $\geq 16^\circ$ Brix-astetta ja teolliseen käyttöön tarkoitettut hedelmät $\geq 15^\circ$ Brix-astetta (murskausmenetelmä)</p>

Alkuperätodisteet

- (1) Korvataan virke ”Jäsenyrykset kirjaavat jokaisen erän osalta rekisteriin alkuperätilan, lähetetyn määrän, pakkausmuodon ja käyttötarkoituksen” seuraavasti: ”Jäsenyrykset varmistavat jokaisen erän osalta aiemman ja myöhemmän vaiheen jäljitettävyyden siten, että alkuperä, lähetetty määrä, pakkausmuoto ja käyttötarkoitus voidaan selvittää”.
- (2) Poistetaan seuraavat kohdat:
 - (a) ”ilmoitukset lipukkeiden, etikettien tai lappujen, joissa nimitys mainitaan, painamisesta ja käytöstä;
 - (b) jäljennös etikettejä, lipukkeita ja tunnistelappuja koskevasta jäsenten varastokirjanpidosta”.
- (3) Lisätään seuraavat kohdat:
 - (a) ”Pakkaamisen jälkeen kukin syötäväksi tarkoitettujen hedelmien yksittäispakkaus ja teolliseen jalostukseen tarkoitettujen hedelmien kuormalava varustetaan koodilla, josta selviävät edellisten käsittelyvaiheiden tiedot (kyseinen koodi voi olla sama kuin tuotantokortin numero tai kuormalavan numero).
 - (b) Kun tuotteet lähetetään, tuotantokorttiin lisätään lähetyspäivä ja asiakkaan nimi.”

Tuotantomenetelmä

- (1) Maaperälajia tarkennetaan lisäämällä ”45 prosenttia on hienojakoista ainesta (alle 20 mikronia) (savea ja hiesusavea)”.
- (2) Poistetaan 4.4.2 kohdasta seuraava: ”on todennäköistä, että ilmasto vaikuttaa tuotteen laatuun. AREFE tutkii parhaillaan maaperän, ilmaston ja laadun välistä yhteyttä. 20:tä hedelmätarhaa on tutkittu 6 vuoden ajan, ja lopulliset tulokset julkaistaan kolmen vuoden kuluessa”.

- (3) Poistetaan viittaukset alueelliseen eritelmään hedelmätarhojen uudistamisen osalta.
- (4) Poistetaan viittaus lehtien analysointiin syksyllä.
- (5) Poistetaan viittaus puiden vähimmäistiheyteen (150 puuta hehtaarilla).
- (6) Muutetaan kypsyyssasteen analyysikriteereitä.
- (7) Ryhdytään käyttämään AREFE-asteikkoa Hunter A -asteikon sijasta.
- (8) Korvataan viittaus sokeri- ja happopitoisuuden suhteeseen (vähintään 4) sokeripitoisuudella, joka on vähintään 15° Brix-astetta.
- (9) Lisätään lämpösummaa koskeva selitys: "Lämpösumma vaiheessa F2 vähintään 1 750 °C (liite 6: kypsyyssastetta koskeva ohje). Siitä lähtien kun kukista on avautunut 50 prosenttia, kirjataan muistiin kunkin päivän lämpötila ja lasketaan lämpötilat yhteen. Mirabelle 1510 -lajike on kypsää, kun lämpösumma on 1 850 °C. Varhaisten kantojen osalta tämä on noin 1 750 °C."
- (10) Lisätään pakastamista koskeva kohta: "Pakastustekniikassa lämpötila lasketaan hyvin nopeasti -18 °C:een tai sen alle, mikä erottaa tämän tekniikan jäädytystekniikasta. Mitä nopeammin lämpötila laskee, sitä paremmat tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet ovat. Tällä menetelmällä Mirabelles de Lorraine -luumujen laatu ja aistinvaraiset ominaisuudet saadaan säilytettyä. Pakastamisella on tiettyjä etuja, esimerkiksi seuraavat:
 - (a) Aistinvaraiset ominaisuudet (ulkonäkö, kiinteys, maku). Kaikista säilytysmenetelmistä kylmyys on ainoa, jonka avulla tuotteen kaikki aistinvaraiset ominaisuudet saadaan säilytettyä sellaisena kuin ne olivat alkuperäisessä tuoteessa.
 - (b) Ravitsemukselliset edut. Pakastaminen ei sinällään vaikuta mitenkään ravintoarvoon. Kylmyys vakioi tuotteen sen alkuperäisessä olomuodossa.
 - (c) Mikrobiologiset edut. <http://www.ficur.com/sh90.htm> Alle -18 °C:ssa mikro-organismit eivät enää kehity. Myös veden täydellinen puuttuminen (vesi muuttuu hyvin nopeasti kokonaan jääksi) estää niiden lisääntymistä."
- (11) Korvataan virke "tuotanto, pakkausta edeltävä varastointi ja hedelmien pakkaus tapahtuvat kyseisellä alueella" seuraavasti: "Kun kyseessä ovat tuoreet hedelmät, kaikkien toimintojen (tuotannon, lajittelun, luokittelun ja pakkauksen) on kokonaisuudessaan tapahduttava maantieteellisellä alueella. Kun kyseessä ovat pakastetut tuotteet, maantieteellisellä alueella toteutetaan seuraavat vaiheet: tuotanto, lajittelu, luokittelu, kivien poistaminen ja pakastaminen."

Merkinnät

Merkintöjä päivitetään lainsäädännön kehittymisen perusteella.

Muut

Ryhmittymän nimi ja koostumus:

AIAL:sta tulee AMDL

Poistetaan puheenjohtajan nimi

Poistetaan yritysten nimet

Tarkennetaan yhdistyksen tavoitetta ja toimintaa

Yhdistyksen perussäännön pohjalta tarkennetaan yhdistyksen toimintaa ja sen roolia laaturyhmittymänä

Päivitetään luokka asetuksen (EY) N:o 1898/2006 mukaisesti.

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu Neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

"MIRABELLES DE LORRAINE"

EY-nro: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

"Mirabelles de Lorraine"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6: Hedelmät ja vihannekset

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Kypsänä pyöreä, keltainen tai kullanvärisen hedelmä, hedelmälihasta helposti irtoava kivi, pienikokoinen (halkaisija >22 mm), syötäväksi tarkoitettujen hedelmien keskimääräinen sokeripitoisuus 16° Brix-astetta ja teolliseen käyttöön tarkoitettujen hedelmien 15° Brix-astetta, väri nro 4 AREFE-väriasteikolla, tuotetaan lajikkeiden Mirabelles de Nancy ja Mirabelles de Metz klooneista, sellaisina kuin ne on merkitty vuonna 1961 numeroilla 91 291 ja 91 290 viralliseen lajikeluetteluun (Rosaceae-heimon laji *Prunus Insistitia*).

Mirabelles de Lorraine -luumujen tarjontamuoto on tuore tai pakastettu (kokonaisina kivellisinä, kokonaisina kivettöminä tai puolikkaina kivettöminä).

3.3. Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4. Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kun kyseessä ovat tuoreet hedelmät, tuotannon, lajittelun, luokittelun ja pakkauksen on kokonaisuudessaan tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Kun kyseessä ovat pakastetut hedelmät, tuotannon, lajittelun, luokittelun, kivien poistamisen ja pakastamisen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt.

Koska luumu on herkkä tuote ja hedelmät ovat vaarassa murskautua kuljetuksen aikana, tuoreiden hedelmien pakkauksen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Pakkauksella tarkoitetaan yksittäispakkaamista, kuormalavoille panoa ja pakastamista.

3.6. Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

"Mirabelles de Lorraine"

Varmennuslaitoksen nimi ja osoite

Maininta SMM ja/tai yhteisön tunnus

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Mirabelles de Lorraine maantieteellinen alue kattaa kaikki kunnat Meusen, Meurthe-et-Mosellen, Mosellen ja Vosges'n departementeissa.

Suojattua maantieteellistä merkintää "Mirabelles de Lorraine" voidaan käyttää vain asianomaisella alueella sijaitsevilla hedelmätarhoilla tuotetuista luumuista.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

Lorrainen alue sopii erinomaisesti mirabelle-luumujen viljelyyn. Alueen maaperä on savi- ja kalkkipitoista (magnesiumoksidikaliumhydroksidi). Mirabelle-luumuja Lorrainen alueella viljelevät hedelmätarhat sijaitsevat maaperällä, jossa 45 prosenttia on hienojakoista ainesta (alle 20 mikronia) (savea ja hiesusavea).

5.2. Tuotteen erityisyys

Mirabelles de Lorraine -luumut ovat kahta paikallista lajia: Mirabelles de Nancy ja Mirabelles de Metz.

Mirabelles de Lorraine -luumujen erityisyys liittyy puiden kasvatustapaan: jotta hedelmät kehittyisivät parhaalla mahdollisella tavalla, hedelmätarhojen puutiheys ei saa olla yli 400 puuta hehtaarilla, hedelmät on korjattava kypsyyssasteen ollessa paras mahdollinen ja korjuuaika on lyhyt (noin 6 viikkoa elokuun alusta syyskuun puoliväliin). Lopputulokseksi halutaan keltainen ja sokeripitoinen mirabelle-luumu, ei vihreä ja happamahko, kuten muilla alueilla.

5.3. Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Yhteys maantieteelliseen alkuperään pohjautuu tuotteen maineeseen, joka puolestaan juontaa juurensa Mirabelle de Lorraine -luumun asemasta paikallisessa ruokaperinteessä. Maineeseen on kirjallisia viittauksia, eritoten jo 1500-luvulla.

Lisäksi perinteiset juhlat, joita vietetään vielä nykyäänkin, kertovat tuotteen arvostuksesta kuluttajien keskuudessa. Lorrainen alueella tuotetaan 70–80 prosenttia tuoreista ranskalaisista mirabelle-luumuista.

Perinteiset jalostusmenetelmät eli hillot, leivonnaiset ja säilykkeet ovat tärkeä osa Mirabelles de Lorraine -luumujen tuotantoketjua. Useat Lorrainen alueelta peräisin olevat mirabelle-luumuja sisältävät reseptit osoittavat, että luumua on perinteisesti käytetty myös jalostettuna.

Eritelmän julkaisuviite

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