

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 353/2010

(2010. gada 23. aprīlis),

ar ko apstiprina maznozīmīgus grozījumus tāda nosaukuma specifikācijā, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [*Mirabelles de Lorraine* (AĢIN)]

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽¹⁾ un jo īpaši tās 9. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Francijas pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Mirabelles de Lorraine", kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/1996⁽²⁾.
- (2) Pieteikums iesniegts, lai grozītu specifikāciju, iekļaujot tajā saldētas mirabeles (*mirabelles surgelées*). Veikti arī daži citi grozījumi, proti, attiecībā uz izcelsmes apliecinājumu un marķējumu.

- (3) Komisija izskatīja minēto grozījumu un nolēma, ka tas ir pamatots. Tā kā grozījums Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta nozīmē ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 5., 6. un 7. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Mirabelles de Lorraine" specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir ietverts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2010. gada 23. aprīlī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

(¹) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

(²) OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.

I PIELIKUMS

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Mirabelles de Lorraine" specifiskācijas apstiprinātie grozījumi ir šādi.

Apraksts

- 1) Pievienota rindkopa: "Mirabelles de Lorraine" var iepakot un piedāvāt patērētājam svaigas vai saldētas. Svaigas mirabeles paredzētas tiešam patēriņam vai pārstrādei. Saldētas mirabeles paredzētas pārstrādei vai pārdošanai patērētājam, un tās var būt sagatavotas dažādā veidā:
 - (a) veselas un ar kauliņiem
 - (b) veselas, bet bez kauliņiem
 - (c) pārdalītas uz pusēm un bez kauliņiem".
- 2) Produkts aprakstīts precīzāk, norādot dažādus iespējamus augļu izmantojuma un sagatavošanas veidus.
- 3) Pievieno šādu punktu: "Katras šķiras produkta īpašībām jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem."
- 4) Pievienota tabula, kurā norādītas produkta fizikālās un ķīmiskās īpašības.

	"Mirabelles de Lorraine"
Īpašības	<p>Augļi, kuru diametrs ir ≥ 22 mm</p> <p>Tiešajam patēriņam paredzēti 1. šķiras augļi</p> <p>Noteikumi attiecībā uz pārstrādei paredzētajiem augļiem</p> <p>Krāsa ≥ 4 (pēc AREFE krāsu skalas, kas ievietota 5. pielikumā)</p> <p>Vidējais cukura saturs $\geq 16^\circ$ pēc Briksa tiešajam patēriņam paredzētajiem augļiem un $\geq 15^\circ$ pēc Briksa pārstrādei paredzētajiem augļiem (ko sasmalcina saspaidot)</p>

Izcelsmes apliecinājums

- 1) Teikumu "Attiecībā uz katru sūtījumu dalībuzņēmumi ieraksta reģistrā saimniecību, kurā augļi audzēti, nosūtīto daudzumu, iepakojuma un izmantojuma veidu." aizstāj ar teikumu "Attiecībā uz katru sūtījumu dalībuzņēmumi izveido sistēmu, lai nodrošinātu izcelsmi un izsekojamību, ar kuru var noteikt izcelsmi, nosūtīto daudzumu, iepakojuma un izmantojuma veidu."
- 2) Svītro šādus punktus:
 - (a) "deklarācijas par iespiešanu un *aerex*, lentu, etiķešu vai uzlīmju izmantošanu, kas norāda uz apzīmējumu
 - (b) biedru uzskaites kopiju par identifikācijai izlietotajām etiķetēm, lentēm, uzlīmēm."
- 3) Pievieno šādus punktus:
 - (a) "Pēc iepakojuma katru atsevišķo tiešajam patēriņam paredzēto iepakojumu vai katru pārstrādei paredzēto augļu paliktņi apzīmē ar kodu, pēc kura var atrast informāciju par iepriekšējiem ražošanas posmiem (šis kods var atbilst ražošanas lapas vai paliktņa numuram);
 - (b) Nosūtot ražošanas lapas papildina ar nosūtīšanas datumu un klienta uzvārdu."

Ražošanas metode

- 1) Tiek precizēts augsnes veids, pievienojot tekstu "45 % smalko daļiņu, kas mazākas par 20 mikroniem (māls un smalkgraudainas sanesas)."
- 2) Svītro 4.4.2. punkta daļu: "iespējams, ka klimats ietekmē produkta kvalitāti; Pašlaik apvienība AREFE pēta, kāda ir saistība starp augsni, klimatu un kvalitāti: jau sešus gadus tiek pētīti 20 augludārzi, un šā eksperimenta galarezultātus publicēs pēc trim gadiem".

- 3) Svītro atsauces uz reģionālās specifiskācijas noteikumiem par augļudārzu atjaunošanu.
- 4) Svītro lapu analīzi rudenī.
- 5) Svītro minimālo stādījumu blīvumu — 150 koki vienā hektārā.
- 6) Gatavības pakāpes analīzes kritēriju grozījumi.
- 7) Pāreja no *Hunter A* skalas uz *AREFE* skalu.
- 8) Cukura un skābuma attiecība vienāda ar 4 vai lielāka par to aizstāta ar cukura satura mērījumu — min. 15 ° pēc Briksa.
- 9) Pievienoti skaidrojumi par temperatūru summu: “F2 stadijā temperatūru summa ir vismaz 1 750 ° C (6. pielikums: gatavības protokols): no brīža, kad 50 % ziedu ir uzziedējuši, summē katras dienas vidējo temperatūru. Ir pierādījies, ka “Mirabelle 1510” šķirnes augļi ir gatavi, kad temperatūru summa sasniegusi 1 850 °C. Agrīnāku šķirņu augļiem — stadijā, kad temperatūru summa sasniegusi 1 750 °C.”
- 10) Pievieno punktu par sasaldēšanu: “Sasaldēšana nozīmē radīt intensīvu temperatūras apmaiņu, kas ļauj ļoti ātri samazināt temperatūru līdz -18 °C maksimumam; tas arī atšķir šo metodi no vienkāršas saldēšanas. Jo ātrāk notiek šī temperatūras apmaiņa, jo labākas būs produkta organoleptiskās īpašības. Ar šo konservēšanas metodi tiek saglabāta Lotringas mirabelu kvalitāte un organoleptiskās īpašības. Ātrajai sasaldēšanai ir vairākas priekšrocības, piemēram,
 - (a) Organoleptiskās priekšrocības (izskats, konsistence, garša); No visām konservēšanas metodēm tikai aukstuma tehnoloģija ļauj saglabāt visas sākotnējā svaigā produkta organoleptiskās īpašības.
 - (b) Uzturvērtības priekšrocības. Ātrā sasaldēšana neietekmē uzturvērtību. Aukstums aptur bioloģisko procesu norisi produktā.
 - (c) Mikrobioloģiskās priekšrocības. Ja temperatūra ir zemāka par -18 °C, mikroorganismi pārtrauc vairošanos. Arī pilnīgs ūdens trūkums (tas ļoti ātri pilnīgi pārvērties ledū) neļauj tiem vairoties.”
- 11) Teikumu “šis apgabals atbilst posmiem, kuros augļi tiek izaudzēti, uzglabāti pirms iepakojšanas un iepakoti” aizstāj ar teikumu “attiecībā uz svaigiem augļiem visi ražošanas posmi (audzēšana, atlasīšana, kalibrēšana, iepakojšana) notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Attiecībā uz sasaldētajiem augļiem šādi ražošanas posmi notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā: audzēšana, atlasīšana, kalibrēšana, kauliņu izņemšana, sasaldēšana.”

Marķējums

Marķējums. To veic, ņemot vērā tiesību aktu pilnveidošanu

Citi grozījumi

Grupas nosaukums un sastāvs:

AIAL kļuvusi par AMDL

Svītrots priekšsēdētāja uzvārds

Svītroti uzņēmumu nosaukumi

Pievienots teksts par apvienības mērķi un darbību

Pamatojoties uz apvienības statūtiem, precizēta informācija par tās darbību un nozīmi kvalitātes veicināšanā

Atjaunināta produkta veida grupa saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1898/2006

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

"MIRABELLES DE LORRAINE"

EK Nr. FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

"Mirabelles de Lorraine"

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Apāļi augļi, ienākušies dzeltenīgi vai zeltaini, to kauliņš atdalījies no mīkstuma, tie ir nelieli (diametrs >22 mm), vidējais cukura saturs – 16° pēc Briksa tiešajam patēriņam paredzētajiem augļiem un 15° pēc Briksa pārstrādei paredzētajiem augļiem, krāsa Nr. 4 pēc AREFE krāsu skalas, iegūti no *Mirabelles de Nancy* un *Mirabelles de Metz* šķirņu kloniem, kas 1961. gadā ar numuru 91 291 un 91 290 reģistrētas oficiālajā šķirņu katalogā (rožu dzimtas *Prunus insititia* suga).

Lotringas mirabeles piedāvā sveigas vai saldētas (veselas un ar kauliņiem, veselas bez kauliņiem vai pārgrieztas uz pusēm un bez kauliņiem).

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Attiecībā uz sveigiem augļiem visi posmi – audzēšana, atlasīšana, kalibrēšana un iepakšana notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Attiecībā uz saldētajiem augļiem visi posmi – audzēšana, atlasīšana, kalibrēšana, kauliņu izņemšana un sasaldēšana notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakšanai u. c.

Tā kā augļi ir trausli un pastāv risks, ka transportējot tos var saspīest, svaigu augļu iepakšanu veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Iepakšana nozīmē iepakšanu mazumtirdzniecības iesaiņojuma vienībās, novietošanu uz paliktņiem un sasaldēšanu.

3.6. Īpaši noteikumi marķēšanai

"Mirabelles de Lorraine"

Sertifikācijas iestādes nosaukums un adrese

Norāde AĢIN un/vai Kopienas logotips

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Lotringas mirabelu ģeogrāfiskais apgabals ietver *Meuse*, *Meurthe-et-Moselle*, *Moselle* un *Vosges* departamenta visu pašvaldību teritoriju.

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mirabelles de Lorraine" var lietot tikai tiem augļiem, kas iegūti minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā esošajos augļu dārzos.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Lotringas apgabals ir ļoti piemērots mirabelu kultūrai. Šim apgabalam ir raksturīga mālaina un kaļķaina augsne (magnijs un kālijs). Lotringas augļu dārzos mirabeles stādītas augsnē, kurā smalko daļiņu (mazāku par 20 mikroniem, māli un sanesas) daļa veido 45 %.

5.2. Produkta specifika

Lotringas mirabeles izveidojušās no divām vietējām šķirnēm – “Mirabelles de Nancy” un “Mirabelles de Metz”.

Lotringas mirabelu specifika saistīta ar to audzēšanas veidu – lai augļi varētu optimāli attīstīties, stādījumu blīvums nedrīkst pārsniegt 400 kokus vienā hektārā, augļus novāc, kad tie pietiekami nogatavojušies, un ražu novāc īsā laikposmā (apmēram sešas nedēļas no augusta sākuma līdz septembra vidum). Augļiem jābūt dzelteniem un saldiem atšķirībā no citu apgabalu zaļajām un skābenajām mirabelēm.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN).

Saikni ar ģeogrāfisko izcelsmi pamato produkta labā reputācija. Šī reputācija pamatojas uz nozīmi, kāda Lotringas mirabelei ir vietējā ēdienkartē un literatūrā, kur tā pieminēta jau 16. gadsimtā.

Turklāt tradicionālie svētki, kurus svin vēl mūsdienās, liecina par patērētāju atzinību. Jāpiebilst, ka Lotringā izaudzē 70 līdz 80 % no Francijas svaigu mirabeles augļu produkcijas.

Tradicionālie pārstrādes veidi, lai ražotu ievārījumu, konditorejas izstrādājumus, konservētus augļus, veido lielu Lotringas mirabeles nozares darbības daļu. Daudzās lotringiešu receptes, kurās iekļautas mirabeles, liecina par šo tradicionālo izmantojumu līdzās augļu patēriņam svaigā veidā.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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