

REGULAMENTUL (UE) NR. 353/2010 AL COMISIEI

din 23 aprilie 2010

de aprobare a unor modificări minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Mirabelles de Lorraine (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia a examinat cererea Franței de aprobare a modificărilor elementelor din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Mirabelles de Lorraine”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1107/1996 al Comisiei ⁽²⁾.
- (2) Cererea are ca obiect modificarea caietului de sarcini prin adăugarea corcodușelor supracongelate. S-au mai făcut și alte câteva modificări, în special în ceea ce privește dovada originii și etichetarea.

- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Mirabelles de Lorraine” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 23 aprilie 2010.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148, 21.6.1996, p. 1.

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări ale caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Mirabelles de Lorraine”:

Descriere

- (1) Se adaugă alineatul: „Mirabelles de Lorraine» pot fi ambalate și pot fi prezentate în stare proaspătă sau supracongelată. Corcodușele proaspete sunt destinate consumului ca fructe de masă sau prelucrării industriale. Corcodușele supracongelate sunt destinate industriei sau vânzării către consumatori și se pot prezenta sub diferite forme:
 - (a) întregi cu sâmburi
 - (b) întregi fără sâmburi
 - (c) jumătăți fără sâmburi”
- (2) Se aduce o precizare descrierii produsului prin enumerarea diferitelor destinații și forme de prezentare posibile ale fructelor.
- (3) Se adaugă următorul alineat: „La fiecare categorie, caracteristicile produselor trebuie să corespundă reglementării în vigoare.”
- (4) Se adaugă un tabel care precizează caracteristicile fizico-chimice ale produsului:

	Mirabelles de Lorraine
Caracteristici	<p>Fructe cu diametrul ≥ 22 mm,</p> <p>Fructe de categoria I pentru consum ca fructe de masă</p> <p>Reglementare pentru fructele destinate prelucrării industriale</p> <p>Culoarea ≥ 4 (pe scara de culori AREFE din anexa 5)</p> <p>Conținutul mediu de zahăr $\geq 16^\circ$ Brix pentru fructele destinate consumului de masă și $\geq 15^\circ$ Brix pentru fructele destinate prelucrării industriale (prin metoda sfărâmării)</p>

Dovada originii

- (1) Fraza „La fiecare expediere, întreprinderile membre înscriu într-un registru exploatarea de proveniență, cantitatea expedită, tipul de ambalaj și destinația” se înlocuiește cu următorul text: „La fiecare expediere, întreprinderile membre asigură o trasabilitate ascendentă și descendentă care permite să se precizeze proveniența, cantitatea expedită, tipul de ambalaj și destinația”.
- (2) Se elimină punctele următoare:
 - (a) „declarațiile privind imprimarea și utilizarea ambalajelor, banderolelor, etichetelor și vinițelor cu numele mărcii
 - (b) copie după foaia de inventar a etichetelor, banderolelor și vinițelor de identificare deținute de membri”
- (3) Se adaugă următoarele puncte:
 - (a) „După ambalare, fiecare unitate de ambalaj, în cazul fructelor de masă, și fiecare paletă, în cazul celor destinate prelucrării industriale, este identificată printr-un cod care permite accesarea informațiilor referitoare la etapele precedente (codul poate să corespundă cu numărul fișei de producție sau al fișei paletei).
 - (b) La expediere, se completează pe fișa de producție data expedierii și numele clientului.”

Metodă de obținere

- (1) Se aduc precizări cu privire la tipurile de soluri prin adăugarea mențiunii: „45 % elemente fine sub 20 de microni (argilă și nămoluri fine)”
- (2) La punctul 4.4.2, se elimină următorul text: „calitatea produsului este probabil influențată de climă; AREFE efectuează actualmente un studiu asupra acestei legături sol-climă-calitate, în cadrul căruia 20 de livezi au fost studiate timp de 6 ani, rezultatele definitive ale experimentului urmând să fie publicate peste trei ani.”

- (3) Se elimină trimeritele la prevederile caietului regional de sarcini privind refacerea livezilor.
- (4) Se elimină analiza frunzelor toamna.
- (5) Se elimină densitățile minime de plantare de minimum 150 de pomi la hectar.
- (6) Se modifică criteriile de analiză a gradului de coacere.
- (7) Se trece de la scara Hunter A la scara AREFE.
- (8) Raportul zahăr/aciditate mai mare sau egal cu 4 se înlocuiește cu valoarea conținutului de zahăr de minimum 15 ° Brix.
- (9) Se adaugă explicații cu privire la suma temperaturilor: „Suma temperaturilor în stadiul F2 este de minimum 1 750°C (anexa 6: procesul de coacere): Începând din stadiul în care 50 % din flori sunt deschise, se adună temperatura medie din fiecare zi. S-a demonstrat că soiul Mirabelle 1510 ajunge la maturitate când suma temperaturilor este în jur de 1 850°C. Soiurile timpurii ating acest stadiu la circa 1 750°C.”
- (10) Se adaugă paragraful despre supracongelare: „Tehnologia de supracongelare constă în realizarea unui schimb intens de căldură care permite reducerea foarte rapidă a temperaturii la maximum -18 °C, ceea ce diferențiază acest procedeu de cel al congelării. Cu cât schimbul este mai rapid, cu atât proprietățile organoleptice ale produsului sunt mai bune. Conservate prin această metodă, «Mirabelles de Lorraine» își păstrează calitatea și caracteristicile organoleptice. Supracongelarea prezintă o serie de avantaje indiscutabile:
 - (a) Avantaje organoleptice (aspect, consistență, gust). Dintre toate procedeele de conservare, doar frigul permite redarea tuturor calităților organoleptice ale produselor în starea lor de prospețime inițială.
 - (b) Avantaje nutriționale. Operațiunile de supracongelare, în sine, nu influențează deloc valoarea nutritivă. Frigul avansat stabilizează alimentul într-o stare dată.
 - (c) Avantaje microbiologice. Sub -18 °C microorganismele nu se mai dezvoltă. Proliferarea lor este împiedicată și de lipsa totală a apei care se transformă integral și foarte repede în gheață.”
- (11) Fraza „Această zonă corespunde stadiilor de producție, de depozitare înainte de ambalare și de ambalare a fructelor” se înlocuiește cu următoarea frază: „În cazul fructelor proaspete, toate operațiunile (producție, triere, calibrare, ambalare) se efectuează în aria geografică. În cazul fructelor supracongelate, au loc în aria geografică următoarele etape: producție, triere, calibrare, îndepărtarea sămăburilor și supracongelare.”

Etichetare

Etichetare: Se actualizează în conformitate cu evoluția reglementărilor.

Altele

Denumirea și componența grupului:

AIAL s-a transformat în AMDL.

Se elimină numele președintelui.

Se elimină denumirile întreprinderilor.

Se adaugă obiectul și modul de funcționare a asociației.

Se aduc precizări, pe baza statutului asociației, cu privire la modul de funcționare a asociației și a rolului său de grup angajat în promovarea calității.

Se actualizează clasa în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1898/2006.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„MIRABELLES DE LORRAINE”

NR. CE: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denumirea

„Mirabelles de Lorraine”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.6: Fructe, legume

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Fruct mic (diametru > 22 mm), rotund, galben sau auriu când este copt, cu sămbure care se desprinde ușor, cu un conținut de zahăr mediu de 16° Brix la fructele de masă și de 15° Brix la fructele pentru prelucrare industrială, de culoarea 4 pe scara de culori AREFE, obținut din clone de „Mirabelles de Nancy” și „Mirabelles de Metz”, soiuri înscrise în 1961 la numerele 91 291 și 91 290 din catalogul oficial al speciilor (Familia Rozacee, specia *Prunus instiitia*).

„Mirabelles de Lorraine” se prezintă în stare proaspătă sau supracongelată (întregi cu sămburi, întregi fără sămburi sau jumătăți fără sămburi).

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

În cazul fructelor proaspete, toate operațiunile (producție, triere, calibrare, ambalare) se efectuează în aria geografică.

În cazul fructelor supracongelate, numai etapele de producție, triere, calibrare, îndepărtare a sămburilor și supracongelare au loc în aria geografică.

Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Din cauza fragilității fructelor și a riscului de sfărâmare a produsului în cursul transportului, fructele proaspete sunt ambalate în aria geografică.

Prin ambalare se înțelege împachetarea fructelor în ambalaje unitare, așezarea în paleți și supracongelarea.

3.6. Norme specifice privind etichetarea

„Mirabelles de Lorraine”

Denumirea și adresa organismului de certificare

Mențiunea „IGP” și/sau logoul comunitar

4. Delimitare concisă a ariei geografice

Aria geografică a produsului „Mirabelles de Lorraine” cuprinde ansamblul comunelor din departamentele Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle și Vosges.

Numai fructele provenind din livezile situate în această arie pot beneficia de indicația geografică protejată „Mirabelles de Lorraine”.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Regiunea Lorraine prezintă condiții ideale pentru cultura corcodușelor. Regiunea se caracterizează prin soluri argiloase calcaroase (magneziu-potasiu). Livezile de corcoduși din Lorraine sunt plantate pe soluri alcătuite în proporție de 45 % din elemente fine, sub 20 de microni (argilă și nămoluri fine).

5.2. Specificitatea produsului

„Mirabelles de Lorraine” provin din două soiuri locale: „Mirabelles de Nancy” și „Mirabelles de Metz”.

Specificitatea produsului „Mirabelles de Lorraine” este legată de modul lor de cultivare: pentru o dezvoltare optimă a fructelor, densitatea în livezi nu trebuie să depășească 400 de pomi/ha, fructele se recoltează la stadiul de maturitate optimă și doar într-o perioadă scurtă de circa 6 săptămâni, între începutul lui august și jumătatea lui septembrie. Produsul urmărit este un fruct galben și dulce, spre deosebire de corcodușele verzi și acidulate care se produc în alte regiuni.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Legătura cu originea geografică se bazează pe reputația produsului. Această reputație are la bază locul ocupat de „Mirabelles de Lorraine” în gastronomia locală și se regăsește în literatură, în special sub forma unor referințe istorice datând din sec. al XVI-lea.

Pe de altă parte, tradiția unor sărbători, care s-a menținut vie până în zilele noastre, stă mărturie a recunoașterii de care se bucură aceste fructe în rândul consumatorilor. Regiunea Lorraine furnizează de altfel 70–80 % din producția franceză de corcodușe proaspete.

Modalitățile tradiționale de prelucrare, cum ar fi dulceața, produsele de patiserie, conservele, reprezintă o parte importantă din filiera de activități dezvoltată în jurul acestor fructe. Din Lorraine provin numeroase rețete pe bază de corcodușe care atestă existența unei tradiții de prelucrare, dincolo de consumul în stare proaspătă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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