

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 353/2010**z 23. apríla 2010,****ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Mirabelles de Lorraine (CHZO)]**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

- (1) Komisia v súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmien a doplnení špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Mirabelles de Lorraine“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1107/1996 ⁽²⁾.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu pridaním mrazených mirabeliek. Pristúpilo sa aj k niekoľkým ďalším zmenám a doplneniam, najmä pokiaľ ide o dôkaz o pôvode a o štítkovanie.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže zmena a doplnenie je v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006 malá, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Mirabelles de Lorraine“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 23. apríla 2010

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Mirabelles de Lorraine“:

Opis

- (1) Vkladá sa odsek: „Plody ‚Mirabelles de Lorraine‘ sa môžu na trh uvádzať balené v čerstvom alebo mrazenom stave. Čerstvé mirabelky sú určené na priamu konzumáciu alebo na priemyselné spracovanie. Mrazené mirabelky sú určené na priemyselné spracovanie alebo na priamy predaj spotrebiteľom a môžu sa predávať v rôznych formách:
 - (a) celé s kôstkou
 - (b) celé bez kôstky
 - (c) polky bez kôstky“
- (2) Uvedením rôznych použití a možných prezentácií plodov sa spresnil opis produktu.
- (3) Vložil sa tento odsek: „Vlastnosti produktov každej kategórie musia zodpovedať platným predpisom.“
- (4) Doplnila sa tabuľka určujúca fyzikálno-chemické vlastnosti produktu:

	Mirabelles de Lorraine
Vlastnosti	Plody s priemerom ≥ 22 mm, Plody kategórie I na priamu konzumáciu Predpisy týkajúce sa plodu určeného na priemyselné spracovanie Farba ≥ 4 (škála farieb AREFE v prílohe č. 5) Priemerný obsah cukru ≥ 16 ° Brix v prípade plodov na priamu konzumáciu a ≥ 15 ° Brix v prípade plodov určených na priemyselné spracovanie (metóda drvenia)

Dôkaz o pôvode

- (1) Veta „Pri každej zásielke členské spoločnosti zaznamenajú do registra poľnohospodársky podnik pôvodu, odoslané množstvo, typ balenia a miesto určenia“ sa nahrádza vetou „Pri každej zásielke členské spoločnosti umožnia výsledovateľnosť pôvodu smerom k pestovateľovi aj smerom k spotrebiteľovi spresnením pôvodu, odoslaného množstva, typu balenia a miesta určenia“
- (2) Tieto body sa vypúšťajú:
 - (a) „prehlásenia týkajúce sa potlače a používania aerexových prepraviek, pások, štítkov alebo vlniet s logom
 - (b) kópia skladovej evidencie členských podnikov týkajúcej sa štítkov, pások a identifikačných vlniet“
- (3) Vkladajú sa tieto odseky:
 - (a) „Po etape balenia sa každé jednotlivé balenie na priamu konzumáciu alebo každá paleta s plodmi určenými na priemyselné spracovanie identifikuje prostredníctvom kódu, ktorý umožňuje získať informácie z predchádzajúcich etáp (tento kód môže zodpovedať číslu uvedenému na doklade o výrobe alebo na doklade na palete).
 - (b) Pri odosielaní sa doklady o výrobe doplnia o dátum odoslania a meno zákazníka.“

Spôsob výroby

- (1) Spresnenia o typoch pôdy po pridaní „45 % jemných čiastočiek menších ako 20 mikrónov (íl + jemné nánosy)“.
- (2) Časť odseku 4.4.2 sa vypúšťa: „je pravdepodobné, že podnebie ovplyvňuje kvalitu produktu; toto prepojenie medzi pôdou, podnebím a kvalitou je momentálne predmetom štúdie združenia AREFE (Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est): 6 rokov sa sleduje 20 ovocných sádov a za tri roky sa uverejnia definitívne výsledky tohto pokusu“.

- (3) Odkazy na ustanovenia regionálnej špecifikácie týkajúce sa renovácie ovocných sádov sa vypúšťajú.
- (4) Vypúšťa sa analýza jesenných listov.
- (5) Vypúšťa sa hustota sadenia minimálne 150 stromov/ha.
- (6) Upravujú sa kritériá analýzy stupňa zrelosti.
- (7) Prechádza sa z Hunterovej stupnice A na stupnicu AREFE.
- (8) Pomer cukor/kyslosť väčší alebo rovný 4 sa nahrádza obsahom cukru minimálne 15 ° Brix.
- (9) Pridávajú sa vysvetlenia o súčte teplôt: „Súčet teplôt v štádiu F2 je minimálne 1 750°C (príloha 6: protokol zrelosti): Od štádia, keď je otvorených 50 % kvetov, sa spočítavajú každodenné priemerné teploty. Dokázalo sa, že odroda Mirabelle 1510 je zrelá približne v štádiu 1 850°C. Skoré odrody dozrievajú približne v štádiu 1 750°C.“
- (10) Pridáva sa odsek o rýchlom zamrazovaní: „Technológia rýchleho zamrazovania spočíva v intenzívnej teplotnej zmene, ktorou sa umožní veľmi rýchle zníženie teploty na maximum -18 °C, čím sa táto technika odlišuje od klasického zamrazovania. Čím rýchlejšie sa uskutoční táto zmena, tým budú organoleptické vlastnosti produktu lepšie. Touto metódou konzervácie sa zachováva kvalita a organoleptické vlastnosti plodov Mirabelles de Lorraine. Rýchle zamrazovanie predstavuje určité výhody, ako napr.:
 - (a) Organoleptické výhody (vzhľad, konzistencia, chuť). Chlad je jediným konzervačným postupom, ktorý umožňuje obnoviť všetky organoleptické vlastnosti produktov zachytené v ich pôvodnom čerstvom stave.
 - (b) Nutričné výhody. Samotné rýchle zamrazovanie nijako neovplyvňuje nutričnú hodnotu. Hlboký chlad stabilizuje potravinu v určitom stave.
 - (c) Mikrobiologické výhody. Pri teplote pod -18 °C sa mikroorganizmy ďalej nevyvíjajú. Úplná neprítomnosť vody (rýchlo a úplne premenenej na ľad) takisto bráni ich rozmnožovaniu.“
- (11) Veta „táto oblasť zodpovedá etapám produkcie, skladovania pred balením a balenia plodov“ sa nahrádza vetou „V prípade čerstvého ovocia sa všetky kroky (produkcia, výber, triedenie podľa veľkosti, balenie) uskutočňujú v danej zemepisnej oblasti. V prípade mrazeného ovocia sa v danej zemepisnej oblasti uskutočňujú tieto etapy: produkcia, výber, triedenie, odkôstkovanie, rýchle mrazenie.“

Označenie:

Označenie: zosúladenie podľa vývoja právnych predpisov

Ďalšie

Názov a zloženie skupiny:

skupina AIAL sa premenovala na AMDL

Meno predsedu sa vypúšťa

Názvy podnikov sa vypúšťajú

Doplňa sa cieľ a fungovanie združenia

Sprenil sa štatút združenia o jeho fungovaní a jeho úlohe ako skupiny pre kvalitu

Zaktualizovala sa trieda v porovnaní s nariadením (ES) č. 1898/2006

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o chránených zemepisných označeniach a chránených označeniach pôvodu

„MIRABELLES DE LORRAINE“

ES č.: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Mirabelles de Lorraine“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Okrúhly plod žltej alebo zlatistej farby v štádiu zrelosti, s kôstkou, ktorá sa dá oddeliť od dužiny, malého rozmeru (priemer > 22 mm), s priemerným obsahom cukru 16° Brix v prípade plodov na priamu konzumáciu a 15° Brix v prípade plodov na priemyselné spracovanie, farby 4 stupnice farieb AREFE, získaný z klonov odrôd „Mirabelles de Nancy“ a „Mirabelles de Metz“, ktoré boli v roku 1961 zapísané do oficiálneho katalógu druhov pod číslami 91 291 a 91 290 (čel'ad' – ružovité, druh – Prunus Insistitia).

„Mirabelles de Lorraine“ sa uvádzajú na trh čerstvé alebo mrazené (celé s kôstkou, celé bez kôstky alebo polky bez kôstky).

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

V prípade čerstvého ovocia sa všetky kroky produkcie, výberu, triedenia podľa veľkosti a balenia uskutočňujú v danej zemepisnej oblasti.

V prípade mrazeného ovocia sa v danej zemepisnej oblasti uskutočňujú iba etapy produkcie, výberu, triedenia, odkôstkovania a rýchleho mrazenia.

Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.

Vzhľadom na krehkosť plodu a riziko rozpučenia produktu pri preprave sa balenie čerstvého ovocia uskutočňuje v danej zemepisnej.

Balením sa myslí jednotlivé balenie, ukladanie na palety a rýchle mrazenie.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania*

„Mirabelles de Lorraine“

Názov a adresa certifikačného orgánu

Údaj CHZO a/alebo Logo Spoločenstva

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť plodu „mirabelle de Lorraine“ zahŕňa všetky obce departementov Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle a Vosges.

Chránené zemepisné označenie „Mirabelles de Lorraine“ môže byť udelené iba plodom pochádzajúcim z ovocných sadov, ktoré sa nachádzajú v tejto oblasti.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Región Lotrinsko je ideálnym miestom na pestovanie mirabeliek. Tento región sa vyznačuje hlinito-vápenatými (horčíkovo-draselnými) pôdami. Lotrinské ovocné sady sú vysadené na pôdach, ktoré obsahujú 45 % jemných častíc menších ako 20 mikrónov (íl + jemné nánosy).

5.2. Špecifickosť výrobku

„Mirabelles de Lorraine“ sa získavajú z 2 miestnych odrôd: odrody „Mirabelles de Nancy“ a odrody „Mirabelles de Metz“.

Špecifickosť „Mirabelles de Lorraine“ súvisí so spôsobom ich pestovania: aby sa plody čo najlepšie vyvíjali, nesmie hustota ovocných sádov presahovať 400 stromov/ha, plody sa zberajú pri optimálnej zrelosti a iba počas krátkeho obdobia (približne 6 týždňov od začiatku augusta do polovice septembra). Cieľom je vypestovať žltý a sladký plod na rozdiel od zelených a kyslastých mirabeliek, ktoré možno vypestovať v iných regiónoch.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Spojenie so zemepisným pôvodom vychádza z povesti produktu. Táto povesť je založená na dôležitom mieste, ktoré má „Mirabelle de Lorraine“ v miestnej gastronómii. „Mirabelle de Lorraine“ sa opisuje aj v literatúre, najmä vďaka historickým zmienkam zo 16. storočia.

Okrem toho svedectvom, že spotrebitelia uznávajú tieto plody, sú aj dodnes veľmi populárne tradičné slávnosti. Navyše Lotrinsko zabezpečuje 70 až 80 % francúzskej produkcie čerstvých mirabeliek.

Tradičné spôsoby spracovania: džemy, cukrárske výrobky, sterilizované ovocie predstavujú veľkú časť činnosti spracovateľského odvetvia „Mirabelle de Lorraine“. Mnohé lotrinské recepty s mirabelkami svedčia o ich tradičnom využívaní v inom ako čerstvom stave.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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