

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 353/2010**z dne 23. aprila 2010****o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb [Mirabelles de Lorraine (ZGO)]**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾ in zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija preučila vlogo Francije za odobritev sprememb specifikacije za zaščiteni geografski označbo „Mirabelles de Lorraine“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/1996 ⁽²⁾.
- (2) Namen vloge je sprememba specifikacije, tako da se dodajo globoko zamrznjene mirabele. Opravljenih je bilo še nekaj drugih sprememb, zlasti pri dokazilu o poreklu in označevanju.

- (3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre v smislu člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006 za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščiteni geografske označbe „Mirabelles de Lorraine“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Enotni dokument z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 23. aprila 2010

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ UL L 148, 21.6.1996, str. 1.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Mirabelles de Lorraine“ se odobrijo naslednje spremembe:

Opis

- (1) Doda se odstavek: „Mirabelles de Lorraine‘ se lahko pakirajo in ponujajo sveže ali globoko zamrznjene. Sveže mirabele so namenjene za uživanje kot take ali za industrijo. Globoko zamrznjene mirabele so namenjene za industrijo ali za prodajo potrošnikom in se lahko ponujajo v različnih oblikah:
 - (a) cele s koščico,
 - (b) cele brez koščice,
 - (c) razpolovljene, brez koščice.“
- (2) Opis proizvoda je dopolnjen z opisom različnih mogočih namenov in oblik ponudbe sadežev.
- (3) Dodan je bil naslednji odstavek: „Značilnosti proizvodov morajo pri vsaki kategoriji ustrezati veljavnim predpisom.“
- (4) Dodana je bila preglednica, v kateri so opredeljene fizikalno-kemijske lastnosti proizvoda:

	Mirabelles de Lorraine
Lastnosti	<p>Sadeži \geq premera 22 mm</p> <p>Sadeži kategorije I za sadeže, ki se uživajo sveži</p> <p>Predpisi za sadeže, namenjene za industrijo</p> <p>Barva \geq 4 (barvna lestvica AREFE v Prilogi št. 5)</p> <p>Povprečna vsebnost sladkorja \geq 16 ° Brix za sadeže, ki se uživajo sveži, in \geq 15 ° Brix za sadeže, namenjene za industrijo (metoda zmletja)</p>

Dokazilo o poreklu

- (1) Poved „Včlanjena podjetja za vsako pošiljko v register zabeležijo kmetijsko gospodarstvo porekla, poslano količino, vrsto pakiranja in namen“ se nadomesti s povedjo „Včlanjena podjetja za vsako pošiljko vzpostavijo sledljivost v vseh fazah procesa, ki omogoča določiti poreklo, poslano količino, vrsto pakiranja in namen“.
- (2) Črtani sta bili naslednji točki:
 - (a) „izjave o tiskanju in uporabi aerexov, trakov, etiket ali nalepk z omembo znaka,
 - (b) kopija evidence zalog članov v zvezi z etiketami, trakovi in identifikacijskimi nalepkami“.
- (3) Dodata se naslednja odstavka:
 - (a) „Po pakiranju se vsaka enota pakiranja sadežev, ki se uživajo sveži, ali vsaka paleta za sadeže, namenjene za industrijsko predelavo, označi s kodo, na podlagi katere je mogoče poiskati informacije s predhodnih ravni (ta koda lahko ustreza številki proizvodnega lista ali paletnega lista).
 - (b) Ob odpremi se na proizvodne liste vpiše še datum odpreme in ime stranke.“

Metoda pridobivanja

- (1) Doda se pojasnilo pri vrsti tal: „45 % finih delcev, manjših od 20 mikronov (ilovica in muljasta ilovica)“.
- (2) Črta se del odstavka 4.4.2: „podnebje verjetno vpliva na kakovost proizvoda; to povezavo tla–podnebje–kakovost trenutno preučuje AREFE: 20 sadovnjakov se preučuje šest let, končni rezultati tega preizkusa pa bodo objavljeni čez tri leta“.

- (3) Črtajo se sklicevanja na določbe regionalne specifikacije za obnovo sadovnjakov.
- (4) Črta se analiza listov jeseni.
- (5) Črta se minimalna gostota nasada 150 dreves na hektar.
- (6) Spremenijo se merila analize stopnje zrelosti.
- (7) Preide se s hunterjeve lestvice A na lestvico AREFE.
- (8) Razmerje sladkor/kislost, višje od ali enako 4, se nadomesti z vsebnostjo sladkorja 15 ° Brix minimalno.
- (9) Dodajo se pojasnila vsote temperatur: „Vsota temperatur na stopnji F2 1 750 °C minimalno (Priloga 6: Protokol zrelosti): Od stopnje 50 % odprtih cvetov se kumulira povprečna dnevna temperatura. Izkazalo se je, da je sorta Mirabelle 1510 zrela okoli stopnje 1 850 °C. Zgodnje sorte so okoli stopnje 1 750 °C.“
- (10) Doda se odstavek o globokem zamrzovanju: „Pri tehnologiji globokega zamrzovanja se ustvari intenzivna toplotna izmenjava, ki omogoča, da se temperatura zelo hitro zniža na največ – 18 °C, po čemer se ta tehnika razlikuje od zamrznjenja. Hitrejša ko je ta izmenjava, boljše bodo organoleptične lastnosti proizvoda. S to metodo se ohranijo kakovost in organoleptične lastnosti ‚Mirabelles de Lorraine‘. Globoko zamrzovanje ima nekatere prednosti, kot so:
 - (a) organoleptične lastnosti (videz, čvrstost, okus). Od vseh postopkov shranjevanja samo mraz omogoča povrnitev vseh organoleptičnih lastnosti proizvodov, pridobljenih v njihovem stanju prvotne svežosti;
 - (b) hranilne prednosti. Sami postopki globokega zamrzovanja ne vplivajo na hranilno vrednost. Globok mraz stabilizira živilo v določenem stanju;
 - (c) mikrobiološke prednosti. Pod 18 °C se mikroorganizmi ne razvijajo več. Njihovo razmnoževanje ovira tudi popolna odsotnost vode (ki se zelo hitro in v celoti spremeni v led).“
- (11) Poved „To območje ustreza fazam proizvodnje, skladiščenja pred pakiranjem in pakiranja sadežev“ se nadomesti s povedmi „Pri svežem sadju vsi postopki (proizvodnja, sortiranje, razvrščanje po velikosti, pakiranje) potekajo na geografskem območju. Pri globoko zamrznjenem sadju na geografskem območju potekajo naslednji postopki: proizvodnja, sortiranje, razvrščanje po velikosti, izkoščičenje, globoko zamrzovanje“.

Označevanje

Označevanje: usklajeno z razvojem predpisov.

Drugo

Ime in sestava skupine:

AIAL je postal AMDL.

Črta se ime predsednika.

Umaknejo se imena podjetij.

Dodata se namen in delovanje združenja.

Na podlagi statuta združenja so bila dodana pojasnila o delovanju in njegovi vlogi skupine za kakovost.

Skupina se posodobi glede na Uredbo (ES) št. 1898/2006.

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„MIRABELLES DE LORRAINE“

ES št.: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

ZGO (X) ZOP ()

1. **Ime**

„Mirabelles de Lorraine“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6: Sadje in zelenjava

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Krogel sadež, rumen ali zlato rumen ob zrelosti, s koščico, ki se ne drži mesa, majhen (premer > 22 mm), s povprečno vsebnostjo sladkorja 16° Brix pri sadežih, ki se uživajo sveži, in 15° Brix pri sadežih, namenjenih za industrijo, z barvo 4 po barvni lestvici AREFE, izhajajoč iz skupin sort Mirabelles de Nancy in Mirabelles de Metz, kot sta bili leta 1961 pod št. 91 291 in št. 91 290 vpisani v uradni katalog vrst (družina rožnice, vrsta Prunus Insistitia).

„Mirabelles de Lorraine“ se ponujajo sveže ali globoko zamrznjene (cele s koščico, cele brez koščice ali razpolovljene brez koščice).

3.3. *Surovine (samo za predelane proizvode)*

–

3.4. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

–

3.5. *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Pri svežem sadju vsi postopki proizvodnje, sortiranja, razvrščanja po velikosti in pakiranja potekajo na geografskem območju.

Pri globoko zamrznjenem sadju na geografskem območju potekajo samo postopki proizvodnje, razvrščanja po velikosti, izkoščičenja in globokega zamrzovanja.

Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Zaradi krhkosti sadeža in nevarnosti zmečkanja proizvoda med prevozom pakiranje svežih sadežev poteka na geografskem območju.

Pakiranje pomeni enote pakiranja, palete in globoko zamrzovanje.

3.6. *Posebna pravila za označevanje*

„Mirabelles de Lorraine“

Ime in naslov certifikacijskega organa

Navedba ZGO in/ali logotipa Skupnosti

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje „Mirabelles de Lorraine“ obsega vse občine departmajev Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle in Vosges.

Do zaščitene geografske označbe „Mirabelles de Lorraine“ so upravičeni samo sadeži iz sadovnjakov na tem območju.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1. Posebnost geografskega območja

Pokrajina Lorena je idealna za gojenje mirabel. Za to pokrajino so značilna ilovnato-apnenčasta tla (magnezij, pepelika). Lorenski sadovnjaki mirabel so na tleh s 45 % finih delcev, manjših od 20 mikronov (ilovica in muljasta ilovica).

5.2. Posebnost proizvoda

Mirabelles de Lorraine izhajajo iz dveh lokalnih sort: Mirabelles de Nancy in Mirabelles de Metz.

Posebnost Mirabelles de Lorraine je povezana z njihovim načinom gojenja: da bi se sadeži razvili optimalno, gostota sadovnjakov ne sme presegati 400 dreves na hektar, sadje se obira pri optimalni zrelosti in samo kratek čas (približno šest tednov od začetka avgusta do sredine septembra). Želeni proizvod je rumen in sladek sadež v nasprotju z zelenimi in kiselkastimi mirabelami, ki jih je mogoče najti v drugih pokrajinah.

5.3. Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)

Povezava z geografskim poreklom temelji na slovesu proizvoda. Ta sloves temelji na prisotnosti Mirabelle de Lorraine v lokalni kuhinji, ki se omenja v literaturi, zlasti v zgodovinskih zapisih iz 16. stoletja.

Poleg tega to priznanje, ki ga uživa pri potrošnikih, potrjujejo še danes znani tradicionalni prazniki. Pokrajina Lorena sicer zagotavlja od 70 do 80 % francoske proizvodnje svežih mirabel.

Tradicionalni načini predelave: marmelada, slaščice in vloženo sadje so pomemben del dejavnosti v proizvodni verigi Mirabelle de Lorraine. Številni lokalni recepti, ki vključujejo mirabele, potrjujejo to tradicionalno uporabo, poleg uživanja svežih sadežev.

Sklic na objavo specifikacije:

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