

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 353/2010**av den 23 april 2010****om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar [Mirabelles de Lorraine (SGB)]**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel⁽¹⁾, särskilt artikel 9.2, andra meningen, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 undersökt Frankrikes ansökan om godkännande av ändringar av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Mirabelles de Lorraine" som registrerats i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1107/1996⁽²⁾.
- (2) Ansökan syftar till att ändra produktspecifikationen genom tillägg av snabbfryssta mirabeller. Vissa andra ändringar har företagits, bland annat vad gäller ursprungsbevis och märkning.

- (3) Kommissionen har granskat denna ändring och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en s.k. mindre ändring i den mening som avses i artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna den utan det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Mirabelles de Lorraine" ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

En sammanfattning med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 23 april 2010.

På kommissionens vägnar
José Manuel BARROSO
Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Mirabelles de Lorraine" har följande ändringar godkänts:

Beskrivning

- (1) Tillägg: "Mirabelles de Lorraine" kan förpackas och saluföras färska eller snabbfrysta. Färska mirabeller är avsedda som bordsfrukt eller för industriell bearbetning. Snabbfrysta mirabeller är avsedda för industrin eller för försäljning till konsumenter, och kan saluföras i olika form:
 - (a) Hela med kärna.
 - (b) Hela, urkärnade.
 - (c) I halvkor, urkärnade."
- (2) Produktbeskrivningen preciseras genom att frukternas olika destinationer och saluföringsformer beskrivs.
- (3) Följande punkt har lagts till: "Produktens egenskaper ska, i varje kategori, överensstämma med gällande lagstiftning."
- (4) En tabell över produktens fysikalisk-kemiska egenskaper har lagts till:

	Mirabelles de Lorraine
Beskrivning	<p>Frukt ≥ 22 mm i diameter,</p> <p>Frukt i klass I för användning som bordsfrukt</p> <p>Bestämmelser avseende användning av frukt inom industrin.</p> <p>Färg ≥ 4 (färgskala AREFE i bilaga nr 5)</p> <p>Genomsnittlig sockerhalt $\geq 16^\circ$ Brix för bordsfrukt och $\geq 15^\circ$ Brix för frukt avsedd för industriell bearbetning (flismetoden)</p>

Bevis på ursprung

- (1) Meningen "För varje försändelse ska de anslutna företagen i ett register ange ursprungsföretaget, försänd mängd, förpackningstyp och destination" ska ersättas med "För varje försändelse ska de anslutna företagen upprätta spårbarhet uppströms och nedströms som gör det möjligt att fastställa ursprung, försänd mängd, förpackningstyp och destination".
- (2) Följande punkter har strukits:
 - (a) "Deklaration av tryck och användning av banderoller, etiketter och klistermärken med märkningen
 - (b) Kopia av medlemmarnas bokföring över etiketter, banderoller och klistermärken som använts för identifiering av produkten."
- (3) Tillägg av följande stycken:
 - (a) "Efter förpackning ska varje enskilt emballage för bordsfrukt eller varje palett för frukter avsedda för industriell bearbetning märkas med en kod som gör det möjligt att spåra uppgifter om föregående steg (koden kan utgöras av numret på tillverkningsskylten eller pallettens följesedel).
 - (b) Vid försändelse ska tillverkningsskylten kompletteras med sändningsdatum och kundens namn."

Framställningsmetod

- (1) Beskrivning av marktyperna med tillägg av "45 % fina partiklar mindre än 20 mikron (fin lera)".
- (2) En del av stycke 4.4.2 stryks: "sannolikt påverkar klimatet produktens kvalitet, kopplingen mellan mark, klimat och kvalitet undersöks för närvarande av AREFE: 20 odlingar har undersökts i sex år, och slutresultaten av dessa undersökningar kommer att offentliggöras om tre år."

- (3) Hänvisningarna till bestämmelserna i den regionala produktspecifikationen avseende föryngning av odlingarna stryks.
- (4) Analys av höstlöven stryks.
- (5) Minimitätheten på 150 träd per ha stryks.
- (6) Analyskriterierna för mognadsgraden ändras.
- (7) Övergång från Hunter-skala A till AREFE.
- (8) Förhållandet mellan socker och syrlighet på minst 4 ersätts med minsta sockervärdet 15 ° Brix.
- (9) Förklaringar avseende temperatursumman läggs till: "En minsta temperatursumma i stadium F2 på 1 750 °C (bilaga 6: mognadsprotokoll): från och med det att 50 % av blommorna har öppnat sig räknas genomsnittstemperaturen för varje dag ihop. Det har visats att sorten Mirabelle 1510 mognar kring 1 850 °C. Tidiga stammar ligger kring 1 750 °C."
- (10) Ett stycke om snabbfrysning läggs till: "Snabbfrysning innebär en intensiv temperaturväxling som möjliggör en snabb temperaturminskning till max. -18 °C, vilket skiljer denna metod från vanlig djupfrysning. Ju snabbare frysningen sker, desto bättre bevaras produktens organoleptiska egenskaper. Denna typ av konservering bevarar de organoleptiska egenskaperna och kvaliteten hos Mirabelles de Lorraine. Snabbfrysning har en rad fördelar, bland annat följande:
 - (a) Organoleptiska fördelar (utseende, konsistens, smak). Av alla konserveringsmetoder är det bara frysning som bevarar produktens samtliga organoleptiska egenskaper i ursprungligt, färskt skick.
 - (b) Näringsmässiga fördelar. Snabbfrysningen påverkar inte näringsvärdet. Den kraftiga kylan stabiliserar produkten i ett visst tillstånd.
 - (c) Mikrobiologiska fördelar. Under -18 °C kan mikroorganismer inte längre utvecklas. Den totala avsaknaden av vatten (som snabbt och fullständigt omvandlas till is) är också ett hinder för mikroorganismernas utveckling."
- (11) Meningen "Detta område omfattar produktion, lagring före förpackning och frukternas förpackning" ersätts med "För färsk frukt sker alla steg i hanteringen (produktion, sortering, kalibrering, förpackning) inom det geografiska området. För snabbfrost frukt sker följande steg i det geografiska området: produktion, sortering, kalibrering, urkärning, snabbfrysning."

Märkning:

Märkning: Anpassning till lagstiftningens utveckling.

Övrigt

Sammanslutningens namn och sammansättning:

AIAL är numera AMDL

Ordförandens namn stryks

Företagens namn tas bort

Uppgifter om sammanslutningens målsättning och funktion läggs till.

Förklaringar avseende funktion och roll som kvalitetssammanslutning har lagts till utgående från sammanslutningens stadgar

Aktualisering av klass i enlighet med förordning (EG) nr 1898/2006.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

"MIRABELLES DE LORRAINE"

EG-nr: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning

"Mirabelles de Lorraine"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. Produkttyp**

Klass 1,6.: Frukt, grönsaker

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

Runda frukter, gula eller guldgula i moget tillstånd, med lös, liten kärna (diameter >22 mm), med en genomsnittlig sockerhalt på 16° Brix för bordsfrukt och 15° Brix för frukt avsedd för industriell bearbetning, med färg 4 på färgskalan AREFE, kloner av sorterna Mirabelles de Nancy och Mirabelles de Metz enligt registreringen 1961 under nummer 91 291 och 91 290 i den officiella växtsortkatalogen (familjen rosenväxter – *Rosaceae*, släktet *Prunus* *Insistitia*).

Mirabelles de Lorraine saluförs färska eller snabbfryssta (hela med kärnor, hela urkärnade eller i urkärnade halvror).

3.3. Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

3.5. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

För färska frukter genomförs alla steg (produktion, sortering, kalibrering och förpackning) i det geografiska området.

För snabbfryssta frukter genomförs endast produktion, sortering, kalibrering, urkärning och snabbfrysning i det geografiska området.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

På grund av fruktens ömtålighet och risken för att produkten mosas vid transport förpackas frukten i det geografiska området.

Förpackning innebär enskild förpackning, förpackning i paletter och snabbfrysning.

3.6. Särskilda regler för märkning

"Mirabelles de Lorraine"

Branschorganisationens namn och adress:

Märkning med SGB eller gemenskapslogotyp

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för Mirabelles de Lorraine omfattar alla kommunerna i departementen Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle och Vosges.

Endast frukt som kommer från odlingar i detta område får bära den skyddade geografiska beteckningen "Mirabelles de Lorraine".

5. Samband med det geografiska området

5.1. Specifika uppgifter om det geografiska området

Regionen Lorraine är mycket väl lämpad för mirabellodling. Regionen utmärks av sina kalkhaltiga lerjordar (rika på magnesium och kalium) Mirabellodlingarna i Lorraine ligger på mark med 45 % fina partiklar (mindre än 20 mikron), av fin lera.

5.2. Specifika uppgifter om produkten

Mirabelles de Lorraine härstammar från två lokala sorter: Mirabelles de Nancy och Mirabelles de Metz.

Mirabelles de Lorraines särskilda egenskaper har att göra med deras odling: Träden planteras glest, med högst 400 träd/ha, för att frukten ska kunna mogna optimalt. Skörden sker vid full mognad, under en kort period (ca. 6 veckor i början av augusti-mitten av september). Frukten ska vara gul och söt, till skillnad från de gröna, syrliga mirabellerna som förekommer i andra regioner.

3.3. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB).

Sambandet med det geografiska området bygger på produktens goda namn. Detta grundas på mirabellens roll i den lokala gastronomi, och på omnämnanden i litteraturen, bl.a. i historiska källor från 1500-talet.

Dessutom vittnar traditionella fester som fortfarande firas om konsumenternas uppskattning. Lorraine står för övrigt för mellan 70 och 80 % av den franska produktionen av färska mirabeller.

Traditionella bearbetningsmetoder: Sylt, bakverk och konserver utgör en viktig del av produktionen av Mirabelles de Lorraine. Den stora mängden recept från Lorraine som innehåller mirabeller visar på en tradition av att använda frukterna även på annat sätt än för förtäring i färskt tillstånd.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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