REGULAMENTO (UE) N.º 353/2010 DA COMISSÃO

de 23 de Abril de 2010

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Mirabelles de Lorraine (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], e, nomeadamente, o seu artigo 9.º, n.º 2, segunda frase,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela França, de aprovação de alterações ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Mirabelles de Lorraine», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/1996 da Comissão [2].

(2) O pedido destina-se a alterar o caderno de especificações, aditando a mirabela ultracongelada. Introduziram-se igualmente outras alterações, nomeadamente no que respeita à prova de origem e à rotulagem.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 23 de Abril de 2010.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

---

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine»:

Descrição

(1) Aditamento do parágrafo seguinte: «As "mirabelles de Lorraine" podem ser acondicionadas e apresentadas frescas ou ultracongeladas. O fruto fresco destina-se a consumo directo ou à indústria. O produto ultracongelado destina-se à indústria ou à venda directa podendo apresentar-se sob diferentes formas:

(a) Inteiro com caroço

(b) Inteiro sem caroço

(c) Em metades descaroçadas»

(2) Introduz-se um pormenor na descrição do produto, descrevendo os seus diferentes destinos e apresentações possíveis.

(3) É aditado o seguinte parágrafo: «As características do produto têm de corresponder obrigatoriamente, em cada categoria, ao previsto na regulamentação em vigor.»

(4) Aditou-se um quadro com a definição das características físico-químicas do produto:

	«Mirabelles de Lorraine»
Características	Diâmetro dos frutos: ≥ 22 mm, Frutos para consumo directo: Categoria I Regulamentação do fruto destinado à indústria Cor ≥ 4 (escala cromática AREFE no anexo 5) Frutos para consumo directo: teor médio de açúcares ≥ 16° Brix; frutos destinados à indústria: ≥ 15° Brix (determinado com base em polpa)

Prova de origem

(1) Onde se lê «As empresas aderentes registam, relativamente a cada expedição, a identificação da exploração de origem, a quantidade expedida, o tipo de acondicionamento e o destino», deve ler-se «As empresas aderentes garantem, relativamente a cada expedição, a rastreabilidade ascendente e descendente do produto, que permite identificar a sua origem, a quantidade expedida, o tipo de acondicionamento e o respectivo destino».

(2) São revogados os seguintes pontos:

(a) «as declarações de impressão e utilização dos *aerex*, faixas, rótulos ou etiquetas com menção da marca

(b) Cópia da contabilidade das existências no que respeita a rótulos, faixas e etiquetas de identificação»

(3) Aditamento dos parágrafos seguintes:

(a) «Após acondicionamento, todas as embalagens unitárias dos frutos de consumo directo ou as paletes dos frutos destinados a transformação industrial são identificadas com um código que permite recuperar as informações dos níveis precedentes (este código pode corresponder ao número da ficha de fabrico ou da ficha da palete).

(b) Na expedição, as fichas de fabrico são preenchidas com a respectiva data e o nome do cliente.»

Método de obtenção

(1) Especificação dos tipos de solos aditando «45 % de elementos finos com menos de 20 mícrons (argila e limo fino)».

(2) Supressão de parte do ponto 4.4.2: «é provável que o clima influencie a qualidade do produto; a relação solo-clima--qualidade é actualmente objecto de estudo pela AREFE. Estão em estudo 20 pomares, desde há seis anos, prevendo--se a publicação dos resultados definitivos da experiência dentro de três anos».

(3) Supressão das referências às disposições do caderno regional de especificações sobre renovação de pomares.

(4) Supressão da análise das folhas no Outono.

(5) Supressão da densidade mínima de plantação de 150 árvores/há.

(6) Alteração dos critérios de análise do grau de maturidade.

(7) Passagem da escala A de Hunter para a escala AREFE.

(8) A relação açúcar/acidez superior ou igual a 4 é substituída por 15° Brix, no mínimo, de teor de açúcar

(9) Aditamento de explicações sobre a adição de temperaturas: «Adição de temperaturas na fase F2: 1 750°C, no mínimo (anexo 6: protocolo de maturação): cumula-se a temperatura média diária a partir do momento em que 50 % das flores se apresentam abertas. Demonstrou-se que a variedade *Mirabelle 1510* atinge a maturação em torno de 1 850°C. As partes temporãs situam-se em torno de 1 759°C.»

(10) Aditamento do parágrafo sobre ultracongelação: «A tecnologia de ultracongelação consiste em criar uma permuta térmica intensa que permite reduzir muito rapidamente a temperatura a – 18 °C (máximo), facto que a distingue da congelação. Quanto mais rápida é a permuta, melhores são as propriedades organolépticas do produto. Este método de conservação permite preservar a qualidade e as características organolépticas das "Mirabelles de Lorraine". Vantagens da ultracongelação:

(a) Vantagens organolépticas (aspecto, consistência, sabor): O frio é o único meio de conservação que permite restituir todas as qualidades organolépticas dos produtos a ele submetidos no estado de frescura inicial.

(b) Vantagens nutricionais: As operações de ultracongelação não influenciam, por si só, o valor nutritivo dos produtos. O frio profundo estabiliza o alimento em determinado estado.

(c) Vantagens microbiológicas: http://www.ficur.com/sh90.htm Abaixo de -18C, os microrganismos deixam de se desenvolver. A ausência total de água (rápida e inteiramente transformada em gelo) constitui igualmente um obstáculo à sua proliferação.»

(11) A frase «esta zona corresponde às fases de produção, de armazenamento anterior ao acondicionamento e de embalagem da fruta» é substituída por «Todas as operações relativas aos frutos frescos (produção, triagem, calibragem, embalagem) ocorrem na área geográfica. Relativamente aos frutos ultracongelados, ocorrem na área geográfica as operações seguintes: produção, triagem, calibragem, descaroçamento, ultracongelação.»

Rotulagem

Rotulagem: Actualizada de acordo com a evolução da regulamentação

Outra

Nome e composição do agrupamento:

AIAL passou a AMDL

Supressão do nome do presidente

Supressão do nome das empresas

Aditamento relativo ao objecto e funcionamento da associação

Introdução de precisões com base nos estatutos da associação, sobre o funcionamento e as funções que desempenha como agrupamento de qualidade

Actualização da classe relativamente ao Regulamento (CE) n.º 1898/2006.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«**MIRABELLES DE LORRAINE**»

Nº CE: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

IGP (X) **DOP ( )**

1. **Designação**

«Mirabelles de Lorraine»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Fruto redondo, amarelo ou dourado no estado de maturação, de caroço solto, de pequenas dimensões (diâmetro: >22 mm), com teor médio de açúcar de 16° Brix (frutos de consumo directo) e 15° Brix (frutos destinados à indústria), de cor 4 na escala cromática AREFE, produto de clones das variedades «Mirabelles de Nancy» e «Mirabelles de Metz» inscritas em 1961 com o n.º 91 291 e o n.º 91 290 no catálogo oficial das espécies (Família das Rosáceas, espécie *Prunus Insistitia*).

As «Mirabelles de Lorraine» apresentam-se frescas ou ultracongeladas (inteiras, com caroço, inteiras descaroçadas ou descaroçadas, em metades).

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as operações relacionadas com os frutos frescos (produção, triagem, calibragem e embalagem) ocorrem dentro da área geográfica.

Relativamente aos frutos ultracongelados, ocorrem na área geográfica unicamente as operações seguintes: produção, triagem, calibragem, descaroçamento e ultracongelação.

Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

A fragilidade do fruto e os riscos de esmagamento impõem que os frutos frescos sejam acondicionados na área geográfica.

Por «acondicionamento» entende-se a embalagem unitária, a colocação em paletes e a ultracongelação.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem*

«Mirabelles de Lorraine»

Nome e endereço da estrutura de controlo.

Menção IGP e/ou logótipo comunitário

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica das «Mirabelles de Lorraine» abrange a totalidade das comunas dos departamentos Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle e Vosges.

Apenas os frutos provenientes da área identificada podem ostentar a indicação geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine».

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A região da Lorena presta-se idealmente para a cultura da mirabela. A região distingue-se pelos seus solos argilo-calcários (magnésio-potássio). Os pomares da Lorena são plantados em solos com 45 % de elementos finos com menos de 20 mícrons (argila e limos finos).

5.2. *Especificidade do produto*

As «Mirabelles de Lorraine» derivam de duas variedades locais: a «Mirabelle de Nancy» e a «Mirabelle de Metz».

A especificidade das «Mirabelles de Lorraine» está associada ao modo de condução: o desenvolvimento ideal dos frutos é conseguido com a cultura de pomares de densidade limitada a 400 árvores/ha, a colheita efectua-se quando atingem a maturação ideal e decorre durante um curto período (cerca de seis semanas, do início de Agosto até meados de Setembro). Pretende-se obter um produto amarelo e açucarado, distinto da mirabela verde e acidulada de outras regiões.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A relação com a origem geográfica assenta na reputação do produto: a reputação baseia-se no estatuto que as «Mirabelles de Lorraine» adquiriram na gastronomia local e que se repercute na literatura, nomeadamente graças a referências históricas que datam do século XVI.

Além disso, as festas tradicionais que se mantêm vivas continuam a testemunhar este reconhecimento por parte do consumidor. Acresce ainda que a Lorena assegura 70 a 80 % da produção francesa de mirabela fresca.

Modos tradicionais de transformação: o doce, a pastelaria e os frutos confitados constituem uma parte importante da produção das «Mirabelles de Lorraine». As inúmeras receitas da Lorena que incluem mirabela atestam esta utilização tradicional complementar do consumo em fresco.

Referência à publicação do caderno de especificações

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