ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 353/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 23ης Απριλίου 2010

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Mirabelles de Lorraine (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1] και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη φράση,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Mirabelles de Lorraine», η οποία καταχωρίσθηκε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/1996 της Επιτροπής [2].

(2) Αντικείμενο της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών για να προστεθούν τα κατεψυγμένα κορόμηλα. Επήλθαν και ορισμένες άλλες τροποποιήσεις, ιδίως όσον αφορά την απόδειξη προέλευσης και την επισήμανση.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να ανατρέξει στη γραπτή διαδικασία των άρθρων 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Mirabelles de Lorraine» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 23 Απριλίου 2010.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

[1] ΕΕ L 93 της 31.03.2006, σ. 12.
[2] ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Mirabelles de Lorraine»:

Περιγραφή

(1) Προστίθεται η παράγραφος: «Τα κορόμηλα mirabelles de Lorraine επιτρέπεται να συσκευάζονται και να παρουσιάζονται νωπά ή κατεψυγμένα. Τα νωπά κορόμηλα προορίζονται για άμεση κατανάλωση ή μεταποίηση. Τα κατεψυγμένα κορόμηλα προορίζονται για μεταποίηση ή για πώληση στον καταναλωτή και επιτρέπεται να παρουσιάζονται με διαφορετικούς τρόπους:

α) ολόκληρα εμπύρηνα

β) ολόκληρα απύρηνα

γ) σε δύο τεμάχια, απύρηνα»

(2) Παρέχεται ακριβέστερη περιγραφή του προϊόντος σε σχέση με τους διαφορετικούς προορισμούς και τις επιτρεπόμενες παρουσιάσεις των φρούτων.

(3) Προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος: «Τα χαρακτηριστικά των προϊόντων πρέπει, για κάθε κατηγορία, να αντιστοιχούν στην ισχύουσα νομοθεσία.»

(4) Προστίθεται πίνακας με τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος:

	Mirabelles de Lorraine
Χαρακτηριστικά	Καρποί με διάμετρο ≥ 22 mm, Καρποί κατηγορίας I για άμεση κατανάλωση Νομοθεσία για τα φρούτα προς μεταποίηση Χρώμα ≥ 4 (χρωματική κλίμακα AREFE στο παράρτημα 5) Μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα ≥ 16 ° Brix για τα φρούτα προς άμεση κατανάλωση και ≥ 15 ° Brix για τα φρούτα προς μεταποίηση (μέθοδος broyats)

Απόδειξη προέλευσης

(1) Η φράση «Για κάθε αποστολή, οι επιχειρήσεις μέλη εγγράφουν σε μητρώο την εκμετάλλευση προέλευσης, την ποσότητα που αποστέλλεται, τον τύπο συσκευασίας και τον προορισμό» αντικαθίσταται από τη φράση «Για κάθε αποστολή, οι επιχειρήσεις μέλη εξασφαλίζουν ιχνηλασιμότητα προηγούμενου και επόμενου σταδίου που επιτρέπει να διαπιστώνεται επακριβώς η προέλευση, η ποσότητα που αποστέλλεται, ο τύπος συσκευασίας και ο προορισμός.»

(2) Διαγράφονται τα ακόλουθα στοιχεία:

(α) «οι δηλώσεις εκτύπωσης και χρησιμοποίησης συσκευασιών τύπου aerex, διαφημιστικών, ετικετών ή αυτοκόλλητων σημάτων με ένδειξη του εμπορικού σήματος

(β) αντίγραφο των βιβλίων αποθήκης των μελών σχετικά με τις ετικέτες, τα διαφημιστικά και τα αυτοκόλλητα σήματα ταυτοποίησης»

(3) Προστίθενται οι ακόλουθες παράγραφοι:

(α) «Μετά τη συσκευασία, κάθε μεμονωμένη συσκευασία φρούτων για άμεση κατανάλωση ή κάθε παλέτα φρούτων προς μεταποίηση ταυτοποιείται με κωδικό που επιτρέπει την εξεύρεση πληροφοριών προηγούμενων σταδίων (ο κωδικός αυτός μπορεί να αντιστοιχεί στον αριθμό του δελτίου κατασκευής ή του δελτίου παλέτας).

(β) Κατά την αποστολή, τα δελτία κατασκευής συμπληρώνονται με την ημερομηνία της αποστολής και το όνομα του πελάτη.»

Μέθοδος παραγωγής

(1) Διευκρινίσεις για τους τύπους εδαφών με την προσθήκη κατά «45 % από λεπτόκοκκα στοιχεία που δεν υπερβαίνουν τα 20 μικρά (άργιλος και λεπτός πηλός)».

(2) Διαγράφεται τμήμα της παραγράφου 4.4.2: «είναι πιθανόν το κλίμα να επηρεάζει την ποιότητα του προϊόντος· η σχέση μεταξύ του εδάφους, του κλίματος και της ποιότητας μελετάται επί του παρόντος από τον ερευνητικό οργανισμό AREFE: 20 οπωρώνες εξετάζονται επί 6 έτη και τα οριστικά αποτελέσματα του πειράματος αυτού θα δημοσιευτούν σε τρία έτη».

(3) Διαγράφονται οι παραπομπές στις διατάξεις των περιφερειακών προδιαγραφών για την αναφύτευση των οπωρώνων.

(4) Διαγράφεται η αναφορά στην ανάλυση των φθινοπωρινών φύλλων.

(5) Διαγράφεται η αναφορά στην ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 150 δένδρων ανά εκτάριο.

(6) Τροποποιούνται τα κριτήρια ανάλυσης του βαθμού ωρίμασης.

(7) Αντικατάσταση της κλίμακας Hunter A από την κλίμακα AREFE.

(8) Η αναλογία σακχάρων / οξύτητας μεγαλύτερη ή ίση προς 4 αντικαθίσταται από τη μέτρηση της περιεκτικότητας σε σάκχαρα με ελάχιστο όριο τους 15° Brix.

(9) Προστίθενται επεξηγήσεις του αθροίσματος των θερμοκρασιών: «Ελάχιστο άθροισμα θερμοκρασιών στο στάδιο F2 1 750°C, (παράρτημα 6: Πρωτόκολλο ωρίμασης): Από το στάδιο στο οποίο το 50 % των ανθέων έχουν ανοίξει, αθροίζεται η μέση θερμοκρασία κάθε ημέρας. Έχει αποδειχτεί ότι η ποικιλία Mirabelle 1510 ωριμάζει περίπου στο στάδιο 1 850°C. Τα πρώιμα στελέχη ωριμάζουν περίπου στο στάδιο 1 750°C.»

(10) Προστίθεται παράγραφος για την ταχεία κατάψυξη: «Η τεχνολογία ταχείας κατάψυξης συνίσταται σε έντονη ανταλλαγή θερμότητας που επιτρέπει την ταχύτατη μείωση της θερμοκρασίας σε –18° C κατ' ανώτατο όριο, πράγμα που διαφοροποιεί την τεχνική αυτή από την απλή κατάψυξη. Όσο ταχύτερη είναι η ανταλλαγή αυτή, τόσο καλύτερα είναι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Η ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος mirabelles de Lorraine διαφυλάσσονται με τη συγκεκριμένη μέθοδο διατήρησης. Η ταχεία κατάψυξη έχει ορισμένα πλεονεκτήματα όπως:

(α) Οργανοληπτικά πλεονεκτήματα (όψη, υφή, γεύση). Από όλες τις μεθόδους διατήρησης, μόνο το ψύχος επιτρέπει την αποκατάσταση όλων των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων στην αρχική τους κατάσταση νωπότητας.

(β) Διατροφικά πλεονεκτήματα: Οι εργασίες ταχείας κατάψυξης δεν επηρεάζουν καθόλου τη διατροφική αξία του προϊόντος. Το ψύχος σταθεροποιεί το προϊόν σε μία συγκεκριμένη κατάσταση.

(γ) Μικροβιολογικά πλεονεκτήματα: Σε θερμοκρασία κάτω των –18C, δεν αναπτύσσονται πλέον μικροοργανισμοί. Η παντελής απουσία νερού (που μετατρέπεται πολύ γρήγορα και πλήρως σε πάγο) αποτελεί επίσης εμπόδιο στον πολλαπλασιασμό τους.»

(11) Η φράση «η περιοχή αυτή αντιστοιχεί στα στάδια παραγωγής, αποθήκευσης πριν από τη συσκευασία και συσκευασίας των φρούτων» αντικαθίσταται από τη φράση «Για τα νωπά φρούτα, όλες οι εργασίες (παραγωγή, διαλογή, ταξινόμηση κατά μέγεθος, συσκευασία) πραγματοποιούνται στη γεωγραφική περιοχή. Όσον αφορά τα κατεψυγμένα φρούτα, τα ακόλουθα στάδια πραγματοποιούνται στη γεωγραφική περιοχή: παραγωγή, διαλογή, ταξινόμηση κατά μέγεθος, αφαίρεση του πυρήνα, ταχεία κατάψυξη.»

Επισήμανση:

Επισήμανση: Εναρμόνιση με τις εξελίξεις στη νομοθεσία

Λοιπά

Ονομασία και σύνθεση της ομάδας:

Η AIAL έγινε AMDL

Διαγράφεται το όνομα του προέδρου

Διαγράφονται τα ονόματα των επιχειρήσεων

Προσθήκες για το αντικείμενο και τη λειτουργία της ένωσης

Προστίθενται λεπτομέρειες με βάση το καταστατικό της ένωσης όσον αφορά τη λειτουργία και τον ρόλο της για την προώθηση της ποιότητας

Επικαιροποίηση της κλάσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1898/2006

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης

«**MIRABELLES DE LORRAINE**»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

ΠΓΕ (Χ) **ΠΟΠ ( )**

1. **Ονομασία**

«Mirabelles de Lorraine»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία της παραγράφου 1*

Καρπός στρογγυλός, χρώματος κίτρινου ή χρυσοκίτρινου κατά την ωρίμαση, με πυρήνα συμφυή, μικρού μεγέθους (διαμέτρου >22 mm), με μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα 16° Brix για τα φρούτα προς άμεση κατανάλωση και 15° Brix για τα φρούτα προς μεταποίηση, χρώματος 4 της χρωματικής κλίμακας AREFE, που προέρχεται από κλώνους των ποικιλιών Mirabelles de Nancy και Mirabelles de Metz, που εγγράφηκαν το 1961 με τους αριθ. 91 291 και 91 290 στον επίσημο κατάλογο ειδών (Οικογένεια ροδωδών, είδος Prunus Insistitia).

Τα κορόμηλα Mirabelles de Lorraine παρουσιάζονται νωπά ή κατεψυγμένα (ολόκληρα εμπύρηνα, ολόκληρα απύρηνα ή απύρηνα σε δύο τεμάχια).

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

—

3.5. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Για τα νωπά φρούτα, όλες οι εργασίες παραγωγής, διαλογής, ταξινόμησης κατά μέγεθος και συσκευασίας πραγματοποιούνται στη γεωγραφική περιοχή.

Για τα κατεψυγμένα φρούτα, μόνο τα στάδια παραγωγής, διαλογής, ταξινόμησης κατά μέγεθος, αφαίρεσης του πυρήνα και ταχείας κατάψυξης πραγματοποιούνται στη γεωγραφική περιοχή.

Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Λόγω της ευπάθειας του φρούτου και του κινδύνου σύνθλιψης του προϊόντος κατά τη μεταφορά, τα νωπά φρούτα συσκευάζονται στη γεωγραφική περιοχή.

Ως συσκευασία νοείται η μεμονωμένη συσκευασία, η τοποθέτηση σε παλέτες και η ταχεία κατάψυξη.

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση*

«Mirabelles de Lorraine»

Όνομα και διεύθυνση του οργανισμού πιστοποίησης

Ένδειξη ΠΓΕ και/ή κοινοτικό λογότυπο

4. **Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή του προϊόντος Mirabelles de Lorraine καλύπτει όλες τις κοινότητες των διοικητικών διαμερισμάτων Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle και Vosges.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Mirabelles de Lorraine» μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τα φρούτα που προέρχονται από οπωρώνες της περιοχής αυτής.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιφέρεια Lorraine είναι ιδανική για την καλλιέργεια κορόμηλων. Η περιοχή αυτή χαρακτηρίζεται από τα αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη (μαγνήσιο-κάλιο). Οι κορομηλιές των οπωρώνων της Lorraine φυτεύονται σε εδάφη που αποτελούνται κατά 45 % από λεπτόκοκκα στοιχεία που δεν υπερβαίνουν τα 20 μικρά (άργιλος και λεπτός πηλός).

5.2. *Ιδιαιτερότητα του προϊόντος*

Τα κορόμηλα Mirabelles de Lorraine προέρχονται από δύο τοπικές ποικιλίες: Mirabelles de Nancy και Mirabelles de Metz.

Η ιδιαιτερότητα των κορόμηλων Mirabelles de Lorraine συνδέεται με τη μέθοδο δενδροκομίας: προκειμένου να αναπτυχθούν οι καρποί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, η πυκνότητα φύτευσης των οπωρώνων δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 400 δένδρα/εκτάριο, η συγκομιδή πραγματοποιείται όταν τα φρούτα έχουν τη βέλτιστη ωριμότητα και για σύντομη χρονική περίοδο (περίπου έξι εβδομάδες από τις αρχές Αυγούστου έως τα μέσα Σεπτεμβρίου). Στόχος είναι η παραγωγή κίτρινου και γλυκού φρούτου σε αντίθεση με τα πράσινα και ξινά κορόμηλα άλλων περιοχών.

5.3. *Δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή μιας συγκεκριμένης ιδιότητας, της φήμης ή άλλων χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή στηρίζεται στη φήμη του προϊόντος. Η φήμη αυτή βασίζεται στη θέση που έχει κατακτήσει το προϊόν Mirabelle de Lorraine στην τοπική γαστρονομία και διαπιστώνεται επίσης από τη λογοτεχνία, ιδίως μέσω ιστορικών αναφορών από τον 16ο αιώνα.

Επιπλέον, οι παραδοσιακές γιορτές που οργανώνονται ακόμη και σήμερα αποτελούν απόδειξη της αναγνώρισης του προϊόντος από τους καταναλωτές. Η περιφέρεια Lorraine εξασφαλίζει 70 % έως 80 % της γαλλικής παραγωγής νωπών κορόμηλων.

Οι παραδοσιακοί τρόποι μεταποίησης: η παραγωγή μαρμελάδας, προϊόντων ζαχαροπλαστικής, φρούτων σε κονσέρβα αντιπροσωπεύουν σημαντικό μέρος της δραστηριότητας του τομέα. Οι πολυάριθμες τοπικές συνταγές με κορόμηλα αποδεικνύουν την παραδοσιακή χρησιμοποίησή τους, εκτός της κατανάλωσης σε νωπή κατάσταση.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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