NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 353/2010

ze dne 23. dubna 2010,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení [„Mirabelles de Lorraine“ (CHZO)]

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 Komise přezkoumala žádost Francie o schválení změny bodů specifikace chráněného zeměpisného označení „Mirabelles de Lorraine“, zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/1996 [2].

(2) Účelem žádosti je změnit specifikaci zařazením hluboko zmrazených mirabelek. Byla přijata řada jiných změn, zejména ve věci důkazu původu a označení.

(3) Komise prozkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu popsaného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Mirabelles de Lorraine“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 23. dubna 2010.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Mirabelles de Lorraine“ se schvalují tyto změny:

Popis

1) Doplnění odstavce: „‚Mirabelles de Lorraine‘ mohou být balené a nabízené čerstvé nebo hluboko zmrazené. Čerstvé mirabelky jsou určeny ke konzumaci nebo k průmyslovému zpracování. Zmrazené mirabelky jsou určeny pro průmyslové zpracování nebo prodej spotřebiteli a mohou se vyskytovat v různé podobě:

   a) celé s peckou

   b) celé bez pecek

   c) půlené bez pecek“

2) V popisu jednotlivých použití a možné obchodní úpravy plodu je uveden přesný popis produktu.

3) Byl doplněn následující odstavec: „Pro každou třídu musí vlastnosti produktu odpovídat platným právním předpisům.“

4) Byla přidána tabulka udávající fyzikálně-chemické vlastnosti produktu:

	„Mirabelles de Lorraine“
Vlastnosti	Ovoce o průměru ≥ 22 mm, Ovoce třídy I určené pro konzumaci Předpisy týkající se ovoce určeného pro průmyslové zpracování Barva ≥ 4 (stupnice barev AREFE (Association Régionale d'Expérimentation Fruitière – Regionální asociace pro testování ovoce) v příloze č. 5) Průměrný obsah cukru ≥ 16° Brix v ovoci určeném ke konzumaci a ≥ 15° Brix v ovoci určeném k průmyslovému zpracování (metoda drcení)

Důkaz původu

1) Věta „Členské podniky vedou pro každou zásilku evidenci o původu produkce, množství zásilky, druhu balení a místu určení“ se nahrazuje „Členské podniky zavádějí pro každou zásilku vysledovatelnost směrem k dodavateli a směrem ke spotřebiteli umožňující určit původ, množství zásilky, druh balení a místo určení“

2) Byly vypuštěny tyto body:

   a) „prohlášení týkající se potisku a používání aerexů, pásek, etiket nebo štítků s logem

   b) kopie skladové evidence členských podniků týkající se etiket, pásek a identifikačních štítků“

3) Doplňují se tyto odstavce:

   a) „Po úpravě jsou každé jednotlivé balení s plody určenými ke konzumaci nebo každá paleta s plody určenými k průmyslovému zpracování identifikovány pomocí kódu umožňujícího dohledání informací výše uvedeného typu (tento kód může odpovídat číslu na výrobním štítku nebo na štítku palety).

   b) Při odesílání jsou výrobní štítky doplněny datem odeslání zásilky a jménem klienta.“

Metoda produkce

1) Podrobné údaje o druzích půdy se doplňují o „45 % jemných částic s velikostí menší než 20 mikronů (jílovitá a prachovito-hlinitá půda)“.

2) Vypuštění části odstavce 4.4.2: „Je pravděpodobné, že podnebí ovlivňuje jakost produktu; v současnosti tento vztah mezi půdou, podnebím a jakostí zkoumá asociace AREFE: již 6 let se zkoumá 20 sadů a definitivní výsledky těchto pokusů budou zveřejněny do tří let.“

3) Zrušení odkazů na ustanovení regionální specifikace pro renovaci sadů.

4) Zrušení analýzy vzorků listů na podzim.

5) Zrušení minimální hustoty výsadby 150 stromů na hektar.

6) Úprava kritérií pro analýzu stupně zralosti.

7) Přechod od stupnice A Hunter ke stupnici asociace AREFE.

8) Poměr cukru a kyselin roven nejméně 4 je nahrazen mírou obsahu cukru minimálně 15° Brix.

9) Doplňují se vysvětlení součtu teplot: „Součet teplot ve stadiu F2 je minimálně 1 750 °C (příloha 6: protokol o zralosti): Od stadia 50 % otevřených květů se shromažďuje průměrná teplota každého dne. Bylo dokázáno, že odrůda mirabelky 1510 dozrává kolem stadia 1 850 °C. U raných keřů kolem stadia 1 750 °C."

10) Doplňuje se odstavec o hlubokém zmrazování: „Technologie hlubokého zmrazování spočívá ve vytvoření intenzivní tepelné výměny umožňující velmi rychlé snížení teploty na maximálně –18 °C, čímž se tento postup liší od zmrazování. Čím je tato výměna rychlejší, tím budou organoleptické vlastnosti produktu lepší. Tímto způsobem konzervování je uchována jakost a organoleptické vlastnosti produktu „Mirabelles de Lorraine". Hluboké zmrazování má jednoznačné výhody, jako jsou:

    a) Organoleptické výhody (vzhled, konzistence, chuť). Ze všech procesů konzervace umožňuje pouze mráz obnovení všech organoleptických vlastností produktů zachycených v jejich původním čerstvém stavu.

    b) Nutriční výhody. Procesy hlubokého zmrazování nemají samy o sobě žádný vliv na nutriční hodnotu. Hluboký mráz stabilizuje potravinu v daném stavu.

    c) Mikrobiologické výhody. Při teplotě pod –18 °C se mikroorganismy již nešíří. Naprostá nepřítomnost vody (velmi rychle a zcela přeměněné na led) jim rovněž zabraňuje v množení."

11) Věta „Tato oblast odpovídá fázím produkce, skladování před balením a balení ovoce" se nahrazuje „V případě čerstvého ovoce se veškeré procesy (produkce, třídění, kalibrování, balení) provádějí v dané zeměpisné oblasti. U hluboko zmrazeného ovoce se v dané zeměpisné oblasti provádějí tyto postupy: produkce, třídění, kalibrování, vypeckovávání, hluboké zmrazení."

Označování

Označování: dosažení souladu s vývojem právní úpravy

Ostatní

Název a složení skupiny:

Ze sdružení AIAL (Association des industries agro-alimentaires de Lorraine – Sdružení zemědělsko-potravinářského průmyslu v Lotrinsku) vzniklo AMDL (Association mirabelle de Lorraine – Sdružení pro mirabelky v Lotrinsku)

Vypuštění jména předsedy

Odstranění názvů podniků

Doplnění předmětu a činnosti sdružení

Byla provedena upřesnění na základě stanov sdružení o činnosti a jeho úloze ve skupině jakosti

Aktualizace třídy vzhledem k nařízení (ES) č. 1898/2006

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 týkající se chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu

„**MIRABELLES DE LORRAINE**“

Č. ES: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

CHZO (X) **CHOP ( )**

1. **Název**

„Mirabelles de Lorraine“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6: Ovoce, zelenina

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Kulatý plod, zralý má žlutou nebo zlatou barvu, s odlučitelnou peckou, malé velikosti (průměr >22 mm), s průměrným obsahem cukru 16° Brix v ovoci určeném ke konzumaci a 15° Brix v ovoci určeném k průmyslovému zpracování, barva 4 podle stupnice barev asociace AREFE, pochází z klonu odrůd populace Mirabelles de Nancy a Mirabelles de Metz zaregistrovaných v roce 1961 pod č. 91 291 a 91 290 v oficiálním katalogu odrůd (čeleď růžovitých, odrůda Prunus insistitia).

Produkty „Mirabelles de Lorraine“ jsou nabízeny čerstvé nebo hluboko zmrazené (celé s peckami, celé bez pecek nebo půlené bez pecek).

3.3. *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

3.5. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

U čerstvého ovoce se všechny procesy produkce, třídění, kalibrování a balení provádějí v dané zeměpisné oblasti.

U hluboko zmrazeného ovoce se v dané zeměpisné oblasti provádějí pouze fáze produkce, třídění, kalibrování, vypeckovávání a hluboké zmrazování.

Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Vzhledem ke křehkosti ovoce a rizikům poškození produktu tlakem při přepravě se balení čerstvého ovoce provádí v dané zeměpisné oblasti.

Balením se rozumí jednotlivé balení, uložení na paletu a hluboké zmrazování.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování*

„Mirabelles de Lorraine“

Název a adresa certifikačního orgánu

Nápis CHZO a/nebo logo Společenství

4. **Vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast mirabelky „Mirabelles de Lorraine“ zahrnuje všechny obce departementu Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle a Vogézy.

Chráněné zeměpisné označení „Mirabelles de Lorraine“ mohou získat pouze plody pocházející ze sadu, který se nachází v této oblasti.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Region Lotrinsko je ideální pro pěstování mirabelek. Vyznačuje se jílovito-vápenitými půdami (hořčík-draslík). Lotrinské sady s mirabelkami jsou vysazeny na půdách obsahujících 45 % jemných částic o velikosti menší než 20 mikronů (jílovitá a prachovito-hlinitá půda).

5.2. *Specifičnost produktu*

Produkt „Mirabelles de Lorraine“ pochází ze dvou místních odrůd: odrůdy Mirabelles de Nancy a Mirabelles de Metz.

Specifičnost mirabelek „Mirabelles de Lorraine“ je spojena se způsobem ošetřování: pro optimální vývoj plodů nesmí hustota sadů přesáhnout 400 stromů na hektar, plody se sklízí optimálně zralé a po krátké období (přibližně 6 týdnů od začátku srpna do poloviny září). Vyhledávaným produktem je žlutý a sladký plod na rozdíl od zelených a nakyslých mirabelek, které se vyskytují v jiných regionech.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Souvislost se zeměpisným původem spočívá ve věhlasu produktu. Tento věhlas je založen na pozici „Mirabelle de Lorraine“ v místní gastronomii a jeho výskytu v literatuře, zejména díky historickým odkazům pocházejícím z 16. století.

Ostatně i tradiční slavnosti přetrvávající do dnešní doby svědčí o tom, že spotřebitelé produkt uznávají. Lotrinsko tak zajišťuje 70 až 80 % francouzské produkce čerstvých plodů mirabelek.

Tradiční metody zpracování: marmeláda, zákusky a sterilované plody tvoří významnou část produkce odvětví Mirabelle de Lorraine. Vedle konzumace čerstvých plodů svědčí o tomto tradičním použití mnoho lotrinských receptů obsahujících mirabelky.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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