KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 353/2010

2010 m. balandžio 23 d.

kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai [*Mirabelles de Lorraine* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1], ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

(1) Remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Prancūzijos pateiktą saugomos geografinės nuorodos „Mirabelles de Lorraine“, kuri buvo įregistruota pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1107/96 [2], specifikacijos pakeitimo paraišką.

(2) Paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją įtraukiant greitai sušaldytas mirabeles. Taip pat padaryta kitų pakeitimų, visų pirma susijusių su kilmės vietos įrodymu ir ženklinimu.

(3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnį pakeitimas nėra esminis; Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 5, 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos geografinės nuorodos „Mirabelles de Lorraine“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Pagrindinių specifikacijos duomenų bendrasis dokumentas pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. balandžio 23 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
[2] OL L 148, 1996 6 21, p. 1.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos geografinės nuorodos „Mirabelles de Lorraine“ specifikacijos pakeitimai:

Apibūdinimas

(1) Įterpiama dalis: „Lotaringijos mirabelės gali būti pakuojamos ir pateikiamos šviežios arba greitai sušaldytos. Šviežios mirabelės skirtos valgyti arba pramoniniam perdirbimui. Greitai sušaldytos mirabelės skirtos pramoniniam perdirbimui arba prekybai ir gali būti pateiktos įvairiai:

(a) sveikos, su kaulu,

(b) sveikos, be kaulo,

(c) puselės, be kaulo.“

(2) Patikslintas produkto aprašymas – aprašytos įvairios vaisių paskirtys ir galimi pateikimo būdai.

(3) Įterpiama ši dalis: „Kiekvienos kategorijos produktų savybės turi atitikti galiojančius teisės aktus.“

(4) Įterpta lentelė, kurioje pateiktos fizinės cheminės produkto savybės:

	Mirabelles de Lorraine
Savybės	Vaisiaus skersmuo ≥ 22 mm, I kategorijos vaisius, skirtas valgyti Taisyklės, taikomos vaisiams, skirtiems pramoniniam perdirbimui Spalva ≥ 4 (pagal AREFE spalvų skalę, žr. 5 priedą) Vidutinis cukraus kiekis – ≥ 16 Brikso laipsnių vaisių, skirtų valgyti, atveju, ir ≥ 15 Brikso laipsnių vaisių, skirtų pramoniniam perdirbimui, atveju (smulkinimo būdas)

Kilmės įrodymas

(1) Sakinys „Kiekvienos siuntos atveju įmonės registre pažymi kilmės ūkį, siunčiamą kiekį, pakuotės tipą ir paskirties vietą“ pakeičiamas sakiniu „Kiekvienos siuntos atveju įmonės užtikrina atsekamumą didėjančia ir mažėjančia tvarka, pagal kurį galima nustatyti kilmės ūkį, siunčiamą kiekį, pakuotės tipą ir paskirties vietą“

(2) Išbraukiami šie punktai:

(a) „*aerex* dėžių, juostų, etikečių ar lipdukų su ženklo pavadinimu spausdinimo ir naudojimo deklaracijos

(b) narių apskaitos dokumentų, susijusių su identifikavimo etiketėmis, juostomis ir lipdukais, kopija“

(3) Įterpiamos tokios dalys:

(a) „Supakavus, kiekviena vienetinė pakuotė (vaisių, skirtų valgyti, atveju) arba kiekviena paletė (vaisių, skirtų pramoniniam perdirbimui, atveju) pažymima kodu, pagal kurį galima atsekti ankstesnių operacijų duomenis (toks kodas gali sutapti su gamybos ar paletės lapo numeriu).

(b) Siunčiant gamybos lape įrašoma siuntimo data ir kliento pavadinimas.“

Gamybos būdas

(1) Patikslinimas, susijęs su dirvožemio tipais: „45 % mažyčių dalelių, mažesnių nei 20 mikronų (molis ir dumblas)“.

(2) Išbrauktas 4.4.2 dalies sakinys: „panašu, kad klimatas daro įtaką produkto kokybei“; šią dirvožemio-klimato-kokybės sąsają šiuo metu tyrinėja AREFE: „jau 6 metus tiriama 20 medelynų, o galutiniai eksperimento rezultatai bus paskelbti po 3 metų“.

(3) Panaikintos su sodų atnaujinimu susijusios nuorodos į regioninės specifikacijos nuostatas.

(4) Panaikintas lapų tyrimas rudenį.

(5) Panaikintas ne mažiau kaip 150 medžių/ha tankumo reikalavimas.

(6) Pakeisti sunokimo laispnio tyrimo kriterijai.

(7) Pereita nuo *Hunter A* skalės prie AREFE skalės.

(8) Didesnis už 4 ar lygus 4 cukraus ir rūgštingumo santykis pakeistas ne mažesniu kaip 15 Brikso laipsnių matavimu.

(9) Įterptas paaiškinimas apie temperatūros sumą: „F2 etapo temperatūros suma yra ne mažesnė už 1 750°C (6 priedas: brandumo protokolas): skaičiuojant nuo 50 % prasiskleidusių žiedų, vidutinė temperatūra skaičiuojama kasdien. Buvo įrodyta, kad *Mirabelle 1510* veislės mirabelės subręsta, kai temperatūros suma pasiekia 1 850°C. Ankstyvosios atmainos subręsta prie 1 750°C."

(10) Įterpta dalis apie sušaldymą: „Greito sušaldymo technologijos esmė – sudaryti intensyvią šiluminę apykaitą, dėl kurios temperatūra labai greitai sumažinama iki ne daugiau kaip –18°C; tuo ši technika skiriasi nuo užšaldymo. Kuo tokia apykaita yra greitesnė, tuo geresnės bus organoleptinės produkto savybės. Naudojant šį konservavimo būdą, išsaugoma Lotaringijos mirabelių kokybė ir organoleptinės savybės. Greito užšaldymo privalumai:

(a) organoleptiniai privalumai (išvaizda, konsistencija, skonis). Iš visų konservavimo būdų šaltis yra vienintelis būdas, kai galima atstatyti visas organoleptines produkto savybes, kokios jos buvo konservavimo metu.

(b) Maistiniai privalumai. Greitas sušaldymas pats savaime neturi jokios įtakos maistinėms savybėms. Stiprus šaltis stabilizuoja produktą tos būklės, kurioje jis yra užšaldymo metu.

(c) Mikrobiologiniai privalumai. Temperatūrai esant žemesnei nei –18°C mikroorganizmai nebesidaugina. Tai, kad visiškai nėra vandens (jis labai greitai visas paverčiamas ledu) taip pat yra kliūtis jiems daugintis."

(11) Sakinys „šioje vietovėje vaisiai auginami, sandėliuojami prieš juos supakuojant ir pakuojami" pakeistas sakiniu „Visos operacijos (auginimas, atranka, atranka pagal dydį, pakavimas) šviežių vaisių atveju vyksta geografinėje vietovėje. Greitai sušaldytų vaisių atveju, geografinėje vietovėje vyksta šios operacijos: auginimas, atranka, atranka pagal dydį, kaulų išėmimas, greitas sušaldymas."

Ženklinimas etiketėmis

Etiketėmis ženklinama atsižvelgiant į teisės aktų reikalavimus

Kita

Grupės pavadinimas ir sudėtis:

AIAL tapo AMDL

Išbraukiama pirmininko pavardė

Neberašomi įmonių pavadinimai

Įterptos pastabos apie asociacijos tikslus ir veiklą

Patikslinti asociacijos veiklos nuostatų pagrindai ir jos, kaip kokybės grupės, vaidmuo.

Atsižvelgiant į Reglamentą (EB) Nr. 1898/2006, atnaujinta klasė.

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos

„**MIRABELLES DE LORRAINE**“

EB Nr. FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

SGN (X) **SKVN ( )**

1. **Pavadinimas**

„Mirabelles de Lorraine“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Apvalus, geltonos ar aukso spalvos (kai sunoksta), nedidelis (skersmuo >22 mm) vaisius su atsiskiriančiu kauliuku; vidutinis cukraus kiekis – 16 Brikso laipsnių vaisių, skirtų valgyti, atveju, ir 15 Brikso laipsnių vaisių, skirtų pramoniniam perdirbimui, atveju; spalva – 4 pagal AREFE spalvų skalę. Išvestas iš *Mirabelles de Nancy* ir *Mirabelles de Metz* veislių, 1961 m. oficialiame rūšių kataloge pažymėtų numeriais 91 291 ir 91 290, klonų (erškėtinių šeima, *Prunus Insistitia* rūšis).

Lotaringijos mirabelės parduodamos šviežios ar greitai sušaldytos (sveikos su kaulu, sveikos be kaulo arba puselėmis be kaulo).

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visos operacijos (auginimas, atranka, atranka pagal dydį, pakavimas) šviežių vaisių atveju vyksta geografinėje vietovėje.

Greitai sušaldytų vaisių atveju, geografinėje vietovėje vyksta tik šios operacijos: auginimas, atranka, atranka pagal dydį, kaulų išėmimas, greitas sušaldymas.

Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Dėl vaisiaus trapumo ir pavojaus produktą sutraiškyti vežant, švieži vaisiai pakuojami geografinėje vietovėje.

Pakavimas reiškia vienetinę pakuotę, paletę ir greitą sušaldymą.

3.6. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

„Mirabelles de Lorraine“

Sertifikavimo įstaigos pavadinimas ir adresas

SGN ir (arba) Bendrijos logotipas

4. **Geografinė vietovė**

Lotaringijos mirabelės geografinė vietovė apima visas *Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle* ir *Vosges* departamentų komunas.

SGN „Mirabelles de Lorraine“ gali būti žymimos tik šioje vietovėje esančiuose soduose išaugintos mirabelės.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Lotaringijos regionas puikiai tinka mirabelėms auginti. Regionui būdingi molingi ir kalkiniai dirvožemiai (magnis, kalis). Lotaringijos mirabelių sodai sodinami dirvoje, kurioje yra 45 % mažyčių dalelių, mažesnių nei 20 mikronų (smulkus molis ir dumblas).

5.2. *Produkto ypatumai*

Mirabelles de Lorraine yra išvestos iš dviejų vietinių veislių: *Mirabelles de Nancy* ir *Mirabelles de Metz*.

Mirabelles de Lorraine ypatumas susijęs su tokia jų savybe: kad vaisiai augimas būtų optimalus, sodų tankis neturi būti didesnis už 400 medžių hektare; derlius nuimamas, kai vaisiai optimaliai sunokę, tai daroma per trumpą laikotarpį (nuo rugpjūčio pradžios iki rugsėjo vidurio, maždaug 6 savaitės). Tikslas – gauti geltoną ir saldų vaisių, tuo tarpu kituose regionuose mirabelės yra žalios ir rūgštokos.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar ypatybių (SKVN atveju) arba produkto ypatingos kokybės, gero vardo ar kitų ypatybių (SGN atveju) ryšys*

Ryšys su geografine vietove grindžiamas geru produkto vardu. Šis gero vardo pagrindas – *Mirabelle de Lorraine* užimama vieta vietinėje gastronomijoje, jis atsispindi literatūroje, ypač XVI a. istoriniuose šaltiniuose.

Tradicinės, šiandien vis dar švenčiamos, šventės patvirtina, kad vartotojai vertina šį produktą. Lotaringijoje auginama 70–80 % visų Prancūzijos mirabelių.

Tradiciniai perdirbimo būdai: Daug *Mirabelle de Lorraine* panaudojama uogienėms, konservuotoms uogoms gaminti, konditerijoje. Yra daug vietinių receptų, kur viena iš sudedamųjų dalių yra mirabelės; tai patvirtina tradicinį uogų panaudojimą ne tik šviežiam vartojimui.

Nuoroda įpaskelbtą specifikaciją

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