

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 890/2013**z dnia 16 września 2013 r.****zawierające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Amarene Brusche di Modena (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Amarene Brusche di Modena”, zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1028/2009⁽²⁾.
- (2) Przedmiotem wniosku jest zmiana specyfikacji produktu poprzez uściślenie zawartości cukru w owocach w momencie zbioru i na etapie przetwarzania oraz ilości cukru (sacharozy), którą można dodać przed zagęszczaniem, jak również przez dopuszczenie stosowania innych rodzajów pojemników (pod względem wielkości i materiałów) niż te, które określono przy rejestracji.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Amarene Brusche di Modena” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 września 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 283 z 30.10.2009, s. 39.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Amarene Brusche di Modena” zatwierdza się następujące zmiany:

Metoda produkcji

W odniesieniu do owoców przeznaczonych do produkcji konfitury „Amarene Brusche di Modena” ChOG należy przewidzieć, że w latach, w których łączna suma opadów w czerwcu przekroczy 80 mm, ich zawartość cukru w momencie zbioru będzie niższa o 2° Brix.

Na etapie przetwarzania dopuszcza się obniżenie zawartości cukru o 2° Brix w porównaniu z poziomem w momencie zbioru, pod warunkiem że owoce są schładzane zimną wodą (*hydrocooling*).

Aby uniknąć błędnych interpretacji, precyzuje się, że ilość cukru (sacharozy), która może zostać dodana przed operacją zagęszczania, nie może przekraczać odpowiednika 35 % produktu.

Etykietowanie

Do pakowania konfitury „Amarene Brusche di Modena” w specyfikacji produktu przewiduje się możliwość stosowania również innych rodzajów pojemników (pod względem wielkości i materiałów) niż te, które przewidziano poprzednio, pod warunkiem że będą przeznaczone do kontaktu ze środkami spożywczymi. Pozwoli to producentom na dostosowanie opakowań do stale zmieniających się wymogów rynku.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA”

Nr WE: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Amarene Brusche di Modena”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

W momencie wprowadzenia do obrotu konfitura „Amarene Brusche di Modena” ChOG ma konsystencję miękką oraz charakterystyczny intensywny czerwono-brunatny kolor z ciemnymi refleksami; współczynnik refrakcji przy 20 °C wynosi 60–68° Brix; poziom charakterystycznej cierpkości (kwasowość), określany przez pomiar współczynnika pH, wynosi 2,5–3,5. Produkt końcowy zawiera 70 % owoców.

Charakterystyczny smak konfitury „Amarene Brusche di Modena” ChOG odznacza się właściwą równowagą między smakiem słodkim a cierpkim z posmakiem kwasowości. W momencie wprowadzania do obrotu zawartość cukrów w konfiturze „Amarene Brusche di Modena” wynosi nie mniej niż 60 %.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowiec używany do produkcji konfitury „Amarene Brusche di Modena” ChOG to owoce wiśni, pochodzące z plantacji składających się z następujących odmian: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola o krótkiej szypulce, Amarena di Vignola o długiej szypulce, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency i Pandy.

Zbiór odbywa się, gdy owoce są dojrzałe, tj. co najmniej 90 % ich powierzchni ma jednolite zabarwienie. Owoce muszą też posiadać następujące właściwości:

- barwa skórki: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
- barwa miąższu: żółta lub pomarańczowa,
- barwa soku: od bezbarwnej do żółtawej,
- zawartość cukrów: > 16° Brix,
- zawartość kwasów: od średniej do wysokiej > 18 g/l kwasu jabłkowego,
- wydajność soku: > 75 %.

W latach, w których łączna suma opadów w czerwcu przekroczy 80 mm, zgodnie z pomiarami prowadzonymi w stacjach meteorologicznych znajdujących się najbliżej sadów, dopuszcza się obniżenie o 2° Brix minimalnej zawartości cukru w owocach w momencie zbioru.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Czynności związane z uprawą wiśni i produkcją konfitury „Amarene Brusche di Modena” muszą odbywać się na obszarze produkcji, określonym w pkt 4, ponieważ na wyznaczonym obszarze geograficznym panują warunki sprzyjające rozwojowi wiśni, jak wykazano w pkt 5.1.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie konfitury „Amarene Brusche di Modena” musi odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4, aby zagwarantować pochodzenie i kontrolę produktu oraz by zapobiec utracie specyficznych cech określonych w pkt 3.2 powyżej i uniknąć późniejszej pasteryzacji mogącej wpłynąć na zmianę specyficznego smaku konfitury „Amarene Brusche di Modena” ChOG, która zawdzięcza go przyjemnej równowadze między smakiem kwaśnym a słodkim.

Konfitura „Amarene Brusche di Modena” ChOG pakowana jest do pojemników szklanych lub metalowych o pojemności 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml lub 5 000 ml lub do pojemników o innych wymiarach i wykonanych z innych materiałów, przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi. Pojemniki o pojemności 2 650 ml i 5 000 ml są przeznaczone wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Logo nazwy „Amarene Brusche di Modena” ChOG składa się z rysunku w kształcie litery „A”, w której poprzeczny łącznik zastąpiono rysunkiem owocu wiśni z ogonkiem i liściem. Rysunek wpisany jest w kwadrat o boku 74 mm. Poniżej, w trzech liniach, widnieje napis: „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.” Wymiary logo można dostosowywać, zachowując proporcje, w zależności od zastosowania.



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.

Oznaczenie „Amarene Brusche di Modena” musi być wyrażone w języku włoskim.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar upraw owoców i obszar produkcji konfitury „Amarene Brusche di Modena” ChOG obejmuje obszar administracyjny gmin Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Montese, Nonantola, Novi di Modena, Pavullo nel Frignano, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca w prowincji Modena oraz sąsiadujący z nim obszar położony w prowincji Bologna, ograniczony do następujących gmin: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno, Vergato.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji konfitury „Amarene Brusche di Modena” ChOG charakteryzuje się obecnością gleb bardzo głębokich, na ogół żyznych, o dobrej, lekko porowatej i przepuszczalnej strukturze, przy czym podłoże uformowane jest zasadniczo z gleb typu mulistego o luźnej strukturze i niewielkiej zawartości glin, a więc wyśmienicie nadające się do uprawiania takich roślin, jak wiśnia pospolita, które wymagają terenów przepuszczalnych, dobrze drenowanych i chłodnych. Ten specyficzny skład gleby i jej struktura decydują o dobrej porowatości, dużej zdolności drenującej i wynikającej stąd dużej zawartości powietrza w ziemi. Na przedmiotowym obszarze występuje gęsta siatka hydrograficzna zarówno naturalna, jak i sztuczna. Klimat zmienia się od wilgotnego na obszarach depresyjnych niziny w rejonie Modeny po suchy; są to warunki szczególnie sprzyjające rozwojowi wiśni pospolitej.

5.2. Specyfika produktu

Chronione oznaczenie geograficzne „Amarene Brusche di Modena” wyróżnia się spośród innych produktów należących do tej samej kategorii przede wszystkim szczególnymi cechami organoleptycznymi i chemiczno-fizycznymi surowca, pochodzącego z odmian wiśni pospolitej uprawianych na obszarze produkcji, w szczególności charakterystycznym smakiem konfitury, który wyróżnia się właściwą równowagą między smakiem słodkim a cierpkim

z posmakiem kwaskowości. Inną ważną cechą wyróżniającą przedmiotowy produkt jest naturalny proces produkcji, oparty na zagęszczaniu owoców przez odparowywanie pod wpływem ciepła bez zastosowania barwiących środków zagęszczających ani konserwantów, a także duża zawartość owoców w stosunku do ilości dodawanego cukru oraz brak dodatkowych czynności przetwórczych przed pakowaniem.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Wniosek o uznanie konfitury „Amarene Brusche di Modena” za ChOG uzasadniony jest renomą i sławą produktu. O renomie konfitury „Amarene Brusche di Modena” świadczą liczne pozycje bibliograficzne, które potwierdzają szczególne umiejętności przez wieki wiernie przekazywane z pokolenia na pokolenie wśród miejscowych mieszkańców i wynikające z konieczności szybkiego przetworzenia owocu, którego możliwość przechowywania jest ograniczona. Przyczyniło się to do powstania produktu renomowanego i cenionego głównie ze względu na naturalny proces produkcji.

Dowodem na renomę, jaką cieszy się przedmiotowy produkt, może być istnienie okręgu produkcyjnego na obszarze określonym w pkt 4, gdzie już na początku ubiegłego wieku poza licznymi gospodarstwami rolnymi, specjalizującymi się w uprawie wiśni, istniały też ośrodki zbioru i przechowywania owoców w niskiej temperaturze, a także liczne małe laboratoria oraz małe i średnie przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją konfitur. Gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją konfitury objętej ChOG zatrudniają łącznie ponad 350 pracowników i osiągają znaczne obroty. Pierwszy eksperyment prowadzenia intensywnych upraw drzew wiśni przeprowadził w 1882 r. adwokat Luigi Mancini w swoim majątku ziemskim o nazwie „La Colombarina” niedaleko miejscowości Vignola. Natomiast już z 1820 r. pochodzi zapis autorstwa wielkiego botanika, Giorgio Gallesio, podkreślający zwyczaj „sadzenia wokół większych chat drzew wiśni, której owoców używano do robienia syropów, przetworów, konfitur, legumin i ciast”, co można uznać za świadectwo istnienia utrwalonej tradycji przygotowywania produktu w gospodarstwach domowych rolniczej prowincji Modeny.

Liczne dawne przepisy świadczą o stosowaniu tego produktu do wytwarzania typowych dla tego regionu ciast od wieków, zarówno w gospodarstwach domowych, jak i w zakładach cukierniczych. Zarówno najstarsze, jak i najnowsze przepisy zalecają stosowanie konfitur do przygotowywania domowych wypieków. Świadczą o tym dwa XIX-wieczne rękopisy z Modeny opisujące sposoby przygotowywania konfitur; pierwszy z nich został opublikowany w 1970 r., składa się z czterech zeszytów prowadzonych przez cztery pokolenia zarządców mieszczańskiego pochodzenia; drugi, sporządzony przez Ferdinando Cavazzoni, ochmistrza w domu rodziny Molza, został opublikowany w 2001 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

Organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu ChOG „Amarene Brusche di Modena” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 246 z dnia 20 października 2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa ds. polityki rolnej, spożywczej i leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.