

## РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 890/2013 НА КОМИСИЯТА

от 16 септември 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Amarene Brusche di Modena (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни <sup>(1)</sup>, и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Италия за одобрение на изменение на елементите в спецификацията на защитеното наименование за произход „Amarene Brusche di Modena“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1028/2009 на Комисията <sup>(2)</sup>.
- (2) Изменението на спецификацията има за цел да се въведат уточнения по отношение на съдържанието на захар в плодовете по време на беритбата и при процеса на обработка, и на количеството захар (захароза), което може да бъде прибавено преди етапа на концентриране, както и да

се разреши употребата на съдове с други размери и произведени от други материали спрямо предвидените при регистрацията на наименованието.

- (3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибегва до процедурата, определена в членове 50—52 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

## Член 1

Производствената спецификация на защитеното географско указание „Amarene Brusche di Modena“ се изменя съгласно приложение I към настоящия регламент.

## Член 2

Консолидираният единен документ, който съдържа основните данни от спецификацията, е поместен в приложение II към настоящия регламент.

## Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 16 септември 2013 година.

За Комисията,  
от името на председателя,  
Dacian CIOLOȘ  
Член на Комисията

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 283, 30.10.2009 г., стр. 39.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрява се следното изменение в производствената спецификация на защитеното географско указание „Amarene Brusche di Modena“:

**Метод на производство**

За годините с общо количество на валежите през месец юни, надвишаващо 80 mm, е уместно да се предвиди понижаване с 2 градуса по Брикс на съдържанието на захар по време на беритбата на плодовете, предназначени за производството на „Amarene Brusche di Modena“ ЗГУ.

Ако за охлаждането на плодовете се използва студена вода, се допуска по време на преработването съдържанието на захар да се понижи с 2 градуса по Брикс спрямо момента на беритбата.

С цел да се избегне погрешно тълкуване се уточнява, че количеството захар (захароза), което може да бъде прибавено преди етапа на концентриране, не трябва да надвишава 35 % от продукта.

**Етикетиране**

По отношение на опаковането на конфитюра „Amarene Brusche di Modena“ в спецификацията на продукта се допуска употребата на съдове с други размери и произведени от други материали спрямо предвидените досега, при условие че последните са предназначени за контакт с храна. Така производителите имат възможност да променят опаковките в съответствие с постоянно изменящите се потребности на пазара.

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(1)</sup>

## „AMARENE BRUSCHE DI MODENA“

ЕО №: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

## ЗГУ (X) ЗНП ( )

## 1. Наименование

„Amarene Brusche di Modena“

## 2. Държава членка или трета държава

Италия

## 3. Описание на земеделския продукт или храна

## 3.1. Вид продукт

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

## 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

При пускането му на пазара конфитюрът със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“ се характеризира с мека консистенция и наситен червено-кафяв цвят с тъмни оттенъци; коефициентът на рефракция при 20 ° е между 60 и 68 градуса по Брикс; обичайната киселинност, определена с измерване на рН, е между 2,5 и 3,5. Крайният продукт съдържа 70 % пресни плодове.

Конфитюрът със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“ се отличава с характерен сладко-кисел вкус и стипчиви нотки. Предлаганият на пазара конфитюр „Amarene Brusche di Modena“ съдържа най-малко 60 % захар.

## 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

За суровина при производството на конфитюра със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“ се използват вишни от сортовете Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola с къса дръжка, Amarena di Vignola с дълга дръжка, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency и Pandy.

Вишните се събират след узряване, т.е. когато поне 90 % от плодовете са с хомогенно оцветяване и със следните характеристики:

— цвят на ципата: от светлочервен до тъмночервен;

— цвят на месестата част: жълт или оранжев;

— цвят на сока: от безцветен до жълтеникав;

— съдържание на захар: > 16 градуса по Брикс;

— съдържание на киселини: средно до умерено високо — > 18 g/l ябълчена киселина;

— добив на сок: > 75 %.

Допуска се минималното съдържание на захар в плодовете по време на беритбата да е понижено с 2 градуса по Брикс, когато общото количество на валежите през месец юни е по-високо от 80 mm по данни на най-близките до овощните насаждения метеорологични станции.

## 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

## 3.5. Специфични етапи в производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Дейностите по отглеждането на вишните и производството на конфитюра „Amarene Brusche di Modena“ трябва да бъдат извършвани в определения в точка 4 район на производство, тъй като в него съществуват изключително благоприятни условия за отглеждане на вишни, описани в точка 5.1.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Опаковането на конфитюра със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“ трябва да се осъществява на територията на определения в точка 4 район на производство с цел да се гарантира произходът на продукта и контролът на неговото качество, както и да се запазят специфичните му характеристики, определени в точка 3.2. Друга цел на това изискване е да се предотврати последващата пастеризация, която би засегнала характерния вкус на конфитюра със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“, дължащ се на оптималното съотношение между кисели и сладки нотки.

Конфитюрът със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“ се опакова в стъклени или ламаринени съдове с вместимост 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml и 5 000 ml или в съдове с други размери и произведени от други материали, при условие че последните са предназначени за контакт с храна. Съдовете с вместимост от 2 650 ml и 5 000 ml са само за професионална употреба.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание

Логото на конфитюра със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“ представлява изображение на буквата А, чиято напречна чертица е заменена с вишна с дръжка и листо. Изображението е вместено в квадрат със страна 74 mm. Под изображението на три отделни реда присъства надписът „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.“ Размерът на логото може да бъде пригоден спрямо различните размери на опаковките.



AMARENE BRUSCHE  
DI MODENA  
I.G.P.

Надписът „Amarene Brusche di Modena“ трябва да е на италиански език.

## 4. Кратко определение на географския район

Районът на отглеждане на вишните и на производство на конфитюра със ЗГУ „Amarene Brusche di Modena“ обхваща административната територия на общините 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, Modène, 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 и Zocca в провинция Modena. На територията на съседната провинция Bologna районът обхваща общините Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno и Vergato.

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Районът на производство на конфитюра „Amarene Brusche di Modena“ ЗГУ се характеризира с дълбоки, като цяло плодородни и добре структурирани почви, сравнително порести и пропускливи. Преобладават наносно-глинестите почви с ниско съдържание на глина. Поради тези си характеристики районът е благоприятен за отглеждане на дървета от вида на вишните, които имат нужда от пропускливи, добре отцеждащи се и свежи почви. Особените структура и строеж на почвите предопределят голямата им порьозност, способността им за отцеждане, а оттам и високата им степен на аериране. Районът се пресича от гъста мрежа естествени и изкуствени водни канали. Като цяло климатът е полувлажен, а в районите, разположени по-ниско в низините около Модена, той е полусух, което създава особено благоприятни условия за развитието на вишните.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Продуктът със защитено географско указание „Amarene Brusche di Modena“ се отличава от останалите продукти от същата категория по специфичните органолептични и физико-химични характеристики на използваната суровина — сортове вишни, отглеждани в района на производство, и по-специално по характерния вкус на конфитюра, който

се дължи на оптималното съотношение между сладки и кисели нотки със стипчив привкус. Друга важна характеристика, която отличава продукта, е естественият процес на приготвяне, при който концентрирането на плодвата маса се постига посредством сваряване без използване на състители, оцветители или консерванти. Наред с това продуктът се отличава с високо плодово съдържание спрямо добавената захар и липса на допълнителни етапи на обработка преди опаковането.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Заявлението за регистрация на конфитюра „Amarene Brusche di Modena“ като ЗГУ се основава на репутацията и популярността на продукта. Репутацията на „Amarene Brusche di Modena“ е документирана в богатата библиография, свидетелстваща за специфичните умения, които местните производители са си предавали в продължение на столетия и които са свързани с необходимостта от бърза преработка на малотрайните плодове. Тези умения са в основата на славата на продукта, ценен главно заради естествения му начин на производство.

Репутацията на „Amarene Brusche di Modena“ се дължи също на района на производство, посочен в точка 4, където още в началото на миналия век е имало многобройни вишневи градини и центрове за приемане и хладилно съхранение на вишните, както и занаятчийски работилници и известен брой малки и средни предприятия за производство на конфитюр. Земеделските стопанства, в които се произвежда конфитюрът със ЗГУ, разполагат с общо над 350 работници, което допринася за значителната добавена стойност на продукта. Първите опити за интензивно отглеждане на вишневи дървета са направени през 1882 г. от адвоката Luigi Mancini в имението му „La Colombarina“ близо до Vignola. Но още през 1820 г. известният ботаник Giorgio Gallesio описва как „къщите в провинцията са обградени с черешови дървета, от които плодове се приготвят сиропи, зимнина, конфитюри, сладкиши и торти“ — обстоятелство, което потвърждава дългата семейна традиция на приготвяне на продукта в селските райони на Модена.

Съществуват многобройни традиционни рецепти — както стари, така и по-нови, които свидетелстват, че конфитюрът се използва открай време за приготвянето на специалитети в местните семейства и в дребни сладкарски предприятия в района, и в които се препоръчва използването му за домашни сладкиши. Доказателства могат да бъдат намерени в два ръкописа, съставени в Модена през XIX в., в които се обяснява начинът на приготвяне на конфитюра. Първият се състои от четири тетрадки, съхранени от четири поколения буржоазни фамилии и публикувани през 1970 г., а вторият, чийто автор е Ferdinando Cavazzoni — иконом на фамилията Molza, е публикуван през 2001 г.

**Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Настоящата администрация е започнала националната процедура, предоставяща право на възражение, като е публикувала предложението за изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Amarene Brusche di Modena“ в Държавен вестник на Република Италия № 246 от 20 октомври 2012 г.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта може да бъде намерен на следния интернет адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

директно през заглавната страница на уебсайта на италианското министерство на земеделието, храните и горите (<http://www.politicheagricole.it>), като се избере опцията „Qualità e sicurezza“ (Качество и безопасност) (в горния десен ъгъл) и след това „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Спецификации, подлежащи на проверка от ЕС).