

**PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 890/2013****ze dne 16. září 2013,****kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Amarene Brusche di Modena (CHZO))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného zeměpisného označení „Amarene Brusche di Modena“ zapsaného do rejstříku podle nařízení Komise (ES) č. 1028/2009 <sup>(2)</sup>.
- (2) Cílem žádosti je změnit specifikaci upřesněním obsahu cukru v ovoci v době sklizně a ve fázi zpracování, jakož i množství cukru (sacharózy), který může být přidán před zahuštěním, a povolit balení do nádob jiných tvarů a vyrobených z jiných materiálů, než které jsou specifikovány v žádosti o zápis do rejstříku.

- (3) Komise danou změnu posoudila a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1*

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Amarene Brusche di Modena“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

*Článek 2*

Konsolidovaný 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 16. září 2013.

Za Komisi,  
jménem předsedy,  
Dacian CIOLOȘ  
člen Komise

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 283, 30.10.2009, s. 39.

## PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Amarene Brusche di Modena“ se schvaluje tato změna:

**Způsob produkce**

V letech, kdy je hodnota kumulovaných srážek za měsíc červen vyšší než 80 mm, je povoleno snížení hodnoty obsahu cukru ve sklizených plodech určených k výrobě produktu s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ o 2 °Bx.

V případě, že jsou plody chlazený vodou (hydrocooling), je během fáze zpracování povolena snížená hodnota obsahu cukrů o 2 °Bx ve srovnání s obsahem cukrů nacházejícím se v plodech v době sklizně.

Za účelem zabránění zavádějícím interpretacím se upřesňuje, že množství přidaného cukru (sacharózy) před fází zahuštění nesmí překročit 35 % produktu.

**Označování**

Podle specifikace produktu je možné džem „Amarene Brusche di Modena“ plnit do nádob jiných tvarů a vyrobených z jiných materiálů, než bylo původně specifikováno, za podmínky, že jsou takové nádoby vhodné pro styk s potravinami. Výrobci tak mají možnost přizpůsobit balení konečného produktu stále se měnícím požadavkům trhu.

---

## PŘÍLOHA II

## KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin<sup>(1)</sup>

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA“

č. ES: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Název**

„Amarene Brusche di Modena“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina, obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

Při uvedení na trh má džem s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ tyto vlastnosti: měkkou konzistenci, typickou plnou červenohnědou barvu s tmavým odstínem, index lomu při 20 °C mezi 60° a 68° Bx a charakteristickou úroveň kyselosti mezi 2,5 a 3,5 stanovenou pomocí hodnoty pH. Konečný produkt obsahuje 70 % čerstvého ovoce.

Chuť džemu s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ je příznačná vyvážeností sladké a navinulé chuti, která zanechává pocit kyselosti. Při uvedení na trh má džem „Amarene Brusche di Modena“ minimální obsah cukru 60 %.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Surovinou, z níž se vyrábí džem s CHZO „Amarene Brusche di Modena“, jsou plody višně pocházející ze sadů, kde se pěstují odrůdy *Amarena di Castelvetro*, *Amarena di Vignola* (s krátkou stopkou), *Amarena di Vignola* (s dlouhou stopkou), *Amarena di Montagna*, *Amarena di Salvaterra*, *Marasca di Vigo*, *Meteor*, *Mountmorency* a *Pandy*.

Plody musí být v době sklizně zralé, to znamená, že nejméně 90 % plodů musí mít stejnou barvu a tyto vlastnosti:

- barva slupky: světle až tmavě červená,
- barva dužiny: žlutá nebo oranžová,
- barva šťávy: bezbarvá až nažloutlá,
- obsah cukru: > 16° Brix,
- obsah kyselin: střední až mírně vyšší > 18 g/l kyseliny jablečné,
- výtěžnost šťávy: > 75 %.

V letech, kdy se v meteorologických stanicích nacházejících se v těsné blízkosti ovocných sadů v červnu naměří hodnota kumulovaných srážek vyšší než 80 mm, je povoleno snížení hodnoty minimálního obsahu cukru ve sklizených plodech o 2°Brix.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Činnosti spojené s pěstováním višně a s produkcí džemu „Amarene Brusche di Modena“ musejí probíhat v rámci oblasti produkce vymezené v bodě 4, neboť v uvedené zeměpisné oblasti jsou obzvláště příhodné podmínky pro pěstování višně, jak je uvedeno v bodě 5.1.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Balení džemu „Amarene Brusche di Modena“ se musí provádět v oblasti produkce vymezené v bodě 4, aby byl zaručen původ a kontrola produktu, aby nedošlo ke ztrátě jeho zvláštních vlastností popsanych v bodě 3.2 a aby se zabránilo jeho další pasterizaci, v jejímž důsledku by mohlo dojít ke změně charakteristické chuti džemu s CHZO „Amarene Brusche di Modena“, dané rovnováhou nakyslé a sladké složky.

Džem s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ se plní do nádob ze skla nebo z pocínovaného plechu o objemu 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml a 5 000 ml, nebo do nádob jiných tvarů a vyrobených z jiných materiálů, které jsou určeny pro styk s potravinami. Nádoby o objemu 2 650 ml a 5 000 ml jsou určeny pro potravinářská a stravovací zařízení.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Logo džemu „Amarene Brusche di Modena“ CHZO se skládá z písmene A, jehož prostřední linka je nahrazena višní se stopkou a listem. Symbol je uvnitř čtverce o délce strany 74 mm. Pod symbolem je na třech řádcích uveden nápis „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.“. V závislosti na velikosti balení je možno velikost loga proporcionálně měnit.



Označení „Amarene Brusche di Modena“ musí být uvedeno v italském jazyce.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast pěstování ovoce a produkce džemu s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ se rozkládá na katastrálním území obcí Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo 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 a Zocca v provincii Modena a na přilehlé části území provincie Bologna, a to pouze na území obcí Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno a Vergato.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce džemu s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ se vyznačuje velmi hlubokými a většinou úrodnými půdami, které jsou dobře strukturované, porézní a propustné. Půdy jsou složeny z naplavenin a bahna a obsahují stopy jílu. Jsou tedy velice vhodné pro pěstování takových stromů, jako je višň, která vyžaduje propustné, dobře odvodněné a chladnější půdy. Tato zvláštní struktura a zrnitost půdy má vliv na její dobrou poréznost, odvodňovací schopnost, a proto i její zvýšené provzdušnění. Dotčená oblast je protkána hustou sítí přírodních a umělých vodních cest. Typ podnebí je spíše méně vlhký a v níže položených oblastech modenské úžiny až polosuchý; to vytváří obzvláště vhodné podmínky pro pěstování višni.

### 5.2 Specifičnost produktu

Chráněné zeměpisné označení „Amarene Brusche di Modena“ se od ostatních produktů náležejících do stejné kategorie odlišuje zvláštními organoleptickými a chemicko-fyzikálními vlastnostmi suroviny, která pochází z odrůd višni pěstovaných v oblasti produkce. Zejména se jedná o charakteristickou chuť džemu, v němž je vyvážená

sladká a navinulá chuť, která zanechává pocit kyselosti. Další důležitou vlastností tohoto produktu, která jej činí jedinečným, je přirozenost procesu produkce založeného na zahuštění ovoce pomocí tepelného odpařování bez přidání zahušťovadel, barviv nebo konzervačních látek, jakož i vysoký obsah ovoce v poměru k přidanému cukru a skutečnost, že plnění džemu do nádob nepředchází žádné další zpracování.

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

Žádost o uznání džemu „Amarene Brusche di Modena“ jako CHZO je odůvodněna pověstí a věhlasem produktu. Pověst džemu „Amarene Brusche di Modena“ je doložena bohatou bibliografií potvrzující zvláštní „know-how“, které si místní obyvatelé věrně předávali z generace na generaci a které souvisí s potřebou rychlého zpracování ovoce s omezenou trvanlivostí. Díky tomuto postupu vznikl produkt proslulý a oceňovaný zejména pro přirozený postup produkce.

Při předkládání důkazů o věhlasu, kterému se tento produkt těší, se nesmí zapomínat na to, že existuje oblast produkce vymezená v bodě 4, kde se již od počátku minulého století nacházelo mnoho zemědělských podniků zabývajících se pěstováním višně, jakož i středisek specializovaných na sběr a skladování tohoto ovoce v chladu. Dále zde byly i různé drobné provozovny a malé a střední podniky produkující džem. Zemědělské podniky zabývající se produkcí džemu mají k dispozici více než 350 zaměstnanců, což produktu dodává nezanedbatelnou hodnotu. První pokus o intenzivní pěstování višňových stromů uskutečnil v roce 1882 advokát Luigi Mancini na svém hospodářství „La Colombarina“ blízko obce Vignola. Již v roce 1820 však věhlasný botanik Giorgio Galesio zaznamenává rozšířený zvyk „sázet okolo venkovských stavení višně, z jejichž plodů se pak vyrábějí šťávy, konzervy, džemy, nákypy a dorty“. Tento zvyk se považuje za důkaz existence ustálené tradice rodinné přípravy produktů v zemědělské provincii Modena.

Mnoho prastarých receptů svědčí o tom, že se v průběhu času produkt používal při přípravě typických sladkostí vyráběných v této oblasti, a to jak přímo v domácnostech, tak i v malých podnicích. Ať se jedná o recepty nejstarší či nejnovější, doporučuje se v nich používat džem především při přípravě domácích koláčů. Svědčí o tom dva rukopisy z oblasti Modena z 19. století, v nichž se vysvětluje, jak připravit džem. První, sestávající ze čtyř sešitů sepsaných čtyřmi generacemi měšťanských majordomů, byl zveřejněn v roce 1970. Autorem druhého rukopisu vydaného v roce 2001 je Ferdinando Cavazzoni, což byl vrchní cukrář urozené rodiny Molza.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh změnu specifikace chráněného zeměpisného označení „Amarene Brusche di Modena“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 246 ze dne 20. října 2012.

Konsolidované znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakost a bezpečnost – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace, jež jsou předmětem zkoumání EU).