

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 890/2013 DER KOMMISSION**vom 16. September 2013****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Amarene Brusche di Modena (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Amarene Brusche di Modena“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1028/2009 der Kommission⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Zweck des Antrags ist die Änderung der Produktspezifikation hinsichtlich des vorgeschriebenen Zuckergehalts der Früchte zum Zeitpunkt der Ernte und in der Verarbeitungsphase, der Zuckermenge (Saccharose), die vor dem Eindicken zugegeben werden darf, sowie der Genehmigung von Gefäßen anderer Größen und Materialien als den bei der Eintragung vorgesehenen.
- (3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50 bis 52 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Amarene Brusche di Modena“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält das Einzige Dokument (konsolidierte Fassung) mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 16. September 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 283 vom 30.10.2009, S. 39.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Amarene Brusche di Modena“ werden genehmigt:

Herstellungsverfahren

In Jahren mit einem kumulierten Niederschlag im Monat Juni von mehr als 80 mm darf der Zuckergehalt der Früchte, die zur Herstellung des Produkts „Amarene Brusche di Modena“ g.g.A. bestimmt sind, zum Zeitpunkt der Ernte um 2° Brix niedriger liegen.

In der Verarbeitungsphase ist eine Verringerung des Zuckergehalts um 2° Brix gegenüber dem bei der Ernte festgestellten Wert zulässig, wenn die Früchte mit Eiswasser gekühlt werden (Hydrocooling).

Zur Vermeidung von Missverständnissen wird präzisiert, dass die Zugabe von Zucker (Saccharose) auf 35 % des Gewichts des Erzeugnisses (vor dem Eindicken) begrenzt sein muss.

Etikettierung

Gemäß der Produktspezifikation kann die Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ auch in nach Größe und Material andere als die bisher vorgesehenen Gefäße abgefüllt werden, sofern diese für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Dies eröffnet den Herstellungsbetrieben die Möglichkeit, die Verpackung an die sich ständig wandelnden Anforderungen des Marktes anzupassen.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT (KONSOLIDIERTE FASSUNG)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA“

EG-Nr.: IT-PGI-0105-01065-30.11.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Bezeichnung

„Amarene Brusche di Modena“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens besitzt die Sauerkirschkonfitüre mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Amarene Brusche di Modena“ eine weiche Konsistenz und eine charakteristische, intensive rot-braune Farbe mit dunklen Reflexen; der bei 20 °C ermittelte Refraktometerwert liegt zwischen 60° Brix und 68° Brix, der durch Messung des pH-Werts ermittelte charakteristische Säuregrad zwischen 2,5 und 3,5. Der Fruchtgehalt des Endprodukts beträgt 70 %.

Der charakteristische Geschmack der Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ g.g.A. hält die Balance zwischen süß und herb und wird beim Verzehr als mild-säuerlich empfunden. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens hat das Produkt „Amarene Brusche di Modena“ einen Zuckergehalt von mindestens 60 %.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Als Rohstoff für die Erzeugung der Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ g.g.A. dienen Sauerkirschen aus Plantagen, in denen die folgenden Sorten angebaut werden: Amarena di Castelvetro, kurzstielige Amarena di Vignola, langstielige Amarena di Vignola, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency und Pandy.

Zum Zeitpunkt der Ernte müssen die Kirschen reif sein, d. h. zu mindestens 90 % von einheitlicher Farbe, und sie müssen die folgenden Merkmale aufweisen:

- Farbe der Außenhaut: leuchtend rot bis dunkelrot;
- Farbe des Fruchtfleischs: gelb oder orange;
- Farbe des Fruchtsafts: von farblos bis gelblich;
- Zuckergehalt: > 16° Brix;
- Säuregehalt: mittel bis mäßig hoch > 18 g/l Apfelsäure;
- Saftertrag: > 75 %.

In Jahren mit einem kumulierten Niederschlag im Monat Juni von mehr als 80 mm (gemessen an den Wetterstationen in unmittelbarer Nähe zu den Kirschgärten) darf der Mindestzuckergehalt der Früchte zum Zeitpunkt der Ernte um 2° Brix niedriger liegen.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der Anbau der Kirschen und die Herstellung der Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ müssen in dem in Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet stattfinden, da dieses, wie in Punkt 5.1 dargelegt, für Kirschbäume besonders günstige Wachstumsbedingungen bietet.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.)

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die Verpackung der Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ muss in dem in Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet erfolgen, damit Herkunft und Kontrolle des Erzeugnisses gewährleistet sind und sichergestellt wird, dass die in Punkt 3.2 genannten besonderen Merkmale nicht verloren gehen und keine Pasteurisierung stattfindet, die den typischen, ausgewogen süß-sauren Geschmack der Konfitüre verändern könnte.

Die Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ g.g.A. wird in Gefäße aus Glas oder Weißblech mit einem Fassungsvermögen von 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml und 370 ml sowie 2 650 ml und 5 000 ml oder in Gefäße anderer Größe oder aus anderen, für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Materialien abgefüllt. Die Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von 2 650 ml und 5 000 ml sind dem gewerblichen Gebrauch vorbehalten.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Logo der Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ g.g.A. besteht aus einem großen A, dessen Querstrich von einer Amarena-Kirsche mit Stiel und Blatt verdeckt wird. Die Abbildung ist in ein Quadrat von 74x74 mm eingepasst. Darunter befindet sich der Schriftzug AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. Die Größe des Logos kann je nach Verwendungszweck unterschiedlich sein.



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.

Die Angabe „Amarene Brusche di Modena“ ist in italienischer Sprache aufzudrucken.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für den Anbau der Kirschen und die Herstellung der Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ g.g.A. umfasst die in der Provinz Modena gelegenen Gemeinden 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 und Zocca sowie die folgenden Gemeinden der angrenzenden Provinz Bologna: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno und Vergato.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ g.g.A. ist durch sehr tiefe, fruchtbare und gut strukturierte Böden gekennzeichnet, die ausreichend porös und wasserdurchlässig sind. Die vorwiegend schluffigen Lehmböden mit geringem Tonanteil sind sehr geeignet für den Anbau der Sauerkirsche, eines Baums, der wasserdurchlässige, gut drainierte frische Böden benötigt. Aufgrund ihrer besonderen Struktur und Textur verfügen die Böden über eine hohe Porosität und ein gutes Entwässerungsvermögen und dadurch auch über eine hohe Luftkapazität. Das Erzeugungsgebiet ist von einem dichten Netz aus natürlichen und künstlichen Wasserläufen durchzogen. Das Klima ist subhumid und in der Tiefebene von Modena schon eher subarid, also ausgesprochen günstig für den Anbau von Sauerkirschen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die geschützte geografische Angabe „Amarene Brusche di Modena“ unterscheidet sich von anderen Erzeugnissen derselben Warenkategorie vor allem durch die besonderen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften der im Erzeugungsgebiet angebauten Sauerkirschen, die als Rohstoff dienen; von besonderer Bedeutung ist dabei der charakteristische, ausgewogen zwischen süß und herb liegende Geschmack der Konfitüre, der beim

Verzehr als mild-säuerlich empfunden wird. Weitere Unterscheidungsmerkmale des Erzeugnisses sind der natürliche Herstellungsprozess, der auf dem Eindicken der Früchte durch thermisches Verdampfen beruht und ohne Zusatz von Verdickungsmitteln, Farbstoffen oder Konservierungsmitteln erfolgt, sowie der hohe Fruchtanteil im Verhältnis zum zugesetzten Zucker und der Verzicht auf jede weitere Verarbeitung des Erzeugnisses vor dem Verpacken.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Amarene Brusche di Modena“ ist durch das Ansehen und die Bekanntheit der Konfitüre gerechtfertigt. Das Ansehen des Produkts „Amarene Brusche di Modena“ wird in den umfangreichen bibliografischen Quellen bestätigt, die das besondere, von Generation zu Generation weitergegebene fachliche Können und Wissen der örtlichen Bevölkerung belegen. Grund für die Entwicklung dieses fachlichen Könnens war die Notwendigkeit einer raschen Verarbeitung der nur begrenzt haltbaren Früchte. Sie führte zur Herausbildung eines Erzeugnisses mit hohem Bekanntheitsgrad, das vor allem wegen des natürlichen Herstellungsprozesses hohe Wertschätzung genießt.

Als Beleg für das Ansehen dieser Konfitüre ist auch die Tatsache anzuführen, dass es in dem unter Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts nicht nur zahlreiche auf den Kirschenanbau spezialisierte landwirtschaftliche Betriebe gab, sondern auch Sammelzentren mit Kühlräumen, kleine handwerkliche Verarbeitungsbetriebe und verschiedene kleine und mittlere Unternehmen, in denen die Konfitüre hergestellt wurde. Die auf den Kirschenanbau spezialisierten landwirtschaftlichen Betriebe haben ein Stammpersonal von insgesamt mehr als 350 Mitarbeitern und tragen in nicht unerheblichem Umfang zum Produktionswert bei. Den ersten Versuch mit dem Intensivanbau von Kirschen unternahm im Jahr 1882 der Rechtsanwalt Luigi Mancini auf seinem Gut „La Colombarina“ in der Nähe von Vignola. Doch bereits 1820 soll der bekannte Botaniker Giorgio Gallesio notiert haben, dass in der Gegend um Modena „die Häuser auf dem Land üblicherweise mit Kirschbäumen umgeben sind, deren Früchte zu Sirup, Eingemachtem, Konfitüren, Kuchen und Pudding verarbeitet werden“, was von einer langen Tradition der Herstellung der Konfitüre in den Haushalten der ländlich geprägten Provinz Modena zeugt.

Zahlreiche Rezepte dokumentieren, dass das Produkt seit langer Zeit in den Haushalten und in kleinen handwerklichen Betrieben zur Zubereitung regionaler süßer Backspezialitäten verwendet wird. In vielen dieser Rezepte taucht die Konfitüre „Amarene Brusche di Modena“ als Zutat auf, insbesondere für die „Crostata“ genannten typischen Mürbeteigkuchen nach hausgemachter Art. In zwei Modeneser Handschriften aus dem neunzehnten Jahrhundert wird das Verfahren zur Herstellung der Konfitüre beschrieben: Die erste Handschrift besteht aus vier Kladden, die von den Haushaltsvorständen bürgerlicher Familien über vier Generationen geführt und 1970 veröffentlicht wurden, das zweite Manuskript, 2001 veröffentlicht, stammt von Ferdinando Cavazzoni, dem Küchenverwalter der Casa Molza; in beiden Handschriften finden sich Rezepte für die Herstellung der Konfitüre.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die Verwaltungsbehörde hat durch die Veröffentlichung des Antrags auf Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Amarene Brusche di Modena“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 246 vom 20. Oktober 2012 das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet abgerufen werden unter: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), dort zunächst oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).