

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 890/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Σεπτεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Amarene Brusche di Modena (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Amarene Brusche di Modena», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1028/2009 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών με διευκρίνιση της περιεκτικότητας των καρπών σε σάκχαρα κατά τη συγκομιδή και τη φάση μεταποίησης καθώς και της ποσότητας ζάχαρης (σακχαρόζης) που μπορεί να προστεθεί πριν από την εργασία συμπύκνωσης. Επίσης δίνεται η δυνα-

τότητα να χρησιμοποιούνται δοχεία σχημάτων και υλικών διαφορετικών από αυτά που είχαν προβλεφθεί κατά την καταχώριση.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Amarene Brusche di Modena» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 16 Σεπτεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 283 της 30.10.2009, σ. 39.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Amarene Brusche di Modena»:

Μέθοδος παραγωγής

Είναι σκόπιμο, για τους καρπούς που προορίζονται για την παραγωγή της ΠΓΕ «Amarene Brusche di Modena», να μειωθεί κατά 2 βαθμούς Brix η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κατά τη συγκομιδή, για τα έτη κατά τα οποία το ύψος των βροχοπτώσεων για τον μήνα Ιούνιο υπερβαίνει τα 80 mm.

Είναι αποδεκτή η μείωση της περιεκτικότητας σε σάκχαρα κατά 2 βαθμούς Brix κατά τη φάση μεταποίησης, σε σχέση με τη συγκομιδή, εάν οι καρποί ψύχονται με ψυχρό νερό (hydrocooling).

Για την αποφυγή εσφαλμένων ερμηνειών, διευκρινίζεται ότι η ποσότητα ζάχαρης (σακχαρόζης) που μπορεί να προστεθεί πριν από την εργασία συμπίκνωσης δεν μπορεί να υπερβαίνει το 35 % του προϊόντος.

Επισήμανση

Για τη συσκευασία της μαρμελάδας «Amarene Brusche di Modena», οι προδιαγραφές επιτρέπουν επίσης τη χρήση σχημάτων και υλικών διαφορετικών από αυτά που προβλέπονταν προηγουμένως, εφόσον αυτά είναι κατάλληλα για χρήση σε τρόφιμα. Οι παραγωγοί έχουν με τον τρόπο αυτό τη δυνατότητα να προσαρμόσουν τη συσκευασία στις απαιτήσεις της αγοράς, οι οποίες μεταβάλλονται συνεχώς.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«AMARENE BRUSCHE DI MODENA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Amarene Brusche di Modena»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Κατά τη διάθεσή της στην αγορά, η μαρμελάδα «Amarene Brusche di Modena» ΠΓΕ έχει αφράτη υφή και χαρακτηριστικό έντονο καστανοκόκκινο χρώμα με βαθύχρωμες ανταύγειες· ο δείκτης διάθλασης στους 20° κυμαίνεται από 60° έως 68° βαθμούς brix· η χαρακτηριστική στυφάδα (οξύτητα), που προσδιορίζεται με μέτρηση του δείκτη pH, κυμαίνεται από 2,5 έως 3,5. Το τελικό προϊόν έχει περιεκτικότητα σε νωπό φρούτο 70 %.

Η γεύση της μαρμελάδας «AMARENE BRUSCHE DI MODENA» ΠΓΕ χαρακτηρίζεται από την αρμονική ισορροπία μεταξύ γλυκού και στυφού με αίσθηση οξύτητας. Κατά τη διάθεσή της στην κατανάλωση η μαρμελάδα «Amarene Brusche di Modena» έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη 60 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Ως πρώτη ύλη για τη μαρμελάδα «Amarene Brusche di Modena» ΠΓΕ χρησιμοποιούνται βύσσινια από φυτείες καλλιέργειας των ποικιλιών, Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola με βραχύ ποδίσκο, Amarena di Vignola με μακρύ ποδίσκο, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency και Pandý.

Η συγκομιδή γίνεται όταν οι καρποί είναι ώριμοι, δηλαδή όταν το χρώμα τους είναι ομοιόμορφο για το 90 % τουλάχιστον των καρπών και ο καρπός πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- χρώμα φλοιού: από ανοιχτοκόκκινο έως βαθυκόκκινο,
- χρώμα σάρκας: κίτρινο ή σχεδόν πορτοκαλί,
- χρώμα του χυμού: από άχρωμο έως κιτρινωπό,
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: > 16 βαθμών Brix,
- περιεκτικότητα σε οξέα: μέτρια έως μετρίως υψηλή > 18 g/l μηλικού οξέος,
- απόδοση σε χυμό > 75 %.

Τα έτη κατά τα οποία το ύψος των βροχοπτώσεων για τον μήνα Ιούνιο είναι μεγαλύτερο από 80 mm σύμφωνα με τις καταγραφές των κοντινότερων στους οπωρώνες μετεωρολογικών σταθμών, επιτρέπεται μείωση, ισοδύναμη με 2 βαθμούς Brix, της ελάχιστης περιεκτικότητας των καρπών σε σάκχαρα κατά τη συγκομιδή.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εργασίες καλλιέργειας της βύσινιας και παραγωγής της μαρμελάδας «Amarene Brusche di Modena» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής που αναφέρεται στο σημείο 4, δεδομένου ότι η γεωγραφική αυτή περιοχή ευνοεί την ανάπτυξη της βύσινιας, όπως τεκμηριώνεται στο σημείο 5.1.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Η συσκευασία της μαρμελάδας «Amarene Brusche di Modena» πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής παραγωγής που ορίζεται στο σημείο 4, ώστε να εξασφαλίζονται η προέλευση και ο έλεγχος του προϊόντος, καθώς και να αποτρέπεται η απώλεια των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του που ορίζονται στο προηγούμενο σημείο 3.2. και να αποφεύγεται η επακόλουθη παστερίωση, που θα μετέβαλλε ενδεχομένως την τυπική γεύση της μαρμελάδας «Amarene Brusche di Modena» ΠΓΕ, δεδομένου ότι η όξινη και η γλυκιά γεύση βρίσκονται σε αρμονική ισορροπία.

Η μαρμελάδα «Amarene Brusche di Modena» ΠΓΕ συσκευάζεται σε δοχεία από γυαλί ή λευκοσίδηρο με χωρητικότητα 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml και 5 000 ml, ή σε περιέκτες άλλων σχημάτων και υλικών κατάλληλων για χρήση σε τρόφιμα. Οι περιέκτες χωρητικότητας 2 650 ml και 5 000 ml προορίζονται για επαγγελματική χρήση.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Ο λογότυπος της ονομασίας «Amarene Brusche di Modena» ΠΓΕ, συνίσταται σε μια εικόνα σχηματιζόμενη από το γράμμα Α, η οριζόντια γραμμή του οποίου αποτελείται από ένα βύσσινο με ποδίσκο και φύλλο. Η εικόνα είναι εγγεγραμμένη σε τετράγωνο διαστάσεων 74 × 74 mm. Στον υποκείμενο χώρο αναγράφεται η ένδειξη AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. σε τρεις σειρές. Το μέγεθος του λογότυπου αυξομειώνεται ανάλογα με τις ανάγκες της χρήσης.



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.

Η ένδειξη «Amarene Brusche di Modena» πρέπει να εμφανίζεται στην ιταλική γλώσσα.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή καλλιέργειας των καρπών και παραγωγής της μαρμελάδας «Amarene Brusche di Modena» ΠΓΕ καλύπτει το διοικητικό έδαφος των κοινοτήτων 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, στην επαρχία της Modena, καθώς και το γειτονικό έδαφος της επαρχίας Bologna, περιοριζόμενο στις ακόλουθες κοινότητες: 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. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής της μαρμελάδας «Amarene Brusche di Modena» ΠΓΕ χαρακτηρίζεται από εδάφη μεγάλου βάθους, γενικά γόνιμα, καλά δομημένα, αρκετά πορώδη και διαπερατά, με σύσταση του εδάφους ουσιαστικά τυρφώδη-πηλώδη με μικρή παρουσία αργίλου, και επομένως εξαιρετικά πρόσφορη για την καλλιέργεια ενός φυτού όπως η βύσσινα, το οποίο απαιτεί εδάφη διαπερατά, καλά στραγγιζόμενα και νοπιά. Χάρη στην ιδιαίτερη δομή και υφή του, το έδαφος είναι πολύ πορώδες, με εξαιρετικό δυναμικό αποστράγγισης και επομένως αεριζεται ικανοποιητικά. Η εξεταζόμενη περιοχή διασχίζεται από πυκνό υδρογραφικό δίκτυο, φυσικό και τεχνητό. Το κλίμα είναι ελαφρώς ύψυγρο, τείνοντας προς υπόξηρο στα βυθίσματα της πεδινής περιοχής της Modena· οι συνθήκες αυτές είναι ιδιαίτερος ευνοϊκές για την ανάπτυξη του βύσσινου.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Amarene Brusche di Modena» διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα της ίδιας εμπορικής κατηγορίας, ιδίως λόγω των ιδιαίτερων οργανοληπτικών και φυσικοχημικών απαιτήσεων όσον αφορά την πρώτη ύλη, η οποία προέρχεται από τις ποικιλίες βύσσινας που καλλιεργούνται εντός της περιοχής παραγωγής, ιδίως

λόγω της χαρακτηριστικής γεύσης της μαρμελάδας που παρουσιάζει αρμονική ισορροπία μεταξύ γλυκού και στυφού με αίσθηση οξύτητας. Άλλο σημαντικό διακριτικό χαρακτηριστικό του εν λόγω προϊόντος είναι ότι η διαδικασία παραγωγής του είναι φυσική, βασίζομενη στη συμπίκνωση του φρούτου με θερμική εξάτμιση, χωρίς χρήση χρωστικών, συντηρητικών και πυκνωτικών μέσων, αλλά και στο ότι έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε φρούτο σε σχέση με την προστιθέμενη ζάχαρη και δεν υποβάλλεται σε περαιτέρω επεξεργασία πριν από τη συσκευασία.

- 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η αίτηση αναγνώρισης του «Amarene Brusche di Modena» ως ΠΓΕ αιτιολογείται από τη φήμη και την αναγνώριση του προϊόντος. Η φήμη της μαρμελάδας «Amarene Brusche di Modena» αποδεικνύεται από την ογκώδη βιβλιογραφία που μαρτυρεί την ιδιαίτερη τεχνογνωσία του τοπικού πληθυσμού, η οποία μεταβιβάζεται πιστά με την πάροδο του χρόνου και συνδέεται με την ανάγκη για ταχεία μεταποίηση ενός καρπού μικρής διάρκειας διατήρησης. Χάρη στην τεχνογνωσία αυτή έχει δημιουργηθεί ένα προϊόν μεγάλης φήμης που εκτιμάται κυρίως λόγω του φυσικού τρόπου παραγωγής του.

Ως απόδειξη της φήμης του προϊόντος πρέπει οπωσδήποτε να θεωρηθεί η ύπαρξη μιας περιοχής παραγωγής, οριοθετούμενης στο σημείο 4, η οποία ήδη από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα αριθμούσε πολλές γεωργικές εκμεταλλεύσεις βυσσινοκαλλιέργειας, επιπλέον των κέντρων συλλογής και διατήρησης των φρούτων σε ψύξη, καθώς και πολλά βιοτεχνικά εργαστήρια και μικρομεσαίες επιχειρήσεις παραγωγής της μαρμελάδας. Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις που ασχολούνται με την παραγωγή ανέρχονται συνολικά σε 350 με αξιόλογο όγκο παραγωγής. Η πρώτη απόπειρα εντατικής καλλιέργειας της βυσσινιάς ανάγεται στο 1882, με τις προσπάθειες ενός δικηγόρου, του Luigi Mancini, στο αγρόκτημά του «La Colombarina» κοντά στη Vignola. Στην πραγματικότητα όμως, ήδη το 1820 αναφέρεται η μαρτυρία ενός μεγάλου γεωπόνου, του Giorgio Galesio, ο οποίος υπογραμμίζει τη συνήθεια να «περιβάλλονται οι αγροικίες με βυσσινιές που φυτεύονταν για να παρασκευάζονται με τα φρούτα τους σιρόπια, κονσέρβες, μαρμελάδες, γλυκά και τούρτες», που πιστοποιεί την πάγια παράδοση παρασκευής του προϊόντος σε οικογενειακό επίπεδο στην αγροτική επαρχία Modena.

Οι παλιές και πολυάριθμες συνταγές μαρτυρούν τη μακρόχρονη χρήση του προϊόντος για την παρασκευή τυπικών γλυκών στην περιοχή, σε οικογενειακό και βιοτεχνικό επίπεδο, από τις παλαιότερες έως τις πιο πρόσφατες, στις οποίες προτείνεται η χρήση της μαρμελάδας ιδίως για σπιτικά γλυκά. Απόδειξη αποτελούν δύο χειρόγραφα της Modena του δέκατου ένατου αιώνα —το πρώτο αποτελείται από τέσσερα τετράδια που έχουν συνταχθεί από τέσσερις γενιές αφεντικών αστικής καταγωγής και δημοσιεύθηκε το 1970 και το δεύτερο έχει συνταχθεί από τον Ferdinando Cavazzoni, επιστάτη του οίκου Molza, και δημοσιεύθηκε το 2001· και τα δύο αφορούν τρόπους παρασκευής της μαρμελάδας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Amarene Brusche di Modena» στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) αριθ. 246 της 20ής Οκτωβρίου 2012.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδικτυο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (<http://www.politicheagricole.it>), επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».