

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 890/2013 DE LA COMISIÓN****de 16 de septiembre de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Amarene Brusche di Modena (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Amarene Brusche di Modena», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1028/2009 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando el contenido de azúcar de las frutas en el momento de la recogida y en la fase de transformación, así como la cantidad de azúcar (sacarosa) que puede añadirse antes de la operación de concentración, y permitiendo la utilización de recipientes de formatos y materiales distintos de los previstos en el momento de la inscripción.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento establecido en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Amarene Brusche di Modena» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El documento único consolidado de los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de septiembre de 2013.

*Por la Comisión,  
en nombre del Presidente*  
Dacian CIOLOȘ  
*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> DO L 283 de 30.10.2009, p. 39.

## ANEXO I

En el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Amarene Brusche di Modena», se aprueban las modificaciones siguientes:

**Método de obtención**

En el caso de las frutas destinadas a la producción de la IGP «Amarene Brusche di Modena», conviene prever una reducción del contenido de azúcar en el momento de la cosecha de un valor de 2° Brix en los años en los que la pluviometría acumulada del mes de junio sea superior a 80 mm.

En la fase de transformación, se admite una reducción del contenido en azúcar de 2° Brix en comparación con el constatado en la recogida en el caso en que se someta a los frutos a un proceso de enfriado en agua (*hydrocooling*).

Para evitar interpretaciones erróneas, se precisa que la cantidad de azúcar (sacarosa) que puede añadirse antes de la operación de concentración no ha de superar el 35 % del producto.

**Etiquetado**

En el pliego de condiciones de producción se prevé la posibilidad de utilizar en el envasado de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» recipientes de formatos y materiales distintos de los usados hasta ahora siempre y cuando sean más adecuados para el contacto alimentario. De este modo, los productores pueden adaptar los envases a las continuas y cambiantes exigencias del mercado.

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>

«AMARENE BRUSCHE DI MODENA»

N° CE: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominación**

«Amarene Brusche di Modena».

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Class 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

En el momento de su despacho al consumo, la mermelada «Amarene Brusche di Modena» IGP presenta una consistencia blanda y un característico color entre rojo y marrón intenso con reflejos oscuros; el índice de refracción a 20° está comprendido entre 60 y 68 grados Brix; el contenido de ácido característico (acidez), determinado por la medida del índice pH, está comprendido entre 2,5 y 3,5. El producto acabado contiene un 70 % de fruta fresca.

El sabor característico de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» IGP presenta un buen equilibrio entre lo dulce y lo agrio, con una sensación de acidez. En el momento de su despacho al consumo, el contenido mínimo de azúcar de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» es del 60 %.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La materia prima de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» IGP está constituida por frutos de guindos o cerezos ácidos procedentes de plantaciones compuestas de las variedades de Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola de pedúnculo corto, Amarena di Vignola de pedúnculo largo, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency y Pandy.

En el momento de la recogida, el fruto debe estar maduro, es decir, presentar una coloración uniforme en al menos el 90 % de su superficie, y responder a las siguientes características:

- color de la epidermis: entre rojo claro y rojo oscuro,
- color de la pulpa: amarillo o naranja,
- color del jugo: entre incoloro y amarillento,
- contenido de azúcares: > 16° Brix,
- contenido de ácidos: entre medio y elevado > 18 g/l de ácido málico,
- contenido de jugo: > 75 %.

En años con una pluviosidad acumulada superior a los 80 mm en el mes de junio, según las mediciones de las estaciones meteorológicas más cercanas a las fincas frutícolas, se permite en el momento de la recogida una reducción del contenido mínimo de azúcar de los frutos igual a 2° Brix.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones de cultivo del cerezo y de producción de la mermelada de «Amarene Brusche di Modena» deben realizarse dentro de la zona de producción definida en el punto 4, ya que la zona geográfica delimitada posee condiciones favorables para el desarrollo del cerezo, como se expone en el punto 5.1.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado de la mermelada de «Amarene Brusche di Modena» debe tener lugar dentro de la zona de producción mencionada en el punto 4 para garantizar el origen y el control del producto y para impedir la pérdida de sus peculiares características, definidas en el punto 3.2, y evitar una pasteurización posterior que podría alterar el sabor típico de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» IGP, que tiene su origen en el equilibrio justo entre lo ácido y lo dulce.

La mermelada de «Amarene Brusche di Modena» IGP se envasa en recipientes de vidrio o de hojalata, con una capacidad de 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml y 5 000 ml, así como en otros formatos y materiales adecuados para el contacto alimentario. Los envases con capacidad de 2 650 ml y 5 000 ml se destinan a un uso profesional.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El logotipo de la denominación «Amarene Brusche di Modena» IGP consiste en una figura formada por una letra A cuyo trazo horizontal se ha sustituido por una cereza Amarena con rabo y hoja. La figura se inscribe en un cuadrado de 74 mm de lado. En el espacio inferior, en tres líneas, se reproduce la inscripción AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. El logotipo se podrá adaptar en función de las diversas posibilidades de uso.



La denominación «Amarene Brusche di Modena» debe inscribirse en lengua italiana.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de cultivo de los frutos y de producción de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» IGP comprende el territorio administrativo de los municipios de 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 y Zocca, en la provincia de Módena, y el territorio limítrofe de la provincia de Bolonia, limitado a los siguientes municipios: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno y Vergato.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de producción de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» IGP se caracteriza por la presencia de suelos muy profundos, generalmente fértiles, bien estructurados, con una porosidad y permeabilidad bastante buenas y una conformación principal del suelo de tipo franco-limoso con escasa presencia de arcilla, por lo que posee una elevada aptitud para el cultivo de una planta como el cerezo ácido que necesita de terrenos permeables, bien drenados y frescos. Esta especial estructura del suelo y su textura determinan una buena porosidad, una buena capacidad de drenaje y, por lo tanto, una elevada capacidad de aireación del terreno. Una densa red hidrográfica natural y artificial recorre la zona delimitada. El tipo de clima es fundamentalmente subhúmedo y tiende a subárido en las zonas morfológicamente deprimidas de la baja llanura de Módena; estas condiciones son especialmente favorables para el desarrollo del cerezo ácido.

### 5.2. Carácter específico del producto

La indicación geográfica protegida «Amarene Brusche di Modena» se distingue de los demás productos pertenecientes a la misma categoría sobre todo por los requisitos organolépticos y fisicoquímicos específicos de la materia prima, que proceden de las variedades de cerezo ácido cultivadas en la zona de producción, en particular por el sabor característico de la mermelada, que presenta un equilibrio justo entre lo dulce y lo agrio, con una sensación de

acidez. Otra importante característica distintiva de este producto es que el proceso de producción se realiza de forma natural y está basado en la concentración por evaporación térmica del fruto, sin utilización de espesantes, colorantes ni conservantes, así como en el elevado contenido de fruta en relación con el azúcar añadido y la ausencia de etapas posteriores de elaboración antes del envasado.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La solicitud de reconocimiento de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» como IGP está justificada por la reputación y notoriedad del producto. La reputación de la mermelada «Amarene Brusche di Modena» está demostrada por la amplia bibliografía que recoge el «saber hacer» particular, transmitido fielmente a lo largo del tiempo, de la población del lugar que está vinculado a la necesidad de transformar rápidamente un fruto cuyo período de conservación es reducido y que ha dado vida a un producto de renombre, apreciado principalmente por el proceso de producción natural.

Para demostrar la fama de la que goza este producto, no se puede dejar de tener en cuenta la existencia de una zona de producción, en el territorio delimitado en el punto 4, que ya desde el inicio del siglo pasado contaba con numerosas explotaciones agrícolas especializadas en el cultivo del cerezo, además de centros de recogida y de conservación refrigerada de la fruta, así como varios laboratorios artesanales y pequeñas y medianas empresas productoras de mermelada. Las explotaciones agrícolas dedicadas a la producción disponen de más de 350 empleados y representan un valor de producción nada desdeñable. El primer experimento de cultivo intensivo del cerezo fue realizado en 1882 por un abogado, Luigi Mancini, en su finca «La Colombarina», cerca de Vignola, pero en realidad ya en 1820 el gran botánico Giorgio Gallesio da cuenta de la costumbre de «rodear las casas de campo de árboles de cerezo para hacer jarabes, conservas, mermeladas, flanes y tartas», debido a la existencia de una tradición consolidada de elaboración del producto a escala familiar en la provincia agrícola de Módena.

Antiguas y numerosas recetas demuestran a lo largo del tiempo la utilización del producto en la elaboración de dulces típicos de la región, tanto de manera familiar como artesanal, de las más antiguas a las más recientes, que sugieren utilizar la mermelada especialmente para hacer pasteles caseros. Así lo atestiguan dos manuscritos de Módena de siglo XIX: el primero consiste en cuatro cuadernos recopilados por cuatro generaciones de propietarios de origen burgués, publicado en 1970, y el segundo redactado por Ferdinando Cavazzoni, repostero de Casa Molza, y publicado en 2001, en el que se presentan diferentes modalidades de elaboración de la mermelada.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación del pliego de condiciones de producción de la IGP «Amarene Brusche di Modena» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 246 de 20 de octubre de 2012.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>) pulsando en «Qualità e sicurezza» (calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).