

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 890/2013,**16. september 2013,****millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Amarene Brusche di Modena (KGT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimesele lõigule vaatas komisjon läbi Itaalia taotluse saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 1028/2009 ⁽²⁾ registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Amarene Brusche di Modena” spetsifikaadi muudatusele.
- (2) Taotluses soovitakse spetsifikaati muuta, et täpsustada puuviljade suhkrusisaldust saagikoristuse ja töötlemise ajal ning enne kontsentreerimistoimingut lisatava suhkru (sahharoos) hulka, samuti lubada kasutada nõusid, mille maht ja materjal erinevad registreeritud mahust ja materjalist.

- (3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50 kuni 52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud geograafilise tähise „Amarene Brusche di Modena” spetsifikaati muudetakse käesoleva määruse I lisa kohaselt.

Artikkel 2

Spetsifikaadi peamisi üksikasju sisaldav konsolideeritud koondokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 16. september 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 283, 30.10.2009, lk 39.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Amarene Brusche di Modena” spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused.

Tootismeetod

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Amarene Brusche di Modena” valmistamiseks kasutatavate viljade puhul on lubatud, et nendel aastatel, kui juunikuu sademetehulk on kokku üle 80 mm, on viljade suhkrusisaldus saagikoristuse ajal kahe Bixi kraadi võrra väiksem.

Suhkrusisalduse alanemine töötlemisetapis kahe Bixi kraadi võrra võrreldes korjamishetkega on lubatud, kui vilju jahutatakse külmas vees (*hydrocooling*).

Väärtõlgenduste vältimiseks tuleb täpsustada, et enne kontsentreerimistoimingut võib suhkrut (sahharoos) lisada kuni 35 % ulatuses toote kogusest.

Märgistus

Spetsifikaadi kohaselt on lubatud pakendada hapukirsimoosi „Amarene Brusche di Modena” nõudesse, mille materjal ja maht on varem ettenähtust erinev, tingimusel, et nõud on ette nähtud kokkupuuteks toiduainetega. Seega on tootjatel võimalus kohandada pakendit vastavalt turu nõuetele, mis on pidevas muutumises.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA”

EÜ nr: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Amarene Brusche di Modena”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus

3.1. Tooto liik

Rühm 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Tooto kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Tarbimisvõrku jõudes on kaitstud geograafilise tähisega hapukirsimoos „Amarene Brusche di Modena” pehme ning iseloomuliku sügava punase värvuse ja tumeda läikega; murdumisnäitaja 20 °C juures on 60–68 Brix kraadi; happesisalduse (iseloomulik happesus) pH taseme näitaja on 2,5–3,5. Lõpptoode sisaldab 70 % värsket puuvilja.

Hapukirsimoosi „Amarene Brusche di Modena” KGT maitseb meeldiv tasakaal magusa ja happelis-hapuka komponendi vahel. Tarbimisvõrku jõudes on „Amarene Brusche di Modena” hapukirsimoosis vähemalt 60 % suhkrut.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Hapukirsimoosi „Amarene Brusche di Modena” (KGT) tooraineks on hapukirsi viljad, mis on saadud järgmistest sortidest: „Amarena di Castelvetro”, lühikese viljavarrega „Amarena di Vignola”, pika viljavarrega „Amarena di Vignola”, „Amarena di Montagna”, „Amarena di Salvaterra”, „Marasca di Vigo”, „Meteor”, „Mountmorency” ja „Pandy”.

Kirsid korjatakse, kui need on küpsed, st värv peab olema ühtlane vähemalt 90 % viljadest ja viljadel peavad olema järgmised omadused:

- koore värvus: helepunasest tumepunaseni;
- viljaliha värvus: kollane või oranžikas;
- mahla värvus: värvitust kollakani;
- suhkrusisaldus: > 16° Brix
- happesisaldus: keskmisest mõõdukalt kõrgeni, s.o > 18 g/l õunhapet;
- mahlasus: > 75 %.

Aastatel, mil kirsikasvatustevõtetele kõige lähemate ilmajaamade andmetel on juunikuu sademete hulk kokku üle 80 mm, on lubatud, et viljade minimaalne suhkrusisaldus saagikoristuse ajal on tavapärasest kahe Brix kraadi võrra väiksem.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kirsside kasvatamine ja „Amarene Brusche di Modena” hapukirsimoosi valmistamine peab toimuma punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas, kuna asjaomases geograafilises piirkonnas on soodsad tingimused kirsside kasvatamiseks, nagu nähtub punktist 5.1.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

„Amarene Brusche di Modena” hapukirsimoos tuleb pakendada punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas, et tagada kontroll toote päritolu ja kvaliteedi üle, takistada punktis 3.2 osutatud iseloomulike tunnusoonte kadumist ja vältida pastöriseerimist, mis võib muuta „Amarene Brusche di Modena” (KGT) hapukirsimoosi tüüpilist maitset, mis tuleneb hapu ja magusa komponendi meeldivast tasakaalust.

Hapukirsimoos „Amarene Brusche di Modena” (KGT) pakendatakse klaasist või valgeplekist purkidesse, mille maht on 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml või 5 000 ml või muu mahuga ja muust materjalist purkidesse tingimusel, et need on ette nähtud kokkupuuteks toiduainetega. Purgid mahuga 2 650 ml ja 5 000 ml on ette nähtud kutselaseks kasutamiseks

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

„Amarene Brusche di Modena” (KGT) logol on kujutatud A-tähe kujutis, millel on keskmise rõhtjoone asemel varre ja lehega hapukirsimari. Kujutis on joonestatud ruutu mõõtmetega 74 mm x 74 mm. Selle all on kolmel real väljend „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.”. Logo suurust võib muuta vastavalt kasutusele.



Sõnad „Amarene Brusche di Modena” peavad olema itaalia keeles.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Hapukirsimoosi „Amarene Brusche di Modena” (KGT) tootmispiirkond ja moosi tootmiseks kasutatavate viljade kasvatuspiirkond hõlmab järgmiste kohalike omavalitsuste haldusterritooriume: Modena provintsis: 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, Serramazzone, Soliera, Spilamberto, Vignola ja Zocca; Bologna provintsi piiriäärsed alad, mis hõlmavad järgmisi kohalikke omavalitsusi: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno ja Vergato.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Hapukirsimoosi „Amarene Brusche di Modena” (KGT) tootmispiirkonnale on iseloomulik väga tüse mullakiht, mis on üldiselt viljakas, struktuurilt piisavalt poorne ja hea veeläbilaskvusega ning lõimise poolest vähese savisisaldusega tolmjas saviliivmuld, mis on sobiv hapukirsside kasvatamiseks, sest need vajavad hea veeläbilaskvusega ja kuivendusega poolniisket pinnast. Mulla eriomane struktuur ja tekstuuri tagavad selle poorsuse ja hea kuivendusvõime ning seega ka suure õhusisalduse. Asjaomast piirkonda katab tihe jõgede ja kanalite võrk. Piirkonnas valitseb mõõdukalt niiske ja Modena madalikul allpool merepinda asuvaltel aladel mõõdukalt kuiv kliimatüüp, mis on eriti sobivad hapukirsside kasvuks.

5.2. Toote eripära

Kaitstud geograafilise tähisega hapukirsimoos „Amarene Brusche di Modena” eristub teistest samasse kaubaklassi kuuluvatest toodetest peamiselt tootmisalal kasvatatavate hapukirsi sortide organoleptiliste ja keemilis-füüsikaliste

omaduste ning eelkõige moosi iseloomuliku maitse poolest, milles on meeldivas tasakaalus magus ja happelis-hapukas komponent. Kõnealuse toote puhul on olulisteks omadusteks veel looduslähedane tootmisprotsess, mis seisneb viljaliha kontsentreerimises termilise aurustamise teel, konserveerimine ilma värv- ja säilitusainete lisamiseta, viljaliha suur osakaal võrreldes lisatud suhkru mahuga ning vahetu pakendamine ilma muud laadi töötlusteta.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Kaitstud geograafilise tähise „Amarene Brusche di Modena” taotlemise põhjuseks on toote maine ja tuntus. Hapukirsimoosi „Amarene Brusche di Modena” mainest annavad tunnistust arvukad dokumendid, milles tunnustatakse kohalike elanike seas põlvkonnalt põlvkonnale edasi antud erilisi oskusi, mis tulenevad kiirelt riknevate marjade kiire töötlemise vajadusest ja on viinud tunnustatud ja eelkõige tootmisprotsessi loodusläheduse poolest hinnatud toote loomiseni.

Toote mainet kinnitab seegi, et punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas leidis juba möödunud sajandi alguses rohkete kirsikasvatustalude kõrval ka kirsside korjerajatisi ja külmhoidlaid, samuti mitmesuguseid käsitööettevõtteid ning väikesi ja keskmise suurusega moosivabrikuid. Moositootmisega tegelevates ettevõtetes on kokku üle 350 töötaja ning sektoril on piisavalt suur käive. Kui hapukirsimoosi valmistamisel on Modena provintsi maapiirkondades pikk traditsioon, siis esimesena alustas intensiivset kirsikasvatust Vignola lähistel asuvatel La Colombarina mõisa maadel 1882. aastal advokaat Luigi Mancini, kuid päris esimene tunnistus kirsikasvatuse kohta pärineb juba 1820. aastast, kui tuntud botaanik Giorgio Gallesio kirjeldas kommet „istutada maamajade ümbrusesse kirsipuid, et teha siirupit, hoidiseid, moosi, tarretist ja kooke”.

Rohked vanaaegsed retseptid annavad tunnistust kirsimoosi kasutamisest aegade jooksul piirkonna traditsioonilistes magustoitudes, nii kodumajapidamises kui ka väiketööstuses, ning eriti koduse muretainakoogi valmistamisel. Näiteks on Modena piirkonnast pärit kaks 19. sajandi moosikeetmise õpetuse käsikirja – neist esimene avaldati 1970. aastal ja koosneb majaomanikest kodanlasperekonna nelja põlvkonna esindajate poolt koostatud neljast vihikust ning teine avaldati 2001. aastal ja pärineb Molza aadlisuguvõsa kondiitri Ferdinando Cavazzoni sulest.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

[Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7]

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Amarene Brusche di Modena” spetsifikaadi muutmise ettepaneku 20. oktoobri 2012. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 246.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või:

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Eli läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid”).