

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 890/2013 DE LA COMMISSION**du 16 septembre 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Amarene Brusche di Modena (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Amarene Brusche di Modena», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1028/2009 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la teneur en sucre des fruits au moment de la récolte et en phase de transformation ainsi que la quantité de sucre (saccharose) qui peut être ajoutée avant l'opération de concentration et en autorisant l'utilisation de récipients de formats et de matériaux différents de ceux prévus lors de l'enregistrement.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) No 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Amarene Brusche di Modena» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 16 septembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 283 du 30.10.2009, p. 39.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Amarene Brusche di Modena», la modification suivante est approuvée:

Méthode d'obtention

Il convient pour les fruits destinés à la production de l'IGP «Amarene Brusche di Modena», de prévoir une réduction de la teneur en sucre au moment de la récolte d'une valeur de 2 degrés Brix pour les années où la pluviométrie cumulée du mois de juin est supérieure à 80 mm.

Il est admis une réduction de la teneur en sucre de 2 degrés Brix en phase de transformation par rapport au moment de la récolte si les fruits sont refroidis à l'eau froide (hydrocooling).

Afin d'éviter des interprétations erronées, il est précisé que la quantité de sucre (saccharose) qui peut être ajoutée avant l'opération de concentration ne peut représenter plus de 35 % du produit.

Étiquetage

Pour le conditionnement de la confiture «Amarene Brusche di Modena», le cahier des charges autorise également l'utilisation de récipients de formats et de matériaux différents de ceux prévus précédemment, à condition qu'ils soient destinés au contact avec les denrées alimentaires. Les producteurs ont ainsi la possibilité d'adapter le conditionnement aux exigences du marché, en constante évolution.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«AMARENE BRUSCHE DI MODENA»

N° CE: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Amarene Brusche di Modena»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Au moment de sa mise à la consommation, la confiture d'IGP «Amarene Brusche di Modena» présente une consistance moelleuse et une couleur caractéristique rouge brun intense avec des reflets foncés; l'indice de réfraction à 20° est compris entre 60° et 68° degrés Brix; la teneur en acide caractéristique (acidité), déterminée par la mesure du pH, est comprise entre 2,5 et 3,5. Le produit fini contient 70 % de fruits frais.

La saveur caractéristique de la confiture d'IGP «AMARENE BRUSCHE DI MODENA» présente un bon équilibre entre le doux et le sucré, avec une sensation d'acidité. Au moment de sa commercialisation, la teneur minimale en sucre de la confiture «Amarene Brusche di Modena» est de 60 %.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première de la confiture d'IGP «Amarene Brusche di Modena» est constituée de fruits de cerisiers acides provenant de plantations composées des variétés suivantes: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola à queue courte, Amarena di Vignola à queue longue, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency et Pandy.

La cueillette se fait à maturité, c'est-à-dire que la coloration doit être uniforme sur au moins 90 % des fruits et que le fruit doit présenter les caractéristiques suivantes:

- couleur de l'épiderme: de rouge clair à rouge foncé,
- couleur de la pulpe: jaune ou orangé,
- couleur du jus: d'incolore à jaunâtre,
- teneur en sucre: > 16 degrés Brix,
- teneur en acide: de moyenne à modérément élevée > 18 g/l d'acide malique,
- rendement en jus: > 75 %.

Lors d'années où la pluviométrie cumulée du mois de juin est supérieure à 80 mm selon les relevés effectués dans les stations météorologiques les plus proches des exploitations fruitières, une réduction équivalente à 2 degrés Brix de la teneur en sucre minimale des fruits au moment de la cueillette est admise.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture du cerisier et de production de la confiture «Amarene Brusche di Modena» doivent avoir lieu dans l'aire de production délimitée au point 4 dans la mesure où cette dernière offre des conditions particulièrement favorables à la croissance du cerisier, comme il ressort du point 5.1.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement de la confiture «Amarene Brusche di Modena» doit avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 4, afin de garantir l'origine et le contrôle du produit, d'empêcher la déperdition de ses caractéristiques particulières, définies au point 3.2 ci-dessus, et d'éviter une pasteurisation ultérieure qui pourrait altérer la saveur particulière de la confiture d'IGP «Amarene Brusche di Modena», résultant du juste équilibre entre l'acide et le doux.

La confiture d'IGP «Amarene Brusche di Modena» est conditionnée dans des récipients en verre ou en fer-blanc d'une capacité de 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml et 5 000 ml ou dans des récipients d'autres formats et matériaux destinés au contact avec les denrées alimentaires. Les récipients d'une capacité de 2 650 ml et de 5 000 ml sont réservés à un usage professionnel.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le logo de la confiture d'IGP «Amarene Brusche di Modena» consiste en une figure formée d'un A dans lequel le trait médian est remplacé par une cerise Amarena avec queue et feuille. La figure s'inscrit dans un carré de 74 mm de côté. Dans l'espace inférieur se trouve l'inscription AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P., disposée sur trois lignes. Le logo pourra être adapté proportionnellement aux différentes déclinaisons de son utilisation.



La mention «Amarene Brusche di Modena» doit figurer en langue italienne.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de culture des fruits et de production de la confiture d'IGP «Amarene Brusche di Modena» comprend le territoire administratif des communes 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, Modène, 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 et Zocca dans la province de Modène, et le territoire limitrophe de la province de Bologne, limité aux communes suivantes: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno et Vergato.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de la confiture d'IGP «Amarene Brusche di Modena» se caractérise par la présence de sols très profonds, généralement fertiles, bien structurés, d'une porosité et d'une perméabilité assez bonnes et d'une conformation de type essentiellement fragio-limoneux, avec une faible teneur en argile, ce qui en fait une zone propice pour la culture d'un arbre tel que le cerisier acide, qui nécessite des terrains perméables, bien drainés et frais. Cette structure particulière du sol et sa texture induisent une bonne porosité, un bon pouvoir drainant et, par conséquent, une capacité d'aération du terrain élevée. L'aire considérée possède un réseau hydrographique naturel et artificiel dense. Le climat est de type fondamentalement subhumide et tend au subaride dans les zones morphologiquement déprimées de la basse plaine de Modène, conditions particulièrement favorables à la croissance du cerisier acide.

5.2. Spécificité du produit

L'indication géographique protégée «Amarene Brusche di Modena» se différencie avant tout des autres produits appartenant à la même catégorie par les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques particulières de la matière première, qui provient des variétés de cerisier acide cultivées dans l'aire de production, et notamment par la

saveur particulière de la confiture, qui présente un bon équilibre entre le doux et le sucré, avec une sensation d'acidité. Une autre caractéristique importante qui rend le produit unique réside dans le caractère naturel du processus de production, fondé sur la concentration par évaporation thermique du fruit, sans utilisation d'épaississants, de colorants ni de conservateurs, ainsi que dans la forte teneur en fruits par rapport au sucre ajouté et l'absence de phases ultérieures d'élaboration avant le conditionnement.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La demande de reconnaissance de la confiture «Amarene Brusche di Modena» en tant qu'IGP est justifiée par la renommée et la notoriété du produit. La renommée de la confiture «Amarene Brusche di Modena» est attestée par les très nombreux documents qui font état du «savoir-faire» particulier, transmis fidèlement au cours des siècles, de la population locale, qui est lié à la nécessité de transformer rapidement ce fruit à la durée de vie limitée et qui a donné naissance à un produit renommé et apprécié, notamment pour le caractère naturel du processus de production.

Pour prouver la renommée du produit en question, nous ne pouvons pas ne pas tenir compte de l'existence d'une zone de production, sur le territoire délimité au point 4, qui comptait déjà au début du siècle dernier de nombreuses exploitations agricoles spécialisées dans la culture du cerisier, ainsi que de centres de cueillette et de conservation réfrigérée des fruits, divers laboratoires artisanaux et des petites et moyennes entreprises productrices de confiture. Les exploitations agricoles qui se consacrent à la production de l'IGP regroupent au total plus de 350 salariés et représentent une valeur de production non négligeable. La première expérience de culture intensive du cerisier est tentée en 1882 par un avocat, Luigi Mancini, dans sa ferme «La Colombarina», située près de Vignola, mais, en réalité, le célèbre botaniste Giorgio Gallesio témoigne dès 1820 de la coutume consistant à «entourer les maisons de campagne de cerisiers pour faire des sirops, des conserves, des confitures, des flans et des tartes», considérée comme l'existence d'une longue tradition de préparation du produit au niveau familial dans la province agricole de Modène.

Les nombreuses et anciennes recettes témoignent au fil des siècles de l'utilisation du produit dans la préparation de gâteaux typiques de la région et ce, tant au niveau familial qu'artisanal, des plus anciennes aux plus récentes, qui suggèrent d'utiliser la confiture pour préparer des tartes maison. En attestent deux manuscrits rédigés à Modène au XIX^e siècle: le premier représenté par quatre cahiers tenus par quatre générations de maîtres de maison d'origine bourgeoise et publié en 1970, et le second écrit par Ferdinando Cavazzoni, créancier de la maison Molza, et publié en 2001, qui présentent des modalités de préparation de la confiture.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification du cahier des charges de l'IGP «Amarene Brusche di Modena» au journal officiel de la République italienne (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) n° 246 du 20 octobre 2012.

On peut consulter le texte consolidé du cahier des charges à la page internet suivante: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>), en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).