

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 890/2013**od 16. rujna 2013.****o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Amarene Brusche di Modena (ZOZP))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njegov članak 53. stavak 2. drugi podstavak,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Italije za odobrenje izmjena u specifikaciji za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Amarene Brusche di Modena”, registriranu na temelju Uredbe Komisije (EZ) br. 1028/2009 ⁽²⁾.
- (2) Cilj je zahtjeva izmijeniti specifikaciju tako da se navede sadržaj šećera u voću u vrijeme berbe i u vrijeme prerade, kao i količina šećera (saharoze) koja se može dodati prije zgušnjavanja te da se dopusti uporaba ambalaže čije se dimenzije i materijali razlikuju od dimenzija i materijala predviđenih u trenutku registracije.

- (3) Komisija je ispitala tu izmjenu i utvrdila da je opravdana. Budući da je riječ o manjoj izmjeni u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija ju može odobriti bez primjene postupka utvrđenog člancima od 50. do 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Amarene Brusche di Modena” mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćeni jedinstveni dokument u kojem se navode glavne točke specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 16. rujna 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 283, 30.10.2009., str. 39.

PRILOG I.

U specifikaciji za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Amarene Brusche di Modena” odobravaju se sljedeće izmjene:

Način proizvodnje

U pogledu voća namijenjenog proizvodnji ZOZP-a „Amarene Brusche di Modena” potrebno je predvidjeti smanjenje sadržaja šećera u vrijeme berbe za 2 stupnja Brix u godinama u kojima je kumulativna količina oborina u lipnju veća od 80 mm.

Dopušta se smanjenje sadržaja šećera za 2 stupnja Brix u fazi prerade u odnosu na sadržaj šećera u vrijeme berbe ako se voće rashlađuje vodom (*hydrocooling*).

Da bi se izbjegla pogrešna tumačenja, količina šećera (saharoze) koja se može dodati prije tehnološkog procesa zgušnjavanja ne smije iznositi više od 35 % proizvoda.

Označivanje

U vezi s pakiranjem džema „Amarene Brusche di Modena”, specifikacijom se odobrava i uporaba ambalaže čije su dimenzije i materijali različiti od prethodno predviđenih dimenzija i materijala, pod uvjetom da je ta ambalaža namijenjena neposrednom dodiru s prehrambenim proizvodima. Na taj način proizvođači mogu prilagoditi pakiranje zahtjevima tržišta koji se stalno mijenjaju.

PRILOG II.

PROČIŠĆENI JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti zemljopisnih oznaka i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA”

EZ br.: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Amarene Brusche di Modena”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Džem ZOZP-a „Amarene Brusche di Modena” u trenutku puštanja u promet ima meku konzistenciju i karakterističnu intenzivnu smeđe-crvenu boju s tamnim odsjajem. Indeks refrakcije pri 20 °C je između 60 i 68 stupnjeva Brix. Tipična kiselost, utvrđena mjerenjem pH vrijednosti, kreće se između 2,5 i 3,5 pH. Gotov proizvod sadrži 70 % svježeg voća.

Karakterističan okus džema ZOZP-a „AMARENE BRUSCHE DI MODENA” odlikuje se ravnotežom između slatkog i kiselkastog s primjesom kiselosti. U trenutku stavljanja proizvoda na tržište džem „Amarene Brusche di Modena” sadrži najmanje 60 % šećera.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sirovina džema ZOZP „Amarene Brusche di Modena” jesu višnje iz voćnjaka u kojima se uzgajaju sljedeće sorte: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola s kratkom peteljkom, Amarena di Vignola s kratkom peteljkom, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency i Pandy.

Voće se bere kada dosegne zrelost, to jest kada najmanje 90 % voća ima jednoličnu boju i kada voćka ima sljedeće značajke:

- boja pokožice: od svijetlocrvene do tamnocrvene,
- boja mesa ploda: žuta ili narančasta,
- boja soka: od bezbojne do žućkaste,
- sadržaj šećera: > 16 stupnjeva Brix,
- sadržaj kiseline: od prosječne do umjereno povišene > 18 g/l jabučne kiseline,
- izdašnost soka: > 75 %.

U godinama kada je kumulativna količina oborina u lipnju veća od 80 mm prema mjerenjima provedenima u meteorološkim postajama koje se nalaze najbliže voćnjacima, dopušteno je smanjenje najmanjeg sadržaja šećera u voću u vrijeme berbe za 2 stupnja Brix.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

3.5. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju poduzeti u određenom zemljopisnom području

Uzgoj višnje i proizvodnja džema „Amarene Brusche di Modena” moraju se provoditi na ograničenom proizvodnom području navedenom u točki 4. u mjeri u kojoj to područje pruža posebno pogodne uvjete za rast višanja, kako je navedeno u točki 5.1.

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjeno Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1).

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Pakiranje džema „Amarene Brusche di Modena” treba obavljati na određenom području proizvodnje iz točke 4., kako bi se jamčilo podrijetlo i nadzor proizvoda, spriječio gubitak posebnih značajki utvrđenih gornjom točkom 3.2., te izbjegla kasnija pasterezacija koja bi mogla izmijeniti karakterističan okus džema ZOZP-a „Amarene Brusche di Modena” koji proizlazi iz prave ravnoteže kiselog i slatkog.

Džem ZOZP-a „Amarene Brusche di Modena” pakira se u staklenu ambalažu ili ambalažu od bijelog čeličnog lima obujma 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml i 5 000 ml ili u ambalažu drugih dimenzija i materijala namijenjenih neposrednom dodiru s prehrambenim proizvodima. Ambalaža obujma 2 650 ml i 5 000 ml namijenjena je samo za prodaju na veliko.

3.7. Posebna pravila za označavanje

Znak džema ZOZP-a „Amarene Brusche di Modena” sadrži oblik slova A u kojem je središnja crta zamijenjena višnjom Amarena s peteljkom i listom. Oblik je upisan u kvadrat 74 mm x 74 mm. U prostoru ispod nalazi se natpis AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P., napisan u tri retka. Znak se može razmjerno prilagođavati različitim uporabama.



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.

Oznaka „Amarene Brusche di Modena” treba biti navedena na talijanskom jeziku.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje uzgoja voća i proizvodnje džema ZOZP-a „Amarene Brusche di Modena” obuhvaća upravno područje općina 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 et Zocca u pokrajini Modena, i susjedno područje pokrajine Bologna, ograničeno na sljedeće općine: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno i Vergato.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Područje proizvodnje džema ZOZP-a „Amarene Brusche di Modena” obilježavaju vrlo duboka tla, načelno plodna, dobro strukturirana, dosta dobre poroznosti i propusnosti te čiju građu odlikuje uglavnom praškasta ilovača s malim sadržajem gline, zbog čega je tlo povoljno za uzgoj višnje koja treba propusna, dobro drenirana i svježja tla. Zbog te posebne strukture i teksture, tlo ima dobru poroznost i dobru moć dreniranja te, posljedično, visoku sposobnost prozračivanja. Promatrano područje je gusto premreženo prirodnim i umjetnim vodenim tokovima. Klima je pretežito poluvlažna te naginje polusuhoj u nižim zonama nizine Modene, što predstavlja posebno povoljne uvjete za rast višnje.

5.2. Posebnost proizvoda

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Amarene Brusche di Modena” razlikuje se ponajprije od svih drugih proizvoda iz iste kategorije po posebnim organoleptičkim i fizikalno-kemijskim značajkama sirovine, koje potječu

iz vrsta višnje koje se uzgajaju u području proizvodnje, a posebno po osobitom okusu džema koji dobro uravnotežuje sladak i kiselkast okus s osjećajem kiselosti. Druga važna značajka zbog koje je ovaj proizvod jedinstven jest prirodan proizvodni postupak, koji se temelji na zgušnjavanju zbog toplinskog isparavanja voća, bez uporabe sredstava za zgušnjavanje, bojila i konzervansa, kao i na visokom sadržaju voća u odnosu na dodani šećer te na izostanku naknadnih faza dorade prije pakiranja.

5.3. *Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno specifične kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Ugled i glasovitost proizvoda opravdavaju zahtjev za priznavanje džema „Amarene Brusche di Modena” kao ZOZP-a. Ugled džema „Amarene Brusche di Modena” potvrđen je brojnim dokumentima koji svjedoče o posebnom „umijeću” mjesnog stanovništva koje se dosljedno prenosi stoljećima, a veže se uz potrebu da se voće kratkog vijeka trajanja brzo preradi, što je dovelo do uglednog proizvoda koji je posebno cijenjen zbog prirodnog procesa proizvodnje.

Ne možemo, u pogledu dokazivanja ugleda koji uživa dotični proizvod, ne uzeti u obzir postojanje proizvodne zone na ograničenom području iz točke 4., na kojoj su već početkom prošlog stoljeća postojala brojna poljoprivredna gospodarstva koja su se bavila uzgojem višanja, kao i središta berbe i pohrane voća na hladnom, razni obrtnički laboratoriji i mala i srednja poduzeća za proizvodnju džema. Poljoprivredna gospodarstva koja se bave proizvodnjom ZOZP-a imaju ukupno više od 350 zaposlenih i predstavljaju nezanemarlivu proizvodnu vrijednost. Prvi je pokušao intenzivno uzgajati višnju odvjetnik Luigi Mancini 1882. na svojem imanju „La Colombarina”, pokraj mjesta Vignola, no zapravo je slavni botaničar Giorgio Gallesio 1820. svjedočio o običaju da se „seoske kuće okruže stablima višnje kako bi se pripremali sirupi, ukuhano voće, džemovi, pudinzi i pite”, što se smatra postojanjem duge tradicije pripreme proizvoda na obiteljskoj razini u poljoprivrednoj pokrajini Modena.

Brojni i stari recepti svjedoče o stoljetnoj uporabi proizvoda za pripremu kolača tipičnih za pokrajinu i to, kako na obiteljskoj, tako i na obrtničkoj razini, od najstarijih do najnovijih, koji preporučuju uporabu džema za pripremu domaćih pita. O tome govore dva rukopisa napisana u Modeni u XIX. stoljeću – prvi se sastoji od četiri sveska koja su pisala četiri naraštaja poglavara obitelji građanskog podrijetla, a objavljen je 1970., dok je drugi napisao Ferdinando Cavazzoni, slastičar u kući Molza, te je objavljen 2001., a predstavljaju načine pripravljanja džema.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu prijedloga za izmjenu specifikacije za ZOZP „Amarene Brusche di Modena” u Službenom listu Talijanske Republike (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) br. 246 od 20. listopada 2012.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (<http://www.politicheagricole.it>), klikom na „Qualità e sicurezza” (Kvaliteta i sigurnost) u gornjem desnom uglu ekrana i zatim na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje EU-u).