

A BIZOTTSÁG 890/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. szeptember 16.)****az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Amarene Brusche di Modena [OF])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely az 1028/2009/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ alapján bejegyzett „Amarene Brusche di Modena” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem a termékleírásnak a gyümölcs leszedésekor és feldolgozásakor mért cukortartalom meghatározása, a sűrítési folyamatot megelőzően hozzáadható cukor (szacharóz) mennyisége, valamint a bejegyzésekor megjelöltől eltérő alakú és anyagú tárolóedények felhasználásának engedélyezése tekintetében történő módosítására irányul.

- (3) A Bizottság a szóban forgó módosítást megvizsgálta és indokoltnak találta. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az „Amarene Brusche di Modena” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

*3. cikk*Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. szeptember 16-án.

*a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja*

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 283., 2009.10.30., 39. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja az „Amarene Brusche di Modena” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás következő módosítását:

Az előállítás módja

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvár előállításához felhasznált gyümölcsök leszedésekor a cukortartalom 2 Brix-fokkal való csökkenésével kell számolni azon termesztési években, amelyek során a június hónapban mért csapadék mennyisége meghaladja a 80 mm-t.

A feldolgozási folyamat során mért cukortartalom a leszedés során mért cukortartalomhoz képest abban az esetben csökkenhet 2 Brix-fokkal, ha a gyümölcsöket vízközegű előhűtés (hydrocooling) eljárással kezelik.

A téves értelmezések elkerülése végett pontosítani szükséges, hogy a sűrítési folyamatot megelőzően hozzáadott cukor (szacharóz) mennyisége nem haladhatja meg a termék 35 %-át.

Címkézés

A termékleírásban foglaltak értelmében az „Amarene Brusche di Modena” lekvár csomagolásához a korábban megjelöltől eltérő alakú és anyagú tárolóedények is felhasználhatók, amennyiben azok élelmiszerek tárolására megfelelőek. Ily módon a gyártók a piac állandóan fejlődő igényeihez igazíthatják a csomagolást.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA”

EK-szám.: IT-PGI-0105-01065 – 2012.11.30.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Amarene Brusche di Modena”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Forgalomba hozatalkor az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvár állaga lágy, színe jellegzetes barnás mélyvörös, sötét árnyalatokkal; 20 °C-on, refraktométerrel mért cukortartalma 60 és 68 Brix-fok közötti, a pH-szint mérése alapján meghatározott savasságának értéke pedig 2,5 és 3,5 közötti. A késztermék 70 %-ban tartalmaz friss gyümölcsöt.

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvár sajátos ízét az édes és a kissé fanyar, savanykás íz kellemes egyensúlyának köszönheti. Forgalomba hozatalkor az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvár cukortartalma legalább 60 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvárt az Amarena di Castelvetro, a rövid szárú Amarena di Vignola, a hosszú szárú Amarena di Vignola, az Amarena di Montagna, az Amarena di Salvaterra, a Marasca di Vigo, a Meteor, a Montmorency és a Pandy fajtához tartozó meggyfák terméséből készítik.

A leszedés idején a gyümölcsnek érettnnek, azaz a gyümölcsök legalább 90 %-ának egységes színezetűnek kell lennie, és az alábbi jellegzetességekkel kell rendelkeznie:

- a héj színezete: a világos vöröstől a mélyvörösre terjedhet,
- a gyümölcshús színezete: sárga vagy narancssárga,
- a lé színezete: a színtelentől a sárgásig terjedhet,
- cukortartalma: > 16 Brix-fok,
- savtartalom: semlegestől a közepesen magasig terjedhet, > 18 g/l almasav,
- lédúság: > 75 %.

Azon termesztési évek esetében, amelyek során – a gyümölcstermesztő gazdasághoz legközelebb eső meteorológiai állomások mérései szerint – a június hónap során mért csapadék mennyisége meghaladja a 80 mm-t, a gyümölcsök minimális cukortartalma 2 Brix-fokkal csökkenhet.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Tekintettel arra, hogy a kijelölt földrajzi terület a meggyfa fejlődését különösen kedvezően befolyásoló éghajlati adottságokkal rendelkezik (ahogyan az 5.1. pontban is szerepel), a meggyfaültetvényvel kapcsolatos műveleteket és az „Amarene Brusche di Modena” lekvár előállítását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az „Amarene Brusche di Modena” lekvár csomagolását a 4. pontban említett előállítási területen kell végezni, mert így módon a termék ellenőrizhető, származási helye nyomon követhető, a 3.2. pontban meghatározott tulajdonságai megőrizhetők, és elkerülhető, hogy a termék későbbi pasztőrözése következtében megváltozzon az „Amarene Brusche di Modena” lekvárra jellemző, az édes és a savanykás íz kellemes egyensúlyának köszönhető sajátos íz.

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvár 15, 212, 228, 236, 314, 370, 2 650 és 5 000 ml-es kiszerelésben, üvegből vagy ónozott lemezből készült tárolóedényben, vagy ezektől eltérő alakú és anyagú tárolóedényekben hozható forgalomba, amennyiben azok élelmiszerek tárolására megfelelőek. A 2 650 és az 5 000 ml-es kiszerelésű termék szakipari használatra készül.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az „Amarene Brusche di Modena” OFJ logóján egy „A” betű látható. A betű keresztvonalát egy szárral és levéllel együtt ábrázolt Amarena meggy szem helyettesíti. Az ábra egy 74 × 74 mm-es négyzetbe illeszkedik. A rajz alatt, három sorba rendezve, az „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.” felirat olvasható. A logó mérete arányosan hozzáigazítható a különféle felhasználási módokhoz.



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.

Az „Amarene Brusche di Modena” feliratot olasz nyelven kell feltüntetni

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvár alapanyagául szolgáló meggy termesztése, valamint a lekvár előállítása a következő települések közigazgatási területén történhet: Modena megyében Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo 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, valamint Bologna megye határos területén, kizárólag a következő településeken: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Montevoglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno és Vergato.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvár előállítására szolgáló területen igen mély, általában termékeny, jó szerkezetű, kellően porózus, jó vízelvezetésű, agyagot elszórtan tartalmazó vályogos termőtalajok találhatók, amelyek különösen alkalmasak a jó vízáteresztő-képességű, laza talajt kedvelő fák, így a meggyfa nevelésére. Sajátos összetételének és szerkezetének köszönhetően a talaj igen porózus, vízáteresztő képessége jó, ennek következtében pedig kiválóan szellőzik. A szóban forgó területet természetes és mesterséges vizekből álló sűrű vízhálózat szeli át. Az éghajlat döntően félnedves, illetve – a modenai síkság alacsonyan fekvő területein – inkább félszáraz, ami a meggy fejlődése szempontjából különösen kedvező.

5.2. A termék sajátosságai

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Amarene Brusche di Modena” lekvárt elsősorban az alapanyagul szolgáló, az előállítási területen termesztett meggyfajták sajátos érzékszervi és kémiai-fizikai jellemzői különböztetik meg a többi hasonló terméktől. Ezek között is elsősorban az édes és a kissé fanyar, savanykás íz kellemes

egyensúlyának köszönhető sajátos ízt kell kiemelni. A termék további fontos egyedi ismertetőjegye, hogy előállítása természetes eljárással történik, vagyis a gyümölcsöt színező- és sűrítőanyagok, illetve tartósítószerrel hozzáadása nélkül, hőkezeléssel sűrítik, hogy a hozzáadott cukor mennyiségéhez képest a lekvár gyümölcsstartalma igen magas, továbbá hogy csomagolás előtt a terméket semmilyen más kezelésnek nem vetik alá.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

Az „Amarene Brusche di Modena” lekvár OFJ-ként való elismerésére irányuló kérelmet a termék hírneve és ismertsége indokolja. Az „Amarene Brusche di Modena” lekvár jó hírnevét számos olyan írásos bizonyíték támasztja alá, amely igazolja, hogy a meggy korlátozott eltarthatósága következtében a helyi lakosok az idők során különleges szakértelmre tettek szert a gyümölcs gyors feldolgozása terén, és e szakértelmnek köszönhetően egy, elsősorban az előállítási folyamat természetes volta miatt ismert és elismert terméket alakítottak ki.

A szóban forgó termék jó hírnevét az is alátámasztja, hogy a 4. pontban bemutatott területen található előállítási körzetben már a múlt század elején számos mezőgazdasági üzem foglalkozott meggytermesztéssel, illetve a gyümölcs betakarításával és hűtve tárolásával, valamint sok kisipari műhelyben, illetve kis- és középvállalkozásnál készítettek lekvárt. Az OFJ-vel ellátott termék előállításában szerepet vállaló mezőgazdasági üzemek több mint 350 alkalmazottat foglalkoztatnak, ez pedig a termék szempontjából jelentős hozzáadott értéket képvisel. Az első, intenzív módszerrel történő meggytermesztési kísérlet Luigi Mancini ügyvéd nevéhez fűződik, aki 1882-ben „La Colombarina” nevű, Vignola közelében található birtokán fogott meggytermesztésbe. A híres botanikus, Giorgio Gallesio azonban már 1820-ban arról írt, hogy a vidéki birtokokat meggyfákkal veszik körül, és a meggyből szirupot, befőttet, lekvárt, pudingot és tortát készítenek, hiszen a Modena környéki családi gazdaságok körében a lekvár előállításának jelentős hagyománya volt.

Számos régi recept tanúsítja, hogy a terület hagyományos édességeinek elkészítéséhez mind az otthoni sütés során, mind kisipari körülmények között hosszú idők óta használják a lekvárt, különösen a „crostata” nevű házi sütemény készítéséhez. A lekvár készítését két tizenkilencedik századi modenai kézirat is tanúsítja: az első kézirat négy füzetből áll, polgári családból való házbirtokosok négy nemzedékének feljegyzéseit tartalmazza, és nyomtatásban 1970-ben jelent meg, a második egy 2001-ben kiadott mű, amelynek szerzője Ferdinando Cavazzoni, a Molza család cukrásza.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés]

Az „Amarene Brusche di Modena” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2012. október 20-án megjelent 246. számában való közzétételével az illetékes közigazgatási szerv megindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszeri és Erdőgazdálkodási Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), a képernyő jobb felső részén található „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.