

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 890/2013

2013 m. rugsėjo 16 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [Amarene Brusche di Modena (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą geografinės nuorodos „Amarene Brusche di Modena“, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1028/2009 ⁽²⁾, specifikacijos pakeitimo paraišką;
- (2) paraiškos tikslas – pakeisti specifikaciją nurodant cukraus kiekį uogose derliaus nuėmimo metu ir perdirbimo etapu, taip pat cukraus (sacharozės) kiekį, kuris gali būti pridėtas prieš koncentravimą, ir leisti naudoti kitokių nei registruojant numatytų formų ir iš kitų medžiagų pagamintus indus;

- (3) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nustatytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos geografinės nuorodos „Amarene Brusche di Modena“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Suvestinis bendrasis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos elementais pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. rugsėjo 16 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOȘ
Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 283, 2009 10 30, p. 39.

I PRIEDAS

Patvirtinamas šis saugomos geografinės nuorodos „Amarene Brusche di Modena“ specifikacijos pakeitimas:

Gamybos būdas

Turi būti numatyta, kad tais metais, kai bendras birželio mėnesio kritulių kiekis viršija 80 mm, uogienei SGN „Amarene Brusche di Modena“ gaminti skirtose uogose cukraus kiekis derliaus nuėmimo metu gali būti mažesnis 2 Brikso laipsniais.

Jei uogos vėsinašamos šaltame vandenyje (angl. *hydrocooling*), leidžiama, kad cukraus kiekis perdirbamose uogose būtų 2 Brikso laipsniais mažesnis nei derliaus nuėmimo metu.

Kad būtų išvengta klaidingų interpretacijų, patikslinama, kad pridedamo cukraus (sacharozės) kiekis prieš koncentravimą negali viršyti 35 % produkto kiekio.

Ženklinimas etiketėmis

Specifikacijoje leidžiama uogienę „Amarene Brusche di Modena“ pilstyti į kitų nei pirmiau numatytų formų ir iš kitų medžiagų, kurios gali liestis su maistu, pagamintus indus. Taip gamintojams suteikiama galimybė naudoti indus, kurie atitiktų nuolat kintančius rinkos poreikius.

II PRIEDAS

SUVESTINIS BENDRASIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA“

EB Nr.: IT-PGI-0105–01065–30.11.2012

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Amarene Brusche di Modena“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Vartoti pateikiama SGN žymima uogienė „Amarene Brusche di Modena“ yra tiršta, būdingos ryškios raudonai rudos spalvos su tamsiais atspalviais; 20° refrakcijos indeksas – nuo 60° iki 68° Brikso laipsnių; būdingos rūgšties kiekis (rūgštingumas) – nuo 2,5 iki 3,5 pH. Galutiniame gaminyje yra 70 % šviežių uogų.

SGN žymimai „AMARENE BRUSCHE DI MODENA“ uogienei būdinga gera saldaus ir rūgštoko (švelniai rūgštaus) skonio pusiausvyra. Vartoti pateikiamoje uogienėje „Amarene Brusche di Modena“ cukraus koncentracija yra 60 %.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

SGN „Amarene Brusche di Modena“ uogienės žaliava – paprastųjų vyšnių uogos, soduose išaugintos iš *Amarena di Castelvetro*, trumpakočių *Amarena di Vignola*, ilgakočių *Amarena di Vignola*, *Amarena di Montagna*, *Amarena di Salva-terra*, *Marasca di Vigo*, *Meteor*, *Mountmorency* ir *Pandy* vyšnių veislių.

Derlius nurenkamas uogoms prisirpus, t. y. bent 90 % uogų turi būti vienodos spalvos ir pasižymėti tokiomis savybėmis:

— odelės spalva – nuo šviesiai raudonos iki tamsiai raudonos,

— minkštimo spalva – geltona arba oranžinė,

— sulčių spalva – nuo bespalvės iki gelsvos,

— cukraus kiekis – > 16 Brikso laipsnių,

— rūgščių kiekis – nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio, > 18 g/l obuolių rūgšties,

— sulčių išeiga – > 75 %.

Metais, kai bendras birželio mėnesio kritulių kiekis pagal meteorologijos stočių, veikiančių arčiausiai uogų auginimo ūkių, matavimus viršija 80 mm, leidžiama, kad nurenkant derlių uogose mažiausias cukraus kiekis būtų 2 Brikso laipsniais mažesnis.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Vyšnios turi būti auginamos ir uogienė „Amarene Brusche di Modena“ gaminama 4 punkte nustatytoje gamybos vietovėje, kurioje susidariusio labai palankios sąlygos auginti vyšnias, kaip išdėstyta 5.1 punkte.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Uogienė „Amarene Brusche di Modena“ turi būti išpilstoma 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje, siekiant užtikrinti gaminio kilmę ir kontrolę, kad nebūtų prarastos gaminiui būdingos savybės, apibrėžtos 3.2 punkte, ir kad uogienė vėliau nebūtų pasterizuojama ir nebūtų pakenkta būdingam SGN žymimos uogienės „Amarene Brusche di Modena“ skoniu, kuris yra tinkamo rūgštumo ir saldumo suderinimo rezultatas.

SGN „Amarene Brusche di Modena“ uogienė išpilstoma į 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml arba 5 000 ml talpos stiklinius arba skardinius indus arba į kitokios talpos ar iš medžiagų, kurios gali liestis su maistu, pagamintus indus. 2 650 ml arba 5 000 ml talpos indai skirti profesionaliam naudojimui.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

SGN „Amarene Brusche di Modena“ uogienės logotipas yra sudarytas iš A raidės formos figūros, kurios vidurinis brūkšnelis pakeistas Amarena vyšnios uoga su koteliu ir lapeliu. Figūra vaizduojama 74 x 74 mm kvadrato. Po ja trijose eilutėse išdėstytas užrašas BRUSCHE DI MODENA I.G.P. Logotipo proporcijos gali būti keičiamos, atsižvelgiant į panaudojimo reikmes.



Nuoroda „Amarene Brusche di Modena“ turi būti pateikiama italų kalba.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Vyšnios SGN uogienei „Amarene Brusche di Modena“ auginamos ir uogienė gaminama šių savivaldybių teritorijoje: 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 ir Modenos provincijoje esančioje Zocca savivaldybėje ir šiose Bolonijos kaimyninėse savivaldybėse: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno ir Vergato.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

SGN žymimos uogienės „Amarene Brusche di Modena“ gamybos vietovei būdingas gilus, paprastai derlingas, geros struktūros, gana aktytas ir pralaidus dirvožemis; tai daugiausia priemolingos nedaug molio turinčios dirvos, todėl vietovė labai tinka vaismedžiams, kaip parastosios vyšnios, kurioms reikalinga pralaidi, gerai drenuojama ir vėsi dirva, auginti. Dėl tokios dirvožemio struktūros ir jos tekstūros vietovės dirva pasižymi aktyvumu, gera drenavimo geba, dėl kurios jos ventiliavimo lygis labai aukštas. Aptariamoje vietovėje yra tankus natūralus ir sukurtas hidrografinis tinklas. Klimatas iš esmės pusiau sausas, o Modenos lygumų plokščiose zonose – daugiau pusiau karštas, jis ypač palankus paprastosioms vyšnioms auginti.

5.2. Produkto ypatumai

Saugoma geografine nuoroda žymima uogienė „Amarene Brusche di Modena“ iš kitų panašios rūšies gaminių išsiskiria ypatingomis žaliavomis, kuri gaunama iš gamybos vietovėje auginamų paprastųjų vyšnių veislių, organoleptinėmis ir fizikinėmis bei cheminėmis savybėmis, ji ypač išsiskiria specifiniu skoniu, pasižyminčiu puikia saldaus ir

rūgštaus skonio pusiausvyra. Kita svarbi savybė, dėl kurios gaminy yra unikalus, – natūralus gamybos procesas, pagrįstas koncentravimu termiškai išgarinant uogas, nenaudojant tirštiklių, dažiklių ir konservantų, taip pat didelis uogų kiekis, palyginti su įdegamo cukraus kiekiu, ir tai, kad gaminy prieš išpilstymą daugiau neapdorojamas.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

„Amarene Brusche di Modena“ pripažinimo SGN paraiška pagrįsta šio gaminio geru vardu ir reputacija. „Amarene Brusche di Modena“ uogienės gerą vardą liudija daugelis dokumentų, kuriuose pabrėžiami vietos gyventojų per amžius iš kartos į kartą perduodami ypatingi įgūdžiai, būtini greitam uogų perdirbimui, atsižvelgiant į tai, kad šviežių uogų neįmanoma išsaugoti ilgai, ir kurie leido sukurti žinomą ir dėl natūralaus gamybos metodo vertinamą gaminį.

Įrodant aptariamo gaminio gerą vardą negalima pamiršti, kad 4 punkte apibrėžtoje vietovėje jau praėjusio amžiaus pradžioje buvo gausu vyšniais auginančių ūkių, uogų rašymo centrų ir šaldymo patalpų, individualių uogienės gamintojų ir mažų bei vidutinių uogienę gaminančių įmonių. Ši SGN žymimą gaminių gaminančiose žemės ūkio įmonėse dirba daugiau nei 350 darbuotojų, ir jų gamybos veikla yra gana didelė. Pirmasis auginti vyšniais pramoniniu būdu 1882 metais savo ūkyje *La Colombarina*, esančiame netoli Vignolos, pamėgino advokatas Luigi Mancini, tačiau žinomas botanikas Giorgio Gallesio dar 1820 m. rašė apie tradiciją kaimo namus apšodinti vyšnaitėmis ir iš jų vaisių gaminti sirupus, konservus, uogienes, pyragaičius ir pyragus, apie galias Modenos žemės ūkio provincijoje gyvavusias šeimynines šio gaminio ruošimo tradicijas.

Senų receptų gausa liudija, kad šis gaminy per amžius naudotas kepat tradicinius regiono pyragus (šeimose ir konditerijos kepyklose), ir pačiuose seniausiuose ir naujausiuose receptuose rekomenduojama šią uogienę naudoti kepat naminius pyragus. Tai patvirtinta dviejuose XIX a. Modenoje rašytuose rankraščiuose, kuriuose aprašomos uogienės virimo taisyklės – pirmasis yra 1970 m. paskelbtas keturių miestiečių namų ekonomų kartų parengtas keturių sąsiuvinių rinkinys, o antrojo, paskelbto 2001 m., autorius – Ferdinando Cavazzoni, Molza namų ekonomas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę užprotestavimo procedūrą ir paskelbė SGN „Amarene Brusche di Modena“ pripažinimo paraišką 2012 m. spalio 20 d. Italijos Respublikos oficialiame leidinyje Nr. 246.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).