

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 890/2013**(2013. gada 16. septembris),****ar ko apstiprina maznozīmīgu specifیکācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (Amarene Brusche di Modena (AĢIN))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Itālijas pieteikumu specifیکācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Amarene Brusche di Modena*, kas reģistrēta atbilstīgi Komisijas Regulai (EK) Nr. 1028/2009 ⁽²⁾.
- (2) Pieteikuma mērķis ir specifیکācijas grozīšana, precīzi norādot, kādam jābūt cukuru saturam augļu novākšanas brīdī un pārstrādes laikā un cukura (saharozes) daudzumam, ko var pievienot pirms iebiezināšanas, kā arī atļaujot izmantot tādas formas un materiāla traukus, kas atšķiras no tiem, kādi bija paredzēti, nosaukumu reģistrējot.

- (3) Komisija izvērtēja minēto grozījumu un secināja, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pantsAr aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Amarene Brusche di Modena* apzīmētā produkta specifیکāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.**2. pants**

Vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specifیکācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 16. septembrī

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 283, 30.10.2009., 39. lpp.

I PIELIKUMS

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Amarene Brusche di Modena* apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādu grozījumu:

Ražošanas metode

Ir jāparedz, ka, novācot ar AĢIN *Amarene Brusche di Modena* apzīmētā produkta ražošanai izmantojamus augļus gados, kad jūnija mēneša nokrišņu daudzuma summa pārsniedz 80 mm, cukuru saturs tajos var pazemināties par diviem grādiem Briksa.

Ja augļus atdzesē ar aukstu ūdeni (*hydrocooling*), tad pieļaujams, ka to pārstrādes laikā cukuru saturs tajos pazeminās par diviem grādiem Briksa salīdzinājumā ar cukuru saturu, kāds tajos ir novākšanas brīdī.

Lai novērstu pārpratumus, tiek precizēts, ka cukura (saharozes) daudzums, ko var pievienot pirms iebiezināšanas, nedrīkst pārsniegt 35 % no produkta svara.

Marķēšana

Ievērojuma *Amarene Brusche di Modena* fasēšanai specifikācija atļauj izmantot arī tādas formas un materiāla traukus, kas atšķiras no tiem, kādus lietoja iepriekš, ar nosacījumu, ka tie paredzēti pārtikas produktiem. Tādējādi ražotājiem ir iespēja pielāgot fasējumu tirgus prasībām, kas pastāvīgi mainās.

II PIELIKUMS

VIENOTS KONSOLIDĒTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽¹⁾

AMARENE BRUSCHE DI MODENA

EK Nr. IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Amarene Brusche di Modena

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Kad ar AĢIN *Amarene Brusche di Modena* apzīmēto ievārījumu laiž apgrozībā, tam ir maiga konsistence un raksturīga koši sarkanbrūna krāsa ar tumšiem ietonējumiem; gaismas laušanas koeficients 20° temperatūrā ir no 60 līdz 68 grādiem Briksa; raksturīgais skābju saturs (skābuma līmenis), ko nosaka, izmērot pH, ir no 2,5 līdz 3,5. Gatavais produkts satur 70 % svaigu ogu.

Ar AĢIN *AMARENE BRUSCHE DI MODENA* apzīmētajam ievārījumam ir raksturīga līdzsvarota saldi rūgtena garša ar nelielu skābenuma piegaršu. Piedāvājot tirdzniecībā ievārījumu *Amarene Brusche di Modena*, tajā ir vismaz 60 % cukura.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ar AĢIN *Amarene Brusche di Modena* apzīmēto ievārījumu gatavo no skābajiem ķiršiem, kuri iegūti no augļu dārzeņiem, kuros audzē šādu šķirņu ķiršu kokus: 'Amarena di Castelvetro', 'Amarena di Vignola', 'Amarena di Vignola', 'Amarena di Montagna', 'Amarena di Salvaterra', 'Marasca di Vigo', 'Meteor', 'Mountmorency' un 'Pandy'.

Ķiršus novāc, kad tie ir bioloģiskajā gatavībā; tas nozīmē, ka vismaz 90 % augļu krāsai jābūt viendabīgai un augļiem jābūt ar šādām īpašībām:

- mizas krāsa no gaišsarkanas līdz tumšsarkanai,
- mīkstuma krāsa dzeltena vai oranža,
- sulas krāsa bezkrāsaina līdz dzeltenīga,
- cukuru saturs > 16 grādi Briksa,
- skābju saturs no vidēja līdz mēreni augstam, proti, > 18 g/l ābolskābes,
- sulas iznākums > 75 %.

Gados, kad jūnija mēneša nokrišņu daudzuma summa saskaņā ar attiecīgo auglīkopības saimniecību apkaimē esošajās meteoroloģiskajās stacijās veiktajiem mērījumiem pārsniedz 80 mm, pieļaujams, ka ķiršu novākšanas brīdī cukuru saturs tajos ir zemāks par diviem grādiem Briksa.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ķiršu koki jāaudzē un ievārījums *Amarene Brusche di Modena* jāražo 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo tajā, kā izklāstīts 5.1. punktā, ķiršu kokiem ir īpaši labvēlīgi augšanas apstākļi.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp).

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Ievārījums *Amarene Brusche di Modena* jāfasē 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai varētu nodrošināt produkta izcelsmi un pārbaudi un nepieļautu, ka zūd 3.2. punktā minētās raksturīgās īpašības, un novērstu turpmāku pasterizāciju, kas varētu mainīt ar AĢIN *Amarene Brusche di Modena* apzīmētā ievārījuma tipisko, līdzsvaroti saldskābo garšu.

Ar AĢIN *Amarene Brusche di Modena* apzīmēto ievārījumu fasē stikla vai baltā skārda traukos, kuru tilpums ir 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml vai 5 000 ml. Trauki, kuru tilpums ir 2 650 ml vai 5 000 ml, paredzēti vairumtirdzniecībai.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

AĢIN *Amarene Brusche di Modena* logotipu veido burts A, kura šķērsvītrū aizstāj *amarena* ķirsis ar kātiņu un lapu. Attēls aizņem 74 × 74 mm lielu laukumu. Zem tā trīs rindīpās izkārtoti vārdi "AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P." Logotipu var piemērot atbilstīgi tā izmantojumam.



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.

Norādei *Amarene Brusche di Modena* jābūt itāļu valodā.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ķiršu audzēšanas un ar AĢIN *Amarene Brusche di Modena* apzīmētā ievārījuma ražošanas apgabals ietver šādu Modena provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: 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 un Zocca, kā arī šādu blakusesošās Bologna provinces pašvaldību teritoriju: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno un Vergato.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ar AĢIN *Amarene Brusche di Modena* apzīmētā ievārījuma ražošanas apgabalā raksturīgas ļoti dziļas augsnes, kas parasti ir auglīgas, ar labu struktūru, nedaudz porainas un caurlaidīgas; pēc mehāniskā sastāva tās ir smilšmāla augsnes ar nelielu māla daļu un ir ļoti piemērotas, lai audzētu skābos ķiršus, kam vajadzīga caurlaidīga, labi drenēta un svaiga augsne. Šīs īpašās struktūras un tās mehāniskā sastāva dēļ augsne ir pietiekami poraina, drenēta, un līdz ar to tai ir augsta gaisietilpība, kas nodrošina labu aerāciju. Attiecīgajā apgabalā ir blīvs dabīgo un mākslīgo ūdensteču tīkls. Klimats ir mēreni mitrs un – Modenas zemesienes iepaklās – pat semiarīds; šādi apstākļi ir īpaši labvēlīgi skābo ķiršu augšanai.

5.2. Produkta specifika

Ievārījums ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Amarene Brusche di Modena* no citiem produktiem, kas pieder pie tās pašas preču kategorijas, atšķiras ar izejvielas organoleptiskajām un fizikāli ķīmiskajām īpašībām, kādas piemīt

ražošanas apgabalā audzēto šķirņu skābajiem ķiršiem, un it sevišķi ar ievārījumam raksturīgo īpaši līdzsvaroto rūgtieni saldo garšu ar skābuma piegāršu. Cita svarīga atšķirīga īpašība ir šā ievārījuma gatavošanas procesa dabiskā norise, kura pamatā ir mitruma satura pazemināšana ogās ar termisku iztvaicēšanu, neizmantojot biezinātājus, krāsvielas vai konservantus, kā arī augsts ogu saturs salīdzinājumā ar pievienotā cukura saturu un turpmākas pārstrādes neveikšana pirms fasēšanas.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Pieteikumu ievārījuma *Amarene Brusche di Modena* atzīšanai par produktu ar AĢIN pamato tā reputācija un popularitāte. Ievārījuma *Amarene Brusche di Modena* reputāciju apstiprina plašais dokumentu klāsts, kas apliecina vietējo iedzīvotāju īpašās zināšanas un prasmes, ko tie pārmantojuši no paaudzes paaudzē un kas saistītas ar šo strauji bojājošos ogu tūlītējas pārstrādes nepieciešamību, tādējādi radot izslavētu produktu, kas iecienīts galvenokārt gatavošanas procesa dabiskās norises dēļ.

Kā apliecinājums šā ievārījuma reputācijai jāmin arī fakts, ka 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jau pagājušā gadsimta sākumā bija ne tikai daudz ķiršu audzēšanas saimniecību, bet arī ogu savākšanas centri un telpas, kur tās uzglabāt aukstumā, daudzas vārtavas un mazas un vidējas ievārījuma ražotnes. Ķiršu audzēšanas saimniecībās, kurās audzē augļus ar šo AĢIN apzīmētā produkta ražošanai, pavisam kopā strādā 350 algotu darbinieku, kas dod ievērojamu pievienoto vērtību. Pirmo reizi intensīvi audzēt ķiršus 1882. gadā mēģināja advokāts Luidži Mancīni (*Luigi Mancini*) savā muižā *La Colombarina* netālu no Viņjolas (*Vignola*), bet faktiski jau 1820. gadā ievērojams botāniķis Džordžo Gallēzio (*Giorgio Gallesio*) rakstīja, ka Modenas apkārtnē "ap lauku mājām parasti aug ķirši, kuru ogas izmanto sīrupa, konservu, ievārījuma, pudiņu un kūku gatavošanai", kas liecina par mājsaimniecību ķiršu produktu senu gatavošanas tradīciju Modenas lauku apvidū.

Daudzas senās receptes liecina, ka produktu jau izsenis izmanto mājsaimniecībās vai nelielos mājamatniecības uzņēmumos tipisku reģionālo saldo ēdienu gatavošanai. Gan vissenākajās, gan jaunākajās receptēs paredzēta ievārījuma izmantošana mājās apstākļos ceptās kūkās. To apstiprina arī divi 19. gadsimta Modenas manuskripti – pirmo veido četras burtnīcas, kurās pierakstus izdarījuši četru paaudžu buržuāziskas izcelsmes saimnieki un kuras publicētas 1970. gadā, savukārt otrs ir 2001. gadā publicēts manuskripts, kura autors ir *Casa Molza* konditors Ferdinando Kavadzoni (*Ferdinando Cavazzoni*), un tajā vēstīts par dažādiem ievārījuma gatavošanas veidiem.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu iesniegšanas procedūru, ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Amarene Brusche di Modena* apzīmētā produkta specifiskācijas grozījuma pieteikumu 2012. gada 20. oktobrī publicējot "Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša" (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 246. numurā.

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.