

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 890/2013 VAN DE COMMISSIE

van 16 september 2013

tot goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Amarene Brusche di Modena (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie de aanvraag van Italië onderzocht voor de goedkeuring van een wijziging in het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Amarene Brusche di Modena”, die bij Verordening (EG) nr. 1028/2009 van de Commissie ⁽²⁾ is geregistreerd.
- (2) De aanvraag beoogt de wijziging van het productdossier, en met name de vermelding van het suikergehalte van de vruchten bij de oogst en bij de verwerking, alsook van de hoeveelheid suiker (sacharose) die mag worden toegevoegd vóór de indikking. Daarnaast wordt voortaan het gebruik toegestaan van recipiënten van formaten en materialen die verschillen van de oorspronkelijk geregistreerde.

- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder een beroep te doen op de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Amarene Brusche di Modena” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enige document, dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 16 september 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 283 van 30.10.2009, blz. 39.

BIJLAGE I

De volgende wijziging van het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Amarene Brusche di Modena” wordt goedgekeurd:

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het suikergehalte bij de oogst van vruchten die bestemd zijn voor de productie van de BGA „Amarene Brusche di Modena”, moet worden verlaagd met 2° Brix wanneer de totale neerslag van de maand juni meer dan 80 mm bedraagt.

Indien de vruchten tijdens de verwerkingsfase in koud water worden gekoeld (hydrocooling), is het toegestaan het suikergehalte met 2° Brix te verlagen ten opzichte van de suikerconcentratie die bij de oogst gemeten is.

Om verkeerde interpretaties te voorkomen wordt erop gewezen dat de hoeveelheid suiker (sacharose) die mag worden toegevoegd vóór de indikking, niet meer dan 35 % van het product mag uitmaken.

Etikettering

In het productdossier wordt gespecificeerd dat het voor de verpakking van jam van „Amarene Brusche di Modena” is toegestaan andere materialen en formaten te gebruiken dan die welke voorheen waren vastgesteld, mits deze geschikt zijn om in aanraking te komen met levensmiddelen. Zo kunnen de producenten de verpakking aanpassen aan de voortdurend veranderende marktvereisten.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA”

EG-nummer: IT-PGI-0105-01065 — 30.11.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Amarene Brusche di Modena”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De jam van de BGA „Amarene Brusche di Modena” wordt in de handel gebracht als een zachte massa met een karakteristieke diep roodbruine kleur en een donkere glans; de brekingsindex bij een temperatuur van 20 °C varieert van 60 tot 68° Brix; het karakteristieke zuurgehalte (zuurgraad), dat wordt vastgesteld door middel van een pH-meting, ligt tussen 2,5 en 3,5. Het eindproduct bevat 70 % vers fruit.

De karakteristieke smaak van de jam van de BGA „Amarene Brusche di Modena” wordt verkregen door een goed evenwicht tussen de zoete en de enigszins wrange, licht zure smaakelementen. Wanneer de jam van „Amarene Brusche di Modena” in de handel wordt gebracht, heeft hij een suikergehalte van ten minste 60 %.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Als grondstof voor de jam van de BGA „Amarene Brusche di Modena” worden de vruchten van zure kersenbomen van de volgende variëteiten gebruikt: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola met korte steel, Amarena di Vignola met lange steel, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency en Pandy.

De kersen moeten worden geplukt wanneer ze rijp zijn. Dat betekent dat ten minste 90 % van de vruchten een uniforme kleur heeft en dat ze de volgende kenmerken bezitten:

- kleur van de schil: van licht- tot donkerrood;
- kleur van het vruchtvlees: geel of oranjeachtig;
- kleur van het sap: van kleurloos tot geelachtig;
- suikergehalte: > 16° Brix;
- zuurgehalte: gemiddeld tot middelhoog > 18 g/l appelzuur;
- sapopbrengst: > 75 %.

Indien door weerstations in de omgeving van de boomgaarden is vastgesteld dat de totale neerslag in de maand juni meer dan 80 mm bedroeg, mag het minimumsuikergehalte van de vruchten op het moment van de oogst met 2° Brix worden verlaagd.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De teelt van de kersenbomen en de productie van de jam van „Amarene Brusche di Modena” moeten plaatsvinden in het in punt 4 vermelde productiegebied omdat de omstandigheden in dit gebied, zoals nader toegelicht in punt 5.1, bijzonder gunstig zijn voor de groei van kersenbomen.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

Jam van „Amarene Brusche di Modena” moet in het in punt 4 vermelde productiegebied worden verpakt, zodat de herkomst en de controle van het product gewaarborgd zijn, de specifieke kenmerken — zoals beschreven in punt 3.2 — niet verloren gaan en het niet nodig is het product later te pasteuriseren, wat zou kunnen leiden tot een verandering van de typische smaak van de jam van „Amarene Brusche di Modena”, die wordt verkregen door een goede balans tussen zoet en zuur.

Jam van de BGA „Amarene Brusche di Modena” wordt verpakt in glazen potten of in blikken met een inhoud van 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml of 5 000 ml of in recipiënten van andere formaten en materialen die geschikt zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen. De verpakkingen van 2 650 ml en 5 000 ml zijn uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Het logo van jam met de BGA „Amarene Brusche di Modena” bestaat uit een afbeelding in de vorm van de letter A waarvan de liggende streep vervangen is door een amarenekers met steel en blad. Deze afbeelding past in een kader van 74 bij 74 mm. Onder de afbeelding staat het opschrift „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.”, verspreid over drie regels. De afmetingen van het logo mogen worden aangepast aan de gebruiksbestemming.



De benaming „Amarene Brusche di Modena” moet in de Italiaanse taal worden vermeld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar de „Amarene Brusche di Modena” worden geteeld en de jam van deze vruchten wordt geproduceerd, omvat de tot de provincie Modena behorende gemeenten 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, Nantola, 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 en Zocca en tevens de volgende aangrenzende gemeenten van de provincie Bologna: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno en Vergato.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het productiegebied van jam van „Amarene Brusche di Modena” BGA wordt gekenmerkt door een zeer diepe laag veelal vruchtbare aarde met een goede structuur, die vrij poreus en waterdoorlatend is. De grond is voornamelijk samengesteld uit zand en leem met een laag kleigehalte. Daardoor is het gebied uitermate geschikt voor de teelt van een boom als de zure kerselaar, die een frisse, waterdoorlatende grond met een goede waterafvoer vereist. Deze bijzondere bodemstructuur en -samenstelling zorgen ervoor dat de grond voldoende poreus en waterdoorlatend is en bijgevolg ook zeer luchtig. Het betrokken geografische gebied heeft een fijnmazig natuurlijk en kunstmatig hydrografisch net. Het klimaat is overwegend subhumide, doch aanzienlijk droger (bijna subaride) in de gebieden die zich uitstrekken in de laagvlakte van Modena. Deze omstandigheden zijn zeer gunstig voor de ontwikkeling van de zure kersenboom.

5.2. Specificiteit van het product

De beschermde geografische aanduiding „Amarene Brusche di Modena” onderscheidt zich van andere producten uit dezelfde handelscategorie door de bijzondere organoleptische en chemisch-fysische eigenschappen van de grondstof,

die afkomstig is van in het productiegebied geteelde zure kersenvruchten, en vooral door de karakteristieke smaak van de jam, die wordt verkregen door een mooi evenwicht tussen de zoete en de enigszins wrange, licht zure smaak-elementen. Andere belangrijke distinctieve kenmerken van het product zijn het natuurlijke productieproces, dat is gebaseerd op de indikking van het fruit door middel van thermische verdamping waarbij geen verdikkingsmiddelen, kleurstoffen of conserveringsmiddelen worden gebruikt, en het hoge fruitgehalte ten opzichte van de toegevoegde suiker. Bovendien ondergaat het product voorafgaand aan de verpakking geen verdere bewerkingen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De erkenning van de beschermde geografische aanduiding voor de jam van „Amarene Brusche di Modena” wordt aangevraagd op basis van de faam en de bekendheid van het product. De faam van de jam van „Amarene Brusche di Modena” komt tot uiting in tal van documenten, die het bewijs leveren van de knowhow die door de eeuwen heen door de plaatselijke bevolking getrouw is overgeleverd. Deze knowhow is ontstaan door de noodzaak om de vruchten vanwege hun beperkte houdbaarheid snel te verwerken en levert een product op dat vooral op prijs wordt gesteld vanwege de natuurlijke aard van het productieproces.

Wie een bewijs zoekt van de faam die het product geniet, kan niet voorbijgaan aan het feit dat in de in punt 4 afgebakende streek een productiegebied bestaat dat reeds vanaf het begin van de vorige eeuw niet alleen een groot aantal in de kersenteelt gespecialiseerde bedrijven telt, maar ook centra voor de verzameling en de gekoelde opslag van het fruit, verschillende ambachtelijke laboratoria en kleine of middelgrote jamproducerende bedrijven. De landbouwbedrijven die bij de productie van de BGA betrokken zijn, hebben gezamenlijk een vast personeelsbestand van meer dan 350 werknemers en een niet te veronachtzamen productiewaarde. Het eerste experiment met de intensieve teelt van kersenvruchten werd in 1882 uitgevoerd door advocaat Luigi Mancini op zijn hoeve „La Colombarina” in de buurt van Vignola. Maar eigenlijk werd er reeds in 1820 door de beroemde botanicus Giorgio Gallesio melding gemaakt van de gewoonte om „landhuizen te omringen met kersenvruchten, met het doel stroop, conserven, jam, pudding en taart te bereiden”, wat duidt op het bestaan van een vaste traditie op het platteland van de provincie Modena om deze jam voor huishoudelijk gebruik te bereiden.

De vele oude recepten tonen aan dat het product traditioneel voor zowel de huishoudelijke als de ambachtelijke bereiding van typisch streekgebak werd gebruikt. In recepten die dateren van de vroegste tot de meest recente periode, wordt het gebruik van deze jam aanbevolen voor het bakken van huisbereide kersentaarten. Getuige hiervan zijn twee Modeense manuscripten uit de negentiende eeuw met bereidingswijzen voor jam. Het eerste manuscript is in 1970 gepubliceerd en omvat vier schriften met aantekeningen van vier generaties gezinshoofden van burgerfamilies; het tweede is opgesteld door Ferdinando Cavazzoni, intendant van Casa Molza, en is in 2001 gepubliceerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van de wijziging van het productdossier van de beschermde geografische benaming „Amarene Brusche di Modena” in het Staatsblad van de Republiek Italië (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr. 246 van 20 oktober 2012.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel:

door de homepage van de website van het ministerie van Landbouw, levensmiddelen en bosbouw (<http://www.politicheagricole.it>) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (bovenaan, rechts op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.