

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 890/2013 DA COMISSÃO
de 16 de setembro de 2013

que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Amarene Brusche di Modena (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de uma alteração ao Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Amarene Brusche di Modena», registada nos termos do Regulamento (CE) n.º 1028/2009 da Comissão ⁽²⁾.
- (2) O pedido incide na alteração do caderno de especificações, destinada a precisar o teor de açúcar dos frutos no momento da colheita e na fase de transformação, bem como a quantidade de açúcar (sacarose) que é permitido

adicionar antes da operação de concentração, e a autorizar a utilização de recipientes de formatos e materiais diferentes dos previstos no registo.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Amarene Brusche di Modena» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único consolidado com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 16 de setembro de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
⁽²⁾ JO L 283 de 30.10.2009, p. 39.

ANEXO I

É aprovada a seguinte alteração ao Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Amarene Brusche di Modena»:

Método de obtenção

Convém prever a redução do teor de açúcar dos frutos destinados à produção da IGP «Amarene Brusche di Modena», no momento da colheita, com teor de 2 graus Brix, nos anos em que a pluviometria acumulada do mês de junho for superior a 80 mm.

Admite-se uma redução do teor de açúcar em 2 graus Brix na fase de transformação relativamente ao momento da colheita, se os frutos forem arrefecidos com água fria (hidroarrefecimento).

Para evitar interpretações erróneas, precisa-se que a quantidade de açúcar (sacarose) que se pode adicionar antes da operação de concentração não pode ser superior a 35 % do produto.

Rotulagem

No que respeita ao acondicionamento do doce «Amarene Brusche di Modena», o Caderno de Especificações autoriza igualmente a utilização de recipientes de formatos e materiais diferentes dos anteriormente previstos, desde que sejam próprios para o contacto com alimentos. Deste modo, os produtores têm a possibilidade de adaptar o acondicionamento às exigências do mercado, em constante evolução.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«AMARENE BRUSCHE DI MODENA»

N.º CE: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«Amarene Brusche di Modena»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Na fase de lançamento no mercado, o doce de fruta que beneficia da IGP «Amarene Brusche di Modena» apresenta uma consistência macia e uma cor característica vermelho-acastanhado intenso, com reflexos escuros; o índice de refração a 20° situa-se entre 60° e 68° graus Brix; o teor em ácido característico (acidez), determinado pelo índice pH, está compreendido entre 2,5 e 3,5. O produto acabado contém 70 % de frutos frescos.

O sabor característico do doce «Amarene Brusche di Modena» (IGP) apresenta bom equilíbrio entre doce e acidulado, com uma ponta de acidez. No momento da comercialização, o teor mínimo de açúcar do doce de fruta «Amarene Brusche di Modena» é de 60 %.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima do doce «Amarene Brusche di Modena» (IGP) é constituída por ginja de ginjeiras provenientes de plantações compostas pelas variedades seguintes: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola de pedúnculo curto, Amarena di Vignola de pedúnculo comprido, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency e Pandey.

A colheita ocorre quando os frutos estão maduros, ou seja, quando apresentam cor uniforme em 90 %, no mínimo, da superfície, para além das seguintes características:

- Cor da epiderme: entre vermelho-claro e vermelho-escuro;
- Cor da polpa: amarelo ou alaranjado;
- Cor do sumo: entre incolor e amarelado;
- Teor de açúcar: > 16 °Brix;
- Teor de acidez: de média a moderadamente elevada > 18 g/l de ácido málico;
- Rendimento em sumo: > 75 %.

Nos anos em que a pluviometria acumulada do mês de junho, constatada nos levantamentos efetuados nas estações meteorológicas mais próximas das explorações fruteiras, for superior a 80 mm, admite-se uma redução equivalente a 2 °Brix do teor de açúcar mínimo dos frutos no momento da colheita.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As operações de cultivo da ginjeira e de produção do doce de ginja «Amarene Brusche di Modena» devem ocorrer na área de produção delimitada no ponto 4, pelas condições particularmente favoráveis que proporciona ao crescimento da ginjeira, como exposto no ponto 5.1.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

O acondicionamento do doce «Amarene Brusche di Modena» deve ocorrer no território da área de produção delimitada no ponto 4, de modo a garantir a origem e o controlo do produto, impedir a alienação das suas características especiais, definidas no ponto 3.2, e evitar a pasteurização posterior, que poderia alterar o sabor especial do doce de fruta de IGP «Amarene Brusche di Modena», resultante do justo equilíbrio entre a acidez e a doçura.

O doce de IGP «Amarene Brusche di Modena» é acondicionado em recipientes de vidro ou metal revestido, de 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml e 5 000 ml de capacidade, ou em recipientes de outros formatos e materiais destinados ao contacto com alimentos. Os recipientes de 2 650 ml e 5 000 ml estão reservados a uso profissional.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O logótipo do doce «Amarene Brusche di Modena» (IGP) consiste numa figura formada por um A, no qual o traço médio é substituído por uma ginja Amarena com pedúnculo e uma folha. A imagem inscreve-se num quadrado de 74 mm de lado. No espaço inferior contém a inscrição AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P., disposta em três linhas. O logótipo poderá ser adaptado proporcionalmente às diferentes variantes de utilização.



A menção «Amarene Brusche di Modena» deve figurar em italiano.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de cultivo do fruto e de produção do doce «Amarene Brusche di Modena» (IGP) compreende o território administrativo dos municípios de 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 e Zocca, na província de Modena, e o território limítrofe da província de Bolonha, limitado aos municípios seguintes: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Montevoglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno e Vergato.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área de produção do doce «Amarene Brusche di Modena» (IGP) caracteriza-se pela presença de solos muito profundos, geralmente férteis, bem estruturados, de porosidade e permeabilidade boas e de tipo essencialmente franco-limoso, de baixo teor em argila, o que os torna propícios ao cultivo de árvores como a ginjeira, que requer terrenos permeáveis, bem drenados e frescos. Esta estrutura especial do solo e a sua textura induzem uma boa porosidade, bom poder de drenagem e, conseqüentemente, elevada capacidade de aeração do terreno. A área em questão possui uma densa rede hidrográfica natural e artificial. O clima é de tipo essencialmente sub-húmido com tendência para sub-árido nas zonas morfológicamente deprimidas da baixa planície de Modena; estas condições são particularmente favoráveis ao crescimento da ginjeira.

5.2. Especificidade do produto

A indicação geográfica protegida «Amarene Brusche di Modena» distingue-se dos outros produtos da mesma categoria pelas características organolépticas e físico-químicas especiais da matéria-prima, que provém das variedades de ginja cultivadas na área de produção e, designadamente, pelo sabor especial do doce de fruta, que apresenta bom

equilíbrio entre doce e acidulado, com uma ponta de acidez. Uma outra característica importante que torna este produto único reside no caráter natural do processo de produção, baseado na concentração por evaporação térmica do fruto, sem recurso a espessantes, corantes nem conservantes, bem como no elevado teor de fruta relativamente ao açúcar adicionado e na ausência de quaisquer outras transformações antes do acondicionamento.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O pedido de reconhecimento do doce «Amarene Brusche di Modena» como IGP justifica-se pelo renome e a notoriedade do produto. A fama do doce «Amarene Brusche di Modena» é atestada por muitos documentos que registam o «saber» especial, fielmente transmitido ao longo dos séculos, da população local, ligado à necessidade de transformar rapidamente o fruto, cuja duração de vida é limitada, dando assim origem a um produto conhecido e apreciado, nomeadamente pelo caráter natural do processo de produção.

Para comprovar o renome do produto em questão, não podemos ignorar a existência de uma zona de produção, no território delimitado no ponto 4, que contava já, no início do século passado, muitas explorações agrícolas especializadas no cultivo da ginjeira, bem como de centros de apanha e de refrigeração dos frutos, diversos laboratórios artesanais e pequenas e médias empresas produtoras do doce. As explorações agrícolas que se consagram à produção da IGP agrupam mais de 350 trabalhadores e representam um valor de produção não negligenciável. A primeira experiência de cultivo intensivo de ginjeira foi tentada em 1882 por um advogado, Luigi Mancini, na sua quinta «La Colombarina», situada perto de Vignola, mas, na realidade, o célebre botânico Giorgio Gallesio refere, já em 1820, a existência do hábito de «cercar as casas de campo de ginjeiras para a confeição de xaropes, conservas, doces, pudins e bolos», o que atesta a existência de uma longa tradição de preparação do produto a nível familiar na província agrícola de Modena.

Há muitas receitas antigas que testemunham a utilização do produto, ao longo dos séculos, na preparação de bolos típicos da região, quer ao nível familiar quer artesanal, umas mais antigas e outras mais recentes, que sugerem a utilização do doce para a preparação de tartes caseiras. São disto exemplo dois manuscritos redigidos em Modena no século XIX – o primeiro constituído por quatro cadernos mantidos por quatro gerações de proprietários de origem burguesa, publicado em 1970, e o segundo redigido por Ferdinando Cavazzoni, despenseiro dos Molza, uma família nobre de Modena, publicado em 2001, que explicam como preparar o doce.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

A presente administração deu início ao procedimento nacional de oposição com a publicação do pedido de alteração do Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Amarene Brusche di Modena» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 246, de 20 de outubro de 2012.

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado no sítio *web*: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do sítio *web* do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».