

## VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 890/2013

zo 16. septembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Amarene Brusche di Modena (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Amarene Brusche di Modena“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1028/2009<sup>(2)</sup>.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť špecifikáciu spresnením obsahu cukru v ovocí v čase zberu a vo fáze spracovania, ako aj množstva cukru (sacharózy), ktorý môže byť pridaný pred etapou koncentrácie, a povoliť balenie do nádob iných tvarov a vyrobených z iných materiálov než tých, ktoré sú špecifikované v žiadosti o zápis.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena je v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 nepodstatná, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Amarene Brusche di Modena“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

*Článok 2*

Konsolidovaný jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

*Článok 3*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. septembra 2013

*Za Komisiu  
v mene predsedu  
Dacian CIOLOȘ  
člen Komisie*

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 283, 30.10.2009, s. 39.

## PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Amarene Brusche di Modena“:

**Spôsob výroby**

V rokoch, keď je hodnota kumulovaných zrážok za mesiac jún vyššia ako 80 mm, je povolené zníženie hodnoty obsahu cukru v plodoch v čase zberu, určených na výrobu produktu s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ o 2 °Brix.

Ak sa plody chladia studenou vodou (hydrocooling), počas fázy spracovania sa v porovnaní s obsahom cukru, ktorým sa plody vyznačovali pri zbere, povoľuje zníženie obsahu cukru o 2 °Brix.

Aby sa zabránilo zavádzajúcemu výkladu, spresňuje sa, že množstvo pridaného cukru (sacharózy) pred etapou koncentrácie nesmie prekročiť 35 % výrobku.

**Označovanie**

Podľa špecifikácie výrobku je možné džem „Amarene Brusche di Modena“ plniť aj do nádob iných tvarov a vyrobených z iných materiálov, než bolo pôvodne špecifikované, za podmienky, že sú také nádoby vhodné na styk s potravinami. Výrobcovia tak majú možnosť prispôsobiť balenie výrobku neustále sa meniacim požiadavkám trhu.

---

## PRÍLOHA II

## KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(1)</sup>

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA“

ES č.: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov**

„Amarene Brusche di Modena“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pri uvedení na trh sa džem s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ vyznačuje mäkkou konzistenciou a charakteristickou intenzívnou červenohnedou farbou s tmavými odtieňmi, index ľomu pri 20° je medzi 60 a 68 stupňami Brix a charakteristický obsah kyseliny (kyslost) určený meraním pH je medzi 2,5 a 3,5. Konečný výrobok obsahuje 70 % čerstvého ovocia.

Charakteristická chuť džemu s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ je príznačná vyváženosťou sladkej a trpkkej chuti s nádychom kyslosti. Pri uvedení na trh má džem „Amarene Brusche di Modena“ minimálny obsah cukru 60 %.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovinu na výrobu džemu „Amarene Brusche di Modena“ CHZO tvoria plody višní zo sadov zložených z nasledujúcich odrôd: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola s krátkou stopkou, Amarena di Vignola s dlhou stopkou, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency a Pandý.

Pri zbere musia byť plody zrelé, to znamená, že minimálne 90 % plodov musí mať jednotné sfarbenie a vyznačovať sa týmito vlastnosťami:

- farba šupky: od svetločervenej po tmavočervenú,
- farba dužiny: žltá alebo oranžová,
- farba šťavy: bezfarebná až žltastá,
- obsah cukru: > 16 stupňov Brix,
- acidita: stredná až mierne vyššia > 18 g/l kyseliny jablčnej,
- výlisnosť: > 75 %.

V rokoch, keď z meraní meteorologických staníc v najväčšej blízkosti ovocných sadov vyplýva, že úhrn zrážok v júni prevyšoval 80 mm, môže byť minimálny obsah cukru pri zbere oproti bežne predpísanej hodnote nižší o 2 stupne Brix.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie višní a výroba džemu „Amarene Brusche di Modena“ sa musia uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, pokiaľ táto oblasť poskytuje obzvlášť vhodné podmienky pre rast višní, ako to vyplýva z bodu 5.1.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Aby sa zaručili pôvod a kontrola výrobku, zabránilo sa strate jeho osobitných vlastností vymedzených v bode 3.2 a aby nedošlo k neskoršej pasterizácii, ktorá by mohla narušiť osobitnú chuť džemu „Amarene Brusche di Modena“ CHZO vyplývajúcu z rovnováhy medzi kyslosťou a sladkou chuťou, džem „Amarene Brusche di Modena“ CHZO sa musí baliť na území oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

Džem „Amarene Brusche di Modena“ CHZO sa balí do sklenených alebo plechových nádob s objemom 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml a 5 000 ml, alebo do nádob iných tvarov a vyrobených z iných materiálov vhodných na styk s potravinami. Balenia s objemom 2 650 ml a 5 000 ml sú určené na profesionálne použitie.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

Logo džemu „Amarene Brusche di Modena“ tvorí písmeno A, ktorého stredná čiara je nahradená višňou Amarena so stopkou a lístkom. Znak je vpísaný do štvorca s dĺžkou strany 74 mm. V spodnej časti sa na troch riadkoch nachádza nápis AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. Rozmery loga bude možné prispôsobiť podľa rôznych možností jeho použitia.



AMARENE BRUSCHE  
DI MODENA  
I.G.P.

Slová „Amarene Brusche di Modena“ musia byť uvedené v talianskom jazyku.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť pestovania ovocia a výroby džemu CHZO „Amarene Brusche di Modena“ zahŕňa administratívne územie obcí 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, 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 a Zocca v provincii Modena a územie susediace s provinciou Bologna ohraničené týmito obcami: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno a Vergato.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pre oblasť výroby džemu „Amarene Brusche di Modena“ CHZO sú typické veľmi hlboké pôdy, ktoré sú vo všeobecnosti plodné, dobre štruktúrované, ktoré majú celkom dobrú porézanosť a priepustnosť a ktoré pozostávajú prevažne z ľahkého ílu, obsahujú málo hliny, čo z tejto oblasti robí oblasť vhodnú na pestovanie takého stromu, akým je višňa, ktorá potrebuje priepustnú, dobre odvodnenú a chladnú pôdu. Táto osobitná štruktúra pôdy a jej osobitné zloženie vedú k dobrej poréznanosti, dobrému odvodňovaniu, a teda k dobrej prevzdušnenosti vyvýšeného terénu. Daná oblasť má hustú prirodzenú i umelo vytvorenú hydrografickú sieť. Typ podnebia je skôr menej vlhký a v nižšie položených oblastiach okolo Modeny až polosuchý; to vytvára obzvlášť vhodné podmienky pre rozvoj pestovania višní.

### 5.2. Špecifickosť výroby

Chránené označenie pôvodu „Amarene Brusche di Modena“ sa od ostatných výrobkov, ktoré patria do tej istej kategórie, líši predovšetkým osobitnými organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami suroviny, ktorá pochádza z odrôd višne pestovaných v oblasti výroby, a najmä osobitnou chuťou džemu, ktorá

predstavuje správnu rovnováhu medzi sladkou a trpkou chuťou s nádychom kyslosti. Ďalšia dôležitá vlastnosť, ktorá robí tento výrobok výnimočným, spočíva v prirodzenom procese výroby, založenom na zahusťovaní ovocia tepelným odparovaním bez použitia zahusťovacích látok, farbív a konzervačných látok, ako aj vo veľkom obsahu ovocia v pomere k pridanému cukru a v absencii neskorších fáz výroby pred balením.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickými vlastnosťami výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Žiadosť o uznanie džemu „Amarene Brusche di Modena“ ako CHZO sa zdôvodňuje povestou a reputáciou výrobku. Povest džemu „Amarene Brusche di Modena“ potvrdzujú mnohé dokumenty, ktoré zhrňajú osobitné „know-how“ verne odovzdávané počas storočí miestnym obyvateľstvom. Know-how sa viaže na potrebu rýchlo spracovať toto ovocie s obmedzenou životnosťou a vďaka nemu vznikol známy a oceňovaný výrobok, najmä pokiaľ ide o prirodzený charakter procesu výroby.

Pri dokazovaní povesti príslušného výrobku nemožno nezohľadniť existenciu oblasti výroby na území vymedzenom v bode 4, ktoré už na začiatku minulého storočia zahŕňalo početné poľnohospodárske podniky špecializované na pestovanie višne, ako aj centrá pre zber a uchovávanie ovocia v chlade, rôzne remeselné výrobné a malé a stredné podniky, v ktorých sa vyrábala džem. Poľnohospodárske podniky zaoberajúce sa výrobou džemu majú k dispozícii viac ako 350 zamestnancov, čo zvyšuje hodnotu samotného výrobku. O intenzívne pestovanie višne sa po prvýkrát pokúsil advokát Luigi Mancini v roku 1882 na svojom hospodárstve „La Colombarina“ v blízkosti Vignola, ale v skutočnosti známy botanik Giorgio Gallesio poukazuje už od roku 1820 na zvyk, ktorý spočíval v „obkolesení vidieckych domov višňami, aby bolo možné vyrábať sirupy, konzervy, džemy, pudíngy a torty“. Tento zvyk potvrdzuje existenciu dlhodobej tradície prípravy výrobku v rodinách v poľnohospodárskej provincii Modena.

V priebehu storočí svedčia početné a starobylé recepty o používaní výrobku pri príprave typických koláčov regiónu, a to ako v rodinách, tak aj na remeselnej úrovni. Či ide o najstaršie alebo najnovšie recepty, odporúča sa v nich používať džem predovšetkým pri príprave domácich múčnikov. Dokazujú to dva rukopisy z oblasti Modena z 19. storočia, v ktorých sa vysvetľuje, ako pripraviť džem. Prvý pozostávajúci zo štyroch zošitov napísaných štyrmi generáciami mešťanských majordómov, bol zverejnený v roku 1970. Autorom druhého rukopisu vydaného v roku 2001 je Ferdinando Cavazzoni, ktorý bol vrchným cukrárom urodzenej rodiny Molza.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Príslušné orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu na zmenu špecifikácie výrobku s CHZO „Amarene Brusche di Modena“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 246 z 20. októbra 2012.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tejto webovej stránke: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo

priamo na hlavnej stránke ministerstva poľnohospodárstva, potravin a lesného hospodárstva (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknutí na „Qualità e sicurezza“ (kvalita a bezpečnosť) (v pravom hornom rohu obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ).