

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 890/2013

z dne 16. septembra 2013

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Amarene Brusche di Modena (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 proučila vlogo Italije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteni geografski označbo „Amarene Brusche di Modena“, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1028/2009⁽²⁾.
- (2) Namen vloge je spremeniti specifikacijo, in sicer se natančno opredelita vsebnost sladkorja v sadju ob obiranju in med predelavo ter količina sladkorja (saharoze), ki se lahko doda pred zgoščanjem, ter dovoli uporaba embalaže, ki je različnih velikosti in materialov od tistih, ki so bili določeni ob registraciji.

- (3) Komisija je zadevno spremembo proučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščiteni geografske označbe „Amarene Brusche di Modena“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 16. septembra 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 283, 30.10.2009, str. 39.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Amarene Brusche di Modena“ seodobrijo naslednje spremembe:

Metoda pridobivanja

Zahtevana vsebnost sladkorja za sadje, ki se uporablja za izdelavo ZGO „Amarene Brusche di Modena“, se mora ob obiranju zmanjšati za 2° Brix v letih, ko skupna količina padavin v juniju presega 80 mm.

Med predelavo je dovoljena vsebnost sladkorja, ki je za 2° Brix manjša od izmerjene ob obiranju, če se sadje hladi z vodo.

Da bi preprečili napačno razlaganje, je opredeljeno, da količina sladkorja (saharoze), ki se lahko doda pred zgoščanjem džema, ne sme presegati 35 % proizvoda.

Označevanje

V specifikaciji je navedeno, da se za pakiranje džema „Amarene Brusche di Modena“ lahko uporabi tudi embalaža, ki je različnih velikosti in materialov od tistih, ki so bili predhodno določeni, pod pogojem, da so primerni za živila. Proizvajalci lahko tako embalažo prilagodijo zahtevam trga, ki se stalno spreminjajo.

PRILOGA II

PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA“

št. ES: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Amarene Brusche di Modena“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Džem ZGO „Amarene Brusche di Modena“ je v času prodaje na trgu srednje gost in značilne žive rdečerjave barve s temnejšimi odsevi. Lomni količnik pri 20 °C je med 60° in 68° stopinjami Brix. Značilna stopnja trpkosti (kislost), določena z merjenjem pH-vrednosti, je med 2,5 in 3,5. Končni proizvod vsebuje 70 % svežega sadja.

Značilni okus džema ZGO „AMARENE BRUSCHE DI MODENA“ kaže dobro ravnotežje med sladkim in trpkim z občutkom kislosti. V času prodaje na trgu ima džem „Amarene Brusche di Modena“ najmanjšo vsebnost sladkorja 60 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina džema ZGO „Amarene Brusche di Modena“ so višnje iz sadovnjakov, v katerih gojijo vrste amarena di Castelvetro, amarena di Vignola dal peduncolo corto (s kratkim pecljem), amarena di Vignola dal peduncolo lungo (z dolgim pecljem), amarena di Montagna, amarena di Salvaterra, marasca di Vigo, meteor, mountmorency in pandy.

Ob obiranju morajo biti plodovi zreli, kar pomeni, da mora biti enotne barve najmanj 90 % ploda, in imeti morajo naslednje značilnosti:

- barva lupine: svetlo do temno rdeča,
- barva sredice: rumena ali oranžna,
- barva soka: brezbarven do rumenkast,
- vsebnost sladkorja: > 16° Brix,
- vsebnost kisline: povprečje do visoko povprečje > 18 g/l jabolčne kisline,
- izkoristek soka: > 75 %.

V letih, ko glede na meritve na meteoroloških postajah, ki so najbližje kmetijskim gospodarstvom za pridelavo sadja, junija pade skupno več kot 80 mm padavin, se lahko minimalna vsebnost sladkorja v sadju ob obiranju zmanjša za 2° Brix.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Dejavnosti gojenja višenj in proizvodnje džema „Amarene Brusche di Modena“ morajo potekati na proizvodnem območju iz točke 4, ker so na tem območju ugodne razmere za razvoj višenj, kot je navedeno v točki 5.1.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Polnjenje in pakiranje džema „Amarene Brusche di Modena“ morata potekati na proizvodnem območju iz točke 4, da se zagotovita poreklo in nadzor proizvoda ter prepreči izguba njegovih značilnosti, opisanih v točki 3.2, in prepreči nadaljnja pasterizacija, ki bi lahko spremenila značilni okus ZGO „Amarene Brusche di Modena“, ki izhaja iz dobrega ravnotežja med kislim in sladkim okusom.

Džem ZGO „Amarene Brusche di Modena“ se pakira v stekleno ali pločevinasto embalažo prostornine 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml in 5 000 ml ali v embalažo drugih velikosti in materialov, ki so primerni za stik z živili. Embalaža prostornine 2 650 ml in 5 000 ml je namenjena prodaji na debelo.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Znak označbe ZGO „Amarene Brusche di Modena“ sestavlja podoba v obliki črke A, katere vodoravno črtico nadomešča višnja s pecljem in listom. Podoba je vrisana v kvadrat 74 x 74 mm. V prostoru pod njo je v treh vrsticah ponatisnjen napis AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. Znak se lahko sorazmerno prilagodi različni velikosti embalaže.



Napis „Amarene Brusche di Modena“ mora biti v italijanščini.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje gojenja sadja in proizvodnje džema ZGO „Amarene Brusche di Modena“ vključuje upravno območje občin 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 in Zocca v pokrajini Modena ter sosednje območje pokrajine Bologna, omejeno na naslednje občine: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno in Vergato.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Za območje proizvodnje džema ZGO „Amarene Brusche di Modena“ je značilna zelo globoka, večinoma rodovitna prst, dobro strukturirana z zmerno poroznostjo in prepustnostjo, z meljasto ilovnato zgradbo in skromno prisotnostjo gline. Zato so tla zelo primerna za gojenje višenj, ki potrebujejo prepustna, dobro drenirana sveža tla. Zaradi posebne strukture in teksture imajo tla dobro poroznost, dobro drenažno zmogljivost in torej veliko zmožnost zračenja. Območje je gosto preprejeno z naravnimi in umetnimi vodnimi potmi. Podnebje je polvlažno in se na nižjih legah nižine okrog Modene nagiba k polysuhemu, kar so še posebno ugodne razmere za gojenje višenj.

5.2 Posebnosti proizvoda

Zaščitena geografska označba „Amarene Brusche di Modena“ se od drugih proizvodov iz iste skupine živil razlikuje predvsem po posebnih organoleptičnih in fizikalno-kemičnih značilnostih surovine, ki izhaja iz vrst višenj, gojenih na proizvodnem območju, zlasti po značilnem okusu džema z dobrim ravnotežjem med sladkim in trpkim z

občutkom kislosti. Druga pomembna razločevalna lastnost zadevnega proizvoda je naravni proizvodni postopek, ki temelji na zgoščanju s termičnim izparevanjem sadja, brez uporabe gostil, barvil ali konzervansov, in visoki vsebnosti sadja glede na dodani sladkor ter opustitvi kakršnih koli nadaljnjih obdelav pred pakiranjem proizvoda.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Vloga za priznanje džema „Amarene Brusche di Modena“ kot ZGO je utemeljena zaradi slovesa in ugleda proizvoda. Sloves džema „Amarene Brusche di Modena“ izkazuje obsežna bibliografija, ki priča predvsem o izročilu, ki se je od lokalnega prebivalstva zvesto preneslo skozi čas in je vezano na potrebo po hitri predelavi sadja, ki se slabše ohranja, ter je ustvarilo proizvod, ki slovi in je cenjen zlasti zaradi naravnega proizvodnega postopka.

Za dokaz slovesa, ki ga uživa ta proizvod, ne moremo mimo obstoja proizvodnega okrožja na območju iz točke 4, kjer so že na začetku prejšnjega stoletja obstajala številna kmetijska gospodarstva za gojenje višenj ob središčih za obiranje sadja in njegovo shranjevanje v hladilnicah, prav tako pa tudi obrtna podjetja ter mala in srednja podjetja za proizvodnjo džema. Kmetijska gospodarstva, ki se posvečajo proizvodnji ZGO, imajo skupaj več kot 350 stalno zaposlenih in pomenijo nemajhno proizvodno vrednost. Prvi je poskusil intenzivno gojiti višnje leta 1882 odvetnik Luigi Mancini na svojem posestvu „La Colombarina“ zraven Vignole, dejansko pa je veliki botanik Giorgio Gallesio že leta 1820 v svojem pričevanju zapisal običaj „obkroženja samotnih kmetij z višnjami zaradi izdelave sirupa, vkuhanega sadja, džema, pudinga in sladic“, kar šteje za dolgo izročilo pripravljanja proizvoda na družinski ravni v kmetijski pokrajini Modena.

Stari in številni recepti skozi čas pričajo o uporabi proizvoda pri pripravi značilnih regionalnih sladic na družinski ali obrtni ravni, od najstarejših do najnovejših, v katerih je priporočena uporaba džema, zlasti za izdelavo domačih krostat. O pripravi džema pričata dva modenska rokopisa iz 19. stoletja – prvi, ki ga sestavljajo štirje zvezki in so ga pisali štirje rodovi hišnih gospodarjev meščanskega rodu, je bil objavljen leta 1970, drugi, ki ga je uredil Ferdinando Cavazzoni, slaščičar Case Molza, pa je bil objavljen leta 2001.

Sklic na objavo specifikacije

[člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006]

Ministrstvo je začelo nacionalni postopek ugovora z objavo predlaganih sprememb specifikacije za ZGO „Amarene Brusche di Modena“ v Uradnem listu Italijanske republike (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) št. 246 z dne 20. oktobra 2012.

Prečiščeno besedilo specifikacije je na voljo na spletni strani: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehransko in gozdarsko politiko (<http://www.politicheagricole.it>), kjer v desnem zgornjem kotu zaslona izberete „Qualità e sicurezza“ in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.