

**KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 890/2013****av den 16 september 2013****om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Amarene Brusche di Modena [SGB])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Italiens ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" som registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 1028/2009 <sup>(2)</sup>.
- (2) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen genom att ange frukternas sockerhalt vid skördetillfället och under bearbetningsfasen och den mängd socker (saccharos) som får tillsättas före koncentreringsprocessen. Vidare tilläts användning av behållare av andra format och material än de som angavs vid registreringen.

- (3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som fastställs i artiklarna 50–52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

*Artikel 2*

Ett konsoliderat sammanfattande dokument med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

*Artikel 3*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 16 september 2013.

På kommissionens vägnar  
För ordföranden

Dacian CIOLOȘ  
Ledamot av kommissionen

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 283, 30.10.2009, s. 39.

## BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" har godkänts:

**Framställningsmetod**

Den sockerhalt vid skördetillfället som fastställts för frukter avsedda för framställning av sylt med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" får vara 2 brixgrader lägre de år då den sammanlagda regnmängden under juni månad överstiger 80 mm.

Under bearbetningsfasen tillåts en minskning av sockerhalten med 2 brixgrader i förhållande till skördetillfället om frukterna kyls ner med kallvatten (*hydrocooling*).

För att undvika felaktiga tolkningar preciseras att den mängd socker (sackaros) som får tillsättas före koncentreringsprocessen får uppgå till högst 35 % av produkten.

**Märkning**

När det gäller förpackningen av sylten "Amarene Brusche di Modena" tillåter produktspecifikationen vidare att man använder behållare av andra format och material än de som tidigare angetts, förutsatt att de är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Producenterna har på så sätt möjlighet att anpassa förpackningen efter de ständigt nya kraven på marknaden.

---

## BILAGA II

## KONSOLIDERAT SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel<sup>(1)</sup>

## "AMARENE BRUSCHE DI MODENA"

EG-nr: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

## SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning**

"Amarene Brusche di Modena"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Vid saluföringen ska sylten med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" ha en mjuk konsistens och en typisk, intensivt rödbrun färg med mörka inslag. Dess brytningsindex vid 20 °C ska ligga på mellan 60 och 68 brixgrader. Den karakteristiska syrahalten (surhetsgraden), som fastställs genom en mätning av pH-värdet, ska ligga på mellan 2,5 och 3,5. Den färdiga produkten ska innehålla 70 % färsk frukt.

Smaken hos sylt med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" kännetecknas av en välavvägd balans mellan sött och syrligt, med sura inslag. Vid saluföringen ska sylten "Amarene Brusche di Modena" ha en sockerhalt på minst 60 %.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Som råvara för framställningen av sylt med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" används surkörsbär från odlingar med följande sorter: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola med kort stjälk, Amarena di Vignola med lång stjälk, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency och Pandy.

Frukterna skördas när de är mogna, dvs. när minst 90 % av frukterna har en enhetlig färg och följande egenskaper:

- Skalets färg: Ljusröd till mörkröd.
- Fruktköttets färg: Gul eller orange.
- Saftens färg: Färglös till gulaktig.
- Sockerhalt: > 16 brixgrader.
- Syrahalt: Medelhög till måttligt hög > 18 g/l äppelsyra.
- Mängd utvunnen saft: > 75 %.

De år när den sammanlagda nederbörden för juni månad överstiger 80 mm enligt mätningarna vid de väderstationer som ligger närmast fruktträdgårdarna får sockerhalten i frukterna vid skördetillfället vara 2 brixgrader lägre än normalt.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Både odlingen av körsbären och framställningen av sylten med beteckningen "Amarene Brusche di Modena" ska äga rum i det produktionsområde som anges i punkt 4, då detta geografiska område är särskilt lämpligt för körsbärsodling, vilket också framgår av punkt 5.1.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Sylten med beteckningen "Amarene Brusche di Modena" ska förpackas i det avgränsade produktionsområdet enligt punkt 4 för att garantera produktens ursprung och kontrollen av den och för att förhindra att produkten förlorar sina särskilda egenskaper enligt punkt 3.2. Detta är också viktigt för att säkra att produkten inte pastöriseras i senare led, vilket skulle kunna påverka dess typiska smak, dvs. den välavvägda balansen mellan syra och sötma.

Sylt med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" förpackas i glasburkar eller burkar av vitplåt på 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml eller 5 000 ml eller i behållare av andra format och material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Burkar på 2 650 ml och 5 000 ml är endast avsedda för professionell användning.

### 3.7 Särskilda regler för märkning

Logotypen för sylten med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" föreställer bokstaven A, där tvärstrecket på bokstaven bytts ut mot ett körsbär med stjälk och blad. Logotypen omges av en fyrkant med måtten 74 × 74 mm. Under bokstaven A återges texten AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. fördelad på tre rader. Logotypens storlek kan anpassas efter användningsområde.



Uppgiften "Amarene Brusche di Modena" ska anges på italienska.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det område inom vilket surkörsbären odlas och där sylten med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" framställs omfattar följande kommuner i provinsen Modena: 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 och Zocca. Dessutom omfattas angränsande områden i följande kommuner i provinsen 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 och Vergato.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Jordarna i produktionsområdet för sylten med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" är mycket djupa, oftast bördiga och välstrukturerade med god permeabilitet. Det är siltiga jordar med små inslag av lera och de lämpar sig således för odling av surkörsbär som behöver genomsläppliga och väldränerade jordar med viss vattenbehållande förmåga. Jordarnas särskilda struktur ger god permeabilitet och god avrinningsförmåga och följaktligen luftiga jordar. Området genomkorsas av ett tätt hydrografiskt nätverk bestående av naturliga och artificiella vattenkällor. Klimatet är halvfuktigt och i de lågliggande delarna i slättlandskapet kring Modena halvtorr. Klimatet lämpar sig särskilt väl för odling av surkörsbär.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Produkten med den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" skiljer sig från andra produkter i samma handelskategori, dels genom de organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaperna hos råvaran som utgörs av surkörsbär av de sorter som odlas i produktionsområdet, dels genom syltens typiska smak med en god

balans mellan sött och syrligt, med sura inslag. En annan viktig faktor som särskiljer produkten är det faktum att produktionsprocessen är naturlig och bygger på att frukten upphettas till dess att sylten tjocknar utan tillsats av förtjockningsmedel, färgämnen eller konserveringsmedel. Dessutom är halten av frukt hög i förhållande till halten av tillsatt socker, och sylten genomgår inte några ytterligare bearbetningsfaser före förpackningen.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Ansökan om registrering av sylten "Amarene Brusche di Modena" som skyddad geografisk beteckning motiveras av produktens anseende och goda rykte. Produktens anseende kan beläggas genom de omfattande vittnesbörd som finns kring det kunnande som gått i arv från generation till generation i området. Det faktum att färska körsbär har begränsad hållbarhet gjorde att man behövde hitta en metod för att snabbt konservera körsbären och detta gav upphov till en produkt som i dag är välkänd och uppskattad, särskilt för att produktionsprocessen är naturlig.

Som bevis för produktens goda anseende kan nämnas att det redan i början av förra århundradet, i det produktionsområde som anges i punkt 4, inte bara fanns ett stort antal jordbruksföretag som var specialiserade på körsbärsodling utan även anläggningar för uppsamling och nedkyllning av körsbären, småskaliga försöksanläggningar och små och medelstora företag som producerade sylt. Fler än 350 anställda är verksamma vid de jordbruksföretag som ägnar sig åt produktionen av sylten med den skyddade geografiska beteckningen och dessa genererar en avsevärd omsättning. Det första försöket med intensiv odling av körsbär genomfördes 1882 av advokaten Luigi Mancini på gården "La Colombarina" i närheten av Vignola, men redan 1820 vittnade den kände botanikern Giorgio Gallesio om att det var vanligt att plantera körsbärsträd runt gårdarna på landet i syfte att göra saft, konserver, sylt, puddingar och pajar, vilket visar att det finns en lång tradition av körsbärsberedning i hemmen i jordbruksprovinserna Modena.

Det faktum att det finns ett stort antal mycket gamla recept visar att produkten i århundraden har använts för att framställa regionens typiska bakverk, både i hemmen och hantverksmässigt, och såväl i de äldsta som i de allra nyaste recepten rekommenderas sylten som fyllning i pajar. Det finns bland annat två skriftliga vittnesbörd som upptecknades i Modena på 1800-talet som bekräftar detta och som innehåller recept på den aktuella sylten: först och främst den samling av fyra anteckningsböcker med recept som sammanstälts av fyra generationer i en borgerlig familj och som publicerades 1970, och därefter den samling som sammanstälts av Ferdinando Cavazzoni, som var ansvarig för hushållet i Molza-familjen, och som publicerades 2001.

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

De italienska myndigheterna ha inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget om ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Amarene Brusche di Modena" i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 246 av den 20 oktober 2012.

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen finns tillgänglig på <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller kan nås

direkt från det italienska jordbruks-, livsmedels- och skogsbruksministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>), genom att klicka på "Qualità e sicurezza" (kvalitet och säkerhet) högst upp till höger på skärmen och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (produktspecifikationer som granskas av EU).