KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 890/2013

af 16. september 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Amarene Brusche di Modena (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1028/2009 ([2]).

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen, således at frugternes sukkerindhold på høsttidspunktet og i forarbejdningsfasen, og den mængde sukker (saccharose), der kan tilsættes inden indkogningen, præciseres, og brug af beholdere i andre størrelser og materialer end dem, der er fastsat ved registreringen, tillades.

(3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er berettigede. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50, 51 og 52 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. september 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 283 af 30.10.2009, s. 39.

BILAG I

Følgende ændring i varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« godkendes:

Produktionsmetode

For frugter til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« fastsættes en reduktion af sukkerindholdet på høsttidspunktet på 2 °Brix i de år, hvor den samlede nedbør i juni måned er over 80 mm.

Det tillades, at sukkerindholdet reduceres med 2 °Brix i forarbejdningsfasen i forhold til høsttidspunktet, hvis frugterne afkøles i koldt vand (isvandskøling).

For at undgå fejlfortolkninger præciseres det, at den mængde sukker (saccharose), der kan tilsættes inden indkogningen, højst må udgøre 35 % af produktet.

Mærkning

Som salgsemballage til syltetøj »Amarene Brusche di Modena« tillader varespecifikationen ligeledes anvendelse af beholdere i andre størrelser og materialer end dem, der tidligere er godkendt, forudsat at de er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer. Producenterne har således mulighed for at tilpasse salgsemballagen til markedskravene, der hele tiden udvikler sig.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 vedrørende beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1]

»AMARENE BRUSCHE DI MODENA«

EF-nr.: IT-PGI-0105-01065 — 30.11.2012

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse**

»Amarene Brusche di Modena«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Når syltetøj med den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« er klar til konsum, har det en fløjlsblød konsistens og en karakteristisk intens rødbrun farve med dybe reflekser; brydningsindekset ved 20 °C ligger mellem 60 og 68 °Brix; det karakteristiske syreindhold (syrlighed) måles ved hjælp af pH-værdien, som ligger på mellem 2,5 og 3,5. Det færdige produkt indeholder 70 % frisk frugt.

Den karakteristiske smag ved syltetøj med den beskyttede geografiske betegnelse »AMARENE BRUSCHE DI MODENA« holder balancen mellem sød og bitter og kan opfattes som en anelse syrlig. Ved markedsføringen har syltetøjet »Amarene Brusche di Modena« et sukkerindhold på mindst 60 %.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Som råvare til fremstilling af syltetøj med den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« anvendes surkirsebær fra plantager, hvor følgende sorter dyrkes: Amarena di Castelvetro, kortstilket Amarena di Vignola, langstilket Amarena di Vignola, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency og Pandy.

Høsten foregår, når frugten er moden, dvs. at farven skal være ensartet på mindst 90 % af frugterne, og at frugten skal have følgende karakteristika:

— skrællens farve: klar rød til mørkerød

— frugtkødets farve: gul eller orange

— saftens farve: farveløs til gullig

— sukkerindhold: > 16° Brix

— syreindhold: middel til moderat høj > 18 g/l æblesyre

— saftudbytte: > 75 %.

I år, hvor den samlede nedbør i juni måned er over 80 mm i henhold til målinger foretaget på de målestationer, der ligger tættest på frugtplantagerne, er en reduktion af minimumssukkerindholdet på høsttidspunktet svarende til 2° Brix tilladt.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkning af kirsebær og fremstilling af syltetøj »Amarene Brusche di Modena« skal foregå i det under punkt 4 anførte produktionsområde, da det afgrænsede geografiske område, som det fremgår af punkt 5.1, er kendetegnet ved at have særligt gunstige vækstbetingelser for kirsebær.

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Syltetøj med betegnelsen »Amarene Brusche di Modena« skal pakkes i det afgrænsede produktionsområde, jf. punkt 4, for at garantere produktets oprindelse og kontrollen hermed og for at forhindre, at produktet mister sine særlige egenskaber, jf. punkt 3.2, samt for at undgå en senere pasteurisering, der vil kunne ændre syltetøjets typiske smag, som netop skyldes den gode balance mellem syrlighed og sødme.

Syltetøj »Amarene Brusche di Modena« BGB emballeres i glasbeholdere eller beholdere af hvidblik med et indhold på 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml og 5 000 ml eller i beholdere i andre størrelser og andre materialer, som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer. Beholdere med et indhold på 2 650 ml og 5 000 ml er forbeholdt professionel brug.

3.7. *Særlige mærkningsregler*

Logoet for syltetøj med den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« forestiller bogstavet A, hvor der i stedet for bogstavets vandrette streg er anbragt et surkirsebær med stilk og blad. Figuren er indpasset i et kvadrat på 74 x 74 mm. Under bogstavet står fordelt på tre linjer inskriptionen »AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.«. Logoet kan tilpasses proportionelt til de forskellige anvendelser.



Betegnelsen »Amarene Brusche di Modena« skal stå på italiensk.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Området for dyrkning af frugten og fremstilling af syltetøj med den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« omfatter følgende kommuner: 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 og Zocca i provinsen Modena og det tilgrænsende område i provinsen Bologna, hvor kun følgende kommuner er omfattet: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno og Vergato.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det område, hvor syltetøj med den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« fremstilles, er kendetegnet ved meget dyb jord, der generelt er frugtbar og velstruktureret, meget porøs og gennemtrængelig. Den lerblandede sandjord med ringe lerindhold er derfor yderst velegnet til dyrkning af surkirsebær, der kræver en gennemtrængelig, veldrænet og luftig jord. På grund af deres særlige struktur og tekstur er disse jorder meget porøse med en god drænevne og dermed en høj gennemluftningskapacitet. Dyrkningsområdet gennemskæres af et tæt net af naturlige og kunstigt anlagte vandløb. Klimaet er fortrinsvis subhumidt og i de lavereliggende dele af sletten omkring Modena subaridt, hvilket giver særlig gunstige vækstbetingelser for surkirsebær

5.2. *Produktets egenart*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Amarene Brusche di Modena« adskiller sig fra de øvrige produkter inden for samme varekategori ved især de særlige organoleptiske og fysisk-kemiske krav til råvaren, som kommer fra de

surkirsebærsorter, der dyrkes i produktionsområdet. Det gælder især syltetøjets karakteristiske smag, som har en fin balance mellem sød og bitter, der kan opfattes som en anelse syrlig. Et andet særligt kendetegn ved produktet er den naturlige fremstillingsproces, som er baseret på koncentrering ved termisk fordampning af frugten uden tilsætning af fortykningsmidler, farvestoffer eller konserveringsmidler samt et højt frugtindhold i forhold til den tilsatte sukkermængde og ingen yderligere efterfølgende forarbejdningsgange før pakningen.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Ansøgningen om anerkendelse af »Amarene Brusche di Modena« som en beskyttet geografisk betegnelse begrundes med produktets omdømme og kendthed. Syltetøjet »Amarene Brusche di Modenas« omdømme fremgår af den omfattende litteratur, som bekræfter den stedlige befolknings særlige knowhow, der er videregivet fra generation til generation. Grundlaget for denne knowhow var behovet for hurtig forarbejdning af en frugt med lav holdbarhed. Det har frembragt et produkt, der først og fremmest er kendt og værdsat for den naturlige fremstillingsproces.

Som belæg for produktets omdømme bør det især tages i betragtning, at der findes et produktionsområde inden for det i punkt 4 nævnte område, hvor der allerede ved starten af forrige århundrede var mange kirsebærbedrifter og derudover centre for indsamling og nedfrysning af frugten og forskellige småvirksomheder og små og mellemstore virksomheder, der fremstillede syltetøj. De bedrifter, som beskæftiger sig med produktionen, har i alt over 350 ansatte og tegner sig for en ikke ubetydelig produktionsværdi. De første forsøg med intensiv kirsebærdyrkning gennemførtes i 1882 af en advokat, Luigi Mancini, på hans bedrift »La Colombarina« i nærheden af Vignola. Allerede i 1820 beskrev den berømte botaniker Giorgio Gallesio imidlertid praksis med at »plante kirsebærtræer rundt om husene på landet med henblik på fremstilling af sirup, konserverede produkter, marmelade, budding og kager«, eftersom der var en lang tradition for fremstilling af produktet i husholdningerne i landbrugsprovinsen Modena.

Talrige gamle opskrifter dokumenterer, at produktet i tidens løb er blevet anvendt i både husholdninger og småvirksomheder til fremstilling af områdets typiske kager, fra de ældste til de nyeste, hvor der foreslås anvendelse af syltetøjet til især fremstilling af hjemmelavede tærter. Bevis herpå kan findes i to modenesiske håndskrifter fra det 19. århundrede. Det første består af fire hæfter, som er ført af fire generationer af borgerlige familieoverhoveder og offentliggjort i 1970, det andet håndskrift, som blev offentliggjort i 2001, stammer fra Ferdinando Cavazzoni, der var køkkenforvalter ved Casa Molza. I begge håndskrifter findes opskrifter på fremstilling af syltetøj.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

[Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006]

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelsen af forslaget til ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Amarene Brusche di Modena« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (det italienske statstidende) nr. 246 af 20. oktober 2012.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på følgende link: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

eller

ved at gå direkte til webstedet for det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug (http://www.politicheagricole.it) og klikke på »Qualità e sicurezza« (kvalitet og sikkerhed) (i øverste højre hjørne) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE« (Varespecifikation forelagt EU til behandling).