REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 890/2013

tas-16 ta' Settembru 2013

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni mdaħħla fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Amarene Brusche di Modena (IĠP)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi ta' kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u b'mod partikolari l-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tal-Italja għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Amarene Brusche di Modena", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1028/2009 tal-Kummissjoni [2].

(2) L-iskop tal-applikazzjoni huwa li tiġi emendata l-ispeċifikazzjoni billi jiġi ċċarat il-kontenut taz-zokkor tal-frott fil-fażi tal-ħsad u fil-fażi tal-ipproċessar kif ukoll l-ammont ta' zokkor (sukrożju) li jista' jiżdied qabel il-fażi ta' konċentrazzjoni, u billi jiġi awtorizzat l-użu ta' reċipjenti f'daqsijiet u materjali differenti minn dawk ipprovduti meta saret ir-reġistrazzjoni.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda inkwistjoni u kkonkludiet li hija ġġustifikata. Billi din hija emenda minuri, skont l-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura stabbilita fl-Artikoli 50 sa 52 tal-imsemmi Regolament.

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Amarene Brusche di Modena" hija emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku kkonsolidat li jinkludi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, is-16 ta' Settembru 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 283, 30.10.2009, p. 39.

ANNESS I

Fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Amarene Brusche di Modena", hija approvata l-emenda li ġejja:

Metodu ta' produzzjoni

Fil-każ tal-frott maħsub għall-produzzjoni tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena", fis-snin meta fix-xahar ta' Ġunju x-xita akkumulata tkun aktar minn 80 mm, fi żmien il-ħsad il-kontenut ta' zokkor irid jitbaxxa b'2 gradi Brix.

Fil-fażi tal-ipproċessar, jekk il-frott jiġi mkessaħ bl-ilma kiesaħ (hydrocooling), huwa awtorizzat tnaqqis fil-kontenut ta' zokkor ta' 2 gradi Brix meta mqabbel ma' dak irreġistrat fil-ħin tal-ħsad.

Biex jiġi evitat kwalunkwe nuqqas ta' ftehim, ta' min jiċċara li l-ammont ta' zokkor (sukrożju) li jista' jiġi miżjud qabel ix-xogħol ta' konċentrazzjoni ma jistax ikun aktar minn 35 % tal-prodott.

Tikkettar

Għall-ippakkjar tal-konfettura "Amarene Brusche di Modena", l-ispeċifikazzjoni tippermetti wkoll l-użu ta' reċipjenti ta' daqsijiet u materjali differenti minn dawk ipprovduti qabel, sakemm dawn ikunu maħsuba għall-kuntatt mal-ikel. Il-produtturi b'ħekk jistgħu jadattaw l-ippakkjar għall-ħtiġijiet tas-suq, li dejjem jinbidlu.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU KKONSOLIDAT

Ir-Regolament (KE) Nru 510/2006 tal-Kunsill tal-20 ta' Marzu tal-2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u tal-ikel [1]

"AMARENE BRUSCHE DI MODENA"

Nru tal-KE: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem**

"Amarene Brusche di Modena"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Kategorija 1.6. Frott, ħxejjex u ċereali fl-istat naturali tagħhom jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Meta tinħareġ għall-konsum, il-konfettura tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena" għandha konsistenza ratba u kulur karatteristiku aħmar skur intens jagħti fil-kannella b'riflessi skuri; l-indiċi ta' refrazzjoni ta' 20° ikun bejn 60° u 68° gradi Brix; il-kontenut ta' qrusa karatteristika (aċidità), iddeterminat permezz tal-kejl tal-pH, ikun bejn 2,5 u 3,5. Il-prodott lest fih 70 % frott frisk.

It-togħma karatteristika tal-konfettura tal-IĠP "AMARENE BRUSCHE DI MODENA" għandha bilanċ tajjeb bejn ħlewwa u qrusa, b'sensazzjoni ta' aċidità. Meta tinħareġ għall-konsum, il-konfettura IĠP "Amarene Brusche di Modena" ikollha perċentwal minimu ta' zokkor ta' 60 %.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima tal-konfettura tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena" hija l-frott tas-siġar taċ-ċirasa qarsa li ġejjin mill-kolitivazzjonijiet ta' dawn il-varjetajiet: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola taz-zokk qasir, Amarena di Vignola taz-zokk twil, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency u Pandy.

Il-qtugħ isir meta l-frott ikun sar, jiġifieri l-lewn tiegħu għandu jkun l-istess f'mill-inqas 90 % tal-frott u l-frotta għandu jkollha dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

— il-lewn tal-qoxra: minn aħmar ċar sa aħmar skur;

— il-lewn tal-polpa: isfar jew oranġjo;

— il-lewn tal-meraq: minn bla kulur sa safrani;

— il-kontenut ta' zokkor: > 16-il grad Brix;

— il-kontenut ta' aċidu: medju sa kemmxejn għoli > 18 g/l ta' aċidu maliku;

— il-produzzjoni ta' meraq: > 75 %.

Fis-snin meta x-xita akkumulata mix-xahar ta' Ġunju tkun ta' aktar minn 80 mm skont l-istħarriġ li jsir fl-uffiċċji tat-temp li jinsabu qrib l-azjendi li jkabbru l-frott, hu permess li fi żmien il-hsad il-kontenut ta' zokkor irid jitbaxxa b'2 gradi Brix.

3.4. *L-għalf għall-annimali (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

3.5. *Il-fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata*

It-tkabbir taċ-ċirasa u l-produzzjoni tal-konfettura tal-"Amarene Brusche di Modena" iridu jseħħu fi-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4, billi ż-żona ġeografika speċifikata tippreżenta kundizzjonijiet tajbin għat-tkabbir tas-siġra taċ-ċirasa, kif jintwera fil-punt 5.1.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi ta' kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

3.6. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-ippakkjar tal-konfettura tal-"Amarene Brusche di Modena" irid iseħħ fiż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4, sabiex jiġu ggarantiti l-oriġini u l-kontroll tal-prodott u sabiex jiġi evitat li jintilfu l-karatteristiċi partikolari ddefiniti fil-punt 3.2 ta' qabel kif ukoll pastorizzazzjoni suċċessiva li taf tbiddel it-togħma tipika tal-konfettura tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena", li ġejja mill-bilanċ tajjeb bejn it-togħma qarsa u dik ħelwa.

Il-konfettura tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena" titqiegħed f'reċipjenti tal-ħġieġ jew tal-folja tal-landa li jesgħu 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml u 5 000 ml jew f'reċipjenti ta' daqsijiet u materjal ieħor tajbin għall-kuntatt mal-ikel. Ir-reċipjenti tad-daqs 2 650 ml u ta' 5 000 ml huma maħsuba għall-użu professjonali.

3.7. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-logo tal-konfettura tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena" jikkonsisti minn grafika tal-ittra A li fiha l-linja tan-nofs hija sostitwita minn cirasa biz-zokk u l-werqa. Il-grafika toqgħod fi kwadru ta' 74x74 mm. Fl-ispazju taħtha, fuq tliet linji, hemm riprodotta l-kitba AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. Il-logo jista' jiġi adattat proporzjonalment għall-użi varji li jsir minnu.



Il-kliem "Amarene Brusche di Modena" għandu jkun bit-Taljan.

4. **Deskrizzjoni qasira tal-limiti taż-żona ġeografika**

Iż-żona tat-tkabbir tal-frott u tal-produzzjoni tal-konfettura tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena" tinkludi t-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet ta' 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, 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 u Zocca fil-provinċja ta' Modena, u t-territorju li jdawwar il-provinċja ta' Bolonja, limitat għall-muniċipalitajiet li ġejjin: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno u Vergato.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *L-ispeċifiċità taż-żona ġeografika*

Iż-żona tal-produzzjoni tal-konfettura tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena" hija kkaratterizzata mill-preżenza ta' ħamrija fonda ħafna, ġeneralment għammiela, strutturata sew b'porożità u permeabbiltà xierqa, bil-ħamrija għanja u ramlija bi ftit li xejn tafal, u għalhekk tajba għat-tkabbir ta' pjanta bħaċ-ċirasa qarsa li teħtieġ art permeabbli, li toskula l-ilma tajjeb, u friska. Din l-istruttura partikolari tal-ħamrija u t-tessut tagħha jiddeterminaw porożità tajba, kapaċità qawwija għall-mogħdija tal-ilma u b'ħekk ammont għoli ta' arja fil-ħamrija. Iż-żona msemmija tgħaddi minnha xibka idrografika sfiqa naturali u artifiċjali. Il-klima hija tendenzjalment subumida u fil-każ taż-żoni morfoloġikament baxxi tal-pjanura t'isfel ta' Modena, it-tendenza hija lejn is-subaridu. Dawn il-kundizzjonijiet huma partikolarment favorevoli għall-iżvilupp tas-siġar taċ-ċirasa qarsa.

5.2. *L-ispeċifiċità tal-prodott*

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Amarene Brusche di Modena" tiddistingwi ruħha mill-prodotti l-oħra tal-istess kategorija kummerċjali, l-aktar minħabba l-karatteristiċi organolettiċi u kimikofiżiċi partikolari tal-materja prima, karatteristiki ġejjin mill-varjetà ta' ċirasa qarsa mkabbra fiż-żona tal-produzzjoni, u l-aktar minħabba t-togħma

karatteristika tal-konfettura li tippreżenta bilanċ tajjeb bejn il-ħelu u l-qares b'sensazzjoni ta' aċidità. Karatteristika distintiva importanti oħra tal-prodott hija n-naturalità tal-proċess produttiv, ibbażata fuq il-konċentrazzjoni bl-evaporazzjoni termika tal-frotta, mingħajr l-użu ta' sustanzi għat-tħaxxin, għall-kulur jew għall-konservazzjoni, kif ukoll il-kontenut għoli ta' frott meta mqabbel maz-zokkor miżjud, u n-nuqqas ta' proċessi oħra qabel l-ippakkjar.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP)*

It-talba għar-rikonoxximent tal-konfettura "Amarene Brusche di Modena" bħala IĠP hija ġġustifikata mill-fama tal-prodott. Il-fama tal-konfettura "Amarene Brusche di Modena" tirriżulta minn għadd kbir ta' dokumenti li jagħtu xhieda ta' dak l-"għarfien" partikolari, li ntiret b'fedeltà minn seklu għall-ieħor, tal-popolazzjoni lokali, li huwa marbut mal-ħtieġa li jiġi pproċessat malajr dan il-frott li ma jżommx fit-tul u li ħoloq prodott magħruf u apprezzat l-aktar minħabba n-naturalità tal-proċess tal-produzzjoni.

Sabiex tiġi stabbilita l-fama ta' dan il-prodott, għandha titqies l-eżistenza ta' żona ta' produzzjoni, fit-territorju ddelimitat fil-punt 4, fejn sa mill-bidu tas-seklu li għadda diġà kien hemm bosta impriżi agrikoli speċjalizzati fil-kultivazzjoni taċ-ċirasa, kif ukoll ċentri ta' ġbir u ħażna mkessħa tal-frott, u diversi laboratorji artiġijanali u azjendi żgħar u medji tal-produzzjoni tal-konfettura. L-azjendi agrikoli involuti fil-produzzjoni għandhom forza tax-xogħol ta' aktar minn 350 ħaddiem u jtellgħu valur ta' produzzjoni sostanzjali. L-ewwel esperiment ta' tkabbir intensiv tal-pjanti taċ-ċirasa seħħ fl-1882 minn avukat, Luigi Mancini, fir-razzett tiegħu "La Colombarina" fejn Vignola, iżda sa mill-1820 diġà hemm imniżżla x-xhieda tal-kbir botanista Giorgio Gallesio li jitkellem dwar id-drawwa li "l-irziezet jiddawwru bis-siġar taċ-ċirasa sabiex minnha jagħmlu l-ġulepp, frott ippreżervat, konfettura, pudini u torti", meqjusa bħala tradizzjoni twila ta' tħejjija tal-prodott fuq il-livell familjari fil-provinċja agrikola ta' Modena.

Il-bosta riċetti antiki juru fiż-żmien l-użu tal-prodott fit-tħejjija ta' ħelu tipiku taż-żona, sew fuq livell familjari sew artiġjanali, mill-eqdem għall-aktar riċenti, fejn huwa ssuġġerit l-użu tal-konfettura l-aktar għall-kejkijiet magħmulin id-dar bħall-"crostata". Xhieda ta' dan hija żewġ manuskritti minn Modena tas-seklu 19 — l-ewwel wieħed jikkonsisti f'erba' pitazzi kkumpilati minn erba' ġenerazzjonijiet ta' sidien borgiżi u ppubblikat fl-1970, u l-ieħor inkiteb minn Ferdinando Cavazzoni, id-dulċier ta' Casa Molza, u ppubblikat fl-2001 li jirrakkonta l-modi tat-tħejjija tal-konfettura.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

[L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

L-amministrazzjoni preżenti nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta tal-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-IĠP "Amarene Brusche di Modena" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nru 246 tal-20 ta' Ottubru 2012.

Wieħed jista' jara t-test sħiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott fuq il-paġna elettronika tal-Internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

jew inkella

billi wieħed jidħol direttament fil-paġna ewlenija tal-websajt tal-Ministeru tal-politika agrikola, l-ikel u forestrija (http://www.politicheagricole.it), u jikklikkja fuq "Qualità e sicurezza" (kwalità u sigurtà) (fin-naħa ta' fuq tax-xellug tal-iskrin) u fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Speċifikazzjonijiet soġġetti għall-eżami mill-UE).