REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 890/2013 AL COMISIEI

din 16 septembrie 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Amarene Brusche di Modena (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Amarene Brusche di Modena", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1028/2009 al Comisiei ([2]).

(2) Cererea vizează modificarea caietului de sarcini pentru a se preciza atât conținutul de zahăr al fructelor la momentul recoltării și în etapa prelucrării, cât și cantitatea de zahăr (zaharoză) care poate fi adăugată înaintea operațiunii de concentrare, precum și pentru a se autoriza utilizarea unor recipiente de tipuri și din materiale diferite de cele prevăzute la momentul înregistrării.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Amarene Brusche di Modena" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 16 septembrie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 283, 30.10.2009, p. 39.

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Amarene Brusche di Modena”:

Metoda de obținere

În ceea ce privește fructele destinate producției de dulceață „Amarene Brusche di Modena” IGP, este oportun să se prevadă o reducere cu 2 grade Brix a conținutului de zahăr la momentul recoltării, în cazul anilor cu precipitații cumulate de peste 80 mm în luna iunie.

Este admisă o reducere cu 2 grade Brix a conținutului de zahăr în etapa prelucrării în raport cu momentul recoltării, dacă fructele sunt răcite în apă rece (*hydrocooling*).

Pentru a se evita interpretările greșite, se precizează că înaintea operațiunii de concentrare nu se poate adăuga o cantitate de zahăr (zaharoză) care să reprezinte mai mult de 35 % din produs.

Etichetarea

Pentru ambalarea dulcței „Amarene Brusche di Modena”, caietul de sarcini permite și utilizarea unor recipiente de tipuri și din materiale diferite de cele prevăzute anterior, cu condiția ca recipientele respective să fie adecvate pentru contactul cu alimentele. Astfel, producătorilor li se permite să își adapteze ambalajele în funcție de exigențele în continuă schimbare ale pieței.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1]

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA"

NR. CE: IT-PGI-0105-01065 – 30.11.2012

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire**

„Amarene Brusche di Modena"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, dulceața „Amarene Brusche di Modena" IGP are o consistență moale și o culoare caracteristică roșie-brună intensă, cu reflexe mai închise la culoare; indicele de refracție la 20° C este cuprins între 60 și 68 grade Brix; conținutul de acid caracteristic (aciditatea), determinat prin măsurarea indicelui pH, este cuprins între 2,5 și 3,5. Produsul finit conține 70 % fructe proaspete.

Gustul caracteristic al dulcții „AMARENE BRUSCHE DI MODENA" IGP prezintă un bun echilibru între dulce și acrișor, cu o senzație de aciditate. La momentul comercializării, dulceața „Amarene Brusche di Modena" are un conținut de zahăr de minimum 60 %.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Materia primă pentru dulceața „Amarene Brusche di Modena" IGP este constituită din fructe de vișin care provin din plantații cu cultivarele: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola cu peduncul scurt, Amarena di Vignola cu peduncul lung, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency și Pandy.

Fructele se recoltează coapte, deci culoarea trebuie să fie uniformă în cazul a cel puțin 90 % dintre fructe, acestea trebuind să prezinte următoarele caracteristici:

— culoarea epidermei: de la roșu deschis la roșu închis;

— culoarea pulpei: galbenă sau portocalie;

— culoarea sucului: de la incolor la gălbui;

— conținut de zaharuri: > 16 grade Brix;

— conținutul de acizi: de la mediu la mediu ridicat, > 18 g/l acid malic;

— randament în suc: > 75 %.

În cazul unor ani cu precipitații cumulate de peste 80 mm în luna iunie, înregistrate la stațiile meteorologice cele mai apropiate de livezile cu vișini, se permite o reducere cu 2 grade Brix a conținutului minim de zaharuri al fructelor la recoltare.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Operațiunile de cultivare a vișinului și de producție a dulcții „Amarene Brusche di Modena" trebuie să se desfășoare în zona de producție indicată la punctul 4, deoarece aria geografică delimitată prezintă condiții favorabile dezvoltării vișinului, astfel cum reiese de la punctul 5.1.

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Ambalarea dulceții „Amarene Brusche di Modena” trebuie să se desfășoare în aria de producție indicată la punctul 4, pentru a se garanta originea și controlul produsului, pentru a se împiedica pierderea caracteristicilor sale specifice definite la punctul 3.2 și pentru a se evita o pasteurizare ulterioară, care ar putea modifica gustul tipic al dulceții „Amarene Brusche di Modena” IGP, dat de echilibrul bun între gustul acrișor și cel dulce.

Dulceața „Amarene Brusche di Modena” IGP este ambalată în recipiente de sticlă sau de tablă cositorită, cu capacitatea de 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml și 5 000 ml, precum și în recipiente de alte tipuri și din alte materiale adecvate pentru contactul cu alimentele. Recipientele cu capacitatea de 2 650 ml și de 5 000 ml sunt destinate uzului profesional.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Logoul denumirii „Amarene Brusche di Modena” IGP constă într-o literă A, a cărei linie transversală este înlocuită cu o vișină cu codiță și frunză. Figura este înscrisă într-un pătrat cu latura de 74 mm. Sub figură, este scrisă pe trei rânduri denumirea AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. Logoul poate fi adaptat în mod proporțional pentru diferitele variante de utilizare.



Denumirea „Amarene Brusche di Modena” trebuie să figureze în limba italiană.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de cultivare a fructelor și de producție a dulceții „Amarene Brusche di Modena” IGP se compune din teritoriul administrativ al comunelor 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 și Zocca din provincia Modena, precum și din teritoriul limitrof al provinciei Bologna, limitat la următoarele comune: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno și Vergato.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Aria de producție a dulceții „Amarene Brusche di Modena” IGP se caracterizează prin prezența solurilor foarte profunde, în general fertile, bine structurate, suficient de poroase și permeabile, cu o conformație mai ales de tip lut nămolos cu urme de argilă, ceea ce le face foarte favorabile cultivării unui pom precum vișinul, care are nevoie de terenuri permeabile, bine drenate, aerate. Această structură particulară a solului împreună cu textura sa determină o bună porozitate, o bună capacitate de drenare și, în consecință, o capacitate ridicată de aerare a terenului. Aria în cauză este străbătută de o rețea hidrografică densă, naturală și artificială. Clima tinde spre tipul subumed, respectiv spre tipul subarid în zonele cu altitudini sub nivelul mării, aflate în câmpia joasă din provincia Modena, creând condiții deosebit de favorabile culturii vișinului.

5.2. *Specificitatea produsului*

Indicația geografică protejată „Amarene Brusche di Modena” se deosebește de alte produse aparținând aceleiași categorii comerciale, în primul rând prin caracteristicile organoleptice și fizico-chimice specifice ale materiei prime, provenind de la cultivarele de vișin cultivate în zona de producție și, în special, prin gustul caracteristic al

dulceții care prezintă un bun echilibru între dulce și acrișor, cu o senzație de aciditate. Alte importante caracteristici distinctive ale produsului sunt procesul de producție natural, bazat pe concentrarea prin evaporare termică a fructelor, fără utilizarea agenților de îngroșare, a coloranților sau conservanților, precum și conținutul ridicat de fructe raportat la zahărul adăugat și absența altor prelucrări înaintea ambalării.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Cererea de recunoaștere a dulceții „Amarene Brusche di Modena" ca IGP este justificată de reputația și notorietatea produsului. Reputația dulceții „Amarene Brusche di Modena" este demonstrată de bibliografia amplă care atestă cunoștințele și măiestria deosebite ale populației locale în prepararea dulceții, transmise fidel de-a lungul timpului, legate de necesitatea prelucrării rapide a unui fruct cu conservabilitate redusă, și care au dat naștere unui produs renumit și apreciat mai ales pentru procesul său de producție natural.

Pentru a se demonstra reputația produsului, nu se poate ignora existența unei zone de producție în teritoriul menționat la punctul 4, în care, încă de la începutul secolului trecut, funcționau numeroase exploatații agricole specializate în cultura vișinului, centre de recoltare și conservare la rece a fructelor, precum și diverse laboratoare artizanale și întreprinderi mici și mijlocii de producție a dulceții. Exploatațiile agricole în care se produce dulceața au în total mai mult de 350 de angajați și o valoare a producției care nu poate fi neglijată. Cultivarea intensivă a vișinului a fost experimentată pentru prima dată în 1882 de avocatul Luigi Mancini în cadrul exploatației sale „La Colombarina" din apropiere de Vignola dar, în realitate, deja din 1820 datează mărturia marelui botanist Giorgio Gallesio, care sublinia obiceiul „de a înconjura casele de la țară cu vișini, pentru a putea prepara din fructe siropuri, conserve, dulcețuri, budinci și prăjituri", ceea ce atestă existența unei solide tradiții familiale de preparare a produsului în provincia agricolă Modena.

Numeroase rețete vechi dovedesc utilizarea produsului, de-a lungul timpului, la prepararea dulciurilor tipice ale zonei, la nivel familial sau artizanal, iar rețetele recente sugerează utilizarea dulceții în special pentru prepararea anumitor prăjituri de casă (*crostate*). Mărturie în acest sens stau două manuscrise din Modena, din secolul al XIX-lea, care prezintă modalități de preparare a dulceții, primul fiind constituit din patru caiete ținute de patru generații de stăpâni ai casei dintr-o familie burgheză, publicat în 1970, iar al doilea, redactat de Ferdinando Cavazzoni, chelar al casei Molza, publicat în 2001.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Amarene Brusche di Modena" în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 246 din 20 octombrie 2012.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (http://www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza" (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".