

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2009/C 71/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006<sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„AMARENE BRUSCHE DI MODENA”**

**Nr WE: IT-PGI-005-0714-23.07.2008**

**CHOG ( X ) CHNP ( )**

**1. Nazwa**

„Amarene Brusche di Modena”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt (1)**

W momencie przekazania do obrotu konfitura „Amarene Brusche di Modena” CHOG ma konsystencję miękką oraz charakterystyczny intensywny czerwono-brunatny kolor z ciemnymi pasmami; współczynnik refrakcji przy 20° wynosi od 60 do 68 stopni Brix; poziom charakterystycznej cierpkości (kwasowość), określany przez pomiar współczynnika pH, wynosi od 2,5 do 3,5. Produkt końcowy zawiera 70 % świeżego owocu.

Charakterystyczny smak konfitury „AMARENE BRUSCHE DI MODENA” CHOG odznacza się właściwą równowagą między smakiem słodkim a cierpkim z posmakiem kwaskowości. W momencie wprowadzenia do obrotu konfitura „Amarene Brusche di Modena” zawiera nie mniej niż 60 % cukru.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Surowiec używany do produkcji konfitury „Amarene Brusche di Modena” CHOG to owoce wiśni pospolitej, pochodzące z plantacji składających się z odmian Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola o krótkiej szypułce, Amarena di Vignola o długiej szypułce, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency, Pandy.

**3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)**

—

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Czynności związane z uprawą wiśni i produkcją konfitury „Amarene Brusche di Modena” muszą odbywać się na obszarze produkcji, określonym w pkt. 4, ponieważ na wyznaczonym obszarze geograficznym panują warunki sprzyjające rozwojowi wiśni, jak wykazano w pkt. 5.1.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie konfitury „Amarene Brusche di Modena” musi odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt. 4, aby zapewnić pochodzenie i kontrolę produktu oraz by zapobiec utracie specyficznych cech określonych w pkt. 3.2 powyżej i uniknąć późniejszej pasteryzacji mogącej wpłynąć na zmianę specyficznego smaku konfitury „Amarene Brusche di Modena” CHOG, która zawdzięcza go odpowiedniej równowadze między smakiem kwaśnym a słodkim.

Konfitura „Amarene Brusche di Modena” CHOG pakowana jest do pojemników szklanych lub z blachy białej o pojemności 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml lub 5 000 ml. Pojemniki o pojemności 2 650 ml i 5 000 ml są przeznaczone do zastosowań profesjonalnych.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Logo nazwy „Amarene Brusche di Modena” CHOG składa się z rysunku w kształcie litery „A”, w której środkowy łącznik zastąpiono rysunkiem owocu wiśni z ogonkiem i liściem. Rysunek wpisany jest w kwadrat o wymiarach 74 × 74 mm. Poniżej, w trzech liniach, widnieje napis „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.” Wymiary logo można dostosowywać, zachowując proporcje, w zależności od zastosowania.



AMARENE BRUSCHE  
DI MODENA  
I.G.P.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar upraw owoców i obszar produkcji konfitury „Amarene Brusche di Modena” CHOG obejmuje obszar administracyjny gmin 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, Serramazzone, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca w prowincji Modeny oraz obszar sąsiadujący, położony w Prowincji Bolonii, ograniczony do następujących gmin: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno, Vergato.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji konfitury „Amarene Brusche di Modena” CHOG charakteryzuje się obecnością gleb bardzo głębokich, na ogół żyznych, o dobrej, lekko porowatej i przepuszczalnej strukturze, przy czym podłoże uformowane jest zasadniczo z gleb typu mulistego o luźnej strukturze i niewielkiej zawartości glin, a więc wyśmienicie nadające się do uprawiania takich roślin jak wiśnia pospolita, które wymagają terenów przepuszczalnych, dobrze drenowanych, świeżych. Ten specyficzny skład gleby i jej struktura decydują o dobrej porowatości, dużej zdolności drenującej i wynikającej stąd dużej zawartości powietrza w ziemi. Na przedmiotowym obszarze występuje gęsta siatka hydrograficzna zarówno naturalna jak i sztuczna. Klimat zmienia się od wilgotnego na obszarach depresyjnych niziny w rejonie Modeny po suchy; są to warunki szczególnie sprzyjające dla rozwoju wiśni pospolitej.

## 5.2. Specyfika produktu

Chronione oznaczenie geograficzne „Amarene Brusche di Modena” wyróżnia się spośród innych produktów, należących do tej samej kategorii towarowej, przede wszystkim szczególnymi cechami organoleptycznymi i chemiczno-fizycznymi surowca, pochodzącego z odmian wiśni pospolitej uprawianych na obszarze produkcji, w szczególności charakterystycznym smakiem konfitury, który wyróżnia się właściwą równowagą między smakiem słodkim a cierpkim z posmakiem kwaskowości. Inną ważną cechą wyróżniającą przedmiotowy produkt jest naturalny proces produkcji, oparty na zagęszczaniu przez odparowywanie owoców pod wpływem ciepła bez zastosowania barwiących środków zagęszczających czy konserwantów, a także duża zawartość owoców w stosunku do ilości dodawanego cukru oraz brak dodatkowych czynności przetwórczych przed pakowaniem.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG)

Wniosek o uznanie konfitury „Amarene Brusche di Modena” za CHOG uzasadniony jest renomą i sławą produktu. O renomie konfitury „Amarene Brusche di Modena” świadczy liczna bibliografia, która potwierdza szczególne „know how”, przez wieki ściśle przekazywane z pokolenia na pokolenie przez miejscowych mieszkańców i wynikające z konieczności szybkiego przetworzenia owocu, którego możliwość przechowywania jest ograniczona. Przyczyniło się to do powstania produktu renomowanego i cenionego głównie ze względu na naturalny proces produkcji.

Dowodem na renomę, jaką cieszy się przedmiotowy produkt, może być istnienie okręgu produkcyjnego na obszarze określonym w pkt. 4, gdzie już na początku ubiegłego wieku poza licznymi gospodarstwami rolnymi, specjalizującymi się w uprawie wiśni, istniały też ośrodki zbioru i przechowywania owoców w niskiej temperaturze, a także liczne małe laboratoria oraz małe i średnie przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją konfitury. Gospodarstwa rolne, zajmujące się produkcją konfitury, zatrudniają łącznie ponad 350 pracowników i osiągają znaczne obroty. Pierwszy eksperyment prowadzenia intensywnych upraw drzew wiśni pospolitej przeprowadził w 1882 r. adwokat Luigi Mancini w swoim majątku ziemskim o nazwie „La Colombarina” niedaleko Vignola. Tymczasem już z 1820 r. pochodzi zapis autorstwa wielkiego botanika, Giorgio Ballezio, który podkreśla zwyczaj „sadzenia wokół wiejskich chat drzew wiśni, której owoców używano do robienia syropów, przetworów, konfitur, legumin i ciast”, co można uznać za świadectwo istnienia utrwalonej tradycji przygotowywania produktu przez gospodarstwa domowe w rolniczej prowincji Modeny.

Liczne przepisy świadczą o stosowaniu od lat tego produktu do wytwarzania typowych dla tego regionu ciast, zarówno na potrzeby własne jak i w zakładach cukierniczych. Tak najstarsze jak i najnowsze przepisy zalecają stosowanie konfitury szczególnie do przygotowywania ciast domowych. Świadczą o tym dwa XIX-wieczne rękopisy z okolic Modeny. Pierwszy z nich, opublikowany w 1970 r., składa się z zeszytów prowadzonych przez cztery pokolenia mieszczkańskiej rodziny; drugi, sporządzony przez Ferdinando Cavazzoni, ochmistrza w *Casa Molza*, został opublikowany w 2001 r. i opisuje sposoby przygotowywania konfitury.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania „Amarene Brusche di Modena” za chronione oznaczenie geograficzne w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 169 z dnia 21 lipca 2004 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej

— za pośrednictwem poniższego linku:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.