

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 71/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«AMARENE BRUSCHE DI MODENA»

N. CE: IT-PGI-005-0714-23.07.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Amarene Brusche di Modena»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto (allegato II)

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Al momento dell'immissione al consumo la confettura «Amarene Brusche di Modena» IGP presenta una consistenza morbida e un caratteristico colore rosso bruno intenso con riflessi scuri; l'indice rifrattometrico a 20° è tra 60 e 68 gradi Brix; il tenore di aspro caratteristico (acidità), determinato attraverso la misura dell'indice pH, è compreso tra 2,5 e 3,5. Il prodotto finito contiene il 70 % di frutta fresca.

Il sapore caratteristico della confettura «AMARENE BRUSCHE DI MODENA» IGP presenta un buon equilibrio fra il dolce e l'asprigno con sensazione di acidità. Al momento dell'immissione al consumo la confettura «Amarene Brusche di Modena» ha una percentuale minima di zucchero del 60 %.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima della confettura di «Amarene Brusche di Modena» IGP è rappresentata dai frutti di ciliegio acido provenienti da piantagioni composte dalle varietà Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola dal peduncolo corto, Amarena di Vignola dal peduncolo lungo, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency, Pandy.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

—

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Le operazioni di coltivazione del ciliegio e di produzione della confettura di «Amarene Brusche di Modena» devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al punto 4, in quanto la zona geografica individuata presenta condizioni favorevoli allo sviluppo del ciliegio così come si evince al punto 5.1.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Il confezionamento della confettura di «Amarene Brusche di Modena» deve avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al punto 4, per garantire l'origine ed il controllo del prodotto e per impedire la perdita delle sue peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2 ed evitare una successiva pastorizzazione che potrebbe variare il sapore tipico della confettura «Amarene Brusche di Modena» IGP, dato dal buon equilibrio tra il gusto acido e quello dolce.

La confettura di «Amarene Brusche di Modena» IGP è confezionata in contenitori di vetro o di banda stagnata aventi le capacità di 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2 650 ml e 5 000 ml. I contenitori di capacità 2 650 ml e 5 000 ml sono destinati ad uso professionale.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

Il logo della denominazione «Amarene Brusche di Modena» IGP, consiste di una figura formata dalla lettera A nella quale la lineetta mediana è sostituita da una amarena con gambo e foglia. La figura è inscritta in un quadrato di 74 × 74 mm. Nello spazio sottostante, su tre righe, è riprodotta la scritta «AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.». Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



**AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.**

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di coltivazione dei frutti e di produzione della confettura «Amarene Brusche di Modena» IGP è rappresentata dal territorio amministrativo dei comuni di 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, Zocca, in provincia di Modena e dal territorio limitrofo della Provincia di Bologna, limitatamente ai seguenti comuni: 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. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona produzione della confettura «Amarene Brusche di Modena» IGP è caratterizzata dalla presenza di suoli molto profondi, generalmente fertili, ben strutturati con discreta porosità e permeabilità, con una sostanziale conformazione del suolo di tipo franco-limoso con scarse presenze di argilla, e quindi la sua grande attitudine alla coltivazione di una pianta come il ciliegio acido che richiede terreni permeabili, ben drenati, freschi. Questa particolare struttura del suolo e la sua tessitura ne determinano una buona porosità, un buon potere drenante ed una conseguente elevata capacità di aria del terreno. L'area considerata è percorsa da una fitta rete idrografica naturale ed artificiale. Il tipo di clima è tendenzialmente subumido ed in corrispondenza delle zone morfologicamente depresse della bassa pianura modenese tende a sub-arido; condizioni queste particolarmente favorevoli allo sviluppo del ciliegio acido.

5.2. Specificità del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Amarene Brusche di Modena» si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica, anzitutto, per i particolari requisiti organolettici e chimico-fisici della materia prima, derivante dalle varietà di ciliegio acido coltivate nell'areale di produzione, in particolare per il sapore caratteristico della confettura che presenta un buon equilibrio fra il dolce e l'asprigno con sensazione di acidità. Altra importante caratteristica distintiva del prodotto in argomento è la naturalità del processo produttivo, basato sulla concentrazione per evaporazione termica del frutto, senza l'impiego di addensanti coloranti o conservanti, nonché l'alto contenuto di frutta rispetto allo zucchero immesso e l'assenza di ulteriori successivi passaggi di lavorazioni prima del confezionamento.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La domanda di riconoscimento della confettura «Amarene Brusche di Modena» come IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. La reputazione della confettura «Amarene Brusche di Modena» è dimostrata dalla copiosa bibliografia che attesta quel particolare «saper fare», tramandatosi fedelmente nel tempo, della popolazione del luogo, che è legato alla necessità della rapida trasformazione di un frutto di ridotta conservabilità e che ha dato vita a un prodotto rinomato e apprezzato principalmente per la naturalità del processo produttivo.

A dimostrazione della reputazione di cui gode il prodotto in argomento non può non considerarsi l'esistenza di un distretto produttivo, nel territorio di cui al punto 4, dove già a partire dagli inizi del secolo scorso, si potevano contare numerose aziende agricole cerasicole oltre a centri di raccolta e frigoconservazione della frutta, nonché diversi laboratori artigianali e piccole e medie aziende di produzione della confettura. Le aziende agricole interessate alla produzione hanno una base complessiva di oltre 350 addetti e determinano un valore della produzione non indifferente. Il primo esperimento di coltivazione intensiva delle piante di ciliegio viene attuato nel 1882 da un avvocato, Luigi Mancini, nel suo podere «La Colombarina» presso Vignola ma, in realtà, già nel 1820 è riportata la testimonianza del grande botanico Giorgio Gallesio che sottolinea l'usanza «di contornare i casolari di campagna di piante di ciliegio allo scopo di fare sciroppi, conserve, confetture, budini e torte», considerata l'esistenza di una consolidata tradizione di attività di preparazione del prodotto a livello familiare nella provincia agricola modenese.

Le antiche e numerose ricette testimoniano nel tempo l'utilizzo del prodotto nella preparazione di dolci tipici del territorio, sia a livello familiare che artigianale, dalle più fino alle più recenti, nelle quali si suggerisce l'impiego della confettura specialmente per fare crostate casalinghe. Ne sono la prova due manoscritti modenesi dell'800 — il primo costituito da quattro quaderni compilati da quattro generazioni di padroni di casa di estrazione borghese e pubblicato nel 1970 e il secondo redatto da Ferdinando Cavazzoni, credenziere di Casa Molza, e pubblicato nel 2001 che riportano modalità di preparazione della confettura.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della indicazione geografica «Amarene Brusche di Modena» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 169 del 21 luglio 2004.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet

— sul seguente link:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del ministero (www.politicheagricole.it) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)».