

**Objavlivanje zahteva u skladu sa čl. 6, paragraf 2, Uredbe (EZ) br. 510/2006 Saveta, u vezi sa zaštitom geografskih oznaka i oznaka porekla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda**

(2009/C 71/11)

Ova publikacija daje pravo prigovora u skladu sa članom Uredbe (EZ) br. 510/2006 Saveta<sup>1</sup>. Izjave prigovora moraju biti dostavljene Komisiji u roku od šest meseci od dana objavljivanja ove publikacije.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**UREDBA (EZ) Br. 510/2006 SAVETA**

**„VIŠNJE BRUSKE IZ MODENE“**

**Br. CE: IT-PGI-005-0714-23.07.2008**

**ZGO ( X ) ZIP ( )**

**1. Ime**

„Višnje Bruske iz Modene“

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

*3.1. Vrsta proizvoda*

Klasa 1.6. Sveže ili prerađeno voće, povrće i žitarice

*3.2. Opis proizvoda na koji se primenjuje oznaka iz paragrafa 1:*

U trenutku uvođenja na tržište marmelada „Višnje Bruske iz Modene“ ZGO poseduje finu teksturu i karakterističnu intenzivnu tamnocrvenu boju sa tamnim primesama; indeks prelamanja pri uglu od 20° iznosi između 60 i 68 °Bx; procenat karakteristične oporosti (kiselosti), utvrđen merenjem indeksa pH, kreće se između 2,5 i 3,5. Gotov proizvod sadrži 70% svežeg voća.

Karakterističan ukus marmelade „VIŠNJE BRUSKE IZ MODENE“ ZGO predstavlja dobru ravnotežu između slatkog i oporog uz osećaj kiselosti. U trenutku uvođenja na tržište marmelada „Višnje Bruske iz Modene“ ima minimalni procenat šećera od 60 %.

*3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovinu za marmeladu „Višnje Bruske iz Modene“ ZGO predstavljaju plodovi višnje koji potiču sa plantaža sorti: *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.*

---

<sup>1</sup> GU L 93 od 31.3.2006, str. 12.

U trenutku branja plod mora biti zreo, odnosno, mora imati ujednačenu boju na najmanje 90 % plodova i mora posedovati sledeće karakteristike:

- boja pokožice: od svetlocrvene do tamnocrvene,
- boja mesa: žuta ili narandžasta,
- boja soka: bezbojan ili žućkast,
- sadržaj šećera: 16 °Bx,
- sadržaj kiseline: od srednje do umereno povišene > 18 g/l jabučne kiseline,
- prinos soka: > 70%.

U slučaju godine sa količinom kiše iznad 80 mm u mesecu junu, prema podacima meteoroloških stanica najbližih voćarskim plantažama, dozvoljeno je smanjenje minimalnog procenta šećera plodova prilikom berbe u vrednosti od 2 °Bx.

### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porekla)

### 3.5. Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u ograničenoj geografskoj oblasti

Procesi uzgajanja višnje i proizvodnje marmelade „Višnje Bruske iz Modene“ moraju se odvijati u okviru oblasti proizvodnje iz tačke 4, budući da određena geografska oblast poseduje povoljne uslove za rast višnje, kao što je navedeno u tački 5.1.

### 3.6. Posebne norme u postupku rezanja, rendanja, prerade itd.

Pakovanje marmelade „Višnje Bruske iz Modene“ treba da se odvija u okviru zone proizvodnje iz tačke 4, zbog garancije porekla i kontrole proizvoda, kako bi se sprečio gubitak osobenih karakteristika definisanih u prethodnoj tački 3.2, i kako bi se izbegla naknadna pasterizacija koja bi mogla da izmeni tipični ukus marmelade Višnje Bruske iz Modene ZGO, s obzirom na dobru ravnotežu kiselog i slatkog ukusa.

Marmelada „Višnje Bruske iz Modene“ ZGO pakuje se u staklene ili limene ambalaže zapremine 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml, 2650 ml i 5000 ml, i ambalaže drugih veličina i materijala adekvatnih za kontakt sa hranom. Ambalaže zapremine 2650 ml i 5000 ml namenjene su komercijalnoj upotrebi.

### 3.7. Posebne norme u postupku etiketiranja

Logo imena „Višnje Bruske iz Modene“ ZGO, sastoji se od ilustracije koju čini slovo A u kojem je srednja crtica zamenjena prikazom višnje sa stabljikom i listom. Ilustracija je ucrtana u kvadrat veličine 74×74mm. U prostoru koji se nalazi ispod, u tri reda, odštampan je natpis „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.“. Dimenzije mogu varirati u zavisnosti od pakovanja, poštujući ipak razmere standardne veličine.



AMARENE BRUSCHE  
DI MODENA  
I.G.P.

Natpis „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.“ mora biti naveden na italijanskom jeziku.

#### **4. Određivanje granica geografske oblasti**

Oblast uzgajanja plodova i proizvodnje marmelade „Višnje Bruske iz Modene“ ZGO predstavlja administrativnu teritoriju opština Bastilja, Bomporto, Kampogalijano, Kamposanto, Karpi, Kastelfranko Emilija, Kastelnuovo Rangone, Kastelvetto di Modena, Kaveco, Konkordija sul Sekja, Finale Emilija, Fjorano Modeneze, Formidine, Gvilja, Maranelo, Marano sul Panaro, Medola, Mirandola, Modena, Monteze, Nonantola, Novi di Modena, Pavulo u Frinjanu, Prinjano sul Sekja, Ravarino, S. Ćezario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Posidonio, S. Prospero sul Sekja, Sasuolo, Savinjano sul Panaro, Seramakoni, Soliera, Spilamberto, Vinjola, Coka, u okrugu Modene i susednu teritoriju okruga Bolonje, u okviru sledećih opština: Ancola u Emiliji, Bacano, Kastel d'Ajano, Kastelo di Seravale, Krespelano, Krevalkore, Monte S.Pjetro, Monteveljo, San Đovanni u Persičetu, Sant'Agata Bolonjeze, Savinjo, Vergato.

#### **5. Veza sa geografskim područjem**

##### *5.1. Specifične karakteristike geografskog područja*

Oblast proizvodnje marmelade „Višnje Bruske iz Modene“ ZGO karakteriše prisustvo veoma dubokog zemljišta, uglavnom plodnog, dobre strukture, umerene poroznosti i propusnosti, osnovne građe koja odgovara tipu rastresitog zemljišta uz slabo prisustvo gline, odakle potiče njegova velika pogodnost za uzgajanje biljke kao što je višnja, koja zahteva propusna, drenirana, sveža zemljišta. Ova osobita struktura zemljišta i njegov sastav određuju i njegovu dobru poroznost, dobru drenažnu moć, i kao posledicu toga veliku sposobnost areacije zemljišta. Kroz ovo područje prolazi gusta prirodna i veštačka hidrografska mreža. Klima je pretežno umereno vlažna i u skladu sa oblastima modenske nizije koje su u morfološkom pogledu ispod nadmorske visine, teži ka umereno suvoj; a ovakvi uslovi su naročito povoljni za rast višnje.

##### *5.2. Specifične karakteristike proizvoda*

Zaštićena geografska oznaka „Višnje Bruske iz Modene“ razlikuje se od ostalih proizvoda koji pripadaju istoj robnoj kategoriji, pre svega, po posebnim organoleptičkim i hemijsko-fizičkim karakteristikama sirovine, koja potiče od sorti višnje uzgajanih u oblasti proizvodnje, a naročito po karakterističnom ukusu marmelade koji predstavlja dobru ravnotežu između slatkog i oporog uz osećaj kiselog. Druga važna distinktivna karakteristika proizvoda o kojem je reč jeste prirodnost proizvodnog procesa, zasnovanog na koncentrisanju zbog termičkog isparavanja ploda, bez upotrebe zgušnjivača, boja ili konzervansa, kao i visok sadržaj voća u odnosu na dodati šećer i odsustvo naknadnih postupaka obrade pre pakovanja.

##### *5.3. Uzročno-posledična veza između geografskog područja i kvaliteta ilikarakteristika proizvoda (ZIP), ili određenog kvaliteta, reputacije ili druge karakteristike proizvoda (ZGO):*

Zahtev za priznavanje marmelade „Višnje Bruske iz Modene“ kao ZGO opravdan je reputacijom i popularnošću proizvoda. Reputaciju marmelade „Višnje Bruske iz Modene“ dokazuje bogata literatura koja svedoči o onom posebnom „umeću“ lokalnog stanovništva, koje se verno prenosilo kroz vreme, koje je povezano sa neophodnošću brze prerade voća smanjene mogućnosti čuvanja i koje je stvorilo renomirani proizvod, cenjen prvenstveno zbog prirodnosti proizvodnog procesa.

Kao dokaz reputacije koju uživa ovaj proizvod mora se uzeti u obzir i postojanje proizvodnog područja, na teritoriji iz tačke 4, gde su se već početkom prošlog veka mogla naći mnoga poljoprivredna imanja za uzgajanje višanja, pored skladišta i hladnjača voća, kao i mnoge zanatske radionice i mala i srednja preduzeća za proizvodnju marmelade. Poljoprivredna imanja zainteresovana za proizvodnju imaju u osnovi preko 350 zaposlenih i određuju značajnu vrednost proizvodnje. Prvi pokušaj intenzivnog uzgajanja stabala višnje izveo je 1882. advokat, Luidi Mančini, na svom imanju „La Colombarina“ u blizini Vinjole, ali je, u stvari, već 1820. zabeleženo svedočenje poznatog botaničara Đorđa Galezija koji ističe običaj „sađenja stabala višnje oko seoskih kuća radi pravljenja sirupa, kompota, marmelada, pudinga i torti“, ako se uzme u obzir postojanje ustaljene tradicije pripremanja ovog proizvoda na nivou porodice u modenskom poljoprivrednom okrugu.

Stari i brojni recepti svedoče kroz vreme o upotrebi proizvoda u pripremanju tradicionalnih slatkiša ovog područja, kako na nivou porodice tako i na nivou zanatske proizvodnje, počev od najstarijih do najnovijih, u kojima se predlaže upotreba marmelade posebno za pravljenje domaće voćne pite. To dokazuju dva modenska rukopisa iz 19. veka - prvi rukopis koji čine četiri toma koja su sastavile četiri generacije vlasnika građanskog porekla, objavljen je 1970. a drugi koji je sastavio Ferdinando Kavaconi, čuvar kredenca u Kući Molca, objavljen je 2001; u njima se navode načini pripremanja marmelade.

### **Napomena za objavljivanje specifikacije**

[član 5, paragraf 7, Uredbe (EZ) br. 510/2006]

Ova Uprava pokrenula je nacionalnu proceduru opozicije objavljujući predlog izmene specifikacije o ZGO „Višnje Bruske iz Modene“ u *Službenom glasniku Republike Italije* br. 246 od 20. oktobra 2012.

Ustanovljeni tekst specifikacije proizvoda može se naći na internet stranici:: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

direktnim pristupanjem početnoj stranici sajta Ministarstva poljoprivrede i šumarstva ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikom na „Qualità e sicurezza“ (u gornjem desnom uglu ekrana) i najzad klikom na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.