

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE
D.O.P. () - I.G.P. (X)

Comunicata ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006

1. Autorità nazionale

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 - Roma

2. Richiedente

Consorzio Produttori Amarene Brusche di Modena
c/o Camera di Commercio
via Ganaceto, 134
41124 - Modena

3. Denominazione del prodotto

«Amarene Brusche di Modena».
Indicazione geografica protetta registrata con Reg. (CE) n. 1028/09 del 29 ottobre 2009.

4. Tipo di prodotto

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

5. Sintesi del disciplinare

a. Nome del prodotto

Amarene Brusche di Modena

b. Descrizione del prodotto

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 rifratto metrico 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 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 %.

c. Zona geografica di produzione

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.

d. Storia ed origine del prodotto

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.

e. Metodo di ottenimento del prodotto

La materia prima utilizzata per la produzione della confettura di «Amarene Brusche di Modena» IGP è costituita dai frutti di ciliegio acido provenienti da piantagioni composte dalle seguenti "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.

Le condizioni ambientali e di coltura dei frutteti destinati alla produzione della confettura a indicazione geografica protetta «Amarene Brusche di Modena» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli di norma usati nella zona di produzione, e cioè tali da garantire un'illuminazione e arieggiamento dell'intera chioma dell'albero. In particolare, la distanza lungo la fila e quella tra le file non deve essere inferiore ai quattro metri, mentre le forme di allevamento devono essere riconducibili a vaso o a fusetto e loro varianti.

La coltivazione non richiede interventi particolari sotto il profilo della concimazione e della difesa fitosanitaria. E' praticato l'inerbimento naturale nell'interfilare mentre sulla fila si opera con il diserbo chimico o pacciamatura per evitare danneggiamenti alle piante che hanno spiccata attitudine ai polloni. È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata, comunque, ogni pratica di forzatura. La raccolta viene effettuata nel periodo compreso dal 20 maggio al 31 luglio, tenuto conto dell'epoca di maturazione delle singole varietà presenti nel frutteto.

Al momento della raccolta il frutto deve essere maturo, deve cioè presentare una colorazione uniforme su almeno il 90% dei frutti e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore epidermide: da rosso chiaro a rosso cupo;
- colore polpa: giallo o aranciato;
- colore succo: da incolore a giallastro;
- contenuto in zuccheri: > 16° brix;
- contenuto in acidi: da medio a medio elevato > 18 g/l acido malico;
- resa in succo: > 75%.

Si aggiungono le parole

«In caso di annate con piovosità cumulata superiore a mm 80 nel mese di giugno, rilevata nelle stazioni meteorologiche più vicine agli impianti frutticoli, è consentita una riduzione del tenore zuccherino minimo dei frutti alla raccolta pari a 2° Brix.»

La consegna all'azienda di produzione deve essere effettuata entro ventiquattro ore dalla raccolta. Al fine di mantenere le caratteristiche qualitative dei frutti ed evitare l'insorgere di fermentazioni è necessario tenere sotto controllo la temperatura mediante processo di raffreddamento esterno da avviarsi entro due ore dalla raccolta.

Il raffreddamento può avvenire attraverso la semplice immersione nei "bins" di acqua e blocchi di ghiaccio ovvero di sola acqua avente una temperatura non superiore ai 15°C, come pure attraverso l'utilizzo di stazioni mobili di raffreddamento o di celle frigorifere presso i centri di raccolta che assicurino una temperatura esterna variabile tra i 5° e i 15°C.

Si aggiungono le parole

«Nel caso di raffreddamento in acqua (hydrocooling), che può ridurre il tenore zuccherino, nella fase di trasformazione è ammessa una riduzione del tenore zuccherino riscontrato sulla frutta destinata alla trasformazione fino a 2° Brix rispetto al contenuto minimo al momento della raccolta.»

Nella preparazione della confettura a indicazione geografica protetta «Amarene Brusche di Modena», al fine di conferire al prodotto le sue peculiari caratteristiche, sono ammesse soltanto le pratiche di produzione tradizionali, riconducibili alla metodologia della concentrazione per evaporazione termica del frutto. La percentuale di frutti utilizzati per la produzione della confettura deve corrispondere alla proporzione minima di gr.150 per 100 gr. di prodotto finito.

La lavorazione inizia con l'inserimento dei frutti in una passatrice o denocciolatrice, dove questi vengono denocciolati e privati dei piccioli.

Le parole

«Succo e frutta vengono quindi avviati al concentratore, dove si aggiunge zucchero saccarosio in percentuale non superiore al 35% in peso del prodotto e dove si predispone e si mantiene per almeno 30 minuti una temperatura compresa fra 60°C e 80°C allo scopo di sciogliere lo zucchero.»

Sono sostituite dalle parole

«Succo e frutta vengono quindi avviati al concentratore, dove si aggiunge zucchero saccarosio in percentuale non superiore al 35% in peso del prodotto prima della concentrazione e dove si predispone e si mantiene per almeno 30 minuti una temperatura compresa fra 60°C e 80°C allo scopo di sciogliere lo zucchero.»

Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri diversi dal saccarosio. Non sono ammessi né coloranti, né conservanti, né addensanti.

La concentrazione per evaporazione può avvenire, oltre che con il metodo classico del fuoco diretto a vaso aperto, anche sottovuoto. Questo secondo metodo è basato su di una depressione interna al concentratore e quindi su di una bollitura a temperatura inferiore compresa tra i 60°C e i 70°C, cosa che permette una riduzione dei tempi di lavorazione.

Per preservare le caratteristiche della confettura, il confezionamento deve avvenire in linea al termine della lavorazione, in modo da 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.

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, 2650 ml e 5000 ml.

Si aggiungono le parole

«ed altri formati e materiali idonei al contatto alimentare.»

I contenitori di capacità 2650 ml e 5000 ml sono destinati ad uso professionale.

6. Legame con l'ambiente geografico

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.

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 5.c), 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.

7. Struttura di Controllo

CSQA Certificazioni Srl
Via San Gaetano, 74
36016 – Thiene (VI)
tel. 0445.313011 - fax 0445.313070
E-mail: csqa@csqa.it
sito web: <http://www.csqa.it>

8. Elementi Specifici dell'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 x 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.

9. Condizioni nazionali (eventuali)

===