



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA

DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA III

**Disciplinare di produzione
AMARENE BRUSCHE DI MODENA
Indicazione Geografica Protetta**

**Art. 1
Denominazione**

L'Indicazione Geografica Protetta "Amarene Brusche di Modena" è riservata esclusivamente alla confettura che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2
Caratteristiche del prodotto**

Al momento dell'immissione al consumo la confettura "Amarene Brusche di Modena" IGP presenta le seguenti caratteristiche chimico fisiche:

- Aspetto esteriore: consistenza morbida, caratteristico colore rosso bruno intenso con riflessi scuri;
- Indice rifrattometrico a 20° tra 60 e 68 gradi brix;
- Tenore di aspro caratteristico (acidità), determinato attraverso la misura dell'indice Ph 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%.

**Art. 3
Zona di produzione**

La zona di coltivazione dei frutti e di produzione della confettura “*Amarene Brusche di Modena*” IGP è rappresentata esclusivamente 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.

Art. 4 **Prova dell’ origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando, per ognuna di essa, i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei coltivatori e dei produttori, nonché attraverso la denuncia tempestiva delle quantità prodotte alla struttura di controllo, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 **Metodo di ottenimento**

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. E' 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%.

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.

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. 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.

Art. 6

Legame con l'ambiente

L'origine e la reputazione della confettura di "*Amarene Brusche di Modena*" IGP vanta una storia plurisecolare 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. Quest'ultimo è basato sulla concentrazione per evaporazione termica del frutto, senza l'impiego di addensanti coloranti o conservanti, l'alto contenuto di frutta rispetto allo zucchero immesso e l'assenza di ulteriori successivi passaggi di lavorazioni prima del confezionamento.

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 all'articolo 3, 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. Se 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 (v. *G. Silingardi "I pionieri dell'economia modenese" in Bollettino della CCIAA di Modena, 1963*), già nel 1820 è riportata la testimonianza del grande botanico *Giorgio Gallesio* (cfr. il manoscritto "*I giornali dei viaggi*") che sottolinea l'usanza "di contornare i casolari di campagna di piante di ciliegio allo scopo di fare sciropi, 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 antiche – contenute, in particolare, ne “L’arte di ben cucinare et istruire” di *Bartolomeo Stefani* del 1662, nel manoscritto noto come “*Centonovantadue ricette dell’800 padano*” del 1860 e nel “Ricettario” di *Ferdinando Cavazzoni*, credenziere di Casa Molza, pure del 1860 - 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 (*Tripi "Centonovantadue ricette dell’800 padano"*) e il secondo redatto da *Ferdinando Cavazzoni*, credenziere di Casa Molza, e pubblicato nel 2001 (*Ronzoni "Un libro di cucina modenese dell’ottocento"*) - che riportano modalità di preparazione della confettura.

La reputazione della confettura “*Amarene Brusche di Modena*” è stata determinata, oltre che dalla maestria degli abitanti dei comuni di cui all’articolo 3, anche dalle caratteristiche qualitative e organolettiche del prodotto in argomento che riesce a distinguersi con decisione da tutti gli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica.

Tali caratteristiche sono poi il felice risultato di quei requisiti organolettici e chimico-fisici della materia prima derivante dalle varietà di ciliegio acido coltivate nell’areale indicato, dove i terreni si caratterizzano per un drenaggio, una tessitura e un livello di profondità del profilo di terreno coltivato ottimali allo sviluppo delle piante, tali da ottenere produzioni di alto livello qualitativo e merceologico ben rinomati.

Infatti i volumi di produzione non trovano ostacoli ad una pronta collocazione sul mercato, sia in Italia che all'estero (cfr. *Bollettini della CCIAA di Modena*).

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006. Tale struttura è l’Organismo di controllo CSQA, Via S. Gaetano 74 - THIENE (VI) 36016 - Tel. +39 0445 313011 - Fax +39 0445 313070 e-mail: csqa@csqa.it

Art. 8 Etichettatura

La confettura “*Amarene Brusche di Modena*” IGP è confezionata in contenitori di vetro o di banda stagnata aventi le seguenti capacità: 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml e, per uso professionale, 2650 ml, 5000 ml ed altri formati e materiali idonei al contatto alimentare.

La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, riportato di seguito e dettagliatamente descritto, i seguenti elementi:

- il simbolo grafico comunitario;
- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'indicazione del nome dell'azienda coltivatrice.

Il produttore ha facoltà di indicare in etichetta i riferimenti alla varietà della pianta da cui proviene il frutto, l'annata di produzione, nonché il metodo di coltivazione impiegato.

Il logo della denominazione "*Amarene Brusche di Modena*" IGP consiste in una figura formata da una A graziata in carattere tipografico times in colore verde scuro (pantone n.363) nella quale la lineetta mediana è sostituita da una amarena in colore rosso (pantone n.1788) con gambo e foglia. Il gambo del frutto è nella sua lunghezza in colore verde chiaro (pantone n.382) e all'apice in colore rosso (pantone n.1788), mentre la foglia, che si confonde parzialmente con la lettera A, è in colore verde scuro nella parte superiore (pantone n.363) e in colore verde chiaro nella parte inferiore (pantone n.382).

La figura è inscritta in un quadrato di mm. 74x74. Nello spazio sottostante su righe è riprodotta la scritta in colore nero AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. riportata in carattere tipografico novarese medium in tre righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale rispettivamente di mm. 106, 61, 30 e di altezza mm. 7, fra loro distanziate di mm. 4.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dicitura "*Amarene Brusche di Modena*" è intraducibile.



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.