

Publikacja zmiany 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

(2007/C 90/03)

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

ZMIANA WNIOSKU

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Zmiana wniosku o rejestrację zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA”

Nr WE: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowana zmiana/wnioskowane zmiany

Pozycja/e specyfikacji produktu:

- Nazwa produktu
- X Opis produktu
- X Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- X Metoda produkcji
- Związek
- X Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana(-y):

Opis

Oprócz istniejących form dodaje się formę w kształcie „jajeczka”, która również jest formą typową. oraz zmienia się masę minimalną z 20 gr na 10 gr. W odniesieniu do formy w kształcie „warkocza” masa maksymalna wynosi 3 kg.

Obszar geograficzny

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy:

1. niektóre gminy sąsiadujące z prowincją Latina (Santi Cosma e Damiano) w regionie Lazio, z prowincją Napoli (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) w regionie Campania i z prowincją Isernia (Venafro) w regionie Molise oraz
2. niektóre gminy (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) i część niektórych innych gmin (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) położonych w środkowej części prowincji Foggia w regionie Puglia,

w odniesieniu do których, w całości lub w ich części, został uznany związek z obszarem, dowód pochodzenia i tradycyjne metody produkcji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Metoda produkcji

Należy określić właściwości surowca i szczegółowo opisać etapy produkcji.

Surowiec stanowi świeże, pełnotłuste mleko bawole, co należy sprecyzować, aby uniknąć używania mleka schłodzonego lub zamrożonego.

W odniesieniu do rasy bawołów należy określić, na podstawie krajowego uznania rasy, że chodzi o rasę „włoską śródziemnomorską”.

Należy również określić minimalną zawartość tłuszczu (podwyższoną z 7 % do 7,2 %) i białka (wprowadzoną na poziomie 4,2 %), w celu zapewnienia wysokiej jakości mleka.

W odniesieniu do procesu produkcji, oprócz ograniczenia do maksymalnie 60 godzin czasu, jaki może upłynąć od dojenja do rozpoczęcia przetwarzania w mleczarni oraz oprócz zniesienia obowiązku dostarczenia mleka do wytwórcy sera przed upływem 16 godzin po dojeniu, zostało jasno określone, że zezwala się na pasteryzację i/lub obróbkę cieplną, zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w przypadkach, gdy cykl wykorzystania mleka surowego był zbyt długi, aby pozwolić na zachowanie wszystkich właściwości jakościowych.

Należy również opisać w sposób bardziej szczegółowy etapy obróbki i przetwarzania mleka na ser objęty chronioną nazwą pochodzenia CHNP „Mozzarella di Bufala Campana”: należy bowiem sprecyzować, że zakwaszanie mleka i skrzepu odbywa się poprzez dodawanie naturalnej serwatki, pochodzącej z poprzednich etapów przetwarzania mleka bawolego, które odbyły się w tym samym gospodarstwie lub w gospodarstwach sąsiedzkich. Zmieniono również maksymalną temperaturę gotowania mleka, podwyższając ją z 36° do 39°. Należy także zaznaczyć, że stosowana podpuszczka to naturalna podpuszczka cielęca.

W odniesieniu do właściwości zalewy, w której produkt jest zanurzony od momentu zapakowania (co powinno nastąpić w zakładzie, w którym odbywa się produkcja sera) do konsumpcji, należy sprecyzować, że jest ona w smaku kwaśna (dzięki użyciu kwasu mlekowego lub kwasu cytrynowego) lub ewentualnie słona.

Etykietowanie

Określa się szczegółowo standardy kolorystyczne właściwe dla chronionej nazwy pochodzenia oraz niektóre dodatkowe informacje, takie jak odesłanie do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1107/96 w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.

Skreśla się dodatkowe nazwy geograficzne, które, choć przewidziane w specyfikacji produktu („Piana del Sele”, „Piana del Volturno”, „Aversana”, „Pontina”), nie są objęte wspólnotową chronioną nazwą pochodzenia, gdyż nie były dotąd używane. Ponadto wprowadza się zakaz używania w nazwie produktu odniesień geograficznych innych nazwa „Campania”.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA”

Nr WE: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

Nazwa: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

Adres: Viale Carlo III, 128
I-San Nicola la Strada (CE)

Telefon: (39) 0823 42 47 80

Faks: (39) 0823 45 27 82

E-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Ser

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006

4.1. Nazwa: „Mozzarella di Bufala Campana”

4.2 Opis: W chwili wprowadzenia do obrotu „Mozzarella di Bufala Campana” posiada następujące cechy charakterystyczne:

- *kształt*: poza formą zaokrągloną dopuszcza się również inne formy typowe dla obszaru produkcji, takie jak „małe kawałki”, „warkocz”, „perła”, „czereśnia”, „węzełek”, „jajeczko”;
- *masa*: od 10 gr do 800 gr., w zależności od kształtu. Dla formy „warkocz” dopuszcza się masę do 3 kg;
- *wygląd zewnętrzny*: barwa białoporcelanowa, bardzo cienka skórka o grubości około 1 mm, powierzchnia gładka, nieklejąca i nieścięta;
- *mięsz — konsystencja*: delikatna struktura warstwowa, lekko elastyczna przez pierwszych 8 do 10 godzin po wyprodukowaniu i zapakowaniu, w miarę upływu czasu coraz bardziej miękka; nie występują wady spowodowane fermentacją gazową lub inną niewłaściwą fermentacją, np. pęcherzyki; brak konserwantów, inhibitorów i kolorantów; przy krojeniu pojawia się tłusty, białawy, lekko ścięty płyn o zapachu kwasu mlekowego;
- *smak*: charakterystyczny, delikatny smak;
- *zawartość tłuszczu w suchej masie*: minimum 52 %;
- *maksymalna wilgotność*: 65 %.

4.3 Obszar geograficzny: Obszar, z którego pochodzi mleko stosowane do wytwarzania i produkcji sera „Mozzarella di Bufala Campana” obejmuje obszar administracyjny gmin w prowincjach Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia, wymienionych w szczegółowym opisie produktu i położonych w regionach Campania, Lazio, Puglia i Molise.

4.4 Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez dokładny opis każdego produktu wchodzącego i każdego produktu wychodzącego. W ten sposób zapis w odpowiednich rejestrach prowadzonych przez organ kontrolny, hodowców, producentów i podmiotów zajmujących się pakowaniem sera, gwarantuje identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego historii (od zakończenia procesu produkcji do jego fazy początkowej). Na wszystkich etapach produkcji właściwe organy kontrolują również surowiec. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie z warunkami specyfikacji produktu i związanym z nią planem kontroli. Jeżeli organizm kontrolny stwierdzi nieprawidłowości, nawet jeśli wystąpiły one tylko na jednym etapie produkcji, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Mozzarella di Bufala Campana”.

- 4.5 Metoda produkcji: Specyfikacja produktu określa między innymi, że ser „Mozzarella di Bufala Campana” może być produkowany wyłącznie z pełnotłustego świeżego mleka bawolego. W procesie produkcji używa się mleka surowego, poddanego ewentualnie obróbce cieplnej lub pasteryzowanego, pochodzącego od samic bawoła hodowanych w obszarze produkcji określonym w art. 2 specyfikacji produktu.

Mleko musi zostać przetworzone na ser Mozzarella di Bufala Campana najpóźniej przed upływem 60 godzin po pierwszym dojeniu.

Zakwaszanie mleka i skrzepu odbywa się poprzez dodawanie naturalnej serwatki, pochodzącej z poprzednich etapów przetwarzania mleka bawolego, które odbyły się w tym samym gospodarstwie lub w gospodarstwach sąsiedzkich położonych w określonym obszarze produkcji. Koagulacja, która następuje po podgrzaniu mleka do temperatury pomiędzy 33 °C a 39 °C, otrzymywana jest poprzez dodanie naturalnej podpuszczki cielęcej.

Po zmieszaniu z wrzącą wodą skrzep jest mieszany, krojony i formowany w gomułki o żądanym kształcie i wielkości, które są następnie umieszczane w wodzie pitnej, tak długo jak wymaga tego ich masa, aż do stwardnienia sera.

Ser jest solony w solance. Następnie jest od razu bezpośrednio pakowany w zakładzie, w którym został wyprodukowany.

Opakowany produkt jest przetrzymywany aż do chwili konsumpcji w zalewie własnej, kwaśnej, ewentualnie solonej. Charakterystyczny kwaśny smak zalewy można uzyskać przez dodanie kwasu mlekowego lub kwasu cytrynowego.

Produkt może być wędzony jedynie przy zastosowaniu naturalnych i tradycyjnych metod; w takim przypadku nazwie pochodzenia musi towarzyszyć zapis „affumicata” (wędzona).

- 4.6 Związek: Prowincje objęte ochroną nazwą pochodzenia znajdują się na obszarze uważanym za jednorodny z wielu punktów widzenia. Są to w większości tereny niegdyś bagniste a obecnie osuszone, przecięte małymi i średnimi rzekami oraz licznymi kanałami regulującymi przepływ wód. Gleba jest głównie pochodzenia wulkanicznego i aluwialna. Klimat łagodny, o średniej rocznej temperaturze między 17,5 °C a 16,5 °C, charakteryzuje się opadami w przedziale od 804 mm do 918 mm. Hodowla jest prowadzona przede wszystkim na nizinach i w dolnej części wzgórz; niziny otoczone są górami zatrzymującymi zimny wiatr z północy, a bliskość morza łagodzi klimat ograniczając amplitudy temperatury. Takie warunki są niespotykane, zarówno we Włoszech jak i w Europie, w szczególności dzięki wulkanicznemu pochodzeniu podłoża, składającego się przede wszystkim z dawnych terenów bagnistych obecnie osuszonych, oraz dzięki obecności małych i średnich rzek.

Hodowla bawołów prowadzona jest w formie wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego, a w gospodarstwach pilotażowych w większości wybiera się chów z wybiegiem ograniczonym. Zwierzęta są karmione paszą pochodzącą z obszarów o glebie aluwialnej, bogatej w składniki powulkaniczne. Dojrzewanie skrzepu i produktu końcowego jest z całą pewnością uzależnione od warunków klimatycznych, dzięki którym Mozzarella di Bufala Campana posiada niepowtarzalne właściwości, związane z określonym obszarem produkcji.

Takie optymalne współlistnienie warunków produkcji i warunków glebowych i klimatycznych na ograniczonym obszarze nadaje produktowi szczególnych właściwości, dzięki którym jest to produkcja jedyzna w swoim rodzaju. Liczne dokumenty potwierdzają, że dochodowa hodowla bawołów w południowej części Włoch sięga XIII wieku.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adres: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Telefon: (39) 0445 36 60 94

Faks: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8 Etykietowanie: Przy wprowadzeniu do obrotu sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Mozzarella di Bufala Campana”, na jego opakowaniu musi znajdować się odrębne logo z numerem przyznanym przez konsorcjum oraz odesłanie do rozporządzenia wspólnotowego, na mocy którego została zarejestrowana nazwa, co zapewnia zgodność z obowiązującymi, szczegółowymi normami.

W logo chronionej nazwy pochodzenia „Mozzarella di Bufala Campana”, w górnej jego części znajduje się czerwone słońce; w części środkowej czarny profil głowy bawoła; a w dolnej części, na zielonym tle zawierającym biały napis „Mozzarella di Bufala”, umieszczono na zielono napis „Campana”.

Szczegóły dotyczące logo znajdują się w specyfikacji produktu.

Jeżeli produkt został otrzymany z mleka surowego, informacja ta powinna znajdować się na etykiecie. Zabrania się umieszczania innych określeń geograficznych w nazwie i prezentacji CHNP Mozzarella di Bufala Campana.
