

Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 90/03)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

Ansøgning om ændring i henhold til artikel 9 og artikel 17, stk. 2

»MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA«

EF-Nr.: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

BOB (X) BGB ()

Ønsket/de ændring(er)

Rubrik(ker) i specifikationen:

- ☐ Navn
- X Beskrivelse
- X Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- X Fremstillingsmetode
- ☐ Tilknytning til området
- X Mærkning
- ☐ Krav i de nationale bestemmelser

Ønsket/de ændring(er):

Beskrivelse

Til de allerede eksisterende osteformer er føjet ægformede oste, som også er typiske. Mindstevægten er ændret fra 20 til 10 gram. For oste i form af fletning angives maksimumsvægten på 3 kg.

Geografisk område

Det geografiske område udvides med:

1. nogle tilgrænsende kommuner i provinsen Latina (Santi Cosma e Damiano) i regionen Lazio, i provinsen Napoli (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) i regionen Campania og i provinsen Isernia (Venafro) i regionen Molise, og
2. nogle kommuner (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) og en del af andre kommuner (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) beliggende i den centrale del af provinsen Foggia i regionen Puglia.

For alle disse kommuner eller dele af kommuner er tilknytningen til området, beviset for oprindelsen og fremstillingstraditionen anerkendt.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Fremstillingsmetode

Kravene til råmaterialerne og fremstillingsfaserne specificeres nærmere.

Råmaterialet er frisk, fuldfed bøffelmælk; denne præcisering tjener til at undgå, at der anvendes frossen eller dybfrossen mælk.

Hvad bøffelracen angår, præciseres det, at der er tale om en nationalt anerkendt race, »razza mediterranea italiana«.

Også minimumsindholdet af fedt (hævet fra 7 % til 7,2 %) og protein (4,2 %) er anført, så kun mælk af høj kvalitet kan anvendes.

Hvad fremstillingsprocessen angår, er tidsrummet fra malkning til påbegyndelse af ostefremstillingen fastsat til højst 60 timer, og forpligtelsen til at levere mælken til mejeriet senest sytten timer efter malkning er således ophævet. Som følge heraf nævnes det udtrykkeligt, at mælken kan pasteuriseres og/eller varmebehandles — et krav, der traditionelt gjorde sig gældende, når der gik for lang tid, før råmælken kunne bringes i anvendelse.

Desuden beskrives forarbejdningen af mælken til BOB »Mozzarella di Bufala Campana« nøjere: det specificeres således, at mælken og ostemassen synes ved tilsætning af naturlig valle fra tidligere forarbejdning af bøffelmælk i samme bedrift eller i tilstødende bedrifter. Desuden ændres maksimumstemperaturen til opvarmning af mælken fra 36° til 39°. Hvad osteløben angår, præciseres det, at det drejer sig om naturlig kalveløbe.

Med hensyn til den beskyttelsesvæske, som osten opbevares i fra tidspunktet for pakningen (som finder sted i samme anlæg som fremstillingen) til markedsføringen, angives det, at den er syrlig (mulighed for at anvende mælkesyre eller citronsyre) og eventuelt saltet.

Mærkning

Farverne i logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse og visse yderligere angivelser, f.eks. henvisning til Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 om registrering, defineres nærmere.

De yderligere geografiske benævnelser, der er anført i varespecifikationen (»Piana del Sele«, »Piana del Volturno«, »Aversana«, »Pontina«), men som ikke er beskyttet efter EF-forordningen, slettes, da de ikke finder anvendelse. Endvidere forbydes det at anføre andre geografiske angivelser end »Campana« i varebetegnelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA«****EF-Nr.: IT/PDO/117/0014/20.09.2002****BOB (X) BGB ()**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tlf. (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail QTC3@politicheagricole.it

2. *sammenslutning:*

Navn: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

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

Tlf. (39) 0823 42 47 80

Fax (39) 0823 45 27 82

E-mail: —

Sammensætning: Producenter/forarbejdningsevirsomheder (X) Andet ()

3. *Produktets art*

Klasse 1-3 — Ost

4. *Varespecifikation*

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Mozzarella di Bufala Campana«

4.2. Beskrivelse: »Mozzarella di Bufala Campana« har på markedsføringstidspunktet følgende kendetegn:

- *Form*: ud over runde oste er andre typiske former fra produktionsområdet tilladt, f.eks. »lille mundfuld«, fletning, perle, kirsebær, nød, æg
- *Vægt*: mellem 10 og 800 g alt efter form. Mozzarella formet som fletning kan veje op til 3 kg
- *Udseende*: porcelænsvid, meget tynd (ca. 1 mm) skorpe, glat, aldrig slimet eller skællet overflade
- *Ostemassen*: struktur bestående af tynde lag; massen er let elastisk i de første 8-10 timer efter fremstilling og pakning, hvorefter den bliver blødere; uden defekter, såsom huller som følge af gæring med luftudvikling eller unormal gæring; ingen konserveringsmidler, hæmningsmidler og farvestoffer; ved overskæring optræder en hvidlig, fedtholdig valle med aroma af mælkesyre
- *Smag*: karakteristisk og fin
- *Fedtindhold i tørstof*: mindst 52 %
- *Fugtindhold*: højst 65 %.

4.3. Geografisk område: Det område, som mælken til fremstilling af »Mozzarella di Bufala Campana« kommer fra, er omfattet af kommunerne i provinsen Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia, som angivet i varespecifikationen. De er beliggende i regionerne Campania, Lazio, Puglia og Molise.

4.4. Bevis for oprindelse: Hver enkelt fase i produktionsprocessen overvåges, idet input og output for hver fase dokumenteres. På denne måde, og ved at de pågældende opdrættere, producenter og pakkevirsomheder opføres i særlige registre, der føres af kontrolinstansen, sikres det, at produktet kan spores (fra produktionsprocessens begyndelse til dens afslutning). Råvaren kontrolleres nøje af kontrolinstansen i alle produktionsfaserne. Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side, i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen og den pågældende kontrolplan. Konstaterer kontrolinstansen overtrædelse af bestemmelserne, kan produktet ikke — selv om overtrædelsen kun berører en enkelt fase i produktionskæden — markedsføres med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mozzarella di Bufala Campana«.

- 4.5. Produktionsmetode: Ifølge varespecifikationen kan »Mozzarella di Bufala Campana« kun fremstilles af frisk, fuldfed bøffelmælk. Til fremstillingen benyttes råmælk (eventuelt varmebehandlet eller pasteuriseret) fra bøfler, der er opdrættet i produktionsområdet, jf. artikel 2 i specifikationen.

Mælken skal forarbejdes til »Mozzarella di Bufala Campana« senest 60 timer efter malkning.

Mælken og ostemassen syrnes ved tilsætning af naturlig valle fra tidligere forarbejdning af bøffelmælk i den samme bedrift eller i tilstødende bedrifter i det pågældende produktionsområde. Koagulering opnås ved at tilsætte naturlig osteløbe, efter at mælken er opvarmet til mellem 33 °C og 39 °C.

Ostemassen blandes med kogende vand, æltes og skæres og/eller formes i de fastsatte former og dimensioner. De anbringes dernæst i vandfyldte kar, indtil ostemassen stivner.

Saltning foregår i saltlage. Umiddelbart derefter følger pakning, der finder sted i fremstillingsanlægget.

Det pakkede produkt opbevares i sin beskyttelsesvæske, der er syrlig og eventuelt saltet, indtil det bringes i handelen. Beskyttelsesvæskens karakteristiske aciditet kan opnås ved at tilsætte mælkesyre eller citronsyre.

Produktet kan røges, men kun efter naturlige og traditionelle processer. I så fald skal der efter oprindelsesbetegnelsen tilføjes »røget«.

- 4.6. Tilknytning: De provinser, der berøres af BOB, ligger alle i et område, der i mange henseender anses for at være homogent. Det drejer sig især om tidligere sumpområder, som nu er forsvundet efter omfattende dræning. De gennemkrydses af vandløb af forskellig størrelse og af talrige kanaler, som regulerer vandafløbet. Jordbunden er hovedsagelig af vulkansk og alluvial oprindelse. Klimaet er mildt med en gennemsnitstemperatur på mellem 17, 5 °C og 16, 5 °C, og nedbøren ligger på mellem 804 mm og 918 mm. Bøflerne opdrættes på sletteland eller i let bakkede områder. Sletterne er omgivet af bjerge, som afskærmer området mod de kolde vinde nordfra, og klimaet påvirkes af det nærliggende hav, som begrænser varmetabet. Disse egenskaber må anses for at være enestående i både Europa og i Italien, herunder særlig jordbunden, der er af vulkansk oprindelse og hovedsagelig består af drænede jorde, og antallet små og mellemstore floder.

Bøflerne opdrættes helt eller delvis i frihed, og i de avancerede bedrifter anvendes oftest halvåbne staldsystemer. Bøflerne fodres med foder, der er fremstillet på alluviale jorde iblandet vulkanske bestanddele. Modningen af ostemassen og det færdige produkt påvirkes uden tvivl af de klimatiske faktorer, som bidrager til at give Mozzarella di Bufala Campana de særlige egenskaber, som kun kan skabes i dette afgrænsede område.

Denne kombination af produktions- og jordbundsklimatiske faktorer i det pågældende område kommer til fuld udfoldelse og giver osten de særlige og kendte egenskaber, som gør den til noget enestående. Det fremgår af mange dokumenter, at bøffelopdræt siden slutningen af 1200-tallet har været drevet som lønsomt erhverv Syditalien.

- 4.7. Kontrolorgan:

Navn: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Tlf. (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. Mærkning: Ved markedsføring af »Mozzarella di Bufala Campana« BOB skal emballagen være forsynet med et logo med det nummer, det er tildelt af kooperativet, og henvisning til den EF-forordning, ifølge hvilken BOB-betegnelsen er registreret, som garanti for, at produktet opfylder normerne.

Logoet for »Mozzarella di Bufala Campana« BOB består øverst af en rød sol med stråler; i midten ses et sortfarvet bøffelhoved i profil; i den nederste del står »Mozzarella di Bufala« i hvidt på grøn bund; og herunder »Campana« skrevet med grønt.

Logoet er nærmere beskrevet i varespecifikationen.

Er osten fremstillet af råmælk, skal dette anføres på etiketten. Der må ikke anvendes andre geografiske angivelser i betegnelsen og præsentationen af »Mozzarella di Bufala Campana« BOB.
