

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2009/C 260/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicării.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**„RICOTTA DI BUFALA CAMPANA”**

**NR. CE: IT-PDO-0005-0559-18.10.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire:**

„Ricotta di Bufala Campana”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

**3.1. Tip de produs (anexa II):**

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, produse lactate, cu excepția untului etc.)

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

DOP „Ricotta di Bufala Campana” este un produs lactat proaspăt, așadar nematurat, obținut prin coagularea termică a proteinelor din zerul de lapte de bivoliță, materie primă rezultată în urma producției de mozzarella de bivoliță. DOP „Ricotta di Bufala Campana” are un conținut ridicat de apă (de până la 75 %) și un conținut de grăsime de minimum 12 % din greutatea totală. Caracterul specific al acestui produs cremos și moale se datorează conținutului crescut de grăsime, exprimat în raport cu substanța uscată (valoarea minimă este de 45 %). DOP „Ricotta di Bufala Campana” se caracterizează și printr-un gust dulce și parfumat de lapte de bivoliță, datorat conținutului nesemnificativ de acid de fermentare, de maximum 0,3 % acid lactic, și evidențiat de un procent foarte scăzut de sodiu, de maximum 0,3 %. La momentul introducerii pe piață, DOP „Ricotta di Bufala Campana” are forma unui trunchi de piramidă sau de con, cu greutatea maximă de 2 000 g, este de culoare alb-porțelan, nu are coajă, iar consistența este moale, granulară, dar nu nisipoasă. Gustul este caracteristic, proaspăt și ușor dulce, iar mirosul este parfumat, de lapte și smântână. Pe piață există două tipuri de DOP „Ricotta di Bufala Campana”: „fresca” (proaspătă) și „fresca omogenizzata” (proaspătă omogenizată); în cazul celui de-al doilea tip, după scurgerea zerului, urda este tratată termic pentru a putea fi păstrată mai mult timp (maximum 21 de zile de la data producției) decât urda „proaspătă”, care se poate conserva cel mult 7 zile.

**3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):**

Materia primă utilizată pentru producerea DOP „Ricotta di Bufala Campana” este constituită din „primul zer” (sau „zer dulce”) care rezultă din prelucrarea laptelui de bivoliță obținut prin mulgerea manuală și/sau mecanică a bivolițelor din rasa Mediterranea Italiana (Mediterraneană italiană) crescute în aria de producție delimitată la punctul 4. „Primul zer” (sau „zerul dulce”) trebuie să fie obținut prin mecanismul de scurgere datorat ruperii coagulului destinat producției de mozzarella de bivoliță. Aciditatea maximă admisă a zerului utilizat pentru producția de DOP „Ricotta di Bufala Campana” este de 3,5°SH/50 ml, iar „zerul acid” care rezultă la încheierea procesului de maturare a coagulului nu poate fi utilizat pentru producția de DOP „Ricotta di Bufala Campana”. Este permisă adăugarea de lapte de bivoliță crud, termizat sau pasteurizat, provenit din aria delimitată la punctul 4, în proporție de maximum 6 % din masa „primului zer” (sau „zer dulce”). Este permisă adăugarea de smântână proaspătă din zer de lapte de bivoliță provenit din aria delimitată la punctul 4, în proporție de maximum 5 % din masa primului zer. Această procedură are drept scop sporirea consistenței urdei și favorizarea scoaterii sau extragerii ei. Este permisă adăugarea de sare (NaCl) în proporție maximă de 1 kg la 100 kg de „prim zer” (sau „zer dulce”) sau de amestec de zer cu lapte și/sau smântână proaspătă.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

Hrana bivolițelor aflate în lactație este alcătuită din nutreț proaspăt și/sau conservat din care cel puțin jumătate să provină din aria indicată la punctul 4, ceea ce permite păstrarea raportului indispensabil care leagă produsul de teritoriu. Printre principalele esențe furajere care caracterizează pajiștile și pășunile din aceste zone trebuie menționate următoarele: sparceta (*Onobrychis viciaefolia*); sparceta spaniolă (*Hedysarum coronarium* L.); trifoiul persan (*Trifolium resupinatum*); trifoiul din specia *Trifolium squarrosum*; trifoiul egiptean sau de Alexandria (*Trifolium alexandrinum*); mazăricea de primăvară (*Vicia sativa*); ovăzul australian (*Bromus catharticus*); ghizdeul mărunț. În plus, sunt permise utilizarea unor furaje concentrate simple sau compuse și adăugarea de suplimente minerale și vitaminice admise.

3.5. *Etape specifice de producție care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Operațiunile de producere a laptelui, a zerului și a smântânii proaspete de zer, precum și a urdei trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Fiind un produs nefermentat, asemeni altor produse lactate proaspete, care sunt lipsite de coajă și, așadar, sunt comestibile în proporție de 100 %, și poate chiar mai mult decât acestea, DOP „Ricotta di Bufala Campana” este deosebit de expusă riscului de post-contaminare și, prin urmare, de deteriorare din cauza creșterii încărcăturii microbiene a mediului, care poate intra în contact cu suprafața produsului în timpul fazelor finale ale scurgerii zerului din urdă. Ca produs proaspăt, DOP „Ricotta di Bufala Campana” nu este maturată și, prin urmare, trebuie evitate toate fenomenele de dezvoltare microbiană pe parcursul vieții sale comerciale. Pentru a evita riscul de deteriorare, operațiunea de ambalare trebuie să se desfășoare în cadrul unității de producție certificate. DOP „Ricotta di Bufala Campana” trebuie ambalată în hârtie, în recipiente de plastic pentru uz alimentar închise sau în alte ambalaje pentru alimente. În cazul în care părăsește unitatea de producție pentru a fi utilizat ca ingredient la fabricarea unor produse transformate, produsul poate fi ambalat în recipiente de maximum 40 kg.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe lângă logoul denumirii de origine protejate, simbolul grafic comunitar și informațiile corespunzătoare dispozițiilor legale, eticheta aplicată pe ambalaj cuprinde în mod obligatoriu, imediat sub DOP „Ricotta di Bufala Campana”, imprimate clar și lizibil, cu litere de tipar, mențiunile „fresca” sau „fresca omogeneizzata”, scrise cu caractere de 50 % din dimensiunea celor utilizate pentru denumirea „Ricotta di Bufala Campana”.

Este interzisă adăugarea oricărei calificări neprevăzute în mod expres, inclusiv a adjectivelor: fin, ales, extra, selecționat, superior, veritabil sau care să elogieze în vreun fel produsul. Totuși, este acceptată utilizarea indicațiilor care fac referire la mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul, și a altor referiri conforme cu realitatea și demonstrabile permise de legislația în vigoare. Mențiunea „Ricotta di Bufala Campana” trebuie indicată în limba italiană.

Logoul denumirii este emis de structura de control desemnată de Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Silvice). Logoul denumirii este format dintr-o buclă de panglică tricoloră prin care iese profilul unui cap de bivoliță. Desenul este înconjurat de cuvintele RICOTTA DI BUFALA CAMPANA, cu litere de tipar majuscule.



#### 4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria de producție a DOP „Ricotta di Bufala Campana” cuprinde o parte a teritoriului administrativ al regiunilor Campania, Lazio, Puglia și Molise, conform precizărilor următoare: în Campania, mai ales în bazinul râurilor Garigliano și Volturno și între câmpia râului Sele și zona Cilento, atât în partea de coastă, cât și de-a lungul văilor; în Lazio, aria de producție este concentrată între valea râului Amaseno și câmpia Pontina, din apropiere; în Puglia, partea de câmpie și partea deluroasă a provinciei Foggia aflată la poalele promontoriului Gargano; în Molise, singura comună inclusă este Venafrò, cuprinsă de puțin timp în teritoriul administrativ gestionat de Regiunea Molise.

#### 5. Legătura cu aria geografică:

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Caracteristicile orografice și pedoclimatice ale teritoriilor prezentate concis la punctul 4 sunt principalele elemente care au favorizat răspândirea creșterii bivolițelor în aceste zone. Caracteristicile morfologice ale bivoliței fac ca acest animal să fie deosebit de capabil să depășească aspectele ambientale negative și potrivit pentru utilizarea în zonele caracterizate de macroclima tipică regiunii mediteraneene. Caracteristicile pedologice ale zonelor de câmpie, constituite din terenuri de origine aluvionară și/sau inițial mocirloase sau mlăștinoase, și ale celor de deal, unde sunt răspândite terenurile de origine vulcanică, împreună cu macroclima tipică acestei zone mediteraneene, au selecționat flora spontană și/sau cultivată a pașiștilor și fânurile cu diverse culturi utilizate în alimentația bivolițelor. În plus, vreme de secole, aceste teritorii au constituit o unitate teritorială, politică și administrativă omogenă, reprezentată de Regatul Neapolelui, din 1282 și până în 1860. Unul dintre elementele cărora li se datorează omogenitatea acestor teritorii este, de secole, creșterea bivolițelor în scopul obținerii laptelui destinat producerii brânzei și urdei. Chiar și în urma asanării zonelor mlăștinoase și a schimbărilor politice și administrative, aria geografică și-a păstrat multe dintre caracteristicile comune, printre care menținerea și dezvoltarea unui puternic sector productiv constituit din sute de crescători de bivolițe și producători de brânzeturi. Conform datelor din baza de date națională, registrul zootehnic Teramo (2008), în aria delimitată se află peste 92 % dintre bivolițele de rasă Mediteraneană crescute în Italia.

##### 5.2. Specificitatea produsului:

„Ricotta di Bufala Campana” se deosebește de celelalte produse din categoria sa comercială și, de asemenea și mai ales, de celelalte varietăți de urdă, datorită caracteristicilor sale structurale deosebite, precum consistența cremoasă și moale, culorii alb-porțelan și proprietăților senzoriale pronunțate, precum parfumul de lapte și gustul dulce. Specificitatea derivă din faptul că zerul de lapte de bivoliță are o compoziție (grăsime și proteine) calitativ și cantitativ diferită de cea a zerurilor de lapte de vacă și oaie utilizate pentru producerea altor tipuri de urdă. Într-adevăr, zerul de bivoliță este mai bogat în grăsimi (până la 2,5 %) decât zerul de vacă și cel de oaie, datorită procentului mai mare de grăsime din laptele din care este obținut (peste 8 %) și conține un procent de proteine de zer (0,9-1,0 %) superior celui din laptele de vacă, dar acesta depinde, oricum, de conținutul proteic al laptelui din care este produs. Specificitatea proteinelor din zerul de bivoliță permite diferențierea analitică a laptelui de bivoliță de cel obținut de la alte specii de animale. Zerul de bivoliță are și caracteristici aromatice diferite, datorate zerului fermentat natural utilizat la producerea mozzarellei de bivoliță, caracteristicile acestuia, inclusiv cele aromatice, transferându-se proporțional în zerul dulce care va fi utilizat pentru producția de DOP „Ricotta di Bufala Campana”. Zerul fermentat poate conține, de fapt, atât compuși aromatici ai laptelui, cât și compuși care nu sunt prezenți în lapte deoarece sunt produși de microflora autohtonă în cadrul procesului de producție a zerului fermentat. Conținutul crescut de grăsime, exprimat în raport cu substanța uscată, și caracteristicile deosebite ale trigliceridelor din laptele de bivoliță, în care, în comparație cu cei din grăsimea din laptele de vacă, acizii grași sunt esterificați într-o poziție diferită, contribuie la obținerea unor caracteristici fizice și organoleptice absolut specifice, precum consistența cremoasă și moale, și la manifestarea tuturor componentelor aromatice. Absența beta-carotenului din laptele de bivoliță se află printre cauzele tipice culorii alb-porțelan a laptelui și a produselor din lapte de bivoliță, printre care urda, caracteristică neîntâlnită la produsele lactate din lapte de vacă. DOP „Ricotta di Bufala Campana” se deosebește de tipurile de urdă din lapte de oaie datorită faptului că la producerea multor brânzeturi din lapte de oaie se utilizează cheag în pastă, iar conținutul crescut de lipază al acestuia poate influența proprietățile senzoriale ale grăsimii. Așadar, absența lipolizei este o trăsătură caracteristică a DOP „Ricotta di Bufala Campana” care permite evidențierea aspectelor produsului descrise anterior, precum gustul dulce și parfumul de lapte. Interdicția de a utiliza zerul în curs de acidificare și introducerea în procesul de producție a unor obligații specifice privind perioada maximă de conservare a produsului sunt două instrumente corelate folosite pentru obținerea și păstrarea acestor caracteristici deosebite și unice în rândul produselor de tip urdă. Pentru a garanta gustul caracteristic, dulce și

parfumat, de lapte lipsit de note acide, poate fi folosit doar „primul zer” (sau „zer dulce”) separat imediat după ruperea coagulului și caracterizat, prin urmare, de o valoare maximă de aciditate de 3,5 ° SH/50 ml. „Zerul acid”, rezultat în urma scurgerii zerului din coagul când se încheie maturarea acestuia, nu poate fi utilizat pentru producerea de DOP „Ricotta di Bufala Campana” pentru că proporția semnificativă de acid lactic ar altera caracteristicile specifice ale urdei sau ar impune efectuarea unor operațiuni de neutralizare cu ajutorul unor baze, ceea ce ar duce la modificarea gustului, structurii și consistenței produsului. Totuși, DOP „Ricotta di Bufala Campana” se deosebește și de o urdă oarecare din lapte de bivoliță, datorită compoziției zerului, care este strâns legată de caracteristicile laptelui și de modalitățile de transformare a acestuia în brânză.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Particularitățile DOP „Ricotta di Bufala Campana” descrise la punctul 5.2 depind direct de calitatea materiilor prime: zer, smântână proaspătă din zer și lapte de bivoliță, ingrediente care sunt superioare celor obținute în alte zone doar dacă provin din aria de producție delimitată la punctul 4. Caracteristicile orografice, geopedologice și macroclimatice ale ariei delimitate sunt factorii care contribuie, mai mult decât oricare alții, la esențele furajere tipice paștilor din zonă și, prin urmare, la caracteristicile organoleptice, gustative și aromatice ale laptelui și apoi ale zerului din care se obține DOP „Ricotta di Bufala Campana”, elemente care fac ca acest tip de urdă să fie unic și ușor de recunoscut. În comparație cu brânzeturile, legătura cauzală între aria geografică, materia primă și produs este și mai complexă în cazul urdei, deoarece materia primă pentru fabricarea urdei, zerul, rezultă în urma transformării laptelui în brânză. Legătura cu aria geografică de origine depinde, așadar, de capacitatea producătorilor de a obține un zer care să păstreze, în limitele diversității inevitabile, caracteristicile inițiale ale laptelui. Decizia de a utiliza doar zer dulce, nefermentat, obținut în momentul ruperii coagulului de lapte proaspăt de bivoliță, este condiția esențială pentru a putea transmite urdei caracteristicile laptelui, legate, inevitabil, la rândul lor, de teritoriul de origine. Conținutul ridicat de grăsime al laptelui de bivoliță determină o cantitate de grăsime superioară în zerul de bivoliță în comparație cu cel de vacă și, prin urmare, nu se pierd componentele aromatice ale laptelui care sunt legate în mod specific de grăsime. În consecință, factorul uman devine aproape indispensabil pentru a menține această puternică legătură și pentru a obține, astfel, un produs unic.

Practicile străvechi de producere a urdei de bivoliță pe teritoriul vechiului Regat al Neapolului și, mai recent, în actualele subdiviziuni geografico-administrative țineau seama deja de faptul că trebuie utilizat doar lapte proaspăt și zer cu adevărat proaspăt, și deci separat imediat după ruperea coagulului. În 1859, în monografia sa, *Del latte e dei suoi derivati* (Despre lapte și derivații săi), publicată în *Nuova Enciclopedia Agraria* (Noua enciclopedie agrară), Achille Bruni, profesor la Regia Università di Napoli, descria modul în care se producea atunci urda de bivoliță: „După mulgerea laptelui, care este vărsat în hărdău, se adaugă cheag de ied, iar după închegare se taie în bucăți mari cu spatula de lemn. Apoi, cu un polonic de lemn se scoate zerul care se fierbe pentru a obține urda.”

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de recunoaștere a denumirii de origine protejate „Ricotta di Bufala Campana” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, nr. 75 din 30 martie 2006.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la următoarea adresă de internet: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

sau

accesând direct pagina de internet a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Silvice) (<http://www.politicheagricole.it>), făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (Produce de calitate) (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” [Caiete de sarcini ale produselor supuse analizei UE – Regolamentoo (CE) n. 510/2006].