

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2022/C 452/13)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Ricotta di Bufala Campana«

EU-nr.: PDO-IT-0559-AM01 — 23.12.2021

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP [sammenslutningen til beskyttelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«], med hjemsted på adressen Regie Cavallerizze — Reggia di Caserta, Via R. Gasparri 1, Caserta, og med e-mailadressen consorzio.ricotta@legalmail.it

Consorzio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP [sammenslutningen til beskyttelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«] består af producenter af »Ricotta di Bufala Campana« og har ret til at indgive en ændringsansøgning i henhold til artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☐ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet: Oplysninger om kontrolorganet. Emballering.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring

- ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller lignende).

5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

- Denne ændring vedrørende produktets fedtindhold vedrører artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»fedt på tørstofbasis: mindst 45 %«

»fedtindhold: ikke under 12 % på våd basis«.

Ny version:

»fedtindhold på tørstofbasis mindst 20 %«

»fedtindhold: ikke under 4 % på våd basis«.

Formålet med denne foreslåede ændring er at gøre det muligt at markedsføre produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« med et fedtindhold på mindst 20 %. Der er stor efterspørgsel efter ricotta, herunder fedtfattige udgaver heraf. De tidligere tærskler for fedtindholdet var baseret på anvendelsen af valle med et særligt højt fedtindhold. Det skyldes, at de teknologier og redskaber, der anvendes til at bryde ostemassen, tidligere medførte, at en stor del af fedtet i vallen gik tabt (ikke længere tilfældet), og/eller at der tidligere blev tilsat mælk og/eller fløde til vallen.

Minimumsfedtindholdet i ricotta er lavere, fordi den valle, der forarbejdes, har et lavere fedtindhold, og der ikke længere tilsættes mælk og/eller fløde. Valle med disse egenskaber opnås ved omhyggeligt at bryde ostemassen tidligere i processen eller ved at justere fedtindholdet uden at tilsætte mælk og/eller fløde til blandingen. Ricotta med et lavere fedtindhold appellerer til et voksende antal forbrugere, der lægger vægt på at skabe balance mellem ernæring og gastronomisk nydelse, uden at det går ud over den smag, som produktet altid har været kendt for. Dette skyldes, at produktet har samme friske og delikat milde smag og den karakteristiske behagelige aroma, som karakteriserer ricotta, der udelukkende er fremstillet af valle. Det er vallen, der giver produktet smag og duft, mens tilsætning af mælk og fløde tydeliggør disse egenskaber. Tilsætningen af mælk og/eller fløde gør disse egenskaber ved produktet nemmere at opfatte.

- Denne ændring vedrørende produktets vandindhold vedrører artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»vandindhold: ikke over 75 %«.

Ny version:

»vandindhold: ikke over 80 %«.

Den betydelige nedsættelse af minimumstærsklen for fedt medfører en fysiologisk forøgelse af værdien for det maksimalt tilladte vandindhold.

- Denne ændring vedrørende mælkesyreindholdet i produktet vedrører artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»mælkesyre: højst 0,3 %«.

Ny version:

»mælkesyre: højst 0,4 %«.

Anmodningen om, at maksimumstærsklen for mælkesyre hæves en smule fra 0,3 % til 0,4 %, følger af anmodningen om tilladelse til at anvende jomfruvall med et syreindhold på 5 °SH/50 ml i stedet for 3,5 °SH/50 ml. Årsagerne hertil er forklaret i det næste punkt vedrørende ændringen, der vedrører artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

- Denne ændring vedrørende natriumindholdet vedrører artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 og 3.3 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»natriumindhold: ikke over 0,3 %«.

Ny version:

»natriumindhold: ikke over 0,4 %«.

Forslaget om at hæve den maksimale værdi for natriumindholdet til 0,4 % fremsættes for at sikre, at det fremstillede produkt har de rette smagsmæssige egenskaber, navnlig i lyset af, at fedtindholdet er blevet reduceret.

Produktionsmetode

Råmaterialer

- Denne ændring vedrørende muligheden for laktosehydrolyse i råvaren vedrører artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.2 og 3.3 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Jomfruvallen« skal være fremkommet ved dræning af osteoaglet til fremstilling af »Mozzarella di Bufala Campana«.

Følgende sætninger tilføjes:

»Jomfruvallen« skal være fremkommet ved dræning af osteoaglet til fremstilling af »Mozzarella di Bufala Campana«. Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Mozzarella di Bufala Campana«, kan have gennemgået laktosehydrolyse, eller laktosen i jomfruvallen fremstillet af mælk med ikkehydrolyseret laktose kan være hydrolyseret.«

Denne ændring foreslås med henblik på at adskille fremstillingsprocessen for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« fra fremstillingsprocessen for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse for laktosefri »Mozzarella di Bufala Campana«, som er det eneste produkt, for hvilket vallen allerede er fri for laktose efter hydrolyse i mælken. Markederne for disse to produkter er imidlertid ikke nødvendigvis tæt forbundne, fordi produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mozzarella di Bufala Campana« er en ost, der allerede har et naturligt lavt laktoseindhold, og som også kan være egnet for forbrugerne med kun mild intolerance. Det meget højere indhold af laktose i ricottaen betyder imidlertid, at den skal hydrolyseres for at være egnet til forbrugere med laktoseintolerance. Muligheden for at anvende egnede enzymer (lactase) til hydrolyse af vallen fra al mælk, der anvendes til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mozzarella di Bufala Campana«, vil derfor gøre det muligt at håndtere den mængde af det laktosefri produkt med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«, der produceres i overensstemmelse med efterspørgslen på markedet, uden at det er bundet til den begrænsede mængde valle, der udelukkende stammer fra fremstilling af det laktosefri produkt med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mozzarella di Bufala Campana«.

- Denne ændring vedrørende råvarens maksimale titrerbare syreindhold vedrører artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet. Denne ændring indebærer også en redaktionel ændring af punkt 5 i enhedsdokumentet (tilknytning).

Nuværende version:

»Valle til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« må højst have et titrerbart syreindhold på 3,5 °SH pr. 50 ml.«

Ny version:

»Valle til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« må højst have et titrerbart syreindhold på 5,0 °SH pr. 50 ml.«

Denne ændring af det maksimale titrerbare syreindhold fra 3,5 °SH pr. 50 ml til 5 °SH pr. 50 ml foreslås, fordi det er blevet konstateret, at syreindholdet i jomfruvallen, når ostemassen brydes, ofte er højere end 3,5 °SH pr. 50 ml om sommeren, hvor den højere omgivende temperatur øger den komplekse mikrobiotas forsuringsaktivitet i den naturlige valle. Den lille stigning i syreindholdet i den valle, der anvendes til fremstilling af ricottaen, fører på grund af dens iblevende sødme ikke til ændringer i de sensoriske egenskaber ved produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«, som en almindelig forbruger vil opfatte. Bibeholdelse af den tidligere surhedsværdi for vallen ville udelukke anvendelsen af en betydelig mængde af den

valle, der produceres om sommeren, hvilket ville medføre en risiko for reduceret tilgængelighed af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« på denne tid af året. Denne regel har større betydning for små bedrifter, der er mindre godt udstyret med miljøkonditioneringsanlæg.

- Denne ændring vedrørende tilsætning af salt vedrører punkt 5 i varespecifikationen og punkt 3.2 og 3.3 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Tilsætning af salt direkte til vollen giver ikke blot produktet mere smag, men påvirker også proteindenaturerings- og koagulationsprocesserne og dermed produktets konsistens.«

Følgende bestemmelse tilføjes:

»Salt kan også tilsættes direkte til ricotta, der allerede er blevet ekstraheret og drænet inden den anden udjævning og/eller varmestabiliseringsbehandling, så længe det maksimale samlede NaCl-indhold er i overensstemmelse med artikel 2 i denne specifikation.«

Dette forslag vil gøre det muligt at sikre, at det færdige produkt indeholder den rette mængde salt blot ved at iblande det. Hvis salt på den anden side kun må tilsættes råvaren, vil saltindholdet i den ricotta, der fremstilles heraf, afhænge af mere komplekse forhold (f.eks. vandindhold i produktet, vekselvirkninger mellem NaCl og proteiner), som det ikke er lige så let at håndtere med henblik på at sikre det samme resultat hver gang.

- Denne ændring vedrørende opvarmningstemperaturen vedrører varespecifikationens artikel 5. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Opvarmningsfasen er gennemført, når der opnås en temperatur på højst 92 °C.«

Ny version:

»Opvarmningsfasen er gennemført, når der opnås en temperatur på højst 96 °C.«

Forslaget om at øge maksimumtemperaturen i denne fase af processen fra 92 °C til 96 °C fremsættes for at optimere egenskaberne ved produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«, navnlig i lyset af dets anvendelse som ingrediens i andre fødevarer, enten i madlavning eller i fødevareforarbejdningsindustrien. På den ene side giver denne højere temperatur mulighed for højere og mere effektiv proteinaggregering og bedre proteingenvinding. På den anden side reduceres vandindholdet, da vollen separeres mere effektivt, og ricottaen bedre er i stand til at holde på sin egen restfugtighed. Det betyder, at det er mindre sandsynligt, at det vil sive ind i andre ingredienser, når det f.eks. anvendes som ingrediens i frisk pasta med fyld eller i konfekturprodukter.

- Denne ændring vedrørende separeringsfasen for ricotta vedrører artikel 5 i varespecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Ricottaen separeres enten ved håndkraft ved at bruge en hulske til forsigtigt at placere den fugtige ostemasse direkte i de typiske dørslag fremstillet af plast af fødevarekvalitet eller i osteclæde eller mekanisk ved hjælp af ekstraktionsudstyr.«

Ny version:

»Ricottaen separeres enten ved håndkraft ved at bruge en hulske til forsigtigt at placere den fugtige ostemasse direkte i de typiske dørslag fremstillet af plast af fødevarekvalitet eller i osteclæde eller mekanisk ved hjælp af ekstraktionsudstyr, der også muliggør hurtig separation af vollen, umiddelbart efterfulgt af emballering, mens den stadig er varm.«

Formålet med dette ændringsforslag er at præcisere, at mekanisk ekstraktion medfører hurtigere afløb af vollen, hvilket gør det muligt at emballere ricottaen, mens den er varm. En fremskyndelse af denne fase i produktionsprocessen reducerer den tid, hvor ricottaen er i kontakt med omgivelserne, mens den drænes, og beskytter dermed mod muligheden for efterfølgende kontaminering fra omgivelserne. Dette forslag medfører derfor ingen ændringer af processen, og dets eneste formål er at give mere nøjagtige oplysninger om produktionsmetoden.

- Denne ændring vedrørende separeringsfasen for ricotta vedrører artikel 5 i varespecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Den ricotta, der anbringes i dørsлагene eller osteklæderne, fortsætter derfor med at dræne, indtil al vallen er udskilt, på hvilket tidspunkt den opnår sin endelige konsistens.«

Ny version:

»Imidlertid fortsætter den ricotta, der anbringes i dørsлагene eller osteklæderne, derfor med at dræne, indtil al vallen er udskilt, på hvilket tidspunkt den opnår sin endelige konsistens.«

Dette ændringsforslag består i at tilføje ordet »imidlertid«. Dette ændringsforslag indebærer blot, at der tilføjes et ord, som gør sætningen lettere at forstå, da den foretager en sammenligning med det alternative system med mekanisk ekstraktion og emballering i varm tilstand.

- Denne ændring vedrørende teknikker til afkøling af ricottaen vedrører artikel 5 i varespecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Hvis ricottaen ikke emballeres med det samme, fortsætter afkølingen, indtil en temperatur på +4 °C nås i et kølerum. Hvis ricottaen derimod emballeres, fortsætter afkølingen, indtil temperaturen på +4 °C nås i et kølerum eller i et vand- og/eller isbad.«

Ny version:

»Hvis ricottaen ikke emballeres med det samme, fortsætter afkølingen, indtil en temperatur på +4 °C nås i et kølerum. Hvis ricottaen derimod emballeres, fortsætter afkølingen, indtil temperaturen på +4 °C nås i et kølerum, i et vand- og/eller isbad eller ved hjælp af andre funktionelle kølesystemer, der har til formål at fremskynde afkølingsprocessen.«

Dette ændringsforslag foreslås for at gøre det muligt at anvende andre køleteknikker (f.eks. at føre pakkerne gennem tunneler, der afkøles med kold luft via tvungen cirkulation, herunder ved temperaturer under nul, nitrogendamp eller kuldioxid osv.), som gør det muligt at sænke temperaturen hurtigere, uden at produktet fryses, eller dets strukturelle egenskaber ændres (f.eks. uden at teksten bliver kornet).

- Denne ændring vedrørende det tidspunkt, hvor udtrykket »fresca« [frisk] kan anvendes, vedrører artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Den maksimale holdbarhed for den variant af »Ricotta di Bufala Campana«, der betegnes »fresca« [frisk], må ikke overstige 7 dage fra produktionsdatoen.«

Ny version:

»Den maksimale holdbarhed for »Ricotta di Bufala Campana«, der fremstilles ved en enkelt varmebehandling, for at proteinerne i råvarerne kan koagulere, og som skal være berettiget til tilføjelse af udtrykket »fresca« [frisk], må ikke overstige 7 dage fra produktionsdatoen.«

Ændringsforslaget har til formål at tydeliggøre, at muligheden for at anvende det supplerende udtryk »fresca« er knyttet til den maksimale holdbarhed og betinget af, at produktet kun gennemgår én varmebehandling. Definitionen i den tidligere udgave af varespecifikationen kunne fortolkes sådan, at enhver ricotta, der fremstilles ved en enkelt varmebehandling, ville kunne betragtes som »fresca« og have en maksimal holdbarhed på 7 dage. Når ricottaen udskilles ved hjælp af ekstraktionssystemer med hurtigt afløb og emballering, mens den er varm ved en temperatur på over 60 °C, kan holdbarheden dog forlænges. I dette tilfælde skal producenten vælge, om udtrykket »fresca« ønskes anvendt, i hvilket tilfælde holdbarheden skal begrænses til 7 dage, eller vælge en længere holdbarhed, som altid skal være kortere end den maksimale holdbarhed, der er fastsat for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«, medmindre andet er angivet.

- Denne ændring vedrørende produktets holdbarhed vedrører artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Med henblik på at producere ricotta med en længere holdbarhed (højst 21 dage fra produktionsdatoen) skal ricottaen, når den er drænet for valle, underkastes varmebehandling inden emballeringen. Ricottaen udjævnes eller homogeniseres derefter for at give den et cremet udseende. Det således fremstillede produkt defineres som »Ricotta di Bufala Campana« »fresca omogeneizzata«. Ricottaen kan emballeres, mens den stadig er varm (maskinassisteret også tilladt) i plastbeholdere, der straks varmesforsegles. Den emballerede ricotta afkøles derefter hurtigt, indtil temperaturen +4 °C nås i et kølerum eller i vand- og/eller isbad.«

Ny version:

»Med henblik på at producere ricotta med en længere holdbarhed (højest 30 dage fra produktionsdatoen) kan ricottaen, når den er drænet for valle, også underkastes varmebehandling inden emballeringen. Forud for dette kan ricottaen undertiden udjævnes eller homogeniseres for at give den et cremet udseende. Det således fremstillede produkt defineres som »Ricotta di Bufala Campana«. I dette tilfælde kan ricottaen emballeres, mens den stadig er varm (maskinassisteret også tilladt) i plastbeholdere, der straks varmesegles. Den emballerede ricotta afkøles derefter hurtigt, indtil temperaturen +4 °C nås i et kølerum, i vand- og/eller isbad eller ved hjælp af andre funktionelle kølesystemer, der har til formål at fremskynde afkølingsprocessen.«

- i) Det er blevet foreslået at forlænge den maksimale holdbarhed fra 21 til 30 dage for at forlænge den periode, hvori produktet kan sælges. Det er konstateret, at produktet bevarer sine egenskaber, selv i kombination med stigningen i maksimumtemperaturen under processen (fra 92 °C til 96 °C), og det er også blevet bekræftet, at den længere holdbarhed ikke fører til en mærkbar forøgelse af mængden af spirende bacillesporer. Det er muligt at forlænge holdbarheden til 30 dage som følge af emballeringsteknologien (f.eks. homogenisering og pasteurisering af produktet), der er udviklet på bedrifterne.
- ii) Ordene »kan [...] undertiden« tilføjes i forbindelse med udjævningen og homogeniseringen for at tydeliggøre, at denne fremgangsmåde er valgfri.
- iii) I dette ændringsforslag fastsættes det, at ordene »fresca omogeneizzata« skal udgå. Dette ændringsforslag foreslås, fordi disse ord kan få det til at virke, som om udjævning og homogenisering var obligatorisk. Produktet kan dog have en længere holdbarhed uden at have gennemgået udjævnings- eller homogeniseringsprocessen, hvis det besluttet at bevare dets mere »grynede« udseende og konsistens. For at undgå forvirring, navnlig i lyset af anmodningen om at forlænge holdbarheden, er det blevet foreslået, at ordene »fresca omogeneizzata« udgår. Tilføjelse af en ny produktunderkategori for ricotta, der emballeres ved høj temperatur, men som ikke er homogeniseret, vil også være vanskelig at forstå for forbrugerne.

Mærkning

- Ændringen vedrører artikel 8 i varespecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« skal indpakkes i papir og emballeres i termoforseglede plastbeholdere af fødevarekvalitet eller i anden emballage af fødevarekvalitet. Hvis produktet sælges til anvendelse som ingrediens i forarbejdede fødevarer, er pakninger på op til 40 kg tilladt.

Ud over logoet for betegnelsen, det grafiske EU-symbol og de oplysninger, der kræves i henhold til lovgivningen, skal følgende anføres på emballagen med tydelig og læselig skrift:

- ordene »fresca« eller »fresca omogeneizzata« i overensstemmelse med artikel 5 i denne varespecifikation. Ordene »fresca« eller »fresca omogeneizzata« skal stå umiddelbart under betegnelsen »Ricotta di Bufala Campana« med en skriftstørrelse på 50 % af den skriftstørrelse, der anvendes til betegnelsen »Ricotta di Bufala Campana«.

Ny version:

»Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« skal færdigpakkes ved kilden i produktionsanlægget. Der kan anvendes papir, plastbeholdere eller andre materialer af fødevarekvalitet. Afhængigt af materialerne kan emballagen lukkes ved snoning eller med varme- eller vakuumsugning. Hvis produktet sælges til anvendelse som ingrediens i forarbejdede fødevarer, er pakninger på op til 40 kg tilladt.

Ud over logoet for betegnelsen, det grafiske EU-symbol og de oplysninger, der kræves i henhold til lovgivningen, skal emballagen være forsynet med ordene »Ricotta di Bufala Campana DOP« [BOB] med tydelig og læselig skrift samt følgende yderligere angivelser:

- Ordet »fresca« i overensstemmelse med artikel 5 i denne varespecifikation. Ordet »fresca« skal stå umiddelbart under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« med en skriftstørrelse på 50 % af den skriftstørrelse, der anvendes til betegnelsen »Ricotta di Bufala Campana«.

Dette forslag fremsættes i lyset af de ændringer, der er foretaget i artikel 5.

Kravet om færdigpakning ved kilden på produktionsanlægget er blevet føjet til varespecifikationen med henblik på at sikre produktkvalitet, sikkerhed og overensstemmelse.

Forslaget om at gøre det muligt at anvende andre materialer end plast har til formål at forbedre processens bæredygtighed. Formålet med at præcisere, at produktet kan lukkes med vakuumforsegling, er at give forbrugerne mere gennemsigtige oplysninger om mulighederne for produktemballage.

Andet

Kontroller

- Denne ændring vedrørende kontroller vedrører artikel 7 i varespecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Produktets overensstemmelse med varespecifikationen overvåges af et kontrolorgan i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 10 og 11 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Kontrolorganets kontaktoplysninger er som følger: CSQA Certificazioni Srl — Via San Gaetano, 74 — 36016 Thiene (VI) — tlf. +39-044-531301,1, fax +39 0445313070, e-mail csqa@csqa.it.«

Ny version:

»Produktets overensstemmelse med varespecifikationen overvåges af et kontrolorgan i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 10 og 11 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Kontrolorganets kontaktoplysninger er som følger: DQA Certificazioni srl — Via Bosio 4, Rom, tlf.: 06 46974641, e-mail: info@dqacertificazioni.it.«

Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført for at angive det nye kontrolorgan.

Emballering

- Ændringen vedrørende emballering vedrører artikel 8 i varespecifikationen og punkt 3.5 i enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« skal indpakkes i papir og emballeres i termoforseglede plastbeholdere af fødevarekvalitet eller i anden emballage af fødevarekvalitet. Hvis produktet sælges til anvendelse som ingrediens i forarbejdede fødevarer, er pakninger på op til 40 kg tilladt.«

Ny version:

»Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« skal være færdigpakket. Der kan anvendes papir, plastbeholdere eller andre materialer af fødevarekvalitet. Afhængigt af materialerne kan emballagen lukkes ved snoning eller med varme- eller vakuumforsegling. Hvis produktet sælges til anvendelse som ingrediens i forarbejdede fødevarer, er pakninger på op til 40 kg tilladt.«

Dette ændringsforslag har til formål at gøre det muligt for producenter af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« at tilpasse emballeringsfasen til udviklingen inden for emballeringsteknologi og anvendelsen af materialer med bedre tekniske egenskaber, som er mere bæredygtige. Det bidrager også til at forlænge produktets holdbarhed at tillade, at det kan emballeres med vakuumforsegling. Endelig er færdigpakning kun tilladt på produktionsanlæggene af hensyn til fødevarerens sikkerhed og for at gøre det muligt for kontrolorganet at foretage en nøjagtig overvågning af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Ricotta di Bufala Campana«

EU-nr.: PDO-IT-0559-AM01 — 23.12.2021

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Ricotta di Bufala Campana«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype [jf. bilag XI]

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« er et frisk, dvs. ikkelagret, mejeriprodukt, som fremstilles ved varmekoagulering af proteinerne i bøffelmælksvalle, en råvare, der er et biprodukt fra produktionen af bøffelmozzarella. Karakteristisk for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« er det høje vandindhold (op til 80 %) og et fedtindhold på mindst 4 % på våd basis. Det høje vandindhold og det fortsat betydelige fedtindhold (mindst 20 % på tørstofbasis) er årsagen til produktets særlige egenskaber med hensyn til at være blødt og cremet. Karakteristisk for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« er desuden den typiske søde og behagelige smag af den bøffelmælk, der anvendes til fremstilling af mozzarellaen, og de friske derivater heraf, såsom jomfruvalle og frisk fløde fra vallen, på grund af det ubetydelige syreindhold fra fermentering (højest 0,4 % mælkesyre) og et begrænset natriumindhold (højest 0,4 %). Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« overgår til frit forbrug som et porcelænsvidt produkt uden skorpe i form af enten en pyramidestub eller en keglestub med en vægt på højst 2 000 g og har en blød og kun let grynet konsistens. Det har en karakteristisk, frisk og delikat mild smag og lugter af mælk og fløde. Disse egenskaber bemærkes nemmere i produktet med højere fedtindhold. Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« sælges også som en variant med betegnelsen »fresca«, der har en maksimal holdbarhed på 7 dage. Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« drænet for valle kan gennemgå varmebehandling eller endda udjævning eller homogenisering for at gøre produktet mere cremet og forlænge dets holdbarhed (højest 30 dage fra produktionsdatoen).

Der findes også en laktosefri version af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« (hvor ingredienserne underkastes forudgående laktosehydrolyse) på markedet.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Lakterende bøfler fodres med frisk og/eller tørt foder, hvoraf mindst halvdelen stammer fra det område, der omtales i artikel 4, hvorved den vitale forbindelse mellem produktet og området bevares. Følgende planter er de vigtigste kilder til foder på enge og græsgange i dette område: foderesparsette (*Onobrychis viciifolia*), rød hanekløver (*Hedysarum coronarium* L.), omvendt kløver (*Trifolium resupinatum*), squarrose clover (*Trifolium squarrosum* L.), ægyptisk kløver (*Trifolium alexandrinum*), fodervikke (*Vicia sativa*), amerikansk hejre (*Bromus catharticus*) og kællingetand. Desuden er det tilladt at anvende simple eller komplekse foderkoncentrater med tilladte mineral- og vitamintilskud.

Råvaren til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« er den jomfruvalle, som er det biprodukt, der fremkommer ved forarbejdning af bøffelmælk ved manuel eller mekanisk malkning af bøfler af racen *Mediterranea italiana*, som opdrættes i det produktionsområde, der er nævnt i punkt 4. Jomfruvallen fremstilles ved afdrypning af den brudte ostemasse, der anvendes til fremstilling af bøffelmozzarella. Det maksimale titrerbare syreindhold i den valle, der anvendes til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«, er 5 °SH/50 ml, hvilket betyder, at den sure valle, der fremkommer ved fuldstændig modning af ostemassen, ikke kan anvendes til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«. Rå, varmebehandlet eller pasteuriseret bøffelmælk fra det område, der er nævnt i punkt 4, må højst udgøre 6 % af den anvendte jomfruvalle. Frisk fløde af bøffelmælksvalle fremstillet i det område, der er nævnt i punkt 4, må højst udgøre 5 % af den anvendte jomfruvalle. Sådanne ikkeobligatoriske tilsætninger har til formål at give ricottaen en tykkere konsistens og lette dens dannelse eller ekstraktion. De ingredienser, der anvendes til fremstilling af laktosefri »Ricotta di Bufala Campana«, underkastes forudgående laktosehydrolyse.

Der må højst tilsættes 1 kg salt (NaCl) pr. 100 kg jomfruvalle eller en blanding af valle med mælk og/eller frisk fløde. Salt (NaCl) kan også tilsættes direkte til den ekstraherede og drænede ricotta, forudsat at det endelige maksimumsindhold af natrium ikke overstiger 0,4 g pr. 100 g af produktet.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Produktionen af mælk, valle og frisk fløde af valle samt af ricottaen skal finde sted i det område, der er nævnt i punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Da produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« er et ugæret produkt uden skorpe, er det 100 % spiseligt og særlig udsat — måske mere end andre friske mejeriprodukter — for risikoen for efterfølgende kontaminering og fordærvelse som følge af en stigning i mængden af de mikroorganismer fra omgivelserne, der kan komme i kontakt med produktets overflade under ricottaens afsluttende afdrypningsfaser. Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« er som et frisk produkt desuden karakteriseret derved, at det ikke er modnet, og derfor må enhver vækst af mikroorganismer undgås i afsætningsfasen. For at imødegå risikoen for, at produktet forringes, skal emballeringen foregå i det certificerede produktionsanlæg. Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« skal indpakkes i papir og emballeres i lukkede plastbeholdere af fødevarekvalitet eller i anden emballage af fødevarekvalitet med varme- eller vakuumforsegling. Hvis produktet sælges til anvendelse som ingrediens i forarbejdede fødevarer, er pakninger på op til 40 kg tilladt.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Ud over betegnelsens logo, det grafiske EU-symbol og de lovmæssige oplysninger skal etiketten, afhængigt af emballagetypen, i givet fald indeholde ordet »fresca« i et klart og læseligt tryk umiddelbart under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« med en skriftstørrelse på 50 % af den skriftstørrelse, der anvendes til betegnelsen »Ricotta di Bufala Campana«.

Det er forbudt at tilføje en beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er foreskrevet, herunder adjektiverne »fine« [fin], »scelto« [udsøgt], »extra« [ekstra], »selezionato« [udvalgt], »superiore« [førsteklasses], »genuino« [ægte] eller andre, der lovpriser produktet. Det er dog tilladt at anvende varemærker, forudsat at de ikke har en lovprisende betydning og ikke kan vildlede forbrugeren. Andre sandfærdige og verificerbare referencer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, kan også anvendes. Ordene »Ricotta di Bufala Campana DOP« skal stå på italiensk.

Betegnelsens logo skal udformes af den kontrolinstans, som ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug har udpeget. Produktlogoet er en cirkel, der dannes af et trefarvet bånd, som omgiver omridset af et bøffelhoved. Ovenstående er omkranset af ordene »RICOTTA DI BUFALA CAMPANA« med store bogstaver.



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« omfatter en del af det område, som administrativt hører under regionerne Campania, Lazio, Puglia og Molise som beskrevet nedenfor. I Campania består det hovedsagelig af området omkring floderne Garigliano og Volturno og mellem Seleflodsletten og Cilentoområdet, dvs. langs kysten og i dalene. I Lazio er det koncentreret mellem Amasenofloddalen og den nærliggende Pontinaslette. I Puglia udgøres det af et smalt område med sletter og bakker i provinsen Foggia ved Garganoforbjergene. I Molise er den eneste berørte kommune Venafrò, som først for nylig administrativt er blevet underlagt Molise. Det har altid været en del af det berømte »Terra di Lavoro«-område, der omfatter hele den nuværende Casertaprovins. For nogle århundreder siden var det et populært jagtområde for Kongeriget Napoli under Huset Bourbon.

5. Tilknytning til det geografiske område

De orografiske forhold og jordbunds- og klimaforholdene i de områder, der er nævnt i punkt 4, er de vigtigste faktorer, der har bidraget til udbredelsen af bøffelopdræt i disse områder. Bøflens morfologiske egenskaber gør den ideelt egnet til at modstå barske miljømæssige forhold og til at blive opdrættet i områder med typisk middelhavs-makroklima. De særlige jordbundsforhold i slettelandet, som udgøres af flodaflejringer og/eller oprindelig har været marsk- eller

sumpområder, og i bakkerne, hvor jordbund af vulkansk oprindelse er udbredt, har sammen med det makroklima, der er typisk for denne del af Middelhavet, været afgørende for, hvilke planter der vokser vildt og/eller dyrkes på markerne og engene, og valget af forskellige slags halm, der anvendes som foder til bøflerne. Området har i århundreder udgjort en enkelt territorial, politisk og administrativ enhed som Kongeriget Napoli, der eksisterede fra 1282 til 1860. Et af de karakteristiske træk, der er fælles for disse områder, er, at de i århundreder har været anvendt til opdræt af bøfler til produktion af mælk med henblik på fremstilling af ost og ricotta. Selv efter dræningen af sumpområderne og de politiske og administrative ændringer, der har fundet sted, har det geografiske område bevaret mange fælles træk, herunder traditionen for og udviklingen af et stærkt produktionsområde, der udgøres af hundredvis af bøffelavlere og osteproducenter. Ifølge data fra den nationale database under husdyrregistret for Teramo (2008) findes 92 % af bøflerne af racen *Mediterranea italiana* i Italien i dette område.

»Ricotta di Bufala Campana« adskiller sig fra andre produkter i samme kategori og nærmere bestemt fra andre typer ricotta på grund af de særlige strukturelle kendetegn, derved at den er cremet og blød, på grund af dens porcelænsfarve og de umiskendelige sensoriske egenskaber, der kan betegnes som en duft af mælk og sødme. Dette produkt er unikt, fordi sammensætningen af valle fra bøffelmælk (fedtstoffer og proteiner) kvalitativt og kvantitativt er forskellig fra den valle fra ko- og fåremælk, der anvendes til at producere andre typer ricotta. Den har endda særlige aromatiske egenskaber, der kan tilskrives den naturlige syrevækker, som anvendes til fremstilling af bøffelmazzarella, hvis egenskaber, herunder aromamæssige, overføres forholdsmæssigt til den jomfruvalle, der anvendes til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«. Syrevækkeren kan indeholde aromatiske ingredienser, der er naturligt til stede i mælken, samt ingredienser, der ikke er til stede i mælken, men som dannes ved naturligt forekommende mikroflora under produktionen af syrevækkeren. Det høje fedtindhold på tørstofbasis og de unikke egenskaber ved triglyceriderne i bøffelmælk (hvor fedtsyrer er esterificeret i andre positioner end i komælk) er med til at bestemme de meget specifikke fysiske og organoleptiske egenskaber, såsom produktets cremede og bløde karakter, samtidig med at alle de aromatiske bestanddele bevares. Fraværet af beta-caroten i bøffelmælk er en af årsagerne til den typiske porcelænsfarve af bøffelmælk og -oste, herunder ricotta, i modsætning til mejeriprodukter fremstillet af komælk. Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« adskiller sig fra ricotta fremstillet af fåremælk. Det skyldes, at mange fåremælksoste fremstilles af fast løbe, hvis høje lipaseindhold kan påvirke fedtets sensoriske egenskaber. Fraværet af lipolyse er derfor en karakteristisk egenskab ved produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«, som øger produktets sødme og mælkearoma. Forbuddet mod anvendelse af valle under syring og medtagelse af specifikke krav til den maksimale holdbarhed i produktionsprocessen er to relaterede foranstaltninger, der sikrer og bevarer dette produkts særlige egenskaber, som er unikke blandt hele udvalget af produkter i kategorien ricotta. For at sikre den karakteristiske milde og aromatiske mælkesmag, som er kendetegnet ved fraværet af syrlige noter, må der kun anvendes jomfruvalle, der er udskilt umiddelbart efter, at ostemassen er brudt, og som derfor er kendetegnet ved et titrerbart syreindhold på højst 5 °SH/50 ml. Den sure valle, der fremstilles ved at dræne vallen efter at have brudt ostemassen under dens modning, kan ikke anvendes til fremstilling af produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana«, da det høje indhold af mælkesyre ikke ville bringe de særlige egenskaber frem i ricottaen eller ville gøre det nødvendigt at tilsætte alkali som neutraliseringsmiddel, hvilket vil påvirke smagen, strukturen og konsistensen. Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« adskiller sig derfor også fra generisk ricotta af bøffelmælk, idet vallens sammensætning er uløseligt forbundet med mælkens egenskaber og måden, hvorpå den forarbejdes til ost.

De beskrevne særlige egenskaber ved »Ricotta di Bufala Campana« bestemmes i sig selv af råvarernes kvalitet: valle, frisk fløde af bøffelvalle og mælk, som, når de produceres i det produktionsområde, der er nævnt i punkt 4, kan give egenskaber, der er bedre end dem, der opnås i andre områder. Det afgrænsede områdes geografiske, geodæologiske og makroklimatiske egenskaber er de vigtigste faktorer, der bidrager til at give foderafgrøderne på engene — og dermed den mælk og valle, der anvendes til at fremstille produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ricotta di Bufala Campana« — de organoleptiske, smags- og aromamæssige egenskaber, der gør det så unikt og genkendeligt. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område, råvaren og produktet er endnu mere kompleks end for oste, fordi ricotta er et produkt, hvis primære råvare, valle, er et biprodukt fra den proces, hvorved mælk forarbejdes til ost. Tilknytningen til det geografiske område afhænger således af producenterne evne til at skaffe valle, der bevarer mælkens oprindelige egenskaber, uanset de uundgåelige forskelle. Den eneste måde, hvorpå man kan sikre, at mælkens egenskaber — som er uløseligt forbundet med produktionsområdet — videregives til ricottaen, er at vælge kun at anvende jomfruvalle, dvs. ugæret valle, der produceres, når den friske ostemasse af bøffelmælk brydes. På grund af det høje fedtindhold i bøffelmælk har vallen et højere fedtindhold end valle af komælk, hvilket gør det muligt at bevare de af mælkens aromatiske egenskaber, der specifikt er knyttet til fedtmolekylerne. Den menneskelige faktor er derfor afgørende for at sikre denne stærke tilknytning og det fremstillede produkts særpræg.

Nødvendigheden af kun at anvende frisk mælk og helt frisk valle, dvs. valle, der separeres, så snart ostemassen brydes, var allerede tydelig i den århundreder gamle praksis, som blev anvendt til fremstillingen af Ricotta di Bufala i det område, der tilhørte det tidligere kongerige Napoli, og senere i de nuværende geografiske og administrative underopdelinger. I 1859 beskrev Achille Bruni, professor ved Regiauniversitetet i Napoli, i sin monografi **»On milk and its derivatives«**, der blev offentliggjort i New Agricultural Encyclopaedia, hvordan Ricotta di Bufala blev produceret på daværende tidspunkt: »Efter malkningen hældes mælken i kar, og der tilsættes gedeløbe. Efter koaguleringen skæres ostemassen ud i store stykker med en træspatel. Dernæst tager man med en træøse vallen op, hvorefter der vindes ricotta ved kogning af den.«

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller alternativt:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.
