

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 90/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ des Rates Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

Antrag auf Änderung nach Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA“

Nr. EG: IT/PDO/117/0014/20.9.2002

g.U. (X) g.g.A. ()

Änderung/beantragte Änderungen

Rubrik(en) der Spezifikation:

- Name des Erzeugnisses
- X Beschreibung des Erzeugnisses
- X Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- X Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet
- X Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften

Änderung/Änderungen:

Beschreibung des Erzeugnisses

Neben den vorhandenen Formen wird auch die Eiform zugelassen, einer ebenfalls typischen Form. Das Mindestgewicht wird von 20 auf 10 Gramm gesenkt. Für die „Zopf“-Form wird das Höchstgewicht auf 3 kg festgelegt.

Geographisches Gebiet

In das geographische Gebiet werden folgende Gemeinden einbezogen:

1. mehrere angrenzende Gemeinden der Provinz Latina (Santi Cosma e Damiano) in der Region Latium, der Provinz Neapel (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) in der Region Kampanien und der Provinz Isernia (Venafro) in der Region Molise sowie
2. mehrere Gemeinden (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) und Teile des Gebiets anderer Gemeinden (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) im zentralen Teil der Provinz Foggia in der Region Apulien.

Für alle diese Gemeinden bzw. Teile von Gemeinden wurden der Zusammenhang mit dem Gebiet, der Ursprungsnachweis und die Herstellungstradition anerkannt.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Herstellungsverfahren

In diesem Abschnitt werden die Anforderungen an den Rohstoff präzisiert und die einzelnen Phasen des Herstellungsverfahrens festgelegt.

Als Rohstoff darf nur frische, nicht entrahmte Büffelmilch verwendet werden; diese Angabe ist notwendig, um sicherzustellen, dass keine gefrorene oder tief gefrorene Milch verarbeitet wird.

Die Milch darf nur von Büffeln der „italienisch-mediterranen Rasse“ stammen, die national anerkannt ist.

Außerdem werden auch der Mindestfettgehalt (von 7 % auf 7,2 % angehoben) und der Mindestproteingehalt (4,2 %) angegeben, um sicherzustellen, dass nur hochwertige Milch verarbeitet wird.

Was das Herstellungsverfahren betrifft, so wird festgelegt, dass zwischen dem Melken und dem Beginn der Verarbeitung in der Käserei höchstens 60 Stunden verstreichen dürfen. Nachdem die Verpflichtung aufgehoben wurde, dass die Milch spätestens 16 Stunden nach dem Melken in der Käserei angeliefert werden muss, wird ausdrücklich festgelegt, dass die Milch pasteurisiert und Wärme behandelt werden kann. Diese Verfahren werden seit langem angewandt, wenn die Qualität der Rohmilch dadurch leiden könnte, dass sie zu lange unbehandelt bleibt.

Außerdem werden die einzelnen Schritte für die Verarbeitung der Rohmilch zu <Mozzarella di Bufala Campana> g.U. genauer beschrieben: Es wird festgelegt, dass für die Dicklegung der Milch und die Entwicklung des Käsebruchs nur natürliche Kulturen verwandt werden dürfen, die aus der Verarbeitung von Büffelmilch vom Vortag (in demselben Betrieb oder in benachbarten Betrieben) gewonnen werden. Die Temperatur, auf die die Milch höchstens erwärmt werden darf, wird von 36° auf 39° heraufgesetzt. Bei dem Lab muss es sich um natürliches Kälberlab handeln.

Das Erzeugnis muss vom Zeitpunkt der Konfektionierung (die im Herstellungsbetrieb erfolgen muss) bis zu dem Zeitpunkt, an dem es in den Handel kommt, in einer „Aufgussflüssigkeit“ (Lake) gelagert werden. Diese ist leicht säuerlich (die Säuerung kann durch Zugabe von Milch- oder Zitronensäure erfolgen) oder auch gesalzen.

Etikettierung

Die farblichen Merkmale des Kennzeichens für die geschützte Ursprungsbezeichnung und einige ergänzende Merkmale wie der Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen werden festgelegt.

Gestrichen werden einige geographische Angaben, die zwar in der Herstellungsspezifikation vorgesehen sind, jedoch nicht dem Gemeinschaftsschutz unterliegen („Piana del Sele“, „Piana del Volturno“, „Aversana“, „Pontina“), da sie nicht verwendet werden. Außerdem wird in der Herstellungsspezifikation darauf verwiesen, dass es verboten ist, andere geographische Bezeichnungen als „Campana“ in der Produktbezeichnung zu verwenden.

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA“

Nr. EG: IT/PDO/117/0014/20.9.2002

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Anschrift: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-Mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Vereinigung:*

Name: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana
Anschrift: Viale Carlo III, 128
I-San Nicola la Strada (CE)
Tel.: (39) 0823 42 47 80
Fax: (39) 0823 45 27 82
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.3 — Käse

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Mozzarella di Bufala Campana“

4.2. Beschreibung: „Mozzarella di Bufala Campana“ muss zu dem Zeitpunkt, an dem er in den Handel kommt, die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- Form: neben der rundlichen Form sind auch andere, für das Herstellungsgebiet typische Formen zulässig wie kleine Bällchen („bocconcini“), Zopf, Kugeln, Kirschen, Knoten, Eiform.
- Gewicht: je nach Form 10 bis 800 Gramm. Für die Zopfform ist auch ein Gewicht von bis zu 3 kg zulässig.
- Aussehen: von porzellanweißer Farbe, mit einer hauchdünnen Haut von etwa einem Millimeter Dicke; die Oberfläche ist glatt, niemals gallertartig oder schuppig.
- Konsistenz: feinfaserige Struktur; in den ersten acht bis zehn Stunden nach der Herstellung und der Konfektionierung ist der Teig leicht elastisch, danach wird er weicher und cremiger; der Teig darf keine Mängel wie Löcher aufweisen, die durch Gasfermentierung oder Fehlgärung entstehen; der Käse ist frei von Konservierungs-, Hemm- und Farbstoffen; beim Aufschneiden tritt eine weißliche milchige Flüssigkeit aus; sie ist fetthaltig und riecht nach Milchfermenten;
- Geschmack: charakteristisch und zart;
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 52 %;
- Wassergehalt: höchstens 65 %.

4.3. Geographisches Gebiet: Das geographische Gebiet, aus dem die Milch für die Herstellung von „Mozzarella di Bufala Campana“ kommt, umfasst das Verwaltungsgebiet der Gemeinden in den Provinzen Benevento, Caserta, Neapel, Salerno, Frosinone, Latina, Rom, Foggia, Isernia, wie sie in der Herstellungsspezifikation angegeben sind. Diese Gemeinden liegen in den Regionen Kampanien, Latium, Apulien und Molise.

4.4. Ursprungsnachweis: Die Verarbeitung unterliegt einer strengen Kontrolle, da bei jedem Verarbeitungsschritt die Eingangs- und die Ausgangserzeugnisse verzeichnet werden. Außerdem sind alle Züchter, Erzeuger und Herstellungsbetriebe in Verzeichnissen registriert, die von dem Kontrollorgan geführt werden. Auf diese Weise ist die vollständige Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses durch alle vor- und nachgeschalteten Bereiche der Produktionskette sichergestellt. Der Rohstoff wird in allen Phasen der Herstellung einer strengen Kontrolle durch die Kontrollstelle unterzogen. Alle (natürlichen oder juristischen) Personen, die in dem Verzeichnis registriert sind, werden von diesem Kontrollorgan entsprechend den Vorgaben der Herstellungsspezifikation und des Kontrollplans überwacht. Stellt das Kontrollorgan fest, dass die Vorgaben nicht eingehalten wurden, und sei es auch nur in einem einzigen Verarbeitungsschritt, darf das Erzeugnis nicht unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mozzarella di Bufala Campana“ vermarktet werden.

- 4.5. Herstellungsverfahren: Die Herstellungsspezifikation schreibt unter anderem vor, dass „Mozzarella di Bufala Campana“ ausschließlich aus frischer, nicht entrahmter Büffelmilch hergestellt werden darf. Für die Verarbeitung wird Rohmilch verwendet, die auch Wärme behandelt oder pasteurisiert werden darf; die Milch muss von Büffeln stammen, die in den in Artikel 2 der Spezifikation festgelegten Gebieten gehalten werden.

Die Verarbeitung der Milch zu „Mozzarella di Bufala Campana“ muss spätestens 60 Stunden nach dem Melken erfolgen.

Die Dicklegung der Milch und die Entwicklung des Käsebruchs erfolgen durch Impfung mit natürlichen Kulturen, die aus der Verarbeitung von Büffelmilch vom Vortag (in demselben Betrieb oder in benachbarten Betrieben, die alle in dem geographischen Gebiet liegen müssen) gewonnen werden. Für die Gerinnung der Milch nach dem Erwärmen auf eine Temperatur zwischen 33°C bis 39°C wird zusätzlich noch natürliches Kälberlab zugesetzt.

Der Käsebruch wird mit kochendem Wasser überbrüht, anschließend geknetet und gezogen. Danach erfolgt die Abtrennung und/oder Formung einzelner Stücke (in den vorgegebenen Formen und Größen), die anschließend zum Abkühlen in ein Wasserbad gelegt werden. Die Aufbewahrungszeit im Wasser, d. h., die Zeit, bis der Käse fest ist, hängt von der Stückgröße ab.

Anschließend wird der Käse zum Ansalzen in Salzlake eingelegt. Unmittelbar daran schließt sich die Verpackung an, die ebenfalls im Herstellungsbetrieb erfolgen muss.

Das konfektionierte Erzeugnis ist bis zu dem Zeitpunkt, an dem es in den Handel kommt, in der Aufgussflüssigkeit aufzubewahren. Dabei handelt es sich um eine leicht säuerliche, eventuell gesalzene Flüssigkeit. Die charakteristische Säure der Aufgussflüssigkeit wird durch Zugabe von Milch- oder Zitronensäure erzielt.

Das Erzeugnis kann geräuchert werden, aber nur durch natürliche und traditionelle Verfahren. In diesem Fall muss die Ursprungsbezeichnung durch den Zusatz „affumicata“ ergänzt werden.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet: Die Provinzen, deren Produkte die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen dürfen, liegen alle in einem Gebiet, das unter vielen Gesichtspunkten als homogen anzusehen ist. Es handelt sich vor allem um ehemalige Sumpfgebiete, die trockengelegt wurden und heute von einem Netz größerer oder kleinerer Flussläufe und von Kanälen durchzogen sind, die für den Wasserabfluss sorgen. Der Boden ist überwiegend vulkanischen Ursprungs und besteht aus Schwemmland. Das Klima ist mild, mit einer mittleren Jahrestemperatur zwischen 17,5°C und 16,5°C. Die Niederschläge liegen zwischen 804 und 918 mm. Die Büffel werden auf Weiden in den Ebenen oder in leicht hügeligen Gebieten gehalten; die Ebenen sind von Bergen umgeben, die die kalten Winde aus dem Norden abhalten. Außerdem wird das Klima durch das nahe Meer beeinflusst, das vor allzu starken Temperaturschwankungen schützt. Diese Besonderheiten sind in Europa wie auch in Italien einzigartig. Dies gilt vor allem auch für die Böden, die vulkanischen Ursprungs sind und größtenteils aus der Trockenlegung der Sumpfgebiete gewonnen wurden. Auch die zahlreichen größeren und kleineren Wasserläufe tragen zum einzigartigen Charakter des Gebiets bei.

Die Büffel werden in extensiver und halbextensiver Weidehaltung gehalten („sistema brado e semi-brado“), in den moderneren Betrieben zum Teil auch in halboffener Stallhaltung. Das Futter der Tiere besteht aus Weidegras, das auf Schwemmlandböden mit vulkanischen Gesteinsanteilen wächst. Die Reifung des Käsebruchs und des Endprodukts werden ohne jeden Zweifel durch Klimafaktoren beeinflusst, die dazu beitragen, dem „Mozzarella di Bufala Campana“ einzigartige Merkmale zu verleihen, die außerhalb des begrenzten Gebiets nicht gegeben sind.

Dieses Zusammenspiel aus Produktionsfaktoren und pedoklimatischen Gegebenheiten hat in dem begrenzten Gebiet zum Entstehen der besonderen Bedingungen und der bekannten Eigenschaften des Produkts beigetragen, die diesem Erzeugnis seine Einzigartigkeit verleihen. Viele Dokumente bestätigen, dass die Büffelmilchzucht in Süditalien seit dem Ende des zwölften Jahrhunderts von wirtschaftlicher Bedeutung ist.

- 4.7. Kontrollstelle:

Name: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Tel.: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-Mail: csqa@csqa.it

- 4.8. Etikettierung: Der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mozzarella di Bufala Campana“ kommt mit einem Etikett in den Handel, das folgenden Aufdruck trägt: das Kennzeichen mit der Nummer, die von dem Consorzio di Tutela vergeben wird, und der Angabe der Gemeinschaftsverordnung, in der die geschützte Ursprungsbezeichnung aufgeführt ist. Diese Kennzeichnung garantiert, dass die spezifischen Vorschriften der Herstellungsspezifikation eingehalten wurden.

Das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mozzarella di Bufala Campana“ zeigt in der Mitte den Kopf eines Büffels in schwarzer Farbe, über dem sich im oberen Teil ein roter Strahlenkranz wölbt. Im unteren Teil ist auf grünem Hintergrund der Schriftzug „Mozzarella di Bufala“ in weißer Farbe aufgedruckt. Darunter ist in grüner Farbe ist der Schriftzug „Campana“ zu erkennen.

Die genauen Bestandteile des Logos sind Teil der Herstellungsspezifikation.

Das Erzeugnis aus Rohmilch muss auf dem Etikett die genannten Angaben tragen. Bezeichnung und Aufmachung des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mozzarella di Bufala Campana“ dürfen keine zusätzlichen geographischen Angaben enthalten.
