

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 90/03)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽¹⁾ του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις πρέπει να υποβληθούν στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 9 και το άρθρο 17 παράγραφος 2

«MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA»

αριθ. ΕΚ: ΙΤ/PDO/117/0014/20.09.2002

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Αιτούμενη(-ες) τροποποίηση(-εις)

Τίτλοι των προδιαγραφών:

- Ονομασία του προϊόντος
- X Περιγραφή του προϊόντος
- X Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής:
- X Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- X Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις

Τροποποίηση(-εις)

Περιγραφή

Στις μορφές του προϊόντος που έχουν ήδη καταχωρισθεί, προστέθηκαν οι ωοειδείς, που είναι επίσης τυπικές. Το ελάχιστο βάρος άλλαξε από 20 σε 10 γραμμάρια. Ως προς τη μορφή σε πλεξίδες, το μέγιστο βάρος καθορίζεται σε 3 kg.

Γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή ολοκληρώνεται καθώς επεκτείνεται σε:

1. ορισμένες παρακείμενες κοινότητες της επαρχίας Latina (Santi Cosma και Damiano) στην περιφέρεια Lazio, της επαρχίας Napoli (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) στην περιφέρεια Campania και της επαρχίας Isernia (Venafro) στην περιφέρεια Molise, και
2. ορισμένες κοινότητες (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) και τμήμα ορισμένων άλλων (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) που βρίσκονται στο κεντρικό τμήμα της επαρχίας Foggia της περιφέρειας Puglia,

καθώς αναγνωρίστηκε για όλες τις κοινότητες αυτές ή τμήματά τους ότι υφίσταται ο εδαφικός δεσμός, η απόδειξη της καταγωγής και η παράδοση της παραγωγής αναλυτικά.

⁽¹⁾ EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12

Μέθοδος παραγωγής

Προσδιορίζονται οι απαιτήσεις όσον αφορά την πρώτη ύλη καθώς και οι φάσεις της διαδικασίας παραγωγής.

Όσον αφορά την πρώτη ύλη, αυτή αποτελείται από πλήρες, νωπό γάλα βουβάλου· αυτή η διευκρίνιση είναι απαραίτητη προκειμένου να αποφευχθεί η χρησιμοποίηση κατεψυγμένου γάλακτος απλής ή βαθιάς κατάψυξης.

Όσον αφορά τη φυλή του βουβάλου, προσδιορίζεται, βάσει της εθνικής αναγνώρισης της φυλής αυτής, ότι ονομάζεται «*razza mediterranea italiana*» (ιταλική μεσογειακή φυλή).

Αναφέρονται επίσης η ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες (που αυξάνεται από 7 % σε 7,2 %) και σε πρωτεϊνικές ουσίες (που προβλέπεται για πρώτη φορά σε επίπεδο 4,2 %), με σκοπό να εξασφαλιστεί υψηλό επίπεδο ποιότητας του γάλακτος.

Σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής, το μέγιστο χρονικό διάστημα μεταξύ αρμέγματος και έναρξης της επεξεργασίας στο τυροκομείο κατ'αρχάς ορίζεται σε 60 ώρες και καταργείται η υποχρέωση παράδοσης του γάλακτος στο τυροκομείο εντός 16 ωρών από το άρμεγμα, στη συνέχεια δε προβλέπεται η δυνατότητα να εφαρμοστεί η πρακτική της παστερίωσης ή/και της ήπιας θέρμανσης, η οποία εφαρμόζοταν παραδοσιακά όταν το κύκλωμα της χρησιμοποίησης νωπού γάλακτος ήταν πολύ μακρόχρονο για να επιτρέψει τη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών.

Επίσης περιγράφεται καλύτερα η επεξεργασία και μεταποίηση του γάλακτος στην ΠΟΠ <*Mozzarella di Bufala Campana*>: προσδιορίζεται ότι η οξίνιση του γάλακτος και του τυροπήγματος επιτυγχάνεται με προσθήκη φυσικού ορού που έχει παραχθεί με τον παραδοσιακό τρόπο, ο οποίος προέρχεται από προηγούμενες επεξεργασίες γάλακτος βουβάλου οι οποίες εκτελέστηκαν στην ίδια εκμετάλλευση ή σε άλλες γειτονικές. Τροποποιείται επίσης η μέγιστη θερμοκρασία θέρμανσης του γάλακτος από 36 ° σε 39 °. Όσον αφορά την πυτιά, διευκρινίζεται ότι πρόκειται για φυσική πυτιά μοσχαριού.

Σχετικά με τα χαρακτηριστικά του προστατευτικού υγρού («*liquido di governo*»), στο οποίο είναι εμβυθισμένο το προϊόν από τη στιγμή της συσκευασίας (που πρέπει να πραγματοποιείται στην επιχείρηση παραγωγής) έως την κυκλοφορία στο εμπόριο, προσδιορίζεται ότι είναι οξινισμένο (ενδεχομένως με γαλακτικό ή κιτρικό οξύ) και πιθανώς αλατισμένο.

Επισήμανση

Προσδιορίζονται οι χρωματομετρικές προδιαγραφές του αναγνωριστικού σήματος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και ορισμένες πρόσθετες ενδείξεις, όπως η αναφορά στον κοινοτικό κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1107/96 σχετικά με την καταχώριση.

Καταργούνται, επειδή δεν χρησιμοποιούνται, οι πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις οι οποίες προβλέπονται στις προδιαγραφές («*Piana del Sele*», «*Piana del Volturno*», «*Aversana*», «*Pontina*»), αλλά δεν υπάγονται σε κοινοτική προστασία. Εισάγεται επίσης απαγόρευση χρησιμοποίησης στην ονομασία του προϊόντος οποιασδήποτε γεωγραφικής ένδειξης πλην της «*Campana*».

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA»

αριθ. ΕΚ: ΙΤ/PDO/117/0014/20.09.2002

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία στο κράτος μέλος:

Όνομα: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Τηλ.: (39) 06 481 99 68

Φαξ: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. Ομάδα:

Όνομα: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

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

Τηλ.: (39) 0823 42 47 80

Φαξ: (39) 0823 45 27 82

e-mail: —

Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3 — Τυριά

4. Προδιαγραφές:

[Σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1 Ονομασία: «Mozzarella di Bufala Campana»

4.2 Περιγραφή: La «Mozzarella di Bufala Campana», όταν διατίθεται στην κατανάλωση, παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

— *μορφή*: Επιπλέον της στρογγυλής μορφής, είναι δεκτές και άλλες μορφές, τυπικές της ζώνης παραγωγής, όπως μπουκίτσες, πλεξίδες, μαργαριτάρια, κερασάκια, φιογκάκια, αυγουλάκια·

— *βάρος*: ποικίλλει από 10 έως 800 γραμμάρια αναλόγως της μορφής. Για τη μορφή σε πλεξίδες επιτρέπεται το βάρος έως 3 Kg·

— *εξωτερική μορφή*: λευκό χρώμα απόχρωσης πορσελάνης, εξαιρετικά λεπτή κρούστα περίπου ενός χιλιοστού με λεία επιφάνεια, η οποία δεν μπορεί να είναι γλοιώδης ή ξεφλουδισμένη·

— *ζύμη*: δομή από λεπτά φύλλα, ελαφρώς ελαστική τις πρώτες 8-10 ώρες μετά την παραγωγή και τη συσκευασία, η οποία στη συνέχεια τείνει να γίνει πιο κρεμώδης· δεν παρουσιάζει ατέλειες, όπως θύλακες, οφειλόμενες σε μη κανονικές ή αεριογόνες ζυμώσεις· χωρίς συντηρητικά, αναστολείς και χρωστικές ύλες· κατά την κοπή εκρέει λιπαρό, υπόλευκο, ορώδες υγρό με άρωμα γαλακτικών ζυμών·

— *γεύση*: χαρακτηριστική και λεπτή·

— *λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας*: ελάχιστη 52 %·

— *μέγιστη υγρασία*: 65 %.

4.3 Γεωγραφική περιοχή: Η περιοχή προέλευσης του γάλακτος που υπόκειται σε μεταποίηση και επεξεργασία για την παρασκευή του τυριού «Mozzarella di Bufala Campana» καλύπτει το διοικητικό έδαφος των κοινοτήτων των επαρχιών Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia που αναφέρονται στις προδιαγραφές παραγωγής και βρίσκονται στις περιφέρειες Campania, Lazio, Puglia και Molise.

4.4 Απόδειξη προέλευσης: Κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας παρακολουθείται καταγράφοντας, για κάθε μία χωριστά, τα εισερχόμενα και τα εξερχόμενα προϊόντα. Με τον τρόπο αυτό, και με την καταγραφή σε ενδεδειγμένα μητρώα που τηρούνται από τον οργανισμό ελέγχου, τους κτηνοτρόφους, τους παραγωγούς και τις επιχειρήσεις συσκευασίας, διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος (σε όλη την αλυσίδα παραγωγής). Η πρώτη ύλη ελέγχεται σχολαστικά από τον αρμόδιο οργανισμό σε όλες τις φάσεις της παραγωγής. Όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι εγγεγραμμένα στους σχετικούς καταλόγους, υπόκεινται σε έλεγχο εκ μέρους του οργανισμού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις προδιαγραφές παραγωγής και στο σχετικό πρόγραμμα ελέγχου. Κάθε φορά που ο οργανισμός ελέγχου διαπιστώνει μη συμμόρφωση, ακόμη και σε μία μόνο φάση της αλυσίδας παραγωγής, το προϊόν δεν θα μπορεί να τεθεί σε εμπορική κυκλοφορία με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Mozzarella di Bufala Campana».

- 4.5 Μέθοδος παραγωγής: Οι προδιαγραφές προβλέπουν μεταξύ άλλων ότι το προϊόν «Mozzarella di Bufala Campana» παράγεται αποκλειστικά με πλήρες νωπό γάλα βουβάλου. Για την επεξεργασία, προβλέπεται η χρησιμοποίηση μη επεξεργασμένου γάλακτος, ενδεχομένως θερμισμένου ή παστεριωμένου, από βουβάλους που έχουν εκτραφεί εντός της οριοθετημένης περιοχής που προβλέπεται στο άρθρο 2 των προδιαγραφών.

Το γάλα πρέπει να μεταποιηθεί σε Mozzarella di Bufala Campana εντός 60 ωρών από το πρώτο άρμεγμα.

Η οξίνιση του γάλακτος και του τυροπήγατος επιτυγχάνεται με προσθήκη φυσικού ορού που έχει ληφθεί με τον παραδοσιακό τρόπο, προερχόμενου από προηγούμενες επεξεργασίες γάλακτος βουβάλου οι οποίες εκτελέστηκαν στην ίδια εκμετάλλευση ή σε άλλες γειτονικές ευρισκόμενες εντός της οριοθετημένης περιοχής. Η πήξη, μετά από θέρμανση του γάλακτος σε θερμοκρασία που ποικίλλει από 33 °C σε 39 °C, προκύπτει με προσθήκη φυσικής πυτιάς μοσχαριού.

Το τυρόπηγμα, αφού αναμειχθεί με βραστό νερό, μαλάσσεται, κατόπιν κόβεται ή/και πλάθεται σε τεμάχια κατάλληλου σχήματος και μεγέθους, τα οποία στη συνέχεια τοποθετούνται σε πόσιμο νερό για χρονικό διάστημα που ποικίλλει αναλόγως του βάρους έως ότου σκληρύνουν.

Η αλάτιση γίνεται σε άλλη. Αμέσως μετά, το προϊόν συσκευάζεται εντός της επιχείρησης παραγωγής.

Το συσκευασμένο προϊόν πρέπει να διατηρείται, στο προστατευτικό υγρό, το οποίο είναι οξινισμένο και ενδεχομένως αλατισμένο, έως την τελική κατανάλωση. Η χαρακτηριστική οξύτητα του αλατισμένου υγρού μπορεί να προκύψει με προσθήκη γαλακτικού ή κιτρικού οξέος.

Το προϊόν μπορεί να καπνιστεί, αλλά μόνον με φυσικές και παραδοσιακές διεργασίες. Σε αυτήν την περίπτωση, η ονομασία προέλευσης πρέπει να ακολουθείται από την ένδειξη «affumicata» (καπνιστό).

- 4.6 Δεσμός: Οι επαρχίες που καλύπτει η ΠΟΠ εντάσσονται όλες σε έδαφος θεωρούμενο ομογενές από πολλές απόψεις. Πρόκειται ιδίως για περιοχές οι οποίες, στο παρελθόν, ήταν ελώδεις, που σήμερα έχουν αποξηρανθεί, διασχίζονται από υδατορεύματα μικρού ή μεσαίου μεγέθους και από πολυάριθμα κανάλια τα οποία ρυθμίζουν την ροή των υδάτων. Η φύση του εδάφους είναι κυρίως ηφαιστειογενής και προσχλωσιγενής. Το κλίμα είναι ήπιο, η μέση ετήσια θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 17,5 °C και 16,5 °C και οι βροχοπτώσεις μεταξύ 804 mm και 918 mm. Η εκτροφή γίνεται στις πεδινές περιοχές και στους πρόποδες των λόφων· οι πεδιάδες περιβάλλονται από βουνά που τις προστατεύουν από τους κρύους βόρειους ανέμους και το κλίμα μετριάζεται από τη γειτνίαση με τη θάλασσα που περιορίζει τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Τα χαρακτηριστικά είναι μοναδικά τόσο στην Ευρώπη όσο και στην Ιταλία, ιδίως η ηφαιστειογενής προέλευση του εδάφους, που προήλθε κυρίως από αποξήρανση ελών, και η παρουσία υδατορευμάτων μικρού και μεσαίου μεγέθους.

Η εκτροφή των βουβαλιών πραγματοποιείται σε ανοιχτούς ή ημι-ανοιχτούς χώρους και στις πρωτοποριακές εκμεταλλεύσεις επικρατεί η εκτροφή σε ημι-ανοιχτούς χώρους. Οι βούβαλοι τρέφονται με χορτονομή που έχει παραχθεί σε προσχλωσιγενή εδάφη, πλούσια σε ηφαιστειακή ύλη. Η ωρίμανση του τυροπήγατος και του τελικού προϊόντος επηρεάζονται αναμφίβολα από κλιματικούς παράγοντες που συντελούν στο να αποκτήσει το προϊόν «Mozzarella di Bufala Campana» ανεπανάληπτα χαρακτηριστικά αναπόσπαστα της οριοθετημένης περιοχής.

Οι παραγωγικοί και εδαφοκλιματικοί αυτοί παράγοντες συνδυάζονται θαυμάσια στην οριοθετημένη περιοχή, προσφέροντας στο προϊόν τα ειδικά χαρακτηριστικά του που το καθιστούν μοναδικό στο είδος του. Πολυάριθμες γραπτές αναφορές επιβεβαιώνουν ότι από τα τέλη του 13ου αιώνα το βουβάλι εκτρεφόταν στην Νότια Ιταλία επικερδώς.

- 4.7 Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Τηλ.: (39) 0445 36 60 94

Φαξ: (39) 0445 38 26 72

e-mail: csqa@csqa.it

- 4.8 **Επισημάνση:** Το τυρί που διαθέτει την ΠΟΠ «Mozzarella di Bufala Campana» πρέπει να φέρει στη συσκευασία, τη στιγμή της διάθεσής του στην κατανάλωση, ως εγγύηση της συμμόρφωσής του με τις ισχύουσες προδιαγραφές, διακριτικό σήμα στο οποίο να αναγράφεται ο αριθμός που χορηγήθηκε από την αιτούσα ομάδα και την αναφορά στην κοινοτική νομοθεσία βάσει της οποίας καταχωρήθηκε η ονομασία του προϊόντος.

Ο λογότυπος της ΠΟΠ «Mozzarella di Bufala Campana» αποτελείται, στο άνω μέρος, από έναν κόκκινο ήλιο με ακτίνες, στο κέντρο, από μελανόχρωμη κεφαλή βουβαλιού σε προφίλ, και, στο κατώτερο τμήμα, σε πράσινο φόντο που φέρει την ένδειξη «Mozzarella di Bufala», σε λευκό χρώμα, και, από κάτω, την ένδειξη «Campana» σε πράσινο χρώμα.

Τα χαρακτηριστικά του λογότυπου περιγράφονται στις προδιαγραφές της παραγωγής.

Όταν το προϊόν έχει παραχθεί από μη επεξεργασμένο γάλα, στην ετικέτα πρέπει να αναφέρεται το στοιχείο αυτό. Απαγορεύεται να αναφέρονται άλλες γεωγραφικές ενδείξεις στον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση του προϊόντος ΠΟΠ «Mozzarella di Bufala Campana».
