

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2007/C 90/03)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

”MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA”

EY nro: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

SAN ( X ) SMM ( )

**Haettu muutos/haetut muutokset:**

*Eritelmän kohta/kohdat:*

- Tuotteen nimi
- X Tuotteen kuvaus
- X Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- X Valmistusmenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- X Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset

**Muutos/muutokset:**

*Kuvaus*

Eritelmään on lisätty nykyisten muotojen lisäksi munanmuotoinen juusto, joka on niin ikään yleinen. Vähimmäispaino on muuttunut 20 grammasta 10 grammaan. ”Letitetyn” juuston enimmäispainoksi on täsmennetty 3 kilogrammaa.

*Maantieteellinen alue*

Maantieteellistä aluetta täydennetään lisäämällä siihen:

1. eräitä siihen rajoittuvia kuntia Latinan provinssissa (Santi Cosma e Damiano) Lazion alueella, Napolin provinssissa (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) Campanian alueella ja Isernian provinssissa (Venafro) Molisen alueella, ja
2. eräitä kuntia (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) ja osia eräistä toisista kunnista (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis), jotka sijaitsevat Puglian alueen Foggian provinssin keskiosassa.

Kaikkien kuntien tai niiden osien osalta on tunnustettu niin yhteys kyseiseen maantieteelliseen alueeseen, alkuperätodisteet kuin paikalliset tuotantoperinteetkin.

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

### Valmistusmenetelmä

Raaka-aineita koskevia vaatimuksia täsmennetään, ja tuotantomenetelmän eri vaiheet kuvaillaan yksityiskohdittaisesti.

Raaka-aineena käytetään tuoretta puhvelin täysmaitoa. Täsmennys on tarpeen, jotta voidaan estää jäädytetyn tai pakastetun maidon käyttö.

Puhvelin roduksi täsmennetään Välimeren rotuun kuuluva italialainen puhveli ("razza mediterranea italiana"), joka on kansallisesti tunnustettu.

Myös rasvan vähimmäispitoisuus (nostettu 7 prosentista 7,2 prosenttiin) ja valkuaisaineiden vähimmäispitoisuus (vahvistettu 4,2 prosenttiin) on ilmoitettu maidon korkean laadun varmistamiseksi.

Valmistusmenetelmän osalta vahvistetaan, että lypsyn ja juuston valmistamisen alkamisajankohdan välinen aika saa olla enintään 60 tuntia, poistetaan velvollisuus toimittaa maito meijeriin 16 tunnin kuluessa lypsystä ja ilmaistaan selkeästi mahdollisuus hyödyntää pastörointia ja/tai termisointia, joka on perinteisesti ollut sallittua silloin, kun raakamaidon kuljetus tilalta meijeriin kestää niin kauan, että laadullisten ominaisuuksien säilyminen vaarantuu.

Lisäksi suojatulla alkuperänimityksellä "Mozzarella di Bufala Campana" varustetun tuotteen valmistukseen käytetyn maidon käsittely- ja jalostustoimenpiteet kuvaillaan tarkemmin: täsmennetään, että maito ja juustomassa hapatetaan lisäämällä siihen samalta tilalta tai naapuritilalta saadun puhvelinmaidon aiempien käsittelyiden yhteydessä talteen otettua luonnollista heraa. Myös maidon kuumentamisen enimmäislämpötila nostetaan 36 asteesta 39 asteeseen. Juokсутteen osalta on haluttu tarkentaa, että kyseessä on luonnollinen vasikan vatsalaukun juoksute.

Kulutukseen saatettavan tuotteen pakkaamiseen (jonka on tapahduttava samassa tuotantolaitoksessa) käytetävän nesteen ominaisuuksien osalta täsmennetään, että nesteen on oltava hapanta (voidaan käyttää maito- tai sitruunahappoa) ja mahdollisesti suolaista.

### Merkinnät

Määritellään suojatun alkuperänimityksen tunnuksen värit ja muutamat lisämerkinnät, kuten viittaus nimistysten rekisteröintiä koskevaan komission asetukseen (EY) N:o 1107/96.

Eritelmään lisätyt ylimääräiset maantieteelliset maininnat ("Piana del Sele", "Piana del Volturno", "Aversana", "Pontina") poistetaan, koska käyttämättöminä niillä ei ole yhteisön suojaa. Lisäksi tuotteen nimessä kielletään käyttämästä muita maantieteellisiä nimityksiä kuin "Campana".

### YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**"MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA"**

**EY nro: IT/PDO/117/0014/20.09.2002**

**SAN ( X ) SMM ( )**

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

#### 1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali  
Osoite: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Puhelin: (39) 06 481 99 68  
Faksi: (39) 06 42 01 31 26  
Sähköposti: QTC3@politicheagricole.it

## 2. Ryhmittymä:

Nimi: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana  
Osoite: Viale Carlo III, 128  
I-San Nicola la Strada (CE)  
Puhelin: (39) 0823 42 47 80  
Faksi: (39) 0823 45 27 82  
Sähköposti: —  
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja ( X ) muu ( )

## 3. Tuotelaji:

Luokka 1.3 — Juustot

## 4. Eritelmä

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

## 4.1 Nimi: "Mozzarella di Bufala Campana"

## 4.2 Kuvaus: "Mozzarella di Bufala Campana" -juustolla on kuluttajalle tarjottaessa oltava seuraavat ominaisuudet:

- *muoto*: pyöreähkön muodon lisäksi sallitaan muut tuotantoalueelle tyypilliset muodot, kuten annospalat, letitetty muoto, rakeet, pieni pallo, solmu ja munan muoto;
- *paino*: muodosta riippuen 10–800 grammaa. Letitetyssä muodossa olevan juuston paino voi olla enintään 3 kg;
- *ulkonäkö*: posliinivalkoinen väri, hyvin ohut noin millimetrin paksuinen sileäpintainen kuori, joka ei ole koskaan limainen eikä liuskeinen;
- *juustomassa*: ohuista kerroksista muodostuva rakenne, joka on hieman joustava tuotantoa ja pakkaamista seuraavien ensimmäisten 8–10 tunnin aikana mutta muuttuu sen jälkeen pehmeämmäksi; vailla virheitä, kuten kaasukäymisestä tai epänormaalia käymisestä johtuvia reikiä; vailla säilöntäainetta, inhibiittoreita ja väriaineita; leikattaessa juustosta tihkuu rasvaista herankaltaista valkeahkoa nestettä, joka tuoksuu maitohapanteilta;
- *maku*: tuotteelle ominainen ja mieto;
- *rasvapitoisuus kuiva-aineesta*: vähintään 52 %;
- *enimmäiskosteuspitoisuus*: 65 %.

## 4.3 Maantieteellinen alue: "Mozzarella di Bufala Campana" -juuston jalostukseen ja valmistukseen käytettävän maidon alkuperäalue käsittää tuotantoeritelmissä mainitut Campanian, Lazion, Puglian ja Molisen alueilla sijaitsevien Beneventon, Casertan, Napolin, Salernon, Frosinonen, Latinan, Roman, Foggian ja Isernian provinssien kuuluvien kuntien alueet.

## 4.4 Alkuperätodisteet: Kaikkia tuotantoprosessin vaiheita on valvottava rekisteröimällä kaikkien tuotteiden osalta tulevat ja lähtevät määrät. Tällä tavoin ja merkitsemällä karjankasvattajat, tuottajat ja pakkaajat valvontaelimen hallinnassa olevaan rekisteriin voidaan varmistaa tuotteen seurattavuus ja jäljitettävyys (tuotantoketjun lopusta sen alkupäähän). Valvonnasta vastaava elin valvoo tarkoin itse raakaainetta kaikissa tuotannon vaiheissa. Valvontaelin valvoo eritelmän tai asianomaisen valvontasuunnitelman mukaisesti kaikkia kyseisiin rekistereihin merkittyjä luonnollisia ja oikeushenkilöitä. Jos valvontaelin havaitsee sääntöjenvastaisuuksia missä tahansa tuotantoketjun vaiheessa, tuotetta ei voida pitää kaupan suojatulla alkuperänimityksellä "Mozzarella di Bufala Campana".

- 4.5 Tuotantomenetelmä: Eritelmässä määrätään muun muassa, että "Mozzarella di Bufala Campana" -juusto on valmistettava yksinomaan tuoreesta puhvelin täysmaidosta. Juuston valmistukseen käytetään eritelmän 2 artiklassa määritetyllä tuotantoalueella kasvatetuista puhveleista saatua raakamaitoa, joka voi olla termisoitu tai pastöroitu.

Maito on jalostettava "Mozzarella di Bufala Campana" -juustoksi 60 tunnin kuluessa ensimmäisestä lypsystä.

Maito ja juustomassa hapatetaan lisäämällä siihen samalta tilalta tai määritellyllä tuotantoalueella sijaitsevalta naapuritilalta saadun puhvelinmaidon aiempien käsittelyiden yhteydessä talteen otettua luonnollista heraa Kun maito on kuumennettu 33–39 °C:seen se juoksetetaan lisäämällä siihen luonnollista vasikan vatsalaukun juoksutetta.

Kun juustomassa on upotettu kiehuvaan veteen, sitä vaivataan, se leikataan ja/tai muotoillaan vaaditun muotoisiksi yksittäisiksi kappaleiksi, jotka upotetaan juomaveteen koosta riippuen eri pituiseksi ajaksi, kunnes ne kiinteytyvät.

Suolaaminen tapahtuu suolaliemessä. Välittömästi tämän jälkeen juustot pakataan samassa tuotantolaitoksessa.

Pakattu tuote on säilytettävä loppukulutukseen asti pakkaamiseen käytettävässä happamassa ja mahdollisesti suolatussa nesteessä. Pakkaamiseen käytettävälle nesteelle ominainen happamuus voidaan saavuttaa maito- tai sitruunahapon lisäämisen avulla.

Tuote voidaan savustaa mutta ainoastaan luonnonmukaisin ja perinteisin menetelmin; tällöin alkuperänimityksen perään on liitettävä ilmaisu "savustettu" ("affumicata").

- 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat provinssit sisältyvät monilta osin yhtenäisenä pidettyyn alueeseen. Kyseinen alue oli aiemmin suurelta osin suomaata, joka on nykyisin laajamittaisen ojituksen seurauksena kuivunut. Aluetta halkovat keskikokoiset tai pienet joet ja useat veden virtausta säätelevät kanavat. Maaperä on pääosin tuliperäistä ja tulvamaata. Alueen ilmasto on leuto — sen vuotuinen keskilämpötila on 16,5–17,5 °C ja vuotuinen sademäärä 804–918 mm. Puhveleita kasvatetaan alangoilla tai alarinteillä; tasankoja ympäröivät kukkulat pysäyttävät kylmät pohjoistuulet, ja meren läheisyys vähentää lämpötilanvaihtelua ja leudontaa näin ilmastoa. Nämä ominaispiirteet ovat ainutlaatuiset Italiassa ja koko Euroopassa, erityisesti vulkaaninen maaperä alueella, joka on suurelta osin kuivatettua maata ja jota pienet ja keskikokoiset joet halkovat.

Puhvelit laiduntavat ulkona, ja edistyksellisillä tiloilla ne saavat laiduntaa puoliksi vapaina. Niiden ruokinnassa käytettävä rehu tuotetaan alueella, jonka tulvamaasta koostuvaan maaperään on sekoitettu tuliperäisiä aineksia. Juustomassan ja lopullisen tuotteen kypsytykseen vaikuttavat selkeästi ilmastotekijät, jotka antavat "Mozzarella di Bufala Campana" -juustolle ne ominaispiirteet, joita ei saada aikaan missään määritellyn alueen ulkopuolella.

Kyseisellä määritellyllä alueella vallitsevien tuotanto- ja ilmastotekijöiden yhdistelmä luo optimaaliset edellytykset tuotteen erityisten ja sille tyypillisten ominaisuuksien varmistamiselle, mikä tekee tästä tuotantomenetelmästä ainutlaatuisen. Monet asiakirjat todistavat, että puhvelin kasvatusta on ollut Italian eteläosissa taloudellisesti kannattavaa 1200-luvun lopulta lähtien.

- 4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Puhelin: (39) 0445 36 60 94

Faksi: (39) 0445 38 26 72

Sähköposti: csqa@csqa.it

- 4.8 Merkinnät: Suojatulla alkuperänimityksellä "Mozzarella di Bufala Campana" varustetun juuston pakkauksessa on kulutukseen saatettaessa oltava merkki, joka koostuu osuuskunnan antamasta numerosta ja viittauksesta komission asetukseen, jonka mukaisesti nimitys on rekisteröity, ja joka varmistaa, että tuote vastaa eritelmän erityisedellytyksiä.

SAN-nimitystä "Mozzarella di Bufala Campana" kuvaavan tunnuksen yläosassa on punainen aurinko säteineen; kuvan keskellä on musta puhvelin pää sivulta kuvattuna; tunnuksen alaosassa on vihreällä taustalla valkoisin kirjaimin ilmaisu "Mozzarella di Bufala"; ja alimpana lukee "Campana" vihrein kirjaimin.

Tunnuksen tarkat yksityiskohdat on esitetty tuotantoeritelmässä.

Jos tuote on valmistettu raakamaidosta, tämä on ilmoitettava pakkausmerkinnöissä. Suojatulla alkuperänimityksellä "Mozzarella di Bufala Campana" varustetun tuotteen nimessä ja kuvauksessa ei saa käyttää muita maantieteellisiä nimityksiä.

---