

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 90/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA»

N. CE: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

DOP (X) IGP ()

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare

- Nome del prodotto
- X Descrizione del prodotto
- X Zona geografica
- Prova dell'origine
- X Metodo di ottenimento
- Legame
- X Etichettatura
- Condizioni nazionali

Modifica/Modifiche

Descrizione

Oltre alle forme esistenti, sono state aggiunte quelle di ovoline, anch'esse tipiche. Il peso minimo è cambiato da 20 in 10 grammi. In relazione alla forma a 'treccie' viene precisato il peso massimo di 3 kg.

Zona geografica

La zona geografica viene integrata con la sua estensione ad:

1. alcuni comuni ad essa contigui della provincia di Latina (Santi Cosma e Damiano) nella Regione Lazio, della provincia di Napoli (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) nella Regione Campania e della provincia di Isernia (Venafro) nella Regione Molise, e
2. alcuni comuni (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) e parte d'alcun'altri (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) situati nella parte centrale della provincia di Foggia nella Regione Puglia,

tutti comuni o parte di comuni per i quali sono stati riconosciuti sussistenti il legame con il territorio, la prova dell'origine e la tradizione produttiva.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Metodo di ottenimento

Vengono precisati i requisiti della materia prima e specificate, in dettaglio, le fasi del processo di ottenimento.

Per quanto riguarda la materia prima essa è costituita da latte di bufala intero e fresco; detta precisazione si rende necessaria allo scopo di evitare l'utilizzazione di latte congelato oppure surgelato.

Par quanto riguarda la razza di bufala, viene precisato, sulla base del riconoscimento nazionale di questa razza, che si chiama «razza mediterranea italiana».

Sono stati anche indicati i livelli minimi del contenuto in grasso (alzato dal 7 % al 7.2 %) e in sostanze proteiche (introdotto al livello di 4.2 %), al fine di assicurare l'elevato livello qualitativo del latte.

Relativamente al processo di ottenimento, dopo aver fissato l'intervallo massimo temporale tra la mungitura e l'inizio della lavorazione in caseificio a 60 ore ed aver soppresso l'obbligo di consegna dal latte al caseificio entro la sedicesima ora dalla mungitura, è stato reso esplicito l'eventuale ricorso alla pratica della pastorizzazione e/o termizzazione, che tradizionalmente trovava applicazione quando il circuito dell'utilizzazione del latte crudo era troppo ampio per consentire il mantenimento delle caratteristiche qualitative.

Vengono inoltre meglio descritte le operazioni di lavorazione e di trasformazione della latte nella D.O.P. *Mozzarella di Bufala Campana*: viene specificato infatti che l'acidificazione del latte e della cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte bufala avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe. Viene anche modificata la temperatura massima di riscaldamento del latte da 36° a 39°. Per quanto riguarda il caglio si è voluto precisare che trattasi di caglio naturale di vitello.

Per quanto riguarda, le caratteristiche del liquido di «governo» nel quale è immesso il prodotto dal momento del confezionamento (che deve essere effettuato nello stesso stabilimento di produzione) fino all'atto dell'immissione al consumo, viene specificato che è acidulo (com la possibilità d'impiegare acido lattico o acido citrico) eventualmente salato.

Etichettatura

Vengono definiti i riferimenti colorimetrici del contrassegno identificativo della denominazione di origine protetta ed alcune indicazioni supplementari, come il riferimento al Regolamento Comunitario (CE) n. 1107/96 della Commissione relativo alla registrazione.

Sono soppresse le menzioni geografiche aggiuntive previste nel disciplinare di produzione («Piana del Sele», «Piana del Volturno», «Aversana», «Pontina»), ma non costituenti oggetto di protezione comunitaria, a causa della loro inesistente utilizzazione. Inoltre è stato introdotto il divieto di utilizzare nella designazione del prodotto qualificazioni geografiche diverse da «Campana».

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA»

N. CE: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Denominazione: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Indirizzo: 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. *Associazione*

Denominazione: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

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

Tel.: (39) 0823 42 47 80

Fax: (39) 0823 45 27 82

E-mail: —

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3 — Formaggio

4. *Disciplinare*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Mozzarella di Bufala Campana»

4.2. Descrizione: La «Mozzarella di Bufala Campana» all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

- orma: oltre alla forma tondeggiate, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzioni, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline;
- peso: varia da 10 a 800 grammi a seconda della forma. Per la forma a trecce è consentito il peso fino a 3 Kg;
- aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata;
- pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto — dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;
- sapore: caratteristico e delicato;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 52 %;
- umidità massima: 65 %.

4.3. Zona geografica: La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Mozzarella di Bufala Campana» interessa il territorio amministrativo dei comuni nella provincia di Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia indicati nel disciplinare di produzione e situati nelle Regioni Campania, Lazio, Puglia e Molise.

4.4. Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. La stessa materia prima è accuratamente controllata dall'organismo incaricato in tutte le fasi di produzione. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifici delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione di origine protetta «Mozzarella di Bufala Campana».

- 4.5. Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede tra l'altro che la «Mozzarella di Bufala Campana» sia prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. Per la lavorazione è previsto l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nella zona di produzione delimitata dall'art.2 del disciplinare.

Il latte deve essere trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60^a ora dalla prima mungitura.

L'acidificazione del latte e della cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella stessa azienda o in aziende limitrofe ubicate nella zona di produzione delimitata. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 33° C a 39 °C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello.

La cagliata, dopo la miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste, che successivamente vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili a seconda della pezzatura, fino a rassodamento.

La salatura viene eseguita in salamoia. Segue immediatamente il confezionamento, da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione.

Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. L'acidità caratteristica del liquido di governo può essere ottenuta per addizione di acido lattico o acido citrico.

Il prodotto può essere affumicato, ma solo con procedimenti naturali e tradizionali; in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura «affumicata».

- 4.6. Legame: Le province interessate alla DOP rientrano tutte in un territorio considerato omogeneo sotto molti aspetti. Si tratta soprattutto di zone che nel passato erano paludi, oggi scomparse dopo la realizzazione delle grandi bonifiche, attraversate da corsi fluviali di dimensione media o piccola e da numerosi canali che regolano il deflusso delle acque. La natura del suolo è prevalentemente di origine vulcanica ed alluvionale. Il clima è mite, la temperatura media annua oscilla tra i 17, 5 ° C ed i 16,5 ° C, con precipitazioni comprese tra 804 mm e 918 mm. L'allevamento è presente in zone pianeggianti o di bassa collina; le pianure sono circondate da monti che interrompono i venti freddi del settentrione ed il clima è mitigato dalla vicinanza del mare che limita le escursioni termiche. Tali caratteristiche sono da ritenersi uniche sia in Europa che in Italia, in particolar modo l'origine vulcanica del suolo costituito prevalentemente da terre sottratte alle acque tramite bonifica ed infine la presenza di fiumi di piccole e medie dimensioni.

L'allevamento bufalino viene effettuato con il sistema brado e semibrado e nelle aziende d'avanguardia prevale la stabulazione semilibera. Le bufale sono alimentate con foraggi che vengono prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici. La maturazione della cagliata e del prodotto finito sono influenzati senza ombra di dubbio dai fattori climatici che contribuiscono a conferire alla Mozzarella di Bufala Campana caratteristiche non ripetibili in zone non comprese nel territorio delimitato.

Tali combinazioni di fattori produttivi e pedoclimatici nell'area ristretta a cui si fa riferimento, riescono ad esprimersi al meglio, offrendo al prodotto le sue specifiche e note caratteristiche, che rendono questa produzione unica nel suo genere. Molti documenti confermano che fin dalla fine del 1200 la bufala si allevava nell'Italia meridionale in modo economicamente valido.

- 4.7. Organismo di controllo:

Denominazione: CSQA S.r.l. Certificazioni

Indirizzo: 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. Etichettatura: Il formaggio DOP «Mozzarella di Bufala Campana» deve recare apposto sulla confezione, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno, che reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il logo della DOP «Mozzarella di Bufala Campana» è rappresentato in alto da un sole rosso a raggi; al centro dal profilo della testa di una bufala in nero; e nella parte inferiore da uno sfondo verde dove campeggia la scritta «Mozzarella di Bufala» di colore bianco; e in basso la dicitura «Campana» nel colore verde.

Le specifiche del logo sono riportate nel disciplinare di produzione.

Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione. E' vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto DOP Mozzarella di Bufala Campana ulteriori qualificazioni geografiche.
