Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 90/03)

Prezenta publicare conferă dreptul de opunere la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ([1]). Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9 și articolul 17 alineatul (2)

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA"

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

DOP (X) IGP ( )

Modificarea (Modificările) solicitată (solicitate)

Rubrica (Rubricile) din specificații:

☐ Denumirea produsului
X Descrierea produsului
X Zona geografică
☐ Dovada originii
X Metoda de producție
☐ Legătura
X Etichetare
☐ Cerințe naționale

Modificare (Modificări):

Descriere

În plus față de formele existente, trebuie adăugată forma „în formă de ou", care este de asemenea, caracteristică, și trebuie modificată greutatea minimă de la 20 de grame la 10 grame. Pentru forma „împletită", trebuie precizată greutatea maximă de 3 kg.

Zona geografică

Zona geografică trebuie să cuprindă:

1. mai multe comune învecinate cu provincia Latina (Santi Cosma e Damiano) în regiunea Lazio, în provincia Napoli (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) în regiunea Campania și în provincia Isernia (Venafro) în regiunea Molise; și

2. mai multe comune (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) și o parte din mai multe comune (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) situate în partea centrală a provinciei Foggia în regiunea Puglia,

pentru care au fost recunoscute legătura cu teritoriul, dovada originii și tradiția de producție.

([1]) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Metoda de producție

Se precizează caracteristicile pe care trebuie să le prezinte materia primă și se detaliază fazele procesului de fabricație.

Materia primă constă din lapte de bivoliță integral proaspăt; se impune această precizare pentru a se evita utilizarea de lapte înghețat sau congelat.

Rasa de bivoli se precizează, pe baza recunoașterii naționale a acestei rase, sub denumirea „rasa mediteraneană italiană".

Trebuie indicat, de asemenea, conținutul minim de materie grasă (între 7 % și 7,2 %) și de proteine (introduse la nivelul de 4,2 %) pentru a garanta cea mai bună calitate a laptelui.

În ceea ce privește procesul de producție, după stabilirea la 60 de ore a intervalului de timp maxim între mulgere și începutul procesului de fabricare a brânzei și după eliminarea obligației de livrare a laptelui pentru fabricarea brânzei la cel mult șaisprezece ore de la mulgere, și după precizarea în mod explicit că laptele poate fi pasteurizat și/sau tratat termic, metodă folosită și în mod tradițional atunci când circuitul pe care trebuia să îl urmeze laptele era prea lung pentru a permite menținerea caracteristicilor calitative.

Trebuie, de asemenea, descrise în mod corespunzător operațiunile de transformare a laptelui în DOP „Mozzarella di Bufala Campana": trebuie precizat că acidularea laptelui și cașului se obține prin adăugarea fermentului lactic natural obținut în operațiunile precedente de tratare a laptelui de bivoliță, efectuate în aceeași exploatare sau în exploatări învecinate. Temperatura maximă de fierbere a laptelui trebuie, de asemenea modificată, de la 36 °C la 39 °C. În ceea ce privește cheagul, trebuie precizat că este vorba de cheagul natural bovin.

În privința caracteristicilor lichidului „protector" în care se află produsul (care trebuie să aibă loc în aceeași unitate de producție) până la momentul comercializării, trebuie precizat că acesta este acidulat (pot fi folosite acid lactic sau acid citric) și eventual sărat.

Etichetare

Sunt definite culorile mărcii distinctive ale denumirii de origine protejate și diferite indicații adiționale cum ar fi referirea la Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei privind înregistrarea.

Mențiunile geografice adiționale prevăzute în caietul de sarcini („Piana del Sele", „Piana del Volturno", „Aversana", „Pontina") nu fac obiectul protecției comunitare deoarece nu sunt utilizate și trebuie eliminate. În plus, a fost interzisă utilizarea pentru acest produs a unei alte denumiri geografice decât „Campana".

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA"

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

DOP (X) IGP ( )

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

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

2. *Grup:*

Denumire: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

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

Telefon (39) 0823 42 47 80

Fax (39) 0823 45 27 82

E-mail: —

Alcătuire: Producători/prelucrători (X) altele ( )

3. *Tipul produsului*

Clasa 1.3 — Brânză

4. *Caiet de sarcini:*

[Rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Mozzarella di Bufala Campana”

4.2 Descriere: La momentul comercializării, „Mozzarella di Bufala Campana” trebuie să aibă următoarele caracteristici:

— forma: în plus față de forma rotunjită, sunt admise și alte forme de prezentare tipice zonei de producție: în formă de bomboană, împletită, în formă de perlă, în formă de cireașă, în formă de nod și în formă de ou,

— greutatea: între 10 și 800 grame în funcție de formă. Pentru forma împletită, greutatea poate atinge 3 kg,

— aspect extern: porțelan alb, crustă foarte fină de aproximativ 1 milimetru, suprafață netedă, fără să fie vâscoasă sau solzoasă,

— pasta: structură formată din foi foarte fine, ușor elastice în primele 8 până la 10 ore de după producție sau fabricare, devenind ulterior mai fluidă; lipsa defectelor (cum ar fi alveolele) cauzate de fermentări gazoase sau anormale; lipsa conservanților, inhibitorilor sau coloranților; la tăiere, o scurgere ușoară de zer alb, gras, cu aromă de fermenți lactici,

— gust: caracteristic și delicat,

— materie grasă pe extract sec: minim 52 %,

— umiditate maximă: 65 %.

4.3 Aria geografică: Zona de proveniență a laptelui utilizat pentru producerea și fabricarea brânzei „Mozzarella di Bufala Campana” cuprinde teritoriul administrativ al comunelor situate în provinciile Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia și Isernia, menționate în caietul de sarcini și situate în regiunile Campania, Lazio, Puglia și Molise.

4.4 Dovada originii: Fiecare etapă a procesului de producție trebuie controlată prin descrierea exactă a produselor care au intrat și care au ieșit. Aceasta, împreună cu înscrierea în registrul specific, gestionat de către organismul de control, fermieri, producători și unitatea de ambalare, permit urmărirea produsului pe întregul parcurs al procesului de producție. Materia primă este și ea atent controlată de către organismul competent în toate etapele de producție. Toate persoanele fizice sau juridice înscrise în aceste diverse registre sunt supuse controlului organismului competent în conformitate cu prevederile caietului de sarcini și a planului de control stabilit. Dacă organismul competent constată nereguli, chiar dacă aceste nereguli privesc doar una dintre etapele procesului de producție, produsul nu poate fi comercializat sub denumirea de origine protejată „Mozzarella di Bufala Campana”.

4.5 Metoda de obținere: Caietul de sarcini prevede în special ca „Mozzarella di Bufala Campana" să fie produsă în exclusivitate din lapte de bivoliță integral proaspăt. Procesul de fabricație prevede utilizarea de lapte crud, eventual supus unui tratament termic sau pasteurizat, provenit de la bivolițe crescute în zona menționată la articolul 2.

Laptele trebuie procesat în „Mozzarella di Bufala Campana" în termen de 60 de ore de la prima mulgere.

Acidularea laptelui și a cașului se obține prin adăugarea fermentului lactic natural obținut în operațiunile precedente de tratare a laptelui de bivoliță, efectuate în aceeași exploatare sau în exploatări situate în zona de producție delimitată în caietul de sarcini. Coagularea, care intervine odată cu încălzirea laptelui la o temperatură oscilând între 33 °C și 39 °C, se obține prin adăugarea cheagului natural bovin.

După amestecarea cu apă fiartă, cașul se taie, se decupează și/sau modelează în bucăți adaptate formelor și dimensiunilor prevăzute. Acestea se țin apoi în apă potabilă, pentru o durată care variază în funcție de greutatea lor, până se întăresc.

Sărarea se realizează cu ajutorul saramurii. Aceasta este urmată imediat de împachetare care se efectuează în aceeași unitate de producție.

Produsul obținut trebuie păstrat, până la consumul final, în lichidul său protector, acidulat și eventual sărat. Aciditatea caracteristică lichidului protector poate fi obținută prin adăugarea de acid lactic sau acid citric.

Produsul poate fi afumat numai prin utilizarea de procese naturale tradiționale; în acest caz denumirea de origine este urmată de termenul „affumicata" (afumată).

4.6 Legătura: Provinciile afectate de către DOP sunt situate pe un teritoriu considerat omogen din mai multe privințe. Este vorba, în principal de zone care au fost mlăștinoase și care au dispărut după drenări succesive, sunt traversate de râuri mici și de multe canale care reglează debitul apelor. Solul este în principal vulcanic și aluvionar. Climatul blând se caracterizează printr-o temperatură medie anuală cuprinsă între 17,5 °C și 16,5 °C și prin precipitații situate între 804 mm și 918 mm. Animalele sunt crescute în zone de câmpie și în zone cu coline joase; câmpiile sunt înconjurate de munți care opresc vânturile septentrionale reci și climatul este atenuat de vecinătatea mării care limitează variațiile de temperatură. Aceste caracteristici sunt unice atât în Europa cât și în Italia, în special originea vulcanică a solului care este constituit în principal din vechi terenuri recuperate prin drenare și în prezența cursurilor de apă mici și mijlocii.

Bivolii sunt în general crescuți în libertate sau în semi-libertate; Stabulația în semi-libertate este practicată frecvent în exploatațiile pilot. Animalele primesc furaje produse pe un teritoriu cu sol aluvionar, bogat în resturi vulcanice. Maturarea cașului și a produsului finit este incontestabil influențată de climatul care conferă brânzei „Mozzarella di Bufala Campana" caracteristici unice, care nu pot fi reproduse în afara ariei de producție.

Acești factori de producție și parametri pedoclimatici din zona delimitată creează condițiile optime care conferă produsului caracteristicile specifice care fac această metodă de producție unică în domeniul său. Numeroase documente confirmă că bivolii sunt crescuți în scopuri economice în Italia meridională încă de la sfârșitul secolului XIII.

4.7. Organism de control:

Denumire: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Telefon (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8 Etichetare: În momentul comercializării, brânza purtând denumirea de origine „Mozzarella di Bufala Campana” trebuie să prezinte pe ambalaj o marcă distinctivă care indică numărul atribuit de către asociație și referirea la regulamentul comunitar prin care s-a înregistrat denumirea, drept garanție a conformității cu prevederile aplicabile.

Sigla DOP „Mozzarella di Bufala” prezintă în partea superioară un soare roșu, în partea centrală un cap de bivol de culoare neagră și în partea inferioară o câmpie verde, purtând mențiunea „Mozzarella di Bufala” scrisă cu alb iar dedesubt mențiunea „Campana”, scrisă cu verde.

Caracteristicile siglei sunt descrise în caietul de sarcini.

Trebuie să se menționeze pe etichetă dacă produsul a fost obținut din lapte crud. Este interzisă utilizarea altor specificații geografice în denumirea sau prezentarea DOP „Mozzarella di Bufala Campana”.