

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2007/C 90/03)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti o zmenu podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zmenu podľa článku 9 a článku 17 ods. 2

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA“

ES č.: IT/117PDO/0014/20.09.2002

CHOP (X) CHZO ()

Požadovaná(-é) zmena(-y)

Nadpis(-y) v špecifikácii:

- Názov výrobku
- X Opis výrobku
- X Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- X Spôsob výroby
- Prepojenie
- X Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky

Zmena/Zmeny:

Opis

Existujúce tvary sa doplnili o tvary vajčiek, ktoré sú taktiež typické. Minimálna hmotnosť sa zmenila z 20 gramov na 10 gramov. V prípade tvaru „vrkočov“ sa maximálna hmotnosť upresňuje na 3 kg.

Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť sa rozširuje o:

1. niektoré susediace obce v provincii Latina (Santi Cosma a Damiano), región Lazio, v provincii Neapol (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano), región Kampánia a v provincii Isernia (Venafro), región Molise a
2. niektoré obce (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) a časť iných obcí (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco v Lamis), ktoré sa nachádzajú v strednej časti provincie Foggia v regióne Apúlia,

všetky obce alebo časť obcí, v ktorých prípade sa uznalo, že existuje prepojenie s územím, dôkazom o pôvode a výrobnou tradíciou.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Spôsob výroby

Upresňujú sa náležitosti, ktoré musí spĺňať surovina a podrobne sa rozpisujú fázy výrobného procesu.

Pokiaľ ide o surovinu, tvorí ju plnotučné a čerstvé byvolie mlieko; toto spresnenie je potrebné na to, aby sa zabránilo používaniu mrazeného alebo zmrazeného mlieka.

Pokiaľ ide o plemeno byvola, na základe vnútroštátneho uznania tohto plemena sa upresňuje, že sa nazýva „talianske stredomorské plemeno“.

Stanovili sa aj minimálne úrovne obsahu tuku (zvýšený zo 7 % na 7,2 %) a bielkovinových látok (zaviedol sa obsah na úrovni 4,2 %) s cieľom zaručiť vysokú úroveň kvality mlieka.

Pokiaľ ide o proces výroby, po stanovení maximálneho časového rozpätia medzi dojením a začatím spracovania v syrárni na 60 hodín a po zrušení povinnosti dodať mlieko do syrárne do 16 hodín po podojení, sa jasne ustanovilo prípadné použitie pasterizácie a/alebo termizácie, ktoré sa tradične používali vtedy, keď bol okruh používania surového mlieka príliš široký, aby sa umožnilo zachovanie kvalitatívnych vlastností.

Okrem toho je potrebné lepším spôsobom opísať postupy ošetrovania a spracovania mlieka v prípade CHOP „Mozzarella di Bufala Campana“: je vhodné upresniť, že acidifikácia mlieka a syreniny sa dosiahne pridaním srvátky, získanej prirodzeným spôsobom, ktorá je výsledkom predchádzajúceho spracovania byvolieho mlieka vykonaného v tom istom podniku alebo v susedných podnikoch. Mení sa aj maximálna teplota zohriatia mlieka z 36 °C na 39 °C. V prípade syridla bolo potrebné upresniť, že ide o prírodné syridlo z teliat.

Pokiaľ ide o vlastnosti „konzervačnej“ tekutiny, v ktorej je výrobok ponorený od zabalenia (ktoré sa musí uskutočniť v tom istom výrobnom zariadení) až do spotrebovania, upresňuje sa, že táto tekutina je kyslastá (s možnosťou použiť kyselinu mliečnu alebo citrónovú), prípadne slaná.

Označovanie

Definujú sa kolorimetrické údaje identifikačného znaku chráneného označenia pôvodu a niektoré doplňujúce údaje, ako je odkaz na nariadenie Komisie (ES) č. 1107/96 o zápise.

Zrušujú sa dodatočné zemepisné označenia stanovené v špecifikácii výroby („Piana del Sele“, „Piana del Volturno“, „Aversana“, „Pontina“), ktoré nie sú predmetom ochrany Spoločenstva, pretože sa nepoužívajú. Okrem toho sa pri označovaní výrobku zaviedol zákaz používať zemepisné označenia iné ako „Campana“.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA“

ES č.: IT/PDO/117/00014/20.09.2002

CHOP (X) CHZO ()

Toto stručné zhrnutie je len na informatívny účel. Úplné podrobné informácie môžu zainteresované strany získať zo špecifikácií produktov v úplnom znení od vnútroštátnych orgánov uvedených v časti 1 alebo od Európskej komisie.

1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:

Názov: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Adresa: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefón: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Skupina:*

Názov: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

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

Telefón: (39) 0823 42 47 80

Fax: (39) 0823 45 27 82

E-mail: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Iné ()

3. *Druh výrobku:*

Trieda 1.3 – Syr

4. *Špecifikácia*

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. *Meno:* „Mozzarella di Bufala Campana“4.2. *Opis:* Syr „Mozzarella di Bufala Campana“ má v čase uvedenia do predaja tieto vlastnosti:

- tvar: okrem guľatého tvaru sú povolené iné tvary typické v oblasti výroby, ako sú malé kúsky, vrkoče, perličky, čerešničky, uzlíky, vajčka,
- hmotnosť: v závislosti od tvaru sa mení od 10 gramov po 800 gramov. V prípade „vrkočov“ je povolená hmotnosť až do 3 kg,
- vonkajší vzhľad: porcelánovo biela farba, veľmi jemná kôra so šírkou približne 1 milimeter s hladkým povrchom, v žiadnom prípade nie je lepkavá ani sa neodlupuje,
- hmota: štruktúra s jemnými vrstvami, prvých 8 až 10 hodín po výrobe a zabalení mierne elastická, neskôr mäkne; nemá nedostatky, ako sú dierky, ktoré vznikli v dôsledku plynových alebo anomálnych fermentácií; bez obsahu konzervačných látok, reaktantov a farbív; pri rozrezaní vyteká masťná belavá srvátkovitá tekutina, ktorá má pach po mliečnych fermentoch,
- chuť: charakteristická a lahodná,
- tuk v sušine: minimálne 52 %,
- maximálna vlhkosť: 65 %.

4.3. *Zemepisná oblasť:* Oblasť pôvodu mlieka použiteľného na spracovanie a výrobu syra „Mozzarella di Bufala Campana“ spadá do správneho územia obcí v provinciách Benevento, Caserta, Neapol, Salerno, Frosinone, Latina, Rím, Foggia, Isernia, ktoré sa uvádzajú v špecifikácii výroby a nachádzajú sa v regiónoch Kampánia, Lazio, Apúlia a Molise.4.4. *Dôkaz o pôvode:* Každá fáza výrobného procesu sa musí monitorovať, pričom sa v každej fáze dokumentujú vstupné a výstupné výrobky. Týmto spôsobom, ako aj prostredníctvom zápisov chovateľov, výrobcov a baliarní do príslušných registrov vedených kontrolným orgánom sa zaručuje sledovateľnosť a spätná vysledovateľnosť (vo všetkých častiach výrobného reťazca) výrobku. Poverený orgán kontroluje samotnú surovinu vo všetkých fázach výroby. Všetky fyzické alebo právnické osoby zapísané v príslušných registroch podliehajú kontrolám zo strany kontrolného orgánu, ako je ustanovené v špecifikácii výroby a v príslušnom pláne kontroly. Ak kontrolný orgán zistí nesúlad, čo i len v jednej fáze výrobného reťazca, výrobok sa nemôže predávať s chráneným označením pôvodu „Mozzarella di Bufala Campana“.

- 4.5 Spôsob výroby: V špecifikácii výroby sa okrem iného stanovuje, že syr „Mozzarella di Bufala Campana“ sa vyrába výlučne z čerstvého plnotučného byvolieho mlieka. Na výrobu syra sa má používať surové, prípadne termizované alebo pasterizované mlieko z byvolích samíc chovaných v oblasti výroby stanovenej v článku 2 špecifikácie.

Mlieko sa musí spracovať na syr „Mozzarella di Bufala Campana“ do 60 hodín po prvom dojení.

Acidifikácia mlieka a syreniny sa dosiahne pridaním srvátky získanej prirodzeným spôsobom, ktorá je výsledkom predchádzajúceho spracovania byvolieho mlieka vykonaného v tom istom podniku alebo v susedných podnikoch, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej oblasti výroby. Zrážanie sa dosiahne po predchádzajúcom zohriatí mlieka na teplotu od 33 °C do 39 °C pridaním prírodného syridla z teliat.

Syrenina sa po zmiešaní s vriacou vodou zvláknuje a potom kúskuje a/alebo tvaruje do jednotlivých kusov v stanovených tvaroch a rozmeroch, ktoré sa následne vložia do pitnej vody na rôzne dlhé obdobie v závislosti od veľkosti, až kým nestuhnú.

Solí sa v slanom náleve. Potom sa ihneď pristúpi k baleniu, ktoré sa má vykonať v tom istom výrobnom zariadení.

Zabalенý výrobok sa musí až po konečnú spotrebu uchovávať v kyslastej, prípadne slanej konzervačnej tekutine. Charakteristickú kyslosť konzervačnej tekutiny možno dosiahnuť pridaním kyseliny mliečnej alebo citrónovej.

Výrobok sa môže zaúdiť, ale iba prírodnými a tradičnými postupmi; v takom prípade sa musí za označením pôvodu uviesť slovo „affumicata“ (údený).

- 4.6. Spojenie: Všetky provincie, na ktoré sa CHOP vzťahuje, spadajú do územia, ktoré sa na základe rôznych aspektov považuje za rovnorodé. Ide najmä o oblasti, ktoré boli v minulosti močiarmi, ktoré dnes po vykonaní rozsiahlych vysúšaní vymizli, a cez ktoré prechádzajú stredne veľké alebo malé riečne toky a početné kanály, ktoré regulujú odtok vôd. Pôda je prevažne sopečného alebo náplavového pôvodu. Podnebie je mierne, priemerná ročná teplota sa pohybuje od 17,5 °C do 16,5 °C, zrážky sú v rozpätí 804 mm až 918 mm. Byvolý sa chová v rovinatých oblastiach alebo na nízkych kopcoch; roviny obkolesujú hory, ktoré zastavujú studené severné vetry a podnebie zmiernuje blízkosť mora, ktoré obmedzuje tepelné výkyvy. Takéto podmienky možno považovať v Európe i v Taliansku za jedinečné, predovšetkým sopečný pôvod pôdy tvorenej prevažne zo zeme vysušenej od vody a napokon prítomnosť riek malej a strednej veľkosti.

Byvolý sa chová systémom voľného a polovoľného pasenia a na moderných farmách prevažuje polo-voľné ustajnenie. Samice byvolov sa krmia krmivami, ktoré sa vyrábajú na území, kde je naplavená pôda, ktorá je zmiešaná so sopečnými vyvreninami. Zrenie syreniny a konečného výrobku bezpochyby ovplyvňujú klimatické faktory, ktoré syru „Mozzarella di Bufala Campana“ dávajú vlastnosti, ktoré nie je možné dosiahnuť v oblastiach, ktoré nespádajú do vymedzeného územia.

Takéto spojenia výrobných a pôdno-klimatických faktorov v uvedenej oblasti výrobku poskytujú osobitné a známe charakteristiky, vďaka ktorým je táto výroba jedinečná svojho druhu. Mnohé dokumenty potvrdzujú, že v južnom Taliansku sa byvolý chovali hospodársky účinným spôsobom už od konca roka 1200.

4.7 Kontrolný orgán:

Názov: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Telefón: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. Označenie: Pri uvedení do predaja sa musí na obale syra „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP uviesť označenie, na ktorom sa uvádza číslo pridelené skupine a presné údaje o nariadení Spoločenstva, na základe ktorého sa samotné označenie zaregistrovalo, čím sa zaručí súlad s osobitnými ustanoveniami právnych predpisov.

Logo syra „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP tvorí vo vrchnej časti červené slnko s lúčmi; v strede je profil hlavy byvola v čiernej farbe a v dolnej časti sa na zelenom podklade uvádza nápis „Mozzarella di Bufala“ v bielej farbe, pod ktorým je slovo „Campana“ v zelenej farbe.

Presné charakteristiky loga sú uvedené v špecifikácii výroby.

Na etikete výrobku vyrobeného zo surového mlieka sa musí uviesť uvedená špecifikácia. Pri označení a prezentácii výrobku „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP sú zakázané ďalšie zemepisné označenia.
