

**Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2007/C 90/03)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo za spremembo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za spremembo po členu 9 in členu 17(2)

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA“

ES št.: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

ZOP ( X ) ZGO ( )

**Zahtevana(-e) sprememba(-e)**

Razdelek(-ki) specifikacije:

- Ime proizvoda
- X Opis proizvoda
- X Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- X Metoda pridobivanja
- Povezava
- X Označevanje
- Nacionalne zahteve

**Sprememba(-e):**

Opis

Poleg obstoječih oblik se vključijo tudi jajčaste, ki so prav tako značilne. Najmanjša teža se spremeni z 20 na 10 gramov. Za sire v obliki „kite“ se določi največja dovoljena teža 3 kg.

*Geografsko območje*

Geografsko območje se razširi, tako da vključuje:

1. nekatere sosednje občine v pokrajini Latina (Santi Cosma e Damiano) v deželi Lacij, v pokrajini Neapelj (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) v deželi Kampanija in v pokrajini Isernia (Venafro) v deželi Molize ter
2. nekatere občine (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) in dele nekaterih drugih (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) v osrednjem območju pokrajine Foggia v deželi Apuliji,

vsem navedenim občinam oziroma delom občin so bili priznani povezava z območjem, dokazilo o poreklu in tradicija pridobivanja.

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

### Metoda pridobivanja

Določene so zahteve glede surovin, podrobno pa so opisane različne stopnje proizvodnega postopka.

Surovina je neposneto sveže bivolje mleko. To je določeno zato, da se prepreči uporaba zamrznjenega ali globoko zamrznjenega mleka.

Kot pasma bivolo se navede „italijanska sredozemska pasma“ („razza mediterranea italiana“), ki je nacionalno priznana.

Najmanjša vsebnost maščobe (povečana s 7 % na 7,2 %) in najmanjša vsebnost beljakovin (v specifikacijo vnesena kot 4,2 %) sta prav tako omenjeni, da se zagotovi uporaba mleka najboljše kakovosti.

V zvezi s proizvodnim postopkom je najdaljši dovoljeni čas, ki preteče med molžo in začetkom predelave v sirarni, določen na 60 ur, zahteva po dostavi mleka v sirarno najpozneje v 16 urah po molži je bila črtana, izrecno pa je navedeno, da se lahko mleko pasteurizira in/ali toplotno obdelata, kar se je po tradiciji delalo, kadar je bil čas, v katerem se naj bi mleko uporabilo, predolg, da bi se ohranila njegova kakovost.

Poleg tega so postopki predelave mleka v ZOP „Mozarella di Bufala Campana“ bolje opisani: navedeno je, da se mleko in sirna gruda kisata z dodajanjem naravne sirotke za usirjenje, pridobljene iz predhodne obdelave bivoljega mleka v istem obratu ali sosednjih obratih. Najvišja temperatura segrevanja mleka je spremenjena s 36 na 39 °C. Izrecno je navedeno, da je sirilo naravno sirilo, pridobljeno iz telet.

Glede lastnosti zaščitne tekočine, v katero je potopljen proizvod od trenutka pakiranja (ta poteka v istem obratu kot proizvodnja) do uporabe, je navedeno, da je kislina (lahko se uporabita mlečna ali citronska kislina) in lahko tudi slana.

### Označevanje

Opredeljene so barvne značilnosti znaka za zaščiten oznako porekla in nekatere dodatne navedbe, kot je sklicevanje na Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 o registraciji.

Dodatne geografske navedbe iz proizvodne specifikacije („Piana del Sele“, „Piana del Volturno“, „Aversana“ in „Pontina“), ki jih ne ščitijo pravila Skupnosti, se črtajo, ker se ne uporabljajo. Poleg tega je uvedena prepoved v imenu proizvoda uporabljati kakršen koli geografski opis, drugačen od besede „Campana“.

### POVZETEK

#### UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

#### „MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA“

ES št.: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

ZOP ( X ) ZGO ( )

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

#### 1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Naslov: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Telefaks: (39) 06 42 01 31 26

E-naslov: QTC3@politicheagricole.it

## 2. Vlagatelj:

Naziv: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

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

Telefon: (39) 0823 42 47 80

Telefaks: (39) 0823 45 27 82

E-naslov: —

Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugi ( )

## 3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.3 – Siri

## 4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

## 4.1. Naziv: „Mozzarella di Bufala Campana“

## 4.2. Opis: Pri dajanju na trg za porabo ima sir „Mozzarella di Bufala Campana“ naslednje lastnosti:

— *Oblika*: poleg zaobljene oblike so dovoljene tudi druge oblike, značilne za področje proizvodnje, na primer: za grizljaj veliki kosi (podobni polnjenim bonbonom), kite, kroglice, „češnje“, vozli, „jajčka“;

— *Teža*: od 10 do 800 gramov, odvisno od oblike. Kos sira z obliko kite lahko tehta do 3 kg;

— *Zunanji videz*: porcelanasto bela barva, zelo tanka skorja (približno en milimeter), gladka površina, ki ni sluzasta ali luskasta;

— *Konsistenca*: struktura iz tankih lističev; v prvih osmih do desetih urah po proizvodnji in obdelavi je sir nekoliko raztegljiv, potem pa postane bolj tekoč; brez napak v strukturi (na primer lukenj), ki jih povzročajo plinasta ali nepravilna fermentacija; brez konzervansov, inhibitorjev in barvil; pri rezanju se izloča nežen masten izcedek, podoben sirotki, z vonjem po mlečnih fermentih;

— *Okus*: značilen in nežen;

— *Vsebnost maščobe v suhi snovi*: najmanj 52 %;

— *Najvišja vsebnost vlage*: 65 %.

## 4.3 Geografsko območje: Območje porekla mleka za predelavo in proizvodnjo sira „Mozzarella di Bufala Campana“ vključuje upravna območja občin v pokrajinah Benevento, Caserta, Neapelj, Salerno, Frosinone, Latina, Rim, Foggia in Isernia, ki so navedene v proizvodni specifikaciji in so v deželah Kampanija, Lacija, Apulija in Molize.

## 4.4 Dokazilo o poreklu: Vsaka stopnja proizvodnega postopka se mora spremljati in za vsako se morajo evidentirati vstopni in izstopni proizvodi. To in vpisovanje kmetov, proizvajalcev in pakirnic v posebne sezname, ki jih vodi nadzorni organ, zagotavlja sledljivost proizvoda od začetka do konca proizvodne verige. Med vsemi stopnjami proizvodnje samo surovino pozorno spremlja pristojni organ. Nadzorni organ preverja vse fizične in pravne osebe, ki so vpisane v ustrezne registre, v skladu s proizvodno specifikacijo in zadevnim načrtom nadzora. Če nadzorni organ ugotovi neskladja, tudi če so v enem samem členu proizvodne verige, se proizvod ne sme prodajati pod zaščiteno označbo porekla „Mozzarella di Bufala Campana“.

- 4.5 Metoda pridobivanja: Specifikacija med drugim zahteva, da se sir „Mozzarella di Bufala Campana“ proizvaja izključno iz neposnetega svežega bivoljega mleka. Med postopkom obdelave se mora uporabljati surovo mleko, lahko tudi toplotno obdelano ali pasterizirano, dobljeno od bivolov, vzrejenih na proizvodnem območju, določenem v členu 2 specifikacije.

Mleko se mora predelati v sir „Mozzarella di Bufala Campana“ v 60 urah od prve molže.

Mleko in sirna gruda se kisata z dodajanjem naravnega sirila sirotke, ki se pridobi iz predhodne predelave bivoljega mleka v istem obratu ali v sosednjih obratih v omejenem proizvodnem območju. Po segretju mleka na temperaturo 33-39 °C se mleko usiri, ko se doda naravno sirilo, pridobljeno iz telet.

Po mešanju z vrelo vodo se sirna gruda premeša, razreže in/ali oblikuje v posamezne kose predvidene oblike in velikosti, ki se potem položijo v pitno vodo za toliko časa, da se strdijo, ta čas je odvisen od njihove velikosti.

Soljenje poteka v slanici. Nato sledi pakiranje, ki se mora opraviti v istem obratu, v katerem poteka proizvodnja.

Pakirani proizvod mora biti do končne uporabe potopljen v zaščitno tekočino, ki je kislina in lahko tudi slana. Značilna kislost zaščitne tekočine se doseže z dodajanjem mlečne ali citronske kisline.

Proizvod se lahko dimi, vendar le z uporabo naravnih tradicionalnih metod; v tem primeru mora označbi porekla slediti izraz „affumicata“ („dimljen“).

- 4.6 Povezava: Pokrajine, na katere se nanaša ZOP, so na ozemlju, ki je v več pogledih homogeno. To so območja, ki so bila v preteklosti močvirnata, zdaj pa zaradi obsežnega osuševanja niso več, prečkajo jih srednje velike ali majhne reke in veliko kanalov, ki regulirajo odtok vode. Prst je večinoma vulkanskega in aluvialnega izvora. Podnebje je milo, povprečna letna temperatura se giblje med 17,5 °C in 16,5 °C; padavin je med 804 in 918 mm. Bivole redijo na ravninskih območjih ali na nizkih gričih; nižine obdajajo hribi, ki jih varujejo pred hladnimi severnimi vetrovi, podnebje pa je blago tudi zaradi bližine morja, ki omejuje nihanja temperature. Te značilnosti so v Evropi in Italiji edinstvene, zlasti zaradi vulkanskega izvora prsti, pridobljene predvsem z izsuševanjem močvirij, ter zaradi prisotnosti srednje velikih in majhnih rek.

Bivoli se redijo na ekstenziven in polekstenziven način, napredne kmetije pa imajo živino večinoma v napol odprtih hlevih. Hranijo se s krmo, pridelano na območju z aluvialno prstjo, pomešano z vulkanskimi ostanki. Na zorenje sirne grude in končnega proizvoda brez dvoma vpliva podnebje, zaradi katerega ima sir „Mozzarella di Bufala Campana“ značilnosti, ki jih ni mogoče doseči nikjer izven zadevnega omejenega območja.

Taka kombinacija proizvodnih in podnebnih dejavnikov v zadevnem omejenem območju ustvarja najboljše možne pogoje za doseg posebnih in značilnih lastnosti proizvoda, zaradi katerih je ta proizvodnja edinstvena na svojem gospodarskem področju. Veliko dokumentov potrjuje, da je reja bivolov v južni Italiji gospodarsko pomembna že od konca 13. stoletja.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Telefon: (39) 0445 36 60 94

Telefaks: (39) 0445 38 26 72

E-naslov: csqa@csqa.it

- 4.8 Označevanje: Ko se sir z ZOP „Mozzarella di Bufala Campana“ da na trg za porabo, mora na embalaži imeti pritrjen logotip s številko, ki jo dodeli vlagatelj, in navedbo uredbe Komisije, s katero je označba registrirana, kot garancijo, da proizvod izpolnjuje določene predpisane standarde.

Na vrhu logotipa ZOP „Mozzarella di Bufala Campana“ je rdeče sonce, iz katerega se širijo žarki, na sredini je črna silhueta bivolje glave v profilu, v spodnjem delu pa napis „Mozzarella di Bufala“ z belimi črkami na zeleni podlagi, na dnu je zelen napis „Campana“.

Podrobnosti logotipa so določene v proizvodni specifikaciji.

Če je proizvod proizveden iz surovega mleka, mora oznaka to izrecno navajati. V imenu ali pri predstavitvi proizvoda z ZOP „Mozzarella di Bufala Campana“ je prepovedano uporabiti kak drug geografski opis.

---