

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 90/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e kérelem közzétételének napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA”

EK-szám: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

OEM (X) OFJ ()

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- X A termék leírása
- X Földrajzi terület
- A származás igazolása
- X Az előállítás módja
- Kapcsolat
- X Címkézés
- Nemzeti előírások

Módosítás(ok):

Leírás

A létező formák a szintén tipikus, tojásdad formával bővültek. A minimális súly 20 g-ról 10 g-ra változott. A „fonat” formával kapcsolatban pontosított, maximális súly 3 kg.

Földrajzi terület

A földrajzi terület a következőkkel egészül ki:

1. néhány, a területhez kapcsolódó község Latina tartományban (Santi Cosma és Damiano), Lazio megye Nápoly tartományában (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano), Campania megye Isernia tartományában (Venfaro) Molise megyében, és
2. Puglia megye Foggia tartományának középső részén néhány község (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) és néhány további község bizonyos része (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis),

mely községek illetve községrészek esetén elismerték a területhez, az igazolt származáshoz és a termelési hagyományokhoz való kötődést.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Az előállítás módja

Szerepelnek a nyersanyaggal szemben támasztott követelmények és részletesen ismertetik az előállítási folyamat szakaszait.

Nyersanyaga teljes és friss bivalytej; e pontosítás a mélyhűtött vagy mélyfagyasztott tej használatának elkerülése céljából válik szükségessé.

Pontosítják, hogy a bivalyfajta a nemzeti fajtanyilvántartás alapján a „mediterranea italiana” (olasz mediterrán) fajta.

A tej kiemelkedő minőségének biztosítása érdekében feltüntetik a minimális zsírtartalmat (amely 7 %-ról 7,2 %-ra emelkedett) és a (4,2 %-os szinten bevezetett) minimális fehérjetartalmat

Az előállítási folyamat tekintetében – miután a fejes és a sajtüzemi feldolgozás között eltelt maximális időt 60 órában állapították meg és megszüntették a fejest követő 16 órán belüli, sajtüzem részére történő tejátadási kötelezettséget – joggal mondták ki a pasztőrözés és/vagy hőkezelés esetleges szükségességét, amelyet hagyományosan a nyerstej minőségi jellemzőinek megőrzése érdekében alkalmaztak a túlságosan kiterjedt felhasználási kör esetén.

Ugyanakkor részletesebben leírják az OEM „Mozzarella di Bufala Campana” tejalapanyagának kezelési és feldolgozási műveleteit: pontosítják, hogy a tej és az alvadék savanyítása természetes savó oltóanyag hozzáadással történik, amely egyazon üzemből, vagy az ugyanazon termelési területen található, környező üzemből származhat, korábbi bivalytej-feldolgozásból. A tej maximális melegítési hőmérséklete is módosul: 36 °C-ról 39 °C-ra. A alvadáskerentővel kapcsolatban pontosítják, hogy természetes, borjútól származó tejjoltót használnak.

Pontosítják a „tartósító” folyadék tulajdonságait, amely folyadékba a csomagolást követően a terméket beme-
rítik (a csomagolást ugyanabban a gyártóüzemben kell elvégezni) és a forgalomba hozatalig ebben marad, a folyadék savanyított (tejsav vagy citromsav használata lehetséges), esetleg sós.

Címkézés

Meghatározzák az oltalom alatt álló eredetmegjelölés címkéjének színeit, és néhány további feltételt írnak elő, mint például a bejegyzésről szóló 1107/96/EK bizottsági rendeletre történő hivatkozást.

Elhagyják a termelési előírásban szereplő, de közösségi oltalom alá nem tartozó („Piana dal Sele”, „Piana del Volturno”, „Aversana”, „Pontina”) kiegészítő földrajzi megjelöléseket, mivel azokat már nem használják. Továbbá a termékmegjelölés vonatkozásában bevezették a „Campana”-tól eltérő földrajzi minősítések használatának tilalmát.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA”

EK-szám: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termék-leírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Cím: 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. Csoportosulás:

Név: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

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

Tel.: (39) 0823 42 47 80

Fax: (39) 0823 45 27 82

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. Termék típusa:

1.3. osztály: Sajt

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név: „Mozzarella di Bufala Campana”

4.2. Leírás: A „Mozzarella di Bufala Campana” a forgalomba hozatalkor a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- forma: a gömbölyű formán kívül megengedett más, a gyártási terület szerinti tipikus forma is; ezek a „falat” („bocconcini”), a fonat („treccie”), a gyöngy („perline”), a cseresznye („ciliegine”), a csomó („nodini”) és a tojás („ovoline”) formák,
- súly: a formától függően 10 g és 800 g között változik. A fonat forma esetében a megengedett maximális súly: 3 kg,
- külső: porcelános, fehér szín, nagyon vékony, kb. 1 mm-es, sima felületű héj, amely semmi esetre sem nyálkás vagy rétegzett,
- állag: vékony leveles szerkezet, a gyártást és a csomagolást követő első nyolc-tíz órában rugalmas, amely ezt követően hajlamos lágyabbá válni; gázos erjedés vagy más rendellenesség következményeként kialakuló lyukhibáktól mentes; tartósítószer-, gátlószer- és színezékmentes; felvágáskor enyhe, fehéres, zsíros, nedvszerű, savanyítóskultúra-illatú kicsapódás jelenik meg,
- íz: jellegzetes és enyhe,
- szárazanyag zsírtartalma: minimum 52 %,
- maximális nedvességtartalom: 65 %.

4.3. Földrajzi terület: A „Mozzarella di Bufala Campana” sajthoz feldolgozott, gyártási alapul szolgáló tej előállítás területa a termelési előírásban felsorolt Campania, Lazio, Puglia és Molise megyékben található Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia tartományok településeit foglalja magában.

4.4. Származási igazolás: Az előállítás valamennyi szakaszát ellenőrzik és minden egyes szakasz esetében nyilvántartják a be- és kilépő termékeket. Így az ellenőrző szerv, a termelők, a gyártók és a csomagolók által vezetett megfelelő nyilvántartások vezetésével garantált a termék követhetősége és nyomon követhetősége (a termelési láncban lefelé és felfelé). Ugyanezen nyersanyagot a gyártás minden szakaszában gondosan ellenőrzi az ezzel megbízott szerv. Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt a termelési előírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi. Amennyiben az ellenőrző szerv a termelési lánc akár egyetlen szakaszában is meg nem felelést állapít meg, a terméket nem lehet az oltalom alatt álló „Mozzarella di Bufala Campana” eredetmegjelöléssel forgalomba hozni.

- 4.5. Az előállítás módja: A termékleírásban többek között az szerepel, hogy a „Mozzarella di Bufala Campana” sajt előállításához kizárólag teljes és friss bivalytej használható fel. A sajt előállításához használt tej lehet nyers, esetleg hőkezelt vagy pasztörözött tej, amelynek a termékleírás 2. cikkében meghatározott területen tartott bivalyteheneiktől kell származnia.

A tejből a „Mozzarella di Bufala Campana” sajtot az első fejestől számított 60 órán belül elő kell állítani.

A tej és az alvadék savanyítása természetes savó oltóanyag hozzáadásával történik, amely egyazon üzemből, vagy valamely, egyazon termelési területről származó, környező üzemből, korábbi bivalytejfeldolgozásból származik. A tej 33–36 °C hőfokra melegítését követő koagulálás borjútól származó tejoltó hozzáadásával történik.

Forrásban lévő víz hozzáadását követően az alvadékat fonják, azaz darabokra vágják és/vagy az előírásnak megfelelő formára alakítják, amelyet ezt követően – a darabnagyságtól függően eltérő időre – ivóvízbe helyeznek, amíg meg nem keményedik.

A sózás sós páclében történik. Ezt azonnal követi az ugyanazon gyártólétesítményben történő csomagolás.

A csomagolt árut a végfogyasztásig a savanyított, esetleg sós tartósító folyadékban kell tartani. A tartósító folyadék megfelelő savassága tejsav vagy citromsav hozzáadásával érhető el.

A termék füstölése – kizárólag természetes és hagyományos eljárással – megengedett; ilyen esetben az eredetmegjelölés mellett fel kell tüntetni a „füstölt” feliratot.

- 4.6 Kapcsolat: Az oltalom által érintett tartományok egy sok tekintetben homogénnek tartott területhez tartoznak. Elsősorban olyan vidékekről van szó, ahol az egykori mocsarak mára a nagy lecsapolások következtében eltűntek és ahol közepes és kis méretű vízfolyások és vízelvezető csatornák haladnak át. A talaj döntően vulkanikus és hordalékos eredetű. Az éghajlat enyhe, az éves átlaghőmérséklet 17,5 °C és 16,5 °C között változik, 804–918 mm csapadékkal. Az állattartás sík vidékeken vagy alacsony dombvidékeken történik; a síkságokat hegyek szegélyezik, amelyek feltartóztatják a hideg északi szeleket, illetve az éghajlatot enyhíti a tenger közelsége, amely mérsékli a hőmérsékletingadozást. E sajátosságok egyedinek minősülnek mind Európában, mind Olaszországban, különösen a vulkanikus eredetű talaj, amely döntően lecsapolás útján nyert talajokból áll, és számtalan kis és közepes méretű folyó keresztezi.

A bivalyartás rideg és félrídeg, illetve modern gazdaságok esetében kifutós tartás keretében történik. A bivalytehének takarmányát vulkanikus törmelékkel kevert hordalékos talajon termesztik. Az éghajlati tényezők minden kétséget kizáróan szerepet játszanak az alvadék és a késztermék érésében, amely hozzájárul ahhoz, hogy a „Mozzarella di Bufala Campana” páratlan tulajdonságait az adott területen kívül nem lehet reprodukálni.

Az ismertetett területen a termelési, talaj- és éghajlati tényezők e kombinációja a lehető legjobban érvényesülve adja ki a terméket sajátos és jól ismert tulajdonságait és a saját nemében egyedülállóvá teszi a termelést. Számos dokumentum igazolja, hogy az 1200-as évek végétől már tartottak bivalyt Dél-Olaszországban, gazdaságilag életképes módon.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CSQA S.r.l. Certificazioni

Cím: 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. Címkézés: A forgalomba hozatalkor az oltalom alatt álló „Mozzarella di Bufala Campana” eredetmegjelöléssel rendelkező sajt csomagolásán kifejezetten fel kell tüntetni az egyesület által megadott számmal ellátott megjelölést és a vonatkozó jogszabályi előírások betartásának biztosítása érdekében hivatkozni kell az alkalmazandó közösségi rendeletre, amely értelmében a megjelölést nyilvántartásba vették.

Az oltalom alatt álló „Mozzarella di Bufala Campana” eredetmegjelölés logóján fent egy vörösen sugárzó nap; középen egy bivaly fekete profilja; lejjebb zöld háttérben fehér színű „Mozzarella di Bufala” felirat; az alján zöld színű „Campana” felirat látható.

A logó leírását a termelési előírás tartalmazza.

A címkén fel kell tüntetni, ha a terméket nyerstejből állították elő. Az oltalom alatt álló „Mozzarella di Bufala Campana” megjelölésében és ismertetésében tilos további földrajzi minősítést használni.
