

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

(2009/C 260/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„RICOTTA DI BUFALA CAMPANA”**

**EK-sz.: IT-PDO-0005-0559-18.10.2006.**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Ricotta di Bufala Campana”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa (II. melléklet):**

1.4. osztály – Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, tejtermékek a vaj kivételével stb.).

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A Ricotta di Bufala Campana OEM friss, tehát érlelés nélkül készített tejtermék, amely a bivalyozzarella előállításának alapanyagául szolgáló bivalytej savójában található fehérjék hő hatására történő alvadásával készül. A Ricotta di Bufala Campana OEM jellemzője a magas (legfeljebb 75 %-os) víztartalom és a legalább 12 %-os zsírtartalom. A termék krémes és lágy jellege a szárazanyaghoz viszonyított magas (legalább 45 %-os) zsírtartalomnak köszönhető. A Ricotta di Bufala Campana OEM jellemzője ezenkívül az édes és illatos bivalytej, amely az elhanyagolhatóan alacsony erjedési savtartalomnak köszönhető, ami 0,3 % vagy annál alacsonyabb tejsavtartalmat jelent, valamint fontos a 0,3 % vagy annál alacsonyabb nátriumtartalom is. Forgalomba hozatalakor a „Ricotta di Bufala Campana” OEM csonka gúla vagy csonka kúp alakú, legfeljebb 2 000 g tömegű, színe porcelánfehér, kérge nincs, állaga lágy, szemcsés, de nem homokszerű. Íze jellegzetes, friss és enyhén édeskés, illata tejes-tejszínes. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM „friss” és „friss és homogenizált” formában kerül forgalomba, ez utóbbi típust, miután a ricottából kicsepegett az író, hőkezelésnek vetik alá a hosszabb eltarthatóság érdekében (ez az előállítás időpontjától számított maximum 21 nap), miközben a „friss” típus eltarthatósága legfeljebb 7 nap.

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):**

A „Ricotta di Bufala Campana” OEM alapanyaga a 4. pontban meghatározott előállítási területen tenyésztett *Mediterranea Italiana* (olasz mediterrán) fajtájú bivaly kézi és/vagy gépi fejésével nyert bivalytej feldolgozásából származó „első savó” (vagy „édes savó”). Az „első savót” (vagy „édes savót”) a bivalyozzarella gyártásához használt alvadék megtörésénél keletkező töret lecsepegtetéséből nyerik. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM készítéséhez használt savó maximális titrálható savtartalma 3,5 °SH/50 ml, ezért az alvadék érlelésének végén keletkező „savanyú savó”, a „Ricotta di Bufala Campana” OEM készítéséhez nem használható fel. Megengedett a 4. pontban meghatározott területről származó nyers, hőkezelt vagy pasztörizált bivalytej hozzáadása, az „első savó” (vagy „édes savó”) tömegének legfeljebb 6 %-át kitevő mértékben. Megengedett a 4. pontban meghatározott területről származó bivalytejből nyert friss tejszín hozzáadása is, az első savó tömegének legfeljebb 5 %-át kitevő mértékben. Ez az eljárás a ricotta állagának javítását szolgálja, és megkönnyíti ülepítését vagy kinyerését. Megengedett konyhasó (NaCl) hozzáadása is: 100 kg „első savóhoz” (vagy „édes savóhoz”), vagy savó és tej és/vagy friss tejszín keverékéhez legfeljebb 1 kg só adható.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

A bivalyok laktációs idő alatti takarmányának több mint fele részét a 4. pontban meghatározott területről származó friss és/vagy tartósított takarmánynak kell adnia, ez ugyanis fenntartja a termék és a terület közötti alapvető kapcsolatot. A fenti területeken található rétek és legelők jellemző takarmánynövényei közül az alábbiakat kell megemlíteni: baltacim (*Onobrychis viciaefolia*); koronás baltavirág (*Hedysarum coronarium* L.); perzsahere (*Trifolium resupinatum*); *Trifolium squarrosum* L.; alexandriai here (*Trifolium alexandrinum*); bükköny (*Vicia sativa*); prérifű (*Bromus catharticus*); szarvaskerep. Megengedett továbbá egyszerű vagy összetett koncentrált takarmány használata, illetve ásványi kiegészítők és engedélyezett vitaminok hozzáadása.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:*

A tej, a savó, a savóból készült friss tejszín, továbbá a ricotta előállítási műveleteit a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Mivel a „Ricotta di Bufala Campana” OEM nem erjesztett termék, ezért a többi friss, kéreg nélküli és teljes egészében fogyasztásra alkalmas tejtermékhez hasonlóan – sőt talán még nagyobb mértékben – veszélyezteti az utószennyeződés, vagyis a csepegtetés végső szakaszában a termék felületével érintkezésbe kerülő környezeti mikroorganizmusok elszaporodása okozta romlás. Mivel a Ricotta di Bufala Campana OEM friss termék, és jellemzője, hogy nem érlelik, ezért kereskedelmi forgalmazásának ideje alatt meg kell akadályozni a mikroorganizmusok szaporodásának bármely formáját. A romlásveszély elkerülése érdekében ezért a csomagolást az engedéllyel rendelkező gyártó üzemben kell végezni. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM terméket élelmiszeripari használatra alkalmas papírba, zárt műanyag edénybe vagy más, élelmiszerhez használható csomagolóanyagba kell csomagolni. Ha a terméket feldolgozott termék összetevőjeként használják fel, akkor a kiszerelési egységek maximális súlya 40 kg lehet.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A csomagolás címkéjén az elnevezés logóján, a közösségi logón és a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül jól olvasható betűkkel fel kell tüntetni a „friss” vagy „friss homogenizált” feliratot, közvetlenül a „Ricotta di Bufala Campana” elnevezés alatt, a „Ricotta di Bufala Campana” elnevezéshez használt betűméret 50 %-ának megfelelő méretű betűkkel.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos, ideértve a következő jelzőket is: finom, válogatott, extra, osztályozott, elsőrendű, eredeti vagy a terméket dicsérő egyéb jelzők. Megengedett azonban a magánvédjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére, továbbá használhatók egyéb valós és igazolható utalások, amelyeket a hatályos jogszabályok engedélyeznek. A „Ricotta di Bufala Campana” feliratot olasz nyelven kell feltüntetni.

Az elnevezés logóját a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium) felügyeleti szerve adja ki. Az elnevezés logója kör alakú, egy háromszínű szalagot ábrázol, amelyből kinyúlik egy bivaly fejének oldalnézeti rajza. A fenti ábrát körülveszi a nyomtatott nagybetűs RICOTTA DI BUFALA CAMPANA felirat.



#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Ricotta di Bufala Campana” OEM előállítási területe Campania, Lazio, Puglia és Molise tartományok közigazgatási területeinek egy részére terjed ki, az alábbiak szerint: Campania tartományban elsősorban a Garigliano és Volturno folyók medencéje, továbbá a Sele folyó síksága és a Cilento közötti terület, mind a tengerpart, mind a völgyek mentén; Lazio tartományban az Amaseno folyó völgye és a közeli Pontina síkság közötti terület; Puglia tartományban a Gargano hegyfok lábánál elterülő Foggia megyei sík és dombos terület; Molise tartományban az egyetlen érintett település Venafro, amely csak rövid ideje tartozik Molise közigazgatási irányítása alá.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A 4. pontban röviden összefoglalt területek hegyrajzi, talajtani és éghajlati jellemzői azok a fő tényezők, amelyek elősegítették a bivalytenyésztés elterjedését ezeken a területeken. A bivaly alaktani jellemzőinek köszönhető, hogy ez az állat különösen alkalmas a környezeti nehézségek leküzdésére és a mediterrán területre jellemző makroklimával rendelkező területeken való tenyésztésre. A bivalyok takarmányozásához használt vegyes állományú legelők természetes és/vagy termesztett növényzetét a hordalékos és/vagy lápos vagy mocsaras eredetű sík területek, illetve a túlnyomóan vulkáni eredetű talaj borította dombos területek talajtani jellemzői és a mediterrán terület jellegzetes makroklimája szelektálta ki. Ezek a területek századokon át politikailag és közigazgatásilag egységes területi egységet alkottak, amely 1282-től 1860-ig a Nápolyi Királysághoz tartozott. A területek egységét jelentő egyik elem a tejtermelési célú bivalytenyésztés, valamint a tej sajt és ricotta előállítása céljából való feldolgozása. A földrajzi terület a mocsaras területek termővé tételét és a politikai-közigazgatási változásokat követően is sok közös jellemzőt őrzött meg, így többek között fennmaradt és továbbfejlődött a több száz bivalytenyésztőt és tejfeldolgozót tömörítő erős előállítói körzet. Az olasz országos adatbank teramói állattenyésztési nyilvántartásának 2008. évi adatai szerint az Olaszországban tenyésztett mediterrán fajtájú bivalyok több mint 92 %-a a meghatározott területen található.

##### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Ricotta di Bufala Campana” terméket sajátosan krémes és lágy szerkezete, porcelánfehér színe, továbbá tejes és édeskés ízként leírható, jellegzetes érzékszervi tulajdonságai különböztetik meg az ugyanezen áru kategóriába tartozó többi terméktől, és elsősorban a ricotta más változataitól. Különlegessége annak köszönhető, hogy a bivalytejsavó összetevőinek (zsírok és fehérjék) mennyiségi aránya eltér a ricotta más típusainak készítéséhez használt tehéntej és juhtej savójának összetételétől. A bivalytej savója zsírban gazdagabb (akár 2,5 %-os), mint a tehéntej és a juhtej savója, aminek oka az eredeti tej nagyobb zsírtartalma (8 % feletti), továbbá tejsavófehérje-tartalma magasabb (0,9-1,0 %-os), mint a tehéntejsavóé, ez mindenképpen függ az eredeti tej fehérjetartalmától. A bivalytejsavó különleges fehérjetartalma lehetővé teszi a bivalytej analitikus elkülönítését más állatfajok tejsavójától. Ízjellemzői is eltérőek a bivalymozzarella előállításában alkalmazott természetes savó oltóanyagának köszönhetően, amelynek tulajdonságai, így ízjellemzői is arányosan megjelennek a Ricotta di Bufala Campana OEM előállításához használt édes savóban is. A savó oltóanyag tartalmazhatja a tej aromaanyagait és a tejben meg nem található aromaanyagokat is, amelyeket a savó oltóanyag-előállításánál keletkező autokton mikroflóra hoz létre. A szárazanyaghoz viszonyított magas zsírtartalom és a bivalytej különleges triglicerid-összetétele – amelyben a zsírsavészterek más pozícióban képződnek, mint a tehéntej zsírjában – azonkívül, hogy az aromaanyagokat hordozza, hozzájárul az olyan egyedi fizikai és érzékszervi jellemzők kialakulásához, mint a krémesség és a lágyság. A tehéntejből készült tejtermékektől eltérően a tej és a bivalytejből készült tejtermékek, így a ricotta porcelánfehér színének egyik oka a béta-karotinok hiánya. A Ricotta di Bufala Campana OEM eltér a juhtej savójából készült ricottafajtáktól, mert sok juhsajt készítésénél kecskegidából származó oltóanyagot használnak, amelynek magas lipáztartalma befolyásolhatja a zsír érzékszervi tulajdonságait. A lipolízis hiánya tehát jellegzetes vonása a Ricotta di Bufala Campana OEM terméknek, amely kiemeli az édeskés és tejjilatú jelzőkkel leírt tulajdonságokat. A savanyodásban lévő savó felhasználásának tilalma, továbbá a maximális tárolási időre vonatkozó sajátos előírások beépítése a gyártási eljárásba két olyan, egymással összefüggő eszköz, amely lehetővé teszi a ricotta típusú termékektől eltérő különleges és egyedi jellemzők kialakítását és megőrzését. A savas jegyeketől mentes, jellegzetes édeskés íz és tejjilat biztosítása érdekében kizárólag az alvadék összetörése után leválasztott, „első savó” (vagy „édes savó”) használható, amelynek maximális titrálható savtartalma 3,5° SH/50 ml. Az alvadék érlelésének befejezése alatt lecsepegő „savanyú savó” nem használható a Ricotta di Bufala Campana OEM előállításához, mert magas tejsavtartalma gyengítené a ricotta speciális jellemzőit, vagy lúggal kellene semlegesíteni,

amely megváltoztatná a termék ízét, szerkezetét és állagát. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM azért is különbözik egy átlagos, bivalytejből készült ricottától, mert a savó összetétele szorosan összefügg a tej jellemzőivel és a tej sajt készítés feldolgozásának módjával.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „Ricotta di Bufala Campana” 5.2. pontban leírt sajátosságait közvetlenül meghatározza az alapanyag minősége: a savó, savóból készült friss tejszín és a bivalytej, amelyek kizárólag akkor biztosítják a más területektől eltérő, jobb jellemzőket, ha a 4. pontban meghatározott gyártási területen állítják elő azokat. A körülhatárolt terület domborzati, talajtani és makroklimatikus jellemzői olyan tényezők, amelyek minden másnál jobban hozzájárulnak a legelőkre jellemző takarmánynövények létéhez, és következésképpen ezeknek köszönhető a „Ricotta di Bufala Campana” OEM előállításához használt tej és savó, továbbá az érzékszervi tulajdonságok, íz és ízletesség, amelyek egyedivé és felismerhetővé teszik ezt a terméket. A sajtoktól eltérően az ok-okozati összefüggés a földrajzi terület, az alapanyag és a termék között sokkal összetettebb, mivel a ricotta olyan termék, amelynek alapanyaga, a savó, a tej sajt készítés céljából történő feldolgozásából származik. A földrajzi eredettel fennálló kapcsolat tehát függ a termelők rátermettségétől, hogy olyan savót állítsanak elő, amely az elkerülhetetlen eltérések keretein belül megtartja a tej eredeti jellemzőit. Kizárólag a friss bivalytej alvadékának összetöréséből származó édes, tehát nem erjesztett savó felhasználása – egyértelműen a származási területhez köthető – alapvető feltétele annak, hogy a tej jellemzői megmaradhassanak a ricotta termékben is. A bivalytej magas zsírtartalmának köszönhetően a savó zsírtartalma magasabb a tehéntej savójának zsírtartalmához képest, így nem veszíti el az elsősorban a zsírban hordozott aromaanyagokat. Az emberi tényező tehát elengedhetetlen fontosságú a kapcsolat szilárd fenntartása és ennek segítségével az egyedi termék előállítása érdekében.

A Ricotta di Bufala előállításának évszázados gyakorlatában az akkori Nápolyi Királyság területén, majd a jelenlegi földrajzi-közigazgatási területeken már kialakult az a szokás, hogy kizárólag friss tejet és valóban friss savót, azaz az alvadék összetörésének befejezése után azonnal leválasztott savót használnak. 1859-ben Achille Bruni, a Nápolyi Királyi Egyetem professzora a Nuova Enciclopedia Agraria (Új mezőgazdasági enciklopédia) című kiadványban megjelent „Del latte e dei suoi derivati” (A tejről és származékairól) című monográfiájában így írta le a Ricotta di Bufala akkori előállítását: „A tejet lefejes után kádba töltik, beleteszik a kecskegida-oltót, majd megalvadás után faspatulával nagy darabokra törik. Ezután fakanállal lemerik a tejsavót, amelyet felforrálnak a ricotta készítéséhez.”

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Ricotta di Bufala Campana” OEM elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2006. március 30-i, 75. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.