

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 260/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„RICOTTA DI BUFALA CAMPANA”

NR WE: IT-PDO-0005-0559-18.10.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Ricotta di Bufala Campana”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.4 – Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itd.).

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

ChNP „Ricotta di Bufala Campana” to świeży produkt mleczny, niedojrzewający, wytwarzany w procesie koagulacji termicznej białek serwatki bawolej, surowca pochodzącego z produkcji sera „mozzarella di bufala”. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” charakteryzuje się wysoką zawartością wody (poniżej 75 %) i zawartością tłuszczu nie mniejszą niż 12 % w stanie mokrym. Wysoka zawartość tłuszczu w suchej substancji (wartość minimalna: 45 %) nadaje produktowi kremowy i tłusty charakter. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” ponadto charakteryzuje się łagodnym smakiem i zapachem mleka bawolego dzięki niskiej kwasowości w wyniku fermentacji, mniejszej lub równej 0,3 % kwasu mlekowego, wzmocnionym ograniczoną zawartością sodu, mniejszą lub równą 0,3 %. W momencie wprowadzenia do obrotu ChNP „Ricotta di Bufala Campana” ma formę ściętego ostrosłupa lub ściętego stożka, waży maksymalnie 2 000 g, ma kolor białej porcelany, nie posiada skórki oraz ma konsystencję miękką i granulowaną, ale nie ziarnistą. Ma charakterystyczny świeży i delikatny, łagodny smak oraz pachnie mlekiem i śmietaną. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” jest wprowadzany do obrotu pod dwiema postaciami: „fresca” (świeża) lub „fresca omogeneizzata” (świeża homogenizowana); w drugim przypadku, po wyjęciu z serwatki ricotta poddawana jest obróbce termicznej w celu osiągnięcia dłuższego okresu przechowywania (maksymalnie 21 dni od daty produkcji) w stosunku do typu „świeżego”, którego maksymalny okres przechowywania wynosi 7 dni.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Surowcem do produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana” jest „pierwsza serwatka” (lub „serwatka łagodna”) pochodząca z przetwarzania mleka bawolego otrzymanego w wyniku dojenia ręcznego lub mechanicznego bawołów rasy włoskiej śródziemnomorskiej hodowanych na obszarze produkcji określonym w pkt 4. „Pierwszą serwatkę” (zwaną „serwatką łagodną”) otrzymuje się poprzez mechanizm odsączania w wyniku rozbijania skrzepu przeznaczonego do produkcji sera „mozzarella di bufala campana”. Maksymalna kwasowość oznaczona serwatki stosowanej do produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana” wynosi 3,5° SH/50 ml. Z tego względu „serwatka kwasowa” powstała w wyniku końcowego etapu dojrzewania skrzepu nie może być zastosowana do produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana”. Dopuszcza się dodanie mleka bawolego świeżego, poddanego termizacji lub pasteryzowanego pochodzącego z regionu określonego w pkt 4 maksymalnie do 6 % masy „pierwszej serwatki” (lub „serwatki łagodnej”). Dopuszcza się również dodanie świeżej śmietany z serwatki z mleka bawolego pochodzącego z regionu określonego w pkt 4 maksymalnie do 5 % masy pierwszej serwatki. Te zabiegi służą do zwiększenia konsystencji ricotty oraz sprzyjają odsączaniu. Dopuszcza się dodanie soli (NaCl) w proporcji 1 kg na 100 kg „pierwszej serwatki” (lub „serwatki łagodnej”) lub mieszanki serwatki i mleka lub świeżej śmietany.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Dawka pokarmowa dla bawołów mamek składa się z paszy świeżej lub konserwowanej, z której ponad połowa pochodzi z obszaru określonego w pkt 4, co pozwala zachować konieczny związek produktu z obszarem. Wśród głównych gatunków pasz typowych dla użytków i pastwisk tych obszarów należy wymienić następujące: sparcetę siewną (*Onobrychis viciifolia*), siekiernicę włoską (*Hedysarum coronarium* L.), koniczynę perską (*Trifolium resupinatum*), *Trifolium squarrosum* L., koniczynę (*Trifolium alexandrinum*), wykę siewną (*Vicia sativa*), stokłosę unioliowatą (*Bromus catharticus*), komonicę zwyczajną. Ponadto dopuszcza się stosowanie pasz skoncentrowanych, prostych lub złożonych oraz dodawanie suplementów minerałów i witamin.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja mleka, serwatki i świeżej śmietany z serwatki oraz ricotty musi odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.6. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Podobnie jak inne świeże produkty mleczne nieposiadające skórki, czyli jadalne w całości, ChNP „Ricotta di Bufala Campana” jest szczególnie narażona na zanieczyszczenie chemiczne, a zatem na zepsucie w wyniku rozprzestrzenienia się kolonii bakterii z zewnątrz, które mogą wejść w kontakt z powierzchnią produktu podczas końcowego etapu odsączania ricotty. Jako świeży produkt ChNP „Ricotta di Bufala Campana” charakteryzuje również brak etapu dojrzewania, w związku z czym należy unikać wszelkiego rozprzestrzeniania się bakterii w trakcie oferowania ricotty konsumentom do sprzedaży. W celu uniknięcia ryzyka zepsucia pakowanie produktu należy przeprowadzać w zatwierdzonym zakładzie produkcyjnym. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” należy pakować w papier, zamknięte pojemniki plastikowe do zastosowań spożywczych lub w inne opakowania na żywność. Jeżeli produkt jest sprzedawany w celu zastosowania go jako składnika produktów przetworzonych, dopuszcza się opakowania do 40 kg.

3.7. *Szczególne zasady etykietowania:*

Na etykiecie należy obowiązkowo nadrukować w sposób wyraźny i czytelny, oprócz logo nazwy, wspólnotowego symbolu graficznego i informacji wymaganych przepisami prawa, wyrażenia „fresca” lub „fresca omogeneizzata” (świeża lub świeża homogenizowana). Wyrażenia te należy umieścić pod nazwą „Ricotta di Bufala Campana” czcionką mniejszą o połowę od czcionki zastosowanej w nazwie „Ricotta di Bufala Campana”.

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek nieprzewidzianego określenia wartościującego, szczególnie przymiotników „fine”, „scelto”, „extra”, „selezionato”, „superiore”, „genuino” lub jakiegokolwiek innego przymiotnika zachwalającego; natomiast dopuszcza się stosowanie oznaczeń odnoszących się do prywatnych znaków firmowych – pod warunkiem, że nie mają one charakteru zachwalającego lub mogącego wprowadzić w błąd nabywcę – oraz innych informacji prawdziwych i udokumentowanych, dopuszczonych przez obowiązujące przepisy wykonawcze. Wyrażenie „Ricotta di Bufala Campana” należy podać w języku włoskim.

Logo nazwy wydaje organ kontroli wyznaczony do ochrony ChNP przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (MiPAAF). Logo nazwy przedstawia trójkolorową okrągłą wstęgę, która otacza profil głowy bawołu. Wokół znajduje się wyrażenie „RICOTTA DI BUFALA CAMPANA” wielkimi drukowanymi literami.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana” obejmuje część obszaru administracyjnego regionów Kampanii, Lacjum, Apulii i Molise, wskazanego poniżej: w Kampanii, głównie w zlewni powierzchniowej Gargliano i Volturno oraz między równiną Sele i obszarem Cilento, zarówno wzdłuż wybrzeża, jak i wzdłuż dolin. W Lacjum obszar produkcji skupia się na obszarze między doliną Amaseno i sąsiednią równiną Błot Pontyjskich. W Apulii w pasie składającym się z równin i pagórków u stóp Półwyspu Gargano (w prowincji Foggia). W Molise jedyną gminą, w której produkowana jest ricotta jest Venafro, od niedawna administracyjnie należąca do Molise.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Warunki orograficzne i cechy glebowo-klimatyczne obszarów przedstawionych w skrócie w pkt 4 stanowią główne elementy, które sprzyjały rozpowszechnieniu hodowli bawołów na tych obszarach. W rzeczywistości cechy morfologiczne bawołu sprawiają, że jest to zwierzę, które potrafi znieść trudności typowe dla tego środowiska i które można hodować na obszarach charakteryzujących się makroklimatem typowym dla regionu śródziemnomorskiego. Cechy glebowo-klimatyczne obszarów równin, na których występują gleby pochodzenia aluwialnego lub początkowo bagiennie, oraz obszarów pagórków, na których przeważają gleby pochodzenia wulkanicznego, w połączeniu z makroklimatem typowym dla obszaru śródziemnomorskiego przyczyniły się do występowania naturalnych lub uprawnych łąk oraz siana wieloroślinnego stosowanego w paszy dla bawołów. Ponadto obszary te przez stulecia stanowiły jednostkę terytorialną jednorodną z punktu widzenia polityki i administracji, reprezentowaną przez Królestwo Neapolu w latach 1282–1860. Od wieków hodowla bawołów z przeznaczeniem na produkcję mleka w celu przetworzenia go na ricottę jest cechą wspólną tych obszarów. Pomimo osuszenia obszarów bagiennych i pomimo zmian polityczno-administracyjnych obszar geograficzny zachował liczne cechy wspólne, takie jak utrzymanie i rozwój ważnego sektora produkcji składającego się z setek hodowców i zakładów serowarskich. Według danych krajowego rejestru zootechnicznego z Teramo (2008) określony obszar obejmuje 92 % bawołów rasy śródziemnomorskiej hodowanych we Włoszech.

5.2. Specyfika produktu:

„Ricotta di Bufala Campana” różni się od innych produktów należących do tej samej kategorii, w szczególności od innych odmian ricotty, swoimi szczególnymi strukturalnymi cechami charakterystycznymi: kremową i tłustą konsystencją, kolorem białej porcelany i bardzo wyraźnymi właściwościami organoleptycznymi, takimi jak zapach mleka i łagodność. Wyjątkowość produktu wynika z faktu, że serwatka bawola posiada inne ilościowe i jakościowe właściwości składu (tłuszcz i białka) w porównaniu z serwatką krowią lub owczą stosowaną do produkcji innych rodzajów ricotty. Serwatka bawola jest w rzeczywistości bogatsza w tłuszcz (do 2,5 %) w porównaniu z serwatką krowią lub owczą w wyniku wyższej zawartości tłuszczu w mleku, z którego pochodzi serwatka (ponad 8 %) i zawiera wyższy procent białek serwatkowych (0,9 %-1 %) niż mleko krowie przy jednoczesnej zależności od zawartości białka w mleku, z którego pochodzi serwatka. Specyfika białek serwatki bawolej pozwala na rozróżnienie mleka bawolego od rodzajów mleka pochodzącego od innych gatunków zwierząt. Produkt ten ma również inne właściwości zapachowe, które wynikają z naturalnego zakwasu mleczarskiego zastosowanego przy produkcji sera „Mozzarella di Bufala”, którego właściwości, w tym zapachowe, mają te same proporcje serwatki łagodnej, która zostanie zastosowana do wytwarzania ChNP „Ricotta di Bufala Campana”. Zakwas mleczarski może w rezultacie zawierać zarówno związki zapachowe mleka, jak i związki zapachowe niewystępujące w mleku, ale produkowane przez miejscową mikroflorę podczas produkcji przedmiotowego zakwasu mleczarskiego. Wysoka zawartość tłuszczów w suchej substancji i właściwości szczególnie trójglicerydów mleka bawolego, z którego kwasy tłuszczowe estryfikuje się inaczej niż z mleka krowiego, pozwalają określić wyjątkowe właściwości fizyczne i organoleptyczne, jak kremowa i tłusta konsystencja, oraz przenieść wszystkie związki zapachowe. Brak beta-karotenu w mleku bawolim jest jedną z przyczyn koloru białej porcelany typowego dla mleka i produktów mlecznych wytworzonych z mleka bawolego, takich jak ricotta, w odróżnieniu od produktów mlecznych powstałych z mleka krowiego. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” różni się od serów „ricotta” wytworzonych z serwatki owczej, ponieważ przekształcanie mleka w masę serową różnych serów owczych odbywa się za pomocą podpuszczki w paście, w przypadku której wysoki poziom lipazy może wpływać na właściwości organoleptyczne tłuszczów. Brak lipolizy jest zatem cechą charakterystyczną ChNP „Ricotta di Bufala Campana”, która pozwala wzmocnić właściwości, takie jak łagodność i zapach mleka. Zakaz stosowania serwatki w trakcie zakwaszania i nałożenie pewnych obowiązków w zakresie maksymalnego okresu przechowywania stanowią dwa instrumenty powiązane, które pozwalają wytworzyć i zachować wyjątkowe szczególne właściwości wśród produktów typu ricotta. W celu zapewnienia charakterystycznego łagodnego smaku i zapachu mleka odznaczającego się brakiem kwaśnych nut dopuszcza się jedynie stosowanie „pierwszej serwatki” (lub „serwatki łagodnej”), oddzielonej natychmiast po rozbiciu skrzepu, o maksymalnej kwasowości oznaczonej wynoszącej 3,5° SH/50 ml. „Serwatka kwasowa” otrzymana z odsączenia

serwatki ze skrzepu podczas końcowego etapu dojrzewania nie może być stosowana w produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana”, ponieważ wysoka zawartość kwasu mlekowego zmniejszyłaby właściwości szczególnie ricotty i wymagałaby neutralizacji przy użyciu zasad, która zmieniłaby smak, strukturę i konsystencję sera. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” różni się od ricotty ze zwykłego mleka bawolego tym, że właściwości składu serwatki są bezpośrednio powiązane z właściwościami mleka oraz ze sposobami przetwarzania mleka w ser.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) albo szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

Specyfika sera „Ricotta di Bufala Campana” opisana w pkt 5.2 jest bezpośrednio związana z jakością surowca: jedynie serwatka, świeża śmietana z serwatki i mleko bawole wyprodukowane na obszarze określonym w pkt 4 mogą się wykazać jakością wyższą niż te same substancje wyprodukowane na innych obszarach. Warunki orograficzne i cechy glebowo-klimatyczne oraz mikroklimatyczne określonego obszaru stanowią czynniki, które bardziej niż jakiegokolwiek inne czynniki nadają gatunkom paszy charakteryzującym pastwiska i w rezultacie mleko oraz serwatkę, z której wytwarza się ChNP „Ricotta di Bufala Campana”, właściwości organoleptyczne i smakowe, które sprawiają, że ricotta jest wyjątkowa i rozpoznawalna. W odróżnieniu od serów związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego, surowcem i produktem jest bardziej złożony, gdyż ricotta jest produktem, którego surowiec, serwatka, pochodzi z przetwarzania mleka w ser. Związek z pochodzeniem geograficznym zależy zatem od możliwości wytworzenia przez producentów serwatki, która zachowa, w granicach pewnej nieuniknionej różnorodności, właściwości pierwotne mleka. Wybór polegający na stosowaniu jedynie serwatki łagodnej, zatem niesfermentowanej, pochodzącej z rozbijania skrzepu ze świeżego mleka bawolego, jest warunkiem przeniesienia na ricottę właściwości mleka nierozłącznie powiązanych z obszarem pochodzenia. Wysoka zawartość tłuszczów w mleku bawolim sprawia, że serwatka ma większą zawartość tłuszczu niż serwatka z mleka krowiego, która powoduje, że związki zapachowe mleka szczególnie powiązane z tłuszczem zostają zachowane. Czynniki ludzki staje się zatem niezbędny w celu zachowania trwałości tego związku i wytworzenia wyjątkowego produktu.

Wielowiekowe praktyki produkcji „Ricotta di Bufala Campana” na obszarze dawnego Królestwa Neapolu, a następnie jego obecnych jednostek geograficznych i administracyjnych, uwzględniały konieczność stosowania świeżego mleka i świeżej serwatki, a więc oddzielonej pod koniec rozbijania skrzepu. W 1859 r. Achille Bruni, profesor Uniwersytetu w Neapolu, w monografii „Del latte et dei suoi derivati” („Mleko i produkty mleczne”) wydanej w *Nuova Enciclopedia Agraria*, opisywał w następujący sposób produkcję sera Ricotta di Bufala: „Po udoju i przelaniu mleka do kadzi, dodaje się podpuszczkę kozłą; po koagulacji kroi się ją w duże kawałki za pomocą drewnianej łopatki. Następnie serwatkę przelewa się za pomocą drewnianej szumówki i gotuje w celu otrzymania ricotty.”

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Ricotta di Bufala Campana” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 75 z dnia 30 marca 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

na stronie internetowej MiPAAF (<http://www.politicheagricole.it>) wybierając „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [Regolamento (CE) n. 510/2006]”.