

Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 90/03)

Cette publication confère un droit d'opposition à la demande de modification au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9 et à l'article 17, paragraphe 2

«**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA**»

N° CE: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

AOP (X) IGP ()

Modification(s) demandée(s)

Rubrique(s) du cahier des charges:

- Nom du produit
- X Description du produit
- X Aire géographique
- Preuve de l'origine
- X Méthode d'obtention
- Lien
- X Étiquetage
- Exigences nationales

Modification(s):

Description

En plus des formes existantes, il convient d'ajouter la forme «en petits œufs», typique elle aussi, et de modifier le poids minimal de 20 à 10 grammes. Concernant la forme tressée, le poids maximal de 3 kg doit être précisé.

Aire géographique

L'aire géographique est étendue aux communes suivantes:

1. plusieurs communes contiguës de la province de Latina (Santi Cosma et Damiano) dans la Région du Latium, de la province de Naples (Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano) dans la Région de Campanie et de la province d'Isernia (Venafro) dans la Région de Molise; et à
2. plusieurs communes (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) et une partie de plusieurs autres (Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, S. Giovanni Rotondo, S. Marco in Lamis) situées dans la partie centrale de la province de Foggia dans la Région des Pouilles,

pour lesquelles le lien avec le territoire, la preuve de l'origine et la tradition de production ont été reconnus.

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Méthode d'obtention

Il convient de préciser les caractéristiques que doit présenter la matière première et de détailler les phases du processus d'obtention.

Pour ce qui est de la matière première, elle consiste dans du lait de bufflonne entier et frais; cette précision s'impose pour éviter l'utilisation de lait congelé ou surgelé.

En ce qui concerne la race de bufflonne, l'on précise, sur la base de la reconnaissance nationale de cette race, qu'elle est appelée «race méditerranéenne italienne».

Il convient également d'indiquer la teneur minimale en matières grasses (relevée de 7 % à 7,2 %) et en protéines (introduite à hauteur de 4,2 %) pour garantir la bonne qualité du lait.

Pour ce qui est du processus d'obtention, après avoir fixé à 60 heures le laps de temps maximal qui peut s'écouler entre la traite et le début de la transformation dans la fromagerie et avoir supprimé l'obligation de livrer le lait au fromager avant la seizième heure à compter de la traite, il a été prévu explicitement de pouvoir recourir à la pasteurisation et/ou à un traitement thermique, conformément à ce qui se faisait traditionnellement lorsque le circuit que devait suivre le lait cru était trop long pour permettre la préservation des caractéristiques qualitatives.

Il convient également de mieux décrire les opérations de transformation du lait en AOP «Mozzarella di Bufala Campana»: il y a lieu en effet de préciser que l'acidification du lait et du caillé s'obtient par addition de levain lactique naturel, issu d'opérations de traitement précédentes du lait de bufflonne, effectuées dans la même exploitation ou dans des exploitations voisines. La température maximale de cuisson du lait est également modifiée, et portée de 36 °C à 39 °C. Concernant la présure, l'on a tenu à préciser qu'il s'agit de présure naturelle de veau.

S'agissant des caractéristiques du liquide de «couverture» dans lequel le produit se trouve depuis le moment de son conditionnement (lequel doit avoir lieu dans le même établissement de production) jusqu'à sa mise à la consommation, il convient de préciser qu'il est acidulé (avec la possibilité d'employer de l'acide lactique ou de l'acide citrique) et éventuellement salé.

Étiquetage

Sont définies les références colorimétriques de la marque distinctive de l'appellation d'origine protégée et de différentes indications complémentaires, telles que la référence au règlement communautaire (CE) n° 1107/96 de la Commission relatif à l'enregistrement.

Les mentions géographiques additionnelles prévues dans le cahier des charges («Piana del Sele», «Piana del Volturno», «Aversana», «Pontina») ne faisant pas l'objet de la protection communautaire parce que n'étant pas utilisées, elles ont été supprimées. En outre, l'interdiction d'utiliser dans l'appellation du produit des qualifications géographiques autres que «Campana» a été introduite.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA»

N° CE: IT/PDO/117/0014/20.09.2002

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tél. (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Groupement:*

Nom: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana
Adresse: Viale Carlo III, 128
I-San Nicola la Strada (CE)
Tél. (39) 0823 42 47 80
Fax (39) 0823 45 27 82
E-mail: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.3 — Fromage

4. *Cahier des charges:*

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Mozzarella di Bufala Campana».

4.2. Description: Au moment de sa commercialisation, la «Mozzarella di Bufala Campana» doit posséder les caractéristiques suivantes:

- forme: outre la forme arrondie, sont également admises d'autres formes de présentation typiques de la zone de production: la bouchée, la tresse, la perle, la cerise, le petit nœud et le petit œuf,
- poids: compris entre 10 et 800 grammes selon la forme. Pour la forme tressée, le poids peut atteindre 3 kg,
- aspect externe: blanc porcelaine, croûte très fine d'environ un millimètre, surface lisse, ni visqueuse ni écaillée,
- pâte: structure feuilletée très fine, légèrement élastique durant les 8 à 10 premières heures suivant la production ou la fabrication, devenant ensuite plus fondante; absence de défauts (par ex. alvéoles) résultant de fermentations gazeuses ou anormales; absence de conservateurs, d'inhibiteurs ou de colorants; à la découpe, égouttage sous forme de légère sérosité blanchâtre, grasse, au parfum de ferments lactiques,
- goût: caractéristique et délicat,
- matière grasse sur extrait sec: minimum 52 %,
- humidité maximale: 65 %.

4.3. Aire géographique: La zone de provenance du lait utilisé pour la transformation et l'élaboration du fromage «Mozzarella di Bufala Campana» couvre le territoire administratif des communes situées dans les provinces de Bénévent, Caserte, Naples, Salerne, Frosinone, Latina, Rome, Foggia et Isernia, indiquées dans le cahier des charges et situées dans les régions de Campanie, du Latium, des Pouilles et du Molise.

4.4. Preuve de l'origine: Chaque étape du processus de production doit être contrôlée au moyen d'une description précise des produits à l'entrée et à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription dans des registres spécifiques, gérés par l'organisme de contrôle, des éleveurs, des producteurs et des conditionneurs, permet de garantir la traçabilité du produit tant en amont qu'en aval de la filière de production. La matière première est elle-même soigneusement contrôlée par l'organisme compétent à toutes les étapes de la production. Toutes les personnes physiques ou morales inscrites dans ces différents registres sont soumises au contrôle de l'organisme compétent selon les modalités du cahier des charges et du plan de contrôle établi. Si l'organisme en question constate des irrégularités et même si ces irrégularités ne concernent qu'un seul maillon de la filière de production, le produit ne pourra être commercialisé sous l'appellation d'origine protégée «Mozzarella di Bufala Campana».

- 4.5. Méthode d'obtention: Le cahier des charges prévoit notamment que la «Mozzarella di Bufala Campana» doit être produite exclusivement à partir de lait de bufflonne entier frais. Le processus d'élaboration prévoit l'utilisation de lait cru, éventuellement soumis à un traitement thermique ou pasteurisé, provenant de bufflonnes élevées dans la zone définie à l'article 2.

Le lait doit être transformé en «Mozzarella di Bufala Campana» dans un délai de 60 heures après la première traite.

L'acidification du lait et du caillé s'obtient par addition de levain lactique naturel, issu d'opérations de traitement précédentes du lait de bufflonne, effectuées dans la même exploitation ou dans des exploitations situées dans la zone de production délimitée dans le cahier des charges. La coagulation, qui intervient une fois que le lait est porté à une température oscillant entre 33 °C et 39 °C, s'obtient par addition de présure naturelle de veau.

Après avoir été mélangé à de l'eau bouillante, le caillé est filé, soit morcelé et/ou modelé en morceaux adaptés aux formes et dimensions prévues. Ces derniers sont placés dans de l'eau potable pour une durée variant en fonction de leur poids, jusqu'à leur durcissement.

Le salage est réalisé à l'aide de saumure. Il est immédiatement suivi par le conditionnement qui est effectué dans le même établissement de production.

Le produit obtenu doit être maintenu, jusqu'à la consommation finale, dans son liquide de couverture, acidulé, éventuellement salé. L'acidité caractéristique du liquide de couverture peut être obtenue par addition d'acide lactique ou d'acide citrique.

Le produit ne peut être fumé qu'en utilisant des processus naturels et traditionnels; dans ce cas la dénomination d'origine est suivie du terme «affumicata» (fumée).

- 4.6. Lien: Les provinces concernées par l'AOP sont situées dans un territoire considéré comme homogène à plusieurs titres. Il s'agit principalement de zones autrefois marécageuses qui ont été assainies et que traversent des cours d'eau de petite ou moyenne taille ainsi que de nombreux canaux qui régulent le débit des eaux. Le sol est essentiellement volcanique et alluvial. Le climat doux se caractérise par une température moyenne annuelle comprise entre 17,5 °C et 16,5 °C et par des précipitations se situant entre 804 mm et 918 mm. L'élevage est situé dans les plaines et les zones de basse colline; les plaines sont entourées de montagnes qui arrêtent les vents froids septentrionaux et le climat est adouci par la proximité de la mer qui limite les variations de température. Ces caractéristiques sont uniques tant en Europe qu'en Italie, notamment l'origine volcanique du sol qui est principalement constitué d'anciens terrains marécageux aujourd'hui assainis, et la présence de cours d'eau de petite et moyenne taille.

Les buffles sont généralement élevés en liberté ou en semi-liberté; la stabulation en semi-liberté est très largement pratiquée dans les exploitations pilotes. Les animaux reçoivent des fourrages produits sur un territoire au sol alluvionnaire, riche en déchets volcaniques. La maturation du caillé et du produit fini est indéniablement influencée par des facteurs climatiques qui contribuent à doter la «Mozzarella di Bufala Campana» de caractéristiques uniques, indissociables de l'aire de production.

Ces facteurs de production et paramètres pédoclimatiques se combinent de façon optimale dans la zone en question et confèrent au produit des caractéristiques spécifiques qui rendent cette production unique en son genre. Un grand nombre de documents confirment que la bufflonne est élevée en Italie méridionale à des fins économiques depuis la fin du XIII^e siècle.

- 4.7. Structure de contrôle:

Nom: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Tél. (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. Étiquetage: Le fromage portant l'appellation d'origine «Mozzarella di Bufala Campana» doit porter sur l'emballage, lors de sa mise à la consommation, une marque distinctive qui indique le numéro attribué par le groupement et la référence au règlement communautaire au titre duquel l'appellation a été enregistrée, garantissant la conformité aux prescriptions applicables.

Le logo de l'AOP «Mozzarella di Bufala» est constitué dans sa partie supérieure d'un soleil rouge, dans sa partie centrale d'une tête de bufflonne de couleur noire et dans sa partie inférieure d'un champ vert portant l'indication «Mozzarella di Bufala» en blanc; en dessous figure la mention «Campana» de couleur verte.

Les caractéristiques du logo sont décrites dans le cahier des charges de production.

L'élaboration du produit à partir de lait cru doit être indiquée sur l'étiquette. Il est interdit d'utiliser d'autres qualifications géographiques dans la désignation et la présentation de l'AOP «Mozzarella di Bufala Campana».
