

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 452/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Ricotta di Bufala Campana”

Nr UE: PDO-IT-0559-AM01 — 23.12.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consortio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP [Stowarzyszenie Ochrony ChNP „Ricotta di Bufala Campana”] z siedzibą w Regie Cavallerizze – Reggia di Caserta, Via R. Gasparri 1, Caserta, e-mail consortio.ricotta@legalmail.it

Consortio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP [Stowarzyszenie Ochrony ChNP „Ricotta di Bufala Campana”], stworzone przez producentów sera „Ricotta di Bufala Campana”, jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dane dotyczące organu kontrolnego. Pakowanie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

- Zmiana związana z zawartością tłuszczu w produkcie dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„tłuszcz w suchej masie: co najmniej 45 %”

„zawartość tłuszczu: nie mniej niż 12 % w wilgotnej masie”

Nowe brzmienie:

„minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 20 %”

„zawartość tłuszczu: nie mniej niż 4 % w wilgotnej masie”

Celem proponowanej zmiany jest wprowadzenie do obrotu ChNP „Ricotta di Bufala Campana” o minimalnej zawartości tłuszczu wynoszącej 20 %. Na rynku istnieje duży popyt na ricottę, w tym jej wersje o niskiej zawartości tłuszczu. Poprzednie progi zawartości tłuszczu wynikały ze stosowania serwatki o szczególnie wysokiej zawartości tłuszczu. Wynika to z faktu, że technologie i narzędzia stosowane do rozbijania skrzepu powodowały utratę znacznej części tłuszczu zawartego w serwatce (co nie ma już miejsca) lub z faktu, że do serwatki dodawano mleko lub śmietanę.

Minimalna wartość zawartości tłuszczu w ricocie jest niższa, ponieważ przetwarzana serwatka ma niższą zawartość tłuszczu i nie dodaje się już mleka ani śmietany. Serwatkę o tych właściwościach uzyskuje się przez dbałość o rozbijanie skrzepu na wcześniejszym etapie procesu lub przez dostosowanie zawartości tłuszczu bez dodawania mleka lub śmietany podczas przygotowania. Ricotta o niższej zawartości tłuszczu przemawia do coraz szerszego grona konsumentów, którzy pragną zachować równowagę między odżywianiem a doznaniem gastronomicznymi, nie tracąc przy tym walorów smakowych, z których produkt ten był zawsze znany. Dzieje się tak dzięki temu, że produkt ma ten sam świeży i delikatnie łagodny smak oraz typowy wyraźny zapach ricotty wytwarzanej wyłącznie z serwatki. To właśnie serwatka nadaje produktowi smak i zapach, natomiast dodatek mleka i śmietany sprawia, że właściwości te są bardziej wyczuwalne. Dodatek mleka lub śmietany sprawia, że właściwości te są lepiej wyczuwalne w produkcie.

- Zmiana związana z zawartością wilgoci w produkcie dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„wilgotność: nie może przekraczać 75 %”.

Nowe brzmienie:

„wilgotność: nie może przekraczać 80 %”.

Znaczne obniżenie progu dotyczącego zawartości tłuszczu prowadzi do fizjologicznego wzrostu maksymalnej dopuszczalnej wartości wilgotności.

- Zmiana związana z zawartością kwasu mlekowego w produkcie dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„kwas mlekowy: nie może przekraczać 0,3 %”.

Nowe brzmienie:

„kwas mlekowy: nie może przekraczać 0,4 %”.

Wniosek o nieznaczne zwiększenie maksymalnego progu dotyczącego kwasu mlekowego z 0,3 % do 0,4 % wynika z wniosku o dopuszczenie stosowania „pierwszej serwatki” o kwasowości wynoszącej 5 °SH/50 ml zamiast 3,5 °SH/50 ml. Powody tego wyjaśniono w kolejnym punkcie, w którym odniesiono się do zmiany dotyczącej pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

- Zmiana związana z zawartością sodu dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 i 3.3 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„zawartość sodu: nie może przekraczać 0,3 %”.

Nowe brzmienie:

„zawartość sodu: nie może przekraczać 0,4 %”.

Przedstawiono wniosek o podniesienie maksymalnej wartości zawartości sodu do 0,4 % w celu zapewnienia uzyskania przez otrzymany produkt odpowiednich cech smakowych, zwłaszcza w świetle obniżonej zawartości tłuszczu.

Metoda produkcji

Surowce

- Zmiana związana z możliwością hydrolizy laktozy w surowcu dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 i 3.3 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Pierwszą serwatkę» (zwaną »serwatką łagodną«) otrzymuje się poprzez mechanizm odsączenia w wyniku rozbiwania skrzepu stosowanego do produkcji sera »Mozzarella di Bufala Campana«.”.

Dodaje się zdania:

„Pierwszą serwatkę» (zwaną »serwatką łagodną«) otrzymuje się poprzez mechanizm odsączenia w wyniku rozbiwania skrzepu stosowanego do produkcji sera »Mozzarella di Bufala Campana«. Mleko stosowane do produkcji »Mozzarella di Bufala Campana« może być poddane hydrolizie laktozy lub laktoza zawarta w »pierwszej serwatce« uzyskanej z mleka o niehydrolizowanej laktozie może być poddana hydrolizie.”.

Zmianę tę proponuje się w celu oddzielenia procesu produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana” od procesu produkcji sera ChNP „Mozzarella di Bufala Campana” niezawierającego laktozy, będącego jedynym produktem, w którym serwatka jest już pozbawiona laktozy w wyniku jej hydrolizy w mleku. Rynki tych dwóch produktów nie muszą być jednak ściśle ze sobą powiązane, ponieważ ChNP „Mozzarella di Bufala Campana” jest serem o naturalnie niskiej zawartości laktozy, co może być również odpowiednie dla konsumentów cierpiących na jedynie łagodną nietolerancję. Znacznie wyższa zawartość laktozy w ricocie oznacza jednak, że należy ją poddać hydrolizie, aby była odpowiednia dla konsumentów z nietolerancją laktozy. Możliwość stosowania odpowiednich enzymów (laktazy) do hydrolizy serwatki otrzymanej z całej ilości mleka stosowanego w procesie wytwarzania ChNP „Mozzarella di Bufala Campana” pozwoliłaby zatem na zarządzanie ilością niezawierającego laktozy sera ChNP „Ricotta di Bufala Campana” produkowanego zgodnie z popytem na rynku, bez konieczności uzależniania jej od ograniczonej dostępności serwatki otrzymywanej wyłącznie w wyniku produkcji niezawierającego laktozy sera ChNP „Mozzarella di Bufala Campana”.

- Zmiana związana z maksymalną kwasowością oznaczoną surowca dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu. Zmiana ta wiąże się również ze zmianą redakcyjną w pkt 5 jednolitego dokumentu (związek).

Obecne brzmienie:

„Maksymalna kwasowość oznaczona serwatki stosowanej do produkcji ChNP »Ricotta di Bufala Campana« wynosi 3,5 °SH/50 ml.”.

Nowe brzmienie:

„Maksymalna kwasowość oznaczona serwatki stosowanej do produkcji ChNP »Ricotta di Bufala Campana« wynosi 5,0 °SH/50 ml.”.

Niniejszą zmianę maksymalnej kwasowości oznaczonej z 3,5 °SH/50 ml na 5 °SH/50 ml zaproponowano, ponieważ odnotowano, że kwasowość „pierwszej serwatki” po rozbiciu skrzepu jest często wyższa niż 3,5 °SH/50 ml w okresie letnim, ponieważ wyższa temperatura otoczenia powoduje wzrost intensywności działania zakwaszającego złożonej mikroflory w naturalnej serwatce. Biorąc pod uwagę jej łagodnie słodki smak, nieznaczne zwiększenie kwasowości serwatki stosowanej do produkcji ricoty nie spowoduje zmian właściwości organoleptycznych ChNP „Ricotta di Bufala Campana”, które byłyby odczuwalne dla zwykłego konsumenta. Zachowanie poprzedniej wartości kwasowości w odniesieniu do serwatki spowodowałoby wykluczenie wykorzystania znacz-

nej ilości serwatki produkowanej w okresie letnim, co wiązałoby się z ryzykiem ograniczenia dostępności ChNP „Ricotta di Bufala Campana” o tej porze roku. Zasada ta ma większy wpływ na małe gospodarstwa rolne, które są w niewystarczającym stopniu wyposażone w środowiskowe systemy kondycjonowania.

- Zmiana związana z dodawaniem soli dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 i 3.3 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Dodanie soli bezpośrednio do serwatki nie tylko nadaje produktowi więcej smaku, ale również wpływa na procesy denaturacji i koagulacji białka, a tym samym na konsystencję produktu.”

Dodaje się zdanie:

„Dopuszcza się również dodanie soli bezpośrednio do ricotty, którą poddano już ekstrakcji i odsączeniu, przed drugim zabiegiem wygładzania lub stabilizacji termicznej, o ile maksymalna całkowita zawartość NaCl jest zgodna z pkt 2 specyfikacji.”

Dzięki tej propozycji możliwe byłoby zapewnienie, aby produkt końcowy zawierał odpowiednią ilość soli w wyniku prostej operacji mieszania. Z drugiej strony, jeżeli sól można dodawać tylko do surowca, zawartość soli w otrzymanej ricocie będzie zależała od bardziej złożonych zjawisk (np. zawartości wilgoci w produkcie, interakcji między NaCl a białkiem), zarządzanie którymi nie jest na tyle proste, aby zapewnić za każdym razem taki sam rezultat.

- Zmiana związana z temperaturą ogrzewania dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma jednak wpływu na jednolity dokument.

Obecne brzmienie:

„Etap ogrzewania jest zakończony gdy osiągnięta zostaje temperatura nie wyższa niż 92 °C.”

Nowe brzmienie:

„Etap ogrzewania jest zakończony gdy osiągnięta zostaje temperatura nie wyższa niż 96 °C.”

Wniosek o podwyższenie maksymalnej temperatury w ramach tego etapu procesu z 92 °C do 96 °C jest ukierunkowany na optymalizację właściwości ChNP „Ricotta di Bufala Campana”, w szczególności ze względu na jej zastosowanie jako składnika innych środków spożywczych w kuchni albo w przemyśle przetwórstwa spożywczego. Z jednej strony ta wyższa temperatura umożliwi osiągnięcie wyższego poziomu agregacji białka i jej większą skuteczność oraz skuteczniejszy odzysk białka. Z drugiej strony, z uwagi na skuteczniejsze oddzielanie serwatki, dochodzi do zmniejszenia poziomów wilgotności i możliwe jest lepsze utrzymanie pozostałej wilgotności ricotty. Oznacza to, że jest mniej prawdopodobne, że przeniknie ona do innych składników gdy jest stosowana np. jako składnik świeżego makaronu z nadzieniem lub w wyrobach cukierniczych.

- Zmiana związana z etapem oddzielania ricotty dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma jednak wpływu na jednolity dokument.

Obecne brzmienie:

„Oddzielanie ricotty odbywa się albo ręcznie przy użyciu łyżki cedzakowej, za pomocą której wilgotny skrzep delikatnie umieszcza się bezpośrednio w typowych cedzakach wykonanych z tworzywa sztucznego do zastosowań spożywczych lub w płótnie, albo w sposób mechaniczny za pomocą sprzętu do ekstrakcji.”

Nowe brzmienie:

„Oddzielanie ricotty odbywa się albo ręcznie przy użyciu łyżki cedzakowej, za pomocą której wilgotny skrzep delikatnie umieszcza się bezpośrednio w typowych cedzakach wykonanych z tworzywa sztucznego do zastosowań spożywczych lub w płótnie, albo w sposób mechaniczny za pomocą sprzętu do ekstrakcji, który umożliwia również szybkie oddzielenie serwatki, a następnie natychmiastowe pakowanie jeszcze gorącego produktu.”

Celem proponowanej zmiany jest sprecyzowanie, że w przypadku ekstrakcji mechanicznej serwatka jest szybciej odsączana, co pozwala na pakowanie ricotty gdy jest jeszcze gorąca. Przyspieszenie tego etapu procesu produkcji powoduje skrócenie czasu kontaktu odsączonej ricotty z otoczeniem, przy jednoczesnej ochronie przed możliwością zanieczyszczenia z zewnątrz. Wniosek ten nie wiąże się zatem z żadnymi zmianami w procesie, a jego jedynym celem jest dostarczenie dokładniejszych informacji na temat metody produkcji.

- Zmiana związana z etapem oddzielania ricotty dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma jednak wpływu na jednolity dokument.

Obecne brzmienie:

„Proces odsączania ricotty umieszczonej w cedzakach lub w płótnie jest kontynuowany do momentu gdy cała serwatka zostanie oddzielona, kiedy to ricotta osiąga swoją ostateczną konsystencję.”.

Nowe brzmienie:

„Proces odsączania ricotty umieszczonej w cedzakach lub w płótnie jest jednak kontynuowany do momentu gdy cała serwatka zostanie oddzielona, kiedy to ricotta osiąga swoją ostateczną konsystencję.”.

Zmiana ta polega na dodaniu słowa „jednak”. Zmiana ta polega jedynie na dodaniu słowa, aby ułatwić zrozumienie zdania, w którym zawarto porównanie z alternatywnym systemem ekstrakcji mechanicznej i pakowania na gorąco.

- Zmiana związana z technikami schładzania ricotty dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma jednak wpływu na jednolity dokument.

Obecne brzmienie:

„Jeżeli ricotta nie jest niezwłocznie pakowana, proces schładzania trwa do momentu osiągnięcia temperatury +4 °C w chłodni; jeżeli jednak ricotta jest pakowana, proces schładzania trwa do momentu osiągnięcia temperatury +4 °C w chłodni lub w łaźni wodnej lub lodowej.”.

Nowe brzmienie:

„Jeżeli ricotta nie jest niezwłocznie pakowana, proces schładzania trwa do momentu osiągnięcia temperatury + 4 °C w chłodni; jeżeli jednak ricotta jest pakowana, proces schładzania trwa do momentu osiągnięcia temperatury +4 °C w chłodni lub w łaźni wodnej lub lodowej, lub przy użyciu innych funkcjonalnych systemów chłodzenia w celu przyspieszenia procesu schładzania.”.

Proponowana zmiana jest ukierunkowana na umożliwienie stosowania innych technik schładzania (np. przepuszczania opakowań przez tunele chłodzone zimnym powietrzem przez obieg wymuszony, w tym w temperaturach poniżej zera, ciekłym azotem lub dwutlenkiem węgla itp.), które pozwalają na szybsze obniżenie temperatury, nie powodując zamarzania produktu ani zmiany jego właściwości strukturalnych (np. ziarnistości konsystencji).

- Zmiana związana z przypadkami, w których można stosować określenie „fresca” [świeża], dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Maksymalny okres przechowywania »Ricotta di Bufala Campana« typu »fresca« [świeżego] nie może przekraczać 7 dni od daty produkcji.”.

Nowe brzmienie:

„Maksymalny okres przechowywania sera »Ricotta di Bufala Campana« wyprodukowanego w wyniku jednej obróbki termicznej ukierunkowanej na koagulację białek zawartych w surowcu, który ma być podstawą do dodania określenia »fresca« [świeży], nie może przekraczać 7 dni od daty produkcji.”.

Celem proponowanej zmiany jest wyjaśnienie, że możliwość stosowania dodatkowego określenia „fresca” wiąże się z maksymalnym okresem przechowywania i jest uzależniona od poddania produktu tylko jednej obróbce termicznej. Definicja zawarta w poprzedniej wersji specyfikacji produktu mogła sugerować, że każda ricotta otrzymana w wyniku jednej obróbki termicznej będzie zaliczana do odmiany „fresca”, a jej maksymalny okres przechowywania będzie wynosił 7 dni. Okres przechowywania można jednak przedłużyć w przypadku oddzielania ricotty za pomocą systemów ekstrakcji z szybkim odsączaniem i pakowania gdy jest gorąca w temperaturze powyżej 60 °C. W takim przypadku producent musi wybrać, czy stosować określenie „fresca” i skrócić okres przechowywania do 7 dni, czy też zdecydować się na dłuższy okres przechowywania, który zawsze musi być krótszy niż maksymalny okres przechowywania określony w odniesieniu do ChNP „Ricotta di Bufala Campana”, o ile nie określono inaczej.

- Zmiana związana z okresem przechowywania produktu dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Aby okres przechowywania uzyskanej ricotty był dłuższy (maksymalnie 21 dni od daty produkcji), ricottę wyjętą z serwatki należy poddać obróbce termicznej przed etapem pakowania. Następnie ricotta jest wygładzana lub homogenizowana w celu nadania jej bardziej kremowego wyglądu. Otrzymany w ten sposób produkt określa się jako »Ricotta di Bufala Campana« »fresca omogeneizzata«. Ricottę można pakować gdy jest jeszcze gorąca (dopuszcza się również pakowanie maszynowe) w pojemniki plastikowe, które są natychmiast uszczelniane termicznie. Zapakowana ricotta jest następnie szybko schładzana, a proces ten trwa do momentu osiągnięcia temperatury +4 °C w chłodni lub w łaźni wodnej lub lodowej.”.

Nowe brzmienie:

„Aby okres przechowywania uzyskanej ricotty był dłuższy (maksymalnie 30 dni od daty produkcji), ricottę wyjętą z serwatki można również poddać obróbce termicznej przed etapem pakowania. Czasami może to być poprzedzone procesem wygładzania lub homogenizacji w celu nadania jej bardziej kremowego wyglądu. Otrzymany w ten sposób produkt określa się jako »Ricotta di Bufala Campana«. W tym przypadku ricottę można pakować gdy jest jeszcze gorąca (dopuszcza się również pakowanie maszynowe) w pojemniki plastikowe, które są natychmiast uszczelniane termicznie. Zapakowana ricotta jest następnie szybko schładzana, a proces ten trwa do momentu osiągnięcia temperatury +4 °C w chłodni lub w łaźni wodnej lub lodowej, lub przy użyciu innych funkcjonalnych systemów chłodzenia w celu przyspieszenia procesu schładzania.”

- (i) Zaproponowano wydłużenie maksymalnego okresu przechowywania z 21 do 30 dni, aby wydłużyć okres, w którym produkt może być sprzedawany. Stwierdzono, że produkt zachowuje swoje właściwości nawet w przypadku wzrostu maksymalnej temperatury, w której realizowany jest proces (92 °C–96 °C), a także potwierdzono, że dłuższy okres przechowywania nie prowadzi do zauważalnego wzrostu kiełkowania przetrwalników bakterii. Możliwe jest wydłużenie okresu przechowywania do 30 dni w wyniku stosowania technologii pakowania (np. homogenizacji i pasteryzacji produktu) opracowanej w gospodarstwach rolnych.
- (ii) W odniesieniu do procesu wygładzania i homogenizacji dodano wyrażenie „czasami może”, aby wyraźniej zaznaczyć, że operacja ta jest opcjonalna.
- (iii) Zgodnie ze zmianą należy skreślić wyrażenie „fresca omogeneizzata”. Zmianę tę zaproponowano, ponieważ wyrażenie to sprawia, że operacja wygładzania i homogenizacji wydaje się obowiązkowa. Okres przechowywania produktu może być jednak dłuższy w przypadku gdy produktu nie poddano procesowi wygładzania lub homogenizacji, jeżeli podjęto decyzję o zachowaniu jego bardziej „granulowanego” wyglądu i konsystencji. W celu uniknięcia niejasności, szczególnie w świetle wniosku o przedłużenie okresu przechowywania, zaproponowano skreślenie wyrażenia „fresca omogeneizzata”. Dodanie nowej podkategorii produktu w odniesieniu do ricotty pakowanej w wysokiej temperaturze, ale nie poddanej homogenizacji, również byłoby trudne do zrozumienia dla konsumentów.

Etykietowanie

- Zmiana związana z danymi szczegółowymi na etykietach dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„ChNP »Ricotta di Bufala Campana« należy pakować w papier i zamknięte metodą termiczną 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.

Na etykiecie należy obowiązkowo nadrukować w sposób czytelny i wyraźny, oprócz logo wchodzącego w skład nazwy, symbolu graficznego UE i informacji wymaganych przepisami prawa, następujące informacje:

- wyrażenia »fresca« lub »fresca omogeneizzata« (świeża lub świeża homogenizowana) zgodnie z pkt 5 niniejszej specyfikacji. Wyrażenia »fresca« lub »fresca omogeneizzata« należy umieścić bezpośrednio pod nazwą »Ricotta di Bufala Campana« czcionką mniejszą o połowę od czcionki zastosowanej w nazwie »Ricotta di Bufala Campana«.”

Nowe brzmienie:

„ChNP »Ricotta di Bufala Campana« należy opakować na miejscu w zakładzie produkcyjnym. Dopuszcza się stosowanie papieru, pojemników plastikowych lub innych materiałów do zastosowań spożywczych. W zależności od materiałów, opakowanie może być zamykane przez zakręcanie lub za pomocą uszczelniania termicznego lub próżniowego. Jeżeli produkt jest sprzedawany w celu zastosowania go jako składnika produktów przetworzonych, dopuszcza się opakowania do 40 kg.

Na etykiecie obowiązkowo nadrukowuje się w sposób czytelny i wyraźny, oprócz logo wchodzącego w skład nazwy, symbolu graficznego UE i informacji wymaganych przepisami prawa, wyrażenie »Ricotta di Bufala Campana DOP« [ChNP] następujące dodatkowe informacje:

- wyrażenie »fresca« (świeża) zgodnie z pkt 5 niniejszej specyfikacji. Wyrażenie »fresca« należy umieścić bezpośrednio pod nazwą ChNP »Ricotta di Bufala Campana« czcionką mniejszą o połowę od czcionki zastosowanej w nazwie ChNP »Ricotta di Bufala Campana«.”

Wniosek ten złożono w świetle zmian wprowadzonych w pkt 5.

Wymóg opakowania na miejscu w zakładzie produkcyjnym dodano do specyfikacji produktu w celu zapewnienia jakości, bezpieczeństwa i zgodności produktu.

Wniosek o umożliwienie stosowania materiałów innych niż tworzywa sztuczne jest ukierunkowany na poprawę zrównoważonego charakteru procesu. Określenie, że produkt można zamknąć za pomocą uszczelniania próżniowego ma dostarczyć konsumentom bardziej przejrzystych informacji na temat możliwości pakowania produktu.

Inne

Kontrola

- Zmiana związana z kontrolami dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma jednak wpływu na jednolity dokument.

Obecne brzmienie:

„Zgodność produktu ze specyfikacją monitoruje organ kontrolny zgodnie z przepisami art. 10 i 11 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Dane tego organu kontrolnego są następujące: CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) – tel. +39 044531301,1 faks +39 0445313070, e-mail csqa@csqa.it.”.

Nowe brzmienie:

„Zgodność produktu ze specyfikacją monitoruje organ kontrolny zgodnie z przepisami art. 10 i 11 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Dane tego organu kontrolnego są następujące: DQA Cerificazioni srl – Via Bosio 4, Rzym; tel: 06 46974641; e-mail: info@dqacertificazioni.it.”.

Zaktualizowano informacje dotyczące organu kontrolnego, aby wskazać nowy organ kontrolny.

Pakowanie

- Zmiana związana z pakowaniem dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„ChNP »Ricotta di Bufala Campana« należy pakować w papier i zamknięte metodą termiczną 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.”.

Nowe brzmienie:

„ChNP »Ricotta di Bufala Campana« należy opakować. Dopuszcza się stosowanie papieru, pojemników plastikowych lub innych materiałów do zastosowań spożywczych. W zależności od materiałów, opakowanie może być zamykane przez zakręcanie lub za pomocą uszczelniania termicznego lub próżniowego. Jeżeli produkt jest sprzedawany w celu zastosowania go jako składnika produktów przetworzonych, dopuszcza się opakowania do 40 kg.”.

Celem proponowanej zmiany jest umożliwienie producentom ChNP »Ricotta di Bufala Campana» dostosowania etapu pakowania do rozwoju technologii pakowania oraz stosowania materiałów o lepszych właściwościach technicznych i bardziej zrównoważonym charakterze. Umożliwienie pakowania produktu za pomocą uszczelniania próżniowego również przyczynia się do wydłużenia jego okresu przechowywania. Ponadto opakowywanie jest dozwolone wyłącznie w zakładach produkcyjnych ze względu na bezpieczeństwo żywności oraz w celu umożliwienia dokładnego monitorowania ChNP przez organ kontrolny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ricotta di Bufala Campana”

Nr UE: PDO-IT-0559-AM01 — 23.12.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Ricotta di Bufala Campana”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana 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 80 %) i zawartością tłuszczu w wilgotnej masie nie mniejszą niż 4 %. Wysoka zawartość wody i zawartość tłuszczu pozostająca na znaczącym poziomie (minimum 20 % w suchej masie) odpowiadają za szczególne właściwości produktu, tj. twardą i kremową konsystencję. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” ponadto charakteryzuje się typowym łagodnym smakiem i zapachem mleka bawolego używanego do produkcji mozzarelli i jego świeżych pochodnych, takich jak serwatka „łagodna” i świeża śmietana z serwatki, ze względu na niską kwasowość uzyskaną w wyniku fermentacji (nieprzekraczającą 0,4 % kwasu mlekowego) i ograniczoną zawartość sodu (nieprzekraczającą 0,4 %). W momencie dopuszczenia do obrotu ChNP „Ricotta di Bufala Campana” ma kolor białej porcelany, nie posiada skórki, ma formę ściętego ostrosłupa lub ściętego stożka, waży maksymalnie 2 000 g oraz ma konsystencję miękką i granulowaną, ale nie ziarnistą. Ma charakterystyczny świeży i delikatny, łagodny smak oraz pachnie mlekiem i śmietaną. Właściwości te są lepiej wyczuwalne w produktach o większej zawartości tłuszczu. Produkt ChNP „Ricotta di Bufala Campana” jest również wprowadzany do obrotu w ramach kategorii „fresca”, w przypadku której maksymalny okres przechowywania wynosi 7 dni. Produkt ChNP „Ricotta di Bufala Campana” po wyjęciu z serwatki można poddać obróbce termicznej, a nawet procesowi wygładzania lub homogenizacji, aby stał się bardziej kremowy oraz w celu wydłużenia jego okresu przechowywania (maksymalnie 30 dni od daty produkcji).

Produkt ChNP „Ricotta di Bufala Campana” jest również dostępny na rynku w wersji bez laktozy (w tym przypadku składniki poddaje się uprzedniej hydrolizie laktozy).

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

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*); koniczynę łuskowatą (*Trifolium squarrosum* L.); koniczynę aleksandryjską (*Trifolium alexandrinum*); wykę siewną (*Vicia sativa*); stokłosę uniolowatą (*Bromus catharticus*); konicznicę zwyczajną. Ponadto dopuszcza się stosowanie pasz skoncentrowanych, prostych lub złożonych oraz dozwolonych suplementów minerałów i witamin.

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 odsączenia w wyniku rozbijania skrzepu stosowanego do produkcji sera „mozzarella di bufala”. Maksymalna kwasowość oznaczona serwatki stosowanej do produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana” wynosi 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 świeżego mleka bawolego, poddanego termizacji lub pasteryzowanego pochodzącego z obszaru określonego w pkt 4 maksymalnie do 6 % masy użytej „pierwszej serwatki” (lub „serwatki łagodnej”). Dopuszcza się również dodanie świeżej śmietany z serwatki z mleka bawolego wyprodukowanego na obszarze określonym w pkt 4 maksymalnie do 5 % masy użytej pierwszej serwatki. Te nieobowiązkowe zabiegi służą do zwiększenia konsystencji ricotty oraz sprzyjają odsączeniu. Składniki stosowane do produkcji „Ricotta di Bufala Campana” bez laktozy poddaje się wcześniejszej hydrolizie laktozy.

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. Dopuszcza się również dodanie soli (NaCl) bezpośrednio do ricotty, którą poddano ekstrakcji i odsączeniu, o ile ostateczna maksymalna zawartość sodu nie przekracza 0,4 g na 100 g produktu.

3.4. 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.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jako produkt niesfermentowany, pozbawiony skórki ChNP „Ricotta di Bufala Campana” jest w całości jadalna i szczególnie – być może bardziej niż inne świeże produkty mleczne – narażona na zanieczyszczenie i zepsucie poprodukcyjne w wyniku rozprzestrzenienia się kolonii bakterii z zewnątrz, które mogą mieć 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.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W stosownych przypadkach na etykiecie obowiązkowo nadrukowuje się w sposób czytelny i wyraźny, oprócz logo wchodzącego w skład nazwy, symbolu graficznego UE i informacji wymaganych przepisami prawa, a także w zależności od rodzaju opakowania, wyrażenie „fresca”, które należy umieścić bezpośrednio pod nazwą ChNP „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” [wyborowy], „scelto” [pierwszej jakości], „extra” [ekstra], „selezionato” [wyselekcjonowany], „superiore” [najlepszy], „genuino” [oryginalny] 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. Można również stosować inne prawdziwe i możliwe do zweryfikowania informacje dozwolone na mocy aktualnie obowiązujących przepisów. Wyrażenie „Ricotta di Bufala Campana” należy podać w języku włoskim.

Logo nazwy wydaje organ kontrolny wyznaczony do ochrony ChNP przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (MiPAAF). Logo nazwy przedstawia trójkolorową okrągłą wstęgę, która otacza zarys 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 obszar ten obejmuje głównie tereny w zlewni powierzchniowej Gargliano i Volturmo 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. Wcześniej należała ona do znanego obszaru „Terra di Lavoro” obejmującego całą obecną prowincję Caserta. W minionych wiekach był to uznany teren łowiecki Królestwa Neapolu pod rządami Burbonów.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

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

bagienne, 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. 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 terytoriów. Pomimo osuszenia obszarów bagiennych i pomimo zmian polityczno-administracyjnych, które miały miejsce, obszar geograficzny zachował liczne cechy wspólne, takie jak utrzymanie i rozwój ważnego sektora produkcji składającego się z setek hodowców i zakładów serwarskich. Według danych pochodzących z krajowej bazy danych rejestru zootechnicznego z Teramo (2008) określony obszar obejmuje 92 % bawołów rasy śródziemnomorskiej hodowanych we Włoszech.

„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. Produkt ten ma również inne właściwości zapachowe wynikające 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 zawierać związki zapachowe mleka, jak również związki zapachowe niewystępujące w mleku, ale produkowane przez miejscową mikroflorę podczas produkcji trójglicerydów znajdujących się w mleku bawolim (z którego kwasu tłuszczowego estryfikuje się inaczej niż z mleka krowiego), pomagają określić wyjątkowe właściwości fizyczne i organoleptyczne, jak kremowa i tłusta konsystencja, przy jednoczesnym zachowaniu wszystkich związków zapachowych. Brak beta-karotenu w mleku bawolim jest jedną z przyczyn koloru białej porcelany typowego dla mleka i produktów mlecznych wytworzonych z mleka bawolego, w tym ricotty, w odróżnieniu od produktów mlecznych powstałych z mleka krowiego. ChNP „Ricotta di Bufala Campana” różni się od serów „ricotta” wytworzonych z serwatki owczej. Wynika to z faktu, że wiele serów owczych wytwarza się przy użyciu 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 zwiększyć łagodność i wzmocnić zapach mleka. Zakaz stosowania serwatki w trakcie zakwaszania i uwzględnienie w procesie produkcji pewnych wymogów 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 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 szczególne ricotty lub wymagałaby neutralizacji przy użyciu zasad, która zmieniałaby 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.

Opisana specyfika sera „Ricotta di Bufala Campana” 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. Cechy orograficzne, geopedologiczne i mikroklimatyczne wyznaczonego obszaru stanowią czynniki, które bardziej niż jakiegokolwiek inne czynniki nadają roślinom paszowym na pastwiskach, a w rezultacie mleku oraz serwatce stosowanej do produkcji ChNP „Ricotta di Bufala Campana”, właściwości organoleptyczne, smakowe i zapachowe, które sprawiają, że ricotta jest wyjątkowa i rozpoznawalna. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego, surowcem i produktem jest bardziej złożony niż w przypadku serów, gdyż ricotta jest produktem, którego główny surowiec, serwatka, pochodzi z procesu przetwarzania mleka w ser. Związek z pochodzeniem geograficznym zależy zatem od możliwości wytworzenia przez producentów serwatki, która zachowa, niezależnie od nieuniknionych różnic, właściwości pierwotne mleka. Wybór polegający na stosowaniu jedynie serwatki łagodnej, tj. niesfermentowanej, pochodzącej z rozbijania skrzepu ze świeżego mleka bawolego, jest jedynym sposobem zapewnienia przeniesienia na ricottę właściwości mleka nierozłącznie powiązanych z obszarem produkcji. Wysoka zawartość tłuszczów w mleku bawolim sprawia, że serwatka ma większą zawartość tłuszczu niż serwatka z mleka krowiego, co sprawia, że związki zapachowe mleka szczególnie powiązane z tłuszczem zostają zachowane. Czynniki ludzkie są zatem niezbędne do zapewnienia trwałości tego związku i wyjątkowego charakteru uzyskanego produktu.

Wielowiekowe praktyki produkcji „Ricotta di Bufala Campana” na obszarze należącym do dawnego Królestwa Neapolu, a następnie do 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 produktu

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
