# KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 2527/98

**av den 25 november 1998**

**om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 2301/97 om att införa vissa benämningar i det register över skyddade särarter som föreskrivs i rådets förordning (EEG) nr 2082/92 om särartsskydd för jordbruksprodukter och livsmedel**

**(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2082/92 av den 14 juli 1992 om särartsskydd för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 9.2 b i denna, och

av följande skäl:

I enlighet med artikel 7 i förordning (EEG) nr 2082/92 har medlemsstaterna till kommissionen överlämnat en begäran om att vissa benämningar skall registreras som särarter.

Det är endast för de benämningar som finns upptagna i registret som beteckningen ”garanterad traditionell specialitet” får användas.

Efter offentliggörandet i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning* [2] av de viktigaste uppgifterna i ansökan om registrering anmäldes i enlighet med artikel 8 i den ovannämnda förordningen flera invändningar till kommissionen gällande benämningen ”Mozzarella”.

I enlighet med artikel 9.2 i samma förordning har kommissionen uppmanat de medlemsstater som berörs att träffa en förlikning. Någon förlikning har inte träffats och följaktligen skall kommissionen fatta beslut om registrering av den aktuella benämningen.

Efter granskning av flera anmärkningar i invändningarna har man inte funnit att uppgifterna i den produktspecifikation som har sänts in av den ansökande medlemsstaten inte skulle stämma överens med villkoren i artiklarna 2 och 4–6 i samma förordning. De särskiljande och traditionella egenskaperna anses ha bevisats med uppgifterna i produktspecifikationen.

Beträffande kontrollen av en produkts särart enligt artikel 6 i samma förordning har den ansökande medlemsstaten klargjort att kontroller kommer att utföras för att påvisa närvaron och den korrekta beredningen av naturlig bakteriekultur. Kontrollerna skall också omfatta stickprov på den färdiga produkten för att kontrollera de organoleptiska, kemiska och mikrobiologiska egenskaperna med officiella eller vetenskapligt erkända metoder. Dessa uppgifter utgör en del av de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen.

Benämningen ”Mozzarella” bör tas upp i registret över skyddade särarter och i enlighet med artikel 13.1 i förordning (EEG) nr 2082/92 skyddas i hela gemenskapen som garanterad traditionell specialitet. Detta hindrar inte att benämningen kan fortsätta att användas i enlighet med en annan produktspecifikation än den som är skyddad men utan möjlighet att på etiketten använda gemenskapens symbol och benämning.

Bilagan till denna förordning kompletterar bilagan till kommissionens förordning (EG) nr 2301/97 [3], ändrad genom förordning (EG) nr 954/98 [4].

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från regleringskommittén för skyddade särarter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

Bilagan till förordning (EG) nr 2301/97 skall kompletteras med benämningen i bilaga I till denna förordning och denna benämning skall införas i registret över skyddade särarter i enlighet med artikel 9.1 i förordning (EEG) nr 2082/92.

Benämningen skall skyddas i enlighet med artikel 13.1 i den förordningen.

De viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II. Dessa uppgifter skall ersätta dem som har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning* C 246, 24.8.1996, s. 9.

*Artikel 2*

Denna förordning träder i kraft samma dag som den offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning.*

[1] EGT L 208, 24.7.1992, s. 9.
[2] EGT C 246, 24.8.1996, s. 9.
[3] EGT L 319, 21.11.1997, s. 8.
[4] EGT L 133, 7.5.1998, s. 10.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 25 november 1998.

*På kommissionens vägnar*
Franz FISCHLER
*Ledamot av kommissionen*

*BILAGA I*

**Ost**

— Mozzarella

---

*BILAGA II*

**"REGISTRERINGSANSÖKAN FÖR EN SÄRSKILD PRODUKT**

Rådets förordning (EEG) nr 2082/92

**Ansökningsnummer i medlemsstaten: 1**

1. **Behörig ansökande myndighet i medlemsstaten:**

   Namn: Ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsresurser

   Tfn (39-6) 4665; Fax (39-6) 474 39 71

2. **Ansökande grupp:**

   a) Namn: Italienska mejeriförbundet

   b) Adress: Corso di Porta Romana 2, Milano, Italien

   c) Sammansättning: Privata och kooperativa förädlingsföretag inom mejerisektorn, därav omkring 50 mozzarellaproducerande medlemmar (Stadgar: se bilaga).

   a) Namn: Italienska kooperativa förbundets mejerisektion

   b) Adress: Via Dei Gigli D'Oro 21, Rom, Italien

   c) Sammansättning: Kooperativa förädlingsföretag inom mejerisektorn, därav omkring 20 mozzarellaproducerande medlemmar (Stadgar: se bilaga).

3. **Produktens namn:**

   Mozzarella (traditionellt namn som inte kan översättas till andra språk) med gemenskapens symbol och benämning enligt förordning (EG) nr 2515/94.

4. **Produkttyp:** 1.3

5. **Produktspecifikation** (sammanfattning av kraven i artikel 6.2):

   a) *Produktens namn:*

   Mozzarella (traditionellt namn som inte kan översättas till andra språk) med gemenskapens symbol och benämning enligt förordning (EG) nr 2515/94.

   b) *Produktionsmetod eller särskild beredningsmetod:*

   Innefattar enbart följande faser som genomförs i ett kontinuerligt förlopp i samma anläggning:

   — Eventuell förmognad av mjölken enbart med naturlig bakteriekultur ([1]).

— Pastörisering av mjölken med en behandling under 15 sekunder vid minst 71,7 °C eller behandling med motsvarande verkan.

— Ympning av mjölken med naturlig syrakultur.

— Tillsats av flytande bovint löpe med en total samlad pepsinaktivitet av mellan 20 och 30 %.

— Löpläggning vid 35 – 39 °C.

— Skärning, brytning och vassleavskiljning av koaglet.

— Mogning av koaglet till ett pH-värde av 5,0 – 5,4

— Skärning i bitar av den mogna ostmassan.

— Sträckning (mekanisk värmebehandling av massan med varmvatten och eventuell tillsats av salt, till en sluttemperatur på massan av 58 – 65 °C).

— Formning av osten i värme.

— Härdning i kallt vatten och eventuell tillsats av salt.

— Förpackning.

(1) **Beredning av naturlig bakteriekultur**

*Utgångskultur:*

— Uppvärmning av den okylda ystmjölken till en temperatur ej understigande + 63 °C under en tid av minst 15 minuter (eller en kombination av tid och temperatur som ger minst likvärdigt resultat).

— Kylning till inkubationstemperatur (45 – 50 °C).

— Inkubation till en surhetsgrad som motsvarar 14 – 24 °SH per 100 ml.

— Kylning till en temperatur som understiger + 8 °C.

— Kylförvaring vid en temperatur som ej överstiger + 4 °C.

*Upprepad bakteriekultur:*

— Inokulering av ystmjölk som även kan vara kyld med ett minimum av 4 % av beredd kultur.

— Uppvärmning som för utgångskulturen.

— Kylning till inkubationstemperatur (45 – 50 °C),

— Inkubation till en surhetsgrad som motsvarar 14 – 24 °SH per 100 ml.

— Kylning till en temperatur som understiger + 8 °C.

— Kylförvaring vid en temperatur som ej överstiger + 4 °C.

*Bakteriekultur färdig för användning:*

Bakteriekultur färdig för användning skall

— ha en samlad surhetsgrad av mellan 16 och 30 °SH per 100 ml,

— ha ett lägsta innehåll av termofila streptokocker av $10^8$ cfu (*)/ml,

— ha en negativ fosfatasaktivitet,

— användas i produktionen inom tre dagar från beredningen.

(*) cfu = colony – forming units.

c) *Traditionella egenskaper:*

Mozzarella är en ost som härror från en konsoliderad teknik för ostframställning från färsk trådig ostmassa, ett av den italienska mejerihanteringens historiska kulturarv.

I dess mest hävdvunna typ som är föremålet för denna beskrivning skall produkten framställas av helmjölk som levereras i obehandlat skick till anläggningen, eventuellt justerad endast med avseende på fetthalten. Den avgörande faktorn är den naturliga bakteriekulturen som skall beredas från mjölk som härrör från uppsamlingsområdet för den anläggning som tillverkar osten och som skall användas på platsen.

Den består av en kultur av mjölksyrabakterier som karakteriseras av värmeresistens, snabb utveckling och syrning, erhållen genom selektiv anrikning av den naturliga mjölkmikroflora som finns i den obehandlade mjölken, och som återspeglar den ursprungliga mikrobiologiska kvaliteten. En korrekt framställd naturlig bakteriekultur består normalt av en obestämd blandning av stammar av *Streptococcus thermophilus* som kan åtföljas av enterokocker och värmetåliga mjölksyrabakterier. Hela denna mjölkflora bidrar till att bestämma produktens slutgiltiga karakteristika.

d) *Produktionsbeskrivning:*

Mozzarella av hävdvunnen typ är en färsk ost av trådig ostmassa, mjuk (enligt definitionen i Codex *Alimentarius*), med mjölksyrajäsning. Dess form (se bifogade figurer) kan vara bollform (med en vikt av 20 – 250 g), eventuellt med huvud, eller strängform (med en vikt av 125 – 250 g).

Mozzarella av hävdvunnen typ förpackas i skyddande omslag och saluförs i kontakt med en reglerande vätska som består av vatten, eventuellt med tillsats av salt, i direktkontakt om omslaget är vattentätt, genom diffusion om omslaget är perforerat eller genomsläppligt.

Organoleptiska karakteristika

*Utseende:*

— Skorpa obefintlig, med ett skinn av mjuk konsistens.
— Yta glatt och blank, homogen, av mjölkvit färg.
— Massa med typisk trådig struktur, mera framträdande i början, med överlagrade blad som vid skärning och lätt tryck frigör en mjölkaktig vätska. Ostmassan kan ibland ha sprickor i vilka denna vätska samlas.
— Rundpipor saknas.
— Färg mjölkvit, homogen, saknar fläckar och strimmor.

*Konsistens:* mjuk och lätt elastik.

*Smak:* karakteristisk, välsmakande, som färsk svagt syrlig.

*Lukt:* karakteristisk, välluktande, svag, av lätt syrad mjölk.

Kemiska karakteristika:

— Fetthalt i procent av torrsubstansen: minst 44 viktprocent.
— Vattenhalt: för den klotformiga typen 58 – 66 viktprocent, för den strängformade 56 – 62 viktprocent.
— Vattenhalt i fettfri del: 69 – 80 viktprocent.
— Fosfatasaktivitet ej högre än 12 µg fenol per gram ost.
— pH i ostmassan: 5,1 – 5,6.
— Mjölksyrasurhet L(+): mer än 0,2 viktprocent i prov som analyseras inom tre dagar från produktionsdagen.
— Natriumklorid (NaCl) i förekommande fall ej överstigande 1 viktprocent.
— Vassleprotein: högst 10 mg per 100 g proteinsubstans.

Mikrobiologiska karakteristika

Mikroflora karakteristisk, resistent mot sträckningsförfarandet, i kvantiteter som inte understiger $10^7$ cfu/g i prov som analyseras inom tre dagar från produktionsdagen.

Förvaring

Produkten förvaras vid en temperatur av 0 °C – + 4 °C. Högsta förvaringstemperatur anges på etikett liksom utgångsdatum som anges med texten 'sista förbrukningsdagen ...', samt dag och månad.

e) *Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten:*

Kontrollerna kommer att avse följande:

— På företagen skall det i framställningsledet kontrolleras att beredningen av naturlig bakteriekultur skeer på ett korrekt sätt (utgångskultur, upprepad bakteriekultur och bakteriekultur färdig för användning) eftersom denna egenskap anses vara avgörande för produktens traditionella karaktär.
— Senare kommer kontrollerna även att innebära att man på företagen och i distributionsledet tar stickprov på den färdiga produkten. Härigenom kan man kontrollera de organoleptiska egenskaperna, de kemiska egenskaperna (med officiellt erkända metoder och normer, t.ex. FIL och ISO) och de mikrobiologiska egenskaperna med avseende på den typiska mikrofloran (med normerade mikrobiologiska metoder eller metoder som är belagda i den vetenskapliga litteraturen i ämnet).

6. **Ansökan om skydd enligt artikel 13.2:** nej"