KOMISSION ASETUS (EY) N:o 2527/98,

annettu 25 päivänä marraskuuta 1998,

tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista 14 päivänä heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2082/92 ([1]) ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan b alakohdan,

sekä katsoo, että

jäsenvaltiot ovat toimittaneet komissiolle tiettyjen nimitysten osalta erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteröintihakemuksia asetuksen (ETY) N:o 2082/92 7 artiklan mukaisesti,

rekisteröityjen nimitysten yhteydessä saa käyttää erityisesti niille varattua mainintaa ”aito perinteinen tuote”,

komissiolle on ilmoitettu useita väitteitä ”Mozzarella” -nimitystä vastaan mainitun asetuksen 8 artiklan mukaisesti sen jälkeen, kun *Euroopan yhteisön virallisessa lehdessä* ([2]) julkaistiin rekisteröintihakemuksen pääkohdat,

komissio on mainitun asetuksen 9 artiklan 2 kohdan mukaisesti pyytänyt asianomaisia jäsenvaltioita sopimaan asiasta keskenään; sopimukseen ei kuitenkaan ole päästy, joten komission on päätettävä kyseisen nimityksen rekisteröinnistä,

kyseisten väitteiden tarkastelussa ilmeni, että niihin sisältyvät huomautukset eivät riitä osoittamaan, ettei hakemuksen esittämän jäsenvaltion toimittama tavaraerittely täytä mainitun asetuksen 2, 4, 5 ja 6 artiklassa säädettyjä vaatimuksia; tuotteen erityisluonnetta ja perinteisyyttä voidaan tavaraerittelyssä annettujen tietojen perusteella pitää perusteltuina,

mainitun asetuksen 6 artiklassa säädetyn tuotteen erityisluonnetta koskevan tarkastusmenettelyn osalta hakemuksen esittänyt jäsenvaltio täsmensi, että tarkastus, jossa varmistetaan luonnollisen käymisen aloittavan mikrobiviljelmän esiintyminen ja sen oikeaoppinen valmistustapa, on pakollinen; tarkastukseen kuuluu lisäksi näytteidenotto lopputuotteesta, jotta tuotteen aistinvaraiset, kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet voidaan määrittää virallisia tai hyväksyttyjä menetelmiä käyttäen; nämä seikat ovat tavaraerittelyn pääkohtia,

”Mozzarella”-nimitys voidaan kuitenkin kirjata erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin ja suojata yhteisön tasolla asetuksen (ETY) N:o 2082/92 13 artiklan 1 kohdan nojalla aitona perinteisenä tuotteena; tämä ei estä käyttämästä edelleen kyseistä nimitystä muun kuin suojatun nimityksen eritelmän mukaisesti ja ilman mahdollisuutta merkitä etikettiin yhteisön logo tai merkintä,

tämän asetuksen liite täydentää komission asetuksen (EY) N:o 2301/97 ([3]) sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 954/98 ([4]), liitettä, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat erityisluonnetta koskevien todistusten sääntelykomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Täydennetään asetuksen (EY) N:o 2301/97 liite tämän asetuksen liitteessä I olevalla nimityksellä ja kirjataan kyseinen nimitys asetuksen (ETY) N:o 2082/92 9 artiklan 1 kohdassa säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin.

Nimitys suojataan kyseisen asetuksen 13 artiklan 1 kohdan mukaisesti.

Erittelyn pääkohdat esitetään liitteessä II. Ne korvaavat *Euroopan yhteisöjen virallisen lehden* C 246, 24. 8. 1996, sivulla 9 julkaistut tiedot.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä.*

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

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 25 päivänä marraskuuta 1998.

Komission puolesta
Franz FISCHLER
Komission jäsen

LIITE I

Juustot

— Mozzarella

LIITE II

"ERITYISTUOTTEEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

Neuvoston asetus (ETY) N:o 2082/92

Asiakirjan kansallinen numero: 1

1. **Ilmoituksen lähettäneen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

   Nimi: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

   Puhelin: (39-6) 4665 Telekopio: (39-6) 474 39 71

2. **Hakijaryhmittymä**:

   a) Nimi: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) Osoite: Corso di Porta Romana 2, Milano, Italia

   c) Kokoonpano: meijerialan jalostavia yksityisyrityksiä ja osuuskuntia, joista noin 50 tuottaa mozzarellaa (ks. säännöt liitteessä)

   a) Nimi: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   b) Osoite: Via Dei Gigli D'Oro 21, Rooma, Italia

   c) Kokoonpano: meijerialan jalostavia yksityisyrityksiä ja osuuskuntia, joista noin 20 tuottaa mozzarellaa (ks. säännöt liitteessä)

3. **Tuotteen nimi:**

   Mozzarella (perinteinen nimi, jota ei voida kääntää), jolla on asetuksen (EY) N:o 2515/94 mukaiset yhteisön tunnus ja maininta

4. **Tuotelaji:** 1.3

5. **Tavaraerittely:** (yhteenveto 6 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

   a) *Nimi:*

      Mozzarella (perinteinen nimi, jota ei voida kääntää), jolla on asetuksen (EY) N:o 2515/94 mukaiset yhteisön tunnus ja maininta

   b) *Valmistusmenetelmä:*

      Valmistusmenetelmä koostuu seuraavista vaiheista, jotka on suoritettava yhtäjaksoisesti ja samassa laitoksessa:

      — maidon esikypsyttäminen yksinomaan luonnollisella käymisen aloittavalla mikrobiviljelmällä ([1]),

— maidon pastörointi vähintään 71,7 celsiusasteen lämpötilassa 15 sekunnin ajan tai vastaava käsittely,

— maidon ymppääminen luonnollisella mikrobiviljelmällä,

— nestemäisen naudan juoksetteen lisääminen, jonka pepsiinitoiminta on 20 – 30 prosenttia

— juoksetteen hyytyminen 35 – 39 celsiusasteen lämpötilassa,

— juustouman leikkaaminen ja rikkominen sekä heran poistaminen,

— juustouman maitokypsyttäminen pH-arvoon 5,0 – 5,4,

— kypsän massan leikkaaminen,

— venyttäminen (massan termomekaaninen lämmitys kuumalla, tarvittaessa suolatulla vedellä massan lopullisen lämpötilan ollessa 58 – 65 celsiusastetta),

— lämpimän massan muotoilu,

— kovettaminen kylmässä vedessä, johon on tarvittaessa lisätty suolaa,

— pakkaaminen.

(1) **Luonnollisen käymisen aloittavan mikrobiviljelmän valmistus**

Ensimmäinen mikrobiviljelmä

— jäähdyttämättömän raakamidon lämpökäsittely vähintään 15 minuutin ajan lämpötilan ollessa vähintään + 63 celsiusastetta (tai muita aika/lämpötilayhdistelmiä, joilla on samanarvoinen vähimmäisvaikutus),

— jäähdyttäminen inkubaatiolämpötilassa (42 – 50 celsiusastetta),

— inkubaatio kunnes happamuusarvo on 14 – 24 °SH 100 millilitrasta,

— jäähdyttäminen lämpötilan ollessa enintään + 8 celsiusastetta,

— säilyttäminen jäähdytettynä lämpötilan ollessa enintään + 4 celsiusastetta.

Seuraavat mikrobiviljelmät

— raakamaidon, joka voi myös olla jäähdytetty, ymppääminen mikrobiviljelmällä, joka sisältää vähintään 4 prosenttia edellisestä mikrobiviljelmästä,

— sama lämpökäsittely kuin ensimmäisessä mikrobiviljelmässä,

— jäähdyttäminen inkubaatiolämpötilassa (42 – 50 celsiusastetta),

— inkubaatio kunnes happamuusarvo on 14 – 24 °SH 100 millilitrasta,

— jäähdyttäminen lämpötilan ollessa enintään + 8 celsiusastetta,

— säilyttäminen jäähdytettynä lämpötilan ollessa enintään + 4 celsiusastetta.

Käyttövalmis mikrobiviljelmä

Käyttövalmiin mikrobiviljelmän edellytykset:

— happamuusarvon on oltava 16 – 30 °SH 100 millilitrasta,

— termofiilisten streptokokkien pitoisuuden on oltava vähintään 10^8 cfu (*)/millilitra,

— negatiivinen fosfataasinen toiminta,

— tuote on käytettävä tuotantoon kolmen päivän kuluessa sen valmistamisesta.

(*) cfu = colony forming unit, pesäkkeitä muodostava yksikkö

c) *Perinteinen luonne:*

Mozzarella on juusto, joka perustuu vakiintuneeseen, tuoretta venytettyä massaa käyttävään juustonvalmistusteknologiaan, joka on olennainen osa Italian perinteistä meijerituotantoa.

Tässä eritelmässä esitetyn perinteisimmän luokittelutavan mukaan tuote on valmistettava täysmaidosta, joka toimitetaan tuotantolaitokselle raakana ja jota voidaan säädellä tarvittaessa vain rasva-ainesisällön osalta. Luonnollinen mikrobiviljelmä on tuotteen perinteisen luonteen kannalta määräävä tekijä. Siinä käytetään maitoa, joka on peräisin juuston tuotantolaitoksen keräilyalueelta ja joka on käytettävä itse paikalla.

Luonnollinen mikrobiviljelmä on maitohappobakteeriviljelmä, jolle on ominaista lämmönkestävyys, nopea kehitys ja hapantuminen, joka saadaan raa'assa maidossa luonnollisesti esiintyvän ja sen mikrobiologisen alkulaadun säilyttävällä mikrokasviston valikoivalla rikastuttamisella. Oikeaoppisesti valmistettu mikrobiviljelmä muodostuu määrittämättömästä *Streptococcus thermophilus* -kantojen sekoituksesta, johon voidaan lisätä enterokokkeja ja kuumuutta kestäviä maitohappobakteereja. Tämä maitokasviston kokonaisuus määrittää osaltaan tuotteen lopulliset ominaisuudet.

d) *Kuvaus*:

Perinteinen mozzarella on pehmeä (*Codex Alimentariuksen* määritelmän mukaisesti), venytetty tuorejuusto, jota valmistetaan maidon käymisen kautta. Muodoltaan (katso liitteessä olevat kuvat) se voi olla pallomainen (paino 20 – 250 grammaa), jossa on mahdollisesti pää, tai punottu (paino 125 – 250 grammaa).

Perinteinen mozzarella pakataan suojakääreeseen ja kaupataan nesteessä, joka koostuu vedestä, johon on mahdollisesti lisätty suolaa ja joka on tuotteen kanssa suorassa kosketuksessa, jos pakkaus on ilmatiiviisti suljettu, tai diffuusiokosketuksessa, jos pakkaus on reiällinen tai läpäisevä.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkomuoto:

— kuori puuttuu, sen tilalla on pehmeä kalvo,

— pinta on sileä ja hohtava, tasainen, maidonvalkoinen väri,

— massan rakenne on kuidunomainen erityisesti ytimessä, massa muodostuu päällekkäisistä kerroksista, leikatessa ja kevyesti painamalla siitä tulee maidonomaista nestettä. Massasta voi silloin tällöin esiintyä rakoja, joihin neste kerääntyy,

— reikiä ei esiinny,

— maidonvalkoinen, tasainen väri, ei läikkiä eikä juovia.

Kiinteys: pehmeä ja hieman joustava.

Maku: luonteenomainen, herkullinen, raikas ja hieman hapan.

Tuoksu: luonteenomainen, hyväntuoksuinen, herkkä, hieman happaman maidon tuoksu.

Kemialliset ominaisuudet

— kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 44 prosenttia (m/m),

— kosteus: pallomuotoisen tuotteen osalta 58 – 66 prosenttia (m/m), punotun tuotteen osalta 56 – 62 prosenttia (m/m),

— kosteus rasvattoman aineen osalta: 69 – 80 prosenttia (m/m),

— fosfataasinen toiminta enintään 12 μg fenoolia yhtä juustogrammaa kohti

— massan pH: 5,1 – 5,6,

— L(+) -happo (maitohappo): vähintään 0,2 prosenttia (m/m) kolmen päivän kuluessa valmistuspäivästä tutkittujen näytteiden osalta,

— enintään 1 prosenttia (m/m) natriumkloridia (NaCl),

— furasiini: enintään 10 milligrammaa 100 grammaa proteiiniainetta kohti.

Mikrobiologiset ominaisuudet

Luonteenomainen mikrokasvisto, joka kestää venyttämisen olosuhteet, vähintään 10^7 cfu/g kolmen päivän kuluessa valmistuspäivästä tutkittujen näytteiden osalta.

Säilytys

Tuote on säilytettävä 0 – 4 celsiusasteen lämpötilassa. Korkein säilytyslämpötila on ilmoitettava tuoteselosteessa, kuten myös viimeinen käyttöpäivä, joka on ilmoitettava ilmaisulla 'viimeinen käyttöajankohta. . .', jonka jälkeen seuraavat asianomaiset päivä ja kuukausi.

e) *Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt*:

Tarkastus koskee seuraavia seikkoja:

— valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että luonnollinen käymisen aloittavan mikrobiviljelmän (ensimmäinen mikrobiviljelmä, seuraavat viljelmät ja käyttövalmis viljelmä) valmistusmenetelmä on oikea, sillä tämä on tuotteen perinteisen luonteen kannalta määräävä tekijä;

— seuraavissa vaiheissa lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisten ja kaikkien kemiallisten ominaisuuksien määrittämiseksi (virallisia standardimenetelmiä kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi (joko standardimenetelmiä tai alan tieteellisessä lähdekirjallisuudessa mainittuja menetelmiä käyttäen).

6. **Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen suojapyyntö:** ei"