RÈGLEMENT (CE) N° 2527/98 DE LA COMMISSION

du 25 novembre 1998

complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2301/97 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des attestations de spécificité» prévu au règlement (CEE) n° 2082/92 du Conseil relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, paragraphe 2, point b),

considérant que, conformément à l'article 7 du règlement (CEE) n° 2082/92, les États membres ont transmis à la Commission des demandes d'enregistrement de dénominations en tant qu'attestation de spécificité;

considérant que les dénominations enregistrées bénéficient notamment d'une mention «spécialité traditionnelle garantie» qui leur est réservée;

considérant que, en ce qui concerne la dénomination «Mozzarella», plusieurs déclarations d'opposition, au sens de l'article 8 dudit règlement, ont été transmises à la Commission à la suite de la publication au *Journal officiel des Communautés européennes* [2] des éléments principaux de la demande d'enregistrement;

considérant que, conformément au paragraphe 2 de l'article 9 du même règlement, la Commission a invité les États membres intéressés à rechercher un accord; que, toutefois, aucun accord n'est intervenu et que, en conséquence, il appartient à la Commission de décider de l'enregistrement de la dénomination en cause;

considérant que, suite à l'examen des différentes observations soulevées dans les oppositions citées, elles n'ont pas démontré la non-conformité du cahier des charges notifié par l'État membre demandeur avec les conditions requises par les articles 2, 4, 5 et 6 du même règlement; que, en effet, le caractère spécifique et traditionnel est considéré justifié par les éléments dudit cahier des charges;

considérant que, en ce qui concerne le contrôle du caractère spécifique du produit prévu à l'article 6 du même règlement, il a été précisé, par l'État membre demandeur, qu'il faut un contrôle physique comportant la vérification de la présence ainsi que de la correcte préparation de levain lactique naturel; que, en outre, le contrôle portera aussi sur des échantillons du produit final en vue de bien en vérifier les caractéristiques organoleptiques, chimiques et microbiologiques par des méthodes officielles ou reconnues; que ces éléments font partie des éléments principaux du cahier des charges;

considérant que la dénomination «Mozzarella» mérite d'être inscrite dans le «Registre des attestations de spécificité» et d'être protégée sur le plan communautaire en vertu du paragraphe 1 de l'article 13 du règlement (CEE) n° 2082/92 en tant que spécialité traditionnelle garantie; que ceci n'empêche pas de continuer à utiliser cette dénomination conformément à un cahier des charges différent de celui qui est protégé mais sans possibilité d'indiquer sur l'étiquette le logo et la mention communautaires;

considérant que l'annexe du présent règlement complète l'annexe du règlement (CE) n° 2301/97 [3] de la Commission, modifié par le règlement (CE) n° 954/98 [4];

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de réglementation des attestations de spécificité,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (CE) n° 2301/97 est complétée par la dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement et cette dénomination est inscrite dans le «Registre des attestations de spécificité» tel que prévu à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CEE) n° 2082/92.

Elle est protégée conformément à l'article 13, paragraphe 1, de ce règlement.

Les éléments principaux du cahier des charges figurent à l'annexe II. Ces éléments remplacent ceux publiés dans le *Journal officiel des Communautés européennes* C 246 du 24 août 1996, p. 9.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

[1] JO L 208 du 24. 7. 1992, p. 9.
[2] JO C 246 du 24. 8. 1996, p. 9.
[3] JO L 319 du 21. 11. 1997, p. 8.
[4] JO L 133 du 7. 5. 1998, p. 10.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 1998.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE I

Fromages

— Mozzarella

ANNEXE II

«DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UN PRODUIT SPÉCIFIQUE

Règlement (CEE) nº 2082/92 du Conseil

Numéro national du dossier: 1

1. **Autorité compétente de l'État membre auteur du message:**

   Nom: ministero delle Risorse agricole alimentari e forestali

   Tel.: (39-6) 4665; télécopieur (39-6) 474 39 71

2. **Groupement demandeur:**

   a) Nom: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) Adresse: Corso di porta romana 2, Milano, Italia

   c) Composition: exploitations privées et coopératives transformatrices du secteur laitier, dont quelque cinquante producteurs de mozzarella (statut joint en annexe)

   a) Nom: Confederazione cooperative italiane settore lattiero-caseario

   b) Adresse: via dei Gigli d'Oro 21, Roma, Italia

   c) Composition: exploitations coopératives transformatrices du secteur laitier, dont quelque vingt membres producteurs de mozzarella (voir statut en annexe)

3. **Nom du produit:**

   Mozzarella (nom traditionnel ne pouvant être traduit dans d'autres langues) portant un symbole et une mention communautaire visés au règlement (CE) nº 2515/94

4. **Type de produit:** 1.3

5. **Description du cahier des charges:** (résumé des conditions de l'article 6, paragraphe 2)

   a) *Nom du produit:*

   Mozzarella (nom traditionnel ne pouvant être traduit dans d'autres langues) portant un symbole et une mention communautaire visés au règlement (CE) nº 2515/94.

   b) *Méthode de production ou d'élaboration spécifique:*

   ne comprend que les phases suivantes, à mettre en œuvre en cycle continu dans le même établissement:

   — éventuelle maturation préalable du lait à l'aide de levain lactique [1],

— pasteurisation du lait (température minimale de 71,7 °C pendant quinze secondes ou procédé équivalent),

— ensemencement du lait à l'aide de levain lactique naturel,

— addition de présure bovine (pepsine: activité comprise entre 20 et 30 %)

— coagulation de la présure entre 35 et 39 °C,

— découpage, rompage et égouttage du caillé,

— maturation lactique du caillé jusqu'à obtention d'un pH de 5,0 à 5,4,

— découpage de la pâte mûre en morceaux,

— filage (opération thermomécanique de réchauffement de la pâte à l'aide d'eau chaude, additionnée éventuellement de sel, avec une température finale de la pâte comprise entre 58 et 65 °C),

— formage à chaud de la pâte,

— raffermissement dans de l'eau froide, éventuellement additionnée de sel,

— conditionnement.

(1) **Préparation du levain lactique naturel**

Premier levain lactique

— traitement thermique du lait cru non réfrigéré, à température non inférieure à + 63 °C pendant un minimum de quinze minutes (ou combinaisons temps/température d'effet minimal équivalent),
— refroidissement à la température d'incubation (t = entre 42 et 50 °C),
— incubation jusqu'à obtention d'une acidité égale à 14-24 °SH sur 100 ml,
— refroidissement à une température inférieure à + 8 °C,
— conservation en régime de réfrigération à une température non supérieure à + 4 °C.

Levains lactiques ultérieurs

— inoculation de lait cru qui peut également être réfrigéré, avec un minimum de 4 % du levain lactique précédent,
— traitement thermique comme pour le premier levain lactique,
— refroidissement à la température d'incubation (t = entre 42 et 50 °C),
— incubation jusqu'à obtention d'une acidité égale à 14-24 °SH sur 100 ml,
— refroidissement à une température inférieure à + 8 °C,
— conservation en régime de réfrigération à une température non supérieure à + 4 °C.

Levain lactique prêt à l'emploi

Le levain lactique prêt à l'emploi doit:

— avoir une acidité comprise entre 16 et 30 °SH sur 100 ml,
— avoir une teneur minimale en streptocoques thermophiles de 10^8 ufc (*)/ml,
— avoir une activité phosphatasique négative,
— être utilisé dans la production dans les trois jours suivant sa préparation.

(*) ufc = unités formant colonies.

c) *Caractère traditionnel:*

La mozzarella est un fromage obtenu selon une technologie traditionnelle de caséification de la pâte filée fraîche, patrimoine historique de la filière laitière italienne.

Dans sa typologie la plus traditionnelle, objet du présent cahier des charges, le produit doit être obtenu à partir de lait entier qui arrive cru à l'établissement, dont seule la teneur en matières grasses aurait pu être modifiée; l'élément déterminant est le levain lactique naturel qui doit être préparé à l'aide du lait provenant du bassin de collecte de l'établissement de production du fromage et utilisé sur place.

Il consiste en une culture de bactéries lactiques, caractérisées par leur thermorésistance, leur rapidité de développement et d'acidification obtenue par enrichissement sélectif de la microflore lactique naturellement présente dans le lait cru, levain lactique, qui reflète la qualité microbiologique de départ. Un levain lactique naturel correctement préparé est normalement composé d'un mélange indéfini de souches de *Streptococcus thermophilus,* qui peuvent être accompagnées d'entérocoques et de bactéries lactiques thermoduriques. L'ensemble de cette flore lactique contribue à donner au produit ses caractéristiques finales.

d) *Description du produit:*

La mozzarella de typologie traditionnelle est un fromage frais à pâte filée, molle (selon la définition du *Codex Alimentarius*), à fermentation lactique. Sa forme (voir les croquis joints en annexe) peut être sphéroïdale (d'un poids compris entre 20 et 250 g), avec éventuellement une éminence ou se présenter sous la forme d'une tresse (d'un poids compris entre 125 et 250 g).

La mozzarella de typologie traditionnelle est conditionnée dans une enveloppe de protection et commercialisée en contact avec un liquide stabilisateur, constitué d'eau additionnée éventuellement de sel; ce liquide est en contact direct si l'enveloppe est hermétique ou en contact par diffusion si l'enveloppe est perforée ou perméable.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect:

— absence de croûte, présence d'une peau de consistance tendre,

— surface lisse et brillante, homogène, d'un blanc laiteux,

— pâte à texture fibreuse (caractère typique), plus prononcée à l'origine, à couches superposées d'où s'écoule, à la découpe et après une légère compression, un liquide laiteux. La pâte peut alors présenter des poches dans lesquelles ce liquide s'accumule,

— absence d'yeux,

— couleur: blanc laiteux, homogène, dépourvue de tâches ou de striures.

Consistance: douce et légèrement élastique.

Goût: caractéristique, sapide, frais, délicatement acidulé.

Odeur: caractéristique, parfumée, délicate, de lait légèrement acidulé.

Caractéristiques chimiques:

— teneur en graisses dans l'extrait sec: minimum 44 % (m/m),

— humidité: pour la forme sphéroïdale: de 58 à 66 % (m/m); pour la forme en tresse de 56 à 62 % (m/m),

— humidité par rapport à la matière non grasse: entre 69 et 80 % (m/m),

— activité phosphatasique ne dépassant pas 12 µg de phénol par gramme de fromage,

— pH de la pâte: de 5,1 à 5,6,

— acide L(+) lactique: plus de 0,2 % (m/m) sur des échantillons analysés dans les trois jours suivant la date de production,

— chlorure de sodium (NaCl) ne dépassant pas 1 % (m/m),

— furosine: maximum 10 mg sur 100 g de substance protéique.

Caractéristiques microbiologiques

Microflore caractéristique, résistante aux conditions de filage, en quantité non inférieure à 10^7 ufc/g sur des échantillons analysés dans les trois jours suivant la date de production.

Conservation

Le produit doit être conservé à une température comprise entre 0 °C et +4 °C. La température maximale de conservation doit être indiquée sur l'étiquette de même que la date de péremption exprimée par la mention "à consommer jusqu'au ..." complétée par le jour et le mois.

e) *Exigences minimales et procédure de contrôle de la spécificité:*

Le contrôle concernera les aspects suivants:

— au stade de fabrication, dans les entreprises, pour vérifier que le procédé de préparation du caillé naturel (du premier, des suivants et du caillé prêt à l'emploi) est effectué correctement, puisque cet aspect a été retenu comme élément déterminant le caractère traditionnel du produit,

— dans les étapes suivantes, le contrôle sera effectué au moyen de prélèvement d'échantillons du produit fini auprès des entreprises et du réseau de distribution, afin de vérifier les caractéristiques organoleptiques, toutes les caractéristiques chimiques (par des procédés officiels et agréés aux normes FIL et ISO par exemple) et les caractéristiques microbiologiques en ce qui concerne la numération de la flore microbienne caractéristique (par des procédés microbiologiques normalisés, ou reconnus dans la bibliographie scientifique sur le sujet).

6. **Demande de protection au titre de l'article 13, paragraphe 2:** non.»