VERORDNUNG (EG) Nr. 2527/98 DER KOMMISSION

vom 25. November 1998

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2301/97 zur Eintragung bestimmter Namen in das Verzeichnis der Bescheinigungen besonderer Merkmale gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates vom 14. Juli 1992 über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln [1], insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe b),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemäß Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 haben die Mitgliedstaaten bei der Kommission die Eintragung bestimmter Bezeichnungen als besondere Merkmale beantragt.

Die Angabe „garantiert traditionelles Merkmal" ist insbesondere den eingetragenen Bezeichnungen vorbehalten.

Hinsichtlich der Bezeichnung „Mozzarella" sind nach Veröffentlichung der wichtigsten Punkte des Eintragungsantrags im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* [2] mehrere Einsprüche gemaß Artikel 8 der genannten Verordnung bei der Kommission eingegangen.

Gemäß Artikel 9 Absatz 2 derselben Verordnung hat die Kommission die betroffenen Mitgliedstaaten aufgefordert, sich zu einigen. Es wurde jedoch kein Einvernehmen erzielt, und es obliegt somit der Kommission, über die Eintragung der betreffenden Bezeichnung zu entscheiden.

Bei der Prüfung der im Rahmen dieser Einsprüche vorgetragenen Beanstandungen konnte nicht festgestellt werden, daß die vom Antragsmitgliedstaat übermittelte Spezifikation den Bedingungen der Artikel 2, 4, 5 oder 6 derselben Verordnung nicht entspricht. Der besondere und traditionelle Charakter wird somit anhand der Angaben in der vorgenannten Spezifikation als begründet angesehen.

Hinsichtlich der Kontrolle der besonderen Merkmale des Erzeugnisses gemäß Artikel 6 derselben Verordnung gab der Antragsmitgliedstaat an, daß eine Kontrolle der physikalischen Merkmale mit Überprüfung des Vorhandenseins des natürlichen Milchferments und seiner ordnungsgemäßen Zubereitung vorgesehen sei. Außerdem werde die Kontrolle auch Stichproben des Enderzeugnisses einschließen, um die organoleptischen, chemischen und mikrobiologischen Merkmale anhand amtlicher oder anerkannter Verfahren zu überprüfen. Diese Angaben gehören zu den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Die Bezeichnung „Mozzarella" sollte deshalb in das Verzeichnis der Bescheinigungen besonderer Merkmale eingetragen und auf Gemeinschaftsebene im Sinne von Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 für ein Erzeugnis mit garantiert traditionellen Merkmalen geschützt werden. Trotzdem kann diese Bezeichnung weiterhin im Rahmen einer anderen als der geschützten Spezifikation verwendet werden, auf dem Etikett dieses Erzeugnisses darf aber weder das Gemeinschaftszeichen noch die Gemeinschaftsangabe verwendet werden.

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2301/97 der Kommission [3], geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 954/98 [4], wird durch die Eintragung im Anhang der vorliegenden Verordnung ergänzt.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses zur Regelung der Bescheinigung besonderer Merkmale —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Anhang I der vorliegenden Verordnung aufgeführte Bezeichnung wird in den Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2301/97 und in das Verzeichnis der Bescheinigungen besonderer Merkmale gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 eingetragen.

Sie wird gemäß Artikel 13 Absatz 1 letztgenannter Verordnung geschützt.

Die wichtigsten Angaben der Spezifikation sind in Anhang II aufgeführt. Diese Angaben ersetzen diejenigen, die im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* C 246 vom 24. August 1996, Seite 9, veröffentlicht wurden.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

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

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 25. November 1998

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG I

Käse

— Mozzarella

ANHANG II

„ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINES ERZEUGNISSES MIT BESONDEREN MERKMALEN

Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates

Aktenzeichen des Mitgliedstaats: 1

1. **Zuständige Stelle des meldenden Mitgliedstaats**

   Name: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali (Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstressourcen)

   Tel.: 06/4665; Fax: 06/4743971

2. **Antragstellende Vereinigung**

   a) Name: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

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

   c) Zusammensetzung: Privatunternehmen und Genossenschaften des Milch-Käse-Sektors, davon rund 50 Mozzarella-Erzeuger als Mitglieder (Statut beigefügt)

   a) Name: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   b) Adresse: Via Dei Gigli D'Oro 21, Roma, Italien

   c) Zusammensetzung: Genossenschaften des Milch-Käse-Sektors, davon rund 20 Mozzarella-Erzeuger als Mitglieder (Statut beigefügt)

3. **Name des Erzeugnisses**

   Mozzarella (herkömmlicher Name, in andere Sprachen nicht übersetzbar) mit Symbol und Gemeinschaftsangabe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2515/94

4. **Art des Erzeugnisses** Klasse 1.3

5. **Beschreibung der Spezifikation** (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 6 Absatz 2)

   a) *Name des Erzeugnisses*

   Mozzarella (herkömmlicher Name, in andere Sprachen nicht übersetzbar) mit Symbol und Gemeinschaftsangabe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2515/94

   b) *Besondere Art der Erzeugung oder Zubereitung*

   Umfaßt ausschließlich folgende Stufen, die im selben Betrieb im Dauerzyklus durchzuführen sind:

   — etwaige Vorreifung der Milch (ausschließlich aus natürlichem Milchferment) [1],

— Pasteurisierung der Milch mit einer Behandlung von mindestens 71,7 °C während 15 Sekunden oder gleichwertiger Wirkung,

— Beimpfung der Milch mit natürlichem Milchferment,

— Zusatz von flüssigem Rinderlab mit Pepsinaktivität zwischen 20 und 30 %,

— Labkoagulation bei 35 bis 39 °C,

— Schnitt, Bruch und Entfernung der Molke,

— Koagulationsführung der Masse bis zu einem pH-Wert von 5,0 bis 5,4,

— Schneiden (in Stücke) der reifen Masse,

— Ausziehen der Masse (mechanischer Vorgang unter Wärmeeinwirkung, durch Erwärmung der Masse mit heißem Wasser, auch mit Salzzusatz, mit einer Endtemperatur der Masse zwischen 58 und 65 °C),

— Ausformen der warmen Masse,

— Festwerdenlassen in kaltem Wasser, eventuell gesalzen,

— Verpacken.

(1) **Zubereitung des natürlichen Milchferments**

Erstes Milchferment

— Wärmebehandlung der rohen nicht gekühlten Milch bei Temperaturen von mindestens + 63 °C während mindestens 15 Minuten (oder Kombination Zeit/Temperatur mit gleichwertiger Mindestwirkung),

— Abkühlung auf Inkubationstemperatur (t = 42 bis 50 °C),

— Inkubation bis zum Säuregrad 14 bis 24 °SH je 100 ml,

— Abkühlung auf eine Temperatur unter + 8 °C,

— gekühlt bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C aufbewahren.

Nachfolgende Fermentzusätze

— Beimpfung der Rohmilch, auch gekühlt, mit mindestens 4 % des früheren Milchferments,

— Wärmebehandlung wie beim ersten Fermentzusatz,

— Abkühlung auf Inkubationstemperatur (t = 42 bis 50 °C),

— Inkubation bis zum Säuregrad 14 bis 24 °SH je 100 ml,

— Abkühlung auf eine Temperatur unter + 8 °C,

— gekühlt bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C aufbewahren.

Gebrauchsfertiges Milchferment

Das gebrauchsfertige Milchferment hat folgende Eigenschaften:

— Säuregrad zwischen 16 und 30 °SH je 100 ml,

— Mindestgrad an thermophilen Streptokokken von 10^8 kbe (*)/ml,

— negative Phosphatasetätigkeit,

— muß für die Erzeugung innerhalb von drei Tagen nach der Zubereitung verwendet werden.

(*) kbe = kolonienbildende Einheiten.

c) *Traditionelle Besonderheiten*

Mozzarella entstammt einer langen technologischen Erfahrung in der Herstellung von Käse aus gezogener Frischmasse; sie ist Teil der italienischen Überlieferung im Milch-Käse-Sektor.

Gemäß der in dieser Spezifikation dargestellten Tradition typischer Erzeugnisse muß das Erzeugnis aus Vollmilch gewonnen werden, die in rohem Zustand im Unternehmen eintrifft, wobei gegebenenfalls lediglich der Fettgehalt vorgeschrieben ist; besonderes Wertmerkmal ist das natürliche Milchferment, das aus Milch aus dem Einzugsgebiet des Käseherstellungsbetriebs stammen muß und an Ort und Stelle zu verwenden ist.

Dieses Ferment besteht aus einer Kultur von Milchbakterien, die durch Wärmeresistenz, schnelle Entwicklung und schnelle Säuerung gekennzeichnet sind, welche aus selektiver Anreicherung der natürlich in der Rohmilch vorhandenen Mikroflora gewonnen wird, und deren mikrobiologische Ausgangsqualität widerspiegelt. Ein einwandfrei zubereitetes natürliches Milchferment besteht im allgemeinen aus einer unbestimmten Mischung von Streptococcus-thermophilus-Stämmen, gegebenenfalls begleitet von Enterokokken und hitzebeständigen Milchbakterien. Die Gesamtheit dieser Milchflora trägt zur Bestimmung der Endmerkmale des Erzeugnisses bei.

d) *Beschreibung des Erzeugnisses*

Nach der herkömmlichen Typologie ist Mozzarella ein Frischkäse mit ausgezogener Masse, weich (gemäß der Definition des Codex Alimentarius), der mit Milchfermenten gewonnen wird. Seine Form (siehe beigefügte Schaubilder) kann rund (Gewicht zwischen 20 und 250 g), gegebenenfalls pilzförmig oder zopfartig geflochten (Gewicht zwischen 125 und 250 g) sein.

Nach der herkömmlichen Typologie wird Mozzarella in Schutzumhüllungen verpackt und von einer Flüssigkeit umgeben vermarktet, welche aus Wasser, gegebenenfalls mit Salz, besteht und das Erzeugnis unmittelbar umgibt, falls die Umhüllung hermetisch abschließt; diese Flüssigkeit geht jedoch bei beschädigter oder durchlässiger Umhüllung verloren.

Organoleptische Merkmale

Aussehen

— ohne Kruste, von einer Haut mit zarter Konsistenz überzogen,
— glatte und leuchtende Oberfläche, homogen, von milchweißer Farbe,
— Masse mit typisch faseriger Konsistenz, am Anfang stärker, in aufeinanderliegenden Schichten, die bei Schnitt und leichtem Druck milchige Flüssigkeit von sich geben. Der Teig kann auch Zwischenräume aufweisen, in denen die Flüssigkeit sich sammelt,
— keine Augen,
— milchweiße Farbe, homogen ohne Flecken oder Striche.

Konsistenz: weich und leicht elastisch.

Geschmack: charakteristisch, würzig, frisch, leicht säuerlich.

Geruch: charakteristisch, wohlriechend, zart, nach leicht saurer Milch.

Chemische Merkmale

— Fett in der Trockenmasse: mindestens 44 % (m/m),
— Feuchtigkeitsgehalt: runde Form: 58 bis 66 % (m/m); Zopfform: 56 bis 62 % (m/m),
— Feuchtigkeitsgehalt des Nicht-Fettanteils: 69 bis 80 % (m/m),
— Phosphatasetätigkeit höchstens 12 µg Fenol je Gramm Käse,
— pH-Wert der Masse: 5,1 bis 5,6,
— L(+)-Milchsäure: über 0,2 % (m/m) in den innerhalb von drei Tagen nach der Erzeugung analysierten Proben,
— Natriumchlorid (NaCl) im gängigen Erzeugnis höchstens 1 % (m/m),
— Furosin: höchstens 10 mg auf 100 g eiweißhaltige Masse.

Mikrobiologische Merkmale

Typische Mikroflora, widerstandsfähig beim Ausziehen der Masse, Menge mindestens 10^7 kbe/g in den innerhalb von drei Tagen nach der Erzeugung analysierten Proben.

Haltbarkeit

Das Erzeugnis ist bei einer Temperatur zwischen 0 und 4 °C aufzubewahren. Die Höchstaufbewahrungstemperatur wird auf dem Etikett zusammen mit dem Verfalltag mit folgendem Wortlaut angegeben: ‚verbrauchen bis …', ergänzt durch Tag und Monat.

e) *Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale*

Die Kontrolle betrifft folgende Aspekte:

— In den Betrieben wird während der Herstellungsphase das Verfahren der Zubereitung des natürlichen Milchferments (und zwar des ersten, der nachfolgenden und des gebrauchsfertigen Milchferments) überprüft, da dieser Gesichtspunkt als Element der Beurteilung des Traditionscharakters des Erzeugnisses herangezogen wird.
— Danach umfaßt die Kontrolle die Entnahme von Proben des Enderzeugnisses bei Herstellern und Vertrieb zur Überprüfung der organoleptischen Merkmale, sämtlicher chemischer Merkmale (anhand amtlicher anerkannter und standardisierter Verfahren, wie der FIL- und ISO-Verfahren) und der mikrobiologischen Merkmale im Hinblick auf die Zählung der charakteristischen Mikroflora (anhand standardisierter mikrobiologischer oder in der einschlägigen wissenschaftlichen Literatur veröffentlichter Verfahren).

6. **Antrag auf Schutz gemäß Artikel 13 Absatz 2:** Nein."