VERORDENING (EG) Nr. 2527/98 VAN DE COMMISSIE

van 25 november 1998

tot aanvulling van Verordening (EG) nr. 2301/97 betreffende de opneming van bepaalde benamingen in het „Specificiteitscertificeringsregister" als bedoeld in Verordening (EEG) nr. 2082/92 van de Raad inzake de specificiteitscertificering voor landbouwproducten en levensmiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2082/92 van de Raad van 14 juli 1992 inzake de specificiteitscertificering voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name op artikel 9, lid 2, onder b),

Overwegende dat de lidstaten, overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EEG) nr. 2082/92, bij de Commissie aanvragen hebben ingediend om bepaalde benamingen te registreren als specificiteitscertificering;

Overwegende dat de geregistreerde benamingen met name in aanmerking komen voor een gereserveerde vermelding als „gegarandeerde traditionele specialiteit";

Overwegende dat met betrekking tot de benaming „Mozzarella" verscheidene bezwaren in de zin van artikel 8 van voornoemde verordening bij de Commissie zijn ingediend naar aanleiding van de bekendmaking van de voornaamste gegevens van de registratieaanvraag in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen* [2];

Overwegende dat de Commissie de belanghebbende lidstaten, overeenkomstig het bepaalde in artikel 9, lid 2, van voornoemde verordening, heeft verzocht tot overeenstemming te komen; dat evenwel geen overeenstemming is bereikt en dat het derhalve aan de Commissie is, te beslissen of de betrokken benaming al dan niet wordt geregistreerd;

Overwegende dat bij het onderzoek van de diverse opmerkingen die in de voornoemde bezwaren zijn gemaakt, niet is gebleken dat het door de aanvragende lidstaat ingediende productdossier niet voldoet aan de in de artikelen 2, 4, 5 en 6 van voornoemde verordening bepaalde voorwaarden; dat het specifieke en traditionele karakter namelijk geacht wordt door de gegevens van voornoemd productdossier te worden bewezen;

Overwegende dat met betrekking tot de controle op het specifieke karakter van het product als bedoeld in artikel 6 van voornoemde verordening door de aanvragende lidstaat is gepreciseerd dat is voorzien in een fysieke controle, waarbij met name de aanwezigheid van de natuurlijke entstof in de melk en de juiste bereiding van deze entstof worden geverifieerd; dat ook is voorzien in een controle van monsters van het eindproduct, waarbij de organoleptische, chemische en microbiologische kenmerken ervan worden geverifieerd volgens officiële of erkende methodes; dat deze gegevens deel uitmaken van de voornaamste gegevens van het productdossier;

Overwegende dat de benaming „Mozzarella" voldoet aan de voorwaarden om te worden opgenomen in het specificiteitscertificeringsregister en, krachtens artikel 13, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 2082/92, op communautair vlak als gegarandeerde traditionele specialiteit te worden beschermd; dat dit niet belet dat deze benaming verder mag worden gebruikt overeenkomstig een ander productdossier dan het beschermde dossier, maar zonder de mogelijkheid om op het etiket het communautaire symbool of de communautaire vermelding aan te brengen;

Overwegende dat de bijlage bij deze verordening de bijlage bij Verordening (EG) nr. 2301/97 van de Commissie [3], gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 954/98 [4], aanvult,

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Reglementeringscomité voor specificiteitscertificering,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlage bij Verordening (EG) nr. 2301/97 wordt aangevuld met de benaming die is vermeld in bijlage I bij deze verordening en deze benaming wordt in het „Specificiteitscertificeringsregister" opgenomen overeenkomstig het bepaalde in artikel 9, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 2082/92.

Deze benaming wordt beschermd overeenkomstig het bepaalde in artikel 13, lid 1, van voornoemde verordening.

De voornaamste gegevens van het productdossier zijn opgenomen in bijlage II. Deze gegevens vervangen die welke zijn bekendgemaakt in *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen* C 246 van 24 augustus 1996, bladzijde 9.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen.*

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

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 25 november 1998.

Voor de Commissie
Franz FISCHLER
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

Kaas

— Mozzarella

BIJLAGE II

„REGISTRATIEAANVRAAG VAN EEN SPECIFIEK PRODUCT

Verordening (EEG) nr. 2082/92 van de Raad

Nationaal nummer van het dossier: 1

1. **Bevoegde nationale instantie (die de notitie heeft opgesteld):**

   Naam: Ministerie van Landbouwproducten, Levensmiddelen en Opbrengsten van bosbouw

   Tel.: (06) 46 65; Fax: (06) 47 43 971

2. **Groepering die de aanvraag indient:**

   a) Naam: Associazione italiana Lattiero-Casearia (Italiaanse vereniging voor zuivel)

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

   c) Aangeslotenen: Individuele en samenwerkende verwerkingsbedrijven in de zuivelsector, waaronder circa 50 bedrijven die Mozzarella-kaas produceren (statuten bijgevoegd)

   a) Naam: Confederazione cooperative italiane settore Lattiero-Caseario (Italiaanse bond van coöperaties in de zuivelsector)

   b) Adres: via dei gigli d'oro 21, Roma, Italia

   c) Aangeslotenen: Samenwerkende verwerkingsbedrijven in de zuivelsector, waaronder circa 20 bedrijven die Mozzarella-kaas produceren (statuten bijgevoegd)

3. **Naam van het product:**

   Mozzarella (traditionele benaming die niet kan worden vertaald) met het CE-symbool en de communautaire aanduiding als bedoeld in Verordening (EG) nr. 2515/94

4. **Type product:** 1.3

5. **Overzicht van het productdossier:** (samenvatting van de in artikel 6, lid 2, voorgeschreven gegevens)

   a) *Naam van het product*

   Mozzarella (traditionele benaming die niet kan worden vertaald) met het CE-symbool en de communautaire vermelding als bedoeld in Verordening (EG) nr. 2515/94.

   b) *Specifieke productie- of bereidingsmethode*

   De methode omvat uitsluitend de hierna beschreven fasen die in een en hetzelfde productiebedrijf en in continubedrijf plaatsvinden:

   — eventueel voorrijpen van de melk, uitsluitend door middel van enting met natuurlijke melkzuurbacteriën ([1]);

— pasteuriseren van de melk door middel van een hittebehandeling bij minimaal 71,7 °C gedurende 15 seconden, dan wel een gelijkwaardige behandeling;

— inbrengen van de natuurlijke entstof in de melk;

— toevoegen van vloeibaar runderleb met een pepsineactiviteit variërend van 20 tot 30 %;

— coagulatie van de leb bij 35-39 °C;

— snijden, fijn maken van het stremsel en afvloeien van de wei;

— rijpen van het stremsel totdat een pH van 5,0-5,4 is bereikt;

— in stukken snijden van de gerijpte massa;

— „filatura" (een thermisch-mechanisch verhitting van de wrongel met behulp van warm water waaraan eventueel zout is toegevoegd. Tijdens de behandeling bereikt de massa een temperatuur van 58 tot 65 °C);

— overbrengen van de warme massa in vormen;

— stolling in al dan niet gezouten koud water;

— verpakking.

---

(1) **Bereiding van de natuurlijke entstof van melkzuurbacteriën**

Eerste entstof van melkzuurbacteriën

— een hittebehandeling van de rauwe, miet gekoelde melk bij een temperatuur van ten minste + 63 °C gedurende een periode van ten minste 15 minuten (of een combinatie van temperatuur en duur die een gelijkwaardig of beter resultaat oplevert);

— afkoeling tot de incubatietemperatuur t is bereikt (t = 42-50 °C);

— incubatie totdat de zuurgraad 14-24 °SE op 100 ml bedraagt;

— afkoeling tot een temperatuur van minder dan + 8 °C;

— gekoelde opslag bij een temperatur van ten hoogste + 4 °C.

Daaropvolgende entingen

— enting van de, eventueel gekoelde, rauwe melk met minimaal 4 % van de hierboven vermelde entstof;

— hittebehandeling als vermeld bij de eerste entstof;

— afkoeling tot de incubatietemperatuur is bereikt (t = 42-50 °C);

— incubatie totdat de zuurgraad 14-24 °SE op 100 ml bedraagt;

— afkoeling tot een temperatuur van minder dan + 8 °C;

— gekoelde opslag bij een temperatuur van ten hoogste +4 °C.

Kant-en-klare entstof

Aan de kant-en-klare entstof worden de volgende eisen gesteld:

— zuurgraad variërend van 16 tot 30 °SE op 100 ml;

— minimumgehalte aan thermofiele streptokokken van 10^8 ufc/ml;

— negatieve fosfataseactiviteit;

— het product moet binnen drie dagen na de bereiding voor de productie worden gebruikt.

c) *Traditioneel karakter:*

De Mozzarella-kaas wordt geproduceerd volgens een traditionele bereidingstechniek waarbij gebruik wordt gemaakt van verse, verhitte wrongel en die al generaties lang door de Italiaanse kaasmakers wordt toegepast.

Het meest traditionele type van deze kaassoort (het product waarvoor dit productdossier geldt), wordt verkregen uit volle melk die rauw bij de fabriek wordt afgeleverd en zo nodig enkel is afgeroomd. Bepalend voor het eindproduct is de kwaliteit van de natuurlijke entstof, die moet worden bereid met melk die afkomstig is uit het productiegebied van de kaas en in de streek zelf wordt gebruikt.

De entstof bestaat uit een kweek melkzuurbacteriën die zich onderscheiden door hittebestendigheid, snelle vermenigvuldiging en snelle aanzuring. Deze cultuur wordt verkregen door selectieve verrijking van de natuurlijke microflora in de rauwe melk, die derhalve bepalend is voor de microbiologische aanvangskwaliteit. Een op de juiste wijze bereide, natuurlijke entstof bestaat doorgaans uit een niet vaststaand mengsel van snoeren van de streptococcus thermophilus, dat tevens enterokokken en hittebestendige melkzuurbacteriën kan bevatten. De aldus samengestelde melkflora bepaalt grotendeels de uiteindelijke eigenschappen van het product.

d) *Beschrijving van het product*

Het traditionele type Mozzarella is een zachte (volgens de definitie in de Codex Alimentarius), vezelachtige verse kaas, die verkregen wordt door melkzuurgisting. De kaas (zie de bijgevoegde afbeeldingen) is bolvormig (met een gewicht van 20 tot 250 g) al dan niet met een kop, of vlechtvormig (met een gewicht van 125 tot 250 g).

Het traditionele type Mozzarella wordt in de handel gebracht in een beschermend omhulsel: het product is omgeven door een dekvloeistof, bestaande uit al dan niet gezouten water. Het product komt direct in contact met de vloeistof wanneer het omhulsel hermetisch gesloten is en indirect wanneer het omhulsel waterdoorlatend of geperforeerd is.

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijke kenmerken:

— zonder korst, maar een zacht vel;
— glad, glanzend en gelijkmatig oppervlak, met een melkwitte kleur;
— een typische, vezelachtige structuur, die uitgesprokener is in de kern; de kaas is samengesteld uit over elkaar gelegen laagjes, valt uiteen bij het snijden en indien lichte druk wordt uitgeoefend komt een melkachtige vloeistof vrij. Soms sluiten de laagjes niet helemaal aan, waardoor zich tussen de laagjes vloeistof kan ophopen;
— geen gaten;
— gelijkmatige, melkwitte kleur, zonder vlekken of strepen.

Vastheid: zacht en licht elastisch.

Smaak: een karakteristieke, smaakvolle, frisse en licht zure smaak;

Geur: een karakteristieke, welriekende, aangename geur van licht zure melk.

Chemische eigenschappen:

— vetgehalte in de droge stof: minimaal 44 % (m/m);
— vochtgehalte van de bolvormige kaas 58-66 % (m/m); van de vlechtvormige kaas 56-62 % (m/m);
— vochtgehalte in de niet-vette stof: 69-80 % (m/m);
— fosfataseactiviteit van ten hoogste 12 µg fenol per gram kaas;
— pH-waarde van de kaasmassa: 5,1-5,6;
— melkzuur L(+): ten minste 0,2 % (m/m), gemeten in monsters die binnen drie dagen na de productiedatum zijn geanalyseerd;
— natriumchloride (NaC1) in de hiervoor genoemde monsters: ten hoogste 1 % (m/m);
— furosine: ten hoogste 10 mg op 100 g eiwithoudende stof.

Microbiologische eigenschappen

Karakteristieke microflora, die bestendig blijft onder de omstandigheden die optreden tijdens de thermomechanische hittebehandeling, in hoeveelheden van niet meer dan 10^7 ufc, gemeten in monsters die binnen drie dagen na de productiedatum zijn geanalyseerd.

Houdbaarheid

Het product dient te worden bewaard bij een temperatuur variërend van 0 tot +4 °C. De maximale bewaartemperatuur dient te worden vermeld op het etiket, evenals de houdbaarheidstermijn, die wordt aangegeven door middel van het opschrift: „te gebruiken tot ..” gevolgd door de dag en de maand.

e) *Minimumeisen en controleprocedure specificiteit:*

De controle zal betrekking hebben op de volgende aspecten:

— in de bedrijven, tijdens de fabricage, zal de juiste toepassing van het procédé voor de bereiding van de natuurlijke entstof (de eerste entstof, de daaropvolgende entingen en de kant-en-klare entstof) worden geverifieerd, omdat dit aspect is erkend als een element dat bepalend is voor het traditionele karakter van het product;
— na dit stadium zal de controle bestaan in het nemen van monsters van het eindproduct in de bedrijven en in het stadium van de distributie, om de organoleptische kenmerken te verifiëren, alsmede alle chemische kenmerken (aan de hand van officieel erkende en genormaliseerde methodes, zoals FIL- en ISO-normen) en de microbiologische kenmerken, voor wat het tellen van de kenmerkende microflora betreft (aan de hand van genormaliseerde microbiologische methodes of methodes die zijn beschreven in de wetenschappelijke literatuur terzake).

6. **Bescherming op grond van artikel 13, lid 2, aangevraagd:** Neen.”