KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 2527/98

af 25. november 1998

om supplering af bilaget til forordning (EF) nr. 2301/97 om optagelse af visse betegnelser i »Registeret over specificitetsattesteringer«, der er omhandlet i Rådets forordning (EØF) nr. 2082/92 om specificitetsattestering af landbrugsprodukter og levnedsmidler

(EØS-relevant tekst)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2082/92 af 14. juli 1992 om specificitetsattestering af landbrugsprodukter og levnedsmidler [1], særlig artikel 9, stk. 2, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

Medlemsstaterne har i henhold til artikel 7 i forordning (EØF) nr. 2082/92 indsendt ansøgninger til Kommissionen om optagelse af betegnelser i registeret over specificitetsattesteringer;

anvendelse af angivelsen »garanteret traditionel specialitet« er forbeholdt de heri registrerede betegnelser;

Kommissionen har modtaget flere indsigelser vedrørende betegnelsen »Mozzarella«, jf. artikel 8 i nævnte forordning, efter offentliggørelse af registreringsansøgningens vigtigste oplysninger i *De Europæiske Fællesskabers Tidende* [2];

Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 2, i samme forordning opfordret de heraf berørte medlemsstater til at nå til enighed; dette har imidlertid ikke været muligt, og det påhviler derfor Kommissionen at træffe afgørelse om registrering af betegnelsen;

af de nævnte indsigelser fremgår det ikke, at den varespecifikation, der er indsendt af den ansøgende medlemsstat, er i uoverensstemmelse med samme forordnings artikel 2, 4, 5 og 6; de specifikke og traditionelle egenskaber anses for at være påvist med oplysningerne i den nævnte varespecifikation;

hvad angår den kontrol med produktets specificitet, der er fastsat i forordningens artikel 6, er det af den ansøgende medlemsstat blevet påpeget, at der skal foretages en fysisk kontrol til påvisning af tilstedeværelse og korrekt tilberedning af naturlig mælkesyrekultur; kontrollen skal også omfatte stikprøver af det færdige produkt med henblik på en vurdering af de organoleptiske, kemiske og mikrobiologiske egenskaber med officielle eller anerkendte metoder; disse oplysninger udgør en del af de vigtigste oplysninger i varespecifikationen;

betegnelsen »Mozzarella« er berettiget til optagelse i »Registeret over specificitetsattesteringen« og til EF-beskyttelse efter artikel 13, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 2082/92 som garanteret traditionel specialitet; dette er ikke til hinder for, at betegnelsen fortsat kan anvendes med en varespecifikation, der adskiller sig fra den, der er beskyttet; blot er der i så tilfælde ikke mulighed for at anvende EF-logoet og -angivelsen i forbindelse med mærkningen;

bilaget til nærværende forordning supplerer bilaget til Kommissionens forordning (EF) nr. 2301/97 [3], ændret ved forordning (EF) nr. 954/98 [4];

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forskriftskomitéen for Specificitetsattesteringer —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Bilaget til forordning (EF) nr. 2301/97 suppleres med den betegnelse, der er angivet i bilag I til nærværende forordning, og betegnelsen optages i »Registeret over specificitetsattesteringer«, jf. artikel 9, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 2082/92.

Den beskyttes i henhold til artikel 13, stk. 1, i denne forordning.

Varespecifikationens vigtigste oplysninger er angivet i bilag II. Disse oplysninger erstatter dem, der offentliggjordes i *De Europæiske Fællesskabers Tidende* C 246 af 24. august 1996, side 9.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende.*

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

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 25. november 1998.

På Kommissionens vegne
Franz FISCHLER
Medlem af Kommissionen

BILAG I

Ost

— Mozzarella

BILAG II

»ANSØGNING OM REGISTRERING AF ET SPECIFIKT PRODUKT

Rådets forordning (EØF) nr. 2082/92

Nationalt sagsnummer: 1

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed**

   Navn: Ministerio delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali

   Tlf.: 06/4665 fax: 06/4743971

2. **Ansøgende sammenslutning:**

   a) Navn: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

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

   c) Sammensætning: private og kooperative forarbejdningsvirksomheder i mejerisektoren, heraf ca. 50 mozzarellaproducerende medlemmer (jf. vedtægter i bilaget)

   a) Navn: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

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

   c) Sammensætning: kooperative forarbejdningsvirksomheder i mejerisektoren, heraf ca. 20 mozzarellaproducerende medlemmer (jf. vedtægter i bilaget)

3. **Produktets navn:**

   Mozzarella (traditionelt navn, der ikke oversættes til andre sprog) med EF-angivelse og -symbol i henhold til forordning (EF) nr. 2515/94.

4. **Produktets art:** 1.3

5. **Varespecifikation:** (sammenfatning af betingelserne i artikel 6, stk. 2)

   a) *Produktets navn*:

   Mozzarella (traditionelt navn, der ikke oversættes til andre sprog) med EF-angivelse og -symbol i henhold til forordning (EF) nr. 2515/94.

   b) *Produktionsmetode eller særlig tilvirkningsmetode*:

   Omfatter udelukkende følgende faser, som skal gennemføres i et kontinuerligt forløb på samme virksomhed:

   — mælken forsyrnes eventuelt med naturlig mælkesyrekultur ([1]),

— mælken pasteuriseres ved mindst 71,7 °C i 15 sekunder eller behandles med lignende virkning

— mælken tilsættes den naturlige mælkesyrekultur

— der tilsættes flydende bovin løbe (med en pepsinaktivitet på mellem 20 og 30 %)

— koagulering ved 35-39 °C

— koaglet skæres, brydes og afdryppes

— koaglet syrnes til 5,0 - 5,4 pH,

— den syrnede ostemasse skæres i stykker

— ostemassen strækkes (termomekanisk varmebehandling af ostemassen med varmt vand, evt. med tilsætning af salt, til en sluttemperatur på 58 - 65 °C)

— ostemassen formes, mens den er varm

— den hærdes i koldt vand, evt. med tilsætning af salt

— pakning.

(1) **Fremstilling af naturlig mælkesyrekultur.**

Fremstilling fra grunden

— ukølet rå mælk varmebehandles ved mindst 63 °C i minimum 15 min. (eller en anden kombination af temperatur og varighed, der giver samme virkning)

— afkøling til inkubationstemperaturen (42-50 °C)

— inkubation til en surhedsgrad på 14-24 °SH pr. 100 ml

— afkøling til under 8 °C

— opbevares afkølet ved højst 4 °C.

Efterfølgende mælkesyrekulturer

— rå, evt. afkølet mælk tilsættes mindst 4 % færdig mælkesyrekultur

— varmebehandling som ovenfor

— afkøling til inkubationstemperaturen (42-50 °C)

— inkubation til en surhedsgrad på 14-24 °SH pr. 100 ml

— afkøling til under 8 °C

— opbevares afkølet ved højst 4 °C.

Brugsklar mælkesyrekultur

Brugsklar mælkesyrekultur skal:

— have en surhedsgrad på 16-30 °SH pr. 100 ml

— have et mindsteindhold af termofile streptokokker på 10^8 kolonidannende enheder pr. ml

— have en negativ fosfataseaktivitet

— anvendes i produktionen senest tre dage efter fremstillingen.

c) *Traditionel karakter*:

Mozzarella er en ost, der fremstilles efter en traditionel metode til produktion af frisk »pasta filata«-ost, som har rødder langt tilbage i den italienske mejeritradition.

I produktets mest traditionelle form, som det her drejer sig om, skal det fremstilles af sødmælk, der leveres ubehandlet til mejeriet, dog evt. med justeret fedtindhold. Den afgørende faktor er den naturlige mælkesyrekultur, der skal fremstilles af mælk, der hidrører fra mejeriets leveranceområde, og som anvendes på stedet.

Den består af en mælkesyrekultur, der er karakteriseret ved varmeresistens, hurtig udvikling og syrning. Den fremstilles ved selektiv dyrkning af den mælkemikroflora, der er naturligt forekommende i den rå mælk, og som afspejler den oprindelige mikrobiologiske kvalitet. En korrekt fremstillet naturlig mælkesyrekultur indeholder normalt en ikke nærmere bestemt blanding af Streptococcus thermophilus-stammer og evt. enterokokker og varmeresistente mælkesyrebakterier. Hele denne mælkeflora er med til at give produktet sine endelige egenskaber.

d) *Beskrivelse af produktet*:

Den traditionelle type mozzarella er en frisk, blød og syrnet »pasta filata«-ost (jf. definitionen i Codex Alimentarius). Den kan være klumpformet (20-250 g), evt. med et lille »hoved«, eller flettet (125-250 g) (jf. vedtagte tegninger).

Den traditionelle type mozzarella pakkes i en beskyttende emballage og markedsføres i en omgivende væske, der består af vand og evt. salt, i direkte kontakt, hvis emballagen er hermetisk, eller ved diffusion, hvis emballagen er perforeret eller gennemtrængelig.

Organoleptiske egenskaber

Udseende:

— ingen skorpe, men et blødt skind
— glat og blank overflade, homogen, mælkehvid
— ostemasse med en typisk trådet struktur, der er mere tydelig i begyndelsen, med en lagopdeling, som ved skæring og let tryk afgiver en mælkeagtig væske. Ostemassen kan indeholde »lommer«, hvor der samler sig væske
— ingen huller
— farve: mælkehvid, homogen, uden pletter og striber

Konsistens: blød og let elastisk

Smag: karakteristisk, velsmagende, frisk og let syrlig

Lugt: karakteristisk, vellugtende, fin, af let syrnet mælk

Kemiske egenskaber:

— fedtindhold i tørstoffet: mindst 44 % vægtprocent
— vandindhold: klumpformet: 58-66 % vægtprocent; fletning: 56-62 vægtprocent
— vandindhold i den fedtfri del: 69-80 % vægtprocent
— fosfataseaktivitet ikke over 12 μg fenol pr. gram ost
— pH-værdi i ostemassen: 5,1 - 5,6,
— L(+)-mælkesyre: over 0,2 % vægtprocent i prøver, der er analyseret højst tre dage efter tilvirkningen
— natriumklorid (NaCl): højst 1 vægtprocent
— valleprotein: højst 10 mg pr. 100 g protein.

Mikrobiologiske egenskaber

Karakteristisk mikroflora, der er resistent over for strækningsprocessen, i en mængde på mindst 10^7 kolonidannende enheder pr. ml i prøver, der er analyseret højst tre dage efter tilvirkningen.

Opbevaring

Produktet opbevares ved 0-4 °C. Højeste opbevaringstemperatur anføres på etiketten ligesom sidste holdbarhedsdato, der angives med teksten »sidste anvendelsesdato . . .« efterfulgt af dag og måned.

e) *Minimumskrav til specificitet og procedure til kontrol heraf*:

Kontrollen omfatter følgende:

— I produktionsvirksomhedernes lokaler kontrolleres det, at tilberedelsen af de forskellige starterkulturer af mikroorganismer foregår korrekt, idet dette er af afgørende betydning for, at produktet opnår sine traditionelle egenskaber.
— Senere indebærer kontrollen, at der udtages prøver af det færdige produkt i produktionsvirksomhedernes lokaler, og med henblik på de organoleptiske kendetegn undersøges alle kemiske karakteristika (under anvendelse af anerkendte officielle metoder svarende til IDF- og ISO-standard) og de mikrobiologiske karakteristika med henblik på optælling af den karakteristiske mikroflora (under anvendelse af mikrobiologiske metoder, der enten er standardmetoder eller er omtalt i den relevante videnskabelige litteratur).

6. **Ansøgning om beskyttelse i henhold til artikel 13, stk. 2:** nej«