ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2527/98 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Νοεμβρίου 1998

για τη συμπλήρωση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2301/97 για την εγγραφή ορισμένων ονομασιών στο «Μητρώο βεβαιώσεων ιδιοτυπίας» που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2082/92 του Συμβουλίου περί των βεβαιώσεων ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2082/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 στοιχείο β),

Εκτιμώντας:

ότι, σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2082/92, τα κράτη μέλη έχουν διαβιβάσει στην Επιτροπή αιτήσεις για να καταχωρηθούν ονομασίες ως βεβαιώσεις ιδιοτυπίας·

ότι οι ονομασίες που έχουν καταχωρηθεί δικαιούνται, ιδίως, ενδείξεως, «Ειδικό παραδοσιακό προϊόν εγγυημένο», η οποία τους δίδεται·

ότι, όσον αφορά την ονομασία «Mozzarella» διάφορες ενστάσεις, κατά την έννοια του άρθρου 8 του εν λόγω κανονισμού, διαβιβάστηκαν στην Επιτροπή μετά από τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* [2] των κύριων στοιχείων της αίτησης καταχώρησης·

ότι, σύμφωνα με την παράγραφο 2 του άρθρου 9 του ιδίου κανονισμού, η Επιτροπή κάλεσε τα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη να έρθουν σε συμφωνία· ότι, ωστόσο, καμία συμφωνία δεν έχει συναφθεί και επομένως εναπόκειται στην Επιτροπή να αποφασίσει για την καταχώρηση της εν λόγω ονομασίας·

ότι, σε συνέχεια της εξέτασης των διαφόρων παρατηρήσεων που έχουν γίνει στις αναφερόμενες ενστάσεις, δεν αποδείχτηκε η μη συμφωνία των προδιαγραφών που κοινοποιήσε το αιτόν κράτος μέλος, με τους όρους που απαιτούνται από τα άρθρα 2, 4, 5 και 6 του ίδιου κανονισμού· ότι, πράγματι, ο ειδικός και παραδοσιακός χαρακτήρας θεωρείται δικαιολογημένος από τα στοιχεία των εν λόγω προδιαγραφών·

ότι, όσον αφορά τον έλεγχο του ειδικού χαρακτήρα του προϊόντος που προβλέπεται στο άρθρο 6 του ίδιου κανονισμού, διευκρινίστηκε, από το αιτόν κράτος μέλος, ότι απαιτείται υλικός έλεγχος που να περιλαμβάνει και επαλήθευση της παρουσίας καθώς και της ορθής προπαρασκευής του φυσικού γαλακτικού εμβολίου· ότι, εξάλλου, ο έλεγχος θα αφορά επίσης τα δείγματα του τελικού προϊόντος με στόχο να επαληθεύονται καλύτερα τα οργανοληπτικά, χημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά με επίσημες ή αναγνωρισμένες μεθόδους· ότι τα στοιχεία αυτά αποτελούν μέρος των κυριότερων στοιχείων των προδιαγραφών·

ότι ωστόσο η ονομασία «Mozzarella» πρέπει να καταχωρηθεί στο «Μητρώο βεβαιώσεων ιδιοτυπίας» και να προστατευθεί σε κοινοτικό επίπεδο δυνάμει της παραγράφου 1 του άρθρου 13 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2082/92 ως ειδικό παραδοσιακό προϊόν εγγυημένο· ότι αυτό δεν εμποδίζει, ωστόσο, τη συνέχιση της χρησιμοποίησης της εν λόγω ονομασίας, σύμφωνα με προδιαγραφές διαφορετικές από αυτές που προστατεύονται αλλά χωρίς τη δυνατότητα να αναφερθεί στην ετικέτα το λογότυπο και η κοινοτική ένδειξη·

ότι το παράρτημα του παρόντος κανονισμού συμπληρώνει το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2301/97 της Επιτροπής [3], όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 954/98 [4]·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της κανονιστικής επιτροπής για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2301/97 συμπληρώνεται με την ονομασία που περιλαμβάνεται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού και η εν λόγω ονομασία εγγράφεται στο «Μητρώο των βεβαιώσεων ιδιοτυπίας» όπως προβλέπεται από το άρθρο 9 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2082/92.

Η ονομασία προστατεύεται σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού.

Τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών περιλαμβάνονται στο παράρτημα ΙΙ. Τα στοιχεία αυτά αντικαθιστούν εκείνα που δημοσιεύθηκαν στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* C 246 της 24ης Αυγούστου 1996, σ. 9.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.*

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

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Νοεμβρίου 1998.

Για την Επιτροπή
Franz FISCHLER
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Τυριά

— Mozzarella

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

«ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ ΙΔΙΟΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2082/92 του Συμβουλίου

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 1

1. **Αρμόδια αρχή κράτους μέλους το οποίο εκδίδει την ανακοίνωση**

Όνομα: Υπουργείο Δασικών, Τροφικών και Γεωργικών Πόρων

Τηλέφωνο: (39-6) 4665 Φαξ: (39-6) 474 39 71

2. **Αιτούσα ομάδα:**

α) Επωνυμία: Ιταλική Γαλακτοτυροκομική Ένωση

β) Διεύθυνση: Corso di Porta Romana 2, Milano, Italia

γ) Σύνθεση: Ιδιωτική και συνεταιριστική εκμετάλλευση μεταποίησης του γαλακτοκομικού τομέα, της οποίας 50 περίπου μέλη είναι παραγωγοί μοτσαρέλας (επισυνάπτεται στην παρούσα ο εσωτερικός κανονισμός της εκμετάλλευσης)

α) Επωνυμία: Ομοσπονδία ιταλικών συνεταιρισμών — Γαλακτοτυροκομικός τομέας

β) Διεύθυνση: Via Dei Gigli D'Oro 21, Roma, Italia

γ) Σύνθεση: συνεταιρισμοί μεταποίησης του γαλακτοτυροκομικού τομέα, 20 περίπου μέλη των οποίων είναι παραγωγοί μοτσαρέλας (επισυνάπτεται στην παρούσα ο εσωτερικός κανονισμός)

3. **Ονομασία του προϊόντος**

Μοτσαρέλα (παραδοσιακή ονομασία μη δυνάμενη να μεταφερθεί σε άλλες γλώσσες) η σήμανση της οποίας φέρει σύμβολο και κοινοτική ένδειξη τα οποία αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2515/94

4. **Τύπος του προϊόντος:** 1.3

5. **Περιγραφή των προδιαγραφών:** (σύνοψη των όρων του άρθρου 6 παράγραφος 2)

α) *Ονομασία του προϊόντος*

Μοτσαρέλα (παραδοσιακή ονομασία μη δυνάμενη να μεταφερθεί σε άλλες γλώσσες) η σήμανση της οποίας φέρει σύμβολο και κοινοτική ένδειξη τα οποία αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2515/94

β) *Ειδική μέθοδος παραγωγής ή επεξεργασίας*

περιλαμβάνει αποκλειστικά και μόνο τα ακόλουθα στάδια τα οποία υλοποιούνται το ένα αμέσως μετά το άλλο, με αδιάπτωτο ρυθμό στην ίδια εγκατάσταση:

— ενδεχόμενη πρόωρη ωρίμανση του γάλακτος αποκλειστικά και μόνο με την μέθοδο έγχυσης φυσικού γαλακτικού εμβολίου [1],

— παστερίωση του γάλακτος (ελάχιστη θερμοκρασία 71,7 °C για 15 δευτερόλεπτα ή άλλη επεξεργασία ισοδυνάμου αποτελέσματος),

— έγχυση στο γάλα φυσικού γαλακτικού εμβολίου,

— προσθήκη υγρής μαγιάς βοωσιδούς, (με δράση πεπσίνης σε ποσοστό κυμαινόμενο μεταξύ 20 και 30 %)

— πήξη της μαγιάς στους 35-39 °C,

— τεμαχισμός, θραύση και ρίψη ύδατος στο τυρόπηγμα,

— γαλακτική ωρίμανση του τυροπήγματος έως ότου επιτευχθεί pH 5,0 — 5,4,

— τεμαχισμός του ώριμου τυροπήγματος,

— άπλωμα του τυροπήγματος (θερμομηχανική θέρμανση σε ζεστό νερό στο οποίο προστίθεται ενδεχομένως αλάτι, με τελική θερμοκρασία της ζύμης μεταξύ 58 και 65 °C),

— σχηματισμός εν θερμώ της ζύμης,

— σκλήρυνση της ζύμης σε κρύο νερό στο οποίο ενδεχομένως έχει προστεθεί αλάτι,

— συσκευασία.

(1) **Προετοιμασία του φυσικού γαλακτικού εμβολίου**

Πρώτο γαλακτικό εμβόλιο

— Θερμική επεξεργασία του μη αποψυχθέντος ωμού γάλακτος σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από + 63 °C για τουλάχιστον 15 λεπτά (ή διάφοροι συνδυασμοί χρόνου/θερμοκρασίας ισοδυνάμου τουλάχιστον αποτελέσματος)

— Ψύξη σε θερμοκρασία επώασης (t = 45-50 °C)

— Επώαση έως ότου επιτευχθεί οξύτης ίση με 14-24 °SH επί 100 ml

— Ψύξη σε θερμοκρασία κατώτερη από + 8 °C

— Διατήρηση σε ψύξη της οποίας η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους + 4 °C.

Επόμενα γαλακτικά εμβόλια

— Έγχυση ωμού γάλακτος το οποίο μπορεί επίσης να έχει υποστεί ψύξη και το οποίο περιέχει τουλάχιστον 4 % του προηγούμενου γαλακτικού εμβολίου

— Θερμική επεξεργασία όπως και για το πρώτο γαλακτικό εμβόλιο

— Ψύξη σε θερμοκρασία επώασης (t = 45-50 °C)

— Επώαση έως ότου επιτευχθεί οξύτης ίση με 14-24 °SH επί 100 ml

— Ψύξη σε θερμοκρασία κατώτερη από + 8 °C

— Διατήρηση σε ψύξη της οποίας η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους + 4 °C.

Γαλακτικό εμβόλιο έτοιμο προς χρήση

Το γαλακτικό εμβόλιο το οποίο είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί πρέπει:

— να έχει οξύτητα μεταξύ 16 και 30 °SH επί 100 ml,

— να περιέχει τουλάχιστον θερμόφιλους στρεπτόκοκκους 10^8 ufc (*)/ml,

— να έχει αρνητική φωσφατούχα δράση,

— να έχει χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή εντός των τριών ημερών που ακολουθούν την ημερομηνία παρασκευής του.

(*) ufc = μονάδες που σχηματίζουν αποικίες.

γ) *Παραδοσιακός χαρακτήρας*

Η μοτσαρέλα είναι τυρί το οποίο επιτυγχάνεται με παραδοσιακή τεχνολογική μέθοδο τυροποιίας νωπού απλωμένου τυροπήγματος και το οποίο αποτελεί ιστορική κληρονομιά του ιταλικού γαλακτομικού κλάδου.

Σύμφωνα με τα περισσότερο παραδοσιακά τυπολογικά του χαρακτηριστικά, τα οποία αποτελούν αντικείμενο της παρούσας συγγραφής υποχρεώσεων, το προϊόν πρέπει να επιτυγχάνεται με βάση πλήρες γάλα το οποίο φτάνει ωμό στην εγκατάσταση και του οποίου θα μπορούσε ενδεχομένως να τροποποιηθεί μόνον η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες· το χαρακτηριστικό στοιχείο του είναι το φυσικό γαλακτικό εμβόλιο το οποίο μπορεί να παρασκευάζεται με γάλα προερχόμενο από την περιοχή συλλογής της εγκατάστασης παραγωγής του τυριού, και να χρησιμοποιείται επιτόπου.

Πρόκειται για μια καλλιέργεια γαλακτικών βακτηριδίων τα οποία χαρακτηρίζονται από τη θερμική τους αντίσταση, την ταχύτητα ανάπτυξης και όξυνσης, η οποία επιτυγχάνεται με επιλεκτικό εμπλουτισμό της γαλακτικής μικροπανίδας η οποία περιέχεται σε φυσική κατάσταση στο ωμό γάλα και η οποία αντιπροσωπεύει την αρχική μικροβιολογική ποιότητα. Το ορθώς παρασκευαζόμενο φυσικό γαλακτικό εμβόλιο αποτελείται συνήθως από ένα απροσδιόριστο μείγμα κόκκων θερμόφυλου στρεπτόκοκκου οι οποίοι είναι δυνατό να συνοδεύονται από εντερόκοκκους και γαλακτικά βακτηρίδια που παρουσιάζουν ιδιαίτερη αντίσταση στη θερμότητα. Το σύνολο αυτής της γαλακτικής πανίδας προσδίδει στο εν λόγω προϊόν τα οριστικά χαρακτηριστικά του.

δ) *Περιγραφή του προϊόντος*

Η μοτσαρέλα με τα παλιά παραδοσιακά τυπολογικά χαρακτηριστικά είναι νωπό τυρί απλωμένου τυροπήγματος, μαλακό, (σύμφωνα με τον ορισμό του κώδικα τροφίμων) το οποίο έχει υποστεί γαλακτική ζύμωση. Το σχήμα του (βλέπε συνημμένα στην παρούσα σχεδιαγράμματα) μπορεί να είναι σφαιροειδές (βάρους κυμαινόμενου μεταξύ 20 και 250 γραμμαρίων), είτε να έχει σχήμα κεφαλής είτε πλεξίδας (βάρους 125 και 250 γραμμαρίων).

Η μοτσαρέλα παραδοσιακού τύπου συσκευάζεται εντός προστατευτικού καλύματος και τίθεται στο εμπόριο μέσα σε ένα υγρό το οποίο αποτελείται από νερό στο οποίο έχει ενδεχομένως προστεθεί αλάτι, σε άμεση επαφή εάν το περιτύλιγμα είναι ερμητικά κλεισμένο, ή έχοντας διαπεραστεί από το υγρό εάν το κάλυμα είναι τρυπημένο ή διαπεραστό.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Μορφή:

— απουσία κόρας, με επιφάνεια μαλακή,

— επιφάνεια λεία και γυαλιστερή, ομοιογενής, χρώματος γαλακτώδους λευκού,

— ζύμη ινώδης (τυπικό χαρακτηριστικό) εντονότερη στην αρχή με φύλλα τα οποία επιτίθενται το ένα επί του άλλου, αποκολλώνται κατά την κοπή και τα οποία, μετά ελαφρά σύνθλιψη δίδουν ένα γαλακτώδες υγρό. Η ζύμη μπορεί τότε να παρουσιάσει κενά στα οποία συγκεντρώνεται το υγρό αυτό,

— απουσία οφθαλμών,

— χρώμα: γαλακτώδες λευκό, ομοιογενές, χωρίς λεκέδες και προσμείξεις ξένων ουσιών.

Υφή: μαλακιά και ελαφρώς ελαστική.

Γεύση: χαρακτηριστική, εύχυμη, νωπή, ελαφρώς όξινη.

Οσμή: χαρακτηριστική, αρωματική, ελαφριά, όπως το γάλα που έχει ελαφρώς ξυνίσει.

Χημικά χαρακτηριστικά

— Περιεκτικότητα σε λίπη της ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 44 % (m/m)

— Υγρασία: όταν έχει σφαιροειδές σχήμα: 58-66 % (m/m)· όταν έχει μορφή πλεξίδας: 56-62 % (m/m)

— Υγρασία σε σχέση με τις μη λιπαρές ουσίες: 69-80 % (m/m)

— Φωσφατούχος δράση η οποία δεν υπερβαίνει τα 12 μg φαινόλης ανά γραμμάριο τυριού

— pH της ζύμης: 5,1 — 5,6

— Γαλακτικό οξύ L(+): ανώτερο από 0,2 % (m/m) σε σύνολο δειγμάτων των οποίων η ανάλυση έγινε εντός τριών ημερών μετά την ημερομηνία παραγωγής

— Χλωριούχο νάτριο (NaCl) το οποίο δεν υπερβαίνει το 1 % (m/m)

— Φουροζίνη: ανώτερο όριο 10 mg σε 100 γραμμάρια πρωτεϊνικής ουσίας.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηριστική μικροπανίδα, με μεγάλη αντίσταση σε συνθήκες απλώματος, σε ποσότητα όχι κατώτερη από 10^7 ufc/g επί δειγμάτων η ανάλυση των οποίων έγινε εντός των τριών ημερών που ακολούθησαν την ημερομηνία παραγωγής τους.

Διατήρηση

Το προϊόν πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασίες μεταξύ 0 °C και +4 °C. Η ανώτατη θερμοκρασία διατήρησης πρέπει να αναφέρεται στην ετικέτα καθώς και η ημερομηνία λήξεως του προϊόντος η οποία εκφράζεται με την ένδειξη "Ανάλωση μέχρι . . . .", (συμπληρώνεται από την ημέρα και το μήνα).

ε) *Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασία ελέγχου της ιδιοτυπίας*

Ο έλεγχος αφορά τις ακόλουθες πλευρές:

— στις επιχειρήσεις κατά το στάδιο παρασκευής, προκειμένου να ελεγχθεί η ορθή διαδικασία προετοιμασίας του φυσικά εκκεντρισμένου γάλακτος (ελέγχεται το πρώτο στάδιο, εκείνα που ακολουθούν το ξυνόγαλα και εκείνο το οποίο είναι έτοιμο για χρήση), δεδομένου ότι η πτυχή αυτή λαμβάνεται υπόψη ως ποιοτικό στοιχείο του παραδοσιακού χαρακτήρα του προϊόντος,

— στη συνέχεια ο έλεγχος αφορά τη λήψη δειγμάτων του τελικού προϊόντος από τις επιχειρήσεις και το δίκτυο διανομής, για να επαληθευθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, όλα τα χημικά χαρακτηριστικά (με επίσημες και εγκεκριμένες διαδικασίες σύμφωνα με τις προδιαγραφές FIL και ISO παραδείγματος χάρη) και τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όσον αφορά τον υπολογισμό της χαρακτηριστικής μικροχλωρίδας (με τυποποιημένες μικροβιολογικές μεθόδους, ή αναγνωρισμένες στην ειδική βιβλιογραφία που αφορά το θέμα αυτό).

6. **Αίτηση προστασίας με βάση το άρθρο 13 παράγραφος 2:** δεν υπάρχει».