31998R2527

L 317/14 *ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ* 26.11.1998

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 2527/98

ze dne 25. listopadu 1998,

kterým se doplňuje příloha nařízení (ES) č. 2301/97 o zápisu určitých názvů do „Rejstříku osvědčení o zvláštní povaze“ uvedeného v nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 ze dne 14. července 1992 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 9 odst. 2 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že podle článku 7 nařízení (EHS) č. 2082/92 postoupily členské státy Komisi žádosti o zápis některých názvů do „Rejstříku osvědčení o zvláštní povaze“;

vzhledem k tomu, že takto zapsané názvy mají právo používat označení „zaručená tradiční specialita“, které je pro ně vyhrazeno;

vzhledem k tomu, že u názvu „Mozzarella“ bylo Komisi zasláno nekolik námitek ve smyslu článku 8 uvedeného nařízení poté, co byly v *Úředním věstníku Evropských společenství* ([2]) zveřejněny hlavní body žádosti o zápis;

vzhledem k tomu, že Komise vyzvala podle čl. 9 odst. 2 výše uvedeného nařízení dotyčné členské státy, aby se dohodly; že však k žádné dohodě nedošlo, a v důsledku toho musí o zápisu dotyčného názvu rozhodnout Komise;

vzhledem k tomu, že po posouzení různých připomínek vznesených v řízení o námitce nebylo prokázáno, že specifikace oznámená žádajícím členským státem neodpovídá podmínkám požadovaným v článcích 2, 4, 5 a 6 výše uvedeného nařízení; že ve skutečnosti tato specifikace sama o sobě zakládá zvláštní a tradiční povahu;

vzhledem k tomu, že pokud jde o posouzení zvláštní povahy produktu uvedeného v článku 6 výše uvedeného nařízení, žádající členský stát stanovil, že musí být provedena fyzická kontrola k ověření přítomnosti a správné přípravy přírodního mléčného zákysu; že se proto kontrola bude dále týkat vzorků konečného výrobku, aby se ověřilo, že má správné organoleptické, chemické i mikrobiologické vlastnosti za použití úředních nebo uznávaných metod; že tyto faktory tvoří součást hlavních bodů specifikace;

vzhledem k tomu, že název „Mozzarella“ je způsobilý pro zápis do „Rejstříku osvědčení o zvláštní povaze“ i ochranu ve Společenství podle čl. 13 odst. 1 nařízení (EHS) č. 2082/92 jako zaručená tradiční specialita; že tento zápis nebrání tomu, aby se uvedený název i nadále používal v souladu se specifikací, která se liší od chráněné specifikace, za předpokladu, že na etiketách nebude uváděn symbol nebo název Společenství;

vzhledem k tomu, že příloha tohoto nařízení doplňuje přílohu nařízení Komise (ES) č. 2301/97 ([3]) ve znění nařízení (ES) č. 954/98 ([4]);

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Regulativního výboru pro osvědčení o zvláštní povaze,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se připojí k příloze nařízení (ES) č. 2301/97 a tento název se zapíše do „Rejstříku osvědčení o zvláštní povaze“ podle čl. 9 odst. 1 nařízení (EHS) č. 2082/92.

Název je chráněn podle čl. 13 odst. 1 výše uvedeného nařízení.

Hlavní body specifikace jsou uvedeny v příloze II. Tyto body nahrazují hlavní body zveřejněné v *Úředním věstníku Evropských společenství* C 246 ze dne 24. srpna 1996, strana 9.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

([1]) Úř. věst. L 208, 24.7.1992, s. 9.
([2]) Úř. věst. C 246, 24.8.1996, s. 9.
([3]) Úř. věst. L 319, 21.11.1997, s. 8.
([4]) Úř. věst. L 133, 7.5.1998, s. 10.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 25. listopadu 1998.

Za Komisi
Franz FISCHLER
člen Komise

PŘÍLOHA I

Sýry

— Mozzarella

PŘÍLOHA II

„ŽÁDOST O ZÁPIS ZVLÁŠTNÍHO PRODUKTU

Nařízení Rady (EHS) č. 2082/92

Národní číslo dokumentu: 1

1. **Příslušný orgán (autor zprávy):**

   Název: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimetari e Forestali

   Tel.: (39-6) 46 65; Fax: (39-6) 47 43 971

2. **Skupina žadatelů:**

   a) Název: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) Adresa: Corso di Porta Romana 2, Milán, Itálie

   c) Složení: družstva a soukromí výrobci mléčného průmyslu, z toho přibližně 50 členů vyrábí mozzarellu (stanovy přiloženy)

   a) Název: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   b) Adresa: Via Dei Gigli D'oro 21, Řím, Itálie

   c) Složení: družstva výrobců mléčného průmyslu, přibližně 20 z nich jsou výrobci mozzarelly (stanovy přiloženy)

3. **Název výrobku:**

   Mozzarella (tradiční název, který je nepřeložitelný do jiných jazyků) se symbolem ES a poznámkou uvedenou v nařízení (ES) č. 2515/94

4. **Typ výrobku: 1.3**

5. **Specifikace:** (souhrn požadavků podle čl. 6 odst. 2)

   a) *Název výrobku:*

      Mozzarella (tradiční název, který je nepřeložitelný do jiných jazyků) se symbolem ES a poznámkou uvedenou v nařízení (ES) č. 2515/94.

   b) *Zvláštní výroba nebo výrobní metoda:*

      Obsahuje výhradně níže uvedená stadia, která se postupně provádějí v tomtéž hospodářském zařízení:

      — v případě potřeby předběžné zrání mléka za pomoci mléčného zákysu ([1]),

— pasterizace mléka při nejnižší teplotě 71,7 °C po dobu 15 vteřin nebo srovnatelný postup,

— naočkování mléka přírodním zákysem,

— přidání kapalného hovězího syřidla s aktivitou pepsinu od 20 do 30 %,

— koagulace syřidla na 35 až 39 °C,

— rozkrájení, rozmíchání a odkapání sedlého mléka,

— mléčné zrání sedlého mléka až do dosažení pH od 5,0 do 5,4,

— rozkrájení zralé hmoty na kousky,

— formování (tepelné a mechanické ohřátí hmoty pomocí teplé vody, do níž se případně přidá sůl, přičemž konečná teplota hmoty je od 58 do 65 °C),

— formování hmoty za tepla,

— tuhnutí ve studené vodě, která se popřípadě osolí,

— zabalení.

(1) **Příprava přírodního zákysu**

Počáteční zákys:

— zahřátí syrového mléka, které nebylo zchlazeno, na teplotu nejméně +63 °C po dobu nejméně 15 minut (nebo kombinace čas/teplota s rovnocenným minimálním účinkem),

— zchlazení na inkubační teplotu (t=42 až 50 °C),

— inkubace až do kyselosti od 14 do 24 °SH na 100 ml,

— zchlazení na teplotu nižší než +8 °C,

— skladování v chladu při teplotě nepřevyšující + 4 °C.

Následné zákysy:

— naočkování syrového mléka, které může být také zchlazené, nejméně 4 % předchozího zákysu,

— tepelné zpracování jako u prvního zákysu,

— zchlazení na inkubační teplotu (t=od 42 do 50 °C),

— inkubace až do kyselosti od 14 do 24 °SH na 100 ml,

— zchlazení na teplotu nižší než + 8 °C,

— skladování v chladu o teplotě nepřevyšující +4 °C.

Zákys připravený k použití:

Zákys připravený k použití musí

— mít kyselost od 16 do 30 °SH na 100 ml,

— mít nejnižší obsah termofilních streptokoků 10^8 kolonií tvořících jednotky cfu (*)/ml,

— mít negativní fosfátovou aktivitu,

— být použit k výrobě do tří dnů od přípravy.

(*) cfu = kolonie tvořící jednotky.

c) *Tradiční vlastnosti:*

Mozzarella je výrobek vyrobený pomocí tradiční technologie zesýrovatění čerstvé formované sýrové hmoty, a tvoří součást italské tradice mléčných výrobků.

V nejtradičnější formě – formě, o niž se jedná v této specifikaci výrobku – musí být mozzarella vyrobena z plnotučného mléka, které se ještě nezpracované doveze do výrobny sýra a u něhož může být, pokud je to nezbytné, pouze změněn obsah tuku; určujícím faktorem je přírodní mléčný zákys, který musí být připraven z mléka pocházejícího z téže oblasti jako mléko, které se používá ve výrobně sýra, a který musí být použit přímo na místě.

Jedná se o kulturu mléčné bakterie charakterizované odolností na teplo, rychlostí rozmnožování a kvašením, jehož je docíleno výběrovým obohacováním mléčné mikroflóry přirozeně existující v syrovém mléce, a mléčným zákysem, který uchovává počáteční mikrobiologickou jakost mléka. Správně připravený přírodní zákys je obvykle vyroben z neurčené směsi kmenů *Streptococcus thermophilus*, které mohou být doprovázeny enterokoky a termorezistentními mléčnými bakteriemi. Tato skupina mléčné flóry napomáhá vzniku konečných vlastností výrobku.

d) *Popis výrobku:*

Tradiční typ mozzarelly je čerstvý formovaný měkký sýr (podle definice v kodexu *Codex Alimentarius*) s mléčným kvašením. Může mít kulovitý tvar (o hmotnosti od 20 do 250 g), někdy s ‚výčnělkem', nebo může mít formu copánku (o hmotnosti od 125 do 250 g).

Tradiční typ mozzarelly je zabalen a prodáván v ochranném obalu s vodou, někdy osolenou, která je v přímém kontaktu s výrobkem, je-li neprodyšně uzavřen, nebo je v kontaktu difúzí, pokud je obal s otvory nebo prodyšný.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled:

— bez kůrky, na povrchu jemný,

— povrch je hladký a lesklý, stejnorodý, mléčně bílý,

— typická vláknitá konzistence, na počátku výraznější, s vrstvami, ve kterých se při rozkrojení a po mírném stlačení objevuje mléčná tekutina. V hmotě mohou být kapsy, v nichž se tato tekutina nahromadí,

— v hmotě nejsou oka,

— mléčně bílá barva, stejnorodá, bez skvrn nebo vláken.

Konzistence: měkká a mírně pružná.

Chuť: typická, výrazná, čerstvá, jemně nakyslá.

Vůně: typická, vonná, delikátní, chuť lehce nakyslého mléka.

Chemické vlastnosti

— obsah tuků v sušině: nejméně 44 % (m/m),

— vlhkost: u kulovitého tvaru od 58 do 66 % (m/m); u copánků od 56 do 62 % (m/m),

— vlhkost v poměru k netučným složkám: od 69 do 80 % (m/m),

— fosfátová aktivita není větší než 12 μg fenolu na gram sýra,

— pH: od 5,1 do 5,6,

— L (+) kyseliny mléčné: více než 0,2 % (m/m) ve vzorcích analyzovaných za tři dny ode dne výroby,

— chlorid sodný (NaCl): ne více než 1 % (m/m),

— furozin: nejvýše 10 mg na 100 g proteinů.

Mikrobiologické vlastnosti

Typická mikroflóra odolná vůči tvarování v množství nejméně 10^7 cfu/g ve vzorcích analyzovaných za tři dny ode dne výroby.

Uchování

Výrobek musí být uchováván při teplotách od 0 do +4 °C. Maximální teplota skladování musí být uvedena na etiketě, stejně jako den použitelnosti, slovy ‚Spotřebujte do…', po kterých následuje den a měsíc.

e) *Minimální požadavky a kontrolní postup:*

Kontrola zahrnuje níže uvedené:

— Při výrobě v podnicích (ve stadiu výroby): ověřovat, že příprava přírodního zákysu (počátečního zákysu, následujících zákysů a zákysu připraveného k použití) je správná, jelikož tento aspekt byl vzat jako faktor určující tradiční povahu výrobku.

— Později bude kontrola prováděna pomocí odběru vzorků konečného výrobku v podnicích a v distribuční síti, aby se zkontrolovaly organoleptické vlastnosti, všechny chemické vlastnosti (za použití standardních uznaných úředních metod, tj. metod IDF a ISO) a mikrobiologické vlastnosti týkající se počtu charakteristické mikroflóry (za použití mikrobiologických metod, které byly normalizovány a uznány ve vědecké literatuře zabývající se touto problematikou).

6. **Žádost o ochranu podle čl. 13 odst. 2:** ne.**"**