31998R2527

L 317/14 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* 26.11.1998

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 2527/98,

25. november 1998,

millega täiendatakse määruse (EÜ) nr 2301/97 (teatavate nimetuste kandmise kohta nõukogu määruses (EMÜ) nr 2082/92 (põllumajandustoodete ja toiduainete eripärasertifikaatide kohta) sätestatud eripärasertifikaatide registrisse) lisa

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 14. juuli 1992. aasta määrust (EMÜ) nr 2082/92 põllumajandustoodete ja toiduainete eripärasertifikaatide kohta, ([1]) eriti selle artikli 9 lõike 2 punkti b,

ning arvestades, et:

liikmesriigid on määruse (EMÜ) nr 2082/92 artikli 7 kohaselt edastanud komisjonile taotlused teatavate nimetuste kandmise kohta eripärasertifikaatide registrisse;

sel viisil registreeritud nimetuste puhul on õigus kasutada neile ettenähtud märkust "garanteeritud traditsiooniline eritunnus";

pärast registreerimistaotluste põhipunktide avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas* ([2]) on komisjonile saadetud vastavalt eespool nimetatud määruse artiklile 8 mitu vastuväidet nimetuse "Mozzarella" kohta;

komisjon on palunud vastavalt kõnealuse määruse artikli 9 lõikele 2 asjaomastel liikmesriikidel jõuda omavahel kokkuleppele; kokkulepet ei ole saavutatud ning komisjon peab seepärast tegema otsuse kõnealuse nimetuse registreerimise kohta;

eespool nimetatud vastuväidetes esitatud märkuste läbivaatamisel ei ole leitud, et taotluse esitanud liikmesriigi edastatud spetsifikaat ei vasta kõnealuse määruse artiklites 2, 4, 5 ja 6 esitatud tingimustele; on leitud, et kõnealune spetsifikaat kinnitab tegelikult eripära ja tavapärast iseloomu;

seoses kõnealuse määruse artiklis 6 osutatud toote eripära kontrolliga on taotluse esitanud liikmesriik sätestanud, et naturaalse juuretise olemasolu ning nõuetekohast valmistamist tuleb füüsiliselt kontrollida; kontroll hõlmab ka valmistootest proovide võtmist, et kontrollida ametlike või tunnustatud meetodite abil toote organoleptilisi, keemilisi ja mikrobioloogilisi omadusi; need tegurid kuuluvad spetsifikaadi põhipunktide hulka;

nimetuse "Mozzarella" võib kanda eripärasertifikaatide registrisse ning seda võib kaitsta määruse (EMÜ) nr 2082/92 artikli 13 lõike 1 alusel ühenduse tasandil garanteeritud traditsioonilise eritunnusena; see ei takista kõnealuse nimetuse jätkuvat kasutamist vastavalt muule spetsifikaadile kui kaitstud spetsifikaat, tingimusel et etiketil ei ole ühenduse sümbolit ega tähist;

käesoleva määruse lisaga täiendatakse komisjoni määruse (EÜ) nr 2301/97 ([3]) (muudetud määrusega (EÜ) nr 954/98 ([4])) lisa;

käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas eripärasertifikaatide regulatiivkomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus lisatakse määruse (EÜ) nr 2301/97 lisasse ja kantakse vastavalt määruse (EMÜ) nr 2082/92 artikli 9 lõikele 1 eripärasertifikaatide registrisse.

Kõnealust nimetust kaitstakse vastavalt kõnealuse määruse artikli 13 lõikele 1.

Spetsifikaadi põhipunktid on esitatud II lisas. Nendega asendatakse 24. augusti 1996. aasta *Euroopa Ühenduste Teatajas* C 246 leheküljel 9 avaldatud põhipunktid.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub *Euroopa Ühenduste Teatajas* avaldamise päeval.

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

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 25. november 1998

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Franz FISCHLER

I LISA

Juust

— Mozzarella

II LISA

“ERITOOTE REGISTREERIMISE TAOTLUS

Nõukogu määrus (EMÜ) nr 2082/92

Riiklik toimiku number: 1

1. **Liikmesriigi pädev asutus (teate esitaja):**

   Nimi: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

   Tel: (39-6) 4665; Faks: 06/474 39 71

2. **Taotlejate rühm**

   a) Nimi: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) Aadress: Corso di Porta Romana 2, Milano, Itaalia

   c) Koosseis: Piimatööstuse ühistud ja üksiktootjad, kellest ligikaudu 50 liiget toodavad *mozzarella* juustu (põhimäärus lisatud)

   a) Nimi: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   b) Aadress: Via Dei Gigli D'Oro 21, Rooma, Itaalia

   c) Koosseis: Piimatööstuse ühistud, kellest ligikaudu 20 toodavad *mozzarella* juustu (põhimäärus lisatud)

3. **Toote nimetus:**

   Mozzarella (traditsiooniline nimetus, mida ei tõlgita teistesse keeltesse) EÜ sümboli ja tähisega vastavalt määrusele (EÜ) nr 2515/94

4. **Tooteliik:** 1.3

5. **Spetsifikaat:** (artikli 6 lõikes 2 sätestatud nõuete kokkuvõte)

   a) *Toote nimetus*

   Mozzarella (traditsiooniline nimetus, mida ei tõlgita teistesse keeltesse) EÜ sümboli ja tähisega vastavalt määrusele (EÜ) nr 2515/94

   b) *Eriline tootmis- või valmistamismeetod*

   Tootmis- või valmistamismeetod hõlmab üksnes järgmisi etappe, mis tuleb läbi viia pideva protsessina samas ettevõttes:

   — vajaduse korral piima valmitamine juuretisega, ([1])

— piima pastöriseerimine 15 sekundi jooksul miinimumtemperatuuril 71,7° C või samaväärne menetlus,

— piima inokulatsioon naturaalse juuretisega,

— 20–30 % pepsiini aktiivsusega vedela veiselaabi lisamine,

— laabi koagulatsioon temperatuuril 35–39° C,

— vadaku lõikamine, murdmine ja eraldamine kalgendist,

— kalgendi valmitamine pH-tasemeni 5,0–5,4,

— valminud kalgendi tükeldamine,

— kalgendi plastifitseerimine (kalgendi kuumutamine kuuma veega, lisades vajaduse korral soola, kuni kalgendi lõpptemperatuurini 58–65° C),

— kalgendi kuumalt vormimine,

— kalestamine külmas vees, lisades vajaduse korral soola,

— pakendamine.

([1]) **Naturaalse juuretise valmistamine**

Emajuuretis

— külmutamata toorpiima kuumutamine vähemalt 15 minuti jooksul temperatuuril vähemalt +63° C (või kasutades samaväärse mõjuga aja/temperatuuri suhet),

— jahutamine inkubatsioonitemperatuurini (t = 42—50° C),

— inkubeerimine, kuni saavutatakse happesus 14—24° SH 100 ml kohta,

— jahutamine temperatuurini alla +8° C,

— külmladustamine temperatuuril alla +4° C.

Järgmised juuretised

— toorpiima (võib olla ka külmutatud) inokulatsioon vähemalt 4 % emajuuretisega,

— kuumutamine nagu emajuuretise puhul,

— jahutamine inkubatsioonitemperatuurini (t = 42—50° C),

— inkubeerimine, kuni saavutatakse happesus 14—24° SH 100 ml kohta,

— jahutamine temperatuurini alla +8° C,

— külmladustamine temperatuuril alla +4° C.

Tarbejuuretis

Tarbejuuretis:

— peab olema happesusega 16—30° SH 100 ml kohta,

— peab olema termofiilsete streptokokkide sisaldusega vähemalt 10^8 cfu (*) ml kohta,

— peab olema negatiivse fosfataasi aktiivsusega,

— tuleb tootmises ära kasutada kolme päeva jooksul pärast valmistamist.

(*) cfu = kolooniaid moodustavad osakesed

c) *Tavapärased omadused*

Mozzarella juust on toode, mis saadakse plastifitseeritud toorjuustu valmistamise traditsioonilise tehnoloogia abil ning on osa Itaalia piimatööstuse traditsioonist.

Kõige tavapärasemal kujul, mis on esitatud käesolevas tehnospetsifikaadis, peab *mozzarella* juust olema valmistatud täispiimast, mis on ettevõttesse saabumisel toorpiim ja mille puhul kohandatakse vajaduse korral üksnes rasvasisaldust; oluline tegur on naturaalne juuretis, mis peab olema valmistatud piimast, mis on pärit samast piirkonnast kui juustutootmisettevõttes kasutatav piim, ning mida tuleb kasutada kohapeal.

Naturaalne juuretis on piimhappebakterite kultuur, millele on iseloomulik kuumuskindlus, kiire kasv ja hapestumine. See saadakse toorpiimas loomulikul kujul leiduva piima mikrofloora selektiivsel rikastamisel ning selles säilib piima esialgne mikrobioloogiline kvaliteet. Nõuetekohaselt valmistatud naturaalne juuretis koosneb tavaliselt *Streptococcus thermophilus*'e tüvede määratlemata segust, millele lisaks võib esineda enterokokke ja kuumuskindlaid piimhappebaktereid. See piima mikrofloora rühm aitab määrata toote lõppomadusi.

d) *Tootekirjeldus*

Traditsiooniline *mozzarella* juust on piimhappekäärimisega pehme plastifitseeritud toorjuust (vastavalt *Codex Alimentarius*'e määratlusele). See võib olla kera- või seenekujuline (kaal 20–250 g) või põimitud (kaal 125–250 g).

Traditsiooniline *mozzarella* juust on pakendatud ning seda müüakse kilepakendis koos vedelikuga, mis koosneb veest, millele võib olla lisatud soola, ja mis on tootega otsekontaktis, kui pakend on hermeetiliselt suletud, ning kontaktis difusiooni kaudu, kui pakend on perforeeritud või läbilaskev.

Organoleptilised omadused

Välimus:

— ilma koorikuta, kuid pehme väliskestaga,

— sile, läikiv, ühtlane pind, piimvalge värvus,

— iseloomulik kiuline konsistents, mis on esialgu intensiivsem ja kihiline ning millest lõikamisel või vähesel pigistamisel eraldub piimjat vedelikku; juustus võivad olla "taskud", kuhu kõnealune vedelik koguneb,

— augud puuduvad,

— ühtlane piimvalge värvus, ilma täppide ja soonteta.

Konsistents: pehme ja veidi elastne.

Maitse: iseloomulik, pikantne, värske, veidi hapukas.

Aroom: iseloomulik, aromaatne, õrn, veidi hapuka piima lõhn.

Keemilised omadused

— kuivaine rasvasisaldus: vähemalt 44 % (m/m),

— niiskusesisaldus: kerakujulise juustu korral 58–66 % (m/m); põimitud juustu korral 56–62 % (m/m),

— rasvavaba osa niiskusesisaldus: 69–80 % (m/m),

— fosfataasi aktiivsus alla 12 µg fenooli 1 grammi juustu kohta,

— pH: 5,1–5,6,

— L(+) piimhape: üle 0,2 % (m/m) kolme päeva jooksul pärast tootmiskuupäeva analüüsitud proovides,

— naatriumkloriidi (NaCl) sisaldus kuni 1 % (m/m),

— furosiin: maksimaalselt 10 mg 100 g valgu kohta.

Mikrobioloogilised omadused

Tüüpiline mikrofloora, mis peab vastu kalgendi plastifitseerimisele, vähemalt 10^7 cfu grammi kohta kolme päeva jooksul pärast tootmiskuupäeva analüüsitud proovides.

Säilitamine

Toodet tuleks säilitada temperatuuril 0–4° C. Maksimaalne säilitustemperatuur peab olema märgitud etiketile koos kõlblikkusajaga, mis on märgitud sõnadega "Kõlblik kuni …", millele järgnevad päev ja kuu.

e) *Miinimumnõuded ja kontrollimenetlus*

Kontroll hõlmab järgmist:

— Ettevõtte asukohas (tootmisetapis) kontrollitakse, kas naturaalse juuretise (emajuuretise, järgmiste juuretiste ja tarbejuuretise) valmistamine vastab nõuetele, kuna see on määratletud tegurina, mis määrab toote tavapärased omadused.

— Hiljem võetakse kontrolli raames proove valmistootest ettevõtete ja turustajate valduses organoleptiliste omaduste ja kõikide keemiliste omaduste kontrollimiseks (tunnustatud ametlike standardmeetodite, nt Rahvusvahelise Piimandusföderatsiooni ja Rahvusvahelise Standardiorganisatsiooni meetodite abil), samuti mikrobioloogiliste omaduste kontrollimiseks seoses tavapärase mikrofloora loendamisega (mikrobioloogiliste meetodite abil, mis on kas standardmeetodid või kõnealuse valdkonna teaduskirjanduses tunnustatud meetodid).

6. **Taotlus kaitseks vastavalt artikli 13 lõikele 2:** ei."