31998R2527

L 317/14 *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* 1998.11.26.

A BIZOTTSÁG 2527/98/EK RENDELETE

(1998. november 25.)

az egyes elnevezéseknek a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról szóló 2082/92/EGK tanácsi rendeletben foglalt, „különleges tulajdonságokra vonatkozó tanúsítványok nyilvántartásába" történő bejegyzéséről szóló 2301/97/EK rendelet mellékletének kiegészítéséről

(EGT vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról szóló, 1992. július 14–i, 2082/92/EGK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének b) pontjára,

mivel a 2082/92/EGK rendelet 7. cikkével összhangban a tagállamok kérelmeket nyújtottak be a Bizottsághoz az egyes elnevezéseknek a különleges tulajdonságokra vonatkozó tanúsítványok nyilvántartásába történő bejegyzése iránt;

mivel az így bejegyzett elnevezések jogosultak a számukra fenntartott „hagyományos különleges termék" megjelölés használatára;

mivel a fent említett rendelet 8. cikke alapján a Bizottsághoz több kifogás érkezett a „Mozzarella" elnevezés tekintetében azt követően, hogy a kérelem főbb pontjait az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* [2] közzétették,

mivel a Bizottság a rendelet 9. cikke (2) bekezdésének megfelelően felkérte az érintett tagállamokat, hogy próbáljanak megállapodásra jutni; mivel a tagállamok nem jutottak megállapodásra, a Bizottság határoz az említett név bejegyzése tárgyában;

mivel az említett kifogásokban szereplő, különféle észrevételek mérlegelése során nem az derült ki, hogy a kérelmező tagállam által benyújtott termékleírás nem tesz eleget a rendelet 2., 4., 5. és 6. cikkében megállapított feltételeknek; mivel ez a termékleírás tulajdonképpen különleges tulajdonságot határoz meg;

mivel a fenti rendelet 6. cikkében említett termék meghatározott jellegének vizsgálatára vonatkozóan a kérelmező tagállam kijelentette, hogy fizikai vizsgálatot kell végezni a természetes tejsavanyító kultúra jelenlétének és szabályos elkészítésének ellenőrzésére; mivel a vizsgálatba beletartozik a késztermékből való mintavétel is a késztermék érzékszervi, kémiai és mikrobiológiai jellemzőinek hivatalos vagy elismert módszerekkel való ellenőrzése céljából; mivel ezek a tényezők a termékleírás főbb pontjai közé tartoznak;

mivel a „Mozzarella" név jogosult a „különleges tulajdonságokra vonatkozó tanúsítványok nyilvántartásába" történő bejegyzésre, és a 2082/92/EGK rendelet 13. cikkének (1) bekezdése alapján a Közösség egész területén oltalom alatt áll, mint hagyományos különleges termék; mivel ez nem jelenti annak akadályát, hogy az elnevezést az oltalom alatt álló termék leírásától eltérően továbbra is használják, amennyiben a címkén nem szerepel a közösségi embléma vagy jelzés;

mivel e rendelet melléklete kiegészíti a legutóbb a 954/98/EK rendelettel [3] módosított 2301/97/EK bizottsági rendelet [4] mellékletét;

mivel az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak a Különleges Tulajdonságok Tanúsítványai Szabályozási Bizottságának a véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2301/97/EK rendelet melléklete az e rendelet I. mellékletben szereplő névvel egészül ki, és a 2082/92/EGK rendelet 9. cikkének (1) bekezdésének megfelelően azt be kell jegyezni a „különleges tulajdonságokra vonatkozó tanúsítványok nyilvántartásába".

Az elnevezés a rendelet 13. cikkének (1) bekezdésének megfelelően oltalom alatt áll.

A termékleírás főbb pontjait a II. melléklet tartalmazza. Az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjának* 1996. augusztus 24-i C 246. számának 9. oldalán közzétett pontok az említett pontok helyébe lépnek.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetése napján lép hatályba.

[1] HL L 208., 1992.7.24., 9. o.
[2] HL C 246., 1996.8.24., 9. o.
[3] HL L 133., 1998.5.7., 10. o.
[4] HL L 319., 1997.11.21., 8. o.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1998. november 25-én.

a Bizottság részéről
Franz FISCHLER
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

Sajtok

– Mozzarella

II. MELLÉKLET

„KÜLÖNLEGES TULAJDONSÁGÚ TERMÉK BEJEGYZÉSI KÉRELME

2082/92/EGK tanácsi rendelet

Nemzeti ügyszám: 1

1. **Illetékes hatóság (a beadvány szerzője):**

   Név: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

   Tel.: (39 6) 4665, Fax: 06/4743971

2. **Bejelentők csoportja:**

   a) Név: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) Cím: Corso di Porta Romana 2, Milano, Olaszország

   c) Tulajdonosi összetétel: tejipari szövetkezeti és magántermelők, akik közül kb. 50 tag mozzarellatermelő (alapszabályzat mellékelve)

   a) Név: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   b) Cím: Via Dei Gigli D'Oro 21, Róma, Olaszország

   c) Tulajdonosi összetétel: tejipari szövetkezeti és magántermelők, akik közül kb. 20 tag mozzarellatermelő (alapszabályzat mellékelve)

3. **Termék neve:**

   A 2515/94/EK rendeletnek megfelelően, EK-emblémával és jelzéssel ellátott mozzarella (más nyelvre nem lefordítandó, hagyományos név)

4. **Termék típusa: 1.3.**

5. **Termékleírás: (a követelmények összefoglalását lásd a 6. cikk 2. bekezdésében)**

   a) *A termék neve:*

   A 2515/94/EK rendeletnek megfelelően, EK-emblémával és árujelzővel ellátott mozzarella (más nyelvre nem lefordítandó, hagyományos név)

   b) *Meghatározott termelési vagy gyártási módszer:*

   kizárólag a következő, egyazon üzemben, műveletfolyamatos ciklusban végzendő műveleteket tartalmazza:

   – szükség esetén a tej előérlelése tejsavanyító kultúrával ([1]),

– a tej 15 percig tartó pasztőrözése legalább 71,7 °C fokon vagy azzal egyenértékű eljárás,

– a tej beoltása természetes tejsavanyító kultúrával,

– 20–30 %-os pepszines aktivitású, folyékony marhaoltóenzim hozzáadása,

– az oltóenzim alvasztása 35–39 °C fokon,

– darabolás, aprítás és a tejsavó elválasztása az alvadéktól,

– az alvadék tejsavas érlelése 5,0–5,4 pH-értékig,

– az érett alvadék darabolása,

– az alvadék préselése (az alvadék forró vízben, esetleg só hozzáadásával történő melegítése, amíg az alvadék hőmérséklete el nem éri az 58–65 °C fokot),

– az alvadék melegformázása,

– keményítés hideg vízben, esetleg só hozzáadásával,

– csomagolás.

([1]) **Természetes tejsavanyító-kultúra előállítása**

Anyakultúra

– Le nem hűtött nyerstej hőkezelése legalább + 63 °C fokon, legalább 15 percen keresztül (illetve egyéb, azonos hatású idő/hőmérséklet kombináció),

– Inkubációs hőmérsékletre való hűtés (t = 42–50 °C fok),

– Inkubáció 14–24 °SH savfokig 100 ml minta esetében,

– Hűtés legalább + 8 °C fokos hőmérsékletre,

– Hűtőtárolás legfeljebb + 4 °C fokon.

Tömegkultúrák

– A nyerstej beoltása, amely hűtött tej is lehet, legalább az anyakultúra 4 %-val,

– Hőkezelés, mint az anyakultúra esetében,

– Inkubációs hőmérsékletre való hűtés (t = 42–50 °C fok),

– Inkubáció 14–24 °SH savfokig 100 ml minta esetében,

– Hűtés legalább + 8 °C fokos hőmérsékletre,

– Hűtőtárolás legfeljebb + 4 °C fokon.

Használatra kész kultúra

A használatra kész kultúra tulajdonságai:

– 16–30 °SH savfok 100 ml minta esetében,

– legalább 10^8 cfu (*)/ml hőtűrő streptococcus-tartalom,

– negatív foszfatázos aktivitás,

– előállítása után három napon belül felhasználandó a termelésben.

(*) cfu = kolóniát alkotó egységek

c) *Hagyományos jellemzők:*

A mozzarella egy elismert, friss »pasta filata« sajtgyártási technológia terméke és az olasz tejipari hagyományok részét képezi.

A mozzarella leghagyományosabb formájában, amely az e termékleírásban szereplő forma, teljes nyerstejből készül, amelynek csak a zsírtartalmát állítják be az üzemben, ha szükséges; a döntő tényező a természetes tejsavanyító kultúra, amelyet a sajttermelő üzemben felhasznált tej termelési területéről származó tejből kell készíteni, és a helyszínen kell felhasználni.

Ezt a tejsavbaktérium-kultúrát hőtűrés, gyors szaporodás és savasodás jellemzi. Ez a nyerstejben természetes állapotban jelenlévő tejmikroflóra-tartalom szelektív növelésével érhető el, a tej kezdeti mikrobiológiai minőségének fenntartásával. A megfelelően előállított természetes kultúra általában a *Streptococcus thermophilus* baktériumtörzsek meghatározatlan keverékéből áll, amely enterococcusokat és hőtűrő tejsavbaktériumokat is tartalmazhat. E tejflóra baktériumcsoport segít meghatározni a termék végső jellemzőit.

d) *Termékleírás:*

A hagyományos típusú mozzarella (a *Codex Alimentarius* meghatározása szerint) »pasta filata« lágy sajt, és tejsavas erjesztés útján készül. Gömb alakú (20–250 g tömegű) néha »púpja« is van vagy fonott (125–250 g tömegű).

A hagyományos típusú mozzarellát vízben vagy esetleg sós-vizes lében, védőcsomagolásban árusítják. A csomagoló közeg hermetikusan lezárt csomagolás esetén közvetlen, perforált vagy vízáteresztő csomagolás esetén diffúziós kontaktusban van az áruval.

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés:

– nincs kéreg, csak puha külső réteg,
– sima, fényes, egyenletes felület, tejfehér szín,
– kezdetben kifejezettebb, tipikusan rostos konzisztencia, rétegezett, felvágáskor vagy enyhe nyomásra tejes levet enged. Röghézagok lehetnek benne, amelyekben összegyűlik ez a folyadék,
– nincsenek erjedési lyukak,
– egyenletes, tejfehér szín, foltok és erezet nélkül.

Konzisztencia: puha és enyhén rugalmas.

Íz: jellegzetes, ízletes, friss, finoman savanykás.

Aroma: jellegzetes, illatos, finom, enyhén savanykás tejre emlékeztető.

Kémiai összetétel

– Zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 44 % (m/m),
– Nedvességtartalom: a gömb alakú sajt esetében 58–66 % (m/m), a fonott sajt esetében 56–62 % (m/m),
– Víztartalom: 69–80 % (m/m),
– Foszfatázos aktivitás legfeljebb 12 μg fenol/1 g sajt,
– pH-érték: 5,1–5,6,
– L(+) tejsavtartalom: a gyártási időpont utáni három nap során vizsgált mintákban legalább 0,2 % (m/m),
– Nátrium-klorid (NaCl) tartalom legfeljebb 1 % (m/m),
– Furozin-tartalom: 100 g fehérjében legfeljebb 10 mg.

Mikrobiológiai összetétel

Tipikus, az alvadék préselését tűrő mikroflóra, a gyártási időpont utáni három nap során vizsgált mintákban legalább 10^7 cfu/g mennyiségben.

Tartósítás

A termék 0 és + 4 °C fok között tárolandó. A címkén fel kell tüntetni a legmagasabb tárolási hőmérsékletet, valamint a lejárati időpontot, a következőképpen: »Fogyasztható: … hónap … nap«

e) *Minimumkövetelmények és vizsgálati eljárások:*

A vizsgálat a következőkre terjed ki:

– A cégek telephelyein (a gyártási szakaszban): annak ellenőrzése, hogy megfelelő-e a természetes tejsavanyító kultúra (anyakultúra, tömegkultúrák és használatra kész kultúra), mivel ezt a szempontot a termék hagyományos jellegét meghatározó tényezőként határozzák meg.
– Később a vizsgálat során a cégek és forgalmazók telephelyein mintát vesznek a késztermékből az érzékszervi jellemzők, a kémiai jellemzők (szabványos, elismert, hivatalos módszereket alkalmazva: pl. IDF és ISO szabványok) és a jellemző mikroflóra mennyiségére vonatkozó mikrobiológiai jellemzők vizsgálatának céljából (szabványos vagy a tárgyra vonatkozó szakirodalomban elismert mikrobiológiai módszereket alkalmazva).

6. **Oltalom kérése a 13. cikk 2. pontja alapján:** nem**.”**