31998R2527

L 317/14 *EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS* 1998 11 26

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 2527/98

1998 m. lapkričio 25 d.

papildantis Reglamento (EB) Nr. 2301/97 dėl tam tikrų pavadinimų įtraukimo į Specifinių savybių sertifikatų registrą, numatytą Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2082/92 dėl žemės ūkio ir maisto produktų specifinių savybių sertifikatų, priedą

(tekstas svarbus EEE)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1992 m. liepos 14 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2082/92 dėl žemės ūkio ir maisto produktų specifinių savybių sertifikatų ([1]), ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies b punktą,

kadangi pagal Reglamento (EEB) Nr. 2082/92 7 straipsnį valstybės narės Komisijai išsiuntė paraiškas dėl tam tikrų pavadinimų – specifinių savybių sertifikatų – užregistravimo;

kadangi tokiu būdu užregistruotus pavadinimus leidžiama vartoti kartu su jiems skirtu patvirtinimu, kad tai „tradicinis gaminys“;

kadangi pagrindinius paraiškos dėl įregistravimo padavimo aspektus paskelbus *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* ([2]), Komisija gavo keletą pagal minėto reglamento 8 straipsnį pareikštų protestų dėl „*Mozzarella*“ pavadinimo;

kadangi pagal minėto reglamento 9 straipsnio 2 dalį Komisija paprašė atitinkamas valstybes nares susitarti tarpusavyje; kadangi susitarti nepavyko, sprendimą dėl šio pavadinimo užregistravimo turi priimti Komisija;

kadangi, apsvarsčius įvairias pastabas, pateiktas pirmiau nurodytuose protestuose, nenustatyta, kad pareiškėjos valstybės narės pateikta specifikacija neatitinka minėto reglamento 2, 4, 5 ir 6 straipsniuose nustatytų reikalavimų; kadangi iš tikrųjų nustatyta, kad ši specifikacija suteikia konkretų ir tradicinį pobūdį;

kadangi, atsižvelgdama į minėto reglamento 6 straipsnyje nurodytą produkto specifinių savybių patikrinimą, pareiškėja valstybė narė nurodė, kad būtina atlikti fizinį patikrinimą, siekiant nustatyti, ar produkto sudėtyje yra natūralaus raugo ir ar jis yra tinkamai paruoštas; kadangi atliekant tikrinimą taip pat imami gatavo produkto mėginiai, siekiant patikrinti produkto organoleptines, chemines ir mikrobiologines charakteristikas taikant oficialius arba pripažintus metodus; kadangi šie veiksniai priskiriami pagrindiniams specifikacijos aspektams;

kadangi pavadinimas „*Mozzarella*“ gali būti įrašytas į „Specifinių savybių sertifikatų registrą“ ir pagal Reglamento (EEB) Nr. 2082/92 13 straipsnio 1 dalį saugomas Bendrijos lygiu kaip tradicinis gaminys; kadangi tai netrukdo šį pavadinimą toliau vartoti laikantis kitos specifikacijos nei saugoma specifikacija, jei produkto etiketėje nėra Bendrijos simbolio arba nuorodos;

kadangi Komisijos reglamento (EB) Nr. 2301/97 ([3]) su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 954/98 ([4]), priedas papildomas šio reglamento priedais;

kadangi šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Specifinių savybių sertifikatų reguliavimo komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 2301/97 priedas papildomas šio reglamento I priede nurodytu pavadinimu ir pagal Reglamento (EEB) Nr. 2082/92 9 straipsnio 1 dalį jis įrašomas į „Specifinių savybių sertifikatų registrą“.

Jis saugomas pagal minėto reglamento 13 straipsnio 1 dalį.

Pagrindiniai specifikacijos aspektai yra pateikti II priede. Jie pakeičia 1996 m. rugpjūčio 24 d. *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* Nr. C 246, p. 9 paskelbtus aspektus.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja jo paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* dieną.

([1]) OL L 208, 1992 7 24, p. 9.
([2]) OL L 246, 1996 8 24, p. 9.
([3]) OL L 319, 1997 11 21, p. 8.
([4]) OL L 133, 1998 5 7, p. 10.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 1998 m. lapkričio 25 d.

Komisijos vardu
Franz FISCHLER
Komisijos narys

I PRIEDAS

Sūriai

— Mozzarella

II PRIEDAS

„PARAIŠKA KONKREČIAM GAMINIUI UŽREGISTRUOTI

Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2082/92

Nacionalinės bylos numeris: 1

1. **Kompetentinga institucija (pranešimo autorius):**

   Pavadiniams: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

   Tel. (39 6) 46 65; faks: 06/474 39 71

2. **Pareiškėjų grupė:**

   a) pavadinimas: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) adresas: Corso di Porta Romana 2, Milan, Italy

   c) sudėtis: pieno pramonės kooperatyvas ir privatūs gamintojai, kurių apie 50 narių gamina *mozzarella* sūrį (įstatai pridedami)

   a) pavadinimas: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   b) adresas: Via Dei Gigli D'Oro 21, Rome, Italy

   c) sudėtis: pieno pramonės kooperatyvas, kurio apie 20 narių gamina *mozzarella* sūrį (įstatai pridedami)

3. **Gaminio pavadinimas:**

   Mozzarella (tradicinis pavadinimas, neverčiamas į kitas kalbas), pridedamas EB simbolis ir Reglamente (EB) Nr. 2515/94 pateikta nuoroda

4. **Gaminio rūšis: 1.3**

5. **Specifikacija (reikalavimų santrauka pagal 6 straipsnio 2 dalį)**

   a) *Gaminio pavadinimas:*

   Mozzarella (tradicinis pavadinimas, neverčiamas į kitas kalbas), pridedamas EB simbolis ir Reglamente (EB) Nr. 2515/94 pateikta nuoroda

   b) *Konkretus gamybos būdas:*

   apima tik toliau išvardytus etapus, vienoje gamykloje sudarančius nepertraukiamą ciklą, t. y. vyksta tokie procesai:

   — prireikus – parengiamasis pieno brandinimas naudojant pieno raugą ([1]),

— pieno pasterizavimas minimalioje 71,7 °C temperatūroje 15 sekundžių arba panašaus poveikio procesas,

— pieno sumaišymas su natūraliu raugu,

— 20–30 % pepsino aktyvumo skysto galvijų šliužo fermento naudojimas,

— šliužo fermento koaguliacija 35–39 °C temperatūroje,

— sūrio masės pjaustymas, skaidymas ir išrūgų atskyrimas,

— sūrio masės brandinimas piene, pH padidinant nuo 5,0 iki 5,4,

— subrandintos sūrio masės pjaustymas į gabalus,

— sūrio masės tampymas kaitinant (operacija, kurios metu sūrio masė kaitinama karštame vandenyje, kartais įdedant druskos, pasiekiant 58–65 °C galutinę sūrio masės temperatūrą),

— karštas sūrio masės formavimas,

— kietinimas šaltame vandenyje, kartais įdedant druskos,

— pakavimas.

([1]) **Natūralaus raugo paruošimas.**

Pirminis raugas

— Šviežio neatšaldyto pieno kaitinimas ne žemesnėje kaip + 63 °C temperatūroje ne trumpiau kaip 15 minučių (arba pasirenkant kitą panašų minimalų poveikį užtikrinančią temperatūrą ir laiką)

— Aušinimas iki inkubacinės temperatūros (t = 42–50 °C)

— Inkubavimas iki 14–24 °SH/100 ml rūgštingumo

— Aušinimas iki žemesnės kaip + 8 °C temperatūros

— Laikymas šaldytuve ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje

Paskesni raugai

— Šviežio pieno, kuris taip pat gali būti laikomas šaldytuve, sumaišymas su ne mažiau kaip 4 % pirminio raugo

— Apdorojimas karščiu, kaip ir pirminio raugo

— Aušinimas iki inkubacinės temperatūros (t = 42–50 °C)

— Inkubacija iki 14–24 °SH/100 ml rūgštingumo

— Aušinimas iki žemesnės kaip + 8 °C temperatūros

— Laikymas šaldytuve ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje

Raugas, paruoštas naudoti

Paruošto naudoti raugo savybės:

— 16–30 °SH/100 ml rūgštingumas,

— ne mažesnis kaip 10^8 ksv (*)/ml termofilinių streptokokų kiekis,

— neigiamas fosfatazinis aktyvumas,

— gamybai paruoštą raugą reikia sunaudoti per tris dienas.

(*) ksv – kolonijas sudarantys vienetai.

c) *Tradicinės charakteristikos:*

Mozzarella – tai produktas, gaminamas taikant patikimą šviežio *pasta filata* sūrio gamybos technologiją pagal Italijos pieno gamybos tradicijas.

Šioje produkto specifikacijoje nurodytos tradicinės formos *mozarella* turi būti gaminamas iš nenugriebto pieno, kuris į gamyklą pristatomas šviežias, prireikus koreguojant tik jame esančių riebalų kiekį; svarbiausias komponentas yra natūralus raugas, kuris turi būti paruoštas iš pieno, gaunamo iš tos pačios srities, kaip sūrių gamykloje gaunamas pienas, ir turi būti sunaudojamas iš karto.

Natūralus raugas – tai atspari karščiui, greitai besidauginanti ir rūgštėjanti pieno bakterijų kultūra. Jis gaunamas iš atrankiniu būdu prisotintos šviežiame piene esančios natūralios mikrofloros ir išlaiko pirminę mikrobiologinę pieno kokybę. Tinkamai paruoštą natūralų raugą paprastai sudaro neapibrėžtas *Streptococcus thermophilus* štamų derinys, kuriame taip pat gali būti enterokokų ir karščiui atsparių pieno bakterijų. Šios grupės pieno flora padeda nustatyti galutines produkto charakteristikas.

d) *Produkto apibūdinimas*

Tradicinis *mozarella* yra minkštas *pasta filata* sūris (kaip nurodoma *Codex Alimentarius*) su pieno fermentacija. Jis gali būti rutulio formos (20–250 g svorio), kartais vientiso gabalo pavidalo arba gali būti supintas (125–250 g svorio).

Tradicinis *mozzarella* sūris supakuojamas ir parduodamas apsauginėje pakuotėje ir liečiasi su pakavimo terpe, sudaryta iš vandens ir kartais iš druskos, kuri tiesiogiai kontaktuoja su produktu, jei pakuotė yra hermetiška ir kontaktuoja difuzijos būdu, jei pakuotė yra perforuota ar pralaidi.

Organoleptinės savybės

Išorinės savybės:

— be plutos, padengtas minkšta odele,

— švelnaus, blizgančio, lygaus paviršiaus, pieno baltumo,

— paprastai pluoštinės konsistencijos, kuri labiau pastebima išorėje, sluoksniuotas. Pjaustant arba švelniai spaudžiant išbėga pieno pavidalo skystis, dėl to sūryje gali būti kišenėlių, kuriose kaupiasi šis skystis,

— be akučių,

— lygus, pieno baltumo, be dėmelių ar gyslelių.

Konsistencija: minkštas ir šiek tiek elastingas.

Skonis: savitas, malonus, gaivus, kiek rūgštokas.

Kvapas: savitas, gardus, švelnus, šiek tiek primena rūgštoką pieną.

Cheminės savybės

— Riebalų kiekis sausoje medžiagoje: ne mažiau kaip 44 % (m/m)

— Drėgnumas: rutulio pavidalo sūrio – 58–66 % (m/m); pinto sūrio – 56–62 % (m/m)

— Liesosios dalies drėgnumas: 69–80 % (m/m)

— Fosfatazinis aktyvumas ne didesnis kaip 12 µg fenolio vienam gramui sūrio

— pH: 5,1–5,6

— L(+) pieno rūgštis: daugiau kaip 0,2 % (m/m) mėginiuose, tirtuose praėjus trims dienoms nuo pagaminimo datos

— Natrio chlorido (NaCl) ne daugiau kaip 1 % (m/m)

— Furozinas: ne daugiau kaip 10 mg 100 g baltymų

Mikrobiologinės savybės

Tipiška mikroflora, atspari varškės tampymui kaitinant, sudaranti ne mažiau kaip 10^7 ksv/g mėginiuose, tirtuose praėjus trims dienoms nuo pagaminimo datos.

Laikymas

Produktą reikėtų laikyti nuo 0 iki + 4 °C temperatūroje. Aukščiausia laikymo temperatūra turi būti užrašyta etiketėje kartu su galutine suvartojimo data, kuri nurodoma taip: „Suvartoti iki...“, įrašant mėnesį ir dieną.

e) *Minimalūs reikalavimai ir tikrinimo procedūros:*

Tikrinimas turi apimti:

— firmų patalpose (gamybos etape): tikrinama, ar tinkamai ruošiamas natūralus raugas (pirminis raugas, paskesni raugai ir raugas, paruoštas naudoti). Šis aspektas yra pagrindinis tradicinį produkto pobūdį apsprendžiantis veiksnys,

— paskesniame tikrinimo etape firmų ir prekybininkų patalpose turi būti imami gatavo gaminio mėginiai, siekiant patikrinti organoleptines, visas chemines (taikant standartinius pripažintus oficialius metodus, pvz., IDF ir ISO metodus) bei mikrobiologines savybes, susijusias su būdingos mikrofloros kiekiu (taikant standartinius arba specialioje mokslinėje literatūroje pripažįstamus mikrobiologinius metodus).

6. **Prašymas dėl saugojimo pagal 13 straipsnio 2 dalį: Nr.“**