31998R2527

L 317/14 *EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS* 26.11.1998.

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 2527/98

(1998. gada 25. novembris),

ar ko papildina pielikumu Regulai (EK) Nr. 2301/97 par konkrētu nosaukumu iekļaušanu "Īpaša rakstura sertifikātu reģistrā", kurš paredzēts Padomes Regulā (EEK) Nr. 2082/92 par īpaša rakstura sertifikātiem lauksaimniecības produktiem un pārtikai

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1992. gada 14. jūlija Regulu (EEK) Nr. 2082/92 par īpaša rakstura sertifikātiem lauksaimniecības produktiem un pārtikai [1], un jo īpaši tās 9. panta 2. punkta b) apakšpunktu,

tā kā saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2082/92 7. pantu dalībvalstis ir nosūtījušas Komisijai pieteikumus par to, lai konkrētus nosaukumus ierakstītu "Īpaša rakstura sertifikātu reģistrā";

tā kā šādi reģistrētiem nosaukumiem var izmantot tiem rezervēto piezīmi "garantētas tradicionālās īpatnības";

tā kā par nosaukumu "*Mozzarella*" pēc reģistrācijas pieteikumu galveno punktu publicēšanas *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī* [2] Komisijai saskaņā ar iepriekšminētās regulas 8. pantu ir nosūtīti vairāki iebildumi;

tā kā saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2082/92 9. panta 2. punktu Komisija ir lūgusi attiecīgajām dalībvalstīm savstarpēji vienoties; tā kā vienošanās nav panākta, un tāpēc Komisijai jāizlemj par attiecīgā nosaukuma reģistrāciju;

tā kā iepriekšminētajos iebildumos iekļauto dažādo novērojumu apsvēršana nepierāda, ka pieteikuma iesniedzējas dalībvalsts nosūtītās specifikācijas neatbilst nosacījumiem, kas izklāstīti minētās regulas 2., 4., 5. un 6. pantā; tā kā faktiski šī specifikācija norāda īpašās un tradicionālās īpatnības;

tā kā attiecībā uz minētās regulas 6. pantā norādīto produkta īpašo īpatnību pārbaudi pieteikuma iesniedzēja dalībvalsts ir norādījusi, ka jāveic fiziska pārbaude, lai pārbaudītu dabiskā ierauga klātbūtni un pareizu tā sagatavošanu; tā kā pārbaude ietver arī parauga ņemšanu no galaprodukta, lai pārbaudītu tā organoleptiskās, ķīmiskās un mikrobioloģiskās īpašības, izmantojot oficiālas vai atzītas metodes; tā kā minētie faktori ir specifikācijas galvenie punkti;

tā kā nosaukumu "*Mozzarella*" var ierakstīt "Īpaša rakstura sertifikātu reģistrā" un aizsargāt Kopienā kā garantētu tradicionālo īpatnību, ievērojot Regulas (EEK) Nr. 2082/92 13. panta 1. punktu; tā kā tas neliedz turpmāk izmantot šo nosaukumu saskaņā ar neaizsargātām specifikācijām, ja marķējumā nav Kopienas simbola vai apzīmējuma;

tā kā ar šīs regulas pielikumu papildina pielikumu Komisijas Regulai (EK) Nr. 2301/97 [3], kurā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 954/98 [4];

tā kā šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Īpaša rakstura sertifikātu regulatīvās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā norādīto nosaukumu ar šo iekļauj Regulas (EK) Nr. 2301/97 pielikumā un ieraksta "Īpaša rakstura sertifikātu reģistrā" saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2082/92 9. panta 1. punktu.

Tas tiek aizsargāts saskaņā ar minētās regulas 13. panta 1. punktu.

Specifikāciju galvenie punkti uzskaitīti II pielikumā. Ar tiem aizstāj punktus, kas publicēti 1996. gada 24. augusta *Eiropas Kopienu Oficiālā Vēstneša* C sērijas 246. numura 9. lpp.

2. pants

Šī regula stājas spēkā dienā, kad to publicē *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

[1] OV L 208, 24.7.1992., 9. lpp.
[2] OV C 246, 24.8.1996., 9. lpp.
[3] OV L 319, 21.11.1997., 8. lpp.
[4] OV L 133, 7.5.1998., 10. lpp.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 1998. gada 25. novembrī

Komisijas vārdā —
Komisijas loceklis
Franz FISCHLER

I PIELIKUMS

Sieri

— *Mozzarella*

II PIELIKUMS

"PIETEIKUMS SPECIFISKA PRODUKTA REĢISTRĒŠANAI

Padomes Regula (EEK) Nr. 2082/92

Valsts dokumentācijas numurs: 1

1. **Kompetentā iestāde (ziņojuma autors):**

   Nosaukums: *Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali*

   Tālr.: (39-6) 4665; Fakss: (39-6) 474 39 71

2. **Pieteikuma iesniedzēja grupa:**

   a) nosaukums: *Associazione Italiana Lattiero-Casearia*;

   b) adrese: *Corso di Porta Romana 2, Milan*, Itālija;

   c) sastāvs: piensaimniecības nozares kooperatīvi un privāti ražotāji, no kuriem apmēram 50 ražo *mozzarella* (pievienoti statūti)

   a) nosaukums: *Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario*;

   b) adrese: *Via Dei Gigli D'Oro 21, Rome*, Itālija;

   c) sastāvs: piena pārstrādes nozares kooperatīvi ražotāji, no kuriem apmēram 20 ražo *mozzarella* (pievienoti statūti).

3. **Produkta nosaukums:**

   Mozzarella (tradicionālais nosaukums, kuru netulko citās valodās) ar EK simbolu un norādi saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 2515/94

4. **Produkta veids: 1.3**

5. **Specifikācija: (prasību kopsavilkums saskaņā ar 6. panta 2. punktu)**

   a) *produkta nosaukums:*

   Mozzarella (tradicionālais nosaukums, kuru netulko citās valodās) ar EK simbolu un norādi saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 2515/94;

   b) *īpaša ražošanas vai sagatavošanas metode:*

   ietver tikai sekojošas stadijas, kas norisinās nepārtrauktā ciklā vienā uzņēmumā:

   — piena iepriekšēja nogatavināšana, ja vajadzīgs, ar pienskābes baktēriju ieraugu [1],

— piena pasterizācija 15 sekundes minimāli 71,7 °C temperatūrā vai līdzvērtīgs process,

— piena recināšana ar dabīgu ieraugu,

— liellopu piena recēšanai paredzēta šķidra ekstrakta ar pepsīna aktivitāti no 20 līdz 30 % pievienošana,

— sarecēšana 35 līdz 39 °C temperatūrā piena recēšanai paredzētā sausā ekstrakta darbības rezultātā,

— rūgušpiena biezmasas sadalīšana, drupināšana un sūkalu atdalīšana no tā,

— rūgušpiena biezmasas nogatavināšana ar pienskābi – pH no 5,0 līdz 5,4,

— nogatavinātās rūgušpiena biezmasas sadalīšana gabalos,

— rūgušpiena biezmasas atsildīšana (rūgušpiena biezmasu sildot karstā ūdenī, dažreiz pievienojot sāli, līdz rūgušpiena biezmasas beigu temperatūrai no 58 līdz 65 °C),

— [siera] veidošana no rūgušpiena biezmasas,

— sacietēšana aukstā ūdenī, dažreiz pievienojot sāli,

— iepakošana.

(1) **Dabīgā ieraugа pagatavošana**

Sākotnējais ieraugs

— Nedzesēta svaigpiena karsēšana vismaz + 63 °C temperatūrā vismaz 15 minūtes (vai laika/temperatūras kombinācijā ar līdzvērtīgu iedarbību)

— Atdzesēšana līdz inkubācijas temperatūrai (t = 42 līdz 50 °C)

— Inkubēšana līdz skābumam no 14 līdz 24 °SH uz 100 ml

— Atdzesēšana līdz temperatūrai, kas zemāka par + 8 °C

— Glabāšana atdzesētā stāvoklī temperatūrā, kas nepārsniedz + 4 °C.

Turpmākais ieraugs

— Svaigpiena, kas var būt arī dzesēts, recināšana ar vismaz 4 % no pirmā ieraugа

— Termiskā apstrāde, līdzīgi kā ar pirmo ieraugu

— Atdzesēšana līdz inkubācijas temperatūrai (t = 42 līdz 50 °C)

— Inkubēšana līdz skābumam no 14 līdz 24 °SH uz 100 ml

— Atdzesēšana līdz temperatūrai, kas zemāka par + 8 °C

— Glabāšana atdzesētā stāvoklī temperatūrā, kas nepārsniedz + 4 °C.

Ieraugs, kas ir gatavs tūlītējai lietošanai

Ieraugam, kas ir gatavs tūlītējai lietošanai:

— jābūt skābumam no 16 līdz 30 °SH uz 100 ml,

— minimālajam termofīlo streptokoku saturam jābūt 10^8 kvv (*)/ml,

— jābūt negatīvai fosfatāzes aktivitātei,

— jābūt izmantotam ražošanā trijās dienās pēc pagatavošanas.

(*) kvv - kolonijas veidošanas vienības.

c) *tradicionālās īpašības:*

Mozzarella ir vispāratzītās svaiga pastveida siera pagatavošanas tehnoloģijas produkts un ir daļa no tradicionālās itāļu piena pārstrādes.

Savā tradicionālajā formā, kas atbilst šai produkta specifikācijai, *mozzarella* jāizgatavo no pilnpiena, ko uzņēmumā nogādā neapstrādātu un kam, vajadzības gadījumā, koriģē tikai tauku saturu; noteicošais faktors ir dabīgais ieraugs, kas jāsagatavo, izmantojot pienu no tā paša apgabala, no kura pienu izmanto siera ražošanas uzņēmumā, un tas jāizmanto uz vietas.

Pienskābes baktēriju kultūrai piemīt termoizturība, ātra attīstība un paskābināšanās. To iegūst, selektīvi bagātinot pienskābes mikrofloru, kas parasti atrodas svaigpienā, un tā saglabā piena sākotnējo mikrobioloģisko kvalitāti. Pareizi sagatavotu dabīgo ieraugu parasti pagatavo no nenoteikta *Streptococcus thermophilus* celmu maisījuma, kam var pievienot enterokokus un termoizturīgas pienskābes baktērijas. Šī pienskābes floras grupa palīdz noteikt produkta galīgās īpašības;

d) *produkta apraksts:*

Tradicionālā tipa *mozzarella* ir mīksts pastveida siers (kā definēts Pārtikas kodeksā) ar pienskābes fermentāciju. Tam var būt sfēriska forma (tas var svērt no 20 līdz 250 g), dažreiz ar "galvu", vai tas var būt sapīts (tas var svērt no 125 līdz 250 g).

Tradicionālā tipa *mozzarella* tiek iepakota un pārdota aizsargapvalkā un saskaras ar iepakošanas vidi, kas ir ūdens un dažreiz sāls un kas tieši saskaras ar produktu, ja apvalks ir hermētiski noslēgts, un saskaras difundējot, ja tas ir perforēts vai caurlaidīgs.

Organoleptiskās īpašības

Izskats:

— bez mizas, bet ar mīkstu apvalku

— vienveidīga, spoža, gluda virsma, pienbalta krāsa,

— parasti šķiedraina konsistence, kas sākumā ir izteiktāka, kārtains un, griežot vai viegli saspiežot, izdala piena šķidrumu. Tādā gadījumā tam var būt tukšumi, kuros šis šķidrums uzkrājas,

— bez caurumiem,

— vienmērīga, pienbalta krāsa bez plankumiem vai dzīslām.

Konsistence: mīksts un nedaudz elastīgs.

Garša: īpatnēja, pikanta, svaiga, nedaudz skābena.

Aromāts: īpatnējs, tīkams, maigs, pēc nedaudz skābena piena.

Ķīmiskās īpašības

— Tauku saturs sausnā: vismaz 44 % (m/m),

— Mitrums: sfēriskajai formai - no 58 līdz 66 % (m/m); pīnes formai – no 56 līdz 62 % (m/m),

— Beztauku daļas mitrums: no 69 līdz 80 % (m/m),

— Fosfatāzes aktivitāte gramā siera nav lielāka par 12 µg fenola,

— pH: no 5,1 līdz 5,6,

— L(+) pienskābe: vairāk nekā 0,2 % (m/m) paraugos, kas analizēti trijās dienās pēc ražošanas datuma,

— Nātrija hlorīds (NaCl) ne vairāk kā 1 % (m/m),

— Furozīns: maksimāli 10 mg līdz 100 g olbaltumvielu.

Mikrobioloģiskās īpašības

Paraugos, kas analizēti trijās dienās pēc ražošanas datuma, biezpiena atsildīšanā izturīgas tipiskas mikrofloras nav mazāk par 10^7 kvv/g.

Saglabāšana

Produkts būtu jāglabā temperatūrā no 0 līdz + 4 °C. Maksimālā uzglabāšanas temperatūra jānorāda uz etiķetes kopā ar derīguma termiņu, ko norāda ar vārdiem "Izlietot līdz …", kuriem seko diena un mēnesis.

e) *obligātās prasības un pārbaudes procedūras:*

Pārbaude attieksies uz:

— uzņēmumu telpām (ražošanas posmā): pārbauda, vai dabīgā ierauga (sākotnējais ieraugs, turpmākie ieraugi un ieraugs, kas ir gatavs tūlītējai lietošanai) pagatavošana ir pareiza, šo aspektu definējot kā faktoru, kurš nosaka produkta tradicionālās īpašības,

— vēlāk pārbaudē ņem paraugus no gatavā produkta ražotāja un izplatītāja telpās, lai pārbaudītu organoleptiskās īpašības, visas ķīmiskās īpašības (izmantojot atzītas standartmetodes, piem., SPF un ISO) un mikrobioloģiskās īpašības attiecībā uz raksturīgās mikrofloras skaitu (izmantojot vai nu mikrobioloģiskās standartmetodes, vai zinātniskajā literatūrā par šo tematu atzītās mikrobioloģiskās metodes).

6. **Aizsardzības pieprasījumi saskaņā ar 13. panta 2. punktu:** nav."