31998R2527

L 317/14 *IL-ĠURNAL UFFIĊJALI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ* 26.11.1998

IR-REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KEE) Nru 2527/98

tal-25 ta' Novembru 1998

li jissuplementa l-Anness tar-Regolament (KE) Nru 2301/97 dwar id-dħul ta' ċerti ismijiet fir-"Reġistru ta' ċertifikati ta' karattru speċifiku" bħal ma hemm provvediment dwar dan fir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2082/92 dwar iċ-ċertifikati ta' karattru speċifiku għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti ta' l-ikel

(Test b'relevanza ta' ŻEE)

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jistabbilixxi l-Komunità Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2082/92 tal-14 Lulju 1992 dwar iċ-ċertifikati ta' karattri speċifiku għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti ta' l-ikel [1], u partikolarment l-Artikolu 9(2)(b) tiegħu,

Billi, bi qbil ma' l-Artikolu 7 tar-Regolament (KEE) Nru 2082/92, l-Istati Membri kienu għaddew lejn il-Kummissjoni applikazzjonijiet għad-dħul ta' ċerti ismijiet fir-Registru ta' ċertifikati ta' karattru speċifiku;

Billi l-ismijiet hekk irreġistrati huma ntitolati li jużaw id-deskrizzjoni "speċjalità tradizzjonalment garantita" li hija rriservata għalihom;

Billi numru ta' oġġezzjonijiet li jikkonċernaw l-isem "Mozzarella" kienu ntbagħtu lejn il-Kummissjoni bi qbil mal-Artikolu 8 tar-Regolament imsemmi hawn fuq b'segwiment tal-pubblikazzjoni tiegħu fil-*Ġurnal Uffiċjali tal-Komunitajiet Ewropej* [2] dwar il-punti ewlenija ta' l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni;

Billi l-Kummissjoni kienet talbet lil-Istati Membri kkonċernati, bi qbil mal-Artikolu 9(2) ta' dak ir-Regolament, li jfittxu li jkun hemm qbil bejniethom; billi l-ebda ftehim ma kien intlaħaq u huwa għalhekk għall-Kummissjoni li tiddeċiedi dwar ir-reġistrazzjoni ta' l-isem ikkonċernat;

Billi b'konsiderazzjoni tad-diversi osservazzjonijiet fl-oġġezzjonijiet imsemmija hawn fuq ma wriet li l-ispeċifikazzjoni mressqa mill-Istat Membru applikant ma hiex konformi mal-kondizzjonijiet kif stabbiliti fl-Artikoli 2, 4, 5 u 6 ta' dak ir-Regolament; billi, fil-fatt, din l-ispeċifikazzjoni nstabet li tistabbilixxi karattru speċifiku u tradizzjonali;

Billi, f'dak li jirigwardja l-ispezzjoni tal-karattru speċifiku tal-prodott li hemm referenza dwaru fl-Artikolu 6 ta' dak ir-Regolament, l-Istat Membru applikant kien stqarr li spezzjoni fiżika għandha tkun imwettqa biex tivverifika l-preżenza ta', u l-preparazzjoni korretta tal-bidu naturali; billi l-ispezzjoni tinvolvi wkoll il-ġbir ta' kampjuni tal-prodott finali għall-iskopijiet biex ikunu vverifikati l-karatteristiċi organoletiċi, kemikali u mikrobijoloġiċi tagħha bl-użu tal-metodi uffiċjali u rikonoxxuti; billi dawn il-fatturi huma fost il-punti ewlenija tal-ispeċifikazzjoni;

Billi l-isem "Mozzarella" huwa ntitolat li jkun imdaħħal fir-'Reġistru ta' ċertifikati ta' karattru speċifiku' u protett fil-livell tal-Komunità permezz ta' l-Artikolu 13(1) tar-Regolament (KEE) Nru 2082/92 bħala speċjalità tradizzjonali garantita; billi dan ma jfixkilx l-użu kontinwu ta' dan l-isem bi qbil mal-isfeċifikazzjoni apparti milli dak li huwa protett basta li t-tikkettjar ma jkunx iġib is-simbolu jew id-deskrizzjoni tal-Komunità;

Billi l-Anness ta' dan ir-Regolament jissuplementa l-Anness tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2301/97 [3], kif emendat bir-Regolament (KE) Nru 954/98 [4];

Billi il-miżuri li hemm provvediment dwarhom f'dan ir-Regolament huma bi qbil ma' l-opinjoni tal-Kumitat Regolatorju dwar iċ-ċertifikati ta' Karattru Speċifiku,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

L-Artikolu 1

L-isem fl-Anness I ta' dan ir-Regolament huwa b'hekk miżjud ma' l-Anness tar-Regolament (KE) Nru 2301/97 u mdaħħal fir-"Reġistru ta' ċertifikati ta' karattru speċifiku" bi qbil ma' l-Artikolu 9(1) tar-Regolament (KEE) Nru 2082/92.

Għandu jkun protett bi qbil ma' l-Artikolu 13(1) ta' dak ir-Regolament.

Il-punti ewlenija ta' l-ispeċifikazzjonijiet huma murija fl-Anness II. Dawn jieħdu post il-punti ppublikati fil-*Ġurnal Uffiċjali tal-Komunitajiet Ewropej* C 246 ta' l-24 ta' Awwissu 1996, paġna 9.

L-Artikolu 2

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fil-jum tal-pubblikazzjoni tiegħu fil-*Ġurnal Uffiċjali tal-Komunitajiet Ewropej*.

[1] ĠU L 208, ta' l-24.7.1992, p. 9.
[2] ĠU C 246, ta' l-24.8.1996, p. 9.
[3] ĠU L 319, tal-21.11.1997, p. 8.
[4] ĠU L 133, tas-7.5.1998, p. 10.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u jkun direttament applikabbli fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussel, fil-25 ta' Novembru 1998.

Għall-Kummissjoni

Franz FISCHLER

Membru tal-Kummissjoni

L-ANNESS I

Ġobnijiet

— Mozzarella

L-ANNESS II

"APPLIKAZZJONI GĦAR-REĠISTRAZZJONI TA' PRODOTT SPEĊIFIKU

Ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2082/92

In-numru tad-*dossier* nazzjonali: 1

1. **L-Awtorità Kompetenti (awtur tal-messaġġ):**

   Isem: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

2. **Grupp applikanti:**

   (a) Isem Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   (b) Indirizz Corso di Porta Romana 2, Milan, L-Italja

   (ċ) Kompożizzjoni Produtturi tal-Kooperattiva u privati fl-industrija tal-ħalib, bejn wieħed u ieħor 50 membru li minnhom huma produtturi tal-Mozzarella (il-*bye-laws* mehmuża hawnhekk)

   (a) Isem Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   (b) Indirizz Via Dei Gigli D'Oro 21, Ruma, L-Italja

   (ċ) Kompożizzjoni Produtturi tal-Kooperattiva u privati fl-industrija tal-ħalib, bejn wieħed u ieħor 50 membru li minnhom huma produtturi tal-Mozzarella (il-*bye-laws* mehmuża hawnhekk)

3. **L-isem tal-prodott:**

   Mozzarella (isem tradizzjonali li ma jistax ikun tradott f'lingwi oħra) bis-simbolu tal-KE u indikazzjoni skond ir-Regolament (KE) Nru 2515/94

4. **It-Tip tal-Prodott: 1.3**

5. **Speċifikazzjoni: (sommarju tal-ħtiġiet permezz ta' l-Artikolu 6(2))**

   (a) *L-isem tal-prodott:*

   Mozzarella (isem tradizzjonali li ma jistax ikun tradott f'lingwi oħra) bis-simbolu tal-KE u indikazzjoni skond ir-Regolament (KE) Nru 2515/94

   (b) *Il-metodu speċifiku tal-produzzjoni jew tal-manifattura:*

   jinkludi esklussivament l-istadju segwenti, li għandhom ikunu mwettqa f'ċiklu kontinwu fl-istess impjant:

   — il-pre-maturità, jekk meħtieġa, tal-ħalib bil-katalist lattiku ([1]),

— il-pasturizzazzjoni tal-ħalib f'temperatura minima ta' 71,7 °C għal 15-il-sekonda jew proċess simili,

— l-inokulazzjoni tal-ħalib bil-katalist naturali,

— iż-żieda ta' tames likwidu mill-annimali tal-fart, b'bejn 20 u 30 % attività tal-pepsina,

— l-ikkoaġulament tat-tames (imbaqqat) fi 35 sa 39 °C,

— il-qtugħ, il-qasma u s-separazzjoni tax-xorrox mill-baqta,

— l-immaturizzazzjoni lattika tal-baqta sa massimu ta' pH ta' 5,0 sa 5,4,

— it-tqattigħ tal-baqta mmaturata f'biċċiet,

— it-tiġbid tal-baqta (operazzjoni tas-sħana tal-baqta b'ilma sħun, kultant b'żieda ta' melħ, b'temperatura finali tal-baqta ta' bejn 58 u 65 °C),

— l-iffurmar fis-sħana tal-baqta,

— it-twebbis f'ilma kiesaħ, kultant biż-żieda tal-melħ,

— l-ippakkeġġjar.

([1]) **Il-preparazzjoni tal-katalist naturali.**

Katalist inizzjali

— It-tisħin tal-ħalib mhux ittrattat li ma jkun ġie tqiegħed f'rifreġiratur f'mill-anqas +63 °C għal perjodu minimu ta' 15 il-minuta (jew inkella f'għaqda ta' ħin/temperatura) ekwivalenti ta' effett minimu)

— It-tberrid lejn temperatura ta' l-inkubazzjoni (t=42 sa 50 °C)

— Inkubazzjoni sa massimu ta' aċidità ta' 14 sa 24 °SH għal 100 ml

— Tberrid lejn temperatura aktar baxxa minn +8 °C

— Ħażna rrifriġerata f'temperatura mhux ogħla minn +4 °C.

Katalisti sussegwenti

— inokulazzjoni tal-ħalib mhux ittrattat, li jista' wkoll ikun irrifriġerat, b'minimu ta' 4 % ta' l-ewwel katalist

— Trattament tas-sħana bħal dak ta' l-ewwel katalist

— Tberrid lejn temperatura ta' l-inkubazzjoni (t=42 sa 50 °C)

— Inkubazzjoni sa massimu ta' aċidità ta' 14 sa 24 °SH għal 100 ml

— Tberrid lejn temperatura aktar baxxa minn +8 °C

— Ħażna rrifreġerata f'temperatura ta' mhux aktar minn +4 °C.

Il-katalist lest għall-użu

Il-katalist lest għall-użu għandu:

— jkollu aċidità ta' bejn 16 u 30 °SH għal 100 ml,

— ikollu kontenut minimu ta' streptokokki termofiliċi ta' 10^8 cfu (*)/ml,

— ikollu attività fosfata negattiva,

— ikun użat fil-produzzjoni fi żmien tlett ijiem wara t-tħejjija tiegħu.

(*) cfu = colony-forming units (unitajiet tal-formazzjoni tal-kolonja).

(ċ) *Karatteristiċi tradizzjonali:*

Il-Mozzarella hija prodott ta' teknoloġija ferm stabbilita fil-kummerċ ta' ġobon f'pasta filata friska, u hija parti mit-tradizzjoni ta' l-industrija tal-ħalib Taljana.

L-għamla l-aktar tradizzjonali tagħha - il-għamla f'dan il-każ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott - il-mozzarella għandha tinħadem minn ħalib intier li ma jkunx ittrattat meta jasal fl-impjant, u aġġustat, jekk meħtieġ, biss għal kontenut tal-krema li jkollu; il-fattur deċisiv huwa l-katalist naturali, li għandu jkun imħejji minn ħalib li jkun ġej mill-istess żona bħal dak użat fl-impjant tal-produzzjoni tal-ġobon u għandu jkun użat fuq il-post.

Din hija koltura ta' batterja lattika ikkaratterizzata b'reżistenza għas-sħana, tkabbir imħaffef u aċidifikazzjoni. Hija miksuba permezz ta' arrikkiment selettiv tal-mikroflora lattika naturali li tkun preżenti fil-ħalib mhux ittrattat, u żżomm il-kwalità mikrobijoloġika inizjali tal-ħalib. Katalist naturali imħejji kif xieraq normalment ikun magħmul minn taħlita mhux identifikabbli ta' siltiet ta' Streptococcus thermophilus, li tista' tkun akkumpanjata minn enterococci u batterja lattika reżistenti għas-sħana. Dan il-grupp ta' flora lattika jgħin fid-determinazzjoni tal-karatteristika finali tal-prodott.

(d) *Deskrizzjoni tal-prodott:*

Il-mozzarella tat-tip tradizzjonali hija ġobon artab tal-pasta filata (kif definita mill-Codex Alimentarius), b'fermentazzjoni lattika. Jista' jkollha għamla sperika (tiżen bejn 20 sa 250 g), kultant 'bil-qoxra', jew ikella li tista tkun immaljata (tiżen minn 125 sa 250 g).

Il-mozzarella tat-tip tradizzjonali hija ppakkjata u mibjugħa f'borża protettiva u f'kuntatt ta' medja ta' l-ippakkjar, magħmulha mill-ilma u kultant il-melħ, li jkun f'kuntatt dirett mal-prodott jekk il-borża tkun ermatikament issiġġilata u f'kuntatt ma diffużjoni jekk tkun imtaqqba jew li jgħaddi l-ilma minnha.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra:

— Bla qoxra, imma b'kisja fina

— Lixxa, tleqq, wiċċ kontinwu, ta' kulur bajdani mill-lewn il-ħalib

— Konsistenza tipikament fibruża, inizjalment ferm aktar ippronunzjata, f'saffi u li tnixxi likwidu qisu ħalib meta maqtugħa jew kemm xejn mgħaffġa. Jista' jkun fiha toqob żgħar li fihom jinġema' dan il-likwidu

— Nuqqas ta' għejjun

— Lixxa, bajdanija mill-lewn il-ħalib, mingħajr tikek jew vini.

Konsistenza: ratba u kemm xejn tiġġebbed.

Togħma: distintiva, bnina, friska, u kemm xejn aċiduża.

Riħa (aroma): distintiva, fragranti, delikata, ta' ħalib kemm xejn aċiduż.

Karatteristiċi kemikali

— Kontenut xott ta' materja xaħmija: minimu 44 % (m/m)

— Umidità: għal għamla sferika, 58 sa 66 % (m/m); għal għamla immaljata, 56 sa 62 % (m/m)

— Umidità tal-porzjon mingħajr grass: 69 sa 80 % (m/m)

— Attività fosfatika mhux akbar minn 12 ìg ta' phenol kull gramma ta' ġobon

— pH: 5,1 sa 5,6

— L(+) aċidu lattiku: aktar minn 0,2 % (m/m) fil-kampjuni analizzati fi żmien tlett ijiem wara d-data tal-produzzjoni

— Klorat tas-sodju (NaCl) mhux aktar minn 1 % (m/m)

— Furosine: massimu 10 mg sa 100 g ta' protein.

Karatteristiċi mikrobijoloġiċi

Mikroflora tipikament reżistenti għat tiġbid tal-baqta, f'ammont ta' mhux anqas minn 107 cfu/g fil-kampjuni analizzati fi żmien tlett ijiem minn wara d-data tal-produzzjoni.

Preservazzjoni

Dan il-prodott għandu jkun maħżun f'temperatura ta' bejn 0 u +4 °C. It-temperatura massima tal-ħażna għandha tkun murija fuq it-tikketta flimkien mad-data ta' l-iskadenza, li hija indikata bil-kliem 'Uża sa....' segwita bil-jum u x-xahar.

(e) *Ħtiġiet minimi u proċeduri ta' l-ispezzjoni:*

L-ispezzjoni għandha tkopri is-segwenti:

— Fil-lokalità ta' l-azjendi (fl-istadju tal-manifattura): l-ivverifikar li l-preparazzjoni tal-katalist naturali (katalist inizjali, katalisti susegwenti u katalist lest għall-użu) ikun tajjeb, dan l-aspett huwa ddefinit bħala fattur li jiddetermina il-karattru tradizzjonali tal-prodott.

— Aktar tard, l-ispezzjoni għandha tinvolvi il-ġbir ta' kampjuni tal-prodott finali fil-lokalità tad-ditti u tad-distributuri, għall-iskopijiet ta' l-ivverifikar tal-karatteristiċi organolettiċi, tal-karatteristiċi kemikali kollha (bl-użu normali kif rikonoxxut mill-metodi uffiċjali, e.g. dawk tal-IDF u ISO) u tal-karatteristiċi mikrobiloġiċi f'dak li jirrigwardja l-ammont tal-karatteristiċi mikroflora (bl-użu tal-metodi mikrobiloġiċi li huma jew normali jew inkella rikonoxxuti fil-letteratura xjentifika dwar is-suġġett).

6. **Talba għall-protezzjoni permezz ta' l-Artikolu 13(2): nru"**