31998R2527

L 317/14 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 26.11.1998

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2527/98

z dnia 25 listopada 1998 r.

uzupełniające Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2301/97 w sprawie wpisu niektórych nazw do „Rejestru świadectw o szczególnym charakterze" przewidzianego w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2082/92 w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych [1], w szczególności jego art. 9 ust. 2 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 7 rozporządzenia (EWG) nr 2082/92 Państwa Członkowskie przekazały Komisji wnioski o wpisanie pewnych nazw do rejestru świadectw o szczególnym charakterze;

nazwy tak zarejestrowane są uprawnione do wykorzystywania opisu „tradycyjna gwarantowana specjalność", który jest dla nich zastrzeżony;

Komisji przesłano szereg zastrzeżeń dotyczących nazwy „Mozzarella", zgodnie z art. 8 wyżej wymienionego rozporządzenia, po opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* [2] głównych punktów wniosku o rejestrację;

Komisja poprosiła zainteresowane Państwa Członkowskie, zgodnie z art. 9 ust. 2 tego rozporządzenia, o znalezienie między sobą porozumienia; porozumienia nie osiągnięto i z tego powodu do Komisji należy decyzja o rejestracji danej nazwy;

rozważanie różnych uwag wobec wyżej wymienionych zastrzeżeń nie wykazało, by specyfikacja przekazana przez składające wniosek Państwo Członkowskie nie zgadzała się z warunkami określonymi w art. 2, 4, 5 i 6 tego rozporządzenia; w rzeczywistości uznano, że ta specyfikacja ustala szczególny i tradycyjny charakter produktu;

w odniesieniu do inspekcji szczególnego charakteru produktu określonego w art. 6 tego rozporządzenia składające wniosek Państwo Członkowskie oświadczyło, że musi zostać przeprowadzona inspekcja fizyczna w celu sprawdzenia obecności i właściwego przygotowania naturalnej kultury bakteryjnej; inspekcja również obejmuje próbki produktu gotowego w celach sprawdzenia jego właściwości organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych z zastosowaniem urzędowych i uznanych metod; czynniki te należą do głównych punktów specyfikacji;

nazwa „Mozzarella" jest uprawniona do wpisania jej do „Rejestru świadectw o szczególnym charakterze" i chroniona na poziomie wspólnotowym na podstawie art. 13 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2082/92 jako tradycyjna gwarantowana specjalność; nie zapobiega to dalszemu stosowaniu tej nazwy zgodnie ze specyfikacją inną niż ta, która jest chroniona, pod warunkiem że etykietowanie nie nosi symbolu ani opisu Wspólnoty;

Załącznik do niniejszego rozporządzenia uzupełnia Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2301/97 [3], zmieniony rozporządzeniem (WE) nr 954/98 [4];

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego ds. Świadectw Szczególnego Charakteru,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Niniejszym w załączniku I niniejszego rozporządzenia dodaje się nazwę do Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 2301/97 i wpisuje do „Rejestru świadectw o szczególnym charakterze" zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2082/92.

Ma ona być chroniona zgodnie z art. 13 ust. 1 tego rozporządzenia.

Główne punkty specyfikacji są ukazane w załączniku II. Zastępują one punkty opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* nr C 246 z dnia 24 sierpnia 1996 r., strona 9.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

[1] Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 9.
[2] Dz.U. C 246 z 24.8.1996, str. 9.
[3] Dz.U. L 319 z 21.11.1997, str. 8.
[4] Dz.U. L 133 z 7.5.1998, str. 10.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 25 listopada 1998 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Sery

— Mozzarella

ZAŁĄCZNIK II

„WNIOSEK O REJESTRACJĘ PRODUKTU SZCZEGÓLNEGO

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2082/92

Numer krajowej dokumentacji: 1

1. **Właściwe władze (autor wiadomości):**

   Nazwa: Ministerio Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

   tel.: (39 6) 4665; fax: 06/4743971

2. **Grupa składająca wniosek:**

   a) Nazwa Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) Adres Corso di Porta Romana 2, Mediolan, Włochy

   c) Skład Producenci spółdzielczy i prywatni przemysłu mleczarskiego, z których około 50 członków jest producentami Mozzarelli

   d) Nazwa Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   e) Adres Via Dei Gigli D'Oro 21, Rzym, Włochy

   f) Skład Spółdzielcy z sektora mleczarskiego, z których około 20 członków jest producentami Mozzarelli

3. **Nazwa produktu:**

   Mozzarella (tradycyjna nazwa nieprzetłumaczalna na inne języki) z symbolami WE i wskazaniem na rozporządzenie (WE) nr 2515/94

4. **Typ produktu: 1.3**

5. **Specyfikacja: (podsumowanie wymogów w ramach art. 6 ust. 2)**

   a) *Nazwa produktu:*

      Mozzarella (tradycyjna nazwa nieprzetłumaczalna na inne języki) z symbolami WE i wskazaniem na rozporządzenie (WE) nr 2515/94

   b) *Szczególna metoda produkcji lub wytwarzania:*

      obejmuje wyłącznie następujące etapy produkcji, która mają być przeprowadzane w cyklu ciągłym w tym samym zakładzie:

      — dojrzewanie wstępne, w razie konieczności, mleka z kulturą bakteryjną kwasu mlekowego ([1]),

— pasteryzacja mleka w minimalnej temperaturze 71,7 °C przez okres 15 sekund lub proces równoważny,

— zaszczepianie mleka z kulturami bakteryjnymi,

— dodawanie płynnej podpuszczki wołowej, o aktywności pepsyny między 20 a 30 %,

— koagulacja podpuszczki w temperaturze 35–39 °C,

— krojenie, łamanie skrzepu i separowanie serwatki od gęstwy serowej,

— dojrzewanie mlekowe masy serowej aż do uzyskania stopnia pH 5,0–5,4,

— krojenie dojrzałej masy serowej na kawałki,

— rozciąganie masy serowej (operacja podgrzewania masy serowej gorącą wodą, czasami z dodatkiem soli, przy temperaturze końcowej masy między 58 a 65 °C),

— formowanie masy serowej na gorąco,

— utwardzanie w zimnej wodzie, czasami z dodatkiem soli,

— pakowanie.

([1]) **Przygotowywanie naturalnych kultur bakteryjnych.**

Macierzyste kultury bakteryjne

— Ogrzewanie mleka surowego, które nie było zamrażane, w temperaturze przynajmniej + 63 °C, przynajmniej w czasie 15 minut (lub kombinacje czasu i temperatury o równoważnym minimalnym skutku)

— Schładzanie do temperatury inkubacji (t = 42–50 °C)

— Inkubacja do uzyskania kwasowości 14–24°SH na 100 ml

— Chłodzenie do temperatury poniżej 8 °C

— Przechowywanie w stanie chłodzonym w temperaturze nie wyższej niż + 4 °C.

Robocze kultury bakterii

— zaszczepianie surowego mleka, które może też zostać schłodzone, minimalną ilością 4 % zakwasu macierzystego

— Podgrzewanie tak jak w przypadku kultur macierzystych

— Schładzanie do temperatury inkubacji (t = 42–50 °C)

— Inkubacja do uzyskania kwasowości od 14 do 24°H na 100 ml

— Schładzanie do temperatury niższej niż + 8 °C

— Przechowywanie w stanie schłodzonym w temperaturze nie wyższej niż + 4 °C.

Kultury bakterii gotowe do użycia:

Kultury bakterii gotowe do użycia muszą:

— posiadać kwasowość w przedziale 16 i 30°H na 100 ml,

— posiadać minimalną zawartość bakterii *Streptococcus termophilus* 10^8cfu (*)/ml,

— posiadać negatywny wynik w próbie na fosfatazę,

— zostać użyte do produkcji w ciągu trzech dni od momentu przygotowania.

(*) cfu – komórki formujące kolonie

c) *Właściwości tradycyjne:*

Mozzarella jest produktem o ustabilizowanej technologii przy przygotowywaniu świeżych serów typu pasta filata (z masy parzonej) i jest częścią włoskiej tradycji mleczarskiej.

W swej najbardziej tradycyjnej formie – czyli w formie będącej przedmiotem rozważań tej specyfikacji produktu – Mozzarella musi być wytwarzana z pełnego mleka surowego w momencie wejścia do zakładu, które pozyskiwane jest w gospodarstwie w sposób naturalny i może być dostosowane, w razie konieczności, jedynie ze względu na zawartość tłuszczu; czynnikiem decydującym są tu naturalne kultury bakterii, które muszą być przygotowywane z mleka pochodzącego z tego samego obszaru, co mleko użyte przez zakład produkujący sery, i muszą być wykorzystane na miejscu.

Jest to kultura bakterii kwasu mlekowego charakteryzująca się odpornością na wysoką temperaturę, szybki wzrost i zakwaszanie. Uzyskiwana jest ona poprzez wybiórcze wzbogacanie mikroflory mlekowej obecnej w sposób naturalny w mleku surowym i zachowuje początkową mikrobiologiczną jakość tego mleka. Właściwie przygotowane naturalne kultury bakterii są zwykle wytwarzane z nieokreślonej mieszanki szczepów *Streptococcus thermophilus*, któremu mogą towarzyszyć *Enterococci* i bakterie mlekowe odporne na wysokie temperatury. Ta grupa flory mlekowej pomaga określić ostateczne właściwości produktu.

d) *Opis produktu:*

Mozzarella tradycyjnego typu jest miękkim typu *pasta filata* (zgodnie z definicją *Codex Alimentarius*), o fermentacji mlekowej. Może mieć ona kształt sferoidalny (w wadze 20–250 g), czasami z »głową«, lub też może być pofałdowana (o wadze 125–250 g).

Mozzarella tradycyjnego typu jest pakowana i sprzedawana w opakowaniu ochronnym i w kontakcie ze środowiskiem w opakowaniu, składającym się z wody i czasami soli, która jest w bezpośrednim kontakcie z produktem, jeżeli opakowanie jest hermetycznie zamknięte i w kontakcie poprzez dyfuzję, jeżeli jest ono perforowane lub przepuszczalne.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny:

— Bez skórki, ale o miękkiej powierzchni

— Gładka, połyskliwa, równa powierzchnia, o kolorze mlecznobiałym

— Typowa konsystencja włóknista, bardziej zaznaczona na początku, warstwowa z wypływającym płynem mlecznym przy krojeniu lub lekkim ściskaniu. Może nawet mieć przestrzenie, w których zbiera się ten płyn

— Brak oczek

— Równomierna, mlecznobiała barwa, bez plamek i żyłek.

Konsystencja: miękka i nieco elastyczna.

Smak: charakterystyczny, smakowity, świeży, delikatnie kwaskowy.

Zapach: charakterystyczny, przyjemny, delikatny, zapach lekko kwaśnego mleka.

Właściwości chemiczne

— Zawartość tłuszczu w masie suchej: minimum 44 % (m/m)

— Zawartość wody: dla kształtu sferoidalnego 58–66 % (m/m), dla kształtu fałdowanego – 56–62 % (m/m)

— Zawartość wody w masie beztłuszczowej: 69–80 % (m/m)

— Aktywność fosfatazowa nie wyższa niż 12 μg fenolu na gram sera

— PH: 5,1–5,6

— L(+) kwas mlekowy: wyższy niż 0,2 % (m/m) w próbkach analizowanych w ciągu trzech dni po dacie produkcji

— Chlorek sodowy (NaCl) nie wyższy niż 1 % (m/m)

— Furozyna: najwyżej 10 mg na 100 g białka.

Właściwości mikrobiologiczne

Typowa mikroflora odporna na parzenie masy serowej, w ilości nie mniejszej niż 10^7 cfu/g w próbkach analizowanych w ciągu trzech dni po dacie produkcji.

Konserwacja

Produkt powinien być przechowywany w temperaturze między 0 a + 4 °C. Najwyższa temperatura przechowywania musi być podana na etykiecie, wraz z datą ważności, która jest wskazana słowami »Najlepiej spożyć przed…«, a następnie dzień i miesiąc.

e) *Minimalne wymagania i procedury inspekcji:*

Inspekcja powinna obejmować następujące elementy:

— Na terenie zakładu (na etapie produkcji): sprawdzanie, czy przygotowywanie naturalnych kultur bakterii (początkowa kultura bakterii dalsze kultury bakterii i kultura bakterii gotowa do użytku); ten aspekt określony jest jako czynnik określający tradycyjny charakter produktu.

— Później inspekcja ma objąć pobieranie próbek produktu gotowego w pomieszczeniach zakładów i dystrybutorów, w celach sprawdzania właściwości organoleptycznych, wszystkich właściwości chemicznych (z zastosowaniem standardowych urzędowo uznanych metod, np. metod IDF i ISO) oraz właściwości mikrobiologicznych w odniesieniu do liczby charakterystycznej mikroflory (z zastosowaniem metod mikrobiologicznych, które są albo standardowe, albo są uznane w literaturze naukowej w tym zakresie).

6. **Wniosek o ochronę na podstawie art. 13 ust. 2: nie”.**