31998R2527

L 317/14 *ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV* 26.11.1998

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2527/98

z 25. novembra 1998,

ktoré dopĺňa prílohu k nariadeniu (ES) č. 2301/97 o zápise niektorých označení do Registra osvedčení špecifického charakteru, ustanoveného v nariadení Rady (EHS) č. 2082/92 o osvedčeniach špecifického charakteru pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(Text s významom pre EHP)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 2082/92 z 14. júla 1992 o osvedčeniach špecifického charakteru pre poľnohospodárske výrobky a potraviny [1], a najmä článok 9 (2) b),

keďže v súlade s článkom 7 nariadenia (EHS) č. 2082/92 podali členské štáty Komisii žiadosti o zapísanie označení do registra osvedčení špecifického charakteru;

keďže u takto registrovaných označení je povolené používať opis „tradičná špecialita zaručená“, ktorý je pre ne vyhradený;

keďže po uverejnení hlavných údajov žiadosti o registráciu v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev* [2] bolo Komisii zaslaných množstvo námietok týkajúcich sa označenia Mozzarella v súlade s článkom 8 uvedeného nariadenia;

keďže Komisia v súlade s článkom 9 (2) uvedeného nariadenia požiadala dotknuté členské štáty o dosiahnutie vzájomnej dohody; keďže nebola dosiahnutá žiadna dohoda a je teda na Komisii, aby rozhodla o registrácii príslušného označenia;

keďže posudzovanie viacerých z uvedených námietok nepreukázalo, že špecifikácia predložená žiadajúcim členským štátom nespĺňa podmienky ustanovené v článku 2, 4, 5 a 6 uvedeného nariadenia; keďže v skutočnosti je táto špecifikácia schopná vytvoriť špecifickú a tradičnú vlastnosť;

keďže vzhľadom na preverenie špecifického charakteru výrobku uvedeného v článku 6 uvedeného nariadenia žiadajúci členský štát vyhlásil, že sa musí uskutočniť fyzická inšpekcia s cieľom kontroly na prítomnosť a správnu prípravu prírodnej mliekarskej štruktúry; keďže inšpekcia taktiež zahŕňa odobratie vzoriek konečného výrobku na účely kontroly jeho organoleptických, chemických a mikrobiologických vlastností pri použití oficiálnych alebo uznaných metód, keďže tieto faktory sú obsahom hlavných údajov, týkajúcich sa špecifikácie;

keďže označenie Mozzarella je oprávnené na zápis do Registra osvedčení špecifického charakteru a na ochranu tradičnej špeciality zaručenej na úrovni spoločenstva podľa článku 13 (1) nariadenia (EHS) č. 2082/92; keďže táto skutočnosť nebráni v pokračovaní používania označenia v súlade so špecifikáciou inou, ako je tá, ktorá je chránená za predpokladu, že na označení nie je uvedený znak alebo opis spoločenstva;

keďže príloha k tomuto nariadeniu dopĺňa prílohu k nariadeniu Komisie (ES) č. 2301/97 [3], naposledy zmenenú a doplnenú nariadením (ES) č. 954/98 [4];

keďže opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Regulačného výboru pre osvedčenia špecifického charakteru,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Označenie v prílohe I k tomuto nariadeniu sa týmto dopĺňa do prílohy k nariadeniu (ES) č. 2301/97 a zapíše sa do Registra osvedčení špecifického charakteru v súlade s článkom 9 (1) nariadenia (EHS) č. 2082/92.

Bude chránené v súlade s článkom 13 (1) uvedeného nariadenia.

Hlavné údaje špecifikácie sú uvedené v prílohe II. Nahrádzajú údaje uverejnené v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev* C 246 z 24. augusta 1996, strana 9.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť v deň jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

[1] Ú. v. ES L 208, 24.7.1992, s. 9.
[2] Ú. v. ES C 246, 24.8.1996, s. 9.
[3] Ú. v. ES C 319, 21.11.1997, s. 8.
[4] Ú. v. ES C 133, 7.5.1998, s. 10.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 25. novembra 1998

Za Komisiu
Franz FISCHLER
člen Komisie

PRÍLOHA I

Syry

— Mozzarella

PRÍLOHA II

„Žiadosť o registráciu špecifického výrobku

Nariadenie Rady (EHS) č. 2082/92

Národný dotazník číslo: 1

1. **Príslušný úrad (autor správy):**

   Názov: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

2. **Skupina žiadateľov:**

   a) Názov: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   b) Adresa: Corso di Porta Romana 2, Miláno, Taliansko

   c) Zloženie: Družstvá a súkromní výrobcovia v mliekarenskom priemysle, z ktorých približne 50 členov vyrába syr mozzarella (na základe priložených právnych predpisov)

   a) Názov: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   b) Adresa: Via Dei Gigli DOro 21, Rím, Taliansko

   c) Zloženie: Družstvá v mliekarenskom priemysle, z ktorých približne 20 členov vyrába syr mozzarella (na základe priložených právnych predpisov)

3. **Označenie výrobku:**

   Mozzarella (tradičné označenie nepreložiteľné do iných jazykov) so symbolom ES a označením podľa nariadenia (ES) č. 2515/94

4. **Typ výrobku:** 1.3

5. **Špecifikácia:** [zhrnutie požiadaviek podľa článku 6 (2)]

   a) *Označenie výrobku:*

      Mozzarella (tradičné označenie nepreložiteľné do iných jazykov) so symbolom ES a označením podľa nariadenia (ES) č. 2515/94

   b) *Špecifická výroba alebo výrobná metóda:*

      zahŕňa výlučne nasledujúce štádiá, ktoré sa postupne uskutočňujú v tej istej továrni:

      — v prípade potreby štádium dozrievania mlieka pomocou mliekarskej kultúry ([1]),

— pasterizácia mlieka pri minimálnej teplote 71,7 °C počas 15 sekúnd alebo rovnocenný proces,

— naočkovanie mlieka prírodnou mliekarskou kultúrou,

— doplnenie tekutého hovädzieho syridla, s aktivitou pepsínu od 20 do 30 %,

— zrážanie syridlom od 35 do 39 °C,

— krájanie, miešanie a oddelenie srvátky od syreniny,

— mliečne dozrievanie syreniny pri pH od 5,0 do 5,4,

— krájanie dozretej syreniny na kúsky,

— dohrievanie zrna (proces dohrievania horúcou vodou, niekedy s prídavkom soli, s konečnou teplotou syreniny od 58 °C do 65 °C),

— formovanie syreniny za tepla,

— spevňovanie studenou vodou, niekedy s prídavkom soli,

— balenie.

([1]) **Príprava prírodnej mliekarskej štruktúry**

Počiatočný zákys

— tepelné spracovanie surového mlieka, ktoré nebolo chladené, na teplotu najmenej + 63 °C minimálne počas 15 minút (alebo kombinácia čas/teplota s rovnocenným minimálnym účinkom)

— ochladenie na inkubačnú teplotu (t = 42 °C až 50 °C)

— inkubácia až do kyslosti od 14 °C do 24 °SH na 100 ml

— ochladenie na teplotu najviac + 8 °C

— skladovanie v chlade pri teplote najviac + 4 °C.

Následné syridlá

— naočkovanie surového mlieka, ktoré mohlo byť tiež ochladené, minimálne so 4 % počiatočného zákysu

— tepelné spracovanie ako u počiatočného zákysu

— ochladenie na inkubačnú teplotu (t = 42 °C až 50 °C)

— inkubácia až do kyslosti od 14 °C do 24 °SH na 100 ml

— ochladenie na teplotu najviac + 8 °C

— skladovanie v chlade pri teplote najviac + 4 °C.

Syridlo pripravené na použitie

Syridlo pripravené na použitie musí:

— mať kyslosť medzi 16 °C až 30 °SH na 100 ml,

— mať minimálny obsah termofilných streptokokov 10^8 cfu (*)/ml,

— mať skúšku fosfatázovej aktivity negatívnu,

— byť použitý vo výrobe do troch dní nasledujúcich po príprave.

(*) cfu = jednotky tvoriace kolónu

c) *Tradičné vlastnosti:*

Mozzarella je výrobok, ktorý je vyrobený pomocou tradičnej technológie syrenia čerstvej formovanej syrovej hmoty a je súčasťou talianskej mliekarenskej tradície.

Vo svojej najtradičnejšej forme – príslušná forma v špecifikácii tohto výrobku – mozzarella musí byť vyrobená z plnotučného mlieka, ktoré je surové v čase jeho dodania do závodu a upravené, ak je to potrebné, len pokiaľ ide o obsah tuku, rozhodujúcim faktorom je počiatočný zákys, ktorý musí byť pripravený z mlieka pochádzajúceho z rovnakej oblasti ako je tá, v ktorej sa nachádza závod na výrobu syra a musí byť použitý priamo na mieste.

Ide o kultúru mliečnej baktérie, charakteristickú svojou odolnosťou na teplo, rýchlosťou rozmnožovania a acidifikáciou. Dosahuje sa výberovým obohatením mliečnej mikroflóry prirodzene prítomnej v surovom mlieku a syridlom, ktoré udržiava pôvodnú mikrobiologickú kvalitu mlieka. Správne pripravený počiatočný zákys je obyčajne pripravený z neurčenej zmesi kmeňov *Streptococcus thermophilus* s možnou prítomnosťou enterokokov a termorezistentných mliečnych baktérií. Táto skupina mliečnej flóry má určujúci vplyv na konečné vlastnosti výrobku.

d) *Opis výrobku:*

Tradičný druh mozzarelly je čerstvý formovaný mäkký syr (podľa definície v *Codex Alimentarius*) s mliečnym kvasením. Môže mať guľatý tvar (vážiaci od 20 do 250 g), niekedy s ‚hlavou', alebo môže byť vo forme vrkočov (vážiacich od 125 do 250 g).

Tradičný druh mozzarelly je balený a predávaný v ochrannom obale s tekutinou pozostávajúcou z vody a niekedy aj soli, ktorá je priamo v kontakte s výrobkom, ak je obal hermeticky uzavretý; táto tekutina sa stráca, ak je obal poškodený alebo priepustný.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad:

— povrch syra je bez hrubej kôry, len s jemnou kôrou

— hladký, lesklý, jemný povrch, mliečnobielej farby

— typická vláknitá konzistencia, spočiatku výraznejšia, s vrstvami, v ktorých sa po prekrojení alebo stlačení objavuje mliečna tekutina. V tom prípade môže mať vrecúška, v ktorých sa táto tekutina zhromažďuje.

— v hmote nie sú oká

— rovnorodý, mliečnobielej farby, bez škvŕn a vlákien

Konzistencia: mäkká a jemne pružná

Chuť: typická, lahodná, čerstvá, jemne kyslastá

Aróma: typická, voňavá, delikátna, jemná kyslo-mliečna

Chemické vlastnosti

— obsah tuku v sušine: minimálne 44 % (m/m)

— vlhkosť: pre guľatý tvar od 58 do 66 % (m/m), pre tvar vo forme vrkočov od 52 do 66 % (m/m)

— vlhkosť v pomere k netučným zložkám: od 69 do 80 % (m/m)

— skúška fosfatázovej aktivity najviac 12 µg fenolu na gram syra

— pH: od 5,1 do 5,6

— L (+) kyselina mliečna: viac ako 0,2 % (m/m) vo vzorke analyzovanej do troch dní od dátumu výroby

— Chlorid sodný (NaCl) najviac 1 % (m/m)

— Furozín: maximálne od 10 mg do 100 g proteínu

Mikrobiologické vlastnosti

Typická mikroflóra odolná voči tvarovaniu, v množstve nie menšom ako 10^7 cfu/g vo vzorke analyzovanej do troch dní od dátumu výroby.

Uchovávanie

Výrobok by sa mal skladovať pri teplote od 0 do + 4 °C. Maximálna teplota pri skladovaní musí byť uvedená na obale spolu s dátumom spotreby, ktorý je uvedený slovami ‚Spotrebujte do...' a následne vyjadrený údajom o dni a mesiaci.

e) *Minimálne požiadavky a kontrolné postupy:*

Kontrola pozostáva z nasledovného:

— v prevádzkarňach podnikov (v štádiu výroby): kontrola, či príprava prírodného syridla (počiatočný zákys, následné syridlá a syridlo pripravené na použitie) je správna, tento aspekt je definovaný ako faktor určujúci tradičný charakter výrobku,

— neskôr pozostáva kontrola z odoberania vzoriek konečného výrobku v prevádzkarňach podniku a distribútorov s cieľom kontroly organoleptických vlastností, všetkých chemických vlastností (pri použití štandardne uznaných oficiálnych metód, napr. metódy IDF alebo ISO) a mikrobiologických vlastností s ohľadom na množstvo charakteristickej mikroflóry (použijúc mikrobiologické metódy, ktoré sú buď štandardné, alebo uznané odbornou literatúrou vo vzťahu k predmetnej problematike).

6. **Žiadosť o ochranu podľa článku 13 (2):** nie"