31998R2527

L 317/14 *URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI* 26.11.1998

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2527/98

z dne 25. novembra 1998

o spremembi Priloge k Uredbi (ES) št. 2301/97 o vnosu nekaterih imen v „Register certifikatov posebnega značaja“, predvidenega z Uredbo Sveta (EGS) št. 2082/92 o certifikatih posebnega značaja za kmetijske proizvode in živila

(besedilo velja za EGP)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2082/92 z dne 14. julija 1992 o potrdilih o posebnih značilnostih za kmetijske proizvode in živila ([1]) in zlasti člena 9(2)(b) Uredbe,

ker so, skladno s členom 7 Uredbe (EGS) št. 2082/92, države članice Komisiji posredovale vloge za vpis nekaterih imen v register certifikatov posebnega značaja;

ker smejo tako registrirana imena uporabljati opis „zajamčena tradicionalna posebnost“, ki je pridržan samo zanje;

ker je bilo po objavi glavnih točk prošnje za registracijo v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* ([2]) Komisiji skladno z členom 8 zgoraj navedene uredbe poslanih več ugovorov v zvezi z imenom „Mozzarella“;

ker je skladno z členom 9(2) navedene uredbe Komisija pozvala prizadete države članice, naj se sporazumejo; ker sporazum ni bil dosežen, in mora torej Komisija odločiti o registraciji tega imena;

ker preučitev različnih opažanj v zgoraj navedenih ugovorih ni pokazala, da specifikacija, ki jo je posredovala država članica vlagateljica, ni skladna s pogoji, določenimi v členih 2, 4, 5 in 6 navedene uredbe; ker je bilo pravzaprav ugotovljeno, da ta specifikacija odseva poseben in tradicionalen značaj;

ker je glede preglede posebnega značaja proizvoda iz člena 6 navedene uredbe, država članica vlagateljica navedla, da mora biti izvedena fizična kontrola za preverjanje prisotnosti in pravilne priprave naravne kulture; ker pregled vključuje tudi jemanje vzorcev končnega proizvoda za preverjanje njegovih senzoričnih, kemičnih in mikrobioloških značilnosti z uporabo uradnih ali priznanih metod; ker so ti dejavniki med glavnimi točkami specifikacije;

ker sme biti ime „Mozzarella“ vneseno v „Register certifikatov posebnega značaja“ in zaščiteno na ravni Skupnosti skladno z členom 13(1) Uredbe (EGS) št. 2082/92 kot zajamčena tradicionalna posebnost; ker to ne preprečuje nadaljnje uporabe tega imena skladno s kako drugo specifikacijo od zaščitene, če na označbi ni znaka ali opisa Skupnosti;

ker Priloga k tej uredbi dopolnjuje Prilogo k Uredbi Komisije (ES) 2301/97 ([3]), kakor je bila spremenjena z Uredbo (ES) 954/98 ([4]);

ker so ukrepi, predvideni s to uredbo, v skladu z mnenjem Regulativnega odbora za certifikate posebnega značaja,

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime v Prilogi I k tej uredbi se doda Prilogi k Uredbi (ES) št. 2301/97 in vnese v „Register certifikatov posebnega značaja“ skladno z členom 9(1) Uredbe (EGS) št. 2082/92.

Zaščiteno je skladno z členom 13(1) navedene uredbe.

Glavne točke specifikacije so navedene v Prilogi II. Zamenjujejo točke, objavljene v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* C 246 z dne 24. avgusta 1996, stran 9.

Člen 2

Ta uredba začne veljati z dnem objave v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

([1]) UL L 208, 24.7.1992, str. 9.
([2]) UL C 246, 24.8.1996, str. 9.
([3]) UL L 319, 21.11.1997, str. 8.
([4]) UL L 133, 7.5.1998, str. 10.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 25. novembra 1998

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

PRILOGA I

Siri

— Mozzarella

PRILOGA II

„VLOGA ZA REGISTRACIJO SPECIFIČNEGA PROIZVODA

Uredba Sveta (EGS) št. 2082/92

Številka državnega spisa: 1

1. **Pristojni organ (avtor sporočila):**

   Ime: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

2. **Skupina vlagateljica:**

   (a) Ime: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

   (b) Naslov: Corso di Porta Romana 2, Milano, Italija

   (c) Sestava: Zadruge proizvajalcev in zasebni proizvajalci v mlekarski industriji, od katerih jih je približno 50 proizvajalcev mozzarelle (statuti priloženi)

   (a) Ime: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   (b) Naslov: Via Dei Gigli D'Oro 21, Rim, Italija

   (c) Sestava: Zadruge proizvajalcev v mlekarski industriji, od katerih jih je približno 20 proizvajalcev mozzarelle (statuti priloženi)

3. **Ime proizvoda:**

   Mozzarella (tradicionalno ime ni prevedljivo v druge jezike) z znakom in označbo ES skladno z Uredbo (ES) št. 2515/94

4. **Vrsta proizvoda: 1.3**

5. **Specifikacija: (povzetek zahtev iz člena 6(2))**

   (a) *Ime proizvoda:*

   Mozzarella (tradicionalno ime ni prevedljivo v druge jezike) z znakom in označbo ES skladno z Uredbo (ES) št. 2515/94

   (b) *Tehnologija izdelave:*

   vključuje izključno naslednje stopnje, ki se izvajajo v nepretrganem ciklusu v istem obratu:

   — predzorenje mleka, če je potrebno, z mlečno-kislinsko startersko kulturo ([1]),

— pasterizacija mleka pri minimalni temperaturi 71,7 °C za 15 sekund ali z enakovrednim postopkom,

— cepitev mleka s startersko kulturo,

— dodatek sirišča, z 20 do 30 % aktivnim pepsinom,

— temperatura koagulacije 35 do 39 °C,

— rezanje, izdelava sirnega zrna in ločitev sirotke od sirnine

— acidifikacija sirnine od pH vrednosti 5,4 do 5,0,

— rezanje nakisane sirnine na kose,

— raztezanje sirnine (postopek dogrevanja sirnine s toplo vodo, včasih z dodatkom soli, s končno temperaturo grude od 58 do 65 °C),

— oblikovanje vroče sirnine,

— hlajenje sirnega zrna v mrzli vodi, včasih z dodatkom soli,

— pakiranje.

([1]) **Priprava starterske kulture**

Matična kultura

— Segrevanje surovega mleka, ki ni bilo ohlajeno, na temperaturo najmanj + 63 °C za najmanj 15 minut (ali kombinacije časa in temperature z enakovrednim najmanjšim učinkom)

— Hlajenje na temperaturo inkubacije (t = 42 do 50 °C)

— Acidifikacija na kislinsko stopnjo od 14 do 24 °SH za 100 ml

— Hlajenje na temperaturo, nižjo od + 8 °C

— Skladiščenje v hladilniku pri temperaturi do največ + 4 °C.

Tehnična kultura

— Cepitev surovega mleka, ki je lahko tudi hlajeno, z najmanj 4 % matične kulture

— Toplotna obdelava kot pri matični kulturi

— Hlajenje na temperaturo inkubacije (t = 42 do 50 °C)

— Acidifikacija na kislinsko stopnjo od 14 do 24 °SH za 100 ml

— Hlajenje na temperaturo, nižjo od + 8 °C

— Skladiščenje v hladilniku pri temperaturi do največ + 4 °C.

Starterska kultura pripravljena za cepitev

Starterska kultura pripravljena za cepitev, mora:

— imeti kislinsko stopnjo od 16 do 30 °SH za 100 ml,

— vsebovati mora najmanj 10^8 cfu (*)/ml termofilnih streptokokov,

— fosfataza negativno,

— rok uporabe tri dni.

(*) cfu = kolonije tvoreče celice.

(c) *Tradicionalne značilnosti:*

Mozzarella se izdeluje po uveljavljeni tehnologiji pri izdelovanju svežega sira pasta filata in sodi v italijansko mlekarsko tradicijo.

V svoji najbolj tradicionalni obliki – ki jo obravnava ta specifikacija proizvoda – mozzarella mora biti izdelana iz polnega surovega mleka, ki pride v obrat in se mu uravnava, če je potrebno, samo vsebnost maščobe; odločilni dejavnik je starter kulturo, ta mora biti pripravljena z mlekom, iz istega območja kot mleko, ki se uporablja v sirarni, in mora biti uporabljena na kraju samem.

To je kultura mlečnokislinskih bakterij, ki se hitro razmnožujejo, so odporne na visoke temperature in acidifikacijo. Pridobiva se s selektivno bogatitvijo mlečne mikroflore, naravno prisotne v surovem mleku, in ohranja začetno mikrobiološko kakovost mleka. Ustrezno pripravljena naravna kultura je ponavadi sestavljena iz nedoločene mešanice sevov *Streptococcus thermophilus*, ki jih lahko spremljajo enterokoki in termorezistentnih mlečnokislinske bakterij. Ta skupina mlečne flore pomaga pri oblikovanju končnih značilnosti proizvoda.

(d) *Opis proizvoda:*

Tradicionalna mozzarella je mehki sir tipa pasta filata (kakor je opredeljeno s *Codex Alimentarius*), z mlečno-kislinsko fermentacijo. Lahko je elipsoidne oblike (težke od 20 do 250 g), včasih z, glavo', ali pa v obliki hruške (težke od 125 do 250 g).

Tradicionalna mozzarella je pakirana in naprodaj v zaščitnem ovoju in v stiku z medijem embaliranja. Ta je sestavljen iz vode in včasih soli, ki je v neposrednem stiku s proizvodom, če je ovoj hermetično zaprt, oziroma prek difuzije, če je perforiran ali prepusten.

Senzorične lastnosti

Videz:

— Brez skorje, vendar z mehko kožico

— Gladka, sijoča, enakomerna površina, mlečno bela barva

— Značilno vlaknasta konsistenca testa, od začetka bolj izražena, v plasteh, pri rezanju ali lahnem stisku se sprosti sirotka. Lahko ima žepe, v katerih se zbira tekočina

— Brez očes

— Enakomerna, mlečno bela barva, brez pik ali žil.

Konsistenca testa: mehko in rahlo prožno.

Okus: značilen, prijeten, svež, rahlo kiselkast.

Aroma: značilen, prijeten, nežen, po rahlo kiselkastem mleku.

Kemijske lastnosti

— Vsebnost maščob v suhi snovi: najmanj 44 % (m/m)

— Voda: za elipsoidno obliko, 58 do 66 % (m/m); za obliko hruške, 56 do 62 % (m/m)

— Voda v nemastnem delu: 69 do 80 % (m/m)

— Fosfatazna aktivnost ne presega 12 μg fenola na gram sira

— pH: 5,1 do 5,6

— L(+) mlečna kislina:več kakor 0,2 % (m/m) v vzorcih, analiziranih v treh dneh po dnevu proizvodnje

— Natrijev klorid (NaCl) ne več kakor 1 % (m/m)

— Furozin: največ 10 mg na 100 g beljakovin.

Mikrobiološke lastnosti

Značilna mikroflora, odporna pri raztezanje sirnine, v količini, ki ni manjša od 10^7 cfu/g v vzorcih, analiziranih v treh dneh po datumu proizvodnje.

Shranjevanje

Proizvod naj se hrani pri temperaturi med 0 in + 4 °C. Najvišja temperatura hranjenja mora biti navedena na oznaki poleg roka trajanja, ki je označen z besedami, Uporabno do...' ter mu sledita dan in mesec.

(e) *Minimalne zahteve in postopki pregledov:*

Pregled vključuje naslednje:

— V prostorih obratov (na stopnji proizvodnje): preverjanje, da je priprava starterske kulture (matična kultura, tehnična kultura in delovna kultura) pravilna, ta vidik je obravnavan kot dejavnik, ki določa o tradicionalen značaj proizvoda.

— Pozneje bo inšpekcija vključevala jemanje vzorcev končnega proizvoda v prostorih obratov in distributerjev, da se preverijo njegove senzorične značilnosti, vse kemijske značilnosti (z uporabo standardnih priznanih uradnih metod, npr. IDF in ISO) ter mikrobioloških značilnosti, glede števila značilne mikroflore (z uporabo mikrobioloških metod, ki so ali standardne ali priznane v znanstveni literaturi s tega področja).

6. **Prošnja za zaščito skladno z členom 13(2):** ne“