31998R2527

26.11.1998 *ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ* L 317/14

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2527/98 НА КОМИСИЯТА

от 25 ноември 1998 година

за допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 2301/97 за вписване на определени наименования в „Регистъра на сертификати за специфичен характер“, предвиден в Регламент (ЕИО) № 2082/92 на Съвета относно сертификатите за специфичен характер на селскостопанските и хранителни продукти

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2082/92 на Съвета от 14 юли 1992 г. относно сертификатите за специфичен характер на селскостопанските и хранителни продукти ([1]), и по-специално, член 9, параграф 2, буква б) от него,

като има предвид, че съгласно член 7 от Регламент (ЕИО) № 2082/92 г. държавите-членки са предали на Комисията заявления за регистриране на наименования в регистъра на сертификатите за специфичен характер;

като има предвид, че регистрираните наименования имат правото да използват отбелязването върху тях „гарантиран традиционен специалитет“, което отбелязване е запазено само за тях;

като има предвид, че що се касае до наименованието *Mozzarella* след публикуването на основните елементи на заявлението за регистрация в *Официален вестник на Европейските общности* ([2]) в Комисията са подадени няколко декларации за противопоставяне по смисъла на член 8 от горепосочения регламент;

като има предвид, че Комисията е помолила съответните държави-членки съгласно член 9, параграф 2 от същия регламент, да се споразумеят помежду си; като има предвид, че споразумение е било постигнато и зависи от Комисията да реши относно регистрацията и съответното име;

като има предвид, че след преглед на различните аргументи относно това, че не съдържат принципно несъответствие с данните, предоставени от държавата заявителка при условията на членове 2, 4, 5 и 6 от същия регламент и че специфичният и традиционен характер се счита спазен;

като има предвид, че що се отнася до контрола за специфичността на продукта по смисъла на член 6 от същия регламент, държавата-членка заявителка е уточнила, че е необходима физическа проверка за наличието и правилното приготвяне на естествената млечна подкваса, като има предвид, че освен това контролът трябва да обхваща образци от крайния продукт с цел удостоверяване на органолептичните, химичните и микробиологичните му характеристики посредством официално приети или признати методи; като се има предвид, че тези фактори са между главните точки на спесификацията;

като има предвид, че обозначението *Mozzarella* следва да бъде вписано в Регистъра на сертификати за специфичен характер и да бъде защитено в рамките на Общността по смисъла на параграф 1 от член 13 от Регламент (ЕИО) № 2082/92 в качеството си на национален специалитет с гарантирано качество; като има предвид, че това няма да попречи обозначението да се използва за продукти с друга специфика, различна от тази на защитения продукт, като обаче няма да има право върху етикета да се поставя логото и обозначението, дадени от Общността;

като има предвид, че приложението на настоящия регламент допълва приложението към Регламент (ЕО) № 2301/97 ([3]) на Комисията, последно изменен от Регламент (ЕО) № 954/98 ([4]);

като има предвид, че мерките предвидени в настоящия регламент са в съответствие със становището на Комитета по сертификатите за специфичен характер,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложението към Регламент (ЕО) № 2301/97 се допълва с обозначението по приложение I към настоящия регламент и това обозначение се вписва в Регистъра за сертификатите за специфичен характер по смисъла на член 9, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 2082/92.

Това наименование е защитено съгласно член 13, параграф 1 от този регламент.

Основните елементи на списъка със спецификации са в приложение II. Тези елементи заменят публикуваните в *Официален вестник на Европейските общности* C 246, 24.8.1996 г., стр. 9.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила в деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

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

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 25 ноември 1998 година.

За Комисията

Franz FISCHLER

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Сирена

— Mozzarella

ПРИЛОЖЕНИЕ II

„ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРИРАНЕ НА СПЕЦИФИЧЕН ПРОДУКТ

Регламент (ЕИО) № 2082/92 на Съвета

Национален номер на досието: 1

1. **Компетентен орган на държавата-членка, подала заявлението**

Име: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentary e Forestali

Tel: (39 6) 4665, Fax: 06/4743971

2. **Група заявител**

а) Име: Associazone Italiana Lattiero-Casearia;

б) Адрес: Corso di Porta Romana 2, Milan, Italy;

в) Сфера на дейност: частни млекопреработващи предприятия и кооперативи, в която около двадесетина членове са производители на *Mozzarella*.

а) Име: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario;

б) Адрес: Via Dei Gigli D'Oro 21, Roma, Italy;

в) Сфера на дейност: частни млекопреработващи предприятия и кооперативи, в която около двадесетина членове са производители на *mozzarella*

3. **Име на продукта**

Mozzarella (традиционно наименование, което не се превежда на други езици), със символ и обозначение на общността съгласно Регламент (ЕО) № 2515/94.

4. **Вид на продукта:** 1.3

5. **Описание на спецификите: (**резюме на условията на член 6, параграф 2)

а) *Име на продукта:*

Mozzarella (традиционно наименование, което не се превежда на други езици), със символ и обозначение на общността съгласно Регламент (ЕО) № 2515/94.

б) *Метод на производство и специфична обработка:*

Включва следните фази, които са в строга последователност и се извършват на едно място:

— евентуално предварително узряване на млякото с помощта на млечна мая ([1]),

— термична преработка на млякото минимална температура на млякото 71,7 °C за петнадесет секунди или сходна обработка,

— посяване на млякото с помощта на естествена млечна мая,

— добавяне на говеждо сирище пепсин активност между 20 и 30 %,

— съсирване на сирището между 35 и 39 °C,

— разрязване, разчупване и изкапване на подкваската,

— млечно узряване на подкваската до получаване ниво на pH от 5,0 до 5,4,

— разразяване на зрялото тесто на парчета,

— предене (термомеханична операция на затопляне на тестото с помощта на топла вода и евентуално добавяне на сол, като крайната температура на тестото достига между 58 и 65 °C),

— оформяне на тестото на топло,

— втвърдяване в студена вода, евентуално добавяне на сол,

— сушене.

— опаковка.

([1]) **Подготовка на естествена мая**

Първа мая

— термична обработка на незамразявано сурово мляко при температура не по-ниска от + 63 °C минимум петнадесет минути (или еквивалентни комбинации от време и температура),
— охлаждане на инкубационна температура между 42 и 50 °C,
— инкубация до получаване на киселинност равна на 14—24 °SH на 100 мл,
— охлаждане на температура по-ниска от + 8 °C,
— запазване при хладилен режим при температура не по-висока от 4 °C.

Последваща млечна закваска

— добавяне към сурово мляко, което може и да е било замразявано, на минимум 4 % млечна закваска,
— термична обработка както при първоначалната млечна мая,
— охлаждане при инкубационна температура (42—50 °C),
— инкубация до получаване на киселинност равна на 14—24 °SH на 100 мл,
— охлаждане на температура по-ниска от + 8 °C,
— запазване при хладилен режим при температура не по-висока от + 4 °C.

Млечна закваска, готова за употреба

Тази закваска трябва:

— да бъде с киселинност между 16 и 30 °SH на 100 мл,
— да има концентрация на топлолюбиви стрептококи 10 CFU (*)/ml
— да има отрицателна фосфатна активност,
— да се използва в първите три дена след приготвянето ѝ.

(*) Брой единици, образуващи колонии.

в) *Традиционен характер*

Моцарелата е сирене, което се прави по традиционна технология от прясно предено тесто. Тя е историческо наследство на италианската млечна традиция.

В най-традиционната си типология, продуктът се получава изцяло на основата на мляко, което пристига сурово в работилницата, като млякото може да има промяна единствено в съдържанието на мазани вещества; определящ елемент е естествената млечна закваска, която трябва да бъде приготвена с помощта на мляко, което идва от района, от който съответната работилница събира мляко и следва да бъде употребена на място.

Специални са млечните бактерии, които се характеризират със своята топлоустойчивост, с бързината си на развитие и чрез окисляването, което се получава чрез избирателното окисляване на естествено съдържащата се в суровото мляко млечна микрофлора и млечната закваска, която отразява първоначалното микробиологично качество. Правилно приготвената естествена млечна закваска по принцип се състои от неопределена смес от Streptococcus thermophilus, която може да бъде придружена от ентерококи и от термоустойчиви млечни бактерии. Цялата тази млечна флора допринася за крайните качества на продукта.

г) *Описание на продукта:*

Типичната традиционна моцарела е прясно сирене с предено тесто (според определението на *CODEX Alimentarius*) с млечна ферментация. Формата му (виж мострите) може да бъде кълбовидна (с тегло между 20 и 250 г), евентуално е една изпъкналост или пък под формата на плетеница (с тегло между 125 и 250 г).

Типичната традиционна моцарела е опакована в защитен плик с воден стабилизатор, състоящ се от вода и, евентуално, от добавка на сол. Тази течност влиза в директен досег, ако пликът е херметически затворен или пък в контакт чрез дифузия, ако пликът е перфориран или пропуска.

Органолептични характеристики

Външен вид:

— липса на коричка, наличие на нежна кожичка,

— гладка и блестяща повърхност, хомогенна и млечно бяла,

— тестото е нишковидно, по-видно в началото, с наслагващи се слоеве, откъдето изтича, при нарязване или при оказване на лек натиск, млекообразна течност. Тестото може да съдържа джобчета, където се събира тази течност,

— липса на очи,

— цвят – млечнобял, хомогенен, без петна,

Съдържание: меко и леко еластично.

Вкус: характерен, свеж, вкусен, деликатно накиселяващ.

Мирис: характерен, парфюмиран, на леко накиселяващо мляко.

Химични характеристики:

— съдържание на мазнини в сухо вещество: минимум 44 % (м/м),

— влажност: за кълбовидната форма — от 58 до 66 % (м/м), а за тази под формата на плетеница— 56—62 % (м/м),

— влажност в съотношение с немаслено вещество: между 69—80 % (м/м),

— фосфатна активност под 12 μg фенол на един грам сирене,

— pH на тестото: от 5,1 до 5,6,

— млечна L + киселинност: повече от 0,2 % (м/м) в мострите, изследвани в рамките на три дена от датата на производство,

— ниво на NaCl под 1 % (м/м),

— фурозин: най-много 10 мг на 100 г протеично вещество.

Микробиологични характеристики

Специфична микрофлора, устойчива на условията на предене, при количество не по-малко от 10^7 CFU/g в мострите, изследвани в рамките на три дена от датата на производство.

Съхранение

Продуктът следва да се съхранява при температура между 0 и 4 °C. Максималната температура на съхранение следва да бъде посочена върху етикета, както и срокът на годност по дата и по месец.

д) *Минимални изисквания и процедура за контрол:*

Контролът обхваща следните аспекти:

— в стадия на производството в предприятията с цел контролиране на приготвянето на естествената закваска (на първоначалната, на последващата и на закваската, готова за употреба), тъй като това е основен и определящ елемент за традиционния характер на продукта,

— в последващите етапи контролът се извършва посредством снемане на образци от продукта от производителите и от мрежата за дистрибуция с цел гаранция на органолептичните характеристики, всичките химични характеристики (посредством официални процедури отговарящи на стандартите FIL и ISO например), както и микробиологичните характеристики относно броя на микробната флора (посредством стандартни микробиологични процедури, признати в научните среди).

6. **Заявление за защита по смисъла на член 13, параграф 2:** не