31998R2527

REGULAMENTUL (CE) NR. 2527/98 AL COMISIEI
din 25 noiembrie 1998
de completare a anexei la Regulamentul (CE) nr. 2301/97 privind înscrierea anumitor denumiri în „Registrul atestatelor de specificitate", prevăzut de Regulamentul (CEE) nr. 2082/92 al Consiliului privind atestatele de specificitate ale produselor agricole și alimentare

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2082/92 al Consiliului din 14 iulie 1992 privind atestatele de specificitate ale produselor agricole și alimentare [1], în special articolul 9 alineatul (2) litera (b),

întrucât, în conformitate cu articolul 7 din Regulamentul (CEE) nr. 2082/92, statele membre au transmis Comisiei cereri de înregistrare ca atestat de specificitate a anumitor denumiri;

întrucât denumirile înregistrate beneficiază în special de mențiunea „specialitate tradițională garantată" care le este rezervată;

întrucât, în ceea ce privește denumirea „Mozzarella", au fost transmise Comisiei mai multe declarații de opoziție în sensul articolului 8 din regulamentul menționat, ca urmare a publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* [2] a principalelor elemente din cererea de înregistrare;

întrucât, în conformitate cu articolul 9 alineatul (2) din regulamentul menționat anterior, Comisia a invitat statele membre interesate să ajungă la un acord; întrucât nu s-a ajuns la un acord și, în consecință, Comisia trebuie să decidă în legătură cu înregistrarea denumirii în cauză;

întrucât, după examinarea diferitelor observații formulate în contestațiile menționate anterior, nu s-a demonstrat neconformitatea caietului de sarcini notificat de statul membru solicitant cu condițiile prevăzute în articolele 2, 4, 5 și 6 din regulamentul respectiv; întrucât, într-adevăr, caracterul specific și tradițional este considerat justificat de elementele caietului de sarcini menționat;

întrucât, în ceea ce privește controlul caracterului specific al produsului prevăzut în articolul 6 din același regulament, statul membru solicitant a precizat că trebuie efectuat un control fizic constând în verificarea prezenței, precum și a preparării corecte a culturii starter naturale; întrucât, pe de altă parte, controlul se va efectua, de asemenea, asupra eșantioanelor din produsul final în vederea verificării temeinice a caracteristicilor organoleptice, chimice și microbiologice prin metode oficiale sau recunoscute; întrucât aceste elemente fac parte din elementele principale ale caietului de sarcini;

întrucât denumirea „Mozzarella" poate fi înscrisă în „Registrul atestatelor de specificitate" și protejată pe plan comunitar în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 2082/92 ca specialitate tradițională garantată; întrucât aceasta nu împiedică utilizarea în continuare a acestei denumiri în conformitate cu un caiet de sarcini diferit de cel protejat, dar fără posibilitatea de a indica pe etichetă simbolul și mențiunea comunitară;

întrucât anexa la prezentul regulament completează anexa la Regulamentul (CE) nr. 2301/97 al Comisiei [3], modificată de Regulamentul (CE) nr. 954/98 [4];

întrucât măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului de reglementare a atestatelor de specificitate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 2301/97 se completează cu denumirea care figurează în anexa I la prezentul regulament și această denumire se înscrie în „Registrul atestatelor de specificitate", în conformitate cu articolul 9 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 2082/92.

Denumirea este protejată în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din acest regulament.

Elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II. Aceste elemente le înlocuiesc pe cele publicate în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* C 246 din 24 august 1996, p. 9.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

[1] JO L 208, 24.7.1992, p. 9.
[2] JO C 246, 24.8.1996, p. 9.
[3] JO L 319, 21.11.1997, p. 8.
[4] JO L 133, 7.5.1998, p. 10.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 25 noiembrie 1998.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXA I

Brânzeturi

— Mozzarella

ANEXA II

„CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNUI PRODUS SPECIFIC

Regulamentul (CEE) nr. 2082/92 al Consiliului

Numărul național al dosarului: 1

1. **Autoritatea competentă a statului membru autor al cererii:**

Denumire: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali

Tel. (39-6) 4665; fax (39-6) 474 39 71

2. **Grupul solicitant:**

(a) Denumirea: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

(b) Adresa: Corso di porta romana 2, Milano, Italia

(c) Alcătuirea: exploatații private și cooperatiste de prelucrare din sectorul produselor lactate, din care aproximativ cincizeci de producători de mozzarella (a se vedea statutul anexat)

(a) Denumirea: Confederazione cooperative italiane settorre lattiero-caseario

(b) Adresa: via dei Gigli d'Oro 21, Roma, Italia

(c) Alcătuirea: exploatații cooperatiste din domeniul prelucrării laptelui, din care aproximativ douăzeci de producători de mozzarella (a se vedea statutul anexat)

3. **Denumirea produsului:**

Mozzarella (denumire tradițională fiind intraductibilă în alte limbi) poartă un simbol și o mențiune comunitară prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2515/94.

4. **Tipul produsului:** 1.3

5. **Descrierea caietului de sarcini:** [rezumatul condițiilor din articolul 6 alineatul (2)]

(a) *Denumirea produsului*

Mozzarella (denumire tradițională fiind intraductibilă în alte limbi) poartă un simbol și o mențiune comunitară prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2515/94.

(b) *Metoda de producere sau de elaborare specifică:*

nu cuprinde decât următoarele faze, care se aplică într-un ciclu continuu în aceeași unitate:

— eventuala maturare prealabilă a laptelui cu ajutorul culturilor starter [1];

— pasteurizarea laptelui (temperatura minimă 71,7 °C timp de cincisprezece secunde sau procedeu echivalent);

— însămânțarea laptelui cu ajutorul culturii starter naturale;

— adăugarea de cheag bovin (pepsină: activitate cuprinsă între 20 și 30 %);

— coagularea cheagului la o temperatură cuprinsă între 35 și 39 °C;

— tăierea, zdrobirea și scurgerea coagulului;

— maturarea lactică a coagulului până la obținerea unui pH de 5,0 la 5,4;

— tăierea pastei maturate în bucăți;

— filarea (operațiune termomecanică de reîncălzire a pastei cu ajutorul apei calde, eventual cu adaos de sare, la o temperatură finală a pastei cuprinsă între 58 și 65 °C;

— opărirea pastei și turnarea în forme;

— întărirea în apă rece, eventual cu adaos de sare;

— ambalarea.

([1]) **Prepararea culturii starter naturale**

Prima cultură starter

— tratarea termică a laptelui crud nerefrigerat, la o temperatură egală sau mai mare de + 63 °C timp de minim 15 minute (sau combinații timp/temperatură cu un efect minim echivalent);
— răcirea la temperatura de incubare (t = între 42 și 50 °C);
— incubarea până la obținerea unei acidități egale cu 14-24°SH la 100 ml;
— răcirea la o temperatură mai mică de + 8 °C;
— păstrarea în regim de refrigerare la o temperatură egală sau mai mică de + 4 °C.

Culturi starter ulterioare

— inocularea laptelui crud care poate fi și refrigerat, cu un minim de 4 % din cultura starter precedentă;
— tratament termic ca și pentru prima cultură starter;
— răcirea la temperatura de incubare (t = între 42 și 50 °C);
— incubarea până la obținerea unei acidități egale cu 14-24 SH la 100 ml;
— răcirea la o temperatură mai mică de + 8 °C;
— păstrarea în regim de refrigerare la o temperatură egală sau mai mică de + 4 °C.

Cultura starter preparată pentru utilizare

Cultura starter preparată pentru utilizare trebuie:

— să aibă o aciditate între 16 și 30°SH la 100 ml;
— să aibă un conținut minim în streptococi termofili de 10^8 ufc (*) /ml;
— să aibă activitate fosfatatică negativă;
— să fie utilizată în producție în termen de trei zile de la prepararea sa."

(*) ufc = unități ce formează colonii.

(c) *Caracter tradițional:*

Mozzarella este o brânză obținută printr-o tehnologie tradițională pentru obținerea brânzeturilor cu pastă filată, patrimoniu istoric al ramurii lactatelor italiene.

În tipologia sa cea mai tradițională, obiect al prezentului caiet de sarcini, produsul trebuie să fie obținut din lapte integral care sosește crud la unitate, al cărui conținut în grăsimi ar putea fi modificat; elementul determinant este cultura starter naturală care trebuie preparată cu ajutorul laptelui provenind din bazinul de colectare al unității de procesare a brânzei și utilizat pe loc.

El constă într-o cultură de bacterii lactice, caracterizate prin termorezistența lor, rapiditatea de înmulțire și de acidificare obținută prin îmbogățirea selectivă a microflorei lactice prezentă în mod natural în laptele crud, cultură starter, care reflectă calitatea microbiologică de început. O cultură starter naturală preparată corect este în mod normal alcătuită dintr-un amestec nedeterminat de tulpini de *Streptococcus thermophilus*, care pot fi însoțite de enterococi și bacterii lactice termorezistente. Ansamblul acestei flore lactice contribuie la caracteristicile finale ale produsului.

(d) *Descrierea produsului:*

Mozzarella de tipologie tradițională este o brânză proaspătă din pastă filată, moale (după definiția din *Codex Alimentarius*), de fermentație lactică. Poate avea o formă (a se vedea desenele alăturate) sferoidală (cu o greutate cuprinsă între 20 și 250 g), eventual cu o proeminență, sau o formă împletită (cu o greutate cuprinsă între 125 și 250 g).

Mozzarella de tipologie tradițională este ambalată într-un înveliș de protecție și comercializată în contact cu un lichid stabilizator constând în apă, eventual cu adaos de sare; acest lichid este în contact direct dacă învelișul este ermetic sau în contact prin difuzie dacă învelișul este găurit sau permeabil.

Caracteristici organoleptice

Aspect:

— absența crustei, prezența unei pelicule de consistență moale;

— suprafața netedă și strălucitoare, omogenă, de un alb lăptos;

— pastă cu textură fibroasă (caracteristică tipică), mai pronunțată la origine, în straturi suprapuse din care se scurge, la tăiere și după o ușoară apăsare, un lichid lăptos. Pasta poate prezenta, de asemenea, pungi în care se poate acumula acest lichid;

— absența ochiurilor;

— culoare: alb lăptos, omogenă, lipsită de pete și crăpături.

Consistență: moale și ușor elastică.

Gust: caracteristic, plăcut, proaspăt, puțin acrișor.

Miros: specific, parfumat, delicat, de lapte ușor acrit.

Caracteristici chimice:

— conținutul de grăsimi în substanță uscată: minim 44 % (m/m);

— umiditate: pentru forma sferoidală: de 58 până la 66 % (m/m); pentru forma împletită: de 56 până la 62 % (m/m);

— umiditatea în raport cu substanțele negrase: între 69 și 80 % (m/m);

— activitate fosfatatică nedepășind 12 µg de fenol pe gram de brânză;

— pH-ul pastei: de 5,1 până la 5,6;

— acidul L(+) lactic: mai mult de 0,2 % (m/m) pe eșantioane analizate timp de trei zile succesive după data producției;

— clorura de sodiu (NaCl) nu depășește 1 % (m/m);

— furozină: maxim 10 mg la 100 gr de substanță proteică.

Caracteristici microbiologice

Microfloră caracteristică, rezistentă la condițiile de filare, în cantitate egală sau mai mare de 10^7 ufc/g pe eșantioane analizate timp de trei zile după data producției.

Conservare

Produsul trebuie conservat la o temperatură cuprinsă între 0 C și +4 C. Temperatura maximă de conservare trebuie indicată pe etichetă, la fel ca și data expirării exprimată prin mențiunea «a se consuma până la …» completată cu ziua și anul.

(e) *Cerințe minime și procedura de control al specificității:*

Controlul va avea în vedere următoarele aspecte:

— în stadiul de fabricare, în întreprinderi, pentru a verifica dacă procedeul de preparare a culturii starter naturale (a primei, a următoarelor și a culturii pregătite pentru utilizare) este efectuat corect, deoarece acest aspect a fost reținut ca element determinant al caracterului tradițional al produsului;

— în etapele următoare, controlul se va efectua prin intermediul prelevării de eșantioane din produsul finit de la întreprinderi și din rețeaua de distribuție, în scopul verificării calităților organoleptice, a tuturor caracteristicilor chimice (prin procedee oficiale și autorizate de normele FIL sau ISO de exemplu) și caracteristicilor microbiologice în ceea ce privește conținutul de floră microbiană caracteristică (prin procedee microbiologice standard sau recunoscute în bibliografia științifică în acest domeniu).