31998R2527

L 317/14 *SLUŽBENI LIST EUROPSKIH ZAJEDNICA* 26.11.1998.

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 2527/98

od 25. studenoga 1998.

o dopuni Priloga Uredbi (EZ) br. 2301/97 o upisu određenih naziva u Registar certifikata o posebnim svojstvima kako je predviđeno u Uredbi Vijeća (EEZ) br. 2082/92 o certifikatima o posebnim svojstvima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

(Tekst značajan za EGP)

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 2082/92 od 14. srpnja 1992. o certifikatima o posebnim svojstvima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1], a posebno njezin članak 9. stavak 2. točku (b),

budući da su, u skladu s člankom 7. Uredbe (EEZ) br. 2082/92, države članice proslijedile Komisiji zahtjeve za unos određenih naziva u registar certifikata o posebnim svojstvima;

budući da tako registrirani nazivi imaju pravo korištenja opisa „zajamčeno tradicionalni specijalitet" koji je za njih rezerviran;

budući da je nakon objavljivanja glavnih točaka zahtjeva za registraciju u *Službenom listu Europskih zajednica* [2] Komisiji upućen izvjestan broj prigovora u vezi s nazivom „mozzarella" u skladu s člankom 8. gore navedene Uredbe;

budući da je, u skladu s člankom 9. stavkom 2. te Uredbe, Komisija zatražila od dotičnih država članica da postignu međusobni dogovor; budući da dogovor nije postignut i stoga Komisija mora donijeti odluku o registraciji dotičnog naziva;

budući da razmatranje različitih primjedaba u gore spomenutim prigovorima nije pokazalo da specifikacija koju je dostavila država članica podnositeljica zahtjeva ne ispunjava uvjete predviđene u člancima 2., 4., 5. i 6. te Uredbe; budući da se ustanovilo da se tom specifikacijom zapravo utvrđuju posebna i tradicionalna svojstva;

budući da je, s obzirom na pregled posebnih svojstava proizvoda iz članka 6. te Uredbe, država članica podnositeljica zahtjeva izjavila da se mora izvršiti fizički pregled kako bi se provjerila prisutnost prirodnih startera kultura kao i njihova pravilna priprema; budući da pregled uključuje i uzorkovanje gotovog proizvoda kako bi se ispitala njegova organoleptička, kemijska i mikrobiološka svojstva uz primjenu službenih ili priznanih metoda; budući da su ti čimbenici među glavnim elementima specifikacije;

budući da naziv „mozzarella" ima pravo biti unesen u Registar certifikata o posebnim svojstvima i biti zaštićen na razini Zajednice u skladu s člankom 13. stavkom 1. Uredbe (EEZ) br. 2082/92 kao zajamčeno tradicionalni specijalitet; budući da se time ne sprečava daljnje korištenje tog naziva u skladu sa specifikacijom osim one koja je zaštićena, pod uvjetom da se na etiketama ne nalazi simbol ili opis Zajednice;

budući da se Prilogom ovoj Uredbi dopunjuje Prilog Uredbi Komisije (EZ) br. 2301/97 [3], kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 954/98 [4];

budući da su mjere predviđene ovom Uredbom u skladu s mišljenjem Regulatornog odbora za certifikate o posebnim svojstvima,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv u Prilogu I. ovoj Uredbi dodaje se Prilogu Uredbi (EZ) br. 2301/97 i unosi se u Registar certifikata o posebnim svojstvima u skladu s člankom 9. stavkom 1. Uredbe (EEZ) br. 2082/92.

Zaštićen je u skladu s člankom 13. stavkom 1. te Uredbe.

Glavni elementi specifikacije prikazani su u Prilogu II. Njima se zamjenjuju elementi objavljeni u *Službenom listu Europskih zajednica* C 246 od 24. kolovoza 1996., str. 9.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu na dan objave u *Službenom listu Europskih zajednica*.

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

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 25. studenoga 1998.

Za Komisiju
Franz FISCHLER
Član Komisije

PRILOG I.

Sirevi

— mozzarella

PRILOG II.

„ZAHTJEV ZA REGISTRACIJU ODREĐENOG PROIZVODA

Uredba Vijeća (EEZ) br. 2082/92

Broj nacionalne dokumentacije: 1

1. **Nadležno tijelo (autor obavijesti):**

   Naziv: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

2. **Skupina koja podnosi zahtjev:**

   (a) Naziv: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

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

   (c) Sastav: Zadružni i privatni proizvođači u mljekarskoj industriji, približno 50 članova koji su proizvođači mozzarelle (opći akti priloženi)

   (a) Naziv: Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

   (b) Adresa: Via Dei Gigle D'Oro 21, Rim, Italija

   (c) Sastav: Zadružni i privatni proizvođači u mljekarskoj industriji, približno 20 članova koji su proizvođači mozzarelle (opći akti priloženi)

3. **Naziv proizvoda:**

   Mozzarella (tradicionalan naziv koji se ne može prevesti na ostale jezike) sa simbolom EZ-a i oznakom prema Uredbi (EZ) br. 2515/94

4. **Vrsta proizvoda:** 1.3

5. **Specifikacija:** (sažetak zahtjeva prema članku 6. stavku 2.)

   (a) *Naziv proizvoda:*

   Mozzarella (tradicionalan naziv koji se ne može prevesti na ostale jezike) sa simbolom EZ-a i oznakom prema Uredbi (EZ) br. 2515/94

   (b) *Poseban način proizvodnje ili prerade:*

   obuhvaća isključivo sljedeće faze koje se provode u neprekidnom ciklusu u istom pogonu:

   — prema potrebi, prethodno zrenje mlijeka s prirodnim mliječnim starterom kultura [1],

— pasterizacija mlijeka na temperaturi od najmanje 71,7 °C u trajanju od 15 sekundi ili istovjetan proces,

— cijepljenje mlijeka prirodnim starterom kultura,

— dodavanje tekućeg goveđeg sirila s djelovanjem pepsina od 20 do 30 %,

— koagulacija sirila na temperaturi od 35 do 39 °C,

— rezanje, trganje i odvajanje sirutke od skute,

— mliječno zrenje skute do pH od 5,0 do 5,4,

— rezanje sazrele skute na komade,

— razvlačenje mase skute (postupak zagrijavanja skute toplom vodom, ponekad dodavanjem soli, s konačnom temperaturom skute od 58 do 65 °C),

— formiranje tople mase skute,

— stvrdnjivanje u hladnoj vodi, ponekad dodavanjem soli,

— pakiranje.

([1]) **Priprema prirodnog startera kultura**

Početni starter kultura

— Zagrijavanje sirovog mlijeka koje nije bilo u hladnjaku na temperaturi od barem + 63 °C u trajanju od najmanje 15 minuta (ili kombinacija vrijeme/temperatura s istovjetnim minimalnim učinkom),
— hlađenje do temperature inkubacije (t = od 42 do 50 °C),
— inkubacija do stupnja kiselosti od 14 do 24 °SH na 100 ml,
— hlađenje do temperature niže od + 8 °C,
— skladištenje u hladnjaku na temperaturi od najviše + 4 °C.

Dodatni starteri kultura

— cijepljenje sirovog mlijeka, koje može biti i rashlađeno, s najmanje 4 % početnog startera kultura,
— toplinska obrada kao kod početnog startera kultura,
— hlađenje do temperature inkubacije (t = od 42 do 50 °C),
— inkubacija do stupnja kiselosti od 14 do 24 °SH na 100 ml,
— hlađenje do temperature niže od + 8 °C,
— skladištenje u hladnjaku na temperaturi do najviše + 4 °C.

Starter kultura spreman za uporabu

Starter kultura spreman za uporabu mora:
— imati stupanj kiselosti između 16 i 30 °SH na 100 ml,
— imati najmanji sadržaj termofilnih streptokoka od 10^8 cfu (*)/ml,
— imati negativnu aktivnost fosfataze,
— koristiti se u proizvodnji u roku od tri dana nakon pripreme.

(*) cfu = jedinice koje stvaraju kolonije

(c) *Tradicionalna svojstva:*

Mozzarella je proizvod dobiven čvrsto uspostavljenom tehnologijom u proizvodnji svježeg sira pasta filata i dio je talijanske mljekarske tradicije.

U svom najboljem tradicionalnom obliku — dotični oblik u ovoj specifikaciji proizvoda – mozzarella mora biti proizvedena od punomasnog mlijeka koje je sirovo pri dolasku u pogon i kojem se, prema potrebi, prilagođava samo sadržaj masti; presudni je čimbenik prirodni starter kultura koji se mora pripremiti od mlijeka koje dolazi s istog područja kao i mlijeko koje se koristi u pogonu za proizvodnju sira i mora se upotrijebiti na licu mjesta.

To je kultura mliječnih bakterija čija su svojstva otpornost na toplinu, brz rast i acidifikacija. Dobiva se selektivnim obogaćivanjem mliječne mikroflore koja je prirodno prisutna u sirovom mlijeku i koja zadržava početnu mikrobiološku kakvoću mlijeka. Pravilno pripremljen prirodni starter kultura obično se sastoji od neodređene mješavine vrsta *Streptococcus thermophilus* koje mogu pratiti enterokoki i mliječne bakterije otporne na toplinu. Ta skupina mliječne flore doprinosi utvrđivanju konačnih svojstava proizvoda.

(d) *Opis proizvoda:*

Tradicionalna mozzarella mekani je sir pasta filata (kako je definirano u *Codexu alimentarius*) s mliječnom fermentacijom. Može imati okrugli oblik (mase od 20 do 250 g), ponekad s ‚glavom', ili može biti u obliku pletenice (mase od 125 do 250 g).

Tradicionalna mozzarella pakira se i prodaje u zaštitnom omotu u dodiru s tekućinom koja se sastoji od vode i ponekad soli i koja je u izravnom dodiru s proizvodom ako je omot hermetički zatvoren i u dodiru s difuzijom ako je omot probušen ili propustan.

Organoleptička svojstva

Izgled:

— bez kore, ali mekane pokožice,

— glatke, sjajne, ravne površine, mliječno bijele boje,

— tipično vlaknaste konzistencije, na početku jače izražene, slojevit sir koji ispušta mliječnu tekućinu kad se reže ili lagano stisne. Tada može imati i džepove u kojima se skuplja tekućina,

— bez rupica,

— jednolične, mliječno bijele boje, bez mrlja ili crta.

Konzistencija: mekana i lagano elastična.

Okus: osebujan, aromatičan, svjež, lagano kiselkast.

Aroma: osebujna, miomirisna, nježna, miris lagano kiselkastog mlijeka.

Kemijska svojstva:

— sadržaj masti suhe tvari: najmanje 44 % (m/m),

— sadržaj vlage: za okrugli oblik – od 58 do 66 % (m/m); za oblik pletenice – od 56 do 62 % (m/m),

— sadržaj vlage nemasnog dijela: od 69 do 80 % (m/m),

— aktivnost fosfataze najviše 12 µg fenola po gramu sira,

— pH: od 5,1 do 5,6,

— L (+) mliječna kiselina: iznad 0,2 % (m/m) u uzorcima ispitanim u roku od tri dana od dana proizvodnje,

— natrijev klorid (NaCl) ne veći od 1 % (m/m),

— Furosin: najviše 10 mg na 100 g bjelančevina.

Mikrobiološka svojstva:

Tipična mikroflora otporna je kod razvlačenja skute u količini od najmanje 10^7 cfu/g u uzorcima ispitanim u roku od tri dana od dana proizvodnje.

Održivost

Proizvod treba skladištiti na temperaturi od 0 do + 4 °C. Najviša temperatura skladištenja mora biti naznačena na etiketi uz datum isteka roka trajanja koji se naznačuje riječima ‚Uporabiti do …' iza kojih slijede dan i mjesec.

(e) *Minimalni zahtjevi i postupci pregleda:*

Pregled obuhvaća sljedeće:

— Na prostorima poduzeća (u fazi proizvodnje): provjeru pravilne pripreme prirodnog startera kultura (početni i dodatni starter kultura te starter spreman za uporabu) i ovaj je aspekt definiran kao čimbenik koji određuje tradicionalna svojstva proizvoda.

— Kasnije, pregled obuhvaća uzorkovanje gotovog proizvoda na prostorima poduzeća i distributera u svrhu provjere organoleptičkih svojstava, svih kemijskih svojstava (uz primjenu standardnih priznatih službenih metoda, npr. metoda IDF-a i ISO-a) i mikrobioloških svojstava u pogledu brojenja karakteristične mikroflore (uz primjenu mikrobioloških metoda koje su ili standardne ili priznate u znanstvenoj literaturi o tom predmetu).

6. **Zahtjev za zaštitu u skladu s člankom 13. stavkom 2.:** nema"