

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2527/98 НА КОМИСИЯТА

от 25 ноември 1998 година

за допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 2301/97 относно включване на някои названия в „Регистъра на сертификати за специфичен характер”, съгласно Регламент (ЕИО) № 2082/92 на Съвета относно сертификати за специален характер на земеделски продукти и храни

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2082/92 г. на Съвета от 14 юли 1992 г. относно сертификати за специфичен характер на земеделски продукти и храни¹ и по-специално член 9, параграф 1 от него,

като има предвид, че съгласно член 7 от Регламент (ЕИО) № 2082/92 г. държавите-членки са предали на Комисията заявленията за регистриране на наименования, а също и тези за специфичен характер,

като има предвид, че регистрираните наименования се радват на отбелязване върху тях „традиционен специалитет с гарантирано качество”, което отбелязване е запазено само за тях;

като има предвид, че що се касае до обозначението *Mozzarella* след публикуването на основните елементи на заявление за регистрация в *Официален вестник на Европейските общности*² в Комисията са подадени няколко декларации за противопоставяне по смисъла на член 8 от цитирания по-горе регламент;

като има предвид, че Комисията е помолила съответните държави-членки в съгласно член 9, параграф 2 от този 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 специфичния 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;

¹ ОВ L 208, 24.7.1992 г., стр. 9.

² ОВ L 246, 24.8.1996 г., стр. 9.

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 на 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) № 2301/97³ на Комисията, последно изменен от Регламент (ЕО) № 954/98⁴;

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* № С 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*.

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

³ ОВ L 319, 21.11.1997 г., стр. 8.

⁴ ОВ L 133, 7.5.1998 г., стр. 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Сирена
Mozzarella

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРИРАНЕ НА СПЕЦИФИЧЕН ПРОДУКТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2082/92

Национален номер на досието: 1

1. Компетентен орган на държавата-членка, подала заявлението
Ministero delle Risorse agricole alimentari e forestali
tel: 39 6 46 65, Fax: 39 6 474 39 71

2. Фирма подател

а) Име: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

б) Адрес: Corso di porta romana, Milano, Italia

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, Roma, Italia

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 г.

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 г.

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,

- 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 рН 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 63 °C ,
- оформяне на тестото на топло,
- втвърдяване в студена вода, евентуално добавяне на сол,
- сушене

(1) Приготвяне на естествена млечна закваска

Първоначална млечна закваска

- 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

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 избиращелното 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 наслабващи 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 на киселяващ

Миризма: характерна, парфюмирана, на леко на киселяващо 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 мг фенол на един грам сирене
- рН 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 mg на 100 g протеично вещество

Микробиологични характеристики

Специфична микрофлора, устойчива на условията на предене, при количество не по-малко от 10 на седма степен 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) Минимално изисквания и процедура за контрол за специфичност

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

* Брой единици, образуващи колонии.