

REGOLAMENTO (CE) N. 2527/98 DELLA COMMISSIONE del 25 novembre 1998 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2301/97 relativo all'iscrizione di talune denominazioni nell'albo delle attestazioni di specificità previsto dal regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari (1), in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, lettera b),

considerando che, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CEE) n. 2082/92, gli Stati membri hanno trasmesso alla Commissione domande di registrazione di talune denominazioni nell'albo delle attestazioni di specificità;

considerando che alle denominazioni registrate viene riservata l'indicazione di «specialità tradizionale garantita»;

considerando che, per quanto riguarda la denominazione «Mozzarella», sono pervenute alla Commissione diverse dichiarazioni di opposizione ai sensi dell'articolo 8 del suddetto regolamento in seguito alla pubblicazione degli elementi principali della domanda di registrazione sulla Gazzetta ufficiale delle Comunità europee (2);

considerando che, conformemente all'articolo 9, paragrafo 2, dello stesso regolamento, la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a cercare una composizione; che tuttavia non è intervenuta alcuna composizione e spetta pertanto alla Commissione di decidere in merito alla registrazione della denominazione in questione;

considerando che, in seguito all'esame delle varie osservazioni sollevate nelle suddette opposizioni, non è risultata dimostrata la mancata conformità del disciplinare notificato dallo Stato membro richiedente alle condizioni di cui agli articoli 2, 4, 5 e 6 dello stesso regolamento; che il carattere specifico e tradizionale è anzi considerato giustificato dagli elementi che figurano nel suddetto disciplinare;

considerando che, per quanto riguarda il controllo della specificità del prodotto di cui all'articolo 6 dello stesso regolamento, lo Stato membro richiedente ha specificato che è necessario un controllo fisico che comporta la verifica della presenza e della corretta preparazione del latte naturale; che il controllo riguarderà inoltre campioni del prodotto finale, allo scopo di verificare in modo appropriato le caratteristiche organolettiche, chimiche e microbiologiche con metodi ufficiali o riconosciuti; che tali elementi rientrano tra gli elementi principali del disciplinare;

considerando che la denominazione «Mozzarella» merita di essere iscritta nell'albo delle attestazioni di specificità e di essere protetta nell'ambito della Comunità in virtù dell'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 2082/92, in quanto specialità tradizionale garantita; che ciò non impedisce di continuare a utilizzare tale denominazione conformemente a un disciplinare diverso da quello protetto, senza poter tuttavia inserire sull'etichetta il logo e la menzione comunitari;

considerando che l'allegato del presente regolamento completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2301/97 della Commissione (3), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 954/98 (4);

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione delle attestazioni di specificità,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 2301/97 è completato dalla denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento, la quale è iscritta nell'albo delle attestazioni di specificità di cui all'articolo 9, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2082/92.

Tale denominazione è protetta conformemente all'articolo 13, paragrafo 1, del suddetto regolamento.

Gli elementi principali del disciplinare figurano nell'allegato II. Tali elementi sostituiscono quelli pubblicati nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee C 246 del 24 agosto 1996, pagina 9.

#### Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 25 novembre 1998.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

- (1) GU L 208 del 24. 7. 1992, pag. 9.
- (2) GU C 246 del 24. 8. 1996, pag. 9.
- (3) GU L 319 del 21. 11. 1997, pag. 8.
- (4) GU L 133 del 7. 5. 1998, pag. 10.

#### ALLEGATO I

Formaggi

- Mozzarella

#### ALLEGATO II

«DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UN PRODOTTO SPECIFICO

Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio

Numero nazionale del fascicolo: 1

1. Autorità competente dello Stato membro autore del messaggio:

Nome: Ministero delle risorse agricole alimentari e forestali

Tel.: 06/4665; fax: 06/4743971

2. Organizzazione richiedente:

a) Nome: Associazione italiana lattiero-casearia

b) Indirizzo: corso di Porta Romana 2, Milano, Italia

c) Composizione: aziende private e cooperative trasformatrici del settore lattiero-caseario, di cui circa 50 associate produttrici di mozzarella (statuto in allegato)

a) Nome: Confederazione cooperative italiane settore lattiero-caseario

b) Indirizzo: via dei Gigli d'oro 21, Roma, Italia

c) Composizione: aziende cooperative trasformatrici del settore lattiero-caseari, di cui circa 20 associate produttrici di mozzarella (statuto in allegato)

3. Nome del prodotto:

Mozzarella (nome tradizionale non traducibile in altre lingue) con simbolo e menzione comunitaria di cui al regolamento (CE) n. 2515/94

4. Tipo di prodotto: 1.3

5. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2)

a) Nome del prodotto:

Mozzarella (nome tradizionale non traducibile in altre lingue) con simbolo e menzione comunitaria di cui al regolamento (CE) n. 2515/94

b) Metodo specifico di produzione o di lavorazione:

Comprende esclusivamente le seguenti fasi, da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso stabilimento:

- eventuale prematurazione esclusivamente con lattoinnesto naturale (1);
- pastorizzazione del latte con un trattamento minimo di 71,7 °C per 15 s o di effetto equivalente;
- inoculo del latte con lattoinnesto naturale;

- aggiunta di caglio bovino liquido, con attività di pepsina compresa tra 20 e 30 %;
- coagulazione presamica a 35-39 °C;
- taglio, rottura e dissieramento della cagliata;
- maturazione lattica della cagliata fino ad un pH 5,0-5,4;
- taglio in pezzi della pasta matura;
- filatura (operazione termomeccanica di riscaldamento della pasta con acqua calda, eventualmente addizionata di sale, con temperatura finale della pasta tra 58 e 65 °C);
- formatura a caldo della pasta;
- rassodamento in acqua fredda eventualmente addizionata di sale;
- confezionamento.

#### (1) Preparazione del lattoinnesto naturale

##### Primo lattoinnesto

- trattamento termico del latte crudo non refrigerato, a temperatura non minore di +63 °C per un tempo minimo di 15 min (o combinazioni tempo/temperatura di effetto minimo equivalente);
- raffreddamento alla temperatura di incubazione ( $t = 42-50$  °C);
- incubazione sino ad acidità pari a 14-24 °SH su 100 ml;
- raffreddamento ad una temperatura minore di + 8 °C;
- conservazione in regime di refrigerazione a temperatura non maggiore di + 4 °C.

##### Lattoinnesti successivi

- inoculo del latte crudo che può essere anche refrigerato con un minimo del 4 % di lattoinnesto precedente;
- trattamento termico come per il primo lattoinnesto;
- raffreddamento alla temperatura di incubazione ( $t = 42-50$  °C);
- incubazione sino ad acidità pari a 14-24 °SH su 100 ml;
- raffreddamento ad una temperatura minore di +8 °C;
- conservazione in regime di refrigerazione ad una temperatura non maggiore di + 4 °C.

##### Lattoinnesto pronto per l'uso

Il lattoinnesto pronto per l'uso deve:

- avere un'acidità compresa tra 16 e 30 °SH su 100 ml;
- avere un contenuto minimo di streptococchi termofili di 10<sup>8</sup> ufc (\*) /ml;
- avere un'attività fosfatasica negativa;
- essere utilizzato in produzione entro 3 giorni dalla sua preparazione.

(\*) ufc = unità formanti colonie.

#### c) Carattere tradizionale

La mozzarella è un formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana.

Nella sua tipologia più tradizionale, oggetto del presente disciplinare, il prodotto deve essere ottenuto a partire da latte intero che arriva crudo allo stabilimento, eventualmente regolato solo per quanto concerne il contenuto di materia grassa; elemento qualificante è il lattoinnesto naturale, che deve essere preparato con latte proveniente dalla zona di raccolta dello stabilimento di produzione del formaggio e utilizzato in loco.

Esso consiste in una coltura di batteri lattici, caratterizzati da termoresistenza, rapidità di sviluppo e di acidificazione, che si ottiene per arricchimento selettivo della microflora lattica naturalmente presente nel latte crudo, di cui rispecchia la qualità microbiologica di partenza. Un lattoinnesto naturale correttamente preparato è solitamente costituito da una miscela indefinita di ceppi di *Streptococcus thermophilus*, cui possono accompagnarsi enterococchi e batteri lattici termodurici. L'insieme di questa flora lattica contribuisce a determinare le caratteristiche finali del prodotto.

#### d) Descrizione del prodotto:

La mozzarella di tipologia tradizionale è un formaggio fresco a pasta filata, molle (secondo la definizione del Codex Alimentarius), a fermentazione lattica. La sua forma (vedi le figure allegate) può essere sferoidale (con peso da 20 a 250 g), eventualmente con testina, o a treccia (con peso da 125 a 250 g).

La mozzarella di tipologia tradizionale viene confezionata in involucro protettivo e commercializzata in contatto con un liquido di governo, costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale, a contatto diretto se l'involucro è ermetico, per diffusione se l'involucro è forato o permeabile.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto:

- crosta assente, presenza di una pelle di consistenza tenera;
- superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte;

- pasta di struttura tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso. La pasta può talora presentare dei distacchi in cui si accumula detto liquido;

- occhiature assenti;

- colore bianco latte, omogeneo, esente da chiazze e striature.

Consistenza: morbida e leggermente elastica.

Sapore: caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo.

Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo.

Caratteristiche chimiche:

- grasso sulla sostanza secca: minimo 44 % (m/m);

- umidità: per la forma sferoidale 58-66 % (m/m); per la forma a treccia 56/62 % (m/m);

- umidità sul non grasso: 69-80 % (m/m);

- attività fosfatasica non maggiore di 12 ìg di fenolo per grammo di formaggio;

- pH della pasta: 5,1-5,6;

- acido L(+) lattico: maggiore di 0,2 % (m/m) su campioni analizzati entro 3 giorni dalla data di produzione;

- cloruro di sodio (NaCl) non maggiore dell'1 % (m/m);

- furosina: massimo 10 mg su 100 g di sostanza proteica.

Caratteristiche microbiologiche:

Microflora caratteristica, resistente alle condizioni di filatura, in quantità non inferiore a 10<sup>7</sup> ufc/g su campioni analizzati entro 3 giorni dalla data di produzione.

Conservazione:

Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C. La temperatura massima di conservazione va indicata in etichetta così come la data di scadenza espressa con la dizione "da consumare entro . . ." completata da giorno e mese.

e) Esigenze minime e procedura di controllo della specificità:

Il controllo riguarderà i seguenti aspetti:

- presso le aziende, nella fase di fabbricazione, per verificare il corretto procedimento di preparazione del lattoinnesto naturale (del primo, di quelli successivi e del lattoinnesto pronto per

l'uso), giacché tale aspetto è stato previsto quale elemento qualificante del carattere tradizionale del prodotto;

- successivamente, il controllo comporterà il prelevamento di campioni del prodotto finito presso le aziende e la distribuzione, per la verifica delle caratteristiche organolettiche, di tutte le caratteristiche chimiche (mediante metodi ufficiali riconosciuti e normati - quali quelli FIL e ISO) e delle caratteristiche microbiologiche per quanto concerne la conta della microflora caratteristica (mediante metodi microbiologici normati, o noti nella bibliografia scientifica in materia).

6. Domanda di tutela in virtù dell'articolo 13, paragrafo 2: no»