

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 424/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Mozzarella”

Nr UE: TSG-IT-0001-AM01 – 11.9.2019

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Latterie Soligo, Fattorie Marchigiane, Alival s.p.a

Adres: Montemaggiore al Metauro (PU) 61030

Tel.: + 39 072157961

Adres poczty elektronicznej: fama@trevalli.cooperlat.it

Producenci są uprawnieni do złożenia wniosku w sprawie zmian zgodnie z przepisami dekretu ministerialnego nr 12511 z dnia 14 października 2013 r. i reprezentują wszystkich producentów „Mozzarella” GTS.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Metoda produkcji

Inne: zmiana systemu ochrony z „rejestracji bez zastrzegania nazwy” na „rejestrację z zastrzeżeniem nazwy”.

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust.2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

Nazwa

Zmiana dotyczy nazwy produktu i polega na dodaniu przymiotnika „tradizionale” (tradycyjna) do nazwy „Mozzarella” w taki sposób, aby proponowana nazwa brzmiała następująco: „Mozzarella Tradizionale”.

Nazwa „Mozzarella Tradizionale” umożliwi natychmiastową identyfikację produktu, a także odzwierciedla informacje już zawarte w specyfikacji dotyczące tradycyjnego charakteru produktu i metody jego produkcji.

Jak wynika z części dotyczącej elementów podstawowych, celem specyfikacji produktu jest regulowanie produktu mozzarella w jego najbardziej tradycyjnej formie. W ten sposób nazwa będzie odpowiadać terminowi powszechnie używanemu przez konsumentów w odniesieniu do produktu.

Inne:

System ochrony: zmiana – z „rejestracji bez zastrzeżenia nazwy” na „rejestrację z zastrzeżeniem nazwy”.

Ponadto proponowana zmiana ma na celu ochronę rejestracji przedmiotowego produktu, ponieważ nie jest już możliwe rejestrowanie nazw produktów rolnych i spożywczych jako gwarantowanych tradycyjnych specjalności bez zastrzeżenia nazwy, a – zgodnie z art. 25 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 – nazwy zarejestrowane zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 509/2006, w tym nazwy zarejestrowane na podstawie wniosków, o których mowa w art. 58 ust. 1 akapit drugi tego rozporządzenia, mogą nadal być stosowane zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 509/2006 jedynie do dnia 4 stycznia 2023 r.

Proponuje się zatem zmianę systemu ochrony gwarantowanej tradycyjnej specjalności poprzez dostosowanie go do systemu, którym objęte są GTS zarejestrowane zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. „Mozzarella Tradizionale” GTS będzie mogła zostać objęta zastrzeżeniem nazwy. Wniosek o zastrzeżenie nazwy dotyczy jedynie nazwy jako całości („Mozzarella Tradizionale”), a nie jej elementów składowych.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Mozzarella Tradizionale”

Nr UE: TSG-IT-0001-AM01 – 11.9.2019

„Włochy”

1. **Nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Mozzarella Tradizionale”

2. **Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

1.3 Sery

3. **Podstawy do rejestracji**

3.1. Czy produkt

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

3.2. Czy nazwa

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

4. **Opis**

- 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Mozzarella Tradizionale” to świeży ser z miękkiej masy parzonej (zgodnie z definicją w *Codex Alimentarius*), o fermentacji mlekowej. Może mieć kształt kulisty (o masie 20–250 g), ewentualnie z wypukłością, lub kształt warkocza (o masie 125–250 g).

„Mozzarella Tradizionale” jest pakowana w opakowanie ochronne i wprowadzana do obrotu zanurzona w płynie konserwującym składającym się z wody, ewentualnie z dodatkiem soli; płyn ten jest w bezpośrednim kontakcie z produktem, jeżeli opakowanie jest hermetyczne, i w kontakcie przez dyfuzję, jeżeli jest ono perforowane lub przepuszczalne.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd:

- bez skórki, ale o miękkiej powierzchni,
- gładka, błyszcząca, równa powierzchnia o mlecznobiałej barwie,
- typowa konsystencja włóknista, wyraźniejsza na początku, warstwowa z wypływającym płynem mlecznym przy krojeniu lub lekkim ściskaniu. Masa serowa może wówczas mieć przestrzenie, w których zbiera się ten płyn,
- brak oczek,
- barwa: równomierna, mlecznobiała barwa, bez plamek i żyłek,
- konsystencja: miękka i nieco elastyczna,
- smak: charakterystyczny, apetyczny, świeży, delikatnie kwaskowy,
- zapach: typowy, przyjemny, delikatny zapach lekko kwaśnego mleka.

Właściwości chemiczne:

- zawartość tłuszczu w suchej masie: min. 44 % (m/m),
- wilgotność: w przypadku kształtu kulistego: 58–66 % (m/m); w przypadku kształtu warkocza: 56–62 % (m/m),
- wilgotność w stosunku do substancji beztłuszczowej: 69–80 % (m/m),
- aktywność fosfatazowa nie wyższa niż 12 µg fenolu na gram sera,
- pH masy serowej: 5,1–5,6,
- kwas L (+)-mlekowy: powyżej 0,2 % (m/m) w próbkach analizowanych w ciągu trzech dni po dacie produkcji,
- chlorek sodu (NaCl) w próbce maksymalnie 1 % (m/m),
- furozyna: maksymalnie 10 mg na 100 g białka.

Właściwości mikrobiologiczne:

Typowa mikroflora odporna na parzenie masy serowej, w ilości przynajmniej 10^7 jtk/g w próbkach analizowanych w ciągu trzech dni po dacie produkcji.

Przechowywanie:

Produkt należy przechowywać w temperaturze między 0 °C a + 4 °C. Najwyższa temperatura przechowywania musi być wskazana na etykiecie, wraz z datą ważności, która jest wyrażona słowami „Najlepiej spożyć przed [...]”, a następnie dzień i miesiąc.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Metoda produkcji obejmuje wyłącznie następujące etapy, które muszą być przeprowadzane w cyklu ciągłym w tym samym zakładzie:

- ewentualne dojrzewanie wstępne mleka wyłącznie z naturalnymi kulturami starterowymi bakterii kwasu mlekowego (1),
- pasteryzacja mleka w minimalnej temperaturze 71,7 °C przez 15 sekund lub proces równoważny,
- zaszczepianie mleka naturalnymi kulturami starterowymi bakterii kwasu mlekowego,
- dodawanie płynnej podpuszczki cielęcej (pepsyna: aktywność 20–30 %),
- koagulacja podpuszczki w temperaturze 35–39 °C,

- krojenie, łamanie i ociekanie skrzepu,
- dojrzewanie mlekowe skrzepu aż do uzyskania pH o poziomie 5–5,4; krojenie dojrzałej masy serowej na kawałki,
- rozciąganie masy serowej (operacja podgrzewania masy serowej gorącą wodą, czasami z dodatkiem soli, przy temperaturze końcowej masy 58–65 °C),
- formowanie masy serowej na gorąco,
- utwardzanie w zimnej wodzie, ewentualnie z dodatkiem soli,
- pakowanie.

(1) Przygotowywanie naturalnych kultur starterowych bakterii kwasu mlekowego:

Macierzyste kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego

- ogrzewanie mleka surowego, które nie było zamrażane, w temperaturze przynajmniej + 63 °C, przynajmniej przez 15 minut (lub kombinacje czasu i temperatury o równoważnym minimalnym skutku),
- schładzanie do temperatury inkubacji ($t = 42\text{--}50\text{ °C}$),
- inkubacja do uzyskania kwasowości wynoszącej 14–24°SH na 100 ml,
- schładzanie do temperatury poniżej + 8 °C,
- przechowywanie w stanie schłodzonym w temperaturze nieprzekraczającej + 4 °C.

Robocze kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego

- zaszczepianie surowego mleka, które może też zostać schłodzone, minimalną ilością 4 % macierzystych kultur starterowych bakterii kwasu mlekowego,
- podgrzewanie tak jak w przypadku macierzystych kultur starterowych bakterii kwasu mlekowego,
- schładzanie do temperatury inkubacji ($t = 42\text{--}50\text{ °C}$),
- inkubacja do uzyskania kwasowości wynoszącej 14–24°SH na 100 ml,
- schładzanie do temperatury poniżej + 8 °C,
- przechowywanie w stanie schłodzonym w temperaturze nieprzekraczającej + 4 °C.

Kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego gotowe do użycia

Kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego gotowe do użycia muszą:

- wykazywać kwasowość w przedziale 16–30°SH na 100 ml,
- posiadać minimalną zawartość bakterii *Streptococcus thermophilus* 10⁸ jtk/ml,
- posiadać negatywny wynik w próbie na fosfatazę,
- zostać użyte do produkcji w ciągu trzech dni od momentu przygotowania.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Mozzarella Tradizionale” to ser otrzymywany według tradycyjnej technologii produkcji świeżego sera z masy parzonej, która stanowi dziedzictwo historyczne włoskiego sektora mleczarskiego.

W swej najbardziej tradycyjnej formie – czyli w formie będącej przedmiotem niniejszej specyfikacji – produkt musi być wytwarzany z mleka pełnego surowego w momencie przyjęcia do zakładu i które można dostosować, w razie konieczności, jedynie pod względem zawartości tłuszczu: czynnikiem decydującym są tu naturalne kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego, które muszą być przygotowywane z mleka pochodzącego z tego samego obszaru co mleko użyte przez zakład produkujący sery, i muszą być wykorzystane na miejscu. Są to kultury bakterii kwasu mlekowego charakteryzujące się odpornością na działanie wysokich temperatur, szybkim tempem rozwoju i zakwaszania uzyskiwanym poprzez selektywne wzbogacanie mikroflory mlekowej naturalnie występującej w mleku surowym (naturalne kultury bakterii), która odzwierciedla pierwotny profil mikrobiologiczny mleka.

Właściwie przygotowane naturalne kultury bakterii są zwykle wytwarzane z nieokreślonej mieszanki szczepów *Streptococcus thermophilus*, któremu mogą towarzyszyć *Enterococci* i bakterie mlekowe odporne na wysokie temperatury. Ta flora mlekowa jako całość nadaje produktowi jego ostateczne właściwości.