

REGLAMENTO (CE) Nº 2527/98 DE LA COMISIÓN

de 25 de noviembre de 1998

por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2301/97 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de certificaciones de características específicas establecido en el Reglamento (CEE) nº 2082/92 del Consejo relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios

(Texto pertinente a los fines del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular la letra b) del apartado 2 de su artículo 9,

Considerando que, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CEE) nº 2082/92, los Estados miembros han presentado a la Comisión solicitudes de admisión de determinadas denominaciones en el registro de certificaciones de características específicas;

Considerando que las denominaciones registradas pueden ostentar la mención «especialidad tradicional garantizada» que les queda reservada;

Considerando que en lo que se refiere a la denominación «Mozzarella» se han notificado varias declaraciones de oposición a la Comisión en virtud del artículo 8 del mencionado Reglamento, tras la publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*⁽²⁾ de los elementos principales de la solicitud de registro;

Considerando que, de conformidad con el apartado 2 del artículo 9 del mismo Reglamento, la Comisión invitó a los Estados miembros interesados a llegar a un acuerdo; que, no obstante, al no haberse alcanzado éste, corresponde a la Comisión decidir el registro de la denominación en cuestión;

Considerando que tras el examen de las diferentes observaciones planteadas en las declaraciones de oposición citadas, éstas no demuestran el incumplimiento del pliego de condiciones notificado por el Estado miembro solicitante con las condiciones establecidas en los artículos 2, 4, 5 y 6 del mismo Reglamento; que, efectivamente, el carácter específico y tradicional se considera justificado mediante los elementos de dicho pliego de condiciones;

Considerando que en lo relativo al control de carácter específico del producto previsto en el artículo 6 del mismo Reglamento, el Estado miembro solicitante precisó que era necesario un control físico que incluyese la comprobación de la presencia y de la correcta preparación del lactoinóculo natural; que, además, el control incluirá también muestras del producto final para comprobar sus características organolépticas, químicas y

microbiológicas por métodos oficiales o reconocidos; que estos elementos forman parte de los elementos principales del pliego de condiciones;

Considerando que la denominación «Mozzarella» merece estar inscrita en el Registro de certificaciones de características específicas y ser protegida a escala comunitaria en virtud del apartado 1 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 2082/92 como especialidad tradicional garantizada; que este hecho no impide continuar utilizando esta denominación de conformidad con un pliego de condiciones diferente del que está protegido, pero sin posibilidad de indicar en la etiqueta el logotipo y la mención comunitarios;

Considerando que el anexo del presente Reglamento completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2301/97 de la Comisión⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 954/98⁽⁴⁾;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de regulación de las certificaciones de características específicas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento (CE) nº 2301/97 se completará con la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento y esta denominación se inscribirá en el Registro de certificaciones de características específicas, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2082/92.

Queda protegida de conformidad con el apartado 1 del artículo 13 de dicho Reglamento.

Los elementos principales del pliego de condiciones figuran en el anexo II y sustituyen a los publicados en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 246 de 24 de agosto de 1996, página 9.*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.⁽¹⁾ DO L 208 de 24. 7. 1992, p. 9.⁽²⁾ DO C 246 de 24. 8. 1996, p. 9.⁽³⁾ DO L 319 de 21. 11. 1997, p. 8.⁽⁴⁾ DO L 133 de 7. 5. 1998, p. 10.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 25 de noviembre de 1998.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

*ANEXO I***Quesos**

— Mozzarella

*ANEXO II***«SOLICITUD DE REGISTRO DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO**

Reglamento (CEE) n° 2082/92 del Consejo

N° nacional del expediente: 1

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales

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

2. Agrupación solicitante:

a) Nombre: Associazione Italiana Lattiero-Casearia (Asociación italiana de productores lácteos).

b) Dirección: Corso di Porta Romana 2, Milán, Italia.

c) Composición: industrias privadas y cooperativas transformadoras del sector lácteo, de los que medio centenar aproximadamente son productores de mozzarella (se adjuntan los estatutos).

a) Nombre: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario.

b) Dirección: Via Dei Gigli D'Oro 21, Roma, Italia.

c) Composición: cooperativas transformadoras del sector lácteo, de las cuales unas 20, aproximadamente, son productoras de mozzarella (se adjuntan los estatutos).

3. Nombre del producto:

Mozzarella (nombre tradicional no traducible a otras lenguas), con símbolo y mención comunitaria según el Reglamento (CE) n° 2515/94.

4. Tipo de producto: 1.3**5. Descripción del pliego de condiciones:** (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 6)*a) Nombre del producto*

Mozzarella (nombre tradicional no traducible a otras lenguas), con símbolo y mención comunitaria según el Reglamento (CE) n° 2515/94.

b) Método de producción o elaboración específico:

Consta exclusivamente de las siguientes fases, que deben ejecutarse en ciclo continuo en una misma central:

— si es necesario, premaduración de la leche, realizada exclusivamente con lactoinóculo natural ⁽¹⁾,

- pasteurización de la leche mediante tratamiento mínimo a 71,7 °C durante 15 segundos, u otro que produzca un resultado similar,
- inoculación de la leche con lactoinóculo natural,
- incorporación de cuajo de bovino líquido con una actividad de pepsina comprendida entre el 20 y el 30 %,
- coagulación a 35-39 °C,
- corte, división y desuerado de la cuajada,
- maduración láctica de la cuajada hasta alcanzar un pH de 5,0 a 5,4,
- división en fragmentos de la pasta madura,
- hilado (operación termomecánica de calentamiento de la pasta con agua caliente, en ocasiones salada, hasta alcanzar una temperatura final de 58 a 65 °C),
- moldeado de la pasta en caliente,
- espesamiento en agua fría (a veces con sal),
- envasado.

(¹) Preparación del lactoinóculo natural

Primer lactoinóculo

- tratamiento térmico de la leche cruda sin refrigerar, a temperatura no inferior a +63 °C durante al menos 15 minutos (u otras combinaciones de tiempo y temperatura de efecto mínimo equivalente),
- refrigeración a temperatura de incubación (42-50 °C),
- incubación hasta alcanzar una acidez de 14-24 °SH en 100 ml,
- refrigeración a temperatura inferior a +8 °C,
- conservación en régimen de refrigeración a temperatura no superior a +4 °C.

Lactoinóculos sucesivos

- inóculo de leche cruda, que puede estar refrigerada, con mínimo del 4 % del lactoinóculo anterior,
- tratamiento térmico igual al descrito para el primer lactoinóculo,
- refrigeración a temperatura de incubación (42-50 °C),
- incubación hasta alcanzar una acidez de 14-24 °SH en 100 ml,
- refrigeración a temperatura inferior a +8 °C,
- conservación en régimen de refrigeración a temperatura no superior a +4 °C.

Lactoinóculo listo para usar

El lactoinóculo listo para usar debe:

- tener una acidez comprendida entre 16 y 30 °SH en 100 ml,
- tener un contenido mínimo de estreptococos termófilos de 10⁸ ufc (¹)/ml,
- tener actividad negativa para la fosfatasa,
- utilizarse en la producción en el curso de los 3 días siguientes a su preparación.

(¹) ufc = unidades que forman colonias.

c) Características tradicionales:

La mozzarella es un queso producido mediante una técnica consolidada de caseificación de pasta hilada fresca, patrimonio histórico de la industria láctea italiana.

En su tipología más tradicional, objeto del presente pliego de condiciones, el producto debe obtenerse a partir de leche entera que llegue cruda a la central, en su caso regulándose sólo el contenido de materia grasa; el elemento cualificador es el lactoinóculo natural, que debe prepararse con leche procedente de la zona de recogida de la central productora del queso y utilizarse en el mismo lugar de la elaboración.

El lactoinóculo es un cultivo de bacterias lácticas, caracterizadas por su termoresistencia y su rapidez de un desarrollo y acidificación, que se obtiene mediante enriquecimiento selectivo de la microflora láctica presente de forma natural en la leche cruda, cuya calidad microbiológica de origen se mantiene. Un lactoinóculo natural correctamente preparado está formado únicamente por una mezcla indefinida de cepas de *Streptococcus thermophilus*, que pueden estar acompañados por enterococos y bacterias lácticas termoresistentes. El conjunto de esta flora láctica contribuye a determinar las características finales del producto.

d) *Descripción del producto:*

La mozzarella de tipología tradicional es un queso fresco de pasta hilada, blanda (según la definición del *Codex Alimentarius*), de fermentación láctica. La forma (véase la figura adjunta) puede ser esferoidal (de 20 a 250 g de peso), a veces con cabezuela, o trenzada (de 125 a 250 g).

La mozzarella de tipología tradicional se acondiciona en un envoltorio protector y se comercializa en contacto con un líquido estabilizador compuesto por agua, a veces con sal; este líquido está en contacto directo si el acondicionamiento es hermético y en contacto por difusión si es perforado o permeable.

*Características organolépticas**Aspecto:*

- sin corteza, pero con una piel de consistencia tierna,
- superficie lisa y brillante, homogénea, de color blanco lechoso,
- pasta de estructura típicamente fibrosa, más pronunciada al principio, en hojas superpuestas que desprenden un líquido lechoso al corte o por presión ligera; a veces, la pasta presenta discontinuidades en las que acumula el citado líquido,
- sin ojos,
- color blanco lechoso, homogéneo, sin manchas ni estrías.

Consistencia: blanda, ligeramente elástica.

Sabor: característico, sávido, fresco, delicadamente acidulado.

Olor: característico, fragante, delicado, a leche levemente ácida.

Características químicas:

- contenido de grasa del extracto seco: al menos 44 % (p/p),
- humedad: en forma esferoidal, 58-66 % (p/p); en la forma trenzada, 56-62 % (p/p),
- humedad de la porción no grasa: 69-80 % (p/p),
- actividad de fosfatasa no superior a 12 µg de fenol por gramo de queso,
- pH de la pasta: 5,1 a 5,6,
- ácido L(+) láctico: más del 0,2 % (p/p) en muestras analizadas en los 3 días siguientes a la fecha de fabricación,
- cloruro sódico (NaCl) en estado natural no superior al 1 % (p/p),
- furosina: máximo 10 mg en 100 g de extracto proteico.

Características microbiológicas

Microflora característica, resistente a las condiciones de hilado, en cantidad no inferior a 10^7 ufc/g en muestras analizadas en los 3 días siguientes a la fecha de fabricación.

Conservación

El producto se conserva a una temperatura comprendida entre 0 °C y +4 °C. La temperatura máxima de conservación figura en la etiqueta, al igual que la fecha de caducidad, expresada con el texto "fecha de caducidad ..", seguido de la fecha con indicación del día y mes.

e) *Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas:*

El control tendrá por objeto lo siguiente:

- comprobar en las explotaciones, durante la fase de fabricación, el correcto procedimiento de preparación del lactoinóculo natural (del primero, de los sucesivos y del lactoinóculo listo para usar), ya que este aspecto constituye un elemento esencial del carácter tradicional del producto,
- posteriormente, el control incluirá la toma de muestras del producto acabado en las explotaciones y en la fase de distribución, para comprobar las características organolépticas, todas las características químicas (mediante métodos oficiales reconocidos y reglamentados, como FIL e ISO) y las características microbiológicas para el recuento de la microflora característica (mediante métodos microbiológicos reglamentados o que aparezcan en la bibliografía científica en la materia).

6. Solicitud de protección en virtud del apartado 2 del artículo 13: no.º.