

REGULAMENTO (CE) N.º 2527/98 DA COMISSÃO

de 25 de Novembro de 1998

que completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 2301/97 relativo à inscrição de determinadas denominações no registo dos certificados de especificidade previsto no Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o n.º 2, alínea b), do seu artigo 9.º,

Considerando que, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2082/92, os Estados-membros transmitiram à Comissão vários pedidos de registo de denominações para efeitos de certificados de especificidade;

Considerando que as denominações registadas beneficiam, nomeadamente, da menção «especialidade tradicional garantida» que lhes está reservada;

Considerando que, relativamente à denominação «Mozzarella», após a publicação dos elementos principais do pedido de registo no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* ⁽²⁾, foram notificadas à Comissão várias declarações de oposição, na acepção do artigo 8.º do referido regulamento;

Considerando que, em conformidade com o n.º 2 do artigo 9.º do mesmo regulamento, a Comissão convidou os Estados-membros interessados a chegarem a um acordo; que, todavia, dado que não foi obtido qualquer acordo, compete à Comissão decidir do registo da denominação em causa;

Considerando que, uma vez examinadas as várias observações contidas nas declarações de oposição acima referidas, se concluiu que as mesmas não demonstram que o caderno de especificações e obrigações notificado pelo Estado-membro requerente não respeita as condições estabelecidas nos artigos 2.º, 4.º, 5.º e 6.º do regulamento; que se considera que os elementos do caderno de especificações e obrigações comprovam, de facto, um carácter específico e tradicional;

Considerando que, no que se refere ao controlo da especificidade do produto previsto no artigo 6.º do regulamento, o Estado-membro requerente precisou ser necessário um controlo físico que compreenda a verificação da presença de fermento natural, bem como da correcta preparação deste; que o controlo incidirá igualmente sobre amostras

do produto acabado, para verificação das suas características organolépticas, químicas e microbiológicas por métodos oficiais ou reconhecidos; que estes elementos fazem parte do caderno de especificações e obrigações;

Considerando que a denominação «Mozzarella» merece ser inscrita no registo dos certificados de especificidade e ser protegida no plano comunitário, em virtude do n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2082/92, enquanto especialidade tradicional garantida; que tal não impede que esta denominação continue a ser utilizada relativamente a um caderno de especificações e obrigações diferente do protegido, sem que, porém, o logotipo e a menção comunitários passem ser inscritos no rótulo;

Considerando que o anexo do presente regulamento completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 2301/97 da Comissão ⁽³⁾, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 954/98 ⁽⁴⁾;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Regulamentação dos Certificados de Especificidade,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo do Regulamento (CE) n.º 2301/97 é completado pela denominação constante do anexo I do presente regulamento, a qual é inscrita no registo dos certificados de especificidade, nos termos do n.º 1 do artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2082/92.

A denominação acima referida fica protegida em conformidade com o n.º 1 do artigo 13.º do mesmo regulamento.

Os elementos principais do caderno de especificações e obrigações figuram no anexo II. Os presentes elementos substituem os publicados no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* C 246 de 24. 8. 1996, p. 9.*Artigo 2.º*O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.⁽¹⁾ JO L 208 de 24. 7. 1992, p. 9.⁽²⁾ JO C 246 de 24. 8. 1996, p. 9.⁽³⁾ JO L 319 de 21. 11. 1997, p. 8.⁽⁴⁾ JO L 133 de 7. 5. 1998, p. 10.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 25 de Novembro de 1998.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão

*ANEXO I***Queijos**

— Mozzarella

*ANEXO II***«PEDIDO DE REGISTO DE UM PRODUTO ESPECÍFICO**

Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho

N.º nacional do processo: 1**1. Serviço competente do Estado-membro:**

Nome: Ministero Delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

2. Agrupamento requerente:

a) Nome: Associazione Italiana Lattiero-Casearia

b) Endereço: Corso di Porta Romana 2, Milano, Italia

c) Composição: empresas privadas e cooperativas transformadoras do sector dos produtos lácteos, com cerca de 50 membros produtores de mozzarella (estatuto em anexo)

a) Nome: Confederazione Cooperative Italiane Settore Lattiero-Caseario

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

c) Composição: cooperativas transformadoras do sector dos produtos lácteos, com cerca de 20 membros produtores de mozzarella (estatuto em anexo)

3. Nome do produto:

Mozzarella (nome tradicional que não pode ser traduzido noutras línguas), com o símbolo e a menção comunitária referidos no Regulamento (CE) n.º 2515/94

4. Tipo de produto: 1.3**5. Descrição do caderno de especificações e obrigações (resumo das condições do n.º 2 do artigo 6.º)**a) *Nome do produto:*

Mozzarella (nome tradicional que não pode ser traduzido noutras línguas), com o símbolo e a menção comunitária referidos no Regulamento (CE) n.º 2515/94

b) *Processo de produção ou de elaboração específico:*

Inclui exclusivamente as seguintes fases, a executar em ciclo contínuo no mesmo estabelecimento:

— maturação, se necessário, do leite, com um fermento natural (1),

- pasteurização do leite à temperatura mínima de 71,7 °C durante 15 segundos ou mediante processo equivalente,
- inoculação do leite com um fermento natural,
- adição de coalho bovino líquido com actividade da pepsina compreendida entre 20 % e 30 %,
- coagulação do coalho de 35 °C a 39 °C,
- corte, ruptura e dessoramento da coalhada,
- maturação láctica da coalhada até pH compreendido entre 5,0 e 5,4,
- corte em cubos da pasta curada,
- filagem (operação termomecânica de aquecimento da pasta com água quente, eventualmente adicionada de sal, com temperatura final da pasta compreendida entre 58 °C e 65 °C),
- encinchamento da pasta a quente,
- endurecimento em água fria, se necessário adicionada de sal,
- embalagem.

(¹) **Preparação do fermento natural**

Fermento-mãe:

- tratamento térmico do leite cru não refrigerado, a temperatura não inferior a 63 °C, durante, no mínimo, 15 minutos (ou combinações tempo/temperatura de efeito mínimo equivalente),
- arrefecimento até à temperatura de incubação ($t = 42\text{ °C a }50\text{ °C}$),
- incubação até uma acidez entre 14 °SH e 24 °SH para 100 ml,
- arrefecimento até uma temperatura inferior a +8 °C,
- conservação em regime de refrigeração a uma temperatura não superior a +4 °C.

Fermentos subsequentes:

- inoculação de leite cru, que pode igualmente ser refrigerado, com um mínimo de 4 % do fermento-mãe,
- tratamento térmico igual ao do fermento-mãe,
- arrefecimento até à temperatura de incubação ($t = 42\text{ °C a }50\text{ °C}$),
- incubação até uma acidez entre 14 °SH e 24 °SH para 100 ml,
- arrefecimento até uma temperatura inferior a +8 °C,
- conservação em regime de refrigeração a uma temperatura não superior a +4 °C.

Fermento pronto para utilização:

O fermento pronto para utilização deve:

- ter acidez compreendida entre 16 °SH e 30 °SH para 100 ml,
- ter um teor mínimo de estreptococos termófilos de 10^8 ufc (°)/ml,
- ter actividade fosfatásica negativa,
- ser utilizado na produção nos três dias que se seguem à sua preparação.

(¹) unidades formadoras de colónias.

c) *Carácter tradicional:*

O mozzarella é um queijo fabricado de acordo com uma tecnologia tradicional de caseificação de pasta filante fresca, património histórico do sector dos produtos lácteos italiano.

Na sua forma mais tradicional, objecto do presente caderno de especificações e obrigações, o produto deve ser obtido a partir de leite gordo chegado cru ao estabelecimento, que só pode ser alterado, se for caso disso, no respeitante ao teor de matéria gorda. O elemento determinante é o fermento natural, que deve ser preparado com leite proveniente da zona de recolha do estabelecimento de produção do queijo e utilizado no local.

O fermento consiste numa cultura de bactérias lácticas, caracterizadas pela resistência ao calor, rapidez de crescimento e capacidade de acidificação. É obtido através do enriquecimento selectivo da microflora láctica naturalmente presente no leite cru e conserva a qualidade microbiológica inicial do leite. Um fermento natural preparado correctamente é constituído, de modo geral, por uma mistura indefinida de estirpes de *Streptococcus thermophilus*, que podem ser acompanhadas por *enterococcus* e bactérias lácticas termotólicas. O conjunto destas floras lácticas contribui para determinar as características finais do produto.

d) *Descrição do produto:*

O mozzarella de tipo tradicional é um queijo fresco de pasta filante, mole (de acordo com a definição do *Codex alimentarius*), de fermentação láctica. A sua forma (ver figura em anexo) pode ser esferoidal (com peso entre 20 e 250 g), eventualmente com “cabeça”, ou entrançada (com peso entre 125 e 250 g).

O mozzarella de tipo tradicional é embalado num invólucro de protecção e comercializado em contacto com um meio de cobertura, constituído por água eventualmente adicionada de sal, em contacto directo se o invólucro for hermético ou por difusão se for perfurado ou permeável.

Características organolépticas:

Aspecto:

- sem casca, com pele de consistência tenra,
- superfície lisa e brilhante, homogénea, de um branco leitoso,
- pasta de estrutura tipicamente fibrosa, mais pronunciada na origem, com folhas sobrepostas, soltando um líquido leitoso quando cortado e após ligeira compressão. A pasta podem, por vezes, apresentar ligeiras fissuras, nas quais este líquido se acumula,
- ausência de olhos,
- cor: branco leitoso, homogéneo, sem manchas nem estrias.

Consistência: macia e ligeiramente elástica.

Sabor: característico, sávido, fresco, delicadamente acidulado.

Aroma: característico, perfumado, delicado, de leite ligeiramente acidulado.

Características químicas:

- teor de matéria gorda no resíduo seco: mínimo 44 % (m/m),
- humidade: para a forma esferoidal, 58 % a 66 % (m/m); para a forma entrançada, 56 % a 62 % (m/m),
- humidade da matéria não gorda: 69 % a 80 % (m/m),
- actividade fosfatásica: não superior a 12 µg de fenol por grama de queijo,
- pH da pasta: 5,1 a 5,6,
- ácido L(+) láctico: superior a 0,2 % (m/m) em amostras analisadas nos três dias seguintes à data de produção,
- cloreto de sódio (NaCl) nas amostras: não superior a 1 % (m/m),
- furocina: máximo de 10 mg por 100 g de substância proteica.

Características microbiológicas:

Microflora típica resistente às condições de filagem, em quantidade não inferior a 10^7 ufc/g nas amostras analisadas nos três dias seguintes à data de produção.

Conservação:

O produto deve ser armazenado a uma temperatura compreendida entre 0 °C e +4 °C. A temperatura máxima de conservação deve constar do rótulo, do mesmo modo que o prazo de validade, o qual deve ser indicado pela menção “a consumir até ...”, completada com o dia e o mês.

e) *Exigências mínimas e processo de controlo da especificidade:*

O controlo incidirá nos seguintes aspectos:

- nas explorações, na fase de fabrico, para comprovar que a preparação do fermento natural (do fermento-mãe, dos fermentos subsequentes e do fermento pronto para utilização) é efectuada correctamente, já que este aspecto constitui um elemento determinante do carácter tradicional do produto,
- em seguida, o controlo incluirá a colheita de amostras do produto acabado nas explorações e nos canais de distribuição, para verificação das características organolépticas, de todas as características químicas (mediante métodos oficiais reconhecidos — como os métodos FIL e ISO) e das características microbiológicas, no que se refere à contagem da microflora característica (mediante métodos microbiológicos normalizados ou referidos na bibliografia científica na matéria).

6. Pedido de protecção a título do n.º 2 do artigo 13.º: não»