

**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**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

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 <sup>(1)</sup>, 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* <sup>(2)</sup>;

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 pastorizzato 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 <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 954/98 <sup>(4)</sup>;

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

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*

---

*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 maturazione esclusivamente con latte in natura (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.

**(<sup>1</sup>) 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  $10^8$  ufc (°)/ml;
- avere un'attività fosfataseica negativa;
- essere utilizzato in produzione entro 3 giorni dalla sua preparazione.

(<sup>1</sup>) 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 fosfatase non maggiore di 12 µg 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 latte pastorizzato naturale (del primo, di quelli successivi e del latte pastorizzato pronto per l'uso), giacché tale aspetto è stato previsto quale elemento qualificante del carattere tradizionale del prodotto;
- successivamente, il controllo comporterà il prelievo 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»**