C/2025/2612

5.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2612)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Mozzarella di Gioia del Colle“

ЕС №: PDO-IT-02384-AM01 - 12.2.2025 г.

1. **Име на продукта**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Трета държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включват промяна в наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката, не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация относно суровината*

Изменението засяга срока, в който млякото трябва да бъде преработено.

Измененото изречение е изложено по-долу:

„Трябва да се преработи в рамките на 48 часа след последното доене“.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Основания

В предната версия се правеше позоваване на първото доене.

Това изменение е направено, тъй като в предишната версия партидата мляко, събрана в събота сутрин, която включва млякото от първото доене в петък вечер (например 17:00 ч.) и от доенето в събота сутрин, е преокачествена, защото поради изискванията на млекопреработвателното предприятие (преработката не се извършва в неделя) преработката се извършва в понеделник сутрин (04:00 ч.), т.е. 59 часа след първото доене С направеното изменение партидата мляко, събрана в събота (от последното доене в 6:00 ч.), може да бъде обработена и в понеделник (04:00 ч.), тъй като е в рамките на 48 часа след последното доене.

Това изменение не оказва въздействие върху качеството на преработеното мляко и предотвратява икономическите щети за земеделските стопани.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и точка 3.6 от единния документ относно специфичните правила за етикетиране на продукта*

Това изменение се отнася до един елемент от данните върху етикета.

По-специално беше решено да се заличат следните думи:

„.... и датата на производство.“

Единствената цел на изменението е да не създаде объркване за потребителите по отношение на различните дати, които вече са на етикета, като по този начин се подчертава датата на изтичане на срока на годност на продукта. Освен това поради логистични изисквания продуктът пристига на рафтовете на големите магазини не по-рано от 4—5 дни след датата на производство. Времето, отделено за транспортиране и подреждане на стоките, влияе отрицателно на разбирането на потребителите за преснотата на Mozzarella, тъй като продуктът се предлага едва 4—5 дни след производството.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ е прясно сирене, приготвено посредством изтегляне на сиренината, произведено само от пълномаслено краве мляко и суроватъчна закваска. То се характеризира със:

а) следния химически състав (стойности за прясно сирене): лактоза ≤ 0,6 %, млечна киселина ≥ 0,20 %, влагосъдържание 58–65 %, мазнини 15–21 % на влажна база;

б) вкус, напомнящ леко подквасено мляко, с приятен послевкус на ферментация или на кисела суроватка (по-силен при прясно приготвеното сирене); млечен мирис, кисел, евентуално с нюанси на масло;

в) липса на консерванти, добавки и спомагателни вещества за обработка.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ има гладка или леко влакнеста повърхност. Сиренето е лъскаво, не слизесто, нито ронливо. То е бяло, възможно е да има лек сламеножълт оттенък в зависимост от сезона. При срязване трябва да има еластична консистенция и да няма дефекти. От срязаното сирене би трябвало да се отцеди малко количество бяла суроватка.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ се предлага в три различни форми: обло, усукано на възли, на плитки. В зависимост от формата и размера теглото на порцията варира от 50 g до 1 000 g. То се предлага потопено в консервираща течност (вода, която може да е леко подкиселена и с добавена сол).

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

В храненето на животните може да са включени също концентрати на зърнена основа (царевица, ечемик, пшеница, овес) и на основа бобови култури (соя, бакла, полски боб, полски грах) и брашна или люспи от тях, които може да се дават и като допълнителен фураж. Може да се използват също и рожков и странични продукти от преработката на зърнени култури — трици и отсевки от мека пшеница, брашнени отсевки от твърда пшеница, при условие те да не надвишават 40 % от сухото вещество. И накрая, към храната на животните може да се добавят комплекси от витамини и минерали.

За да се избегне риск от влошаване на качествените характеристики, които връзката с местния район придава на „Mozzarella di Gioia del Colle“, най-малко 60 % от продуктите, използвани за храна на животните, трябва да са добити в описания в точка 4 район. Изискването за това съотношение се изпълнява, като се използва трева и/или сено от ливади, разположени в посочения район. Този дял от храната съдържа смилаемите влакнини, общо определяни като „фураж“ (трева и/или сено, паша и др.) и има основно влияние върху химическите и органолептичните характеристики на млякото.

Поради своите географски, почвени и климатични условия този географски район никога не е бил — и никога няма да бъде — подходящ за отглеждане на зърнени култури, като царевица, или маслодайни култури, като соя, от които да се добиват белтъчни фуражни продукти. Тъй като не е възможно такива продукти да се заместят с висококачествен фураж от този район, трябва да се позволи използването на добавъчни концентрати и фуражи, произведени извън него. Тези продукти лесно се разграждат и разтварят в търбуха (размер на гранулите по-малко от 0,8 cm — т.е. неспособни са да стимулират контракции на търбуха), и осигуряват енергия (най-вече от резервни въглехидрати, например скорбяла) и белтъчини, моментално готови за микробиома на търбуха. Тъй като тяхната роля се ограничава до физиологичната функция да поддържат микробиома, те изобщо не влияят върху свойствата на млякото и на сиренето. Следователно задължителната паша през времето, когато тя е действително възможна (150 дни), и приемът на дажба, богата на произведен в района фураж, са онези аспекти на храненето, които спомагат за обуславяне на химическите и органолептичните свойства на суровината и на готовия продукт. Затова те са двата основни елемента, свързващи суровината, готовия продукт и района.

За производството на това сирене се използва само сурово пълномаслено краве мляко, събрано при две отделни издоявания. Млякото може да бъде топлинно обработено или пастьоризирано.

Сиренето се произвежда в съответствие с традиционната практика, като се използва суроватъчна закваска.

Млякото за производство на „Mozzarella di Gioia del Colle“ е от стада говеда от породите Bruna [кафяво], Frisona [фризийско], Pezzata Rossa [червено-петнисто] или Джерсей и техните кръстоски, като минимум 60 % от общото количество сухо вещество, с което се хранят млечните крави, е трева и/или сено от ливади с голямо многообразие на растителност.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производствения процес: отглеждане и доене на кравите, събиране и преработка на млякото и производство на самото сирене се осъществяват в географския район, описан в следващата точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ може да се предлага на пазара в опаковки с различно тегло и/или на индивидуални порции. То се продава потопено в консервираща течност (вода, която може да е леко подкиселена и с добавена сол).

Тъй като представлява пресен продукт, който бързо се разваля, „Mozzarella di Gioia del Colle“ трябва да се опакова в същите стопанства, където се произвежда, в рамките на определения в точка 4 географски район.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ се предлага на пазара с отпечатан върху опаковката логотип (фигура 1).

Посоченият на фиг. 1 логотип трябва да е отпечатан на видно място върху горната страна на етикета или опаковката, както и върху страните му. Посоченият на фиг. 1 логотип трябва да е отпечатан върху двете страни на единично опакованите порции.

Фигура 1



4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на производство обхваща териториите на общините в провинция Bari: Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle, Turi; на общините в провинция Таранто: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola; и на част от територията на община Matera, разположена в съседство с общините Altamura, Santeramo in Colle и Laterza и ограничена от главните пътища SS 99 и SS 7.

5. **Връзка с географския район**

Географският район, където се произвежда това сирене, обхваща части от провинциите Бари и Таранто на платото Мурдже, където има много млекодобивни стопанства (кравефермите с произход от времето на Фридрих Велики). В този район, където стопанствата и мандрите са разположени много близо едни до други (някои дори в същите обекти), е отдавнашен обичай да се прави сирене моцарела от краве мляко: „фината моцарела от Пулия“ се споменава в публикация от 1885 г., озаглавена „L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali“ [„Селскостопанска Италия — списание за духовния и икономически напредък на селското население“] (Redaelli, Милано). Освен с определени особености на своето географско разположение, почви и климат, районът се отличава с дълбоко вкоренената си традиция за производство на сирене, която е издържала изпитанието на времето и се предава от поколение на поколение. Тези два аспекта оказват силно влияние върху характеристиките на млякото и сиренето и са главните фактори, които свързват „Mozzarella di Gioia del Colle“ с територията.

По-специално, физикохимичните и хранителните характеристики на млякото са свързани с територията чрез начина на хранене на животните и по-широкия контекст на средата, в която се отглеждат. Добре известно е, че съставът на млякото обикновено е тясно свързан със зоотехническата среда, в която живеят животните, и че видът на летливите съединения е много важен за този състав. Ароматните характеристики на млякото зависят от тези вещества, които се формират отчасти чрез метаболизма на животните и отчасти чрез средата. Летливите съединения от околната среда могат да постъпят в млякото чрез храносмилането (преживяне) или чрез белите дробове (вдишване). В географския район, където се произвежда ЗНП „Mozzarella di Gioia del Colle“, географските, почвените и климатичните условия са довели до селекцията на определени естествено срещащи се и култивирани растителни видове, устойчиви на горещите и сухи условия, типични за псевдостепната среда. Естествено срещащата се растителност е най-вече ксерофитна и включва етерични растения, като *Timus striatus*, *Ferula communis* и *Foeniculum vulgare*. Тези растения — и изобщо ксерофитната растителност — са особено богати на полифеноли, терпени, карбонилни съединения и други

летливи вещества, които могат да влияят пряко или косвено върху аромата на млякото. Това влияние е пряко, когато те се пренасят непроменени, и косвено, когато действат като прекурсори за други летливи метаболити, оказващи влияние върху аромата. Постоянното присъствие на животните в тази среда води до преминаването в млякото на ароматните свойства, особено през определени периоди на годината, съгласно принципите на летливостта. Като цяло именно задължителната паша и приемът на фураж, произведен в района, гарантират, че отличителните хранителни и функционални характеристики на млякото, като например неговия липиден профил и съдържанието на летливи съединения, са ясно определени. Местните условия на околната среда и методите на животновъдство играят важна роля за формиране на млечната микрофлора. Всички тези фактори в тяхното съчетание оказват силно влияние върху органолептичните характеристики на „Mozzarella di Gioia del Colle“.

Що се отнася до влиянието на технологията на преработка, това е традиционният, исторически метод, който позволява да се използва само прясно мляко с добавяне на местна суроватка (закваската). Суроватъчната закваска, добавена към млякото, е допълнителна връзка с района: приготвя се по същия начин, по който е била подготвяна открай време. Използва се суроватката от предишния ден, която е била оставена да прокисне; това позволява тя да се обогати с млечните ензими, характерни за мандрата. Тези аспекти осигуряват силна връзка с територията, тъй като предопределят до голяма степен местния характер на микробиологичния компонент. Микробният компонент играе важна роля за органолептичните свойства, тъй като на него се дължи формирането на „вторичните аромати“ на продукта. Местният микробиологичен профил на суроватъчната закваска се осигурява отчасти от характеристиките на млякото, от което тя се получава, но най-вече от метода на приготвяне и от средата, в която закваската се оставя да се развие. „Смесицата от местни микроорганизми“, съдържащи се в закваската, отразява всички фази на производствения процес и ежедневно се пренася в млякото, следователно — и в готовия продукт, и по този начин постоянно поддържа връзката с територията. Методите, прилагани от производителя на сиренето при работата със закваската във ваната, за зреене на сиренината и след това за обработване на сместа, представляват още един елемент, характерен за тази територия. Фактически съчетанието от всички параметри на преработката оказва влияние върху микробната екосистема, която е твърде характерна, и така формира начина, по който се извършва ферментацията. Опитът на приготвящия сиренето е от съществено значение в тази връзка, тъй като позволява серията микроби да се развие по уникален и неповторим начин, придавайки на сиренето неговите типични органолептични свойства. Що се отнася до вкуса, тази ферментация създава леко кисели нотки с приятен послевкус на ферментирал продукт, който е по-силен при прясно приготвеното сирене. Ароматът, получен в резултат на преработката, се добавя към аромата, който се получава от млякото: ароматът от процеса на ферментация („вторичен аромат“) се характеризира със свежи нотки на мляко, масло и кисела суроватка, докато този от суровината („първичен аромат“) — с деликатни растителни и животински нотки. В обобщение, първичните аромати отразяват условията на отглеждане на кравите, като важна роля има храненето с местен фураж (пресен или сено), а вторичните аромати са свързани с местната микрофлора.

Освен специфичните характеристики, формирани от методите на отглеждане на животните и на приготвяне на сиренето, значение имат също и влиянието на околната среда, историческите и културните влияния. Ландшафтът (Натура 2000), местните геоложки особености (районът на платото Мурдже в Пулия с кредни варовици, скалисти образувания и бедни глинести почви) и климатът — всички те са важни. В исторически и културен план съществува дълбоко вкоренена връзка между продукта и вида животновъдство в този район: малки и средни животновъдни стопанства, които в повечето случаи са семейни и структурирани съгласно местните обичаи, при което добитъкът прекарва дълги периоди от време в паша. И накрая, съществуват много данни, доказващи, че сиренето моцарела е било характерно за историята на Gioia del Colle — включително документален филм от 28 август 1950 г., създаден от Istituto Luce в Gioia del Colle. Други документи свидетелстват, че през първите десетилетия на двадесети век „земеделският стопанин Клементе Милано, отглеждащ животни от породата Bruna Alpina в района на Gioia del Colle, е първият, който е използвал млякото от своя добитък за правене на специалния пресен млечен продукт, известен като моцарела“ (от „Gioia del Colle, oggi“ [„Gioia del Colle днес“], под редакцията на Джовани Боцо за Japigia Editrice, Бари, 1970 г.). В статия от 1922 г. от Джовани Карано Донвито се посочва, че …така нареченото сирене „Mozzarella di Gioia (del Colle)“ е високо ценено, търсено и за него се плаща щедро на пазарите в Рим и Неапол, както и в Бари, Таранто, Лече, Фоджа и в други по-малки градове (La riforma sociale [„Социалната реформа“], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Торино). И накрая, съществуват данни, че от 60-те години на миналия век насам се провеждат голям брой местни мероприятия, насочени към популяризирането на сиренето моцарела.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F2%252FD.820f2a0d5824dbf22170/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download