C/2025/2612

5.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Mozzarella di Gioia del Colle“

EU č.: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Název produktu**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Dané změny spadají pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna týkající se suroviny v bodě 5 specifikace produktu*

Změna se týká lhůty, do níž musí být mléko zpracováno.

Pozměněná věta zní takto:

„Musí být zpracováno do 48 hodin od posledního dojení.“

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odůvodnění

Ve verzi, jejíž změna se navrhuje, se odkazovalo na první dojení.

K této změně dochází, protože předchozí verze znemožňovala zpracování dávky mléka odebrané v sobotu ráno, což zahrnuje první dojení v pátek večer (např. v 17.00 h) a dojení v sobotu ráno. Důvodem je skutečnost, že vzhledem k potřebám mlékárny (v neděli se mléko nezpracovává) by se mléko zpracovávalo až v pondělí ráno (ve 4.00 h), tj. 59 hodin po prvním dojení. Díky této změně, může být dávka mléka odebraná v sobotu (poslední dojení v 6.00 h) zpracována i v pondělí (ve 4.00 h), protože 48 hodin se počítá od posledního dojení.

Tato změna nemá žádný dopad na kvalitu zpracovávaného mléka a zabraňuje hospodářským ztrátám na straně chovatelů.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Změna týkající se zvláštních pravidel pro označování produktu v bodě 8 specifikace produktu a v bodě 3.6 jednotného dokumentu*

Tato změna se týká jednoho z údajů uváděných na označení.

Konkrétně bylo rozhodnuto vypustit následující slova:

„[...] a datum výroby [...]“

Jediným účelem této změny je zabránit matení spotřebitelů, pokud jde o různá data, která jsou již na označení uvedena, a zdůraznit tak datum použitelnosti výrobku. Kromě toho se výrobek z logistických důvodů dostává na pulty obchodů až 4–5 dní po datu výroby. Tento čas nutný na přepravu a vyskladnění zboží negativně ovlivňuje představu spotřebitele o čerstvosti Mozzarelly, protože výrobek je k dispozici až 4–5 dní po výrobě.

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ je čerstvý tažený sýr vyráběný pouze z plnotučného kravského mléka a syrovátkové startovací kultury. Má tyto vlastnosti:

a) chemické složení (hodnoty pro čerstvý sýr): laktóza ≤ 0,6 %, mléčná kyselina ≥ 0,20 %, vlhkost 58–65 %, tuk 15–21 % ve vlhkém stavu;

b) chuť připomínající mírně kyselé mléko s příjemnou dochutí fermentace nebo kyselé syrovátky (silnější u čerstvě vyrobeného sýra) a kyselé mléčné aroma, někdy s mírným nádechem másla;

c) nenacházejí se v něm konzervační látky, přídatné látky a pomocné látky.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ má hladký nebo mírně vláknitý povrch. Sýr je lesklý, není slizký ani drolivý. Jedná se o bílý sýr, případně v závislosti na ročním období s mírným slámovým odstínem. Při krájení by sýr měl mít pružnou konzistenci a měl by být bez vad. Z nakrájeného sýra by mělo vytéci malé množství bílé syrovátky.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ se vyrábí ve třech tvarech, a to kulatém, zakrouceném do uzlů a zapleteném. V závislosti na tvaru a velikosti hmotnost porcí kolísá mezi 50 g a 1 000 g. Sýr je uváděn na trh ponořený do konzervační tekutiny (voda, případně s přídavkem soli a mírně okyselená).

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo pro krávy může rovněž zahrnovat koncentráty na bázi obilnin (kukuřice, ječmen, pšenice, oves) a luštěnin (sója, bob obecný, bob polní, hrách polní), moučku nebo lupínky, které mohou být rovněž podávány jako doplňková krmiva. Lze použít také vedlejší produkty zpracování svatojánského chleba a obilovin, jako jsou otruby a šrot pšenice obecné a šrot pšenice tvrdé, pokud nepřesahují 40 % sušiny. V neposlední řadě lze výživu krav doplnit také vitaminovými a minerálními složkami.

Aby se zabránilo ohrožení jakostních vlastností, které produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ získává díky vazbě na danou oblast, musí alespoň 60 % produktů používaných pro krmení krav pocházet z oblasti popsané v bodě 4. Tento procentní požadavek je splněn za použití trávy a/nebo sena z luk nacházejících se ve vymezené oblasti. Jedná se o část krmiva, která je spojena se stravitelnými vlákny, jež jsou široce definovány jako „pícniny“ (tráva a/nebo seno, pastvina atd.), a která má zásadní vliv na chemické a organoleptické vlastnosti mléka.

Vzhledem k zeměpisným, půdním a klimatickým podmínkám nebyla zeměpisná oblast nikdy – a nikdy nebude – vhodná pro pěstování obilovin, jako je kukuřice, nebo olejnin, jako je sója, z nichž se získávají bílkovinná krmiva. Vzhledem k tomu, že tato krmiva nelze nahradit vysoce kvalitními krmivy pocházejícími z dané oblasti, je třeba povolit použití doplňkových koncentrátů a krmiv z jiných oblastí. Tyto produkty se snadno rozkládají a rozpouštějí v bachoru (velikost zrna menší než 0,8 cm – tj. nemůže podněcovat kontrakce bachoru), takže pro jeho mikrobiom poskytují energii (zejména z přebytečných sacharidů, jako je škrob) a snadno dostupné bílkoviny. Avšak vzhledem k tomu, že jejich úloha je omezena na fyziologickou funkci podpory mikrobiomu, nemají vůbec žádný vliv na vlastnosti mléka nebo mozzarelly. Aspekty stravy, které pomáhají určit chemické a senzorické vlastnosti suroviny a konečného produktu, jsou tudíž povinná pastva v době, kdy je to skutečně možné (150 dnů), a strava bohatá na krmivo vyprodukované v dané oblasti. Toto jsou tedy dva základní prvky spojující surovinu, konečný produkt a území.

K výrobě tohoto sýra se používá pouze syrové plnotučné kravské mléko, které se získává během dvou oddělených dojení. Mléko může být tepelně ošetřeno nebo pasterizováno.

Sýr se vyrábí tradičním postupem za použití syrovátkové startovací kultury.

Mléko používané pro výrobu sýra „Mozzarella di Gioia del Colle“ pochází ze stád skotu plemene Bruna, Frisona, Pezzata Rossa nebo Jersey a jejich kříženců, přičemž nejméně 60 % celkové sušiny podávané jako krmivo dojnicím tvoří tráva a/nebo seno z luk, které nabízejí velmi rozmanitou vegetaci.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výrobního procesu – chov a dojení krav, sběr a zpracování mléka a výroba samotného sýra – probíhají v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ lze uvádět na trh v baleních o různých hmotnostech a/nebo jednotlivých porcích. Je uváděn na trh ponořený do konzervační tekutiny (voda, případně s přídavkem soli a mírně okyselená).

Vzhledem k tomu, že se jedná o čerstvý produkt, který se rychle kazí, musí se produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ balit ve stejných prostorách, ve kterých se vyrábí, a to v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Logo (obrázek č. 1) musí být vytištěno na obalu, který se používá k uvádění produktu „Mozzarella di Gioia del Colle“ na trh.

Logo znázorněné na obrázku č. 1 musí být zřetelně uvedeno na horní straně označení nebo obalu, jakož i na jeho stranách. Logo znázorněné na obrázku č. 1 musí být zobrazeno na obou stranách zabalených jednotlivých porcí.

Obrázek č. 1

Logo



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

V oblasti produkce se nacházejí obce 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 a Turi v provincii Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra a Mottola v provincii Taranto; a část obce Matera, která sousedí s obcemi Altamura, Santeramo in Colle a Laterza, vymezená na hlavních silnicích SS 99 a SS 7.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Zeměpisná oblast produkce tohoto sýra zahrnuje části provincií Bari a Taranto na náhorní plošině Murge, kde se nachází mnoho mléčných farem („kravské farmy“ mající původ v době Bedřicha II.). V této oblasti, kde se zemědělské podniky a mlékárny nacházejí v těsné blízkosti (mnoho z nich dokonce i v týchž prostorách), je výroba mozzarelly z kravského mléka již dlouhou dobu místním zvykem. Z roku 1885 pocházejí odkazy na „vynikající mozzarellu z Apulie“ v publikaci s názvem L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali („Zemědělská Itálie. Deník věnovaný morálnímu a hospodářskému povznesení venkovského obyvatelstva“) (Redaelli, Milán). Kromě určitých zeměpisných, půdních a klimatických zvláštností je oblast typická pro svou starobylou hluboce zakořeněnou tradici výroby sýra, která se ustálila a předává se z generace na generaci. Oba tyto aspekty mají výrazný dopad na vlastnosti mléka a sýrů a jsou hlavními faktory, které spojují produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ s tímto územím.

Zejména chemicko-fyzikální a nutriční vlastnosti mléka jsou spojeny s územím prostřednictvím stravy dodávané zvířatům a širšího prostředí, v němž jsou chována. Je dobře známo, že složení mléka je obecně úzce spojeno se zootechnickým prostředím, v němž zvířata žijí, a že pro složení je velmi důležitý druh těkavých sloučenin. Aromatické vlastnosti mléka závisí na těchto látkách, které jsou částečně tvořeny metabolismem zvířete a částečně životním prostředím. Těkavé sloučeniny z prostředí mohou pronikat do mléka buď trávením (přežvykováním), nebo plícemi (vdechováním). V zeměpisné oblasti produkce CHOP „Mozzarella di Gioia del Colle“ vedly zeměpisné, půdní a klimatické podmínky k selekci některých přirozeně se vyskytujících a pěstovaných rostlinných odrůd, které jsou odolné vůči horku a suchu typickým pro pseudostepní prostředí. Přirozeně se vyskytující vegetace je převážně suchomilná a zahrnuje aromatické trávy, jako je Timus striatus, Ferula communis a Foeniculum vulgare. Tyto rostliny – a suchomilná vegetace obecně – jsou obzvláště bohaté na polyfenoly, terpeny, karbonylové sloučeniny a jiné těkavé látky, které mohou mít přímý nebo nepřímý vliv na chuť mléka. Tento vliv je přímý, když jsou

přeneseny beze změny, a nepřímý, když působí jako prekurzory pro jiné těkavé metabolity s vlivem na vůni. Stálá přítomnost zvířat v tomto prostředí napomáhá tomu, že se zejména v určitých obdobích roku těkavé látky s aromatickými vlastnostmi dostávají do mléka. Celkově je to povinná pastva a strava bohatá na krmivo vyprodukované v dané oblasti, jež zaručují charakteristické nutriční a funkční vlastnosti mléka, jako je jeho tukový profil a obsah těkavých sloučenin. Důležitou úlohu při vytváření mléčné mikroflóry hrají místní podmínky životního prostředí a techniky chovu. Všechny tyto faktory dohromady mají velký vliv na organoleptické vlastnosti sýra „Mozzarella di Gioia del Colle".

Pokud jde o vliv zpracovatelského postupu, jedná se o tradiční metodu, která umožňuje využití pouze čerstvého mléka a přidání místní syrovátky (startovací kultury). Startovací syrovátka, která je přidávána do mléka, představuje další vazbu na místní území, neboť se po velmi dlouhou dobu vyrábí stejným způsobem, a to za použití syrovátky z předchozího dne, která zkysla, což umožňuje její obohacení mléčnými enzymy charakteristickými pro danou mlékárnu. Tyto aspekty zaručují silnou vazbu na území, neboť díky nim je většina mikrobiologických složek rovněž původní. V senzorických vlastnostech hraje důležitou úlohu mikrobiální složka, která napomáhá tvorbě „sekundárních aromat" produktu. Původní mikrobiologický profil syrovátkové startovací kultury je zaručen částečně vlastnostmi mléka, z něhož je získána, avšak ještě důležitější je způsob její přípravy a prostředí, ve kterém se tato kultura nechává rozvíjet. „Směs původních mikroorganismů" obsažená ve startovací kultuře odráží všechny fáze výrobního procesu a je denně přenášena do mléka, a tudíž do konečného produktu, čímž se trvale udržuje spojení s územím. Další výraznou vazbu na dané území vytvářejí metody, které výrobce sýra používá k tvorbě syrovátky v kádi, k dozrávání sýřeniny a poté ke zpracování směsi. Kombinace všech parametrů zpracování má totiž vliv na mikrobiální ekosystém, který je již tak zcela specifický, a tak formuje postup fermentace. Odborné znalosti výrobce sýra jsou v tomto ohledu zásadní, neboť umožňují, aby se mikroorganismy vyvíjely jedinečným a neopakovatelným způsobem, což dává mozzarelle její typické senzorické vlastnosti. Pokud jde o chuť, vytváří tato fermentace mírně nakyslé tóny s příjemnou dochutí droždí, která je silnější v čerstvě vyrobeném sýru. Aroma získané z procesu výroby sýra se prolíná s aromaty získanými z mléka, tj. z fermentačního procesu („sekundární aroma"), který vytváří čerstvé tóny mléka, másla a kyselé syrovátky, a ze suroviny („primární aroma") s jejími charakteristicky jemnými rostlinnými a animálními tóny. Stručně řečeno, primární aroma odráží podmínky, za kterých byly krávy chovány, přičemž důležitou roli hraje strava složená z místních pícnin (čerstvé nebo seno), a sekundární aromata jsou spojena s místní mikroflórou.

Svoji roli hrají nejen specifické vlastnosti, které vznikají díky metodám používaným při chovu zvířat a při výrobě sýra, ale také environmentální, historické a kulturní vlivy. V této souvislosti je důležitá krajina (Natura 2000), místní geologie (region náhorní plošiny Murge v Apulii s křídovým vápencem, skalnatými výběžky a sníženým podílem jílu) i podnebí. Z historického a kulturního hlediska existuje mezi produktem a druhem zemědělské činnosti v této oblasti hluboce zakořeněná spojitost. Malé a střední zemědělské podniky s chovem hospodářských zvířat jsou většinou v rodinném vlastnictví a jsou strukturovány podle místních zvyklostí, kdy dobytek tráví dlouhou dobu na pastvě. V neposlední řadě existuje mnoho důkazů o tom, že mozzarella hrála v historii Gioia del Colle důležitou roli, včetně dokumentárního filmu vyrobeného Istituto Luce v Gioia del Colle dne 28. srpna 1950. Další záznamy ukazují, že v prvních desetiletích 20. století „zemědělec Clemente Milano, který chová dobytek plemene Bruna Alpina v oblasti Gioia del Colle, poprvé použil mléko od svých zvířat k výrobě speciálního čerstvého mléčného výrobku známého jako mozzarella" (Gioia del Colle, oggi („Gioia del Colle dnes"), redakčně upravil Giovanni Bozzo pro Japigia Editrice, Bari 1970). Giovanni Carano Donvito ve svém článku z roku 1922 uvádí, že „... ‚Mozzarella di Gioia (del Colle)' byla vysoce ceněna, vyhledávána a dobře placena na trhu v Římě a Neapoli, jakož i v Bari, Tarantu, Lecce, Foggie a dalších menších městech" (La riforma sociale („Sociální reforma"), F. S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Turín). V neposlední řadě existují důkazy o tom, že od 60. let 20. století se organizuje mnoho místních akcí zaměřených na zvýšení prestiže mozzarelly.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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