C/2025/2612

5.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Mozzarella di Gioia del Colle«

EU-nr.: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Mozzarella di Gioia del Colle«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er omfattet af definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, for så vidt som de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at fjerne tilknytningen og ikke fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Denne ændring vedrørende råvarer vedrører artikel 5 i varespecifikationen*

Ændringen vedrører fristerne for forarbejdning af mælk.

Den ændrede sætning har følgende ordlyd:

»Forarbejdningen skal finde sted senest 48 timer efter den seneste malkning.«

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begrundelse

I den udgave, der foreslås ændret, blev der henvist til den første malkning.

Denne ændring skyldes, at det parti mælk, som i den tidligere udgave opsamles lørdag morgen, og som omfatter den første malkning fredag aften (f.eks. kl. 17:00) og malkningen lørdag morgen, sløjfes, da forarbejdningen på grund af mejeriets behov (der finder ingen forarbejdning sted om søndagen) finder sted mandag morgen (kl. 04:00), dvs. 59 timer efter den første malkning. Som følge af ændringen kan det parti mælk, der opsamles lørdag (seneste malkning kl. 06:00), også forarbejdes mandag (kl. 04:00), fordi de 48 timer regnes fra den seneste malkning.

Denne ændring har ingen indvirkning på kvaliteten af den forarbejdede mælk og forhindrer et økonomisk tab for landbrugerne.

Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

2. *Denne ændring vedrørende særlige regler for mærkning af produktet vedrører artikel 8 i varespecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet*

Ændringen vedrører en af oplysningerne på etiketten.

Mere specifikt blev det besluttet at lade følgende ordlyd udgå:

»[...] ledsaget af fremstillingsdatoen [...]«.

Det eneste formål med ændringen er at undgå at skabe forvirring hos forbrugeren på grund af de forskellige datoer, der allerede er anført på etiketten, ved at fremhæve datoen for produktets seneste anvendelse. Af logistiske årsager ankommer produktet desuden til de store detailhandleres hylder tidligst fire til fem dage efter produktionsdatoen. Transportens varighed og den tid, der bruges på at anbringe varerne, har en negativ indvirkning på forbrugerens opfattelse af mozzarellaens friskhed, da produktet først er tilgængeligt fire til fem dage efter produktionen.

Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Mozzarella di Gioia del Colle«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG, NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Oste og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Mozzarella di Gioia del Colle« er en frisk ost af »pasta filata«-typen, der udelukkende fremstilles af fuldfed komælk, som tilsættes en mælkesyrekultur. Den er kendetegnet ved:

a) følgende kemiske sammensætning (værdier for frisk ost): laktose ≤ 0,6 %, mælkesyre ≥ 0,20 %, vandindhold 58-65 %, fedtindhold 15-21 % af produkt i uforarbejdet stand

b) en smag, der minder om let syrnet mælk med en let eftersmag af gær eller sur valle (mere udtalt i friskproduceret ost) og en syrlig mælkeagtig aroma, undertiden med et anstrøg af smør

c) ingen konserveringsmidler, tilsætningsstoffer eller tekniske hjælpestoffer.

»Mozzarella di Gioia del Colle« har en glat eller let trådet overflade. Osten er skinnende, ikke slimet eller flaget. Osten er hvid, eventuelt med et strågult strejf, afhængigt af sæsonen. Ved skæring løber der lidt hvid valle fra ostemassen, der bør have en elastisk konsistens og være fejlfri.

»Mozzarella di Gioia del Colle« findes i følgende tre former: kugle, knudebundet og flettet. Afhængigt af form og størrelse varierer dens vægt fra 50 g til 1 000 g. Den markedsføres i en konserveringsvæske bestående af vand, der eventuelt er syrnet og saltet.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Køernes foder kan også omfatte kraftfoder af korn (majs, byg, hvede, havre) og bælgplanter (soja, hestebønner, foderbønner, foderærter) og deres mel eller flager. Dette kan også gives som tilskudsfoder. Det kan også omfatte johannesbrød og biprodukter fra forarbejdning af korn, f.eks. klid og fodermel fra almindelig hvede og fodermel fra hård hvede, forudsat at disse ikke overstiger 40 % af tørstofindholdet. Endelig kan køernes foder omfatte vitamin- og mineralblandinger som tilskud.

For at undgå at forringe de kvalitetsegenskaber ved »Mozzarella di Gioia del Colle«, der følger af dens tilknytning til lokalområdet, skal mindst 60 % af de produkter, der anvendes til foder til køerne, hidrøre fra det område, der er angivet i punkt 4. Dette krav til procentdelen er opfyldt, hvis der anvendes græs og/eller hø fra enge beliggende i det angivne område. Denne del af foderet er forbundet med fordøjelige fibre, der overordnet defineres som »foderplanter« (græs og/eller hø, græsning osv.), og dette har stor indflydelse på mælkens kemiske og organoleptiske egenskaber.

Som følge af dets geografiske, jordbunds- og klimaforhold har det geografiske område aldrig været – og vil aldrig blive – egnet til dyrkning af korn, f.eks. majs, eller olieholdige planter, f.eks. soja, der er egnet til udvinding af proteinfoder. Da det ikke er muligt at erstatte disse foderstoffer med foderplanter af høj kvalitet fra området, skal det være tilladt at anvende supplerende kraftfoder og foderstoffer udefra. Disse produkter nedbrydes let og opløses i vommen (kornstørrelse på under 0,8 cm, der ikke kan udløse sammentrækninger i vommen) og leverer energi (hovedsagelig fra kulhydratreserver såsom stivelse) og let tilgængeligt protein til vommens mikrobiom. Da deres rolle imidlertid er begrænset til den fysiologiske funktion at støtte mikrobiomet, har de ingen indvirkning på mælkens eller mozzarellaens egenskaber. Det er derfor den obligatoriske græsning i den periode, hvor græsning faktisk er mulig (150 dage), og foder, der er rigt på foderplanter produceret i området, som er de foderfaktorer, der bestemmer råvarens og det færdige produkts kemiske og sensoriske egenskaber. Der er således tale om to grundlæggende elementer, der forbinder råvaren, det færdige produkt og området.

Til fremstilling af denne ost anvendes der kun ubehandlet fuldfed komælk, der opsamles ved to forskellige malkninger. Mælken kan være termiseret eller pasteuriseret.

Osten forarbejdes på traditionel vis med anvendelse af en mælkesyrekultur.

Til fremstilling af »Mozzarella di Gioia del Colle« anvendes mælk fra kvægbesætninger af racerne Bruna (brun), Frisona (frisisk), Pezzata Rossa (rødbroget), jersey og krydsninger heraf, hvor kvægets foder består af græs og/eller hø fra engarealer med mange forskellige arter i en mængde, som svarer til mindst 60 % af det samlede tørstofindhold.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle faser af fremstillingsprocessen: opdræt og malkning af køerne, opsamling og forarbejdning af mælken og fremstilling af osten – finder sted i det geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Mozzarella di Gioia del Colle« markedsføres i pakninger af forskellig vægt og/eller i enkeltportioner i en konserveringsvæske bestående af vand, der eventuelt er syrnet og saltet.

»Mozzarella di Gioia del Colle« skal emballeres på produktionsbedriften inden for det geografiske område, der er defineret i punkt 4, da der er tale om et frisk produkt, som har tendens til hurtigt at blive uegnet til konsum.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

På den emballage, som »Mozzarella di Gioia del Colle« markedsføres i, skal det grafiske symbol (figur 1) være påtrykt.

Det grafiske symbol i figur 1 skal være vist på en fremtrædende måde på mærkningens eller emballagens overside samt på siderne. Det grafiske symbol i figur 1 være skal angivet på begge sider af emballage indeholdende enkeltportioner.

Figur 1

Grafisk symbol/logo



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Fremstillingsområdet omfatter kommunerne 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 og Turi i provinsen Bari, Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra og Mottola i provinsen Taranto samt en del af kommunen Matera, der grænser op til kommunerne Altamura, Santeramo in Colle og Laterza og er afgrænset af hovedvej SS 99 og SS 7.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område, hvor denne ost fremstilles, omfatter dele af provinserne Bari og Taranto på Murge-højsletten, hvor der findes mange malkekvægbrug (»mejerigårde« med oprindelse i 1200-tallet). I dette område, hvor bedrifter og mejerier ligger side om side (mange endda på de samme produktionsbedrifter), har det længe været en lokal tradition at fremstille mozzarella af komælk: Allerede i 1885 nævnes en »udsøgt mozzarella fra Apulien« i en publikation med titlen L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali [»Landbrugets Italien, et tidsskrift tilegnet landbefolkningens moralske og økonomiske forbedring«] (Redaelli, Milano). Foruden de særlige forhold, der gør sig gældende for geografi, jordbund og klima, er området karakteriseret ved dets ældgamle og rodfæstede tradition for ostefremstilling, der er gået i arv fra generation til generation og har overlevet tidernes skifte. Begge disse faktorer har stor indvirkning på mælkens og ostens egenskaber, og de er de vigtigste faktorer, der bidrager til forbindelsen mellem »Mozzarella di Gioia del Colle« og området.

Navnlig er de kemisk-fysiske og ernæringsmæssige egenskaber ved mælken knyttet til området gennem dyrenes fodring og den bredere miljømæssige sammenhæng, hvori de opdrættes. Det er almindeligt kendt, at mælkens sammensætning generelt er tæt forbundet med den zootekniske sammenhæng, som dyrene lever i, og at typen af flygtige stoffer er meget vigtig for sammensætningen. Mælkens aromatiske egenskaber afhænger af disse stoffer, der delvis dannes af dyrets metabolisme, delvis stammer fra miljøet. De flygtige stoffer fra miljøet kan nå ind i mælken enten via fordøjelsen (drøvtygning) eller gennem lungerne (indånding). I det geografiske område, hvor »Mozzarella di Gioia del Colle« fremstilles, har de geografiske forhold, jordbunds- og klimaforholdene ført til udvælgelse af visse naturligt forekommende og dyrkede plantesorter, der tåler de varme og tørre omgivelser, som er typiske i et steppeagtigt miljø. Den naturligt forekommende vegetation er således for det meste xerofil med aromatiske urter som f.eks. *Timus striatus*, *Ferula communis* og *Foeniculum vulgare*. Disse planter, og den xerofile vegetation generelt, er

særligt rige på polyfenoler, terpener, carbonylforbindelser og andre flygtige stoffer, der kan have en direkte eller indirekte indflydelse på mælkens aroma. Denne indflydelse er direkte, når de overføres uændret og indirekte, når de fungerer som prækursorer for andre flygtige metabolitter, der har indvirkning på duften. Dyrenes konstante tilstedeværelse i dette miljø er, især på visse tidspunkter af året, gunstig for overførsel til mælken af de flygtige principper med aromatiske egenskaber. Samlet set er det den obligatoriske græsning og foder, der er rigt på foderplanter produceret i området, som sikrer mælkens særlige ernæringsmæssige og funktionelle egenskaber, f.eks. lipidprofilen og indholdet af flygtige stoffer. Lokale miljøforhold og opdrætsmetoder for kvæg spiller en vigtig rolle ved bestemmelsen af mælkens mikroflora. Alle disse faktorer har tilsammen en væsentlig indflydelse på de organoleptiske egenskaber ved »Mozzarella di Gioia del Colle«.

For så vidt angår forarbejdningsmetodens indflydelse er dette den traditionelle, historiske metode, der kun giver mulighed for anvendelse af frisk mælk og tilsætning af lokal valle (mælkesyrekultur). Mælkesyrekulturen, der tilsættes mælken, udgør endnu en tilknytning til det lokale område, da den meget længe har været tilberedt på den samme måde: Man lader den foregående dags valle syrne, således at den beriges med de mælkeenzymer, der er karakteristiske for dette mejeriprodukt. Disse faktorer sikrer en stærk tilknytning til området, da de i vid udstrækning er bestemmende for den mikrobiologiske komponents lokale karakter. Den mikrobielle komponent spiller en vigtig rolle for de sensoriske egenskaber, da den er ansvarlig for dannelsen af produktets »sekundære aromaer«. Den lokale karakter af mælkesyrekulturens mikrobiologiske profil sikres delvis af egenskaberne ved den mælk, som den er udvundet af, men i endnu højere grad af fremstillingsmetoden og det miljø, hvori den udvikler sig. »Blandingen af lokale mikroorganismer«, der findes i mælkesyrekulturen, afspejler alle faser i fremstillingsprocessen og overføres dagligt til mælken og dermed til det færdige produkt, hvorved tilknytningen til området opretholdes. De metoder, som osteproducenten anvender til at håndtere vallen i karret, modne ostemassen og derefter forarbejde blandingen udgør tilsammen endnu en særlig tilknytning til området. Faktisk påvirker kombinationen af alle forarbejdningsparametrene det mikrobielle økosystem, der allerede er ret specielt, og har derved en særlig indvirkning på gæringens forløb. I den forbindelse er osteproducentens ekspertise afgørende for, at mikroorganismerne kan udvikle sig på en enestående og uefterlignelig måde, således at mozzarellaen får sine typiske sensoriske egenskaber. For så vidt angår smagen, skaber denne gæring en let syrlighed med en let eftersmag af gær, der er mere udtalt i friskproduceret ost. Aromaen, der kommer fra ostefremstillingsprocessen, føjer sig til aromaen, der kommer fra mælken: Aromaen fra gæringsprocessen (»sekundær aroma«) er karakteriseret ved friske noter af mælk, smør og sur valle, mens aromaen fra råvaren (»primær aroma«) er karakteriseret ved fine plante- og dyrenoter. Sammenfattende afspejler de primære aromaer de forhold, som køerne holdes under, hvor foder baseret på lokale foderplanter (frisk foder eller hø) spiller en vigtig rolle, mens de sekundære aromaer er knyttet til den lokale mikroflora.

Ud over de særlige egenskaber, der er forbundet med de metoder, der anvendes til at opdrætte dyrene og fremstille osten, spiller også miljømæssige, historiske og kulturelle aspekter en rolle. Landskabet (Natura 2000), den lokale geologi (Murge-højsletten i Apulien med kalksten fra kridttiden, blottede klipper og begrænset forekomst af ler) og klimaet er forhold, der har særlig stor betydning. Historisk og kulturelt er der en rodfæstet forbindelse mellem produktet og typen af landbrug i området, nemlig små og mellemstore husdyrbrug, der hovedsagelig er familiedrevne og udformet efter lokale sædvaner, hvor kvæget i lange perioder går på græs. Endelig er der omfattende dokumentation for, at mozzarella har spillet en rolle i Gioia del Colles historie, herunder en dokumentar produceret af Istituto Luce i Gioia del Colle den 28. august 1950. Andre oplysninger viser, at i de første årtier af det 20. århundrede »var en landbruger ved navn Clemente Milano, der opdrættede kvæg af racen Bruna Alpina i Gioia del Colle-området, den første til at anvende mælk fra sin bestand til fremstilling af det særlige friske mejeriprodukt, der er kendt som mozzarella« (fra Gioia del Colle, oggi [»Gioia del Colle, i dag«], redigeret af Giovanni Bozzo for Japigia Editrice, Bari, 1970). I 1922 nævner en artikel af Giovanni Carano Donvito, at »….»Mozzarella di Gioia (del Colle)« var højt værdsat, efterspurgt og velbetalt på markedet i Rom og i Napoli såvel som i Bari, Taranto, Lecce, Foggia og andre mindre byer« (La Riforma Sociale [»Social Reform«], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Torino). Endelig er der dokumentation for, at der siden 1960'erne har været afholdt et stort antal lokale arrangementer med henblik på at skabe opmærksomhed om mozzarellaen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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