C/2025/2612

5.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2612)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Mozzarella di Gioia del Colle“

EU-Nr.: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition der Standardänderung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Namensänderung umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation zum Rohstoff*

Die Änderung wirkt sich auf den Zeitraum aus, innerhalb dessen die Milch verarbeitet werden muss.

Der geänderte Satz lautet wie folgt:

„Die Milch muss innerhalb von 48 Stunden nach dem letzten Melken verarbeitet werden.“

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begründung

In der bisherigen Fassung wurde auf das erste Melken Bezug genommen.

Die Änderung wird vorgenommen, da in der bisherigen Fassung die Charge Milch, die am Samstagmorgen abgeholt wird und die aus dem ersten Melkvorgang vom Freitagabend (z. B. 17 Uhr) und dem Melkvorgang vom Samstagmorgen stammt, herabgestuft wird, da die Verarbeitung für den Bedarf der Molkerei (keine Verarbeitung an Sonntagen) am Montagmorgen (4 Uhr morgens) erfolgt, d. h. 59 Stunden nach dem ersten Melken. Durch die Änderung kann auch die Milchcharge, die am Samstag (letztes Melken um 6 Uhr) abgeholt wird, am Montag (4 Uhr morgens) verarbeitet werden, da die Verarbeitung innerhalb von 48 Stunden nach dem letzten Melken erfolgt.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Qualität der verarbeiteten Milch und vermeidet wirtschaftlichen Schaden für die Landwirte.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

2. *Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments über spezifische Vorschriften für die Kennzeichnung von Erzeugnissen*

Die Änderung betrifft eine der Angaben auf dem Etikett.

Insbesondere wurde beschlossen, die Wörter „müssen das Logo (Abbildung 1) und das Herstellungsdatum“ durch die Wörter „muss das Logo (Abbildung 1)“ zu ersetzen.

Der einzige Zweck der Änderung besteht darin, bei den Verbrauchern keine Verwirrung hinsichtlich der verschiedenen Daten zu schaffen, die bereits auf dem Etikett angegeben sind, und so das Verfallsdatum des Produkts deutlicher hervorzuheben. Zudem kommt das Erzeugnis aufgrund logistischer Erfordernisse frühestens vier bis fünf Tage nach dem Herstellungsdatum in die Regale des Einzelhandels. Die Zeit, die für den Transport und das Einräumen der Ware aufgewendet wird, wirkt sich nachteilig auf die Wahrnehmung der Frische des Mozzarellas durch den Verbraucher aus, da das Produkt erst vier bis fünf Tage nach der Herstellung angeboten wird.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ ist ein frischer, gezogener Weißkäse, der nur aus Kuhvollmilch und Molke als Starterkultur hergestellt wird. Der Käse ist charakterisiert durch:

a) die folgende chemische Zusammensetzung (die Werte gelten für frischen Käse): Laktose ≤ 0,6 %, Milchsäure ≥ 0,20 %, Feuchtigkeit 58-65 %, Fett 15-21 % in der Feuchtmasse;

b) einen Geschmack, der an leicht gesäuerte Milch erinnert, mit einem angenehmen Nachgeschmack nach Fermentation oder Milchsäure (in frischem Käse stärker ausgeprägt) und einem sauren Milcharoma, manchmal begleitet von einem leichten Hauch von Butter;

c) das Fehlen von Konservierungsmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ hat eine glatte oder leicht faserige Oberfläche. Der Käse ist glänzend, nicht gallertartig oder schuppig. Es ist ein weißer Käse, der je nach Saison einen leichten Anflug ins Strohfarbene haben kann. Wenn der Käse geschnitten wird, sollte er eine elastische Konsistenz aufweisen und frei von Mängeln sein. Der geschnittene Käse sollte eine geringe Menge weiße Molke absondern.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ gibt es in drei Formen: rund, in Knoten gedreht und geflochten. Abhängig von der Form und der Größe variiert das Gewicht der Portionen zwischen 50 und 1 000 g. Der Käse wird in einer Flüssigkeit zur Haltbarmachung vermarktet (Wasser, möglicherweise gesalzen und leicht gesäuert).

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Dem Futter der Kühe kann auch Kraftfutter aus Getreide (Mais, Gerste, Weizen, Hafer) und Leguminosen (Soja, Saubohnen, Ackerbohnen, Felderbsen) als Grieß oder Flocken beigefügt werden. Es kann auch als Ergänzungsfuttermittel verabreicht werden. Nebenprodukte der Verarbeitung von Johannisbrot und Getreide — Weichweizenkleie und -schrot, Hartweizenschrot — können ebenfalls verfüttert werden, vorausgesetzt, ihr Anteil übersteigt nicht 40 % der Trockenmasse. Schließlich kann das Futter der Kühe noch mit Vitaminen und Mineralkomplexen ergänzt werden.

Um zu vermeiden, dass es zu Einbußen bei den Qualitätsmerkmalen kommt, die der Käse „Mozzarella di Gioia del Colle“ aufgrund seines Zusammenhangs mit dem lokalen Gebiet aufweist, müssen mindestens 60 % des Futters, das die Kühe erhalten, aus dem in Punkt 4 beschriebenen Gebiet stammen. Die Mengenanforderung wird erfüllt, indem Gras und/oder Heu von den Wiesen verwendet wird, die in dem abgegrenzten Gebiet liegen. Das ist der Teil des Futters, der die verdaulichen Ballaststoffe enthält, umfassend als „Futter“ bezeichnet wird (Gras und/oder Heu, Weidefutter usw.) und sich maßgeblich auf die chemischen und organoleptischen Eigenschaften der Milch auswirkt.

Angesichts der geografischen Bedingungen, der Boden- und der Klimaverhältnisse war das geografische Gebiet nie für den Anbau von Getreide wie Mais oder Ölsaaten wie Soja für die Gewinnung von Eiweißfuttermitteln geeignet – und wird es auch niemals sein. Da es nicht möglich ist, diese Futtermittel durch hochwertiges Grünfutter aus dem Gebiet zu ersetzen, muss die Gabe von zusätzlichem Kraftfutter und von Futtermitteln von außerhalb gestattet sein. Diese Erzeugnisse sind im Pansen leicht aufzuschließen und zu lösen (Korngröße kleiner als 0,8 cm — d. h., sie können keine Kontraktion des Pansens auslösen), sodass sie Energie (hauptsächlich aus Reservekohlenhydraten wie Stärke) und leicht verfügbares Eiweiß für das Mikrobiom des Pansens liefern. Da ihre Aufgabe jedoch auf die physiologische Funktion beschränkt ist, das Mikrobiom zu unterstützen, wirken sie sich nicht auf die Eigenschaften der Milch oder des Mozzarella aus. Deshalb helfen die vorgeschriebene Weidehaltung in der Zeit, in der diese tatsächlich möglich ist (150 Tage), und die Ernährung, die reich an in dem Gebiet erzeugtem Grünfutter ist, die chemischen und sensorischen Eigenschaften des Rohstoffs und des Endprodukts zu bestimmen. Sie sind folglich zwei grundlegende Elemente, die den Rohstoff, das Endprodukt und das Gebiet miteinander verbinden.

Zur Herstellung dieses Käses wird nur rohe Kuhvollmilch verwendet, die bei zwei getrennten Melkvorgängen gewonnen wird. Die Milch kann thermisiert oder pasteurisiert werden.

Der Käse wird nach der traditionellen Methode hergestellt, nach der Molke als Starterkultur verwendet wird.

Die für die Herstellung von „Mozzarella di Gioia del Colle“ verwendete Milch stammt von Herden der Rassen Bruna, Frisona, Pezzata Rossa und Jersey oder von Kreuzungen dieser Rassen. Mindestens 60 % der Gesamttrockenmasse, die an die Milchkühe verfüttert wird, ist Gras und/oder Heu von Wiesen, die eine große Vielfalt an Vegetation bieten.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Stufen des Herstellungsprozesses — das Halten und Melken der Kühe, das Sammeln und Verarbeiten der Milch und die Herstellung des Käses selbst — erfolgen in dem in Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ kann in unterschiedlichen Packungsgrößen und/oder in Einzelportionen vertrieben werden. Er wird in einer Flüssigkeit zur Haltbarmachung vermarktet (Wasser, möglicherweise gesalzen und leicht gesäuert).

Da es sich um ein frisches Erzeugnis handelt, das potenziell schnell schlecht wird, muss der „Mozzarella di Gioia del Colle“ in denselben Räumlichkeiten in dem in Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet verpackt werden, in denen er hergestellt wird.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf die Verpackung, in der der Käse „Mozzarella di Gioia del Colle“ vermarktet wird, muss das Logo (Abbildung 1) gedruckt sein.

Das in der Abbildung 1 gezeigte Logo muss gut sichtbar auf der Oberseite des Etiketts oder der Verpackung sowie auf den Seiten aufgedruckt werden. Das in Abbildung 1 gezeigte Logo muss auf beiden Seiten verpackter Einzelportionen abgebildet sein.

Abbildung 1

Logo



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich über die Gemeinden 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 und Turi in der Provinz Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra und Mottola in der Provinz Tarent und den Teil der Gemeinde von Matera, der an die Gemeinden Altamura, Santeramo in Colle und Laterza angrenzt und durch die Fernstraßen SS 99 und SS 7 begrenzt wird.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das geografische Gebiet, in dem der Käse hergestellt wird, erstreckt sind über Teile der Provinzen Bari und Tarent auf der Hochebene von Murge, auf der es viele Milchviehbetriebe gibt (die „Kuhfarmen“ friderizianischen Ursprungs). In diesem Gebiet, in dem landwirtschaftliche Betriebe und Molkereien recht dicht beieinander liegen (manchmal sogar in denselben Räumlichkeiten), ist es ein seit Langem bestehender lokaler Brauch, Mozzarella aus Kuhmilch herzustellen: in einer Veröffentlichung mit dem Titel *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [„Landwirtschaftliches Italien, ein Magazin, das sich der moralischen und wirtschaftlichen Aufwertung der ländlichen Bevölkerung widmet“] (Redaelli, Milan) gibt es Verweise aus dem Jahr 1885 auf den „exquisiten Mozzarella aus Apulien“. Ebenso wie für bestimmte Besonderheiten seiner Geografie, des Bodens und Klimas zeichnet sich das Gebiet durch seine alte, tiefverwurzelte Tradition der Käseherstellung aus, die dem Zahn der Zeit widerstanden hat und von einer Generation an die nächste weitergegeben wird. Diese Aspekte wirken sich beide tiefgreifend auf die Eigenschaften der Milch und des Käses aus und sie sind die wichtigsten Faktoren, die den Zusammenhang zwischen dem „Mozzarella di Gioia del Colle“ und dem Gebiet herstellen.

Insbesondere die physikalisch-chemischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Milch sind über das an die Tiere verfütterte Futter und den umfassenderen ökologischen Kontext, in dem sie gehalten werden, mit dem Gebiet verbunden. Es ist allgemein bekannt, dass die Zusammensetzung der Milch normalerweise eng mit dem tierzüchterischen Umfeld in Zusammenhang steht, in dem die Tiere leben und dass die Art der flüchtigen Verbindungen sehr wichtig für die Zusammensetzung der Milch ist. Ihre aromatischen Eigenschaften hängen von diesen Stoffen ab, die teilweise vom Metabolismus des Tieres gebildet werden und teilweise aus der Umwelt stammen. Die flüchtigen Verbindungen aus der Umwelt können entweder über die Verdauung (Wiederkäuen) oder durch die Lungen (Inhalation) in die Milch gelangen. In dem geografischen Gebiet, in dem der Käse mit der g.U. „Mozzarella di Gioia del Colle“ erzeugt wird, haben die geografischen Bedingungen und die Boden- und Klimabeschaffenheit zur Selektion bestimmter natürlich auftretender Pflanzen und Kulturpflanzen geführt, die gegenüber den heißen und trockenen Bedingungen resistent sind, die typisch für eine steppenähnliche Landschaft sind. Bei der natürlich vorkommenden Vegetation handelt es sich meist um xerophile Pflanzen, die aromatische Gräser wie Thymus striatus, Ferula communis und Foeniculum vulgare umfassen. Diese Pflanzen — und xerophile

Vegetation im Allgemeinen — sind besonders reich an Polyphenolen, Terpenen, Carbonylverbindungen und anderen flüchtigen Stoffen, die sich direkt oder indirekt auf den Geschmack der Milch auswirken können. Dieser Einfluss ist direkt, wenn sie unverändert übertragen werden und indirekt, wenn sie als Vorläufer für andere flüchtige Stoffwechselprodukte dienen, die sich auf den Duft auswirken. Durch die ständige Anwesenheit der Tiere in dieser Umgebung wird begünstigt, dass die aromatischen Eigenschaften vor allem zu bestimmten Zeiten des Jahres gemäß dem Grundsatz der Flüchtigkeit in die Milch übergehen. Insgesamt garantieren die vorgeschriebene Weidehaltung und die Ernährung, die reich an in dem Gebiet erzeugtem Grünfutter ist, die unverwechselbaren ernährungsphysiologischen und funktionalen Eigenschaften der Milch, wie ihre Fettzusammensetzung und ihren Gehalt an flüchtigen Verbindungen. Die örtlichen Umweltbedingungen und die Art der Haltung spielen eine wichtige Rolle bei der Ausgestaltung der Mikrobiota der Milch. Zusammengenommen haben alle diese Faktoren wesentliche Auswirkungen auf die organoleptischen Eigenschaften des „Mozzarella di Gioia del Colle".

Was den Einfluss der Verarbeitungsmethode betrifft, so handelt es sich um eine traditionelle, historische Methode, die nur die Verwendung von Frischmilch und die Zugabe lokaler Molke erlaubt (Starterkultur). Die Molkekultur, die der Milch beigesetzt wird, stellt noch einen weiteren Zusammenhang zu dem lokalen Gebiet dar, da sie seit einer sehr langen Zeit auf die gleiche Weise hergestellt wird: Es wird die Molke des Vortags verwendet, die aufgehoben wurde, damit sie sauer und mit den für das Molkereiprodukt typischen Milchenzymen angereichert wird. Diese Aspekte garantieren einen engen Zusammenhang mit dem Gebiet, da dadurch die meisten mikrobiologischen Bestandteile ebenfalls aus dem Gebiet stammen. Die mikrobielle Komponente spielt eine wesentliche Rolle bei den sensorischen Eigenschaften, da sie für die Bildung der „sekundären Aromen" des Erzeugnisses verantwortlich ist. Das regionale mikrobiologische Profil der Starterkultur (Molke) wird teilweise durch die Eigenschaften der Milch garantiert, aus der sie gewonnen wird. Wichtiger ist jedoch die Methode der Zubereitung der Molke und die Umgebung, in der sie sich entwickelt. Die „Mischung lokaler Mikroorganismen", die in der Starterkultur enthalten sind, spiegelt alle Phasen des Herstellungsprozesses wider. Sie wird täglich auf die Milch und folglich auf das Endprodukt übertragen und erhält so den Zusammenhang mit dem Gebiet ständig aufrecht. Die Methoden, die der Käser verwendet, um die Molke im Bottich zu kontrollieren, den Käsebruch reifen zu lassen und die Mischung danach zu verarbeiten, bilden zusammen einen weiteren unverwechselbaren Zusammenhang mit dem Gebiet. Tatsächlich wirkt sich die Kombination aller Verarbeitungsparameter auf das mikrobielle Ökosystem aus, das bereits ziemlich unverwechselbar ist, und bestimmt so das Fortschreiten der Fermentation. Diesbezüglich ist das Fachwissen des Käsers von wesentlicher Bedeutung, damit sich der Satz Mikroben auf einzigartige und nicht zu ersetzende Weise entwickelt und so dem Mozzarella seine typischen sensorischen Eigenschaften verleiht. Hinsichtlich des Geschmacks sorgt diese Fermentation für leicht säuerliche Noten mit einem angenehm hefigen Nachgeschmack, der in frischem Käse stärker ausgeprägt ist. Das Aroma aus dem Käseherstellungsprozess verbindet sich mit den Aromen aus der Milch, d. h. aus dem Fermentationsprozess („sekundäre Aromen"), der frische Noten von Milch, Butter und Sauermolke entwickelt, und mit dem Aroma aus dem Rohstoff („primäres Aroma") mit seinen charakteristisch delikaten Pflanzen- und Tiernoten. Zusammenfassend spiegeln die primären Aromen die Bedingungen wider, unter denen die Kühe gehalten werden, wobei die Ernährung mit lokalem Grünfutter (frisch oder als Heu) eine wichtige Rolle spielt, und die sekundären Aromen stehen mit der örtlichen Mikrobiota im Zusammenhang.

Wie die spezifischen Eigenschaften, die durch die Techniken bestimmt werden, die bei der Tierhaltung und bei der Käseherstellung eingesetzt werden, spielen auch ökologische, historische und kulturelle Einflüsse eine Rolle. Die Landschaft (Natura 2000), die lokale Geologie (Apuliens Hochebene der Murge mit Kalkgestein aus der Kreidezeit, Felsformationen und magere Lehmböden) und das Klima sind von großer Bedeutung. Historisch und kulturell gesehen besteht ein tief verwurzelter Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und der Art der Landwirtschaft in der Region: kleine und mittelgroße Tierzuchtbetriebe, die meistens familiengeführt und nach den örtlichen Gepflogenheiten strukturiert sind und in denen die Rinder für lange Zeiträume auf der Weide sind. Schließlich gibt es viele Belege, dass Mozzarella in der Geschichte von Gioia del Colle eine Rolle gespielt hat. Dazu zählt auch eine Dokumentation des Istituto Luce in Gioia del Colle vom 28. August 1950. Andere Aufzeichnungen zeigen, dass in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts „ein Landwirt namens Clemente Milano, der in der Region Gioia del Colle die Rasse Bruna Alpina hielt, als Erster die Milch von diesen Kühen für die Herstellung des als Mozzarella bekannten, speziellen frischen Molkereiproduktes nutzte" (aus *Gioia del Colle, oggi* [„Gioia del Colle, Heute"], herausgegeben von Giovanni Bozzo für Japigia Editrice, Bari 1970). In einem Artikel von Giovanni Carano Donvito aus dem Jahr 1922 wird erwähnt, dass „Mozzarella di Gioia (del Colle)" hoch geschätzt und gesucht war und auf den Märkten in Rom und Neapel sowie in Bari, Tarent, Lecce, Foggia und weiteren kleinen Städten gut bezahlt wurde (*La riforma sociale* [„Soziale Reform"], F. S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Turin). Schließlich gibt es Belege dafür, dass seit den 1960er-Jahren viele lokale Veranstaltungen stattfinden, um die Sichtbarkeit des Mozzarellas zu verbessern.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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